

小 学 校 給 食
異物混入防止対応マニュアル

彦根市教育委員会
令和元年（2019年）8月作成

目 次

1	マニュアル策定の目的	1
2	異物の分類	1
3	異物混入防止対策	2
	(1)給食室・調理作業	2
	1)調理従事者の身支度	2
	2)給食室内の点検	2
	3)汚染作業 赤エリア	3
	4)非汚染作業（加熱前）黄エリア	4
	5)非汚染作業（加熱後）青エリア	5
	(2)検食	6
	(3)配膳室	6
	(4)教室・配膳時	6
4	異物混入があったときの対応	7
	(1)対応一覧表	7
	(2)児童・保護者への対応(重大な異物混入・事故の場合)	8
	(3)市議会調整、報道機関への対応	8
5	異物混入発生時の連絡体制	9
	(1)給食室で発見した場合（栄養教諭等配置校）	9
	(2)教室で発見した場合（栄養教諭等配置校）	10
	(3)給食室で発見した場合（栄養教諭等未配置校）	11
	(4)教室で発見した場合（栄養教諭等未配置校）	12
	資料	
	異物混入報告書	13

1 マニュアル策定の目的

児童に安心安全な給食を提供するため、小学校施設内における学校給食への異物の混入を防止する。

2 異物の分類

異物の分類		具体的な物質
危険異物	喫食することにより生命に深刻な影響を与える異物《分類1》	金属片、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬物・薬品類等
	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《分類2》	衛生害虫(ゴキブリ・ハエ・クモ等)、ネズミの糞、変色、異臭、カビ等
非危険異物	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響は少ないと思われる異物《分類3》	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等
原材料由来物	原料に由来する物質であるがケガの恐れがあると思われる異物《分類4》	卵の殻、食肉の鋭利な骨、貝殻等

3 異物混入防止対策

(1) 給食室・調理作業

1) 調理従事者の身支度

- ・調理従事者は、清潔な調理衣を着用するとともに、マスク・帽子を正しく着用する。
- ・給食室へ入室前には、調理衣への髪の毛やほこりの付着を防ぐため、粘着ローラー等で髪の毛やほこりをとり、異物が付着していないかなど身支度を鏡で確認するとともに、調理従事者が互いに確認する。

2) 給食室内の点検

- ・給食室は、関係者以外の立ち入りを禁止する。
- ・給食室は、常に整理整頓を行い、「学校給食日常点検票（第8票）」に従って、調理前・中・後に床・扉・窓・調理設備・調理器具に汚染や破損がないか点検・記録を行うとともに、調理作業に不必要なものは持ち込まない。
- ・給食室は、常にドライ運用で使用し、やむを得ず床が濡れてしまった場合は、早急に水切りをする。
- ・清掃時は、室内の湿度上昇による床・壁等へのカビの発生を防ぐため、できる限り床が水に濡れないよう注意を払う。
- ・調理作業中は、扉・窓等を全て閉め、外部からのネズミ・害虫などの侵入を防ぐ。
- ・検収室等の外部に面した扉を開けるときは、調理室の扉を閉める。
- ・室内の掲示物は、必要最小限にとどめるとともに、留め具は、落下しやすい形状（半球状等）のマグネットやテープ等は使用せず、落下しにくい棒状のマグネットを使用する。
- ・筆記用具を持ち込む場合は、必要最小限の本数とし、キャップ式など脱着式の筆記用具は使用せず、ノック式のものを使用する。
- ・壁面の破損は、パテで埋める等早急に修繕を行う。
- ・器具は、ねじ・ナット等の異物混入の恐れのある部品が使用されているものは使用せず、部品の欠品がないか使用の前後に確認を行い記録する。
- ・洗剤等は、調理作業中に手指等に触れたりすることのないよう、あらかじめ決められた場所に置くこと。
- ・ラップフィルムや絆創膏等、異物混入の原因となるものは、発見しやすい色付きのものを使用する。

3)汚染作業 赤エリア

○検収時

- ・包装の破損や異物混入の有無を点検し、検収表に記録する。
- ・手袋は、再使用はせず、使用後速やかにふた付きのごみ箱に捨てる。

○移し替え作業時

- ・移し替え容器に破損が無いか確認する。
- ・包装の開封時は、切れ端を最後まで切り取らず、つけたままにする。
- ・食材を移し替えて冷蔵庫に保管する際は、専用のふた付き容器を使用する。



○下処理作業時

- ・包丁の破損状態について声出し確認を行い、包丁チェック表に記録する。
- ・葉物野菜（キャベツ・ほうれん草・白菜等）は、一枚ずつ虫等が付着していないか確認しながら剥がす。
- ・干しいたけは、中身に虫が混入している可能性があるため、食材を手で割き確認する。

○洗浄作業時

- ・カラン等のゆるみ・破損等が無いかを確認する。
- ・ざる等の破損が無いかを確認する。
- ・洗浄の際は、虫等の異物が混入していないか確認しながら 3 回洗浄を行う。
- ・葉ねぎ等は、葉の分岐点でカットし虫等がないか確認する。
- ・湖魚等については、えび・他の湖魚等の混入物が無いかを確認しながら洗浄を行う。

○調味料計量時

- ・計量後の調味料を入れた容器には、ふた等を使用する。

・異物混入等を発見した場合は、速やかに学校管理者へ報告する。

4)非汚染作業（加熱前）黄エリア

○切裁時

- ・スライサー等の刃の破損状態について声出し確認し、スライサーチェック表に記録をする。
- ・スライサーの留め金具等のゆるみがなく、正しく組み立てできているか点検し、スライサーチェック表に記録する。
- ・容器等の破損が無い確認する。
- ・食材に異物が混入していないか確認しながら切裁する。

○加熱時

- ・スパテラ等に破損個所がないか確認する。
- ・回転釜周辺の給水栓について、金具等のゆるみがないか確認する。
- ・フライヤーやスチームコンベクションオーブン等の金具にゆるみがないか確認する。
- ・オーブンシートは、破れが無いかを確認し使用する。使用時は、鉄板等からはみ出さすと焦げて破損する原因となるため、はみ出さないように注意する。
- ・加熱時は再度、食材等に異物混入がないか確認しながら調理を行う。

・異物混入等を発見した場合は、速やかに学校管理者へ報告する。

5)非汚染作業（加熱後） 青エリア

○配食

- ・配食用具に破損等がないか確認する。
- ・おかず等に異物混入がないか確認しながら配食する。
- ・配食時に着用した使い捨て手袋は、再使用することなく、使用後はふた付きゴミ箱に捨てる。
- ・配缶後は速やかに、配食容器にふた等をする。

○ゼリーやジャム等

- ・容器の破損や異物等の付着の有無を確認する。
- ・配食容器に異物混入がないか確認する。

○牛乳

- ・容器の破損や異物等の付着の有無を確認する。
- ・各配膳室等へ移動後、直前温度測定時に異物混入がないかを確認する。

○委託炊飯・パン・麺等

- ・容器の破損や異物等の付着の有無を確認する。

・異物混入等を発見した場合は、速やかに学校管理者へ報告する。

(2) 検食

- ・当日の給食については、あらかじめ学校長など責任者を定めて検食を行うこと。
- ・検食は、児童の摂食開始時間の 30 分前までに行い、異常を確認した場合は、異常のあった給食の一部または全部の提供を中止する。
- ・検食の際に異常がないか、特に次の点に留意すること。
 - ・食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
 - ・食品の異味，異臭その他の異常がないか。

(3) 配膳室

- ・配膳室は、責任者を定め施錠・開錠の管理を厳重に行う。
- ・常に整理整頓に努め、衛生的な管理に努める。

(4) 教室・配膳時

- ・配膳は、学級担任の管理・監督のもとに行い、異物が混入しないよう十分注意する。
- ・給食当番は、手洗いをを行い、白衣等・マスク・帽子を着用する。
- ・帽子の着用にあたっては、髪の毛の混入を防止するため、髪の毛を帽子の中に入れる。
- ・学級担任は、給食当番チェックを実施する。
- ・児童が異物を発見した場合は、直ちに学級担任へ報告するよう指導する。
- ・各教室とも、異物の原因となるコンパスの針、画鋸、ピン、ホッチキスの針、磁石等を整理整頓し、消しゴムのケシくずなどが、机や床等に散乱しないようにする。

・異物混入等を発見した場合は、速やかに学校管理者へ報告する。

4 異物混入があったときの対応

(1) 対応一覧

		検収時・調理前	調理・配付中	配食中
危険異物 (分類1・2)	取り除ける	交換または使用中止 ただし、原因が特定でき、他の食品への混入の可能性がない場合および、安全確認できた食品のみ使用可	当該献立は原則提供中止 ただし、原因が特定でき、他の献立や食品への混入の可能性がない場合および、安全確認できた食品や献立のみ提供	当該献立は原則提供中止 ただし、原因が特定でき、他の献立や食品への混入の可能性がない場合および、安全確認できた食品や献立のみ提供
	取り除けない	交換または使用中止	当該献立の提供中止	当該献立の提供中止
非危険異物・原料由来物 (分類3・4)	取り除ける	取り除いて使用	異物をその周辺ごと取り除いて提供	異物をその周辺ごと取り除いて提供
	取り除けない	交換または使用中止	当該献立の提供中止	当該献立の提供中止
○一食用の食材（牛乳・パン・麺・デザート・一食用ふりかけ等） 交換または使用中止				

(P.1より再掲)

異物の分類		具体的な物質
危険異物	喫食することにより生命に深刻な影響を与える異物《分類1》	金属片、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬物・薬品類等
	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《分類2》	衛生害虫（ゴキブリ・ハエ・クモ等）、ネズミの糞、変色、異臭、カビ等
非危険異物《分類3》	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響は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等
原材料由来《分類4》	原料に由来する物質であるがケガの恐れがあると思われる異物	卵の殻、食肉の鋭利な骨、貝殻等

(2) 児童・保護者への対応（重大な異物混入・事故の場合）

- ・ 重大な異物混入や事故があった当該学級においては、担任から児童に原因を調査する旨の説明をする。
- ・ 異物混入の経路・原因を特定させるため、学校長および教職員（栄養教諭・学校栄養職員、調理員等）、学校関係者（調理委託校の委託業者総括責任者）、彦根市学校給食センター所長で原因調査の協議を行う。
- ・ 学校内において異物混入があったことが原因で献立の欠食等が生じた場合は、学校長名また、共同購入物資納品物が原因で献立の欠食等が生じた場合は、学校給食センター名で調査結果および再発防止策について文書等により児童・保護者に説明と謝罪を行う。異物混入の経路や原因が特定できない場合は、学校長および学校給食センター所長の連名で調査結果および再発防止策について文書等により児童・保護者に説明と謝罪を行う。

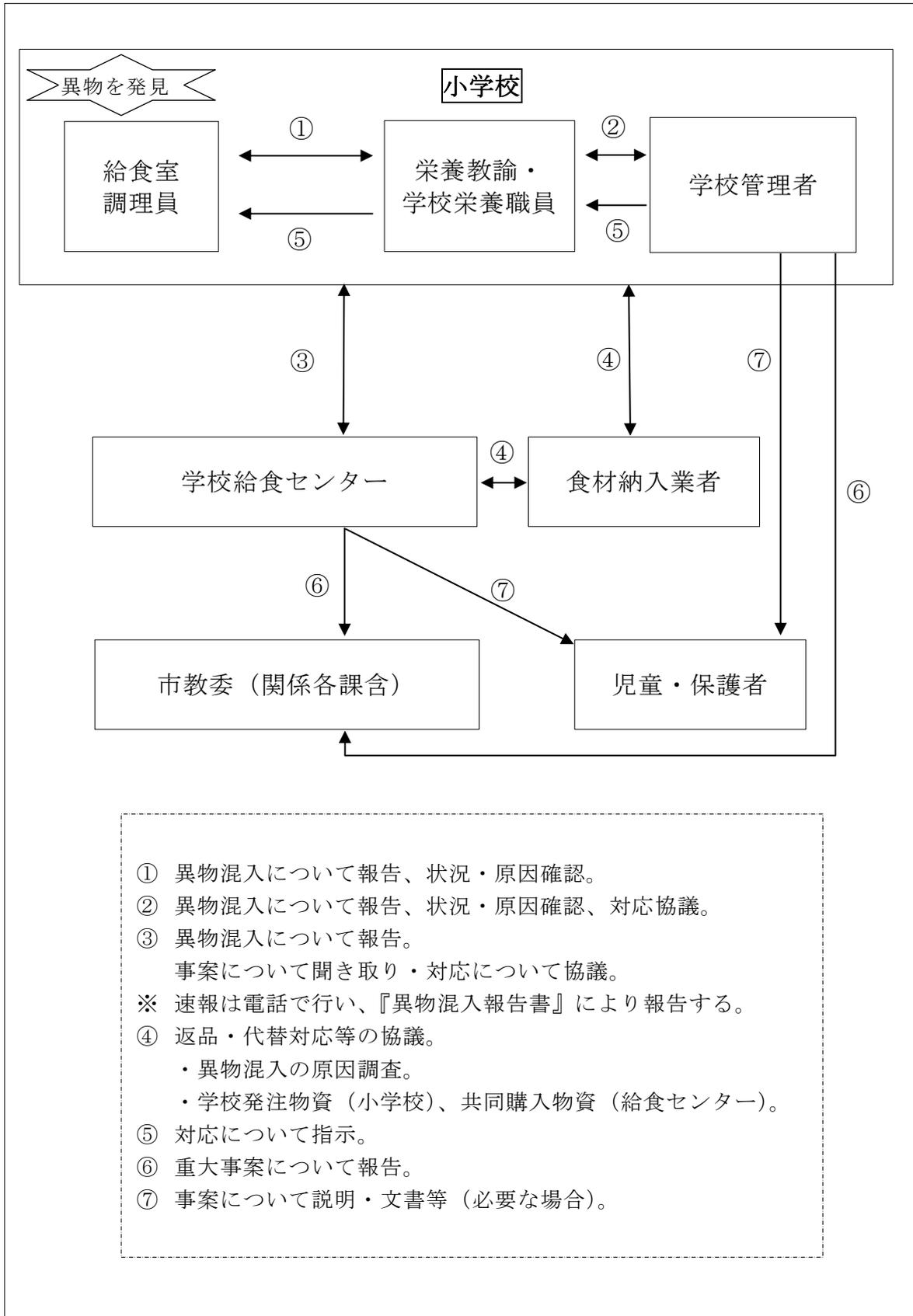
(3) 市議会調整、報道機関への対応

市議会への調整および報道機関への発表は、市教育委員会、当該学校、学校給食センターほか関係部署と協議のうえ決定するが、その基準は下記のとおりとする。

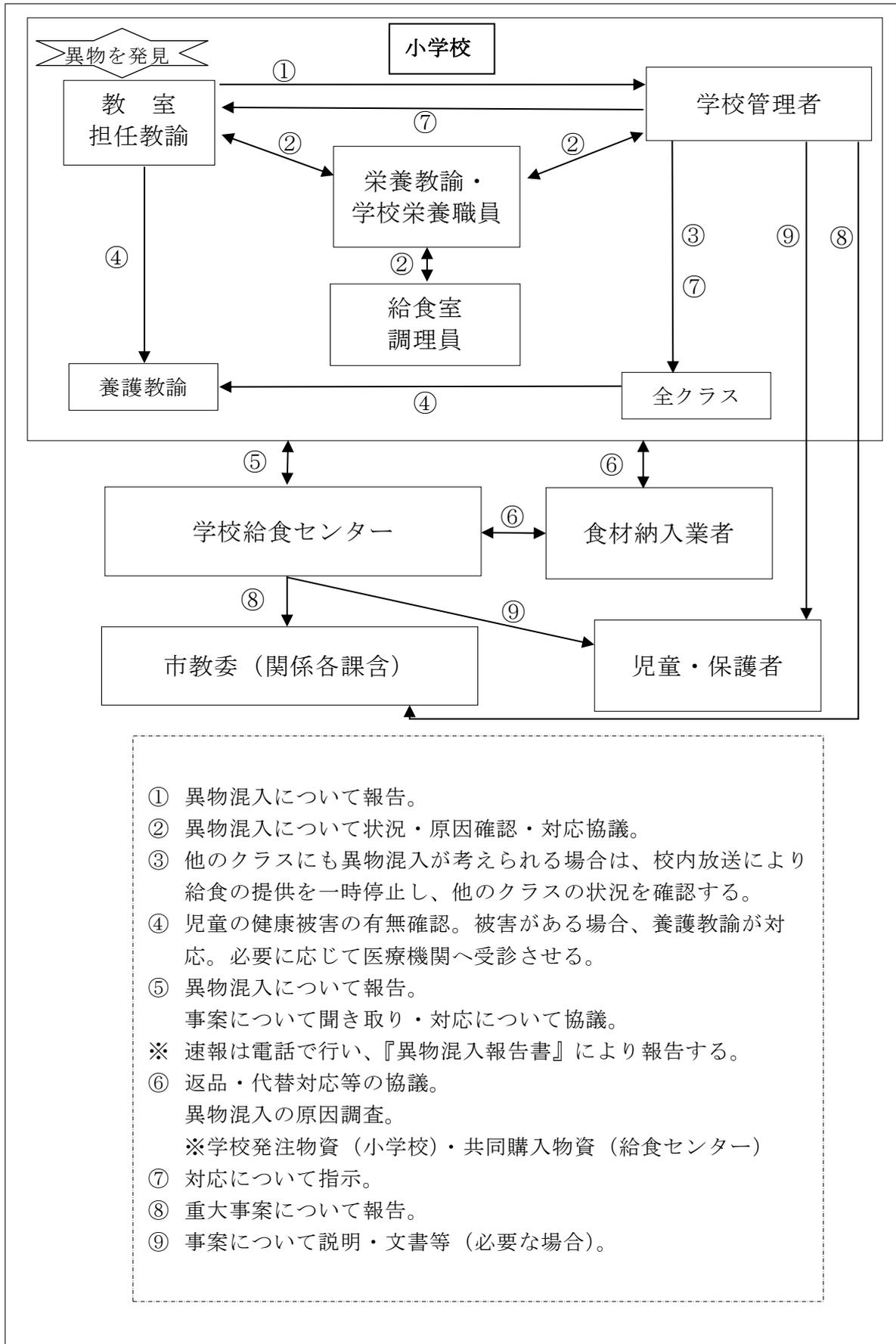
- 異物混入が原因で一部のクラスまたは学校全体で給食の提供を中止した場合。
 - 異物混入により児童への影響が大きい場合。
- 《例》
- ・健康被害が発生した場合やその可能性が大きい場合。

5 異物混入発生時の連絡体制

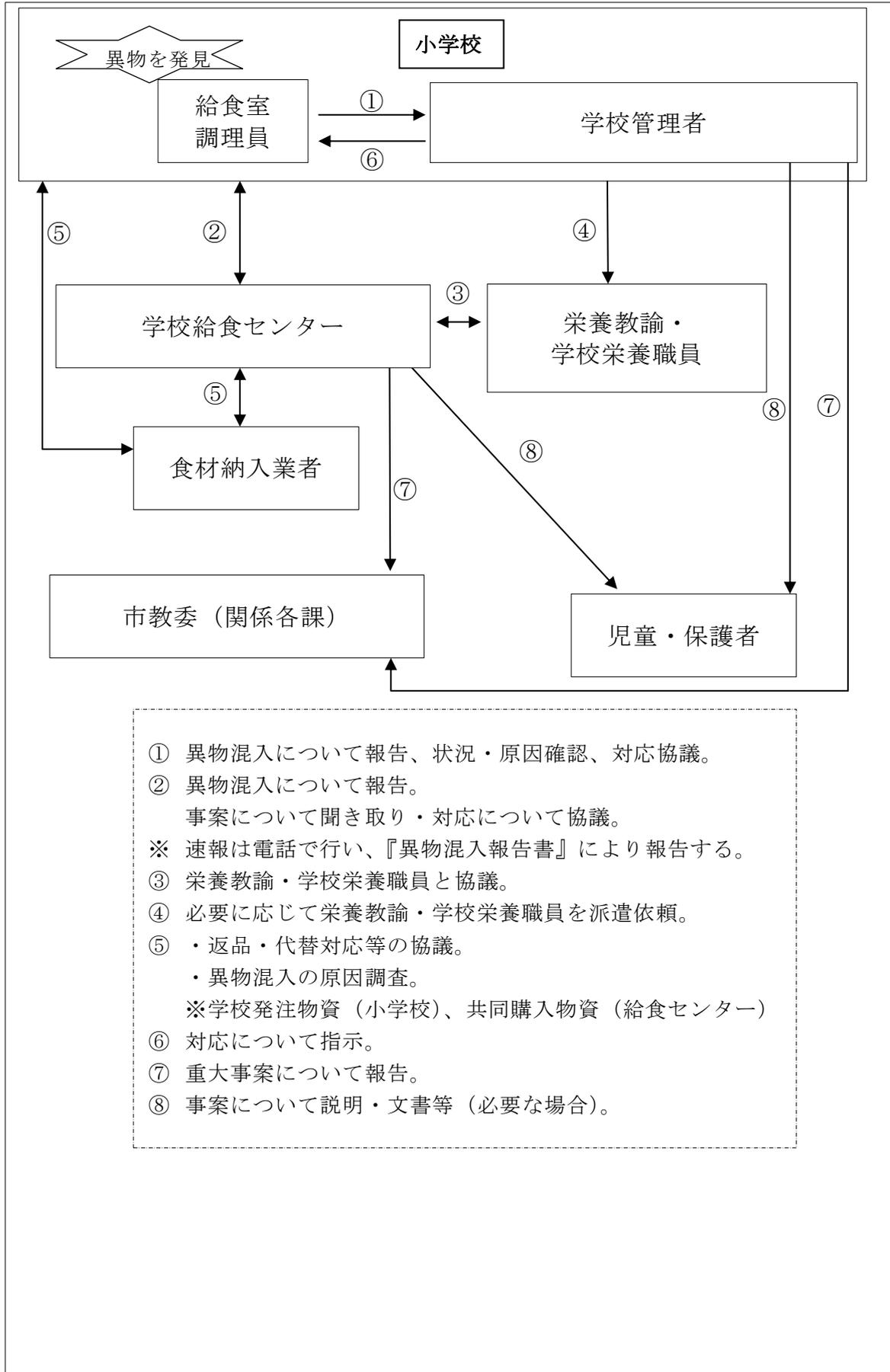
(1) 給食室で発見した場合（栄養教諭等配置校）



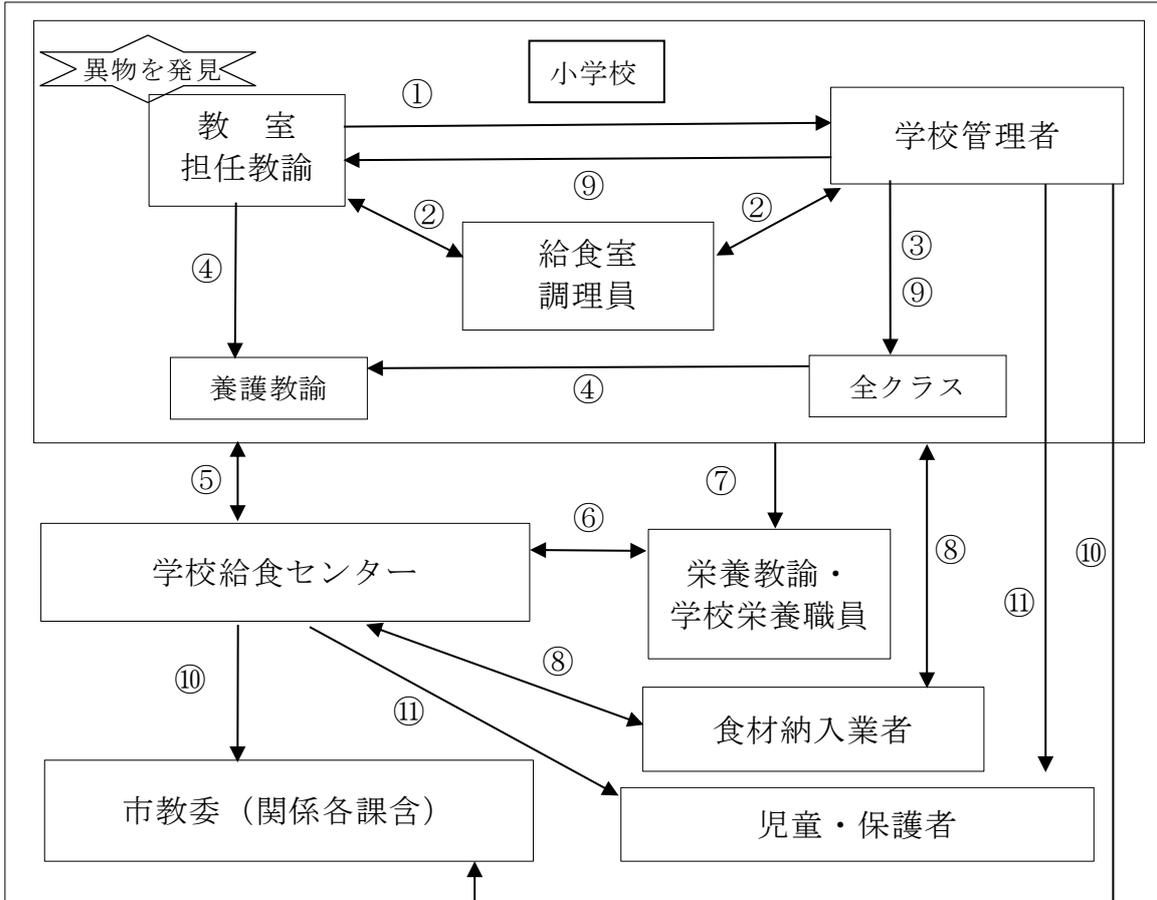
(2) 教室で発見した場合（栄養教諭等配置校）



(3) 給食室で発見した場合（栄養教諭等未配置校）



(4) 教室で発見した場合（栄養教諭等未配置校）



- ① 異物混入について報告。
- ② 異物混入について状況・原因確認・対応協議。
- ③ 他のクラスにも異物混入が考えられる場合は、校内放送により給食の提供を一時停止し、他のクラスの状況を確認する。
- ④ 児童の健康被害の有無確認。被害がある場合、養護教諭が対応。必要に応じて医療機関へ受診させる。
- ⑤ 異物混入について報告。
※ 速報は電話で行い、『異物混入報告書』により報告する。
- ⑥ 栄養教諭・学校栄養職員と協議。
- ⑦ 必要に応じて栄養教諭・学校栄養職員を派遣依頼。
- ⑧ ・返品・代替対応等の協議。
・異物混入の原因調査。
※学校発注物資（小学校）、共同購入物資（給食センター）。
- ⑨ 対応について指示。
- ⑩ 重大事案について報告。
- ⑪ 事案について説明・文書等（必要な場合）。

異物混入報告書

学校名

発生年月日	異物名
発見の状況	
予想される混入の経路	
発見後の対応	
今後の対応	