

学校給食における 異物混入対応マニュアル

平成 2 7 年 3 月 策 定
(平成 3 1 年 4 月 一部改訂)

美濃加茂市教育委員会

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであるとともに、食に関する正しい知識を養う上で重要な役割を果たすものである。この学校給食を安全に提供するためには、食材の購入・検収・下処理・調理・配送・配膳というすべての過程を通して衛生管理の徹底が重要であるが、学校給食センター等の大量調理では、予期せぬ異物混入が発生することがあり、児童生徒の健康被害を招く恐れもあることから、次のとおり対応マニュアルを定め、その対策を講じることとする。

【給食に異物が混入していた場合の対応】

(1) 危険異物混入における対応について

〔危険異物〕

調理器具の部品、包丁の刃先等の金属やガラス、硬質プラスチック類など、児童生徒の健康や生命に影響を及ぼすと判断されるもの。ただし、非危険異物であっても大量に混入しているものは危険異物として判断する。

① 学校の対応

- ・ 児童生徒が異物を口にした場合、学級担任等は当該児童生徒の健康状態を確認し、必要に応じて病院への搬送を行う。
- ・ 学級担任は児童生徒から異常の報告を受けたときは、ただちに当該クラスの給食を中断し、学校長に報告する。
- ・ 学校長は児童生徒の健康被害等を把握し、当該献立の喫食を中止する。また、全学級へ迅速に連絡をする。(同異物の混入が他のクラスで無く、健康被害がないと判断される場合は、喫食を再開し、当該クラス分の給食は、学校給食センターに予備食の手配を依頼する。)
- ・ 異物を口にした当該児童生徒の保護者には、迅速かつ誠意をもって状況の説明と謝罪を行う。
- ・ 喫食の中止等については保護者へ状況を説明し、献立変更等の対応について文書等により説明を行う。
- ・ 教育委員会に状況報告を行い、対応を協議する。
- ・ 異物が入っていた食缶、食器はできるだけ原状のまま保管し、学校給食センターに返却する。(写真を撮影し、児童生徒が異物を発見した時の様子や状況を確認し、対応内容と共に報告する)。

② 教育委員会の対応

- ・ 学校から連絡を受けたら、直ちに学校給食センター所長(以下「所長」という。)等へ連絡し、当該献立の調理工程等の状況を把握する。
- ・ 給食受配校へ連絡し、喫食中止(再開)の指示と他校の状況を把握する。
- ・ 状況把握の上、保健所に相談をし、対応についての指導・助言を得る。
- ・ 原因究明と再発防止について、保健所と協議の上、翌日からの給食についての方針を出す。
- ・ 必要に応じて記者提供を行う。

③ 学校給食センターの対応

- ・ 所長等は連絡を受けたら、必要に応じて学校に出向き、状況を把握する。(予備食の手配依頼があった場合は、学校へ届ける。できない場合は、その旨連絡する。)
- ・ 栄養教諭等は調理従事員に異物混入を知らせ、調理場での混入原因の可能性を調べる。

- ・十分な状況把握の上、食材納入業者（以下「納入業者」という。）へ連絡する。
- ・教育委員会と保健所の指導のもと、原因究明と再発防止策等を検討する。

④ 児童生徒の健康被害の有無の確認（全受配校）

学校給食全受配校において、各クラス担任は養護教諭と連携をとり、児童生徒の体調の変化に注意し、健康被害の有無を確認する。

⑤ 献立を中止（一部中止含む）した場合の代替食

各学校等に常時保管してある非常食（救給カレー等）を代替食として使用する。

⑥ 保護者への報告（学校給食センター）

危険異物の混入があった場合は、全受配校又は当該学校、当該クラスの保護者に対して異物混入の概要、喫食中止に伴う献立変更等について報告する。（文書の配布、市ホームページでの公表等）

⑦ 原因の究明

- ・当日の食材の検収時、調理時に異物や外観の異常の有無を確認する。
- ・食材の包材や調理機器、器具の素材と一致していないかを確認する。
- ・調理工程を確認し、調理機器、器具の異常の有無を確認する。
- ・納入業者に確認し、製造、加工の工程における混入の可能性を調査する。

⑧ 改善策の検討

- ・調理場、調理工程、食材で考えられる原因に応じて、再発防止対策を講じる。
- ・混入原因が納入業者、既製品の製造業者にあった場合は、検査結果や再発防止策について報告書を提出させる。
- ・学校等に原因があった場合は、学校側と話し合い、必要な再発防止対策について協議する。
- ・原因が解明できず、効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努める。

(2) 非危険物混入における対応について

〔非危険異物〕

毛髪や虫、食材の包装材料（ビニール、輪ゴム等）の切れ端など、単体で入っており、毒性の無いもので、不快であり、衛生的とは言えないが、健康への影響度が少ないもの。ただし、大量混入している恐れがあるものは危険異物として判断する。

※ 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。

① 学校の対応

- ・危険異物混入時の対応を基本とする。ただし、他クラスにおいて同異物の混入がなく、児童生徒の健康への影響が少ないと思われる場合は、安全を確認の上、異物を除去するか他の食器に盛り替え、給食を提供できるものとする。
- ・食缶に異物が混入し1クラス分の給食に影響がでる場合は、同校内の他クラスから提供を受けるものとする。ただし、他クラスからの提供が困難な場合は、学校給食センターに連絡し、予備食の手配を依頼する。

②～⑧

- ・危険異物混入時の対応を基本とする。

【異物混入防止対策】

(1) 食材の購入

- ① 施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける納入業者を選定する。
- ② 納入業者との連絡を密にし、学校給食の意義、役割及び衛生管理のあり方について意見交換を行い、衛生管理の啓発に努める。
- ③ 納入業者の衛生環境の整備等について、自主的な取組みを促すとともに、必要に応じて衛生管理の状況を確認する。
- ④ 原材料及び加工食品について、製造業者もしくは納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等の記録を、必要に応じて提出させる。
- ⑤ 異物の混入した食材を納入した場合は、その程度により納入停止または登録取り消しの措置をとる。

(2) 食材の検収

- ① 検収は、指定の検収室において、調理員が行い、品名、数量のほか、品質、鮮度、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無等について、目視確認をしながら点検、記録し、栄養教諭等の学校給食センター職員（以下「職員」という。）に報告する。
- ② 食肉類、魚介類等生鮮食品は、当日納入を原則とし、1回で使い切る量を購入する。
- ③ 検収時に異物を発見した場合の対応
 - ・ 納入業者に異物を示し、速やかに返品して、異物の混入していないものを再度納品させる。
 - ・ 栄養教諭等は、その場で納入業者に対して、再度発生しないよう注意をする。
 - ・ 異物混入記録表に記録する。（業者名・食品名・異物名・内容・写真等）
 - ・ 納入業者から、所長宛てに混入原因及び今後の対策等を記載した顛末書を提出させ、再発防止策を確認する。

(3) 調理過程

- ① 検収、下処理及び調理の全ての段階で複数の調理員で目視を徹底することにより、異物混入を防ぐように努める。目視は次の点に留意する。
 - (ア) 目視をする部屋の照度は十分に保つ。
 - (イ) 海藻類などの海産物は海のゴミが混入していることが多いので特に気をつける。
 - (ウ) 米等は精米工場で金属探知機、色彩選別機等数種類の機械で選別されているが、異物混入の可能性はゼロにはならないとの認識の上で目視確認を行う。
- ② 調理作業における調理用の器具及び容器の使用中でも点検を行う。特に、フードスライサーについては、ボルトのゆるみや刃こぼれがないかを、使用前・使用中・作業終了後に確認し、点検票に記録する。
- ③ 食材を加工する際には、可能な限り使い捨てのビニール（又はゴム）製の手袋を使用し、使用前・使用中・作業終了後に破損がないか確認する。
- ④ ビニール袋に入っている食材をはさみで切って開封する際には、切れ端がでないように二度切りはしない。また最後まで切り落とさない。シールの上は切らない。

⑤ 野菜の下処理は、流水で三度洗浄する。果物（納入業者から直接学校に配送される分は除く）は、流水で洗浄後消毒し、再び流水で洗浄する。

⑥ 調理作業中に異物を発見した場合の対応

(ア) 混入原因が納入業者に起因する場合

- ・ 異物が混入している食品をそのまま保存し、栄養教諭等の職員に報告する。
- ・ 全ての異物を取り除くことができないものや発見した異物以外にも混入している可能性があるなどの状況によっては、再度の納品又は代替品の納入を納入業者に依頼する。不可能な場合は、使用しないで給食を提供する。
- ・ 献立変更が生じた場合は、受配校へ連絡する。代替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児童生徒への対応を学校へ依頼する。
- ・ 納入業者に異物が混入している食品を見せて注意し、混入原因及び今後の対策等を記載した文書を提出させる。
- ・ 異物混入記録表に記録する。（業者名・食品名・異物名・内容・写真等）

(イ) 混入原因が調理場又は調理工程に起因する場合

- ・ 異物が混入している食品をそのまま保存し、所長、栄養教諭等に報告する。
- ・ 異物の状況によっては、納入業者に再度の納品又は代替品の納入を依頼する。不可能な場合は、使用しないで給食を提供する。
- ・ 全ての異物を取り除くことができないものや発見した異物以外にも混入している可能性があるなどの状況によっては、再度の納品又は代替品の納入を納入業者に依頼する。不可能な場合は、使用しないで給食を提供する。
- ・ 献立変更が生じた場合は、受配校へ連絡する。代替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児童生徒への対応を学校へ依頼する。
- ・ 異物混入記録表に記録し（食品名・異物名・内容・写真等）、混入原因を調査するとともに、今後、発生させないための対策を講じ、実施する。
- ・ 調理工程に起因するものであった場合は、調理業者に異物が混入している食品を見せて注意し、混入原因及び今後の対策等を記載した文書を提出させる。

(4) 給食センター施設・設備の点検

- ① 調理室内は、関係者以外立入りを禁止する。
- ② 調理室内は、常に整理整頓を行い、調理、製造に不必要な物品は持ち込まない。
- ③ 調理員は、調理場に入る前の日常の被服点検を徹底し、調理場に入る際にはエアシャワー等でゴミ、髪の毛などを除去する。
- ④ 施設内の調理機器を調理開始前、終了後に必ず点検し、部品の破損による給食への混入を防ぐ。

(5) 各学校等への配送過程

- ① 給食センターから各学校等の配膳室入口までの衛生管理及び安全な配送の徹底について指導する。
- ② 調理した給食はコンテナに入れて各学校等の配膳室入口へ配送し、給食配膳員（補助）員に確実に受け渡す。

(6) 学校内での衛生管理

- ① 給食配膳（補助）員は、配膳室等の衛生管理に努め、生ゴミ・残菜等を置かない。

- ② 給食配膳（補助）員は、配膳室にみだりに人が出入りしないようにするとともに、配膳室から離れるときは、鍵をかけるなど、給食が置き去りにならないようにする。また、廊下に放置されるコンテナは、児童生徒が開閉しないように管理する。
- ③ 給食配膳（補助）員は、牛乳・パン・給食・デザートを受取を必ず対面で行い、納入時刻、品質、数量、賞味期限、品温、異物の混入及び破損の有無を目視確認し、検収票に記録する。ただし、パン・給食については、配膳室で容器を開かず、配食直前に学級担任が確認することとする（月1回の温度確認時を除く）。
- ④ 給食配膳（補助）員は、食器及び食缶に異常がないか確認する。
- ⑤ 学校長は、給食開始の30分前までに検食を行い、異物混入や異味、異臭などがいないか確認する。

(7) 児童生徒に対する指導

- ① 教室での配食は学級担任の管理・指導のもと、異物が混入しないように十分注意する。
- ② 給食当番は白衣・帽子・マスクを着用し、配食の過程で異物が混入しないように十分注意する。
- ③ 学級担任は、教室内において、画鋏・ホチキスの針・コンパスの針・ピンなどが散乱しないよう、整理整頓に心がける。
- ④ 学級担任は、金属片・ガラス片等の危険な異物が給食に混入した場合の危険性や命の大切さについて指導する。