

医療・福祉

薬だつ知識

91

学校給食は、子どもたちの健やかな成長を支える大切な食事です。しかし、集団で食事が提供される環境だからこそ、食中毒のリスク管理が非常に重要です。

近年、食に関する健康被害が後を絶ちません。特に集団給食施設などの大量調理施設では、微生物・化学物質による汚染や異物の混入など、原因や発生状況も様々です。

先日、指宿市学校給食センターの衛生定期検査に、学校薬剤師として立ち会いました。施設内の衛生確認に加え、食中毒発生状況の最新情報の共有や、

学校給食

支える薬剤師の“目”

給食に携わる職員の健康管理に関する講習を行いました。



(左から) 菌をつけない(手洗い・清潔)、菌を増やさない(冷蔵・迅速喫食)、菌をやっつける(加熱→殺菌)

公衆衛生の専門家として薬剤師が関わっていくことで、それぞれの現況に合わせた具体的な改善策を提案することができま。

また、定期的な検査を通じて、設備環境はもちろん、調理場の換気や照明、使用する水の品質、害虫害獣対策など細部にわたってチェックし、子どもたちが安全に給食を食べられるよう見守っているのです。

これから夏季に入ると、高温多湿で菌が増えやすい環境になります。特に、カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオ等の細菌による食中毒が増加傾向にあります。

家庭内だけでなく、外出先でも「つけない(手洗い・清潔)」「増やさない(冷蔵・迅速喫食)」「やっつける(十分な加熱)」の三原則の徹底が重要です。

(鹿児島県薬剤師会薬局機能委員会委員・高田昌和)

令和7年6月3日(火)
91. 学校給食