

専門研修「食品衛生」

【実施日】	2月19日(水)、20日(木)、21日(金)
【受講決定者数】	63名
【受講生の声】	<ul style="list-style-type: none">・資料がとてもわかりやすく、類似施設などでの監視や指導に活かしたいと思う内容でした。業務で他自治体と連絡調整を行うことが多いので、質疑応答もとても参考になりました。・最近の話題(機能性食品)の動向や生食用食肉を提供している自治体のジレンマなどを知ることができました。ウエルシュ菌や酒販販売業の知識も、業者指導をするにあたり、根拠を持って対応できるようになり、大変ためになりました。・通常の業務の中では学べない情報や、知りたいと思っていた内容をお聞きすることができ、良い経験でした。・食品衛生の業務において、法律の部分は変わる頻度が少ないが、検討対象となる事例には流行りがあると思うので、他自治体の事例をもとに学べる講習会があつて良かったです。