

食品衛生セミナー

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による食中毒対策をしましょう！

大阪府と株式会社ダスキンの共催による食品関連事業者向けの「**食品衛生セミナー**」を実施します。

大阪府からは、事業者が事故を起こしやすいノロウイルスやカンピロバクター食中毒等についてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理により、どのように対策をすればよいか、具体例をあげながら説明します。

株式会社ダスキンからは、施設での客側及び厨房の手洗いの取扱いを説明するとともに、来店客の手洗いの意識と、化粧室からの汚染の拡大について事例を交えて説明します。

※大阪府と株式会社ダスキンは包括連携協定を締結し、HACCPに沿った衛生管理の推進に取り組んでいます。

日時 場所

令和6年 **11月7日（木）** 14時～16時
大阪赤十字会館 4階 401会議室
大阪府中央区大手前2丁目1-7（裏面参照）

内容

第1部 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による食中毒対策」
（大阪府 健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課）
第2部 「施設における、化粧室及び厨房の手洗いについて」
（株式会社ダスキン）

対象

食品関連事業者

定員

50名

参加費

無料

申込 方法

株式会社ダスキンのホームページよりお申込みください。

<https://wljb.f.msgs.jp/n/form/wljb/fzeTDhdBZcaxXNsfbz4r9>



※お1人様1回までのお申込みとさせていただきます。

※お申込受付は先着順とし、定員になり次第、受付を終了します。

※障がいをお持ちの方等、参加にあたって配慮の必要な方は、その旨を申込時に入力してください。

※ホームページからのお申込みが困難な場合やご不明な点については、大阪府食の安全推進課（裏面）にご連絡ください。



食品衛生セミナー 会場案内

令和6年11月7日(木) 14時~16時

大阪赤十字会館 4階 401会議室

大阪府中央区大手前2丁目1-7

大阪赤十字会館へのアクセス

- 大阪メトロ谷町線「天満橋駅」から 徒歩5分
- 京阪電車「天満橋駅」から 徒歩7分
- 大阪シティバス「大阪城大手前バス停」から 下車すぐ

※会場に駐車場はありません。公共交通機関をご利用ください。

