

千葉県



「調理師による

県民の食生活の向上に関する条例」

平成28年4月1日施行

条例の主な内容

飲食店営業者・給食施設設置者の皆様へ

お店または施設に、調理師を設置するよう努めましょう!

食の外部化が進み、飲食店や給食施設における調理師が果たす役割が大きくなっています。飲食店営業者・給食施設設置者の皆様は、食に関する最新の調理、栄養、衛生の専門知識を持つ「調理師」の有資格者をお店や施設に設置するよう努めなければなりません。

(第4条)

多数人に対して飲食物を調理して供与する寄宿舍、学校、病院等の施設又は食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号、第14号若しくは第32号に掲げる営業（県内の施設又は営業に限る。以下「飲食店営業等」という。）の設置者又は営業者は、当該飲食店営業等における調理の業務を行わせるため、当該飲食店営業等の施設ごとに、調理師を置くよう努めなければならない。

調理師の皆様へ

資質の向上のため、知事が指定する講習を5年ごとに受けるよう努めましょう!

県内の飲食店等や給食施設において調理業務に従事する調理師の皆様は、時代に即した調理の知識の習得、更なる調理技術の向上のため、知事が指定する講習*を5年に1度受講するよう努めなければなりません。

(第5条)

飲食店営業等における調理の業務を行う調理師は、その資質の向上のため、知事が指定する講習を5年ごとに受けるよう努めなければならない。

※「知事が指定する講習」の詳細については、裏面をご覧ください。



千葉県

千葉県調理師講習会を 受講しましょう！



●知事が指定する講習とは

県が実施する「千葉県調理師講習会」のことです。

●対象者

県内の飲食店等（※1）や給食施設（※2）において調理業務に従事する調理師

※1 飲食店等…食品衛生法による営業施設のうち、飲食店営業、魚介類販売業、そうざい製造業の飲食物を調理して供与する施設

※2 給食施設…寄宿舎、学校、病院、保育所、特別養護老人ホーム、介護老人保健施設等、多人数に対して飲食物を調理して供与する施設

●講習カリキュラム

科目	形式	分類	内容例 ※4
栄養と健康	講義	必須	・生活習慣病予防と食生活、「医食同源」 ・栄養素の働き ・栄養価計算と表示方法
食品衛生	講義	選択 ※3	・食品の衛生管理 ・最新の食中毒情報
食文化	講義		・本県の伝統料理・郷土料理 ・日本と世界の食文化・料理の特性 ・多様な食文化・食習慣を有する外国人等への対応
調理学	実習または講義		・本県の伝統料理・郷土料理 ・世界の料理～その道のプロが教える料理法～ ・塩分控えめの料理法（うまみ、コクの出し方等） ・野菜の「旨さ」を知る

※3 選択科目は各講習会で2科目以上実施されます。

※4 内容例は一例です。具体的な内容は各講習会の案内をご確認ください。

●講習時間

2時間半程度

●開催場所・日程

県ホームページ（下記URL参照）に掲載します。

●受講料

無料（調理実習を実施する講習会においては、食材料費を徴収する場合があります。）

この条例についてのお問い合わせ

千葉県健康福祉部健康づくり支援課 ☎ 043-223-2667 FAX 043-225-0322

条例の条文など、詳細については、県ホームページをご覧ください。

<県ホームページ～調理師による県民の食生活の向上に関する条例～>

<http://www.pref.chiba.lg.jp/kenzu/eiyou/chourishijourei.html>