

---

生駒ピュアこども園給食における  
異物混入対応マニュアル

---

令和3年11月

## 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、栄養的及び教育的配慮はもちろんのこと、何よりも安全・安心な食事であることが大前提となる。

園児の健康被害及び拡大防止を最優先に考え、適切な衛生管理に努める必要がある。

また、こども園給食への異物混入を未然に防止するために、こども園給食に関わる者が責任ある対策を講じ、互いに情報を共有し、連携・協力して、おいしく安全・安心な給食の提供に努めなければならない。

本マニュアルの徹底により、関係者一人ひとりが役割を果たし、異物混入ゼロを目指すとともに、異物発見時に適切に対応することで、こども園給食の安全を確保する。

## 第1章 食品に混入する異物について

---

### 1. 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取り扱いに伴って、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。

但し、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

#### (1)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物

具体的な物質

- ・毛髪、織、ビニール片
- ・植物の皮や殻、栽培培地の主成分(おが粉)等
- ・衛生害虫以外の虫

#### (2)危険異物

##### 区分1

喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる物

非危険異物であっても、鋭利なものや大量に混入された物

具体的な物質

- ・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

##### 区分2

喫食することにより、生命に深刻な影響を与える物

具体的な物質

- ・ガラス片、金属片、針、鋭利なプラスチック、薬品類等

※原則として、原料そのものに由来する物質や、食品の変色部分等は「異物」に含まない。ただし、形状や大きさによっては、異物と同様に扱う。

※異物の判断が困難な場合は、委託業者本社に確認する。

## 第2章 異物混入の防止対策について

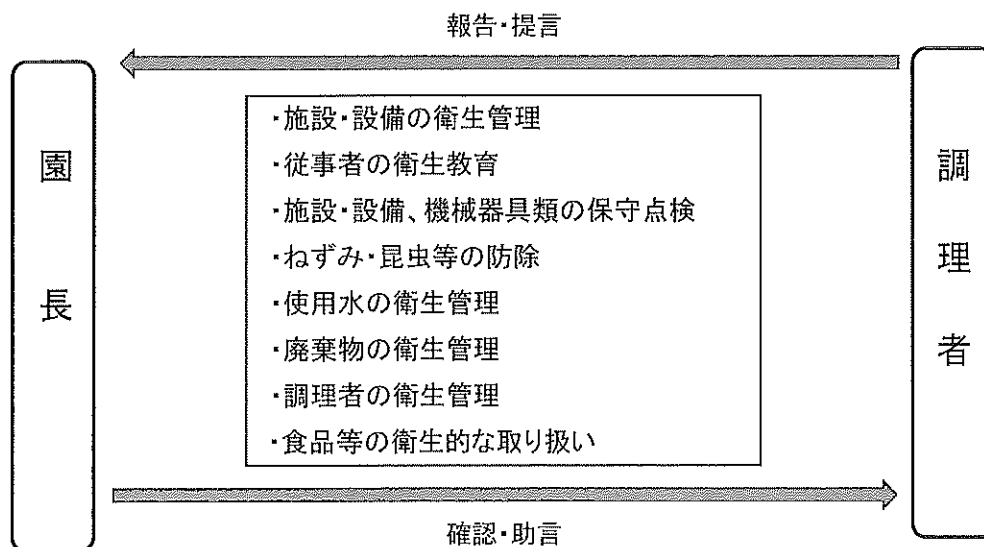
### 1. 委託業者への協力依頼

委託業者には、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、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。
- ・納品物資については、納入前、納入時に、異物混入や品質の劣化等がないかなど点検する。
- ・温度管理の必要な食材については、細心の注意を払う。

### 2. 給食施設の対策

衛生・安全管理体制



#### (1) 身支度

- ① 調理員は、清潔なものを着用し、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、複数の職員で相互に確認をする。
- ② 調理室に持ち込むものは最低限度にとどめ、使用数の確認を行う。
- ③ 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)

## (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。
- ③ 調理機器・調理用具等点検表(日常衛生点検表)の記入。  
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し、調理機器・調理用具等点検表に記録する。
- ④ 調理器具は破損や劣化が見られた場合、使用を中止し速やかに交換する。

## (3)調理作業における遵守事項

- ① 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。
- ② 下処理及び調理の全ての工程は、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、速やかに園長へ報告する。
- ③ 調理機器は、適正に取扱いし、危険な行為は厳に慎む。
- ④ 食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、乾燥剤、内蓋等を適切に処分する。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には、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。
- ⑤ 野菜・果物を洗う場合は、流水の中で3回洗浄する。生食する場合は、殺菌ができる加工酢で殺菌処理を行う。
- ⑥ 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。
- ⑦ 加工食品などを使用する際は、直接ほかの材料と混ぜ合わせる前に、一度別容器に移し、異物混入がないか目視、ほぐすなどをしてから使用する。

## (4)その他

- ① 園長又は副園長は、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わかるまで配膳を開始しない。

### 3. 保育室の対策

#### (1) 身支度

- ① 清潔なエプロン・三角巾を着用し、使用前後の保管場所を決めておく。
- ② 配膳前の手洗い・消毒を徹底し、清潔な食器及び食品を扱う。
- ③ 指・手のケガを絆創膏などで、処置をしている場合は専用の手袋をする。

#### (2) 保育室の点検

- ① 配膳台を清潔に保ち、衛生的な環境をつくる。
- ② 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

- ① 配膳の際は、魚の骨や異物がないか目視・確認する。
- ② 配膳器具は適正に取り扱い、危険な行為は厳に慎む。
- ③ アルミホイルやビニール袋・アレルギー食のサランラップ等にはいった食品は、子どもの発達に応じて言葉かけや保育者が取り除いて配膳するなどの配慮をする。
- ④ 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変がないかを確認する。
- ⑤ 食器や食具などの破損がないかを確認する。

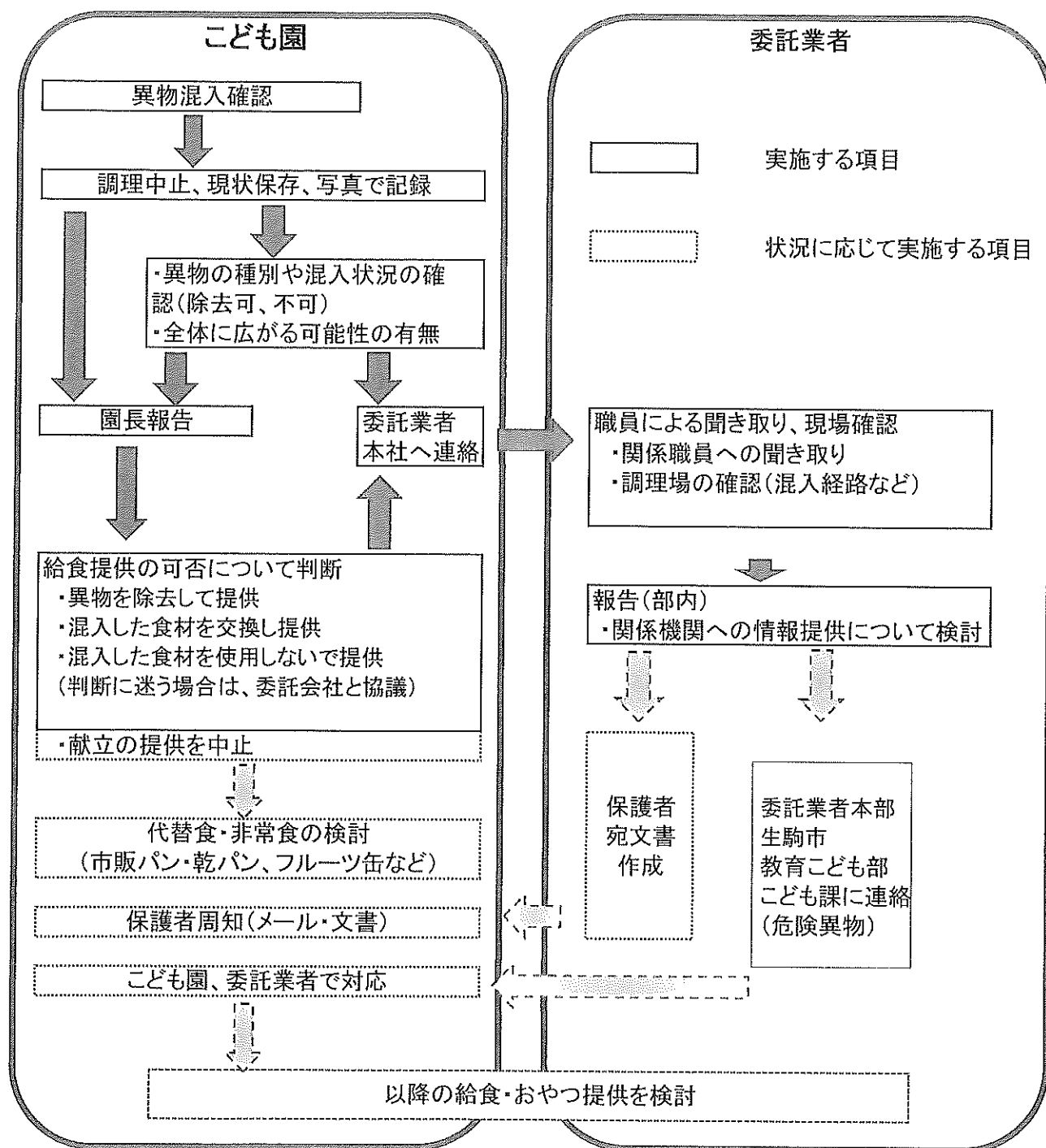
#### (4) その他

- ① 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。  
他クラスにも連絡して配膳・食事を一時中断し、園長の判断を仰ぐ。

※園長が不在の場合は、副園長と読み替える。

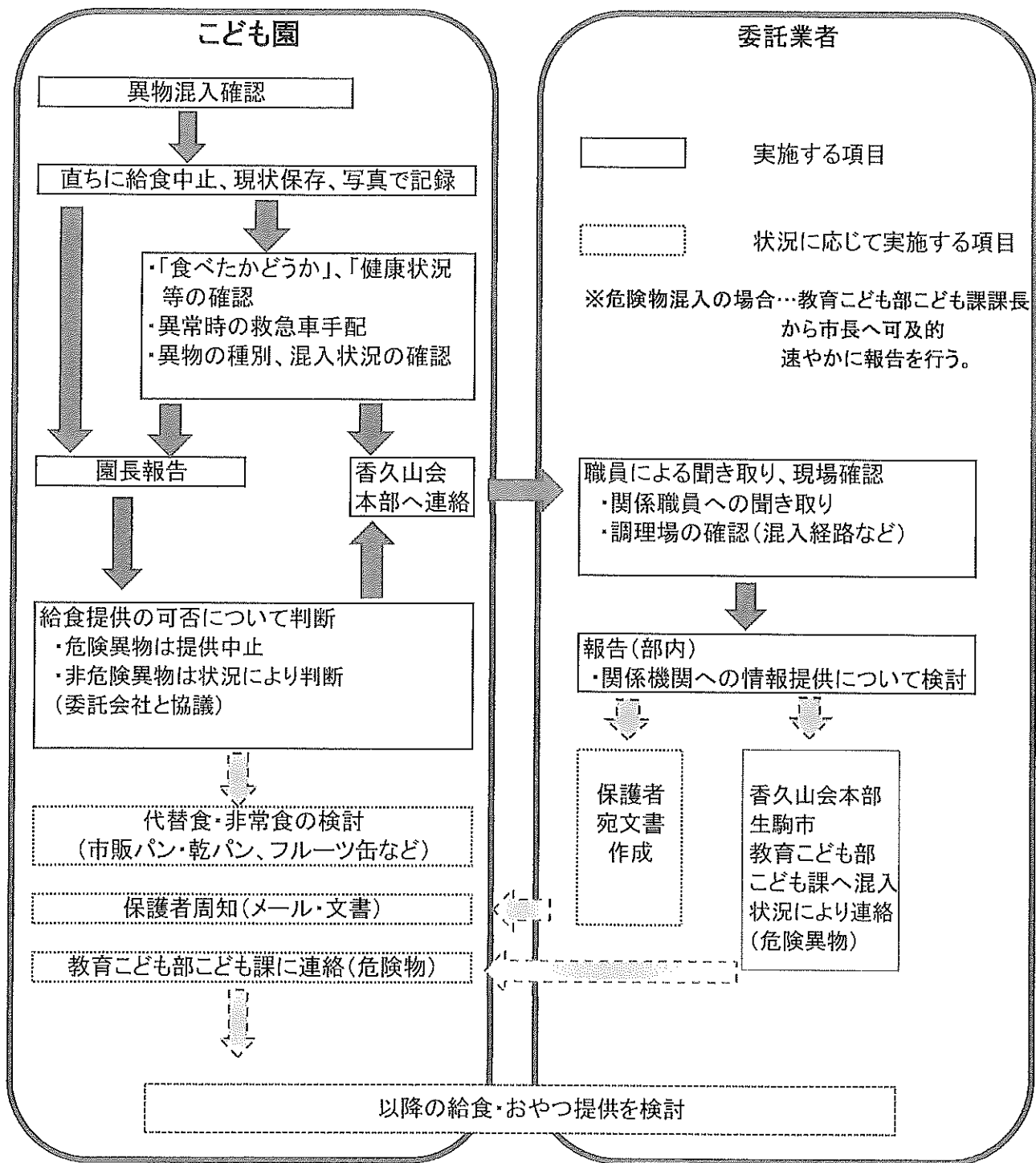
### 第3章 異物混入発生時の対応について

#### 1. 給食室で発見された場合



※園長が不在の場合は、副園長と読み替える。

## 2. 保育室で発見された場合



※園長が不在の場合は、副園長と読み替える。



## 異物混入報告書

発生日	異物	混入食材・原因等	業者名
			指導の有無