

平成 30 年度飲食店等食品事業者における HACCP 理解醸成事業（厚生労働省委託事業）  
**「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理講習会」 参加申込書**

HACCP に沿った衛生管理の制度化が審議されています！

すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成・遵守する HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実施が必要となります。

日食協では、食品衛生指導員や小規模な飲食店事業者の皆さまにも、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について理解を深めていただける講習会を開催いたします。是非ご参加ください。

**送付先**

(公社)日本食品衛生協会 公益事業部 HACCP 事業課 宛

FAX 03-3403-2384 (送付状不要)

E-mail : [jfha-seminar@jfha.or.jp](mailto:jfha-seminar@jfha.or.jp)

(件名を【理解醸成講習会】としてください)

対 象 者： 食品衛生指導員、小規模な飲食店事業者

定 員： 100 名（定員になり次第締切りいたします）

(応募者多数の場合、業種や事業規模を考慮させていただきます)

※受講が決定しましたら【確認票】をお送りいたします

参加費用： 無料

| お申込日                                     | 月  | 日 | 事務局使用欄    |   |
|--|--|---|-----------|---|
| お申し込み会場<br>(開催日)<br>(申込期間)<br>(○を記入ください) | 1. 兵庫 (7/18) 2. 群馬 (9/21) 3. 香川 (9/27) 4. 新潟 (10/15)<br>(5/21~7/10) (6/1~9/13) (6/1~9/20) (6/1~10/5) |   |           |   |
|  | 5. 鹿児島 (11/1) 6. 宮城 (11/15) 7. 静岡 (11/26)<br>(7/2~10/25) (7/2~11/8) (7/2~11/16)                      |   |           |   |
| 会場別の申込期間をご確認の上、お申し込みください。                |  |   |           |   |
| 業種<br>(○をご記入下さい)                         | 1. 食品衛生指導員 2. 飲食店<br>3. その他 ( )  |   | 従業員数      | 人 |
| ※その他の場合は、具体的にご記入ください                     |  |   |           |   |
| 法人名、屋号                                   |  |   |           |   |
| ふりがな                                     | -----  |   |           |   |
| 講習会ご出席者                                  |  |   |           |   |
| メールアドレス                                  |  |   |           |   |
| 住 所                                      | 〒  |   |           |   |
| 電 話 番 号                                  |  |   | F A X 番 号 |   |

注) 当協会では、ご提供をいただいた情報につきまして、適正な管理・利用とその保護に努めています。また、これらの情報は、当協会からの各種及び出版物・共済・試験検査等のご案内にも使用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

**支 部**