

## 学校給食における異物混入に関する教育委員会の考え方

### 「安全安心な給食」を提供する取組みについて

学校給食は、成長期にある児童生徒の健康の増進を図ることを目的としており、安全安心な学校給食の提供は、本市の教育振興基本計画にも位置づけ取組みを進めています。

しかしながら、学校給食に異物が混入するなどの事案が発生すると、児童生徒が不快な気持ちになるだけでなく、健康被害の危険性も想定されることから、混入を未然に防止するため「学校給食異物混入対応マニュアル(令和3年4月策定)」に沿って対応しています。

### 異物混入の対応について

学校で異物混入事案が発生した場合には、管理職から学校給食センター及び教育委員会に速やかに報告するよう義務付けており、原因究明と事後指導に努めております。

異物混入の事案には様々なものがありますが、「原料そのものに由来する物質（食物の皮や殻、骨片等）」や「食品の変色部分」などは原則として異物と言えない場合も多く含まれており、件数の大半を占めております。例えば「炒め調理による焦げの塊」「野菜や果物の皮の残存」「魚のうろこ」「食肉の軟骨」「食品の変色（腐敗ではない）」などは、直接の健康被害には及ばないと考えていますが、調理や食品の製造過程では可能な範囲で除去するよう努めています。【別紙 A】

また各種の異物混入の対応について、「毛髪」においては、調理員へ帽子やマスクの着用など衛生管理を指導しております。【別紙 B】「虫」の調理場内での混入事案については、野菜に付着したまま混入することや配膳中に混入する場合があります。対策の一つとしてパン用の食缶には、ベルトを用いて蓋がはずれにくいようにベルトを用いて固定しています。一方、虫などの付着を防止するために高農薬の野菜などを使用することは考えておりません。「ビニール片」などについては、食品包装の開封方法や作業工程について作業マニュアルの見直しを行い、留意するよう指導しております。これら以外にも、絆創膏やティッシュなど調理場内では一切使用しておらず混入経路が不明であったものもありましたが、いずれも児童

生徒が食べる前に除去することができております。

以上のことも踏まえて、異物について【表1】のものを取り扱うこととしております。

【表1】主な異物の種類と分類

- A. 喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物
- B. 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
- C. 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

異物	区分	内容	具体的な物資
危険異物	A	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	針、針金、金属片、ガラス片、鋭利なプラスチック類、薬物・薬品類など
	B	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、クモなど）、ネズミの糞など 異常な変色、異臭、カビなど
非危険異物	C	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、繊維、スポンジ片、小石（米粒大以下のもの）、羽虫等の衛生害虫以外の虫など

※ 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、非危険異物と同様に扱うものとします。

【 別紙 A 】

○みかんの内皮が残存した「 みかん缶 」



○桃の内皮が残存した「 白桃・黄桃缶 」



○日焼けにより黒変した「 ホールコーン 」



○主に炒め調理中に釜で発生する焦げ



【別紙 B】異物混入防止のために、以下の取り組みを行っております。

(1) 頭髪や付着物の撤去

① 頭部ネットの着用

更衣室で、頭部にネットを着用します。



② 調理用帽子の着用

頭部ネットを着用後、その上からあごまで包み込む帽子を装着します。



③ 調理用マスクの着用



④ 調理用白衣の着用



⑤ 消毒室に移動後粘着ローラーで全身の付着物を取り除きます。

⑥ 手洗いをを行い、消毒



⑦ 衛生担当者の元でチェック



⑧ 15秒間エアシャワー使用後に調理室に入ります。

(2) 袋の開封作業

開封後専用容器に中身を移し、ビニール袋一枚一枚の切り口を確認。再度確認の為に、中身を別容器にうつす。この作業については、必ず開封と確認を2名以上で行います。



(3) 手袋の確認

使用前、使用中、使用後に手袋の状態を複数名で確認します。

(4) 調理器具や施設設備の点検

長期休業時及び作業前後の器具・設備点検を行います。