

New！ 「コロナ禍の飲食店に欠かせない衛生管理研修」

～HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けて（令和3年6月法改正）～

※オンラインでも承ります。

PART	カリキュラム	詳細
1. 食中毒を起こさないための衛生管理のコツ	(1) 食品事故の種類と最近の食中毒の傾向 (2) 食中毒の種類と対策 (3) 厨房の衛生管理徹底手法	<ul style="list-style-type: none"> 食品事故の種類を明確にします。 3大食中毒を取り上げ、具体的な対策を提示します。 店舗でできる衛生管理の具体的手法を習得します。
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	(1) HACCP（ハサップ）とは (2) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の制度化について (3) 飲食店でのHACCPの活用方法	<ul style="list-style-type: none"> 令和3年6月の食品衛生法の改正に伴うHACCPに沿った衛生管理と7原則を解説します。 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法を具体的に説明します。 HACCPの具体的活用方法を習得します。
3. コロナ禍に欠かせない感染症対策のポイント	(1) 店舗の感染症対策で守って欲しいこと (2) スタッフの健康管理と徹底方法 (3) 消毒液の種類と使用方法の注意点 ①アルコール②次亜塩素酸水 ③次亜塩素酸ナトリウム	<ul style="list-style-type: none"> 店舗における新型コロナ感染症対策の対策を具体的に解説します。 スタッフの健康管理について徹底方法を習得します。 間違いやすいアルコールと次亜塩素系の違いと使い方を明確にします。

