

学校給食における異物混入対応マニュアル

平成29年11月

(令和3年11月一部改正)

伊予市教育委員会

目次

I 食品に混入する異物について

- 1 異物とは・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 報告基準（レベル）の分類・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

II 異物混入への対応

- 1 学校給食センターで異物の発見又は混入が発生した場合・・・・・・・・ 2～4
対応フローチャート
 - 学校給食センターで異物の発見又は混入が発生した場合(危険異物の場合)・・・ 5
 - 学校給食センターで異物の発見又は混入が発生した場合(非危険異物の場合)・・・ 6
- 2 学校で異物の発見又は混入が発生した場合
危険異物の場合の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7～9
非危険異物の場合の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9～10
対応フローチャート
 - 危険異物を口に入れていない場合(配膳の段階で確認された場合も含む。)・・・ 11
 - 危険異物を口に入れた場合・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
 - 非危険異物の場合(配膳の段階で確認された場合も含む。)・・・・・・・・・・・・ 13

III 異物混入の防止対策

- 1 学校給食センターでの対策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14～16
- 2 学校での対策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16～17

IV 参考資料 異物混入対応（校内フロー図）

- 1 校内対応 レベル1の場合・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18
- 2 校内対応 レベル2／レベル3の場合・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19

I 食品に混入する異物について

1 異物とは

異物とは、生産、貯蔵、流通の過程での不都合な環境や取扱い方に伴って、食品中に侵入又は混入した、あらゆる有形外来物をいう。ただし、高倍率の顕微鏡を使用しなければ、その存在を確認できない程度の微細なものは対象とはしない。

2 報告基準（レベル）の分類

愛媛県教育委員会より平成27年2月10日付け26教保第521号にて通知された「学校給食における事故報告について」において、下記の表のとおり報告基準が示されている。レベル3及びレベル2については、愛媛県教育委員会に対し報告が義務付けられている。

レベル	定 義	発 生 要 因 例
危険異物	3 (重度)	現に健康被害が発生し、又は発生する恐れがある場合 ①食中毒菌、病原菌の混入 ②殺虫剤等の有害化学物質の混入 ③金属片、ガラス片等の鋭利な硬質異物の混入（口腔、胃等を傷つける恐れがあるもの） ④食物アレルギーによる救急搬送又はアナフィラキシー等を引き起こす原因となるアレルゲンの混入
	2 (中度)	現時点では健康被害の発生がなく、健康被害の原因となる可能性はあるが、重篤な健康被害の恐れはまず考えられない場合 ①比較的危険度の低い化学物質の混入 ②レベル3に該当しない硬質異物の混入 等
非危険異物	1 (軽度)	現時点では健康被害の発生がなく、通常は健康被害の可能性がない場合 ①毛髪、ビニール、昆虫等の軟質異物の混入 ②容器・包装等の不良又は破損（腐食性の低いもの） ③消費期限、賞味期限切れ又は品質未確認の原材料の使用 等

Ⅱ 異物混入への対応

1 学校給食センターで異物の発見又は混入が発生した場合

(1) 危険異物の場合の対応

①検収時・調理前に異物を発見した場合

ア 異物の除去が可能な場合

- ・異物を除去して使用する。
- ・除去した異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、納入業者等関係者に調査を依頼する。
- ・複数混入している場合は、該当食材の作業を中断し、調理場内事故発生時の連絡体制に基づき連絡、報告を行う。

イ 異物除去が不可能な場合（発見した異物の他にも混入している可能性が疑われる場合も含む。）

- ・食材の交換が可能な場合は、交換した食材を使用して調理を行う。
- ・食材の交換が不可能な場合は、当該食材以外の食材を使用しての調理が可能な場合は、当該食材を除いての調理を行う。
- ・調理を続行できない場合は、当該食材を使用した献立の提供を中止する。

②調理中に異物を発見した場合

ア レベル3の異物の場合は、該当する献立の提供を中止する。

イ レベル2の異物の場合は、異物が発見された釜や機器で調理中の献立の提供を中止する。原因が特定できた場合は、他の釜や機器で調理した献立を調整して提供する。

③配缶中に異物を発見した場合

原則として該当する献立の提供を中止する。ただし、原因が特定できた場合は、他の釜や機器で調理した献立を調整して提供する。

(2) 非危険異物の場合の対応

①検収時・調理前に異物を発見した場合

ア 異物の除去が可能な場合

- ・異物を除去して使用する。
- ・除去した異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、納入業者等関係者に調査を依頼する。

- ・複数混入している場合は、該当食材の作業を中断し、調理場内事故発生時の連絡体制に基づき連絡、報告を行う。
- イ 異物除去が不可能な場合（発見した異物の他にも混入している可能性が疑われる場合も含む。）
- ・食材の交換が可能な場合は、交換した食材を使用して調理を行う。
 - ・食材の交換が不可能な場合は、当該食材以外の食材を使用しての調理が可能な場合は、当該食材を除いての調理を行う。
 - ・調理を続行できない場合は、当該食材を使用した献立の提供を中止する。

②調理中に異物を発見した場合

異物をその周辺ごとに取り除き、目視でよく確認して作業を行う。

③配缶中に異物を発見した場合

異物をその周辺ごとに取り除き、目視でよく確認して作業を行う。既に配缶したものについては、再度、目視で確認する。

(3) 共通事項

- ①異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、納入業者等関係者に調査を依頼する。
- ②調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止対策を講じる。食材納入業者や既製品の製造業者に調査を指示した場合は、調査結果や再発防止策について報告書を提出させる。
- ③原因が解明できず効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入の危険性の軽減に努める。
- ④調理場内での異物混入により、献立の変更や中止が発生した場合は、学校教育課（089-989-9871）に報告する。

(4) 調理員の対応

- ①異物の発見又は混入の発生を衛生管理責任者へ報告する。衛生管理責任者が不在の場合は所長に報告する。
- ②指示があるまで該当料理の調理作業を中止する。
- ③指示に従って作業を行う。

(5) 衛生管理責任者の対応

- ①調理員からの異物発見又は混入発生の報告を受けたときは、所長へ報告し対応を協議する。

②所長の指示及び対応方法について、調理員に伝える。(交換品による調理、献立の一部変更等)

(6) 所長の対応

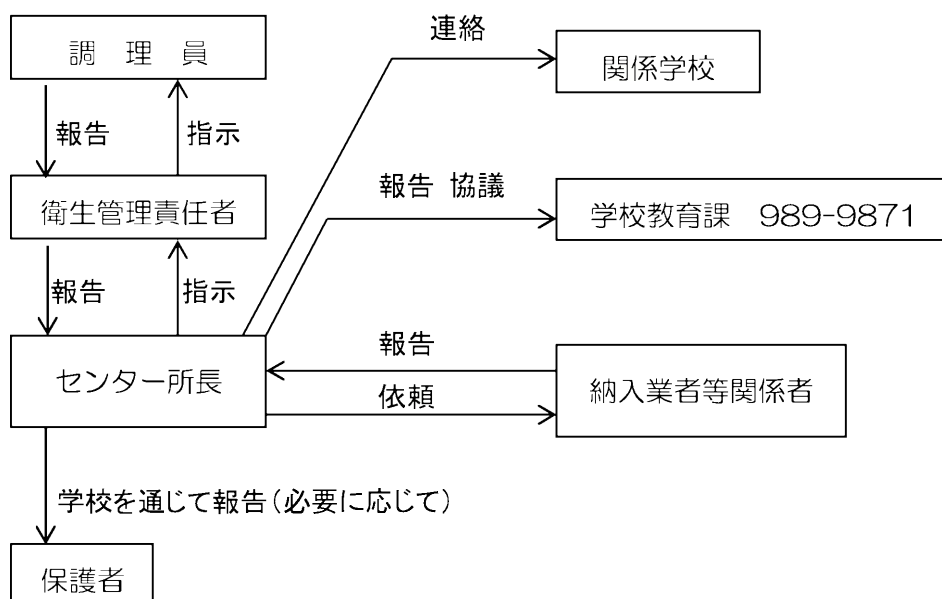
①衛生管理責任者からの異物発見又は混入発生の報告を受けたときは、納入業者等関係者と連絡を取り、当該食材の交換の可否を確認する。

②当該献立の一部変更、または交換品による調理が可能な場合は、衛生管理責任者に指示した後、給食配送対象の学校等へ連絡する。(献立の変更や配送の遅れ等)

③調理が不可能な場合は、当該食材を使用した献立を即時中止し、速やかに給食配送対象の学校等へ連絡する。(献立の中止や配送の遅れ等)

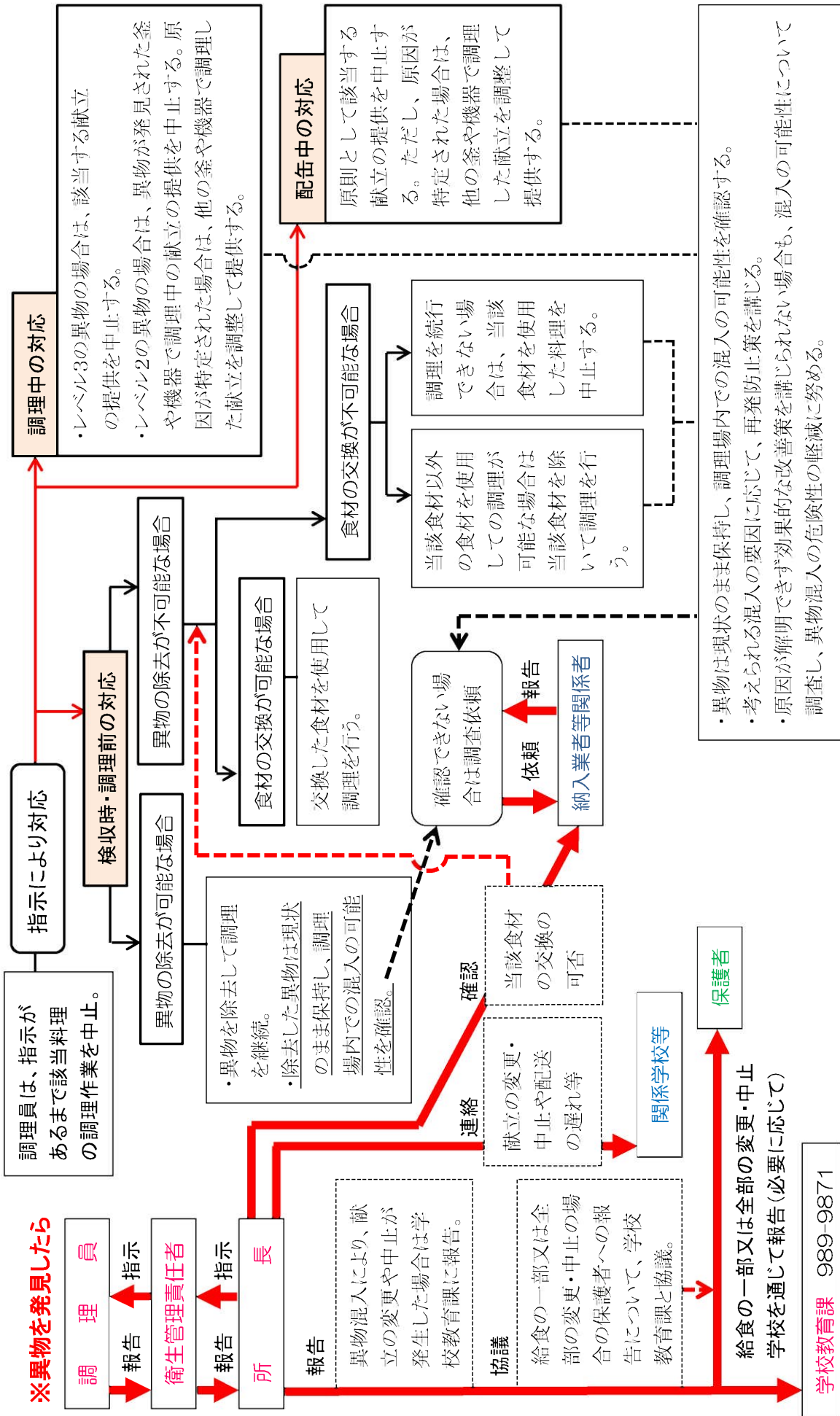
④給食の一部又は全部の変更・中止について、学校教育課と協議し、必要に応じて保護者あての文書を作成し配布する。(学校経由)

【連絡体制】

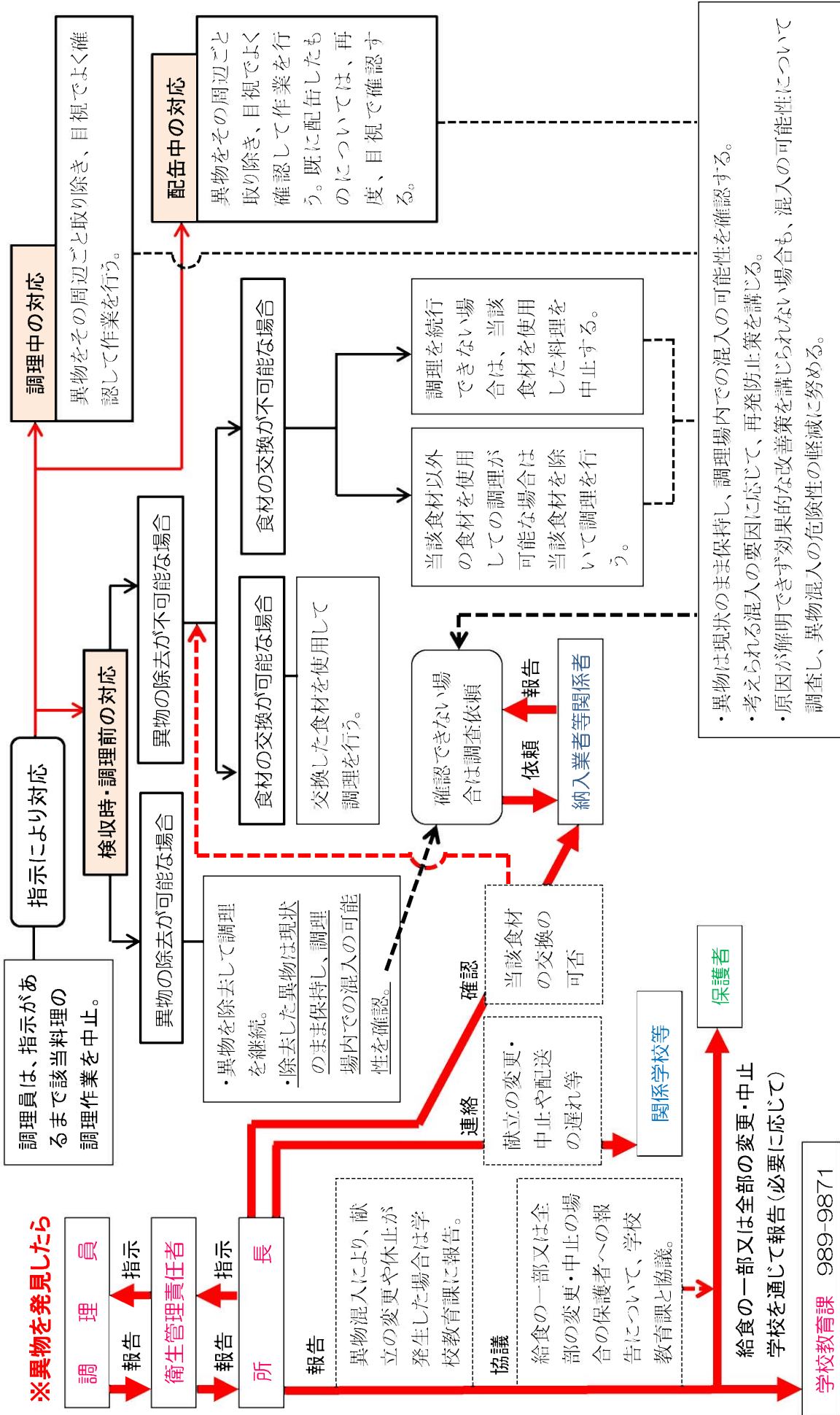


※異物について、市学校教育課に確認後、レベル3の危険物の場合は保健所への連絡を行うこととなっているが、レベル2であっても異物の同定が不可能なものについては、保健所へ連絡を行い、適切な助言をいただくこととする。

●学校給食センターで異物の発見又は混入が発生した場合(危険異物の場合)



●学校給食センターで異物の発見又は混入が発生した場合(非危険異物の場合)



2 学校で異物の発見又は混入が発生した場合

<危険異物の場合の対応>

【学校での対応】

(1) 危険異物を口に入れていない場合（配膳の段階で確認された場合も含む。）

- ①学級担任は、配膳又は食事を止めるよう、学級全体に指示する。
 - ②学級担任は、異物の混入があったことを学校長（管理職）及び給食主任に報告する。
 - ③学校長（管理職）は、異物の確認を行い、必要に応じて、全学級に対して異物の確認又は配膳及び食事を止めるよう、給食主任に指示した後、学校教育課に概要を報告する。
 - ④給食主任は、学校長（管理職）の指示を各学級担任に伝達した後、学校給食センターに概要を報告する。
 - ⑤各学級担任は、児童生徒に異物の混入の確認又は食事の中止を指示する。
 - ⑥各学級担任は、異物混入の確認結果等を給食主任に報告する。
 - ⑦学級担任は、異物発見時の状況を当該児童・生徒から詳しく聴取し、給食主任に報告する。
 - ⑧給食主任は、当該学級担任及び各学級担任からの状況報告をまとめ、学校長（管理職）に報告する。
 - ⑨学校長（管理職）は、給食主任からの報告の内容を確認のうえ、学校教育課に報告する。
 - ⑩学校長（管理職）は、被害児童・生徒の保護者に状況説明を行う。
- ※危険異物が入っていた食缶、食器はできるだけ現状のまま保持する。

(2) 危険異物を口に入れた場合

- ①学級担任は、速やかに食事を止めるよう学級全体に指示し、口の中のものを出させた後、保健室に連れて行く。出させることができない場合は、養護教諭に連絡し、共に異物を出させる。
- ②学級担任は、養護教諭と共に口腔内の状態を確認する。
- ③学級担任は、異物の混入があったことを学校長（管理職）及び給食主任に報告する。
- ④学校長（管理職）は、異物の確認を行い、

<養護教諭>

- ①場合によって、学級担任と共に異物を出させる。
- ②学級担任と共に口腔内の状態を確認する。経過観察し、状況に応じて119番通報する。
- ③異物を出させることができない場合は、119番通報する。
- ④対応の状況を学校長（管理職）及び給食主任に報告す

必要に応じて、全学級に対して異物の確認又は食事を止めるよう、給食主任に指示した後、学校教育課に概要を報告する。

⑤給食主任は、学校長（管理職）の指示を各学級担任に伝達した後、学校給食センターに概要を報告する。

⑥各学級担任は、児童生徒に異物の混入の確認又は食事の中止を指示する。

⑦各学級担任は、異物混入の確認結果等を給食主任に報告する。

⑧学級担任は、異物発見時の状況を当該児童・生徒から詳しく聴取し、給食主任に報告する。119番通報した場合は、保護者に連絡する。

⑨給食主任は、当該学級担任及び各学級担任からの状況報告をまとめ、学校長（管理職）に報告する。

⑩学校長（管理職）は、給食主任からの報告の内容を確認のうえ、学校教育課に報告する。

⑪学校長（管理職）は、被害児童・生徒の保護者に状況説明を行う。

※危険異物が入っていた食缶、食器はできるだけ現状のまま保持する。

【学校給食センターの対応】

①当該学校からの報告を受けて、当該学校以外の学校に異物混入の確認又は給食中止の連絡を行う。

（連絡を受けた学校は、異物混入の有無等を学校給食センターに報告する。）

②学校教育課へ速報を入れる。

③必要に応じて、中予保健所生活衛生課、食品監視グループに連絡する。

④センター所長及び栄養教諭等が複数体制で当該学校を訪問し、異物確認するとともに、詳細について聞き取りを行う。

⑤調理場内での危険異物の混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、納入業者等関係者に確認・調査を依頼する。

⑥事故報告書を作成し学校教育課に報告する。

⑦学校教育課と協議し、再発防止対策を講じる。食材納入業者等関係者に調査を指示した場合は、調査結果や再発防止策について報告書を提出させる。

⑧当該学校へ再発防止対策や調査結果を報告する。

⑨学校教育課に再発防止対策や調査結果を報告する。

⑩センター所長は、被害児童・生徒の保護者に、経過及び当面の対応策、再発防止対策について説明し、謝罪する。

⑪学校教育課と協議し、必要に応じて、当該学校の全保護者に対しても、学校を通じて文書にて報告する。

【学校教育課の対応】

- ①当該学校及び学校給食センターからの報告を受け、教育長に現状を報告する。
- ②学校給食センターからの報告を受け、中予教育事務所地域教育推進課へ第1報（速報）を入れる。
- ③今後の対応について学校給食センターと協議し、決定する。
- ④学校給食センターからの再発防止対策や調査結果の報告を受けて、内容を確認した後、教育長に報告するとともに、中予教育事務所地域教育推進課へ第2報を入れる。（事態収束まで、状況に応じて続報を入れる。）
- ⑤今後の対応について、学校に指示する。
- ⑥事態収束後、学校給食センターと共に、事故の経過、再発防止策等を教育長に報告する。

＜非危険異物の場合の対応＞ 配膳の段階で確認された場合も含む。

毛髪や虫、食材の包装材料の切れ端などの非危険異物については、不快であり衛生的ではないが、体への影響も少ないと考えられることから、非危険異物を除去するか、他の食器に盛り替えて、安全を確認のうえ給食を提供する。

ただし、大量に混入しているなど、児童生徒の身体・生命への影響がある場合、又は影響の恐れがあると判断される場合は、危険異物と同様に対応する。

【学校での対応】

- ①学級担任は、速やかに配膳又は食事を止めるよう、学級全体に指示する。
- ②学級担任は、児童生徒が口に入れた場合は、口の中のものを出させた後、口腔内の状態を確認する。必要に応じて、保健室に行かせる。
- ③学級担任は、異物の混入があったことを学校長（管理職）及び給食主任に報告する。
- ④学校長（管理職）は、異物の確認を行い、必要に応じて、全学級に対して異物の確認又は配膳及び食事を止めるよう、給食主任に指示する。
- ⑤給食主任は、学校長（管理職）の指示を各学級担任に伝達する。
- ⑥各学級担任は、児童生徒に異物の混入の確認又は食事の中止を指示する。
- ⑦各学級担任は、異物混入の確認結果等を給食主任に報告する。
- ⑧学級担任は、異物発見時の状況を当該児童・生徒から詳しく聴取し、給食主任に報告する。
- ⑨給食主任は、当該学級担任からの状況報告及び各学級担任からの報告をまとめ、

学校長（管理職）に報告するとともに、学校給食センターに概要を報告する。

⑩学校長（管理職）は、給食主任及び学校給食センターからの報告を受け、被害児童・生徒の保護者に説明を行う。

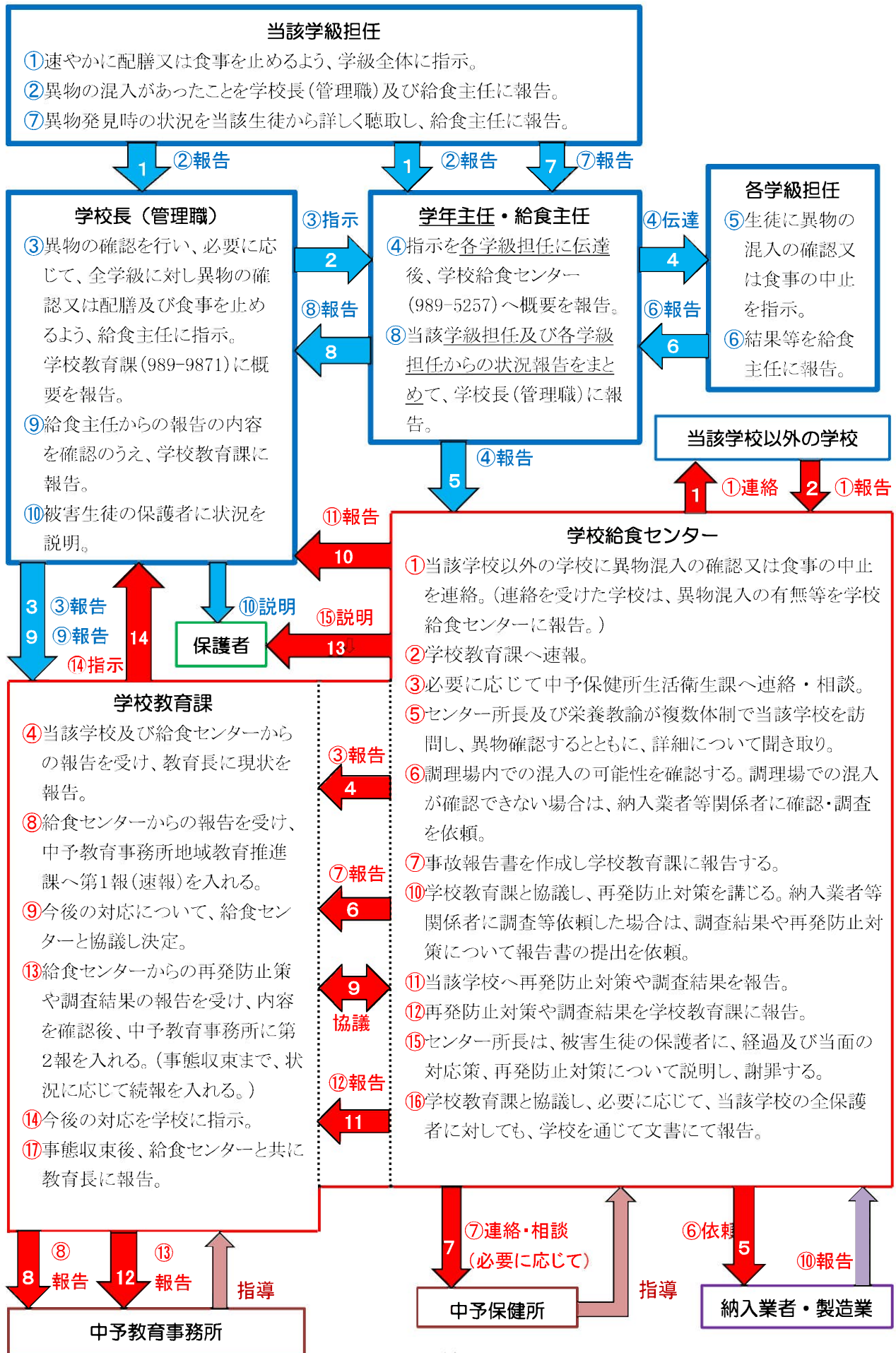
※混入していた異物は、可能な限り現状のまま保持しておく。

【学校給食センターの対応】

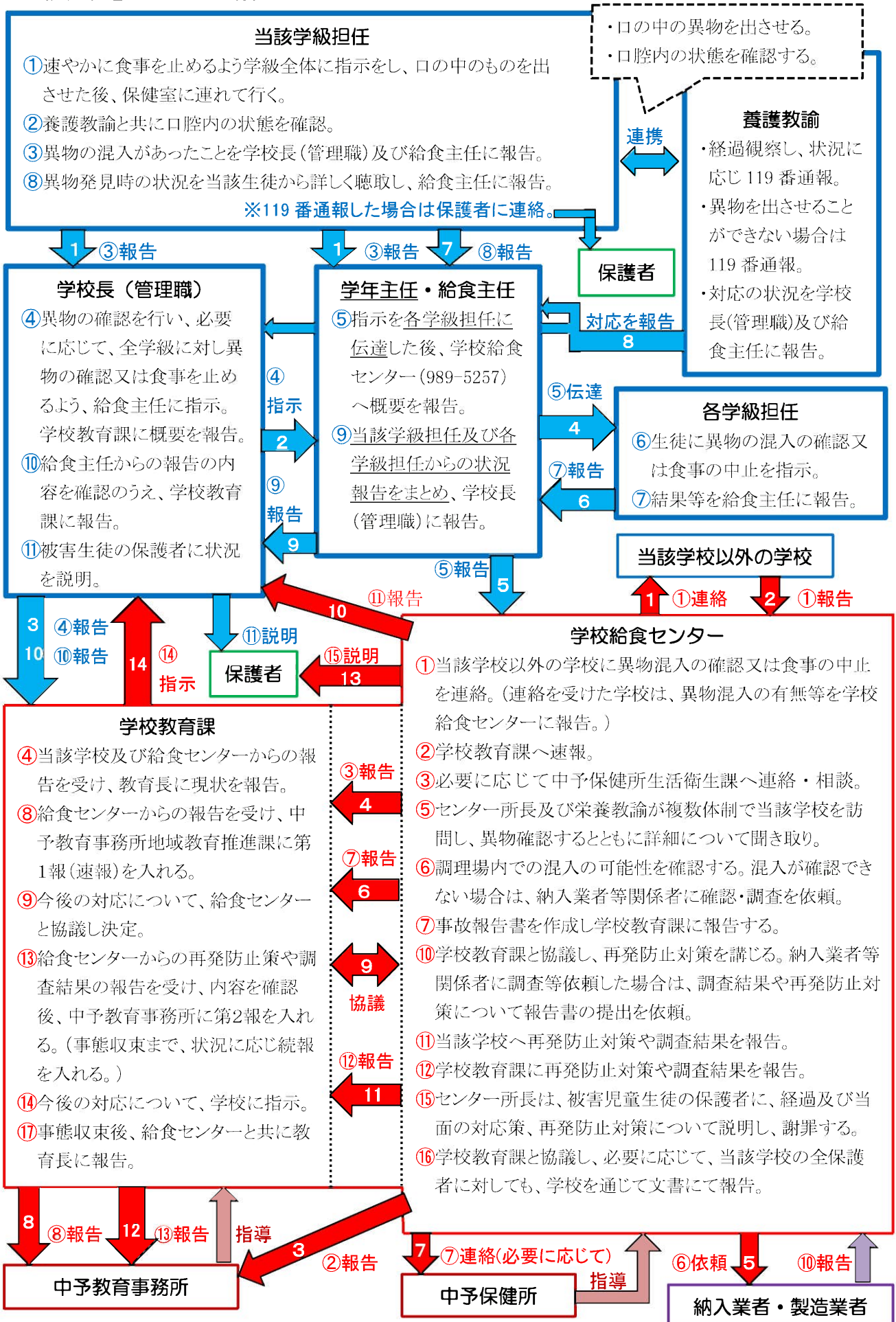
- ①給食主任からの連絡を受け、栄養教諭等が当該学校を訪問し、異物の確認をする
とともに詳細について聞き取りを行う。
- ②調理場内での混入の可能性を確認する。調理場での混入が確認できない場合は、
納入業者等関係者に確認・調査を依頼する。
- ③再発防止対策を講じる。食材納入業者等関係者に調査を指示した場合は、調査結
果や再発防止対策について報告書を提出させる。
- ④当該学校へ再発防止対策や調査結果を報告する。
- ⑤異物混入事故の経過や再発防止対策、調査結果を学校教育課に報告する。
- ⑥必要に応じて、被害児童・生徒の保護者に、経過及び当面の対応策、再発防止対
策について説明し、謝罪する。

※異物について、市学校教育課に確認後、レベル3の危険物の場合は保健所への連絡を行うこととなっているが、レベル2であっても異物の同定が不可能なものについては、保健所へ連絡を行い、適切な助言をいただくこととする。

●危険異物を口に入れていない場合（配膳の段階で確認された場合も含む。）



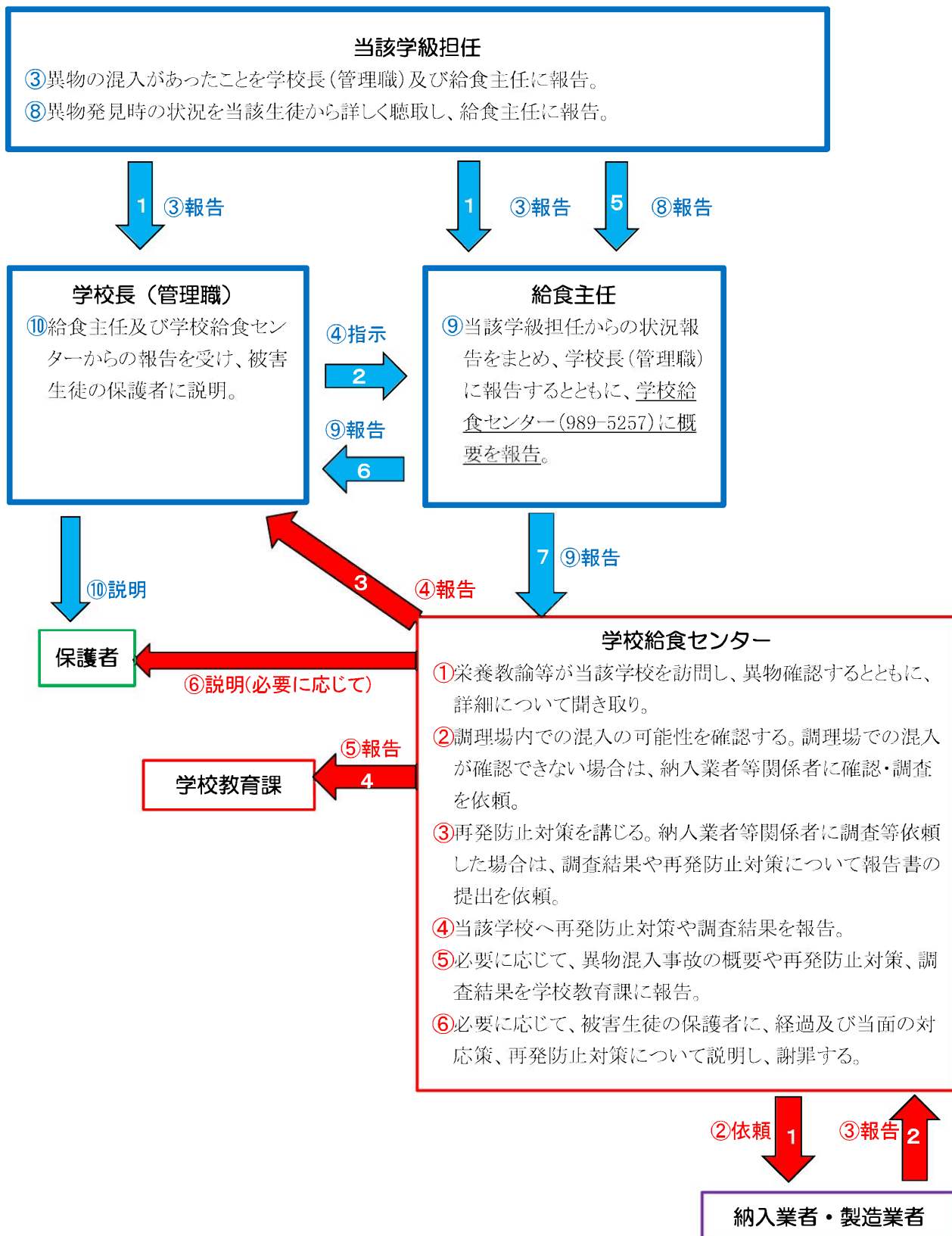
●危険異物を口に入れた場合



●非危険異物の場合(配膳の段階で確認された場合も含む。)

非危険異物は不快であり衛生的ではないが、身体への影響も少ないと考えられることから、非危険異物を除去するか、他の食器に盛り替えて、安全を確認のうえ給食を提供する。

ただし、大量に混入しているなど、生徒の身体・生命への影響がある場合、又は影響の恐れがあると判断される場合は、危険異物と同様に対応する。



Ⅲ 異物混入の防止対策

1 学校給食センターでの対策

(1) 食材について

- ①納入業者や製造業者に対して、契約条件の履行について指導する。
- ②安全・衛生管理に対する業者の意識向上を図る。
- ③加工食品（開封後そのまま食べられるようなもの等）は、確認がしやすい容器に移し替え、複数での目視による確認を確実に行う。
- ④納品時に、入札時の提出書類を十分に確認しながら検収を行う。さらに製造業者の衛生管理体制の保健所の監視票や業者の自主管理記録票、金属探知機を通してしているかなどにより、より安全な食材の仕入れを徹底する。
- ⑤食品検収表により、食材の納品時の品質や包装等の確認を複数の目で注意深く検収作業を行う。

(2) 栄養教諭・管理栄養士の対策

- ①調理作業に使用する器具や機器の日常点検について、担当調理員から報告を受け、施設管理責任者とともに協議や指導を行う。
- ②調理作業工程を変更する場合も、作業動線、タイムスケジュール等について、必ず担当調理員から報告を受け、衛生と安全の観点から適切な指導を行う。
- ③毎日実施する全体ミーティングにおいて、調理過程における安全衛生管理のポイントを確認する。

(3) 調理場での対策

①調理従事者の服装等

- ア 白衣（作業衣）、エプロン、帽子は、洗濯してある清潔なものを着用し、毎日取り替える。マスクは使い捨てマスクを使用する。
- イ 作業中は、不必要な装身具等は身に着けない。（ヘアピン、ピアス、ネックレス、指輪、時計等）
- ウ 毛髪は、帽子からはみ出さないようにする。また、付着していないか鏡で確認し、互いに点検する。
- エ 白衣（作業衣）等は、置き場所に気をつける。また、休憩時や屋外に出るときは着用しない。
- オ 白衣（作業衣）のボタンや糸くず等のほつれがないかを確認し、補修をしておく。

②施設設備の管理

- ア 調理場への関係者以外の立ち入りを禁止する。
- イ 休憩室に掃除機をかけ、常に清潔に保つ。
- ウ 網戸や施設内の床、壁等に割れ目や隙間がないか、また、出入り口付近等に蜂や鳥の巣等がないか確認する。
- エ 換気扇フード等、手が届く範囲で高い場所の埃を掃除しておく。
- オ 外へ向けられた排水溝開口部に取り付けられている網等が破損していないか確認する。
- カ 壁や天井などにカビが発生していないか点検する。
- キ 調理場内に異物の原因となるものを持ち込まない。(クリップ、紙製バインダー、ホッチキスで留めた書類、シャープペンや鉛筆、輪ゴム、キャップ付きボールペン等)
 - ・記録用のボールペンは、同一の物で揃え、数と場所について把握しておく。
 - ・磁石、掲示物等は、破損がないか確認し、数と場所について把握しておく。
- ク 洗浄用や清掃用の用具についても、異物混入の恐れがないものを使用し、劣化しているものは直ちに交換する。

③調理機器・器具類の確認（作業前・作業中・作業後）

- ア 包丁の刃こぼれがないか確認し、記録する。
- イ スライサー等のボルトの緩みや刃こぼれがないか、食材ごとの釜別に作業前と作業後の2回ずつ点検を行い、記録する。
- ウ 機械類のねじの場所や個数を把握し、複数の目で点検確認して記録する。
- エ すくい網等の破損はないか、また、ねじが緩んでいないか確認する。(作業前、作業中、作業後)
- オ ざる等に、スポンジ、針金、食品等が付着していないか確認する。

④検収室・下処理室での作業

- ア 食品の納品時の包装容器等が混入しないように、注意して作業する。
 - ・野菜・果物類のシール、輪ゴム等を確実に除く。
 - ・きのこ類を袋の上から包丁で切らない。(ビニール袋の切れ端の混入)
 - ・冷凍野菜等のビニールの包装容器をハサミで開封する際、切れ端を切り落とさない。切り落とす場合は、袋の個数と切れ端の数を確認する。乾燥剤等の薬剤も個数を確認する。
 - ・かまぼこは外包装ビニールをはずす。その際、ビニール片の付着がないか確認する。
 - ・検収時に異常が確認された場合は、返品、献立の変更等、必要な措置を講じる。納入業者に対しては、その場で注意・指導を行う。

- イ 食品に虫等の異物が混入していないか、ていねいに複数で目視確認する。
 - ・乾燥野菜、豆腐、小煮干等は、異物の混入がないか確認する。
 - ・干し椎茸は、軸を取った時や水で戻した後、虫が入っていないか確認する。
 - ・生鮮野菜類は、虫等がないか細かいところまで確認する。
 - ・肉、魚、粉類に異物が混入がないか確認する。

ウ 野菜等の前日納品の食材保管については施錠を徹底し、調理場内の安全性を確保する。

⑤調理場での作業

- ア 全ての調理工程で、複数の調理員による目視点検を徹底し、異物の混入を防ぐ。
- イ 配缶時には、再度異常がないか確認し、異物の混入がないようすぐに蓋をする。
- ウ 調理機器・器具類にビニールテープ、シール等をつけない。
- エ 使い捨て手袋を着用して食品の切断を行う場合、手袋を切らないように注意する。
- オ ペーパータオル等を使用したとき、切れ端が残らないようにする。

⑥配食・配送

- ア 配送従事者に対し、学校給食センターから各学校の配膳室までの安全・衛生管理の徹底を指導する。
- イ コンテナの扉、トラックの扉は必要などき以外は閉めておく。
- ウ 配送従事者は、専用の清潔な作業着と帽子を着用する。
- エ 配送車内に汚れや異物の付着がないか確認する。(毎日清掃する。)

⑦洗浄

- ア 金たわしは、針金の混入の恐れがあるため使用しない。
- イ 食器やお盆等には、食品やストロー等の包装が挟まっていることがあるため、一枚ずつ確認してから食器カゴにセットする。

2 学校での対策

(1) 配膳作業

- ①配膳作業に必要がない物は、配膳作業時には持ち込まない。
- ②白衣・帽子等は洗濯された清潔なものを着用し、毛髪が出ないように、また、裾や袖から服が出ないようにする。
- ③マスクは、必ず鼻と口を覆うように着用する。

(2) 食材の検収

- ①学校直送品（牛乳、パン）の検収については、検収作業の重要性を十分に認識

- して、納入業者立会いのもとで品質や異物混入等について注意深く点検する。
- ②検収時に異常が発見された場合は、返品・交換等、必要な措置を講じる。

(3) 配膳室の管理

- ①配膳室は、施錠のもと鍵の管理を徹底し、関係者以外の立ち入りができないように徹底する。
- ②配膳室の開錠後は、学校給食主任等関係教諭が必ず受け渡しの状況を確認する。
- ③配膳室の日常安全点検を行うとともに、配膳室への危険物の持ち込みをしない。

(4) 教職員の指導について

- ①教室では、学級担任の指導のもと給食に異物が混入しないように十分に注意する。また、学習道具が散乱しないよう、日ごろから整理整頓を心がける。
- ②給食当番の児童・生徒は、白衣（エプロン）、帽子、マスクを着用し、配膳時に毛髪などの異物が混入しないように十分注意する。
- ③児童が配膳室から教室に運搬する際には学級担任が同行し、安全な受け渡しができるよう徹底するとともに、運搬途中で蓋を開けることがないように注意する。
- ④教室での配膳前に、学級担任が蓋を開けて中を確認する。
- ⑤食缶や食器かご、食器具等ははていねいに扱い、破損しないように注意する。
- ⑥給食当番以外の児童・生徒には、食事環境を整えるとともに、教室内に埃が立たないように静かに待つことを指導する。また、毛髪や虫などが給食に混入しないよう十分注意させる。
- ⑦異物を発見したときは、速やかに学級担任に知らせるよう指導を徹底する。
- ⑧給食を食べる際の安全確認の指導を行う。
- ・よく噛んでゆっくりと給食を食べる。
 - ・パンは一口サイズにちぎって食べる。
 - ・袋入り食品については、穴などが開いていないかを確認して食べる。

校内対応1

大量に混入しているなど、身体・生命への影響がある場合、または、影響の恐れがある場合と判断される場合は、危険物と同様に、対応する。



重篤な健康被害の恐れがまず考えられないもの、毛髪、ビニール、昆虫等の軟質なもの。

非危険物を除去するか、他の食器に盛り替えて、安全確認の上、給食を提供する

学級担任

口に入れた場合、被害生徒の状況確認
必要に応じて養護教諭等に連絡



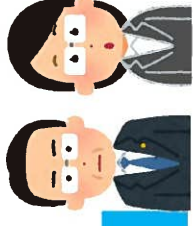
学級担任

保護者へ連絡・説明



レベル1：非危険物

管理職
異物及びレベルの
確認



管理職・給食主任に報告

管理職は、給食主任、学級担任へ指示

給食主任

給食センターへ報告

センター所長、栄養教諭等が複数人で異物を確認

校内対応2

レベル2・3：危険物

