



【衛生講習会 メニュー例】

- ・ 食中毒の動向
- ・ 一般的な衛生管理事項
- ・ 食品衛生の基礎知識
- ・ 職場の5S・クレーム対策
- ・ ノロウイルス 特徴と対策
- ・ 異物混入事例とその対策
- ・ 衛生検査 事例とその対策

他、ご要望に応じます。

講習時間：45分（講習30分、質疑応答15分）

講習費用：お気軽にお問い合わせください。

食品関連法規、食品の試験法、過去の食中毒事例、衛生管理の基本から最新の情報提供等を判りやすく解説いたします。
衛生管理体制の充実強化と関係者の衛生意識の向上を図り、危害発生の未然防止を図るお手伝いをします。

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)
株式会社 日本食品エコロジー研究所
〒651-0082
神戸市中央区小野浜町1番9号
TEL (078) 321-2311 FAX (078) 321-3066