

食品衛生実務講習会を必ず受講しましょう！



食品への異物混入、大規模な食中毒事故、BSEの発生、偽装表示など食品に関する事件、事故が相次ぎ、食の安全に対する社会的関心は、これまで以上に高まっています。このような中、食品衛生法が大幅に改正されるなど、食に関する様々な規制が強化され、食の安全に対する営業者等の責務や社会的責任がより明確に規定されるようになりました。

食品関係施設の衛生管理を適切に行うためには、食品衛生の最新情報を常時習得しておかなくてはなりません。

東京都では、食品衛生実務講習会を実施しています。

食品衛生実務講習会を必ず受講しましょう。

対象者

食品衛生責任者
食品衛生管理者
営業者又は事業者等
許可を要しない集団給食等の衛生の管理責任者

食品衛生責任者



食品衛生管理者



受講回数

次の食品関係施設

飲食店営業 仕出し屋、弁当屋、すし屋、集団給食)
大量調理施設 飲食店営業及びそうざい製造業等であって1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設)
集団給食施設 1回当たりの食数が20食以上の施設)

各年度内に
1回以上受講


上記以外の食品関係施設

前回の受講日
から3年に満
たない期間内
に1回以上

※受講の際は、食品衛生責任者手帳を御持参下さい。

食品衛生責任者手帳をお持ちでない方は、会場で食品衛生実務講習会受講カードをお渡しします。



 東京都健康局

 R100
古紙配合率100%
白色度70%再生紙を使用しています