

食品衛生実務講習会

きゅりあん大ホールで食品衛生実務講習会を開催

平成30年10月10日(水)、11(木)に、きゅりあん大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935人が受講した。

講師に、(公社)日本食品衛生協会 HACCP 事業課の岡本 愛氏を招き、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」と題して講演された。

6月13日に公布された改正食品衛生法で HACCP による衛生管理が求められることとなることから、今からその対応をすることが重要であり、当協会が提出している小規模飲食店向けの手引書に基づいて、衛生管理計画書とその点検表の作成について解説された。



