

社会福祉施設等給食施設の一斉点検結果について

厚生労働省では、都道府県等の協力のもと、平成10年度より社会福祉施設等（注）給食施設の衛生管理体制について一斉点検を実施している。平成12年度は、31,257施設を対象に実施したが、平成11年度に比べて改善が進んでいるものの、食材に対する定期検査の実施などで不適合となる施設が見られた。

厚生労働省としては、本年夏に秋田県において腸管出血性大腸菌 O157 により、また、千葉県において毒素原性大腸菌 O6 により、それぞれ社会福祉施設等で食中毒が発生していることから、都道府県等を通じこれら給食施設での食品衛生管理の徹底を指導するとともに、不適合施設について期限を定めた改善指示などを今月末までに行うよう都道府県等に指示した。また、本年度も引き続き一斉点検を実施することとしている。

本事業は、社会福祉施設等では乳幼児、老人など食中毒が発生した場合にはリスクの高い人々が多く生活していることから、提供される給食の安全確保の徹底を図ることを目的としている。

注）今回の点検は、給食を提供している社会福祉施設等（保護施設、老人福祉施設、身体障害者更生援護施設、婦人保護施設、児童福祉施設、知的障害者援護施設、母子福祉施設、精神障害者社会復帰施設、その他の社会福祉施設、老人保健施設及び認可外保育施設）を対象としており、大規模施設（一回 300 食以上又は一日 750 食以上提供する施設）189 施設、中小規模施設（一回 300 食未満かつ 1 日 750 食未満を提供する施設）31,068 施設であり、中小規模の施設が全体の 99.4%を占めている。

（参考）平成12年に社会福祉施設等を原因とした食中毒事例は、件数が 30 件、患者数 957 名、死者 1 名であった。全体としては、件数が 2,247 件、患者数 43,307 名、死者 4 名であった。

(別紙)

一斉点検結果の概要
(不適合率の高いもののみ抜粋)

対象	項目	不適合施設数(割合)		
		12年度	11年度	10年度
施設設備	駆除の記録の1年以上の保存	2,185 (7.0%)	7,312 (23.3%)	11,533 (37.5%)
	汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区別	2,125 (6.8%)	5,811 (18.5%)	7,822 (25.4%)
	各作業区域の入り口手前に手洗い設備・履き物の殺菌設備の設置	2,334 (7.5%)	6,117 (19.5%)	8,183 (26.6%)
従事者	下処理から調理場への移動の際に外衣・履き物の交換	2,937 (9.4%)	8,253 (26.3%)	11,605 (37.7%)
原材料	原材料の定期的検査の実施	8,520 (27.3%)	18,078 (57.6%)	22,751 (73.9%)
	上記検査結果の保管(1年間)	8,283 (26.5%)	17,985 (57.3%)	22,649 (73.6%)
	原材料搬入時の時刻及び温度の記録	3,631 (11.6%)	10,712 (34.1%)	15,753 (51.2%)
調理器具容器	全ての調理器具、容器等の衛生的な保管	2,171 (6.9%)	5,261 (16.8%)	6,707 (21.8%)
使用水井戸水	調理作業後の使用水の点検の実施	3,406 (10.9%)	13,290 (42.3%)	18,892 (61.4%)
調理等	必要な温度及び時間の記録(75℃以上で1分以上等)	3,210 (10.3%)	10,084 (32.1%)	15,397 (50.0%)
	適切な温度管理及び必要な時刻・温度の記録(調理後の食品で30分を越える場合に提供されるもの)	3,278 (10.5%)	10,514 (33.5%)	14,488 (47.1%)