

学校給食における異物混入対応マニュアル

平成30年度

留萌市教育委員会

(令和8年度改定)

目次

I	はじめに	1
II	異物の定義	1
III	異物の分類	2
IV	異物混入防止対策について	3
1	物資納入	3
2	調理業務	3
3	学校における防止対策	4
4	教育委員会の対応	5
V	異物混入発見から報告までの基本対応	6
VI	調理工程における異物対応早見表	7
VII	異物が発見された場合の対応	
1	調理場（下処理・調理中）に異物が発見された場合	8
	対応一覧表	9～10
2	教室（配膳・喫食時）に異物が発見された場合	11
	対応一覧表（学校）	12～13
VIII	児童生徒及び保護者への対応	14
IX	異物が確認された場合の公表	14
	別紙 教育委員会報告様式	15

I はじめに

学校給食は、栄養バランスに優れた献立を通し、成長過程にある児童・生徒に必要な食事を提供するだけでなく、食に関する正しい知識や食の楽しさ、食の大切さを理解し、健康な身体と心を育む上で重要な役割を果たしています。

留萌市教育委員会では、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、学校給食事業を民間委託しております。

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、学校給食事業委託業者、各小中学校、給食物資納入業者、留萌市教育委員会など学校給食に携わるすべての人が連携して取り組む必要があります。

このため、留萌市教育委員会は、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り扱いについて、マニュアルを作成しました。

このマニュアルは、学校給食の異物混入防止のために関係者一人ひとりが役割を果たし、異物混入の防止を徹底するとともに、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するものです。

Ⅱ 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「食品衛生検査指針第9章」】

※本マニュアルでは、原料そのものに由来する物質の内、喫食時に危険性があるもの（鋭利な骨等）については、異物に準じて対応するため「原料由来物」として分類する。
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。

Ⅲ 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

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	※1 衛生害虫（ゴキブリ、クモ、ハエ等）、ネズミ、製造過程上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	分類Ⅲ	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	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、植物の皮や殻、小石（米粒大）、海産物に付着した貝殻や小エビ
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	食肉・魚類の鋭利な骨

※ 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。

※ 上記の例示は、目安であり、実際の対応は、種類や大きさ、量、形状などにより危険性が異なるため、個別に判断するものとし、各学校で発見した異物の判断が困難な場合は、留萌市教育委員会に確認すること。

※1【衛生害虫】

食品や調理環境に侵入・付着し、食品を汚染するなど、衛生上の危害を生じさせるおそれのある昆虫・節足動物等をいう。本マニュアルでは、ゴキブリ、ハエ、クモ等を指し、危険異物（分類Ⅱ）として扱う。

【衛生害虫以外の虫】

調理場や食品等に飛来・付着する小型の飛翔性昆虫等のうち、本マニュアル上、衛生害虫に該当しないものをいう。例として、ユスリカ、コバエ等がある。

IV 異物混入防止対策について

学校給食については、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、各調理員が共通理解のもと、安全で衛生的な調理作業を行っていますが、特に以下の事項について留意して異物混入の対策を講じるものとする。

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 納品にあたっては、衛生的な衣服、帽子の着用を心がけるとともに、けがなどによる汚染や感染症防止のため手袋の着用に努めること。
- ③ 納入業者は、納品方法について、栄養士又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。また、異常を発見した場合は、食品納入業者と速やかに代替食材について協議すること。
- ② 検収は検収担当者が必ず立ち会い、品名、納品時間、数量、重量、表示、産地、異物混入の有無、鮮度、梱包状態、品温、製造年月日又は品質保持期限を確認し、検収表に記録すること。

2 調理業務

(1) 身支度

- ① 調理員は、複数の職員で粘着ローラーなどを使って毛髪、ゴミなどを完全に除去し、相互に確認をする。
- ② 調理に必要なもの以外は、調理室に持ち込まない。

(2) 調理場内の点検

- ① 調理場内（下処理室を含む）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、定期的に床、扉、窓等の汚れや破損の有無について確認すること。
- ③ 調理員は、あらかじめ作成したチェックリストに基づいて、作業開始前、作業中及び作業後に調理機器等の点検を実施し、部品の脱落や刃こぼれが無いかなどを確認すること。

(3) 調理作業における遵守事項

- ① 下処理及び調理のすべての工程は、複数の調理員による目視確認を徹底し、異物の混入や異常を発見した時は、速やかに報告すること。
(発見者⇒栄養士又は工場長)

- ② 調理機器は、適正に取り扱い、危険な行為は厳に慎むこと。
- ③ 食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、乾燥剤、内蓋等を適正に処分すること。
- ④ 調理中に食材を床に落下させた場合は、すべて廃棄すること。ただし、調理前（下処理中）の食材を落下させた場合は、床と接触した部分は廃棄するとともに、再度下処理を行ったうえで使用するものとする。
- ⑤ 作業時に付けている手袋の破損に関しても、適正に処分すること。

（４）配送

- ① 学校給食事業委託業者は各学校の配膳室の入り口までの配送に関し、安全及び衛生管理の徹底を図る。
- ② 食缶・食器等を各学校の配膳員又は用務員に確実に受け渡すこと。

（５）その他

- ① 瓶や袋入りの調味料については、ボールに移し替えて使用すること。
- ② 工場長は、学校へ配送が開始される前に検食を行い、異物の混入、異臭の有無等を確認し、異常があった場合は原因が判明するまで配送を開始しないこと。また、速やかに留萌市教育委員会へ連絡すること。

３ 学校における防止対策

（１）配膳室等の管理

- ① 給食準備開始前には、関係者以外は児童・生徒や職員であっても立ち入り禁止とすること。また、給食搬入口や配膳室の施錠・解錠などの管理は責任者を定めて厳重に行うこと。
- ② 配膳室は、常に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、異臭の有無等を確認し、検食簿に記録すること。
- ② 異常を確認した場合は、当該給食の一部または全部の提供を中止するとともに、速やかに留萌市教育委員会に連絡すること。また、異常が認められた食品等については、適切に管理すること。

（３）教室（配膳時）の管理

- ① 給食当番等配食を行う児童・生徒及び教職員については、毎日、下痢・発熱・腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗い等を励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- ② 学級担任等は、消しゴムのかす、画鋸、ホチキスの針、セロテープ片、プラス

チック片などの散乱や、虫が侵入しないよう教室環境の整備に努めること。

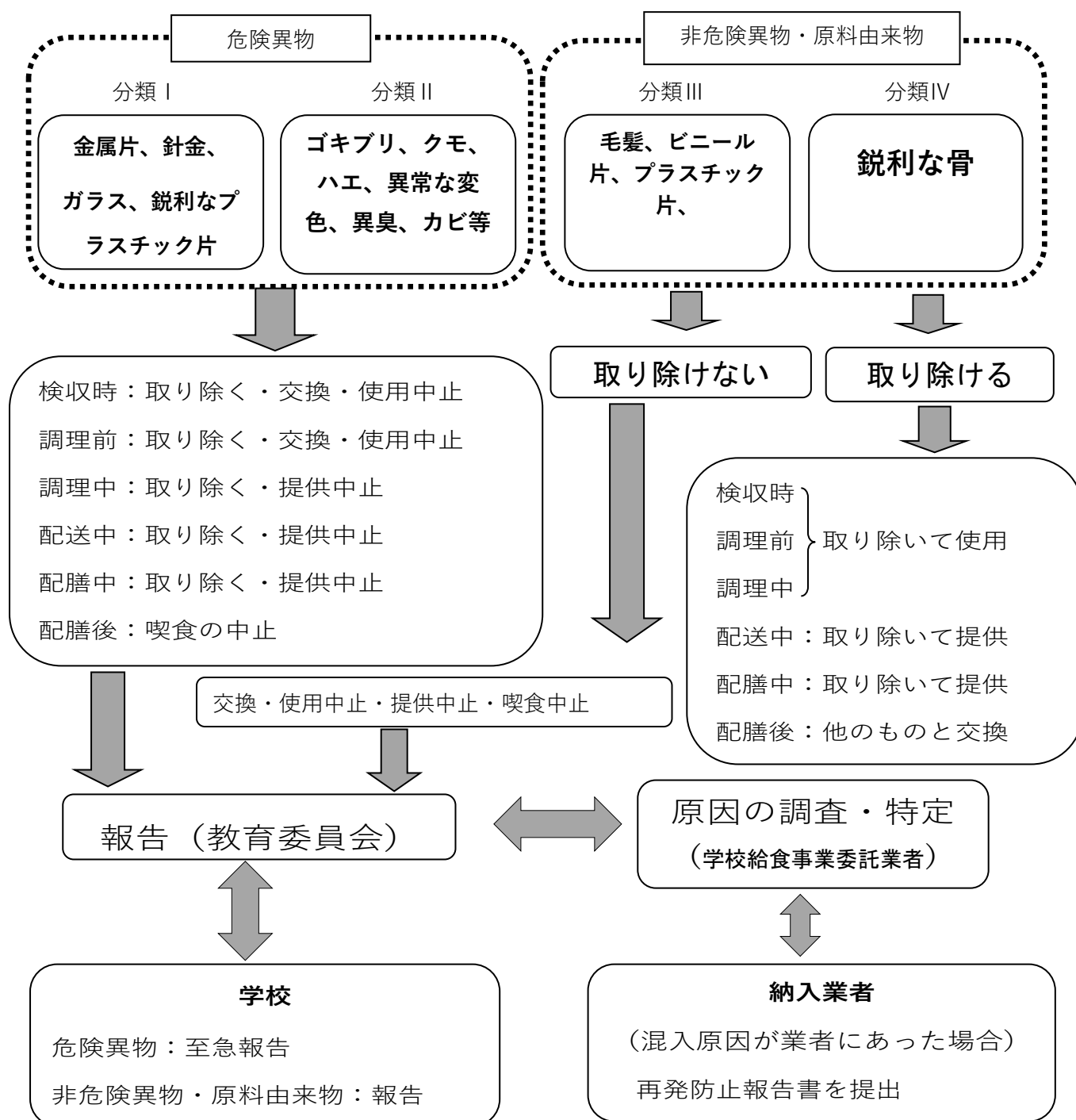
- ③ 配膳中に異物の発見等の異常を感じた児童生徒は、速やかに学級担任等に報告するとともに、報告を受けた学級担任等は、校長等に報告を行うこと。報告を受けた校長等は、異常があると判断した時は、速やかに提供を一時中断し、留萌市教育委員会へ連絡することとする。
- ④ 食器は丁寧に取扱い、破損や傷を発見した場合は使用しないこと。

4. 納入業者への指導

- (1) 留萌市教育委員会は、給食用食材納入業者に対し、異物混入の防止について必要に応じ指導を行う。
- (2) 留萌市教育委員会は、納入業者が納入した食材、製造元が原因となる食材に異物混入が発生した場合、書面による説明を求めることとする。

V 異物混入発見から報告までの基本対応

※ 児童・生徒の安全を最優先とする。



※ 「配膳」は各学級で食缶から児童・生徒に分配すること。

※ 「取り除けない」は、「他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」又は「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。

Ⅵ 調理工程における異物対応早見表

1 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

	野菜	果物	肉・魚	加工品	調味料
検収時	取り除いて使用	取り除いて使用	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〉 取り除いて使用 〈処理後〉 交換又は 使用中止	〈未処理〉 取り除いて使用 〈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・機器の献立は提供中止 ※分類Ⅰ・Ⅱについて、原因が特定・除去できた場合は調整して提供。				

※ 野菜・果物で未処理の場合においても、「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、交換又は使用中止とする。

2 非危険異物（分類Ⅲ）、原料由来物（分類Ⅳ）

	野菜	果物	肉・魚	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 等をしてから使 用）	取り除いて使用 （再度、水洗い 等をしてから使 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。 既に配缶したものについては、再度、目視確認する。				

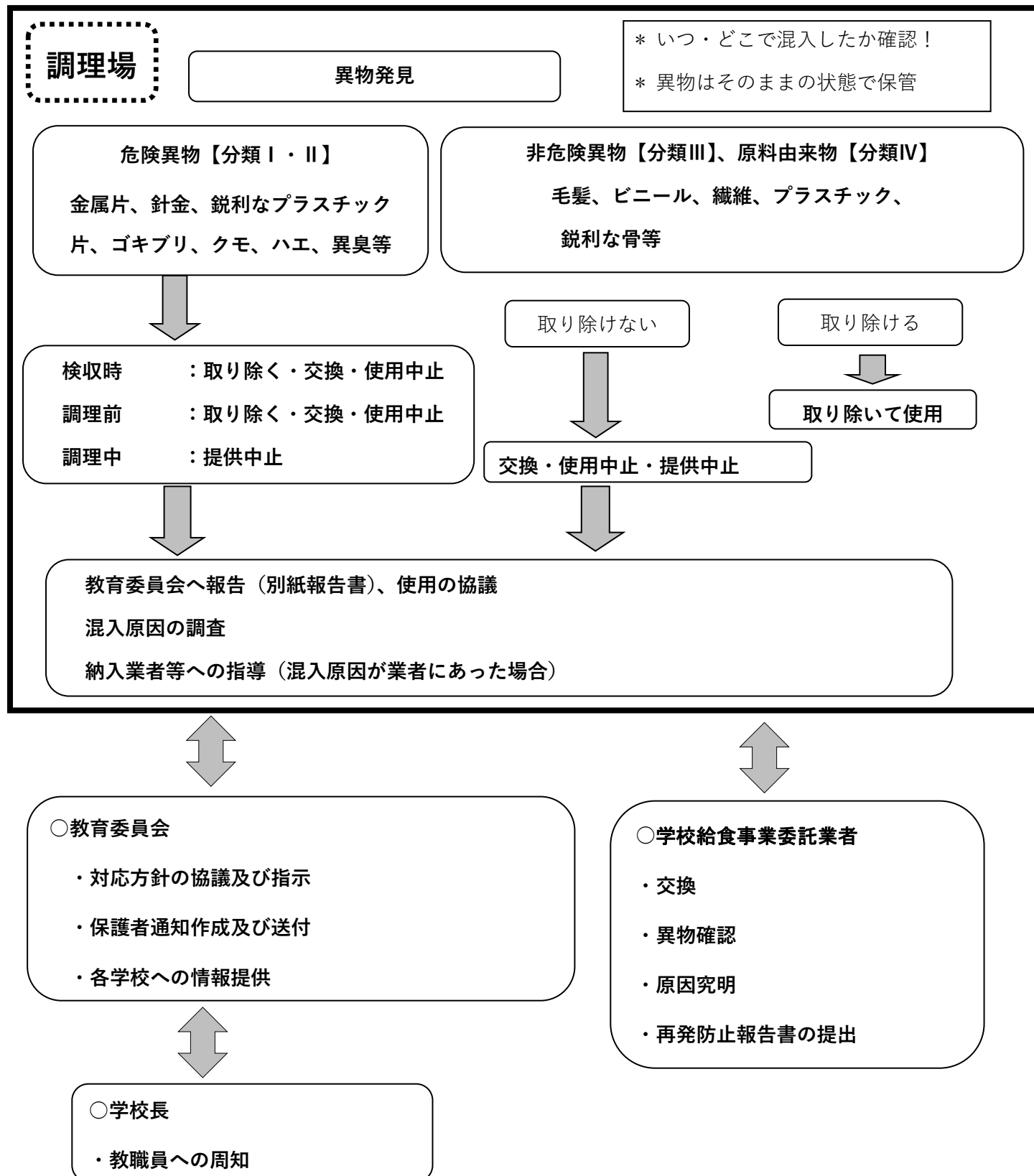
※ 非危険異物が「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、分類Ⅰ、Ⅱの対応に準ずる。

※ 「配缶」は調理場内で食缶の中に給食を入れること。

Ⅶ 異物が発見された場合の対応

1 調理場（下処理・調理中）に異物が発見された場合

調理場で発見された時の対応（異物の種類・形状により対応を判断）



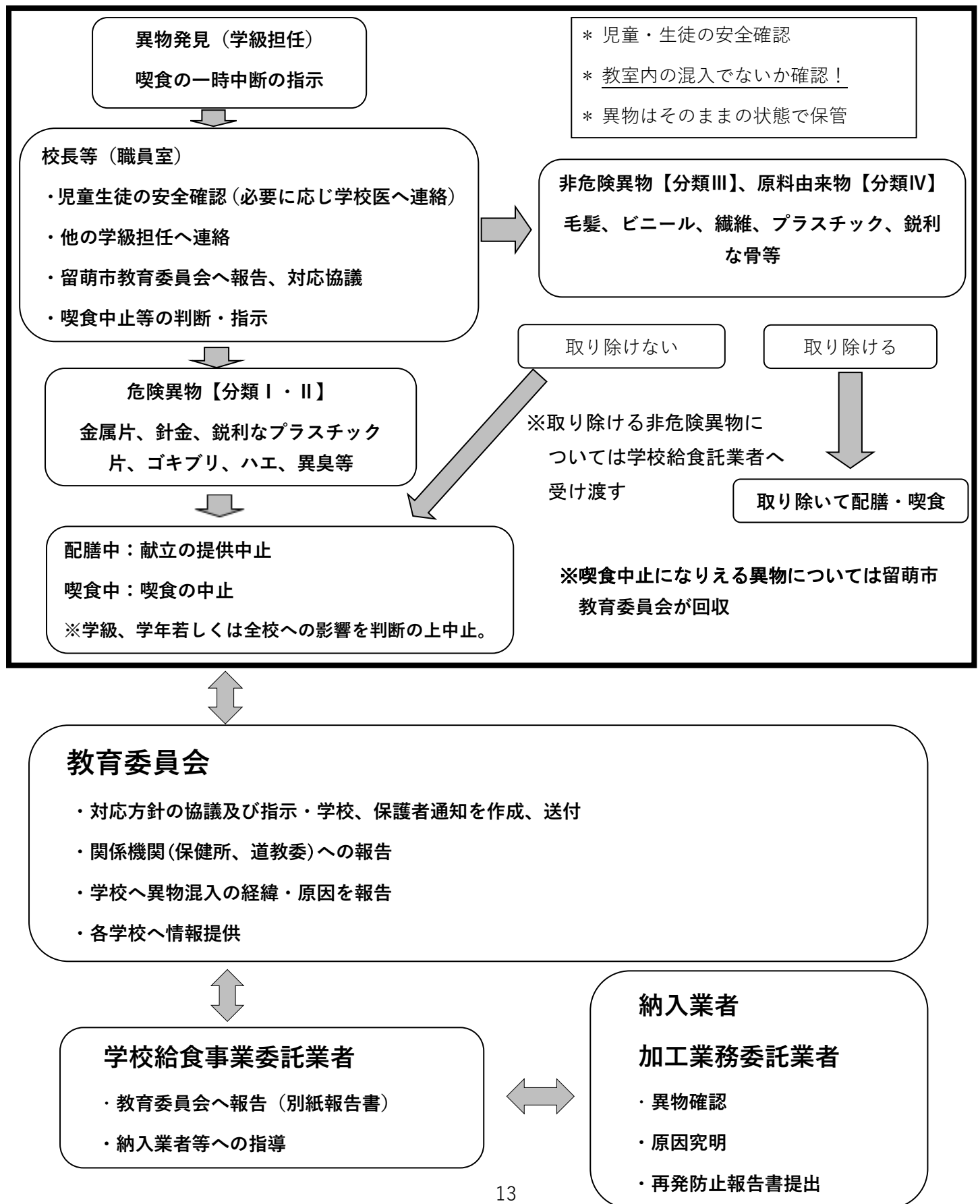
《対応一覧表》

	対応	担当者
異物発見・給食対応	〈検収時に異物を発見〉 ① 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、混入の事実を工場長まで報告する。 危険異物・取り除けない非危険異物 → 交換 ※ 野菜・果物は取り除いて使用する。 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 調理員 職員
	〈調理作業中に異物を発見〉 ① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、工場長まで報告する。混入した異物は保管する。	栄養士 給食調理員
	② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、工場長、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 ※ 調理前の野菜・果物は取り除いて使用する。 取り除ける非危険異物・原料由来物 → 取り除いて使用	工場長 栄養士
	③ 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、必要に応じて留萌市教育委員会へ連絡するなど、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。	工場長 栄養士
	④ 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があった場合、留萌市教育委員会と協議する。	工場長 栄養士
	⑤ 献立が提供中止や変更になった場合は、同一の工程で調理し、配送された他の学校へ至急連絡する。	教育委員会
	⑥ 混入の状況により、混入内容を説明した学校長、保護者あての文書を作成、送付する。	教育委員会
学校	① 献立が中止又は変更になることを連絡する。	校長等
	② 献立が中止又は変更になることを児童・生徒に説明する。	学級担任等
報告・連絡	① 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。	教育委員会
	② 混入の状況により、保健所、道教委へ連絡する。	

	対応	担当者
	③ 影響のあった学校以外へも情報提供を行う。	
原因 究 明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する。	学校給食事業委 託業者
	② 納入業者へ連絡し、異物の原因究明をさせる。(納入業者に原因がある場合)	
	③ 異物混入の原因となった業者（納入業者）を指導する。	
	④異物混入の原因となった業者（納入業者）に原因及び再発防止策を記載した再発防止報告書を留萌市教育委員会へ提出する。	
	⑤ 調理員を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し、徹底させる。	

2 教室（配膳・喫食時）で異物が発見された場合

教室（配膳・喫食時）の対応（異物の種類・形状により対応を判断する。）



《対応一覧表》

	対応内容	担当者
配膳中・喫食中	① 混入のあった献立の配膳又は喫食を一時中断し、児童・生徒の安全確認を行う。	学級担任等
	② 異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ、校長等へ報告する。 ※ 教室内的での混入の可能性も確認する。	
	③ 異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。 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 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	校長等
	④ 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 ・児童・生徒の安全確認及び喫食状況の調査	
	⑤ 留萌市教育委員会へ異物の混入状況、児童・生徒の喫食状況を報告する。	
	⑥ 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。	教育委員会
児童・生徒・保護者	① 児童・生徒が異物を口にした場合は、必要に応じて学校医と連絡を取り、処置について指示を受ける。	校長等
	② 混入の状況により、混入内容を説明した保護者あての文書を作成、送付。	教育委員会
報告・連絡	① 留萌市教育委員会へ異物の混入状況、児童・生徒の喫食状況を報告する。	校長等
	② 校長等から受けた異物混入状況により、保健所、道教委へ報告する。	教育委員会
	③ 必要に応じ、影響のなかった学校へも情報提供を行う。	
因 原	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する。	学校給食事業委

	対応内容	担当者
	② 納入業者へ連絡し、異物の原因究明をさせる。(納入業者に原因がある場合)	託業者
	③ 異物混入の原因となった業者（納入業者）を指導する。	
	④ 異物混入の原因となった業者（納入業者）に原因及び再発防止策を記載した再発防止報告書を留萌市教育委員会へ提出する。	
	⑤ 調理員を指導、原因究明を行い、再発防止策を検討し徹底させる。	

VIII 児童生徒及び保護者への対応

給食の中止又は献立の一部を中止した場合は、留萌市教育委員会から学校長等に文書等で報告するとともに、保護者に対して異物混入の事実について文書で報告する。

また、異物の混入により健康への影響が懸念される児童生徒やその保護者に対しては、学校長等と相談のうえ、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、継続して児童生徒の体調確認を行う。

異物の混入により、献立に変更が生じた場合も、保護者に文書で経緯を報告する。

IX 異物が確認された場合の公表

教育委員会は、別に定める公表基準に基づき、公表の要否及び公表内容を判断する。

報道機関へ発信する情報内容は、「北海道教育庁留萌教育局」、「北海道留萌保健所」、「各小中学校」及び「関係部署」に提供する。

学校給食における事故（食中毒を除く）発生報告書

学校名	
調理場名	コープフーズ留萌工場
連絡担当者	職名・氏名 電話番号 0164-56-0320 ファクシミリ番号 0164-56-0321 メールアドレス
事故発生日等	令和 年 月 日 () 時 分 ころ
事故の種類	異物混入 ・ その他 ()
事故の概要	
事故の原因	
児童生徒の被害	
事故発生後の対応	
その他の参考事項	

(北海道教育庁学校教育局報告様式より)

発 行	留萌市教育委員会
策 定	2 0 2 6 年 1 0 月
〒077－0031	留萌市幸町 1 丁目 1 4 番地
電 話	0 1 6 4 － 4 2 － 3 0 0 6
F A X	0 1 6 4 － 4 3 － 6 3 1 2
E-mail	<u>gakkoukyouiku@e - rumoi.jp</u>

