

秦野市立認定こども園給食における 異物混入対応マニュアル

秦野市

令和2年9月

目 次

異物混入に対する基本的な考え方	1
第1章 食品に混入する異物について	
1 異物の定義	2
2 異物混入の種別・形態別基準	2
第2章 異物混入の防止対策について	
1 納入時の衛生管理	3
2 調理室の対策	3～4
3 保育室の対策	5
第3章 異物混入があった時の対応について	
1 調理工程で異物が発見された時の対応	6～7
2 配膳・喫食時に異物が混入していた場合の対応	7～13
(1) 危険物、取り除けない非危険物が混入していた場合	7
(2) 非危険物、原料由来物が混入した場合	7～8
(3) パン、牛乳、1個のもの（※）等に異物混入があった場合	8
(4) 発見時別対応一覧表	9～10
(5) 異物混入発生時の対応について（フロー図）	11～12
(6) 園児及び保護者への対応	13
(7) 報道機関への対応	13
3 事故・苦情等処理報告書（参考資料3）の作成	13
4 代替食を提供する場合	14
資料編（報告書等様式）	

異物混入に対する基本的な考え方

こども園給食で提供される食事は、園児への栄養及び食育の観点での配慮はもちろんのこと、何よりも安心して食べられる安全な食事であることが前提です。

こども園給食への異物混入や、それに伴う園児への健康被害を防止するために、こども園に関わる全ての者が責任ある対策を講じるとともに、互いに情報を共有し、連携・協力しながら、おいしく、楽しく、園児の健やかな成長を支援する給食の実施に努めなければなりません。

本マニュアルの徹底により、異物混入ゼロを目指すとともに、異物の混入が発見された際には、適切に対応することで、安全、安心なこども園給食を推進するものです。

令和2年9月

第1章 食品に混入する異物について

1 異物の定義

異物とは、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、食品中に侵入又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」より】

2 異物混入の種別・形態別基準

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	ガラス片、金属片、針、鋭利なプラスチック、薬品類（食器用洗剤等）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）、ねずみの糞、異常な変色や異味異臭、カビ等
非危険物	異物自体は不快であり、衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物	毛髪、繊維、ビニール片、植物の皮や殻、衛生害虫以外の虫（羽虫・幼虫等）等
	原料由来物	卵の殻、食肉の鋭利な骨、貝殻等

※原則として、原料由来物である魚の骨や果物の種・皮、食品の変色部分（パンの焦げ等）等は「異物」に含まない。ただし、形状や大きさによって、怪我の恐れがあると思われる場合は、異物と同様に扱う。

※異物の判断が困難な場合は、保育こども園課に確認する。

第2章 異物混入の防止対策について

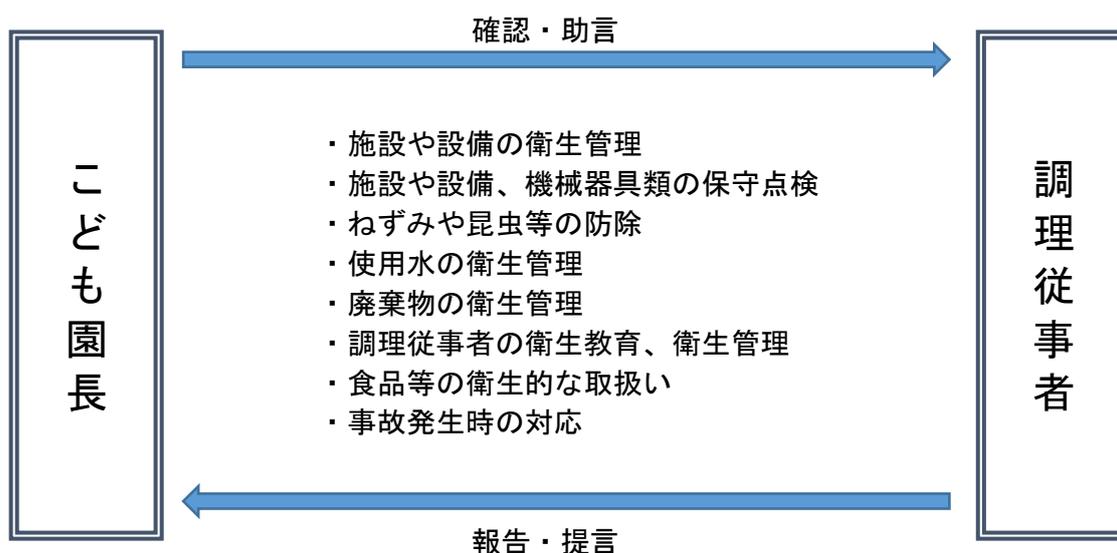
1 納入時の衛生管理

納入業者には、異物混入防止に関する注意喚起及び協力依頼を行う。

- ・ 機器等のねじのゆるみ、刃物や容器等の欠損がないかを確認する。
- ・ 異物混入につながるクリップ、マグネット、ボールペン等の使用は必要最低限にとどめ、それらの使用数の確認を行う。
- ・ 納品物資は、破れにくいビニール袋に余裕をもって入れる。また、納入前、納入時に、異物混入や品質の劣化等がないか検収する。
- ・ 温度管理の必要な食材については、その温度を守り、細心の注意を払う。

2 調理室の対策

【衛生・安全管理体制】



(1) 身支度

ア 調理員は、清潔な白衣を着用し、頭髪はすべて帽子の中に入れる。粘着ローラーなどを使って白衣の表面の毛髪・ほこり等を完全に除去し、複数の職員で相互に確認をする。

イ 調理室へ持ち込むもの（クリップやボールペン等）は必要最低限にとどめ、使用数の確認を行う。また、鉛筆やシャープペンシルの使用を禁止する。

ウ 装飾物のついた衣服やアクセサリ類は身に着けない。糸くずなどのほつれやボタン類は随時確認を行う。

エ 調理室から別室（休憩室等）へ移動する際は、白衣や帽子を外し、再度調理室へ入室する際は、アを徹底する。

(2) 調理室の点検

- ア 調理室及び下処理室は、関係者以外の立入りを禁止する。
- イ 調理室内は、常に整理整頓を行い、「衛生管理等チェック表（参考資料1）」に従って、調理前後に点検及び記録を行う。
- ウ 調理員は、毎日作業開始前・作業終了後に調理機器等の点検を実施し、部品の脱落や刃こぼれ、ねじのゆるみがないか等を確認する。
- エ 調理器具に破損や劣化が見られた場合は使用を中止するとともに、速やかに園長に報告し、交換等の適切な処理を行う。
- オ 消毒薬、洗剤等が混入することがないように、内容物については明記し、適切な場所に配置する。

(3) 調理作業における遵守事項

- ア 調理機器等の使用前後に、機器等を点検し、部品の脱落や刃こぼれ、ねじのゆるみがないか等を確認する。
- イ 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、速やかに園長に報告する。
- ウ 調理機器は、適正な取扱い方法以外で利用しない。
- エ 食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、乾燥剤、内蓋等を適切に分類し、調理終了時に処分する。
- オ ビニール袋に入っている食材をはさみで切って開封する際は、切れ端が出ないように二度切りをしないほか、最後まで切り落とさない。また、シールの貼付部は切らない。
- カ 野菜・果物を洗う場合は、流水の中で3回洗浄（葉物野菜は一枚ずつはがしながら洗浄）し、複数の職員による目視確認を徹底する。
- キ 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。
- ク 加工食品などを使用する際は、直接ほかの食材と混ぜ合わせる前に別の容器へ移し、異物の混入がないか目視確認し、ほぐす等をしてから使用する。
- ケ 和え物を作成するときは、食材の水気を切るために絞り、丸くまとまった具材をほぐす等、中身に異物の混入がないか最終確認しながら和える。

(4) その他

- ア 園長は、給食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分かるまで配膳を開始しないこと。
- イ 園長が不在の場合は、副園長と読み替える。

3 保育室の対策

(1) 身支度

- ア 配膳前の手洗いを徹底する。
- イ 配膳専用のエプロン等を着用し、使用前後の保管場所を決めておく。
- ウ 手指のケガを絆創膏などで処置している場合は、専用の手袋をする。

(2) 保育室の点検

- ア 毛髪、ほこり等がないように配膳台を清潔にし、衛生的な環境（清潔な状態）を確保及び維持する。
- イ 配膳器具・食具などに破損や汚れがないか目視確認する。

(3) 配膳及び食事時の留意事項

- ア 配膳の際は、異物がないか目視確認する。
- イ 配膳器具は適正に取り扱う。
- ウ アルミホイルやビニール袋等に入った食品は、子どもの発達に応じて言葉かけや保育教諭が取り除いて配膳するなどの配慮をする。
- エ 食事中も、子どもの口の動きや表情を見ながら、異物混入などの異常がないかを確認する。
- オ 食器や食具などの破損がないかを確認する。

(4) その他

- ア 配膳・食事中に異物の発見などの異常を確認した場合は、速やかに園長に報告する。また、他クラスにも連絡して配膳及び食事を一時中断し、園長の判断を仰ぐ。
- イ 園長が不在の場合は、副園長と読み替える。

第3章 異物混入があった時の対応について

1 調理工程で異物が発見された時の対応

(1) 危険物

ア 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。ただし、毒物や危険異物が多数混入して取り除くことができない場合は、交換又は使用を中止する。
- ・必要に応じて当該食材の交換を手配する。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。

イ 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、その破片が発見できない場合は、混入の可能性のある食材の交換又は使用を中止する。
- ・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。

ウ 保育こども園課への報告

園長は、交換や使用中止、提供中止と判断した場合、速やかに保育こども園課に報告する。取り除いて使用した場合は、当日中に保育こども園課に報告する。

エ 保育こども園課の対応

- ・必要に応じて当該食材の交換を手配する。
- ・園からの報告を受け、園と保育こども園課が協議の上、調理中の取扱いに原因があると判断した場合は、調理従事者（調理業務委託園の場合は調理業務委託業者）に再発防止を指導する。
- ・食材納入業者から報告を受けた場合（園を経由した場合も含む）は、園からの申入れと併せて、再発防止を再度申し入れる。

(2) 非危険物、原料由来物

ア 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、多数混入して取り除くことができない場合は、交換又は使用を中止する。

イ 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、目視で十分に確認して調理、配缶する。ただし、多数混入して取り除くことができない場合は、その献立の提供を原則中止する。

ウ 保育こども園課への報告

園長は、交換や使用中止、提供中止と判断した場合、速やかに保育こども園課に報告する。取り除いて使用した場合は、当日中に保育こども園課に報告する。

2 配膳・喫食時に異物が混入していた場合の対応

(1) 危険物、取り除けない非危険物が混入していた場合

ア クラス担任等の対応

- ・異物が発見された時は、直ちに配膳や喫食を中断し、園児の安全確認を行うとともに園長に報告する。
- ・異物の種類や数量、混入の状況、喫食の状況を調べて園長に報告する。教室内での混入の可能性も確認する。
- ・異物の写真を撮影し、可能な限り、現状保存をする。

イ 園長の対応

- ・異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。
- ・異物が混入した献立の提供は原則中止するが、原因が特定でき、他の献立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。
- ・園児が異物を口にした場合、当該園児の健康状態を確認し、状況に応じて病院への搬送と警察への通報を行う。

ウ 保育こども園課への報告

- ・園長は、異物が発見された際の状況や対応について、撮影した写真とともに、保育こども園課に報告する。
- ・異物混入により、不安や不快な気持ちを抱く園児の対応が必要な場合は、現場で適切に対応する。その後、保育こども園課に報告する。

エ 保育こども園課の対応

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、必要に応じて調理従事者（調理業務委託園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

ア クラス担任等の対応

- ・異物が発見された時は、配膳や喫食を中断し、園児の安全確認を行うとともに園長に報告する。
- ・因果関係がはっきりし、安全面や衛生面上問題がなければ、異物をその周辺ごとに取り除く。
- ・内容によって異物の写真を撮影し、可能な限り、現状保存をする。

イ 園長の対応

- ・異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。
- ・異物をその周辺ごとに取り除き、目視で十分に確認して喫食する。ただし、多数混入して取り除くことができない場合は、その献立は原則提供を中止する。

ウ 保育こども園課への報告

園長は、異物が発見された際の状況や対応について、撮影した写真とともに、保育こども園課に報告する。

エ 保育こども園課の対応

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個のもの(※)等に異物混入があった場合

ア クラス担任等の対応

- ・異物の種類や数量、混入の状況、喫食の状況を調べて園長に報告する。教室での混入の可能性も確認する。当該園児には、他のものと交換する。
- ・内容によって異物の写真を撮影し、可能な限り、現状保存をする。

イ 園長の対応

異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。

ウ 保育こども園課への報告

園長は、異物が発見された際の状況や対応について、撮影した写真とともに、保育こども園課に報告する。

エ 保育こども園課の対応

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（調理業務委託園の場合は調理業務委託業者）に再発防止を指導する。

- (※) 1個のものとは、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

(4) 発見時別対応一覧表

ア 調理室

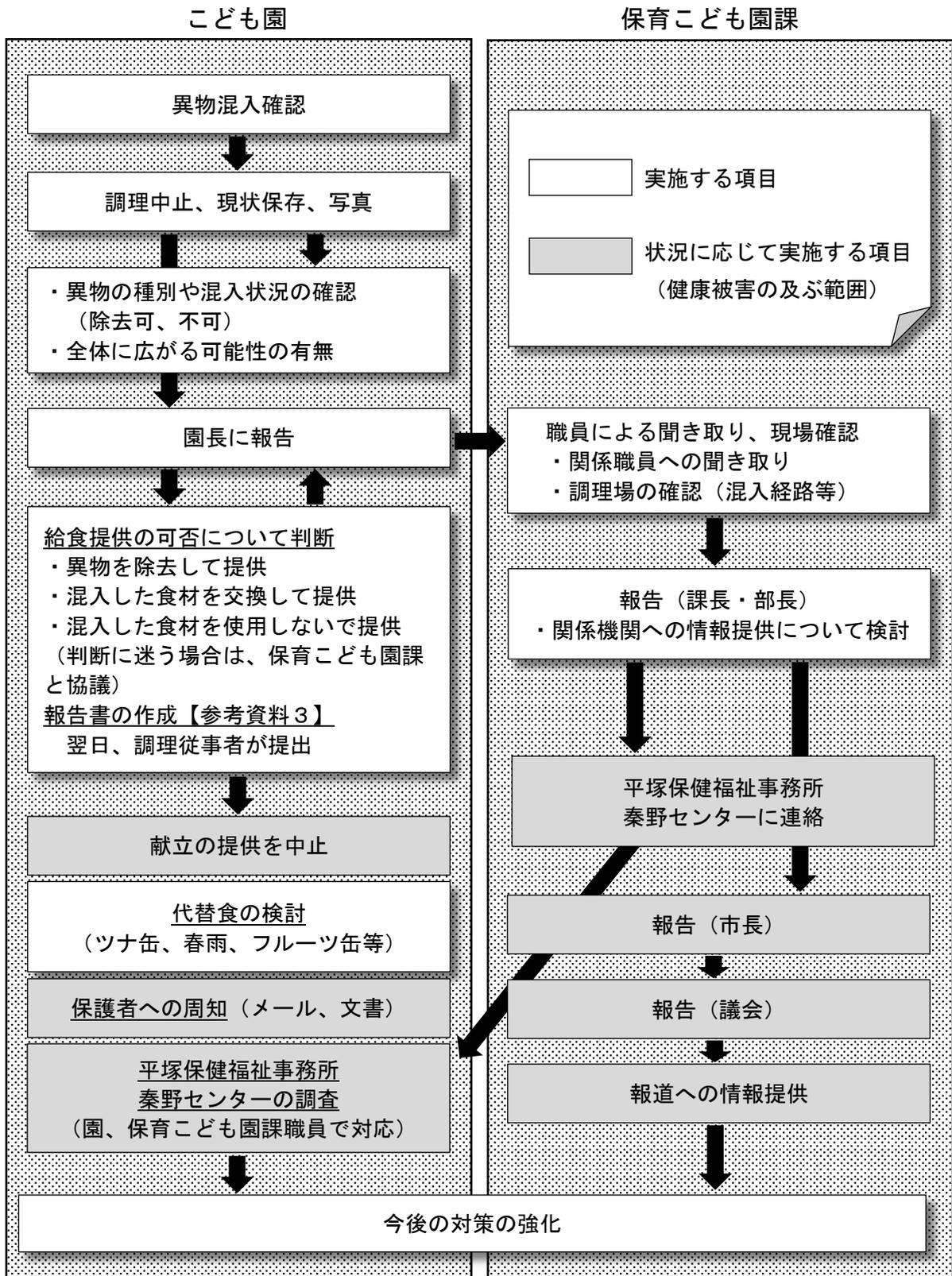
区分		検収時・調理前	調理中・配缶中
危険物	取り除ける	取り除いて使用する	献立は原則提供中止 ただし、原因が特定でき、他の献立や食品への混入の可能性がない場合は、安全確認できた献立や食品のみ提供
	取り除けない	交換又は使用中止	献立の提供中止
非危険物	取り除ける	取り除いて使用する	異物をその周辺ごと取り除いて提供
	取り除けない	交換又は使用中止	当該献立の提供中止
納品された包装物 (1個もの)		交換又は使用中止	

イ 保育室

原因となる異物	クラス担任の措置	園長の措置
<p>【危険物】 ガラス片、金属片、針、薬品類、衛生害虫等</p>	<p>配膳や給食を中断し、園児の安全確認をするとともに園長に報告する。 写真を撮り、異物と、入っていた給食を保存する。</p>	<p>保育教諭に指示し、原因を追究する。 保育こども園課に報告し、指示を受ける。 保護者に文書等で事実と対応を報告する。</p>
<p>【非危険物】 毛髪、繊維、ビニール片、衛生害虫以外の虫等</p> <p>【原料由来物】 卵の殻、食肉の鋭利な骨、貝殻等</p>	<p>異物が入っていた食器の配膳や給食を中断し、園児の安全確認をするとともに園長に報告する。 因果関係がはっきりし、安全面や衛生面上の問題がなければ、異物とその周辺のものを取り除く。 内容によって、写真を撮り、異物と、入っていた給食を保存する。</p>	<p>保育教諭に指示し、原因を追究する。 保育こども園課に報告する。 状況によって、保護者に文書等で報告する。</p>
<p>納品業者の責任に関わると考えられるもの（パン、牛乳、1個のもの等）</p>	<p>園長に報告し、該当園児には他のものと交換する。 内容によって、写真を撮り、異物と、入っていた給食を保存する。</p>	<p>保育教諭に指示し、保育こども園課に報告する。</p>

(5) 異物混入発生時の対応について（フロー図）

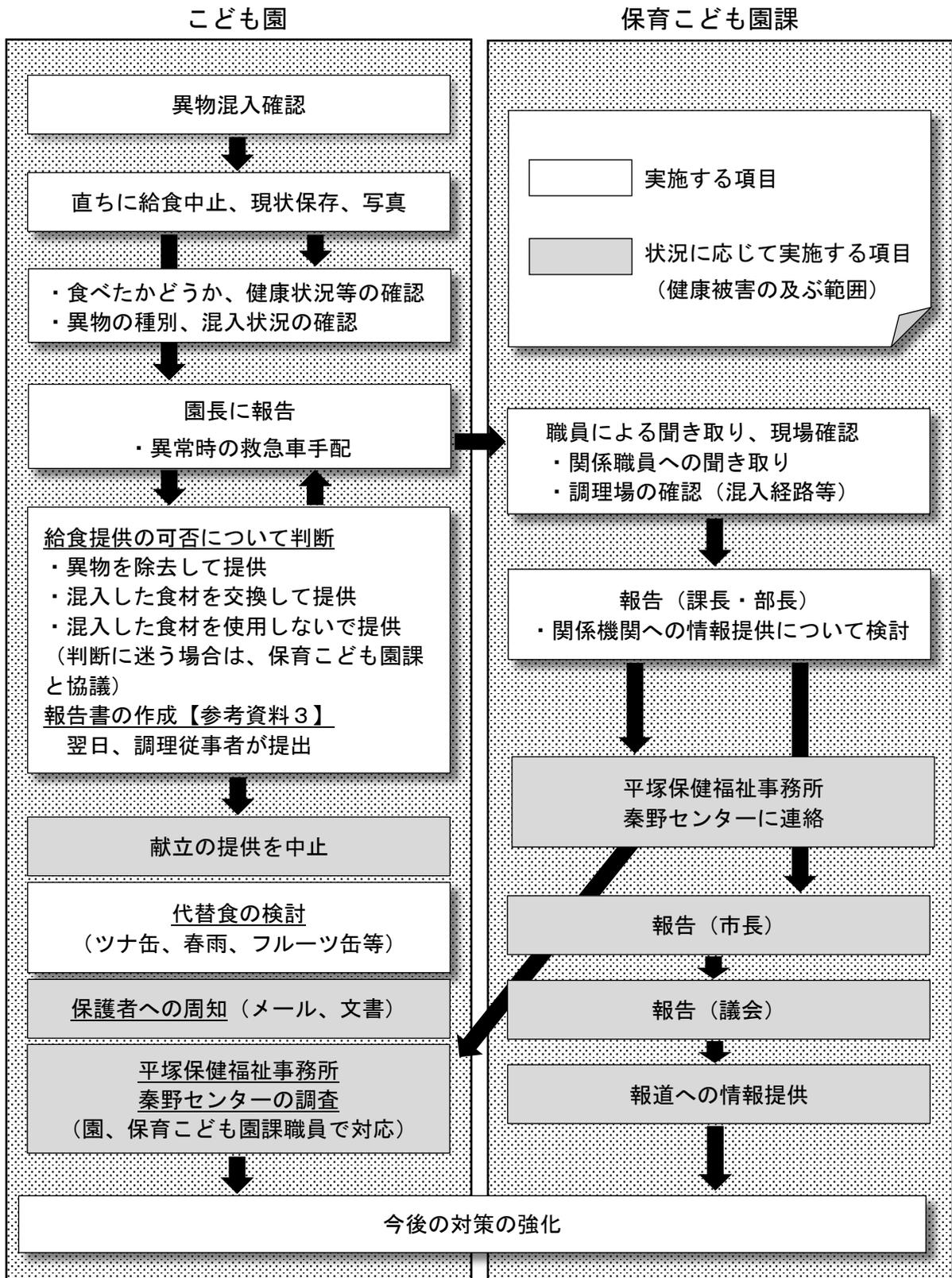
A 調理室で発見された場合



※危険物質混入の場合…保育こども園課長から部長へ速やかに報告を行う。

※園長が不在の場合は、副園長と読み替える。

B 保育室で発見された場合



※危険物質混入の場合…保育こども園課長から部長へ速やかに報告を行う。
 ※園長が不在の場合は、副園長と読み替える。

(6) 園児及び保護者への対応

ア 給食献立の一部の提供を中止又は変更した場合

- ・園児にクラス担任等を通じて中止又は変更の連絡を行う。
- ・保護者への報告は文書（参考資料2）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。

イ 異物を口にした等、健康への影響が懸念される場合

- ・園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園児の体調の変化にも注意し、健康被害の有無を確認する。
- ・異物混入のあった園児やその保護者に対しては、異物混入の事実について、迅速かつ誠意をも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に災害給付の申請を行う。

(7) 報道機関への対応

報道発表の判断は、関係部署と協議の上決定する。報道発表すると判断した場合、若しくは報道されることが想定される場合は、窓口を一本化して対応する。

3 事故・苦情等処理報告書（参考資料3）の作成

異物混入の事実が判明した次の日までに、「公立こども園給食業務事故・苦情処理等報告書（参考資料3）」を調理者が作成し、園長、副園長等の決裁を経て、保育こども園課に提出する。

調理業務委託園の場合は、調理業務委託業者の業務リーダー又はエリアマネージャー等が事故・苦情等処理報告書を作成し、園長、副園長等の決裁を経て、保育こども園課に提出する。

4 代替食を提供する場合

異物混入により、園児の給食を中止した場合においても、不足する栄養量（特にエネルギー量）を補い、午後の保育活動を円滑に行うため、代替食を提供する必要がある。この場合の代替食は、災害時等における対応と同様とし、必要に応じて、園に備蓄している食材を使用する。これまでに作成したことがある献立又は作成可能な献立の例示を次のとおり挙げるので、参考とする。

フルーツ缶

- ・みかん缶 ・パイン缶
- ・黄桃缶 ・白桃缶

災害時備蓄食品等、その他

- ・うずら卵缶 ・焼麩 ・わかめ
- ・のりたまふりかけ ・おかかふりかけ
- ・アルファ化米 ・その他缶詰等

【乳児の代替食】

- ・ハイハイン ・マンナビスケット ・アンパンマンビスケット
- ・たべっこ動物ベビー ・フルーツ缶

【幼児食の代替食】

麻婆ツナコーン春雨

- ・春雨 1 k g
- ・ツナ缶 2 k g
- ・ホールコーン缶 10缶
- ・麻婆豆腐の調味料
- 醤油、砂糖、中華スープの素、ごま油

パスタ（マカロニ、スパゲッティ）

- ・マカロニ又はスパゲッティ 1 k g
- ・ツナ缶 2 k g
- ・ホールコーン缶 10缶
- ・調味料
- コンソメの素、醤油
- ケチャップ又はマヨネーズ等

なお、乳児は、午後の午睡時間があることから、早急な対応が必要であり、お菓子等を利用して不足する栄養量を補う。幼児は、状況に応じて給食の時間を遅らせることにより、代替食を提供しやすくする。

※食材によっては、アレルギー（小麦、卵、乳・乳製品等）対応が必要なものもあるため、特定原材料の表示を確認して提供する。

資料編

参考資料 1

① 衛生管理等チェック表		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
		理																																
下処理	品質・鮮度・品温や異物の混入がないか確認した																																	
	保管していた食品は安全を確認した																																	
	各食材ごとに専用容器・器具で下処理をした																																	
	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・果物等は流水で十分洗浄した																																	
	食品を入れた容器は、直接床に置いていない																																	
	魚介類・食肉類・卵をを取り扱い後、手洗い・消毒を十分に行った																																	
調理作業	調理機器・器具は、食品別、調理別に専用のものを使用した																																	
	蛇口・シンク・調理機器・器具は作業の都度洗浄した																																	
	まな板・包丁等調理器具は、作業の都度洗浄・消毒した																																	
	生食する食品は特に衛生的に取り扱った																																	
	食材は二次汚染を防ぐため床面から60cm以上で取り扱った																																	
	加熱処理は適切に行われており、中心温度を確認した																																	
	素手で配食していない																																	
	喫食時間に合わせ、適切な温度、時間で配食した																																	
検査	園児喫食前に検査を行い、安全や味付け等を確認をした																																	
	異味・異臭・異物の混入等はない																																	
	検査の記録を確認した																																	
配膳	食器、食缶等を衛生的に取り扱った																																	
	調理後速やかに喫食されるよう、配膳・配送の時間は適切であった																																	
食器洗浄・清掃等	食器用洗剤の濃度、使用液量は適切である																																	
	食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った																																	
	調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った																																	
	消毒保管庫内の食器類は全てよく乾いている																																	
	空缶・空ビン等は清潔に処理されている																																	
	残菜の処理は適切に行った																																	
	そのほか廃品の処理は適切に行った																																	
	残菜容器は清潔である																																	
その他	調理室内の清掃、整理整頓を行った																																	
	床・排水溝は清潔である																																	
	部外者が立ち入った																																	
	立ち入った部外者は衛生的な服装で、手洗い・消毒を行なった																																	
	記入者印																																	
	園長確認印																																	

主管課
確認印

F No.〇・〇・〇 (〇)
令和〇年〇月〇日

保護者の皆様

秦野市立〇〇〇〇こども園
園長 〇〇 〇〇
(公印・契印省略)

給食献立の一部変更について (お詫び)

日頃から、こども園給食の実施に御協力いただき、ありがとうございます。
本日の給食において、野菜を裁断中、裁断機の刃の一部が破損し、その破片が野菜に混入するという事態が発生いたしました。

つきましては、安全を期するため、野菜を除いた食材を使用し、下記献立のとおり変更させていただくこととなりました。園児及び保護者の皆様には、御迷惑と御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、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ますので、御理解いただきますようお願いいたします。

1 変更前の献立

- (1) 春雨サラダ (人参、きゅうり)
- (2) 味噌汁 (小松菜)

2 変更後の献立

- (1) 春雨サラダ (ホールコーン缶、ツナ缶)
- (2) 味噌汁 (焼麩、わかめ)

事務担当は、こども健康部保育こども園課認定・入所担当です。
電話番号0463-82-9606 (直通)

公立こども園給食業務
事故・苦情処理等報告書

決 裁	課長	課長代理	園長	副園長	管理栄養士	業務責任者

報告日 令和 年 月 日 ()

事 故 報 告 者	所 属		職 種		報告書印
	氏 名				
連 絡 者	<input type="checkbox"/> 利用者(園児)	連 絡 者 の 氏 名			
	<input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> 職員等	連 絡 者 の 所 属 等			
発 生 日 時		令和 年 月 日 () 午前/午後 時 分			
発 生 場 所					
内 容	具体的に記入				
対 処 と 経 過	どのように対処したか経過をおって記入				
原 因	具体的に記入				
改 善 策	再発防止のために				