

# 令和4年度 高知県栄養士会生涯教育実務研修会アンケート集計

令和4年10月29日

## 給食施設における衛生管理について

高知県健康政策部業務衛生課 チーフ 溝淵 磨理 氏

参加者 13 名

NO.	1.所属 事業部	2.年齢	3.習得した事	4.今後仕事に活かせるか	5.講師の 希望	研修項目	6.質問・要望など	7.回答
1	公衆衛生	40歳代	食品保管の際には温度管理が大切なこと					
2	学校健康	60歳代 以上		実際の業務に活かせる。HACCPだけでなく一般衛生管理をしっかりしていく				
3	福祉	50歳代	大量調理マニュアルの理解の再確認ができました 事例を多く紹介して頂いたので、現場の方々への情報共有に役立てたいと思います				ありがとうございました	
4	学校健康	60歳代 以上	①食中毒発生を予防するために担当者全員がマニュアルを理解した業務を行うこと ②2時間以内の喫食は温度管理が必須であること	学校給食の衛生管理調査を行う場合の視点に取り入れる				
5	地域活動	60歳代 以上	調理における衛生管理や食中毒の原因菌について再度確認した	家庭での食中毒予防に活用したい				
6	地域活動	30歳代	衛生管理の具体的な理由や目的、なんのために必要でやらなければいけないのか	現場のマニュアル見直し				
7	医療	50歳代	記録をする大切さがよくわかりました	正確に記録することで身を守れるのできちんとしていきたいです				
8	非会員	40歳代	温度管理、二次汚染の危険性	調理現場の衛生管理に対する意識向上				

NO.	1.所属 事業部	2.年齢	3.習得した事	4.今後仕事に活かせるか	5.講師の 希望	研修項目	6.質問・要望など	7.回答
9	公衆衛生	50歳代	大量調理のマニュアルの考え方	給食施設の監視指導				
10	医療	20歳代	衛生管理について再確認できました 食中毒の原因となるウイルス・菌、それぞれの特性を理解した上での衛生管理を行っていくことが大切だとわかりました	職場の衛生管理ができているか、十分であるか確認していきたいと思えます				
11	医療	30歳代						
12	福祉	50歳代	衛生管理の記録のとり方の重要性を再認識した					
13	公衆衛生	50歳代	基本的な衛生管理の重要性。HACCPについて					