

*** INDEX ****

- ① [シリーズ②] 従業員教育のポイント
- ② [情報提供①]機能性表示食品等に係る健康被害情報の提供義務化について
- ③ [情報提供②]消除予定添加物名簿の公示及び訂正の申出手続について

① [シリーズ②] 従業員教育のポイント

私たちが事業者の方から従業員教育についてご相談を受けたときに助言していることについてご紹介させていただきます。

★ポイント① わかりやすい資料作り

文字だけでは、人の記憶に残りにくいため、伝わらない事があります。
イラストや現場の写真をとるなどして誰がみてもわかりやすい資料の作成に努めてください。

★ポイント② 理解度の確認

従業員教育を実施した後、その内容を理解できているか確認することが大切です。
テストをすることや行い理解度の確認をおこなってください。

★ポイント③ 欠席者の対応

欠席者がいた場合、再度、同様の教育を実施する、若しくは資料を配布する等全従業員に理解していただく必要があります。

=====

179:ソバ柄灰抽出物
180:ソルバ
181:ソルビンハ
190:胆汁末
198:チルテ
200:ツヌー
203:低分子ゴム
204:テオブロミン
226:ナフサ
230:ニガーグッタ
235:ばい煎ダイズ抽出物
251:ひる石
270:プロポリス抽出物
276:ペカンナッツ色素
288:ベネズエラチクル
300:ホホバロウ
306:マッサランドバチョコレート
307:マッサランドババラタ
350:レイシ抽出物
351:レッチュデバカ
354:ログウッド色素
355:ロシディンハ

◆-----◆
食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834 滋賀県大津市御殿浜13番45号(滋賀県衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248 FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

《交通案内》

JR石山駅北口下車 徒歩 10分

京阪電車石山坂本線栗津駅下車 徒歩5分

☆食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、

滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>

☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/300257.html>

◆-----◆