

学校給食における異物混入防止対策の実施状況について

相次いだ給食への異物混入事案を受け、その防止対策を策定しましたが、その進捗状況について下記のとおり報告します。

対 策	内 容	実施状況
1 製造加工工場への調査の実施	①自社調査（宮崎県内製造加工工場） ②公的機関（宮崎県都城保健所）による行政検査	実施済⇒異常なし 実施済⇒異常なし
2 全給食センター総点検の実施	①3学期学校給食開始前総点検 ②3学期学校給食開始前保健所検査（出雲・平田・斐川学校給食センター） ③長期休業中総点検	実施済 実施済 春休みから継続実施を計画
3 異物混入の防止対策チームによる調査・点検の実施	①学識経験者、保健所及び民間の食品会社等で構成する対策チームの結成 ②会合・打合せ及び調査点検を行う。施設の点検のみならず、作業及び調理工程も含めた点検を実施する。	大学教授、保健所職員、給食関連民間事業者等 計10名 平成31年2月19日 初回打合せ会 平成31年2月26日 出雲C立入点検・講評 平成31年2月27日 平田・斐川C立入点検・講評 【詳細は別紙のとおり】
4 金属探知機の導入及び業務確認用カメラの設置	①金属探知機の設置 3センター（出雲・平田・斐川）で2台ずつ、計6台の金属探知機を設置する。 ②施設改修 3センターに金属探知機設置スペースを確保する。	納 期 平成31年3月末 契約額 12,312千円(@2,052千円) 仕 様 最高感度 鉄 φ0.8mm ステンズφ1.6mm ※食材により検出感度は異なる ※作業体制、必要人員については現在、検討中 工 期 平成31年3月末 工事費 8,800千円

対 策	内 容	実施状況
4 金属探知機 の導入及び 業務確認用 カメラの設 置	③ハンディ金属探知機の導入 ※出雲5台、平田4台、斐川2台 佐田、多伎、湖陵各1台 計14台 ④業務確認用カメラの設置 ※出雲8台、平田8台、斐川5台 計21台	平成31年1月末 納入済 契約額 793,800円(@56,700円) 平成31年度夏季休業中の設置を目 途に設計中 設計費 388千円 工事費 6,000千円(予算額)
5 調理工程、 献立の見直 し及び目視 チェックの 強化	①異物混入防止対策として、冷凍野菜 の洗浄と異物確認を徹底し、業務に 必要な調理員を増員する。 ②混入リスクの低い食材及び献立を検 討する。 ③出来上がった副食を配缶中に一度チ ェックし、ふたをする直前に、別の 者が再度チェックする。 ④ヒヤリハット事例について、その報 告様式を出来るだけ簡便なものに改 めることにより、報告し易い環境を 作る。その事例を積み重ねることで 危険予知の強化を図る。	出雲、斐川：現行体制で対応中 今後、状況に応じて増員を検討 平田：AM調理員を3名増員 冷凍野菜全般の使用頻度を減らし、 一食あたりの使用量が減る分を、生 野菜で補っている。 実施中 報告書を簡易な様式に変更。提出さ れた事例について定例職員会で検 討し、改善策を調理作業に反映させ ている。
6 職員一人一 人の安全衛 生管理意識 の強化	現在、夏休み期間中に全職員を対象に 実施している衛生管理研修会に加え、 異物混入を主体としたテーマで職員研 修会を開催する。	春休み期間中の、平成31年4月 2日に開催の予定。 次年度以降も継続して開催する。
7 学校・園で の異物混入 対策の徹底	平成26年9月に、各学校・園に対し て、教育委員会から学校給食における 安全管理のための指針を作成・周知し ている。改めてこの指針を徹底して頂 くようお願いする。	通知済 今後、毎年度初めの校長会及び園長 会において、繰り返し周知を図る。

【立入点検・調査に係る主な講評】

学校給食センター	主 な 講 評
出雲	<p>①調理機器部品の確認の徹底について 日常の使用により、振動等でネジの緩みが生じてくる。目視だけでは分からないことがあるので、必ず触診により部品の緩みを使用前後で確認されたい。</p> <p>②刃物類の適正な管理について 使用中の包丁を、作業台等に直接置いているのが見受けられた。刃こぼれの原因となる恐れがあるので、専用の容器を配置するのが望ましい。</p> <p>③食材の梱包資材の管理について 食材の開封作業を行う際に、使用済みの袋に近接した場所で作業をしているのが見受けられた。袋の切れ端が異物に成り得るので、十分注意されたい。</p> <p>④納入事業者への立入調査について 納入事業者が前処理した食材を、給食センターでそのまま使用する場合には、適宜、納入事業者への立入調査を行い、事前に異物混入の原因となり得るものの除去を行うことが望ましい。</p>
平田	<p>①給食配缶時の異物確認について 異物がないか目視確認によるダブルチェックが行われていたが、チェックする際には、声を出し、指差しによる確認を行うのが望ましい。</p> <p>②調理機器部品の確認の徹底について コンテナ、移動台等は使用に伴い、ネジやビスが緩んでくる。その確認は目視には限界があるので、必ず触って確かめることが望ましい。</p> <p>③刃物類の管理について 使用前・中・後でチェックされていたが、確認時刻も忘れず記載されたい。</p>
斐川	<p>①調理に使用する消耗品の改善について 食材の入ったボールに透明のラップが使用されていたが、ラップそのものが異物となり混入した際に、発見し易いよう色つきのものの使用が望ましい。</p> <p>②消耗品使用方法の改善について スチームコンベクションオーブンの上の配線が結束バンドで留めてあったが、端がカットされずに放置されていた。重大な異物の原因となり得るので、早急に先端の処理をされたい。</p>