

平成 25 年度学校給食衛生管理指導者講習会報告

中村 光宏

日時：平成 25 年 7 月 9 日（火）

場所：山口県学校給食センター

「事例から学ぶ衛生管理について」

山口県環境生活部生活衛生課 食の安心・安全推進班 主査 大島 裕司

・食中毒の発生状況について

全国的に食中毒患者の約 60%は「ノロウイルス」に関するものである。同様に山口県における昨年の食中毒発生状況は全国同様に「ノロウイルス」が全体の 65%を占めている。また平成 24 年度は県内における食中毒発生件数・患者数ともに平成 23 年度の倍以上になっている。

・ノロウイルスの特徴

感染力が非常に強く対策が難しい 食中毒発生 1 件当たりの患者数が多い。

給食施設・飲食店での食中毒事例の解説

・具体的な対策

下痢・嘔吐等の症状が有る際には調理施設の責任者にその旨を伝えること。

日々の生活でノロウイルスに感染しないように心がける。

家族からの感染に注意、特に高齢者・小児等からの感染に注意する。汚物処理、トイレ・風呂等を衛生的に保つ。

ウイルスの排泄は通常 1 週間程度ですが長い時で 1 ヶ月は排泄が続くことがある
為症状が改善した後もしばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせない。

外部からの感染防止の為、従業員専用のトイレの設置

調理台、調理器具等の洗浄、消毒の徹底

手洗いの徹底

・食中毒予防まとめ

食中毒菌を	
1. 付けない	清潔に調理
2. 増やさない	冷却して保存、迅速に調理
3. 殺菌する	加熱して、菌を死滅させる

ノロウイルスを	
1. 持ち込まない	従事者の体調管理
2. 拡げない	手の触れる箇所の消毒
3. 付けない	手洗い、衛生手袋の使用
4. 殺菌する	85℃、1 分以上の加熱

「学校給食における衛生点検について」

～学校給食検査で感じたこと～

山口県学校薬剤師会 理事 中村 光宏

- ・学校薬剤師による衛生点検
施設設備・衛生管理についての解説
食器の洗浄度検査・熱風保管庫・大腸菌検査の解説
- ・給食室で使用する消毒薬
消毒用エタノール・次亜塩素酸ナトリウムについての特徴、注意事項について
- ・ドライ運用の進め方・文書による引き継ぎの重要性について解説

「学校給食衛生管理基準の徹底について」

山口県教育庁学校安全・体育課 指導主事 高橋 ゆふ

衛生管理を充実させるための6つのステップ

ステップ1 作業区分の明確化

作業区分の明確化がHACCPの第一歩である

食品に付着した外部からの汚れは汚染作業区域で落としてから、非汚染作業区域に食品を渡す

汚染作業区域と非汚染作業区域を人や台車の往来をさせない

ステップ2 ドライ使用及びドライ運用

栄養分、水分を断つことで微生物の繁殖防止

床からの跳ね水による二次汚染を防止

軽装により調理従事者の身体への負担軽減

ステップ3 手洗い設備の充実

正しい手洗いを習慣化させる

手洗いの基本は物理的に洗い流すことである

手洗いの効果を定期的に検証する

ステップ4 検収室の整備

汚染作業区域の中で検収室が最も汚染レベルが高いことを認識する

専用容器への移し替えの際に異物のチェックを行う

ステップ5 作業動線の確保

作業動線を一方方向にすることで食品の交差汚染を防止できる

作業動線を単純化することで作業の合理化を図ることができる

ステップ6 調理従事者専用トイレの整備

食中毒防止のためにはトイレの汚染を調理に持ち込まないことが重要

調理従事者が感染者とならないために調理従事者専用トイレが必要