

ザ・料理人講座 No.79

《特別編》食品の衛生管理

～テイクアウト・デリバリーの危険性と回避策～

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、弁当及びそうざいのテイクアウト販売や配達を行う飲食店が増えています。しかし、梅雨から夏に向かうこの季節、気温や湿度が高くなるため食中毒などのリスクも増加します。今回は食中毒を防ぐための一般衛生、調理中の温度管理や提供時の注意点、またお客さまに気をつけてもらうための注意喚起の方法など、厚生労働省発表の資料をベースに、実演を交えながら学びます。すでに取り組んでいらっしゃる方も、これからテイクアウトを始める方も、衛生管理について再度見直す機会です。お見逃しなく！

*配布資料出典：厚生労働省ホームページを元に、食文化スタジオスタッフが解説いたします。

日 時：7月 27日 (月曜日) 14:30～17:00

受講料：2,000円 (税込み)

定 員：24名程度

内 容：セミナー・デモンストレーション

条 件：プロの料理人及びプロを目指す方対象

参加申込締切日：7月 20日 (月曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

【内容】

☐ 持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について

- ・一般衛生 (食中毒菌の種類)
- ・メニューの選定

☐ デモンストレーション

- *イートイン、テイクアウトの調理法、味付けの違い
- *天ちらし (テイクアウトにおける揚げ物の調理法)
- ・食材、調理済み食品の温度管理、保管方法
- ・梱包時の注意点

☐ お客さまへの注意喚起

※内容は予告なく変更する可能性があります。

【協会関係者様申込手順】 受講料は、協会さまへお支払いください

お電話にてご確認のうえ、お申込みください

- 全日本司厨士協会…TEL：092-761-6285 担当：塩塚
- 日本中国料理協会…TEL：092-891-7322 担当：久光
- 西日本佐藤調理師会…TEL：092-771-2721 担当：佐藤

【食文化スタジオ・直接申込手順】 受講料は、個人さまのお振込になります

FAX、TEL、HP より必要事項をご記入の上お申込みください

- ①講座番号・講座名 特別編「テイクアウト」とご記入ください。
- 講座番号…200703

- ②お名前 ③生年月日 (年齢) ④ご住所 ⑤電話番号 ⑥職業 ⑦性別 ⑧メールアドレス

<葉書> 810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14 食文化スタジオ係宛

<H P> URL: <http://www.syokubunka-studio.jp>

お問合せ先 092-535-2505 (10:00～17:00 日曜日休館)

《講座監修》 監修：宮村 早紀子 (管理栄養士・食文化スタジオ)
解説/MC：水嶋 久美子 (栄養士・食文化スタジオ)
アシスタント：藤田 夏華 (栄養士・食文化スタジオ)

《資料出典》 厚生労働省ホームページより



《実演講師プロフィール》

安恒 利博 (やすつね・としひろ)

憩い家つねさん 店主
西日本佐藤調理師会 客員

昭和57年生まれ
ホテル角萬、博多漁村、割烹横等で
ホテル新紫陽 現料理長 小西氏のもと修行
その他居酒屋などで料理を学ぶ

2012年 糟屋郡粕屋町で憩い家つねさんをオープン

現在に至る

facebookでスタジオ情報をいち早くお届け！ 西部ガス食文化スタジオ 検索

■応募多数の場合は抽選とさせていただきます。

また、応募数が一定に満たない場合は、開講しないこともありますのでご了承ください。

■結果については締め切り一週間以内に、郵送にてお知らせいたします。

■会場及びその付近には駐車場が少ないため、一般公共交通機関の利用をお勧めいたします。

【個人情報の取り扱いについて】

西部ガス株式会社は、今回のお申し込みの際にご記入いただくお客様の個人情報をガス及びガス機器、リフォーム等に関する商品サービス情報のお知らせ (ダイレクトメール送付) などに利用させていただきます。



西部ガス・食文化スタジオ

〒810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14

TEL 092-535-2505/FAX 092-531-2101

<http://www.syokubunka-studio.jp/>

10:00～17:00 毎週日曜日休館・臨時休館あり

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	200703 7/27 ザ・料理人講座<特別編・衛生>	ふりがな 氏名			生年月日 (西暦)			(歳)
住所	〒					電話		
職業 (勤務先)		性別		E-MAIL				