

「フグ処理責任者養成講習会」の開催について（お知らせ）

主 催	兵 庫 県	姫 路 市
日 時	平成27年10月3日(土) 午前10時～午後4時(受付:9時30分)	平成27年10月21日(水) 午前9時30分～午後4時(受付:9時～)
場 所	講 義・実 技 神戸国際調理製菓専門学校 (神戸市中央区栄町通 3-5-1)	講 義 : 姫路市自治会館 7階 (姫路市安田 3-1) 実 技 : (学)みかしほ学園 日本調理製菓専門学校
受 講 料	14,800円 (テキスト代・ふぐ代含む)	
受 講 対 象 者	次の施設でフグを取り扱う者 飲食店営業・魚介類販売業 上記以外のフグ加工等においてフグを取り扱う者	次の施設でフグの処理を行おうとする者 飲食店営業・魚介類販売業 その他市長が適当と認める者
受付期間	平成27年8月24日(月)から 平成27年9月11日(金)まで *但し、60名になり次第締め切ります。	平成27年 9月7日(月)から 平成27年10月2日(金)まで *但し、定員になり次第締め切ります。
受付場所	赤穂健康福祉事務所 食品薬務衛生課内 赤穂食品衛生協会 ☎0791-43-2937	姫路市坂田 3 姫路市保健所内 姫路市食品衛生協会 ☎ 079-280-5791
申込時に 持参する もの	・受 験 料、 ・写真1枚(名刺型縦7cm×横5cm)提出日 の6カ月以内に無帽、上半身を正面から撮 影したもの(白黒・カラーいずれも可)(裏面 に撮影年月日と氏名を記入のこと)	・受 験 料、 *写真不要

- 【注意事項】 受講料は前納とし、当日欠席されても返還されません。
 受験票は必ず会場に持参して、受付の際に提出してください。
 各講習会のすべての内容を受講した方に受講済証を交付します。
 (遅刻、中座、早退した方には受講済証は交付されません。)