

第 70 回全国学校給食研究協議大会

日時：令和元年 11 月 8 日

場所：岡山コンベンションセンター

報告者：中村 光宏

【第 8 分科会】学校給食における衛生管理及び危機管理

I 可視化で取り組むリスクマネジメント

～各機関との連携を生かして進める衛生管理～

鳥取県鳥取市立湖東中学校 学校栄養主任 徳尾 智恵

可視化による取り組み

①食中毒防止に関して

- ・学校薬剤師の協力を得て一般細菌検査で可視化
- ・靴底調べ⇒汚染区域と非汚染区域の考査をしないように、靴底の異物・カビの検査
⇒調理員のドライ運用への意識改善

②和え物の温度管理

データロガーを使用して給食提供までの 15°C以下で維持するための研究
給食センターの真空冷却器で 0°Cに設定し、配送時には食缶 2 個に対して保冷剤 1 つを使用すると 15°C以下を保持できる。

③異物混入

調理場内でみられる落下物をラミネートし落下場所に掲示して注意喚起

- ・下処理室⇒食材の破片
- ・手洗い場⇒ペーパータオル、髪の毛、食材

④受配校での取り組み

ニンヒドリン反応試験を通じてハンカチの汚れを可視化した

II 調理委託会社との P D C A サイクルで取り組む衛生管理

～数値等での見える化で学校給食の安全・安心を守る～

山口県立柳井市立小田小学校 栄養教諭 中津井 貴子

民間委託になることで調理場の環境が変わった。以下の内容について指摘事項と指導内容をまとめた。

①研修時に豆腐を専用容器に移し替える

豆腐容器の A T P 検査並びにフードスタンプ件を行った結果、メーカーにより結果に差が出た。このように汚れを数値化（可視化）する事で豆腐容器＝汚染物との認識ができた。

②和え物用のゆで野菜の温度を確実に測定する作業

サラダ室が有るが別の場所で和え物を作成していた。一カ所で調理するようにすることで不必要な汚染がなくなる。また温度管理について「調理場内の温度」「仕上がりの温度」「各受配校での温度」の一覧表をまとめることで見える化が進み作業効率の改善に繋がり温度の差が少なくなった。

③手の触れる箇所を中心にA T P検査で数値化

汚染が確認できる部分の数値化する

④熱風消毒保管庫の温度管理

データロガーを用いて適切な温度設定ができるようになった

⑤食器の洗浄度

リセットを行い対応した。脂肪の検査が不適合となり今後の課題となっている

Ⅲ安全・安心な学校給食をめざして

～事故から学んだ、科学的根拠を取り入れた衛生指導と管理～

岡山県立真庭市立久世中学校 栄養教諭 角南 香織

異物混入事例から学び対策を行った

異物混入対策

①調理器具点検表の見直しと点検の徹底

以前は異常の有無のみの記入であり、確認のポイントが明確になっていなかった。改定後は裁断機の刃の種類やねじの数など具体的に変更した。

②調理従事者の身支度の見直し

毛髪の異物混入が一番多い為H A C C P対応の調理への切り替えと粘着ローラーの使用を徹底した

③清掃の見直し

今までは目に見える汚れを落としていたが改定後は清掃の計画表を作成しチェックリストを作成し掃除のムラを無くした。清掃の評価としてA T P検査を導入した。

食中毒対策

①エアコンの設置

調理室、コンテナプール、洗浄室の各部屋の温度を測定し、記録して実態を示した。エアコンの導入に繋がり、水滴の心配もなくなった。

②受配校への指導

ノロウイルス対策等の指導を行っています。

以上