

第6章 衛生管理を充実させるための手順

これまで作成してきたマニュアルは、学校給食衛生管理基準を踏まえた手洗い、洗浄・消毒、調理技術等の作業面での衛生管理の方法や工夫改善の方法を示してきました。しかし、学校給食関係者の工夫だけでは、衛生管理の徹底は困難なことも多く、施設・設備面での整備も重要な課題となっています。

この章においては、教育委員会（設置者）や校長・調理場長（管理者）が行うべき施設・設備面（ハード面）の整備の手順と、併せて学校給食従事者が守るべきこと（ソフト面）について述べます。

＜Ⅰ 主にハード面について＞

施設設備（ハード）面について 示してあります。

衛生管理を充実するため、重要度順に Step を示しました。

Step1 作業区分の明確化

◎ 納入された食品の多くには泥やほこりなどの異物や有害微生物等が付着しており、汚染作業区域ではそれらを洗浄などにより減らして非汚染作業区域に渡します。

非汚染作業区域に汚染を持ち込まないために、汚染作業区域と非汚染作業区域を壁や作業台などで明確に区分して、人や台車の往来を無くし、食品のみが移動するようにします。

作業区分を明確にすることは、衛生管理の最も基本的な事項です。

Step2 ドライ使用及びドライ運用

◎ 床が乾いた状態であれば、床からの跳ね水による二次汚染もなく、作業終了後の清掃作業も効率よく行うことができます。

また、調理場内の湿度を低く保つことで、食中毒菌等の繁殖を抑えることができます。

このため、ドライシステムの調理場においてはドライ使用を、ウエットシステムの調理場においてはドライ運用を徹底できる設備や器具を設置し、調理場の床を乾いた状態に保ちます。

Step3 手洗い設備の充実

◎ 手に付着した病原菌や汚れを、調理場に持ち込まないために、前室においてしっかりと手洗いが必須です。そのためには、温水で手洗いが出来る等の条件整備が必要です。前室の手洗いの設置数は、手洗いに要する時間等を考慮すると、調理従事者4～5人に対し1箇所程度は必要と考えられます。

また、学校給食従事者が手洗いの目的や手洗いの重要性等を理解し、正しい手洗い方法を身に付ける必要があります。

Step4 検収室の整備

◎ 汚染作業区域において、最も汚染度が高いのは、検収室であり、同じ汚染作業区域であっても下処理室、食品保管庫を出来るだけ清潔に保つことは、衛生管理の重要なポイントです。

このため、検収室は、納入された食品を専用容器へ移し替えたり、泥つき根菜類等の処理ができたりする広さと設備を整備する必要があります。

Step5 作業動線の確保

- ◎ 交差による汚染を防止するため、作業動線を一方方向にする必要があります。
切裁機器、シンク、調理台等については、可動式にすることで、動線を整えることができます。

Step6 調理従事者専用トイレの整備

- ◎ 腸管出血性大腸菌 O157 やノロウイルス等は人間の腸管内で増殖し、大量に排泄されます。
児童生徒等とトイレを共用すると、調理従事者がトイレを介して感染する機会が増大することから、調理従事者専用トイレの設置をします。用便後の手を介してドアノブ等の汚染を防ぐため、トイレの個室に手洗いを設置します。

＜Ⅱ ソフト面について＞

調理作業（ソフト）面について で示してあります。

次は、日常作業で行うべき特に重要な事項を示しました。

1 作業工程表・作業動線図の作成

- ◎ 作業工程表は調理員の掛け持ち作業による食品汚染を防止するため、各調理員がいつ、どこで、何に気をつけて作業するのかをあらかじめ示します。
作業動線図は汚染を招く食品と汚染されたくない食品との交差を防止するため、食品の流れを決めておくものです。事前に調理従事者に示し、理解を得る必要があります。

2 厨房機器の衛生的な取扱い

- ◎ 機械器具類の洗浄・消毒不足による食中毒は多数発生しています。
リスクの高い調理機器は洗浄・消毒を徹底する必要がありますが、難しい調理機器は、和え物などに使用しない等のリスク管理が必要です。
- ◎ 消毒・殺菌保管庫も注意が必要です。誤った使い方や消毒効果の過信により、事故を引き起こすことがないように、機械の特性を十分に理解する必要があります。

上記を含めた学校給食の衛生管理は設置者と管理者（校長・共同調理場長）の責任と役割であることが学校給食法に明確に示されています。

学校給食法第9条2項及び3項より

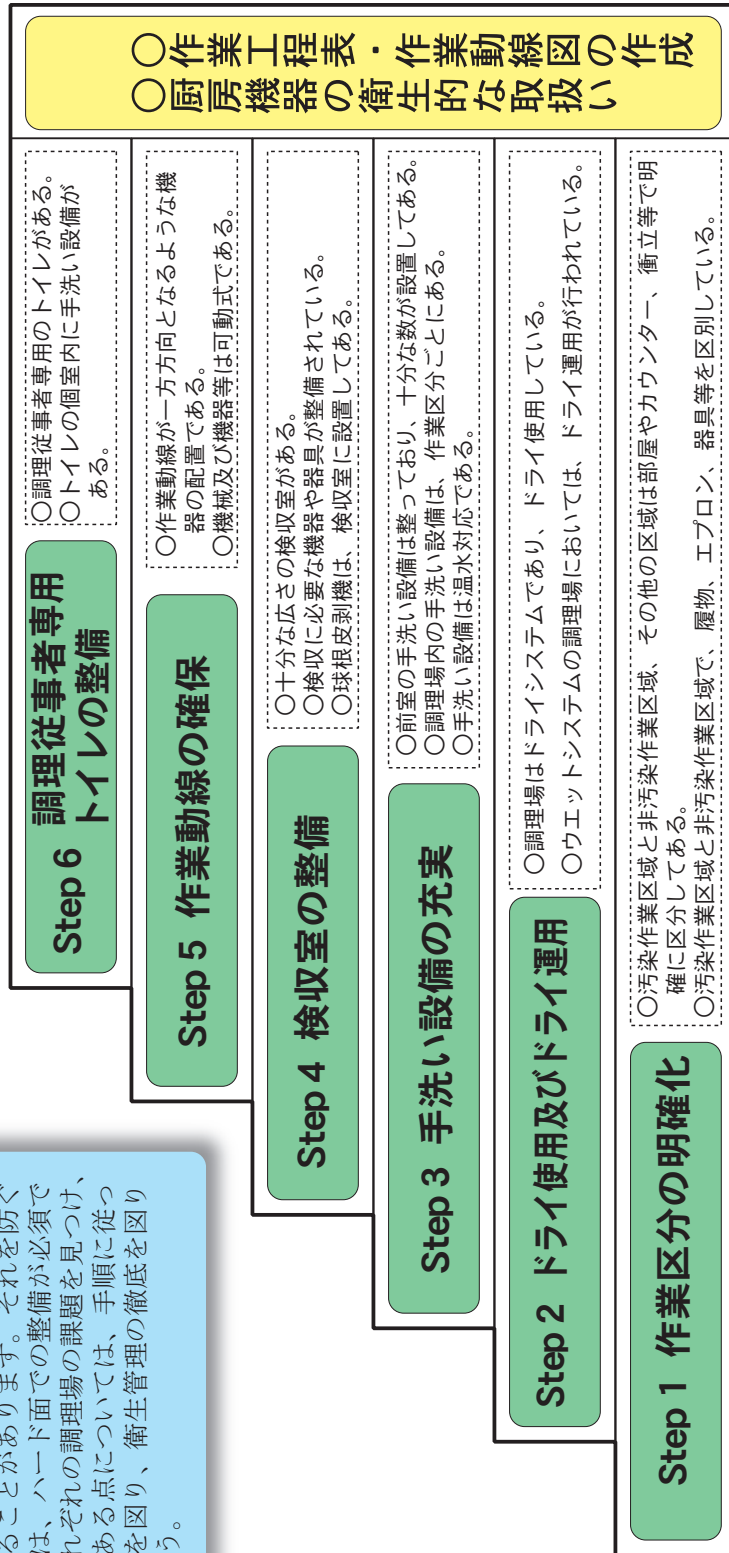
・学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

＜衛生管理を充実させるためのステップ表＞

衛生管理をソフト面だけに頼ると、担当者の交替や危機意識のうすれにより後退することがあります。それを防ぐためには、ハード面での整備が必須です。それぞれの調理場の課題を見つけて、不備がある点については、手順に従って改善を図り、衛生管理の徹底を図りましょう。

食中毒ゼロ



◆注意◆

このステップ表は、食中毒防止の徹底を図るために必要な施設・設備の整備の重要度を考慮して作成した手順です。地域や現場の実態により、飛び越えて次のステップに進むことも考えられます。また、施設・設備の整備状況にかかわらず、厨房機器の衛生的な取扱いや作業工程表、作業動線図の作成等、ソフト面での取組は必ず行うべきことです。