

保育所給食調理業務に係る事故発生報告書

令和5年4月4日

報告者	淀江どんぐりこども園	園長	岡本 育子
発生年月時	令和5年4月4日 (火) 9時 05分		
発生場所	給食室	園長の所在	<input checked="" type="checkbox"/> 在園 <input type="checkbox"/> 不在
子どもへの提供	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	喫食 (子どもへの提供有の場合)	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無
責任の所在	保育園	製造業者	<input type="checkbox"/> 委託業者 <input type="checkbox"/> その他
内容	9時05分 給食で使用する豆腐を切っているときに、中から0.5mm程度の黒い虫のようなものを見つける。		
対応	9時07分 園長にすぐ報告する。 園長も確認する。 9時10分 こども施設課に報告する。 9時20分 納入業者に豆腐の交換を依頼する。 10時頃 納入業者が替わりの豆腐を持ってくる。 午前の離乳食には間に合わなかったため、離乳食は、豆腐なしで提供する。 保護者にお迎えの時に、事情を説明し謝罪する。		
原因	○製造時に混入したと考えられる。 ※納入業者を通じ、製造業者に原因を確認してもらうようお願いをする。 ↓ ※後日、製造業者から報告書をいただく。 製造日前日にパック詰めする工程で通過する専用設備の部品交換を実施されたそうで、その際に、部品交換をした業者が、錆を確認したとのこと。通常に取り付けられた状態では、錆が出ることはないが、今回、部品交換で取り外した際に通常と異なる動きとなる上下前後の取り扱いがあり、錆が直下の水槽部分に落下し、作業後と製造開始前の洗浄で錆を完全に除去できず、作業後と製造開始前の洗浄で錆を完全に除去できなかったことが原因と推察されたとのことだった。		
今後の対策等	○給食室で丁寧に確認をしたことで発見できたので、今後も丁寧に確認作業をしてもらい、早い段階での異物の発見に努める。		

*添付書類 (写真以外) 有

*時系列で報告してください

保育所給食調理業務に係る事故発生報告書

令和5年5月31日

報告者	淀江どんぐりこども園	園長	岡本 育子
発生年月時	令和5年5月29日 (月) 11時 48分		
発生場所	保育室	園長の所在	<input checked="" type="checkbox"/> 在園 <input type="checkbox"/> 不在
子どもへの提供	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	喫食 (子どもへの提供有の場合)	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
責任の所在	保育園	製造業者	委託業者 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/>
内容	11時48分 園児が、提供された皿の中に髪の毛が混入しているのを発見し、担任に伝える。		
対応	<p>11時50分 すぐに園長に伝え、おかず (スタミナ納豆) に混入しているのを確認する。</p> <p>11時52分 給食の職員に伝え、一緒に確認をする。</p> <p>11時54分 改めて入れ替えて提供する。 他のクラスにも伝え、注意喚起する。</p> <p>11時55分 こども施設課に報告する。</p>		
原因	○どの段階で混入したかは不明だが、おかず内にしっかり髪の毛が入り込んでいたので、食器にラップをかけるまでに混入したと考えられる。		
今後の対策等	<p>○今一度、身支度時の徹底をお願いする。合わせて、保育者のほうもきちんと身支度をするよう話をする。</p> <p>○園児に提供する前には、しっかり異物等がないか目視をするよう改めて話をする。</p>		

*添付書類 (写真以外) 有

*時系列で報告してください

保育所給食調理業務に係る事故発生報告書

令和 5 年 6 月 9 日

報告者	米子市こたか保育園	園長	田中 恵美子
発生年月日	令和 5 年 6 月 9 日 (金) 10 時 50 分		
発生場所	調理室	園長の所在	<input type="checkbox"/> 在園 <input checked="" type="checkbox"/> 不在
子どもへの提供	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	喫食 (子どもへの提供有の場合)	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
責任の所在	<input checked="" type="checkbox"/> 保育園 <input type="checkbox"/> 製造業者 <input type="checkbox"/> 委託業者 <input type="checkbox"/> その他		
内容	調理員が赤魚の利休煮の落とし蓋のサイズを間違え使用してしまい、ピッタリくっついて外れなくなった。無理に外そうとして鍋の取っ手が破損してしまう。真ん中の小さな穴から破損したかけらが中に入った可能性もあり、目視でかけらは食材には入っていなかったが、安全の為、赤魚の利休煮の提供を中止する。		
対応	<p>10:52 調理師から園長補佐が連絡を受ける。すぐにこども施設課栄養士に連絡し、状況を説明する。対応を協議し赤魚の利休煮の提供は中止する。</p> <p>11:20 次の日の豚肉の納品があったので、こども施設課と協議し、代替え食を提供することにする。</p> <p>12:00 代替え食として豚肉の甘辛煮を提供する。</p> <p>12:30 園長に報告する。</p>		
原因	鍋のサイズと落とし蓋のサイズがあわなかったため、真空状態になり、再び温めても、水をかけても外れなくなってしまった。思い切り鍋の蓋を外そうとしたら、蓋が破損した。		
今後の対策等	今後はこうしたことのないよう、徹底した調理手順、調理器具の確認をしてもらう。		

*添付書類 有 無

*時系列で報告してください