

平成30年度 衛生管理について

学校給食の衛生管理は「学校給食衛生管理基準」(文部科学省・学校給食法第9条)に基づいて実施している。「学校給食衛生管理基準」はHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点)の考え方に基づき、食品の納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる危害を極力少なくするための衛生管理の基準を定めている。「学校給食の管理と指導(7訂版)」(愛知県教育委員会)にも則って、安全で安心な学校給食を実施している。あま市での対応は以下の通りである。

○ 衛生管理体制

- ・ 問題が起こった時に迅速に対応できるよう、連絡体制図を作成している。
- ・ 栄養教諭・学校栄養職員を施設の衛生管理責任者として定め、衛生管理の徹底に努めている。

○ 学校給食施設及び設備

- ・ 年1回、一宮保健所の衛生監視指導を受けている。
- ・ 当市の給食施設は、3センターとも老朽化が進んでいるが、可能な範囲で施設を修繕し衛生管理基準を満たすようにしている。また、ハード面で容易に改善できないところは、調理員や栄養教諭・学校栄養職員が作業内容を工夫することにより基準を満たすように努めている。

○ 調理の過程等

- ・ 献立作成は、各施設設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、作業工程及び作業動線が衛生的になるよう配慮している。
- ・ 物資選定委員会を開催し、給食で使用する食品を選んでいる。
- ・ 検収責任者が食品の納入に立ち会い、点検・記録を行う。
- ・ 食中毒予防の4原則である、病原菌やウィルスを「持ち込まない」「拡げない」「加熱する」「つけない」を全ての給食従事者が徹底できるよう、調理員と栄養教諭・学校栄養職員が話し合い、衛生面に対する意識の継続を図っている。
- ・ 学校給食日常点検票に基づき異常がないかを作業前後に点検し、記録を残している。
- ・ 作業動線図、調理作業工程表を作成することにより、作業内容や衛生的ポイントを事前に理解するようにし作業をしている。
- ・ 調理前と調理後に使用水の塩素濃度や異物混入、異臭などを確認し、記録を残している。
- ・ 保存食は、毎日、原材料と調理済み食品を食品ごとに50g程度ビニール袋に入れ、専用冷凍庫に-20度以下で2週間以上保存している。

○ 学校給食従事者

- ・ 栄養教諭・学校栄養職員、調理員ともに愛知県教育委員会や海部教育事務所主催の衛生管理研修会に参加し、最新情報や知識の習得に努めている。
- ・ 健康状態を、休日・長期休業日も含めて個人ごとに記録し、健康管理を行っている。

- ・ 検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O-157）を毎月2回実施し、感染症による食中毒の予防を行っている。また今年度よりノロウイルス検査の流行期（10月～3月）に月1回検便検査を実施している。

○ 検査・点検

- ・ 学校薬剤師に依頼し、年3回、食器残留物検査及び定期衛生検査を実施している。
- ・ （公財）愛知県学校給食会検査課に依頼し、調理機器や器具のふき取り検査を実施している。その検査結果を踏まえ、作業内容の見直しを図っている。
- ・ （公財）愛知県学校給食会検査課に依頼し、使用食品の細菌検査・理化学検査等を実施して、食品の安全性を確認している。