

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5年10月18日(水)・19日(木)、みなと食品衛生協会はみなと保健所と共催で賛助会員を対象に食品衛生実務講習会を開催。113人が受講した。

みなと保健所 生活衛生課 酒井 悠希 氏 を講師に迎え、「最近の食品衛生事情について」と題した講話が行われた。

講習会のテーマは

- 1.全国と東京都における食中毒の発生状況と事例について
- 2.食中毒予防3原則について
- 3.HACCP に沿った衛生管理について

食中毒に関しては原因物質別に解説され、予防のための3原則つけない(手洗い)増やさない(対策方法)やっつける(加熱)について詳しく説明された。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理は小規模事業者でも手引書を使って活用できることを説明し、HACCP に沿った衛生管理を呼び掛けた。

