

第3日目 (8/24水)

165

第3日目 (8/24水)

	実習1 (Aチーム)	実習2 (Bチーム)
1限	更衣	衛生管理・衛生検査
2限	給食調理実習 (A献立)	衛生検査サンプリング、 食品の細菌検査、 ふき取り検査 (清浄度検査、細菌検査)
3限	実習室清掃、洗浄	従事者の監視・観察 (観察・点検・記録 (撮影) 他)
4限	実習1・2の振り返りと評価、改善提案等の討議 提出物4: 「実習1・2: A献立における衛生管理の評価と改善 成果物」	

166

第3日目 (8/24水) 1限 2限 3限 4限

・実習1 (Aチーム) ・実習2 (Bチーム)

Aチーム：更衣 給食調理実習 (A献立)

実習室清掃、洗浄

Bチーム：衛生管理・衛生検査

衛生検査サンプリング、食品の細菌検査、

ふき取り検査 (清浄度検査、細菌検査)

従事者の監視・観察 (観察・点検・記録 (撮影) 他)

167

Aチーム：給食調理実習(A献立)・実習室清掃、洗浄

1. 更衣して身だしなみを整え入室する。
2. 遅くとも10：00までに作業を開始する。
3. 作成した計画、文書をもとに調理を行う。
4. チームリーダーはメンバーに昼食休憩の時間を指示する。
5. 遅くとも15：20までに清掃、洗浄を終え更衣をする。
6. 振り返りと評価、改善提案等の討議

168

Aチーム：振り返りと評価、改善提案等の討議

- Aチームメンバーは本日の実習を振り返り、発言、発表する
- 作成した書類を修正したり追加すべき事項はあるか？
- 担当した役割の作業で、気づいたこと、ヒヤリハットはあったか？
- 他者の作業を見て気づいた問題・課題は？
- 作業中新たに発生した問題、課題とその対応は？
- Bチームの衛生管理・衛生検査活動を見て感じたことは？
- 本日の給食調理実習における問題、課題、改善策は？

169

Bチーム： 衛生管理・衛生検査

衛生検査サンプリング、食品の細菌検査、ふき取り検査（清浄度検査、細菌検）
従事者の監視・観察（観察・点検・記録（撮影）他）

1. 作成した衛生検査計画に従い活動する。
2. Aチームの作業工程に沿って管理、検査活動を行う。
3. 活動記録は詳細かつ正確に行う。
4. チームリーダーはメンバーに昼食休憩の時間を指示する。
5. 清掃、洗浄後のサンプリング、計測等は速やかに行う。
遅くとも15：35までに終えたい。
6. 振り返りと評価、改善提案等の討議

170

Bチーム：振り返りと評価、改善提案等の討議

- Bチームメンバーは当日の衛生管理活動を振り返り、発言、発表する
- 作成した書類を修正したり追加すべき事項はあるか？
- 担当した役割の役割の作業で気づいたことは？
- 他者の作業を見て気づいた問題・課題は？
- 作業中新たに発生した問題、課題とその対応は？
- Aチームの給食調理実習を観察して感じたことは？
- 本日の衛生管理活動における問題、課題、改善策は？

171

第3日目（8/24水）課題 提出物

提出物4：「実習1・2：A献立における衛生管理の評価と改善 成果物」

P P t、
W o r d、
E x c e lで作成し、
ファイル名は
“A献立における衛生管理の評価と改善 岸本満.ppt”
のように
「成果物のタイトル+名前」とし、

このファイルをGoogleドライブの
共有フォルダに入れる。
共有フォルダ名
「衛生管理システム2022成果物」

172

第4日目 (8/25木)

173

第4日目 (8/25木)

	実習3 (Bチーム)	実習4 (Aチーム)
1限	更衣	衛生管理・衛生検査
2限	給食調理実習 (B献立)	衛生検査サンプリング、 食品の細菌検査、 ふき取り検査 (清浄度検査、細菌検査)
3限	実習室清掃、洗浄	従事者の監視・観察 (観察・点検・記録 (撮影) 他)
4限	実習3・4の振り返りと評価、改善提案等の討議 提出物5: 「実習3・4: B献立における衛生管理の評価と改善 成果物」	

174

第4日目（8/25木） 1限 2限 3限 4限

・実習3（Bチーム）・実習4（Aチーム）

B チーム：更衣 給食調理実習（B献立）

実習室清掃、洗浄

A チーム：衛生管理・衛生検査

衛生検査サンプリング、食品の細菌検査、

ふき取り検査（清浄度検査、細菌検査）

従事者の監視・観察（観察・点検・記録（撮影）他）

Bチーム：給食調理実習（B献立）・実習室清掃、洗浄

1. 更衣して身だしなみを整え入室する。
2. 遅くとも10：00までに作業を開始する。
3. 作成した計画、文書をもとに調理を行う。
4. チームリーダーはメンバーに昼食休憩の時間を指示する。
5. 遅くとも15：20までに清掃、洗浄を終え更衣をする。
6. 振り返りと評価、改善提案等の討議

Bチーム：振り返りと評価、改善提案等の討議

- Bチームメンバーは本日の実習を振り返り、発言、発表する
- 作成した書類を修正したり追加すべき事項はあるか？
- 担当した役割の作業で、気づいたこと、ヒヤリハットはあったか？
- 他者の作業を見て気づいた問題・課題は？
- 作業中新たに発生した問題、課題とその対応は？
- Aチームの衛生管理・衛生検査活動を見て感じたことは？
- 本日の給食調理実習における問題、課題、改善策は？

177

Aチーム： 衛生管理・衛生検査

衛生検査サンプリング、食品の細菌検査、ふき取り検査（清浄度検査、細菌検）
従事者の監視・観察（観察・点検・記録（撮影）他）

1. 作成した衛生検査計画に従い活動する。
2. Aチームの作業工程に沿って管理、検査活動を行う。
3. 活動記録は詳細かつ正確に行う。
4. チームリーダーはメンバーに昼食休憩の時間を指示する。
5. 清掃、洗浄後のサンプリング、計測等は速やかに行う。
遅くとも15：35までに終えたい。
6. 振り返りと評価、改善提案等の討議

178

Aチーム：振り返りと評価、改善提案等の討議

- Aチームメンバーは当日の衛生管理活動を振り返り、発言、発表する
- 作成した書類を修正したり追加すべき事項はあるか？
- 担当した役割の役割の作業で気づいたことは？
- 他者の作業を見て気づいた問題・課題は？
- 作業中新たに発生した問題、課題とその対応は？
- Bチームの給食調理実習を観察して感じたことは？
- 本日の衛生管理活動における問題、課題、改善策は？

179

第4日目（8/25木）課題 提出物

提出物5：「実習3・4：B献立における衛生管理の評価と改善 成果物」

P P t、
W o r d、
E x c e lで作成し、
ファイル名は
“B献立における衛生管理の評価と改善 岸本満.ppt”
のように
「成果物のタイトル+名前」とし、

このファイルをGoogleドライブの
共有フォルダに入れる。
共有フォルダ名
「衛生管理システム2022成果物」

180

第5日目 (8/26金)

181

第5日目 (8/26金)

1限	演習4	演習4：衛生検査の結果と考察
2限		提出物6：「演習4：衛生検査の結果と考察 成果物」
3限	演習5	演習5：2022年度前期 給食管理実習 教育効果測定「筆記試験」 解答・解説
4限	演習6	演習6：振り返りと自己評価 提出物7：「演習6：振り返りと自己評価 成果物」

182

第5日目（8/26金） 1限 2限

・ 演習4

衛生検査の結果と考察

183

食品の細菌検査 結果発表・考察

- 検査結果と考察を発表する。
- コロニーカウント数を発表するのではない。
- 検査した食品の細菌数をもとに考察する。

食品別の規格基準

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iry_ou/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

食品衛生法および衛生規範における微生物規格基準

<https://www.spec-lab.net/wp-content/uploads/2017/05/kijun.pdf>

184

拭き取り検査

結果発表・考察

- 検査結果と考察を発表する。
- 検査数値だけを発表するのではない。
- 検査した箇所の清浄度の判定、原因、改善提案も述べる。
 - ① ATP検査（ルミテスター/ルシパックpen）
 - ② 残留タンパク検査（3Mクリーントレースたんぱく残留測定スワブ PRO50）
 - ③ ふき取り検査（ST-25+ペトリフィルム）

ATPふき取り検査
運用マニュアル

<https://biochemifa.kikkoman.co.jp/kit/atp/method/guide/>

残留タンパク検査
<https://multimedia.3m.com/mws/media/10294420/mic-131.pdf>

185

従事者の監視・観察

結果発表・考察

- 従事者の監視・観察の結果、考察を発表する。
- 監視観察のポイントは、
マニュアルが必要か、
食品の安全・衛生が維持、向上する行動か、
従事者は安全に作業でき、ムリ、ムダ、事故を無くす行動か、など
だった。
- しっかりできている点、良い点も報告する。

186

第5日目（8/26金）課題 提出物

提出物6：「演習4：衛生検査の結果と考察 成果物」

P P t、
W o r d、
E x c e lで作成し、
ファイル名は
“衛生検査の結果と考察 岸本満.ppt”
のように
「成果物のタイトル+名前」とし、

このファイルをGoogleドライブの
共有フォルダに入れる。
共有フォルダ名
「衛生管理システム2022成果物」

187

第5日目（8/26金）3限

・演習5

2022年度前期

給食管理実習 教育効果測定「筆記試験」

解答・解説

188

第5日目（8/26金）4限

・ 演習6

振り返りと自己評価

- ・ 習得した知識、技術とは
- ・ 気づき
- ・ 発見
- ・ 今後、何をどう活かしたいか
- ・ 感想
- ・ 反省
- ・ もっと深めたかった内容・事項
- ・ 本授業の改善提案 など

189

第5日目（8/26金）課題 提出物

提出物7：「演習6：振り返りと自己評価 成果物」

P P t、
W o r d、
E x c e lで作成し、
ファイル名は
“振り返りと自己評価 岸本満.ppt”
のように
「成果物のタイトル+名前」とし、

このファイルをGoogleドライブの
共有フォルダに入れる。
共有フォルダ名
「衛生管理システム2022成果物」

190

課題提出物リスト 提出期限：9月9日（金）

第1日目（8/22月）	提出物1「演習1：7原則12手順 成果物」 (小テスト)
第2日目（8/23火）	提出物2「演習2：衛生管理計画書 成果物」 提出物3「演習3：衛生検査 成果物」
第3日目（8/24水）	提出物4：「実習1・2：A献立における衛生管理の評価と改善 成果物」
第4日目（8/25木）	提出物5：「実習3・4：B献立における衛生管理の評価と改善 成果物」
第5日目（8/26金）	提出物6：「演習4：衛生検査の結果と考察 成果物」 (演習5：給食管理実習 教育効果測定「筆記試験」) 提出物7：「演習6：振り返りと自己評価 成果物」

191

厚生労働省 HACCPに沿った衛生管理の制度化

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000662484.pdf>

厚生労働省 食品等事業者の衛生管理に関する情報

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html

大量調理施設衛生管理マニュアル

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000168026.pdf>

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

HACCP入門のための手引き書（大量調理施設における食品の調理編）

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000098995.pdf><https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000099013.pdf><https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000099135.pdf>

給食施設等におけるHACCP導入の手引き（長崎県）

<https://www.pref.nagasaki.lg.jp/shared/uploads/2013/06/1370934448.pdf>

衛生管理作業標準（衛生管理マニュアル）作成の手引き（長崎県）

<https://www.pref.nagasaki.lg.jp/shared/uploads/2013/06/1370934429.pdf>

192

日本食品産業センター HACCP導入のための手引き 惣菜に関わるマニュアル

<https://haccp.shokusan.or.jp/library/guide/side/s-3/>

日本食品産業センター 食品事業者の衛生管理計画事例集

<https://haccp.shokusan.or.jp/wp-content/uploads/2021/03/2020-g-0.pdf>

日本食品衛生協会 HACCPプランの作り方

https://www.jrma.or.jp/pdf/haccp_plan_guide_part2.pdf

川崎市 HACCP（ハサップ）衛生管理計画と記録表の様式

<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000137386.html>

名古屋市 衛生管理計画作成シート

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/cmsfiles/contents/0000121/121687/eiseikannrikeikakusakusei.pdf>

厚生労働省 衛生管理計画（作成事例）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000496641.pdf>

愛媛県 HACCPについて

https://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/jigyousha/documents/tebiki07_1.pdf

鳥取県 衛生管理計画書(記録表含む)ひな型

193

厚生労働省 食品別の規格基準について

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

食品衛生法および衛生規範における微生物規格基準

<https://www.spec-lab.net/wp-content/uploads/2017/05/kijun.pdf>

キッコーマンバイオケミファ ATP拭き取り検査運用マニュアル

<https://biochemifa.kikkoman.co.jp/kit/atp/method/guide/>

3M クリーントレース™ タンパク残留測定スワブ PRO50

<https://multimedia.3m.com/mws/media/10294420/mic-131.pdf>

エルメックス ProMedia SWAB TEST ST-25

http://www.elmex.co.jp/products/pdf/SWABTEST_201906.pdf

3M™ ペトリフィルム™ 生菌数迅速測定用プレート, RACプレート

https://www.3mcompany.jp/3M/ja_JP/p/c/lab-supplies-testing/film-dehydrated-media/plates/

https://www.3mcompany.jp/3M/ja_JP/p/d/b00013949/

<https://multimedia.3m.com/mws/media/10342200/mic-009.pdf>

3M™ ペトリフィルム™ 大腸菌群数測定用プレート, CCプレート

https://www.3mcompany.jp/3M/ja_JP/p/d/b00013935/?preselect=7566875

194