

Topics 九保

第13号

まだ残暑が厳しいですが、朝夕は少しずつ秋の訪れを感じる風が吹く季節になりました。季節は少し遡り、夏本番の6月と7月に、鹿児島市食品衛生協会様主催「令和4年度鹿児島市食品衛生責任者養成講習会」が開催されました。弊社に講師派遣のご要請をいただき、今回はHACCPコーディネーターに認定された3名の若手社員も講師としてお話をさせていただきましたので、その様子を少しご紹介致します。



新型コロナウイルスの感染対策を行った上で、1回の講習会につき100名近くの方が受講されています。



◎講義内容◎

食品衛生学(2.5時間)

- ・主な食中毒と健康被害
- ・食中毒等の発生を防止するための基本的な対応

食品衛生法(3時間)

- ・食品衛生法とは ・衛生管理に関すること
- ・自主回収報告制度について
- ・営業規制に関すること
- ・その他食品衛生関係法規

公衆衛生学(0.5時間)

9月も同様に講習会が行われました。講習会の日程等は、鹿児島県食品衛生責任者講習会のホームページからご確認いただけます。

<https://kago-syokukyou.jp/>



鹿児島市登録衛生検査所



株式会社

九州保健ラボラトリー

Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoko.co.jp>

鹿児島事業所

鹿児島県鹿児島市小野二丁目15番2号

TEL099-218-3636

FAX099-218-3553