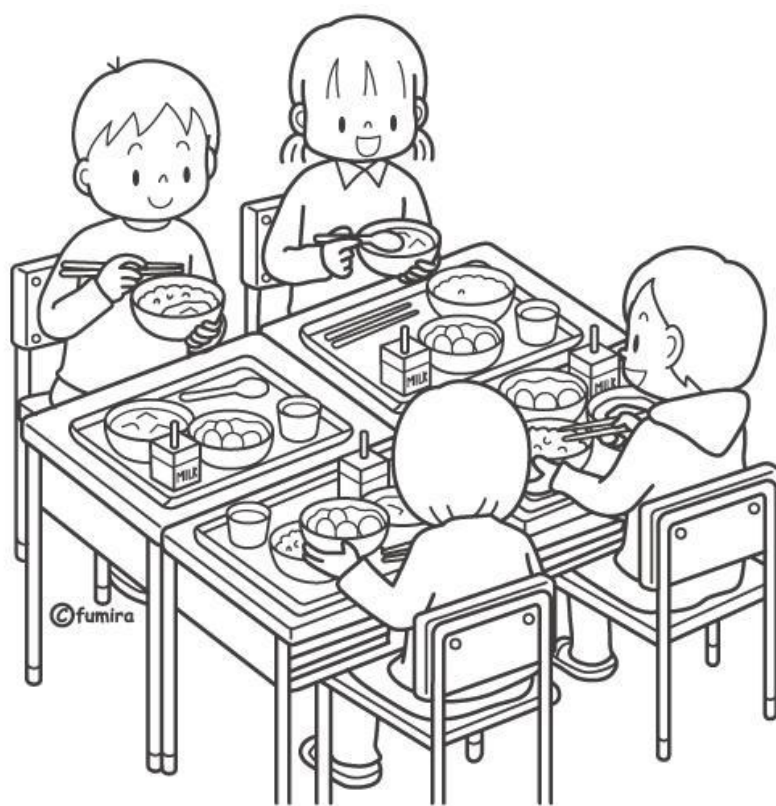


学校給食における異物混入対応マニュアル



令和2年4月

五條市教育委員会

目 次

第 1	はじめに	1
第 2	異物の定義	1
第 3	異物の分類	2
第 4	異物混入防止対策について	3
1	物資納入	3
2	調理業務	3
3	学校における防止対策	4
4	五條市教育委員会	5
第 5	異物混入発見時の基本対応	6
第 6	調理工程における異物対応早見表	7
第 7	異物が発見された場合の対応	8
1	調理場（下処理・調理中）に異物が発見された場合	8
2	教室（配膳・喫食中）に異物が発見された場合	11
第 8	児童生徒及び保護者への対応	14
第 9	代替食について	14
第 10	給食時間の確保について	14
第 11	報道機関への対応について	15
第 12	人為的な異物混入について	15
第 13	報告	16
別紙 1	非危険異物混入報告書	17
別紙 2	事故発生時の連絡体制	18

第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。

五條市では、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」に基づき学校給食を実施してきました。

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・安全な給食を提供するためには、学校給食センターの所長、調理員従事者、栄養教諭、栄養士だけではなく、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、連携して取り組まなければなりません。

五條市教育委員会は、平成25年10月「学校給食における異物混入対応マニュアル」を策定し対応して参りました。

異物の定義、異物発見時の各機関の役割と、その対応を明確にするため、今般マニュアルの見直しを行いました。

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、学校給食の安全を確保します。

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。

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、学校給食における「調理、配缶、配送の過程」を含むものとする。

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、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）
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。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。
 ※各学校で発見した異物の判断が困難な場合は、学校給食センターに確認する。

第4 異物混入防止対策について

学校給食については、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」に基づき、各調理員が共通理解の下、安全で衛生的な調理作業を行っていますが、特に以下の事項に留意して異物混入の対策を講じるものです。

1. 物資納入

(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、納入物資に異物が混入しないよう努めること。
- ②納入業者は、納品方法について、所長、栄養職員、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。また、異物を発見した場合は、食品納入業者と速やかに代替食品について協議すること。
- ②検収は検収担当者が必ず立ち合い、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、製造年月日又は品質保持期間を確認し、検収表に記録すること。

2. 調理業務

(1) 身支度

- ①調理員は、複数の職員で粘着ローラーなどを使って毛髪、ゴミなどを完全に除去し、相互に確認をする。また、作業前に全身鏡を使って身支度チェックを行う。
- ②調理に必要なもの以外は、調理室に持ち込まない。鉛筆やシャープペンは芯が折れて飛び、食材に混入する恐れがあるので使用を禁止する。
- ③使い捨て手袋を着用する場合は、使用前後や使用中に破損がないか確認する。

(2) 調理場内の点検

- ①調理場内（下処理室を含む）は、関係者以外立ち入り禁止する。
- 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に基づいて、作業開始前、作業中及び作業終了後に調理機器の点検を実施し、部品の脱落や刃こぼれがないか等の確認をする。

(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は、複数の調理員による目視確認を徹底し、異物の混入や異常を発見した時は、速やかに報告すること。

(発見者⇒作業指導員⇒栄養職員⇒所長)

②調理機器は、適正に取り扱いし、危険な行為は厳に慎むこと。

③食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、乾燥剤、内蓋等を適正に処分すること。

④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(下処理中)の食材を落下させた場合は、床と接触した部分は廃棄するとともに、通常の2倍の洗浄を行ったうえで使用するものとする。

(4) 配送

①学校給食センターから各学校の配膳室の入口までの配送に関し、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、給食コンテナを各学校の配膳員又は用務員に確実に受け渡すこと。

(5) その他

①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。

②栄養士等は味見を行う際、異物の混入、異臭の有無等を確認し、異常があった場合は原因がわかるまで配送を開始しないこと。

③所長は、児童・生徒が喫食開始時刻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原因がわかるまで、喫食しないように学校に連絡すること。

3. 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、関係者以外は児童・生徒や職員であっても立入禁止とする。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) 検食

①学校(園)は責任者を定め、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、速やかに学校給食センターに連絡すること。

(3) 教室（配膳時）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衛生的な服装であることを確認すること。また、配膳前、用便後の手洗い等を励行させ、清潔な手順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、画鋏、ホチキスの針、セロハンテープ片、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配膳中に異物の発見等の異常を感じた児童・生徒は、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、速やかに学校給食センターへ連絡するとともに五條市教育委員会と対応を協議すること。

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。

4. 五條市教育委員会

(1) 給食施設の維持管理

①五條市教育委員会は、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。

②五條市教育委員会は、受配校の配膳室の施設・設備の定期点検や修繕を実施し、安全管理に努める。

(2) 業者指導

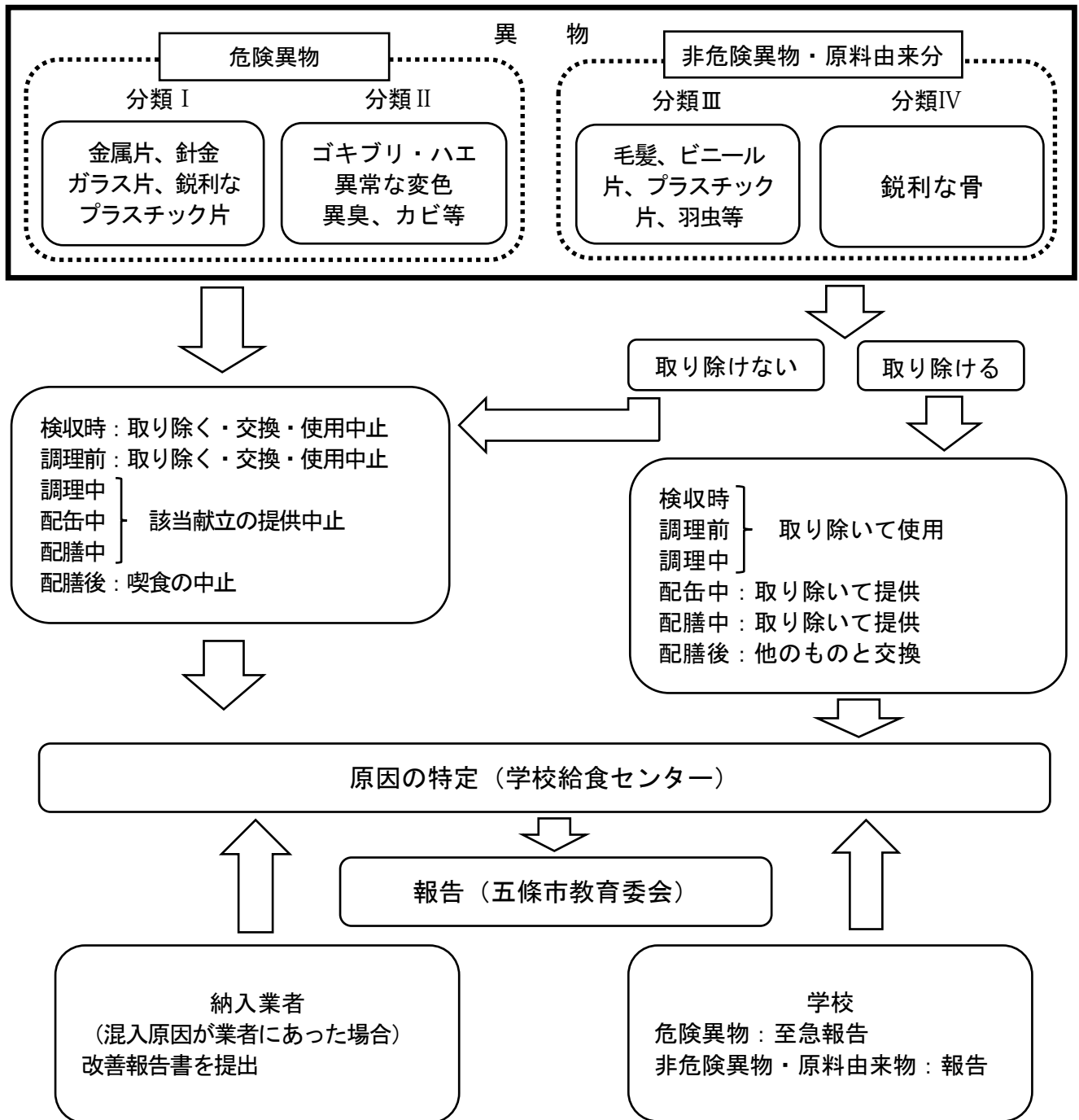
①学校給食センターは、納入業者の登録について、「五條市学校給食用物資納入業者登録申請要領」に基づき、審査する。

②学校給食センターは、給食用物資納入業者及び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指導を依頼する。

第5 異物混入発見時の基本対応

※児童・生徒の安全を最優先する。



※「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、混入状況によっては危険異物と同等に扱う。

※配膳中・配膳後に非危険異物が発見された場合は、原則として、「取り除いて提供」又は「他のものと交換」するが、混入の内容状況によっては、危険異物同様に扱う。

第6 調理工程における異物対応早見表

1. 危険異物が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
調理前 (釜・機器 に入れる 前)	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
	<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：使用中止 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、他の釜の献立を調整して提供				
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、他の釜の献立を調整して提供				

※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。

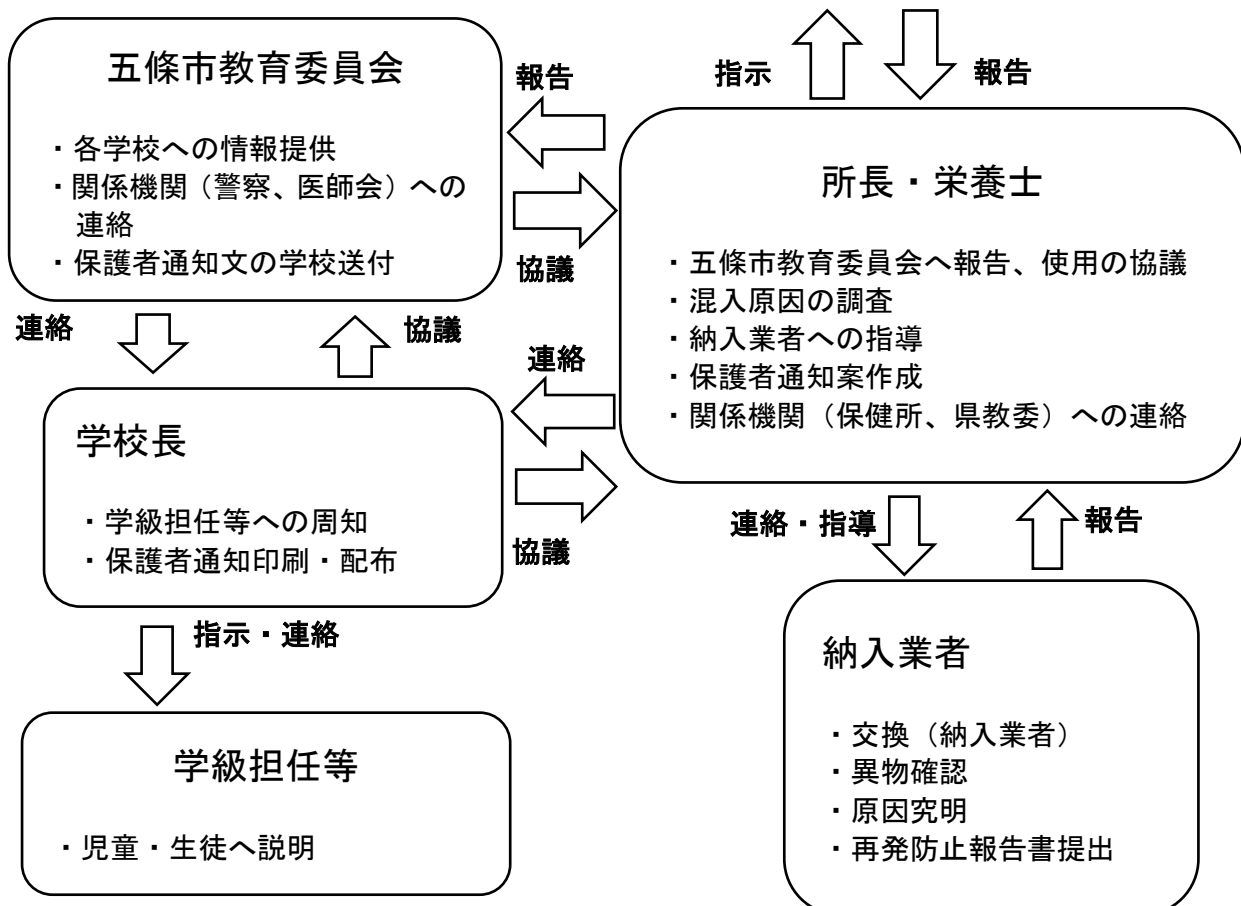
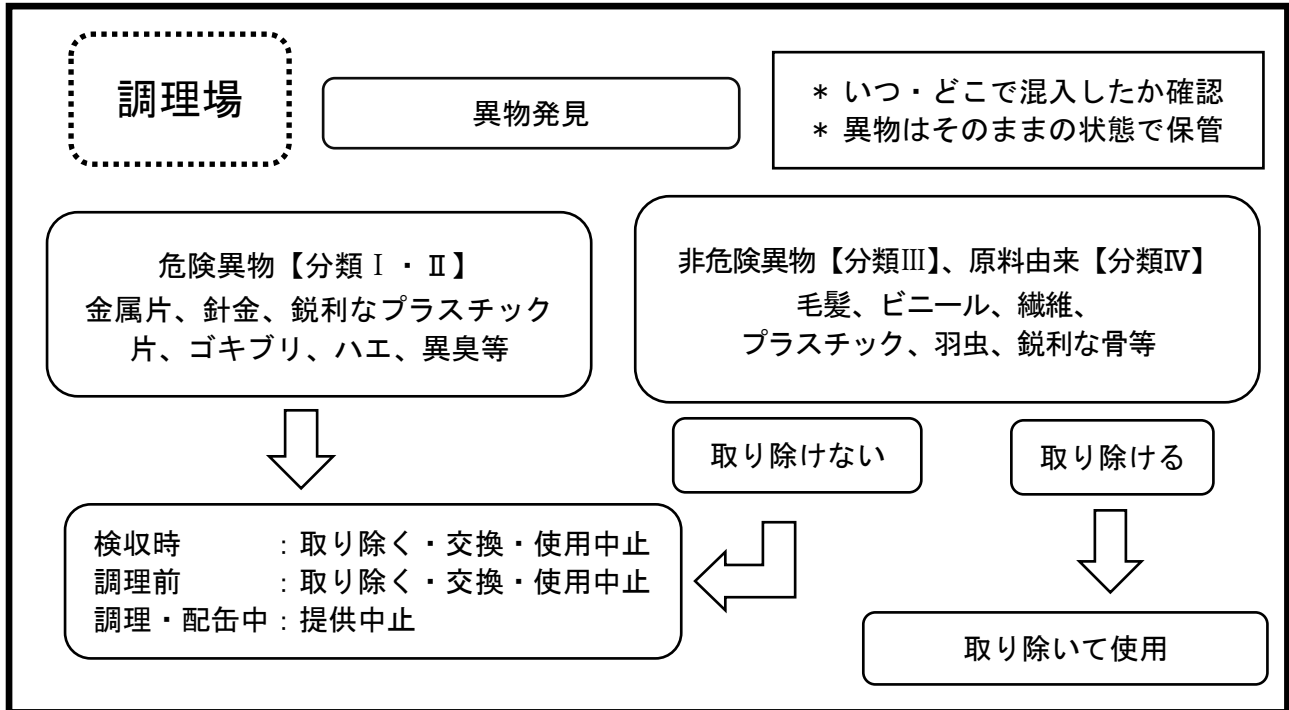
2 非危険異物、原料由来が混入した場合

	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Ⅰ、Ⅱの対応に準ずる。

第7 異物が発見された場合の対応

1、調理場（下処理・調理中）に異物が発見された場合



《対応一覧表》

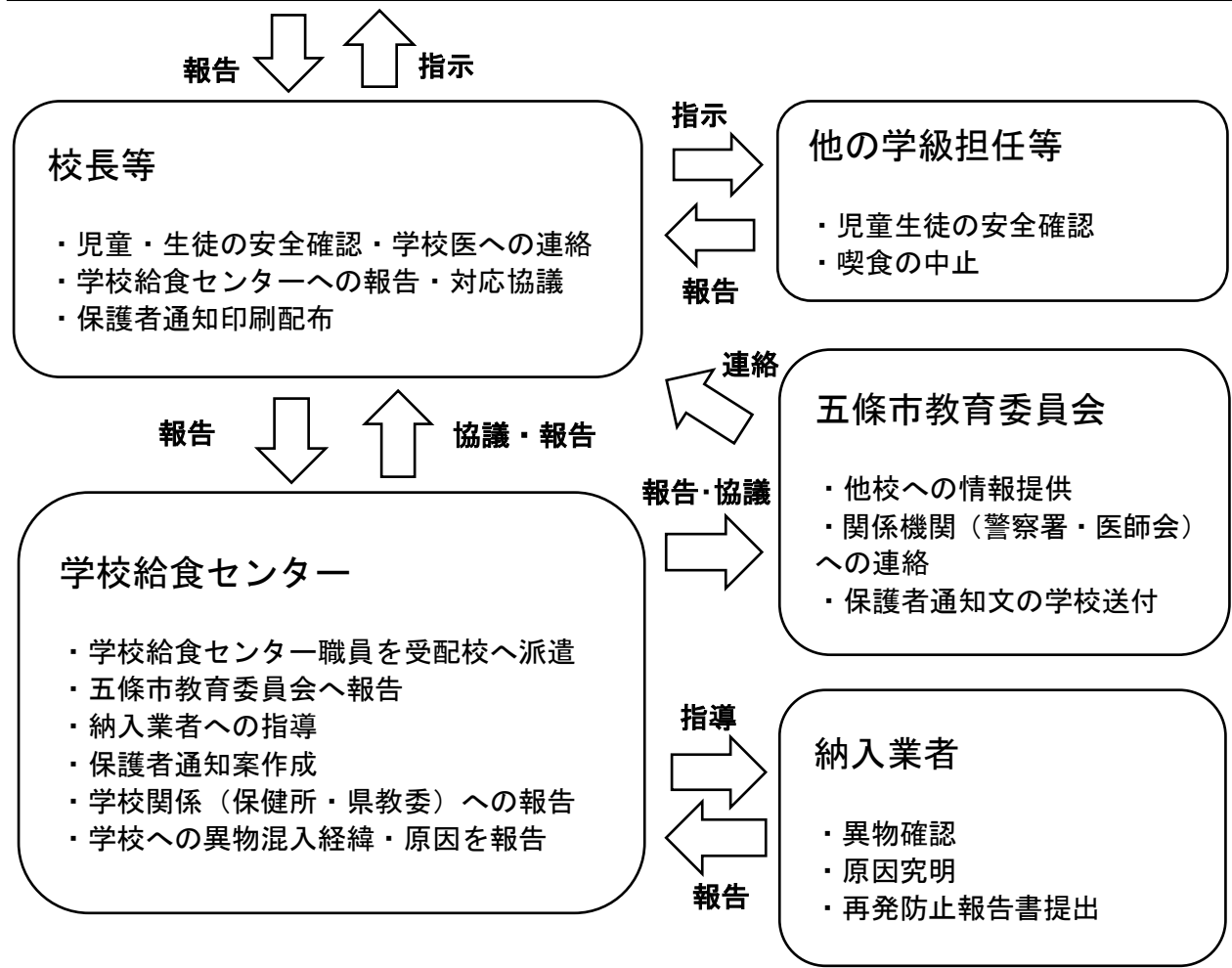
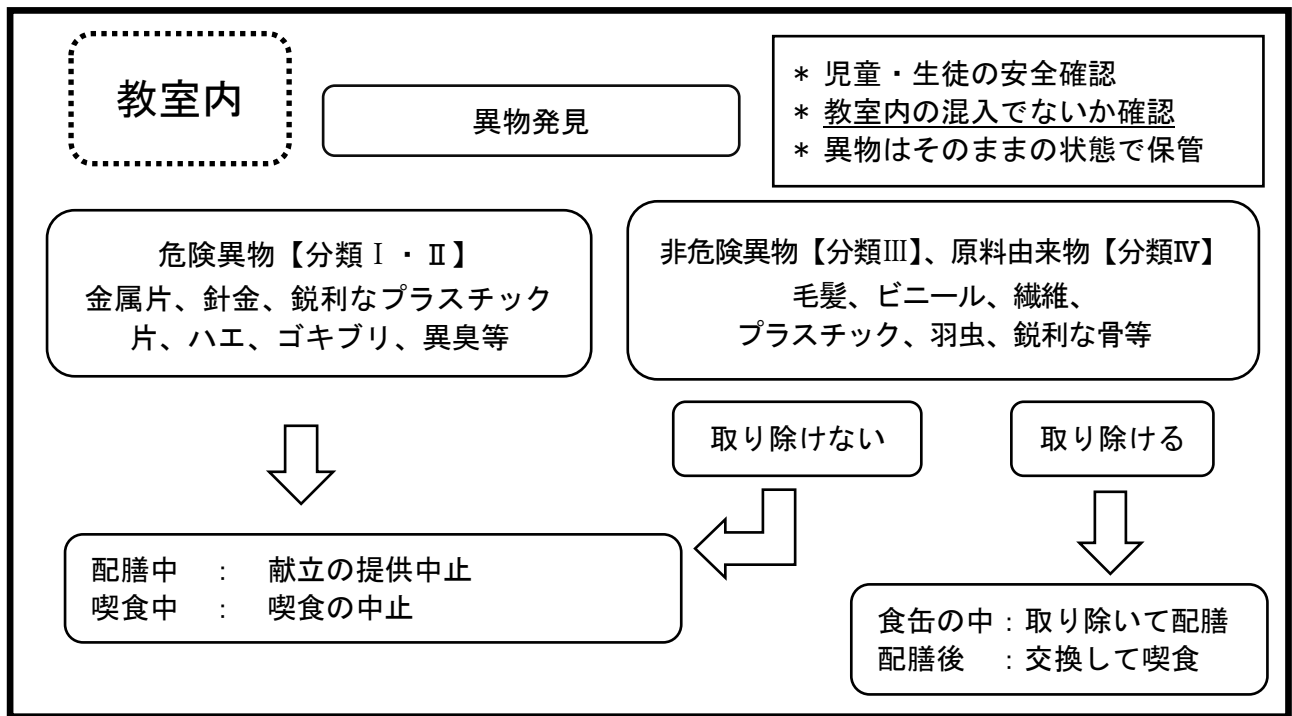
	対 応 内 容	担当者
異物発見・給食対応	<p><検収時に異物を発見></p> <p>① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を所長へ報告する。 危険異物・取り除けない非危険異物→交換 ※取り除ける非危険異物・原料由来物→取り除いて使用</p>	<p>栄養士 検収担当者 業務責任者 調理員</p>
	<p><調理作業中に異物を発見></p> <p>① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、現状のままです所長へ報告する。その後、混入した異物は保管する。</p>	<p>栄養士 業務責任者 調理員</p>
	<p>② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養士と協議の上、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 ※調理前の野菜・果物は取り除いて使用する。 取り除ける非危険異物・原料由来物→取り除いて使用</p>	<p>所長 栄養士</p>
	<p>③ 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、必要に応じて学校へ連絡するなど、食物アレルギーのある児童への注意喚起を怠らないこと。</p>	<p>栄養士</p>
	<p>④ 調理工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の必要性を栄養士と協議の上で提供中止するか決定し、五條市教育委員会に報告する。</p>	<p>所長 栄養士</p>
	<p>⑤ 混入の状況により、混入内容を説明した保護者宛て文書案を作成する。</p>	<p>学校給食センター</p>
	<p>⑥ 献立が提供中止や変更になった場合は、影響する学校へ至急連絡する。</p>	<p>五條市教育委員会</p>
	<p>⑦ ⑤で作成した保護者宛ての文書を調整し、影響のあった学校へ送付する。</p>	

学 校	① 献立が中止又は変更となることを学級担任等に連絡する。	校長等
	② 献立が中止又は変更になることを児童・生徒に説明する。	学級担任等
	③ 五條市教育委員会から送付された、異物混入の事実について説明した保護者あての文書を印刷し、児童・生徒に配布する。	校長等
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。	五條市教育委員会
	② 混入の状況により、五條市教育委員会、内吉野保健所、奈良県教育委員会へ連絡する。	学校給食センター
	③ 混入の状況により、影響のなかった学校、五條警察署、五條市医師会へ連絡する。	五條市教育委員会

※上記報告・連絡体制は別紙②参照

原 因 究 明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する。	学 校 給 食 セ ン タ ー
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる。(納入業者に原因がある場合)	
	③ 異物混入となった業者(納入業者)を指導する。	
	④ 異物混入の原因となった業者(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用	
	【混入原因が給食調理員にある場合】 ① 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・喫食時）で異物が発見された場合



《対応一覧表》

	対 応 内 容	担当者
異物発見・給食対応	① 混入のあった献立の配膳又は喫食を一時中断し、児童・生徒の安全確認を行う。	学級担任等
	② 異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ、校長等へ報告する。 ※教室内での混入の可能性も確認する。	
	③ 異物の種類の混入状況から、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	校長等
	④ 献立の提供中止又は喫食の中止を判断した場合は、全学級の学級担任等に次の事項を支持する。 ・混入のあった当該献立の提供又は喫食の中止 ・児童・生徒の安全確認及び喫食状況の調査	
	⑤ 学校給食センターへ異物の混入状況、児童・生徒の喫食状況を報告する。	
	⑥ 学校給食センターの職員を派遣し、異物の種類や混入状況を確認し、混入していた異物を回収する。	学校給食センター
児童・生徒・保護者	① 児童・生徒が異物を口にした場合は、学校医に連絡して要医療の判断を受け、必要に応じて処置する。	校長等
	② 混入の状況により、混入内容を説明した保護者宛て文書案を作成し、教育委員会へ送付する。	学校給食センター

	③ ②で作成した保護者宛て文書案を調整し、影響のあった学校へ送付する。	五條市教育委員会
	④ 五條市教育委員会から送付された異物混入の事実について説明した保護者宛て文書を印刷し、児童・生徒に配布する。	校長等
報告・連絡	① 校長等から受けた異物混入状況について、五條市教育委員会へ報告する。	学校給食センター
	② 混入の状況により、内吉野保健所、奈良県教育委員会へ報告する。	五條市教育委員会
	③ 混入の状況により、他の学校・五條警察署・五條市医師会へ連絡する。	

※上記報告・連絡体制は別紙②参照

原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する。	学校給食センター
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる。(納入業者に原因がある場合)	
	③ 異物混入となった業者(納入業者)を指導する。	
	④ 異物混入の原因となった業者(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。	
	【混入原因が給食調理員にある場合】 ① 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。	

第8 児童・生徒及び保護者への対応

1. 給食中止又は献立の一部を中止した場合は、五條市教育委員会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。また、五條市教育委員会は、異物混入の事実について保護者に連絡する文書を作成し、学校から配布する。
また、異物の混入があった児童・生徒やその保護者に対しては、学校長等と相談のうえ、異物混入の事実について、迅速かつ誠意を持って状況の説明と謝罪を行うとともに、継続して児童・生徒の体調管理を行う。
2. 給食中止又は地震・気象警報等により、一部の児童を学校で預かる必要がある場合学校長の判断で防災用カレーを提供することもできる。

第9 代替食について

1. 学校における対応
異物混入により中止した献立に代わる副食については、学校給食センターから提供される代替食をもて、次のとおり対応する。また、食物アレルギーの児童生徒には、アレルギー物質不使用食品で対応する。
 - ① 外部委託業者から直接学校に搬入される主食（ご飯、パン）と牛乳とあわせ、代替食をもって昼食とし、午後からの授業は継続して行う。
 - ② 学年に応じて、学校長の判断で補助的に防災用カレーを提供することができる。
2. 学校給食センターでの対応
給食中止が短期的な場合は、副食として既成の食材を提供し、給食の提供に努めるものとする。ただし、給食再開が長期にわたる場合は、緊急避難的な措置として保護者に昼食の確保を依頼し、早急な再開に向けた対策を講じる。

第10 給食時間の確保について

学校長等は、異物の混入により、通常の給食時間内に食することが出来ない場合は、無理のない範囲で児童・生徒の給食時間を確保する。

第 1 1 報道機関への対応について

報道発表の判断は、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、学校給食センター及び学校教育課とする。

報道機関へ発信する情報内容は、奈良県教育委員会、内吉野保健所（必要に応じて五條警察署、五條市医師会を含む。）及び全小中学校に提供する。

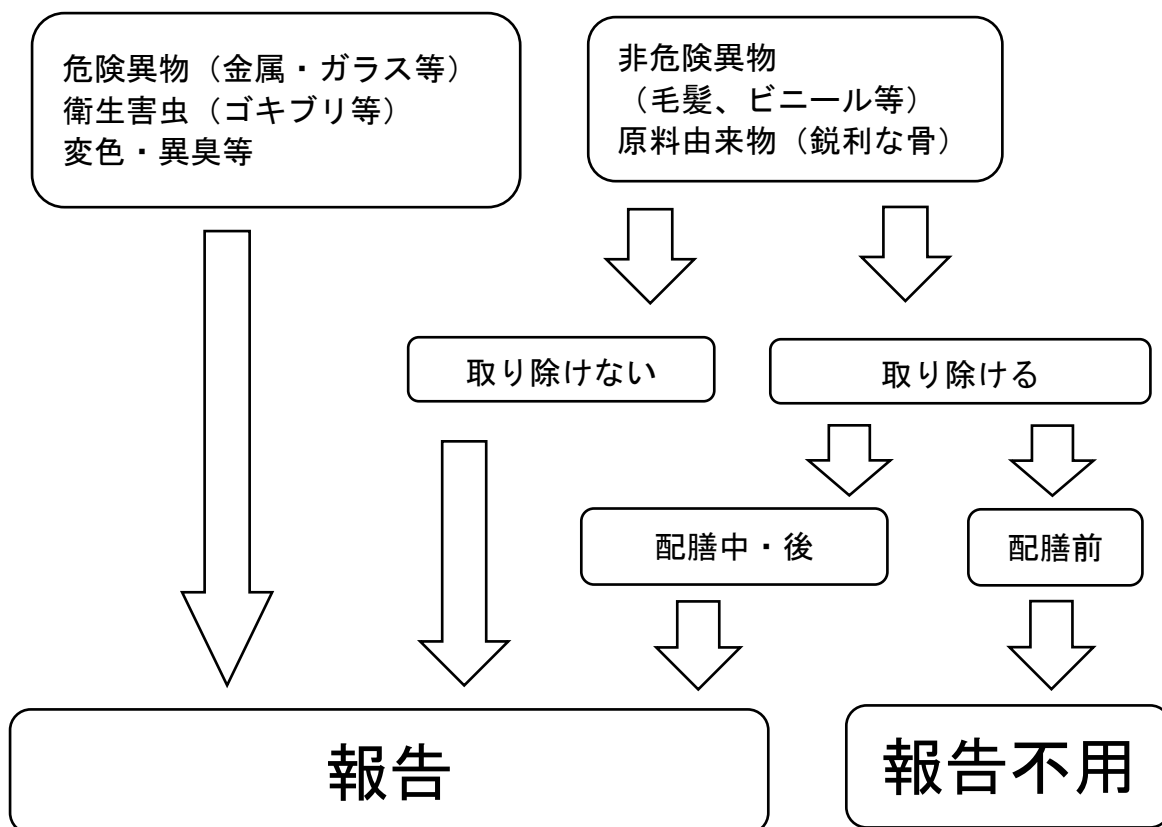
また、混入原因が主食（ご飯、パン等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、奈良県学校給食会にも提供する。

第 1 2 人為的な異物混入について

悪意を持った人間が故意に異物を混入させるような行為については、完全な対策を講じることは困難です。そのため、調理員をはじめとして給食調理に関係するすべての職員等のモラルを維持向上させる為、安全衛生や倫理研修を計画的に実施していきます。

さらに、学校訪問などを通じて子ども達と接する機会を増やすことにより調理員等が働き甲斐を感じる事が出来るような、また、職場内での日々の課題等を職員間で共有できるような環境づくりを進めることにより、人為的な事故が起こらない組織づくりを確立します。

異物混入発見時の報告



※ 各学校は、異物が発見された場合、学校給食センターに報告する。

1. 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

危険異物や衛生害虫等の混入を発見した場合、直ちに、学校給食センターは教育委員会へ電話で報告する。（各学校の場合は学校給食センターへ報告する。）

2. 非危険異物（分類Ⅲ）・原料由来物（分類Ⅳ）

(1) 取り除けない場合

非危険異物や原料由来物の混入で、取り除くことができない場合は、危険異物と同等の扱いとする。

(2) 取り除ける場合

非危険異物や原料由来物の混入で、取り除けるものであっても、その発見が配膳中又は配膳後の場合は学校給食センターへ報告する。

※ 非危険異物混入の取り扱い

- ・学校給食センター：非危険異物で取り除くことが出来ないものについては、別紙1「非危険異物等混入報告書」を毎月、教育委員会へ提出。
- ・各学校：学校給食センターへ報告後、混入した異物を学校給食センターに提出する。

非危険異物等異物混入報告書（ 月分）

学校給食センター所長

発 生 日	異 物	混入具材・原因等	業 者 名 指 導 の 有 無

※ 学校給食センター内及び各学校で異物混入が発生した状況を五條市教育委員会に提出すること。

※ 危険異物、非危険異物の取り除けない混入が発見された場合は、速やかに五條市教育委員会に報告する。

※ 食材の性質上、混入が不自然でなく、下処理等に取り除くことができる場合や、非危険異物で取り除くことができた場合は報告不要。

（報告不要の例）野菜の幼虫や羽虫、乾物や海産物の貝殻、小エビ、木片等

《事故発生時の連絡体制》

※速やかに、給食センターは市教委に第一報を入れる

- A 市教育委員会**
- ①事故発生校の児童・生徒の健康状況調査・把握
 - ②関係者による対策の協議
 - ③市教委の対応と学校の状況を県教委、保健所等の関係機関へ報告する。
 - ④関係機関への報告

- B 各学校**
- ①配膳中や配膳後に異物を発見した際は、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混入状況により、学校医に事故発生を報告する。
 - ③学校医の要医療の判断により、処置する。
 - ④児童・生徒へ状況説明し、健康状況を調査・把握する。
 - ⑤市教委から保護者宛て文書が届いた場合は、児童・生徒に配布する。

- C 学校給食センター**
- ①異物を発見した場合は、種類・数量・形状・混入状況を確認する。
 - ②納入食材が原因の場合は、納入業者に連絡し、交換等の協議を行う。
 - ③学校から異物混入報告があった際は、混入状況を確認する。
 - ④混入の状況により、五條市教育委員会及び関係機関に状況報告する。

