

第2課題

「給食」

協議主題 給食を食べるまでの衛生管理（給食センター・給食受配校を中心に）

報告者 渡辺眞美子

発表

1. 給食センターにおける衛生管理

～安全・安心な学校給食を目指して～

下関市立川中学校（中部学校給食共同調理場）栄養教諭 野村祐季江

① 学校給食の概要

中部学校給食共同調理場は市内に6つある給食センターのうちの1つである。今年度より、調理業務が民間委託に移行することに伴い、調理業務を見直すことになった。

学校給食衛生管理基準に沿って、下関市は独自の学校における異物混入マニュアル、給食マニュアルを作成しており、下関市学校給食協会が物資管理、入札、物資納入業者への指導、給食委員会を開催している。下関市学校栄養士会は給食物資カードを管理され、アレルギー食等に対応している。また、研究授業方式による衛生管理研究会を設け、衛生管理について検討されている。保健所は毎年1回、集団給食施設の一斉立ち入り点検を行っている。学校薬剤師は学期に1回定期点検を実施。受配校においては、各校に配置された給食受取職員による給食コンテナの受け取りを行い、月2回の検便検査、毎日の衛生点検も行っている。

② まとめ

民間委託への移行に伴い、衛生管理が見直され、調理員の意識が向上し、学校給食衛生管理基準に沿った調理作業につながっている。安全で安心な給食を届けられるように衛生管理を徹底していきたい。

受配校に給食を配送する配送員や給食受取職員、配膳を行う児童生徒や給食指導を行う担任にも衛生管理を徹底する必要性を感じ、それぞれの職種や立場で、意識を持って適切な衛生管理が行えるよう、給食センターから指導啓蒙していきたい。

2. 配膳室の衛生管理

山口県学校薬剤師会 理事 中村光宏

第1 総則

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point:危害分析・重要管理点）をいう。）の考えに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

⇒すべての給食施設が対象となる。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生基準

(3) 食品の検収・保管等

共同調理場の受配校においても、納入業者から直接食品が納入される場合は、配膳室等において上記と同様に検収を行い、毎日点検をし、その結果を記録し、保存すること。

(抜粋) 確実に検収ができるよう食品納入業者と納品時間を調整すること。

検収時には次のものが用意されていること。

③ 検収表 (簿)

④ 温度計 (非接触式温度計等)

(5) 配送及び配食

①配送 受配校で直送品 (委託炊飯による米飯等、牛乳、デザート等) を検収する際には、非接触式温度計を使って、温度確認し、記録します。

②配食等 受配校の配膳室には、次のような設備及び備品を整えます。

1. 手洗い設備
2. 換気設備
3. 直射日光を遮る設備
4. 衛生害虫等の侵入を防止する設備
5. 温度計、湿度計
6. 非接触式温度計

日ごろから清掃に努め、食品が直接触れる棚は必要に応じてアルコール等で消毒するなど清潔にします。

- <保管>
- 1.牛乳は、必ず専用の保冷库等に収納すること。
 - 2.保冷库の温度を確認し、記録すること。
 - 3.直送品は、所定の場所に正しく保管すること。
 - 4.コンテナは、搬入されたときに庫内に異常がないことを確認すること。
 - 5.配膳室は、部外者の立ち入りを防ぐため施錠すること。

※給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康管理に努めること。

給食当番等の健康状態について、点検項目に基づき、配食前にチェックし記録します。

下痢や腹痛、嘔吐などの症状のある場合は、給食当番を交替させることが必要である。

1. 下痢している者はいない。
2. 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。 細菌の増殖には、水分・温度・時間
3. 清潔なエプロン、マスク、帽子を付けている。
4. 爪は短く切っている。
5. 手指は洗浄し、消毒している。

③検食 学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行なうこと。また、異常があった場合には、

給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

(ア) 保存食 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。

(イ) 衛生管理体制 共同調理場は、受配校との間で、よく情報交換すること。

質疑応答

1. 下関市立川中中学校についての質問

① 学校において受け取り職員の立場は何か。

答え 市の雇用

② 和え物の出来上がりでは、表面温度か、中心温度か。

答え 出来上がった料理は非接触温度計で表面温度を測っている。食品に触れないため。

③ 85℃90秒以上加熱はどういうことか。

答え 85℃90秒の3点加熱を確認して、その後は測っていない。

④ 手袋の破損が見つからない場合の給食の提供はどうしているか。

答え 場長の判断で給食を提供するかどうか決めている。

⑤ 牛乳保管庫にデザートも入れているがどうか。出席学校の半分は入れている。

答え 牛乳保管庫なので、他のものは入れないでほしい。検討課題！

⑥ 児童・生徒の健康観察はどうしているか。

答え 給食当番の健康観察は毎日行い、記録を残している。手洗いチェックとともに。お腹が悪い生徒には1週間給食当番を中止している。

⑦ 受配校の受け取り職員の体調が悪くなったときはどうしているか。

答え 中部学校給食センターの配送校が8校あり、受け取り職員が10名登録され、7名は各校に配置され、そのうちの2校が曜日ごとに交代され、残りの1名がフリーで、どこかの学校の受け取り職員の体調が悪いときに交代できるようになっている。

2. 配膳室の衛生管理についての質問

受配校のQ&A参照（山口県学校薬剤師会ホームページをご覧ください。）

指導助言

中嶋指導主事

中部学校給食共同調理場に勤務したことがあるので、懐かしく思い出しながら拝聴しておりました。今年か委託されたので、ご苦労が多かったのではないかと推察します。調理場は仕切りもなく、ワンフローの施設で、新しくもないので工夫され、衛生管理を

されているのがわかります。今日の発表内容を管理職の方にも理解していただき、これからは安全な給食を提供していただきたいと思います。

学校給食の衛生管理については専門家の助言をいただき、不備があった場合には適切な処置を講ずることとなっております。

為近理事

受配校についてはこれから問題点を挙げて改善してほしい。

下関市では受け取り職員の配置等理想的です。

渡辺理事

受配校の担当であり、先日の受配校に点検行きました。温度が31℃でした。エアコン設置をしていただくように報告しなければならないと感じました。以前は自校式であり、そのころは給食室の水に土が入り、シンクに泥が溜まり、水道局に連絡し配水車が来たこともあります。給食を調理する時、毎日、いろいろな問題が起こると思います。それを、学校薬剤師に相談または報告していただきたいと思います。

小林理事

給食センターの管理、配膳室の管理についての発表ありがとうございます。

児童・生徒が食べるまでの衛生管理が非常に大事であることが理解できた。

給食当番にしてもやっているところはきちっと衛生管理を行っている

ハード面（エアコン、配膳室）でも、しっかり行っている市町もある。改善について市町に問題提議していきたい。学校薬剤師も利用してほしい。