

平成29年度 学校給食衛生管理指導者講習会の開催

7月6日(木)に学校給食衛生管理指導者講習会を開催しました。県内各地から30名の学校給食関係者が参加し、衛生管理についての講義・実習・意見交換などが行われました。

〈研修内容〉

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

食中毒の原因別発生件数や、大規模な被害があった事例を見ながら、食中毒の原因となる細菌やウイルス、寄生虫の特徴と、それらが引き起こす食中毒を予防する方法について講義がありました。また、すべての食中毒予防の基本となる正しい手洗いについて、教えていただきました。

最後に受講者から事前に提出のあった質問事項について、講師の方に答えていただきました。



土井常務理事挨拶



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 中嶋 浩子

学校給食調理現場における具体的な衛生管理方法について講義がありました。手洗い設備のチェックポイントや、使い捨て手袋の効果的な使用法、作業工程表や作業動線図の正しい作成方法など、実際の現場での調査・経験に基づいた衛生管理のポイントを教えていただきました。



講義・実習 「食器の洗浄度検査について」

山口県学校薬剤師会 会長 沖田 敏宜 相談役 為近 純子

理事 福田 せい子 渡辺 眞美子

小林 晃子 尼崎 美奈子 中村 光宏



情報交換

受講者が5つの班に分かれ、学校給食の現場で起こる可能性のあるさまざまな想定事例について、どのような対応をするべきか意見を交換し合いました。

