

平成 30 年度ふぐ処理責任者養成講習会について

標記講習会は、食品衛生法施行条例で規定するふぐを取り扱う業者が施設ごとに定めるべきふぐ処理責任者を養成するための講習会です。



【開催内容】

実施日時	平成 30 年 9 月 27 日（木）午前 9 時 20 分～午後 5 時 00 分
会場	北見市民会館（北見市常盤町 2 丁目 1-10）
対象者	受講対象者は「 <u>未処理ふぐの加工、調理又は販売を行う者</u> 」とし、次の業者が対象となります (1) 飲食店営業、魚介類販売業又は水産加工品製造業等の許可を有する施設において、未処理ふぐの有毒部位の除去処理を行う者 (2) 魚介類せり売営業等の許可を有する施設において、未処理ふぐの販売を行う者 ※身欠きふぐのみを取り扱う方についても、知識の習得のため受講可能です（受講義務はありません）。
内容	講義（約 3 時間）＋実習（約 3 時間）
受講費	<u>6,024 円（テキスト代として）</u> を受講当日に会場でお支払いいただきます。 *テキストを購入する方は、事前に申し込みが必要です。
備考	• 申込み期限は 7 月 2 日（月）までですが、申込みに必要な書類等について説明しますので、 <u>受講希望の方は取り急ぎ帯広保健所生活衛生課食品保健係（0155-27-8702）へ御一報下さい。</u> • 定員を超えた場合は、受講できないことがありますので、ご了承下さい。