

〈令和6年度〉生衛業感染症対策講習会の概要

（1部）「食中毒」発生の現況とHACCPに沿った衛生管理について（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 服部 大 先生

食品衛生法の改正により、衛生管理の向上を目的とした「HACCPに沿った衛生」が義務化されて3年経過しました。

しかし、最近の東京都の統計をみると、コロナ禍で感染症対策の徹底等により減少傾向にあった食中毒発生の現況は、新型コロナ感染症の位置づけが感染症法上の5類に移行しアフターコロナとなった今、コロナ禍以前の状況に戻りつつあります。

そこで、最近の食中毒発生状況から、その傾向と主な食中毒原因物質の予防対策を解説します。そして、その予防対策が「HACCPに沿った衛生」のツールである「食品衛生管理ファイル」で実践できることをご確認いただき、その活用により大切なお客様を食中毒から守り「安全・安心」なお店を実現していただくことを目的とした講義内容です。

（2部）生衛業として知っておきたい！

海外から持ち込まれる感染症と害虫への対策（仮）

講師 東京都健康安全研究センター微生物部ウイルス研究科感染症研究室
主任研究員 高橋 久美子 先生

海外との人々の交流が復活し、海外から持ち込まれる感染症や衛生動物等による衛生面でのリスクの高まりが懸念されています。新型コロナウイルス感染症の例でもわかるとおり、グローバル化した世界では、感染症の発生や伝播、外来生物の侵入リスクが常にあります。

海外からの日本の玄関口である「東京」で生衛業を営む皆さまには、輸入感染症や感染症媒介をもたらす海外由来の害虫に関する知識、ウイルス予防の「ワクチン」に関する情報などについて、最新のものを身に着けることが求められています。また、その準備により感染予防などに繋げることも期待できます。

今回、これら海外由来の感染症や害虫に関する基礎的知識や具体的な対処方法等、さらに、最近宿泊業を中心に関心の高まっている「トコジラミ」についての情報提供も含め、専門家の方から講義いただきます。

〈参加申し込み方法について〉

● 10月8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】