

平成21年度鳥取市学校給食センター調理員研修会の記録



8月4日(火)、湖東中学校多目的ホールにおいて、鳥取市学校給食センター〔直営の新市域〕調理員研修会を開催しました。夏季休業期間を利用し、食中毒の防止対策の必要な知識と実務の習得により、職員の衛生管理のより一層の徹底・充実を図ることがねらいです。

講話 「食中毒の防止と衛生管理の徹底について」



食中毒の分類や県内の発生状況のほか、細菌類別の食中毒状況、ノロウイルス食中毒予防の原則として、適切な手洗いポイントとその方法、加熱調理や消毒方法、二次汚染防止対策などについて、現場の状況を踏まえたお話をお聞きました。

東部総合事務所生活安全課食品担当
衛生技師 山田朋子氏

演習 グループ討議

演習1 「衛生的な手洗いの実施」

「手洗いマニュアル」(文部科学省)による“衛生的手洗い”を効果的に実施するため、センター施設内での工夫などについて協議しました。

演習2 「トイレの衛生的な使用と管理」

センター施設内で、汚染が広がりやすいトイレについて、使用と管理のあり方などを協議しました。

演習3 「食材の望ましい洗浄・消毒方法」

センターでの調理作業で疑問の多い冷凍野菜や冷凍魚介類について、異物を除去するための洗浄など、望ましい洗浄・消毒方法を協議しました。



2009年8月26日登録