

熊野町立学校給食
異物混入対応マニュアル

令和8年3月

熊野町教育委員会

目次

| | | |
|----|-------------------------|----|
| 1 | はじめに..... | 1 |
| 2 | 異物の定義と分類..... | 2 |
| 3 | 学校における異物混入防止対策..... | 3 |
| 4 | 調理場における異物混入防止対策..... | 4 |
| 5 | 異物が発見された場合の対応..... | 6 |
| 6 | 児童・生徒及び保護者への対応..... | 8 |
| 7 | 事後の対応及び再発防止への取組..... | 8 |
| 8 | 公表基準..... | 8 |
| 9 | 教室等で異物が発見された場合の対応..... | 9 |
| 10 | 調理場で異物が発見された場合の対応..... | 10 |
| 11 | 異物混入時の給食提供の判断基準(例)..... | 11 |

1 はじめに

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り、かつ、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で、重要な役割を果たすものです。

給食を提供するに当たっては、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」に基づき、食品事故を起こさないための安全管理が極めて重要となります。また、児童・生徒に安全で安心な給食を提供するためには、学校給食に携わるすべての関係者が連携し、学校給食における異物混入等の事故発生を防ぐための対策を講じることが必要です。

このため、学校給食における異物混入等の防止対策及び混入した場合の取扱いについて、マニュアルを作成しました。

学校給食に携わる関係者一人ひとりが役割を果たし、本マニュアルの徹底により、異物混入を防止するとともに、異物混入発見時に適切に対応することで、学校給食の安全を確保し、児童・生徒が安心して笑顔でおいしいと感じる学校給食を届けられるよう取り組みます。

2 異物の定義と分類

(1)異物の定義

異物とは、生産、貯蔵、流通、調理、配食等の過程で不適切な環境や取扱いに伴って、食品中に侵入又は混入したあらゆる有形外来物をいう。

(厚生労働省監修「食品衛生検査指針」)

(2)異物の分類

熊野町立学校の給食における「異物」は、次のとおり区分する。

① 危険異物

喫食することにより生命や健康への影響が大きいと思われるもの

② 非危険異物

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もの

③ 原料由来物

原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響の可能性があるとと思われるもの

【異物の分類】

| | レベル | 区分 | 具体的な物質例 |
|-------|-----|--|---|
| 危険異物 | 1 | 健康への深刻な影響を与える異物 | ・金属片、針、針金、ガラス片、プラスチック片、陶器片等の鋭利な硬質物質など |
| | 2 | 健康への影響が大きいと思われる異物 | ・衛生害虫(ゴキブリ等)、ネズミ、不適切な取扱いにより生成したもの(変色、異臭、カビ等)など |
| 非危険異物 | 3 | 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、繊維、スポンジ片、上記以外のプラスチック片、衛生害虫以外の虫(野菜に付く虫、羽虫や幼虫等)など |
| 原料由来物 | 4 | 原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響の可能性があるとと思われる異物 | ・食肉由来の鋭利な骨片など ・当日の給食に使用していない(調理場に保管していない)原料に由来する物質 |

※ただし、異物の大きさ、量、形状等に応じて個別に判断する。

3 学校における異物混入防止対策

(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・生徒や教職員であっても立入禁止とするとともに、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。また、配膳室は常に整理整頓を行うこと。

(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、検食簿へ記録すること。

(3)教室等の衛生管理

- ① 給食当番等配膳を行う児童・生徒及び教職員については、衛生的で清潔な服装であることを確認し、作業を行うこと。また、配膳前、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。(食品を素手で触らない、配膳時以外は食缶の蓋を閉める)
- ② 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窓を閉めるなど室内環境を整備すること。
- ③ 教室内のほこり等が食品に混入することを防ぐため、配膳前及び配膳中は、学習用品を適切に収納するなど机上を整理し、給食当番以外の児童・生徒は着席又は廊下で静かに待つよう指導するなど、児童・生徒の実態に応じて適切に対応すること。
- ④ 食器は丁寧に取り扱い、破損や傷を発見した場合は使用しないこと。

4 調理場における異物混入防止対策

本町の学校給食は、食材購入及び調理を民間事業者(以下「給食調理等事業者」という。)に委託しており、食材納入や調理等は給食調理等事業者において実施している。民間調理場における対策は、給食調理等事業者のマニュアル等に沿って行われることが基本となるが、「学校給食衛生管理基準」に基づいた衛生管理について留意するとともに、給食調理等事業者が関係する者に対しても衛生管理を徹底し、学校給食の安全な実施に配慮することとする。

(1)物資納入

① 物資納入

ア 納入業者は、保有する施設・設備及び取り扱う食品の衛生管理、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必要な措置を講じること。

イ 納入業者は、納品方法について、給食調理等事業者の指示に従うこと。

② 検収

ア 検収時に虫等の異物が混入しないように細心の注意を払うこと。納入された物資は、納入時に使用した外箱から専用の衛生的な容器に入れ替えること。

イ 検収は必ず、あらかじめ定めた検収責任者が立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、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、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号を確認し、記録すること。

(2)調理業務

① 身支度

ア 調理員は、日常の被服点検を徹底し、調理場に入室する際は、エアシャワーや粘着ローラーなどで、毛髪、ゴミなどを除去し、調理員同士で指差し確認等を実施すること。また、衛生管理責任者等は、適切に点検が行われたことを確認すること。

イ 調理に必要なもの以外は調理場に持ち込まないこと。筆記用具を持ち込む場合は、個人が持ち込むのではなく、備え付けとして管理し、調理機器から離れた所定の場所を定めて使用、保管すること。なお、異物混入の原因となりうる鉛筆、シャープペンシル、キャップが外れる筆記用具等は持ち込まないこと。

② 調理場内の点検

ア 調理場内は、関係者以外の立ち入りを禁止すること。調理場の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸等を設置するなど、虫等の侵入を防止すること。

イ 調理場内は、常に整理整頓を行い、定期的に、天井・床・壁、換気フード、扉、窓等の汚れや破損の有無について確認すること。破損を見つけた場合は、直ちに衛生管理責任者等が確認の上、必要な措置を講じること。

ウ 調理員は、調理機器・器具等の点検表に基づき、作業開始前、作業中及び作業終了後に点検を行い、破損や異常がないことを確認し、結果を記録すること。

エ 劣化又は異物混入のおそれがある調理機器・器具等は早急に交換するか、又は使用しないこと。

③ 調理作業

- ア 検収、下処理及び調理のすべての工程で、複数の調理員による目視確認を徹底し、異物混入や異常の発見に努めること。
- イ 調理機器は適正に取扱い、異物混入に繋がる行為は厳に慎むこと。
- ウ 調理作業中、器具類に破損があった場合は直ちに使用を停止し、本体と破片を照合し、扱っていた調理品内に異物がないことを確認すること。
- エ 野菜等の洗浄は、三槽式シンク等を使用し、十分な流水でオーバーフローさせながら3回洗浄を行うこと。
- オ 瓶や袋入りの調味料については、原則、食品庫等でボール等に移し替え、瓶や袋を調理場へ持ち込まないこと。また、移し替え後の容器に破損や欠損がないことを確認すること。
- カ 食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、ラップ類、乾燥剤、内蓋等を適切に処分すること。
(例)
 - ・包装を開封する際は、切片を作らないようにする。切って開封する場合は、一部を残して切り落とさない。また、ビニール袋を手でちぎったり、二度切りしたりしない。
 - ・包装を二度切り、切り落とした場合は、切り口がぴったり合うか確認する。
- キ 調理の際にビニール手袋を着用する場合は、着用前に手袋に穴が開いていないか確認するほか、作業後に穴や破れがないか確認すること。破損していた場合には、本体と破片を照合し、扱っていた調理品内に異物がないことを確認すること。
- ク 調理作業中に作業工程の変更や指示があった場合は、同じ作業をする者全員に伝達すること。

5 異物が発見された場合の対応

(1)教室等(検食・配膳・喫食時)で発見された場合

① 担任等の対応

- ア 配膳中又は喫食時に異物を発見した児童・生徒がいた場合、又は担任等が異物を発見した場合は、直ちに、異物混入のあった献立の配膳や喫食を一時中断し、児童・生徒の被害状況の把握及び安全確認を行うこと。
- イ 異物の混入状況等を把握し、速やかに校長等に報告すること。
- ウ 可能な限り、発見時のまま異物及び当該献立を現状保存すること。

② 校長等の対応

- ア 検食により異物を確認した場合は、検食簿に記録すること。また、異物が認められた食品等については、現状保存すること。
- イ 教室等で混入していた異物を可能な限り、発見時のままで保存し、写真撮影(大きさが分かるように)するなど、現状が分かるように記録すること。
- ウ 異物の種類や混入状況について、速やかに教育委員会事務局へ報告すること。
- エ 危険異物の混入、複数の異物混入の可能性がある場合は、速やかに他の学級の担任等へ連絡し、給食の提供中止又は継続等を指示し、状況に応じて、児童・生徒、保護者に説明すること。
- オ 児童・生徒が異物を口にした場合、当該児童・生徒の健康状態を確認し、必要に応じて学校医や保護者への連絡や病院への搬送等を行うこと。また、異物混入の状況により、他の児童・生徒の健康被害の有無を確認すること。
- カ 学校内での混入の可能性があるか、学校内の環境を点検し、原因が学校内にあったと考えられる場合は、学校における異物混入の再発防止策を検討し、実施すること。
- キ 異物が発見された場合に健康被害がなく、配膳・喫食中に異物が混入したことが明らかで、給食の提供を継続した場合は、教育委員会事務局への報告を不要とする。
(例)配膳・喫食中に混入した毛髪、喫食中に混入した虫 など

(2)調理場で発見された場合

- ① 給食調理等事業者の衛生管理者責任者等は異物の混入状況を確認し、食材の交換や使用中止、異物を除去して調理・提供、献立の中止や変更を検討すること。
- ② 納入された食材への混入の場合、納入業者に異物を示したうえで、速やかに代替食材について協議すること。
- ③ 食材を変更する場合は、食物アレルギーのある児童・生徒への注意を怠らないこと。
- ④ 混入していた異物を可能な限り発見時のままで保存し、写真撮影(大きさが分かるように)するなど、現状が分かるように記録すること。
- ⑤ 異物の種類や混入状況について、速やかに教育委員会事務局へ報告すること。

(3)異物発見時の対応

① 学校等で発見された場合

ア 校長等からの連絡を受けた教育委員会事務局は、給食調理等事業者へ異物混入の状況について連絡し、献立提供や喫食の中止を協議すること。

イ 献立提供や喫食の中止を行う場合は、全町立学校の校長等へ速やかに連絡すること。

ウ 異物の混入経路の確認、異物混入の原因や今後の対応について、給食調理等事業者へ書面(任意様式)により報告することを求める。

② 調理場で発見された場合

ア 給食調理等事業者からの連絡を受けた教育委員会事務局は、給食調理等事業者と食材の交換や使用中止、異物を除去して調理・提供、献立の中止や変更を協議すること。

イ 献立変更や給食の提供中止等の場合は、全町立学校の校長等へ速やかに連絡すること。

6 児童・生徒及び保護者への対応

- (1)教育委員会事務局は、異物の混入があった献立を口にした児童・生徒やその保護者に対して、異物混入の事実について速やかにかつ誠意を持って状況の説明を行うものとする。
- (2)献立変更や給食提供中止をした場合等は、早急に児童・生徒への説明を行うとともに、異物混入の概要等について保護者に説明するものとする。また、給食の提供を継続した場合でも、異物混入の状況等に応じて保護者に説明するものとする。

7 事後の対応及び再発防止への取組

- (1)配膳中又は喫食中の取扱いに原因があると考えられる場合は、校長等は、児童・生徒及び担任等に再発防止を指導すること。
- (2)納入物資又は調理作業中の取扱いに原因があると考えられる場合は、給食調理等事業者に対し、調理機器・器具等の点検記録を確認するとともに、原因究明と再発防止策の提出を求める。また、給食調理等事業者は、必要に応じて保健所の指示・助言を受けること。
- (3)給食調理等事業者は、調理場の施設・設備、調理機器・器具等に原因があると考えられる場合は、速やかに修繕・交換等の措置を行うなど、再発防止対策を講じること。
- (4)教育委員会事務局は、講じた再発防止策について、必要に応じて保護者へ説明するものとする。

8 公表基準

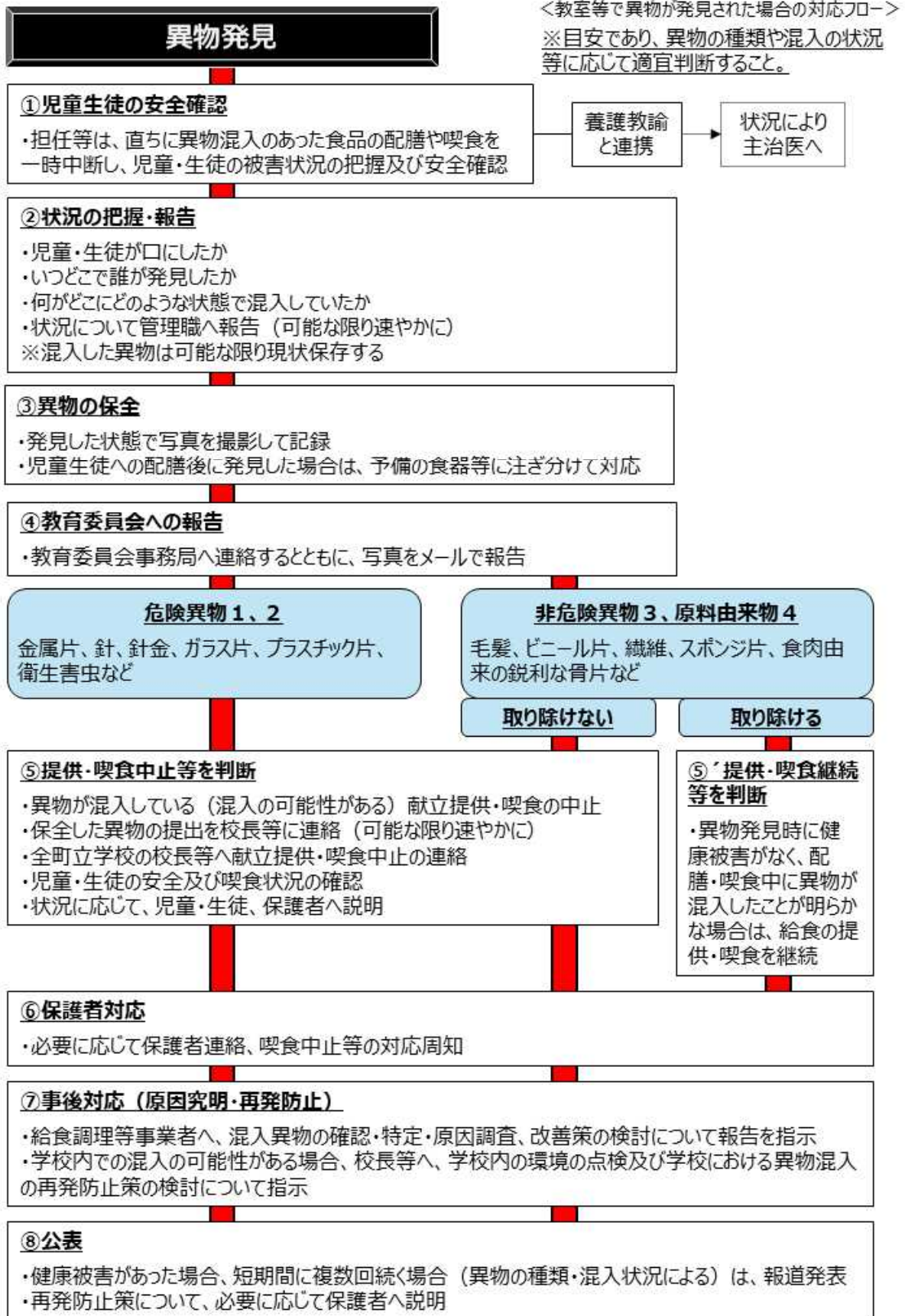
(1)公表の考え方

- ① 健康被害があった場合、又は健康被害のおそれ大きいもの(危険異物の混入等)は、教育委員会事務局から報道発表を行う。
- ② 健康被害のおそれは低いが、短期間に複数回続いた場合は、異物の種類や混入の状況に応じて、教育委員会事務局から報道発表を行う。

(2)公表の時期

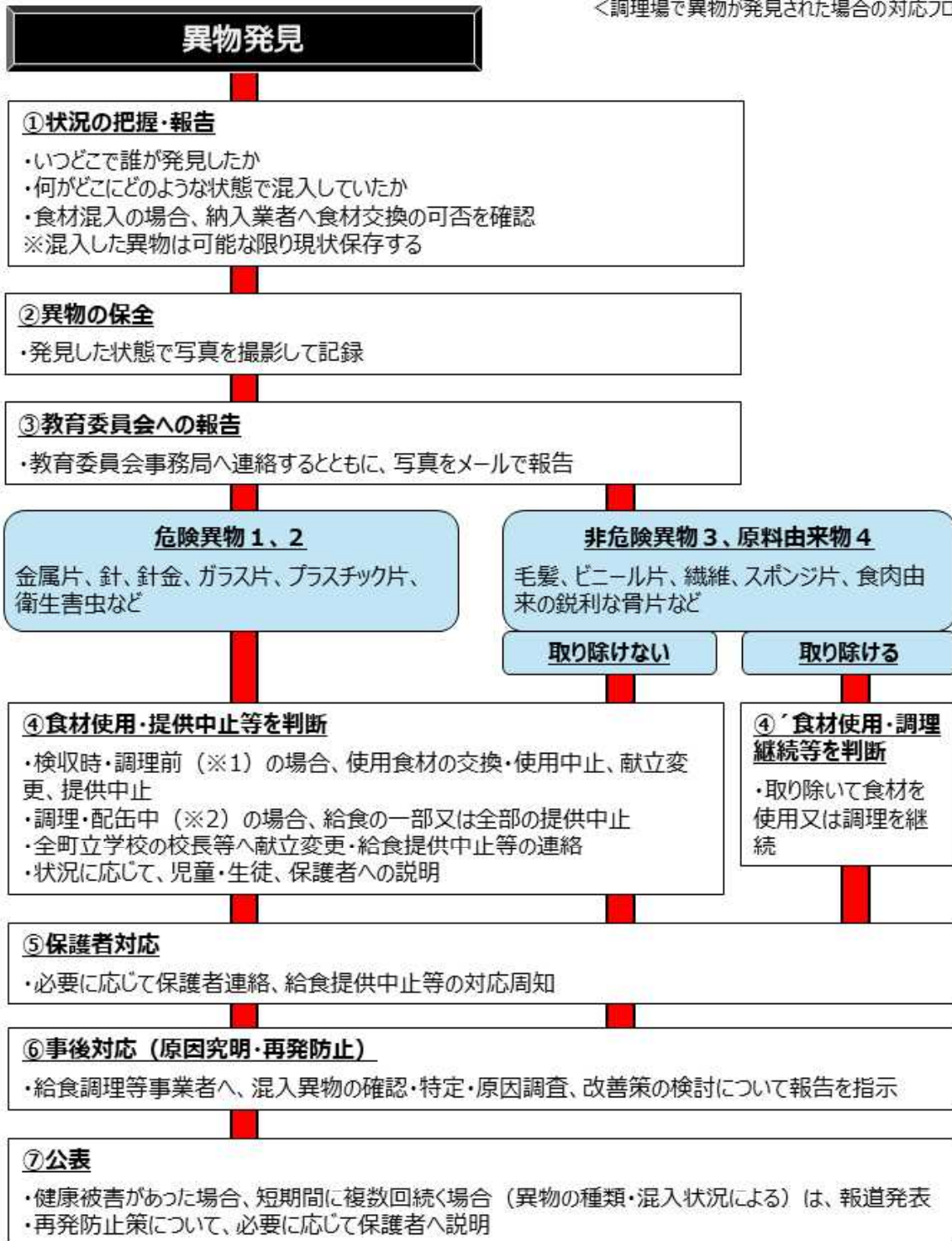
発見後、速やかに混入の経緯等を調査し、経緯や原因が概ね確定した時点で公表する。ただし、原因究明に時間を要する場合は、「原因等調査中」として公表する。

9 教室等で異物が発見された場合の対応



10 調理場で異物が発見された場合の対応

＜調理場で異物が発見された場合の対応フロー＞



（※1）調理前とは、釜や調理機器等に入れる前のことをいう。

（※2）調理・配付中に異物を発見した場合は、原則、異物混入のあった食品（混入の可能性のある食品を含む）の提供を中止するが、原因が特定できた場合、原因元となった食品のみ提供中止とし、その他の食品は提供するものとする。

11 異物混入時の給食提供の判断基準(例)

| 区分 | 判断基準(例) |
|----------------------|--|
| 食材交換 使用中止 提供中止 | 危険異物、取り除けない異物が混入した場合、異物が混入している食材や食品(混入の可能性のある食品を含む)の提供中止 (例) ・粉々になっているガラスの欠片が混入していた。 ・衛生害虫(ゴキブリ等)の虫体が混入していた。 ・野菜につく虫が、大量に混入していた。 ・パンに虫が混入しており、当該部分のみの混入かどうか判断できない。 ・複数の学級のおかずに食材の袋の切れ端が混入していた。など |
| 提供継続 | 他の食材や食品への混入の可能性がなく、異物を取り除く(除去)ことや、当該食材や食品を変更する(代替)ことにより安全を確認できた場合 (例) ・野菜に付着した虫など洗浄することで取り除けた。 ・紙片やビニール片が混入していたが、調理場等と連携し、本体と突合し、原因が特定できた。 ・毛髪が食品の上に乗っていた。など |

※(例)はあくまで目安であり、児童生徒の安全性を最優先し、異物の種類や混入の状況に応じて適切に判断すること。