



学校給食における 異物混入対応マニュアル



平成 29 年 3 月

令和 6 年 10 月改定

奈良市教育委員会

目 次

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	2
第1 異物とは・・・・・・・・・・・・・・・・・・	2
(1) 異物の定義	
(2) 異物の分類	
第2 異物混入防止対策・・・・・・・・・・	3
(1) 調理従事者の身支度	
(2) 給食室内の点検	
(3) 物資納入	
(4) 食材の検収	
(5) 調理過程	
(6) 配膳室の管理	
(7) 検食	
(8) 児童生徒に対する指導	
第3 異物混入があった時の対応	
1 調理工程で異物が発見された時の対応・・・・・・・・	5
(1) 危険な異物	
(2) 非危険物、原料由来物	
2 配膳・喫食時に異物が混入していた場合の対応・・・・・・・・	6
(1) 危険な異物、取り除けない非危険異物が混入していた場合	
(2) 非危険物、原料由来物が混入した場合	
(3) パン、牛乳、1 個もの等に異物混入があった場合	
3 児童生徒・保護者への対応・・・・・・・・・・	10
(1) 給食献立の一部の提供を中止したり変更をした場合	
(2) 異物を口にしたり等、健康への影響が懸念される場合	
4 事故発生時の連絡体制・・・・・・・・・・	11
5 報道機関等への公表及びその基準・・・・・・・・	12
資料編・・・・・・・・・・・・・・・・	14

はじめに

学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであるとともに食に関する正しい知識を養う上で重要な役割を果たすものです。

このため、学校給食の実施にあたっては「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）を基本に、さらに「学校給食における食中毒防止の手引き いっつも心に衛生を」を奈良市教育委員会事務局保健給食課において作成し、安全に給食が提供できる体制づくりを行ってまいりました。

今般、異物混入防止のさらなる徹底を図るため、食材の調達・検収から調理、配膳の各段階における注意事項を示し、調理従事者、栄養教諭・学校栄養職員はもとより教育委員会事務局職員、教職員、給食物資納入業者等、学校給食に関わる全ての人が連携して取り組むことができるよう、本マニュアルを定め、その対策を講じることとします。

第1 異物とは

（１）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「食品衛生検査指針理化学編」参照】

（２）異物の分類

本マニュアルでは、異物混入時の対応をするにあたって異物を次のように分類する。

異物の分類		具体的な物質
危険物	喫食することにより生命に深刻な影響を与える異物	くぎ、針、ガラスの破片、鋭利なプラスチック片、薬物、毒物等
	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	衛生害虫（ゴキブリ・ハエ）等
非危険物	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	毛髪、袋の切れ端、糸くず、羽虫・幼虫等の衛生害虫以外の虫等
原料由来物	原料に由来する物質であるが怪我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

パンや脱脂粉乳等の焦げ、魚の骨、果物の種や皮は異物に含まない。

判断に迷う場合は、保健給食課へご相談ください

第2 異物混入防止対策

(1) 調理従事者の身支度

調理従事者

- ①調理従事者は清潔な白衣、エプロンを着用し、頭髮は帽子の中にすべて入れる。複数人で互いに身支度をチェックし合う。白衣・エプロンへの抜け毛の付着を防ぐため、マスク、帽子を着用してから白衣、エプロンを着用する。
- ②調理に必要なもの以外は調理室に持ち込まない。鉛筆やシャープペンは芯が折れて飛び食材に混入する恐れがあるので使用を禁止する。
- ③使い捨て手袋を着用する場合は、使用前後や使用中に破損がないか確認する。

(2) 給食室内の点検

調理従事者

- ①給食室内は関係者以外の立ち入りを禁止する。
- ②給食室内は常に整理整頓を行い、「学校給食日常点検票（第8票）」*1に従って点検を行う。
- ③作業前には包丁・裁断機の刃の確認、調理器具のネジの緩み、ザル等の破損がないか確認する。裁断機の刃は食材ごとに確認する。作業中、作業後にも調理器具の破損がないか等の確認をする。

(3) 物資納入

保健給食課

納入業者

- ①保健給食課は、衛生上、信用のおける納入業者を選定する。必要に応じて衛生管理の状況を確認する。
- ②納入業者には、食品加工施設・設備の衛生管理、車両の清潔保持・配達従事者の衛生的な服装を徹底し、納入物資に異物が混入しないよう指導する。
物資の納品方法について、市教育委員会、学校長、給食センター長（保健給食課長兼務）、栄養教諭・学校栄養職員、調理従事者の指示に従うこと。

(4) 食材の検収*2

調理従事者

- ①検収は、検収簿に基づき毎日点検を行い記録する。
- ②検収時に異常を発見した場合は、管理職に報告する。報告を受けた管理職は速やかに保健給食課に連絡し、交換等の措置をとる。検収簿に対応内容を記録する。

.....

*1 学校給食日常点検票（第8票）；学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食の衛生管理の維持改善を図るため毎日点検を行う項目をまとめた点検票のこと。

*2 食材の検収；検収室（または所定の検収場所）で調理従事者が、検収日時、品温、数量のほか年月日表示、産地・メーカー、納品業者名、納品時間、品質・鮮度、箱・袋の汚れその他包装容器等の状況、（必要に応じてロット番号）異物、異臭がないか等について毎日点検を行い検収簿に記録する。

(5) 調理過程

調理従事者

①^{しもしより}下処理

食材の特性に応じて異物の除去に努める。

- ・海藻類、ちりめんじゃこなどの海産物は海のゴミが混入していることが多い。
- ・切り干し大根などの天日干しの乾物は、乾燥工程で自然のゴミが混入していることが多い。
- ・ちりめんじゃこなどの小魚には種類の違う生物が混入している可能性がある。
- ・葉物野菜には、季節により虫や虫の卵、雑草、ゴミが付着したり混入している可能性があるの
で1枚ずつバラバラにして丁寧に洗浄する。
- ・米や麦は金属探知器や色彩選別機等複数の段階で選別されているが、異物混入の可能性はゼロ
ではないという認識で目視確認を行う。
- ・容器包装を開封する際には、切れ端や乾燥剤に注意し、別容器に移し替える。また、切れ端が
出ないように二度切りはしない。

②調理中

材料を釜に投入する前に、再度異物の混入がないかチェックする。

釜は適宜蓋をして、異物混入を防ぐ。

③配缶^{*3}時

食缶や蓋に異物の付着がないか、その他の異常がないか確認する。

配缶後は必ず蓋をし、運搬中のホコリや異物の混入を防ぐ。

児童生徒に手渡す前に異常がないか確認する。

(6) 配膳室の管理

給食開始までは関係者以外は立ち入らないようにする。

(7) 検食

管理職

学校長等は児童生徒が食べる約30分前に検食を行い、有害物・異物の混入、異味・異臭の有無
等を確認し、検食簿に記録する。

(8) 児童生徒に対する指導

学級担任等

- ①給食当番は、清潔なエプロンまたは白衣、三角巾（バンダナ）または帽子、マスクを着用し配膳
の過程で異物が混入しないように十分注意する。
- ②鉛筆の芯・消しゴムのかす・画鋸・ホッチキスの針・セロテープ片・プラスチック片・チョーク
片・粉などの散乱や、虫が混入しないよう教室内の環境整備に努める。
- 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、給食室に報告する。
- ④学級担任等は、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。

.....
***3 配缶**；調理場内で食缶の中に給食を入れること

第3 異物混入があった時の対応

1 調理工程で異物が発見された時の対応

(1) 危険な異物

①検収時、調理前に発見した場合

取り除いて使用する。ただし、毒物や、危険異物が多数混入し取り除くことができない場合は交換または使用中止。

②調理中、配缶中に発見した場合

- ・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はその献立や食品のみ提供する。
- ・包丁や裁断機の刃などの欠けがあり、そのかけらが発見できない場合は、混入の可能性のある食材は交換または使用中止。

③保健給食課への報告

交換や使用中止、提供中止となる場合は、速やかに保健給食課に連絡する。取り除いて使用した場合も、当日中に保健給食課に報告する。

④保健給食課の対応

- ・必要に応じて当該食材の交換対応を手配する。
- ・異物混入の状況を把握した上で食材納入業者に連絡し、原因究明と再発防止を申し入れる。調理中の取り扱いに原因があると判断した場合は、調理従事者（調理業務委託校の場合は調理業務委託業者）に再発防止を指導する。

(2) 非危険物、原料由来物

①検収時、調理前に発見した場合

異物を取り除いて使用する。青果物（野菜、加工されていない果物）は再度水洗いしてから使用する。ただし、多数混入し取り除くことができない場合は、交換または使用中止。

②調理中、配缶中に発見した場合

異物をその周辺ごとに取り除き、十分目視で確認して調理、配缶する。ただし、多数混入し取り除くことができない場合はその献立は原則提供中止。

③保健給食課への報告

提供中止となる場合は保健給食課に連絡する。取り除いて使用した場合は提供後に保健給食課へ連絡する。

2 配膳^{*4}・喫食時に異物が混入していた場合の対応

(1) 危険な異物、取り除けない非危険異物が混入していた場合

①学級担任等の対応

- ・児童生徒から異常の報告を受けた時は直ちに配膳や喫食を中断し、児童生徒の安全確認を行う。
- ・異物の種類や数量、混入の状況、喫食の状況を調べて管理職に報告する。教室内での混入の可能性も確認する。
- ・可能な限り現状保存をする。

②管理職の対応

- ・異物の種類や混入状況から、中止または継続を判断する。
- ・異物の混入した献立の提供は原則中止するが、原因が特定でき、他のおかずや食品への混入の可能性がない場合は安全確認ができた献立や食品のみ提供する。
- ・児童生徒が異物を口にした場合、当該児童生徒の健康状態を確認し、必要に応じて病院への搬送と警察への通報を行う。

③教育委員会事務局への報告

- ・混入していた異物は、できるだけ“入っていた状態のまま”で保存し、保健給食課に連絡する。
- ・児童生徒の指導に関わるケースである場合は、学校教育課、いじめ防止生徒指導課に報告する。

④保健給食課の対応

異物混入の状況を把握し原因究明と再発防止策を検討する。その際は必要に応じて学校、調理従事者（調理業務委託校の場合は調理業務委託業者）、食材納入業者とともに協議する。

(2) 非危険物、原料由来物が混入した場合

①学級担任等の対応

- ・異物の入っていた食缶の配膳や給食を一時中断し、児童生徒の安全確認をするとともに管理職に報告する。
- ・因果関係がはっきりし、安全や衛生上問題がなければ、異物をその周辺ごとに取り除く。

②管理職の対応

- ・異物の種類や混入状況から、中止または継続を判断する。
- ・異物をその周辺ごとに取り除き、十分目視で確認して喫食する。ただし、多数混入し、取り除くことができない場合はその献立は原則提供中止。

***4 配膳**；各学級で食缶から児童生徒に分配すること

③教育委員会事務局への報告

- ・内容により、混入していた異物はできるだけ“入っていた状態のまま”で保存し、保健給食課に連絡する。
- ・児童生徒の指導に関わるケースである場合は、学校教育課、いじめ防止生徒指導課に報告する。

④保健給食課の対応

異物混入の状況を把握し原因究明と再発防止策を検討する。その際は必要に応じて学校、調理従事者（調理業務委託校の場合は調理業務委託業者）、食材納入業者とともに協議する。

（３）パン、牛乳、１個もの(※)等に異物混入があった場合

（※）１個ものとは、個包装された状態で配膳されるもの。例：ヨーグルト、ゼリー、ソーセージ、チーズ、パン添加物、ふりかけ、のり、ドレッシング類、個包装果物等

①学級担任等の対応

異物の種類や数量、混入の状況、喫食の状況を調べて管理職に報告する。教室内での混入の可能性も確認する。当該児童生徒には、他のものと交換する。

②管理職の対応

異物の種類や混入状況から、中止または継続を判断する。

③教育委員会事務局への報告

- ・混入していた異物は、できるだけ“入っていた状態のまま”で保存し、保健給食課に連絡する。
- ・児童生徒の指導に関わるケースである場合は、学校教育課、いじめ防止生徒指導課に報告する。

④保健給食課の対応

異物混入の状況を把握した上で食材納入業者に連絡し原因究明と再発防止を申し入れる。納品後の取り扱いに原因があると判断した場合は、調理従事者（調理業務委託校の場合は調理業務委託業者）に再発防止を指導する。

給食室	発見時点別 異物混入対応一覧表
-----	-----------------

		検収時・調理前	調理中・配缶中
危険な異物	取り除ける	取り除いて使用する	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は安全確認できた献立や食品のみ提供
	取り除けない	交換または使用中止	当該献立の提供中止
非危険物	取り除ける	取り除いて使用する	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
1個もの		交換または使用中止	

原因となる異物	学級担任の措置	児童生徒に対して	管理職の措置
【危険物】 くぎ、針、ガラスの破片、毒物など危険なもの、衛生害虫（ゴキブリ、ハエ）等	配膳や給食を中断し、児童生徒の安全確認をするとともに管理職に報告する。	全校放送により、配膳や給食の中止を指示する。事実と今後の方針を伝える。	異物と、入っていた給食を保存する。教職員に報告し原因を追究する。保健給食課に報告し、指示を受ける。保護者に文書等で事実と対応を報告する。

【非危険物】 毛髪、袋の切れ端、糸くず、羽虫・幼虫等の衛生害虫以外の虫等 【原料由来物】 卵の殻、食肉の鋭利な骨、貝殻等	異物が入っていた食缶の配膳や給食を中断し、児童生徒の安全確認をするとともに管理職に報告する。 因果関係がはっきりし、安全や衛生上問題がなければ、異物と周辺のものを取り除く。	学級の児童生徒または該当の児童生徒に事実と善処することを伝える。	原因を追究する。教職員に報告する。内容により、保健給食課へ連絡する。状況によって、保護者に文書等で報告する。
---	---	----------------------------------	--

納品業者の責任に関わると考えられるもの（パン、牛乳、1個もの等）	管理職に報告し、該当児童生徒には他のものと交換する。	学級の児童生徒または該当の児童生徒に事実と善処することを伝える。	異物と入っていた給食を保存する。教職員に報告する。保健給食課に連絡する。
----------------------------------	----------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

3 児童生徒・保護者への対応

(1) 給食献立の一部の提供を中止したり変更をした場合

- ・児童生徒に学級担任等を通じて中止や変更の連絡を行う。
- ・保護者への報告は文書で、異物混入の概要、喫食中止に伴う献立変更等について報告する。必要に応じて家庭訪問による報告も検討する。

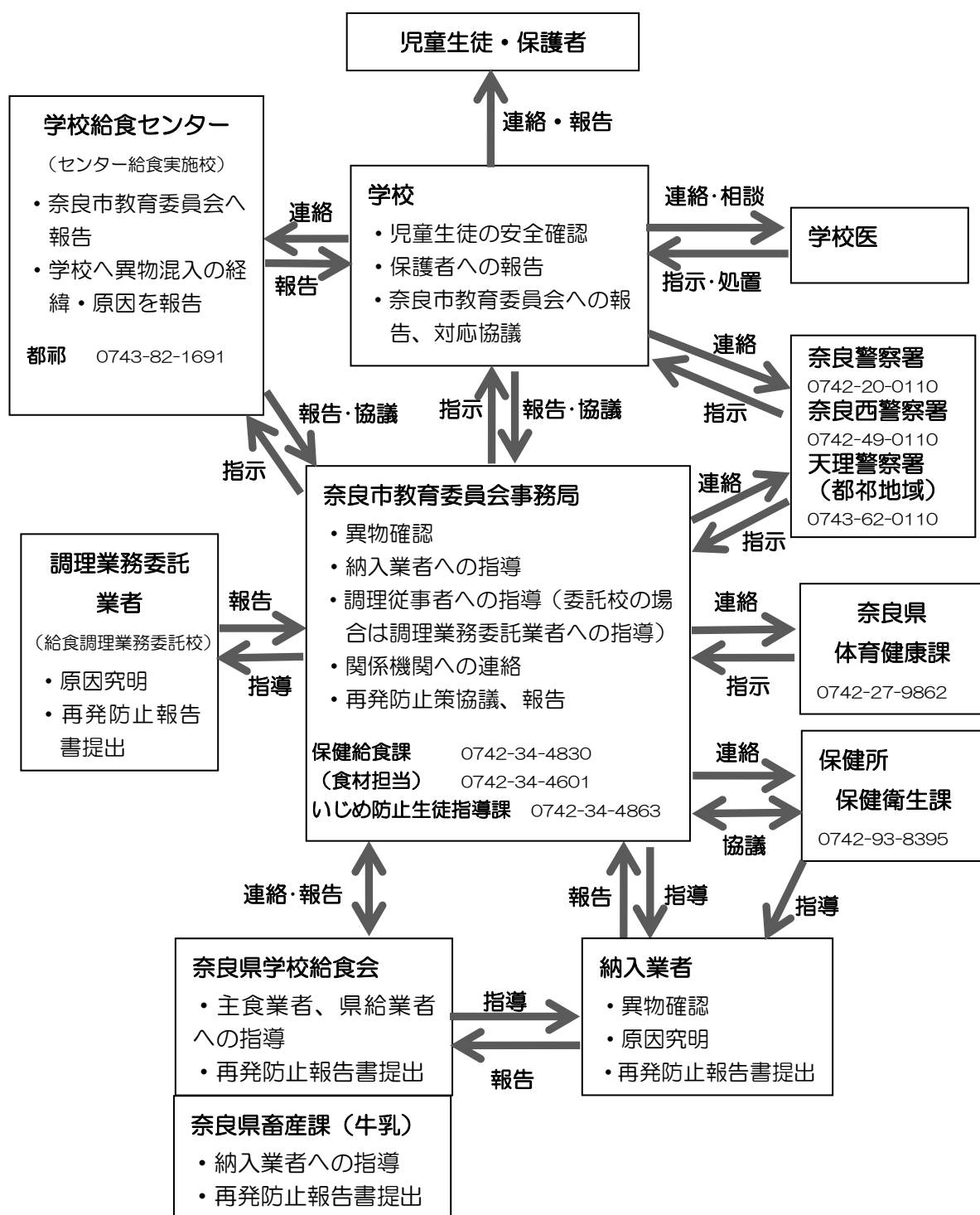
給食を中止した場合の参考例

		年 月 日
保護者の皆さまへ	奈良市立	学校
	校 長	
学校給食献立の一部変更について（お詫び）		
平素は、学校給食の実施にご協力いただきありがとうございます。 本日の学校給食におきまして、野菜を裁断中、包丁の一部が破損し、破片が野菜に混入するという事態が発生致しました。 そこで、安全を期するため、野菜を除いた食材を使用し、下記のとおり、別メニューに変更させていただくこととなりました。子どもたちや保護者の皆さまにご迷惑とご心配をおかけすることとなりましたことを心からお詫び申し上げます。 今後は、このようなことが起こらないよう、細心の注意を払って参りたいと存じますので、ご理解いただきますようよろしくお願いいたします。		
記		
◎本日の給食の献立で変更したもの		
タッカルビ	→	無し
はるさめのスープ	→	肉だんご、はるさめ、トッポギのスープ
◎本日の給食の献立に追加したもの		
キムチ、にしんの甘露煮、ふりかけ		

(2) 異物を口にした等、健康への影響が懸念される場合

- ・学校医に連絡して要医療の判断を受け、必要に応じて処置する。
- ・異物混入の状況により必要に応じて他の児童生徒の体調の変化にも注意し、健康被害の有無を確認する。
- ・異物混入のあった児童生徒やその保護者に対しては異物混入の事実について、迅速かつ誠意を持って状況の説明と謝罪を行う。
- ・医療を受けた場合はスポーツ振興センターの災害給付への申請を行う。

4 事故発生時の連絡体制



5 報道機関等への公表及びその基準

異物混入の際の報道発表の判断については、原則下記のとおり取り扱うこととする。また、前項にある保護者への通知についても原則下記基準に則り対応する。

(1) 公表についての考え方

異物の種類を基準に、対応を行う。

- ・危険物：くぎ、針、ガラスの破片、鋭利なプラスチック片、薬物、毒物、衛生害虫（ゴキブリ、ハエ）
- ・非危険物：毛髪、袋の切れ端、羽虫・幼虫・ウオノエ等の衛生害虫以外の虫、貝殻

異物分類 発見時点		危険物 (非危険物でも、大量混入や連続頻回や複数校納入品の場合)			非危険物		
		保護者への通知 ※2	HPへの公表	県教委へ報告・報道機関資料提供	保護者への通知 ※2	HPへの公表	県教委へ報告・報道機関資料提供
児童生徒へ提供前	献立変更なし				—	—	—
	献立変更あり	○	○	○/- ※1	○	—	—
児童生徒へ提供後		○	○	○	○	—	—

※1 危険物でも当該校のみで原因が明確な場合は、報道機関資料提供は無し。

※2 危険物の場合は、当該校の全児童・全生徒の保護者が対象。非危険物の場合は、当該校のうち影響があった学級の児童・生徒の保護者が対象。また、非危険物のうち、毛髪など健康への影響が小さく、原因の特定が困難な場合は、通知の対象としない。

(2) 公表の時期について

- ・速やかに混入等の経緯等を調査し、保護者に対し、学校長から（もしくは学校長と教育委員会の連名）当日中に通知する。原因が特定できていない場合は、原因調査中として、発生事実を通知する。
- ・HPでの公表、報道機関への資料提供は、経緯や原因がある程度特定できた時点で教育委員会が公表する。
- ・奈良県担当課への報告は、教育委員会より行う。

異物混入等の事故が発生した際は、電話で保健給食課に連絡後、この様式を使用して報告を行う。

年 月 日

奈良市教育委員会 教 育 長
(保健給食課扱い)

奈良市立 学校
校長 ○ ○ ○ ○

学校給食における事故報告書

事故発生年月日	年 月 日 () 時 分ごろ
事故の概要	
事故の処理内容	
その他 特記事項	

資料編

第 8 票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 _____

検査日 _____ 年 ____ 月 ____ 日

校長（所長）検印 _____

天気 _____ 気温 _____

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

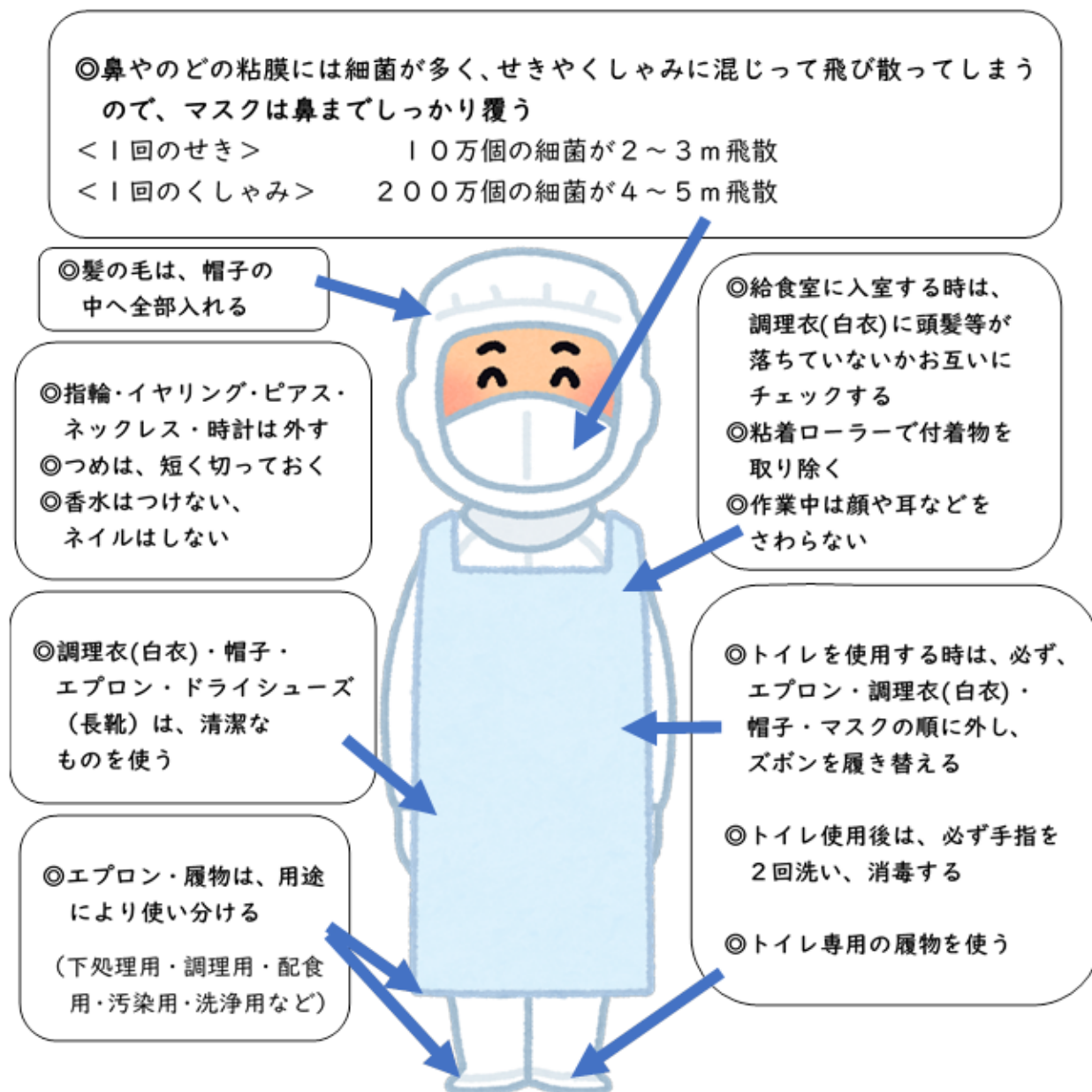
※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト			
作 業 前	施設・設備		☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。
			☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			☐ 主食置場、容器は清潔である。
			☐ 床、排水溝は清潔である。
			☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。
			☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			☐ 機械、機器の故障の有無を確認した。
			☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			☐ 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。
			☐ 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			☐ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
			☐ ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
業 用	使用水		☐ 作業前に十分（5分間程度）流水した。
			☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
			☐ 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
前	検 収		☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
			☐ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
			☐ 納入業者は衛生的な服装である。
			☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
			☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
学 校 給 食 従 事 者	服 装 等		☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
			☐ 履物は清潔である。
			☐ 適切な服装をしている。
			☐ 爪は短く切っている。
	手洗い		☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
			☐ 下痢をしている者はいない。
	健 康 状 態		☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
			☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
			☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
			☐ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
業 中	下 処 理	☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		☐ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。
		☐ 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		☐ 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		☐ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分以上）、その温度と時間を記録した。
		☐ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		☐ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
	使 用 水	☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
	保 存 食	☐ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		☐ 釜別・ロット別に採取した。
☐ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。		
☐ 採取、廃棄日時を記録した。		
配 食	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
	☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	☐ 配食時間は記録した。	
	☐ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	
便 所	☐ 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	
	☐ 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。	
	☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
調理室の 立ち入り	☐ 部外者が立ち入った。	
	☐ 部外者の健康状態を点検・記録した。	
	☐ 部外者は衛生的な服装であった。	
共同調理場 受配校	☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。	
	☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。	
	☐ 受配校搬入時の時刻を記録した。	

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作 業 後	配 送 ・ 配 膳	☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		☐ 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
		☐ 配送記録をつけている。
	検 食	☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。
		☐ 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給 食 当 番	☐ 下痢をしている者はいない。
		☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		☐ 衛生的な服装をしている。
		☐ 手指は確実に洗浄した。
	食器具・ 容器・器 具の洗浄 ・消毒	☐ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		☐ 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		☐ 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃 棄 物 の 処 理	☐ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		☐ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		☐ 残菜容器は清潔である。
		☐ 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食 品 保 管 室	☐ 給食物資以外のものは入れてない。
		☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。
		☐ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

学校給食従事者の健康管理(服装等の日常点検)



【調理従事者の健康管理】

- ・ 個人別健康観察記録票・学校給食日常点検票の記入
- ・ 健康診断を年1回受ける
- ・ 月に2回検便を実施する(赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌O157)
- ・ 手荒れに気をつける

☞参考：学校給食ハンドブックP81・学校給食調理従事者研修マニュアルP16,17

異物混入の防止①

★材料は異物が入っていないか点検し、容器に移し替える



(海由来の異物の混入が多くある)



《よくある異物の例》

食 材	よくある異物
切り干し大根	糸くず
ちりめんじゃこ	海の浮遊物(ビニール片・プラスチック片) えび・たこ・イワシノコバン・ウオノエ等
干しいたけ	虫
野菜	虫の卵・幼虫・羽虫
油揚げ・平天・ちくわ	黒いこげ
ひじき・わかめ	海の浮遊物(ビニール片・プラスチック片)
米	もみがら・ぬかの塊・羽虫・幼虫

《その他》

- ・容器包装を開封する際には、切れ端や乾燥剤に注意し、別の容器に移し替えをする。
切れ端が出ないように、二度切りはしない。
- ・材料を釜に入れる前に、再度異物の付着や混入がないかをチェックする。
材料を入れた後にも、異物等が入らないようにきちんとふたをする。
- ・食缶やボール・ふたに異物が付着していないか確認してから使用する。
- ・配食後は、必ずふたをし、異物の混入を防ぐ。
- ・洗剤など、調理作業に必要でないものは持ち込まない。

☞参考:異物混入対応マニュアル P2,5,6

作業前

異物混入の防止②

★包丁・裁断機の刃の破損の確認

刃こぼれがないか点検する。



★調理器具の破損の確認

使用前・使用後に必ず点検する。



作業中

- ★ 袋の切れ端・乾燥剤に注意する。
- ★ 材料・調味料は別容器に移し替え、異物の混入がないか確認する。



釜に入れる前にもう一度チェック!!



配食時

- ★ 配食後は、必ずふたをする。



運搬中のほこりや異物の混入を防ぐ。



異物混入の防止③

～こんなところに落とし穴～

白衣や帽子

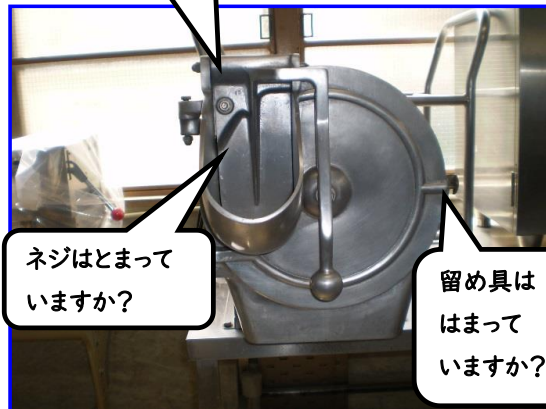
- ・白衣や帽子に頭髮やほこり等がついていませんか？
- ・お互いにチェックしましょう！



頭髮が白衣につかないよう、帽子をつけてから白衣を着ます。

裁断機

裁断機の刃がきちんと入っていますか？



ネジはとまっていますか？

留め具ははまっていますか？

ザル

ブラシの毛等がついていませんか？
金網の留め金はとまっていますか？



ひしゃく・あみじゃくし

・固定しているネジはゆるんでいませんか？



調理器具が破損していないか、ネジがゆるんでいないか
使用前・使用後に必ず点検する!!