


専門研修「食品衛生」

【日 時】	令和4年2月21日（月）、28日（月）9：00～17：00
【会 場】	特別区職員研修所
【受講者数】	54名
【講 師】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・東京都福祉保健局 健康安全部 食品監視課 職員</li> <li>・LRQAサステナビリティ株式会社 取締役 食品事業部長 今城 敏 氏</li> <li>・一般社団法人 日本食品添加物協会 常務理事 川岸 昇一</li> <li>・中央区保健所 生活衛生課 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>・大田区保健所 生活衛生課 職員</li> <li>・一般社団法人 日本冷凍食品協会 品質・技術部 部長 朝川 良徳 氏</li> <li>・東京農業大学 応用生物科学部 農芸化学科 教授 五十君 静信 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>①食品衛生法改正に伴う営業許可制度の見直しによる許可事例（講義・演習）</li> <li>②低温調理における衛生管理のポイント（講義）</li> <li>③添加物に係る基礎知識（講義）</li> <li>④東京オリンピック・パラリンピック競技大会 における食品衛生監視実例（講義）</li> <li>⑤弁当販売におけるウェルシュ菌食中毒の 予防対策（講義）</li> <li>⑥大規模食中毒事案の対応事例（講義）</li> <li>⑦冷凍食品の衛生管理（講義）</li> <li>⑧HACCPの制度化に伴う微生物検査の考え方（講義）</li> </ul> <div style="text-align: right;">  <p>&lt;講義の様子&gt;</p> </div>
【受講生の声】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・低温調理を取り入れたい業者からの相談に、より具体的なアドバイスをするためのポイントを学ぶことができて良かったです。</li> <li>・過去の食中毒事例から今後の調査でより意識して確認したいポイント等を学ぶことができ、参考になりました。</li> <li>・法改正に伴ってHACCPにそった衛生管理がなぜ義務化されたのか知ることが出来ました。</li> <li>・世界的な規則や管理手法の考え方を学ぶことができました。</li> </ul>