



平成30年度 第1回栄養管理・調理師合同研修会

今回のテーマは「HACCP（ハサップ）」

HACCPとは、国際標準の衛生管理手法のことで、原材料から製品提供までの全工程の中で、食中毒菌汚染や異物混入等の危害のリスクを把握して対策を立て、特に重要な工程については基準を決めて記録、管理して製品の安全性を確保します。

今後改正される食品衛生法の中では、すべての食品取扱い事業者に制度化される予定です。

HACCPを取り入れた科学的な衛生管理を学び、施設で活用しましょう！

①講義「HACCPを用いた給食施設における衛生管理」

熊本市保健所 食品保健課 食品衛生監視員

②演習「やってみよう！危害分析」

熊本市保健所 食品保健課 食品衛生監視員

研修会の日時

平成30年7月24日（火） 14：00～16：30（受付時間：13：30～14：00）

研修会場

熊本市総合保健福祉センター（ウェルパルクまもと）
1階 大会議室（熊本市中央区大江5丁目1-1）

お申し込みはFAXで！
7/17（火）**×切**です

受講対象者

特定給食施設等に勤務する管理栄養士・栄養士・調理師・調理従事者等

持ってくるもの

演習の危害分析に使用しますので、貴施設のメニューのうち、最終加熱工程のあるメニュー1品と最終加熱工程のないメニュー（和え物等）1品の計2品についての作業工程をそれぞれ別紙1-①及び1-②を参考に別紙2に記入し、持参してください。※給食を提供されていない施設の方は、記入例を使って演習を行いますので、別紙1-①及び1-②の記入例をコ

○研修会参加の方に対し、「ウェルパルクまもと駐車場」の利用をお断りしています。

恐れ入りますが、公共交通機関、近隣の駐車場等を御利用ください。

また、当日は大変混雑が予想されますので、なるべく公共交通機関のご利用をお願いします。

問い合わせ先

熊本市健康福祉局 保健衛生部 食品保健課

TEL：096-364-3188

FAX：096-371-5172

担当：高守、村山

