

第44回山口県学校環境衛生研究大会

研究協議 第2課題「給食」 報告

報告者 桑田 みゆき

日時：令和3年8月19日 10:00～16:20

場所：山口県総合保健会館 多目的ホール（web開催）

テーマ：「給食」～安全な食のための衛生管理～

「給食室における衛生管理の取組」と題して、下関市立文関小学校栄養教諭 西岡涼子先生より、明治5年の創立から今年150周年を迎える歴史深い学校（児童数494名、平均食数528食/日、学級数21学級）で行われている、給食室での衛生管理の取組を発表していただく。

衛生管理を充実させるための取組として、市教育委員会、市学校給食協会、市学校栄養士会、保健所等の関係機関との連携や、調理作業の実際を紹介する。

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づいて、ていねいな手洗いの後に指先にアルコール消毒液を吹きかける、作業区分ごとにエプロンの色を変える等の工夫、食品の温度測定をして記録に残すこと等を徹底している。

学校薬剤師の定期検査時、釜の取っ手部分が大腸菌群陽性になった際には、再度洗浄するだけでなく、原因の追究と再発防止の策を練るなど、学校薬剤師との理想的な連携も見られた。

また、調理員さんの意見で長靴をコックシューズに変更してみる等、様々な意見を取り入れて作業しやすい環境を目指している。

コロナ禍ならではの工夫や、衛生管理について児童自身が考え取り組む姿勢が見られた。

今後も関係機関と連携しながら、安全・安心な給食の提供に努める。

県薬剤師会学校薬剤師部会からは、理事の中村光宏先生より「給食関連のコロナウイルス感染予防策について」の表題で発表していただく。

最新版の「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル～『学校の新しい生活様式』～」の中で、給食に関する部分についての説明があり、学校給食が感染リスクの高い活動であることと同時に、感染リスクに配慮しながらも学校給食は止めずに続けていく方向にあることを示された。児童生徒は食事前後の手洗いの徹底、机を向かい合わせにしない、大声での会話は控える、食事後の歓談時にはマスクを着用すること、歯磨きや洗

口を行う場合にはお互いに距離を確保することなどを確認する。

また、新型コロナウイルスの特性を示し、給食室では今までと同様の衛生管理を続けていくことで、新型コロナウイルスの感染対策になることを説明される。

職員の健康観察の重要性、手洗いによる汚れの残り方には個人差が大きいので注意すること、使い捨て手袋の使用目的と使用方法のマニュアル化の必要性、トイレの使用に際しては複雑な使用順序をよく理解しておくこと等を説明された。

学校薬剤師に対しては、定期検査時の心得として、身だしなみや体調申告、確実な手洗い等の重要性を示された。大腸菌群の検査箇所が毎回同じにならないように注意することや、汚染が疑われやすい場所を教えていただく。

コロナ禍により、児童生徒や教職員の衛生管理についての意識が向上していることで、逆に食の安全に関する指導が行いやすい環境であることを生かし、安心・安全な給食の提供を目指す。

指導助言では、渡辺眞美子理事が、給食受配校での検査項目の確認や、認定こども園における調乳室の衛生管理について、資料を提示しながら説明された。

以下に、大会後のアンケートに寄せられた感想やご意見の一部を掲載いたします。

学校での取り組み・活動が大変参考になった。

栄養教諭からの話だったので、大変分かりやすかったと思います。

食事中の感染予防対策について、詳しく知ることができました。

現場の声を上に持つていくためには薬剤師による助言が必要だと思った。

最後に配膳室の点検についてのお話がありましたが、更に詳しい点検内容についても教えて頂けたらと思いました。

給食関連のコロナウイルス感染予防策について新たな視点で大変勉強になりました。

薬剤師が関わる意義を実例を交えて知ることができた。

講話を聞いて、給食室だけが感染予防に気を付けるのではなく、配膳をする側の感染対策を更に行うべきだと感じた。

残留でんぷんの食器の対応について、以前から山口県薬学校薬剤師部会のマニュアル等参考にさせていただき、休みの時期に汁椀の煮沸を指導させていただいています。大腸菌群検出時の対応参考になります。

給食室での大腸菌群陽性の理由の一つが理解できた。給食関連のコロナ対策も、日常的に注意していることをきちんと励行出来ていれば問題ない事を学びました。

以上