

2024 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：2024 年 8 月 6 日（火）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 11 名

（小学校 8 人、中学校 1 人、豊学校 1 名、特別支援学校等 1 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）：

- ・ HACCP について、認識が誤っているところがあったので、再度勉強したいと思った。疑問点を挙げることで、すっきりと考えることができたので、夏休み中に自分でももう少しまとめたと思う。また、グループ討論では、さまざまな先生方の意見を聞くことができ、自分だけではなく他の先生方も悩んでいるのだと思うと、自分も頑張ろうと思えた。

- ウエルシュ菌について、特徴や気を付けるべき点を確認できた。検食前の保存食はとっていないので、原材料と出来上がり料理を確実にとることを、改めて徹底したい。
- 給食室の見学をさせていただけたことが心に残った。学校に冷却機がないので、テーブルタイプのチラーを見られたのは参考になった。そして調理員と一緒に「見える化」ミーティングをやってみたい。時系列で図式化すれば、社員、パートの区別なく、課題が分かりやすく共有しやすいと感じた。
- 衛生管理の不安や疑問を出し合い、岸本先生と一緒に考えていただけるということが、とても貴重でありがたかった。不安や疑問を感じたら書き出して見える化し、多くの人と共有し、話し合いながら解決していきたいと思った。
- 見える化ミーティングをして問題点の分析をするということが印象的だった。今考えているもやもやや悩み事も見える化して書いてみようと思う。そして周りと共有して解決していく。
- ウエルシュ菌の食中毒事例の詳細や、悩み事について共有し、検討することができて、とてもよかった。衛生に関する疑問点について記録し、周りと相談して見過ごさないようにしたい。
- HACCP に関して、既存の方法が CCP のモニタリングの役割になっていたり、難しく考えず、簡潔な方法で進めてよかったりと、柔軟に考えてよいことが分かった。不安やもやもやを感じた時、書き出して課題を明確にし、周りと相談しながら進めていきたい。
- 岸本先生へ困りごとを相談させていただき時間があり、他の受講者とも話し合いができたので、自分の心がすっきりした。実際に施設を見学させていただけたことで出る話題もあった。9月から新センター稼働となるので、衛生管理を改めて見直していきたい。
- 衛生管理について、微生物の特徴や HACCP の柔軟性について学ぶことができたので、これをきっかけに、もう少し自分でも衛生について学んでいきたいと思った。今日学んだ衛生管理について、自分の調理場と合わせて考え、1つでも多く、安心・安全な給食の提供につながるようにしていきたい。
- 今日の研修を受け、食中毒予防の方法や、そのための管理基準について、なぜそうしなければいけないのか、なぜその基準が設定されているのか、根拠についてもっと学び、理解したいと思った。日々の衛生管理で不安なこと、もやもやしていることは、一人で悩まず、書き出してみても、解決の糸口を見つけていきたい。
- ウエルシュ菌について、詳しく説明していただき、とても勉強になった。また最新の施設を見学させていただいたことも、とても勉強になった。消毒の仕方に興味をもったので、岸本先生に教えていただいた方法の他にも、自分で調べてみて、9月からの衛生管理をさらに向上させたいと思った。(以上)