

グループワークの進め方

※ グループワークは、以下の手順に従って進めてください。

- ① 各班内で、自己紹介をする。
- ② 各班で、「司会者」、「記録者」、「発表者」を決める。
- ③ 各班で、グループワークの対象とする原因物質を「カンピロバクター」、「ノロウイルス」、「腸管出血性大腸菌 O157」の中から1つ選択する。
- ④ Step に従って、グループワークを進める。

【Step1】 <20分（自己紹介等を含む）>

食中毒はなぜ起きるのでしょうか？

リスク分析をしましょう！

- リスクのある（特に気をつけないければならない）原材料は？
- リスクのある（特に気をつけないければならない）調理工程は？
- リスクのある（特に気をつけないければならない）衛生事項は？
(ex. 施設、人、環境、水・・・)

【Step2】 <20分>

食中毒を防ぐために、どんなことをすればいいのでしょうか？

それぞれの立場で、すべきことをあげましょう！

- 食品事業者
- 消費者
- 行政（食品衛生監視員）

【Step3】 <20分（発表準備を含む）>

食中毒を発生させないために有効だと考える対策を、具体的に提案してください！

- 誰が、誰(何)に対して
- 何を
- どのように

実施する！

- ⑤ 各班で話し合った結果を発表する。<各班 5分以内>
 - 【Step1】と【Step2】の概要（口頭で発表）
 - 【Step3】具体的な提案内容（清書した A4 の様式を投影して発表）