

参加無料!

山口県食品衛生推進大会

食の安心・安全を守る取組み

～HACCPと食中毒予防(ノロウイルス)～

日程: 令和6年11月11日(月)
10時30分～12時20分
(受付 10時～)

会場: KDDI維新ホール 201
山口市小郡令和1丁目1-1
定員: 100名

HACCPは食品の安全性と品質を保持するための手法です。
食品が食卓に届くまでには、原料になる食品、その原料を使った食品の製造、その食品の消費者への販売・提供といくつもの営業者がかかわっています。
それぞれの営業者は、安全な食品を消費者に提供するため、HACCPに沿った衛生管理を行っています。

内容(予定)

- ・10:30～10:40
開会あいさつ
- ・10:40～11:50
HACCP制度と衛生管理
(講師:山口県生活衛生課)
- ・11:50～12:05
家庭でできる食中毒予防の6つ
のポイント(ビデオ視聴)
- ・12:05～12:15
質疑応答
※アンケート記入、クイズ回答
(正解者に抽選でプレゼントも!)
- ・12:20
閉会あいさつ

HACCPってなんだろう?

食中毒予防ってどうすればいいの?



参加のお申し込みは QR コードまたは以下の URL から!

(<https://forms.gle/p8cQ4MAgGwGXZNi8>)

申込〆切: 令和6年10月28日(月)



問い合わせ先: 一般社団法人山口県食品衛生協会

TEL 083-920-6221