

食品衛生実務講習会

サンパール荒川にて食品衛生実務講習会を開催

荒川食品衛生協会は、令和 7年 9 月 5 日(金)に、サンパール荒川 5階小ホールにて食品衛生実務講習会を開催。各店の責任者ら 27 人が受講した。

講師に一般社団法人東京都食品衛生協会 食品衛生コンサルタント 杉本 剛 氏 を迎え、「食中毒発生状況と食品衛生情報」と題して講演いただいた。最近の主な食中毒事故事例としてノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスを上げ、原因・対策・予防方法を詳しく解説された。また、異物混入に対する注意喚起や、食中毒予防3原則「つけない」「増やさない」「やっつける」についても説明し、HACCPに沿った衛生管理の徹底を呼びかけた。

