

《報告》

「2025年度 HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」研修報告

岸本 満^{1, 2}

1. はじめに

愛知県総合教育センターが実施する「中堅栄養教諭資質向上研修【前期】」の講師を依頼され、本学を会場に「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」研修を実施した。本研修は、栄養教諭としての資質向上を目的として継続的に行われているものである。

2. 研修概要

研修日時：2025年8月8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 11名（小学校7名、中学校1名、聾学校1名、特別支援学校等2名）
講師：名古屋学芸大学 教授 岸本満
内容：講義、施設見学、全体討論を通じて、理論と実践の両面から衛生管理を学んだ。

3. 講義 13：10～14：10

タイトル：「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！～

学校給食や大規模施設での事例を通じ、加熱でも死滅しない耐熱性芽胞の特徴や、大量調理特有の嫌気条件が菌の増殖を招くリスクを詳説した。特に冷却・再加熱時の「T・T（温度・時間）管理」の重要性が強調された。

(2) HACCPは柔軟である ～しなくていいことあるんだ～

HACCPは画一的なルールではなく、施設の規模や特性に応じた柔軟な運用が可能であることを解説した。モニタリングは簡潔な方法でよく、記録も負担にならない範囲で維持すべきであることを示した。

(3) 食品安全マネジメントレベルをチェック
リスク認識、一般衛生管理（PRP）、組織運営の3つの観点から自校の状況を点数化し、施設長やスタッフとの認識共有や職場文化の重要性を確認した。

(4) 食品安全マネジメントに必要な知識
社会の安全・安心へのニーズの変化、各種法規（食品衛生法、学校給食衛生管理基準等）の理解、およびPRPとHACCPの役割分担について解説した。

(5) 各種食品安全マネジメントシステムの概要

ISO22000、FSSC22000、JFS規格など、組織として食品安全を維持するための運営システムの全体像を紹介した。

1) 名古屋学芸大学健康・栄養研究所
2) 名古屋学芸大学管理栄養学部

4. 実習室見学 14:10~15:10

大学として初めてISO22000の認証を取得し、高度な衛生管理システムで運営されている大学の給食経営管理実習室を見学した。

5. 全体討論 15:10~15:40

テーマは「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」とした。各自が抱える課題を「見える化」し、客観的な視点から解決策やアイデアを出し合う演習を行った。

6. 質疑応答・まとめ 15:40~16:10

7. 研修受講者の感想～「振り返りシート」より～

・中心温度について、委託会社のルールが科学

的な根拠から見ると加熱しすぎである可能性を学んだ。根拠を示して検討し直す必要があると感じた。

- ・中心温度や電解水など、これまでうまく説明できずモヤモヤしていたことが専門的に理解できた。異動先でも「なぜだろう」と探究し続けたい。
- ・全体討論で、センターも単独校も同じ悩みを抱えていることが分かった。「75℃ 1分以上」の根拠を学校に戻って調理員に説明したい。
- ・HACCPの柔軟性を理解できた。モニタリングは簡潔でよいことや、管理基準が必ずしも数値である必要がないことを今後の管理に生かしたい。
- ・衛生管理は「人の管理」であるという言葉が印象的だった。組織として食品安全マネジメントに関わる必要性を感じ、職員全員で見直していきたい。
- ・「食品安全マネジメントレベル」のチェックを

研修風景



通じ、施設長にも衛生管理を理解してもらう重要性に気づいた。困りごとはまず施設長に相談したい。

- ・ウエルシュ菌の芽胞形成や毒素放出の仕組みを詳しく学べた。最新の施設見学も非常に勉強になり、2学期からの衛生管理向上につなげたい。(以上)

