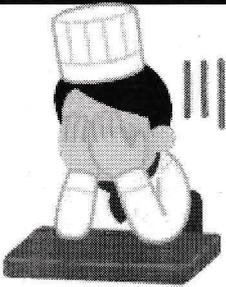


飲食店 / 食品製造 / 給食施設 向け

器具・施設・人の衛生管理 講習会

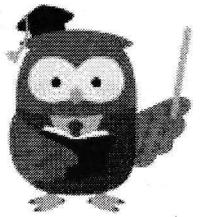


何をどうやって管理すればいいの？

今の衛生管理方法は正しいの？

自店の「何を」「どう」
管理すればいいか分かる！

小難しいHACCPの話はしません！



座学

- ・管理すべきものとは？
- ・その管理方法は正しいのか？
- ・衛生管理を維持するには

実践・質疑

- ・機械で正しく手洗いできているか確認してみよう
- ・自店(自社)の何をどう管理すべきか整理しよう

開催日時

3/18(火)13:30~15:00

場所

北海道八雲保健所

受講料

無料

申込方法

(前日までに)

八雲保健所(食品係)へ電話:0137-63-2168

都合により急遽開催中止となる場合(食中毒が発生した場合等)があります。予めご了承下さい。