

薬学職・獣医師職
集団討論の課題

【令和4年1月31日実施】

新型コロナウイルスの感染拡大により、新たな生活様式が求められる中で、飲食店においてもテイクアウトによる販売の導入がすすめられています。

そのような中、令和3年6月から食品を扱う全事業者に対して、HACCPに沿ったより厳しい食品の衛生管理が求められています。

については、飲食店におけるテイクアウトでの食品の安全性担保のために、事業者として注意すべき点や対策について整理し、グループとしての意見をまとめてください。

また、テイクアウトでの食品販売の安全性を確保するために行政として取り組むことについてもグループとしての意見をまとめてください。

※「HACCP」：食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去等させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のこと。