

7. 安全・安心な給食を、安定的に提供するために

(1) 給食の遅延、食器等の汚れ、食缶等の汚れ、異物の混入、食器等の数量不足、提供した給食の数量不足、その他、衛生管理上の問題など、給食に関するトラブルの発生状況について。

(2) 学校給食関係者に「安全な給食を提供する」という考え方が全く無いように見えるが、執行部の見解を求める。

①中皿に血が付着していた件について。

②ノロウイルスへの感染を疑うべき状況にあった富田林学校給食株式会社の職員が、6月20日に調理業務にあたった件について。

③給食センターの調理員が小学校内で嘔吐した者の食器を回収後、消毒せずに洗浄した件について。

(3) 議会に迅速かつ「正確な」情報提供をしないのは何故か。

※学校給食課が平成30年6月27日に提出した資料には「調理員」と記載されているが、調査依頼をして提出された資料では「栄養士」と記載されているが、何故か。

(4) 安全・安心な給食を提供するために必要なことは何か。

①栄養士が何人居たら、安全・安心な給食を提供できるのか。

※そもそも栄養士の数の問題ではないと考えるが、執行部の見解を求める。

②給食関係者の意識が低いのが根本的な問題なのではないのか。

③学校配膳員を本市が直接雇用する必要性について。

※富田林学校給食株式会社が雇用する方が良いのではないか。

(5) 学校給食俵に調理を委託する必要性は無いと考えるが、執行部の見解を求める。

それでは、7の(1)から(5)につきまして、順次お答えいたします。

まず、(1)についてですが、4月12日から7月18日までの平成30年1学期の期間について報告いたします。

給食の遅延については2件、食器等の汚れは11件、食缶等の汚れ1件、異物の混入は、混入経路が確定できないものも含め17件、食器等の数量不足は30件、提供した給食の数量不足は12件、その他、衛生管理上の問題は2件発生しております。

次に、(2) ①中皿に血が付着していた件についてですが、

6月10日午後、食器洗浄時に食器カゴで指にケガをしたため、業務管理者に報告、すぐに傷を消毒し傷テープを張り、使い捨てラテックス手袋を着用し洗浄に戻りましたが、ケガをした時の食器を洗浄せずに消毒保管庫に収納してしまい、

6月11日学校への食器配送することになってしまいました。

事案が判明後、業務管理者に手指のケガによる傷口が感染源となることとケガによって付着した汚れの洗浄を再認識して調理員に指示するよう命じて再発防止に努めております。

②ノロウイルスへの感染を疑うべき状況にあった職員が、6月20日（水）に調理業務にあたった件についてですが、

6月17日の夜に当該職員の長男が下痢をしたため、6月18日に電話にて本人より休暇届がありました。同日、長男は病院を受診し風邪からの胃腸炎と診断を受けております。その夜に、調理職員が嘔吐し、翌19日に電話にて休暇届がありました。その後、調理職員は病院を受診し、急性胃腸炎と診断されており、午後には体調が回復しました。6月20日に給食センターに出勤し、富田林学校給食(株)の上司に急性胃腸炎と診断されたことを報告し、その日は、下処理作業と洗浄作業に従事しました。6月21日の調理作業前に本市栄養士と会話中に18日に本人が嘔吐したことを話したため調理場に入ってはいけないことと、すぐに検便検査をするように指示しました。

検便結果でノロウイルスが確認できた事により、他の職員への罹患が考えられるため、何よりも子どもたちの安全を考え給食提供を中断し、他の職員の検便検査を実施し、罹患していない事が確認された上で給食再開したものであります。当該職員はノロウイルスが無い事が確認できるまで自宅待機させました。

この事案を受け、富田林学校給食(株)に、調理に関わるすべての職員に休暇中の体調や家族の体調についても確認する事を命じました。

現在は、毎日報告している健康調査票の様式を変更し、「本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがあるものはない。」の項目と、「休みの日の体調も記入する」様式に改善され、もし体調不良者が発生しても、調理ラインに入らない事と早期発見・早期対応による給食提供中断のないように努めております。

次いで、③校内で嘔吐した者の食器を消毒せずに回収した件についてですが、学校内では、給食時間にできるだけ残さず食べるように教えていただいております。そのような中で、早く食べることができる児童、どうしても時間がかかる児童、給食時間内に無理しても食べる児童がおり、それぞれ「食べる」ことに個人差があります。給食後に、給食配膳室に食器・食缶・牛乳を返す動作をすることで、給食時間内に無理しても食べる児童などは、配膳室に入ってから嘔吐してしまう場合もあります。

本市では、平成29年9月に「小学校給食における危機管理個別マニュアル」を作成し、ノロウイルスの疑いがある場合の学校での対応として、「汚染された食器等は、すぐにビニール袋等に入れた後、消毒処理を行い、他の食器等と一緒にならないよう別にする。調理場への食器等の返却は、汚染している可能性のある食器とわかるようにする。」「嘔吐物の処理は、マスク、ビニール手袋、エプロン

を使用し教職員等が行う」と明記しており、学校配膳員は、感染することを防止するため、取り扱わないように指導しております。給食センターに返却された「汚染されたと思われる食器等が入ったビニール袋」は、各学校から回収した食器、食缶等とは別に「ノロウイルス対策室」に運び、栄養士の指示のもと調理員が消毒処置すること。消毒後は、他の食器と同様に洗浄機を使用して洗浄するように指導していましたが、再度調理員には、取り扱いを徹底するよう指示し、再発防止に努めております。

次に、(3) についてですが、

この度、事案の報告にあつて、同一人物の表記を「調理担当、調理員」「栄養士」と色々と報告したことは、当方の説明不足であり、議員のご不審に繋がった事を深くお詫び申し上げます。今後は適切な報告を行うよう注意してまいりますので宜しく願いいたします。

当該の職員は、富田林学校給食俵の雇用している栄養士は平成30年4月からの採用であり、共同調理場で行う学校給食の経験がないため、現時点では調理担当員としての仕事をしておりますが、実務経験を積んだ後に栄養士としての役割を担う予定となっております。

また、本件については、罹患事実が判明した後、子どもたちの安全を何よりも考えて、まずは子ども・保護者への周知が第一と考え、学校とのやり取りを優先したものであります。また議会への報告も必要と考え、翌日には議員の皆さまに報告するべく報告書も用意していたところ、急遽全員協議会を開催するというところでその場で報告した次第である事をご理解下さるようお願いいたします。

次に、(4) ①、栄養士が何人居たら、安全・安心な給食を提供できるのか。

※そもそも栄養士の数の問題ではないと考えるが、執行部の見解を求める。について、

平成30年度の学校給食課の栄養士につきまして、1学期においては、栄養士は午前中の調理指導に3人、午前中に必要な発注作業のために事務室に2人の5人で調理指導・発注作業を担っております。

3人の栄養教諭は、調理後、各小学校の給食時間に間に合うように学校へ行き、食育指導を行っています。

このようなことから、共同調理場の調理指導には現状の5人が必要であると考えております。更には、今後、食物アレルギー除去食を提供する場合には、更に栄養士1人の増員が必要と考えております。

②給食関係者の意識が低いのが根本的な問題なのではないのか。について、

給食関係者には、日頃から、給食が子どもたちの成長に欠かせない重要なものであり、その安全性が問われることを伝えております。

また、その意識を維持させるためにも、本市栄養士が、調理指導や衛生指導を

行い、衛生管理意識を保ち、向上するように努めているところであり、今後も安全で安心できる給食提供に向けて努めてまいります。

③学校配膳員を本市が直接雇用する必要性について。

※富田林学校給食株式会社が雇用する方が良いのではないか。について、配膳員の本市雇用につきましては、提供している給食に対しての味や量を配膳室に戻してくれる児童から直接聞き取りできることや、児童への声掛けなど、配膳員は地域の特性や子供たちの気質なども理解していることなどから、学校・児童・給食センターの連携のためには必要と考えております。また、衛生管理についても、担当課の栄養士から直接指導できることなども直接雇用を行っている理由の一つです。

このようなことから、現在、本市での雇用をしておりますが、今後、直接雇用が必要かの整理を行いながら民間への委託等についての費用対効果なども勘案しながら検討していきたいと考えております。

次に、(5) についてですが、

平成20年3月に財団法人松原・富田林学校給食協会の解散後、平成20年4月に富田林学校給食(株)を設立し、現在まで調理及び配送の委託をし、これまでも長年にわたり、第一給食センター・第二給食センター合わせて7000人以上の給食調理を行ってきた実績を有しております。

また、教育委員会では、本市の新給食センターにおける給食提供の計画を、当初本年度9月からの実施予定としておりましたが、この間の他の民間業者に対する様々なお指摘を受ける中で、なんとか本年度当初から実施したいと計画変更をすすめ、実施にこぎつけたところであります。

今回、平成30年3月19日までの第一給食センターでの給食を終え、短期間で調理機器の扱い方や試行・試食を経て4月12日から新給食センターで給食を提供できたのも、経験のある調理員が、新たな厨房設備にも関わらず対応できたことの結果であると考えております。

教育委員会としましては、富田林学校給食(株)の厨房機器の改善、衛生管理の再認識や栄養士の指示への対応、食器・食缶の汚れや食数誤りなどの是正や経費節減など、今後の創意工夫による安全・安心な給食の提供状況を確認する中で、委託先の適否について検討する必要があると考えております。