

# 食品衛生の重要性理解

## 男鹿海洋高でセミナー



オンラインセミナーで食品衛生について学ぶ生徒

男鹿市の男鹿海洋高校食品科の1〜3年生35人が20日、オンラインセミナーで食品衛生に関する知識を深めた。セミナーでは、県生活衛生課の職員がアサキスやノロウイルスなどの食中毒を引き起こす原因や事故例、予防方法などを説明。食品衛生責任者の資格を持ち、食品衛生コンサルタントとして活動する衛生管理会社「ダイナミック・サニート」(秋田市)の菅原妙子さんは、食品製造の従

について紹介した。菅原さんは衛生管理の基本として健康管理の徹底と、清潔な身なりを心がけるよう強調。30秒かけて行う衛生的な手洗い方法などを紹介した。食中毒や異物混入は、直接関わる食品製造従事者だけではなく、管理職や事務職にも注意する必要があると指摘。さまざまなルールをみんなが守るようにしたいと話した。セミナーはダイナミック・サニートの主催。主に社会人向けだが、男鹿海洋高でも生徒たちが食品衛生管理の国際基準「HACCP(ハサップ)」について学び、食品製造の実習にも取り組んでいることから受講した。

(藤原剣)