

西東京市

学校給食における 異物混入対応マニュアル

令和 7 年 1 月

西東京市教育委員会

目次

第1章 はじめに	1
第2章 食品に混入する異物について	1～2
第3章 異物混入への対応	3～11
1. 異物混入発見時の基本対応	3
2. 給食調理場で異物の発見または混入が発生した場合	4
(1)危険異物(レベル1・2)の場合	4
①検収時・調理前の場合	4
②調理中・配缶中の場合	4
(2)非危険異物(レベル3)の場合	5
①異物の除去が可能な場合	5
②異物の除去が不可能な場合	5
(3)各員の対応について	6
・異物混入発生時における連絡体制(調理場発生時)	8
3. 教室で異物の発見または混入が発生した場合	9
(1)教室で危険異物(レベル1・2)の混入を発見した場合	9
(2)教室で非危険異物(レベル3)の混入を発見した場合	10
・異物混入発生時における連絡体制(教室発生時)	11
第4章 異物混入の防止対策	12～15
1. 教育委員会の対策	12
(1)食材について	12
(2)施設・設備について	12
2. 栄養教諭・栄養士の対策	12
(1)献立について	12
(2)作業について	12
3. 調理場の対策	12
(1)施設管理について	12
(2)調理従事者について	13
(3)食材の検収・保管・調理過程について	14
(4)配送過程について	14
4. 学校の対策	14
(1)給食配膳員(子校のみ配置)について	14
(2)教職員の指導について	15
第5章 異物混入発生時の報告	15～17
1. 危機事象発生時の報告	15
2. 報告の方法	15
3. 教育委員会の対応	16
4. 給食委託業者の対応	16
5. 対応一覧表	17
第6章 異物混入事例集	18～19
1. 野菜切機の刃	18
2. マヨネーズ容器のプラスチック片	19

第1章 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。

西東京市では、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6年10月に、本市立中学校の給食において危険異物(刃物)の混入が発生しました。学校給食に異物が混入することは、児童・生徒が不安・不快な気持ちを持つだけでなく、健康被害の危険も生じ、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。

児童・生徒に安全・安心な給食を提供するためには、調理校の調理員、栄養教諭、栄養士だけでなく、教育委員会事務局職員、各学校の教職員、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。このため、西東京市教育委員会は、学校給食における異物混入の防止対策及び混入した場合の取扱いについて、マニュアルを作成いたしました。

本マニュアルの徹底により、関係者一人ひとりが役割を果たし、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し、児童・生徒が笑顔でおいしいと感じる学校給食を届けていけるよう、今後も取り組んでまいります。

令和7年1月

第2章 食品に混入する異物について

「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」

※なお、「生産、貯蔵、流通の過程」には、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。

「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

	レベル	区分	具体的な物質
危険異物	1	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	①殺虫剤、洗剤等の有害化学物質の混入 ②金属片、ガラス片、プラスチック片等の鋭利な硬質異物の混入(口腔、胃等を傷つける恐れのあるもの)
	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	①比較的危険度の低い化学物質の混入 ②レベル3に該当しない硬質異物の混入等 ③衛生害虫(ゴキブリ、ハエ等)、ネズミ、製造過程上で不適切な取扱いにより生成したもの(変色、異臭、カビ等)
非危険異物	3	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物	①毛髪、ビニール片、昆虫等の軟質異物の混入 ※ビニール:調理員使用のニトリル手袋の破片、食材の薄手の容器・包装の破片等
原料由来物	4	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	①食肉の骨

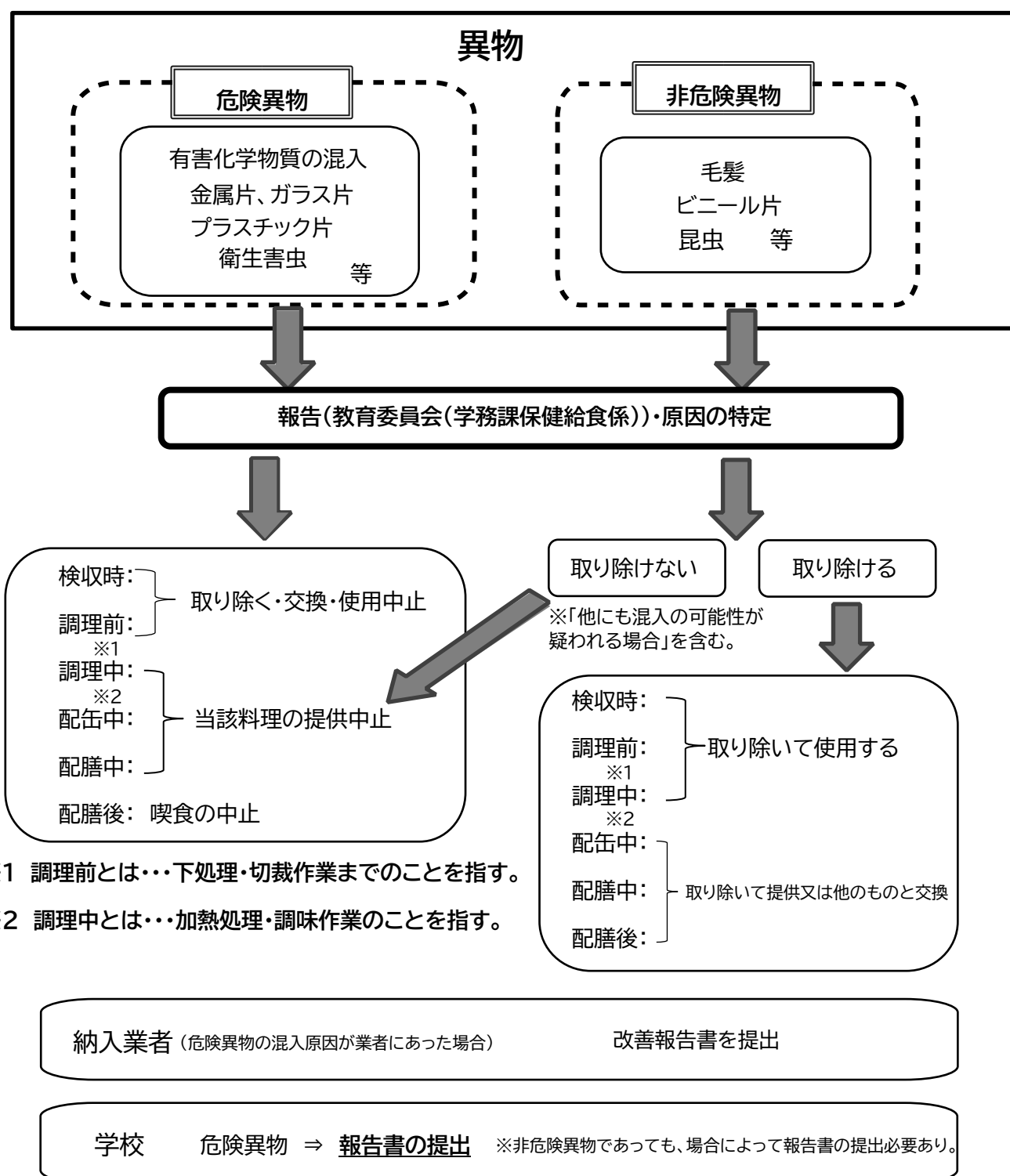
※危険異物(レベル2)の衛生害虫とは、衛生上の害をもたらす害虫。菌・ウイルスなど病原体を媒介することで感染症の原因となるなど、衛生環境を悪化させるもの。

※非危険異物(レベル3)、原料由来物(レベル4)であったとしても、大量混入など児童・生徒の身体・生命への影響がある場合、または影響の恐れがあると判断される場合は、危険異物と同様に対応する。

第3章 異物混入への対応

1. 異物混入発見時の基本対応

※児童・生徒の安全を最優先する。



★「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。

★配缶中・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」、又は「他のものと交換」するが、混入の内容状況によっては危険異物と同等に扱う。

2. 給食調理場で異物の発見または混入が発生した場合

(1) 危険異物(レベル1・2)の場合

① 検収時・調理前の場合

ア. 教育委員会(学務課保健給食係)まで至急連絡する。

イ. 除去が可能な場合は、異物を除去して使用する。

除去が不可能な場合は、当該食材の交換または使用を中止する。

(ア) 食材の交換が可能な場合

⇒ 交換した食材を使用して調理を行う。

(イ) 食材の交換が不可能な場合

⇒ 当該食材以外の食材を使用しての調理が可能な場合は、当該食材抜き調理を行う。

⇒ 調理が続行できない場合は、当該食材を使用した料理を中止する。

ウ. 除去した異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を依頼する。

エ. 調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止策を講じる。食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告書の提出を求める。(調理校・教育委員会(学務課保健給食係))

オ. 原因が解明できず効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努める。

② 調理中・配缶中の場合

ア. 当該食材の作業を中断し、教育委員会(学務課保健給食係)まで至急連絡する。

イ. 直ちに当該料理の提供を中止する。

ウ. 除去した異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を依頼する。

エ. 調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止策を講じる。食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告書の提出を求める。(調理校・教育委員会(学務課保健給食係))

オ. 原因が解明できず効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努める。

(2)非危険異物(レベル3)の場合

①異物の除去が可能な場合

ア. 検収時・調理前・調理中の場合

(ア)当該食材の作業を中断し、教育委員会(学務課保健給食係)まで連絡する。

(イ)異物を除去して使用する。

(ウ)除去した異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を依頼する。

(エ)調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止策を講じる。食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告書の提出を求める。

(調理校・教育委員会(学務課保健給食係))

(オ)原因が解明できず効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努める。

イ. 配缶中の場合

(ア)作業を中断し、教育委員会(学務課保健給食係)まで連絡する。

(イ)異物を除去して提供する。

(ウ)除去した異物は現状のまま保持し、調理場内または配膳室等での混入の可能性を確認する。調理場等での混入が確認できない場合は、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を依頼する。

(エ)調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止策を講じる。食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告書の提出を求める。

(調理校・教育委員会(学務課保健給食係))

(オ)原因が解明できず効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努める。

②異物の除去が不可能な場合(発見した異物の他にも混入の可能性が疑われる場合も含む)

ア. 当該食材の作業を中断し、教育委員会(学務課保健給食係)まで連絡する。

イ. 当該食材の交換または使用を中止する。

(ア)食材の交換が可能な場合

⇒交換した食材を使用して調理を行う。

(イ)食材の交換が不可能な場合

⇒当該食材以外の食材を使用しての調理が可能な場合は、当該食材抜き調理を行う。

⇒調理が続行できない場合は、当該食材を使用した料理を中止する。

ウ. 異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、食材納入業者、既製品の製造業者に確認する。

エ. 調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止策を講じる。食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告書の提出を求める。(調理校・教育委員会(学務課保健給食係))

オ. 原因が解明できず効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努める。

(3)各員の対応について

【調理員の対応】

- ①異物の発見または混入の発生を衛生管理責任者へ報告する。衛生管理責任者が不在の場合は学校長・栄養教諭・栄養士へ報告する。
- ②指示があるまで、当該料理の作業を中止する。
- ③指示に従い作業を行う。

【衛生管理責任者の対応】

- ①調理員からの異物発見または混入発生の報告を受け、学校長・栄養教諭・栄養士へ報告する。
- ②学校長・栄養教諭・栄養士の指示やその他の対応を調理員へ指示する。(交換材料による調理、料理の一部変更等)

【栄養教諭・栄養士の対応】

- ①衛生管理責任者からの異物発見または混入発生の報告を受け、学校長と給食対応について確認を行う。
- ア)当該料理の一部変更または、交換品による調理が可能な場合は衛生管理責任者に指示する。
- イ)調理が不可能な場合は、当該食材を使用した料理の即時中止を衛生管理責任者に指示する。

【学校長の対応】

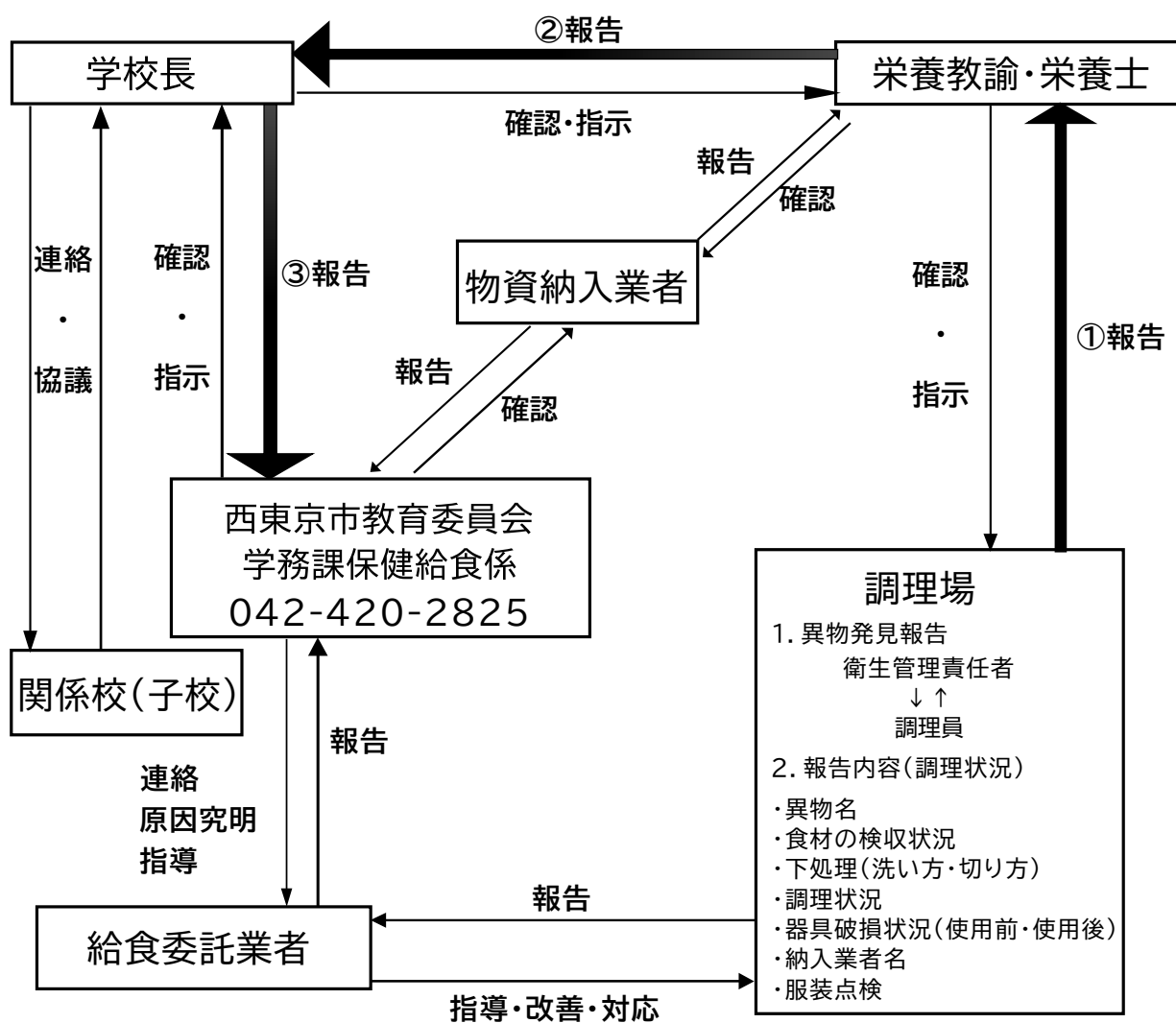
- ①衛生管理責任者からの異物発見または混入発生の報告を受け、栄養教諭・栄養士とどのような対応を行うか(異物を取り除いて使用する、当該食材の交換・使用中止、当該料理の提供中止)について確認を行う。
- ②教育委員会(学務課保健給食係)へ至急連絡する。

ア)当該料理の一部変更または、交換品による調理が可能な場合は栄養教諭・栄養士を通して、衛生管理責任者に指示し、そのことを関係校(親子給食実施の場合、親校は子校)へ連絡する(料理の変更や配送の遅れなど)。

イ)調理が不可能な場合は、当該食材を使用した料理の即時中止を栄養教諭・栄養士を通して、衛生管理責任者に指示し、そのことを関係校(親子給食実施の場合、親校は子校)へ連絡する(料理の中止や配送の遅れなど)。

ウ)給食(一部)変更・中止の場合は、関係校(親子給食実施の場合、親校は子校)や保護者に連絡する。教育委員会(学務課保健給食係)と検討し、必要に応じて、保護者宛文書を作成し配布する。

異物混入発生時における連絡体制(調理場発生時)



※庁内の対応

教育委員会(学務課保健給食係)は、学校より、連絡を受けた後、状況を整理し、必要と判断した場合は、対応マニュアルに沿って教育長へ報告する。

3. 教室で異物の発見または混入が発生した場合

(1) 教室で危険異物(レベル 1・2)の混入を発見した場合

【学校の対応】

- ①危険異物の混入の場合、学校長は当該学級を含む学校全体の給食を即時中止する。
- ②児童・生徒の安全確認を行うとともに、他に同様の事案がないか、また関係校(親子給食実施の場合、親校は子校へ、子校は親校)での混入の可能性についても確認する。
- ③危険異物が混入していた料理はできるだけ現状のまま保持する。
なお、児童・生徒が危険異物を料理から取り出していた場合は、危険異物がどのような状態であったか等の聞き取りを行い、記録に残しておく。
- ④速やかに教育委員会(学務課保健給食係)に第一報を入れ、事故報告書を教育委員会(学務課保健給食係)に提出する。
- ⑤学校に原因があった場合は、調理場と話し合い、必要な再発防止策について協議する。
ア. 調理場内での危険異物の混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は食材納入業者、既製品の製造業者に確認する。
イ. 調理場で考えられる混入の要因に応じた、再発防止策を講じる。食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告書の提出を求める。その後、教育委員会(学務課保健給食係)へ報告する。

【給食委託業者の対応】

- ①現状の確認を行う。
- ②調理場や学校に状況等の聞き取り調査を行い、改善報告書を提出する。

【教育委員会の対応】

(1) 報告について

学校からの連絡後、速やかに以下2箇所へ報告を行う。

- ①東京都教育庁
- ②東京都多摩小平保健所

(2) 公表について

明らかに調理業者等に瑕疵が認められる場合、公表を行う。

ただし、業者等の瑕疵の有無が直ちに明らかにならない場合は「原因調査中」と公表する。

その後、速やかに混入の経緯等を調査し、経緯や原因がほぼ確定した段階で公表する。

- ①該当学校(親子校の場合、両校対象)の保護者宛文書を作成し、学校を通じて配布する。
- ②被害児童・生徒の保護者へ経過と当面の対応策並びに再発防止策について説明し、謝罪する。
- ③異物混入対策委員会を開催する。
- ④該当学校(親子校の場合、両校対象)の保護者説明会を実施する。
- ⑤保護者説明会実施後、プレスリリースを行う(保護者説明会実施当日の夕方もしくは夜)。

(2)教室で非危険異物(レベル3)の混入を発見した場合

【学校の対応】

①毛髪や虫、食材の包装材料の切れ端などの非危険異物については不快であり衛生的ではないが、体への影響も少ないと考えられることから、非危険異物を除去するか他のものと交換し、安全を確認のうえ給食を提供する。(ただし、大量混入など児童・生徒の身体・生命への影響がある場合、または影響の恐れがあると判断される場合は、危険異物と同様に対応する。)

②関係校(親子給食実施の場合、親校は子校へ、子校は親校)での混入の可能性についても確認する。確認後、教育委員会(学務課保健給食係)、給食委託業者に連絡する。

③非危険異物が混入していた料理はできるだけ現状のまま保持する。

なお、児童・生徒が非危険異物を料理から取り出していた場合は、非危険異物がどのような状態であったか等の聞き取りを行い、記録に残しておく。

④学校に原因があった場合は、調理場と話し合い、必要な再発防止策について協議する。

ア. 調理場内での非危険異物の混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、学校を通して食材納入業者、既製品の製造業者に確認する。

イ. 調理場で考えられる混入の要因に応じた、再発防止策を講じる。食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告書の提出を求める。その後、教育委員会(学務課保健給食係)へ報告する。

※明らかに教室で混入したと判断できる事案については、報告の必要はない。

【給食委託業者の対応】

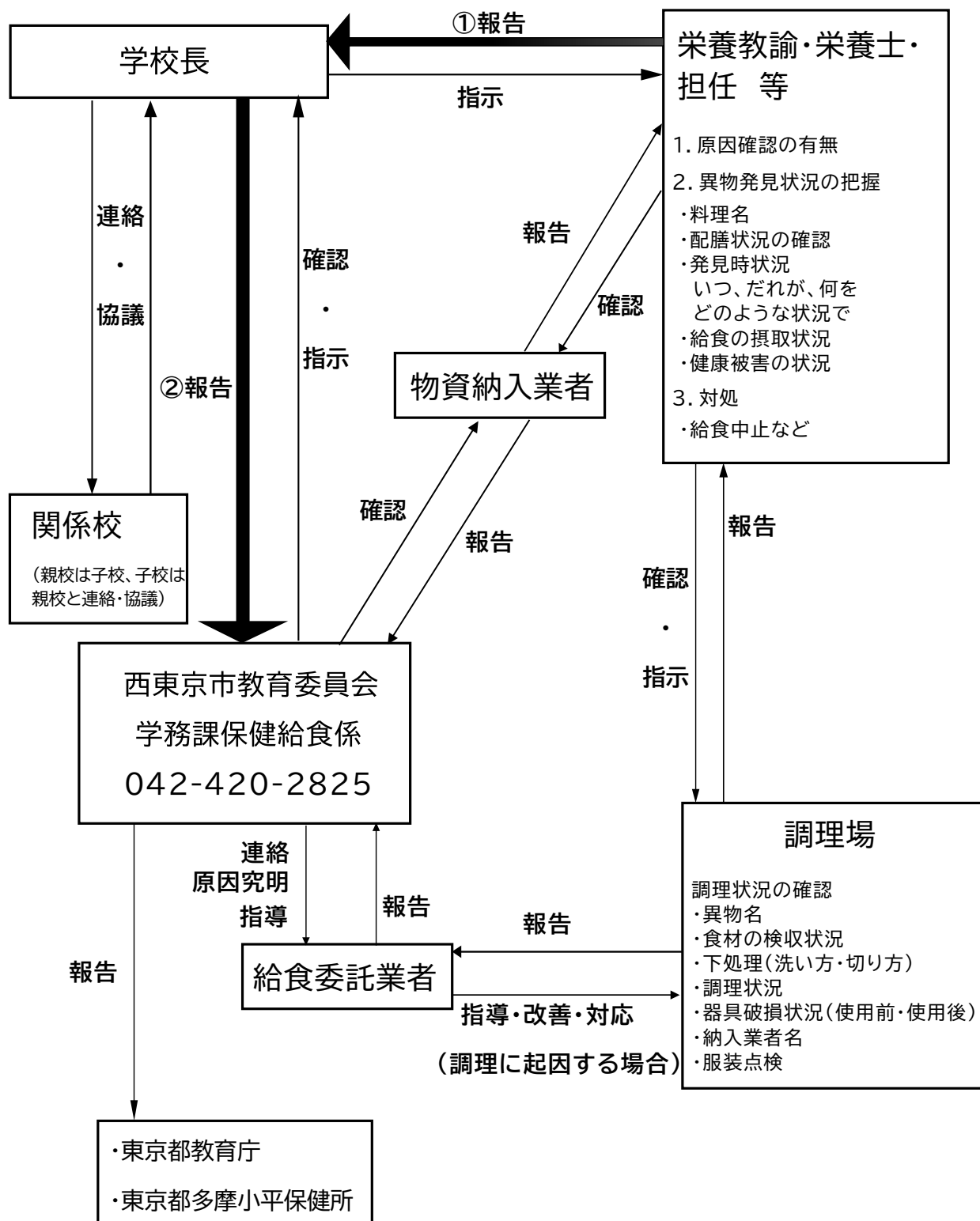
①現状の確認を行う。

②調理場や学校に状況等の聞き取り調査を行い、改善を行う。

【教育委員会の対応】

調理業者等に瑕疵が認められない、異物除去により給食へ影響を生じない場合、公表は行わない。ただし、内容に応じて異物混入対策委員会を開催し、公表等の検討を行う。

異物混入発生時における連絡体制(教室発生時)



第4章 異物混入の防止対策

1. 教育委員会の対策

(1) 食材について

- 納入業者や製造業者に対し、安全・衛生管理について指導する。
- 必要に応じて、関係者による製造業者等の現地視察を行い、安全・衛生管理に対する業者の意識向上を図る。

(2) 施設・設備について

- 壁、床、配管の保護剤、ねじのゆるみ、塗装の剥がれなど、異物混入の原因となる箇所の点検・補修を行う。
- 調理機器の定期点検・管理を行う。
- 防虫・防鼠対策を行う。

2. 栄養教諭・栄養士の対策

(1) 献立について

- それぞれの学校の状況にあわせた献立作りを行う。

(2) 作業について

- 調理作業に使用する器具や機器の日常点検について、衛生管理責任者から報告を受け、協議や指導を行うこと。
- 調理機器及び調理器具の破損等を発見した場合は直ちに教育委員会(学務課保健給食係)まで連絡すること。
- 調理作業工程を変更する場合も、作業手順、作業動線、タイムスケジュール等について、必ず衛生管理責任者から報告を受け、衛生と安全の観点から適切な助言をすること。
- 調理作業ミーティングにおいて、その日の調理過程における安全衛生管理のポイントを確認すること。

3. 調理場の対策

(1) 施設管理について

- 調理場へは、関係者以外の立ち入りを禁止する。
- 調理機器及び調理器具を、調理開始前、終了後に必ず点検し、部品の破損等による混入を防ぐ。破損等を発見した場合は直ちに栄養教諭・栄養士まで連絡すること。

○洗浄用や清掃用の用具についても、異物混入の恐れがないものを使用し、劣化しているものは、直ちに交換する。

○日ごろから調理場内の整理整頓を行い、器具・工具類、薬剤等については所定の保管場所で管理する。また、薬剤等を小分けする際は、小分けボトルに薬剤名を明記する。

○防虫対策に不備が生じないように留意する。(扉の開閉は速やかに行う。)

○調理場内に異物の原因となるものを持ち込まない。

【持ち込み禁止品】

クリップ、紙製バインダー、ホッチキスで止めた書類、シャープペンや鉛筆、輪ゴム、段ボール、新聞紙、発泡スチロール、たわし、キャップ付きボールペン等

○記録用のボールペンは、同一の物でそろえ、数と場所について把握する。

○磁石、掲示物等は、破損がないか確認し、数と場所について把握する。

(2)調理従事者について

○調理従事者への研修会等で意識の向上を図り、日々の調理作業について各調理員が共通認識を持ち衛生管理マニュアルに沿って作業を行う。

○調理作業の見直しや変更を行う場合、衛生管理責任者及び栄養教諭・栄養士に意見を求め、了解を得る。

○爪は短く切り、マニキュアはしない。

○調理作業に必要なのない私物(携帯電話、指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン等)は持ち込まない。

○白衣・帽子は、洗濯された清潔なものを着用し、襟や袖から服が出ないようにする。

○白衣等に糸くずなどのほつれがないか確認し、ほつれが見つかったら補修または交換する。

○白衣のポケットには、落下する恐れのあるものをいれない。

○頭髮ネット及び帽子を着用して毛髪がはみ出ないようにする。(帽子は午後も着用する。長髪の場合はゴムでまとめる。)

○使い捨てマスクは午前の作業(下処理・調理・配缶)で着用し、必ず鼻と口を覆う。

○調理場に入る際は、調理員相互で、身支度の目視確認や粘着ローラーによる毛髪や埃、ごみなどの除去を行う。

○調理従事者が異物混入に対し意識を持って作業が行えるよう、実際に混入していた異物の写真や分かりやすい点検マニュアル等を利用した研修を行い、注意喚起を図る。

○調理委託業者の年度による交代が発生した場合、必ず給食開始前までに使用器具等を点検し、不備等があれば、栄養教諭・栄養士へ報告する。

(3)食材の検収・保管・調理過程について

- 食材の検収においては、検収作業の重要性を十分認識して、納入業者立会いのもと品質や異物混入等について注意深く点検する。
- 検収時に異常が確認された場合、返品、献立の変更等、必要な措置を講じる。学校は、納入業者に対しては、その場で注意するとともに、指導する。
- 前日納品の食材保管については、施錠を徹底し調理場内の安全性を確保する。
- 下処理及び全ての調理工程で、複数の調理員による目視点検を徹底し、異物の混入を防ぐ。
- 調理場内の照度を十分に保つ。
- 乾物の乾燥剤を確実に取り除く。
- 野菜などを止めているゴム類、ビニール類も本数を確認し、確実に廃棄する。
- 配缶時には、再度異常がないか確認し、異物の混入がないようすぐに蓋をする。
- 使い捨て手袋や使い捨てエプロン、ビニールエプロン等は破損しやすいため、使用後には必ず破損がないか確認する。また、作業内容等により適宜交換する。
- 刃物器具については、ボルトの緩みや刃こぼれがないかを使用前、使用途中、作業終了後に確認し、その都度点検表に記録する。
- ビニール袋に入っている食材をハサミで切って開封する際には、切れ端が出ないように二度切りしない(最後まで切り落とさない。シールの上は切らない)。缶詰開封においても、二度切りしない。

(4)配送過程について

- 配送員に対し、調理場から各学校の配膳室までの安全・衛生管理の徹底を指導する。
- 配送車の後部扉は、積み下ろし時のみ開き、長時間開けない。
- 配送員は、専用の清潔な作業着と帽子を着用する。
- 配送車内に汚れや異物の付着がないか確認する。(配送車は毎日清掃。)

4. 学校の対策

(1)給食配膳員(子校のみ配置)について

- 爪は短く切り、マニキュアはしない。
- 配膳作業に必要な私物(携帯電話、指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン等)は、配膳作業時に持ち込まない。
- 白衣・帽子は、洗濯された清潔なものを着用し、帽子から毛髪が出ないように、また、裾や袖から服が出ないようにする。(長髪の場合はゴムでまとめる。)
- 使い捨てマスクは給食準備・配膳作業で着用し、必ず鼻と口を覆う。

- 配膳室の日常安全点検を行うとともに、配膳室への危険物の持ち込みを禁止する。
- 配膳室を不在にする場合は施錠し、食品の安全管理を徹底する。
- 食材の検収においては、検収作業の重要性を十分認識して、納入業者立会のもと品質や異物混入等について注意深く点検する。
- 検収時に異常が発見された場合、返品、交換等、必要な措置を講じる。

(2)教職員の指導について

- 教室・ランチルームでは、学級担任等の指導のもと、給食に異物が混入しないように十分に注意する。また、学習道具が散乱しないよう、日頃から整理整頓を心掛ける。
- 給食当番の児童・生徒は、白衣、帽子、マスクを着用し、配膳時に毛髪等などの異物が混入しないように十分注意する。
- 配膳室から教室に運搬する際には教職員が付き添い、運搬途中で蓋を開けることがないように注意する。
- 教職員が蓋を開けて中を確認する。
- 配食後の給食時間中は食缶の蓋を閉める。
- 食缶や食器かご、食器具等は丁寧に扱い、破損しないよう注意する。
- 給食当番以外の児童・生徒は、机を台ふきんなどで拭くなど食事環境を整え、教室・ランチルーム内に埃が立たないよう静かに待つことを指導する。また、毛髪や虫などが給食に混入しないよう十分に注意させる。
- 金属片やガラス片等の危険な異物が給食に混入した場合の危険性や命の大切さについて指導する。

第5章 異物混入発生時の報告

1. 危機事象発生時の報告

学校長等は、危機事象が発生した場合は、本マニュアルの2ページのレベルに応じて教育委員会(学務課保健給食係)へ報告を行う。

2. 報告の方法

学校長等は、報告を教育委員会(学務課保健給食係)へ行う。健康被害の恐れがあるレベル1・2の場合は、事故報告書を作成し、教育委員会(学務課保健給食係)へ報告する。

3. 教育委員会の対応

教育委員会(学務課保健給食係)は、本マニュアルの2ページのレベルに応じて対応を行う。

また、事故レベルにより関係課と連絡協議を行う。レベル1・2の場合は、教育長へ報告を行うとともに、時系列報告書を作成する。

事故内容等(レベル1・2)については、早急に各校へ共有する。

4. 給食委託業者の対応

給食委託業者は、レベル 1・2の場合、改善報告書を作成し、教育委員会(学務課保健給食係)へ提出する。

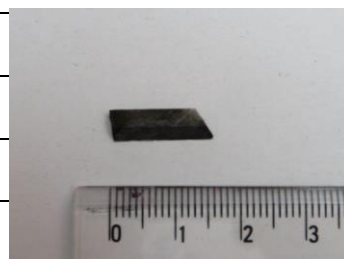
5. 対応一覧表

	レベル	学校		教育委員会	
		調理場発生時	教室発生時	調理場発生時	教室発生時
危険異物	1	①異物発見後、教育委員会(学務課保健給食係)へ至急連絡する。 ②状況に応じて以下の対応 ・取り除いて使用する。 ・当該食材の交換 ・当該食材の使用中止 ・当該料理の提供中止 ③上記対応後、事故報告書を作成し、教育委員会(学務課保健給食係)へ提出する。	①異物発見後、学校全体の給食を即時中止する。 ②教育委員会(学務課保健給食係)へ至急連絡する。 ③上記対応後、事故報告書を作成し、教育委員会(学務課保健給食係)へ提出する。	原則、公表しない。	(1)東京都等へ報告 事故発生後、速やかに以下2箇所へ報告を行う。 ①東京都教育庁 ②東京都多摩小平保健所 (2)公表について 明らかに調理業者等に瑕疵が認められる場合公表を行う。 ただし、業者等の瑕疵の有無が直ちに明らかにならない場合は「原因調査中」と公表する。その後、速やかに混入の経緯等を調査し、経緯や原因がほぼ確定した段階で公表する。 ①該当学校(親子校の場合、両校対象)の保護者宛文書を作成し、学校を通じて配布する。 ②被害児童・生徒の保護者へ経過と当面の対応策並びに再発防止策について説明し、謝罪する。 ③異物混入対策委員会を開催する。 ④該当学校(親子校の場合、両校対象)の保護者説明会を実施する。 ⑤保護者説明会実施後、プレスリリースを行う。
	2				
非危険異物	3	①異物発見後、教育委員会(学務課保健給食係)へ至急連絡する。 ②状況に応じて以下の対応 ・取り除いて使用する。 ・当該食材の交換 ・当該食材の使用中止 ・当該料理の提供中止	①安全を確認のうえ、以下の対応 ・他のものと交換する。 ・当該料理の提供中止 ②対応等について教育委員会(学務課保健給食係)へ電話にて報告する。		調理業者等に瑕疵が認められない、異物除去により給食へ影響を生じない場合、公表は行わない。ただし、内容に応じて異物混入対策委員会を開催し、公表等の検討を行う。

第6章 異物混入事例集

1. 野菜切機の刃

混入異物	野菜切機のプレートの刃(長さ 1.5 センチ・幅5ミリ、厚さ1ミリ程)
異物の分類	危険異物(レベル1)
料理名	いが栗揚げ
発生場所	教室
異物の発見時点	異物を喫食
原因	野菜切機のプレートの刃が欠損している状態が恒常化しており、修繕・交換等の対応を行わず、使用していた。 その結果、残っている刃に負荷がかかり、その内の1枚が破損し、いが栗揚げに使用するサツマイモに混入した。
正しい対応の流れ (調理場で発見した場合)	<u>本マニュアル P4(1)①参照</u> ①教育委員会(学務課保健給食係)まで至急連絡する。 ②異物を発見し、除去が可能な場合は、異物を除去して使用する。 異物を発見できず、除去が不可能な場合は、当該食材の交換または使用を中止する。 (ア)食材の交換が可能な場合 ⇒交換した食材を使用して調理を行う。 (イ)食材の交換が不可能な場合 ⇒当該食材以外の食材を使用し、調理が可能な場合は、当該食材抜ききの調理を行う。 ⇒調理の続行ができない場合は、当該食材を使用した料理を中止する。
再発防止策	・使用前後の点検徹底 ・2人1組でのチェック体制 ・機器等の破損の即時修繕・交換等対応 <u>本マニュアル P13 3.(1)参照</u> 調理機器及び調理器具を、調理開始前、終了後に必ず点検し、部品の破損等による混入を防ぐ。破損等が発見した場合は直ちに栄養教諭・栄養士まで連絡すること。 <u>本マニュアル P15 3.(3)参照</u> 刃物器具については、ボルトの緩みや刃こぼれがないかを使用前、使用中、作業終了後に確認し、その都度点検表に記録する。



2. マヨネーズ容器のプラスチック片

混入異物	マヨネーズ容器のプラスチック片 (一辺 2.5 センチ、厚さ1ミリ未満)	
異物の分類	危険異物(レベル1)	
料理名	かぼちゃのサラダ	
発生場所	教室	
異物の発見時点	異物を喫食	
原因	当日納品のマヨネーズの納品時間が遅く、焦ってしまった。 本来は容器のチューブ部分からマヨネーズを出すところを、給食提供時間が近づいており、調理員の独断で容器を切裁し、マヨネーズを出してしまった。その際、切裁後の切り口の確認を行わなかった。 その結果、容器の切裁時にプラスチック片がマヨネーズに混入した。	
正しい対応の流れ (調理場で発見した場合)	<u>本マニュアル P4(1)①参照</u> ①教育委員会(学務課保健給食係)まで至急連絡する。 ②異物を発見し、除去が可能な場合は、異物を除去して使用する。 異物を発見できず、除去が不可能な場合は、当該食材の交換または使用を中止する。 (ア)食材の交換が可能な場合 ⇒交換した食材を使用して調理を行う。 (イ)食材の交換が不可能な場合 ⇒当該食材以外の食材を使用しての調理が可能な場合は、当該食材抜ききの調理を行う。 ⇒調理の続行ができない場合は、当該食材を使用した料理を中止する。	
再発防止策	・ハサミの必要のないものに、ハサミを使用しない。 ・包装等の切裁後、切り口を確認する。 <u>本マニュアル P15 3.(3)参照</u> ビニール袋に入っている食材をハサミで切って開封する際には、切れ端が出ないように二度切りしない(最後まで切り落とさない。シールの上は切らない)。	