

食品衛生実務講習会

品川区総合区民会館で食品衛生実務講習会を開催

品川食品衛生協会は、令和6年10月9日(水)・10日(木)に、品川区総合区民会館きゅりあん小ホールにて食品衛生講習会を開催し、259人が受講した。

講師に フーズアーキテクト(株) シニアコンサルタント 遠部 裕司氏を迎え、「実例から学ぶ！HACCPの効果的な活用とは？」と題して講演を行った。HACCPについて、基本から衛生管理のポイントまで解説し、食品衛生管理ファイルの活用方法を詳細に説明された。食品事故をおこさないためには、「HACCPによる日ごろからの準備」が大切であり、様々なサポートツールを活用して事故の防止、現場の改善に繋げてほしいと呼びかけた。

