

学校給食ニュース vol.115 09年9月号

発行:学校給食全国集会実行委員会 <http://gakkyu-news.net/jp/> E-mail desk@gakkyu-news.net

今月のピックアップ

「食」とこどもの健康を考える 2009夏期学校給食学習会報告

2009年7月29日、30日の2日間、横浜市のローズホテル横浜にて「2009夏期学校給食学習会」を開催しました。主催:全国学校給食を考える会、東京都学校給食栄養士協議会、協力:日本教職員組合で、420名の参加者(調理員、栄養士、保護者ら)が学校給食および食に関する様々なことを専門家から学習し、討議しました。

これまで3日間実施されてきた夏期学校給食学習会が2日間になったことで、今までよりも参加者が増え、より密度の濃い学習や議論ができました。来年も継続して開催する予定です。なお、本学習会の発表記録は、翌年2月頃学校給食全国集会ならびに翌年の夏期学校給食学習会で配布・販売します。

初日「食育」のあり方

今年、新しい学校給食法が施行され、4月より新たな学校給食実施基準、衛生管理基準となりました。そこで、初日は、これからの学校給食を考える上で、学校給食法改定の特徴や増えつつある大規模センター建設の動き、民間委託やパート化の問題点の特徴について、**学校給食ニュース編集責任者の牧下圭貴より「食育と学校給食、政策と学校給食現場のギャップ」**として概説させていただきました。

次に、**日本獣医科学大学応用生命科学部食品科学科食品経済学教授の佐々木輝雄さん**から「**地産地消に根ざした食育の方向性**」と題して、食育の前提となる「食」とはなにか、食文化や環境、社会との関わりなどを詳細に話していただきました。佐々木教授は、食料自給率や日本の食料廃棄物の状況のなかで、日

本では食料が過剰になる中、食生活が乱れている現状が話されましたが、特に現在、日本社会は高齢者を含め単身者が増えており、料理をしない単身者の食生活に危機があること、また、内閣府の調査で大学生が結婚するならば相手は「料理ができる人」というのが男女とも9割にのぼる一方で、料理をまったくしないのが男性46%、女性38%という状況にあります。そのような中で食育は必要であり、学校給食は食育の場となります。食育には地場産食材が活用でき、同時に食文化として旬の食材に合わせた年中行事食、郷土食、野菜や果物の旬のおいしさを学ぶところに置くことの必要性を強調されました。

その後、食育をテーマにした意見交換会を実施しました。

事例発表として、**東京都八王子市の調理員・小林茂さん**から、学校の中の広大な敷地面積にある里山を利用した学校内食材を活用した食育事例の紹介がありました。学校給食では出せなくても調理員が協力して学校水田でとれたイナゴ料理を提供したり、収穫した餅米での餅つき給食を行うなど、調理も軸に置いた様々な食育に力を入れています。

もうひとつの事例報告としては、有機栽培米や特別栽培米などを生産者(グループ)などから直接仕入れて精米している**マゴメ店の木原忠徹さん**が、学校給食における特別栽培米、有機栽培米の活用の実際と意味について話していただきました。有機米や特裁米は、安全でおいしいだけではなく、生産者の写真や住所、どんな栽培方法をしているのかなどを

きちんと学校に伝えていくことができる米であり、食育として価値が高いことを説明いただきました。もちろん、化学農薬は有機米では使われず、特裁米でも可能な限り少なくしており、環境のこと、健康のことを考えて、こういう米を選んで使って欲しいと訴えられました。また、生産者と精米業者が直接つながっていると、生産者から田植えで余った苗をゆずりうけ、学校に苗を渡し、学校での田植えなどに活用してもらうなどの教材化もしやすいことなどを報告していただきました。実際に有機米を使っている栄養士は、米の偽装や不正流通が起きている中で、生産から精米までを通して、何よりも信頼できる関係が大切だと話していました。

次に、映画**「未来の食卓」**(監督ジャン＝ポール・ジョー、配給アップリンク)を鑑賞。8月8日に国内で公開されるフランスの映画で、南フランスの小さな村が学校給食をすべて有機栽培の野菜や肉、乳製品などに変えていこうという取り組みを美しい映像や音楽とともに紹介するドキュメンタリーです。その背景にある農薬など化学物質の大量使用と、若い人を中心にガンなどの病気の増加、気候変動や世界人口増加の中で、農業や食のあり方を根本から変えていき、地域自給・循環型の有機農業に変えていくことが必要であるという認識があります。日本の有機農業運動や学校給食のあり方、食のあり方を考える上で貴重なフィルムになっています。

この映画に続いて、**日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会理事長の松本憲二さん**が、日本と海外、主にヨーロッパのオーガニック給食事情などについて解説していただきました。

衛生管理とアレルギー対応

2日目は、「**「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」**と学校給食現場と保護者、子どもたちの関係性について」として、NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク事務局長の**赤城智美さん**から、ガイドライン後の学校におけるアレルギー対応の実態やガイ

ドラインの特徴、利点、問題点について解説していただきました。参加者からは次々と質問が寄せられました。

参考資料は市販されていますが、以下のところでダウンロードできます。

「**学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン**」
(日本学校保健協会・<http://www.hokenkai.or.jp>)

「**食物アレルギーの栄養指導の手引2008**」
(食物アレルギー研究会・<http://foodallergy.jp/>)

次に、「**新しい衛生管理基準における学校給食現場の対応**」として、**健康情報研究センター代表の里見宏さん**が、4月に告示された「**学校給食衛生管理基準**」について、主な変更点を元に課題や考え方を整理していただきました。この内容については、特集記事をご覧ください。

最後は、**意見交換会「これからの学校給食を考える」**として、**広島県特別支援学校栄養士の松藤比沙子さん**、**熊本市学校給食調理員の島崎和代さん**から事例報告をいただき、会場での意見交換を行いました。松藤さんからは、調理の民間委託とともに食材の購入権限が委託業者に移った結果、これまでと同じような学校給食ができなくなった状況を報告いただきました。島崎さんからは、熊本市の調理員が取り組んでいる学校での食育や学校給食の説明活動を紹介していただきました。低学年に給食用のトウモロコシの皮むきやグリーンピースのさや取りなどを授業の中で行ったり、就学前の保護者に対して給食の展示と説明を行うなど、調理員としてできる食育を行い、それを市民に向けて広く説明していく活動です。

この後の意見交換では、民間委託、食材のあり方など様々な事例や意見が出されました。

本学会の発表記録は、翌年2月頃学校給食全国集会ならびに翌年の夏期学校給食学習会で配布・販売されます。お問い合わせは、全国学校給食を考える会にお願いします。

今月のトピックス

「学校給食衛生管理基準をどう読み取るか」 科学的な根拠がある衛生管理を

4月1日に公表された「学校給食衛生管理基準について(通知)」では、学校給食衛生管理基準の主な変更点について文部科学省がまとめています。それを元にして、健康情報研究センター代表の里見宏さんに変更点の特徴や課題について整理していただきました。

主なポイントですが、衛生管理基準を読み、対応を考える上での重要な視点となります。里見さんの夏期学校給食学習会資料集のレジュメをもとに、講演内容等を一部追加して掲載いたします。

太字および里見コメント: 以下は里見さんのコメントです。「学校給食衛生管理基準の施行について(通知)」および「管理基準」の本文は文部科学省ホームページからダウンロードすることができます。

学校給食衛生管理基準の施行について(通知)

第1 総則

(主な変更点)

1. 学校給食の衛生管理は、「HACCPの考え方」に基づくとともに、「調理等の委託を行う場合」も本基準の対象となることを明記したこと。

里見コメント: HACCP - ハサップ - は宇宙飛行士に照射食品を食べさせないようにするために生まれました。HACCPとは英語のHazard Analysis Critical Control Pointの頭文字をとった略称で、「**危害分析重要管理点**」と訳されます。危害とは、細菌やウイルスや毒物が食品といっしょに口から入り、中毒の原因となるものを指し、米国のNASAが宇宙飛行士に放射線殺菌をしない食品を食べさせるために開発した衛生管理の方法であります。基本的に中毒を防ぐための考え方を基にしたもので、いろいろな応用が利くため、中毒防止以外にも拡大応用されているようです。HACCPは、経験や勘でなく科

学的に裏づけられた情報やデータにより作成されることになっているが、まだまだ完全なものではありません。勘とは、経験によって比較的正しくなるが、間違う場合もあります。また、HACCPを取り入れていても元・雪印乳業の食中毒事件のように嘘をつけば終わりです。

HACCPではあらかじめ衛生管理のためのマニュアルを作成します。このマニュアルには、「HACCPの7原則」にそって行います。(以下は食品衛生協会のHPより)

1. 安全で衛生的な食品は、どうすればつくれるか? どのような種類の病原菌が、どのような時に汚染し、増えるか? それを、防ぐにはどうすればよいか? (危害分析)
2. どの工程を注意すればよいか? (重要管理点CCPを決める)
3. その工程では、どのような基準で衛生管理状態を判断すればよいか? (管理基準を決める)
4. どのような方法で判断するか? (モニタリング方法を定める)
5. もし、基準からはずれていることがわかったら、どうすればよいか? (改善措置を決める)
6. 自分が行っている衛生管理に間違いや手抜きはないか? (検証手順を決める)
7. 以上の手順や判断結果を記録に残しておかなくてもよいか? (記録の維持管理方法を決める)

以上の7つの原則をHACCPプランに盛り込む前に、次の5つの手順が必要です。これらをあわせて、「HACCP導入のための12手順」と言います。

1. 食品生産者自身がHACCP導入の必要性を強く認識し、プランの作成およびそれによる衛生管理の実施を担う専門家チームを編成。
2. 原材料および最終製品はどのようなものか。
3. その食品はいつ、誰が、どこで、どのようにして食べるのか。

4. その食品の製造工程一覧図および製造施設内見取り図を作成。

5. 4で作成された製造工程一覧図および施設内見取り図を現場で確認し、同時にSSOPによる一般的衛生管理プログラムの作業状況も確認。

各CCPについて、管理基準、モニタリング方法、改善措置、検証手順、記録文書を決め、これらを一覧表にすれば、HACCPプランは完成します。

管理基準には、温度、時間、色、臭いなど誰でも簡単に判断できる基準を用います。

モニタリング方法には、管理基準を満たしているかどうかを、誰でも簡単に判断できる方法を採用し、なにを、どのようにして、いつ(頻度)、誰が(担当者)などを決めます。

改善措置には、モニタリングにより管理基準からはずれていることがわかった場合に、どのように対応するか、担当者などを決めます。

検証手順には、HACCPプランどおり衛生管理が行われているかどうかを確認するための手順について、なにを、どのようにして、いつ(頻度)、誰が(担当者)などを決めます。

記録文書には、文書名を決めます。同時に、HACCPに関わるすべてのことを記録するための記録様式やそれらの保管方法も決めておきます。

もう一つの基準、「総合衛生管理製造過程」の承認を得るには、次の10項目の一般的衛生管理プログラムが満たされていなければなりません。これらの項目について、それぞれマニュアル(衛生標準作業手順書:SSOP(Sanitation Standard Operating Procedures))を作成し、それに従って管理を行います。

施設・設備の衛生管理

- 1.施設・設備、機械・器具の保守管理
2. 族・昆虫の防除
- 3.使用水の衛生管理
- 4.排水および廃棄物の衛生管理
- 5.従事者の衛生管理
- 6.従事者の衛生教育
- 7.食品等の衛生的取り扱い
- 8.製品の回収プログラム

9.試験・検査に用いる設備等の保守管理

このようにHACCPは、未熟練労働者でも、作業ができるようなくみを作るということ。アメリカの労働スタイルでもあります。HACCPの考え方を入れたとありますので、衛生管理基準がHACCPの考え方手順に沿っているのかを検証することが必要です。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

(1) 学校給食施設

(主な変更点)

1 別添の「学校給食施設の区分」について、「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域」等区域の整理をし、その他に「前室」を加えることとしたこと。

里見コメント:汚染と非汚染の違いとは、なにをして汚染といい、なにをして非汚染というのでしょうか。院内感染防止では病室や手術室をノンクリティカル(重大でない)という分類にしています。なぜなら感染源になる危険性が極めて少ないとしているからです。以下のような判断がされています。

強酸性電解水や紫外線殺菌灯を用いた消毒・滅菌は意味がない。目で見える汚れがなければ表面の消毒も必要ない。手術の終了後または夜間に湿式吸引清掃を行うことが大事である。床や壁に消毒薬を噴霧や散布して部屋を消毒するという方法もまた消毒薬の毒性や安全性を考慮すると行うべきでない。部屋に入るときに粘着マットも靴やストレッチャーの車輪の菌数を減少させないから不要である。手術室のスリッパは日本だけが取り入れているが不要である。白衣は清潔と思われているが、洗濯されていない白衣は不潔である。特にポケットと袖が著しく汚染されている。袖が患者やその周囲に触れないようにする。ポケットに未使用の手袋やマスクは入れないようにする。氷は細菌汚染しているので感染源になる。手術室では人の動きを少なくすると微生物感染が減少する。手術のとき剃毛が行われていたが、手術の支障にならない限り、皮膚に微細な切創が感染巣になるので除毛は行わない。カミソリですると手術部位に5.6%の感染が脱毛剤や除毛しなければ0.6%になった。この

関連文献は多くあります。

これらは、直接給食現場にあてはまりませんが、医療の場ではいちいち根拠を明確にして無用な呪縛を解いています。学校給食現場もこれから取り組む研究課題です。

たとえば、調理現場での作業着はどこで、どのように洗っているのでしょうか？ 作業着は誰が選んでいるのでしょうか。ポケットの使い方はどうしていますか？ 調理現場での作業着の衛生面については場所や動きによる菌の動向など検証する必要があります。それを国や県などに求めていくことで安全性は高くなります。そういうひとつずつの検証が必要です。

2 ドライシステムについて、「導入するよう努めること」、またウェットシステムについては「ドライ運用を図る」ことを明記したこと。

里見コメント:これを先に進める必要がありました。ウェットシステムでは水分のあるところに菌が生きています。しかし、ドライ運用はいいのですが、調理場の状況によって床の掃除のしかたによるホコリの舞い散りなど、別の問題もあります。掃除方法などの検証も必要になります。

3 学校給食従事者専用の便所について、「調理衣の着脱場所」を「便所の個室の前」に設けるよう努めることとしたこと。

里見コメント:根拠を明確にする必要があります。便所と食中毒に因果関係あるデータは見たことありません。因果関係があるなら、途中で便所に行った調理員はその時点で調理から外す必要があります。

(留意事項)

1 本基準において、「洗浄室」については、午前中は非汚染作業区域、午後の洗浄開始時から清掃終了時までを汚染作業区域として整理するとともに、「食品を取り扱う場所」については、作業区域より洗浄室を除いた施設として整理していること。

里見コメント:午後は汚染作業区域で次の日の朝は非汚

染作業区域とするようですが、汚染と非汚染を交互に使い分けることには無理があります。単に名称を変えることで何を期待しているのかわかりません。非科学的な決め方ではないでしょうか。

2 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

里見コメント:汚染作業区域にあった食品が非汚染作業区域に移るとどうなるのでしょうか。何を根拠に何を狙っているのかが不明です。

(2) 学校給食設備

(主な変更点)

- 1 シンクについて、「下処理室」においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置し三槽式構造とすること、また、「調理室」においては、食品及び器具等の洗浄用シンクを設置し、共用しないことを明記したこと。
- 2 冷蔵及び冷凍設備について、「原材料用及び調理用等」に整備するとしたこと。
- 3 学校給食従事者の専用手洗い設備について、「前室、便所の個室に」設置するとしたこと。
- 4 学校給食従事者の専用手洗い設備の給水栓について、「温水に対応した方式」としたこと。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

(主な変更点)

- 1 ねずみ及び衛生害虫について、発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、「発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等」を行うこととしたこと。また、「殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること」としたこと。

里見コメント:食品を汚染しないよう十分に注意とは具体的にどうすればいいのでしょうか。殺鼠剤などの毒物を調理場に持ち込むと人為的混入の危険が高くなります。駆除には、ネズミ捕り紙、ネズミ捕り籠など物理的方法で

駆除の方が安全です。ネズミの入り込む調理場自体が問題で、ゴキブリも同じです。業者に依頼する場合は、情報交換と薬剤の毒性への判断をできるかが問われてきます。

2 学校給食従事者専用の便所について、「定期的に清掃及び消毒を行うこと」としたこと。

3 学校給食従事者専用の手洗い設備について、「石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等」衛生器具を常備すること、また、「前室の手洗い設備には個人用爪ブラシ」を常備することと整理したこと。

里見コメント:石鹸液は後述資料参照。医療現場では、手術スタッフは従来から術前10分の手洗いが求められていたが、これによる皮膚損傷が頻回にみられました。そのためこのような長時間の手洗いの有効性に疑問が生じてきました。実際に5分の手洗いでも10分間と同じくらいの菌数になったと報告されています。その後2-3分でも許容レベルまで菌数が減ると報告されました。手術プロトコルはブラシを使って手洗いをするよう求めてきたが、この方法も皮膚を損傷し、結果的に手から脱落する細菌を多くしてしまいます。アルコール消毒が手術スタッフの細菌を許容レベルまで少なくするため、ブラシもスポンジも不要となりました。7つの文献で引用されています。アルコール消毒が今のところ最良となります。学校給食現場にもアルコールが入っていると思います。

4 清掃用具について、「汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること」としたこと。

(留意事項)

1 学校給食従事者専用の便所については、他の大量調理施設と異なり学校給食従事者のみが使用することから、ノロウイルス等の感染が拡大する恐れがある場合等を除き、調理終了後に清掃及び消毒を行うことが望ましい。

里見コメント:便所が感染経路になった例は何件あるのでしょうか？ 文書の意味も不明瞭です。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(3) 食品の検収・保管等

(主な変更点)

1 ダンボールについて、「食品の保管室」に持ち込まないことを明記したこと。

里見コメント:ダンボールはだめでも、ビン・缶はそのまま保管できる学校もあります。学校によってはビン缶の底を塩素消毒することもあります。ダンボールが汚染源の事故は過去にあったのでしょうか。根拠はあるのでしょうか。

(留意事項)

1 栄養教諭等を検収責任者としない場合には、学校給食調理員等を検収責任者として定めること。

里見コメント:これにより、裁量権の譲渡の明確化、返品等の決定ができるはずであるが、現場はどうなっているか、確認してください。

2 泥つきの根菜類の処理については、球根皮むき機とあわせ、球根以外に対応した泥落としシンの整備に努めることが望ましい。

里見コメント:食中毒は泥が原因で起きているのでしょうか。目に見える泥を落としても菌がいなくなりません。中毒防止の精神的支えのひとつでしょうか。いずれは消毒しろということになりかねません。

(4) 調理過程

(主な変更点)

1 加熱処理する食品について、「中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上加熱すること)」としたこと。

里見コメント:汚染の恐れのある食品リストはあるのでしょうか。具体性がありません。

2 和えもの、サラダ等について、和え終わるなど「調理終了時」にも温度と時間を記録することを明記したこと。

里見コメント:温度と時間で問題になる基準はできているのでしょうか。これは予防策ではなく、中毒が起きたときに必要なことです。

3 エプロン、履物等について「作業区分ごとに洗浄及び消毒」することを明記したこと。

4 食品の配送時の温度の変化を把握するため、共同調理場において、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間の記録について、引き続き毎日記録することとするが、温度については、月毎に行うなど「定期的」に記録することとしたこと。

(留意事項)

1 調理時においても食品中の異物混入及び調理中の異物混入に注意すること。

2 使用水の安全確保について、調理終了後に遊離残留塩素の状態を確認することとしているが、原則として、調理作業が終了した午前中の時間に確認すること。

(5) 配送及び配食

(主な変更点)

1 家庭から持参させる食器具について、食育の観点からはし等を持参することが想定されることから、その観点から整理したこと。

2 ノロウイルス等における嘔吐物について適切に対処するため、「児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理」することとしたこと。また、嘔吐物が付着した食器具の返却については、次亜塩素酸ナトリウム液(塩素濃度、200ppm)に十分浸すなどの消毒を行うことなどにより「調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと」としたこと。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

(1) 衛生管理体制

(主な変更点)

1 研修について、教育委員会等は「新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。」及び「**学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。**」

としたこと。

里見コメント:これがきちんと行われるのであれば、この学習会の一部はいらなくなるかもしれません。そうなればいいのですが。

2 食品の点検については、旧基準では、都道府県教育委員会と市町村教育委員会との役割が明確でなかったことから、本基準においては、市町村教育委員会が、「定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。」と整理したこと。また、定期的な点検の実施に当たっては、市町村教育委員会においては、いずれかの学校で1年間に少なくとも1校は実施すること。なお、都道府県教育委員会においては、市町村教育委員会と連携を図り、その点検結果を県内に周知するなど適切な情報共有を図ることが望ましい。

3 調理室の施錠について「調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと」としたこと。

(留意事項)

1 学校給食調理員の研修プログラムについては、別紙2「学校給食調理員の標準的研修プログラム」(下記参照)を参考とし、各教育委員会等で研修計画を作成し、実施すること。

(3) 学校給食従事者の健康管理

(主な変更点)

1 学校給食従事者の健康診断について、年1回健康診断を行うとともに、その他2回定期健康状態を把握することが望ましいとしたこと。

2 検便については、長期休業中も含め「毎月2回以上」行うことを明記したこと。

3 ノロウイルスについて、「ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること」としたこと。また、「ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者に

ついて速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。」としたこと。

- ① ノロウイルスの感染者の糞便は1 グラム当たり数億個ものウイルスを含み、一方、僅かに10～100 個のウイルスで十分に感染が成立する。このことは、単純計算で、便0.1 グラムで数百万人もの感染を起し得る事になる。加えて、このウイルスは環境中で安定している。従って、調理従事者等がノロウイルスに感染すると、患者から排出されたウイルスから容易に食中毒が発生する可能性がある。
- ② ノロウイルスを不活化する方法としては、85℃・1 分間以上の加熱及び次亜塩素酸ナトリウムの使用が有効である。
- ③ こうした知見を踏まえ、以下のとおり食中毒の発生及び拡大防止策等を示す。

2) 調理施設等の衛生対策

- ① 施設内のトイレについては、定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つ。
- ② 冷蔵庫の取っ手、調理施設内の排水溝及びトイレのドアノブについては、ノロウイルスによる汚染実態が明らかとなっていることから、調理施設の清掃・消毒、特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒を徹底する。

(留意事項)

- 1 地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても、必要に応じて検便を行うこと。
- 2 配送及び配膳に携わる者についても、その作業内容に応じて、健康管理等を行うべきこと。

里見コメント:ノロウイルス食中毒について

日本のノロウイルス食中毒はカンピロバクターについて344件で2番目に多い中毒で、全体の26.7%を占めています(07年)。患者数は57.5%を占めて第1位です。

ノロウイルス食中毒発生件数

	平成10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年	19年	20年
事件数(件)	123	116	245	269	268	278		244	499	344	
患者数(人)	5,213	5,217	8,080	7,358	7,961	10,603		8,727	27,616	18,520	
死者数(人)	0	0	0	0	0	0		0	0	0	

(厚生労働省資料)

注:ノロウイルスによる感染症は、「感染性胃腸炎」と呼ばれるもので、多くは軽い症状の疾患です。感染症法では、一番弱い(疾患の感染力や重症度に基づき感染症を5段階に分類)、5類感染症に位置づけられています。

注:ノロウイルスの症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛です。症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症もありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

注:このウイルスに効果のある薬はありません。まずは水分と栄養の補給をして、体力が消耗しないようにします。

注:下痢止め薬は、病気の回復を遅らせることがあるので使用しないことが望ましいと厚生労働省は指導しています。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

- 1 食中毒の集団発生の際の対応として「二次感染の防止に努めること」と明記したこと。
- 2 食中毒の集団発生時の措置として「学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとも

に、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること」と明記したこと。

- 3 食中毒の集団発生時の関係職員の役割について、

「校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等」を明記したこと。

4 食中毒の発生原因の解明に当たって、「保健所等に協力」することを明記したこと。

里見コメント:厚労省との力関係で、こういう表現が出てきたのだと思います。

第6 雑則

1. 本基準に基づく記録は、全て「1年間保存する」ことを明記したこと。

三 その他

1. 定期及び日常の衛生検査の点検票

別紙3（下記参照）の別添1～8票（新たに定めた、「調理過程の定期検査票」（別添第4票）を含む。）を参考とし、各学校等で適切な点検票を作成し、実施すること。

2. 児童生徒に対する保健教育・衛生指導

ア 児童生徒に対しては、感染症・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践、特に用便後、食事前等の手洗いを励行させるよう指導すること。

イ 児童生徒に対して、給食前に十分手を洗わせること。手洗いは、必ず流水式とすること。

3. 患者の早期発見

ア 児童生徒等の欠席率に注意し、感染症・食中毒等の早期発見に努めること。

イ 児童生徒等に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、感染症・食中毒のような疑わしい症状のある児童生徒等があるときは、関係機関の協力を得るとともに、速やかに学校医又は医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じること。

ウ 健康に異常のある児童生徒等は、自主的に保護者、教員等に申し出るように指導し、また、保護者に対しては、児童生徒等が感染症・食中毒にかかったり、その疑いがある場合には、学校にその旨を報告するよう指導すること。

エ 保健所等から情報提供を受け、地域における感

染症・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状を把握するよう努めること。

4. 文部科学省への報告

ア 都道府県教育委員会及び都道府県知事は、域内の学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、別紙4-1「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」（下記参照）を、終えんした場合には、別紙4-2「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」（下記参照）により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

イ 国立大学の附属学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、様式4-1「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」（下記参照）を、終えんした場合には、別紙4-2「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」（下記参照）により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

ウ ア及びイの報告に際しては、参考となる献立表等の資料を添付すること。

5. 文部科学省資料等の活用

学校給食関係者は、次の資料を活用すること。

ア 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成20年3月）

イ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成21年3月）

ウ 「食に関する指導の手引」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成19年3月）

エ 「学校給食における食中毒防止の手引」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）

オ 「学校給食 食中毒防止ビデオシリーズ」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）

6. 学校給食従事者の喫食について

学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫

食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、毎日の健康調査及び月 2 回以上の検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食しても差し支えない。

7. 従前の基準の廃止

「学校給食衛生管理の基準」(平成 9 年 4 月 1 日付け文部省体育局長通知文体学第 266 号の別紙)

里見コメント追加(解説)

消毒と洗浄について

滅菌とはすべての微生物を殺すか除菌した状態にすること。完全な無菌状態にすること。

殺菌とる過があります。

除菌とは微生物を物理的に分別して取り除くこと。

抗菌とは微生物の増殖を阻止すること。静菌と殺菌を含みます。

洗浄とは物理的に洗い流すことによって汚れを落とすことです。広く行われている行為ですが菌やウイルスの除去についてはほとんど無力です。

消毒とは人畜に有害な微生物または目的の微生物のみ殺菌すること。滅菌のような無菌状態になりません。

消毒の種類

1) 物理的消毒法

(消毒剤を使用しないで微生物を殺滅する)

熱による消毒法と紫外線による消毒法

熱による消毒法

・乾燥した熱(乾熱)では160 以上の高温でなければ殺菌効果は期待できないが、湿った熱(湿熱)では80 10分間の処理で芽胞以外の一般細菌を感染可能な水準以下に死滅または不活化する。蒸気は熱水より高い殺菌作用がある。

紫外線による消毒法

紫外線が当たる表面のみの効果

2) 化学的消毒法

消毒剤を使用した消毒方法

熱が使用できない場合の消毒方法

適当な熱消毒の設備がない場合や、生体および環境、非耐熱性の医療器具などが対象

消毒は使用する消毒剤により3つのレベルがあります。

・高レベル(高水準)

芽胞が多数存在する場合を除き、すべての微生物を死滅させる。芽胞に対しても殺滅力があり、化学的殺滅剤とも呼ばれているが、殺滅にはかなりの時間を要することや消毒へのさまざまな影響を完全に排除することはできないため、滅菌ではなく、消毒として分類されている。

グルタラール・フタラール・過酢酸

・中レベル(中水準)

芽胞を有する細菌以外、結核菌、栄養型細菌、多くのウイルス、真菌を殺滅させる。

次亜塩素酸ナトリウム(次亜塩素酸Naに関しては100ppm以上で高レベルに分類される効果を発揮するが、有機物がわずかにあるだけで、失活するため中レベルに分類されている。)・ポビドンヨード・アルコール系・フェノール系

・低レベル(低水準)

ほとんどの細菌、ある種のウイルス、真菌は殺滅するが、結核菌や芽胞を有する細菌などは殺滅しない。

塩化ベンザルコニウム・塩化ベンゼトニウム・クロールヘジキジン・両性界面活性剤

マスクや手洗いうがいは有効か?まずマスクの効果が限定された。

インフルエンザウイルスとマスク

インフルエンザウイルス粒子の大きさ A型、B型、C型 直径0.08-0.12 ミクロン

不織布製マスク(市販製品の主流):5ミクロン以上の粒子

N95(医療者用:結核菌などの菌を患者へうつさないのが目的):0.3ミクロン以上。

ナノフィルター(市販されている):0.03ミクロン以上の粒子(ナノフェライトフィルター(超微粒子の強磁性体)の磁力による誘導起電力が発生し渦電流が流れ、細菌やウイルスが分解・殺菌されます。特許があり温泉などのフィルターなどに使われています。マスクについては検討となっています。市販品についての効果は不明)

手洗いとウイルス、細菌

手洗いは手についたウイルスを石鹼でどれだけ流せるか、また、不活化できるかのデータを探したがありませんでした。また、湿度・うがいはインフルエンザの流行を防げるという根拠がありません。手洗いによる常在菌増

加の資料を下に示します。

写真1 手を洗う前の人差し指を転がしたもの

写真2 石鹼で1分間洗いヌメリがなくなるまで流水で洗った場合の同じ

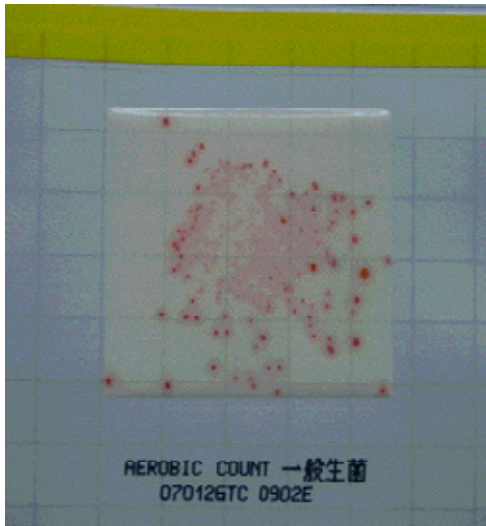


写真1

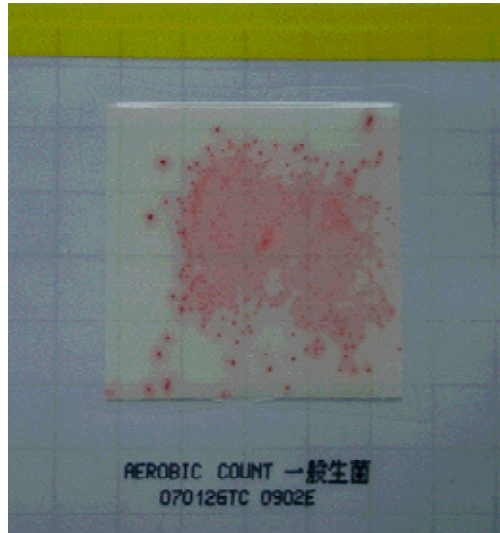


写真2

(灰色とグレーの点および模様は菌をしめします...編注)

皮膚の表面に生息する細菌群

皮膚の表面に生息する細菌群は(1)一過性フローラ(細菌叢) transient floraと(2)常在フローラresident floraの2つに大別することができます。

一過性フローラは皮膚の表面に一過性に付着した菌です。石けんとブラシを使って洗うと流される細菌群です。この一過性フローラには黄色ブドウ球菌、枯草菌などがあります。一方、常在フローラは、皮膚の皮脂腺に生息している細菌群で、石けんとブラシで洗ってもすべてを洗い流すことができません。通常の方法では手や指の完全な殺菌は不可能です。また、消毒剤を使っても一過性フローラは死滅しても常在フローラは生き残ります。ですから皮膚は消毒直後一時的に菌が減少しますが時間がたつにつれ常在フローラが表面にでてきてもとに戻ります。手洗いで消毒を十分にしない場合は単に皮膚表面の細菌叢をかき乱すだけで、見かけの細菌数が増加します。(写真1、2で確認)

セラチア菌によって院内感染が起きた6病棟のうち5病棟で石鹼ボトルからセラチア菌が検出された例。(Infect Control Hosp Epidemiol 21;196-199,2000)

セラチアによる感染症

セラチアは、蜜蜂に感染すると、蜂が死ぬ事がありますが、人に対しては弱毒性で、健康者の場合、セラチアが皮膚に付いたり、たとえ口から入っても、腸炎や肺炎、敗血症などの病気(感染症)になることはありません。セラチアの感染が問題となるのは、手術の後や重篤な疾患などが原因で感染防御能力が低下した際の感染症(いわゆる日和見感染症)で、特にセラチアが血液、腹水、髄液などから分離される場合です。そのような場合には、セラチアが産生するエンドトキシンにより血圧が急激に下がったり(ショック状態)また、その結果、腎臓や肝臓の機能が障害され、「多臓器不全」という状態に陥ると、死亡する危険性が高くなります。

Q & A

突然調理の民間委託のお知らせが来ました

学校給食に関する疑問、質問を、全国学校給食を考える会の会員(栄養士、調理員、保護者ら)がそれぞれの立場で回答します。質問をお待ちしています。

Q9 学校から「 月から給食の調理部門を民間委託にします」というお知らせをもらいました。突然報告されても、何がなんだか分かりません。どこがどう変わるのですか？学校で説明会があるようですが、何を聞いておけばよいでしょう。

回答1:元学校栄養士

私が勤務していた学校の調理業務を民間業者に委託すると決まったときの内容です。

- - 調理する場所は今まで通りの給食室で、調理と配缶と運搬と清掃などを委託します。献立もこれまで通り学校の栄養士がたて、食材も同じく学校が発注し、検品します。除去食を中心としたアレルギー対応もこれまで通り行ないますし、給食費も変わりません。衛生管理も同様の基準で徹底して行ないます。一つ違うところは、区と民間の給食専門会社が委託契約(請負契約)を結び、その会社の社員である調理員が調理します。 - -

この文章だけでは、「調理をする人が民間の調理員に変わるだけか」と思います。でも、この「請負契約」というのは、「どんな調理員が何人来て、どのように調理するか」については学校側は誰も口を出せないという契約で、学校の栄養士は「指示書」という文書で調理員に指示を行うこととなります。チーフと呼ばれる業務責任者に指示書で説明するだけで、中間検査で給食室に様子を見に行っても、直接の指示や調理に手を出すことは職業安定法に違反するのでできません。そのようなやり方でこれまでと同じ給食を作る、(栄養士から言わせれば「作れ」ということです。

何を聞いておけばよいか。これまでの給食と民間委託

されてからの給食の違いを保護者の皆さんがきちんとわかるように、「民間委託すると何がどう変わるのか」を説明してもらってください。ポイントは請負契約の部分です。わかりにくいことですが、「何か変だ」と感じると思います。感じたら、学校給食の質を今まで通り維持するために、質が低下したときはどうするのか、保護者の意見は言えるのか、改善してもらえるのか、直営に戻せるのか、不安なことや疑問を聞いてください。

ここからは直営の調理員と民間の調理員、どちらとも一緒に給食を作った経験から感じたことと今後への不安を書きます。民間委託ではこれまで直営の調理員が作ってきたものと同じ給食は期待できないと思いました。培ってきた給食作りのノウハウを伝承することができないからです。今は学校の給食現場で調理技術を身につけた栄養士が献立をたてていますが、これから新しく採用される栄養士は実際に給食現場で調理することすらできないわけですから、調理業務能力を身につけることができず、いずれは献立作成も食材選定も委託会社のいいなりになってしまうと思います。

回答2:元保護者

何がどう変わるのか、保護者には見えにくいと思います。学校の説明で多いのは「調理を民間に委託することで経費削減ができて、その浮いた財源で食器改善やランチルーム設置ができます。公務員の調理員が民間の調理員に変わるだけです」。さらに学校によっては「アレルギー対応もしてくれるというし、食器も良くなるし、皿数も多くなるし、大変だった教室までの運搬もやってくれるし、いいことばかりですね」と言いたくなる話もあるかもしれません。でも、予算が削減されるというのに、調理員が民間に変わるだけでできるが増えるというのはどういことでしょうか。学校給食の質が良くなるのでしょうか。わかりにくい問題ですが、取り返しがつかなくなるほどだいじな

分かれ目になります。

これまでの直営(自治体の職員 = 公務員)の調理員でできなかったことが民間の調理員だとなぜできるのか、聞いてください。責任の所在もどうなるのでしょうか? 事故があった時のことも聞いてください。そして、給食の質が低下したときには改善を求めることができるようにしておきましょう。

「民間委託の給食になる」を、私はこのように考えます。国も自治体も民間企業も、とにかく安く、一見サービスが向上しているかのような安っぽい学校給食に向かって進んでいるような気がしてなりません。自治体が経費削減したくて行なう民間委託ですから、低く抑えられた給食費予算から会社の利益も出す給食になるということです。当然人件費を抑えますから、どこも調理員の入れ替わりは激しく、学校給食という特殊な調理技術(毎日献立が変わり、大量で完成時刻厳守)の伝承を期待するのは難しい。委託費を抑えれば抑えるだけ仕事内容の質も落ち、料理そのものにも影響が出るのは当たり前です。調理員個人の人柄や資質ではどうにもならないしくみがもたらす質の低下です。全部の学校が委託されてしまえば、民間業者の発言力も強くなっていくでしょう。そして、現場での調理を経験できない栄養士が増え、いずれ献立作成や

食材調達も民間業者に委ねることになりかねません。経済効率最優先の学校給食なんて、怖くないですか? 民間に委託して効果が期待できる分野と、利益や効率で考えてはいけない分野があると思うのです。

とは言え、直営の調理員ならば何も問題がない、ということではありません。民間委託の話がでてきて給食に関心をもって見ると、気になる点が見えてきます。それは気づいたときに改善を求めていくしかありません。いつだって希望を言えばいいのです。「安全な食材を使って!」「プラスチックの食器、なんとかならない?」。調理だけではありません。今、学校給食に求められる役割は大きく、食教育の大切さも言われます。学ぶことと食べることが一体となっていける直営だからこそその食教育、給食を活用した教育への広がりを作っていけるのだと思います。

経費削減といいますが、自治体の予算の中での税金の使いみち・分配です。自分が住む町の子どもたちにとってどのような教育環境を用意してあげるか、何を優先して税金を使うことにしようか。大切にしたいものを自分たちも考えて決まっていける社会にしたいです。

もっと学校給食を知りたい方は、冷静に丁寧にわかりやすく書いてある 岩波ブックレット「学校給食」をお読みください。

京都府木津川市、給食センター建設

京都府木津川市は、学校給食センターを新設する。2500食規模。木津川市は児童数が増加しており、未実施の中学校1校での給食導入も行うとしている。平成21年度中に整備を行う予定。

木津川市 <http://www.city.kizugawa.lg.jp/>

松山市、8000食規模の新センター建設

愛媛県松山市には、18のセンター、14の単独調理場(小学校12、中学校2)の調理場がある。このうち、余土共同調理場の移転と、老朽化した石井共同調理場を統合し、(仮称)松山南学校給食共同調理場を建設する。規模は8000食ほどとなる。平成23年度(2011年)稼働予定。なお、松山市では、調理の民間委託導入も進んでいる。

松山市 <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/>
ようこそ松山市の学校給食へ
<http://www.matsuyama-edu.ed.jp/kyuusyoku.hp/top/top.html>
よりより学校給食について(民間委託方針)
http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kysport/1174986_1049.html

青森市、小学校給食センターPFI可能性調査

青森市は、老朽化した小学校向けの学校給食センター(西部、中央部)の2施設について、(仮称)小学校給食共同調理場整備として、09年度PFIの可能性調査を行う。スケジュールとしては、10年度に実施方針の策定、公表、14年度には新施設での給食開始を見込んでいる。現在、西部学校給食共同調理場は調理能力8000食規模で19校4549人、中央部学校給食共同調理場は調理能力10000食で15校5205人に配食しており、このほか、青森地区で小学校13校が単独校(6058人)、中学校20校が中学校給食センター8312人、浪岡地区が小学校6

校、中学校1校の1675人に配食している。(人数は08年5月現在)

青森市 <http://www.city.aomori.aomori.jp/>
青森市学校給食課 <http://www.city.aomori.aomori.jp/info.rbz?nd=379&ik=3&pnp=372&pnp=379>
平成21年度事務事業評価表 (仮称)小学校給食共同調理場整備事業 <http://www.city.aomori.aomori.jp/contents/totalproject/actionplan/H21/betsu/extra/5/5-1-04-59.pdf>

北海道苫小牧市、11000食規模のセンター移転新築

北海道苫小牧市は、老朽化に伴い、苫小牧市第1学校給食共同調理場を移転新築する。「事業概要」によると、PFI手法を検討したが、「建設関係費用では削減効果が見込まれず、地元経済に対する波及効果が少ない」として、従来方式で建設する。規模は現在と同じ11000食。Q & Aでは、自校方式、親子方式、小規模方式について、建設費、調理員人数の面から現状通りにしたとしている。なお、苫小牧市では、現在、2つの共同調理場があり、改築する第1学校給食共同調理場は手中学校27校に、10540食を配食している。最大調理能力は15600食。第2学校給食共同調理場は、12校5017食で、調理能力は7200食。

苫小牧市 <http://www.city.tomakomai.hokkaido.jp/>
苫小牧市の学校給食
<http://www.city.tomakomai.hokkaido.jp/kyushoku-1/>

広島県大竹市、センター方式へ統合か

市ホームページでは、「大竹市行財政システム改善大綱・実施計画」内に「学校給食調理業務の見直し」として、計画ベースで自校方式を見直し、公設センター方式への移行を検討、食育の観点から中学校給食実施についても検討との記述がある。

「大竹市総合計画実施計画」では、小学校給食運営事業について、10年度以降に給食センター建設設計委託、工事費の項目がとられている。

大竹市 <http://www.city.otake.hiroshima.jp/>
大竹市総合計画実施計画 http://www.city.otake.hiroshima.jp/sogo_zaisei/0857sogo-jissi18.html
大竹市行財政システム改善大綱・実施計画 http://www.city.otake.hiroshima.jp/sogo_zaisei/documents/1269sinchoku20f_001.pdf

福島県喜多方市で異物混入事故

杉並区三谷小学校、国産給食の食材費も公開

杉並区立三谷小学校のホームページでは、学校給食の献立や食材を公表しているが、「食のページ」で、平成19年頃から、国産食材の産地および、これまでの食材を使った場合と国産の場合での1食あたりのコスト比較も公表している。

杉並区立三谷小学校
<http://www.suginami-school.ed.jp/sanyashou//index.html>
食に関するページ
<http://www.suginami-school.ed.jp/sanyashou//syoku/mokuji.htm>

改正学校給食法施行に伴う通知等

09年4月1日に施行された改正学校給食法にともなう学校給食実施基準、衛生管理基準の通知等が公表されています。

学校給食実施基準(新)

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1266210.htm
学校給食衛生管理基準の施行について(通知)
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1266262.htm
文部科学省食育(学校給食)関係
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/

日本食品添加物協会、衛生管理基準に懸念

全日本パン協同組合連合会、米飯給食推進に対して異議

学校への炊飯器助成、使いにくいと申請わずか

地産地消・産直緊急推進事業のうち米飯学校給食回数増加支援事業に係る公募について
http://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/soushoku/090608_5.html
米飯学校給食回数増加支援事業の公募について
http://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/soushoku/pdf/090608_5a.pdf

沖縄県金武町、3人目から給食費無料化検討

東京学校給食サービス協会、社団法人化

香川県、地産地消弁当の日を設置方針

讃岐の食(地産地消を通じた食育)
<http://www.pref.kagawa.jp/nousei/santa/index.htm>

学校給食ニュース 115号

発行:学校給食全国集会実行委員会
編集:学校給食ニュース編集事務局
会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み)
〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15
第2五月ビル2階 大地を守る会気付
全国学校給食を考える会
お問い合わせは...全国学校給食を考える会
電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590
E-mail kyushoku@daichi.or.jp (購読・会費等)
E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

学校給食全国集会実行委員会構成団体

全日本自治団体労働組合・現業局
東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
日本教職員組合・生活局
東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
日本消費者連盟
東京都目黒区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)
全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

学校給食ニュース情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。学校給食ニュースへの感想やご意見もお願いします。
ここに記入していただくか、文書・写真などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。