

令和 2 年 7 月 13 日

保護者の皆様へ

学校給食センター

学校給食等における衛生管理の徹底について

日頃は、本市の学校給食・保育園給食に対しご理解とご協力をいただきありがとうございます。

6月27日に埼玉県八潮市の市立小中学校の児童等が下痢や腹痛を訴えた問題で、食中毒の原因は病原大腸菌 O (オー) 7 であるとの報道がなされました。

6月26日の給食に提供された「海藻サラダ」から検出されたとのことです。

原因としては、「海藻サラダ」の調理を給食前日に水戻ししたままにして、加熱処理を行わず給食当日に提供したことに問題があるとの報道です。

あま市の給食における衛生管理は、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて実施しております。「海藻サラダ」を給食食材として使用する場合、加熱調理をして提供することとしています。中心温度計を用いて、中心部が 85～90 度で 90 秒以上又は同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間を記録しています。

今後とも、衛生管理を徹底した上で安全安心な給食の提供に努めてまいります。

【参考】

感染防止策

- ①汚染された食肉などから他の食品へ 2 次感染防止
- ②食品の十分な加熱
- ③あま市学校給食センターで使用する水の衛生管理

④手指の洗浄・消毒

⑤症状がある方の糞便やおむつの衛生的な処理