

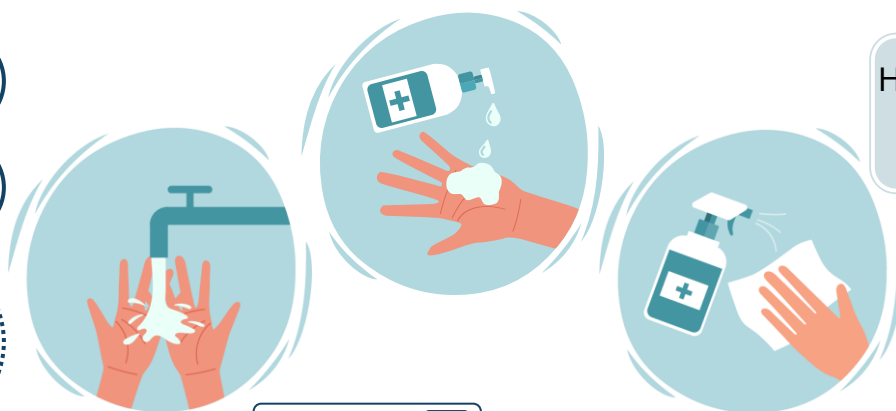
飲食店の衛生管理

～コロナ禍の飲食店で欠かせない衛生管理～

期間限定
視聴プラン

個別ID不要
1,000人迄視聴可

※オプション機能
・ 視聴記録
・ 確認テスト
・ アンケート



HACCPに沿った衛生管理
令和3年6月
法改正対応!

サンプル動画



<https://sample-omotenashikeiei.platform-server.net/>
※サンプルにつき、ログイン画面で「フロア・店名」は自由選択してください。



研修の特徴

コロナ禍の飲食店において、消毒液の設置やパーテーションは当たり前だが、清掃状態から衛生管理、働くスタッフの動きに至るまでお客さまの視点が厳しくなってきた。これからの飲食店は、大きな集客を見込めない代わりに、店の環境整備と衛生管理に力を入れることが、もはや、集客策といっても過言ではない。令和3年6月1日からの法改正によって、HACCPに沿った衛生管理が義務化されたのを機に、より踏み込んだ衛生管理のポイントを、飲食業界の現場経験豊富な講師が、徹底する側の視点に立ってお伝えする。

プログラム

パート	内容
Part 1. 食中毒を防ぐ衛生管理 収録時間：0:12:41	<ul style="list-style-type: none"> 食品事故の種類と最近の食中毒の傾向 食中毒の種類と対策 厨房の衛生管理徹底手法
Part 2. HACCPに沿った衛生管理 収録時間：0:10:13	<ul style="list-style-type: none"> HACCP（ハサップ）とは HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の制度化について 飲食・食物販店でのHACCPの活用方法
Part 3. 新型コロナの感染症対策 収録時間：0:12:22	<ul style="list-style-type: none"> 店舗の感染症対策で守って欲しいこと スタッフの健康管理と徹底方法 消毒液の種類と使用方法の注意点

講師

おもてなし経営クリエイション・アカデミー代表 飲食店経営コンサルタント 伊東久 氏

価格

1か月限定視聴プラン ¥264,000（税込）（ログイン管理機能付き 1,000名迄自由視聴）※オプション別

お問い合わせ・お見積り

株式会社おもてなし経営研究所

〒103-0027 東京都中央区日本橋二丁目1-3アーバンネット日本橋二丁目ビル10階
TEL：03-4405-1406 <https://www.omotenashikeiei.co.jp>

