

みなと保健所で食品衛生実務講習会を開催

令和 6 年 10 月 16 日(水)・17 日(木)、みなと食品衛生協会はみなと保健所と共催で食品衛生実務講習会をみなと保健所 8 階大会議室で開催。119 人が受講した。

みなと保健所 生活衛生課 小島 美帆 氏 を講師に迎え、「最近話題の食品衛生について」と題した講話が行われた。

講習内容は

- 1.全国と東京都、港区内における食中毒の発生状況と事例について
- 2.食中毒予防 3 原則について
- 3.HACCP に沿った衛生管理について

食中毒に関しては令和 5 年に発生した「ヒスタミン」「ノロウイルス」「アニサキス」「カンピロバクター」の事故事例を中心に詳しく解説し、予防のための 3 原則 つけない(手洗い)増やさない(食品管理方法)やっつける(加熱や冷凍)についても詳しく説明された。

HACCP について基本的な解説の後、衛生管理を改善するための PDCA サイクルについても説明し、HACCP に沿った衛生管理の徹底を呼び掛けた。

