

専門研修「食品衛生」

【実施日】	2月17日(金)、20日(月)
【受講決定者数】	56名
【受講生の声】	<ul style="list-style-type: none">・調理場の設計の方の視点で、施設基準について考えることができました。事業者目線を持って指導を行うことの重要性を改めて感じました。・今後、デジタル化を推進していく中で参考になる講義でした。また、市場の監視業務についても興味深かったです。・寄生虫について最新の情報が得られました。事業者への説明時など大いに役立つ内容でした。・自主回収報告制度の基本的な事項や事例を取り上げていただき、理解が深まりました。