

## 学校給食における

# 食中毒問題の経過など

学校給食岩見沢共同調理所で調理した学校給食を原因とする、サルモネラ菌による集団食中毒の問題で、児童・生徒、保護者、市民の皆さんにご迷惑とご心配をお掛けしたことに、心からおわびを申し上げます。

今回の食中毒の発症が発覚してからの経過と、今後の改善に向けた取り組みを説明いたします。

### 発覚までの経過

2月10日から12日までに、下痢や腹痛などの症状で市内の医療機関を受診する児童・生徒が多数発生し、13日には同様の症状で受診する児童・生徒がさらに増加しました。

2月14日の朝、市に空知教育局から児童・生徒に腹痛や下痢、発熱、おう吐などの症状が多数発生しているとの連絡がありました。

また、市立総合病院の医師から急性胃腸炎で多数の児童・生徒が来院しているとの連絡もあり、市は岩見沢保健所へ、食中毒発生の疑いがあるとの連絡を行うとともに、市内の全小・中学校で、欠席者とその症状の調査を行いました。

その結果、岩見沢共同調理所で調理された市内Aコースの給食を食べた9校(岩見沢・中央・幌向・東・美

園・第一・第二小学校、豊・上幌向中学校)で食中毒の疑いのある症状を発症している児童・生徒が多数発生していることが判明しました。

### 発覚後の対応

2月14日から給食の提供を中止し、その日は午前授業としました。

また、市は翌日から当分の間、Aコースの9校は学校閉鎖、その他の学校は弁当を持参することを決定し、保護者あての連絡文書でお知らせしました。

2月14日の昼に、当該校の児童・生徒を対象に、発症状況の確認を行い、その後毎日、学校を通じて状況の確認を行いました。

2月14日と16日に、岩見沢共同調理所へ、保健所の立ち入り調査が行われ、保健所担当者が、調理所職員への聞き取り調査と、施設内各所のふ

き取り調査を行い、2月7日から10日までの保存食を検査のために持ち帰りました。

その後、弱アルカリ系の消毒剤をAコースの該当校に配布し、校内の消毒を行うなど、学校再開に向けた準備も進めました。

2月21日に有症者が、概ね30%以下の学校について、前日までの状況を含め総合的に検証し、豊中学校と上幌向中学校の全面再開と岩見沢小学校と第二小学校を学年単位で再開することを決定し、その後、各学校の学年単位を基本として、順次再開していき、2月25日に全学校、全年を再開しました。

### 原因について

2月23日に岩見沢保健所から、今回の食中毒の原因についての報告がありました。

その内容は、岩見沢共同調理所が、2月9日に調理・提供したブロッコリーサラダからサルモネラ菌(サルモネラ・エンティディス)が検出され、有症者の便から検出されたサルモネラ菌と遺伝子の型が一致したため、これが原因であると特定されたとのことでした。

また、菌の混入経路は、現在特定されていませんが、このブロッコリーサラダを調理した釜のシャフト部分からも、ふき取り検査の結果、同型のサルモネラ菌が検出されました。

一般的に食器や調理器具の消毒は、洗浄した後に殺菌保管庫で85度以上の高温で乾燥殺菌を行っています。しかし、大きな釜やスライサーなどの大型調理機械は、持ち運びが困難なため、中性洗剤で洗ってから温水で流し、ふき取った後に消毒剤を噴霧する方法で行っていました。

が、不十分な消毒となっていたことが、今回の食中毒発生の一因になったと考えています。

## 保健所の改善指示と改善計画

岩見沢保健所から、岩見沢共同調理所に2月23日から5日間の業務停止命令と改善指示、改善指導を受けたことから、市は2月27日に、改善計画書を岩見沢保健所に提出しました。

改善指示とそれに対する主な改善内容は次のとおりです。

◇手洗い設備を各作業区域の使用に便利な位置に増設すること

新規に手洗い場所を4か所増設し、既存の設備を肘まで洗えるように改修する

全ての手洗い設備は、温湯を配管のうえ、自動混合栓の設備とする

医療用手指消毒機とペーパータオル、足踏みごみ箱を設置する

消毒室の3人用手洗い場に個人ごとの爪ブラシを用意し、使用後は、塩素消毒の後、水洗いをし、ホルダーにかけて保管する

◇施設内の床、壁、天井、設備および器具類等の洗浄および消毒を実施すること

改修工事の完了後、釜周囲の床

を塗装する

壁、床は調理職員が、天井は業者に委託し、洗浄、消毒を行う。消毒剤は、天井と壁はアルコール系、床はアルカリ系を使用する

壁は毎月1回、天井は学期休みごと、年3回消毒する

◇大型・固定機械設備(回転釜、スライサー、可動式シンク等)の適切な洗浄・殺菌方法を定め、それに基づき実施すること

衛生管理マニュアルを見直し、特に大型・固定機械設備の適切な洗浄・殺菌方法を明記して、確実に実行する

調理職員に対しての作業工程教育を徹底する

◇加熱後の食品の冷却、保管、和える時の取り扱い、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと

施設の広さから、適切な場所を確保できないため、和え物の調理を自粛する

常温保存の市販の和え物などへ献立を見直す

◇加熱後に冷却を行う和え物等食品は、速やかに冷却し、提供まで適切な温度管理を行うこと

和え物は調理を自粛する  
献立には、温度管理を必要とし

ない常温流通食品を使用する

室温、外気温が高い場合は、コンテナ内に保冷材を使用する  
温かい料理と混在しないように配送する

◇その他、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく管理事項を遵守すること

当該マニュアルを確認し、管理事項を遵守する  
調理職員に対しての衛生管理教育を徹底する

改善計画に合わせ、調理所職員が衛生教育を受講する

## 児童・生徒、保護者への対応

今回の食中毒問題により、児童・生徒が給食に対する不安を持っていることが予想されるので、心のケアが重要であると考え、市内全小・中学校にスクールカウンセラーを派遣し、全ての教職員を対象とした研修を行いました。

また、学校と家庭との連携をより深め、共通の観点や視点で子どもを見つめ、支援していくことができるよう、スクールカウンセラーによる保護者向けの学習会を開催するとともに、今後も必要に応じて、各学校へ、スクールカウンセラーを派遣する体制づくりを進めています。

なお、入院や通院をした方々の医療費は、保険の適用外についても自己負担の無いよう補償するとともに、その他の補償もできるだけ対応できるように検討しています。

## 安全で安心な学校給食再開に向けて

市は、2月24日に、今回の食中毒問題を検証するチームを組織し、調理所の業務や設備の検証を行っています。

また、3月4日にPTA役員に対し、7日からは、市内全小・中学校の保護者に対して、これまでの経過と今後の対応の説明会を開催しました。参加者の皆さんや市民の皆さんからいただいた、貴重なご意見やご指摘を真摯に受けとめ、安全で安心な学校給食を提供できるよう、全力で取り組んでいきます。

3月中に施設や設備の改修、衛生管理マニュアルの作成、調理職員に対しての衛生教育など、改善計画に基づいた作業を終了し、4月中に給食を再開します。

なお、この問題に関する情報などは、市教委のホームページにも掲載しています。

問合せ先 市教委学校給食課

この記事は、3月21日(祝)に作成しています。この後の決定事項や検証結果などは、今後お知らせします。