

# 今からすぐに実行できる衛生管理の知恵

重大な食中毒事故が全国で多発しています。転ばぬ先の杖として、早めに備えませんか？

本講座は、調理スタッフだけでなく**店舗サービス担当者や、バックハウスの担当者**にこそ、ゼッタイ聴いて欲しい内容です！

「◎菌は」とか「中心温度は」を学ぶ一般衛生管理もちろん大切ですが、**その前に**食中毒と戦ってきた先人の知恵、身近な食材のリスクと対処法を知っておけば、食の安全に関するトレーニングはより一層効果的になります！

ここで学んだことを職場やご家庭で即実行すれば、あなたも今日から立派な

**食の番人**として大事なお客様やご家族を食中毒事故から守れます！

手洗いの実技も取り入れていますので、さあ、一緒に楽しく勉強しましょう！



講師：山本泰之



## 受講者のメリット

身近な事例をヒントに「**すぐに実行できる衛生管理の知恵**」が身につく！

手洗いなどの実技があるので「**退屈せずに**」一緒に勉強できる！

普段とは違う「**お客様の目線で食の安全を見抜くチカラ**」がついてくる！



## セミナー内容

一回90分

¥45,000

(20名ご参加の場合、お一人様¥2,250)

① オープニング～自己紹介（お仲間紹介）	10分	☆一緒に学ぼう！お仲間確認
② 食中毒と人類の戦い	30分	☆素晴らしい先人の知恵とは
③ 「あなたの手はホントにキレイ？」	20分	☆正しい手洗いの実技講習
④ こんなお店に入ってはいけない	20分	☆アナタのお店と比べてみよう
⑤ Q&A	10分	

※会場の手配、ご予算、参加人数、カリキュラムの内容等は別途ご相談に応じます。



セミナー風景（ホテル）



手洗い実技研修風景（老健施設）

**重要なテーマだからこそ、わかりやすく。楽しく。**

お問合せ先 株式会社 エフサ

〒134-0091 東京都江戸川区船堀4丁目11番8-1202号

TEL: 03-5667-5371 FAX: 03-5667-5372

担当

URL: <http://www.fsa-tokyo.co.jp>

山本泰之

E-mail: [yamamoto@fsa-tokyo.co.jp](mailto:yamamoto@fsa-tokyo.co.jp)