

## 平成 28 年度 学校給食衛生管理指導者講習会を開催

平成 28 年度の学校給食衛生管理講習会が 6 月 30 日（木）に開催され、県内各地から 34 名の給食担当者による、熱心な研修が行われました。

研修では、食中毒の予防や衛生基準の遵守などをテーマに、以下の 3 つの講義が行われ、参加者はメモを取りながら熱心に聴講されていました。

### 記

#### 講義「事例から学ぶ衛生管理について」

全国・県内の食中毒発生状況から、今どのような食中毒がどの程度起きているか、またどのようにして起きたかなどを把握し、食中毒の防ぎ方を学びました。

細菌性食中毒予防のポイントとして、「付けない」「増やさない」「やっつける」とあるが、「増やさない・やっつける」は食中毒菌がついた後の対策で、一番大事なのは「付けない」こと。そのためにはやはり手洗いが基本であることを話されました。

#### 講義「学校給食における衛生管理について」

子どもたちに安全で安心できる給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」を遵守することが必要であり、作業工程表や作業同線図を確実に作成するポイント、大きな社会問題となっている、食物アレルギーへの対応や異物混入防止についての具体的な事例に基づく講義が行われました。

#### 講義・実習「食器の洗浄度、給湯器の濁度検査について」

実際に使用している食器と水を検査し、食器に汚れが残っていないか、給湯器のお湯は汚れていないかの検査をするなど、実地に基づいた講義が行われました。

#### 情報交換

班ごとに分かれて、事例について話し合いをしました。



坂本主査による講義



本会常務理事 挨拶



大塚教育調整監 挨拶



河野指導主事による講義

## 平成28年度 学校給食衛生管理指導者講習会 開催要項

- 1 趣 旨 衛生管理の指導的立場にある、市町教育委員会、公立校の学校給食関係者、栄養教諭・学校栄養職員等を対象として、食中毒防止対策等の必要な知識及び実務的対策方法を習得させ、衛生管理に関する指導力の向上を図ることを目的とする。
- 2 主 催 山口県教育委員会 (公財) 山口県学校給食会
- 3 日 時 平成28年6月30日(木) 9:50~16:00
- 4 会 場 山口県学校給食総合センター  
山口市富田原町1-18 TEL (083) 922-0714
- 5 参加対象者 各市町教育委員会学校給食担当者  
公立学校の学校給食調理施設の調理場長等責任者  
栄養教諭・学校栄養職員 等

### 6 日 程

9:30 ~ 9:50	9:50 ~ 10:00	10:00 ~ 11:30	11:30 ~ 12:00	12:00 ~ 13:00	13:00 ~ 15:00	15:00 ~ 15:50	15:50 ~ 16:00
受付	開会 行事	(1) 講義	(2) 講義	昼食 休憩	(3) 講義 実習	(4) 情報交換	閉会 行事

### 7 研修内容

- (1) 講義 「事例から学ぶ衛生管理について」  
山口県環境生活部生活衛生課 食の安心・安全推進班 主査 坂本 聡
- (2) 講義 「学校給食における衛生管理について」  
山口県教育庁学校安全・体育課 指導主事 河野陽子
- (3) 講義・実習 「食器の洗浄度、給湯器の濁度検査について」  
山口県学校薬剤師会 会長 沖田敏宜  
理事 福田せい子 渡辺眞美子 中村光宏 小林晃子  
尼崎美奈子 研究委員会 委員 年光久美
- (4) 情報交換

### 8 その他

○ 持参するもの

「文部科学省発行各マニュアル」6冊及び「学校給食衛生管理基準」  
「学校給食調理場における手洗いマニュアル」平成20年3月発行  
「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」平成21年3月発行  
「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」平成22年3月発行  
「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」平成23年3月発行  
「学校給食調理従事者研修マニュアル」平成24年3月発行  
「学校給食施設・整備の改善事例集」平成25年3月発行  
各施設で使用されているボイラーの湯500ml以上(清潔に洗浄し学校名を記名したペットボトルに入れて、当日朝調理室へ持参)

- 昼食(お茶付き)は500円で斡旋します。参加申込書に記入してください。  
(当日欠席された場合の代金は、後日徴収します。)