

第3日目 (8/23水)

171

第3日目 (8/23水)

	実習1 (Aチーム)	実習2 (Bチーム)
1限	更衣 給食調理実習 (A献立)	衛生管理・衛生検査 衛生検査サンプリング、
2限		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」	

172

第3日目（8/23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）

173

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

174

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？

175

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

176

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？

177

第3日目（8/23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2023成果物」

178

第4日目 (8/24木)

179

第4日目 (8/24木)

	実習3 (Bチーム)	実習4 (Aチーム)
1限	更衣 給食調理実習 (B献立)	衛生管理・衛生検査 衛生検査サンプリング、
2限		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」	

180

第4日目（8/24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？

183

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

184

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？

185

第4日目（8/24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2023成果物」

186

第5日目 (8/25金)

187

第5日目 (8/25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5：2023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」

188

第5日目（8/25金） 1限 2限

・ 演習4

衛生検査の結果と考察

189

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>

190

拭き取り検査

結果発表・考察

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>

- 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 P R O 50）
 - ③ ふき取り検査（ST-25＋ペトリフィルム）

191

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。

192

第5日目（8/25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2023成果物」

193

第5日目（8/25金）3限

・ 演習5

2023年度前期

給食管理実習 教育効果測定「筆記試験」

解答・解説

194

第5日目（8/25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

195

第5日目（8/25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2023成果物」

196

課題提出物リスト 提出期限：9月8日（金）

第1日目（8/21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（8/22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（8/23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（8/24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（8/25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」

197

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-Shokuhinanzendu/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-Shokuhinanzendu/0000098995.pdf>

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

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/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>

198

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

<https://www.pref.tottori.lg.jp/item/1191485.htm>

199

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_iryoushokuhin/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

https://www.elmex.co.jp/product/pdf/SWABTEST_202205.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/ / <https://multimedia.3m.com/mws/media/10294180/mic-005.pdf>

3M™ ペトリフィルム™ 黄色ブドウ球菌数測定用プレート, STXプレート、ディスク

https://www.3mcompany.jp/3M/ja_JP/p/d/b00013950/ / https://www.3mcompany.jp/3M/ja_JP/p/d/b00013951/

<https://multimedia.3m.com/mws/media/10294250/mic-035.pdf>

200