

# **学校給食の再開に向けて**

**(提言書)**

**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**

**平成 29 年 3 月 10 日**

平成 29 年 2 月に発生した立川市の学校給食共同調理場(以下、「共同調理場」という。)から提供した給食に起因するノロウイルスによる食中毒を受け、このような事態を二度と起こさないために、当委員会において今回の原因に対する改善にとどまらず、様々な点から検討し、必要な対策を次の 3 点からまとめました。

**1 食材料の調達に関する対策**

**2 共同調理場での調理工程における対策**

**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**

これらについて、検討した内容は、下記のとおりです。

**1 食材料の調達に関する対策**

食材料選定の際、次のことを行い、これらによって安全性が確認できないものについては、選定を控えるのが望ましいと考えます。

(1) 一部の加工品の調達においては、次のことを実施する。

① これまでも提出を求めていた原材料、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に加え、次の書類提出を求める。

ア) 製造工程表

・特に、加熱殺菌の方法・温度・時間の記録

イ) 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

ウ) 製品の納入工程図

・製造元から共同調理場に納入されるまでの工程

・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。

ア) 従業員の検便実施状況

イ) 従業員への衛生研修の実施状況 など

なお、給食の再開にあたっては、「一部の加工品」に該当する食材料を明確にするよう、提案します。

また、安全性の確認は、新規食材料を選定する際に納入事業者を介して行い、その後の確認頻度は、食材料の使用量や使用頻度に応じて検討してください。

(2) 上記(1)に該当する加工品のうち、非加熱食材料については、納入事業者に対し、新たに食材料の『ノロウイルス非感染検査証明書』の提出を求める。

なお、「共同調理場で加熱調理しない食材料の一律使用禁止」という意見もありましたが、学校給食という特性上、『食教育』という観点とのバランスを考慮し、当委員会としては、食材料調達の際のチェックを厳密に行う前提のもと一律禁止までは求めないこととしました。

## 2 共同調理場での調理工程における対策について

安全性を確認した食材料においても、万が一を想定し、共同調理場での調理工程において、次のことを行う必要があると考えます。なお、下記（１）及び（２）はすでに実施されているとのことですが、重要事項として、再確認をお願いします。

- （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、その記録を徹底する。
- （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）上記の加熱や洗浄・消毒により、食品の使用目的が損なわれる食材料については、記述の「**1 食材料の調達に関する対策**」に示した方法で安全を確認した上で使用・提供する。

例：「〇〇ごはん」の『もと』（ゆかり、わかめ、なめし等）  
漬物（福神漬け、たくわんなど）  
ゼリーやヨーグルト等のカップ入りデザート

## 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

今回の食中毒の原因となったノロウイルス汚染の防止においては、共同調理場の調理従事者等への衛生管理について、より徹底していくことが重要と考えます。今回の食中毒発生の際の東京都の調査結果などからは、当施設における衛生管理は相当程度に実施されていたものと捉えます。しかし、『食中毒を二度と起こさないためには、より一層の努力が必要』と考え、今後、実施を検討してほしいことを挙げました。

### （１）調理従事者のトイレ使用について

- ①用便後、蓋をしてから流すことや温水洗浄の使用を徹底する。
- ②トイレは、清掃・消毒を徹底し、清潔を保つ。

これらは、トイレを介して感染が拡大するのを防ぐ目的です。便にノロウイルスが含まれている場合、蓋をせずに流すと、ノロウイルスがその後90分間程度、その空間に漂ってしまうという研究結果があることから、トイレの使用方法にも注意が必要です。

(2) 調理従事者の手洗いの徹底や作業内容に応じた適切な手袋の使用の徹底

食中毒の予防に大切なこととして、調理従事者の十分な手洗いが挙げられます。手洗い時間に個々人で差が生じないように、また十分な手洗いができているかについて、手洗いチェッカーなどを使用し、定期的に点検・教育することが必要です。

さらに、手袋を着用する作業を明らかにし、その着用を徹底した上で、適切な使用を行うよう教育していくことが必要です。

(3) 調理室内で調理従事者がおう吐した場合の対策と訓練の実施

①吐物処理BOXを室内に常備すること。

②室内でおう吐した人への対応として、状況に応じて適切な対応をはかり、速やかに責任者へ報告するなど、その対応方法をマニュアル化し、調理従事者に周知・徹底しておくこと。

③室内でおう吐があった場合を含め、様々なケースを想定し、その対応について、シミュレーションを行うこと。

(4) 調理従事者のノロウイルス検査

共同調理場においては、ノロウイルスが流行する時期に、これまでも調理従事者の検便によるノロウイルス検査が実施されています。しかし、その実施時期については、再考を求めます。

共同調理場の冬期休業明けなど、より適切な時期で実施されるよう、提案します。

その他に、あってはならないことですが、万が一食中毒が発生してしまった場合のことを考え、次のことについての検討も提案します。

(1) 食材料や調理済み給食の微生物検査の実施

日々の食材料や調理済み給食について、検食の保存にとどまらず、微生物検査を自ら定期的実施することにより、調理及び作業工程管理上に問題がないことを確認しておくことが必要です。万が一食中毒が発生してしまった場合にも、迅速な原因の判明につなげていくことができます。

(2) 食材料の衛生検査用試料（保存食）の保存

食中毒及びその疑いが生じた場合にその発生源を特定するため、国の学校給食衛生管理基準においては、原則として食材料の一定量の保存を義務付けています。

しかし、常温で保存できる乾物や缶詰等、一部の食材料については、同基準において保存対象から除かれています。今回、立川市において食中毒の原因となった「海苔」はこの保存対象から除かれた食材でした。

今後は、同基準で保存対象から除かれた食材料であっても、非加熱で使用する場合には、保存することが必要と考えます。

### (3) 調理従事者等の喫食について

今回発生した食中毒において、調理従事者にノロウイルス感染者はいませんでした。しかし、仮に感染者がいた場合、発生した食中毒について、感染経路を明らかにすることができない可能性が高くなります<sup>※1</sup>。

文部科学省が学校給食衛生管理基準を改正する際に、「調理従事者がその日に調理した給食を喫食することで、給食内容の向上につながる」旨を示していることから、立川市の共同調理場においては調理従事者が喫食をしているとのことですが、この喫食のあり方については関係機関等とも相談し、様々な観点から検討することを提案します。

<sup>※1</sup> 食中毒の原因となる病原性微生物等が、調理従事者が元々保菌していたものなのか、給食を喫食したことにより当該調理従事者が保菌するに至ったのかわからなくなり、どの時点で混入したかを特定しにくくなる。

### (4) 発症した児童等の登校再開について

今回の食中毒において、発症した人が出た学校は7校でしたが、学校を休校にするか等の対応は、罹患した児童・教員数などから学校により異なっていました。

二次感染の防止という点からは、一定期間休校するという方法も必要と考えられます。学校運営との兼ね合いもあって休校期間の設定など難しい面があると思われませんが、発症後の学校運営について、関係団体とも協議を行い、最良の方法を検討してください。

以上が、当委員会において食中毒を二度と起こさないための対策として提言するものです。

学校給食は子どもたちの健全な発育・発達のために欠かせません。この提言を踏まえ、立川市として対策の運用等を検討していただき、立川市の児童・保護者に信頼される安全で安心な、おいしい給食が再開されるよう、強く望みます。

## 開催状況

回数	開催日時・場所・出席者数	議事内容
第1回	平成29年3月2日(木) 午後7時～ 学校給食共同調理場 5名	1 委員委嘱状交付 2 あいさつ(教育長) 3 委員長及び副委員長の選出 4 議題 (1) 平成29年2月発生 立川市食中毒事案の概要について (2) 学校給食共同調理場の事業について (3) 食中毒の再発防止について (4) その他
第2回	平成29年3月6日(月) 午後7時～ 立川市役所210会議室 5名	議題 (1) 食材料の調達について (2) 調理過程における加熱・非加熱について (3) 衛生管理について (4) その他
第3回	平成29年3月8日(水) 午後7時～ 立川市役所210会議室 5名	議題 (1) 提言について (2) その他

## 委員名簿

役職	氏名	区分	所属
委員長	岡部直士	学識経験者	東京都立川食品衛生協会会長
副委員長	竹口甲三	立川市医師会	医師
委員	石田裕美	学識経験者	女子栄養大学栄養学部実践栄養学科 教授
委員	伊佐間茂樹	立川市薬剤師会	薬剤師
委員	早川和男	関係行政機関	多摩立川保健所所長