

令和4年(2022年)6月6日

報道機関各位

小学校給食の精米に関する検査結果の報告等について

■精米に関する検査結果の報告について

5月31日に情報提供いた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。

別添…「精米工場への現地確認に関する報告について」のとおり

〈問い合わせ〉

枚方市教育委員会事務局 総合教育部 おいしい給食課
電話：050-7105-8030

本市が5月23日以降、大阪府学校給食会から購入している米を精米する(株)大阪第一食糧の精米工場については、大阪府学校給食会が年1回以上、当該精米工場の管理状況の確認調査を行っておりますが、本市の市立小学校の子どもたちが、今後も安心して給食のごはんが食べられるよう、また、学校及び保護者にもご理解いただけるよう、6月1日に、本市教育委員会が直接現場へ出向き、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。

1. 日時:令和4年6月1日(水) 14時～16時

2. 場所:(株)大阪第一食糧 泉佐野精米工場
大阪府泉佐野市住吉町4-4

3. 現地確認における報告について

(1)工場

- ・精米工場の敷地内にある各施設の入口等には、鉄線やネットが張られているほか、鳥除け対策を行っており、敷地内において、鳥類等はみられませんでした。
- ・工場内の各施設の扉は、玄米等を搬出入するフォークリフト等の進入後、すぐに閉まるようセンサー式となっており、汚染物質等の侵入を防ぐための整備を行っていました。
- ・精米の袋詰めを行う施設の入口は二重扉で、フォークリフト等の進入後、最初に通過する扉が閉まった後、次の扉が開く仕組みとなっており、外部からの汚染物質等の侵入を完全に防ぐ仕組みになっています。

(2)精米工程

玄米の精米機器への投入から袋詰めまで、異物、埃、石、金属類を除去する機器に複数回通すことで、各工程で除去しきれなかった異物等を完全にに取り除きます。精密な除去工程を数回行うことにより、袋詰め時の最終過程で検出される異物等はみられませんでした。

精米工程の流れについては、下記のとおりです。

《フロー(流れ)》

[玄米]

- ① 玄米を袋から処理機へ投入する際、袋の投入口に付着している埃やゴミ等が侵入しないようエアシャワーをあてた後、処理機へ投入を行う。
- ② 粗選機で、玄米に混入している異物、碎米(砕けたり欠けたりしている米)、埃等を除去する。
※粗選機とは:米の大きさと異なるものを選別し除去する機械
- ③ 玄米石抜機で、玄米に混入している石、金属類等を除去する。
※玄米石抜機とは:米の重さと異なるものを選別し除去する機械
- ④ 糠を取り除き、精米する。

[白米]

- ① 精米の際に発生した糠玉や碎粒を取り除く。
- ② 光学式選別機で異物を除去する。[②の工程を 2 回実施]
※光学式選別機とは:米の水分量及び米の色と異なるものを選別し除去する機械
- ③ 精選機で①で取り除かれなかった糠玉や碎粒を除去する。
- ④ 光学式選別機で②で取り除かれなかった異物を除去する。
- ⑤ 流下式金属検出器で金属(鉄、非鉄類)を除去する。
※流下式金属検出器とは:強力なマグネットにより金属を除去する機械

[包装]

- ①コンピューター制御により計量し包装する。
- ②金属検出機にかけ、包装された精米内に金属が混入していないかを調べる。



(3)納品

袋詰めされた精米は、配送途中で袋の破損や埃等が付着しないよう、さらに梱包され配送されます。

(4)品質管理

工場に入庫した玄米、精米工程後の精米及び炊飯米について、品質検査(国で定められた検査項目)を行っており、基準を満たした精米のみを出荷しています。また、検査用とは別に、精米を 6 カ月間保管しており、問題が発生した場合に検査等の対応ができる態勢を整えています。

(5)安全管理

毎日、精米の各工程において作動点検及び精米工程終了後の清掃を行っています。また、月1回の機器・パイプ等を分解してのメンテナンス清掃、年2回(4月・10月)の施設内全体清掃を行っており、3年ごとに精米機器業者による機器の分解清掃を実施しています。

また、毎月、虫・鼠族等の侵入対策や専門業者による防除調査を実施しています。

(6)その他

(株)大阪第一食糧は「精米HACCP認定工場(※)」であり、精米の袋にも「HACCP認定認証マーク」が表示されています。

※精米HACCP: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もの。

精米 HACCP 認定工場:農林水産省指定認定機関(一般社団法人日本精米工業会)により精米 HACCP に取り組んでいると認定された工場

