

「食品衛生講習会」

食中毒菌を正しく理解し、
お客様が笑顔になれる料理を提供しましょう

【日時】

令和7年10月22日(水)

午後2時～3時30分 受付:午後1時30分～

【場所】 志摩市磯部生涯学習センター

(志摩市磯部町迫間878-9)

【内容】 食中毒予防のための衛生対策

【講師】 一般財団法人 食品分析開発センターSUNATEC

【定員】 250名



「第44回全国豊かな海づくり大会」に向けて、三重県では食のイベントが多数予定され、全国からお客様が訪れます。

昨年度は県内でカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が多発しており、安全安心な食の提供がいっそう求められます。

そこで、地域の食品営業者の方を対象に「衛生講習会」を開催します。HACCPの基本や食中毒菌の正しい知識を学び、お客様が笑顔になれる料理づくりを一緒に考えましょう。

皆様のご参加をお待ちしております。

※受講料は無料です。

※参加申込みをされる方はこちらのフォーム
または裏面の申込書(FAX)からお願いします。

(10月17日(金)まで申込み可)

URL:<https://logoform.jp/form/8vMX/1201734>



お問い合わせ

三重県食品衛生協会 志摩支部
電話:0599-43-5112

三重県食品衛生協会 伊勢支部
電話:0596-27-5151

三重県食品衛生協会志摩支部あて

FAX : 0599-43-5115

○FAXでお申し込みの際は、この用紙にご記入のうえ送信ください。

※申込期限 令和7年10月17日(金)まで

食品衛生講習会 申込書

申込日 令和 7 年 月 日

送信者 (施設名)

(食品衛生協会 会員 / 非会員 (どちらかに○))

(所在地)

(電話番号)

1 参加者氏名

参加者氏名 (複数名参加の場合は代表者のみ)

ふりがな
氏名 :

計 名参加します

2 事前に質問がある方は下記にご記入ください。

--