

食品衛生実務講習会

めぐろパーシモンホールで食品衛生実務講習会を開催

令和4年10月26日(水)、めぐろパーシモンホール小ホールで食品衛生講習会を開催。管内の食品関係事業所から食品衛生責任者ら49人が受講した。

一般社団法人東京都食品衛生協会 技術主幹 栗田 滋通 氏 を講師に招き、講話いただいた。

HACCP の概要の説明、現在どのくらい実施・導入されているかお話頂き、食品衛生管理ファイルの使用方法や食品衛生管理計画の作成、メニュー管理の方法などを実践的に説明いただき、食中毒を未然に防ぐため衛生管理の徹底を受講者に呼びかけた。

