

平成21年度

学校における食の安全に関する
実態調査報告書



は し が き

学校給食における衛生管理は、平成20年6月の「学校給食法」改正において「学校給食衛生管理基準」が法律上に位置づけられ、設置者に対しても、本基準に照らして適切な衛生管理を行うよう努力義務が課せられるなど、更に徹底した対応が求められています。

学校給食を原因とした食中毒事件は、腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件が多発した平成8年度をピークに、食中毒発生の教訓を踏まえた学校給食関係者によるたゆまぬ努力の結果により、発生件数及び有症者数ともに減少傾向にあります。

しかしながら、病原性大腸菌、カンピロバクターなどの細菌性食中毒が今なお、年に数件発生していること、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が全国的に多発していること、ヒスタミン食中毒のように調理場内における衛生管理のみでは防ぐことが困難な食中毒事件の発生がみられることなどから、今後も継続した食中毒防止対策を講ずる必要があります。

独立行政法人日本スポーツ振興センターでは、平成14年度に文部科学省から「学校給食衛生管理推進指導者派遣・巡回指導事業」の移管を受けて以降、食中毒発生調理場等に出向き、実態調査を実施してきました。平成20年度からは「学校における食の安全に関する実態調査」と名称を変更し、衛生管理の専門家、教育委員会担当者及び栄養教諭等で組織した「学校における食の安全に関する実態調査委員会」の委員の方々とともに食中毒発生後に調査を実施し、更に改善状況を把握するため1年後に再び調査を実施しています。

本報告書は、平成20年度に発生した学校給食を原因とした食中毒事件から得られた教訓と課題を取りまとめたものです。

各教育委員会等におかれましては、本報告書で指摘した事項を個々の実態と照らし合わせ、学校給食関係者等に対する指導の参考として広く御活用いただくとともに、各学校給食調理場や学校給食委託工場等においても、広く御活用をいただくことを要望します。

おわりに、調査の実施及び本報告書作成に当たり、御尽力いただきました「平成21年度学校における食の安全に関する実態調査委員会」委員、指導助言をいただきました文部科学省、その他関係者等に対し、心から感謝申し上げます。

平成22年7月

独立行政法人日本スポーツ振興センター

学校安全部

目次

I	平成21年度学校における食の安全に関する実態調査の概要 ・・・・・・・・・・	1
1	実態調査実施先	
2	実態調査実施期間	
3	実態調査実施内容	
4	実態調査実施先の食中毒発生原因	
5	平成21年度実態調査で指摘した主な問題点	
II	学校給食調理場で調理した給食を原因とした食中毒事件 ・・・・・・・・・・	3
	〔ヒスタミンによる食中毒事件〕	
1	食中毒事件の概要	
	（事例1）A県a市の食中毒事件・・・・・・・・・・	3
	（事例2）B県b市の食中毒事件・・・・・・・・・・	8
	（事例3）C県c市の食中毒事件・・・・・・・・・・	13
2	主な問題点、教訓と課題・・・・・・・・・・	19
	〔カンピロバクターによる食中毒事件〕	
1	食中毒事件の概要	
	（事例4）D県立特別支援学校の食中毒事件・・・・・・・・・・	26
2	主な問題点、教訓と課題・・・・・・・・・・	33
III	実態調査先に多く見られた問題と対策 ・・・・・・・・・・	37
1	学校給食施設・・・・・・・・・・	37
2	学校給食設備・・・・・・・・・・	42
3	学校給食施設及び設備の衛生管理・・・・・・・・・・	49
4	献立作成・・・・・・・・・・	57
5	学校給食用食品の購入・・・・・・・・・・	57
6	食品の検収、保管等・・・・・・・・・・	58
7	調理過程・・・・・・・・・・	62
8	検食及び保存食等・・・・・・・・・・	65
9	衛生管理体制・・・・・・・・・・	66
10	食中毒集団発生の際の措置・・・・・・・・・・	66
IV	拭取り検査結果 ・・・・・・・・・・	67
V	平成22年度に向けて ・・・・・・・・・・	73

参考資料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 78

1 「児童生徒用手洗い設備で使用している石鹼等の微生物汚染状況調査」・・・・ 79

2 「学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止について」
(平成21年1月30日付け事務連絡、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 85

3 「平成20年度学校給食における食中毒発生報告状況」・・・・・・ 87

平成21年度学校における食の安全に関する実態調査委員会 委員名簿・・・・・・ 88

学校給食における衛生管理に活用できる資料のご案内・・・・・・・・・・・・ 89

独立行政法人日本スポーツ振興センター ホームページのご案内・・・・・・・・ 90



I 平成21年度学校における 食の安全に関する実態調査の概要

「平成21年度学校における食の安全に関する実態調査」（以下、「平成21年度実態調査」という。）では、平成20年度に学校給食を原因として食中毒事件が発生した6か所のうち、食中毒発生直後に文部科学省による実地調査及び独立行政法人日本スポーツ振興センター（以下「センター」という。）による拭取り調査（以下、「1年目調査」という。）を実施した4か所について、食中毒発生を教訓とした改善状況の確認及び継続した衛生管理の状況を重点的に調査した。

また、文部科学省が1年目調査で食中毒発生調理場に対して指摘した問題点について、食中毒発生調理場はもとより、管内全調理場に対してどのような改善策を講じているかを把握するため、食中毒発生調理場のほか、当該市区町村内の他の調理場も調査した。

実施概要は、次のとおりである。

1 実態調査実施先

- | | |
|--------------------|-----|
| (1) ヒスタミンによる食中毒 | 3か所 |
| (2) カンピロバクターによる食中毒 | 1か所 |

2 実態調査実施期間

- | | | |
|------------|-------|-------------|
| 1年目調査 | 平成20年 | 7月～平成21年3月 |
| 平成21年度実態調査 | 平成21年 | 12月～平成22年3月 |

3 実態調査実施内容

- (1) 学校給食実施状況についての聴き取り調査
- (2) 食中毒事件の発生原因、経過及び対応についての聴き取り調査
- (3) 学校給食調理場の拭取り検査
- (4) 学校給食調理場施設・設備、調理作業の実態調査
- (5) 助言・講評

4 実態調査実施先の食中毒発生原因

平成20年度に学校給食を原因として発生した食中毒事件は、発生件数6件、有症者数494名（他、教職員等41名）であった。

ヒスタミン食中毒は3件発生し、原因食品はカジキマグロ1件、キハダマグロ2件であった。ヒスタミン食中毒は、ヒスチジンを多く含む赤身魚にヒスタミン産生菌が付着して、その魚肉が20～25℃以上の不適切な温度で保存されることにより、ヒスタミン産生菌が増殖してヒスタミンが産生、蓄積されることにより発生する。

平成20年度に発生したヒスタミン食中毒事件では、次のような問題点が指摘された。

- ・ 食品選定のための委員会等においてヒスタミンが産生されやすい赤身魚の安全性の確認が不十分だった。

- ・ 当該食中毒事件が発生する約1か月前に他の集団給食施設で発生したヒスタミン食中毒の原因となったキハダマグロと同一ロットのキハダマグロが納入された。
- ・ 納品された時点で、キハダマグロの色が茶色っぽいと感じて品質に疑いを持っていたが、納入業者から「部位の違いによる色の違いで品質には問題ない」との回答を受け、給食に使用した。
- ・ カジキマグロが調理場内で常温放置されていた。
- ・ キハダマグロを学校独自で選定していた。

カンピロバクターによる食中毒は、生の鶏肉を入れたボウルを洗浄した後にバンバンジーを和える作業に使いまわしていた、食品の加熱温度が適切に測定、記録されていなかったなど、衛生管理の基本の欠如が指摘された。

また、いずれの調理場においても「学校給食衛生管理基準」（1年目調査実施時は「学校給食衛生管理の基準」）に照らして、様々な問題点が指摘された。

5 平成21年度実態調査で指摘した主な問題点

- (1) 児童生徒の体調不良探知後、食中毒の可能性を想定した初期対応が不適切だった。
- (2) 食品選定のための委員会が組織されていなかった。
- (3) 食品選定のための委員会等にて学校給食で使用する食品が適切に検討、選定されていなかった。
- (4) 食品の適切な温度管理が徹底されていなかった。
- (5) 市区町村教育委員会が文部科学省の「学校給食衛生管理基準」（以下「基準」という。）、を十分に理解しておらず、市区町村教育委員会独自に作成した「衛生管理マニュアル」が「基準」に基づいた内容ではなかった。
- (6) 文部科学省が作成した「学校給食調理場における手洗いマニュアル」が十分に活用されていなかった。
- (7) 学校給食従事者が、衛生管理の基本を理解していなかった。