

第1章 学校給食調理従事者の研修の在り方

学校給食は我が国の未来を担う児童生徒の健全な発育・発達のために、また望ましい食習慣の形成や食文化などの涵養、醸成を目的とした食育の観点からも極めて重要な位置付けになっています。

食は生活の基本であるだけに栄養学的にはもちろん、生活習慣など我々の生存と文化の様々な側面をもちますが、「安全である」ことが不可欠の条件です。特に、学校給食は教育の観点から給食を受ける児童生徒の選択権が無く、感受性の高い年齢層であるためにその食事には厳しい安全性が求められます。さらに、学校給食は大量調理を行うために万一事故が発生したときには大規模の発生となり、しかも成長過程であるために成人よりも重症化しやすいことから常に最大限の注意を払う必要があります。事故を起こさないための衛生管理がことのほか求められるゆえんです。学校給食の調理従事者はそのことを常に自覚し、その社会的責任を果たさなければなりません。

(1) 学校給食におけるこれまでの衛生管理対策

学校給食の歴史の中で関係者の日常の努力にもかかわらず残念ながら数々の食中毒事故が発生してきたことは事実です。特に1996（平成8）年、全国を襲った腸管出血性大腸菌O157をはじめとする集団食中毒は、学校給食による被害が最も多く、この年、学校給食による食中毒は全国で事件数18件、患者数11,651人、死者数5人を数えたことは痛恨の極みです。国においては、この惨禍を再び繰り返してはならないという厳粛な反省と決意のもとに学校給食衛生管理の基準を策定し、学校給食調理施設ではこれに基づいて具体的な衛生管理の徹底が図られてきました。こうした対策が功を奏したことは全国の他の施設による食中毒発生状況と比較して学校給食における事件数、患者数が共に激減したことで明らかです。さらに2009（平成21）年には、学校給食法を改正し、従来局長通知であった「学校給食衛生管理の基準」を「学校給食衛生管理基準」として法律に位置付けた画期的な改革を行うとともに、従来のO157を中心とした細菌性食中毒対策のみでなく、蔓延してきたノロウイルスなどのウイルス対策を視野に入れた対応も行ってきました。これと前後して平成19年度に文部科学省が設置した「学校給食における衛生管理の改善・充実に関する調査研究協力者会議」が中心となって衛生管理に関するマニュアル、すなわち平成19年度には「学校給食調理場における手洗いマニュアル」、平成20・21年度には「調理場における洗浄・消毒マニュアル part I・part II」そして平成22年度には「調理場における衛生管理 & 調理技術マニュアル」を作成してきました。調理場における衛生管理で最も重要な対策は調理従事者の手、調理器具・機材、施設からの二次汚染防止にあることは言うまでもありません。従来、全国で様々な形で行われてきた洗浄・消毒方法を学校給食という現場に即し、科学的根拠を基に標準的手法を示したことは画期的なマニュアルシリーズです。これらの実効性のある法整備と細菌性、ウイルス性食中毒対策で現場に即した衛生管理、更には一見矛盾する衛生管理とおいしい給食作りの調和の指針を示してきたと言えます。

(2) 学校給食衛生管理の現状と問題点

上述したとおり、平成8年度以降、食中毒の発生を激減させることには成功しましたが、しかしながら未だ学校給食調理施設からの発生は年度でゼロを達成してはいません。食品原材料の生産、流通、加工、購入等、食品の流れの複雑な現在の機構から推察すると、学校給食調理施設以前に由来するリスクをすべて排除することは極めて難しい現状はありますが、学校給食の目的から安全な給食を提供するのは給食関係者の責務です。食材購入時の厳しいチェックシステムの構築と調理場に入ってからの合理的な衛生管理を徹底することでその目的を達成することは可能です。ただ、これらのシステムをいくら立派なものに作り上げてそれが実行可能なものであり、当事者の実践が無ければ絵に描いた餅です。また、中身を十分に理解できなければ情報を共有し、定着させることもできません。

文部科学省が全国42都道府県591施設を対象に行った平成22年度「学校給食における衛生管理等に関する調査研究」調査では衛生管理体制など49項目のチェックリストの実態のどれを取り上げてみてもまだまだ満足いく段階ではないことが明らかになりました。例えば、前日調理の禁止、調理従事者の清潔な調理衣、エプロン等の着用、調理従事者専用トイレの設置などは高い達成度ですが、逆に関係帳簿の整備の中で適切な作業工程表の作成、温水の手洗い設備、汚染・非汚染作業区域の区分などはいずれも50%に満たない達成度です。こうした状況は各種の法整備やマニュアルを作成してからの時間が浅いこと、施設・設備の改善には何らかの経費がかかり即実現ができないなどの要因はありますが、低い達成度の項目でも既刊のマニュアルに従えば各種の工夫・改善が可能であるものも多くあるはずで、要は如何に衛生管理に対する理解を深め、事故を起こさないための対策を一つ一つ推進するかという問題が浮かび上がったように思えます。上記チェックリスト項目の達成度の低さの意味するところは、各種対策が出揃った今こそ、それらの趣旨の徹底と浸透を図ることの必要性を現していると思えるべきでしょう。

(3) 栄養教諭・学校栄養職員の役割

現在、学校給食の衛生管理に関しては、法整備を含めてその具体的な実践マニュアルなどはかなり細かで丁寧な枠組みが出来上がったとみて良いでしょう。次の段階はこうした法規や各種のマニュアルを給食の現場の隅々まで浸透させ、それを担当の関係者が日々実践できるようにし、事故を限りなくゼロに近づける成果を上げることが求められています。システム作りの後はそれらを推進する役割を担う人材育成です。では、誰がその担当者か。対象者は当然のことながら職責からいっても学校給食調理の現場で実質的な管理の立場にある栄養教諭・学校栄養職員ではないでしょうか。栄養教諭・学校栄養職員が今やらなければならないことは、学校給食を巡る現況の正確な把握と法規・マニュアル等を理解し、まずは自分のものにするということです。特に、既刊4部のマニュアルは一つ一つの作業に、また資料としてなぜそうするか？という科学的根拠を示すよう工夫してあります。これら科学的根拠を理解するために更に基礎的知識を習得しなければならない場面もありうると思います。それはそれでその知識・技術は自分の身に付くでしょうし、人に説明する時には説得力をもつはずで、今、学校給食の衛生管理を更に前進させるためには栄養教諭・学校栄養職員の役割が以前にも増して極めて重要な段階です。

文部科学省はこのような観点の一環として既に平成22年度から「学校給食の衛生管理に関する指導者講習会」を受講した栄養教諭・学校栄養職員のOBを各都道府県の学校給食施

設に派遣し、衛生管理に関する指導・助言を行うという事業を実施しています。これらの事業を更に充実・強化させる必要があります、実りある成果が期待されることです。

(4) 「学校給食調理従事者研修マニュアル」利用の対象者

文部科学省がこれまでにやってきた給食の衛生管理に係る法整備・各種マニュアルの作成は当然のことながら給食に携わる全ての関係者が理解し、心得、身に付けて欲しい内容ですが、残念ながら未だその浸透度には十分な結果が得られていません。全ての関係者へ浸透させ、達成度を高めるには推進者の養成が不可欠で、まずはその担当者が実力をつけるための教育プログラムが必要です。従って、本マニュアルは、主として現場で衛生管理を主導する栄養教諭・学校栄養職員を対象としています。学校給食調理の現場で実質的な管理の立場にある栄養教諭・学校栄養職員の皆さんが関係法令と衛生管理の趣旨・本質を理解し、衛生管理の理論と技術を自分のものとして調理員を含めた全ての関係者に伝え、職場全体で共有するための指針を示すものです。

(5) 衛生管理の意識と知識

学校給食調理の現場で衛生管理の徹底を目指す時、よく「意識の向上」という言葉が使われます。確かに高い向上心は良い仕事の原動力であることは間違いありません。例えばウエットシステム、ドライ運用の調理場でもゴム製の長いエプロンと長靴から布製の短いエプロンと短靴に替えるだけでも衛生管理の意識付けが格段に進化するはその好例です。しかしこうした行為はなぜ水浸しの床ではいけないのかという理由を納得して行動するかしないかで全く異なります。全ての意識改革及び向上には科学的根拠に基づいて認識行動しないとその正しい意味が分からず、目的を達成することも定着することも出来ません。すなわち、意識は常に正しい知識に裏打ちされていなければならないのです。衛生管理を意識や気持ちなど精神論のみに頼る、また経験やわざのみに陥ることが無いよう科学的根拠に基づいた理論による指導・助言が必要です。そして、この理論が実践できる合理的システムを作り、定められた法規の遵守と各種マニュアル等の内容を守ることが事故を未然に防止する基本であることを認識しなければなりません。

(6) 「研修マニュアル」のカリキュラム

この研修マニュアルの構成は基本的には、学校給食衛生管理基準の「学校給食調理員の標準的研修プログラム」に準拠しています。この研修プログラムは学校給食の意義と学校給食調理員の役割から始まって食中毒の基礎知識、従事者及び施設・設備の衛生管理など7項目で構成され、調理従事者として身に付けなければならない知識を網羅的に取り上げています。今回のマニュアルではさらに平成21年に改正された「学校給食衛生管理基準」と既刊衛生管理マニュアル4部作と連動させた内容から特に危機管理の項目を、また科学的根拠を重視して食中毒起因微生物の基礎知識、同様に洗浄・消毒の根拠となる理論等を充実させるようにしました。さらに、衛生管理が単に事故予防の方法や技術ではなく、「なぜそうしなければならないか」の根拠を追求し、詳述するように工夫しました。

本マニュアルが指導者自身の実力向上と設置者、管理者の理解が図られ、その結果として学校給食のより高い衛生管理の達成に役立つことを期待します。

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、学校給食の意識や役割をはじめ食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実践を研修するためのプログラムです。研修を実施するには参考資料を活用して下さい。

区分	内 容	ね ら い	参考資料
1 開講にあたって	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食の意義と学校給食調理員の役割 学校教育における学校給食の位置付け 学校給食調理員の果たす役割 学校給食法 	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食調理従事者研修マニュアル 学校給食法
2 食中毒の基礎知識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法 	<p>主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 調理場における洗浄・消毒マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 学校給食衛生管理基準 食品衛生法
3 学校給食調理員及び施設設備の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ①学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> 健康状態の把握 検便 服装 手洗いの重要性 ②施設・設備の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ドライ及びドライ運用 機械器具の衛生的取扱い方法 機械器具点検保守の方法 専用容器の使い分け 洗浄・消毒の方法 	<p>学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。</p> <p>施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における洗浄・消毒マニュアル
4 作業工程上の衛生管理と衛生検査	<ul style="list-style-type: none"> ①作業工程と作業動線 <ul style="list-style-type: none"> 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け 二次汚染を防ぐ作業動線 下処理の方法 加熱調理の方法 使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 <ul style="list-style-type: none"> 水質検査の方法 簡易検査キット等による簡易検査法 食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法 	<p>二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。</p> <p>水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 調理場における洗浄・消毒マニュアル

5 衛生管理体制	<p>学校給食の衛生管理体制</p> <p>①学校保健委員会等の役割</p> <p>②栄養教諭等の職務</p> <p>③学校給食調理員の職務</p> <p>④給食主任、保健主事、養護教諭等 他の教職員との連携</p> <p>⑤調理室（場）における衛生管理体制</p>	<p>学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。</p> <p>調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。</p>	<p>・学校給食衛生管理基準の解説</p>
6 学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	<p>学校給食衛生管理基準</p> <p>①日常点検票</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常点検票の記入方法 <p>②食品の衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 <p>③保存食と検食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法 	<p>学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。</p>	<p>・学校給食衛生管理基準の解説</p> <p>・学校給食調理従事者研修マニュアル</p> <p>・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル</p>
7 食中毒防止の実際	<p>食中毒の防止の実践例紹介</p>	<p>先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。</p>	<p>・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル</p>