

令和4年度専門研修

食品衛生

日程

2月17日(金)

20日(月)



ねらい

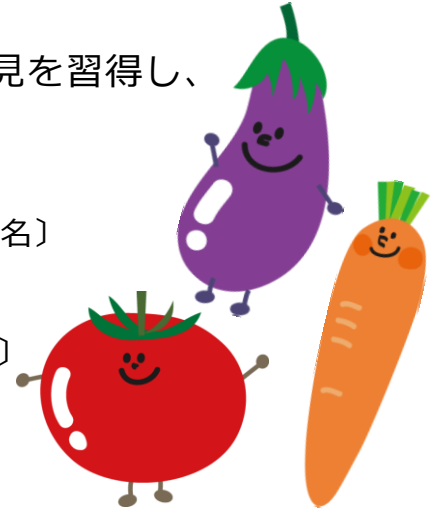
食品衛生に関する専門知識及び最新の知見を習得し、職務遂行能力の向上を図る。

対象

食品衛生監視業務に従事する職員〔定員72名〕

場所

特別区職員研修所〔千代田区九段北1-1-4〕



カリキュラム

日程	時間	教科目	講師（敬称略）
17日 (金)	9:00 ～ 12:00	調理場の設計（講義）	タニコー株式会社 （厨房・製造・設計・施工会社） 執行役員 品質保証部 部長 松尾 裕之
	13:00 ～ 14:45	食品衛生分野におけるデジタル化の推進（講義）	東京都市場衛生検査所 検査課 職員
	15:00 ～ 17:00	清涼飲料水の衛生管理（講義）	（元）株式会社日本キャンパック 関 修
20日 (月)	9:00 ～ 12:00	寄生虫による食中毒（講義）	麻布大学 生命・環境科学部 環境科学科 特任助教 坂西 梓里
	13:00 ～ 14:45	食品リコール情報の報告制度（講義）	厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課 職員
	15:00 ～ 17:00	自動販売機の設計（講義）	一般社団法人 日本自動販売システム機械工業会 職員
計		2日間（14時間）	

【問合せ先】特別区職員研修所 教務第1課 専門研修係 03-6261-1567