

専門研修「食品衛生」

| | |
|----------|---|
| 【実施日】 | 2月13日(火)、14日(水) |
| 【受講決定者数】 | 59名 |
| 【受講生の声】 | <ul style="list-style-type: none">・カンピロバクターの特性などを学ぶことが出来、搬送時の注意点がわかりました。また、最新のカンピロバクターの原因食品と消費者が喫食する食肉生食の現状を知り、普及啓発に活かせると感じました。・実際の厨房内での動きを知ることで、監視指導の際により具体的な提案ができるようになると感じました。・市型保健所職員であり普段は食鳥処理施設に立ち入ることがないが実際の食鳥処理施設での処理方法や生食用鶏肉の一連の流れを知ることができました。・現地の活動を具体的に知れて大変参考になりました。災害時派遣は衛生監視員の専門問わず取り組まねばならないこと、東京都で起きた時は本部を作る所からなど、基本的な事を今一度見直したいと思います。・様々な判例を聞き、処分の際の理由提示が非常に重要であると感じました。・実際の肉の温度変化や見た目などについて知ることができたので、事業者には指導する際の参考にしたいです。・単に急速冷凍すると良いのではなく、凍結には方法がいくつかあり組み合わせることで良い状態に凍結できると知ることができて良かったです。 |