

## 食品衛生実務講習会

### なかの ZERO で食品衛生実務講習会を開催

令和 5 年 9 月 5 日(火)に、なかの ZERO 大ホールにて食品衛生講習会を開催し、617 名が受講した。

講習は、「事例から学ぶ食中毒対策」と題して、東京都健康安全研究センター微生物部 食品微生物研究科 門間 千枝 氏を講師に迎え行われた。

食中毒予防 3 原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」の重要性を改めて周知し、近年増加しているウェルシュ菌による食中毒について具体的事例を交えながら解説し、食中毒を予防するには HACCP に準じた衛生管理が大切だと呼びかけた。

