

令和3年2月17日

各 位

銚田市教育委員会教育長

銚田市立銚田学校給食センターの異物混入に係る調査について（経過報告）

このことについて、原因究明及び再発防止のため現在調査中ではありますが、途中経過を以下のとおり御報告させていただきます。

【問い合わせ】

銚田市教育委員会教育総務課

TEL : 0291-37-4340

FAX : 0291-37-3185

1 異物混入事案

(1) 肉じゃがへの金属片混入

日 時	1月19日(火)
場 所	銚田南小学校
メニュー	肉じゃが
発見状況	児童1名が肉じゃがを食べようとし、器の中の金属片を発見。

調査経緯等

(玉ねぎ・ニンジン)

1/29 給食センター職員が納品業者の食材搬送車両を点検。
当該異物と同種金属類の露出箇所、破損箇所がないことを確認。

(カットじゃがいも)

1/28 潮来保健所と給食センター職員が納品業者の作業所検査と聞き取り調査。
作業所内に異物と同種の金属類の使用箇所がないことを確認。

(豚肉)

1/28 潮来保健所と給食センター職員が納品業者の作業所検査と聞き取り調査。
作業所内に異物と同種の金属類の使用箇所がないことを確認。

(つきこんにゃく)

1/26 異物画像を納品業者に提供し、つきこんにゃくメーカーに調査依頼。
1/26 メーカーより書面にて「混入の可能性は極めて少ないと思われる」と報告。

(さつまあげ)

1/29 納品業者を通じて、さつまあげメーカーに調査依頼。
2/8 メーカーより書面にて「混入経路の特定には至らなかった」と報告。

異物の分析

2/12 当該異物の分析を県薬剤師会検査センターに依頼中。

(2) パンへのプラスチック片混入

日 時	1月20日(水)
場 所	銚田南小学校
メニュー	ミニバターロール
発見状況	児童1名がパンをちぎったところ、プラスチック片を発見。
納品方法	銚田市と茨城県学校給食会(以下 給食会)との物資購入契約に基づき、給食会とパン製造委託を結んでいる製パン業者が直接各幼稚園、小中学校へ納品。

混入の特定

1/20 製パン工程での混入と想定されたことから、製パン業者責任者に確認したところ、製造工程で使用しているパン生地を入れる容器の一部と思われると回答。

当日、業者から給食センターに提出された容器の破損箇所とプラスチック片の一致を確認。

パン生地をミキサーに投入する際、容器の角をぶつけ、破片がミキサーに入ったのが原因。

立入調査/改善対策ほか

1/26 給食センターと給食会で製パン業者作業所を立入検査。
製パン業者は検査前に容器をステンレス製に変更済。

1/29 給食会、製パン業者が教育委員会に来庁し謝罪と改善報告書提出。
教育長より給食会(物資課長)、製パン業者に対し、品質管理の徹底を指示。

2/4 給食会(常務理事)(事務局長)が教育委員会に来庁。
教育長より、給食会に対し業者への品質管理の指導を再指示。

(3) 三色丼への固形物混入

日 時	1月22日(金)
場 所	銚田南小学校
メニュー	三色丼
発見状況	児童1名が三色丼を口にし、固形物を発見。

調査経緯等

(炒り卵)

1/22 納品業者を通じて、炒り卵のメーカーに調査依頼。
2/2 メーカーより「混入経路の特定には至らなかった」と報告。

(油漬けツナ)

1/22 写真画像を納品業者に提供し、油漬けツナのメーカーに調査依頼中。

(冷凍ハウレンソウ)

2/3 納品業者を通じて、冷凍ハウレンソウのメーカーに調査依頼。
2/8 メーカーより「異物が混入していた可能性はない」と報告。

異物の分析

2/12 当該異物の分析を県薬剤師会検査センターに依頼中。

(4) サラダへの固形物混入

日 時	2月3日(水)
場 所	大洋中学校
メニュー	ブロッコリーとカリフラワ－のサラダ
使用材料	ブロッコリー カリフラワ－ ハム
発見状況	生徒1名がサラダを口にし、薄ピンクの固形物があるのを発見。

調査経緯等

- 2/ 5 県薬剤師会検査センターに固形物の分析を依頼。
- 2/10 検査センターより当該異物は「骨片」と報告あり。
- 2/12 報告の結果、ハムへの混入が想定されるため、納品業者を通じてハムメーカーに調査依頼中。

2 市の対応等

(1) 食材納品業者に対する指示

1/22, 2/3 文書にて食材の衛生管理と品質管理の徹底を指示。
食材納品業者がセンター来場の際に、今回の事案を説明し
各食材メーカーに対し品質管理の徹底をするよう指示。

(2) 調理業者等への指示

食材処理過程における点検強化と異物除去の徹底を指示。
調理業者本社に対し、一連の事案を報告し給食の品質管理の徹底と再発防止
について指示。

(機材等の点検)

厨房機器，調理用具の臨時点検を指示。
各異物と同種のものを使用している機器，道具の有無，破損箇所の有無を確認。
該当するものはなし。

(食材処理時の点検方法の改善)

食材の処理手順，目視方法の改善を検討するよう指示。
1/27, 2/5, 2/8 に調理業者本社の給食事業部担当が来所し作業状況確認と
食材点検方法の改善指導を実施。
引き続き，改善状況確認のため指導員の定期的来所を指示。

2/8 調理業者 副社長，給食事業部長が来庁。
市長より調理過程での各種点検強化と異物混入の防止を指示。

2/9 調理業者より，調理指導等の報告と改善対策の報告書提出。

(3) 厨房機メーカーによる調理機器点検

1/27, 2/3 厨房機器，調理用具の点検を実施。
異物が混入したメニューに使用した機械類を主体に破損の有
無を確認。
今回の異物につながる厨房機器，調理用具の破損はなし。

点検箇所： 検収室，下処理室，上処理室，調理室，揚焼室，和え物室。

点検機材： スライサー，包丁，食缶，回転釜，ホイッパー，パン箱，番重など。

(4) 学校での確認

2/2 異物が見つかった教室で当該異物と同質のものが使用されている備品
類があるか確認。
該当するものはなし。