

# 学校給食における異物混入対応マニュアル



朝霞市教育委員会学校給食課

平成31年 3月

# 目 次

	頁
第1 はじめに	2
第2 異物の定義	2
第3 異物の分類	3
1. 危険異物	3
2. 非危険異物	3
3. 原料由来物	3
第4 異物混入防止対応	4
1. 物資納入時の対策	4
2. 調理業務	4
3. 配送	5
4. 学校における対策	5
5. その他	5
第5 異物混入発見時の基本対応	6
第6 異物が発見された時の対応<センター給食>	7
1. 調理場で発見された時の対応	7
2. 教室（配膳・配食・喫食時）で異物が発見された時の対応	8
第7 異物が発見された時の対応<自校給食>	10
1. 調理場で発見された時の対応	10
2. 教室（配膳・配食・喫食時）で異物が発見された時の対応	11
第8 その他	12

## 第1 はじめに

学校給食は成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のために、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てるなど大きな意義と役割をもっています。

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、健康被害の危険も生じ、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。

児童生徒に安心・安全な学校給食を提供するためには、学校給食センター所長、調理員、自校給食室管理責任者（学校長）、受託業者、栄養教諭等だけでなく、教育委員会事務局職員、各学校の教職員、給食物資納入業者など学校給食に携わる全ての人が、連携協力して取り組まなければなりません。

このため、学校給食における異物混入の防止対応及び混入した異物発見時の対応について、マニュアルを作成しました。

本マニュアルは、関係者一人ひとりが役割を果たして異物混入ゼロを目指すとともに、異物発見時に適切に対応することで、学校給食の安全性を確保するものです。

## 第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。但し、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】

### 第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ものと思われるもの

#### 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）、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、上記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。但し、形状や大きさによっては、異物と同様に扱うものとする。

## 第4 異物混入防止対応

当市の学校給食においては、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」、朝霞市が独自に定める「学校給食衛生管理・作業マニュアル」に基づき、各調理員が共通理解のもと、安全で衛生的な調理作業を行っていますが、特に次の事項に留意して異物混入の対策を講じる。また、自校給食は、調理業務を委託化しているため、前述のマニュアルに加え受託業者のマニュアルも遵守し、異物混入の対策を講じる。

### 1. 物資納入時の対策

#### (1) 物資納入 (学校給食衛生管理・作業マニュアル 第3章)

- ①納入業者の運搬車の衛生状態、適切な温度管理をしているかを確認すること。
- ②物資は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室、調理場に段ボール・発砲スチロール・業者の容器など持ち込まないこと。
- ③納入業者に物資の移し替えを任せたりしないこと。

#### (2) 検収 (学校給食衛生管理・作業マニュアル 第3章)

- ①物資の受け入れ時に食材料として不適当なものを調理場に入れない。搬入されたものを「目によく見る」「匂いをかいでみる」「手で触れてみる」こと。
- ②検収室において物資の受け渡しを行い、チェックリストに基づき十分に点検し記録すること。

### 2. 調理業務

#### (1) 身支度 (学校給食衛生管理・作業マニュアル 第1章)

- ①髪の毛混入防止のため、ネットの中に髪の毛を完全に入れ込んでから帽子をかぶること。
- ②調理場に入る前にはローラーをかけて白衣等に付着したゴミ等を取ること。また設置のある施設はエアシャワーで白衣等に付着した埃等を取ること。

#### (2) 調理場内の点検

- ①調理場内（下処理室含む。以下同じ。）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、壁、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、あらかじめ作成したチェックリスト（調理機器・調理器具等 日常点検表、スライサー刃物確認表）に基づいて、作業開始前、作業中及び作業終了後に点検を実施し、部品の脱落や刃こぼれがないか等の確認をすること。

※（学校給食衛生管理・作業マニュアル 第9章 施設管理マニュアル参照）

(3) 調理作業における遵守事項 (学校給食衛生管理・作業マニュアル 第5章)

- ①球根皮剥ぎ機などの調理機械は、作業開始前にボルトの紛失箇所やネジのゆるみなどないかを確認してから作業を開始し、作業終了後も異常がないかを確認すること。
  - ②原材料には異物が混入していることがあるので、異物が入っていないかを確認すること。
- ※ (学校給食衛生管理・作業マニュアル 第5章 下処理マニュアル 別紙2参照)
- ③袋物などを別容器に移し替える時にビニール片等が混入しやすいため十分注意すること。

(4) その他

- ①瓶や袋入りの調味料については、ボール等に移し替えて使用すること。
- ②給食センター所長及び自校給食の学校長は、児童生徒の喫食開始時間30分前までに検査を行う。危険異物の混入を発見したときは、異物が発見された時の対応に準じること。(学校給食衛生管理・作業マニュアル 第4章)

3. 配送 (学校給食衛生管理・作業マニュアル 第7章) <センター給食のみ>

- ①運搬中に塵芥などに汚染されないように、運搬車及びコンテナの清掃に努めること。

4. 学校における対策

(1) 配膳室等の管理

- ①給食準備開始前には、関係者以外は児童生徒や職員であっても立ち入り禁止とする。また、給食搬入口や配膳室の施錠・開錠などの管理は責任者を定めて厳重に行うこと。
- ②配膳室は、常に整理整頓を行うこと。

(2) 教室 (配食時) の管理

- ①給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢・発熱・腹痛等の有無その他の健康状態及び帽子・マスク・白衣を正しく着用し、衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗い等を励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- ②学級担任等は、消しゴムのかす、画鋸、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こと。
- 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こと。

5. その他

(1) 給食施設の維持管理

- ①学校給食課は、センター・自校給食室の給食施設及び調理機器の定期点検や修繕を実施して維持管理に努める。
- ②学校は配膳室やランチルームの衛生管理に努める。またそれら施設・設備の定期点検を行うとともに、必要に応じて教育総務課へ工事を依頼する。

(2) 業者指導

- ①学校給食運営審議会は、納入業者の登録について、「朝霞市学校給食用納入業者指定基準」に基づき、審査する。
- ②学校給食課は、学校給食用物資納入業者及び学校給食配送業務委託業者に対し、異物混入の防止について定期的に指導を行う。
- ③学校給食センター所長及び学校長は、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。書面での説明が不十分な場合は立入検査を実施し、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、納入業者を通じて製造工程の確認を行い、改善指導を徹底する。

第5 異物混入発見時の基本対応

調理行程に応じた異物の混入の対処方法は次のとおりとする。

分類	危険異物		非危険異物・原料由来物	
	分類Ⅰ	分類Ⅱ	分類Ⅲ	分類Ⅳ
	金属片、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬品等	ゴキブリ、ハエ、ネズミ、変色、異臭、カビ等	毛髪、ビニール片、羽虫等	鋭利な骨
検収時	取り除く・交換・使用中止		取り除いて使用	
調理前				
調理中	該当献立の提供中止		取り除いて提供	
配缶中				
検食中				
配膳中				
配膳後	喫食の中止		交換して喫食	

## 第6 異物が発見された時の対応<センター給食>

### 1. 調理場で発見された時の対応

#### (1) 検取時

①異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を給食センター所長へ報告する。

\*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・原因由来物→取り除いて使用

#### (2) 調理作業中

①異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、現状のまま学校給食センター所長へ報告する。その後混入した異物は保管する。

②学校給食センター所長は異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養教諭等と協議の上、異物混入食材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

\*調理前の野菜・果物は取り除いて使用する。

③栄養教諭等は納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。食材変更があった場合は、必要に応じて学校長等へ連絡する。その際、食物アレルギーのある児童生徒への配慮及び注意喚起を怠らないこと。

④調理行程や代替食材の確保状況を考慮し、献立の提供中止や変更を学校給食センター所長が決定したときは、学校給食センター所長より影響する学校の学校長等へ至急連絡する。提供中止の場合、学校給食センター所長は学校給食課長を通じて教育長に報告する。

#### (3) 学校での対応

①献立が中止又は変更になることを学校長は学級担任等に連絡する。

#### (4) 保護者への対応

①献立が中止又は変更になった時、また、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。

#### (5) 外部への対応

①混入の状況により、朝霞保健所、朝霞警察署等に連絡する。

#### (6) 原因究明

①学校給食センター所長は栄養教諭等、調理員に聞き取りを行い、混入原因を調査する。

②納入業者に原因がある場合には栄養教諭等は該当業者へ連絡し、異物を回収させる。原



因究明・再発防止策を文書で提出させ、学校給食センター所長は業者を指導する。

③調理員が原因の場合には、学校給食センター所長は調理員を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し、徹底させる。

④提供できなかった時の原因の調査結果が判明したとき、学校給食センター所長は学校給食課長を通じて教育長に報告する。

## 2. 教室（配膳・配食・喫食時）で異物が発見された時の対応

### （1）配膳中・配食中・喫食中の対応

①混入のあった献立の配膳、配食又は喫食を一時中断し、学級担任等が児童生徒の安全確認を行う。

②異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ学級担任等が学校長へ報告する。

\*教室内での混入の可能性も確認する。

③異物の種類や混入状況から、学校長は中止又は継続を判断する。

\*危険異物・取り除けない非危険異物

配膳中→献立の提供中止

喫食中→献立の喫食中止

\*取り除ける非危険異物・原料由来物

配膳中→取り除いて提供

喫食中→交換して喫食

④献立の提供中止又は喫食の中止を判断した場合には、学校長は全学級の学級担任等に次の事項を指示する。

\*混入のあった当該献立の提供中止又は喫食の中止

\*児童生徒の安全確認及び喫食状況の調査

⑤学校長は異物の混入状況、児童生徒の喫食状況を担当学校給食センター所長に報告する。学校給食センター所長は職員を学校に派遣または、配送車にて回収した異物の種類や混入状況等を確認する。

⑥学校給食センター所長は提供中止、喫食中止した場合には異物の混入状況、児童生徒の喫食状況を学校給食課長を通じて教育長へ報告する。

### （2）保護者、児童生徒への対応

①献立が中止又は変更になった時、また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。

②児童生徒が異物を口にした場合は、状況に応じ医療機関を受診し、必要な処置を行う。

### （3）外部への対応

①混入の状況により、朝霞保健所、朝霞警察署等に連絡をする。

#### (4) 原因究明

- ①学校長は、配膳員及び学級担任等に聞き取りを行い混入原因を調査する。
- ②納入業者に原因がある場合には該当業者へ連絡し、異物を回収させる。原因究明・再発防止策を文書で提出させ、学校給食センター所長は業者を指導する。
- ③調理員が原因の場合には、学校給食センター所長は調理員を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し、徹底させる。
- ④提供できなかった時の原因の調査結果が判明したとき、学校給食センター所長は学校給食課長を通じて教育長及び学校長に報告する。

## 第7 異物が発見された時の対応<自校給食>

### 1. 調理場で発見された時の対応

#### (1) 検収時

①異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、学校長へ報告する。

\*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・原因由来物→取り除いて使用

#### (2) 調理作業中

①異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、現状のままで学校長へ報告する。その後混入した異物は保管する。

②学校長は異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養教諭等と協議の上、異物混入食材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

\*調理前の野菜・果物は取り除いて使用する。

③栄養教諭等は納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。食材変更があった場合は、学校長に連絡する。その際、食物アレルギーのある児童生徒への配慮及び注意喚起を怠らないこと。

④調理行程や代替食材の確保状況を考慮し、献立の提供中止や変更を学校長が決定したとき、学校長は教育長及び学校給食課長に報告する。

⑤献立が中止又は変更になることを学校長は学級担任等に連絡する。

#### (3) 保護者への対応

①献立が中止又は変更になった時、また、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。

#### (4) 外部への対応

①混入の状況により、朝霞保健所、朝霞警察署等に連絡する。

#### (5) 原因究明

①学校長は栄養教諭等、調理責任者及び学級担任等に聞き取りを行い混入原因を調査する。

②納入業者に原因がある場合には栄養教諭等は該当業者へ連絡し、異物を回収させる。原因究明・再発防止策を文書で提出させ、学校長は栄養教諭等に業者を指導させる。

③調理員が原因の場合には、学校長は栄養教諭等に業務責任者を通じ調理員を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し、徹底させる。

## 2. 教室（配膳・配食・喫食時）で異物が発見された時の対応

### （1）配膳中・配食中・喫食中の対応

①混入のあった献立の配膳又は喫食を一時中断し学級担任等が児童生徒の安全確認を行う。

②異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ学級担任等が学校長へ報告する。

\*教室内での混入の可能性も確認する。

③異物の種類や混入状況から、学校長は中止又は継続を判断する。

\*危険異物・取り除けない非危険異物

配膳中→献立の提供中止

喫食中→献立の喫食中止

\*取り除ける非危険異物・原料由来物

配膳中→取り除いて提供

喫食中→交換して喫食

④献立の提供中止又は喫食中止を判断した場合は、学校長は全学級の学級担任等に次の事項を指示する。

\*混入のあった当該献立の提供中止又は喫食中止

\*児童生徒の安全確認及び喫食状況の調査

⑤学校長は提供中止、喫食中止した場合には異物の混入状況、児童生徒の喫食状況を教育長及び学校給食課長へ報告する。

### （2）保護者、児童生徒への対応

①献立が中止又は変更になった時、また、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。

②児童生徒が異物を口にした場合は、状況に応じ医療機関を受診し、必要な処置を行う。

### （3）外部への対応

①混入の状況により、朝霞保健所、朝霞警察署等に連絡をする。

### （4）原因究明

①学校長は栄養教諭等、学級担任等及び調理責任者に聞き取りを行い混入原因を調査する。

②納入業者に原因がある場合には栄養教諭等は該当業者へ連絡し、異物を回収させる。学校長は原因究明・再発防止策を提出させ、栄養教諭等から業者を指導する。

③調理員が原因の場合には、学校長等は栄養教諭等から業務責任者を通じ調理員を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し徹底させる。

④提供できなかった時の原因の調査結果が判明したとき、学校長は教育長及び学校給食課長に報告する。

## 第8 その他

①報道機関への対応は、「報道機関対応マニュアル」に基づいて行うものとする。