

〈報道発表資料〉

八潮市教育委員会
学校教育部 学務課
担当 課長 田口 内線388
E-mail:gakumu@city.yashio.lg.jp



食中毒の結果報告および学校の対応について

学校給食における食中毒の件について、「検便と6月26日（金）のメニュー：海藻サラダから同一の病原大腸菌が検出された」と保健所から連絡がありました。海藻サラダの材料の内、海藻ミックスとわかめを前日水もどしし、加熱処理しなかったことが原因と推定されます。

原因が究明されましたが、引き続き保健所と連携を取りながら、安全面、衛生面を充実させてまいります。

○学校の対応

1学期終了（8月7日（金））まで通常日課どおりとし、給食の予定であった8月4日（火）まではお弁当持参の対応とします。

※学校によってはお弁当持参の期間が短くなる場合があります。また、今後の状況により変更になる場合があります。

※今回検出された病原大腸菌は「^{オー}〇7」という型に分類されるもので、腸管出血性大腸菌（〇157含む）とは別の大腸菌に分類されるものです。主に下痢・腹痛を起こすとの報告があります。