

## ＜第6分科会＞

### 「安全な学校給食を実現する衛生管理の研究について ～汚染区域での開封作業～」

指導助言者 高石市教育委員会学校教育課  
主幹 坂本 修仁

#### はじめに

本取組みについては、学校給食法第9条第1項の規定、学校給食衛生管理基準の第2にある、学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生基準において、学校給食施設は、「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分することと示されている。また、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課の学校給食施設・設備の改善事例集においても、学校給食における食中毒を防止するためにはまず、外部からの汚染を調理室内に持ち込まないことであると示されている。

堺市の取組みは、これらの基準や改善事例集に基づき、衛生管理研究を組織的・計画的に実践し食中毒事故防止の徹底をめざしたものである。

#### 取組みについて

堺市の取組みでは、「学校給食衛生管理基準」を基に、「堺市学校給食衛生管理手引」を作成し、毎年必要な改訂が実行に移されている。特に、衛生管理については、食育部会の衛生管理研究班が中心となり、研究が進められている。

課題の一つであった、汚染作業区域での食品開封作業については、最初に一括調味料から実践を開始し、常温品、冷蔵・冷凍品へと取組みが順次進められている。取組みを進めるにあたって、どの食品においても、研究班のメンバーの学校で試行を行い、次に栄養教諭・学校栄養職員配置校での試行、最後に全校での試行とつながっている。

このように体制を整えながら順次取組みを進め、課題を聞き取りながら、改善につなげていくことで、手引き改訂後のスムーズな作業や安全性の高さを確立していくものである。

また、パススルー台設置における堺市の工夫は、「作業区分の明確化」と「作業動線の確保」という衛生管理を充実させるための2つのステップを実現し、食中毒事故防止の徹底を図るうえで、大きな役割を果たしている。ハード面の整備によって、人や台車等の行き来を防ぐことができ、床の汚染拡大や人や物を介して汚染作業区域の汚染が非汚染作業区域に持ち込まれる、二次汚染を引き起こすことを防ぐことに効果的である。

#### 終わりに

堺市における本取組みは、PDCAサイクルに基づいており、特に「C（評価）」の段階を重要視していると思われる。栄養教諭等がない学校においても課題を聞き取り、改善の取組みを丁寧に進めていくことが重要である。丁寧な聞き取りと衛生に対する課題意識があったからこそ、パススルー台の活用を工夫するに至ったのではないかと考える。さらに、適切な施設・設備は、調理従事者における日々の作業の安全性のさらなる向上という予想以上の成果にもつながっており、好循環が育まれている。

堺市食育部会衛生管理研究班を中心とした、安心・安全な給食提供のための衛生管理について、本取組みにとどまらず、今後ますます推進がなされていくことに期待したい。