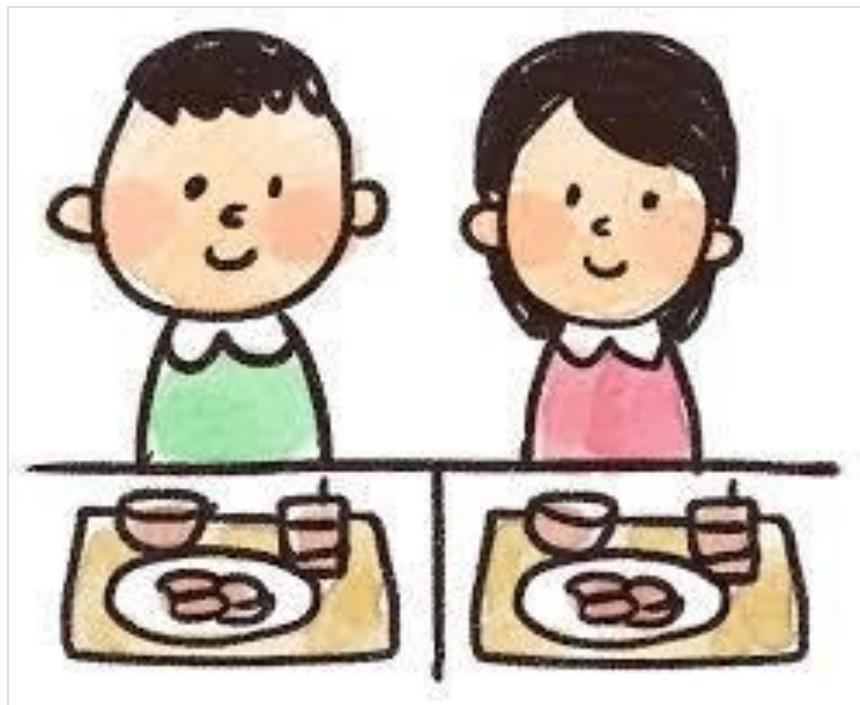


衛生管理マニュアル



福井県立福井南特別支援学校

I 給食調理員の衛生管理

1 健康状態の把握

- ・勤務前に検温する。37°C以上で普段より体温が高い場合は勤務を控える。
- ・作業前に各自がチェック項目を毎日必ず記入する。勤務前体温を記録する。
- ・定期的（月2回）に検便を実施する。感染性胃腸炎流行期にノロウィルスの検便を実施する。
- ・健康診断を受ける。
- ・化膿したキズ等がある場合、手袋等で完全に防護する。また、日常点検表に対処法も記入する。なお、手袋は作業内容が変わるとときに交換する。
- ・発熱、下痢、腹痛、嘔吐の症状がある場合は連絡し、勤務を控える。
- ・同居する家族において、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者や、感染症（インフル・コロナ）陽性者がいる場合、該当者との接触状況なども詳しく報告し、場合によっては加熱などの最終工程や生ものに関する工程から外れることとする。
- ・休日の健康状態は、出勤日に休日用チェック項目に記入する。

2 感染性胃腸炎について（感染性胃腸炎の際の対応マニュアル参照）

- ・本人もしくは同居する家族が感染性胃腸炎を発症した場合（可能性がある場合も含む）、以下の対応をとること。
 - 速やかに報告する。
 - 症状が治まるまで自宅待機
 - 医療機関を受診する。
 - 指定機関でノロウィルス検査（RT-PCR法）を受け、陰性を確認するまで検査を受ける。その間は調理禁止
 - 調理禁止期間は、厨房・食堂・休憩室にも立ち寄らず、調理従事員にも接触しない。
 - 完全復帰後は、いつもより念入りな手洗いを行う。

3 衛生的な態度を身につけること

- ・作業衣は清潔で色は白や淡色の汚れの目立つものにする。
- ・マスクは出勤時に交換し、必ず着用する。マスクは鼻咽喉を覆うこと。
- ・帽子は毛髪が出ないよう注意深くかぶり、お互いに点検する。
- ・身支度を整えてから、コロコロで埃をとる。最後に手洗いする。
- ・爪はいつも短く切っておく。
- ・指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ずはずす。
- ・マニキュアはしない。
- ・作業中はもちろん、調理室内で喫煙はしない。
- ・調理作業中、顔や毛髪等をむやみに触らない。触った後は手洗いをする。
- ・調理室内では専用の履物を履く。調理室外に出る時は必ず別の履物に履き替える。



- ・ トイレ使用時は、必ず作業衣上下・帽子・マスクを脱ぎ、履物をかえる。
- ・ 厨房、食堂以外へ立ち寄るときは必ず作業衣等を脱ぐ。(出勤・帰宅時含む)
- エプロンについて
 - ・ 白衣+黄色カッパ+検収区域履物→検収作業
 - ・ 白衣+下処理用ビニールカッパ+長靴→下処理・食材洗浄
 - ・ 白衣+肉専用エプロン→肉作業
 - ・ 白衣+肉調理エプロン+短靴→生肉炒め作業 (肉に火が通るまで)
 - ・ 白衣+魚専用エプロン→魚作業
 - ・ 白衣+水色布エプロン+短靴→野菜等カット作業
 - ・ 白衣+果物用布エプロン+短靴→果物カット作業
 - ・ 白衣+ビニールカッパ(釜専用)+短靴または長靴→①②釜作業
 - ・ 白衣+(ビニールカッパ(釜専用))+耐熱エプロン+短靴または長靴
→②③釜作業
 - ・ 白衣+ビニールカッパ(揚げ物専用)+長靴→揚げ物作業
 - ・ 白衣+ピンク布エプロン+短靴または食堂用履物
→食器配膳・ご飯計量・鍋運搬・和える作業のみ
 - ・ 白衣+ビニールカッパ+長靴→食器洗浄

※調理作業は基本短靴だが、安全面から次の作業時は長靴使用

めんや野菜等をゆでるとき…お湯がかかるなど火傷の危険があるため。
揚げ物は、釜との距離が狭いので、危険を回避するため。

※②③釜の作業は、調理方法によって耐熱エプロンを着用する。(②③釜は鐸
がなく釜側面がフラットなため、炒め物など釜に近づく調理作業時着用)

4 手指は正しく洗浄する。

次に定める場合には必ず手指の洗浄及び消毒を行う。

- ・ 作業開始前及び用便後
- ・ 汚染区域から非汚染区域に移動する場合
- ・ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ・ 生の食肉、魚介類、卵殻等に触れた後、他の食品や器具に触れる前
- ・ 配膳の前

※シンク内で手を洗わない。

※受話器を持った後、ペンを持った後も手を洗う。

(しかし、手洗いが困難な場合は、ペーパータオルを使って直接ペンを持たないようにする。ペンが汚れた場合は、作業後にアルコールで拭き取る。)
(手洗いマニュアル)

- ① 流水で手をぬらし液体石けんをつけてよく泡立てる。
- ② 手の平と甲、指の間、親指の付け根、指先、手首、肘まで丁寧に洗う。
特に爪の間は爪ブラシを使ってよく洗う。(30秒程度)
- ③ 流水で石けんを充分洗い流す。(20秒程度)
- ④ ①から③までを繰り返す。



- ⑤ よく水洗いする。
- ⑥ ペーパータオルで水分を拭き取る。
- ⑦ アルコールをかけて指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首によくすりこむ。

(トイレの使用方法)

- ①個室前でカーテンを広げ、作業衣上下・帽子・マスクを脱ぐ。長袖は捲る。
- ②便座を次亜塩素酸消毒する。
- ③ペーパーで拭き取り、手洗い後に、パンツを上げる。
- ④トイレのふたをして水を流す。
- ⑤液体石けんで手を洗い、アルコール消毒をする。
- ⑥個室を出た後に身支度を整え、厨房入ってすぐの手洗い場で繰り返し2回
念入りな手洗いと消毒を行う。
個室内と個室外で手洗いを行う。合計4回

II 施設・設備の衛生管理

1 施設の衛生管理

- ・ 施設の清掃は全ての食品が調理室内から完全に搬出されてから行う。
- ・ 床は作業中濡らさない。
 - 調理中のザルの移動は、必ず水受けをつけて運ぶ。
 - 調理台の上などに水たまりをつくらない。
 - 調理台の水切り水を床に落とさない。
 - ボールやバケツの水をシンクに流す時には跳ね返りが飛び散らないよう静かに流す。
- ・ 使用水は作業前に5分程度流水する。(早番5:30, 早日勤7:00)
- ・ 使用水について、作業前・和え物の水冷や生食洗浄作業前・調理後に残留塩素濃度を測定し、0.1mg/L以上であることを確認記録する。また、外観・臭気・味等について確認記録する。
- ・ 使用水の残留塩素濃度が基準に満たない場合や、外観等異常があった場合は、再検査を行い、適切であることを確認する。適切でない場合は、使用水1Lを-20°C以下で2週間以上保存し、栄養教諭に連絡する。
また、和え物がある場合は炒め物にし、果物の提供は控える。
- ・ ゴミはできるだけ拭取るようにして、むやみに排水溝へ流さない。
- ・ 換気、除湿に注意して、湿度80%以下、温度25度以下に保つ。
- ・ 施設内の適切な温度・湿度を確認し、記録する。
- ・ 調理室や食品庫には、調理作業に不必要的物品を置かない。

2 設備の衛生管理

- ・ 冷凍冷蔵庫・食品庫内の冷蔵庫の庫内温度を確認し、記録する。
(冷蔵庫は10°C以下・冷凍庫は-15°C以下を確認)
- ・ 霜取り中(dF表示)や霜取り後で冷凍庫の温度が高かった場合は、温度が-15°C以下に下がったことを確認し、その温度を記録する。

- ・牛乳保冷庫・保存食用冷凍庫の庫内温度を確認し、記録する。
(牛乳保冷庫は10℃以下・保存食用冷凍庫は-20℃以下を確認)
- ・消毒保管庫は、乾燥消毒を始めたら途中でスイッチを切らない。
- ・給水栓は直接手指で触れない。
- ・調理機器やスポンジ、タワシ等は、調理用・洗浄用等の区別をする。
(食器具、ザル、根菜、きゅうりに区別)
- ・生食する野菜、果物は専用のボール等で処理する。
- ・使用後の洗浄、殺菌は適切に行う。
スponジ片、野菜くずなどがザル等に残っていないことを確認する。
- ・まな板等は適宜漂白を行い、清潔に保つ。(着色しやすい食品を切った後等)
(検収、下処理、上処理、加工食品、果物に区別)
- ・みじん切り機・おろし機は分解して洗浄・消毒する。使用前に再度洗浄・消毒して使用する。使用前後に刃こぼれがないか確認し、機器類に損傷がある場合は事務に部品の購入を依頼する。
- ・洗浄、殺菌した調理機器は正しく整理し、清潔な場所に保管する。
- ・保管庫で消毒したものはできるだけ保管庫内に収納しておく。

III 作業時の衛生管理

1 保管時

- ・食材を保管する場合には、「学校給食用食材の原材料、製品の保存基準」に従って適切な温度帯で保管する。
- ・食肉類を納入した時は、蓋付きの専用容器に袋から出し入れて保管する。
また、専用容器に入れたまま運搬する。
- ・食肉類・魚介類・たまご・加工製品等は、食品庫冷蔵庫の専用場所で保管する。
- ・空の専用容器は、冷蔵庫内のそれぞれの場所で保管し、ボールは加工製品の場所で保管する。
- ・食品庫はいつも整理整頓を心がける。
- ・保管場所にはネズミやゴキブリ等がいないか日常点検し、駆除する。
(業者による点検は、3ヶ月に1回、週末の14:30以降)
- ・食品庫の換気に注意する。
- ・調味料や乾物等の在庫は賞味期限を確認して、古いものから使用する。
在庫を開封する前に、必ず開封したものがないか確認する。
- ・原材料保存採取は、材料ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存・記録する。
- ・卵については、全てを割卵し、混合したものから50g程度採取する。
- ・冷凍デザート、ヨーグルト、納豆などは、ケースから出して、専用のカゴに入れ、清潔冷凍冷蔵庫で保管する。

2 下処理時

- ・調理作業に入る前には、調理台をアルコールで消毒する。
- ・食器具の洗浄作業で使用したシンクを、食品で使用する場合は、次亜塩素酸で消毒する。また、食品の洗浄作業など下処理作業で使用したシンクを水冷作業で使用する場合も、次亜塩素酸で消毒する。
- ・えのきたけは、廃棄部分のおがくずが入って異物混入とならないように、立てて開封する。
- ・野菜類の洗浄は、下処理用の三槽シンクでボールとザルを使いオーバーフローしながら3回適切に洗浄する。異物が付着していないか、ひとつひとつ丁寧に確認しながら洗浄する。洗浄中はシンクから水が落ちないように洗い方や水量に気を付ける。
大量の葉野菜を洗浄する場合は、シンクに水をはって丁寧に洗浄する。
- ・3人で洗浄できない時は、1槽ごとに手指は液体石けんをつけてきれいに洗う。(ただし、できない場合でも必ず2名以上で洗浄すること)
- ・下処理と調理作業の往来をしないよう気を付ける。
- ・下処理後調理に移る際は、調理台に食材を置き、手洗後次の作業にあたる。(人と食材の動線は異なる・人はエプロンと履物交換し、手洗後移動する。)
- ・作業の変わり目には必ず手洗いを行う。
- ・泥つきの根菜類(ごぼう・れんこん等)を洗浄する際には、根菜用の専用エプロンを着用し、風除室のシンクで専用タワシを使い、泥を落としてから調理室に持ち込む。(ごぼうは洗いごぼうまたは冷凍国産ごぼうを発注)
- ・撥ね水による汚染を防ぐため、球根皮剥機(ピーラー)は食品の洗浄作業終了後に使用する。
- ・食品は正しく扱う。害虫等の異物をこの時点で取り除く。
 - キャベツ等の結球野菜はバラバラにしてから、ほうれん草等の葉物野菜は根元を落としてから、少量ずつこすり洗いするなど丁寧に洗浄する。
 - 食品を入れた容器は、床に直接置かない。

3 調理時

- ・食肉、魚介類、卵殻を取り扱った手指は必ず洗浄、消毒する。
- ・食肉の混ぜ合わせや下味をつける際は肉専用エプロンを、魚介類に下味をつける際は魚専用エプロンを着用する。どちらも使用後は汚れをきれいに拭き取り、アルコールで消毒する。汚れが目立つときは作業後に洗う。
- ・汚染作業担当が肉を釜に入れる際は、肉の容器の蓋を他の調理員が持つ。その後、手洗いをする。(※生食や和え物担当以外の調理員であること)
- ・肉が入る場合は、肉を最初に炒め、75℃以上に加熱されたことを確認した後、肉専用のエプロンとスパテラを加熱用に交換し、手を洗ってから、再度調理開始する。
- ・食品を入れた容器や調理器具は、床面から60cm以上の場所に置く。

- ・ 切裁時は水色布エプロンに短靴で作業する。釜担当は火傷を防ぐため専用のビニールカッパと短靴または長靴で作業する。②③釜は高温のため（回転釜につばがなく、フラットなため）、耐熱エプロンを着用してもよい。
 - ・ 豆腐は調理前に流水にさらす。和え物の水冷後に行う。
(同じシンクのため作業順を確認 水冷→豆腐流水→洗浄作業の順)
 - ・ 冷凍加工品は包装袋から直接釜に入れない。ザル等にあけて異物がないか確認してから使用する。開封は、はさみを使い片側のみを切る。全部使用しない場合は、保存食袋で封をし、次の使用時にこの保存食袋に保存食を入れ、新しい保存食袋で封をする。（異物混入防止）
 - ・ コンロでの下茹で後、シンク内で湯切りをする際は、受けザルを直接シンクに置かず、ボールか鍋を間にはさみ、シンクで跳ね返った茹で湯が食材に触れないようにする。
 - ・ 調味料の計量は食品庫の検収台で行い、計量前後には検収台やはかりをアルコール消毒する。
 - ・ まぜご飯用の「たらい」は、使用前に洗浄して、保管庫で熱風消毒する。（保管庫で保管していないため）
 - ・ 野菜を下茹でする時は、茹でた野菜を水冷するシンクに移す際に、事前に受けボールを用意して茹で湯が床に落ちないように気を付ける。
 - ・ 野菜の下茹では、色の濃いものやあくの出るものを後にするなど順番を考えて作業する。
 - ・ 野菜の下茹で時は、茹で湯の色に気をつけ、途中取りかえるなど注意する。
 - ・ 野菜の水冷前には、周りの状況に注意しながらシンクをきれいに洗浄しておく。
 - ・ 野菜の水冷に使ったボールの水は、その都度取りかえる。その際は水をそっと静かに流し、水の飛び散りに注意する。
 - ・ 和え物の混ぜ合わせは必ず清潔な器具、青いロング使い捨て手袋を使用し、料理に直接手を触れないようにする。また、計量時は手袋を交換し、調理器具（おたまやしゃもじ）を使って配食する。
 - ・ 調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止する。
 - ・ たんぱく質食品、もやし、きのこ類は、常時冷蔵庫で保管する。
 - ・ 缶詰は、缶の状態・内壁塗装の状態等を十分注意して使用する。
 - ・ 缶詰は、上部をアルコール消毒するか、洗浄消毒してから開缶する。
 - ・ 前日の加熱調理は行わない。
 - ・ 使い捨て手袋の交換は適切に行う。使用前にはアルコール消毒する。
 - 作業内容が変わるとき
 - 食品以外のものに触れたとき
 - ※ 使い捨て手袋を汚染させないため、手洗い消毒後に手袋を取りだし、最小限の接触で装着してアルコール消毒をする。
 - ※ 手袋を装着後は食品・料理しか触らない。
- (冷蔵庫やドアの取っ手や調理器具、温度計などには絶対に触れない)

※ 手袋着用後に食品だけを触れるよう、装着前に作業準備をしておく。

手袋装着後に、汚染の可能性のあるものに触れてしまうと、手袋自体が汚染されてしまい、その後加熱消毒された食品・料理に触れば、料理自体が汚染することになる。
手袋をはめて、マスク・帽子・エプロン等を触るのも汚染につながるので要注意。

手袋をはめていれば衛生状態を保てるというのは過信!!

逆に汚染の拡大につながる。

- 使い捨て手袋を外した後は、必ず手を洗ってから次の作業にあたる。

☆ロング使い捨て手袋の使用について☆

ロング手袋を使用する作業

そのまま口に入れる果物等（ぶどう、いちご、さくらんぼ、ミニトマト）の洗浄時→しかし、分量が少なくてボールで洗浄作業を行う場合は、通常の使い捨て手袋を使用する。

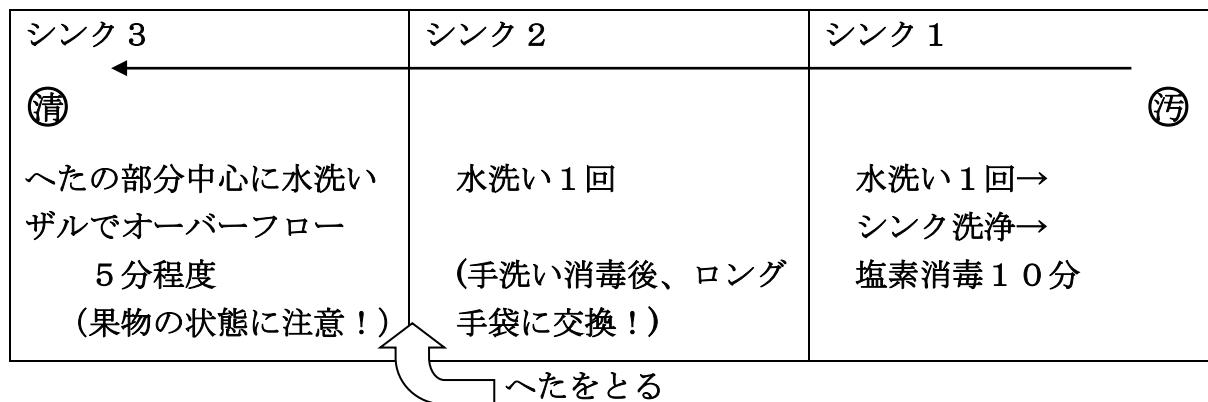
和え物を混ぜ合わせる作業時

ロング手袋を使用しない作業

皮付きの果物の洗浄や、ご飯を混ぜ合わせる作業時は、特に肘まで丁寧に2回手洗いし、アルコール消毒してから手袋を着用する。

- 加熱は適正に行う。最終加熱は喫食2時間前（10時以降）に行う。
- 加熱は、中心温度90℃以上を3点確認後、タイマーを使い90秒計測して加熱終了とする。（二枚貝等ノロウィルス汚染の恐れのある食品の場合）しかし、この加熱条件で料理の食味に問題が生じる場合は、85℃以上で1分間以上の加熱とする。（ノロウィルスの汚染が低いと考えられる場合）
 - 揚げ物は中心部温度が90℃以上90秒で加熱されるように油温を調節する。3点計測し記録する。
 - 煮物、蒸し物等は中心部温度が90℃以上で90秒以上加熱する。食材の中心部まで加熱されているか確認する。3点計測し記録する。
 - 和え物の食材の下茹では、10時以降に行う。
- 放冷の必要な食品は充分冷却すること。放冷後は中心部まで温度が下がっていること（約20℃）や、冷却開始と終了時刻を確認記録する。
- 水冷する場合は、水冷前に水道水の残留塩素濃度を確認記録する。水冷の冷却温度は、水温±1～2℃とする。
- 和え物は、10時45分以降に和えはじめる。和える前後は清潔冷蔵庫で保管する。
- 調理済み食品は使用している食材すべてが含まれるように50g採取し清潔なビニール袋に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存・記録する。
- 非加熱食品（生食する果物とミニトマト）の洗浄・消毒作業は、シンクを洗浄・ゴミを捨て・次亜塩素酸ナトリウム消毒してから行う。
- 消毒をする前に、シンクを三槽とも洗浄・消毒し、排水溝の残菜も捨てておく。

- 一槽目で1回丁寧に洗浄し、汚れを落とす。その後、水を落とし洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムを希釈した溶液を入れ10分間食品を浸漬し、消毒する。二槽目に入れ、手袋をかえて一つ一つ十分に洗い流す。三槽目も水洗いし、水切りして清潔冷蔵庫で保管しておく。
- ミニトマト・いちご(他の果物とあえるとき)・ぶどうは、洗浄1回→消毒→手袋を換え、二槽目で水洗いし、へたや枝を取って三槽目に入れる。三槽目でへたのあった部分を中心に水洗いしザルに入れ、三槽目の水をぬいてオーバーフロー後、水切りして清潔冷蔵庫で保管しておく。
- りんご、なしは、褐変防止のため塩水につける。作業に使うボールとザルは、作業前に保管庫から出す。(出しておかないと)



4 加熱調理における記録

- 揚げ物、蒸し物
 - 調理開始時刻を記録する。
 - 調理の途中、工程表の記載時間に合わせて食品の中心温度を3点測定し、記録する。
 - 85～90°C以上で加熱していることを確認して記録する。
 - 確認後タイマーを使用して90秒以上加熱し記録する。

※きなこパンは、表面の温度が90°C以上を確認して記録、油から上げる。
- 煮物、汁物、炒め物
 - 調理開始時刻を記録する。
 - 工程表の記載時間に合わせて、最も熱が通りにくい食材の中心部または調理釜の中心付近の温度を3点測定し、90°C以上加熱していることを確認して記録する。
 - 確認後タイマーを使用して90秒以上加熱し記録する。
- 和え物
 - 下茹である食材について、加熱温度(90°C以上90秒以上確認)・冷却時間と温度・水冷のときは使用水の残留塩素濃度と測定時刻を確認記録する。(水温が高い場合は、水温近くで水冷をやめ、清潔冷蔵庫へ)
 - 和えはじめの時刻を記録する。

- 計量前に中心温度を3点測定し記録する。(20℃以下が目安:細菌は、20℃～50℃で増殖するため)
- 出来上り時刻を記録する。
- 清潔冷蔵庫搬入温度を記録し、冷蔵庫内で保管する。搬入搬出時刻もあわせて記録する。

5 配膳時

- ・ 食堂、牛乳保冷庫はいつも清潔にしておく。
 - ・ 週明けは、食堂内のテーブルをすべてアルコールでふき取り消毒を行い、9時の時点で食堂ドアを施錠する。(調理関係者以外入室厳禁)
 - ・ 牛乳函は、配膳する前に消毒保管庫で消毒してから食堂に出す。
 - ・ 必ず清潔な器具や使い捨て手袋を使用して、料理に直接手を触れない。
 - ・ 配膳時、手袋をしたまま他の作業をしない。
 - ・ 和え物・ごはん等の配膳時はピンクの布エプロンを着用する。
 - ・ 牛乳配膳は、11時50分以降とする。
- 最終確認者が、全ての料理が定位置に配膳されているか確認し、(個数物があるときは、カゴに入れる)栄養教諭に配膳が完了したことを報告し、食堂ドアを開錠する。検食に異常があった場合は、給食の提供を協議する。
- ・ 児童生徒が運搬する際、床に落とした食器具類や食品などをそのまま使用したり食べたりしないよう、交換、処分するなど適確な措置を行う。

6 再調理（対応する場合）

- ・ 再調理担当者は作業中使い捨て手袋をはめるが、手袋のまま他の作業にあたったり、作業に関係のない器具や帽子・マスク等に触れたりしない。
- ・ 再調理作業中にまな板や包丁等を洗わない。どうしても洗浄が必要な場合は、他の調理員が洗浄消毒する。
- ・ 再調理作業中は他の作業にあたらない。
- ・ クラス対応の場合
 - 支援プランをもとに対応する。(毎年、保護者の同意が必要)
 - おかゆの調理とミキサー部品の洗浄・消毒・準備を厨房で行う。
 - 担当教諭は健康観察票をつけ、対応する。

7 異物混入に関する危機管理

(1) 洗浄前異物確認

- ・ キャベツ等の結球野菜はバラバラにしてから、ほうれん草等の葉物野菜は根元を落としてから、少量ずつこすり洗いして丁寧に洗浄する。
- ・ 乾物は特に細かい異物が混入している可能性が高いので、念入りに異物確認する。
- ・ 食材を包装から取り出す際には、ビニール片が混入しないよう十分注意する。開封は、はさみで片側だけを切る。袋から食品を出した後、開封口が残っているか確認し、捨てる。(異物混入防止)

(2) 調理中異物確認

- ・ザル等を使用する前には、必ず異物が付着していないか確認する。
- ・加熱に使う網しゃく等も使用前に破損がないか確認する。
- ・ボール、鍋は、料理を入れる前に必ず異物・水滴がないか確認する。

(3) 配膳時異物確認

- ・計量後のボール、鍋に蓋をする際は、必ず異物が付着していないか確認してから蓋をする。
- ・果物、冷凍デザート等を配膳する際は、傷みや破損、異物などがないか確認する。

(4) 異物混入事例

- 袋とじテープ：十分注意する。
- ビニール包装：はさみで切る時にビニール片の混入に十分注意する。
- 金属片：金たわしでザルを洗わない。
- 青虫：白菜キャベツはバラバラにして洗浄
- 蛇口フィルター：調理時はホースを使わない。
- 針金：揚げ物用網しゃくの一部の可能性 十分注意する。
- ビニール糸：食材包装品の一部の可能性
- 糸状のもの：漁の網、海藻
- プラスティック破片：調味料容器の一部
- ビニール片：食材に混入
- ビニール糸：グリーンたわしの纖維
ザルと同系色なのでピンクのたわしに変更
- 虫：原因不明 異物混入防止でサイズの合わない蓋から
ラップで蓋をする。(ラップのゴミ注意！)
- 金属片：原因不明 週末機器点検、
児童生徒だけで食事をしない。

※ビニール片、青虫や油虫などの小さな虫、玉ねぎの皮などの廃棄部分、洗浄器具の一部などが異物となる。一つ一つ確認して作業を行う。また、乾物や生わかめは異物や汚れがあるので、異物がないか確認し、きれいに洗浄する。

※たわし等は消耗によって異物混入率が高くなるので、1ヶ月で交換する。

※異物混入があった場合は必ず報告する。原因が何か調査し、再発防止に努める。栄養教諭が業者に連絡し、原因調査し、管理職に報告する。内容により、保健体育課には第一報を必ず入れる。

8 残食・残品

- ・パン等の残食の持ち帰りは、食中毒予防から禁止する。
- ・開封されていない牛乳は、開封して牛乳専用バケツに流し入れる。
- ・パン、牛乳、おかず等の残品は、後片付け時に処分する。

9 残菜・廃品処理

- ・ 調理に伴うゴミや残菜は、それぞれのゴミに区分し、衛生的に処理する。
- ・ 残菜等は厨房内に放置しない。
- ・ 食堂の燃やせるゴミ・燃やせないゴミ・残食を、厨房に持ち込まない。
- ・ 洗浄作業・後片付け作業時は、感染症予防のため手袋をして作業する。
- ・ 洗浄作業・後片付け作業後は、感染症予防のために手を洗い消毒する。
- ・ 1日2回、燃やせるゴミ・生ゴミ・燃やせないゴミをゴミステーションに運搬する。

○ (早出出勤者が帰る時) : 朝食残食・昼食残菜・昼食残食

朝食昼食に関する燃やせるゴミ、燃やせないゴミ

○ (遅出出勤者が帰る時) : 夕食朝食残菜・夕食残食

夕食朝食に関する燃やせるゴミ、
燃やせないゴミ

- ・ ゴミステーションにゴミを持って行ったあとは厨房・食品庫・休憩室内に立ち入らない。食品庫ドアノブにも触れない。
- ・ ダンボールは、原則として納品時に業者に返還する。返還が困難な場合は、後日返還する。または、資源回収置場に持っていく。燃やせるゴミには出さない。

10 毎日の清掃

- ・ 施設の清掃は全ての食品が調理室内から完全に搬出されてから行う。
- ・ 調理中、床に水やゴミが落ちていた場合は、作業の区切りで水切りやゴミを拾う。その後、必ず手を洗う。
- ・ 調理終了後は、フライヤー使用時にはフライヤー周辺のみ洗浄する。
- ・ フライヤー使用後の機器洗浄は、昼食後に遅番が行う。フライヤーの油温が100°C以下を確認してから、油を抜いて洗浄する。(油温100°C以下になる前に油を抜くと、故障の原因となる。夕食調理でフライヤーを使用した時は、翌日の昼食後に行う。)
- ・ 洗浄作業終了後は、クラスから戻ってきた鍋を置く調理台下の棚のみ洗浄する。
- ・ 調理室内の床の清掃は週末のみ行う。
- ・ 調理終了時に全てのシンクの排水溝に残菜が残っていないように注意する。
- ・ 夕食後片付け終了後には調理台、シンク内外、床面に水が残っていないか確認し、水が残っている場合は水切りする。
- ・ トイレは毎日、日勤調理員が次亜塩素酸で簡易的な清掃・消毒を行う。消毒用の次亜塩素酸は清掃後に取り替え、毎日作る。
- ・ 爪ブラシは毎日夕食調理作業後に消毒し、水洗いする。

11 夕食調理がない日の清掃

- ・ 夕食調理がない日は念入りに清掃する。

- ・週に1度、中心温度計でそれぞれ熱湯と水道水の温度を測定し、3台間の誤差がないか確認する。温度誤差が±1°C以上の場合には、事務を通じてメーカーに相談する。
- ・念入りな清掃時は調理用白衣を使用せず、清掃専用の服装（私服）で作業する。
- ・グリーストラップやゴミ箱等の清掃時は、専用のエプロンと長靴を着用する。使用後は、汚れや水分を拭き取り清潔に保管する。
- ・スポンジ・たわし等は、次亜塩素酸ナトリウムで5分間消毒をする。
- ・週末は、異物混入防止のチェック表で機器点検し記入する。



次亜塩素酸ナトリウムの希釀について

100ppm (ppm : 百万分の1) で10分浸漬する。
→100ppm : 6%次亜塩素酸Naを600倍に薄める。

◎3槽シンクの1槽分の貯水量：約46リットル
 $\rightarrow 46000\text{cc} \div 600 = \text{約} 80\text{cc}$

IV 帳票の記入方法

1 調理指示書（レシピ）

- ・白ご飯等の個別対応を依頼された時や、予定されている個別対応が欠席等で必要ななくなった時は、その旨記入する。

2 日常点検表

- ・日常点検項目は、釜担当が記録者となり、記名し、責任を持ってチェックする。
- ・調理室、食品庫の温度、湿度は、調理前(6:00or8:00)・調理中(10:00頃)・調理後(17:30頃、週末は給食調理後)に確認記録する。
- ・各冷蔵庫等の温度も必ず確認記録する。
- ・調理前と調理後の残留塩素濃度を確認記録する。（週末も必ず）
 調理中の記録は、裏面の水冷使用水の塩素濃度の欄に記録する。

3 加熱加工の記録簿

- ・「加熱調理における記録」に従って確認記録する。

4 調理作業工程表・調理作業動線図

- ・調理開始までに工程表の担当者や作業順等の空欄を記入する。各自、工程表と動線図を理解し、作業の流れを把握する。
- ・事前に作成された工程表と異なる作業をする場合は、事前に報告する。

- ・翌日給食調理の打合せは、前日に行う。(当日担当早番)
- ・作業後は、工程表に各自の動きを正確に記録する。
- ・事前に作成された動線図と異なる作業をした場合は、実際の作業動線を赤ペンで訂正する。

5 検収表

- ・品温、期限表示（賞味期限・消費期限）、品質、鮮度、異物の混入や異臭の有無、製造業者名及び所在地、生産地、ロットに関する情報（年月日表示またはロット番号）等確認記録する。
- ・検収者は検収者欄に記名し、納品日を確認する。予定日と異なる場合は、納品日を訂正する。時間を確認記録する。
- ・最終記入者は、記入もれがないか確認してから提出する。

6 保存食記録

- ・原材料、出来上がり料理を適切に採取・保存する。保存食日誌に記録する。廃棄日も記録する。
- ・保存食記録担当者は、該当月の保存食の廃棄が終わった段階で記録表に記入もれがないか確認してから提出する。翌月 15 日頃に提出する。

7 アルコール消毒確認

- ・朝食作業前・昼食作業前・昼食作業後・夕食作業前・夕食作業後には、特に汚染されると考えられる「冷蔵庫の取っ手」「ドアの取っ手」「保管庫の取っ手」「回転釜の取っ手」「トイレの取っ手・水栓」等をアルコールで拭き取り消毒する。共有して使用する受話器等も作業後に消毒する。
- ・消毒作業担当者は確認表に記名し、チェック担当者は月初めに前月分を提出する。



8 厨房ゴミ排出量

- ・毎日のごみ量を記入する。
- ・担当者は、1ヶ月ごとに可燃ごみ・不燃ごみ・生ごみ量（野菜くず・残食）を算出して月初めに提出する。

※ 集金・修繕連絡（事務長へ）・修繕立会（業者修繕）・ゴミ排出量記入・アルコールチェック表記入・保存食記録確認提出・天ぷら油交換チェック・意見集約報告などの担当割振りは、学期ごとに調整し、担当表を提出する。

寄宿舎非常食について

舎の朝食として、購入する。(サン食品：クロワッサンとジュース)

期限までの献立に取り入れ、新しい非常食のパンを購入する。

例：非常食用のパンと、おかず調理

ジュースは学期末のパンの日に、取り入れる。

非常食の保管は、寄宿舎（常温保存可能品とする）

休校になるかならないかで、次の非常食の購入はかわる。(休校の場合は購入しない)

非常食は、箱単位で購入する。

寄宿舎の対応

非常食の保管　電話連絡を受ける　生徒への連絡　非常食を朝食として提供

(別表第1) 業務分担区分

資料2

業務の分担区分		委託者	受託者
1 栄養管理			
(1) 施設給食運営の総括		○	
(2) 給食検討会議の開催、検討		○	
(3) 施設内関係部門との連絡・調整		○	○
(4) 献立作成基準の作成		○	
(5) 献立の作成		○	
(6) 食数の指示・管理		○	
(7) 嗜好調査及び残食調査に関する業務		○	○
(8) 検食の実施及び評価に関する業務		○	
(9) 関係官庁などに提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理		○	○
(10) 上記書類の作成		○	○
(11) 上記以外の給食関係の伝票の整理・報告書の作成・保管		○	○
(12) 食育指導		○	
2 調理作業管理			
(1) 作業仕様書の作成（調理室手配表の作成）		○	
(2) 作業仕様書の確認（調理室手配表の確認）			○
(3) 作業計画書の作成（作業工程表および動線図の作成）		○	○
(4) 作業実施状況の確認（実施後作業工程表および動線図の確認）		○	○
(5) 調理			○
(6) 配食			○
(7) 下膳補助		○	○
(8) 生ごみ・可燃物・危険物等の衛生的処理・搬出			○
(9) 食器類の洗浄・消毒及び保管に関する業務			○
(10) 管理点検記録の作成			○
(11) 管理点検記録の確認		○	
(12) その他上記に付随する業務		○	○
3 材料管理			
(1) 給食材料の調達（契約・発注）		○	
(2) 給食食材の検収			○
(3) 給食食材の出納業務		○	○
(4) 給食食材の点検・保管・在庫管理		○	○
(5) 給食材料の使用状況の確認		○	○
(6) 給食食材コスト管理		○	

業務の分担区分		委託者	受託者
4 施設等管理			
(1)	給食設備、主要な設備の設置、改修	<input type="radio"/>	
(2)	給食施設、主要な設備の管理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
(3)	その他の設備（調理器具・食器等）の購入	<input type="radio"/>	
(4)	その他の設備（調理器具・食器等）の保管・管理		<input type="radio"/>
(5)	使用食器の確認		<input type="radio"/>
5 業務管理			
(1)	勤務表の作成		<input type="radio"/>
(2)	業務分担・職員配置表の提示		<input type="radio"/>
(3)	業務分担・職員配置表の確認	<input type="radio"/>	
6 衛生管理			
(1)	衛生面の遵守事項の作成	<input type="radio"/>	
(2)	給食材料の衛生管理		<input type="radio"/>
(3)	施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理		<input type="radio"/>
(4)	衣服・作業車などの清潔保持状況等の確認		<input type="radio"/>
(5)	保存食の確保・保管・管理		<input type="radio"/>
(6)	直接納入業者に対する衛生管理の指示	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
(7)	衛生管理簿の作成		<input type="radio"/>
(8)	衛生管理簿の点検・確認	<input type="radio"/>	
(9)	緊急対応を要する場合の指示	<input type="radio"/>	
7 研修等			
(1)	調理従事者に対する研修・訓練	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8 労働安全衛生			
(1)	健康管理計画の作成		<input type="radio"/>
(2)	定期健康診断の実施		<input type="radio"/>
(3)	健康診断結果の保管		<input type="radio"/>
(4)	健康診断実施状況の確認	<input type="radio"/>	
(5)	検便の定期実施・結果の保管		<input type="radio"/>
(6)	検便結果の確認	<input type="radio"/>	
(7)	事故防止対策の策定		<input type="radio"/>
(8)	夏休み期間の害虫駆除の実施と確認および専門業者の立会		<input type="radio"/>
(9)	専門業者による害虫点検の発注	<input type="radio"/>	
(10)	グリーストラップの専門業者清掃発注	<input type="radio"/>	
(11)	グリーストラップの週末清掃および業者清掃の立会		<input type="radio"/>
(12)	厨房内冷房機の専門業者清掃発注	<input type="radio"/>	
(13)	厨房内冷房機稼働前後の清掃および業者清掃の立会		<input type="radio"/>

県立学校の学校給食における 異物混入発生時対応マニュアル

令和5年8月
福井県教育庁保健体育課

もくじ

1 衛生管理体制	… 2
2 異物とは	… 3
(1) 異物の定義	… 3
(2) 異物の区分	… 3
3 異物混入時の基本的な対応	… 3
4 県教育庁保健体育課への報告	… 4
5 学校における異物発見時の対応について（舎食も含む）	… 4
(1) 教室等で給食の中に異物が発見された場合	… 4
(2) 調理室で異物が発見された場合	… 6
(3) 調理室で異物の混入が疑われる場合	… 7
6 保健体育課がとるべき対応	… 8
7 学校における異物混入対応フロー	… 9
8 異物混入の未然防止対策について	… 9

別添

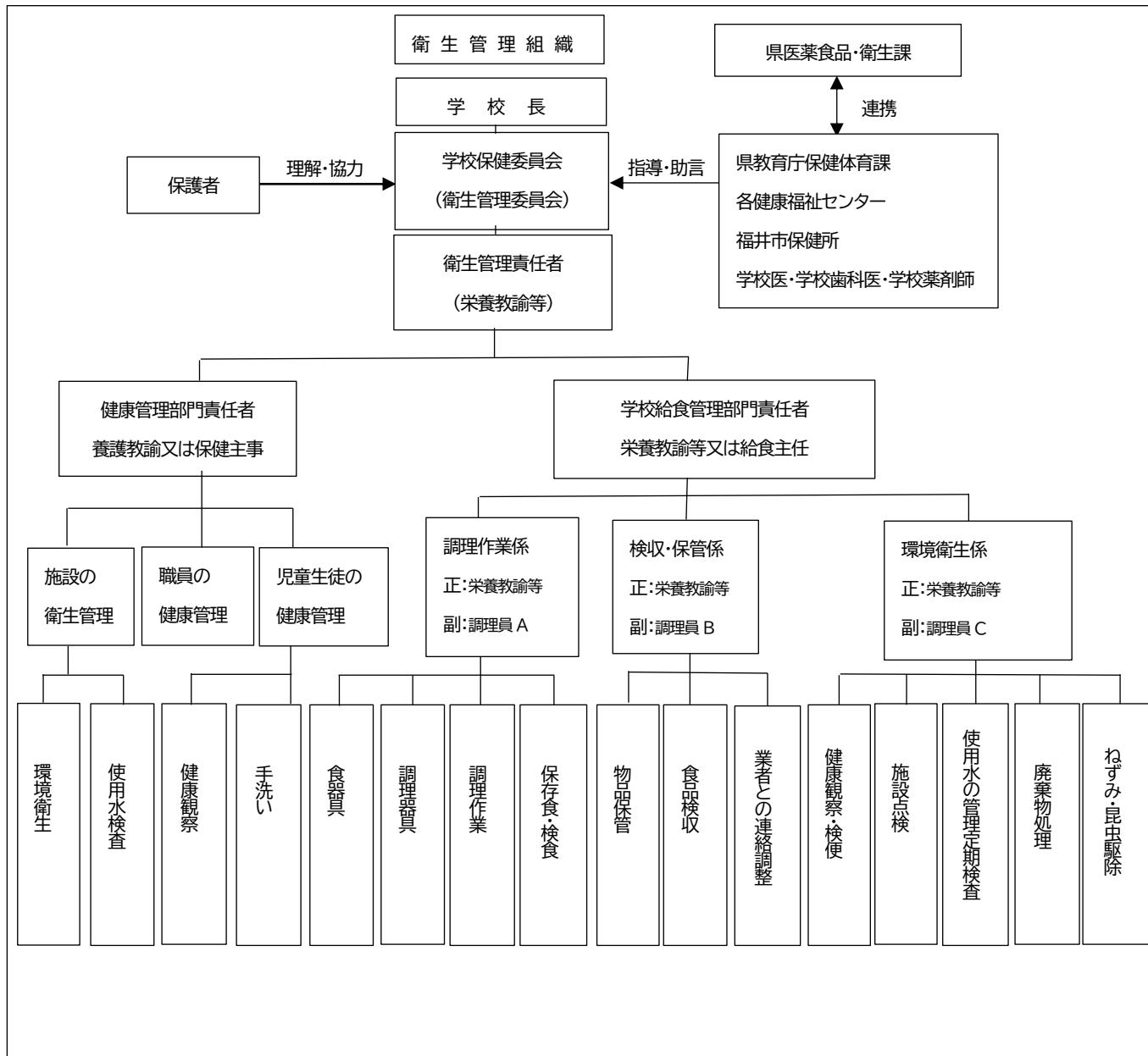
- ・学校給食異物混入事故発生報告書

本マニュアルは、県立学校において学校給食に異物混入が発見された場合、児童生徒への健康被害を最小限に防ぐために、発生時における学校や教育委員会が相互に連携し、早期に的確な対応を行うことを目的に、基本的な事項をまとめたものである。

1 衛生管理体制

学校給食衛生管理基準では、校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家および保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ることとされている。

〈衛生管理体制組織図 学校（例）〉



2 異物とは

(1) 異物の定義

…「異物とは人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属等である。*1

ここでは、一般に異物として扱われる生産、貯蔵、流通、販売に至る不適切な取り扱いに伴って、食品中に混入、侵入あるいは迷入した有形外来物を対象とする。」

*1：平成26年5月12日付食安発0512第6号（改正）（厚生労働省医療食品局安全部長通知）

原則として、原料そのものに由来する物質や変色部分は異物と考えない。

（例）魚の鱗や骨、こげ、たまねぎの皮、米ぬか など

(2) 異物の区分

県立学校の給食における「異物」は以下のとおり区分する。

区分		具体的な異物例
危険物	健康被害のおそれが高い異物	金属片、ガラス片、プラスチック片、薬品、衛生害虫（ゴキブリ・ハエ等）、カビなど
非危険物※	健康被害のおそれ低い異物	毛髪、ビニール片、繊維、スポンジ片、野菜につく虫など

※ただし、異物の大きさ、量、形状等に応じて個別に判断する。

3 異物混入時の基本的な対応

	区分	基本的な対応
検収時・調理前	危険物	<p>→食材の交換または使用を中止する。</p> <p>ただし、</p> <ul style="list-style-type: none">・異物混入の原因が特定でき、異物を取り除いて安全が確認された場合・原因が推定でき、使用によるリスクはないと考えられる場合は使用する。
	非危険物	<p>→食材等の交換または安全を確認して異物を取り除いて使用する。</p> <p>→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。</p>
調理中・配缶中	危険物	<p>→異物が混入している献立（混入の可能性がある献立含む）の提供を中止する。</p> <p>ただし、</p> <ul style="list-style-type: none">・異物混入の原因が特定でき、異物を取り除いて安全が確認できた場合・原因が推定でき、提供によるリスクはないと考えられる場合は調理・配缶を再開する。
	非危険物	<p>→異物をその周辺ごと取り除き、安全を確認して作業を再開する。</p>
配膳・喫食時	危険物	<p>→異物が混入している献立（混入の可能性がある献立含む）の提供を中止する。</p> <p>ただし、</p> <ul style="list-style-type: none">・異物混入の原因が特定でき、安全を確認できた場合・原因が推定でき、喫食によるリスクはないと考えられる場合は給食を再開する。
	非危険物	<p>・異物を取り除き、安全を確認後、給食を再開する。</p>

※給食の再開にあたっては、児童生徒の気持ちに配慮し、適切に対応する。

※金属のようなもので、判断に迷う場合は、危険物として対応する。

※異物ではないが、原料そのものに由来する物質（肉や魚の骨、野菜の皮、米ぬかなど）や変色部分（生地の焦げなど）が混入した場合、該当部分の除去や代替品の提供、各教室への注意喚起を行った上で継続する。

4 県教育庁保健体育課への報告

以下の①～⑥に該当する異物混入事案が発生した場合は、発生後すみやかに保健体育課へ電話で第一報（別添[学校給食異物混入事故発生報告書（以下：報告書）]に準じた内容）を入れ、その後、メールで報告書を送付する。終えん時には、報告書に今後の対応・再発防止対策を追記し報告する。終えんまでに時間要する場合、途中経過について適宜報告する。

►保健体育課 電話：0776-20-0384 E-mail：hokentai iku@pref.fukui.lg.jp

- ① 提供後に発見された場合で、その異物により健康被害発生時または生じるおそれがある場合
- ② 異物混入により給食の提供を中止、あるいは献立変更を行った場合
- ③ 異物を検査に出す場合
- ④ 保護者宛に説明文書やメールを発出する場合（学級・学校単位）
- ⑤ 報道の可能性がある場合
- ⑥ その他、広範囲にわたり給食に影響が出るような場合

5 学校における異物発見時の対応について（舎食も含む）

（1）教室等で給食の中に異物が発見された場合

発見した状態のまま、異物の混入が分かるような状態で、異物および給食を保全する。

発生直後の対応

①給食の中止・管理職への報告

- ・異物と判断した場合は、すみやかに管理職に報告し、全校の給食を中断させる。

②児童生徒の安全確認

- ・異物を発見した児童生徒の健康状態やケガの有無を確認する。
- ・健康被害が確認された場合は、すみやかに養護教諭に知らせ、対応する。
- ・他の児童生徒の給食への混入、健康状態等について確認する。

③異物混入の状況把握

- ・異物を発見した時の状況を正確に把握し、時系列に記録する。
 - 誰が発見したのか？…児童・生徒、担任など
 - いつ発見したのか？…配膳（前・中・後）、喫食中、異物を発見した時の時間など
 - 異物の状態は？………異物が特定できるか？
 - 材質・色・形・硬さ・大きさなど
 - 食材の中に入り込んでいたか、上に乗っていたかなど
 - 危険物か非危険物か
- ・管理職が確認するまで、発見時のまま異物および給食を保全する（異物の混入状況が分かる状態）。
- ・必要に応じて写真に撮っておくなど、現状が分かるようにしておく。

④再開、または給食の中止の判断

- ・管理職は現場で状況を確認し、栄養教諭等と相談した上で、除去して喫食、代替による喫食または給食の中止を判断し、該当教室の学級担任等に指示を行う。
- ・危険物の混入等、複数の学級への混入の可能性がある場合は、すみやかに他の教職員へ連絡し、給食を中止するなどの指示を行う。
- ・健康被害が生じないと判断される場合であっても、著しく不潔感があるなど、児童生徒の心理面に悪影響を及ぼすおそれがある場合は、給食を中止する。

⑤児童生徒への説明

- ・給食を継続する場合は、混入した異物による健康被害のおそれがないことを学級担任等から児童生徒に説明した上で喫食させる。
- ・給食を中止した場合は、安全のために給食を中止したことを学級担任等から児童生徒に説明する。

⑥混入経路の確認の指示

- ・管理職または栄養教諭等は、調理室で混入した可能性がある場合、調理員（給食員）等に異物混入の状況を知らせ、混入経路の確認の指示を行う。
- ・県学校給食会または業者から購入した食材に異物の混入がある場合、県学校給食会または業者に異物混入の状況を知らせ、異物混入の原因や今後の対応についての報告書の提出を求める。
- ・調理場内を点検し、調理器具や調理工程が混入原因であったと考えられる場合は、原因究明を行う。
- ・教室環境を点検し、混入原因が教室にあったと考えられる場合は、原因究明を行う。
- ・意図的な混入が疑われるなど事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。

⑦保健体育課への報告

- ・「4 県教育庁保健体育課への報告」に示す内容に該当した場合、発生後すみやかに電話で第一報（[報告書]に準じた内容）を報告する。
- ・保護者宛の説明文書・メールや異物混入の状況が分かる画像を添付する。
- ・経過報告等がある場合は、随時報告を行う。
- ・終えん時には、[報告書]により詳細を報告する。

⑧保健所（各健康福祉センターまたは福井市保健所）への報告

- ・健康被害発生時または生じるおそれがある場合、被害が他施設でも起こる可能性がある場合や学校以外での喫食者に及ぶ可能性がある場合は、地域の保健所へ報告し、指導・助言を受ける。調査が必要な場合は協力する。
- ※指導・助言は、施設内の対応だけでなく、業者への指導や悪質な場合の対応などを含む。必要に応じて、保健所が対象業者や施設へ直接指導を行う場合もある。

⑨保護者への説明

- ・健康被害発生時または生じるおそれがある場合、給食中止や献立の変更をした場合は、保護者宛の説明文書・メールを作成し、説明する。
- ・健康被害等を受けた児童生徒、受ける可能性がある児童生徒の保護者に対しては、丁寧に説明を行うなど安全な給食を提供できなかったことを謝罪する。
- ・喫食を継続した場合でも、児童生徒などの学校の状況に応じて保護者宛の説明文書やメールを作成し、説明する。

事後の対応・再発防止への取組

①児童生徒の安全確認

- ・児童生徒の健康観察を丁寧に行う。
- ・特に異物を喫食した児童生徒に対しては、数日間は十分に注意して観察する。

②給食の再開

- ・異物の混入経路が判明している場合は、対応策を講じた上で再開する。
- ・異物の混入経路が特定できない場合は、産地や業者の変更、混入防止対策が確立されるまで使用しないなどの手立てを行った上で再開する。

③給食再開の際の児童生徒への説明

- ・異物の混入経路が判明している場合は、児童生徒の発達段階に応じて説明する。また、再発防止に向けての準備を行っていること、給食関係者が安全・安心な給食の提供に取り組んでいることもあわせて説明する。
- ・異物の混入経路がはつきりしない場合は、児童生徒の発達段階に応じて、給食関係者が原因究明に取り組んでいること、安全・安心な給食の提供に取り組んでいることを説明する。

④再発防止策の検討と保護者への説明、保健体育課への報告

- ・異物の混入経路が判明した際には、再発防止策を講じる（「8 異物混入の未然防止対策について」参照）。
- ・講じた再発防止策は、必要に応じて保護者へ説明する。
- ・講じた再発防止策を[報告書]にまとめ、メールにて保健体育課へ報告する。

⑤保健所への報告

- ・発生時に保健所へ報告している場合は、混入経路や再発防止策について報告する。

(2) 調理室で異物が発見された場合

発生直後の対応

①学校給食衛生管理者への報告

- ・調理員（給食員）等が作業前や作業中に異物混入を認識した場合は、栄養教諭等の衛生管理責任者に報告して指示を仰ぐ。

②給食提供に向けた対応

- ・①により報告を受けた衛生管理責任者は、異物混入の状況を確認する。
- ・業者から納品された段階での混入の場合、その食材の交換等が可能かどうか、給食提供に出来る限り支障が出ないように対応を行う。あわせて、異物混入の経路の確認と再発防止策についての報告書の提出を求める。
- ・調理段階での混入の可能性が高い場合、混入の経路を確認する。危険物の場合は調理を停止し、すみやかに衛生管理責任者から管理職に報告する。非危険物の場合、異物を除去して原則調理を再開するが、洗浄不足による虫の混入など他にも混入のおそれがある場合は、調理を停止し、管理職に報告する。
- ・報告を受けた管理職は混入状況を確認し、調理の再開・中止を判断して指示を行う。
- ・意図的な混入が疑われるなど事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。

③給食提供の中止、献立変更の対応

- ・給食提供の中止や献立変更を行う場合は、管理職と栄養教諭等で児童生徒への説明内容を検討し、学級担任へ伝達する。学級担任は、児童生徒の発達段階に応じて給食提供の中止や献立変更について

て説明する。

④保健体育課への報告

- ・「4 県教育庁保健体育課への報告」に示す内容に該当した場合、発生後すみやかに電話（0776-20-0384）で第一報（[報告書]に準じた内容）を報告する。
- ・保護者宛の説明文書・メールや異物混入の状況が分かる画像を添付する。
- ・経過報告等がある場合は、隨時報告を行う。
- ・終えん時には、[報告書]により詳細を報告する。

⑤保健所（各健康福祉センターまたは福井市保健所）への報告

- ・健康被害発生時または生じるおそれがある場合、被害が他施設でも起こる可能性がある場合や学校以外での喫食者に及ぶ可能性がある場合は、地域の保健所へ報告し、指導・助言を受ける。調査が必要な場合は協力する。

⑥保護者への説明

- ・給食の中止や献立の変更をした場合は、保護者宛の説明文書・メールを作成し、説明する。

(3) 調理室で異物の混入が疑われる場合(調理器具の破損を発見した場合等)

発生直後の対応

①学校給食衛生管理者への報告

- ・調理員（給食員）等が作業前や作業中、作業後に異物混入が疑われる事態を認識した場合は、栄養教諭等の衛生管理責任者に報告して指示を仰ぐ。

②給食提供に向けた対応

- ・①により報告を受けた衛生管理責任者は、異物混入の可能性を確認する。
- ・異物混入が疑われる場合、すみやかに衛生管理責任者から管理職に報告する。
- ・報告を受けた管理職は混入状況を確認し、調理の再開・中止を判断して指示を行う。
- ・意図的な混入が疑われるなど事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。

③給食提供の中止、献立変更の対応

- ・給食提供の中止や献立変更を行う場合は、管理職と栄養教諭等で児童生徒への説明内容を検討し、学級担任へ伝達する。学級担任は、児童生徒の発達段階に応じて給食提供の中止や献立変更について説明する。

④保健体育課への報告

- ・「4 県教育庁保健体育課への報告」に示す内容に該当した場合、発生後すみやかに電話（0776-20-0384）で第一報（[報告書]に準じた内容）を報告する。
- ・保護者宛の説明文書・メールや状況が分かる画像を添付する。
- ・経過報告等がある場合は、隨時報告を行う。
- ・終えん時には、[報告書]により詳細を報告する。

⑤保護者への説明

- ・給食の中止や献立の変更をした場合は、保護者宛の説明文書・メールを作成し、説明する。

事後の対応・再発防止への取組

①再発防止策の確立

- ・業者から提出された再発防止策を確認し、衛生管理責任者から指導を行う。
- ・調理段階で混入した場合は、衛生管理責任者を中心に調理員（給食員）等と再発防止策を検討し、再発防止に努める。

②給食再開の際の児童生徒への説明

- ・児童生徒の発達段階に応じて、給食関係者が原因究明に取り組んでいることや安全・安心な給食の提供に取り組んでいることを説明する。

③再発防止策の検討と保護者への説明、教育委員会への報告

- ・講じた再発防止策は、必要に応じて保護者へ説明する。
- ・講じた再発防止策を[報告書]にまとめ、メールにて保健体育課へ報告する。

④保健所への報告

- ・発生時に保健所へ報告している場合は、混入経路や再発防止策について報告する。

6 保健体育課がとるべき対応

発生直後の対応

①学校への指導

- ・学校と連携を図り、情報を集約する。報告をもとにして、必要な指導を行う。

②関係機関との連携

- ・学校における異物混入対応フローを参考にして、関係機関と連携した対応を行う。
- ・関係課に報告し、対応の指導を仰ぐ。

③教育長への報告

- ・報道機関への資料提供を行う場合や報道の可能性がある場合は、教育長に報告する。

④報道機関への情報提供

- ・健康被害発生時または生じるおそれがある場合、広範囲にわたり給食に影響が出るような場合は、必要に応じて報道機関に対して情報を提供する。その場合は、学校にも連絡を入れる。
- ・情報提供は、発見後すみやかに混入の経緯等を調査し、経緯や原因が概ね確定した時点で行う。なお、原因究明に時間を要する場合は、「原因調査中」としてすみやかに行う。

事後の対応・再発防止への取組

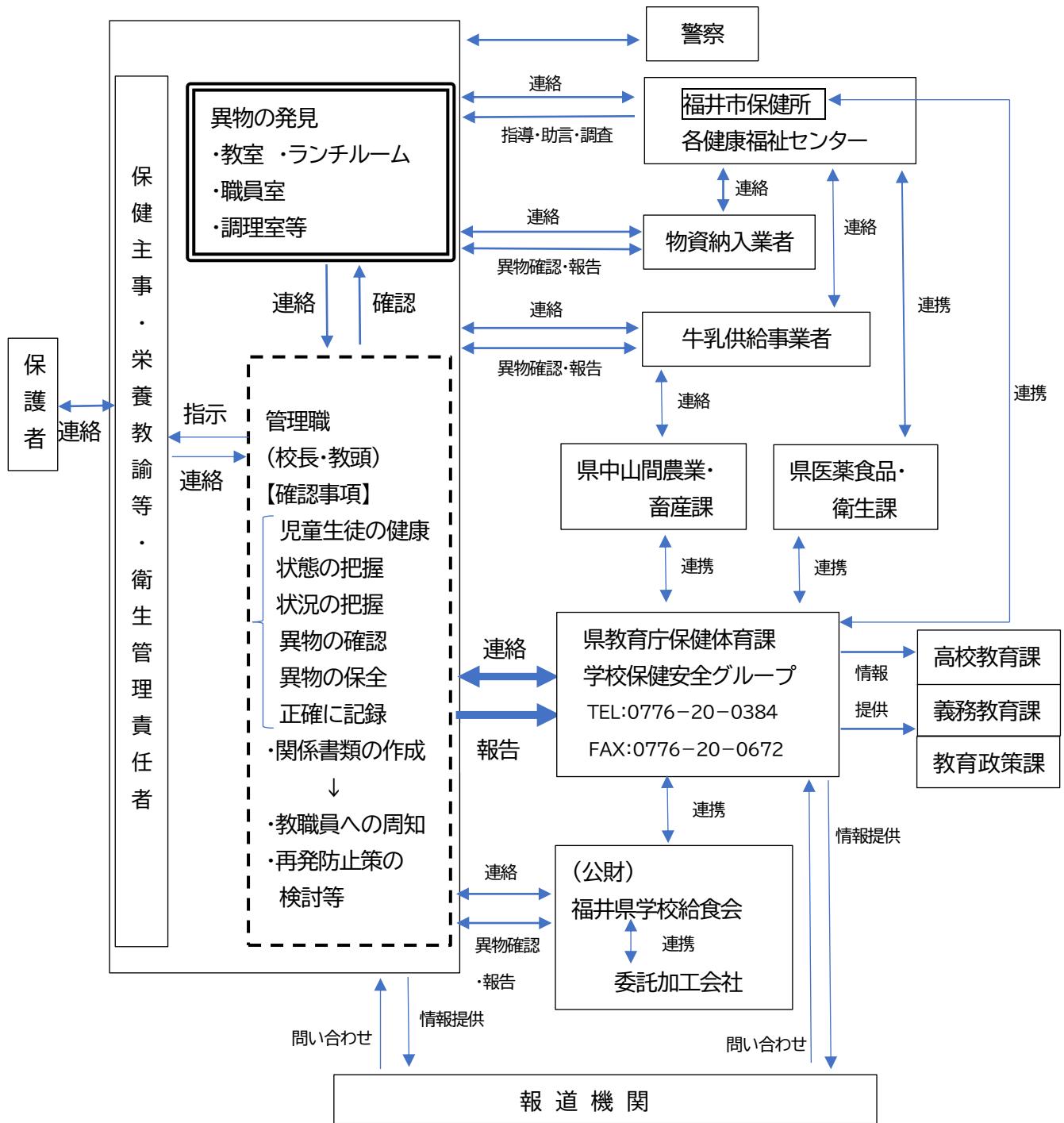
①再発防止策についての指導

- ・学校から提出された[報告書]をもとに、再発防止に向けた学校等の取組の進捗状況を確認し、必要な指導を行う。

②再発防止策の周知・徹底

- ・異物混入事案の概要と再発防止策を、マニュアルの改訂や研修会等での情報提供等に活用する。

7 学校における異物混入対応フロー



8 異物混入の未然防止対策について

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」および「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」を参考に、未然に異物混入を防止する対策を講じる。

(1) 調理員（給食員）の身支度

- ①調理員（給食員）は清潔な白衣、エプロンを着用し、頭髪は帽子の中に入れる。
 - ②白衣への抜け毛の付着を防ぐため、帽子の着用をしてから白衣、エプロンを着用する。粘着ローラーなどを使用し、衣類に付着する異物を除去する。
 - ③調理に必要なもの以外は調理室に持ち込まない。

(2) 調理室の点検

- ①調理室は隔壁等により、不潔な場所や廊下等から完全に区画する。
- ②ハエ、昆虫などの侵入を防止するため、網戸や排水溝の網などを整備する。
- ③調理室内は常に整理整頓を行い、衛生管理定期点検や日常点検、衛生管理チェックリストに従って点検を行う。
- ④作業前に包丁・裁断機の刃こぼれがないかの確認、調理器具のネジの緩み、破損がないか確認する。
作業中、作業後も調理器具の破損がないか等の確認をする。
- ⑤配膳容器・器具類に異常や不具合がないか使用前後に確認する。
※器具類については、日ごろより確認し、異常や不具合がある場合は、衛生管理責任者および管理職に報告し、新規購入や修理等の対応をする。

(3) 物資納入

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、納入時に異物が混入しないよう努める。納入方法については、学校の指示に従う。

(4) 原材料検収時の確認

原材料の納入に際しては、品名、数量、品質、鮮度、袋の汚れ、破れ、その他の包装容器等の状況、異物混入および異臭の有無等について点検し記録する。

(5) 調理過程での確認

①下処理

- ・食材の特性に応じて異物の除去に努める。
- ・袋の中身は直接、釜やミキサーに入れずに、一度別容器にあけ、異物がないか確認してから使用する。

②調理中

- ・釜は適宜蓋をして、異物混入を防ぐ。

③配缶中

- ・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。
- ・配缶する際に、丁寧に異物の混入がないかチェックする。
- ・配缶後は必ず蓋又はラップをし、運搬中のホコリや異物の混入を防ぐ。
- ・食品、配食用食缶、食器類は直接床に置かない。(床面より 60 cm以上を確保)
- ・クラス分け時に食品包装の破れ等の異常の有無を確認する。

(牛乳・パン・麺などの個包装食品の包装の確認、パンや麺は表面の異物の確認、配缶容器に使用したラップの取り外しに注意すること。)

(6) 調理室の配達までの管理・教室（ランチルーム）までの配達

- ①給食開始までは関係者以外は立ち入らないようにする。
- ②調理室に調理員（給食員）が不在になる場合は、必ず施錠する。
- ③調理室から各教室に配達する際は、安全および衛生管理を徹底する。

(7) 検食

管理職は児童生徒が喫食する約 30 分前までに検食を行い、有害物・異物の混入、異味・異臭の有無を確認し、検食簿に記録する。

(8) 学級における児童生徒への指導（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・画鋲・ホッチキスの針・セロハンテープ片・プラスチック片・チョー

ク片が混入しないように教室内を整理整頓する。

③配膳時は虫の混入防止のための対策をとる（外からの虫の進入経路を少なくするなど）。

④給食に異物を発見した場合は、喫食を中断し、異物の混入状況が分かる状態で、すみやかに学級担任に申し出るよう指導する。

(9) 給食用物資納入業者の業務状況確認

必要に応じて、給食用物資納入業者への立ち入り調査を実施し、作業工程や衛生管理状況を確認する。

(10) 給食委託会社（外部委託弁当等）の対応

給食委託会社は、本マニュアルを参考にしながら、異物混入防止対策を講じる。

令和5年3月 作成

令和5年8月 改定

各県立学校 御中

福井県教育庁保健体育課

学校給食における食中毒発生時及び事故等発生時の対応について

日頃より、安全・安心な学校給食の提供について御理解・御協力いただきありがとうございます。
さて、標記のことについて、文部科学省より通知がありました。
万が一、学校給食における食中毒(疑いを含む)や異物混入、食物アレルギーに関する事故及び重大なヒヤリハット等が発生した場合は、下記により迅速に報告、対応いただきますようお願いします。

記

○食中毒発生(疑いを含む)の報告

- 1 保健所や医療機関等より食中毒発生(疑い含む)の連絡があった際は、様式1、様式2を可能な範囲で記載し、県保健体育課に速やかにメールで報告する
※ただし、やむを得ずメールでの一報が遅れる場合は、電話報告でも可(例:出張中で様式への記載が出来ない場合等)
- 2 学校給食による食中毒等と確定した場合、別紙1に連絡体制を記載し、様式3-1と併せ報告する
(共同調理場の場合は様式3-2を含む)
- 3 発生後、適宜中間報告をする
- 4 終えん時には、様式4にて報告する

○異物混入の報告

- 1 様式5を可能な範囲で記載し、県保健体育課に速やかにメールで報告する
※ただし、やむを得ずメールでの一報が遅れる場合は、電話報告でも可(例:出張中で様式への記載が出来ない場合等)
- 2 終えんまでに時間を要する場合、途中経過について適宜報告する
- 3 終えん時には、様式5の12「今後の対応・再発防止対策」に追記し報告する
※「県立学校における異物混入発生時対応マニュアル」も参照ください

○食物アレルギーに関する事故及び重大なヒヤリハットの報告

- 1 様式6を可能な範囲で記載し、県保健体育課に速やかにメールで報告する
※ただし、やむを得ずメールでの一報が遅れる場合は、電話報告でも可(例:出張中で様式への記載が出来ない場合等)
- 2 発生後、状況に変動があった時は、様式6に追加し随時報告する
- 3 終えん時には、様式6の「今後の対応(改善に向けて)」に記入し報告する

連絡先 TEL 0776-20-0384
メール hokentaiiku@pref.fukui.lg.jp

<参考>

- ・感染症・食中毒が疑われる集団的健康被害発生時の連絡経路
- ・感染症・食中毒が疑われる集団的健康被害発生時の措置
- ・食中毒(疑)等発生時対応項目(市町教育委員会)
- ・食中毒(疑)等発生時対応項目(県立学校)

【本件担当】

福井県教育庁保健体育課
学校保健安全グループ 寺本
TEL 0776-20-0384
FAX 0776-20-0672
E-Mail:m-teramoto-br@pref.fukui.lg.jp