

(改訂) 学校給食における
異物混入対応マニュアル
【H29.4月改訂版】

平成29年4月

長崎市教育委員会

異物混入対応に関する基本的な考え方

学校給食で提供される食事は、栄養的及び教育的配慮はもちろんのこと、何よりも安心して食べられる安全な食事である事が大前提となる。

児童生徒の健康被害の防止及び拡大防止を最優先に考え、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努める必要がある。

また、学校給食への異物混入を未然に防止するため、学校給食に関わる関係機関が責任ある対策を講じ、互いに情報を共有し、連携、協力して、おいしく安全・安心な給食の提供に努めなければならない。

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、異物発見時に適切に対応することで、学校給食の安全を確保する。

目 次

第 1 章 食品に混入する異物について	1
1. 異物の定義	1
2. 異物混入の種別・形態別基準	1
第 2 章 異物混入の防止対策について	2
1. 納入業者の対策	2
2. 給食施設の対策	3
(1) 施設・設備の管理について	
(2) 調理従事者について	
(3) 食材の検収・保管について	
(4) 調理過程について	
3. 配送業者の対策	5
4. 学校の対策	6
(1) 食材の検収・保管について	
(2) 配膳員について	
(3) 検食について	
(4) 児童生徒に対する指導について	
5. 教育委員会の対策	7
(1) 施設の維持管理	
(2) 情報提供	
(3) 巡回衛生指導・業者指導	
第 3 章 異物混入発見時の対応について	8
1. 異物混入発見時の基本対応	8
『異物混入発見時のフロー図』	
①危険異物の対応（検収時・調理時・検食時に発見した場合）	9
《副食（おかず）・自校炊飯のご飯》	
②危険異物の対応（検収時・検食時に発見した場合）	10
《パン・牛乳・委託炊飯のご飯》	
③危険異物の対応（給食時間に発見した場合）	11
《副食（おかず）・自校炊飯のご飯》	
④危険異物の対応（給食時間に発見した場合）	12
《パン・牛乳・委託炊飯のご飯》	

⑤非危険異物の対応（検収時・調理時・検食時・給食時間に発見した場合）	13
《副食（おかず）・自校炊飯のご飯》	
⑥非危険異物の対応（検収時・検食時・給食時間に発見した場合）	14
《パン・牛乳・委託炊飯のご飯》	
2. 危険異物の対応	15
(1) 検収時・調理時・検食時に発見した場合	15
【自校方式】【親子方式】【保温食缶配送方式】	
【共同調理場方式】【給食施設（保温食缶配送業者・共同調理場）】	
(2) 給食時間に発見した場合	22
【自校方式】【親子方式】【保温食缶配送方式】【共同調理場方式】	
3. 非危険異物の対応	30
【自校方式】【親子方式】【保温食缶配送方式】	
【共同調理場方式】【給食施設（保温食缶配送業者・共同調理場）】	

各種様式等

学校給食異物混入等事故発生状況報告書	35
異物混入防止チェックシート	36
包丁点検表	37
スライサー類点検表	38
異物混入防止対策一覧	39

第1章 食品に混入する異物について

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」より】

2. 異物混入の種別・形態別基準

異物	区分		具体的な物質
危険異物	レベル1	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、纖維、ビニール片、植物の皮や殻、衛生害虫以外の虫等
	レベル2	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 非危険異物（レベル1）であっても、鋭利なものや大量に混入されたもの	衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミの糞、異常な変色や異味異臭・カビ等
	レベル3	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	ガラス片、金属片、針、鋭利なプラスチック片、薬品類等

※原則として、原料そのものに由来する物質や、食品の変色部分等は、「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。

※異物の判断が困難な場合は、教育委員会（健康教育課）に確認する。

第2章 異物混入の防止対策について

1. 納入業者の対策

○納入業者においては、保有する施設・設備の衛生管理、車両の清潔の保持を徹底し、納入物資に異物が混入しないように努める。

- ・日頃から、機器等のねじのゆるみ、刃物や容器等の欠損がないかを確認する。
- ・異物混入につながるクリップ、マグネット、ボールペン等の使用は、必要最低限にとどめ、使用数の確認を行う。
- ・納品物資は、破けにくいビニール袋に余裕をもって入れ、異物混入を防ぐ。なお、輪ゴムは使用しない。
- ・作業着、白衣、帽子は、清潔なものを着用し、袖や裾から服が出ないように、また、帽子からは髪の毛が出ないようにする。
- ・給食物資については、納入前、納入時に、異物混入や品質の劣化等がないかなど点検する。
- ・温度管理の必要な食材については細心の注意を払うようする。
- ・ダンボール箱を開封する際は、留め具や切れ端が飛ばないよう注意する。
- ・納入業者は、納入方法について栄養教諭等や調理員の指示に従う。

○納入業者においては、手洗いの励行、冷蔵庫・倉庫・作業台・器具・容器等の衛生管理、物資の適切な温度管理に努める。

手指に傷等がある場合は、絆創膏を貼るなどし、使い捨て手袋を着用のうえ、作業にあたるよう配慮する。

※絆創膏や使い捨て手袋も異物混入の恐れがあるため、十分注意する。

○市学校給食会は、各登録業者に対する指導を強化する。

○市学校給食会は、必要に応じて、関係者による登録業者の現地視察を行ない、安全・衛生管理に対する業者の意識向上を図る。

○市学校給食会は、登録業者が異物の混入した食品を納入した場合、その程度により登録取り消し等の措置をとる。

2. 給食施設の対策

(1) 施設・設備の管理について

○調理場内へは、関係者以外の立ち入りを禁止する。

調理場内へ、許可された者が立ち入る場合は、定められた白衣、履き物等を着用するよう指導し、職員は用件完了まで立ち会う。

○調理室内の照度を十分に保つ。(目視確認の徹底)

○スライサー等の刃の交換の目安

二枚刃 交換目安 500時間使用時

千切り円盤刃 交換目安 125時間使用時

1日の使用時間に照らし合わせ、確認・交換等を行う。

○洗浄用や掃除用の用具についても、異物混入の恐れがないものを使用し、劣化しているものは直ちに交換する。

○日頃から調理場内の整理整頓、清掃を徹底し、異物の混入を防ぐ。

器具・工具・薬剤等については所定の保管場所で管理する。また、薬剤等を小分けする際は、小分けボトルに薬剤名を明記する。

○ねずみ及び衛生害虫(はえ、ごきぶり等)対策を徹底する。

- ・発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度、駆除する。
- ・網戸の破れがないかを確認する。
- ・扉の開閉は、速やかに行う。

○調理室内に異物混入の原因となるものを持ち込まない。

＜持ち込み禁止品＞

○クリップ、紙製バインダー、ホッチキス、ホッチキスで留めた書類、カッターナイフ、シャープペンや鉛筆、輪ゴム、画鋲、ピン、キャップ付きボールペン等

○調理作業に必要のない私物(指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン、硬貨、鍵、携帯電話等)

※マグネットを使用する際は、通し番号をつけて管理する。また、異物混入につながるような、小さいマグネットや外れやすいマグネットは使用しない。

（2）調理従事者について

- 調理従事者への研修会等で意識の向上を図り、日々の調理作業について各調理員が共通理解をもち衛生管理マニュアルに沿って作業を行う。
- 調理場へは、下記の要領で入室する。
 - ・爪は短く切り、マニキュア、つけ爪はしない。
 - ・調理作業に必要なない私物（指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン、硬貨、鍵、携帯電話等）は調理場に持ち込まない。
 - ・その他、めがね、コンタクト、つけまつげ等についても、注意を払う。
 - ・白衣・帽子は、洗濯された清潔なものを着用し、裾や袖から服が出ないようにする。
 - ・白衣等に糸くずなどのほつれがないか、取れかけているボタンがないかを確認し、補修または、交換する。
 - ・白衣のポケットには、落下する恐れのあるものは入れない。
 - ・エプロンひもの留め具がある場合は、使用前後に緩みがないか確認する。
 - ・頭髪ネット及び帽子を着用して毛髪が出ないようにする。
 - ・使い捨てマスク使用時は、必ず鼻と口を覆う。
 - ・調理場に入る際は、粘着ローラーなどを使用し、毛髪や埃、ゴミなどの除去を行う。
 - ・職員相互の点検確認の励行に努める。

（3）食材の検収・保管について

- 検収作業の重要性を十分認識し、衛生管理マニュアルに従い、品質や異物混入等について、複数で注意深く点検する。
- 検収時に異常が確認された場合、返品、交換、献立の変更等、必要な措置を講じる。納入業者に対しては、その場で注意をするとともに、市給食会等を通して指導する。
- 事前に納品される食材の保管については、施錠を徹底し調理場内の安全性を確保する。

（4）調理過程について

- 下処理及び全ての調理工程で、複数の調理員による目視点検を徹底し、異物の混入を防ぐ。
 - ・野菜・果物等の下処理は、必ずオーバーフローさせながら、3回洗浄する。（目視点検を行うため、シンクへの投入量を考慮する）
 - ・海産物（海藻類）についても、十分に点検する。
 - ・乾物の乾燥剤も確実に取り除く。

- ・米等は異物混入の可能性はゼロではないとの認識のうえで目視確認を行う。
 - ・作業途中も、食材には覆いをし、異物混入を防ぐ。
 - ・配缶時には、再度、異常がないかを確認し、速やかに蓋をする。
- 使い捨て手袋や使い捨てエプロン、ビニールエプロン等は、破損しやすいため、使用途中、使用後に破損がないかを確認する。
- 包丁やフードスライサー、裁断機については、ボルトの緩みや欠損、刃こぼれがないかを、使用前、使用途中（材料やざるが替わるごと）、使用後に複数で確認し、その都度点検票に記録する。
- また、その他の調理器具類（プラスチック素材や金ざる等）や機械類、調理室内にある「異物につながるあらゆる物」について、ボルトやねじの緩みや破損・劣化・欠損部分等がないかの確認を行う。
- ビニールに入っている食材をハサミで開封する際は、二度切りせず、切り落とさない。また、シールの上は切らない。缶詰開缶時においても、二度切りしない。

3. 配送業者の対策

- 配送業者は、給食施設から各学校の配膳室までの安全・衛生管理の徹底に努める。
- 配送員は、専用の清潔な作業着と白衣、帽子を着用する。
- 配送車内に汚れや異物の付着等がないか確認する。（配送車は毎日清掃）

4. 学校の対策

(1) 食材の検収・保管について

- 学校直送品（ご飯、パン、牛乳）の検収においては、検収作業の重要性を十分認識して、品質や、異物混入等について注意深く点検する。
- 検収時に異常が確認された場合は、返品、交換等必要な措置を講じる。
- 配膳室のある学校においては、日常安全点検を行うとともに、配膳室への危険物の持ち込みを禁止する。
- 配膳室のある学校において、配膳員が不在になる時は、必ず施錠し食品の安全管理を徹底する。

(2) 配膳員について

- 配膳員は、配膳業務に従事する際、下記のことを遵守する。

- 爪は短く切り、マニキュア、つけ爪はしない。
- 配膳業務に必要な私物（指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン等）は、配膳業務時には身に付けない。
- 白衣・帽子は、洗濯された清潔なものを着用し、帽子から毛髪が出ないようにし、衣服の纖維等の混入がないように注意する。また、白衣のポケットには、落下する恐れがあるものは入れない。（長い髪の場合は、ゴムでまとめる）
- 使い捨てマスクは、午前の作業で着用し、必ず鼻と口を覆う。
- その他、めがね、コンタクト、つけまつげ等についても、注意を払う。

- 配膳員は、日々、配膳室内の整理整頓に努め、納品された物資の異物混入チェックを行う。

(3) 検食について

- 校長等は、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食を行い、異物混入等を確認し、検食簿（給食日誌）に記録する。
- 異常を確認した場合は、異常のあった給食の一部または全部の提供を中止するとともに、速やかに教育委員会に報告する。（子学校は親学校へ、受配校は関係共同調理場へも連絡する。）

(4) 児童生徒に対する指導について

- 配膳時においては、学級担任等の指導のもと、給食に異物が混入しないように十分注意する。また、学習用具（画鉛、ホッチキスの針、セロテープ片、消しゴムのかす等）が散乱しないよう、日頃から教室・ランチルーム

の整理整頓を心がけさせる。

- 給食当番の児童生徒は、白衣（エプロン）、帽子、マスクを正しく着用し、配膳時に毛髪などの異物が混入しないように十分注意する。
- 配膳室や配膳カウンターから教室に運搬する際には、教師が付き添い、運搬途中で蓋を開けることがないよう注意する。
- 食缶や食器かご、食器具等は丁寧に扱い、破損しないよう注意する。また、食器に破損等を発見した場合は、当該食器は使用せず交換するなどの措置を講じる。
- 給食当番以外の児童生徒は、机を台拭きで拭くなど食事環境を整え、教室・ランチルーム内に埃が立たないよう静かに待つことを指導する。また、毛髪などが給食に混入しないような配膳に心がけるよう指導する。
- 金属片やガラス片等の危険な異物が給食に混入した場合の危険性や命の尊さについて指導する。

5. 教育委員会の対策

（1）施設の維持管理

- 教育委員会は、給食施設及び調理機器の点検や修繕を実施し、給食施設の安全管理に努める。
- 教育委員会は、子学校や受配校、保温食缶配達校の配膳室の施設・設備の点検や修繕を実施し、安全管理に努める。

（2）情報提供

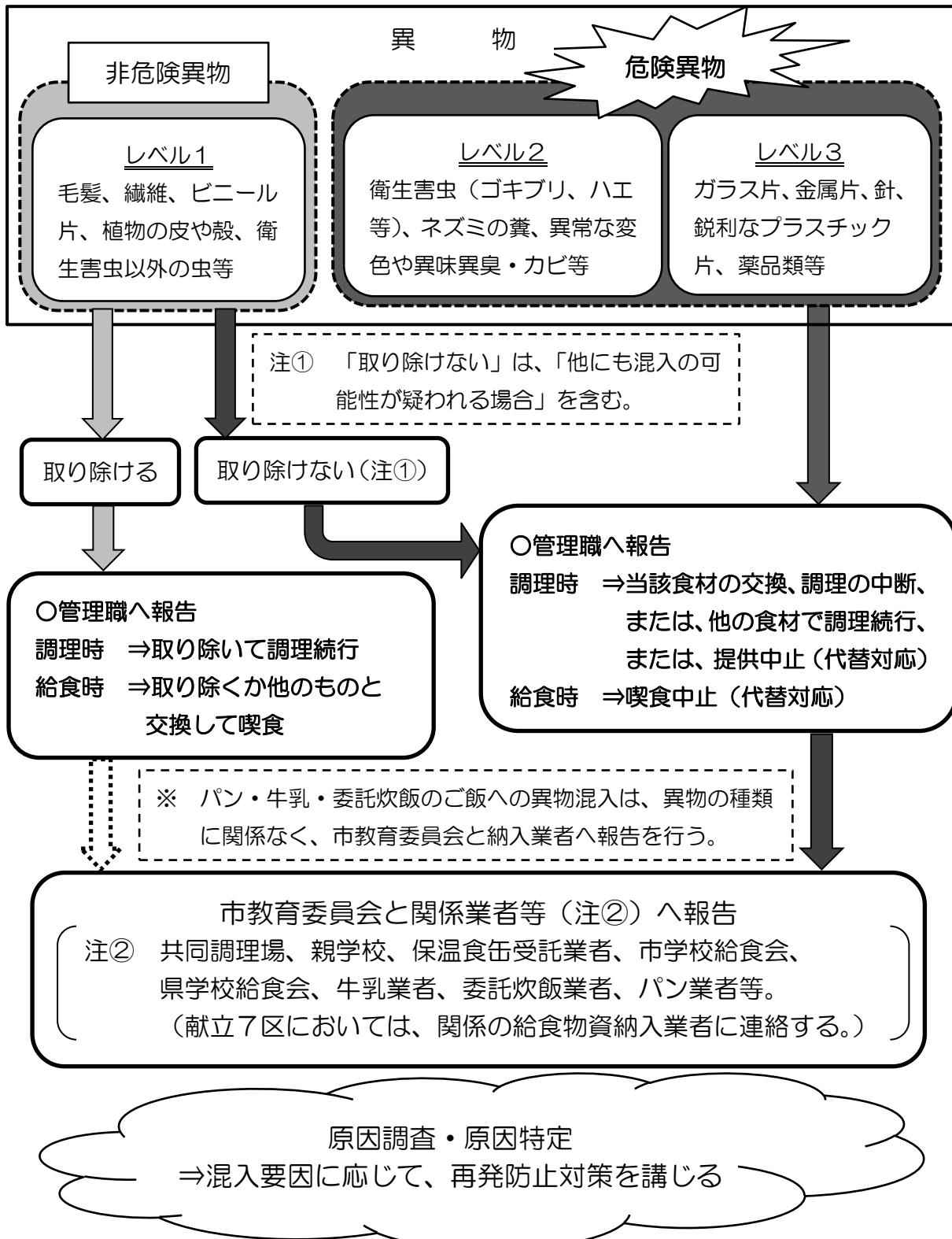
- 教育委員会は、調理場において、異物発見の報告を受けた場合は、混入の状況により、同一食材を使用する施設へ情報の提供を行う。

（3）巡回衛生指導・業者指導

- 教育委員会は、各給食施設の巡回衛生指導を行い、異物混入防止の徹底を図る。なお、衛生指導は、市保健所等の関係機関と連携して行う。
- 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。

第3章 異物混入発見時の対応について

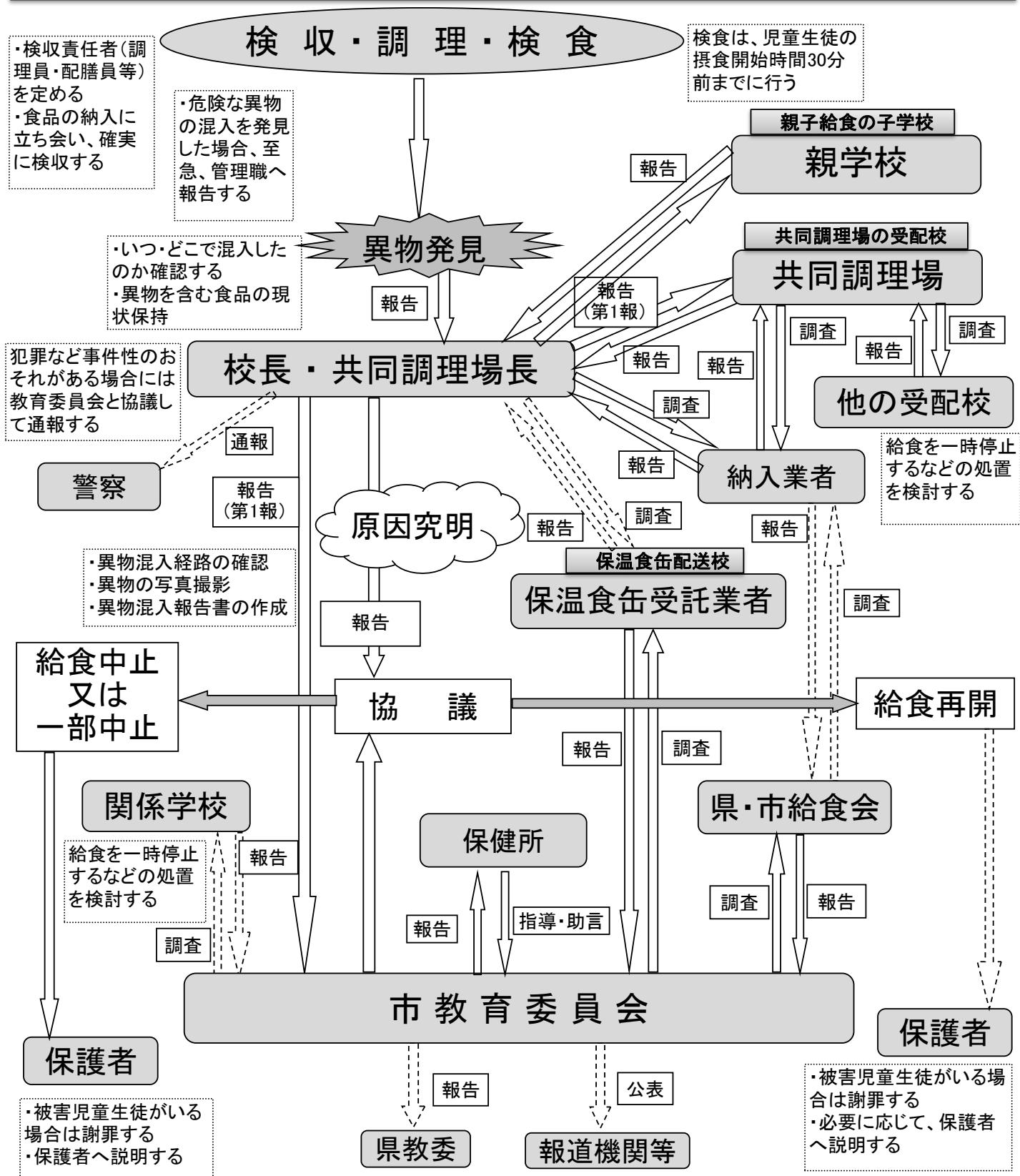
1. 異物混入発見時の基本対応



異物混入発生時の対応フロー図

①危険異物の対応(検収時・調理時・検食時に発見した場合)

副食(おかず)・自校炊飯のご飯



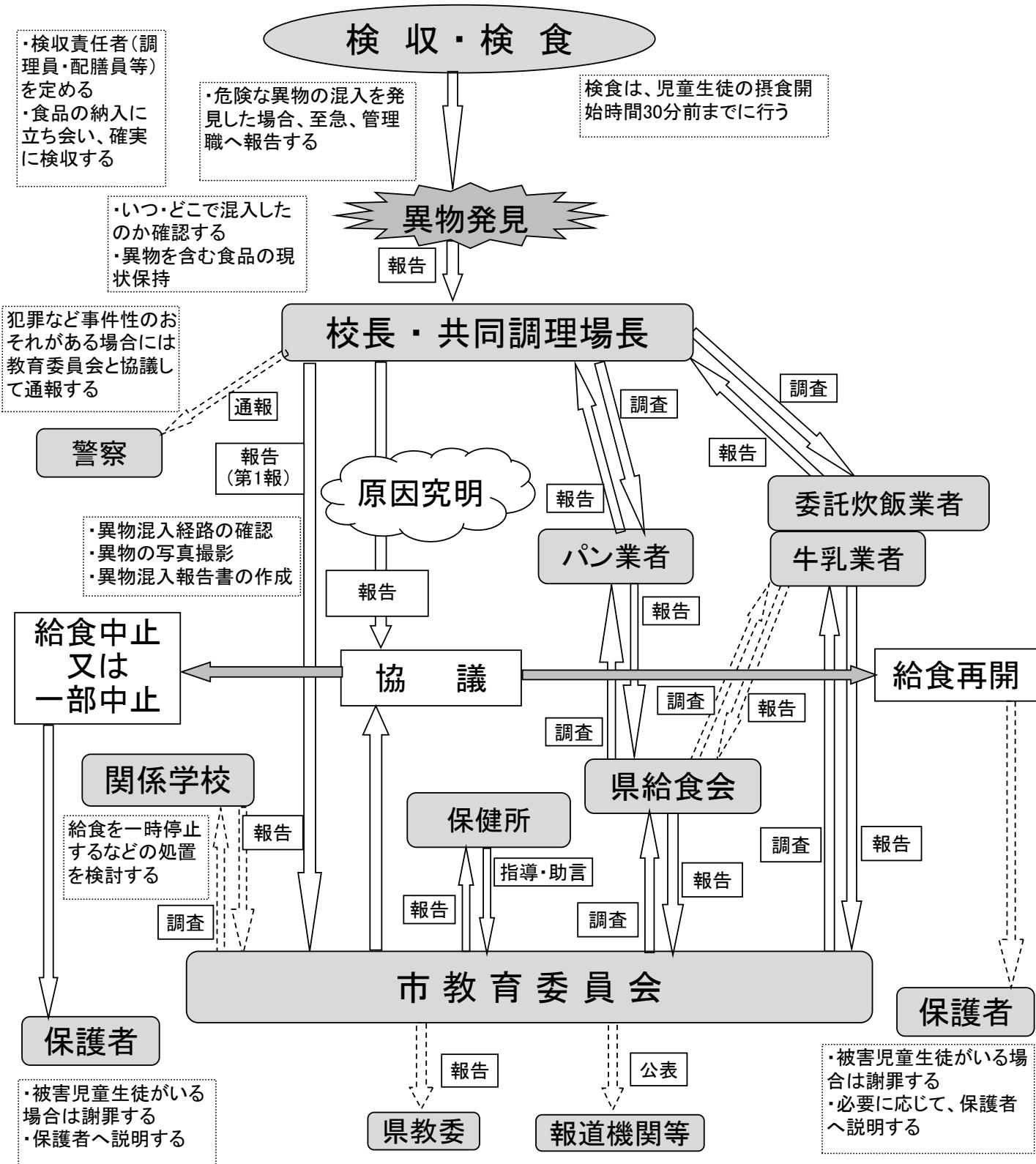
連絡先	
市教委健康教育課	829-1197
市学校給食会	849-0714
県学校給食会	0957-43-1321

異物混入発生時の対応フロー図

②危険異物の対応(検収時・検食時に発見した場合)

パン・牛乳・委託炊飯のご飯

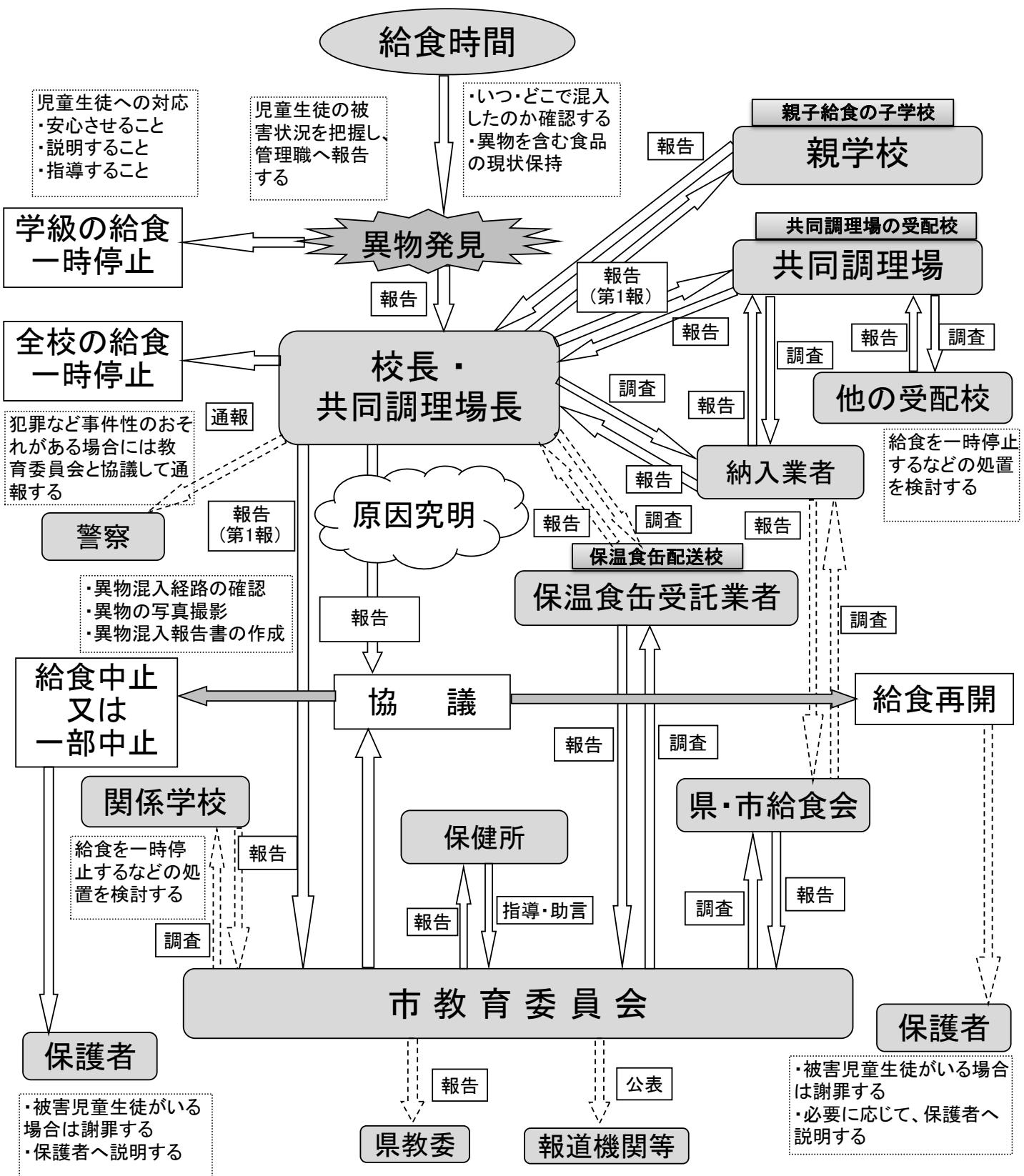
※ パン・牛乳・委託炊飯のご飯への異物混入は、異物の種類に関係なく、市教育委員会と納入業者へ報告を行う。



異物混入発生時の対応フロー図

③危険異物の対応（給食時間に発見した場合）

副食(おかず)・自校炊飯のご飯



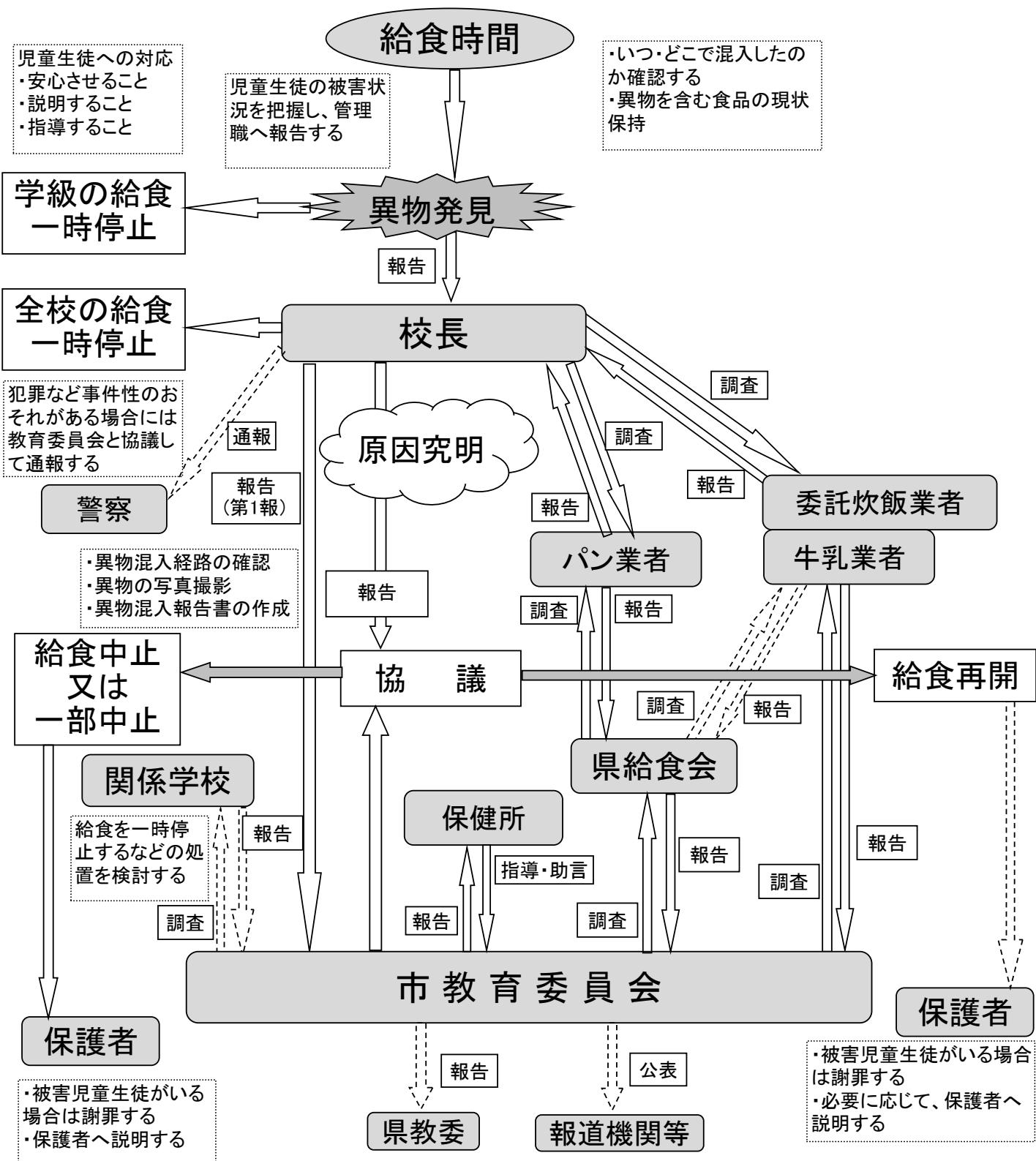
連絡先

市教委健康教育課	829-1197
市学校給食会	849-0714
県学校給食会	0957-43-1321

異物混入発生時の対応フロー図

④危険異物の対応(給食時間に発見した場合) パン・牛乳・委託炊飯のご飯

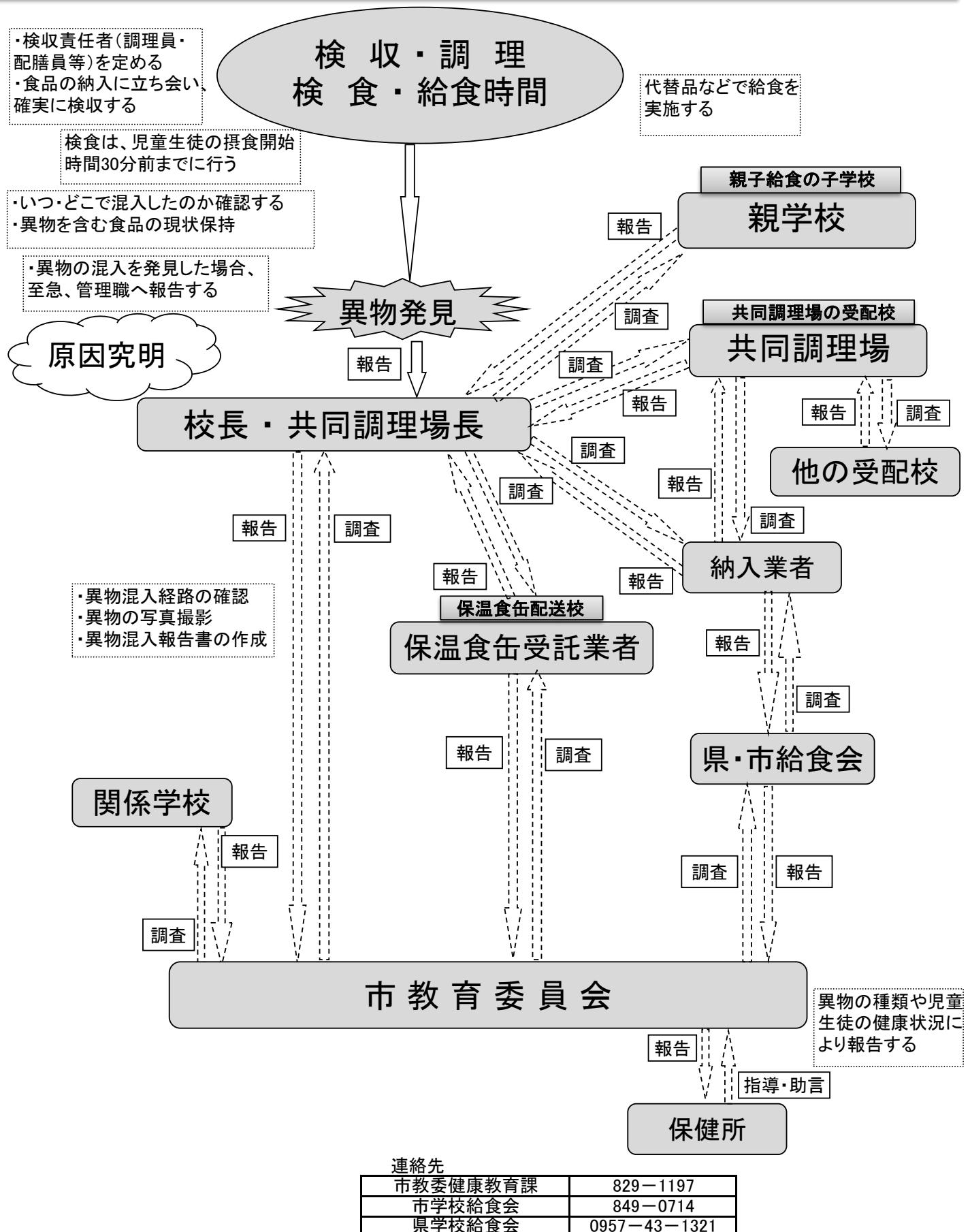
※ パン・牛乳・委託炊飯のご飯への異物混入は、異物の種類に関係なく、市教育委員会と納入業者へ報告を行う。



異物混入発生時の対応フロー図

⑤非危険異物の対応(検収時・調理時・検食時・給食時間に発見した場合)

副食(おかず)・自校炊飯のご飯

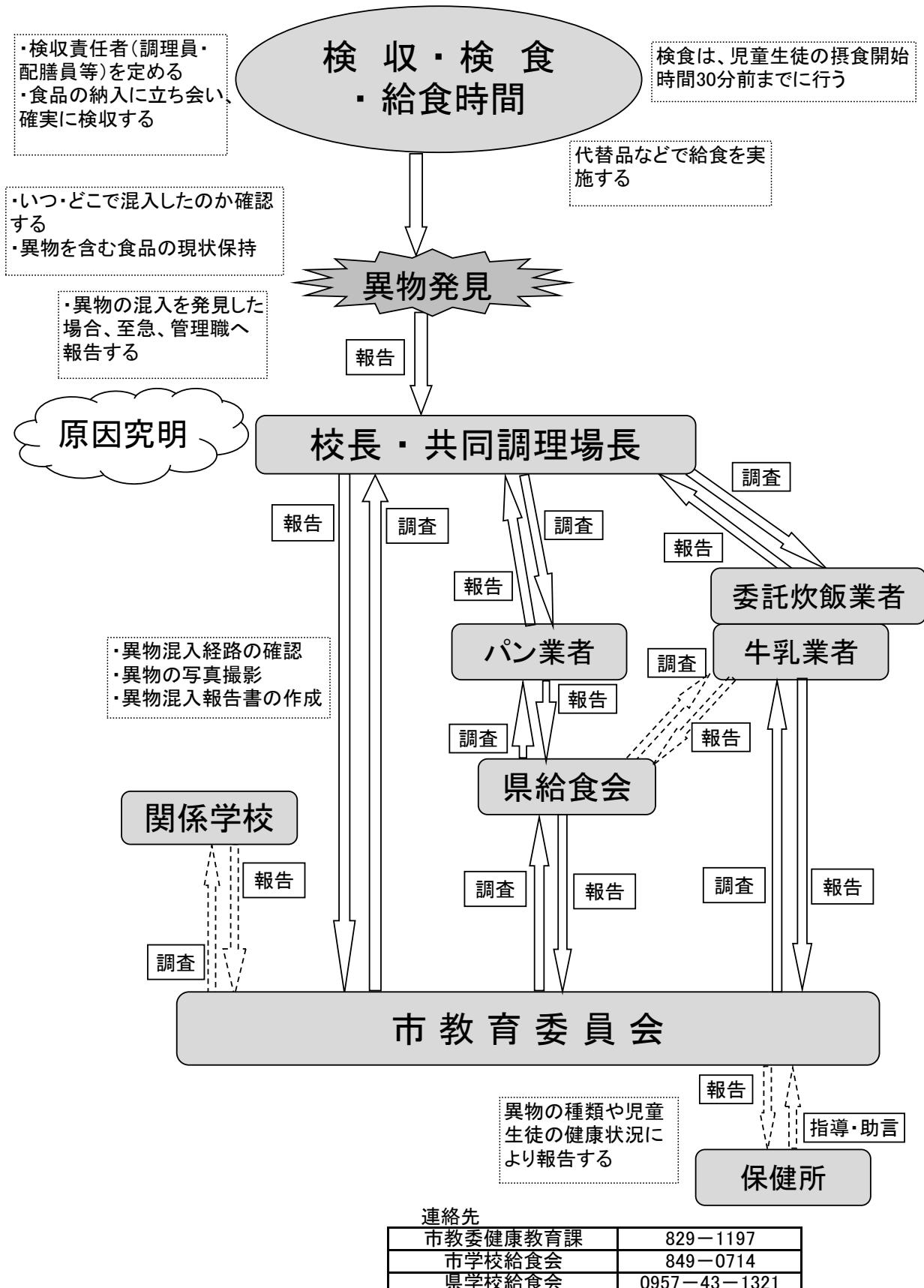


異物混入発生時の対応フロー図

⑥非危険異物の対応(検収時・検食時・給食時間に発見した場合)

パン・牛乳・委託炊飯のご飯

※ パン・牛乳・委託炊飯のご飯への異物混入は、異物の種類に関係なく、市教育委員会と納入業者へ報告を行う。



2. 危険異物の対応

（1）検収時・調理時・検食時に発見した場合

自校方式

学 校	教育委員会（健康教育課）
<p>①検収時・調理時・検食時に異物を発見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物を含む食品を保持。 ・速やかに管理職へ報告。 <p>【検収時・調理時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …食材の返品・交換、調理の中止、他の食材で調理続行 <p>【検食時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …給食提供の一時停止 <p>②速やかに教育委員会（健康教育課）へ報告する。《第1報》</p> <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入経路の確認。 ・納入業者への調査指示。 ・異物の写真撮影。 ・異物混入報告書の作成。 →教育委員会へ報告。 <p>④教育委員会と協議し、給食の全部中止又は一部中止等を決定するとともに、犯罪など事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。</p> <p>⑤給食を中止した場合は保護者に文書で説明するとともに、重大な異物混入が発生した場合は、保護者会等を開催して適宜説明する。</p>	
	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②事故の影響が複数校に及ぶと判断した場合は、関係する学校へ確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同様の異物がないか。 ・給食（調理）を一時停止するなどの対応を検討し、必要な場合は各学校へ連絡する。 <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県・市給食会、牛乳業者、委託炊飯業者に連絡し、原因の調査を依頼する。 <p>④保健所に報告し、指導・助言を受ける</p> <p>⑤給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、学校と協議する。</p> <p>⑥必要に応じ、県教育委員会等への報告及び事故の公表を行う。</p>

親子方式

子学校	親学校（副食の場合）	教育委員会
<p>①検収時・検食時に異物を発見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物を含む食品を保持。 ・速やかに管理職へ報告。 <p>【検収時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …食材の返品・交換 <p>【検食時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …給食提供の一時停止 <p>②速やかに親学校及び教育委員会（健康教育課）へ報告する。《第1報》</p> <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入経路の確認。 ・異物の写真撮影。 ・異物混入報告書の作成。 <p>→親学校及び教育委員会へ報告。</p> <p>④教育委員会及び親学校と協議し、給食の全部中止又は一部中止等を決定するとともに、犯罪など事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。</p>	<p>①次の点を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・連絡者・受理時間・事故の発生状況（場所・時間・該当児童生徒の氏名・事故の概要）・学校の対応状況（給食一時停止の確認） <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自校に同様の異物混入がないか確認。 ・給食を一時停止するなどの対応を検討。 ・調理室内における異物混入経路の確認。 <p>→校長へ報告。</p> <p>・納入業者への調査。</p> <p>→子学校及び教育委員会へ報告。</p> <p>③必要に応じ、給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、子学校と協議する。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②事故の影響が複数校に及びと判断した場合は、関係する学校へ確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同様の異物混入がないか ・給食を一時停止するなどの対応を検討し、必要な場合は各学校へ連絡する。 <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県給食会、市給食会、牛乳業者、委託炊飯業者に連絡し、原因の調査を依頼する。 <p>④保健所に報告し、指導・助言を受ける。</p> <p>⑤給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、子学校と協議する。</p>

<p>⑤被害児童生徒がいる場合は、本人及び保護者への説明と謝罪を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経過説明。 ・今後の対応策等について説明。 <p>なお、被害児童生徒への心のケアに配慮する。</p> <p>⑥給食を中止した場合は文書で保護者に説明するとともに、重大な異物混入が発生した場合は、保護者会等を開催して適宜説明する。</p>		<p>⑥必要に応じ、県教育委員会等への報告及び事故の公表を行う。</p> <p>④必要に応じ、保護者会へ出席して説明する。</p>
--	--	---

保温食缶配達方式

保温食缶配達校	教育委員会（健康教育課）
<p>①検収時・検食時に異物を発見。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物を含む食品を保持。 ・速やかに管理職へ報告。 <p>【検収時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …食材の返品・交換 <p>【検食時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …給食提供の一時停止 <p>②速やかに教育委員会（健康教育課）へ報告する。《第1報》</p> <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入経路の確認。 ・異物の写真撮影。 ・異物混入報告書の作成。 <p>→教育委員会へ報告。</p> <p>④教育委員会と協議し、給食の全部中止又は一部中止等を決定するとともに、犯罪など事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。</p> <p>⑤給食を中止した場合は文書で保護者に説明するとともに、重大な異物混入が発生した場合は、保護者会等を開催して適宜説明する。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②事故の影響が複数校に及ぶと判断した場合は、関係する学校へ確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同様の異物がないか。 ・給食（調理）を一時停止するなどの対応を検討し、必要な場合は各学校へ連絡する。 <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理委託業者、県・市給食会、牛乳業者、委託炊飯業者に連絡し、原因の調査を依頼する。 <p>④保健所に報告し、指導・助言を受ける</p> <p>⑤給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、学校と協議する。</p> <p>⑥必要に応じ、県教育委員会等への報告及び事故の公表を行う。</p>

共同調理場方式

共同調理場の受配校	共同調理場	教育委員会
<p>①検収時・検食時に異物を発見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物を含む食品を保持。 ・速やかに管理職へ報告。 <p>【検収時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …食材の返品・交換 <p>【検食時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …給食提供の一時停止 	<p>①次の点を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校名・連絡者・受理時間・事故の発生状況（場所・時間・該当児童生徒の氏名・事故の概要）・学校の対応状況（給食一時停止の確認） <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理室内における異物混入経路の確認。 →校長へ報告。 ・他の受配校に同様の異物がないか調査。 →校長・教育委員会へ報告。 ・他の受配校においても給食を一時停止するなどの処置を教育委員会と協議し、必要な場合は各学校へ連絡する。 <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>③給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、学校及び教育委員会と協議する。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②事故の影響が複数校に及びと判断した場合は、関係する学校へ確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同様の異物混入がないか。 ・給食を一時停止するなどの対応を検討し、必要な場合は各学校へ連絡する。 <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県給食会、市給食会、牛乳業者に連絡し、原因の調査を依頼する <p>④保健所に報告し、指導・助言を受ける。</p> <p>⑤給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、学校及び共同調理場長と協議する。</p>
<p>②速やかに共同調理場長及び教育委員会（健康教育課）へ報告する。《第1報》</p>		
<p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入経路の確認。 ・異物の写真撮影。 ・異物混入報告書の作成。 <p>→共同調理場長及び教育委員会へ報告。</p>		
<p>④共同調理場長及び教育委員会と協議し、給食の全部中止又は一部中止等を決定するとともに、犯罪など事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。</p>		

<p>⑤被害児童生徒がいる場合は、本人及び保護者への説明と謝罪を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経過説明。 ・今後の対応策等について説明。 <p>なお、被害児童生徒への心のケアに配慮する。</p> <p>⑥給食を中止した場合は文書で保護者に説明するとともに、重大な異物混入が発生した場合は、保護者会等を開催して適宜説明する。</p>		<p>⑥必要に応じ、県教育委員会等への報告及び事故の公表を行う。</p> <p>④必要に応じ、保護者会へ出席して説明する。</p>
--	--	---

給食施設（保温食缶受託業者・共同調理場）

学 校	給食施設	教育委員会
<p>①次の点を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・連絡者・受理時間・事故の発生状況（場所・時間・事故の概要）・調理場の対応状況 <p>②給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、教育委員会と協議する。（共同調理場の場合は共同調理場長とも協議する）</p> <p>③給食を中止した場合は文書で保護者に説明するとともに、重大な異物混入が発生した場合は、保護者会等を開催して適宜説明する。</p>	<p>①検収時・調理時・検食時に異物を発見。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物を含む食品を保持 ・速やかに管理職へ報告 <p>【検収時・調理時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …食材の返品・交換、調理の中断、他の食材で調理続行 <p>【検食時】</p> <ul style="list-style-type: none"> …給食提供の一時停止 <p>②速やかに教育委員会（健康教育課）へ報告する。（共同調理場の場合は受配校へも連絡する）《第1報》</p> <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入経路の確認。 ・異物の写真撮影。 ・異物混入報告書の作成 <p>→教育委員会へ報告。</p> <p>④校長及び教育委員会と協議し、給食の全部中止又は一部中止等を決定するとともに、犯罪など事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。</p> <p>⑤必要に応じ、保護者会へ出席して説明する。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>※状況により給食施設へ出向く。</p> <p>②事故の影響が複数校に及ぶと判断した場合は、関係する学校へ確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同様の異物混入がないか。 ・給食を一時停止するなどの対応を検討し、必要な場合は各学校へ連絡する。 <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県・市給食会等者に連絡し、原因の調査を依頼する <p>④保健所に報告し、指導・助言を受ける。</p> <p>⑤給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、給食施設と協議する。</p> <p>⑥必要に応じ、県教育委員会等への報告及び事故の公表を行う。</p>

（2）給食時間に発見した場合

自校方式

学 校	教育委員会（健康教育課）
<p>①給食時間に異物を発見。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の被害状況を把握し、適切な処置を行う。 ・異物並びにその学級全部の給食保持（その学級の給食の一時停止） ・速やかに管理職へ報告。 ・他の児童生徒へ精神的な影響が及ぼないよう努める。 <p>②他学級の給食を一時停止する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全教職員に周知し、校内の連絡体制を確立する。 <p>③速やかに教育委員会（健康教育課）へ報告する。《第1報》</p> <p>④原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入経路の確認。 ・納入業者への調査指示。 ・異物の写真撮影。 ・異物混入報告書の作成。 →教育委員会へ報告。 <p>⑤教育委員会と協議し、給食の全部中止又は一部中止等を決定するとともに、犯罪など事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②事故の影響が複数校に及ぶと判断した場合は、関係する学校へ確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同様の異物混入がないか。 ・給食を一時停止するなどの対応を検討し、必要な場合は各学校へ連絡する。 <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県・市給食会、牛乳業者に連絡し原因の調査を依頼する。 <p>④保健所に報告し、指導・助言を受ける。</p> <p>⑤給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、学校と協議する。</p>

⑥被害児童生徒がいる場合は、本人及び保護者への説明と謝罪を行う。

- ・経過説明。
- ・今後の対応策等について説明。

なお、被害児童生徒への心のケアに配慮する。

⑦給食を中止した場合は文書で保護者に説明するとともに、重大な異物混入が発生した場合は、保護者会等を開催して適宜説明する。

⑥必要に応じ、県教育委員会等への報告及び事故の公表を行う。

親子方式

子学校	親学校（副食の場合）	教育委員会
<p>①給食時間に異物を発見。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の被害状況を把握し、適切な処置を行う。 ・異物並びにその学級全部の給食保持（その学級の給食の一時停止）。 ・速やかに管理職へ報告。 ・他の児童生徒へ精神的な影響が及ばないよう努める。 <p>②他学級の給食を一時停止する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全教職員に周知し、校内の連絡体制を確立する。 <p>③速やかに親学校及び教育委員会（健康教育課）へ報告する。《第1報》</p> <p>④原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入経路の確認。 ・異物の写真撮影。 ・異物混入報告書の作成。 <p>→親学校及び教育委員会へ報告。</p>	<p>①次の点を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・連絡者・受理時間・事故の発生状況（場所・時間・該当児童生徒の氏名・事故の概要）・学校の対応状況（給食一時停止の確認） <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自校に同様の異物混入がないか確認。 ・給食を一時停止するなどの対応を検討。 ・調理室内における異物混入経路の確認。 <p>→校長へ報告。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・納入業者への調査。 <p>→子学校及び教育委員会へ報告。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②事故の影響が複数校に及びと判断した場合は、関係する学校へ確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同様の異物混入がないか。 ・給食を一時停止するなどの対応を検討し、必要な場合は各学校へ連絡する。 <p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県給食会、市給食会、牛乳業者、委託炊飯業者に連絡し、原因の調査を依頼する。

<p>⑤教育委員会及び親学校と協議し、給食の全部中止又は一部中止等を決定するとともに、犯罪など事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。</p> <p>⑥被害児童生徒がいる場合は、本人及び保護者への説明と謝罪を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経過説明。 ・今後の対応策等について説明。 <p>なお、被害児童生徒への心のケアに配慮する。</p> <p>⑦給食を中止した場合は文書で保護者に説明するとともに、重大な異物混入が発生した場合は、保護者会等を開催して適宜説明する。</p>	<p>③必要に応じ、給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、子学校と協議する。</p>	<p>④保健所に報告し、指導・助言を受ける。</p> <p>⑤給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、子学校と協議する。</p> <p>⑥必要に応じ、県教育委員会等への報告及び事故の公表を行う。</p>
--	---	---

保温食缶配達方式

保温食缶配達校	教育委員会（健康教育課）
①給食時間に異物を発見。 <ul style="list-style-type: none"> 生徒の被害状況を把握し、適切な処置を行う。 異物並びにその学級全部の給食保持。（その学級の給食の一時停止） 速やかに管理職へ報告。 他の生徒へ精神的な影響が及ばないよう努める。 	
②他学級の給食を一時停止する。 <ul style="list-style-type: none"> 全教職員に周知し、校内の連絡体制を確立する。 	
③速やかに教育委員会（健康教育課）へ報告する。《第1報》	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。 ※状況により学校へ出向く。</p>
④原因の究明に努める。 <ul style="list-style-type: none"> 異物混入経路の確認。 異物の写真撮影。 異物混入報告書の作成。 →教育委員会へ報告。 	<p>②事故の影響が複数校に及ぶと判断した場合は、関係する学校へ確認する。 <ul style="list-style-type: none"> 同様の異物混入がないか。 給食を一時停止するなどの対応を検討し、必要な場合は各学校へ連絡する。 </p> <p>③原因の究明に努める。 <ul style="list-style-type: none"> 調理委託業者、県給食会、市給食会、牛乳業者、委託炊飯業者等に連絡し原因の調査を依頼する。 </p> <p>④保健所に報告し、指導・助言を受ける。</p>
⑤教育委員会と協議し、給食の全部中止又は一部中止等を決定するとともに、犯罪など事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。	⑤給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、学校と協議する。

<p>⑥被害生徒がいる場合は、本人及び保護者への説明と謝罪を行う。</p> <ul style="list-style-type: none">・経過説明。・今後の対応策等について説明。 <p>なお、被害生徒への心のケアに配慮する。</p> <p>⑦給食を中止した場合は文書で保護者に説明するとともに、重大な異物混入が発生した場合は、保護者会等を開催して適宜説明する。</p>	<p>⑥必要に応じ、県教育委員会等への報告及び事故の公表を行う。</p>
---	--------------------------------------

共同調理場方式

共同調理場の受配校	共同調理場	教育委員会
<p>①給食時間に異物を発見。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の被害状況を把握し、適切な処置を行う。 ・異物並びにその学級全部の給食保持（その学級の給食の一時停止）。 ・速やかに管理職へ報告。 ・他の児童生徒へ精神的な影響が及ばないよう努める。 <p>②他学級の給食を一時停止する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全教職員に周知し、校内の連絡体制を確立する。 <p>③速やかに共同調理場及び教育委員会（健康教育課）へ報告する。《第1報》</p> <p>④原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入経路の確認。 ・異物の写真撮影。 ・異物混入報告書の作成。 <p>→共同調理場長及び教育委員会へ報告。</p>	<p>①次の点を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校名・連絡者・受理時間・事故の発生状況（場所・時間・該当児童生徒の氏名・事故の概要）・学校の対応状況（給食一時停止の確認） <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理室内における異物混入経路の確認。 <p>→校長へ報告。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・他の受配校に同様の異物がないか調査。 <p>→校長・教育委員会へ報告。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>※状況により学校へ出向く。</p> <p>②事故の影響が複数校（受配校以外）に及ぶと判断した場合は、関係する学校へ確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同様の異物混入がないか。 ・給食を一時停止するなどの対応を検討し、必要な場合は各学校へ連絡する（他の受配校における対応は、共同調理場長と協議する）。

	<ul style="list-style-type: none"> 他の受配校においても給食を一時停止するなどの処置を教育委員会と協議し、必要な場合は各学校へ連絡する。 <p>※状況により学校へ出向く。</p>	<p>③原因の究明に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県給食会、牛乳業者に連絡し、原因の調査を依頼する。
<p>⑤共同調理場長及び教育委員会と協議し、給食の全部中止又は一部中止等を決定するとともに、犯罪など事件性のおそれがある場合は、警察へ通報する。</p>	<p>③給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、学校及び教育委員会と協議する。</p>	<p>④保健所に報告し、指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・助言を受ける。 <p>⑤給食の実施方法及び警察への通報の必要性について、子学校と協議する。</p>
<p>⑥被害児童生徒がいる場合は、本人及び保護者への説明と謝罪を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経過説明。 ・今後の対応策等について説明。 <p>なお、被害児童生徒への心のケアに配慮する。</p>		<p>⑥必要に応じ、県教育委員会等への報告及び事故の公表を行う。</p>
<p>⑦給食を中止した場合は文書で保護者に説明するとともに、重大な異物混入が発生した場合は、保護者会等を開催して適宜説明する。</p>	<p>④必要に応じ、保護者会へ出席して説明する。</p>	

3. 非危険異物の対応

自校方式

学 校	教育委員会（健康教育課）
①異物を発見。 ・異物を含む食品を保持。 ・速やかに管理職へ報告。	
②学校は、代替品などで給食を実施する。	
③校長は、調査が必要と判断した異物について、教育委員会（健康教育課）あるいは市給食会等へ異物を添えて報告する。 ※給食を一部中止した場合は、文書で保護者に説明する。（文書を送付する事案の場合は、教育委員会に報告する。）	①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。 ②関係機関へ連絡し調査を依頼する。 ③関係機関から報告を受ける。
④関係機関から報告を受ける。	

親子方式

親子方式	親学校（副食の場合）	教育委員会
<p>子学校</p> <p>①異物を発見。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物を含む食品を保持。 ・速やかに管理職へ報告。 <p>②学校は、代替品などで給食を実施する。</p> <p>③校長は、調査が必要と判断した異物については、教育委員会（健康教育課）あるいは親学校等へ異物を添えて報告する。</p> <p>※給食を一部中止した場合は、文書で保護者に説明する。（文書を送付する事案の場合は、教育委員会に報告する。</p> <p>④関係機関から報告を受ける。</p>	<p>①子学校から報告のあつた異物については、調理場内での調査を実施する。</p> <p>②子学校に報告する。</p>	<p>①学校給食事故発生況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>②関係機関へ連絡し調査を依頼する。</p> <p>③関係機関から報告を受ける。</p>

保温食缶配達方式

保温食缶配達校	教育委員会（健康教育課）
<p>①異物を発見。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物を含む食品を保持。 ・速やかに管理職へ報告。 <p>②学校は、代替品などで給食を実施する。</p> <p>③校長は、調査が必要と判断した異物については、教育委員会（健康教育課）あるいは市給食会等へ異物を添えて報告する。 ※給食を一部中止した場合は、文書で保護者に説明する。（文書を送付する事案の場合は、教育委員会に報告する。</p> <p>④関係機関から報告を受ける。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>②関係機関へ連絡し調査を依頼する。</p> <p>③関係機関から報告を受ける。</p>

共同調理場方式

共同調理場の受配校	共同調理場	教育委員会
<p>①異物を発見。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物を含む食品を保持。 ・速やかに管理職へ報告。 <p>②学校は、代替品などで給食を実施する。</p> <p>③校長は、調査が必要と判断した異物については、共同調理場あるいは教育委員会（健康教育課）へ異物を添えて報告する。 ※給食を一部中止した場合は、文書で保護者に説明する。（文書を送付する事案の場合は、教育委員会に報告する。</p> <p>④関係機関から報告を受ける。</p>	<p>①受配校から報告のあった異物については、調理場内での調査を実施する。</p> <p>②受配校に報告する。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>②関係機関へ連絡し調査を依頼する。</p> <p>③関係機関から報告を受ける。</p>

給食施設（保温食缶受託業者・共同調理場）

学 校	給食施設	教育委員会
	<p>①異物を発見。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物を含む食品を保持。 ・速やかに管理職へ報告。 <p>②給食施設は、代替品などで給食を実施する。</p> <p>③調査が必要と判断した異物については、関係業者あるいは教育委員会（健康教育課）へ異物を添えて報告する。 ※給食を一部中止した場合は、文書で保護者に説明する。（文書を送付する事案の場合は、教育委員会に報告する。）</p> <p>④関係機関から報告を受ける。</p>	<p>①学校給食事故発生状況聞き取り書により、状況を確認する。</p> <p>②関係機関へ連絡し調査を依頼する。</p> <p>③関係機関から報告を受ける。</p>

各 種 樣 式 等

平成 年 月 日

課長	係長		係員
----	----	--	----

学校給食異物混入等事故発生状況報告書

		報告年月日	平成 年 月 日 (曜日)		
		報告者氏名			
学 校 名					
発 生 年 月 日	平成 年 月 日 (曜日)			午前	時 分
料理名(主食も含む)				業者名	
異 物 の 種 類					
数 量					
発 見 場 所	<input type="checkbox"/> 給食室 <input type="checkbox"/> 検食 (校長室・職員室) <input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> ランチルーム <input type="checkbox"/> その他 ()				
発 見 者					
発生時の状況					
処 理 内 容 又 は 経 過					
教育委員会記入欄	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; float: right;">No.</div>				

(注) 異物混入等事故が発生した場合は、直ちに教育委員会(健康教育課)に報告すること。

異物混入防止
チェックシート

平成 年 月 日 ()

施設名

点検項目	破損(劣化)はないか		確認者
	作業開始前	作業終了後	
調理器具等	はさみ	良・否	良・否
	缶切り器	良・否	良・否
	ピーラー	良・否	良・否
	金ザル、すくい網	良・否	良・否
	プラスチックザル	良・否	良・否
	泡立て器、スパテラ、ひしゃく	良・否	良・否
	使い捨て手袋・使い捨てエプロン	良・否	良・否
	エプロン、ゴム手袋	良・否	良・否
	スポンジ、ブラシ	良・否	良・否
		良・否	良・否
		良・否	

点検項目	個数確認		確認者
	作業開始前	作業終了後	
文房具類	ボールペン(本)	良・否	良・否
	マジック(本)	良・否	良・否
	ホワイトボードマーカー(本)	良・否	良・否
	バインダー用ボールペン(本)	良・否	良・否
	マグネット(個)	良・否	良・否
		良・否	良・否
		良・否	良・否

点検項目	作業確認	確認者
その他	食品が入っていた袋は切り落としていない	良・否
	缶詰開缶時、二度切りしていない	良・否
	不要なもの(※)を調理室に置いていない	良・否
		良・否
		良・否
		良・否

※1 持ち込み禁止品

[クリップ、紙製バインダー、ホッチキス、ホッチキスで留めた書類、カッターナイフ、
シャープペンや鉛筆、輪ゴム、画鋲、ピン、キャップ付きボールペン等]

※2 調理作業に必要のない私物

[指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン、硬貨、鍵、携帯電話等]

包丁点検表

平成 年 月 日 ()

施設名

包丁の種類 (下処理用・調理用 ・加工食品用・果物用等)	刃こぼれ			確認者
	使用前	使用中 (食材ごとに確認)	使用後	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	
	無・有	無・有	無・有	

※刃こぼれなどの異常があった場合、速やかに衛生管理責任者へ報告すること。

特記事項

スライサー類
点検表

	施設名

平成 年 月 日 ()

スライサー名 (スライサー、ミキサー、 フードカッターなど)	ネジ類の不備、部品の緩み等			確認者
	使用前	使用中	使用後	
	良・否	良・否	良・否	
	良・否	良・否	良・否	
	良・否	良・否	良・否	

※本体及びプレートについてネジ類の欠損がないか、また部品に緩みがないか工具類で必ず確認すること。

食材名	プレート名	刃こぼれ			確認者
		使用前	使用中 (ザルごとに確認)	使用後	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	
		無・有	無・有	無・有	

※刃こぼれなどの異常があった場合、速やかに衛生管理責任者へ報告すること。

特記事項

●スライサー等の刃の交換の目安

(二枚刃 交換目安 500時間使用時)
 千切り円盤刃 交換目安 125時間使用時
 1日の使用時間に照らし併せ、確認・交換等を行うこと。

異物混入防止対策一覧

	服装（身なり）	調理器具	調理作業	その他
調理前 (検収時)	<ul style="list-style-type: none"> 清潔な白衣や帽子、マスクの着用（ローラー掛けによる異物除去） 職員相互の点検確認 調理に不要なものを持ち込まない（ピアス、指輪、時計など） 作業ごとにエプロン交換 	<ul style="list-style-type: none"> 劣化や破損がないか確認（ザル、包丁、はさみ、ザル、網など） 	<ul style="list-style-type: none"> 異物混入の原因となるものを持ち込まない 留め具や切れ端を飛ばさない 食材個々に異常がないか、異物混入がないか、複数で点検 	<ul style="list-style-type: none"> 手洗いマニュアルに従った手洗い 関係者以外の立ち入り禁止 検収には、必ず立ち会う 整理整頓
調理中 (下処理含)	<ul style="list-style-type: none"> 帽子から髪の毛が出ていないか確認 使い捨て手袋、使い捨てエプロンの破損がないか確認 	<ul style="list-style-type: none"> 作業ごとに劣化や破損がないか確認（包丁、スライサー、はさみ、ザル、網など） 	<ul style="list-style-type: none"> 食材個々に異常がないか、異物混入がないか、複数で点検 野菜・果物は、オーバーフローさせながら3回洗浄 食材のビニール袋は切り離さない 食材は異物が混入しないように覆う 	<ul style="list-style-type: none"> 関係者以外の立ち入り禁止 整理整頓 機械機器の定期的なメンテナンスと交換
調理後 (配食) (配送)	<ul style="list-style-type: none"> 帽子から髪の毛が出ていないか確認 使い捨て手袋、使い捨てエプロンの破損がないか確認 	<ul style="list-style-type: none"> 劣化や破損がないか確認（包丁、スライサー、はさみ、ザル、網など） コンテナカーやコンテナボックスの汚れ、破損がないか確認 	<ul style="list-style-type: none"> 出来上がった料理に異常がないか、異物混入がないか確認 配食後は速やかに容器の蓋を閉める 	<ul style="list-style-type: none"> 関係者以外の立ち入り禁止 衛生害虫対策の徹底 整理整頓 網戸、壁、天井の汚れや破損を確認