

学校給食異物混入対応マニュアル

令和6年8月改定

安芸太田町教育委員会

（学校給食共同調理場）

目次

1. 策定の目的
2. 異物の定義
3. 異物の分類
4. 異物混入防止対策
 - (1) 物資納入
 - (2) 調理業務
 - (3) 学校（園）において
5. 混入時の対応について
 - (1) 基本対応
 - (2) 調理場（下処理、調理中）
 - (3) 教室内（配膳中、喫食時）
6. 児童生徒保護者への対応
7. 代替食について
8. 給食時間の確保について
9. 報道機関への対応

1. 策定の目的

学校給食の目的は、園児及び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、重要な役割を果たしています。

ここ近年において、園児及び児童生徒が給食を喫食中に異物が混入しているのを発見する事故が発生しております。このことで児童・生徒が不快に感じるだけにのみならず、生命に関わるけが等の危険も考えられ、学校給食の本来の目的が達成できなくなる恐れがあります。

また、学校給食共同調理場（加計、筒賀）は、町内のこども園及び保育所（認定こども園あさひ、筒賀保育所、修道保育所）への給食も提供しています。園児及び児童生徒に安心・安全な給食を提供するためには、給食調理員、栄養士をはじめとして、保育士、教職員、給食物資納入業者など、給食に携わる全ての者が相互連携して取り組む必要があります。

安芸太田町教育委員会は、学校給食における異物混入防止の徹底を図り、異物混入ゼロを目指すとともに、安心・安全な給食を提供し、学校給食の目的を確保するため、本マニュアルを作成し、対策を講じることとします。

2. 異物の定義

「異物」とは、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や扱い方に伴って、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。ただし、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」】

3. 異物の分類

（1）危険異物

喫食することにより、生命や健康への影響が大きいと思われるもの

（2）非危険異物

異物自体が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もの

（3）原料由来物

原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われるもの

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、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、製造過程上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	異物自体が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、上記以外のプラスチック片、繊維、スポンジ片、小石（米粒大）、羽虫等の衛生害虫以外の虫
原料由来物	分類 Ⅳ	原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われる異物	植物の皮や殻、食肉の鋭利な骨、海産物に付着した貝殻や小エビ

※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などは「異物」に含まない。ただし、形状や大きさによっては、異物と同様に扱うものとする。

異物の判断が困難な場合は、調理場長が確認し判断するものとする。これにより判断しがたい場合は、教育委員会が確認し判断するものとする。

4. 異物混入防止対策

1 物資納入

（1）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、栄養士または給食調理員の指示に従うこと。

（2）検収

①検収時に虫等が混入しないように細心の注意を払うこと。

②検収は必ず検収担当者が立会い、品目、異物混入の有無、鮮度、梱包状態、数量、重量、産地、品温、納品時間、製造年月日及び品質保持期限を確認し、記録すること。

※検収…品物の鮮度、品質、量、温度、衛生状態を確認して受け取ること。

（3）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たうえで速やかに代替食材について指示・検討する。

2 調理業務

(1) 身支度

- ①身支度は、「学校給食衛生管理基準（文部科学省告示）」を遵守する。
- ②調理員は、日常の被服点検を徹底し、調理室に入室する際は、エアシャワーや粘着ローラーなどで、毛髪、ゴミなどを完全に除去を行い、調理員同士で指差し確認を実施する。この目視確認状況は予め作成しているチェックリストに記載し記録すること。
- ③調理に必要なもの以外は調理室には持ち込まないこと。やむを得ず筆記用具（ボールペンのみ）を持ち込む場合は、調理機器から離れた所定の場所を定めて使用、保管すること。

(2) 調理場内の点検

- ①調理場内は、関係者以外の立ち入りを禁止する。
- ②調理場内は、常に整理整頓を行い、床、扉、窓等の汚れや破損の有無について確認すること。破損を見つけた場合は、ただちに調理場長が確認の上、必要があれば教育委員会へ報告し是正すること。
- ③調理員は、作業開始前に調理機器の点検を実施し、これを記載し記録すること。

(3) 調理作業における遵守事項

- ①検収、下処理及び調理の全ての工程で、複数の調理員による目視確認を徹底し異物混入や異常を発見した時は、速やかに報告すること。
- ②調理機器は、適正に取扱い、禁忌行為は行わないこと。
- ③調理作業中、器具類をぶつけた場合は、必ず破損の有無を確認し、破損があった場合は直ちに使用を停止すること。
- ④瓶や袋入りの調味料については、食品庫でボールに移し替え、瓶や袋を調理室へ持ち込まないこと。
- ⑤食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、ラップ類、乾燥剤、内蓋等を適切に処分すること。
- ⑥調理の際ビニール手袋を着用する場合は、着用前に手袋に穴が開いていないか確認するほか、作業後に穴や破れがないか確認すること。
- ⑦作業中に作業工程の変更や指示があった場合は、同じ作業をする者全員に伝達すること。

3 学校（園所）における防止対策

（1）配膳室等の管理

- ①配膳室は、関係者以外立ち入り禁止とする。また、給食搬入口や配膳室、給食搬入口の施錠、開錠の管理は責任者を定めて厳重に行うこと。
- ②配膳室や、ランチルームは常に衛生を保ち、整理整頓を行うこと。

（2）検食

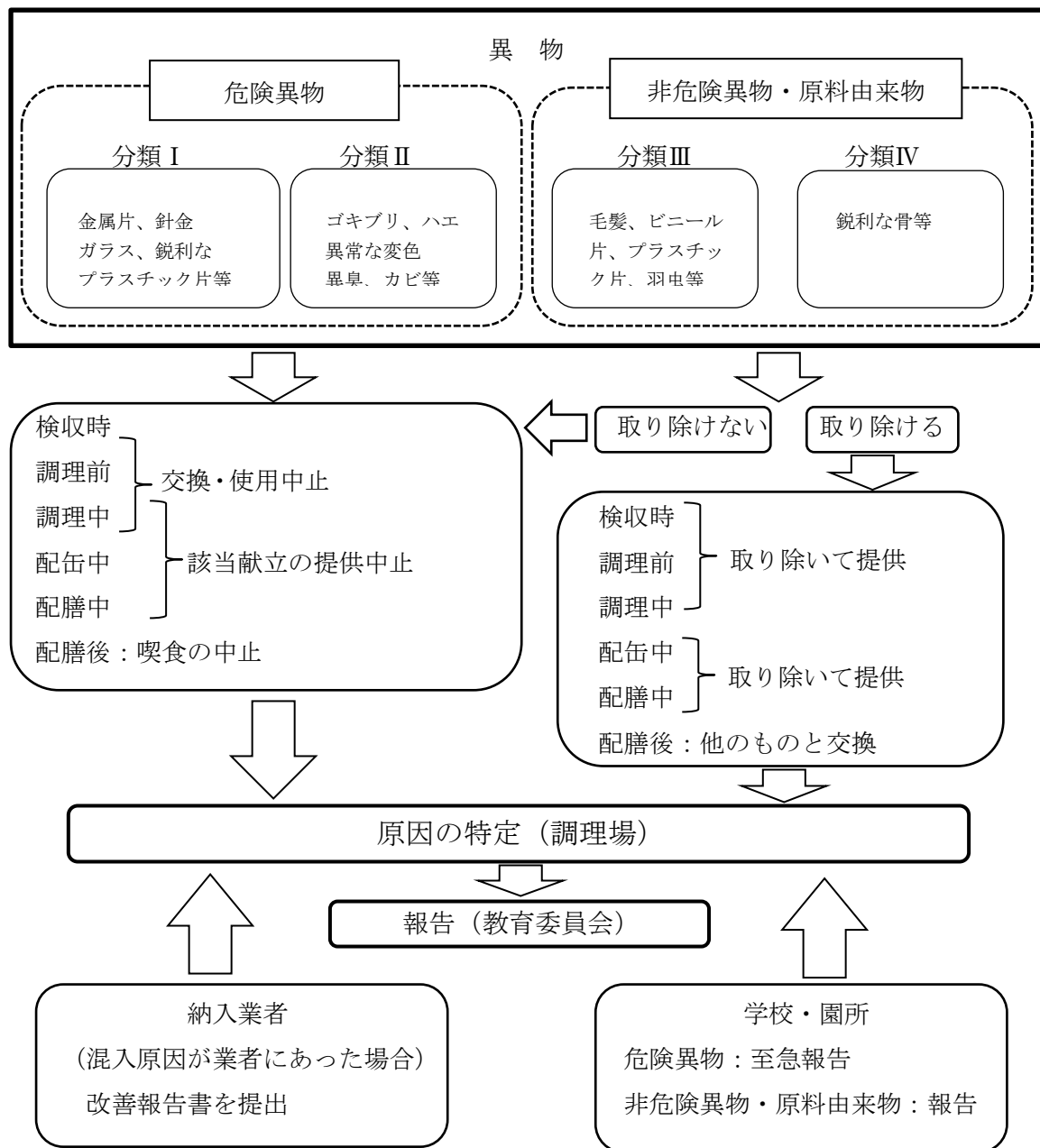
- ①校長等は、児童生徒の喫食開始時刻30分前までに検食を行い、異物の混入や異臭の有無を確認し、検食簿へ記録する。
- ②異常を確認した場合は、対応フローマニュアルに基づき、異常のあった給食の一部又は全部の提供を中止するとともに、速やかに調理場に連絡すること。

（3）教室・ランチルーム内（配膳時）の管理

- ①学校担任等は、児童生徒に対し、白衣、帽子、マスクを正しく着用させ、給食時における衛生管理の徹底について指導すること。
- ②学校担任等は、消しゴムのかす、画鋲等教室内にあるものの散乱や、虫等が侵入しないよう室内環境の保護に努めること。
- ③食器は丁寧に扱い、破損や傷を発見した場合は使用せず調理場に現物を送り報告すること。調理場職員は破損した状況を記録簿に記入すること。

5. 混入時の対応について

(1) 基本的な対応



- ※ 「配膳」とは各学級（園所）で食缶から児童生徒に分配すること。
- ※ 「取り除けない」とは、「ほかにも混入の可能性が疑われる場合」を含む。
- ※ 「非危険異物」であっても、混入状況によっては、危険異物と同等に扱う。
- ※ 配膳中、配膳後に非危険異物が発見された場合は、原則として「取り除いて提供」または「他のものと交換」するが、混入の内容や状況によっては、危険異物と同様に扱う。

調理工程における異物対応早見表

1. 危険異物が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	交換又は使用中止※1	交換又は使用中止※1	交換又は使用中止	交換又は使用中止	交換又は使用中止
調理前 (釜・機器に入れる前)	〈未処理〉 交換又は使用中止※1 〈処理後〉 交換又は使用中止	〈未処理〉 交換又は使用中止※1 〈処理後〉 交換又は使用中止	交換又は使用中止	交換又は使用中止	新しく開封したものを使用又は使用中止
調理中	分類Ⅰ：提供中止 分類Ⅱ：その釜、機器内にある献立は提供中止 原因が特定できた場合は、他の釜の献立を調整して提供				
配缶中	原則提供中止 ただし、配缶中の異物混入で原因が特定できた場合、他の釜の献立を調整して提供				

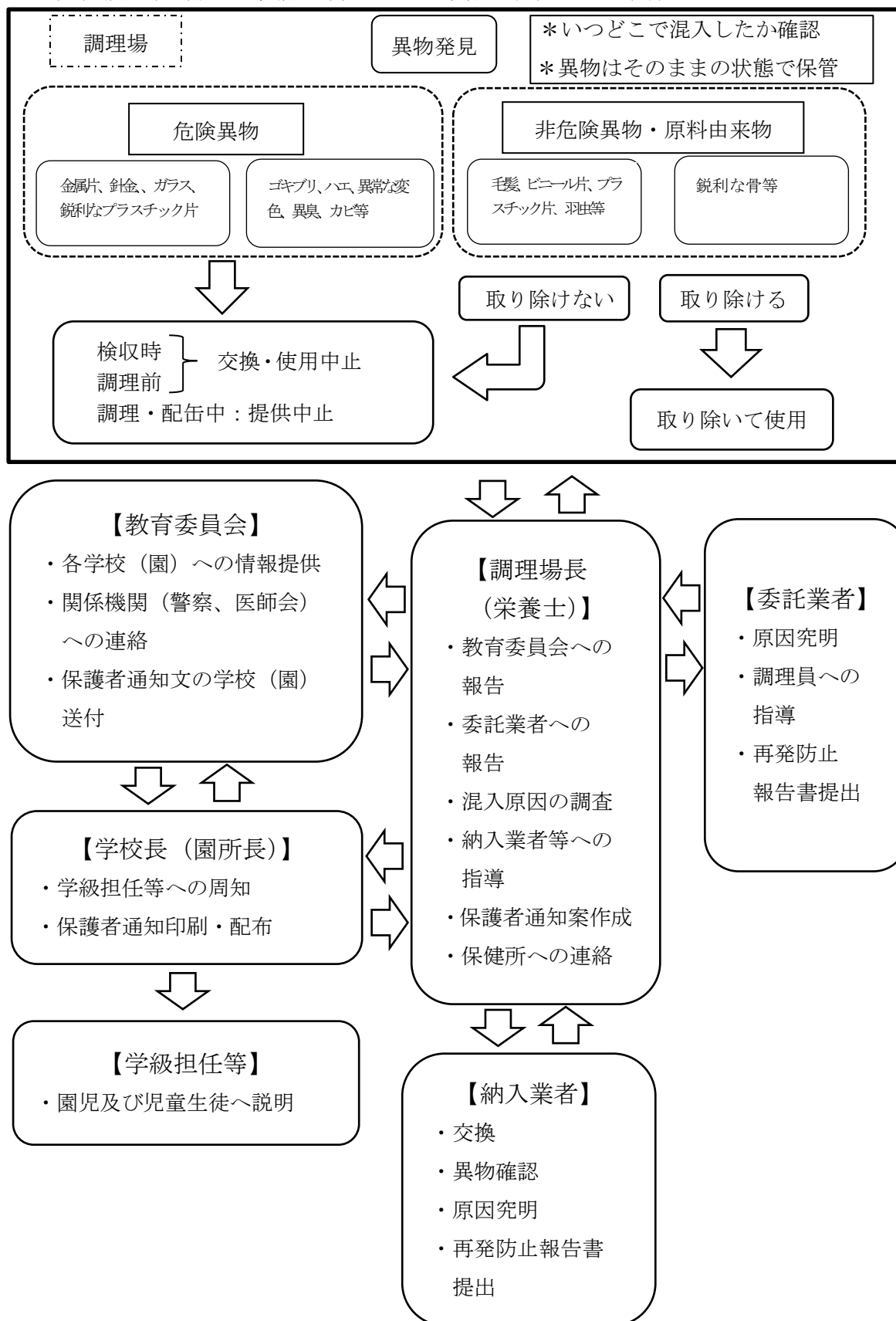
※1 ただし、取り除くことで安全が確実に確認できる場合は使用も可能。

2. 非危険異物、原料由来物が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除いてよく確認して使用				
調理前 (釜・機器に入れる前)	取り除いて使用(再度水洗い等をしてから利用)	取り除いて使用(再度水洗い等をしてから利用)	取り除いて使用	取り除いて使用	取り除いて使用
調理中	異物をその周辺ごとに取り除き、よく目視で確認して調理する				
配缶中	異物をその周辺ごとに取り除き、よく目視で確認して配缶する。 既に配缶したものについては、再度目視確認する				

※ 非危険異物が「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、分類Ⅰ、Ⅱの対応に準ずる。

(2) 調理場（下処理、調理中）において異物が発見された場合



【対応一覧表】

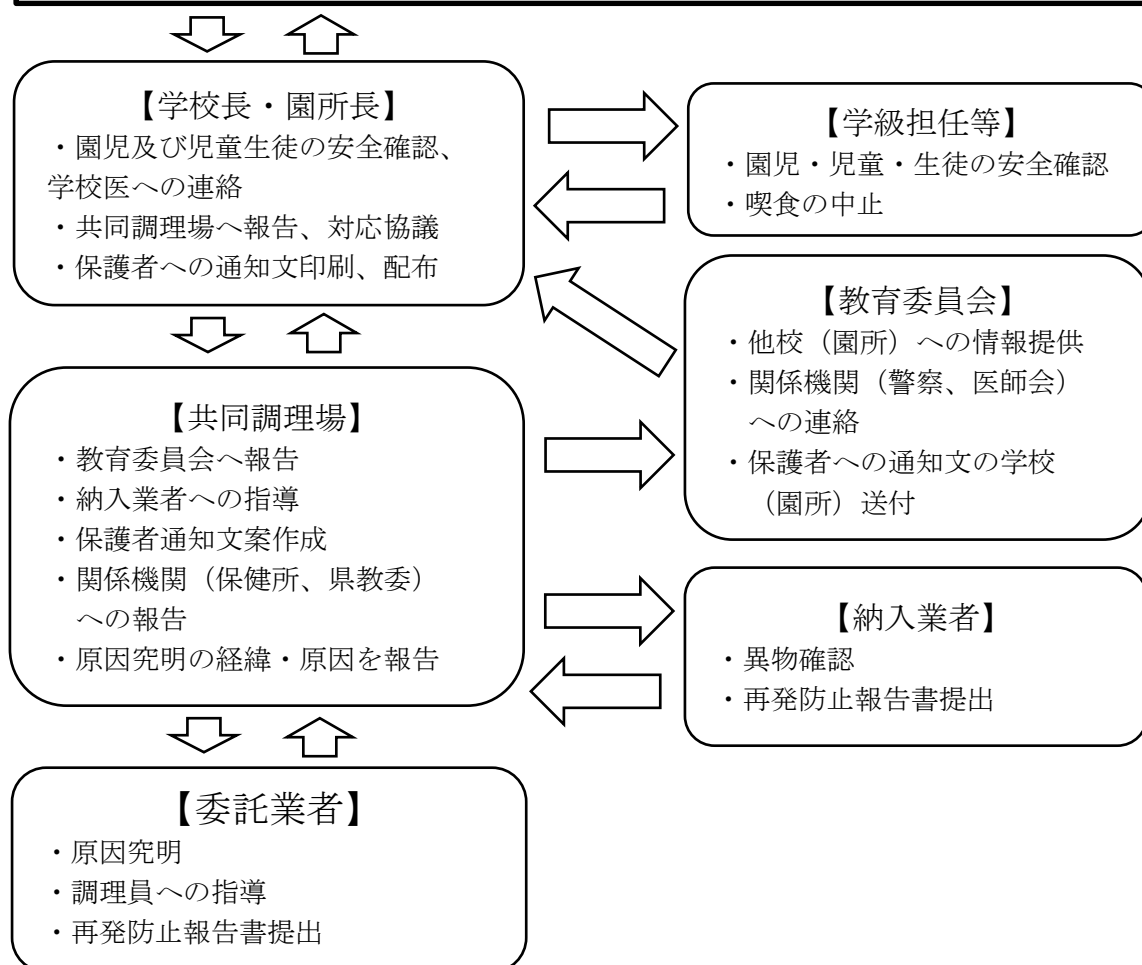
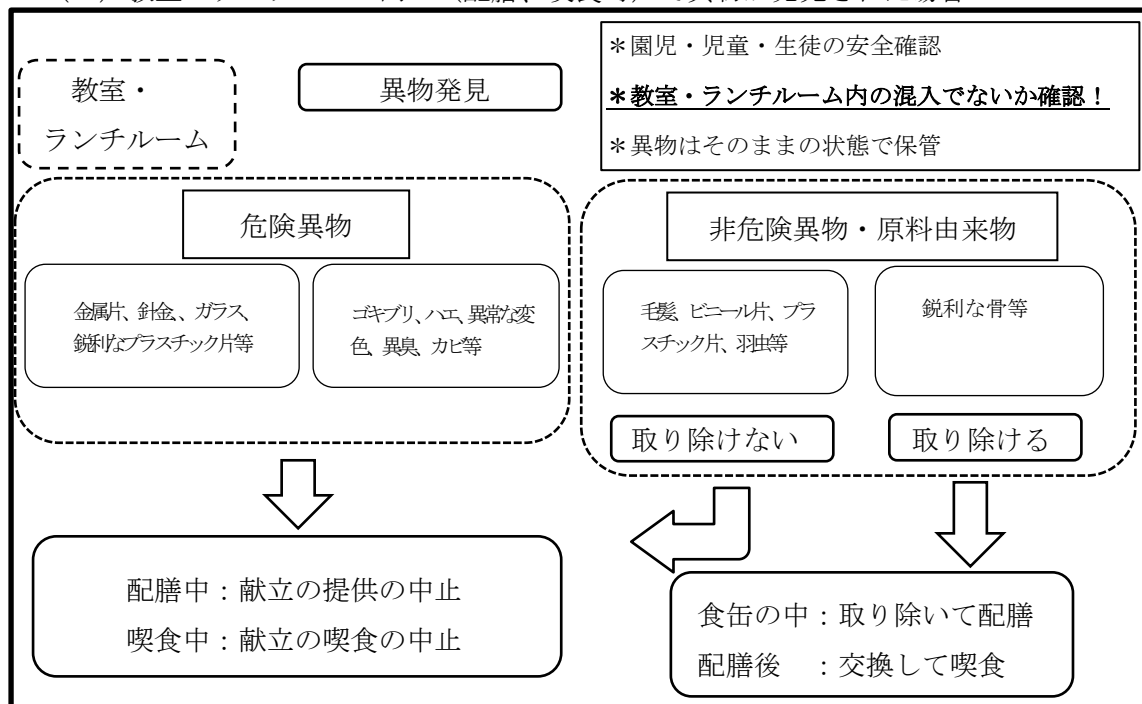
	対応内容	担当者
異物発見・給食対応	〔検収時に異物を発見〕 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を場長へ報告する。 危険異物、取り除けない非危険異物⇒交換・使用中止 ※取り除ける非危険異物、原料由来物⇒取り除いて使用	栄養士 検収担当者 調理員
	〔調理作業中に異物を発見〕 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、現状のまま場で場長へ報告する。その後混入した異物は保管する。	栄養士 調理員
	異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養士と協議の上、使用の可否を判断する。 危険異物、取り除けない非危険異物⇒交換・使用中止 ※取り除くことで安全が確実に確認できる場合を除く。 取り除ける非危険異物・原料由来物⇒取り除いて使用	調理場長 栄養士
	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、必要に応じて学校（園所）へ連絡するなど、食物アレルギーのある児童・生徒への注意喚起を怠らないこと。	
	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栄養士と協議の上で提供中止をするか決定し、教育委員会に報告する。	
	献立が提供中止や変更になった場合は、影響する学校（園）へ至急連絡する。	
	混入の状況により、混入内容を説明した保護者宛て文書案を作成し教育委員会に送る。 ※1 給食の提供ができない場合	調理場長
	作成した保護者宛ての文書を清書し、影響のあった学校（園）へ送付する。 ※1 給食の提供が出来ない場合	教育委員会

学校 (園)	献立が中止又は変更になることを学級担任等へ連絡する。	学校長（園所長）
	献立が中止又は変更になることを園児及び児童生徒に説明する。	学級担任等
	教育委員会から送付された異物混入の事実について説明した保護者宛ての文書を印刷し、園児及び児童生徒に配布する。 ※1 給食の提供が出来ない場合	校長（園所長）
報告・連絡	混入の状況を教育委員会へ報告する。 ※ 取り除ける非危険異物・原料由来物についても報告する。	調理場長 栄養士
	混入の状況により、保健所、県教育委員会へ連絡する。	調理場長
	混入の状況により、影響のなかった学校（園所）、山県警察署、広島県医師会へ連絡する。 ※2 重大な異物混入や事故については状況による	教育委員会
	異物混入が翌日以降の給食実施への影響を及ぼす場合は、速やかに保護者への情報提供を行う。（文書、すぐメールを用いる）	教育委員会

原因究明

原因究明	調理工程を確認し、混入原因を調査する。	調理場長 栄養士
	納入業者へ連絡し、異物を回収させる。（納入業者による原因が明らかとなるとき）	
	異物混入の原因となった業者を指導する。	
	異物混入の原因となった業者に原因究明、再発防止策を文書で共同調理場へ提出させる。	
	取り除ける非危険異物、原料由来物は報告書不要	
	〔混入原因が給食調理員にある場合〕 調理員（調理委託業者）を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討、徹底させる。	

(3) 教室・ランチルーム内 (配膳、喫食時) で異物が発見された場合



【対応一覧表】

	対応内容	担当者
配膳中・喫食中	混入のあった献立の配膳又は喫食を一時中断し、園児及び児童生徒の安全確認を行う。	学級担任等
	異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ、学校長（園所長）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。	
	異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。 取り除ける非危険異物・原料由来物 配膳中 ⇒ 取り除いて提供 喫食中 ⇒ 交換して喫食 危険異物、取り除けない非危険異物 配膳中 ⇒ 献立の提供中止 喫食中 ⇒ 献立の喫食中止	校長（園所長）
	献立の提供中止又は喫食の中止を判断した場合は、全学級の学級担任等に次の事項を指示する。 ・混入のあった当該献立の提供又は喫食の中止 ・園児・児童・生徒の安全確認及び喫食状況の調査	
	共同調理場へ異物の混入状況、園児・児童・生徒の喫食状況を報告する。	
	共同調理場の職員を派遣し、異物の種類や混入状況等を確認し、混入していた異物を回収する。	調理場長
児童・生徒・保護者	園児及び児童生徒が危険異物を口にし、体調の変調を訴えた場合は、学校医に連絡して、治療が必要か否かの判断を受け、必要に応じて処置する。	校長（園所長）
	混入の状況により、混入内容を説明した保護者宛ての文書案を作成して、教育委員会へ送付する。 ※1 給食の提供が出来ない場合など	調理場長
	教育委員会から送付された、異物混入の事実について説明した保護者宛ての文書を印刷し、園児及び児童生徒に配布する。 ※1 給食の提供が出来ない場合など	校長（園所長）

報告・連絡	調理場へ異物の混入状況、園児及び児童生徒の喫食状況を報告する	校長（園所長）
	校長（園所長）の連絡をうけ、教育委員会へ報告する。 ※取り除ける非危険異物・原料由来物についても報告する。	調理場長 栄養士
	混入の状況により、教育委員会、保健所、県教育委員会へ連絡する。	調理場長
	混入の状況により、影響のなかった学校（園所）、山県警察署、広島県医師会へ連絡する。 ※2 重大な異物混入や事故について状況により連絡する。	教育委員会
	異物混入が翌日以降の給食実施への影響を及ぼす場合は、速やかに保護者への情報提供を行う。（文書、すぐメールを用いる）	
原因究明	調理工程を確認し、混入原因を調査する。	調理場長 栄養士
	納入業者へ連絡し、異物を回収させる。（納入業者による原因が明らかとなるとき）	調理場長 栄養士
	異物混入の原因となった業者を指導する。	
	異物混入の原因となった業者に原因究明、再発防止策を文書で共同調理場へ提出させる。 取り除ける非危険異物、原料由来物は報告書不要	
	〔混入原因が給食調理員にある場合〕 調理員（調理委託業者）を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討、徹底させる。	

6. 園児及び児童生徒、保護者への対応について

給食の提供中止、または献立の一部を中止した場合は、共同調理場長から校長（園所長）等に早急に連絡するとともに、園児及び児童生徒への説明を行う。

また、異物の混入のあった園児及び児童生徒やその保護者に対しては、校長（園長）と相談の上、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、継続して園児及び児童生徒の体調確認を行う。

異物の混入により給食の提供が中止となった場合等、状況により、保護者に文書で経緯を報告する。

7. 代替食について

異物の混入により中止した料理に代わる食材が確保できない場合については、状況により教育委員会等と協議する。

また、食物アレルギーの園児及び児童生徒には、アレルギー物質不使用食品で対応する。

8. 給食時間の確保について

校長（園所長）は、異物の混入により、通常の給食時間内に完食することができない場合は無理のない範囲でその後の時間を繰り下げて完食するまでの時間を確保する。

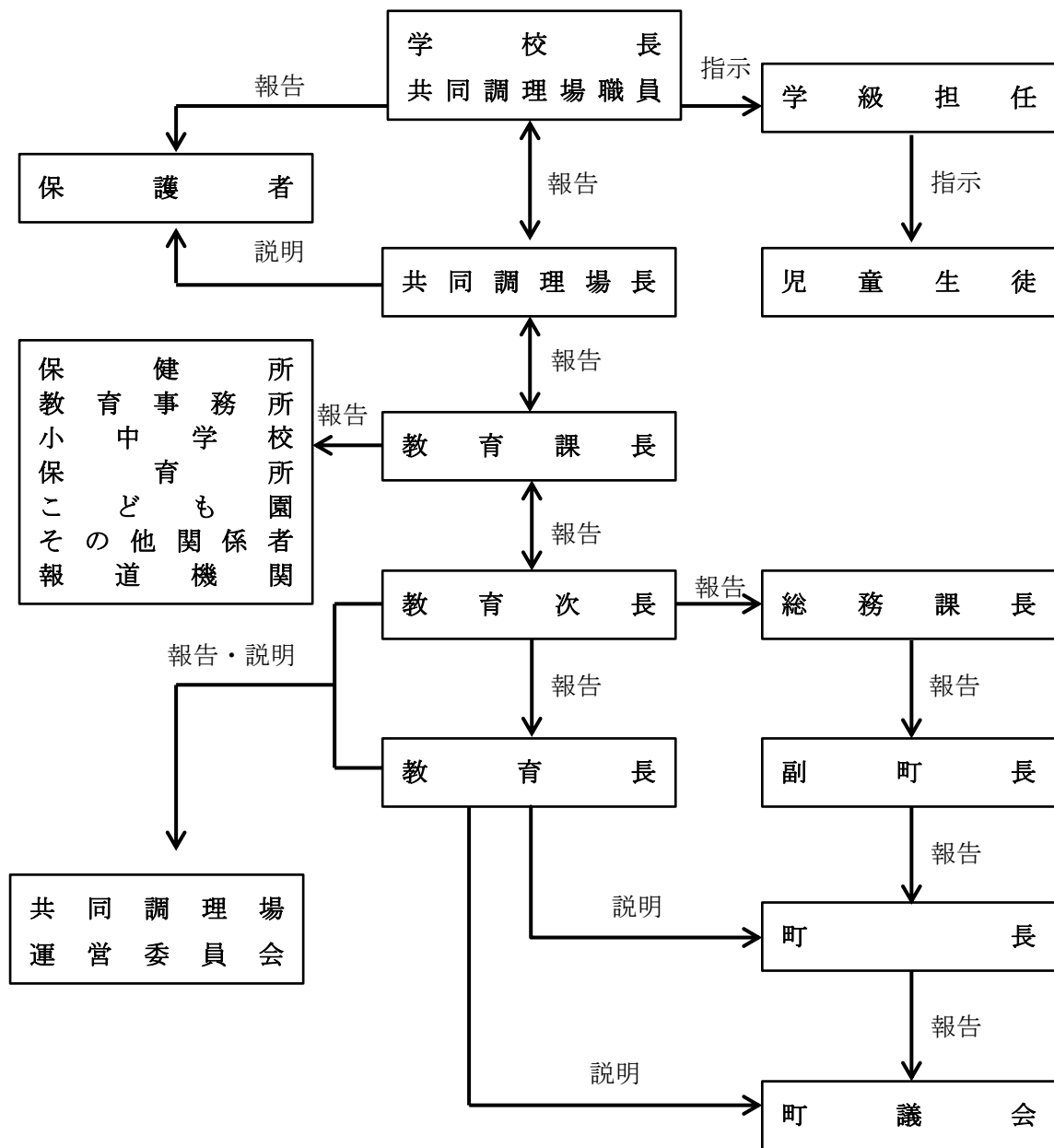
9. 報道機関への対応

報道発表の判断は、課長以上職で協議の上決定する。

報道発表すると判断した場合、また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、共同調理場及び教育委員会とする。

報道機関へ発信する情報内容は、保健所及び、県教育委員会、広島県西部教育事務所芸北支所及び給食を提供している全園所、全小中学校に提供する。

安芸太田町学校給食管理体制図



【参考・引用資料】

1. 「食品衛生検査指針」第9章 厚生労働省監修
2. 「学校給食衛生管理基準」文部科学省告示