

令和4年度第4回堺市学校給食安全衛生運営会議 会議録

日 時	令和4年12月23日(金) 午前10時00分～午後12時
場 所	堺市役所高層館20階 第1特別会議室
出 席 者	委員：齋藤委員、加瀬委員、滝本委員、金岡委員、西川委員、西谷委員 事務局：教育委員会事務局職員 傍聴者：0名
案 件 等	1 令和4年度調理場実地確認の意見交換及び質疑応答 2 その他
資 料	調理場確認結果（日置荘西小学校、金岡南小学校）
会 議 内 容	
事務局	<p>&lt;開会&gt;</p> <p>1 <u>令和4年度調理場実地確認について</u></p> <p>&lt;資料に基づく説明&gt;</p> <p>&lt;各委員の意見&gt;</p>
西川委員	<p>2校とも非常に意識が高いと感じました。</p> <p>堺市はかつて O157 がありましたので、安全衛生という観点では今後も非常に意識を高く持っていただけることと思います。</p> <p>実地調査が調理場だけだったことについては、他も見たいなという気持ちがありました。</p> <p>たとえば、調理が終わった後、子どもたちが口に運ぶまでの管理であるとか、衛生面の意識がしっかりできているのかというところが気になりました。</p> <p>来年度はそういったところも調査する機会を提供していただければと思います。</p>
西谷委員	<p>1校目（日置荘西小学校）が古いと聞いていましたが、とてもきれいでびっくりしました。</p> <p>設備の老朽化が見られるかと思いますが、設備が古いことが原因（老朽化による壁材のはがれ等）で異物混入が発生しないよう、指摘されたところは、予算の問題があるため、すぐには難しいと思いますが、直せるところは早急に直していただきたいと思います。</p>

<p>金岡委員</p>	<p>2校目（金岡南小学校）に関しては、調理員が多すぎるのか、物が落ちたことにすぐに気が付かない、段ボールのフックみたいな物が落ちていたり、調理員が多すぎて、見える物も見えなかったりするのかなと思いました。もう少し周りの状況も見てくれたらいいかなと思います。</p> <p>2校とも丁寧に使っておられると思いました。</p> <p>日置荘西小学校は特に、築40年とは思えない丁寧な使い方をされていたと思います。</p> <p>堺市は、衛生管理の点検について、年に1回は学校をまわっているのでしょうか。教育委員会が行くのでしょうか。</p>
<p>事務局</p>	<p>施設の点検という意味ですか。</p>
<p>金岡委員</p>	<p>衛生管理の巡回指導など。</p>
<p>事務局</p>	<p>栄養教諭・栄養職員がいる学校はその者が担当し、栄養教諭・栄養職員のいない学校は、学校給食課の栄養士が巡回し、随時抜き打ちで点検を行っています。</p>
<p>金岡委員</p>	<p>学校で、たとえば月1回、教頭、給食主任の先生などがチェックされているのであれば、網戸の破れなどは気づけたと思います。</p> <p>指摘事項は些細なところばかりなので、そのあたりの確認もしていただけたら、今回のような指摘はあがらなかったと思います。</p> <p>2校目（金岡南小学校）は、調理場もそれなりに広く、釜のサイズが大きかったり、食材を置く台もたくさんあり、西谷委員がおっしゃられたように、調理員がたくさんいるように感じました。</p> <p>丁寧に使っておられたと思います。</p> <p>鏡の位置について、私から指摘させていただきましたが、上に設置してしまうと、小柄な調理員さんは全然映らないという状況になってしまいます。</p> <p>たとえば、横に壁があれば、横でもいいですよと、とにかく見える位置に設置する、ということをお伝えさせていただきました。</p> <p>もちろん、更衣室を出る際に鏡で確認しますが、常時確認されるので、新しく造られる調理場では、意識した方がいいかなと思います。</p>

加瀬委員	<p>感染症の観点から見ると、2校とも衛生管理をしっかりされていると思います。</p> <p>先程のお話でありましたけども、O157があり、その後、非常に努力されてきて、食中毒は出ないような状況になっていると思います。</p> <p>個人的な意見ですけども、全部（食材に）熱を通した給食をだす、というやりかたは、もうそろそろ違う方向で検討されてもいいのではと思います。</p> <p>あとは、老朽化した設備をいかに改築していくかということになると思います。新しい調理場については、ご意見もほとんどなく、動線も考えて造られています。古い調理場はどうしても動線がうまく回るようにはなっていない</p> <p>古い調理場をどのくらいの頻度で改築するか、子どもの人数などいろいろあるため、難しいとは思いますが、やはり、新しくなればなるほど、衛生管理ができやすくなっています。</p> <p>防鼠・防虫についても、新築は密閉しても大丈夫な構造になっていますが、古い調理場はそうはなっていないため、ゴキブリが入らないようにするというのは不可能です。</p> <p>ただし、現実問題、ゴキブリが病原体を運んだことにより食中毒になった事例というのは、ここ最近はないと思います。</p> <p>ゴキブリが入ること自体にどれくらい問題があるか、というのはあるが、建物の中にゴキブリが入るのは決して気持ちがいいものではありません。</p> <p>ただ、古い構造であれば仕方がないとも思いますので、いかに施設の改修をしていくかが、これからの問題かなと思います。</p> <p>運営は非常に良くされていると感じました。</p>
滝本委員	<p>皆さんがおっしゃっていただいたことで意見は出揃っているのですが、資料を見てもやはり古いところはたくさん指摘があり、新しいところはあまりない、古いところは改善すべきポイントが多いということが一般的にあるのかなと思いました。</p> <p>調理場確認結果は調理場の現場の人達はチェックしているのですか。</p>
事務局	<p>まったく同じ項目ではありませんが、毎学期開始前に問題ないか各現場でチェックしています。</p>

滝本委員	<p>(資料) 右側の確認事項で書いていると具体的でわかりやすいと思います。例えばペンキがはがれていないか、パッキンの劣化を見落とししていないか、全部は書けないと思いますが、見落としがちなので、ご注意ください、と情報共有してあげると親切かと思います。</p> <p>もう1点は、加瀬委員もおっしゃったように、もうそろそろ(食材に)熱を加えないという方向性で安全性を考えてもいいかと思います。栄養の面から良いかなと思います。</p> <p>このまま続けていただいてもいいですが、別の方法もご検討いただけたら、と個人的には思います。</p>
斎藤座長	<p>日置荘西小学校、古い施設なので、調理されている方も作業する上で大変かと思います。</p> <p>他県の学校を見ました中でも、一度に改修できていないのが現状です。古いから一概に事故の確率が高いということではないので、一般衛生管理、ソフト面で、調理従事者の方に研修していただきながら、市の財政を考えながら、新しい調理場に切り替えていくというやり方が一番スムーズかと思います。</p> <p>ただすべて一度にできないので、どのように、働いている皆さんと共有しながら衛生対策をとるか、というところに尽きると思います。</p> <p>皆さんの意見を聞いていると、あきらかにハード面とソフト面の問題があると思います。</p> <p>ハード面は当然お金の問題がありますが、計画的に市として進めていただければありがたいです。</p> <p>ソフト面は、働いている人にいかに意識を持っていただくかが重要になってきます。</p> <p>教育委員会としても、調理員に対する衛生教育に対する意識をもっていただくのがいいと思います。</p> <p>やはりみなさん、どうしても視線が前にいくので、上から落ちてくるとか、上の方はなかなか見えません。ですから今回たまたま上の方のペンキはがれが見つかった。</p> <p>どこの保健所でも同じですが、食中毒の件数は多くなく、1番多いのは異物混入です。ペンキのはがれ、何かの機械のかけらが入っていたりなどいろいろです。</p> <p>今年、給食会社から聞いている中でも、やはり異物混入の問題が非常に</p>

事務局	<p>多かったと聞いています。</p> <p>保健所の指導についても、健康被害につながる異物は大変重要視しているが、髪の毛など、不快感につながるような異物はあまり重要視していない。なぜなら健康に被害がないから。</p> <p>ただ気持ち的には嫌ですよ。特にお子さんならそれで嫌いになることも結構多いので、その辺の対策も、調理員の方には意識を持っていただくことが大事です。</p> <p>先程滝本委員がおっしゃっていたように、フィードバックすることで安全対策につながると思います。</p> <p>2社、いろいろご苦勞されながら、上手に取り組んでいると思いますが、よりリスクを下げるという意味では、そういった点に注意していただければと思います。</p> <p>ご意見を頂戴しました部分については1月初めの調理員対象の説明会でしっかり伝達、フィードバックし、現場で活かしてもらえるように今後も進めていきたいと思っています。</p>
斎藤座長	<p>ほかにご意見ございませんか。</p>
西川委員	<p>今後、全員喫食制中学校給食での生ものの提供の検討はされているのでしょうか。</p>
事務局	<p>小学校給食の調理場でも設備が整っていないという点もあり、給食センターにおいても、大量に調理するという観点では生ものをだすのは非常にリスクが高いと考えております。</p> <p>学校給食衛生管理基準では生ものを絶対に出してはいけないとは書かれていないが、実際のリスクを考えた上で、やはり基本は加熱調理でいきたいと考えております。</p> <p>給食センターでは、スケールメリットを活かして、真空冷却機を導入し、加熱したものを一気に冷やす調理ができますが、基本的には小学校も中学校も加熱調理と考えております。</p> <p>まずは安全に提供するのが第一。</p> <p>ただ、ご意見として頂いたので、研究は行っていきたいと思っています。</p>

加瀬委員	<p>生ものだからダメ、ということではないというのが私の意見です。          酢の物をだすとかは可能じゃないかと思います。          加熱してないものを全く食べないのは子どもにとってどうか、とも思          います。          加熱なら大丈夫というわけではありません。取扱いに対する意識の問          題になります。</p>
斎藤座長	<p>あきらかに昔に比べると食中毒件数も大きく減っています。          原因の菌の種類も変わってきています。          給食会社も常に意識してやっておられるのが現状。          ただリスクがゼロになるわけではないので、そこをどうおさえていく          かということかかと思っています。</p> <p>調理の現場では、細菌とウイルスというものをあまり理解されていな          い人が多いです。          今回コロナウイルスが出てきたとき、皆さんの意識ではばい菌のレベ          ルから変わっていないようなところがあります。          ウイルスはそういうものではないので、調理員の皆さんにはしっかりと          教育していただかないといけない。          食中毒予防のノロウイルスの話をする前に、まずノロウイルスとはど          んなものか知ってもらう方がいい。</p> <p>食中毒講習会でも、手を洗うなどの健康管理など言われるが、どうい          う性質を持っているからどう気を付けないといけないのか皆さん理解さ          れていないところが多いです。          そのことを今後は教育委員会の方でも調理員の方に情報提供していく          べきです。</p> <p>RNA ウイルスは変異しやすいのです。インフルエンザウイルスもコロ          ナウイルスもそうです。          ノロウイルスも変異しやすいので、基本的に対策が難しい。          そういった特性を持っているということも踏まえて、現場の方が理解          していけば接し方も変わる。</p>
加瀬委員	<p>意識を高く持っていただく。それに尽きます。          今回のコロナで浸透したと思いますが、体調が悪ければ絶対に家から</p>

<p>齋藤座長</p>	<p>出ない、という時代になって、その時に、人がいないのをカバーできるのかが問題にはなるのですけども。</p> <p>意識としては、やはり体調が悪ければ調理場に入らない意識を持っていただく、それをいかに実行可能なものにするのかが重要かと思います。</p> <p>今までの食中毒対策は菌を抑えるレベルでしかなかったのが、ウイルスは人対策が必要になってきました。人がいわゆるキャリアになるから難しい。</p> <p>ノロウイルスはいわゆるエンベロープを持ってないので、アルコールがきかない。インフルエンザやコロナウイルスはエンベロープを持っているから、アルコールが有効。</p> <p>けどノロウイルスにはそれがないのでアルコールが効かない。そういったところを理解していくと、これはこうだから気を付けよう、となります。</p> <p>今、コロナでアルコールを入りに置いていますが、本来アルコールは手が汚れていると効かない。手をきれいに洗ってからアルコール消毒しましょうというのが本来です。</p> <p>そういったところを作業している方にきっちり理解していただきながら取り組んでいただかないといけない。</p> <p>こういうことだからこれが有効、というような説明があれば、皆さんも意識が変わると思うんです。</p> <p>よく質問を受けますが、手を洗う回数は何回がいいですかと聞かれますが、回数の問題ではなく、洗う必要のあるときはいつか、そういったところも意識していただかないと、ソフト面というのはクリアできないかと思います。</p> <p>ハード面もお金をどこまでかけるのかが難しいので、計画的に進めないと仕方がないところもありますが、ソフト面は一人ひとりが意識を持たれたら変わる。</p> <p>ウイルスというのはどういったものか理解してやらないと、他のウイルスがでてきたときに対応できない。</p> <p>コロナみたいな、インフルエンザも同じですけど、健康だけでもウイルスを持っている方がおられる。なかなか見えないので対策が難し</p>
-------------	--

事務局	<p>い。</p> <p>そういうところも教育しながら、皆さんで共有していくのが、ある意味有効かなと思います。</p> <p>調理員への教育は学期ごとに行っています。</p> <p>ノロウイルスの特性も説明しながらやっております。</p> <p>特にノロウイルスは他の細菌による食中毒とは対策が全然違うので、流行期前までに会社で研修も行うように指示しており、その報告ももらっています。</p> <p>そういった知識の部分もしっかり調理員に教育できるように、今後も進めていきたいと思います。</p>
斎藤座長	<p>ありがとうございます。ほかに何かございませんでしょうか。</p> <p>〈意見なし〉</p> <p>なければ、事務局から説明ありましたように、教育でありますとか、計画的に進めていくという対応をしていただくということでもよろしいでしょうか。</p> <p>〈了承〉</p>
事務局	<p>〈今後の流れについて説明〉</p> <p><u>2 その他</u></p> <p>〈案件なし〉</p>
斎藤座長	<p>今後の予定は。</p>
事務局	<p>来年2月頃に意見等まとめて今年度のまとめとさせていただきます。</p>
斎藤座長	<p>これで本日の議題はすべて終了しました。事務局に進行をお願いします。</p>
事務局	<p>これで第4回堺市学校給食安全衛生運営会議を終了いたします。</p> <p>〈閉会〉</p>