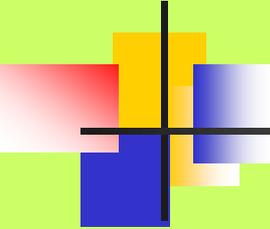


食品従事者のための 食品安全と衛生基礎知識

食品技術士・ISO主任審査員 小川 洋



食品従事者ための食品安全

- **食品安全、品質で考えるべき点**
 - (食品安全と品質保持の重要性を説明)
- **守らなければならない安全、衛生事項**
 - (作業前、作業中、作業後の注意事項を説明)
- **主な食中毒菌と異物混入の基礎知識**
 - (主な食中毒菌と異物混入について簡単に説明)

**食品技術士・ISO主任審査員が
初心者にも分かりやすく 研修いたします**