

吉岡町の学校給食における衛生安全管理内容の改善及び施設の改修について

吉岡町教育委員会

平成23年2月23日の学校給食に起因する食中毒により、皆さんにご迷惑とご心配をおかけしました。心よりお詫び申し上げます。現在、給食センターでは下記のとおり衛生安全管理内容を改善し、給食を提供させていただいています。また、夏休み期間を利用して給食センターの改修も実施しました。今後も安全安心を心がけ、おいしい給食を提供してまいりますのでよろしくお願いいたします。

吉岡町学校給食センターの概要	住所 〒370 - 3604 北群馬郡吉岡町南下1388番地3 電話0279-54-3225 昭和63年3月10日竣工 敷地面積1,872㎡ 建物延床面積789㎡ 鉄骨造一部2階建 調理能力3,000食 平成23年4月1日現在給食人員 明治小学校 560人、駒寄小学校 805人 吉岡中学校 607人、教職員 121人、給食センター 16人、合計 2,109人 給食設備 ドライシステム方式(雑菌が繁殖しないよう床を濡らさない方式)
----------------	--

衛生安全管理内容の改善点		
項目	従 前	改 善 後
調理作業について		
食材について	食材の検収は一人体制で実施していた。 肉などの検収は、温度計測と状態のチェックの後冷蔵庫に保管して、使用する時に異物の確認をしていた。 午前納品のため場所や人員に余裕がなかった。	検収者を複数体制にした。 検収時に業者立ち会いのもと、専用容器に移し、異物や温度チェックをした後に、専用冷蔵庫に入れることとした。 午前(朝は除く)納品は午後納品に変更し、複数の職員で対応することとした。 すべての食材は検収と同時に専用容器に移すこととした。
調理器具について	旧型の器具があった。 下処理室で洗浄した野菜を入れたザルを調理室へ移していた。	新しい器具に交換するとともに、調理後の洗浄がしやすいものにした。 洗浄した野菜を入れたザルは、下処理室用と調理室用で完全に区別した。
調理方法について	調理作業についてはビニール手袋をしていた。 加熱温度の確認は中心を測っていた。	調理が済んだ後の配食全般でも使用することとした。 柄杓を持つ時や器具に触れる時も使用することとした。 加熱温度の確認は、中心を含む最低3ヶ所を計測することとした。
調理場内の朝の消毒について	早出の当番がアルコールで全部行っていた。拭き取りのところが噴霧のところがあつた。	前日に決めた班が全ての消毒を受け持ち、アルコール消毒と拭き取りを行うこととした。 ドアの取っ手など食品や人が触れる可能性のある箇所は全て対象にした。
器具の洗浄について	洗浄室の自動洗浄機でほとんど行っていた。	下処理室、洗浄室、調理室で洗うようにし、器具によって洗う場所を決めた。下処理専用器具は、調理場内には一切持ち込まないで洗うこととした。
器具の消毒について	消毒保管庫、殺菌庫での消毒と、使用前のアルコール消毒を行っていた。	形が複雑で洗にくい器具、すくいザルや泡立て器、裁断機の刃やベルトは塩素消毒も行って汚れを落とすこととした。 釜については沸騰消毒及びアルコール消毒の両方を行うこととした。
器具を保管する場所について	保管する場所に器具の名前が書いてなかった。	保管する場所に器具の名前を書くこととした。
下処理室での食品の洗い方について	シンク(水槽)が2槽式であるため、2回洗浄が多かった。ドライ方式であるが水が床にこぼれやすかった。	シンク(水槽)を2槽式から3槽式に改修した。水が床にこぼれたらすぐに拭くこととした。

汚染区域と非汚染区域について	人の往来を完全に遮断できていなかった。	カウンター方式にして、決められた場所で靴を履き替えなくては、人の出入りができないこととした。台車や器具類についてもそれぞれ専用とした。
作業衛生マニュアル、作業工程表について	文書でなく言葉による確認が多かった。作業全体を網羅するマニュアルがなかった。	関係機関の指導のもと、吉岡町のマニュアルを作成した。追加や改定も随時行っていくこととした。 前日の16時から打ち合わせを行い、翌日の作業工程表を皆で確認することとした。
和え物について	和え物を作り終えた後、一重のパットに配食し、温かい食品も入ったコンテナに入れていたため、温度が上がっていたと考えられる。	和え物の温度の上昇を抑えるため、冷却機能付き食缶消毒保管庫を購入した。
定期の衛生検査について	保健所や県の衛生検査を受けていた。	保健所や県の衛生検査の他、専門機関の衛生検査も受けることとした。
職員研修について	年に一度保健所主催の衛生研修会に参加していた。吉岡町学校給食センター独自の研修会はなかった。	衛生安全管理の徹底を目的とした吉岡町学校給食センター独自の研修会を全員参加で実施することとした。

夏休み期間中の改修工事の概要

- 下処理室の水槽を2槽から3槽に改修した。
- 下処理室にあった野菜裁断機を調理室に移設した。
- 冷却機能付き食缶消毒保管庫を購入した。
- ガス回転釜の内釜を鋳鉄製からステンレス製に交換した。
- 老朽化した蒸し器を撤去した。

お問い合わせ先
 吉岡町教育委員会事務局
 〒370-3692 吉岡町下野田560番地
 電話54-3111(内線592)
 FAX 55-5933