

学校給食受託業務における衛生管理

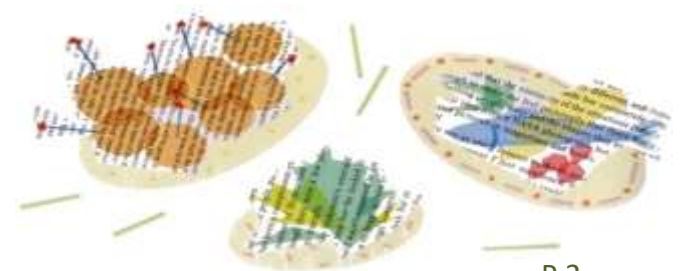
【講演レジュメ】



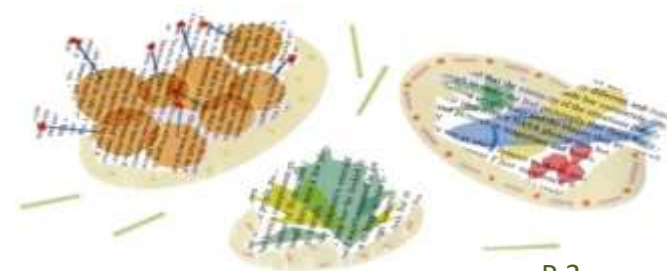
2021/8/29
株式会社レクトン
衛生栄養部 牧 美弥子

本日のテーマ

- 1 会社紹介
- 2 学校給食に携わる受託業務
- 3 衛生管理の取組
- 4 COVID-19に対応した衛生教育



1 会社紹介



会社概要

会社名

株式会社レクトン

本社

〒104-0033

東京都中央区新川1-17-25 東茅場町有楽ビル

静岡営業所

〒411-0816

静岡県三島市梅名82-9

代表者

代表取締役 岩見竜作

資本金

3,000万円

従業員数

1,700名

設立年月日

昭和38年5月10日

事業内容

集団給食業務 他

加盟団体等

公益社団法人 日本給食サービス協会、公益社団法人 集団給食協会、公益社団法人 日本メディカル給食協会、
一般社団法人 関東学校給食サービス協会

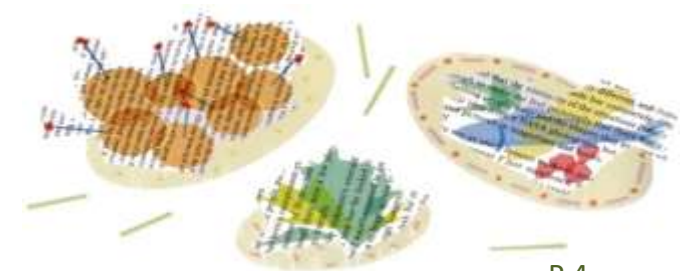
医療関連サービスマーク「患者給食業務」適用認定会社、優良給食サービス認定会社

企業表彰

農林水産省大臣賞受賞、農林水産省食品流通局長賞受賞

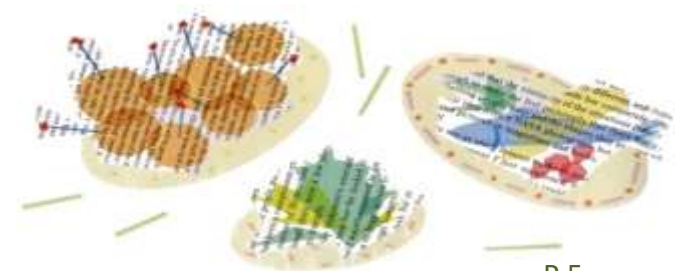
ISO認証

ISO14001(2001年12月)



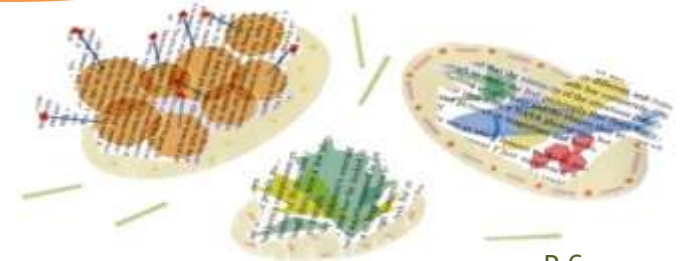
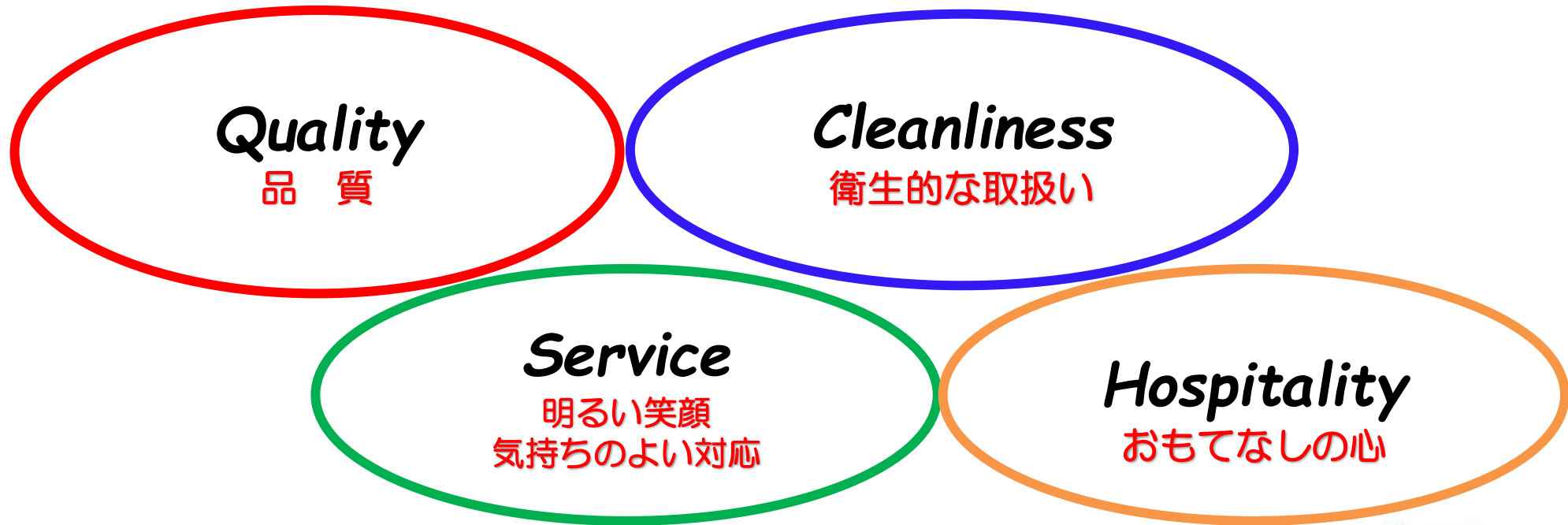
業務沿革

- 昭和38年 産業給食
- 昭和41年～47年 弁当給食事業
- 昭和47年 レストラン事業
- 昭和50年 レストラン事業を築食に移管
- 昭和52年 カット野菜製造販売
- 昭和60年 東京都立定時制高校給食参入
- 昭和61年 小中学校給食事業参入
- 昭和62年 病院給食事業参入

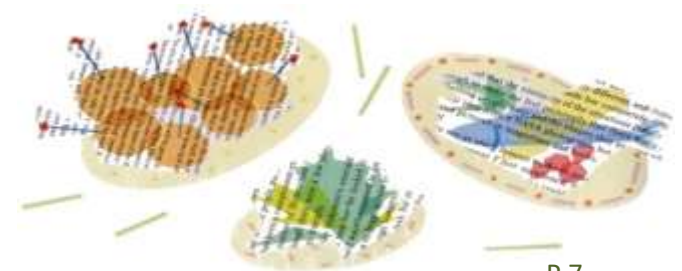
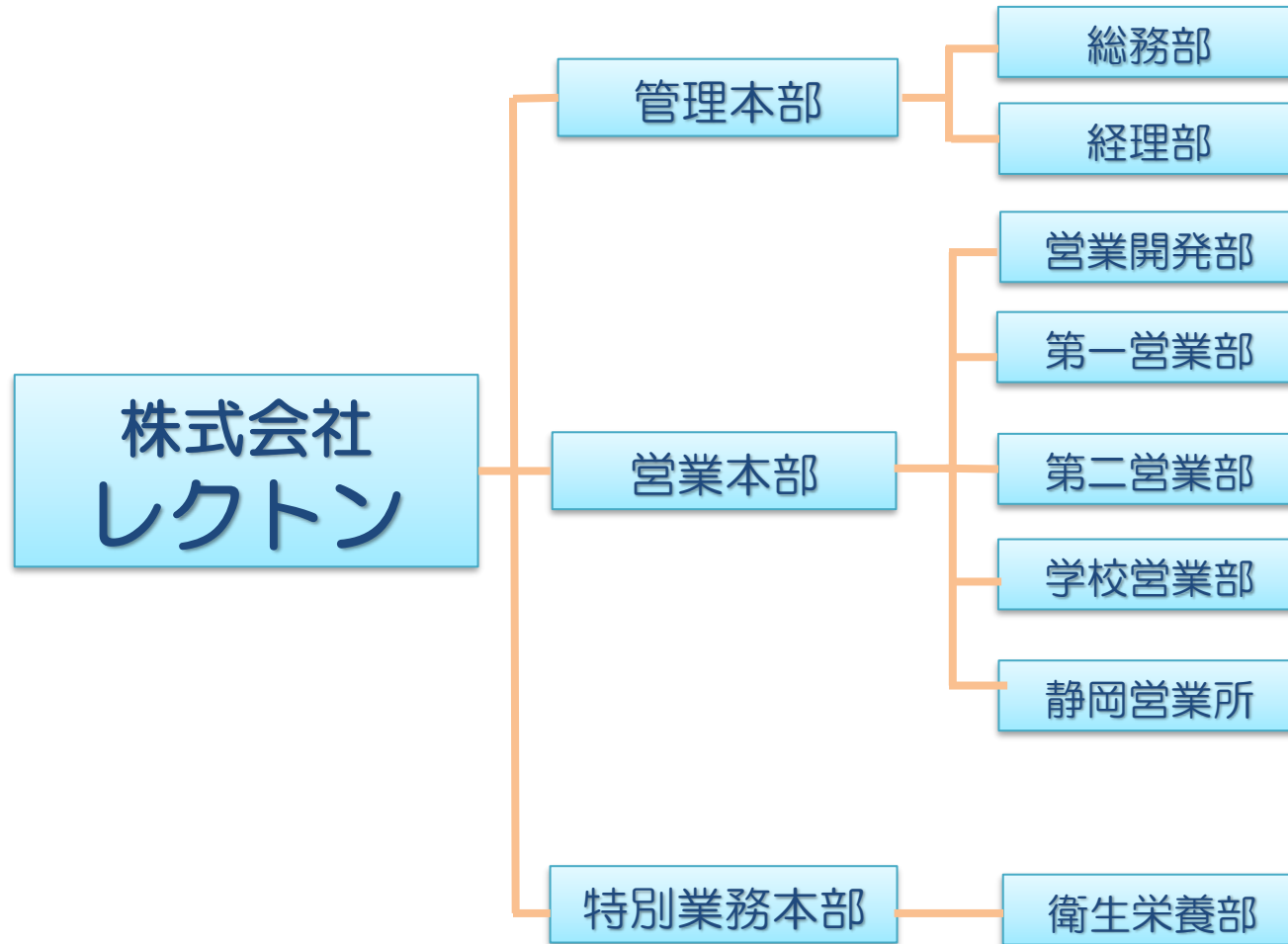


運営理念

「食(Food)」を通して「奉仕(Service)」する。



業務組織図



事業領域



学校給食



保育園・子ども園給食



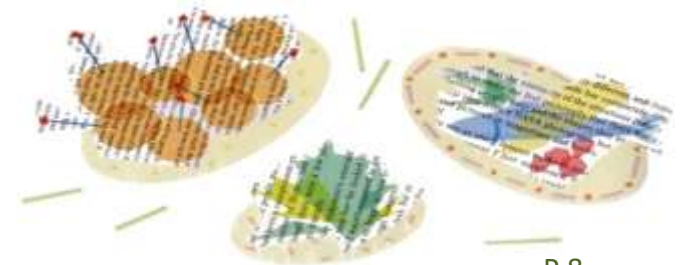
産業給食



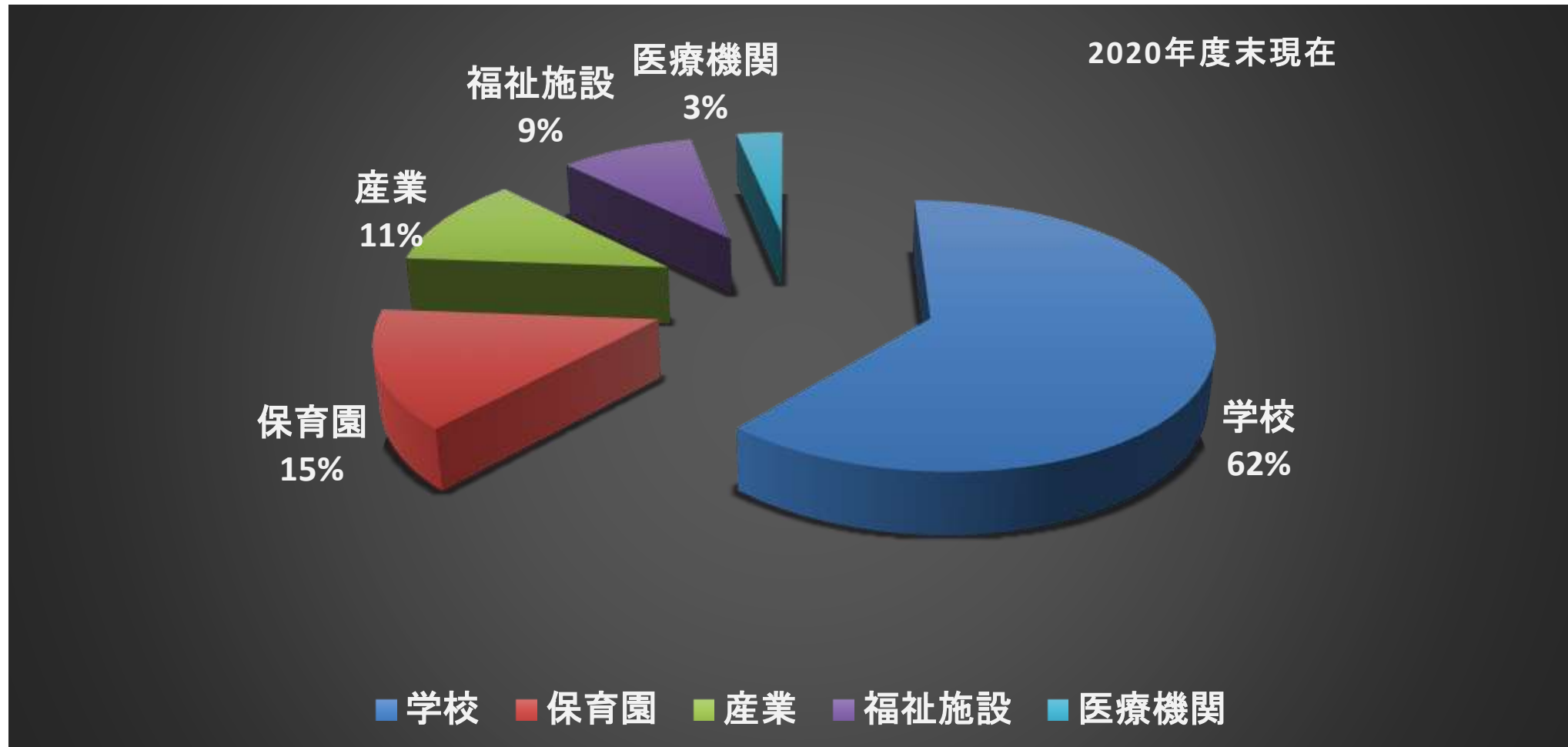
福祉給食



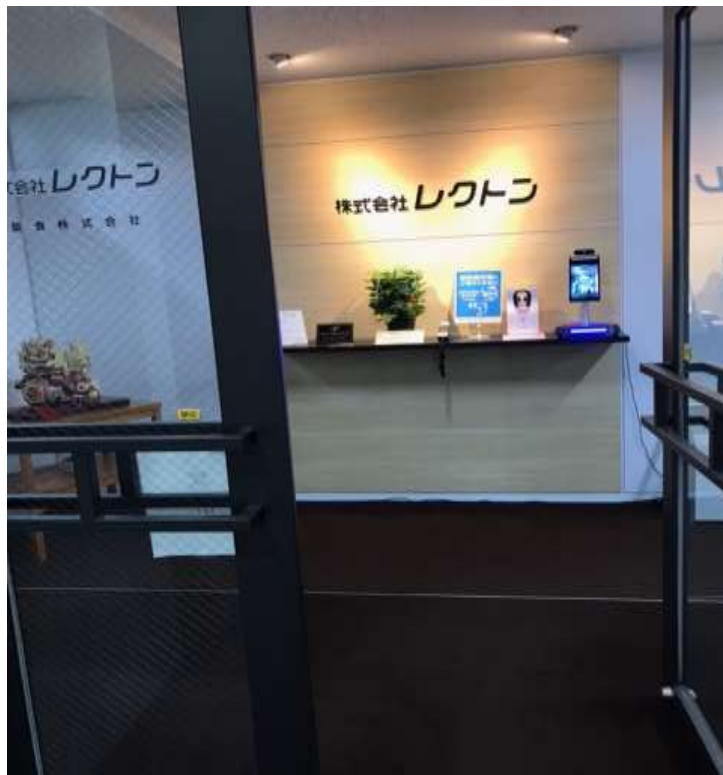
医療・病院給食



事業割合



本社(東京都中央区)



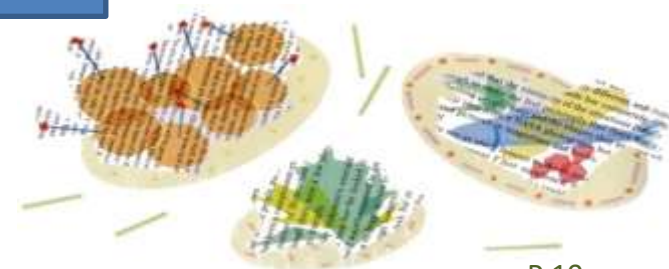
本社正面口



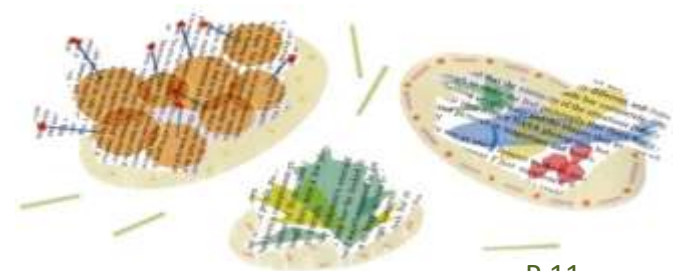
エントランス



外観



2 学校給食に携わる受託業務

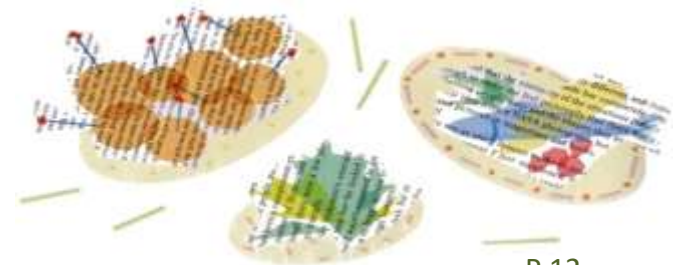


学校給食業務における主な管理項目

- 施設、設備 → 義務教育諸学校の設置者
 - 食材の調達
 - 献立作成
 - 調理技術
 - 衛生管理
- 学校給食栄養管理者（栄養教諭）
- 受託者の業務

求められる管理

自治体との学校給食調理業務委託等の仕様書に基づき、定められた重要管理事項を遵守して調理業務を行い、安全管理を徹底の上、給食を提供する

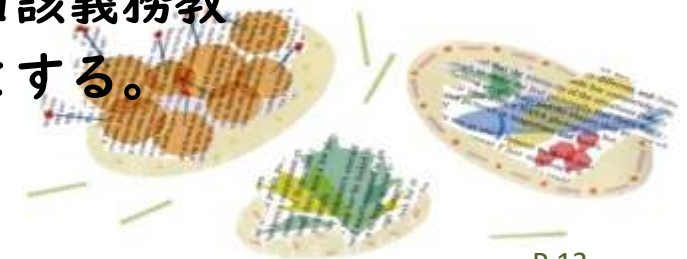


学校給食法(第九条)

(学校給食衛生管理基準)

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。



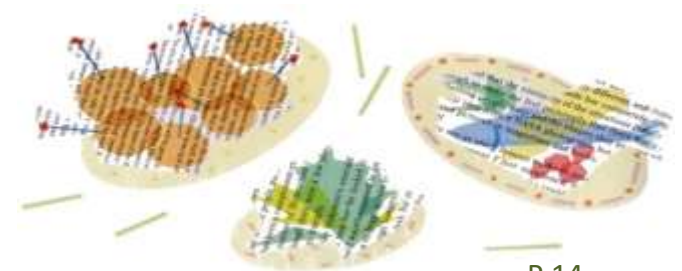
学校給食衛生管理基準(平成21年4月1日施行)

第1 総則(抜粋)

学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市町村教育委員会、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者は、HACCP(コーデックス委員会)総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCPの考え方に基づき単独調理場、共同調理場(調理等の委託を行う場合を含む)並びに共同調理場の受託校の施設、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。



学校の衛生管理は「HACCPの考え方」に基づくとともに
「調理等の委託を行う場合」も本基準の対象



同基準の概要

第1 総則

⇨法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

⇨作業区域についての区分、ドライシステムまたはドライ運用を図ることをこの項で求めている 他

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

⇨献立作成、学校給食用食品の購入、食品の選定等、調理過程としての事項 他

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

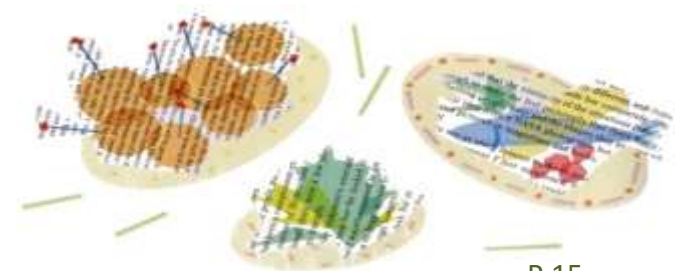
⇨学校給食従事者の衛生管理・健康管理、食中毒の集団発生の際の措置 他

第5 日常及び臨時の衛生検査

⇨衛生管理の維持継続を図るため、施設・設備、冷蔵庫等温度管理、使用水、食材管理、保存食 他

第6 雑則

⇨記録の保存期限等を定めたこと



第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準(抜粋)

(1) 献立作成

(2) 学校給食用食品の購入

① 共通事項

- 一 学校給食用食品の購入に当たっては、食品選定のための委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

二 略

② 食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。 以下の項 略

③食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(3)食品の検収・保管等（抜粋）

三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さを設けること。

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4)調理過程（抜粋）

①共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。以下略

③二次汚染の防止

- 一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作成前に確認し、作業に当たること。
- 二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。
- 九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、以下略

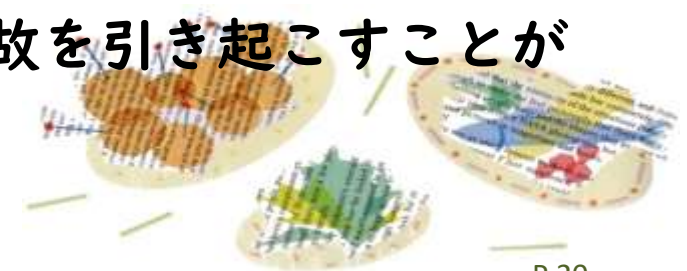
調理従事者が日常作業で行うべき重要な事項として

作業工程表・作業動線図の作成

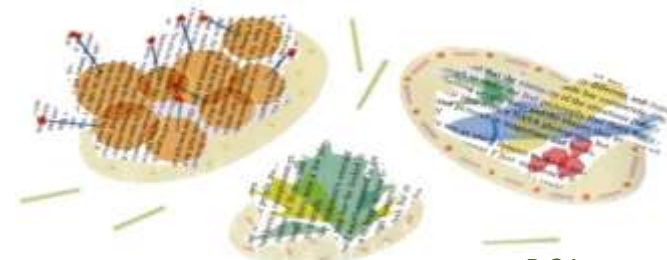
- 作業工程表は調理者の掛け持ち作業による食品汚染を防止するため、各調理者がいつ、どこで、何に気をつけて作業をするのかをあらかじめ示すもの。
- 出来上がり時間から逆算してタイムスケジュールを設定し、効率よく作業することで、調理終了から喫食までの時間を短縮させる。
- 作業動線図は汚染度の高い食品と汚染させたくない食品（非加熱食品や加熱済み食材等）との交差を防止するため、明確な動線を示し二次汚染、交差汚染を防止するために作成する。

厨房機器の衛生的な取扱い

- リスクの高い調理機器は洗浄・消毒を徹底する必要があるが、難しい調理機器は和え物などに使用しない等の管理が必要である。
- 消毒・殺菌保管庫は誤った使い方や消毒効果の過信により、事故を引き起こすことがないよう、機械の特性を十分に理解する。



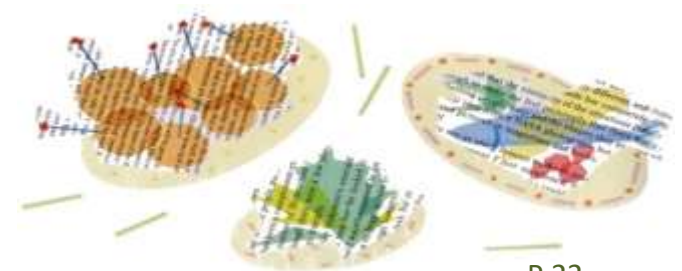
調理作業から清潔作業に移る手順例



学校給食における食物アレルギー対応

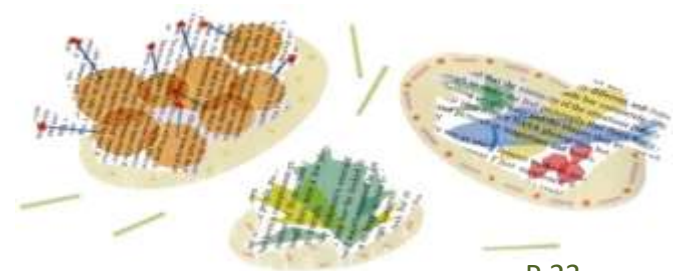
学校給食では除去食対応を原則としています。

- ・調理・提供にあたって各受託校と綿密に協議し、誤食・誤配防止に努めています。
- ・調理担当者(専任)は、他と異なる専用の前掛けをつけて作業をします。
- ・対応食を取り分ける作業(釜で調理中、卵を入れる前に取り分ける等)の場合においても混入を防止するため作業を区別化します(作業動線図活用)。
- ・配食時をWチェック(2名以上)で確認し、提供確認記録表への記入を行います。

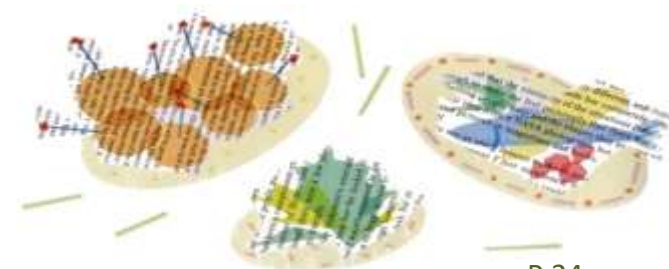


調理業務での役割

- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施し、危害要因を排除し食中毒事故防止・異物混入防止（排除）の徹底に努める。
- 学校栄養士（栄養教諭）の指示の下で調理作業に従事する。
- 食物アレルギー等のある児童・生徒の除去食対応をする。
- 調理後2時間以内に給食できるようにする。
- 給食開始時間に間に合うよう配食する。

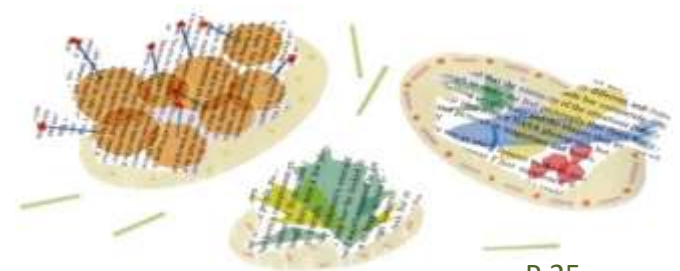


3 衛生管理の取組



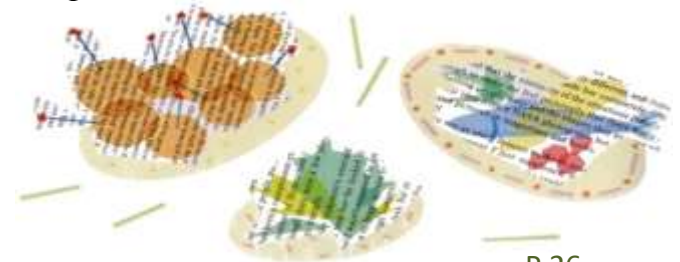
衛生栄養部

- 衛生巡回による指導及び巡回結果報告
- 衛生巡回後の事業所からの改善報告書に基づき改善の確認を実施
- 新規受託事業所への指導
- 現場事業所に対しての教育
- 衛生に関する普及啓発資料の作成
- 教育講習（新人、昇任者、再教育）

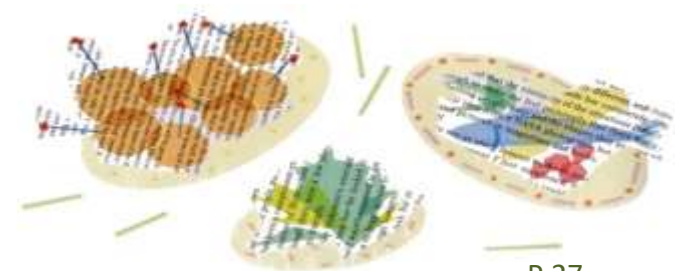


衛生巡回指導

- 定期的に巡回し、身支度から食事提供に関する作業面と施設の使用状況、食品管理などに関する管理面の確認とともに簡易細菌検査を利用して器具類や手指の洗浄・消毒が適切に行われているかをチェックします。
- 巡回後は事業所従業員、営業部担当者と情報を共有し、連携して衛生管理の維持・向上を目指し、事業所に合う実践的な改善策や提案などをサポートしています。

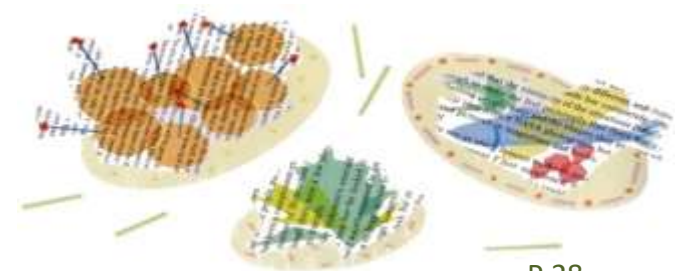


- 食中毒事故、異物混入事故をはじめとする様々な事故を未然に防止するため、現状把握や適切な作業方法などを学ぶ場として衛生講習会の実施
- 衛生管理の基礎知識の習得や自らが中心となって衛生指導ができるようレベル別研修会の実施
- 衛生管理に関する知識や最新情報を身に付けてもらえるよう、様々なテーマの衛生だより、衛生ポスターを毎月発行
- 入社時や衛生管理を見直す際にはルール、作業方法を各事業所内で勉強できるためのDVD資料



衛生講習会の実施

- アレルゲンに関すること
- 食中毒事故（特に集団給食での調理で起こりやすい事例）
- 日常業務で起こりやすい事故
- 異物混入対策
- 一般衛生管理について
- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 等



様々な異物への意識と確認目線

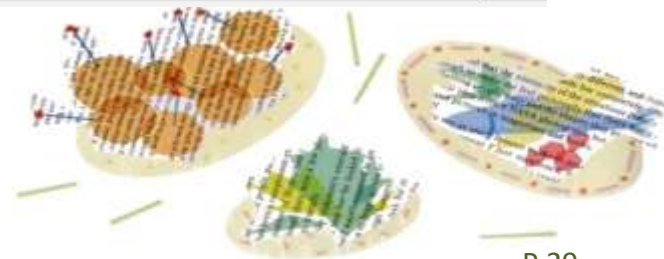
調理工程での目線ポイント

例示 和え物類	目視確認
①原材料	⇒ 破損、包装破れ、その他不良品の有無
②下処理・洗浄	⇒ ゴミ、泥、骨、繊維、幼虫、昆虫、包装カットの切れ端など
③切裁	⇒ 取り切れなかった異物、付着させた異物、調理器具類の不具合、破損異物など
④加熱	⇒ 付着させた異物、調理器具類の不具合、破損異物など
⑤冷却	⇒ 付着させた異物、調理器具・容器類の不具合、破損異物など
⑥和える	⇒ 付着させた異物、容器・食器類の破損異物など
⑦盛りつけ	⇒ 混入異物、付着異物の最終目視

※各工程で、調理従事者による異物をつけない目線を忘れないこと

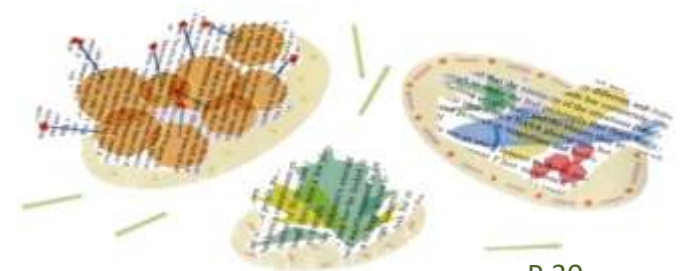
凡例

発生源	混入可能性の異物
野菜類	虫(幼虫含)、プラスチック片、紐類、鉋物類、泥の塊、植物の皮など
生肉類	軟骨、筋など原料由来の異物、包装片など
鮮魚類	うろこ片、寄生虫、小骨など
乾物類	砂、石、乾物由来繊維片など
厨房内	ゴキブリやその糞、ネズミの糞、その他昆虫類、毛髪、ほこり、厨房内で使用する文具類、輪ゴム、包装材、器具類破損片・器材一部など
調理者	毛髪、ヘアピン、衣類の繊維、衛生手袋片、絆創膏、個人の持込品など



課題として

- 栄養教諭とのコミュニケーション
(献立内容、アレルギー、納品検収等打合せ)
- 施設、設備部門での補修
- 異物混入防止対策



4 COVID-19に対応した衛生教育

