

【緊急企画！！】

『食中毒と企業を取り巻くリスク』

～ 徹底した衛生管理と従業員教育のススメ ～

食中毒が起こるのは、湿度や気温が高い梅雨時期や夏だけと思いませんか。

近年は、ノロウィルスを原因とした食中毒が冬に多発しており、一年を通して注意が必要です。

食中毒は、食品の製造を担う企業や飲食店、企業・施設の食堂、ホテル、病院など食品を加工・提供する事業者は基より、一般企業にとっても無縁ではなく飲食物を提供するすべての場所で『一年を通じて食中毒予防の徹底した対策』を取ることが重要です。

そこで、一般社団法人愛知県食品衛生協会 次長兼技術部長 山本 恵二 氏を講師にお迎えし、「食中毒の事故事例、対処方法、防止対策グッズ」について下記により解説をいただきますので、ご多用中とは存じますが、この機会にご参加ください。

記

日 時：平成30年2月26日（月）

14：00～15：30

場 所：刈谷商工会議所 2階 会議室

講 師：一般社団法人愛知県食品衛生協会

次長兼技術部長 山本 恵二 氏

受講料：無 料

定 員：20名

申込先：下記申込書に必要事項をご記入の上、
FAXまたはTELにてお申込み下さい。

(TEL 0566-21-0370 FAX 0566-24-6049)

主 催：刈谷商工会議所中小企業相談所・(公社)刈谷法人会刈谷支部、(一社)刈谷労働基準協会

以上

主な内容

- ◎全国・愛知県内の食中毒
(ノロウィルス・カンピロバクター・腸管出血性大腸菌など)の発生状況
- ◎食中毒の予防方法
- ◎問われる企業責任
(行政処分・損害賠償、信用の失墜など)
- ◎具体的な対策用品の紹介

刈谷商工会議所 行 (FAX 0566-24-6049)

『食中毒と企業を取り巻くリスク』

～ 徹底した衛生管理と従業員教育のススメ ～ (申込書)

事業所名			
所在地	〒 -	TEL	
		FAX	
参加者			

※ご記入いただいた個人情報は、主催者からの各種連絡・情報提供のために利用する他、参加者の実態調査・分析のために利用することがあります。

※複数で参加される事業所様はお車の乗り合わせにご協力ください。