



食品の安全対策講座～食品安全基本法対応～

受講期間：2か月 受講料：14,040円

食品の安全性を追求し、企業の信頼を高める具体的な方法をマスターする！



受講者の声

- ★食の安全に対し、全員で取り組んでいかないと大きな事件が起きうることが、よく学べたと思います。
- ★今まで食の法律の知識に不安があったので、わかりやすく書いてあったのが良かったです。
- ★広く食品関係の知識を得ることができました。
- ★現在トレーサビリティを導入しています。実際の現場が基本的なことをよく理解できていないので、このテキストを参考に再度指導していこうと思います。

ねらいと特色

- 食品の安全を高めるために、企業全体で取り組む方法を学習します。
- 企業ごとに最適な食品安全対策を構築していく力を身につけます。
- 食品の安全性をどのように向上すればよいのか、図表やチャートで学習します。
- 実際に使用できる手順書や帳票などを使って学習します。

主な項目

1 か 月 目

- 序章 現代社会の食品の安全性とは
- 第1章 食品添加物について
- 第2章 遺伝子組換え農産物の問題
- 第3章 農薬と残留問題
- 第4章 食品のアレルギーについて
- 第5章 食品衛生（食中毒の予防と対策）

2 か 月 目

- 第6章 食品関連の法律を学ぶ
- 第7章 包装・容器の問題
- 第8章 食品の品質管理
- 第9章 トレーサビリティ
- 第10章 企業間で協調して取り組む

- ◆教材構成：テキスト1冊
- ◆レポート回数：2回

一般社団法人 日本経営協会
/JTEX・日本技能教育開発センター