

令和3年3月31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(結果報告)

このことについて、令和3年3月9日に経過を報告いたしました。調査が完了しましたので、下記のとおり御報告させていただきます。

度重なる異物の混入に、御心配と御迷惑をおかけしましたこと、心よりお詫び申し上げます。今後、さらなる衛生管理の徹底をはかり安心安全な学校給食の実施に努めてまいります。

記

1 混入元が判明した事案

1月20日 パンへのプラスチック混入

パン製造過程において生地を入れた容器が破損し、容器の破片が生地に混入したまま焼成し、学校に配送された。

2月3日 ブロッコリーサラダへの固形物混入

ハムの製造過程において材料由来の骨の一部が除去されずに製品化され、給食センターに納品された。

2 混入元が特定できなかった事案

1月19日 肉じゃがへの金属片混入

1月22日 三色丼への黒色固形物混入

上記2事案につきましては、食品加工業者等への調査依頼及び工場検査を実施しましたが、下記の理由により混入元の特定ができませんでした。

(1) 食材への混入の可能性

- ・異物が発見されたメニューには複数の食材が関わっており、調査を依頼した加工業、製造業者からは製造工程において当該異物と同質のものを使用した機器類は使用し

ていないとの報告がなされている。仮に食材のいずれかに異物が混入していたとしても、その特定が困難であること。

(2) 調理中における混入の可能性

- ・給食センター調理場で使用している機械、調理器具等を点検(2回実施)した結果、当該異物と同質のものを使用している機器、器具等はなく、また当該異物と同形状の破損箇所もないことから調理中の混入はなかったと考えられる。

(3) 配食後における混入の可能性

- ・金属片は肉じゃがを食べようとしたときに、具材の中からでてきたものである。配食後に器に落下混入したものであれば表面で見つかったものと考えられる。
- ・黒色固形物はおかずを口にして気づいたものであり、配食後に落下混入したものであれば口にすする前に気づくと考えられる。

このことから2例とも配食後に当該異物が混入した可能性はないと判断される。

3 異物混入に関する対応

食材への異物混入は、生産、加工、調理、配食後などさまざま箇所で起こりうるのですが、中でも調理中での衛生管理、安全管理が最重要であることはいうまでもなく、今回の異物が食材に混入していたと仮定した場合、調理過程において見つけることができたものと考えます。

したがって、給食センターでは、異物発見能力の向上のために調理業者と作業内容の再確認を行い、4のように変更するとともに、4月から調理員3名が増員されることになりました。

4 調理工程の変更点

(1) 野菜等の下処理(野菜洗浄等)

変更前 シンクで4回行う野菜の下処理では食材を容器(ザル)に入れて洗浄した後、容器ごと次の点検者に渡していた。

変更後 容器に入れた食材を洗浄しながら少量ずつ次の点検者の容器に移しかえることとした。

下処理作業においては、目視点検を強化するため作業人員を増やした。

(2) 肉類の処理

変更前 納品されたこま切れ状態の肉等を、パン箱に入れた状態で点検していた。

変更後 納品後、パン箱から取り出し、少量ずつ点検することとした。

(3)調理釜への投入方法の変更

変更前 切裁後の野菜等は、容器からまとめて釜に投入していた。

変更後 釜への投入の際にも目視点検を加え、少量ずつ投入することとした。

(4)配缶時における点検

変更前 汁物などは食缶への配食の際、温度を保つため手早く蓋を閉めていた。

変更後 配食後、食缶内を攪拌して再点検したうえで蓋を閉めることとした。

(5)調理器具等の点検

調理機器や器具については毎日、作業前と作業後に目視点検をし、破損や部品の欠損の有無を確認しています。

また毎年夏休み期間には調理機器全体について調理機メーカーによる詳細の点検を実施し、劣化箇所の補修や交換をしています。

(6)調理員の服装等

調理員の衣服等を要因とする異物の混入防止のために、調理室入室前のエアシャワーだけに頼らず、常時調理員同士の目視点検及び粘着テープを使用して、毛髪、ゴミ、糸くずなどの除去をしています。

調理作業につきましては、市職員、県費負担栄養教諭等による確認作業を強化し、引き続き常時改善を図りながら安全安心な給食調理に努めてまいります。