

平成23年 8月31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 西 山 輝 和

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 給食センターの管理状況について

2. 調査期日 平成23年7月20日

3. 調査の結果

給食センターの管理状況について、担当課の説明を受けた後、給食センター内の衛生管理状況について調査を行った。

【給食センターの現状】

本町の学校給食は、昭和初期の凶作時に欠食児童のために、父母たちが米飯を持ち寄って給食活動を行ったのを機に、昭和23年ころから脱脂粉乳による補食給食がはじまった。

昭和40年に管内5番目の施設として、パン食を主体とした完全給食が実施された。しかし、施設の老朽化が進むと共に衛生管理面においても十分な調理が出来ないことから、平成9年2月に米飯給食を主体とした施設を開設し現在に至っている。

調理スタッフは栄養教諭1名、臨時調理員8名、代替調理員4名が登録されており、パン食日は8名、米飯日は10名の体制で調理作業を行い、幼稚園、保育所を含め910食を調理し配送を行っており、本年度の稼働日数は209日が予定されている。

献立にも特色があり、日本各地のメニューを紹介する「日本を食べよう」シリーズ、地元産の食材を活用した「十勝清水恵み給食」、卒業生を対象とした「バイキング給食」等がある。また、試験圃場を活用した作物収穫体験の実施など、食育を含め「おいしい笑顔が見える給食づくりと、考える給食」をキーワードに、正しい食事の取り方や、望ましい食習慣を身につけさせる努力が行われている。

更に、食物アレルギーの児童・生徒に対しての除去食等の提供を行うなど、きめ細かな配慮もされていた。

しかし、夏期において外気温が上昇するにともない施設内の気温も上昇し、炊飯のピーク時には38～39℃に達するなど、調理作業や衛生面を含め夏場の温度管理に苦勞されている様子が伺われた。

【衛生管理の状況】

食中毒対策として、衛生管理面に細心の注意を払うことが重要であることから、学校給食衛生管理基準の徹底はもとより、常に打ち合わせを行い、調理に従事するものすべてが共通認識にたち衛生管理の徹底を行っている。

また、文部科学省発行の「洗淨・消毒マニュアル及び手洗いマニュアル」を調理員全員が持参し熟読するなど万全を期している。

更に、岩見沢市の食中毒事故を受け、清水町学校給食洗淨・消毒等衛生管理マニュアルを作成し、誰もが何時でも同じ作業が出来るよう工夫が凝らされていた。

【管理運営上の課題】

岩見沢市の食中毒を受け、保健所と道教委による一斉調査が行われ、調理従事者用トイレ内に手洗い場の設置の指導を受け、既に補正予算により改修費が計上され改善が見込まれるが、毎年、保健所から指摘されている床の改修等は、財政的な問題から応急措置による補修にとどまり、完全な解決には至っていない。事故が生じてからでは遅いので早期の対策が望まれる。更に、大型調理機器も設置後10年を超え修理しながら使用しており、修理費がかさみ更新を必要とする機器も生じている。

また、給食搬出口等から、誰でも入所可能な状態があり、調理員が厨房にいない時は不審者の侵入も容易なことから、衛生面を含め何らかの対応を検討する必要がある。

調理員の体制について、学校統合後も変わっておらず、食数も減少している中、同様の体制で調理作業にあたっているが、見直すべきところは見直し、衛生管理を含め改善が図れないか検討する必要がある。