

食品衛生実務講習会

みなど保健所で食品衛生実務講習会を開催

令和 7 年 10 月 15 日(水)・16 日(木)、みなど食品衛生協会はみなど保健所と共に食品衛生実務講習会をみなど保健所 8 階大会議室で開催。15 日 66 人、16 日 54 人が受講した。

みなど保健所 生活衛生課 石井 真利衣 氏 を講師に迎え、「最近話題の食品衛生について」と題した講話が行われた。

講習内容は

- 1.食中毒や苦情の発生状況
- 2.食中毒対策と衛生管理計画
- 3.食物アレルギー対策

食中毒に関しては令和 6 年に発生した「ノロウイルス」「アニサキス」「カンピロバクター」「ウエルシュ菌」の事故事例を中心に解説し、予防のための 3 原則 「つけない」手洗いの方法、「増やさない」食品の管理方法、「やっつける」食品の加熱や冷凍方法について詳しく説明された。

食物アレルギーについては基本的な説明の後、アレルギー対策への取り組み方や接客時の対応の仕方について解説された。

