

平成 26 年 8 月 29 日

清水町議会議長 加 来 良 明 様

清水町議会総務文教常任委員会
委員長 原 紀 夫

所 管 事 務 調 査 に つ い て

常任委員会活動として行う所管事務調査について、このたび調査を終えたので、その結果を下記のとおり報告いたします。

記

1. 調査事項 給食センターの運営状況について

2. 調査期日 平成 26 年 8 月 12 日

3. 調査の結果

学校給食での異物混入の事案を受けて、「学校給食における危機管理マニュアル」を作成し、安全管理の徹底に取り組んでいる給食センターの運営状況について、同センターを訪問して調理場内の機械器具等の視察を行うとともに、学校給食管理の概要等について担当職員から説明を受けた。

【学校給食管理の概要】

給食センターの厨房能力は 1,700 食であるが、現在は 910 食の調

理を行っており、パン食日は7名、米飯日は9名の調理員が業務に従事し、小・中学生へは年間195食を提供している。

一食当たりの給食費は、小学生が220円で十勝管内12番目、中学生が270円で十勝管内10番目の状況で、今後の料金改訂については、町の使用料等の改訂に合わせて検討を行う予定になっている。

学校給食に対する教育委員会の方針としては、学校給食法に基づき学校給食の普及充実と児童・生徒の健全な発達を図る、給食調理・清掃洗浄に係る外部委託の計画はない、学校給食を通した食に関する指導に取り組む、おいしく栄養バランスの取れた給食の提供などが挙げられる。

食材に対する考え方は、安全を第一に十勝産、北海道産、国内産等を基準に指定購入しており、約4割は地元業者から購入し、残りの約6割は道内産を中心に選定しており、遺伝子組み換え食品は使用しないこととしている。地産地消の取組みとして、週2回あすなろ牛乳の提供、年6回清水産小麦を100%使用したパンの提供、ジャガイモの町内農園からの購入、アスパラの農協からの直接購入、卵の町内養鶏農場からの購入などを行っており、安全で安心できる地元食材の活用を図っている。

食物アレルギーへの対応は、医師の診断があり、家庭でも食事療法を行っていることを基準に、対応食はアレルギーの起因となる食材料を除去することを基本とし、献立内容によっては代替食の提供を行っている。

【異物混入への対応】

異物混入の発見に際しては、金属・ガラス類等危険な異物の場合、児童・生徒の安全性を最優先に対応策を検討し、当該学級を含む学校全体の混入献立の喫食停止を行い、虫・毛髪・食材の包装材料の切れ端などの非危険物の場合で大量混入の恐れがない場合は、健康への影響度も少ないと思われるため、直接その異物を除去することとし、大量混入の恐れがある場合で複数の学級で発見された場合は、

学校全体の混入献立の喫食停止を行うこととしている。

児童・生徒の保護者への説明と謝罪については、異物混入があった当該学級において担任から児童・生徒へ原因を調査する旨の説明を行い、危険な異物の場合は、教育委員会から保護者に経過や再発防止対策の説明と謝罪文書を配布し、非危険物の混入により喫食を中止した場合は、教育委員会から保護者に事実経過等を文書で報告することとなっている。

異物混入の防止に向けては、①食材料の検収の実施、②調理過程での遵守事項として、「学校給食における作業点検要領」及び「機械・器具等保守点検表」による点検・確認等の実施、③業者から直接各学校へ配送する食材の異物混入未然防止指導による管理の徹底、④給食センターから各学校への配送過程における点検として、運転業務員・補助員に対する安全・衛生管理の指導、⑤教室での異物混入の防止と児童・生徒に対する指導の実施、⑥異物混入事例の記録保存による再発防止の分析として、異物混入事例のデータベース化による原因分析を行い、再発防止を図る対策が取られている。

【総括】

平成 23 年に「給食センターの管理状況について」の所管事務調査を行った際、課題として挙げられていた調理場床の改修、大型調理器具の更新、不審者の侵入対策などは、調理場内の視察を通して、いずれの項目も改善されていると受けとめられた。

各委員からは、異物混入は数年前から複数回発生しており、今回のナット混入後も発生していることから、食品を提供するところは 100%安全なものを提供する意識が必要で職員の意識が足りないとの指摘があったほか、今回の事故により職員の意識を高め今まで以上に気を付けてほしい、できる限り清水町産の食材を使って運営してほしい、異物混入の防止には調理員の今までとは違う認識が必要、調理の状況を抜き打ち的に見させてもらうことも必要との意見が出された。

また、清水高等学校への給食の提供については、教職員を合わせると 500 食以上必要になり、現在の体制では難しい状況で、高等学校側においても配送関係で校舎の改修が必要になってくるが、希望する生徒だけの提供など、給食数が少ない場合は、高等学校と協議の上、検討しなければならないとのことであった。

本町の給食は、全道規模のコンクールで上位を獲得するなど、地産地消の取り組みを中心に高い評価を受けているが、異物混入などの発生があれば、そうした評価を無にってしまうことになり、「学校給食における危機管理マニュアル」に基づいた緊張感のある調理作業の徹底等により、異物混入や食中毒のない児童・生徒、保護者から信頼される 100%安全安心な給食を目指して、関係職員で共通理解を図り努力することを望むものである。