

別紙 2

夜間学校給食調理員の標準的研修プログラム

夜間学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開講にあたって	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夜間学校給食の意義と夜間学校給食調理員の役割</li> <li>・学校教育における夜間学校給食の位置付け</li> <li>・夜間学校給食法</li> <li>・夜間学校給食調理員の果たす役割</li> </ul>	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と夜間学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>夜間学校給食の法的根拠である夜間学校給食法について理解する。</p>
2 食中毒の基礎知識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①食中毒菌の種類と特徴</li> <li>②食中毒を起こす感染症の種類と特徴</li> <li>③食中毒の発生状況</li> <li>④夜間学校給食における食中毒発生事例</li> <li>⑤夜間学校給食衛生管理基準</li> <li>⑥食品衛生法</li> </ul>	<p>主な食中毒と感染症の特徴、夜間学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための夜間学校給食、夜間学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。</p> <p>(指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会夜間学校給食担当者</p>
3 夜間施設校給備食の調理衛生員管及び	<ul style="list-style-type: none"> <li>①夜間学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康状態の把握</li> <li>・検便</li> <li>・服装</li> <li>・手洗いの重要性</li> </ul> </li> <li>②施設・設備の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ドライ及びドライ運用</li> <li>・機械器具の衛生的取扱い方法</li> <li>・機械器具点検保守の方法</li> <li>・専用容器の使い分け</li> <li>・洗浄・消毒の方法</li> </ul> </li> </ul>	<p>夜間学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。</p> <p>施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>
4 作業工程上の衛生管理と衛生検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>①作業工程と作業動線 <ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け</li> <li>・二次汚染を防ぐ作業動線</li> <li>・下処理の方法</li> <li>・加熱調理の方法</li> <li>・使い捨て手袋の取扱い方法</li> </ul> </li> <li>②調理室における自主衛生検査 <ul style="list-style-type: none"> <li>・水質検査の方法</li> <li>・簡易検査キット等による簡易検査法</li> <li>・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法</li> </ul> </li> </ul>	<p>二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。</p> <p>水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>

区分	内 容	ね ら い
5 衛生管理 体制	夜間学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務 ④給食主任、保健主事、養護教諭等他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、夜間学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。調理室（場）における衛生管理体制の中における夜間学校給食調理員の役割を理解する。 （指導者例） 都道府県教育委員会夜間学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 夜間学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	夜間学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	夜間学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 （指導者例） 学校薬剤師、栄養教諭等
7 食中毒防止の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 （指導者例） 校長、場長、栄養教諭等、夜間学校給食調理員等