

各市町教育委員会学校給食主管課長 様

山口県教育庁 学校安全・体育課長

平成18年度学校給食用食品点検の結果について

標記検査を「学校給食衛生管理の基準」に基づき、各市町教育委員会、県立盲・聾・養護学校、下関中等教育学校、完全給食を実施している夜間定時制高校において実施いただきました。

各市町教育委員会と県立学校より提出された検査結果において、陽性結果が出た食品と細菌名をまとめましたのでお知らせいたします。

ついでには、貴管下学校給食実施校及び共同調理場の給食関係者に、下記の結果と下記の食品は、特に食中毒細菌による汚染の割合が高く、二次汚染の危険を予測して食品の検収・保管、調理作業等の取扱うことをご指導いただき、食中毒防止に努めていただきますようお願いいたします。また、各学校給食施設において、給食物資納入業者に対して食品の細菌検査表の提出を求めるなど安心・安全な食品の使用に努めていただきますようお願いいたします。

記

1 平成18年度学校給食用食品点検において陽性結果が出た食品と検出された細菌

		検体名	陽性細菌名
豚肉	1	豚肉	黄色ブドウ球菌
	2	豚ミンチ	黄色ブドウ球菌
	3	豚ひき肉	黄色ブドウ球菌
鶏肉	1	鶏肉スライス	サルモネラ属菌、カンピロバクター
	2	鶏肉	黄色ブドウ球菌
	3	鶏肉	黄色ブドウ球菌
	4	鶏肉	サルモネラ属菌、カンピロバクター
	5	鶏肉	カンピロバクター
魚	1	秋鮭切り身	黄色ブドウ球菌
	2	秋鮭角切り	黄色ブドウ球菌
	3	アジ	腸炎ビブリオ
	4	冷凍ホキ切り身	黄色ブドウ球菌

検査実施学校給食施設数

市町教育委員会 24カ所

県立学校 19カ所

43カ所

学校安全・体育課
こども元気づくり班
担当 中津井
083-933-4685

学校給食用食品点検の手引き

市町村用

学校給食用食品(以下、「食品」という。)の点検(学校給食衛生管理の基準より抜粋)

1 定期の食品点検

教育委員会等は、学校給食における食中毒を予防し、安全な実施に資するため、学校給食において使用される食品について定期的に細菌、農薬、添加物等についての検査(以下「点検」という。)を実施すること。

(1) 市町村立学校における点検

実施者

点検は、学校給食を実施している市町村教育委員会が都道府県教育委員会の指導・助言のもと、関係機関とも密接な連携の上実施すること。

実施時期

点検は、毎年、少なくとも5月(または6月)及び9月(または10月)の年2回実施すること。

実施方法

ア 都道府県教育委員会は、あらかじめ、少なくとも1回当たり次の箇所数について、地域の実情等に応じて点検を実施する市町村及び調理場数を定め、点検を実施する市町村教育委員会等に対し点検を要請すること。

単独調理場 8ヶ所

共同調理場 4ヶ所

ただし、政令指定都市及び中核市については、上記とは別に単独調理場及び共同調理場について少なくとも1回当たりそれぞれ2ヶ所実施する。

イ 都道府県教育委員会から点検の要請を受けた市町村教育委員会は、点検を実施する単独調理場及び共同調理場をそれぞれ選定し、当該調理場において点検を実施すること。

なお、点検に当たっては、あらかじめ点検する食品、点検方法及び検査機関等について都道府県教育委員会及び当該市町村または都道府県の衛生主管部局等と協議の上実施すること。

食品納入業者への対応

点検に当たっては、点検実施の趣旨を食品納入業者に十分説明し、その協力を得て実施すること。

点検結果に対する措置

ア 有害またはその疑いのある食材であることが判明した場合には、市町村教育委員会は、当該市町村又は都道府県の衛生主管部局と協議の上、適切に措置を講じること。

イ 点検結果の取扱いについては、都道府県教育委員会と事前に連絡調整の上適切な措置を講じること。なお、その他の目的に使用してはならない。

(2) 都道府県立学校における点検

学校給食を実施している都道府県立学校については、市町村立学校の実施時期、実施方法等に準じて、当該都道府県の教育委員会が衛生主管部局と適宜協議の上、定期点検を実施すること。

(3) 国立・私立学校における点検

学校給食を実施している国立大学附属学校及び私立学校については、市町村立学校の実施時期、実施方法等に準じて、各設置者が学校の所在する都道府県の私立学校主管部局及び衛生主管部局と適宜協議の上、定期点検を実施すること。

2 日常の食品点検

ア 都道府県及び市町村の学校給食会並びに学校給食共同調理場においては、食品の品質検査機能を強化するなどして、食品の品質管理の徹底を図ること。また、食品の品質検査等についてはできる限り保健所等の協力を求めること。

イ 学校給食用委託食品については、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

実施方法

- 1 対象食材（細菌検査用～食肉・魚介類・野菜類をそれぞれ1種類ずつ（計3種類）
農薬検査用～野菜類のみ1種類）
食肉～牛肉・豚肉・鶏肉等の生肉
魚介類～鮮魚・冷凍魚・加工魚
野菜類～キャベツ、たまねぎ、レタス、白菜、きゅうり、トマト、大根、なす、馬鈴薯、
みかん、柿、ぶどう、すいか、ピーマン、ごぼう等
（熱帯産果実・・・バナナ、キウイ、パイナップル等は規格基準がないので、検査対象
食品から除外すること。）

2 検査項目

	検査項目	食肉	魚介類	野菜類
細菌	腸管出血性大腸菌O157			
	サルモネラ			
	黄色ぶどう球菌			
	腸炎ピブリオ			
	カンピロバクター			
農薬				

* 農薬については、必要に応じて実施してください。

なお、その際は、野菜や果物の種類、散布時期によって使用する農薬の種類が異なるため、農林事務所等へ相談のうえ検査項目を選定されるようお願いいたします。

- 3 検査料金 検査にかかる検査料金および食材料費は市町村負担とする。

4 検査結果の報告

市町村教育委員会は、検査結果を受領後、県教育委員会に報告する。

検査の結果、菌及び農薬が検出された場合、市町村教育委員会は、直ちに所轄の保健所及び県教育委員会に報告するものとする。（別紙報告様式参考）

有害又はその疑いのある食品であることが判明した場合には、市町村教育委員会は、関係機関（保健所、学校薬剤師等）と連携を取り、適切に処置を講じること。