



食品衛生 講習会

平成29年8月4日（金）

猛暑の中、約80業者の皆さんが講習会に参加しました。

（公財）北九州市学校給食協会は、毎年全納入業者を対象に「食品衛生講習会」を開催しています。給食に関する安全・安心の再確認や、衛生管理意識の向上を図ることを目的としています。今年は8月4日（金）に北九州市保健福祉局東部生活衛生課広域食品指導係の山下春菜さんを講師に迎え、約80業者を対象にご講演していただきました。

今年は「安全な食品を納入するために」というテーマで約1時間講習会が行われました。講師の山下さんより、①最近の食中毒のトレンド②食中毒の予防法③給食施設から求められていることの3つを知っていただくことを本日の目標に掲げ、講演が進められました。

食中毒の恐ろしさを改めて聞き、安全な食品を学校に納品するためには、確実な手洗い、食材の温度管理、加熱、器具の消毒、毎日の健康チェックが基本であり、HACCPの導入についてもお話いただき、幅広い観点からご指導いただきました。ありがとうございました。

講師：山下春菜さん（北九州市保健福祉局東部生活衛生課広域食品指導係）



講義内容

1. 食中毒とは？
2. 細菌性食中毒
3. ウイルス性食中毒
4. その他の食中毒
5. 食中毒を予防するために
6. HACCP 制度化
7. 大量調理施設衛生管理マニュアル