

## 学校給食における異物混入等事故防止のポイント

### 【 I 異物混入未然防止のための留意事項 】

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。

近年、児童生徒が給食を喫食中に異物の混入を発見する事故が多発しております。

学校給食に異物が混入することは、児童生徒が不快な気持ちを持つだけでなく、健康被害等の危険が生じる可能性が考えられ、学校給食の目的が果たせないことにもなりかねません。

児童生徒に安心・安全な給食を提供するためには、栄養士、給食調理員を始めとして、教職員、給食物資納入業者など学校給食に携わる全ての人が、連携して取り組まなければなりません。そこで今回、学校給食における異物混入の未然防止対策について、本マニュアルを改訂しました。

本マニュアルの活用を徹底することにより、学校給食関係者一人ひとりが役割を果たすとともに、異物混入ゼロを目指す中で、安心、安全な学校給食の提供により一層努めていきたいと考えます。

#### 1. 学校での注意点

- (1) 配膳作業を行う場所（配膳室等）では、常に衛生管理を徹底し、整理整頓に心がけ、不要なものは置かないこと。また、配膳室等の床や棚などに異物混入の原因となりうるものが落ちていないか、置いていないかなどを常に確認する。なお、配膳室の掲示物には、画鋲を使用しないこと。
- (2) 配膳の担当教職員が配膳室等からやむを得ず離れるときは、必ず施錠をする。
- (3) 配膳室等は、給食が置かれていない時間帯であっても、みだりに人が出入りしないようにする。
- (4) 喫食前の給食を載せた台車を、廊下等に放置しない。
- (5) 共同調理場受配校においては、主食・牛乳・直送品のデザート等の受取りに立会い、品名、納入時刻、賞味期限、品温、異物の混入及び破損の有無等を確認し、検収記録簿に記録する。
- (6) 食缶など蓋がされているものに関しては、蓋がしっかりされているか、また、食器類、スプーン等は汚れていないか確認する。
- (7) 配食・給食時間は、可能な限り教室の窓を閉める。
- (8) 廊下や教室の掲示物の画鋲等が取れかけていないか確認する。
- (9) 異物が発見された時は、「学校給食異物混入時の対応マニュアル」に沿って対応する。

#### 2. 児童生徒への指導

- (1) 教室での配膳は、学級担任の管理・指導のもと、異物が混入しないように十分注意する。
- (2) 小学校の給食当番は給食着・帽子を着用し、着用後それらに髪の毛等が付着していないか互いに確認する。給食着・帽子は清潔な場所で保管する。  
中学校では、バンダナ・エプロンを着用し、制服に髪の毛等が付着していないか互いに確認する。
- (3) 給食当番は、食器に破損がないか、食器類、スプーン等に異物が付着していないか確認する。

- (4) 教室内においては、画鋸・ステープラーの針・クリップなどが机や棚の上、床などにはないか確認し、整理整頓に心がける。また、教室の配膳台とゴミ箱は離して置くことが望ましい。
- (5) 担任は、配膳前に児童生徒に机の上にあるものをすべて片づけるよう指導し、片づけたことを確認する。
- (6) 返却時、食器やお盆の間に包装材などが挟まっていないか確認する。また、食缶や食器かごにはセロハンテープで袋等をつけない。
- (7) 異物があつた場合は、速やかに学級担任へ伝えるよう指導する。

### 3. 作業ごとの注意点

主な注意点は次のとおりである。異物混入は様々な原因が考えられるので、作業工程の打ち合わせをする際は、全員で話し合い、確認する。

#### (1) 調理従事者の白衣（作業衣）・帽子

- ① 白衣（作業衣）、エプロン、帽子を着用する前に、なにも付着していないことを確認する。白衣(作業衣)のボタン、ほつれ等を確認し、補修をする。また、ポケットなどに不要なものが入っていないか確認する。
- ② 毛髪がはみ出さないように帽子を着用し、続いて白衣（作業衣）を着用する。お互いに、ローラー等を使用し、毛髪等が付着していないか確認する。また、作業中にも確認する。
- ③ 作業中は、不必要な装身具類は身につけない。（ヘアピン・ピアス・ネックレス・時計・指輪等）
- ④ 白衣(作業衣)等は置き場所に気を付ける。また、休憩時やトイレ、屋外に出る際は着用しない。
- ⑤ 毛髪落下防止のため、洗髪は毎日行なう。

#### (2) 施設設備（チェック表参照）

- ① 休憩室は常に整理、整頓、掃除を行い、清潔に保つ。
- ② 網戸に破れや隙間がないか確認する。また、作業時は、網戸を開放したままにしない。
- ③ 換気扇フードや照明のかさ等、高い場所の埃等も可能な限り定期的に掃除する。
- ④ 外へ向けられた排水溝開口部や換気扇に取り付けられている網等が破損していないか確認する。
- ⑤ 給食室出入口付近等に蜂や鳥の巣等がないか、壁や天井などに虫が止まっているか、作業開始前に確認する。
- ⑥ 作業終了後、換気扇を回すことや、扇風機をかけるなどの工夫を図り、カビ発生の防止に努める。
- ⑦ 給水栓、給湯栓（蛇口）のハンドルを止めるねじが緩んでいないか確認する。
- ⑧ ドライシステム調理場で、パススルーに使われている扉の留め金具が緩んでいないか確認する。

#### (3) 調理機器・器具類

##### 毎日行う事項（作業前・作業中・作業後）（チェック表参照）

- ① 包丁の刃こぼれがないか確認する。
- ② スライサー、ピーラーの刃こぼれがないか確認する。なお、作業中は食材等が変わるごとに刃の状態を確認し、機械音にも注意する。
- ③ すくい網や金ざる等の破損はないか、網を留めている部分が緩んでいないか確認する。
- ④ ざる等に、スポンジ、食品等が付着していないか確認する。

- ⑤ ひしゃくのねじが緩んでいないか、柄にささくれができていないか確認する。
- ⑥ オールの先や柄の部分にささくれができていないか確認する。
- ⑦ プラスチックざるの取り扱いについて
  - ・熱くなった釜の淵に接触しないよう、二人で作業を行う。
  - ・1つの料理を2釜に分けて作る時は、食材も2つに分ける。
  - ・ざるに残った食材は、使い捨て手袋を着用して釜に入れる。
- ⑧ オールやざるの食材を釜の淵に当てて落とさない。
- ⑨ 調理釜、皮むき機、スライサー、フライヤーなどの機械類のねじなどの場所、個数を把握し、確認、記録する。

#### 定期的に行う事項（チェック表参照）

- ① 消毒保管庫、冷蔵庫、包丁まな板殺菌庫、真空冷却機、オーブンなどの庫内にも、ねじなどの留め金具を使用しているものがあるので、確認、記録する。
- ② ねじなどの留め金具を使用していない金属製の器具であっても、金属疲労等で折れたり、欠けたりすることがあるので、異常がないか確認する。

#### （4）検収室・下処理室の作業

- ① 食品の納品時の包装容器等が混入しないように次の点に注意して作業する。
  - ・野菜、果物類のシール、輪ゴム等を確実に取り除く。
  - ・きのこ等を袋の上から包丁で切らない。（ビニール袋の混入）
  - ・冷凍野菜等ビニールの包装容器をハサミで開封する際、2度切りせず、切れ端を落とさない。  
切り落とす場合は、袋の個数と切れ端の個数を8数を確認する。乾燥剤等の薬剤も個数を確認する。
  - ・板付きの蒲鉾を使用している場合は、木片及びビニール片の付着がないか確認する。
  - ・ペットボトルタイプ調味料のキャップ、プラスチックリング、中栓の取り扱いに注意し、外したときは、置いたままにしない。
  - ・ビンは破損がないか確認し、開封時も破損しないように取扱いに注意する。
  - ・缶は、開封時、金属片が混入しないように注意する。
- ② 食品に虫等、異物混入がないか次の点に注意して作業する。
  - ・乾燥野菜、豆類、小魚・煮干し等は、異物の混入がないか複数人で確認する。（ちりめんじゃこに混ざっているエビ・イカに注意）
  - ・干し椎茸は、水でもどしたときや切るときに虫が入っていないか確認する。
  - ・生鮮野菜類は、虫等がないか細かいところまで確認する。なお、洗浄時、シンクまたはタライに大量に入れずに適量ずつ流水で洗う。
  - ・肉に骨等の異物がないか確認する。
  - ・粉類の使い残しは、冷蔵庫・冷凍庫で保管する。

#### （5）調理室での作業

- ① 調理機器・器具類にビニールテープ、シール等をつけない。
- ② 使い捨て手袋を着用して作業する場合、手袋を切らないように注意する。  
手袋は使用中、使用后、破損がないか確認する。
- ③ ペーパータオル等を使用したとき、切れ端が残らないようにする。

#### （6）配食

- ① 配缶する前には、食缶の中、蓋に異常がないか確認する。
- ② 配食後は、速やかに食缶やボウルに蓋をする。

- ③ 揚げ物などは蓋をすることによって、水滴落下の恐れがあるので、状況を見て判断する。

## （7）配膳室

- ① 配膳室及び配膳棚は常に施錠する。
- ② 共同調理場受配校はコンテナ室の施錠を行う。

## （8）洗浄

- ① 針金の混入の恐れがあるので、金たわしを使用しない。
- ② 洗浄に使用するスポンジ・たわしは破損がないか確認し、こまめに取り替える。
- ③ 食器やお盆等には、食品の包装材が挟まっていることがあるので、一枚ずつ確認し洗浄する。
- ④ 食器等に破損がないか確認する。

## （9）その他

- ① 筆記用具は所定の場所で使用し、持ち歩かない。
- ② クリップや金属針のステープラーで留めた書類を持ち込まない。
- ③ 鉛筆やシャープペンシルは芯が折れるので、持ち込まない。
- ④ 米飯箱等に破損・変色がないか、学校においても確認し、異常がある場合は米飯業者に伝える。
- ⑤ 肉類納品業者など、取引業者の作業場を確認することが望ましい。
- ⑥ 納品業者へ、納品書などにクリップ、ステープラーを使用しないように依頼する。
- ⑦ 文部科学省スポーツ・青少年局作成の「調理場における洗浄・消毒については、パート1の第3章に記載されているので、確認する。
- ⑧ 「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日施行 文部科学省告示第64号）に準拠して調理場の衛生管理の徹底を図ること。

## 【Ⅱ発生した場合の児童生徒の安全確保と適正な指導】

- ① 混入事故の内容や状況に応じて、ただちに児童生徒の安全を確保する措置をとる。
- ② 学校内すべての給食が安全であるか確認し、必要に応じて給食停止の措置をとる。
- ③ 異物混入の状況に応じて、全教職員の共通理解を図るとともに、「教育の一環としての学校給食」の在り方を踏まえて、児童生徒への適切な指導を行う。

## 【Ⅲ混入原因の究明と再発の防止】

- ① 異物混入等の事故が発生した場合は、まずその原因を明らかにするように努める。
- ② 混入原因が複数考えられる場合は、考えられる全ての原因について再発防止の措置を適切に講ずる。（食材納入業者への措置、調理場の衛生管理）

## 【Ⅳ連絡体制の整備と保護者等への適切な説明】

- ① 異物混入時の事故の発生に適切に対処するため、各実施校と教育委員会や保健所等との連絡体制を整備する。
- ② 異物混入時の事故が発生した場合には、児童、生徒、保護者に不安を生じさせないように、事故の事実関係、混入原因の調査状況、教育上の配慮及び再発防止の措置等について適時、適正な説明を行うよう努める。

# 異物混入未然防止のための確認作業チェック表

## 定期点検

月1回以上行うことが望ましい（月/日）																				
調理器具・配膳・保管機器類	ネジ・留め金の確認	消毒保管庫																		
		冷蔵庫・冷凍庫																		
		包丁まな板殺菌庫																		
		真空冷却機内																		
		スチームコンベクションオープン内																		
		食器洗浄機																		
金属疲労等による破損																				
施設・設備	ネジ・留め金の確認	換気扇																		
		照明器具																		
		ホワイトボード																		
		給水栓ハンドル																		
		給湯栓ハンドル																		
その他	網戸の破れ・破損																			
	換気扇フードの清掃																			
	照明のかさの清掃																			
	ドライシステム調理場																			
	パススルーの扉の留め金具の緩み																			

※チェック項目において改善・対処したことがあれば、裏面に必ず記載すること



# 異物混入未然防止のための確認作業チェック表

日 常 点 検

(      月 )

		日 付												
		項 目												
調理器具・配膳・保管機器類	刃物	包丁の刃確認												
		スライサーの刃確認												
		ピーラーの刃確認												
	ざる類	フライヤー用網カゴの破損確認												
		金属製のざるの破損確認												
		プラスチック製のざるの破損確認												
		ざるの異物付着確認												
		プラスチックの破損確認												
	調理器具	ひしゃくの留め金の確認												
		ひしゃくのささくれの確認												
		オールの先のささくれの確認												
		すくい網の破損の確認												
		釜やフライヤー等の留金の確認												
	食器	磁器食器のヒビ・破損確認 (配膳時・洗浄時確認)												
	施設・設備	混入防止 虫等	網戸を開放したままに していないか。											
虫の有無を確認 (天井・柱・壁・照明の傘等)														
消耗品関係	文具	クリップ・金属針は 持ちこんでいないか。												
		鉛筆・シャープペンシルは 持ちこんでいないか。												
		ボールペンの破損はないか。												
	袋・洗浄用品	金たわしを使用していないか。												
		使い捨て手袋の破損確認												
		ゴミ袋使用時の袋の破損確認												
食材等	混入防止	袋詰め食材の開封時に 2度切りしていないか。												
		調味料を釜に入れる際は、 他の容器に移し替えているか。												
	食材	野菜は適量ずつシンクに入れて 洗っているか。(シンクに大量に いれると虫などの異物が除去され ない可能性が高くなるため)												
調理従事者	身支度	白衣に髪の毛がついていないか。												
		帽子から髪の毛が出ていないか。												

\*チェック項目において、改善・対処したことがあれば、裏面に必ず記載すること。  
 \*文部科学省スポーツ・青少年局作成「調理場における洗浄・消毒マニュアル」を確認すること。  
 特に、野菜などの食品の洗浄・消毒については、パート1の第3章を確認すること。

