

令和4年度熊本市地域事業部第1回研修会(報告)

主催 (公社) 熊本県栄養士会 熊本市地域事業部

日時 令和4年 4月 23日(日) 13:00~15:00

会場名 (公財)熊本県総合保健センター3階 大研修室

◇『いまさら聞けない、衛生管理』

講師:熊本市保健所 食品保健課 食品衛生監視員
技師 濱岡 祐司 (ハマオカ マサシ) 様

濱岡様には以下の内容をご講演頂きました。

食品衛生法の改正について

大量調理施設衛生管理マニュアルについて

事前に会員から募集した衛生管理に対する質問について

食品衛生法の改定により、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化(義務化)が行われ、調理施設を持つ栄養士・管理栄養士は今の対応で大丈夫なのか不安があったのではないかと思います。

先生からは衛生管理の基本とHACCPの考え方を教えていただきました。

衛生管理の方法として

- ① HACCPに基づく衛生管理
- ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

があり、学校・病院等の営業以外の集団給食施設は②に該当するとのことです。

衛生管理の質問にもお答えいただいたので日常の私たちの対応と、衛生管理について理解を深めることができました。

また、平成28年に起こった殺菌不足で発生した『キュウリのおかか和えでO157』、平成29年に起こった『きざみのりでノロウイルス食中毒』など具体例を示していただき、衛生管理について再度身を引き締める思いになりました。

先生はHACCPも大事だが、一般衛生管理、5S活動が基礎にあってHACCPが成り立つと話されました。

日常の衛生管理で疑問に思うことは早めに熊本市保健所食品保健課へ相談し、利用者へ安心・安全の食事を提供しましょう。

濱岡先生、来場いただいた皆さま、Webでご参加の皆さまご参加ありがとうございました。

熊本市地域事業部は熊本市エイズ総合対策推進会議のメンバーとして活動しています。

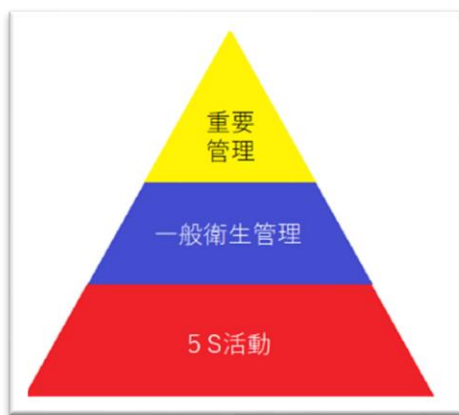
来場いただいた参加者にはエイズやSTD(性感染症)のパンフレットを配布させていただきました。熊本市でもエイズ・STD(性感染症)の発生が増加しています。一人一人が関心をもってエイズやSTD(性感染症)予防に取り組みましょう。



【研修会の様子】



【先生と一緒に】



【先生の示す安全ピラミッド】



【配布した性感染症のパフレット】