学校給食異物混入対策マニュアル

令和５年３月

桐生市教育委員会総務課

学校給食中央共同調理場

目次

はじめに……1

1. 異物の定義及び分類……2

(1) 異物の定義……2

(2) 異物の分類……3

2. 異物混入対策……4

(1) 学校給食共同調理場内における異物混入防止対策と対応……4

(2) 調理員の遵守事項……5

(3) 直接各学校へ配送する食材の業者の管理……7

(4) 共同調理場から各学校への給食配送過程における点検……7

(5) 学校における異物混入の防止と児童・生徒に対する指導……7

3. 異物混入時対応（異物が発見された場合の対応）……8

(1) 調理場内の場合（下処理・調理中・配缶中）……8

(2) 学校で異物混入が発生した場合……10

(3) 事故後の対応……12

はじめに

学校給食は、児童生徒等に、栄養バランスのとれた安全で安心できる食事を提供し、心身の健康な発達に資するとともに、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り、そのためにも、栄養と安全が適正に管理されなければならないと考えています。

学校給食の提供には、食材の仕入・下処理・調理・配送・配膳を通して、安全・安心の徹底が求められ、学校給食に携わるすべての職員の細部にわたる点検及び協力連携が必要になります。また、人為的な過誤や失敗を限りなくゼロに近づけるとともに、それぞれの過程で発生した事故に的確かつ迅速に対応する事が必要です。

教育委員会としては、共同調理場において大量調理している給食については、特に予期せぬことで異物混入のおそれがあることから、今回、異物混入対応マニュアルを定め、その対策を講じることとします。

今回の対策マニュアルは、学校給食の主役は児童生徒、学校である事を、主眼におき、学校、調理場、調理・配送委託業者が連携して児童生徒に対して安全対策を行う事を定めます。

この対策マニュアルは、中央共同調理場、新里共同調理場の２場が共通して認識すべき事項として定めます。

1. 異物の定義及び分類

(1) 異物の定義

① 危険異物とは

喫食することにより生命や健康への影響が大きいと判断されるもの

② 非危険異物とは

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判断されるもの（ただし多量の場合は危険異物と考える）

③ 原材料由来物とは

原材料等に由来する物質で、喫食した場合、健康への影響があると判断されるもの

(2) 異物の分類

（児童生徒への健康被害の影響度により共同調理場にて選定した）

異物	区分	内容	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、ボルト類、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、ハエ等)、ネズミ、業務上で不適切な取り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、小規模なプラスチック片、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やごみ等
原材料由来物	分類Ⅳ	原材料に由来する物質で、喫食した場合、健康への影響があると思われるもの	食肉の鋭利な骨

※ 原則として、原料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、形状や大きさや量によっては、異物と同様に扱う。

※ 各学校で発見した異物の判断が困難な場合は、各共同調理場に確認する。

※ 衛生害虫：人間に害を与え、感染症の病原を媒介する昆虫やダニ類、ノミ・シラミ・ブユ・ドクガ・スズメバチ・ハエ・ゴキブリ・ダニなどをいう

2. 異物混入対策

学校給食における異物混入の未然防止に向けて、各学校給食共同調理場の各々の作業工程において、各共同調理場や学校が点検すべき項目を定める。

(1) 学校給食共同調理場内における異物混入防止対策と対応

① 食品納入業者の選定時

- 食品納入業者は、食品衛生監視票を提出し、衛生管理状況及び食品の取扱い方法が良好で、衛生上信用のできる業者を選定する。
- 食品納入業者は、学校給食の意義・役割及び衛生管理のあり方について、調理場と意見交換を行い、衛生管理の啓発に努める。
- 原材料及び加工食品について、製造業者又は食品納入業者が定期的に実施する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。

（異物の混入した業者への対応）

- 報告書を提出させ、その程度により納入停止又は登録の取消措置をとる。

② 食材料の検収時

品物の鮮度、品質、量、温度、衛生状態等を確認し受け取ること

- 検収は、指定の場所において行い、品名、数量、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点検し記録する。
- 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として当日納入するとともに、１回で使い切る量を購入する。

（検収時に異物を発見した場合の対応）

- 食品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。
- 職員は、その場で食品納入業者に対して、再度発生しないよう注意を促し、その対応を検収簿に記録する。（業者名・食品名・異物名・内容・写真等）

③ 調理前の対応

- 検収、下処理及び調理前の全ての段階で複数の調理員や栄養士で目視を徹底する事により、異物混入を防ぐように努める。
- 調理機器に対して、調理前後、清掃前後に調理機器のボルト部や刃こぼれなどの確認を目視や触診により行い、調理機器付近の壁や天井などの劣化状況にも気をつける。

（調理前に異物を発見した場合の対応）

- 目視や点検によって異常を確認した場合は、調理が可能かどうかを場長に確認し、確実に異物が確認できた状態で場長に最終確認を行い調理が開始出来るかどうかの指示を受ける。

④ 調理中の対応

- 検収、下処理及び調理前の全ての段階で複数の調理員や栄養士で目視確認を徹底することにより、異物混入を防ぐように努める。

（調理中に異物を発見した場合の対応）

- 目視や点検によって異物を確認した場合は、調理が可能かどうかを場長に確認し、異物の原因が確認できた状態で場長に最終確認を行い調理が開始出来るかどうかの指示を受ける。

(2) 調理員の遵守事項

① 下処理室・調理場の点検

- 調理室への、関係者以外の立ち入り禁止
- 床、扉、窓等に汚染や破損がないか確認
- 調理場における調理機器・器具・用具の点検

調理開始前に機器等の点検や異物の有無の確認を行い、破損等による給食への混入の未然防止に努めること。網杓子等のチェック、修繕及び更新。

- 機器等は正しい使用法により使用し、禁忌行為は行わない
- 調理場内の整理整頓、清掃を実施し、窓の開放を禁止する
- 点検簿の各項目の確認、チェック
- 最終退勤者による機械警備及び施錠の確認

② 調理員の遵守事項の点検

- 調理室等への入場の際の安全点検と異物となりうる物の持ち込み禁止
- 調理場に入る前の日常の被服等点検の徹底

  白衣・ズボン・帽子・靴の着用、きちんとした身なりの確認。

  マスクは鼻と口をしっかり覆う。帽子は毛髪をしっかり覆う。

- 白衣等を自宅に持ち帰ることは禁止

  調理所内で洗浄・乾燥を行う

- 指輪等は外す

  ただし、眼鏡を必要とする職員は着用可とする

- 前室において身なりの確認を行い粘着シートにより埃等を除去する
- エアーシャワーが設置されている調理場については必ず使用する

③ 作業における遵守事項

- 出入り扉の開閉は速やかに行い、開放は禁止
- ビニール袋を開封する際に切れ端が出ないように切る

  シール側は切らない。切れ端は決められた場所に捨てる。

- 段ボール箱を開封する際に留め金や切れ端が飛ばないよう注意する
- 各調理段階で細心の注意を払って、異物の発見に努める

(3) 直接各学校へ配送する食材の業者の管理

- 給食搬入口の施錠や開錠などの管理を厳重に行なう
- コンテナ室の床、扉、窓に汚染、破損がないか確認する
- コンテナ室への異物となりうる物の持ち込み及び使用は禁止
- 業者による学校配送(直送)品は配送記録表に記録し、調理場へ提出する

(4) 共同調理場から各学校への給食配送過程における点検

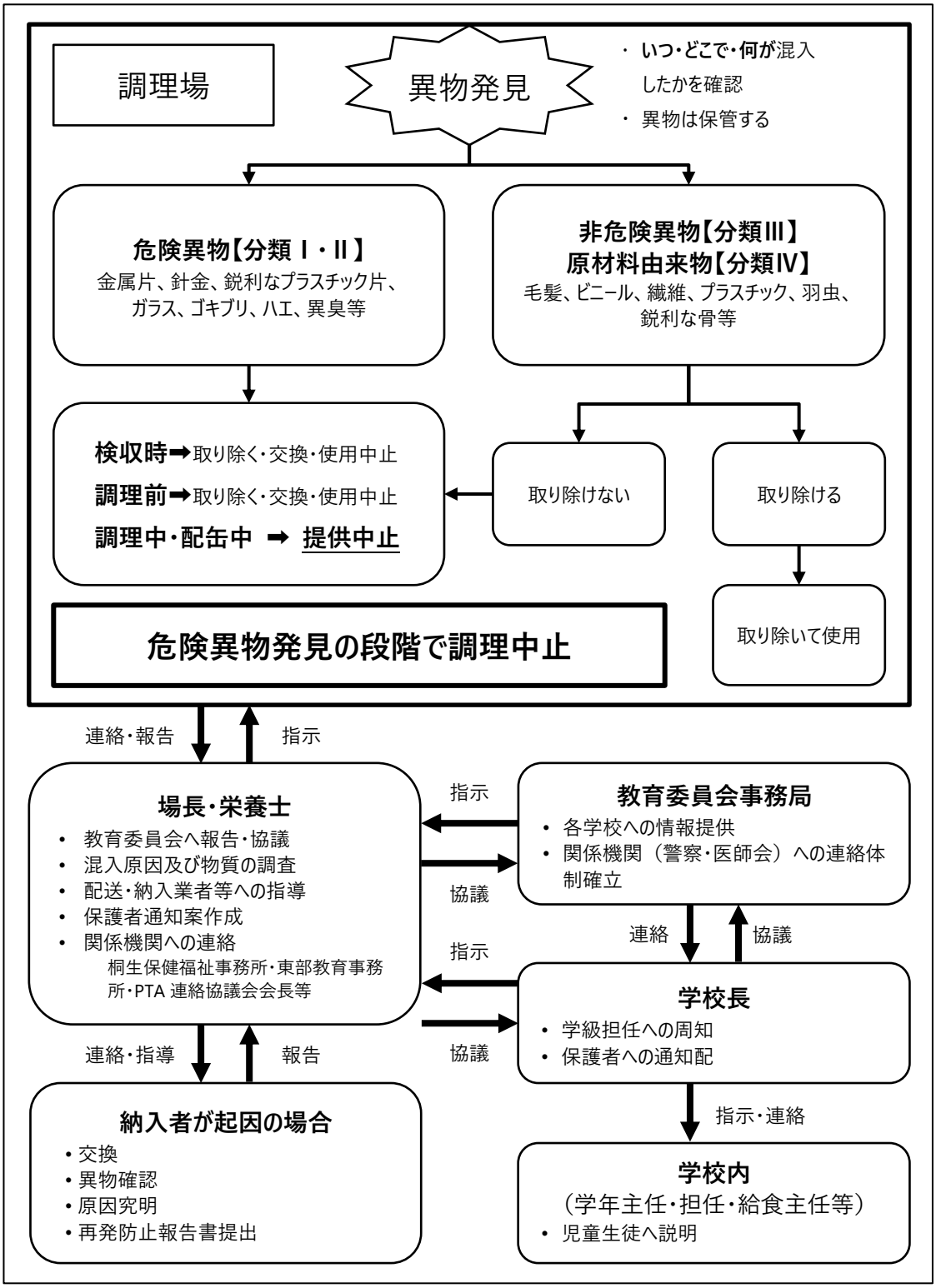
- 各共同調理場から各学校の給食搬入口までの、配送業者に対する安全・衛生管理の徹底について指導する。
- 出来上がった給食は、コンテナに入れて各学校の給食搬入口へ配送し、各学校の給食補助員等が受け取る。
- 各学校内での人為的な異物混入を避けるために、コンテナの保管やクラスへの移動時間等について、各学校の状況に合わせて慎重に実施する

(5) 学校における異物混入の防止と児童・生徒に対する指導

- 教室での配食は、学級担任の管理・監督のもと異物が混入しないよう十分注意する。
- 給食当番の白衣・帽子等の着用など配食の過程において異物が混入しないよう、十分指導する。
- 各教室とも、コンパスの針、画鋲、ピン、ホッチキスの針、磁石などは、整理整頓に心がけ、床等に散乱しないように指導する。
- 危険物が学校給食に混入した場合の危険性について指導する。

3. 異物混入時対応（異物が発見された場合の対応）

(1) 調理場内の場合（下処理・調理中・配缶中）



＜共同調理場で異物混入が発生した場合の各担当の対応＞

① 調理員の対応

（危険異物の場合）

- 調理中に危険異物を発見又は混入の可能性がある場合

⇒**調理を停止し**原因の究明を進め、責任者は栄養士及び場長へ連絡する。
⇒指示があるまで、異物の可能性のある献立調理の作業を中止する。

（非危険異物の場合）

- 調理中に異物を発見又は混入の可能性がある場合

⇒場内の栄養士及び場長へ報告する。
⇒取り除けるかどうかを検討し、その後、指示があるまで原因の究明を図り異物の除去を続ける。

② 調理場内の栄養士の対応

（危険異物の場合）

- 調理員が危険異物の発見又は混入の可能性を報告した場合

⇒**栄養士は即座に調理を中止させ原因の究明を指示し、場長へ連絡し、その後の対応を場長と協議する。**
（交換材料による調理、料理の一部変更、代替品の調達、献立の一部中止、給食の中止などが考えられる）

（非危険異物の場合）

- 調理員からの異物発見又は混入の可能性の報告を受けた場合

⇒場長へ報告し、調理員には引き続き除去を行わせる。
⇒場長と対応を協議し、調理員へ対応の指示をする。

③ 場長の対応

（危険異物の場合）

- 危険異物が発見又は混入の可能性を報告された場合。

⇒**調理を停止**させると共に原因の究明をさせる。
⇒栄養士と交換材料による調理、料理の一部変更、代替品の調達、献立の一部中止、給食の中止など、どのような方法で給食が提供可能かを協議し指示する。
⇒各学校へ連絡（学校への配送の変更や中止の可能性を至急連絡）
⇒関係機関へ連絡（教育長・管理部長・保健福祉事務所・東部教育事務所）

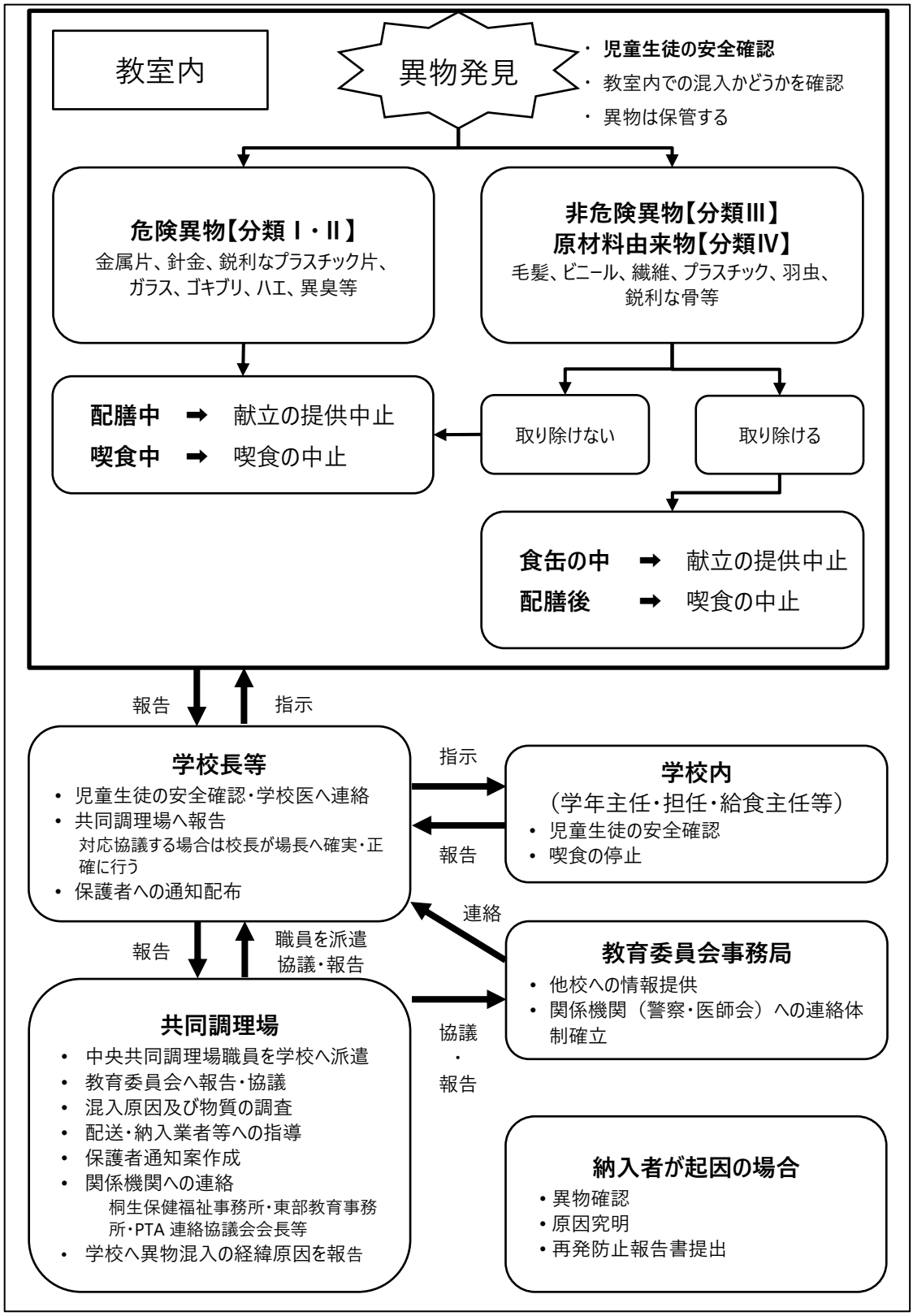
（非危険異物の場合）

- 栄養士からの異物発見または混入の可能性の報告を受けた場合

⇒今後の対応を協議し栄養士へ指示する。

※ 給食の一部中止及び変更については代替食や別配送の米飯・パン・牛乳での対応を含めて学校と協議し、保護者に対しても文書報告をする。

(2) 学校で異物混入が発生した場合



＜学校で異物混入が発生した場合の対応＞

（危険異物の場合）

① 学校の対応　※各校の事故発生時の連絡体制に基づき対応する。

- 危険異物の混入及び混入の可能性がある場合、校長は当該学級を含む学校全体の**給食を即時中止する。**
- 速やかに共同調理場に報告する。
- 危険異物が入っていた食缶、食器はできるだけ現状のまま保持する。
- 児童生徒の安全確認を行うとともに、他のクラスに同様の事案がないか、また、学校での混入の可能性についても確認する。

② 共同調理場の対応

- 学校へ職員を派遣し学校長の報告のもと児童生徒の安全確認及び異物の確保、原因究明を行う。
- 危険異物の混入が、学校内なのか共同調理場内なのかの可能性を確認し、原因究明に努める。
- 共同調理場で考えられる混入の要因に応じて、原因究明に努め、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、原因究明、検査結果や再発防止策について報告書を提出させる

（非危険異物の場合）

① 学校の対応　各校の事故発生時の連絡体制に基づき対応する。

- 非危険異物については、不快であり衛生的ではないが体への影響も少ないと考えられる事から、除去するか他の食器に盛り変えて、安全を確認のうえ給食を提供し、異物を調理場へ返却する。
- 共同調理場に報告し、他のクラスに同様の事案がないか、また、学校での混入の可能性についても確認すること。
- 学校に原因があった場合は、共同調理場と必要な再発防止対策について相談すること。

② 共同調理場の対応

- 給食中止や足りなくなった献立については学校と協議し、代替等を検討。
- 学校からの連絡により非危険異物を学校から異物を返却し、内容を確認し原因を究明する。
- 共同調理場で考えられる混入の要件に応じて、原因を究明する。調理委託業者、食材納入者、既製品の製造業者に調査を依頼した場合は、検査結果や再発防止策について報告書を提出させ、関係する学校へ報告する。

※ 給食の全停止や一部の配食停止などがあった場合、代替食の検討や、午後の授業の対応について、場長は教育委員会、学校と協議し対応に努めるものとする。

(3) 事故後の対応

① 児童生徒に対して

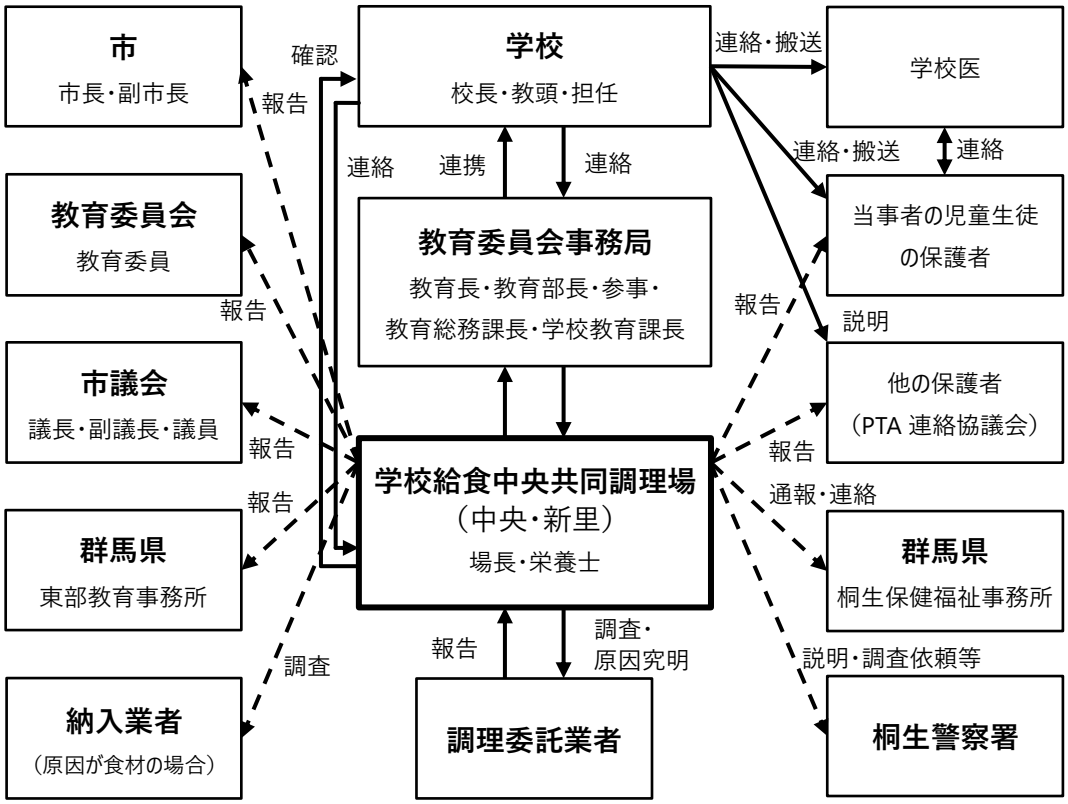
（被害児童・生徒の保護者への説明と謝罪）

- 場長・学校長間での協議により、原因の調査、謝罪及び当面の対応策並びに再発防止策について、文書等で保護者宛てに通知する。
- 危険異物の混入については対象調理場の全保護者に対して、異物混入の概要等について説明する。
- 被害児童生徒の保護者へは、経過と当面の対応策並びに再発防止策について説明、謝罪する。
- 異物混入があった当該学級においては、担任から児童・生徒に原因を調査する旨の説明をする。
- 重大な異物混入の事故については、原因の究明を進め、その結果を教育委員会に報告するとともに、学校を通じて保護者に対して概要を説明する。

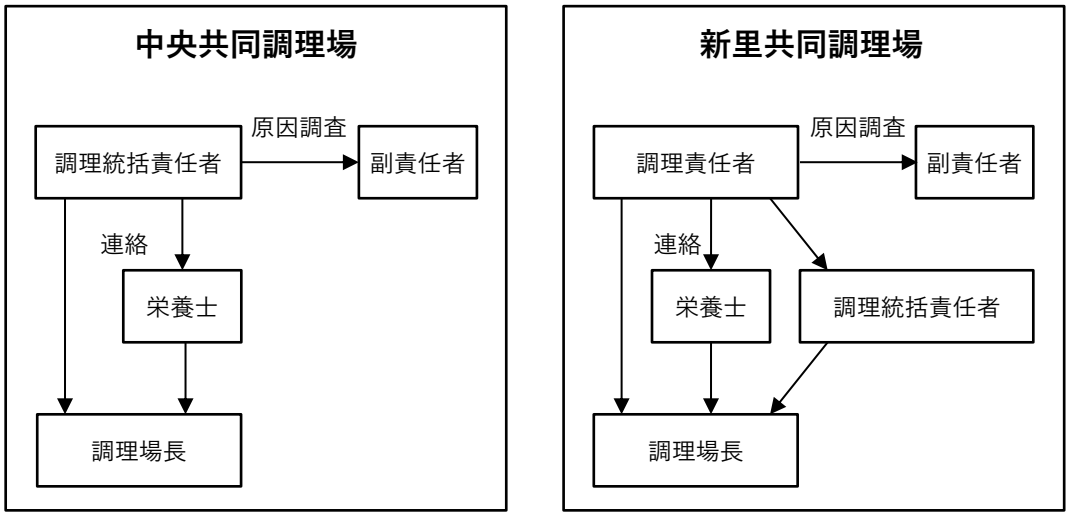
② 調理委託業者に対して

- 調理場内点検を早急に行わせ、改善策を報告させること。
- 調理場内の点検チェック体制の見直しを行い報告させること。
- 再発防止策を検討させ、報告を提出させること。
- 職員の危機意識向上のための研修を行わせること。

混入発生時の対応フロー図（危険異物の場合）



＜緊急時連絡系統図（共同調理場内）＞



※ 各学校から共同調理場への連絡先

- 学校(校長)⇒学校給食共同調理場

中央共同調理場（46-6510）

新里共同調理場（74-8159）

⇒（児童生徒に健康被害があった場合）桐生市消防署（119）

※調理場からの事故連絡体制

・中央共同調理場 ⇒（連絡）教育長・教育部長・関係部課長（46-1111）

⇒（通報）群馬県桐生保健福祉事務所（53-4131）

⇒（報告）群馬県東部教育事務所（0276-31-7151）

⇒（事件性がある場合）桐生警察署（43-0110）