

食品安全委員会in北海道 地域の指導者を対象としたフォーラム  
～遺伝子組換え食品を知ろう～

# 学校給食における食品の選定と リスク管理について



北海道教育庁学校教育局健康・体育課  
学校給食グループ 主幹 本間 美恵子



# 話題提供の内容

- 1 学校給食の食品購入に係る課題について
- 2 食品の購入におけるリスク管理について



1 学校給食の食品選定に係る課題について  
学校給食の安全を脅かす食品問題

平成19年6月 苫小牧市  
ミートホープ（株）による牛肉ミンチ偽装事案

平成20年1月  
中国産冷凍ギョウザ（天洋食品）事案

平成20年2月 札幌市・小樽市  
中国産マッシュルーム異臭事案

平成20年10月  
中国産冷凍いんげんから農薬（ジクロルボス）検出事案

平成20年9月  
事故米（米でん粉）を使用した可能性のある卵加工品流通事案

# 現代社会における食品の危害要素

## 生物的要素(生産・加工段階)

- ・有害微生物(腐敗・変敗)
- ・病原微生物(食中毒・伝染病)
- ・病原ウイルス(食中毒・発ガン)
- ・プリオン(BSE)

## 化学物質(生産・加工段階)

- ・残留農薬(環境ホルモン作用など)
- ・環境汚染物質(ダイオキシンなど)
- ・重金属(カドミウムなど)
- ・カビ毒(発ガン作用)

食物に内在する  
アレルギー物質

## 物理的要素(生産・加工段階)

- ・異物混入(金属片・死骸・**農薬**)
- ・吸湿、乾燥などによる変質

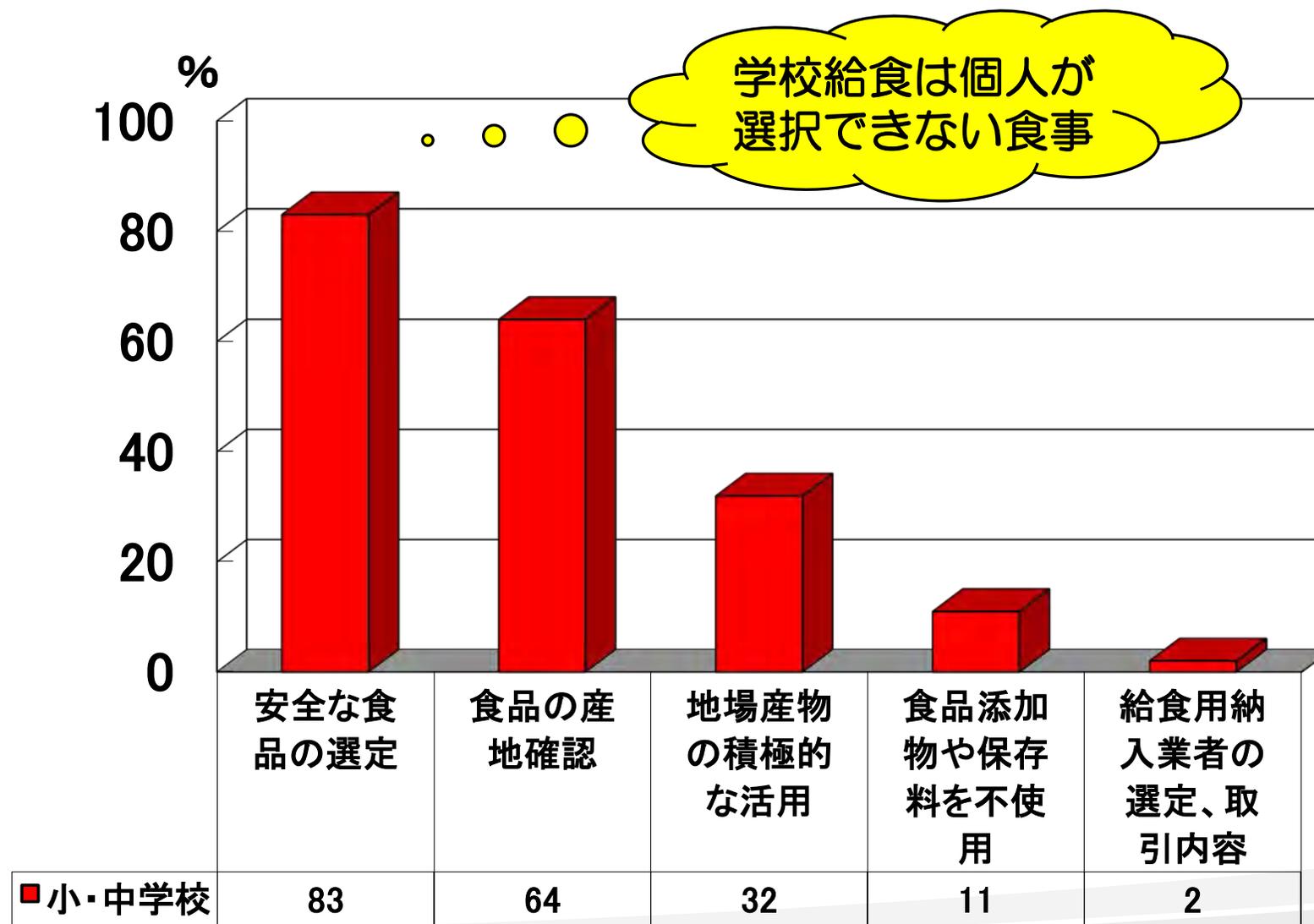
## バイオテロ(予測不可能)

- ・毒物・病原菌
- ・**放射性物質**

## 加工・調理段階での生成物質

- ・アクリルアミド(発ガン)
- ・トランス脂肪酸

# 保護者が学校給食の食品選定に求めていることは？



平成25年度 学校給食実施状況(道教委照会結果)



# 学校給食法

- 学校給食の目的を食育の観点から見直す
- 学校給食の水準確保のため学校給食実施基準を法に位置づける
- 安全で安心な学校給食の実施のため学校給食衛生管理の基準を法に位置づける
- 食に関する全体計画の作成や栄養教諭の果たす役割を法に位置づける



## 2 食品の購入におけるリスク管理について

### 学校給食衛生管理基準-①

#### □ 学校給食衛生管理基準

#### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

#### (2) 学校給食用食品の購入

#### ① 共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、**食品選定のための委員会等**を設ける等により、**栄養教諭等、保護者その他関係者の意見を尊重**すること。また、必要に応じて**衛生管理に関する専門家の助言及び協力**を受けられるような仕組みを整えること。

## 学校給食衛生管理基準-②

### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

#### (2) 学校給食用食品の購入

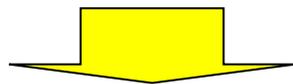
#### ③ 食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品は使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

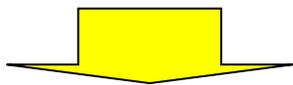
# 学校給食用食品選定の手順

良質で新鮮・安全な食品を安価に購入したい

・献立検討委員会の設置



・物資選定委員会の設置



納入業者選定

規格・内容

衛生検査確認等



・検収時の確認・記録



# 学校給食用食材納入業者の選定

経営規模

信用状況

衛生状態

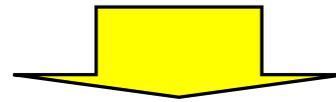
供給能力

指定業者

良心的で信頼のおける業者の選定

# 学校給食用食材の購入について

指定業者等からの商品紹介及び情報

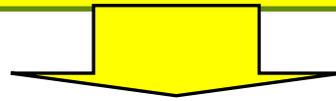


品質・鮮度

規格・内容

包装形態

衛生検査



年間契約

学期契約

月契約

価格変動や安定供給状況を考慮する

## 学校給食衛生管理基準-③

### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

#### (3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

## 検 収 表 (例)

年 月

日	納品時間	納入業者名	品名	製造業者名 所在地・生産地	製造年月日	Lot.No	賞味期限 消費期限	数量	品質	鮮度	包装 (汚れ・破れ)	品温	異物	異臭	確認者	備考
4月6日	11:00	〇〇食品(株)	冷凍春巻き	(株)〇〇フーズ 〇〇県〇〇市	09・03・31	090331 1104	10・03・31	300本	良・不良	良・不良	良・不良	-20℃	なし	有・無	〇〇	
4月6日	13:00	〇〇青果店	ほうれん草	〇〇県〇〇町				20kg	良・不良	良・不良	良・不良	15℃	アブラ虫	有・無	〇〇	アブラ虫付着で返品 交換依頼
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		
	:								良・不良	良・不良	良・不良	℃		有・無		

※ 製造業者の所在地は検収担当者が照合できるように別添リストを添付すること。

# 検収の際の確認

検収責任者を決め、納品時に立会、  
検収表に基づき確認、記録する。

保存食は忘  
れずに採取

点検項目を確認記録する



## 学校給食衛生管理基準-④

原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査

### 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

#### (1) 衛生管理体制

十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

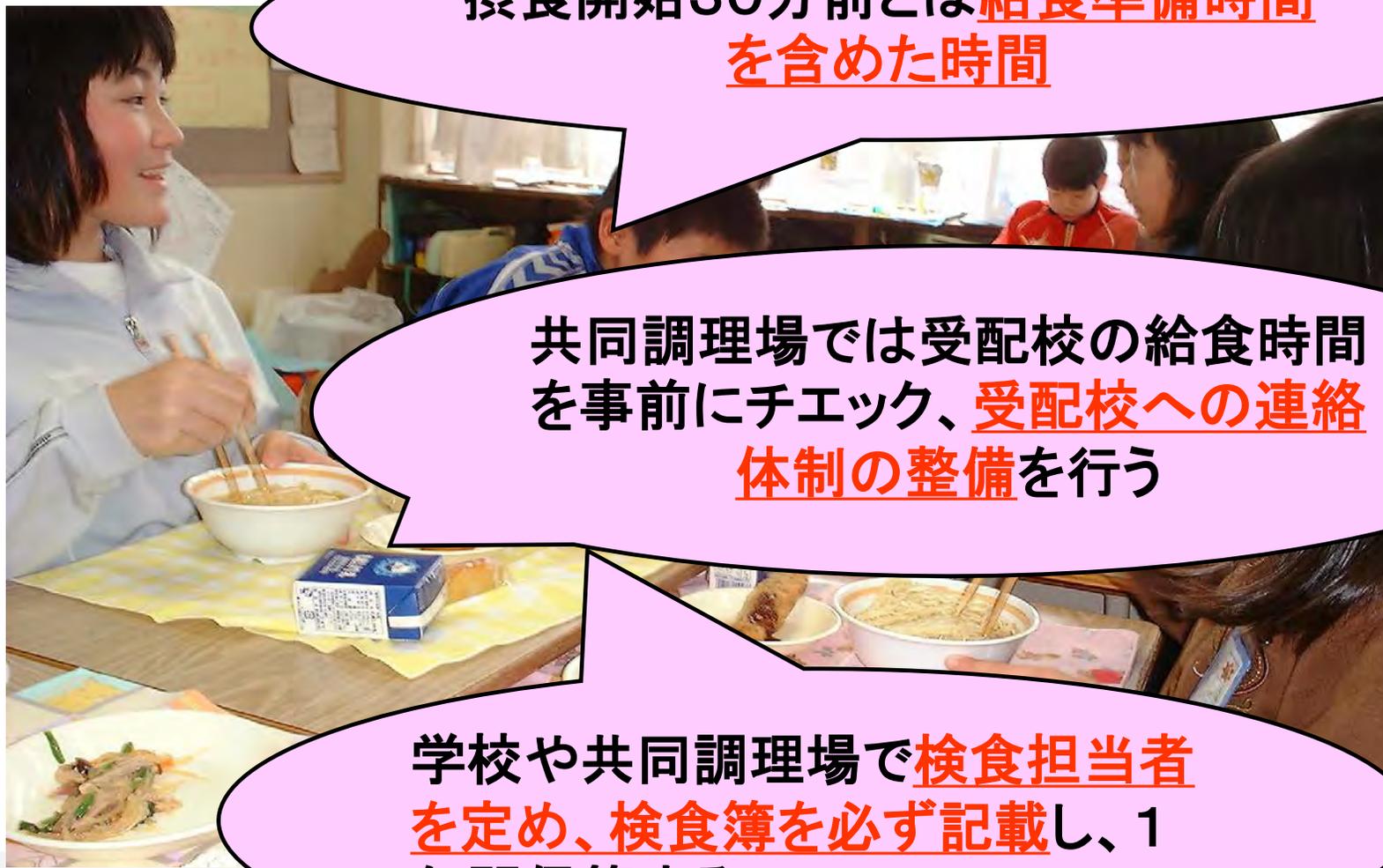
病原微生物の特性に応じて選定すること

# 検食は摂食開始30分前

摂食開始30分前とは給食準備時間  
を含めた時間

共同調理場では受配校の給食時間を事前にチェック、受配校への連絡  
体制の整備を行う

学校や共同調理場で検食担当者  
を定め、検食簿を必ず記載し、1  
年間保管する。



# 今、学校給食に求められる献立とは？

美味しくて、安全で、適切な栄養管理がなされたもの

教材として活用できる献立

児童生徒の**食の自立**に向けた献立作成



栄養教諭が教科等と関連させた献立を意図的に作成

担任等が献立を教材として活用できるような**献立計画**を示す

# 学校における食育の教材となる「学校給食の献立」作成のために

## 第1回 北海道学校給食調理コンクール（平成25年10月18日）

道内各地域で実施されている様々な地場産物を活用した特色のある献立を募集し、栄養教諭等と調理従事員による調理コンクールを行うことにより、食育推進の観点から、学校給食の食事内容の充実を図るとともに、学校給食衛生管理基準を踏まえた調理技術の研鑽と意欲の高揚に資することを目的に実施。



## 第2回 北海道学校給食献立コンクール（平成26年）開催予定