

第 43 回山口県学校環境衛生研究大会第 2 課題

報告者 小林晃子

「給食」～安全・安心な食品の選定と衛生管理～

発表 1. 「学校給食会が取り組む衛生管理について」～安心・安全な学校給食のために～

山口県学校給食会 業務班主事 永久早希子

【概要】 山口県学校給食会では、学校給食用物資の書面による安全性の確認から始まり、一般物資の細菌検査、小麦粉品質分析検査、玄米カドミウム検査、玄米残留農薬検査、玄米品質分析検査、精米品質分析検査などを行っている。また、精米センターの取り組みとして、精米を行って出荷するまでの工程を詳しく解説した。また、学校給食用パン・米飯加工委託工場の衛生管理も、専門業者による巡回調査を年 2 回行っている。加工委託工場への衛生管理指導も月 1 回行っており、衛生教育資料も年 4 回配布して、啓蒙を行っている。

委託工場への衛生管理は抜き打ちで行ったため、よりよい指導ができた。

加工委託工場がパンの製造により一層の工夫と改善を図ることを目的として、学校給食用パンの品質審査会を年 1 回行っており、パンの品質向上に役立っている。

発表 2. 「安心安全な給食を届けるために」～物資納入から配送校までの衛生管理について～

岩国給食センター栄養教諭 梶房裕香

【概要】 岩国学校給食センターは一日 2600 食を提供する施設であり、センター方式、調理運搬業務委託を行っている。物資の検収から調理作業中の管理について、特に和え物に使う乾物は細菌検査結果を確実に取り寄せるようにしている。また、調理中に異物混入を発見した場合、必ず記録し写真を撮っておく。発見者と責任者から事情を聴き、必要であれば現場を確認、安全性の有無を確認し、給食を提供できるか協議後、場合によっては学校へ情報を周知する。配送校との連携として、衛生管理の徹底と給食関係者との協力を得られるよう給食センターの衛生管理対策を説明、実際に場内を見学して、衛生管理について理解してもらうようにしている。

発表 3.「給食室での衛生検査の実態と取り組みの報告」

萩市学校薬剤師 河村明美

【概要】長年病院に勤務し、感染対策に携わってきた発表者が、学校薬剤師としての活動を通して経験した病院給食現場と学校給食現場での衛生管理の違いと萩市での衛生検査の実態、活動について報告した。

学校給食は文部科学省の管轄、病院給食現場は厚生労働省管轄であり、衛生管理マニュアルの中身には違いがある。爪ブラシは皮膚を傷つけるため、感染防止の観点から病院給食では使用されていないが、学校給食関係では使用するようになっている。

衛生管理の実態と取り組み

- ①手指消毒剤で採用しているアルコール製剤の濃度が低いものが多く、消毒効果が不十分であることが予想されたため、消毒用エタノールの濃度(69.9~75.3 重量パーセント)に準じたアルコール製剤の導入を推進した。
- ②熱風消毒保管庫による食器消毒の温度管理が不十分であったため、設定温度を高くしてもらい、80℃を超えるように指導したところ、改善された。病院給食と違い、すすぎ工程で高温熱水消毒がされていない施設が多いため、保管庫内の食器表面温度で 80℃に到達するよう指導を行った。できない場合は 0.02%次亜塩素酸ナトリウム液での浸漬消毒を行うよう指導した。
- ③紫外線殺菌庫を包丁やまな板の消毒に使用している施設が多いが殺菌庫の管理ができていない施設が多かった。紫外線殺菌灯を定期的に交換する必要があること、紫外線が当たっていない部分は殺菌されないため、置き方に注意する必要があることなど管理の実施を指導した。
- ④食器洗浄度改善チャートの活用について、食器の洗浄が不十分であった施設に関してチャートに基づいた指導を行ったところ、洗浄度が改善された。
- ⑤調理室の整理整頓について、床上 45センチには物品は置かないという規則があるにもかかわらず、置いてある施設があったため注意喚起したところ、改善された。

今後も学校給食の現場において、感染制御認定薬剤師として病院で感染対策に関わったこれまでの経験を活かし、根拠に基づいた衛生管理を実施することにより、学校給食関係者の意識向上と情報共有を図って、安心・安全な学校給食の提供に寄与していきたい。

指導助言：木全先生（愛知県薬剤師会会長）

山口県の取り組みは素晴らしく、日本薬剤師会学校薬剤師部会でも現在学校給食衛生検査マニュアルを作成途中ではあるが、参考にしたい。