

## 目黒区役所大会議室にて実務講習会を開催

目黒区食協は、令和元年 10 月 2 日（水）に目黒区役所 2 階 大会議室にて実務講習会を開催し、食品衛生責任者等 89 名が参加した。

（一社）東京都食品衛生協会 食品衛生コンサルタントの北村 隆志氏を講師として招き、まず食中毒の発生状況や食中毒予防の 3 原則について述べられた。

その後、食品衛生法の改正に伴い、すべての食品等事業者に対して HACCP に沿った衛生管理が義務付けられたことを説明された。

また、一般飲食店向けに作成された「衛生管理ファイル」の使い方についても解説され、HACCP に沿った衛生管理を徹底することを呼びかけた。

### 食中毒予防 3 原則



つけない



ふやさない



やっつける