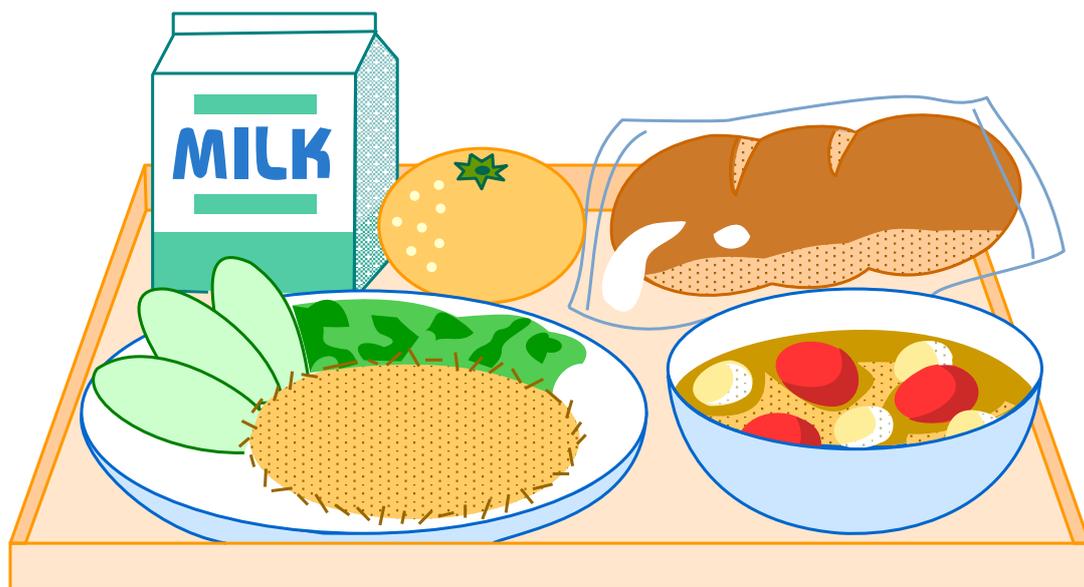


長浜市学校・園給食 異物混入対応マニュアル



滋賀県長浜市教育委員会

2025年4月1日

目 次

学校・園給食における異物混入事故発生時の対応について

1	給食センターの食品検収時に異物を発見した場合	1
2	調理作業中に異物を発見した場合	
(1)	混入原因が納入業者に起因する場合	1
(2)	混入原因が給食センターに起因する場合	1
3	教室で発見した場合	
(1)	危険異物の場合	2
	学校・園の対応	
	給食センターの対応	
	教育委員会の対応	
(2)	非危険異物の場合	3
	学校・園の対応	
	給食センターの対応	
	教育委員会の対応	
4	保護者への対応について	3
5	報道への対応について	4
6	対応のポイント	4
(1)	危機管理体制の確立	
(2)	連絡体制の確立	
7	給食センターにおける異物混入防止対策について	4・5
8	学校・園における異物混入防止対策について	6
9	学校・園給食による異物混入事故の対応フロー図	7・8
	給食事故（異物混入等）報告書（様式）	9

学校・園給食における異物混入事故発生時の対応について

学校・園給食は、バランスのとれた栄養と安全・安心の両方が確立されたものでなければならぬ。そして、その根底にあるものは衛生管理と安全管理である。

しかしながら、大量調理業務においては、予期せぬことで異物混入の危険が高いことから、発生時の対応について下記のとおり取り扱う。

1 給食センターの食品検収時に異物を発見した場合

検収は調理業務の出発点であり、その重要さを十分認識し注意深く点検すること。

- ①納入業者に混入物を示し、返品して混入していない物を速やかに納品させる。
(返品する程でない時は嚴重注意のみ)
- ②所長(栄養士)は、その場で納入業者に対して再度発生しないよう注意する。
- ③日誌等に記録をとっておく。(納入業者名・食品名・異物名・内容・写真等)
- ④所長は、混入原因が納入業者に起因すると考えられる場合は、事情聴取も含め給食センターに納入業者を呼び、異物混入している食品を見せ、混入原因の調査と今後の対策を指示し、後日文書報告を求める。

2 調理作業中に異物を発見した場合

(1) 混入原因が納入業者に起因する場合

- ①混入している食品をそのまま保存し、直ちに所長(栄養士)に報告する。
- ②納入業者に伝え、異物の状況によっては再度の納品または代替品の納品を依頼する。納入できない場合は、他の納入業者に代替食品の納入が可能か確認し、いずれも不可能の場合は慎重に取り除いて(または使用しないで)給食を提供する。
- ③献立変更等が生じた場合は、配食校・園へ連絡する。また、代替食品を使用する場合はアレルギーを確認し、食物アレルギーを持つ生徒・児童・園児が喫食可能かどうか学校・園へ連絡する。
- ④所長は、混入原因が納入業者に起因すると考えられる場合は、事情聴取も含め給食センターに納入業者を呼び、異物混入している食品を見せ、混入原因の調査と今後の対策を指示し、後日文書報告を求める。
- ⑤日誌等に記録をとっておく。(納入業者名・食品名・異物名・内容・写真等)
- ⑥献立変更等の措置をとった場合は、学校給食課に報告する。
- ⑦学校給食課は、給食中止を行い報道機関へ発表した場合は、県教育委員会へ報告する。

(2) 混入原因が給食センターに起因する場合

- ①異物混入している食品をそのまま保存し、直ちに所長(栄養士)に報告する。
- ②納入業者に再度の納品または代替品の納品が可能か確認する。納品できない場合は、他の納入業者に代替食品の納入が可能か確認し、不可能の場合は慎重に取り除いて(または使用しないで)給食を提供する。
- ③献立変更等が生じた場合は、配送校・園へ連絡をする。また、代替食品を使用する場合はアレルギーを確認し、食物アレルギーを持つ生徒・児童・園児が喫食可能かどうか学校・園へ連絡する。
- ④日誌等に記録をとっておく。(食品名・異物名・内容・写真等)
また、混入原因を調べ、今後、発生させないための対策を講じ実施する。
- ⑤献立変更等の措置をとった場合は、学校給食課に報告する。
- ⑥学校給食課は、給食中止を行い報道機関へ発表した場合は、県教育委員会へ報告する。

3 教室で発見した場合

(1) 危険異物の場合

※危険異物：硬質プラスチック・金属・ガラス類の異物及び有害物質の混入が疑われる
異臭味等・害虫（ゴキブリ、ムカデ、カメムシ、ハチ等）

学校・園の対応

- ①生徒・児童・園児が口に入れた場合は、健康観察を行い、必要に応じて医療や保護者に連絡する。
- ②学級担任は直ちにその献立を食べないように指導し、そのまま保存する。
- ③速やかに校長・園長(教頭・副園長)に報告し、指示を仰ぐ。
- ④場合によっては、校内放送等で全校・全園に献立の喫食停止を指示する。
- ⑤校長・園長(教頭・副園長)は、速やかに給食センター所長に連絡し、対応等について協議する。**必要に応じて異物混入状況を撮影し、給食センターへデータ送信を行う。**
- ⑥混入した異物が、学校・園において混入した可能性がないか検証する。
- ⑦校長・園長(教頭・副園長)は、異物混入した献立をそのまま保存し、給食センター所長に説明し渡す。
- ⑧生徒・児童・園児には、学級担任等から説明を行い、動揺させないようにする。

給食センターの対応

- ①給食センター所長は、報告を受けたら速やかに学校・園へ出向き、状況把握や現物確認を行う。
- ②異物混入の状況により、他の配食校・園へも影響を及ぼすと考えられる場合は、各学校・園へ連絡し、喫食停止を指示する。また、状況を速やかに学校給食課へ報告する。
- ③給食センター所長は、保護者への対応を校長・園長及び学校給食課長と協議し、対応内容によって保護者宛ての文書を作成し、配布を学校・園へ依頼する。
(場合によっては家庭訪問等を行い謝罪する。)
- ④状況に応じて保健所へ連絡する。
- ⑤混入原因が納入業者に起因すると考えられる場合は、事情聴取も含め給食センターに納入業者を呼び、異物混入している食品を見せ、混入原因の調査と今後の対策を指示し、後日文書報告を求める。
- ⑥混入原因が給食センターに起因すると考えられる場合は、調理業者に混入原因の調査と今後の対策を指示し、今後発生させないための対策を講じ実施させる。
- ⑦日誌等に記録をとっておく。(業者名・食品名・異物名・内容・写真等)
- ⑧調査結果などを踏まえ、混入原因や対応等について、様式(P9)により作成し、作成した内容を該当の学校・園に確認後、学校給食課長、教育指導課長、幼児課長、次長、教育部長、教育長に文書報告する。(P.9 様式)

教育委員会(学校給食課)の対応

- ① 連絡を受けたら状況に応じて給食センターまたは学校・園に出向き対応を協議する。
- ②教育指導課長、幼児課長、次長、部長、教育長に報告するとともに、状況に応じて県教育委員会へ連絡する。
- ② 報道機関等への情報提供について協議し、情報提供を行う。
- ③

(2) 非危険異物の場合

※非危険異物：虫・毛髪・食材の包装材料の切れ端など健康への影響度が少ない異物
なお、食材由来のもの（魚の骨、肉のすじ、野菜の皮、若干の変色等）は、異物に含めない。

学校・園の対応

- ①学級担任は、欠席者分の献立と取り替えるか異物を除去するかして、安全を確認のうえ給食を提供する。ただし、大量に混入していた場合は、危険異物の場合と同様に対応する。
- ②生徒・児童・園児の安全確認を行う。
- ③異物混入した献立をそのまま保存し、校長・園長(教頭・副園長)に混入の状況を報告する。
- ④校長・園長(教頭・副園長)は、給食センターへ連絡する。
必要に応じて異物混入状況を撮影し、給食センターへデータ送信を行う。
- ⑤混入した異物が、学校・園現場において混入した可能性がないか検証する。
- ⑥生徒・児童・園児には、学級担任等が説明と理解を促す。
- ⑦給食センター所長と保護者宛文書について協議する。

給食センターの対応

- ①給食センター所長は、報告を受けたら速やかに学校・園へ出向き、状況や現物確認、生徒・児童・園児の安全確認を行い、校長・園長と保護者宛文書について協議する。
- ②現物を持ち帰り、混入原因を点検、調査する。
- ③混入原因が納入業者に起因すると考えられる場合は、事情聴取も含め給食センターに納入業者を呼び、異物混入している食品を見せ、混入原因の調査と今後の対策を指示し、後日文書報告を求める。
- ④混入原因が給食センターに起因すると考えられる場合は、調理業者に混入原因の調査と今後の対策を指示し、今後発生させないための対策を講じ実施させる。
- ⑤日誌等に記録をとっておく。（業者名・食品名・異物名・内容・写真等）
- ⑥調査結果などを踏まえ、混入原因や対応等を様式（P9）により作成し、作成した内容を該当の学校・園に確認後、学校給食課長に文書報告する。

教育委員会（学校給食課）の対応

- ①連絡があれば、場合によっては、給食センターまたは学校・園へ出向き対応を協議する。
- ②必要に応じて教育指導課長、幼児課長、次長、教育部長、教育長に報告する。

4 保護者への対応について

保護者への連絡等

給食センター所長は、給食の中止または一部中止の場合は、速やかに校長・園長に連絡するとともに、保護者宛文書(学級全体や学校に関わる場合)をその日のうちに出す。

給食センター所長は、異物により生徒・児童・園児の心身に影響があった場合は、校長・園長、学校給食課長、幼児課長、次長と相談し、直ちに電話・家庭訪問等で報告・謝罪する。異物により献立変更が生じた場合も、必要に応じ保護者へ文書で報告・お詫びする。

5 報道への対応について

報道発表の判断は、教育委員会で協議し、実施する場合は学校給食課が行う。

発表の判断基準は、原則として身体に深刻な影響を与える危険異物が、学校・園で配食された給食から発見された場合とするが、異物混入の状況により判断する。

報道発表すると判断した場合、または、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、給食センター所長および学校給食課とする。

報道機関へ発信した情報内容は、該当学校・園・他のセンター、長浜保健所へも情報提供する。

6 対応のポイント

(1) 危機管理体制の確立

- ①校長・教頭・園長・副園長は、給食での異物混入を想定し、速やかな校内連絡体制を確立させておく。
- ②給食センター所長は、栄養士、調理業者に対し、異物混入等が発生した際の対応について日ごろから周知徹底をしておく。
- ③給食センター所長、栄養士、調理業者は、異物混入等が発生した際、速やかに対応できるよう手順を確認しておく。

(2) 連絡体制の確立

異物混入の判明時期としては、

- ①配送前（検収時、調理時、配缶時）
- ②配送後調理場での検食時
- ③各学校・園での検食時
- ④各学級・園での配食時
- ⑤喫食時 等が考えられる。

それぞれの判明時期にどのように対応するか想定し、できるだけ早急に責任者等へ連絡できる体制を整え、確認しておく。

(例) 危険異物の場合

学級担任 → 校長・園長(教頭・副園長) → 給食センター → 学校給食課

7 給食センターにおける異物混入防止対策について

各給食センターで、施設・調理機器・器具・用具等の整備状況により事情は異なるが、作業において注意する点については共通である。

以下の事項に留意して作業にあたるとともに、日常作業の中で「ヒヤリ」「ハット」したことについて、その日のうちに給食センター全員で情報を共有し、見直し、対策を講じるとともに、その都度注意事項を追加して、日々改善しながら異物混入防止に努める。

◇調理場での調理作業における留意事項

「危険を想定し、準備することで結果は大きく変わる！」

①全体

- *異常を発見したら直ちに作業を中断し、給食センター所長(栄養士)に報告して指示を仰ぐ。
- *異常があったことだけでなく、どう処理したかの結果も日誌等に記録する。
- *ドア・扉の開閉は必要最小限にし、外部と接続するドア・扉は開けっ放しにしない。

②身支度

- *身支度は他の人と相互に確認し、粘着ローラーで毛髪やホコリなどを完全に取除く。
- *調理着・エプロンなど身に付けるものはほころび等がないか確認する。
- *調理に必要な物以外は調理場に持ち込まない。

③検収時

- *品質・鮮度・包装等の汚れや破損、異物混入がないかなど可能な限り食材の点検・確認を行う。

④調理作業中

- *器具・用具の点検・確認は、使用前・使用後は勿論、食材が変わる時だけでなく使用中も適時行う。
- *食材を別の容器に移す時は、その容器に破損がないか確認する。
- *野菜の下処理・切裁はできるだけ小分けにして行う。
- *食材の切裁が終わったら、器具を点検してから運ぶ。
- *ビニール袋は切り離さない。原則2度切りしない。
- *やむを得ず袋を2度切りした場合は、必ず袋を点検し切れ端が残っていないか確認する。
- *乾燥剤が入っている食材は、容器に移した後、袋に乾燥剤があるか確認する。
- *缶詰を開ける際は、急がず丁寧に切りくずを出さないように行う。また、指を切らないよう十分注意すること。
- *乾燥ワカメなどの食材を使用する際は水等で戻し、洗ってから使用する。
- *洗浄・切裁後の野菜等を入れたザル等には、できるだけ蓋やカバーをする。
- *配缶前に食缶内に異物がないか確認する。
- *数を数えて配缶するものは、数える際にも異物がないか確認する。
- *作業中に作業の変更や指示があった場合は、同じ作業をする者全員に必ず伝える。
- *作業中に器具類をぶつけた場合は必ず確認し、破損があった場合は使用しない。

⑤洗浄作業中

- *フードカッター(スライサー)等、部品を外して洗浄する器具類は、洗浄後に再度破損箇所がないか、また、汚れや切りくずなどが残っていないか確認する。
- *洗浄は力任せにこなすのではなく、食缶などの破損に注意し丁寧に行う。
- *スポンジなどの傷みやすい用具などは、使用期間を決めて交換して使用することとするが、使用期間中でも常に傷み具合に注意してこまめに交換する。
- *使用後の器具類などは保管庫等にしまい、出しっぱなしにしない。
- *食器を数える際は集中して行い、汚れがないか確認する。

⑥その他

- *ビン入りの調味料等は、割れる恐れがあることから極力使用しない。
- *手袋は色つきを使用し、包丁使用の際は混入させないように注意すること。
- *摩耗する調理器具の点検を定期的実施し、摩耗が確認された場合には速やかに新規交換すること。(ザル、ヘラ、スポンジ等)
- *異物混入の恐れのある調理器具は使用しないこと。(金属たわし、亀の子たわし)

8 学校・園における異物混入防止対策について

- ①生徒・児童・園児の食事前に検食を実施し、その結果を記録する。
- ②配膳室等は、使用しない時は施錠するとともに、保管場所の安全・衛生管理について十分配慮する。
- ③運搬するコンテナ、配膳台車等の管理に十分注意を払う。
- ④生徒・児童・園児が教室へ運搬する際には、必ず複数人数で行う。
- ⑤教室での配食の際は、手洗いの徹底、エプロン、帽子、マスク等の身支度を整え、衛生管理に努めるとともに、学習用具（画鋸、ホッチキスの針、セロテープ片、輪ゴム、消しゴムのかす等）が散乱しないよう日頃から整理整頓を心がけ、異物混入がないよう教室内の環境美化についても配慮する。
- ⑥食缶や食器かご、食器用具等は丁寧に扱い、破損しないよう注意する。
- ⑦食缶等へ混入の恐れのあるセロハンテープ等を貼り付けない。