

学校給食異物混入対応指針

平成28年7月

(平成30年3月改訂)

能代市教育委員会

目 次

1. 異物の定義・・・・・・・・・・・・・・・・	P1
2. 異物混入の種別・形態別基準・・・・・・・・	P1
3. 異物混入防止対策・・・・・・・・・・	P1～3
4. 学校の対応・・・・・・・・・・・・・・・・	P3～4
5. 教育委員会の対応・・・・・・・・・・	P4
6. 調理工程における異物対応・・・・・・・・	P5
7. 異物が発見された場合の対応・・・・・・・・	P5～6
8. 混入原因の究明・・・・・・・・・・	P6
9. 保護者及び学校への対応・・・・・・・・	P7
10. 報道機関等への対応・・・・・・・・・・	P7
11. 代替食について・・・・・・・・・・	P7
12. 施設・設備等の整備・点検計画・・・・・・・・	P8

1. 異物の定義

異物は、製造及び運搬過程において、不都合な環境や取扱い方に伴って、食品中に侵入または混入した有形外来物をいう。

原料そのものに由来する物質（食物の皮や殻、骨片等）や食品の変色等は、異物とはしない。

2. 異物混入の種別・形態別基準

（1）非危険物とも危険物とも判断がつかないもの

毛髪、繊維、ビニール、スポンジ片、プラスチック（鋭利でないもの）、食材に付着していた虫等、不快であり衛生的ではないが、毒性がないと思われるもの及び健康被害が懸念されるもの。

（2）危険物

ガラス、金属類、プラスチック（鋭利なもの）、著しい変色・異臭等が認められるもの等、健康被害が生じる恐れがあるもの。

3. 異物混入の防止対策

学校給食における異物混入の防止に向けて、共同調理場や学校が点検する項目を遵守すること。

○共同調理場の防止対策（教育委員会：給食センター）

※栄養士は施設・設備等の異常を確認したときには給食センターへ報告する。

（1）施設整備

- ・衛生関係を含めて施設の点検・状況把握をする。
- ・施設の新築、改築、改修、修理等をする。

（2）設備の点検

（調理用器機・器具類、シンク、冷蔵・冷凍庫、食缶、消毒庫、給排水設備、電気設備、冷暖房設備、運搬車両等）

- ・衛生関係を含めて設備の点検・状況把握をする。
- ・設備の修理、更新等をする。

（3）食器類の点検

- ・食器、トレイ、スプーンや調理用消耗品（ボール、ざる、まな板、包丁等）の修繕・更新をする。

○共同調理場の防止対策（業者）

（１）検収時

- ・検収室に入る前には、粘着ローラーで衣服についた、ホコリ、毛髪等を取り除いてから手洗い消毒を行う。
- ・検収に不必要なものは調理室内に持ち込まない。
- ・納品された物資は、目視により異物の有無を確認する。
- ・野菜類がひもやゴムで束ねられている場合、ビニール袋に入っている場合は食材に混入しないように細心の注意を払って取り外す。
- ・納品物に異物混入等を見つけたときは、栄養士に報告して確認してもらう。（栄養士は検品の確認に努める。）

（２）調理時

- ・調理室に入る前には、粘着ローラーで衣服についた、ホコリ、毛髪等を取り除いてから手洗い消毒を行う。
- ・スライサーの刃は、食材が変わる毎に、刃こぼれがないか点検する。
- ・ビニール袋を開封する際は、切れ端ができないよう最後まで切り離さない。
- ・一升瓶、ペットボトルの外蓋やビニールキャップは、食品庫内で取り外し所定の場所に入れてから、調理場に持ち込む。
- ・一升瓶やペットボトルに入った調味料は、直接釜に入れず、釜の外で柄杓や調味料用バケツに移してから釜に入れ、移し終わったらすぐに蓋をする。
- ・袋詰め缶詰の食材を開封（開缶）する際は、一袋（一缶）ごとに一旦ザル等にあけ、異物が無いかを確認してからバッカンやバスケットに移す。
- ・移動の際のドアの開閉は最小限にとどめること。

（３）配缶時

- ・配缶作業前の手洗い消毒は、粘着ローラーで衣服についた、ホコリ、毛髪等を取り除いてから行うこと。
- ・蒸し物や揚げ物など熱いものを配缶する際は、使い捨て手袋が熱で破れないよう頻繁に交換すること。交換時には、破損等の確認を行うこと。
- ・炒め物などの調理中に釜の縁に焦げが生じた場合は、焦げが入らないよう気をつけながら配缶する。
- ・洗浄室に通じるドアの開閉は禁止する。その他のドアの開閉は最小限にとどめること。

(4) その他

- ・作業前に各部屋・器機の異物や破損が無いかを確認する。
- ・見つけた異物や不具合の器機は、事務室等で保管する。
- ・器機のパーツ等が紛失した際は、そのパーツ等を見つけるまで作業を中断。見つからない時は、食材・調理した物を使用か破棄の指示を仰ぐ。
- ・器機のパーツ等を見つけたときには栄養士に報告し、事務所などに保管して、それが何であるかの点検をする。

○ 学校の防止対策（学校職員）

(1) 業者から直接各学校へ配送する食材（牛乳）の点検

- ① 給食搬入口の施錠や開錠などの管理は教頭が行うこと。
- ② 牛乳については、配送業者の学校数や配送経路により 9 時から 12 時頃までに、各学校の給食搬入口に配送されるため、業者の責任において施錠すること。

(2) 共同調理場から各学校への配送過程等における点検

- ① 給食の納入時における学校職員の立ち会い、児童及び生徒への給食受渡しの際の確認など、異物混入発生防止のための日常的な点検を励行すること。
- ② 配膳室等における保管の安全性の確保のために、施錠や校内の不審者対策を強化すること。

(3) 教室内の配膳について

- ① 髪の毛の混入を防ぐため、配膳をする児童生徒の服装に気をつける。
- ② 教室内のゴミ等の異物が混入しないよう気をつける。
- ③ 窓の開閉による教室内への異物侵入に気をつける。
- ④ 食器は丁寧に扱い、破損を見つけたときには使用しない。

4. 学校の対応

異物の判断と共に、混入状況を確認して調理場や食材からの混入が原因と思われるときは早急に調理場へ連絡する。

○ 虫及び髪の毛等の混入状況について

- ① 混入した状況から、明らかに調理過程での混入が考えられる時。
(例えば虫の形がくずれている時など)

②虫及び髪の毛等がある程度の数でまとまって混入している時。

③その他、食材や調理場での原因が考えられる時。

なお、盛り付け時の混入と考えられる場合は、状況にもよるが、そのお椀だけよせて、他は食べさせることも考えられる。

その場合は事後対応の概要について、調理場、給食センターへ連絡をする。

(1) 非危険物とも危険物とも判断がつかないもの

学校長は、当該学級の安全確認後、異物を除去し、給食を行わせる。

除去した異物を共同調理場に至急報告し、異物の保全を図る。

異物が混入していた食器・食缶は、そのままの状態で保存する。

異物の状況によっては、当該学級を含む学校全体の異物混入食を即時停止し、児童及び生徒の安全確認を行う。

(2) 危険物

学校長は、当該学級を含む学校全体の異物混入食を即時停止し、児童及び生徒の安全確認を行う。異物混入状況を共同調理場に至急報告し、異物の保全を図る。

異物が混入していた食器・食缶は、そのままの状態で保存する。

5. 教育委員会の対応

◎ 「異物混入対応会議」を開き、対応、公表等について協議する。

同会議の出席者は、教育長、教育部長、同部次長、学校教育課長、学校給食センター所長とする。

(1) 非危険物とも危険物とも判断がつかないもの

異物の状況によって、学校給食センターと学校教育課とが連携し、当該学校または全小中学校の異物混入食の喫食を中止し回収するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等の調査を学校長に依頼する。

学校給食センターは、状況を把握するとともに、混入していた異物を回収し、保管する。必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。

(2) 危険物

学校給食センターは、学校教育課と連携し、当該学校の異物混入食の喫食を中止し回収するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等の調査を学校長に依頼する。

また、異物の状況によっては、全小中学校の異物混入食の喫食を中止し回

収するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等の調査を学校長に依頼する。

学校給食センターは、状況を把握するとともに、混入していた異物を回収し、保管する。必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。

6. 調理工程における異物対応

各工程における異物を見つけたときは栄養士に報告して危険物・非危険物の確認をする。

(1) 検収時

- ・異物が非危険物ならば除去して使用する。
- ・異物が危険物ならば、除去できるものは使用し、できなければ交換か使用しない。

(2) 下処理時（洗浄、切裁、解凍、下味）

- ・異物が非危険物ならば除去して使用する。
- ・異物が危険物ならば、除去できるものは使用し、できなければ交換か使用しない。

(3) 調理時

- ・異物が非危険物ならば除去して、再確認しながら調理する。
- ・異物が危険物ならば、混入の危険がある分は提供しない。
※廃棄時に異物混入の確認をすること。

(4) 配缶時

- ・異物が非危険物ならば除去して、再確認しながら配缶する。
- ・異物が危険物ならば、混入の危険がある分は提供しない。
※廃棄時に異物混入の確認をすること。

7. 異物が発見された場合の対応

(1) 調理場で発見

① 異物の確認（栄養士、調理員）

ア. 異物の種類・状況を確認する。（給食に混入したか。）

イ. 混入要因（食材・器機・消耗品）を判断し、除去できれば除去して給食を継続する。

※原因究明のために異物は保存する。

ウ. 除去できなければ、混入または混入の疑いある給食は廃棄する。

② 給食センターへ連絡

ア. 配食に影響する時は、栄養士が献立変更や代替食を含めて速やかに状況報告をする。

イ. 給食センターから学校へ献立変更や代替食の連絡をする。

③ 栄養士、給食センター所長、委託業者の三者が調理場に集まり、対応について協議する。

(2) 学校で発見

① 異物確認

ア. 異物の種類・状況を確認する。(調理時、配膳時の混入か。)

イ. 非危険物で、除去できれば除去して給食を継続し、できなければ中止する。

※原因究明のために異物は食器で保存して、調理場へ返却する。

ウ. 危険物は給食を中止する。

※原因究明のために異物は食器で保存して、調理場へ返却する。

② 調理場(給食センター)へ連絡

※消耗品はゴミとして廃棄される時間前に連絡、対応(学校にも説明)

③ 児童生徒・保護者への対応

ア. 児童生徒の安全確認

イ. 給食中止時には保護者への連絡

※通知文書は教育委員会で作成し学校経由で児童生徒に配付する。

8. 混入原因の究明

学校給食センターは、速やかにその原因を明らかにし、再発を防止するための適切な措置を講ずる。

(1) 異物の状況把握

・発見場所と状況、混入物を確認する。

(2) 混入場所等の確認

① 納品物が原因

ア. 納品業者に回収させ、原因究明・再発防止策の報告を指示する。

② 調理場が原因

ア. 調理工程及び調理機器・消耗品の状況を確認して原因調査。

イ. 施設設備の状況を確認して原因調査。

ウ. 異物の分析

※調理工程で原因があるときは委託業者が原因調査をする。

③ 学校が原因

ア保管・配膳の確認・指導を学校に要請。

9. 保護者及び学校への対応

◎ 非危険物とも危険物とも判断がつかないものは、異物の状況により市のホームページに掲載する。同時にメール登録している保護者に配信する。

◎ 危険物は、すべて市のホームページに掲載する。同時にメール登録している保護者に配信する。

(1) 非危険物とも危険物とも判断がつかないもの

- ・ 学校給食センターは、当該学校へ混入物とその混入原因を説明する。
- ・ 異物の状況によっては、当該学校の保護者及び学校へ異物混入の事実について説明した文書を発送し、原因等をお知らせする。

(2) 危険物

- ・ 学校給食センターは、市内の全保護者及び学校へ異物混入の事実について説明した文書を発送し、原因等をお知らせする。

10. 報道機関等への対応

(1) 非危険物とも危険物とも判断がつかないもの

- ・ 異物混入の状況によって公表を判断する。

(2) 危険物

- ・ 公表する。
- ・ 公表は、混入の経緯等を調査し、速やかに行う。
- ・ 原因究明に時間を要する場合は、「原因等調査中」とする。この場合、原因が確定した時点で再度その旨の公表を行う。

1 1. 代替食について

(1) 主菜

- ① ご飯、パンが提供できる
 - ・ふりかけ等を備蓄し提供する。
- ② ご飯が提供できない
 - ・弁当持参を依頼する。
 - ※当日の場合は、備蓄食等の代替食提供も検討する。
 - アレルギー対応できるものを備蓄する。

(2) 副菜

- ・献立を変更して提供。
- ※提供できなかった献立は、後日代替食として提供する。

1 2. 施設・設備等の整備・点検計画

(1) 設備

	点検	備考
空調・冷暖房	定期的な点検に努める	
給排水	定期的な点検に努める	
電気	定期的な点検に努める	
高架槽・簡易水道	毎年点検を実施する。	
運搬車両	毎年車検（1 2 か月）及び6 か月点検を実施	経過年数15年、走行距離20万キロで更新 目途

(2) 機器

シンク、冷蔵・冷凍庫、食缶、消毒庫等

定期的な点検での修繕やメンテナンス、耐用年数に応じて、更新を計画していく。

(3) 器具

食器、トレイ、スプーンや調理用消耗品（ボール、ざる、まな板、包丁等）

日々の点検で劣化したものは更新し、耐用年数に応じて、更新を計画していく。（概ね7～8年で更新）