

学校給食における異物混入対応マニュアル



身延町教育委員会

平成30年8月

はじめに

学校給食は教育の一環として、児童生徒の健全な育成を目的に行われています。栄養バランスの整った豊かな食事を提供することで偏食を直し、食事のマナーや栄養知識を養い、さらには、仲間や先生と一緒に食事することによって、豊かで明るい社交性を身につける大切なものです。

学校給食に異物が混入することは、児童生徒が不快な気持ちを持つだけでなく、けが等の危険も生じ、学校給食の本来の目的が達成できなくなる恐れがあります。

しかし、大量に調理を行う給食では予期せぬ異物混入の可能性を含むことから、食品の検収・下処理・調理・配送・配膳時など、それぞれの過程で、作業に携わる全ての職員により、細部にわたる点検、協力、連携を行い、人為的なミスや失敗を防ぐとともに、事故が発生した場合には、的確かつ迅速に対応することが必要となります。

異物混入の未然防止と事故発生後の対応の徹底を図り、児童生徒に安心して給食を提供できる環境とするため、本マニュアルを定めます。

平成30年 8月

異物の定義

異物とは、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「食品衛生検査指針理化学編」参照】

※なお、「生産、貯蔵、流通の過程」には、給食における「調理、配缶、配送の過程」を含むものとする。

異物の分類

異物	区分		具体的な物質
危険異物	分類1	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
	分類2	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)、ネズミの糞、不適切な取扱いにより生成したもの(変色、異臭、カビ)
非危険異物	分類3	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1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、時期によって大量に発生する虫(例:コバエ、ユスリカ)海産物に付着した貝殻や小エビ
原料由来物	分類4	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	鋭利な骨、果物の変色・カビ

※ 危険異物(分類2)の**衛生害虫**とは、衛生上の害をもたらす害虫。菌・ウイルスなど病原体を媒介することで感染症の原因となるなど、衛生環境を悪化させるもの。

※ 原則として、原料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。

※ 学校で発見した異物の判断が困難な場合は、給食センターに確認する。

異物混入防止対策について

1. 物資の取り扱い

(1) 物資納入

- ① 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、物資に異物が混入しないよう努める。
- ② 納入業者は納品方法について、学校給食センターの栄養士又は調理員リーダーの指示に従う。

(2) 検収

- ① 学校給食センターでは、検収時に虫等が混入しないよう細心の注意を払うこと。また、異常を発見した場合は、速やかに代替食材について協議する。
- ② 検収は検収担当の調理員が必ず立会い、品名、納品時間、数量、重量、表示、産地、異物混入の有無、鮮度、梱包状態、品温、期限を確認し、検収表に記録する。
- ③ 乾物等の保管庫にある食品も、保管中に変質やネズミ、衛生害虫等に汚染されている可能性がある。使用前に異味、異臭、変色、カビの発生がないか、容器に穴があいていないか、糞が混入していないか、賞味期限が切れていないかなどの異常がないことを確認する。

検収のポイント	
数量	個数、重量はあっているか
賞味期限 消費期限	期限切れの物や、使用当日に期限切れになる物はないか
鮮度	生鮮品の鮮度はよいか 肉などの色はくすんでいないか 冷凍食品に霜の付着がないか、再凍結されていないか 異臭はないか 生鮮品は冷蔵、冷凍品は冷凍の状態で搬送されているか
品温	配送時を含め「保存基準」(学校給食調理従事者検収マニュアル)参照)から逸脱していないか 納品時に非接触温度計を使用し、適切な温度で納品されているか確認する
包装	外装の汚染や破損はないか
異物	異物の混入はないか
表示	加工食品の包装に、製造者名や保存方法等適切な表示があるか ロット又は製造年月日が統一されているか、混在するか確認して記録する
産地	原産地は明記されているか

2. 調理過程における点検・確認事項

原則	全工程における、複数人での目視確認 速やかな報告 調理機器及び器具の使用前中後の点検・確認
----	---

(1) 身支度

- ① 調理員は、調理場に入る前に粘着ローラーを使用して調理着に付着した毛髪やゴミなどを完全に除去する。
また、作業前に鏡を使って身支度チェックを行い、「身支度点検票」に記入する。
- ② 調理に不必要なものは、調理場に持ち込まない。
- ③ ポケットの中に何も入っていないことを確認する。
- ④ 調理員の手指に傷がある場合は青色のカットバンを使用する。

(2) 調理場内の点検・留意事項

- ① 調理場内は、下処理室を含め、関係者以外の立ち入り禁止とする。
- 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を確認する。
- ③ 調理員はチェックリストに基づいた点検を、作業前・中・後に行い、部品の脱落や刃こぼれ等がないか確認をする。

(3) 調理員の調理作業における遵守事項

- ① 下処理及び調理の全工程において、複数人での目視確認を徹底し、異物混入や異常を発見した際は、速やかに調理員リーダーに、また調理員リーダーは栄養士に報告する。
- ② 調理機器及び器具の使用前後の点検・数量確認、刃の破損などの形状確認を行い、「チェックリスト」（参考資料 1）に記入する。
- ③ 調理機器は適正に取り扱い、使用前・中・後に複数人で確認する。
- ④ 食材の袋等を開封した際は、切れ端、乾燥剤、内蓋等を適切に処分する。
- ⑤ 調理中に食材を床に落下させた場合は、全て廃棄すること。ただし、調理前（釜等に入る前）の食材を落下させた場合は、床と接触した部分は廃棄し、その他使用可能な部分は通常の 2 倍の洗浄を行って使用する。

(4) 調理機器・器具の点検事項

調理機器の点検	
調理機器	① 使用前・後にネジなどの緩みがないことを必ず点検・確認する ② 使用前・中・後にスライサーやミキサー等の刃の、破損がないことを必ず点検・確認する ③ 洗浄でスライサー等の刃を取り外す際も、また刃が正しくセットされたか点検・確認する
包丁	① 調理前・後の刃の破損などの形状確認をする ② 学期毎に研磨の必要があるかの確認をする
はさみ	調理前・後の刃の破損などの形状確認をする
ザル	① 調理前・後の形状の確認をし、ほつれがある物は使用しない ② 破損することのないように取り扱いは丁寧にする。激しく叩かない ③ 劣化に伴い、適宜新しい物と交換する
スパテラ	① 調理前・後の形状確認をする ② 特に釜の底を強くかき回す作業を行う際は調理中にも形状の確認をする
ゴムベラ	調理前・後の形状確認をする
ひしゃく	破損のないことを確認する
泡だて器	調理前・後の形状確認をする
揚げ網・茹で網	網部分が破損していないことを調理前・後に確認する
食器具類の点検	
食器具類	しっかり洗浄されていて、前日の汚れが残っていないか確認する
食缶・蓋	① 蓋が完全に密閉することを確認する ② ゴムやパッキンが劣化していないかも確認する
食器かご	歪みや引っかかり等ないか確認する

(5) スポンジ・たわし交換表(身延)

場所	種類	個数	期間
冷却機	青 3M スポンジエース S	1	1 ヶ月
食器、食缶、シンク、鍋、スチコン	黄 3M スポンジエース S	6	
炊飯釜		1	
	布 ウェスプラセーヌ皮	2	学期毎
回転釜	青 傷つきにくいがんこたわし	1	1 ヶ月
	ナイロン不織布たわし	2	
洗米機	赤 パイプクリーナー	1	1 年
ザル	青 New カラーたわし	大 1 小 1	1 ヶ月
コンテナ	柄付きスポンジ	1	1 ヶ月
コンテナ拭き上げ	布 ウェスプラセーヌ皮	6	学期毎
下処理室床	デッキブラシパイプ柄	1	1 年
洗浄室床		1	
下処理室洗浄	茶 亀パームたわし	1	学期毎
	黄 3M スポンジエース S	1	
下処理室 野菜洗浄	桃 ナイロンカラーたわし	1	1 ヶ月

(6) スポンジ・たわし交換表(中富)

場所	種類	個数	期間
冷却機	黄 3M スポンジエース L	1	1ヶ月
食器、食缶、シンク、鍋、スチコン		3	
炊飯釜	落ちますスポンジ(大)	1	学期毎
	布 ウエスプラセーヌ皮	3	
回転釜	青 傷つきにくいがんこたわし 3M	1	1ヶ月
洗米機	赤 パイプクリーナー	1	1年
ザル	HG ハンドブラシ H	1	半年
コンテナ	柄付きモップ	1	学期毎
コンテナ拭き上げ	布 ウエスプラセーヌ皮	4	学期毎
下処理室床	デッキブラシ	1	1年
洗浄室床		1	
下処理室洗浄	黄 3M スポンジエース L	1	学期毎
	青 がんこたわし	1	
下処理室 野菜洗浄	カラーたわし	1	1ヶ月

3. 調理工程における異物混入対応早見表

(1) 危険異物が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除いて使用		交換又は使用中止		
調理前 (釜等に入れる前)	〈未処理〉取り除いて使用 〈処理後〉交換又は使用中止		交換又は使用中止		新しく開封した物を使用 又は使用中止
調理中	分類1:その釜・機器の料理は提供中止 分類2:その釜・機器の料理は提供中止 原因が特定でき、影響がないと判断した場合は提供可能				
配缶中					

※ 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、原料由来物が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除き、よく確認して使用				
調理前 (釜等に入れる前)	取り除いて使用 (再度、水洗い等してから使用)		取り除いて使用		
調理中	異物をその周辺ごと取り除き、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取り除き、よく目視で確認して配缶する すでに配缶したものについては、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1・2の対応に準ずる。

4. その他の各種点検・確認事項

(1)調理員休憩室

- ① 縫い針を使用する際は、使用前後の本数を複数人で確認する。また、折れ針があった場合は、複数人で確認して廃棄する。
- ② ホッチキス使用後は、針が落ちていないか、服に付いていないか確認する。

(2)業者指導

- ① 給食センターは、納入業者に対し、異物混入の防止について指導を行う。
- ② 給食センターは、納入業者が納入した食材が原因となる異物混入が発生した場合、書面による説明を求めることとする。また、製造元が原因となる場合は、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。

(3)配 送

- ① 給食センターから学校までの配送に関し、配送業者が安全及び衛生管理の徹底を図るよう指導する。
- ② 配送業者は、給食コンテナを学校用務員に確実に受け渡す。

(4)検 食

- ① 給食センターでの検食は、町学校教育課給食担当が12時までに行う。
- ② 異物の混入、異臭の有無等を確認、異常があった場合は原因が分かるまで学校での喫食を開始させない。

5. 学校における防止対策

(1)配膳室等の管理

- ① 給食準備開始前には、関係者以外の立入を禁止とする。

(2)検食

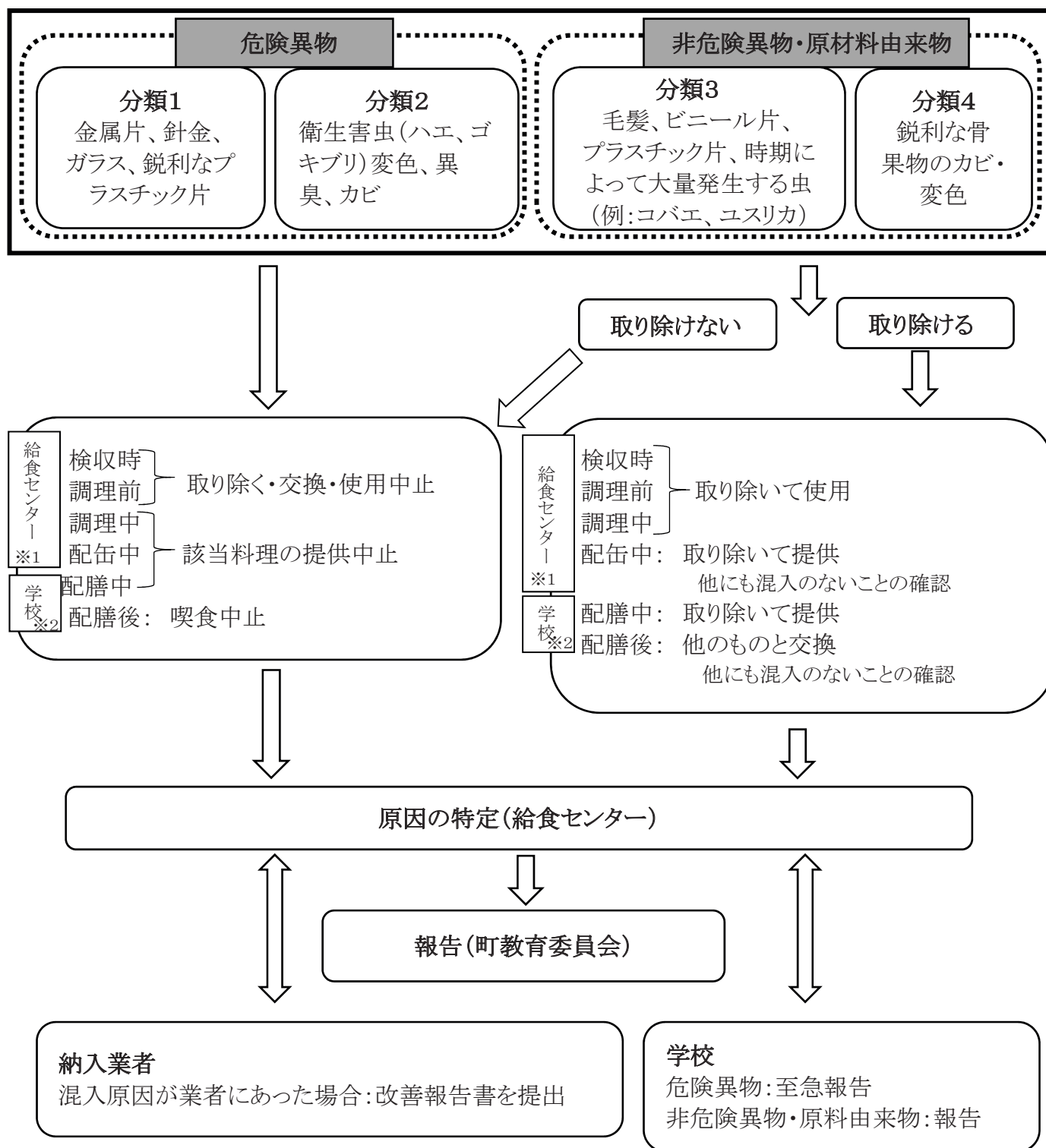
- ① 校長等は、児童生徒の喫食開始時刻30分前までに検食を行い、異物の混入、異臭の有無等を確認し、異常があった場合は検食簿に記録すること。また、異常が認められた食品等については、適切に管理する。
- ② 異常を確認した場合は、異常のあった給食の一部又は全部の提供を中止するとともに、速やかに給食センターに連絡する。

(3)教室(配膳時)の管理

- ① 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、プラスチック片などの散乱や、虫が侵入しないよう室内環境の整備に努める。
- ② 配膳中に異物を発見した際は、速やかに学級担任等に報告するとともに、報告を受けた学級担任等は、校長等に報告を行うこと。報告を受けた校長等は、異常があると判断した時は、速やかに給食センターへ連絡し、対応と協議をする。
- ③ 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。

6. 異物混入発見時の基本対応

※ 児童・生徒の安全を最優先



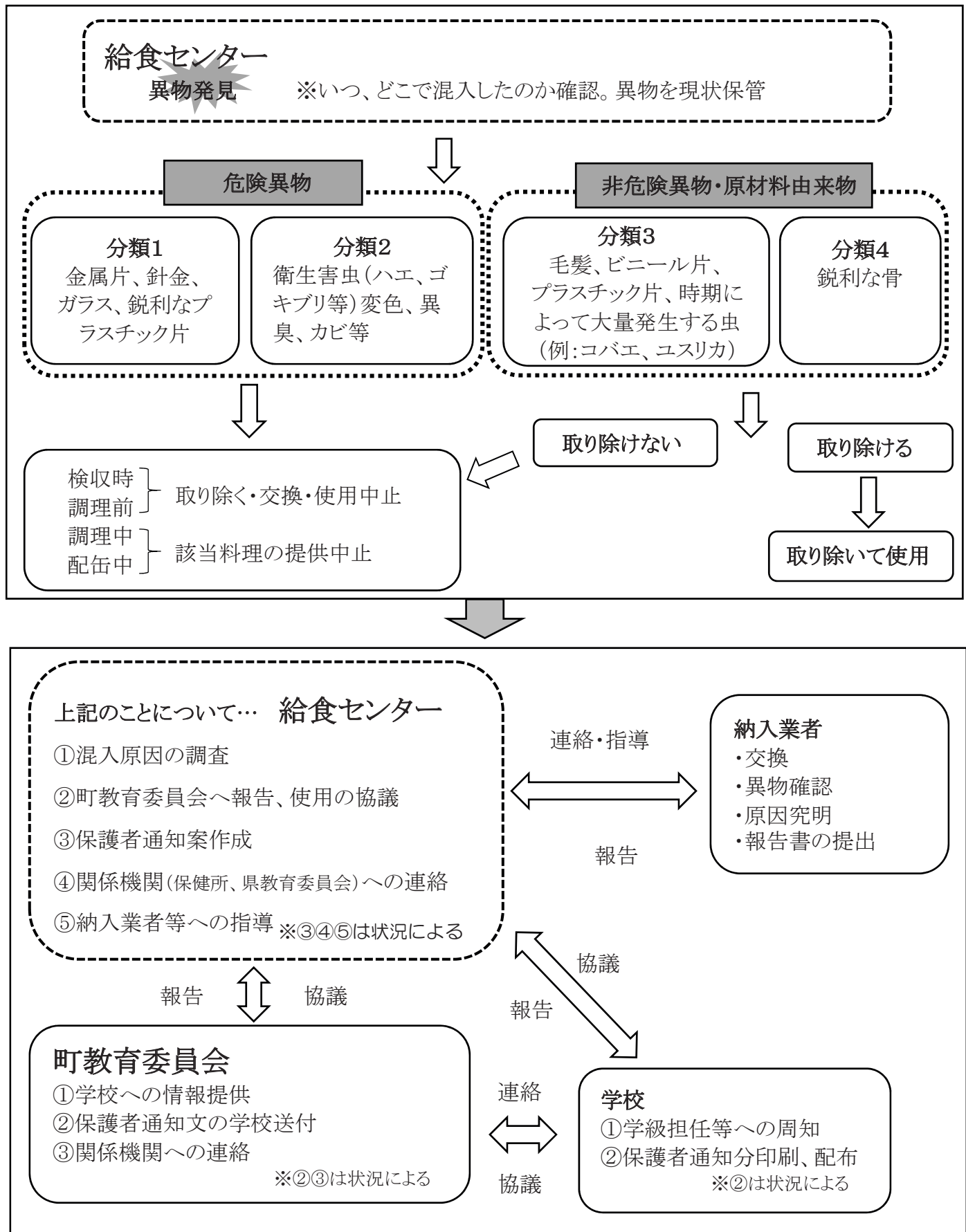
※非危険異物が「取り除けない」「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、分類1・2の対応に準ずる。

※1 詳細な対応は7(1)参照

※2 詳細な対応は7(2)参照

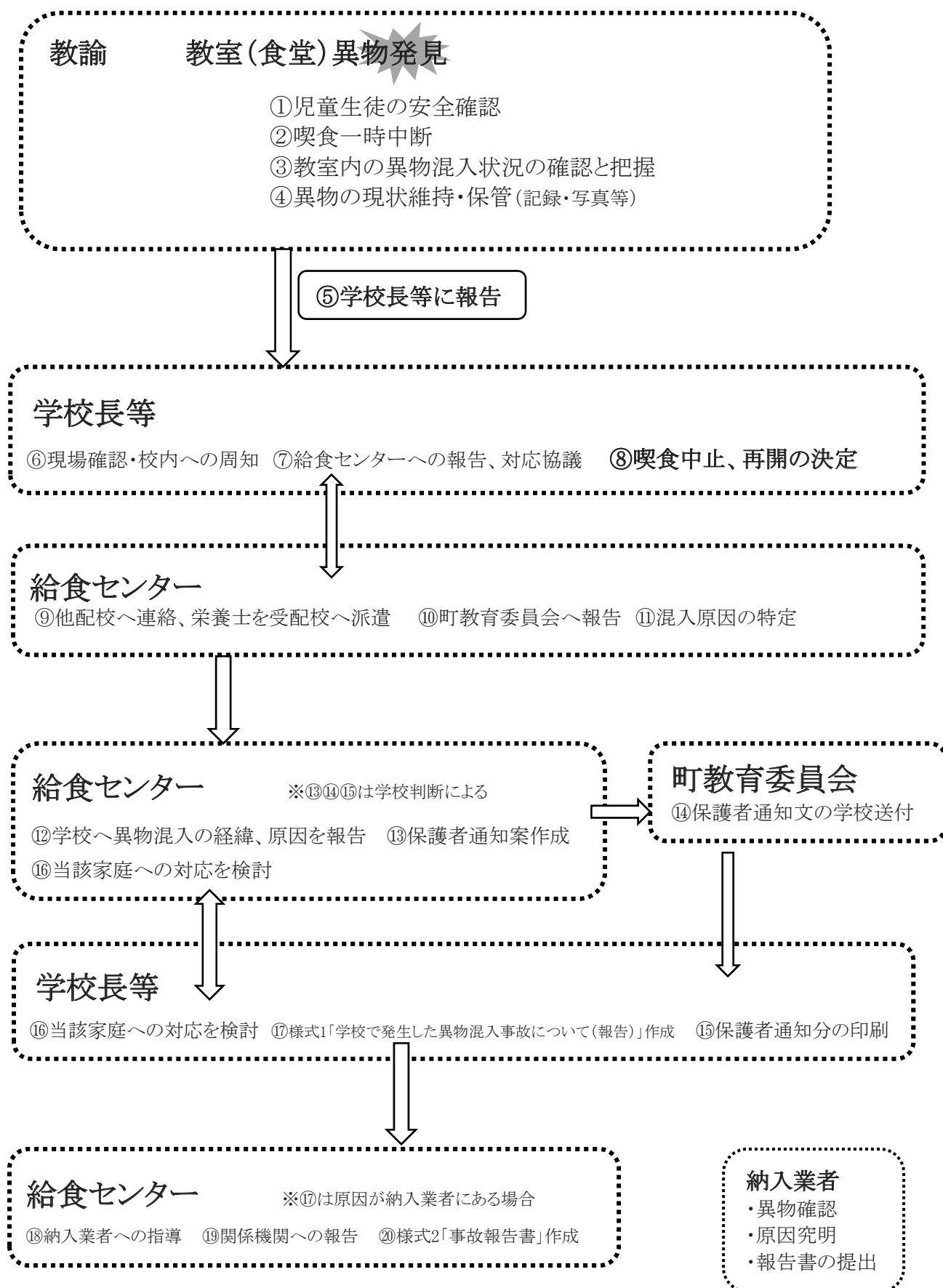
7. 異物が発見された場合の対応

(1) 給食センターで異物が発見された場合



異物発見対応一覧表 対応内容		担当者
検収時に発見	<ul style="list-style-type: none"> 異物の種類、数量、形状、混入状況を確認し、交換又は除去して使用 異物は保管し、報告する 	検収担当者
調理作業中に発見	① 異物の種類、数量、形状、混入状況を確認し、報告する。異物は保管する	栄養士 調理員
	② 異物の種類、数量、形状、混入状況を確認し協議の上、使用の可否を判断する 危険異物・取り除けない非危険異物 → 交換・使用中止 取り除ける非危険異物・原料由来物 → 取り除いて使用	給食担当 栄養士 調理員リーダー
	③ 納入業者に連絡し、交換が可能か確認する 食材の変更があった場合は、必要に応じて学校へ連絡するなど、アレルギーへの注意喚起を怠らないこと	栄養士
	④ 調理工程や代替食材等の確保を行いし、提供中止や変更の必要性を協議、決定したうえで町教育委員会、学校に報告する	給食担当 栄養士
	⑤ 混入状況により、内容を説明した保護者宛て文書案を作成する	給食センター
	⑥ ⑤で作成した文書を調整し、学校へ送付する	町教育委員会
学校	① 中止又は変更になることを学級担任等に連絡する	学校長等
	② 中止又は変更になることを児童生徒に説明する	
	③ 町教育委員会から送付された、異物混入についての保護者宛ての文書を印刷し児童生徒に配布する	
報告・連絡	① 異物混入が翌日以降の給食実施への影響を及ぼす場合は、速やかに保護者への情報提供を行う	町教育委員会
	② 混入の状況により、保健所、峡南教育事務所へ連絡する	給食センター
原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する	給食センター
	② 納入業者に連絡し、異物を回収させる（納入業者に原因がある場合）	
	③ 異物混入の原因となった納入業者を指導する	
	④ 異物混入の原因となった納入業者に原因究明・再発防止策を文書で給食センターへ提出させる ※ 取り除ける非危険異物・原料由来物は報告書不要	
	⑤ 混入原因が職員にある場合・・・原因究明を行い、再発防止策を検討、指導徹底させる	

(2) 喫食中に異物が発見された場合



異物発見対応一覧表 対応内容		担当者
① ②	混入のあった料理の配膳・喫食を一時中断し、児童生徒の安全確認を行う	教諭
③ ④ ⑤	異物の種類、数量、形状、混入状況及び喫食状況を確認、管理職へ報告する ※ 教室内での混入の可能性も確認する	
⑥ ⑦ ⑧	現場の状況確認や給食センターへの報告を行う中で、異物の種類や混入状況から、一部除去して継続、交換して継続(予備食は職員室にあり)、喫食中止を判断する	
⑨	異物混入について、他配校へ連絡をする 栄養士が学校で異物の種類や混入状況、喫食状況等を確認、異物を回収する	給食センター 学校長等
⑩	異物混入について、町教育委員会へ報告する	給食センター
⑪ ⑫	異物や混入原因の特定に努める 学校へ異物混入の経緯、原因を報告する	
⑬ ⑭ ⑮	混入状況により、保護者通知文を作成 学校は町教育委員会から送付された保護者通知文を印刷し、児童生徒に配布する ※保護者通知文の作成は①②を基本とする ①危険異物であり、明らかに給食センター及び、調理の過程で混入した場合 ②異物混入により喫食の中止が生じた場合	給食センター 町教育委員会 学校長等
⑯	当該家庭への対応を検討 電話や訪問等で連絡を取り、異物混入の報告や体調の把握に努める	学校長等 給食センター
⑰	様式 1「学校で発生した異物混入事故について(報告)」作成	学校長等
⑱	(納入業者に原因がある場合) 納入業者に連絡し、異物を回収させる 異物混入の原因となった納入業者を指導する 異物混入の原因となった納入業者に原因究明・再発防止策を文書で給食センターへ提出させる	給食センター
⑲	混入状況により、関係機関(保健所、峡南教育事務所)へ連絡する	町教育委員会
⑳	原因究明、様式 2「事故報告書」作成、再発防止策を検討し、指導徹底を行う	給食センター 町教育委員会

(3) 時期によって大量に発生する虫(例:コバエ・ユスリカ)の対応について

- ① 分類1・2に当てはまらないため、健康への影響は少ないが、不快であること、また混入が調理過程に限らないことを踏まえて対応する。
- ② 付着や混入を発見した場合は、喫食を一旦停止し、混入状況を把握した上で、喫食中止や交換、除去等の対応を検討・判断する。ただし、除去等により喫食を継続する場合は、不快と感じた児童生徒に対して、無理に喫食は勧めない配慮が必要である。
- ③ 教室で、配膳時及び喫食時にコバエが発見された場合は、除去や交換で対応する。
- ④ 他教室の状況を把握し、複数学級で発見された場合には、状況に応じて除去や交換で対応する。除去や交換での対応が難しい場合は、該当する料理の喫食を中止する。
- ⑤ 付着や混入がなかった個人や教室については喫食するが、不快を感じている児童生徒には喫食を勧めない。
- ⑥ 付着や混入があった場合、料理名、量、対象児童生徒数、付着・混入状況等を確認し、教育委員会へ報告(様式2)する。
- ⑦ 当該児童生徒の保護者には、迅速かつ誠意をもって状況説明と謝罪を行う。

8. 児童生徒及び保護者への対応

- ① 給食中止又は一部を中止した場合は、給食センターから学校長等に報告を行い、学校長等は早急に児童生徒への説明を行う。
- ② 町教育委員会は異物混入の状況によって、保護者通知を作成し、学校へ送付する。
- ③ 学校は町教育委員会から送付された、保護者通知を印刷し、児童生徒に配布する。
- ④ 異物混入のあった児童生徒やその保護者に対し、学校長等と相談のうえ、その事実について、迅速かつ誠意を持って状況説明と謝罪を給食センター職員とともに行う。
- ⑤ 学校は、継続して児童生徒の体調管理を行う。
- ⑥ 給食センター異物混入により大幅に献立内容が生じる場合は、速やかに学校へ報告する。

9. 報道機関への対応について

町教育委員会は報道発表の判断を関係部署と協議のうえ決定する。報道発表すると判断した場合、若しくは新聞等で報道されることが想定される場合の対応窓口は、町教委とする。報道機関へ発信する情報内容は、県教育委員会、保健所及び全学校に提供する。

《異物混入事故発生時の連絡体制》

給食センター

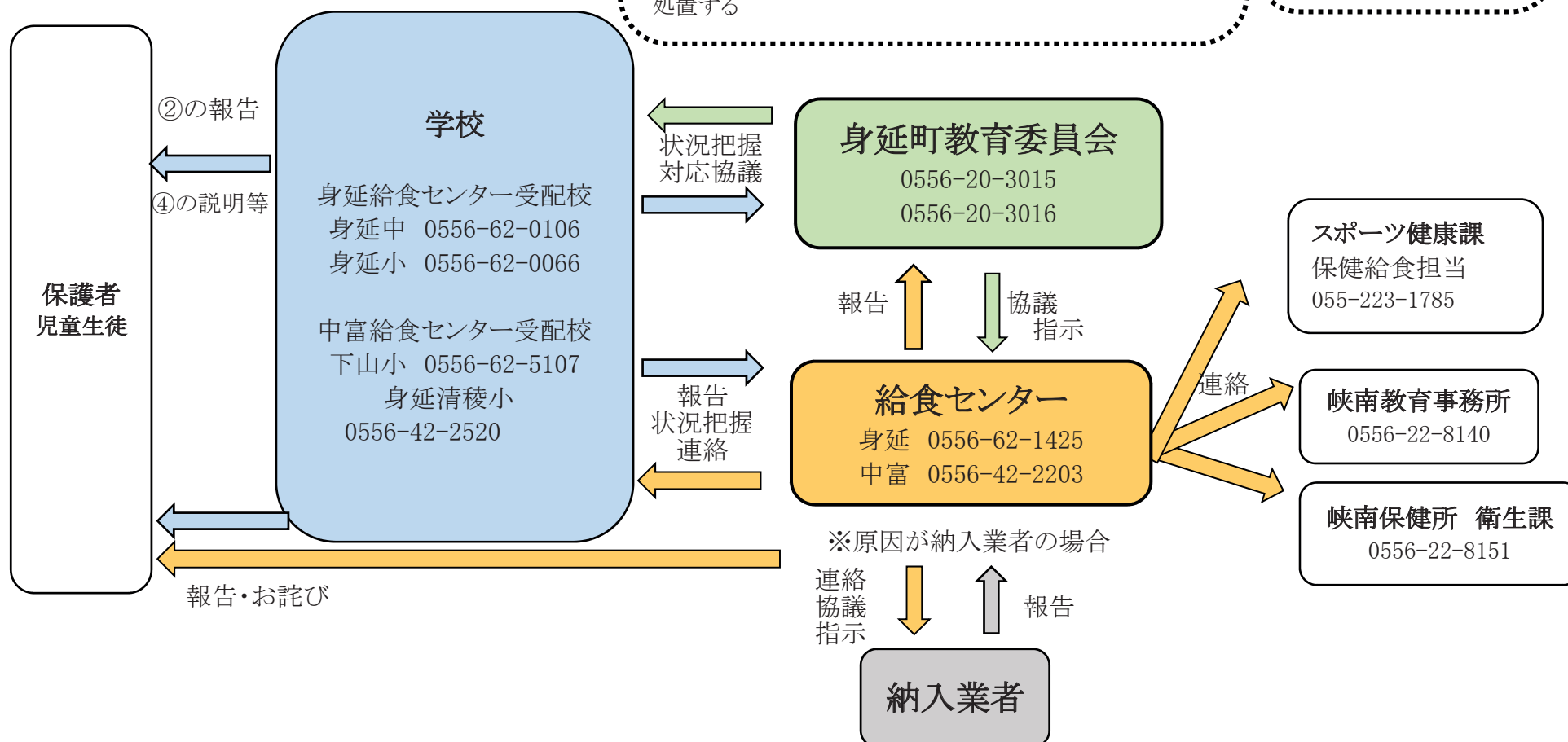
- ① 種類・数量・形状・混入状況を確認
- ② 原因が業者にある場合、連絡、交換等の協議を行う
- ③ 学校から報告があった際は、混入状況を確認する
- ④ 町教委及び、混入状況により、関係機関に状況報告する

学校

- ① 異物の種類や混入状況を調べて給食センターへ報告する
- ② 児童生徒へ状況説明し、健康状況を調査・把握する
- ③ 町教委から保護者宛て文書が届いた際には、児童生徒に配布する
- ④ 混入状況により、学校医に報告、要医療の判断により、処置する

教育委員会

- ① 児童生徒の健康状況調査・把握
- ② 関係者による対策の協議
- ③ 関係機関への報告



様 式

様式1

平成 年 月 日

宛先

身延町教育委員会

学校教育課課長

学校 校長

印

学校で発生した異物混入事故について（報告）

1 発生年月日 平成 年 月 日

2 異物の種類 _____

3 混入していた料理名 _____

4 発見クラス、生徒児童名 _____

5 異物発見の状況および発見直後のクラスの様子（具体的に）

6 対応

発見児童生徒名 _____

発見クラス _____

他クラス _____

全校への指導対応 _____

該当家庭への対応 _____

様式 2

回 覧	課 長	リーダー	サブリーダー	課 員	
				身延	中富

事 故 報 告 書

発 生 場 所	
発 生 年 月 日	平成 年 月 日 ()
発 生 時 刻	時 分頃
記 入 者	
内 容	
	時 分
	時 分
	時 分
	時 分
関 係 者 (担当者も含む)	
改 善 策	
備 考	

参考資料

調理機器及び器具チェックリスト

〔 月 日～ 月 日〕

〇〇学校給食センター

品 名	月				火				水				木				金			
	使用前	確認者	使用后	確認者	使用前	確認者	使用后	確認者	使用前	確認者	使用后	確認者	使用前	確認者	使用后	確認者	使用前	確認者	使用后	確認者
球根皮むき機	○	山田	○	田中																
フードプロセッサー(大)																				
フードプロセッサー(小)	×	刃の破損により、使用禁止																		
スライサー																				
電動缶切機																				
水圧洗米機																				
真空冷却機																				
スチームコンベクション																				
ティルティングパン																				
回転釜																				
立体炊飯器																				
包丁(検食用)																				
包丁(下処理用)																				
スパテラ																				
揚げ網																				
青プラ ザル																				
金ザル																				
中心温度計																				

使用前後を確認し○と確認者のサインを記載。異変があった場合は、その箇所も記載。