

### 玉川せせらぎホールで食品衛生実務講習会を開催

世田谷区食品衛生協会は、令和6年7月9日(火)に、玉川せせらぎホールにて食品衛生講習会を開催し、102名が受講した。

講習は、「良い状態をとりしきり、保っていくための衛生管理」と題して、一般社団法人東京都食品衛生協会食品衛生コンサルタント 北村隆志氏を講師に迎え、第1部「食の安全をとりしきる」第2部「良い状態を保っていく」の2部構成で行われた。

第1部では衛生管理の「管理」を中心に、食中毒の発生状況から食中毒の防止方法、使い捨て手袋の正しい選び方・使い方、着用と交換のタイミングなどの講習を行った。

第2部では衛生管理の「保つ」ことの重要性を中心に、“食品衛生のPDCA サイクル」「食品現場における5S」についての詳しい説明を行い、食中毒予防のための注意喚起を行った。

