

食中毒徹底予防セミナー



『食中毒予防対策の“なぜ”を考える』

～【勘】や【経験】に頼った対策では、もう防げない！
頭で理解している対策こそ【安全⇒効率よく⇒ロスが減ります！】～

昨年の食中毒発生事故は前の年を大きく上回り、件数は1202件[226件増]、患者数は22718(死者6)人[3363(死者4)人増]で、約62%が飲食店で発生しています。飲食店にとって食中毒事故は、お客様に被害を与えるだけでなく、店の信頼を失い営業的にも大きなダメージを受けるリスクです。

現在、「今までこうやってきて問題はなかった」という勘や経験だけでは、事故は防げなくなっています。[自分たちが働く店舗は食中毒・異物混入を起こす確率が非常に高い！]という意識、[食中毒予防のために、なぜ(目的)それをするのか]という理解の高い行動こそが、徹底した食中毒予防になり、ひいては作業効率のアップ、食材のロス低減にもつながります。

衛生管理の基本、頭で理解する対策、現場での実践方法を学ぶ食中毒徹底予防セミナーです。

新入社員・新パートアルバイトの方から調理従事スタッフなど多数のご参加をお待ちしております。



一般社団法人大阪外食産業協会
副会長・食の安全環境部門長 武田千春
食の安全・危機管理・食育委員長 吉田宗利

開催概要

日時：平成28年 **6月23日(木)14:00～16:00**

会場：浪速区／**ORA 大会議室** TEL：06-7668-5575
大阪市浪速区敷津東 2-2-8 大阪木津地方卸売市場南棟 2F

内容： **I .食中毒予防のために現場でもとめられること**

- 食中毒発生状況から予防を考える ●「食中毒予防」の基本的な考え方 ●現場で起こり得る「ヤバイ事」を知る
- 【講師】サラヤ(株) 食品衛生サポート部拠点長 青森誠治氏

II .食中毒予防対策の“なぜ”を考える

- 店舗を取り巻く現状
- 安全はどのように確保するのか？(個人衛生・原材料管理・5S徹底実践)
- 目的を理解している行動は徹底予防ができる!
- 【講師】(株)ダイナック 品質保証本部長 橋詰剛敏氏

■参加費： **2,000** 円(税込) ※当日ご持参ください。

■お申込み:下記申込書にご記入の上、ORA 事務局【FAX：06-7668-1075】でお申込み下さい。
会場の都合で定員 60 名に達し次第、締め切りさせていただきますので、お早めにお申込み下さい。



ORA 事務局【TEL:06-7668-5575】

食中毒徹底予防セミナー(H28.6.23)参加申込書

ORA 事務局宛【FAX:06-7668-1075】

会社名		連絡 TEL	
参加者氏名		参加者氏名	
役職		役職	
1		2	
3		4	