

食品工場・容器包材工場向け！従業員教育を考える（初級・中級向け）

衛生教育の 実践ポイント講座(Web版)

～エッセンスを速習！

現場を動かすための「理論編」～

開催日：2026年8月20日(木)

時間：13:00～16:00

(申込締切：8月5日)

開催方法：Zoomでのオンライン開催

定員：20名 **受講料：18,700円(税込)**

(最小催行人数 6名)

(銀行振込・クレカ払い)



本研修コースの内容

※本セミナーは現地開催「衛生教育の実践ポイント講座」の座学部分の要点を凝縮したセミナーとなります。

- 衛生教育担当者が学ぶべき教育訓練の基礎知識
- 現場従業員の方への教育方法



現場を熟知した アース環境ならではのセミナー!

アース環境サービスは、食品、医薬品、包材、流通等の様々な業種業態において、異物混入・汚染を防ぎ、最適な衛生環境の維持・改善とお客様の品質保証活動を支援しています。

最新情報を基に、押さえておくべき衛生の教育・訓練のポイントを解説します。

衛生管理教育 の実務経験20年 以上の講師が教えます!

このセミナー講師は、衛生管理の教育・訓練の実務を経験したベテランです。FSSC22000やJFS-B規格の勉強会の講師など食品安全マネジメントシステムの構築サポートや教育・訓練に長年携わっており、現在も現場に入って問題解決に尽力しています。

スケジュール

13:00~13:15	オープニング
13:15~15:45	<ul style="list-style-type: none">・衛生教育・訓練プログラムの計画と運用の基礎知識 (例① 新入社員・一般社員の方向けの教育・訓練計画作成) (例② 食品製造責任者向けの教育・訓練計画作成)・教育訓練プログラムの年間計画作成・教育訓練実践方法と手段・教育訓練結果の評価と力量管理 ワークショップ形式での事例研修(個人毎作成)
15:45~16:00	クロージング

※本セミナーは修了証が発行されます。

※本セミナーでは、簡易なワークショップを予定しています。申込み締切後、事前アンケートと事前記入用のワークシートをお送りいたします。

よろしければ、ワークシートにご記入の上、参加してください。

※時間及び内容は変更となる場合があります。



(問合せ先) TEL:072-643-0641

アース環境サービス株式会社 HRD本部 能力開発部



アース環境サービス株式会社

明日へ
人も
環境も