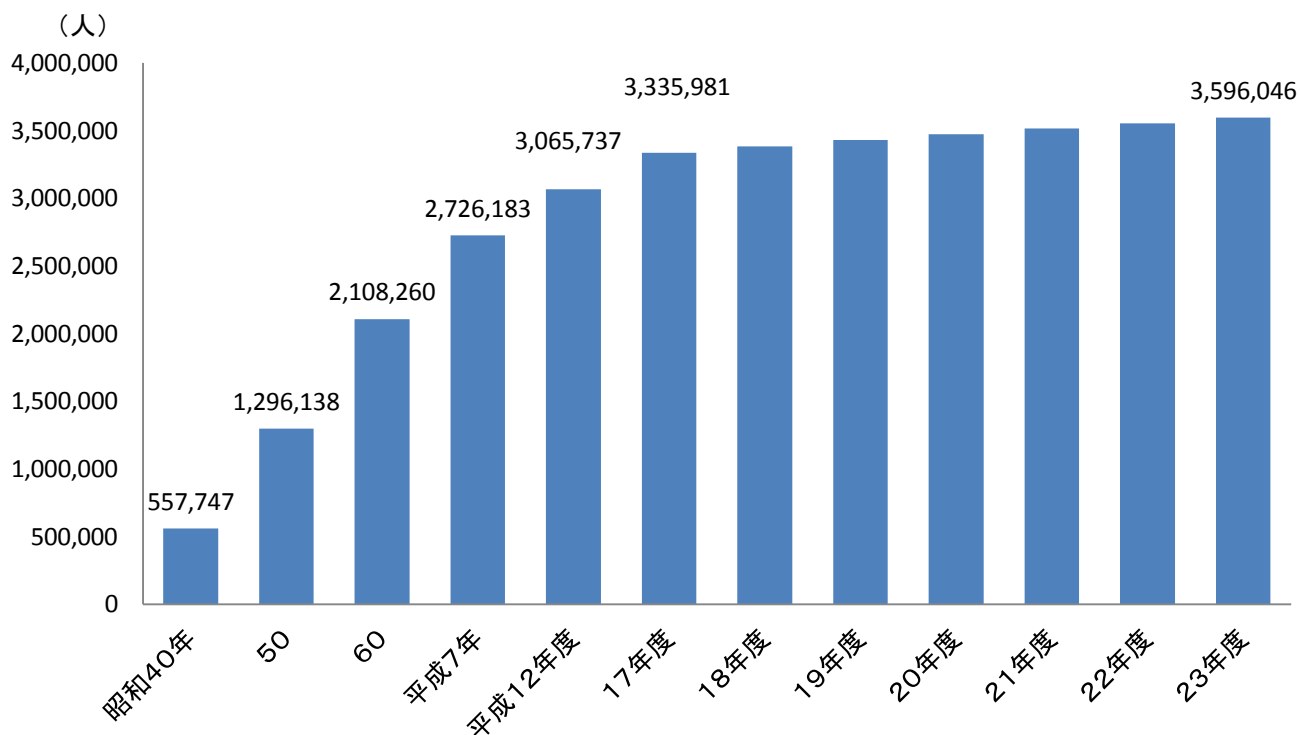
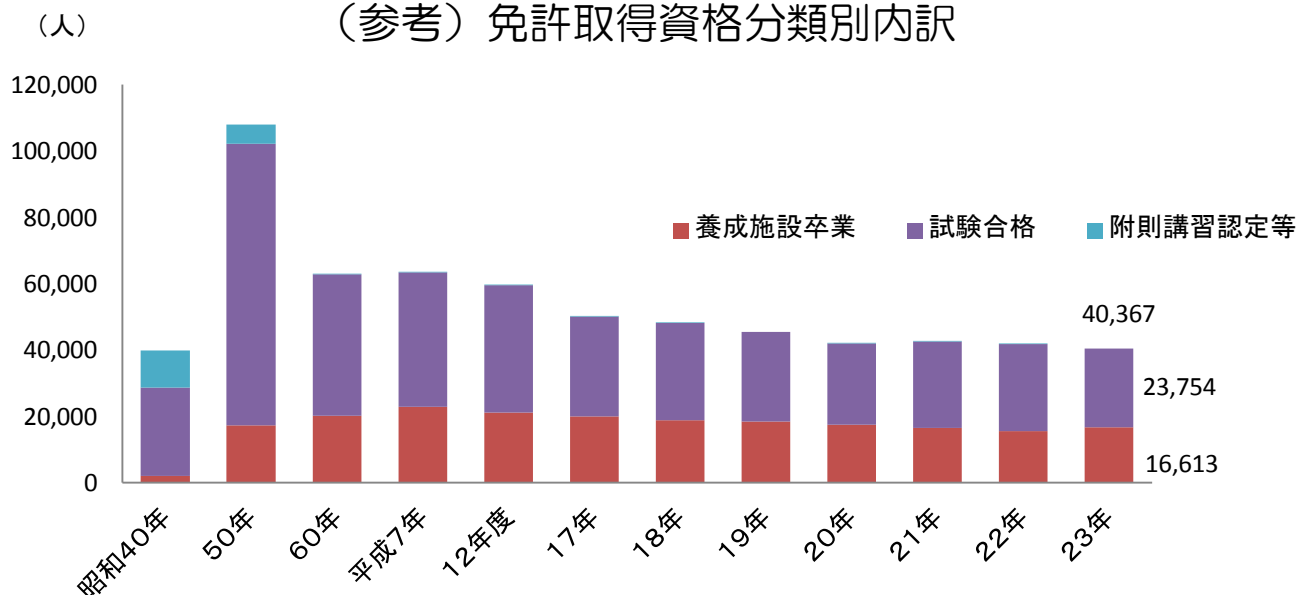


1. 調理師・専門調理師の状況

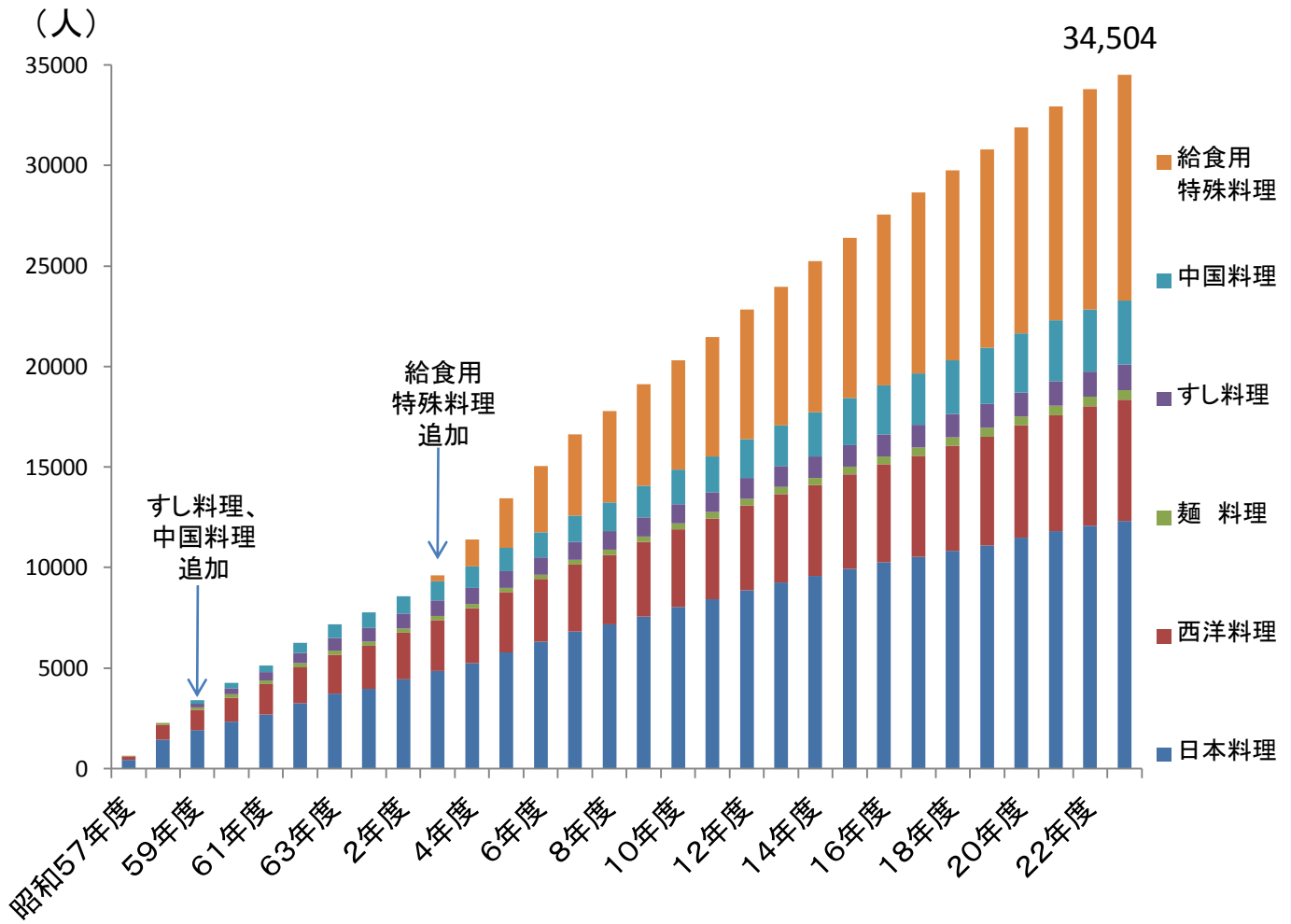
(1) 調理師免許交付数の推移



(参考) 免許取得資格分類別内訳

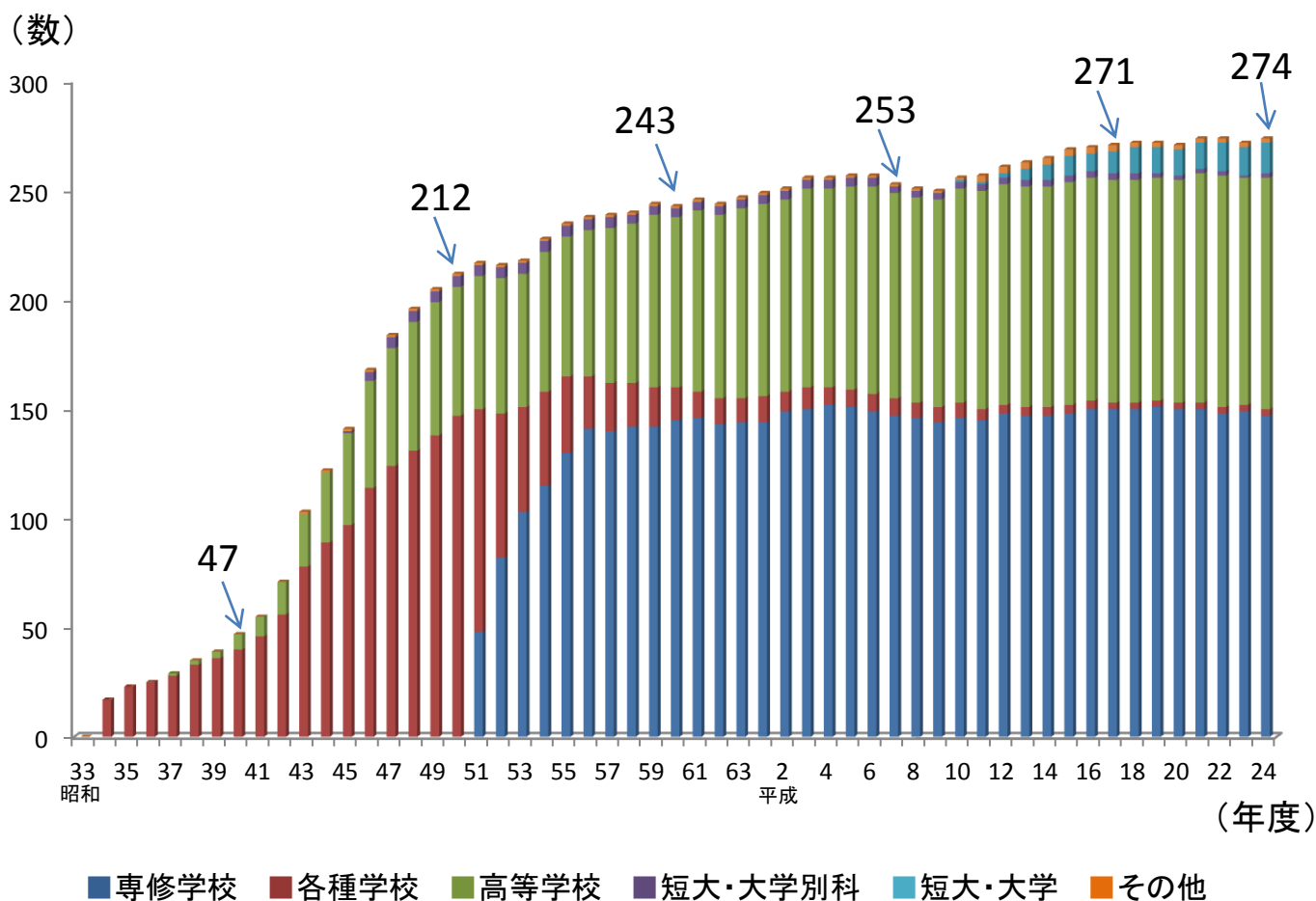


(2) 専門調理師数の推移



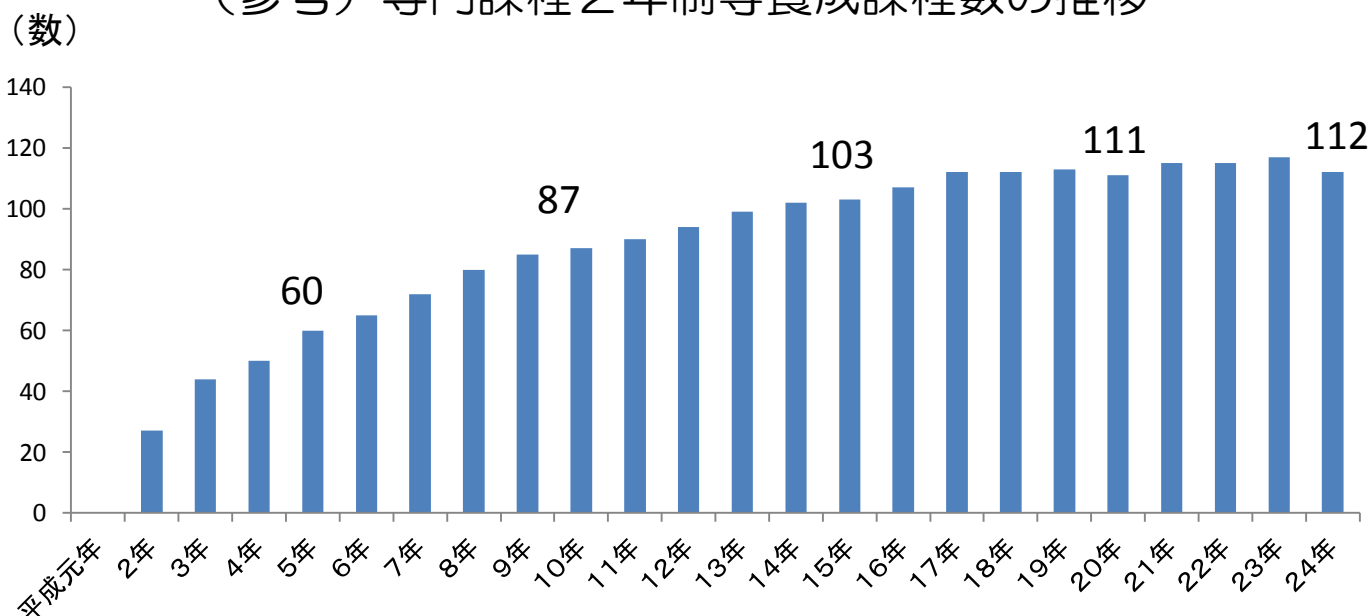
資料：がん対策・健康増進課調べ

(3) 調理師養成施設数の年次推移

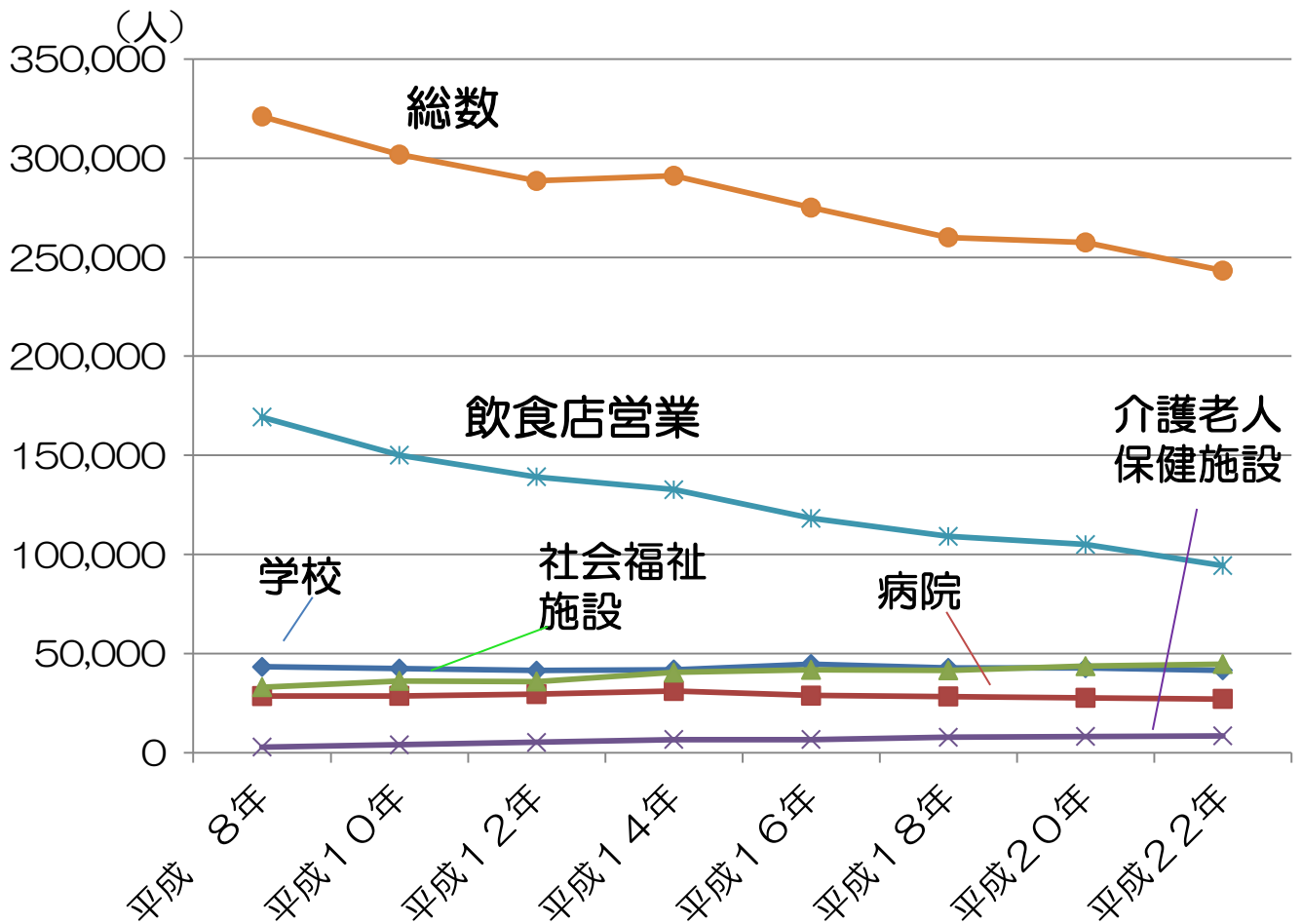


資料：がん対策・健康増進課調べ

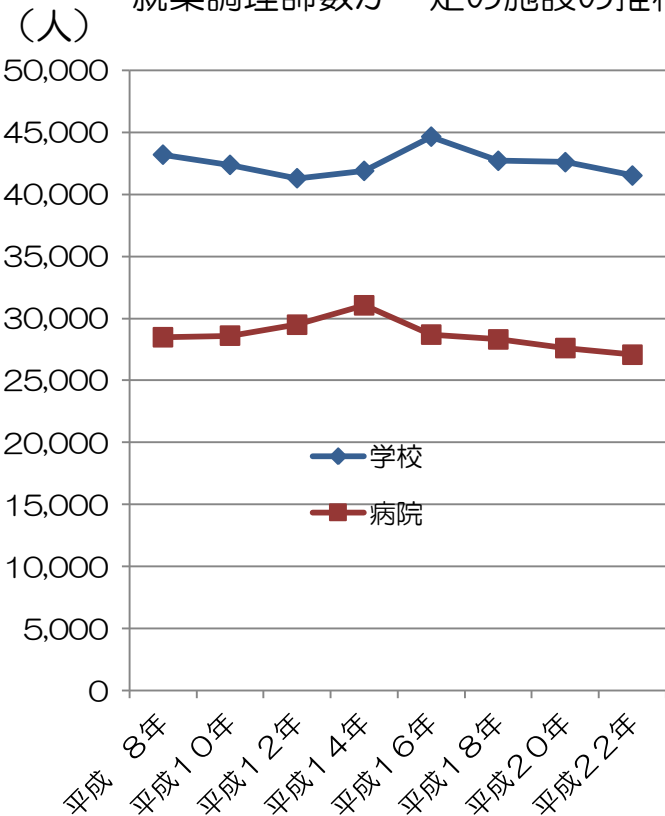
(参考) 専門課程2年制等養成課程数の推移



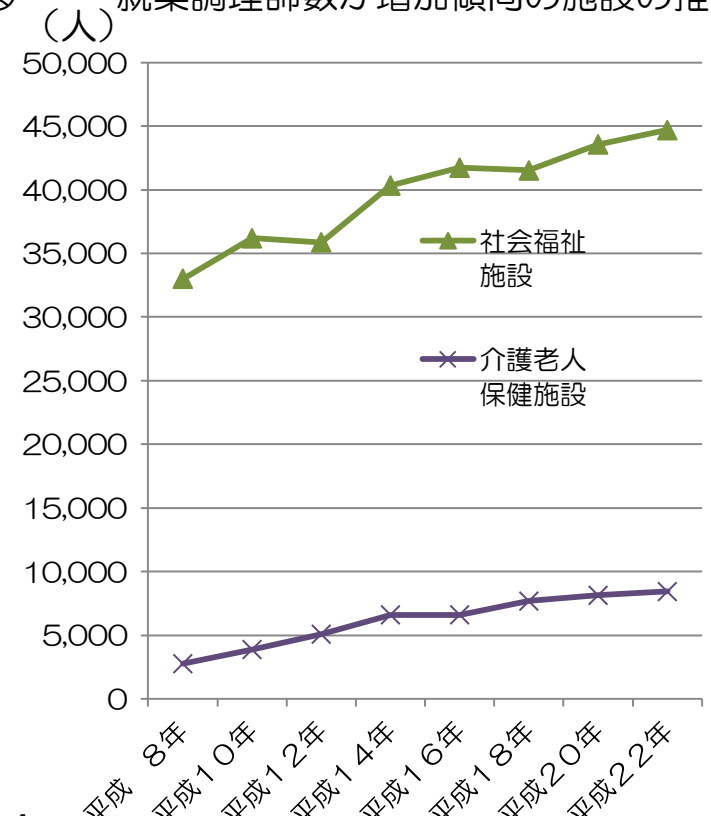
(4) 就業調理師数の推移（就業場所別）



就業調理師数が一定の施設の推移



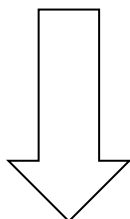
就業調理師数が増加傾向の施設の推移



2. 調理師を取り巻く社会状況の変化

〈前回（平成9年）の調理師養成施設のカリキュラム等改正の背景〉

1. 新たな調理システムや高度な衛生管理等に対応した専門知識・技術の向上が必要
2. 消費者ニーズの高度化、多様化に対応する調理技術・技能・知識の向上が必要
3. ゆとりある教育と学校の独自性を活かした教育の実施が必要



〈平成9年以降の調理師をめぐる社会状況の変化〉

☆制度等に関するもの

★食品安全等をめぐる問題の発生に関するもの

平成12年～ ☆健康日本21の推進

平成12年 ★低脂肪乳の黄色ブドウ球菌による大規模食中毒事件

平成13年 ☆アレルギー物質を含む食品に係る表示の基準の制定

平成13年 ★国内初の牛海綿状脳症(BSE)の発生

平成15年 ☆食品安全基本法の制定

平成17年 ☆食育基本法の制定

平成18年 ☆第1次食育推進基本計画の策定

平成18年～19年 ★ノロウイルスによる食中毒及び感染症発生の大幅な増加

平成20年 ★中国産冷凍ギョーザによる中毒の発生

平成23年 ★学校給食による大規模なサルモネラ中毒の発生

平成23年 ☆第2次食育推進基本計画の策定

平成23年 ★牛肉の生食での腸管出血性大腸菌による食中毒事件

平成23年 ☆日本食文化をユネスコ無形遺産に登録申請

平成24年 ☆健康日本21(第2次)に関する大臣告示(平成25年開始)