

# 食品衛生基礎コース（Eラーニング）のご案内

当協会では、インターネット上で食品衛生を学ぶことができるEラーニング講座として、食品衛生基礎コースを開設しました。

本カリキュラムは、食品衛生に関する初歩的な知識習得を目的としています。

①新入社員の方 ②はじめて食品衛生に携わる方、③食品製造従事者の教育、④衛生関連企業の方などの基礎知識習得を対象としていますが、ベテランの方でも再認識いただける内容となっています。

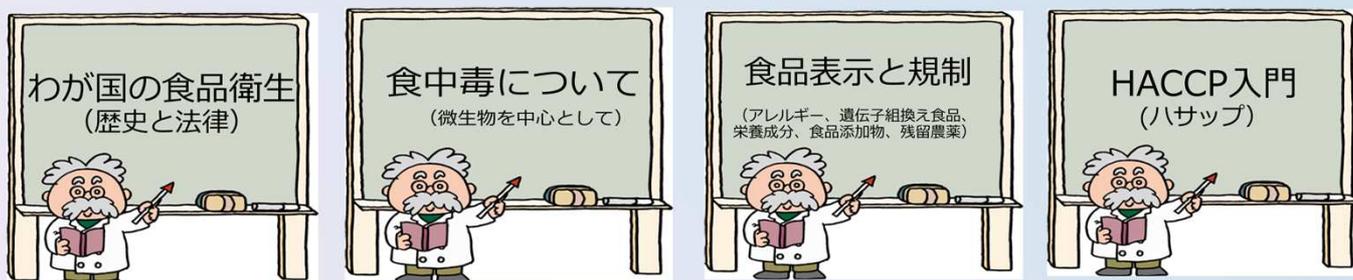
受講者（合格者）には、**修了証を発行**しますので、HACCPなどの社員教育や導入時研修にご活用ください。

## ● カリキュラム内容

（下記の内容のビデオ視聴とWebテスト）

- |                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| ①わが国の食品衛生（歴史と法律）                         | （約20分） |
| ②食中毒について（微生物を中心として）                      | （約18分） |
| ③食品表示と規制（アレルギー、遺伝子組換え食品、栄養成分、食品添加物、残留農薬） | （約12分） |
| ④HACCP入門（ハサップ）                           | （約12分） |

それぞれのカリキュラムで、ビデオ視聴後、小テストを受けていただき、次のカリキュラムに進みます。テストに合格された方には、修了証を発行させていただきます。



## ● 受講要領および受講料

HPからお申込み（クレジット、振込）

[https://app.payvent.net/embedded\\_forms/show/67d195511870d3269304de89](https://app.payvent.net/embedded_forms/show/67d195511870d3269304de89)

↓

受付確認Eメールで受講URLをご連絡

↓

開催期間中にWEB上で受講、テスト回答を送信

↓

合格者に修了証（PDFファイル）をメール送信

受付期間： 2025年4月1日～4月30日

開催期間： 2025年4月1日～5月31日

### 受講料

会員（賛助会員含） 5,000円/名

非会員 15,000円/名

会員様の施設単位での特別開催も承ります。

別途、[otoiwase@kobe-biseibutsu.or.jp](mailto:otoiwase@kobe-biseibutsu.or.jp) までご相談ください。

## ● 申し込み・お問い合わせ先

