

甲府市教育委員会

教育長 長谷川 義高様

熱中症の危険性が強い学校給食調理室の 安全衛生の確保についての緊急要請について

2013年7月25日

甲府市議会議員 山田 厚

(作業環境測定士・衛生工学衛生管理者)

過日、甲府市の学校給食調理室を7月に視察させていただきましたが、視察先の調理室において猛暑の中でも、窓を閉じて調理業務をおこなっていました。熱中症の危険性が極めて高い状態といえます。

甲府市は、盆地の気候として、全国でも極めて高い温度となっています。特に今年度は、38度を超える全国最高値の猛暑日がつづきました。

2013年7月の甲府市の気温公式気象データによると

7月1日～7月24日までの期間の最高気温

30度を超えた日は 20日間

33度を超えた日は 13日間

38度を超えた日は 5日間

(うち調理日は5日間、最高温度は7月12日の38.9度)

ご存知のように、調理室は、ウエットのドライ方式の調理室はもとより、改善された新しいドライ方式の調理室も、夏季には高温多湿状態が続きます。特にウエットのドライ方式の調理室は、釜などの熱源が使用されるときは、外気温35度の場合 40度を超える状態ともなります。ましてや外気温が38度を超えるとなると、明らかに室温は41度～43度ともなり熱中症の危険状態となります。

熱中症の基準値であるWBGT値も33度を超える事態も確実になっています。

●厚生労働省の「**職場における熱中症予防対策マニュアル**」にある**基準表**を見るならこれは「安静」つまり労働停止の基準値にもなります。以下の表参照（4ページ）。

●**日本体育協会でも、「熱中症予防運動指針」**を明らかにしていますが 表参照（5ページ）これによると、これによると通常の乾球温度計においても35度以上は「運動は原則禁止」としています。給食調理業務と運動は異なりますが、参考にすべきことはいうまでもありません。むしろ給食調理業務は軽度の運動より代謝率は高く、厚生労働省の基準表でみるなら「中程度代謝率」以上の稼働状態です。

甲府市教育委員会として業務環境・設備改善・勤務条件の改善をはからずに、この状態を放置しては、事業者としての安全配慮義務を問われると考えられます。

特に、ウエットのドライ方式の調理室において熱源を使用する場合に窓を閉め切る状態での調理業務は明らかに危険作業状態となります。また、「ホコリが入るから」と調理員の自発性に基づくものであっても、責任は事業者側にあります。

●**労働安全衛生法令**には、労働災害（公務災害）が発生する差し迫った危険性があるときには「**労働者を退避させる**」ことが事業者の責任とされています。これは調理室が40度をこえWBGT値が35度を超える事態にも当てはまると考えられます。

これらのことも、考慮していただき、全国で最高値となる甲府盆地の学校給食調理室においては、全国で最も熱中症の危険性が高いこととなるだけに、全国で最もしっかりした予防対策を図る必要があります。

以下の人命に関わることとして緊急要望をさせていただきます。

記

緊急要望

- ① ウェットのドライ方式調理室の熱源使用中の窓の閉め切りをやめさせること
- ② 窓および網戸の点検を行い改善、新設をこの夏休み中に行い、熱源使用中は窓を開放し網戸の対応とすること
- ③ ホコリや微小物が入らない網戸にすること、調理施設の改善をはかること
- ④ 換気・換気ダクトの点検を行い機能が不徹底な場合には、この夏休み中に改善、新設すること

要望

- ① 厚生労働省の『**職場における熱中症予防対策マニュアル**』を活用して労働安全衛生教育を管理者も含めて行うこと
- ② WBGT計で、熱源使用中の調理職場の環境点検をおこなうこと
- ③ 夏季の調理業務における安全衛生対策を講じること。
 - ・ 献立内容も夏季においては、深くしないこと、熱源使用を抑制すること。
 - ・ クーラーの設置
 - ・ 小休憩・小休止などを活用し冷水・塩分の補給を勤務時間中に入れること
- ④ 今後、調理職場の安全衛生を確保するために「**学校給食事業における安全衛生管理要綱**」の学習と対応をはかること

その対応を緊急要望し、ご回答を8月末日までに書面でお願い申し上げます。

以上

