

「第4回マネジメント トークルーム」 のご案内

医療福祉給食に従事される皆さま、日常業務において疑問やお悩みはございませんか？

セントラルキッチン協会正会員の施設の方々とともに、協会の管理栄養士・調理師等を中心とした「知恵袋サポート隊」が疑問やお悩みを共有し、業務改善のヒントを提案するトークルームを開催致します。

2022年度第4回のテーマは「これだけは最低限守ろう。SKの衛生管理」。

ご存知ですか？厚生省のホームページに「サテライトキッチンにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」が公開されました。

セントラルキッチンにおける手引書はすでに改訂版が2020年に公開されています。つまり、セントラルキッチン方式を活用した食事提供は、セントラルキッチンとサテライトキッチンの双方の衛生管理が不可欠です。ノロウィルスが流行する前に、再度食事提供の課題と対策をおさらいしましょう。2つの手引書の策定に関わられた楠見理事から、分かりやすく要点かいつまんでお伝えした後に、みなさんと議論したいと思います。

日々の業務に関して疑問に感じていることを事前にお知らせいただければ、その内容もディスカッションに含めたいと思います。業務改善のヒントを得る場として、トークルームをご活用ください。是非、皆さまのご参加をお待ちしております。

- 日 時：11月17日(木) 15:00~16:00
- 申し込み期限：11月14日(月) 12:00まで
- 第4回テーマ：「これだけは最低限守ろう。SKの衛生管理」
- 開催方法：Zoom（事務局よりご招待メールを配信します）

サテライトキッチンの方にオススメ!!

※ご参加は、当協会法人正会員の法人・施設及びこれから食事の提供を受けているサテライトキッチンに所属する管理栄養士・栄養士・調理師の方に限ります。



【申し込み方法】

以下アドレス、右記のQRコードから「参加申込フォーム」にアクセスの上、ご入力ください。

●参加申込フォーム

<https://forms.gle/8vsEwrldHcwjqRBRe8>



●お問い合わせ

一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会事務局 TEL.03-6273-3815

※個人情報の取り扱いについて

お客さまに関する情報は、一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会の活動等に活用させていただきます。お客さまの同意がある場合、お客さまへのサービスを行うために当協会が業務委託先に必要な範囲で情報の開示・提供をさせていただきますが、その他正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供を行いません。