

総 説

保育所における給食の在り方に関する調査

— 衛生管理の視点からの考察 —

太 田 和 枝

Research into the Food Service Management in Nursery School

— Focusing on the Food Safety —

Kazue OHTA

1. はじめに

平成12年度から15年度までの4年間、子ども家庭総合研究事業の一端として保育所給食に関する調査を行った。総合テーマは「保育所における給食の在り方に関する調査研究」であり、全国の政令市、中核市、それ以外の市区（東京23区）、町、村の公立と私立の保育所4,505施設を対象に、アンケート調査を行った。このうち本報告は、分担研究である衛生管理に関する調査結果を分析し、衛生管理の視点から、保育所における望ましい給食の在り方を検討した。

周知のとおり衛生管理に関しては、腸管出血性大腸菌O-157食中毒の発生、HACCPシステム（Hazard Analysis Critical Control Point＝危害分析重要管理点）の実施、「大量調理施設衛生管理マニュアル」「中小規模施設における衛生管理マニュアル」を始めとする各種ガイドライン、保健所や各関連団体の講習会など衛生管理対策が講じられた。少量を扱う家庭と異なり、特定多数人を対象に、大量の食事を調理し提供する特定給食施設では、栄養補給や嗜好面の配慮とあわせ、衛生的な取り扱い是不可欠な問題である。

中でも保育所給食は、児童の発育段階や健康状態に応じた食事を、安全衛生面及び栄養面を配慮し、品質の確保がなされたものでなければならない。ことに免疫機能が未成熟な乳幼児期の食事は、調理段階で衛生的に十分な配慮が必要である。夜間保育や延長保育などについても食事の衛生的な取り扱いが必要となる。衛生管理に関しては、施設内栄養士は勿論、保健所や市町村栄養士の活用等による指導が要請されており、現状では市町村児童主管課により「衛生マニュアル」「衛生チェック表」「ポスター」などの作成、講習会や巡回指導などがなされている。しかし、現実には衛生事故が皆無とは言えず、個々には問題を抱えている施設もあることが考えられる。

本調査は、衛生管理、品質管理の視点から、他の給食とは異なる保育所固有の問題や課題を分析し、今後の給食システム構築の検討資料とした。以下調査結果を踏まえ現状と課題についてまとめる。

2. 調査結果の概要

＜調査－1＞自所調理運営保育所の衛生管理の実態（有効回答数2,351）

① 衛生管理の方法

衛生責任者は所（園）長、衛生担当者は主に調理員と答えた施設が多く、大部分の施設が市区町村児童福祉主管課で作成されたマニュアル及びチェック表により管理がされていた。活用状況は「必要都度」「あまり用いていない」と答える施設も見られ、活用しやすい衛生マニュアルや、衛生チェック表のフォーマットの研究、記録することの習慣化などの指導が必要である。とくに調理員が責任者の場合には、マニュアル化や衛生に関する教育が必要となる。

② 食材の利用と納品管理

使用食材は、冷凍調理食品、調理済食品の利用は比較的少なく、カット野菜はほとんど使わないと答えている施設が多く、加工食品の利用頻度は低かった。概して素材からの調理が多いことが考えられる。

食材納品に関しては、納品日時などを決め、調理員のチェックにより行なわれているが、検収マニュアルは持たない施設もあった。物流システムが変化し、輸入食品や加工食品など、使用食材も多様化してきている現在、危害の要因となる細菌類汚染物質、異物混入など、食材納入時の衛生チェックは大切であり、検収マニュアルが必要である。全体に調理食数が少ないこと、地場産物の活用、市町村による統一献立などの影響も考えられるが、効率性が追求される現在、手作りの良さも残しておきたい。

食材の衛生管理に関しても、実際業務を担当する調理員への指導は必要である。

③ 調理用レシピの活用状況

調理用レシピは作業指示書であり、給食施設では、計画的に作業を進める上で重要なものである。

調査では、調理用レシピが全品について完備している施設は32%であり、そのうちよく活用していると答えた施設は約半数であった。特にレシピを持たない施設、温度・時間を記載してない施設もあった。

品質管理、衛生管理の上からも、温度・時間などが明記された調理用レシピの活用を進めたい。

④ 調理の作業管理

作業分担がほぼ決められていることがうかがえた。作業分担や作業工程ごとの管理は、計画的に作業を進めて行く上で必要である。作業改善への対応は、大部分の施設で話し合いが持たれていたが、作業への関心をもたせ参加意識を高めるとともに、問題解決を図る上からも有効である。

腸管出血性大腸菌 O-157 食中毒の発生以来、生野菜の使用は減少している。今回の調査でも、39%の施設がほとんど使わないと答えていた。また、使う場合、よく洗って使う、洗浄後消毒して使うと答えた施設が多かった。消毒剤は半数以上の施設が次亜塩素酸ナトリウムと答えていた。生野菜の取り扱いに関しては、衛生管理上重要であることから、実態調査や指導の強化も考えられる。

出来上がった料理は、保温・保冷の温度管理とともに、温度チェック、保存食の採取、検食など、衛生面でも重要な管理点であり、正しい知識や技術が要求される。調査では、多くの施設で調理員が主となって行っていた。毎食の検食は、大半の施設で所（園）長が行っていた。いずれも、記録の保管が義務づけられている。実施状況については保健所や市町村児童福祉主管課などの指導がなされていることが考えられる。記録は比較的面倒であり怠りがちになりやすい。記録方法の検討、記録を習慣化できるような教育も必要である。

盛りつけ作業は、主として調理室で行われているが、保育室、ランチルームで盛りつけながら配膳する施設もあった。盛りつけ担当者は、主として調理員の施設が多く、保育士、栄養士と答える施設もあった。

調理室と食事をする場所の距離については、ほとんどが近いと答えていたが、かなり離れていると答えた施設もあった。盛りつけてから、食べるまでの時間は30分以内がほとんどであった。

⑤ 調理室内の衛生管理

調理室の広さについては、大半がちょうどよいと答えている反面、狭すぎるまたは広すぎると答えている施設もある。今後、食数規模や給食システムとあわせ、適正な数値基準が必要である。レイアウトについては、使いやすいが大半を占めるが、使いにくいと答えた施設もあった。調理室は作業動線に沿って機器類が正しく配置され

ていることが基本である。衛生面からは、清・不潔区域の分離が難しいと答えた施設43%、床の状態がウェットと答えた施設が27%であった。区分の明確化、床のドライ化は衛生上だけでなく、従業員の健康の上からも必要である。また、使用水の点検は義務づけられているにもかかわらず、ほとんどしていない施設や不明と答えた施設もあり、点検の担当者、点検項目の記載事項などについての教育が必要である。調理室の空調は、冷暖房がある施設は半数以下、半数以上の施設が冷暖房とも無い、冷房のみ、暖房のみの施設であった。食事の質・量ともに多様化が要請される現在、作業能率だけでなく、働く人の環境整備、食品の衛生的取り扱い上からも、設備の完備は重要である。

⑥ 食器、機器類の衛生管理

機器マニュアル（使用説明書）は、全機器または主要な機器については持っているが、全然保有していないと答えた施設も見られた。保存食用冷凍庫は、専用冷凍庫を保有する率が高かった。

食器の材質は、陶器またはメラミンが多く、ポリプロピレンなどは減少傾向であった。食器の洗浄後の消毒保管については食器消毒保管庫が大部分を占めていた。

器具類は、下処理、主調理、盛り付けなど作業区分ごとに使い分けすることが必要であり、色分けなどの方法がとられている。特に分けていないと答えた施設もあった。

器具類の消毒については、器具消毒保管庫で消毒保管をする率が高いが、煮沸消毒、消毒剤の使用もあった。まな板、包丁は必ず消毒すると答えていた。消毒液は次亜塩素酸ナトリウムが大半を占め、次いでアルコールの利用が高かった。

今後、多機能機器や効率機器導入も考えられる。マニュアルを常備し、正しい使い方をして行くことが衛生面、安全面からも必要となる。

⑦ 手洗いの管理

手洗い器の設置は、ほぼ完備しているが、十分とはいえないと答えた施設も見られた。また、消毒後の乾燥に関しては、大部分の施設でペーパータオルが使用されていた。

手洗い器の設置については、必要箇所に設置されているが88.6%と高く、十分とはいえないと回答した施設が7.8%であった。手の洗浄・消毒については、石けん、消毒剤とも完備しているが97.3%であり、逆性石けん、アルコールの使用率が高かった。手洗いは、作業前、作業中とも衛生管理の基本となる重要な事項であり、二次汚染防止の上からも重要である。洗剤、消毒剤の使用とあわせて、正しい手洗いの方法についての指導が必要である。

⑧ 衛生管理の実態調査—栄養士の有無別、規模別による分析—

調査の結果、正規の管理栄養士の配置率は7.8%、栄養士は26.2%、パートタイマー、他所との兼務を含めても、

約50%の施設は管理栄養士・栄養士が不在の状態である。したがって、衛生管理の責任者を始め、衛生管理上の重要ポイントについて、栄養士の有無による差異や問題点について分析し、今後の衛生管理のマニュアル化や衛生教育について検討する必要がある。また、規模により給食システムも異なり、衛生管理上からの方法も異なることが考えられる。

今回の調査では、栄養士のいる施設では栄養士が「衛生管理」「チェック表の作成」「納品時のチェック」「食材の保存」「料理の温度チェック」「保存食・検食の責任者」などの重要事項を担当していると答えた施設が比較的少なく、総じて栄養士の有効利用がされていない施設が多く見受けられた。衛生管理の責任者は、専門知識を要することから栄養士が担当することが望ましいが、今回の調査では、常時、栄養士のいる施設が少なく、従って、栄養士が衛生管理を担当する率が低いことが分かった。

規模別では、「衛生管理者」「衛生管理の方法」「納品時のチェック」「検収マニュアル」「温度チェック」「保存食・検食の責任者」「盛りつけの場所および担当者」などに規模による差がみられた。設備機器の保有に関しては、栄養士の有無別には顕著に差は見られなかった。

⑨ 各施設における衛生管理上の留意点

衛生管理上、その他、気をつけていることについて、自由回答で記載を依頼した。

回答施設数は679施設（全体の29.3%）、回答件数は1,268件であった。栄養士のいる施設、大規模施設が回答施設数、回答件数とも高かった。記載内容を5カテゴリーに大別し、回答施設数を分析すると、「調理作業中の衛生」78.6%、「調理従事者の衛生」42.4%、「保育全体の衛生」32.4%、「調理施設の衛生」17.4%、「その他の衛生」15.9%であり、施設数、回答件数とも「調理作業中の衛生」が高率であった。

「調理作業中の衛生」では、調理室・器具の衛生管理が最も多く、その中では、まな板の使い分け、調理室や調理台の消毒などが高かった。「調理従事者の衛生」では、検便の実施や手指の洗浄や消毒の徹底、「調理施設の衛生」では、害虫防御、害虫駆除、調理室内の空調が高かった。「保育全体の衛生」では、調理関係者以外の調理室内への立ち入り禁止、園児の衛生（手洗い・うがいの徹底、コップ、箸、タオル）と答えた施設が多かった。

今回の調査では、大変多くの衛生上の留意事項が具体的にあげられ、食中毒をはじめとする衛生事故の未然防止のために、給食現場で苦勞されている様子が把握できた。調理及び設備、従業員の衛生は、大量調理施設衛生管理マニュアルにもあげられているチェック事項であり、今後のマニュアル作成や、実態調査時のチェック事項として活用出来ることが考えられる。

⑩ まとめ

以上、調査結果からは、総じて衛生管理状態は良い傾

向であり、マニュアルや指導が守られていることが分かった。しかし、回答に不明や無回答が多いこと、調査票の記入者が所長と調理員であること、衛生管理の担当者に調理員が多いことなどから、個々には問題が多いことも考えられる。

HACCPは、食品の安全衛生に関する危害の発生を、事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理のシステムである。料理単位または作業区分ごとに、そこで発生する危害を想定すること、衛生マニュアルや衛生チェック表などにより対応策を考えること、問題が発生した場合の改善措置を講じること、記録を保存しておくことなどが条件となる。

衛生管理は、専門的知識を学んだ栄養士を、もっと活用する方が良いのではないかと考えられる。栄養士の配置は義務づけられていないが、配置されている施設では、組織上或いは、業務分担などについて検討することが必要である。また、栄養士のいない施設では、これらの重要管理点を調理員が担当している。日常の業務の中で、市町村栄養士の指導の元に、マニュアルを活用し、衛生管理の責任者或いは担当者として、業務を遂行されていることとは思うが、さらにきめ細かな教育訓練が必要となる。

平成12年の厚生労働省のデーター（福祉施設の種別別施設数、施設の種別別にみた職種別従事者数：平成13年10月26日発表）によると、保育所栄養士は7,025人、1施設1人と仮定すると31.6%の配置率となる。従事者の構成比率は調理員11.2%に対し栄養士1.7%と低い。

保育所は、特定給食施設（1回100食以上）または、その他の給食施設（1回100食未満）であり、栄養管理、衛生管理の上からも、栄養士の配置及び専門性を生かした、効果的な活用が期待される。

<調査-2>調理業務委託施設の衛生管理（135施設）

保育所においては、給食の安全・衛生や栄養などの質の確保が図られていることを前提とし、保育所本来の事業の円滑な運営を阻害しない限りにおいて、平成10年4月1日から調理業務の第三者委託が認められた。衛生管理に関する施設側の業務は、毎回の検食、健康診断および検便の実施結果の確認、調理業務の衛生的取り扱いの確認であり、また、受託業者側に対しては、栄養士の確保、定期的な教育訓練、定期的に健康診断および検便を実施など、双方の業務内容が明確に示された。

本調査は、調理業務の委託の実態を把握し、今後の保育所における委託のありかたを検討することを目的に、衛生管理に関するアンケート調査を実施した。分析の対象とした有効回答数は135施設である。

調査項目は、12年度における調査項目に準じ、一部委託給食関係の項目を加え、分担部分である衛生管理を中心に分析した。

① 業務委託における衛生管理の体制

衛生管理の責任者は、複数の人で管理している施設が

64%で、委託側が所長、受託側が調理員と答えた施設が大多数を占め、栄養士が管理する施設は20%に過ぎない。受託側から栄養士を派遣している施設は25%であり、専門的な知識を持つ栄養士が常駐する施設が少ないことが分かった。

委託契約書に衛生管理に関する内容が十分盛り込まれているとする施設は47%であり、その他の施設は、十分とはいえない、分からない、不明であり、委託内容を把握していない施設が多いことが伺われる。受託業者から衛生検査結果の報告を受けていると答えた施設は40%、その他の施設は受けていない、分からない、不明と答えていた。受けている中で、月1回、定期的に受けている19%であった。

衛生講習会などの参加は、積極的に参加している62%、年2～3回、保健所または市町村児童福祉課主催の講習会が大部分であった。受託業者が主催する講習会に参加するケースもみられた。

衛生管理マニュアルやチェック表は、児童福祉課で作成したものが大部分の施設で使用され、一部受託業者が作成されたものが用いられていた。日常の衛生チェックは所長または調理員が、市町村の作成したチェック表に基づいて行っているが、委託業者が作成したチェック表を用いている施設も見られる。受託業者からの情報提供も徐々になされていることが伺える。専門的な情報提供や積極的な協力体制が組める業者の選定も慎重に行わなければならない。

衛生管理責任者は、園児の衛生管理、健康管理を目的に、衛生事故の発生を未然に防止し、安全な食事を提供するために、十分な管理を行わなければならない。調理業務委託の場合、受託業者の規模や、契約方式、教育体制などが関わってくる。したがって、受託業者の選択、契約内容、業務区分、責任範囲などを明確にし、協力体制を組んで当たることが課題となる。

② 食材の衛生管理

冷凍食品や、調理済み食品、カット野菜は、あまり使わない、ほとんど使わないと回答した施設が多い。労務管理上、効率化の上から、他の特定給食では使用頻度が増しているようであるが、保育所では、まだまだ素材からの手作りが多いことが考えられる。

所長、保育士が担当している施設では、食材管理、納品時のチェックは約40%、保存用食材の採取は27%であった。調理担当者以外が分担する場合は、その都度、服装や手洗いなど衛生面での注意が必要となる。納品時間の指定、納品マニュアル、保存食の採り方などを、マニュアル化し、教育することにより、業務を専門分化することも衛生安全面から検討した方がよい。

③ 調理作業上の衛生管理

調理作業を計画的に進める上で、レシピ（作業指示書）は必要である。また、温度、時間、調理法の指示をすることにより、衛生管理、品質管理が徹底出来る。調査ではレシピの完備している施設は58%、無いと答えた施設

が11%、不明と答えた施設が22%あった。レシピの管理は保育所側、受託業者側とも31%で、不明と答えた施設が多いことが分かった。レシピのない施設、温度や時間の記載の無い施設、レシピを活用していない施設では、標準化されたレシピの作成を検討することが必要である。

調理する人の作業分担については、ほとんど決まっていると答えた施設が68%であった。小規模施設では作業の配分はなかなか難しいが、作業計画を立て、清潔・不潔作業のクロスがないように衛生的な配慮も必要である。

腸管出血性大腸菌 O-157 の発生以来、生野菜の使用は減少し、今回の調査でもほとんど使わない施設が44%ある。今後とも使用する場合は見た目のきれいさだけでなく、洗浄・消毒を徹底させることが必要である。また、料理によっては、茹でる、炒めるなど調理法を変えるなど加熱による殺菌も考え、野菜摂取量の減少や料理の片寄りに注意する。

厨房処理方法は、自治体の収集が大部分を占め、少数であるが自家処理がある。保育園は小規模ではあるが、業務用では厨房処理が産業廃棄物として今後規制されることとなった。段ボールやビン・カンなどの処理とあわせ、環境整備の上から検討する必要がある。

出来上がった料理の温度管理は調理員が51%、所長23%、保存食の管理は調理員と所長が各40%であった。毎食の検食も所長58%、保育士23%であった。いずれも、衛生管理上重要な業務であり、専門的な知識や技術を必要とし、記録の保管が義務づけられている。調理室への出入りに関しては、服装や履物、手洗いなどについて、十分注意する必要がある。管理者は毎回のチェックや記録の保管がなされているかの確認を必ず行い、そのための教育も必要である。検食に関しても、日によって担当者が異なる場合は、記録の有無や内容についても確認することが必要である。

盛りつけ作業は、一般に調理室では調理員、保育室またはランチルームでは保育士が担当している。委託の場合は、料理の引き渡し場所が問題になる。今回の調査では、調理室で盛りつけた後、引き渡す施設58%、保育室34%であった。盛りつけ時、及び盛りつけてからの食事の衛生管理は重要である。責任区分を明確にしておくこと、保育室での盛りつけには、服装、手洗い、盛りつけ用具など、衛生管理には十分留意する。

今回の調査では、盛りつけてから食べるまでの時間は、30分以内が91%であった。配送時の時間、温度は品質管理、衛生管理に影響が多きいので取り扱いに注意が必要である。

④ 調理設備と衛生管理

本来、食数や調理システムにより必要スペースや設備機器、レイアウトは決められる。今回の調査では、135施設のうち43%は不明であり、スペースまで把握している施設は少ないという結果であった。また、記入された施設は、10m²から501m²と格差が大きい。食数規模別

に適正スペースについても検討することが必要である。

レイアウトに関しては、60%の施設で使いやすいと回答しているが、使いにくいと回答した施設も19%あった。使いにくい点として、調理室の形態、スペース、作業動線、室温、機器及び設備の不備などがあげられていた。清潔・不潔区域の分離や床のドライシステム化の困難性とあわせ、計画時に作業性や衛生管理と合わせての検討が必要である。

機器類の使用マニュアルに関しては、71%があると答えているが、ほとんど無い、不明の回答もあった。保存食用の専用冷凍庫は71%があると答えたが、無い施設や、整備が申請がなされていない施設も見られた。また、2件ではあるが、委託業者の機器の持ち込みもあった。

使用水の点検に関しては、ほとんど点検していない、不明が合わせて25%あった。

設備の完備はHACCPの必須条件であるが、予算化と合わせ検討する。マニュアル化や教育などにより効率的な活用が必要であるが、とくに委託の場合は、業者に任せっぱなしになりがちであるため、管理者の点検指導が必要である。

⑤ 食器及び器具類の衛生管理

食器の材質は主として陶器40%、メラミン30%の順に高かった。洗浄後の消毒保管は食器消毒保管庫を用いる施設80%と高かった。器具類は作業区分ごとに使い分けしている施設55%、器具消毒保管庫により消毒保管している施設78%であるが、実施していない施設や不明の施設に関しては、改善についての指導が必要である。

⑥ 手洗いの管理

少数ではあるが、手洗い器の設置及び洗浄消毒が十分とはいえない、または不明の施設がある。手洗いは、食物を扱う人にとっては基本であり、衛生管理の第一歩といわれている。正しい手洗いに関する指導が必要である。

⑦ 衛生管理上の留意点

衛生管理上気をつけていることを記入した施設は、12施設であった。衛生マニュアルの遵守、食材の取り扱い、業者との話し合い、個人衛生などがあげられていた。契約条件の中で、衛生的な食事を提供するために努力している点がうかがえる。

また、外部委託による問題に関しては、とくに無いが62%、気になることがあるが17%、問題点として59件があげられている。全般では保育、子どもの給食との連携、食教育、食事内容などについて意見が多く、衛生的な問題に関する回答は見られなかった。

⑧ まとめ

契約書の衛生管理事項や衛生検査結果の報告に関して、市町村の児童福祉主管課の指導に任せ、現場の責任者が実態を把握していない施設が見られる。栄養士が常駐し衛生管理を担当している施設が少なく、所長や調理員が衛生責任者となっている。衛生の管理や責任区分、衛生教育などとあわせ、責任者が全体を把握し指導出来るような体制作りと、管理者対象の衛生教育の必要性を感じ

た。また、専門業者に調理業務を委託しているため、安心して任せているが、業者の選定、契約内容に関しても十分なチェックが必要である。

病院給食や老人ホーム、学校給食などにおいても委託化が進み、委託時のあり方などが具体的に指導されている。病院では、病院が自ら実施すべき業務として、業務範囲が明確化されている。衛生管理に関しては、「衛生面の遵守事項の作成」「衛生管理簿の点検・確認」「緊急対応を要する場合の指示」の3事項があげられている。

保育所においても、調理業務の委託について、基本的な考え方、栄養面の配慮、受託業者の条件、委託契約等について記載されており、調理業務に対する保健衛生面・栄養面については、保健所や市町村の栄養士に指導を受けることとされている。

しかし、給食の調理業務は毎日行われていることから、衛生管理は絶対必要であり、専門の知識・技術を持つ栄養士の活用が重要である。

<調査-3>施設外調理業務委託施設の調査（57施設、平成13年度）

業務の効率化、合理化を目的にアウトソーシングが進められている現在、給食においても、調理業務の委託は避けられない状況である。保育所においても、平成10年から、当該施設における調理業務の委託化が認められ、業務に関する指導内容が示された。しかし、施設外調理委託に関しては認められず、現在検討中である。施設外における調理業務は、食材の管理、調理工程の管理、配送時の品質管理など、施設内調理に比較し管理が徹底されにくい。問題発生時の対応、責任の所在なども困難である。ことに、衛生安全面の管理は重要である

本研究は、施設外調理業務委託を行なっている保育所を対象に、委託施設の衛生状況や配送過程での管理の実態について調査し、施設外調理業務委託の問題点や管理のあり方について衛生管理の視点から検討する。調査対象施設は57施設、調査時期、調査方法は前報と同様である。

有効回答数は57施設、記入者は所（園）長が81%、主任保育士が14%であった。

① 調理業務施設外委託施設の概要

施設外調理業務委託は、学校給食センターや共同調理場など、同じ市町村で運営している施設が85%を占め、民間の企業や総菜店などへの調理業務委託は少なかった。市町村の運営に際しては、児童福祉主管課に栄養士または、管理栄養士が配置され、給食全体に関して全面的に管理を任されている。施設外調理業務委託の開始時期は、昭和40年代、50年代が65%を占め、委託開始後すでに30年～40年を経過している。当時、学校給食においては、共同調理場方式の採用、民間委託の実施、パートタイム職員の採用が合理化対策として打ち出され、センター化の普及が進められていた。したがって、保育所給食の施設外調理業務委託も、人件費の節減、給食関係者の補充

の困難なことなどから、市町村の方針で進められたことであり、衛生管理を含め、運営全体の管理も市町村児童福祉主管課が管理しているため、保育所における委託に関する問題意識も低いのではないかと考えられる。

② 調理業務委託施設の管理

各保育所が直接委託施設をチェックしている施設は約50%と低く、その内78.9%が同じ市町村で運営する学校給食センターに調理業務を委託しているため、チェックの必要性を感じていないように見受けられた。前報で、81%の施設が調理委託施設との連携はよくとれている、また、月に1回程度の定期的な話し合いの場が持たれている、話し合いに参加しているとしながらも、調理数や従業員数など、保育所側の委託施設の運営状況に対する関心度は低いものと考えられる。

③ 委託施設の衛生管理状況

調理業務委託施設について、作業の衛生状態が良好なこと、清潔・不潔区分が分離されていること、食器の洗浄、消毒保管の衛生的な取り扱いなど、100%の施設で衛生管理体制がしっかりしていて、安心して委託できると答えている。

共同調理場などの大規模給食施設は、市町村の主管課の指導に加え、学校給食の衛生管理マニュアル、大量調理施設の衛生管理マニュアル、保健所の検査や指導などにより衛生管理体制が徹底していることが推察できる。

④ 委託施設の管理の実態

保育所が委託施設に対して適切な管理を実施しているかは、衛生管理の面からも大切である。今回の調査では、衛生検査結果の報告はできているか、委託契約書に衛生管理事項が十分盛り込まれているか、今までに衛生上の問題発生はなかったかなど、衛生管理上の重要事項について設問した。衛生検査の報告に関しては、報告を受けている施設は30%と低く、70%の施設が受けていない、分からない、不明であった。受けている施設においても定期的に受けている施設、委託施設から直接が受けている施設は半数と少ない。定期的な報告は必要であり、報告書を確認して初めて管理をしていることになる。

委託契約書に関しては、衛生に関する内容が十分である施設が14%と低く、半数以上が、分からない、不明と答えている。委託時に契約書を交わすことは市町村の主管課がされていると思うが、内容に関しては保育所側も把握する必要がある。一般には、契約は1年で更新される。同じ市町村内での契約で安心していることもあるが、契約内容に関しては、定期的な更新、検討が必要である。特に衛生に関する記載は、明確にしておくことが必要である。

衛生上の問題発生に関しては、少数例ではあるが、異物混入などの事故が発生している。

保育園児では、異物混入に関しても見分けることが難しいであろうし、目に見えない病原菌の汚染物質が混入する恐れもある。委託施設の衛生管理に関するチェックは元より、納品時の検収も綿密にする必要がある。検収

に関するマニュアルや、チェックシステムの活用、担当者の教育なども徹底することが必要である。

食品衛生上の懸念に関しては、あると答えた施設が3.5%あった。その内容は配達後の喫食までの時間を短時間にすることがあげられていた。調理後、配達までの時間、納品後の取り扱い時間或いは取り扱い方法に関しても、2時間以内とされているが、確認が必要と思われる。

⑤ 配送時における衛生管理

施設外調理業務委託においては、調理過程での衛生管理に加え、調理終了後から配送、納品に至る間の時間、温度管理が衛生管理上最も重要である。そのためには保育所までのルートと所要時間、他施設との混載の有無、配送車、配送者、配送容器、委託食事内容、温度管理は十分把握しておく必要がある。

今回の調査では、いずれの事項に関してもわからない、不明と答えた施設が多く見られた。中でも、配送所要時間は、「わからない」、「不明」が約30%あり、配送車の種別や構造については認識している施設が少ない。加熱終了後から到着までの時間が1時間以上の施設があるが、ルートの見直しや配送方法の見直しが必要である。配送車は常温車が多く、さらに保冷ボックスを使用していない施設は、冷菜やフルーツ、デザートなどについての温度管理が必要になる。納品時に温度測定をしている施設も少ないので、食品別、温度帯別に検収時のマニュアルや記録についての検討が必要である。

⑥ まとめ

調査施設の大部分が公立であり、市町村の方針で委託が決められ、給食全般の管理を市町村栄養士が行っている。したがって、施設外委託に関して問題意識も持たず安心して任せていることが考えられる。施設内調理と異なり、委託する場合の重要要件である委託施設の業務内容や衛生管理状況などの定期的なチェック、衛生検査結果の報告、契約書の記載事項などに関しては、保育所側でも把握しておく必要がある。また、配送時の衛生管理に関しても、T・T・T (time-temperature tolerances 時間・温度・許容限度) を取り入れたマニュアル化やチェックシステムの研究が課題となる。

施設外委託においては、病院の院外調理システムに見られるように、クックチルシステムの導入も視野に入れて、調理の効率化とともに、調理後の料理の品質保持を如何にするかの検討が必要となる。病院の院外調理の導入に際しては、HACCPシステムの遵守など衛生管理面ではハード、ソフトの両面から厳しい条件が課せられている。

児童の発育段階や健康状態に応じた栄養管理を必要とする保育所給食は、質、量、形態とも多岐に亘り、ことに免疫機能の未成熟な乳幼児に対しては、調理段階での衛生的配慮は不可欠である。保育所は、栄養士・管理栄養士の配置が義務づけられていないため、市町村の栄養士・管理栄養士が数カ所の施設を管理しているが、日々

の管理は所長または主任保育士が行っている状態である。

今回の調査では、施設外委託を30数年行われている施設が多いにも関わらず、設問に対し、分からない、不明の回答が多く見られた。委託施設の調理段階での衛生状況の把握や、調理後、配送、盛りつけを経て園児の口に入るまでの食事の衛生管理に関して、管理の必要性を理解し実践するためのマニュアルや、教育に関する研究の必要性を感じた。

3. 結 論

児童福祉施設最低基準により施設設備、人的配置、保育時間、保育内容など一定の基準をクリアしている認可保育所は、全国で22,490施設、入所者数は1,966,929人、待機児童者数24,245人である。

認可施設のうち、公営保育所は12,356施設（65%）、1,100,183人（52%）、私立保育所が施設数で2分の1、入所者数で約2分に1を占めている。これ以外に事業所内保育施設やベビーホテルなど、いわゆる認可外保育施設（無認可保育所）が6,856施設、入所者184,499人である。

現在、保育所は規制緩和、少子化、経費削減、民間企業の参入、公設民営化、統廃合、幼保一体化、短時間勤務保育士の採用など、様々な経営上の問題があり、保育制度全体の効率化が求められている。

また、食の外部化、食生活の多様化、0歳児から5歳児までの成長段階に応じ乳児食、離乳食、幼児食の食事作りに加え、アレルギーやアトピーへの配慮、成長及び健康状況の個人差、肥満児や時間延長児への対応など、年々保育所給食は複雑化、多様化の一途をたどっている。

一方給食運営面では、学校給食や病院給食はすでに給食センター方式（共同調理場方式）、院外調理システムなどが実施されそのための衛生管理や、品質管理のためのクックチルシステムなどが導入されているが、保育所給食に関しては施設内の調理業務委託は認められたが、施設外に関しては認められていない。しかし、自治体の方針により一部学校給食センターに調理業務を委託している保育所もある。

また、16年度より公立保育所における給食の外部搬入方式も容認され、新たに施設外調理業務委託が認められることとなった。食育基本法の法制化、幼保一体化ともあわせ、今後の保育所給食のあり方に関する研究も進められることが考えられる。

4. おわりに

当研究は、厚生労働科学研究として行ったものである。

分担研究テーマは以下のとおりである。

◇分担研究テーマ

＜平成12年度厚生科学研究＞

「保育所の調理室内の衛生管理に関する調査」

＜平成13年度厚生科学研究＞

「自所（園）調理方式の保育所における給食の在り方に関する研究—調理室内の衛生管理の視点からの分析—」

「保育所における調理業務委託方式による給食の実施—衛生管理面から見た現状と課題—」

「施設外調理委託施設方式（センター方式）による保育所給食の実態—調理委託先施設の衛生管理—」

＜平成14年度厚生科学研究＞

「施設外調理業務委託による保育所給食に関する調査—工程分析と品質管理に関する研究—」

＜平成15年度厚生科学研究＞

「施設外調理業務委託方式による給食の工程分析と料理の品質に関する研究」

分担研究は、全般にわたり本学給食管理研究室堀端専任講師が研究協力者として担当し、アンケート集計、実態調査、実験を担当した。

参 考 資 料

- ・厚生省生活衛生局食品保健課編：平成12年食中毒統計（2000）、財団法人厚生統計協会。
- ・水野清子 他：母子健康・栄養ハンドブック（2000）、医歯薬出版株式会社。
- ・鈴木久乃、太田和枝、殿塚婦美子 編：改訂新版給食管理（2001）、第一出版。
- ・鈴木久乃、太田和枝、原 正俊、中村丁次 編：集団給食用語辞典（2000）、第一出版。
- ・児童福祉施設最低基準。平成12年8月11日最終改正、厚令112号。
- ・児童福祉施設における給食業務の指導について。平成12年1月19日、児発27号。厚生省大臣官房障害保健福祉部長、厚生省児童家庭局長から各都道府県知事、指定都市市長、中核都市市長宛。
- ・保育所における調理業務の委託について。平成10年2月18日、児発86号。厚生省児童家庭局長から各都道府県知事、指定都市市長、中核都市市長宛。
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル。平成9年5月30日最終改正、衛食第155号。
- ・中小規模調理施設における衛生管理。平成9年6月30日、衛食第201号/児企第16号。
- ・平成15年度地域児童福祉事業等調査結果の概況。平成16年9月、厚生労働省大臣官房統計情報部。