

今月のトピックス

江戸川区の栄養士業務民間委託化を考える

全国学校給食を考える会・会長 五十嵐興子

平成24年度(2012年度)、なぜ江戸川区は栄養士業務の民間委託導入をしたのでしょうか。

ことの発端は、平成22年10月江戸川区議会特別決算委員会で、栄養士を全校配置にしている理由を問われた区長の答弁にあります。

区長(当時、教育長だった)は栄養士の全校配置は「前区長の哲学」と本人から聞いていると言っています。区長職を引きついでから「調理は民間に委託する。次なる課題は栄養士で、ぜひとも手をつけたいと思っていた課題です。」と答弁しています。

内容は次のとおりです。「区費でやっている職員がいる以上、解雇するわけにはいかないが、ここのところ退職者が出てきたので、とりあえず非常勤の栄養士を配置しているが、何とか段階的に削減したい。ただし今までの伝統(全校配置)があるから、学校給食を民間委託したところは民間に栄養士役をやってもらえば良い。区費職員の全校配置で年間大体5億円という人件費を要する。大変大きな額である」

平成23年9月の江戸川区議会文教委員会議事録に記載されている教育長や学務課長の答弁から栄養士業務委託化の理由と経緯を取り上げてみます。

県費職員としての東京都学校栄養職員配置基準は2校に1名で、江戸川区は区採用の栄養士を半数の学校に配置することで、昭和50年から全校配置をしていました。

その後、民間にできることは民間へという、行政運営の効率化を図る区全体の方針のもと、区独自の行政サービスをできるだけ継続させる目的から、さまざまな職種で退

職者不補充が行われました。

平成13年度から区の栄養士については退職者不補充の方針が打ち出され、非常勤の栄養士が配置されました。非常勤の栄養士は一年契約で、勤務時間は週の上限が30時間と定められ、週5日勤務にすると1日6時間が上限となります。職務内容は正規の栄養士と同等で、その反面、待遇面では大差があり、非常勤の栄養士は2～3年で退職してしまう、あるいは年度途中で退職することもありました。学校内ではひとり職種ということもあって、人材がなかなか集まらないという課題が続き、検討した結果学校栄養士業務の民間委託導入にいたった、とあります。

委託導入方針は、江戸川区小中学校合わせて106校中(平成23年度現在)、既に77校が調理業務委託校で、18社の会社が請け負っています。この18社の中からしっかりと会社を選んで調理業務とあわせて栄養士業務を委託する、とあります。

委託校選定方法は現在非常勤栄養士勤務校13校と区費職員退職校を委託校とすると、あります。

さらに経費的なメリットについて「非常勤栄養士との比較はまだ明確にできないが」としながら「勤務時間の指定はできないが、やるべき業務を委託するので7時間で終わるのか9時間になるかは、その会社のやり方による」とのことです。

「現実的な問題として、非常勤の栄養士の応募者が年々減ってきて、資格は持っているが給食業務未経験者が増え、いきなり従事することで非常に難しい状態が生まれて

いる。民間会社の雇用内容までは立ち入れないが、正規で雇用された民間の栄養士が従事することで我々が期待する業務内容のレベルでなければ、そのレベルに達するように民間会社に教育していただく。

途中退職で補充ができない状態はなくなると期待している」と業務委託のメリットを挙げています。

献立業務については、昭和60年文部省体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化通知」に「献立は設置者が直接責任を持って実施すべきものであるから、委託の対象にしない」と明記されている。この通知との関連について、「最終的には学校長や教育委員会が確認して、必要があれば変更するというプロセスで、教育委員会の責任で献立を作ることになっているので、特に通知に触れているということではない」との見解です。

全校で現状の栄養士業務内容を維持することで、(現状の給食の質を落とさず、食育を進めること)栄養士業務委託化について区民の理解を求めています。このことは経費削減を目的とする民間委託化に対する反発を抑える役割を果たしています。少ない経費で現状の質が保てるなら、民間委託のどこが悪いのか、と私たちは問われています。

民間委託になった調理現場の現状や実情は外から見えません。事故が起きたりしてから初めて原因解明のため現状が表に出されますが、必ず、同時に子どもによくない結果が伴います。

「学校栄養士業務の民間委託導入について」(平成23年9月文教委員会資料)

「江戸川区献立業務作業基準」

「平成24年度給食運営業務委託について」

を添付しました。子どものための学校給食のあり方をもう一度考えてみましょう。

学校栄養士業務の民間委託導入について

文教委員会資料 平成23年9月16日 教育委員会
学校栄養士業務の民間委託導入について

学校栄養士業務について民間委託を導入するに当た

り、以下の方針のもと委託業務範囲、業務体制、業務運営手法・手段等を明確化し、民間委託導入校及び教育委員会事務局における円滑かつ効率的な学校給食運営体制を整備する。

1 民間委託導入方針

学校栄養士業務の民間委託導入当たり、以下の事項を基本方針とする。

- ・平成24年度当初から学校栄養士業務について民間委託を導入する。
- ・区費正規栄養士職員については今後も退職不補充とし、平成24年度以降は非常勤職員の採用も行わない
※都費正規栄養士職員は、2校1名の配置基準を維持。
- ・学校給食サービスの品質は現行レベルを維持する。
- ・学校栄養士業務の民間委託に費やすコストは、給食実施回数や学校規模等を勘案し、委託業務の対価として適正な範囲で委託事業者と調整する。
- ・民間委託導入に当たり、学校給食運営において本来栄養士が担う業務を改めて位置づけ、導入校及び教育委員会事務局の所掌事務を明確化する。

2 導入校選定の考え方

学校栄養士業務について民間委託を円滑に導入していくため、小・中学校の日々の給食運営と給食業務の継続性を勘案し、すでに給食調理業務の民間委託を実施している学校を対象範囲とする。

なお、本業務の委託先は、本区委託実施校において既に給食調理業務を受託している事業者を選定の範囲とし、栄養士業務委託に係る企画提案(プロポーザル)による調達作業を実施し、評価、選定した事業者に委託するものとする。

(給食調理業務委託校の現況は割愛)

3 委託業務の範囲

(1) 給食運営業務

① 献立業務

これまでに各校で作られた献立を基に、人数、行事予定等に合わせて委託栄養士が作成。献立は校長、教育委員会が確認し、必要に応じて変更する。

→年間献立計画策定、例月献立作成、献立表の作成・配布

→特別給食(小松菜給食・バイキング給食等)の実施計画作成

② 食材納入業者との契約・発注管理業務

これまでどおり学校が地元商店等を優先して契約する。

→業者(地元業者優先)の選定・契約事務補助、食材料発注、納品物検品等

③ 学校給食費会計

→年間予算収支計画作成、予算執行状況の確認、決算報告書作成事務補助

※支払に伴う契約事業者等との金銭授受、給食費徴収事務は除く

④ 調理業務の指示と履行確認

→献立内容の調理説明・指示・確認、洗浄業務の指示・確認

⑤ 衛生管理

「学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)及び本区が別に定める基準に則し、教委事務局職員とともに適正な衛生管理作業を実施。

→民託栄養士による日常衛生チェック及び委託事業者による定期巡回検査

※教委事務局職員による定期巡回検査等

⑥ 給食施設及び設備・物品の管理

→調理機器・設備、備品、食器等消耗品の点検、報告

※物品調達は対象外

(2) 食物アレルギー対応

本区作成の「学校給食における食物アレルギーの対応について」に則した対応。

① アレルギー児童生徒・保護者への対応

→新入学のアレルギー児童生徒・保護者との面談対応(学校長等に同席)

→保護者へのアレルギー対応に関する日常の連絡、相談対応

② 日常給食における対応

→調理員への除去食等の指示、食材料の確認、学級担任への引き継ぎ等

(3) 食に関する指導関連業務

① 食に関する指導計画等の作成

→給食指導計画・栄養指導目標策定補助、給食指導資

料作成補助 他

② 給食指導 ※担任教諭・養護教諭・家庭科教諭等との連携活動

→給食時間における児童生徒への栄養指導、衛生指導 他

③ 食に関する教育・指導 ※学級担任・養護教諭等との連携活動

→食育計画策定に当たっての専門的視点からの助言、教科・教科外指導 他

(4) その他の業務

① 校内行事

→給食試食会の計画及び開催準備(年1~2回)

→生活リズム向上公開講座への参画(年1回) 他

② 校内・校外会議

→学校給食運営委員会の開催準備(年1~2回)

→学校保健委員会への専門的立場からの助言等(年1~2回)

→校内教職員打合せ・会議・委員会への専門的立場からの助言等

→教委事務局主催の研修会・事務連絡会への参加

③ 各種調査・依頼への対応

④ 学校給食に係る研究活動等への参画 ※本区が依頼する活動に限る

⑤ 緊急時(食中毒・アナフィラキシー発生時等)の対応補助

4 給食運営体制と役割

(1) 校内会議の運営

学校給食業務を円滑かつ効率的に運営し、学校給食の品質維持、向上を図っていくため、学校長は学校給食等に関する校内会議を設置し、会議を開催する。

① 所掌事項

a 学校給食運営の基本方針、基本計画、年間献立計画などに関すること

b 調理業務、アレルギー児童生徒への対応等に関すること

c 調理施設・設備・従事者等の衛生管理に関すること

d その他、学校給食の運営及び食に関する指導上必要な事項

② 構成員

学校長が指定する教職員及び給食業務委託事業者

(2) 学校給食運営委員会の設置

学校給食の充実と食育の推進を目的として、「学校給食運営委員会」を設置する。

① 会議事項

- a 学校給食運営に係る基本方針、運営計画に関すること
- b 食に関する指導計画に関すること
- c その他、学校給食の運営上重要な事項

② 構成員

- a 学校長及び当該校教職員
- b 学校医、学校歯科医、PTA役員・学校評議員
- c 給食業務委託事業者
- d 教育委員会事務局職員

5 コミュニケーション管理

学校給食業務受託事業者と学校間において円滑なコミュニケーションを図り、学校給食業務全般を適正に運用していくため、以下の方法により管理を行う。

(1) 業務実施計画

委託範囲とする学校給食業務を円滑かつ適正に実施していくため、受託事業者は、業務履行開始前に「業務実施計画書」を学校長及び教委事務局に提出するものとし、給食運営全般と給食品質面に係る業務仕様について協議、調整を行う。

(2) 作業報告

業務実施計画と比較し、給食運営業務(栄養士業務・調理業務)や食に関する指導業務等の作業工程上の課題とその要因を明らかにしていくため、業務日単位に「学校給食業務作業報告書」を提出させ、課題解決に向けた基礎情報とする。

(3) 課題管理

「学校給食業務作業報告書」の内容から明らかになった課題について案件ごとに整理し、学校、教育委員会事務局と受託事業者が協力して課題解決に向けた対策を講じる。

6 学校給食業務の履行確認・評価について

次の方法により委託業務の履行状況を確認し、委託業務の評価を行う。

① 教育委員会などの栄養職員による現場確認

② 給食実施日における日々の確認

a 検食により学校長(または副校長等)が味・調理状態等を確認

b 「学校給食日常点検票」及び「学校給食業務作業報告書」により学校長(または副校長等)が衛生管理及び業務の履行状況等を確認

① 「学校給食業務委託学校事業評価」を年1回実施し、委託会社の状況をチェックする。評価基準以下の項目がある場合、改善計画を提出させたうえで再確認を行い、契約更新の可否を決める。

江戸川区献立業務作業基準

献立作成に当たっては、学校給食の意義を十分に理解し、江戸川区学校給食実施基準に則して行うこと。

1 献立作成のねらい

学校給食の食事内容は主食(パン・米飯・めん)+牛乳+主菜+副菜+デザートを基本とし、これらの食品をバランスよく組み合わせることによって、実施基準に則するよう努めること。

各地域の実情や家庭における食生活の実態を勘案した食品構成をもとに作成すること。

献立表は、児童・生徒の健康管理・食事教育の教材として、指導・助言する役割をもっているため、綿密な計画のもと作成すること。

2 献立作成の目標

- ・望ましい食習慣を育成する食事内容であること。
- ・児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮した食事内容であること。
- ・食文化を継承する食事内容であること。
- ・社会情勢にあった食事内容であること。
- ・食事内容の多様化を図ること。
- ・安全な食品を選択すること。

3 献立作成の手順

① 年間計画

(ア)年間給食実施計画表作成への協力

委託校の年間給食実施計画表作成にあたり、専門的な立場から協力すること。

(イ)年間献立計画表の作成

年間を通しての、主食の回数や調理形態・料理形態などの計画案を作成する。

② 月の予定献立表の作成

年間献立計画表を基に、委託校の月行事等を考慮し、例月献立案を作成する。

4 献立作成のポイント

- ・主食にあった「おかず」であること。
- ・複数献立にする。(主菜+副菜+デザート)
- ・料理の組合せを考慮する。
- ・焼き物・揚げ物・汁物・蒸し物・炒め物・煮物・和え物等の調理形態を組み合わせ、和風・中華風・洋風の料理形態をバランスよく組み入れるように配慮する。

季節感を出すように工夫する。

- ・料理の色彩や形状を考慮し、配分や盛りつけなどに配慮する。
- ・料理にあった食器具で提供できるものとする。
- ・それぞれの料理が適温で供給できるものとする。
- ・特色ある献立

行事食、郷土食、世界の料理、かみかみメニュー、セレクト献立、バイキング給食など工夫して毎月の献立に組み入れる。

- ・日本型食生活の実践、地場産物の活用について十分に配慮する。

5 献立作成上の留意点

・栄養価

江戸川区学校給食実施基準を目標とする。

児童生徒の成長や活動量を勘案し、年間を2期に分けた栄養供給量を目安として、委託校の実情等に十分配慮した弾力的な運用とすること。

・食品構成

多様な食品を適切に組み合わせること。

米飯給食推進に努め、主食は概ね米飯は週3.4回、パンは週1回、めんは週0.6回を目標とする。

・使用食材

新鮮で安価な食品を少数なものに偏らないように広範

囲に選ぶこと。

安全・安心な食材の選定に努めること。

・経費

食品の「旬」についても研究し、限られた給食費の範囲内で献立を立てること。

・嗜好

児童・生徒の嗜好を考慮した、喜ばれるおいしい給食であること。

ただし、嗜好のみに片寄らないこと。

・衛生面

衛生管理を徹底すること。

学校給食施設及び設備の実状も十分考慮した、作業工程および作業動線とする。

・地域性

地域の食生活の実態をつかみ、その地域に即した献立を工夫すること。

6 立案した献立の見直し

- ・栄養価は満たされているか。
- ・供給栄養量の日差はどうか。
- ・量は適当か。
- ・望ましい食習慣育成の献立か。
- ・おいしい献立にするための努力と工夫がされているか。
- ・食文化の伝承、年中行事などが献立に配慮されているか。
- ・献立は変化に富んでいるか。
- ・料理の組み合わせは適切か。
- ・使用食材料はその料理にふさわしく、旬のもの取り入れられているか。
- ・食品の特性を生かした献立か。
- ・配分や盛りつけがわかりやすいか。
- ・給食費の執行は計画的か。

7 献立作成実施の流れと献立作成

献立立案

和・洋・中華の料理形態を基に、ご飯類・麺類・パン、揚げ物・焼物・煮物・和え物等をバランスよく組み合わせる。

遠足、水泳大会、音楽会、野外給食等の学校行事を考慮する。

↓

食品構成栄養価

米飯＝週3.4回パン＝週1.0回 めん＝週0.6回
基準の±10%の範囲内を目標とする。

↓

予定献立作成

献立の実施日を決定

「月間栄養価一覧」、「月間摂取量一覧表」を学校及び教育員会事務局に提出。

献立表に基づき家庭用献立表・クラス献立表を作成し、配布。

↓

発注

業者ごとに、発注表を作成する。

↓

給食室手配表、配缶表

使用量や切り方、調理方法、衛生的な注意事項や取扱方法を指示。

↓

実施

検収は、使用食材の安全管理を徹底する。

調理は、適温で提供できるよう時間管理にも配慮する。

配食は、計量を原則とする。

↓

残量

給食実施後の残量率を見る。

《参考》学校版もったいない運動の推進に係る支援作業 (残菜やゴミの減量・分別)

○残菜

*子ども達にとって、魅力ある献立作成をする

・組み合わせがよいこと

・バラエティに富んだもの

・適量であること

・色どりの工夫がされていること

*調理師との連携で、心をこめたおいしい給食を提供す

る

・ていねいな調理

・手作り給食

・適温への配慮

・十分な事前打ち合わせ

・日々の調理研究

・失敗のない調理

*食べ残しの実態をきちんと把握し、子ども達に指導する

・残菜量のチェック

・その日の献立のねらいを伝える

・子ども達の生の声を聞く

・学級訪問や子ども達への声かけ

・食べ物(資源)を大事にする指導

*保護者に食事の大切さや給食への関心を働きかける

・給食便りを通して

・試食会や親子クッキング等を通して

*教員が給食を教育の一貫としてとらえて給食指導をする

・健康教育(体と食事、心と食事)

・個別指導(偏食、小食等)

・作り手への思いやりを育てる指導

・おちついて食べられる食環境の設定

・教科との連携

*組織を活用する

・校内の給食指導部会

・PTA活動

・学校保健委員会

○ゴミ

*発注や調理の下処理時に

・業者への過剰包装はやめてもらう

・野菜の廃棄はできるだけ少なくする(皮は薄く、根や茎はギリギリのところでは切る等)

・汁をよくきり、小さくまとめ、缶などはつぶして出す

平成24年度 給食運営業務委託について

学校名	児童生徒数 (H24.5.1)	給食回数	委託金額(税込,円)
松江小学校	599	194	29,085,000
西小松川小学校	491	195	29,295,000
二之江第三小学校	262	194	23,499,000
第六葛西小学校	662	194	35,563,500
清新第二小学校	119	194	22,785,000
清新第三小学校	408	194	29,400,000
下鎌田小学校	317	194	26,775,000
篠崎第二小学校	495	194	31,080,000
南小岩小学校	430	194	28,035,000
北小岩小学校	403	197	27,858,600
小松川第二中学校	589	193	30,345,000
松江第五中学校	431	190	27,111,000
小岩第一中学校	430	187	26,932,500

※ 給食運営業務委託は、学校栄養士業務と給食調理業務を合わせた内容です。

※ 平成25年度は未定です。

出版物のお知らせ

「放射能汚染と学校給食」 著者:牧下圭貴 岩波ブックレット
630円 発行予定2013年6月4日

本紙編集責任者による、保護者、学校関係者、学校給食関係者向けのブックレットが出版されます。学校給食の現状、原発事故と放射性物質の基礎知識、食品の放射性物質測定の方法、各地の学校給食の測定の現状と今後に向けた提言をまとめました。福島県や長野県の栄養士さんや、測定を実際に行っている給食調理員さん、西日本でいち早く学校給食専用測定器を導入した兵庫県宝塚市市長の中川智子市長、世田谷子ども守る会の保護者の方などのご協力を得て事例を多く入れました。

ぜひ、多くの方に読んでいただきたいと思います。お求めは、書店、ネット書店等でお願います。



トピックス2

病原性大腸菌O157食中毒事故と衛生管理基準

今から17年前、1996年の夏から秋にかけて、日本は「O157パニック」とも言うべき状況に陥りました。病原性大腸菌O157による食中毒と死亡事故の多発は、学校給食でも5名の死者を出し、その後の学校給食のあり方や衛生管理についての転換点ともなりました。

全国学校給食を考える会が2013年4月に開催した第4回の学校給食連続講座で、過去の学校給食ニュースの記事をまとめ、病原性大腸菌O157事故のいきさつと、それをきっかけとしてできた「学校給食衛生管理基準」の位置づけ、さらには、今日までの衛生管理基準の変遷について学習を行いました。

今、学校給食の合理化が進む中で、衛生管理基準に適合させるためには、従来の自校方式の敷地面積では足りない、コストがかかりすぎると、センター方式に転換する動きが急に進んでいます。2006年の第一次食育推進基本計画に書かれていた「単独調理方式」の食育としての効果は、2011年の第二次食育推進基本計画では削除されました。それどころか、東日本大震災のあと、「食育」への関心も急速に失われているのではないかと心配になります。学校給食の「安全」は最優先ですが、それ故に、センター化や過剰な衛生管理体制によって、地場産食材の活用や手作りの学校給食が失われることは本末転倒ではないか、教育としての学校給食からの逆行ではないかと考えます。

そこで、あらためて、学校給食ニュースの過去の記事を整理し、衛生管理について考えていただくきっかけになればと、特集を組みました。皆様の給食現場からの現状やお考えをお聞かせください。

病原性大腸菌O157と1996年

1996年の夏から秋にかけて、日本はパニックになりました。

5月に岡山県邑久町で病原性大腸菌O157:H7による食中毒が発生し、患者数468人、死者2名を出しました。

6月に、岐阜市の小学校で患者数530人、岡山県新見市でも患者数364人、そして、7月には大阪府堺市で患者数約6500人、死者3人と大規模な食中毒事故が起こります。この3つはいずれも学校給食が原因ですが、その後も、学校給食あるいは散発な場所で病原性大腸菌O157による食中毒が起こり、WHO(世界保健機関)は「けた違いの記録的な患者数」と、この事態に驚きました。

堺市の食中毒で原因食材とされたカイワレ大根は、ほぼすべての売り場から姿を消し、生産者は次々と倒産します。レタスなどの生食野菜は売れず、レバ刺が焼肉屋から消え、刺身が売れなくなり、売れるのは消毒薬と逆性石けんや合成洗剤ばかりになりました。プールでは殺菌のため次亜塩素酸濃度を上げ、学校給食から生野菜が消えてしまいました。夏休みの野外活動は次々とキャンセルされ、あちこちに対策のためのポスターが張り出されます。「今まで子どもの食生活を考えておやつは手作りしていたけれど、衛生のため袋入りのものを買って食べさせるようにしました」という親まで現れました。

消毒薬のコマーシャルが増え、そのころ流行しつつあった「除菌」「無菌」が「常識」に変わりました。

この年、消毒薬の誤飲などによる被害が例年より多かったとも記録されています。

1996年の病原性大腸菌O157食中毒は、厚生労働省のまとめで発生件数87件、患者数10322人、死者数8人となりました。

なぜ学校給食で

1996年の食中毒事故で大規模なものはいずれも学校給食が原因でした。学校給食の調理が不衛生であったり、原因菌の多い食材を使っているわけではありませんが、学校給食のしくみそのものが食中毒を大規模化させました。岡山県邑久町の場合、学校給食センターで一括してつくっていたこと、大阪府堺市の場合、各学校に調理場がありましたが、献立や食材購入は市全体で行って

いました。

食中毒事故は大規模化すると、地域の医療体制が追いつかず、被害を拡大させたり、死者を出すことにつながります。

この病原性大腸菌O157による食中毒事故を受けて、文部省(当時)は、学校給食食品衛生マニュアルを作成します。それに対応するため、生野菜に過剰な次亜塩素酸ナトリウム消毒を行ったり、生野菜を出さず、また、ジャムを煮返したり、中心温度を高くするため加熱しすぎの料理を出すなど混乱を招きました。

病原性大腸菌O157とは

大腸菌は、健康な人の腸内に存在する好気性菌で、家畜や動物の腸内、自然環境中にも存在します。ほとんどが病原性をもちませんが、中には人への病原性を持つ大腸菌があり、そのひとつが病原性大腸菌O157:H7です。

赤痢菌の毒素と同じベロ毒素(志賀毒素)を作り出します。O157とは、大腸菌の分類方法で、O抗原(細胞壁由来)の157番目に発見されたものであり、H7とは、O157の中で、H抗原(鞭毛由来)の分類です。

感染し、発症すると、腹痛や水溶性、出血性の下痢、乳幼児や小児などでは、まれに溶血性貧血、急性腎不全などの溶血性尿毒症症候群(HUS)となり、脳障害や死に至ることがあります。

病原性大腸菌O157は100個程度でも感染しますが、無症状や軽い下痢、腹痛の場合も多くあります。ベロ毒素は赤痢菌と同一のもので、この毒素を作る遺伝子がバクテリオ・ファージとして大腸菌に移動したとも考えられています。

この病原性大腸菌O157は1982年アメリカで発生したハンバーガーの挽肉を原因とする食中毒で発見されました。病原性大腸菌O157は、もともと大腸菌の中でもまれな存在で、主に牛の腸から発見されており、牛の糞便や腸などが最初の汚染源とされています。

日本では、アメリカの食中毒発生を原因に過去にさかのぼって調査を行い、1984年の事例で確認されたのが最初です。しかし、その後は散発的にしかみられず、なぜ1996年だけ突出して発症が多かったのか、いまだにわかっていません。

(以上、牧下圭貴2004 「今さら聞けない勉強室 テーマ:

病原性大腸菌O157)より)

大阪府堺市に損害賠償の判決

(以下、学校給食ニュース16号 1999年10月発行より抜粋)

1999年9月、大阪府堺市の病原性大腸菌O157事故をめぐり、学校給食を食べて亡くなった児童の保護者が堺市を相手に起こした民事訴訟の判決が出されました。大阪地裁堺支部の判決は、市の過失を認め、4500万円の支払いを命じています。

この際、判決では、製造物責任法(PL法)によらず、民法の債務不履行を認め、市に過失があったとしました。「学校給食が学校教育の一環として行われ、児童にこれを食べない自由は事実上なく、献立についても選択の余地がない。調理も学校側に全面的にゆだねているという学校給食の特徴や、学校給食が直接体内に取り入れるものであり、何らかの瑕疵(かし)があれば直ちに生命・身体への影響を与える可能性がある。学校給食を食べる児童が、抵抗力の弱い若年者であることなどからすれば、学校給食について、児童が何らかの危険の発生を甘受すべきとする余地はなく、学校給食には、極めて高度な安全性が求められている。安全性の瑕疵によって、食中毒を始めとする事故が起これば、結果的に、給食提供者の過失が強く推定される」と、判決の要旨は述べています。

これについて、健康情報研究センター代表の里見宏さんは、

「この判決を堺市も認め被害者の父母に賠償金を支払う決定をしました。しかし、問題はこれからです。学校給食で食中毒が起きたら自治体に過失があった推定できるという重い判決がでたからです。中毒を起こしたら責任は自治体にあるということです。ですから、この判決は全国の学校給食を行っている自治体に大きなショックを与えたと思います。特に、一括購入、センター給食、民間委託など合理化の方向に向かっていた自治体は大変だと思えます。もしこの判決が製造物責任法で賠償するような判決なら民間業者に委託しておけばその業者が賠償することになるでしょう。ところが裁判所は製造物責任法でなく給食に責任を持つ自治体に過失があったと推定するという判決を下しました。この判決は民間委託であろうとなかろうと自治体の責任が問われるということです。これから自治体は何も対応しないで食中毒を起こしたら責

任はもっと重いものになります。かといって、野菜や果物まで加熱したり消毒したら食事というよりエサといったほうがびったりするような給食になり、学校給食法の目的を達成できないどころか、学校給食の存続そのものが問われます。まさに学校給食は正念場に立たされています」

腸管出血性大腸菌O157食中毒は学校給食にどんな影響をあたえたか

当時学校給食に従事していた一栄養職員の報告

(以下、連続学習会での報告より)

1996年6月、岡山県邑久町で端を発した腸管出血性大腸菌O157食中毒により、学校給食を食べた子どもが堺市で死亡したことは、私たち給食関係者を震撼させました。このときまで私たちが調理した学校給食で児童が死亡することは考えてみたこともなかったからです。その上、「腸管出血性大腸菌O157」は初めて耳にする菌名でした。

原因食品・感染経路・潜伏期間・症状・治療法等科学的な解明がされないまま、二学期からの給食開始に向けて準備が始まりました。

事故直後の献立はどのようなものだったのでしょうか。

1. 腸管出血性大腸菌O157は75℃1分間の加熱調理で死滅することで、加熱調理の徹底が求められました。最終的に加熱しなくてもよいものはパン・牛乳・ごしごとと洗浄可能な果物・缶詰となりました。果物の洗浄消毒に塩素の使用を求めるところもありました。
2. 生野菜サラダとせんキャベツ・生食のトマト、きゅうり、レタス等が献立から消え、茹で野菜、茹でキャベツとなり、袋入りのドレッシングやソースを出すところもありました。数年してからトマトやレタスはスープの具材として使われるようになりました。
3. 大量に使うひき肉や卵、豆腐は十分加熱することは可能ではあるが、ひき肉をこねている間に、卵を割り攪拌している間に、豆腐を切っている間に、二次汚染される可能性が高いとして、(O157が給食調理室に常駐しているかのごとく)使用を控えることになり、ミートソースや卵焼き麻婆豆腐等が実施中止となりました。
4. 二次汚染防止の観点から、ご飯に具を混ぜる時の容器の移し替えや、スパゲッティを茹でたあとの水さらし、ごまあえやドレッシングサラダ等の合える調理法は中止となりました。

別々に茹でた小松菜やキャベツ、にんじん、もやしをそれぞれ同じ食缶に配食し、煮溶かした調味液と炒ったすりごまをかけて教室に届けます。担任や給食当番が一生懸命混ぜました。

「二次汚染の可能性」「二次汚染の防止」の名のもとで過剰と言える衛生管理の始まりです。

17年たった今日はどうでしょうか。子どもたちは学校給食で生野菜サラダを食べていますか。

食中毒の疑いが発生した時、即時に検査可能な体制作りとして、夏期休業中に原材料や保存食用の大型冷凍庫が設置され、2週間以上のサンプル保存が始まりました。

9月からは施設設備の衛生状態や従事者健康状態の日常点検や検収時の品質チェック、水質検査、室温湿度の計測、牛乳用保冷庫・冷蔵庫の温度チェック、調理時の中心温度の確認と記録等、文部省(当時)緊急対策会議が出した食中毒防止・衛生管理マニュアルに沿った点検作業が開始されました。

1996年8月28日付、文部省体育局長名で出された「学校環境衛生の基準」の一部改訂について、では、「給食施設は下処理、調理、配ぜん、洗浄の作業区域に区分されていることが望ましい。

調理室内は汚染作業区域と非汚染作業区域とに明確に区分し…

使用水の水質検査を行う。色、濁り、臭い及び味に異常がないこと。遊離残留塩素は0.1ml/?以上であること。

流しは食品洗浄用と食器器具洗浄用とに区別されていること。

調理機器や器具は下処理用、調理用、洗浄用等処理の過程ごとに区別されていること。

食肉用、魚介用、生食する野菜・果実類等の調理にあたっては、それぞれ専用の器具を設けていること。

包丁およびまな板類は用途別(下処理用及び調理用等)及び食品別(食肉類用、魚介類用、野菜・果実類用)に区分されており…」

と改訂がありました。

「学校環境衛生の基準」の一部改訂によって9月以降の給食調理の作業工程は今までの仕組みとまったく異なるものになり、作業動線が煩雑にならない献立内容に変貌していきました。

「別添 衛生管理チェックリスト 日常点検票 注意書」

では、「調理機械類や調理用器具、調理用具、食器具の殺菌方法として、熱湯殺菌と併記して薬液殺菌方法として、5～10%次亜塩素酸ナトリウムの250～500倍液に5分間以上浸漬する」とあります。

生食の取り扱いについて、「生食する野菜は、原則として、流水で十分洗浄すればよいが、必要に応じて殺菌する場合には次のようにすること。

① 5～10%次亜塩素酸ナトリウムの250～500倍溶液に5分間以上(500～1000倍溶液の場合は10分間)浸漬するか、これと同等の効果を有するもの(食品添加物として使用できる有機酸等)で殺菌すること。

② 流水で塩素臭がなくなるまでよくすすぐ」とあります。

この生食の取り扱いについての表記が、この後長い間「野菜や果物の塩素消毒」が続くものになりました。塩素消毒をしない限り生食はできない、過剰と言える衛生管理になります。

学校給食衛生管理基準

学校給食の衛生管理基準は1997年に策定されて以来、2回の大きな変更を経ています。

2003年と、2009年です。その流れを簡単にまとめます。

(以下、学校給食ニュース24号 2000年7月より抜粋)

1995年の食品衛生法改正による総合衛生管理製造過程認証の導入によって、食品製造業へのHACCP導入がはじまりました。その後、1997年3月には厚生省の食品衛生調査会食中毒部会によって、「大規模食中毒等対策に関する検討結果」がとりまとめられ、「大量調理施設衛生管理マニュアル」が作られました。

マニュアルの趣旨には、

「本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- (1) 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- (2) 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること。
- (3) 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の2次汚染防止を徹底すること。
- (4) 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原

材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する」

とあり、学校給食調理場も視野に入れたものです。

この「大量調理施設衛生管理マニュアル」を受けた形で、1997年4月には文部省体育局から「学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒発生防止について」の通知が出されます。「学校給食衛生管理の基準」です。

1997年基準

(以下、学校給食ニュース2号、1998年5月より抜粋改変)

「学校給食衛生管理の基準」を見て、ベテランの栄養士や調理員が疑問に感じた点をいくつか挙げてみます。

●原材料は50gずつ、調理済食品は1食分を保存

学校給食現場の作業環境は決してよいとは言えません。個別の状況は地域や設置時期などによって大きく異なりますが、手狭な調理室、不足しがちな調理用具、少ない調理員などの中で、創意工夫をこらしながら子ども達に給食をつくっているのが実状です。

そんななか、O157食中毒以降、真っ先に調理現場に導入されたのが、原材料・調理済食品保存用の冷凍庫でした。

基準により、原材料は各50gずつ、調理済食品は1食分、すべて2週間の冷凍保存が義務づけられています。万が一、食中毒が発生したときに原因を追及するのが目的です。

野菜や肉、魚、豆腐などが保存されますが、中には、味噌や醤油、乾物なども保存している給食現場があります。そして、多くの栄養士や調理員がこのことに無駄を感じています。たとえば、桜エビやバターを50g、2週間保存して、問題がなければ捨てています。毎日、日本全国すべての調理場で同じようなことが繰り返されています。

調理済み食品の保存は、食中毒が発生した際の原因究明に役立ちますが、原材料からは食中毒菌の検出が

されないケースがほとんどです。食中毒菌にはかたよって存在する性質のものもあり、50g程度の保存では検出できる可能性が極めて低いからです。

●加熱処理した食品の中心温度は75度1分

揚げ物や焼き物などの加熱調理を行なったときには、中心温度計を使い3点を計り、中心温度が75度以上になり、それが1分以上加熱されているかどうか確かめることが求められ、調理現場で行われています。

食品ごとの性質を考えない一律な基準には問題があります。たとえば、揚げ出し豆腐などは中心が75度になるようでは表面は食べられないほど焦げてしまいます。また、すべての加熱品が対象なので、ご飯や味噌汁の中心温度も計ることになっています。

堺市などではジャムまで加熱していました。不必要なものまでを加熱したり、中心温度を計るような過剰な対応を求められることで調理作業が煩雑になり、実質的な調理時間が短くなります。

●逆性石鹼で2分間、手をこすれますか？

「基準」の別添に、「衛生管理チェックリスト(日常点検表)注意書」があり、その中で手洗いの基準が示されています。

試しに逆性石けんで消毒するつもりで、時計を見ながら2分間手をこすってみてください。2分間というのは、短いようで長い時間です。

基準では、作業が変わるたびに、この手洗い、消毒を行うように求めています。

東京都の栄養士たちが実験したところでは、仮にこの通りに手洗いを行なっても、一般生菌検査をするとかなりの菌が検出されたそうです。つまり、もしも大腸菌O157が手に着いていたら残ってしまう可能性があるということです。

この手洗い基準自体に問題があり、かつ、現場としてできないことを押しつけている感が否めません。さらには、「この基準通りやっているから安心」という間違った油断をしてしまうことにもなりかねません。

●マスクをすれば、衛生的に見えますが…

多くの学校給食調理現場は、高温多湿の環境です。ドライシステムで冷房も効いていて、働きやすいという調理現場はまだ少数です。

その中で、調理現場では、そこにいる間ずっとマスクの使用を求められています。

しかし、多くの作業はマスクをしていないからといって非衛生的だということにはなりません。

むしろ、高温多湿の調理現場でのマスク使用は、気になって顔を手で触ってしまいブドウ球菌等、肌の表面に存在する菌を手につ着させてしまう危険性もあります。

●パート化、民間委託と衛生管理

「基準」には、「学校給食調理員に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。この際、パート職員も含めできるだけ全員が等しく受講できるようにすること」とあります。

実際には、パート職員に賃金を保証して研修を受けさせているところは少ないのではないのでしょうか。この項目は、現実の問題として各自治体で取り組んで欲しいところです。

●塩素殺菌が復活

O157のあと、しばらくの間、生野菜や果物は学校給食から姿を消しました。その後、生野菜や果物の使用が認められたところでも、次亜塩素酸ナトリウムを使った塩素殺菌をするように指導されたところが数多くあります。

また、指導により調理前後の洗浄・消毒に塩素殺菌が復活したところもありました。

塩素は強力な殺菌剤です。0.15～0.25ppmの濃度と15～30秒の時間でチフス菌、コレラ菌、赤痢菌、大腸菌などは殺菌されます。もちろん人体にとっても危険な薬剤です。

短期的には、濃度15ppmで眼、鼻、喉の刺激による痛みや咳などがあり、50ppmで胸の痛みや咯血、1000ppmで即死します。長期暴露では、鼻や咽頭粘膜の潰瘍や気管支炎などの呼吸器疾患があります。

さらに、塩素は有機物と反応して発ガン物質のトリハロメタンを生成します。

野菜・果物の洗浄には、50～100ppmの溶液に5分以上ひたして殺菌されます。

そのような野菜や果物を子ども達に食べさせる方が心配です。流水で十分です。

さらに、大量の塩素殺菌は、調理員の健康にも不安があります。

衛生管理をきちんと行ない、食中毒を防ぐ上で、緊急にやらなければならないことに施設の改善があります。冷蔵庫の設置、温蔵庫の設置、センターの配送車増車、温

度管理車の導入、ワゴン車の温度管理などなど、立て替えや改築をしなくても、すぐにできることはあります。ここでは、給食調理現場の設備と衛生管理についてまとめてみました。

●2時間ルールを守りたい！

「基準」では、調理後2時間以内に食べることを求めています。作りたてを、温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たく食べるのが、食中毒を回避し、おいしく食べる基本です。2時間と言わず、できる限り作りたてを食べられるような状況であって欲しいものです。なぜそんなに時間がかかるのでしょうか。

給食センター（共同調理場）の場合、1日数百から多いところで1万食を超える給食を作っています。たとえば、あるセンターから学校まで、配送車で運ぶ時間が30分かかるとすると、前後の時間を合わせても作ってから食べるまでに1時間以上はかかってしまいます。まして、1台の配送車で2校、3校と回るときには、午前中早い時間にセンターを出発しなければならず、当然、調理にかけられる時間も短くなりますし、食べるまでに時間がかかることとなります。

そのため、センターからの配送車を増やすよう「基準」には書かれていますが、現実はどうでしょうか。

この配送時間があるため、センター方式の方が、自校方式よりも食中毒の危険性は高くなります。自校方式の場合、作ってから食べるまでに配送する必要はありません。その分、作りたてに近い状態で食べられるのです。

しかし、自校方式でも、設備が不十分なために食べるまでに時間がかかることもあります。

たとえば、600人分の焼き魚を100個焼けるオープンひとつで調理するとなると、6回に分けて調理することになります。調理する人数に合わせたオープンの規模や数があれば問題はないのですが、多くの学校では調理設備に限りがあり、何度も使い回すのが現状です。そのため、最初に焼いた魚は時間が経ってからしか出せないということになります。

●冷蔵庫、温蔵庫があれば

食中毒を防ぐのにもっとも大切なのが温度管理です。食中毒菌が繁殖する条件をできる限り減らすためには、繁殖に適した温度になっている時間を短くすることが大切です。食中毒菌の繁殖では、16度～52度が危険とされ、この温度帯に2時間以上放置しないことが必要です。

届いた原材料のうち、冷蔵の必要なものは原材料専用の冷蔵庫へ冷蔵しておき、調理後、デザートやサラダは冷蔵庫へ、温めておく焼き物などは温蔵庫へ保管することができれば、食中毒の危険性ははずいぶん減らすことができます。

ところが、実際に配置されている温度管理設備は、せいぜい牛乳用の冷蔵庫くらいではないでしょうか。保存食用の冷凍庫を見ながら、「これが、冷蔵庫だったら」と思う調理員、栄養士は少なくありません。

同じことは、配膳までのワゴン車や配送車にも言えます。

配膳用のワゴン車には、温かいものも冷たいものもあわせて積まれます。温度管理を行なうならば、配膳方法も含めて取り組むべきです。

●汚染区域と非汚染区域

各調理場では、床に線を引き、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確にしています。下処理などの区域は食中毒菌がいる可能性のある区域（汚染作業区域）、盛りつけ場など菌が入り込むことを防ぐべき区域（非汚染作業区域）として、それぞれの区域間の移動にあたって、衛生管理上注意するための線です。

もちろん、調理員、栄養士は、この線があってもなくても、食中毒菌に汚染されないよう、作業の特徴に合わせて衛生管理を行なっています。

調理現場としての衛生管理を行なうのに線を引かせるだけではなく、設備や調理場の構造から見直すべきではないでしょうか。

●設備の不備は、基準の無理

施設設備の不備を、「基準」の無理で押し通そうとする例があります。

「基準」の中には、原則としてすべての作業が終わり、調理済食品が調理場から出た後に洗浄・消毒を行なうよう求めています。

「原則」とありますので、ある程度現場の判断というようにもとれますが、日常点検表では守っているかどうかをチェックするようになっており、現場の調理員、栄養士は従わざるを得ないこととなります。しかし、汚れ物をすべて置いておく場所や台もない調理場が多く、作業効率も極端に悪くなってしまいます。

「基準」が求めている意味は、洗浄の際、水がはね、二次汚染につながらないようにということです。

本来、洗浄などの区域と調理区域が物理的に分かれば問題ないことです。その施設設備を改善せずに、過重な労働を強いています。

肉や魚、卵などが触れたものは洗浄を最後にして調理済み食品が調理場から出た後に洗浄・消毒を行ない、問題ない器具やお釜などは、「洗う場合、水はねに注意して行なうこと」ぐらいの記述が必要ではないでしょうか。

食中毒を防ぐキーワードは、「菌をもちこまない、他の食材にうつさない、ふやさない」ことです。

給食調理現場では、食材に移さず、増やさないために工夫を凝らしています。

しかし、「菌を持ち込まない」がおろそかになると、食中毒が起きます。

「基準」には、学校給食従事者に月2回の検便を指示しています。

また、これまで指摘したように、「基準」の過剰な衛生管理は、あたかも調理員や調理現場が食中毒菌にまみれていることを前提にしているかのようです。

しかし、もっとも大切なのは原料食材の安全性ではないでしょうか。

「基準」から引用します。

3 食材の選定

ア 食材の購入に当たっては、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう常に配慮し、特に、有害なもの又その疑いのあるものは避けるように留意すること。

イ 有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物（着色料、保存料（防腐剤）、漂白剤、発色剤）が添加された食品、材料の内容が明らかでない半製品等については、使用しないことにすること。

ウ 地域における伝染病、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

4 共同購入等

ア 統一献立と結びついた共同購入は、あまりに大規模である場合には、食材の品質管理や確実な検収を行ううえで支障を来すおそれがあるため、地域ブロック別や学校種別等の単位にわけること等による適正な規模での実

施を検討すること。

なお、その際、物資選定のための委員会等を設け、学校栄養職員の意見が十分尊重されるような仕組みを整えること。

イ 学校給食用物資の製造を委託する場合には、衛生上十分に信用のおける製造業者を選定してこれを行わせるとともに、業者の有する設備、人手等から見た能力以上の製造加工を委託しないこと。

2003年基準

（以下、ニュース53号、2003年6月より抜粋改変）

今回の改定は、旧総務庁が平成12年（2000年）に示した「食品の安全・衛生に関する行政監査結果報告書」の指摘に沿って、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」との整合性を図り、学校給食の衛生管理を充実させる目的で行われたとされています。

実際に、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」と内容が類似する部分は非常に多いのですが、この「学校給食衛生管理の基準」の方が、細部まで規定しており、そのために個々の調理場の実情にそぐわないことになっているようです。

【改定ポイント】

新基準に添付されている文部科学省による「主な改定ポイント」を引用します。

(1) 学校給食実施者の責任の明確化等

・学校給食施設のドライシステム化の推進など衛生管理に配慮した施設設備を整備すること。

・ウェットシステムの調理施設においては、ドライ運用を図ること。

・献立作成委員会及び物資選定委員会を設置し、適切な運用を図ること。

・食品を納入する際は、必ず、検収を行い、購入業者名、品質、数量等について記録し保存すること。

(2) 学校給食用機械・器具の十分な洗浄及び消毒の徹底

・フードカッターやミキサー等は、使用后分解して洗浄消毒等を行うこと。

(3) 学校給食従事者等の健康管理の徹底

・学校給食従事者等は、日常点検票に基づいて、適切に健康管理を行い、個人別に記録し保存すること。

(4) 食品の適切な温度管理

・食品は常温で保存しないこと。また、食品を加熱・冷却する場合は、適切に温度管理を行い、その際の温度と時間を記録すること。

(5) 二次汚染の防止

・汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分するため、施設設備の配置や調理の作業工程や作業動線等を工夫し、汚染・非汚染が交差しないようにすること。

(6) 検食・保存食の徹底

・学校給食は、毎日必ず検食し、その記録を保存すること。

学校への直送品を含め使用する食品は、必ず、保存食を確保し、その記録を保存すること。

2009年基準

2009年の改定は、学校給食法の改定により、学校給食衛生管理基準が、学校給食法を根拠として位置づけられ、文部科学大臣によるものとなったことで、一定の強制力が生まれたことがもともと大きい点です。その上で、2003年基準よりもさらに細かく指示されるようになりました。そこで、同年の夏期学校給食学習会において、健康情報研究センター代表の里見宏さんに衛生管理基準について解説していただき、それを踏まえて、里見さんのコメントを入れた基準の変更点を整理しています。ここでは、文部科学省が示した主な変更点を掲載しつつ、コメントの一部を紹介します。

(以下、ニュース115号、2009年9月号より抜粋改変)

(主な変更点)

第1 総則

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は、未熟練労働者でも、作業ができるようなしくみを作るとのこと。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が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

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。

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。

(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分かりません。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

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

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。

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。

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。

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

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ク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か。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

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。

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。

(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

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。

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 調理室の施設について「調理作業後の調理室等は施設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

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。

(中略)

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。

(中略)

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。

(略)

具体的な内容は、以下の資料をご覧ください。

(ニュース99年10月号)O-157による死亡、堺市に賠償命令・堺市のO157裁判判決が示唆したもの 里見宏(健康情報研究センター代表)

(ニュース2000年7月)学校給食調理とHACCP 衛生管理について考える

(ニュース98年3月)特集・食中毒と衛生管理について

(ニュース 2003年6月)学校給食衛生管理の基準が改定 その特徴と問題点

(ニュース09年9月、夏期学習会報告・里見宏さん)学校給食衛生管理基準の施行について

西から東から・北から南から

感想をいただきました

皆さんの質問や意見、そして皆さんによる回答で続いていくコーナーです。学習会や全国集会での意見交換がここでもできたら、と願います。感想・意見・質問・案内・報告・お知らせ・ご挨拶・地域の出来事・地域の給食事情・民間委託状況等なんでも結構です、お寄せください。ここに掲載された「ほしい情報」「困っている」「どう思いますか？」に対して、協力できる人はご意見ください。市民の方々の素朴な疑問も歓迎です。それぞれの地域で「こんな給食にしたい」に少しでも近づくように、皆さんの知恵と経験を役立てあう場を作っていきたいと思えます。送り方などは「情報シート」をお使いください。

学校給食ニュース3月号への感想メールが東京の吉野さんより届きました。ご覧ください。

「学校給食ニュース事務局様へ」 東京都
給食ニュース3月号拝見しました。

栄養士さんの座談会は給食現場の様子がかなり詳しく解り、直営と委託の比較が具体的理解の助けになりました。投稿も地域で頑張っている方がいるのを知ることができて、良いですね。

松本市の市長さんは解ってくれそうな方なので市長の内に「全校自校方式へ」と決めてくれたら、全国的に話題になって真似する自治体が増える、なんて…夢のような話しでしょうか？

2月9日に行われた「牧下さんと学ぶ学校給食連続講座」に参加された、埼玉県のさんよりメールが届きましたので、ご紹介させていただきます。

アレルギーと学校給食～調布の給食事故から考える

この会に、参加出来て、よかった。

皆さんの、多方面からの、視点が、ひとつひとつを解決していくのだな、と感心していました。

短期的な、実践方法、中期的な、教育方法

長期的な、国へのアプローチの方法、

これらを平行しながら、進めていくのですね。

頑張りましょうね。

でも なにより 良かったのは、この早い時期に

この集まりが出来た事が、一番素晴らしい事だと思います。

【お知らせ】全国学校給食を考える会より

2013年6月15日(土)10:00～12:30・大地を守る会会議室(六本木)第5回連続講座「アレルギーと学校給食2」のゲストスピーカーは、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です。当初お知らせしていた健康情報研究センター代表の里見宏さんは都合によりご出席はありません。ご了承ください。

学校給食ニュース 152号

発行:学校給食ニュース
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、送料込み年10回)
〒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@member.daichi.or.jp (購読・会費等)
E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

学校給食ニュース発行団体

全日本自治団体労働組合・現業局
千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
日本教職員組合・生活局
千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
日本消費者連盟
新宿区西早稲田1-9-19-207(電話03-5155-4765)
全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや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。