

食品衛生実務講習会を必ず受講しましょう！



食品への異物混入、大規模な食中毒事故、偽装表示など食品に関する事件、事故が相次ぎ、食の安全に対する社会的関心は、これまで以上に高まっています。このような中、営業者等が担う、食の安全に対する責務や社会的責任は重く、衛生管理の取組が重要です。

食品関係施設の衛生管理を適切に行うためには、食品衛生の最新情報を常時習得しておくなくてはなりません。

東京都では、食品衛生実務講習会を実施しています。

食品衛生実務講習会を必ず受講しましょう。

対象者

- 食品衛生責任者
- 食品衛生管理者
- 営業者又は事業者等
- 許可を要しない集団給食等の衛生の管理責任者

食品衛生責任者



食品衛生管理者



受講回数

次の食品関係施設

- 飲食店営業(仕出し屋、弁当屋、すし屋、集団給食)
- 大量調理施設(飲食店営業及びそごい製造業等であって1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設)
- 集団給食施設(1回当たりの食数が20食以上の施設)

各年度内に
1回以上受講

- 上記以外の食品関係施設

前回の受講日
から3年に満
たない期間内
に1回以上

※受講の際は、食品衛生責任者手帳を御持参下さい。

食品衛生責任者手帳をお持ちでない方は、会場で食品衛生実務講習会受講カードをお渡しします。

