

## 令和6年度大分県学校給食調理従事者（再調理含む）衛生管理研修会 開催要項

1 趣 旨 市町村及び県立学校の学校給食調理場に勤務する調理員を対象に、食中毒防止など諸課題に関する研修を行い、学校給食の衛生管理の徹底を期するとともに調理員の役割についての認識を深め、健康教育の一環としての学校給食に従事する調理員として資質向上に資する。

2 主 催 大分県教育委員会

3 日 時 令和6年7月30日（火） 13：15～15：45（受付13：00～）

4 場 所 大分県教育センター「講堂」  
大分市大字旦野原847番地の2

5 対象者 学校給食の調理に関わる者 110名程度（大分市を除く。）

6 日 程

13:00	13:15	13:25		14:25	14:35	15:00	15:45
受付	開会行事	講義		休憩	県教委説明	グループ協議	閉会

※再調理員は14:35より小研修室5にてグループ協議

7 内 容

(1) 講 義

演題 「知って防ごう！食中毒を起こす微生物」

講師 大分県衛生環境研究センター 微生物担当

主幹研究員 佐々木 麻里 氏

(2) 県教委説明

①衛生管理に関する指導者講習会（文科省）報告

②令和5年度衛生管理指導者派遣事業報告

(3) グループ協議

「ヒヤリハット事例をもとに、再発防止に向けて」

8 その他 教育センター内駐車場を御利用ください。