平成29年３月橋本市議会定例会会議録（第２号）その4

平成29年３月６日（月）

○議長（中本正人君）順番３、４番　今城君。

〔４番（今城敏仁君）登壇〕

○４番（今城敏仁君）あと少しでございます。

奈良の東大寺の二月堂のお水取りも３月１日から始まりまして、春はもうそこまでというふうな季節になってございました。

よく昔から、暑さ寒さも彼岸まで、そういうふうなことを言いますけれども、この季節は三寒四温、三日間寒くて四日間暖かくなるという、一番春に向かっていい季節なんですけども、私は花粉症がございますので、これからはちょっとつらい季節になります。

今、テレビを見てございますと、アメリカのトランプ大統領の、それこそトランプ大統領が何を言うた、かにを言うたということから始まりまして、東京都の豊洲問題、今度百条委員会が開かれるとか、それからまた、それがちょっとなったら、今度はマレーシアで金正男さんが暗殺に遭ったと。そして、忙しいなと思いながらテレビを見てたら、今度は豊中市での森友学園の問題と、うちへ来る中年のご婦人方が、ときどき話するんですけども、あの瑕疵担保責任なあ、とか、私がそれって何ですって聞かんなんようなことをテレビでいろいろと朝から見聞きして、ちょっとしたコメンテーターよりもなかなか情報通になっておるなというふうに感じるところでございます。

それから、私は木曜日の「ファミリーヒストリア」というＮＨＫの番組が好きで、この間見ておりました。先週ですか。その後、「所さん！大変ですよ」という番組がありまして、この橋本市から選出されてます中西峰雄議員が、その中で県民歌のことについてコメントをされておられました。ご覧になった方もいらっしゃるかと思うんですけども、その後、知事が、なぜこの県民歌を普及させたいんだということもおっしゃってました。県民愛を育てたいというふうなことをおっしゃってました。

その番組の中で、全国には各県民歌、また都歌、府歌、いろいろあるんですけども、アンケート、インタビューしますと、ほとんどの方が知らんと。歌ったことがないというふうなことをおっしゃってました。その中で、唯一長野県の人は、ほとんどが県民歌を歌えると。子どもから老人まで歌えると。その中でも言うてましたですけども、これは日清戦争のときに各師範学校で、そういうふうな時代の中で、歌を歌って気持ちを和らげるというふうなところから始まって、師範学校から始まって、その歌がずっと続いてきていたと。そして、昭和41年に県民歌を応募したときに、この「信濃の国」という、これを県民歌にしようという皆さんの同意があって、県民歌になったそうでございます。

私も去年の、ちょうどこの３月でございます。この場におきまして県民歌の普及、それから橋本市歌についてという一般質問をさせていただきました。恥ずかしながら、まだ橋本市歌については３番まで歌うことができませんけれども、今年はぜひ歌えるようにしたいと思います。

それから、あまり前段で長々というふうにはありますので、もう一件だけ、今度、総合計画調査特別委員会というのも、この議会のほうで設置されまして、次の10年に向かって長期総合計画に向かうわけですけれども、

この長期総合計画をつくるにあたって、審議会等々いろいろとその中でもんでいくわけでございますけれども、この間、ある本を読んでおりましたら、明治の、この近代日本の時代の礎を築いた渋沢栄一さんの言葉が載ってございました。「夢なき者は理想なし、理想なき者は信念なし、信念なき者は計画なし、計画なき者は実行なし、実行なき者は成果なし、成果なき者は幸福なし、ゆえに幸福を求むるものは夢なかるべからず。」と、夢を持って、理想を持って、信念を持って事にあたれというふうなことが書いてございました。ぜひ、この向こう10年の長期総合計画をつくるにあたって、夢と理想と信念を持ってつくっていっていただくようにお願いいたします。

それでは、今回は１問だけでございます。

１、学校給食の安全・安心について。

去る１月27日に、御坊市の市立給食センターで一括調理した学校給食を食べた児童生徒800人以上が、下痢・嘔吐などの症状を訴える集団食中毒が発生し、また、２月18日には、立川市でも950人の食中毒が発生しました。

一括調理を行っている橋本市においても、このような食中毒が発生すれば所管する各校に波及するリスクがあると思いますが、①衛生管理をどのようにされておられますか。②万が一、食中毒が起こった場合の危機対応についてはどうなっていますか。この２項目で質問をさせていただきます。

以上で壇上からの質問を終わります。

○議長（中本正人君）４番　今城君の質問、学校給食の安全・安心に対する答弁を求めます。

教育長。

〔教育長（小林俊治君）登壇〕

○教育長（小林俊治君）一点目の、給食センターの衛生管理についてお答えします。

橋本学校給食センターでは、現在、調理配送業務を株式会社紀和味善に委託しています。紀和味善では、文部科学省の学校給食衛生管理基準及び厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、橋本学校給食センターに特化した学校給食衛生管理マニュアルを作成し、衛生管理を行っています。

その中から抜粋して、食中毒の防止に関する部分を紹介しますと、調理員本人の下痢・嘔吐・発熱などの症状、化膿傷等の健康観察は、自分ではなく同僚を互いに観察し、チェックシートに記載します。手洗いは始業時、用便後、配缶前、保存食を採取する前、肉や魚介類・卵を扱った後、作業内容が変わるとき、作業区分が変わるときに行うこととし、手洗い方法は水道水で手をぬらし、石けん液を十分につけ、手の甲から指の間等をこすり、指先は爪ブラシを使用して十分こすります。手首・ひじまでよく洗えたら、石けん水を流水で落とします。その後、ペーパータオルで水分を全てふき取り、アルコール液を全体にむらなく噴霧します。爪ブラシは各個人分を用意して共用しません。

また、食品は原則として、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で使用するプチトマト、果実類を除き、加熱調理したものを提供します。加熱処理する食品については、中心温度計を用いて中心部が85度で１分間以上、または、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間の記録をとります。温度は釜の３箇所、フライ物などは三つを測定し、最も低い温度を記録します。

調理器具や用具、調理員が着用する作業着などは、朝一番、あるいは使用前、使用後にアルコール消毒をします。トイレは毎日、床、便器を消毒します。

和え物の配缶に際しては、必ず清潔な場所で配缶専用の器具を使用するとともに手袋を

着用し、料理に直接手を触れないようにします。

健康診断は年１回実施しており、赤痢・サルモネラ・O157の検便検査は月２回実施するとともに、10月から翌年３月の間は必要に応じてノロウイルスの検便検査も行います。

次に、高野口学校給食センターでは、本市職員による直営調理で、同じく文部科学省の学校給食衛生管理基準及び厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき衛生管理を行っています。また、厨房の床はフルドライシステムを採用しており、室温25℃以下、湿度80％以下のもとで調理を行うことにより、食中毒防止に努めています。

次に、二点目の、万が一食中毒が起こった場合の危機対応についてですが、本市においては、橋本市の学校給食における危機管理マニュアルに基づき、保護者から学校に連絡があった場合、学校は市教育委員会、学校医、学校給食センターに連絡します。連絡を受けた三者は、橋本保健所にも連絡し、橋本保健所は県食中毒処理要綱及び食中毒調査マニュアルに従って学校や調理場所への立ち入り検査を実施し、原因究明を行うとともに、県の上部機関でもある食品・生活衛生課にも報告します。県は、県警察本部とも連携をとるとともに、厚生労働省や文部科学省など国の機関に報告し、指導を受けます。学校医は児童生徒や教職員の健康状態の把握を行い、保健所に連絡するとともに、学校への指示や患者の処置を行います。

このように、学校給食による食中毒が発生した場合は、関係機関と緊急連絡を取り合い、迅速な対応を行うこととなっています。

○議長（中本正人君） この際、４番　今城君の再質問を保留して、午後１時まで休憩いたします。

（午前11時49分　休憩）

（午後１時00分　再開）

○議長（中本正人君） 休憩前に引き続き、会議を開きます。

日程に従い、一般質問を行います。

今城君、再質問ありますか。

４番　今城君。

○４番（今城敏仁君） それでは午前中に引き続きまして、再質問をさせていただきます。

先ほど教育長のほうからご答弁をいただいたんですけども、橋本学校給食センターに特化した学校給食衛生管理マニュアルを作成し、衛生管理を行っているということでございますけれども、御坊市、また立川市の食中毒事故を受けて、橋本市として今後どのように改善、改革をしていかれますか。

○議長（中本正人君） 教育長。

○教育長（小林俊治君） 改善というお話ですが、橋本市給食センターで、今調理員の皆さんが行っていることについては、非常に丁寧な作業で調理に向かわれていると、このように私は考えています。そういう意味でいいますと、改善というのは何かがあってという形になろうかと思うんですけども、橋本市の給食センターにつきましては、今後ますますの衛生管理に努めて調理員が調理に臨んでいくと、そういう姿勢で考えています。

○議長（中本正人君） ４番　今城君。

○４番（今城敏仁君） ありがとうございます。

今朝の朝のニュースでもやってましたけれども、結局は、今回のノロウイルスのどちらも、原因は刻みノリにあったということでございます。

そこで、今教育長おっしゃいましたように、私もおととい、高野口の学校給食センターのほうへ朝行かしていただいて、いろいろとご説明を受けて、おっしゃるとおり、そこにかかわられている方は一生懸命やられておると

いうのを見さしていただきました。

ただ、今回の御坊市でございますけれども、新しく御坊市としての、今後、給食センターで今回の事案が起こったのは、今、調理したものは冷凍で何日間か置いておくということでございました。この乾燥物については置いてなかったのが、今回、特定が遅れた原因やというふうなことで、乾燥物等もこれからは保存をしていくというふうなことが載ってましたけれども、乾燥物なり調味料なりというのは、これは完全に安全やというふうな意識で事にあたっておったというふうに思うんですけども、当市としたら、その辺のところで、今回問題になった、このノロウイルスのついていた乾燥ノリ等は、管理栄養士さんがいろんな献立を考えるときに、これからはそんなに使わないと思うんですけども、乾燥物ですとか調味料についての保存ですか、その辺のところはどうされますか。

○議長（中本正人君） 教育長。

○教育長（小林俊治君） 議員おただしのように刻みノリが原因であるかどうかの特定までは至っていません。御坊市につきましては。それは、それが保存されていなかったということで、完全に経路として特定することは不可能であったということです。

橋本市給食センターの場合は、乾物も含めて保存食として保存し、マイナス20度以下で二十日間以上保存するという形をとっております。乾物等についても含めてそういう形をとっていますので、ご理解願います。

○議長（中本正人君） ４番　今城君。

○４番（今城敏仁君） ありがとうございます。

そのようにされておるということでございますので、この衛生管理マニュアルをいただいたんですけども、そこにはそのようなことが載ってなかったので質問させていただいたわけでございますので、ここにもちゃんと明記していただけますようにお願いいたします。

それから、今回、県のほうから、保健所のほうからもひょっとしたら通達があるかもわからないんですけども、今後、今まで調理される方が味見をしてやっていたのを、今回の事案を受けて、調理人は味見をしないと。栄養士さんと栄養教諭さんが２人といいますか、その方が味見をして事にあたっていくというふうなことになろうかと思うんですけども、その辺のところは当市の給食センターについてはいかがですか。

○議長（中本正人君） 教育長。

○教育長（小林俊治君） お答えします。従前より調理師、それから栄養士、この方たちは給食を喫食しております。議員おただしのように、保健所宛てに県の環境生活部長から喫食の禁止という指導をいただいています。今後どうしていくかということについては、私たちのほうで協議していきたいと思っています。

ただ、喫食をしないで給食を提供するということは、やはり子どもたちが安心・安全の部分を抜いて、おいしく給食をいただく、それから残食を減らすという部分でも、一定の値打ちのあることであろうかと考えていますので、この協議につきましては慎重に行っていきたいと、このように考えています。

○議長（中本正人君） ４番　今城君。

○４番（今城敏仁君） ありがとうございます。

県のほうでは、そして、今回この事故を起こした御坊市のほうでは、そのような形で進めるというふうに、この３月の議会で市長のほうが述べられておるというふうなことが載っていましたので、お聞きしたわけでございます。

それから、今回の、このノロウイルスでございますけれども、このノロウイルスに関しては検便等の検査が要らないような、Ｏ157

ですとか重篤な患者が出るウイルスについては、年２回の検便を要するというふうなことが載ってございました。ノロウイルスについては、そのようなところがはっきりしたことが載ってないんですけども、御坊市においては、11月から３月まではノロウイルスがすごく多く発生するということで、ノロウイルスについても検便をするというようなことが載ってたんですけども、当市としてはいかが考えられておられますか。

○議長（中本正人君）教育長。

○教育長（小林俊治君）まず、検便についてですけども、月２回の検便を実施しております。月２回実施しています。それから、ノロウイルスにつきましては、これも必要に応じという形になっております。10月から３月にかけて必要に応じて検査をすると。

今回、御坊市のことを受けまして、直接主要な調理師さん、橋本市で５名の人、ノロウイルスの検査を行いました。全員持っておりませんという結果が出ておりますけども、ノロウイルスの検査については必要に応じて行います。

ただ、先ほどからもお話しさせていただいてますように、衛生管理を徹底するということが一番大事ではないかなと、このように考えています。感染しても発症しない方もおられます。発症率でいいますと30％から50％とお聞きしておりますので、仮にノロウイルスの保菌者であったとしても、いわゆる消毒等衛生面をきっちりすれば、その部分は本来は対応できるはずですけども、保菌という形になりますと､万が一のこともございますので、必要に応じて検査を行っていきたいと、そのように考えています。

○議長（中本正人君）４番　今城君。

○４番（今城敏仁君）本当に、このノロウイルスに限らず、やはり一番大事なのは、食中毒を防ぐのは手洗い、消毒、温度管理、この三つであろうかと思うんですけども、当市においては、乾物は二十日間保存されておるということでございますので安心いたしました。

今回のこの事案を受けて、私いろいろと時系列で、ずっと新聞等々に載っているのを調べてやったんですけども、１月27日に御坊市で食中毒が起こって、ここでその後に２月28日ですか、立川市で起こったと。例えばこれが仮に、例えばですけども、磯あえが原因やというところまでは推測といいますか、追うて行けたんですけども、磯あえの刻みノリが原因であるというところまで追えなかったというのは、御坊市が保存してなかったからこのような結果になったと思うんです。結果論ですので、ここでその大阪の業者が納入した刻みノリが、そこでわかってたら、例えば、これはもう仮にですけども、立川では起こってなかったと思うんですよね。その品物が、同一の品物は使わないというふうになっていたと思うんですけども、そういう意味では、今回の事案は、やはりちょっとした盲点が、一人の、刻みノリをつくられてた大阪の業者の下請けが、あまりにも衛生管理の行き届かないところでそれをやっていたのが、今回の大きな問題になったと思うわけです。

それと、やはりその原因をスピーディーに究明すれば、もっと違う形で、ここまで広がらなかった、ひょっとしたら広がらなかったんではないかと思うんですけども、結果論ですので、そして、立川の場合は、立川市でそれを保存していたのが､そこからわかったと。ほんで逆算されて現在に至っておるんですけども、そこにかかわる人が、一人ひとりが、やはり意識を持って事に､特に給食センター、子どもの口に入るものですので、子どもたちのために一生懸命やっていただいているのは、せんだっても給食センターへ見学に行かして

いただいてわかりました。

今後、今回のこの事案を教訓として、特に給食をつくられておる方､また､栄養士さん、施設長含め皆さんに、もう一度、こういうふうな事案でこれだけの被害があるということを認識していただいて、事にあたっていただきたいというふうに思います。

それから続きまして、当市におきましては30年９月に新しい新給食センターができるわけでございますけれども､このノロウイルス、いろいろ給食のことをネット等々で調べておりますと、ＨＡＣＣＰという言葉がかなり出てくるわけでございます。この御坊市でもＨＡＣＣＰ認定されていたようでございますけれども、今度新しい設備、新しい給食センターができたときに、このＨＡＣＣＰ、これも危機管理になるかもわからんのですけども、この辺のところをどういうふうにお考えになっておるんかなということを、ちょっとお聞かせいただきたいと思います。

○議長（中本正人君）教育長。

○教育長（小林俊治君）ＨＡＣＣＰの導入についてということでお答えさせていただきます。

まず、ＨＡＣＣＰの権利というのは、委託業者が獲得するものであろうと思います。ただ、今回のように、立川市はもう解明というか､はっきりわかりましたけども､御坊市は、まだ感染経路は不明であるという形をとっておりますので、仮に納入した品が感染経路であったとするならば、納入する品は市のセンターが責任を持って納入をします。調理は委託業者が行います。だから、市と委託業者があわせてＨＡＣＣＰを取得するという形になろうかと思っています。

今度できる新しい給食センターにつきましては、ＨＡＣＣＰ対応の厨房機器を取りそろえたいと、このように考えています。ただ、先ほども答弁させていただきましたけども、本市は文部科学省の学校給食衛生管理基準、また厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアル、こういうのに基づいて衛生管理を行っています。この中では、ＨＡＣＣＰの概念がしっかりと入り込んでいるということをお知りおきいただきたいと、このように思います。

また、ＨＡＣＣＰには、特に原材料から製品に至る工程について、人の健康被害に結びつくと考えられる危害を分析することとなっています。今、橋本市では大量の食数で献立が毎日変わります。いろいろな食数を出しております。それから、食育の観点からも積極的に地場産業の食材を取り入れています。いわゆる生産から納入までの管理というのは、例えば地場産業につきましては、そこまで管理ができるかどうかというと、かなりハードルが高いんではないかなと、このように考えます。ＨＡＣＣＰにありますように基本的な衛生管理事項をやはり整理して、管理方法を定め、そして決められた手順のとおり、調理従業者一人ひとりが責任を持って管理する。この基本的なことを徹底して、安心・安全な学校給食をめざしていきたいと考えておりますので､ご理解のほどよろしくお願いします。

○議長（中本正人君）４番　今城君。

○４番（今城敏仁君）ありがとうございます。

私もまだＨＡＣＣＰについては、よく勉強してないんですけども、各食品メーカーさんなんかは、この辺のところはかなり気をつけられて、ＨＡＣＣＰに関しては皆取得されていると、認定されておるということでございますので、それ以上に子どもさんの口に入るものを扱っていただいているんですので、皆さんそれなりの気持ちを持ってやられておると思いますので、今後とも安心、そして安全でおいしい給食を供給していただきますよう

にお願いしておきます。

それから、ちょっとこれは関連質問になるかと思うんですけども、このことが起こった場合は、先ほどご説明いただきましたように、危機管理マニュアルに基づいて、保護者から学校、学校から市の教育委員会、それから学校医、学校給食センター、そして、それを受けた保健所が県に上げて対応するということですけれども、そのとおりに対応されて子どもたちの安心・安全に努められるということでございますけれども、こういうふうな意識が高くなったのは、もう21年前になりますか、堺市で起こったＯ157のときの給食の問題から、こういうことが大事やというところで、皆さん気をつけられていると思うんですけども、このＯ157等の中毒が起こった場合に、まずこういうふうな経路で保健所を中心に、また県へ上げて対応するんですけども、あのときは１万人弱ぐらいの患者さんが出て、重篤な患者さんも出て、死人も多分何名か出たと思うんですけども、橋本市には橋本市民病院がございます。橋本市民病院で、そういうふうな重篤な患者さんが出た場合は、そこで診てもらうようになると思うんですけども、またそれが、事が大きくなって患者数が増えたりしたときの連携等々はちゃんとできておると思うんですけども、その辺のところ、ちょっと病院管理者のほうからお答えいただきたいと思います。

○議長（中本正人君）病院事業管理者。

○病院事業管理者（山本勝廣君）こういうような集団発生した場合、当院の場合は院内感染対策マニュアルというのがございます。その中に、感染症もしくは感染症疑い（食中毒も含む）という患者集団の受け入れについてというところのマニュアルに基づきまして、とりあえずは関係機関からの情報収集ですね。これは消防や保健所、あるいは各ほかの病院とかというところからの情報収集をして、それで、発生時間帯にもよるとは思いますけども、こちらの対応可能な医師がいるのか、あるいは看護師、あるいはその他の技師の把握を病院としてしまして、それで、その状況に応じて待機職員を呼ぶとか、そういうことをまず把握して、それで何人受けられますよとか、そういうご報告をすると。

そして、次は患者の動線を確保すると。つまり、そういう感染症の患者さん、昼間でしたら一般の患者さんと同じような正面玄関から入ってきてもらっては困ると。ですから、別の動線というのも、このマニュアルの中に一応設けています。それで受付、それから待合、それから診察場所、それから続いて例えば処置、点滴するなりそういったところをどこでやるかというようなことの準備。

そういったことをマニュアルに基づいて、スムーズな患者の受け入れということを、市民病院としてはそういうマニュアルをつくって準備をしているというか、そういうところでございます。

○議長（中本正人君）４番　今城君。

○４番（今城敏仁君）ありがとうございました。

今回の、この事案二つで、我々もちょっとわからなかったことがわかって、今後対応していくべきことはこういうところやと。自分も含めて、今回、この特にノロウイルスの件で、いろいろと調べて勉強になりました。

これから、子どもさんの口に入るものは、やっぱり安心で安全でおいしいものでなければと思いますので、気を引き締めてという言い方はおかしいんですけども、今回の事案を他山の石として、またそれぞれがそれぞれの立場で事にあたっていただきたいというふうに思います。

以上で終わります。ありがとうございまし

た。

○議長（中本正人君） ４番　今城君の一般質問は終わりました。