

第2回「学校給食衛生管理基準」の 在り方に関する有識者会議

公益社団法人日本給食サービス協会
提出資料

学校給食衛生管理基準改正に関する改善要望等について

安全安心な給食の持続的提供のため、基準マターでない事項（自治体や栄養教諭等ごとに異なる運用の現状）の改善についても記載しております。

1. 調理環境・衛生管理に関する課題

- (1) 調理場並びに受配校の受渡室の温湿度管理等の義務化【関連箇所：基準第2.1.(3).三】
現行では「25℃・80%を保つよう努める」とされているが、夏季の調理場・受渡室 WBGT 指数が 31℃を超える日が連続している状況。劣悪な労働環境で働く従事者の生命を守り、食中毒菌の活性化防止、安全に業務に就けるよう実施期限を付した明確な義務化が望まれる。
また、受配校への受渡しに際して、必要な非汚染区分の作業スペースやアレルギー食対応室（専用の調理部屋）を空き教室を活用するなどして整備が必要である。
その他の環境整備として、トイレについては、レバーが自動で蓋つきの洋式トイレ。
- (2) 前日調理の取り扱い基準が曖昧であり、令和元年の事務連絡「学校給食衛生管理基準に照らした衛生管理について」を加味した注釈を本基準の（4）①一 給食の食品は、原則として前日処理を行わず・・・となっているが、当日の作業は時間の制約もあり、見逃しリスクが高くなるので見直しが必要である。【関連箇所：基準第3.1.(4).①.一】
（例）「虫や泥・土壌由来の食中毒菌の厨房内持ち込みを防ぐため、入荷時に洗浄が適した材料（じゃがいも、ごぼう、人参等）」
- (3) 加熱基準の統一【関連箇所：基準第3.1.(4).①.一】
大量調理マニュアルとの整合性を図り、中心部が 75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃で1分間以上加熱すること）（85℃～90℃以上。90秒間以上）とする。
- (4) 衛生管理
 - ・汚染作業を行ったもの（肉、魚、卵の検品検収、成形作業、投入作業等）は他の非汚染作業を行うことが出来ないことになっているが、成形作業は携わる人数多く、その人数が作業に戻れないことで給食提供に支障が出ており、着替えなど安全確保を図ったうえで、作業に加わることができるようにする見直しが必要である。
【関連箇所：基準第3.1.(4).③】
 - ・学期に1度（年3回）の害虫駆除が土曜日に指定され、休日勤務となる。受託業者の休日確保という意味でも、長期休業期間中で害虫駆除の日程調整を行っていただきたい。
 - ・中心温度5点計測、スチコン鉄板ごとに3点計測（10鉄板なら30点計測）を求める自治体がある。学校衛生管理マニュアルには計測3点以上と記載があるため、温度確認に心配な場合は計測を増やすようにしているので、すべて5点計測とするのは負担が大きいので弾力的な運用にしていただきたい。
- (5) 給食室における設備等の修理
学校給食施設①共通事項
作業台や移動シンク等の設備の老朽化について、衛生面、安全作業面、受託業者の過重負担になるため改善が必要である。

2. 献立作成および作業動線に関する課題【関連箇所：基準第3.1.(1).一】

- ・本基準の第3I（1）に献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。とあるが、栄養教諭等の考え次第で過重な作業となり、遅延した場合には、受託業者の責任になる事例がある。設備・人員に見合った運用となっているか統一的な指導（一定の指標整備など）が必要である。

- ・栄養価、摂取量においても各々の学校の実情を踏まえた運用が必要である。
- (例) ・残菜を減らす工夫をしても20%以上の残菜率があるのに、成摂取基準量分を提供し大量の残菜がでている。
- ・高温多湿の時期に冷蔵庫に入れられないサラダを提供しなければならない場合もある。
- ・適温配食をするための機器等の整備が必要である。
- 和え物バットの消毒保管庫は、消毒後の配缶前に冷却機能付きの保管庫で、かつ保冷バットとする。
- 調理場内や受配校の受渡室の室温管理が必要（前段前述の通り）。
- ・献立作成委員会には受託業者の意見が反映される仕組みが必要である。
- 本基準の第3（1）四に、献立作成委員会を設ける等により～保護者その他の関係者の意見～のところの、その他に受託業者を含むことを明記し、調理現場の実情を踏まえた献立にする必要がある。【関連箇所：基準第3.1.(1).四】

3. 食材納入・検収体制に関する課題

- (1) 学校給食用食品納入業者指導について【関連箇所：基準第3.1.(2).②.四】
必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。とあるが、実際には納入されたパンなどの食材がノロウィルスに汚染されていた場合もあるので、行政による衛生管理の指導・監督体制強化が必要である。
- (2) 検収責任者の明確化【関連箇所：基準第3.1.(3).一】
栄養教諭等を検収責任者としない場合、受託業者が担っている場合があるが、本来、自治体職員が責任者となるべきものであるので、改善が必要である。
(例) 冷凍インゲンに虫が入り込んでいた場合、本来であれば、納入業者に返品交換、別の食材追加すべきところ、そのまま使用することを求められるなど
※本基準の（2）学校給食用食品の購入 ③食品の選定 一、二を遵守すべき行政側（栄養教諭等）からの指導を求めます。
- (3) (2)の現状のなか、検収は、あらかじめ定めた検収責任者が「食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。」とあるが、毎朝様々食材の記録を行うことが非常に負担となっている。【関連箇所：基準第3.1.(3).一】
記録方法・様式の簡素化または納入業者による書類の提出に代替する検討。
早朝納品に伴う出勤負担が大きく、前日納品の推進と保管設備拡充が必要である。
校長等は「栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。」とあるが、栄養教諭等からの圧力が強く、受託業者が低いことが多々あるので、改善をお願いしたい。
このほか、栄養教諭等が受託業者に対して、衛生管理上の注意などをする際に人格否定などのパワハラに該当する言動を受ける場合があるため、研修での指導等改善を求めます。

(4) 衛生管理体制について【関連箇所：基準第4.1.(1).五】

本基準の第4 I (1) 四において、校長等は「食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。」とあるが、校長の判断により提供中止となった場合に受託業者が賠償することがあるが、本来、自治体負担とすべきものである。

4. 衛生管理体制に関する課題

(1) 納品【関連箇所：基準第2.1.(3)二】

調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。とあるが、水分補給も許されない学校もあるため、適正な従事環境となる配慮をお願いしたい。

(2) 学校給食従事者の衛生管理【関連箇所：基準第4.1.(2)】

配送員（服装）についても学校給食従事者に当たるよう記載してほしい。

また、本基準の解説書136ページに、調理衣は上着とズボンの二部式で～材質は木綿で色は白または淡色の汚れが目立つものがよい。とありますが、丈夫な木綿の作業着は撥水性がなく温湿度がこもり酷暑では熱中症の恐れがあります。実際に、調理場内及び受配校の受渡室の劣悪な環境について、熱中症指数の日々のデータを示しても、行政側の回答・改善がない状況にあり、「7 初健食第8号（R7.9）学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進の3 熱中症対策等について」を通知文ではなく本基準に盛り込んでいただきたい。さらに、熱中症法律（R7.6）について明記し、業務環境改善となる手立てを示して欲しい。

（受託業者側は、従事者等を守るために手立てを講じたいが、行政サイドの栄養教諭等の意識が低いうえ、行政側の関心も低い）。

5. 二次汚染防止の考え方に関する課題

・本基準（2）②一において、肉類・魚類・卵類、くだもの類等の種類ごとにそれぞれ専用に調理用の器具及び容器を備える・と示されています。【関連箇所：基準第2.1.(2).②.一】

・本基準第2（4）①一 二次汚染の防止において、献立ごとに調理作業の手順～調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し作業に当たること。とあるが、実施自治体や栄養教諭等により大きくその内容が異なっており、一定の指標整備が必要である。

【関連箇所：基準第3.1.(4).③.一】

・食物アレルギー対応の作業工程表・動線表記載することを明記することはできないか。

・喫食2時間前ルールを守るため、サラダや白玉等の加熱作業後の水冷を認められない自治体がある。通常ごはん、おかず、汁物が従来同じ時間の配缶作業になるが、そこにサラダが1品加わるだけでも、作業スペースの問題や、配缶作業人員の捻出が困難となる。また、白玉などは水冷できないとくっついてしまい、剥がす作業に時間を要しているので臨機応変な対応ができるようにしていただきたい。【関連箇所：基準第3.1.(4).④.五】

6. 特殊食・アレルギー対応に関する課題

宗教食・アレルギー対応が拡大し、調理現場の負荷が増大している。重篤なアレルギー種実類などの扱いを明確に決める（落花生同様、くるみも禁止等自治体まかせにしないで禁止か出すか国で明確にする）。

アレルギーの明確化をしっかりと（絶対除去のみにし、代替え作成は学校判断でやらない）

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。

- ・安全第一であり、アレルギー対応は常食と除去食の２種類のシンプルなものにする。
細かな対応は、配膳等が煩雑になり、重大な事故に繋がるリスクがある。
宗教食は、個に応じた対応（学校側）なので、栄養教諭等が献立情報を伝える必要あり
（受託業者業務ではない）をアレルギー同様に調理しない（今後も増え続け、受託業者の負担増となる）宗教面談、毎月の詳細献立などで栄養教諭等も負担増となっている。

7. 本基準（４）④五に示す、調理後２時間以内に給食できるよう努めること。の考え方の明確化

【関連箇所：基準第３．１．（４）．④．五】

「調理後から喫食まで原則２時間以内」の基準が自治体・学校判断でばらつきがあり、制度として明文化する必要がある。

- ・学校判断により、１学年のみ１０時半提供等が存在する。
 和え物は別で行うとしても茹でたり、スープを作ったり等の調理は行っている。
- ・献立が複雑、給食室設備により２時間前調理が徹底できないことが多いが、栄養教諭等から指示があるのでやらざる得ない。大規模校では９時から揚げ物を開始し、結果喫食３時間以上前になっている。問題が起きた時、責任の所在は受託業者になってしまうであろう。
- ・現在、弁当給食においては、いわゆる『２時間前調理』が遵守されておらず、約３時間前に作成されたのち、温かい状態のまま容器に蓋をして積み重ねて保管している状況である。
 この方法は、温度管理の面から衛生リスクが極めて高く、早急な改善が必要である。

8. 食材使用基準の統一

- ・現在、自治体ごとに衛生基準や食材使用に関する考え方に大きな差異があります。
 例えば、ガラや豚骨から出汁をとることを禁止している自治体がある一方、手作りを重視して使用している自治体も存在します。また、レバーの提供可否や卵の使用期間等についても基準が統一されておらず、現場の混乱を招いています。
- ・東京都特別区のうち、パン屋のパンでも絶対にそのまま提供してはいけないルール（ノロウィルス対策含めて加熱必須）があるが、特に仕様書には明記しておらず、他の自治体ではほとんど、そのまま提供しており、加熱しない運用に統一願います。
- ・学校給食で使用している野菜に関して、給食室で全て切裁して調理する自治体とカット野菜・冷凍野菜を活用して調理する自治体があります。白玉の手作り、ハンバーガーの挿む作業なども含め、今までのように多くの人数を確保して学校給食を作ること不可能になってきているため、作業工程を減らせるカット野菜や冷凍野菜の使用を推奨していただきたい。

9. 作業基準の統一

- ・自校方式の学校給食では、配属された栄養教諭等の自由裁量により献立を決定している自治体が大多数であります。そのため、同じ自治体であっても給食内容に大きな格差があり調理責任者の力量が大きく左右されるだけでなく、同規模の学校であっても栄養教諭等の献立内容に伴い配置人員を増やさざる得ない状況が多く発生しています。自治体単位で統一した献立にすることが出来れば受託業者としても安定した作業が可能になり、児童生徒たちの喫食する給食格差の解消にもなる。
- ・給食室で切裁する野菜について、栄養教諭等のこだわり（手で切った方がおいしいから）により裁断機があるにもかかわらず全て手切りになっております。使用できる機器類がある場合には手切りをせずに全て機器を使用するようにしていただきたい。

- ・自校方式の洗浄作業において、食器・器具を全て手洗い、洗浄機ですすぐ作業を行っています。導入されている洗浄機には、洗剤を入れれば洗浄・すすぎが出来る機器が多くありますが基本は手洗いになっております。そのため、洗浄作業中に指を切ったり熱中症で倒れたりする人がいる。洗浄機をフル活用することで従事者の生命の安全を確保し作業軽減になり労働人口減少の中では必要な措置であります。
- ・本基準（３）八において、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備するとあります。個人持ちは、検査したところ、数回使用すると雑菌が増えているので、ワンウェイが望ましいと思われるので、衛生管理基準、管理基準の解説書、手洗いマニュアルの修正が必要である。
【関連箇所：基準第２．１．（３）．八】

10. 安全装置・過熱防止装置のない回転釜での揚げ物調理について

回転釜メーカーは基本的にフライ専用の回転釜以外では調理を行わないよう注意喚起されているものの、フライヤーがないなど設備環境が不十分である学校も多く、揚げ物がメニューに入った場合は、やむを得ず、受託業者の経験や技術に頼って安全装置・過熱防止装置のない回転釜で揚げ物調理を行っている状況である。安全装置等のない回転釜で大量の油を加熱することは、温度管理が非常に難しく、万一、油が発火した場合、人命に関わる火災になるため、過熱防止装置のあるフライヤーや回転釜の設置をお願いいたします。設備が整っていない学校ではスチコンで揚げ焼き等へ変更していただきたい。

11. その他

- ・衛生管理基準の解説書 200～209ページに記載されている、定期及び日常の衛生検査の点検票（第1票～第8票まで）、受配校の受渡室や共同調理場・単独調理場での必要な点検項目や所属長印の役職名が異なることから、それぞれに必要項目を精査が必要である。
そこで、
※単独校、共同調理場、受配校の受け渡し室等では、点検票のチェック項目が異なると思われるので、それぞれで作成する必要。
※各票に校長印がありますが、単独校、共同調理場、受配校で分けるのであれば、それぞれの管理責任者の役職にしておいた方がいいのではないのでしょうか。
- ・本基準解説書の中に掲載されている写真等が基準に準拠していないところがある。（差替えが必要）
- ・本基準の改定に伴い、変更内容に併せて、これまでの文部科学省発行の衛生管理基準の解説やマニュアル、各種書籍等の記載内容の整合性を図る必要がある。
- ・自治体によっては、都道府県雇用の栄養教諭等、市町村雇用の栄養教諭等が在籍している給食場があり、作業工程、衛生管理等において、異なる意見を言われることがあり、受託業者が混乱する状況が発生している。統一した見解を求める。

12. 仕様書に関わること

- ・受託業者の配置条件が集団給食経験1年以上と設定されている自治体がある。現場責任者、副責任者のほか、3番手(受託業者)にこの設定されると、新卒の配置や他業種から入社してきた人員が配置できなくなるので、配置条件を撤廃していただきたい。
- ・自治体主催の石鹸つくりに一日参加する義務がある。廃油から石鹸の素を混ぜ加熱、冷まして固化化するものが1年分配給される。また、環境配慮の観点から合成洗剤の使用が制限され、粉せっけんの使用を求められている。
合成洗剤より油汚れの落ちが悪く、洗浄時間が長くなり、石鹸や水道の使用量、従事者の負担が増え、結果的に環境配慮になっていないので、一律の奨励を改善する必要がある。

- ・ 自治体指定の洗剤を会社負担で購入しなければならない。自治体の指定であれば自治体負担にしていきたい。
 - ・ 自治体の指示より朝の始業時に熱風消毒保管庫に収納できない調理器具の煮沸消毒を行っている。やけど等の労災事故やドライ運用の観点から煮沸消毒は行うべきではないと考えます。搬入された汚染物が入る検収室の消毒作業は免除されていることから、汚染物や未加熱品に使用する調理器具は、洗浄後、熱風消毒保管庫に一度入れ、収納量を超えることにより搬出したものに関しては、そのまゝの使用を認めていただきたい。
- また、非加熱品（フルーツ等）の調理器具に関してはアルコール噴霧後に使用するルールでよいと考えます。【関連箇所：基準第2.1.(3).九】