

電解水利用による学校給食の衛生管理

金田 雅代

女子栄養大学栄養科学研究所客員教授

2016.3.22 受理

はじめに

学校給食では、1996（平成 8）年、腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事件（以下、O157 食中毒事件）が多発し、不幸にして死者まで発生した。文部科学省（当時は文部省、以下文科省）は猶予ならざる事態を真摯に受け止め、それまでの衛生管理を根本的に見直す取り組みを開始した。

原因究明のため、食中毒が発生した調理場へ専門家を派遣し現地調査を行い、調理過程の問題点など共通的に見られた食中毒の発生原因等の特徴をまとめ、報告書を作成配布して注意喚起を繰り返した。翌年の 1997（平成 9）年 4 月には、衛生管理の改善充実のための指針となる「学校給食衛生管理の基準」を策定した。その後も、調理場における実践指導や研修の強化を図るためのマニュアルを作成し配布するなどの対策を実行して今日に至っている。

その結果、学校給食を原因とする食中毒は激減し、1999（平成 11）年以降の年間発生件数は数件で推移しており、2014（平成 26）年の発生件数は 2 件（調理場以外が原因）有症者 211 名であった。

2008（平成 20）年、栄養教諭制度や食育基本法の成立を踏まえて学校給食法が大改正された。法律の目的では

「学校における食育の推進」を明確に位置付け、目標では「学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うこと」とした。安全で安心な学校給食を実施するため「学校給食衛生管理基準」も大臣告示となり第 9 条に位置付けられた。

本稿では、O157 食中毒事件以降、どのようにして学校給食の衛生管理に取り組んできたか、その経緯と電解水利用による学校給食の衛生管理について紹介する。

1. 学校給食の食中毒発生状況

学校給食による食中毒は 1988（昭和 63）年頃から激増し、1996（平成 8）年には 18 件発生、有症者数は 11,651 名であった。そのうち O157 食中毒事件は 7 件、7,178 名の児童生徒が罹患し、不幸にして 5 名の児童の命が奪われた（図 1、写真 1）。

文科省は、都道府県の代表者を集めた緊急会議を何度も開催し注意喚起を繰り返す一方で、栄養・衛生の専門家、学識経験者からなる「学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議」（以下、調査研究協力者会議）を発足して、衛生管理チェックリストの作成、学校給食用食材の点検要領の作成、食中毒防止のための調理の在り方、食材納入業者の衛生管理の徹底、食材納

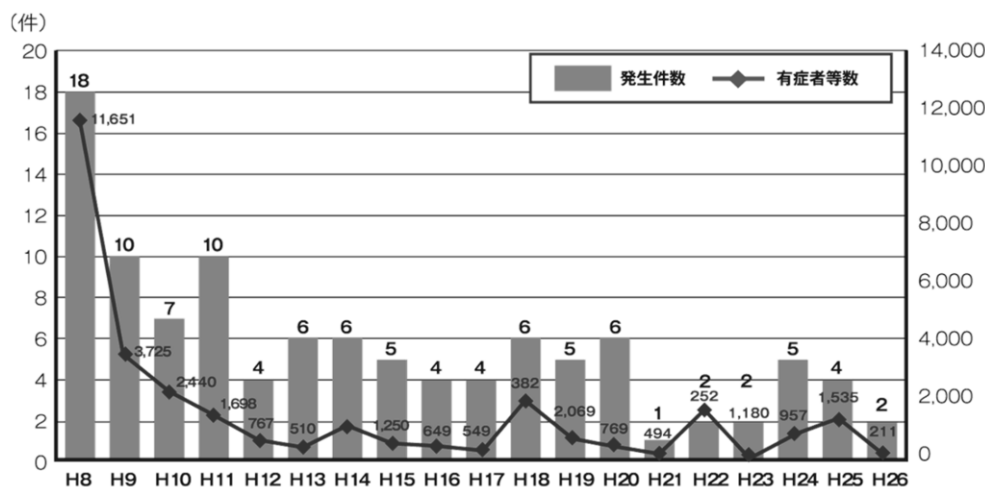


図 1. 平成 8 年～26 年における学校給食における食中毒発生状況

Food sanitation management of school catering by slightly acidic electrolytic water

Masayo KANEDA

Institute of Sciences Kagawa Nutrition University