

平成 30 年度学校給食衛生管理指導者講習会報告

日時：平成 30 年 5 月 31 日（木）10 時～15 時

場所：山口県学校給食総合センター

報告者：中村光宏

報告事項

1 「事例から学ぶ衛生管理について」

山口県環境生活部環境衛生課 食の安心・安全推進班 主査 川崎 由紀子先生

食中毒発生件数は年間 1000 件ほどの発生状況でここ数年下げ止まり状態になっている。旅館やお弁当屋さん等で調理適正化を図るために「大量調理衛生管理マニュアル」が出ているが、内容として「学校給食衛生管理基準」の方が厳しい項目もある。厳しい基準を遵守するように。

多くの細菌は 60℃で死滅する為、温度管理に気をつける事。細菌は「栄養分」「水分」「温度」の条件が揃うと爆発的に増加する。食品中では「栄養分」「水分」の条件が整っている為、十分に温度管理に留意するように。

食中毒発生施設では和え物の調理過程において「温度管理」「消毒剤の使用」が欠如する傾向があり、その点も十分に注意して調理するように。

ノロウイルス対策と手洗いDVDを見た。

2 「学校給食における衛生管理について」

山口県教育庁学校安全・体育課 指導主事 中嶋 浩子先生

山口県内での現地訪問指導をした施設について、改善指導を踏まえて説明。

物資搬入⇒きちんとトレー等に移し替えて使用するように。業者のトレー等でATP検査を行うと高値が出る事が有った。

ゴミ箱⇒蓋を外して使用しているケースがある。きちんと蓋を使用するように。

爪ブラシ⇒使用済みと未使用のものをきちんと仕分けできるように工夫している。

作業区分の明確化⇒可動式の移動台等をカウンターにして食品のみが移動できるようにして給食室内で区分分けを行っています。

作業動線図⇒必ず食材の動きを記入するように。作業動線図の終点は必ず配膳台等につながるように。

3 「給食施設における衛生管理について」

① 衛生害虫について

山口県学校薬剤師会 理事 中村光宏



② 学校給食における消毒薬について
山口県学校薬剤師会 理事 小林晃子



・遮光せず放置していた次亜塩素酸ナトリウム液では塩素濃度が低下することを実験して示した。



③ グループワーク

「学校薬剤師による衛生検査で大腸菌群陽性の反応が出ました。その際に対応について協議。

- ① 栄養士としてどのような対応をとるか
 - ② 現場のスタッフ（調理員さん）にどのような指導を行うか
- ⇒班ごとに発表した



- ① 原因を究明する必要がある。エプロンの管理を徹底する必要がある。そのエプロンを使用して児童生徒に健康被害等が出ていないかの確認をする等の意見。
- ② 手洗い指導の徹底。エプロンの洗浄方法の再検討を調理員さんに指導する等の意見。

以上