

食品衛生 「基礎のキソ」コース

「食の安全」を
みんなで守ろう!

「食の安全」に対する消費者の意識は高まるばかりです。もし、細菌による汚染や異物混入などが発生してしまったら、食品関連企業にとっては“命取り”になりかねません。まさに、正社員・パートタイマーを問わず、現場の従業員1人ひとりが、食品衛生に関する知識をしっかりと身につけている状態が求められているといえるでしょう。

本コースは、食品工場における衛生管理の大切さやルールをやさしく説明し、正しい知識を身につけることをねらいとしています。新たに職場に加わった方だけでなく、あらためて知識を確認したい方にもピッタリの内容です。「食の安全」を守る体制づくりに、ぜひ本コースをご活用ください。

★法律や規程などではなく、食品工場で働く方々が現場で必要とする知識やルールを、わかりやすく説明しています

★総合衛生管理サービスを専門とするイカリ消毒株式会社が執筆・添削を担当していますので、より実践的な食品衛生の知識を習得できます

受講
対象者

食品製造に携わるすべての方

受講
期間

2ヵ月

教 材

テキスト2冊/レポート2回
副読本
「イラストで見る食品衛生べからず集」

受講料
(消費税を含む)

特別受講料/12,600円
一般受講料/13,650円

※5名以上の申込み、およびJIPM会員には特別受講料が適用されます

カリキュラム

カリキュラム	
1	衛生管理の大切さと基本ルール
	・食品工場の衛生管理～現場の力～ ・食品の敵 ・食品工場の基本ルール
2	工場でのルール
	・工場入場編 ・製造現場編 ・みなさんに求められることは ～みなさんの力=会社の力～

<問い合わせ・申込先>

