

## 食品衛生法改正に対応した衛生管理計画作成講習会のご案内

平成30年6月に厚生労働省は、食品衛生法を改正し、すべての食品事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理計画作成し、運用することを求めています。

当会は、厚生労働省の依頼により、「冷凍食品製造事業者向けHACCPに基づく衛生管理のための手引書」（以下、手引書）を作成し、平成30年12月より厚生労働省および当協会のホームページにて公表しています。

今般、当協会は会員及び会員以外の冷凍食品製造事業者を対象に、「食品衛生法改正に対応した衛生管理計画作成講習会」（以下、講習会）を開催しますので、是非ご参加ください。

### 【講習会内容】

- ・1日目(説明) …手引書に基づきながら一般的衛生管理や衛生管理計画作成方法の説明を行います。
  - ・2日目(演習) …理解を深めるため、実際に衛生管理計画作成演習を行います。
- 講習会は2日間ですが、**1日目(説明)のみでも参加可能**です。(2日目のみ参加は不可)

### 【対象者】

- ・当協会の会員
  - ・非会員の冷凍食品製造事業者(一般およびその他の事業者の方は参加不可)
- 申込みに際して、不明な点がありましたら、事務局にお問合せ下さい。

### 【参加費用】(テキスト、昼食、飲み物含む)

#### 1) 会 員 **2,000円(税込) / 1名**

(1日目(説明)のみ参加の場合・・・**1,000円(税込) / 1名**)

※当日お釣りの無い様、現金でお支払いください。領収書は、お支払の際にお渡しいたします。

#### 2) 非会員 **35,000円(税込) / 1名**

(1日目(説明)のみ参加の場合・・・**20,000円(税込) / 1名**)

※非会員の方は事前入金のみとなります。振込先は、申込書が届き次第ご連絡いたします。

振込み票をもって領収書にかえさせていただきます。なお、振込手数料はご負担願います。

### 【申込み要領】

会場のご案内をお読みください。

### 【事務局】

〒104-0045 東京都中央区築地 3-17-9 興和日東ビル 4階

一般社団法人日本冷凍食品協会 品質・技術部 電話：03-3541-3003