



給食会だより

第174号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

厳しい残暑が続いておりますが、学校には、夏休みを終え一段とパワーアップした子どもたちが戻ってきているかと存じます。今回は、給食用物資規格検査についてお伝えします。

学校給食会では安全かつ安心な給食を提供するために、学校給食用物資規格基準書に沿った給食物資の納入がなされているかの検査、確認、指導改善を行うことを目的とし、給食物資規格検査・確認業務を実施しています。

給食物資検査・確認業務につきましては、今年度は9月から実施しています。給食実施小中学校117校及び学校給食センターには6月にその旨の文書を配付いたしました。計画では9月小学校3校+自校調理中学校1校、10月小学校3校+学校給食センター1か所、11月小学校3校+学校給食センター1か所、12月小学校2校、1月小学校3校、2月小学校3校の計20か所（小学校17校+自校調理中学校1校+給食センター2か所）を予定しています。献立連絡調整会議で2ヶ月先の献立が決定した時点でサンプル物資を指定し、給食会と契約している検査機関が次の段階ごとに検査を行います。結果に問題があれば納入業者に改善を図るべく指導を行います。

○物資選定委員会にサンプル物資が納入された時に立ち合い検査を行います。

- ・サンプル物資を受け取り、その場で納品や調法の状態を確認します。



○専門機関が該当校や学校給食センターに出向き、納入時検査を行います。

- ・納入物資の形態、風袋、温度などの確認を行います。
- ・納入物資について主観検査を行います。



○検査機関にサンプルを持ち帰り、次の検査を行います。

- ・物資選定委員会時のサンプルと学校納入物資との品質比較検査を行います。



協力していただく小学校・中学校・学校給食センターには、給食会より6月26日付文書の他に、別途依頼文書をお届けいたします。前月の物資選定委員会で納入業者が決定した後の連絡となりますが、よろしくお願いいたします。該当校・学校給食センターには、栄養職員・給食調理員さんに検査機関から職員が来校する旨を周知していただくことと、事前に物資の納入時刻と納入場所を報告していただくことをお願いしております。

食中毒にご用心

食中毒とは、細菌やウイルス、有毒な物質がついた食べ物を食べることにより、げりや腹痛、発熱、吐き気などの症状が出る病気のこと。食中毒の原因によって、病気の症状や食べてから病気になるまでの時間は様々で、時には命にもかかわることがある。

細菌による食中毒は、気温が高く細菌が育ちやすい6月から9月頃に多く発生する。ウイルスによる食中毒は冬に流行する。また、キノコや魚のフグ等には、有毒な物質を含んでいるものがあり、それらを食べることによって食中毒になる。食中毒を起こす細菌は、土の中や水、ヒトや動物のひふや腸の中にも存在し、特別な菌という訳ではない。そのため、食品を作る途中で菌がついてしまったり、料理したものを暖かい部屋に長時間放置しておくことで細菌が増えてしまったりする。

○ 黄色ブドウ球菌

ヒトのひふ、鼻や口の中にいる菌。傷やニキビを触った手で食べ物を触ると菌が付きやすくなる。そのため、加熱した後に手作業をする食べ物が原因となる。この菌が作る毒素は熱に強く、一度毒素ができてしまうと、加熱しても食中毒を防ぐことはできない。食後30分～6時間で、はきけ、腹痛などの症状が出る。

おにぎり、お弁当、巻きずし、調理パン等

○ サルモネラ菌

十分に加熱していない卵・肉・魚などが原因。乾燥に強く、熱に弱い特徴があり、食後6時間～48時間で、はきけ、腹痛、げり、発熱、頭痛などの症状が出る。

生卵、オムレツ、牛肉のたたき、レバ刺し等

○ 腸炎ビブリオ菌

生の魚や貝などの魚介類が原因。塩分のあるところで増える菌で、真水や熱に弱い特徴がある。食後4時間～96時間で、激しいげりや腹痛などの症状が出る。

さしみ、すし等

○ カンピロバクター

十分に加熱されていない肉（特にとり肉）や、飲料水、生野菜などが原因。ペットから感染することもある。乾燥に弱く、加熱すれば菌は死滅する。食後2～7日で、げり、発熱、はきけ、腹痛、筋肉痛などの症状が出る。

十分に火が通っていない焼とり、十分に洗っていない野菜、井戸水やわき水等

○ 腸管出血性大腸菌（O157、O111 など）

十分に加熱されていない肉や生野菜などが原因。菌には、⁺O157 や⁺O111 などの種類があるが、十分に加熱すれば防げる。食後12～60時間で、はげしい腹痛、げり、血が多くまざったげりなどの症状が出る。症状が重くなると、死ぬこともある。

十分に加熱されていない肉、よく洗っていない野菜、井戸水やわき水等

○ ノロウイルス

カキなどの二枚貝を生や十分加熱しないで食べた場合や、ウイルスに汚染された水道水や井戸水などを飲んで感染することがある。熱に弱いので、85度以上1分間以上の加熱で死滅する。食中毒にかかった人の便や、嘔吐物から感染することもあるので直接さわってはいけない。処理後は、石けんでよく手を洗うこと。食後1～2日ではきけ、ひどいげり、腹痛などの症状がでる。

十分に加熱されていないカキ、アサリ、シジミ等

○ E型肝炎ウイルス

加熱不足のブタなどの肉や内臓を食べたことが原因となる。また、海外の地域によっては生水や生ものから感染する可能性がある。熱に弱いので、生食をさけ、中心まで十分に加熱すれば防げる。ほとんど症状は出ないが、一部の人は感染から平均6週間たつと、だるくなったり、ひふが黄色くなったり、発熱したりする。

十分に火が通っていないブタの肉やレバー等

○ キノコの食中毒

キノコ食中毒の原因は、ツキヨタケ29%、クサウラボニタケ14%、テングタケ属6%であり、この3種類の毒キノコで全体の約5割を占めている。キノコは秋に多く発生するので、採集して食べる人も増える。キノコ食中毒も、9月、10月に多く発生しており、約9割がこの時期に集中している。キノコ食中毒の約9割は家庭で発生している。

農林水産省、東京都保健衛生局のホームページより

各学校の給食室や学校給食センターでは、このような食中毒が発生することの無いよう、細心の注意をはらって調理に当たり、給食を提供しています。