

【Cebu Blue Ocean Academy】学校の状況報告および衛生管理改善報告書

2026年10月20日

1. 学生の健康状況および対応措置

2026年10月14日の夕食後に胃腸症状を訴えた学生14名は、現在、全員が完全に回復しています。

その後も、体調不良を訴える学生が新たに確認されています。これらの学生の中には、アカデミーで食事をした学生もいれば、校外で食事をした学生もいます。

現時点では、正確な原因は特定されていません。そのため、アカデミーでは、食事、飲料水、共用施設、個人衛生など、あらゆる可能性を考慮しながら、適切な予防措置を実施しています。

学生の健康と安全を守るため、アカデミーでは以下の対応を行っています。

1.1. 厨房および食堂の徹底的な清掃・消毒

先週末に、アカデミーの厨房および食堂の大規模な清掃・消毒を実施しました。

1.2. アカデミー全体の消毒強化

先週から、共用施設および人が頻繁に触れる箇所について、1時間ごとの消毒を実施しています。

これらの措置は、共用エリアでの汚染リスクを最小限に抑え、清潔で衛生的な環境を維持することを目的としています。

1.3. 飲料水の管理強化

飲料水も原因の一つである可能性を考慮し、2026年10月20日より、学生への麦茶の提供を開始しました。

また、安全な水源を使用することを含め、飲料の調理および保管時の衛生管理も強化しています。

1.4. 学生への健康管理・個人衛生に関する指導

アカデミーでは、こまめな手洗い、健康管理上の注意事項、感染予防対策など、適切な個人衛生の実践について、引き続き学生への注意喚起を行っています。

今後も状況を注意深く監視し、考えられる原因を検証するとともに、同様の事態が再発するリスクを軽減するため、衛生管理体制を強化していきます。

2. 厨房の衛生管理改善計画

アカデミーでは、改善が必要な点を特定するため、既存の厨房業務および衛生管理手順を見直しました。これまで実施してきた衛生管理を継続しながら、追加の予防措置を導入するとともに、食品の安全性および衛生基準をさらに強化するための改善策を検討しています。

2.1. サラダ用野菜の洗浄および衛生管理の強化

サラダは加熱せずに食べるため、汚染リスクを最小限に抑えるには、適切な洗浄、取り扱い、保管が特に重要です。

従来の手順 - 野菜を浄水で2回洗浄した後、ミネラルウォーターですすいでいました。

改善措置

- 従来の洗浄手順に加え、あらかじめ沸騰させ、十分に冷ました水で最後にすすぐ工程を導入しました。
- 洗浄後の野菜は、清潔な容器に入れて冷蔵保管し、肉類やその他の食材とは分けて保管します。
- 腐敗や劣化の兆候が見られる野菜は使用しません。

2.2. 包丁・まな板・調理器具の洗浄および消毒の強化

二次汚染をさらに防止するため、調理器具を用途別に分けて使用・洗浄・保管する従来の手順を継続しながら、消毒の頻度を増やし、衛生点検を強化しています。

従来の手順

- 肉類、野菜、果物にはそれぞれ専用の包丁とまな板を使用し、使用後に洗浄していました。
- 果物や野菜に使用する包丁、まな板、その他の調理器具は、肉類に使用するものとは分けて洗浄・保管していました。
- 包丁、まな板、ふきんなどの厨房用品は、用途ごとに分けて使用・洗浄・管理していました。
- すべての食事提供が終了した後、每晚1回、熱湯による消毒を実施していました。

改善措置

- 洗浄・消毒の実施頻度を、1日1回の夜間のみから、各食事の提供終了後に毎回実施する方式へ変更しました。
- 調理器具を用途別に分け、別々に保管する従来の手順を、より厳格に徹底しています。
- 洗浄・消毒後には、食品の残りかすや汚染が残っていないことを確認します。
- 担当の常勤スタッフを配置し、調理器具の洗浄・消毒状況および保管状態を定期的に確認します。
- 衛生管理上の不備が確認された場合は、直ちに改善します。

2.3. 野菜の仕入れおよび保管管理の改善

野菜の鮮度を維持し、傷んだ食材が調理に使用されることを防ぐため、仕入れおよび保管管理を強化しています。

従来の手順 - 野菜は原則として週1回購入していました。

改善措置

- 運営上の必要性に応じて購入量を調整し、購入した野菜の鮮度や保管状態を慎重に確認します。
- 腐敗や劣化の兆候がある野菜は使用しません。
- 冷蔵が必要な野菜は適切な温度で保管し、毎日状態を確認します。

2.4. 調理および食事提供手順の改善

アカデミーで提供される食事の多くは、炒め物、揚げ物、煮物などの方法で調理されています。

しかし、最初に調理した食事の量が不足し、追加で調理する必要がある場合、作業を急ぐことで十分に加熱されないリスクがあります。

このリスクを防ぐため、以下の対策を実施しています。

改善措置

- 予想される学生数に基づき、必要な食事の量を事前に慎重に計画します。
- 追加調理が急遽必要になった場合でも、必要な調理工程を省略したり、短縮したりしないよう、厨房スタッフに指導します。
- 追加で調理した食事についても、提供前に十分に加熱されていることを確認します。
- 追加調理によって食事の提供が遅れる場合は、学生に事情を説明し、適切に調理が完了するまで待つよう協力をお願いします。

2.5. 飲料水の管理強化

学生に安全な飲み物を提供するため、2026年10月20日より、定期的な麦茶の提供を開始しました。

改善措置

- 安全な水源を使用して麦茶を作ります。
- 飲料の調理・保管に使用する容器を清潔で衛生的な状態に保ちます。
- 作った飲料を長時間常温で放置せず、適切な条件で保管します。
- 飲料用の容器を定期的に洗浄・消毒し、状態を点検します。

2.6. スプーンおよび箸の消毒強化

学生が使用するスプーンおよび箸について、消毒の頻度を増やしました。

従来の手順

- 熱湯による消毒は1日1回実施していました。

改善措置

- スプーンおよび箸は、従来の1日1回から、各食事の提供終了後に毎回、洗浄および熱湯消毒を行う方式へ変更しました。
- 消毒前に、食品の残りがすが完全に除去されていることを確認します。
- 消毒後は十分に乾燥させ、汚染を防ぐため、清潔な場所に保管します。

2.7. 学生の手指衛生の徹底

特に食事前の手指衛生について、学生への指導を強化しています。

改善措置

- スタッフが手指消毒剤を提供するか、食堂内ですぐに使用できるよう設置します。
- 食事前に適切な手指衛生を行うことの重要性について、学生に定期的に注意喚起します。
- 学生が日常的に適切な衛生習慣を実践するよう促します。

2.8. 厨房スタッフの健康管理強化

食品を直接取り扱うスタッフについて、食品汚染や感染症の伝播リスクを軽減するため、健康管理体制を強化しています。

従来の手順

- 厨房スタッフは年1回の健康診断を受けていました。

改善措置

- 健康診断の頻度を年1回から年2回、または四半期に1回へ増やすことを検討しています。
- 下痢、嘔吐、発熱などの症状があるスタッフは、直ちに上司へ報告しなければなりません。
- 食品の安全性に影響する可能性のある症状があるスタッフについては、必要に応じて一時的に食品を取り扱う業務から外します。

3. 衛生管理の監督および担当スタッフの配置

今回の改善措置が一時的な対応にとどまらず、継続的に実施されるよう、アカデミーでは厨房の衛生管理を監督・確認する常勤スタッフを指定します。

担当スタッフの役割は以下のとおりです。

- すべての衛生管理改善措置が適切に実施されていることを確認する。
- 調理器具および食器類の洗浄・消毒状況を点検する。

- 厨房および食品保管エリアの衛生状態を監視する。
- 衛生管理上の不備が確認された場合、直ちに改善されるよう対応する。
- 日々の業務において、改善後の衛生管理手順が継続的に遵守されるよう管理する。

4. 今後の管理計画およびアカデミーの取り組み

セブ・ブルーオーシャン・アカデミーは、学生の健康と安全を最優先に考えています。

今回の状況を受け、既存の衛生管理手順を包括的に見直し、アカデミー全体で予防措置を強化しています。

今回報告された体調不良の正確な原因は、現時点では特定されていません。そのため、早急に原因を断定することなく、食事、飲料水、共用施設、個人衛生など、さまざまな可能性を慎重に検討しています。

今後も学生の健康状態を継続的に確認し、改善した衛生管理手順が適切に実施されていることを確かめるとともに、必要に応じて追加の予防措置を導入していきます。

セブ・ブルーオーシャン・アカデミーは、すべての学生が安心して学習に集中できる、安全で清潔かつ衛生的な環境を提供することに、引き続き全力で取り組んでまいります。

作成者：

Cavin Jeon

最高執行責任者（COO）

Cebu Blue Ocean Academy

日付：2026年10月20日