

# **学校給食異物混入対応マニュアル**

**平成28年 1月**

**武雄市教育委員会**

## 1 マニュアル策定の目的

武雄市教育委員会では、学校給食法の規定に基づく学校給食衛生管理基準を踏まえ、市内の小中学校、北方学校給食センター並びに食品納入事業者への徹底した衛生管理や品質管理・安全確保体制のさらなる強化に努めるとともに、各関係機関の責任を明確にし、それぞれが責任を持って、状況に応じた的確な判断と迅速な対応ができる仕組みとして『学校給食異物混入対応マニュアル』をここに策定する。

教育委員会は、安全安心な給食の提供に努め、児童生徒の健全な心身の発達と豊かな人間形成を育む「食育」を推進する。

## 2 異物混入の種別・形態別基準

### (1) 『分類1』

- ・健康への影響がない（少ない）と思われる異物

毛髪・繊維片・食材包材の切れ端（ビニール等）・食物の皮や殻・食材に付着していた虫等、不快であり衛生的ではないが、健康被害の生じる恐れがないと思われるもの。ただし、発見時の種別や数量等の状況によっては『分類2』や『分類3』へ移行するものもある。

### (2) 『分類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・クモ等）・ネズミの糞・変色・異臭等。

### (3) 『分類3』

- ・喫食することにより生命に深刻な影響を与える異物

針金・金属片・ガラス片・鋭利なプラスチック類・薬物・薬品類等。

## 3 学校の対応

学校長は、異物の状況によって、献立の一部変更や給食停止も含めて対応を決定する。児童生徒への給食提供後に『分類2』もしくは『分類3』の異物混入が発見された場合には、当該学級を含む学校全体の給食を停止し、児童生徒の安全確認を行う。

また、『分類2』もしくは『分類3』の異物混入については、学校教育課へ学校給食異物混入等事故発生報告書（様式3）を提出する。『分類1』の異物混入については、学校長の判断で、食品納入事業者または調理業務委託事業者へ報告する。

## 4 混入原因の究明

異物混入の事案が発生した場合には、学校長は納入事業者または調理業務委託事業者へ原因究明を指示する。また、考えられるすべての原因について再発防止のための適切な措置を講ずるように指導する。

## 5 保護者への対応

給食の停止または献立を変更した場合には、保護者に対し経緯を報告する。

児童生徒への給食提供後に『分類2』もしくは『分類3』の異物混入が発見された場合には、保護者に対し異物混入の事実について迅速かつ誠意をも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確認を行う。

## 6 報道機関等への対応

学校教育課は、学校から提出された学校給食異物混入等事故発生報告書の内容を確認し、多数の児童生徒への健康被害が生じる恐れがあると判断されるものは公表する。

公表は、学校からの異物混入事故等発生報告書の提出後、各事業者からの経緯や原因が確定した時点で行う。（※ 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）

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学校教育課とする。

また、報道機関へ発信する内容は、「杵藤保健福祉事務所」及び「西部教育事務所」に提供する。

## 7 異物混入防止の対策

児童生徒の健康被害の阻止及び拡大防止を最優先に考え、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努める。

また、学校給食への異物混入（付着）を未然に防止するため、学校給食に関わる各関係機関が責任ある対策を講じ、互いに情報を共有し、連携、協力して、おいしくて安全安心な給食の提供に努める。

### (1) 食品の選定

- ① 衛生上信用のおける食品納入事業者を選定し、食材の発注を行う。
- ② 食品納入事業者との連絡を密にし、学校給食の意義、役割及び徹底した衛生管理について指導する。
- ③ 製造業者・食品納入事業者へ、教育委員会・栄養教諭等で必要に応じて立ち入り検査を実施し、操業状況及び衛生管理について確認する。
- ④ 原材料及び加工食品について、製造業者もしくは食品納入事業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を文書で提出させ確認する。
- ⑤ 異物の混入があった食品を納入した場合は、再発防止を強く指導し、混入原因・今後の対策について文書で報告させる。また、その程度により納入停止または契約解除措置を取る。

### (2) 食品の検収

- ① 検収は、あらかじめ定めた検収責任者を含む複数で行う。
- ② 検収は、品名・数量・納品時刻・納入事業者名・消費期限もしくは賞味期限のほか、特に品質・鮮度・品温・産地・袋の汚れや破れ・その他包装容器等の状況・異物の混入や異臭の有無等について点検、記録する。
- ③ 検収は、検収室で行い、検収終了までは納入事業者も立ち会うこと。
- ④ 検収時に異物を発見した場合は、納入事業者と速やかに代替食材について協議する。

### (3) 調理

- ① 検収、下処理及び調理のすべての過程で複数の調理員の目視を徹底し、異物発見に努める。
- ② 機器等は正しい取扱い方法により使用し、禁忌行為は行わない。

### (4) 施設及び設備、調理器具の点検・記録

- ① 調理室内は関係者以外の立ち入りは禁止する。  
(※ どうしても立ち入る必要がある場合は、学校給食日常点検票に記載されている内容を確認・記入する。)
- ② 調理員は日常の被服点検を徹底し、調理場に入る際には粘着ローラー・エアシャワー等で毛髪やゴミなどを完全に除去する。
- ③ 調理室内には調理に不必要なものは持ち込まない。
- ④ 調理機器及び調理用具の使用前、使用後に破損、異常（ネジ外れ・ひび割れ・刃こぼれ等）がないか確認する。使用後に破損、異常があった場合には、早急に給食を停止し、校長もしくは給食センター長に報告する。
- ⑤ 衛生害虫等について、発生状況を月に1回以上点検し、発生を確認したときにはその都度駆除を行う。

### (5) 配送

- ① 給食センターから各学校への配送及び本校から分校への配送に関して、配送員の安全及び衛生管理の徹底を図ること。

② 給食コンテナは受配校の配膳員に確実に受け渡す。

#### (6) 検食

学校長等は、児童生徒の摂食開始時刻の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、摂食に適するかどうか確認する。また、異常を確認した場合は、給食を中止するとともに、給食室もしくは給食センターに連絡し、異常のあった献立の一部又は全部の回収等の措置を行う。

### 8 学級での衛生管理

- (1) 教室での配食は学級担任等の管理指導のもと、異物が混入しないよう十分注意する。
- (2) 食缶の開封は学級担任等又は複数の給食当番で行い、異物の混入・異臭の有無等を確認する。
- (3) 給食当番の児童生徒は、白衣・帽子・マスクを着用し、配食の過程で異物が混入しないよう十分注意する。
- (4) 学級担任等は、教室内での異物混入を防止するため、画鉢・ホッキスの針・ピンなどの散乱や、害虫が侵入しないよう整理整頓及び室内管理に心がける。
- (5) 学級担任等は、児童生徒に対して異物が混入していた場合の危険性や対応についての指導を行う。

### 9 (公財) 佐賀県学校給食会への対応

- (1) (公財) 佐賀県学校給食会が学校給食基本物資加工委託工場（以下、委託工場という。）に対して行う加工委託に関する調査・指導・検査の実施結果について、必要に応じて提出を求める。
- (2) 异物の混入があった食品を納入した場合は、再発防止を強く申し入れるとともに、原因の究明と再発防止対策について報告を求める。

### 10 委託工場への立ち入り

委託工場には、必要に応じて立ち入り調査を実施し、操業状況及び衛生管理について確認する。

## 様式3

報告年月日	令和 年 月 日( 時 分現在)
連絡者名	

## 学校給食異物混入等事故発生状況報告書

学 校 名	
発 生 年 月 日	令和 年 月 日( 曜日) 時 分
異 物 等 の 種 類	
異 物 等 の 数 量	
異 物 混 入 の 状 態	
異 物 の 発 見 場 所	<input type="checkbox"/> 調理場 <input type="checkbox"/> 検食(職員・校長室) <input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> ランチルーム <input type="checkbox"/> その他
発 見 者	
被 害 状 況 の 内 容 又 は 経 過	
発 生 状 況 の 内 容 又 は 経 過	
対 応 、 处 置 内 容 又 は 経 過	
保 護 者 、 関 係 機 関 へ の 連 絡 ・ 处 置 の 内 容 又 は 経 過	
そ の 他 参 考 事 項	

注) 異物混入事故が発生した場合、直ちに教育委員会に報告すること。

# 異物混入対応の流れ

