

朝霞市立朝霞第五小学校学校給食における  
賞味期限切れドーナツの提供に関する  
事故報告書

令和3年4月  
朝霞市教育委員会

## 1. はじめに

朝霞市立朝霞第五小学校（以下「朝霞第五小学校」という。）で発生した事故は、安全・安心な給食の提供を本旨とする学校給食の根幹を損なったものであり、その責任は教育委員会にあると重く受け止めています。

このことから事故の原因を究明するために、事故発生直後から約1か月に渡り、学校・委託事業者・納入事業者と協議を行うとともに、保護者説明会や市民からの意見等を真摯に受け止め、再発防止策を検討してまいりました。さらに、調整過程で法的分野・学校給食分野の専門家からも助言をいただき、以下のとおり報告としてまとめました。

教育委員会は児童生徒に学校給食を安心して食していただけるよう、今後も最善を尽くしてまいります。

## 2. 事故の概要

令和3年3月10日（水）に朝霞第五小学校の6年生の1クラス（児童数41名）で実施したリクエスト給食（卒業祝いのための特別給食）において、児童に提供したポンデドーナツ（以下「ドーナツ」という。）25個のうち5個の賞味期限が切れており、2名の児童が喫食してしまった。

このドーナツは、前日に公益財団法人埼玉県学校給食会（以下「学校給食会」という。）から冷凍状態で納品されたもので、20個（箱入り・個包装）は2022年1月11日、5個（ビニール袋で納品）は2020年1月27日の賞味期限であった。

### （1）事故発生状況

事故発生日の前日、3月9日（火）午前9時55分に学校給食会から10日（水）の6年生1クラスのリクエスト給食で提供するドーナツ25個が、冷凍状態（-10℃）で納品され、朝霞第五小学校自校給食室委託事業者ハーベストネクスト株式会社（以下「委託事業者」という。）のパート従業員が検収している。商品は10日の給食は配膳時までは自校給食室内冷凍庫で-22℃で保管し、喫食の1時間前に常温で解凍し提供した。

10日（水）児童が給食喫食中に、ドーナツの個包装の袋に記載されていた賞味期限により賞味期限切れに気付く。学級担任が喫食を中止して全ての賞味期限を確認したところ25個のうち、5個の賞味期限切れが発覚し、その時点で5個のうち2個が食されていた。

### （2）児童の健康状態

賞味期限切れのドーナツを食した児童は2名で、食後から健康状態に異常は認められていない。

### （3）被害児童・保護者への対応

事故当日（3月10日）学校において、喫食後の児童の体調を確認するとともに、午後6時頃喫食した児童の保護者に電話で事情を説明し、謝罪とともに体調の観察をお願いした。また、当該クラスの保護者に学校から事故の内容についてメールで連絡した。

翌11日（木）には、学校長が登校した児童の健康状態を確認し、12日（金）には朝霞第五小学校長と学校給食会理事長の連名で全児童及び保護者に、謝罪と経過説明文をメール送信した。

更に13日（土）には、朝霞市教育委員会事務職員が当該児童の家庭を訪問し、謝罪とともに児童の健康状態の確認を行った。

17日（水）、18日（木）には、朝霞第五小学校にて保護者説明会を3回開催し、23日（火）には全児童の保護者に対し、保護者説明会の報告文書を配付した。

#### （4）関係機関への報告

- 令和3年3月11日（木） 賞味期限切れのドーナツの提供について記者発表（資料3）
- 3月12日（金） 朝霞市議会全員協議会へ事故について説明  
埼玉県保健体育課に電話にて事故報告（概要のみ）
- 3月25日（木） 朝霞市議会全員協議会へ事故について説明（2回目）

#### （5）調査の経過

- 令和3年3月11日（木） 教育委員会職員（学校給食課）による学校給食会への事情聴取（1回目）学校給食会で実施した同商品の細菌検査結果確認（結果：異常なし 資料6）
- 3月15日（月） 朝霞市役所302会議室にて教育委員会職員による学校給食会、委託事業者からの事情聴取（2回目）
- 3月18日（木） 学校給食会にドーナツの油脂の劣化に関する追加検査（POV：過酸化価、AV：酸化）を依頼（結果：基準値以内 資料6）
- 4月5日（月） 朝霞市役所502会議室にて教育委員会職員による学校給食会からの事情聴取（3回目）

#### （6）事実経過

日付	時間	実施主体	対応
3月10日（水）	13：00	学校	事故発生 学校給食課に連絡
	17：00	学校	当該クラス保護者に学校からメールで連絡 喫食した児童の保護者に電話で事故の説明と児童の体調確認（異常なし）
3月11日（木）	8：00	学校	登校した児童の体調確認（異常なし）
	14：00	学校給食会	学校給食会で実施した同商品の細菌検査結果確認（結果：異常なし）※資料6
	17：00	教育委員会	記者発表 ※資料3
3月12日（金）	16：00	学校 学校給食会	第五小学校長と学校給食会理事長連名で全児童の保護者にお詫びと経過説明文書をメール送信
	22：00	教育委員会	全員協議会で市議会議員へ報告
3月13日（土）		教育委員会	喫食した児童宅を訪問し謝罪
3月15日（月）	10：00	学校給食会 委託事業者	学校給食会、委託事業者が来庁し、謝罪と説明を受けた（市長、教育長）

		学校給食会	埼玉県熊谷保健所が学校給食会の立入検査を実施 ※資料 5
3月16日(火)	10:00	学校	埼玉県南部保健所・埼玉県保健体育課が朝霞第五小学校の立入検査を実施
3月17日(水)	16:00	学校・教育委員会	保護者説明会開催(1・2年生保護者対象)
	18:00	学校・教育委員会	保護者説明会開催(3・4年生保護者対象)
		委託事業者	ハーベストネクスト株式会社から事故報告書を受領 ※資料 2
3月18日(木)	11:00	教育委員会	学校給食会に同商品の油脂の劣化に関する追加検査を依頼(結果:基準値以内) ※資料 6
	13:00	学校 学校給食会	6年当該クラスの児童に対し、リクエスト給食の再実施(デザート3種類は学校給食会が費用負担)
	14:00	学校・教育委員会 委託事業者	3者で事故内容の確認と再発防止策の検討
	18:00	学校・教育委員会	保護者説明会開催 (5・6年生、ひまわり保護者対象)
3月23日(火)		学校	全児童の保護者に対し、保護者説明会の報告文書を配付
3月25日(木)		教育委員会	学校給食物資の全納入業者に対し、納入時の確認の徹底について文書配付
	17:00	教育委員会	全員協議会で市議会議員へ報告
3月26日(金)		学校給食会	学校給食会から熊谷保健所に報告書提出 ※資料 5
3月30日(火)		学校	朝霞第五小学校から南部保健所に報告書提出 ※資料 4
4月5日(月)	13:30	教育委員会 学校給食会	学校給食会から事故発生日の対応についての再度説明を受け協議
4月6日(火)		教育委員会	学校給食会から事故報告書等を受領 ※資料 1

### 3. 委託の概要

○納入事業者 公益財団法人埼玉県学校給食会

埼玉県北本市朝日2-228

048-592-2115

取引内容:基本物資…牛乳、主食(米飯・パン・麺等)年間契約

一般物資…加工品、調味料、乾物、缶詰、デザート等 月間契約

○委託事業者 ハーベストネクスト株式会社

神奈川県横浜市保土ヶ谷区岩間町2丁目120番地

045-336-1120

委託内容:調理業務委託(自校給食室)

## 4. 事故原因と課題

### (1) 原因

本事故については、学校給食会の商品管理と委託事業者の食材の検収において、適切さを欠いた取扱いが重なった結果、発生した事故である。

学校給食会では、冷凍倉庫内にサンプル品としてサンプル棚に保管されていた商品が、誤って出荷する取扱食材棚に混入し出荷されてしまった。混入時期やなぜ混入したかについては確認できなかったが、学期ごとの賞味期限管理を1年間見落とし、更に出荷時に品揃え担当者が端数の5個の賞味期限を確認せずに出庫したことが原因である。学校給食会の手順では、端数食品については別の箱に詰め、箱の外側に賞味期限を記入することになっているが、この手順についても正しく行われていなかったことになる。品揃えの担当は、賞味期限切れの商品が正規商品棚に混入していることには念頭に無く、かつ1名で多種類の商品を扱っていた。

委託事業者も食材の検収時に正箱の賞味期限のみを確認し、端数の5個は正箱と同日と思い確認を怠った。

各々の担当者が賞味期限切れの食材が存在するはずがない、混入するはずがないとの思い込みの中で適切な手順を踏まずに作業を行った結果である。

更に、学校給食会では、本市の事故当日に他市で同様の事故があったことを把握していたが、事実確認と対応に追われてしまったことと、品揃え担当者から本市への納品分は問題ないとの報告を受けていたため、本市への連絡が行なわれなかったことも事故を未然に防ぐことができなかった一因である。

### (2) 課題

- ・学校給食会
  - 商品の保管方法・出庫時の確認作業の改善
  - 事故対応の危機管理体制の改善
- ・委託事業者
  - 納品チェックリスト記載内容の改善
  - 納入事業者との受渡時の確認方法の改善
- ・朝霞第五小学校
  - 検収チェックリストの改善
  - 検収室内の改善
- ・教育委員会（学校給食課）
  - 検収方法の改善

## 5. 保健所等の立入検査

### (1) 学校給食会

検査日時：令和3年3月15日（月）

検査担当者：埼玉県熊谷保健所 食品衛生監視員2名

指導内容：①期限管理の徹底を実施すること。

②不適品の管理、整理整頓を徹底すること。

令和3年3月26日に報告書（資料5）を熊谷保健所に提出した。

報告書中の再発防止策に記載している職員教育の再徹底については、ISO22000に基づく保管手順書（案）を作成し、4月12日（月）に食材課職員12名、及び委託先正職員6名、4月13日（火）に委託先パート職員6名、学校給食会パート職員8名に対し研修を実施した。

また、4月7日（水）に配送ドライバーへ納品先での相対にて賞味期限の確認を行うよう指示をしている。

## （2）朝霞第五小学校自校給食室

検査日時：令和3年3月16日（火）午前10時～午後3時

検査担当者：埼玉県南部保健所 食品衛生監視員3名及び埼玉県保健体育課1名

指導内容：①検食はロットごとに保存すること。

（同じ品目であってもロット番号、製造年月日が異なる場合は全種類を保存する）

②検収の際は期限の確認を徹底すること。

③検収記録に漏れがないように記載することを従業員に教育し、問題が発生した場合には、速やかに食品衛生責任者（栄養士）の指示を仰ぐ連絡体制を構築すること。

令和3年3月30日に報告書（資料4）を南部保健所に提出した。

## 6. 再発防止策

### （1）学校給食会

#### ①品揃え及び納品する際の対策

- ・品揃えをする際は、必ず2名（ダブルチェック）の担当で賞味期限等の確認を行う。
- ・学校への納品時は、配送担当者と検収担当者と相互に賞味期限等の確認作業を行う。

#### ②食材の管理対策

- ・取扱食材とサンプル食材の区分管理

サンプル品の区分保管を明確にし、サンプル品棚には「サンプル置き場」のプレートを設置した。併せて食材課職員以外の立ち入りを禁止した。

- ・取扱食材の賞味期限確認について

学期ごとに行っていた棚卸（実残数・賞味期限の確認）のほか、新たに月一回の頻度で担当職員が賞味期限の確認を行い、その際担当外職員も立ち会うものとする。

- ・不適合食材の管理

不適合食材の廃棄処分時には、処分漏れがないか責任者が点検・確認を行う。

#### ③その他

どのような状況下にあっても新たな事故を未然に防ぐことを最優先に、関係自治体との連絡体制を見直し、加えて上記のとおり職員等に研修を実施した。

(2) 委託事業者

- ・検収方法については、本市の基準に合わせて確実に実施する。
- ・納品チェックリストに記載漏れがないよう従業員に指導する。

(3) 第五小学校

- ・検収担当者がわかるように納品チェックリストに食材ごとに記名欄を設ける。
- ・検収時に日付の読み間違いのないよう、検収室内にカレンダーを表示した。

(4) 教育委員会（学校給食課）

- ・検収については「学校給食衛生管理・作業マニュアル」（学校給食課で毎年発行）において作業方法等について明記し周知を図ってきたが、事故の発生を受け、検収に関わる全ての職員（栄養士（栄養教諭・学校栄養職員）及び学校給食課給食調理員、調理補助員（会計年度任用職員））に対し、検収方法の再確認を行った。また今後、衛生委員会において、検収の具体的な手順について再検討を行う予定である。
- ・取扱食材を区分するために、個々にサンプル品である旨の表示をするよう学校給食会に依頼した。
- ・学校給食分野の専門家からの意見の反映  
サンプル品の取扱方法及び食品の安全管理についての助言をいただき、学校給食会に情報提供し共有を図り、商品管理体制の改善策の参考とするよう依頼した。

## <資 料>

- 資料 1 公益財団法人埼玉県学校給食会事故報告書
- 資料 2 ハーベストネクスト株式会社事故報告書
- 資料 3 記者発表資料
- 資料 4 朝霞第五小学校 保健所立入検査報告書
- 資料 5 学校給食会 保健所立入検査結果・報告書
- 資料 6 細菌検査結果及び油脂酸化・過酸化物質検査結果
- 資料 7 ドーナツ写真

埼学給第22号

令和3年4月5日

朝霞市教育委員会教育長 様

(公財) 埼玉県学校給食会

理事長 塩野谷 孝志



「ボンデ・ドーナッツ(チョコがけ)」の賞味期限切れ事故  
について(お詫び)

陽春の候、ますます御清栄のこととお喜び申し上げます。

日頃、本会の業務につきましては、格別の御理解を賜り感謝申し上げます。

さて、去る3月9日(火)、本会から朝霞市立朝霞第五小学校様へ納品いたしました標記食材に、一部賞味期限が切れたものが混入し、児童さんが喫食してしまう事態を生じさせてしまい、貴職をはじめ児童・保護者の皆様、各関係者の方々に多大な御心配と御迷惑をおかけいたしましたこと深くお詫び申し上げます。

このたびの件について、食材管理方法の点検・確認と食材取り扱いに係る関係職員等への聞き取りを実施しました。

つきましては、調査結果及び再発防止策を下記のとおり御報告申し上げます。

記

1 概要

- |            |   |
|------------|---|
| (1) 食材名・規格 | ボンデ・ドーナッツ(チョコがけ) 25g個包装   |
| (2) 納入日    | 令和3年3月9日(火)   |
| (3) 喫食日    | 令和3年3月10日(水)  |
| (4) 納入数量   | 25食(20食入りカートンと端数5食を揃えて納品)   |
| (5) 賞味期限   | 20食は2022.1.11、5食は2020.1.27  |
| (6) 事故内容   | 6年(1クラス)のリクエスト給食時、当該食材の賞味期限が切れていることに気づかれるが、既に5食中2食を児童さんが喫食されてしまわれた。 |

## 2 作業手順

- (1) 取扱食材は、注文に応じて取扱会社へ発注をし、冷凍食材の入荷時には賞味期限、温度を確認後、本会倉庫にて-22℃及び-20℃で冷凍保管しています。
- (2) 取扱食材の賞味期限管理は、品揃え時にチェックするとともに学期ごとに棚卸(実残数・賞味期限の確認)を行い、賞味期限切れ(賞味期限が迫っているものも含む)食材の扱いは、不適合食材として不適合棚へ移し、区分管理を行っていました。
- (3) 学校等への納入食材を品揃えする際には、品揃え担当者が品揃え表に基づき賞味期限を確認し、学校ごとに小分け等を行い、冷凍の状態での出荷を行っていました。

## 3 事故発生時の対応

3月10日9時30分頃、3月9日にB市の1校へ納品したボンデ・ドーナッツ(チョコがけ)の検食分の中に賞味期限切れを発見したとの連絡がありました。この連絡を受け、事実確認のため職員を当該校に向かわせるとともに、在庫の賞味期限確認、入庫データ及び仕入先のメーカーに出庫状況の確認等を行ないました。当初、在庫上当該賞味期限の取扱食材が確認できず、印字ミスを疑うなど混乱もありました。前例のない状況であったため、事実確認に時間を費やしてしまい、結果として、B市の1校と同日に朝霞第五小学校様へ荷揃え・納品していたことが判明したのは、12時頃でありました。その際、品揃え担当者に賞味期限を確認したところ、朝霞第五小学校様に納品したのは、全て同一の賞味期限(2022.1.11)との報告があり、当該日の入庫品の存在も確認できたため、朝霞第五小学校様からの連絡(13時30分頃)まで対応が遅れてしまいました。

## 4 調査内容及び結果

調査では、ボンデ・ドーナッツ(チョコがけ)の取扱食材としての初回入庫は令和2年1月17日、賞味期限が2021.10.20であり、その後の入庫実績にも当該事故品の賞味期限2020.1.27のものは無く、また取扱会社の出荷記録から、当該事故品はサンプル食材であることが判明しました。

サンプル食材は、味の確認及び学校への試供品などに使用するものですが、規格、形態は取扱食材と同一のもので、在庫管理の対象外として同一冷凍室内のサンプル食材棚に区分し保管していました。

また、サンプル食材も学期ごとに賞味期限の確認を行い、賞味期限切れについては、取扱食材同様に不適合食材として不適合棚へ移し、区分管理を行っておりました。

この度の混入原因といたしましては、賞味期限が過ぎたサンプル食材が廃棄されずに取扱食材棚に置かれたこと、そして品揃え担当者が賞味期限を20食入りカートンと同じ賞味期限と思込み十分に確認せず、出庫したことが原因と考えます。

## 5 再発防止策

### (1) 品揃え及び納品する際の対策

- (ア) 品揃えする際は、必ず2名(ダブルチェック)の担当で賞味期限等の確認を行い、再発防止を徹底します。
- (イ) 学校への納品時に本会配送担当者、検収担当者と相互に賞味期限等の確認作業を行います。

### (2) 食材管理の対策

#### (ア) 取扱食材とサンプル食材の区分管理

学校等への納入食材を品揃えする際に出た端数(正箱ではない数物)となった取扱食材とサンプル食材が同一の冷凍室内で保管されていたことが混入原因と考えられるため、サンプル食材を別の冷凍室(製品箱が主に未開封の保管室)へ移し、取扱食材棚とサンプル食材棚の間には仕切りチェーンを設置し区分保管を徹底します。

#### (イ) 賞味期限確認について

学期ごとに行っていた棚卸(実残数・賞味期限の確認)のほか、新たに月一回の頻度で担当職員が賞味期限の確認を行い、その際に担当外職員も立ち会うものとします。

#### (ウ) サンプル食材について

新規食材として取扱開始(学校からの初回注文)時に、取扱食材、サンプル食材、それぞれ使用用途が違う食材が混在してしまうため、サンプル食材は賞味期限内であっても速やかに廃棄処分いたします。また、学期ごとに行っていた賞味期限の確認を、月一回の頻度で確認を行ない、賞味期限切れ(賞味期限が迫っているものも含む)サンプル食材、不要食材を廃棄処分します。

今後このようなことがないように徹底した再発防止策を講じますので、何卒ご理解頂きますようお願い申し上げます。

様式第 10 号

令和 3 年 3 月 17 日

朝霞市教育委員会 御中

受託者名 ハーベストネクスト株式会社



## 事故報告書

このことについて、次のとおり事故が発生したので報告します。

学校・施設名	朝霞市立 朝霞第五小学校
報告者氏名	■■■■■
事故発生の日時	2021 年 3 月 10 日 (水)
事故発生の場所	6 年 2 組
事故の発生状況	<p>3 月 9 日午前中 荷受け室でポンデドーナツの納品を受けた。受けた際は、20 個入りの正箱が一つと透明のビニール袋に入った、バラの 5 個が納品された。</p> <p>検収の際、正箱に記載のある商品名、賞味期限、製造者、1 個のグラム数、個数と温度を確認し、検収表に記入した。納品物を食缶に移して、調理室の冷凍庫に保管。</p> <p>3 月 10 日 提供前に配缶。</p> <p>提供後、喫食しようとした児童がポンデドーナツの賞味期限が切れていることに気付き、喫食を止めるも 2 名が既に喫食してしまった。</p>
発生後の対応	マネージャーの■■■■■が学校へ謝罪をした。
発生原因	<ul style="list-style-type: none"> <li>バラの 5 個は透明のビニール袋に入っていたが、賞味期限の記載がなく、正箱と同様と思い込み、確認を怠った。</li> <li>普段、バラで納品される際は、箱に入った状態で納品される為、正箱と同様と思い込み、確認を怠った。</li> </ul>
今後の対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>バラで納品があった際は、必ず賞味期限等確認し記録する。</li> <li>決められた納品方法と異なる場合は、責任者を通じて栄養士に報告する。</li> </ul>
その他	

様式第 1 号

## 朝霞市記者発表資料

令和 3 年 3 月 1 1 日

タイトル	朝霞市学校給食 賞味期限切れのドーナツの提供について
いつ 実施月日・工期等	令和3年3月10日(水)午後1時頃に判明
どこで 会場・開催地等	朝霞市第五小学校 6年2組 (自校給食室)
だれが 主催者・関係者	朝霞市第五小学校 6年2組の児童2名(男児)
なにを 事業内容等 なぜ 理由・目的等 どのようにして 経過等	<p>&lt;内容&gt; 3月10日(水)朝霞第五小学校の6年2組で実施したリクエスト給食(卒業祝いのための特別給食)において、児童に提供したポンデドーナツ(チョコレートがけ)25個のうち5個の賞味期限が切れており、2名の児童が食した。 納入業者は、公益財団法人埼玉県学校給食会。</p> <p>&lt;経過について&gt; 3月10日(水)午後1時 給食時間中児童が気付く。給食を中断し確認を行った。 午後5時 6年2組保護者にメールで連絡(学校から) 食した児童の保護者に電話で説明、体調観察の依頼 3月11日(木)午前8時 学校にて食した児童の健康状態を確認し、異常なし 午後2時 学校給食会でサンプルの細菌検査結果が判明 結果:異常なし</p> <p>ポンデドーナツの規格:自然解凍で食べられるもの、個包装という規格で発注 賞味期限の状況 20個:2022.1.11(20個入りの箱で納品) 5個:2020.1.27(ビニール袋で納品)</p> <p>&lt;対応&gt; 食した児童の保護者に謝罪するとともに、再発防止対策を講じます。</p>
どのくらい 予算・人員等	
その他	
写真	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
問い合わせ	朝霞市 学校教育部 学校給食課 TEL048-451-0370 (直通)

報告書

令和 3 年 3 月 30 日

埼玉県南部保健所長 様

住所 朝霞市本町 1 - 1 - 1

名称 埼玉県朝霞市

朝霞市長 富岡 勝則

住所 朝霞市泉水 3 - 1 6 - 1

名称 朝霞市立朝霞第五小学校

校長 唐松 善人

令和 3 年 3 月 1 0 日に不良食品として指摘を受けました本校において提供しましたポンデドーナツチョコがけについて、下記のとおりその事実を報告します。

記

1. 不良食品の概要

(1) 不良食品の事由

3 月 10 日提供した「ポンデドーナツチョコがけ」の納品時に行った検収において、賞味期限の確認をした。発注数は 25 個で、20 個入りの箱 1 つと 5 個がまとめビニール袋に入れられた状態で納品された。20 個入りの箱の賞味期限は、箱に記載されていた賞味期限「2022. 1. 11」であると確認をしたが、ビニール袋にまとめられていた 5 個は、ビニール袋に賞味期限の記載がなかったため、20 個入りの箱と同じロットの品物であると思い込み、賞味期限の確認を行わなかった。そのため、ビニール袋にまとめられていた 5 個の賞味期限が「2020. 1. 27」であったことに気が付かず、児童へ給食として提供してしまった。

(2) 商品名

(冷凍食品) ポンデドーナツチョコがけ (Ca・Fe)

(3) 形態および容量

個包装 冷凍食品 25g

(4) 発見年月日

令和 3 年 3 月 10 日

(5) 発見場所

朝霞市立朝霞第五小学校 6学年2組 教室

(6) 発見された状況

6学年2組児童の1名が、「ポンデドーナツチョコがけ」の賞味期限が切れていることに気が付いた。本人が周りの児童に「ポンデドーナツチョコがけ」の賞味期限を確認したところ、喫食後の児童の「ポンデドーナツチョコがけ」の賞味期限が切れていたことが分かった。これら児童の発言をきっかけに、学級担任が異変に気が付き、クラス全体に「ポンデドーナツチョコがけ」の喫食を中止し、賞味期限を確認するように周知した。賞味期限を確認した結果、5個の「ポンデドーナツチョコがけ」の賞味期限が切れていたことが発覚した。発見された5個の「ポンデドーナツチョコがけ」を配膳された児童5名のうち2名が喫食してしまった。なお、喫食した児童の健康被害は出ていない。

2. 指摘をうけてからの処置

児童の喫食を取りやめ、納入業者に連絡を入れた。

3. 原因及び今後の対策

本件発生の原因は、納品・検収時の賞味期限確認の決まりが曖昧になっていたことにある。そのため、再発防止に向け下記のように、納品時の検収体制の見直しを行う。

- ①検収を担当した者がわかるように「納品チェックリスト」の食品ごとに記名欄を設ける。
- ②食品の賞味期限を確認する方法を統一し徹底する。
  - ・未開封の箱の場合  
→箱に記載されている賞味期限と中に入っている食品(1つ)の賞味期限を照らし合わせる。
  - ・開封済みの箱や袋の場合  
→箱や袋に記載されている賞味期限と中に入っているすべての食品の賞味期限を照らし合わせるよう努める。
- ③納入業者へ異なるロットの商品を納入する場合は、報告をもらえるように周知・徹底をはかる
- ④納品・検収時、納入業者とのコミュニケーションを密にとり、賞味期限などが不明点があった場合は、検収時に納入業者に質問をするように調理従事者に指導を行う。
- ⑤保存食は、ロットごとに採取するようにする。

以上

食品衛生監視指導・立入検査票(施設)

施設の所在地 埼玉県北本市朝日2-288  
 氏名又は名称 公益財団法人 埼玉県学校給食会  
 屋 号 公益財団法人 埼玉県学校給食会 TEL 0485-92-2115  
 営業施設符号 第55・233・003424号  
 年 月 日 R3. 3. 15

埼玉県 熊谷保健所 食品監視担当  
 食品衛生監視員 野島 幸保美  
 神原 勇...

TEL 048-523-2811 FAX 048-523-4486

区 分  1 監視  2 立検  3 収去  4 その他

- 1 指摘事項はありません。今後もこの衛生状態を維持してください。
- 2 次のとおり指摘事項があったので、改善してください。
- 3 改善状況を までに報告してください。
- 4 は許可(届出)を必要としますから、直ちに中止し、  
 今後営業の意志がある場合には、保健所へ許可申請(届出)手続きをしてください。

区 分	指摘事項 (■印) 及び基準点	基準点	採点		
			①	②	③
施設の構造	<input type="checkbox"/> 1-1 大きさ・構造 <input type="checkbox"/> 1-2 区画 <input type="checkbox"/> 1-3 更衣室等 <input type="checkbox"/> 2-1 床・壁・天井 <input type="checkbox"/> 2-2 採光照明 <input type="checkbox"/> 2-3 換気 <input type="checkbox"/> 3-1 手洗設備 <input type="checkbox"/> 3-2 洗浄(給湯)設備 <input type="checkbox"/> 4-1 排水の構造 <input type="checkbox"/> 4-2 防虫防虫設備 (大項目ごとに3点)	12			
食品設備	<input type="checkbox"/> 5 機械器具の能力・数 <input type="checkbox"/> 6 機械器具の配置 <input type="checkbox"/> 7 機械器具の材質構造 <input type="checkbox"/> 8 戸棚保管設備 <input type="checkbox"/> 9 機械器具の補修 <input type="checkbox"/> 10-1 温度計等の計器類の設置 <input type="checkbox"/> 10-2 温度計等の計器類の補修 (大項目ごとに3点)	18			
給水及び汚処理	<input type="checkbox"/> 11-1 飲用適の給水設備 <input type="checkbox"/> 11-2 使用水の管理 <input type="checkbox"/> 11-3 水質検査 <input type="checkbox"/> 11-4 残留塩素 <input type="checkbox"/> 12-1 便所の構造・手洗設備 <input type="checkbox"/> 12-2 便所の清潔保持 <input type="checkbox"/> 13-1 廃棄物容器 <input type="checkbox"/> 13-2 廃棄物の保管管理 <input type="checkbox"/> 13-3 排水の処理 (大項目ごとに5点)	15			
管理運営	<input type="checkbox"/> 14 清掃・整理 <input type="checkbox"/> 15 そ族・昆虫の駆除 <input type="checkbox"/> 16-1 食品の保管管理 <input type="checkbox"/> 16-2 検食の保存 <input type="checkbox"/> 16-3 冷蔵庫等の温度管理 <input type="checkbox"/> 17-1 食品間の相互汚染防止 <input type="checkbox"/> 17-2 機械器具の使い分け <input type="checkbox"/> 18-1 調理加工等(温度)管理 <input type="checkbox"/> 18-2 添加物の使用管理 <input type="checkbox"/> 18-3 表示 <input type="checkbox"/> 19 機械器具の洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> 20 食品衛生責任者(管理者)の設置・講習会 <input type="checkbox"/> 21-1 管理運営要領等の作成 <input type="checkbox"/> 21-2 自主管理 <input type="checkbox"/> 21-3 衛生教育 <input type="checkbox"/> 22 適切な期限表示 (14, 15, 19, 20, 22は4点、その他は5点。 ただし22を必要としない場合は0点とし、14, 15, 19, 20は5点とする。)	40			
食品取扱者	<input type="checkbox"/> 23-1 従事者の健康管理 <input type="checkbox"/> 23-2 保菌検査(検便) <input type="checkbox"/> 24-1 清潔な作業衣 <input type="checkbox"/> 24-2 帽子・はきもの・マスク <input type="checkbox"/> 25-1 手指の洗浄消毒 <input type="checkbox"/> 25-2 衛生的な作業習慣 <input type="checkbox"/> 25-3 不要品の持ち込み (大項目ごとに5点)	15			
合計点		100			
改善事項等	期限の切れをトータル10の件で確認は行いました。 期限管理の徹底を完遂して下さい。不適品の管理の徹底、整理整頓の徹底願います。 報告書の提出を願います。(保健所長あて。経緯、原因追究、改善措置) R3. 3. 26 手				
立検備考					

上記の事実を確認し、指摘事項については改善に努め、その状況を報告いたします。

3 年 3 月 15 日

業者又は食品衛生責任(管理)者 氏名





## 2 同様苦情の有無

有。

当該品は、3月9日(火)に朝霞市立朝霞第五小学校及び[ ]中学校へ納品していました。

3月10日(水)、[ ]中学校において、244個中4個の賞味期限が2020年1月27日となっており、1個を喫食してしまったとの連絡をいただきました。

(240個の賞味期限は2022年2月23日)

## 3 当該品の取り扱い状況

- (1) 当該食材は、令和2年1月から学校等への販売を始め、注文に応じて取引会社へ発注をし、入荷時には製品の賞味期限、表面温度を確認し、本会冷凍室にて-20℃以下で保管していました。
- (2) 販売食材の日付管理は、品揃え時にチェックするとともに学期ごとに棚卸を実施し、実残数及び賞味期限の確認を行い、賞味期限切れ又は賞味期限が1カ月以内の食材は、不適合食材として表示をして管理を行っていました。
- (3) 学校等への納入食材は、品揃え担当者が納入食材の品揃え表に基づき賞味期限を確認し、学校ごとに小分けを行っています。朝霞市立朝霞第五小学校の場合、未開封の20個入り1カートンと端数5個を冷凍状態で出荷しました。

## 4 原因調査と結果

食材課職員及び委託先社員への聞き取り、食材保管現場の確認の結果、以下のことが判明しました。

- (1) 3月10日(水)、苦情の連絡を受けて本会冷凍室の取扱食材棚を確認したところ、当該事故品と同一賞味期限のもの3個を発見しました。
- (2) ポンデドーナッツ(チョコがけ)の販売食材としての初回入庫は令和2年1月17日、賞味期限が2021.10.20であり、その後の入庫実績にも当該事故品の賞味期限2020.1.27のものはありませんでした。

しかし、取引会社の出荷記録から、当該事故品は令和2年1月17日の初回入庫より以前に入庫したサンプル品であることが判明しました。

サンプル品とは、事前に味の確認及び試供品として頒布するためのもので、規格、形態は現在の販売食材と外観上区別はつきません。

サンプル品は、在庫管理の対象外として出納管理されておらず、通常の販売食材と同一冷凍室内に専用のサンプル品棚を置き管理していました。

なお、サンプル品も学期ごとに賞味期限の確認を行い、賞味期限切れについては販売食材と同様に不適合食材として表示して管理していました。

- (3) 混入原因といたしましては、賞味期限を過ぎたサンプル品が廃棄されず、販売食材棚に置かれたこと、そして品揃え担当者が端数になっていたカートンの賞味期限が2020.1.27にも関わらず、20食入りカートン(賞味期限2022.1.11)と同じと思ひ込み十分に確認せず、出庫したことが原因と考えられました。

## 5 再発防止策

### (1) 品揃えする際の対策

学校等への納入食材を品揃えする際は、必ず2名(ダブルチェック)で賞味期限等の確認を行う。

### (2) サンプル品の管理方法の見直し

(ア) 別添の画像のとおり区分保管エリアを明確にし、サンプル品棚には「サンプル置き場」のプレートを設置しました。併せて、食材課職員以外の立ち入りは禁止としました。

また、サンプル品を入れるポリ袋は色付きに変更することとしました。

(イ) サンプル品は販売食材となった時点で電算管理対象とし、サンプル品は賞味期限内であっても速やかに廃棄処分(事業所ゴミとして)する。

(ウ) サンプル品は、学期ごとに行っていた賞味期限確認に加え、月一回、点検・確認を行い、賞味期限の切れたものやサンプルとして使用することが無くなったものは直ちに廃棄処分する。

### (3) サンプル品以外の販売食材の賞味期限確認

学期ごとに行っていた販売食材の棚卸(在庫数量・賞味期限の確認)のほか、新たに月一回の頻度で品揃え担当者が賞味期限の確認を行い、その際にはISO22000食品安全チーム職員が1名以上立ち会うものとする。

### (4) 職員教育の再徹底

ISO22000に基づく保管管理手順書を、上記再発防止策を反映した内容に見直し、本会全職員、パート職員、委託先職員への再発防止研修会を4月上旬に予定する。

## 6 その他

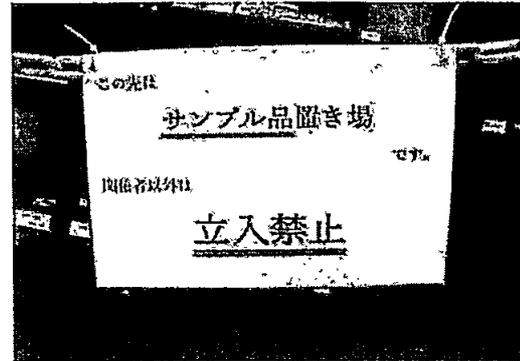
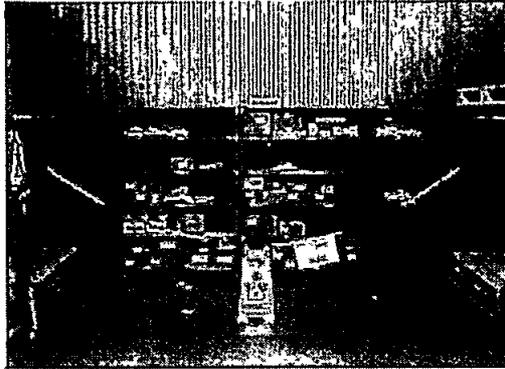
3月15日(月)の熊谷保健所立入検査の改善事項「不適品の管理の徹底」を受けての不適合品の管理について

- (ア) サンプル品以外の不適合食材は、今回新たに定めた不適合食材管理棚 (別添画像「不適合食材」のプレートを貼付) で区分保管・管理する。また、不適合食材管理棚に保管できなくなった場合は従来どおり自動式立体冷凍庫の専用置場に保管する。なお、専用置場にも「不適合食材」のプレートを貼付する。
- (イ) 毎年8月の最終廃棄処分時には、処分漏れがないか責任者(食材課長)が点検・確認を行う。

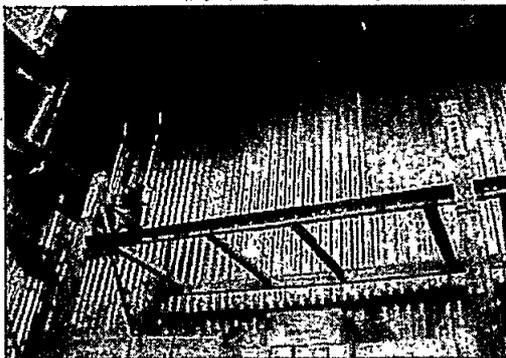
以上、再発防止策を徹底し、本会の根幹である安全・安心な学校給食用食材の提供に努めてまいります。

冷凍倉庫内のサンプル置場、不適合食材置場

2021.3.26



サンプル置き場にプレートを設置するなど、区分保管エリアを明確化



不適合食材の管理棚を明確化

## 検査成績書

依頼者

埼玉学給検第188号

自主検査

令和3年3月12日

公益財団法人  
埼玉県学校給食会

品名 学校給食用食品

理事長 塩野谷 孝志

依頼年月日 令和3年3月10日

検査の結果は、下記のとおりです。(冷凍保管)

## 記

品名	検査項目	一般細菌数 (生菌数)	大腸菌群 (定性)	※大腸菌 (E. coli)	黄色ブドウ 球菌	サルモネラ (定性)
ボンデーナツチョコがけ (賞味期限'20.1.27)		300以下/g	陰性	陰性	陰性	陰性
<p>備考</p> <p>食品衛生法に定められている食品の細菌学的成分規格 無加熱摂取冷凍食品に該当</p> <p>一般細菌数 10万以下/g (=1.0 × 10<sup>5</sup>/g)</p> <p>大腸菌群 陰性</p> <p>※参考</p>						

# 検査成績書

埼玉給検第186号

依頼者

令和3年3月12日

自主検査

品名 学校給食用食品

公益財団法人  
埼玉県学校給食会

理事長 塩野谷 孝志

依頼年月日 令和3年3月10日

検査の結果は、下記のとおりです。(冷凍保管)

## 記

品名	検査項目	病原大腸菌 (腸管出血性大腸菌 O157)	備考 (賞味期限)
ボンデーナツチョコがけ		陰 性 / 25g	'20.1.27
試験方法 培養法による。			

令和 3 年 3 月 24 日

## 検査成績書

(公財)埼玉県学校給食会  
理事長 塩野谷 孝志

「ボンデ・ドーナツ(チョコがけ)」のPOV(過酸化値)及び「AV(酸価)」の検査結果をご報告します。

検査依頼日 令和 3 年 3 月 19 日

依頼先 (株)ADEKA  
東京都荒川区東尾久 7-2-35 03-4455-2871

### 検査結果

	当該品	正常品
「POV(過酸化値)」	1.4	1.1
厚生労働省菓子販売基準は 30 以下です。		
「AV(酸価)」	2	2
厚生労働省菓子販売基準は 3 以下です。		

※ 当該品 2020.1.27  
正常品 2022.2.23

