

【第21回 2021年 夏期オンデマンド講習研修会 演題と講師一覧】

<講演 A1 上級編>

田中 延子

「学校給食における食中毒発生状況と調理従事者の健康管理」
淑徳大学看護栄養学部 客員教授
株式会社オフィス田中 代表取締役
一般社団法人 関東学校給食サービス協会 顧問

伊藤 武

「学校給食の衛生管理について 主な食中毒菌の特徴」
一般財団法人 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター 名誉所長
日本食品微生物学会 名誉会員
一般社団法人 関東学校給食サービス協会 顧問

谷口 力夫

「学校給食における衛生管理とHACCPシステム」
一般社団法人 関東学校給食サービス協会 顧問

<講演 A2 基礎編>

中埜 悦子

「基礎から学ぶ学校給食の衛生管理～あなたが守る食の安全～」Part1・Part2
一般社団法人東京都食品衛生協会 技術主幹

<講演 B>共通

瀧澤 千晶(2021年特別委員会 代表)

「事故やトラブルの防止には・・・ほう・れん・そう」
株式会社グリーンハウス 安全衛生推進室 副部長

【広告協賛】

株式会社サーヴォ

キクロン株式会社

ミドリ安全株式会社

株式会社町田予防衛生研究所

ADEKAクリーンエイド株式会社

東京サラヤ株式会社

ご協賛いただきありがとうございました

第21回2021年夏期オンデマンド講習研修会（レベル別） アンケート集計結果

受講人数計： **27,241名**

（参考）2020年 22,184名

*アンケート回収枚数を
受講人数と見做しております。

1) 雇用形態について

| 正社員 | | パート（5年以上） | | パート（1～5年未満） | | 無記入 | |
|----------------|-------|-----------|-------|-------------|-------|------|------|
| 10,363名 | 38.1% | 6,573名 | 24.2% | 9,930名 | 36.5% | 375名 | 1.4% |
| 正社員+パート（5年以上）計 | | 16,936名 | 62.2% | | | | |

2) 講義内容について

| | | | | | | | | |
|-----|---|------------------------------------|----------|---------|--------|---------|---------|------|
| 上級編 | 講演A1 | 田中 延子 「学校給食における食中毒発生状況と調理従事者の健康管理」 | | | | | | |
| | | 聴講者数 | ①よく理解できた | | ②理解できた | | ③解らなかった | |
| | | 19,864名 | 73.0% | 13,162名 | 66.3% | 6,570名 | 33.1% | 132名 |
| | 講演A2 | 伊藤 武 「学校給食の衛生管理について 主な食中毒菌の特徴」 | | | | | | |
| | | 聴講者数 | ①よく理解できた | | ②理解できた | | ③解らなかった | |
| | | 19,469名 | 71.5% | 11,539名 | 59.3% | 7,832名 | 40.2% | 98名 |
| 講演B | 谷口 力夫 「学校給食における衛生管理とHACCPシステム」 | | | | | | | |
| | 聴講者数 | ①よく理解できた | | ②理解できた | | ③解らなかった | | |
| | 19,245名 | 70.7% | 10,998名 | 57.1% | 8,160名 | 42.4% | 87名 | 0.5% |
| 基礎編 | 中埜 悦子 「基礎から学ぶ学校給食の衛生管理～あなたが守る食の安全～ Part1・2」 | | | | | | | |
| | 聴講者数 | ①よく理解できた | | ②理解できた | | ③解らなかった | | |
| | 15,851名 | 58.3% | 10,980名 | 69.3% | 4,810名 | 30.3% | 61名 | 0.4% |
| 共通 | 滝澤 千晶 「事故やトラブルの防止には…ほう・れん・そう」 | | | | | | | |
| | 聴講者数 | ①よく理解できた | | ②理解できた | | ③解らなかった | | |
| | 25,931名 | 95.3% | 19,335名 | 74.6% | 6,535名 | 25.2% | 61名 | 0.2% |