



当コースは、ショッピングセンターやステーションビルなどの新規入店者(レストラン・食品販売等)の入店時のガイダンスとして使用することができます。食中毒予防の三原則、身だしなみ、正しい手洗い方法、調理器具の管理方法を学習して、店舗の存続危機にもなり得る食中毒事故を起こさないための基本的な知識を身につけます。

衛生管理の基本

コースの特長

- ◆ 短時間で効果的な教育を実現
- ◆ 手順に沿ったわかりやすい動画で理解を促進
- ◆ 学習した内容を最後に再度確認し、知識の定着を促進
- ◆ 修了テストで理解度をチェック

学習の流れ

■ 食中毒に関する基礎知識を学習

食中毒の分類	
細菌性	感染型 — サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクターなど
	毒素型 — 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など
ウイルス性	ノロウイルスなど
自然毒	動物性 — フグ毒、貝毒など
	植物性 — 毒キノコ、じゃがいもの芽など
化学性	殺鼠剤、農薬、メタノールなど
その他	アレルギー様食中毒
	カビ毒
	寄生虫など

食中毒予防の三原則を学習し、食中毒の原因の多くを占める主な細菌やウイルスについて確認します。

■ 正しい手洗い方法について学習

正しい手洗い方法

1. 流水で汚れを落とす
2. 洗剤を取り手のひらを洗う
3. 手の甲を洗う
4. 指の間を洗う
5. 親指を洗う
6. 小指の外側を洗う
7. 手首から肘にかけて洗う
8. 爪ブラシで爪の間を洗う
9. 流水で洗剤を洗い流す
10. ペーパータオルで水気を拭く
11. アルコールを振り込む

正しい手洗い方法について詳細に確認します。

■ 身だしなみについて学習



食品を取り扱う従業員の身だしなみについて学習します。

■ 作業中の衛生管理について学習



包丁とまな板の洗浄・除菌方法、カウンタークロス取り扱い方法について学習します。

コース修了テスト

はじめに

1. 食中毒とは

食中毒の分類・発生状況
食中毒予防の三原則
カンピロバクター
ノロウイルス

2. 身だしなみ

食品を取り扱う従業員の身だしなみ

3. 正しい手洗い方法

正しい手洗い方法の手順

4. 作業中の衛生管理

包丁とまな板
・分類
・洗浄・除菌方法
テーブルクロス
・分類
・使用方法

まとめ

コース概要

- 受講料: 1人につき3,300円(税込) ■ 受講方法: ASP提供
- 受講期間: 1ヵ月(標準学習時間: 計30分)
- 学習対象者: 食品を取り扱う新人スタッフ、パート、アルバイトなどの新規入店者

動作環境

- 【パソコン】
OS: Windows 10 / 11、macOS 10.15以降
ブラウザ: Windows[Microsoft Edge, Firefox, Chrome]、Mac[Safari]
※Windows 8.1以下およびInternet Explorerは、動作保証外となります。
※シンクライアントなど仮想デスクトップ環境は、動作保証対象外となります。
- 【タブレット、スマートフォン】
OS: iOS 14以降、iPadOS 14以降、Android 9以降
ブラウザ: iOS/iPadOS[Safari]、Android[Chrome]
- 【通信環境】(パソコン、タブレット、スマートフォン共通)
2Mbps以上(4Mbps以上推奨)
※2Mbpsを下回る通信環境では再生できない場合があります。

◆内容・お申込みに関するお問い合わせ先

株式会社日本コンサルタントグループ メディアセンター
〒161-0033 東京都新宿区下落合三丁目16-14
TEL: 03-3565-3976 FAX: 03-3565-0961
e-Mail bel_sales@niccon.co.jp
ホームページ <http://www.niccon.co.jp/elg/>

販売店

eラーニング「衛生管理の基本」 申込書 FAX: 03-3565-0961

■ 申込金額 1人につき3,300円(税込) × 名 = 円		
■ 会社名	■ 部署	■ 役職
■ 申込責任者名	■ 住所 〒	
※実際に受講する方については別紙名簿を作成していただきます		
■ TEL	■ FAX	
■ e-mail	■ 開講希望日 ()月(1日・15日)	

弊社では、経営コンサルタント業務における商品、関連するアフターサービス、新商品・サービスに関する情報をお知らせする目的で、個人情報保有しております。いただいた個人情報は、お問い合わせ内容に関するお答え、必要に応じた資料送付などに利用いたします。また今後、前述の目的にも利用いたします。