

## 平成30年度 学校給食衛生管理指導者講習会の開催

5月31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26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。



土井常務理事挨拶

### 〈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 川崎 由紀子

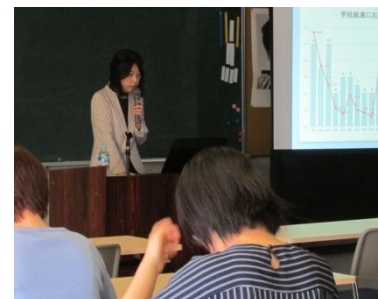
食中毒の発生状況から、それぞれの原因となる細菌やウイルス、寄生虫の特徴と、それらが引き起こす食中毒を予防する方法について講義がありました。大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、適切な対策方法についても学びました。また、すべての食中毒予防の基本となる正しい手洗いについて、教えていただきました。



#### 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。納入業者や食品の選定、検収作業における注意点、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 「給食調理施設における衛生管理について」

山口県学校薬剤師会 会長 沖田 敏宜 相談役 為近 純子

理事 渡辺 眞美子 小林 晃子 尼崎 美奈子 中村 光宏

##### ○衛生害虫について

調理場に生息する衛生害虫について、その種類ごとに特徴や予防法駆除方法について講義していただきました。

##### ○学校給食における消毒薬について

給食室で使用する、消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム液、各種洗剤について、取り扱いの注意点や使用方法について講義していただきました。



#### 情報交換

受講者が5つの班に分かれ、大量調理施設衛生管理マニュアルの改正への対応や異物混入防止について意見交換を行いました。