

〔食品科学部〕

保育所施設の衛生管理状況について

○渡久地 朝子 比嘉 秀樹 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 O157 による食中毒事件及び、最近ではノロウイルスによる集団食中毒が記憶に新しいが、近年の食中毒事件の大規模化傾向を踏まえ、大量調理施設においては衛生管理の徹底が求められている。とりわけ抵抗力の弱い子供達が多く通う保育所施設ではなおさら衛生管理の徹底が求められる。

当センターでは市町村福祉課等からの委託により、保育所施設の衛生検査（手指、食器及び調理器具等の拭き取り検査、調理材料、仕上品検査、保育施設器具等の拭き取り検査、落下細菌等の検査、衛生管理状況調査）を実施している。

検査を始めた平成13年頃に比べ現在では、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つつある。しかし、まだ基本的な指摘が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16年度（平成16年4月～平成17年3月）

2. 調査施設

県内30市町村84施設の保育所
 （4月～7月：10施設、8月～11月：57施設、

12月～3月：17施設）

3. 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

理されているか

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

D. その他

- ① 砂場は犬や猫が入らないように適切に管理されているか
- ② 手洗場には洗剤が常備され、清潔に保たれているか
- ③ トイレは清潔に保たれ、園児が使えるよう整理されているか
- ④ 清掃用具は所定の場所で適切に管理されているか
- ⑤ 沐浴場の清掃は毎日行っているか
- ⑥ ペット類の管理は適切に行っているか(清掃・エサ等)

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

III. 調査結果及び考察

(2) 保育施設の衛生管理

(1) 調理施設の衛生管理

A. 汚物処理

- ① 汚物処理は所定の場所で行い、紙オムツ等は適切に廃棄しているか
- ② 汚物を処理した後、手指の洗浄・殺菌を行っているか
- ③ 汚物処理後は水道栓ガラン、水槽等を洗浄・殺菌しているか

A. 環境衛生管理

環境衛生管理は、対象施設 84 施設の内 72 施設 (85.7%) 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・マグネット等の持ち込みであり約半数の 59.5% の施設で見られた。また、調理室内に段ボール箱の持ち込みでの不適の施設も 38.1% 見られた。段ボール箱は流通過程で汚染を受けている事が多く、ゴキブリ等衛生害虫の巣になることもあるため、調理室内へは持ち込まないようにする必要がある。

B. 玩具等の衛生管理

- ① 口に入れるような玩具は使用の都度洗浄・殺菌を行っているか
- ② 玩具は使用済みと未使用の区別がされ衛生的に保管しているか

その他、調理室内の網戸の破れでの不適が多く 27.4% の施設で見られた。網戸の破れは衛生害虫等の侵入経路になる可能性があるため、早急な補修が望まれる。

C. 保育室の衛生管理

- ① 保育室内は清潔に保たれているか(毎日清掃)
- ② 保育室床面はオムツから汚物漏れがあった場合、殺菌しているか
- ③ 調乳室及び洗浄用具等は衛生的に管

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。しかし、26.2%の施設はまだ床面が濡れた状態のため、今後もドライ運用に努める必要がある。

B. 施設・器具類の衛生管理

施設・器具類の衛生管理は84施設の内71施設(84.5%)で不適切であった。

その中で最も頻度の高いものは、「手洗い設備の不備」で71.4%でその理由は、「手洗用水栓ガラランが手動式」、「手洗用水槽が小さい」であった。

ガラランが手動式では、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。

また、手洗場の消毒液や爪ブラシ等備品類の不備が19.0%の施設で認められた。

”正しい手洗い”が励行できるよう備品類の完備が必要である。

一方、器具類の衛生的な保管に関しても26.2%に不適が認められた。器具の保管場所がないため、保管場所が床面から近かったり、あるいは器具等を重ねて保管するために乾燥不十分といった内容であり、洗浄後の器具類が汚染を受けず乾燥して保管できるよう改善が望まれる。

C. 冷蔵庫等の衛生管理

冷蔵庫等の衛生管理は比較的良好で、

84施設の内36施設(28.6%)で不適切であった。その殆どは冷蔵庫ドアパッキンの汚れによるものであった。ドアパッキンは、1回/週は清掃を行うことが必要である。

D. 食品の取り扱い等

食品の取り扱い等は84施設の内59施設(70.2%)で不適切であった。

その内容としては、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施設が46.4%、加熱調理時の中心温度の測定と記録に関して徹底されていない施設が28.6%あった。

前年度に比べて、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いない施設は減少し改善が見られたが、測定方法や記録の取り方が分からない等記録が徹底されていない問題点が指摘される。

「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及び記録の徹底が必要であり、食中毒予防は温度管理が重要であることを今後も指導する必要性を再認識させられた。

E. 個人衛生

個人衛生では84施設の内61施設(72.6%)で不適切であった。調理従事者が調理作業中にマスクを着用していないことによる不適は39.3%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を行う傾向があることも一因と考えられる。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。また、「園児が怖がるから」「調理室内が暑くマスクを着用すると苦しい」といった声も聞かれた。つまりマスクは不要との認識によるものと考えられる。

しかし、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、作業開始前の健康状態の確認記録がされていない施設も 35.7% 認められた。ノロウイルス感染の初期症状が風邪と酷似していることから、普段からの健康状態の確認記録の徹底が必要である。

一方、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前年度は約半数以上で認められたが、今年度は 25.0% と改善が認められた。

これからも、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”を指導することを心掛けていきたい。

(2) 保育施設の衛生管理

A. 汚物処理

汚物処理は 84 施設のうち 46 施設 (54.8%) で不適切であった。その大部分は「汚物処理後の水道栓ガラシや水槽等の殺菌を行っていない」であり 45.2% であった。トイレやおしり洗いのガラシ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、汚物処理後の手指の洗浄・殺菌については、前年度に比べ約 4 割の施

設で改善が見られたが、21.4% の施設は依然として不適切なため、今後も手洗いの必要性を指導することが重要である。

今年度も、検査した全ての施設で、便で汚れた衣類等を保育所内で洗う状況が確認された。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、子供の生活に影響のない保育室外の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。

B. 玩具等の衛生管理

玩具等の衛生管理は 84 施設の内 56 施設 (66.7%) で不適切であった。子供が口に入れるような玩具は使用後、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。今年度は“区別されて保管していない”施設が目立った。洗浄・消毒での指摘は前年度に比べ改善が見られ 38.1% と減少した。

C. 保育室の衛生管理

保育室の衛生管理は 84 施設の内 35 施設 (41.7%) で不適切であった。その多くは、「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」であった。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。

D. その他

その他の項目では84施設の内57施設(67.9%)で不適切であった。その殆どは清掃用具の適切な管理での指摘が多く、46.4%の施設で見られた。清掃用具は乾燥するよう吊り下げて適切に保管することが必要である。

トイレの衛生管理では、殆どの施設で毎日清掃が行われているが、水洗レバーや便座の消毒まで行っている施設は76.2%であり、残りの23.8%の施設は消毒等が行われていなかった。前年度に比べ不適な施設は減少したが、これからも毎日、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よう指導の徹底が肝要である。近年、保育所施設においてもノロウイルス等の集団食中毒が増加傾向にある。その主な原因として二次感染によるものが多くみられることから、交差汚染を受けやすいガラン等は適宜洗浄・殺菌を行い、清潔に保ちノロウイルス等の予防に努めるべきである。

砂場の管理が不適切の施設が前年度の約40%から今年度は23.8%と、改善が見られた。具体的には犬・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。

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たが、一方前年度に比べ次のような改善が認められた。調理施設

では、「食品の取扱い」での納入食材の表面温度や加熱調理時の中心温度測定、「個人衛生」での調理作業中の正しい手洗いなどであった。保育施設では、「汚物処理」において汚物処理後の手指の洗浄・殺菌の実施、「玩具等の衛生管理」での使用後の玩具の洗浄・殺菌の実施、「トイレの衛生管理」における水洗レバーや便座の殺菌、「砂場の管理」での犬・ネコ侵入防止のシートの徹底などが挙げられる。

一方、今回の調査で不適が多く認められ、これからも改善が必要な事項としては、次のようなものが挙げられる。調理室では、手洗い場の水槽やガラン等の改善といった手洗い設備の充実、食材納入時や加熱調理時の温度測定及び記録を確実にすることが挙げられる。

また、個人衛生では調理作業中の正しいマスクの着用及びその必要性を理解させることが必要である。

手洗いについては前年度より改善が見られたが、再度”正しい手洗い”について確認し、習慣づけることが大切である。

食品に異物が混入する原因となるものを持ち込みは、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。

調理室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継続することが必要である。

保育施設においては、汚物処理後のガラン等の殺菌の徹底、玩具の使用済みと殺菌済みの区分け保管の実施、清掃用具の適切な保管などが挙げられる。

今後も、保育所施設の衛生管理の改善を促す一助となるよう取り組み、必要に応じて調査表の内容を見直し検査の充実を図ることも心掛けていきたい。