



文科省の好評マニュアルを書籍化しました！

# 学校給食調理従事者 研修マニュアル



## 編纂

平成24年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

A4判 / カラー / 138頁 / 定価(本体1,800円 + 税)

ISBN978-4-7624-0884-7 (2015.10/1-1)

食中毒ゼロ  
をめざした  
衛生管理の  
マニュアル書

現場で役立つ  
実践的な  
情報が満載

学校給食  
調理員の  
標準的研修  
プログラム  
に準拠

## もくじ

- 第1章 学校給食調理従事者の研修の在り方
- 第2章 学校給食の意義と学校給食従事者の役割
- 第3章 衛生管理に関する危機管理

- 第4章 食中毒の基礎知識
- 第5章 調理従事者の健康管理
- 第6章 衛生管理を充実させるための手順

- I 主にハード面について
  - Step 1 作業区分の明確化
  - Step 2 ドライ使用及びドライ運用
  - Step 3 手洗い設備の充実
  - Step 4 検収室の整備
  - Step 5 作業動線の確保
  - Step 6 調理従事者専用トイレの整備

- II ソフト面について
  - 作業工程表・作業動線図の作成
  - 厨房機器の衛生的な取扱い
- 第7章 衛生管理評価のチェックリスト
- 第8章 調理従事者用衛生管理に関する問題集
- 第9章 資料
  - ・ 消毒剤、洗浄剤の使い方
  - ・ 学校給食法
  - ・ 学校給食衛生管理基準
  - ・ 学校給食における食中毒発生状況