

2 異物混入等の対応

異物混入等には異物混入、異味・異臭等があるが、健康被害の可能性もあることから、様々な角度から混入の可能性を検討し、適切な防止対策を推進するとともに、ヒヤリハット事例発生時は、学校及び調理場でヒヤリハット事例を共有し、事故につながらないようにする必要がある。また、異物混入等が発見された場合には、迅速に対応し、再発防止のための検討を行い、その結果を必要に応じ学校及び調理場に周知する。

(1) 食品衛生法上の危害要因

食品衛生法では、第6条で人の健康を損なうおそれがある危害要因として次の4つを挙げている。

- ① 腐敗・変敗
- ② 有毒又は有害な物資の混入、付着
- ③ 病原微生物の汚染
- ④ 不潔、異物の混入、添加

これらの食品衛生上の危害要因は、生物的、化学的、物理的なものの3つに大別される。

(2) 危害要因と注意点

ア 生物的危害要因

健康被害に直接関係する食中毒細菌、ウイルスなどの病原微生物および原虫などの寄生虫が含まれる。食中毒防止の対応が必要である。また、腐敗微生物は異味・異臭に関わるものがあるので、検収や調理過程及び検食での確認が重要である。

- (7) 病原微生物：食中毒細菌（芽胞非形成菌、芽胞形成菌）、ウイルス、その他
- (4) 腐敗微生物：腐敗細菌、かび・酵母
- (7) 寄生虫（原虫）

イ 化学的危害要因

微生物によるカビ毒や赤身魚肉中でヒスチジンから生成されるヒスタミン、発育不良等のじゃがいもに含まれるソラニン、食物アレルギーなどは通常の調理加熱では毒力は減少しないので、検収等での原材料の確認により使用しないことが最も有効な危害防止策である。偶発的に存在する異物の原材料となる食品への混入については、愛知県のホームページ「食の安全・安心情報サービス」の「食品等の自主回収について」で確認するなどの情報収集を行い未然に防ぐように努める。施設での混入については、洗剤や薬品等の保管や使用、容器、表示等において、食品への混入が起きないようにする。

- (7) 自然に存在する化学物質：微生物による産生物質（カビ毒、ヒスタミン）、自然毒（魚介類、植物毒）、食物アレルギー
- (4) 偶発的に存在、混入する化学物質：原材料由来、施設で混入

ウ 物理的危害要因

硬質異物は、食品とともに喫食すると、歯牙の破損や口唇の創傷などの健康被害につながる。また、軟質異物には、健康被害のおそれがある不衛生なものや、健康被害が生じるおそれはないとも不快な気持ちにさせるものがある。これら物理的危害要因の混入の防止においては、食品納入業者の選定、検収、始業前点検、作業終了時の分解・洗浄・点検等において、確認内容や担当

者を明確にしておくようにする。

(7) 硬質異物：ガラス、金属類、石、プラスチック、機械部品、釣り針・散弾破片等

(4) 軟質異物：ねずみ族の糞、昆虫、毛髪、繊維片等

(3) 異物混入防止の留意点

- ア 食品取扱設備等の衛生管理に当たっては、分解や組み立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を保ち、ねずみ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ族、昆虫の施設への侵入を防止すること。
- ウ 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、食品製造等に不要なものを食品取扱施設内に持ち込まないこと。
- エ 洗剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。
- オ 食品等の製造又は加工に当たっては、異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び製品への異物の混入防止のための必要な措置を講じること。

【異物混入等防止確認表例】

工 程	管 理 ポ イ ン ト	措 置 ・ 対 策
施 設 管 理	施設	部外者はみだりに立ち入らせない 施錠設備を設ける 適切な明るさの確保
	調理機械・機器	故障・破損の有無の点検・記録
作 業 準 備	調理衣、帽子	鏡及び調理従事者相互で確認
	毛髪、ほこり、ごみ等	粘着ローラー、エアシャワー等の使用
	調理に不必要な物品	持ち込まない
	絆創膏	使用時の記録と終了後の点検
	業者の選定	衛生上信用のおける業者の選定
検 収	ダンボール	持ち込まない
	食品の点検、記録	検収表に基づき点検・記録
	食品の保管	分類ごと区分して衛生的に管理
調 理 過 程	野菜等の洗浄	目視できる量にして洗浄
	スライサー等の刃物	破損等の有無の点検・記録
	はさみ、缶切機での作業	2度切りしない・切り方の統一
	使い捨て手袋	使用前後に破損の有無を確認
	配食前の確認	料理の目視
	配食時の確認	食缶等容器・配食器具の確認
	配食後の保管	配食後速やかにふたをする
洗 浄	スポンジ、ブラシ等	使用前後の確認、定期的な交換
	調理機械・機器の洗浄	分解できる部分を分解して洗浄
	器具の保管	保管庫等適切な場所で保管

(4) 異物混入等による学校給食の事故報告・連絡

平成21年4月9日付け21教健第23号「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」に基づき、学校給食用の食品に、異物混入、異臭等の異常を発見した場合に健康学習課及び関係保健所に連絡をすることとしていたが、「学校給食の管理と指導」の改訂により、今後は下記により報告するものとする。

ア 報告・連絡経路

「食中毒（疑いを含む）等事故報告・連絡の体制図」により行う。

区 分	掲 載 ペ ー ジ
市町村立学校（名古屋市を除く）	128ページ
名古屋市立学校	129ページ
県立学校	130ページ

イ 報告書の様式

区 分	報 告 書 の 名 称	様 式 番 号	掲 載 ペ ー ジ
発 生	学校給食の事故報告書（速報）	1(1)	115ページ
終えん	学校給食の事故報告書（終えん）	1(2)	116ページ

共同調理場は、学校名を調理場名、校長氏名を責任者職・氏名、在籍数を受配校等の種別と学校数及び調理食数とし、児童生徒への提供の有無について明確に記載すること。

ウ 報告書の提出

健康被害の有無・状況		県立学校	市町村立学校
健康被害	あり	提出	提出
	生じるおそれあり(危険物の混入)	提出	提出
	生じるおそれなし(非危険物の混入)	提出	

(7) 保健所へは、健康被害がある場合及び健康被害が生じるおそれがある場合でかつ学校・幼児児童生徒に提供されたり、被害が一般に及んだり、他施設でも起こる可能性がある場合に連絡すること。

(イ) 報道機関に情報提供を行う場合は、健康学習課・保健所に事前に連絡すること。

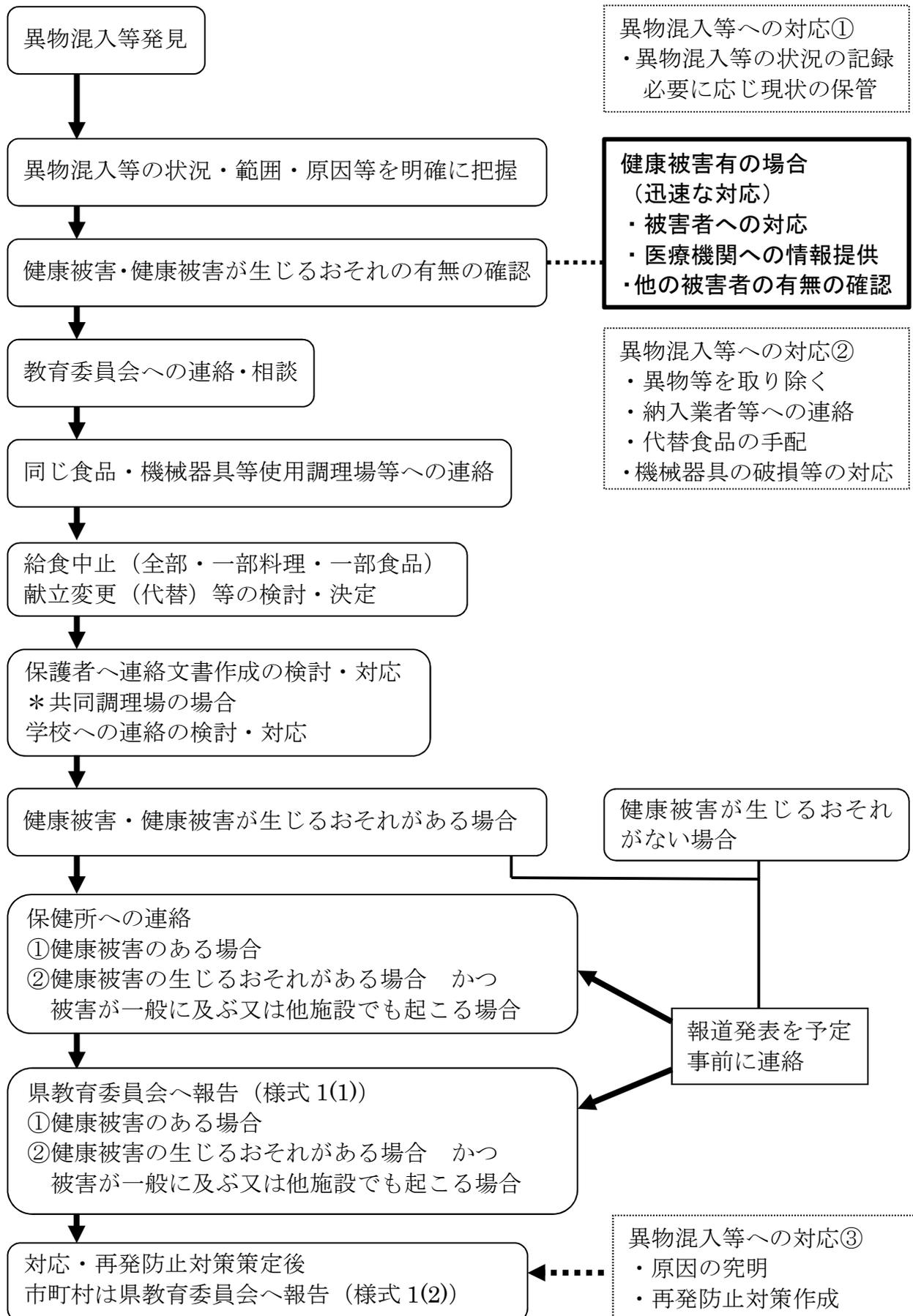
(ウ) 提出に該当しない場合であっても、記録は作成しておくこと。

エ 危険物・非危険物の目安

危険物	ガラス、金属類、プラスチック、衛生害虫（ゴキブリ・ハエ・クモ等）、ネズミの糞、変色、異臭等健康被害が生じるおそれがあるもの
非危険物	毛髪、繊維片、食品包材の切れ端（ビニール等）、食物の皮や殻、食材に付着していた虫等健康被害が生じるおそれがないもの

上記の混入物の例示は、目安であり、実際の対応は、種類や大きさ、量、頻度などにより異なるため、提出・連絡を求めている場合においても必要に応じて、提出・連絡を行う。

(5) 学校給食で異物混入等が発見された場合の対応



学校給食の事故報告書 (終えん)

平成 21 年 4 月 9 日付け 21 教健第 23 号
 「学校給食衛生管理基準の施行について(通知)」においては、終えん報告は不要となっていたが、今回の「学校給食の管理と指導」改訂によりこれにより報告してください。

報告日：平成 年 月 日 ()

ふりがな 学 校 名		ふりがな 校長氏名	
報告者職・氏名		電話番号	
在 籍 数			
事 故 の 種 類	異物混入 異味・異臭 その他 ()		
児童生徒等の 被 害 状 況			
品 名	(1) 主食 () (2) 牛乳 (3) おかず等 ()		
製造者の住所 及 び 氏 名			
期 限 表 示 該当するものに○	賞味期限・消費期限	製造年月日	
事 故 の 内 容			
発 生 後 の 対 応 *時系列で記入 *対応者も記入			
再 発 防 止 対 策			

*調査報告書・改善報告書等がある場合は添付すること。