

「アイスクリーム類(ソフトクリーム)の衛生に関する講習会」の開催について

- 1 日時 令和3年6月25日(金) 午後2時～午後4時 (受付 午後1時15分～)
- 2 場所 兵庫県学校厚生会館 3階 大会議室 (神戸市中央区北長狭通4丁目7-34)
- 3 講習内容(予定)

2時00分～2時05分	案内
2時05分～2時55分	飲食店等小規模事業者におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理 講師【一般社団法人神戸市食品衛生協会】(神戸市より業務委託)
3時00分～3時30分	HACCPの考え方を取り入れたソフトクリームの衛生管理 講師【神戸市ソフトクリーム衛生協会】
3時30分～4時00分	アイスクリーム類製造者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理(※) 講師【一般社団法人日本アイスクリーム協会】 ※プログラムを変更する場合があります

- 4、受講対象者 ①飲食店営業者でアイスクリーム類(ソフトクリーム)の製造販売またはアイスクリーム類のデッシャー等による小分け販売を行う営業者および従事者
②アイスクリーム類(ソフトクリーム)製造業者および従事者
- 5、受講料 1名1,500円(テキスト代を含む) 当日会場でお支払いください。
※受付での混雑を避けるためにおつりのないようにご準備ください。
- 6、受講申込 裏面申込書に必要事項を記入しFAXしてください。
申込締切 6月4日(金)まで
定員 先着50名 ※定員になり次第締め切りとなります
後日受講票を送付いたしますので申込書は正しくご記入ください。
- 7、受講済証の交付 本講習会を受講した者に交付します。ただし、遅刻、早退の場合には交付しません。
主催 一般社団法人神戸市食品衛生協会、神戸市ソフトクリーム衛生協会
後援 神戸市、日本ソフトクリーム協議会
- 8、持ち物 受講票、筆記用具
- 9、その他 新型コロナウイルス感染拡大防止の対策として、定員を設け座席間隔の確保および常時換気をおこないながら開催いたします。当日はマスクの着用をよろしくお願いたします。また、会場にアルコールを設置しておりますので手指の消毒にご協力ください。状況によっては開催中止もやむを得ない場合もございます。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が6月から義務化されます!

飲食店でのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の制度化がいよいよ6月から完全施行されます。衛生管理計画をまだ立てていない方も、立てたが不安に感じている方もご参考になる内容です。ソフトクリーム衛生協会からはソフトクリームのHACCPの手引書と店舗で活用できるソフトクリーム点検表をお渡しし、詳しく内容の解説をします。また、アイスクリーム類製造に関する講習も実施します。特に、自家製ソフトクリームを取り扱っているお店はお役に立つ内容です。HACCPのことが全くわからないという方も丁寧に説明しますので奮ってご参加ください。

— 「アイスクリーム類（ソフトクリーム）の衛生に関する講習会」受講申込書 —

下記事項を明記の上、FAXをお願いいたします。

FAX送信先：**072-622-7903**

お問合せ先：〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺 1-1-47 日世（株）品質保証部内

神戸市ソフトクリーム衛生協会（担当：伊藤、岩崎）Tel 072-622-2990

店舗名	
店舗住所	〒
店舗電話番号	
店舗 FAX 番号	
受講者名	
ご使用のソフトクリーム原料のメーカー	
業種 (○をつけてください)	飲食店営業・喫茶店営業・アイスクリーム類製造業 (デッシャー等による小分け販売 有・無)

※後日、受講票を FAX 等でお送りします。6月15日（火）を過ぎても届かない場合は神戸市ソフトクリーム衛生協会（Tel 072-622-2990）までご連絡ください

会場地図



交通のご案内

JR、阪神「元町」駅東口から、北へ徒歩2分

地下鉄「県庁前」駅から、南東へ徒歩5分

阪急「神戸三宮」駅西口から、西へ徒歩7分

※駐車場はありませんので、近隣の有料駐車場をご利用ください