

保育所施設の衛生管理状況について

生活科学部食品分析課

渡久地朝子 比嘉 秀樹 長間 邦和
前田 義徳 當間 千夏 屋比久善昭

I. はじめに

平成8年に起きた腸管出血性大腸菌O-157による食中毒事件及び近年の食中毒事件の大規模化傾向を踏まえ、厚生労働省は大規模食中毒の発生を未然に防ぐため、平成9年に「大量調理施設衛生管理マニュアル」を作成した。同マニュアルでは、手洗い、器具等の洗浄・殺菌、食品の温度管理等が定められ、大量調理施設における衛生管理の徹底が求められている。

当センターでは市町村教育委員会等からの委託により、学校給食調理場及び保育所施設の衛生管理状況把握を目的とした調理及び保育施設の衛生検査（手指、食器及び調理器具等の拭き取り検査、調理材料、仕上り品、落下細菌等の検査、衛生管理状況調査）を実施している。

学校給食施設における衛生管理は、現在、調理従事者の衛生管理に対する意識も高まり、多くの施設で改善が見られてきた。

一方、保育所の調理施設は学校給食施設に比べ規模が小さいのが殆どのため、検査を始めた当初は家庭と同じような感覚で調理を行う施設も多く、衛生管理が不十分な施設が目立った。その他、保育室のトイレ、園児が口へ入れる玩具、汚物処理、砂場等の衛生管理にも問題が多く見られた。

現在では、繰り返し検査を行うことによって衛生管理が徹底されている施設が少しずつではあるが増加してきている。しかし、まだ改善されない施設も少なくない。

本調査研究では、保育所施設衛生管理調査の結

果を基に保育所施設の衛生管理状況及び問題点と課題をまとめたので報告する。

II. 調査方法

1. 調査時期

平成15年度(平成15年4月～平成16年3月)

2. 調査内容

保育所施設衛生管理調査表を作成し、次の各項目について判定基準を設けて調査を実施した。

(1) 調理施設の衛生管理

A. 環境衛生管理

①天井・床面・壁面・ダクト・フード等に汚れがなく、適切に管理されているか

②作業場内は清掃及び整理整頓がされ適切に管理されているか

③調理場内は乾燥した状態で使用され、床面を汚染するようなことはないか

B. 施設・器具類の衛生管理

①手洗い設備には、石けん・消毒剤・爪ブラシ・ペーパータオルが完備され常時使用できる状態になっているか

②食器具及び調理器具類は衛生的に管理され、適切に使用されているか

③洗剤入容器・スカッチブライト・スポンジ等は清潔に管理されているか

C. 冷蔵庫等の衛生管理

- ①庫内は用途別に区分され、相互汚染を受けないように保管されているか
- ②庫内は清掃及び整理整頓が行き届き、適切に管理され、不必要な物品が入っていないか

D. 食品の取り扱い等

- ①食材の入荷は適切に行われているか
- ②食品は適切に保管されているか
- ③食品の取扱いは衛生的に行われているか

E. 個人衛生

- ①手洗いの励行が徹底されているか、また爪切りや手にキズがある場合、適切に処置しているか
- ②清潔な作業衣・帽子・エプロン・靴を着用しているか。また調理作業中はマスクを着用しているか

(2) 保育施設の衛生管理

A. 保育室の衛生管理

- ①保育室内は、清掃が行き届き清潔に保たれているか
- ②玩具等は使用後に洗浄・殺菌を行っているか
- ③寝具等は定期的な洗浄を行い適切に管理されているか
- ④調乳室は清掃が行き届き、また洗浄用具等は清潔に保たれているか

B. トイレの衛生管理

- ①トイレは清掃され清潔に保たれているか
- ②トイレの洗浄・消毒は適切に行われているか

C. 汚物処理

- ①オムツ交換は所定の場所・適切な方法で行っているか
- ②便の付いたオムツや衣類は適切に保管あるいは廃棄しているか

- ③おしり洗いは所定の場所・方法で行い、洗い場は衛生的に管理されているか

D. その他

- ①砂場は犬・猫の侵入を防止する等適切に管理されているか
- ②ペット等は適切に管理されているか
- ③危険な植物等がないかどうか確認を行っているか
- ④手洗い場には洗剤が完備され、清潔に保たれているか。また手洗いは徹底されているか
- ⑤使用される洗剤・消毒剤等は適切に管理されているか
- ⑥清掃用具は適切に管理されているか

III. 調査結果及び考察

(1) 調理施設の衛生管理

A. 環境衛生管理

環境衛生管理は、約半数の施設で不適切であった。

そのほとんどは調理室内に異物混入の原因となる鉛筆・ホッチキス等の持ち込みであった。

一方、調理室内の床面の状態については、ドライ的に使用されている施設が多く見られた。これは、学校給食施設と異なり、調理室の規模が小さく食数が少ないことによるものと思われる。

B. 施設・器具類の衛生管理

施設・器具類の衛生管理は大部分の施設で不適切であった。その中で最も多かったのが、手洗い設備の不備であった。その不適理由は、「手洗用水栓ガランが手動式」、「手洗い用水槽が小さい」であった。

ガランが手動式だと、手指の洗浄・殺菌を行って水を止める際、手指を再汚染する可能性がある。また、水槽が小さいと肘ま

での洗浄が困難なばかりでなく、周囲を手洗い時のハネ水で汚染する危険性があるため、手洗い場を自動式または足踏み式にして、水槽を肘まで洗浄可能な大きさに改善する必要がある。

C. 冷蔵庫等の衛生管理

冷蔵庫や冷凍庫に納入された肉類をビニール袋のまま保管されている施設が散見された。ビニール袋が破損すると肉汁が流れ、他の食品や庫内を汚染する危険性がある。食材の入ったビニール袋はバット等の容器に入れて保管するなど庫内や他の食材を汚染しないようにする必要がある。

D. 食品の取り扱い等

食品の取り扱い等は大部分の施設で不適切であった。

最も多かったのが、納入された冷蔵及び冷凍食材の温度測定を行い記録をとっていないことであった。また、加熱調理時の中心温度の測定と記録に関しても徹底されていない施設が半数に達した。

これは食材の表面温度や加熱調理時の中心温度を測定する温度計を備えてないない施設が多いためである。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」では食材納入時に温度の測定を行い記録するよう求められていることから、早急に温度計の整備が必要と思われる。

食中毒予防は温度管理が重要であることを認識する必要がある。

E. 個人衛生

調理従事者が調理作業中にマスクを着用していない施設が約3割であった。これは調理室の規模が小さいため、家庭と同様の感覚で作業行っているためと考えられる。つまりマスクは不要との認識によるものと考えられる。実際、検査時に調理従事者になぜマスクをしていないのか質問すると

「必要性がないと思う」と答える人も少なくなかった。

人の鼻や喉には黄色ブドウ球菌が存在し、咳やくしゃみと共に飛び散る可能性がある。万一食品を汚染すると事故につながる危険性があり、調理作業中は鼻までマスクを確実に着用する必要がある。

また、作業が替わる際や清潔な作業前等の手洗いが徹底されていない施設が散見された。どのような時に手洗いが必要なのかを考え、“正しい手洗い”を徹底する必要がある。

(2) 保育施設の衛生管理

A. 保育室の衛生管理

保育室の衛生管理は約7割の施設で不適切であった。特に玩具類の衛生管理が行き届いていない施設が目立った。

子供が口に入れるような玩具は使用后、洗浄・消毒を行い、専用の清潔な容器に保管するようにし、消毒済みと使用後の区別をすることが望まれる。

また、保育室内天井に設置されている扇風機にホコリの付着が見られた施設が3割程度あった。高い場所にあるため、清掃が容易でないためと考えられるが定期的に清掃を行うことが必要である。

B. トイレの衛生管理

ほとんどの施設でトイレの清掃は毎日行っているが、水洗レバーや便座の消毒まで行っている施設は6割程度であった。毎日、洗浄後は消毒まで行うようにし、汚物などで汚れた場合はその都度、確実に消毒まで行う必要がある。

C. 汚物処理

オムツ交換後の手指や水道栓ガランの殺菌が十分に行われていない施設が約3割見られた。トイレやおしり洗い場のガランな

ど人の手で触れるような場所は交差汚染の原因となることがあるため、こまめに洗浄を行い、清潔に保つようにし、必要に応じて殺菌を行う必要がある。

また検査した殆どの施設で、便で汚れた衣類等を保育所で洗っていた。これは保育室内に便の臭気が残ったり、便の付いた衣類等をそのまま持ち帰らせると、保護者から苦情があるため、保育所で洗浄している。

便などのついた衣類等を施設内で洗浄すると、食中毒や感染症等の病原菌を拡散する危険性があるためできるだけ施設内での洗浄は行わず密封し、保育室外の子供の生活に影響のない場所や位置で保管し、保護者に持ち帰ってもらうことが望まれる。

D. その他

砂場の管理が不適切の施設が約4割あった。砂場まで衛生管理の目が行き届かないとの声が多く聞かれた。犬・猫等による糞尿汚染を防ぐために、夜間は砂場にビニールカバーを掛けることが望ましい。また、天気の良い日には砂の掘り起こしを行い太陽光による殺菌や乾燥による細菌の増殖を防ぐことも衛生管理上有効と思われる。

保育室内で使用する、小分けした洗剤や消毒剤の入った容器に表示がない施設が1割程度見られた。県内の保育所で食器洗浄機用洗剤（水酸化ナトリウム溶液）を移し替えた容器に表示がされていなかったため、これを飲料水と間違えて子供に与えてしまった事故が発生した。容器に表示さえあ

れば、このような事故は防ぐことができると思われることから、今後は表示を徹底し、また子供の手が届かない場所に保管することが大切である。

IV. まとめ

今回の調査で、保育所施設の衛生管理の状況や問題点が多く見られ、これからの改善に向けての取り組みが重要な課題と思われる。

調理室においては、特に食品の取り扱いについて対策が求められる。品温計を購入し、食材納入時の温度測定と記録の徹底、加熱調理時の中心温度の測定と記録の徹底などが挙げられる。

また、個人衛生では調理作業中の正しいマスクの着用を行うことが望まれる。

手洗いについても、再度“正しい手洗い”について確認し、習慣づけることが必要である。

異物混入の原因となるものの持ち込みは、改善し易い事項と思われるため、現場での速やかな対応が望まれる。

一方、調理室内床面をドライ的に使用することに関しては、かなりの施設で良好なため、今後もドライ的な使用を心がけることが望まれる。

保育室においては、今後の課題として玩具等の衛生管理、汚物処理後の手指・ガラン等の殺菌の徹底、汚物処理方法の徹底、砂場の衛生管理などが挙げられる。

今後は、保育施設の衛生管理の改善を促す資料となるよう、必要に応じて調査表の内容を見直し検査の充実を図る必要がある。