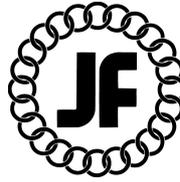


店舗責任者等学ぶコロナ禍後の
食中毒・感染症対策
各位



令和6年5月吉日
一般社団法人日本フードサービス協会
会長 久志本京子
公益財団法人食の安全・安心財団
理事長 上原 征彦

2024年 JF食中毒予防対策セミナー開催のご案内
《衛生管理教育の強化と対策》

新型コロナウイルス感染症の分類が5類に移行し1年が経過しました。行動制限の緩和とともに飲食店への利用が拡大し、社会経済活動は正常化しましたが、全国で食中毒及び感染症事故が急増しています。現在、食中毒、食品事故は季節を問わず1年を通じて発生し、改めて一般衛生管理の「基本」の対策を徹底することが重要です。

また、食品安全への取り組みを強化する一方で、サステナブル及びSDGsへの対応も重要です。

今回のセミナーでは、店内の食中毒及び感染症対策、テイクアウト・デリバリー商品への対応に加え、2021年に完全施行されたHACCPの実施状況、また、人手不足が進む外食の現場での効果的な衛生教育等、外食産業での食中毒を防ぐための重要ポイントをテーマとして、各社の実践的な事例を中心に開催します。

また、セミナー終了後は講師及び参加者の皆様との意見交換を予定しています。夏本番を迎える食中毒対策として、本部スタッフ、店長、調理長など店舗で働く方々に奮ってご参加を賜われますよう、ご案内申し上げます。

なお、本セミナーは、(公財)食の安全・安心財団との共催で実施致します。

記

■日 時 令和6年6月27日(木) 13:30~17:00(予定)

■会 場 AP浜松町

東京都港区芝公園芝パークビルB館B1F TEL03-5405-6109

■内容・ポイント

- *社会経済活動回復後の食中毒を防ぐ商品管理、調理上のポイント
- *テイクアウト及びデリバリー商品の衛生管理
- *パート・アルバイト等に対する食品衛生教育の手順とポイント他
- *HACCPの取り組みと現場での実践的な衛生管理
- *質疑応答及び参加者相互の意見交換

■参加対象：店舗責任者、品質保証及び衛生管理担当者・責任者、外食関連業界担当者等

■参加費：一人 10,000円(税込)

■プログラム

●開会

●事例発表

□ ㈱アレフ 品質保証室品質保証室 室長 中嶋 貞実 氏

「店舗での食中毒危害を未然に防ぐための取り組みなどについて」

ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」(直営 130、FC213)を中心に国内 352 店舗を展開する。同社では、お客様へ安全・安心でおいしい食事を提供して、お客様の満足度の向上に繋がるために全社一丸となった取り組みを行っている。今回は、お客様の声を聴くためのお客様相談室の取り組み、万一重篤事故が発生した際の会社責任としての危機管理対策、実際の店舗に於ける食中毒等の危害排除やリスク低減による不備・不良・事故の未然防止の具体例について、さらには、店舗での食品安全システム・一般衛生管理システム運用状況を評価・検証する本社機能としてのマネジメントシステムについて、お話しを頂きます。

□ ㈱ダイナック 執行役員コーポレート本部副本部長(購買調達・品質保証担当) 橋詰 剛敏 氏

「店舗での衛生検査・指導、従業員教育への取り組みなどについて」

1997 年入社後、調理、購買調達等の様々な実務経験を経て、現在ダイニングバー、パブ&レストラン、居酒屋、テーマレストランなど約 50 ブランド、219 店舗を展開する同社の衛生管理、品質保証の責任者として業務に携わる。同社では、「すべては、ご来店されるお客様のために！」を食品安全理念として掲げ、料理(商品)の安全・安心を推進するため、生産、流通・加工、提供に関わる取引先等と連携した品質保証マネジメントシステムを構築・運用している。今回は、店舗などで衛生管理計画に沿った日々の自主点検、内部監査、第三者機関による衛生検査・指導、そして従業員教育等を強化する継続的な改善に取り組む内容についてお話を頂きます。

□ ㈱FOOD&LIFE COPMPANIES 執行役員・品質管理担当 久世 典子 氏

「食中毒事故を教訓とした全員参加型の食品衛生活動の強化と取り組みなどについて」

スシロー、京樽を中心に世界 8 地域で 1123 店舗を展開する外食チェーンの品質保証、品質管理責任者として、食の安心・安全への対応業務に携わる。「変えよう、毎日の美味しさを。広めよう、世界に喜びを」をスローガンに、お客様に安全かつ魅力あるすしを提供するため、原料から製品をお客様にお届けするまで、サプライチェーン全体を通じた管理体制を構築、運用している。特に店舗に対しては、過去の食中毒事故を教訓に、全員参加型の食品衛生知識と意識を高める活動に取り組んでいる。

今回はこうした一連の食品衛生への取り組みについてお話を頂きます。

●参加者との意見交換、質疑応答

各講師の事例発表の内容などに基づいて、質疑応答及び参加者相互の意見交換、情報交換などを予定しています。

FAX 03-5403-1070

E-mail : jf-kan1-anke@jfnet.or.jp

(一社) 日本フードサービス協会 (松崎、田村) 宛

2024 JF食中毒予防対策セミナー 参加申込書

お名前	お役職

御社名 _____ TEL _____ E-mail _____

お申込者 _____ お役職・ご所属 _____

参加費 _____ 円は _____ 月 _____ 日 _____ 銀行 _____ 支店に
振り込みます。

■振込口座 口座名 《(一社) 日本フードサービス協会 普通預金口座》

みずほ銀行 浜松町支店 3370577

三井住友銀行 浜松町支店 2768194

三菱 UFJ 銀行 田町支店 1513407

りそな銀行 芝支店 1094206

同時に参加費をお振り込み下さい。参加費はご返却できませんので、ご都合の悪くなった場合、代理の方がご出席下さい。受講票は特にお送りいたしませんので直接会場までお越しください。

【会場案内図】



交通アクセス

< JR山手線・京浜東北線をご利用の場合 >

「浜松町駅」北出口より徒歩約7分

< 都営浅草線・大江戸線をご利用の場合 >

「大門駅」A6出口より徒歩約3分

< 都営三田線をご利用の場合 >

「芝公園駅」A3出口より徒歩約3分

< モノレールをご利用の場合 >

「浜松町駅」より徒歩約7分