

#おうちHACCP #実は身近?!食中毒 #一に手洗い二に手洗い  
#食を扱う地域の活動 #ヒヤリハットから考えよう #つけない増やさないやっつける3原則



尼崎こども食堂  
ネットワーク

2022年

11月29日(火)

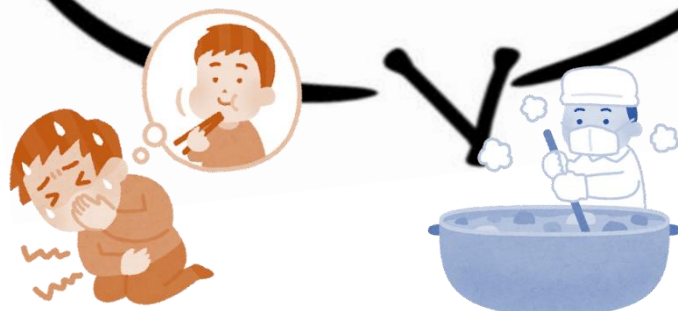
10時~12時

大庄北生涯学習プラザ

(大島3-9-25)

今一度みなおそう!  
食品衛生、基本のキ。

~こども食堂などでの  
食中毒予防のために。~



2021年度の食品衛生法の改正により、こども食堂にも「営業届の提出」や「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が義務付けられました。

新型コロナウイルス感染症の流行もあいまって、これまで以上に、食品の取扱いや手洗いなどには気をつけていても、基本的な食中毒予防の視点は、毎回確認するに越したことはありません。こども食堂をはじめ、食を扱う地域の活動に関わっているみなさんお誘いあわせの上、いっしょに、食品衛生の基本のキを、学びましょう!

【講師】 生活協同組合コープこうべ  
商品政策推進室 供給企画  
はかるたいせつプロジェクト

古山 みゆき さん

【内容】

- ・食中毒って身近なところでも起きてるの?  
改めて確認したい予防方法
- ・お家でも取りれよう! HACCPの考え方
- ・今一度みなおそう! 食を扱う地域の活動

【定員】 事前申込み80人、**どなたでも**参加いただけます。

→市内でこども食堂をされている方は「名前、食堂名、参加人数」

→それ以外の方は「名前、所属(任意)、メールアドレスもしくは電話番号、参加人数」をご連絡ください。

【連絡先】 尼崎こども食堂ネットワーク事務局

ama.kodomoshokudou@gmail.com

もしくは、申込みフォームより→



共催: 尼崎こども食堂ネットワーク・尼崎市(大庄地域課、こども青少年課)

協力: みんなの尼崎大学 生活科学部

\*「あまがさきチャレンジまちづくり事業」の補助を受けて実施します。

みんなの  
尼崎大学  
Univer City of Min'na Amagasaki