

## VI 平成21年度に向けて

### 1 学校給食実施者の責務

これまでも、学校給食実施者である市区町村教育委員会の責務である、献立作成委員会、物資選定委員会の設置、衛生管理責任者を中心とした衛生管理体制の整備の重要性を指摘してきた。今年度調査を行った実態調査先においても、献立作成委員会、物資選定委員会が設置されておらず、献立作成や物資選定を各調理場の学校栄養職員に任せきりにしていた事例や、経験の少ない学校栄養職員に、調理従事者に対する調理指導及び衛生管理指導などの業務を任せきりにしていた事例がみられた。

また、食中毒が発生した調理場において、食中毒発生後の調査で指摘を受けた問題点の改善には取り組んでいたものの、同様の問題点を抱える他の調理場の改善に生かされていない事例も多くみられた。

平成21年4月1日に施行された「学校給食衛生管理基準」には、「学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な衛生管理に努めるとともに、義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、本基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出ること」と定めている。教育委員会等は、衛生管理体制の整備、学校給食調理場等の施設・設備の改善・充実、学校給食従事者等の衛生管理意識向上のための実践的な研修会を開催するなど、学校給食実施者としての責務を果たさなければならない。なお、市区町村全体の衛生管理を向上させるためには、食中毒発生の教訓を生かして他の調理場にも同様な問題点がないかを点検し、計画的に改善を図ることが大切である。

### 2 異常探知後の迅速かつ的確な対応

休日中の部活動に参加予定の生徒に嘔吐、下痢などの症状での欠席が多かったことを食中毒事件の発端と認識できなかった事例や、多くの児童が嘔吐、下痢症状を発症していることを把握していながらも「感染症である」と安易に判断し、有症者の便から病因物質が検出されるまで給食を実施した事例、「児童や保護者に不安をもたらす」として保健所による初動調査の協力を拒んだ事例、保健所より食中毒であると断定されるまで県教育委員会に報告しなかった事例などがあった。

嘔吐、下痢などの胃腸炎症状による欠席が多いときには、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ことは言うまでもない。教育委員会等は、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、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じた臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、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、教育委員会等及び学校は、日頃から関係者に対して児童生徒の健康異常発生

時の連絡、調査方法を検討、実施する危機管理体制を整備するとともに、万が一の際に危機管理体制が機能するかを定期的に確認する必要がある。

### 3 衛生管理に配慮した学校給食施設・設備の改善

学校給食施設・設備の不備がみられた例では、適切な衛生管理のために必要な手洗い設備が不足している、適切な手洗いを行うには手洗い設備が小さい、汚染・非汚染作業区域の区分が不明確である、下処理用シンクがない、二次汚染防止に配慮しながら食品を冷却できる設備がない、消毒保管庫が不足しているなど、施設・設備に不備があった事例が多くみられた。

また、二次汚染を防ぐための措置がとられていない施設・設備で、生のままの野菜や、水冷を伴う和え物等の調理が行われていた事例もあった。

調理従事者の工夫のみで施設・設備の不備を補うことは困難である。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、計画段階において必要に応じて都道府県教育委員会をはじめ、保健所等の指導・助言を受け、優先順位をつけ計画的に施設・設備の整備、改修に取り組むことが必要である。

### 4 調理従事者への実践的な衛生管理指導の徹底

調理従事者が基本的な食品衛生を理解しておらず、二次汚染や加熱不足が起こり得る調理作業を行ったことが食中毒発生の要因となった事例があった。

また、定期及び日常点検票、作業工程表、作業動線図等の諸帳簿が作成されていない、又は作成されていても不備がある、加熱温度を記録していない、加熱温度を測定後すぐに記録していない等の問題点が指摘された。

教育委員会等は、自らが学校給食実施者であることを認識し、調理従事者の衛生管理に関する意識及び資質向上に努める必要がある。

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 適切な洗浄・消毒の徹底

食中毒の発生を恐れるがあまり、作業開始前に検収台、下処理用シンクをアルコールで消毒するといった不必要な消毒や、アルコール消毒後、更に次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒するなどの過剰な消毒が行われていた。

また、水道水に含まれる遊離残留塩素で野菜などを消毒できるといった誤解や、じょうろに入れた次亜塩素酸ナトリウム溶液を散布してシンクや調理台を消毒していた、次亜塩素酸ナトリウム溶液の適切な希釈濃度を理解していなかった、次亜塩素酸ナトリウム溶液に調理器具を一晩浸けこんでいたなど、誤った方法での消毒も行われ

ていた。

また、「消毒する」といった安心感から、消毒の前に行われるべき洗剤による洗浄がおろそかになることや、作業開始前に調理場内のいたるところを消毒することに時間を取られ、調理時間に影響を及ぼしていた、誤った消毒方法のために期待される消毒効果が得られていなかったなどの問題点も指摘された。

「消毒」は、洗浄を行った後に、洗い残した有害微生物を殺菌する目的で行うものである。使用する消毒剤の種類、使用できる対象物、使用濃度などを正しく理解し、適切な洗浄・消毒方法について確認する必要がある。

平成21年3月に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 1 -」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。

## 6 学校給食業務委託における衛生管理指導の重要性

全面委託による弁当給食を原因とした食中毒事件は、平成16年度以降すでに3件発生している。いずれの事例も、衛生管理指導、施設・設備の改善が不十分なまま委託が開始されていたことに加え、委託開始後の継続した衛生管理指導も不十分であったことが明らかになっている。また、委託契約時に取り決めた「業務委託衛生管理基準」の内容が「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」と異なる内容であったなど、委託者である教育委員会等の認識、指導が不十分であったと言わざるを得ない。

学校給食における衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」の第1、総則に「HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方」に基づくとともに、調理等の委託を行う場合も本基準の対象となることが明記されている。

学校給食業務委託であっても、教育委員会等の責任の下に実施されていることを忘れてはならない。教育委員会等は、委託先の施設・設備、調理作業及び衛生管理について十分に指導し、「学校給食衛生管理基準」に合っているかを確認した上で契約を行うとともに、定期的な立入り調査及び指導の実施、従業員対象の研修会の開催等、指導体制を整備し、実行する必要がある。



