給食施設の衛生管理に関する実態調査
事業所給食の持続的な食環境整備の促進

関連するSDGsの国際目標



人間文化学部　生活栄養学科　　准教授　　青木　るみ子
研究分野：給食経営管理学、調理科学、衛生管理、
食品衛生、健康教育、栄養教育

給食施設では、衛生・安全管理の業務内容だけでも未整理な部分が多く、慣習が優先されることもあり、各施設の対応には「差」が確認されています。また、給食現場の人手不足は深刻で、円滑で安全な給食業務への妨げとなっています。

現在進めている研究は、これら給食の生産・提供現場で課題となっている点に着眼し、実務に就く栄養士・管理栄養士の業務内容の整理や改善へ寄与することを目的としています。

■衛生管理に関する研究（テーマ1）

・中小規模給食施設における衛生管理の実態や学校給食における異物混入防止対策に関する調査

厚労省公表の衛生行政報告をもとに国内の食中毒発生状況を整理した結果、給食施設食中毒の多くが中小規模給食施設で占められており、またその半数が高齢者施設および保育所（園）であることが明らかとなりました。この結果を受け、特定地域の当該種類の施設に対して実態調査を実施した結果、特に保育所（園）でその頻度が高い傾向にありました。

学校給食の現場での異物混入事件は毎年確認されており、ある地域では1年間で6回の発生が記録されています。異物混入への対策としては、各自治体で「異物混入防止対策マニュアル」が独自に作成されていますが、整備されていない自治体も存在します。このような現状から、異物混入防止対策マニュアルの整備状況の調査を進めています。

■生産管理・品質管理に関する研究（テーマ2）

・レディフードシステムへのフマル酸製剤『DF30』の応用

従来、食品の殺菌工程には次亜塩素酸ナトリウムを用いられますが、次亜は安価で取り扱いが簡便である反面、塩素臭残存などの問題が指摘されています。一方、『DF30』は、安定した殺菌力をもつと同時に、使用時の食品への影響が少ない殺菌剤です。また、生鮮食品の日持ち向上などの効果が報告されています。

これらの特徴に着目し、本研究では給食施設における下処理段階の消毒・殺菌工程にDF30を用い、さらにレディフードシステムの調理工程（真空調理）に適用しその有用性を検討しています。

・セントラルキッチンシステム（CK）における嚥下調整食の生産管理および提供管理上の課題

嚥下調整食学会分類2021が公表され、病院・福祉施設で提供される嚥下調整食の形態の統一が進められています。しかし、とろみを除く各分類の物性測定値が明示されておらず、形態・形状については未だ各施設の判断に委ねられているが現状です。一方、生産・提供管理の合理化のためCKへの注目度が増しており、嚥下調整食の生産も対応が進められています。しかしながら、CKにおける嚥下調整食の生産およびサテライトキッチン（SK）での提供時の品質管理基準の蓄積が十分であるとは言えません。本研究では、CK・SKにおける嚥下調整食の品質管理基準を検討することを目的としています。

■給食施設利用者の健康増進に寄与する食環境整備（テーマ3）

・事業所給食におけるスマートミール普及に関する調査・研究

近年の企業では人的資源である従業員の健康管理に投資する健康経営に力を入れており、企業価値向上を目指しています。さらに社会的な動きが進み健康経営優良法人認定制度が発足し、「従業員の健康管理を経営的な視点で考えて戦略的に取り組んでいる法人」への評価が始まりました。この制度の評価項目の一つには、「食生活改善に向けた具体的な支援」があり、第三者認証を受けた健康に配慮した食事を社員食堂で提供することが求められます。この食事がスマートミールです。我々は、社員食堂におけるスマートミールの普及促進に向けての様々な調査・分析を行っております。

Smart Meal
スマートミール

＜共同研究等の状況＞
・勤労者の健康の維持・増進に寄与する事業所給食の規模別、提供システム別にみた食事と栄養管理の評価（テーマ3；日本給食経営管理学会指定研究）
・レディーフートシステムへのフマル酸製剤『DF30』の応用（テーマ2；他大学および企業との共同研究）
・「道の駅こうら」（滋賀県甲良町）との地域連携事業