

東京製菓学校は、お菓子やパンづくりに夢をかけるみなさんが、毎日を元気に、安心して過ごせるよう、健康と安全を第一に考えています。ここでは、みなさんの学びを支えるための、さまざまな取り組みをご紹介します。

1. 健康維持のためのサポート

- **心の健康サポート**

悩みや不安を一人で抱え込まず、安心して相談できる窓口を設けています。

必要に応じて専門のカウンセリングも受けられます。

- **定期健康診断**

学生・教職員を対象に年に一度、定期健康診断を実施しています。(第2部夜間部を除く)

体調の変化をいち早く見つけ、健康的な学校生活をサポートします。

2. 安全・安心な教育環境づくり

- **HACCP の考え方を取り入れた衛生管理教育**

製菓・製パン業界で必須とされる衛生管理システム「HACCP」の考え方を授業に取り入れています。

安全な食品づくりの知識を実践的に学び、みなさんの技術をさらに高めます。

- **食品衛生責任者資格の取得**

第1部昼間部では学生全員が「食品衛生責任者」の資格を取得できるようサポートします。

食の安全を守るプロとしての意識を育み、将来の活躍に繋がります。

- **製造食品の表示**

授業でつくったお菓子やパンには、アレルギー情報など、正確な食品表示を徹底します。

これは、食品を扱うプロとして、お客様の安全に責任を持つ心を育む大切な学びです。

- **感染症・熱中症予防対策**

手洗いや消毒の徹底、施設の換気、熱中症予防のための水分補給や休憩など、

年間を通じて健康と安全を守るための対策を講じています。

3. いざという時のための備え

- **防災訓練と AED の設置**

地震や火災など、万が一の災害に備え、防災センターでの訓練を実施しています。(第2部夜間部を除く)

また、施設内には AED を設置し、使い方に関する研修も定期的に行なっています。

東京製菓学校は、みなさんが「好き」を思う存分に学べるよう、一人ひとりの心と体の健康を支え、安全な環境づくりにこれからも努めてまいります。