

令和7年12月24日

関係者 各位

福岡県立太宰府特別支援学校長

### 食品・縫製班パウンドケーキについて（報告）

寒冷の候、皆様におかれましては、日頃から本校の教育活動に対する御協力を賜り、心から感謝申し上げます。

11月11日にお知らせした「パウンドケーキ（文化祭販売分）」にカビのようなものが付着していたことについて、検査機関に調査をお願いしたところ、カビであることが判明しましたので御報告します。結果を受けて専門機関等にも指導を受け、考えられる原因と今後の対応について下記のとおりまとめましたので、併せてお知らせします。

皆様には御心配と御迷惑をおかけしましたことを改めてお詫び申し上げます。今回の事態を厳粛に受け止め、より一層の安全管理に努めてまいります。

今後とも教育活動に対する御理解と御協力を賜りますようお願いいたします。

### 記

#### 1 考えられる原因

これまでパウンドケーキには鮮度保存剤として「脱酸素剤」を入れていたが、10月21日の製品化段階において「脱酸素剤」の在庫がなくなってしまったため、急遽クッキーの保存剤として使用している「ドライシート（乾燥剤）」を代替として使用したこと。

#### 2 今後の対応

「衛生管理計画」を改善し、準備、製作における衛生面の確認事項や清掃、調理器具の洗浄や消毒等についてより厳しいルールを定め、徹底して行う。

##### 【改善の具体】

- ・鮮度保存剤の使用について、水分のある食品には「脱酸素剤」、水分が少ない食品は「乾燥剤」など、どの製品に何を使うのかを明確にしたうえで適したものを確実に使用する。
- ・賞味期限は一番水分のある製品を検査機関に出し、その結果を基に見直す。併せて他のお菓子の賞味期限の設定の見直しも行う。
- ・製品の保存方法に関する記載を修正する。