

安全で安心な 学校給食の再開に向けて

学校給食再開

5月6日(金)

食中毒問題の検証

学校給食における食中毒問題の発生に伴い、安全で安心な学校給食を提供するため、食中毒が起る可能性を排除することを目的として、検証チームが作業工程や施設等に関して具体的な検証を行いました。

保健所の調査結果に基づく検証

保健所の調査では、食中毒の原因となったサルモネラ菌が蒸気回転釜のアームシャフト部分から検出されましたが、なぜそこに付着したのか、その具体的な経路は特定できませんでした。

このことから、どのような経路で菌が付着したのか、原因菌の混入経路について、二通りの可能性を検証しましたが、いずれも人為的なミス

《可能性1》

不十分な洗浄・消毒

蒸気回転釜のアームシャフト部分の洗浄方法について、調理員に聞き取り調査を行ったところ、スポンジやブラシに洗剤をつけて汚れを落とし、52℃～53℃のお湯で洗い流す方法で行っていた。

本来であれば、この作業の後に消毒用アルコールを噴霧して消毒すべきところでしたが、マニュアルの消毒に関する記述があいまいで、実際には消毒が行われていないことが判明した。

混入経路となった可能性

蒸気回転釜のアームシャフトの凹凸部分など、細かなところまで洗浄が行き届かず、消毒も行われていなかったことで、菌が残った可能性がある。

《可能性2》

ダンボールを介して付着

蒸気回転釜の作業準備は、アームシャフトにかくはん用の羽を取り付けることから始まりますが、その羽を付ける時にアームシャフト部分に手が触れることがある。2月9日の調理員は早出の作業で、ダンボールごと冷凍庫に入っていたブロックリーやウインナー、コーンを取り出し、解冻作業を行っていた。

本来、ダンボールのまま冷凍庫に保管することは、雑菌の混入の可能性があるので禁止されている。さらに、この作業で使用した手袋のまま蒸気回転釜の準備作業に入った。

混入経路となった可能性

ダンボールを取り出す時に使用した手袋で作業を始め、蒸気回転釜のアームシャフトに触れた可能性がある。



蒸気回転釜



アームシャフト部分の拡大

が原因でした。

作業工程や施設等に必要な改善点

▽組織上の改善点

- 人事異動等により、調理職員として人員配置する場合、事前に衛生管理教育や調理の基本研修を実施することが必要である。

- 施設管理責任者は、法令遵守を心がけるとともに、教育委員会が法令遵守の相互チェックを定期的に行うことが再発防止に有効である。

▽調理工程の改善点

- 岩見沢保健所へ提出した調理所の改善計画を遵守すること。
- 調理で使用する機械や器具等の洗浄や消毒を徹底すること。
- 蒸気回転釜のアームシャフト部分の洗浄は、凹凸があり目視しづらい部分があるため、複数人で確認すること。
- 蒸気回転釜は、アームシャフト部分の汚れが残りやすい形状のため、釜に100℃の熱湯を沸かし、その中にアームシャフト部分を浸し消毒すること。
- 蒸気回転釜のアームを使ってかはん作業を行う場合は、作業前にアームシャフト部分への消毒を行うこと。

施設等の改修・改善

検証チームからの報告や、保健所からの指示・指導などを踏まえて実施した施設等の改修・改善は、次のとおりです。

▽施設の改修

- 手洗いの徹底のため、手洗場を4か所増設し、7か所としました。
 - 下処理室のスイングドアを引戸に改修し、敷居を高く設けるとして調理室への水の浸入を防止するようにしました。
 - 汚染防止のため、下処理室から調理室へ食材を受渡すカウンターを設置し、受渡し方法を変更しました。
 - 菌の温床とならないよう、床の補修や繁殖防止用の塗装を行いました。
- ▽調理機器の購入・設置
- 床をなるべく濡らさずに作業できるよう、また下処理室に水の飛散や菌の繁殖を防ぐため、床が乾いた状態で作業ができる3槽シンクを設置しました。
 - 床からの跳ね水による食品への菌の混入を防ぐため、食材位置が60cm以上となる移動台やザル

施設の改修

改修した手洗い場



- 自動的に温水が出る
- 手洗い場が大きくなり、肘まで洗える

改修した下処理室



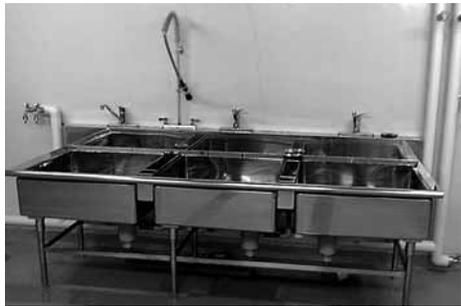
- 食材を受け渡すカウンターを設置する
- 引き戸に変更する

- 用カートを購入しました。
- 野菜を裁断するスライサーからの跳ね水を防ぐため、カバー台を加工し、つい立てを購入しました。
- 衛生的な作業を確保するため、作業区分毎にエプロンを8種類に細分化するとともに、エプロン保管庫を設置しました。
- 包丁やまな板などを衛生的に保

衛生管理マニュアルの改訂

- 管するため、高温で殺菌消毒できる殺菌消毒保管庫を設置しました。
- ▽作業区分を明確にし、これまでに以上に衛生管理に配慮した作業工程に改善しました。特に、食中毒の原因である蒸気回転釜の消毒は、

新たな設備を設置

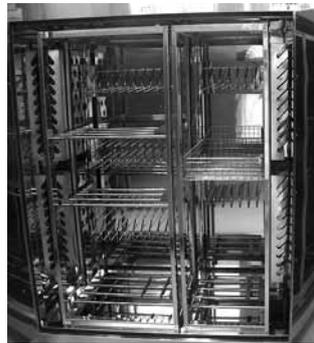


3層シンク

- 床が乾いた状態で作業ができる

殺菌消毒保管庫

- 包丁やまな板などを高温で殺菌消毒し、衛生的に保管できる



▽ 複数の人員でチェックしながら作業を行うとともに、釜に100℃の熱湯を沸かし、アームシャフト部分を浸す方法に変更するなど、消毒方法を強化しました。

▽ 総括の調理責任者を新たに設けました。この総括調理責任者は、直接調理作業に従事せず、常に衛生面や作業工程のチェックができる体制に変更しました。

▽ 検収、下処理、調味、野菜裁断、

子どもの心のケア

洗浄・消毒などの各業務に班長を置き、それぞれの業務におけるチェック体制を強化しました。

▽ 職員の衛生意識を向上させるため、衛生アドバイザー等による勉強会や研修会を充実し、衛生教育を徹底するよう改善しました。

今回の食中毒問題で、子どもたち

の中には、少なからず給食に対する不安や心配等を持っていることが想定され、心のケアをしていくことが重要です。

学校では、担任の先生や教科担任、養護教諭、そして、管理職も含めた全教職員が相談体制をつくり、日常的に子どもたちの心の変化に気を配っています。

そのことに加えて、今回の問題に対しては、全教職員が同じ視点、同じ観点を持ち、きめ細やかに対応していかなければなりません。

そこで、臨床心理の専門家であるスクールカウンセラーを25校全ての学校に派遣し、子どもに対する観点や観点を共有する緊急の研修会を開催しました。

その後、保護者が、直接スクールカウンセラーと話せる機会として「子どもの心のケア保護者向け学習会」を4会場で実施するとともに、研修会の資料を全ての保護者に配布し、学校と家庭が、共通の観点・観点を共有して子どもたちのケアに対応できる体制を整えました。

今後、給食に対する不安等を持つ子どもたちには、各学校の担任、養護教諭をはじめスクールカウンセラー、心の教室相談員を活用して対応してまいります。特に心配な点

がありましたら、教育委員会指導室や岩見沢保健センターへ相談してください。

今後の取り組み

【緊急連絡体制】

今回の食中毒問題の反省から、医療機関と教育委員会との緊急連絡体制を整備することとし、保健所とも連携を密にして必要な対応を行います。

平日はもちろんのこと、休日においても児童・生徒に多数の患者が発生するような事態が起きた場合は、医療機関から教育委員会への連絡を受け、ただちに被害状況の把握と患者への対応に努めます。

【その他の取り組み】

- 調理従事者と事務職員に対する検便の強化。(従来からの項目にノロウイルスを追加)
- 衛生アドバイザー等による研修会を行うなど、衛生教育の充実を図る。

● 今後においても、さらに改善や見直しが必要なものはないか、随時、検討や協議を行う。

問合せ 市教委学校給食課