

中学校給食について

中学校給食の安全対策に関する取組状況について（追記・概要版）

令和5年11月16日に「中学校給食の安全対策に関する取組状況について」教育委員会定例会で御報告をいたしました。一部未記載の内容がありましたので、関係自治体の保健所の調査報告書を基に、改めて確認し、追記するとともに、新たに確認した事項について、報告いたします。作成にあたりましては、有識者等の意見を参考にしました。

【調査結果のまとめ】

給食調理製造事業者(A)及び納品事業者(B)への聞き取りや関係自治体の保健所への聞き取り、関係自治体の保健所の調査報告書等を通じて、給食調理製造事業者(A)及び納品事業者(B)、じゃが芋の仕入先(C)ともに改めて工程を詳細に確認しました。「従業員の着衣の状況と調理場への持ち込み物の状況」「従業員の喫煙状況」「検品の状況」「外部侵入の可能性」及び「立入調査を踏まえた管轄保健所による結論」から総合的に判断しても、たばこの吸い殻が釜に入った直接の原因を特定することはできませんでしたが、今後に向けて、混入等の起こり得るリスクの洗い出しを行いました。なお、今回は、調理中に未然に取り除いた他、釜の中でたばこの葉は確認されていないことや、実際に盛り付けた粉ふき芋からもニコチンは検出されなかったことから、結果的に健康被害はなかったと考えています。今後の安全対策・危機管理を徹底し、安心して給食をご利用いただけるよう再発防止に努めてまいります。

下線：新たに把握した情報

1 当日の具体的な状況

令和5年10月5日（木）

4時00分頃 給食調理製造事業者(A)が調理をする際に、食材であるじゃが芋を茹でている釜の中からたばこの吸い殻を発見。

8時50分頃 給食調理製造事業者(A)から本市に報告。

(異物はたばこのフィルターと巻紙部分であり、フィルター部分が焦げるほど短くなっていた。)

9時00分 健康教育・食育課において、当該じゃが芋について、すべての給食調理製造事業者(4社)が同じ納品事業者(B)から納品されていることを確認。

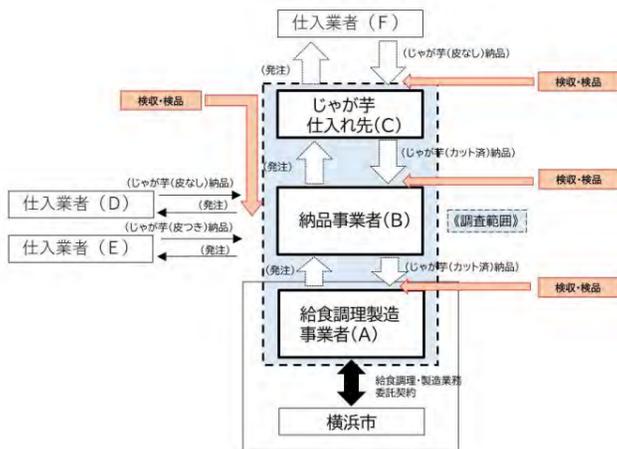
すべての製造事業者へ、直ちに連絡をし、粉ふき芋の調理・盛付中に異常がなかったことを確認。

9時30分 健康教育・食育課において、粉ふき芋の提供中止を決定。すでに給食の盛り付けは終了しているため、全校にメールを送信し、さらに電話にて粉ふき芋を喫食しないように連絡。

16時00分 本件について、保護者宛にメールを順次送付。同内容を、学校を通じて保護者宛に文書を配布依頼。

2 健康教育・食育課の聞き取り調査結果について

【関係事業者の概要】



・給食調理製造事業者(A)
・納品事業者(B)
① じゃが芋仕入れ先(C)から外注品(カット済のじゃが芋)を受け入れ、検品後、チラー水(食品冷却水)を張った袋に詰めなおす
② 事業者(D)より仕入れたじゃが芋(皮なし)をカットする
③ 事業者(E)より仕入れたじゃが芋(皮つき)を洗浄後、皮を剥き、カットする
給食調理製造事業者(A)への納品は①が大半を占めている。
・じゃが芋仕入れ先(C)
事業者(F)よりじゃが芋(皮なし)を仕入れ、カットする。
※事業者(D)、(E)、(F)はカット加工を行う前のじゃが芋を扱っており、この段階で混入した異物については、(B)又は(C)のカット時に発見されると考えられることから、(D)、(E)、(F)については調査を行っていません。

(1) 給食調理製造事業者(A)への聞き取り

全ての工程で検証・確認を行い、考え得る原因は特定できなかった。

- ・調理員(社員)の白衣にポケットはない。
- ・パート従業員用の着衣にはポケットはあるが、メモ帳とペン以外の私物の持ち込みはない。また、盛り付けを担当しており、検品、調理は担当していない。
- ・喫煙者は、全従業員のうち19名いる。
- ・粉ふき芋の調理は2つの釜で行っており、当日たばこの吸い殻が見つかった釜の調理員は喫煙者ではない。もう一方の釜の調理員は喫煙者だが、電子たばこを使用していた。当該じゃが芋を検品した者は喫煙者で、電子たばこを使用していた。
- ・検品担当者は13人在籍しており、1日8人程3パターンの勤務形態により出勤している。出勤してから12時までは調理室で調理後の清掃を行い、その後、検品作業を行う。
- ・検品方法については、作業場の壁に掲示があり担当者が確認できるようになっている。納品時に何らかの問題があった場合の返品や廃棄方法について記載がなかった。
- ・防犯カメラは調理場にはなく、敷地内に3か所(納品口、製造所の入口、駐車場)あり、不審者の出入りは確認されていない。

(2) 納品事業者(B)への聞き取り

全ての工程で検証・確認を行い、考え得る原因は特定できなかった。

- ・作業員の白衣にポケットはなく、ロッカーの鍵以外の私物の持ち込みはない。
- ・従業員の喫煙者や銘柄を記録管理しているが、当該異物と同じ銘柄のたばこの喫煙者はいない。
- ・配送は外注しており、ドライバーは日によって替わることもある。当該異物混入のあったじゃが芋の担当ドライバーは喫煙者だったが、当該異物の銘柄のたばこは異なった。
- ・じゃが芋は水に浸かった状態で納品され、加工後も水に浸かったまま出荷している。検品後のじゃが芋は、加工場内で一度水を張ったバットにあげ、異物の有無を確認している。もし異常があった場合は、この時点で、ザルですくって除去している。
- ・防犯カメラは敷地内に4か所(会社敷地入口、配送車入口、原料庫入口、工場入口)あり、不審者の出入りは確認されていない。

(3) じゃが芋仕入れ先(C)への聞き取り(納品事業者(B)を通じて確認)

- ・じゃが芋仕入れ先(C)において、納品事業者(B)へ納入するじゃが芋をカットする作業を10月1日から3日まで行っていた。このうち、保健所が確認していた同じ銘柄のたばこの喫煙者は、2日と3日に出勤していたが、じゃが芋をカットする部屋とは別室で横浜市の給食で使用するものとは関係のない人参、かぼちゃのカットに従事していた。

【10月5日(午前2時30分から4時頃)給食調理製造事業者(A)での異物発見時の状況】

調理担当者2名(ともに社員)がじゃが芋を原材料冷蔵庫より釜前まで移動。袋を持ち上げて外側を確認したが、異物の付着は見られなかった。
調理担当者2名が2つの釜(①②)を同時に各3回使用して加熱調理を開始した。1回目の調理中には異常なく、午前4時頃、2回目のじゃが芋の下茹で中に①の釜の中よりたばこの吸い殻を発見し調理中断。
その後、調理責任者へ報告。
当該釜内のじゃが芋は調理を中止し、調理品に使用するものとは異なるバットに移し、隔離保管した後に廃棄した。当該釜は、次の調理のため洗浄したが、釜の底に敷く網や排水溝の網にも異物は確認されなかった。
異物発見前に既に調理済であった1回目の調理品は、既に冷却バットに移していたため、ビニール手袋をして手作業でかき分けて目視確認したが異物は発見されなかった。②の釜の2回目及び①と②の釜の3回目の調理時には、釜の中を大へらでよくかき混ぜ、異物の発見に努めたが発見されなかった。

3 管轄保健所による立入調査結果による結論（保健所報告書を確認し、作成）

(1) 給食調理製造事業者（A）の製造工場への立入調査

当該異物混入の可能性の有無等の確認のため、粉ふき芋の製造工程、当該原材料の検品時の状況及び保管状況、異物を発見した際の状況、製造所で実施している異物混入対策等について、調査が行われました。

調査の結果、立入時の施設内外の清掃状況は良好で、また、定められたルールどおりに異物混入対策が実施されていることが確認されました。これらの状況及び当該原材料が釜に投入されるまで口が縛られた状態であることから、入荷から調理開始までの間に、非意図的に異物混入が起こる可能性は低いと考えられました。また、当該製造日前後に製造所内で特別な事案等は確認されておらず、意図的な混入が行われた可能性を示唆するものは確認できませんでした。なお、当該製造所において、たばこ関連の異物混入事例はこれまでに一度もないとのことでした。

(2) 納品事業者（B）の製造工場への立入調査

異物混入の原因究明の観点で、原材料の受け入れから出荷時までの検品体制、コンテナの清掃管理、喫煙者の状況、HACCPに基づく衛生管理等について、調査が行われました。

調査の結果、当該異物混入に繋がる状況は確認されず、施設内でたばこが混入する可能性は低いと考えられました。しかし、仕入れ段階で異物の混入があった場合、当該施設で作業時に異物を除去できなかった可能性を踏まえた指導がされました。

(3) じゃが芋仕入れ先（C）への立入調査

作業工程、配送時の状況、コンテナや従業員の衛生管理、喫煙者の状況等について、調査が行われました。

調査の結果、作業工程中、当該じゃが芋が、袋から開封されている場所は下処理エリアのカット作業及び計量作業中のみであり、また、作業内容は原料をテーブルの上にあけ、まな板包丁を用いて手切りでカットする非常に細かな作業でした。主に4名で同様の作業を行っており単独で作業することはありませんでした。作業服にポケット等はなく、下処理エリアへの私物の持ち込みはありませんでした。以上のことから、製品中にたばこが混入する可能性は低いと考えられました。当該製品の加工中は、常に内部の従業員が複数人で作業しているため、外部から不審者等が侵入し、異物を混入させる可能性はありません。また、当該製品は、出荷まで最大3日間、1階又は2階の仕分けエリア（冷蔵庫）内に保管されていましたが、24時間体制で自社の仕分け担当者がおり、また、外部からは二重の扉となっているため、不審者等が侵入し、異物を混入させる可能性は低いと考えられました。

4 調査結果と今後の安全対策

給食調理製造事業者（A）及び納品事業者（B）への聞き取りや関係自治体の保健所の調査報告書等を通じて、給食調理製造事業者（A）及び納品事業者（B）、じゃが芋仕入れ先（C）とともに改めて工程を詳細に確認しましたが、たばこの吸い殻が釜に入った直接の原因は特定できませんでした。教育委員会では、次の対策が徹底できるよう工場に立ち入り、混入等の起こり得るリスクの洗い出しを行い、本市の栄養士による定期巡回指導等で継続的に確認、指導し、再発防止に努めてまいります。

(1) 未然に混入を防ぐ対策

ア 検品方法の改善

給食調理製造事業者(A)では、施設内で異物混入が起り得るリスクを改めて洗い出した上で、HACCPに基づく衛生管理の衛生管理計画を見直し、「検品」を重要管理点に追加しました。検品の手順書について、一部手順書等のない工程については、新たに手順書を作成しました。

納品事業者（B）では、異物混入防止の目視点検について、手順書を作成し、検品方法を見直すほか、出荷時の混入対策を徹底します。

イ 製造工程中の目視点検強化

給食調理製造事業者及び納品事業者ともに、作業工程上、点検を行うタイミングを明確にし、作業衣や食材、設備機器への異物付着がないかの確認をする目視点検を強化します。

ウ 従業員への衛生教育

給食調理製造事業者及び納品事業者ともに、HACCPに基づく衛生管理の衛生管理計画の内容や従事する工程の作業手順を理解し、業務に従事することができるよう、衛生教育を計画的に行うようにします。また、教育委員会から給食調理製造事業者に対し年2回実施している衛生管理研修会で、従業員への衛生教育内容充実のフォローアップを行います。

エ フードディフェンスの考え方に基づく対策

衛生管理の観点による検品の強化や従業員への衛生教育に加え、危機管理の観点からフードディフェンスの考え方に基づき、風通しの良い職場環境づくりや防犯カメラの設置を行います。

(2) 事故が起こってしまった場合の対策

ア 従業員への再教育

給食調理製造事業者及び納品事業者ともに、異物混入の経緯や今後の対策等について全従業員へ周知するとともに、衛生管理について再教育を行います。

イ 夜間及び早朝トラブル発生時の緊急連絡体制（別添資料1参照）

給食調理製造事業者での夜間及び早朝トラブル発生時に即座に対応できるよう、健康教育・食育課の緊急連絡体制を整備しました。また、当該給食調理製造事業者は、再発防止策への助言等を受けるため、所管の保健所に報告を行うこととしました。

ウ 学校・保護者・生徒への連絡（別添資料1参照）

今後、学校到着前の段階（検収時・調理時）で異物を発見し、生徒の喫食に影響がある場合には、その時点で把握している情報を整理し、給食提供可否を含め学校へ連絡を行います。学校は、大事な情報を適切に伝えられるよう、学校ごとの方法で生徒へ伝えることができるようにします。

5 警察への被害届について

通常の衛生管理をしっかりと行っている中での混入で、原因が特定できないことを重く受けとめ、この度、改めて警察へ相談いたしました。その結果、「事件性を疑うような証拠がない状況では警察での対応は難しい。」とのことでした。今回の相談により、新たな証拠の提示ができないことから、警察への被害届は提出しておりません。

6 本件に対する第三者（有識者等）の意見（報告書参照）

今回の件や、本市の調査及び今後の対策について、大量調理を行っている民間事業者（コンビニエンスストア事業者）や、食品衛生分野におけるアドバイザーを行っている民間事業者からご意見をいただきました。

7 令和8年度以降の衛生管理について（報告書及び別添資料2参照）

令和8年度以降の食材の一括調達や衛生管理について、現在の検討状況や考えについてまとめました。

（附属機関からの主な意見）

横浜市市有地を活用した中学校給食事業検討部会（横浜市学校保健審議会条例第6条の2に基づく部会）において、令和6年1月16日（火）に本件を踏まえた「令和8年度以降の衛生管理に関する意見聴取及び意見交換」を行いました。

【主なご意見】（抜粋）

- ・異物混入事例の情報は集積し、防止対策とともに、全ての給食調理製造事業者で共有が必要
- ・フードディフェンスの観点で、従業員への衛生教育、コミュニケーションの活性化、風通しの良い職場環境づくり等が重要
- ・異物混入発生時における工場内での確実な報告体制を構築すること
- ・異物混入発生時とその対策を含め、各事業者はHACCPに基づく衛生管理の確実な実施が重要

中学校における全員給食に向けた事業者公募の結果について

令和8年度からの全員給食に向けて、市内の対象中学校 144 校をA区分とB区分の2区分に分け、公募型プロポーザル方式による事業者公募を実施し、以下のとおり優先交渉権者を特定しました。

(1) 優先交渉権者及び受託エリア

区分	優先交渉権者	工場所在地	受託エリア	アレルギー代替食提供事業予定者
A	ハーベストネクスト(株)	金沢区(新設)	中区、南区、港南区、磯子区、金沢区、戸塚区、栄区	ハーベストネクスト(株)
B	(株)美幸軒	川崎市	鶴見区①、鶴見区②、神奈川区②	(株)安田物産 ※B区分の全エリアにアレルギー代替食を提供
	東華軒グループ※1	小田原市	神奈川区①、西区、保土ヶ谷区①、保土ヶ谷区②	
	再公募※2		旭区①、旭区②、緑区①、泉区、瀬谷区	
	(株)安田物産	都筑区(新設)	港北区①、港北区②、緑区②、都筑区①、都筑区②	
	(株)山路フードシステム	相模原市	青葉区①、青葉区②	

(※1)株式会社東華軒（代表構成員）と株式会社美幸軒（その他の構成員）の共同企業体

(2) 公募型プロポーザル方式による事業者公募の経過

【A区分】

- 令和5年8月31日 募集要項等の公表
- 9月27日 参加資格の審査結果通知
- 11月17日 提案書の提出期限
- 12月22日 評価委員会の開催（ヒアリングの実施）
- 12月26日 業者選定委員会において優先交渉権者を特定

【B区分】

- 令和5年8月31日 募集要項等の公表
- 9月21日 参加資格の審査結果通知
- 11月2日 提案書の提出期限
- 11月22日 第1回評価委員会の開催（外部有識者からの意見聴取）
- 11月30日 第2回評価委員会の開催（ヒアリングの実施）
- 12月26日 業者選定委員会において優先交渉権者を特定



(※2) 一部エリアの再公募について

令和5年12月26日に優先交渉権者を特定した後、令和6年1月16日に、B区分の優先交渉権者1者が指名停止措置となったことに伴い、当該事業者との基本協定の締結に向けた手続を取りやめました。

つきましては、令和6年度上半期に当該事業者が受託予定だったエリアについて再公募を実施します。なお、再公募の実施に伴う令和8年度からの全員給食の開始への影響はありません。

(3) 今後のスケジュール（予定）

- 令和6年2月～ 予算審議（債務負担行為の設定） ※後段常任委員会で報告予定
財産評価審議会（市有地貸付料の審議）※後段常任委員会で報告予定
- 令和6年4月 【A区分】調理・配送等業務委託契約、事業用定期借地権設定契約の締結（予定）
【B区分】基本協定の締結（予定）※再公募エリア除く。
- 令和6年度上半期 【B区分】一部エリアの再公募、優先交渉権者の決定 ⇒基本協定の締結（予定）
- 令和8年4月 【B区分】調理・配送等業務委託契約の締結（予定）
全員給食の開始

中学校給食の安全対策に関する取組状況について（追記版）

令和5年11月16日に「中学校給食の安全対策に関する取組状況について」教育委員会定例会で御報告をいたしました。一部未記載の内容がありましたので、関係自治体の保健所の調査報告書を基に、改めて確認し、追記するとともに、新たに確認した事項について、報告いたします。

なお、資料作成にあたっては、関係する自治体の保健所の報告書及び有識者等の意見を参考にしました。さらに、「12 令和8年度以降の衛生管理」につきましては、本市の附属機関である横浜市学校保健審議会条例第6条の2に基づく部会（横浜市市有地を活用した中学校給食事業検討部会）、にてご審議いただきました。

今回の事案を教訓に、今後の安全対策・危機管理を徹底し、安心して給食をご利用いただけるよう再発防止に努めてまいります。

下線：新たに把握した情報

（赤字）：追記した情報

1 中学校給食において副菜提供中止に至った件について

1 概要

令和5年10月5日の給食で提供を予定していた「粉ふき芋」について、給食調理製造事業者（A）が調理をする際に食材であるじゃが芋からたばこの吸い殻が発見されたため、全学校において粉ふき芋の提供を中止した旨、令和5年10月5日に記者発表を行い、第一報でお知らせしました。

2 提供ができなかった学校数及び注文数（教職員は除く）

学校数：・中学校 給食実施校 全144校のうち、139校
・小学校等 給食室改修期間中の小学校、試食会実施校 全8校
注文数：29,877食

3 具体的な状況

令和5年10月5日（木）

4時00分頃 給食調理製造事業者（A）が調理をする際に、食材であるじゃが芋を茹でている釜の中からたばこの吸い殻を発見。

8時50分頃 給食調理製造事業者（A）から本市に報告。

（異物はたばこのフィルターと巻紙部分であり、フィルター部分が焦げるほど短くなっていた。）

9時00分 健康教育・食育課において、当該じゃが芋について、すべての給食調理製造事業者（4社）が同じ納品事業者（B）から納品されていることを確認。

すべての製造事業者へ、直ちに連絡をし、粉ふき芋の調理・盛付中に異常がなかったことを確認。

9時30分 健康教育・食育課において、粉ふき芋の提供中止を決定。すでに給食の盛り付けは終了しているため、全校にメールを送信し、さらに電話にて粉ふき芋を喫食しないように連絡（※）。

16時00分 本件について、保護者宛にメールを順次送付。同内容を、学校を通じて保護者宛に文書を配布依頼（※）。

*事案を受け、原因究明を進めることとし、当該納品事業者（B）からの食材調達は、念のため止める。

（※）学校及び保護者・生徒への連絡について

(1) 学校への連絡について

8時50分頃に異物が発見され取り除き、当該じゃが芋は全量廃棄したと給食調理製造事業者（A）から連絡があったため、影響がある可能性も考慮し、学校へ粉ふき芋を喫食しないようにメール及び電話をしました。その後、関係各所と情報を整理し、異物がたばこの吸い殻だということを含めた本件の概要及び保護者宛の文書を16時25分頃にメールで連絡をいたしました。

(2) 保護者への連絡について

学校へ10月5日16時25分頃にメールで連絡し、それ以降学校が保護者へお伝えしています。また、同内容を中学校給食のサポートセンターより10月5日19時頃からメールで順次送付し、20時50分頃に送信が完了しています。

(3) 生徒への連絡について

生徒への連絡は、健康教育・食育課が学校へメール及び電話連絡を行った後、学校において、校内放送や担任の先生からの連絡などによって、昼食時間までに、異物混入の恐れがあるため、粉ふき芋を食べないように連絡をしました。後で、一部の生徒が喫食してしまったことを聞きましたが、健康被害の報告はありません。

4 提供中止後の対応について

- ・10月5日 関係自治体の保健所（以下、保健所）が納品事業者（B）の製造工場へ立入調査
- ・10月6日 健康教育・食育課が納品事業者（B）及び給食調理製造事業者（A）へ聞き取り保健所及び健康教育・食育課が給食調理製造事業者（A）の製造工場へ立入調査
- ・10月10日 健康教育・食育課が給食調理製造事業者（A）の製造工場へ立ち入り、衛生指導保健所が納品事業者の「じゃが芋仕入れ先（C）」へ立入調査

5 健康教育・食育課の聞き取り調査結果について

【関係事業者の概要】

・給食調理製造事業者（A）

横浜市の給食調理・配送等業務を受託している事業者。4社いるうちの1社。

・納品事業者（B）

① じゃが芋仕入れ先（C）から外注品を受け入れ、検品後、チラー水（食品冷却水）を張った袋に詰めなおす

② 事業者（D）より仕入れたじゃが芋（皮なし）をカットする

③ 事業者（E）より仕入れたじゃが芋（皮つき）を洗浄後、皮を剥き、カットする

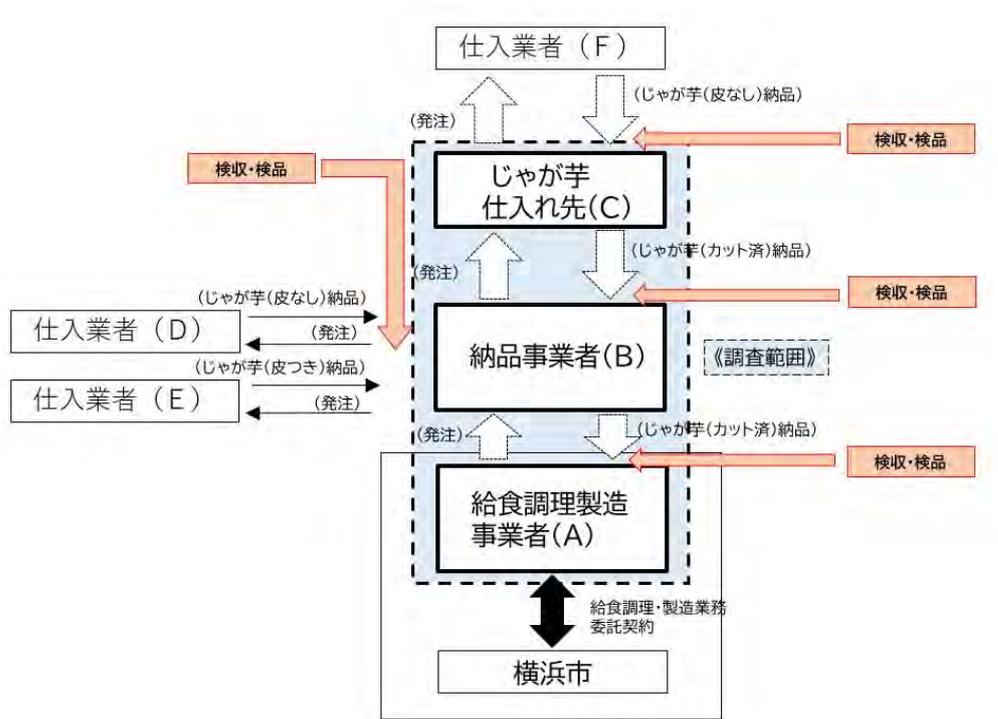
給食調理製造事業者（A）への納品は①が大半を占めている。

・じゃが芋仕入れ先（C）

事業者（F）よりじゃが芋（皮なし）を仕入れ、カットする。

※事業者（D）、（E）、（F）はカット加工を行う前のじゃが芋を扱っており、この段階で混入した異物については、（B）又は（C）のカット時に発見されると考えられることから、（D）、（E）、（F）については調査を行っていません。

【関係事業者の関係図】



(1) 給食調理製造事業者 (A) への聞き取り

全ての工程で検証・確認を行い、考え得る原因は特定できなかった。

- ・調理員（社員）の白衣にポケットはない。
- ・パート従業員用の着衣にはポケットはあるが、メモ帳とペン以外の私物の持ち込みはない。また、盛り付けを担当しており、検品、調理は担当していない。
- ・喫煙者は、全従業員のうち19名いる。
- ・粉ふき芋の調理は2つの釜で行っており、当日たばこの吸い殻が見つかった釜の調理員は喫煙者ではない。もう一方の釜の調理員は喫煙者だが、電子たばこを使用していた。当該じゃが芋を検品した者は喫煙者だが電子たばこを使用していた。
- ・検品担当者は13人在籍しており、1日8人程3パターンの勤務形態により出勤している。出勤してから12時までは調理室で調理後の清掃を行い、その後、検品作業を行う。
- ・検品方法については、作業場の壁に掲示があり担当者が確認できるようになっている。納品時に何らかの問題があった場合の返品や廃棄方法について記載がなかった。
- ・防犯カメラは調理場にはなく、敷地内に3か所（納品口、製造所の入口、駐車場）あり、不審者の出入りは確認されていない。

(2) 納品事業者 (B) への聞き取り

全ての工程で検証・確認を行い、考え得る原因は特定できなかった。

- ・作業員の白衣にポケットはなく、ロッカーの鍵以外の私物の持ち込みはない。
- ・従業員の喫煙者や銘柄を記録管理しているが、当該異物と同じ銘柄のたばこの喫煙者はいない。
- ・配送は外注しており、ドライバーは日によって替わることもある。当該異物混入のあったじゃが芋の担当ドライバーは喫煙者だったが、当該異物の銘柄のたばこことは異なった。
- ・じゃが芋は水に浸かった状況で納品され、加工後も水に浸かったまま出荷している。検品後のじゃが芋は、加工場内で一度水を張ったバットにあげ、異物の有無を確認している。もし異常があった場合は、この時点でザルですくって除去している。
- ・防犯カメラは敷地内に4か所（会社敷地入口、配送車入口、原料庫入口、工場入口）あり、不審者の出

入りは確認されていない。

(3) ジャが芋仕入れ先(C)への聞き取り(納品事業者(B)を通じて確認)

- ・ ジャが芋仕入れ先(C)において、納品事業者(B)へ納入するジャが芋をカットする作業を10月1日から3日まで行っていた。このうち、保健所が確認していた同じ銘柄のたばこの喫煙者は、2日と3日に出勤していたが、ジャが芋をカットする部屋とは別室で横浜市の給食で使用するものとは関係のない人参、かぼちゃのカットに従事していた。

【時系列詳細(健康教育・食育課聞き取り調査及び保健所調査報告書をもとに作成)】

日時	場所	主な内容	
10月1日～3日	ジャが芋仕入れ先(C)	3日に出荷するジャが芋の加工 出荷まで最大3日間、1階又は2階の仕分けエリア(冷蔵庫)内に保管 →その後、3日に納品事業者(B)へ出荷	
10月2日	納品事業者(B)	ジャが芋(皮つき)の洗浄	
10月3日	納品事業者(B)	ジャが芋(皮つき)の皮むき・カット作業、ジャが芋(皮なし)の受領・カット作業	ジャが芋外注品を仕入れ先(C)から受領し、検品を行いながら計量し、袋入れを行う。
10月4日 午前8時10分	納品事業者(B)	調理製造事業者(A)へジャが芋を出荷	
10月4日 午前9時30分	調理製造事業者(A)	納品事業者(B)からジャが芋を受領。受領時に匂い、色、温度、賞味期限を実施したが異常は見られなかった。	
10月4日 午後1時00分	調理製造事業者(A)	納品テナから自社の仕込みテナに袋ごと移す際にテナ内や納品袋の外側に虫や異物の付着がないか確認してから食材を移し原材料冷蔵庫で保管。特に異常は見られなかった。	
10月5日 午前2時30分～午前4時00分 【異物発見時の状況】	調理製造事業者(A)	調理担当者2名(ともに社員)がジャが芋を原材料冷蔵庫より釜前まで移動。袋を持ち上げて外側を確認したが、異物の付着は見られなかった。 調理担当者2名が2つの釜(①②)を同時に各3回使用して加熱調理を開始した。 1回目の調理中には異常なく、午前4時頃、2回目のジャが芋の下茹で中に①の釜の中よりたばこの吸い殻を発見し調理中断。その後、調理責任者へ報告。 当該釜内のジャが芋は調理を中止し、調理品に使用するものとは異なるバットに移し、隔離保管した後に廃棄した。当該釜は、次の調理のため洗浄したが、釜の底に敷く網や排水溝の網にも異物は確認されなかった。 異物発見前に既に調理済であった1回目の調理品は、既に冷却バットに移していたため、ビニール手袋をして手作業でかき分けて目視確認したが異物は発見されなかった。②の釜の2回目及び①と②の釜の3回目の調理時には、釜の中を大へらでよく	

		かき混ぜ、異物の発見に努めたが発見されなかった。
10月5日 午前8時50分	調理製造事業者(A)	調理製造事業者(A)から本市(教育委員会)に報告あり。 ↓ その後の経過は、本資料1-3のとおり。

6 保健所による立入調査結果について(保健所調査報告書を確認し、作成)

(1) 給食調理製造事業者製造工場(A)への立入調査

当該異物混入の可能性の有無等の確認のため、粉ふき芋の製造工程、当該原材料の検品時の状況及び保管状況、異物を発見した際の状況、製造所で実施している異物混入対策等について、保健所による調査が行われました。

ア 粉ふき芋の製造工程

- ・じゃが芋の入った袋の口を開け、回転釜へ中身を全て投入
→釜の底コックを外し、液体を排水溝へ捨てる
→釜に設置された蛇口を開き、じゃが芋が浸かる高さまで水を張る
→下茹でのため加熱
この際、合成樹脂製の大へらでじゃが芋を攪拌する ←異物発見
→下茹で完了後、湯を抜き再加熱して水分を飛ばす
→塩・胡椒を振り入れて味付け
→バットに移し放冷
→盛付室へ移動

イ 当該原材料の検品時の状況及び保管状況

- ・鍵のかかった入荷口から入荷し、その場で検収作業が行われる。
- ・検収担当者が納入されたうちの1袋を開封し、官能検査等を実施。併せて異物の有無についても確認を行う。当該じゃが芋については、異常がなかったことを確認した。なお、検収した袋は再度、口を縛る。
- ・受入れ後、下処理室に運び、仕込み担当が仕入業者のコンテナから自社のコンテナへ移し替える。この際、納品袋の外側に異物を発見した場合には、作業指示書(仕込み)の備考欄に記載するが、当該じゃが芋については、異物はなかったことを確認した。
- ・移し替えた後は隣接する原材料冷蔵庫において、調理を開始するまで保管する。移し替えた後の仕入業者のコンテナは入荷口の屋外に置く。自社のコンテナは洗浄室で洗浄し、乾燥する。自社コンテナは作業前に必要な分だけ運び出し使用している。
- ・なお、翌日の調理担当者も釜へ原材料を投入する直前に、納品袋の外側に異物が付着していないかを持ち上げて目視点検する手順となっており、これに関する記録はなかったが、聞き取りの結果、異物は発見されていないとのことであった。

ウ 異物を発見した際の状況

- ・令和5年10月5日午前2時30分頃、調理担当者2名(ともに社員)が2つの釜(①②)を同時に各3回使用して加熱調理を開始した。
- ・1回目の調理中には異常なく、午前4時00分頃、2回目のじゃが芋の下茹で中に①の釜の中で異物(たばこのフィルターと巻紙様のもの。中身の刻みたばこ葉は確認されていない。)が浮上しているのを発見した。
- ・当該釜内のじゃが芋は調理を中止し、調理品に使用するものとは異なるバットに移し、隔離保管した後に廃棄した。当該釜は、次の調理のため洗浄したが、釜の底に敷く網や排水溝の網にも異物は確認

されなかった。

- ・異物発見前に既に調理済であった1回目の調理品は、既に冷却バットに移していたため、ビニール手袋をして手作業でかき分けて目視確認したが異物は発見されなかった。②の釜の2回目及び①と②の釜の3回目の調理時には、釜の中を大へらでよくかき混ぜ、異物の発見に努めたが発見されなかった。

製造回数	釜番号	異物発見後の措置
1回目	①	冷却用バットに保管中。
	②	目視で異物の有無確認。異常なし。
2回目	①	異物発見 。製造中止して廃棄。
	②	調理時、釜の中で大へらを用いてよくかき混ぜ、異物の有無確認。異常なし。調理継続。
3回目	①	同上
	②	

エ 異物混入対策（主なもののみ抜粋）

- ・製造室内には、メモ帳以外の私物の持ち込みを禁止している。
- ・製造室内に入る従業員の作業着は上下セパレートタイプの白衣である。
社員の白衣にポケットは無いが、パート従業員用のズボンの右臀部1か所にはポケットがある。その上に着るエプロンにはポケットはない。特に異物混入防止を徹底するため、いずれの作業部署においても食材変更毎に身だしなみチェックを2人1組で行い、食品等の衣類への付着がないことを確認している。白衣は1日の作業後に回収され、翌日は新しいものを使用する。エプロンは製造室内で洗浄、保管し継続使用する。
- ・従業員が更衣室や休憩室から製造室に入室する際、必ずエアシャワーを通るルールとなっている。
- ・調査時、敷地内で喫煙室以外にたばこの吸い殻等が落ちている様子は確認できなかった。
- ・会社として喫煙者の把握（銘柄等含む）はしていないが、検収担当者に喫煙者はおらず、調理担当者の1名（①釜の担当者）は喫煙者ではなく、もう1名（②釜の担当者）は喫煙者と認識している。

【管轄保健所による結論】

調査の結果、立入時の施設内外の清掃状況は良好であった。また、定められたルールどおりに異物混入対策が実施されていることが確認された。これらの状況及び当該原材料が釜に投入されるまで口が縛られた状態であることから、入荷から調理開始までの間に、非意図的に異物混入が起こる可能性は低いと考えられた。

また、当該製造日前後に製造所内で特別な事案等は確認されておらず、意図的な混入が行われた可能性を示唆するものは確認できなかった。なお、当該製造所において、たばこ関連の異物混入事例はこれまでに一度もないとのことだった。

外部からの人為的混入の可能性については、製造所内には防犯カメラが3か所（納品口、製造所の入り口、駐車場）あるが、不審者の出入りは確認されていない。

次の6点について、指導・助言を行った。

- ・各工程の作業内容について、具体的な基準が文書で取り決められていないことから、手順書等において文書化し、標準化すること
- ・製造所内での非意図的及び意図的な混入を防衛する手段として、本事案の周知や目視確認強化のための具体的な方策等について検討すること
- ・異物混入等の異常発生時について、記録を作成し保管すること
- ・本件発生による原材料の変更等、諸々の変更に伴う二次的な事故が発生しないよう必要な注意を払

うこと

- ・同様苦情があった際は速やかに当所あて連絡すること
- ・引き続き、異物混入対策を含めた一般衛生管理の徹底に努めること

(2) 納品事業者製造工場 (B) への立入調査

異物混入の原因究明の観点で、「原材料の受け入れから出荷時までの検品体制」、「コンテナの清掃管理」「喫煙者の状況」「HACCPに基づく衛生管理」等について、保健所による調査が行われました。

ア 原材料の受け入れから出荷時までの検品体制

- ・外注したじゃが芋、自社でカットしたじゃが芋ともにチラー水を入れた番重（プラスチック製のコンテナ）にダイスカットされたじゃが芋（以下、「ダイス」）を入れた後、ザルですくいながら計量を行っておりその際に目視点検を行っている。
- ・ダイスの量に対してチラー水が多く、浮力のある異物であれば浮いてくることが想定されるが、異物が沈んでいた場合、ザルにすくう量が多く（2kg）、内部のダイスの目視点検が十分でない可能性がある。
- ・給食の多くは、①外注したじゃが芋を使用しているが、端数分は②内製品（皮なし）でまかない、さらに不足している場合は③内製品（皮つき）も使用する。①→②→③の順番で作業を行うため、①と②、②と③が混ざったとしても1袋ずつのみ。
- ・当該品はチラー水と合わせて包装しているため金属探知機は通過していない。
- ・X線探知機は使用なし。

イ コンテナの清掃管理

- ・納品用コンテナは、納品事業者製造工場(B)、納品先、配送会社（トラック荷台含む）を回っており、納品事業者製造工場（B）以外での管理状況は把握していない。また、使用前に必ず洗浄しているわけではなく、不定期に洗浄している状況。
- ・屋内用番重は、内容器洗浄室にて、自動洗浄機で毎日洗浄し、洗浄前の番重と分けて、管理通路にて保管している。

ウ 喫煙者の状況

- ・喫煙所は休憩室内に完全区画にて設けられている。
- ・喫煙者のリスト及び喫煙室の入退室記録（タイムカード打刻）があり、品質管理担当が喫煙者全員に聞き取りを行ったところ今回の異物の銘柄を服用している人はいないことを確認していた。
- ・作業室内、出荷室のほか機械室等にも吸い殻や灰皿容器等の喫煙した痕跡は見られず、調理従業員以外の設備補修の技師等も同じ入室ルールで従事している。
- ・喫煙室以外の敷地内は禁煙としており、配送会社のドライバーにも周知していた。

エ HACCPに基づく衛生管理

- ・HACCPに基づく衛生管理を実施している。
- ・ダイスの衛生管理計画はなく、工程や危害が同じにんじん角切りの衛生管理計画で代用している。危害要因分析一覧のなかで異物混入を危害として挙げているが、対応する手順書の作成はしていなかった。

オ 従業員の衛生管理

- ・私物の製造室への持ち込みは制限されており、ロッカーの鍵のみとしている。
- ・上下セパレート、ポケットなしの白衣、帽子、マスク、手袋を着用している。
- ・月1回品質管理担当が従業員全員の持ち物や身だしなみの抜き打ち検査を実施しており、過去にたばこの持ち込み等の発見はなかった。

【管轄保健所による結論】

調査の結果、当該異物混入に繋がる状況は確認されず、施設内でたばこが混入する可能性は低い。しかし、仕入れ段階で異物の混入があった場合、当該施設で作業時に異物を除去できなかった可能性を踏まえ、次の6点について、指導事項とした。

- ・HACCPに基づく衛生管理の衛生管理計画のうち、異物混入に関しては「危害分析表」で危害として挙げているものの、一部手順書等のない工程もあるため、危害としての異物混入について再度、重篤性等を分析、検討し手順書等を定めること。
- ・製造室内及び製造室周辺（出入庫エリアを含む）の異物となりうるものがないか再度点検し必要に応じて対策を講じること。
- ・加工時、製造時、入庫時、出荷時の目視の点検を徹底すること。
- ・従業員の製造室持ち込み品、着衣の規程等の衛生管理を徹底するとともに、従業員教育を行うこと。
- ・外注品についても取引先の衛生管理状況を確認すること。
- ・今回の件を受けて改善を図ったこと等について報告書を保健所あて提出すること。

その後、10月13日に改善に係る報告書を保健所が受理し、同日、指導に対する改善状況の確認を行い、HACCPに基づく衛生管理の衛生管理計画書作成、工場内の異物の有無についての再点検、全工程の目視点検の徹底、従業員の衛生教育の再徹底、取引先の衛生状況の確認、屋内用番重の洗浄手順書作成（予定）等が改善されていることを確認した。再度の製造室内を監視するなかで異物となりうるものは確認できなかった。

(3) ジャが芋仕入れ先(C)への立入調査

「作業工程」「配送時の状況」「コンテナや従業員の衛生管理」「喫煙者の状況」等について、保健所による調査が行われました。

ア 作業工程

- ・原材料である皮むきじゃが芋は仕入れたコンテナに入ったまま、原料庫で保管され、製造時に工場内で使用するコンテナに移し替えられ、下処理エリアに運ばれる。
- ・下処理エリアにて、仕入れ品の袋の水を捨てながら皮むきじゃが芋をテーブルの上にあける。
- ・1テーブル4名でまな板、包丁を使用しダイスにカット。随時、チラー水を張った製品用コンテナに移し替える。その際、腐敗や変質部分を取り除く。
- ・ザルにあけ、水切りしたのち、合成樹脂製袋に入れ計量台に乗せ5kgに計量する。
- ・計量後、袋に氷とチラー水を入れ、袋の口を手で縛る。
- ・機械エリア、計量エリアを通過し、仕分けエリア内で金属探知機にかける。出荷用コンテナにあらかじめ合成樹脂製袋を広げ、5kgの製品を2個入れ、まとめて袋の口を手で縛る。
- ・仕分けエリアにて、出荷用コンテナをパレットに4～5段積み、1階及び2階の仕分けエリア内（冷蔵）で出荷まで保管される。

イ 配送時の状況

- ・10月3日は自社ドライバーが自社トラックにて納品事業者(B)に配送していた。出荷時は仕分け担当者が油圧式手押し車で1階搬出口までもっていき、ドライバーがフォークリフトで冷蔵トラックに積み込んでおり、製品が屋外で放置されることはない。また、納品事業者(B)に搬送する前に別の納品先2か所に納品しているが、納品先の敷地内で荷の受け渡しをしており、ドライバーがトラックから離れることはなかった。

ウ コンテナ等の管理

- ・出荷用コンテナは屋外スペースで高圧洗浄機を用い洗浄し、軒下で乾燥させ、仕分けエリア内に持ち

込んでいる。

- ・製品用コンテナは、加工室内のみで使用し、下処理エリアで洗浄・消毒を行っている。

エ 従業員の衛生管理

- ・加工室の私物の持ち込みは禁止
- ・上下セパレート、ポケットなしの白衣、帽子、マスク、手袋を着用
- ・私服を更衣室で作業服に着替え、内部部署ごとに色分けした前掛けを着用
- ・加工室への入室は、ローラー、手洗い、アルコール消毒、エアシャワーのち入室し、加工室内入口で青いニトリル手袋を着用
- ・作業部署ごとの従業員の行き来は、製造品を手作業で運ぶ場合のみあるが、作業の混在はない。
- ・当該品を配送したドライバーは、喫煙者であるが、電子たばこを使用している。

オ 喫煙状況

- ・喫煙所は屋外に設置されており、喫煙する場合は着替えて私服になり、靴を履き替え、屋外に出る必要があった。
- ・工場長は従業員内の喫煙者は把握していたが服用銘柄は把握していなかった。立入時に一部の喫煙者に吸っている銘柄を確認したところ当該銘柄を常用している喫煙者が確認された。
- ・建物内にはたばこ及びたばこの吸い殻等はなかった。

【管轄保健所による結論】

作業工程中、当該じゃが芋が、袋から開封されている場所は下処理エリアのカット作業及び計量作業中のみであった。また、作業内容は原料をテーブルの上にあけ、まな板包丁を用いて手切りでカットする非常に細かな作業であった。主に4名で同様の作業を行っており単独で作業することはなかった。作業服にポケット等はなく、下処理エリアへの私物の持ち込みはなかった。

以上のことから、製品中にたばこが混入する可能性は低いと考えられた。

当該製品の加工中は、常に内部の従業員が複数人で作業しているため、外部から不審者等が侵入し、異物を混入させる可能性はない。また、当該製品は、出荷まで最大3日間、1階又は2階の仕分けエリア（冷蔵庫）内に保管されていたが、24時間体制で自社の仕分け担当者がおり、また、外部からは二重の扉となっているため、不審者等が侵入し、異物を混入させる可能性は低いと考えられた。

次の7点について、指導事項とした。

- ・衛生管理計画の危害要因の異物混入について、改めて危害要因分析を行い、管理計画及び手順書の見直しを検討すること。
- ・製品の口は、手で縛ってあるのみであり、食品防御の観点から、不可逆的な結束方法を検討すること。
- ・じゃが芋の作業手順書と、実際の作業場所が一致していないため、実際の作業内容に合わせ手順書を訂正すること。
- ・衛生管理計画の場所等の呼称が統一されていないため、文言の定義を見直し、衛生管理計画を訂正すること。
- ・従業員の喫煙について、喫煙場所、時間、保管場所等の明確なルールを設け、明文化すること。
- ・上記内容及び、異物混入の重大性について、改めて従業員教育を徹底すること。
- ・上記指導事項について報告書を提出すること。

その後、改善に係る報告書を保健所が受理することとなっています。

(注) チラー水とは食品を冷やすための衛生的に管理された水のことで。

7 健康被害について

(1) 健康被害について

ニコチン等の有害物質により症状が出るとすれば、当日のうちに発症することが予想され、翌日を含めた2日くらいの中に、何も症状がなく、日常生活上にも問題がないことを確認しています。これらのことから、結果的に、盛り付けられた粉ふき芋による健康被害はなかったと考えています。

(2) 検査結果について

10月5日に盛り付けが行われた粉ふき芋について、各社1検体ずつ計4検体抽出し、ニコチンが含まれるかどうか検査を教育委員会において実施しました。その結果、全検体において、ニコチンは検出されませんでした。

8 10月5日の給食費の取扱いについて

たばこの吸い殻という重大な異物の発見に伴い、未然に取り除いたものの、影響がある可能性も考慮し、予定していた献立（粉ふき芋）を提供できなかつたため、10月5日の給食費をお支払いいただいた方に対し、275円分のポイントバックを行いました。

(1) ポイントバックに要した金額

- ・中学校：6,550,775円
 - ・給食室改修期間中の小学校：462,000円
- 合計：7,012,775円

(2) 予算の取扱いについて

令和5年度一般会計歳出第15款7項3目中学校給食事業費において、給食の提供ができなかつた際にポイントバックを行うための予算を計上しており、今回のポイントバックについても当該予算から支出しています。

9 調査結果と今後の安全対策

給食調理製造事業者(A)及び納品事業者(B)への聞き取りや関係自治体の保健所の調査報告書等を通じて、給食調理製造事業者(A)及び納品事業者(B)、じゃが芋仕入れ先(C)ともに改めて工程を詳細に確認しましたが、たばこの吸い殻が釜に入った直接の原因は特定できませんでした。教育委員会では、次の対策が徹底できるよう、工場に立ち入り、混入等の起こり得るリスクの洗い出しを行い、本市の栄養士による定期巡回指導等で継続的に確認、指導し、再発防止に努めてまいります。なお、10月6日以降、当該納品事業者(B)からの食材調達を止めていましたが、状況確認及び今後の衛生管理体制等を踏まえ、16日(月)以降の制限を解除しました。

(1) 未然に混入を防ぐ対策

ア 検品方法の改善

給食調理製造事業者(A)では、施設内で異物混入が起り得るリスクを改めて洗い出した上で、HACCPに基づく衛生管理の衛生管理計画を見直し、「検品」を重要管理点に追加しました。検品の手順書について、一部手順書等のない工程については、新たに手順書を作成しました。

具体的には、じゃが芋のようにカットした後、水に浸かって袋詰めした状態で納品される食材の検品手順について、調理前に下処理室のシンクで1袋(5kg)ずつザルにあけて水気をきり、両手に乗る程度の少量ずつ異物や傷みがないか目視確認をしながらビニールシートを敷いた調理用コンテナに移し替えることとしました。移し替えた後はビニールシートで覆い、6～8コンテナ程度重ね、調理まで原材料保管用冷蔵庫で保管します。

管理状態については工場の衛生管理責任者が日常的に点検記録を行うとともに、本市の栄養士による

工場巡回指導、管理記録書類等により確認します。

納品事業者（B）では施設内で異物混入が起り得る状況を再点検しました。その結果、異物混入防止の目視点検について、手順書を作成し、野菜を検品する際に野菜が重ならないように広げ、異物がないか確認する新たなルールを設けたほか、出荷時、納品時ともに、日時、担当者名を記録するように改めました。また、出荷時に搬送用コンテナ内に異物がないことを確認するとともに、食材を入れた包装材をコンテナ内に直接置かず、毎回新しいビニールを敷く対策を徹底し、異物の混入を未然に防ぎます。

HACCP（※）に基づく衛生管理について

全ての調理製造工場において、HACCPに基づく衛生管理体制を遵守できるよう、本市による衛生指導に取り組んでいます。

具体的には、事業者は、食品衛生法施行規則に定められた衛生管理に関する基準に従い

- ① 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること。
- ② 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

これらの内容の全体を総称して「HACCPに基づく衛生管理」と呼ばれています。

HACCPに基づく衛生管理の実施にあたって、認証や承認の取得は必要ありません。認証状況については、保健所等が通常の定期立入検査や営業許可の更新等の際に衛生管理計画の作成や実施がなされているか監視、指導することとなっています。ただし、事業者によっては民間機関の認証を任意に取得している場合があります。

（※）HACCPとは

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法（厚生労働省HPより）

イ 製造工程中の目視点検強化

給食調理製造事業者及び納品事業者ともに、作業工程上、身だしなみ点検時、設備機器使用前の点検時、食材投入時、盛付時といった確認タイミングを明確にし、作業衣や食材、設備機器への異物付着がないかの確認をする目視点検を強化します。

ウ 従業員への衛生教育

給食調理製造事業者及び納品事業者ともに、HACCPに基づく衛生管理の衛生管理計画の内容や従事する工程の作業手順を理解し、業務に従事することができるよう、衛生教育を計画的に行うようにします。日常的にも全従業員に異物混入のヒヤリハット事例を共有し、検品や作業中の目視点検の重要性を認識できるようにします。また、教育委員会から給食調理製造事業者に対し年2回実施している衛生管理研修会で、従業員への衛生教育内容充実のフォローアップを行います。

エ フードディフェンスの考え方にに基づく対策について

衛生管理の観点による検品の強化や従業員への衛生教育に加え、危機管理の観点からフードディフェンスの考え方にに基づく対策についても実施します。具体的には、責任者と従業員が定期的に面談の機会を設けるなどコミュニケーションを活性化し風通しの良い職場環境づくりに努めるほか、防犯カメラによる記録の徹底など、事業者に対して指導を行っていきます。

なお、防犯カメラについては、給食調理製造事業者（4社）及び納品事業者（B）ともに施設内に設置する方向で調整中です。

【防犯カメラの設置状況について】

- ・給食調理製造事業者（4社）について

4事業者のうち、2事業者については従前から工場内に防犯カメラが設置されています。残りの2事業者については、3月までに設置の方向です。

- ・納品事業者（B）について

今回の件を受け、3月中に工場内に防犯カメラを設置する予定です。

(2) 事故が起ってしまった場合の対策

ア 従業員への再教育

納品事業者及び給食調理製造事業者ともに、異物混入の経緯や今後の対策等について全従業員へ周知するとともに、衛生管理について再教育を行います。

イ 夜間及び早朝トラブル発生時の緊急連絡体制（別添資料1）

給食調理製造事業者での夜間及び早朝トラブル発生時に即座に対応できるよう、健康教育・食育課の緊急連絡体制を整備し、万が一、安全の確認がとれず健康被害の可能性のある異物混入等の事故が発生した場合に、給食の提供中止等の判断がすぐに行えるよう改善しました。

また、当該給食調理製造事業者は、再発防止策への助言を受けるため、所管の保健所に報告を行うこととしました。

ウ 学校・保護者・生徒への連絡（別添資料1）

今後、学校到着前の段階（検収時・調理時）で異物を発見し、生徒の喫食に影響がある場合には、その時点で把握している情報を整理し、給食提供可否を含め学校へ連絡を行います。情報を受けた学校は、「こども基本法」の趣旨を踏まえ、大事な情報を適切に伝えられるよう、生徒への連絡方法について検討し、全校放送や担任の先生からの伝達など、学校ごとの方法で生徒へ伝えることができるようにします。

なお、給食提供を一部もしくは全部停止した場合の連絡について、ひな形を整理しました。

10 警察への被害届について

調理製造事業者（A）は、製造所内に防犯カメラが3か所（納品口、製造所の入口、駐車場）あり、不審者の出入りは確認されていません。また、当該製造日前後に製造所内で特別な事案等は確認されておらず、意図的な混入が行われた可能性を示唆するものは確認できなかったほか、たばこ関連の異物混入事例はこれまでに一度もないとのことでした。

納品事業者（B）は、敷地内に防犯カメラが4か所（会社敷地入口、配送車入口、原料庫入口、工場入口）あり、不審者の出入りは確認されていません。また、月1回品質管理担当が従業員全員の持ち物や身だしなみの抜き打ち検査を実施しており、過去にたばこの持ち込み等の発見はありませんでした。

じゃが芋仕入先（C）についても、加工中は常に内部の従業員が複数人で作業しているため、外部から不審者等が侵入して異物を混入させる可能性は低く、また、当該製品は出荷まで最大3日間、1階又は2階の仕分けエリア（冷蔵庫）内に保管されていたが、24時間体制で自社の仕分け担当者がおり、外部からは二重の扉となっているため、不審者等が侵入し、異物を混入させる可能性は低いと考えられます。

このようなことから事件性は低いものと考え、調理製造事業者と相談の上、警察への被害届は出しませんでした。

しかし、通常の衛生管理を行っている中での混入で、原因が特定できないことを重く受けとめ、この度、改めて警察へ相談いたしました。その結果、「事件性を疑うような証拠がない状況では警察での対応は難しい。」とのことでした。今回の相談により、新たな証拠の提示ができないことから、警察への被害届は提出していません。

11 本件に対する第三者の意見

今回の件や、本市の調査及び今後の対策について、第三者からご意見いただきました。いただいたご意見を、今後の衛生管理や危機管理対策に生かしていきたいと考えています。

(1) 民間事業者（コンビニエンスストア事業者）へのヒアリング（2者）

工場での食品大量生産において異物混入などの事故が発生した際、原因特定のためのプロセスや管理方法をどうされているかについてヒアリングしました。

ア 実施している対策及び事故発生時の対応について（2者からの回答を抜粋）

- ・当日作業者、管理者への作業状況のヒアリング
- ・24時間各作業箇所を録画している作業VTRの確認
- ・定期的に工場へ訪問しての衛生管理、品質管理体制の確認
- ・異物混入などのトラブル発生時は、発生したリスクの評価（発生頻度、重篤度、影響度）を行い、評価に応じて対応を判断
- ・製造工場ではHACCPの考え方を取り入れ、トラブル発生時には管轄の保健所にも相談して対応。

(2) 民間事業者（衛生管理関係事業者）へのヒアリング

- ・今回の件に関しては軸が2つあり、「事故が起こらないための対策」と、「事故が起こった後の対策」があり、それぞれの対策について整理することが必要。
- ・従業員教育に対して衛生管理に関するトレーニングを日頃から行ったり、その習熟度を調査するために現場を定期的に見に行ったりすることも大切。その上で、その結果について、給食調理製造事業者が集まるような会議で反省や対策について共有していくことが必要。
- ・じゃが芋1つ取っても関係する事業者が多く存在している。各事業者での検品も大事な工程だが、最後の調理製造事業者（A）の検品が最も重要となってくる。万が一、どこかの過程で異物が混入してしまった場合でも、調理製造事業者（A）で見つけることができれば未然に混入を防ぐことができる。

12 令和8年度以降の衛生管理について

(1) 食材の一括調達

本市の小学校給食においては、給食の食材調達を公益財団法人よこはま学校食育財団に委託して行っています。令和8年度以降、中学校給食の食材調達の実施主体についても、よこはま学校食育財団での実施を想定しており、小学校の事例も参考としながら安全・安心な食材を調達できるよう、具体的な検討を進めてまいります。

【参考】よこはま学校食育財団の取組

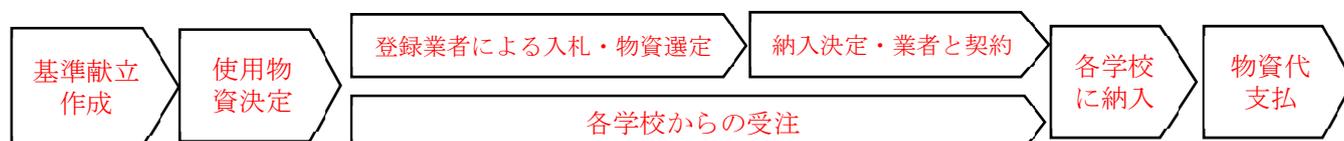
よこはま学校食育財団では、職員が食材納品事業者の施設や製造工場へ訪問し、学校給食用物資規格への適合性、食品の取扱い状況等について確認を行っています。夏には食材納品事業者を対象に衛生講習会を実施し、学校給食用物資の衛生向上に努めています。

また、学校給食用物資の安全性や信頼性を確保するための主な取組として、次の5つを行っています。

- ① 学識経験者や消費者、保護者代表、学校給食関係者で構成される「学校給食食材安全監視委員会」を設置し、学校給食用物資の安全性を確保するための助言や提言を受け、物資選定や業者審査等に生かす。
- ② 学校給食用物資の選定にあたり、個々の物資ごとに物資規格を設け、物資購入選定委員会において、この規格に適合した物資のみを対象とした、物資選定できるシステムを構築し、運用する。
- ③ 学校に納入される物資のうち、主に冷凍食品については、学校に納入される前に、アレルギー物質の卵・乳成分やヒスタミンの検査を実施し、アレルギーの事故やヒスタミン食中毒の防止につなげる。

- ④ 学校に納入された物資のうち、毎月抜き取り検査（微生物、食品添加物、残留農薬、遺伝子組換えなど）を実施し、物資の安全性や物資規格の適合性を確認する。
- ⑤ 学校給食用物資を確実に納入するため、物資の納入時間や納品時温度等を定めた配送規格を設け、市域を48の配送班に分け、物資の配送を行う。

【参考】小学校給食物資調達の基本流れ



※物資に不良品・事故等が発生した場合、よこはま学校食育財団がその原因を調査し、指導する。必要に応じて制裁処置判定委員会において納入業者の処分を決定する。

(2) 令和8年度以降の「中学校給食調理・製造等業務委託事業」における衛生管理について

令和8年度以降の事業者公募にあたっては、高度の衛生管理能力を有するよう要求水準書において、「HACCPに基づき、給食エリアのゾーニング、作業区域の区分・人や食品の動線及び調理機器等の配置の一方向レイアウト等に配慮されたもの」を求めています。また、令和8年4月からの事業開始前までに、HACCPに基づく衛生管理にかかる制度において作成が必要とされる書類一式（衛生管理計画、手順書、教育訓練の実施計画、衛生管理の実施状況、計画・手順書の見直し等）の提出を求めています。

また、事業開始後については、「仕様書」「要求水準書」に適合し、本業務が適切に実施されていることを確認するためのモニタリングを行うこととしており、モニタリングによる本市と受託者との対話を通じて、受託者が提供する学校給食の水準を保つこととしています。

公募にあたっては、本市の求める要求水準等を履行できる能力がある事業者かどうかを判断するため、衛生管理体制に関する評価項目を定め、書類やヒアリングにより評価しました。

なお、「仕様書」については、今後、契約を締結するにあたり、事業者へ提示するものです。

【参考】モニタリングの内容・ねらい（別添資料2：A区分のモニタリングについて）

① 受託者によるセルフモニタリング

毎営業日、受託者自らの責任により衛生管理等に関するセルフモニタリングを行い、報告書を本市に月1回提出する。

② 本市によるモニタリング

受託者から提出された①の報告書に基づき、本市による「横浜市中学校給食衛生管理基準」に沿った衛生管理の確認や、施設巡回・業務監視等を実施する。

【下記は、契約期間が長期にわたるA区分のみ】

③ 第三者によるモニタリング ※5年に1回を想定

①②のほか、外部有識者等による第三者によるモニタリングを実施し、客観的かつ専門的な知見に基づく意見具申を受ける。

⇒①～③の結果、履行状況が不良で、是正勧告等の措置を行った上でも改善が見込まれない場合には、調理責任者等の交代など業務改善を要請し、それでもなお改善が見込まれない場合には、委託料の減額・契約解除等の措置を講じることとします。

④財務状況のモニタリング

各年度終了後90日以内に、財務書類・監査報告書等の書類を本市に提出する。

(3) 附属機関からの主な意見

【意見を伺った附属機関】

横浜市市有地を活用した中学校給食事業検討部会（横浜市学校保健審議会条例第6条の2に基づく部会）

【審議内容】

令和8年度以降の衛生管理に関する意見聴取及び意見交換

【日時】

令和6年1月16日（火）17時00分から18時00分まで

【いただいた主なご意見】

- ・学校給食において、ヒヤリハット事例も含め異物混入事例を今後の対策と合わせて集積し、A区分、B区分に関わらず全ての事業者と共有することが必要。
- ・様々な再発防止策が取られているが、確認事項が多くなりすぎて事業者の負担が増え、それがさらなる事故を生まないか心配である。今回のようなことは起きてはいけないことだが、事業者が管理すべきことの範囲と、事業者の負担とのバランスが大事だと思う。
- ・フードディフェンスの観点で、従業員への衛生教育に加え、コミュニケーションを活性化させ風通しの良い職場環境づくりなどのソフト面での対策が重要なので、令和8年度以降もその観点を大切にしていってほしい。
- ・これだけ調査して原因が分からないと、意図的な行為も考える必要があり、フードディフェンスの観点での対策を充実させることは重要なことだと思う。
- ・異物が混入していた際に、それを言い出すことができない職場環境とならないよう、わずかな欠陥も見落とさないように、個々の従業員が上長に報告できる職場風土を作って欲しい。
- ・広島で給食事業者が倒産してしまった例があるが、検品の強化などを求めていく際、事業者に過度な負担とならないことが必要。物価スライドの仕組みを取り入れることになっているが、急な物価高騰に対応する仕組みも必要ではないか。
- ・HACCPに基づく衛生管理について、計画書やマニュアルを作成することになっているが、計画の内容やマニュアルがなぜ必要なのかを考えた上で作成することが重要。形骸化することがないようにして欲しい。
- ・引き続き事業者が安定した運営ができるよう、教育委員会がしっかりとしたサポートをしていくことが大事。

異物混入対応マニュアル
～製造中に異物を発見した場合～

異物とは

(1) 異物の定義

異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や取扱い方に伴って、食品中に侵入または混入したあらゆる有形外来物をいう。ただし、高倍率の顕微鏡を用いなければ、その存在が確認できない程度の微細なものは対象としない。(厚生労働省「食品衛生検査指針」参照)

(2) 異物の分類

【異物に該当するもの】

異物の分類		具体的な物質例
危険異物	健康被害に至る可能性が高いもの	・金属片 ・ガラス片 ・鋭利なプラスチック片 ・陶器片 ・ゴキブリ・ハエ等の衛生害虫(コバエ類は病原菌媒体のおそれがないため該当しない) ・その他健康被害に至る可能性が高いもの(たばこの吸い殻等)
非危険異物	健康被害に至る可能性は低いが、不快なもの	・毛髪 ・ビニル片 ・繊維 ・スポンジ片 ・小石 ・鋭利でないプラスチック片 ・衛生害虫以外の虫

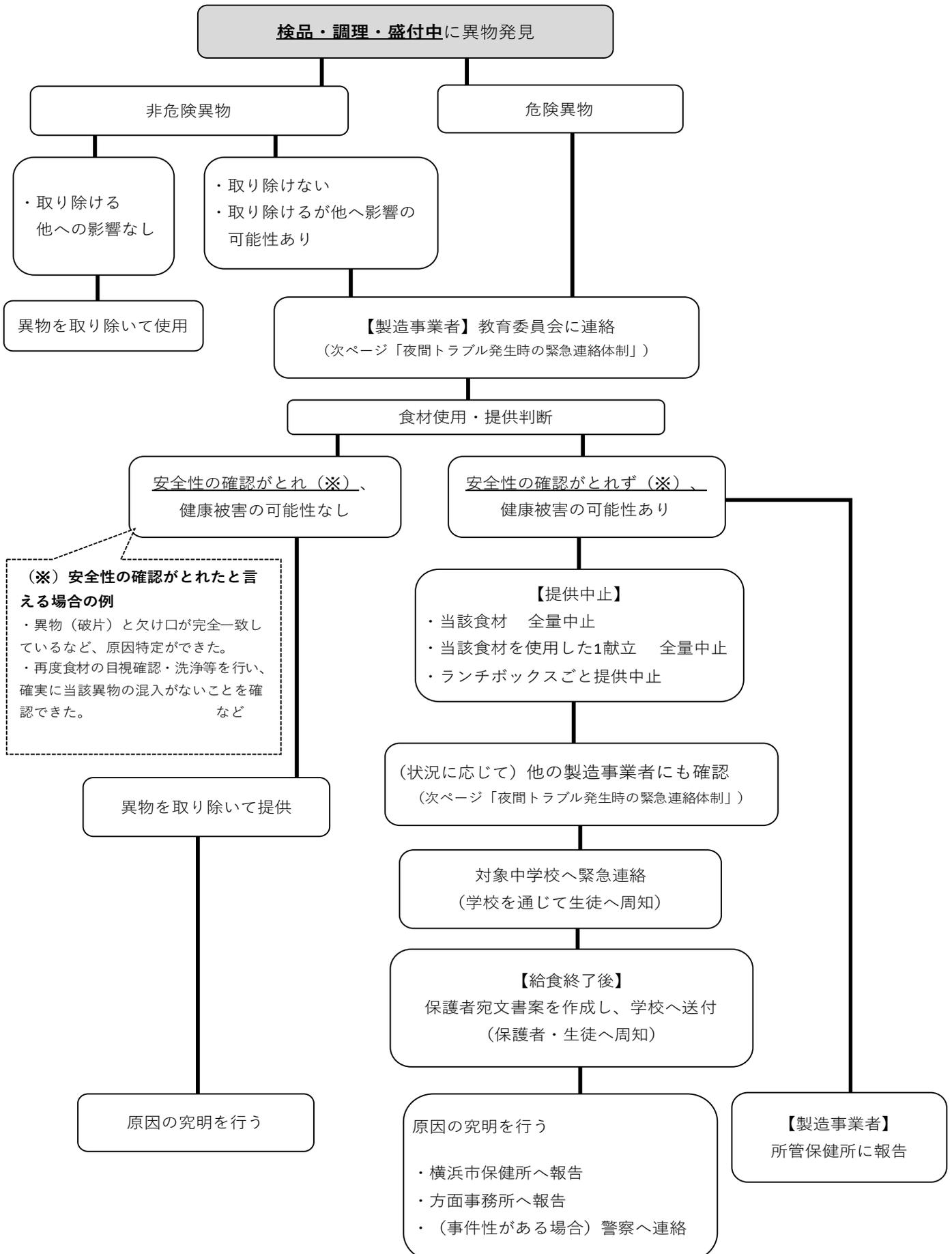
【異物に該当しないもの(非異物)】

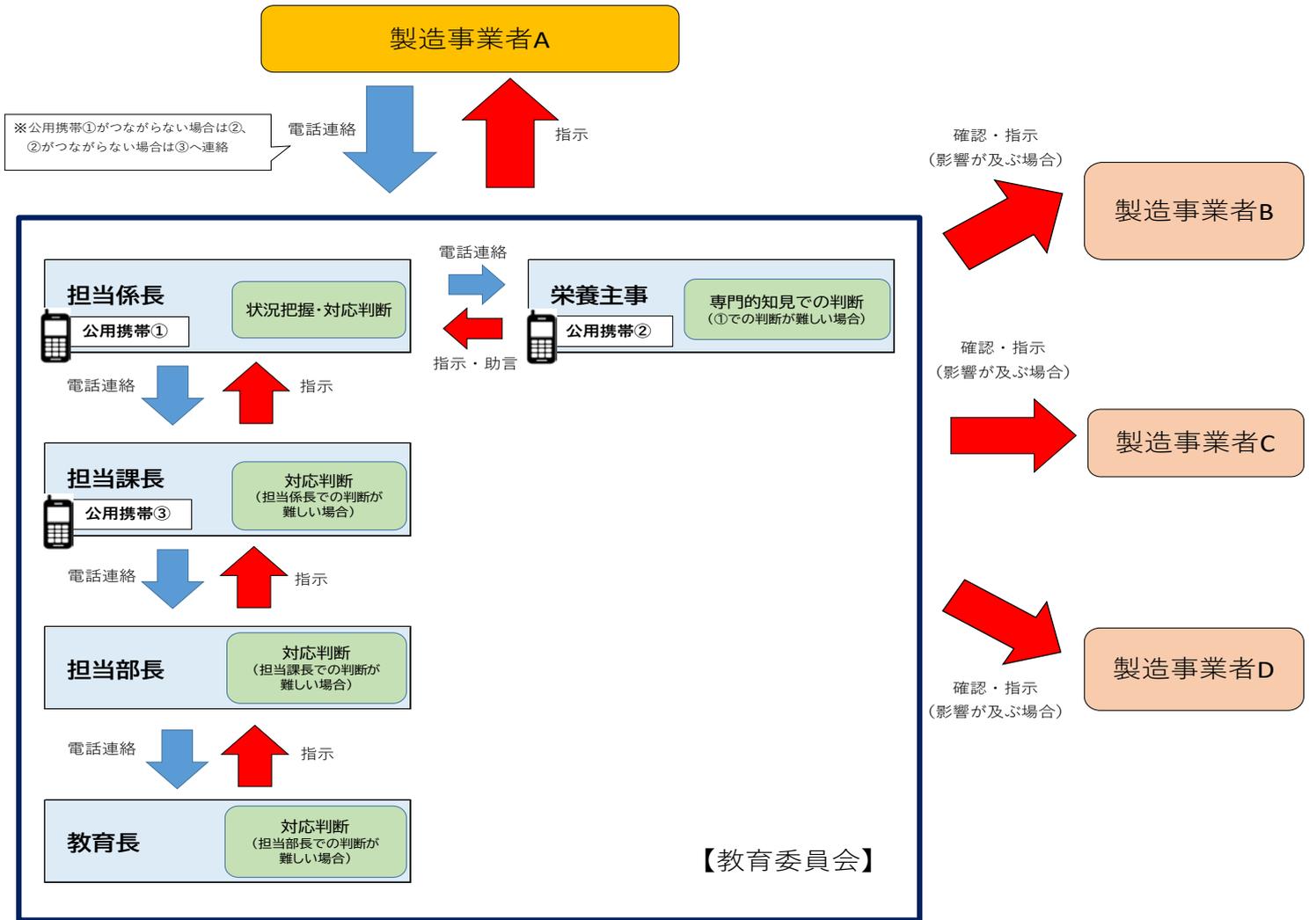
非異物	具体的な物質例
原料そのものに由来するもの	・食材のこげ ・野菜の皮・茎・ひげ根 ・乾燥したごはん ・魚のうろこ・小骨 ・肉の小骨 ・果物の皮や種 ・稚魚に混ざっているえび・たこ・しゃこなどの幼体

(※形状や大きさによっては、異物と同様に扱う場合もある。)

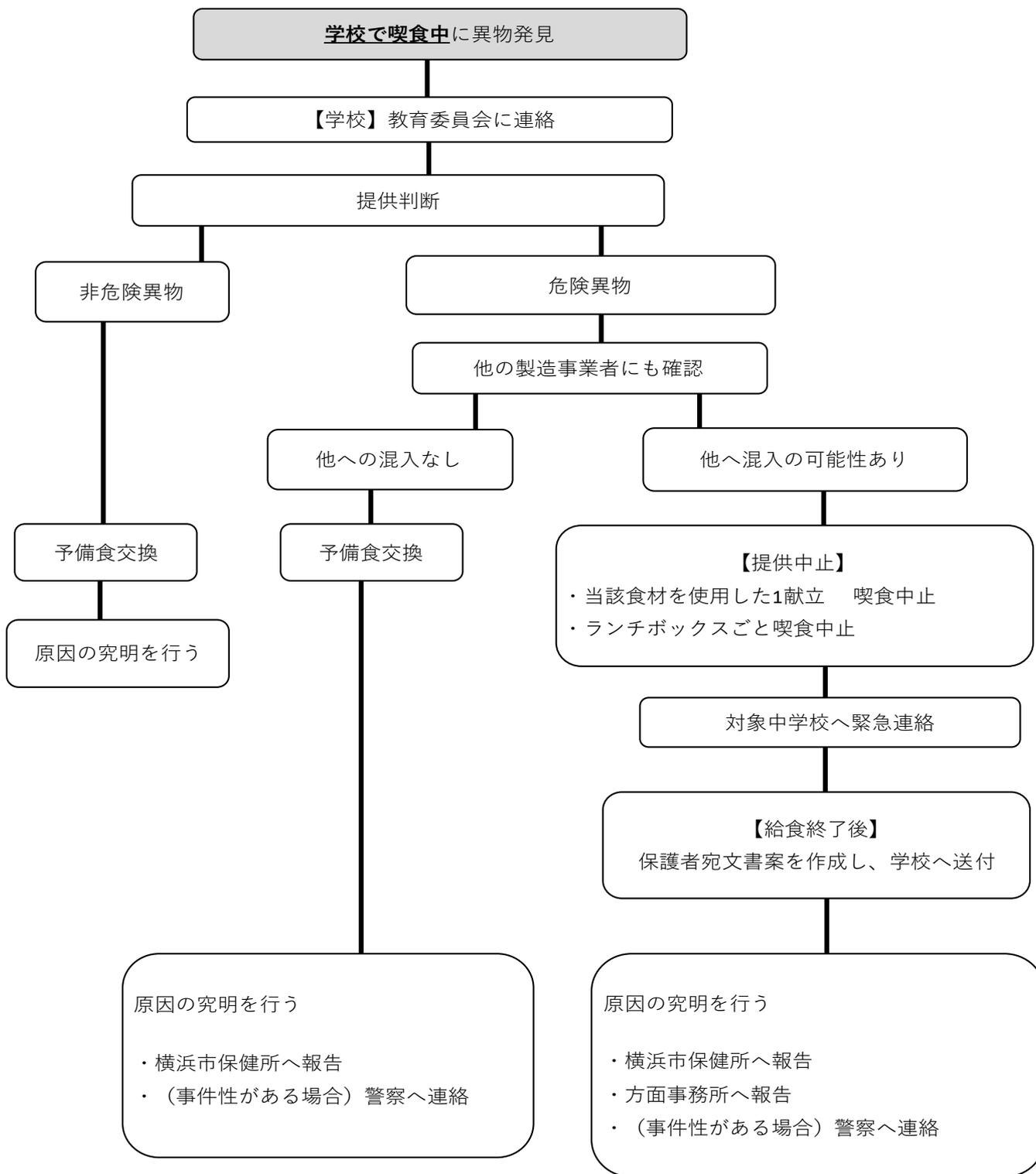
異物混入等の対応 [製造中に異物を発見した場合]

(1) 確認・連絡の流れ





(参考) 学校で喫食中に異物を発見した場合



(2) 学校への緊急連絡（複数校提供中止の判断をした場合）

学校へ急ぎ提供中止の連絡をする場合、対象校へメール送付と電話を同時に行う。

①メールを送る

- ・組織メールを用いて、対象校へ一括送付する。
- ・理由は判明している範囲で記載し、詳細は追って知らせる。

【メール 例文】

件名：【緊急・重要】本日の給食の「〇〇」は喫食をしないでください

本日の中学校給食に関する緊急・重要なメールとなります。

本日の給食の「〇〇」について、「△△」が混入している恐れがありますので、食べないようにご指導ください。

給食についての重要な内容になりますので、校内で確実にご周知いただきますようお願いいたします。

（生徒への周知・伝え方については、各校の状況に応じてご対応願います）。
保護者への対応等については、別途ご連絡いたします。

ご迷惑をおかけして大変申し訳ございません。
よろしくお願いいたします。

②電話をする

- ・電話連絡は、そのとき投入可能な全人員で分担して行う。
- ・急ぎ複数校に連絡しなければならないことから、詳細はメールを確認してもらう。
- ・管理職が近くにいなければ伝言を頼むなどし、なるべく取次の待ち時間が長ならないようにする。（その場合、時間を空けて再連絡し、確実に管理職に伝わったかを確認する。）

【電話 定型文】

本日の給食に関しての緊急連絡です。
給食の〇〇について、△△の混入による健康被害の恐れがありますので、食べないようにしてください。
組織メールを送信しているので、詳細はメールの内容をご確認ください。

【製造事業者別 製造担当区】

製造事業者	担当区
ハーベスト株式会社	西区、港南区、保土ヶ谷区、旭区、磯子区、金沢区、戸塚区、栄区、泉区、瀬谷区
株式会社美幸軒	鶴見区、神奈川区、港北区
株式会社山路フードシステム	中区、青葉区、都筑区
株式会社安田物産	南区、緑区

※緑が丘中学校は所在が青葉区のため山路フードシステムが担当。（行政区は緑区）

※小学校の改築校・試食会・市庁舎内の当日販売等にも連絡漏れがないよう注意する。

(3) 保護者宛文書の作成・学校への送付

提供中止になった場合、教育委員会が文案を作成し、なるべく当日中に学校を通して保護者へ配付する。原因不明の場合でも、その時点での状況を記載して配付し、原因判明後に再配付する。

【文書 例文】

	令和 年 月 日
横浜市立〇〇中学校 保護者様・生徒様	横浜市教育委員会事務局健康教育・食育課 担当課長 〇〇 〇〇
本日の中学校給食について	
日頃から、本市の教育活動に御理解と御協力を賜り、ありがとうございます。	
本日の中学校給食で提供を予定していた「〇〇〇」について、調理中に金属とみられる異物（針金状：3 cm程度）を発見したため、「〇〇〇」の提供を中止いたしました。	
この件については、医療局食品衛生課に報告後、教育委員会と調理・配送等事業者 株式会社〇〇とともに原因究明を進めております。	
この度は、利用者の皆様に御心配と御迷惑をおかけし、誠に申し訳ございません。御心配、御不明な点がございましたら、以下までお問い合わせください。	
	横浜市教育委員会事務局 健康教育・食育課 給食係 担当 〇〇・〇〇 TEL：045-671-4635

関係機関への報告

状況に応じて、関係機関への報告の有無や内容等を調整する。

- (1) 方面別学校教育事務所
- (2) 横浜市保健所
- (3) 製造事業者所管保健所
- (4) 区福祉保健センター
- (5) 教育委員会総務課（教育委員）
- (6) 総務局総務課・総務局コンプライアンス推進課（記者発表の有無の判断）
- (7) 市議員（情報提供）
- (8) 神奈川県教育委員会保健体育課（情報提供）
- (9) 製造事業者所管警察署（※事件性がある場合のみ）

モニタリングについて

第1 モニタリングの目的

本市は、受託者が実施する本業務が委託契約に基づくものであり、かつ、要求水準書及び仕様書（案）に定める仕様や水準（総称して以下「要求水準」という。）に適合し、本業務が適切に実施されていることを確認するためのモニタリング（以下「モニタリング」という。）を行う。

このモニタリングは、本市と受託者との対話を通じて、受託者が提供する学校給食の水準を保つことを目的に実施するものである。

なお、本市と受託者は、上記目的を達成するために、相互に協力して学校給食を提供していることを意識し、意思疎通や認識の統一を図ることを常に念頭に置かなければならない。

第2 モニタリングの構成及び体制

本業務のモニタリングは、「受託者によるセルフモニタリング」「本市によるモニタリング」「第三者によるモニタリング」及び「受託者の財務状況のモニタリング」により構成される。

ただし、本市が受託者に対して行うモニタリングの方法についての詳細は、受託者によるサービスの提供の方法に依存するため、委託契約の締結後に受託者が策定し、本市が承認するモニタリング計画書において定める。

1 受託者によるモニタリング

受託者は、受託者が作成するモニタリング計画等に基づき、本業務の各過程における要求水準の充足、業務の履行状況について、セルフモニタリングを実施する。

(1) 実施内容

受託者は、要求水準及び本市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を本市に提案する。なお、セルフモニタリングの内容については、本市と協議の上、設定すること。

セルフモニタリングの主な実施内容（例）は、下記のとおりである。

種類	業務内容
①日常・定期モニタリング	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎営業日、自らの責任により日常モニタリングを行う。 ・ モニタリング結果に基づき、「横浜市立中学校給食衛生管理基準」に定める提出書類（以下「提出書類」という。）を作成する。 ・ 作成した提出書類及び報告事項をとりまとめ、月1回、モニタリング報告書を作成し、本市に提出する。ただし、本市の求めがあった場合には、適宜、提出書類を提出する。 ・ 本業務の実施に大きな影響を及ぼすと判断される事象が生じた場合には、直ちに本市に報告し、本市の求めに応じて必要書類を提出する。
②随時モニタリング	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校、近隣住民、施設の利用者等からのクレームがあった時、本市による日常・定期モニタリングですぐに是正すべき不備があった場合の確認時及び災害後等緊急時には本市に対して最大限の協力を行う。

なお、業務現場への立ち入り検査に際しては、委託契約に別段の定めがある場合を除き、本市は事前に受託者に実施日時を通知し、受託者は合理的な理由がない限り、本市が通知する実施日時における立ち入り検査に最大限協力すること。

(2) モニタリング報告書の作成

受託者は、毎月、セルフモニタリングを行った結果をまとめたモニタリング報告書を作成し、本市に提出する。

原則として、「①日常・定期モニタリング」についてはモニタリング報告書を受領してから14日以内に行い、受託者へ結果を通知する。「②随時モニタリング」については、モニタリングの完了から14日以内に、本市は受託者へ結果を通知する。

モニタリング報告書に記載する事項（例）は、下記のとおりである。

<p>【参考】モニタリング報告書の記載内容（例）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 本市と合意して実施したモニタリングの状況 ・ モニタリングを行った結果発見した事項 ・ 要求水準未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況 ・ 要求水準未達により影響を受けた機能 ・ 要求水準未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策 ・ その他必要な事項
--

2 本市によるモニタリング

本市は、受託者に対して、調理・配送等の各過程における要求水準の充足、提出書類の確認、受託者のセルフモニタリングの実施状況等について、提出書類のモニタリングを実施するとともに、必要に応じて、本施設の巡回、業務監視等を行い、受託者の業務実施状況を確認する。

また、必要性が認められるとき（学校や施設利用者等からのクレームがあった時や日常・定期モニタリングで直ぐに是正すべき不備があった場合及び災害後等緊急時が想定される）には、随時モニタリングを実施する。

種類	業務内容
①日常・定期モニタリング	<ul style="list-style-type: none"> 横浜市立中学校給食衛生管理基準に定める提出書類の確認を行う。 施設巡回・業務監視等を行い、業務実施状況を確認する。 提供給食の微生物検査、外部機関の立ち入り衛生検査、防鼠防虫検査の結果確認。
②随時モニタリング	<ul style="list-style-type: none"> 必要性が認められるとき（学校、近隣住民、隣接する施設の利用者等からのクレームがあった時や日常・定期モニタリングですぐに是正すべき不備があった場合の確認時及び災害後等緊急時が想定される）には、随時モニタリングを実施する。

3 第三者によるモニタリング

受託者は、最低でも5年に1回は本市が定めた又は自らの提案により定めた第三者（学識経験者、専門企業等）によるモニタリングを実施し、客観的かつ専門的な知見に基づく検証や意見具申を受ける。

4 財務状況のモニタリング

受託者は、委託契約の終了に至るまで、各事業年度の最終日より90日以内に、次の書類を提出する。本市は、提出された財務書類により受託者の財務状況、経営状況を確認する。なお、財務書類の提出後、追加の書類提出を求めることがある。この場合、受託者は本市の求めに応じ、書類を提出すること。

- ・当該事業年度に係る法人税の申告書の写し
 - ※税務官署受付印のあるもの。ただし、e-taxの場合は、受信通知などが確認できるもの。
 - ※確定申告の際、確定申告書に添付したすべての書類を含む。
 - ※決算期前後に生じた会社の状況に関する重要な事実がある場合には、それを記載した書類
 - ※発行済株式の100%を保有する親会社がいる場合には、親会社の書類も提出すること。
 - ※共同企業体の場合は、代表構成員の財務状況に関する書類を提出すること。

第3 モニタリングの結果の分類

1 調理・配送等業務の不履行又は不完全履行

本市は、モニタリングの結果、業務の不履行又は不完全履行（要求水準の未達）があると認められた場合、受託者に対し、改善指導を行う。業務の不履行又は不完全履行（要求水準の未達）とは、以下に示す状態と同等の事態のことをいう。

表 要求水準未達の分類

基準1 業務不完全履行の場合

基準の分類	基準の内容	例示
レベル1	是正しなければ軽微な影響を及ぼすことが想定される場合	<ul style="list-style-type: none"> 給食提供へ支障が生じる可能性は少ないものの、要求水準を満たすサービスの提供がされていない場合 (例) <ul style="list-style-type: none"> * 異物自体は不快であり衛生的ではないが健康への影響が少ないと思われる異物（毛髪、ビニール片、プラスチック片、発泡スチロール、紙類、紐、繊維、ラップ、ゴム、虫（衛生害虫以外）、木片、小石（米粒程度）等）の給食への混入 * 配送校で汚れた食器等が発見 * 指定時刻までに給食が配送されず、生徒が所定の時刻から給食を喫食できなかった場合 * 配缶、配食間違い等により、一部の主食、副食または牛乳等を生徒が喫食できなかった場合
		<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理が不十分である場合 (例) <ul style="list-style-type: none"> * 提供給食の微生物検査で基準値内であるが高値である * 外部機関の立ち入り衛生検査の判定が79点以下
		<ul style="list-style-type: none"> その他軽度の業務未実施がある場合 (例) <ul style="list-style-type: none"> * 業務報告の不備 * 関係者への連絡不備 等
レベル2	是正しなければ重大な影響を及ぼすことが想定される場合	<ul style="list-style-type: none"> 給食提供へ支障が生じる可能性がある場合 (例) <ul style="list-style-type: none"> * 喫食することにより生命・身体に深刻な影響を与え、健康への被害が大きいと思われる異物（金属片、ガラス片、ネジ・ボルト、鋭利なプラスチック片、針、針金、薬品、衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、鼠の糞等）の給食への混入 * アレルギー対応食を誤配送により、生徒が喫食できなかった場合。
		<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理が不十分である場合 (例) <ul style="list-style-type: none"> * 提供給食の微生物検査で基準値を超えている * 外部機関の立ち入り衛生検査の判定が69点以下 * 防鼠防虫検査の結果、鼠や虫の調理場内発生がみられる。
		<ul style="list-style-type: none"> その他業務未実施がある場合 (例) <ul style="list-style-type: none"> * 法定・定期点検の未実施、故障等の未措置 等 * 故意または長期にわたる関係者への連絡不備 等

基準2 重大な事象の場合

基準の分類	基準の内容	例示
レベル3	重大な問題が発生した場合	・受託者の責による食中毒、異物混入、アレルギー事故等で傷病者が発生した場合
		・業務遂行中の安全不備等により人身事故や交通事故等が発生し、傷病者が発生した場合
レベル4	非常に重大な問題が発生した場合	・受託者の責による食中毒、異物混入、アレルギー事故等で死者が発生した場合
		・業務遂行中の安全不備等により人身事故や交通事故等が発生し、死者が発生した場合

2 是正勧告に対する本市の対応

本市は、不履行又は不完全履行（要求水準の未達）が判明してから7日以内に当該不履行のレベルを判断し、受託者に対し改善指導を行う。

本市は、改善を実行する期日後、業務現場への立入検査を実施し、改善結果を確認し、改善がなされていないと判断した場合、受託者に対して再度の改善指導を行う。

本市は、受託者が改善を実行する期日を経過したにもかかわらず改善されず、再度の改善指導においても改善が判断されないことが続く場合、調理責任者等の交替など、業務改善を要請することができる。受託者は本市の要請に従い、業務改善等を行う。

なお、以下の契約解除事由に該当するとき、本市は、委託契約を解除することができる。

【契約解除事由】

- ① 受託者が当該不履行又は不完全履行（要求水準の未達）の改善方法及び改善を実行する期日等を記した計画書（以下「改善計画書」という。）の提出を拒絶する場合、又は、受託者が業務の改善を行う意思がないことが明らかである場合
- ② 同一の原因に起因する同一事象で、3回以上の業務改善が要請されたにもかかわらず、改善期限内に業務の改善・復旧を実現することができなかった場合で、本市が、改善が不可能であると判断する場合
- ③ レベル4の事象が発生した場合

3 是正勧告に対する受託者の対応

受託者は、原則として是正勧告を受けた日から7日以内に、当該不履行又は不完全履行（要求水準の未達）の改善方法及び改善計画書を本市に提出し、速やかに改善作業に取り掛かり、改善を実行する期日後速やかに、改善計画書に基づく対応状況を本市に報告する。改善を実行する期日は、原則として改善計画書の提出日から5開庁日以内とする。

ただし、本市は、改善計画書の提出及び改善を実行する期日を、改善指導及び改善計画書の内容に応じて早め、又は遅らせることができる。

4 受託者の財務状況に対する本市の対応

本市は、モニタリングの結果、本事業の継続が困難と判断した場合、契約解除や受託者が所有する施設の買取り等の措置を行うことができる。

第4 調理・配送等業務の対価の減額

本市は、調理・配送等業務期間において、受託者が実施する業務に支障があると判断した場合には、一定の経過処置を経たのち、改善が判断されない場合、受託者へ支払う対価の減額を行う。

1 減額ポイント

「第3 モニタリングの結果の分類」に示すレベルに基づき、以下の基準1、基準2のレベルに記載のポイントを減額ポイントとして適用する。

基準1：業務不完全履行の場合

レベル	減額ポイント
レベル1：是正しなければ軽微な影響を及ぼすことが想定される場合	0
レベル2：是正しなければ重大な影響を及ぼすことが想定される場合	1

同件事象における2回目の是正勧告の場合は上記の減額ポイントの2倍、3回目の是正勧告の場合は上記の減額ポイントの3倍を加算し、その後も同様に是正勧告の回数で乗じた減額ポイントを加算する。

基準2：重大な事象が発生した場合

レベル	減額ポイント
レベル3以上：重大な問題が発生した場合	30

レベル3以上の事象が発生した場合の減額ポイントは30ポイントとする。この場合、営業停止期間がともなう場合（当該食中毒事故の発生日及び営業停止期間が四半期にまたがる場合を含む。）であっても、当該食中毒事故の発生日が含まれる四半期について、一つの食中毒事故につき30ポイントを計上し、この減額ポイントは翌四半期には繰り越されないものとする。

2 減額ポイントに応じた減額

調理委託費の支払に際しては、当該四半期の加算減額ポイントの合計を計算し、下記の計算式及び下表に従って、調理委託費の減額の有無及び金額を決定し、減額がある場合には次四半期の最初の支払期日の支払額を受託者に通知する。

当該四半期に加算された減額ポイントは、当該期間における調理委託費の支払いについてのみ適用され、次の期間に持ち越されない。受託者は、減額について異議がある場合には、本市に対し書面にて申し立てることができる。減額措置が決定した際に、すでに対象となる期間の調理委託費の支払いが行われている場合には、算定された減額分を次期の調理委託費より差し引く。

支払いの減額方法（例）

期間	1/4 四半期			2/4 四半期			3/4 四半期
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
加算減額ポイント	6	5	2	2	1	1	
四半期の加算減額ポイント	13			4			
支払額		4月分	5月分	6月分- 1/4 四半期 減額 (0.5%)	7月分	8月分	9月分 2/4 四半期 減額無し

※減額対象とする費用

減額金額＝（当該四半期の調理委託費）×減額率

減額ポイント合計	減額率の計算方法	減額率の範囲
10ポイント未満	0%	0%
10ポイント以上 20ポイント未満	10ポイントで減額率0.5%。さらに10ポイントを超えて5ポイント増えるごとに減額率0.5%増加	0.5%～1.5%
20ポイント以上 30ポイント未満	20ポイントで減額率2.0%。さらに20ポイントを超えて、5ポイント増えるごとに減額率1%増加	2.0%～4.0%
30ポイント以上	30ポイントで減額率4.5%。さらに30ポイントを超えて、5ポイント増えるごとに減額率1.5%増加	4.5%～

3 合計減額ポイントの連続発生に伴う支払い停止

2 四半期連続して合計加算減額ポイントが21以上となった場合の措置

- ① 本市は、上記2に掲げる調理委託費の減額の措置に加え、当該連続する2期目の四半期の調理委託費の受託者に対する支払いを停止する。
- ② ①で支払いが停止された後、翌四半期以降で初めて四半期の合計減額ポイントが20ポイント以下となった期に、当該四半期分の調理委託費を支払う。更に、支払停止措置により支払いが停止された減額の措置後の調理委託費を加算して支払う。