

各 教 育 局 長
関 係 道 立 学 校 長
各 市 町 村 教 育 委 員 会 教 育 長
(各 市 町 村 立 学 校 長)
(各 共 同 調 理 場 長) 様
(各 幼 稚 園 長)
各 学 校 給 食 組 合 教 育 委 員 会 教 育 長
(各 共 同 調 理 場 長)

北海道教育庁学校教育局健康・体育課長 国 安 隆

学校給食に係る事故防止の徹底について（通知）

このことについては、日頃から衛生管理等に係る指導及び管理の徹底に取り組んでいただいているところです。

昨年度、道外の小学校における学校給食において、第1学年に在籍する児童がうずらの卵を喉に詰まらせて窒息する痛ましい事故が発生しました。

また、道内では食物アレルギーにより救急搬送等された事故は4件(別紙1参照)、金属等の危険物を含む異物が混入した事故は38件(別紙2市町村、別紙3道立校参照)、その他賞味期限切れ事故は1件(別紙4参照)の報告がありました。

つきましては、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に基づき、「第3次改訂版学校給食衛生管理マニュアル」(令和6年3月一部改正 北海道教育委員会)、「学校における危機管理の手引(改訂3版)」(平成31年2月北海道教育委員会)、「安全な学校給食の提供のために～窒息事故防止に関する資料～」(平成27年3月北海道教育委員会)等を参考に、学校給食調理場においては事故の未然防止の徹底を図るとともに、学校においては校内研修等で全教職員が事故発生時の対応や連絡体制を確認するなど、安全・安心な学校給食の提供と児童生徒の安全の確保に万全を期すようお願いいたします。

なお、学校給食における事故が発生した場合は、次のとおり速やかに報告いただくようお願いします。

記

1 報告すべき事故等

(1) 学校給食による食中毒の発生又はその疑いがある場合

(2) 学校給食による食中毒以外の場合

ア 学校給食において異物混入が発生した場合

(ア) 児童生徒に傷病等の被害が発生した場合又は発生するおそれがある場合

(イ) (ア) 以外で、異物混入の原因が製品の製造過程にあると考えられ、同製品が他校や他地域にも納品されている場合

※別紙5「学校給食における異物混入事故に係る報告書の提出及び手順等について」を参照

イ 食物アレルギーによる事故で児童生徒に健康被害が発生した場合

ウ 学校給食による窒息事故で児童生徒に健康被害が発生した場合

エ その他、期限切れ食品の使用や水質異常など学校給食に係る重大な事故が発生した場合

オ 学校給食従事者が感染症等に罹患した場合(フロー図参照)

(ノロウイルス等の食中毒に関連する感染症に罹患した場合及び定期検便検査の結果で陽性となった場合)

※調理従事者の感染ではなく、インフルエンザ等の学級閉鎖等に伴い、食材の廃棄があった場合は、食品ロスの関係で情報提供をお願いします。

2 報告様式

(1) 学校給食による食中毒の発生又はその疑いがある場合

ア 学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告 別記様式 1 - 1（学校給食衛生管理基準 別紙 4 - 1）

イ 学校における感染症・食中毒等発生報告 別記様式 1 - 2（学校給食衛生管理基準 別紙 4 - 2）

(2) 学校給食による食中毒以外の場合

ア 学校給食における事故（食中毒を除く。）発生報告書 別記様式 2 - 1（道立学校用）

イ 学校給食における事故（食中毒を除く。）発生報告書 別記様式 2 - 2（市町村教育委員会）

(3) 学校給食による食中毒以外の場合 教育局速報報告

ア 学校給食従事者の感染症に係る報告 局速報様式 1

イ 学校給食における事故（異物混入等）に係る報告 局速報様式 2

【参考通知等】

- ・ 平成 30 年 9 月 13 日付け教健体第 4094 号「学校等における感染症及び食中毒の発生並びに出席停止に係る報告について（通知）」
- ・ 令和 4 年 6 月 10 日付け教健体第 313 号「学校における事故防止について（通知）」
- ・ 令和 5 年 1 月 16 日付け教健体第 1073 号「学校におけるアレルギー対応について（通知）」
- ・ 令和 5 年 3 月 27 日付け教健体第 1326 号「新型コロナウイルス感染症対策としての学校給食等の対応について（通知）」
- ・ 令和 6 年 2 月 28 日付け教健体第 1150 号「学校給食における窒息事故の防止について（通知）」

【参考資料】

- ・ 「学校給食調理従事者研修マニュアル」（平成 24 年 3 月文部科学省）
- ・ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I、Part II」（平成 21 年、22 年文部科学省）
- ・ 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成 20 年 3 月文部科学省）
- ・ 「学校における危機管理の手引（改訂 3 版）」（平成 31 年 2 月北海道教育委員会）
- ・ 「学校における食物アレルギー対応の進め方」（平成 26 年 9 月北海道教育委員会）
- ・ 「安全な学校給食提供のために～窒息事故防止に関する資料」（平成 27 年 3 月北海道教育委員会）
- ・ 「特別支援学校における再調理のガイドライン」（平成 21 年 4 月北海道教育委員会）
- ・ 「第 3 次改訂版学校給食衛生管理マニュアル」（令和 6 年 3 月一部改正北海道教育委員会）

学校給食振興・指導係
担当：三好、伊藤
TEL 011-231-4111
内線 35-668

別紙1

学校給食における食物アレルギー事故(市町村)一覧 令和5年4月1日～令和6年3月31日

No.	発生日	原因食物	事故の概要及び原因
1	6月16日	たまご	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 誤ってたまごを含むマヨネーズを使用した「豚肉のマヨネーズ炒め」を食べた。下校後に該当児童が体調を崩した。 原因: 代替食を持参していたが、担任が持参していることを確認せず、たまごを含む炒め物を該当児童に提供した。
2	10月17日	たまご	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 誤ってつなぎに乾燥卵白を使用した「鮭キャベツカツ」を食べた。14時頃アレルギー症状が発症し、保護者に連絡し、受診治療をした。 原因: 加工品の成分表を確認せず、卵不使用商品と同一商品と思い込み提供した。
3	1月29日	鮭	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 該当児童は、魚のから揚げにアレルギーがあり、保護者に確認済みの「鮭のマヨネーズ焼き」を食べた。その後、昼休みに強い腹痛と呼吸困難を訴え、抗アレルギー薬を投与した。再び呼吸困難を訴えたため、校内でエピペンを打ち、救急搬送した。搬送先で点滴を投与し、症状が落ち着いたので自宅で経過観察とした。 原因: 事前に保護者が、献立を確認し焼いている魚だったため喫食できると報告した。焼いている魚でアレルギーを発症したのは今回が初めてだった。
4	1月30日	ごま油	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 該当生徒は、ごまアレルギーがあり、ワンタンスープのワンタンを喫食後、くしゃみと口の周りに湿疹が発症し、ワンタンスープの喫食を停止した。呼吸困難などの症状は見られず、症状は改善した。 原因: アレルギー用献立表の作成時に、ワンタンにごま油が含まれていることに気がつかず、そのまま提供した。

学校給食における異物混入事故(市町村)一覧 令和5年4月1日～令和6年3月31日

No.	発生日	異物(大きさ等)	事故の概要及び原因
1	4月11日	虫 (2～3cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員が、すり身汁の配膳作業中に、イモ虫のようなものが混入しているのを発見した。 原因: すり身汁に使用した冷凍ほうれん草に付着していたと考えられる。冷凍ほうれん草は、流水洗浄作業を行っていなかったため、虫の混入を発見できなかったと考えられる。
2	4月14日	黒く薄いかけら (1cm×1cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 配膳されたおかず、異物が付着しているのを職員が発見した。 原因: 異物の種類、混入経路は不明。
3	4月14日	虫 (5mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: ごはんの配膳中に、担任が5mm程度の虫が混入しているのを発見した。 原因: ごはんを委託している委託工場では、同様の虫は発見されなかった。工場から学校の教室に届くまでの間に保温ケースに付着し混入したと考えられる。
4	4月13日	洗濯ばさみ (5cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 児童が、どさんこ汁の配膳中、洗濯ばさみが混入しているのを発見した。 原因: どさんこ汁の食材に、洗濯ばさみが落下したことに気がつかず、回転釜で調理したと考えられる。
5	4月17日	プラスチック片 (3～4mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 児童が、ごはんの配膳中、プラスチック片が混入しているのを発見した。 原因: 炊飯委託工場では、炊飯作業中に混入は考えられないので、精米段階で混入したと考えられる。
6	5月17日	虫 (3mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 温食(スープ)を喫食するときに、児童が虫の混入を発見した。 原因: 野菜の下処理作業等で混入したと考えられるが、混入経路は不明。
7	5月18日	金属ネジ (直径2mm、長さ5mm)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 児童が、スパゲッティ喫食中、口の中に違和感があり、出したところ金属のネジを発見した。 原因: 中心温度計のネジに緩みがあったことを見落とし混入したと考えられる。
8	6月15日	虫 (1～2mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 調理責任者が出来上がった春雨スープを確認したところ、多数の虫を発見した。スープの提供を中止した。 原因: スープに使用した白菜と小松菜に多数の虫の付着があったので、洗浄回数を増やしたが、落とすきれずに混入したと考えられる。
9	6月22日	たわしの一部 (1cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員が、五目うどん喫食中に、口に違和感を感じ吐き出したところ、1cmほどの細長い赤い紐状のものを発見した。 原因: 製麺業者が、調理器具を洗浄する際に使用するたわしの一部が抜け落ち、うどんに混入したと考えられる。

学校給食における異物混入事故(市町村)一覧 令和5年4月1日～令和6年3月31日

No.	発生日	異物(大きさ等)	事故の概要及び原因
10	6月29日	画鋏	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 児童が、みそ汁を喫食中、混入して画鋏に気づかず口に入れ、口から吐き出し健康被害はなかった。 原因: 児童のいたずらによるものと判明した。
11	7月12日	虫 (3mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 児童が、温食(スープ)を喫食中に、虫の混入を発見した。 原因: 野菜の下処理作業等で混入したと考えられるが、混入経路は不明。
12	8月22日	ゴム手袋の破片 (5mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員が、みそ汁を喫食中に、食器の底に沈んでいる水色の破片を発見した。 原因: みそ汁の調理作業中に、着用していたゴム手袋がザルの網目に引っ掛かり裂け、その破片が食材に付着していたことに気がつかず提供されたと考えられる。
13	9月22日	金属の木ネジ (3cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒が、麻婆豆腐を喫食中に、金属のネジが混入しているのを発見した。 原因: 調理中に混入した可能性は低い。混入経路は不明。
14	9月25日	豚の軟骨 (1cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒が、厚揚げと豚肉の味噌炒めを喫食中に、固い噛み切れないものを吐き出したところ、豚の軟骨を発見した。 原因: 肉加工業者が、加工段階で軟骨を見落とし、取り残したものと考えられる。
15	9月25日	竹串の先端 (1cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 児童が、けんちん汁の喫食中に、口の中に違和感があり口から吐き出したところごはん、異物を発見した。 原因: 調理場で洗浄作業中に竹串を使用していたが、調理時間帯、作業区分が異なることから混入経路は不明。
16	9月28日	黒い小さな異物	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒が、ごはん配膳後、喫食前にごはんに黒い小さな物体が付着しているのを発見した。 原因: 洗米機、米の浸漬タンクで使用している配管に付着していた米由来の汚れが混入したと考えられる。
17	10月3日	アルミ片 (5mm×20mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 調理員が、炒め物の調理中、玉ねぎに付着していたアルミ片を発見し、炒め物を提供しなかった。 原因: 野菜を細断する際に使用した、スライサーの刃の取り付けに不備があり、刃に接触した部分が削れ、野菜に混入したと考えられる。
18	10月4日	食器の破片 (10mm×5mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒がそばろ丼を喫食中、口の中で違和感があり、吐き出したところ、異物を発見した。 原因: 食器が運搬中等で破損し、その破片に気づかずに配膳されたと考えられる。

学校給食における異物混入事故(市町村)一覧 令和5年4月1日～令和6年3月31日

No.	発生日	異物(大きさ等)	事故の概要及び原因
19	10月17日	食器の破片 (15mm×6mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 児童がちゃんぽん麺を喫食中、口の中で違和感があり、吐き出したところ、異物を発見した。 原因: 食器が運搬中等で破損し、その破片に気づかずに配膳されたと考えられる。
20	10月19日	プラスチック片 (15mm×1mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒が主菜を喫食中に、プラスチック片が混入しているのを発見した。 原因: 下処理後の野菜を入れるザルの底部にささくれがあり、その破片が食材と一緒に混入し提供されたと考えられる。
21	10月19日	蜘蛛 (15mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員がスープを喫食中、蜘蛛が混入しているのを発見した。同じ学級で喫食していた児童のスープに、蜘蛛の足が混入しているのを発見した。 原因: 調理場の扉の隙間から蜘蛛が侵入し、野菜をカットする器具の下部に潜み、野菜と一緒にスープに混入したと考えられる。
22	11月7日	金属片 (直径1mm 長さ10mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒が配膳された、キャベツのごま煮の中に金属片が混入しているのを発見した。異物を口には入れていない。 原因: 調理場で使用する野菜裁断機の取り付け方法に誤りがあり、押し板に回転刃が接触し金属の押し板が削れ、野菜と一緒にごま煮に混入したと考えられる。
23	11月6日	ホッチキスの針 (長さ1.5cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 児童が、シチューを喫食中に、口に違和感があり吐き出したところ異物を発見した。 原因: 混入経路は不明。
24	11月13日	ステンレス製 リング (直径3cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 調理機器の点検時に、ステンレス製リングが1つ欠損していた。誤飲等のリスク回避のため、副食の提供を中止した。 原因: ステンレス製リングが広がっており、抜けやすい状態になっていたため、調理機器使用中にはずれ、食材に混入したと考えられる。
25	11月20日	金たわし片 (長さ1cm)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 児童が、ゼリー喫食中に、長さ1cm程度の異物が2つ混入していることを発見した。口には入れていない。 原因: 調理場で使用している洗浄器具に似た材質、形状ものはなく、混入経路は不明。
26	1月19日	虫 (7mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒がラーメンを喫食中、虫のような黒い異物を発見した。 原因: 野菜の付着、調理中の混入の可能性が低い。混入経路は不明。
27	1月24日	食器の破片 (大きさ不明)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒が麻婆豆腐を喫食中、口の中で違和感があり、吐き出したところ、異物を発見した。 原因: 食器が運搬中等で破損し、その破片に気づかずに配膳されたと考えられる。

別紙2

学校給食における異物混入事故(市町村)一覧 令和5年4月1日～令和6年3月31日

No.	発生日	異物(大きさ等)	事故の概要及び原因
28	2月20日	青い プラスチック片 (7mm程度)	<ul style="list-style-type: none">概要: 児童が主食を喫食中、ごはんカップの中に青いプラスチック片を発見した。原因: 異物は、プラスチック製の青いザルに似ているが、該当日に調理では使用していないことから、混入経路は不明。
29	3月15日	木片 (20mm×2mm程度) 黒く細い物 (10mm長さ程度)	<ul style="list-style-type: none">概要: 調理員が、業者から納品になったラーメンを検収していたところ、木片(1袋)、黒く細いもの(2袋)が混入しているのを発見した。原因: 製麺業者が麺生地製造中に使用していたスクレーパーの木製の柄が、作業中に劣化して折れたものが、生地に混入したと考えられる。

学校給食における異物混入事故(道立校)一覧 令和5年4月1日～令和6年3月31日

No.	発生日	異物(大きさ等)	事故の概要及び原因
1	4月19日	スポンジの繊維 (2～3mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員が、配膳の際に、ごはんに緑色のスポンジの繊維片を発見した。 原因: 調理器具等洗浄時に使用しているスポンジの繊維が器具等に残っていたと考えられる。
2	9月19日	青いビニール片 (4cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒が、野菜スープを食べていたところ、青いビニール片を発見した。口にはしていない。 原因: 調理員が使用していた使い捨て手袋が、調理器具を扱う際に破れスープに混入したと考えられる。
3	9月28日	ビニール片 (6cm×5cm×5cmの三角形)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員が野菜塩ラーメンのスープを配膳していたところ、ビニール片を発見した。 原因: スープの調理とは別の作業で発生したビニール片が、作業が混在し混入したと考えられる。
4	10月19日	プラスチック (1cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員が、サラダを食べていたところ、異物があり口から吐き出した。 原因: サラダの調理作業中に、ドレッシングの中蓋が混入したまま提供されたと考えられる。
5	10月27日	白い プラスチック片 (縦横7mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒が給食喫食中に異物を感じ吐き出し、白いプラスチック片を確認した。該当生徒の口腔内の怪我及び飲み込みはない。 原因: 食材が入っていた袋等には、プラスチック素材は作用されておらず、食器・調理器具等の破損もなかった。原因不明。
6	10月30日	ラップフィルム (7cm×0.3cm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 生徒用に盛り付けられた、春雨サラダの中に透明のビニール状のものが入っているのを職員が発見した。 原因: 調理作業中に使用しているラップフィルムが破け、サラダの中に混入したと考えられる。
7	11月17日	ホタテの殻 (5mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員が、焼きそばを喫食中に、ベビーホタテの殻の破片が混入しているのを発見した。 原因: 冷凍殻なしのベビーホタテを使用する際に、殻が残っていないかを確認していたが、殻の破片を見落とし混入したと考えられる。
8	1月31日	金属片(鉄) (3mm×1mm×1mm)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員が和え物喫食中に、口に違和感を感じ口から吐き出し、金属片を発見した。 原因: 和え物に使用した調理器具、二次調理に使用した器具、配膳に使用した器具いずれもステンレス製であることから、混入経路は不明。
9	2月26日	黒いナイロン片 (20mm程度)	<ul style="list-style-type: none"> 概要: 職員がみそ汁を喫食中に、黒い繊維状のナイロン片を発見した。 原因: ザルを洗浄した時に、スポンジの裏面のナイロン片が付着し、そのまま調理されたため、混入したと考えられる。

別紙4

学校給食におけるその他の事故(市町村)一覧 令和5年4月1日～令和6年3月31日

No.	発生日	内容	事故の概要及び原因
1	10月24日	賞味期限切れ	<ul style="list-style-type: none">概要: 一部賞味期限が切れている、「レバー入り肉団子」が納品され、一部の児童生徒へ賞味期限切れの肉団子が提供された。翌日、検収簿の記載から賞味期限切れの物が提供されたことが発覚した。原因: 賞味期限切れの商品が納品され、調理員は検収時に賞味期限の記載をしていたが、賞味期限が切れていることに気づかなかった。該当日は、給食の提供前に検収簿が確認されなかったため、賞味期限切れの食品が給食に提供された。

別紙5

学校給食における異物混入事故に係る報告書の提出及び手順等について

1 報告書の提出

学校給食において異物混入が発生した場合	道立学校	市町村立学校
(1) 児童生徒に傷病等の被害が発生又は発生のおそれがある場合	/	/
傷病等の被害がある場合	○	○
傷病等の被害が発生するおそれがある場合 目安：危険物の混入又は非危険物と判断できない物の混入	○	○
健康被害が発生するおそれがない場合 目安：非危険物の混入	○	/
(2) (1) 以外で、異物混入の原因が製品の製造過程にあると考えられ、同製品が他校や他地域にも納品されている場合	○	○

2 異物の危険物・非危険物の目安

傷病等の被害が発生するおそれがある異物を分類、例示したので参考とすること

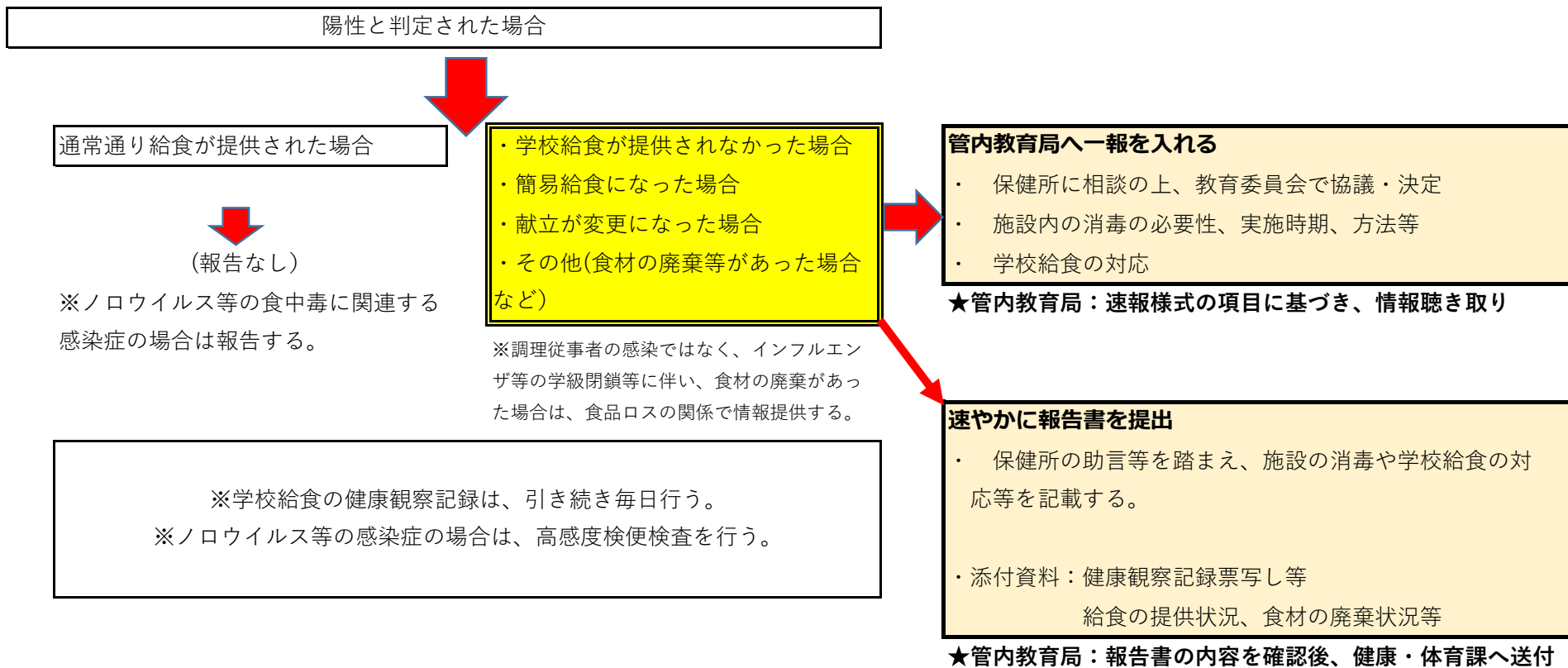
危険物	針、食器片、ガラス、金属類、プラスチック、包丁等の刃、ゴム類、機械部品、乾燥剤、衛生害虫（ハエ・ごきぶり・クモ等）、ネズミの糞、カビ等
非危険物	毛髪、繊維片、食品の包材の破片（ビニール等）、食品に付着していた虫等健康被害が生じるおそれがないもの

上記の例示は、目安であり、実際の対応は、種類や大きさ、量、頻度により危険性が異なるため、提出・連絡を求めている場合においても必要に応じて、提出・連絡を行う。

3 報告の手順

- (1) 事故発生時：事故の概要を直ちに教育局及び保健所へ電話で報告する。
- (2) 状況に変化があった時：事故の発生後、状況の変化に応じて適宜教育局へ連絡する。
- (3) 事後措置：事故発生の原因究明後、対応経過、今後の再発防止対策等をまとめ、速やかに「学校給食における事故（食中毒を除く。）発生報告書」を教育局へ提出する。
- (4) その他：上記（1）から（3）に関連して、報道関係に発表する場合は、発表前に資料を添えて連絡する。

学校給食従事者の感染症等に係る対応（例）



【留意事項】

- 報道対応、保護者あて通知等を行う。
- 保健所等からの明確な指示が受けられない場合は、学校給食衛生管理基準、学校給食衛生管理マニュアル及び各種マニュアル等を参考に、施設の消毒や調理従事者の健康観察を行う。
- 学校給食を休止した場合の学校給食調理施設を再開する時
 - ・ 学校薬剤師等の協力を得て、臨時衛生検査（第2票）を実施し、その写しを管内教育局へ送付すること。
 - ・ 保健所の衛生管理上の指導状況に応じて、再開時の献立、衛生管理関係の帳票（作業工程表・作業動線図）、健康観察記録票等の写しの提出を求める。