

## V 平成22年度に向けて

### 1 学校給食実施者の責務

平成21年4月1日に「学校給食法」が改正施行され、学校給食における衛生管理の徹底のための「学校給食衛生管理基準」が学校給食法に位置づけられた。

「学校給食衛生管理基準」は、学校給食を実施する教育委員会等の責務が明確に定められており、施設設備、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、衛生管理上問題がある場合には、保健所、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が示されている。

学校給食実施者の責務のひとつである「衛生管理体制」について、今年度の実態調査を実施した4件で、「献立作成委員会」や「食品選定のための委員会」が設置されていた調査先は3件、設置されていなかった調査先は1件であった。

しかし、これらの各委員会が設置されていても、学校独自でキハダマグロを選定していた事例、食品選定のための委員会が学校給食実施者である市教育委員会による主導的運営がされていなかった事例、加工業者における衛生管理状況、流通及び納入時の品温が取り決め、調理場の施設・設備や衛生管理状況等を踏まえ、無理のない調理が行えるかが十分に協議、検討されていない事例などがみられた。

「献立作成委員会」、「食品選定のための委員会」は、栄養面、食品の安全面など様々な観点から検討するためにも重要な役割を担うものであり、学校給食実施者の責任において設置し、適切に運営しなければならない。また、栄養教諭等、保護者その他の関係者等の意見を尊重し、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えることが必要である。

さらに、学校給食実施者は学校給食の実態を把握し、学校給食従事者が衛生管理の基本を理解した上で日々の作業を行うことができるよう適切な研修を受けさせ、必要に応じて実地に指導することも必要である。

また、衛生管理を無理なく実施するためには、学校給食従事者の工夫のみで施設・設備の不備を補うには限界があり、困難なこともある。学校給食実施者は、「学校給食衛生管理基準」に照らして問題点を把握、整理し、給食数、作業工程、作業動線、献立内容、調理従事者数等を踏まえ、優先順位をつけて計画的に施設・設備の整備、改修に積極的に取り組む必要がある。

### 2 異常探知後の迅速かつ的確な対応

給食喫食後、複数の児童生徒の健康異常を探知していたにもかかわらず、食中毒を疑わずに事後対応が遅れた事例が複数見られた。

ヒスタミンを原因とした食中毒事件では、給食喫食後に複数の児童が顔の赤らみや火照り、口唇周囲のかゆみなどの症状を発症していたことを探知していたが、学校は食中

毒を疑わずに対処が遅れた事例や、同じ給食を喫食していた他の受配校の児童生徒の健康異常についての把握が遅れた事例があった。

カンピロバクターを原因とした食中毒事件では、児童生徒の健康異常を「プール熱による症状」と速断し、食中毒としての対応が遅れた事例もあった。

また、学校、市区町村教育委員会、都道府県教育委員会のいずれも関係機関や保護者への報告、連携が不十分な事例もあった。

健康異常の把握は的確な原因究明のためにも非常に重要であるが、対応が遅れると症状が消失して原因究明が困難となることが懸念される。過去には、ノロウイルス食中毒事件において、異常発生後の適切な消毒や給食の中止などの対応が遅れたために多数の二次感染を発生させた事例も発生している。

学校給食実施者である教育委員会等は、異常発生時の迅速かつ的確な連絡、対応方法をまとめた「危機管理マニュアル」を作成するなどして日頃から関係者に対して周知徹底を図り、嘔吐、下痢などの胃腸炎症状による欠席者が多いときには、食中毒や感染症を疑い、適切かつ迅速な対応を行うことが、被害拡大の防止につながる。教育委員会等及び学校は、学校医及び保健所等と相談の上、有症者に医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の登校停止及び必要に応じた臨時休業、施設の消毒等についての事後措置のマニュアルを作成しておき、これに基づいた感染拡大の措置を講じることが必要である。

また、近年は、保護者への連絡方法のひとつとして電子メールによる情報発信が普及しているが、送信及び受信のエラーなどにより確実に情報伝達がなされない可能性においても想定した対策を講じる必要である。

### 3 食品納入業者に対する衛生管理の啓発の重要性

ヒスタミン食中毒事例で、当該食中毒事件発生の1か月前に事業所給食施設において発生したヒスタミン食中毒の原因食品と同一ロットのキハダマグロが納品されたことにより食中毒事件が発生した事例があった。

食品納入業者の選定や食品の購入に当たっては、保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける業者を選定するとともに、選定した業者に対しては定期的な意見交換等を行う等により自主的な衛生管理の取組などの啓発に努めることが必要である。

また、日頃から保健所等から情報提供を受ける、インターネットなどを活用するなどして、地域における感染症、食中毒の発生状況など、広く情報を収集することが大切である。

さらに、学校給食実施者の責務として、必要に応じて食品納入業者の衛生管理状況を確認する、原材料及び加工食品の微生物及び理化学検査を行うなどして、不適と判断した場合には食品納入業者の変更等適切な措置を講じることが必要である。

## 4 調理従事者への実践的な衛生管理指導の徹底

食品の中心温度の測定及び記録が適切に行われていなかった事例、生の鶏肉を入れたボウルを加熱済みのバンバンジーの調理に使い回していた事例、温度管理が必要なキハダマグロが常温放置されていた事例、検収時に保存食を採取していなかった事例など、調理従事者が基本的な食品衛生の理解が不十分であったことが食中毒発生の要因となった事例が見られた。また、汚染作業と非汚染作業が明確に区分されておらず、二次汚染が起り得る調理作業も行われていた事例があった。

また、食中毒発生後には「茹で野菜のサラダ」を40分間以上釜の湯で茹でていた事例など、調理技術上の問題も見られた。

調理作業で衛生管理の問題点を起こした要因としては、文部科学省が示す「学校給食衛生管理基準」と内容が異なる独自の「衛生管理マニュアル」を作成していたこと、学校給食従事者に対する衛生管理指導が不十分、不適切であったことが考えられた。

依然としてノロウイルス食中毒も発生していることから、ノロウイルス対策も重要である。手指や調理器具を介してノロウイルスで食品を汚染させないために「学校給食における手洗いマニュアル」に従った手指の的確な「洗浄・消毒」と食品の確実な加熱後の二次汚染防止を行うことにより、仮に学校給食従事者がノロウイルスに不顕性感染していても、食中毒発生を防ぐことが可能である。なお、手指、施設・設備、調理器具の適切な洗浄・消毒と二次汚染防止対策は、衛生管理の基本中の基本であることを改めて認識する必要がある。

教育委員会等は、今一度、自らが学校給食実施者であることを認識し、学校給食従事者の衛生管理に関する意識・資質向上のために、学校給食従事者を対象とした衛生管理、食中毒防止に関する研修の機会が確保されるよう努め、その際には非常勤職員等も含め、可能な限り全員が等しく受講できるような配慮が望まれる。

また、研修会等を開催する際は、文部科学省、厚生労働省、都道府県衛生部局等から得た最新情報の周知や、最近の食中毒発生の傾向を踏まえた実践的な内容とすることが望まれる。

## 5 確実な検収の実施

検収時に品質が異常である疑いを持ち、使用するか否かを学校で協議したにもかかわらず、その後取るべき対応、判断基準が不明確なために給食に使用し、食中毒事故を発生させた事例があった。

市教育委員会が作成した衛生管理マニュアルに「立会検収の原則」が示されておらず、納入業者に冷凍庫に保管させて約5時間後に検収を行うなど検収の基本が理解されていなかった事例、検品時に「色が以前に納品されていたキハダマグロよりも茶色っぽい」と感じて学校として検討した上で業者にも確認したが、判断の基準が不明確であったために給食に使用した事例、半解凍品として購入していたカジキマグロの品温が7～1

0℃であったが使用の是非を検討せずに給食に使用していた事例もあった

検収は、納入された食品の安全性を確認するために不可欠なものである。あらかじめ定めた検収責任者が立会いのもと、必要な項目を漏れなく確認及び記録するとともに、学校給食用食品としての適・不適を判断する基準及び不適の場合の対応方法を明確にしておくことの重要性を、改めて強く指導する必要がある。

## 6 適切な洗浄・消毒の徹底

食中毒発生後の実態調査においては、「野菜の洗浄」、「施設・設備の洗浄・消毒」の不備がそれぞれに指摘された。

(野菜の洗浄について)

- ・ 下処理室に3槽シンクがないため、野菜の洗浄を調理室で行っていた。
- ・ 野菜洗浄時、キャベツなどの葉をバラして洗浄していないなど、十分な流水での洗浄が徹底されていなかった。
- ・ 野菜洗浄時、1槽目の洗浄にタワシを使用していた。

(施設・設備の洗浄・消毒について)

- ・ 作業開始前、検収台や野菜洗浄用シンク、加熱使用する回転釜に作業開始前にアルコール消毒する等無意味な消毒も見られた。
- ・ 使用前の一部調理機器及び器具から洗浄不足による汚れと多量な細菌が検出された。

食中毒発生後の1年目調査では上記のような問題点が指摘されたが、21年度実態調査時には各調理場とも文部科学省が示した「調理場における洗浄・消毒マニュアル - Part I -」に基づきながら、比較的良く消毒が実施されていた。

文部科学省から発行された「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I、Part II」、には、食中毒を防止する上で必要な、洗浄・消毒方法とその裏付けとなる資料が示されている。教育委員会等は、このマニュアルを学校給食関係者等を対象とした研修会等に積極的に活用するとともに、各学校給食調理施設や学校給食委託加工工場等においても印刷して掲示するなど、広く活用することが望まれる。

