調理技術教育学会 各分科会内容

分科会名	食品衛生関連(HACCP)分科会
テーマ	調理師養成施設で学ぶべき食品衛生管理とその演習について
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(2022年～2024年)は、調理師養成施設に適した実習マニュアルの作成を目指して活動を続け、順次、学術大会と学会ホームページ上で公表してきた。新たな食品衛生関連分科会(2025年～)では、HACCPに必要な知識を整理するとともに、アクティブラーニングによる演習の充実を図ることとしている。検討した成果は、学術大会と学会ホームページで公表する。
研究分野	HACCPに沿った食品安全対策
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・調理実習担当教員、食品衛生関係者、飲食店関係者 等
設置時期	2025年 1月～12月 2027年12月まで延長可