



# まもなく

# HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

# 制度化

## 誰でもできる HACCP 実践教室 ～簡単な改善で安全確保～(1)(2)

### (1) 一般的衛生管理 アイデアで改善！

1. まずはPPをしっかり実践しよう
2. 施設・設備の衛生管理
3. 個人衛生から教育まで



### (2) HACCP こうすればできる！

1. HACCP実践の12ステップ
2. 製品説明からCCP設定まで
3. Q&A HACCPの管理・運営のポイント

## みんなで実践 異物混入対策(1)(2)

### (1) 現場改善で異物をなくす

1. 異物混入を防ぐために
2. 異物混入防止のポイント
3. 虫の混入を防ぐポイント



### (2) SNS炎上防止とクレーム対応

1. なぜ炎上が起こるのか？
2. クレーム対応のフロー

活用の手引き付

## 汚染防止！ノロウイルス対策（1）

### 〈改訂版〉感染力の強い ノロウイルス

ノロウイルスの特徴の理解と、食中毒防止の意識強化を図ります

- 寒い時期でも食中毒を引き起こす
- カキなど二枚貝からの感染が多い
- 感染力が強く、再感染を繰り返しやすい
- サポウイルスとA型肝炎ウイルス



## 汚染防止！ノロウイルス対策（2）

### 〈改訂版〉食中毒予防のポイント

ノロウイルス特有の課題を明確化し、食品取扱者としての行動を具体的に紹介

- 個人衛生の徹底
- 食材の取り扱い～交差汚染の防止
- 十分な加熱処理
- 施設、調理器具の消毒

## 毎日1分間セミナー

### 食品衛生50の基本

食品衛生についての正しい知識・実践力を短時間でしっかりと身につけられるように、「見てわかる、聞いて納得する」内容となっています。紹介する50項目は、日々仕事をするうえで必ず実践しなければならぬ食品衛生の基本を厳選しています。



## 手抜き・うっかりは許されない！

### 食品衛生の3原則

ほとんどの職場では、「食品衛生の3原則」にそって作業ごとにマニュアル化してありますが、作業者の油断や過信が原因で食中毒につながる場合があります。こうした事故を防ぐために、実験例などを通して、ルールを守ることの大切さをわかりやすく解説します。



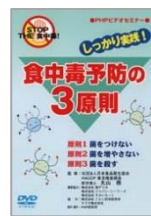
活用の手引き付

## しっかり実践！

### 食中毒予防の3原則

「菌をつけない」「菌を増やさない」「菌を殺す」といった食中毒予防の3原則は、食品を扱う事業では基本中の基本。

食品に携わる従業員が最低限知っておかなければならない食中毒予防の3原則を、具体例でわかりやすく解説します。



## 異物混入を防ごう！ 毛髪対策編

1. なぜ毛髪対策が重要なのか
2. 入場前から退場までの毛髪対策
3. 毛髪混入防止のための改善

ポイント解説でわかりやすい

ハンドフックと活用の手引き付



TONIOホームページからお探しのDVDの検索ができます。以下 URL よりどうぞご覧ください。

URL <https://secure.tonio.or.jp/today/> 「ビデオデータベース」

尚、DVDの“ビデオNo.”は頭7で始まります(ビデオは頭6)