

ServSafe® セミナー申込書

To: エコラボ合同会社 インスティテューショナル事業部 カスタマーサービス室 行き

FAX送信先 03-4236-6795 Eメール送信先 jpservsafe@ecolab.com

〈注意事項〉 ※申込締め切りは、セミナー開催1ヶ月前となります。
※申込後、受講者、人数に変更がある場合は、事務局までご連絡ください。
※参加人数が規定数に達しない場合は、開催を中止する場合もございます。
※正式な会場名や開催日については、後日お知らせいたします。

*必須項目

申込み日	2019年 月 日		
*オープンセミナー	【東京】□2/13(水) □3/13(水) □5/15(水) □8/7(水) □11/6(水) 【仙台】□7/10(水) 【静岡】□6/19(水) 【名古屋】□6/5(水) 【大阪】□6/12(水) 【広島】□10/9(水) 【福岡】□9/11(水) 【沖縄】□5/22(水)		
*派遣セミナー (10名様以上)	セミナー会場:() お申し込み日より40日後以降で、ご希望の月日を第3候補までご記入ください。 ① 2019年 月 日 ② 2019年 月 日 ③ 2019年 月 日		
*法人名(請求先)			
*住所(請求先)	〒		
*申込み担当者	所属/役職	氏名	
*TEL/FAX	TEL	FAX	
*E-mail	※ 後日、会場のご案内を致しますので E-mailアドレスは必ずご記入ください。		
*支払方法	当日現金 or 請求書発行(派遣セミナーおよびオープンセミナー複数申し込みの場合のみ)		
*セミナー紹介媒体	エコラボ担当者名()、ホームページ、雑誌名()、 展示会名()、その他()		
参加者名 (氏名が確定していない場合は、人数のみ ご記入下さい。)	1	10	
	2	11	
	3	12	
	4	13	
	5	14	
	6	15	
	7	16	
	8	17	
9	18		
日本語以外の試験用紙 を希望される場合	英語 部 ・ 韓国語 部 ・ 中国語 部 ・ スペイン語 部 ・ フレンチ カナディアン語 部		
費用	セミナー費用 (1名様) 価格@ 12,000円 x 名 = 円 ※別途消費税がかかります。 ※派遣セミナーの場合は、講師の交通費・宿泊費が別途必要になります。 合計金額 円		



HACCPに基づく食品衛生管理を学べるチャンス!

ServSafe® セミナーのご案内

NRA (全米レストラン協会) の食品衛生トレーニング&認定試験

食品衛生の先進国 米国では、ホテル、病院、レストラン、ケータリング、ファーストフードにおいて
受講が義務づけられている食品衛生プログラム。

定期的オープンセミナーのほか、エコラボのインストラクター派遣セミナーも実施しています。

*全米レストラン協会：1919年に設立され、現在では94.5万軒のレストラン、1,300万人
の従業員が加盟するレストラン業界をリードする団体です。
(詳細は www.restaurant.org をご参照下さい)

*ServSafe®：1974年の開始以来800万人以上が認定された米国連邦政府、州政府、
保健所公認の食品衛生に関する認証プログラムです。



ServSafe概要

- 安全な食品の提供 ● 微生物の世界 ● 汚染と食物アレルギー ● 個人の衛生管理 ● 食品の流れ(序論) ● 食品の購入及び検収
- 食品の安全な保管について ● 仕込みと調理ポイント ● 食品のサービス ● フードセーフティ・マネジメントシステム
- 衛生的な設備と機器 ● 洗浄と除菌 ● 総合害虫駆除システム ● 食品安全に関する規定と基準 ● 従業員のトレーニング

2019年度 オープンセミナー開催地 ※詳細は裏面をご覧ください。

■東京(2/13・3/13・5/15・8/7・11/6) ■仙台(7/10) ■静岡(6/19) ■名古屋(6/5)
■大阪(6/12) ■広島(10/9) ■福岡(9/11) ■沖縄(5/22)

主催：エコラボ合同会社

エコラボは水、ハイジーン、エネルギーのテクノロジーそしてサービスのグローバルリーダーです。
毎日、私たちは世界をより清潔に、安全に、そして健康的にしています。人々と大切な資源を守っています。

1974年に食品衛生の先進国である米国で産み出された衛生管理プログラム「サーブセーフ」。

米国のほとんどの州で受講が義務づけられているほど、最もメジャーな衛生管理プログラムです。トレーニング後には認証テストを受けていただき、合格された方には後日、米国NRA（全米レストラン協会）教育財団より認定証が発行されます。

受講された方々の感想



ザ・リッツカールトン東京
スチュワーディング
マネージャー 田中康嗣氏

弊社では、料飲に従事する管理職者は全員がサーブセーフ資格を必須で保持する決まりとなっております。その点でサーブセーフの講義は実話に基づいた内容で大変勉強になりました。また講習後の認定試験に於いても資格取得の合格率が高く、その点でも安心して講習と資格テストを受けることが出来ました。



株式会社プライズワード
取締役 総統括料理長 清水賢氏

サーブセーフを受講させていただいて衛生管理が如何に大事かを学ぶことが出来ました。また食中毒防止に重要なポイントや温度と時間の管理の重要性についても再認識いたしました。当社では衛生管理を社内に浸透させるため、シェフになるための昇格試験にもサーブセーフを導入させていただきました。これらの取り組みにより衛生管理レベルを更に向上させ、お客様に安心で安全、かつ美味しい料理をご提供できるよう意識向上したいと思います。



AIU 損害保険株式会社
地域事業本部 戦略統括部
企業賠償担当プロダクションアンダーライター
水野貴之氏

講習は現場の具体的な事例を用いて Two-Way の形で進行されるため非常に理解しやすいものでした。また受講後は弊社の食品関連企業様へ食中毒事故のリスク管理とリスクヘッジをご提案する中で、お客様と共通言語でリスクの洗い出し等ができるようになりました。結果、以前に比べて、お客さまからの信頼度も大きく向上することが出来ました。



株式会社プリンスホテル
品質管理部長 小林正之氏

当社では「食の安全」を重要課題の一つと捉え、4年前より全事業所の管理職や料飲部門の従業員を中心にサーブセーフを受講させていただいております。講義内容も多岐に渡り、また説明が非常に解り易く、日頃の業務の再確認ができ、従業員の意識改革および知識向上につながっています。今後も継続して受講させ、食品安全管理の強化につなげていきたいと思ひます。



ニチワ電機株式会社
東京支店長 橋口一彦氏

弊社は厨房システムメーカーですが、サーブセーフを受講させて頂き HACCP 先進国である米国の食品衛生概念を身に着けることが出来ました。温度と時間の管理が行いやすく、洗浄・殺菌しやすい構造などハードに求められる役割も再認識致しました。厨房においての食品安全を維持する事の重要性を学ぶことが出来、正しい知識と継続した運営が重要だと感じました。



株式会社 力の源ホールディングス
管理・支援本部 品質保証グループ
グループリーダー 鳥越友公氏

当社では社内に衛生管理を浸透させるため、サーブセーフを全社員研修にて導入いたしました。衛生管理は正しい知識がなければ実行できないため、具体的な事例を挙げながらの理解しやすい講義内容は受講者に好評でした。また、講義後の認証テストにより従業員の理解度も知ることができ、社内の衛生管理レベル向上に貢献できたと感じております。



ハイアット リージェンシー
瀬良垣アイランド 沖縄
料飲部 衛生管理マネージャー 田中隆人氏

「食の安全」を如何に遂行していくのかは経営者や衛生責任者の運営指針に委ねられるが、現場に携わる者が自らその重要性を意識、理解した危機管理を徹底しなければならないと再認識しました。運用する人間次第で管理レベルは左右されますので、サーブセーフで習得した様々な知識や手法を現場に反映させ、より強固な管理体制を構築して参りたいと思ひます。



ホテルエミオン東京ベイ
運営統括部 後藤浩史氏

具体的な事例を取り上げているプログラムは、解り易く現場で直ぐに活用できる内容でした。実際にマニュアル改訂に大いに役立ち、メンバーの衛生に関する意識も変わりました。私自身も、後日「サーブセーフ」の認定を頂き自信と共に食品従事者としての責任を再認識いたしました。



ウェスティンホテル東京
総料理長 沼尻寿夫氏

日頃より厨房の衛生管理には厳重に注意しておりましたが、この研修は業務の中での事を再確認でき、また何が重要であるかをわかりやすく学ぶことができました。全事柄の意味や理由等の事例を交えての講義でしたので、日常レベルでイメージすることができ、テストでその効果が確認でき、即役立てられると思ひました。



パーク ハイアット 東京
衛生管理マネージャー 湯本勝也氏

弊社では料理のクオリティの大前提は「食品安全」と考え、料飲部門だけではなく購買や施設管理など食材調達から料理提供に携わる全員で基礎知識の習得に日頃より努めています。管理職にはサーブセーフ講習を必須としており、食品安全管理者としての自覚と共に食品管理マネジメントの強化に役立っています。



東急ファシリティサービス株式会社
フードサービス部 藏菌房乃氏

今回セミナーを受講し、食中毒防止にあたって、個人の衛生管理が大事だという事がよくわかりました。当社でも従業員の衛生教育に力をいれています。従業員が現場で実施しなければならない内容と、実施している内容にギャップがないかを確認し、施設にあった食品衛生管理体制を構築したいと思ひます。



チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社
衛生管理課 漆山史恵氏

「食品衛生とは個人の衛生管理が一番重要である」このことが特に印象に残っています。これは当たり前の事ですが、再認識しました。また、米国と日本の衛生管理の違いや、日本で食品衛生を取り入れるときどのようにしたらいいのか、具体的な例をあげながら丁寧に講義してくださいました。

セミナー詳細

■スケジュール

【受付】8:45

【トレーニングセミナー】9:00～16:00

【認証テスト】16:30～18:00

※会場によっては開始時間が変更になる可能性がありますので、最終のご案内にてご確認ください。

※昼食休憩1時間の他、1時間毎に10分程度の休憩を予定しております。

※当日の昼食のご用意はございません。

■言語

【セミナー】日本語

【テスト用紙】英語・韓国語・中国語・スペイン語・フレンチ カナディアン語 対応可

■セミナー費用

●お一人様 価格:12,000円 (税抜)

※費用には、日本語版テキストと認証テスト、認定証発行代金が含まれております。

※詳細・お見積りにつきましては、事務局までお問い合わせください。

■認証テストについて

マークシート式で80問出題され、75% (60問) 以上正解すると合格となります。

合格者には、NRAより認定証が発行されます。(5年間有効)

■教材販売

7th Edition SERVSAFE Manager Book (英語版)

1冊 価格:12,000円 (税抜)



■インストラクター

NRA教育財団認定のサーブセーフ・インストラクター資格取得者



エコラボ インストラクター派遣によるセミナー

※1クラス10名から、エコラボのインストラクターを現地に派遣いたします。

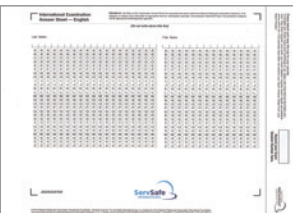
※セミナー会場は、お客様にて手配および提供していただく形となります。

※ご希望のセミナー開催月日と場所をご連絡ください。

※ NRAEFへの登録申請から、実際に試験問題が到着するまでに約1ヶ月かかります。

※ セミナー開催希望日の40日前までに参加申込書をFAXまたはEメールにて、送信ください。

※講師の交通費、宿泊費が別途必要となります。



認証テスト用紙



認定証

食品衛生管理に必要な様々なプログラムをご用意しています。

■検査

・衛生目視検査 ・拭取微生物検査 ・食品微生物検査
・食品衛生コンサルテーション

【検査・トレーニングに関するお問い合わせ】
フードセーフティプログラム

■主なトレーニング(有償)

・ノロウイルス(90分/クラス)
・アレルギー(90分/クラス)
・HACCPコーディネーター養成ワークショップ(3日間)他

EcoSure[®] エコシュア

■お申込み手続き

①裏面の「参加申込書」にご記入のうえ、FAXまたはEメールで事務局宛にお送りください。人数等に限りがございますので、お申込み先着順とさせていただきます。

②セミナー当日、代金を現金にてお支払いください。

(当日、領収証を発行いたします。)

派遣セミナーおよびオープンセミナーの複数での申し込みの場合は、請求書を発行致します。

当日キャンセルはご請求させていただきますので、前日までに必ず事務局までご連絡ください。

【お申込み・お問い合わせ先】

エコラボ合同会社

〒104-6137

東京都中央区晴海1-8-11 晴海トリトンスクエアY棟

インスティテューショナル事業部 カスタマーサービス室

TEL. 03-4236-6801 FAX. 03-4236-6795

e-mail: jpservsafe@ecolab.com