

第2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1月26日(木) 午後1時30分

2. 場所

守口市役所6階 教育委員会会議室

3. 出席者

【委員】

林委員長 笠間副委員長 齋藤委員

※欠席委員 横山委員 脇田委員

【教育委員会】

太田教育長 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

田口保健給食課員 鈴木保健給食課員 泉保健給食課員

【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

異議なしのため確定

6. 審議

委員長：審議の順番について、未然防止に係る対策が最も重要であると考えことから、当初どおり「学校給食における安全・衛生管理の向上」から審議頂きたい。当該諮問事項については、「製造段階における安全確認について」、「調理段階における安全確認について」、「配膳・食事段階における安全確認について」、「学校給食における食物アレルギー疾患対応について」、「給食施設設備の安全な維持管理について」をテーマに審議を進めたい。

(1)「製造段階における安全確認について」

①学校給食用物資納入業者の募集方法

委員長：現在取引きをしている業者に登録申請依頼をし、業者が不足した場合や、新たな給食用物資の取扱いが必要となった場合に新規業者を探し、登録申請依頼を

すると聞いている。新規業者の状況は。

事務局：新規業者は1年に1～2者程度。

委員：守口市商業連盟（以下、商業連盟という。）の推薦の基準は、学校給食用物資納入業者登録基準に合致しているのか。

事務局：商業連盟からの推薦は、市の登録基準と必ずしも合致しているわけではなく、推薦を頂いた後、物資納入業者選定委員会において基準に合致しているかどうか審査している。

委員：設備に関しては、保健所の営業許可が下りているのであれば、必要な設備は完備されていると考えられる。

委員長：推薦の段階で基準を示すことはできないのか。

事務局：商業連盟とも協議が必要。給食協会に登録申請があった業者のうち、市内業者において商業連盟に推薦依頼をしてもらうという流れ。新規・既存どちらの業者も推薦依頼を頂いている。

委員：推薦状はあまり意味がないように思われる。

委員長：推薦があることが安全安心につながるわけではないかと。

委員：「相当数の常備従事者」について。保健所では、仕出し要件を数字で示していたこともあるが、守口市の選定段階の登録基準では判断がしにくい。

委員長：選定基準については整理が必要。続いて、営業種目のことだが、営業種目登録申請の段階で、納入希望品目の記入を求め、納入業者選定委員会の際には営業種目を決めた上で、業者の選定を行うようだが、営業種目を決めておく必要性があるか。同じ営業種目で競争になることはあるのか。

事務局：冷凍食品等は競争となるが、生鮮食品はエリアを決めて配送するため競争にはならない。

委員：法律上必要な施設許可を取り、保健所の衛生教育を受けていることなど、食材に応じた管理水準を担保する意味では営業種目をきちんと決めておくことは大事。冷凍食品については、製造しているのか、他社で作ったものを保存しているだけか、市としてどこまでを求めるか線引きが必要。取り扱うものを明確にし、営業種目を分けて取引きすることが食中毒の防止にもつながる。

②学校給食用物資納入業者の選定方法

委員長：当該基準の妥当性や提出書類等を検証すべきと考えられる。

事務局：（欠席委員の意見を紹介）納入業者の立地条件について、地産地消の観点を除けば、指定した物資の供給が可能であれば地域等を限定する必要はないのでは。信用状況、供給能力について、新規参入業者の場合、採用する際には公的機関等の検査書や、職員による実地検査等を行うことが肝要。衛生状況については、食品衛生監視票の点数の設定など登録基準や提出書類の見直しが必要。

委員：登録基準に京阪神地区と記載あり。衛生状況については、食品衛生監視票の点数が低いことで事故が発生するわけではない。食品衛生監視票の基準を全て用いるとなると難しいため、81点の点数を下げ、最低限クリアすべき項目と、プラスアルファの項目を市の方で設定してはいかがか。

委員長：81点という点数よりも項目の内容が大事になるのでは。HACCPを取り入れた衛生管理ではなくとも一般衛生管理がきちんとされているのか。施設の衛生状態の項目を上乗せするのが良いのでは。

委員：食品衛生監視票にはHACCPの項目が追加されているが、一般衛生管理の点がきちんとしているのであれば問題ない。

委員長：食品衛生監視票については必須項目を選定する方向で。現在、提出は営業所まで求めているが、どこまで求めるべきか。

事務局：昨年の不適切事案において、食品衛生監視票を営業所までしか求めていなかった。現体制ですべてを見ることは難しいが、一定の基準を示唆頂けたら。

委員：食材ごとの納入業者を選定する中で見直しをするのが良い。過去に大阪で起きた食中毒事案は、下請け業者が製造していた。最低限、完成品までの工程を確認し、市の方で基準を決めた方が良い。原料が持ち込まれる段階で安全対策が取れていればリスクは下がる。

委員長：営業種目をきちんと分けた方が管理はしやすい。

委員：牛・豚を扱う食肉業者が食鳥肉も扱えるが、他社から仕入れている可能性もあり、衛生的な担保はできない。監査は頻繁でなくとも可能であれば見に行くことは必要。現地確認をすることにより、業者の質の維持、安全対策にもつながる。大阪版食の安全安心認証制度には、危機管理面、コンプライアンスの項目が入っているので、参考にしても良いのでは。

委員長：続いて、学校給食用物資納入業者とはどのように契約を行えば安全安心につながるか。誓約書や、令和4年度物資納入業者説明会資料の内容を契約書に盛り込んでも良いと思うがいかがか。納入業者説明会は決定した業者に来てもらうのか。

事務局：納入業者選定委員会で決定した業者に対し、説明会を実施している。誓約書は決定通知を送った際に送付し、説明会までに提出してもらう。

委員：衛生管理の検便検査は月1回なのか2回なのか。

事務局：納入業者は月1回、調理業者は月2回。

委員：基本的に検便を求める必要があるのは調理従事者。検便後に感染する可能性もあるが、不顕性感染は検査をしないと分からない。どこまで求めるかは、受注側のルールで決めたら良いが、配送業者に毎月求めるのはあまり意味が無い。

委員長：納入業者説明会資料のP.2その他提出書類について、対象品目に豆腐製品ではなく、がんもどきと記載している理由は何なのか。

事務局：細菌検査を求めているのは発注が決まった業者であり、基本的にその対象業者

(市外業者)から求めるのはがんもどきであるため。

委員：がんもどきの中身に惣菜が入っているため、汚染リスクが高い。ただ、これだけ対象に入れてもあまり意味は無いのでは。

③学校給食用物資の選定方法

委員長：給食用物資に関する見積依頼書や仕様書、物資評価基準を踏まえて、業者選定の段階で確認が必要な要件と、物資選定の段階で確認すべき要件を整理するとともに、安全安心のために必要な意見を精査する必要があると考えているが、いかがか。

委員：業者選定段階では、法律上、実施が義務付けられたものを要件とすべきで、例えば、従業員の健康管理は労基上入れるべきものであるため、「年に1回決められた健康診断をしているか」が良いのでは。常時の健康状態は、物資の契約の中に入れてよ。営業許可の際に人数規模までは確認できないが、営業許可で確認できる事項も活用すべきである。基準が多すぎると判断する側が圧迫される。

委員長：学校給食用物資見本検討会の物資評価基準は学期ごとに行うのか。

事務局：基本的に学期毎に選定。登録基準の内容については、今後検討していきたい。

④学校給食用物資納入業者及び製造業者の衛生管理体制における安全性の確認方法

委員長：食品衛生監視票等の活用以外に安全性を確認する方法は何かあるか。

委員：守口市として今後の方向性を示し、一定のルールで監査する必要がある。実際に現場を見て、起こり得る問題を確認する必要がある。市として確認したものに、保健所の衛生監視票の確認を合わせて実施していくことで安全性が高まるのではないか。

委員長：令和4年度物資納入業者説明会資料において、配送方法、購入経路、衛生チェック表、冷凍庫の温度管理記録等が記載されているが、こういった様式も活用できないか。これらの資料はトレーサビリティの面でも必要だとは思う。

事務局：各事業者がチェックする様式であり、会社独自の様式で提出も可。毎日チェックしてもらおうが、提出は毎日でなく定めた期日に提出いただいている。

委員：他の調理施設等では必ず別の管理者でも確認している。

委員長：提出することよりも確実に管理し実施してもらうことが大事。

委員：栄養士の視点で見るとような書類であり、納入業者にこれを求めることに対しては違和感がある。

委員：冷蔵庫など、業者が別途チェックしていると考えられるが、実際他の目で見ることが必要。納入業者現地確認表については誰がチェックするのか。

事務局：保健給食課職員がチェックしている。昨年の事案を受けて、実施するにあたり作成した資料。

委員：食物アレルギーは、コンタミネーションが問題になることが多い。混入を防ぐような施設構造になっているか、担当者の目で対策を確認することも必要。守口市では特定7品目の他、推奨21品目のアレルギー除去を行っているのか。

事務局：品目に関係なく申請のあったものは実施。

委員：納入業者現地確認において、一般衛生管理の項目も含めてチェック項目を増やしても良いかと思う。

(2)「調理段階における安全確認について」

①調理業務委託内容

委員長：共通仕様書及び調理業務等作業基準について。

事務局：人員配置や正副責任者の要件、異物混入のあった業者の対応について意見を伺いたい。仕様書についてもご確認いただきたい。

委員：シャーペン等を持ち込まないなどは仕様書にも記載した方がよいのでは。

②人員配置及び正副責任者の要件

事務局：(欠席委員の意見を紹介) 調理業務委託においては学校ごとの児童数に応じて、おおよその人員配置を見込んだ形での仕様書を作成されているが、その配置基準が適正か否かを検討することも必要ではないか。

事務局：仕様書には参考として人員配置数を示しているが、最低ラインを示した方がよいのか。

委員：人員配置について、単純にこの人数でとは言えない。経験年数と作業の質などもあるが、会社自体の基準もあるだろう。

委員長：審議の途中ではあるが、異物混入マニュアルも踏まえて、次回検討とする。

事務局においては、答申を待たずに取り組むべき事項があれば、速やかに対応していくこと。

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

3月中旬で日程調整

(午後3時30分終了)