

令和元年度 学校給食衛生管理指導者講習会の開催

6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24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。

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



土井常務理事挨拶

〈研修内容〉

講義（1） 「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 田中 敦子

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。物資納入・検収時の注意点や手洗い設備のチェックポイント、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等に基づいた衛生管理のポイントを教えてくださいました。



講義（2） 「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 技師 森 あゆみ

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。大量調理施設衛生管理マニュアルや学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理について御説明いただきました。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、教えてくださいました。



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させていただきました。

講義・実習 「学校給食における消毒薬について」



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

情報交換

受講者が4つの班に分かれ、衛生管理や異物混入の防止について意見を交換しました。