

調理済み食材への異物混入について

発生日 平成22年2月3日(水)

発生場所 狛江第二中学校

概要

副菜の「豆乳味噌スープ」に2ミリ程度のプラスチック片が混入していた。状況から小松菜に付着していたのではないかとされる。



対応

学校教育課

異物混入発生後、教育部長及び栄養士で委託調理施設を確認したところ、ザル等の破損が見当たらなかった。味噌汁の食材に使用した小松菜に付着していたのではないかとされる。小松菜の納入業者には、後日、報告書の提出を求めた。

また、翌日、調理業者については、改めて野菜の下処理、洗浄方法を確認し、直接指導した。今後も定期的にも実施していく予定。

調理委託業者

下処理担当者へ十分注意して作業するよう注意を促すとともに、教育委員会の指導を受け、下処理過程の見直しを図る。