

令和6年度厚生労働省委託事業 食品衛生法改正事項実態把握等事業

HACCPに沿った衛生管理及び営業許可制度等に関する講習会 開催のご案内

参加費
無料

水産物販売及び加工の関係事業者の皆さまへ！！

最近、富山県内では魚介類及びその加工品の関連施設に於いて、アニサキスやクドア・セプトエンピククタータによる食中毒が頻繁に発生しております。そこで、食中毒事例の説明と併せ、HACCP運用のポイントとなる「振り返り」や導入のメリット等をご紹介しますとともに、新たな営業許可制度について、新設許可業種での施設基準の運用等に目して解説いたします。

HACCPに沿った衛生管理にお取り組み始めた方、すでに取り組んでいるという方も、ステップアップの機会として是非ご参加ください。

1. 実施団体

主催：公益社団法人日本食品衛生協会

共催：一般社団法人富山県食品衛生協会

2. 実施内容

(1) 日程：10月16日(水) 14:00～16:00 受付:13:30

(2) 会場：富山県民会館 611号室
(とやま自遊館から変更となりました)
〒930-0006 富山県富山市新総曲輪4番18号

TEL 076-432-3111 FAX 076-432-0853

(3) 対象者：魚介類販売及び水産物加工事業者等

(4) 定員：来場／90名程度

(＊後日アーカイブ配信を予定しております。)

(5) 講習概要

- ◆ 水産食品に共通する健康被害を起こす原因物質と HACCP に沿った衛生管理の実施のポイント
- ◆ 営業許可制度と新設業種の施設基準の運用状況

3. お問い合わせ先

一般社団法人富山県食品衛生協会

電話：(076)441-3405 FAX：(076)441-3405



お申込の方は、裏面へ

【講習会プログラム及び講師】

時 間	講 習 内 容	講 師
14:00 ～15:00 (60 分間)	水産物に関連する健康被害を起こす原因物質 ・最近の食中毒事象事例 ・水産物の販売及び加工施設に於ける危害要因と HACCP に沿った衛生管理ポイント ・HACCP の活用のメリット(事例) 等	富山県生活衛生課
15:00 ～15:30 (30 分間)	営業許可制度と取組みについて ・営業許可種の見直しと営業届出制度の創設 ・新設業種の施設基準の運用状況について	富山県生活衛生課
15:30 ～15:50 (20 分間)	HACCP の実施状況・導入効果等の調査結果について	(公社) 日本食品衛生協会
16:00 まで (10 分程度)	アンケート記入 参加者の皆様には簡単なアンケートへのご協力をお願いいたします	—

4. お申し込み方法

(1) スマホ・パソコンからお申込みいただく場合

下の URL または右の QR コードから必要事項を記入し、お申し込みください。

<https://ws.formzu.net/dist/S35516690/>



注1) 申し込みが完了すると、入力いただいたメールに「申し込み完了メール」が届きますが、控えが必要な場合は、念のため、フォーム入力後の確認画面を印刷するかスクリーンショットで画像を保存するなどしてください。

申込み締切: 令和6年10月7日(月)

定員になり次第、締め切らせていただきます。

(2) 後日映像視聴(配信)のお申込み

講習会開催後、視聴 URL をご案内いたします。

5. その他

当協会では、ご提供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等にも使用させていただきますので、ご了承ください。