

# 学校給食における異物混入対応マニュアル

平成29年4月

津山市教育委員会

保健給食課

## 目 次

第1 目的 .....	1
第2 異物の定義 .....	1
第3 異物の分類 .....	1
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 津山市教育委員会・学校食育センター .....	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	
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・喫食時)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 .....	14
第12 報告 .....	15
別紙1 事故発生時の連絡体制 .....	16

## 第1 目的

本マニュアルは、異物混入防止対策と異物が混入した場合の取扱いを、津山市教育委員会、津山市立学校食育センター、学校が共通理解の下に取り組むために作成した。

## 第2 異物の定義

異物とは、厚生労働省監修「食品衛生検査指針理化学編」の定義を基に、調理、配缶、配送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のこととする。

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。

## 第3 異物の分類

異物の分類は、下表のとおり、危険異物(影響によってさらに区分)、非危険異物、原料由来物とする。

異物	区分		具体的な物質
危険異物	分類	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、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬品類等
	分類	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、カビ等)
非危険異物	分類	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	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、学校食育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」、また、「津山市学校給食の衛生管理について」に基づき、特に以下の事項に留意して異物混入の対策を講じる。

### 1. 物資納入

#### (1) 物資納入

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。

納入業者は、納品方法について、所長、栄養士、又は調理員の指示に従うこと。  
注)副食食材については、津山市学校給食会を通じて(一財)津山市都市整備公社(以下、公社という)に委託して調達している。納入業者の登録については、「学校給食物資納入業者指名競争入札等参加資格要綱」に基づき、公社が審査する。

#### (2) 検収

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、異常を発見した場合は、食品納入業者と速やかに代替食材について協議すること。

検収は検収担当者が必ず立会い、定められた事項を確認し、検収簿に記録すること。

### 2. 調理業務

#### (1) 身支度

調理員は、帽子の装着時には、ヘアバンドやネットを使用し、毛髪が出ないようにする。また、原則、全身鏡を使って確認した上で、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、複数の職員で相互に確認をする。

調理に必要なもの以外は、調理室に持ち込まない。

#### (2) 調理場内の点検

調理場内(下処理室を含む)は、関係者以外の立ち入りを禁止する。

調理場内は、常に整理整頓を行い、定期的に床、壁、扉、窓等の汚れや破損の有無について確認すること。

調理員は、あらかじめ作成した点検票に基づいて、調理機器等の点検を実施し、部品の脱落や刃こぼれがないか等の確認をすること。

### (3) 調理作業における遵守事項

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 調理業務委託業者現場責任者（以下「責任者」という。）  
栄養士 所長】

調理機器は、適正に取扱いし、危険な行為は厳に慎むこと。

食材の袋やパックを開封した際は、切り口を確認し、切れ端、乾燥剤、内蓋等を適切に処分すること。

調理中に食材を床に落下させた場合は、床と接触した部分を全て廃棄すること。

### (4) 配送

配送業者は、学校食育センターから各学校の配膳室までの配送に関し、安全及び衛生管理の徹底を図ること。

配送業者は、給食コンテナを各学校の給食支援員に確実に受け渡すこと。

### (5) その他

食材や調味料については、専用容器に移し替え、異物が無いことを確認して使用すること。

所長は、給食の学校への配送が開始される前に検食を行い、異物の混入、異臭の有無等を確認すること。

## 3. 学校における防止対策

### (1) 配膳室等の管理

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。

配膳室は、常に整理整頓を行うこと。

衛生管理は、「配膳室の衛生管理について」(津山市教育委員会)に従うこと。

### (2) 検食

校長等は、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。

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、速やかに学校食育センターに連絡すること。

### (3) 教室(配膳時)の管理

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、「給食当番(教職員含む)健康観察票」に記入を行ない、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、配食前、用便後の手洗い等を励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

学級担任等は、消しゴムのかす、画鋏、ホチキスの針、セロテープ片、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。

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、速やかに学校食育センターへ連絡すること。学校食育センターは津山市教育委員会と対応を協議すること。

食器具は丁寧に取り扱い、破損や傷を発見した場合は使用しないこと。

## 4. 津山市教育委員会・学校食育センター

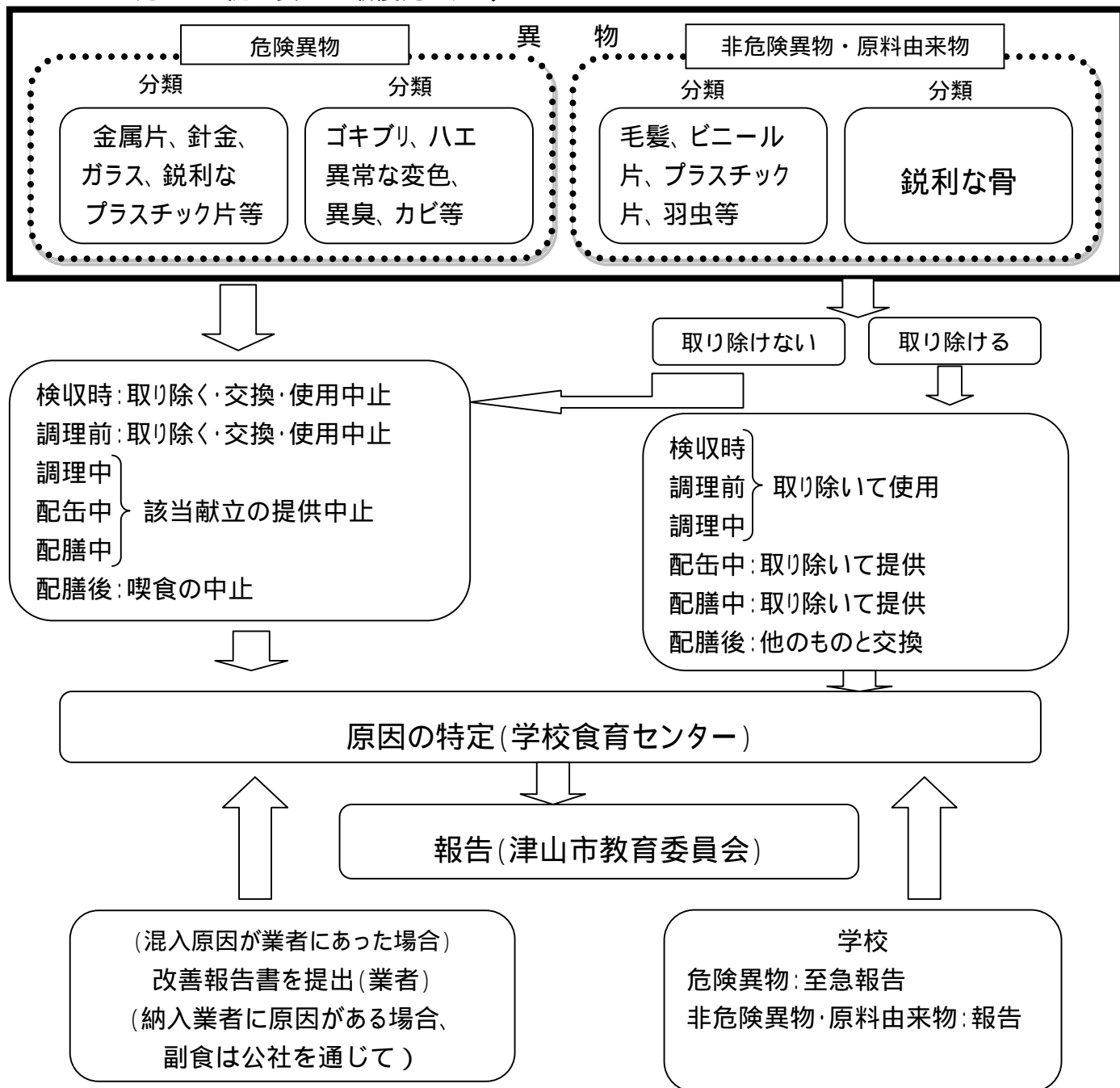
### (1) 給食施設の維持管理

津山市教育委員会は、受配校の給食施設の施設・設備の定期点検や修繕を実施し、安全管理に努める。

学校食育センターは、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。

## 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とする。



「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、混入の内容や状況によっては、危険異物と同様に扱う。



## 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
検収時	取り除いて 使用		交換又は 使用中止		交換又は 使用中止
調理前 (釜・機 器に入れ る前)	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		新しく開封 したものを 使用又は 使用中止
調理中	分類 : 提供中止 分類 : 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。

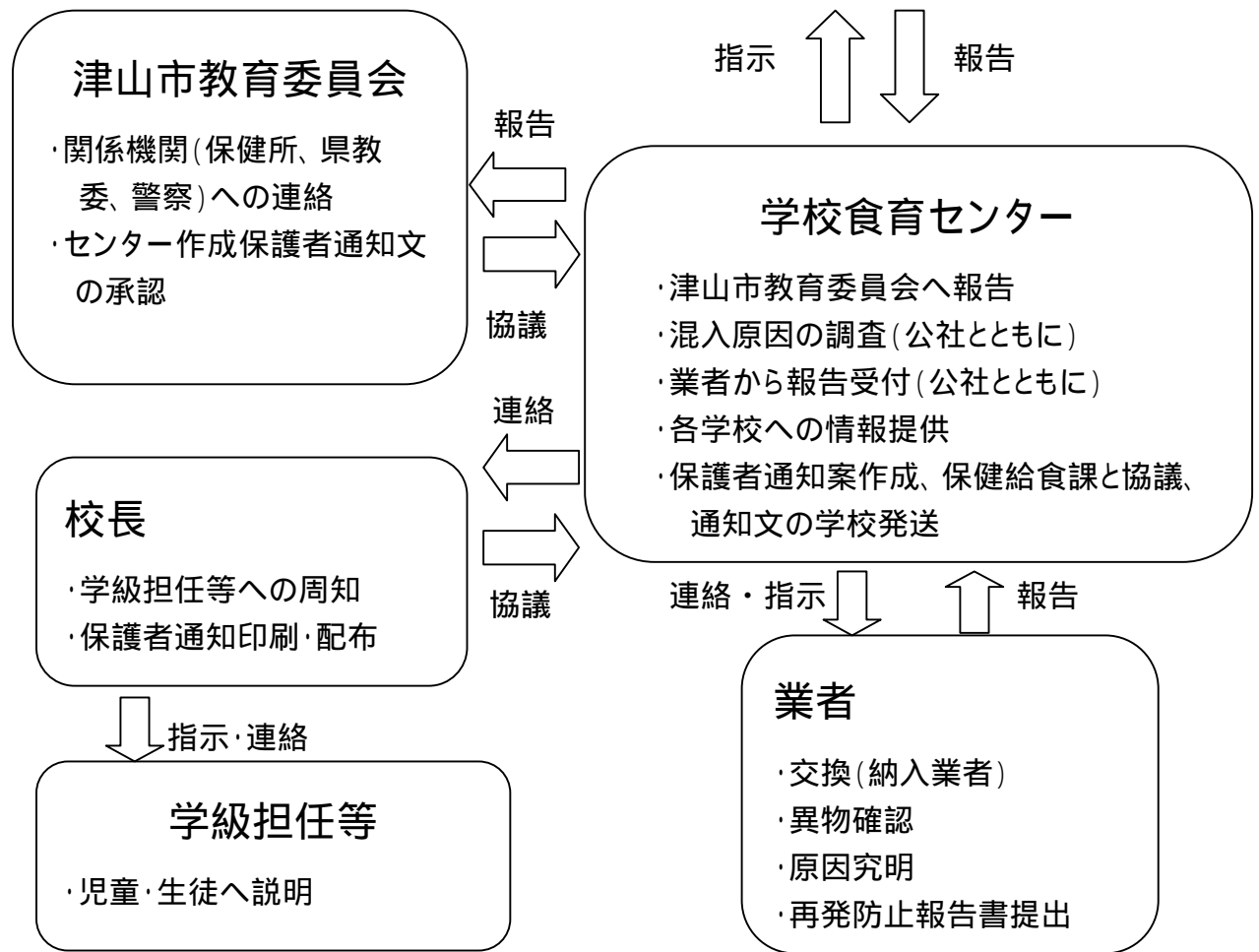
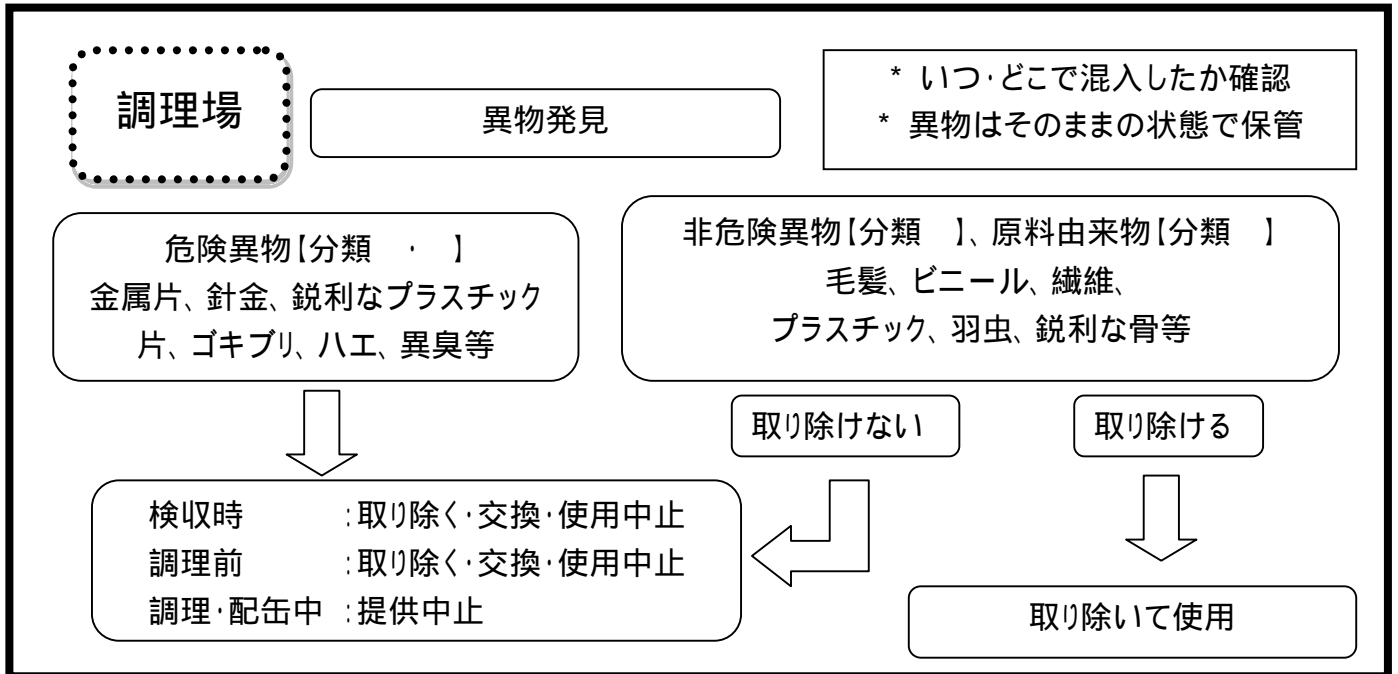
### 2 非危険異物、原料由来物が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除き、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		
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。すでに配缶したのものについては、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、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》

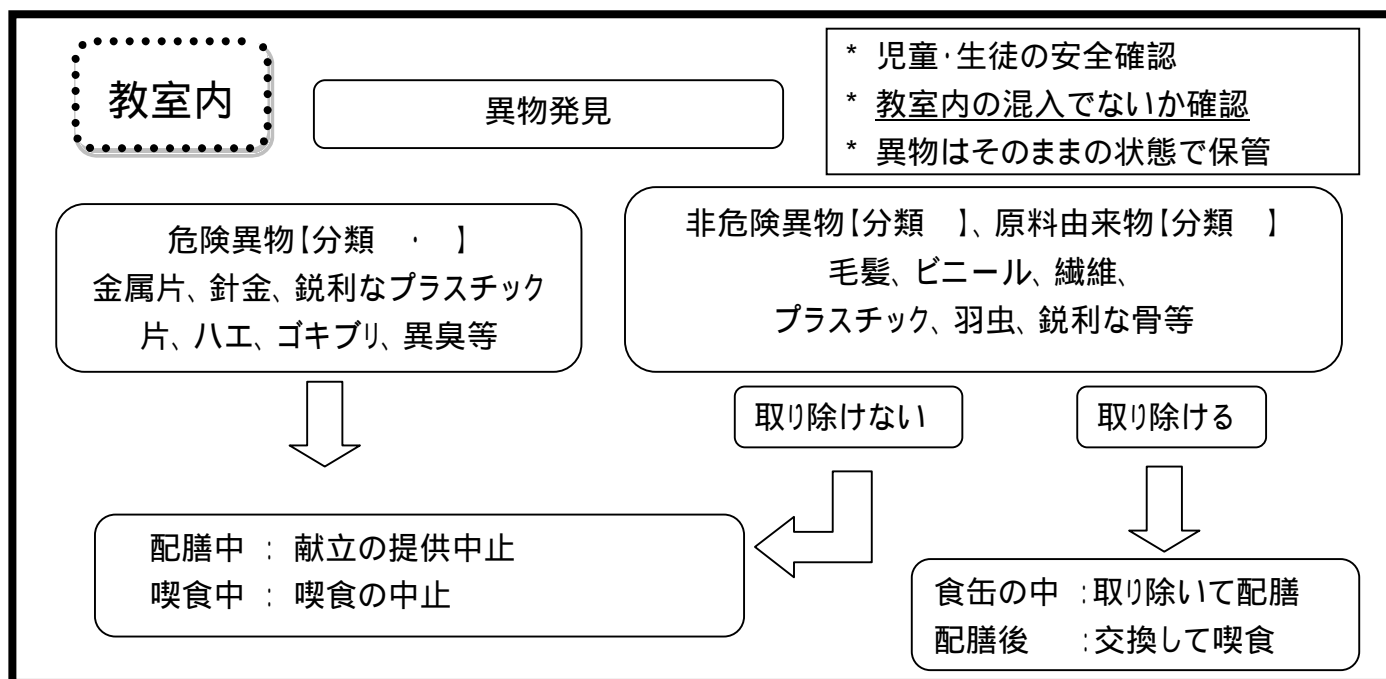
	対 応 内 容	担当者
異物発見・給食対応	<p>検収時に異物を発見</p> <p>異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を所長へ報告する。 危険異物・取り除けない非危険異物 交換 取り除ける非危険異物・原料由来物 取り除いて使用</p>	<p>栄養士 委託業者検収担当者 現場責任者</p>
	<p>調理作業中に異物を発見</p> <p>異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、現状のままで所長へ報告する。その後、混入した異物は保管する。</p>	<p>栄養士 現場責任者 調理員</p>
	<p>異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、使用の可否を判断する。（もう一方のセンターへ連絡）</p> <p>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>学校食育センター</p>
	<p>納入業者に連絡し（副食は公社を通じて）、食材交換が可能か確認する。</p> <p>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生徒への注意喚起を怠らないこと。</p>	<p>学校食育センター</p>
	<p>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協議の上で提供中止をするか決定し、津山市教育委員会に報告する。</p>	<p>学校食育センター</p>
	<p>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、津山市教育委員会の承認を得た後、各学校へ文書を送付する。</p>	<p>学校食育センター</p>
	<p>献立が提供中止や変更になった場合は、影響する学校（管理職）へ至急連絡する。</p>	<p>学校食育センター</p>

学校	献立が提供中止や変更になることを学級担任等に連絡する。	校長等
	献立が提供中止や変更になることを児童・生徒に説明する。	学級担任等
	学校食育センターから送付された、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	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。	学校食育センター
	混入の状況により、影響のなかった学校、津山市教育委員会、へ連絡する。 もう一方のセンターへ連絡する。	学校食育センター
	混入の状況により、美作保健所・岡山県教育委員会・津山警察署へ連絡する。	津山市教育委員会

上記報告・連絡体制は別紙1参照

原因究明	調理工程を確認し、混入原因を調査する。	学校食育センター
	納入業者へ連絡し(副食は公社を通じて)異物を回収させる。(納入業者に原因がある場合)	
	異物混入の原因となった業者に原因究明・再発防止策を文書で学校食育センターへ提出させる(納入業者に原因がある場合、副食は公社を通じて)。 原料由来物の内、危険性の無いもの(アレルギー物質を含まないもの)は報告書不要	

## 2. 教室（配膳・喫食時）で異物が発見された場合



報告 ↓ ↑ 指示

### 校長等

- ・児童生徒の安全確認・学校医への連絡
- ・学校食育センターへ報告・対応協議
- ・保護者通知印刷・配布

指示

### 他の学級担任等

- ・児童生徒の安全確認
- ・喫食の中止

報告

報告 ↓ ↑ 協議・報告

### 学校食育センター

- ・センター職員を受配校へ派遣
- ・関連校への情報提供
- ・津山市教育委員会へ報告
- ・学校へ異物混入の経緯・原因を報告
- ・保護者通知案作成、教育委員会と協議、通知文を学校へ送付
- ・業者から報告受付(副食食材は公社経由)

指示

### 津山市教育委員会

- ・関係機関(保健所、県教委、警察)への報告
- ・センター作成保護者通知文の承認

報告・協議

指導

### 業者

- ・異物確認
- ・原因究明
- ・再発防止報告書提出

報告

〈対応一覧表〉

	対 応 内 容	担 当 者	
配膳中・喫食中	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	
	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。		
	異物の種類や混入状況から、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	
	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指示する。 ・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		
	学校食育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。		
	学校食育センターの職員を派遣し、異物の種類や混入状況等を確認し、混入していた異物を回収する。(場合により、関連校及びもう一方のセンターへ連絡)		学校食育センター
	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
児童生徒保護者	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、教育委員会の承認を得た後、影響のあった学校へ送付する。	学校食育センター	

	学校食育センター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	校長等から受けた異物混入状況について、津山市教育委員会へ報告する。また、混入の状況により、関連校及びもう一方のセンターへ報告する。	学校食育センター
	混入の状況により、美作保健所、岡山県教育委員会へ報告する。	津山市教育委員会
	混入の状況により、津山警察署へ連絡する。	

上記報告・連絡体制は別紙1参照

原因 究明	調理工程を確認し、混入原因を調査する。	学校食育センター
	納入業者へ連絡し(副食は公社を通じて)、異物を回収させる。 (納入業者に原因がある場合)	
	異物混入の原因となった業者に原因究明・再発防止策を文書で学校食育センターへ提出させる(納入業者に原因がある場合、副食は公社を通じて)。 原料由来物の内、危険性の無いもの(アレルギー物質を含まないもの)は報告書不要	

## 第 8 児童生徒及び保護者への対応

献立が提供中止や変更になった場合、また、異物混入の影響が懸念される場合は、学校食育センターから校長等に報告を行い、校長等は早急に児童生徒への説明を行う。また、学校食育センターは、異物混入の事実について保護者に連絡する文書を作成および送付し、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、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。

## 第 9 代替食について

異物混入又は施設設備の不具合等により、主食の提供を中止した場合は、学校食育センターに配備している非常食「救給カレー」を活用する。

また、副食については、食材を減らしてのメニュー変更や、代替の汁を作るなど、その時に応じて可能な対応を取る。

## 第 10 給食時間の確保について

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 11 報道機関への対応について

報道発表の判断は、津山市教育委員会で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、津山市教育委員会保健給食課とする。

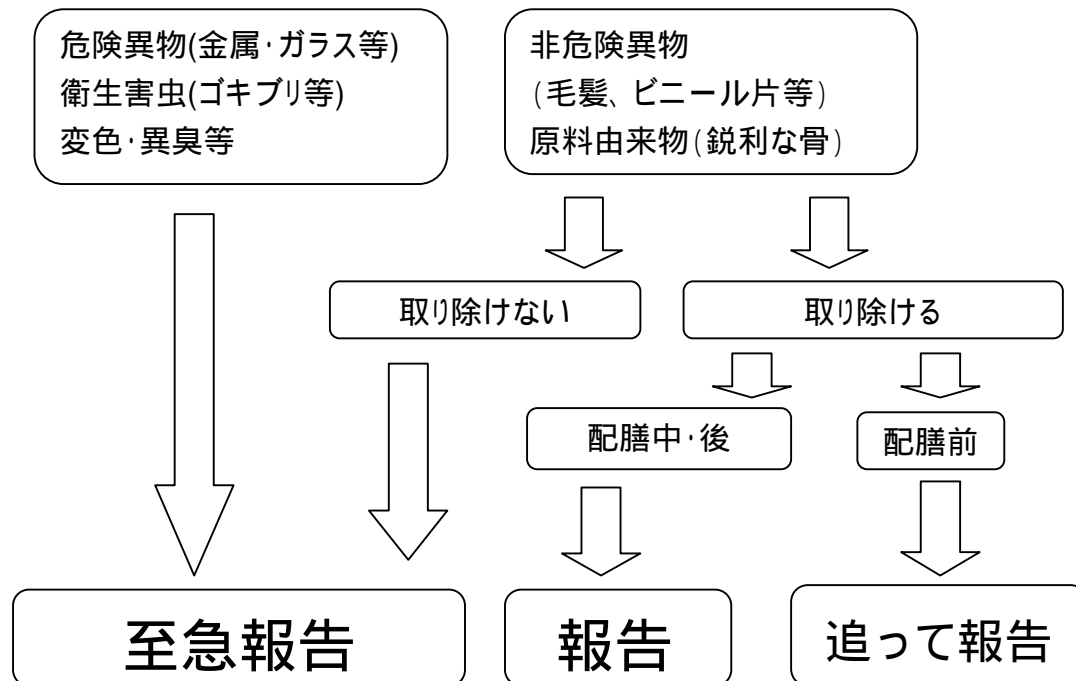
報道機関へ発信する情報内容は、岡山県教育委員会、美作保健所（必要に応じて津山警察署を含む。）及び全小中学校に提供する。

また、混入原因が主食（パン、麺）、飲用牛乳を製造する委託工場にあると考えられる場合には、岡山県学校給食会にも提供する。



## 第12 報告

### 異物混入発見時の報告



各学校は、異物が発見された場合、学校食育センターへ報告する。

#### 1. 危険異物(分類 )、分類 )

危険異物や衛生害虫等の混入を発見した場合、直ちに、学校食育センターは津山市教育委員会へ電話で報告する(各学校の場合は学校食育センターへ報告する。)とともに、異物混入等報告書を教育委員会へ提出する(各学校の場合は、学校食育センター)。

#### 2. 非危険異物(分類 )・原料由来物(分類 )

##### (1) 取り除けない場合

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

##### (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、発見時に学校食育センターへ報告する。配膳前に取り除けた場合は、追って検食簿にて学校食育センターへ報告する。

各学校:学校食育センターへ報告後、混入した異物を学校食育センターに提出する。

学校で発見した野菜由来の幼虫や羽虫、乾物や海産物の貝殻、小エビ、木片等については、検食簿にて学校食育センターへ報告する。

# 《事故発生時の連絡体制》別紙1

速やかに、学校食育センターは市教委に第一報を入れる

## A 市教育委員会

関係者による対策の協議  
 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。(教育事務所へは県教委宛と同様の連絡)  
 関係機関(警察)への報告  
 こども課(草加部学校食育センターの場合)

## B 各学校

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学校食育センターへ報告する。  
 混入状況により、学校医に事故発生を報告する。  
 学校医の要医療の判断により、処置する。  
 児童生徒へ状況説明し、健康状況を調査・把握する。  
 学校食育センター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 学校食育センター

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。  
 納入食材が原因の場合は、納入業者(副食の場合は公社を通じ)に連絡し、交換等の協議を行う。  
 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。  
 混入の状況により、津山市教育委員会及び関係機関に状況報告する。  
 事故発生校の児童生徒の健康状況調査・把握

