

## 令和6年度 学校給食衛生管理指導者講習会の開催

5月30日（木）に学校給食衛生管理指導者講習会が（公財）山口県学校給食会で開催されました。学校給食衛生管理の指導的立場にある多くの関係者が受講しました。

13:10～ 13:30	13:30～ 13:40	13:40～ 13:55	13:55～ 14:40	14:40～ 14:50	14:50～ 16:10	16:10～ 16:15
受付	開会 行事	講義 (1)	講義 (2)	休憩	講義 (3) 実習	閉会 行事



山口県教育庁  
学校安全・体育課  
福田調整監挨拶



山口県学校給食会  
田平事務局長挨拶



### 〈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 廣田 典子

学校給食における食中毒発生状況や、食中毒発生時の対応、必要となる書類等ご説明いただきました。手洗い等の衛生管理に関する調査研究の結果や、事前質問の回答がされました。



#### 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 主任技師 黄波戸 亜哉

食中毒の原因と特徴や、県内の食中毒発生状況、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ご説明いただきました。



### 講義・実習（3） 「食中毒防止の手洗いの重要性について」

一般社団法人山口県薬剤師会

内田 一成 西村 正広



食中毒防止には手洗いが重要であり、その手洗いにも「標準的な手洗い」と「作業中の手洗い」と2種類あることの説明がありました。正しい手洗いのポイントや食中毒予防の3原則「①つけない（手洗い）②ふやさない（加熱後冷却、温かい物は65℃以上で保管）③やっつける（加熱する、消毒剤の使用）」など講義いただきました。

その後の実習では、ATP 検査機を用いて、受講者は自分の手指の洗浄前、洗浄後の数値の比較や、実習を行った調理室の水道レバー、ガスレンジの取っ手等を拭き取り数値を調べました。

手指に関しては、個人差がかなりありましたが、不特定多数が使用する、ドアノブやガスレンジの取っ手は数値が高めでした。また、今回、講師や司会者が使用したマイクの持ち手の数値がとても高かったのでアルコール消毒をこまめに行おうと思いました。菌は目に見えないためATP 検査機による「数値の見える化」がわかりやすく、本会でもATP 検査機（試薬付き）の無償提供を行っております。この講習を通して学校給食における衛生管理の一助となることを願っています。

