

**「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する検討に向けた
関係団体からのヒアリング及び意見聴取の結果について**

- 学校給食衛生管理基準の改正に当たり、現行基準における課題を踏まえた基準の在り方に関する意見等を把握するため、また、限られた会議時間の有効活用を図りつつ、各分野の専門的な知見やそれぞれ異なる事情を考慮するため、関係団体からのヒアリング及び書面による意見聴取を行うことが第2回会議で決定された。
- ヒアリング対象については、以下の通り決定されたところ、一般社団法人 全国農業協同組合中央会については、有識者会議への出席について辞退したい旨の申し出があったため、計5団体から実施することとした。

【ヒアリング対象】

- **学校関係者**
全国学校栄養士協議会
- **生産者団体**
公益社団法人 日本炊飯協会
全日本パン協同組合連合会
一般社団法人 Jミルク
一般社団法人 全国農業協同組合中央会
一般社団法人 大日本水産会
- また、書面による意見聴取については、事務局において下記団体に対して実施した結果、次頁以降のとおり、意見が寄せられたので報告する。
※重複する意見や類似の主旨については、適宜集約して掲載している。

【書面による意見聴取対象】

- 全国給食事業協同組合連合会
- 公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会
- 学校給食用食品メーカー協会
- 一般社団法人 全国消費者団体連絡会

学校給食衛生管理基準該当箇所：第 2.1.(2).④.一 「冷蔵及び冷凍設備」

意見提出者：全国給食事業協同組合連合会

意見・要望内容

現行基準には「冷蔵及び冷凍施設は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。」といった記載があるが、学校給食の提供現場においては、食数に応じた十分な冷蔵・冷凍保管設備を有していない施設が存在するとの声が寄せられている。

保管設備が不足している場合、原材料や加工食品の多くを当日朝に納品せざるを得ず、交通障害や災害等の不測の事態が発生した際には、学校給食の安定供給に支障を来すだけでなく、納入業者にも大きな負担が生じる要因となっている。

一方で、食数に応じた適切な保管スペースが確保されていれば、前日納品が可能となり、配送の時間的分散による物流負担の軽減や、人手不足への対応にもつながる。また、納品トラブル発生時のリスク低減にも寄与し、持続可能な学校給食の運営体制の構築に資するものと考ええる。

ついては、本基準の趣旨が十分に実現されるよう、食数に応じた冷蔵・冷凍保管設備の整備について、改めて周知・啓発を図っていただくとともに、必要な環境整備を推進していただきたい。

学校給食衛生管理基準該当箇所：第 3.1.(2).②.五 「食品納入業者」

意見提出者：全国給食事業協同組合連合会

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

学校給食用食品メーカー協会

意見・要望内容

現行基準には「原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。」との記載があるが、加工食品についても納品の都度、微生物及び理化学検査の結果提出を求められる場合があり、製造メーカーや納入業者側の事務作業が煩雑になっている。加工食品については通常、製造メーカーが出荷前に必要な検査を実施し、安全性を確認したうえで出荷していることを前提に、検査結果の提出を毎回求めるのではなく、提出を省略できる運用としていただきたい。

現行基準には「製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、または生産履歴等を提出させること。」といった記載があるが、学校給食会におけるルールとして、公的な検査結果報告書や合理的とは思われない複数の検査結果報告書を求める事例が生じていることから、当該記載について「メーカー等が実施する科学的に合理的な検査報告書について求める」としていただきたい。

学校給食衛生管理基準該当箇所：第 3.1.(2).③.一 「食品の選定」

意見提出者：公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

一般社団法人全国消費者団体連絡会

意見・要望内容

現行基準には、「食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。」との記載がある。

しかし、学校給食の提供にあたり、冷凍食品を過度に忌避する自治体も存在しており、そのことが給食調理現場の人手不足等の課題解決を阻害する一因となっている。

このため、現在の学校給食の実情を踏まえ、当該記載から「過度に加工したものは避け」を削除していただきたい。

学校給食衛生管理基準該当箇所：第 3.1.(2).③.二 「食品の選定」

意見提出者：公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

一般社団法人全国消費者団体連絡会

意見・要望内容

現行基準には「有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品」といった記載があるが、学校給食の提供にあたり、過度に添加物（うま味調味料を含む）を忌避する自治体も存在するといった事象が生じていることから、当該記載について「厚生労働省により使用を認められ、適正に使用されている食品添加物等（うま味調味料を含む）は除く」としていただきたい。

現行基準には、「可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。」との記載がある。

しかし、学校給食の提供にあたり、特定の原産国を過度に回避する傾向が生じており、諸物価が高騰する中、食品（給食）の価格低減にも支障が生じている。

このため、当該記載については、「食品表示基準に基づく原料原産地表示を確認する。」という内容に留めていただきたい。

学校給食衛生管理基準該当箇所：第 3.1.(3).一 「食品の検収・保管等」

意見提出者：公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

意見・要望内容

現行基準には、「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。」との記載がある。

しかし、この項目を理由として検収業務を簡略化するため、学校側から同一日付・同一ロットでの納品を求められる事例が生じている。その結果、同一日付・同一ロットでないことを理由に納品できないケースが発生し、メーカー・納入業者においてフードロスが発生している。このため、フードロス削減の観点から、「納入する食品について、同一日付・同一ロットであることを求めない」旨の一文を加えていただきたい。

さらに一部の学校では、同一日付・同一ロットで納入されなかった場合の保存食の予備分を納入業者側の負担とする例もあり、近年の物価高騰による負担増と相まって、納入業者の経営を圧迫する要因となっている。「同一日付・同一ロットで納入されない場合においても、保存食の予備分を納入業者の負担としないよう配慮すること」等の文言を加えていただきたい。

学校給食衛生管理基準該当箇所：第 3.1.(3).三 「食品の検収・保管等」

意見提出者：全国給食事業協同組合連合会

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

学校給食用食品メーカー協会

意見・要望内容

現行基準には「食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。」といった記載があるが、実際の運用においては、冷凍食品その他の加工食品についても当日納品を求められる事例が見受けられます。今回実施した会員へのヒアリングにおいても、同様の運用が行われている実態が確認されています。

一方、多くの納入業者は自社配送を行っており、近年の深刻な人手不足により、限られた時間帯に集中する朝の納品業務の負担が増大しています。その結果、時間的制約の中での配送を余儀なくされ、安全面への懸念も生じています。また、配送車両の故障、交通障害、自然災害等の突発的な事象が発生した場合には、当日の食材供給に大きな影響を及ぼすリスクがあります。

加工食品や冷凍食品の中には、適切な温度管理下で一定期間保管が可能なものも多く存在します。こうした食品については、前日に受け入れを行うことにより、使用食材の確実な確保が図られるとともに、当日の検収作業や調理準備作業の平準化・効率化にもつながります。また、交通障害等の不測の事態が発生した場合においても、給食提供の継続性を高める効果が期待されます。

このため、適切な保管環境及び衛生管理が確保されることを前提として、冷凍食品その他の保管可能な加工食品については前日納品を可能とし、必要に応じて推奨するような記載のご検討をお願いしたい。

学校給食衛生管理基準該当箇所：第 3.1.(4).⑤.一 「廃棄物の処理」

意見提出者：全国給食事業協同組合連合会

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

意見・要望内容

現行基準には「廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること」とあり、廃棄物は調理場内の食品や非汚染作業区域と明確に区分し、衛生的に管理することが求められている。

しかしながら、一部地域においては、食品納品時に使用したダンボールやデザート容器等を次回納品時に回収する事例があるとの声が寄せられている。この場合、食品を積載した車両に使用済みダンボールや容器を積み込むこととなり、食品と使用済みダンボールや容器が同一車両内に存在することから、食品への衛生面での影響が懸念される。また、食品と廃棄物等を明確に区分し、衛生的に管理するという基準の趣旨とも整合しない運用となるおそれがある。

ついては、学校給食の廃棄物（ダンボール、デザート容器、缶等）については、廃棄物の処理及び清掃に関する法律に則り、専門事業者への委託等により適切に処理することを明確化していただきたい。

学校給食衛生管理基準該当箇所：第 3.1.(6).②.一 「保存食」

意見提出者：全国給食事業協同組合連合会

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

学校給食用食品メーカー協会

意見・要望内容

現行基準には「保存食に関して～納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。」と記載があるが

現行の「学校給食衛生管理基準」では、製造年月日又はロットが異なる食品の納入を想定し、それぞれについて保存食を採取することが求められており、同一商品の賞味期限を統一して納入することまでは規定されていないと理解しております。

しかし、学校給食現場では、保存食管理や記録業務の簡素化を目的として、同一商品について製造年月日、ロット又は賞味期限の統一を納入条件とされるケースが見受けられます。その結果端数等で在庫された商品のロスが発生してしまいます。

食品メーカーにおいても、同様に在庫された商品が賞味期限統一要求への対応により、日付逆転のリスクが生じ、滞留した商品は正規販売ルートでの販売が困難となり食品ロス発生の要因となっています。

一方、食品メーカーでは統一された品質管理基準のもとで製造・出荷が行われており、賞味期限の違いのみをもって食品の安全性や品質に差異が生じるものではありません。さらに、近年は製造・出荷・納品に関する記録管理システムの整備が進み、製造年月日、ロット番号及び賞味期限ごとのトレーサビリティが従来以上に確保されています。

このため、必要な賞味期限が確保されており、検収時に賞味期限等の確認及び記録が適切に行われることを前提として、保存食の運用について、賞味期限ごとの保管を求め取扱いの見直しをご検討いただきたい。

学校給食衛生管理基準該当箇所：現行規定にない事項

意見提出者：全国給食事業協同組合連合会

意見・要望内容

現行基準に直接該当する項目がなく、また本要望の趣旨とは異なる内容かもしれませんが、現場における課題として記載いたします。

現在、商品納入時（入札・採用時）に提出を求められる商品規格書については、メーカーが作成した規格書で対応可能な自治体がある一方、自治体独自の様式による提出を求める自治体もある。そのため、同一商品であっても自治体ごとに異なる様式へ転記・作成する必要が生じており、納入事業者やメーカーの負担となっている。

このため、商品規格書において必要となる基本的な情報を整理・集約し、全国的に活用可能な推奨フォーマットを作成することについてご検討いただきたい。なお、地域の実情等により追加項目が必要な場合には、自治体独自の要件を別添資料等で補完する運用とすることで、規格書作成業務の効率化や事業者負担の軽減につながるものとする。

学校給食衛生管理基準該当箇所：現行規定にない事項

意見提出者：公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

意見・要望内容

現行の「学校給食衛生管理基準」には規定がございませんが、今後の見直しの機会に際し、下記の事項について追加をご検討賜りますよう、要望申し上げます。

① アレルゲンについて

加工食品のアレルゲン表示及びコンタミネーションに関する規格書への記入については、消費者庁のガイドライン「加工食品のアレルギー表示ハンドブック（事業者用）」に沿った対応をお願いいたします。

② 遺伝子組換え食品について

現在、国内で流通している遺伝子組換え作物は、ご承知のように食品衛生法に基づく安全性審査を経ております。表示の対象となる農産物及びこれを原料とした加工食品については国により安全性が確保されていることから、過度な忌避につながることをのぞき、見直しをお願いいたします。

また、規格書等の提出についても、消費者庁のガイドライン「知っていますか？ 遺伝子組換え表示制度」に沿った対応をお願いいたします。

③ 食材の「規格書」について

現在、学校設置者ごと、学校ごとに独自の書式で食材に関する「規格書」の提出を求める例が多数存在しております。納入業者及び食材生産者においては、その都度、内容を転記する業務が発生しており、多大な負担となっております。

しかも、転記の過程における記載ミスも複数報告されており、食品衛生上の観点からも看過できない問題となっております。

つきましては、文部科学省において規格書の統一書式を制定いただければ、現場の業務改善及び転記ミスの防止に大きく資するものと存じます。ぜひご検討賜りますようお願い申し上げます。

学校給食衛生管理基準該当箇所：現行規定にない事項

意見提出者：一般社団法人全国消費者団体連絡会

意見・要望内容

1. 科学的根拠に基づいた合理的で効果的な基準の見直しを求めます

現行基準の制定から 17 年が経過し、社会環境は大きく変化するとともに、科学的知見の進歩にはめざましいものがあります。食中毒の原因菌やノロウイルス等に関して、最新の科学的知見を反映した効果的な対策へアップデートしてください。一方で、現場に過度な負担を強いるような厳しすぎるルールについても見直しが必要です。有識者会議で取り上げられている意見を精査し「現場が毎日確実に実行できること」を最優先とした「科学的で適正なルールへの見直し」を求めます。これにより、過度な調理工程による現場の疲弊を防ぎ、安全性の確保を最優先とした上で、調理工程で生じる食品ロスの削減を両立できるような持続可能な基準としてください。

2. 多様化するすべての運営様式に適合する確実な衛生管理基準の確立を求めます

学校給食は、自校方式やセンター方式、民間委託、デリバリーなど、提供される環境や運営様式が極めて幅広いのが実態です。深刻な人手不足や、施設の老朽化、近年の猛暑による室温上昇など、厳しい現実を抱えるどの現場であっても、確実に実行・遵守できる衛生管理基準が重要です。予算の確保と設備投資の支援をセットで、どのような環境でも確実に子どもの食の安全が等しく担保される衛生基準を策定してください。また、食の安全を守り食中毒リスクを根本から低減するには、現場の人員と時間の確保が不可欠です。アレルギーの個別対応等による現場の負担も考慮しながら、労働環境改善の目線に立った基準の見直しを求めます。

3. 多様なステークホルダーによる継続的なリスクコミュニケーションの実施について

安全安心な給食運営には、学校、納品事業者、調理員、アレルギーを持つ子どもの保護者など、立場が異なる多様な関係者が課題を共有し、コミュニケーションを深めることが重要です。本音で話し合える継続的な対話の場を各現場において実践し、制度化してください。お互いの状況や、現場が受け入れられる限界を理解し、社会全体で給食を支え合う信頼関係を構築することが、子どもの安全な食環境につながると考えます。