

## 令和3年度学校給食衛生管理等研修会資料 説明原稿

### 【学校給食における衛生管理の徹底について】

(スライド1)

本研修では、文部科学省による「令和3年度学校給食の衛生管理等に関する指導者講習会」の内容をもとに、学校給食における衛生管理の徹底についてお話しします。

(スライド2)

本日の内容は、記載の通りです。

(スライド3)

まず、1. 学校給食衛生管理における学校薬剤師との連携について説明します。

(スライド4)

みなさんの施設では、学校給食の衛生管理に学校薬剤師は関わってくださっているでしょうか。そもそも、なぜ学校給食衛生管理に学校薬剤師が関わる必要があるのか。その根拠は、学校給食衛生管理基準 総則及び、学校保健安全法第23条に記載されています。

(スライド5)

まず、学校給食衛生管理基準についてですが、本基準は学校給食法第9条に明記されています。つまり、学校給食衛生管理基準に則った作業を行うことは、法律で決まっているということです。

(スライド6)

学校給食衛生管理基準の内容は記載の通りです。

(スライド7～11)

この、第1 総則の中で「学校薬剤師の協力を得て、衛生に関わる検査等を行う」旨の記載があります。学校給食の衛生管理責任者は栄養教諭等ですが、専門的な知見を持った学校薬剤師等の指導・助言を得ることが必要です。

(スライド12～13)

次に、学校保健安全法の内容についてご説明します。

学校薬剤師を含む学校三師の委嘱については、学校保健安全法に定められています。

また、学校保健安全法で示されている学校保健安全法施行規則には、「必要に応じ、学校における保健管理に関する専門的事項に関する技術及び指導に従事すること」との記載があり、この中に、学校給食の衛生管理も含まれます。

(スライド14)

「学校給食衛生管理基準」は単独調理場及び共同調理場(調理等の委託の場合も含む)を「学校給食調理場」と定義されているため、共同調理場でも学校薬剤師に関わっていただく必要があります。

(スライド15)

定期及び日常の衛生検査の点検票の項目のうち、第1票～第4票を学校薬剤師に関わっていただくことが望ましいです。

(スライド16)

さて、衛生定期検査を行うために学校薬剤師等が給食調理場内に入室する際、検便を実施する必要があるかという質問を受けることがあります。

これについて、学校給食衛生管理基準では、「調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には食品及び器具類には触れせず(3)(学校給食従事者の健康管理)三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること」との記載があります。

(スライド17)

また、学校給食衛生管理基準では、「ノロウイルスを原因とする感染性疾患に感染している学校給食調理従事者は、高感度の検便検査で陰性が確認されるまで食品の触れられる調理作業を控えさせる」という内容が示されている通り、感染又は感染の可能性がある場合、食品に直接触れてはいけませんが、調理室への入室を否定しているものではありません。

つまり、定期検査では、直接食品に触れる検査項目はないことから検便の実施は不要と言えます。

(スライド18)

衛生管理には、客観的に評価ができる専門的な視点が必要であることから、ぜひ学校薬剤師にご相談ください。

(スライド19)

次に、「2. 学校給食における食中毒発生状況」について説明します。

(スライド20)

こちらは、平成9年から令和2年度までの学校給食における食中毒の発生件数と感染者数の推移です。令和2年度は、事故件数は4件ですが、感染者数が非常に多いことが分かります。

(スライド21)

こちらは、令和2年度に発生した食中毒事故の概要です。

6月26日に発生した埼玉県の事故は、前日に水戻した海藻サラダを翌日加熱せずに提供したことが原因で起こっています。給食センターでの事故であることから感染者数が非常に多くなっています。

(スライド22)

令和元年度までは、ノロウイルスによる食中毒事故が多く報告されていましたが、令和2年度は病原性大腸菌や、カンピロバクター等による事故が発生しました。各調理場においては、再度、食品の取扱いや、食材の加熱と中心温度の測定・記録を徹底していただく等、改めて事故防止に努めていただくようお願いいたします。

(スライド23)

また、その他の事故としては、異物混入、賞味期限切れの食品の提供、食物アレルギー等があります。

異物混入の防止に当たっては、調理機器類の使用前・使用後の点検、食材の検収、使い捨て手袋の取扱いや、調理衣・エプロンへの粘着ローラーの使用等に留意する必要があります。

特に食材の検収においては、巡回時には重量確認のみで受け取っておられる様子も見受けられました。外部から持ち込まれた外装等は汚染されていること、ビニール類を調理室内に持ち込むとそれだけ異物混入のリスクが高くなることを踏まえ、原則は、検収時に包装を外し、食材の品質を確認したうえで、専用容器に移し替えることが望ましいです。

また、食肉・魚・卵等を扱うときや、加熱調理後の食品を扱う際は使い捨て手袋を使用いただいていると思いますが、使い捨て手袋が破れ破片が混入する等事故につながるリスクがあります。巡回時には、加熱前の食材(野菜や加工品)を扱うときにも手袋を着用されている場面も見受けられましたが、異物混入のリスクを低下させるため、不必要な場面では手袋は着用しないようにすることも必要です。

期限切れの食品の提供の防止のためには、検収時の期限確認と、在庫管理、使用前の確認をお願いいたします。

食物アレルギーについても、校内体制を整え組織としてご対応いただきますようお願いいたします。

(スライド24)

次に、「3. 学校給食の衛生管理の留意点」について説明します。

(スライド25～26)

献立作成においては、各校の調理場の施設設備・人員数や能力等を踏まえたものとなっているでしょうか。

施設設備が狭い、調理器具が不足している中で、複雑な工程の作業や、多くの野菜を使用し、野菜裁断機(スライサー)が整備されているにも関わらず多くの食材を手切りするよう指示する等、無理な作業となっているような場面はないでしょうか。

限られた時間で、給食調理を間に合わせようとするあまり、ドライ運用や衛生管理がおろそかになる、無理な作業の掛け持ちをする、勤務時間より早く出勤する等の実態が見られる場合は、早急な改善が必要です。

(スライド27～28)

続いて、作業工程表及び作業動線図の作成についてです。こちらの図は「学校給食調理従事者研修マニュアル(H24年3月 文部科学省)」から引用しています。

記載が必要な事項について、もれなく記載できているでしょうか。

巡回に行くと、「献立ごと」ではなく「人ごと」の作業工程表になっている現場も見受けられます。

改めてご自身の学校・給食センターの作業工程表や作業動線図を見直してください。

(スライド29)

先ほど、異物混入の説明でも触れましたが、食品の検収は安全な学校給食の実施に欠かせません。検収室には、記載のような機器を整備する必要があります。

特に、検収用エプロン(肉、魚、卵用とそれ以外)や、高さ60cm以上の作業台が整備されているかご確認ください。

(スライド30)

また、検収時には、「品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む)、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報」について確認を行い、検収票等にもれなく記録をする必要があります。

(スライド31)

こちらは、外装の汚れを表にしたものです。

これを見るだけでも、外装を給食室に持ち込むリスクが高いことが分かると思います。

(スライド32)

また、「学校給食調理従事者研修マニュアル(H24年3月 文部科学省)」には、肉、魚等の汚染度の高い食品は扱う回数が増えるたびに二次汚染のリスクが高くなるため、検収時に下味をつけるように記載されていますが、これは検収スペースが確保されている場合です。

非常に狭いスペースで、周りを汚染してしまう可能性がある場合等であれば、無理してその場で行わずに、別に場所を確保して行う等施設設備の状況に応じて行うようにお願いします。

(スライド33)

次に、下処理についてです。

これらの項目について、各施設で徹底できているでしょうか。

(スライド34)

こちらは過去の事例から、改善が必要な点を紹介しています。ハード面を整えるには時間がかかるかと思いますが、3回洗浄の方法等はすぐに改善できる内容です。

(スライド35)

次に、調理についてです。

令和2年度の食中毒事故の説明でもお伝えした通り、前日調理は病原微生物の増殖等のリスクが高くなるため、原則前日調理は禁止です。ただし、冷凍の肉・魚を前日から冷蔵解凍する、乾燥大豆等を冷蔵庫で水戻しする等の作業は行ってもよいとされています。ただし、いずれも当日に加熱することが前提です。

野菜の皮をむいたり、洗浄したり食材の品質が低下する作業については、必ず当日に行ってください。

また、調味料等の包装は外部からの汚染を受けている可能性があることから、調味料の計量は食品保管庫(汚染作業区域)で行うこととなっています。しかし、食品保管庫が狭く、計量をする場所がない等の理由により、やむをえず調理室で行わざるをえない場合は、調味料の外装で調理室の周りのものを汚染しないよう、調味料ボトルを専用のケースに入れて持ち込む、外装を洗浄・消毒する等配慮していただくようお願いいたします。

(スライド36~37)

他にも、これらの項目は、各施設で徹底できているでしょうか。

特に中心温度の測定方法ですが、75℃「1分以上」が確保できていない施設や、食材に関わらずすべての献立で85~90℃測定にしている施設がありました。

中心温度の測定方法ですが、3点で75℃以上が確認できた後、さらに1分加熱することで、確実に75℃1分以上が確認できます。

また、加熱温度が高いと、より確実に病原微生物は死滅しますが、「食育」の観点からも、食味や彩りも大切にさせていただきますようお願いいたします。

(スライド38)

また、これらの項目についても、各施設を振り返ってください。

特に、比色式残留塩素計のセルは経年劣化で、曇ったり着色している可能性もあります。セルが汚れていると、正確な検査ができません。また、セルはこすり洗い等ができないので、汚れた場合は交換する必要があります。

(スライド39)

文部科学省からは、様々なマニュアル等が発行されています。

もし、いつでも確認できる状態にないという方は、全て文部科学省のHPからダウンロードができますので、必ずすぐに取り出せる場所に保管していただき、日々の作業の確認をお願いいたします。

(スライド40)

最後に、学校給食の衛生管理は、栄養教諭等が1人でできるものではありません。特に、教室で児童生徒等に給食指導をされるのは担任の先生方です。関係教職員の連携により安全・安心な学校給食となるよう努めてください。

## 【第4次食育推進計画の概要と地場産物の活用について】

(スライド1)

続いて、第4次食育推進計画の概要と地場産物の活用について説明します。

(スライド2)

令和3年3月、農林水産省から第4次食育推進計画が公表されました。

この計画は、令和3年～7年度までの5年間の目標を定めており、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ3つの重点事項について取組むことを示しています。

(スライド3)

第4次食育推進計画の概要の図です。

御覧の通り、3つの重点項目はそれぞれ関連しながら取り組む必要があることが分かります。

次に、それぞれの重点事項に関連する主な取組のうち学校に関わる点について説明していきます。

(スライド4)

まず、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」です。

こちらは、「早寝早起き朝ごはん」といった、朝食欠食をなくし、健康な食生活を送るための普及啓発について触れられています。

また、学校においては、栄養教諭等を中核として、教職員やPTA、地域の生産者等の関係者が連携した体系的・継続的な食育の推進について挙げられています。

(スライド5)

次に、「持続可能な食を支える食育の推進」です。

食品ロス問題や、地産地消の推進、地域の郷土料理等を学ぶ取り組みの推進が挙げられています。

(スライド6)

最後に、先ほどの2つの重点事項に横断的に取組む、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進」です。

学校においても、ICTの活用に取り組んでいただいているところですが、食育についても同様に、ICTを積極的に活用していただき、特にこのコロナ禍においても全ての子どもたちが食育を受けることができるように体制を整えていただくようお願いいたします。

(スライド7)

こちらは、「第4次食育推進計画における食育の推進に当たっての目標」です。黄色で囲まれている項目が、第3次食育推進計画から追加・修正された項目です。

特に、5の「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」という、みなさんに大きくかかわる項目が追加されました。

(スライド8)

⑥栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数

ですが、令和元年度の現状値で示されている数値は、令和2年8月に文部科学省が、(公財)全国学校栄養士協議会に対して実施された調査結果によるものです。なお、回答は栄養教諭に限られたもので、都道府県別の数値は出されていません。

(スライド9)

参考に、その調査票を紹介します。

項目としては、学校給食の時間を使った直接の指導の取組、校内放送や学級担任への指導の取組、教科等の時間を使った直接の指導の取組、給食だよりや掲示物などを配布する取組、上記以外の取組です。

(スライド10)

次に、

⑦学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合

⑧学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合

ですが、これは、令和2年度から文部科学省が実施している、「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」によるものです。

これまで地場産物は「学校給食栄養報告(週報)」の調査から、重量ベースで算出されていましたが、令和2年度から上記調査による金額ベースでの算出となりました。

(スライド11)

「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査の概要」について説明いたします。

本調査は、「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」同様に、6月及び11月の第3週の5日間を調査対象日としています。

府内で7市町村を選出させていただき、ご協力いただいています。

年間を通して見ると、地場産物を使用されていない市町村はないのですが、6月及び11月が地場産物を使用されている時期とずれているのか、令和元年度の大阪府の地場産物活用状況は、7.3%と全国平均と比較すると非常に低い数値となっています。

また、国産食材についても全国平均より低くなっています。

(スライド12)

もちろん地域によっては安定的な供給量の確保等が難しいことも承知していますが、生産者の顔が見える、産地が地元であることで児童生徒等が食品に興味関心をもつこともできると思います。加工品も含め、同一市町村産のみならず、大阪府産のものを積極的に取り入れる等、献立の工夫に努めていただきますようお願いいたします。

大阪府環境農林水産部のHPでは、「大阪もん」や購入先等を紹介していますのでご参照ください。