

『コロナ禍のニューノーマルな 食の安全を考える』



繰り返されるバイトテロ、後を絶たない誹謗中傷の風評被害など飲食店の SNS 炎上は増加傾向です。そして、コロナ禍で SNS を活用して集客販促をする飲食店も増えています。最近の炎上事例の傾向・要因から炎上を未然に防ぐ対策や飲食店が SNS を活用する際の注意点などを勉強します。

もうひとつのテーマは、食品衛生法改訂で飲食店では何が変わったのか？を勉強し、ありがちな誤解や今更、聞けないことを解決し、コロナ禍のニューノーマルな食の安全の取組みについて改めて考えます。

店舗責任者・スタッフはじめ本部管理者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 佐伯慎哉
食の安全・危機管理委員長 橋詰剛敏

テーマⅠ コロナ禍で拡大するネット炎上リスク ~最新事例から考える明日からのリスク対策~

＜講師＞ 株式会社リーフサイン 取締役 中川祐輝氏

- ①SNS リスクにまつわる近年の新傾向 ②コロナ禍でも更に増加していくネット炎上事例 ③近年の炎上事例からみるリスク要因とその傾向 ④SNS 炎上を未然に防ぐための明日からできる対策 ⑤飲食店の SNS を使った集客の注意点



テーマⅡ 食品衛生法改訂・コロナ禍で何が変わるのか？~食の安全のありがちな誤解・今さら聞けないこんなことを解決します!!~

＜講師＞ 公益社団法人大阪食品衛生協会 専務理事 齋藤浩一氏

■ 飲食店に関わる食品衛生法改訂のポイントを分かりやすく解説！

HACCPに沿った衛生管理／営業届出制度／食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度／食品リコール(自主回収)の情報の報告制度など

■ 今さら聞けない食の安全 Q & A

元大阪府食の安全推進課課長の齋藤氏と橋詰食の安全・危機管理委員長で、食の安全に関するありがちな勘違いや誤解、コロナ禍で取組みが多くなってきた飲食店のテイクアウト・デリバリー・通販の注意点、色々な食の安全に関する相談先は？保健所との関わり方などを Q&A で解決します

日時 2021年 10月6日(水)14:00~16:30

会場 大阪ガスハグミュージアム5F ☎06-6586-3789
大阪市西区千代崎 3 丁目南 2-59 (※出入口は2階のみです)

危機管理事例発表大会は、チケット制です。

【前売(1人・税込)】:2,000 円 【当日(1人・税込)】2,500 円

※定員 70 人です。前売チケットは下記申込書にて 10 月 1 日(金)までに ORA 事務局へ FAX 又はメールにてお申込み下さい。
チケットと請求書を送付いたします。

お問合せ先 ORA 事務局【TEL:06-7668-5575】



大阪メトロ長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車 ①出口より徒歩3分
阪神なんば線「ドーム前」駅下車②出口より徒歩3分
JR 環状線「大正」駅正面の信号下車を渡り右へ徒歩7分
※専用駐車場はございません。公共交通機関をご利用ください

第 24 回 ORA 危機管理事例発表大会(10/6)申込書

ORA 事務局 【FAX:06-7668-1075又は yoshi@ora.or.jp】

危機管理事例発表大会 前売チケットお申込み枚数		枚	
会社名		TEL	
申込者氏名	[役職] [氏名]		
チケット送付先	〒		