

調理技術教育学会 各分科会内容

分科会名	食品衛生関連分科会
テーマ	調理師養成施設で学ぶべき食品衛生とその実習について
設置趣旨	厚生労働省は、「調理師養成施設において学ぶべき食品衛生（食品の安全と衛生）は、150時間(実習30時間以上を含む)の受講が必要」と、規定している。その教育目標は、食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養うことである。食品衛生関連分科会は、これからの飲食業界を担う調理師を養成する調理師養成施設関係者の食品衛生に関する見識を深めることを目的に、必要な知識を整理するとともに、実習の充実を図る。検討した成果は、本学会学術大会で提案する。
研究分野	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生総論 2 食品と微生物 3 食品の腐敗と保存 4 食中毒とその予防 5 洗浄・消毒法 6 施設設備・器具等の衛生的取り扱い 7 食品添加物 8 食品安全対策 9 調理従事者の健康管理 10 食品衛生実習 11 その他
分科会長	三宅司郎 学会運営部会員
構成メンバー	調理師養成施設食品衛生担当教員、食品衛生関連者 等
活動期間	2022年1月～12月（2024年12月まで延長可能）