

## 飲食店の衛生担当者用セミナー (Web&集合)

米国・ミシガン州農務省のトレーニングプログラムを参考にし、  
リテール分野の事業者、衛生担当者、従業員が自主的に  
HACCP の原則に基づく計画をガイドする事を目的としています。



米国・ミシガン州農務省  
フロの料理研修用  
トレーニングプログラム

テキスト代 3,000 円 (税、送料別)

[niko2-naka@diary.ocn.ne.jp](mailto:niko2-naka@diary.ocn.ne.jp)

### 1. Web 講習会 (ZOOM 使用)

**3 日間講習 (16 時間) @30,000 円 10 名まで**

内容 1 日目 12:00-17:30 自己紹介、序論、  
手順 1-5、メニューのグループ化  
2 日目 12:00-17:30 ハザード分析、原則 1-7  
3 日目 12:00-17:00 ミシガンマニュアル、作成キット



### 2. 集合講習会 南森町サテライトオフィス

**2 日間講習 (16 時間) @50,000 円 4 名まで**

内容 1 日目 9:30-18:20 自己紹介、序論、手順 1-5、  
メニューのグループ化、ハザード分析  
2 日目 9:00-16:45 原則 1-7、ミシガンマニュアル、作成キット



**お問い合わせは、下記へ**

有限会社 バンテージ

〒530-0047 大阪市北区西天満 3 丁目 6 番 22 号日宝北大坂屋ビル 406

管理部：中西知佳絵 メール：[niko2-naka@diary.ocn.ne.jp](mailto:niko2-naka@diary.ocn.ne.jp)

# 個別講習会 申込書

申込書に記載の上、下記へ メール、FAX 又は、郵送して下さい。

有限会社 バンテージ

〒530-0047 大阪市北区西天満 3 丁目 6 番 22 号日宝北大坂

管理部:中西知佳絵

メール : [niko2-naka@diary.ocn.ne.jp](mailto:niko2-naka@diary.ocn.ne.jp)

電話/FAX : 06-6367-5287 (直通)屋ビル 406

種別 「選択して下さい」	<b>ZOOM</b> (集合、訪問 希望の場合は、チェックして下さい)
会社名	
担当者(代表)	
参加者氏名	
担当者 連絡先 電話	
担当者 メールアドレス	
質問したい内容 よくある質問  (選んでください)	<ol style="list-style-type: none"><li>1、店舗と工場の HACCP 違いを説明して下さい。</li><li>2、店舗の危害分析の方法を、簡単に説明して下さい。</li><li>3、3 つに分ける方法(プロセスアフロー千)を簡単に説明して下さい。</li><li>4、焼肉の様な小さい肉片の中心温度の測り方を教えてください。</li><li>5、ハンバーグ、焼き鳥などのモニタリング方法を教えてください。</li><li>6、モニタリングとして湯気、肉色、肉汁を使う方法を教えてください。</li><li>7、それぞれの店舗に、リテール HACCP を導入したい。</li></ol>
その他 質問事項 (自由にどうぞ)	