

■研究・実践の課題（テーマ）

愛知県中堅栄養教諭資質向上研修の開催

■主任研究者 岸本満

■共同研究者 福岡恩、福谷留奈

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

栄養教諭は学校給食における衛生管理責任者としての職務を果たすために HACCP の基礎・基本を学び、理解を深め、給食業務を適切にマネジメントし安全な給食を児童・生徒らに提供しなければならない。本研究所では 2014～2019 年度まで 6 年間、愛知県総合教育センターより依頼を受け「愛知県栄養教諭 5 年経験者研修」のプログラムを共催、2020 年度はコロナ禍により中止されたが、2021 年度より「中堅栄養教諭資質向上研修【前期】」に研修名称が変更された。

**研修概要：**研修日時：2022 年 8 月 5 日（金）13：10～16：30

研修会場：611 給食経営管理実習室

研修名称：「中堅栄養教諭資質向上研修【前期】」

研修テーマ：「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」

研修参加者：愛知県栄養教諭 22 名（当日 2 名欠席）

（小学校 13 人、中学校 5 人、特別支援学校等 4 人）

講 師：名古屋学芸大学 教授 岸本満

**講 義：**「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」

内容：1.学校給食でウエルシュ菌食中毒～芽胞形成菌・ウエルシュ菌について深く知ろう！～、 2.HACCP は柔軟である～しなくていいことあるんだ～

3.食品安全マネジメントレベルをチェック

4.食品安全マネジメントに必要な知識、

5.各種食品安全マネジメントシステムの概要

**全体討論：**「衛生管理で不安に感じていること、もやもやしていること衛生管理で棚上げしていること・あとまわしにしていること」

**受講者の感想**（「振り返りシート」より）：

\*衛生管理について、他の施設でも同じように悩んでいることが分かり、また全体討論から、きちんとデータなど根拠を示して調理員さんたちに伝えていくことが大切だと学んだ。早速 2 学期からの給食で生かしていきたい。

\*方針や目標を定め、それを達成するために組織を適切に指揮・管理する食品安全マネジメントについて学んだ。現在の所属では部分的にできてはいるが、講義を受けて方針・目標をきちんと定めていかななくてはならないと実感した。

- \* 根拠を探す力をもちたい。もやもやしていることを一人で抱えず仲間と改善に向けて話し合う「見える化」をしていきたい。
- \* ウェルシュ菌について、大変分かりやすい内容だった。食品安全マネジメントについてはできていない項目があったので、給食センターで見直したい。全体討論は皆さんが悩みがちな問題が取り上げられ、岸本先生が分かりやすく答えてくださり、勉強になった。
- \* 調理員さんに質問をされると「マニュアルに書いてあります」「〇〇の基準にあります」としか答えていなかった。より明確な根拠とともに伝えられるようになりたい。
- \* 「気付き、問題意識を高め、改善する努力を促す仕組みをつくる」という言葉が印象的だった。今までやってきて何も問題が起きていないからと問題点に気付こうとしていないことを反省した。日頃の業務から課題を見つけ、改善方法を給食センター全体で考えていきたい。
- \* ルール化されていることの根拠を改めて調べてみたいと思った。
- \* 「H A C C Pは柔軟である」という言葉が印象的だった。今までは「～してはいけない」という目線で衛生管理をしてきたが、T・T管理を中心において衛生管理をする。日常のもやもやがすっきりした。ありがとうございました。
- \* 調理場の見学は、新しい機器を見るのがなかったためとても新鮮だった。
- \* 調理場内での問題点・課題は、言い続けること、情報共有をして皆で声を出していくことが効果的だと思った。実践していこうと思う。
- \* 衛生管理の危機意識をもって業務を行う。日々何もなくて当たり前ではなく、少しのことで危険につながってしまうので意識を高めていきたい。