

各
都道府県
保健所設置市
特別区
衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

大量調理施設に対する監視指導の徹底について

本年2月、北海道岩見沢市内の給食施設において調理、提供された給食を原因とする大規模なサルモネラ・エンテリティディス集団食中毒事例が発生し、また、同月、群馬県内の給食施設においてもサルモネラ属菌による集団食中毒事例が発生しました。

今般、岩見沢市の食中毒事例の詳細について、北海道から中間取りまとめが報告され、食品を汚染した原因として、ブロッコリーサラダを調理した釜の攪拌羽根の洗浄・消毒が不十分であったことが推察されており、その他に調理環境からの交差汚染や調理後の食材の不適切な温度管理等が挙げられています。

学校給食施設を含む大量調理施設の衛生管理に係る監視指導については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号別添(最終改正:平成20年6月18日付け食安発0618005号)に基づき、日頃よりご尽力をいただいているところではありますが、本事例を踏まえ、改めて大量調理施設の運営管理者等に対し、調理器具の洗浄・消毒の徹底及び調理環境における交差汚染防止等、大量調理施設の衛生管理マニュアルの徹底について、ご指導方よろしく申し上げます。

また、本事例においては、保健所への届出の遅れが指摘されていることから、医療機関等に対し、食品衛生法第58条第1項に基づく中毒の届出を徹底するよう指導するとともに、平時より教育委員会等関係機関と連携を図り、食中毒発生の未然防止に努められるようお願いいたします。

(参考) 平成23年4月25日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会資料

北海道岩見沢市内で発生した学校給食による食中毒について(中間報告)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001ahy8-att/2r9852000001aoo6.pdf>