

＜令和7年度＞生衛業感染症対策講習会の概要

（1部）『生衛業として知っておきたい！安全・安心のための施設の衛生管理 ～空気環境の管理とネズミ・衛生害虫対策について～』

講師 東京都保健医療局健康安全部環境保健衛生課室内環境保健担当
課長代理 中尾 高志 先生

施設（店舗）を安全・安心に利用してもらうための「生活衛生全般の衛生管理」は、利用者だけでなく、働く従業員にとっても非常に重要です。

安全かつ快適な衛生環境の実現に向けては、施設・設備、使用する水、空気環境、排水、廃棄物などの管理や、ネズミ・衛生害虫への対策などを総合的に行う必要があります。

今回は、衛生管理の中でも、普段あまり注意が払われていない「空気環境の管理」と、生衛業で身近な問題となる「ネズミ・衛生害虫対策」に注目し、実践的な対処法を分かりやすくお話をしていただきます。

（2部）『「食物アレルギー」を知りましょう！ ～安全・安心・信頼されるお店にするために～』

講師 東京都保健医療局健康安全部食品監視課食品安全担当
課長代理 永沼 信二 先生

アレルゲン（アレルギーを起こす物質）には、カビやダニ、花粉、食べ物など様々であり、その中で食べ物によってアレルギー反応が引き起こされる場合を「食物アレルギー」と呼びます。近年、食物アレルギーの患者は増加傾向にあり、関心も高まっています。

現在、飲食業事業者は、食物アレルギーの表示義務はありませんが、消費者庁、東京都などから食物アレルギーを持つ人に配慮した取り組みが呼びかけられています。

そこで、アレルギーの基本知識や食物アレルギーへの対応などについて、できるだけ専門用語を排してわかりやすくお話いただき、生衛業の皆さまが「安心・安全・信頼のおける」店舗運営を実施するための一助として、「食物アレルギー」への対応のヒントになるポイントを学んでいただきます。

＜参加申し込み方法について＞ ● 11月5日（水）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】