

異物混入対策について



給食へのニトリル手袋の混入



メニュー：煮物

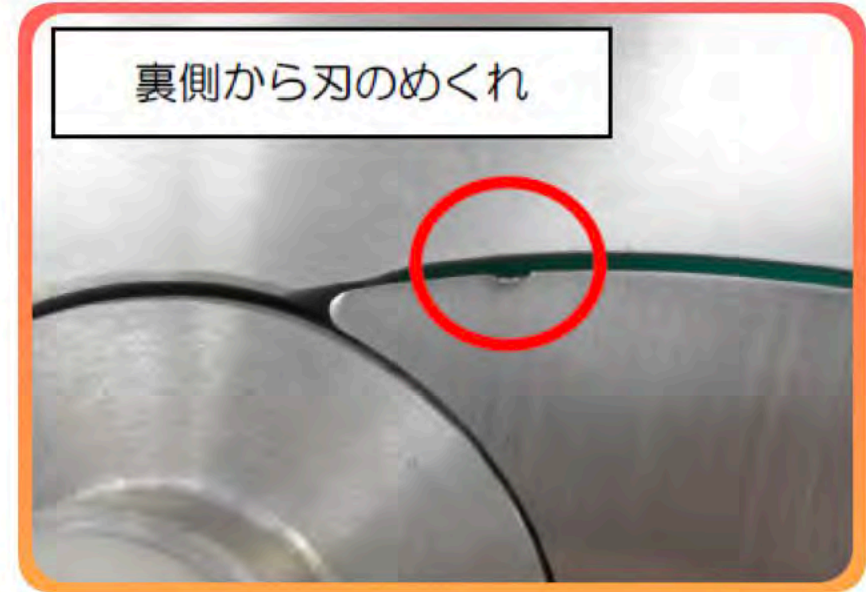
- ▶ 配膳時にゴム製の切れ端を発見
- ▶ 給食室のニトリル手袋と切れ端が一致



▶ 給食室で作業した際に、ニトリル手袋の指先部分が切れて、混入したと推測

野菜裁断機 刃の破損

事例2



万が一作業中に刃の欠けに気が付いたら…

作業を一度ストップし、刃の欠けている部分が食材に混入していないか①複数で②少量ずつ確認し、安全性が確認された部分は使用する。

チェックポイント

- ▶ 作業前
- ▶ 食材ごとの確認
- ▶ 作業後
- ▶ 洗浄時

(参考：調理器具 目で見える点検ポイント P2～3)

金属片



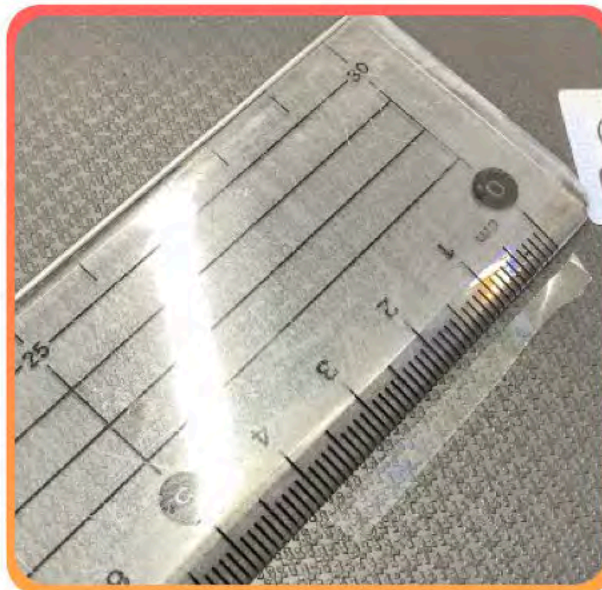
チェックポイント

- ▶ 電動缶切り機の取り扱い手順を確認
- ▶ 缶の蓋は切り落とさない
- ▶ 1缶ずつ汁ごとボールに移し替えて異物がないことを確認
- ▶ 二度切りしない！
- ▶ 開缶時に液面を確認

(参照：調理器具 目で見える点検ポイント P12～13、調理の詳細版 P14)

事例4

ビニル片



チェックポイント

- ▶ よく切れるはさみで開封
- ▶ 切る箇所をよく伸ばす
- ▶ 開封時に包装材の切れ端がでないように注意 **【切り離さない】**
- ▶ 開封後は、1袋ずつ切り口を照合
- ▶ 袋は種類ごとにまとめて、保管

(参照：調理の詳細版P15)

異物混入への対策

▶ 着衣・周辺環境をチェック！

毛髪混入・喫食する机の整頓も

▶ 調理場をチェック！

ホチキス、画びょう、クリップなど。昆虫類の発生予防も

▶ 調理器具をチェック！

破損はないか毎回（使用前・後）チェック

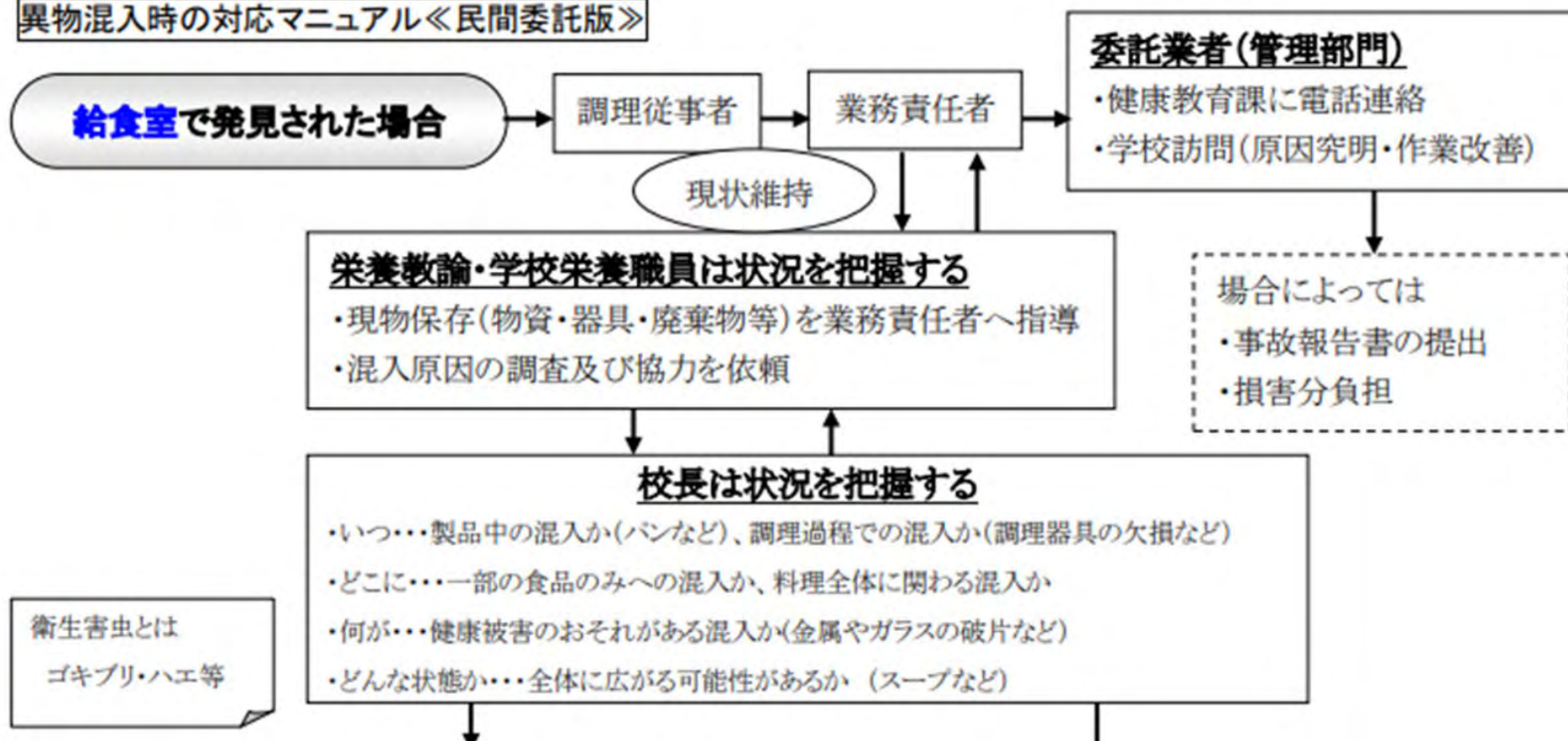
▶ 原材料をチェック！（検品の徹底）

原材料由来の異物（魚・肉の骨、漁網など）

明るいとこで、見て触って

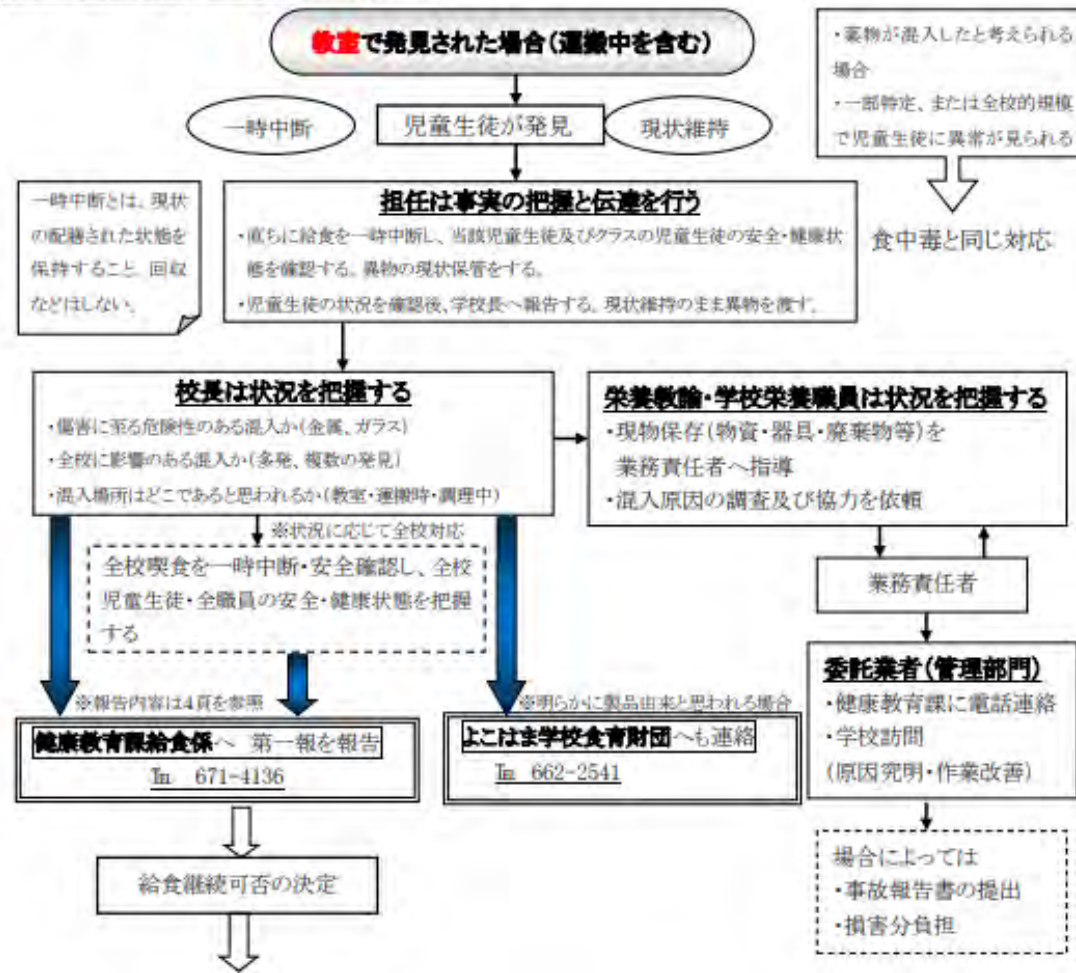
給食室で発見された場合

異物混入時の対応マニュアル《民間委託版》



教室で発見された場合

異物混入時の対応マニュアル<民間委託版>



食中毒菌（ウイルス・細菌）による食中毒



食中毒菌やウイルスはどこから調理場に入る？

食中毒菌は自然界に広く存在します。食材も例外ではありません。

肉類



腸管出血性大腸菌
サルモネラ属菌、カンピロバクター

鶏卵



サルモネラ属菌

野菜、果実、穀類



セレウス菌、ウエルシュ菌
ボツリヌス菌

魚介類



腸炎ビブリオ

二枚貝



ノロウイルス

ヒト



皮膚や鼻腔
⇒黄色ブドウ球菌
腸内（便・おう吐物）
⇒ノロウイルス

適切な手洗いのタイミング

こまめな手洗いが重要

食品取扱施設において

- ▶ 作業開始前・トイレの後
- ▶ 汚染作業区域から清潔区域に移動する前
- ▶ 食品に直接触れる作業につく直前
- ▶ 生肉・生魚や泥の付いた野菜等、微生物の汚染源となるおそれのある食品に触れた後、他の食品や器具に触れる前
- ▶ 配膳の前



手袋を着用する前にも正しい手洗いを

手洗いが不十分な状態で手袋を着用すると、手の汚れが手袋の表面に付いてしまい、食品を汚染してしまう可能性があります。

手洗いなしで手袋を着用



蛍光部分が手から手袋の表面に移行した汚れです

手を水洗いした後手袋を着用



①正しい手洗いをしてから手袋を着用
②汚染箇所に触れたら手袋を交換

手をアルコール消毒後
手洗いなしで手袋を着用



の2点を心掛けましょう。

手袋の取り出し方や着用方法にも注意！

手袋に汚れをできるだけつけないよう
手袋の取り出し方や着用方法にも注意しましょう。

無造作な取り出し方



悪い取扱い



悪い取扱い



良い取扱い



良い取扱い



ポイント

手袋着用時には、食品に触れる
指先や手のひら部分に触らないこと。

調理従事者の感染の防止

調理室へのウイルス持ち込みによる食中毒の防止

- ① 施設管理者と調理責任者との速やかな情報共有を行う
- ② 調理従事者は、施設内に出ないよう動線を極力分ける
- ③ 調理従事者は、他の職員との施設の共用を極力避ける
- ④ 給食は調理室の外で受け渡し、調理従事者は配膳を行わない
- ⑤ 配膳車は、手が触れる部分やタイヤを次亜塩素酸ナトリウムで消毒してから調理室に返却する
- ⑥ おう吐物等で汚染された食器は、次亜塩素酸ナトリウムで消毒してから調理室に返却する
- ⑦ 非加熱のメニューや加熱調理後に手を加えるメニューを自粛する



調理従事者が下痢、発熱、腹痛、嘔吐した場合

1. 調理作業には従事せず、PCR法によるノロウイルスの検便検査を行う。
2. 検便で陰性が確認されるまで調理作業には従事しない。
3. 陽性者が出た場合、同一校の他の調理従事者の検便を速やかに行う。
4. 検査結果が判明するまで、手洗いを念入りにし、手袋を着用する。

教育委員会への「ほう・れん・そう」

○健康教育・食育課へ必ず連絡を！

嘔吐・下痢症状（家族含む）でお休みする場合

氏名 職種 症状の発生日時 具体の症状

最終勤務日 他の調理従事者の体調不良の有無

48H以内に一緒に従事していた職員数

検便予定日・提出日

※まずは、一報！その後は、委員会と対応について協議する。

出勤後、調理室内で症状が出た場合の対応

【必ず行っていただきたいこと】

1. 発生場所から半径2 m範囲の1000ppmでの消毒

※消毒漏れがないよう、注意する。（カーテン・車輪・靴等）

2. 該当者は、動き回らない。退室する際は、施設内を極力通らない。通った箇所は1000ppmで消毒。

3. 調理従事者は極力、嘔吐処理は行わない。

※関わった人は、その後調理作業には従事しない。

4. 吐物が付着している可能性がある衣服等は密閉して持ち帰り、本人が家で洗淨・消毒する。

◎初動が大切！！まずは、広がらないように抑え込む。