

学校給食の再開に向けて

～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～

立川市教育委員会

平成 29 年 3 月 13 日

平成 29 年 2 月に発生した学校給食に起因する食中毒を受け、立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会の提言をもとに、食中毒を二度と起こさないために次の対策を講じる。

1 食材料の調達に関する対策

今回の食中毒は「キザみのり」が原因食材であった。この製造事業者を管轄する大阪市によると、製造事業者は海苔の加工を委託し、その委託事業者の衛生管理に問題があったとしている。そのため、食材料選定の際、次のことにより安全性を確認する。

- (1) 原材料、原産地及び加工地・加工場、成分分析、非遺伝子組換えを証する書類の他、下記項目については書式を統一して提出させる。
 - ①製造工程表：特に加熱殺菌の方法・温度・時間の記録
 - ②微生物検査結果：一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等の確認ができるもの
 - ③製品の納入工程図
 - ア) 製造元から共同調理場に納入されるまでの工程
 - イ) 特に、製造者以外の事業者の関わりの有無や加熱処理後の充填方法が確認できるもの
- (2) 加工場における従業員の衛生管理状況を確認する。
 - ①従業員の検便実施状況
 - ②従業員への衛生研修の実施状況

なお、主な食材料は、下表のとおりとする。

種類	主な食材料
小麦粉加工品	蒸し中華めん 冷凍うどん
こんにゃく	こんにゃく 白滝
大豆加工品	豆腐 油揚げ 生揚げ がんもどき
魚肉加工品	かまぼこ ちくわ さつま揚げ なんと
食肉加工品	ハム ベーコン ソーセージ
卵加工品	うずら卵
乳加工品	チーズ バター 生クリーム ヨーグルト
半加工品	焼売 春巻 餃子 コロッケ
缶詰	コーン・トマト・たけのこ缶
海そう	のり わかめ こんぶ

※製造工程で加熱した食材であっても、今回の「キザみのり」のように調理工程以外で非加熱として使用する場合、納入事業者に対し、(1) 及び (2) に加え、新たに食材料の『ノロウイルス非感染検査証明書』を提出させる。

2 共同調理場での調理工程における対策について

共同調理場においては、安全性を確認した食材料についても、調理工程において次のことをすでに実施しているが、さらなる徹底を図ることとする。

(1) 原則として、食材料は共同調理場における調理工程において加熱調理（75℃以上1分間以上の確認として85℃以上1分間の確認、ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85～90℃で90秒間以上の確認）を徹底（加熱殺菌）して行い、記録をとる。

(2) 例外として、果物やミニトマトのように、加熱調理せずに提供する食材料については、国の学校給食衛生管理基準に沿った洗浄・消毒を行う。

・立川市の共同調理場においては、三槽シンクの2槽目において、電解次亜水（有効塩素濃度50ppm）による3分間程度の洗浄・消毒を行う。

3 共同調理場の調理従事者および施設・設備の衛生管理に関する対策

共同調理場における衛生管理は、国の学校給食衛生管理基準や給食調理場HACCP対応安全衛生マニュアル等に基づき対応を図っている。今回の食中毒の原因となったノロウイルス汚染の防止として、次の対応を図るとともに、引き続き衛生管理の徹底に努める。

(1) 調理従事者のトイレ使用方法及びトイレの清掃・消毒の徹底

(2) 調理従事者の手洗いの徹底

(3) 調理室内で調理従事者がおう吐した場合の対策とシミュレーションの実施