

仙北市

学校給食異物混入対策マニュアル

令和5年 7 月策定

令和6年10月改訂

仙北市教育委員会

目 次

1. はじめに	1
2. 異物の定義及び分類	2
(1) 異物の定義	
(2) 異物の分類	
3. 給食センター内における異物混入防止対策と対応	3
(1) 食品納入業者の選定時	
(2) 食材料の検収時	
(3) 給食調理の過程時	
4. 給食センター外における異物混入防止対策と対応	5
(1) 直接各学校へ配送する食材の業者の管理	
(2) 給食センターから各学校への給食配送過程における点検	
5. 学校における異物混入防止対策と対応	5
(1) 学校における異物混入の防止と児童生徒に対する指導	
【異物混入時の対応】	
・調理場内の場合(下処理・調理中・配缶中) フロー図	6
6. 給食センターで異物混入が発生した場合の各担当の対応	7
(1) 調理員の対応	
(2) 栄養教諭の対応	
(3) 給食センター所長の対応	
【異物混入時の対応】	
・教室内の場合(配膳・喫食時) フロー図	8
7. 学校で異物混入が発生した場合の対応	9
(1) 危険異物の場合	
(2) 非危険異物の場合	
8. 事故後の対応	10
(1) 児童生徒および保護者に対して	
(2) 調理委託業者に対して	
9. 報道機関への対応	10
【関係機関等との連携】異物混入発生時の対応フロー図(危険異物の場合)	11
(掲示物)異物混入時の対応	12

Ⅰ. 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ことが必要です。

教育委員会としては、今回、異物混入対策マニュアルを定め、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、学校であることを主眼におき、学校、仙北市総合給食センター（以下、給食センター）、調理委託業者が連携して児童生徒に対して安全対策を行うことを定めます。

2. 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給食センターにて選定)

異物	区分		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、給食センターへ確認のこと。

※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・ダニ等をいう。

3. 給食センター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

- ① 食品納入業者は、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。
- ② 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、給食センターと意見交換を行い、衛生管理の啓発に努める。
- ③ 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。

[製造業者・納入業者への対応]

- ・ 報告書を提出させ、その程度により納入停止又は登録取消の措置をとる。

(2) 食材料の検収時

- ① 検収は、指定の場所において行い、品名、数量、品質、温度、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。
- ② 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、速やかに代替食材等について協議する。
- ・ 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) 給食調理の過程時

① 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。
- ・ 調理前後、清掃前後に調理機器のボルト部や刃こぼれ等について、チェックリストを使用し確認を行う。また、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。
- ・ 調理前に下処理室、調理室内に異常がないか確認後、作業を開始する。

[調理前に異常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所長に確認し、正常であることが確認できた状態で所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 調理中の対応

- ・調理中及び配食中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所長に確認し、異物の原因が確認できた状態で所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。

③ 調理員の遵守事項

[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常の有無の確認を行い、破損等による給食への異物混入の未然防止に努めること。調理機器や器具、用具等に破損箇所があった場合は修繕又は新しいものを購入する。
- ・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。

[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と覆う。帽子をかぶる前にヘアネットを使用し、毛髪をしっかりと覆う。
- ・また、白衣等の自宅持ち帰り禁止(給食センター内で洗浄・乾燥)
- ・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。
- ・相互点検を行い、指さし確認で、点検を徹底する。

- ・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は、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。
- ・検収時に段ボール箱を開封する際は、留め金や切れ端が飛ばないように注意する。
- ・各調理段階で細心の注意を払って、異物の発見に努める。

4. 給食センター外における異物混入防止対策と対応

(1) 直接各学校へ配送する食材の業者の管理

- ① 給食搬入口の施錠や開錠などの管理を厳重に行う。
- ② 配膳室の床、扉、窓に汚染、破損がないか確認する。
- ③ 配膳室への異物となりうる物の持ち込み及び使用は禁止。
- ④ 業者による学校配送(直送)品は主食検収表・牛乳検収表に記録し、給食センターへ提出する。

(2) 給食センターから各学校への給食配送過程における点検

- ① 給食センター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。
- ② 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、各学校の職員が受け取る。
- ③ 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防止対策と対応

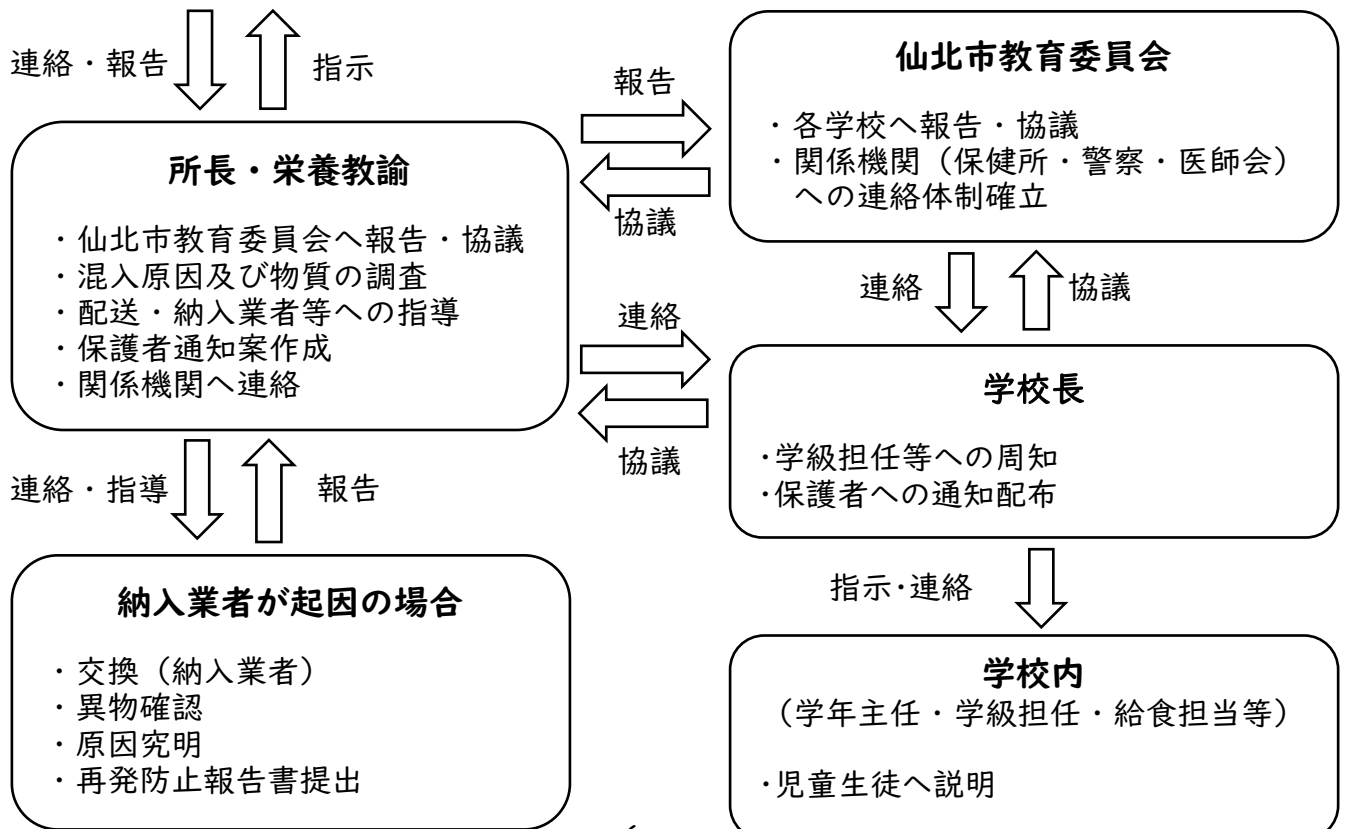
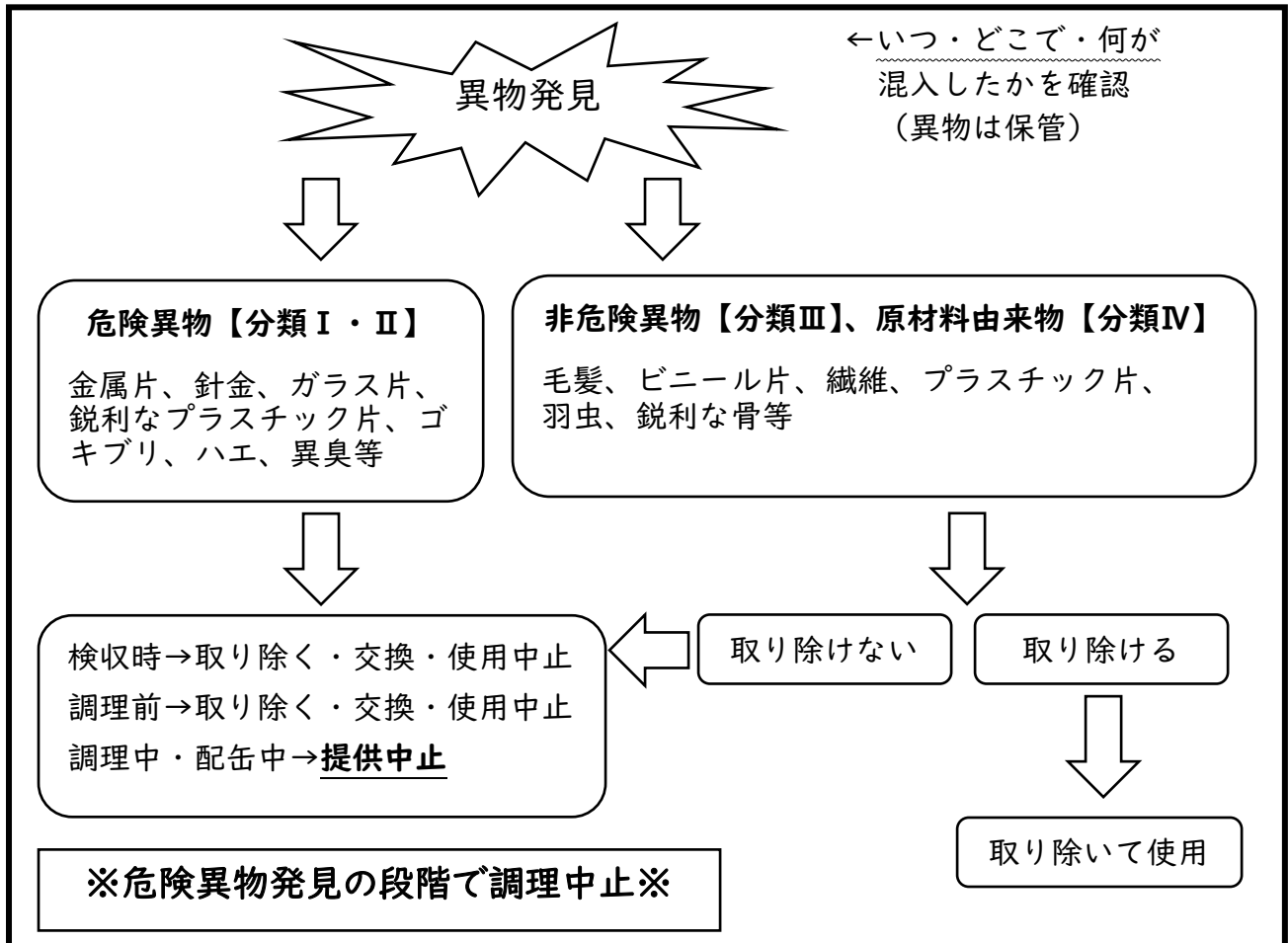
(1) 学校における異物混入の防止と児童生徒に対する指導

- ① 教室での配食は、学級担任の管理・監督のもと異物が混入しないよう十分注意する。
- ② 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。
- ③ 各教室とも、コンパスの針、画鋏、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。
- ④ 危険異物が学校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。

【異物混入時の対応】

(異物が発見された場合の対応)

調理場内の場合（下処理・調理中・配缶中）



6. 給食センター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、責任者は栄養教諭及び所長へ連絡する。
指示があるまで、異物混入の可能性が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
→栄養教諭及び所長へ報告する。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) 栄養教諭の対応

[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
→栄養教諭は即座に調理を中止させ原因の究明を指示し、所長へ連絡する。
その後の対応を所長と協議する。

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

(3) 給食センター所長の対応

[危険異物の場合]

- ・栄養教諭から危険異物の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、栄養教諭に代替の可能性を検討するように指示する。
→栄養教諭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、どのような方法で学校給食が提供可能かどうかを協議し、栄養教諭へ指示する。
→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(仙北市教育委員会)

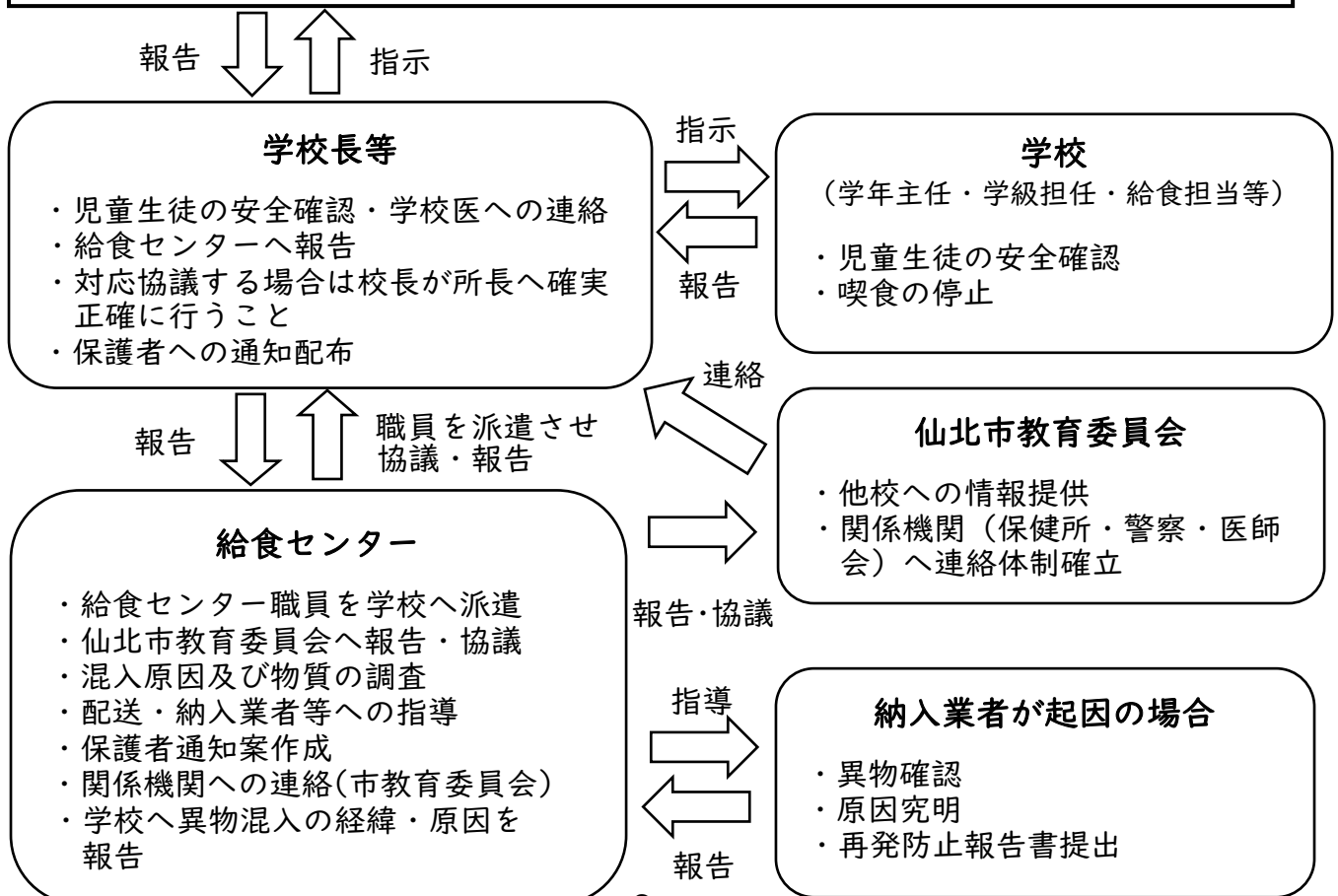
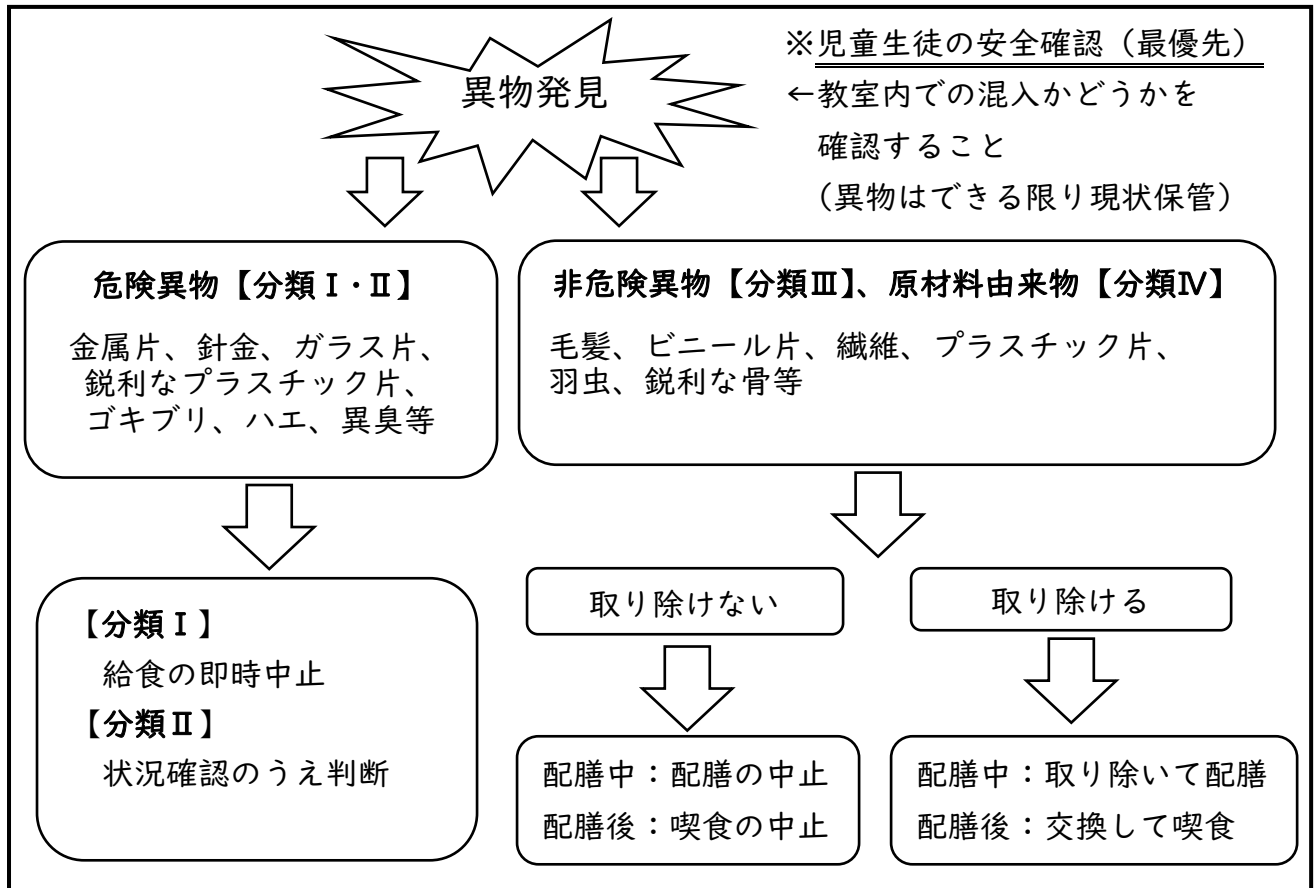
[非危険異物の場合]

- ・栄養教諭から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教諭へ指示する。
※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、保護者に対して文書報告をする。

【異物混入時の対応】

(異物が発見された場合の対応)

教室内の場合（配膳・喫食時）



7. 学校で異物混入が発生した場合の対応

(1) 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。
 - ・速やかに給食センターに報告する。
 - ・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 給食センターの対応
 - ・分類Ⅰの場合、教育委員会と連携し、直ちに他校へ喫食中止の連絡をする。
 - ・学校へ至急、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、学校内か給食センター内かの可能性を確認し、原因究明に努める。
 - ・給食センター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関係する学校へ報告する。

(2) 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ことから、除去するか他の食器に盛り替えて、安全を確認のうえ給食を提供し、異物を給食センターへ返却する。
 - ・給食センターに報告し、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、給食センターと必要な再発防止対策について相談する。
- ② 給食センターの対応
 - ・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、代替等を検討する。
 - ・学校からの連絡により非危険異物を学校から回収し、内容を確認して原因を究明する。
 - ・給食センターで考えられる混入の要因に応じて、原因を究明する。調理委託業者、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を依頼した場合は、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、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所長は仙北市教育委員会、学校と協議し対応に努める。

8. 事故後の対応

(1) 児童生徒および保護者に対して

- ① 児童生徒が危険異物を口にした場合は、学校から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。
 - ② 異物混入があった当該学級においては、学級担任から児童生徒に原因を調査する旨の説明をする。
 - ③ 被害児童生徒の保護者へは、所長、学校長間での協議により、経過と当面の対応策及び再発防止対策について説明し謝罪する。
 - ④ 重大な異物混入（分類Ⅰ）の事故については、給食を提供しているすべての学校へ直ちに喫食中止の連絡をする。連絡方法については、給食センターと教育委員会が連携を取り、電話連絡にて行う。
 - ⑤ 学校は、連絡を受けた場合、速やかに校内放送にて喫食中止のアナウンスを行う。
 - ⑥ 事故当日の経緯について全保護者にメール送信、文書の送付を行う。文書の作成が児童生徒の放課まで間に合わない場合は、事故当日はメール送信のみとし、文書については翌登校日に送付する。
- 同時に、原因の究明を進め、事故後の経過及び対応（給食の提供の可否、再発防止策等）について、保護者宛てにメール送信、文書の送付を行う。

(2) 調理委託業者に対して

- ① 調理場内点検を早急に行わせて、改善策を報告させる。
- ② 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。
- ③ 再発防止策を検討させ、報告書を提出させる。

9. 報道機関への対応

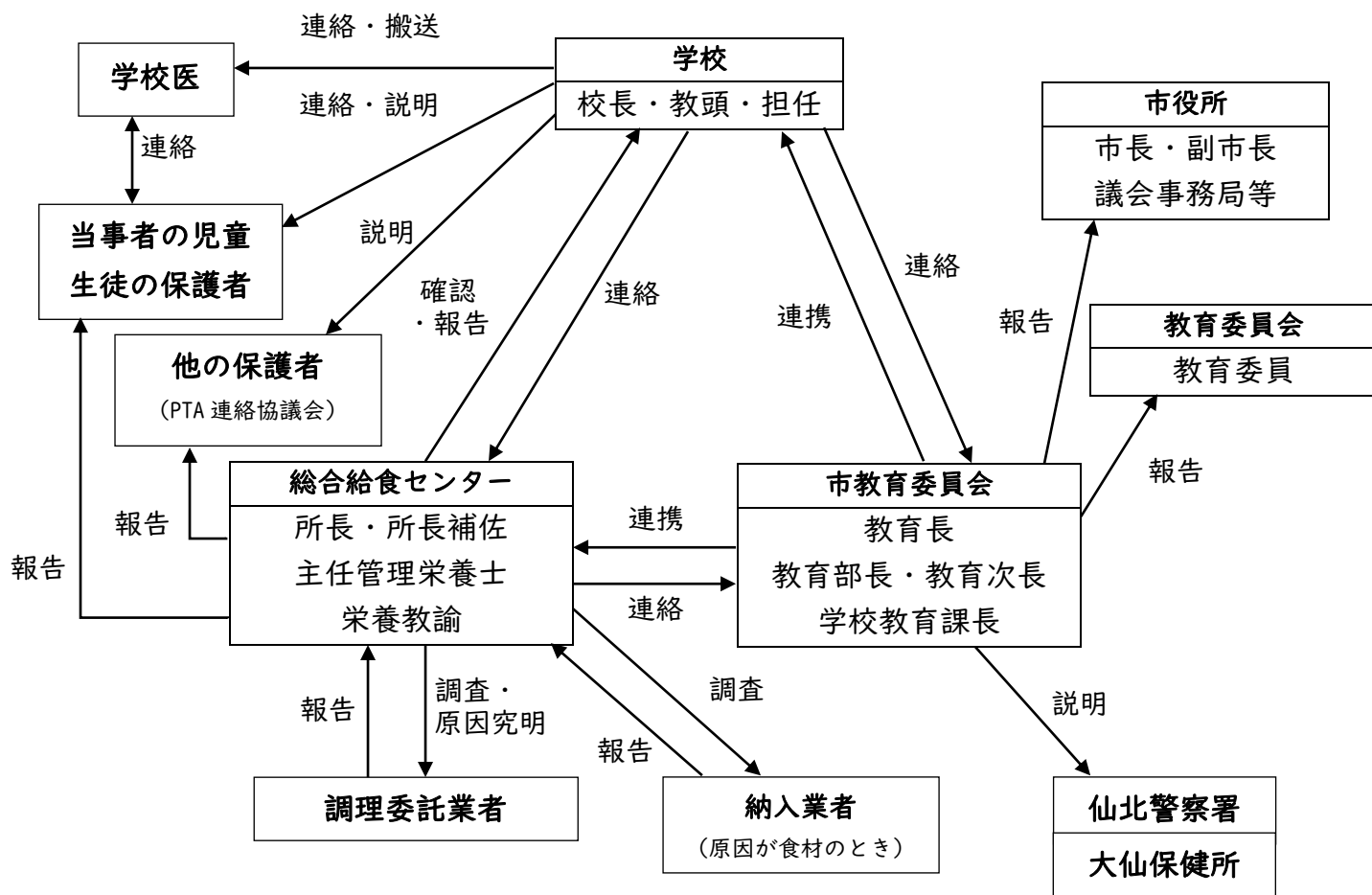
報道発表の判断は、仙北市教育委員会、給食センター、学校で協議のうえ決定する。

報道発表すると判断した場合、も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仙北市教育委員会とする。

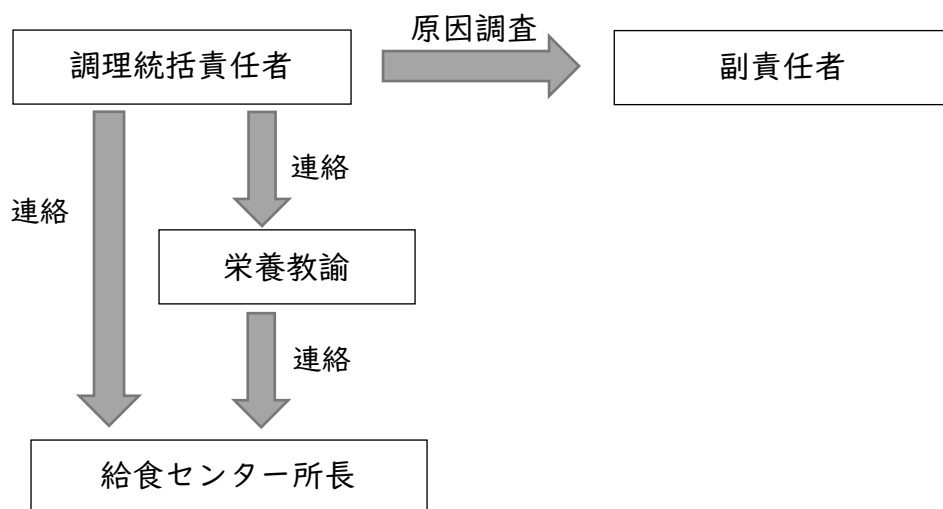
報道機関へ発信する情報内容は、秋田県教育委員会、大仙保健所（必要に応じて仙北警察署・大曲仙北医師会を含む）及び全小中学校に提供する。

【関係機関等との連携】

異物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（総合給食センター内）>



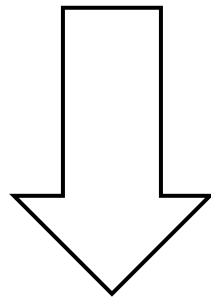
異物混入時の対応

すみやかに給食センターへご連絡ください。

電話：０１８７－４９－６４０１

【聞き取り内容】

- 学年・クラス
- 何が入っていたか
(ビニール片など)
- どこに入っていたか
(ご飯、副菜など)
- 発見時の状況
(例：児童生徒が盛り付けの時に など)
- 異物混入による給食の不足はあるか
- その他 口に含んだ場合の怪我の有無など



給食センターで対応を検討し、再度ご連絡しますので
その後の対応をお願いします。