

資 料 編

令和 7 年 9 月

沖縄市教育委員会

学校給食センター

目 次

	頁
1. 沖縄市立学校給食センター組織図	1
2. 沖縄市立学校給食センター2調理場 調理現場（写真）	2～9
3. 令和7年6月9日、10日献立（写真）	10
4. 令和7年6月学校給食予定（アレルギー詳細）献立表（第2調理場）	11
5. 検食の記録簿（令和7年6月10日）	11
6. 作業工程表（令和7年6月9日）	12
7. 作業工程表（令和7年6月10日）	13
8. 二品幼稚園小学校配食表	14～15
9. 保護者説明会資料（令和7年6月13日）	16～20
10. 教育長訓示（令和7年6月16日）	21
11. 職務の意識徹底及び職場環境の改善について（令和7年6月18日）	22
12. （二品）中心温度の記録（和え物・炒め物・果物・その他仕上げ用）仕上げ用①	23
13. 令和7年6月学校給食予定（アレルギー詳細）献立表（第3調理場）（6月19日）	24
14. 沖縄市第3調理場 作業工程表（6月19日）	24
15. 沖縄市第3調理場 作業動線図（6月19日）	25
16. 沖縄市第3調理場 業務日誌（6月19日）	26
17. 試験成績証明書	27
18. 調査報告書（ちりめん）	28
19. 調査報告書（糸削り）	30
20. 「ゆかり（国産赤しそ100%使用）」の異物に関するご報告	31
21. 令和7年6月学校給食予定（アレルギー詳細）献立表（第3調理場）（6月24日）	35
22. 沖縄市第3給食センター作業工程表（6月24日）	35
23. 沖縄市第3調理場 作業動線図（6月24日）	36
24. 沖縄市第3調理場 業務日誌（6月24日）	37
25. スライサー刃点検表	38
26. スライサークシ刃の破損確認マニュアル	39
27. スライサー刃・さいの目刃交換表	40
28. 給食配送遅れと異物混入事故について（お詫び）	41
29. 学校給食における異物混入に関するお詫びとご報告	42
30. 給食異物混入事故について（指導）	43
31. 沖縄市立学校給食センター第3調理場等業務委託—仕様書—	44～57
32. 給食提供停止時の代替食提供に関する方針	58～59
33. 学校給食緊急物資供給に関する協定書	60～61
34. 沖縄市給食センター調理作業マニュアル	62～72
35. 沖縄市立学校給食センター 異物混入対応マニュアル	73～114
36. 沖縄市立学校給食センター 調理器具管理マニュアル	115～131
37. 沖縄市立学校給食センター 電動缶切り機取り扱いマニュアル	132～137
38. 沖縄市立学校給食センター 防鼠防虫対応マニュアル	138～140
39. 学校給食法	141～144
40. 学校給食衛生管理基準	145～161

沖縄市立学校給食センター組織図

(令和7年6月1日現在)

代表 ☒ gffoods@city.okinawa.lg.jp

庶務係		☎ 929-4776		✉gf_syomu@city.okinawa.lg.jp		
係長		給食費徴収管理・徴収サポート（幼稚園）				
主査		契約、公務災害、職場体験・調理場連絡等				
主事		給食会計、賦課・徴収業務（第3【中】）				
会計年度任用職員		契約、労務管理				
会計年度任用職員		食物アレルギー担当				
会計年度任用職員		食物アレルギー担当				
会計年度任用職員		第3子助成、賦課・徴収業務（第3【小】）				
会計年度任用職員		賦課・徴収業務補助員（第1）				
会計年度任用職員		賦課・徴収業務補助員（第2）				
第1調理場		安慶田幼	安慶田小	安慶田中		
		山内幼	山内小	山内中		
		係長級 2名	島袋幼	島袋小	コザ中	
		学校給食員（正職員13名、会計年度任用職員17名）		室川幼	室川小	
		栄養教諭 1名		宮里幼	宮里小	
学校栄養職員 1名		中の町幼	中の町小			
第2調理場		越來幼	越來小	越來中		
		美里幼	美里小	美里中		
		係長級 3名	北美幼	北美小	宮里中	
		学校給食員（正職員9名、会計年度任用職員23名）		コザ幼	コザ小	
		学校栄養職員 2名		美原幼	美原小	
		諸見幼	諸見小			
第3調理場		高原幼	高原小	沖縄東中		
		美東幼	美東小	美東中		
		係長級 1名	泡瀬幼	泡瀬小		
		学校給食員（正職員1名）		比屋根幼		
		栄養教諭 1名				
学校栄養職員 1名						
調理等業務民間委託 35名						



















6月9日(月) 献立
きゅうりのゆかり合え



6月10日 献立
パパイヤサラダ

令和7年6月 学校給食予定（アレルギー詳細）献立表

沖縄市立学校給食センター
沖縄市第二調理場
937-2700

9日 (月)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	けんちん汁	とうふ（大豆）	さといも	人参・とうがん ごぼう 長ねぎ	しょうゆ みりん 酒 かつお節 塩
	きゅうりのゆかり和え		三温糖	きゅうり もやし 人参	ゆかり しょうゆ 酢
	くわいとひじきの肉団子	鶏肉 くわい 玉ねぎ パン粉（小麦・乳・大豆） でん粉 鶏皮 粒状大豆たんぱく 砂糖 ひじき 食塩 しょうゆ 香辛料 卵たん白（卵） 果糖ぶどう糖液糖 酢 加工でん粉 カラメル色素 大豆油			
10日 (火)	牛乳	牛乳			
	もずく雑炊	もずく 豚肉	米 麦 大豆油	チンゲン菜 しいたけ 人参 玉ねぎ	しょうゆ 塩 かつお節
	パパイアサラダ	ハム（豚肉・大豆）	ノンエッグマヨネーズ（大豆） 三温糖	パパイア きゅうり キャベツ 人参	酢 塩 こしょう
	べにいもコロッケ	紅いも ジャがいも パン粉（小麦・大豆） 小麦粉 小麦でん粉 砂糖 乾燥マッシュポテト 食塩 こしょう			

検食の記録簿

「学校給食衛生管理基準 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 (6)検査及び保存食等 ①検査」より
一 検査は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。
また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

令和7年6月10日(火)	氏名	検食時間 11:40				
献立名	異物混入の有無	温度 (加熱・冷却)	異味・異臭の有無	一食分の量	色・形態・香りなど	味付け
牛乳	有・ ☒ 無	☒ 良・不良	有・ ☒ 無	☒ 良・不良	☒ 良・不良	☒ 良・不良
もずく雑炊	有・ ☒ 無	☒ 良・不良	有・ ☒ 無	☒ 良・不良	☒ 良・不良	☒ 良・不良
パパイアサラダ	有・ ☒ 無	☒ 良・不良	有・ ☒ 無	☒ 良・不良	☒ 良・不良	☒ 良・不良
べにいもコロッケ	有・ ☒ 無	☒ 良・不良	有・ ☒ 無	☒ 良・不良	☒ 良・不良	☒ 良・不良
	有・無	良・不良	有・無	良・不良	良・不良	良・不良
	有・無	良・不良	有・無	良・不良	良・不良	良・不良
所見						

※該当するものに○印をつける

作業工程表 令和7年 6月9日(月)

欠食

※品質・鮮度・汚れ・異物混入を確認※野菜を十分洗浄されているか(3回洗浄・流水オーバーフロー) ※食材は作業ごとに専用のカゴに入れる															休み【1日】 [指定休] 【午前】 [午後]												
※加熱・冷却の中心温度を確認※食材は作業ごとに専用のカゴに入れる※機械・器具の洗浄、消毒がされているか確認																											
※下処理室・調理室など作業区分に入室の際は手洗いをしっかりする(手荒れや傷があるときは手袋着用) ※作業中の床に食品残渣、水などがながない※																											
汚染区域床		検査室		野菜洗浄室		肉・魚下処理室		果物室洗浄室		非汚染区域		調理室		和え物室		揚げ・焼きもの室		果物室									
エプロン										エプロン																	
靴										靴																	
		主品		2品		3品 揚げ																					
献立名		けんちん汁		きゅうりのゆかり和え		くわいとひじきの肉団子																					
担当者氏名	作業	番号	7:30	7:40	7:50	8:00	8:10	8:20	8:30	8:40	8:50	9:00	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:10	11:20	11:30
	早出 ビーラー 下処理	20	手 工 靴			人参 とうがん ごぼう 長ねぎ				ビーラー室・検査室洗浄				手 工 靴				主品配食				場内洗浄 釜洗い					
	食材検収 下処理 冷凍冷蔵記録 異物洗い 爪ブラシ	7				下処理 野菜洗浄				爪ブラシ消毒 シンク洗い 包丁等チェック洗浄 下処理室洗浄 台洗い				納品チェック													
	乾物・冷凍(主) 下処理・下処理室清掃	19				かつお節 油揚げ 乾しいたけ 二品 切こんにゃく				野菜室 下処理室洗浄				手 工 靴				主品配食				場内洗浄 釜洗い					
	早出 主品補佐 肉魚室肉出し 肉検収	17	手 工 靴			主品 豚肉【太縁切り】 小3室 中2室 → 調理室へ				野菜室 下処理室洗浄				手 工 靴				主品配食				場内洗浄 釜洗い					
	乾物・二品 下処理 果物カット	15				かつお節 油揚げ 乾しいたけ 二品 切こんにゃく				二品配食				手 工 靴													
	コメ洗い 下処理 下処理室清掃	18				下処理 乾物応援				野菜室 下処理室洗浄				手 工 靴													
	下処理 カゴ洗い(主) 場内保管庫スイッチ 異物洗い	13	手 工 靴			下処理 異物洗い				カゴ洗い・器具洗浄 → 器具片付け				手 工 靴													
	下処理 異物洗い カゴ洗い補佐 場内保管庫スイッチ確認	11				下処理 異物洗い				カゴ洗い・器具洗浄 → 器具片付け				手 工 靴													
	調味主任	2	手 工 靴			主品 シママース 日本酒 本みりん 醤油 二品 三温糖 ミツカン酢 うすくちしょうゆ ゆかり				下処理 フライヤー				手 工 靴				主品・温度 測り		主品配食		調味室片付け 場内洗浄 釜洗い					
	調味補佐	1				スライサー				スライサー準備				手 工 靴				検査									
	スライサー	4	手 工 靴			人参 とうがん ごぼう 長ねぎ きゅうり もやし にんじん				短冊 千切				スライサー洗浄・刃片付け													
	スライサー補佐	2				スライサー準備 肉出し 洗浄機準備 スライサー 主品・二品平合い				手 工 靴																	
	主品 主任	9	手 工 靴			かつおだし 人参 ごぼう ながねぎ【加熱】→調味 仕上げ ※追加の調味料は分量を栄養士に報告※				手 工 靴																	
	主品 補佐	6				下処理 主品調理				手 工 靴																	
	主品 補佐 食器準備・手入れ	3	手 工 靴			食器準備 主品補佐 主品応援				手 工 靴																	
	二品主任 果物カット	7				小2室 中2室 きゅうり もやし 人参【ボイル】→調味 仕上げ				手 工 靴																	
	二品主任補佐 果物カット	8	手 工 靴			二品 手伝い				手 工 靴																	
	二品 ゆでもの 主品補 塩素確認・日当点検	5				塩素確認 きゅうり もやし 人参				手 工 靴				二品配食				和え物 室洗浄									
	二品 和え物 手入れ 異物数え	9	手 工 靴			下処理				手 工 靴																	
	二品 下処理 バット準備 和え物室洗浄 異物数え	14				バット準備 下処理 果物数え				手 工 靴																	
	二品 下処理 異物数え 予備②	4	手 工 靴			【下処理】 下処理 果物洗い				手 工 靴																	
	フライヤー主任	1				フライヤー・スチコン準備 肉だんご 小2,765個 中2,005個 大,770個 ※欠食あり 数え確認※				手 工 靴																	
	フライヤー入口出口 下処理室清掃	16	手 工 靴			鉄板準備 検査 食材並べ				手 工 靴				鉄板洗い 肉バット洗い				手 工 靴				主品配食		洗浄			
	フライヤー入口 検査 食材並べ	5				鉄板準備 検査 食材並べ				手 工 靴				鉄板洗い 肉バット洗い				手 工 靴									
	フライヤー入口 肉検収(主)	6	手 工 靴			鉄板準備 検査 食材並べ				手 工 靴				鉄板洗い 肉バット洗い				手 工 靴									
	フライヤー出口 ソース準備	10				ソース準備 鉄板準備 鉄板洗い 肉バット洗い				手 工 靴																	
	フライヤー出口 コンテナ入れ 台車出口	12	手 工 靴			バット準備 食材数え(2度)				手 工 靴																	
	フライヤー出口 伝書差し替え バット準備	3				フライヤー入り口手伝い 食材数え配食				手 工 靴																	
	フライヤー出口 伝書差し替え バット準備	16	手 工 靴			フライヤー入り口手伝い 食材数え配食				手 工 靴																	
	湯茶 朝エプロン乾燥	8				湯茶準備 下処理 野菜洗浄				エプロン洗濯 下処理室洗浄				手 工 靴										センター給食準備 エプロン乾燥			
	フリー 前日休み確認 配置	15																									
	指定休 代休 前日休み確認 配置	14																									
	フリー 前日休み確認 配置	21																									
	フリー 前日休み確認 配置	10																									

作業工程表 令和7年 6月10日(火)																											
欠食																											
※品質・鮮度・汚れ・異物混入を確認※野菜を十分洗浄されているか(3回洗浄・流水オーバーフロー) ※食材は作業ごとに専用のカゴに入れる																		休み【1日】 【午後】									
※加熱・冷却の中心温度を確認※食材は作業ごとに専用のカゴに入れる※機械・器具の洗浄、消毒がされているか確認																											
※下処理室・調理室など作業区分に入室の際は手洗いをしっかりする(手荒れや傷があるときは手袋着用) ※作業中の床に食品残渣、水などがないか※																											
汚染区域床	検査室	野菜洗浄室	肉・魚下処理室	果物室洗浄室	非汚染区域				調理室	和え物室	揚げ・焼きもの室	果物室															
エプロン					エプロン																						
靴					靴																						
献立名		もずく雑炊			青ババイヤサラダ					べにいもコロッケ																	
担当者氏名	作業	番号	7:30	7:40	7:50	8:00	8:10	8:20	8:30	8:40	8:50	9:00	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:10	11:20	11:30
	早出 ピーラー 下処理	20	手 工 靴	食材検収	人参 玉ねぎ チンゲン菜										ピーラー室・検査室洗浄					手 工 靴	主品配食	場内洗浄 釜洗い					
	食材検収 下処理 冷凍冷蔵記録 果物 洗い 爪ブラシ	7		食材検収	下処理 野菜洗浄										爪ブラシ消毒 シンク洗い 包丁等チェック洗浄 下処理室洗浄 台洗い					手 工 靴	納品チェック						
	乾物・冷凍(主) 下処理・下 処理室清掃	19		肉・魚受け入れ	主品 かつお節(乾)しいたけ 冷もずく 二品 三品										野菜室 下処理室洗浄					手 工 靴	主品配食	場内洗浄 釜洗い					
	早出 主品補佐 肉魚室肉出し 肉検収	17		主品	豚肉【太縁切り】 小5蓋 中2蓋 調理室へ 二品 無添加ハム 小2蓋 中2蓋 調理室へ 三品										野菜室 下処理室洗浄					手 工 靴							
	乾物・二品 下処理 果物カッ ト	15		主品											二品配食					手 工 靴							
	コメ洗い 下処理 下処理室清掃	18		主品	米・麦 小5蓋・中2蓋 洗米 麦はバケツで浸漬 調理 室へ										野菜室 下処理室洗浄					手 工 靴							
	下処理 カゴ洗い(主) 場内保管庫ス イッチ 果物洗い	13		下処理	カゴ洗い・器具洗浄 一 器具片付け																						
	下処理 果物洗い カゴ洗い補佐 場内保管庫スイッチ確認	11		下処理	カゴ洗い・器具洗浄 一 器具片付け																						
	調味主任	2		主品	油 シママース 醤油 二品 黒コショウ シママース 三温糖 ミツカン酢 エッグゲ ア										下処理 フライヤー					主品・温度 計り	主品配食	調味室片付け 場内洗浄 釜洗い					
	スライサー	4		人參 玉ねぎ チンゲン菜	千切										スライサー洗浄・刃片付け					手 工 靴							
	スライサー補佐	2		スライサー準備	ババイヤ きゅうり キャベツ 人參										千切					手 工 靴							
	主品 主任	9		スライサー準備	肉出し 洗浄機準備 スライサー 主品・二品手伝い															手 工 靴							
	主品 補佐	6		かつおだし 人參 ごぼう ながねぎ【加熱】一調味 仕上げ ※追加の調味料は分量を菜 園土に報告※																手 工 靴							
	主品 補佐	3		下処理	主品調理															手 工 靴							
	二品主任	7		主品調理	主品調理															手 工 靴							
	二品主任補佐	8		食器準備 主品補佐	主品応援															手 工 靴							
	二品 手伝い	5		小2蓋 中2蓋	無添加ハム 炒め 一和え 調味 仕上げ															手 工 靴							
	二品 手伝い	9		ババイヤ きゅうり キャベツ 人參	ポイル															手 工 靴							
	二品 手伝い	14		二品 手伝い	手伝い															手 工 靴							
	二品 手伝い	4		塩素確認	ババイヤ きゅうり キャベツ 人參															手 工 靴							
	フライヤー主任	1		下処理	下処理															手 工 靴							
	フライヤー入口出口 下処理室清掃	16		下処理	下処理															手 工 靴							
	フライヤー入口	5		下処理	下処理															手 工 靴							
	フライヤー入口	6		下処理	下処理															手 工 靴							
	フライヤー出口 ソース準備	10		下処理	下処理															手 工 靴							
	フライヤー出口 コンテナ入れ 自車出 口	12		下処理	下処理															手 工 靴							
	フライヤー出口	3		下処理	下処理															手 工 靴							
	フライヤー出口	16		下処理	下処理															手 工 靴							
	湯茶 朝一エプロン乾燥	8		下処理	下処理															手 工 靴							
	フリー 前日休み確認 配置	15		下処理	下処理															手 工 靴							
	指定休 代休 前日休み確認 配置	14		下処理	下処理															手 工 靴							
	フリー 前日休み確認 配置	21		下処理	下処理															手 工 靴							
	フリー 前日休み確認 配置	10		下処理	下処理															手 工 靴							

改善前→

幼稚園名が離れて記載されている

二品幼稚園小学校配食								
	一回目				二回目			
	学校	学年	クラス	合計	学校	学年	クラス	合計
S	美里	1・2年	10	16	コザ	1・4・6	5	18
	みはら	2年	4		越来	3・4・5	6	
					北美	1	3	
					諸見	2	2	
	みはら幼		2		越来・コザ幼		2	
M	美里	3・4	10	33	コザ	2・3・5・職員	4	31
	みはら	1・3・4・5・6・職員	21		越来	1・2・職員	3	
					北美	2・3・4・6・職員	15	
	美里幼		2		諸見	1・3・4・5・職員	9	
L	美里	5・6・職員	9	9	越来	6	1	8
					北美	5	3	
					諸見	6	2	
					北美・諸見幼		2	

幼・小学校配食 幼あり				
1回目				
	学校	学年	クラス	小計
S	美里	1・2年	10	16
	みはら	2年	4	
	みはら幼		2	
M	美里	3・4年	10	33
	みはら	1・3・4・5・6・職員	21	
	美里幼		2	
L	美里	5・6・職員	9	9
			合計	58

改善後→
小学校の下に幼稚園を記載し、見落とさないよう改善

幼・小学校配食 幼あり				
	2 回目			
	学校	学年	クラス	小計
S	コザ	1・4・6年	5	18
	越来	3・4・5年	6	
	北美	1年	3	
	諸見	2年	2	
	越来・コザ幼		2	
M	コザ	2・3・5・職員	4	31
	越来	1・2・職員	3	
	北美	2・3・4・6・職員	15	
	諸見	1・3・4・5・職員	9	
L	越来	6年	1	8
	北美	5年	3	
	諸見	6年	2	
	北美・諸見幼		2	
			合計	57

保護者説明会

〇〇幼稚園

令和7年6月13日(金)

1. 事故の概要

〇〇幼稚園において、6月10日(火)の学校給食で、前日に調理したメニューを園児・職員に提供した。

メニュー名: きゅうりのゆかり和え物
食べた人数: 園児46名
職員11名 計57名

2. 事故の経緯

6月8日(日) 〇〇幼稚園日曜参観

6月9日(月) 〇〇幼稚園振替休日(欠食)

- 8:00 ①和え物を入れるバットを、配食する学校分準備する ※〇〇のバットも準備した
- 9:30 ②調理した和え物を〇〇のバットに詰める
- 9:35 ③バットを〇〇のコンテナに格納
各学校へコンテナを配送
※〇〇のコンテナは配送せず保管



2. 事故の経緯

6月9日(月) ■■■ 幼稚園振替休日(欠食)

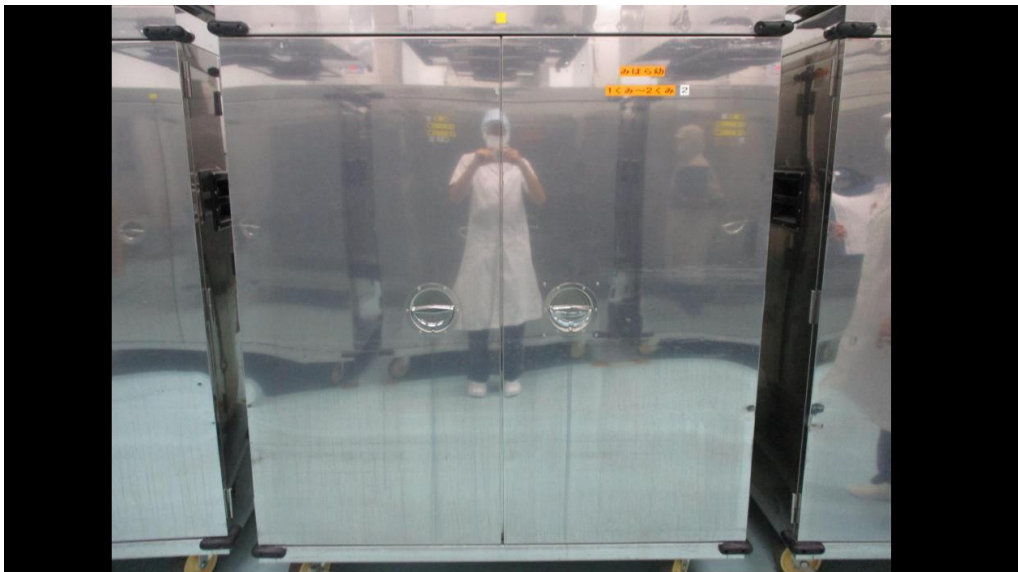
14:20 各学校から返却されたバットと使用していないバットを合わせる

④ ■■■ 幼稚園のバットがないことを確認

※コンテナに格納したバットはそのままに
してしまった

15:15 バットがコンテナに格納されたまま90℃で
熱風消毒 ※すべてのコンテナを熱風消毒





2. 事故の経緯

6月10日(火) ■■■幼稚園登園日

9:30 当日メニューのバットへの配食

※■■■幼のコンテナには前日の和え物が
入ったバットを格納

11:10 各学校へコンテナを配送

11:40 ⑤幼稚園での検食

12:15 園児が食した

6月10日(火) ■■■ 幼稚園登園日

14:30 学校コンテナ回収

14:30 戻ってきたバット内の内容物が6月10日の
メニューと異なることを確認し事態を把握

14:50 幼稚園へ、食したかの確認と健康状況の確認

16:30 再度、給食を食べた園児・先生の健康状況確認
帰った園児もいる為、幼稚園保護者へ電話
及び直接説明を行い健康観察を依頼

3. 健康観察

6月13日(金)現在、健康被害の報告はございません
継続的な観察を行っていく。

気になる症状等が発生した際は、病院を受診し、幼
稚園へのご連絡をお願いします。

4. 事故の原因

①■■■ 幼が給食のない日であることを確認していた
がバットを準備してしまった

②バットに配食する際に数の確認が出来ていなかった

③配送しないコンテナにバットを格納してしまった

④回収されてきたバットに■■■ 幼のバットがないことに
気づいたが、他の職員が片付けたと誤認があった

⑤検食時に、メニューの軽微な変更があると思い込んだ

5. 再発防止策

- ①給食提供のない学校のコンテナに「欠食」の表示
- ②数の確認を徹底する
- ③欠食、メニューの変更等、必要な情報を給食センター場内へ注意喚起のアナウンスを行う
- ④全コンテナの中の確認を行う

6. 今後の対応

- ①教育長より全調理場職員へ再発防止の訓示を実施する。
- ②中部保健所による現場確認の実施
- ③作業工程表の見直しと徹底

教育長訓示

今回、絶対にあってはならない学校給食の衛生事故を起こした事に職員の皆さんは、重く受け止めてください。

なぜ、このような事が起きたのか、防ぐことはできなかったのか、自分事として考えてほしい。子ども達、保護者の身になって考えてほしい。もし「私には、関係ない！担当ではない！」など考える人がいるとすれば、学校給食の安全・安心は確保できません！

今回の衛生事故の原因は、単なる確認不足では、すまされません。一つ一つ、安全確認をすることは、皆さんの業務の一つです。「確認をしなかった」「忘れてしまった」ことは、業務を怠ったという事です。

「職務怠慢」だと思います。皆さん一人一人が衛生事故の重大さを認識し、全調理場で衛生事故の再発防止に取り組んでください。

私たちの仕事は、子ども達の「命」を預かっていること、子ども達の健やかな成長に大きく関わっていることに責任と誇りをもって業務に臨んでください。

また、今回の事故の原因の一つに確認・連携不足があります。職員同士の声掛けやミーティングなどを通してコミュニケーションを図り、全職員が同じチームの一員という自覚を持ち、業務に臨んでください。

1 件の重大事態の前には、29 件のヒヤリ・ハットがあり、さらにその前には 300 のヒヤリ・ハットがあるとされています。(1:29:300)事故防止の第一は、小さなことでも危うさを感じたら、あなたの周りにいる人に一声をかけ、みんなで共有することで事故を防ぐことができると思います。

最後に、子ども達は、給食を楽しみにしています。美味しそうに給食を食べる子ども達の笑顔を想像してみてください。

学校給食の衛生事故によって「子ども達の笑顔を奪うようなことは、しない！」「学校給食の衛生事故は今後、絶対に起こさない」と自分の心に誓ってください。

以上、訓示とします。

令和7年6月16日 教育長 高江洲 実

令和7年6月18日

学校給食センター職員の皆さんへ

学校給食センター
所長 城間 史雄

職務の意識徹底および職場環境の改善について

ご承知のとおり、先日の第2調理場における学校給食の衛生事故については、職務上の基本的な安全確認を怠ったことが原因であり、当事者のみならず自分事として重く受け止めていただきたいと思います。

給食センターの業務は、こどもたちの健やかな成長を支える大変重要な仕事であることを自覚し、職員一人一人が誇りと使命感を持って職務にあたるよう切にお願いします。

また、職員同士のコミュニケーションや気配りなど、お互いを尊重し助け合う職場づくりも、仕事のやりがいや安心安全に対する意識を高め、ミスの防止にもつながるものと考えます。

先日、今回の事故を受け、市議会教育福祉委員会の皆様が第2調理場を視察し、調理業務の流れや事故の原因等について説明しております。

その視察の中で、今回の事故はもとより、特に職場環境に関する指摘等もありましたので下記に示しておきます。

職員の皆さんにおいては、今回の事故をふまえ、今一度職務に対する意識を高めるとともに、職場環境についても危険や気になるところがないか、常日頃より意識し行動するようお願いいたします。

(職場環境に関する指摘事項等)

- ・敷地内の草木の繁茂、不要物の片付け、施設入口前の駐輪
- ・施設入口付近の整理整頓（長靴や靴箱前の各物品の片付け）
- ・施設内及び業務中の喫煙禁止、施設内への私物搬入禁止など

改善前の確認表
→バット数の確認なし

(二品) 中心温度の記録(和え物・炒め物・果物・その他) 仕上用①
通常時(幼あり)

沖縄市学校給食センター第2調理場
2024.4.19

令和 7 年 6 月 9 日(月)

所長	係長	栄養士

献立: きゅうりのゆかり和え

仕上げ・温度測定					配缶時間					保存食	
釜番号	中心温度(℃) (3点測定)			測定時間	測定者	配缶先学校名	開始	終了	配缶担当者	採取時間	採取者
2	89℃	88℃	88℃	9:32		・美里小 ・みはら小 ・美里幼 ・みはら幼	9:30	9:34		9:36	
1	99℃	99℃	99℃	9:32		・越來小 ・北美小 ・諸見小 ・コザ小 ・越來幼 ・北美幼 ・諸見幼 コザ幼	9:34	9:41		9:36	
2	10.2℃	10.2℃	10.5℃	9:40		・宮里中 ・センター(2)	9:42	9:47		9:42	
1	9.8℃	9.7℃	10℃	9:43		・美里中 ・越來中	9:48	9:53		9:48	

改善後の確認表
→バット数確認を追加

(二品) 中心温度の記録(和え物・炒め物・果物・その他) 仕上用①
通常時(幼あり)

沖縄市学校給食センター第2調理場
2024.4.19

令和 年 月 日()

所長	係長	栄養士

献立:

				バット数確認							
				二品主 任		バット 出し					
仕上げ・温度測定				配缶時間				保存食			
釜番号	中心温度(℃) (3点測定)			測定時間	測定者	配缶先学校名	開始	終了	配缶担当者	採取時間	採取者
	℃	℃	℃	:		・美里小 ・みはら小 ・美里幼 ・みはら幼	:	:		:	
	℃	℃	℃	:		・越來小 ・北美小 ・諸見小 ・コザ小 ・越來幼 ・北美幼 ・諸見幼 コザ幼	:	:		:	
	℃	℃	℃	:		・宮里中 ・センター(2)	:	:		:	
	℃	℃	℃	:		・美里中 ・越來中	:	:		:	

和え物室内開封食材	中心温度 (仕上げ 前)	測定時間	測定者
	℃	:	
	℃	:	
	℃	:	
	℃	:	

果物・その他	中心温度	配缶時間		保存食	
		開始	終了	採取時間	採取者
	(小) ℃	:	:	:	
	(中) ℃	:	:	:	
配缶担当者 (数え)					

沖縄市立学校給食センター
沖縄市第3調理場
098-989-1324

※牛乳なし

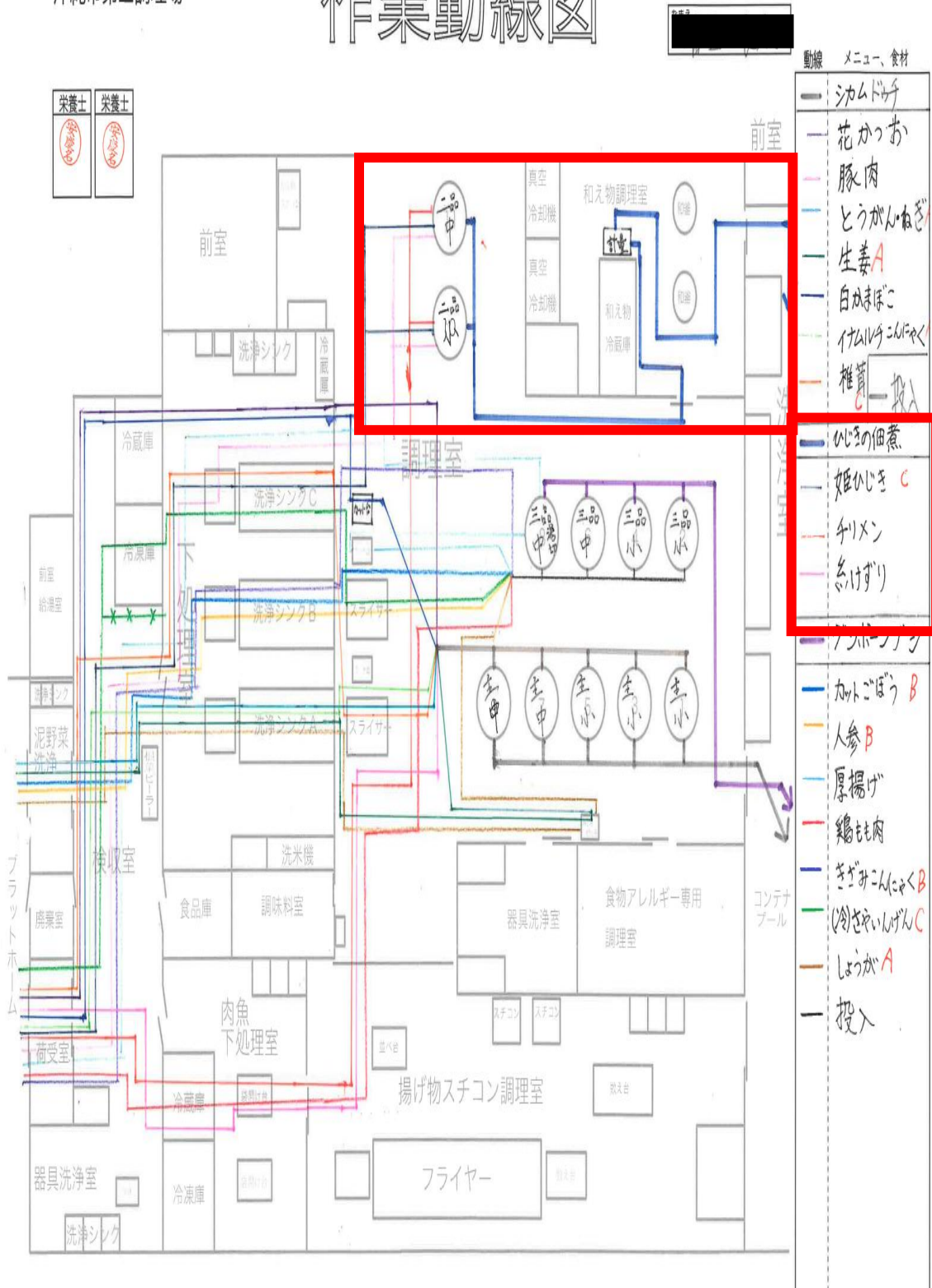
令和7年6月19日(木)

24

沖縄市第三調理場

作業動線図

令和7年 6月 17日 (木)



- 動線 メニュー、食材
- シムトシ
 - 花かつお
 - 豚肉
 - とうがんねぎ
 - 生姜A
 - 白かまぼこ
 - イナムシニルベク
 - 椎茸
 - 投入
 - しいしの佃煮
 - 姫しいき C
 - チリメン
 - 糸けずり
 - アサボシ
 - カツゴぼう B
 - 人参 B
 - 厚揚げ
 - 鶏もも肉
 - ギザギザニルベク B
 - (冷)やいづん C
 - しょうが A
 - 投入

業務日誌

場所: 沖縄市立学校給食センター第3調理場

業務責任者

令和 7 年 6 月 19 日 (木曜日) 天気 (晴れ 曇り 雨)	
事 項	内 容
献立名	主品: シカムドゥチ 二品: ひじきの佃煮 (しそ味) 三品: グンボーンブシー
欠食・イベント 給食名	・幼稚園 3年生、6-1
主任: 献立・注意点	佃煮は和え物室で計量配缶になります。厚揚げは湯切りとカットがありますので、異物確認、包丁・手袋の確認をお願いします。こんにやくは2種類ありますので、入れ間違えないように気を付けてください。冬瓜がありますので、手の怪我に注意して作業をお願いします。幼稚園が欠食で、3年生と6-1は今日まで欠食予定です。 今日は食育の日なので、沖縄の郷土料理になっています。ンブシーは煮物ですので、具材に火が通ったら味噌をいつもより早めに入れるよう、担当者の方はよろしくお願ひします。ひじきは最後に糸削りを入れて水分を吸わして仕上げていきたいと思ひます。とうがんが明日の分も来ているので、冷蔵庫に入っている分は明日使用してください。 豚肉、鶏肉がありますので、取り扱いに気を付けて異物確認をお願いします。 ひじき、ごぼうがありますので、髪の毛や異物が入っていないか確認しながら丁寧に洗浄をお願いします。冬瓜の量が多いので、手の怪我に注意して作業をお願いします。 かまぼこのカットあるので、包丁・手袋の確認をお願いします。冬瓜も多いので怪我がないようにお願いします。 10:30配缶予定です。 配缶の時、バットの周り汚れがありましたので、綺麗にしてからコンテナに入れるようお願いします。 配缶時間は後で声かけます。 厚揚げがありますので、包丁・手袋の確認をお願いします。 10:30配缶予定です。
午 前 (ヒヤリ・ハット等)	・厚揚げを湯切りした後、厚揚げに小さい毛のようなものが付いているのを、調理員が発見しました。県栄養士へ報告し、引き続き目視確認を強化し作業を続けました。 ・ごぼうの洗浄中に、ごぼうに髪の毛が付いているのを調理員が発見しました。引き続き目視確認を強化し、丁寧に洗浄をしました。 ・配缶作業時、自身で手袋をチェックしたところ(オ)栄養士の手袋が破損しているのを発見しました。蓋閉めを行った小学校の食缶を確認し、周辺に落ちているか確認しましたが、破片は見つかりませんでした。

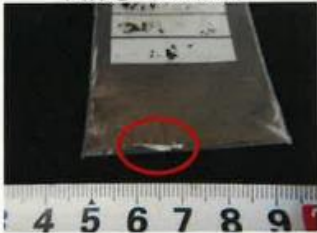
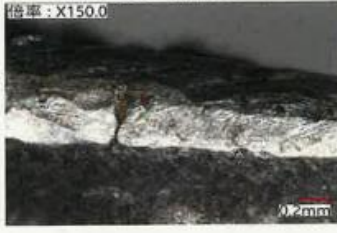
午 後 (ヒヤリ・ハット等)	
終 礼	・翌日の献立・注意点
機械・設備等	
従事者勤怠状況	・午前: 28名、午後: 26名
その他・特記事項 (会議事項)	2-7 ひじきの佃煮に鉄屑混入

食品衛生法による厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人 沖縄県環境科学センター
沖縄県浦添市字緑塚720番地



試験成績証明書

2025年6月20日 当センターに依頼された供試品の試験結果は下記の通りであることを証明します。

標記事項	供試品： ひじき佃煮から発見された異物								
1. 試験概要 提出された異物の同定 2. 試験結果 試験1 外観および顕微鏡観察(表1、画像①～③) 表1 外観および顕微鏡観察結果 <table border="1"><thead><tr><th>大きさ</th><th>色調</th><th>磁性</th></tr></thead><tbody><tr><td>約1mm×13mm</td><td>銀白色</td><td>なし</td></tr></tbody></table> 画像① 提出試料  画像② 顕微鏡観察  画像③ 顕微鏡観察  試験2 レーザー誘起ブレイクダウン分光法(LIBS)による定性元素分析 異物の元素分析の結果を表2に示した。 表2 LIBS元素分析結果(質量%) <table border="1"><thead><tr><th>アルミニウム</th></tr></thead><tbody><tr><td>100%</td></tr></tbody></table> 3. まとめ 異物は、アルミニウムを主成分とした金属片であった。 以下余白		大きさ	色調	磁性	約1mm×13mm	銀白色	なし	アルミニウム	100%
大きさ	色調	磁性							
約1mm×13mm	銀白色	なし							
アルミニウム									
100%									

本成績書の内容を他に掲載等するときは当センターの承認を受けて下さい。

2025 年 7 月 25 日

公益財団法人 沖縄県学校給食会 御中

報 告 書

拝啓 貴法人ますますご繁栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度は弊社が納入致しました「インドネシア産ちりめん 1kg」を使用したメニューの中に金属片が混入していたというお申し出を受けまして、金属片混入の可能性について調査した結果を、下記の通りご報告申し上げます。

敬具

記

1. お申出内容

- ① 商品名 : インドネシア産ちりめん 1kg
- ② 賞味期限 : 2026 年 5 月 21 日
- ③ 発生日 : 2025 年 6 月 19 日
- ④ 発生場所 : 沖縄市立学校給食センター 第三調理場 様
- ⑤ 内容 : 中学校へ提供した給食「ひじきの佃煮」に金属片が混入していた。生徒が口に含み違和感を抱いた事で発見した。

2. 調査結果

(1) 現品の確認



お申し出のあった異物

お申し出品の異物を受理いたしました。

別紙「試験成績証明書(一般社団法人沖縄県環境科学センター)」より、異物は大きさ約 1mm×13mm ほどの大きさで、銀白色をしており、磁性はございません。異物はアルミニウムを主成分とした金属片であると断定されております。

(2) 製造工程

原料検品→【加工工程】塩水漬け→液切り→乾燥→計量・ケース詰め→一時保管→【異物選別工程】振動板選別→風力選別→風圧選別→静電気選別→目視選別→磁石選別→金属探知機 (Fe φ 0.7 mm、Sus φ 1.5 mm) →計量→一時保管→【袋詰め工程】計量→袋詰め→金属探知機 (Fe φ 3.0 mm、Sus φ 4.0 mm) →箱詰め→保管→出荷

(3) ラインテストの結果

① 異物選別工程の金属探知機 (Fe φ 0.7 mm、Sus φ 1.5 mm)

当該異物を用いたラインテストの結果、異物選別ラインの金属探知機では金属片の向きに関わらず確実に検出・除去出来ることを確認いたしました。当該製品の異物選別時には反応品はなく、異常が発生した記録もございませんでした。なお、金属探知機は作業前と作業後にテストピースを用いて正常作動を確認しております。

② 袋詰め工程の金属探知機 (Fe φ 3.0 mm、Sus φ 4.0 mm)

当該異物を用いたラインテストの結果、袋詰め工程の金属探知機では、金属片の流れる向きによっては金属検出されない場合があることが確認されました。金属探知機のベルトの進行方向に対して当該異物が平行に置かれた場合は検出されにくい傾向がございます。当該製品の異物選別時には反応品はなく、異常が発生した記録もございませんでした。異物選別工程同様に、金属探知機は作業前と作業後にテストピースを用いて正常作動を確認しております。

(4) 金属片が混入していた可能性について

① 原料由来で混入した可能性

ちりめんの原料には海中に夾雑物や漁具・漁船の部品などが混入する可能性がございます。このような原料に含まれているちりめん以外のものを、異物選別工程で除去しています。弊社の異物選別ラインの金属探知機では、当該金属片の向きにかかわらず金属反応を示し、確実に検出・除去出来ることを確認しているため、当該金属片が原料段階で混入していたものであったとしても、弊社の選別工程においては除去できる異物であると判断されます。

② 袋詰め工程で混入した可能性

袋詰め工程において、アルミ製のトレイ（手袋・タオルの一時保管用）を使用しておりますが、当該製品製造日に欠損などの異常は確認されておらず、現在（2025年7月23日）もトレイの欠損は見られておりません。そのため、工程内で混入した可能性は極めて低いと判断されます。

上記の通り、当該異物が原料段階で混入していたとしても弊社の異物選別工程で除去可能なものであり、また袋詰めラインでの金属検出漏れの可能性は考えられるものの、器具等に起因する混入も認められませんでした。弊社で当該異物の金属片が混入していた可能性は低いと判断されます。

以上

令和7年7月29日

公益財団法人沖縄県学校給食会 御中



報告書

拝啓

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
この度、学校給食「ひじきの佃煮」から金属片が混入しているとのこと指摘を受けた件で
調理に使用された弊社製造の「糸削り」について調査致しました結果をご報告申し上げます。

敬具

記

1 内容

商品名：糸削り

発生日：2025年06月19日（給食として提供）

賞味期限：2026年05月13日（糸削りの賞味期限）

受付内容：給食に異物が混入していた為、食材由来の可能性も視野に入れ調査して欲しい

2 製造工程

原料洗浄→蒸気殺菌→遠赤外線焼軟→削り→計量→ガス充填→金属探知機→外観チェック
→箱詰め→出荷

3 発生経緯

学校給食として提供した「ひじきの佃煮」から金属片の異物が発見され、使用原料である
糸削りの製造現場・製造工程を確認致しました。

異物の試験成績書から、大きさ1mm×13mmのアルミニウム製という事を確認しました。

製造現場及び仕様器具を確認しましたが、アルミニウムの異物発生に該当するような物は
発見されませんでした。

また、製造現場の金属探知機はテストピースのサイズを2.5mmに設定している為、
今回の異物を通したところ確実に反応される事を確認しました。

4 報告

以上の点から、異物混入の原因として糸削りが由来である事は考えにくい、と言う結論に
至りました。

以上



2025 年 8 月 18 日

沖縄市立学校給食センター
第三調理場 御中



「ゆかり(国産赤しそ 100%使用)」の異物に関するご報告

拝啓 毎度格別のお引き立てをいただき誠に有り難く厚くお礼申し上げます。

さて、このたびは弊社商品「ゆかり(国産赤しそ 100%使用)」をご使用いただいた商品から異物が見つかりました件では大変なご心配をおかけしました。

関係者と原因の調査と今後の対策を検討いたしましたので、別紙の通りご報告申し上げます。

今後も品質管理を徹底し、皆様に安心してお召し上がりいただける商品づくりに細心の注意を払ってまいります。どうか引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

敬 具

調査報告書

【対象商品】

- | | |
|---------|------------------------|
| ① 商品名 | ゆかり(国産赤しそ 100%使用) 150g |
| ② 賞味期限 | 2026 年 5 月 13 日 |
| ③ 製造年月日 | 2025 年 5 月 13 日 |
| ④ 内容 | ひじきの佃煮を作られた後に発見。 |
| ⑤ 現品受取日 | 2025 年 8 月 12 日 |

【調査項目および対策実施事項】

1. 現品調査

ご返却いただきました現品は、A:大きさ約 9.5×1 mm B:大きさ約 3×1 mm いずれも銀色のものでした(いただいている情報から同一のものが分裂したものと判断し、以下まとめて現品と表記します)。現品を強力磁石(表面磁力 8,000 ガウス)に近づけたところ反応はありませんでした。調査結果および形状から、現品は「何らかの金属片」と推察しました。

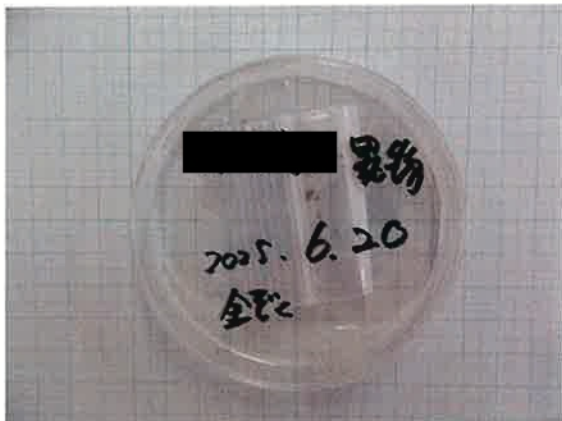


写真1. お送りいただいた現品

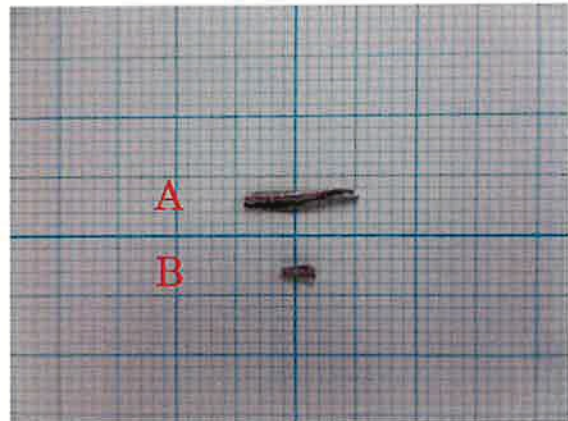


写真2. 現品の写真

2. 工程説明

塩蔵赤しそ → 受入検査 → 選別(水流式異物除去機) → 切断 → 洗浄(水流式多段比重選別機) → 細断 → 脱水 → 調味 → 乾燥 → 網通し → ふるい → 金属検査 → 磁力選別 → 色彩選別 → 多孔式選別 → 目視選別 → 包装 → **金属検査** → 箱詰・重量チェック → 出荷

3. 工程調査

<ゆかりの選別工程について>

- ① 「ゆかり」の原料である赤しそは土壌栽培をしており、栽培中に使用するマルチシート片・ビニールひも片等が含まれていることがあります。そのため契約した産地委託加工場で弊社仕様に洗浄・加工・目視選別を行ったものを仕入れています。
- ② 弊社では受入検査後、水流により赤しそをほぐし、コンベアベルト上で目視選別を行い異物を除去しています。
- ③ 目視選別した赤しそは、切断後、水流式多段比重選別機で大きさ約 0.5mm 以上の砂・小石など密度の高いものを沈殿除去しています。
- ④ 赤しそはフードカッター方式で約 3～5mm の大きさに切断しています。
- ⑤ 調味・乾燥した「ゆかり」はふるい工程で目開 2.9mm の網に通過させ、大きな固まりを除去しています。
- ⑥ ふるいに通過させた「ゆかり」は全数金属探知機、磁力選別機に通過させ金属異物を除去しています。該当日の記録を確認したところ、現品のようなものは見つかっていませんでした。
- ⑦ 磁力選別機に通過させた「ゆかり」は全数色彩選別機に通過させ異物を除去しています。
- ⑧ 色彩選別機に通過させた「ゆかり」は全数多孔式選別機に通過させ、切断できなかった長い茎や、毛髪等を除去しています。
- ⑨ 多孔式選別機に通過させた「ゆかり」は、全数目視選別をしています。
- ⑩ 目視選別を通過した「ゆかり」は、包装後、全数重量検査および金属検査（金属探知機または X 線検査装置）を実施しています。当該ロットの「ゆかり（国産赤しそ 100% 使用）150g」は金属探知機に通過させており、包装標準化日報を確認したところ反応品は発生していませんでした。

<従事者の服装と衛生管理について>

- ① 従事者は、会社が手配した専用の作業服・マスク・毛髪混入防止インナーネット・帽子を着用して作業を行っています。
- ② 工場内には腕時計、指輪、イヤリング等の持込みは禁止しています。また、輪ゴムやホッチキス、カッターナイフの使用も禁止しています。
- ③ 工場入室時には靴を内履き用に履き替え、粘着ローラーを使用して作業服に付着している毛髪等の除去を行います。その後粘着マットの上を通過し、内履き裏の付着物を除去して入室しています。

<検証試験>

当該ロットの「ゆかり(国産赤しそ 100%使用) 150g」包装後に使用した金属探知機で現品が除去できるか検証した結果 5 回通過させて 5 回除去できました。

《金属探知機の検出限界》

○包装後 : 鉄 直径 1.0 mm、 ステンレス直径 1.5 mm

金属探知機の作動確認は作業開始時・休憩後・作業終了後に実施しています。

※工程説明の「赤字」の部分です。

4. 発生原因

調査結果より、現品は弊社商品「ゆかり(国産赤しそ 100%使用) 150g」の包装後の金属検査(金属探知機)で除去できたことから、明確な発生原因の特定ができず苦慮しております。

なお、賞味期限 2026 年 5 月 13 日の「ゆかり(国産赤しそ 100%使用) 150g」は 6,380 袋製造しておりますが同様のお問い合わせはいただいております。

5. 対策

今回の件は全作業員に伝え、金属探知機および X 線検査装置の作動確認と反応した製品の取り扱いについて標準書を基に再度教育および指導をいたしました(2025 年 8 月 18 日実施)。

以上ご報告申し上げましたが、このたびは大変ご心配をおかけいたしました。また、お手数にもかかわらずお知らせいただき、あらためて御礼申し上げます。ご指摘は今後の商品作りに生かしてまいります。

令和7年6月 学校給食予定（アレルギー詳細）献立表

沖縄市立学校給食センター
沖縄市第3調理場
098-989-1324

24日 (火)	牛乳			
中華おこわ	鶏肉、油揚げ（大豆）	米、大豆、もち米、ごま油、サラダ油（大豆）	人参、たけのこ、椎茸、あお豆（大豆）、さくらげ	花かつお、うずろしょうゆ、本みりん、酒
香きさ	あめ			
●くさわかめの中華あえ（卵）	きわかめ、無添加ハム（豚肉、大豆）、きんしたまご（たまご）	はるさめ、三温糖、ごま油	きゅうり、人参、大根	濃口醤油、酢、塩

沖縄市第三給食センター 作業工程表

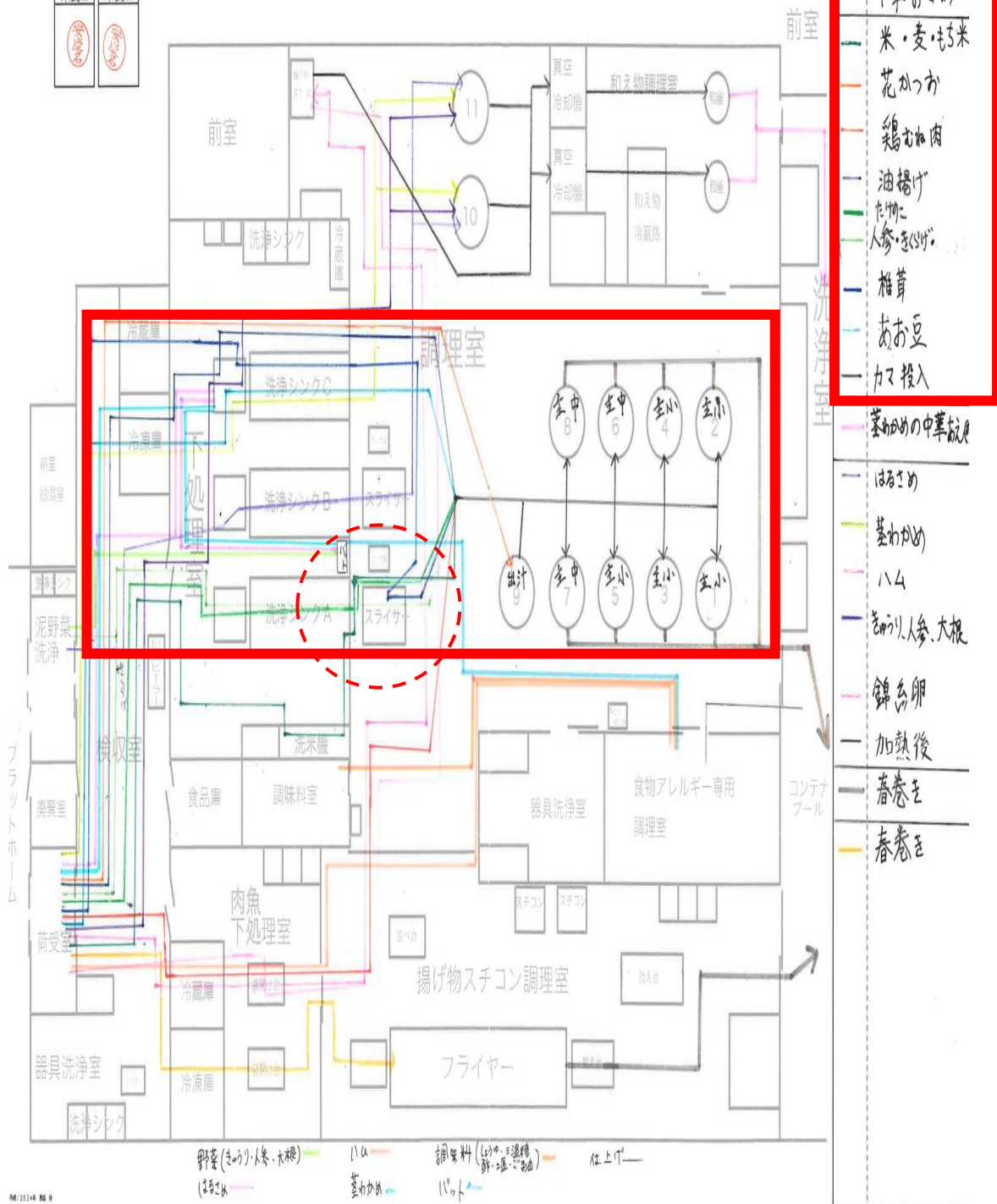
令和7年 6月24日（火）

品保責任者	主品	二品	三品	温	手	工	エプロン交換	品保責任者	所長			
献立名	中華おこわ	きわかめの中華和え(卵・春巻)		…75℃(85℃)で1分以上 10℃以下前後(あえもの)	…手洗い …手袋	…手洗い …手袋	…肉・卵・豆腐・検査専用エプロンを使う					
献立名	作業担当	7:30	8:00	8:30	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:30	11:00	配送・チェック
検収		検収	検収	検収	検収	検収	検収	検収	検収	検収	検収	検収
主品	中華おこわ											
二品	きわかめの中華和え											
三品												
下処理												
調味料												
スライサー												
アレルギー												
配送												
フリー												

作業動線図

なまえ

榮養士	榮養士
	



業務日誌

場所: 沖縄県立学校給食センター第3調理場

業務責任者

令和 7 年 6 月 24 日 (火曜日) 天気 (晴れ 曇り 雨)	
事 項	内 容
献立名	主品: 中華おこわ 二品: 茎わかめの中華あえ(卵) 三品: 春巻き
欠食・イベント 給食名	残量調査～6/30 比屋根小3・4年生 沖縄東中全学年
	主任: 献立・注意点 春巻きは小中大きさ違いますので、確認しながらお願いします。中華和えは鶏糸卵がアレルギー除去食になっています。動線に気を付けて、エプロン・台車の使い回しがないようにお願いします。油揚げ、あお豆は袋開けですので確認しながら作業をお願いします。今日から来週月曜日まで残量調査がありますので、協力をお願いします。 ：今週から残量調査がありますので、ご協力よろしくお願いします。異物混入がありましたので、日頃の作業の流れ意識して継続していきましょう。袋開けの作業がありますので、気を付けて作業をお願いします。手袋もこまめにチェックするようお願いします。 人参、大根がありますのでカット・皮むきの際は、手の怪我に注意して作業をお願いします。鶏肉、ハムがありますので、取り扱いに気を付けて異物確認をお願いします。茎わかめの中華和えは、卵が除去食になっていますので担当の方は、動線に気を付けてながら台車・エプロンの使い回しがないようにお願いします。 ：配缶時に食缶を広げる際、しっかり手袋確認するようお願いします。 もち米は水に浸けていますので、米を入れる際水をこぼして入れる作業があります。水はね注意しながら作業をお願いします。 10:30配缶予定です。 ：卵はアレルギー食品になっていますので、取り扱い気を付けてください。 10:00配缶予定です。 ：小中大きさ違いますので、確認と声掛けをお願いします。数え作業ですので、しっかり数えていきましょう。 配缶時間は声掛けします。 (ア)：二品がアレルギー提供食となっています。担当の方は、動線と台車・エプロンの使い回しがないようお願いします。コンテナに入れる際、バットの周りを綺麗にしてから入れるようお願いします。
午 前 (ヒヤリ・ハット等)	・主品の人参をスライサーにかけ、使用後洗浄中にスライサーの刃が欠けているのを調理員が発見しました。スライサー付近や洗浄室を捜索し、配缶時はタライに移して目視確認を

	行いましたが、発見できませんでした。
午 後 (ヒヤリ・ハット等)	の1-3で、配膳された中華おこわに金属片が混入しているのを生徒が発見しました。金属片は、調理で使用したスライサーの刃と考えられます。生徒が食べる前に発見したため、生徒に怪我はありませんでした。 の1-3で、配膳された中華おこわに髪の毛が混入しているのを生徒が発見しました。
終 礼	・翌日の献立・注意点
機械・設備等	
従事者勤怠状況	・午前: 36名、午後: 31名
その他・特記事項 (会議事項)	

A)

* チェックをしたらずぐ記録すること!! (記録が証拠となる)

* チェックをしたらずぐ記録すること!! (記録が証拠となる)

日当者

沖繩第三調理場

所長	係長	県栄養士	委託

刃の枚数がない。

	食材名	刃の種類	使用前	使用后	洗浄後	洗浄者	確認者
	例 主人参 小	3×3	○	○	○		
1	人参 小	6×6	○	○			
2	人参 中	6×6	○	◎	×		
3	木くらげ 小	2枚刃	○	○	○		
4	木くらげ 中	2枚刃	○	○	○		
5	椎茸 小	2枚刃	○	○	○		
6	椎茸 中	2枚刃	○	○	○		
7	たけのこ 小	二枚刃	○	○	○		
8	たけのこ 中	二枚刃	○	○	○		
	備考	木くらげ 小					

A)

*項目は○×で記入すること。

*チェックをしたらすぐ記録すること！！（記録が証拠となる）

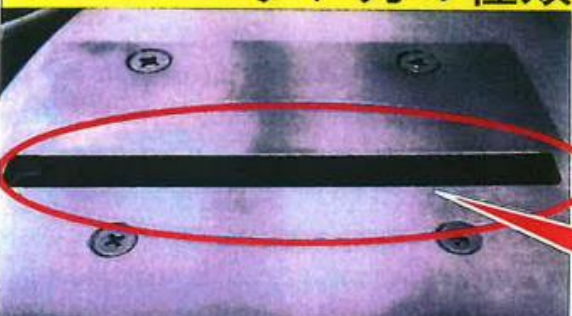
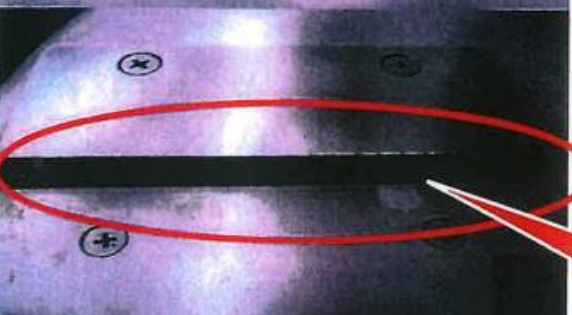
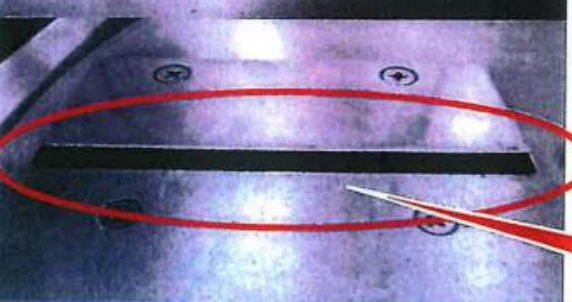
当者

沖縄第三調理場

所長	係長	県栄養士	委託
			

刃の枚数を追加

[illegible]

		スライサークシ刃のマニュアルを作成	
こちらの書式は、すべての教育マニュアルのひな型になる書式です。内容に合わせてご利用ください。			
部署：沖縄第3調理	作成者：	作成・更新日	2025.06.24
テーマ	スライサークシ刃の破損確認マニュアル		
▼チェックする場所を把握して、異物混入が無いように努める。			
		◆5mm・1cm円盤 ・くし刃部分の刃の 「欠け」「凹み」「ゆがみ」 がないかチェック！！	
クシ刃の種類と刃の枚数			
		3ミリ×15ミリ 9枚×2セット 9枚刃があることを数えてください	
		6ミリ×6ミリ 22枚×2セット 22枚刃があることを数えてください	
		3ミリ×3ミリ 43枚×2セット 43枚刃があることを数えてください	

スライサー刃・さいの目刃交換表

円盤くし刃（約半年）

名称	交換日	次回
3 × 3	R 7 . 8	R 8 , 2 (協議中)
6 × 6 A	R 7 . 6 . 26	R 7 . 12 (..)
6 × 6 B	R 7 . 6 . 26	R 7 . 12 / (..)
1 5 × 6	R 7 . 8	R 8 . 2 (..)

2枚刃・1枚刃（1年交代）

名称・ナンバー	研磨日	交換日	次回
2枚刃A (穴有) 24070912 25020397		R . 7 . 4	R . 8 . 4
2枚刃B (穴無) 25020394 25020395		R . 7 . 4	R 8 . 4
1枚刃 25020396		R . 7 . 4	R 8 . 4

2枚刃の予備	使用日	戻し日
002x2		

さいの目 15mm	交換日 協議中	備考 R 7 . 7 . 16
さいの目 20mm	交換日 ..	
さいの目 平刃	交換日 ..	
みじん刃	交換日 R . 6 . 8	

2025/7/8

沖市給第627001号

令和 7年 6月 27日

第3調理場管轄

各幼稚園・小中学校

関係者の皆様へ

沖縄市立学校給食センター

所長 城 間 史 雄

(公印省略)

給食配送遅れと異物混入事故について（お詫び）

この度、6月24日（火）の給食調理中において、異物混入の確認作業に時間を要したため、幼稚園及び小中学校への配送が遅れてしまいました。

また、異物混入事故により、幼児・児童・生徒、保護者及び関係者の皆様へ給食に対する多大な不安を与えたことに対し、心よりお詫び申し上げます。

今後の再発防止策として、調理中における機器類の安全確認や複数によるチェック作業の強化を図り、安心安全な学校給食を提供してまいります。

今回の件につきましては、本当に申し訳ございませんでした。

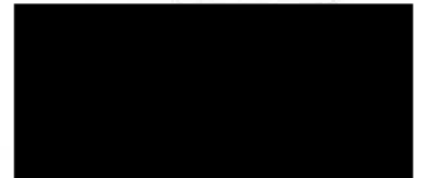
お問い合わせ先

市立学校給食センター

TEL：929-4776

令和7年6月27日

沖縄市立[REDACTED]学校 保護者各位



学校給食における異物混入に関するお詫びとご報告

今回発生した異物混入に関する説明会にご参加いただき感謝申し上げます。

この度、沖縄市立学校給食センター第3調理場から提供した給食に異物が混入していた件につきまして、保護者及び関係者の皆様方に多くのご心配とご迷惑をおかけしたことを深くお詫び申し上げます。

6月24日(火)に提供した給食において[REDACTED]の生徒が「中華おこわ」を喫食中、違和感を感じ確認したところ、異物（食材裁断で使用するスライサーの欠けた刃：縦横10ミリ、厚さ2ミリ程度）を見つけました。幸い健康被害はなく、大事に至らなかったものの、ケガをする可能性を考えますと慙愧の念に堪えません。

この件については、私どもが確認作業を怠ったことは明白であり、そもそもこのような状況に至らしたこと自体、大変大きな問題と認識しております。

今回の事態を受け、今後は設備のチェック方法を再度見直し及び強化を行い、安全安心な学校給食の提供に向けて全社で取り組んで参る所存でございます。

このたびは多くのご心配とご迷惑をお掛けいたしました。本当に申し訳ございませんでした。

沖市給第 716001 号

令和 7 年 7 月 1 6 日

様

沖縄市教育委員会

教育長 高江洲 実



給食異物混入事故について（指導）

このたび、本市学校給食センター第 3 調理場において、6 月 19 日および 6 月 24 日に相次いで起きた給食事故については、2 件とも金属片が給食へ混入した重大な事故である。

6 月 19 日の事故については、原因は特定されず調理場内での混入の可能性は低いと推察しているが、いずれにせよ混入した異物が危険物であるアルミ片と断定しており、その事実を重く受け止めてもらいたい。

6 月 24 日の事故については、スライサーの刃が欠損し献立の食材へ混入したもので、貴社から本市へ正確な情報伝達が遅れたことで給食停止の判断が出来なかったこと、またスライサーから刃を着脱する際に食材が入ったかごをその下に置いたまま着脱作業を行ったこと等が混入原因とみており、いくつかの人為的なミスによるものと言わざるをえない。

本市第 3 調理場は、令和 3 年度より調理等業務を貴社へ委託し、これまで 4 年余り事故もなく本市の給食運営に貢献していただけたのに、今回の給食事故については大変遺憾である。

貴社においては、今回の事故を重く受け止め、事故の検証と再発防止により一層取り組んでももらいたい。

今後、このような給食事故を絶対に起こさないよう、本市とも密に情報共有を図り、安心安全な給食運営を強く求める。

【別添2】

沖縄市立学校給食センター
第3調理場調理等業務委託

— 仕 様 書 —

令和2年11月
沖縄市教育委員会
学校給食センター

目 次

1	目的・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 1
2	施設及び備品等の使用・・・・・・・・・・・・・・・・	P 1
3	業務内容・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 1
4	受託者の経費負担・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 1
5	業務の実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 2
6	従事者の報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 3
7	委託業務実施日時等・・・・・・・・・・・・・・・・	P 4
8	給食対象者等・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 4
9	食数、給食時間の変動・・・・・・・・・・・・・・・・	P 5
10	本業務実施の流れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 5
11	労働安全衛生関係・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 8
12	調理業務等実施に関する提出書類・・・・・・・・	P 9
13	運営協力等・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P10
14	事務引継・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P11
15	協議・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P11

1. 目的

この仕様書は、沖縄市（以下「市」という。）が、沖縄市立学校給食センター第3調理場調理等業務委託の実施にあたり、学校給食が安全・安心且つ衛生的、安定的に供給されるよう委託する業務内容を定め、給食事業の円滑な実施を図るものとする。

2. 施設及び設備等の使用

本業務の実施に当たっては次の点に留意し、市の所有する沖縄市立学校給食センター第3調理場（以下「調理場」という。）の施設、設備、「備品関係一覧」（資料1）及び「器具関係一覧」（資料2）を使用するものとする。但し、目的外の仕様を禁止する。

- (1) 「器具関係一覧」（資料2）については、委託契約期間が終了する前日までに品目数量を確認し返却しなければならない。但し、単価1万円を超えるものについては市が準備するものとする。
- (2) 市の所有する施設や設備、備品等、本業務で使用するこれらのものに故障等が発生した場合には、直ちに市に報告する。
- (3) 調理場の使用時間は、原則として午前7時から午後5時15分までとする。

3. 業務内容

主な業務内容は次のとおりとし、市と受託者との「業務分担区分」（資料3）に示す通りとする。

- (1) 調理業務（幼稚園給食や食物アレルギー対応食を含む）
- (2) 配送・回収業務
- (3) 食器具等の洗浄・消毒及び保管
- (4) 施設・設備の清掃及び日常点検
- (5) ボイラー設備の運転業務
- (6) 残菜等の処理、食材の検収及び保存食等の確保
- (7) 衛生管理業務
- (8) 使用物品管理業務
- (9) 前各号に付帯するその他必要な業務

4. 経費の負担区分

本業務に係る市と受託者との経費の負担区分等については「経費の負担区分」（資料4）及び「受託者負担消耗品の例」（資料5）に示すとおりとする。

5. 業務の実施体制

本業務を実施するための配置人員、主な役職とその資格条件等については、次のとおりとする。

(1) 従事者の適正配置

本業務を実施する上で、調理業務や配送・回収業務等、各工程において円滑に業務が実施できる人員配置に努めるものとし、「夏季・冬季・春季休暇期間の作業内容」(資料 6) に示す作業を実施するために必要な人数を配置すること。

(2) 配置人数

従事者の配置人数は 35 人を基準とし、その内半数以上の者を常勤の正職員とする。

(3) 業務責任者等の配置

次の役職をもつ者を各号の条件のとおり定め配置すること。

① 業務責任者

学校給食センター等の大量調理施設で 3 年以上の実務経験があり、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、受託業務全般を管理できるもので業務を統括する権限をもつ常勤の正職員とする。

② 業務副責任者

学校給食センター等の大量調理施設で 2 年以上の実務経験があり、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、業務責任者に事故あるとき又は欠けたときにその職務を代行する者で、常勤の正職員とする。

③ 衛生責任者

従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理等を行う者で、学校給食センター等の大量調理施設で 2 年以上の実務経験を有する管理栄養士又は栄養士の有資格者であって、常勤の正職員とする。

④ ボイラー管理責任者

ボイラー管理責任者は、ボイラー運転及び点検業務の責任者として、2 級以上のボイラー技士資格を有し、調理業務に従事することもできる者で、常勤の正職員とする。

⑤ その他の従事者の配置

その他の従事者は、上記①から④までの者以外の者で、常勤の職員とし、その内半数以上は管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者とする。残りの半数については本業務を安定的に運営するために必要な人員を配置するものとする。

(4) 役職の兼任

ボイラー管理責任者以外の者の役職の兼任は原則認めない。

(5) 代替職員の確保

従事者が病気その他の理由により調理業務等に従事できない場合に備え、代替職員を確保するとともに、その職種に見合った職員を配置し業務の質の低下をきたさないよう十分配慮すること。

(6) 研修・訓練等

- ① 学校給食の教育的意義を理解し、調理及び食品の取扱い等が安全・衛生的かつ適正に行われるよう従事者に対して、定期的に衛生面の研修及び調理技術等の訓練を実施し、資質の向上に努めること。
- ② 研修計画に基づいて研修を実施した場合は、速やかに報告書等を提出すること。
- ③ 従事者に注意事項を徹底させるため、毎朝朝礼等で業務確認を行うこと。

6. 従事者の報告

従事者による業務実施に際しては、次の点に留意して本業務にあたるものとする。

- (1) 従事者を選任したときは「調理業務等従事者報告書」(様式 1)により、委託業務開始までに市に報告すること。
- (2) 従事者に変更が生じたときは、「調理業務等従事者変更報告書」(様式 2)により速やかに市に報告すること。
- (3) 一時的に従事者の代替又は増員を行う場合は、「臨時調理業務従事者届出」(様式 3)により速やかに市に報告すること。
- (4) 従事者に変更が生じても、委託業務に影響をきたさないよう十分に配慮すること。

7. 委託業務実施日時等

本業務を実施する日時等は次のとおりとする。

- (1) 幼稚園及び学校における給食時間は、概ね表 1 のとおりとするが、各幼稚園及び学校において作成される学校運営計画により差異が生じるため、適宜、各受配校の時程表を確認したうえで本業務にあたるものとする。

表 1

	準 備	給 食	片付け
幼稚園	11 時 30 分	11 時 40 分	12 時 10 分
小学校	12 時 20 分	12 時 30 分	13 時 00 分
中学校	12 時 40 分	12 時 50 分	13 時 20 分

- (2) 給食を実施する年間予定日数は、幼稚園で 140 日、小中学校で 200 日を基準とし、市は「年間学校給食実施計画」(様式 4)により指示する。

- (3) 学校の長期休業期間については、「夏季・冬季・春季休業期間の作業内容」(資料 6) を参考に日常業務で実施できない作業を実施し、委託業務の履行に支障がないように努めるものとする。
- (4) 委託期間初日から給食開始日までの期間及び学期毎の給食開始日までの期間を給食準備期間とする。

8. 給食対象者等

本業務における給食対象者及び受配校については表 2 のとおりとする。

- (1) 給食対象者は、幼児、児童生徒及び教職員等とする。

表 2

	学校名	食数（職員含む）	学級数	備考
1	高原小学校	918 名	30 学級	
2	美東小学校	949 名	30 学級	
3	泡瀬小学校	752 名	24 学級	
4	比屋根小学校	822 名	26 学級	
5	美東中学校	894 名	24 学級	
6	沖縄東中学校	720 名	24 学級	
7	泡瀬幼稚園	69 名	2 学級	
8	比屋根幼稚園	60 名	2 学級	
9	高原幼稚園	77 名	2 学級	
10	※ 美東幼稚園	48 名	3 学級	給食提供開始 10 月予定

※令和 2 年 11 月現在

※美東幼稚園については、令和 3 年 10 月からの給食提供開始

9. 食数、給食時間の変動

受配校からの要請による給食時間の変更や幼児及び児童生徒の転入・転出状況及び台風災害等の不測の事態により、食数及び給食実施日時に変更がある場合には、市と協議のうえ対応するものとする。

10. 本業務実施の流れ

本業務を実施するにあたっては、「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」「沖縄市給食センター調理作業マニュアル」(資料 7) 及び関連法令等に基づき実施することとし、各作業工程の内容その他留意点等については次のとおりとする。

- (1) 献立作成等

献立（食器数等を含む）については市が作成し、受託者に対し前月中に「調理指導書」（様式 5）により提示する。市が受託者に対して提示するそれぞれの時期については表 3 のとおりとする。

表 3

内 容	提示時期	書式
年間学校給食実施計画	年度当初	様式 4
調理指導書	前月末	様式 5

(2) 食物アレルギー対応食

- ① 受託者は市が実施したアレルギー面談の結果報告を受けその対応に備えること。
- ② 市は、受託者に対し、食物アレルギー対応日までに「除去確認表」（様式 6-1）により食物アレルギー食調理内容等を指示する。この場合、受託者は「作業工程表」（様式 10）と「食物アレルギー除去食調理記録表」（様式 7）を作成し、「作業動線図」（様式 11）に作業動線を記入して、作成した書類を市の確認を受け調理業務を実施する。
- ③ 「学校給食における食物アレルギー対応について（基本方針）（資料 8）及び「沖縄市学校給食における食物アレルギー対応実施要綱」（資料 9）の内容を十分に理解し、調理業務を実施する。
- ④ 食物アレルギー対応食の調理に際しては、適切な人員配置及び誤食防止策を立てること。

(3) 食材の検収・保管等

- ① 市が調達した食材・加工食品等に対し検収責任者を定め、「検収・保存食（原材料）記録簿」（様式 8）により、食材の検収を行い、市の確認を受けること。

（参考：食材の納入時間は原則 7 時 00 分から 8 時 30 分まで）

- ② 衛生管理基準に基づき食材を衛生的に管理保管すること。
- ③ 調味料等の管理については、「調味料等在庫管理表」（様式 9）により、在庫管理を行うこと。

(4) 調理業務

- ① 「沖縄市給食センター調理作業マニュアル」（資料 7）を参考に調理作業マニュアルを作成し、委託業務開始後速やかに提出し、市の承認を受けること。
- ② 調理作業及び調理に付随する作業の実施にあたっては、その作業前までに「作業工程表」（様式 10）及び「作業動線図」（様式 11）を作成し、従事者に周知した後に実施すること。
- ③ ボイラー設備の運転に際しては「ボイラー日誌」（様式 12）の各項目に基

づいた点検・記録を実施し、安全運転に努めるとともに、水道検査を実施し、残留塩素量を記録すること。また、貯水タンクを月 1 回点検し、「簡易専用水道の自主管理表」（様式 18）に記録すること。

(5) 調理後から配缶までの業務

- ① 調理前・中・後は、食品ごとに中心温度を計り「中心温度の記録簿（汁物・煮物・炒め物）など」及び「中心温度・保存食の記録簿（揚げ物・蒸し物/焼き物）」（様式 14-1～14-3）に温度を記録し、和え物等は「中心温度の記録（和え物①②）」（様式 15-1～15-2）に記録する。検食は配缶した食缶からとり「保存食の記録簿（調理済み）」（様式 13）に記録すること。
- ② 調理した給食は、受配校別、学級別に配缶を行うこと。

(6) 配送・回収業務

① 配送車両の仕様（無償貸与）

表 4

台数	車種	燃料	最大積載量	コンテナ積載
5 台	普通貨物	ディーゼル	3t	1 台につき最大 6 コンテナ

- ② 配送順、時間及び距離は、「配送計画及び運搬車台数」（資料 10）を参考にすること。
- ③ 配缶された食缶及び食器かご等をコンテナに入れ、配送車両に積み込み、各受配校に配送する。
- ④ 交通規則を遵守し、安全運転に努めること。特に、学校敷地内及び通学路においては、幼児、児童生徒等に最大限の注意を払い、事故防止に努めること。
- ⑤ 受配校に配送用コンテナを安全かつ確実に配送するとともに、汁こぼれ数量確認を行うこと。
- ⑥ 調理場及び受配校受け渡し室のコンテナ搬入の際は、汚染しないよう清潔で安全な履物に履き替えてから出入りすること。
- ⑦ 食缶及び食器かご等は、指定された時間に数量確認後回収すること。
- ⑧ 給食終了後は、残菜等とともに回収すること。
- ⑨ 配送・回収後は給食準備室の施錠を確実に行うこと。また、鍵は責任をもって管理すること。
- ⑩ 配送・回収業務中に事故が発生した場合は、周囲の安全に万全を期すほか、道路交通法に基づく適切な処置を講ずるとともに直ちに市に連絡し、速やかに事故報告書を提出すること。
- ⑪ 受託者は、配送車両に対人賠償保険、対物賠償保険、車両保険に加入し、その加入保険の写しを市に提出すること。
- ⑫ 受託者は、業務の実施にあたり他者に損害を与えたときは、損害賠償の

責任を負うものとする。

- ⑬ 通用門等の開閉は確実に行うこと。
- ⑭ 配送車両の台数は5台（令和2年11月現在）
- ⑮ 配送車両を他の目的に使用しないこと。
- ⑯ 配送車両は毎日清掃、洗浄、消毒等を行い、常に衛生保持に努めること。

(7) 衛生管理業務

- ① 文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」及び本市が定めた作業基準やマニュアル等に準拠した衛生管理を行うこと。
- ② 食器類、調理機器、調理器具及びコンテナ等の洗浄、消毒、保管は細心の注意もって行うこと。
- ③ 洗浄した食器類については、給食数に合わせて食器かごに入れ、コンテナに積み込んだ後に消毒保管すること。
- ④ 施設・設備等の日常清掃を行い、整理整頓をすること。
- ⑤ 施設及びその周辺的环境に配慮し、適宜、清掃草刈り等を実施すること。
- ⑥ 「学校給食日常点検表」（様式16）に基づき、項目ごとに毎日点検を行うこと。
- ⑦ 各項目を「温度・湿度 記録表」「温度記録表」「残留塩素の記録表」「冷蔵・冷凍庫の湿度記録表」（様式17-1～17-11）に記録すること。
- ⑧ 残菜等は廃棄物ごとに分別し、指定の集積場所に集積すること。
- ⑨ 毎月2回の検便を実施し、「腸内細菌検査成績報告書（検便・ノロ検便）」（様式19）により市に報告すること。また10月から3月の期間においてノロウィルス高感度検便検査を2回実施し報告すること。
- ⑩ 「学校給食従事者個別健康観察記録表」（様式20）を記入し、受託責任者において内容確認後、調理業務実施前までに市の確認を受けること。

(8) 異物混入等の防止

- ① 異物混入防止や混入時の対応については、「沖縄市異物混入対応マニュアル」（資料11）に基づき対応すること。
- ② 異物混入等の事故が起きないように、作業前・作業中・作業後に機械、器具等の破損がないことを確認し、「包丁刃点検確認表」「スライサー刃点検報告書」「スライサー刃点検確認表」（様式21-1～21-3）に記入すること。
- ③ 野菜裁断機は、「ひとザル」毎に刃の破損がないか確認すること。
- ④ 異物混入があった場合又はその疑いがある場合は、受託者は速やかに市に連絡し、指示を受けること。
- ⑤ 学校等から異物混入及びその疑いがあった場合には、速やかに市に連絡し指示を受けること。また、「異物混入報告書」（様式22）により、速やかに市に報告、対応策を確認した後に学校に報告すること。

(9) その他の留意事項

- ① 調理後、2 時間以内に給食できるよう努めること。
- ② 幼児、児童生徒の摂食開始時間 30 分前までに市が実施する検食の評価を受けられるよう対応すること。
- ③ 食材等を喪失した場合は、速やかに市に報告し、給食実施に支障をきたさないようにすること。
- ④ 保存食は 2 週間保存した後に廃棄し、「保存食の廃棄簿(調理済み・廃棄)」(様式 23) に記録すること
- ⑤ 「残量記録表」(様式 24) に日々の残量を記録すること。
- ⑥ 市が実施する残量調査に伴い、毎年 6 月と 11 月に「残量調査表」(様式 25-1、25-2、25-3) を提出すること。
- ⑦ 1 日の業務終了後、「調理業務完了確認書」(様式 26) に検収の記録簿等関係書類を添付のうえ、市に提出し確認を受けること。
- ⑧ 受託者は、毎月「業務委託完了報告書」(様式 27) を提出すること。
- ⑨ 事務室(市の執務室)以外の施設全般の戸締り及びガスの元栓等を確認し、「戸締りチェック表」(様式 28) に記入すること。
- ⑩ 市及び保健所等の立入検査、食品検査等が行われる場合は、これに応じること。
- ⑪ 施設内の設備、備品等簡易修繕が必要な場合には、修繕を行うこと。
- ⑫ 暴風警報が午前 7 時 00 分までに解除されると予測される場合には、給食が実施される可能性が大きいため、事前に出勤体制を整え、給食提供に支障がないようにすること。
- ⑬ 台風等災害の対策及び後片付けを行うこと。
- ⑭ 受託者は日々のミーティング、段取り等の指示内容、連絡事項等を「業務日誌」(様式 30) に記入し提出すること。
- ⑮ 受託者は、地下ピット内の蒸気漏れや水漏れ等の点検を行うこと。

1 1. 労働安全衛生関係

本業務従事者については、労働基準法並びに労働安全衛生法に基づいた労務管理を行い、次の点に留意すること。

- (1) 従事者の健康管理及び衛生管理について万全を期すこと。
- (2) 従事者の健康状態を把握するため、「健康診断結果報告書」(様式 29) を提出すること。
- (3) 衛生管理上、支障の恐れのある者を調理業務に従事させてはならない。
- (4) ノロウイルス等に感染又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染性疾患の有無を確認し報告すること。
- (5) その他市が従事者として、衛生管理上不適当と認めるときは、当該従事者を従事させてはならない。

1 2. 調理業務等実施に関する提出書類

受託者は、次に掲げる提出書類を作成し、提示された提出時期に従い市に提出すること。

(1) 年次報告書

受託者は、毎年度3月末日（初年度については4月5日）までに次に掲げる書類を提出すること。

- ① 調理業務等従事者報告書（様式1）
- ② 健康診断結果報告書（様式29）

(2) 月次報告書

受託者は毎月20日までに表5に掲げる添付書類を「提出物一覧表（月次）」（様式31）に添付して提出し、前月の業務履行状況の確認を受けること。

表5

提出書類	添付書類
提出物一覧表 （月次） （様式31）	調味料等在庫管理表（様式9）
	ボイラー日誌（様式12）
	温度記録表（様式17-1～17-11）
	簡易専用水道の自主管理表（様式18）
	学校給食従事者個別健康観察記録表（様式20）
	保存食の廃棄簿（調理済み・廃棄）（様式23）
	残量記録表（様式24）
	業務委託完了報告書（様式27）
	戸締りチェック表（様式28）

(3) 日次報告書

受託者は給食実施日の 15 時までに、表 6 に掲げる添付書類を付した「調理業務完了確認書」(様式 26) を提出し、当日の業務履行状況確認を受けること。

表 6

提出書類	添付書類
調理業務完了確認書 (様式 26)	検収・保存食(原材料)記録簿(様式 8)
	調理業務指導書(様式 5)
	除去確認表(様式 6-1)
	作業工程表(様式 10)
	作業動線図(様式 11)
	食物アレルギー除去食調理記録表(様式 7)
	中心温度の記録簿(汁物・煮物・炒め物など)(様式 14-1)
	中心温度・保存食の記録簿(揚げ物)(蒸し物/焼き物)(様式 14-2、様式 14-3)
	中心温度の記録(和え物①②)(様式 15-1、様式 15-2)
	包丁刃点検確認表(下処理)(様式 21-1)
	包丁刃点検確認表(場内)(様式 21-2)
	スライサー刃点検報告書、確認表(様式 21-3)
	学校給食日常点検表(様式 16-1～16-3)
	業務日誌(様式 30)

(4) その他

受託者は表 7 に示す提出書類を各提出時期に従い「提出物一覧表(随時)」(様式 32) に添付し提出すること。

表 7

提出書類	提出時期
調理業務等従事者等変更報告書(様式 2)	随時
臨時調理業務従事者届出(様式 3)	随時
腸内細菌検査成績報告書(検便)(様式 19)	2 週間に 1 回実施後速やかに
異物混入報告書(様式 22)	随時
残量調査表(様式 24)	毎年 6 月、11 月実施
調理作業マニュアル	委託業務開始後速やかに
その他市が求めるもの	随時

1 3. 運営協力等

- (1) 市が催す特別給食の実施に際して、学校での準備、配膳、給食指導等に協力すること。
- (2) 受託者は、学校給食の運営に関する会議等に必要な応じて参加するほか、学校給食の円滑な実施と内容の充実等を目的とする諸活動に協力すること。
- (3) 工事等により清掃及び立会いが必要な場合は、協力すること。
- (4) 受託者は、「インターンシップ」等の職場体験学習の受け入れ依頼があれば協力すること。
- (5) 光熱水費、燃料費等の使用に当たっては経費節減に努めるものとする。
- (6) 市の所有する施設、備品等の使用にあたっては善良なる管理者としての注意義務をもって管理すること。
- (7) 車両の走行や騒音等、本業務を起因とする周辺環境への影響に配慮すること。
- (8) その他、本業務に付随する業務について積極的に協力すること。
- (9) 本仕様書は、委託業務の概要を示すもので、定めのない事項であっても、本仕様書に付随する業務は、誠意を持って対応すること。
- (10) 大規模災害時において、学校及び調理場の機能が復旧し、給食の提供が可能となった場合は、速やかに本業務を再開すること。
- (11) 市が実施するアンケート調査及び残量調査に協力すること。
- (12) 受配校が開催する行事等には、市の要請に応じ協力すること。
- (13) 市が実施する試食会等に協力すること。
- (14) 書類の作成及び報告は、市が指定する日までにを行うこと。
- (15) 受配校の要請による給食時間等の変更は、市が作成する「調理業務指示書（変更指示書）」に基づき対応すること。
- (16) 市及び保健所等の立入検査、食品検査等が行われる場合は、これに応じること。
- (17) 指定設備（施設・設備・器具・配送車両等）の日常的な点検・整備及び軽微な修繕等を行うこと。

1 4. 業務委託実施に関する事項

市は業務内容を確認するため、本業務委託の実施状況の調査を次のとおり実施する。

(1) モニタリング

市は、受託者の業務内容及び雇用状況等の把握を目的に、定期又は随時に調査する。また、報告書等の提出を求めることがある。

(2) 支払の減額等

業務委託契約書及び仕様書等で定められた業務内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うことができるものとする。

15. 事務引継

委託期間満了により、本業務を引き継ぐ際には円滑な引継に協力すること。

16. 協議

本仕様書に定めのない事項及び本仕様書に定められた事項が、法改正等により変更する必要がある場合には市と受託者による協議のうえ、定めるものとする。

給食提供停止時の代替食提供に関する方針

(令和 7 年 9 月策定)

1. 目的

本方針は、給食における異物混入事故や災害等が発生した際に、給食停止や代替食による給食提供に関する方針等を定める。

2. 基本方針

- (1) 安全性が確保できないと判断される食材や献立については、該当食の提供を中止し、代替食の提供を検討する。
- (2) 給食センター設備の故障等による給食停止時に代替食の提供を検討する。
- (3) その他やむを得ない事情が生じた場合に代替食の提供を検討する。
- (4) 給食全体の統一性と教育的配慮を保ちながら、安全かつ迅速な代替食の提供を行う。
- (5) 長期停止となる場合は、給食センターと関係各部署において連携の上、早期再開に努める。

3. 代替食提供の判断基準

区分		内容	対応
給食センターで発覚	危険異物が全体食材に混入	例：納品された野菜・調味料等に危険異物が混入	その食材を使用した献立を中止し、全校共通で代替食に切り替え
	特定の調理工程・区域で発生	例：一部調理器具の破損による危険異物混入	該当メニューのみ除外または代替し、その他は提供可
	給食調理設備の故障等	例：電気、水道、ボイラー等や調理機械設備故障で調理ができない	調理不能となった分（主食・副食）について代替食提供
学校で発覚 (緊急通報等体制に基づく対応)	配膳・運搬中の混入	例：配膳中の異物混入	・該当クラスまたは学年単位で給食提供（喫食）中止 ・必要に応じて代替食提供
	児童生徒等が喫食時等に発覚	例：喫食時やその前後に危険異物を見つける	・給食提供（喫食）中止 ・必要に応じて代替食提供
その他	感染症や災害等による安全確保上の理由	例：ノロウイルス等の食中毒リスクが高まった場合 例：地震等によるライフラインの停止、施設の破損等	代替食提供又は保護者へ弁当持参の協力依頼

※危険異物…金属片、ガラス片、硬質プラスチック片、衛生害虫

4. 代替食の優先順位と提供方法

優先 順位	代替食	対応	留意
1	給食センター保管の代替食	給食センター配送	
2	委託業者保管の代替食	委託事業者および給食センター配送	配送時間考慮
3	学校防災備蓄倉庫保管の防災食	給食センターおよび学校職員	

※アレルギーを考慮した非常食を提供（特定原材料等 28 品目不使用）

5. 保護者・学校への連絡

- （1）異物の種類・発見の経緯・提供停止と代替食の有無について速やかに通知する。
- （2）医療機関対応が必要な場合は学校、保護者へ連絡する。

6. 方針の見直し

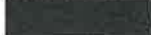
本方針は、給食停止の実例や関係者からの意見等を踏まえ、必要に応じて見直しを行う。



学校給食緊急物資供給に関する協定書

本協定書（以下「本協定」という。）は、次の当事者間で締結される。

甲：沖縄市教育委員会（以下「甲」という。）

乙：株式会社 （以下「乙」という。）

第1条（目的）

本協定は、甲が管轄する学校給食（第一・第二・第三調理場）において、重大な事故や災害等により通常の給食提供が困難となった場合に、乙が備蓄する緊急物資（救給カレー等）を速やかに供給し、学校給食の継続を図ることを目的とする。

第2条（要請）

甲は、次の各号のいずれかに該当し、物資の提供が必要であると認めた場合には、乙に対し、その調達及び供給が可能な範囲内で要請を行うことができる。

1. 甲が管轄する学校給食調理又は配送業務中に重大な事故が発生し、給食の提供が困難となった場合。
2. 災害、交通障害、その他不可抗力により給食の提供が著しく制限される恐れがある場合。
3. その他甲が必要と認めた場合。

第3条（備蓄物資の運搬）

乙は、甲からの要請があった場合、乙の本社に備蓄されている物資を、各センター及び必要に応じて直接各学校へ輸送し引き渡すものとする。

乙は、備蓄物資を円滑に供給するため、定期的な模擬訓練を実施し、常に適切な輸送体制を維持するものとする。

第4条（備蓄物資の管理）

備蓄物資は乙の本社において、賞味期限を管理し、適正な温度で保管されるものとする。備蓄物資の保管及び品質管理は、乙が責任を持って行うものとする。

第5条（要請の方法）

緊急を要する場合には、甲は口頭又は電話等により乙に要請し、その後速やかに文書（電子文書を含む）により要請内容を確認するものとする。

第6条（費用負担）

物資の代金は、発生時の直前における乙の販売価格を基準として甲乙協議の上決定する。当該要請が乙の責に帰する事由により生じた場合を除き、物資及び輸送に係る経費は甲が負担する。経費負担に疑義が生じた場合は、甲乙協議し誠意をもって解決する。

第7条（秘密保持）

甲乙は、本協定に関連して知り得た相手方の業務上の秘密を第三者に漏洩してはならない。ただし、法令に基づく場合又は相手方の同意がある場合を除く。

第8条（報告義務）

乙は、備蓄物資に関する事故、品質異常、苦情が発生した場合には速やかに甲へ報告し、再発防止の措置を講じる。

第9条（協議）

本協定に定めのない事項又は本協定の解釈に疑義が生じた場合は、甲乙誠意をもって協議し、これを定める。

第10条（有効期間）

本協定の有効期間は、締結日の翌日から令和8年3月31日までとする。
有効期間満了の1ヶ月前までに甲乙いずれからも終了の申し出がない場合は、本協定はさらに1年間延長され、その後も同様とする。

第11条（解除）

甲又は乙は、本協定を解除する場合には、解除日の1ヶ月前までに書面をもって相手方に通知するものとする。

この協定の締結を証するため、協定書を2通作成し、甲乙両者記名押印のうえ、各自その1通を保有する。

令和 7年 7月 17日

甲 沖縄市教育委員会

沖縄県沖縄市

教 育 長 高江洲

乙



沖縄市給食センター調理作業マニュアル

(令和7年8月改正)

1 作業前準備

- (1) 毎朝、出勤時において「学校給食従事者個別健康観察記録票」に記入を行う。
- (2) 白衣、帽子、エプロン、マスク、靴は清潔なものを着用する。
- (3) 時計、指輪、ネックレス等の装飾品及び携帯電話等は着用・所持しない。
- (4) 爪は短く清潔にし、マニキュアはしない。
- (5) まつ毛のエクステはしない。
- (6) 手指に切り傷がある場合には、キズテープをした上で、ロング手袋を着用すること。
化膿性疾患の場合には直接調理業務には従事しない。
- (7) 本人又は家族に下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状がある場合には調理業務に従事しない。また、調理係長に報告し指示をうけること。
- (8) 調理室に入る前には、手洗い前に二人で確認しあい、全身を粘着テープにてふき取りを行うこと。
- (9) 衛生確認を毎朝ローテーションで読み上げて確認する。

2 手洗い

- (1) 調理場内に入る場合には、手指洗浄マニュアルに従い手指を2回洗浄し（爪ブラシを使用して丁寧にすること。以下同じ）、水分をきれいに拭き取り消毒を行うこと。
- (2) 下処理作業から調理室に入る場合には、手指の2回洗浄及び消毒を行うこと。
- (3) 調理作業ごとの移動又は配缶の場合も洗浄及び消毒を行うこと。手袋を使用していた場合は交換すること。
- (4) トイレに行った場合には、トイレ内で1回、トイレ内前室で1回、前室内で2回の4回手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (5) トイレに入る時には、更衣室で白衣、マスク、帽子は脱ぐこと。
- (6) 下処理場から調理場に入る場合は準備室にて専用靴に履き替える。また、マスクも変えること。
- (7) 手指の洗浄は、下処理担当は下処理室側の手洗いシンクを使用し、調理室に入る担当者は調理室側手洗いシンクを使用すること。

3 手袋の着用

- (1) 肉、魚、卵を扱う時は、担当者をきめ、場内を汚染させないように注意し、ロング手袋、使い捨てエプロンを着用すること。
- (2) 出来上がった食品は直接、素手で触らないこと。必ず手袋を着用すること。
- (3) 洗浄後の果物を取り扱うときは、手袋を着用すること。

- (4) 手袋の先端は破損しやすいので、注意して、使用前・使用中・使用後に確認すること。
※使用後は、破損がないかダブルチェックで確認すること。
- (5) 配缶時の配缶担当者は使い捨てニトリル手袋を着用すること。
- (6) きり傷等がある場合には、ロング手袋の上からニトリル手袋を着用すること。
- (7) 冷凍食品等の開封作業については手袋の着用を禁止する。
- (8) 手袋入れは毎日回収し、ダストロールに入れて、調味室で保管すること。(使用したダストロールはゴミ袋として使用すること)

4 検収作業

(1) 検収担当者

- ① 検収作業は正規職員で対応する。
- ② 作業開始時刻は午前7:30とする。
- ③ 検収担当者は、専用エプロン(オレンジ色)を着用すること。

(2) 検収作業方法

- ① 検収作業は検収作業台(下処理台車)のみで行うこと。
- ② 肉類の搬入の際には、専用台車、専用容器にて行うこと。
- ③ 肉、魚類の受け入れは、専用のドアを通り前室で受け取ること。
- ④ ダンボール等は、下処理室、調理室内には持ち込まないこと。やむを得ず搬入する場合には、前室において速やかに専用容器に移し替えること。また、予備品についてはビニールに包み保管すること。
- ⑤ 検収担当者は作業前に保存食記録簿に、冷蔵・冷凍庫及び保存食専用冷凍庫の温度を記入すること。
- ⑥ 検収量は50g(凡そ卵1個分位)を採取し、食材ごとにビニールで密封し空気を入れずに保管すること。
- ⑦ 検収記録簿は、次の方法で行うこと。
 - ア 検収の記録簿は、品温、鮮度、表示、賞味期間、産地・メーカー、採取時間を記入すること。
 - イ 保存食の記録簿には、配食時間、温度、採取時間を記入すること。また、調理前、調理中の温度、湿度、冷蔵庫温度、冷凍庫温度、保存食専用冷凍庫の温度を記入すること。
 - ウ 乾物、調味料は、保存食を採取しなくても良い。
- ⑧ 割卵は1ヵ月保存すること。液卵は2週間保存すること。保存食の採取はロット別に採取すること。
- ⑨ 検収担当者は、納品書の数と商品数が一致することを確認すること。

・原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

- ・ 原材料は検収室にて、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、食肉類、魚介類は、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- ・ 下処理室にて洗浄しない原材料（豆腐、麺類など）については、なるべく調理場の台車を使用すること。
- ・ 冷凍冷蔵食品、真空パック食品類等については、専用台車を使用すること。
- ・ 生鮮食品業者からの受け取りについて
 - ① ビニールエプロン、手袋着用すること。（肉、魚、卵は、別々のビニールエプロン、ロング手袋を着用すること）
 - ② 専用台車と専用容器を使用すること。
 - ③ 生鮮食品業者には、2枚の袋にて搬入してもらい、受け取る際に外側の袋から取り出して受け取ること。
 - ④ 検収品は、すぐに専用冷凍庫に保管すること。
 - ⑤ 必ず手洗い消毒を忘れないこと。

（３）作業中の納品

栄養士が対応すること。

５ 下処理

- （１）使用前・使用中・使用後の備品、器具類の点検を行うこと。異常がある場合には、直ちに調理係長に報告し、使用の有無を確認すること。
- （２）ピーラー作動中は蓋をすること。
- （３）野菜の洗浄作業は、泥野菜室、下処理室のみで行うこと。
- （４）下処理担当者は、下処理専用エプロン（オレンジ色）を着用すること。
- （５）ゴボウ及びカット野菜は、下処理室で洗浄すること。
- （６）下処理作業中の調理室側窓は、食材の受け渡し以外は閉じること。
- （７）下処理で使用する台車などは、下処理専用を使用すること。
- （８）下処理専用備品等及び器具類は調理室に持ち込まないこと。
- （９）搬入に使用した台車は速やかに検収室に戻すこと。
- （１０）下処理で使用するバスケットは下処理専用を使用すること。
- （１１）包丁、まな板等の器具類は、下処理専用を使用すること。
- （１２）下処理終了後の洗浄作業は、調理室側窓を閉めて行うこと。
- （１３）洗浄作業後は、シンク及び台車等は水切りワイパーで水を拭き取ること。
- （１４）検収室及び下処理室の洗浄終了後、調理室側カウンター窓は、調理作業が終わるまで閉めておく（ハエ等の侵入を防ぐため）。その後は、乾燥させる為に開けておく。この間、検収室側のドアの開閉は控えること。
- （１５）下処理室と調理室の受け渡しカウンターの窓は、毎日消毒すること。
- （１６）バケツ、スカッチブライトは、下処理専用を使用すること。

- (17) 洗米機は使用後洗浄し、消毒用の漂白剤を入れノズルの運転洗浄すること。
- (18) 朝のミーティングで何から出すかの確認をすること。野菜処理の順序を確認し、ホワイトボードに順序を記入すること。また、下処理担当者は、前日に下処理用ボードに野菜洗浄作業の順序を書き写すこと。
- (19) 葉野菜の洗浄方法
- ① 葉野菜を束ねている結束テープ等を外し、泥野菜室で流水で泥を落としてから下処理室に運ぶこと。
 - ② 4層シンクに4人体制で洗うこと。
 - ③ 少量ずつシンクに入れて泳がすように洗うこと。
 - ④ 流水洗浄を行うこと。
 - ⑤ 焦らずに目視確認を徹底すること。(視線を手元からそらさないこと。)

6 調理

(1) 釜前担当

- ① 調理作業開始前には回転釜、調理台、シンク等の備品類をアルコールで消毒し拭き取る。
- ② 備品、器具類の点検を行いチェックリストに記入すること。
- ③ ステンカイ等は、調理毎に使い分けること。(主品用、二品用のステンカイ入れに分け入れる)
- ④ ホースを使用したときは使用後直ちに元の場所に戻すこと。
- ⑤ 床面に野菜くずがこぼれたら箒でとる、水がこぼれたら水切り用の床ワイパーで水を切ること。その後手指の洗浄消毒を行うこと。
- ⑥ ビニール袋の開封作業は、調理室内では行わないこと。
- ⑦ ビニール類の取り扱いは丁寧に扱い、破片が混入しないようにすること。その際、切ったビニール袋などは、直ちにゴミ専用容器に捨てること。(調理台等の上には置かない)。切ったビニール袋は15時まで保管し異物報告がないことを確認し捨てること。
- ⑧ 肉や魚等を冷蔵庫から取り出す場合には、調理用エプロンを脱ぎビニールエプロンを着用すること。肉や魚等を取り扱った場合には、手指の洗浄、消毒を徹底すること。
- ⑨ 液卵を触る(攪拌)場合には、専用器具を使用し、ロング手袋の上からニトリル手袋をつけビニールエプロンを着用すること。専用バケツを使用すること。攪拌場所は、肉・魚室内でおこない、卵担当者が釜に入れるまでを行うこと。
- ⑩ 液卵を取り扱った場合には、手指の洗浄、消毒を徹底すること。
- ⑪ 各種ビンや調味料容器等は、調理室内には持ち込まないこと。バケツ又は、ボウルに移し替えること。
- ⑫ 灰汁等を処理するときは直接釜前側溝には流さず、専用バケツにとること。この場合には台車等にバケツを置いて使用すること。直接、床面には置かないこと。
取った灰汁は、洗浄室に持って行きグレーチングを開けて側溝に流すこと。その際には洗浄担当者に声をかけること。

- ⑬ 肉などの入ったビニールから直接、釜に入れないこと。この場合、肉魚室で専用容器に移し変えて釜に入れること。
- ⑭ 食缶に配缶するときは、杓子やスコップなどで叩かないこと。
- ⑮ 釜などを洗浄するときは、水道等のノズル、調理用ホースも洗浄すること。
- ⑯ 消毒保管庫から食缶、パットを出すときは配缶直前に準備すること。
- ⑰ 野菜等の食材及び調味料の調合後は、落下菌防止のためにビニール等を掛けること。
- ⑱ 調理室内で使用する包丁、まな板等の器具類は調理室専用を使用すること。
- ⑲ 遊離残留塩素は、調理開始前と調理終了後に点検を行い、0.1mg/L 以上あることを確認し、外観、臭気、味について水質検査をし、記録すること。
- ⑳ 配缶前に食缶を準備する場合には、調理台、移動台車をキレイにアルコールで消毒し拭き取り、食缶を置くこと。
- ㉑ 配缶作業を行う場合は、手指の洗浄消毒を行い、ニトリル手袋を着用すること。
- ㉒ 乾物類を戻す場合には、虫などの異物混入を減らすため、流水で3回洗浄すること。
- ㉓ 調理室内のゴミについて
 - ア 調理室内のゴミなどを出すときは、配送終了後、調理室内のゴミを回収しギャベッジ室へ出すこと。
 - イ 調味料等のビン等の片づけは担当者が行うこと。
- ㉔ 配缶が終了するまで調理室内の洗浄作業は厳禁とする。
- ㉕ ボイルした物を取り出すときは、専用の台車を使用すること。
- ㉖ 豆腐は、冷凍庫に保管すること。
- ㉗ 仕上げ量については、食材の総量を確認し過不足のないようにすること。
- ㉘ 調理担当者は16:15までに作業工程表・作業動線図の記入を行うこと。
- ㉙ 冷蔵、冷凍庫の出入りの際には、取っ手部分をアルコール消毒すること。
- ㉚ 配缶作業をするときは、配缶用エプロンをする事。
- ㉛ インゲンなどの冷凍野菜類の解凍後の洗浄作業を行うときは、変色、穴あき等を確認して取り除くこと。スライサー担当者は裁断する際に目視確認をすること。
- ㉜ 調理担当者は、食材の入れ忘れを防止するためホワイトボードにチェックを入れること。その際に数量の確認を行うこと。
- ㉝ 調理室内では専用の台車を使用すること。他の部屋の台車を持ち込まないこと。
- ㉞ 豆腐の取り扱いについては、調理室内において切り、かごに移して釜に入れること（業者の使用した容器を釜前に持ち込まない）。
- ㉟ 肉類を炒めるときは、完全に火が通るまでステンカいは、ステンカイ置きカートに戻さないこと。
- ㊱ 調味料を調合する場所で卵の攪拌はしない。
- ㊲ スライサー担当者は、ひとカゴ毎にスライサーを止めて刃の点検を行うこと（ダブルチェックをすること）。
 - ア 調理担当者は食材を釜に入れる前にスライサー担当者に点検の確認を行うこと。
 - イ スライサー担当者は裁断終了後に刃の点検及びねじ等の点検を行うこと。

(注意) スライサーの刃等の器具を着脱する際は、周辺に食材がないことを確認して行うこと。

ウ 洗浄担当者は、洗浄時に各種刃の点検を行うこと。

- ③⑧ 試食会等の給食を入れるコンテナには、張り紙などを行うこと。
- ③⑨ 試食会、欠食等の周知はホワイトボード、緊急告知板及びコンテナ等に表示すること。
- ④⑩ 毎朝の調理工程ミーティングは、主菜担当者が進行すること。切り方等の指示については各担当者で行うこと。
- ④⑪ 食材を入れる際にザルは、釜のふちで叩かないこと。
- ④⑫ アーサ、わかめは、戻す前に一旦ボウルに受けて、異物等の目視確認後水戻しを行う。取り出す際にも目視確認を徹底すること。

(2) 和え物

- ① 和え物室のシンク、台車、冷却機等の備品類はアルコールで消毒すること。
- ② ミキシングミキサーは、使用直前まで蓋を閉めて置くこと。
- ③ ミキサーのはねは、作業前にアルコール消毒すること。特にジョイント部分は念入りに消毒すること。
- ④ 冷却した食材の冷蔵庫保管時は、ビニールシートをかぶせること。使用した台車は必ず洗浄すること。
- ⑤ 和え物室では、専用のエプロン（ベージュ色）を着用すること。
- ⑥ かくはん、配缶作業を行う場合は、手指の洗浄消毒を行い、ロング手袋・ニトリル手袋を使用すること。
- ⑦ 配缶した和え物パットを保管する場合には、和え物室の冷蔵庫で行うこと。
- ⑧ 主食（食缶）配缶前の和え物室の洗浄は、ドアを閉めて行うこと。
- ⑨ 和え物室を使用しないときはエアコンをドライ運転に切り替えること。
- ⑩ 真空冷却機は 85 度以上を確認してスイッチを入れること。
- ⑪ 週一回は和え物室内冷蔵庫を洗浄すること。
- ⑫ ボイル毎の温度を確認し記録すること。
- ⑬ フルーツ缶は冷蔵庫で冷やすこと。
- ⑭ 和え物用パットの保管庫は作業開始時に冷蔵運転のスイッチを入れておくこと。

8 揚げ物・焼物

(1) フライヤー

- ① フライヤー、スチコン使用後は必ず、指定の洗剤で洗浄すること。床面は毎回洗浄すること。(スチコンも同じ)
- ② フライヤー使用後は、配缶が終わるまで洗浄作業はしないこと。揚げ物室内で使用する道具は他で洗わないこと。
- ③ フライヤー洗浄後は、十分に水気を切ること。
- ④ フライヤーへ油を注ぐときは、油が適量になるまで離れないこと。(入れすぎ防止の

ため)

- ⑤ フライヤー使用後は、電源を切ること。
- ⑥ カス取りなどは、取り付け後、試運転を行い確実に設置されていることを確認すること。
- ⑦ 数えてパットに入れるときは、中心温度 85℃、1 分を確認し、小学校高学年（幼、6 年生～1 年生）から数え入れること。スチコンも同じ。配送する距離の遠い学校順で入れること。
- ⑧ 揚げ物加工食品の予備は、最初に冷凍庫に入れて、分けておくこと。
- ⑨ 人手の掛かる献立については、当日のミーティングでローテーションに関わらず人員の割り振りを行うものとする。スチコンも同じ。
- ⑩ エプロンの使用について
 - ア フライヤーに食材を入れる係は専用のエプロン（加工品は青・生ものは使い捨てエプロン）を着用すること、調理中に入り口側の担当者は出口に行かないこと。入口作業が終了し出口作業を手伝うときはエプロンを替え手洗い消毒を行うこと。
 - イ たらいでころも等を作る場合には、肉魚室で混ぜる、使い捨てエプロンを使用すること。
- ⑪ 加工品は、肉魚室にて箱から専用容器に移すこと。
- ⑫ フライヤー使用中は、OMC、換気扇を作動させること。
- ⑬ 冷蔵庫、冷凍庫の外回りを洗浄すること。
- ⑭ 廃油及び洗浄時のバルブの開閉については、担当者間で声掛け確認をすること。
- ⑮ フライヤー担当者は、受け手の状況を確認し、声を掛け合いながら流すこと。
- ⑯ スカッチやタオルは、フライヤー洗浄後、次亜塩素酸希釈水で消毒すること（10 分）。定期的交換すること（スカッチは 2 週間おき、タオルは汚れがひどい場合やほつれが出た場合）。
- ⑰ フライヤー洗浄後にはよごれの洗い残しがないか確認すること。
- ⑱ OMC のセンサーはフライヤー使用ごとに洗浄すること。

（2）スチコン

- ① ホテルパンは、使用前に異物や汚れがないか確認を行いながら点検をすること。
- ② カートにホテルパンを入れる場合には、焼きあがったものをすべて取り出したあとに、生のものを入れる。（同時に入れないこと）ホテルパンに食材を並べたものを重ねておかないこと。
- ③ ホテルパン、カート、スチコン本体は、調理中の洗浄は厳禁とする。揚げ物室内で洗浄すること。
- ④ 食材台車と配缶台車は、遠ざけること。
- ⑤ 生卵（ゆで卵用）は、肉魚室でホテルパンに並べて揚げ物室へ受け渡すこと。（卵配送用のカゴは揚げ物室に持ち込まない）
- ⑥ 使用する衣や卵は過不足防止のため学校別にあらかじめ分けておくこと。（揚げ物も同じ）

- ⑦ スチコンのドアを開けるときはいきなり大きく開けない。ドアは少し開けて蒸気を逃がしてから開ける。(天井の警報機が作動しないように丁寧に開けること)

(3) 肉魚室

- ① 肉魚専用受け入れ室(検収室)から受け取る。外側のビニール袋をはがし専用台車に乗せて受け入れる。
- ② 検収室にて温度をチェック、記録簿に記入後 50 g 検食をとり、肉魚専用冷蔵庫に移動保管。
- ③ 食材を肉魚専用容器に釜ごとに専用容器に移す。その際には使い捨てエプロン・ロング手袋・ニトリル手袋を着用し汚染を防ぐ。
- ④ すべての食材(肉・魚・焼き物・揚げ物・蒸し物用食材)を出した後に洗浄作業を開始する。その際、揚げ物室側の窓は閉じる。
- ⑤ 食材を移し替えた専用容器や使用した調理器具は肉魚室内で洗浄作業を行い保管庫に戻す。
- ⑥ 肉魚室の専用台車は、肉魚室内で洗浄し水を切って乾燥させる。
- ⑦ 保管庫・冷凍庫・冷蔵庫の取っ手やドアを除菌液で拭き取る。
- ⑧ 冷凍冷蔵庫は毎日除菌液で拭き掃除。棚・床・ドア側等(高いところから低いところへ行う)
- ⑨ 肉野菜室受け渡しカウンターもしっかり洗浄後除菌液で噴き上げる。
- ⑩ 週一で保管庫内の道具をすべて取り出し庫内の拭き取り掃除をする。
- ⑪ 備え付け三層シンクも使用にかかわらず毎日洗浄する。

9 食品庫

- ① 食品庫は、汚染区域指定であるが、準汚染区域として取り扱う。
- ② 食品庫には職員以外の外部の者の立ち入りを禁止する。
- ③ 食品を搬入する場合には、スタッキングカートをアルコール消毒し使用すること。
- ④ 食品庫には、ダンボール等の紙類は持ち込まないこと
- ⑤ 食品庫内には、不必要なものは置かないこと。
- ⑥ 開封済みの調味料は冷蔵庫に入れること。但し、塩、砂糖、胡椒については食品保管庫に保管すること。また、フタに開封日時等の記入をすること。
- ⑦ 食品庫内のクーラーは定期的に清掃すること。

10 数物(チーズ等の数え物や果物)

- ① 果物を洗浄するときは、シンクを消毒後 3 回洗いすること。
- ② 包丁、まな板等は、果物専用を使用すること。
- ③ バットのクラス及び人数の記入作業については、事前に調味室で午後にアルコール消毒した台の上で、行うことができる。
- ④ 果物などの予備はあらかじめ分けておくこと。予備については、検収担当者と果物担当者が確認し検収室に保管すること。

- ⑤ 果物が足りなくなった場合には、数を確認して栄養士に報告してから予備を出す。
下処理室の果物用シンク洗浄が終わっていても必ず、果物用シンクで洗浄すること。
- ⑥ 果物はコンテナの上段におくこと。
- ⑦ 数え物（チーズ・ジャム等）用のビニールは前もって学校名、クラス、人数をわかりやすく記入する。
- ⑧ 数え物用のビニールに食材を入れる作業は調味室で行う。（調理室では行わない）
- ⑨ 数物担当者は、緊急告示板（ホワイトボード及び在籍確認）に注意事項を記入すること。

11 保存食の採取

- ① 保存食は、調理済み食品を 50g 程度（満たないものは 2 個以上取ること）採取し、密封した専用容器に入れ保存食専用冷凍庫で 2 週間保存すること。採取の場合には使用食材すべてを取ること。
- ② 保存食を採取するときは、加熱調理及び冷菜物について中心温度を三か所（右端、左端、中央）・採取時間・採取者名を記録すること。その際に加熱調理については中心温度 85℃以上（2 枚貝は 90℃1 分）であることを確認し、記録すること。
- ③ 保存食は直ちに保存食専用冷凍庫に入れること。
- ④ 保存食は、配缶後の食缶、パットから直接採取すること。

12 給食運搬

- ① 給食運搬車にコンテナを積み込むときは、コンテナ内の食缶、パット、食器、アレルギー食を点検し入れ忘れのないように確認すること。配缶担当者もコンテナに入れるときには確認すること。最終確認は運転手にて行うこと。
- ② 学校の給食準備室でも再度コンテナ内（配送中のこぼれ）の確認をすること。
- ③ ドアは外部からの侵入がないように確実に施錠すること。
- ④ 配送記録を記入すること。（アルコールチェック、時間、走行距離）
- ⑤ 運転手は配送車のエンジンをかけ、異常がないか確認すること。
- ⑥ 運搬マニュアルを遵守すること。
- ⑦ 搬入時のコンテナ内の温度・湿度を記入すること。

13 洗浄作業

（１）調理室

- ① 配缶作業が終わるまでは、調理室内での洗浄作業は厳禁とする。
- ② 調理室床面のブラシ掛けは、毎週 1 回行うこと。汚れがひどい場合にはその都度洗浄すること。（食品庫保管庫・調味室は次亜塩素酸希釈水で拭き取り掃除する）
- ③ 調理室洗浄後は、グレーチング溝のカス受けカゴを最後に処理すること。
- ④ 調理台、野菜裁断機等は水切りワイパーで水をきる、床は水を切ること。
- ⑤ 調理中は、洗浄した器具類を片付けない。

(2) 下処理室

- ① 下処理作業が終了したときは、調理室側窓を閉めてから洗浄作業を行うこと。
- ② 毎週1回は、検収室、準備室のブラシ掛けを行うこと。
- ③ 配缶終了後は、乾燥させるため、カウンター窓を開けること。

(3) 器具洗浄室・洗浄室

- ① 洗浄室で洗浄作業を行うときは、保管庫周辺に水はねしないように注意すること。
- ② 器具類の洗浄を行うときは、破損や不具合がないか点検しながら洗浄すること。
- ③ 排水溝は、週一回程度カビキラーを噴霧すること。(床掃除のとき)
- ④ コンテナ洗浄機出口のグレーチングは、コンテナ流し・取り担当者が洗浄すること。
- ⑤ ホースを片付けること。
- ⑥ 食缶・食器・コンテナ洗浄機は、運転の準備をすること。

(4) コンテナプール

コンテナプールは、週一回洗浄すること。その際にグレーチング及びかす取りも洗浄すること。

(5) エプロン

- ① オレンジエプロンは下処理作業終了後回収し洗濯機に入れ洗剤等を図り入れ洗浄した後乾燥機に入れ乾燥させる。
- ② ブルーエプロンとベージュエプロンは配食作業終了後回収し洗濯機に入れ洗剤等を図り入れ洗浄した後乾燥機に入れ乾燥させる。
- ③ エプロン乾燥後は調理室内の茹で物釜前で消毒した調理台を使用したため。その際エプロンに付着したほこりや糸くずなどを粘着ローラーで取り除く。
- ④ たたんだエプロンは専用の保管ケースに保管する。

14 午後、食材搬入ピット

- ① 搬入口プラットホーム、廃棄庫は戸締り担当者が毎日ブラシ掛け洗浄すること。
- ② 担当者は週1回運搬車を洗浄すること。
- ③ 食材搬入口は毎日、洗浄すること。

15 器具類の点検

- ① 毎日の作業開始前に機材、器具、刃こぼれ等の点検作業を行うこと。
- ② 包丁は、担当者がそのつど研ぐこと。刃こぼれの点検を行うこと。
- ③ 調理係長は異物混入を防ぐため担当が記入したチェックリストを点検すること。

16 給食事故（異物混入、誤食、遅配）

異物混入、誤食、遅配があった場合には、事故報告書を作成し、センター所長へ報告するとともに、原因を究明し、改善策を検討の上、学校へ報告すること。

17 アレルギー対応

- (1) アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー等の対応の基本方針」及び「沖縄市学校給食における食物アレルギー対応実施要綱」に従い、実施すること。
- (2) アレルギー対応食担当者は、あらかじめ決められた職員とする。
- (3) アレルギー対応食を調理する場合には、ミーティングで決定したとおりに行うこと。
- (4) アレルギー食材は、専用容器に入れ速やかに所定の場所に置くこと。
- (5) アレルギー対応食の点検作業等
 - ① 栄養士の間でアレルギー対応児童一覧表を早めに作成、チェックし、その後、アレルギー担当者もチェックを入れる。栄養士2人、アレルギー担当者での3重チェックを行う。
 - ② 日々の献立のホワイトボード記入の際のアレルゲンチェック体制については、栄養士が書いた献立を調理係長及びアレルギー担当者において確認する。栄養士、係長、アレルギー担当者での3重チェックを行う。
 - ③ 調理面においては、アレルギー除去食を作る担当者2名、もしくは調理係長が調理前に食材及び対応児童生徒の確認を行う。
 - ④ アレルギー除去食調理後は、アレルギー担当者、栄養士及び調理係長が確認を行い、コンテナへ入れるまで確認する。
 - ⑤ 配送担当者は、入れ忘れがないかの最終点検を行う。
 - ⑥ 白米を取るときには計量カップに取って置くこと。
 - ⑦ アレルギー調理室は、アレルギー担当者が後片付けし、その都度洗浄すること。

18 危機管理の対応

危機管理への対応については、各種マニュアルに従い実施すること。

19 職場体験への対応

キャリア・スタート・ウィーク、インターンシップ実習生の受け入れについては、「給食センターに関する職場体験受け入れマニュアル」に基づき、実施すること。

20 整理、整頓、清掃、修理・修繕、習慣づけ

5S運動を徹底すること。また、作業着での出勤、退社はしないこと。

沖縄市学校給食センター

異物混入対応マニュアル

平成30年3月（令和7年9月改正）

沖縄市教育委員会

目 次

はじめに	2
I 異物の定義と分類	3
II 異物混入の防止対策	5
III 異物混入発見時の対応	9
IV 児童生徒及び保護者への対応	26
V 報道機関への対応	26
<別添1> 沖縄市学校給食異物混入発生時の緊急通報等体制図	27
<別添2> 異物混入等報告書	28

はじめに

学校給食法の目的は「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ること」としており、沖縄市ではこれまで「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）が定めるマニュアルに基づいた学校給食の提供に努めてまいりました。しかしながら平成 29 年 11 月に発生した給食への異物混入事故により、児童・生徒、保護者の皆さまへ給食に対する大きな不安をいだかす事態をまねいてしまいました。

児童、生徒が常に「安心・安全」な給食を疑うことなく喫食することができるよう、給食に携わる学校給食センター職員、各学校の教職員、給食物資納入業者が協力し取り組まなければなりません。異物混入に関する基礎的知識を学び、危害の防止及び混入した場合の迅速な対応を講じることができるよう本マニュアルを作成しました。

本マニュアルを関係者全てが共有し、衛生に関するさらなる自覚と行動によって「安心・安全」な給食の提供に資するものいたします。

平成 30 年 3 月

I 異物の定義と分類

1. 本マニュアルにおける「異物」とは、以下のとおり定義する。

「異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や取扱い方に伴って、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。」

また、以下の3種類に分類されています。

- (1) 動物性異物：虫、虫片、体毛、羽毛、哺乳動物や鳥類の排泄物、卵など。
- (2) 植物性異物：植物片、木片、紙片、カビなど。
- (3) 鉱物性異物：鉱物・岩石片、貝殻片、ガラス片、金属片、合成ゴム、合成繊維など。

○参照 厚生労働省監修「食品衛生検査指針理化学編」

2. 本マニュアルにおいて「異物」を以下のとおり分類する。

異物がヒトの健康、生命を与える影響の大きさによって分類します。喫食によって直接的な危害を与えるもの、感染症のおそれが高く懸念されるものを危険異物。不快には感じるが健康への影響は大きくないと思われるものを非危険異物。原料由来の物質であるが、喫食により健康に影響を与えるものを原料由来異物とする。

(1) 危険異物 (A) …… 県への報告対象・委員会への報告対象

喫食することによって、児童・生徒の生命に著しく影響を及ぼすと判断されるもの。

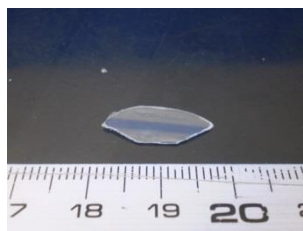
- ・ 歯を損傷させる
- ・ ガラス、金属片等が口内を傷つける
- ・ のどを詰まらせる、傷つける
- ・ 非危険物でも大量のもの



食品中に混入した金属片



ガラス片



プラスチック片



鉱物 (石)

(2) 危険異物 (B) …… 県への報告対象・委員会への報告対象

喫食することによって、児童・生徒の生命に影響を及ぼすと判断されるもの。

- ・ 衛生害虫で糞便、畜舎、堆肥等から発生し、感染症を媒介するもの（ゴキブリ、ハエ等）
- ・ 人畜共通感染症を媒介するネズミや鳥類等の糞等
- ・ 食品の調理、温度管理の不十分による腐敗、変色、異臭等



ゴキブリ



ハエ



ネズミ (糞)



ゴキブリの卵



ゴキブリの糞



微生物による変色

(3) 非危険異物 (C) …… 委員会への報告対象

喫食することによって、不快とを感じるもの。児童・生徒の生命への影響が少ないと思われるもの。原料に由来している物質。(喫食することによって、児童・生徒の生命に影響を及ぼすと思われるものについては危険異物)



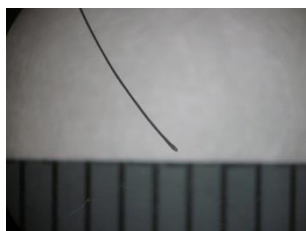
小バエ (ショウジョウバエ)



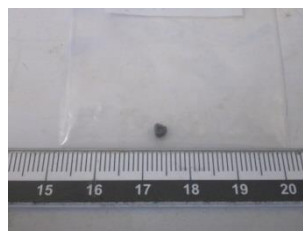
アリ



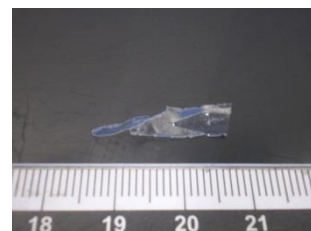
青虫 (幼虫)



毛髪



小石



ビニール片

表－1 異物の分類

分類		健康被害の状況	混入物
危険異物	A	喫食することによって、児童・生徒の生命に著しく影響を及ぼすと判断されるもの。	ガラス、金属類（金属片、針金、針、ネジ類等）、石、鋭利なプラスチック片、鋭利な木片、薬品等
	B	喫食することによって、児童・生徒の生命に影響を及ぼすと判断されるもの。	衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ（糞）、変色、異臭、カビ等
非危険異物	C	喫食により、不快と感じるもの 健康への影響が少ないと思われるもの	毛髪、体毛、繊維片、ビニール片（包材等）、スポンジ片、プラスチック片、小石、植物の皮や殻、食材に付着していた虫

○参照 沖縄県教育委員会

「学校給食における管理・指導の手引き一改訂一」（平成 28 年）

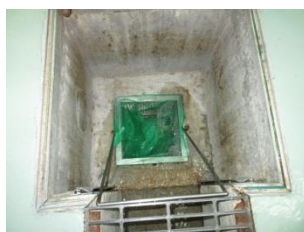
※この分類は、あくまで目安であり実際の混入物の状態、健康被害の状況により異なるものである。

Ⅱ 異物混入の防止対策

異物混入の防止対策をすすめるには、まず想定される異物とその混入経路などをあらかじめ明らかにし、効果的な方法を選択することが大切です。給食センターでの混入防止はもちろんのこと受配校においても混入防止に関して注意する必要があります。

1. 施設の不備による混入・・・外部からの混入を防ぐ

- ・ 入場口、検収口、搬出口等外部との境界におけるドア、網戸等を確認、整備する。
- ・ 排水溝の網の破れ等を確認、整備する。
- ・ 換気のための窓、網戸等を確認、整備する。
- ・ 天井、壁面の隙間を確認、整備する。



排水溝の網



天井の隙間



網戸の確認

2. 5Sの不備による混入・・・内部からの混入を防ぐ

- ・ 各作業区域で必要なものと必要のないものを区別し、不要物を処分する。(整理)
- ・ 各作業区域で誰でも必要な物がわかるよう、保管場所、方法等を決め識別する。(整頓)
- ・ 各作業区域に汚れやホコリがないよう掃除をする。(清掃)
- ・ 各作業区域で常に、整理、整頓、清掃を維持する。(清潔)
- ・ 学校給食センターで定めたルールを守るため教育、訓練を行う。(しつけ)



整理・整頓



整理・整頓



定期的な清掃

3. 身支度の不備による混入・・・調理従事者からの混入を防ぐ

- ・ 出勤後、衛生的な調理衣への着替えを徹底する。
- ・ 入場の際には、調理に必要なもの以外は持ち込まない。
- ・ 入場前は調理衣のホツシ、毛髪のはみ出し等を確認し、粘着ローラーによる除去を行う。
- ・ 傷の保護のために使用するキズテープ等が剥がれないよう常に注意する。



身なりのチェック



粘着ローラー

4. 検収作業の不備による混入・・・外部からの混入を防ぐ

- ・ 検収責任者、担当者による受け入れチェックを確実にし、記録する。
- ・ 検収時には容器、包装等の破損の有無を確認する。
- ・ 検収時に専用容器へ移し替え、異物の混入確認を確実にし行う。
- ・ 検収時には床面から 60cm 以上の高さの検収台、計量秤、移動台を使用する。



検収作業



専用容器への移し替え

5. 調理作業時の不備による混入・・・内部からの混入を防ぐ

- ・ 使用する機械、機器の組立、分解、洗浄には十分な注意をはらい、使用前、使用中、使用後には破損の有無を複数により確認し、記録する。
- ・ 食品容器を開封する際には、包材等の破片が混入しないよう、細心の注意を払う。
- ・ 使い捨て手袋を使用し食品の裁断作業をする際には、手袋の破片が混入しないよう、細心の注意をはらう。
- ・ 調味料は食品庫内で計量し、ピン等を調理室へ持ち込まない。
- ・ 洗浄、裁断後の食品は床面から60cm以上の高さの台、ラック上で保管する。
- ・ 保管中の食品にはフタ（覆い）をし、衛生害虫等の付着、混入への注意をはらう。
- ・ 配缶時には常に丁寧な作業を行う。



使用前の確認



組立時の確認



使用中の確認



確認後の記録



食器類の確認



使い捨て手袋の確認



調味料の計量



60cm 以上の保管



配缶作業

6. 受配校での管理不備による混入・・・配膳、喫食時の混入を防ぐ

- ・ 配膳室は関係者以外立ち入り禁止とし、入口の施錠・開錠を管理する。
- ・ 給食配送車から給食を受け取る際は、必ず担当者が立ち会い容器等の破損がないか、食缶のふたにずれがないか等の点検をする。
- ・ 配膳室は常に清潔に保ち、必要のないものは保管しない。（整理、整頓、清潔）
- ・ 給食当番の児童生徒及び学校給食担当職員は、清潔な白衣、帽子、マスクを着用する。
- ・ 配膳作業を行う前には、教科書、筆記用具等は所定の場所へ片づけ、混入のないよう注意する。

（壁面の画びょう、消しゴムのかす、えんぴつ等の芯、ホチキスの針、セロテープ片等に注意）

- 配膳時には食品に素手で触らない。
- 配膳後の食缶はふたを閉める。
- 検食は、児童生徒の喫食30分前までに行い、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないかを確認する。

7. 納入業者等の衛生管理不備による混入・・・外部からの混入を防ぐ

- 教育委員会（学校給食センター）は納入業者の選定にあたり、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける業者であるかを確認する。
- 学校給食センターは業者に対し、定期的な意見交換、情報の共有化により食品納入業者の衛生管理の啓発、異物混入の防止に努める。
- 学校給食センターは業者に対し、異物混入防止対策として金属探知機の導入が図られているかを確認する。
- 納入業者が原因となる異物混入の発生が確認された場合は、立入検査を実施し、作業工程及び衛生管理状況を確認する。

Ⅲ 異物混入（疑いがある）時の対応

異物の混入が発見（疑いがある）された時には速やかに異物の特定を行い、混入原因・混入経路などを究明します。原因の究明がおろそかであれば、再発防止が図れず混入リスクを抱えたままとなります。そのため混入が発見（疑いがある）された状況を詳細に把握、記録することが重要となります。原因究明のために、専門の検査機関に検査を依頼するなどにより科学的な解析、評価を行うことも重要となります。

異物の種類によっては、健康被害を及ぼす可能性があり、給食の提供を中止せざるを得ない状況も発生します。児童、生徒の安全を最優先に迅速な対応が必要です。

1. 給食センター内で異物の混入が発見された場合及び混入の疑いがある場合の対応

異物の混入が発見された場合及び混入の疑いがある場合は、混入物がどのようなもので、作業工程のどの段階で確認されたのかを的確に、また迅速に報告し、判断することがその後の対応に大きな影響を及ぼします。

①危険異物【A】：ガラス、金属類（金属片、針金、針、ネジ類等）等、人体に危険と思われる異物が混入（疑いがある）していた場合の対応

検収、下処理作業

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

裁断作業

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

調理、配缶作業

- ・異物混入により影響する範囲が明確（釜単位で確認がとれる） ⇒ 混入のあった釜の提供中止
- ・異物混入（疑いに）による影響範囲が不明確 ⇒ 全ての釜の提供中止

【判断のポイント】

危険異物【A】のうち、ガラスのように破壊され細かく分散するような異物の場合は、混入した（疑いのある）数量や状態を把握すること、全てを除去することは困難である。

全てを取り除くことができる異物とは、混入した（疑いのある）数量、状態が把握されているものと考えることが妥当であり、僅かでも疑念を持つ場合は、除去はできないものと判断すべきである。

実施主体	対応内容
学校給食センター	①異物の混入により影響する料理が釜単位か、全小中学校分なのかを異物の種類や数量、混入状況等から判断し、釜単位で料理の提供を中止する場合は、影響する学校及び学級について調査する。 また、混入した異物を保管するとともに必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況、影響する学校及び学級について教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ③混入の状況により、教育委員会に異物の混入により影響する学校に対して、混入のあった料理の提供を中止又は減量となることを連絡するよう依頼する。 ④混入のあった料理の提供を中止した場合は、中止した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に影響する学校への通知を依頼する。 ⑤調理工程を確認し、混入の原因を調査する。 ⑥混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。 ⑦調査結果及び対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑧異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターからの報告により、混入により影響する学校に、混入のあった料理の提供中止又は減量することを連絡する。 ②学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③学校給食センターからの報告により、提供を中止した料理に代わる食料の対応について、混入により影響する学校に指示する。 ④対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。
学校	<学校（学校長等）> ①教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に混入のあった料理の提供中止又は減量となることを通知する。 ②教育委員会からの指示により、提供を中止した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ③学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、異物混入により混入のあった料理の提供中止又は減量となることを児童生徒に説明する。 ②学校長等の指示により、混入のあった料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。

②危険異物【B】：衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ（糞）、変色、異臭等、健康への影響があると思われる場合の対応

検収、下処理作業

- ・異物混入の状況が明確で全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

裁断作業

- ・異物混入の状況が明確で全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

調理、配缶作業

- ・異物混入により影響する範囲が明確（釜単位で確認がとれる） ⇒ 混入のあった釜の提供中止
- ・異物混入による影響範囲が不明確 ⇒ 全ての釜の提供中止

【判断のポイント】

危険異物【B】は衛生害虫のうち感染症を媒介するもののことを指す。そのためゴキブリやハエの個体を取り除くことができれば、食品の安全が保証されるものではない。そこにはウイルスや細菌等目視で確認できないものが付着している可能性がある。

取り除いて使用するにあたっては調理工程での加熱によってそれら危害を除去できる場合もあるが、混入した状況や衛生害虫の種類、数量等を考慮し判断する。

変色や異臭等が発見された場合は、食品の品質に問題があると考えられるため、使用を中止する。

実施主体	対処内容
学校給食センター	①異物の混入（異常）により影響する料理が釜単位か、全小中学校分なのかを異物の種類や数量、形状、混入状況、変色の状態、異臭の種類等から判断し、釜単位で料理の提供を中止する場合は、影響する学校及び学級について調査する。また、混入した異物（異常のある料理）を保管するとともに必要に応じて異物（異常）を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況、変色の状態、異臭の種類、影響する学校及び学級について教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ③混入（異常）の状況により、教育委員会に異物の混入（異常）により影響する学校に対して、混入（異常）のあった料理の提供を中止又は減量となることを連絡するよう依頼する。 ④混入（異常）のあった料理の提供を中止した場合は、中止した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に影響する学校への通知を依頼する。 ⑤調理工程を確認し、混入（異常）の原因を調査する。 ⑥混入（異常）の原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。 ⑦調査結果及び対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑧異物混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターからの報告により、混入（異常）により影響する学校に、混入（異常）のあった料理の提供中止又は減量することを連絡する。 ②学校給食センターから報告のあった異物の混入（異常）の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③学校給食センターからの報告により、提供を中止した料理に代わる食料の対応について、混入（異常）により影響する学校に指示する。 ④対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。
学校	<学校（学校長等）> ①教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に混入（異常）のあった料理の提供中止又は減量となることを通知する。 ②教育委員会からの指示により、提供を中止した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ③学校給食センターから送信されてきた異物の混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、異物の混入（異常）により混入（異常）のあった料理の提供中止又は減量となることを児童生徒に説明する。 ②学校長等の指示により、混入（異常）のあった料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。

③非危険異物【C】：毛髪、体毛、繊維片、ビニール片（包材等）等の混入により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場合の対応

異物の混入が「少量」の場合

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用

異物の混入が「多量」の場合

検収、下処理作業

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

裁断作業

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

調理、配缶作業

- ・異物混入により影響する範囲が明確（釜単位で確認がとれる） ⇒ 混入のあった釜の提供中止
- ・異物混入による影響範囲が不明確 ⇒ 全ての釜の提供中止

【判断のポイント】

非危険異物は、異物の種類・形状が直接的に健康へ与える影響が少ないと考えられることから、「少量」の場合は、取り除くことが可能なものについては取り除き食品を使用します。しかし「多量」の場合には食品の衛生状況、調理工程等に問題等が推察される。また、すべてを取り除くことが困難な場合は、喫食時の児童生徒へ与える影響を考慮し危険異物と同様の対応をおこなうこととする。

実施主体	対応内容
学校給食センター	【異物の混入が「少量」で取り除くことが可能な場合の対応】 ①混入している異物をすべて取り除いてから調理する。また、混入した異物を保管するとともに必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ②混入の状況により、異物の種類や数量、形状、混入状況等について教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ③調理工程を確認し、混入の原因を調査する。 ④混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。 ⑤第1報の「危機発生報告書」を送信した場合は、その後の調査結果及び対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 【異物の混入が「多量」で取り除くことが困難な場合の対応】 ①異物の混入により影響する料理が釜単位か全小中学校分なのかを異物の種類や数量、混入状況等から判断し、釜単位で料理の提供を中止する場合は、影響する学校及び学級について調査する。 また、混入した異物を保管するとともに必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況、影響する学校及び学級について教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ③混入の状況により、教育委員会に異物の混入により影響する学校に対して、混入のあった料理の提供を中止又は減量となることを連絡するよう依頼する。 ④混入のあった料理の提供を中止した場合は、中止した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に影響する学校への通知を依頼する。 ⑤調理工程を確認し、混入の原因を調査する。 ⑥混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。 ⑦調査結果及び対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑧異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。

実施主体	対応内容
教育委員会	【異物の混入が「少量」で取り除くことが可能な場合の対応】 ①学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ②対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。 【異物の混入が「多量」で取り除くことが困難な場合の対応】 ①学校給食センターからの報告により、混入により影響する学校に、混入のあった料理の提供中止又は減量することを連絡する。 ②学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③学校給食センターからの報告により、提供を中止した料理に代わる食料の対応について、混入により影響する学校に指示する。 ⑤対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。
学校	【異物の混入が「多量」で取り除くことが困難な場合の対応】 <学校（学校長等）> ①教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に混入のあった料理の提供中止又は減量となることを通知する。 ②教育委員会からの指示により、提供を中止した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ③学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、異物混入により混入のあった料理の提供中止又は減量となることを児童生徒に説明する。 ②学校長等の指示により、混入のあった料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。

2. 教室（配膳・喫食時）で異物が発見された場合

喫食時の異物発見時には、児童、生徒の安全確認を最優先に行います。混入物が調理工程のものか教室内のものか、その状態を確認し的確な情報を校長、給食センターへ報告します。

①危険異物【A】：ガラス、金属類（金属片、針金、針、ネジ類等）等、人体に危険と思われる異物が混入していた場合の対応



混入のあった献立については喫食を中止する

【判断のポイント】

学校、教室での異物の発見は、混入物が配膳作業中や配膳後に混入したものと考えられる場合には、喫食の中止は学校や学級毎の判断となります。

混入場所が不明な場合は食材への混入、調理作業中の混入が考えられるため、全ての受配校での喫食中止と判断します。

実施主体	対処内容
混入のあった学校	<混入のあった学級（学級担任等）> ①異物の混入を確認した学級担任等は、ただちに混入のあった料理の喫食を一時中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 ③学校長等の指示により、混入のあった料理の喫食を中止し、回収する。 （※異物が混入していた食器、食缶はそのままの状態で保存する） ④学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 <学校（学校長等）> ①校内一斉放送等で全学級の学級担任等に混入のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 ②児童生徒が異物を口にした場合は、学校医と連絡を取り、処置について指示を受け、必要に応じて病院等に搬送する。 ③学級担任等から聴取した異物混入の状況について、学校給食センターに電話で報告する。 ④教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について各学級担任等に指示する。

	⑤学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 ＜混入の無かった学級（学級担任等）＞ ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、ただちに混入のあった料理の喫食を中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②混入のあった料理の喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 ③学校長等の指示により、混入のあった料理を回収する。 ④学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。
学校給食センター	①学校長等から報告を受けた混入状況について、教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ②混入の状況により、教育委員会に全小中学校に対して混入のあった料理の喫食を中止し、回収するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等の調査を依頼する。 ③栄養士等の学校給食センター職員を混入のあった学校に派遣し、異物の種類や形状、混入状況、喫食状況等について聴取する。 また、混入していた異物を回収し、保管するとともに必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ④回収した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に全小中学校への通知を依頼する。 ⑤聴取した内容や対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑥混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。また、混入原因が基本物資（パン、ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」に連絡し、原因究明及び再発防止対策を要請する。 ⑦異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターからの報告により、その他の学校の学校長等に混入のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査し、報告するよう指示する。 ②学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③学校給食センターからの報告により、回収した料理に代わる食料の対応について、全小中学校に指示する。 ④対応状況及び対応結果について、県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。また、混入原因が基本物資（パン、ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」にも報告する。

その他の学校 (混入のあった学校 以外の小中学校)	＜学校（学校長等）＞ ①教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に混入のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 ②調査結果について、教育委員会に電話で報告する。 ③教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ④学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。
--	--

②危険異物【B】：衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ（糞）、変色、異臭等、健康への影響があると思われる場合の対応



混入の状況に応じた対応を行います。

対応－１

「混入（異常）のあった献立」を調理した調理釜の喫食を中止し、回収する

対応－２

「混入（異常）のあった献立」が同じ製造工程で調理されていた場合は、すべての小中学校で喫食を中止し、回収する

対応－３

調理後に混入（異常）があったと考えられる場合は、新しい献立に取り替えて喫食する

実施主体	対応内容
混入（異常）のあった学校	<混入（異常）のあった学級（学級担任等）> ①異物の混入や異常な変色、異臭を確認した学級担任等は、ただちに混入（異常）のあった料理の喫食を一時中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況（調理中に混入したものか、調理後（食缶等へ移し替え後、配膳中や配膳後を含む）に混入したものなのか）、変色の状態、異臭の種類、喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 ③学校長等の指示により、混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収する。ただし、配膳中又は配膳後に混入した場合は、混入していた食器又は食缶を回収する。 （※異物の混入（異常）のあった料理はそのままの状態で作成する） ④学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 <学校（学校長等）> 共通1 校内一斉放送等で全学級の学級担任等に混入（異常）のあった料理の喫食を一時中止するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 共通2 児童生徒が異物又は異常のあった料理を口にした場合は、学校医と連絡を取り、処置について指示を受け、必要に応じて病院等に搬送する。 共通3 学級担任等から聴取した異物混入（異常）の状況について、学校給食センターに電話で報告する。

実施主体	対応内容
	【対応1のケース】 対応1-1 学校給食センターと対応を協議し、混入（異常）のあった学級及び混入（異常）が疑われる学級の学級担任等に混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示する。また、混入（異常）による影響はないと判断された学級の学級担任等には喫食の再開を指示する。 対応1-2 教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について各学級担任等に指示する。 【対応2のケース】 対応2-1 学校給食センターと対応を協議し、全学級の学級担任等に混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示する。 対応2-2 教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について各学級担任等に指示する。 【対応3のケース】 対応3-1 学校給食センターと対応を協議し、混入（異常）のあった学級の学級担任等に混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示する。 対応3-2 混入（異常）による影響はないと判断された学級の学級担任等に校内一斉放送等で異物の混入（異常）の情報を通知し、注意を呼び掛けるとともに喫食の再開を指示する。 対応3-3 回収により不足する料理を学校内で手配し、喫食するよう指示する。ただし、学校内で確保することができない場合は、学校給食センターの指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 共通4 喫食の状況に応じて、学校給食センターから送信されてきた異物の混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 ＜混入（異常）の無かった学級（学級担任等）＞ ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、ただちに混入（異常）のあった料理の喫食を一時中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②混入（異常）のあった料理の喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 混入（異常）による影響があると判断された学級 ①学校長等の指示により、混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収する。 ②学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 混入（異常）による影響が無いと判断された学級 ①校内一斉放送等で異物混入（異常）の連絡を受けた学級担任等は、異物の混入（異常）に注意して喫食する。

実施主体	対応内容
学校給食センター	①学校長等からの報告を受けた混入（異常）の状況について、教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ②釜単位で回収する必要があると判断した場合は、回収が必要な学校及び学級について直ちに調査する。 ③混入（異常）の状況により、教育委員会に回収が必要な学校及び学級を報告し、混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等の調査を依頼する。 ④栄養士等の学校給食センター職員を混入（異常）のあった学校に派遣し、異物の混入状況、異臭の種類、喫食状況等について聴取する。 また、混入した異物（異常のある料理）を回収し、保管するとともに必要に応じて異物（異常）を特定するため、専門業者に解析を依頼する。 ⑤回収した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に各学校への通知を依頼する。 ⑥聴取した内容や対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑦混入（異常）の原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。また、混入（異常）の原因が基本物資（パン・ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」に連絡し、原因究明及び再発防止対策を要請する。 ⑧異物混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターの報告により、回収の必要がある学校の学校長等に混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査し、報告するよう指示する。 ②回収の必要のない学校の学校長等に対しては、混入（異常）事案発生の連絡をして注意を呼び掛ける。 ③学校給食センターから報告のあった異物混入（異常）の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ④学校給食センターからの報告により、回収した料理に代わる食料の対応について、全小中学校に指示する。 ⑤対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。また、混入（異常）の原因が基本物資（パン、ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」にも報告する。

実施主体	対応内容
その他の学校 (混入のあった学校 以外の小中学校)	回収の必要のある学校 ＜学校（学校長等）＞ ①教育委員会からの指示により、回収の必要がある学級担任等に校内一斉放送等で、混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 ②調査結果について、教育委員会に電話で報告する。 ③教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ④学校給食センターから送信されてきた異物混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 回収の必要のない学校 ＜学校（学校長等）＞ ①回収の必要のない学校は、教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に異物混入（異常）の情報を通知し、注意を呼び掛ける。 ②異物混入（異常）の状況により、学校給食センターから送信されてきた異物混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。

③非危険異物【C】：毛髪、体毛、繊維片、ビニール片（包材等）等の混入により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場合の対応

混入物の「量」に応じた対応を行います。

対応ー１

異物が「少量」の場合は、新しい献立に取り替えて喫食する
（ただし、食缶内の異物は取り除いて喫食する）

対応ー２

異物が「多量」の場合は「混入のあった献立」の喫食を中止し、回収する

実施主体	対応内容
混入のあった学校	<混入のあった学級（学級担任等）> ①異物の混入を確認した学級担任等は、注意を呼び掛けるとともに、児童生徒の安全確認を行う。ただし、発見された異物の数（食数又は異物数）が「多量」の場合は、混入のあった料理の喫食を一時中止する。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 【配膳した料理から発見された場合】 ①配膳した料理から異物が発見された場合、その数（食数又は異物数）が「少量」であれば、学校長等の指示により、新しい料理に取り替えて喫食する。 ②配膳した料理から異物が発見され、その数（食数又は異物数）が「多量」の場合は、学校長等の指示により、混入のあった料理の喫食を中止し、回収する。 （※異物が混入している食器は、そのままの状態で作保存する） ③学校長等の指示により、回収により不足する料理を学校内で手配し、喫食する。ただし、学校内で確保することができない場合は、学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 【食缶から発見された場合】 ①食缶内から異物が発見された場合、その数が「少量」であれば、学校長等の指示により、異物を取り除いて喫食する。 ②食缶内から「多量」の異物が発見された場合は、学校長等の指示により、混入のあった料理の喫食を中止し、回収する。 （※異物が混入している食缶は、そのままの状態で作保存する） ③学校長等の指示により、回収により不足する料理を学校内で手配し、喫食する。

実施主体	対処内容
混入のあった学校	る。ただし、学校内で確保することができない場合は、学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 <学校（学校長等）> ①配膳した料理から「少量」の異物が発見された場合は、新しい料理に取り替えて喫食するよう学級担任等に指示する。また、食缶内から「少量」の異物が発見された場合は、異物を取り除いて喫食するよう学級担任等に指示する。 ②配膳した料理から「多量」の異物が発見された場合は、喫食を中止し、回収するよう学級担任等に指示する。また、食缶内から「多量」の異物が発見された場合は、喫食を中止し、回収するよう学級担任等に指示する。 ③「多量」に混入しているおそれのある場合は、校内一斉放送等で全学級の学級担任等に異物混入の情報を通知し、注意を呼び掛ける。 ④学級担任等から聴取した異物混入の状況について、学校給食センターに電話で報告する。 ⑤回収により不足する料理を学校内で手配する。ただし、学校内で確保できない場合は、学校給食センターからの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について学級担任等に指示する。 ⑥異物混入の状況により、学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <混入の無かった学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で「多量」混入の危険性を知った学級担任等は、児童生徒に注意を呼び掛け、喫食する。 【複数の学級から混入の報告があった場合の対応】 <学校（学校長等）> ①校内一斉放送等で全学級の学級担任等に混入のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 ②学級担任等から聴取した異物混入の状況について、学校給食センターに電話で報告する。 ③学校給食センターからの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について各学級担任等に指示する。 ④学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <混入の無かった学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、ただちに混入のあった料理の喫食を中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②混入のあった料理の喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 ③学校長等の指示により、混入のあった料理を回収する。 ④学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。

実施主体	対応内容
学校給食センター	①学校長等から報告を受けた混入状況について、教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ②「多量」の異物混入又は「多量」に混入しているおそれのある場合は、教育委員会にその他の学校の学校長等に対して混入事案発生の連絡を依頼する。 ③混入数が「多量」の場合は、栄養士等の学校給食センター職員を混入のあった学校に派遣し、異物の種類や形状、混入状況、喫食状況等について聴取する。また、混入した異物を回収し、保管するとともに、必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ④回収した料理に代わる食料について検討し、学校長等に指示する。 ⑤聴取した内容や対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑥混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。また、混入原因が基本物資（パン・ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」に連絡し、原因究明及び再発防止対策を要請する。 ⑦異物混入の状況により、異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、「混入のあった学校」にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターからの報告により、「多量」の異物混入又は「多量」に混入しているおそれのある場合は、その他の学校の学校長等に対して混入事案発生の連絡をし、注意を呼び掛ける。 ②学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。また、混入原因が基本物資（パン、ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」にも報告する。
その他の学校 （混入のあった学校 以外の小中学校）	<学校（学校長等）> ①教育委員会から注意喚起の連絡を受けた後、校内一斉放送等により学級担任等に異物混入の情報を通知し、注意を呼び掛ける。 ②異物混入の状況により、学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。

Ⅳ 児童生徒及び保護者への対応

給食中止又は献立の一部を中止した場合は、沖縄市教育委員会から学校長等に報告を行い、学校長等は早急に児童生徒への説明を行う。また、沖縄市教育委員会は、異物混入の事実について保護者に連絡する文書を作成し、学校から配布する。

さらに、異物の混入があった児童生徒やその保護者に対しては、学校長等と相談のうえ、異物混入の事実について、迅速かつ誠意を持って状況の説明と謝罪を行うとともに、継続して児童生徒の体調管理を行う。

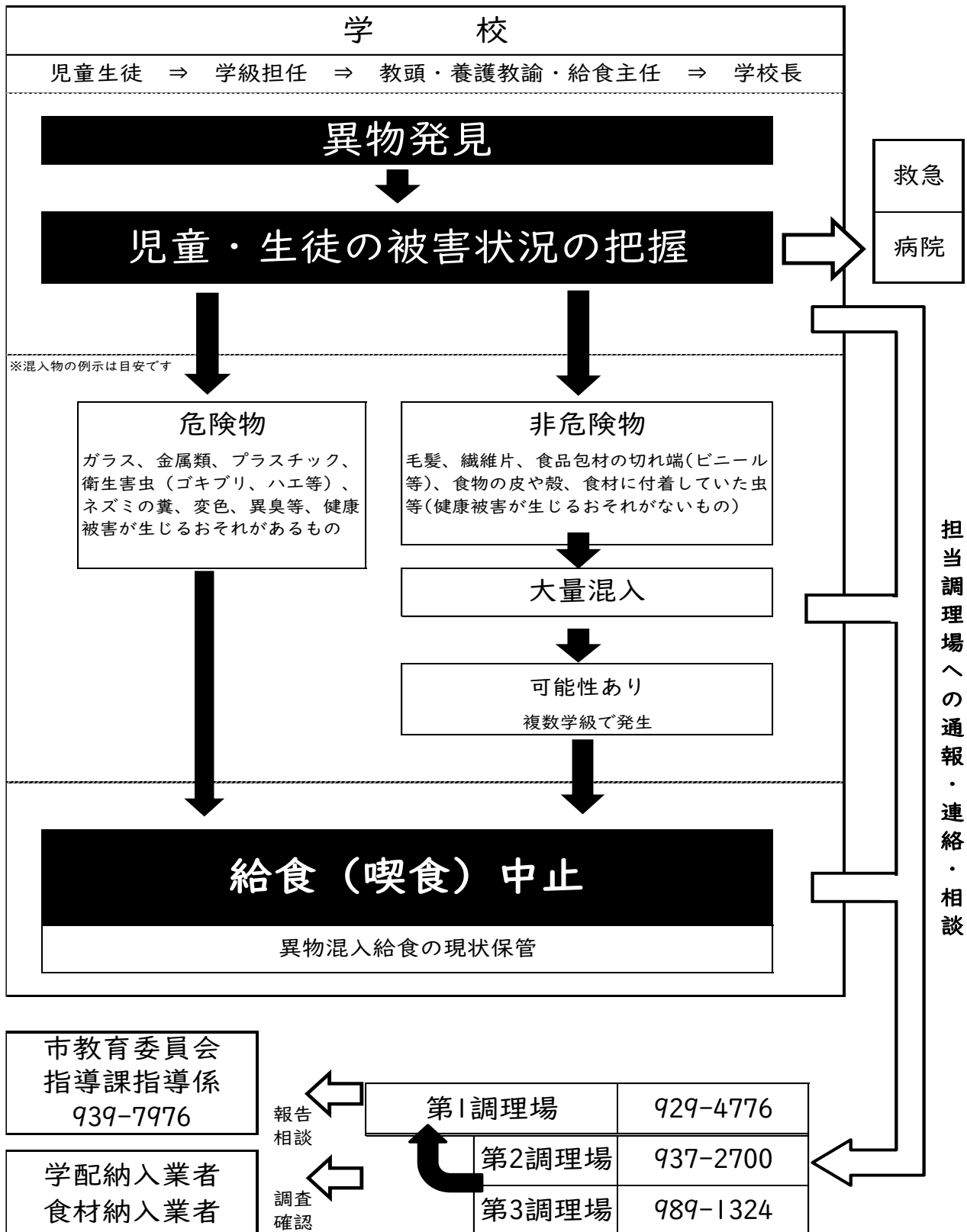
Ⅴ 報道機関への対応

報道発表の判断は、関係部署と協議のうえ決定する。報道発表すると判断した場合、若しくは新聞等で報道されることが想定される場合の対応窓口は、学校給食センター及び教育委員会とする。

報道機関へ発信する情報内容は、沖縄県教育委員会（保健体育課）、中頭教育事務所、中部保健所（必要に応じて沖縄警察署）及び全小中学校に提供する。

<別添1>

<沖縄市学校給食異物混入発生時の緊急通報等体制図>



<別添2>

事 務 連 絡
令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 様

学校名

校長名

< 公 印 省 略 >

異 物 混 入 報 告 書

発生場所			年	組
発生日時	月	日 ()	時	分
発見者				
混入していた献立				
混入異物				
発見時の状況	蓋空け直後 ・ 配膳中 ・ 喫食前 ・ 喫食中			
誤飲食等の有無	なし ・ あり [口に含んだ・飲み込んだ]			
児童の健康状態				
発見時の詳しい状況				
発見後の対応				
記入者氏名	職名		氏名	

異物混入対応マニュアル (追加項目等)

沖縄市立学校給食センター

令和2年7月作成
(令和7年8月改正)

異物混入対応マニュアル（追加項目等）

目 次

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	2
包丁刃点検確認票（下処理）・・・・・・・・・・	3
包丁刃点検確認票（調理場内）・・・・・・・・	4
袋開けマニュアル（非加熱用）・・・・・・・・	5
袋開けマニュアル（加熱用）・・・・・・・・	6
残さないで！目視確認・・・・・・・・・・	7
ヒヤリハット報告書・・・・・・・・・・	8
ヒヤリハット報告書（速報用）・・・・・・・・	9
不備器具等報告書・・・・・・・・・・	10
異物混入（不快異物）対応フロー図・・・・・	11
ちゃんと確認していますか？・・・・・・・・	12

はじめに

本市ではこれまで「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）が定めるマニュアルに基づいた学校給食の提供に努めてまいりました。しかしながら平成 29 年 11 月に発生した給食への異物混入事故により、児童・生徒、保護者の皆さまへ給食に対する大きな不安をいだかす事態をまねいてしまいました。

そこで、異物混入に関する基礎的知識を学び、危害の防止及び混入した場合の迅速な対応を講じることができるよう平成 30 年 3 月に「異物混入対応マニュアル」を作成し、マニュアルに沿って「安心・安全」な給食提供を行ってきたところです。

しかしながら、令和元年度においてもビニール手袋の混入等が発生しました。それを受けて、各調理場係長及び栄養士参加のもと本マニュアルに無い新たな項目を追加しました。調理員全てが共有し、衛生に関するさらなる自覚と行動によって「安心・安全」な給食提供に務めて下さい。

令和 2 年 7 月

包丁刃点検確認票(下処理用)

第

調理場

包丁使用時の確認事項

① 必ず、ダブルチェックを行うこと。

【確認のタイミング】

※朝、担当者2名が包丁を保管庫から取り出す時。(ダブルチェック)

※食材が小学校から中学校へ変わる時、又は食材が変わる時。(ダブルチェック)・・・目視確認

※追加で包丁を出す時。(ダブルチェック・確認担当者へ報告すること)

※ダブルチェックとは自分と他の人の二人で2回目視確認すること。

② 使用する包丁番号を確認し、包丁刃点検確認票へ記録すること。

【記録のタイミング】・・・確認担当者(2名)が目視点検、記録を行う。

・朝の準備時 ……使用前の確認・作業終了時・・・使用後の確認・包丁洗浄後保管庫へ入れる前・・・洗浄後の確認

③ 食材を切る場合は、必ずまな板を使うこと。(人参、玉ねぎのヘタ取りは除く)

④ 包丁は、専用の包丁かごへ入れ管理保管すること！

⑤まな板類、手動ピーラー類、ハサミ等、個数の確認をすること。

又、使用した数を記入しダブルチェックする事。

使用月日		令和 年 月 日()					
包丁の種類	使用の有無	使用前	確認者氏名	使用后	確認者氏名	洗浄後	確認者氏名
包 丁(1)							
包 丁(2)							
包 丁(3)							
包 丁(4)							
包 丁(5)							
包 丁(6)							
包 丁(7)							
包 丁(8)							
包 丁(9)							
包 丁(10)							
包 丁(11)							
包 丁(12)							
ピーラー()							
芽取ピーラー()		使用の有無を記入し洗浄後、 器具類は必ず数を確認すること。 足りない場合は必ず連絡し、探す事。					
スプーン()							
お玉大()							
お玉小()							
まな板()							
ハサミ()							

※ 項目は○×で記入すること。 / や レ点でのチェックは不可。

※ 項目で異常(×)があった場合は、至急報告し指示を仰ぐこと。

※ 作業終了後、毎日、バインダーへ保管すること。

確認者印

調理係長 印

器具管理担当者名

印

包丁刃点検確認票(調理場内)

第 調理場

包丁使用時の確認事項

① 必ず、ダブルチェックを行うこと。

【確認のタイミング】

※朝、担当者が包丁を 本出す時。(ダブルチェック)

※食材が変わる時に、小・中学校ごと行う。(ダブルチェック)・・・目視のみ

※追加で包丁を出す場合。(ダブルチェック・確認担当者へ報告すること)

② 使用する包丁番号を確認し、包丁刃点検確認票へ記録すること。

【記録のタイミング】・・・確認担当者(2名)が目視点検、記録を行う。

・朝の準備時 …… 使用前の確認

・(例 豆腐カット) 作業終了時・・・使用後の確認

・包丁洗浄後保管庫へ入れる前・・・洗浄後の確認

③ 食材を切る場合は、必ずまな板を使うこと。

④ 包丁は、専用の包丁かごへ入れ管理すること！

使用月日		令和 年 月 日()					
包丁の種類	使用の有無	使用前	確認者氏名	使用后	確認者氏名	洗浄後	確認者氏名
例)包 丁(1)	○	○	仲村・大城	○	仲宗根・具志堅	○	新里・湧田
包 丁(1)							
包 丁(2)							
包 丁(3)							
包 丁(4)							
包 丁(5)							
包 丁(6)							
包 丁(7)							
包 丁(8)							
包 丁(9)							
包 丁(10)							
包 丁(11)							
包 丁(12)							
包 丁(13)							
包 丁(14)							
包 丁(15)							
包 丁(16)							
包 丁(17)							

※ 項目は○×で記入すること。 / や レ点でのチェックは不可。

※ 項目で異常(×)があった場合は、至急報告し指示を仰ぐこと。

※ 毎日、栄養士へ提出する。

確認者印

調理係長 印

器具管理担当者名

印

袋開けマニュアル(非加熱用)

※必ず、二人体制で開封作業を行うこと。

※必ず、清潔な手袋を着用して開封作業を行うこと。

用意するもの

- | | | | |
|----------------|---------|-------------|------|
| 1、ごみ箱 | 4、ボウル | 6、手袋（必須） | 9、お玉 |
| 2、はさみ | 5、カゴ（大） | 7、バケツ又はタライ | |
| 3、浅いカゴ（必要に応じて） | | 8、ザル（金ザルNG） | |



- ①浅いカゴに入れ、はさみで開封する。
※缶切りの場合は、缶切りマニュアル参照



- ③一袋ずつボウルへ移し替え、かき混ぜて
目視確認をする。（少量確認のため）



目視確認

- ※一度でスパーっと切る。ジョキジョキ切らない※
※二度切りした際は、ダブルチェックし、
切り口が一致するか確認すること。



- ②切った袋は、すぐにごみ箱へ捨てること。
※調理台の上に開封後の袋を置かないこと！
（カゴに付着し、釜へ混入する恐れがあるため）



- ④ザルへ移し替えバケツ等へ入れる。
①～④の作業を繰り返す。

袋開けマニュアル(加熱用)

※必ず、二人体制で開封作業を行うこと。

用意するもの

- | | |
|----------------|---------|
| 1、ごみ箱 | 4、ボウル |
| 2、はさみ | 5、カゴ（大） |
| 3、浅いカゴ（必要に応じて） | |



①浅いカゴに入れ、はさみで開封する。



- ※一度でスパーっと切る。ジョキジョキ切らない✕
- ※二度切りした際は、ダブルチェックし、切り口が一致するか確認すること。



- ②切った袋は、すぐにごみ箱へ捨てること。
- ※調理台の上に開封後の袋を置かないこと！
（カゴに付着し、釜へ混入する恐れがあるため）



③一袋ずつボウルへ移し替え、かき混ぜて目視確認をする。（少量確認のため）



目視確認



- ④かご（大）へ移し替える。
- ①～④の作業を繰り返す。

残さないで！ 目視確認



食中毒防止のため、

食品残渣はしっかりと取り除き、
消毒しましょう！

令和 年度 ヒヤリハット報告書

供覽/決裁			
所長	副所長	係長/主査	係

● 記入者

調理場名：氏 名: _____ (職員・栄養士・会計任用・アレルギー)

●ヒヤリハット発生時 令和 年 月 日 (曜日) 時 分頃

事案 ※該当事案の番号 に○を付けてくだ さい。	1 異物混入（危険異物・非危険異物） 混入物名：（ ）
	2 公務災害
	3 車両運転
	4 その他（ ）

発生場所 ※該当する番号に ○を付けてくだ さい。	1 調理場	調理場	室
	2 学校	幼・小・中学校	(室)
	3 その他	場所名：	

発生内容	(内容)
------	------

原因 ※該当する番号 に○を付けてく ださい。	1 作業方法に問題があった	2 自分自身の行動に問題があった
	3 設備・機器等に問題があった	4 環境に問題があった
	5 業者に問題があった	
	その他（記入してください）	

改善策・提案	(内容)
※今後、どうすべきか記入してください。	

ヒヤリハット報告書（速報用）

① いつ(When)

令和 年 月 日 曜日 ～ 頃

② どこ(Where) 該当する場所に○を付けて下さい

場 所（調理場・学校・その他）

.....
.....
.....

③ なぜ(Why) 内容を記入して下さい

内 容

.....
.....
.....
.....

調理場名：

記入者名：

不備器具等報告書

① いつ (When)

令和 年 月 日 曜日 ～ 頃

② どこ (Where) 該当する場所に○を付けて下さい

場 所 ()

③ なぜ (Why) 内容を記入して下さい

内 容

第 調理場 記入者名： _____

(切り取り線)

不備器具等報告書

① いつ (When)

令和 年 月 日 曜日 ～ 頃

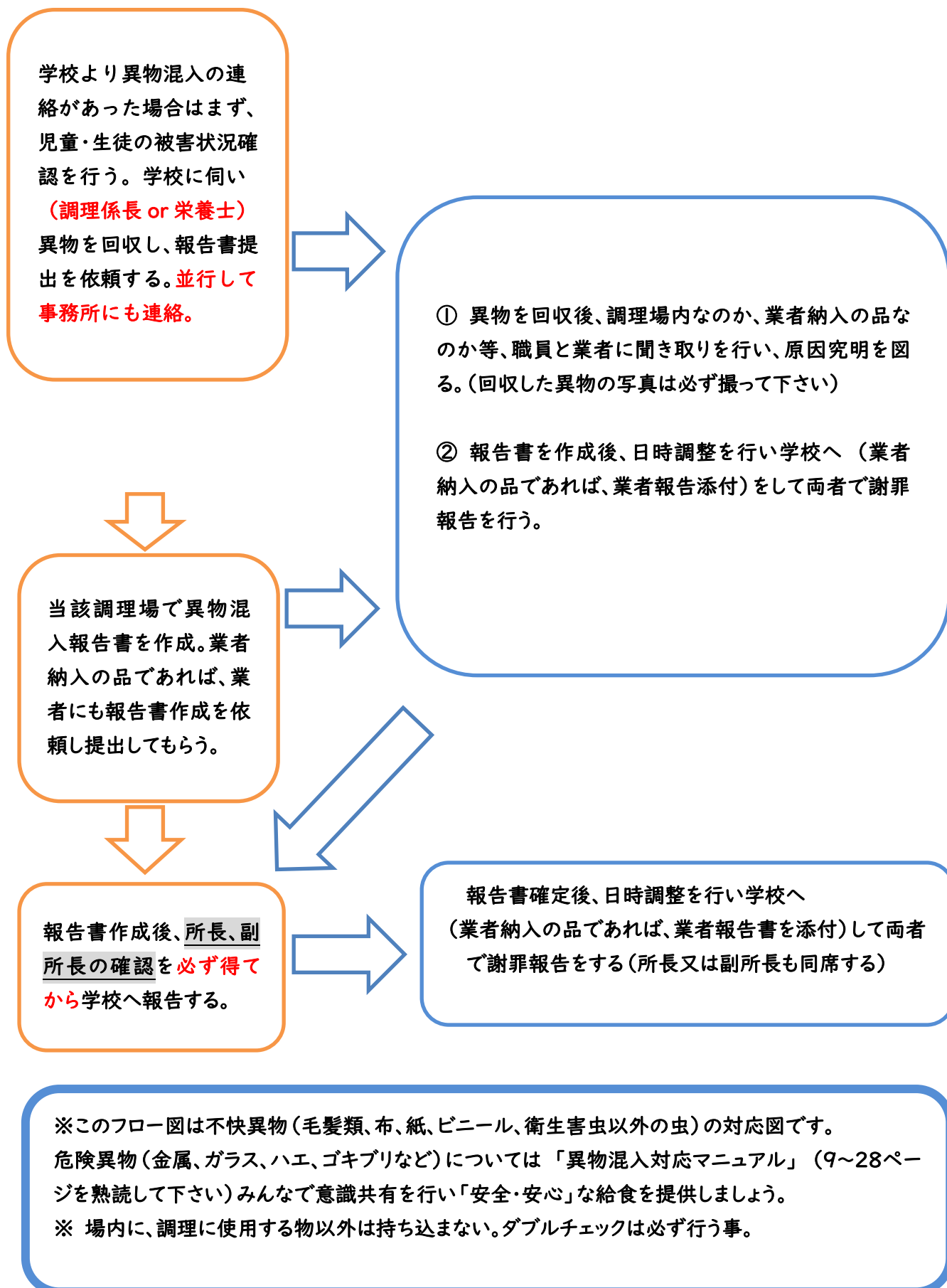
② どこ (Where) 該当する場所に○を付けて下さい

場 所 ()

③ なぜ (Why) 内容を記入して下さい

内 容

第 調理場 記入者名： _____



ちゃんと確認していますか？

（異物混入・二次汚染を防ぐため best 5）

① モーニングチェックがアフタヌーン（正午から夕方）チェックになっていませんか？

※ 食中毒防止のため、健康状態を確認して場内へ入ることになっています。

② 刃物などのチェックは、していますか？

（使用前・使用中・使用後）※ 特に使用中は、食材が変わる毎に確認すること。包丁刃点検確認票などのマニュアル良く読む事。

③ ヒヤリハットは報告していますか？

※ 調理器具などの不備が見つかったら、後回しをせず、すぐに報告すること。報告を怠ると異物混入、二次汚染に繋がります。

④ 調理器具やコンテナなど調理場内外の不備確認及び排水溝の蓋は閉じていますか？網戸の破れ等確認していますか？

※ 干してあるエプロン出し入れの際は網戸を開けっ放しにしない。昆虫（ハエ）等が侵入する恐れあり。

場内の残菜受け蓋の設置忘れ（ゴキブリ）侵入する恐れあり。

⑤ 業務を共有するため、声掛け確認は、していますか？

※ 声掛けをすることで、調理業務がスムーズになり、また、ケガ防止にもなります。ケガをした場合は近くにいる人に伝えて応急処置をして事務所に報告すること（公務災害手続等）

沖縄市立学校給食センター

調理器具管理マニュアル

平成 30 年 3 月

沖縄市教育委員会

目 次

I マニュアルの目的	2
II スライサーの分解（組立）手順	2
III スライサーの洗浄手順	8
IV スライサーの刃点検手順	10
＜別添1＞ スライサー 分解方法①	11
＜別添2＞ スライサー 分解方法②	12
＜別添3＞ スライサー 洗浄マニュアル	13
＜別添4＞ みんなで防ごう！異物混入.....	14
＜別添5＞ スライサー刃点検確認票	15
＜別添6＞ スライサー刃点検報告書 （月報）	16

I マニュアルの目的

スライサーの使用にあたっては、衛生的かつ安全な取り扱いが必要となります。使用者により異なる作業手順を標準化（均一化）することを目的とします。

『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1』に基づいた、洗浄のポイント、組立、分解時の注意事項を明確にすることで、常に衛生的で安全な機器操作、異物混入防止につながる作業の実施に努めます。

II スライサーの分解（組立）手順

分解時の注意事項を明確にし、機器の破損、作業の安全を確保します

実施頻度 洗浄作業前

担当者 作業担当者

使用道具 スパナ

使用前に損傷がないか確認します。

使用後は所定の場所に必ず戻します。（紛失、異物混入防止のため）

① スライサーの『電源』を切る



② 事故防止のため、電源プラグをコンセントから外す



- ③ スライサー本体上部に安全カバーが設置されている機種は、安全カバーを外す



安全カバー

- ④ スパナを使用し、サイドカバー両端のネジ（2本）をゆるめサイドカバーを外す



サイドカバー



ネジ

- ⑤ 上部コンベアベルトのネジを手前方向に引き外し、ネジはなくさないように注意する



上部コンベアベルトのネジ

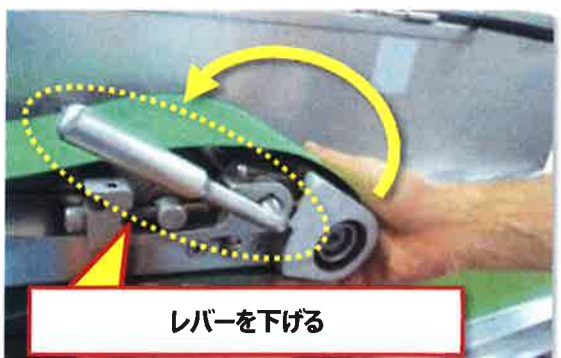


ネジを外した後

- ⑥ ロックピンを引きながら上部コンベアベルトのレバーを下げる



ロックピンを引く

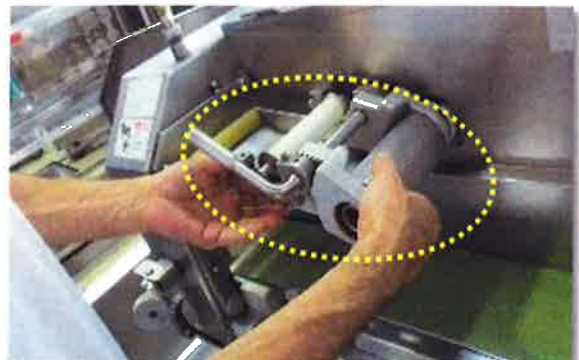


レバーを下げる

- ⑦ 上部コンベアのベルトを手前方向に引き外す



- ⑧ 上部コンベアを固定しているロックつまみを右方向に回し上部コンベアを手前方向に引き外す



- ⑨ 下部コンベアのロックピンを引きながら下部コンベアベルトのレバーを上げる



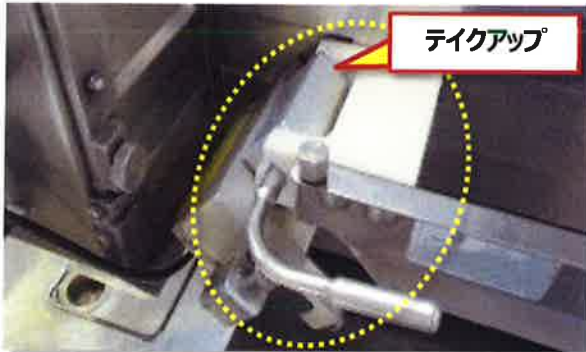
- ⑩ 下部コンベアのベルトを手前方向に引き外す



- ⑪ 下部コンベアベルト下の敷板（2枚）を外す



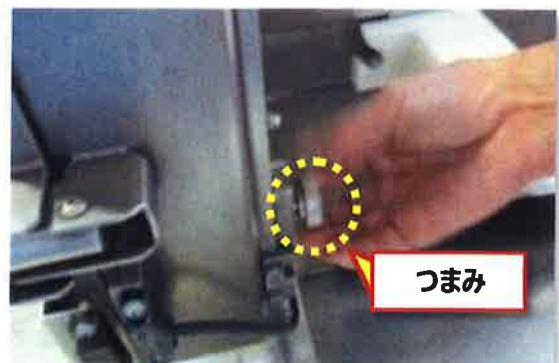
- ⑫ テイクアップを持ち上げながら、本体から外す



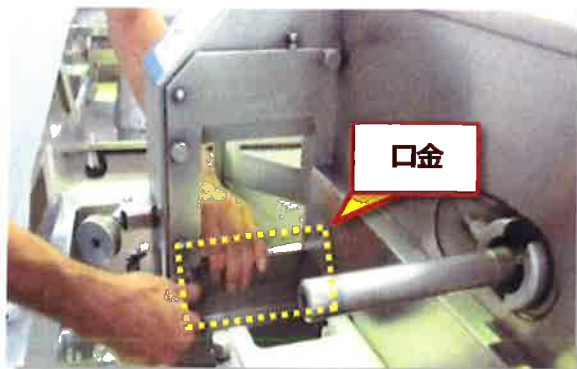
- ⑬ スライサー刃の扉側のつまみをゆるめ、扉を開ける



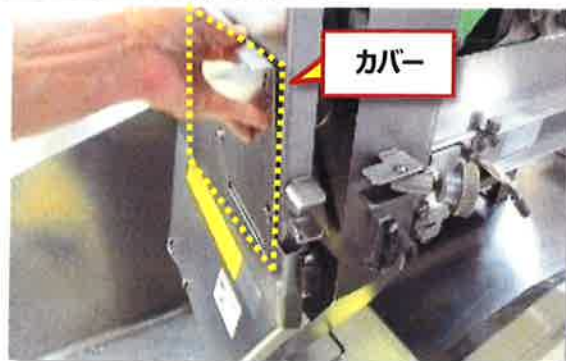
- ⑭ 扉と反対側のつまみをゆるめる



⑮ 口金を引き外す



⑯ スライサー刃の扉のカバーを上方向にスライドしながら外す



⑰ スパナを使用してスライサー刃の接続箇所のネジをゆるめる



⑱ スライサーの刃を手前方向に引き外す



スライサーの刃を取り外した際には必ず、刃に欠けがないかを確認する。

※スライサーの刃を取り扱う際は、ケガをしないように注意する

- ⑱ スライサー本体後方に設置されているレールを 取り外す



- ⑳ 使用したスパナは、熱風殺菌庫内の工具箱内に戻す（所定の場所）



Ⅲ スライサーの洗浄手順

洗浄作業は、「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とすことです。衛生的な状態を保持するには常に丁寧な洗浄作業が必要です。

実施頻度	スライサー使用後	※洗浄作業は調理作業がすべて終了した後に行う
担当者	作業担当者	
使用薬剤	中性洗剤	
	アルコール（殺菌・消毒剤）	
使用道具	柄付きブラシ	
	スコッチブライト	
	バケツ	
	ホース（洗浄時のみ蛇口に接続する）	
	清潔な不織布	

① バケツに中性洗剤の希釈液をつくる

水の量	薬剤の量
約 4 L (5 Lバケツの 約 8 割)	約 25 mL (計量ポンプ 1 プッシュ)

※洗剤の希釈濃度には注意が必要



② スライサー本体、分解した部品の全てを下処理室に移動する

③ 柄付きブラシに、希釈した中性洗剤をふくませ スライサー本体の細部までこすり洗う



④ スコッチブライトに希釈した中性洗剤をふくませ、 分解した部品の全てをこすり洗う (シンク内で洗浄する)

※使用するスコッチブライトの劣化に注意する
(異物混入防止のため)

※スライサーの刃を洗浄する際には、刃の欠けがないか注意する

※スライサーの刃、各部品でケガをしないよう注意する



- ⑤ 洗浄後のスライサー本体、分解した部品の全てを流水でよくすすぐ

※洗浄に使用したスコッチブライトの繊維等に付着がないか
注意する（異物混入防止のため）
※食材の付着がないか注意する



- ⑥ スライサー本体は、清潔な不織布で水気を拭き取る

※故障防止のため、スライサー本体の電気基盤などには
水をかけない

※操作盤等、二次汚染の原因となる場所は、汚れを拭き取り
アルコールで消毒する



- ⑦ 分解した部品を、全て熱風殺菌庫内にいれる

※スライサーの刃やベルト以外の細かい部品は、専用の容器
内にまとめる

※スライサーの刃は殺菌庫内で接触による破損に注意する

※ベルトは熱による劣化に注意する



- ⑧ 熱風殺菌庫の『運転』ボタンを押し殺菌する
（殺菌温度、時間：90℃、50分）
部品は、翌日まで熱風殺菌庫内で保管する



- ⑨ 翌日、使用前にアルコールをスライサー本体や部品全体に噴霧しながら、スライサーを組み立てる

※組立後、使用前のアルコール消毒にはペーパータオルを使用する



IV スライサーの刃点検手順

実施頻度 スライサー使用前、使用中、使用后、洗浄後
担 当 者 作業担当者（点検は複数で行う）
記 録 スライサー刃点検確認票

- ① 使用前（組立時）に＜別表-4＞を参考に、スライサー刃の状態を確認し、＜別表-5＞点検確認票に記録する。
- ② 使用中は常に稼働状況に注意し、定められた間隔で複数により刃の状態を確認し、点検確認票に記録する。
- ③ 使用後は、分解時に刃の状態を確認し点検確認票に記録する。
- ④ 洗浄作業時も刃の状態には注意を払い、洗浄後は点検確認票に記録する。

※各工程において異常が確認された場合は、作業担当者は調理係長、衛生責任者（栄養教諭等）へ報告し、指示を仰ぐ。

※調理係長、栄養教諭等は異常の状態（破損、異物混入の発生の有無等）を確認し、センター長へ報告し対応策を協議する。

<別表ー1>

スライサー 分解方法①

承認印

使用道具



スパナ

使用前：破損がないか確認しましょう
使用後：所定の場所に、必ず戻しましょう（紛失防止のため）

実施頻度：洗浄前

担当者：作業担当者

目的：効果的なスライサー洗浄と、ケガ防止のため

電源 ①スライサーの『電源』を切る	電源プラグ ②事故防止のため、電源プラグをコンセントから外す	安全カバー ③スライサー本体上部に安全カバーが設置されている機種は、安全カバーを外す	サイドカバー ④スパナを使用し、サイドカバー両端のネジ（2本）をゆるめサイドカバーを外す
上部コンベアベルトのネジ ⑤上部コンベアベルトのネジを手前方向に引き外し、ネジはなくさないように注意する	ロックピンを引く ⑥ロックピンを引きながら上部コンベアベルトのレバーを下げる	⑦上部コンベアのベルトを手前方向に引き外す	ロックつまみ ⑧上部コンベアを固定しているロックつまみを右方向に回し上部コンベアを手前方向に引き外す
ロックピンを引く ⑨下部コンベアのロックピンを引きながら下部コンベアベルトのレバーを上げる	⑩下部コンベアのベルトを手前方向に引き外す	敷板（2枚） ⑪下部コンベアベルト下の敷板（2枚）を外す	テイクアップ ⑫テイクアップを持ち上げながら、本体から外す

作成元：沖縄県環境科学センター

沖縄市立学校給食センター

作成日：2018年3月
改訂日：

<別表ー2>

スライサー 分解方法②

承認印

使用道具



スパナ

使用前：破損がないか確認しましょう
使用後：所定の場所に、必ず戻しましょう（紛失防止のため）

実施頻度：洗浄前

担当者：作業担当者

目的：効果的なスライサー洗浄と、ケガ防止のため

スライサー刃の扉側のつまみ ⑬スライサー刃の扉側のつまみをゆるめ、扉を開ける	つまみ ⑭扉と反対側のつまみをゆるめる	口金 ⑮口金を引き外す	カバー ⑯スライサー刃の扉のカバーを上方向にスライドしながら外す
ネジ ⑰スパナを使用してスライサー刃の接続箇所のネジをゆるめる	スライサーの刃 ⑱スライサーの刃を手前方向に引き外す ⚠️ スライサーの刃を取り扱う際は、ケガをしないように注意する	レール ⑲スライサー本体後方に設置されているレールを取り外す	工具箱 ⑳使用したスパナは、熱風殺菌庫内の工具箱内に戻す

- ・作業工程が多いので、作業漏れや間違いがないように注意しましょう！
- ・スライサーの刃先はとても鋭いため、取り扱う際はケガをしないように注意しましょう！
- ・異物混入防止のため、スライサーの刃だけでなく取り扱うすべての器具、機械、部品などに破損がないか確認しましょう！



作成元：沖縄県環境科学センター

沖縄市立学校給食センター

作成日：2018年3月
改訂日：

<別表—3>

スライサー 洗浄マニュアル

承認印

清掃頻度：作業終了後

担当者：作業担当者

使用薬剤	使用道具
 中性洗剤 (パワーストリームコック)	 柄付きブラシ
 アルコール (パワースキッシュ)	 スコッチブライト
	 バケツ
	 ホース (洗浄時のみ、蛇口に接続する)
	 清潔な不織布

【異物混入防止】洗浄用具や不織布は、使用前に**磨耗**や**劣化**、**ホツレ**がないか確認しましょう！

洗浄の目的：製品などへの二次汚染を防ぐため

水の量 約 4 L (5 Lバケツの 約 8割)  約 4 Lの水を いれる 薬剤の量 約 25 mL (計量ポンプ 1プッシュ)  計量ポンプ 1プッシュ (約 25 mL) ①バケツに中性洗剤の希釈液をつくる	 ②スライサー本体、分解した部品の全てを 下処理室に持っていき ③柄付きブラシに、希釈した中性洗剤をふくませ スライサー本体の細部までこすり洗う	
 スライサー用の 3槽シンク内で 洗浄する ④スコッチブライトに希釈した 中性洗剤をふくませ、分解した 部品の全てをこすり洗う ⚠ スライサーの刃を洗う際は、 ケガをしないように注意する	 ⑤洗浄後のスライサー本体、分解した 部品の全てを流水でよくすすぐ ⑥スライサー本体は、清潔な不織布で 水気を拭き取る ※故障防止のため、スライサー本体の 電気基盤などには水をかけない	 スライサーの刃や ベルト以外の 細かい部品は、 専用の容器内に まとめる ⑦分解した部品を、全て 熱風殺菌庫内にいれる
 ⑧熱風殺菌庫の『運転』ボタンを押し 殺菌する (殺菌温度、時間：90℃、50分) 部品は、翌日まで熱風殺菌庫内で 保管する	 ⑨翌日、使用前にアルコールを スライサー本体や部品全体に 噴霧しながら、スライサーを 組み立てる	【スライサー刃 点検確認票について】  『使用前』『使用中』『使用後』 『洗浄後』などの必要なタイミングで 必ず、刃に欠けなどの異常がないか を確認し、記録する

作成元：沖縄県環境科学センター

沖縄市立学校給食センター

作成日：2018年3月
改訂日：

<別添-4>

みんなで防ごう！異物混入

スライサー使用前には、下記のチェックポイントを必ず確認し、**異常がある場合は、衛生管理責任者に連絡**すること
こどもたちへの安全・安心な給食の提供のため、**自己判断は絶対しない！**
事故を防ぐには、皆様の協力が必要です！一致団結！！

CHECK! スライサー使用前 チェックポイント

- ☒ スライサーの刃に欠けはないですか
- ☒ スライサーや部品に、異物が付着していないですか
- ☒ スライサーや部品は、十分に乾燥していますか
- ☒ 紛失している部品はないですか
- ☒ スライサー刃 点検確認票のルールは理解していますか



スライサー刃 各種

1枚刃 (なぎ刃)	2枚刃 (なぎ刃)	輪切円盤 (なぎ刃)	輪切円盤 (調整部)	千切円盤3×3 (平刃)	千切円盤3×3 (クシ刃)
千切円盤3×15 (平刃)	千切円盤3×15 (クシ刃)	短冊円盤6×6 (平刃)	短冊円盤6×6 (クシ刃)	短冊円盤6×15 (平刃)	短冊円盤6×15 (クシ刃)
					写真と見比べて、 スライサーの刃に 欠けなどがないか 確認しましょう！
短冊円盤15×15 (平刃)	短冊円盤15×15 (クシ刃)	角切 (大)	角切 (小)	笹切円盤 (切板)	

<別表-5>

スライサー刃点検確認票

調理係長	器具管理担当

確認者氏名																					
		/ (月)				/ (火)				/ (水)				/ (木)				/ (金)			
刃の種類	確認箇所	使用前	使用中 の異常	使用後	洗浄後	使用前	使用中 の異常	使用後	洗浄後	使用前	使用中 の異常	使用後	洗浄後	使用前	使用中 の異常	使用後	洗浄後	使用前	使用中 の異常	使用後	洗浄後
1枚刃	なぎ刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
2枚刃	なぎ刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
輪切円盤	なぎ刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
	調整部		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
千切円盤 3x3	平刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
	クシ刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
千切円盤 3x15	平刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
	クシ刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
短冊円盤 6x6	平刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
	クシ刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
短冊円盤 6x15	平刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
	クシ刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
短冊円盤 15x15	平刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
	クシ刃		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		
笹切円盤	切板		有・無				有・無				有・無				有・無				有・無		

※項目は○×で記入すること。/ や レ点でのチェックは不可。
 ※項目で異常(×)があった場合は、至急報告し指示を仰ぐこと。

<別表—6>

スライサー刃点検報告書（月報）

所長	副所長	庶務係長	調理係長	係

年度	平成29年度				
調理場名	調理場				
使用月	月分				
刃の交換	実施 ・ 未実施	なぎ刃 ・ 実施日：	平刃 ・ 月	クシ刃 ・ 日	買替
異常	あり ・ なし				
特記事項					

沖縄市立学校給食センター

電動缶切り機取扱いマニュアル

平成30年9月

沖縄市教育委員会

目 次

I	マニュアルの目的	-----	2
II	電動缶切り機使用手順	-----	2
III	電動缶切り機の洗浄手順	-----	5

I マニュアルの目的

電動缶切り機の使用にあたっては、衛生的かつ安全な取り扱いが必要となります。使用者により異なる作業手順を標準化（均一化）することを目的とします。

『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1』に基づいた、洗浄のポイント、組立、分解時の注意事項を明確にすることで、常に衛生的で安全な機器操作、異物混入防止につながる作業の実施に努めます。

II 電動缶切り機使用手順

電動缶切り機の使用にあたっては、以下の点に注意し異物混入の防止に努めること。

※使用前に、電動缶切り機の刃の部分等に食品残渣、金属片等の付着がないことを確認すること。

※加熱しない食品に使用する場合は、刃の部分をアルコール等で消毒すること。

※缶詰は事前に側面の包装を取り除き、フタの表面は汚れを拭き取り、アルコール等で消毒をすること。

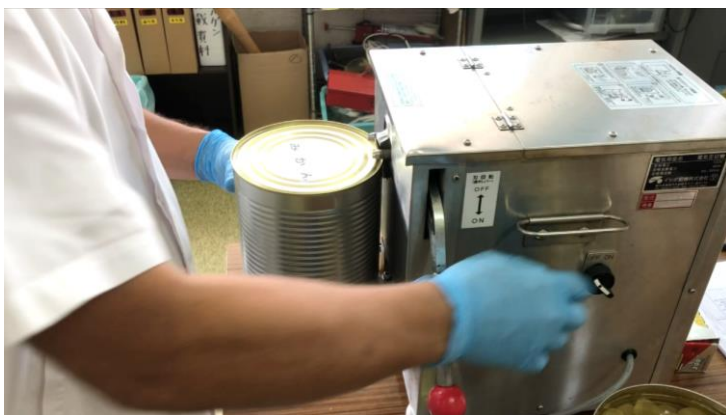
- ① 電動缶切り機の『電源』及び『操作レバー』が『OFF』であることを確認し、プラグをコンセントに差し込みます。



- ② 缶詰を『刃』の部分にセットし、台に乗せます。
この時『電源』及び『操作レバー』は『OFF』であることを確認すること。



- ③ 缶詰を台に乗せ、『操作レバー』を下げることで缶の縁に『刃』と回転軸がセットされます。



次に電源を『ON』にします。

缶詰は自動的に回転し、フタが切り取られます。



この時缶詰が一回転してしまうと、切りくずが出てしまう恐れがあるため、一回転する前に電源を『OFF』にすること。（目安として1cm程度）

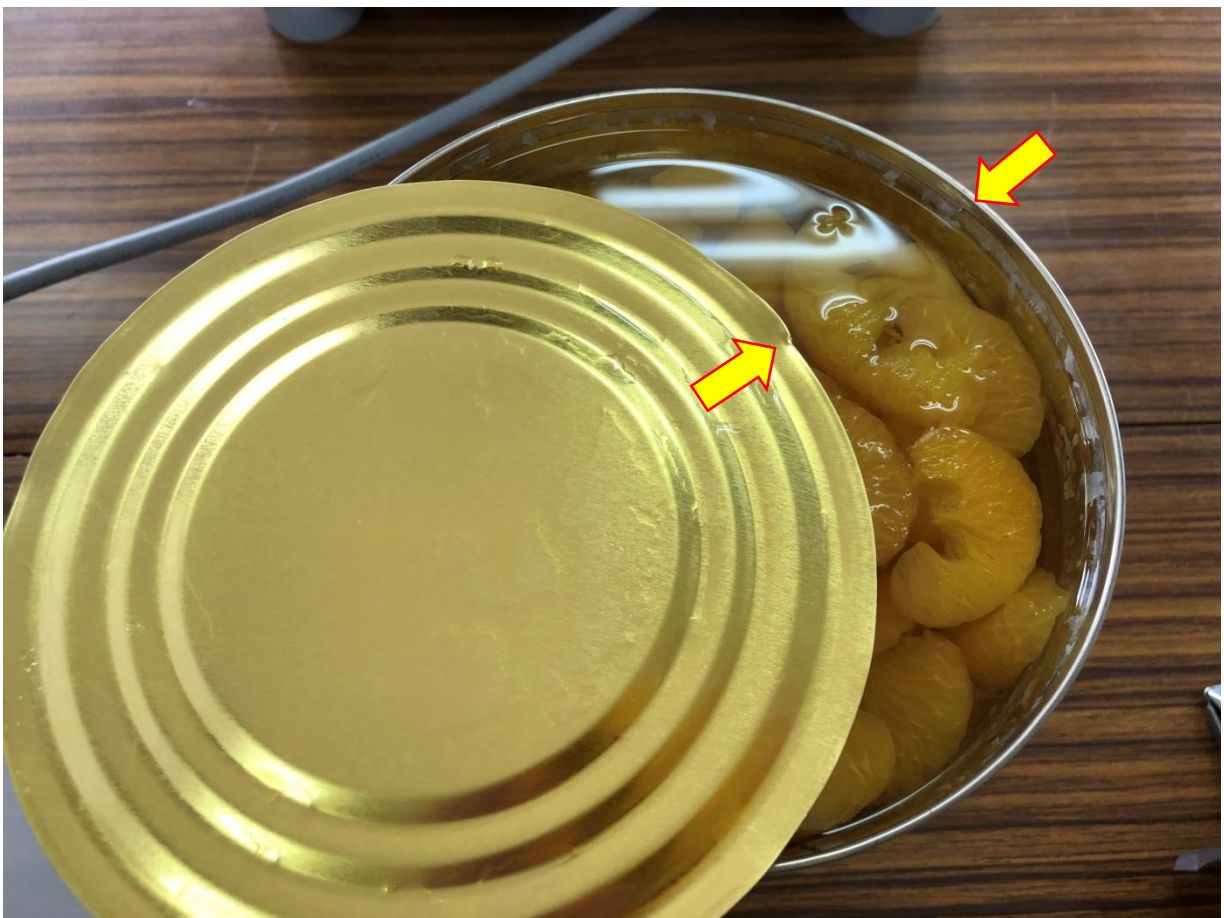


『OFF』にする操作が間に合わず一回転し、フタが缶詰の中に落ちてしまった時は、切りくずの混入がないか確認をすること。



※混入の確認は基本的に目視によるものとするが、金属片が磁性を持つ場合は磁石を用いて確認を行う。
(缶詰の中身をザルに移し替え、ザルの外側より磁石を当て確認する。)

※異物混入を防止するためには重要な管理点となります。切り口等を確認し異物の混入が疑われ、その異物を取り除くことが困難な場合は、食品の使用を中止します。



Ⅲ 電動缶切り機の洗浄手順

使用後は次の作業を行うこと。

- 刃の部分をペーパータオルで拭く。
- 刃の部分にアルコールをスプレーし拭き延ばして消毒する（けがに注意）。
- 台の部分は、専用の布きん（不織布が望ましい。）に洗剤を染みこませて汚れを拭い取った後、洗剤分を拭き取り、乾燥させる。

※本体外側は、必要に応じて次のように洗浄する。

- ア 専用の布きん（不織布が望ましい。）に洗剤を染みこませて汚れを拭い取る。
- イ ぬらした衛生的な布きん（不織布。アの布きんとは区別する。）で洗剤分を拭い取る。
- ウ 乾燥させる。

沖縄市立学校給食センター

防鼠防虫対応マニュアル（衛生害獣・害虫）

令和 7 年 8 月（改正）

調理場における衛生害獣・衛生害虫の侵入防止および駆除について、調理係長を責任者、防鼠防虫対策担当を実務者として以下の内容を履行する。

1. 衛生害獣・害虫の侵入防止措置について

破損個所がないか施設を定期的に点検し、ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。点検については、下記の視点で確認をし、異常があれば即時対応を行うこと。

- ① 施設内の床、壁等に割れ目やすき間がないか。
- ② 扉や窓、網戸はしっかり締めているか。（必要以上に開口していないかについても気を付ける）
- ③ 設置している網戸や防虫ブラシに穴やすき間、欠損がないか。
- ④ 設置しているエアカーテンが正常に稼働しているか。
- ⑤ 調理場内に段ボールなど不要な持ち込みがないか。
- ⑥ 施設及びその周囲は、整理整頓、清掃状況が行き届いていて、常に良好な状態に保たれているか。
- ⑦ 施設洗浄後、排水溝や排水升に残渣や汚れがないか。 ※毎日確認
- ⑧ 施設洗浄後、下水配管は蓋などでふさがっているか。 ※毎日確認

2. トラップの設置について

ネズミ・ゴキブリ等の捕獲器設置については、以下の通り対応すること。

- ① トラップは、出入り口、壁沿いや角、排水溝付近などの複数個所に分散して設置すること。
- ② 捕獲器の設置場所は調理場職員で共有し全員が把握出来るようにすること。
- ③ 捕獲器は毎日点検し、捕獲器にネズミ、ゴキブリ等の衛生害虫が発見された場合は「衛生害虫等発生状況報告書（別紙）」に記録し所長へ報告すること。
- ④ 粘着シートは定期的に交換すること。また、捕虫器については粘着シートの交換時に

器具の清掃を行うこと。

(ネズミ用_____日、 ゴキブリ用_____日、 捕虫器用_____日)

3. 発生状況の点検について

以下の通り、日常点検を行い発生状況の把握に努める。

- ① ゴキブリの卵やネズミの糞、ラットサイン、齧られた跡等がないか把握に努める。
- ② ネズミ及びゴキブリ等衛生害虫を発見した場合は、直ちに調理係長もしくは防鼠防虫対策担当などへ報告するよう全調理職員へ共通理解を図ること。
- ③ トラップにネズミ及びゴキブリ等衛生害虫がかかっているか毎日発生状況を確認し、発生状況を確認した場合は「衛生害虫等発生状況報告書(別紙)」に記録し所長へ報告すること。
- ④ 『第8票 学校給食日常点検票』へ毎日記録することになるため、発生状況点検結果は、調理係長や栄養士、衛生管理担当などへ報告し情報共有を図ること。
- ⑤ 調理場内にネズミが発見された場合は、発見状況を保全し、即座に所長へ連絡し対応を仰ぐこと。(保健所への連絡は所長が行う。専門業者への駆除依頼は庶務係が行う。)

4. 駆除作業について

調理場において、下記の通り駆除作業を行う。

- ① ゴキブリの発生を確認した場合は、殺虫剤で駆除し必要に応じて清掃、清拭、消毒等を行うこと。なお調理中は、食品への汚染がないと判断できることを除き、殺虫剤の使用を避けること。
- ② 月に2回、汚水マンホール内に殺虫剤を噴霧すること。
- ③ 捕獲したネズミを駆除する際、ネズミは絶対に素手で触らないこと。また、生きている場合には噛まれないよう十分気を付けること。

5. 業者による害虫駆除作業について

年に3回、駆除業者による定期害虫駆除を実施する。また、調理場において衛生害虫の発生が多く確認できる場合には追加の害虫駆除を実施する。調理場においては下記の通り対応すること。

- ① 駆除実施の報告書を確認し、衛生害虫の発生場所や発生状況を把握する。
- ② 害虫駆除実施後は、調理場内の清掃、清拭、消毒等を行うこと。

衛生害虫等発生状況報告書

調理場名	調理場	所長	副所長	係長	係	調理係長
発見者						
対応・報告者						
報告日	年 月 日					

捕獲器設置日	発見日時	設置個所	衛生害獣・衛生害虫名
月 日	月 日		☐ ネズミ _____ 体 ☐ ゴキブリ _____ 匹 ☐ その他() _____ 匹
状況			
対応・対処法			
備考			
写真・資料等			

学校給食法

目次

- 第一章 総則（第一条—第五条）
- 第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項（第六条—第九条）
- 第三章 学校給食を活用した食に関する指導（第十条）
- 第四章 雑則（第十一条—第十四条）
- 附則

第一章 総則

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（定義）

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

- 2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

(国及び地方公共団体の任務)

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るように努めなければならない。

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

(二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設)

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

(学校給食栄養管理者)

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の栄養士若しくは同条第三項の管理栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

(学校給食実施基準)

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

第四章 雑則

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

(国の補助)

第十二条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

2 国は、公立の小学校、中学校、義務教育学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和二十五年法律第百四十四号）第六条第二項に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

(補助金の返還等)

第十三条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させ

るものとする。

- 一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- 二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなったとき。
- 三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。
- 四 補助金の交付の条件に違反したとき。
- 五 虚偽の方法によって補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

(政令への委任)

第十四条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

附 則

この法律は、公布の日から施行する。

学校給食衛生管理基準

第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同

じ。)の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

②作業区域内の施設

一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

①共通事項

一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

③シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
 - 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
 - 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
 - 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
 - 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
 - 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
 - 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
 - 八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
 - 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。
 - 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
 - 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
 - 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て（１）の各号に掲げる事項について、毎学年１回定期的に、（２）及び（３）の各号に掲げる事項については、毎学年３回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 献立作成

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。
- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- 四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。
- 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

(2) 学校給食用食品の購入

①共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

②食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

③食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- 三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及

び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

七 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

①共通事項

一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg／

L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理

に配慮すること。

④食品の適切な温度管理等

- 一 調理作業時には、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- 三 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

⑤廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

①配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

②配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。

四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検食及び保存食等

①検食

一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食

と兼用しないこと。

③残食及び残品

一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。

二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（（3）、（4）②及び（6）①、②にあつては毎学年3回）、定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）衛生管理体制

一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。

二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）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。

四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。

七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上

を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。

九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。

十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、（３）三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

（２）学校給食従事者の衛生管理

一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。

二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。

三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

（３）学校給食従事者の健康管理

一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年１回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年３回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型Ｏ１５７その他必要な細菌等について、毎月２回以上実施すること。

三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか

か毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。

二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。

三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。

四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。

五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。

(2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残

留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。

- (3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
- (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
- (5) 食品については、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、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
- (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
- (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
- (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
- (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
- (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
- (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
- (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
- (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
- (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。
- (15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性

疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。

③その他必要なとき。

また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雑則

1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。

2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

学校給食施設の区分

区 分				内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚 染 作 業 区 域	検 収 室—原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理を行う場所 食 品 の 保 管 室—食品の保管場所 下 処 理 室—食品の選別、剥皮、洗浄等 を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域	調 理 室 —食品の切裁等を行う場所 —煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 場所 —加熱調理した食品の冷却等を行う場所 —食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
			そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
				事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

別紙

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下