

## 中学校給食における食材の安全性の確保に関する取組等について

令和6年6月に起きた「**麦ごはんの提供中止**」、「**肉じゃがの献立内容変更**」、令和5年度に他自治体で発覚し、本市でも影響のあった「**豚肉の産地偽装**」の事案を踏まえ、**給食における食材の安全性の確保に関する取組を一層強化**すると共に、緊急の事由が発生した際の**代替食の確保**の方策及び**公表のガイドライン**について整理しましたので御報告します。

### 1 食材の安全性の確保に関する取組の強化

原料受入時の検収や検品の強化の再徹底について、全ての給食調理製造事業者に再指導し、衛生管理補助事業者にも共有しました。併せて、本市教育委員会事務局(以下、「教育委員会」として、**より一層安全な食材を確保できるよう、できることから順次取り組んでいきます。**

#### (1) 検収・検品の強化の再徹底

##### 【取組内容】

次の点を、全ての給食調理製造事業者に再指導しました。

- 各食品の**検品手順書を作成**。その**手順書の従業員へ周知徹底**
- 原料受入時の検収や検品時において、**品質に疑問・違和感がある場合の返品交換を徹底**
- 食品納入業者等が定期的実施する**微生物及び理化学検査の結果、生産履歴等を保管**。  
検査等の結果により原材料として不適と判断した場合、食品納入業者の変更等、適切な措置を徹底

上記については、衛生管理補助事業者と連携し、今後の定例の打合せ(献立説明会)や、教育委員会及び衛生管理補助事業者による**工場の定期巡回や臨時点検等を活用し、継続的に確認**していきます。

#### (2) 食材を使用する曜日を考慮した献立作成

##### 【取組内容】

- 納品日から使用日の間隔を短縮するため、**品質の維持が特に難しい食材は、月曜日や連休明けの使用を控えて献立を作成**
- 原材料の流通状況や品質管理**について、令和8年度以降に中学校給食物資の調達を担う(公財)よこはま学校食育財団とも連携しながら、順次、**食品納入業者へのヒアリング等により把握**

#### (3) 産地判別検査の導入

##### 【取組内容】

- 令和6年度から食肉について、**産地判別検査を実施し、結果を本市ホームページで公表**
- 食品納入業者の施設や製造工場への訪問**、給食調理製造事業者を対象とした**食材調達に関する講習会を実施**し、物資の衛生向上にも努める

## 2 代替食の提供体制の構築

今後、通常の給食が提供できない(主食であるごはんまたはパンが欠品となる) **緊急の事由が発生した場合に、給食の代わりとなる食事(代替食)を提供**できるよう、次のとおり体制を構築していきます。

### (1) パンの提供に関する協定締結

横浜総合パン株式会社と、代替食の調達供給協力に関する協定を令和6年7月31日に締結しました。緊急の事由が発生した場合にも、状況に応じてパンの提供が可能になります。

### (2) 学校給食用非常食のカレーの購入・備蓄

喫食時に加熱や水が不要で、アレルギー特定原材料等28品目に対応している学校給食用非常食のカレーを代替食として購入・備蓄していくため、購入の手続・備蓄先の調整を行っています。令和6年度中に、各給食調理製造事業者の最大提供食数を目安に、まず15,000食程度を用意し、令和7年度以降は拡充を図っていきます。併せて、代替食として使用しなかった場合の活用方法(市内施設への提供、防災学習への活用等)も検討していきます。

## 3 公表にあたってのガイドライン

利用者である児童生徒・保護者の皆様にとってより安全・安心に学校給食をご利用いただくことを目的に、これまでは該当の児童生徒・保護者の皆様に個別にご説明してきましたが、学校給食に関する公表の考え方を再検討しました。 **これまで想定していた健康被害の発生や重大な危機管理過失に加え、給食の提供中止に関する項目を新設し、これらを明文化**しました。

○健康被害の有無、危険異物か否かの事案の重要性、給食提供を中止するなどの影響、複数校にわたるなど影響の大きさを勘案して総合的に判断し、記者発表していきます。具体的には、次のように考えています。

- (1) 児童生徒に健康被害があった場合
- (2) 児童生徒に関わる重大な事象が発生した場合  
(重大な危機管理過失によりコンプライアンス対象案件と認定された場合)
- (3) 複数校にわたり1献立以上を提供中止にした場合

## 中学校給食における食材の安全性の確保に関する取組等について

令和6年6月に起きた「麦ごはんの提供中止」、「肉じゃがの献立内容変更」の事案のほか、令和5年度に他自治体で発覚し本市でも影響のあった「豚肉の産地偽装」の事案を踏まえ、給食における食材の安全性の確保に関する取組を一層強化すると共に、緊急の事由が発生した際の代替食の確保の方策及び公表のガイドラインについて整理しましたので御報告します。

なお、これらの食材の安全確保に関する取組については、有識者の意見を参考にしながら作成しました。

### 1 食材の安全性の確保に関する取組の強化

この度、発生した「麦ごはんの提供中止」、「肉じゃがの献立内容変更」の事案では、令和5年度に発生した事案を受けて作成した夜間及び早朝トラブル発生時の緊急連絡体制により、遅滞なく本市教育委員会事務局（以下、「教育委員会」）が給食調理製造事業者からの連絡を受け取ることができ、教育委員会の判断により、生徒の皆様の手元に届く前に提供を止めることができました。また、発生した事案の内容については、「子ども基本法」の趣旨を踏まえ、どういう状況で提供を中止したのかを含めた内容を、学校へ電話及びメールにて連絡し、当日のうちに生徒・保護者の皆様へ連絡を行いました。

一方で、令和6年度から、教育委員会が示している標準作業書の検品作業の内容を充実させると共に、調理委託費に衛生管理の強化費用を上乗せするなど、一層の検品強化に取り組んでいるところでしたが、今回、教育委員会が標準作業書に盛り込んだ「乾物」の検品作業の内容について、給食調理製造事業者の作業手順に定められておらず、従業員の作業が統一化されていなかったほか、原料受入時の検収や検品時において、品質に疑問・違和感があったにもかかわらず、不良品の返品交換が徹底されていませんでした。

そこで、原料受入時の検収や検品の強化の再徹底について、全ての給食調理製造事業者に再指導し、衛生管理補助事業者にも共有しました。併せて、教育委員会として、より一層安全な食材を確保できることから順次取り組んでいきます。

#### (1) 検収・検品の強化の再徹底

- ア 標準作業書に沿って各食品の検品手順書を作成し、その手順書について従業員へ確実に周知徹底すること。
- イ 原料受入時の検収や検品時において、品質に疑問・違和感がある場合は食品納入業者に問い合わせ、不良品の返品交換を徹底すること。
- ウ 本市の中学校給食衛生管理基準に定める「原材料及び加工食品の製造業者もしくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び物理化学検査の結果、生産履歴等を提出させ、保管すること。また、検査等の結果により原材料として不適と判断した場合には、教育委員会、衛生管理補助事業者や保健所等への相談により、食品納入業者の変更等、適切な措置を講じること。」を徹底すること。

上記ア～ウについては、衛生管理補助事業者と連携し、今後の定例の打合せ（献立説明会）や、教育委員会及び衛生管理補助事業者による工場の定期巡回や臨時点検等を活用し、継続的に確認していきます。また、給食調理製造事業者が従業員へ検品手順書を周知徹底しやすいよう、教育委員会で検品時に多い異物の事例集を配付するなど支援していきます。

#### (2) 食材を使用する曜日を考慮した献立作成

給食の献立作成は、教育委員会の栄養教諭が行っています。この度のじゃがいもの品質劣化を踏まえ、じゃがいものように品質の維持が特に難しい食材については、納品日から使用日の間隔を短縮するため、月曜日や連休明けの使用を控えて献立を作成するようにしました。本取組は令和6年8・9月分の献立から実践します。

また、原材料の流通状況や品質管理についても、令和8年度以降に中学校給食物資の調達を担う（公財）よこはま学校食育財団（以下、「食育財団」）とも連携しながら、順次、食品納入業者へのヒアリング等により把握していきます。

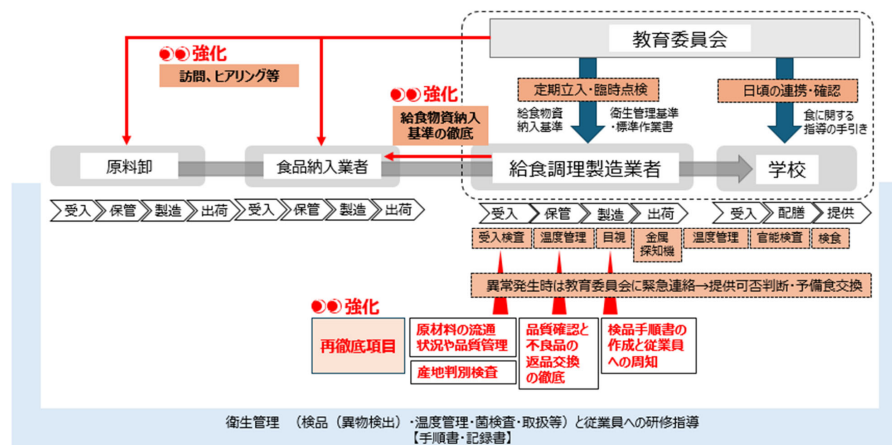
#### (3) 産地判別検査の導入

現在、中学校給食の食材の購入は、教育委員会が定めた「横浜市立中学校給食食材に関する基準書」（以下「食材基準書」）に基づき、給食調理製造事業者に委託し、調達しています。これまで、購入した食材について産地判別検査を行っていませんでしたが、令和6年度からは食肉について、産地判別検査を実施し、産地を確認していきます。結果については、本市のホームページで公表していきます。また、食品納入業者の施設や製造工場への訪問、給食調理製造事業者を対象とした食材調達に関する講習会を実施し、物資の衛生向上にも努めていきます。

なお、令和8年度以降の食材基準書については、現在、作成中ですが、食材基準書に基づく給食物資の購入を、食育財団による一括調達で実施していく予定です。物資調達に加え、上記の産地判別検査や製造工場への訪問、衛生検査については食育財団が担い、食材の安全性を確保していきます。

#### 【参考1】 中学校給食における衛生管理のチェック体制

衛生管理を徹底し、安全・安心な給食を提供するために、日常管理で次のチェック体制を設けています。また、毎月の献立説明会等での異物混入・ヒヤリハット事例の共有や給食調理製造事業者向け研修を実施しています。これらの体制は、有識者の意見も参考にしています。



## 【参考2】食材の安全性の確保に関する取組の強化に対する有識者(食品の安全管理体制を専門とするコンサルタント会社)の意見

### (1) 検収・検品の強化の再徹底

事案の発生を受け、給食調理製造事業者に各食品の検品手順書の作成を指導したことは評価できる。一方で、再発防止策として「初めて作業する担当者がある場合は、作業前に検品責任者が手順書の読み合わせを行う」とあるが、説明者を持ち回りに変えると責任者だけでなく従業員全体の理解を深めることができるため、手法はさらに検討することができる。

また、検品で脱酸素剤を確実に取り除くため、各事業者において脱酸素剤が入っている原材料のリスト化を行い、それをあらかじめ従業員に周知しておくことも有効である。

品質への疑問・違和感は、特に臭気について検収・検品担当者の感じ方の個人差がどうしても生じるが、色見本や嗅覚の練習を通じて伝承していく手法もある。

### (2) 食材を使用する曜日を考慮した献立作成

気候変動により夏の暑さがこれまでと比較して厳しくなる等、原材料の保管状況も変わってきているため、食育財団と連携し、原材料の流通状況や品質管理を把握することは有効である。

### (3) 食品の産地偽装への対応(産地判別検査の導入)

産地偽装は目視で見分けることが難しいため、産地判別検査の導入や食材調達に関する講習会の実施等による各事業者への注意喚起は有効である。

## 2 代替食の提供体制の構築

今回は、教育委員会の判断により生徒の皆様の手元に届く前に提供を止めることができましたが、ごはんが喫食できないという結果となりました。そのため、今後、通常の給食が提供できない(主食であるごはんまたはパンが欠品となる) **緊急の事由が発生した場合に、給食の代わりとなる食事(代替食)を提供**できるよう、次のとおり体制を構築していきます。

### (1) パンの提供に関する協定締結

横浜総合パン株式会社と、代替食の調達供給協力に関する協定を令和6年7月31日に締結しました。これにより、緊急の事由が発生した場合にも、状況に応じてパンの提供が可能になります。

### (2) 学校給食用非常食のカレーの購入・備蓄

喫食時に加熱や水が不要で、アレルギー特定原材料等28品目に対応している学校給食用非常食のカレーを代替食として購入・備蓄していくため、購入の手続・備蓄先の調整を行っています。令和6年度中に、各給食調理製造事業者の最大提供食数を目安に、まず15,000食程度を用意し、令和7年度以降は拡充を図っていきます。併せて、代替食として使用しなかった場合の活用方法(市内施設への提供、防災学習への活用等)も検討していきます。

### 【参考】学校給食用非常食のカレーの概要

開発: 公益社団法人全国学校栄養士協議会

規格: 250g/袋。賞味期限は3年6か月(常温保存)

栄養成分(製品100gあたり): エネルギー171kcal

## 3 公表にあたってのガイドライン

利用者である児童生徒・保護者の皆様にとって、より安全・安心に学校給食をご利用いただくことを目的に、これまでは該当の児童生徒・保護者の皆様に個別にご説明してきましたが、学校給食に関する公表の考え方を再検討しました。**これまで想定していた健康被害の発生や重大な危機管理過失に加え、給食の提供中止に関する項目を新設し、これらを明文化**しました。

○健康被害の有無、危険異物か否かの事案の重要性、給食提供を中止するなどの影響、複数校にわたるなど影響の大きさを勘案して総合的に判断し、記者発表していきます。具体的には、次のように考えています。

- (1) 児童生徒に健康被害があった場合
- (2) 児童生徒に関わる重大な事象が発生した場合  
(重大な危機管理過失によりコンプライアンス対象案件と認定された場合)
- (3) 複数校にわたり1献立以上を提供中止にした場合

今後はこれまでの児童生徒・保護者の皆様への個別説明に加え、本ガイドラインをもとに記者発表していきますが、社会情勢の変化を踏まえ、必要に応じて見直してまいります。

なお、**本ガイドラインは、市立学校給食共通**とします。

**【参考】**

個別事案に関する報告

## 1 「麦ごはんの提供中止」に関する報告

### (1) 事案の概要・経緯

令和6年6月10日(月)の中学校給食で提供予定だった「麦ごはん」について、給食調理製造事業者である株式会社山路フードシステム(以下、「調理製造事業者」)において、盛付後に、押麦の中に入っていた脱酸素剤が麦ごはんの中に混入している可能性があることが判明したため、提供を中止しました。

麦ごはんの提供を中止した学校数及び当日の注文数

学校数：22校 注文数：5,733食

### (2) 当日の経過・提供中止後の対応

- 
- |        |   |
|--------|---|
| 10時15分 | 調理製造事業者において盛付作業終了後、金属探知機に反応があった麦ごはんの確認作業中、1食から脱酸素剤1個を発見。廃棄した押麦の空袋と脱酸素剤の数を照合したところ、もう1個行方不明の脱酸素剤があることが判明。社員6名で炊飯室内に残っていないかの確認作業を開始  |
| 10時45分 | 確認作業の結果、行方不明の脱酸素剤1個の発見に至らなかったことから、調理製造事業者から教育委員会へ状況報告。教育委員会は、脱酸素剤が麦ごはんの中に混入している可能性があることから、麦ごはんの提供中止を決定  |
| 11時05分 | すでに調理製造事業者の工場から各校へ配送が始まっていたため、教育委員会から同事業者に対し、22校の配膳員に麦ごはんの提供中止を連絡するように指示  |
| 11時15分 | 教育委員会から22校にメール及び電話で提供中止の旨を連絡  |
| 13時00分 | 教育委員会から調理製造事業者に対し、学校で提供しなかった全ての麦ごはんに脱酸素剤が入っていないかの再点検を指示。併せて、製造ライン全て(食材・容器・盛付機・釜等)の洗浄と点検を指示  |
| 14時00分 | 調理製造事業者から教育委員会に対し、学校で提供しなかった全ての麦ごはんを再度金属探知機に通して確認したが反応はなく、廃棄する際にも中身を空けて確認したが見つからないと報告。教育委員会から調理製造事業者に、工場内の再点検を指示。また、本件について、教育委員会から学校を經由し、生徒・保護者宛に文書を順次送付。                     |
| 17時00分 | 調理製造事業者が工場内を再点検したが、発見に至らなかったため、教育委員会にその旨を報告。教育委員会から調理製造事業者に対し、これまでの指示の履行状況を確認し、製造ライン全てにおいて脱酸素剤が残っておらず今後も混入する恐れがないと判断し、翌日から提供を再開することを決定。提供を再開にあたって、翌日の製造前にも平常時以上に細部まで確認することを指示 |
-

### (3) 教育委員会による原因分析

調理製造事業者に対し、聞き取り調査及び立ち入り調査を行いました。

その結果、本件については、同事業者の検品の不備(従業員に対し、検品の工程に関する周知が徹底されていなかったこと。押麦が分類される「乾物」の検品作業手順の詳細を定めておらず、従業員の作業が統一化されていなかったこと。)が原因であると特定しました。

#### 調査結果

##### ◆検品体制

・調理製造事業者の工場には、「調理棟」と「炊飯棟」があり、全ての食材を「調理棟」で検品することとなっている。本来であれば麦ごはんを使用する押麦も、他の食材とともに前日に「調理棟」で検品作業を行わなければならないが、実施しないままに、「炊飯棟」へ運び込んでしまった。

##### ◆当日の検品状況

・調理製造事業者では、製造工程をフローダイアグラム(※)で一覧化しており、「ライス」の穀物・乾物については、「検品」工程で異物混入の有無を目視確認することとなっていたが、当日の炊飯担当者は認識しておらず、行っていなかった。

(※)フローダイアグラム:原料の受入から出荷までの流れを書き出した製造工程のイメージ図

・押麦が分類される「乾物」の検品作業手順書を作成していなかったため、開封した袋と脱酸素剤が一對となることを確認して廃棄するという作業の統一化がされていなかった。

##### ◆検品状況

・当日中も検品状況について聞き取り及び徹底の再指導を行ったが、6月17日(月)にあらためて検品状況の確認のため、教育委員会が工場に立ち入り、押麦と同じ「乾物」である切り干し大根をはじめ、翌18日(火)の使用食材の検品状況を確認した。

・作業は基本的に同一メンバーで行い、食材を変える際にはリーダーが声掛けをしながら行っていることを確認した。一方で、作業場所に検品に関する手順書がないことを確認した。

### (4) 再発防止策(調理製造事業者への指導及び改善事項)

調理製造事業者の検品不備が原因であると特定できたため、同事業者に検品の徹底を再指導し、同事業者は次の安全対策を講じています。

・調理製造事業者内で食品安全会議を実施し、担当者及び関係者全員でフローダイアグラムの再確認を行う。

・麦ごはんを使用する乾物も前日に「調理棟」で検品作業を行い、その際の記録を確実に行う。

・乾物の検品作業手順書を作成し、下処理室内に掲示する。また、初めて作業する担当者がいる場合は、作業前に検品責任者が手順書の読み合わせを行う。

・乾物検品時は、開封した袋と脱酸素剤等が一對となるよう確認してから廃棄する。また廃棄した数と担当者の記録を残す。

### (5) その他教育委員会の対応

#### ア 保健所への情報提供

調理製造事業者の管轄保健所に情報を提供しました。「提供を中止して健康被害が生じていないこと、また令和6年5月に定期点検に入っていることから緊急的な調査・点検は行わないが、次回の定期点検の中で、本件も踏まえて確認していく」との見解が示されました。

## イ 全給食調理製造事業者に対する検品の徹底の再指導

当該調理製造事業者を含む全ての給食調理製造事業者に対し、次のとおり対応し、検品の徹底を再指導しました。

- ・全事業者に緊急訪問を行い、検品方法や検品体制を直接確認
- ・一部の食品について、検品に関する手順書が作成されていない、あるいは手順書が従業員に周知されていない状況を確認したことから、全事業者に対し、標準作業書に沿って食品の手順書を作成し、その手順書について従業員への確実な周知徹底を指示

## ウ ご利用者へのポイントバック(返金)

注文されていたご家庭に対し、ポイントバック(返金)を行いました(就学援助等生徒を除く)。ポイントバックに要した経費は、調理製造事業者が全額を負担します。加えて、就学援助等生徒分についても、主食(ごはん)相当額を本市へ請求しないことで調整しました。

## 2 「肉じゃがの献立内容変更」に関する報告

### (1) 事案の概要・経緯

令和6年6月24日(月)の中学校給食の「肉じゃが」に使用予定だったじゃがいもについて、給食調理製造事業者である株式会社安田物産(以下、「調理製造事業者」)の調理前の検品により、臭気(酸っぱい臭い)や型崩れが認められました。その他の食材であるにんじんやたまねぎ等については、品質に問題がなかったため、じゃがいもを抜いた状態で献立を提供しました。

じゃがいもの使用を見送った学校数及び当日の注文数

学校数:11校 注文数:2,735食

### (2) 当日の経過・献立内容変更後の対応

- 
- |         |  |
|---------|--|
| 03時50分～ | 調理製造事業者が調理直前の検品において、一部のじゃがいもから臭気や型崩れを感じたため、使用予定のじゃがいも全量を確認   |
| 04時10分～ | 全量が同一の状態で使用できないと判断し、調理製造事業者から教育委員会に状況を報告。教育委員会からの指示で調理製造事業者においてにんじん、たまねぎ等の野菜を含め、他の原材料の保管状況や温度管理に不備がないことを確認し、再度教育委員会へ報告 |
| 04時43分  | 教育委員会において、じゃがいもを抜いた状態で献立を提供することを決定   |
| 06時35分  | 教育委員会から他の給食調理製造事業者に対し、緊急連絡を入れ、同様の事象はなく給食の調理製造に問題ないことを確認  |
| 09時55分～ | 教育委員会から対象校にメール及び電話で、献立からじゃがいもを抜いた形で提供する旨を連絡  |
| 17時00分～ | 本件について、教育委員会から本市サポートセンターを通じて保護者宛にメールを順次送付。併せて、同内容を、家庭と学校の連絡システム(すぐーる)を通じて連絡  |
-

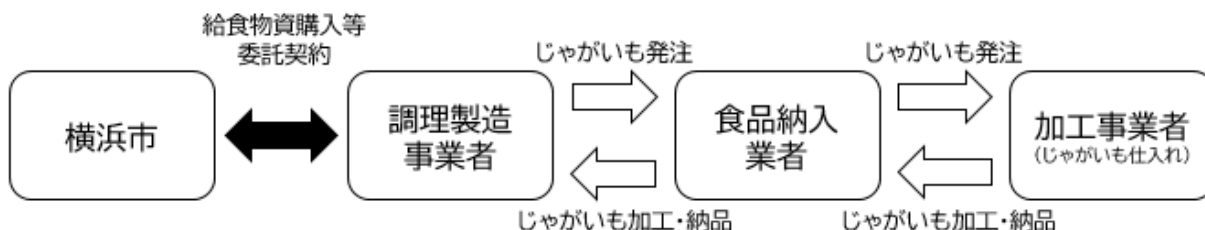


### (3) 教育委員会による原因分析

調理製造事業者及び食品納入業者に対し、教育委員会が聞き取り調査及び立ち入り調査を行うとともに、原材料の加工事業者に対し、聞き取り調査を行いました。併せて、調理製造事業者が保存食として保管していた検収時のじゃがいも及び調理前に臭気等を感じたじゃがいもの菌検査を実施しました。

それらの結果を総合的に踏まえると、調理製造事業者、食品納入業者及び原材料の加工事業者の納品から提供までの食品取扱について不備はみられませんでした。原材料のじゃがいもの端境期で品質劣化が起りやすい状況の中で、原料受入時の検収や検品時に不良品を除外しきれなかったことが原因と推定しました。

#### 【関係事業者の概要】



#### 調査結果

##### 【給食調理製造事業者】

6月 22 日(土)	06:05	品温 8℃ 計 141kg (5kg 入り 28 袋 + 半端 1kg) で納品
	06:20～	検品作業開始 (品温 8℃) 一部でやわらかいものがあった。食品納入業者と相談し、大部分の品質に問題がないことを確認して検品を継続。臭気は異常なし。 検品手順書の通りに検品し、異常なし。担当者が 2 名で作業。 使用したザル・バット等は使用前に熱風消毒保管庫で消毒済み。 検品作業が 1 袋終わり次第、新たなビニール袋を敷いた別のコンテナに移し、水を張って縛り、冷蔵庫で保管
	07:00	検品作業終了 (品温 10℃) 調理開始まで冷蔵庫にて保管。冷蔵庫は 1 日 2 回 (4 時、14 時) 温度確認を行っており、いずれも 2℃～4℃で推移
6月 24 日(月)	04:00～	調理員が調理前にビニールを開封してザルに開けたところ、臭気や型崩れを確認。その他も顔を近づけたところ、臭気を感じる
	04:10	141kg(全量)使用できないと判断し、教育委員会へ連絡
	12:00	教育委員会職員立ち入り時にも臭気や型崩れを確認

【食品納入業者】

6月20日(木)	23:00	食品納入業者に入庫、入荷室(室温7℃)に保管、原料冷蔵庫(5℃)へ移設(4.5℃～5℃で保管)
6月21日(金)	00:00～ 05:00	食品納入業者で、袋を開封、高圧洗浄機で洗浄、目視検品、水切り、計量・袋詰、チラー水(※)充填
	05:00～	製品仕分け室で保管(室温7.5℃～9.5℃)
6月22日(土)	05:00	保冷車(5℃)で、食品納入業者から出庫
	06:05	調理製造事業者に着

(※)チラー水:食品の冷却に使用される衛生的に管理された水

【加工事業者】

6月17日(月)		北海道の商社より、じゃがいもを入荷(5トン)。入荷時に抽出して検品を行ったが、異常はなかった。作業開始まで冷蔵庫にて保管。 冷蔵庫は5℃設定で、1日4回(8時、12時、14時、16時)温度確認を行っている。
6月20日(木)	06:30～	じゃがいもの皮むきを開始。 作業する部屋は室温18℃以下になるように温度設定。 皮をむいたじゃがいもは、10℃以下の氷水に漬けている。
	10:00～ 17:00	皮むきじゃがいもを20mmに手作業でカット開始。 皮むきとは別部屋で、この部屋も18℃以下になるように温度設定。 カット後は10℃以下の氷水に漬けている。 その後、真空パックに5kg単位で袋詰め。
	17:30頃	食品納入業者に向けて出荷。

【菌検査】

- ・調理製造事業者で保存食として保管していた納品検取時のじゃがいも1検体及び調理前に臭気等を感じたじゃがいも2検体の細菌検査を実施しました。
- ・3検体とも生菌数及び乳酸菌が $10^6$ cfu/g～ $10^7$ cfu/gで検出されており、これらの結果から、納品したじゃがいもに一部、劣化・発酵が進行したものが含まれており、これらが臭気等の原因となったと考えられます。原材料のじゃがいもの端境期であり、今回使用されたじゃがいもの収穫時期が昨年夏～秋であったため、冷蔵保管下においても、品質劣化が起りやすい状況であったことが推測されます。

(4) 事業者への再発防止策【調理調理事業者への指導及び改善事項】

前項のとおり、本事案の原因は、原材料のじゃがいもの端境期で品質劣化が起りやすい状況の中で、原料受入時の検収や検品時に不良品を除外しきれなかったことであると推定しました。7月以降は端境期を越え、今年収穫した“新じゃが”が取り扱われますが、調理製造事業者には検収・検品の徹底を再指導し、同事業者は次の安全対策を講じています。

- ・食品納入業者と納品日に関して再度協議し、納品日から使用日までの期間を短縮する。
- ・原料受入時の検収や検品時において、品質に疑問・違和感がある場合は食品納入業者に問い合わせ、不良品の返品交換を徹底する。

## (5) その他教育委員会の対応

### ア 保健所への情報提供

教育委員会による調理製造事業者及び食品納入業者への聞き取り調査や立ち入り調査の結果を踏まえ、調理製造事業者、食品納入業者及び原材料の加工事業者の管轄保健所に情報を提供しました。保健所からは、いずれも「当該食材の使用を見送っており、健康被害が生じていないことから緊急的な調査・点検は行わない」との見解が示されました。

### イ 全給食調理製造事業者に対する検収・検品の徹底の再指導

当該調理製造事業者を含む全ての給食調理製造事業者に対し、次のとおり対応し、検収・検品の徹底を再指導しました。

- ・原材料及び加工食品の製造業者または食品納入業者等が実施する微生物検査等の結果確認と保管
- ・原料受入時の検収や検品時での不良品の返品交換の徹底

### ウ 食材を使用する曜日を考慮した献立作成

じゃがいものように品質の維持が特に難しい食材については、納品日から使用日の間隔を短縮するため、月曜日や連休明けの使用を控えて献立を作成するようにしました。本取組は令和6年8・9月分の献立から実践します。

### エ ご利用者へのポイントバック(返金)

じゃがいもを抜いた形ではありますが、予定していた献立数を提供させていただいたため、これまでと同様の取扱いにより、ポイントバック(返金)は行いません。

## 3 「豚肉の産地偽装」に関する報告

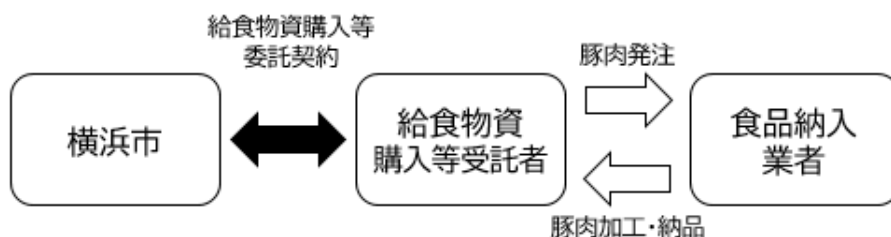
### (1) 事案の概要

令和5年10月31日、川崎市が学校給食で使用している豚肉を、食品加工業者である株式会社寿食品(以下、「食品納入業者」)が外国産を国内産と偽って納入したことについて発表しました。

本市から、中学校給食における給食の調理製造及び物資購入を受託している4社のうち、1社(株式会社山路フードシステム、以下、「給食物資購入等受託者」)において食品納入業者と契約実績があり、給食が開始した令和3年度以降、豚肉の納品がありました。

令和5年11月に、食品納入業者から本市へ、「川崎市以外の地方公共団体にも産地を偽って納品した事実を確認した」旨の連絡があり、調査を継続してきました。令和6年3月5日に公益財団法人川崎市学校給食会が本件について事業者と和解したことを踏まえ、本市においても対応策を検討してきましたが、令和6年5月に給食物資購入等受託者と食品納入業者の間で、文書による和解をしたことを受け、本市において、次のとおり対応しましたので御報告します。

#### 【関係事業者の概要】



(2) 食品納入業者からの豚肉の納入実績(令和3年度から令和5年10月まで)

205件 37,633,756円

※205件について、外国産の混入割合は不明。

(3) 産地判別検査の結果について

本件発生に伴い、給食物資購入等受託者の保存食(令和5年10月17日～19日)の豚肉について、教育委員会にて産地判別検査を実施しました。その結果、「国産豚肉と判別される」という結果が出ています。

(4) 教育委員会の対応

給食物資購入等受託者と食品納入業者の間では、令和6年5月、契約不適合があったことを踏まえ、文書により和解し、解決金(約284万円)について、事案発覚後の支払い保留分と相殺をしました。

これを受け、給食物資購入等受託者は本市に対し、請求を保留していた令和5年10月の食肉代金(食品納入業者からの仕入れ分:約284万円)について、請求しないこととしました。

(5) 今後の安全対策

これまで、中学校給食に使用するため購入した物資について産地判別検査を行っていませんでしたが、令和6年度からは食肉について、産地判別検査を実施し、産地を確認していきます。結果については、本市のホームページで公表していきます。また、食品納入業者の施設や製造工場への定期訪問、食品納入業者を対象とした衛生講習会を実施し、物資の衛生向上にも努めていきます。