

【第 22 回 2022 年 夏期オンデマンド講習研修会 講義タイトルと講師一覧】

〈講演A1〉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～」Part1・Part2

講 師：一般社団法人 東京都食品衛生協会 技術主幹 中埜 悦子

〈講演A2〉上級編

「HACCPに沿った学校給食の衛生管理」

講 師：一般社団法人 関東学校給食サービス協会 顧問 谷口 力夫

〈講演B〉共通

「事例から学ぶ食物アレルギー事故防止対策 Part-1」

講 師：株式会社藤江 事業推進本部 衛生栄養課 マネージャー 高橋 由紀
(2022 年特別委員会 14 名 代表)

【 広告協賛 】

キクロン株式会社

株式会社サーヴォ

ミドリ安全株式会社

株式会社みらい

ADEKA クリーンエイド株式会社

株式会社町田予防衛生研究所

東京サラヤ株式会社

ご協賛いただきありがとうございました

第22回 2022年 夏期オンデマンド講習研修会（レベル別）

アンケート集計結果

受講人数計：**29,650名**

(参考) 2021年 27,241名

* アンケート回収枚数を
受講人数と見做しております。

1) 雇用形態・勤務年数について

パート（5年未満）		パート（5年以上）		正社員		無記入	
11,085名	37.4%	7,671名	25.9%	10,642名	35.9%	252名	0.8%

2) 講義内容について

講演A1（基礎編） 中埜 悦子 「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～ Part1・2」							
聴講者数		①よく理解できた		②理解できた		③解らなかった	
19,341名	65.2%	13,475名	69.7%	5,794名	30.0%	72名	0.4%

講演A2（上級編） 谷口 カ夫 「HACCPに沿った学校給食の衛生管理」							
聴講者数		①よく理解できた		②理解できた		③解らなかった	
21,870名	73.8%	12,802名	58.5%	8,825名	40.4%	243名	1.1%

講演B（共通） 「事例から学ぶ食物アレルギー事故防止対策 Part-1」							
聴講者数		①よく理解できた		②理解できた		③解らなかった	
28,419名	95.8%	19,955名	70.2%	8,399名	29.6%	65名	0.2%