

衛生管理体制の整備状況

平成8年度に、全国各地で大きな社会問題となった学校給食における腸管出血性大腸菌O-157をはじめ、毒性の強い病原菌による食中毒の発生は、児童生徒、保護者をはじめ国民に大きな不安を与えた。こうした事態に鑑み、平成9年に、旧文部省や厚生省から学校給食衛生管理の基準や大量調理施設衛生管理マニュアルが示され、これに基づいて衛生管理の徹底を図ってきた。また、学校給食衛生管理の基準は平成15年、17年に一部改正され、平成21年4月に施行された「学校給食法」に学校給食衛生管理基準として入れられたことにより、より一層、衛生管理を徹底しなければならない。

学校給食衛生管理基準に示されている施設や設備の整備については予算的措置を伴う内容も多いが、工夫することにより改善が図れる内容もある。さらに、ウェットシステムの調理施設のドライ運用、衛生管理体制については、関係者の意識改革と早急な対応が必要である。

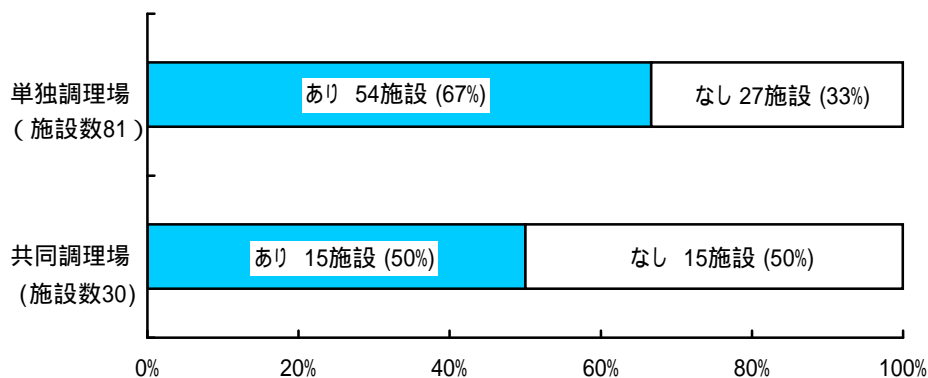
1 衛生管理体制組織等の整備

学校給食において食中毒と疑われるような事象が発生した時や、実際に食中毒が発生した時の対応を的確に行うために、全ての施設において衛生管理体制組織を設置し、食中毒発生時の対応マニュアルと連絡系統図により共通理解を図っておく必要がある。
(調査結果は、県立学校を含む。)

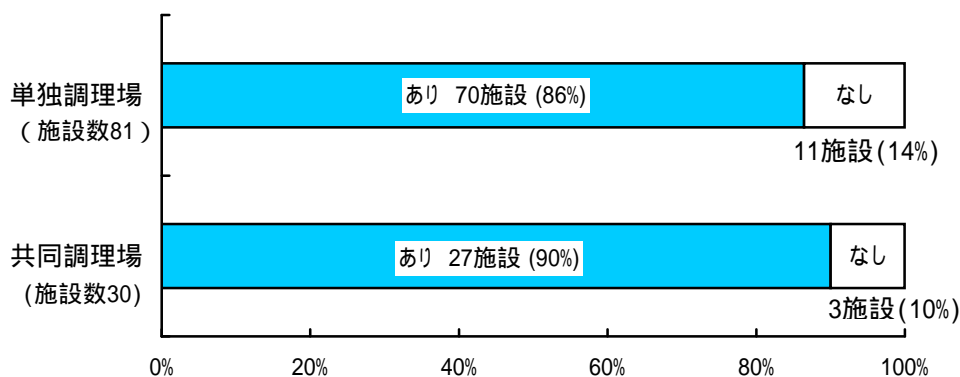
(1) 衛生管理体制組織設置

衛生管理体制組織については、単独調理場においては、平成23年度より少し増加しているが、共同調理場においては、半数にとどまっている。

既存の組織を活用し衛生管理について協議できるよう、早急に体制を整える必要がある。単独調理場では、学校保健委員会や学校給食運営委員会、衛生管理推進委員会等の組織に、共同調理場においては、学校給食センター運営委員会、学校給食運営協議会等の組織に位置づいているところが多い。



(2) 伝染病、食中毒発生対応マニュアル



(3) 連絡系統図、作業工程表、作業動線図

調理を実施するに当たっては、特に二次汚染防止について常に意識して作業を行うことが大切である。

「連絡系統図と作業工程表は全調理場で作成されているが、作業動線図は単独調理場で1箇所において作成されていない。

また、それぞれ作成されているにもかかわらず、二次汚染を防ぐための衛生管理点が明記された作業工程表、献立の動きではなく食品の動きを示す作業動線図を作成する必要がある。

次頁の文部科学省が作成した「学校給食調理従事者研マニュアル」を参照ください。

2 ドライシステム整備状況

学校給食において、より効果的に衛生管理を実施するためには「ドライシステム」の導入あるいは「ドライ運用」が重要である。ウェットシステムにおけるドライ運用は、ほとんどの施設でなされてきている。

市町においては、ドライシステムの調理場が計画的に整備されてきている。

