

異物混入について

令和 7 年度 食品衛生実務講習会A

異物混入とは

異物とは・・・

食品中に存在する「本来その食品を構成している成分以外のもの」すべて

硬質異物

(例) 石、骨片、ガラス片、プラスチック片、金属片、針

軟質異物

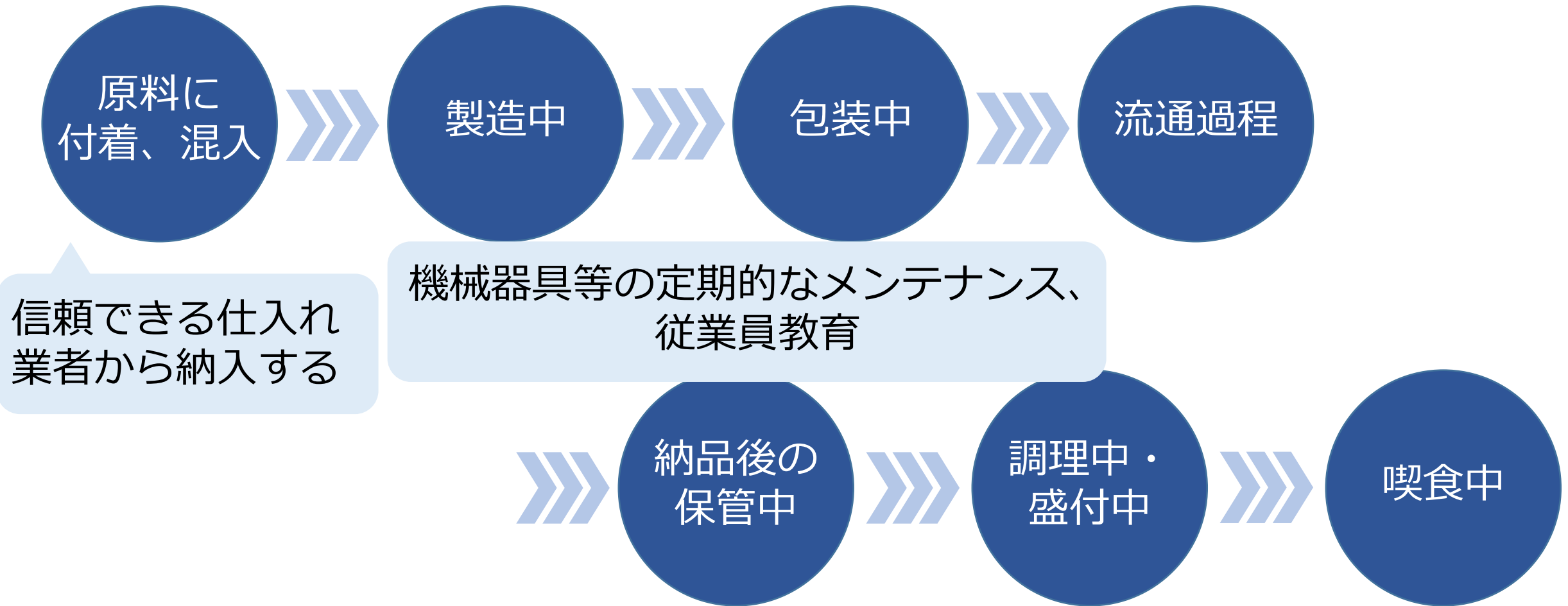
動物性異物

(例) 昆虫（卵から成虫まで）、寄生虫、体毛

植物性異物

(例) 原料でない種子、繊維片、木片

異物混入のタイミング

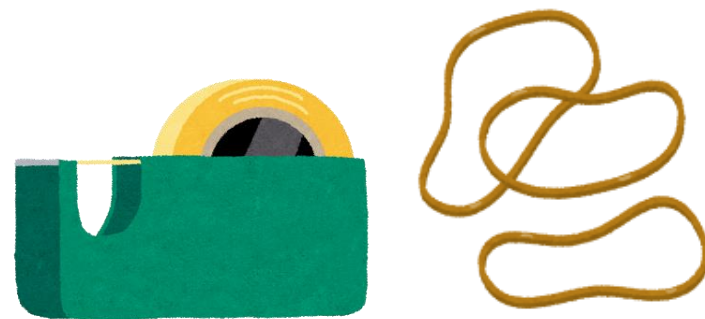


発生が多い異物(東京都)

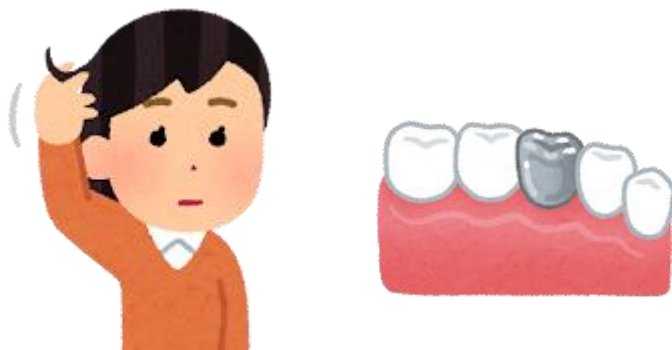
虫(ゴキブリ、ハエなど)



合成樹脂類(ビニール、ゴムなど)



動物性異物(毛、歯など)



鉱物性異物(ガラス、金属など)



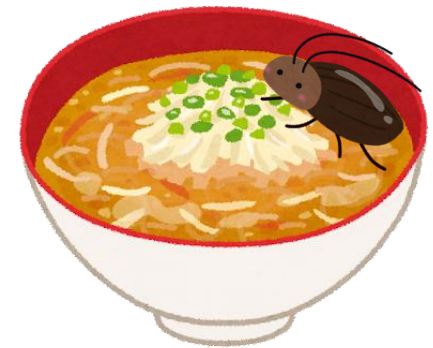
事例①

ラーメンに虫混入

テイクアウトしたラーメンを喫食していたところ、スープにチャバネゴキブリが浮かんでいた

混入原因

- 定期的にそ族昆虫の駆除をしているが、厨房内でチャバネゴキブリを見かけることがあった
- 窓際に置いていたもやしのバケツにゴキブリが入り、そのまま他の野菜と一緒に炒めて提供してしまったと推測された



事例①

ゴキブリ対策

✓ 施設内への侵入経路を塞ぐ



換気扇



壁のひび割れ



出入り口・裏口



排水ホース

ゴキブリ➡汚染源になる



事例①

ゴキブリ対策

✓ 施設内で繁殖させない

常に清潔に保つ

- ・ 食材や生ごみ、段ボール等を放置しない。
- ・ 床は水切り、シンクはなるべく乾燥させる。
- ・ 油汚れや排水溝等はこまめに掃除する。

施設のメンテナンス

- ・ カウンターや壁面等のすき間はコーキング材などで埋める。
- ・ 残さが溜まりやすい床の割れや穴、すき間をなくす。

生息状況の確認と駆除

- ・ 捕獲用トラップの配置
(週1回以上は確認)
- ・ ベイト剤 (毒餌) による駆除
- ・ 害虫防除業者の活用



事例①

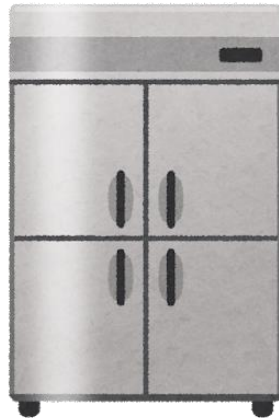
ゴキブリ対策

◎ 点検ポイント

エサがあり、温かく、湿度が高く、暗く、狭い場所



ごみ置き場



冷蔵庫のモーター



食器洗浄機の内部



食品倉庫・保管棚



フライヤー周辺

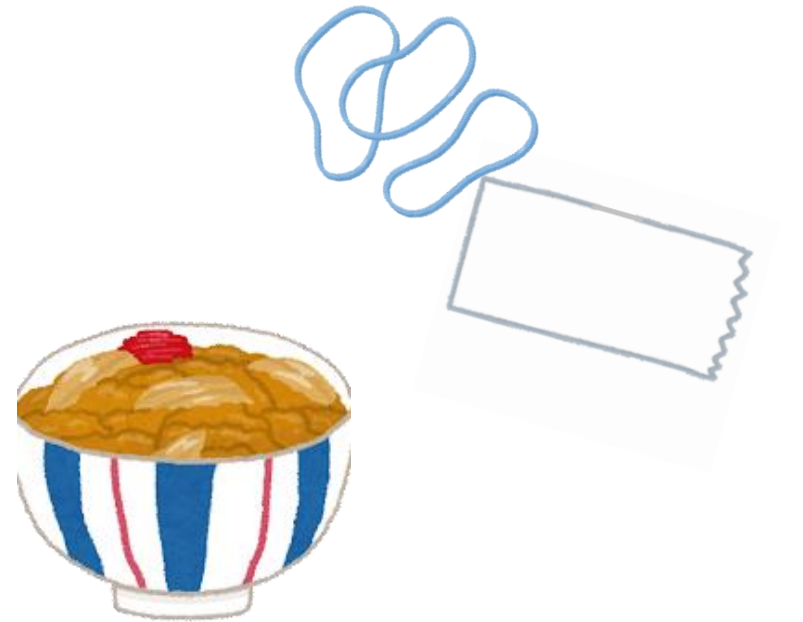
事例②

牛丼に合成樹脂等混入

トッピング用の食材を保管する缶に、
使用期限を記入していた紙片と
その紙片を止めておく輪ゴムが混入

混入原因

- 目立つ色の輪ゴムを使用していたが、盛り付け時の目視確認不足により、異物に気付かなかった



事例②

外部からの持込みの混入対策

調理場にある物は、異物混入の原因となる可能性がある

	持込可能物（例）	持込禁止物（例）
筆記用具	ノック式ボールペン	キャップ式ボールペン、鉛筆、シャープペンシル
文具	指定の文具	カッター、ホチキス、輪ゴム、クリップ

ルールは従業員全員に周知

事例③

カレーとナンに異物混入

テイクアウトしたカレーとナンから異物を発見
カレーにスチールたわしの一部、ナンに毛髪が混入

混入原因

- スチールたわしの経年劣化により、一部が破損
- 毛髪の混入経路は不明
- 目視確認の不足により、異物に気付かなかった



事例③

使用器具の混入対策

劣化に注意！



切れやすくなった
金たわし



毛羽立った
スポンジ

- ✓ 使用時の点検
- ✓ 早めの交換

事例③

毛髪類の混入対策

- ✓ 帽子から毛髪がはみ出さないよう鏡で確認
- ✓ 粘着ローラーで毛髪を除去
- ✓ 毎日の頭髪の手入れ
(シャンプー、ブラッシング) を欠かさない
- ✓ 頭髪に手を触れない



異物混入対策

異物を・・・

持ち込まない

作らない



侵入させない

取り除く

異物混入対策

異物を・・・

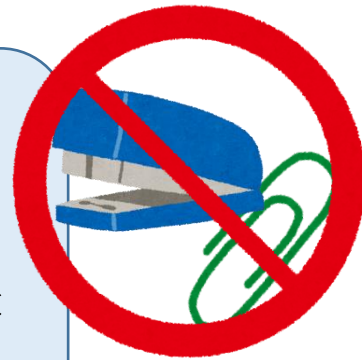
持ち込まない

- ✓ 身だしなみ
- ✓ 調理場に持ち込むもののルール化

- ほつれがない作業着
- 毛髪が露出していないか
- 腕時計やピアス、ヘアピンは外す



- 私物は持ち込まない
- カッター、ホチキス、クリップ、輪ゴム、マグネット等は可能な限り使用しない



異物混入対策

異物を・・・

持ち込まない

- ✓ 身だしなみ
- ✓ 調理場に持ち込むもののルール化

作らない

- ✓ 定期的な点検
- ✓ 早期の交換、修理

侵入させない

- ✓ ゴキブリ、ハエ、ネズミ等の侵入を防ぐ



取り除く

- ✓ 金属検出機の活用
- ✓ 目視確認

異物混入防止のための5S

整理	- 調理場に必要なものと不要なものを分ける - 不要なものは処分する又は調理場外に移動させる
整頓	- 保管の場所、方法、数を決める - 食品と薬剤は明確に区別して保管する
清掃	- ゴミや汚れたものを放置しない - 目の届かない場所も定期的に掃除する
修理	- 機械器具等の使用状況を点検し、定期的にメンテナンスする - 改善措置は記録に残す
習慣 (しつけ)	- 衛生管理のルールを作り、見える化（マニュアル化）する - 全従業員で共有する