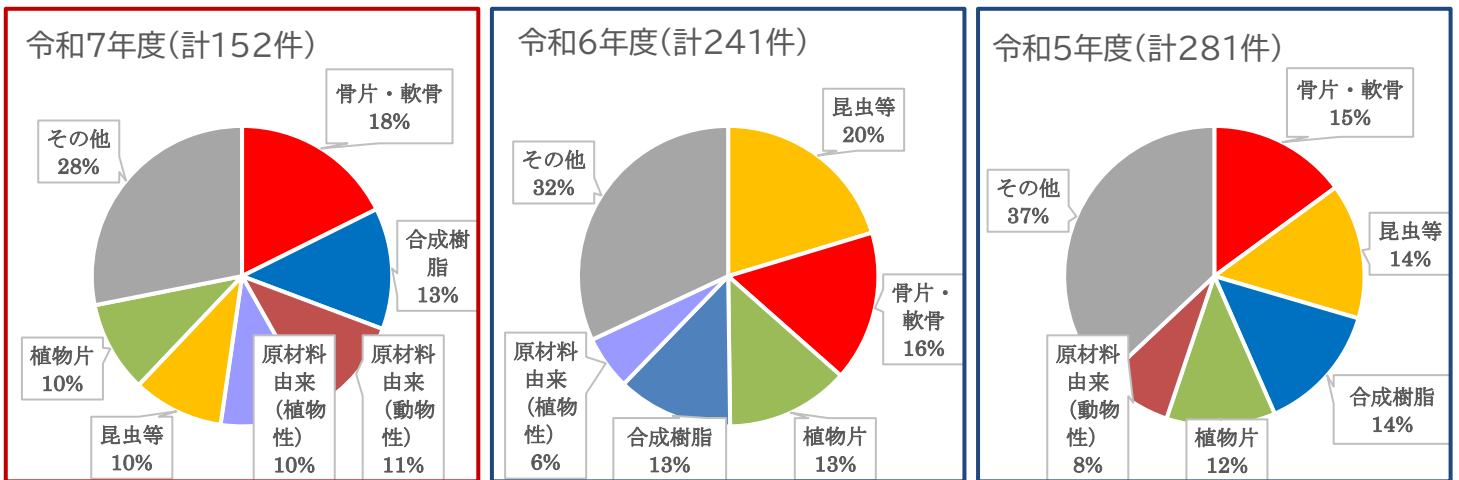


学校給食異物混入の事例と対策について

当協会の食品検査室では、市町教育委員会、学校、共同調理場等からの依頼を受けて、調理中、配膳中、喫食中等に発見された異物が何であるかを調べる異物検査を実施しています。

市・町等から依頼により、令和7年4月から令和8年3月において、計152件の異物検査を実施しました。その結果、件数の多い異物TOP3は、①骨片、軟骨27件、②合成樹脂20件、③原材料由来(動物性)16件でした。

過去3年間の当検査室での異物検査結果で、件数の多い異物TOP5をグラフに示しました。件数の多い異物の種類は毎年同じ傾向であることがわかります。



異物の種類による主な発生原因は、下記のように考えられます。

異物の種類	主な発生原因
骨片・軟骨	原材料(肉)に付着
合成樹脂 <PP、PE等>	プラスチック製品や包装資材の破損
原材料由来(動物性) <エビの殻、イカの軟甲、魚のうろこ、灰汁、焦げ等>	原材料の一部、調理中に発生
原材料由来(植物性) <にんじん木化、にんじん灰汁、焦げ等>	原材料の一部、調理中に発生
昆虫等 <衛生害虫、貯穀害虫、寄生虫等>	施設の隙間からの侵入、原材料(野菜や魚、米)に付着
植物片 <タマネギの皮、葉、根等>	原材料(野菜)に付着、原材料の一部
毛髪	調理従事者からの自然落下
金属片	機械設備の劣化・破損

異物混入の防止対策として、「異物混入防止の3原則」を再確認しましょう。

【 異物混入防止の3原則 】

- 1 持ち込まない
私物・服装の点検の徹底。検品時に異物を除去する。害虫の外部侵入の防止対策。
- 2 発生させない
衛生的な環境を整え、害虫の内部発生を防止する。包装資材等の取扱いルールの明確化。定期的に機械設備を点検し劣化部を交換する。
- 3 取り除く
原材料納品時から下処理、調理中、調理後まで各工程で目視確認を徹底する。