



NRA（全米レストラン協会）の食品衛生トレーニング



HACCPに基づく食品衛生管理

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

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」。開始以来500万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。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。

不適切な食品の取り扱いや個人衛生、食中毒事故を防止するために必要な知識を習得します。トレーニング後には認証テストで合格すると、米国NRA（全米レストラン協会*1）教育財団より認定証が発行されます。

*1 全米レストラン協会

1919年に設立され、現在では100万軒のレストラン、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。
全米レストラン協会教育財団とともに業界の発展に貢献しています。

詳細はwww.restaurant.orgをご覧ください。

ServSafe®

<http://www.servsafe.com/>