



6月から9月まで食中毒が心配な時期。栄養教諭の前田さんに衛生管理についてお話を伺いました。

### 給食センターではどのような対策をとっていますか

1年を通して衛生面には細心の注意を払っています。作業前の調理員の健康状態をチェックし、食材同士の汚染を避けるために当日使う食材の動線を毎日確認しています。調理前の調理器具の殺菌消毒はもちろんのこと、調理においては、煮物などの温度ムラを防ぐために釜の中の3箇所を温度を計測する、野菜は3層シンクで必ず3回洗う、ゆ

## 給食

### 健康な体は食事から

健康的な食生活を送ることは生活の質を高め、健康寿命を延ばすために欠かせない要素です。また、子どもたちに対する食育は、将来の健康を左右する基礎となります。今月から大口町の子どもたちの食を支える給食センターを特集し、給食の裏側を紹介します。



でて冷ました物は1番離れた場所にある専用の釜で調理するなど、リスクを減らす為のさまざまな対策をしています。

ここまで衛生面に気を配るようになったきっかけは、平成8年に全国を震撼させた腸管出血性大腸菌「O157」による大規模食中毒事故です。その翌年に文部科学省により学校給食の衛生管理基準が定められ、衛生面を守るための詳細なルールが徹底されるようになりました。これにより食中毒のリスクを最小限に抑えています。

### 給食の作業を始める前の3つの準備

#### 作業動線図

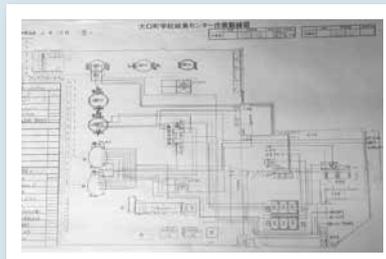
危険度の高い食材（肉や魚）と生で食べるフルーツなどが搬入から調理、仕上げまで交わらないように動線を考えています。その日使用する食材ごとに色分けして記入。実際に動く調理員が交代で作成しています。

#### 作業工程表

限られた時間で効率よく調理するためだけでなく、万が一食中毒が発生した場合に、誰がどの作業をしていたかを必ず特定できるようにしています。

#### 日常点検票

作業前、作業中、作業後の約80項目にわたるチェックリストを毎日点検することで、衛生管理の意識が常に保たれています。



▲大口町立学校給食センター