

調理科2年 食の安全・安心（HACCP）講習会

9月4日（土）、栃木県保健福祉部生活衛生課の先生方をお招きして調理科2年生が「食の安全・安心（HACCP）講習会」を受講しました。

生徒たちが実際に和洋食レストランのシェフと想定し、演習を通して危害要因の種類ごとの衛生管理を学びました。

HACCPに従った衛生管理を行うことによって、製品の安全性を高めることができることなど、食品衛生の管理を担う調理師となるための有意義な勉強ができました。

