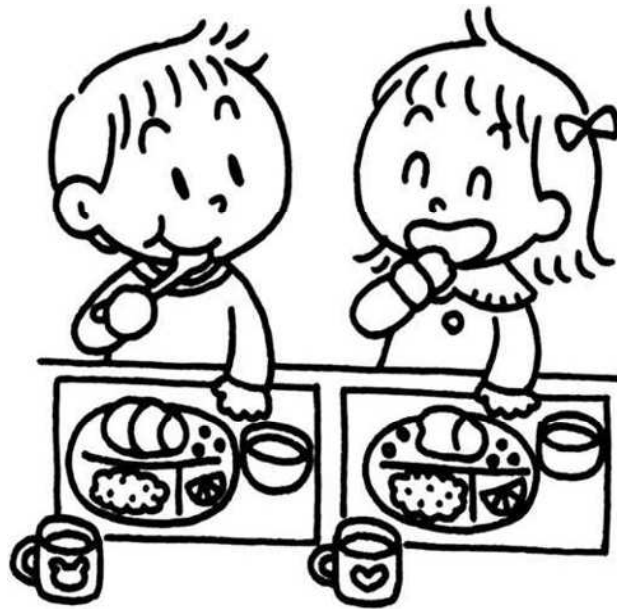


半田市保育園給食

異物混入対応マニュアル



平成 28 年 3 月作成

令和 8 年 1 月改正

～目次～

1 異物の定義	1
2 異物の分類	1
3 異物混入防止対策	
(1) 物資の納入	2
(2) 調理業務	2
(3) 配膳業務	3
(4) 給食施設の維持管理等	3
4 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）	4
(2) 非危険異物（分類Ⅲ）、原料由来物（分類Ⅳ）	4
5 異物混入時の基本対応	5
6 対応一覧表	6.7
7 異物混入事故報告書の記入方法	7
(付録)	
保護者用文書記載例（配布用・掲示用）	8.9
異物混入事故報告書（園用・記入例）	10.11
異物混入事故報告書（納入業者用）	12
異物発生厨房機器（什器備品一覧・備品一覧）	13～18
異物混入事故発生件数集計	19
異物混入事故内容・対応方法	19



<半田市保育園給食における異物混入マニュアル>

保育園給食で提供される食事は、栄養的配慮はもちろんですが、安心・安全な食事であればいけません。保育園給食に異物が混入していることで、不快な気持ちになることはもちろん、健康への影響が生じることがあります。よって、異物混入が発生した場合、速やかに異物の識別及び混入原因の特定を行ったうえで再発防止策を講じ、給食の安全性を確保する必要があります。また、異物混入は予期せぬことで発生していることから、あらゆる原因を想定し対策を講じることが必要であり、食材管理をはじめ、保育園の施設設備管理や作業管理等、さらには、保育室における食品の取扱いや食事環境等についても管理を徹底することが重要です。

1 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のものは対象としない。

厚生労働省監修「食品衛生検査指針」より

2 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	想定される異物
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(調理器具のねじ・留め金等)、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、製造上不適切な取り扱いにより生成されたもの(変色、異臭、かび等)、鋭利な木片
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えび、段ボール片、スポットクーラーのかび・ほこり、乾物製造過程における虫、天日干し器具の破片
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、卵の殻、小麦粉の塊

※異物の特定が困難な場合は、危険異物とみなして喫食を中止し、非常食対応とする。
その後、市(担当課)に連絡をする。

3 異物混入防止対策

(1) 物資の納入

① 物資の納入

- ア) 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に努めること。
- イ) 納入業者は、納品方法について、市（担当課）又は保育園の指示に従うこと。

② 検収

- ア) 検収時には、虫等が混入しないように細心の注意を払うこと。
- イ) 検収は、調理員が必ず立会い、異物混入、鮮度、梱包状態、数量、重量、産地、消費期限又は賞味期限、品温、納品時間を確認し、検収簿に記録すること。

(2) 調理業務

① 身支度

- ア) 汚れや異物を食品に混入させないように、清潔な白衣・帽子・履物等を着用する。
- イ) 衣類は破損又は取れそうなボタンがないか確認して、補修する。また、私服の汚れや体毛を混入させないようにきちんとボタンをはめる。
- ウ) 洗髪を欠かさず、フケが出ないように清潔にし、ブラッシングを十分に行う。また、長髪の場合はゴムで束ねておく。
- エ) 白衣を着用する時は、最初に帽子をかぶる。（白衣を着た後で着用すると毛髪が、白衣の上に落下するため）
- オ) 帽子から毛髪が出ていないか、白衣に毛髪、ごみがついていないかを自分でチェックし、他の職員とも確認し合う。（時間がたつと「ずれる」ので、2時間を目安に確認する。）
- カ) まつ毛・眉毛・鼻毛も混入事例があるので、洗顔時にタオルでよくこすり、鼻かみをする等ケアをする。
- キ) 爪やひげを伸ばさないようにする。
- ク) 調理に従事する時は、指輪、時計、ピアス、イヤリング、ネックレス、マニキュアをしないようにする。
- ケ) 調理に必要なもの以外は、調理室に持ち込まない。（裁縫道具・たばこ・ライター・鍵・財布・薬品等）

② 調理場内の点検

- ア) 調理場内は、関係者以外の立ち入りを禁止する。（関係者とは調理に関係する者を言い、点検、修繕に関わる者も含む。）
- イ) 調理室内は、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。
- ウ) 厨房内は常に清潔に保ち、窓、出入口は、外部からの昆虫の侵入を防ぐため、開放しない。
- エ) 食品が納入されるとき段ボールはゴキブリが生息していることが多いため、厨房内への持ち込みや食器棚の下に敷いたりしない。

③ 調理作業における遵守事項

- ア) 検収、下処理及び調理の全ての工程で、調理員による目視確認を徹底すること。
- イ) 調理機器は、適正に取扱いをし、禁忌行為は行わないこと。
- ウ) 調理器具を使用する前と使用後は、欠損がないか確認する。
- エ) 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、欠損があった場合は、破片を探し、一致する破片が見つからない場合は調理中の食材に混入していないか確認すること。
- オ) 食材の袋やパックを開封した際は、ビニール袋、ラップ類、乾燥剤、内蓋等を適切に処分す

ること。(はさみで開封する時は切れ端がでないように最後まで切り落とさない。) また、食材の上では開封しない。

力) 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。

キ) 野菜類は汚れた部分を取り除き、洗浄・皮むき等の下処理をしっかりと行う。

(虫や泥などを持ち込まないために、切った後の殺菌・水洗いは、十分な水量で行い、かき回して沈殿又は浮遊させて取り除く。)

ク) 食品を一時保管するときも、昆虫やごみの混入を防止するため、保管する容器類を蓋やラップ等で密閉する。また、保育室に給食を運ぶ際も蓋付のバットやラップ等で給食を覆い、異物が混入しないように注意する。

ケ) 使用が禁止されている用具類を厨房内に持ち込まない。

ボールペンを使用する時はノック式ボールペンを使用し、使用後は本数の確認をする。また、使用する場合は場所を決めて使用すること。

使用禁止用具：鉛筆・ホッチキス・画鋸・クリップ・キャップ付きボールペン・金だわし等

(3) 配膳業務

① 配膳室等の管理

ア) 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の施錠・開錠などの管理は責任者を決めて厳重に行うこと。

イ) 配膳室は常に整理整頓を行うこと。

② 検食

ア) 検食者は、園児の喫食前(魚の場合は喫食 30 分前)までに検食を行い、異物混入、異臭の有無を確認し検食簿に記録する。

イ) 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、速やかに市(担当課)に連絡すること。

③ 保育室の管理

ア) 保育士は、食事の前に園児の衣類にゴミ等がついていないように身なりを整えさせ、手洗いをしっかりするよう指導する。

イ) 保育士は、給食当番に、エプロンを正しく着用させるとともに、配膳時における衛生管理を指導する。

ウ) 保育士は、ホッチキスの針、画鋸、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に室内環境の整備に努めること。

エ) 食器は丁寧に取扱い、破損及び傷、汚れを発見した場合は使用しないこと。

(4) 給食施設の維持管理等

① 維持管理

市(担当課)は、園で行うことができない給食施設及び調理機器の修繕を実施し、給食施設の維持管理に努める。

② 情報提供

市(担当課)は、園から異物の発見の報告を受け、他園に影響が及ぶことが予想される場合は、全園(公立・私立)に情報提供をして注意喚起を促す。

③ 業者指導

市(担当課)は、納入業者が原因となる異物混入が発生した場合、作業工程及び衛生管理状況の確認をし、異物混入事故報告書の提出依頼をする。

4 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	取り除く 又は交換	取り除く 又は交換	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				
盛付中	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。

(例えば、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。)

(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	取り除く又は交換 対処後よく確認して使用				
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に取り除き、よく目視で確認して調理する。				
盛付中	異物をその周辺ごとに取り除き、よく目視で確認して盛付ける。 既に盛付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。

(例えばパンの中に小さな虫が数匹入っている場合は、他にも混入が疑われるので危険異物とみなし、交換か使用中止とする。)

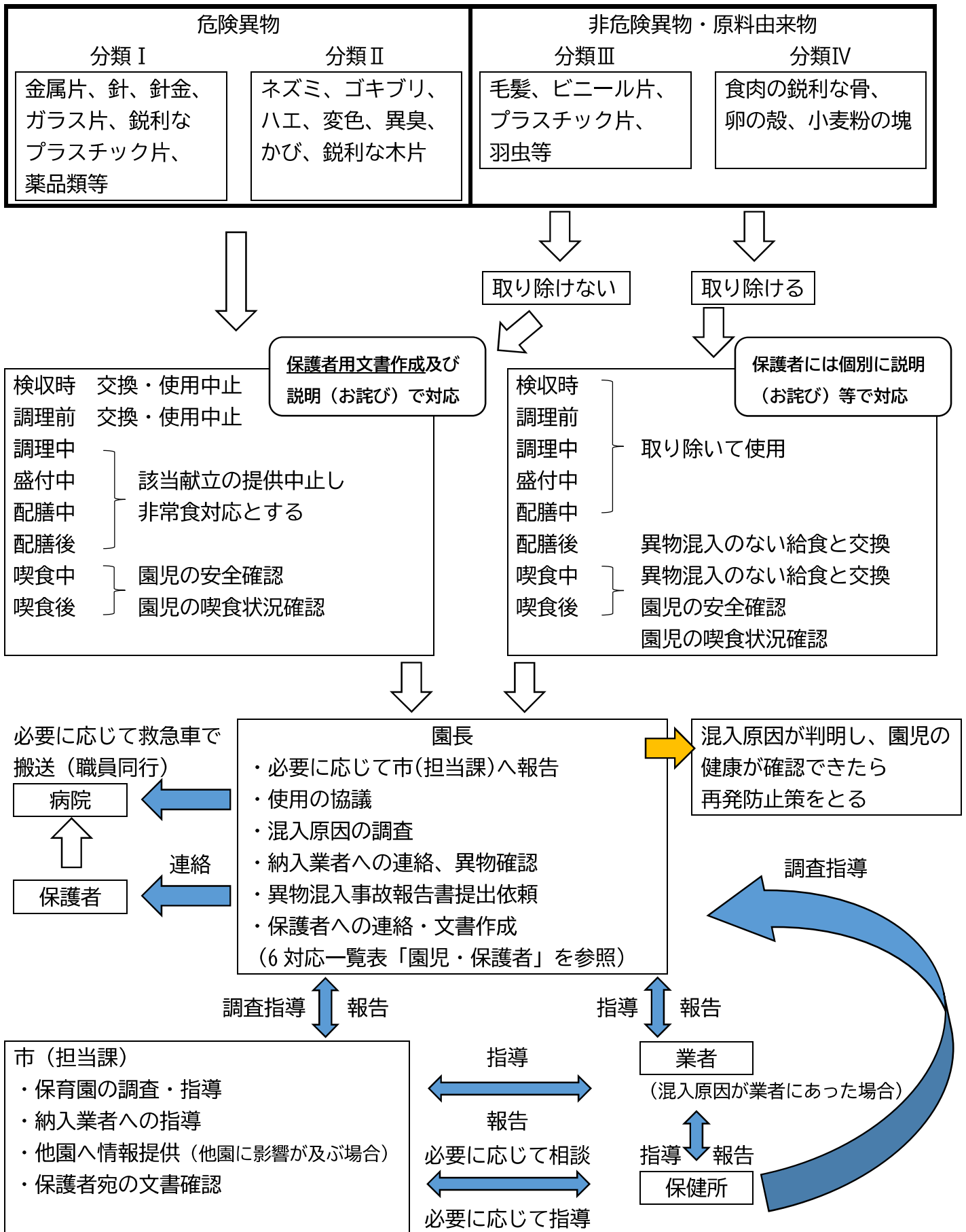
※盛付中・配膳後に非危険異物が発見された場合は、原則として「取り除いて使用」又は、「異物混入のない給食と交換」するが、混入の内容や状況によっては、危険異物と同様に扱う。

(例えば配膳された給食の中に毛髪が1本入っていた場合は、異物混入のない給食と交換するが、数本入っていた場合は、提供中止し非常食対応とする。)

異物混入による重篤な事故（死亡事故や治療が必要な事故）が起こった場合は、「半田市保育所事故対応マニュアル（保37-①）」に従うこと

5 異物混入時の基本対応

※園児の安全を最優先とする。



6 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、混入の事実を園長に報告する。</p> <p>危険異物・取り除けない非危険異物 → 交換</p> <p>※野菜・果物は取り除ける場合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>	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、園長へ報告する。混入した異物は保管する。</p>	調理員
	<p>② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、使用の可否を決定する。判断が困難な場合は、市（担当課）に相談する。</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>	園長 市（担当課）
	③ 納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。	調理員又は園長
	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調理員と協議の上、決定する。	園長 市（担当課）
園児 ・ 保護者	① 献立が提供中止又は変更になる場合は、全保育士に連絡する。	園長
	② 保育士は、献立が提供中止又は変更になることを園児に説明する。	保育士
	<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用文書を作成し、市に確認後、園児に配布するか、保育室に掲示する。また、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園児への注意喚起を怠らないこと。</p> <p><保護者用文書の作成について></p> <p>① 保護者用<u>掲示用</u>文書の作成：献立を変更又は中止したとき</p> <p>② 保護者用<u>配布用</u>文書の作成：危険異物の発見が、調理中、盛付中、配膳中、配膳後、喫食中、喫食後であり、献立を変更又は、中止したとき。</p> <p>・非危険異物でも取り除けない場合は、同様の対応をする。</p> <p>・給食を喫食したことにより園児に健康被害が生じたとき。</p> <p>※危険異物であっても、検収時、調理前に発見し、食材の交換ができ、給食に支障のない場合は保護者用文書の作成は必要ない。</p>	園長 市（担当課）

報告・連絡	① 園長は、市（担当課）へ報告する。	園長
	② 混入の状況により、他園に影響が及ぶことが予想される場合は全園（公立・私立）に情報提供を行い、注意喚起をするように伝える。	市（担当課）
	③ 異物混入が複数の園にまたがるなど、状況により混入内容を説明した保護者宛の文書を作成し、影響のあった園へメール等で送付する。	園長
	④ 混入の状況により、半田保健所に報告する。	市（担当課）
原因・究明	① 調理工程を確認し混入原因の調査、報告書の提出をする。	園長
	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）を指導する。	
	④ 異物混入の原因となった業者（納入業者）に原因究明・再発防止策を報告書で保育園及び市（担当課）へ提出させる。 ※混入原因が職員にある場合は、職員を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し徹底させる。	市（担当課）

7 異物混入事故報告書の記入方法

- 異物混入を発見した職員は、園長に正確に報告する。
- 園長（又は主査）は担当職員からの報告後、速やかに状況を確認し、市（担当課）に電話連絡をする。園長判断で解決できる場合は市（担当課）への報告は必要ないが、他園にも影響を及ぼすことが予想される場合は報告する。

報告	内容	理由
必要	挽肉に髪の毛が入っていたため納入業者に交換を依頼した	肉屋の作業中に混入した可能性があり、他園にも影響が及ぶ恐れがある
	パンの番重に衛生害虫が入っていたため納入業者に交換を依頼した	パン屋で衛生害虫が発生している可能性があり、他園にも影響が及ぶ恐れがある
	園児が喫食した給食に調味料の内蓋が混入していたため新たに盛り付けて提供した	園児への健康被害の恐れがあり、他園にも注意喚起が必要
不要	ブロッコリーに虫が入っていた	取り除いて使用できる
	バナナが品質不良だったため納入業者に交換を依頼した	園長判断で解決できる

- 異物混入事故報告書と定規と比較した写真を市（担当課）に提出する。
※提供後の給食に異物混入があった場合は、異物を発見した状態で写真を撮影する。給食は新たに盛り付けて提供する。
- 異物混入の原因が納入業者の場合は、納入業者に異物混入事故報告書の提出を依頼する。
任意様式でよいが、様式が無い場合は異物混入事故報告書（納入業者）を使用する。
- 園は、異物混入の原因が業者の場合でも、異物混入事故報告書を市（担当課）へ提出する。

保護者用文書記載例（配布用）

令和〇〇年〇月〇日

保護者各位

半田市役所こども未来部
保育幼稚園課

本日の給食のお詫び

本日の給食に〇〇保育園で提供した〇〇において、数人の子どもに小さな幼虫の混入がありました。提供したクラスは1歳児と2歳児で、園児、職員が喫食中に異物混入を発見したため、直ちに全クラスの喫食を中止し非常食で対応しました。

原因について調査を行ったところ、無農薬野菜に付着していた幼虫が、洗浄が不十分だったため、野菜に付着し給食に混入したことが推測されました。

保健所にすぐに連絡をしましたが、幼虫は無害で調理の過程では十分な加熱をしていますので、健康被害の可能性はないそうです。

喫食したお子様、保護者の皆様につきましては、不快な思い、ご心配をおかけして申し訳ございませんでした。

今後は、このようなことがないようにしっかり野菜の洗浄をし、複数の職員で確認をしながら安心安全な給食を提供していきます。

職員一同、再度調理業務の見直しを徹底してまいりますのでよろしくお願いいたします。

園児、保護者の皆様には、大変ご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

問い合わせ 保育幼稚園課 保育担当 電話 0569-84-0660（直通）

令和〇〇年〇月〇日

保護者各位

〇〇保育園長 〇〇 〇〇

本日の給食の献立変更について

本日の給食の「〇〇〇〇」について、調理過程において食品の一部に異常が認められたため提供を中止し、〇〇〇〇に変更のうえ、全園児に給食を提供いたしました。

ご心配をおかけしますが、ご理解いただきますようお願いいたします。

異物混入事故報告書

園名： _____

園長名： _____

報告日：令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日

発生日時	令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 曜日 _____ 時 _____ 分
発生場所	
発見者 (園児の場合は () 内に担任名を記入)	<input type="checkbox"/> 調理員 (_____) <input type="checkbox"/> 保育士 (_____) <input type="checkbox"/> 園児 (担当職員： _____)
事故の種類	<input type="checkbox"/> 異物混入 <input type="checkbox"/> 異味・異臭 <input type="checkbox"/> その他 (_____)
混入していた食品 (料理)	
混入していた異物 (色・形・硬さ・臭い等)	色： 形： 硬さ： 臭い：
発生状況 ※時系列で記入 ※異物混入の場合は写真等を貼付	
被害状況	
保護者対応	
今後の園の対応	
異物の判明 (後日判明した場合に記入)	

半田市役所 宛

異物混入事故報告書

(納入業者)

所在地：

名称：

代表者名：

電話番号：

発生日時	令和 年 月 日 曜日 時 分
発生場所	園名：
混入していた異物	
混入していた食品	
発生状況	
発生原因	
今後の防止対策	

異物発生厨房機器（什器備品一覧）

■異物混入の原因となる器具類をまとめてあります。
 使用器具類について、確認箇所を周知し対処してください。
 全調理員が使用時（前・後）に注意をし作業をすることを習慣づけてください。

	器具名	異物	確認箇所	確認周期（目安）
調理器具	カスあげ	①パッキン ②ビス ③網	①パッキンの有無 ②ビスの緩み・有無 ③ささくれの具合	作業毎
	片手鍋	留め金	留め金の緩み・有無	作業毎
	炊飯器（家庭用）	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	雪平鍋	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	回転釜	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	フライパン	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	鍋の蓋	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	ホテルパンの蓋	ビス	ビスの緩み・有無	作業毎
	フライ返し	ビス	ビスの緩み・有無	作業毎
	ターナー（グリドル用）	木製取っ手	木の割れ、欠損	作業毎
	ゴムベラ	木製取っ手	木の割れ、欠損	作業毎
	レードル	ビス	ビスの緩み・有無	作業毎
	ミキサー	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	菜ばし	木製品	木の割れ、欠損	作業毎
やかん	①持ち手 ②ネジ ③ネジ	①持ち手の破損 ②ネジの緩み ③ネジの緩み	作業毎	
清掃器具	ブラシ（市販）	毛	毛の抜け	作業毎
	バケツ	木製取っ手	木の割れ、欠損	作業毎
	バケツ	①パッキン ②ビス	①パッキンの有無 ②ビスの緩み・有無	作業毎
	スポンジ	本体	劣化具合	作業毎
下処理器具	包丁	①刃 ②木製の柄 ③刃と柄を留めるビス	①刃の欠け ②木の割れ、欠損 ③ビスの緩み	作業毎
	スライサー	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	刃	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	スライサー	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	スライサー	蓋のネジ	①ネジの緩み・有無 ②プラスチック部の欠け	作業毎
	スライサー	調整ネジ	①ネジの緩み・有無 ②プラスチック部の欠け	作業毎
	スライサー	鍵	鍵の有無	作業毎
	万能スライサー	調整ネジ	調整ネジの有無	作業毎
	はさみ	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	機器	加工したマグネット	マグネットの有無（数量確認）	作業毎





フック	S字フック	S字フック	S字フックの有無	作業毎
	フック	フック	引っかける箇所の破損・欠損	作業毎
食材	業務用醤油類	蓋	蓋の有無 ※蓋と抽出口をつなぐ部分の劣化具合	作業毎
	各種食材	袋	袋の切れ端の発生※包丁での開封禁止 ⇒正しくはハサミを使用	作業毎
食器	食器	食器	食器の破損・欠損	作業毎
	食器かご	①針金 ②プレート	①針金部の欠損 ②プレートの有無	作業毎
設備	蛇口	カランのネジ	ネジの有無・緩み	作業毎
	シンク	排水の蓋	蓋の有無	作業毎
	冷蔵機器	保護ビニール	保護ビニールのはがれ具合	作業毎
	壁	塗料のはがれ（塗料）	塗料のはがれ具合	作業毎
	壁	壁のはがれ	壁のはがれ具合	作業毎
	天井	くもの巣	くもの巣の有無	作業毎
	スイッチ	プラスチック片	スイッチの破損・欠損	作業毎
	カウンター	塗装のはがれ	塗装のはがれ具合	作業毎
作業備品	ミトン	ミトン	生地から出る糸	作業毎
	チャッカマン	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	はかり	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	表面温度測定器	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	中心温度計	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
	デジタルタイマー	ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎
他	壁など	セロテープ	テープの貼り具合・劣化具合	作業毎
	壁など	付箋	付箋の有無	作業毎
	タオルかけ	くさり	くさりの有無	作業毎
	タオルかけ	ネジ	ネジの有無	作業毎
	洗濯はさみ	洗濯はさみ	プラスチック部の割れ・欠け	作業毎
	クリップ	クリップ	クリップの有無 バネの破損	禁止
	画鋏	画鋏	画鋏の有無	禁止
















異物発生厨房機器（備品一覧）

機器、備品の確認をしたら毎日の給食衛生検査表にチェックをすること

	写真	異物	確認箇所	確認周期 (目安)	推奨器具（購入依頼で注文してください）				
					写真	器具名	型番	仕様	取り扱い業者
カスあげ		①パッキン ②ビス ③網	①パッキンの有無 ②ビスの緩み・有無 ③ささくれの具合	作業毎		18-8アミ ステンレスス リースリー丸 カス揚	AKS-34	21×31cm	遠藤商事
片手鍋		留め金	留め金の緩み・有無	作業毎		KITACO ネジロック (中強度) HTRC3 青	0900-969- 00250	一回留めたら はがれませ んので注 意してく ださい	カー用品 店など
(家庭用 炊飯器)		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎					
雪平鍋		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎		TKG 共柄厚板IH アルミ雪平鍋	AYK-70	16～24cm	遠藤商事
回転釜		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎	事業部点検				
フライパン		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎					
鍋の蓋		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎		円付鍋用 アルミ蓋	ANB-12	15～60cm	遠藤商事
パンの蓋 ホテル		ビス	ビスの緩み・有無	作業毎		18-8 ホテルパン蓋 C型	AHT-A4	1/1用 53.2×33cm	遠藤商事
フライ返し		ビス	ビスの緩み・有無	作業毎		18-8 S型ターナー	BTC-04	9×13cm 柄長29cm	遠藤商事
(グリッドル 用)		木製取っ手	木の割れ、欠損	作業毎		島正 18-0 ペガサスジャ イアントター ナー穴無	AC0443	7.5×37cm	遠藤商事
ゴムベラ		木製取っ手	木の割れ、欠損	作業毎		イイツカ ニュークリ ンハラ (シリコン)	WKL-16	L 12×21.5cm	遠藤商事
レードル		ビス	ビスの緩み・有無	作業毎		TKG 18-8 ワンピース レードル	BLC-H3	5～360cc	遠藤商事
ミキサー		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎					

菜ばし		木製品	木の割れ、欠損	作業毎		シリコーン菜箸	ASI-72	30cm	遠藤商事
やかん		①持ち手 ②ネジ ③ネジ	①持ち手の破損 ②ネジの緩み ③ネジの緩み	作業毎		アクアピッチャープロ	PPT-57	φ13.5×20×H21cm	遠藤商事
(市販)ブラシ		毛	毛の抜け	作業毎		トラスト脱毛防止カラブラシ	KTR-01	14×5.2×41cm	遠藤商事
バケツ		木製取っ手	木の割れ、欠損	作業毎		18-8溶接バケツ	ABK-01	10~20L	遠藤商事
バケツ		①パッキン ②ビス	①パッキンの有無 ②ビスの緩み・有無	作業毎					
スポンジ		本体	劣化具合	作業毎		スコッチ・ブライトネットスポンジNo. 9400	JSP-39	16×6.5×3cm	遠藤商事
包丁		①刃 ②木製の柄 ③刃と柄を留めるビス	①刃の欠け ②木の割れ、欠損 ③ビスの緩み	作業毎		TKG-PRO業務用料理包丁牛刀(両刀)	ATK-39	18~30cm	遠藤商事
スライサー		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎					
刃		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎					
スライサー		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎					
スライサー		蓋のネジ	①ネジの緩み・有無 ②プラスチック部の欠け	作業毎					
スライサー		調整ネジ	①ネジの緩み・有無 ②プラスチック部の欠け	作業毎					
スライサー		鍵	鍵の有無	作業毎					
スライサー 万能		調整ネジ	調整ネジの有無	作業毎		スーパーベントリーナーNo. 95	CBV-07	36.5×13×5cm	遠藤商事

はさみ		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎		TKG セバレートプロ キッチンバ サミ	BHS-45	20.5cm	遠藤商事
機器		加工したマグネット	マグネットの有無（数量確認）	作業毎					
カウンター		マグネット付メニュークリップ	クリップの有無 ※金属部が狭く貼ることができる箇所が限られる	作業毎					
蛇口		カランのネジ	ネジの有無・緩み	作業毎					
シンク		排水の蓋	蓋の有無	作業毎					
冷蔵機器		保護ビニール	保護ビニールのはがれ具合	作業毎					
壁		塗料のはがれ（塗料）	塗料のはがれ具合	作業毎					
カウンター		塗料のはがれ	塗料のはがれ具合	作業毎					
天井		くもの巣	くもの巣の有無	作業毎					
スイッチ		プラスチック片	スイッチの破損・欠損	作業毎					
壁		壁のはがれ	壁のはがれ具合	作業毎					
食器		食器	食器の破損・欠損	作業毎					
食器かご		①針金 ②プレート	①針金部の欠損 ②プレートの有無	作業毎		三信化工 SKラック 食器かご	PSK-300N	36×39× 20cm	三信化工
ミトン		ミトン	生地から出る糸	作業毎		マストラッド シリコンスク エアポッドホ ルダー	APT-68	18×18cm	遠藤商事

チャッカマン		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎						
はかり		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎						
表面温度測定器		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎						
中心温度計		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎						
デジタル		ネジ	ネジの緩み・有無	作業毎						
S字フック		S字フック	S字フックの有無	作業毎						
フック		フック	引っかける箇所の破損・欠損	作業毎						
各種食材		袋	袋の切れ端の発生 ※包丁での開封禁止 ⇒正しくはハサミを使用	作業毎						
壁など		セロテープ	テープの貼り具合・劣化具合	作業毎						
タオルかけ		くさり	くさりの有無	作業毎		テラモト 小物ほしSZ	KMN-10	38.5 x 22 x 49cm	遠藤商事	
タオルかけ		ネジ	ネジの有無	作業毎						
洗濯はさみ		洗濯はさみ	プラスチック部の割れ・欠け	作業毎						
クリップ		クリップ	クリップの有無 バネの破損	禁止						
画鋏		画鋏	画鋏の有無	禁止						

異物混入事故発生件数集計

異物	区分	想定される異物	令和6	令和5	令和4	令和3	令和2	令和元	平成30	平成29	平成28
			年度	年度	年度	年度	年度	年度	年度	年度	年度
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	0	0	0	2	0	1	0	0	3
	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	3	1	1	2	1	1	2	0	1
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	16	16	7	7	12	9	9	14	11
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	8	3	3	4	2	5	5	4	1
合計			27	20	11	15	15	16	16	18	16
その他フードトラブル			5	6	5	3	3	3	4	2	6

異物混入事故内容・対応方法

納入業者	区分	内容	対応方法
肉屋	分類Ⅰ	コロッケにくぎ、金たわし片	<ul style="list-style-type: none"> ・パットに肉を広げて異物がないか確認する ・肉屋加工品（コロッケ等）はよく噛んで食べるように指導する
	分類Ⅱ	ハムの異臭	
	分類Ⅲ	コロッケに籠の破片（プラスチック片）、ビニール片、ラベルシール、給水紙、ミシン糸、発砲スチロール片、洗浄用ハブラシ片、髪の毛	
	分類Ⅳ	肉の骨・筋・羽根、挽肉の変色・乾燥、コロッケに肉の筋	
魚屋	分類Ⅰ	金たわし片	<ul style="list-style-type: none"> ・一切れずつ異物がないか確認する ・特に未満児の切身に骨が残っているか確認する、残っている場合はピンセット等で抜く ・魚はよく噛んで食べるように指導する
	分類Ⅱ	サバの品質不良	
	分類Ⅲ	発砲スチロール片、プラスチック片、タフロープの紐、紙片	
	分類Ⅳ	魚の骨、エビの変色、ぶりにアニサキス、イカにタイのウロコ、しらす干しに小魚・甲殻類	
八百屋	分類Ⅱ	豆腐のぬめり、豆腐の充填水の腐敗、油揚げのカビ、もやしの異臭	<ul style="list-style-type: none"> ・腐りやすい食品（豆腐製品、もやし等）は変色、異臭、異変がないか確認する ・乾物（切干大根、干し椎茸、青粉、花鰹等）は異物がないか確認する ・八百屋加工品（ささがきごぼう、里芋皮むき）は異物がないか確認しながら洗う ・葉物野菜は虫がいないか確認しながら洗う ・きのこ類の石づきは丁寧に切り取る
	分類Ⅲ	豆腐に布の繊維・髪の毛・型布の糸・ヒーターシールの焦げ、切干大根に糸・ブラシ毛・ビニール紐片、ささがきごぼうにシール片、青粉に漁網片と鳥の羽根	
	分類Ⅳ	豆腐の凝固剤の塊、ほうれん草に蜘蛛、ブロッコリーに虫、干し椎茸に虫、小松菜に虫、ささがきごぼうに筍片・皮・機械の水垢、切干大根のヒゲ根、花鰹に骨、しめじの石づきに木くず、みかん缶の変色、クリームコーンの変色	
米屋	分類Ⅲ	石、コクゾウムシ	<ul style="list-style-type: none"> ・米屋に1回量で分包するように注文する ・米は園で長期保管をしない ・米に異物がないか確認しながら研ぐ
	分類Ⅳ	米ぬか	
麺屋	分類Ⅲ	自家製麺に錆・木片・虫・動物の毛・紙片・製造ラインの焦げ	<ul style="list-style-type: none"> ・パットに麺を広げて異物がないか確認する
	分類Ⅳ	自家製麺に機械油、干しうどんに黒いでん粉	
パン屋	分類Ⅰ	番重にゴキブリ・コバエ	<ul style="list-style-type: none"> ・番重に異物がないか確認する ・パンに異物がないか確認する ・パンに異味、異臭がないか検食する
	分類Ⅱ	ツナコーンパンの異味	
	分類Ⅲ	髪の毛、アルミ箔、竹籠の破片、虫、タオル繊維、モップ毛、食パンにコクゾウムシ	
	分類Ⅳ	グルテンの塊、スス、食パンにレーズン、原材料外のアーモンドスライス	
牛乳乳製品	分類Ⅲ	牛乳パックの焦げ、ぶどうゼリー容器に冷蔵庫送風機の汚れ片、ヨーグルトに黒い繊維	<ul style="list-style-type: none"> ・容器は次亜塩素酸Naを含んだダスターで拭く ・開封時に異物がないか確認する
	分類Ⅳ	苺ヨーグルトに黄桃、ヨーグルトに植物性繊維	
菓子	分類Ⅱ	みたらし団子にハエ	<ul style="list-style-type: none"> ・菓자에異物がないか確認する ・加熱不足、異味、異臭がないか検食する
	分類Ⅲ	和菓子に髪の毛、クッキーに髪の毛	
	分類Ⅳ	生焼けの大判焼	
調理過程	分類Ⅰ	炊き込みご飯に扇風機のネジ、鍋にトングの4mm程度の金属玉、焼きそばに金たわし片	<ul style="list-style-type: none"> ・調理作業における遵守事項を遵守する ・調理室内に危険異物となる家電、調理器具は持ち込まない ・調理室内の虫は駆除する、網戸に隙間があれば張り替える ・包装から取り出す場所と切裁をする場所を分ける ・調味料の開封時は内蓋等を廃棄してから計量する ・衛生手袋に破損がないか確認する ・割卵、殻剥きで殻が混入していないか確認する
	分類Ⅱ	麦茶やかんにハエ、汁物にコバエ	
	分類Ⅲ	木片、包装プラスチック片、肉の給水紙、調味料の内蓋、衛生手袋片、かまぼこの板片	
	分類Ⅳ	卵の殻	