

＜令和２年度＞生衛業感染症対策講習会の概要

1 部 「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理」による

感染症・食中毒予防

講師 一般社団法人 東京都食品衛生協会

食品安全推進室長 廣瀬 俊之 先生

令和２年６月に施行された食品改正法の施行により、食品を扱う事業所では「H A C C Pに沿った衛生管理」が義務づけられました。

運用面では、小規模飲食店等の場合は、（小規模な一般飲食店事業者向け）「H A C C Pの考え方に基づく衛生管理のための手引書」に準拠した「衛生管理計画」を作成し実施することで良いとされました。

令和３年６月からの全面施行に向けて、「H A C C Pの考え方に基づく衛生管理」について、食中毒予防の三原則を基本に、「衛生管理計画の策定」「計画に基づく実施」「実施の確認・記録」の手法等、衛生管理のポイントの実践的知識を身に付けましょう。また、生衛業として実行したい感染症・食中毒予防対策をわかりやすく解説します。

2 部 健康・安全のための店舗の衛生管理

～感染症や室内環境汚染への対策～

講師 東京都福祉保健局健康安全部環境保健衛生課

調査担当 牧 倫郎 先生

生衛業の店舗では、換気や冷暖房、上下水の問題、細菌・ウイルス・室内汚染物質の影響、ネズミや昆虫の侵入など生活環境面での衛生管理も必要です。

また、感染症予防対策、とりわけ、当面の課題として「新型コロナウイルス感染症」拡大防止対策のため「三密回避」等の生活環境面への配慮が必須となっています。

このため、店舗や施設の生活環境衛生上の問題について、感染症リスクを低減・回避する手法等について、生活衛生、建築物衛生の視点から実践的知識をわかりやすく解説します。

＜ 参加申し込み方法について＞

● 11月5日（木）までに

- ・組合員の方は、各組合事務局へF A X送信票をご送付ください。
- ・その他の方は、東京都生活衛生営業指導センターにF A X送信票をご送付ください。（センターのF A X番号：03－3445－8753）