

9月5日提供の学校給食について

1 原因究明と調査結果

① 微生物検査

検査機関による検体（茹で麺）の調査結果から、微生物の増殖やカビによる変色の可能性は低いとされたが、淡紅色物質の特定には至らなかった。

大腸菌群、黄色ブドウ球菌は陰性の結果であり、衛生管理や洗浄不足による汚染ではないとされている。

② 釧路保健所による調査

9月10日釧路保健所が立入調査を行い、製造工程及び設備・調理器具等の衛生状態に不備はなく問題となる所見はないとの結果である。

③ 製造工程の確認

製造から納品までの工程中の冷却温度・保管温度・検品に不備があったとは考えにくいですが、記録管理が不十分であり証明することができないことから、今後の改善を課題としている。

* 製造会社として

変色・異臭の原因については明確な原因は断定できないものの、再発防止に向けて衛生管理を強化し安心安全な製品を提供する取組み・改善を次のとおり行う。

2 改善対策

① HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を構築し「安心・安全な製品づくり」に取組み、事故を未然に防ぐ。

② 製造品の科学的根拠を確認するため微生物検査の実施。（半年毎）

③ 納品する製品は消費するまでサンプリングを実施する。

④ 麺の茹で釜・すすぎ釜の入替えにより製造工程のオートメーション化を図る。（10月中に実施）

- ⑤ 製品を冷蔵庫内で冷却する際の番重を網目状の番重に交換し、速やかに効率よく冷却ができるよう改善済みである。
- ⑥ 急速冷蔵専用の冷蔵庫の導入を検討中。
- ⑦ 製造過程で使用する機具（ホース等）を交換。（実施済み）
洗浄剤及び殺菌方法の検討を専門業者へ依頼中。
- ⑧ 異物混入防止対策としてAI検品機やエックス線の導入。（2025年予定）

3 今後について

淡紅色物質の特定には至らなかったが、製造業者から提示された改善点や衛生管理基準の強化、釧路保健所の検査結果などを総合的に考慮した上で茹で麺の発注を11月より再開する方向で献立を作成したい。

- ① 給食センターの対応
 - ・納品後と配食の際の目視による点検強化
 - ・給食センター及び学校配食室の温度管理の徹底
 - ・製造業者との連携強化
- ② 学校への周知
校長会・教頭会で経緯を説明し、保護者への文書の配布を依頼する。
- ③ 保護者への周知
経過を文書で報告し、茹で麺を使用した献立の再開について周知する。