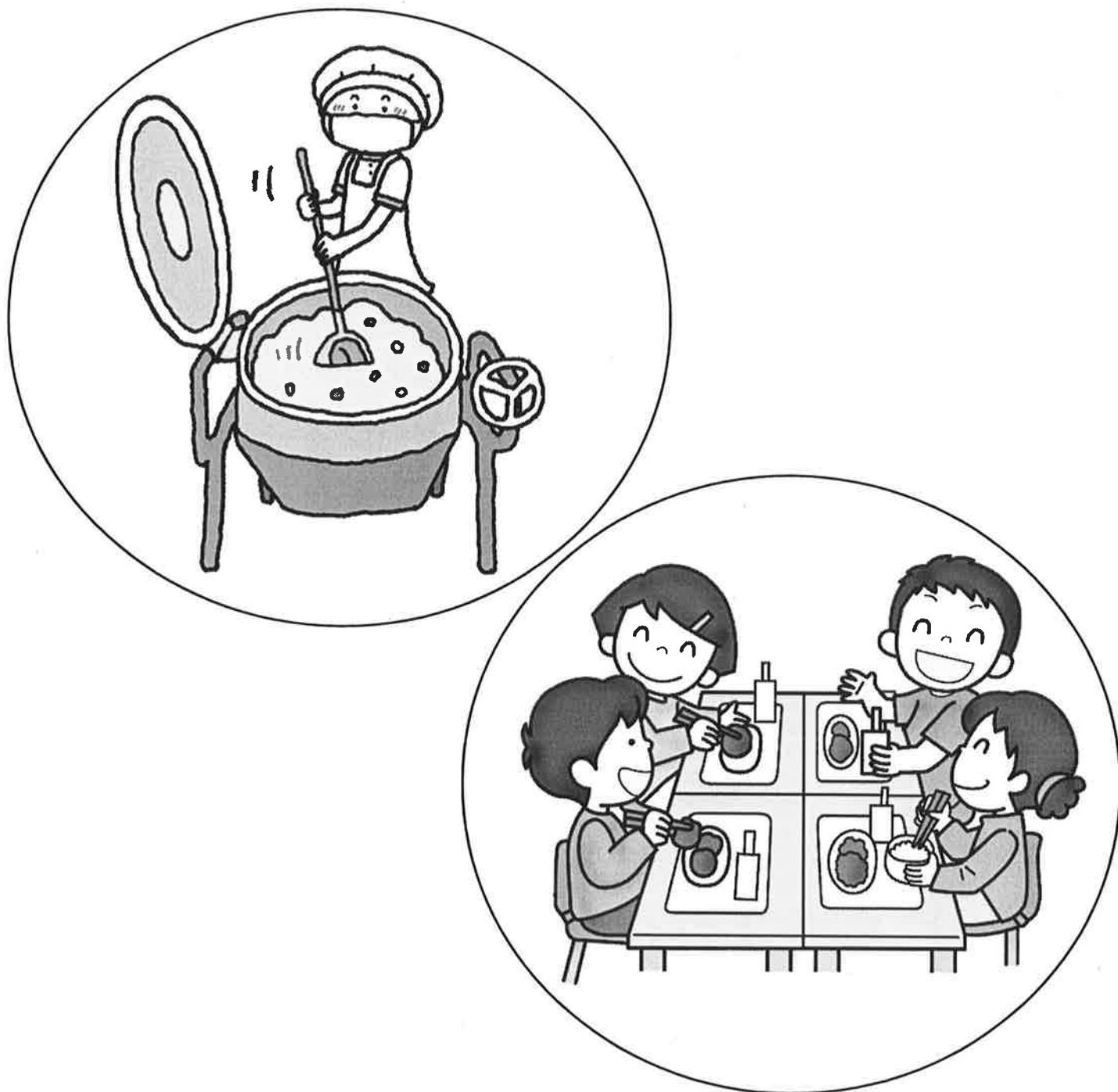


学校給食における異物混入対応マニュアル



令和2年12月

南部町教育委員会

目 次

第1 はじめに	1
第2 異物の定義	1
第3 異物の分類	2
第4 異物混入防止対策について	3
1 物資納入	3
2 調理業務	3
3 学校における防止対策	4
4 教育委員会の役割	5
5 業者指導	
第5 異物混入発見時の基本対応	6
第6 調理工程における異物対応早見表	7
第7 異物が発見された場合の対応	8
1 調理場（下処理・調理中）に異物が発見された場合	8
2 教室（配膳・喫食中）に異物が発見された場合	11
第8 児童生徒及び保護者への対応	14
第9 給食時間の確保について	14
第10 報道機関への対応について	14
別紙1 学校給食の異常（異物混入等）に関する報告	16
別紙2 事故発生時の連絡体制	17
別紙3 報道機関への公表様式	18
別紙4 鳥取県等への公表様式	19

第1 はじめに

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するために、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることを目的としています。

また、児童生徒が正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身につけるなど、食に関する正しい理解を図るとともに友だちと一緒に食べることで、豊かな心や好ましい人間関係を育成するなどの役割も担っています。

学校給食は安心安全が大前提であり、学校給食法に基づいて、学校給食に携わるすべての関係者の連携協力が必要不可欠です。

しかし、現在の学校給食において、事案の軽重は別として異物混入の事故が起きていることも現実です。

学校給食に異物が混入することは、児童生徒が不快になったり、場合によっては重大な健康被害の危険が生じたりするなど、学校給食の目的が達成できなくなる恐れがあります。

児童生徒に安心安全な給食を提供するためには、学校給食センター職員、学校の教職員、委託業者、物資納入業者、教育委員会事務局などすべての学校給食関係者が連携協力して取り組まなければなりません。

そこで、学校給食への異物混入を未然に防止するとともに、また、異物の混入が発生した場合に学校給食に携わるすべての関係者が、状況に応じて適切に判断し、迅速に対応するため、マニュアルを作成いたしました。

令和2年12月

第2 異物の定義

異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や扱い方に伴って、食品中に侵入又は混入したあらゆる有形外来物をいう。

ただし、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。

【厚生労働省監修「食品衛生検査指針理化学編」参照】

※なお、「生産、貯蔵、流通の過程」には、学校給食における「調理、配缶、配送の過程」を含むものとする。

第3 異物の分類

1. 危険異物

喫食することにより生命や健康への影響が大きいと思われるもの

2. 非危険異物

異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないとと思われるもの

3. 原料由来物

原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われるもの

異物	区分	具体的な物質	
危険異物	分類Ⅰ	喫食することにより、生命に深刻な影響を与えるもの	金属片、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬品類等
	分類Ⅱ	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われるもの	衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ、製造過程上不適切な取扱いにより生成したもの（変色、異臭、カビ）
非危険異物	分類Ⅲ	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないとと思われるもの	毛髪、ビニール片、上記以外のプラスチック片、纖維、スポンジ片、植物の皮や殻、小石（米粒大）、羽虫等の衛生害虫以外の虫、海産物に付着した貝殻や小エビ
原料由来物	分類Ⅳ	原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われるもの（※1）	食肉の鋭利な骨

※1原則として、原料そのものに由来する物質や食品の変色部分などは「異物」に含まない。ただし、形状や大きさによっては、異物と同様に扱うものとする。

第4 異物混入防止対策について

学校給食は、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、各調理員が共通理解の下、安全で衛生的な調理作業を行い、特に以下の事項を遵守して異物混入の対策を講じる。

1 物資納入

(1) 物資納入

- ①納入業者は、保有する施設・設備の衛生管理、車両の清潔保持を徹底し、納入物資に異物が混入しないよう努めること。
- ②納入業者は、納品方法について、栄養教諭及び栄養職員（以下は「栄養士」という）、又は調理員の指示に従うこと。

(2) 検収

- ①検収時に虫等が混入しないように細心の注意を払うこと。また、異物を発見した場合は、納入業者と速やかに代替食品について協議すること。
- ②検収は検収担当者が必ず立ち合い、品名、納品時間、数量、重量、表示、産地、異物混入の有無、鮮度、梱包状態、品温、製造年月日又は品質保持期間を確認し、検収表に記録すること。

2 調理業務

(1) 身支度

- ①調理員は、複数で粘着ローラーなどを使って毛髪、ゴミなどを完全に除去し、相互に確認をすること。また、作業前に全身鏡を使って身支度チェックを行うこと。
- ②調理に必要なもの以外は、調理室に持ち込まないこと。
- ③使い捨て手袋を着用する場合は、使用前後や使用中に破損がないか確認すること。

(2) 調理場内の点検

- ①調理場内（下処理室を含む）は、関係者以外立ち入り禁止とする。
- ②調理場内は、常に整理整頓を行い、定期的に床、扉、窓、天井等の汚れや破損の有無について確認すること。
- ③調理員は、あらかじめ作成したチェックリストに基づいて、作業開始前、作業中及び作業終了後に調理機器の点検を実施し、部品の脱落や刃こぼれがないか等の確認をすること。

(3) 調理作業における遵守事項

- ①下処理及び調理の全ての工程は、複数の調理員による目視確認を徹底し、異物の混入や異常を発見した時は、速やかに報告すること。
(発見者⇒調理責任者⇒栄養士⇒教育委員会担当者またはセンター長)
- ②調理機器は適正に取り扱い、危険な行為は厳に慎むこと。
- ③食材の袋やパックを開封する際は、原則として完全に切り落とさないこと。
- ④食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、乾燥剤、内蓋等を適正に処分すること。
- ⑤調理中に食材を床に落下させた場合は、全て廃棄すること。ただし、調理前（下処理中）の食材を落下させた場合は、床と接触した部分は状況により廃棄し、それ以外は通常の2倍の

洗浄を行ったうえで使用するものとする。

(4) 配送

- ①学校給食センターから各学校の配膳室の入口までの配送に関し、栄養士は配送担当者が安全及び衛生管理の徹底を図るよう指導すること。
- ②配送担当者は、給食コンテナを各学校の配膳担当者に確実に受け渡すこと。

(5) その他

- ①瓶や袋入りの調味料については、ボトルに移し替えて使用すること。
- ②栄養士等は味見を行う際、異物の混入、異臭の有無等を確認し、異常があった場合は原因がわかるまで配送を開始しないこと。
- ③検食担当者は、児童生徒が喫食開始時刻30分前までに検食を行い、異物の混入、異臭の有無等を確認し、異常があった場合は原因がわかるまで、児童生徒が喫食しないように学校及び教育委員会に連絡すること。

3 学校における防止対策

(1) 配膳室等の管理

- ①配膳室は、給食準備開始前は、関係者以外は児童生徒や職員であっても立入禁止とする。また、給食搬入口や配膳室の施錠・開錠などの管理は責任者を定めて厳重に行うこと。
- ②配膳室は、常に整理整頓を行うこと。

(2) 検食

- ①学校は責任者を定め、児童生徒の喫食開始時刻30分前までに検食を行い、異物の混入、異臭の有無等を確認し、異常があった場合は異常のあった給食の一部又は全部の提供を中止するとともに、速やかに教育委員会担当者又はセンター長に連絡すること。
- ②異常が認められた食品等については、適切に管理すること。

(3) 教室（配膳時）の管理

- ①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（白衣や帽子、三角巾を着用）であることを確認すること。また、配膳前、用便後の手洗い等を励行し、清潔な手順で食器及び食品を扱うようにすること。
- ②学級担任等は、消しゴムのかす、画鋲、木チキスの針、セロハンテープ片、プラスチック片などの散乱や、虫が侵入しないよう室内環境の整備に努めること。
- ③配膳中に異物の発見等の異常を感じた児童生徒は、速やかに学級担任等に報告するとともに、報告を受けた学級担任等は、校長等に報告を行うこと。報告を受けた校長等は、異常があると判断した時は、速やかに学校給食センターへ連絡すること。（※対応については、別表対応一覧表による。）
- ④食器は丁寧に取り扱うとともに、破損や傷を発見した場合は使用しないこと。

4 教育委員会の役割

(1) 納入業者の登録

- ①教育委員会は、給食施設及び調理機器の定期点検や修繕を実施して維持管理に努める。
- ②教育委員会は、受配校の配膳室の施設・設備の定期点検や修繕を実施し、安全管理に努める。

5 業者指導

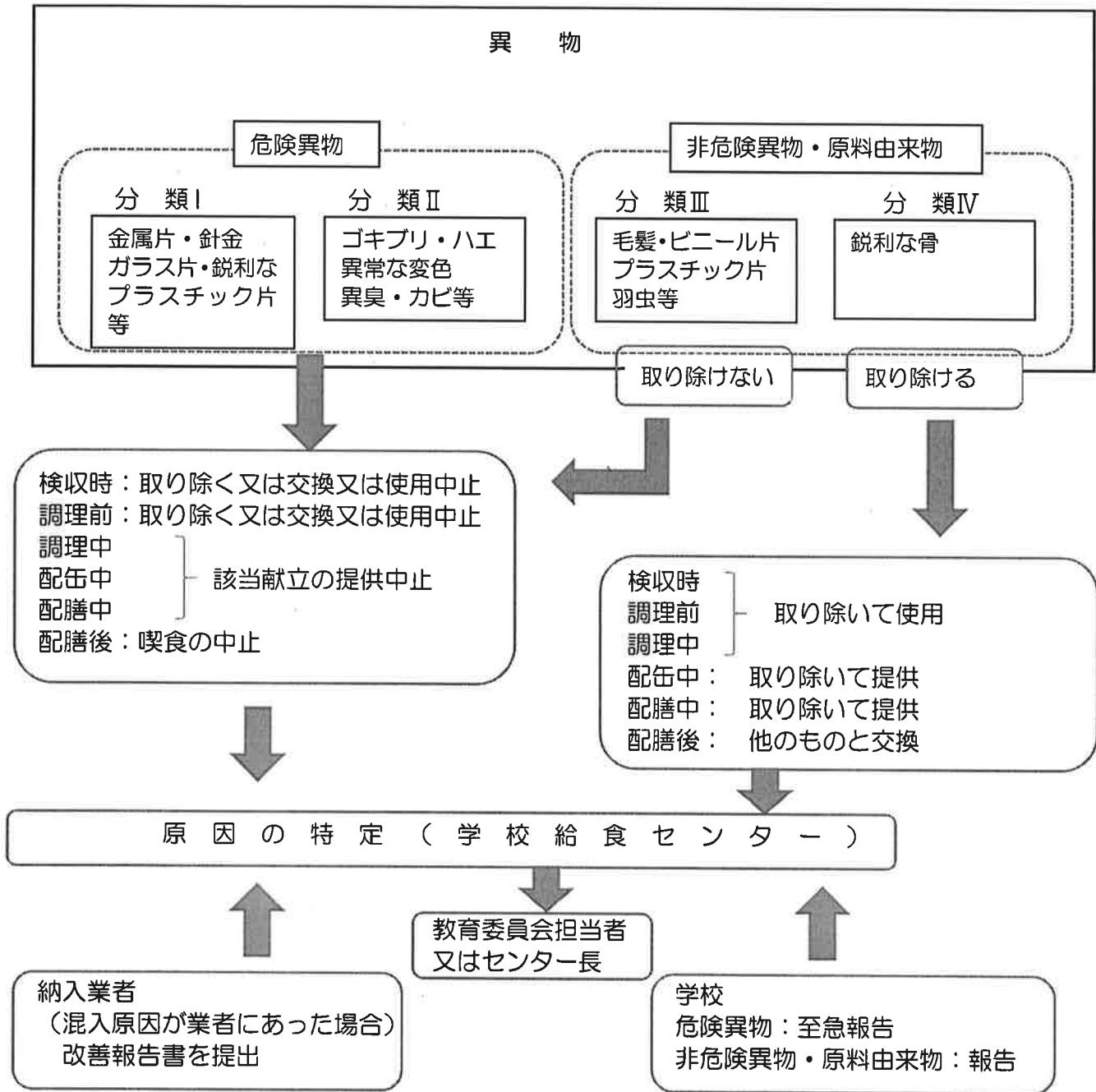
- 教育委員会は、納入業者の登録についてセンター長・担当者・栄養士で審査する。栄養士は、給食用物資納入業者に対し、異物混入の防止について隨時指導を行う。改善が見られない場合は、教育委員会から指導を行う。
- 教育委員会は、調理配達業務委託業者に対し、異物混入の防止について隨時指導を行う。
- 栄養士は、納入業者が納入した食材が原因となる異物混入が発生した場合、書面による説明を求める。書面での説明が不十分な場合は立入検査を実施し、作業工程及び衛生管理状況の確認をする。また、製造元が原因となる場合は、納入業者を通じて製造工程の確認を行い、指導を納入業者に依頼する。

【用語説明】

配送担当者…配達委託業者

第5 異物混入発見時の基本対応

※児童生徒の安全を最優先する。



- ※「配缶」とは調理場内で食缶の中に給食を入れること。
- ※「配膳」とは各学級で食缶から児童生徒に分配すること。
- ※「取り除けない」とは、「他にも混入の可能性が疑われる場合」を含む。
- ※「非危険異物」であっても、混入状況によっては危険異物と同様に扱う。
- ※「非危険異物」が配膳中・配膳後に発見された場合は、原則として、「取り除いて提供」又は「他のものと交換」するが、混入の内容や状況によっては、危険異物同様に扱う。

第6 調理工程における異物対応早見表

1 危険異物が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
調理前 (釜・機器に入 れる前)	取り除いて 使用	取り除いて 使用	交換又は 使用中止	交換又は 使用中止	交換又は 使用中止
	【未処理】 取り除いて 使用	【未処理】 取り除いて 使用	交換又は 使用中止	交換又は 使用中止	新しく開封 したものを使 用又は 使用中止
	【処理後】 交換又は使 用中止	【処理後】 交換又は使 用中止			
調理中	分類Ⅰ：使用中止 分類Ⅱ：その釜・機器の献立は提供中止 原因が特定できた場合は、他の釜の献立を調整して提供				
配缶中	原則提供中止				

※野菜・果物で未処理の場合においても、「取り除けない」「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、交換又は使用中止とする。

※未処理とは、加熱前や生食用野菜・果物の消毒前をいう。

※処理後とは、加熱後や生食用野菜・果物の消毒後をいう。

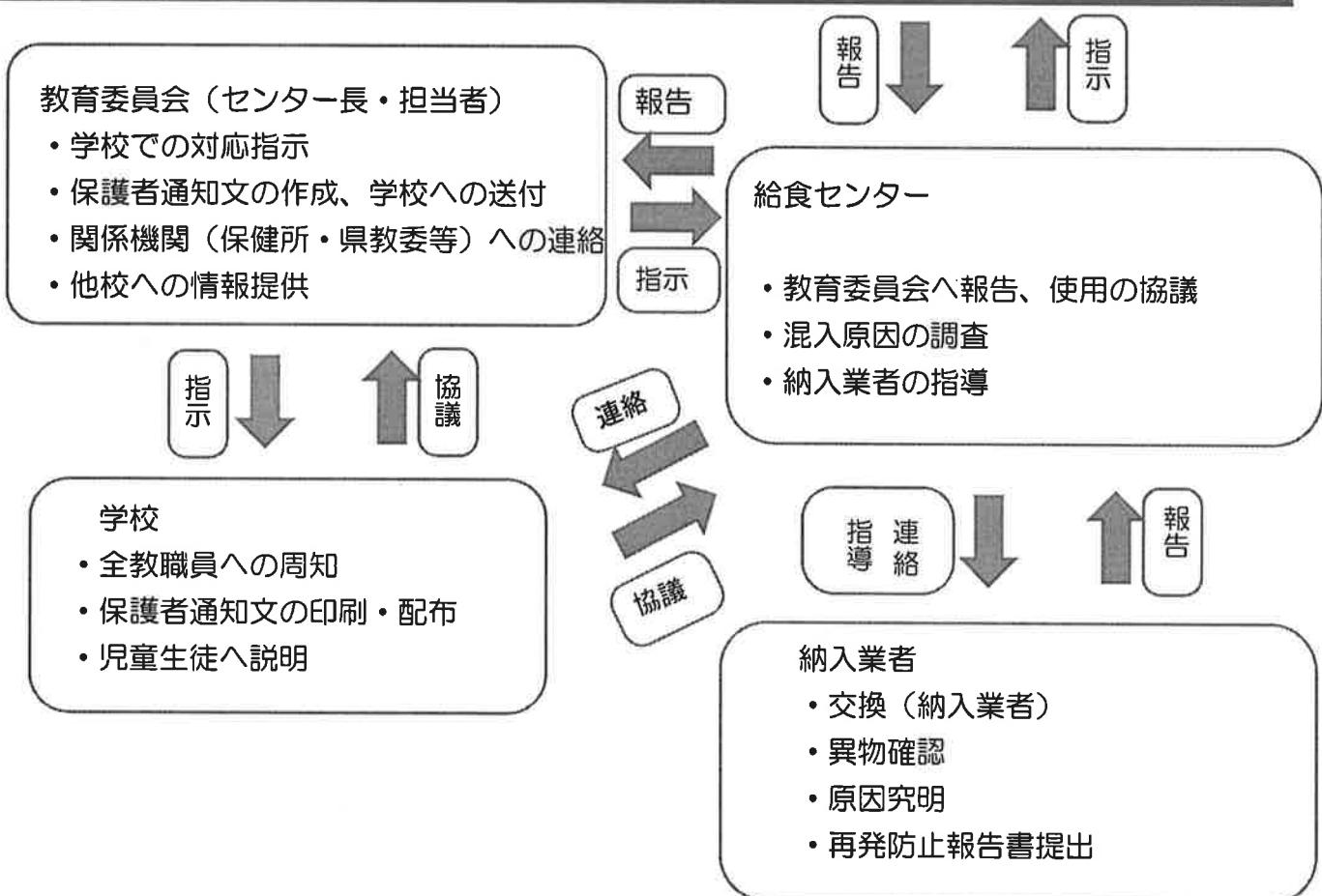
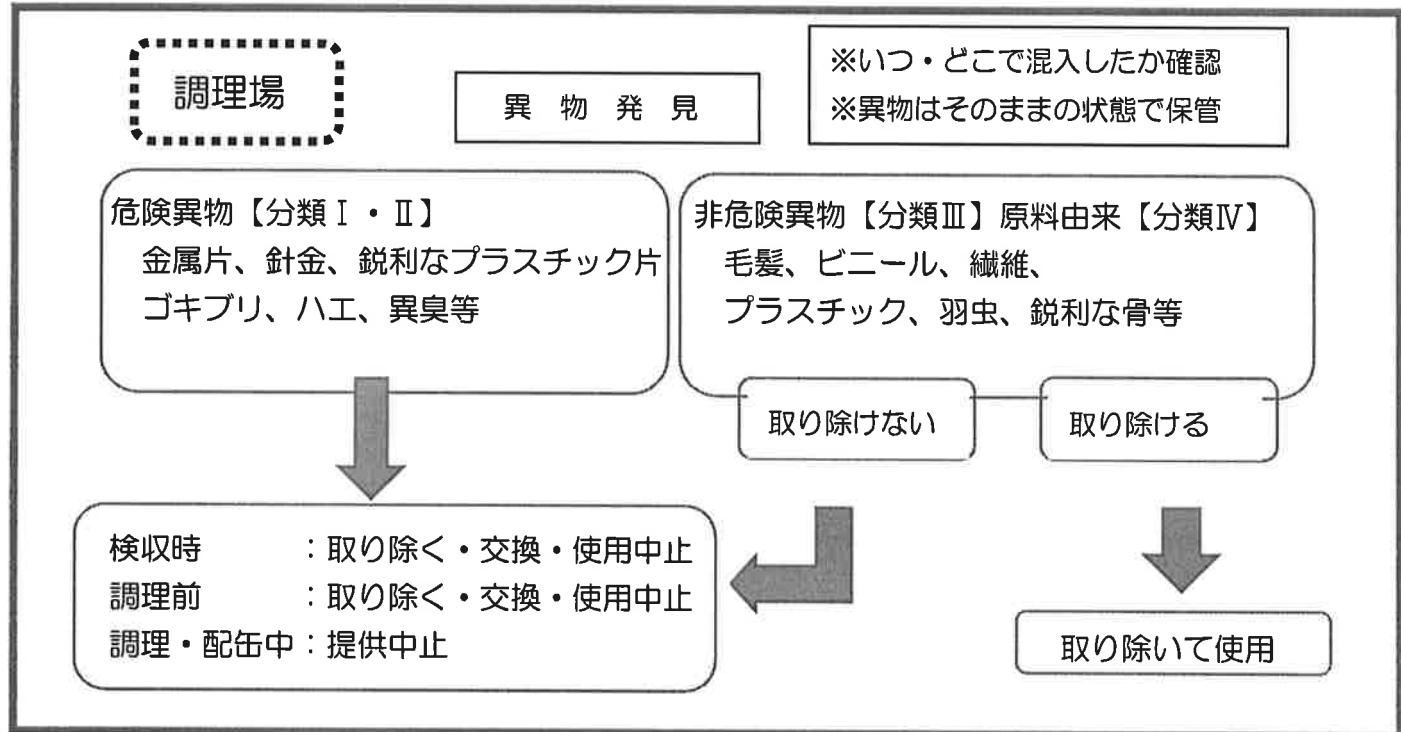
2 非危険異物・原料由来が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除きよく確認して使用				
調理前 (釜・機器に入 れる前)	取り除いて 使用（再度 水洗い等を してから使 用）	取り除いて 使用（再度 水洗い等を してから使 用）	取り除いて 使用	取り除いて 使用	取り除いて 使用
調理中	異物をその周辺ごと取り除き、よく目視で確認して調理する。				
配缶中	異物をその周辺ごと取り除き、よく目視で確認して必要があれば 再加熱し配缶する。すでに配缶したものについては、再度、目視 で確認する。				

※非危険異物が「取り除けない」「他にも混入の可能性が疑われる場合」は分類Ⅰ、Ⅱの対応に準ずる。

第7 異物が発見された場合の対応

1. 調理場（下処理室・調理中）で異物が発見された場合



《対応一覧表》

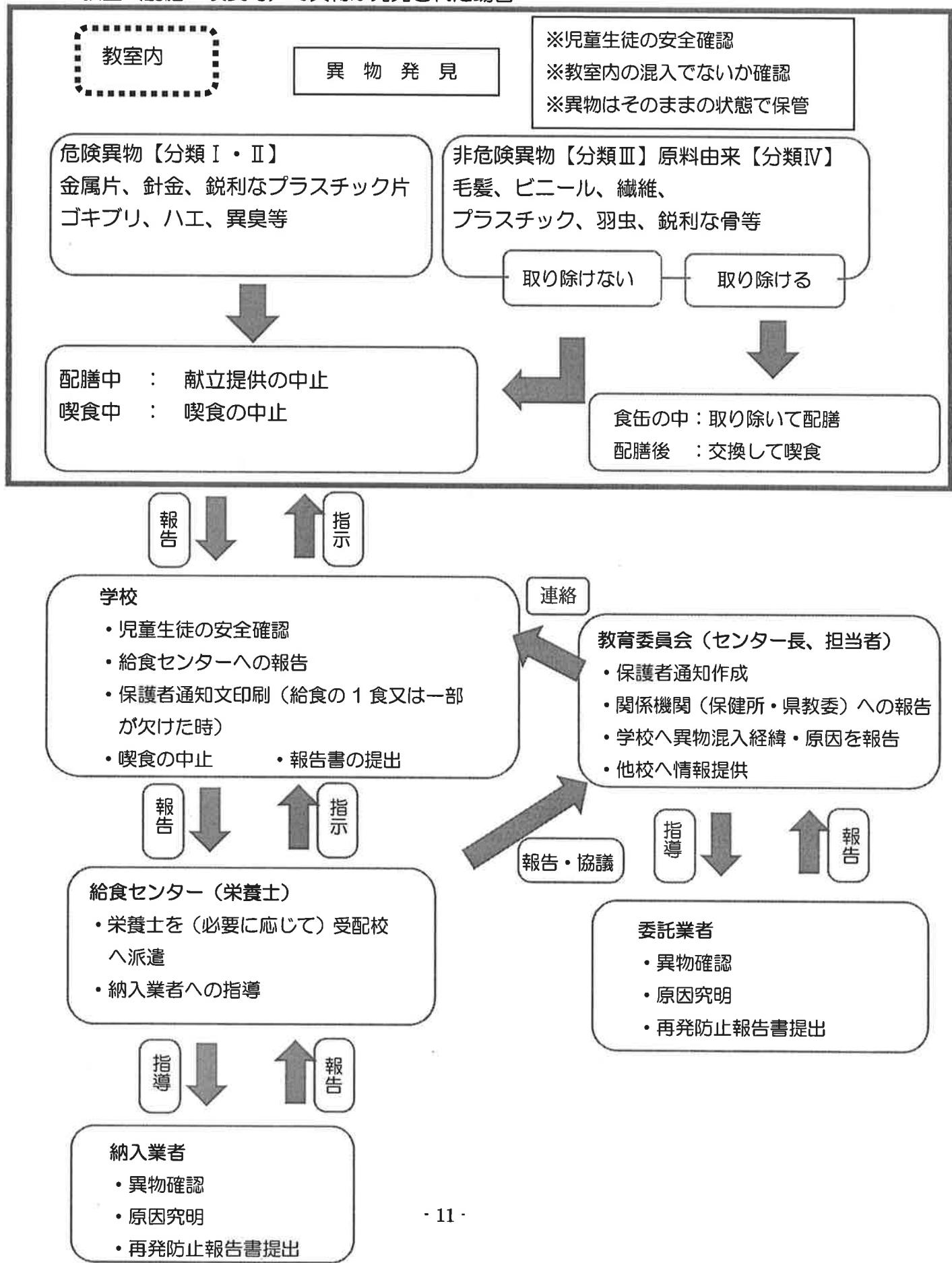
	対応内容	担当者
異物発見・給食対応	<p><検収時に異物を発見></p> <p>①異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を教育委員会へ報告する。</p> <p>○危険異物・取り除けない非危険異物→交換</p> <p>○取り除ける非危険異物・原料由来物→取り除いて使用 納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。</p> <p>食材変更があった場合は、必要に応じて学校に連絡するなど、食物アレルギーのある児童生徒への対応を行う。</p>	栄養士 検収担当者 業務責任者 調理員
	<p><調理作業中に異物を発見></p> <p>①異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、現状のままで栄養士に報告し、現場で協議する。その後、混入した異物は保管する。</p>	栄養士 業務責任者 調理員
	<p>②栄養士（不在の場合は業務責任者）から教育委員会へ報告し、使用の可否を判断する。</p> <p>○危険異物・取り除けない非危険異物→交換・使用中止</p> <p>○取り除ける非危険異物・原料由来物→取り除いて使用</p>	センター長 教育委員会担当者 栄養士
	<p>③調理工程や代替食材の確保状況を考慮し、献立の提供中止や変更の必要性を栄養士と協議の上で決定する。</p>	センター長 教育委員会担当者 栄養士
	<p>④栄養士は納入業者に、異物混入状況の連絡をする。</p>	栄養士
	<p>⑤危険異物の混入状況により、混入内容を説明した保護者宛文書を作成し、学校に送付する</p>	教育委員会担当者
	<p>⑥献立が提供中止や変更になった場合、影響する学校へ至急連絡する。</p>	教育委員会担当者

	対応内容	担当者
対応 学校における	①献立が中止又は変更になることを児童生徒に説明する。	教職員
	②教育委員会から送付された、異物混入について説明した保護者あての文書を配布する。	教職員
報告・連絡	①異物混入が翌日以降の給食実施に影響を及ぼす場合は、速やかに保護者への情報提供を行う。	教育委員会担当者
	②混入の状況により、米子保健所、鳥取県教育委員会へ連絡する。	教育委員会担当者
	③混入の状況により、影響のなかった学校へ情報提供を行う。	教育委員会担当者

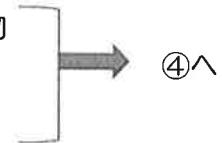
※上記報告・連絡体制は別紙2を参照

原因究明	①調理工程を確認し、混入原因を調査する。	栄養士
	②異物の混入があった学校へ、混入原因について現段階で分かっていることを口頭にて報告する。	教育委員会担当者
	③納入業者へ連絡し、異物の回収を依頼する。 (納入業者に原因がある場合)	栄養士
	④異物混入となった業者(納入業者)を指導する。	栄養士 教育委員会担当者
	⑤異物混入の原因となった業者(納入業者)は、原因究明結果・再発防止策を文書で給食センターを経由し教育委員会へ提出する。	教育委員会担当者
	※取り除ける原料由来物は報告書不要 【混入原因が給食調理員にある場合】 センター長は委託業者に原因究明を指示し、報告書の提出を求める。委託業者は調理員を指導し、再発防止を徹底する。	センター長

2 教室（配膳・喫食時）で異物が発見された場合



《対応一覧表》

	対応内容	担当
異物発見・給食対応	<p>①混入のあった献立の配膳又は喫食を一時中断し、児童生徒の安全確認を行う。</p> <p>②異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ、校長等へ報告する。</p> <p>※教室内の混入の可能性がないか確認する。</p> <p>③校長は、異物の種類の混入状況から、中止又は継続を判断する。</p> <p style="text-align: center;">危険異物・取り除けない非危険異物 配膳中→献立提供の中止 喫食中→献立の喫食中止</p> <p style="text-align: center;">取り除ける非危険異物・原料由来物 配膳中→取り除いて提供 喫食中→交換して喫食</p>  <p>④校長は、献立の提供中止又は喫食の中止を判断した場合は、全学級の学級担任等に次の事項を指示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・混入のあった当該献立の提供又は喫食の中止 ・児童生徒の安全確認及び喫食状況の調査 <p>⑤給食センターへ異物の混入状況、児童生徒の喫食状況を報告する。</p> <p>⑥必要に応じて、栄養士を派遣し、異物の種類や混入状況を確認し、混入していた異物を回収する。</p>	教職員
	①児童生徒が異物を口にした場合は、必要に応じて学校医に連絡し、要医療の判断を受けた場合は直ちに受診させる。	教職員
	②混入の状況により、混入内容を説明した保護者宛て文書案を作成し、該当の学校へ送付する。	教育委員会担当者
	③教育委員会から送付された異物混入の事実について説明した保護者宛て文書を印刷し、児童生徒に配布する。	教職員
	①校長等が受けた異物混入状況について、教育委員会へ報告する。	給食センター
	②混入の状況により、米子保健所・鳥取県教育委員会へ報告する。	教育委員会担当者
報告・連絡	③混入の状況により、他の学校へ情報提供する。	

※上記報告・連絡体制は別紙②参照

	対応内容	
原因 究明	①調理工程を確認し、混入原因を調査する。	栄養士 委託業者
	②異物の混入があった学校へ、混入原因について現段階で分かっていることを口頭にて報告する。	教育委員会担当者
	③納入業者へ連絡し、異物の回収を依頼する。 (納入業者に原因がある場合)	栄養士 教育委員会担当者
	④異物混入となった業者（納入業者）を指導する。	栄養士 教育委員会担当者 センター長
	⑤異物混入の原因となった業者（納入業者）は原因究明結果・再発防止策を文書で給食センターへ報告する。	栄養士 教育委員会担当者
	<p>【混入原因が給食調理員にある場合】</p> <p>①センター長は委託業者を指導し、委託業者は調理員の指導を行い、再発防止を徹底する。</p> <p>②委託業者は、別紙1の様式で報告書を作成し、翌日までに教育委員会へ提出する。</p> <p>※混入経路の特定が難しい毛髪や、羽虫等の衛生害虫以外の虫については、報告書不要とする。</p> <p>【混入原因が学校にある場合】</p> <p>① 教育委員会は学校を指導し、再発防止を徹底する。</p> <p>②校長は、別紙1の様式で報告書を作成し、翌日までに教育委員会へ提出する。</p> <p>※混入経路の特定が難しい毛髪や、羽虫等の衛生害虫以外の虫については、報告書不要とする。</p> <p>【混入原因が食材納入業者にある場合】</p> <p>① 回収した異物を確認し、原因究明を行う。</p> <p>② 異物混入の原因となった業者（納入業者）は原因究明結果・再発防止策を文書で給食センターへ報告する。</p> <p>③ 栄養士は、食材納入業者を指導し、再発防止を徹底する。再三の指導でも改善が見込まれない場合は、センター長又は教育委員会担当者が指導を行う。</p>	教育委員会担当者 センター長 委託業者 教職員

第8 児童生徒及び保護者への対応

教育委員会は、給食中止又は献立の一部を中止した場合、学校に報告し、学校は早急に児童生徒への説明を行う。また、教育委員会は、異物混入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。

また、教育委員会は、異物の混入があった児童生徒やその保護者に対しては、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。

第9 給食時間の確保について

校長は、異物の混入により、通常の給食時間内に食することが出来ない場合は、無理のない範囲で児童生徒の給食時間を確保する。

第10 報道機関への対応について

報道発表の判断は、健康被害が想定される事案について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、又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、教育委員会とする。

報道機関へ発信する情報内容は、鳥取県教育委員会、米子保健所（必要に応じて米子警察署）及び町内の全小中学校に提供する。

また、混入原因が主食（ご飯、パン）や牛乳を製造する外部委託工場にあると考えられる場合には、鳥取県学校給食会（牛乳の場合は、大山乳業）にも提供する。

参考 県立学校に対して県が定めた基準

【学校給食における異物混入等の公表基準について】

平成20年7月15日付 体育保健課文書より

1. 公表対象について

○異物の混入

※異物…本来、食材や食品の中にあるべきでないもの

(例：金属類、ガラス片、樹脂類、ゴム類、毛髪、虫、紙、木片、繊維類、洗剤・塩素等の化学物質

○食品の加熱不足等

○腐敗・異臭等

2. 公表についての考え方

(公表する場合)

○人的健康被害の恐れが高いもので、明らかに業者等に瑕疵が認められるもの
ただし、業者等の瑕疵の有無が直ちに明らかにならない場合は、「現在調査中」として公表する。

(例：金属類（針、スライサーの刃）、ガラス片など)

○1回ごとの事例では下記の「公表しない場合」に該当するときでも、短時間に複数回続いた場合

(公表しない場合)

○人的健康被害の恐れが極めて低いもの、または人的健康被害がないもので、業者等に瑕疵が認められないもの

(例：食べ物に由来するもの（骨、卵殻、貝殻）などで、異物の除去により給食全体への影響が生じないもの)

3. 公表のタイミング

○発見後、速やかに混入の経緯等調査し、経緯や原因がほぼ確定した時点で公表する。

※原因究明に時間を要する場合は、「原因調査中」として公表する。

4. 公表の方法

別紙様式による（別紙4）

学校給食の異常（異物混入等）に関する報告書

南部町教育委員会 様

報告日

年 月 日

報告者

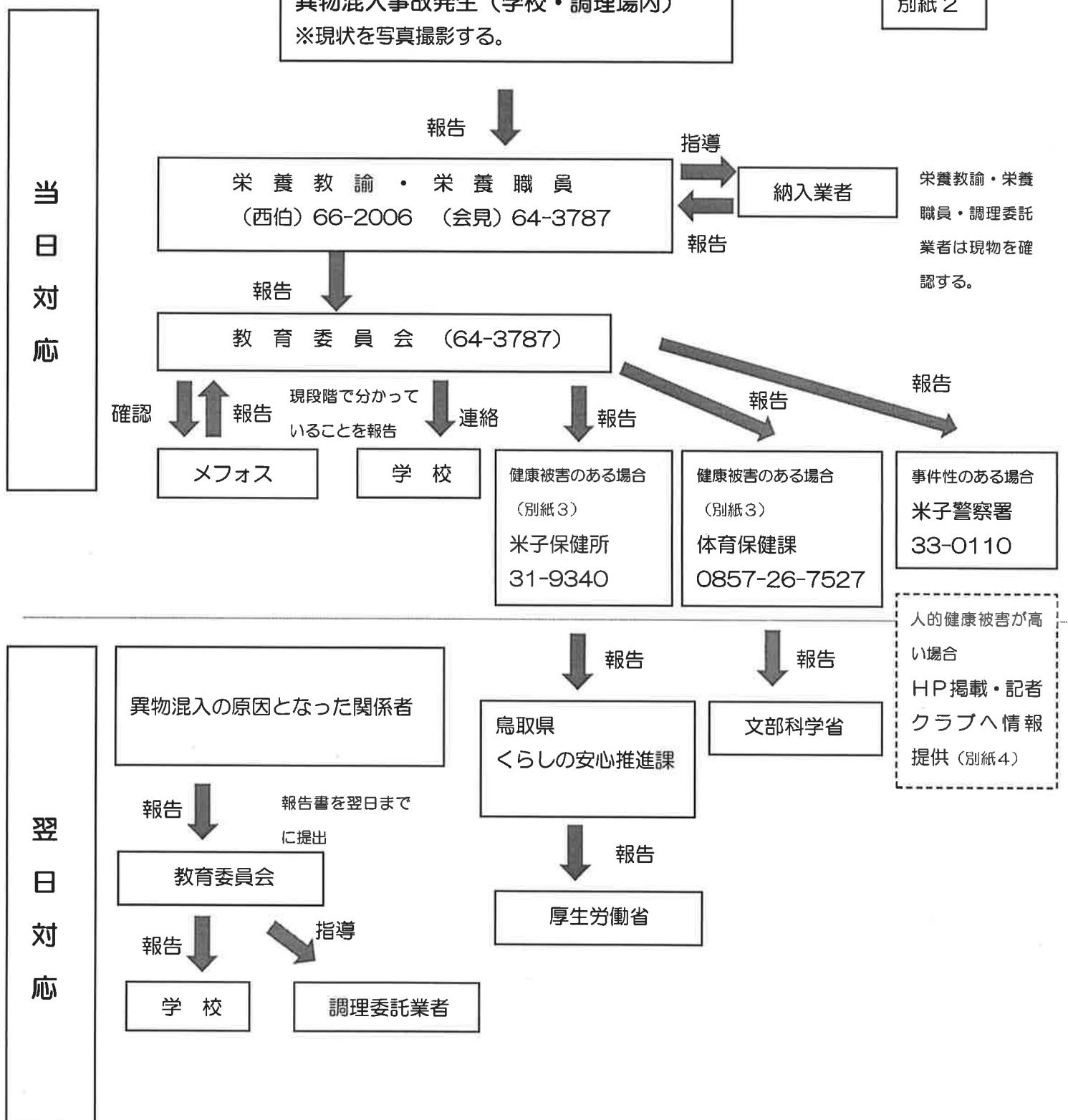
所 属

1 発見（確認）の年月日・時刻	年 月 日 () 時 分			
2 発見（確認）の場所	<input type="checkbox"/> 配膳室 <input type="checkbox"/> 検食室 <input type="checkbox"/> 廊下・階段 <input type="checkbox"/> 食缶内（年組） <input type="checkbox"/> 食器内（年組） <input type="checkbox"/> おぼん内（年組） <input type="checkbox"/> 給食時（年組） <input type="checkbox"/> コンテナ内 <input type="checkbox"/> 職員室 <input type="checkbox"/> その他（ ）			
3 発見（確認）した者	[児童生徒] 学校 年組の児童生徒 [職員]			
4 異状（異物混入等）のあった献立・食品	<input type="checkbox"/> ご飯 <input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> デザート <input type="checkbox"/> おかず（ ） <input type="checkbox"/> その他（ ）			
5 異物のあった箇所	<input type="checkbox"/> 上部 <input type="checkbox"/> 側面部 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 下部 <input type="checkbox"/> 容器に付着 <input type="checkbox"/> その他（ ）			
6 混入していた異物等	(具体的には) (大きさ、形、色)			
7 異物確認の時点	<input type="checkbox"/> 配膳室での配食中 <input type="checkbox"/> 教室での配ぜん中 <input type="checkbox"/> 食器の中 <input type="checkbox"/> 喫食前 <input type="checkbox"/> 喫食中 <input type="checkbox"/> 喫食後 <input type="checkbox"/> その他（ ）			
8 対応状況	児童生徒 教職員等			
	保護者等			
9 健康被害の有無	無・有（ ）			
10 推測される混入時点	<input type="checkbox"/> 原材料段階 <input type="checkbox"/> 食品加工段階 <input type="checkbox"/> 調理段階 <input type="checkbox"/> 配送段階 <input type="checkbox"/> 配膳室段階 <input type="checkbox"/> 教室での配膳段階 <input type="checkbox"/> 自然混入 <input type="checkbox"/> 不明 <input type="checkbox"/> その他（ ）			
11 事後の対応				

※以下は教育委員会が記入

教育委員会対応	<input type="checkbox"/> 体育保健課・保健所への報告の必要（有・無） <input type="checkbox"/> 体育保健課・保健所への報告（済・未） <input type="checkbox"/> 保護者への文書配布（要・不要） <input type="checkbox"/> その他（ ）
---------	--

異物混入事故発生時対応



学校給食の異状に関する報告書

令和 年 月 日

鳥取県(西部)総合事務所生活環境局長
体育保健課長様

学 校 名
校 長 名
連 絡 担 当 者
電 話 番 号

1	発見、確認の年月日・時刻	平成 年 月 日 () 時 分		
2	発見、確認の場所	ア 配膳室 工 職員室	イ ランチルーム オ その他()	ウ 教室
3	発見、確認の時点	ア 配膳中 イ 食べる前	ウ 食べた時	エ その他()
4	発見、確認者	児童・生徒		
		職員		
5	異状のあった献立、食品	※該当する()に○をつけてください。		
	異物混入 () 加熱不足 () 腐敗 () 異臭、異味 () その他 ()	献立・食品名		
		状況		
6	対応状況			
7	健康被害の有無	無	・	有 ()
8	記録、保管	写真 : 無	・	有 保存 : 冷凍 その他()
9	推測される混入時点			

資料提供	
令和年月日	
担当課 (担当者)	南部町教育委員会事務局 総務・学校教育課
電話番号	

学校給食における異物混入等について以下のとおり報告します。

学校名		校長名	
発見日時	令和 年 月 日 時 分		
発見場所	ア 配膳室 エ 職員室	イ ランチルーム オ その他()	ウ 教室
発見時点	ア 配膳中 エ その他()	イ 食べる前)	ウ食事中
発見者	ア 職員 イ 児童生徒		
調理場名(業者名)			
異状のあった 献立、食品			
異物混入() 加熱不足() 腐敗() 異臭等() その他()	献立・ 食品名		
	状況		
健康被害の有無	無・有()		
対応状況			