

座間市中学校給食（選択式）における食中毒事
故に関する報告書

座間市教育委員会

令和4年6月

中学校給食(選択式)を御利用の皆様へ(お詫び)

今回の中学校給食(選択式)が原因の食中毒につきまして、保護者の皆様、そして、何より中学校給食を喫食した生徒、教職員の皆様に辛い思いや御迷惑をおかけし、誠に申し訳ございませんでした。一日も早い回復をお祈り申し上げます。

本市教育委員会としましては、安全・安心な学校給食を提供するために、あらためて衛生管理の徹底を図るとともに再発防止に万全を尽くしてまいります。

また、中学校給食(選択式)の再開に向けて対応を図ってまいりますので、御理解と御協力を頂きますようお願いいたします。

令和4年5月25日

座間市教育委員会
教育長 木島 弘

1 座間市中学校給食（選択式）の概要

座間市中学校給食（選択式）は、平成27年9月から東中学校、栗原中学校で試行実施し、平成29年2学期からは全校6校での中学校給食（選択式）の実施。

2 食中毒事件の概要

- (1) 発生日時 令和4年5月19日（木）
- (2) 喫食者数 771名
- (3) 有症状者数 249名
- (4) 入院者数 0名
- (5) 主な症状 腹痛、下痢など
- (6) 原因施設 中学校給食受託業者調理場
- (7) 原因食品 不明

○5月19日（木）に提供されたメニュー

チキンのプロバンス風、じゃが芋とツナのカレー炒め、パスタサラダ、マンゴーゼリー

- (8) 病因物質 ウエルシュ菌
- (9) 措置 厚木保健福祉事務所は、原因施設に対して、5月25日（水）から営業禁止を決定

3 食中毒事件の経過

5月20日（金）	<ul style="list-style-type: none">・ 8時30分、A中学校から、前日に給食を喫食した教職員数名が腹痛を訴えているので学校へ来てほしい旨連絡を受ける・ 9時25分、B中学校からも、生徒8名欠席のうち5名が腹痛・下痢の症状、教職員数名が腹痛を訴えている旨連絡を受ける。・ 9時30分、中学校給食（選択式）調理等受託業者（以下、受託業者）及び中学校給食牛乳提供業者に複数の学校で生徒及び教職員が腹痛や下痢の症状を訴えている旨を連絡する。・ 10時46分、複数校から教職員及び生徒が腹痛・下痢の症状がある旨連絡を受けたため、座間市教育委員会（以下、市教委）は食中毒発生の疑いがあると考え、厚木保健福祉事務所食品衛生課（以下、保健所）に連絡。・ 保健所は受託業者の立ち入り検査によって拭き取り調査等を行う。・ 保護者に対して、5月19日に提供した中学校給食について食中毒発生の疑いがある旨LINEで周知する。
----------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・保健所の協力を得て、教職員を対象に食中毒（疑い）検査の協力を依頼する。 ・保護者に対して、①原因究明中であること、②最初に教職員から土日に検便検査を実施すること、③生徒に対する調査は月曜日から開始すること、④原因が特定されるまで給食を止めること、⑤給食中止期間は家庭でお弁当を用意していただくこと、の5点についてLINEで周知する。
5月21日（土）	<ul style="list-style-type: none"> ・保健所は受託業者への聞き取り調査及び検食の回収を行う。 ・保護者に対して、中学校給食の中止に伴い牛乳の提供も中止する旨をLINEで周知する。
5月23日（月）	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒を対象に、食中毒（疑い）調査の協力を依頼する。 ・保護者に対して、①5月21日（土）、22日（日）に教職員から検体を採取し、保健所による疫学調査を実施している、②原因究明には数日かかる見込みのため、5月27日（金）までは給食（牛乳含む）の提供の中止予定の2点について、LINEで周知する。
5月25日（水）	<p>（受託業者より）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・先生方のほとんどの検便検査からウェルシュ菌が検出されたこと。生徒からも同じく検便検査からウェルシュ菌が検出されたこと。 ・5月19日に給食を実施した6校中5校（西中学校は未実施）から健康被害の報告があったことから、19日の給食に起因すること。 ・牛乳やゼリーなど他社製造商品にて健康被害が他に報告がないこと以上の状況を勘案し、受託業者による食中毒事故との判断に至り、神奈川県より営業停止処分を受ける旨の連絡が入る。 ・保健所から市に、保健所が受託業者を営業停止処分した旨連絡が入る。 ・保健所が20時15分頃にプレスリリースを行う。 ・市が保護者に対して、21時17分頃に、保健所の調査結果及び教育長メッセージ、受託業者の謝罪文をLINEで周知する。 ・市が21時30分頃にプレスリリースを行う。
5月27日（金）	<ul style="list-style-type: none"> ・保健所が受託業者を立入検査し、改善を確認する。 ・保健所が受託業者に対して、営業再開処分を行う。 ・市が保護者に対して、中学校給食（選択式）中止継続と牛乳再開についてLINEで周知する。
5月30日（月）	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳の提供を再開する。

5月31日（火）	<ul style="list-style-type: none"> ・市教委の栄養士と受託業者の栄養士が調理工程等について打ち合わせを行う。 ・市教委職員が、受託業者に立ち入り、保健所の指示項目や衛生管理についての改善を確認する。
6月1日（水）	<ul style="list-style-type: none"> ・受託業者が保護者に対して「座間市中学校給食食中毒事故のお詫びと今後の対応について」を発送する。 ・市が保護者に対して、中学校給食（選択式）が6月6日（月）から再開する旨をLINEで周知する。
6月6日（月）	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校給食（選択式）の提供を再開する。

4 食中毒発生の原因について（受託業者から報告）

検食の食材からは菌の検出ができず原因食材の断定がされませんでした。チキンのプロバンス風、じゃが芋とツナのカレー炒め、パスタサラダが原因である可能性があります。

今回の事故のウェルシュ菌の特性は加熱では死滅せず45℃前後（至適温度）で急激に増えて腹痛・下痢などの症状を食後6～18時間の間に引き起こします。

弊社では9時から加熱調理を行い10時半に盛付開始し11時過ぎ配送車両で各学校にお届けしております。この工程の中の加熱調理後に十分に冷やさずに（菌の繁殖最適温度帯の冷却処理）盛付した事によって菌が増殖し発生したものと考えられます。

適切な冷却処理をしておれば発生しなかった食中毒であり弊社の調理上の責任であると深く反省しております。

5 再発防止策について

【受託業者】

受託業者は、保健所から、次の6項目について指示を受けました。

- (1) 汚染（菌の付着）された可能性のある食材及び調味料の全廃棄
- (2) 施設従業員のウィルス及び菌の保菌が無い状態の確認
- (3) 施設内・厨房機材等適切な運用の確認
- (4) 全施設・厨房機器の専門業者による殺菌消毒の実施
- (5) 保健所が主催する衛生講習会の施設従業員の受講
- (6) オペレーションマニュアル及び工程表の変更（必ず冷却工程を経て食品に付着する菌が増殖する危険温度帯のリスクを最小にする）

受託業者は、上記指示内容について、次のとおり改善することで、保健所から「適」の評価をいただき、5月28日（土）より営業の再開を許可されています。

- (A) （変更前）加熱時における芯温計90℃に達する事→（変更後）加熱時における芯温計

90℃1分に変更

- (B) 初発菌を極力少なくするため洗浄されたカット野菜を使用直前に1回洗浄から2回洗浄に変更
- (C) 弊社が製造し出荷する商品（焼き物、煮物、炒め物）において菌が急激に増える危険温度帯（35℃～55℃）を真空冷却機もしくはブラストチラーを利用し短時間で25℃未満に冷やす工程を必ず経るものとする。

【学校教育課】

学校教育課は、再発防止のために次のような対策を行いました。

- (1) 学校教育課栄養士と受託業者栄養士及び調理員との献立会議で、調理工程についてより細かく協議を行うように変更しました。
- (2) 全ての献立を冷却し、温度管理を徹底するように受託業者へ指示しました。
- (3) 受託業者に対して、「給食従事者の健康状態、衛生調査票（個票）」の点検項目（健康状態及び被服等）について確認を徹底するように指示しました。

県民の皆さんへ

ウエルシュ菌による食中毒とは

ウエルシュ菌は、動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く生息する細菌です。

酸素が少ない環境を好み、熱に強い芽胞を作ります。このため、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、食品の中心部が無酸素状態となり、加熱により他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の芽胞が生き残ることがあり、食品の温度が発育に適した温度まで下がると急速に増殖を始めています。

ウエルシュ菌が大量に増えた食品を食べると、腸管内でウエルシュ菌が毒素を作り、この毒素が症状を引き起こします。

食中毒の事例では、給食などで大量に加熱調理されたカレー、シチュー、スープ、野菜煮付けによるものがあります。

- ・潜伏時間:6～18時間
- ・主な症状:下痢、腹痛

ウエルシュ菌食中毒予防のポイント

- 1 前日調理、調理後の室温放置を避け、加熱調理したものはなるべく早く食べましょう。
- 2 大量に加熱調理した食品をやむを得ず保管するときは、小分けするなどして急速に冷却しましょう。

【食中毒予防の3原則】

原則1 つけない

- ・調理の前、生の魚や肉をさわった後は、手をよく洗いましょう。
- ・包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。
- ・生の肉や魚を保存するときは、他の食品にふれたり、ドリップなどが他の食品を汚染しないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。

原則2 増やさない

- ・傷みやすい食品は室温で放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。
- ・調理した食品は早めに食べましょう。

原則3 やっつける

- ・加熱調理をする食品は中心までよく火を通し、特に肉類は生で食べないようにしましょう。
- ・ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、消毒しましょう。

