

一般社団法人 関東学校給食サービス協会
第23回 2023年夏期講習研修会 開催要項

0608更新

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： ①オンライン講義動画配信期間／2023年8月1日(火)～8月31日(木) ②会場開催／2023年7月31日(月) 13:10～16:15(受付12:10より)
3. 内容詳細：

受講形式	講義内容<レベル別>	担当講師	時間	パート		正社員 (事業所 チーフ)
				5年未満	5年以上	
① オンライン講義動画 配信 (オンデマンド視聴)	講演A-1「衛生管理 基礎編」 『基礎から学ぶ学校給食の衛生管理～あなたが守る食の安全～』	(一社) 東京都食品衛生協会 技術主幹 中埜 悦子	30分×2講義 (part1・2)	○	/	/
	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	60分	/	○	○
	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 PART-2』	2023年特別委員会(講演B) 代表講師/富士産業(株) 大塚 梨恵	40分	○	○	○
	特別講演 『小児食物アレルギーの基礎知識と対応』	獨協医科大学 医学部 小児科学 主任教授 吉原 重美	90分	/	/	○
	講演-B (会場開催用) 『事例から学ぶ 食物アレルギー事故防止対策 PART-2』	2023年特別委員会(講演B) 代表講師/(株)東京天竜 赤羽根 梢	45分	/	/	○
② 会場開催 文京シビックホール 大ホール 1,800名						

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： ①のオンライン講義動画を視聴するためには、講義資料テキストが必要です。（テキスト内にログインIDとパスワードを記載）
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： ①のオンライン講習研修会は毎年、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(4/13申請、4/24承認済)