

食品衛生実務講習会

サンパール荒川にて食品衛生実務講習会を開催

荒川食品衛生協会は、令和 6 年 9 月 5 日(木)に、サンパール荒川 3階小ホールにて食品衛生実務講習会を開催。各店の責任者ら 41 人が受講した。

講師に一般社団法人東京都食品衛生協会 平谷 優子 氏 を迎え、「最近の食品衛生情報とHACCPについて」と題して講演いただいた。最近の主な食中毒事故事例としてアニサキス、カンピロバクター、ウエルシュ菌を上げ、原因・対策・予防方法を重点的に解説。前年度よりも事故数が増加傾向にあることについて、外食機会の増加、手洗い・アルコール消毒の減少などが考えられると話された。また、調理従事者からの二次汚染による食中毒事故も多発しており、その対策としてHACCPに沿った衛生管理の徹底を呼びかけた。

