

目 次

第1章	学校給食調理従事者の研修の在り方	P 1
第2章	学校給食の意義と学校給食従事者の役割	P 6
第3章	衛生管理に関する危機管理	P 8
第4章	食中毒の基礎知識	P12
第5章	調理従事者の健康管理	P16
第6章	衛生管理を充実させるための手順	P23
	I 主にハード面について	
	Step 1 作業区分の明確化	P26
	Step 2 ドライ使用及びドライ運用	P37
	Step 3 手洗い設備の充実	P45
	Step 4 検収室の整備	P54
	Step 5 作業動線の確保	P60
	Step 6 調理従事者専用トイレの整備	P64
	II ソフト面について	
	作業工程表・作業動線図の作成	P68
	厨房機器の衛生的な取扱い	P81
第7章	衛生管理評価のチェックリスト	P87
第8章	調理従事者用衛生管理に関する問題集	P91
第9章	資料	
	・消毒剤、洗浄剤の使い方	P98
	・学校給食法	P113
	・学校給食衛生管理基準	P119
	・学校給食における食中毒発生状況	P135