

「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

謹啓 貴店ますますご発展のこととお慶び申し上げます。さて、神戸市ソフトクリーム衛生協会と神戸市食品衛生協会は、神戸市と日本ソフトクリーム協議会の後援をいただき、ソフトクリームの衛生講習会を開催いたします。ご多忙中と存じますが、ご出席いただきたくご案内申し上げます。 謹白

記

- 1 日時 **令和6年6月18日(火)午後2時～午後4時** (受付 午後1時15分～)
- 2 場所 神戸市立中央区文化センター 10階 1001-1002 会議室 (神戸市中央区東町115番地)
※例年と会場が異なります。ご注意ください。

3 講習内容(予定)

2時00分～2時25分	案内 神戸市健康局食品衛生課よりお知らせ
2時25分～3時10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10分～3時20分	休憩
3時20分～4時00分	ソフトクリームの衛生管理 よくある取扱いQ&A 講師【神戸市ソフトクリーム衛生協会】

- 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(消費税不課税 テキスト代を含む) **当日会場でお支払いください。**
※おつりのないようにご準備ください。

6、受講申込 右記QRコードを読み取り、事前受講登録してください。(当日受付もできます)

eiseikyukai@nissei-com.co.jpより受付完了メール(受講票)を送信します。

事前登録締切 6月13日(木)まで

※スマートフォンをお持ちでない方は裏面申込用紙から

FAXでお申込みください

※当日は受付が大変混雑します。

事前に受講登録をしていただければ、スムーズにご入場いただけます



受講登録フォーム

- 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 講習会受講者の皆様には、設立40周年記念の粗品をご用意いたしております

以上

ソフトクリームの衛生管理に疑問や不安はありませんか？

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完全施行されて3年。そろそろ当初の計画の見直しもご検討の頃かと思われます。昨年よりノロウイルス食中毒も増加し、衛生管理に対する意識、知識の強化が必要です。また、ソフトクリームについても店舗での販売方法、原料ミックスの工夫も多様となり、注意すべき事項が増えております。今年は、ソフトクリームを扱う上で発生している「よくあるQ&A」、自家製ソフトクリームの注意点もご紹介する予定です。奮ってご参加ください！

スマートフォンをお持ちでない方はこちらをご使用ください

神戸市ソフトクリーム衛生協会行

— 「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

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・アイスクリーム類製造業・菓子製造業・その他 (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13日（木）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事務局（TEL 072-622-2990）までご連絡いただきます。

会場地図



交通のご案内

JR・阪急・阪神・市営地下鉄山手線三宮
駅から徒歩6分
神戸市役所西側

※車でお越しの方は、近隣の有料駐車場
をご利用ください

お問い合わせ先：〒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：竹本 伊藤 岩崎）TEL 072-622-2990