

3.子ども食堂を取り巻くリスク対策：愛知県内の子ども食堂へのアンケート調査から

西尾雛

I はじめに

本稿は、安心できる子ども食堂を運営するためにはどのような対策が必要であるのかを明らかにするためのものである。

近年、全国で子ども食堂の活動が広がっている。子ども食堂とは地域住民や自治体などが主体となって無料または低価格で子どもに食事を提供するコミュニティの場である。愛知県でも広がりを見せ、2018年11月時点では愛知県が作成したマップ¹に掲載されているものだけでも78箇所ある。

実際にいくつかの子ども食堂にボランティアとして参加してみると、子ども食堂で過ごす時間を楽しそうに過ごす子ども達の様子が多く見られる。それだけでなくスタッフとして参加する大人達も子どもと関わる時間を楽しみにしている。このことから子ども食堂は地域にとって大切な居場所となっていると考えられる。

一方で多くの子どもが集まり、食事を提供する場というのはケガや食中毒、食物アレルギーの問題が起きる危険性もある。子ども食堂で何らかの事故が起こってしまった場合、参加することが怖くなるという人や、世間からの子ども食堂に対するイメージが悪くなり、それまで来ていた人も来にくくなるといったことも考えられる。実際に参加する中で、子どもが調理体験中にケガをしてしまう様子を目にしたこともあり、子ども食堂での安全に対する意識がどのようになっているのかを調査し、安心できる子ども食堂を運営して行くためにはどのような対策が必要なのかを考えていく。

そこで、行政による規定と愛知県内の子ども食堂の運営者にアンケートを実施したものを比較するとともに、子ども食堂での安全対策の現状把握を行った。

○調査方法

愛知県内の子ども食堂24箇所の運営者へアンケートを実施し、その中の以下の項目を参考に現状把握をする。また、『食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）』²などを参考に行政による基準との比較を行う。

Q25 保健所への許可・届出の状況

Q26 衛生面の管理に関する知識を持った人がいるか

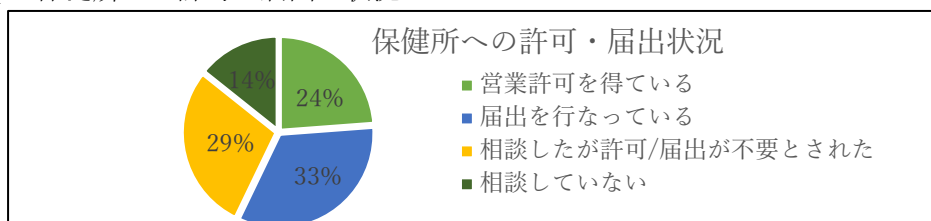
Q27,Q28 食物アレルギーについての対応

Q28 運営にあたっての保険への加入について

Q29 食中毒対策として行なっていること

II 衛生面の管理対策

Q25 保健所への許可・届出の状況



この調査結果から、半数以上が届出を行っていることが明らかになった。中には営業許可

がおりている子ども食堂もある。一方で、許可/届出が不要とされたところもあり、自治体によって対応が様々になっており、県で統一がされていないことが考えられる。営業許可は飲食店を経営するためには必ず取らなければならないものであるため、子ども食堂で必ず取らなければならないというわけではない。しかし無料や、低価格ではあるが子ども食堂も飲食店と同じく食品を提供する立場として、保健所の許可を取っておくことが必要なのではないかと考える。

Q26 衛生面の管理に関する知識を持った人がいるか

衛生面の管理に関する知識を持った人がいるかという問いの結果は以下の表のようだった。

| | |
|--------------|----|
| 食品衛生責任者がいる | 10 |
| 管理栄養士・栄養士がいる | 6 |
| 調理師がいる | 10 |
| 該当者なし | 4 |

表を見てみると食品衛生責任者がいる子ども食堂は調査した中の半数以下であることが分かる。管理栄養士や調理師などの免許を持つスタッフのいる子ども食堂もあるが、中には衛生面に関しての専門的な知識を持つ人が全くいない子ども食堂もあることが分かった。食品衛生責任者の設置について、『食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）』では以下のように記されている。この指針は事業者向けのものであるため、子ども食堂がこの指針に当てはまるわけではないが、食事を提供するという立場は同じため参考にする。

・食品衛生責任者の設置について

- (1) 営業者(食品衛生法(昭和 23 年法律第 233 号。)第 48 条の規定により食品衛生管理者をおこななければならない営業者を除く。)は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者(以下、「食品衛生責任者」という。)を定めておくこと。
- (2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市長及び中核市長(以下「知事等」という。)が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (3) 食品衛生責任者は、営業者(子ども食堂においては代表者など)の指示に従い、衛生管理にあたること。
- (4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- (5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ここから、食品を提供する場において安心できる食事を提供するためには衛生管理者が重要な存在であることが読み取れる。そのため子ども食堂にも食品衛生責任者は必要な存在であると考え。また、そのような存在がいることは利用する側にも安心感を与えることができるのではないかと考える。食品衛生責任者は講習を受けることで取得できるという

点でも多くの子ども食堂に取り入れて行くべきだと感じる。

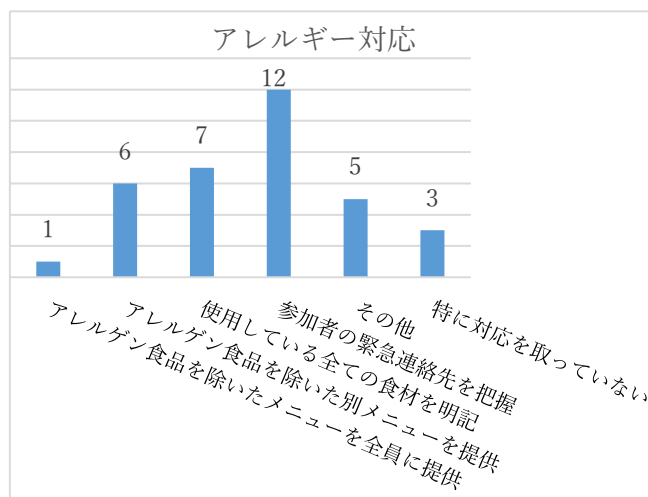
Ⅲ 食物アレルギー対策

食物アレルギーとは、食事をしたときに、身体が食物（に含まれるタンパク質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことである。主な症状は、「皮膚がかゆくなる」、「じんましんがでる」、「せきがでる」などで重い症状の場合には、「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」ということもあり、非常に危険な場合もある。我が国における食物アレルギー体質をもつ方の正確な人数は把握できていないが、全人口の1～2%（乳児に限定すると約10%）が何らかの食物アレルギーを持っているものと考えられている。³

また、2013年に行われた文部科学省の全国実態調査⁴により、全国の小中学校の生徒のうち約45万4千人（全体の4.5%）が食物アレルギーであることが明らかになった。このことから、子ども食堂での食物アレルギーの対応は必要であると考ええる。

Q27 食物アレルギーについての対応

下の調査結果を見てみると、別メニューを用意するなどの子ども食堂がある一方で、アレルギー対応を行っている子ども食堂の数は半数以下となっている。緊急連絡先を把握しているところは多くあるが事故が起きてしまってからでは遅いため、防止するための策をとる必要がある。5大アレルゲンとされる鶏卵・牛乳・大豆・小麦・米などは子ども食堂でも出さる食品である。子ども食堂には小さな子どもも来るため、受付の際に確認を行う、料理にどのようなアレルゲンが含まれているかを表示しておく、など事故を防ぐにはしっかりとした対応がなされるべきであると考ええる。



Ⅳ 保険に関して

子ども食堂では、どれだけ気をつけていてもケガをしてしまうことが起きる可能性はゼロとは言えない。ただ、子ども食堂で保険に加入することにより、もしもが起きてしまったときに助かるだけでなく、ボランティアスタッフや参加者にも保険に加入しているという安心感を与えることができる。と考える。

愛知県の社会福祉協議会のボランティア保険⁵では、次の場合に保険金がおおりる。

(1)傷害保証

日本国内において被保険者（保険契約により補償を受けられる者）がボランティア活動中（往復途上も含む）、被った急激かつ偶然な外来の事故によるケガに対し、死亡保険、後遺障害保険金、入院保険金および通院保険金を支払う。

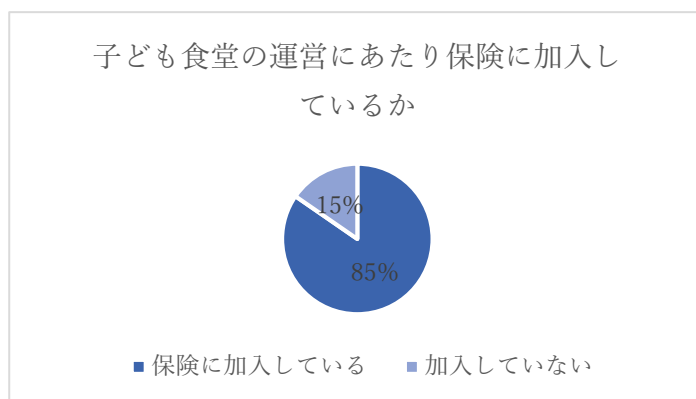
(2)賠償責任補償

被保険者が日本国内において、ボランティア活動中に発生した事故。ボランティア活動に伴って占有、使用または管理する保管物の損壊、紛失、または盗取、ボランティア活動に伴って提供した財物に起因する事故、ボランティア活動の結果に起因する事故に該当する偶然な事故によって他人の生命や身体を害したり、他人の財物を損壊（滅失、破損または汚損）した場合等に、被保険者が法律上の損害賠償責任を負担することによって被る損害（損害賠償金や争訟費用など）に対して保険金を支払う。

また、行事保険⁶では、行事参加者が偶然な事故でケガをした場合の傷害補償、行事主催者が行事参加者など他人の身体や財物に損害を与え、行事主催者が法律上の賠償責任を負った場合の賠償責任補償がなされる。

Q28 運営にあたっての保険への加入について

下のグラフを見てみると、ある程度の子ども食堂が何らかの保険には加入しているが、どの保険にも加入していない子ども食堂もある。子どもを相手に行う子ども食堂であるため不慮の事故がないとは限らない。保険に加入することは、運営側にとっても、参加者側にとっても安心に繋がる。そのため、全ての子ども食堂が何らかの保険に加入するべきだと考える。



V 食中毒対策

食中毒を反映させる食中毒菌は、食品の中で増えても匂い・色・味が変化しないことが多く見た目では気づかない。中には食料でも発症するものがある。特に抵抗力の弱い人は重症になる恐れがある。子ども食堂には抵抗力の弱い子どもが多く来るため、より一層気をつける必要がある。

名古屋市保健所で衛生指導に用いられているリーフレット⁷では、食中毒防止の3原則として、①最近が付着した食材、手、調理器具から食品に菌が移ることがあるため・調理する

人は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があるときや、手指に傷があるときは調理に従事しない・調理する人は手洗いをこまめに行う。・食べる人に対し、食事前に必ず手洗いをを行うよう呼びかける。②食品を常温で長時間放置すると菌が繁殖するため・購入した食品は保存方法を守り、適切な温度で保管する。・調理ごは時間を置かずにできるだけ早く提供する47③食品は十分に加熱調理（中心温度 75℃で1分間以上）し、食中毒菌を殺す必要がある。とされている。

Q29 食中毒対策として行なっていること

アンケートで、食中毒対策として行っていることを調査してみると以下のような意見が出た。

- ・都度手洗い・アルコール消毒・肉と魚と野菜の調理台を分けている
- ・三角巾手・検便・アルコール消毒・マスク帽子着用・調理室への出入りの制限
- ・火の通っていないものを提供しない。・使ってから早く食べる。
- ・健康チェック（サポーターの）
- ・ふきんの熱湯消毒など
- ・手袋
- ・細菌検査を毎月行っている（スタッフ・登録ボランティア）
- ・保健所のアドバイスを受けて気を付けている
- ・その日の朝に料理を作成する。
- ・保管、温度管理、身だしなみ点検
- ・保健所の指導内容の徹底
- ・子ども・大人に受付で手洗いを促す

このように多くの子ども食堂で、それぞれ対策をしている。全て、食中毒にも衛生面のことを考えたときにも良い対策であるため、情報を共有し、より多くの子ども食堂で徹底した予防がなされると良いと感じる。

VI 愛知県内子ども食堂の現状

今回調査を行なった子ども食堂では、どの安全対策についても統一性は見られなかった。子ども食堂で行われていることもそれぞれの子ども食堂によって違うため変わっていくということは当然のことであるし、県は同じだとはいえ、市や区によっても、子ども食堂への理解度や対応が違うため、このような差が生まれていると考えられる。しかし、保健所の営業許可をもらっていたり、食品衛生責任者がいたり、アレルギー対応の食事を準備している、保険に加入し運営側だけでなく利用者のケガに対応する保険に加入するなどどの項目でもしっかりと安全対策を行っている子ども食堂が1箇所は必ずあった。特に食中毒対策はそれぞれの子ども食堂で工夫して行っていることが明らかになった。

VII ほんわか食堂での活動を通して

今回リスク対策について改善していったほうが良いと感じたのは、ほんわか食堂の活動に参加した際、野菜を切るお手伝いをしている小さな子が怪我をしてしまった時があったためである。ほんわか食堂は名南病院の講堂で行なっており、小さな怪我はすぐに病院で対

応してもらえるので安心ではある。しかしだからと言って怪我をするのは避けたいことであるし、他の子ども食堂では怪我の対応もすぐにできるわけではないと思うので、より気をつける必要があると感じている。

子どもたちに安全に楽しんでもらえるような環境をするためにはまず、棚などの家具の固定をする必要があると考える。ほんわか食堂でも背の高い棚が倒れてしまい子どもにあたりそうになったことがあった。子ども食堂の行われている場所は、普段はカフェであったり、会議をする場所であったりと子ども食堂のためだけの場所ではないため自分たちで勝手に触るのは難しいかもしれないが、固定できない場合は子どもたちが近づけないようにするなど出来ることをして気をつける必要がある。

また、小さな子どもたちはとても元気で、飛び跳ねたり、走り回ったりして転ばないか、机の角に頭をぶつけてしまわないか、心配になることがとても多い。ほんわか食堂では遊ぶのもご飯を食べるのも同じ部屋なので、危ない！と思うことが多い。そういう時のことを考えると、靴を脱がないようにする、机の角にクッションのようなものをつける、などの配慮が必要なのではないかと考える。

さらに、子どもたちへの声かけをもう少ししていくべきと感じる。自分自身、子どもたちと楽しく遊ぶことはできていてもしっかりと注意することができていないと感じる、それは仲良くなればなるほど友達のようにになるので注意しにくくなっているのだと思う。しかし、ほんわか食堂でも、他の子ども食堂でも子どもたちを近くで長い時間見ているのは学生のボランティアだと思うため、しっかりと「こうしたほうがいいんじゃないかな」「こっちで遊ぼうよ」などと提案するような形で怪我をしない方向に向けていければいいと思う。

子どもは小さな怪我をたくさんして成長していくという意見もあるが、それが子ども食堂で起こってしまうと親は安心して子どもを送り出せなくなってしまう。

ほんわか食堂では、子ども食堂全体で保険に加入しており、もしものことがあった場合でも少し安心ができるようにしてくださっている。これはボランティアの怪我にも対応しているし、親御さんも少し安心すると思うため他の子ども食堂でも行って欲しいと感じる。

VIII 安心できる子ども食堂運営のための課題

現状でも述べたように子ども食堂の中で安全対策への力の入れ方はまばらで統一性がない。せっかく良い対策をとっている子ども食堂があるため共有をして、取り入れられるような繋がりができると良いと考える。そのため、安全対策の情報交換の場を設けて、共有し合えると良いと感じる。また、厚生労働省の『子ども食堂での衛生管理チェックリスト』⁸のような対策の基準となるようなものを作成すると対策が行いやすくなると思う。また、保険や保健所などへどのようにコンタクトを取っていけばいいかなど、安全対策を行う上での参考になるようなものを作成し、配布することで、どのようにして安全対策を行えばいいのかを伝えられる。それだけでなく、新しく子ども食堂を開こうとする際にはとても参考になるのではないかと考える。

このようにして安全な環境を作ることで、子どもや地域の人みんなが安心できる居場所となっていければと感じる。

(注)

1 愛知県 子ども食堂マップについて

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/chiikifukushi/kodomoshokudou-map.html>

2 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082847.html>

3 食物アレルギー 厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/seisaku/2009/01/05.html>

4 食物アレルギーに関する調査結果について

http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/25/12/1342460.htm

5 愛知県社会福祉協議会 ボランティア活動保険

http://www.aichi-fukushi.or.jp/intoro/soumu/pdf/30y_vora_katudo.pdf

6 東京福祉企画 行事保険

<http://www.tokyo-fk.com/volunteer/document/G1-gyoji2018.pdf>

7 認知症カフェ・子ども食堂などにおける食中毒防止

出典：名古屋市保健所 福祉目的の飲食提供行為に関する食品衛生指導要綱

8 厚生労働省 子ども食堂における衛生管理のポイント

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_00381.html