

自主的衛生管理向上実地講習

HACCP制度化への準備、
できていますか？

260施設を
無料で支援

飲食店事業者の皆様へ

平成30年6月に食品衛生法が改正されました。
すべての食品事業者は、令和2年6月までに「HACCPに沿った
衛生管理」が制度化されます。

「HACCPに沿った衛生管理って、 何をすればいいの？」

そこで

東京都(福祉保健局)は
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」への
スタートを支援します。

衛生管理計画作成支援事業

都内の小規模一般飲食店事業者
先着260施設を無料で支援します

何をしてくれるの？

あなたのお店と作業手順に合わせて
「手引書に沿った衛生管理計画」作成をお手伝いします。

都が委託した東京都食品衛生協会から
相談員が実際にお店に伺い、
あなたのお店の衛生管理を専門的に点検し、
改正法で求められる衛生管理を具体的にアドバイスします

裏面をご利用してお申し込みください。

衛生管理計画作成支援事業 申込書

(自主的衛生管理向上実地講習)

必要事項をご記入のうえ、お申し込み先まで

- 事業の流れ 郵送またはFAXにてお送りください。

① 食協に申込み

この用紙に記入して、FAXまたは御郵送ください。

② 食協から連絡

日程調整:担当する都委託の指導員からお電話します。

③ 実地点検とアドバイス

④ 管理ファイルの作成をお手伝い

⑤ 食協から点検結果を郵送

- 御用意いただく書類

営業許可書、食品衛生責任者手帳(または資格を示す証書類)

「食品衛生管理ファイル」(お持ちでない場合は日程調整の際にお知らせください)

○点検するお店

施設名(屋号) _____

施設住所 〒 _____

店舗担当者様 _____ 電話 _____

○お申し込み担当者様の御在籍(同じ場合は不要です)

会社名 _____ 代表者 _____

本社所在地 〒 _____

連絡先担当者様 _____ 電話 _____

お申込み お問い合わせ先 **FAX:03-3934-5827**

〒175-0083 東京都板橋区徳丸1-19-10

一般社団法人東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所

食品衛生コンサルタント部 齊藤、村上、行森(ゆきもり)

電話 03-3934-5826 e-mail:consul@toshoku.or.jp