

平成30年度栄養教諭5年経験者研修実施要項

1 目的

教職経験5年経過の全ての栄養教諭を対象に、経験に即した体系的な研修の一環として、教育上の課題に対応し得る内容について研修を行い、資質・能力の向上を図る。

2 主催

愛知県教育委員会、愛知県総合教育センター

3 対象者（中核市を含む）

- ・平成25年度の新規採用者で栄養教諭の経験が5年を経過した者。
- ・平成25年度に任用替えとなり、栄養教諭の経験が5年を経過した者。
- ・上記以前の新規採用者、任用替えの者で、平成29年度以前に「栄養教諭5年経験者研修」を受講していない者。

4 期日・会場・研修概要等

愛知県総合教育センター（愛知郡東郷町大字諸輪字上鉾68番地）

研修名・期日等	内容・方法	会場	担当
校外研修	第1日 7月26日（木） ◆オリエンテーション「5年経験者研修の意義」 ◆講義・協議「食に関する指導の全体計画・年間計画の活用と改善」 ※「食に関する全体計画・年間計画」を持参する。 ◆講義・演習「個別指導の方法と実際」	総合教育センター	総合教育センター
	第2日 8月2日（木） ◆講義・演習「栄養管理の課題と改善～個に応じた栄養量の提供～」 ※課題あり（様式2） ◆講義・演習「HACCPの考え方に基づいた衛生管理の実践」 ※課題 別途連絡	名古屋学芸大学	総合教育センター
	第3日 10月19日（金） ◆講義・協議「食に関する指導の教材研究の進め方」 ◆講義・演習「担任等とのチームティーチングの方法と実際」	総合教育センター	総合教育センター
校内研修 (1) 実施時期 4月から12月の間に実施する。 (2) 実施項目及び実施時間【合計8時間】 ア 教育目標・教育課程と学校給食・食に関する指導の講義及び研究協議【3時間】 イ 授業参観【3時間】 ※研究発表や現職研修の授業参観と研究協議への参加 ウ 食に関する指導・授業の実施【2時間】		各学校	各学校

5 研修内容及び日程

別紙1のとおり

6 参加者

小学校栄養教諭 13人
 中学校栄養教諭 3人
 特別支援学校栄養教諭 1人
 合計 17人
 （参加者名簿・・・別紙2参照）

7 旅費等

- (1) 旅費については、各学校において職員等の旅費支給規程に基づき支給する。
- (2) 来所の際は、できる限り公共交通機関を利用する。

8 欠席等の手続き並びに特別警報、暴風警報発表時及び地震等における研修事業の取り扱い

総合教育センターウェブページ掲載の平成30年度研修事業案内5、6ページ「◆受講に当たっての留意事項」を参照する。

9 その他

- (1) 総合教育センター内に食堂はありません。
- (2) 研修の受講に当たって、支援や配慮等の必要があれば、下記担当まで御相談ください。
- (3) 研修課題及び校内研修実施報告書の提出について

提出書類	提出期日	部数	提出先
第1日研修課題 「食に関する全体計画・年間計画」	7月4日(火)	2部	総合教育センター
	7月26日(木)	17部	持参
第2日研修課題 「栄養管理の課題と改善」(様式2)	7月4日(火)	2部	総合教育センター
	8月2日(木)	17部	持参
校内研修実施報告書(様式1※) ※県立学校は総合教育センターへ提出する。	市町村教育委員会 1月10日(木)	3部 市町村教委用 教育事務所用 センター用	市町村教育委員会
	教育事務所 1月17日(木)		
	総合教育センター 1月24日(木)		

※提出課題には、必ず受講番号(8桁数字)を記入してください。

※校内研修の実施に当たっては、別添「実施報告書(様式1)記入例」を参考として、計画的かつ効果的な研修となるよう御配慮ください。

※様式1は、総合教育センターウェブページ「研修・講座案内」の「ダウンロード」ページに掲載してあります。御活用ください。(平成30年3月下旬更新)

(3) レポート等の送付先について

〒470-0151

愛知県東郷町大字諸輪字上鉾68番地

愛知県総合教育センター研修部基本研修室 須澤智子宛て

*封筒の表面左隅に、「栄養教諭5年経験者研修(課題・報告書)在中」と朱書きする。

担当 研修部基本研修室(須澤)

電話 0561-38-9507(ダイヤル)

愛知県総合教育センター所長 殿

〇〇立〇〇〇学校長
〇 〇 〇 (職印)

平成30年度栄養教諭5年経験者研修校内研修実施報告書について(報告)

このことについては、下記のとおりです。

記

校内研修実施報告書			
受講番号	(8桁番号)	教育事務所名	教育事務所(注2)
学校名	立	学校	氏名
研修テーマ	(例) 発達段階に応じた食品を選択する能力の育成 ※食に関する指導について、テーマを設定する。		
研修内容(注3)	月日	時間数	講師(職名・氏名)
(例) 【講話及び協議】 教育目標・教育課程と栄養教諭との関わり (内容)	4月〇日	1	校長 〇〇〇〇
(例) 授業参観 生活科「 」 (内容)	6月〇日	1	〇年〇組 授業者〇〇
(例) 授業の実施及び協議 学級活動「朝ごはんを見直そう」 (内容)	10月〇日	1	〇年〇組 授業者 T1 〇〇〇〇 T2 〇〇〇〇 協議会参加者 〇〇〇〇
(例) 給食の時間における食に関する指導の実施及び協議 <高学年を中心とした食に関する指導及び巡回指導> (内容)	11月〇日	1	教務主任 〇〇〇〇 給食主任 〇〇〇〇
合 計		8	
校内研修を終えての感想 ・学んだこと ・新たな課題 など			

注1 A4判縦長横書き。ページ数は自由(2ページ以上の場合には両面印刷とする)。
 注2 尾張教育事務所管内の研修者は、()内に地区名を記入する。(中島・丹葉・愛日) 県立学校は空欄とする。
 注3 実施要項『校内研修(2)実施項目及び実施時間』を確認する。

「栄養管理の課題と改善—個に応じた栄養量の提供—」

※課題における数値は研修として使用します。本研修以外で使用はしません。

受講番号 (8桁)	1	7	校 種	小 ・ 中 ・ 特
<p>1 個に応じた栄養量の提供について、現在進めていること・その課題・改善したい点等をまとめる。 なお、取り組みをしていない施設においては、その弊害となっている問題点とその解決案を考え、具体的にまとめる。</p>									

2 所属校の体位平均値、肥満傾向児及び痩身傾向児出現率

下の表に近々の数値を記入する（記入できるところだけでよい）。

<平成 年度 月 調べ>

学年	人数	男子身長		男子体重		女子身長		女子体重		出現率%	
		平均値 cm	標準 偏差	平均値 cm	標準 偏差	平均値 kg	標準 偏差	平均値 kg	標準 偏差	肥満傾 向児	痩身傾 向児

3 平成30年5月の1か月分の所属校の残量率を下の表に記入する。

<平成30年5月>

(%)

1		7		14		21		28	
2		8		15		22		29	
		9		16		23		30	
		10		17		24		31	
		11		18		25			

注1 A4判縦で両面印刷にする。

小学校 13人、中学校 3人、特別支援 1人 計 17人

受付時間 9:00～9:25

期日	時間	研修内容 <会場>
第1日 7月26日(木)	9:30～9:40	日程説明、諸連絡 <保健実習室>
	9:40～10:00	【講義：5年経験者研修の意義】<保健実習室> 保健体育スポーツ課健康学習室指導主事 杉野 由起子
	10:00～12:10	【講義・協議：食に関する指導の全体計画・年間計画の活用と改善】<保健実習室> 瀬戸市立南山中学校校長 加藤 正彦
	12:10～13:10	休憩
	13:10～16:10	【講義・演習：個別指導の方法と実際】<保健実習室> 愛知県臨床心理士会臨床心理士 久利 恭士
	16:20～16:30	諸連絡
第2日 8月2日(木)	9:30～9:40	日程説明、諸連絡 <保健実習室>
	9:40～12:10	【講義・演習：栄養管理の課題と改善～個に応じた栄養量の提供～】<保健実習室> 愛知みずほ大学短期大学部客員教授 上原 正子
	12:10～13:10	休憩
	13:10～16:10	【講義・演習：HACCPの考え方に基づいた衛生管理の実践】 <名古屋学芸大学> 名古屋学芸大学教授 岸本 満
	16:20～16:30	振り返り、諸連絡
第3日 10月19日(金)	9:30～9:40	日程説明、諸連絡 <第9講義室>
	9:40～12:00	【講義・協議：食に関する教材研究の進め方】<第9講義室> 保健体育スポーツ課健康学習室主査 稲留 雄一
	12:00～13:00	休憩
	13:00～16:00	【講義・演習：担任等とのチームティーチングの方法と実際】 <第9講義室> 愛知教育大学准教授 加納 誠司
	16:10～16:30	諸連絡

平成30年度 栄養教諭5年経験者研修

HACCPの考え方に基づいた衛生管理の実践

名古屋学芸大学
岸本 満

2018.08.02

1

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

あらかじめHA(危害分析)を行って
最終製品に存在してはいけない 危害要因を明確にして
危害要因を管理するための方法(管理手段)も 明確にして

危害分析に基づいて決定された
CCP(重要管理点)で

食品中の危害要因を
人の健康を損なわないレベルに確実に減少させる
ことによって、食品の安全を確保する衛生管理手法

2

HACCPシステム

各製造工程で、原材料によって持ち込まれる
危害要因(=ハザード;リスクの源)を科学的根拠に基づき
排除または減少させるため、

洗浄方法、殺菌手段、加熱温度、加熱時間、
冷却中心温度、異物検出装置感度をあらかじめ決定し、
製造します。

また、

製造中の状態を管理(監視)、記録します。
万が一にも、決められた基準をはずれ(逸脱)ても、
あらかじめ改める(是正)手段も決定しており、
出荷する製品は常に安全性を確認・保障して
製造することができる

引用:厚生労働省 食品製造におけるHACCP入門のための手引書

3

ハザード / 危害要因 / 危害 / 食品安全ハザード

「健康に悪影響を引き起こす可能性を持った、
生物的、化学的、物理的物質、
あるいは食品の状態」

A biological, chemical or physical agent in, or
condition of, food with the potential to cause
an adverse health effect.

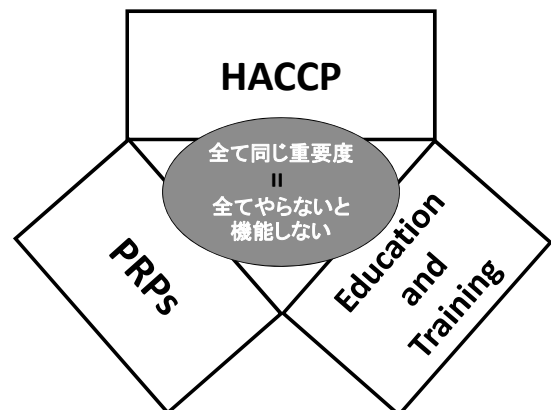
HACCPが求めるもの

- 科学に基づく
- 検証を要求
- 文書・記録を要求
- これらの透明性・公開性がある

報告が文書でなく口頭だと、都合の悪い結果は「ないもの」とすることが可能

5

調理でのHACCP



安全な食品を調理する条件

- 1) 安全で衛生的な、かつ品質の良好な原材料の使用
- 2) 食品取扱い者を含めて清潔で衛生的な作業環境の確保(汚染防止)
…一般的衛生管理プログラム /PRPs

殺す 増やさない つけない 持ち込まない

- 3) 食品の取扱いにより危害発生を防止(増幅防止および排除)…HACCP

殺す 増やさない

一般的衛生管理プログラム

PP=PRPs

Prerequisite Programs

不可欠の、必須の、
必須条件、前提条件



- ① 施設設備、機械器具の衛生点検
- ② 施設設備、機械器具の保守点検
- ③ 従事者の衛生教育
- ④ 鼠族、昆虫等の防除
- ⑤ 使用水の衛生管理
- ⑥ 排水及び廃棄物の衛生管理
- ⑦ 従事者の衛生管理
- ⑧ 食品等の衛生的な取り扱い
- ⑨ 製品等の回収方法
- ⑩ 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検

8

一般的衛生管理 /前提条件プログラム/PRPs

- 当面は人の体に直接的な重大な危害を与える可能性はないが、そのようなハザードを人に危害を与えるレベルまで増大させないように予防する管理手段
- ヒトの体に直接的に危害を与えるハザードを外部から食品に持ち込まないように予防する管理手段
- HACCPを実施するための施設に対する要求事項
HACCP実施に先立ちその効果を監視し検証する必要がある
- 施設内で安全な食品生産に役立つ環境条件を提供する、普遍的な手段や手順

一般的衛生管理/前提条件プログラム/PRPsは

- ハザードの管理(HACCP)をするためではなく、衛生的な調理を維持するために、環境を清潔にしあるいは清潔に取り扱いすることを目的に構築される
- 一般的衛生管理/前提条件プログラム/PRPs 確立の目的は
- a) 作業環境から食品にハザードを混入させない
 - b) 調理済み食品への交差汚染を防ぐ
 - c) 食品及び調理環境におけるハザードの許容水準を管理する

一般的衛生管理 /前提条件プログラム/PRPs

ということは

二次汚染、交差汚染の防止

製品や環境におけるハザードの水準を一定に保つ

ために活用されるもの

11

一般的衛生管理プログラム～具体的には

- 1) 大量調理衛生管理マニュアル(2016.07.01改正)
 1. 原材料の受け入れ、した処理段階における管理
 3. 二次汚染の防止
 5. その他(施設設備、調理従事者等)
- 2) 学校給食衛生管理基準(2009.4.1施行)
(温度・時間管理、殺菌要件などHACCPによる管理も含むがほぼ全般にわたり、PRPs)
- 3) 弁当及び惣菜の衛生規範などの食品衛生法に基づく厚生省通知の衛生規範
- 4) SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures)
衛生標準作業手順書
調理施設におけるソフト面(洗浄・殺菌など)の手順書

12

日常の作業とHACCP / OPRPs/ PRPs

- 作業前** 食品への汚染/混入源の排除 **PRPs**
- ・施設・設備・機械・器具が正常か確認
 - ・SSOPに従い、食品との接触部分の洗浄・殺菌

- 作業中** 作業環境の管理 **PRPs**
- ・食品周囲の環境からの汚染を防止
- 危害要因を確実に減少/排除 **HACCP**
 危害要因の増加を防止する **OPRPs**
 (温度・時間管理等)

- 作業後** 次の作業に備える **PRPs**
- ・マニュアルに従い後片付け・洗浄・殺菌

HACCPの基本はHA(危害分析)

- ・危害を認知していなければ管理できない
- ・経験と勘ではなく科学的に
- ・現場の実態を踏まえて
- ・微生物の知識が必須
- ・アレルギー、化学物質などの知識も
- ・一人でやらずにチームで

14

HACCPは記録 書類が求められます

- 例
- 食品に関わること
 - ①CCPの記録
 - ②冷蔵庫・冷凍庫の温度管理
 - ③検収記録 などなど
 - 場所に関わること
 - ①使用水
 - ②排水
 - ③廃棄物
 - ④ごみ置き場
 - ⑤グリストラップ
 - ⑥トイレの清掃、消毒
 - ⑦ネズミや害虫の駆除 などなど
 - 人に関わること
 - ①健康状態
 - ②出勤時
 - ③定期
 - ④行為 など
 - その他

15

危害要因の制御したい、そのやりかた

1. PRPsとCCPを意識(区別)しない
2. まず、現場の問題点を発見する。
3. 問題点のリストを作成する
4. 仕分ける(PRPsかCCPか)
5. 優先順位をつけて改善する
6. PDCAを繰り返す
7. コミュニケーション(ヒヤリハット報告など)を大切に

16

危害要因の制御 そのキーワード

温度管理	時間管理
洗浄・殺菌	手洗い
二次汚染防止	教育訓練
原材料管理	

17

現在あなたのいる現場で、
 衛生管理上の課題、問題点、改善点は明確か。

- 一般的衛生管理(PRPs)、HACCPシステムで不安や心配はないか。
- 「見える化」の取り組み、プロセスでその不安や心配を解消できるかもしれない。

18

□「自ら気づき、問題意識を高め、自ら改善する努力を促す仕組みをつくる」ことが重要

□ そのためには、各自の役割を明確にし、現状を理解出来る情報を日ごろから見える状態にし、関係者が協力して、改善する職場風土をつくること。

□ 「見える化」することで、
①問題の早期発見と解決、
②情報の公開により改善の活発化、
③問題の顕在化により再発防止
の3点が期待できる。

19

1.不安・心配・ヒヤリ・事故などの内容を記述する

□ 上記の概要を1～2行程度であらわす。

□ 必要に応じ、少し詳しい経緯等も記述する。

20

2.不安・心配・ヒヤリ・事故発生の原因を記述する

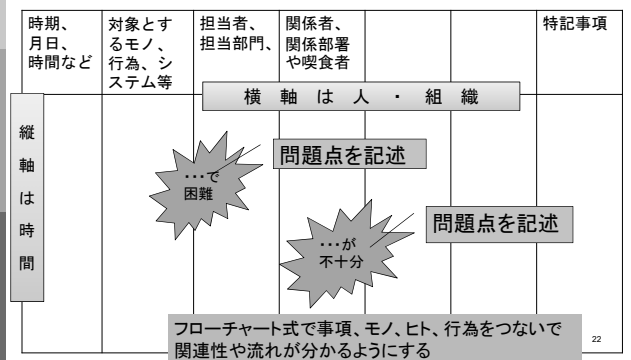
□ 事故が発生した（しそうな）直接的な原因を記述する。

□ 対象となるモノ、行為、システムの流れ、手順、仕様、構成、概念の図などが状況を理解するために必要な場合はそれも示す。

21

3.分析

事故などの発生に関わる時系列の流れや人(組織)を図式化する。不安・心配・問題がある(あった)プロセス部分に、問題点を記述する。問題を理解する上で必要な情報などを特記事項欄やフキダシなどを用いて付加する



22

4.改善提案・提言

□ 不安・心配を減らしたり、事故防止するための提案を記述する。

□ 提案は、分析の際に提起した問題点に対応させる。

□ 問題点とは直接関連しないが、分析で発見された改善点などがあれば、推奨事案として記述、提案する。

23

5.「見える化」ミーティング

- 会議参加者を選ぶ。当事者だけでは分析しきれないこともあるので、有識者も必要に応じ参加してもらう。
- 客観的事実に基づいて話を進める。考えの押し付けや誘導はしない。感情的にならない。
- 関係者(特に当事者)が発言しやすい雰囲気を作る。
- 合いの手(質問や同意)を適宜入れて多くの発言を促す。
- 事実だけでなく、関係者の思い(本心)も記録。
- 問題点の分析では「なぜなぜ分析」で原因を掘さげる。
- 最後に全体をふりかえり分析結果(問題点、防止策)の合意をとる。

24

おわりに

- まず、HACCPをうまく機能させる
- 「うまく機能」→科学（微生物学）に基づく基準を設定
基準や手法や手順を定期的に検証する
取られた記録も批判的に検証・・
- その基準どおり実施していたとしても
生菌数、大腸菌群数などの衛生指標菌の検査・確認
毒素の存在の確認
アレルギーや異物混入を防御できているか確認
することも重要。
- 思い込み、～はず、～のつもり、～だろう、、はキケン

25

演習「給食におけるHACCP/PRPsの検証と改善」 テーマ

2018.08.02

4～5名の4グループに分かれてグループワークを行います。

先生方から以下の項目が報告されました。 テーマ(課題)例を参考に、グループで話し合い、テーマ(課題)を決めてください。

テーマ(課題)を解決する方法、手段、計画などを話し合ってください。

	HACCPやPRPsに関する不安、心配、疑問や、腑に落ちないことや、改善きないこと、ヒヤリハット報告にとどき上がってくる事案など	番号	分類・キーワード
1	HACCPに基づく衛生管理をおこなっていきたくて思っているが、学校給食で実施する際、どのように進めていけばよいか分からず足踏みしている。	1	HACCP運営
2	学校給食衛生管理基準を基にした衛生管理は実践できているが、HACCPでの衛生管理がいまいち理解できていない。	1	HACCP運営
3	HACCPに基づく衛生管理をしっかりとできているのかよく分からない。	1	HACCP運営
4	衛生管理基準に基づいて給食を作っているが、HACCPにどう基づいて給食を作っているのか、説明ができないのが現状。	1	HACCP運営
テーマ(課題)例：HACCPに基づく衛生管理を実施していることを実感し、共有し、外部に伝えるにはどうしたらよいか。			
5	食材がどの釜に入るか、プラスチック製の札を使用している。欠けてしまったことがあるが、他に良いものが見つからず、同じ製品を使用しているが心配。	2	CCP 異物混入
6	管理基準をはずれたとき(納豆和えの和え終わり温度が10℃以上だったとき)、是正手段が決められているが(和え前の納豆の温度の確認と報告)、どちらもできていない時がある。	2	CCP 管理基準(CL)
7	中心温度を測定する際、85℃～90℃、90秒以上を確認したいのだが、食品によってそこまで温度が上がらないことがあるが、どのように対処するのが良いか。	2	CCP 管理基準(CL)
8	野菜のポイル後の温度測定を75℃で測っておいて、引き上げるまでに少し時間があり、その間に85℃以上になると考えてもよいか。	2	CCP管理 加熱温度
テーマ(課題)例：CCP管理の基準やその根拠を明確にするには？ 特に温度設定や設定の判断基準はどう考えたらよいか。			
9	消毒保管庫について、サーモラベルのチェックの頻度について、適当な期間が知りたい。	4	PRP 機械器具の保守管理
10	スライサーの刃や包丁の刃こぼれが報告に上がってくる。悪くなったら買い替えるということになっているが、特に刃などは定期的に何年で買い替えると決めた方が良いように思う。	4	PRP 機械器具の保守管理
11	給食センターの機器の保守点検は行っているが、更新の時期についての決まりがなく、故障してからの対応となることに不安がある。	4	PRP 機械器具の保守管理
12	保守点検の項目が業者任せになっているため、今の項目で足りているのかに不安がある。	4	PRP 機械器具の保守管理
テーマ(課題)例：機械器具の保守点検までなかなか手が回らない。どうしたらよいか。			
13	調理従事者の衛生教育がうまくいかない(各班、釜、和え、揚げ焼き、下処理でメンバーが固定されており、各班での事故やヒヤリハットを共有しているが、別の班でのことだと他人事になりやすく、同じミスやヒヤリハットが起こることがある)。	5	PRP 教育訓練
14	調理業務、配送業務は委託、配膳員は市のパート職員が行っており、衛生管理の意識の差が大きい。配膳員の衛生管理の確認、徹底が難しい。	5	PRP 教育訓練
15	市内全体の衛生管理について、従事者の衛生教育が十分にできていない。	5	PRP 教育訓練
16	下処理室のドライ化がなかなかできなくて困っている。何回も注意するが、調理員の意識が低く、改善されない。	5	PRP 教育訓練
17	新任調理員(直営)への衛生管理に関する指導が十分に実施できないまま、調理従事しているため、細かいところまで不安になることがある(専任指導者が不足)。	5	PRP 教育訓練
18	朝の朝礼や、昼のミーティングで、「鶏肉の中心温度の測り方」や「健康チェック」について話をするところがあるが、調理員の意識を高めるためには、どうしたら良いのか知りたい。	5	PRP 教育訓練
19	作業台や冷蔵庫の取っ手等の消毒は毎日できるが、消毒の前に洗剤での洗浄ができておらず、ATP検査でも高い数値が出て汚い。洗浄を徹底を徹底するよう調理員さんには伝えているが、なかなかそこまでできないと言われてしまう。	5	PRP 教育訓練
テーマ(課題)例：従事者の衛生に対する意識を高め、教育訓練の効果を高めるにはどうしたらよいか。			

	HACCPやPRPsに関する不安、心配、疑問や、腑に落ちないことや、改善できないこと、ヒヤリハット報告にときどき上がってくる事案など	番号	分類・キーワード
20	手洗いの細菌検査を実施し、手洗い教育を行っているが、なかなか効果が上がらず困っている。	6	PRP 教育訓練 手洗い
21	手洗いの指導をしても時間がたつと手洗いがしっかりできていない(特に時間がない時など)。	6	PRP 教育訓練 手洗い
テーマ(課題)例:理想的な手洗い指導の方法とは? 衛生管理は手洗いからと言われるがなぜ衛生的な手洗いが習慣化できないのか。			
22	夏場になると、冷凍品の納品温度が-15℃以下にならないことがある。品温が著しく高くなく、状態がよければ受けとっているが、記録に-15℃以下になっていないことが残ってしまう。これでよいか疑問に思う。	7	PRP 検収
23	和え作業を専用手袋で行っているが、以前、他市に在籍している時に器具で作業するよう衛生監視で指導されたが、現調理場では器具で調理すると2時間喫食が守れない。どちらが危険性が高いか。	8	PRP 工程管理
24	野菜の前処理を前日に行っていること(玉ねぎ、じゃがいも、人参をピーラーにかける、ねぎの根をおとす、など)。	8	PRP 工程管理
25	給食の喫食2時間以内の調理が求められているが、炊飯や揚げ、焼き物はどうしても守ることができない。	8	PRP 工程管理
テーマ(課題)例:作業手順や、作業工程で見直したい箇所があるが、現実と理想のギャップがある。どのように折り合いをつけるか。			
26	空調から小さな生きた虫や虫の死骸が入ってくることがある。施設設備として、よいのか、きちんと点検されているのか、不安に感じる。	9	PRP 昆虫
27	施設が古く、虫など異物混入が心配。今年度6月に白アリや羽アリが発生し、業者に消毒してもらおう、ということがあった(それ以降発生はしておらず、夏休み中に一部施設を改修している)。	9	PRP 昆虫
28	梅雨の時期になると調理棟付近で小バエが大量発生している。防除を業者に任せているが「どうしようもない」と言われ、対応しきれない点に不安である。	9	PRP 昆虫
29	調理場内で虫の死骸が発見されたことがあった。防除の業者に問い合わせたが、施設が古く、すきまからの侵入については防ぐことが難しい、とのことで不安である。	9	PRP 昆虫
30	夏場、調理場内の暑さから、自然換気をしている。網戸の目を細かくしたが、虫が侵入してくるので防虫スプレーを網戸に吹きつけている。防虫スプレーを使用してもよいのか不安に思っている。	9	PRP 昆虫 化学品
31	鼠族・昆虫の防除は、年1回業者にお願いし、冬休みと春休みにバルサンを購入してたいているが、本当に駆除になっているのか。	9	PRP 昆虫 そ族
テーマ(課題)例:衛生動物(鼠族・昆虫)の発生、侵入を防ぎ、駆除業者や施設管理者の協力・支援を得るにはどうしたらよいか。			
32	皮膚が弱い方、アトピー持ちの方は手袋をして調理に従事していただいているが、素手で検査をするとATPの値が高く、本人がショックを受けており、どのように教育したら良いか悩む。	10	PRP 従事者の健康管理
33	海外旅行後の検便は、帰国後すぐにしてもよいか、排便までの時間を考えて、帰国後〇時間後の便採取とマニュアル化した方がよいのか悩んでいる。	10	PRP 従事者の健康管理
テーマ(課題)例:従事者の健康管理の指導方針を決めたり、細菌検査の頻度やタイミングをどのような基準で決めていくか。			
34	避難訓練や停電の後、なぜか水道水の塩素濃度が0.1ppmないことがあり、0.1ppmになるまで下処理も止めないといけない、というマニュアルになっている点。	11	PRP 使用水の管理
35	和え物の釜を使い回している。多いと4回使い回すが、毎回食材が残ったまま使っている。それがよいのか、ふき取るなどすべきか悩む。	12	PRP 洗浄・殺菌
36	配缶時に私用する手袋は使い回しのものである。細菌検査で消毒されていることは適宜確認をしておき、使用しているが1日の中で何度も繰り返し使用しているため、衛生面で心配である(途中も洗浄、アルコール消毒している)。	12	PRP 洗浄・殺菌
テーマ(課題)例:清掃、洗浄、殺菌の方法や基準、またその検証をするにはどんな方法があるか。			
37	衛生管理のチェック表の項目がどんどん多くなる。こんなに必要か。	13	PRP 点検票
38	盛りつけ時、汁椀のふちに触れる場合、手洗いをした手か、手袋をつけた方がよいか?	14	PRP 二次汚染
39	おたまやじゃもじなどの洗浄後のATP検査をすると、人によって値が異なる。洗い方の共通理解をしているのに、人によって差があるのは仕方ないことなのか。	15	PRP マニュアル化 教育訓練
テーマ(課題)例:決められてること、マニュアルに書いてあること、手順が決まっていることを変更(改善)したいが、どうするか。			

	HACCPやPRPsに関する不安、心配、疑問や、腑に落ちないことや、改善きないこと、ヒヤリハット報告にときどき上がってくる事案など	番号	分類・キーワード
40	HACCPに基づき、異物の確認(虫・プラスチックなど)を行っているが、学校から異物混入の報告がくることが多々ある。虫は学校で混入した可能性もあると思う。調理場内の確認もするが、原因が分からないことも多い。	16	異物混入
41	異物混入について。毛髪の混入防止としてフルフェイスの帽子やネットの着用、ローラーがけ等実施しているが混入はゼロにならない。調理員への効果的な指導方法を知りたい。	16	異物混入
テーマ(課題)例：有効的な異物混入対策は？ 硬質異物対策、毛髪対策、生物系異物対策、化学物質系異物対策、その他異物対策。			
42	受配校の施設が衛生的によくないが、市の担当者の理解が得られず改善されないので心配。	17	危機管理
43	校内、危機管理体制をどのように整えるとよいかわからない(他の事故と同じになっている)。	17	危機管理
44	事故が起きた時の危機管理体制が整っていないことが不安。	17	危機管理
45	食品を保管しておく冷蔵庫、冷凍庫が夜間に異常停止した時に感知して知らせるようなシステムは必要なのか。	17	危機管理
テーマ(課題)例：危機管理体制が弱い、どのように計画、準備、実施していったらよいか。			
46	調理場内の作業台やシンクの洗浄や拭き上げの方法が正しい方法なのか自信がない(ATP検査では確認しているが…)。	18	検証
47	機械、器具の洗浄方法、殺菌手段などの設定があっているのか、洗剤、殺菌剤の調整方法、使い方を検証するためには、どうしたらよいか知識不足で不安がある。	18	検証
48	洗浄方法、殺菌手段、加熱温度、時間などの設定が大丈夫かどうか心配。	18	検証
49	教室の机、配膳台、お盆について、次亜塩素水の布巾でふいてから使用する場合の清潔度は、どの程度と考えればよいか？	18	検証
50	保管庫の容量の都合上、盛り付けひしゃくを使い回している。使用後、水洗いし水気を拭き取った後アルコール消毒を使用している。その都度、新しいひしゃくに変えるのがよいと思うが現状では難しく、この対応でよいか不安である。	18	検証
テーマ(課題)例：清掃、洗浄、殺菌、検査の方法や基準、またその検証するにはどんな方法があるか。			
51	次亜塩素6%の開栓後の濃度について、希釈液は、毎回測定した方がよいか？	19	殺菌剤の管理
52	犬山市では、調理作業台を次亜塩素の希釈した物でふいているが、本来はアルコール消毒ではないかと思っている。	19	殺菌剤の選択
テーマ(課題)例：殺菌剤の管理、選択に迷うがどうしたらよいか。誰に聞けばいいのか、何を調べればいいのか。			
53	食器の洗浄(洗浄機)を行っても、ヨウ素反応がでたりする。温度・洗剤濃度は確認しても改善されない。原因と改善策がわからない。	20	改善活動
54	ウェットシステムのドライ運用の施設だが、床をぬらさずになかなかできていない。	20	改善活動
テーマ(課題)例：改善活動に行き詰ったときどうしたらよいか。			
55	ノロウイルス対策として、健康異常者にノロウイルスの高感度検査を実施してほしいが、調理委託業者の予算の都合で実施できていない。	21	ノロウイルス対策
56	ノロウイルス対策の手段、方法をもっと手厚くし、レベルを上げたいが、予算的な問題でできていない。	21	ノロウイルス対策
テーマ(課題)例：ノロウイルス対策ですぐできること、時間をかけてやっていくことには何があるか。			
57	ヒヤリハット;ほうれん草の包装のビニル片が混入する(2回)。下処理の段階で混入したものが、最終的に児童の食器でみつかると。	22	ヒヤリハット
58	ヒヤリハット事案;使い捨て手袋の先、スライサーの刃の異物混入。原因;慌てていた。複数の目でチェックしなかった。	22	ヒヤリハット
59	アレルギー対応に対する思い込み、勘違いなどによる人間のミスが減らすにはどうしたらよいか。	23	ヒューマンエラー

演習「給食におけるHACCP/PRPsの検証と改善」ワークシート

①グループワークのテーマ テーマ(課題)例を参考に、グループで話し合い、テーマ(課題)を決める。テーマ(課題)を解決する方法、手段、計画などを話し合う。



②ゴール テーマの課題を解決するための「目標」を誰でもわかるように短い言葉で設定します。(キャッチコピー)



③ゴール設定の背景 ゴールを設定した理由、必要性、背景

⑥要因解析

計画を実行する際の問題点の要因解析をする。
④現状把握で明らかになった問題点、⑤計画設計時点で気づいた問題点の要因(原因)を「5回なぜを繰り返して」追及する。思い込みで要因を決めつけたり他責にせず、事実に基づき本質を追及する。

1なぜ)

2なぜ)

3なぜ)

4なぜ)

5なぜ)

④現状把握 現状を明確にする。今起きていることを正直に洗い出す。施設、設備、スタッフの能力を把握する。



⑤計画設計 ゴール(目標)を達成するための計画を5W1Hで設計する。あるべき姿、理想的な形をイメージして現状も加味しながら計画を設計する。ゴール達成のための計画は一つとは限らない。その際は優先順位もつける。

1)何を

2)いつ(いつまで)

3)どこで(どの部門で)

4)だれが(役割分担)

5)どのように



⑦実施計画(P)

要因の本質を理解したら、効果、コスト、リスクの視点で取り組む課題を決め計画を立てる。



⑧実施(D)



⑨評価・検証(C)



⑩反省と今後の課題(A)