

従業員教育

時間	対象	内容
第1回 1時間	従業員 パート含む	5S、クレンリネスの概念
		サニテーション(整理・整頓・清掃)
第2回 1時間	従業員 パート含む	食品安全とHACCP GMPについて(なぜGMPが必要なのか)
第3回 1時間	従業員 パート含む	食品の危害要因分析(原則-1) 生物学的、化学的(食物アレルギー)、物理的 重要管理点の決定(原則-2)
第4回 1時間	従業員 パート含む	HACCPによる管理について 管理基準の設定(CCP 原則-3) モニタリング方法について(原則-4) 是正措置(是正のための行動 原則-5) 検証とは(原則-6) 記録の保管(原則-7)

C&S(株)原図

再トレーニング/4半期ごと、またクレームのあった時に繰り返す

新人のトレーニング

パートのトレーニング

上記3つを組み合わせるトレーニングすることが必要です。