

令和8年度 夏季食品衛生研修会 開催案内

2020年6月に改正食品衛生法が施行され、HACCPに沿った衛生管理の手法が導入されました。また、1年間の準備期間後、事業者においては、2021年6月よりHACCPの導入が義務となりました。義務化から5年が経過した現在、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」についてもう一度見直していただく場を設け、更なる衛生管理の向上に努めていただければと考え、本講習会を開催いたします。

また、近年の制度改正により加工食品のアレルギー表示を取り巻く環境も大きく変化していることから、最新の表示制度や実務上の留意点について学んでいただくためのアレルギー表示講習会も併せて開催いたします。

【研修会概要】

開催日：令和8年7月7日（火） 受付：12時30分～

研修時間：13時00分～16時00分

研修内容：講演① 加工食品の食物アレルギー表示について

大阪府健康医療部生活衛生室 食の安全推進課

講演② もう一度見直そう！HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

～計画から振り返りまでの流れ（飲食店編・製造業編）～

大阪府健康医療部生活衛生室 食の安全推進課

会場：ホテル京阪京橋グランデ 7階 かがやきの間

（大阪府大阪市都島区東野田町2-1-38）

参加費：無料

定員：100名

申込方法：当協会HPよりお申込みください。

申込期間：令和8年5月1日（金）～6月30日（火）まで

※当日のプログラムについては、詳細決まり次第ホームページにてご案内いたします。

後援：大阪府・大阪市（予定）



当協会HP

【当日の参加方法について】

当日は、12時30分より開場・受付を行っております。

■ ホームページよりお申込み後、自動返信メールに表示されている「申込番号」を受付にお伝えください。



<会場へのアクセスについて>

- 京阪「京橋駅」直結
- JR環状線「京橋駅」すぐ
- 大阪メトロ「京橋駅」徒歩3分
- 駐車場の用意はございません。公共交通機関をご利用ください。

（お問い合わせ先）

公益社団法人大阪食品衛生協会

〒541-0044 大阪市中央区伏見町2-4-6

TEL：06-6227-5390（平日9時30分～15時30分）