

千葉県学校薬剤師会第 45 回総会及び研修会報告

千葉県学校薬剤師会
常任委員 並木 佳久

6月4日(日)総会において、平成28年度の活動報告及び決算報告が行われたのち、平成29年度の事業計画及び予算が執行部より説明された後、賛成多数により承認された。

総会終了後、船橋市立坪井中学校 学校栄養職員 岩島由美子先生より「学校給食における衛生管理」についてご講演を頂いた。

学校給食衛生管理基準(平成21年4月1日施行)総則にて、学校給食を実施する教育委員会等は、自らの責任において、必要に応じて保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点)の考え方に基づき単独調理場、共同調理場、並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること、定められている。安全で安心な学校給食実施のため、「学校給食衛生管理基準」は「学校給食法」に位置付けられ、学校給食関係者は、学校給食法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努めることが求められている。

衛生管理を充実させるための手順として、設置者・管理者が行うべき施設・設備面(ハード面)の整備手順を重要度順6 Stepに分けられ対応されている。

Step1: 作業区分の明確化(汚染作業区域と非汚染作業区域が人や台車が行き来できないようになっているか、履物等の区別がされているか)

Step2: ドライ使用及びドライ運用(常に床が乾いた状態でドライ運用できているか、また軽装で作業できているか)

Step3: 手洗い設備の充実(十分な数の手洗い設備、温水対応かどうか)

Step4: 検収室の設備(十分な広さの検収室の確保)

Step5: 作業動線の確保(作業動線の単純化、可動式の機械及び機器)

Step6: 調理従事者専用トイレの設備(手洗い設備がある従事者専用トイレの設備) など項目において、多数の確認項目が存在している。これらの確認項目に対し、我々学校薬剤師が、新しい目でチェック・指摘及びアドバイスする必要があるとの事であった。併せて調理従事者の衛生管理意識の向上(ソフト面)についても説明された。

また、日常の衛生検査として、以下の項目などを毎日点検している。

- (1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、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が記録されていること。
- (2) 食器具、容器及び調理用器具は、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、適切に保管されていること。
- (3) 使用水は、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され記録されていること。

- (4) 食品については、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、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われ記録されていること。
- (5) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
- (6) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。必要に応じて消毒されていること。
- (7) 加熱、冷却が適切に行われていること。加熱すべき食品は加熱されていること。その温度と時間が記録されていること。
- (8) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
- (9) 保存食は、適切な方法で2週間以上保存され記録されていること。
- (10) 学校給食従事者の健康状態を毎日点検し、これらが記録されていること。

その他、洗剤に記名の有無、また清掃（床の汚れ、機器上部の埃、排水溝の食品残渣の有無等）が行き届いているかどうか等の確認もしなければならない。

学校給食衛生管理の維持増改善を図るため、また子供たちの給食を食べているときの笑顔の為に定期検査・臨時検査実施時に我々学校薬剤師がより積極的に協力し、指導・助言する必要があると感じた研修であった。



総会の様子



岩島 由美子先生