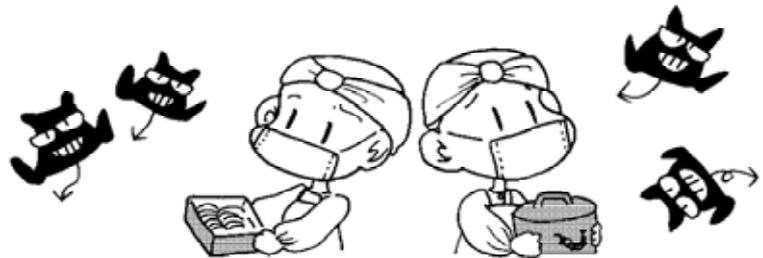


# 学校給食ニュース

5月号  
(第2号)  
1998年5月1日

特集：食中毒と衛生管理

## 食中毒は、栄養士・調理員のせい？ 過剰な衛生管理の中で本質を忘れていませんか



### はじめに

1996年の病原性大腸菌O157食中毒以来、まるで学校給食の現場は食中毒菌のたまり場のような扱いを受けています。「衛生管理」や「食中毒防止」を錦の御旗として、施設の改修や設備の改善よりも、その中で働く栄養士、調理員に対して厳しい管理を行うことで食中毒を防ごうという方向にあります。そのため、もともと多忙な調理現場が、さらに余裕を失い、学校給食に対する創意工夫の時間や余地が減っています。

多くの栄養士、調理員が、調理以上に日々の衛生管理に追われ、疲れています。

誰も子ども達が食中毒になって欲しくはありません。だから、多くの栄養士、調理員は、矛盾や学校単位では解決できないことを感じていても、決められた衛生管理にのっとって働いています。

おかしいと思っても、「O157対策」という言葉の前に、発言がしにくい状況に置かれているのかも知れません。「よい学校給食は、安全や栄養の前に、なにより信頼があることです」と、堺市の保護者が言いました。その通りだと思います。衛生管理が、かえって子ども達

に信頼されない学校給食になっているとしたら、そのことが問題です。

「調理の現場ではこれだけ厳しい衛生管理をして食中毒を予防しています」その説明で、保護者や地域の人々は安心します。そして食中毒が起こってから「調理の現場」だけの問題ではなかったことに気がつきます。

今年になってからも、3月に東京・神奈川・岩手・福井の1都3県にまたがる加工済み冷凍ケーキのサルモネラ菌による食中毒が発生しました。このことを重く受け止める必要があります。

今回の特集では、学校給食における衛生管理の現状と、個人や学校単位では簡単に解決できない問題点を整理します。

特集にあたりまして、東京都内の栄養士さん数名からご協力をいただきました。しかし実例が限られているため、十分に現状を把握しているとは言えません。どうぞ一読いただき、全国の実態や取組みをご報告ください。よろしくお願いいたします。

「学校給食ニュース」2号 1998.5.1

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

### 目次

p.1～ 特集：食中毒と衛生管理

p.10 今月のニュース

最終ページに投稿用紙がついています。

ご利用ください。

ニュースの購読については、6ページをご覧ください。

# 1 . おかしい、でも、万が一...現場の苦悩

病原性大腸菌O157による集団食中毒が発生した96年以降、食中毒に対する過剰なまでの衛生管理が叫ばれました。96年の1学期に堺市をはじめとするO157食中毒が発生し、全国の学校給食現場に対して生野菜の自粛や衛生管理の徹底などが求められましたが、2学期になっても岩手県や北海道でO157による食中毒が発生してしまいました。

97年4月には、文部省体育局長名で「腸管出血性大腸菌O157発生状況を踏まえた食中毒発生の防止等について」「学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の防止について」という通知が出され、これまでの衛生管理関係通知通達をまとめる形で「学校給食衛生管理の基準」が出されました。

「学校給食衛生管理の基準」には、栄養士や調理員が当たり前に行なっていることも書かれています。その一方で、学校や共同調理場（センター）ごとの実状に応じた工夫を認めないような記述も多く、栄養士や調理員に不安と混乱を招きました。

「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、豆腐などを保存することになりますが、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。

この原材料保存については、原因究明に有効なのかどうか検証が必要ではないでしょうか。

## 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。

今月のニュースフラッシュ（10ページ）にもあるように、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。この基準が、学校給食のメニューを必要以上に制約したり、味を悪くすることに栄養士、調理員は頭を悩ませています。

## 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。



水で手をぬらし  
石けんをつける



ブラシを使って  
指、腕を洗う



指の間と指先を  
よく洗う



石けんをよく洗  
い流す



逆性石けん液を  
つける



2分以上手指  
をよくこする



よく水洗いする



ペーパータオル等でふく

衛生管理チェックリスト注意書より

- ①水で手をぬらし、石けんをつける
- ②ブラシを使って指、腕を洗う
- ③指の間と指先をよく洗う
- ④石けんをよく洗い流す
- ⑤逆性石けん液をつける（50倍希釈）
- ⑥2分以上手指をよくこする
- ⑦よく水洗いする
- ⑧ペーパータオル等でふく

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、一般生菌検査をしてみ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、作業中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着させてしまう危険性もあります。

たしかに、一般の人にとってみれば調理現場でマスクをして作業をしている姿は、していない姿よりも衛生的に見えることがあります。

しかし、必要なことは、適切な衛生管理であって、過剰な対応ではありません。

## 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。

ところで、現在「合理化」によって給食調理員のパート化、民間委託化がすすんでいます。

給食調理員には、衛生管理や調理に対する知識や経験が求められます。その調理員にパート労働者を増やしたり、パート労働者が欠かせない民間委託を行なうことは、衛生管理上からもおかしなことです。

パート労働の場合、直営でも民間委託でも身分が保障されておらず、労働が厳しかったり、賃金が低いなどの理由で調理現場ではパート労働者が定着できないことが多いのです。

また、民間委託の場合社員調理員の交代も多く、東京都立盲・聾養護学校の例では民間委託校の受託会社社員調理員が1年間の間に交代するケースが調査12校中10校あり、またパートを含めると11校に調理員の交代があったそうです。これでは安心して調理を任せるといわけにはいきません。研修しても追いつかないことは十分に予想できます。

## 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。

大量の塩素殺菌は、調理員の健康にも不安があります。

あなたは、家庭で毎日塩素殺菌した野菜や果物を食べる気になりますか？

## 2. 子どもが通う学校の給食設備をご存じですか？

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。

まずは、みなさんの子どもが通う学校の給食設備がどうなっているか、調べてみることから始めませんか？

### 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、16～52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、食中毒の危険性はだいぶ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。しかし、調理現場によっては構造上区分けできなかったり、作業が困難になるところもあります。

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必要があります。

## 設備の不備は、基準の無理

「基準」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になります。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、水はがね、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。

現状に対応して、肉や魚、卵などが触れたものは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、水はが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。

## 3 . 給食現場は、子ども達は、汚染源か？

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、食中毒が起こります。

今年3月に発生した東京、神奈川、岩手、福井の1都3県にまたがるサルモネラによる食中毒は、加工済み食品として購入した冷凍ケーキが原因食材でした。

「基準」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、 unnecessary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。

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

冷凍ケーキや、大阪府堺市のO157のように、大量製造、大量購入することは、食中毒が発生した場合の危険を増大させるだけではありません。

誰が、どこで、どのように作った素材なのかが分からないということでもあります。

堺市のように、牛肉が国産なのか輸入なのかも判別つかず、発表が二転三転するということが日常的に起こっています。

地域の実情に応じて、新鮮な素材を使い、不要な添加物を排除し、安全で信頼できる食材を取りそろえるためには、栄養士が調理場単位で考え、それを購入することができるようにする仕組みが必要です。

学校給食の素材、米や小麦、肉や野菜は、誰が選び、どのようにして決まり、いくらで入っているのか、そして、信頼できるのか。

調べて見ませんか？

#### 「学校給食ニュース」の購読方法

発行回数：年10回発行

購読頒価：年間定期購読3,500円（送料共）

1回単位での購読400円（送料共）

申込方法：現金書留か郵便振替。1回単位では切手も可。

前納をお願いします。

申込先：学校給食ニュース編集事務局

## 4 . 教育環境は無菌でなければならないの？

### 無菌な世界はない

ここ数年、除菌、無菌、殺菌ブームです。抗菌グッズが飛ぶように売れ、食器、台所用品、衣料品、バス・トイレタリー用品、あらゆるものが抗菌をうたうようになりました。

まるで、すべての菌が害毒かのような風潮です。

学校給食現場の衛生管理も同じ考え方から来ているようです。

もちろん、病原性大腸菌O157などは非常に少ない菌数で発症するため、十分な対応が必要なのは言うまでもありません。

しかし、発生源をできる限り断ち、きちんと洗浄し、加熱し、できたらすぐに食べるという、これまでの調理の基本をくつがえすことではないはず。

一般に無害な菌や、少数の食中毒菌は、私たちの生活のあらゆるところに存在します。特に人間は手、顔を含め、菌とともに生きていと言っても過言ではありません。

これまで、人類は菌がいることを前提に、加熱すべきものと、加熱せずとも洗えば大丈夫なものを経験的に学び、食生活を築き上げてきました。さらには、菌を利用して味噌や醤油、酢、納豆、日本酒などの加工食品を作り、それをつかって安全に保存するなどの知恵を生み出してきました。

抗菌ブームは、その知恵を忘れ、まるで今、急に病原菌が増えたかともいうような不思議な状況です。



繰り返しますが、適切な衛生管理が大切なことは言うまでもありません。しかし、すべての菌を排除するという考え方は、食中毒が食中毒菌

によって発症することを忘れてしまい、ときには発症者や保菌者の人権を無視しかねないような考え方におちいることもあります。食中毒を防ぐには、なにをすればよいのか、きちんと理解し、行動することが大切です。

### 子ども達に配慮を

毎年、複数の学校で大規模な学校給食による食中毒が発生します。それとは別に、日常的にお腹をこわしたり、給食後調子を悪くする子どももいます。

食べたくない子どもが思っている、残さずに食べなければいけないという常識の前に食べさせられている子どもがいることも事実です。

食べて欲しいのに、残食が多いという調理現場の苦悩があると同時に、食べたくないときも、食べさせられているという子ども達の悩みがあることも事実です。

いつから、学校給食はこのような重荷を背負ってしまったのでしょうか。

学校給食は、単なるお昼ご飯ではないはず。子ども達に栄養があって、おいしくて、安全な食事を食べさせるためのものですが、それだけでもありません。

学校給食を通して、楽しく、生きた食教育を行うこと。子ども達が、自分で食のあり方や考え方、見きわめ方を学ぶ場が、学校給食です。

そこでは、子ども達の食に対する主体性をどうはぐむかに配慮しなければなりません。現実的にはありえない「子ども達を菌から隔離する」発想で、調理現場の菌に対する衛生管理ばかりが強まり、子ども達の主体性に配慮した食教育がなおざりにされています。

- ・調子が悪いときには食べなくてもよいという教育、
- ・食中毒とはどういうもので、どんな食生活、調理によって防げるのかという教育、
- ・菌が常に、どこにでもいて、その中で暮らしている事実と、菌の種類や性質によって防ぎ方が違ってくるという教育、
- ・菌だけでなく、添加物や化学物質など、様々な危険性がある中で、より安全なものを選択するという教育、

学校給食を食べるのは子ども達です。子ども達が主体的に食中毒を予防し、衛生管理を身につける、具体的な工夫が学校給食と食教育に求められています。

## 5 . 衛生管理からみた理想の学校給食

これまで述べてきたことをまとめる意味で、衛生管理や食中毒の面から見た、ひとつの理想の学校給食を提案してみます。

- ・ 栄養士が、地域の食材を含め幅広い食材から選択でき、
- ・ 調理前から調理後まで適切な温度管理ができる設備があり、
- ・ 栄養士、調理員が、学校給食の特性に合わせた衛生管理知識を持ち、
- ・ 衛生的に調理できる給食室の設備と構造があり、
- ・ 調理後、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま配膳でき、
- ・ 食事にふさわしい状況で子ども達が食べることができ
- ・ 給食を通して食中毒や衛生管理についての知恵を身につけること

言い換えると、

自校方式で、食材購入は個別であり、栄養士が配置され、直営で正規の調理員が配置され、冷蔵庫、温蔵庫などがあり、適切な設備になっていて、調理室と併設された食堂があり、学校ぐるみで食教育を行なう給食です。

### 自校方式

センターでは、作ってから食べるまでの時間がかかってしまいます。小規模で、学校の中にある自校方式は、食中毒の危険性を回避する上で、センターに勝ります。

### 直接購入

原材料の一括購入は、万が一食中毒菌が混入していた場合、大規模な被害につながります。また、大量加工製品は、添加物などの心配もあります。栄養士が地域や学校の特徴に合わせ、食材を選び、献立をたてていくことは、衛生管理の面だけでなく、学校給食の幅を広げます。

### 栄養士の配置

自校方式直営の学校には、栄養士が配置されてい

ないことがあります。専門職として学校栄養士の配置は必要です。

### 直営で正規の調理員

学校給食の衛生管理は、最終的には調理員の経験と技能が頼りです。「基準」では、パート職員も含めてできるだけ全員に衛生管理に関する研修機会を設けることとあり、これはぜひ実行して欲しいのですが、パート職員に、常勤の調理員と同じだけの経験と技能を求めることには無理があります。また、自治体によっては正規調理員に対する研修の予算をつけないところもあり、早急な対応が必要です。

民間委託の場合、業者に対し衛生管理の徹底や教育の徹底を求めることになってはいますが、委託調理の現場ではほとんどがパート雇用であり、チーフとなる業者社員を含め、人が代わりやすいという報告もあります。

衛生管理の上で、常勤の正規調理員はより明確な位置づけが必要です。

### 設備と食堂

限られた設備で栄養士と調理員は工夫を凝らしていますが、限界はあります。衛生管理の上でもドライシステムの導入や設備の増設、調理室に隣接した食堂の設置など、子どものための経費は惜しまないで欲しいものです。

ちなみに、97年9月に保健体育審議会（保体審）が出した答申では、「学校給食を活用した食に関する指導を一層充実する観点から、学校栄養教職員が個々の給食実施校に配置され、これにより、児童生徒の実態や地域の実情に応じて、豊かできめ細やかな食事の提供や食に関する指導が行われることが望ましい。したがって、このような食に関する指導等が可能となるような単独校調理場方式への移行について、運営の合理化に配慮しつつ、児童生徒の減少等に伴う共同調理場方式の経済性や合理性と比較考慮しながら、検討していくことが望ましい。」とあります。

もし、センターが老朽化したり、改築するという状況にあるならば、衛生管理の面も含め、自校方式への移行を地域の運動として盛り上げましょう。

## 食教育

教職員、養護教員を含め、栄養士、調理員が、それぞれに食材や、食品加工、調理、手洗いなどのひとつひとつの意味を自覚し、その意味を子ども達に伝えること。菌の恐ろしさだけでなく、合わせて共生している意味、添加物、消毒液などの問題などを伝え、選

び行動する力をはぐくむ手助けをすること。

学校給食にはそれだけの可能性が込められています。

そして、学校ぐるみでの食教育が、なによりも食中毒予防につながるはずです。

## 6 . 提案～まず知ることからはじめましょう

学校給食の衛生管理と食中毒について、簡単にまとめ、その上で、ひとつの案として、衛生管理から見た理想の給食を描いてみましたが、栄養士、調理員のみなさんが現在勤務しておられる学校や調理場はいかがでしょう。

また、保護者や地域のみなさんの学校はどのような状態でしょうか。

食中毒は、発生してからでは遅いのです。

栄養士、調理員は、みんな食中毒を発生させないよう日々の仕事をしています。

でも、起こるかもしれない可能性と危険性は、どの調理場にもあります。

栄養士、調理員のみなさん、実状を声に出してみませんか？

保護者、地域のみなさん、一度、教育委員会や学

校、調理場に聞いてみませんか？

〇157の食中毒があった堺市の保護者が言っていました。

「食中毒が起こるまで、あまりにも給食のことを知らなかった…」と。

なお、アメリカで取り入れられ、現在、日本でも話題になっているHACCP（食品安全操作基準）につきましては、今後取り上げることになります。ご了承ください。



# 学校給食にまつわる最近のできごと (3月～4月)

全国各地の動きを紹介します。編集事務局に寄せられた情報と新聞報道を元に構成しています。

## <食中毒>

### 広域食中毒事件発生

#### 97年度の食中毒10件～文部省まとめ

#### 堺市の続報

#### カイワレ大根とO-157

### △▼△▼△▼△▼ コラム

#### よりよい学校給食をすすめる高岡市民の会より

「3月12日、富山県高岡市内の保育園において腸管出血性大腸菌O26食中毒が発生。4月16日現在、7園131名に上っています。県健康課発表によると検出された菌のDNAパターンはすべて一致しているが、共通食材等からの菌の検出はないとのこと。市内保育園児の家庭に逆性石けんを配布、希望者および各施設関係者、業者等の検便を行なうとともに、県・市が“食中毒防止に関する衛生管理の徹底”通知を再三出しています。

食材の品質などを問題にせず、消毒・殺菌だけで解

決するとは思えません。O157事件以来、調理員は検品、洗浄、手洗いに多くの時間をとられ、休む間もなく疲労困憊しています。なお、発症者を出した保育園などは、私立、公立ともあり、給食が原因となるかどうかも分かっていません。」

※市民の会は、父母を中心に調理員らも入り、教職員や父母への情報発信、行政交渉などを行なっています。

## <環境ホルモン・食器改善>

### 横浜市が、PC溶出調査

## <その他>

### 給食の立ち入り検査を保育園などにも拡大

### 生ごみ発酵処理機普及拡大へ

### 東京都羽村市で、紙パックから瓶牛乳に

### 「心をはぐくむ学校給食週間」

### 群馬県が県産品使用拡大への取り組み

## 次号予告と情報提供のお願い

6月、7月号のニュースは、下記のような内容を予定しております。皆さまからの情報をお待ちしております。

**6月号...食器改善、環境ホルモン特集**～内分泌かく乱物質（環境ホルモン）による精子数の減少などが指摘されています。学校給食の食器もポリカーボネートの使用などは一刻も早く中止させなければなりません。導入反対や代替食器の問題などの実例や取り組みをお願いします。

**7月号...アレルギー児対応**～アトピー、アレルギー児はますます増えています。軽度から重度まで、またそれぞれのアレルギーは様々です。学校給食の中で、これらの個別対応はどのようになされているのか。取り組みの例などをお寄せください。