

# 令和4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<br>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<br>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<br>(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<br>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  | 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  | 金属片<br>(食缶に長さ約8mmのま<br>つげ状金属片)                     | ・調理場内でフルーツ缶詰を開けた際に<br>缶の欠けた金属片が混入した可能性が<br>高いと考えられる。   | ①    | 無    | ・一缶ずつ缶開け作業を行い、缶の蓋を立ち上げた状態で中身を確認後、<br>容器に移し、缶の切れ端等の混入がないか確認する。また、移し終わった缶<br>についても欠損がないか確認する。<br>・配缶前、配缶時において、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努める。 |
|     | 1  | ハエの一種<br>(配膳前の食缶に約9mm<br>のハエ1匹)                    | ・調理終了後に異物が混入したと考えら<br>れる。  | ①    | 無    | ・プラットホームのエアカーテンを修繕する。<br>・配缶時、目視点検の徹底を行い、異物の発見に努める。   |
| 2学期 | 1  | 金属片<br>(児童1人の給食に長さ<br>約5mmの糸状金属片)                  | ・食材の調達から児童の口に入るまでの<br>一連の流れを考え、調査を行ったが、混<br>入経路不明  | ②    | 無    | ・調理場においては、機械・器具類の一斉点検をした上で、毎日使用前・<br>使用中・使用後に確実に点検を行い、各工程での目視確認の強化・徹底を<br>図る。<br>・学校給食関係者が連携して、異物混入の防止対策に取り組む。                    |
|     | 1  | ごきぶり目の一種の幼虫<br>(配膳前のごはん箱に長<br>さ約6mmのごきぶりの幼<br>虫1匹) | ・提供されたごはんは、米飯加工納品業<br>者より直接学校へ納品されており、米飯<br>加工納品工場で混入したと考えられる。                                 | ①    | 無    | ・米飯加工納品工場の害虫駆除、施設の補修等衛生管理の徹底を指導   |
|     | 1  | 金属片<br>(児童1人の麦ごはんに<br>長さ約8mmの糸状金属<br>片)            | ・提供されたごはんは、米飯加工納品業<br>者より直接学校へ納品されており、米飯<br>の製造過程において炊飯器に使用され<br>ているフックの欠けた金属片が混入した<br>と考えられる。 | ①    | 無    | ・米飯加工納品業者へ施設・設備の管理・整備の徹底を指導   |

## 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5年度 | 19  | 毛髪・繊維<br>(児童生徒、職員の給食<br>に混入)     | 調理場の調理工程における混入<br>納品業者の製造過程における混入 | ①:18件<br>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。<br>・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。<br>・検収時、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<br>努めることの指導を実施した。 |
|       | 12  | ビニール片<br>(児童生徒、職員の給食<br>に混入)     | 調理場の調理工程における混入<br>納品業者の製造過程における混入 | ①:10件<br>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。<br>・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。<br>・検収時、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<br>努めることの指導を実施した。 |
|       | 14  | 衛生害虫以外の虫<br>(児童生徒、職員の給食<br>に混入)  | 調理場の調理工程における混入<br>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。<br>・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。<br>・検収時、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<br>努めることの指導を実施した。 |
|       | 24  | その他(紙、不明)<br>(児童生徒、職員の給食<br>に混入) | 調理場の調理工程における混入<br>納品業者の製造過程における混入 | ①:20件<br>②:4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。<br>・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。<br>・検収時、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<br>努めることの指導を実施した。 |
| 合計    | 74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口にして飲み込んだ