

〈令和3年度〉生衛業感染症対策講習会の概要

1部 実践！！「HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理」（仮）

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3年6月から食品を扱う事業所全てにおいて「HACCPの手法を取り入れた衛生管理」が義務化されました。飲食店、旅館・ホテル、小規模事業者等については、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」という簡易的な対応でもよいとされています。そのためには各業界団体が作成し厚生労働省に承認された手引書を参考に、衛生管理に取り組む必要があります。

本講習では、HACCPの周知・啓発に携わってこられた講師の先生に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（小規模な飲食店事業者向け）」を実践するために必要な知識・手法について、具体例も織り込みながらわかりやすく説明していただきます。

2部 コロナ禍で再注目！健康で安全な環境作りの実践（仮）

講師 東京都福祉保健局健康安全部環境保健衛生課

課長代理 片上 香織 先生

今回の“新型コロナウイルス感染症に対する対応でわかったこと”それは、店舗や住宅などにおける室内環境への取組の重要性です。具体的には、換気や冷暖房、細菌・ウイルス、室内汚染物質の影響などの問題があります。

しかし、それらの室内環境の諸問題については、身近であっても私たちには、その実態や及ぼす影響について、あまり知られていませんでした。

本講習では、室内環境などがもたらす諸問題について、長年、東京都で室内環境保健に係る指導に携わってこられた講師の先生に、生活衛生、建築物衛生等の視点から「健康で安全な室内環境づくり」を実践するためのポイントをわかりやすく説明していただきます。

〈参加申し込み方法について〉

● 10月26日（火）までに

- ・組合員の方は、組合事務局へ受講申込書（FAX送信票）をご送付ください。
- ・組合員以外の方は、東京都生活衛生営業指導センターに受講申込書（FAX送信票）をご送付ください。 【FAX番号：03-3445-8753】

受講申込書（FAX送信票）は、当指導センターのホームページからダウンロードすることもできます。