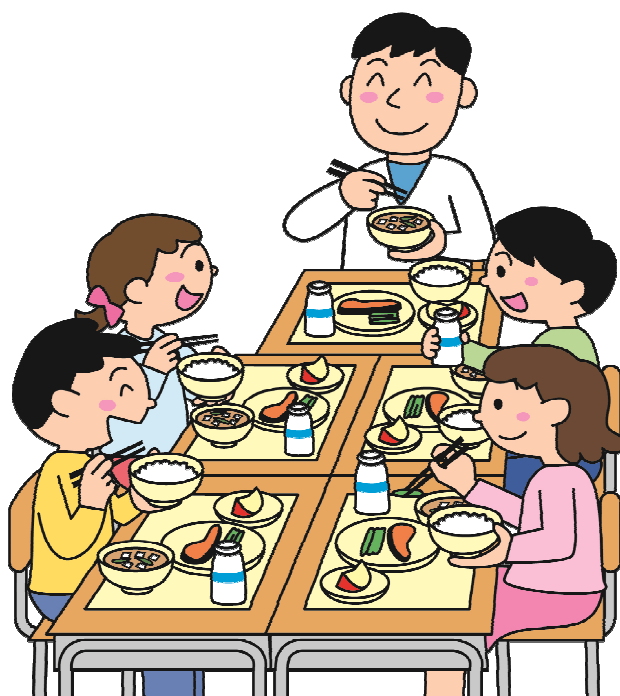


# 厚木市学校給食異物混入対応マニュアル



厚木市教育委員会

## 目次

I	はじめに	1
II	異物の定義	1
III	異物の分類	2
IV	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	5
V	異物混入発見時の基本対応	6
VI	調理工程における異物対応早見表	7
VII	単独調理場校において異物が発見された場合の対応	
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・喫食時）に異物が発見された場合	11
VIII	学校給食センターにおいて異物が発見された場合の対応	
1	調理場（下処理・調理中）に異物が発見された場合	13
2	教室（配膳・喫食時）に異物が発見された場合	16
IX	報告	19
	別紙1 非危険異物混入報告書	20

## I はじめに

学校給食の目的は、児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童・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す。

近年、児童・生徒が給食を喫食中に異物の混入を発見する事故が、発生しております。

学校給食に異物が混入することは、児童・生徒が不快な気持ちを持つことだけでなく、けが等の危険も生じ、学校給食の本来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、給食調理員、配膳員、栄養士を始めとして、教職員、給食物資納入業者など学校給食に携わる全ての人が、連携して取り組まなければなりません。

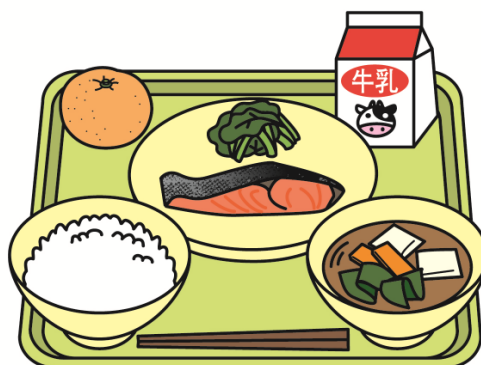
このため、厚木市教育委員会は、学校給食における異物混入の防止対策及び混入した場合の取扱いについて、マニュアルを作成いたしました。

本マニュアルの徹底により、関係者一人ひとりが役割を果たし、異物混入ゼロを目指すとともに、異物発見時に適正に対応することで、学校給食の安全を確保するものです。

## II 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、食品中に侵入また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」】



### Ⅲ 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異物	金属片、針、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異物	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、カビ等）
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思われる異物	毛髪、ビニール片、上記以外のプラスチック片、繊維、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異物	食肉の鋭利な骨

※ 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。

※ 異物の判断が困難な場合は、教育委員会（単独調理場校は保健給食課、センター受配校の場合は各学校給食センター）に確認する。

#### IV 異物混入防止対策について

##### 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、栄養士又は給食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。
- ② 検収は検収担当者が必ず立会い、品名、異物の混入、鮮度、梱包状態、数量、重量、品温、納品時間、製造年月日又は品質保持期限を確認し、調理業務連絡票兼変更連絡票に記録すること。

##### 2 調理業務

###### (1) 身支度

- ① 身支度は、「給食調理等作業基準」を遵守する。
- ② 調理員は、日常の被服点検を徹底し、調理室に入る際は、エアシャワーや粘着ローラーなどで、毛髪、ゴミなどを完全に除去すること。
- ③ 調理に必要なもの以外は、調理室に持ち込まない。やむを得ず筆記用具（ボールペンを使用）を持ち込む場合は、調理機器から離れた所定の場所を定めて使用すること。

###### (2) 調理場内の点検

- ① 調理場内は、関係者以外の立ち入りを禁止する。
- ② 調理場内は、常に整理整頓を行い、週に1度は、床、扉、窓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、作業開始前に調理機器等の点検を実施すること。

###### (3) 調理作業における遵守事項

- ① 検収、下処理及び調理の全ての工程で、複数の調理員による目視確認を徹底すること。
- ② 調理機器は、適正に取扱いし、禁忌行為は行わないこと。
- ③ 調理作業中、器具類をぶつけた場合は、必ず破損について確認し、破損があった場合は使用しないこと。
- ④ 食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、ラップ類、乾燥剤、内蓋等を適切に処分すること。
- ⑤ 作業中に作業工程の変更や指示があった場合は、同じ作業をする者全員に必ず伝えること。

#### (4) その他

- ① 瓶や袋入りの調味料については、食品庫でボールに移替え、瓶や袋を調理室へ持ち込まないこと。
- ② 裁縫用具は調理場内に持ち込まないこと。

### 3 学校における防止対策

#### (1) 配膳室等の管理

- ① 配膳室は、関係者以外立入禁止とする。また、給食搬入口や配膳室や給食搬入口の施錠・開錠などの管理は責任者を定めて厳重に行うこと。
- ② 配膳室やランチルームは、常に整理整頓を行うこと。

#### (2) 検食

- ① 校長等は、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、異臭の有無を確認し、異常があった場合は、検食簿に記録する。
- ② 異常を確認した場合は、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（単独校は保健給食課、受配校は各学校給食センター）に連絡すること。

#### (3) 教室（配膳時）の管理

- ① 学級担任等は、児童・生徒に対し、白衣、帽子（エプロン、バンダナ）、マスク等を正しく着用させるとともに、給食時における衛生管理の徹底について指導すること。
- ② 学級担任等は、消しゴムのかす、画鋲、ホチキスの針、セロテープ片、プラスチック片などの散乱や、虫が侵入しないよう室内環境の整備に努めること。
- ③ 食器は丁寧に取り扱い、破損や傷を発見した場合は使用しないこと。

#### 4 教育委員会

##### (1) 給食施設の維持管理

- 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、給食施設の維持管理に努める。
- 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。

##### (2) 情報提供

- ① 教育委員会は、調理場等において、異物の発見の報告を受けた場合は、混入の状況により、同一食材を使用する施設へ情報提供を行う。

##### (3) 業者指導

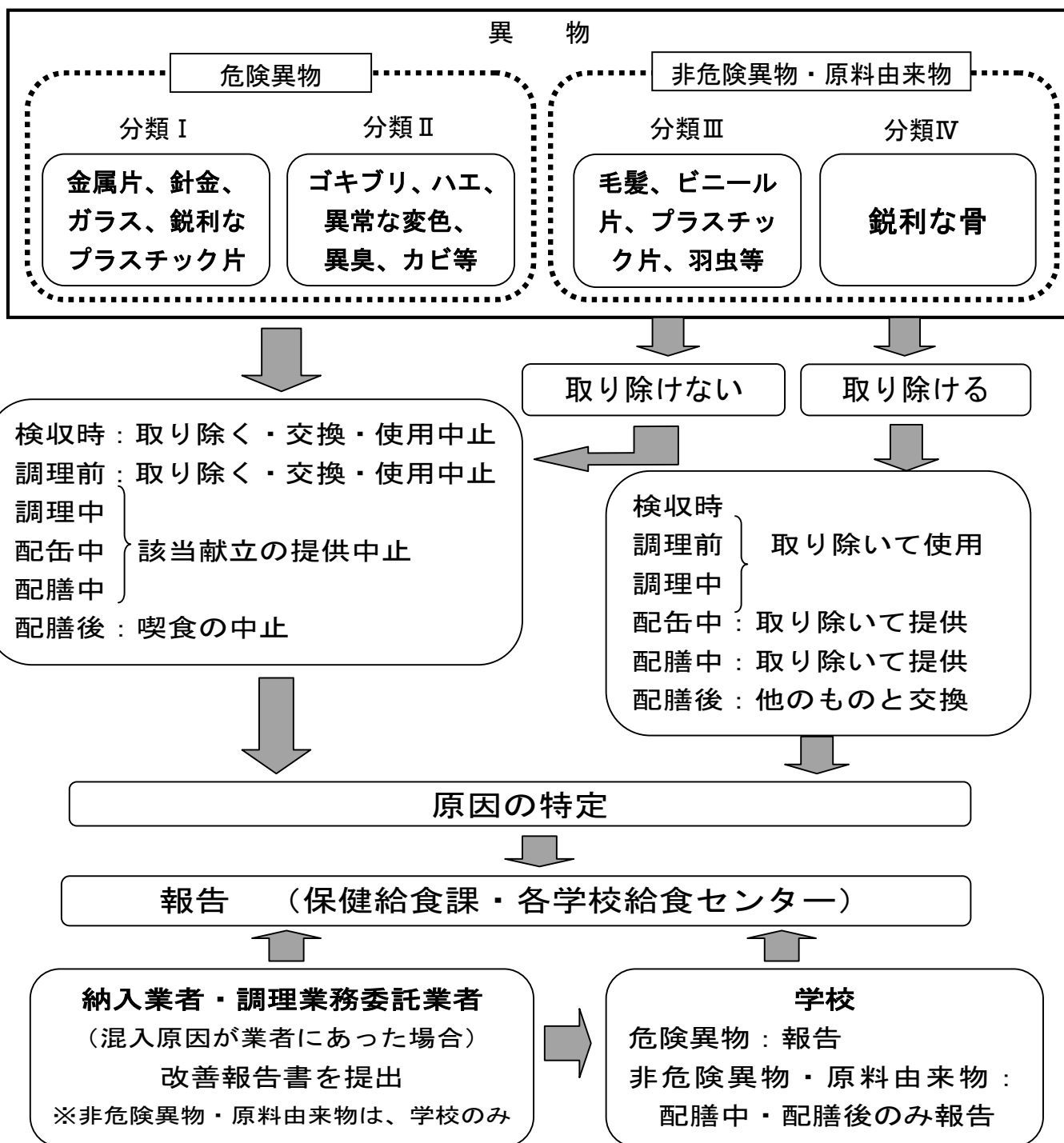
- ① 教育委員会は、納入業者の登録について、「厚木市学校給食用物資購入要綱」に基づき、審査する。
- ② 教育委員会は、納入業者及び調理業務委託業者、配膳業務委託業者に対して、異物混入の防止について定期的に指導を行う。
- ③ 教育委員会は、納入業者が原因となる異物混入が発生した場合、立入検査を実施し、作業工程及び衛生管理状況の確認をする。

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、指導を依頼する。



V 異物混入発見時の基本対応

※ 児童・生徒の安全を最優先とする。



- ※ 「配缶」は調理場内で食缶の中に給食を入れること。
- ※ 「配膳」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」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、危険異物と同等に扱う。
- ※ 配膳中・配膳後に非危険異物が発見された場合は、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、危険異物と同様に扱う。



## VI 調理工程における異物対応早見表

### 1 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	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
調理前 （釜・機 器に入れ る前）	〈未処理〉 取り除いて 使用 〈処理後〉 交換又は 使用中止	〈未処理〉 取り除いて 使用 〈処理後〉 交換又は 使用中止	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
調理中	分類Ⅰ：提供中止 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 ただし、配缶中の異物混入で原因が特定できた場合、他の釜の献立を調整 して提供				

※ もやしは、その形状から、衛生害虫が混入した場合、未処理の場合においても、交換又は使用中止とする。

※ 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。

### 2 非危険異物（分類Ⅲ）、原料由来物（分類Ⅳ）

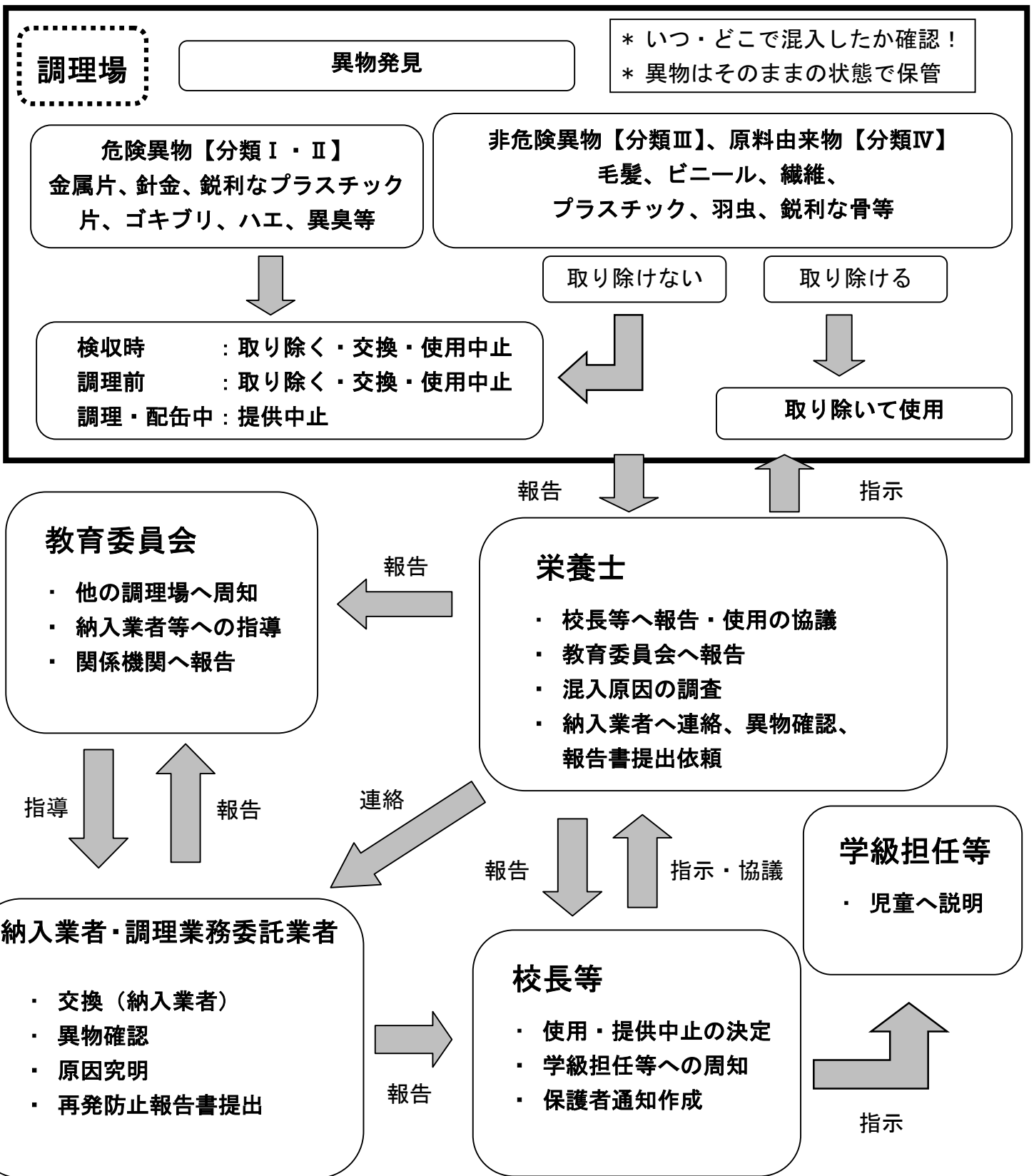
	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除いてよく確認して使用				
調理前 （釜・機 器に入れ る前）	取り除いて 使用（再度、 水洗い等を してから使 用）	取り除いて 使用（再度、 水洗い等を してから使 用）	取り除いて 使用	取り除いて 使用	取り除いて 使用
調理中	異物をその周辺ごと取り除き、よく目視で確認して調理する。				
配缶中	異物をその周辺ごと取り除き、よく目視で確認して配缶する。 既に配缶したものについては、再度、目視確認する。				

※ 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。

Ⅶ 単独調理場校において異物が発見された場合の対応

1 調理場（下処理・調理中）に異物が発見された場合

**調理場で発見された時の対応（異物の種類・形状により対応を判断）**



《対応一覧表》

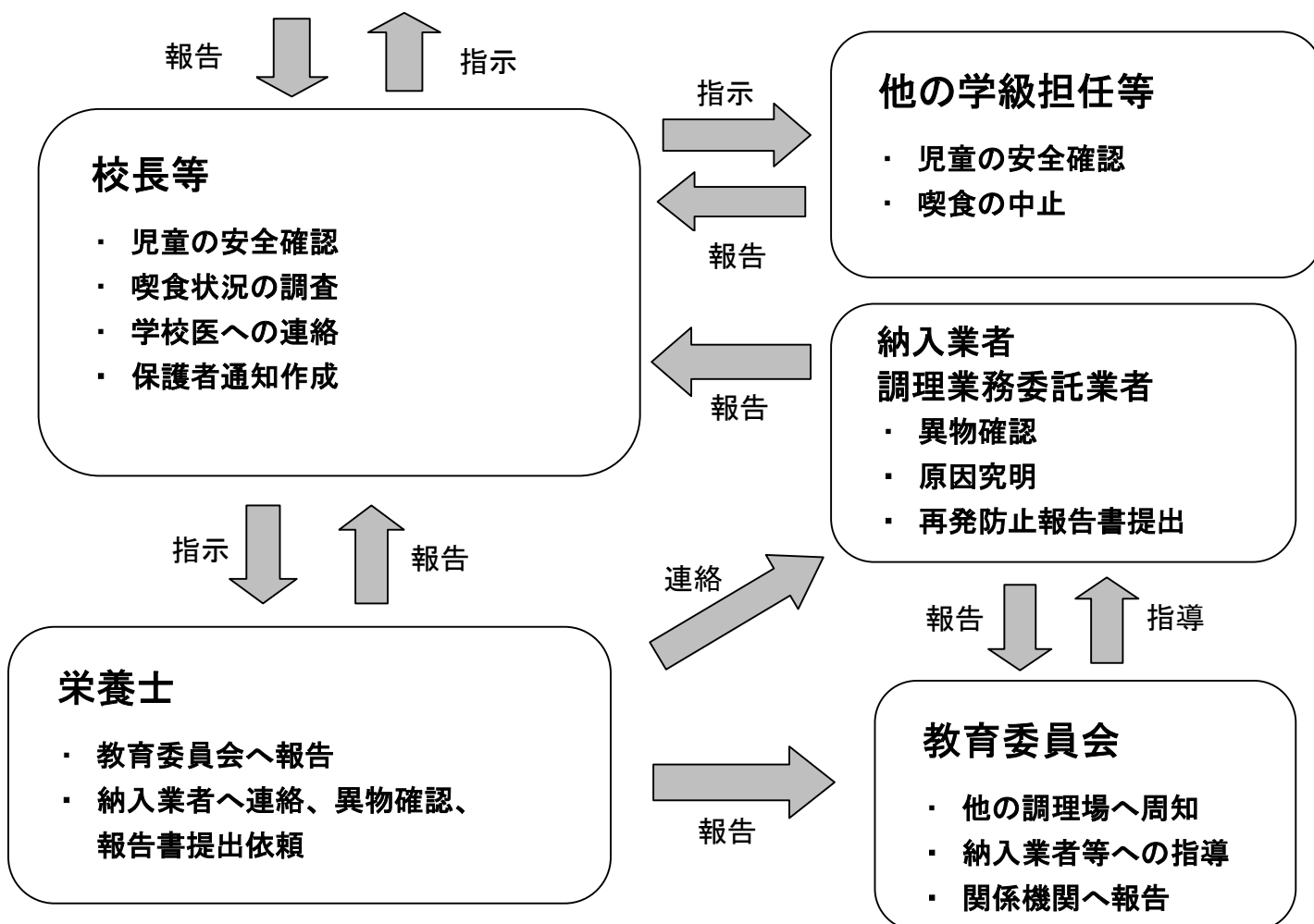
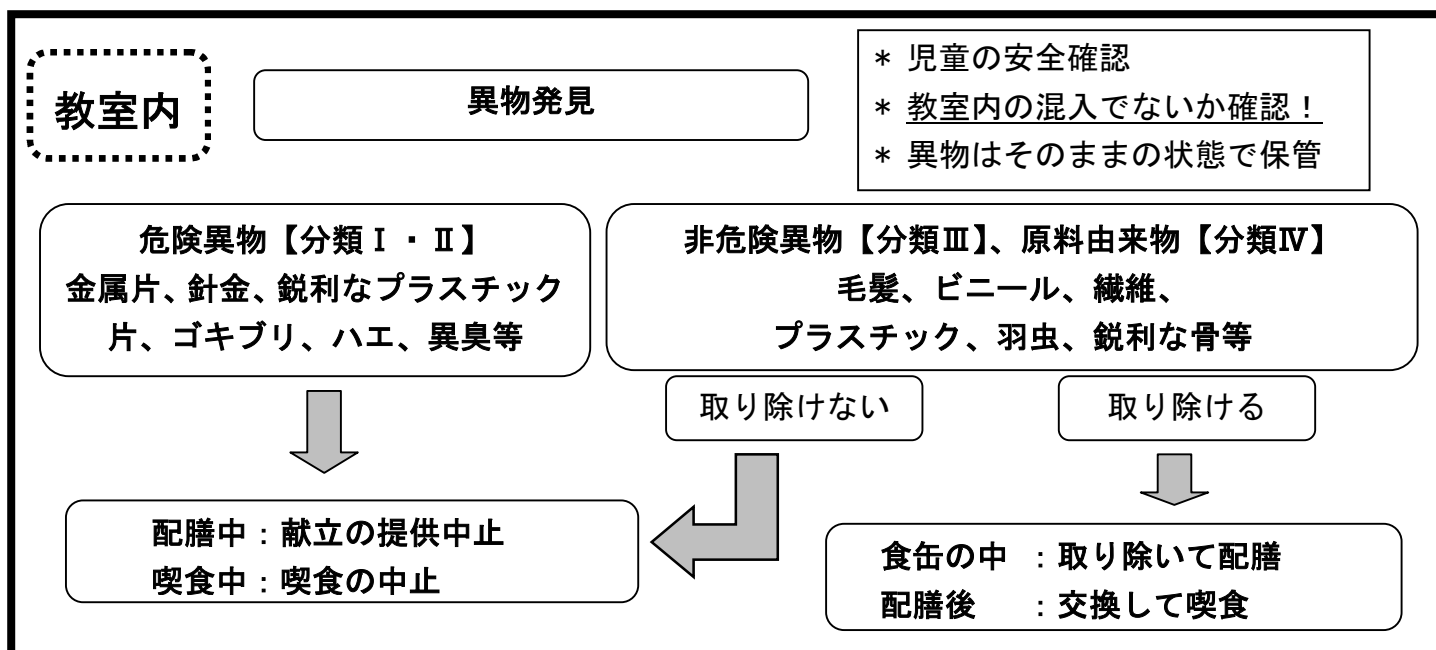
	対応内容	対応者
異物発見・給食対応	<p>〈検収中に異物を発見〉</p> <p>① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を校長等へ報告する。</p> <p>危険異物・取り除けない非危険異物 → 交換</p> <p>※ 野菜・果物は取り除いて使用する。</p> <p>取り除ける非危険異物・原料由来物 → 取り除いて使用</p>	<p>栄養士 給食調理員</p>
	<p>〈調理作業中に異物を発見〉</p> <p>① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、校長等へ報告する。混入した異物は保管する。</p>	<p>栄養士 給食調理員</p>
	<p>② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養士と協議の上、使用の可否を決定する。</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>※ 未処理の野菜・果物は取り除いて使用する。</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>	<p>校長等</p>
	<p>③ 納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。</p>	<p>栄養士</p>
	<p>④ 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を栄養士と協議の上、決定する。</p>	<p>校長等</p>
児童・保護者	<p>① 献立が提供中止又は変更になる場合は、学級担任等に連絡する。</p>	<p>校長等</p>
	<p>② 献立が中止又は変更になることを児童に説明する。</p>	<p>学級担任等</p>
	<p>③ 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あての文書を作成し、児童に配布する。</p>	<p>校長等</p>
報告・連絡	<p>① 校長の指示を受け、教育委員会へ報告する。</p> <p>※ 取り除ける非危険異物・原料由来物は報告不要</p>	<p>栄養士</p>
	<p>② 混入の状況により、同一の食材を使用する調理場へ情報提供を行う。</p>	<p>保健給食課</p>
	<p>③ 異物混入が複数の学校にまたがるなど、状況により、異入内容を説明した保護者あての文書を作成し、影響のあった学校へメール（C4 t h）等で送付する。</p>	
	<p>④ 混入の状況により、厚木保健福祉事務所、神奈川県教育委員会へ報告する。</p>	

原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因の調査、報告書の提出依頼をする。	栄養士 保健給食課
	① 納入業者へ連絡し、異物を回収させる。(納入業者に原因がある場合)	栄養士
	② 異物混入の原因となった業者(納入業者・調理業務委託業者)を指導する。	保健給食課
	③ 異物混入の原因となった業者(納入業者・調理業務委託業者)に原因究明・再発防止策を文書で学校及び教育委員会へ提出させる。 ※ 取り除ける非危険異物・原料由来物は学校のみ報告書を提出	校長等 保健給食課

※ 食材変更があった場合は、必要に応じて保護者へ確認するなど、食物アレルギーのある児童への注意喚起を怠らないこと。

2 教室（配膳・喫食時）において異物が発見された場合

**教室（配膳・喫食時）の対応（異物の種類・形状により対応を判断する。）**



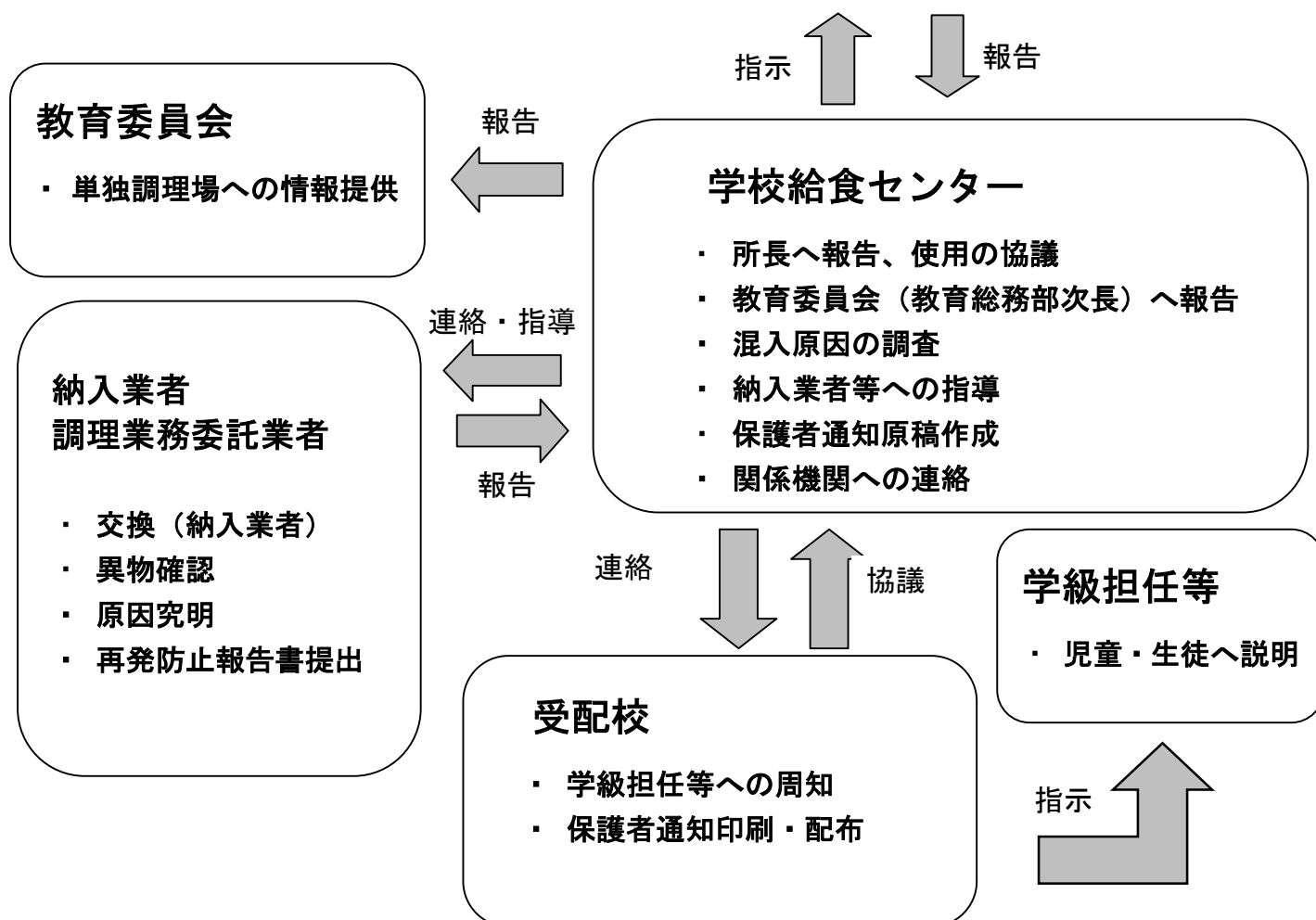
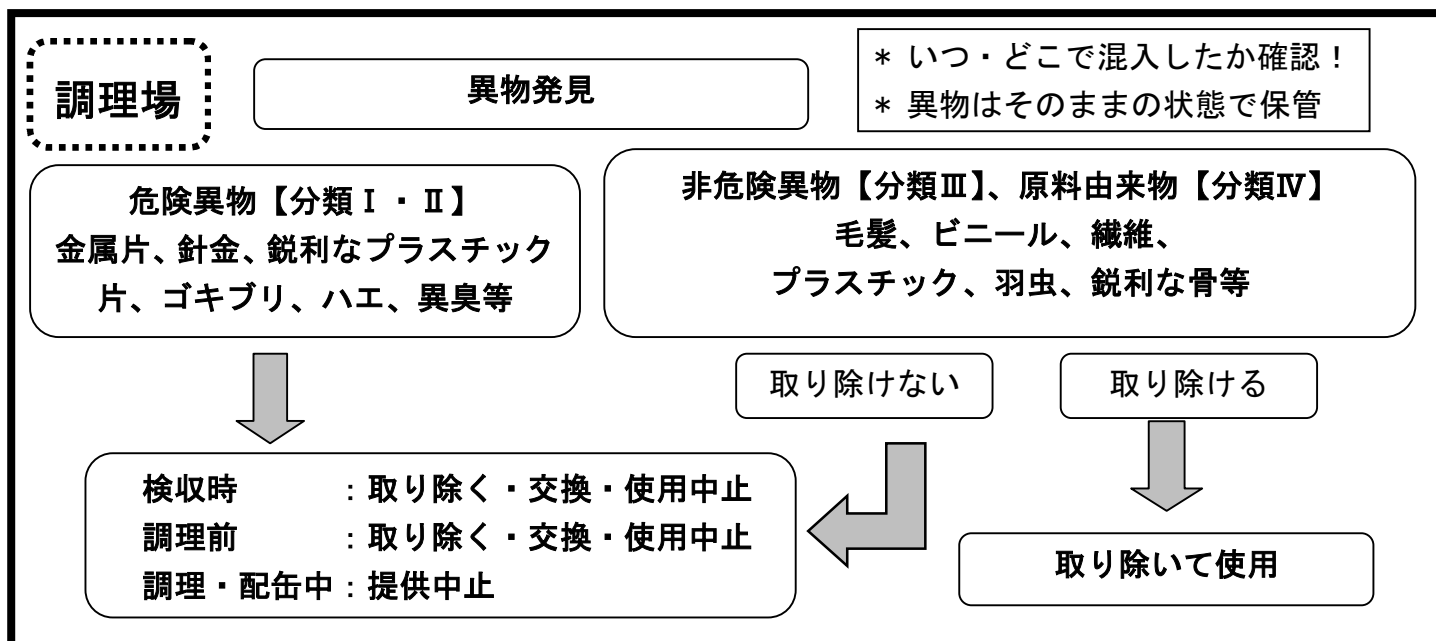
《対応一覧表》

	対応内容	担当者																																				
配膳中・喫食中	① 混入のあった献立の配膳又は喫食を一時中断し、児童の安全確認を行う。	学級担任等																																				
	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。 ※ 教室内での混入の可能性も確認する。																																					
	③ 異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><u>危険異物・取り除けない非危険異物</u></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>	<u>危険異物・取り除けない非危険異物</u>																																				校長等
	<u>危険異物・取り除けない非危険異物</u>																																					
④ 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。 ・ 混入のあった当該献立の提供中止又は喫食の中止 ・ 児童の安全確認及び喫食状況の調査																																						
児童・保護者	① 児童が異物を口にした場合は、必要に応じて、学校医と連絡を取り、処置について指示を受け、病院に搬送する。	校長等																																				
	② 状況によっては、異物混入の事実について説明した保護者あての文書を作成し、児童に配布する。																																					
報告・連絡	① 校長の指示を受け、教育委員会へ連絡をする。	栄養士																																				
	② 混入の状況により、同一の食材を使用する調理場へ情報提供を行う。	保健給食課																																				
	③ 異物の混入が複数の学校にまたがるなど、状況により、異物混入の事実について説明した保護者あての文書を作成し、影響のあった学校へメール（C4t h）等で送付する。																																					
	④ 混入の状況により、厚木保健福祉事務所、神奈川県教育委員会へ報告する。																																					
原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査し、報告書の提出依頼をする。	栄養士・保健給食課																																				
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる。（納入業者に原因がある場合）	栄養士																																				
	③ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）を指導する。	保健給食課																																				
	④ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）に原因究明・再発防止策を文書で学校及び教育委員会へ提出させる。 ※ 取り除ける非危険異物・原料由来物は学校のみ報告書を提出	校長等 保健給食課																																				

Ⅷ 学校給食センターにおいて異物が発見された場合の対応

1 調理場（下処理・調理中）に異物が発見された場合

**調理場で発見された時の対応（異物の種類・形状により対応を判断）**



《対応一覧表》

	対応	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、混入の事実を所長へ報告する。</p> <p><u>危険異物・取り除けない非危険異物</u> → <u>交換</u></p> <p>※ 野菜・果物は取り除いて使用する。</p> <p><u>取り除ける非危険異物・原料由来物</u> → <u>取り除いて使用</u></p>	栄養士 給食調理員
	<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、所長へ報告する。混入した異物は保管する。</p>	栄養士 給食調理員
	<p>② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養士と協議の上、使用の可否を判断する。</p> <p><u>危険異物・取り除けない非危険異物</u> → <u>交換・使用中止</u></p> <p>※ 調理前の野菜・果物は取り除いて使用する。</p> <p><u>取り除ける非危険異物・原料由来物</u> → <u>取り除いて使用</u></p>	所長
	③ 納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。	栄養士
	④ 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を栄養士と協議の上、決定する。	所長
	⑤ 献立が提供中止や変更になった場合は、影響する受配校へ至急連絡する。	給食センター
	⑥ 混入の状況により、混入内容を説明した保護者あての文書を作成し、影響のあった受配校へメール（C4 t h）等で送付する。	給食センター
受配校	① 献立が中止又は変更になることを学級担任等に連絡する。	校長等
	② 献立が中止又は変更になることを児童・生徒に説明する。	学級担任等
	③ 学校給食センターから送付された、異物混入の事実について説明した保護者あての文書を印刷し、児童・生徒に配布する。	校長等
報告・連絡	① 異物混入が単独調理場への影響を及ぼす場合は、保健給食課に情報提供を行う。	給食センター
	② 混入の状況により、厚木保健福祉事務所、神奈川県教育委員会へ連絡する。	

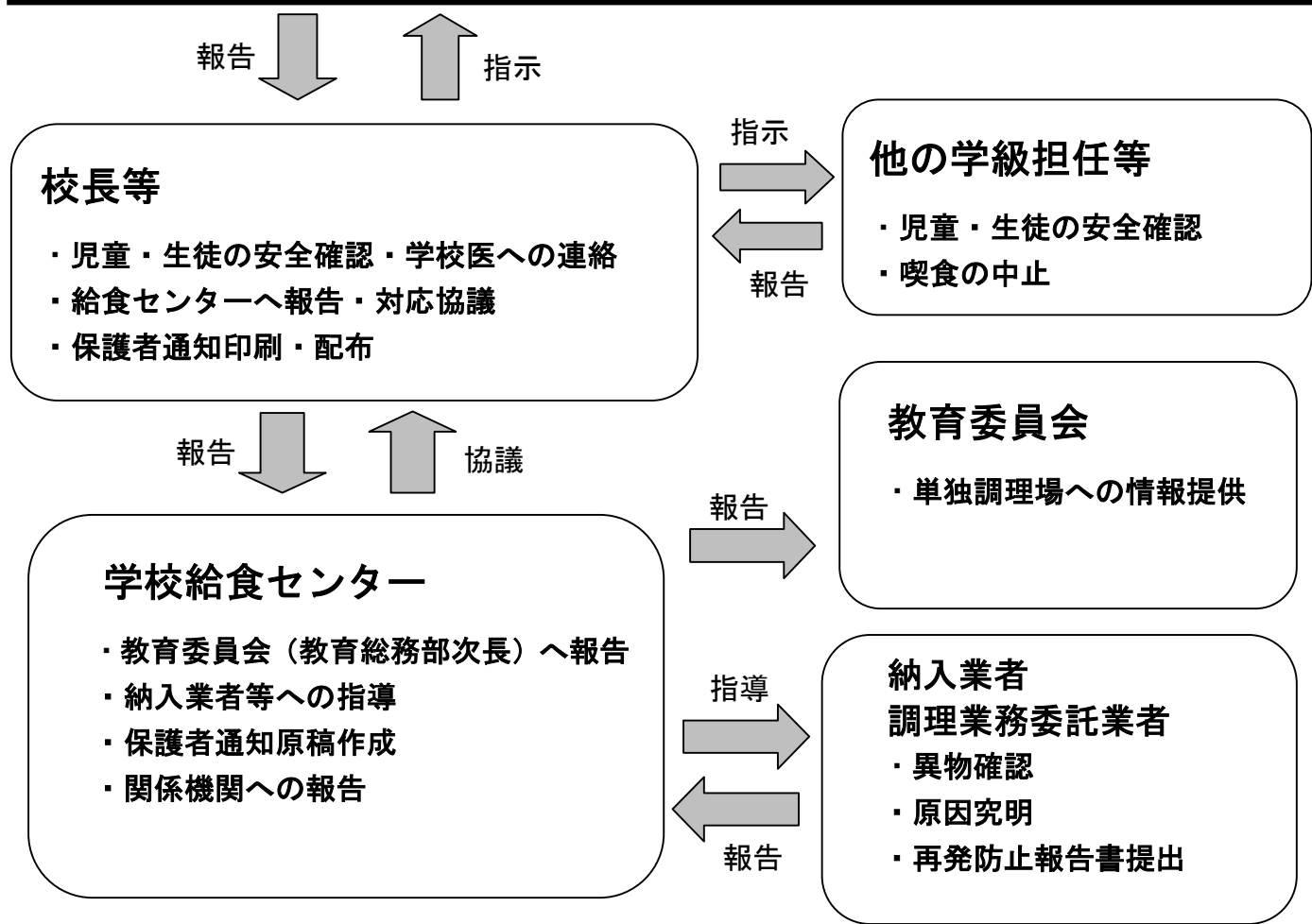
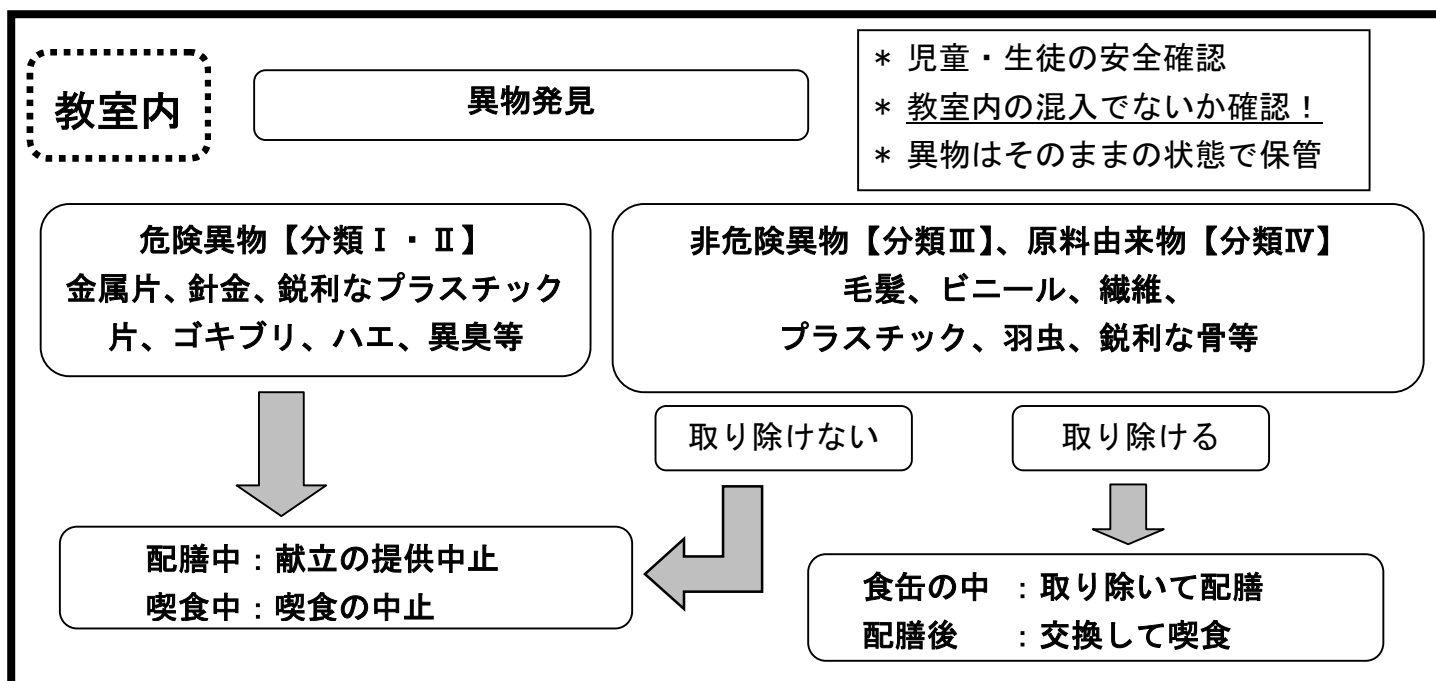


原因 究 明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する。	給食センター
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる。(納入業者に原因がある場合)	
	③ 異物混入の原因となった業者(納入業者・調理業務委託業者)を指導する。	
	④ 異物混入の原因となった業者(納入業者・調理業務委託業者)に原因究明・再発防止策を文書で給食センターへ提出させる。 ※ 取り除ける非危険異物・原料由来物は報告書不要	
	【混入原因が給食調理員(市職員)にある場合】 ① 調理員を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し、徹底させる。	

※ 食材変更があった場合は、必要に応じて保護者へ確認するなど、食物アレルギーのある児童への注意喚起を怠らないこと。

2 教室（配膳・喫食時）で異物が発見された場合

**教室（配膳・喫食時）の対応（異物の種類・形状により対応を判断する。）**

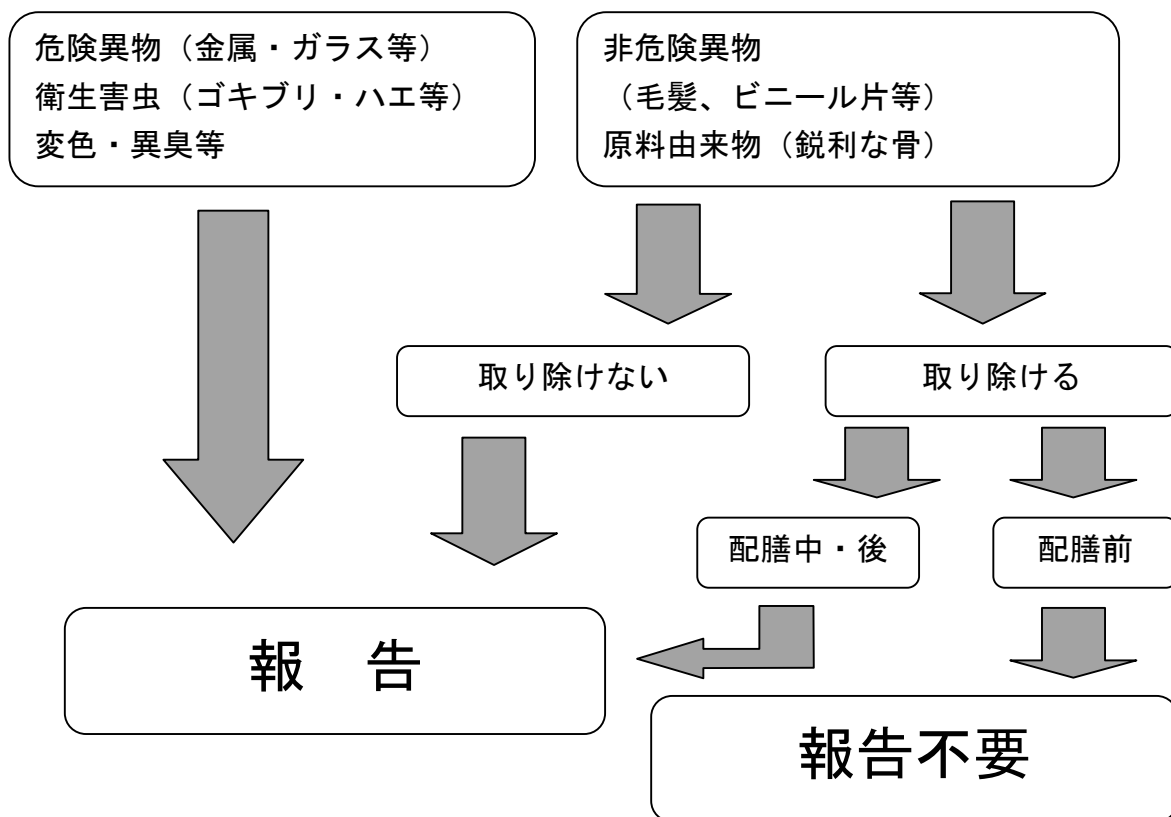


《対応一覧表》

	対応内容	担当者
配膳中・喫食中	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。	学級担任等
	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。 ※ 教室内での混入の可能性も確認する。	
	③ 異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。 危険異物・取り除けない非危険異物 配膳中 → 献立の提供中止 喫食中 → 献立の喫食中止 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	校長等
	④ 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。 ・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	
	⑤ 学校給食センターの職員を派遣し、異物の種類や混入状況等を確認し、混入していた異物を回収する。	給食センター
児童・生徒・保護者	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と連絡を取り、処置について指示を受け、病院に搬送する。	校長等
	② 混入の状況により、混入内容を説明した保護者あての文書を作成し、影響のあった受配校へメール（C4th）等で送付する。	所長
	③ 学校給食センター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あての文書を印刷し、児童・生徒に配布する。	校長等
報告・連絡	① 学校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。	校長等
	② 校長等から受けた異物混入状況について、教育委員会（教育総務部次長）へ報告する。	給食センター
	③ 混入の状況により、厚木保健福祉事務所、神奈川県教育委員会へ報告する。	

原因 究 明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する。	給食センター
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる。(納入業者に原因がある場合)	
	③ 異物混入の原因となった業者(納入業者・調理業務委託業者)を指導する。	
	④ 異物混入の原因となった業者(納入業者・調理業務委託業者)に原因究明・再発防止策を文書で学校及び教育委員会へ提出させる。	
	【混入原因が給食調理員(市職員)にある場合】 ① 調理員を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し、徹底させる。	

**異物混入発見時の報告**



※ センター受配校は、異物が発見された場合、各学校給食センターへ報告する。

1 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

危険異物や衛生害虫等の混入を発見した場合、直ちに、教育委員会（単独調理場校は保健給食課、センター受配校の場合は各学校給食センター）へ電話で報告する。

2 非危険異物（分類Ⅲ）・原料由来物（分類Ⅳ）

（1）取り除けない場合

非危険異物や原料由来物の混入で、取り除くことのできない場合は、危険異物と同等の取扱いとする。

（2）取り除ける場合

非危険異物や原料由来物の混入の発見が配膳中又は配膳後の場合は、直ちに教育委員会（単独調理場校は保健給食課、センター受配校の場合は各学校給食センター）へ報告する。（センター受配校において、発見された異物が児童・生徒への危険が少ないと判断した場合は、連絡ノート等で報告する。）

※ 配膳前の異物混入の取扱い

- ・単独調理場校：別紙1「非危険異物等混入報告書」を毎月、保健給食課へ提出。
- ・センター受配校は、連絡ノート等で報告する。

## 非危険異物等異物混入報告書（      月分）

学校名 \_\_\_\_\_

発生日	異物	混入食材・原因等	業者名 指導の有無

※ 配膳前の異物混入のみ提出すること。（センター受配校はこの用紙を使用せず、連絡ノート等で報告する。）

※ 危険異物、非危険異物の取り除けない混入、非危険異物が配膳中・後に発見された場合は、この用紙を使用せず、直接、電話で教育委員会（保健給食課・各学校給食センター）に報告する。

※ 食材の性質上、混入が不自然でなく、下処理時等に取り除くことができる場合は報告不要。  
〈報告不要の例〉野菜の幼虫や羽虫、乾物や海産物の貝殻、小エビ、木片等