



食中毒予防セミナー

HACCP制度化前に、衛生管理の基本をマスターしよう！

全ての食品事業者に対して、「HACCP」に沿った衛生管理の制度化が予定されています。
ORA 食の安全・環境部門会では、今年も、飲食店での HACCP の考え方を取り入れた衛生管理をスムーズに導入できるように、支援を行ってまいります。

さて、現場のスタッフの方々を対象にした食中毒予防セミナーを下記のとおり開催いたします。

昨年の食中毒発生事故は 1014 件、患者数は 16464(死者 3)人で、59%が飲食店で発生しています。

一般的な衛生管理ができていなければ、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理をスムーズに導入できません。

今回のセミナーは、最近の食中毒発生事例を紹介しながら【個人衛生と食材別リスク管理】に重点をおいて、わかりやすく衛生管理の基本をマスターする講演と食品衛生の基本である【手洗い】について勉強します。

新入社員・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 中井貫二 食の安全危機管理委員長 吉田宗利

開催概要

日時：平成 30 年 **6 月 19 日(火) 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

(交通) 大阪メトロ 御堂筋線・四つ橋線【大国町】駅 1 番出口から徒歩 3 分

内容：『**個人衛生と食材別リスク管理について**』

最近の食中毒発生事例から学ぶ食中毒防止のポイント

【講師】(株)中央微生物検査所 食品衛生コンサルタント部門長 **紫合一哲氏**

『**手洗い実験から学ぶ手指衛生管理**』

グリッターバッグを使って数名の参加者に手洗い実験を行い、徹底した手指衛生管理について勉強します

【講師】サラヤ(株) 食品衛生サポート部 **吉田尚一郎氏**

■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、6/5 (火) までに ORA 事務局【FAX: 06-7668-1075】でお申込み下さい。
会場の都合で定員 70 名に達し次第、締切りと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】

食中毒予防セミナー(H30.6.19)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	