

令和2年度那覇市立学校給食センター及び単独調理場における異物混入について

1、異物の分類(学校給食における異物混入対応マニュアルにおける分類)

異物の分類		具体的な物質	
危険異物	分類Ⅰ	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片、薬品類等
	分類Ⅱ	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)、ネズミの糞、異常な変色や異味異臭・カビ等
非危険異物(不快異物)	分類Ⅲ	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、食物の皮や殻、衛生害虫以外の虫等

2、危険異物の混入について(学期ごとの報告)

学期	件数	異物の種類と状況	要因	喫食状況	健康被害	対応・再発防止策等
1学期	1	ハエ (児童生徒1人分に体長約8mmのハエ1匹)	・調理終了後に異物が混入したと考えられる。	①	無	・調理場の釜の蓋を開ける時間をできるだけ短くする。 ・配缶は素早く行う。 ・配缶時、配膳時において、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努める。
2学期	2	ハエ (食缶に体長約8mmのハエ1匹)	・調理終了後に異物が混入したと考えられる。	①	無	・調理場の釜の蓋を開ける時間をできるだけ短くする。 ・配缶は素早く行う。 ・配缶時、配膳時において、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努める。
		食缶の底のかけら (児童生徒1人分に約3mmの金属片)	・調味料用食缶の底の劣化部分から調味料を釜へ入れる際、混入したと考えられる。	①	無	・食缶底の劣化部分は全て取り外し、使用前、使用中、使用後の器具点検を毎日行う。 ・器具の交換、修繕を行う。 ・配缶時、配膳時において、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努める。

3、非危険異物の混入について(年1回の報告)

年度	件数	異物の種類と状況	要因	喫食状況	健康被害	対応・再発防止策等
令和2年度	14	毛髪・繊維 (児童生徒、職員の給食に混入)	調理場の調理工程における混入 納品業者の製造過程における混入	①	無	・納品業者に対し、商品の衛生、安全管理の徹底を要求した。 ・調理員へマニュアルに基づく調理工程を行うよう指導を実施した。 ・配缶時、配膳時において、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努めることの指導を実施した。
	26	ビニール片 (児童生徒、職員の給食に混入)	調理場の調理工程における混入 納品業者の製造過程における混入	①:25件 ②:1件	無	・納品業者に対し、商品の衛生、安全管理の徹底を要求した。 ・調理員へマニュアルに基づく調理工程を行うよう指導を実施した。 ・配缶時、配膳時において、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努めることの指導を実施した。
	11	食物由来のもの(魚の骨、食物の皮や殻等) (児童生徒、職員の給食に混入)	調理場の調理工程における混入 納品業者の製造過程における混入	①:6件 ②:5件	無	・納品業者に対し、商品の衛生、安全管理の徹底を要求した。 ・調理員へマニュアルに基づく調理工程を行うよう指導を実施した。 ・配缶時、配膳時において、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努めることの指導を実施した。
	11	衛生害虫以外の虫 (児童生徒、職員の給食に混入)	調理場の調理工程における混入 納品業者の製造過程における混入	①	無	・納品業者に対し、商品の衛生、安全管理の徹底を要求した。 ・調理員へマニュアルに基づく調理工程を行うよう指導を実施した。 ・配缶時、配膳時において、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努めることの指導を実施した。
	8	その他(紙、不明) (児童生徒、職員の給食に混入)	調理場の調理工程における混入 納品業者の製造過程における混入	①:6件 ②:2件	無	・納品業者に対し、商品の衛生、安全管理の徹底を要求した。 ・調理員へマニュアルに基づく調理工程を行うよう指導を実施した。 ・配缶時、配膳時において、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努めることの指導を実施した。
合計	70件					

※喫食状況:①口にしていない ②口にしたが飲み込んでいない ③口にしておかず