

Zoomによるオンライン講習会

HACCPに沿った

衛生管理を理解する

令和3年6月、HACCPに沿った衛生管理制度が完全実施となります。
これに合わせて、食品事業者の中で最も多い小規模な一般飲食店
を対象とし「HACCPに沿った衛生管理を理解する講習会」を
実施いたします。

◆講習内容

- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは
- ・ 食品衛生管理ファイルを使用した実習

講習会では、実際のメニューに合わせた衛生管理計画の作成を行います。

◆申込方法

受講希望者の方は、裏面記載の申込用メールアドレスに必要事項を記入の上送信してください。
申込みのメールを確認後、貴メールアドレスに「事前登録のご案内」を送信します。

※申込みは受講の際に使用する機器(PCやタブレットなど)からメールでお願いします。
(受講の際、スマホでは画面が小さく見えにくい場合があります。)

◆申込期限

2021年2月25日(木)

※定員になり次第締め切りとさせていただきますので早めにお申込みください

◆開催日時

2021年3月4日(木) 14時00分～15時30分

※終了時刻はおおよその時間となります

主催:東京都

開催:一般社団法人東京都食品衛生協会

講習会の内容・お申込みに関するお問合せ

一般社団法人東京都食品衛生協会 衛生教育部指導課 担当:埴・土肥

TEL.03-3404-0121 (平日:午前9時30分から午後4時30分)

<https://www.toshoku.or.jp>

2020

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「HACCPは一般飲食店事業者向けHACCPの普及/導入に向けた衛生管理のための手引書」の別冊に該当しています。

1. ファイルの保存期間は継続して1年以上です。
2. 保潔所から求められた場合は、このファイルを表示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 取扱情報 =		= 食品衛生管理計画表 =						
品名	数量	食品の種類	調理	加熱	冷却	包装	表示	
鶏肉の天ぷら								
生卵								
食品衛生責任者								

発行: 東京都

編集: 一般社団法人東京都食品衛生協会

受講料
無料

先着100名様

(主に多摩地域の方を対象としています)

お申込方法

メールにて

haccp.ts@gmail.com

1 上記のメールアドレスへ、下記3つの情報を記入し送信してください。

- | |
|------------------------|
| 1. メールのタイトル : 講習会受講希望 |
| 2. 氏 名 : ○○○○○○ |
| 3. 電話番号 : ○○-○○○○-○○○○ |

※この時点ではまだ登録完了していませんのでご注意ください。

※受講の際に使用する機器(PCやタブレットなど)からメールにて申込みください。

2 折り返し「事前登録のご案内」のメールが届きます。

※事務局が確認後、送信しますので1日～2日ほど時間差があります。

3 この講演会はZoomアプリを利用して行います。

メールの本文にZoomアプリのダウンロード先リンクがありますので、パソコンにZoomが入っていない方はインストールをお願いします。

※タブレットやスマホをご利用の方は「App Store(iPhone)」か「Google Play(Android)」より「ZOOM Cloud Meetings」というアプリをインストールしてください。

4 次に「事前登録する」のリンクより登録をしてください。

「ウェビナー登録が完了しました」という画面が表示されたら登録完了です。

5 登録したメールアドレスに「ご登録ありがとうございました」というメールが届きます。開催日時になりましたら、メールにある「[ここをクリックして参加](#)」というリンクからご参加いただけます。

※講習会開始前は右のような画面が表示されます。
定刻になりましたら自動的に画面が切り替わります。



※「事前登録のご案内」メールに、講習会で使用する「食品衛生管理ファイル(抜粋版)」をPDF形式で添付致します。受講までにプリントしてください。

※講習会終了後に簡単なアンケートにご協力をお願いいたします。
(講習会終了後に自動的にアンケートの画面が立ち上がります)

Zoom /
ウェビナーとは…

ウェブ(Web)とセミナー(Seminar)を合わせた造語で、インターネット回線を通じてオンラインで行うセミナーことです。今回はカメラとマイクは使用しませんので、ご自身の画像や音声は主催者や他の参加者から見えたり聞こえたりすることはありません。安心してご参加ください。

※ご記入いただいた個人情報は適切に管理し、漏えい、不正流用、改ざん等の防止に努めるとともに、参加のご連絡及びご本人確認のために利用させていただきます。
※講習会の動画は食品衛生教育の為、後日YouTubeなどで配信させていただきます。