

入 場 無 料

令和5年度 食品衛生講習会

Ready to eat 食品の特徴と危険性について

Ready to eat 食品は、喫食前の加熱調理等が不要で、手軽に食べられることから、大変便利な食品です。しかしその反面、適切な加工工程を具備していないと食中毒を引き起こします。本講習会では、漬物など日本でも好まれる食品と類似したアジアの食品の衛生状況を紹介し、加工工程の再現実験からその危険性を解説します。

また、リステリア食中毒とその特徴、日本および海外での規格基準などを紹介します。多くの皆様のご参加をお願いします。

- 日 時 令和5年8月28日（月）
午後1時30分から4時（受付午後1時から）
- 場 所 山梨県自治会館 講堂
甲府市蓬沢1丁目15-35
- 講 師 村松 朱喜 先生（生物産業学博士）
昭和女子大学食健康科学部 健康デザイン学科 准教授
- 定 員 100名（マスクの着用をお願いします）
（定員に達した際、お断りする場合があります。）
- 参加費用 無料（どなたでもご参加いただけます。）
- お申込み 裏面の申込書にご記入の上、FAXでお送り下さい。
- 締め切り 令和5年8月21日（月）

主 催 : 山 梨 県
甲 府 市
一般社団法人 山梨県食品衛生協会

申込先 一般社団法人 山梨県食品衛生協会 行

受付番号：

FAX 番号 055-242-0881

申 込 書

8月28日(月)開催の食品衛生講習会に申し込みます。

令和5年 月 日

ふりがな	
氏 名	
事業所名称	
事業所所在地	〒
電話・FAX	電 話
	FAX
業 種	① 食品製造業 ② 飲食業 ③ 食料品店関係者(スーパー等) ④ 食品衛生指導員・推進員 ⑤ その他()

※ 複数の申込み者の場合はコピーしてご記入ください。

※ 申込書を確認後、受付済みの FAX を返信いたしますので、当日忘れずにご持参下さい。

(前日までに、返信が届かない場合は、下記までお問い合わせ下さい。)

※ 事業所名称は該当しない場合は、無記入で結構です。

※ 事業所所在地は、該当しない場合は住所をご記入下さい。

※ 定員に達した際、お断りする場合がありますので、必ず電話番号をご記入下さい。

※ 受付済みの FAX を返信致しますので、必ず FAX 番号もご記入下さい。

《お問合せ先》

一般社団法人 山梨県食品衛生協会

〒400-0836 甲府市小瀬町1145番地1

電 話 055-242-0880 FAX 055-242-0881