

授業科目名	衛生管理システム		
授業担当者名	岸本 満		
単位数	2単位	開講期（年次学期）	3年次前期（集中）
教員担当形態	単独	ナンバリングコード	211-1ADV3-05
備考			
授業のテーマ及び到達目標	<p>食品を安全に製造、調理し提供する仕組みづくりが食品業界で盛んに行われている。2018年6月食品衛生法が改正されHACCPに基づく衛生管理システムを実施することが制度化され、2021年6月に完全施行された。今後、安全衛生管理のレベル向上と消費者からの信頼を得るため、JFS、FSSC2200、ISO22000などの認証を取得する組織が増えている。管理栄養士がマネジメントの主体となる病院、福祉、学校、産業給食などの調理施設等においても食中毒事故対策や食品事故対策にHACCPシステムに基づいた食品安全マネジメントシステムの導入がすすんでいる。本授業は大量調理実習、HACCPプラン作成演習、衛生管理実習を通じて総合的なマネジメント力を向上させ、衛生管理に関する知識、経験、技能を修得することを目標とする。</p>		
ディプロマポリシーとの関連	<p>全学DP：「知識・技能」◎、「意欲・態度」○ 管栄DP：「研究実践能力」◎、「栄養ケア実践能力」○、「食に関する情報発信能力」○</p>		
授業の概要	<p>この科目は5日間の連続集中開講である。一般的衛生管理のノウハウと「HACCPシステム」をPDCAを実践しつつ学ぶ。PDCAサイクルは生産管理や品質管理など円滑に進め、業務を継続的に改善するための手法で、P:衛生管理計画作成、献立作成、レシピ作成、作業工程表作成ほか準備計画、D：衛生管理計画の実践、真空調理、給食業務実践、清掃、洗浄等、C：衛生管理計画の評価、記録、検査結果の点検・考察、管理運営活動の振り返り、改善課題の抽出等、A:衛生管理計画の見直し、改善活動、改善提案等を行い、続けて同様に、P：計画・準備、D：調理・実践、C：評価・反省、A：改善提案を行う。</p>		
学生に対する評価の方法	<p>成果・実践報告書、提案力、積極性、リーダーシップ性等をもとに総合的に評価する。</p>		
授業計画（回数ごとの内容、授業技法等）	<p>グループディスカッション、グループワークを行う課題解決型の実践授業である。 試験は実施しないが、授業後実践報告書を作成し提出する。 第1日(午前)【IX5A】総合オリエンテーション(日程・計画説明、班編成ほか) 実習室の概要説明、細菌検査成績書提出、個人衛生点検、更衣、身だしなみ確認、実習室運用ルールの理解、実習室の施設・設備・機器備品の確認と操作法確認ほか 第1日(午後)【IX3B】衛生管理計画書の作成、献立作成、作業工程表・衛生管理関連帳票類の作成、大量調理実習の準備、衛生管理活動・衛生検査の準備 ほか 第2日(午前)【IX3C】大量調理実習(真空調理法による調理、2～3献立)、衛生管理計画の実践、衛生検査のためのサンプリング、行動・活動・実践の記録(撮影) 第2日(午後)【IX5A-5B】実習室清掃、洗浄、消毒、清浄度検査、実習反省会・振り返り、記録・評価表等に基づく衛生管理活動の評価、細菌検査、培養 ほか 第3日(午前)【IX5B】HACCPおよびFSMSに関する講義と演習(危害分析、CCP評価、PRPsの評価ほか、HACCP認証制度、ISO22000、FSSC22000について講義 第3日(午後)【IX5A-5C】HACCP、PRP sの改善提案とその発表、衛生管理計画の見直し、清浄度検査、細菌検査結果考察、改善活動、改善提案 衛生管理計画書の作成、献立作成、作業工程表・衛生管理関連帳票類の作成、大量調理実習の準備、衛生管理活動・衛生検査の準備 ほか 第4日(午前)【IX3C】大量調理実習(真空調理法による調理、2～3献立)、衛生管理計画の実践、衛生検査のためのサンプリング、行動・活動・実践の記録(撮影)、2日目調理した献立の試食 第4日(午後)【IX5A-5B】実習室清掃、洗浄、消毒、清浄度検査、実習反省会・振り返り、記録・評価表等に基づく衛生管理活動の評価、細菌検査、培養 ほか 第5日(午前)【IX5A-5C】HACCP、PRP sの改善提案とその発表、衛生管理計画の見直し、清浄度検査、細菌検査結果考察、改善活動、改善提案、4日目に調理した献立の試食 ほか 第5日(午後)【IX5A-5C】全体の振り返り、成果物のまとめ、課題レポート(実践報告書)作成の手順の説明 ほか</p>		
使用教科書	<p>専用テキスト・資料等を配布する 参考書： 管理栄養士のための大量調理施設の衛生管理 幸書房（矢野俊博、岸本満著） 大量調理～品質管理と調理の実際～ 学建書院（殿塚婦美子編） 実践に役立つ！食品衛生管理入門 講談社（藤川浩、井上富士雄編著） 大量調理施設衛生管理のポイント 中央法規 調理施設の衛生管理 日本食品衛生協会（丸山務、高谷幸監修） HACCP導入の手引き 日本食品衛生協会 HACCP・見える化推進 自社でもできる食品微生物の検査 幸書房（戸ヶ崎恵一編著） ほか</p>		
自己学習（予習・復習等の内容・時間）	<p>給食サービス、食品製造、流通、中食、外食業界などで食品衛生、食品安全に係る業務に就きたい学生は受講すると良い。食品微生物学の教科書「食品の安全性」（東京教学社）を事前に目を通すと良い。また、図書館に設置の「食と健康」、「食品衛生研究」、などの食品衛生に関する専門雑誌を講読することを勧める。</p>		