

学校給食における
異物混入対応マニュアル
第2版

令和6年9月
身延町教育委員会

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をすることによって、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

目 次

はじめに

1	異物の定義	1
2	異物の分類	1
3	異物混入防止対策について	2
1.	物資の取り扱い	2
2.	調理過程における点検・確認事項	3
3.	調理工程における異物混入対応早見表	4
4.	その他の各種点検・確認事項	5
5.	学校における防止対策	6
6.	異物混入発見時の基本対応	7
7.	異物が発見された場合の対応	8
8.	児童生徒および保護者への対応	12
9.	報道機関への対応	12
	異物混入事故発生時の連絡体制	13

様 式

- ・様式1 学校で発生した異物混入事故について
- ・様式2 事故報告書

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、食品中に侵入また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」】

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・薬物
	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、ハエ等）、ネズミの糞、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 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（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 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	食肉・魚の鋭利な骨、果物の変色・カビ等

※危険異物（分類2）の衛生害虫とは、衛生上の害虫。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、原料そのものに由来する物資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。

※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に努める。
- ②納入業者は納入方法について、学校給食センターの栄養教諭または検収担当調理員の指示に従う。

(2) 検収

- ①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ち合い、納品日、時間、使用日、食品名、規格、内容量、数量、包装容器、品質鮮度、異物異臭、品温、産地を確認し、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ため、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、異物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	期限切れのものや、使用当日に期限切れになるものはないか
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輸送されているか
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
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 ロットまたは製造年月日が統一されているか、混在するか
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 調理機器およ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、エアシャワーを使用して調理着に付着した毛髪やごみ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、「個人別衛生・健康状態点検表」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、使い捨て手袋を使用する。

(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を禁止とする。
- 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調理員は調理機器・器具の点検を、作業前・中・後に行い、部品の脱落や破損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下処理およ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、速やかに調理責任者に、また調理責任者は栄養教諭に報告する。
- ②調理機器および調理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う。
- 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、廃棄する。

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		交換または使用中止		
調理前 (釜等に入れる前)	(未処理) 取り除いて使用 (処理後) 交換または使用中止		交換または使用中止		新しく開封した物を使用または使用中止
調理中	分類1：その釜・機器の料理は提供中止				
配缶中	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				

※ 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、交換または使用中止とする。

(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・事務所

- ホチキスやクリップ等の使用後は、針等が落ちていないか、服についていないか確認する。

(2) 業者指導

- 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。
- 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見した場合、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

- 給食センターから学校までの配送に関し、配送業者が安全および衛生管理の徹底を図るよう指導する。
- 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

- 給食センターでの検食は、町学校教育課学校給食担当が12時までに行う。
- 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わ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

- 給食準備開始前には、関係者以外の立ち入りを禁止する。

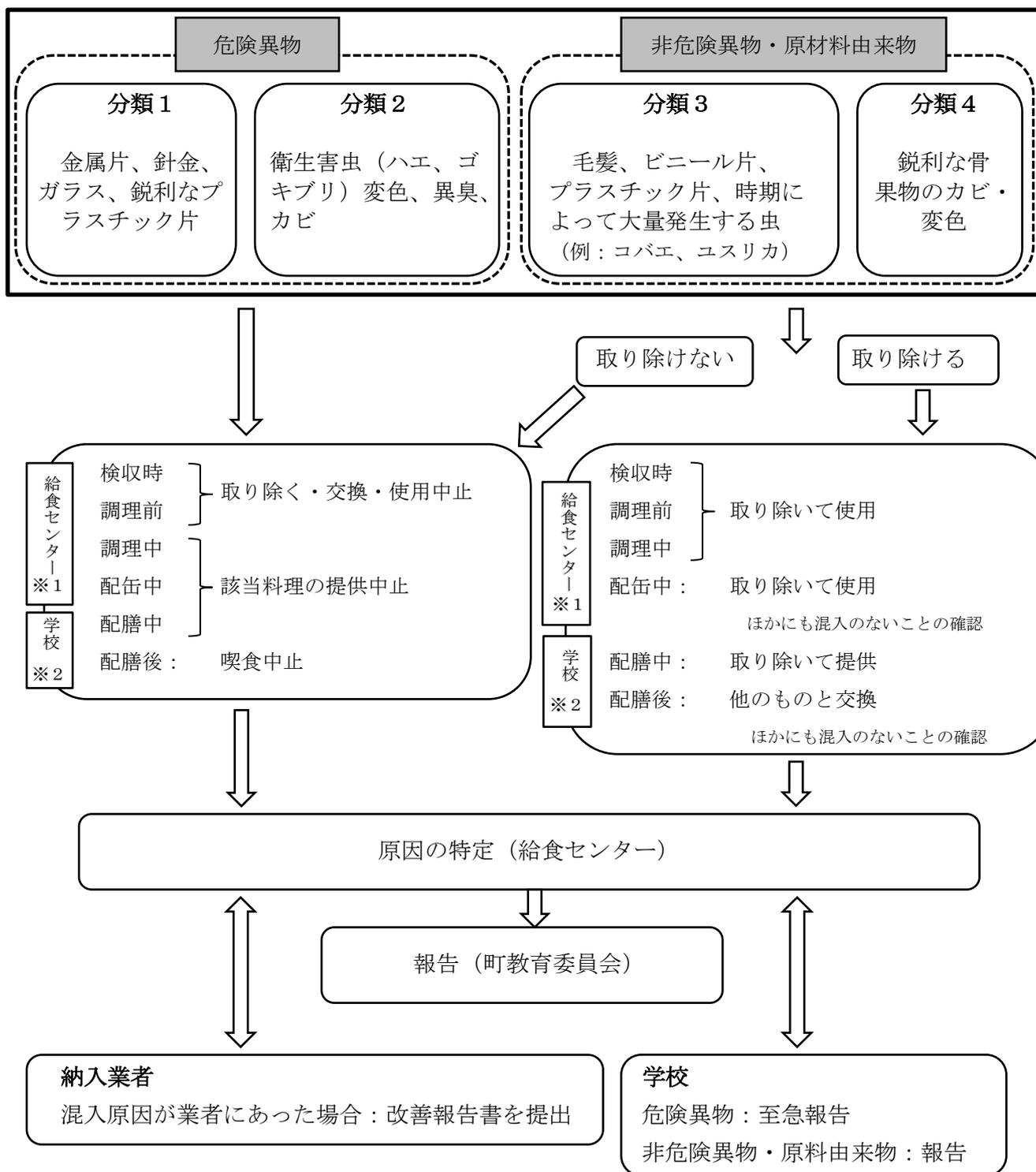
(2) 検食

- 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。
- 異常を確認した場合は、異常のあった給食の一部また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

- 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。
- 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ときは、速やかに給食センターへ連絡し、対応と協議をする。
- 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



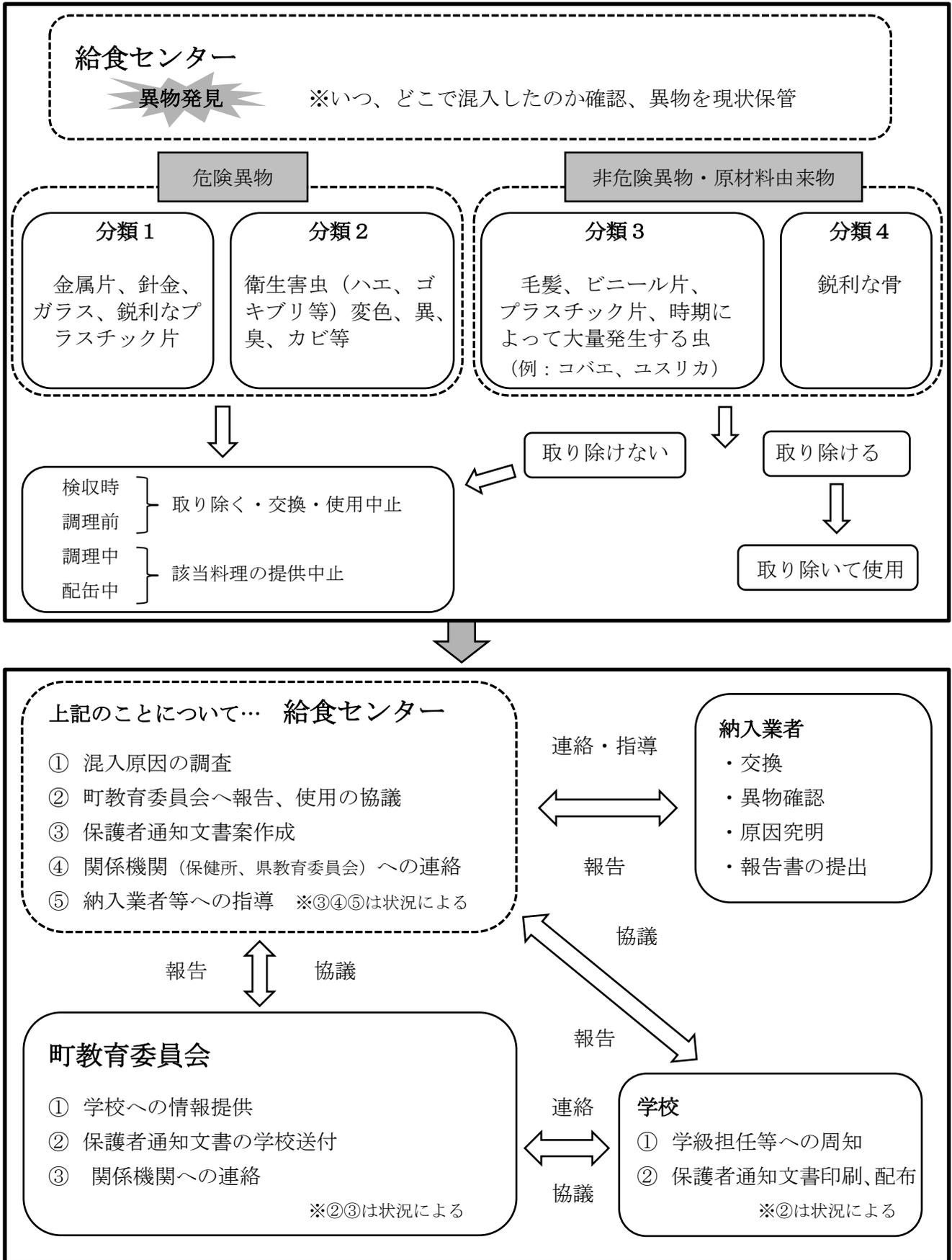
※非危険異物が取り除けない、他にも混入の可能性が疑われる場合は、分類1・2の対応に準ずる。

※1 詳細な対応は7(1)参照

※2 詳細な対応は7(2)参照

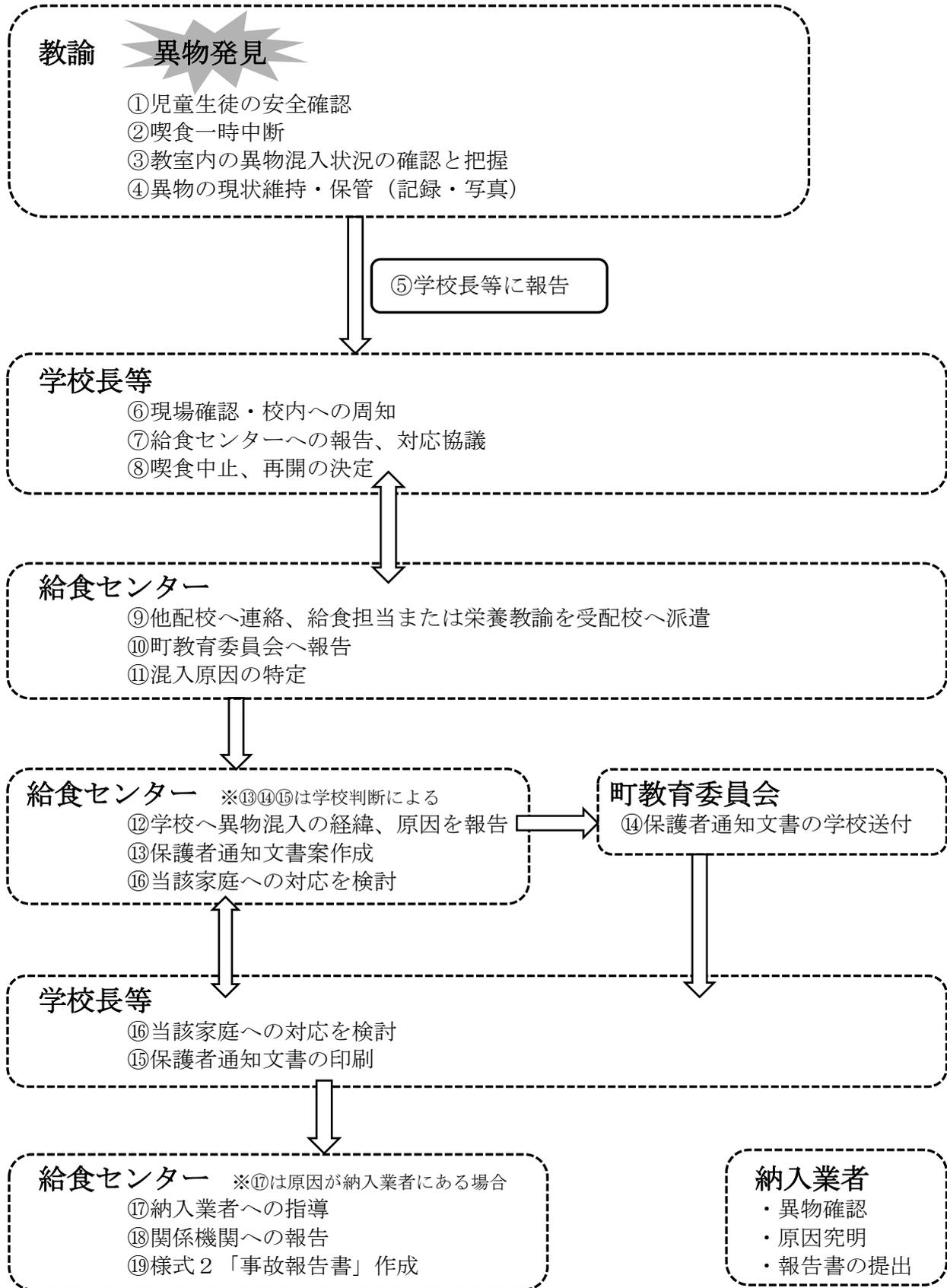
7. 異物が発見された場合の対応

(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
に 検 発 収 見 時	<ul style="list-style-type: none"> ・異物の種類、数量、形状、混入状況を確認し、交換または除去して使用 ・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。	栄養教諭 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 栄養教諭 調理責任者
	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	栄養教諭
	④ 調理工程や代替食材等の確保を行い、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 栄養教諭
	⑤ 混入状況により、内容を説明した保護者宛て通知文書案を作成する	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 中止または変更になることを学級担任等に連絡する	学校長等
	② 中止また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 混入原因が給食センターにある場合・・・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、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 給食担当または栄養教諭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、保護者通知文書を作成する 学校は町教育委員会から送付された保護者通知文書を印刷し、児童生徒に配布する ※保護者通知文書の作成は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および、調理の過程で混入した場合 ②異物混入により喫食中止が生じた場合	
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	(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
⑱	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
⑲	原因究明、様式2「事故報告書」作成、再発防止策を検討し、指導徹底させる	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、無理に喫食は進めない配慮が必要である。
- ③教室で、配膳時およ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. 児童生徒および保護者への対応

- ①給食中止また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、保護者通知文書を作成し、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文書を印刷し、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、学校長等と相談の上、その事実について迅速かつ誠意をもって状況説明と謝罪を給食センター職員とともにを行う。
- ⑤学校は、継続して児童生徒の体調管理を行う。
- ⑥給食センターは、異物混入により大幅に献立内容の変更が生じる場合は、速やかに学校へ報告する。

9. 報道機関への対応

町教育委員会は報道発表の判断を関係部署と協議の上決定する。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、町教育委員会とする。報道機関へ発信する情報内容は、県教育委員会、保健所および全学校に提供する。