

「食の安全・安心」講習会開催のお知らせ

大阪市中央卸売市場

近年の食中毒の主な原因は、微生物性食中毒や細菌性食中毒となっています。このことから、細菌性食中毒やノロウイルスの制御が食品衛生における重要課題になります。

食中毒の基礎知識から、食中毒を防ぐためのノウハウ、清掃ルールや従業員教育など、衛生的な環境づくりについて、花王プロフェッショナル・サービス株式会社の講師にご講義いただくこととしています。

市場関係者の皆様が生鮮食料品を取り扱う上で、更なる衛生意識の向上に努めていただくことにより、卸売市場を流通する生鮮食料品の安全を確たるものとするための食の安全・安心講習会といたしたく考えております。ご多忙のこととは存じますが、是非ご参加いただきますようご案内申し上げます。

記

- ◇開催日時 平成 28 年 3 月 25 日（金） 11：00～12：15
- ◇開催場所 本場 業務管理棟 16 階 大ホール
- ◇対象 市場関係者
- ◇参加費 無 料
- ◇テーマ 「食品衛生のための環境づくりについて」
- ◇講師 花王プロフェッショナル・サービス株式会社
営業推進グループ 安河内 純子 氏
- ◇申込方法 下記申込み用紙に記入のうえ、FAXまたは直接市役所へお申込みください。
- ◇締 切 平成 28 年 3 月 22 日（火）
- ◇申 込 先 大阪市中央卸売市場企画担当：山田・今別府（業務管理棟 15 階）
TEL06-6469-7935 FAX06-6469-7939

----- キリトリ線 -----

【FAX：06-6469-7939 送信先：中央卸売市場企画担当（山田・今別府）】

「食の安全・安心」講習会申込み用紙 （3月25日開催分）

会社名・団体名	連絡先	氏 名