

【厚生労働省委託事業】

「調理事業者向け HACCP フォローアップ講習会」 ～調理現場におけるノロウイルス食中毒予防対策を中心に～ 福井県会場 開催のご案内

ノロウイルス食中毒は例年 11 月頃より事件数、患者数とも増大し、原因の多くが仕出し、弁当、給食等をはじめとする調理施設となっています。ノロウイルスによる食中毒を予防するためには、調理に従事する人の健康管理、調理作業時の汚染対策などが重要となってきます。

本講習会では、HACCP に沿った衛生管理においても基本となる一般衛生管理のなかでも特に大切となる手指等を介した汚染が原因となるノロウイルス食中毒の予防対策も含めた汚染対策の実践についてご紹介いたします。

当日は、講義資料のほか、調理製造施設での衛生管理に活用いただけるリーフレットを配布し、衛生管理の実施状況のチェック、改善に役立てていただくワークショップも実施いたします。

ぜひ多くの皆様にご参加いただきますようご案内申し上げます。

1. 実施団体

主 催：公益社団法人日本食品衛生協会

共 催：公益社団法人福井県食品衛生協会、一般社団法人日本総菜協会

2. 実施内容

開催日時：令和 8 年 1 2 月 2 日（水） 1 4 時～1 6 時

開催場所：福井新聞社「風の森ホール」（福井市大和田 2 丁目 8 0 1）

対 象：県内の集団給食施設等

定 員：約 1 0 0 名

受 講 料：無料

講習会プログラム及び講師

時 間	次 第	講 師（予定）
14:00～14:30	調理施設における食中毒発生状況	(公社) 日本食品衛生協会
14:30～15:30	調理製造現場における汚染対策の実際 ・食品事故事例から学ぶ ・製造現場における実践対策	
15:30～16:00	ワークショップ ・リーフレットの配布 ・実践するためのアウトプット	(一社) 日本総菜協会

3. お申込み方法

スマホ・パソコンから下記のURLまたはQRコードよりお申込みください。

<https://ws.formzu.net/dist/S7844023/>



注1：お申込みが完了すると、入力いただいたメールに「お申込み完了メール」が届きます。控えが必要な場合は、念のためフォーム入力後の確認画面を印刷するかスクリーンショットで画像を保存するなどしてください。

注2：定員になり次第締め切らせていただきます。

◆申込み締切り日：令和8年11月20日（金）

4. お問い合わせ先

公益社団法人福井県食品衛生協会

TEL 0776-28-3788 担当：大森、黒野

お問い合わせについては、平日の9:00～16:00の間でお願いします。

また、平日の不在時は留守電となっておりますのでご了承ください。

【会場アクセス】



JR福井駅から

・タクシーで約15分

・バスで約30分

（京福バス（36）県立病院丸岡線利用
「福井新聞社前」下車）

北陸自動車道 福井北ICから約10分
駐車場あり

