

平成27年度学校給食衛生管理者講習会報告

日時：平成27年7月2日（木）

場所：山口県学校給食総合センター

報告者：中村 光宏

【1】 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 坂本 聡

- ・ 全国と県内における食中毒の発生状況の報告
原因物質として「細菌」・「ウイルス」で90%を占めている。夏に細菌性の物が多く冬にはウイルス性の物が流行する傾向にある。
山口県では発生の大半がノロウイルス感染症によるものである。
- ・ 学校給食における衛生管理上の不適正事案
全国：学校給食のパンによるノロウイルス感染症。アジフライからのヒスタミン中毒（ヒスタミン中毒：「ヒスチジン」を含む魚を25℃～30℃で保管した際、多くのヒスタミンが生産される→生産されたヒスタミンは過熱により分解しない。できるだけ早く喫食することが重要）
山口：金属ビスの混入、パンにプラスチック片、サラダに野菜切り機の一部が混入数する事例→「食材」・「施設」・「人」に関し総合的な衛生管理体制が必要です。
- ・ ノロウイルス感染症について
感染症の説明。ノロウイルス食中毒の事例紹介
- ・ 手洗いについて
DVD鑑賞。ウイルス感染について、殆どが人の手が媒介している為手洗いは重要。各施設でももう一度確認するように。
- ・ ドライ運用の進め方
ウエットシステム→ドライシステムに変更で来た施設の事例紹介等

【2】 「バトンでつないで～チームで作る衛生のバトン～」

山口市立鴻南中学校栄養教諭 熊野由佳子

- ・ 新給食室稼働に至るまでのすすめかた
HACCPの基準に基づきなるべく国の基準に沿ったものになるように考えた。
構成メンバーに「学校薬剤師」が含まれていない事が残念。
※HACCPの概念に基づく学校給食施設
①便所について調理員の着脱場所を設ける
②食器と器具の洗浄のシンクを共用しない
③手洗い場に「せっけん液」、「消毒用アルコール」、「ペーパータオル」、「温水対応」

④加熱食材の中心部7.5℃1分以上（2枚貝は8.5℃1分以上）確認を明記。

・ 施設での実施している事例

- ① 3層シンクを4つ設置（加熱・非加熱・器具・肉器具）共用しないようにしている。
- ② 床から60cmの壁紙の色を変えている。
- ③ 温度確認をより確実にする為に2人で温度測定、記入をしている。
- ④ 異物確認（作業途中で機械を分解、確認し再度組立直し調理再開）

【3】 食器の洗浄度検査について

学校薬剤師部会担当（中村、為近、小林、福田、渡辺、尼崎、沖田）

昨年度より行っている食器の洗浄度検査について説明、並びに県内給食施設の実地調査の結果について説明。

県内各給食施設より食器（温食汁椀）を持参して頂き「ヨウ素でんぷん検査」並びに「ATP検査」を実施した。

参加施設：37施設（PEN食器施設31施設）

