

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

学校給食調理場の現状と課題

奈良県教育委員会事務局

体育健康課 棚橋 恵美

現場の二極化

「学校給食衛生管理基準」によって、日本の学校給食は世界トップレベルの安全性が維持されている。一方、現場の実態との乖離や、厳格すぎるがゆえに新たな「課題」も顕在化してきた。

この二極化の根底にあるのは、「子どもの豊かな食と安全」を守りたい教育現場の理想と、「少子化と財政難」に直面する自治体の現実の乖離である。

持続可能な学校給食の運営を実現するためには、この理想と現実をすり合わせる具体的な方策を検討する必要があると考える。

1. 施設・設備の二極化

「ドライシステム導入の施設」と「深刻な老朽化の施設」

○ウェットシステムの施設での「ドライ運用」

昭和～平成初期に建てられた調理場は、床に水を流して掃除することを前提とした設計であり、排水口の配置やシンクの構造上、ドライ運用を行うためには調理従事者の負担増となっている。

○調理機器の配置による献立の格差

スチームコンベクションオーブンや真空冷却器など調理機器の配置状況により献立の格差が生じる。老朽化が深刻な施設では配置するスペースの確保が難しい。

特に真空冷却器の導入は食中毒発生リスク軽減に大変効果的である。

⇒ 格差を埋めるためのソフト面の工夫が求められる

2.「衛生管理基準の解釈を共通化する」

衛生管理基準を遵守するためには、調理従事者への教育が不可欠である。しかし、現場では調理員の高齢化や人手不足、民間委託やパート労働者中心の運営が進んでおり、調理従事者の定着とスキルの継承が課題となっている。

栄養教諭等においてもベテランの退職と若手の採用が進み、同様の課題がある。

**⇒ 衛生管理基準の解釈が共通化するような表記を検討
解説本での対応が必要**

* 爪ブラシの使用について

学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。

また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には**個人用爪ブラシを常備**すること。

* 検収責任者について

- 一 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。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 **検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。**

3. 厳格な温度管理と時間管理による制限

衛生管理基準では、加熱や冷却等各調理工程において厳格な温度と時間の管理が求められる。

これらを確実にクリアするため、複雑なメニューは敬遠さがちになり、献立のバリエーションが狭まる要因になることがある。また、安全性を最優先に「しっかり加熱」を徹底することと、食材の持ち味を生かした仕上げにジレンマを抱えることがある。

納品時の温度管理については、不測の事態の回避について提案する必要があるのではないかと考える。

**⇒ 衛生管理基準の解釈が共通化するような表記を検討
解説本での対応が必要**

* 施設の温度管理について

食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

給食室内の配膳室は調理場に含まれるが、校舎内の配膳室の扱いは？

* 調理後の解釈について

和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

調理後とはどのポイントとするのか？

* その他

- ・トイレの個室のドアの下に隙間はよいのか(解説P29)

- ・トイレ使用後の手洗いについて

 - ①個室内で着衣を整える前に手洗い⇒白衣を着衣前に手洗い

 - ⇒前室で手洗い⇒入室

 - ②個室内で着衣を整える前に手洗い⇒白衣を着る

 - ⇒前室で手洗い⇒入室

個室から出た後、白衣を着る前の手洗いは必要ないのか？

4. 前日調理の在り方

これまで、原則前日調理を禁止とし、生鮮野菜等の皮むきや切裁等も控えてきた。
これにより以下のような課題が生じている。

- 調理従事者の早朝勤務
- 野菜の使用量の減少
- 地場産物の活用が制限される

持続可能な学校給食の運営のために、地場産物の積極的な活用、深刻な人材不足への対応等、総合的な検討が必要

【キャベツ】

	食数	使用量	下処理時間	切裁時間	合計
単独調理場	約600食	21kg	52分	12分(手切り)	64分
共同調理場	約4, 500食	158kg	39分	14分(スライサー)	53分

【小松菜】

	食数	使用量	下処理時間	切裁時間	合計
単独調理場	約600食	20kg	38分	15分(手切り)	53分
共同調理場	約4, 500食	145kg	48分	10分(スライサー)	58分

【玉ねぎ】

	食数	使用量	下処理時間	切裁時間	合計
単独調理場	約600食	54kg	67分	32分(手切り)	99分
共同調理場	約4, 500食	150kg	46分	8分(スライサー)	54分

前日調理の考え方について

給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。

学校設置者が基準に照らして適切な衛生管理が確保出来ると判断する場合には、基準に記載されている以外の方法を一律に排除するものではありません。

(令和元年12月9日付け事務連絡)

どこまで可能に
できるのか？

切裁

洗浄

皮剥き

安全と理想のバランス

学校給食衛生管理基準を緩めることは食中毒のリスクを高めるため、簡単にはできません。

しかし、「完璧な安全マニュアル」を作成しても、現場において実現可能なものでなければ、調理従事者の疲弊、献立の魅力低下、そして学校給食そのものの維持困難という別の危機を招いてしまいます。

この有識者会議でみなさまとともに、安全性の維持と持続可能な学校給食の実現に向けた、新たな「学校給食衛生管理基準」へのアップデートを検討したいと考えます。