

資料番号	6
------	---

令和7年10月17日
課名 教育委員会事務局
豊かな心と身体育成課
担当者 課長 沖本
内線 5040

県立学校給食 異物混入対応マニュアル

令和7年10月

広島県教育委員会

県立学校給食異物混入対応マニュアル目次

はじめに	1
1 異物混入の防止	2
2 異物の定義と区分	2
3 調理場（委託先の調理場を含む）における異物混入防止対策	3～4
4 学校における異物混入防止対策	5
5 異物が発見された場合の対応	5～7
6 生徒等及び保護者への対応	7
7 事後の対応及び再発防止への取組	7
8 県教育委員会の対応	7～8
9 公表基準	8
【参考①】 対応	9～10
【参考②】 異物混入時の給食提供の判断基準（例）	11
【様式1】 異物混入事故・再発防止策報告書	12
【参考様式】 異物混入再発防止策報告書（給食委託事業者用）	13
【参考様式2】 調理機器・器具等の点検表（例）	14～17
【参考文献】	18

はじめに

学校給食は、幼児、児童及び生徒（以下、「生徒等」という。）の心身の健全な発達に資するものであり、給食を提供するに当たっては、おいしい給食であることはもちろんのこと、「学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）」に従い、食品事故を起こさないための安全管理が極めて重要です。

安全で安心な給食を提供するためには、学校給食に携わる全ての人が、それぞれの役割を果たすとともに、関係者が連携して、学校給食における異物混入等の事故発生を防ぐための対策を講じることが必要です。また、異物混入が発生した際には、迅速かつ適切な対応が求められます。

生徒等が安心して給食を喫食できる環境を築き、生徒等の健康と安全を守るため、学校給食における衛生管理の徹底並びに学校給食に異物等の混入を防ぐことはもちろんのこと、異物混入が発見された場合に学校及び教育委員会が迅速かつ適切な対応を行うことができるよう、本マニュアルにおいて必要な事項をまとめました。

1 異物混入の防止

異物混入の防止については、「学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）」に基づき、全ての工程においてその徹底を図るとともに、配膳中や喫食中の衛生管理にも注意すること。

2 異物の定義と区分

(1) 異物の定義

異物とは、生産、貯蔵、流通、調理、配食等の過程で不適切な環境や取り扱いに伴って、食品中に侵入又は混入した有形外来物とする。

(2) 異物の区分

県立学校の給食における「異物」は、次のとおり区分する。

ア 危険異物

喫食することにより生命や健康への影響が大きいと思われる異物

イ 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異物

ウ 原料由来物

原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響の可能性があると思われる異物

【表 異物の区分と具体的な物質例】

区 分			具体的な物質例
危険異物	A	健康への深刻な影響を与える異物	金属片、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、陶器片、薬品など
	B	健康への影響が大きいと思われる異物	衛生害虫（ゴキブリ等）、ネズミ、不適切な取り扱いにより生成したもの（カビ等）など
非危険異物	C	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、ビニール片、繊維、スポンジ片、上記以外のプラスチック片、衛生害虫以外の虫（野菜に付く虫、羽虫や幼虫等）など
原料由来物	D	原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響の可能性があると思われる異物	食肉由来の鋭利な骨片など 当日の給食に使用していない（調理場に保管していない）原料に由来する物質

※ただし、異物の大きさ、量、形状等に応じて個別に判断する。

3 調理場（委託先の調理場を含む）における異物混入防止対策

「学校給食衛生管理基準」に基づき、校長等は学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

また、学校の衛生管理責任者等は、本項目を参考にしながら、給食委託事業者に対して、異物混入防止対策を講じるよう連携すること。

(1) 物資納入

ア 物資納入

- (ア) 納入業者は、保有する施設・設備及び取り扱う食品の衛生管理、車両の清潔保持を徹底し、納入物資に異物が混入しないよう必要な措置を講じること。
- (イ) 納入業者は、納品方法について、学校の栄養教諭等又は給食委託業者の指示に従うこと。

イ 検収

- (ア) 検収時に虫等の異物が混入しないように細心の注意を払うこと。納入された物資は、納入時に使用した外箱から専用の衛生的な容器に入れ替えること。
- (イ) 検収は必ず、あらかじめ定めた検収責任者が立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号を確認し、記録すること。

(2) 調理業務

ア 身支度

- (ア) 調理員は、日常の被服点検を徹底し、調理場に入室する際は、エアシャワーや粘着ローラーなどで、毛髪、ゴミなどを除去し、調理員同士で指差し確認等を実施すること。また、衛生管理責任者等は、適切に点検が行われたことを確認すること。
- (イ) 調理に必要なもの以外は調理場には持ち込まないこと。筆記用具を持ち込む場合は、個人が持ち込むのではなく、備え付けとして管理し、調理機器から離れた所定の場所を定めて使用、保管すること。なお、異物混入の原因となりうる鉛筆、シャープペンシル、キャップが外れる筆記用具等は持ち込まないこと。

イ 調理場内の点検

- (ア) 調理場内は、関係者以外の立ち入りを禁止すること。調理場の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸等を設置するなど、虫等の侵入を防止すること。
- (イ) 調理場内は、常に整理整頓を行い、定期的に、天井・床・壁、換気フード、

扉、窓等の汚れや破損の有無について確認すること。破損を見つけた場合は、直ちに衛生管理責任者及び校長等が確認の上、必要な措置を講じること。

- (ウ) 調理員は、あらかじめ作成した調理機器・器具等の点検表（【参考様式2】参照）に基づき、作業開始前、作業中及び作業終了後に調理機器・器具等の点検を行い、破損や異常がないことを確認し、結果を記録すること。
- (エ) 劣化又は異物混入のおそれがある調理機器・器具等は早急に交換するか、又は使用しないこと。

ウ 調理作業

- (ア) 検収、下処理及び調理の全ての工程で、複数の調理員による目視確認を徹底し、異物混入や異常の発見に努めること。
- (イ) 調理機器は適正に取り扱い、異物混入に繋がる行為は厳に慎むこと。
- (ウ) 調理作業中、器具類をぶつけた場合は、必ず破損の有無を確認し、破損があった場合は直ちに使用を停止し、本体と破片を照合し、扱っていた調理品内に異物がないことを確認すること。
- (エ) 野菜等の洗浄は、三槽式シンク等を使用し、十分な流水でオーバーフローさせながら3回洗浄を行うこと。
- (オ) 瓶や袋入りの調味料については、原則、食品庫等でボール等に移し替え、瓶や袋を調理場へ持ち込まないこと。また、移し替え後の容器に破損や欠損がないことを確認すること。
- (カ) 食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、ラップ類、乾燥剤、内蓋等を適切に処分すること。

(例)

- ・包装を開封する際は、切片を作らないようにする。
切って開封する場合は、一部を残して切り落とさない。
また、ビニール袋を手でちぎったり、二度切りしたりしない。
- ・包装を二度切り、切り落とした場合は、切り口がびったり合うか確認する。
- (キ) 調理の際にビニール手袋を着用する場合は、着用前に手袋に穴が開いていないか確認するほか、作業後に穴や破れがないか確認すること。破損していた場合には、本体と破片を照合し、扱っていた調理品内に異物がないことを確認すること。
- (ク) 調理作業中に作業工程の変更や指示があった場合は、同じ作業をする者全員に伝達すること。

4 学校における異物混入防止対策

(1) 配膳室等の管理

給食準備開始前には、関係者以外は生徒等や教職員であっても立入禁止とするとともに、給食搬入口や配膳室の施錠・開錠などの管理は責任者を定めて厳重に行うこと。

また、配膳室は常に整理整頓を行うこと。

(2) 検食

校長等は、生徒等の喫食開始時刻 30 分前までに検食を行い、異物の混入、異臭の有無等を確認すること。

(3) 教室・食堂等の衛生管理

ア 給食当番等配食を行う生徒等及び教職員については、衛生的で清潔な服装であることを確認し、配食作業を行うこと。また、配食前、用便後の手洗い等を励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。（食品を素手で触らない、配食時以外は食缶の蓋を閉める）

イ 学級担任等は、消しゴムのかす、画鋸、ホチキスの針、セロテープ片、プラスチック片などの散乱や、虫が侵入しないよう窓を閉めるなど室内環境を整備すること。

ウ 教室内のほこり等が食品に混入することを防ぐため、配膳前及び配膳中は、学習用品を適切に収納するなど机上を整理し、給食当番以外の生徒等は着席して静かに待つよう指導するなど、生徒等の実態等に応じて適切に対応すること。

エ 食器は丁寧に取り扱い、破損や傷を発見した場合は使用しないこと。

5 異物が発見された場合の対応（【参考①対応】参照）

(1) 調理場（委託先の調理場を含む）で発見された場合

ア 検収責任者や調理員等は、衛生管理責任者及び校長等に報告する。

イ 校長等は異物の混入状況を確認し、食材の交換や使用中止、異物を除去して調理・提供、献立の中止や変更を判断する。

ウ 納入された食材への混入の場合、納入業者に異物を示した上で速やかに代替食材について協議する。

エ 食材を変更する場合は、食物アレルギーのある生徒等への注意を怠らず、学級担任等に連絡する。

オ 献立変更や提供を中止した場合、校長等は学びの変革推進部豊かな心と身体育成課（以下、「豊かな心と身体育成課」という。）へ報告を行う。

(2) 検食で発見された場合

ア 校長等は、検食により異物を確認した場合は、検食簿に記録すること。また、異物が認められた食品等については、現状保存する。

イ 校長等は、異物混入のあった給食の一部又は全部の提供の中止等を判断するとともに、速やかに、豊かな心と身体育成課に報告する。

(3) 教室・食堂等（配膳・喫食時）で発見された場合

ア 学級担任等の対応

(ア) 配膳中又は喫食時に異物を発見した生徒等がいた場合、又は学級担任等が異物を発見した場合は、直ちに、異物混入のあった食品の配膳や喫食を一時中断し、生徒等の被害状況の把握及び安全確認を行う。

(イ) 異物の混入状況等を把握し、速やかに校長等に報告する。

(ウ) 可能な限り、発見時のまま異物及び当該食品を現状保存する。

イ 校長等の対応

(ア) 異物の種類や混入状況から、給食の一部又は全部の提供中止、又は提供継続を判断し、当該学級の学級担任等に指示を行う。

(イ) 危険異物の混入、複数の異物混入の可能性がある場合は、速やかに他の学級の学級担任等に連絡し、給食の提供中止又は継続等を指示し、状況に応じて、生徒等に説明する。

(ウ) 生徒等が異物を口にした場合、当該生徒等の健康状態を確認し、必要に応じて学校医への連絡や病院への搬送等を行う。また、異物混入の状況により、他の生徒等の健康被害の有無を確認する。

(エ) 混入していた異物を可能な限り、発見時のままで保存し、写真撮影（大きさが分かるように）するなど、現状が分かるように記録しておく。

(オ) 混入経路の特定に努め、調理場（委託先の調理場を含む）で混入した可能性がある場合、調理員（給食委託事業者）等に異物混入の状況を知らせ、混入経路の確認、異物混入の原因や今後の対応についての「異物混入再発防止策報告書」（【参考様式】参照）の提出を求める。

(カ) 学校内での混入の可能性があるか、学校内の環境を点検し、原因が学校内にあったと考えられる場合は、学校における異物混入の再発防止策を検討し、実施する。

(キ) 異物が発見された場合は、速やかに、豊かな心と身体育成課に報告するとともに、健康被害が生じるおそれがある場合などは、必要に応じて学校所在地を管轄する保健所に報告する。

ただし、健康被害がなく、配膳・喫食中に異物が混入したことが明らかで、

給食の提供を継続した場合は、報告を不要とする。

(例) 配膳・喫食中に混入した毛髪、喫食中に混入した虫 など

6 生徒等及び保護者への対応

- (1) 校長等は、異物の混入があった食品を発見、又は口にした生徒等やその保護者に対しては、異物混入の事実について、速やかにかつ誠意を持って状況の説明を行う。
- (2) 給食提供中止や献立の変更をした場合等は、校長等は早急に生徒等への説明を行うとともに、異物混入の概要等について全ての保護者に説明する。また、給食の提供を継続した場合でも、状況に応じて、全ての保護者に説明する。

7 事後の対応及び再発防止への取組

(1) 再発防止策の確立

ア 納入物資又は調理作業中の取り扱いに原因があると考えられる場合は、校長等は、給食委託事業者等に対し、調理機器・器具等の点検記録を確認するとともに、原因究明と再発防止策の提出を求め、確認・指導を行う。また、必要に応じて、学校所在地を管轄する保健所の指示・助言を受ける。

イ 調理場の施設・設備、調理機器・器具等に原因があると考えられる場合は、速やかに修繕・交換等の措置を行うなど、再発防止対策を講じる。

ウ 配膳中又は喫食中の取り扱いに原因があると考えられる場合は、生徒等に再発防止を指導する。

(2) 再発防止等の保護者への説明、教育委員会への報告

ア 校長等は、講じた再発防止策を「異物混入事故・再発防止策報告書【様式1】」にまとめ、豊かな心と身体育成課に報告する。

イ 校長等は、講じた再発防止策について、必要に応じて保護者へ説明する。

8 県教育委員会の対応

(1) 学校への指導等

ア 学校と連携し、生徒等の健康被害の有無や給食の提供状況等を確認するとともに、原因究明や関係者との連携等について、指導・助言を行う。

イ 学校から提出された報告書を基に、再発防止に向けた学校等の取組状況を確認し、必要な指導を行う。

ウ 県内で発生した異物混入の事案を受け、再発防止に向けた注意点等を給食を実施している全校に周知するなど、異物混入の再発防止に向けて必要な指導を行う。

(2) 関係機関との連携

異物の種類や量、混入状況等により、県関係機関（食品生活衛生課、畜産課等）、保健所等と連携を行う。

9 公表基準

(1) 公表についての考え方

ア 健康被害があった場合、又は、健康被害のおそれが高いもの（危険異物の混入等）は、県教育委員会から報道発表を行う。

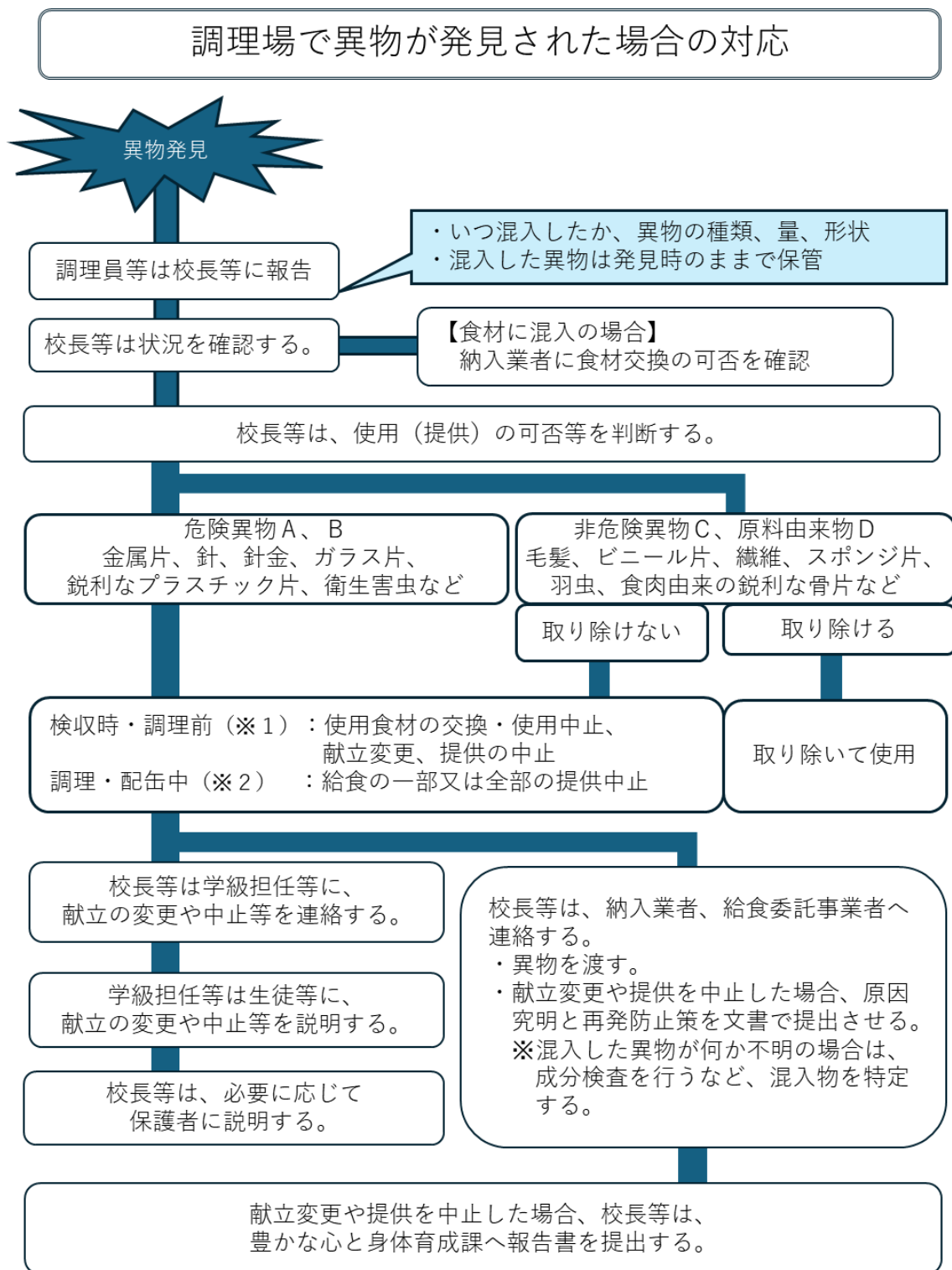
イ 健康被害のおそれは低いが、同一校において、短期間に複数回続いた場合は、異物の種類や混入の状況に応じて、県教育委員会から報道発表を行う。

(2) 公表のタイミング

発見後、速やかに混入の経緯等を調査し、経緯や原因が概ね確定した時点で情報提供する。

ただし、原因究明に時間を要する場合は、「原因等調査中」として公表する。

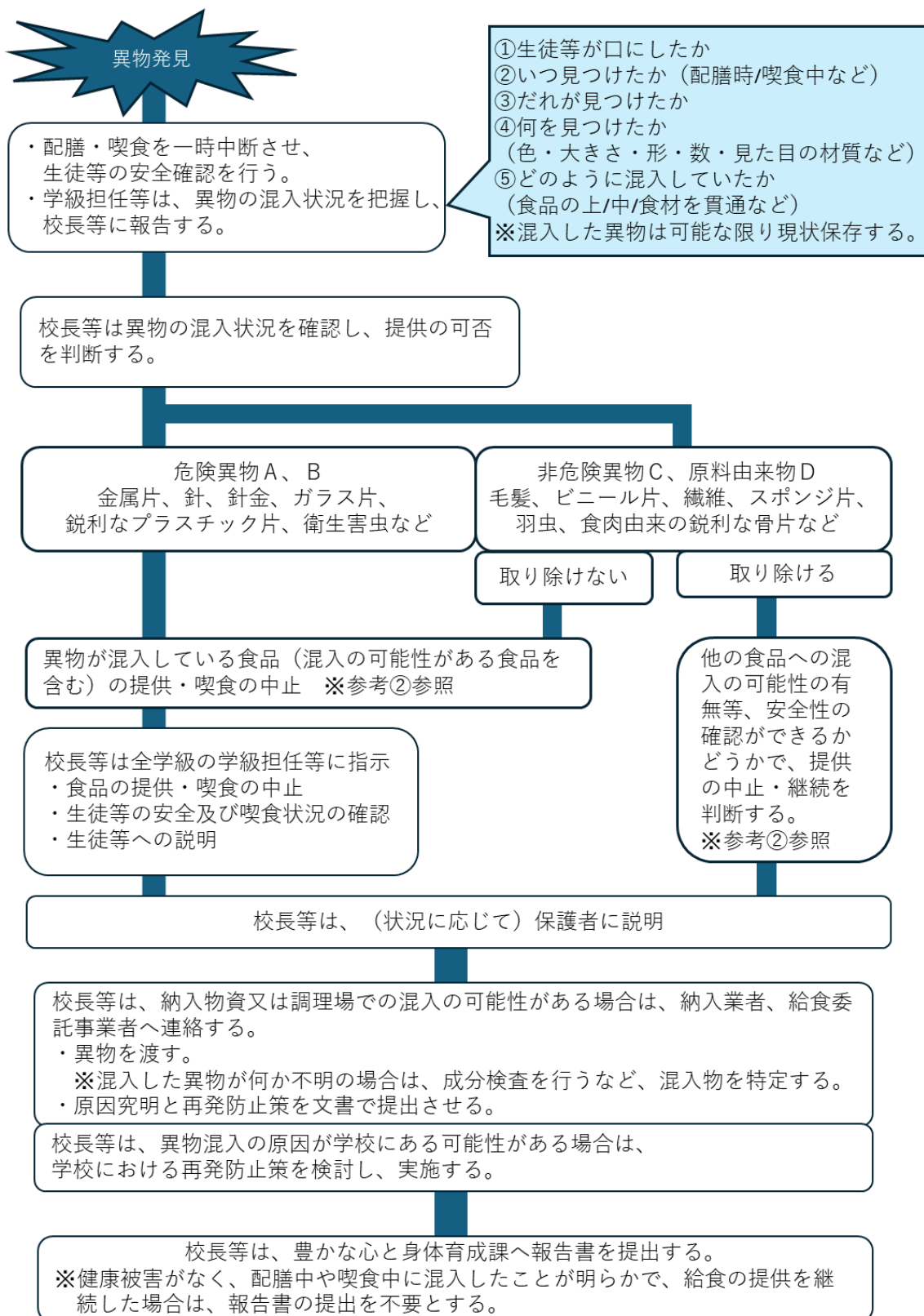
【参考①】対応



※1 調理前とは、釜や機械に入れる前のこと。

※2 調理・配缶中に異物を発見した場合は、原則、異物混入のあった食品（混入の可能性のある食品を含む）の提供を中止とするが、原因が特定できた場合、原因元に関わる食品のみ提供中止とし、その他の食品は提供する。

教室・食堂等で異物が発見された場合の対応



※目安であり、異物の種類や混入の状況等に応じて、校長等が判断すること。

【参考②】 異物混入時の給食提供の判断基準（例）

区分	判断基準（例）
食材交換・ 使用中止、 提供中止	危険異物、取り除けない異物が混入した場合、異物が混入している食材や食品（混入の可能性がある食品を含む）の提供中止 （例） ・粉々になっているガラスの欠片が混入していた。 ・衛生害虫（ゴキブリ等）の虫体が混入していた。 ・野菜につく虫が、大量に混入していた。 ・パンに虫が混入しており、当該部分のみの混入かどうか判断できない。 ・複数の学級のおかずに食材の袋の切れ端が混入していた。 など
提供継続	他の食材や食品への混入の可能性がなく、異物を取り除く（除去）ことや、当該食材や食品を変更する（代替）ことにより安全を確認できた場合 （例） ・野菜に付着した虫など洗浄することで取り除けた。 ・紙片やビニール片が混入していたが、調理場等と連携し、本体と突合し、原因が特定できた。 ・毛髪が食品の上にのっていた。 など

※(例)はあくまで目安であり、児童生徒の安全性を最優先し、異物の種類や混入の状況に応じて適切に判断すること。

【様式1】

令和 年 月 日

広島県教育委員会 様

学校名 _____

校長名 _____

異物混入事故・再発防止策報告書

発生年月日時刻	年 月 日 () 時 分ごろ
発見場所	(場所)
発見者	(発見者)
当日の献立	(献立)
混入があった食品	(混入があった食品)
異物発見の状況 発見直後の様子 (具体的に記載)	
混入物(色、大きさ、形状、数、材質等)	
学校がとった対応 (1) 異物混入の食品の扱い (2) 健康被害の有無 (3) 生徒等への対応 (4) 保護者への対応	(1) (2) (3) (4)
混入原因(推測を含む)	
今後の再発防止対策	

※異物の写真を添付すること。

【参考様式】

令和 年 月 日

広島県立〇〇学校長 様

所在地_____

施設名_____

代表者_____

異物混入再発防止策報告書

発生年月日時刻	年 月 日 () 時 分ごろ
発見場所	
当日の献立 混入があった食品	(献立) (混入があった食品)
異物混入の内容	
連絡を受けた日時	年 月 日 () 時 分ごろ
連絡を受けた者	
混入原因 (推測を含む) (調理工程等を具体的に 記載)	
今後の再発防止対策 (1) 人的要因への対応 (2) 設備・環境面の対応 (3) 管理体制の強化	(1) (2) (3)

※異物の写真を添付すること。混入の原因と思われる食材や調理器具等があれば写真を添付すること。

※異物の同定を行った場合は、その検査結果報告書を添付すること。

【参考様式2】

調理機器・器具等の点検表（例）

令和 年 月 日

調理機器・器具	作業開始前		作業終了後		点検項目	備考
	点検者		点検者			
冷蔵庫					破損の有無 温度表示は正常か	
冷凍庫					破損の有無 温度表示は正常か	
球根皮剥機					破損の有無	
シンク					破損の有無	
フライヤー					破損の有無 異物の付着はないか	
立体炊飯器					破損の有無	
回転釜					ねじ等のゆるみ 異物の付着はないか	
スチームコンベクションオーブン					破損の有無 異物の付着はないか	
真空冷却機（ブラスタラー）					破損の有無 異物の付着はないか	
ガスコンロ					破損の有無	
電子レンジ					破損の有無	
消毒保管庫					破損の有無	
食器洗浄機					破損の有無	
ザル					破損の有無 異物の付着はないか	
たらい					破損の有無 異物の付着はないか	
ボール					異物の付着はないか	
スバテラ					破損の有無 異物の付着はないか	
ひしゃく					ねじ等のゆるみ 異物の付着はないか	
揚げ物用網					網目の破損の有無 異物の付着はないか	
中心温度計					破損の有無 表示等は正常か	

調理機器・器具	作業開始前		作業中		作業終了後		点検項目	備考
		点検者		点検者		点検者		
裁断機（スライサー）							刃こぼれの有無 ねじ等のゆるみ	
包丁							刃こぼれの有無 柄の破損はないか	
缶切							刃こぼれの有無 錆等老朽化していないか	
はさみ							刃こぼれの有無 錆等老朽化していないか	
ピーラー							刃こぼれの有無 錆等老朽化していないか	

【記入上の注意事項】

※点検結果は○×で記載し、×の場合は備考欄に対応を記入すること。

【留意事項】

※裁断機（スライサー）や包丁、はさみ等の刃物については、食材が変わるごとに目視点検を行い、
いつ刃こぼれが生じたかを確実に判定すること。

※調理場で使用している調理機器・器具等に応じて作成してください。

調理機器・器具等の点検表（記入例）

令和 年 月 日

調理機器・器具	作業開始前		作業終了後		点検項目	備考
		点検者		点検者		
冷蔵庫	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無 温度表示は正常か	
冷凍庫	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無 温度表示は正常か	
球根皮剥機	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無	
シンク	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無	
フライヤー	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無 異物の付着はないか	
立体炊飯器	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無	
回転釜	○ (●●)		○ (■■)		ねじ等のゆるみ 異物の付着はないか	
スチームコンベクションオーブン	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無 異物の付着はないか	
真空冷却機 (ブラストチラー)	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無 異物の付着はないか	
ガスコンロ	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無	
電子レンジ	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無	
消毒保管庫	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無	
食器洗浄機	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無	
ザル	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無 異物の付着はないか	
たらい	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無 異物の付着はないか	
ボール	○ (●●)		○ (■■)		異物の付着はないか	
スパテラ	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無 異物の付着はないか	
しゃく	○ (●●)		○ (■■)		ねじ等のゆるみ 異物の付着はないか	
揚げ物用網	○ (●●)		○ (■■)		網目の破損の有無 異物の付着はないか	
中心温度計	○ (●●)		○ (■■)		破損の有無 表示等は正常か	

調理機器・器具	作業開始前		作業中		作業終了後		点検項目	備考
		点検者		点検者		点検者		
裁断機（スライサー）	○	(●●)	○	(▲▲)	×	(■ ■)	刃こぼれの有無 ねじ等のゆるみ	刃の砥ぎを依頼
包丁	×	(●●)	○	(▲▲)	○	(■ ■)	刃こぼれの有無 柄の破損はないか	下処理用の包丁を 1 本交換
缶切	○	(●●)	○	(▲▲)	○	(■ ■)	刃こぼれの有無 錆等老朽化していないか	
はさみ	○	(●●)	○	(▲▲)	○	(■ ■)	刃こぼれの有無 錆等老朽化していないか	
ピーラー	○	(●●)	○	(▲▲)	○	(■ ■)	刃こぼれの有無 錆等老朽化していないか	

【記入上の注意事項】

※点検結果は○×で記載し、×の場合は備考欄に対応を記入すること。

【留意事項】

※裁断機（スライサー）や包丁、はさみ等の刃物については、食材が変わるごとに目視点検を行い、
いつ刃こぼれが生じたかを確実に判定すること。

※調理場で使用している調理機器・器具等に応じて作成してください。

【参考文献】

- 「学校給食衛生管理基準の解説―学校給食における食中毒防止の手引き―」
独立行政法人日本スポーツ振興センター
- 「食に関する指導の手引き―第二次改定版―」 文部科学省
- 「食品衛生検査指針理化学編 2015」 (公社) 日本食品衛生協会
- 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」
文部科学省スポーツ・青少年学校健康教育課
- 「学校給食調理従事者研修マニュアル」
文部科学省スポーツ・青少年学校健康教育課