



貸出し用DVDの紹介



HACCPを基本にした自主衛生管理(DVD) 約29分

食品取扱従事者が取り組むべき自主衛生管理とは何か、基本的なポイントを豊富な実演とCGアニメーションで丁寧に説明。衛生基準の向上を目的とし、管理する項目の設定やマニュアルの作成と実施、記録方法などもやさしく解説しています。



食品衛生のプロ・ビデオシリーズ 食品衛生の基礎(DVD) 約24分

食品衛生の基本である一般的衛生管理についてわかりやすくまとめたビデオです。

貸出しを希望される方は、本会までお気軽にお申し込み下さい！