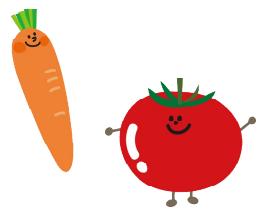
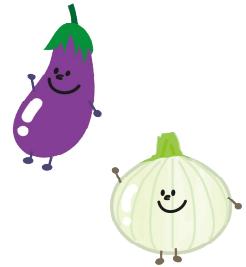


# 令和7年度専門研修



# 食品衛生



日 程 2月18日(水)・19日(木)

**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45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）
18日 (水)	9:00 ～ 11:15	食肉の低温調理とジビ工の衛生管理について（講義）	麻布大学 獣医学部 獣医学科 教授 森田 幸雄
	12:15 ～ 14:30	告発から逮捕に至った食中毒事例について※（講義）	大阪府富田林保健所 衛生課 職員 大阪府警察本部 生活環境課 職員
	14:45 ～ 17:00	フードテックを活用した新規の食品の安全性確保について（講義）	国立医薬品食品衛生研究所 安全性生物試験研究センター 毒性部 五十嵐 智女
19日 (木)	9:00 ～ 10:15	キッチンカーの衛生管理について（講義）	川崎市 健康福祉局 保健医療政策部 生活衛生課 職員
	10:30 ～ 11:45	輸入食品の検査の実際について（講義）	厚生労働省 東京検疫所 食品監視課 職員
	12:45 ～ 14:45	空の上の『食の安全』への取り組み 機内食のHACCP（講義）	(元)ジヤルロイヤルケータリング株式会社 品質保証部 部長 北村 里依
	15:00 ～ 17:00	ノロウィルス食中毒について（講義）	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部 岡 智一郎
計		2日間（14時間）	

※教科目「告発から逮捕に至った食中毒事例について」は、特別区職員研修所にて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。

【問合せ先】特別区職員研修所 教務第1課 専門研修係 03-6261-1565

