

食品衛生実務講習会

世田谷区民会館で食品衛生実務講習会を開催

世田谷区食品衛生協会は、令和 8 年 7 月 28 日(火)に、世田谷区民会館にて食品衛生講習会を開催し、144 名が受講した。

講習は、「知って防ごう食中毒」と題して、一般社団法人東京都食品衛生協会食品衛生コンサルタント 杉本 剛 氏を講師に迎え、第 1 部「食中毒発生状況・事例とトピックス」・「HACCP の入り口」第 2 部「HACCP を使いこなそう」の 2 部構成で行われた。

第 1 部では、令和7年の東京都内における食中毒発生状況と、過去10年間の病因物質別発生件数の推移が示された。また、食用植物と有毒植物の見分け方のほか、ウェルシュ菌、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、カンピロバクターについて、実際の事例を用いた特徴と予防策が解説された。

第 2 部では、HACCP に沿った「食品衛生管理ファイル」の適正な活用方法が講習された。ノロウイルスとウェルシュ菌の事例をもとに、ファイルを用いた具体的な管理計画や記録手順など、実践的な運用方法が解説された。

