

令和5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、植物の皮や殻、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
2学期	1	長さ約4.8cm、幅約0.1cmの金属片	食材の調達から給食の配膳までの一連の流れを考え、調査を行ったが、混入経路不明	①	無	<ul style="list-style-type: none"> 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・使用中・使用後に確実に点検を行う。 各工程での目視確認の強化・徹底を図る。 調理場へ入る前、配缶前には、粘着ローラー等を使用し、衣服についた毛髪、糸くず等の除去を行う。 日頃から調理場内の整理整頓を行い、不要なものは置かない。 洗浄用や清掃用の用具についても、異物混入の恐れがないものを使用し、劣化しているものは直ちに交換する。 調理室内に異物混入の原因となるようなものを持ち込まない。

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	12	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 学校での混入	①	無	<ul style="list-style-type: none"> 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。 検収時、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ことの指導を実施した。
	13	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	①:10件 ②:2件 ③:1件	無	<ul style="list-style-type: none"> 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。 検収時、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ことの指導を実施した。
	2	食物由来のもの(食物の皮や殻等)(児童生徒、職員の給食に混入)	納品業者の製造過程における混入	①	無	<ul style="list-style-type: none"> 納品業者に対し、商品の衛生、安全管理の徹底を要求した。 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ことの指導を実施した。
	14	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 学校での混入	①	無	<ul style="list-style-type: none"> 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。 検収時、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ことの指導を実施した。
	18	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	①:14件 ②:3件 ③:1件	無	<ul style="list-style-type: none"> 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。 検収時、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ことの指導を実施した。

合計 60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口にしてい飲み込んだ