

学校給食の安全及び衛生の向上について

答申

令和5年11月

守口市立学校給食安全安心検証委員会

目次

はじめに.....	1
1 学校給食における安全・衛生管理の向上.....	2
(1) 物資製造段階における安全確認について.....	2
(2) 調理段階における安全確認について.....	3
(3) 配膳・食事段階における安全確認について.....	4
(4) 学校給食における食物アレルギー疾患対応について.....	5
(5) 給食施設及び設備の安全な維持管理について.....	5
2 事故等の発生時における迅速かつ的確な対応.....	7
(1) 学校給食における異物混入対応について.....	7
(2) 学校給食における食物アレルギー疾患対応について.....	8
3 今後の学校給食の充実.....	9
(1) 給食を題材とした食育の充実.....	9
(2) 学校給食運営への児童生徒・保護者の積極的な参加.....	9
巻末資料.....	11

はじめに

学校給食は、子どもたちの成長にとって大切な栄養源となると同時に、食についての正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う上でも重要な役割を果たすものです。給食の提供にあたっては、おいしい給食であることはもちろんのこと、食品衛生法や学校給食法に基づいた適切な安全・衛生管理が極めて重要です。

本委員会は、令和4年12月に守口市教育委員会から、学校給食の安全及び衛生の向上について諮問を受け、計6回の審議を行い、ここに答申をまとめました。

審議にあたっては、各委員が諮問事項に対して、食品を取り扱う業者の先進的な衛生管理の事例を紹介したり、より実効性のある安全点検の方法について意見を交わしたりなど、議論を重ね、多角的な視点で検討することができました。

私たちは、学校給食の安全及び衛生が更に向上し、児童生徒及び保護者にとって安全・安心で楽しい学校給食が実現することを心から願っています。

1 学校給食における安全・衛生管理の向上

(1) 物資製造段階における安全確認について

ア 学校給食用物資納入業者の募集方法

学校給食用物資納入業者の募集にあたっては、既存業者の撤退や新規業者の参入の経過を分析し、実施していく必要があります。

また、食材に応じた管理水準を担保するため、法令上の施設許可とともに、保健所の衛生教育を受けていることなど、明確な基準を設けることが重要です。取り扱うものを明確にし、営業種目を分けて取りきすることが食中毒の防止にもつながります。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、どこまでを求めるか線引きが必要です。

イ 学校給食用物資納入業者の選定方法

学校給食用物資納入業者選定基準については、当該基準の妥当性や提出書類等を検証し、整理することが重要です。

納入業者の信用状況、供給能力については、公的機関等の検査書や、職員による実地検査等を行い、適切に評価する必要があります。営業許可等で確認できる事項も活用し、明確に確認できる事項を判断基準としておく必要があります。従業員の健康に係る検査結果については、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し、常時の検査結果は、物資の契約時の条件に入れるべきです。

また、地域限定による選定は、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必要ないと考えられます。営業所等の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です。食品衛生監視票には、直近の法改正でHACCP¹の項目が追加されていますが、HACCPを確実なものにするためには、一般衛生管理をきっちり行う事が重要になります。食品衛生監視票の基準をそのまま使用するのではなく、守口市として必要な項目を選定するなど、基準づくりが重要です。現地確認は頻繁でなくとも可能な限り、実施することにより、業者の質の維持、安全対策にもつながります。

ウ 学校給食用物資の選定方法

学校給食用物資の安全性については、業者が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することで担保されます。加えて、保健所が毎年度、国から示される方針に基づき、食品衛生監視指導計画を策

¹ HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。日本、厚生労働省、「HACCP（ハサップ）」、[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/]（閲覧：2023年11月10日）

定し、計画的に製造施設等に対して立入調査を行うことで安全性が確保されています。

学校給食用物資の更なる安全確保を図るには、選定基準において、原料の段階から安全対策が講じられているかを確認することが肝要であり、最低限、完成品までの工程の確認など、内容を決めておく必要があります。

学校給食用物資購入契約については、法的には取引基本契約を締結し、個別の発注の都度個別契約を締結しているものと捉えられますが、取引基本契約において定める引渡しの場所や方法等の多岐にわたる事項のうち、品質の定めは特に重要となります。

なお、業者選定段階の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確約してもらい、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、従業員の健康に係る常時の健康状態は契約に含めるべきものとなります。

エ 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

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については、守口市として一定のルールを定め、現場の問題を確認するために現地確認を行う必要があります。所管の保健所の発出した衛生監視票の確認と合わせて実施していくことで安全性が高まると考えられます。

納入業者現地確認表については、一般衛生管理の項目も含めてチェック項目を増やすことも検討すべきです。

冷凍庫の温度管理記録等については、その作成が形式的にならないよう、従事者による点検の実施と責任者による管理を確実に行ってもらうことが重要であり、実効性のあるものにすることが必要です。

食物アレルギーに関しては、コンタミネーション(原因食物の意図しない混入)を防ぐための施設構造や担当者の対策を確認することも必要です。

(2) 調理段階における安全確認について

ア 調理業務委託内容

調理業務委託の仕様書には、異物混入対応マニュアルにおける異物混入防止対策を明確に記載しておくべきです。

人員配置については、従事者の経験年数や作業の質なども考慮したうえで、企業が決定するため、参考として人員配置数を示すべきと考えられます。

日誌や点検票に重複した項目が多く、現場の作業負担が大きい場合も、人員配置に影響します。作業工程表や動線図など毎日作成が必要な帳票類については、法令に違反しないようにしながらも、現場の作業負担を軽減し、実効性のあるものにすることが安全にもつながります。

イ 衛生検査及び巡回指導

学校給食衛生管理基準には、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ますが、理化学検査については、例として、ヒスタミンによる食中毒は比較的多く、その実施が重要であることなど、検査対象とする食材の拡充を検討する必要があります。微生物検査については、加熱前の生肉や生魚など一般生菌の検出が当然の食材を検査するのではなく、加熱済み食品や生食用食品を重点的に検査すべきです。一般生菌数や大腸菌群数は、食品や調理器具等の汚染状況を見るための指標菌で、施設の汚染度や従業員の手洗い不足の確認であれば、ATP拭き取り検査²でも十分有効であり、費用対効果を見ながら必要な検査を実施すべきです。検査基準を超えた場合の対応に関する検討も必要であり、改善すべき点があります。

また、学校給食衛生管理基準に基づく施設及び設備並びに調理過程における衛生管理の検査並びに給食調理業務委託契約の履行確認のため、学期ごとに1回、市栄養士が抜き打ちで各学校を巡回していますが、保健所の一斉監視結果の改善確認も実施するなど衛生管理の強化に努めるべきと考えられます。

ウ 異物混入のあった業者への対応

調理業務委託業者の責に帰すべき事由により異物混入等事故が起こった際には、共通仕様書のとおり当該業者において直ちに原因究明のうえ、報告するとともに改善策を講じることが必要です。異物混入等事故により生じた損害については、契約書に従い、業者に対して原因究明調査や賠償請求の対応を適切に行うべきです。

(3) 配膳・食事段階における安全確認について

教室で異物混入が判明した場合は、まずは精神的なものも含め、子どもたちに健康被害があるのかどうかを確認する必要があります。子どもたちの健康状態を第一に考え、次に原因究明をするべきです。

令和4年度に作成し、各学校に周知されている異物混入対応マニュアルでは、異物の分類や対応は校長が判断し、フローチャートを使って対応していますが、初めに異物かどうかを判断するのは学級担任等となるため、校長へ即報告が必要なものを判断するためにも内容の整理が必要と考えられます。異物によっては、食中毒の原因となることやアレルギー症状を起こすこともあり、学級担任等が発見した段階で、直ちに校長へ相談する体制づくりが望まれます。

新型コロナウイルス感染症対策の留意点を示した守口市作成の「学校給食における留意点」は令和5年4月に廃止されていますが、「当番の児童の健康管理」や「パンを個包装とすること」、「残した給食については、一切持ち帰らせないこと」など

² ATP拭き取り検査（A3法）とは、生き物を含む多くの有機物に含まれるATP（アデノシン三リン酸）を汚れの指標とした検査方法です。この検査方法は、様々な企業、地方自治体、保健所、病院などで採用されています。日本、キッコーマンバイオケミファ株式会社 ATPふき取り検査（A3法）、「ATPふき取り検査（A3法）とは」、[<https://biochemifa.kikkoman.co.jp/kit/atp/method/about/>]（閲覧：2023年11月10日）

は感染症の予防のためにも、継続したほうが良いと考えられます。以前から取り組まれている「手洗いの徹底」についても引き続き必要です。また、当番が使用するエプロンについては、全校で個人持ちとしており、引き続き、当番の交代に合わせて、週に1回は持ち帰らせて洗濯し、清潔に保てるようにする必要があります。

(4) 学校給食における食物アレルギー疾患対応について

守口市の食物アレルギー対応食では、完全除去対応だけでなく、使用する量に応じて食べるか食べないかを定める多段階対応も実施していますが、除去食の対応にあたっては、除去食対応申請書兼決定書及びアレルギーの症状、かかりつけ医師の指示内容を記載する緊急時個別対応カードについて、毎年学校へ提出する運用をしています。また、エピペン^{®3}（アドレナリン自己注射薬の商品名）の使い方を含めたアレルギー対応についても、学校の教職員を対象にアレルギー研修を年2回実施しています。

食物アレルギー負荷試験等に伴う学校給食用物資の提供については、引き続き、保護者の同意を得たうえで実施する必要があります。

コンタミネーションも課題であり、給食施設のスペースが限られていることや、食数の多さなどから、事故につながるおそれがあるため、その対応までするのであれば、施設整備や必要事項の明記を行うとともに、加工食品を取り扱う業者がコンタミネーションの対応ができているかどうかを確認していく必要があると考えます。

マニュアルにはありませんが、除去食対応を申請していない食材が原因で、アレルギー症状が生じた場合は、一度の発症でも再発の可能性があるため、医師の診断を得ることが重要です。一過性のもので様子見となる場合でも、再発の可能性も想定して、保護者には医師との相談を促し、申請について判断いただくなど一定のルールを決めて対応した方が良いと考えられます。

(5) 給食施設及び設備の安全な維持管理について

給食施設の整備については、食数、施設の面積及び施設の老朽化の状況を見て、守口市において計画を立てて経年劣化などのリスク管理をしていくことが重要です。一概に建築年数では評価できず、現場を見て総合的に判断し、建替えなどを検討する必要があります。また、給食施設を稼働させながら進めていく場合は、自主衛生管理を強化していくことが重要です。

給食設備品については、購入年次計画に基づき、更新していく必要があります。

磁器製の食器や木製の箸については、切替を検討する場合、食育的な観点を考慮

³ エピペン[®]とは、医師の治療を受けるまでの間、アナフィラキシー症状の進行を一時的に緩和し、ショックを防ぐための補助治療剤です。日本、【公式】エピペンサイト アナフィラキシー補助治療剤 - アドレナリン自己注射薬 エピペン[®]注射液、「トップページ」[<https://www.epipen.jp/>]（閲覧：2023年11月10日）アナフィラキシーとは、アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態のことです。また、アナフィラキシーショックとは、アナフィラキシーの中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合で、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態のことです。大阪府教育委員会・大阪府医師会『学校における食物アレルギー対応ガイドライン《令和3年度改訂》』（令和4年3月）4ページ

しながら、安全性や費用対効果を含めて選択する必要があります。木製の箸は折れることもあり、洗浄段階での痛みが激しく、交換の頻度も多くなります。また、樹脂製は古くなると傷がついて菌が残りやすい問題も出てくるため、それぞれの材質の特性を勘案して選択した方が良いと考えられます。

2 事故等の発生時における迅速かつ的確な対応

(1) 学校給食における異物混入対応について

ア 異物が発見された場合の対応について

異物混入については、学校給食衛生管理基準等に基づき、調理業務を行う際に対策を講じていますが、異物が発見された場合の対応については、学級担任等から校長に連絡し、校長が判断するまでの対応や他校の物資にも異物混入の可能性がある場合の対応など現場の実際的な対応力を考慮する必要があるため、発生事例を検証して、異物混入対応マニュアルを随時更新していくという運用が必要です。

現行の異物混入対応マニュアルに対しては、担当者の連絡先の追加、異物の危険レベルに応じた対応やそのレベルの見直しのほか、調査の期間や意思決定主体の明確化を図るために、フローチャートの見直しを提案します。一例としては、異物混入対応マニュアル中の異物混入防止対策における検食の項目について、校長以外が行うこともあるため、「校長又はその他の管理職等」として記載すべきです。

また、食中毒やアレルギー疾患も含め、健康被害が発生したときに統一的な対応ができるマニュアルがあると望ましいです。

イ 異物が発見された場合の報告について

非危険異物を取り除いて提供又は交換して喫食した場合は、当該事案の児童の保護者に対して学校から説明が必要です。また、危険異物等の混入により料理の提供又は喫食を中止した場合は、当該事案の学校の保護者宛てに教育委員会から文書を通知する取り扱いがありますが、原因究明調査の結果、混入経路が特定できない場合であっても、その途中経過や結果を報告すべきです。

報道機関へ情報提供する場合には、広域的に広がる可能性がある場合や異物混入などの過誤を公表する場合等が考えられますが、事案によっては、風評被害や保護者の不安につながる可能性も考慮し、一定数以上の児童が喫食した場合や有症状があった場合など具体的な基準を報道ルールとして設定すべきです。

ウ 異物が発見された場合の原因究明について

異物混入の原因を究明するにあたっては、混入した段階によって、学校給食用物資納入業者又は調理業務委託業者による調査が必要となります。目視で確認できない場合も多く、専門機関による科学的な検査も必要となることから、その調査期間を踏まえ、事案の発生時に調査期間を取り決める必要があります。

回収した異物についても、以後の調査等に備えるため、保存期間を決めたほうが良いと考えられます。

(2) 学校給食における食物アレルギー疾患対応について

アレルギー表示の対象品目については、食品表示法に基づく食品表示基準で法令上表示を義務付けるもの（特定原材料）と、通知で表示を推奨するもの（特定原材料に準ずるもの）があります。現在の食物アレルギー疾患対応マニュアル（以下、「マニュアル」という。）は平成30年4月に改訂されました。その後、国の基準の改正により特定原材料や特定原材料に準ずるものの内容が変更されているため、マニュアルの改正が必要です。

マニュアル改訂時は、卵、乳、小麦が3大アレルゲンとされていましたが、ナッツ類のアレルギーが増えた結果、令和2年以降、小麦に代わって食物アレルギーの原因食物の第3位となり、ナッツ類によるアレルギーに注意することをマニュアルに記載する必要があります。

また、教職員へのトレーニングとして、全教職員への食物アレルギー疾患対応マニュアルの配付や新たに採用された教職員や希望者を対象としたエピペン[®]講習の実施は継続するべきです。講習参加者へのサンプルの貸出や、学校への貸出も同様です。

給食のアレルギー対応については、保護者からの申請を受けたうえで実施しますが、給食で初めて食べる食材は家庭で試食するように周知しており、事前の対応策が整備されています。また、各学校では、児童ごとのアレルギー対応プランを作成し、対応されていますが、マニュアルも目に付く場所に貼れるような形態のものを作成することを提案します。

アレルギー症状は給食以外にも、運動で誘発される場合や工作の時間に牛乳パックを使用して起こる場合もあるため、マニュアルの中に事例として挙げながら、具体的対策をとる方が良いです。

食物アレルギーに関する対応策を改善し、より効果的な管理を確保していく必要があります。

3 今後の学校給食の充実

(1) 給食を題材とした食育の充実

守口市では、地産地消の取組として、市内業者の野菜を年3回使用し、子どもたちが自ら食材を収穫する取組も一部の学校で行われています。農業の盛んな地域ではないため、均一的な食材を大量に収穫することは現実的に難しいですが、地場産の野菜を使用する頻度を少しでも増やせるよう、関係者と調整していくことが必要です。子どもたちには、食品工場などの社会見学や市内産の加工食品を使用した給食の提供などの取組を試みることも考えられます。また、リサイクルを行っている企業の見学等を通じて、SDGs⁴の観点から、食品ロス等の廃棄物削減に関する問題について、学習することも重要です。

アレルギー対応食については、卵、乳製品を使わない給食にするなどの取組を少しずつ始めているようですが、アレルギーのある子どもたちが寂しい思いをすることのないよう進めるべきです。そうした子どもたちが特別扱いされないよう、アレルギーに対する理解を深めるための教育的な取組を行うことは、いじめや差別を予防する一助になると考えられることから、給食だよりも活用するべきです。

また、多国籍の子どもたちがいるため、文化的・宗教的な事情も考慮しなければなりません。

守口市内には、国の基準による栄養教諭等が小学校に4名、義務教育学校に1名、中学校に2名配置されており、食育の実施に差が生じないよう学校間で協力して栄養教諭等を派遣しています。今後も継続し、また、企業や外部の専門家を積極的に活用することも提案します。

また、大阪国際大学との協力により、中学校でコラボ給食を実施している取組が行われており、企業や大学などとの連携による食育活動も推進していくべきです。

(2) 学校給食運営への児童生徒・保護者の積極的な参加

保護者との直接的なコミュニケーションの場を設けるため、学校からも保護者に対してPTA主催の試食会を実施できることなどを情報発信することが必要と考えられます。

給食協会の運営には保護者が参画しているものの、仕事をしている方の参加が少ないなど、その意見を取り入れる難しさがあります。アンケートやオンラインでの情報収集を通じて保護者からの意見を献立に取り入れやすくする方法もあります。

保護者が参加できる学校行事などを実施し、子どもたちが楽しみながらメニュー

⁴ 持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。日本、外務省、「SDGsとは？」、

[https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/about/index.html#about_sdgs]（閲覧：2023年11月10日）

について意見を出せる場を設けることを提案します。

保護者の積極的な参加を促進し、学校給食の品質やメニューに関する意見を取り入れれば、より良い給食になるものと考えます。

卷末資料

守口市立学校給食安全安心検証委員会委員名簿

1 学識経験者（「守口市立学校給食安全安心検証委員会」第3条第2項第1号関係）

（五十音順）

氏名	所属
笠間 基寛	大阪国際大学短期大学部栄養学科講師
林 有希子	梅花女子大学食文化学部管理栄養学科教授

2 市立学校に在籍する児童又は生徒の保護者（「守口市立学校給食安全安心検証委員会」第3条第2項第2号関係）

（五十音順）

氏名	所属
横山 淳	守口市PTA協議会会長

3 教育委員会が適当と認めた者（「守口市立学校給食安全安心検証委員会」第3条第2項第3号関係）

（五十音順）

氏名	所属
齋藤 浩一	公益社団法人大阪食品衛生協会専務理事
脇田 俊宏	守口市役所総務部法制文書課参事（法務専門官）

守口市立学校給食安全安心検証委員会開催経過

回	開催日	主な案件
令和4年度 第1回	令和4年12月6日（火）	○議事運営について ○諮問について
令和4年度 第2回	令和5年1月26日（木）	○学校給食における安全・衛生管理の向上
令和4年度 第3回	令和5年3月23日（木）	○学校給食における安全・衛生管理の向上
令和5年度 第1回	令和5年7月12日（水）	○学校給食における安全・衛生管理の向上 ○事故等の発生時における迅速かつ的確な対応
令和5年度 第2回	令和5年8月17日（木）	○事故等の発生時における迅速かつ的確な対応 ○今後の学校給食の充実
令和5年度 第3回	令和5年9月29日（金）	○答申案の検討



守保給第162号
令和4年12月6日

守口市立学校給食安全安心検証委員会
委員長 林 有希子 様

守口市教育委員会
教育長 太田 知啓

学校給食の安全及び衛生の向上について（諮問）

学校給食は、学校給食法に基づき実施され、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであります。

これまでから学校給食調理業務は、学校給食法等に基づき徹底した衛生管理の下で行われていますが、近年、新型コロナウイルス感染症の影響により、食事を取る場面においても感染症予防対策が求められ、食の安全に対する関心が高まる中、学校給食の安全性及び食育の充実に対しても関心が寄せられております。

そのため、食中毒、異物混入、食物アレルギー、感染症り患等のリスクを想定し、全教職員で共通理解を図った上で迅速かつ適切に対応できるよう、学校給食におけるリスクマネジメントを確立することが重要な課題となっております。

また、学校給食は学校教育活動の一環として行われ、「生きた教材」として大きな教育的意義を有しており、学校給食を通して、児童生徒が、食に関する正しい理解と適切な判断力を身につけられるよう、家庭と連携し、食育を一層充実していく必要があります。

つきましては、安全・安心で楽しい学校給食の実現に向けて、守口市立学校給食安全安心検証委員会条例第2条に基づき、下記のとおり諮問します。

記

- 1 学校給食における安全・衛生管理の向上
食材調達から調理、配膳・食事における安全・衛生管理の向上、給食施設における安全・衛生管理の向上
- 2 事故等の発生時における迅速かつ的確な対応
「異物混入発生マニュアル」及び「食物アレルギー疾患対応マニュアル」の運用についての検証、改善・充実

3 今後の学校給食の充実

給食を題材とした食育の充実、学校給食に関する情報発信、児童生徒・保護者の意見を取り入れた学校給食の在り方等

