

学校給食等における異物混入への対応

令和4年4月版

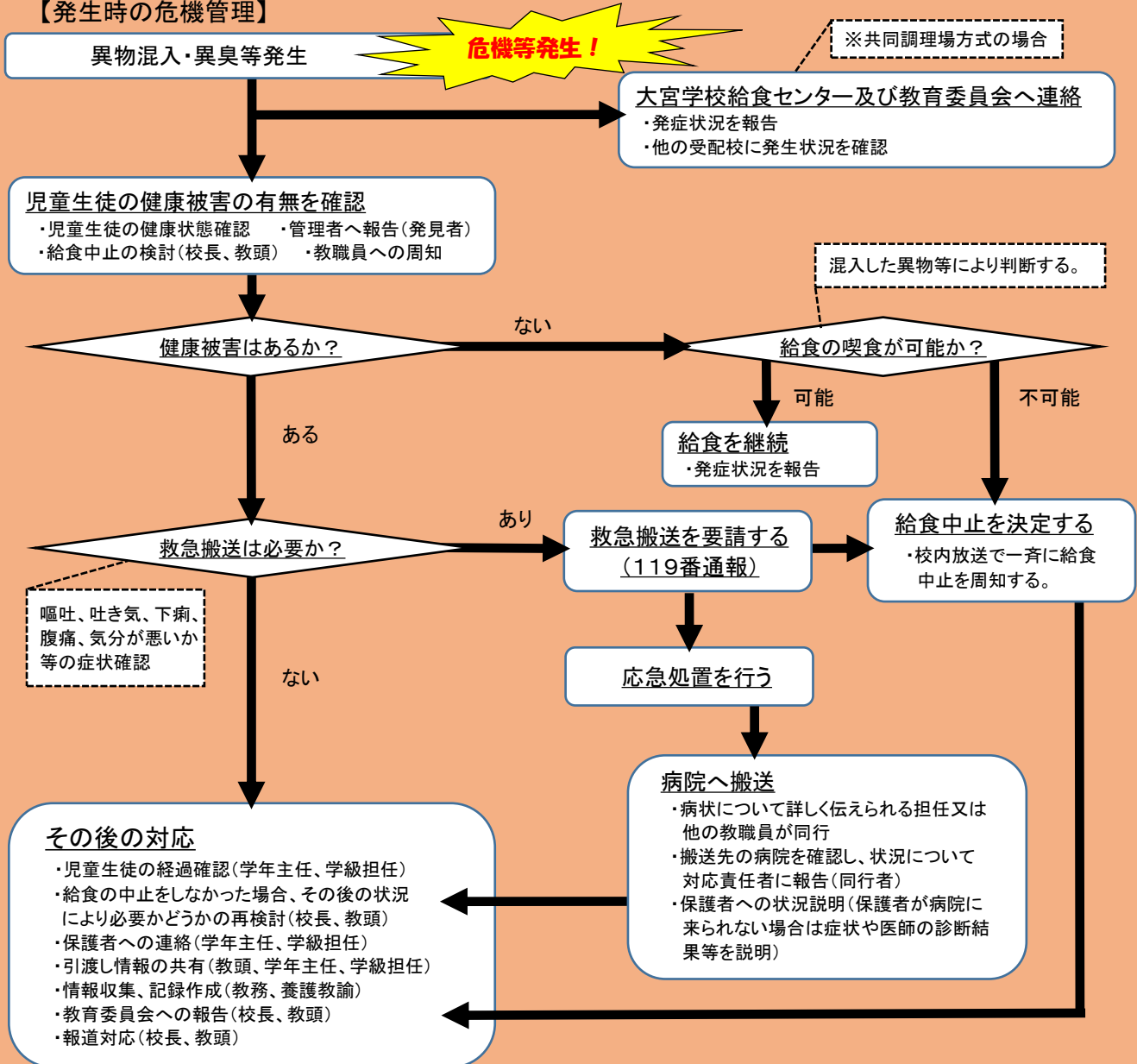
【対応方針】

- 調理場においては、食中毒防止と同様、学校給食衛生管理基準に基づき防止に努める。
- 発生時の関係機関への連絡体制を整え、混入があった場合は、児童生徒の健康被害の有無を確認するとともに、関係機関へ速やかに報告する。
- 関係機関と連携し、原因究明と再発防止に努める。

【事前の危機管理】

- 学校給食衛生管理基準に準じた施設・設備の衛生管理と調理の過程等における衛生管理
- 責任者による給食30分前の検食の実施と異物混入が発生した場合の連絡体制の整備
- 配膳室等給食の保管場所の施錠と教室での配膳における学級担当等の管理・指導

【発生時の危機管理】



【事後の危機管理】

- 危機対応の検証 □ 再発防止策の検討 □ 報告書の作成 □ 教職員間での情報共有
- 危機管理マニュアルへの反映 □ ヒヤリハット事例への反映 □ 保護者への通知文の発出