

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
食品衛生	HACCPチームの編成	製品説明書の作成	意図する用途及び対象となる消費者	製造工程一覧図の作成	製造工程一覧図の現場確認	危害要因分析	重要管理点の決定	管理基準の設定	モニタリング方法の設定	改善措置の設定	検証方法の設定	記録と保存方法の設定
	HACCP7原則12手順											
	微生物目録の巻	グループごとの作業工程と危害要因	グループ1	グループ2	グループ3	生物的危害	物理的危害 化学的危害	実践編1	実践編2	実践編3	工程の計画と記録	衛生計画
HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理												
要望		アレルギーコンタミ	アレルギー蕎麦について	アレルギー知識	金属探知機・X線検査機の基礎知識	排除物の取り扱い	使用水の管理	食中毒	マスクの着用	トイレでの衛生管理	健康チェック	場内靴の衛生管理
	お客様要望											
労働安全衛生	インフルエンザとは?	症状	予防・対策									
	インフルエンザ			接遇								
	パワハラ	セクハラ	セクハラ	セクハラ								
ハラスメント				マネジメント								