

参加費
無料

知って安心！お店のHACCP

令和
7
年度

食品衛生実務講習会

主催：墨田区食品衛生協会、共催：墨田区

食品事業者に対しHACCPに沿った衛生管理が義務化となり、4年が経ちました。
今一度、HACCPに沿った衛生管理を再確認するとともに、食の安全・安心を確保するため、
最新の食品衛生に関する情報を習得しましょう。

日時

令和8年2月19日(木)

14時30分から16時30分まで(14時から受付開始)

会場

墨田区曳舟文化センター イベントホール

(墨田区京島1-38-11) ※駐車場のご利用はできません。

※会場が例年と異なります、ご注意ください。



対象

区内の食品関連施設の食品衛生責任者、
食品関係営業者・従事者等

講師

一般社団法人
東京都食品衛生協会担当講師

持ち物

下の講習会受講票
及び筆記用具

＜食品衛生実務講習会には、受講回数の目安があります。＞

◆次の施設

- ・飲食店営業（仕出し屋、弁当屋、すし屋、集団給食）
- ・大量調理施設（飲食店営業及びそうざい製造業等で
あって1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設）
- ・集団給食施設（1回あたりの食数が20食以上の施設）

各年度
内に
1回以上

◆上記以外の食品関連施設

前回の受講日から3年に
満たない期間内に1回以上

切り取り線

＜ 講習会受講票 ＞

墨田区食品衛生協会加入の方（組合名又は番号）：

屋号：

住所：墨田区

氏名：

問い合わせ先

墨田区保健所生活衛生課食品衛生係

電話：03-5608-6943

メール：SEIKATUEISEI@city.sumida.lg.jp