

専門研修「食品衛生」

【実施日】	2月18日(水)、19日(木)
【受講決定者数】	53名
【受講生の声】	<ul style="list-style-type: none">・最近のトレンドとなっている低温調理、ジビエの調理や処理についてどのように指導していけば良いか参考になりました。・告発までの処分になった経緯がしれてとても理解が深まりました。・警察の視点からお話しが聞け、非常に参考になり興味深い講義でした。・新規食品についてどのような開発が進められているのか学ぶことができました。・キッチンカーの衛生管理については勉強不足だったため、営業者に今回学んだことを伝えたいと思います。・輸入食品の監視を、検疫所の方々がどのように行なっているのか流れが分かりました。輸入者からの問い合わせも時々受けるため、業務の参考になりました。・機内食の HACCP は、固定店舗と共通するものもあれば、温度管理はよりセンシティブに考えている部分もあり、大変参考になりました。・ノロウイルスの基本のところから丁寧に説明していただき、理解が深まりました。唾液からの感染や、食中毒の原因からサポウイルスが隠れている可能性についてなど、印象深かったです。それらのことも意識して調査をしようと思いました。