

## 給食センター異物混入についての報告

日時	概要	再発防止策
平成31年 2月15日(金)	<p>志水小学校の「ポトフ(二重食缶)」内に、ウインナーを包装していたビニール片が混入していた。</p> <p>調理員が急いで作業を行ったため、ビニールの切断部分の確認が疎かになり、異物が混入してしまった。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビニール片が千切れて混入しないように、複数人で対応することを徹底する。</li> <li>・食材を取り出したビニール袋に欠けた部分がないかの確認を2名以上で実施し、次の調理工程に取り掛かるよう徹底する。</li> </ul>
平成31年 2月21日(木)	<p>豊山小学校の「豚肉とキャベツの味噌炒め(二重食缶)」内に、調理用手袋の切れ端と思われるものが混入した。</p> <p>センター内で使用した全ての調理用手袋の照合確認を、複数回行ったが、混入した切れ端と適合する手袋は発見されなかった。食材納入業者で混入した異物と同成分の調理用手袋を使用している者があったが、製造過程で混入したか、センターの調理中に混入したかは特定できなかった。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理用手袋の装着及び取り外す時は、破損の有無を複数名で確認する。</li> <li>・作業中に調理用手袋が破損した場合、破損した部分と破損片の照合を行い、一時保管する。作業終了後に再度、職員又は栄養教諭等により、照合確認を行う。</li> <li>・食材検収時及び下処理時の目視確認を徹底する。</li> <li>・手袋の取扱いや破棄の方法等の明文化など、異物混入対応マニュアルを見直す。</li> </ul>
令和2年 12月7日(月)	<p>豊山小学校で「鶏のから揚げ」に、金属片1本(2×0.05センチ程度)が混入した。</p> <p>保健所の立ち入り検査を受け混入経路調査を行った結果、異物は業者から納入された原材料(とりもも肉)に由来するものと推定された。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全調理員に対し、肉類に異物が混入している前提で目視確認をする。</li> <li>・肉を容器に移して異物の確認をする作業人を2名に体制に変更し時間を掛けて確認する。</li> </ul>
令和3年 2月2日(火)	<p>新栄小学校で「おとしこしの煮物」に、緑色のゴム樹脂が(野菜裁断機のベルトの一部)が混入した。</p> <p>野菜の欠片が野菜裁断機ベルトの下に入り込み、ベルトの表面がこすれ削れたもの。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜裁断機の納入業者から報告を求め機器の調整方法やカット方法について見直しをした。</li> <li>・毎回の試運転時に、ベルトが伸びないようにコンベアの張りが十分か確認する。</li> </ul>