

HACCPに沿った衛生管理が制度化されました



ハサップ 令和7年度 HACCP講習会

食品衛生法改正に伴い、令和3年6月に新しい制度が施行され、原則全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。

食品等事業者は、食品衛生に関する「衛生管理計画」を作成するとともに、その実施状況について「記録」し、「保存」することが必要です。

船橋市では、食品等事業者を対象に講習会を開催します。

受講者には「HACCP講習会修了済証」を交付します。ぜひご参加ください！

【講習会日時】

※受付は講習開始30分前からです。

令和7年	12月11日（木）14:00～16:00
令和8年	3月 9日（月）14:00～16:00

【場所】 船橋市保健福祉センター3階 保健学習室
(船橋市北本町1-16-55)

【対象者】 船橋市内の食品等事業者

【内容】 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について（講義）
衛生管理計画作成と相談（実習）

【持ち物】 筆記用具、ご自身の店のメニュー表、レシピ等

【定員】 各回30名程度（先着順）

【申込方法】 船橋市食品衛生協会に電話又はFAXでお申し込みください。

TEL 047-409-2227

FAX 047-409-2228

→裏面の申し込み票をご利用ください。

※受講料はかかりません。

※本講習会の受講は任意です。また、すでにHACCPに沿った衛生管理を実施されている場合等は、受講する必要はありません。

※講習会受講の際は公共交通機関を御利用ください。（お車で来所される方は、近隣の駐車場を御利用ください。）

内容に関する問い合わせ先

船橋市保健所 衛生指導課 食品監視係 TEL 047-409-2566



H A C C P 講習会申し込み票

船橋市食品衛生協会宛

FAX: 047-409-2228

営業施設名称 _____

営業施設住所 船橋市 _____

受講者代表氏名 _____

参加人数 _____ 名

電話番号 _____ - _____ - _____

受講年月日

日時		※希望日に○を 付けて下さい。
令和7年	12月11日(木) 14:00~16:00	
令和8年	3月 9日(月) 14:00~16:00	