

令和3年4月28日

組 合 員 各 位

焼津市上小杉 9 番地の 1

焼津鯉節水産加工業協同組合

## HACCP の考え方を取り入れた衛生管理説明会の開催について

平素より、当組合業務運営に対しまして格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、本年 6 月から施行されます食品衛生法では「HACCP に沿った衛生管理」が必須となりました。

全国水産加工業協同組合連合会において、小規模な水産加工業者向けに「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成し公表しており、この手引書に基づく説明会を下記により開催いたします。

参加者の皆様にはマスクの着用と検温へのご協力をお願いいたします。

説明会へ出席される場合は 5 月 11 日(火) までに組合へ F A X にてご連絡ください。

### 記

日 時 : 令和 3 年 5 月 18 日 (火) 13:30 ~ 15:30

場 所 : 焼津文化会館 小ホール

定 員 : 300 名(新型コロナウイルス感染防止のため)

講 師 : 全国水産加工業協同組合連合会 顧問 提坂 猛 氏

対 象 者 : 水産加工食品(別途手引書が作成されている魚肉練り製品、節類製品  
削り節製品、辛子めんたいこを除く)を製造する小規模な事業所

出席の場合のみ F A X で返信ください。 F A X 0 5 4 - 6 2 2 - 5 5 5 1

---

	出席者名
組合員名	
出席者氏名 (複数可)	