

食品衛生実務講習会

麻布区民ホールで食品衛生実務講習会を開催

令和4年10月19日(水)から20日(木)の2日間に渡り、麻布区民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135人が受講した。

みなと保健所 加藤 修 氏 を講師に招き、最近の食品衛生事情について下記の通り講習を行った。

- 1.HACCP について
- 2.食品衛生の危害要因について
- 3.食中毒予防三原則

HACCP についての説明から危害要因である異物混入、アレルギー物質混入、食中毒について詳しく解説し、これらを防ぐために従業員含め全員が徹底的に衛生管理を行うことが必要だと呼びかけた。

