

平成 24 年度 第 1 回岩見沢市学校給食安全安心委員会（概要）

○日 時 平成 24 年 12 月 14 日（金）午後 2 時

○場 所 学校給食岩見沢共同調理所 2 階会議室

■委員会の内容

1. 委員による調理場内視察

2. 調理場の衛生管理についての意見交換

【主な指摘事項等】

- ① 現状の施設の中で取ることができる対応は、ほぼ最大限できている。
- ② 汚染対策はかなりの改善がされており、汚染が原因の食中毒は、あまり考えられない施設となっているが、洗浄後の汚染チェックは定期的にした方が良い。
- ③ 調理員同士が連携し、小さなことでも不都合が起きる可能性に気づいたら、そこをきちんとチェックすること。
- ④ 突然の停電が起きた場合など、不測の事態を想定した対処方法を検討する必要がある。

3. ノロウイルス等の対応

- ① 今、いろいろな施設でノロウイルスでの中毒が多くなっている。
他の事例等をチェックし、注意を払った方が良い。
- ② ノロウイルスには、アルコール消毒は効果がない。塩素系の消毒薬を使って消毒をする方が良い。
- ③ 吐しゃ物など、学校で処理できるものは学校で処理して、調理場には持ち込まないことが肝心であり、学校との連携が必要である。

○指摘事項等の対応状況

【調理場の衛生管理】

指摘事項等	対応の状況
① 現状の施設の中で取ることができる対応は、ほぼ最大限できている。	これまで行ってきた対応を継続するとともに、さらなる衛生管理に努めます。
② 汚染対策はかなりの改善がされており、汚染が原因の食中毒は、あまり考えられない施設となっているが、洗浄後の汚染チェックは定期的にした方が良い。	調理機器や調理員の手指など、定期的に検査機器を使用した検査を実施しています。
③ 調理員同士が連携し、小さなことでも不都合が起きる可能性に気づいたら、そこをきちんとチェックすること。	調理時の服装や器具の消毒など、調理員同士が相互に確認し合う体制としています。
④ 突然の停電が起きた場合など、不測の事態を想定した対処方法を検討する必要がある。	突然の停電や故障などを想定し、マニュアルを作成するなど、対応を検討してまいります。

【ノロウイルス等の対応】

指摘事項等	対応の状況
① 今、いろいろな施設でノロウイルスでの中毒が多くなっている。 他の事例等をチェックし、注意を払った方が良い。	校長会並びに教頭会で、ノロウイルスの予防や消毒方法などをまとめた資料の配布並びに説明を行い、学校内での取り扱いの徹底や学校給食への連絡などについて依頼を行いました。
① ノロウイルスには、アルコール消毒は効果がない。塩素系の消毒薬を使って消毒をする方が良い。	
② 吐しゃ物など、学校で処理できるものは学校で処理して、調理場には持ち込まないことが肝心であり、学校との連携が必要である。	