

# 和歌山県こども食堂応援ネットワーク 研修会&交流会を開催しました！

紀南 9月18日(水)・紀北 9月26日(木)

県内のこども食堂を運営されている方へ向けて、食品衛生管理の重要性についてお伝えし、各こども食堂の現状やネットワークの繋がりを深めるための交流会を開催しました。

## 【衛生管理の説明】

### 『食中毒の事故の実際、その原因と対策』

- ▷食中毒が起きる原因・食中毒の3原則・事故事例についての説明。
- ▷事例をもとに、手洗い・温度管理の重要性についての説明が行われた。

<紀南> 田辺保健所 衛生環境課 中川主任 (写真上)

<紀北> 和歌山県 生活衛生課 食品衛生班 大久保主査(写真下)



## 【講義】

### 『HACCP(ハサップ)<sup>※</sup>の考え方を取り入れ、安全に活動を進めよう！』

- ▷HACCP 制度の概要説明。
- ▷事例も含めた、衛生管理をするうえで危害とされることについての講義。
- ▷衛生管理の手引書、衛生管理のチェックリスト、連絡管理の説明が行われた。

※ HACCPとは…危害要因分析・重要管理点のこと。食品の安全性を向上させる衛生管理手法としての国際基準。



近畿大学生物理工学部  
江口陽子 准教授

## 【交流会のようす】

### <紀南会場>

田辺市民総合センター4階 交流ホール



必ずアレルギー調査をして、アレルギーを持っている子は保護者同伴にしています。

カレーのみ提供しており、大人の利用者が多いです。家族で運営しています。

食器洗いや片付けが大変。でも、必ずトレーや食器類は煮沸消毒をしています！



### <紀北会場>

和歌山城ホール4階 大会議室



キッチンカーで回っており、個人宅の訪問や学校とも連携をとっています。

HACCPの手順が分からず困っていたので、とても参考になりました！

食中毒発生時に対応できるように、必ず調理後に検食サンプルを取るようになっています。



江口准教授

◇想定外が起きた時にどう動くのか、備えの準備が一番大事です。  
◇HACCPの手順などは、難しく考えずに各こども食堂でアレンジを加えながら、取り組みを行ってほしいです。