

2023 年度名古屋学芸大学健康・栄養研究所 研究・実践報告

■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

■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「愛知県教栄養教諭 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】」の名称で開催されてきた。

研修概要：研修日時：2023 年 8 月 4 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 20 名

（小学校 9 人、中学校 9 人、特別支援学校等 2 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）：

- ・食品安全マネジメントは栄養教諭として行わなければならないことで、「目標設定ができていないか」と問われたとき、できていると言い切れないため危機感を感じた。2 学期から委託会社が替わるため、話し合いで目標を設定し、全体で共有し、安全安心な給食を提供したい。
- ・食品マネジメントレベルをチェックしてみたところ、点数の低い項目がいくつかあった。再確認をし、改善の必要な所は検討したい。
- ・課題、改善点は「見える化」することで早期発見、再発防止ができる。これまで問題点

について用紙や図にまとめたことはなかったので、今後実践しようと思う。

- 衛生管理を気にし過ぎると過剰な温度測定や対応になってしまうと感じた。なぜその対応で、なぜその数値なのか、「根拠」をしっかりと持つことが大切だと思った。
- 衛生管理は常に更新されていくものだと感じた。「事故が起きていないから今のままでよい」ではなく、新しい情報を常に取り入れ安全でおいしい給食を作りたい。
- 衛生面に関して、方法を変える際はマニュアルや専門家の力を借り、根拠をもって示すことが重要だと学んだ。
- ウェルシュ菌について改めて学ぶことができた。
- 「H A C C Pは柔軟である」という言葉が印象的だった。食品危害リスクを理解し、低減していくためのしくみづくりである。
- もやもやしていることについて、多くのお話を聞いていただけた。変えられることは安心して変えられるように、根拠をしっかりと示して話し合いを行いたい。
- 検温についての理解が深まった。調理員さんたちと今日の内容を共有し、温度管理について安全、安心に取り組めるようにしたい。
- 給食室内のマニュアルの充実をしようと決意した。手洗いや掃除方法、温度確認の方法など、誰が見ても分かるマニュアルを準備したい。
- 給食施設、設備を見学させていただいた。下処理室から調理室には直接行かれないような作りが大切だと感じた。ライトがつくのもとてもよいと思った。