

# 学校給食における異物混入防止・対応マニュアル

平成30年6月

富士川町教育委員会

## 1 はじめに

学校給食の目的は、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で、重要な役割を果たすものです。

町では、平成30年2月から6月にかけて学校給食へ異物が混入する事案が相次ぎ発生し、児童生徒及び保護者の皆様には、多大なご心配をお掛けする結果となりました。

このような事態を繰り返さないためには、学校給食法の規定に基づく学校給食衛生管理基準を踏まえ、徹底した衛生管理や品質管理・安全確保体制のさらなる強化に努めるとともに、調理員、栄養士だけでなく、食品納入業者、学校の教職員等、学校給食に携わる全ての人が連携して取り組まなければなりません。

このため、富士川町教育委員会では、学校給食における異物の混入防止対策及び異物が混入した場合の取扱いについて、「学校給食における異物混入防止・対応マニュアル」を策定いたしました。

本マニュアルの徹底により関係者一人ひとりが役割を果たし、異物の混入を防ぐとともに、異物発見時に適切に対応することで、学校給食の安全を確保するものです。

平成30年6月

## 2 異物の定義

異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や扱い方に伴って、食品中に侵入又は混入したあらゆる有形外来物をいう。ただし、高倍率の顕微鏡を用いなければ、その存在が確認できない程度の微細なものは対象としない。

【厚生労働省監修「食品衛生検査指針」】

### 3 異物の分類

#### ①危険異物

喫食することにより生命や健康への影響が大きいと思われるもの

#### ②非危険異物

異物自体は、不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われるもの

#### ③原料由来物

原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われるもの

異物	区分		具体的な物質
危険異物	分類Ⅰ	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	金属片、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬品類等
	分類Ⅱ	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物	衛生害虫(ゴキブリ、ハエ等)、ネズミ、製造過程上、不適切な取扱いにより生成したもの(変色、異臭、カビ等)
非危険異物	分類Ⅲ	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物	毛髪、ビニール片、分類Ⅰ以外のプラスチック片、繊維、スポンジ片、植物の皮や殻、小石(米粒大)、羽虫等の衛生害虫以外の虫、海産物に付着した貝殻や小エビ
原料由来物	分類Ⅳ	原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われる異物	食肉の鋭利な骨

※ 原則として、原料そのものに由来する物質や食品の変色部分などは「異物」に含まない。ただし、形状や大きさによっては、異物と同様に扱うものとする。

※ 異物の判断が困難な場合は、教育委員会に確認する。

## 4 異物混入防止対策について

### 1 物資納入

#### (1) 物資納入

- ① 食材納入業者は、保有する施設・設備の衛生管理、車両の清潔保持を徹底し、納入物資に異物が混入しないよう努めること。
- ② 食材納入業者は、納品方法について、栄養士又は給食調理員の指示に従うこと。

#### (2) 検収

- ① 検収時に虫等が混入しないように細心の注意を払うこと。
- ② 検収は、検収担当者が必ず立ち会い、品名、異物の混入、鮮度、梱包状態、数量、重量、品温、納品時間、製造年月日又は品質保持期限を確認し、検収表に記録すること。

### 2 調理業務

#### (1) 身支度

- ① 調理員は、日常の被服点検を徹底し、粘着ローラー等を使って、毛髪、ごみなどを完全に除去すること。
- ② 調理に必要なもの以外は調理室に持ち込まないこと。やむを得ず筆記用具(ボールペンを使用)を持ち込む場合は、調理機器から離れた所定の場所を定めて使用すること。

#### (2) 調理場内の点検

- ① 調理場内は、関係者以外の立ち入りを禁止すること。
- ② 調理場内は、常に整理整頓を行い、定期的に床、扉、窓等の汚れや破損の有無について確認すること。
- ③ 調理員は、作業開始前、作業中及び作業終了後に調理機器等の点検を実施し、部品の脱落や刃こぼれがないか等の確認をすること。

#### (3) 調理作業における遵守事項

- ① 下処理及び調理の全ての工程で、複数の調理員による目視確認を徹底すること。
- ② 調理機器は適正に取扱い、危険な行為は行わないこと。
- ③ 調理作業中、器具類をぶつけた場合は、必ず破損について確認し、破損があった場合は使用しないこと。
- ④ 食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、ラップ類、乾燥剤、内蓋等を適切に処分すること。
- ⑤ 瓶や袋入りの調味料については、ボールに移し替えて使用すること。

- ⑥ 調理中に食材を床に落下させた場合は、その食材は廃棄すること。  
ただし、調理前(下処理中)の食材を落下させた場合は、原則として、  
床と接触した部分は廃棄すること。

### 3 学校及び調理場における防止対策

#### (1) 検食

- ① 校長等は、児童生徒の喫食開始時刻30分前までに検食を行い、異物の混入、異臭の有無を確認し、異常があった場合は、検食簿に記録すること。また、異常が認められた食品等については、適切に管理すること。
- ② 異常を確認した場合は、異常のあった給食の一部又は全部の提供を中止するとともに、速やかに教育委員会に連絡すること。

#### (2) 給食施設の維持管理

- ① 学校は、給食施設及び調理機器の点検や修繕を実施し、給食施設の維持管理に努める。

#### (3) 食材納入業者への指導

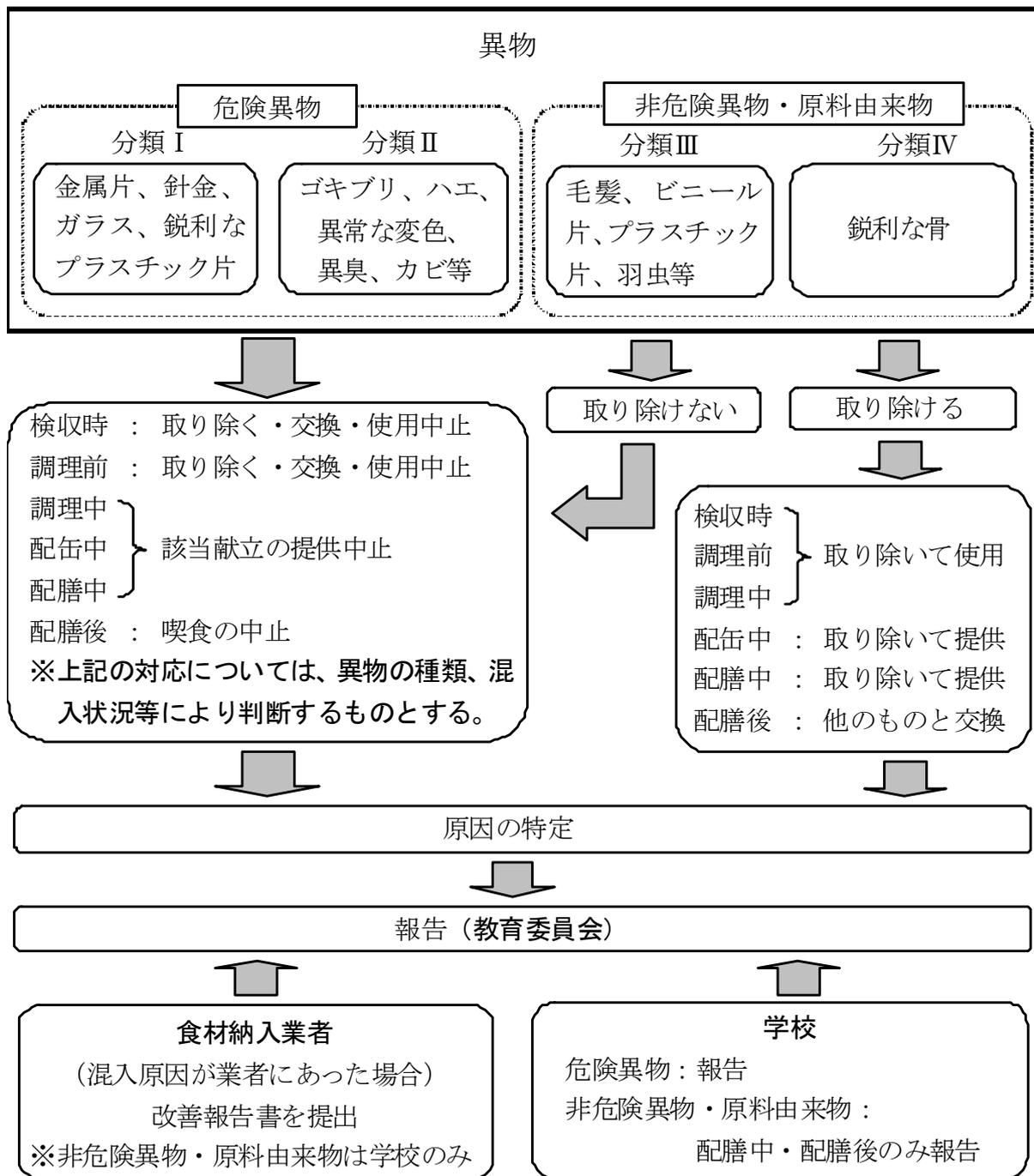
- ① 学校は、食材納入業者に対して、異物混入の防止について定期的に指導を行う。
- ② 学校は、食材納入業者が原因となる異物混入が発生した場合、立ち入り検査を実施し、作業工程及び衛生管理状況の確認をする。また、製造元が原因となる場合は、食材納入業者を通じて、製造工程の確認を行い、指導を依頼する。

#### (4) 教室(配膳時)の管理

- ① 学級担任等は、児童生徒に対し、白衣、帽子、マスク等を正しく着用させるとともに、給食時における衛生管理の徹底について指導すること。
- ② 学級担任等は、消しゴムのかす、画鋏、ホチキスの針、セロテープ片、プラスチック片等の散乱や虫の侵入がないよう室内環境の整備に努めること。
- ③ 学級担任等は、児童生徒が日頃から配膳された給食の安全確認に心掛け、異物があった場合は速やかに学級担任に伝えるよう指導すること。
- ④ 食器は、丁寧に取り扱い、破損や傷を発見した場合は使用しないこと。

## 5 異物混入発見時の基本対応

※ 児童・生徒の安全を最優先とする。



※「配缶」とは、調理場内で食缶の中に給食を入れること。

※「配膳」とは、各学級で食缶から児童・生徒に分配すること。

※「取り除けない」とは、他にも混入の可能性が疑われる場合を含む。

※「非危険異物」であっても、混入の状況によっては、危険異物と同等に扱う。

## 6 調理工程における異物対応早見表

### (1) 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除いて 使用	取り除いて 使用	交換又は 使用中止	交換又は 使用中止	交換又は 使用中止
調理前 (釜・機器 に入れる 前)	<未処理> 取り除いて 使用 <処理後> 交換又は 使用中止	<未処理> 取り除いて 使用 <処理後> 交換又は 使用中止	交換又は 使用中止	交換又は 使用中止	新しく開封 したものを 使用又は 使用中止
調理中	分類Ⅰ：提供中止 分類Ⅱ：その釜・機器の献立は提供中止 原因が特定できた場合は、他の釜の献立を調製して提供				
配缶中	原則提供中止 ただし、配缶中の異物混入で原因が特定できた場合、他の釜の献立を調製して提供				

※ 野菜・果物で未処理の場合においても、「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、交換又は使用中止とする。

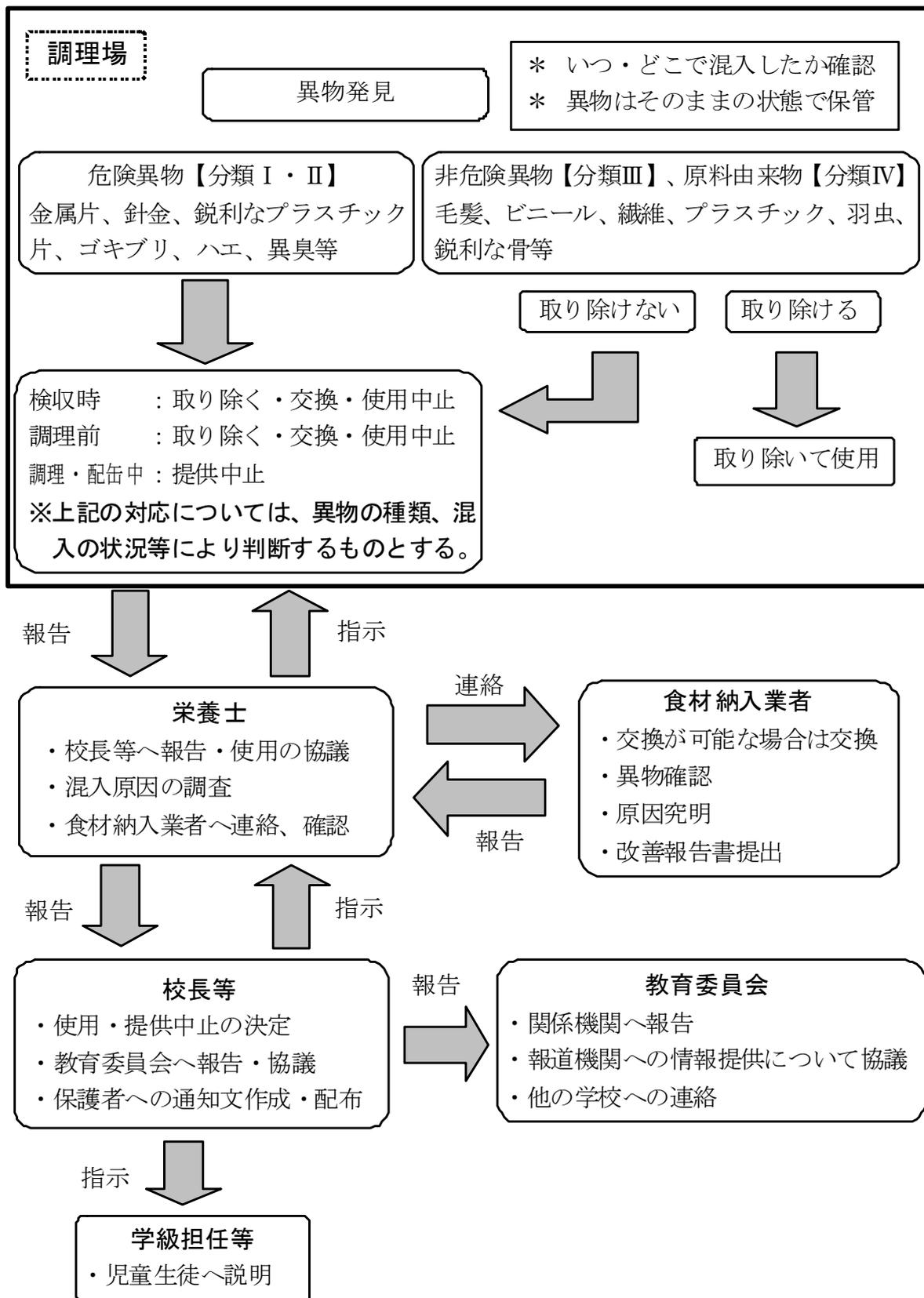
### (2) 非危険異物（分類Ⅲ）、原料由来物（分類Ⅳ）

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除いてよく確認して使用				
調理前 (釜・機器 に入れる 前)	取り除いて 使用(再度、 水洗い等を してから使 用)	取り除いて 使用(再度、 水洗い等を してから使 用)	取り除いて 使用	取り除いて 使用	取り除いて 使用
調理中	異物をその周辺ごとに取り除き、よく目視で確認して調理する。				
配缶中	異物をその周辺ごとに取り除き、よく目視で確認して配缶する。 既に配缶したのものについては、再度、目視確認する。				

※ 非危険異物が「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、分類Ⅰ、Ⅱの対応に準ずる。

## 7 調理場(下処理・調理中)に異物が発見された場合の対応

※ 異物の種類・形状により対応を判断



### (1) 危険異物の場合

- ① 調理員は、作業を停止して、異物が混入している食品をそのまま保存し、栄養士に報告する。
- ② 栄養士は、校長等に報告し、使用・提供中止の決定をする。
- ③ 食材納入業者に再度の納品又は代替品の納品が可能か確認する。不可能な場合は使用しないで給食を提供する。
- ④ 混入原因を調査し、教育委員会に報告する。
- ⑤ 写真等により記録をとっておく。
- ⑥ 保護者への対応を校長、教育委員会で協議し、対応内容によって下校時までに保護者宛ての文書を配布する。間に合わない場合は、緊急連絡メールにより配信する。

### (2) 非危険異物の場合

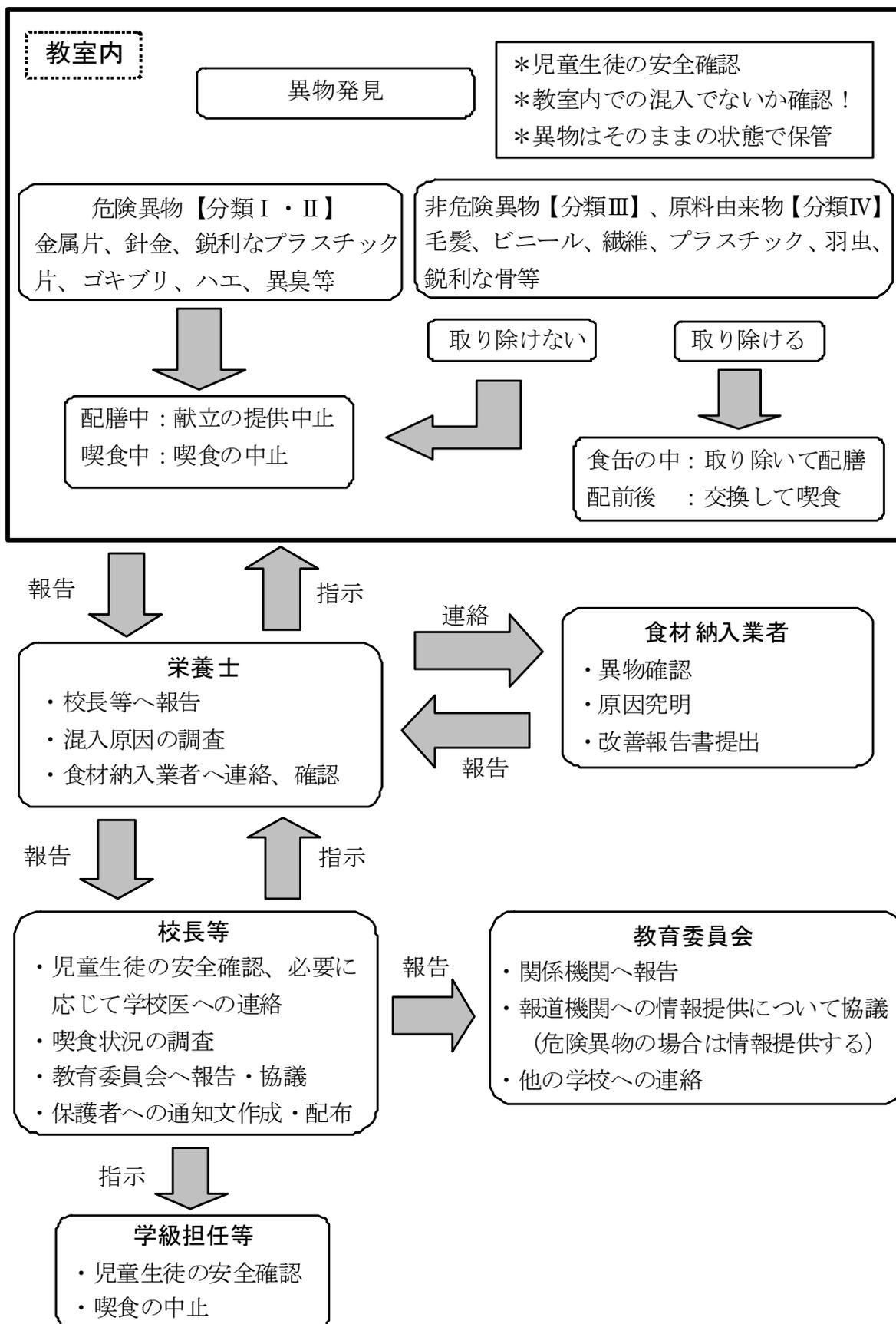
- ① 調理員は、異物混入している食品をそのまま保存し、栄養士に報告する。
- ② 栄養士は、校長等に報告し、対応を協議する。
- ③ 異物が取り除ける場合は、取り除いて使用する。
- ④ 異物が多数混入して取り除くことができない場合は、危険異物の場合と同様の対応とする。
- ⑤ 混入原因を調査し、教育委員会に報告する。
- ⑥ 写真等により記録をとっておく。

### (3) 混入原因が食材納入業者に起因する場合

異物が混入している食品を提示して注意を行い、混入原因と今後の対策について後日文書を提出させる。

## 8 教室(配膳・喫食時)に異物が発見された場合の対応

※ 異物の種類・形状により対応を判断



## (1) 危険異物の場合

### ①学校の対応

- ア. 学級担任は直ちに、その料理を食べないように指導し、そのまま保存する。
- イ. 児童生徒が口に入れた場合は健康観察を行い、必要に応じて学校医へ連絡する。
- ウ. 学級担任は速やかに校長、栄養士に混入の状況を報告し、現物確認を行ってもらい、指示を仰ぐ。他の学級担任等に混入のあった料理の喫食停止を指示する。
- エ. 校長は異物混入の状況について、教育委員会へ報告し、対応等について協議する。必要に応じて、異物混入状況を撮影し、報告する。
- オ. 混入献立以外の喫食の再開（または中止）
- カ. 混入した異物が教室内において混入する可能性がないか検証する。
- キ. 学級担任は、異物混入した料理をそのまま保存し、栄養士に提出する。
- ク. 異物混入の状況について、児童生徒に学級担任等から説明する。
- ケ. 保護者への対応を校長、教育委員会で協議し、対応内容によっては下校時までには保護者宛ての文書を配布する。間に合わない場合は、緊急連絡メールにより配信する。
- コ. 校長は、調査結果を教育委員会へ報告する。

### ②教育委員会の対応

- ア. 学校から報告を受けたら直ちに校長と対応について協議する。
- イ. 報道機関への情報提供について協議する。

### ③調理場の対応

- ア. 調理場は連絡を受けたら代替りの物を準備し提供する。できない場合は、その旨を連絡する。
- イ. 栄養士、調理員は、混入原因を調査し、校長に報告する。
- ウ. 混入原因が食材納入業者に起因すると考えられる場合は、事情聴取も含め異物混入している食品を見せ、混入原因の調査と今後の対策を指示し、後日文書を提出させる。
- エ. 混入原因が調理場に起因すると考えられる場合は、混入状況、混入原因等を異物混入記録票（別紙様式）に記録し、今後発生させないための対策を講じ、実施する。

## (2) 非危険異物の場合

### ① 学校の対応

- ア. 学級担任は、異物を除去し、他の食器に盛り替えるなど安全確認の上、給食を提供する。ただし、大量（取り除くことができない量）に混入していた場合は、危険異物と同様に対応する。
- イ. 学級担任は、異物混入した料理をそのまま保存し、校長・栄養士に混入の状況を報告し、現物確認を行ってもらう。
- ウ. 校長は、調査結果などを踏まえ、教育委員会へ報告する。

### ② 調理場の対応

- ア. 栄養士、調理員は、混入原因を調査し、校長に報告する。
- イ. 混入原因が食材納入業者に起因すると考えられる場合は、事情聴取も含め異物混入している食品を見せ、混入原因の調査と今後の対策を指示し、後日文書を提出させる。
- ウ. 混入原因が調理場に起因すると考えられる場合は、混入状況、混入原因等を異物混入記録票（別紙様式）に記録し、今後発生させないための対策を講じ、実施する。

## 9 事故後の対応

### (1) 保護者への対応について

- ① 異物混入により給食の中止又は一部中止の場合は、保護者へ事実経過等を文書で報告する。
- ② 異物混入により献立変更が生じた場合も、保護者へ文書で報告する。
- ③ 当該児童生徒及び保護者には、電話や訪問などで連絡をとり、体調の把握に努める。
- ④ 体調不良の児童生徒については、学校医及び教育委員会と協議し対応する。

### (2) 報道対応について

- ① 報道発表の判断は、教育委員会と学校で協議の上、決定する。発表の判断基準は、異物混入の状況により判断する。（危険異物については、原則、報道発表する。）
- ② 報道機関の対応窓口は、教育委員会に一本化する。
- ③ 報道機関へ発信した情報内容は、学校へ情報提供する。

別記様式

異物混入事故記録票

発生日時	年 月 日 ( ) 時 分
発生場所	
異物発見者	
混入していた 異物名	異物名： サイズ： ×
混入していた 料理名	
当日の献立	
発見時の状況	<input type="checkbox"/> 盛り付け時 <input type="checkbox"/> 食べようとしたとき <input type="checkbox"/> 口に入れた <input type="checkbox"/> その他
怪我や被害の 有無	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 被害有り <input type="checkbox"/> 怪我有り 被害等の状況 _____ 被害者名 _____
発生状況	
混入状況 (写真)	
混入原因	
再発防止策	