



ORA食中毒・感染症予防セミナー

2025 年4月吉日

日々の取組みが食の安全・安心に!!

衛生管理計画から学ぶ 食中毒・感染症予防対策

HACCP 制度化で導入した、日々チェックしている衛生管理計画に沿っての食中毒・感染症予防の目的と実施のポイントをわかりやすく説明します。

今回は、手洗いチェッカーを用いた「手洗いの重要性」、昨今も流行して食中毒事故が多い「ノロウイルス」の対策、そして現場での「嘔吐物」の適正な処理、対応方法についてキットを用いての実演を交えながら学んでいただきます。

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 小儀俊彦

開催概要

■日時：2025年 **6月4日(水) 14:00~16:15**

■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 [大國町] 駅1番出口から徒歩3分



【概要】

- 食中毒・感染症予防の目的と実施ポイント
- 手洗いチェッカーを用いた「手洗いの重要性」
- 昨今流行、食中毒事故が多い「ノロウイルス」についての学びと対策
- 現場での「嘔吐物」適正処理、対応方法についてキットを用いた実演

【講師】 **サラヤ(株) 衛生インストラクター 濱田 あきほ 氏**

- 参加費： **1,000** 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、5/28 (水) までに hanagaki@ora.or.jp
又は ORA事務局【FAX:06-7668-1075】へお申込み下さい。
 - 店員： **60 名** ※満員の場合はご連絡します。
- ※参加お申込の方への直前の連絡状はお送りしませんので、筆記用具等持参ご来場下さい。
キャンセル等は必ず事務局までご一報願います。

ORA 事務局【TEL：06-7668-5575】

食中毒・感染症予防セミナー(2025.6.4) 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	職種 ex..接客、店長、キッチン、本部等)	職務経歴●年	役職
1		約 年	
2		約 年	
3		約 年	