

食安監発0428第5号
平成23年4月28日

文部科学省 スポーツ・青少年局 学校健康教育課長 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月に北海道内の給食施設において発生した大規模なサルモネラ・エンテリティディス集団食中毒事案について、今般、北海道から中間取りまとめが報告されました。

本報告書によると、本事例の発生原因として、原因食品である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。

また、本年2月には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が発生しています。

については、同様の食中毒の発生を防止する観点から、学校給食関係者等に対し、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の衛生管理の徹底について周知を図るとともに、大量調理施設の衛生管理マニュアルの遵守について、改めて調理員の衛生教育の徹底を含めて周知方よろしくお願いします。

また、学校給食施設の衛生管理については、平時より食品衛生主管部局と連携を図り、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>