

令和3年度専門研修

食品衛生

日程 2月**21**日(月)
28日(月)



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



食品衛生監視業務に従事する職員【定員60名程度】



特別区職員研修所
(千代田区秋葉原神田相生町1番地 秋葉原センタープレイスビル4～6階)

カリキュラム

2月	時間	教科目	講師(敬称略)
21日 (月)	9:00 ～ 10:45	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)※1	東京都福祉保健局 健康安全部 食品監視課 職員
	11:00 ～ 12:30	低温調理における衛生管理のポイント(講義)※2	ロイドレジスタージャパン株式会社 取締役 食品事業部長 今城 敏
	13:30 ～ 15:45	添加物に係る基礎知識(講義)	一般社団法人 日本食品添加物協会 常務理事 川岸 昇一
	16:00 ～ 17:00	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)	中央区保健所 生活衛生課 職員
	9:00 ～ 10:45	弁当販売におけるウエルシュ菌食中毒の予防対策(講義)	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
28日 (月)	11:00 ～ 12:00	大規模食中毒事案の対応事例(講義)	大田区保健所 生活衛生課 職員
	13:00 ～ 14:45	冷凍食品の衛生管理(講義)	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
	15:00 ～ 17:00	HACCPの制度化に伴う微生物検査の考え方(講義)	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
	計	2日間(14時間)	

※1 事前課題として、事例を募集します。詳細は受講決定通知にてご案内します。

※2 研修会場にてweb会議ツールを使用し、講師がオンラインで講義を行います。