

食品への異物混入を防ぎましょう

食品への異物混入の問い合わせが増えています。異物によっては健康危害に繋がる可能性があります。日常的な心掛けが大切になります。

～異物の種類～

区分	具体的な物質
喫食することにより、 健康への被害が大きいと思われる異物	金属片、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬品、食肉・魚介類の鋭利な骨 など
不快であり、 <u>衛生的でない異物</u>	毛髪、ビニール片、スポンジ片、製造過程上生じたもの（変色、異物、カビ） 衛生害虫、ネズミ

特に鋭利・硬質な異物は命に関わる可能性が高いです



～対策方法～

対策方法として下記に示す3つのことが重要になります。

①持ち込みの防止

◆食品取扱者の身だしなみ確認

清潔な作業着、帽子、マスクの着用



・不要物の持ち込みをしない
(ネックレス、指輪等)



・粘着ローラーの使用



履物の交換・消毒

◆納入時の確認

・異物の有無
・包装の破損
・ラベルの表示内容
(保存温度、賞味期限・消費期限等の確認)



納入に立ち会って確認しましょう

②施設の点検

◆設備の確認 (柄杓のささくれ・ネジの緩み等)

◆機器の確認 (包丁、スライサーの刃こぼれ
スポンジやたわしの劣化等)

◆害虫駆除の徹底 (年に2回以上の実施)

③工程中の混入防止

◆調理従事者間でルールを定め徹底する
例：) ・ビニール包装容器をはさみで開封するには
2度切りしない



・切り落とす際には袋と切れ端の和を確認する
・ザルやしゃもじについた食材を窯の淵に当てて落とさない
(窯の塗装が剥がれ混入した事例も...)

◆調理中の目視確認を徹底する

大前提として、整理整頓が出来ていて異物混入に繋がる不要なものがないことが大事だね!!



日常点検や作業ルールを徹底し、異物混入を防ぎましょう!