

令和3年度 学校給食衛生管理指導者講習会の開催

5月27日(木)に学校給食衛生管理指導者講習会が開催されました。今年度はオンライン開催とし、学校給食衛生管理の指導的立場にある関係者が県内各地から受講しました。

13:30～ 13:20	13:20～ 13:30	13:30～ 13:50	13:50～ 14:50	14:50～ 15:00	15:00～ 16:20	16:20～ 16:25
受付 (サッポ入室)	開会 行事	講義 (1)	講義 (2)	休憩	講義 (3)	閉会 行事



土井常務理事挨拶

〈研修内容〉

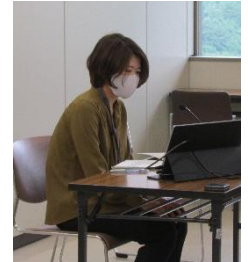
講義(1) 「学校給食における衛生管理について」

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いての具体的な衛生管理方法について講義がありました。衛生管理体制の整備や納入業者の選定、設備の整備など衛生管理のポイントを教えていただきました。



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、予防する方法について講義がありました。また、HACCPに基づいた衛生管理について御説明いただきました。



講義(3) 「給食衛生管理とコロナウイルス対策について」

山口県薬剤師会学校薬剤師部会 理事 中村 光宏
学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアルに基づき給食の準備や配膳、喫食時の注意点について講義がありました。また、手洗いやトイレの使用などこれまで実施してきた衛生管理を徹底して行うことが重要であるとの指導をいただきました。



「食器洗浄度と給食室で使用する消毒薬について」

山口県薬剤師会学校薬剤師部会 理事 小林 晃子
学校給食現場で使用される様々な種類の洗剤や消毒薬の管理方法や使用方法について講義いただきました。新型コロナウイルスの対策で注目されている消毒薬の使用についてもご指導いただきました。

