

立川市学校給食共同調理場から提供した
給食に起因する集団食中毒に関する
保護者説明会資料

立川市教育委員会事務局教育部

平成 29 年 3 月

立川市学校給食共同調理場から提供した給食に起因する
集団食中毒に関する保護者説明会

……………次第……………

- 1 教育委員会からのお詫び
- 2 説明者紹介、説明会の進め方説明
- 3 経過について説明
- 4 質疑応答
- 5 補償内容について説明
- 6 質疑応答
- 7 閉会のあいさつ

立川市学校給食共同調理場から提供した給食に起因する 集団食中毒の概要について

立川市学校給食共同調理場から提供した給食に起因する集団食中毒により、立川市立小学校7校の児童、教職員が嘔吐、腹痛等の症状を発症いたしました。この事案の概要及び今後の対応等については次のとおりとなります。

1 事案覚知

2月17日（金）・午後4時25分に第九小学校の給食主任の教員より5・6時限目に児童6人、教員1人に嘔吐、腹痛等の症状があったとの報告が学校給食課にありました。

このことを受け、第九小学校と同じBブロックの小学校6校に現況を確認しました。確認の結果、第十小学校で3人、南砂小学校で1人の児童が同様の症状を発症しているとの報告がありました。このことを多摩立川保健所へ連絡しましたが、同一校で10人以上の発症がなければ報告の必要はないとのことでした。

同日、午後11時過ぎに学校給食課の嘱託栄養士から小学校の保護者からの情報として、嘔吐、腹痛等の症状を訴える児童28人が市外の病院で受診しているとの連絡が学校給食課給食係長に入りました。また、市内、市外の病院で20人ほどが同様の症状で受診しているとの情報が多摩立川保健所からありました。

2 多摩立川保健所の検査・調査

市内複数校の児童が発症していることから、多摩立川保健所は学校給食が原因の食中毒の可能性があるとし、2月18日（土）・午前5時45分から午前7時まで、保健所の職員2名が学校給食共同調理場内の検査を実施しました。また、2月16日（木）、17日（金）の2日分の給食検体を検査するため、食材等を採取しました。2月24日（金）には2月15日（水）分の食材等を追加採取しました。

その他、現在まで実施している検査、調査は次のとおりです。

1) 食材、給食に関する検査

- ・食材検査（原材料）
- ・保存食検査（2月16日（木）、17日（金）A、Bグループ 計51検体）
- ・追加保存食検査（2月15日（水）Aグループ 1検体）

2) 学校給食共同調理場に関する検査

- ・拭き取り調査（Bブロック調理工程の調査 34検体）

3) 調理従事者等に関する検査・調査

- ・検便検査（調理員85人、市栄養士5人）
- ・調理工程に関する聞き取り調査（Bブロック）

4) 症状が発症した児童、教職員に関する検査

- ・検便検査（200検体予定）

5) 小学校7校の児童への調査

- ・「中毒調査用紙」による調査（児童全数調査）

3 食中毒の原因

東京都が行った調査により、2月16日（木）に学校給食共同調理場から提供しました「親子丼」に使用した「キザミのり」が食中毒の原因であることが2月28日（火）に判明しました。

○2月24日（金）東京都福祉保健局記者会見資料より抜粋。資料1参照。

<p>食中毒の発生について ～立川市立小学校における給食による食中毒～</p>	
<p>多摩立川保健所は、本日（2月24日）に、下記の理由により、本件を当該施設が調理・提供した給食を原因とする食中毒と断定した。</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・患者の共通食は、当該施設で調理・提供した給食の他にはない。 ・複数の患者のふん便からノロウイルスを検出し、患者の症状が同ウイルスによるものと一致していた。 ・患者が通学又は通勤する小学校において、感染症を疑う情報がない。 ・本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があった。 	

<p>検査関係 2月24日 正午現在</p>	<p>検査実施機関：東京都健康安全研究センター 患者ふん便：86検体 40検体からノロウイルスを検出 （35検体は検査中） 患者吐物：1検体 ノロウイルスを検出 調理従事者ふん便：90検体 検査中（ノロウイルスは陰性） 拭き取り検体：34検体 ノロウイルス及び食中毒起因菌陰性 食 品：51検体 ノロウイルス及び食中毒起因菌陰性</p>
--------------------------------	--

*2月24日（金）に追加採取した2月15日（水）分の食材1検体についても「ノロウイルス及び食中毒起因菌陰性」であったことを東京都に確認しました。

○2月28日（火）東京都福祉保健局記者会見資料より抜粋。資料2参照。

立川市立小学校における給食による食中毒（第2報）

～食材の検査結果が判明しました～

平成29年2月24日（金）に発表しました、立川市学校給食共同調理場が調理・提供した給食を原因とする食中毒に関連し、下記のとおり、検査結果等が判明しましたので、お知らせいたします。

1 検査結果（2月27日（月）現在）

2月16日（木）の給食の親子丼に「キザミのり」が使用されており、仕入れ先に保管されていた同じ賞味期限の未開封製品15検体のうち、4検体からノロウイルスを検出しました（検査機関：東京都健康安全研究センター）。

2 ノロウイルスの遺伝子検査結果

当該「キザミのり」及び患者7名のふん便並びに1名の吐物から検出したノロウイルスの遺伝子配列検査を実施したところ、一致しました。

3 当該品への対応について

都は、当該品の製造者を管轄する大阪市に対し、検査結果を通報するとともに、流通状況の調査を依頼しました。

大阪市は、当該製造者に回収を指導し、製造者が自主回収しています。

4 学校給食共同調理場Bブロック献立

2月15日(水)から17日(金)までに学校給食共同調理場からBブロック7校に提供した給食の献立は次のとおりです。

○2月15日(水)

区 分		内 容
パン		—
牛乳		○
デザート		デコポン
献立名		ジャージャーめん、ワンタンスープ
材 料	炭水化物・脂質	蒸し中華めん、油、砂糖、でんぷん、ごま油 ワンタンのかわ
	タンパク質・無機質	牛乳、豚肉、大豆、みそ、鶏肉
	ビタミン・食物繊維	たけのこ、人参、玉ねぎ、しいたけ、ねぎ にんにく、生姜、白菜、にら、デコポン

○2月16日(木)

区 分		内 容
パン		—
牛乳		○
デザート		いよかん
献立名		親子丼、うど入りすまし汁
材 料	炭水化物・脂質	米、砂糖、でんぷん
	タンパク質・無機質	牛乳、鶏肉、かまぼこ、卵、のり、豆腐
	ビタミン・食物繊維	玉ねぎ、にいじん、しいたけ、みつば、うど、ねぎ いよかん

○2月17日(金)

区 分		内 容
パン		ミルクパン
牛乳		○
デザート		フルーツポンチ
献立名		鶏肉のトマト煮、パセリポテト
材 料	炭水化物・脂質	ミルクパン、じゃがいも、砂糖、油、りんごゼリー
	タンパク質・無機質	牛乳、鶏肉、いんげん豆
	ビタミン・食物繊維	玉ねぎ、トマト、にんじん、しめじ、パセリ にんにく、もも、みかん、パインアップル

5 症状を発症した児童の在籍小学校と発症者数

嘔吐等の症状が発生している児童は、第九小学校、第十小学校、けやき台小学校、南砂小学校、若葉小学校、松中小学校、新生小学校の7校となります。この7校は学校給食共同調理場のBブロックの小学校となります。

なお、学校給食共同調理場から給食を提供している13校のうちBブロック7校については、同様の症状が出ている場合は在籍の小学校へ連絡を入れるよう小学校から保護者へ依頼し、症状が出ている児童等の全体状況の把握をすすめました。

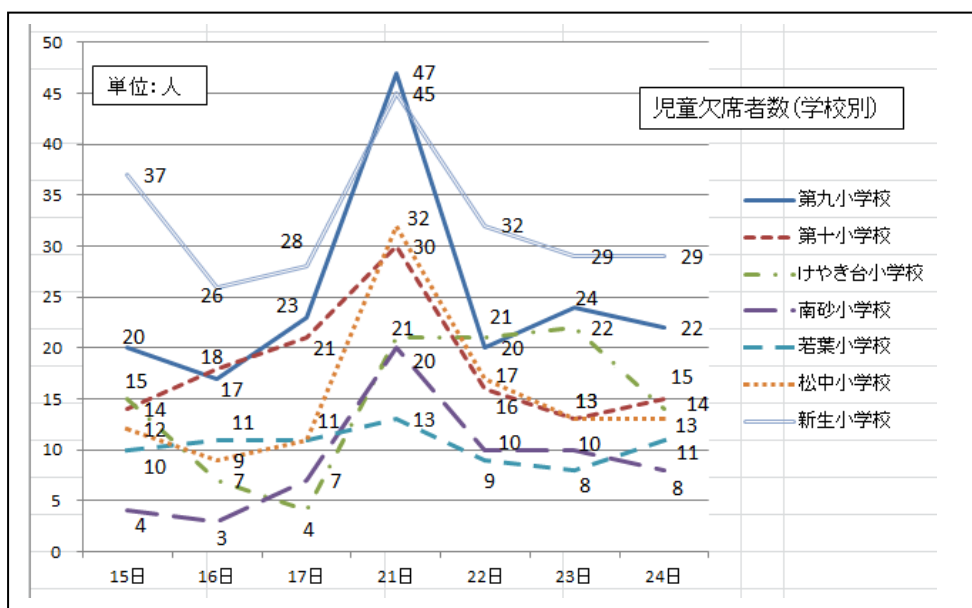
Bブロック7校の欠席者数、嘔吐等の症状があらわれた人数の累計は次のとおりです。なお、Aブロック6校からは発症の報告はございません。

【児童欠席者数】 2月15日（水）～24日（金）

単位：人

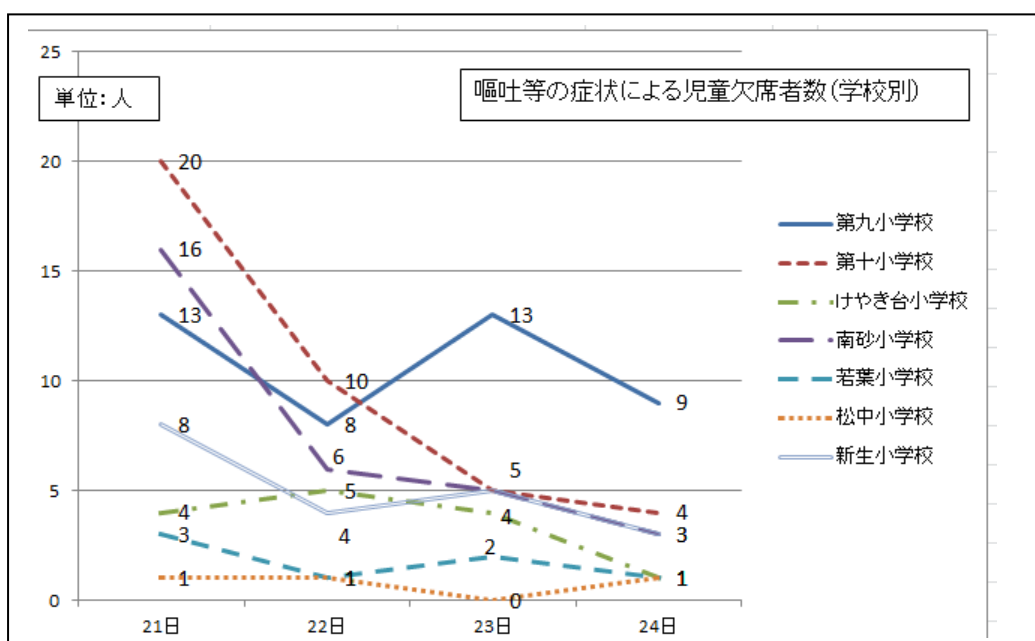
学校名	在籍児童数	15日	16日	17日	21日	22日	23日	24日
第九小学校	531	20	17	23	47	20	24	22
第十小学校	335	14	18	21	30	16	13	15
けやき台小学校	494	15	7	4	21	21	22	14
南砂小学校	332	4	3	7	20	10	10	8
若葉小学校	243	10	11	11	13	9	8	11
松中小学校	412	12	9	11	32	17	13	13
新生小学校	472	37	26	28	45	32	29	29
計	2,819	112	91	105	208	125	119	112

*2月20日（月）の欠席児童数は第十小学校が68人、若葉小学校が16人、松中小学校が53人となり、第九小学校、けやき台小学校、南砂小学校、新生小学校の4校は休校としました。



【嘔吐等の症状による児童欠席者数】 2月21日（火）～24日（金） 単位：人

学校名	在籍児童数	21日	22日	23日	24日
第九小学校	531	13	8	13	9
第十小学校	335	20	10	5	4
けやき台小学校	494	4	5	4	1
南砂小学校	332	16	6	5	3
若葉小学校	243	3	1	2	1
松中小学校	412	1	1	0	1
新生小学校	472	8	4	5	3
計	2,819	65	35	34	22

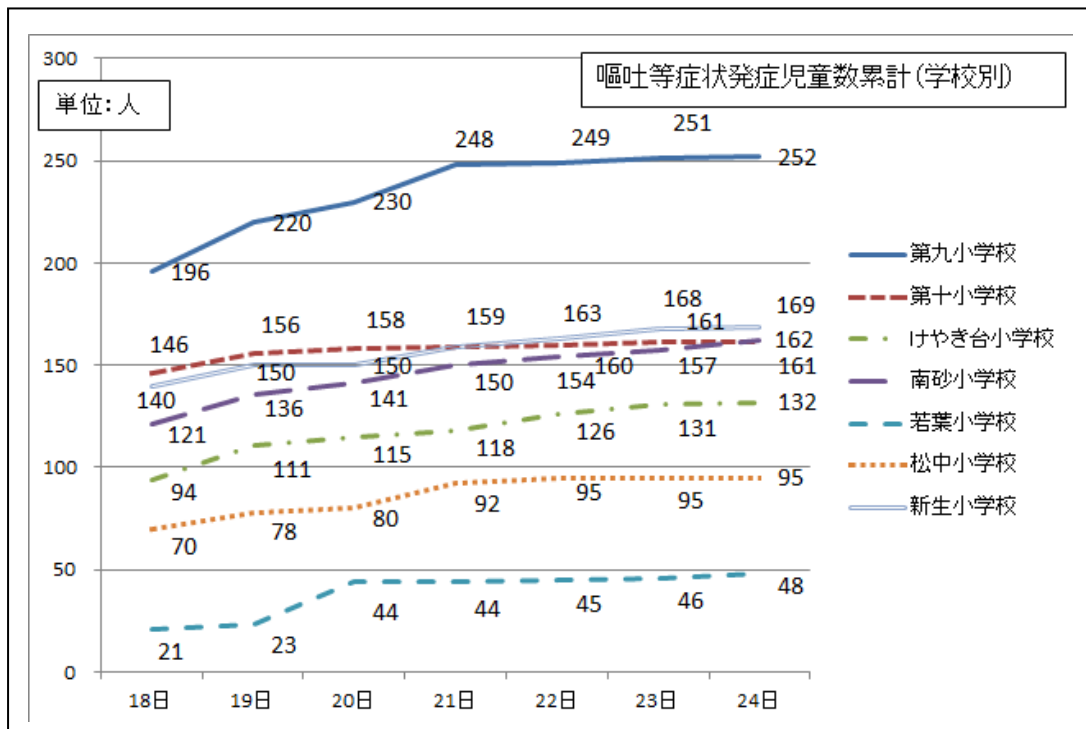


【嘔吐等症状発症児童数累計】 2月18日（土）～24日（金）

単位：人

学校名	在籍児童数	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
第九小学校	531	196	220	230	248	249	251	252
第十小学校	335	146	156	158	159	160	161	161
けやき台小学校	494	94	111	115	118	126	131	132
南砂小学校	332	121	136	141	150	154	157	162
若葉小学校	243	21	23	44	44	45	46	48
松中小学校	412	70	78	80	92	95	95	95
新生小学校	472	140	150	150	159	163	168	169
計	2,819	788	874	918	970	992	1,009	1,019

*発症者数は累計の数字であり、回復傾向にある者、今回の事案に起因しない病気等で同様の症状を訴えている者も含まれています。また、2月24日（金）までに嘔吐等の症状が発生した教職員は7校で79人となります。



【入院者数】

入院した児童の症状は、激しい嘔吐、脱水症状等となります。入院した児童数は計 9 人となりますが、2月18日(土)に3人、20日(月)に1人、21日(火)に4人、22日(水)に1人が退院いたしました。

【医療機関受診者数】

健康推進課の調査では2月20日(月)時点で市内20の医療機関で402人が受診をしています。市外医療機関受診者数を除く。

6 児童への対応

各学校では児童の体調を毎朝確認し、体調がすぐれない場合は適切な対応を行います。また、心理面でのケアも必要となるため、スクールカウンセラー等を活用し、児童の「こころのケア」を実施いたします。

指導課では指導主事を該当校へ派遣するなど、学校への支援を実施しています。

また、支援要請のあった学校へは教育支援課から心理職を派遣し、児童の観察や面談を実施しています。

7 給食提供停止について

当初は学校給食共同調理場からの給食提供は2月20日(月)から24日(金)まで5日間停止することとし、保護者へは弁当を持参するよう学校を通じて連絡いたしました。

また、東京都の決定が未定のため、2月23日(木)には給食提供停止を3月3日(金)まで延長することといたしました。その後、2月24日(金)に東京都の決定及び措置が出されましたので、児童の安全を最優先に考え、給食提供停止期間を3月末までとすることを同日決定しましたが、「学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会」からの提言を3月10日(金)に受け、再発防止対策をまとめ、これを徹底するとともに、多摩立川保健所の最終確認を受け、3月21日(火)、22日(水)に学校給食を提供することといたします。

なお、この2日間の給食については保護者から給食費は徴収せず、公費により賄うことを予定しています。

8 休校措置

児童の発症者数や回復状況、教員の態勢等を総合的に判断して2月20日（月）は次の取り扱いといたしました。

【授業実施】：第十小学校、若葉小学校、松中小学校（3校）

【休校措置】：第九小学校、けやき台小学校、南砂小学校、新生小学校（4校）

なお、休校する4校の児童が利用している学童保育所は、2月20日（月）朝から開所しました。

2月21日（火）以降は休校措置を取った学校はありません。7校ともに授業を実施しています。

9 欠席の取り扱い * 保護者説明会で配付した資料の一部を修正しました。

臨時休校をした4校は、その日数を授業日数から除きます。

休校措置及び嘔吐等の症状により欠席した場合「出席停止」の取り扱いとします。

10 衛生面での対応

2月20日（月）に全小中学校に手洗いの徹底、ドアノブ等の消毒実施、適切汚物処理に関する通知を発出するとともに、2月22日（水）に臨時校長会を開催し徹底を図る様再度指示いたしました。

また、保護者向けにも同様の通知を小中学校から発出し、家庭内においても衛生面での適切な対応を図っていただくようお願いしました。

消毒に必要な消毒液、マスク、手袋、ぞうきんについては適宜学校へ配送しています。

11 再発防止策

学校給食共同調理場からの学校給食提供を中止している間に、学識経験者や専門家による「学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会」（以下「検討委員会」という。）を設置し、学校給食共同調理場からの給食提供の再開に向けて、具体的な安全対策を検討し、二度とこのような事態が起こらないよう再発防止策を徹底してまいります。

【検討委員会委員】

役職	氏名	選出区分	所属
委員長	岡 部 直 士	学識経験者	東京都立川食品衛生協会会長
副委員長	竹 口 甲 三	立川医師会	医師
委 員	石 田 裕 美	学識経験者	女子栄養大学栄養学部教授
委 員	伊佐間 茂 樹	立川薬剤師会	薬剤師
委 員	早 川 和 男	関係行政機関	多摩立川保健所所長

【検討委員会開催状況】

回	月日	議題
第1回	平成29年3月2日（木）	<ul style="list-style-type: none">・平成29年2月発生 立川市食中毒事案の概要について・学校給食共同調理場の事業について・食中毒の再発防止について・その他
第2回	平成29年3月6日（月）	<ul style="list-style-type: none">・食材の調達について・調理過程における加熱・非加熱について・衛生管理について・その他
第3回	平成29年3月8日（水）	<ul style="list-style-type: none">・提言について・その他

【再発防止対策】

学校給食の再開に向けて ～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～

平成 29 年 2 月に発生した学校給食に起因する食中毒を受け、立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会の提言をもとに、食中毒を二度と起こさないために次の対策を講じる。

1 食材料の調達に関する対策

今回の食中毒は「キザみのり」が原因食材であった。この製造事業者を管轄する大阪市によると、製造事業者は海苔の加工を委託し、その委託事業者の衛生管理に問題があったとしている。そのため、食材料選定の際、次のことにより安全性を確認する。

(1) 原材料、原産地及び加工地・加工場、成分分析、非遺伝子組換えを証する書類の他、下記項目については書式を統一して提出させる。

- ①製造工程表：特に加熱殺菌の方法・温度・時間の記録
- ②微生物検査結果：一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等の確認ができるもの
- ③製品の納入工程図
 - ア) 製造元から共同調理場に納入されるまでの工程
 - イ) 特に、製造者以外の事業者の関わりの有無や加熱処理後の充填方法が確認できるもの

(2) 加工場における従業員の衛生管理状況を確認する。

- ①従業員の検便実施状況
- ②従業員への衛生研修の実施状況

なお、主な食材料は、下表のとおりとする。

種類	主な食材料
小麦粉加工品	蒸し中華めん 冷凍うどん
こんにやく	こんにやく 白滝
大豆加工品	豆腐 油揚げ 生揚げ がんもどき
魚肉加工品	かまぼこ ちくわ さつま揚げ なると
食肉加工品	ハム ベーコン ソーセージ
卵加工品	うずら卵
乳加工品	チーズ バター 生クリーム ヨーグルト
半加工品	焼売 春巻 餃子 コロッケ
缶詰	コーン・トマト・たけのこ缶
海そう	のり わかめ こんぶ

※製造工程で加熱した食材であっても、今回の「キザみのり」のように調理工程外で非加熱として使用する場合、納入事業者に対し、(1)及び(2)に加え、新たに食材料の『ノロウイルス非感染検査証明書』を提出させる。

2 共同調理場での調理工程における対策について

共同調理場においては、安全性を確認した食材料についても、調理工程において次のことをすでに実施しているが、さらなる徹底を図ることとする。

(1) 原則として、食材料は共同調理場における調理工程において加熱調理(75℃以上1分間以上の確認として85℃以上1分間の確認、ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85~90℃で90秒間以上の確認)を徹底(加熱殺菌)して行い、記録をとる。

(2) 例外として、果物やミニトマトのように、加熱調理せずに提供する食材料については、国の学校給食衛生管理基準に沿った洗浄・消毒を行う。

・立川市の共同調理場においては、三槽シンクの2槽目において、電解次亜水(有効塩素濃度50ppm)による3分間程度の洗浄・消毒を行う。

3 共同調理場の調理従事者および施設・設備の衛生管理に関する対策

共同調理場における衛生管理は、国の学校給食衛生管理基準や給食調理場HACCP対応安全衛生マニュアル等に基づき対応を図っている。今回の食中毒の原因となったノロウイルス汚染の防止として、次の対応を図るとともに、引き続き衛生管理の徹底に努める。

(1) 調理従事者のトイレ使用方法及びトイレの清掃・消毒の徹底

(2) 調理従事者の手洗いの徹底

(3) 調理室内で調理従事者がおう吐した場合の対策とシミュレーションの実施

12 医療費等補償

食中毒の原因食材が「キザミのり」であることが2月28日（火）に判明したため、嘔吐等の症状により医療機関での受診や入院への補償につきましては、製造元である「東海屋」（大阪市都島区）と現在協議を進めています。

13 就学援助認定世帯等に対する取り扱い

就学援助認定世帯及び特別支援教育就学奨励費認定世帯に対しましては、給食提供を停止した期間の給食費相当額を援助することを予定しています。

14 保護者説明会

今回の給食に起因する集団食中毒事案の概要、食中毒の原因と再発防止策、医療費等の補償について説明するため、保護者説明会を開催します。

【保護者説明会日程】

日程	学校名	時間
平成 29 年 3 月 14 日（火）	第九小学校	時間はすべて 19 時～21 時
	第十小学校	
平成 29 年 3 月 15 日（水）	南砂小学校	
	新生小学校	
平成 29 年 3 月 16 日（木）	けやき台小学校	
	若葉小学校	
平成 29 年 3 月 17 日（金）	松中小学校	

食中毒の発生について

～立川市立小学校における給食による食中毒～

【探知】

2月17日（金）午後11時55分頃、都内の医療機関から東京都保健医療情報センター「ひまわり」を経由して多摩立川保健所に、「立川市内の複数の小学校の児童が救急外来に来ている。主症状はおう吐である。患者は、現在約10名だが、今後、増えると思われる。」旨、連絡があった。

【調査結果】

多摩立川保健所は、翌18日（土）午前0時55分から食中毒を疑い調査を開始

- ・ 患者は、立川市立小学校7校の児童及び教職員計521名で、2月17日（金）午前1時から、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。（本日時点）
- ・ 立川市内の市立小学校20校のうち13校では、同市学校給食共同調理場が学校別にA及びBの2種類のメニューの給食を調理・提供しており、患者が発生した7つの小学校にはBメニューの給食が提供されていた。
- ・ 患者は、全員、当該施設が調理・提供した給食を喫食していた。
- ・ 患者の発症状況に、学校ごとの偏りはなかった。
- ・ 当該7校の児童、教職員が一堂に会するイベント等はなかった。
- ・ 複数の患者のふん便から、ノロウイルスを検出した。

【決定】

多摩立川保健所は、本日、下記の理由により、本件を当該施設が調理・提供した給食を原因とする食中毒と断定した。

- ・ 患者の共通食は、当該施設で調理・提供した給食の他にはない。
- ・ 複数の患者のふん便からノロウイルスを検出し、患者の症状が同ウイルスによるものと一致していた。
- ・ 患者が通学又は通勤する小学校において、感染症を疑う情報がない。
- ・ 本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

【措置】

当該施設は2月18日（土）から業務を自粛しており、都は、本日から3日間の食事の供給停止の処分を行った。

発症関係	発症日時	2月17日午前1時から
	症状	おう吐、下痢、発熱等
	発症場所	自宅等
	患者数	患者数：521名 (多摩立川保健所の本日時点の調査結果) なお、詳細は調査中
	入院患者数	【立川市の調査結果(2月24日正午現在)】 患者総数：1,098名 (内訳) ・児童：1,019名 ・教職員：79名 入院患者数：9名(2月23日までに全員退院)
	診療医療機関数・受診者数	
原因食品	当該施設が調理・提供した給食	
病因物質	ノロウイルス	
原因施設	施設名	立川市学校給食共同調理場
	業種	集団給食(届出)
	給食供給者	立川市
	施設所在地	東京都立川市泉町1156番地14
	法人番号	9000020132021
	連絡先電話番号	042-522-6996

[備考]

主なメニュー	【2月17日(金)の給食】 ミルクパン、鶏肉のトマト煮、パセリポテト、フルーツポンチ、牛乳 【2月16日(木)の給食】 親子丼、うどん入りすまし汁、伊予かん、牛乳 【2月15日(水)の給食】 ジャージャー麺、ワンタンスープ、デコポン、牛乳
検査関係 2月24日 正午現在	検査実施機関：東京都健康安全研究センター 患者ふん便：86検体 40検体からノロウイルスを検出 (35検体は検査中) 患者吐物：1検体 ノロウイルスを検出 調理従事者ふん便：90検体 検査中(ノロウイルスは陰性) 拭き取り検体：34検体 ノロウイルス及び食中毒起因菌陰性 食品：51検体 ノロウイルス及び食中毒起因菌陰性

(参 考) 東京都における食中毒発生状況 (ただし本事件は含まない)

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日～2月23日まで	10件	126名	0名
(昨年同期)	(19件)	(280名)	(0名)
本年2月中(23日まで)	1件	2名	0名
(昨年同期)	(10件)	(74名)	(0名)

平成 29 年 2 月 28 日
福 祉 保 健 局

立川市立小学校における給食による食中毒（第 2 報）

～食材の検査結果が判明しました～

平成29年2月24日（金）に発表しました、立川市学校給食共同調理場が調理・提供した給食を原因とする食中毒に関連し、下記のとおり、検査結果等が判明しましたので、お知らせいたします。

（別添：2月24日（金）、第1報）

記

1 検査結果（2月27日（月）現在）

2月16日（木）の給食の親子丼に「キザミのり」が使用されており、仕入れ先に保管されていた同じ賞味期限の未開封製品 15 検体のうち、4 検体からノロウイルスを検出しました（検査機関：東京都健康安全研究センター）。

2 ノロウイルスの遺伝子検査結果

当該「キザミのり」及び患者 7 名のふん便並びに 1 名の吐物から検出したノロウイルスの遺伝子配列検査を実施したところ、一致しました。

3 当該品への対応について

都は、当該品の製造者を管轄する大阪市に対し、検査結果を通報するとともに、流通状況の調査を依頼しました。

大阪府は、当該製造者に回収を指導し、製造者が自主回収しています。

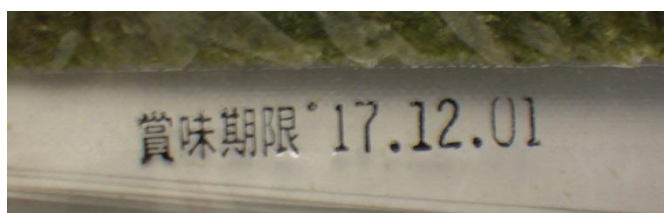
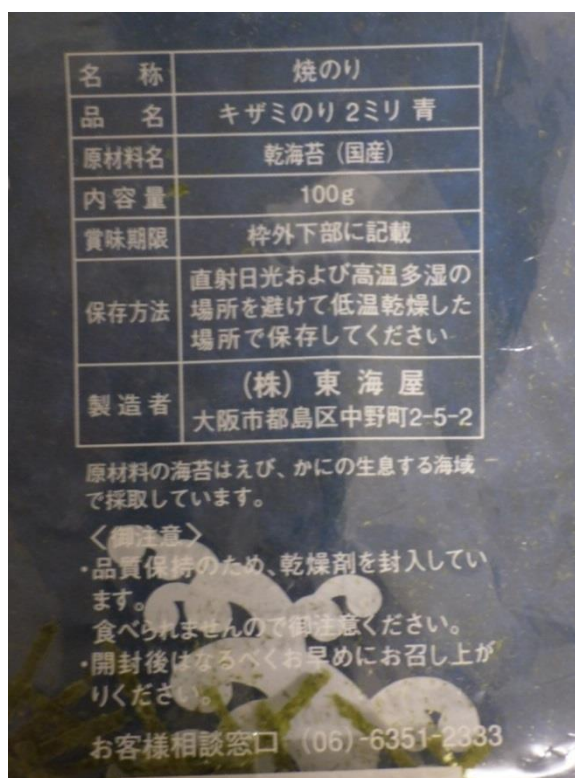
【当該品の表示内容】

名 称	焼のり
品 名	キザミのり 2ミリ 青
原材料名	乾海苔（国産）
内容量	100g
賞味期限	17.12.01
製造者	（株）東海屋 大阪市都島区中野町2-5-2

4 自主回収対象品

賞味期限にかかわらず、平成 28 年 12 月 10 日から平成 29 年 2 月 27 日までに販売された当該製品

問合せ先
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
電話 03-5320-4410・4402・4405 (ダイヤルイン)
(内線)34-350・353・382 澁谷、大山、佐々木



ノロウイルスについて

ノロウイルスによる食中毒は毎年、冬季を中心に、カキなどの二枚貝や、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指等を介して汚染された食品を原因に多発します。

感染力が強く、数百個程度の微量のウイルスを摂取することで発症します。食品を介してだけでなく、保育園や高齢者福祉施設などの集団生活施設において、人から人への二次感染による集団発生が報告されています。

潜伏時間は24～48時間で、下痢、吐き気、腹痛、発熱（38℃以下）が主症状ですが、風邪のような症状で済む人もいます。通常は3日以内で回復します。

なお、症状が治まった後も、1週間程度は便にウイルスが排出されるほか、自覚症状がない場合にもノロウイルスに感染し、便にウイルスを排出していることがありますので、注意が必要です。

【ノロウイルスによる食中毒の予防】

- 1 カキなどの二枚貝を加熱調理する場合は、中心部まで十分に加熱（85～90℃で90秒以上）すること。
- 2 生鮮食品（野菜、果物など）は十分に洗浄すること。
- 3 トイレの後、調理をする前、食事の前にはしっかりと手を洗うこと。
- 4 下痢やおう吐、風邪に似た症状がある場合には、調理に従事しないようにすること。
- 5 盛り付け作業時、加熱工程のない食品を扱う時などは、使い捨て手袋やマスクを着用し、適宜交換すること。

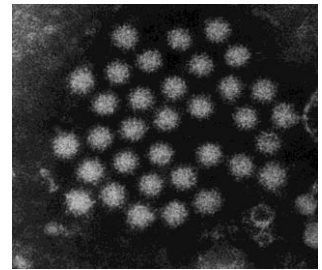
◎ 感染症予防の注意点

感染者の便やおう吐物には大量のノロウイルスが含まれています。室内で吐いてしまった場合などは、次により処理してください。

- 1 室内の換気を十分に行なうこと。
- 2 使い捨ての手袋を使用するなど、直接触れないよう注意しておう吐物を取り除くこと。
- 3 おう吐物で汚れた床などは周囲を含めて塩素系漂白剤で消毒すること。
- 4 終了後は石けんで十分に手を洗うこと。
- 5 汚れた衣類やシーツなどは熱湯や漂白剤で消毒後、他の衣類等と分けて洗濯すること。

※ ノロウイルスに関する詳しい情報は、福祉保健局のホームページ等をご覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/noro/yobou.html>



平成29年2月28日

お客様へ

株式会社 東海屋
代表取締役 田中 健二

商品回収に関するお詫びとお知らせ

このたびは、弊社が製造・販売いたしました「キザミのり2ミリ青」に、ノロウイルスが検出され、本商品が原因で、召し上がった方々に嘔吐・下痢等の症状を伴う食中毒が発生する事態となりました。

被害を受けられました、児童、生徒、教職員等の皆様には、心より深くお詫び申し上げます。

ノロウイルス混入の経緯についての現時点での調査状況についてご報告いたします。

本商品は加熱処理をした後に、弊社より一部製造委託をしている「いそ小判海苔本舗」において裁断・梱包作業をし出荷しております。そのため、原料である海苔自体については加熱処理をしておりますのでノロウイルスが混入していたとは考え難く、その後の裁断・梱包作業過程において作業員を介して混入したものと考えられます。

いずれにしても弊社の品質管理体制の不備によるものですので、今後は、このような事態が発生しないよう商品管理体制をいっそう強化し、再発防止に取り組んでまいります。

本商品につきましては、平成29年2月27日に大阪市保健所から、弊社が販売いたしました商品の一部からノロウイルスが検出されたことのご連絡をいただき、同保健所のご指導のもと、自主回収に全力を尽くしているところでございます。

この点、本商品以外にも、「いそ小判海苔本舗」に製造委託した、賞味期限が2017年12月1日～2018年2月5日の全ての商品（キザミのり2ミリ青、キザミのり2ミリ、もみのり、もみのり青、もみのり徳用）についても、ノロウイルス汚染の可能性が否定できないため、自主回収対象とさせていただきます。

なお、該当商品につきましては、学校給食等の業務用商品として販売していますが、もみのり、もみのり青、もみのり徳用については、小売販売を行なっている可能性があります。お手元にごございます商品は返金対応させていただきますので、お召し上がりにならず弊社まで着払いで郵送いただきますよう、お願い申し上げます。詳細につきましては、弊社までお問い合わせください。

多大なご迷惑をおかけし申し訳ございませんが、今回の事態に対する対応並びに今後の再発防止に誠心誠意対応させていただき所存でございますので、なにとぞご理解を賜りますようお願い申し上げます。

記

【自主回収を行なう商品】

商品名：キザミのり 2 ミリ青	100g 袋
商品名：キザミのり 2 ミリ	100g 袋
商品名：もみのり	100g 袋
商品名：もみのり青	100g 袋
商品名：もみのり（徳用）	100g 袋

※いずれの商品も、賞味期限が2017年12月1日～2018年2月5日のもの

【商品のご郵送先】

株式会社 東海屋

〒534-0027 大阪市都島区中野町2-5-2

TEL (06) 6351-2333 FAX (06) 6351-7588

立川市教育委員会事務局

教育部学校給食課

〒190-0015 立川市泉町 1156-14

電 話 : 042-529-3511

F A X : 042-529-3516