

令和8年度 HACCP講習会

食品衛生法が改正され、原則全ての食品事業者は「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」を行うことが義務となっています。衛生管理計画を作成し、記録することが必須です。

そこで、HACCPに必要な衛生管理計画を作成する講習会を開催しますので、ぜひご参加ください。

対象者

武蔵野市、三鷹市の飲食店営業の方

内容

- ▼HACCPに沿った衛生管理とは
- ▼衛生管理計画の作成

会場

武蔵野三鷹地域センター講堂

武蔵野市西久保3-1-22

JR三鷹駅北口より徒歩12分
またはバス「保健所前」下車すぐ
(駅前乗り場1・2番)



※公共交通機関をご利用下さい。

日時

各回

午後2時30分から午後4時頃まで

※どの回も同じ内容になっています。
ご都合の良い開催日にご参加ください。

第1回	令和8年 5/28 (木)
第2回	6/25 (木)
第3回	7/23 (木)
第4回	8/27 (木)
第5回	9/16 (水)
第6回	10/22 (木)
第7回	11/26 (木)
第8回	令和9年 1/28 (木)
第9回	2/25 (木)
第10回	3/25 (木)

持ち物

- ▼筆記用具
- ▼メニュー表又は取扱品目のリスト

問合せ

参加方法

- ▼予約不要です。
- ▼開始時間までに会場へお越しください。
- ▼体調不良時は、参加をご遠慮ください。

東京都多摩府中保健所 武蔵野三鷹地域センター 食品衛生第二担当
武蔵野市西久保3-1-22 電話0422-54-2209 (平日午前9時～午後5時)