

令和4年(2022年)6月6日

枚方市立小学校
保護者の皆様へ

枚方市教育委員会
おいしい給食課長

小学校給食の精米に関する検査結果の報告等について(お知らせ)

小学校給食の精米を納入している業者の衛生管理に問題があった件につきまして、保護者及び児童の皆様にはご心配ご迷惑をおかけし、誠に申し訳ございません。

■精米に関する検査結果の報告について

6月1日にお知らせしました北河内農業協同組合実施の微生物試験結果について、同組合より、次のとおり、内容説明の報告がありました。

○北河内農業協同組合が実施した米の微生物検査の内容

*試験検体数:18検体(大腸菌検査並びに一般生菌検査)

給食で使用していた米と同じ精米工程の3銘柄の精米・無洗米それぞれ3検体

*検体提出日:令和4年5月23日

*試験日:令和4年5月24日~5月26日

○検査結果について

大腸菌検査については、食品が糞便によって汚染されていないかを確認するための検査で、検体はすべて「陰性」でした。一般生菌検査については、一般的には「生もの」についての検査であるため、「米」自体に、食品衛生法上の規制基準はありませんが、今回の検査結果の数値は、 $4.2 \times 10^3 \sim 1.1 \times 10^5$ の範囲内であり、これは一般的な精米に付着しているものと同レベルの数値であり、一般文献的には、炊飯時の加熱により菌は死滅すると考えられます。

今後も引き続き、北河内農業協同組合の改善状況を確認していきます。

■精米工場への現地確認について

5月23日以降、大阪府学校給食会から精米を購入しており、この精米工場について、6月1日に、本市教育委員会おいしい給食課担当職員が直接現場に出向き、当該精米工場が行う精米及び精米が出荷されるまでの工程についての確認を行いました。

○確認内容

工場敷地内及び工場内への鳥類等の侵入対策と専門業者による防除調査を実施していること、玄米の精米機器への投入から袋詰めまで異物を完全に除去していること、袋詰めの際にも金属検出器にかけ、さらに梱包するなど良好な保管状況であること、また、毎日の清掃、定期的な機器・パイプ等を分解してのメンテナンス清掃などを行っていることを実地に確認しました。なお、当工場は、食品の安全を確保するための世界基準である衛生管理等の規格HACCP手法を精米製造に取り入れた「精米HACCP認定工場」であるため、その安全性は高い水準であると考えています。

「精米工場への現地確認に関する報告について」は市ホームページやブログでもお知らせしています。

また、今後の本件のお知らせにつきましては、市ホームページやブログにてお知らせしていきます。

このたびの件のお問い合わせ等につきましては、おいしい給食課へご連絡いただきますようお願いいたします。

枚方市教育委員会 おいしい給食課
TEL:050-7105-8030
FAX:072-851-1744
組織 Eメール:kyushok@city.hirakata.osaka.jp