

食の安全に関わって…現在の学校給食

今の日本の学校給食に係る管理体制は、過去の悲しく苦く辛い教訓をもとに至っていません。平成8年は、学校給食において大変な年でした。全国では157の集団感染が多発し、被害は、発生件数179件、患者数14,488人、死者8人。連日の報道で多くの人々に0157の危険性を知らしめました。

5月28日 - 岡山県邑久小学校・幼稚園の児童等に集団下痢症が発生し、検査の結果0157が原因と判明、死者2名、有症者は468名にのぼりました。7月13日 - 大阪府堺市の小学校90校、養護学校2校において、学校給食による学童の集団感染が発生、患者総数は9,523名に上り、791名が入院。うち121名が溶血性尿毒症症候群を発症し、学童3名が死亡、長く後遺症が残った子もいます。学校給食の安心安全、信頼が根本から揺らぐ大惨事でした。この一連の件を契機に、学校給食の衛生管理の徹底、食材納入時の食品チェック、温度計を使った中心温度の確認などが行われるようになり、給食の検食保存の条件強化と保存期間延長がなされるようになったのです。

0157の特定は、1982年 - アメリカでハンバーガーによる食中毒が初出です。日本では、1984年ですが、この時は腸管出血性大腸菌の存在が知られず、原因不明で処理されました。検体を残していたので、後年再検査によって特定できました。1996年以降、学校給食においては、目立った事変は起きていません。本県では、ここ15年間、給食に由来する食中毒は皆無ですが、全国的に見れば、ノロウイルス食中毒、ヒスタミン食中毒、カンピロバクター等の細菌性食中毒が、今もなお年に数件発生しています。また、世間では様々な施設や飲食店で発生し、平成24年における、0157による死者は8名にも上ります。

ウエット方式からドライ方式へ

昭和29年に制定された「学校給食法」は、平成21年4月1日大幅に改正され施行に至ります。本県では、平成9年5月に「学校給食衛生管理マニュアル」を作成、学校給食法の新基準によって平成22年に全面改訂されました。さて、尼崎市において、どのような対策や体制がとられているのかを以下に紹介します。まずは、給食室の構造や設備の抜本的な改変です。もとは、「ウエット方式」であったのを「ドライ方式」に変えました。ウエット方式は、ラーメン屋の厨房や農家の土間のように、地面に湯水を流せるタイプ、「ドライ方式」は、一般家庭の台所と同じく床自体を水回りとししないタイプです。改造に際しては、単に床を張るだけでなく、配管はもちろん設計や設備自体の見直しを含み、1校当たり数千万円はかかります。ウエット方式



ウエット方式の旧・給食調理室
昭和34年1月完工 1人が運びもう1人が洗う アルマイトのワンプレート皿



昭和30年代の給食運び 調理室から教室に運ぶには、コの字形に回遊する必要があって、雨の日も運動場を横切りました。先生がさす傘の1つは壊れています。パンは「丸ーパン」牛乳は「岡崎牛乳」でした。

は湯水を多量に使う学校給食においては、調理に気兼ねはしないものの、湿気で細菌が繁殖しやすく衛生管理に難があります。ドライ方式は、その逆です。巨費ゆえに全学校一斉施工は無理で、夏季休業を挟む時期を中心に各年順次に行われてきました。給食室の構造や面積は各校によって違います。自校調理の尼崎市にとっては、大変時間と労力のかかる事業だったはずですが、本校では、北校舎耐震改修工事の完工に伴い、給食室も設備を一新しドライ方式での調理となっています。



衛生管理の仕組み

次に衛生管理の体制や仕組みを解説します。新基準による衛生管理マニュアルは全135ページにも及ぶ膨大なもの…関わる方々が、安心安全にいかにか腐心しているかがわかります。ここで紹介できるのは、そのごくごく一部です。調理員さんや設備、食材の衛生管理は、私たちよりもさらに厳格です。「学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置。肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。」「学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。」「作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。」さらに手指の洗浄ひとつにも20もの手順や点検があるのです。食品納入時は、食品や容器からの汚染を下処理室や調理室に持ち込むことを防ぐため、検収室において食品の受け渡し、専用容器への移し替え、点検を行うことが必要です。食品ごとの検収も細かく項目が決まっています。食品の原材料、製品等の保存基準も設定されいて、食品ごとの管理温度があります。設備、機械、機器、包丁・まな板や調理器具等の洗浄・消毒方法もそれぞれにあり、中性洗剤、アルカリ性洗剤、次亜塩素酸ナトリウム、酸性洗剤を用途に応じて使い分けます。



平成25年9月30日ドライ方式給食調理室完工 コンベクションオープン導入
現在の給食室と給食運び、
☆平成27年4月27日 韓国全羅北道 完州郡 から 学校給食視察（写真上）
☆給食運び…雨の日も教室から直行
☆配膳の様子

安心安全は 誰によって支えられているか

私達の給食の安心安全は、誰によって支えられているか、そのためにどんな配慮（気遣い）がされているか、過去にどんな歴史をたどってきたか… 見えない影の存在を具体的に知ること、さらに食に敬虔に、謙虚になれるというものです。