

講座詳細

衛生管理講座 食品編 ～食品の安全を守る～

入場時

！ ローラーのかけかた



- ① 上から下に向けてかける
- ② 首の周りは念入りにかける
- ③ 背中は他の人をお願いする
- ④ ローラーを持つ手も忘れずにローラーをかける

汚い作業着を来ていることは論外です。汚れた作業着である人がいる場合にはお互いに注意できるようにすることが大切です。

食品の衛生

食品関連の仕事では衛生面は非常に重要です。食品は安全でなければなりません。そのためには衛生的であることが必要不可欠です。

？ 食品に関して最も大切なことは何？

食品が安全であることです。

人間の基本となるものは食です。その食が安全でなければ健康に影響が出ます。健康に影響が出るとそれを製造した会社にも大きなダメージとなります。安全が安心を作ります。

講座の内容解説

お客様に安心をしていただけるような安全な食品を作るためには、どのように行動すべきかを学べる講座となっています。

異物混入を避けるために作業場で行うべきこと、受け入れ検品の際に確認する項目などをわかりやすく説明しています。

ココがキャリアアップに繋がる！

食品を扱うにあたり、あってはいけないのが「異物混入」になります。これを踏まえ、工場への入場時に気をつけること、工場内に持って行ってはいけない物、検品時の注意点など一連の流れを学ぶことができ、スキルアップに繋がります。

■ カテゴリ：職能別訓練

■ 講義タイトルと学習時間

| 講義タイトル | 学習時間(分) |
|------------------------|---------|
| UNIT1 異物混入の危険を避けるために | 10 |
| UNIT1 確認テスト | 10 |
| UNIT2 原材料を安全に受け入れるために | 10 |
| UNIT2 確認テスト | 10 |
| UNIT3 食品の安全を守るために必要なこと | 10 |
| UNIT3 確認テスト | 10 |

■ 学習時間：合計1時間

Point

- 工場での衛生管理の基本から学ぶことができる講座
- 異物混入について学ぶことができる
- 食品の安全を守るために必要なことを身につけることができる



担当者様のご意見

工場に入る前、工場内、検品時にそれぞれ気をつけることを学ぶことはスキルアップに繋がりますね。