

## 第3回 守口市立学校給食安全安心検証委員会 議事要旨

### 1. 日時

令和5年3月23日（木） 午前10時

### 2. 場所

守口市役所1階 市民会議室103

### 3. 出席者

#### 【委員】

林委員長 笠間副委員長 横山委員 齋藤委員 脇田委員

※欠席委員なし

#### 【教育委員会】

森田教育監兼教育部長 後藤保健給食課長 西山保健給食課主任

鈴木保健給食課員 瀧田保健給食課員

#### 【傍聴者】

なし

### 4. 開会

開会にあたり、委員長より挨拶

### 5. 前回議事録の確認

委員：新規業者の参入について、「1年に1~2者」とは増えているということか。

事務局：議事録では毎年新規業者が1件は増えると読める表現になっているが、実際は毎年必ずあるわけではない。業者の撤退により、新たな業者が参入する場合もある。

委員：業者の入れ替わりや新規参入の経過については、今後も押さえておいてもらいたい。

委員：協会の物資購入契約については、法的には、取引基本契約を結び、個別の発注の都度個別契約を結んでいるものと捉えられる。取引基本契約では、引渡し場所や方法等、多岐に渡る事項を定めるが、品質の定めは特に重要である。誓約書と契約書の役割について、誓約書においては、業者登録基準の遵守を誓約してもらい、契約書においては、品質のことも含め具体的な事項を約束するといった整理が想定される。

事務局：基本契約と個別契約が明確になっていない部分もあるため、今後、より明瞭な契約内容となるよう検討していく。

委員：給食用物資の安全性はどのように担保されるのか。

委員：業者は、製造物責任法に基づく安全対策とともに、食品衛生法に基づく自主衛生検査を実施している。さらに保健所は、毎年度国から示される国の方針に基づき、食品衛生監視指導計画に基づき、計画的に製造施設等に対して立入調査している。

## 6. 審議

### (2)「調理段階における安全確認について」

#### ②人員配置及び正副責任者の要件

委員長：「給食日誌」等の調理員が業務で記入する帳票類もこちらで審議すべきと考える。

委員：給食日誌や日常点検票、個人衛生点検票には同様の内容の項目が多く、現場の負担が大きいと考えられる。誰が何を記録し、誰が確認するのかを明確に整理して現場が使いやすいように整えられたい。

委員長：作業工程表、作業動線図は毎日作成するものか。HACCP等を考えると必要であるのは理解するが、最低限必要なものだけにすべき。

事務局：調理作業工程表および作業動線図の作成は学校給食衛生管理基準で定められており、これに従い毎日献立毎に作成している。

委員：例えば動線図で言うと、既製品は食中毒菌がつくリスクは低い。反対に、生肉はリスクが高い。問題は生肉につく菌が野菜につくことであり、交差汚染しないようにさえ押さえれば、食品ごとの動線は必要ないと考える。書類の作成は文科省が決めたことではあるが、ここに力を入れるよりも、他に力を入れるべきかと思う。

委員：作成することが定められているのであれば、安全を確保するために基準を満たすレベルで最低限必要なことに絞って作成するのが建設的だと考える。

委員長：例えば、いくつかのパターンを示しておいて、その日ごとに当てはまるものを選ぶなど。

委員：簡素化した結果、何かあったときに漏れがあると指摘されると良くない。府などに筋を通しておくべき。

事務局：現場の作業負担軽減をすることで実効性のあるものにしながらも、法令に違反しないよう検討したい。

委員：中学校の業者も同様の作業をしているのか。

事務局：中学校は調理を行う工場と同様に作成し、保管している。

#### ③衛生状態の確認

委員長：「衛生状態の確認」について、食品残留農薬試験、調理施設及び調理従事者

の手指拭き取り検査並びに学校給食物資の抜き取り検査、学校給食における衛生管理強化推進期間に実施する定期点検を市教委が実施している。また、給食施設の一斉監視を保健所が実施しており、薬剤師も学校給食室衛生検査を実施している。食品残留農薬試験はどういうものか。パンなど他の食材もしているか。薬剤師検査等との違いは何か。

事務局：学校給食衛生管理基準に理化学検査と微生物検査を定期的実施する旨の項目があり、理化学検査の一環として、残留農薬検査を年1回、食材を1種類選んで実施している。薬剤師検査では理化学検査、微生物検査は依頼しておらず、給食施設の衛生の点検等を依頼している。

委員長：1種類の食材だけで検査の意味がどれだけあるかと思う。パンなど、他にも検査する食材の設定は検討すべきと思う。

委員長：微生物検査にいわしがあるが、ヒスタミン検査の方が重要と考える。

委員：一般生菌など、出て当然の食品をどこまで検査するかは検討の余地がある。汚れているかどうかを見るだけならATPを使い有機物を拾う方法もある。現場が必要な検査を、費用対効果を見ながらやられるとよい。

委員：検体を取る際は、出る確率が高いものを取るべき。ヒスタミンによる食中毒は比較的多いので、理化学検査として取り入れるのは大事だと思う。基準値を超えた場合はどうするのかを考えておくことも重要。

委員長：検査項目の見直しと、検査基準を超えた場合の検討をお願いしたい。

委員長：市栄養士が学校給食室を巡回した際の記録票について。

事務局：栄養士が調理時間中に巡回し、調理作業の状況や出来上がりの状態や、衛生面、検収表を確認しているか、不備等はないかなどを確認し、記録している。

委員長：巡回の根拠、頻度は。

事務局：学校給食衛生管理基準で施設設備や調理過程における衛生管理の検査について、定められているので実施している。委託契約の履行確認という意味合いもある。学期に各校1回はいけるようにしている。

委員：中学校はどこに巡回してチェックしているのか。抜き打ちで実施しているのか。

事務局：再加熱をしている中学校の配膳室を巡回している。抜き打ちで実施している。

委員長：検査は残留農薬、拭き取り、抜き取り、薬剤師、栄養士による抜き打ち検査を実施されており、1年に数回その学校に検査に行っているということになる。

委員：保健所の一斉監視の結果は指導だけでなく、改善されているかの確認まで行うべきである。ATP検査は十分教育委員会でできるものである。

事務局：改善指導だけでなく、事後の確認も含めて押さえていきたい。また、ATPの

検査についても検討したい。

④異物混入のあった業者への対応

委員長： 共通仕様書の異物混入等事故時の対応及び違約金及び損害賠償金について。

事務局： 令和4年度からの契約時に新設した事項。この間、違約金の請求が発生する事案はない。

委員： 違約金について、当該事項を記載した共通仕様書を基に契約を締結している受注者に対して、学校で事案が発生したときには、「受注者の責に帰すべき事由により異物混入等事故が生じた疑いがあると発注者が判断した場合も同様とする」とあるので、疑いがあれば請求できる。発注者に有利な内容であると言える。

委員長： 審議の途中であるが、次回検討とする。

7. 閉会

閉会にあたり、委員長より挨拶

8. 次回委員会について

5月中で日程調整

(午前12時00分終了)