

## 活用について

学校給食での食中毒防止のためには、まず学校給食に携わる一人ひとりが食中毒防止のための衛生管理に対する知識、理解さらに加えて日々の実践が必要です。

このビデオテープは、各種学校給食関係者の研修の教材として、またPTA集会や家庭教育学級等社会教育の場で、いかに学校給食が十分な衛生管理のもとに食中毒防止に取り組んでいるかを紹介する場合等に活用できます。

それぞれ観賞後には、自由な討議を通して問題点を検討したり、学校独自の改善策等について話し合いがなされればより効果的と思われます。

### ■ビデオ作成委員会委員（五十音順）

有光 成徳／(財)日本視聴覚教材センター常務理事

小田中 和子／東京都府中市立第二学校給食センター調理員

佐伯 松彦／埼玉県三郷市立第一学校給食センター所長

鈴木 昭／前 北里大学衛生学部環境衛生学教室教授

関 文子／東京都豊島区立雑司谷中学校学校栄養職員

田村 延一／東京都衛生局生活環境部食品保健課

食中毒調査係係長

道家 元雄／東京都江東区教育委員会学務課主査

藤田 征子／千葉県市原市立岩崎学校給食共同調理場

学校栄養職員

持永 泰輔／(社)東京都食品衛生協会

東京食品技術研究所所長

渡辺 豊／千葉県印旛郡印西町立船穂中学校校長

### ■指導助言者（五十音順）

伊藤 武／東京都立衛生研究所

生活科学部乳肉衛生研究科科長

岡本 繁雄／東京都教育庁体育部保健給食課主査

川戸 喜美枝／文部省体育局学校健康教育課学校給食調査官

田中 信／(社)全国学校栄養士協議会会長

塚本 郁夫／厚生省生活衛生局食品保健課監視係長



企画 日本体育・学校健康センター  
監修 文部省  
制作 (財)日本視聴覚教材センター  
協力 千葉県立衛生短期大学  
千葉県立高洲第四小学校

●  
お問い合わせ

日本体育・学校健康センター  
学校給食部 食品検査室

〒166 東京都杉並区阿佐谷北3-29-12

TEL. 03-3338-9643

FAX. 03-3338-9618

●  
お願い

本ビデオの複製は著作権法により厳禁となっております。

学校給食 食中毒防止

ビデオシリーズ

2

ここがポイント!

—調理過程と食中毒菌—

日本体育・学校健康センター

## 食中毒菌の特徴

### ○カンピロバクター

家畜、家禽の腸管内に存在する菌。特に鶏に保菌率が高いため、鶏肉から最も多く検出される。この菌は熱と乾燥に弱いため、十分に加熱調理をすれば死滅する。

### ○ウエルシュ菌

土壌細菌で、人や動物の腸管肉には高率に存在している。野菜、香辛料、食肉等から広く検出される。

この菌は芽胞を持っているため通常の加熱調理では死滅しない。空気のあるところでは発育できない嫌気性の食中毒菌。冷却の際は食品の中心部まで十分に冷却し、10度以下の低温で保存すれば菌は発育しない。

### ○ブドウ球菌

人の化膿症や鼻咽喉、皮膚、毛髪などに存在する。人や動物の化膿症をおこす原因菌で、毒素を産生し食中毒をおこす毒素型食中毒菌の代表。菌自体は熱に弱く、加熱調理を十分にすれば死滅するが、毒素は熱に強く100度では破壊されない。この菌は10度以下では毒素を産生しない。

### ○サルモネラ

家畜、家禽の腸管内に高率に保菌されている。食肉、特に豚肉、鶏肉の汚染率が高い。

この菌は熱に弱いため、通常の加熱調理で死滅するが、子どもに対しては病原性が強く、微量の感染でも発病する。

## 内 容

このビデオは、学校給食で実際に起こった代表的な食中毒菌による事故、4事例をドラマチックに再現した作品で、調理過程のどこに問題があったのか、どうすれば食中毒を未然に防ぐことができたのかについて、それぞれのチェックポイントを示し、食中毒菌との関係を細菌学の権威者がわかりやすく解説した内容となっています。

## 食中毒事例

### 〔ケース1 カンピロバクターと再汚染〕

#### 〈事故概要〉

- ・摂食者数 278名 ・原因食品 コロッケ(推定)
- ・患者数 149名 ・原因施設 単 独 校

#### 〈チェックポイント〉

- ・食肉納入業者の調理器具の洗浄、消毒が不十分
- ・調理従事員の手指の洗浄、消毒が不十分
- ・調理手順のミス
- ・加熱不足

### 〔ケース2 ウエルシュ菌と前日調理〕

#### 〈事故概要〉

- ・摂食者数 4,333名 ・原因食品 うどんのつけ汁
- ・患者数 3,610名 ・原因施設 委託給食会社

#### 〈チェックポイント〉

- ・前日調理
- ・迅速に冷却せず

### 〔ケース3 ブドウ球菌と手指のキズ〕

#### 〈事故概要〉

- ・摂食者数 660名 ・原因食品 野菜サラダ(推定)
- ・患者数 161名 ・原因施設 共同調理場

#### 〈チェックポイント〉

- ・キズのある手で調理
- ・衛生管理体制の不備

### 〔ケース4 サルモネラと加熱不足〕

#### 〈事故概要〉

- ・摂食者数 32,433名 ・原因食品 錦糸卵
- ・患者数 9,931名 ・原因施設 そうざい製造業

#### 〈チェックポイント〉

- ・再加熱が不十分
- ・納入業者に対する過信
- ・事故発生後の健康状態の把握が不十分
- ・通報体制が不十分



■脚本・演出 横田 栄治

■配 役

新任調理員／執行佐智子  
調 理 員／来路 史圃  
校 長／佐藤 和男  
教 頭／伊東 達広  
米 養 士／佐藤 和子  
養 護 教 諭／山崎 夏江  
キャスター／堀江真理子

■ナレーター 藤 博史