

議事概要

【会議名】 第1回 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

【日時】

平成29年3月2日(木)午後7時～午後9時20分

【場所】

立川市学校給食共同調理場

【出席者】 【委員】 岡部直士・石田裕美・竹口甲三・伊佐間茂樹・早川和男

【説明者】 【市関係】 教育長・教育部長・教育総務課長・学校給食課長・
学校給食課管理係長・学校給食課給食係長・学校給食課管理係2名
【グリーンハウス】 6名

- 【次第】
- 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

【概要】

- 1 委員委嘱状交付
- 2 あいさつ(教育長)

児童、保護者、教職員の皆様に辛い思いをさせてしまった。4月の給食再開に向けて万全を期したい。そのために各委員の専門的見地からご意見をいただきたい。
- 3 委員長及び副委員長の選出
 - (1) 委員長 岡部委員
 - (2) 副委員長 竹口委員
- 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
 - ①事務局より、資料1に基づき事案の概要を説明。
 - ②まず、委員の共通認識として、ノロウイルスが「キザミのり」から検出されたこと及び短期間で原因を特定できたことについて確認する。
 - ③委員意見、質疑等
 - a 1月に和歌山県御坊市でノロウイルスによる食中毒が発生したが、この事案だけでは、「キザミのり」に原因があるとは気付かなかった。立川市、さらに小平市での事案があったことから、原因食材の特定に至った。
 - b 喫食から発症まで早すぎるとの指摘については、ノロウイルスの場合、『早い人では喫食から数時間後に発症する人もいる』との情報が示された。
 - c 事件発生の確知時間が保健所と市で異なるとの指摘については、事務局より『市は学校経由で情報が入った時間であり、保健所は調査票により事実を後で知ったことによるものである。』と回答。
 - (2) 学校給食共同調理場の事業について 及び 食中毒の再発防止について
 - ①事務局より、立川市学校給食共同調理場の事業形態、食材選定や調理方法など、

献立作成から給食提供までの流れを説明。

②委員意見、質疑等

a 加熱調理するものの温度管理について

- ・ 中心温度の計測方法について確認
- ・ 回転釜においては1釜あたり3か所にて温度計測しているが、釜の内部においては、釜の金属部分に近い箇所は高温になりやすいが、金属部分から離れた箇所は高温になりにくいので注意が必要である。

b 食材等の品質管理について

- ・ 食材や調理済みのものについて、微生物検査を毎日実施すべきと考える。
- ・ 食材の選定・発注にあたって、規格書以外にも品質を確認するための書類について、納品事業者へ提出を求める必要がある。
- ・ 調理場で加熱調理をしない食材については「ノロウイルスの非感染検査証明書」が必要と考える。

c 食材の保存について

- ・ 原則として食材はその一部を保存する義務があるが、海苔など乾物類はその義務がない。そのために原因食材を特定しにくかったと思われる。今後は、乾物類も保存し、一定のルールを設けて保存した方が良い。

d 調理従事者のトイレ使用について

- ・ 用便後、流す際は蓋をする必要がある。蓋をしないと、便にノロウイルスが含まれていた場合、ノロウイルスが空間を90分程度漂ってしまうので注意が必要である。

e 調理従事者の手洗いについて

- ・ 手洗い時間に個々人で差が生じないように、タイマーなどで計測する必要がある。

f 調理室内でおう吐した場合の対応の充実について

- ・ 吐物処理BOXを室内に常備すべき。
- ・ おう吐があった場合の対処について、シミュレーションが必要である。

g その他

- ・ ノロウイルス感染が疑われる下痢やおう吐が発症した場合、二次感染を防ぐ意味で、今後学校を休校する際の規準を検討する必要がある。
- ・ 検食について、今後は、調理従事者は検食しないこととするよう検討してもらいたい。ノロウイルスの感染経路の特定が難しくなるため。
- ・ 2月18日にこの施設へ立ち入り調査をした際、(株)グリーンハウスへヒアリングをしたが、同社の日々の衛生管理は充分に行われていたと感じた。しかし、このようなことが起きてしまった以上、立川市だけの取り組みでは再発を防ぐことはできない。その意味で、グリーンハウスにも更なる努力をお願いすることになる。

<第1回検討委員会となる今回は、委員間の情報共有とともに自由な意見交換を中心とした。次回は、ポイントを絞って検討を深めることとする。>

以上

議事概要

【会議名】 第2回 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

【日時】

平成29年3月6日(月)午後7時～午後8時30分

【場所】

立川市役所210会議室

【出席者】 【委員】 岡部直士・石田裕美・竹口甲三・伊佐間茂樹・早川和男

【説明者】 【市関係】 教育長・教育部長・学校給食課長・学校給食課管理係長・学校給食課給食係長・学校給食課管理係2名・学校給食課給食係1名
【グリーンハウス】 5名

【次第】 1 あいさつ(委員長)

2 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

【概要】

1 あいさつ(委員長)

2 議題

- (1) 食材料の調達について 及び
- (2) 調理過程における加熱・非加熱について

①事務局より、食材料の選定に際し、安全性を確認するための各種書類の提出を納入事業者へ求めることの案を提示。

②委員意見、質疑等

ア) サンプル調査となるが、食材料の「ノロウイルス非感染検査証明書」が必要と考える。

イ) 食材料についての各種証明というよりは、食材料の製造・加工場における衛生管理をどのように行っているか、従業員の検便や衛生教育をどのように行っているかを確認する方が良いと考える。

ウ) 『今回の食中毒は学校給食共同調理場(以下、「調理場」という。)で加熱調理をしない加工品が原因となった。この意味で、再発防止には「調理場では加熱調理しない食材料は使用しない」こととするのが良いのではないか?』という意見に対しては、『食教育という点からは、調理場で加熱調理しないものでも、安全であることの確認がとれれば、食材料として使用しても良いと考える。』という意見が示された。

エ) 加熱調理したものでも、その後の工程に今回のような「加工」が入ると、ノロウイルス等が混入する可能性がある。したがって、どのような工程で加工したかを確認する必要がある。

オ) 『市として、調理場において加熱調理しないものは今後、使用しないつもりか?』という質問に対して、事務局より『加熱殺菌後に機械充填するものや充填後に加熱殺菌するものについては使用可としたい』意向を示した。また、果実のように加熱調理しない食材料については、塩素消毒した上で使用・提供したい旨の意向を示した。

カ) どの食材料は調理場で加熱調理するのか、各種証明での安全確認とするのか、塩素消毒とするかなどの整理をしてほしい。

(3) 衛生管理について

- ①調理場における各種衛生管理について、前回の確認と今後に向けての改善点を確認した。
- ②委員意見、質疑等
- ア) グリーンハウスの衛生管理は、基本的には充分行われていると感じる。
 - イ) 調理従事者のノロウイルス検査について、実施時期は見直す余地があると考え。冬期休業明けに実施して3学期の給食を迎えるのが良い。
 - ウ) 調理場において、日々の食材料や調理済み給食の微生物検査を行うべきと考え。万が一食中毒が発生した場合、どこに原因があったのか、なかったのかの証明となる。
 - エ) 学校給食の特性からすると、惣菜をつくる工場とは異なるため、文科省が定めた基準で考え、工程管理に重点をおくことが大切と考える。
 - オ) 調理室内でおう吐した調理従事者への対応としては、ノロウイルス等の飛散を防ぐために、一旦その場に留めることが必要であると考え。周辺の消毒等を実施した後に、室外へ移動させることにすべき。また、おう吐があった場合の対応について、シミュレーションしておくことが必要である。
 - カ) 前回の繰り返しになるが、調理従事者の用便後、ノロウイルスの飛散防止のため、流す際は蓋をしてから流すということを、徹底してもらいたい。また、『牡蠣など二枚貝は生食しない』ということも同様である。

(4) その他

◎委員意見、質疑等

- ア) 食中毒が発生した場合、『二次感染を防ぐために学校を休校するかどうかについて、市はどのように考えているか?』という質問に対して、事務局より『ノロウイルスの場合、学校保健安全法施行規則においてはインフルエンザと同列の扱いではないため、関係団体とも連携して検討したい。』という見解を示した。
- イ) トイレから感染が広がることを防ぐため、日頃からトイレを清潔に保つということも大切である。
- ウ) 今回は国の学校給食衛生管理基準で保存義務の対象外である乾物が原因であった。保存義務の無い食材料も、原因特定を迅速にするため、保存していくべきと考える。
- エ) 検査機関に問い合わせたが、『海苔』に付着したノロウイルスを検知するには、高度な技術的が必要なようだ。
- オ) 『調理場の調理従事者等が喫食を行うことは継続するのか?』という質問に対しては、事務局より『文科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、東京都とも相談して決定したい』旨の見解を示した。

<次回 平成 29 年 3 月 8 日 (水) 19:00~> ※当初の 3 月 10 日から予定変更