

# 【期間限定公開】食品衛生動画コンテンツのご案内

KPS Kao Professional Service

一集合研修の開催自粛でお悩みの方！いつでもどこでも学習ができる【KPS食品衛生動画】を是非ご活用ください！



花王プロフェッショナル・サービス株式会社 Youtubeチャンネル



● 下記【KPS食品衛生動画】をストリーミング配信にて期間限定公開中！是非、動画学習にてご活用ください

➔ [https://www.youtube.com/playlist?list=PLBe2Vqqzj5io52vX0\\_oRbM-yzjxwmXmXS](https://www.youtube.com/playlist?list=PLBe2Vqqzj5io52vX0_oRbM-yzjxwmXmXS)

## ● 勉強会動画 (分割版※2020年6月30日迄 期間限定公開)

### 個人衛生①手指衛生

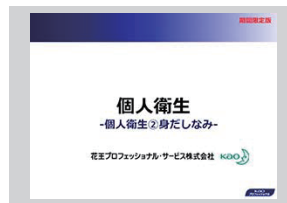


衛生管理の基本である手指衛生についての勉強会動画です

- ・手指衛生の重要性
- ・手洗手順
- ・手洗いのポイント
- ・衛生手袋使用のポイント

➔ <https://youtu.be/FFBMhTL5wrw>

### 個人衛生②身だしなみ

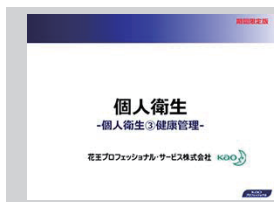


食品取扱者の身だしなみについての勉強会動画です

- ・毛髪管理
- ・服装、
- ・私物の管理

➔ [https://youtu.be/Dv3\\_JcocjJA](https://youtu.be/Dv3_JcocjJA)

### 個人衛生③健康管理

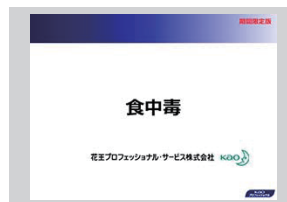


食品取扱者の健康管理についての勉強会動画です

- ・体調チェック
- ・健康診断
- ・手荒れ予防

➔ <https://youtu.be/i3IISdMVsZI>

### 食中毒～概要と予防～



食中毒の概要と予防法についての勉強会動画です

- ・原因物質
- ・食中毒予防の三原則

➔ [https://youtu.be/QZvz\\_ip22i0](https://youtu.be/QZvz_ip22i0)

### 洗浄の基礎知識



設備・機器・器具類の洗浄についての勉強会動画です

- ・洗浄の重要性
- ・洗浄剤の種類
- ・洗浄剤取扱い時の注意点

➔ <https://youtu.be/NdgUkEO75aU>

### ノロウイルス感染予防



ノロウイルス感染予防についての勉強会動画です

- ・食品取扱者由来
- ・食材由来
- ・環境由来

➔ <https://youtu.be/5x35InrhXfo>

## ● 洗浄方法動画



正しい汚物の処理方法

- (次亜塩素酸Na  
・かんたん汚物処理キット 長袖タイプ)

➔ <https://www.youtube.com/watch?v=yLqii4a1g6w>



アルコール手指消毒剤による  
手指消毒

➔ <https://www.youtube.com/watch?v=9BGZ1SHsXl0>



正しい汚物の処理方法

- (泡洗浄ハイター-1000  
・かんたん汚物処理キット長袖タイプ)

➔ <https://www.youtube.com/watch?v=oGZpREMOPSU>



正しい手洗い方法  
クリーン&クリーンF1薬用ハンドウォッシュ

➔ <https://www.youtube.com/watch?v=jzMDIS2JxM0>

## ● 手洗いチェックマニュアル

手洗いチェック1枚PDF (日本語・英語・中国語) は下記URLより配布中

➔ <https://pro.kaio.com/content/dam/sites/kaio/pro-kaio-com/jp/ja/sanitation-navi/top/tearai.pdf>

『食中毒予防のポイント』や『洗浄の基礎知識』など食品衛生関連の教育で利用できる情報をWEBサイトでも掲載しています

食品業界で働く方・衛生知識を知りたい方へ【衛生ナビ】 ➔ <https://pro.kaio.com/jp/sanitation-navi/>



花王プロ

検索

<https://pro.kaio.com/jp>

花王プロフェッショナル・サービス株式会社

〒131-8501 東京都墨田区文花2-1-3 ☎ 03(5630)7141



202004