

定例会資料  
令和元年10月31日  
学事課

# 秋田市における学校給食の異物混入対策 に関する答申

令和元年10月

秋田市学校給食異物混入対策委員会

秋田市における学校給食の異物混入対策について、秋田市学校給食異物混入対策委員会において審査し、答申としてとりまとめた内容は以下のとおりである。

なお、とりまとめにあたり、対策を実施する主体ごとに、物資納入から調理、運搬、配膳、食事および食器洗浄までの一連の流れを踏まえて各段階ごとに整理した。

## I 教育委員会が実施すべきこと

### 1 納入物資（検収前）について

#### (1) 教育委員会による物資供給業務受託における資格要件の精査

教育委員会は、衛生管理について正しい知識と意識をもつ業者の選定を行う。

#### (2) 物資供給業者（受託者）選定時におけるプロポーザルでの提案項目の指定（異物混入防止対策）

教育委員会は、公募型プロポーザルにおいて、異物混入対策の提案を受託候補者に求める。（例：納入業者に異物混入対策について書面による提出を求め、これを確認するなど。）

### 2 調理場について

#### (1) 食材洗浄（始業点検、検収、下処理含む）

##### ア 異物の原因となるモノの持ち込み禁止の徹底

教育委員会は、（正常な調理器具の状況や使用方法のほか、）持ち込み禁止物などが直感的に分かるよう画像等を用いて資料を作成し、調理場に掲示する。

##### イ 検収に関するスキル水準の確保

教育委員会は、技能技師研修会に検収の実技、または実写による説明を行う。

##### ウ 機械器具の不適切な使用方法の排除

教育委員会は、マニュアルに正しい使用方法を記載して明確化し、各調理場に周知徹底する。

##### エ 教育委員会による一斉点検の実施

教育委員会は、一斉点検を定期的実施し、適切な施設管理を行う。

※ 施設修繕は、優先順位を勘案して実施。

##### オ 機器、食器等の摩耗状況の適切な把握による使用判断

教育委員会は、機器、食器等の不良状態を判別できるよう画像等で調理場内に掲示する。

##### カ 調理場への下処理室の導入の検討

教育委員会は、給食室の改修等がある際は、各調理工程に応じた作業部屋を導入していく。

##### キ 作業フローを踏まえた異物混入防止チェックポイントの設定

教育委員会は、食材ごとに点検項目を明確化し、各調理場に周知徹底する。

## (2) 調理

### ア 機械器具の不適切な使用方法の排除

教育委員会は、マニュアルに正しい使用方法を記載して明確化し、各調理場に周知徹底し、各調理場は、機械使用時などに指差呼称を行う。

### イ 使用禁止器具等の使用厳禁と排除

教育委員会は、マニュアルに使用禁止器具等を明確化し、各調理場に周知徹底する。

### ウ 教育委員会による一斉点検の実施

教育委員会は、一斉点検を定期的に行い、適切な施設管理を行う。

教育委員会は、現に使われている調理器具・備品の把握を行い、使用禁止物のチェックと、使用可能物の判別を行うとともに、今後購入するものを統一することにより、備品等を把握していく。

教育委員会は、施設管理等について、調理現場からの意見・提案の聴取に努め、十分に検討する。

※ 施設修繕は、優先順位を勘案して実施。

### エ 機器、食器等の摩耗状況の適切な把握による使用判断

教育委員会は、機器、食器等の不良状態を判別できるよう画像等で調理場内に掲示する。

### オ 調理器具等の的確な選定

教育委員会は、調理器具等の選定にあたり、調理現場からの意見・提案の聴取に努め、十分に検討する。

### カ 作業フローを踏まえた異物混入防止チェックポイントの設定

教育委員会は、異物混入が生じにくい作業フローを踏まえた、調理工程ごとの点検項目（留意点）を明確化し、各調理場に周知徹底する。

## (3) 配食

### ア 食器取扱いルール of 明確化と徹底

教育委員会は、食器、器具の破損等の確認方法や食器の取り扱い方法をマニュアル化し、各調理場は、これを周知徹底する。

### イ 教育委員会による一斉点検の実施

教育委員会は、一斉点検を定期的に行い、適切な施設管理を行う。

※ 施設修繕は、優先順位を勘案して実施。

### ウ 作業フローを踏まえた異物混入防止チェックポイントの設定

教育委員会は、配食における点検項目（留意点）を明確化し、各調理場に周知徹底する。

## 3 運搬作業中（受配校への運搬、学校内での運搬）について

### (1) 屋外運搬時の留意点と対応の明確化

教育委員会は、共同調理場から受配校への運搬時、異変（異音、衝撃）等を感じた際のフローを作成し、運搬業者等へ周知する。

(2) 給食当番の服装チェックの拡充

教育委員会は、現行のチェック表へ、袖口への付着物確認等を加え、学校は、これを周知徹底する。

#### 4 教室について

(1) 作業フローにおける異物混入防止チェックポイントの設定

教育委員会は、配膳における点検項目（留意点）を明確化し、学校に周知徹底する。

#### 5 調理場について

(1) 機械器具の不適切な使用方法の排除

教育委員会は、マニュアルに正しい使用方法を記載して明確化し、各調理場に周知徹底する。

(2) 使用禁止器具等の使用厳禁と排除

教育委員会は、マニュアルに使用禁止器具等を明確化し、各調理場は、これを周知徹底する。

(3) 強化磁器製食器の適切な取扱い（洗浄、保管）

教育委員会は、マニュアルに強化磁器製食器の適切な取扱い（洗浄、保管）を明確化し、各調理場に周知徹底する。

(4) 教育委員会による一斉点検の実施

教育委員会は、一斉点検を定期的に行い、適切な施設管理を行う。

※ 施設修繕は、優先順位を勘案して実施。

#### 6 その他について

(1) 風通しのよい職場環境の構築と調理現場・学校・教育委員会等の密接な連携

教育委員会は、各工程において異常があった際、速やかに報告できる体制を構築するため、連絡フロー・マニュアルを定期的に見直し・確認を行う。

(2) 点検項目の精査

教育委員会は、点検項目や留意事項を具体的かつ簡潔にまとめた調理員必携資料を作成し、全調理員（嘱託職員等含む）へ配布して、モラルの向上も含めた異物混入対策の維持継続に努める。

(3) 嘱託職員の資質向上

教育委員会は、嘱託職員（調理員）の募集にあたって、調理経験者等の応募・採用が促進されるような手段を検討する。

教育委員会は、技能技師研修会等を通して、嘱託職員のスキルアップに努める。

## Ⅱ 物資供給業者（受託者）が実施すべきこと

### 1 納入物資（検収前）について

- (1) 受託者による納入業者への定期的な指導  
受託者は、納入業者への定期的な混入防止対策の指導を行う。
- (2) 受託者による関係研修の義務化  
受託者は、納入業者に対し、定期的に異物混入対策研修等を実施する。
- (3) 定期的な受託者からの報告と教育委員会の指導  
受託者は、物資保管施設の衛生管理状況の定期的な報告を、納入業者に義務付け、その内容を教育委員会へ報告する。  
受託者は、食品製造、加工業者の製造過程や検査結果の提出を、納入業者に義務付け、その内容を教育委員会へ報告する。
- (4) 受託者による適切な納入業者の選定  
受託者は、納入業者に異物混入対策マニュアル等の提出を求め、内容確認することにより、衛生管理が行き届いている納入業者を選定する。
- (5) 受託者による調理場納入に係る機器・車両の点検項目の設定  
受託者は、納入業者が使用する機器・車両について、点検項目を明確化し、納入業者に確実に確認させる。
- (6) 受託者による納入業務従事者への指導・教育の徹底  
受託者は、納入業者に業務従事者の指導・教育内容を報告させる。

### Ⅲ 各調理場が実施すべきこと

#### 1 調理場について

##### (1) 食材洗浄（始業点検、検収、下処理含む）

ア 必要最小限の項目数による始業前点検の確実な実施

各調理場は、不要物品等がないことや、調理機器に破損がないかなど、学校給食日常点検票を基本として、必要最小限の点検項目に意識を集中し、確認を徹底する。

各調理場は、調理前の身支度について、複数人で互いに異常がないか確認する。

イ 始業前点検に該当しない箇所の確実な点検実施

各調理場は、週末等において、始業前点検に該当しない箇所（釜のネジの欠落等）について異常がないか指差呼称する。

ウ 異物の原因となるモノの持ち込み禁止の徹底

各調理場は、不要な物品等を持ち込まないことを徹底する。

エ 洗浄前食材からの包装材の除去

各調理場は、食材から包装材を確実に除去することや、包装されたまま切断しないことを徹底する。

オ 機械器具の不適切な使用方法の排除

各調理場は、丁寧な機械器具の取扱いを徹底し、衝撃による破損を防止する。

カ 調理員間における情報共有、意思疎通の確保

各調理場は、マニュアルや作業手順等を確認し、情報共有する場を毎月1回設ける。（新規採用職員に遺漏なく）。

キ 機器、食器等の摩耗状況の適切な把握による使用判断

各調理場は、破損の恐れがある機器、食器等を確認した際には、速やかに教育委員会に報告する。

##### (2) 調理

ア 機械器具の不適切な使用方法の排除

教育委員会は、マニュアルに正しい使用方法を記載して明確化し、各調理場に周知徹底し、各調理場は、機械使用時などに指差呼称を行う。

各調理場は、丁寧な機械器具の取扱いを徹底し、衝撃による破損を防止する。

イ 調理員間における情報共有、意思疎通の確保

各調理場は、リーダーを中心に、点検・作業中の声掛け等による意思疎通を図る。

各調理場は、マニュアルや作業手順等を確認し、情報共有する場を毎月1回設ける。（新規採用職員に遺漏なく）。

ウ 機器、食器等の摩耗状況の適切な把握による使用判断

各調理場は、破損の恐れがある機器、食器等を確認した際には、速やかに教育委員会に報告する。

各調理場は、劣化した調理器具を残滓受けに使用するなど二次利用せず適宜廃棄する。

エ 作業フローを踏まえた異物混入防止チェックポイントの設定

各調理場は、点検の際などに指差呼称を徹底する。

### (3) 配食

ア 配食作業における確認の徹底

各調理場は、食缶に副食を移す際、ラップや蓋をするまで、目視確認を怠らないことなどを徹底する。

イ 食器取扱いルールの特明化と徹底

教育委員会は、食器、器具の破損等の確認方法や食器の取り扱い方法をマニュアル化し、各調理場は、これを周知徹底する。

## 2 調理場について

(1) 機械器具の不適切な使用方法の排除

各調理場は、丁寧な機械器具の取扱いを徹底し、衝撃による破損を防止する。

(2) 使用禁止器具等の使用厳禁と排除

教育委員会は、マニュアルに使用禁止器具等を明細化し、各調理場は、これを周知徹底する。

(3) 調理員間における情報共有、意思疎通の確保

各調理場は、マニュアルや作業手順等を確認し、情報共有する場を毎月1回設ける。(新規採用職員に遺漏なく)

## 3 その他について

(1) 風通しのよい職場環境の構築と調理現場・学校・教育委員会等の密接な連携

学校および各調理場は、異物混入に関することについて、気づいたことがあればすぐに知らせる体制の構築に努める。

## IV 学校が実施すべきこと

### 1 調理場について

#### (1) 配食

ア 配膳室等における管理の徹底

学校は、給食が無施錠で放置されることのないよう管理する。

### 2 運搬作業中（受配校への運搬、学校内での運搬）について

#### (1) 屋外運搬時の留意点と対応の明確化

各受配校の配膳担当者は、到着後、食器・食缶等に異常がないか確認する。

#### (2) 校内運搬時の留意点と対応の明確化

学校は、運搬途中で蓋があかないよう十分に留意し、食器を丁寧に扱うことを徹底する。

#### (3) 給食当番の服装チェックの拡充

教育委員会は、現行のチェック表へ、袖口への付着物確認等を加え、学校は、これを周知徹底する。

学校は、配膳前の給食当番の袖に異物等が付着していないようにするため、給食当番の児童・生徒に袖を払わせるとともに、異物が付着していないことを確認させる。

### 3 教室について

#### (1) 配膳

ア 強化磁器製食器の適切な取り扱い

学校は、各クラスで配膳する際に、強化磁器製食器を反転させることを徹底する。

イ 配膳場所の整理整頓（配膳場所）

学校は、食缶等を置く配膳台を拭くなどし、清潔な食事環境を整える。

学校は、配膳時に、食器・配膳器具に異常がないかを確認する。

学校は、配膳中および食事中、児童・生徒がふざけたり、不用意に立って歩かないように指導する。

#### (2) 食事中

ア 教室内の学校備品、授業で使用する教材等の適切な管理（児童・生徒の机上）

学校は、給食時に机の上に物を置かないことを励行する。

### 4 その他について

#### (1) 学校給食の指導

学校は、適宜、以下の点を児童生徒に指導する。

・食の安全の大切さ



- ・異物、食中毒、アレルギーなどの危険性
  - ・食事のマナー
  - ・給食当番の一連の作業
- (2) 風通しのよい職場環境の構築と調理現場・学校・教育委員会等の密接な連携  
学校および各調理場は、異物混入に関することについて、気づいたことがあればすぐに知らせる体制の構築に努める。