

# みんな *de* つくる

大量調理関係者向け

学校・病院・福祉関係  
事業所 給食  
ホテル・旅館 など

## 衛生管理セミナー

8月23日(火)

もっと安心して食べてもらいたい!  
絶対に食中毒を出さないやり方は?  
危険な食中毒はどうやって起きるの?

**あなたの疑問、質問が主役です。**

その道の第一人者がお答えします。

自分たちのやり方を点検・確認するきっかけに!

**定員:100名程度 (参加無料)**

\*定員になり次第、受付を締め切らせていただきます。  
予めご了承のうえ、お早めにお申込みください。



あの～  
このやり方で  
良いのでしょうか?



大丈夫ですよ!  
しかし、より安心して  
食べてもらうためには…

学校給食の現場に詳しく  
みなさんの疑問に答えるのは…



**金田 雅代 先生**

女子栄養大学短期大学部教授  
学校給食の第一人者

細菌学の立場から  
食中毒についてお話しいただくのは…



**中村 明子 先生**

東京医科大学兼任教授  
衛生指導の第一人者

### 開催概要

場所 徳島県美馬市穴吹町穴吹字市ノ下100-6 **油屋美馬館**

日時 **平成23年8月23日(火)**

**13:30～16:00** (開場: 13:00～)

\*スケジュールにつきましては諸事情により変更する場合があります。予めご了承ください。

申し込みは **FAX 0883-72-7535**

**7月29日まで**

\*「現場 疑問調査」が申込書を兼ねています。

問合先 「衛生管理セミナー」事務局

四国電力株式会社  
池田支店 営業部 営業提案センター  
TEL.0883-72-7521 (担当:古谷正明、槇尾雅信)

主催 四国電力株式会社

後援 徳島県、美馬市、三好市、つるぎ町、東みよし町、  
徳島県教育委員会、徳島県集団給食施設協議会、徳島県栄養士会 (順不同)

**あなたの疑問に答えます! 「衛生管理セミナー」申込書へのご記入をお願いします。**



# あなたの疑問に答えます! 「衛生管理セミナー」申込書

度重なる食中毒事件によって、あらためて食の安全性、衛生管理の重要性がクローズアップされています。そのため、外食産業はもちろん、学校給食、病院・福祉施設などの大量調理関係者の皆さまにおかれましても、衛生管理の徹底・向上が急務の課題となっています。

そこで、学校給食や衛生管理の第一人者であり、給食調理

の現場にも精通されている金田雅代先生・中村明子先生をお迎えし、実践的な「衛生管理セミナー」を開催します。

現場の声を反映し、参加型のセミナーとするため、事前に以下の「現場 疑問調査」を実施し、その内容をセミナーに盛り込みます。皆さんがつくるセミナーです。学校給食づくりや大量調理の現場での悩みや疑問、質問などを事前にお寄せください。

申し込みは、**FAX**にて受け付け **0883-72-7535 / 7月29日(金)まで**

氏名	事業所名
部署名	所在地
Tel.	メールアドレス
この案内は誰から入手されましたか? 紹介者:	

\*ご記入いただきました情報は、本セミナーの準備、運営に関連するサービス提供のためのみに利用させていただきます。

## 「現場 疑問調査」にお答えください

### 衛生管理に関して

■ 毎日の衛生管理で、一番気をつけている項目に●印を、二番目以降の項目には○印を入れてください(いくつでも可)。

- 手洗いの徹底    服装    食材の扱い    芯温測定    調理場の清掃  
 その他( )

■ 実際に行っている・行っていないに関係なく、食中毒を防ぐうえで一番重要だと思うことは何ですか?

■ 調理作業を行っていて衛生管理面でわからないこと、疑問に思うことをご記入ください。

■ 調理作業を行っていて衛生管理面で困りのことやお悩み事項をご記入ください。

■ 「こんな調理機器がほしい!」と思うものがあれば教えてください。(機能や調理特性を知りたいということでもかまいません)

### 食育に関して

■ 食育として取り組んでいることがあれば教えてください。

■ 取り組みの中での問題点、課題があれば記入してください。

その他、自由にご意見をお聞かせください。