

国立市立学校給食センター施設・整備性能診断調査業務委託

1. 現状の調査結果

視点		項目	内 容	備 考
事前調査	竣工図と現状建物		<ul style="list-style-type: none"> ・ 図面と現状建物は基本的に整合しており問題はない。 	一部設備等の改修部に相違有り
	大規模改修等		<ul style="list-style-type: none"> ・ 過去の改修は部分改修（事後保全）であり、建物全体としての大規模改修は行われていない。 ・ 耐震改修についても、診断・補強は行われていない。 	新耐震設計基準より以前の建物である
建物目視等現地調査	建物仕上げ		<ul style="list-style-type: none"> ・ 全体的には、竣工後の経年を経た標準レベルの劣化程度である。 ・ 屋根：今後も漏水の可能性は高い。 ・ 外壁：塗装の劣化が進行している。また、モルタル塗の浮きがある。 ・ 調理室の床、壁、天井とも、衛生性を保てない状況にある。 ・ 天井へのアスベスト含有仕上げ材の使用箇所有り。 (第一：石綿の上 PCP 吹付) ・ 防鼠防虫対策上必要な金網類に、一部未設置の箇所有り。 	第一・第二とも築 30 年以上であり、標準レベルとは、改修の必要性が高いことを意味する
	建物躯体 (目視・コア抜き)		<ul style="list-style-type: none"> ・ 一部の梁、柱、床スラブに構造的なクラックが見て取れる。 ・ コア圧縮試験結果は 15.7(最低値)～44.4(最高値：N/mm²)であった。 ・ 中性化試験は最大 20.5 mm であった。 	圧縮強度のバラツキが大きいため、正確性を高めるには複数箇所の試験が必要
	建物付帯設備調査		<ul style="list-style-type: none"> ・ 全体的に老朽化が進んでおり、改修の必要性が高い。 ・ 関東電気保安協会より、受変電設備に対し、交換時期の指摘有り。 ・ 消防より、老朽化に伴う火災発生等の危険性が高いと指摘有り。 ・ 換気設備は決定的に能力不足の状況である。 ・ ボイラー設備は平成 16 年に更新している。 	設備は通常建物躯体・仕上げより耐用年数が低い
建物目視等現地調査	厨房設備		<ul style="list-style-type: none"> ・ 機器については順次更新がなされているが、更新後の経年劣化も進んでいる。 ・ 一部機器については、メーカーの部品供給等が見込めない状況である。 ・ 全体的に、提供食数に対し機器の数が不足している。 	初期に更新した機器は二度目の更新時期が近づいている

査	「学校給食衛生管理の基準」に基づくレイアウト等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全体的に狭隘であり、十分な機器配置・作業空間が確保出来ていない。 ・ 「汚染区域」「非汚染区域」の衛生区画が十分に出来ていない。 ・ 屋外空間で食材検収を行っており、衛生的に問題がある。 ・ 食材納入、給食配送及び回収、残滓処理が同一プラットフォームで行っており問題がある。 ・ ワンウェイ（一方通行）での作業動線が確保出来ていなくかつ、肉（魚）と野菜の動線が明確に区分されていないため、交差汚染が発生する危険性が高い。 ・ 保管庫等が十分でないため、食缶等が野積み状態である。 ・ 調理エリア内に、清掃備品等を露出して保管している。 	<p>同規模先進事例に比較し、面積は6割程度</p> <p>明確な衛生区画は、衛生管理上非常に重要度の高い項目である</p>
	調理運営面	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「食材は床上60cm」を満足した運営が行えない状況である。 ・ 機器不足により、調理作業中に機器清掃作業を行わざるを得ない状況である。 ・ 換気能力不足により、窓を開放して作業している。また、洗浄機室についてはシャッターを開けないと作業が出来ない。 ・ 職員の休憩室等が十分に確保出来ていない。 	台車の改良又は更新が必要である
その他	法規制面	<ul style="list-style-type: none"> ・ 用途地域が「第二種住居地域」であり、「工場」扱いとなる給食センターは、原則として「増築」「改築」「大規模な修繕」等は不可。 ・ 実施にあたっては「許可」を受ける必要があるが、現時点では許可となる担保は取れない。 ・ 保健所の検査において、床の不衛生や結露等について指摘有り。 	<p>昨今の「法令遵守」の流れから、許可申請に対する対応が厳しくなっている（建築指導課も明言出来ず）</p>
	耐震性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新耐震基準制定（S56年）以前の設計であり、耐震性は低いと思われる。 ・ 正確には耐震診断結果による判断となるが、補強が必要である可能性が高い。 	補強工事期間は長期となる可能性が高い
	施設全体	<ul style="list-style-type: none"> ・ 文科省基準や HACCP に沿った調理が行えない状況にある。 ・ 施設のポテンシャルが低いため、職員の努力だけでは対応出来ない。 	

2. 今後の取り組み方

■ 短期的に取り組むべき課題

以下に示す課題については、安心・安全な給食を継続するために急ぎ対応すべきである。

① 防鼠防虫対策

- ・ 開口部の網戸の点検及び不具合箇所の補修・追加設置。
- ・ 床排水ピット端部の鉄格子の更新。（細目格子への交換）
- ・ 建物の細部調査の実施及び隙間処理の実施。

② 結露対策

- ・ 換気検討及び有圧扇等の追加設置。
- ・ 上記に伴う、受変電設備の改修。

③ 床下ピット浸水対策

- ・ 調理室内床マンホールの更新。

■ 中長期的に取り組むべき課題

一番大きなテーマとしては「改修」「改築（同一敷地内における建替え）」「新築（別途敷地）」の判断を行うことが先決である。

① 改修

- ・ 一番簡易的なレベルとしては、「セミドライ※対応」「耐震改修」「一般改修（仕上げ等）」「付帯設備改修」のメニューが考えられる。
- ・ 工事規模によるが、夏休み中だけの対応は不可能であり、給食停止が発生する。
- ・ 提供食数に対する施設規模が不十分なため、基本的には増築を行わない限り、根本レベルの改修結果を得られない。
- ・ トータルコストが一番低くなることが予想されるが、結果として満足いく公共財産とならない。また、衛生管理上有効な施設とはならない。
※セミドライとは、ウエット対応施設のドライ運用であり、ドライに比較すると衛生性は低く、職員の負担も大きい。

② 改築（同一敷地内での建替え）

- ・ 敷地に余裕がないため、第一・第二共に一度取り壊した後の新築となる。
- ・ 工事期間中は給食停止となり、3案中一番期間が長い。（1年+α程度）
- ・ 現在の敷地が狭隘であるため、十分な施設計画が可能か検討を行う必要がある。なお、法規制面の課題のクリアも必要である。

③ 新築（別途敷地）

- ・ 対象用地の選定、用地取得が必要でありコストが一番必要となる。（ただし、現在の給食センター跡地利用が可能）
- ・ 取得用地の選定時の留意点としては、建築基準法のクリアはもちろんのこと、土壌汚染等「食品工場」建設に関する視点が必要である。
- ・ 給食停止が発生しないため、児童・生徒（及びPTA）に対する影響が一番低い。

3. まとめ

現在の施設及び調理運営の状況は、衛生管理上危機的な状況にあると判断出来る。特に短期的に取り組むべき課題については、早急な方針決定を行い順次対策を進める必要がある。

また、中長期的な課題についても、検討～設計～建設に最短でも2～3年は必要なため、方針決定については同様に進めるべきである。