

## ＜令和5年度＞生衛業感染症対策講習会の概要

**（1部）依然として食中毒が発生している今、**

**改めてHACCPに沿った衛生管理を考える**

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 服部 大 先生

令和3年6月に食中毒予防を目的とした「HACCPに沿った衛生管理」が義務化されましたが、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスなどによる食中毒が依然として発生しています。

一般飲食店など生衛業の多くの方は、業界団体の作成した手引書を参考に、「食中毒予防三原則：つけない、ふやさない、やっつける」をベースとした衛生管理計画を作成し、その実施状況を確認記録する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施することが求められています。大切なお客様とお店を食中毒から守るために、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をどのように実践することが必要なのか改めて考えてみたいと思います。

**（2部） あなどるなかれ！感染症 ～身近にせまる感染症を知る～**

講師 東京都保健医療局 感染症対策部防疫課

課長代理 中島 丈晴 先生

新型コロナウイルス感染症は、「スペイン風邪」以来の100年に一度のパンデミックと言われていますが、「5類感染症」に位置づけ変更となり、日常はウィズコロナに移行しています。今後、海外との交流が回復するとともに、海外から新たな感染症の流入が懸念されます。過去20年間を振り返ると、SARSや新型インフルエンザなどの新たな感染症や、麻疹やデング熱などの再び流行した感染症が、数多く発生してきました。

生衛業に従事される方は、インバウンドとの接触機会も多いため、主に海外から持ち込まれる感染症などを「より身近で接する感染症」として捉える必要があります。自分の身を守るためにも、これらの感染症について、基本的な知識を学んでいただき、しっかりと備えを固めていただきたいと思います。

### ＜参加申し込み方法について＞

● **10月31日（火）までに**

- ①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。
- ②組合員以外の方は、当指導センターホームページから「受講申込書」をダウンロードし、指導センターあてにFAXしてください。

【FAX番号：03-3445-8753】