

はま菜ちゃんぷる作業工程

10:10
野菜裁断機で
玉ねぎを切る

11:00
豆腐をゆでる

9:30
削り節を炒る

9:00
野菜洗浄をする
(こまつな・ピーマン・玉ねぎ)
9:40
割卵し食缶に入れ冷蔵庫で保管する

下処理室

調理室

回転釜

シンク

冷凍冷蔵庫

10:10
野菜等を切る
ピーマン・豆腐

食品庫

8:45
調味料計量

本調理開始

- 11:10 豚肉を炒める
- 11:15 玉ねぎを入れ炒める
- 11:20 ピーマンを入れ炒める
- 11:23 豆腐を入れ炒める
- 11:25 調味料を入れる
- 11:27 小松菜を入れる
- 11:29 削り節を入れる
- 11:30 卵を溶いて、流し入れ、炒める
- 11:44 温度測定をする
- 11:45 できあがり
- 11:46 配缶開始
- 11:55 配缶終了

検収室

8:08
検収 豚肉
小松菜
豆腐
(計量、検品、品温確認する)

配膳カウンター

給食ホール

※ 8:30~8:45
給食スタッフ打合せ

納 入 日		「はま菜ちゃんプル」 使 用 食 材	納入業者	検収等
11月27日(火)	13:45～ 15:50～ 〃	鶏卵 たまねぎ ピーマン	畠山物産 八百彦青果 〃	納入時に検収を行った (計量・検品・産地確認、記録) (豚肉・豆腐は品温を確認・記録)
11月28日(水)	8:08～ 8:15～ 8:17～	豚肉 小松菜 木綿豆腐	マルセ食品 つづきファーム 清水食品	
調味料類は、一括物資として10月31日までに納入済み		削り節 ごま油 しょうゆ 酒 砂糖 みりん こしょう	サイゾー 山崎物産 山崎物産 鈴木屋 薩田商店 鈴木屋 山崎物産	納入時に検収を行った (計量・検品・期限表示の確認・記録) 調味料は調理当日にも、栄養士が計量する際に品質、期限表示等を確認した

藤が丘小学校食中毒事件について

1 事件の概要

平成19年11月30日（金）12時20分頃、教育委員会健康教育課から、横浜市保健所健康安全課に、横浜市立藤が丘小学校において、嘔吐、発熱による多数の欠席者がいるとの通報があった。青葉福祉保健センターが調査を行った結果、11月28日（水）に提供された給食を原因とする食中毒と断定し、12月7日（金）に給食業務の禁止処分を行った。

原因食品	11月28日（水）に提供された給食（はま菜ちゃんぷる）
病因物質	ノロウイルス
発症者数	205人【児童：196人、職員：9人（調理員1人を含む）】

2 発生後の対応経過

11月30日（金）	12時20分～	教育委員会健康教育課から、健康福祉局健康安全課に、藤が丘小学校で、嘔吐、発熱による欠席が多数出ているとの通報があり、青葉福祉保健センターに連絡。青葉福祉保健センターは、電話で藤が丘小学校の状況を確認。
	12時40分	青葉福祉保健センター長が、所内カンファランスを指示。
	13時00分	青葉福祉保健センターが、所内カンファランス（生活衛生課長、医務担当課長その他関係職員が参加）を実施し、感染症・食中毒の両面から調査する方針を決定。健康安全課が、大規模な調査になることを想定して、近隣区への応援要請を開始。
	14時30分	健康安全課が、同一食材の納入校の欠席状況を健康教育課から報告を受け、他校で同様の症状による欠席者がいないことを確認。
	15時頃	応援職員（都筑区、港北区、緑区、保土ヶ谷区、鶴見区、健康安全部）が青葉区に参集して待機。【職員11名、車両7台】
	15時00分	調査チーム（生活衛生課長、食品衛生担当係長、健康づくり係長、両係の職員各1人、計5人）が藤が丘小学校に到着。児童宅への訪問調査の重要性を説明するが、検討したいとの回答のため説得を継続。
	16時00分	調査チームが給食施設の調査及び、調理従事者の健康調査を開始。
	17時00分	健康安全課から健康教育課に対し、訪問調査への協力を要請。
	17時50分	調査チームが青葉福祉保健センターに帰庁。
	20時頃	保健所長から教育委員会担当部長に対して、訪問調査が実施できるよう強く要請。
20時30分	児童宅への翌日からの訪問調査が決定し、職員の応援体制の調整。	

12月 1日(土)	10時30分～ 16時	センター職員、保健所職員と教員がペアになって児童宅へ訪問。 健康調査、喫食調査、検便の依頼 【訪問数：140人】
12月 2日(日)	10時00分～ 14時	センター職員、保健所職員と教員がペアになって児童宅へ訪問。 健康調査、喫食調査、検便の依頼 【訪問数：42人】
12月 3日(月)	10時00分～	調査継続
12月 5日(水)	15時	藤が丘小学校保護者説明会
12月 7日(金)	16時30分	検食（給食メニューの保存食）からノロウイルスが検出されたため、食中毒と断定し行政処分を実施
	17時	記者発表
12月 8日(土)	14時00分	藤が丘小学校保護者説明会
12月10日(月)	10時30分	調理行程の再現試験
12月13日(木)	16時30分	行政処分を解除

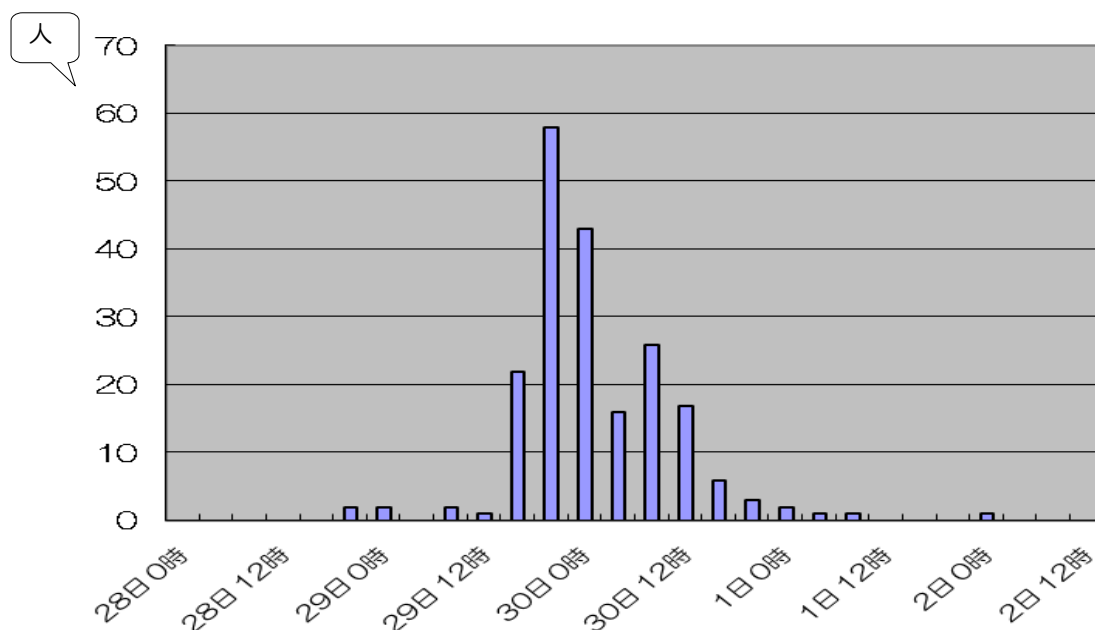
3 調査内容

(1) 疫学調査の概要

ア 学年別発症者の状況

学年等	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特級	職員	合計
在籍数	113	97	102	137	103	121	5	37	715
発症者数	35	11	40	42	45	21	2	9	205

イ 発症状況 【発症時間毎の人数】



ウ 調理工程 【再現試験】



(2) 検査結果

項目		検体数	検出状況
検便	患者便	20 検体	20 検体からノロウイルス検出
	調理従事者便	9 検体	1 検体からノロウイルス検出
ふきとり検査		冷蔵庫 流し台 ザル、ボール	ノロウイルス検出 ノロウイルス検出 ノロウイルス検出
検食の検査		10 検体 (27、28、29 日分)	28 日の「はま菜ちゃんプル」からノロウイルス検出
食材の検査 (はま菜ちゃんプルの原材料)		6 検体	ノロウイルス不検出

4 食中毒の判断

- (1) 患者検便からノロウイルスが検出された。
- (2) 発症者の大部分が、29日夜～30日午前に発症しており、ノロウイルスの潜伏期間から考えて、28日以前にウイルスに曝露されたと考えられる。
- (3) 発症者は各学年から発生しており、人から人への感染で見られる発生の偏りが無い。
- (4) 発症者の共通食は、小学校で提供された給食に限られていた。
- (5) 27日～29日の検食（出来上がった食事メニューを保存したもの）を検査した結果、28日の給食で提供された「はま菜ちゃんぷる」からノロウイルスが検出された。

以上のことから

11月28日の給食において、ノロウイルスが「はま菜ちゃんぷる」に混入したことを原因とする食中毒と判断した。

5 汚染経路

- (1) 食材（原材料）が共通である「Dグループ22班」8校のうち、欠席者が多数でているのは、藤が丘小学校だけだった。
- (2) 食材（原材料）の検査で、ノロウイルスが検出されていない。
- (3) 「はま菜ちゃんぷる」の調理工程で、加熱処理がなされている。
（当日の調理記録、調理の再現テストで90℃の加熱を確認済）
- (4) 給食室内のふきとり検査で、「冷蔵庫」、「流し台」、「ザル、ボール」からノロウイルスが検出されており、給食室内が汚染されていた。

以上のことから、

「はま菜ちゃんぷる」の調理終了後、回転釜（調理釜）から各クラス別の食缶に入れられるまでの間に、二次汚染を受けたと推定できる。