

3. 本市の小学校給食について。

2. 給食の安全性について。

① 学校給食衛生管理基準で禁止されている前日調理について、本市は野菜の下処理について内諾しているとのことだが、安全性に問題は無いのか。

※ 野菜の下処理についての内諾のはずが、生食の缶詰を前日に開けていたというが、安全性に問題は無いのか。

※ 業者は前日調理を行わなければ、時間通りに給食を提供できないという説明をしているが、問題は無いのか。

② 二時間以内喫食について、安全性に問題は無いのか。

③ ドライシステムについて、運用方法や安全性に問題は無いのか。

④ 釜を回転させていることについて、安全性に問題は無いのか。

⑤ 栄養士より、コンタミネーションやアレルギー物質の混入に繋がりがねない状況が発生しているとの指摘があったが、安全性に問題は無いのか。

⑥ 決算委員会で「保健所の立ち入りにつきましては、保健所のほうに依頼について考えてまいりたいと考えております」と答弁しているが、検討した結果、どうなったのか。(いつ、誰が、誰の意見を聞いて、どのような判断を行ったのか。)

⑦ 業者が「給食の中で一番大事なことは遅配を発生させないこと。遅配を発生させないことを第一優先にやっている」という趣旨のことをいっていることについて、市の見解を求める。

※ 市の考えと異なるのであれば、なぜ市の見解との乖離が発生しているのか。

【答弁】

本市といたしましては、委託業者の選定にあたり、配送時間の関係から本市立小学校との立地条件や、これまでの他市の請負実績から現在の委託業者を選定し、他市も含め、現在の給食提供状況の中で食中毒の発生など大きな問題が生じていないことなどから、基本的に安全性に問題は無いという判断でおります。

しかしながら、議員ご指摘の①から⑦の状況につきましては、より安全・安心な給食の提供には重要な事案であり、今後も引き続き委託業者に改善を求めてまいります。

まず①につきまして、学校給食衛生管理基準には「原則として、前日調理は行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食する野菜類や果実類等を除き、加熱処理したものを給食する」とあります。

委託業者にも確認したところ、野菜の下処理をする場合には、保存場所の温度管理等を徹底して行い、更には、調理当日には必ず加熱調理をして安全確保に努めていると確認しております。しかしながら、より安全性を図るために委託業者には、引き続き人員の増員を求め、下処理にあっても当日処理を行うよう申し入れてまいります。

また、ご指摘の生食の缶詰の件につきましては、委託開始当初は、前日に開けられたことがありましたが、栄養士からの安全性に問題があるとの指摘により、指導を行い現在は全く行っておりません。

次に、これまでよりご指摘を受けていた②につきましては、学校給食管理基準に「2時間以内喫食に努める事」が努力義務として示されておりますが、現在、調理内容によっては2時間以内喫食ができておりません。しかし、今後も配缶方法の変更、並びに、現在委託業者と調整中である調理食数を減らす事で、少しでも調理時間や配缶時間を短縮し、二時間以内喫食に努めることに繋げて、更に安全性を高めるよう引き続き申し入れしてまいります。

③ドライシステムについては、調理場内で一部床が濡れることもありますが、委託業者からは食材の安全性は確保していると聞いております。しかし、栄養士が改善の必要性ありと判断したときには、その都度申し入れを行っております。

④につきましては、献立によって、釜を再使用させる必要性が生じますが、その際には、委託業者の栄養士が、本市栄養士へ事前に釜の再使用につきまして判断を仰いでおり、安全を図っているところでございます。

また、⑤につきまして、栄養士から、指摘があった項目につきましては、その都度、委託業者へ申し入れを行っており、より安全性の確保を求めています。

⑥につきまして、昨年10月頃委託業者に確認したところ、毎年度の当初に保健所の立ち入り検査を受けており、問題のなかったことを本市担当課が確認できたため、年度内の新たな検査の必要性が無いと判断いたしました。

最後に⑦につきまして、本市の考えとしましては、『何よりも安全が第1であり、安全を優先した上で、調理を行う事が求められる』と考えており、議員ご指摘の委託業者の発言について、改めて確認したところ、『もちろん安全・安心を一番に考え調理を行うことが大前提であり、そのことについては当然であり、その認識のうえで業務を行っている』との回答であったので、何よりも安全第一に業務を行う事を互いに確認したところでございます。