

## 講演内容の紹介

### 講演 6 「社員食堂の衛生管理の実践例と HACCP 認証取得」 説明抜粋

#### ●講演 6 「社員食堂の衛生管理の実践例と HACCP 認証取得」

本オンデマンドセミナーの第 1～第 5 講演の内容を総括した実施例の講演です。  
エアフィルター等の製造工場社員食堂の事例を、調理現場の**動画**を交えて説明しています。

1. 給食喫食数 昼食約 140 食、夕食・夜食約 20 食を提供する調理現場です。
2. 食材の受入れ～保存～下処理～調理～配膳。喫食後の食器類等の洗浄などの作業内容が時間を追って説明されています。朝のミーティングの様子、食材の調理の様子などビデオ動画で実際のまが見られます。  
各作業の危害要因の排除からその記録方法などがビジュアルに見られます。
3. 多くの調理現場で悩まれる清潔度の区分など、床の色分け、作業服の色分け、調理品の受け渡しの工夫、温度管理と記録など、実際の現場ならではの工夫は大変参考になります。
4. その結果、第三者から HACCP 調理作業が出来ていると認められました。  
「いばらきハサップ認証」を取得しています。