


専門研修「食品衛生」

【日時】	令和3年2月16日(火)、18日(木) 9:00~17:00
【会場】	特別区職員研修所
【受講者数】	30名
【講師】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公益社団法人 日本食品衛生協会 公益事業部 技術参与 飯田 信行 氏</li> <li>・東京検疫所 食品監視課 職員</li> <li>・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 職員</li> <li>・厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課 HACCP推進室 職員</li> <li>・一般財団法人 環境文化創造研究所 事務局長代理 藤村 晶 氏</li> <li>・(元)東京都食品衛生監視員 佐藤 史郎 氏</li> <li>・株式会社東殖 代表取締役 笹山 伸幸 氏</li> </ul>
【研修内容】	<p>&lt;目的&gt; 食品衛生に関する専門知識及び最新の知見を習得し、職務遂行能力の向上を図る。</p> <p>&lt;内容&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①HACCPの取組について(講義)</li> <li>②輸入食品の監視指導(講義)</li> <li>③アニサキス食中毒の最新知見(講義)</li> <li>④「食品衛生申請等システム」の 利活用について(講義)</li> <li>⑤異物混入と施設の防虫防鼠対策について(講義)</li> <li>⑥危害要因分析に基づく食品衛生講習会の実施について(講義)</li> <li>⑦食中毒が発生した飲食店における損害賠償の実態(講義)</li> </ul> <div style="text-align: center;">  <p>&lt;講義の様子&gt;</p> </div>
【受講生の声】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分自身で衛生管理計画を作成することで、事業者へ指導する前の理解を深めることができました。</li> <li>・輸入業者ともやり取りをすることが多いので、知見が深まりました。</li> <li>・近頃所属区でアニサキス食中毒の相談が多く寄せられるため、最新の情報が得られる良い機会でした。</li> <li>・防虫対策の事細かな部分まで講義していただいて、これから店舗を監視する際の参考になりました。</li> <li>・食品衛生指導の効果的な方法を学ぶことができてよかったです。</li> <li>・普段は保健所としての立場からでしか食中毒や苦情に関わってこなかったので、事業者や保険の視点から様々な事例を学び、勉強になりました。</li> </ul>

