

小学校及び義務教育学校給食における異物混入対応マニュアル

令和4年8月策定
守口市教育委員会

はじめに

学校給食の目的は、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。

守口市では、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」に基づき学校給食を実施してきましたが、令和4年5月17日、本市立小学校の給食において危険異物（ホチキス針）の混入が発生しました。発生後、「製造」、「調理」、「配膳・食事」の各段階において、調査を実施しましたが、原因の特定に至ることができず、児童生徒及び保護者へ学校給食に対する不安を与えました。

本マニュアルは、異物の定義、異物発見時の各機関の役割とその対応を明確にし、関係者一人ひとりが役割を果たして異物混入ゼロを目指すとともに、異物発見時に適切に対応することで、学校給食の安全を確保するものです。

1 異物の定義及び分類

(1) 異物の定義

異物は生産、貯蔵、流通の過程で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あらゆる有形外来物をいう。

但し、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。

【厚生労働省監修「食品衛生検査指針」より】

※ 本マニュアルにおいては、「生産、貯蔵、流通の過程」に、学校給食における「調理、配缶、配送の過程」を含むものとする。

(2) 異物の分類

異物の分類は下表のとおりとする。

異物	区分		具体例
非危険異物	レベル1	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、鋭利ではないプラスチック片、繊維、スポンジ片、植物の皮や殻、小石、羽虫等の衛生害虫以外の虫
危険異物	レベル2	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、製造過程で不適切な取扱いにより生成したもの（変色、異臭、かび等）
	レベル3	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、ガラス片、鋭利なプラスチック片、食肉の鋭利な骨、陶磁器片、薬品類等
原則として、原料そのものに由来する物質や、食品の変色部分等（魚の鱗や骨、こげ、たまねぎの皮、米ぬか、海産物に付着した貝殻や小エビ）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。			

2 異物混入防止対策について

学校給食については、次に掲げるマニュアル等に基づき、各調理員が共通理解の下、安全で衛生的な調理作業を行っているが、特に以下の事項に留意して異物混入の対策を講じる。

- ・大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- ・学校給食衛生管理基準（文部科学省）
- ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）
- ・学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）
- ・調理業務等作業基準（本市教育委員会）

(1) 物資納入

ア 物資納入

- ① 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。
- ② 納入業者は、納品方法について、教育委員会の指示に従うこと。

イ 検収

- ① 検収時に虫等が混入しないよう細心の注意を払うこと。また、異物を発見した場合は、速やかに教育委員会に報告すること。
- ② 検収は検収担当者が必ず立ち合い、品名、納品日時、数量、重量、表示、産地、異物異臭の有無、品質、鮮度、包装状態、品温、製造年月日又は品質保持期間を確認し、検収表に記録すること。

(2) 調理業務

ア 身支度

- ① 調理員は、複数の職員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、相互に確認をする。また、作業前に鏡等を使って身支度チェックを行う。
- ② 調理に不必要なものは、調理室に持ち込まない。鉛筆やシャープペンは芯が折れて飛び、食材に混入する恐れがあるので使用を禁止する。

イ 調理場内の点検

- ① 調理場内（下処理室を含む）は、関係者以外立ち入り禁止する。
- ② 調理場内は、常に整理整頓を行い、定期的に床、扉、窓等の汚れや破損の有無について確認すること。なお、破損が確認された場合には、教育委員会へ報告すること。
- ③ 調理員は、あらかじめ作成したチェックリストに基づいて、作業開始前、作業中及び作業終了後に調理機器の点検を実施し、部品の脱落や刃こぼれがないか等の確認をする。

ウ 調理作業における遵守事項

- ① 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、速やかに教育委員会へ報告すること。
- ② 調理機器は、適正に取り扱い、危険な行為は厳に慎むこと。
- ③ 食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、乾燥剤、内蓋等を適正に処分すること。
- ④ 使い捨て手袋を着用する場合は、使用前後や使用中に破損がないか確認する。
- ⑤ 調理中に食材を床に落下させた場合は、全て廃棄すること。ただし、調理前（下処理中）の食材を落下させた場合は、床と接触した部分は廃棄するとともに、念入りに洗浄を行ったうえで使用するものとする。
- ⑥ 瓶や袋入りの食材、調味料については、ボールに移し替えて、目視確認を行い、使用すること。
- ⑦ 調理員は味見を行う際、異物の混入、異臭の有無等を確認し、異常があった場合、速やかに校長及び教育委員会へ報告するとともに、原因がわかるまで給食の受渡しを開始しないこと。

(3) 検食

- ア 校長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。
- イ 異常を確認した場合は、原因がわかるまで給食の受渡しをしないように調理員と学級担任に連絡すること。また、速やかに教育委員会へ連絡し、状況に応じて、異常のあった給食の一部又は全部の提供を中止すること。

(4) 配膳

ア 配膳室等の管理

- ① 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。
- ② 配膳室は、常に整理整頓を行うこと。

イ 教室配膳時の管理

- ① 給食当番等配食を行う児童及び教職員については、毎日、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、配膳前、用便後の手洗い等を励行させ、清潔な手順で食器及び料理を扱うようにすること。
- ② 学級担任等は、消しゴムのかす、画鋏、ホチキスの針、セロハンテープ片、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整備に努めること。
- ③ 配膳中に異物の発見等の異状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配膳を一時中断し、校長に報告を行うこと。報告を受けた校長は、異常があると判断したときは、速やかに教育委員会へ連絡し、対応を協議すること。
- 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。

(5) 教育委員会の役割

ア 給食施設の維持管理

教育委員会は、給食施設及び調理機器の点検や修繕を実施して維持管理に努める。

イ 業者指導

- ① 教育委員会は、給食用物資納入業者及び調理業務委託業者に対し、異物混入の防止について定期的に指導を行う。
- ② 教育委員会は、納入業者が納入した食材が原因となる異物混入が発生した場合、書面による説明を求めることとする。書面での説明が不十分な場合は立入検査を実施し、作業工程及び衛生管理状況の確認をする。また、製造元が原因となる場合は、納入業者を通じて製造工程の確認を行い、指導を依頼する。

3 給食施設で異物が発見された場合の対応

(1) 発見時

対応	担当者
① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、現状のままで校長及び教育委員会へ報告する。その後、混入した異物は保管する。	調理員
② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認のうえ、使用可否を判断し、校長と協議する。 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→取り除いて使用 ※ 「取り除けない」には、異物を取り除いたとしても、残存の疑いがある場合を含む。	教育委員会
③ 同一の納品業者が納品しており、異物混入の可能性のある学校へ至急連絡する。	
④ 納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。 食材変更があった場合は、学校へ連絡するなど食物アレルギーのある児童生徒へ注意喚起を怠らないこと。	
⑤ 異物の確認とともに、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教育委員会と協議の上で提供中止するかを判断する。	校長
⑥ 非危険異物の場合、異物混入の原因となった業者（調理業務委託業者及び納入業者のいずれか又は両者）に異物を回収させ、教育委員会へ提出させる。	教育委員会
⑦ 危険異物の場合、教育委員会が現物を回収する。	

(2) 児童生徒及び保護者対応

対応	担当者
① 料理の提供中止又は変更となった場合、学級担任等に連絡する。	校長
② 料理の提供中止又は変更となった場合、児童生徒に説明する。	学級担任等
③ 料理の提供中止又は変更となった場合、混入内容を説明した保護者宛て文書案を作成する。	教育委員会
④ 教育委員会から送付された保護者宛て文書を児童生徒へ配付する。 学校運営協議会への情報提供を行う。	校長

(3) 業者対応

対応	担当者
① 異物混入の原因となった業者に対して原因究明・再発防止策を求め、文書により教育委員会及び学校へ報告させるとともに、必要に応じて指導を行う。	教育委員会
② 製造元が原因となる場合は、納入業者を通じて製造工程の確認を行い、指導を依頼する。	

(4) 関係機関への報告

対応	担当者
① 異物の状況により、守口保健所、守口警察署、大阪府教育庁等へ連絡する。	教育委員会

(5) 関係部署への情報共有

対応	担当者
① 異物の状況により、こども部等へ連絡する。	教育委員会

(6) ホームページによる情報発信、報道機関への報告

対応	担当者
① 児童生徒及び保護者に十分配慮し、必要に応じて、ホームページによる情報発信、報道発表を行う。	教育委員会
② 窓口を一本化するため、担当者を決定する。	
③ 報道機関へ発信する情報内容は、大阪府教育庁、守口保健所へ提供する。	

4 教室で異物が発見された場合の対応

(1) 発見時

対応	担当者
① 混入のあった料理の配膳又は喫食を一時中断し、児童生徒の安全確認及び喫食状況の調査を行う。現物は発見時の状態を保持する。	学級担任等 (ランチルームは校長)
② 異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ、校長へ報告する。 ※ 教室・ランチルーム内での混入の可能性も確認する。	
③ 異物の種類や数量、形状、混入状況から、中止又は継続を判断する。 ア 危険異物・取り除けない非危険異物 (※) 配膳前→料理の提供中止 配膳中→料理の提供中止 喫食中→料理の喫食中止 イ 取り除ける非危険異物 配膳前→取り除いて提供 配膳中→取り除いて提供 喫食中→交換して喫食 ※ 「取り除けない」には、異物を取り除いたとしても、残存の疑いがある場合を含む。	校長
④ 料理の提供中止又は喫食の中止を判断した場合、全学級の学級担任等に次の事項を指示する。 ア 混入のあった当該料理の提供又は喫食の中止 イ 児童生徒の安全確認及び喫食状況の調査	
⑤ 教育委員会へ異物の混入状況、児童生徒の喫食状況を報告する。	
⑥ 異物を取り除いて提供又は交換して喫食した場合、現物を調理業務委託業者に確認させた後、教育委員会に現物を提出する。	
⑦ 料理の提供又は喫食を中止した場合、教育委員会が現物を回収する。	教育委員会

(2) 児童生徒及び保護者対応

対応	担当者
① 児童生徒が危険異物を口にした場合、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
② 異物を取り除いて提供又は交換して喫食した場合、保護者に対して発生状況を知らせるとともに、必要に応じて児童生徒の心のケアを行う。	
③ 料理の提供又は喫食を中止した場合、教育委員会が保護者宛て文書を作成する。なお、喫食を開始した児童生徒がいる場合には、保護者	教育委員会

宛て文書に経過観察をお願いする旨、記載すること。	
④ 教育委員会から送付された保護者宛て文書を児童生徒へ配付する。 学校運営協議会への情報提供を行う。	校長

(3) 業者対応

対応	担当者
① 異物混入の原因となった業者（調理業務委託業者及び納入業者のいずれか又は両者）に対して原因究明・再発防止策を求め、文書により教育委員会及び学校へ報告させるとともに、必要に応じて指導を行う。	教育委員会
② 製造元が原因となる場合は、納入業者を通じて製造工程の確認を行い、指導を依頼する。	

(4) 関係機関への報告

対応	担当者
① 混入の状況により、守口保健所、守口警察署、大阪府教育庁等へ連絡する。	教育委員会

(5) 関係部署への情報共有

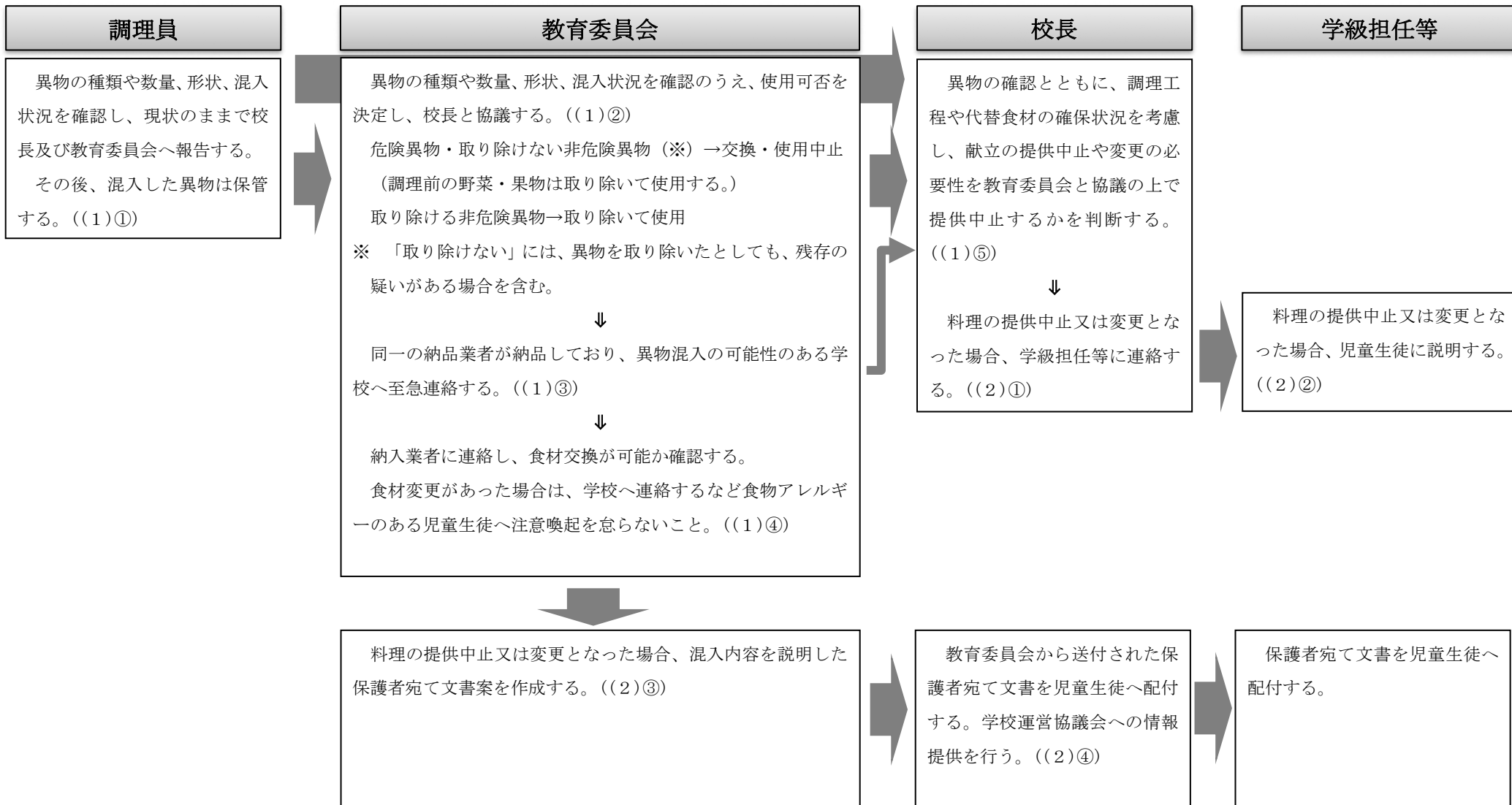
対応	担当者
① 異物の状況により、こども部等へ連絡する。	教育委員会

(6) ホームページによる情報発信、報道機関への報告

対応	担当者
① 被害児童生徒及び保護者に十分配慮し、必要に応じて、ホームページによる情報発信、報道発表を行う。	教育委員会
② 窓口を一本化するため、担当者を決定する。	
③ 報道機関へ発信する情報内容は、大阪府教育庁、守口保健所へ提供する。	

校長・学級担任用フローチャート

1 給食施設で異物が発見された場合の対応（「3 給食施設で異物が発見された場合の対応」より）



2 教室・ランチルームで異物が発見された場合の対応（「4 教室・ランチルームで異物が発見された場合の対応」より）

