

一般社団法人 関東学校給食サービス協会

第22回 2022年夏期（オンデマンド）講習研修会 開催要項

1. 開催目的： 児童生徒に安全・安心でおいしい給食を提供し続けるため夏期期間を利用して食中毒中毒発生防止等、学校給食に必要な衛生管理を学び、徹底させるとともに調理従事者の資質の向上を図る。
2. 開催期間： 2022年8月1日(月)10：00～8月31日(水)20：00まで 協会ホームページより講義動画配信
3. 講義詳細：

受講形式	講義パターン<レベル別>	時間	パート		正社員
			1～5年未満	5～10年	
オンライン講義動画 配信 (オンデマンド視聴)	講演A-1 基礎編	30分×2講義(part1・2)	○		
	講演A-2 上級編	60分		○	
	講演 B 共通	40分	○	○	
講義内容	テーマ	担当講師			
講演A-1「衛生管理 基礎編」	『基礎から学ぶ学校給食における衛生管理』	(一社) 東京都食品衛生協会 技術主幹/中埜 悦子			
講演A-2「衛生管理 上級編」	『HACCPに沿った学校給食の衛生管理』	(一社) 関東学校給食サービス協会 顧問/谷口 力夫			
講演-B 共通 「食物アレルギー対応」	『事例から学ぶ食物アレルギー 事故防止対策Part1』	2022年特別委員会(講演B) 14名(資料作成) 代表講師/(株)藤江 高橋 由紀			

4. 受講対象： 関東1都9県の協会会員（調理従事者及び、学校給食関係者）/協賛会社/関連自治体/横浜市食品衛生責任者 他
5. 受講条件： 指定のログインIDとパスワード及び、テキスト<抄録>が必要です。
6. 協 賛： 公益社団法人 日本給食サービス協会/協賛会社による広告協賛
7. その他： 本講習研修会は毎年、横浜市食品衛生責任者の実務講習会に指定されています。(今年度は令和4年4月28日付で承認されています)