

平成20年度

学校における食の安全に関する
実態調査報告書



NAASH

National Agency for the Advancement of Sports and Health
独立行政法人日本スポーツ振興センター

はしがき

昭和29年に制定、施行された「学校給食法」が、平成20年6月に大幅に改正され、平成21年4月1日より施行されました。

新「学校給食法」には、これまで局長通知であった「学校給食衛生管理の基準」が盛り込まれ、学校給食の実施に必要な施設・設備の整備、調理過程の衛生管理、その他学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準として「学校給食衛生管理基準」が告示されました。この基準に照らして学校等において適切な衛生管理に努めることが規定されています。

学校給食を原因とした食中毒事件は、平成8年度に多発した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件から10余年を経て、学校給食関係者のたゆまぬ努力により発生件数、有症者数ともに減少しました。しかし、ノロウイルス食中毒、ヒスタミン食中毒や、病原性大腸菌、カンピロバクターなどの細菌性食中毒が今なお、年に数件発生していることから、今後も継続して食中毒防止対策を講ずる必要があります。

独立行政法人日本スポーツ振興センターは、平成14年度に文部科学省から移管を受けて「学校給食衛生管理推進指導者派遣・巡回指導」を実施してきましたが、平成20年度から「学校における食の安全に関する実態調査」と名称を変更し、衛生管理の専門家及び都道府県教育委員会担当者等で組織した「学校における食の安全に関する実態調査委員会」の委員の方々とともに、食中毒事件の発生原因、経過及び改善状況等を調査しました。

本報告書は、平成19年度に学校給食を原因とする食中毒が発生した先を調査し、得られた教訓と課題を取りまとめたものです。

都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会、都道府県学校給食会におかれましては、本報告書で指摘した事項を個々の実態と照らし合わせ、学校給食関係者等に対する指導の参考として広く御活用いただくとともに、各学校給食調理場や学校給食委託工場等においても、安全・安心な学校給食に役立てていただくことを要望します。

平成21年7月

独立行政法人日本スポーツ振興センター
学校安全部

目次

I	平成20年度学校における食の安全に関する実態調査の概要	1
1	実態調査実施先	1
2	実態調査実施内容	1
3	実態調査で指摘した主な問題点	1
II	学校給食調理場で調理した給食を原因とした食中毒事例	3
事例 1	栄養教諭等未配置校における調理従事者に対する 衛生管理指導が不十分であった食中毒事件	3
事例 2	献立作成、物資選定、調理作業中の衛生管理などを 学校給食従事者に任せきりの中で発生した食中毒事件	13
事例 3	多くの生徒の健康異常が発生した際の措置が 不適切であった食中毒事件	25
III	民設民営の全面委託方式での弁当給食を原因とした食中毒事例	35
事例 4	全面委託方式での弁当給食の実施に 多くの課題を提起した食中毒事件	35
IV	実態調査先に多く見られた問題と対策	47
1	施設・設備	47
2	学校給食従事者専用便所	55
3	施設・設備、調理器具の衛生	56
4	調理作業	61
5	洗浄・消毒	67
6	作業工程表、作業動線図等の諸帳簿の整備	68
7	学校給食実施者の責務	69
V	拭取り検査	71
1	拭取り検査検体種類、数、及び検査項目	71
2	検体採取方法及び検査法	71
3	拭取り検査結果	72
表1	調理場施設・設備等使用前の一般生菌数成績一覧	73
表2	食品包装材料等一般生菌数成績一覧	74
表3	調理場施設・設備等使用前の大腸菌群成績一覧	74
表4	食品等大腸菌群成績一覧	74
表5	野菜洗浄水の一般生菌数の変動	75
表6	野菜洗浄水の大腸菌群の変動	75
表7	学校給食従事者掌面、鼻腔の黄色ブドウ球菌検査成績一覧	75
表8	調理場施設・設備等使用前のATP検査成績一覧	76

VI 平成21年度に向けて	77
1 学校給食実施者の責務	77
2 異常探知後の迅速かつ的確な対応	77
3 衛生管理に配慮した学校給食施設・設備の改善	78
4 調理従事者への実践的な衛生管理指導の徹底	78
5 適切な洗浄・消毒の徹底	78
6 学校給食業務委託における衛生管理指導の重要性	79
参考資料	82
「学校給食従事者専用の便所及びドアノブ等のノロウイルスを含む 微生物汚染及び衛生管理状況調査」	83
平成20年度学校における食の安全に関する実態調査委員会 委員名簿	87
学校給食における衛生管理に活用できる資料のご案内	88

I 平成20年度学校における 食の安全に関する実態調査の概要

「平成20年度学校における食の安全に関する実態調査」（以下、「実態調査」という。）では、平成19年度学校給食における食中毒発生先5か所のうち食中毒発生直後に実施した文部科学省による実地調査及び本センターによる拭取り調査先4か所において、食中毒発生を教訓とした改善状況の確認及び継続した衛生管理の実施状況について重点的に調査を実施した。

その他、市町村全体としての学校給食における衛生管理の取組を把握するため、食中毒が発生した調理場以外の調理場の調査も実施した。

実施概要は、次のとおりである。

1 実態調査実施先

- (1) 学校給食調理場の食中毒事件発生先 A県、B県、C県
- (2) 委託事業所等の食中毒事件発生先 D県

2 実態調査実施内容

- (1) 学校給食実施状況についての聴き取り調査
- (2) 食中毒事件の発生原因、経過及び対応についての聴き取り調査
- (3) 学校給食調理場の拭取り検査
- (4) 学校給食調理場施設・設備、調理作業の実態調査
- (5) 助言

3 実態調査で指摘した主な問題点

平成19年度に学校給食を原因として発生した食中毒事件は、発生件数5件、有症者数769名（他、教職員等52名）であった。

ノロウイルスによる食中毒の3件中2件は、最終調理工程で90℃以上に加熱したと記録されていた献立の保存食からノロウイルスが検出され、一部の食品が加熱不足となり得る調理工程があった、加熱の確認が適切に行われていなかったなどの問題点が指摘された。

ノロウイルスによる食中毒の別の1件は、民設民営方式による全面委託の弁当給食を原因とした食中毒事件であった。原因食品は不明であったが、調理従事者がノロウイルス

スに不顕性感染していた、手洗い設備に不備があった、適切な手洗いが行われていなかったなどの問題点が指摘された。学校給食業務委託先に対する事前及び継続した衛生管理指導の重要性はこれまでも再三指摘していたが、依然として徹底されていないことは残念なことである。

病原大腸菌O44による食中毒事件では、汚染作業と非汚染作業を明確に区分した調理作業が行われておらず二次汚染が起こり得る調理作業をしていた、施設・設備の整備及び学校給食に対する衛生指導が不十分なまま生の野菜を提供していたなど、衛生管理の基本が守られないまま調理作業が行われていたことが食中毒発生の要因と考えられた。

また、市町村教育委員会が学校給食実施者としての責務を果たしておらず、献立作成委員会、物資選定委員会が設置されていなかった、経験の少ない学校栄養職員に献立作成、物資選定、調理従事者への調理指導及び衛生管理指導などの業務を任せきりにし、適切な指導・助言を行っていなかったなどの問題点も指摘された。

実態調査で指摘した主な問題点は次のとおり。

(1) 都道府県教育委員会

- ① 市町村教育委員会に対する指導内容が、実践されているかの確認が不十分であった。
- ② 政令指定都市(以下「政令市」という。)に対する適切な指導が行われていなかった。

(2) 市町村教育委員会

- ① 献立作成委員会、物資選定委員会が設置されていなかった。
- ② 学校給食従事者に対する衛生管理指導が不十分であった。
- ③ 新規採用、臨時採用の学校栄養職員に適切な研修、指導・助言がなされていなかった。
- ④ 衛生管理に配慮した学校給食施設・設備の改善が行われていなかった。
- ⑤ 「衛生管理マニュアル」が、「学校給食衛生管理の基準」に基づいて作成されていなかった。

(3) 学校、調理場

- ① 調理従事者が、基本的な衛生管理を理解していなかった。
- ② 児童生徒の健康異常把握後の初期対応が不適切であった。
- ③ 作業工程表、作業動線図等諸帳簿の整備が不十分であった。