

出前講座テーマ一覧

下記から希望のテーマを選び、申込書に記入してください。

	講座 No.	テーマ名	内 容	所要時間	備考
市民向け	A-1	家庭でできる食中毒予防	家庭における食中毒予防のポイントについて	30分	
	A-2	食中毒予防と正しい手洗い	食中毒予防の対策について、手洗いチェッカーによる実習	1時間	近くに手洗い設備が必要です
	A-3	ノロウイルスの食中毒について	ノロウイルスの特徴、感染経路、予防対策について	30分 ～1時間	
	A-4	食の安全・安心について 考えよう	残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品について正しい知識を学び、食の安全について考えます	30分 ～1時間	
	A-5	賢く食品表示を読みとろう	消費期限・賞味期限やアレルギー表示などについて	30分 ～1時間	
事業者向け	B-1	食品衛生管理の基本 ～従業員向け～	食中毒とは、衛生管理の注意点について 手洗いチェッカーによる実習	1時間	近くに手洗い設備が必要です
	B-2	給食施設の食品衛生管理	給食施設における衛生管理について	30分 ～1時間	
子供向け	C	手洗いで食中毒を予防しよう ～手の汚れをチェックしよう～	食中毒と手洗いについて 手洗いチェッカーによる実習	30分	近くに手洗い設備が必要です

※所要時間については相談のうえ変更可能です。

☆その他のテーマをご希望の場合は、ご相談ください。