

# 異物混入について

# 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

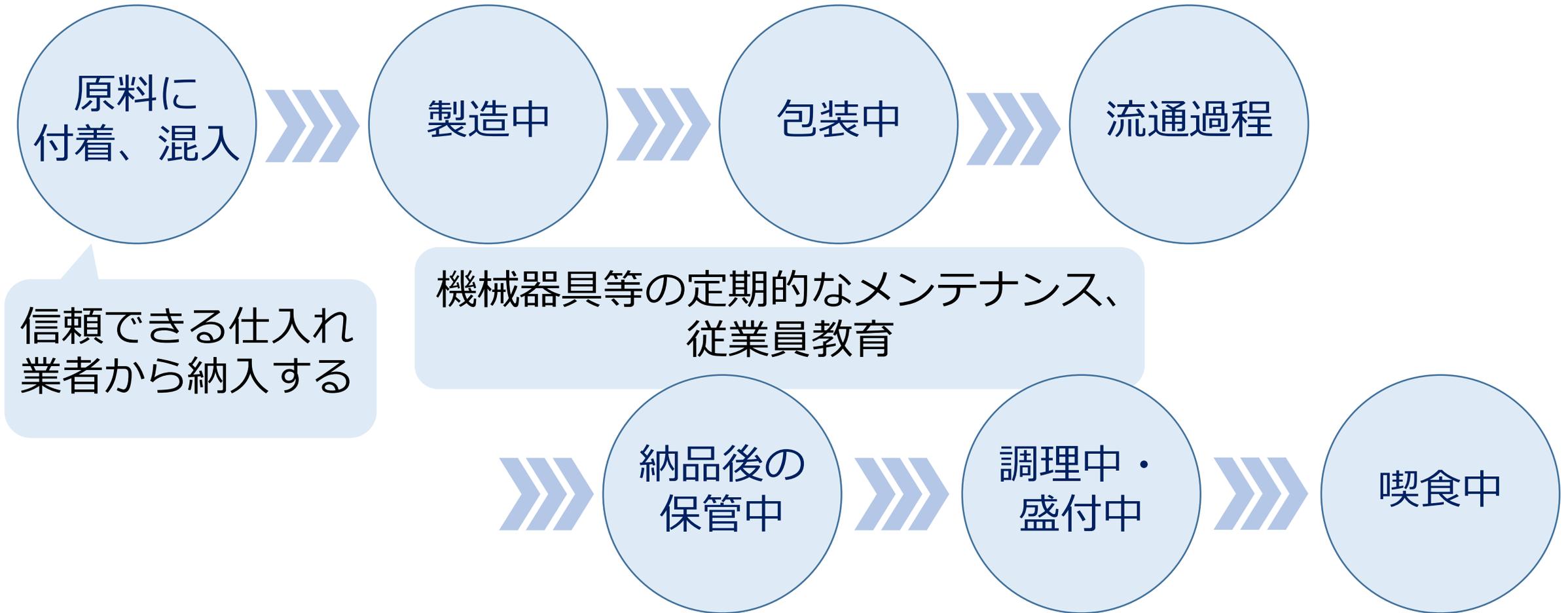
### 動物性異物

(例) 昆虫（卵から成虫まで）、寄生虫、体毛

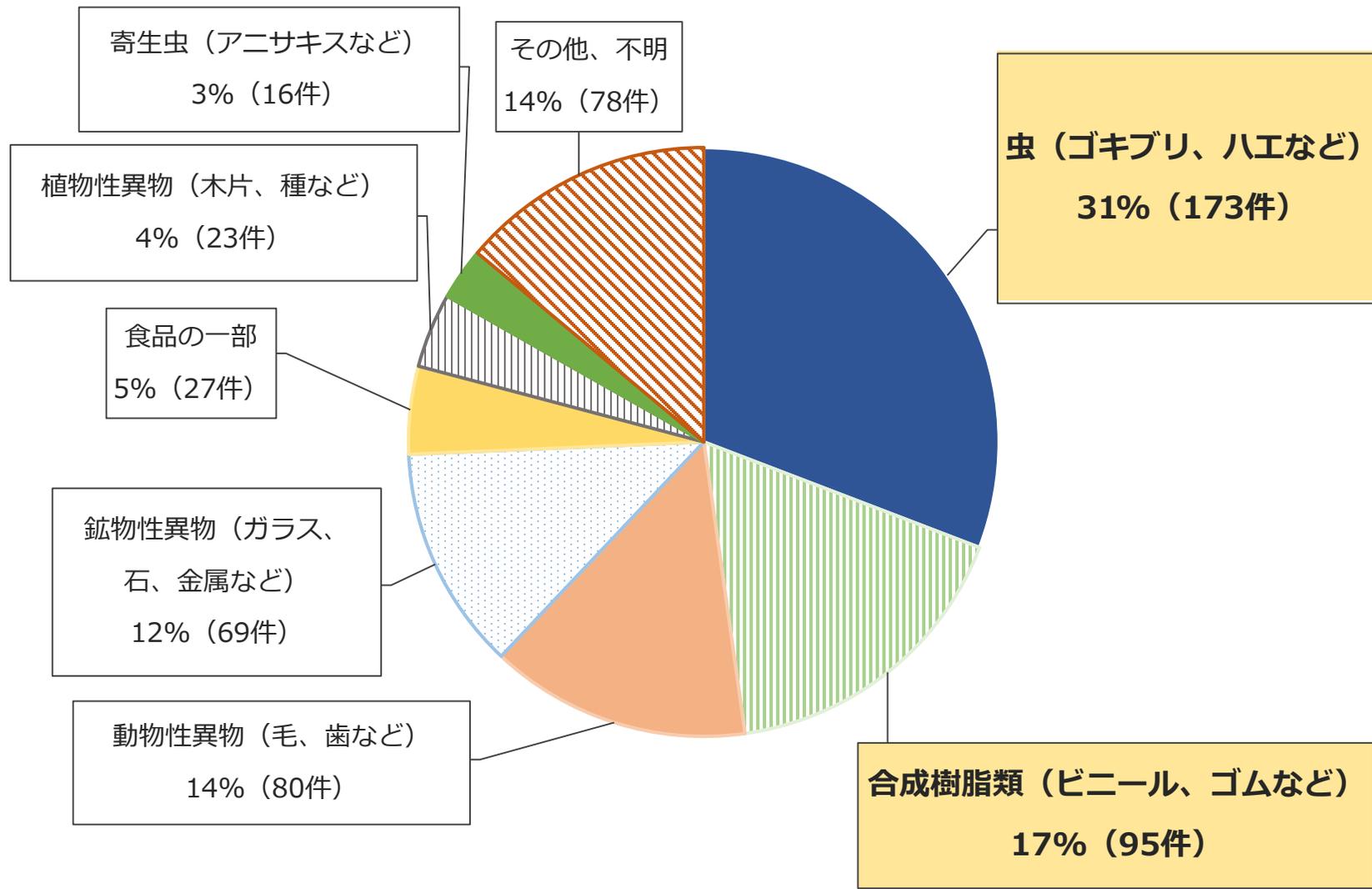
### 植物性異物

(例) 原料でない種子、繊維片、木片

# 異物混入のタイミング



# 令和3年度 異物混入苦情発生件数（東京都）



苦情件数 : 3620件  
うち異物混入 : 561件  
(構成比 : 15.5%)

# 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

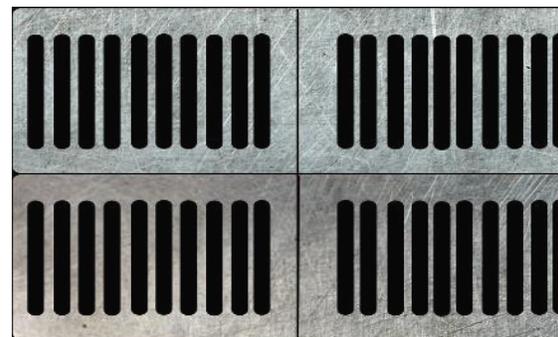
ゴキブリ⇒汚染源になる



換気扇



壁のひび割れ



裏口



排水ホース

# 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



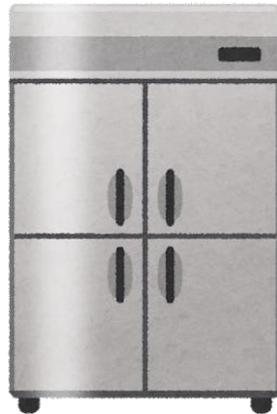
# 事例①

## 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

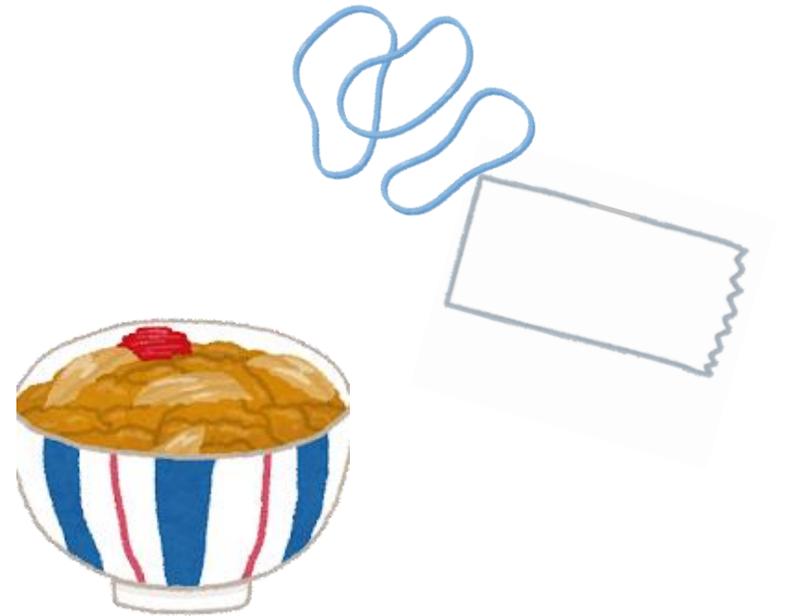
# 事例②

## 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

- ✓ 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	<ul style="list-style-type: none"><li>調理場に必要なものと不要なものを分ける</li><li>不要なものは処分する又は調理場外に移動させる</li></ul>
整頓	<ul style="list-style-type: none"><li>保管の場所、方法、数を決める</li><li>食品と薬剤は明確に区別して保管する</li></ul>
清掃	<ul style="list-style-type: none"><li>ゴミや汚れたものを放置しない</li><li>目の届かない場所も定期的に掃除する</li></ul>
修理	<ul style="list-style-type: none"><li>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</li><li>改善措置は記録に残す</li></ul>
習慣 (しつけ)	<ul style="list-style-type: none"><li>衛生管理のルールを作り、見える化（マニュアル化）する</li><li>全従業員で共有する</li></ul>