

千葉県学校薬剤師会研修会 報告

千葉県学校薬剤師会
常任委員 大塚 昌孝

平成 25 年 3 月 3 日、千葉県薬剤師会会議室にて「千葉県学校薬剤師会研修会」が行われ、千葉県内各地より 120 名の会員にご参加いただきました。

第一部では、千葉県教育振興部学校安全保健給食室給食班副主査 中里亜子先生より「学校給食の衛生管理について」ご講演いただき、栄養士の先生方が毎日どのようなことに気をつけて給食を作られているか、栄養士の先生の視点から教えていただきました。

給食室はHACCPシステムの考え方を基に作られ、調理後の食品は2時間以内に提供できるように努められています。これは微生物の数は調理後2時間後以降に一気に増えると言われているため、食中毒防止の観点から喫食時の微生物数をできるだけ少なくする必要があります。食材を地面に近い所におく危険性や水はね防止や調理員への体の負担を考え置台を60cm以上にしなくてはならないこと、保存食の不適切な例、なぜドライシステムが必要なのか、作業区分ごとの履物の交換の必要性、作業区分ごとのエプロンの変更、中心温度計が汚染源にならないように無造作に置いておかない、ゆで物の温度の確認時お湯の温度を測っていないか（網で引き揚げて食品の中心温度を測る）、段ボールは調理室無いに持ち込まない、はね水防止のためホースの水で汚れを流さない、調理用エプロンの上に汚染作業用のエプロンの重ね着はしないなど、調理場内の様々な注意点について写真を交えて非常に分かりやすく解説していただきました。私達学校薬剤師は給食室の設備や衛生状況について検査を行っていますが、今まで霽がかかっていたものがスッキリしたようで、今後の衛生指導に大変参考になりました。

第二部では、くすり教育について山梨県学校薬剤師会会長の須藤一先生に「薬の正しい使い方教室」のおさえるべきポイントと、薬剤師としてよりよい教育成果に貢献できるポイントの2つの観点から御講演いただきました。

その後、パネルディスカッション形式にて、実際にくすり教室を実施されている千葉市薬剤師会の大野定行先生・千葉県薬剤師会会長の麻生会長より、実際に授業を行う際の工夫や心がけを発表いただき、千葉県教育庁教育振興部学校安全保健給食室 春田先生より授業の展開例や関係教職員との連携について、今後の学校薬剤師への期待も込めてお話いただきました。

参加している先生方も「給食室の衛生管理」と「くすり教育」の二本立てで、盛り沢山の一日になったのではないのでしょうか。くすり教育については、今後先生方の薬の知識を子供たちに伝えていくことが期待されています。