

**平成8年度～平成20年度までの
学校給食における食中毒発生状況**

I 平成8年度～平成20年度までの学校給食における食中毒発生状況

ノロウイルスによる食中毒は、平成11年度以降毎年発生しており、特に平成14年度は発生した食中毒6件すべてがノロウイルスによるものであるなど、平成20年度まで総計34件の発生となっている。

ノロウイルスによる食中毒発生原因のほとんどは、調理従事者が体調不良のまま調理作業に従事していた、調理作業開始前及び用便後の手洗いが不十分のまま調理作業に従事していたなど、調理従事者の手指を介しての施設・設備、調理器具及び食品を二次汚染した事例である。

また、炒め物の加熱温度確認が不十分であり、加熱不足のためノロウイルス食中毒が発生した可能性が示唆された事例もあった。

原因食品は、「和え物」、「サラダ」、「パン」などが報告されている。

食中毒発生件数が二番目に多いサルモネラによる食中毒は、その多くがサルモネラ・エンテリティディスによるものである。学校給食において発生した本菌による食中毒の多くは鶏卵が関係したものであり、主な発生原因は加熱不足、調理過程中の二次汚染などが考えられる。部品が分解できないために洗浄・消毒が不十分となりやすい「ミキサー」を鶏卵の攪拌に使用した後、非加熱で提供する調味液等の混合に使用したため二次汚染につながった食中毒も複数発生している。

腸管出血性大腸菌O157による食中毒は、平成8年度に7件発生し、有症者数7, 178名、5名の児童が死亡した。

学校給食関係者の努力により、平成9年度以降は発生していない。本菌は少量でも発症し、感受性の高い乳児や児童、高齢者が感染した場合には重篤な症状を呈する。

また、その他の病原大腸菌による食中毒も6件発生している。

学校給食において、腸管出血性大腸菌O157、その他の大腸菌による食中毒の主な発生原因は、「食品の加熱不足」、「長時間の室温放置」及び「調理過程中の二次汚染」が考えられる。

ヒスタミンによる食中毒は赤味魚やその加工品で8件発生している。漁獲、加工、流通から調理場における保管、調理に至るいずれかの過程で温度管理が不徹底であるとヒスタミン産生菌が増殖してヒスタミンを産生し、魚肉中に蓄積することが知られている。

学校給食においては、納入段階で既に多くのヒスタミンが生成されていた事例、調理場での常温放置が原因であった事例が発生している。

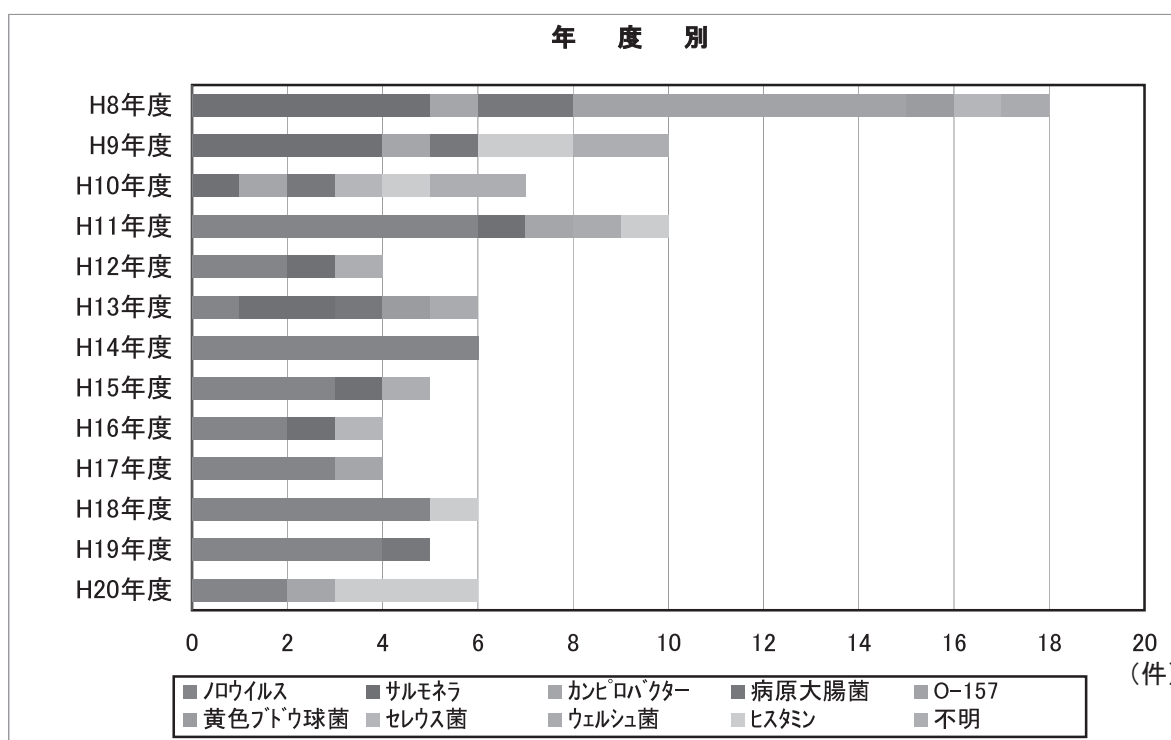
カンピロバクターによる食中毒は、平成8年度から平成20年度までに6件発生している。

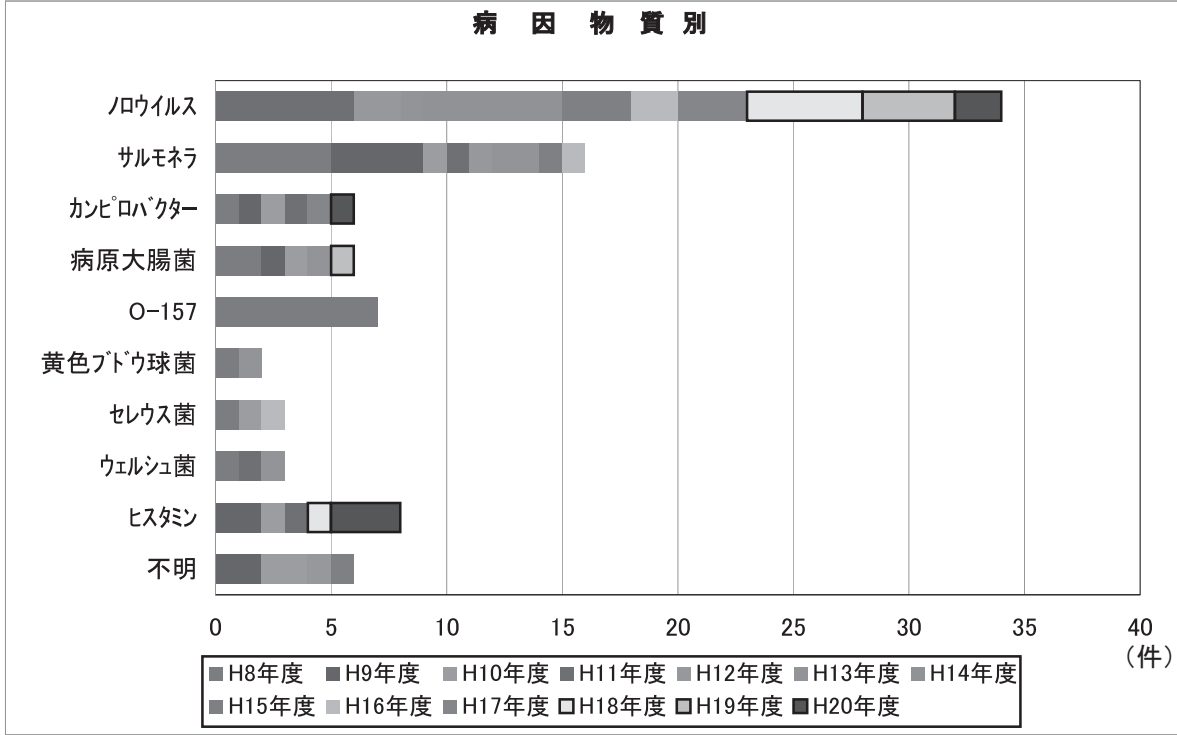
発生原因は、いずれの事例も食肉の包装袋等の取扱いが不適切のために調理過程で二次汚染があったと考えられる。

セレウス菌による食中毒は3件発生しており、「ボイルキャベツ」、「スパゲッティ」及び「中華麺」が原因食品である。本菌は土壌細菌の一種で自然界に広く分布しており、芽胞のかたちで様々な食品、特に穀類に付着している。主な発生原因は加熱調理後の長時間放置が多いと言われている。

ウェルシュ菌による食中毒は3件発生しており、1件は「五目ごはん」、2件は原因食品不明である。本菌は嫌気的な条件化で増殖、至適発育温度は43～47℃であることから、加熱調理後自然放冷した食品や、大量に調理した前日調理食品を原因として食中毒が発生する事例が多い。

黄色ブドウ球菌による食中毒は、平成8年度に「マカロニサンド」を原因として1件発生、平成13年度に発生原因不明で1件発生している。本菌は人の手指、体表、毛髪、鼻腔、咽喉頭及び糞便などに分布していることから、本菌を原因とした食中毒発生原因は人の手指を介した二次汚染が考えられる。





(参考文献)

「学校給食における食中毒発生報告状況」(平成8年度～平成20年度、文部科学省(旧、文部省))

「四訂 学校給食における食中毒防止の手引」

(平成17年7月初版第2刷、独立行政法人日本スポーツ振興センター)

「学校給食のための食品「安全・安心」マニュアル」

(平成17年1月31日、全国学校給食会連合会)