

# 『衛生管理集中研修』参加者募集!

食品衛生法の改正ポイントを確認  
現場で役立つ衛生管理の基礎を実習  
許可・届出に必要な衛生管理計画作成

衛生管理についてお悩みをお持ちの、製造などの実務ご担当者様、  
食品衛生責任者様ぜひご参加ください

給食提供で届け出が  
必要になる?

手洗いや身だしなみ  
などの衛生管理を  
習いたい

HACCPの衛生  
管理計画を  
実際に作りたい

令和3年6月1日、改正食品衛生法が完全施行されます。食品を製造している事業所はもちろんのこと、給食提供のみを行っている事業所においても対応が必要になる場合があります。今回は改正ポイントをあらためてご説明し、基本となる衛生管理は実習形式で学び、HACCP管理に必要な衛生管理計画を業種ごとに実際に作成する3日間の研修をご用意しました。今まで衛生関連の研修に参加したことがない事業所様もこの機会をぜひご利用ください。

## 研修日程

①改正ポイント座学 (定員100名)

令和2年 9月3日 (木)

10:00~17:00

②衛生管理実習 (定員各日32名)

令和2年 9月4日 (金)・5日 (土)

両日とも10:00~17:00

※どちらか1日お選びください

③衛生管理計画作成 (定員各研修100名)

令和2年11月12日 (木) 9:30~17:30

13日 (金) 9:00~19:30

それぞれの研修内容は  
裏面をご覧ください

※ご希望の業種の研修にご参加ください

参加費無料

11月12日 (木)		11月13日 (金)	
9:30~12:30	菓子製造	9:00~12:00	惣菜製造
13:30~16:30	パン類製造	13:00~16:00	一般飲食店
		16:30~19:30	その他加工食品の 個別相談会

## 場所

船橋市中央公民館 (船橋市本町2-2-5)

## 主な研修内容

### 9月3日（木）改正ポイント座学

- ・改正食品衛生法の概要
- ・営業許可・施設基準の見直しについて
- ・HACCPの概要と今後の施設の取り組みについて

### 9月4日（金）、5日（土）衛生管理実習

- ・一般衛生管理のポイントについて
- ・身だしなみ実習
- ・手洗い実習
- ・洗浄と消毒について

実習は普段  
使っているエ  
プロン・作業  
着をお持ち  
下さい

### 11月12日（木）、13日（金）衛生管理計画作成

菓子製造、パン類製造、総菜製造、一般飲食店、その他加工食品の各業種に分かれて衛生管理計画を作成します（その他加工食品は個別相談となります）

※希望する業種の研修にご参加ください（複数選択可）

## 参加対象者

給食提供、食品製造、食品加工作業に関わる障害福祉事業所等の実務担当者、食品衛生責任者の方を対象とした研修となっております。

※基本的に全日程同じ方のご参加をおねがいたします

## 注意事項

新型コロナウイルスの感染防止対策を講じて実施の予定ですが、状況によっては中止、変更とさせていただきます。

参加希望の方は申込書に記入してFAXまたはメールにてお申込み下さい。  
申込書は下記URLのHPよりダウンロードしていただけます。

## 申込締切り

令和2年7月31日（金）

## 問い合わせ

千葉県障害者就労事業振興センター 【担当:国府田】

URL:<http://jusan-kassei.or.jp>

✉:[center@jusan-kassei.or.jp](mailto:center@jusan-kassei.or.jp)

Tel:043-202-5367(9時～17時)

Fax:043-202-5368

