

防ごう！食品への異物混入

食品の異物混入は、身近にある様々なものが原因となる可能性があります。それらの原因の多くは、日々の点検や習慣で防ぐことができます。

そこで今回は、異物の種類や混入事例を紹介し、原因と対策について説明します。

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」すべてを指します。

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

(例) 昆虫（卵から成虫まで）、寄生虫、体毛
原料でない種子、繊維片、木片

異物混入事例

<使用器具の破損>

劣化して網が破損したザル



劣化したスポンジ



■原因

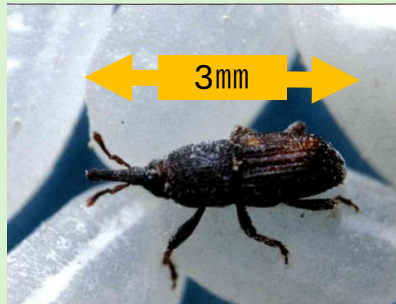
- ・古くなったザルやスポンジなどが壊れ、かけらが料理に混ざった。

■対策

- ・使う前に、ザルやスポンジに傷みや破損がないか確認する。
- ・調理器具が傷んでいたら、早めに取り替える。
- ・盛り付け前に異物がないか確認する。

<害虫>

コクゾウムシ



※米や麦への被害が多い

コナダニ



※小麦粉、砂糖等広く食品に発生する

■原因

- ・開封した食品に虫が入り、気づかずに料理に使った。
- ・こぼれた食品を放置して虫が発生し、調理中や作り置き of 料理に入り込んだ。

■対策

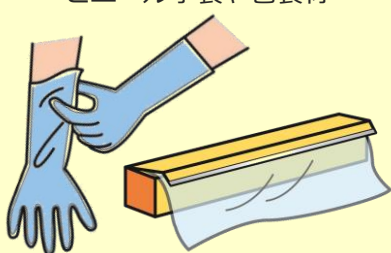
- ・開封した食品は、ふた付き容器で密閉する。
- ・保存容器や食品棚をこまめに掃除する。
- ・食材は、開封したら早めに使い切る。

<ビニール片>

菓みに混入したビニール片



ビニール手袋や包装材



■原因

- ・食品の袋や調理用手袋が破れてしまい、その切れ端が料理に混ざった。

■対策

- ・食品の袋は、切れ端が出ないように開け、切れ端が出たらすぐに捨てる。
- ・調理用手袋は、使う前後に破れがないか確認する。

異物混入防止のために～食品を取り扱う事業者に伝えていること～

5 Sの徹底

5 Sとは、厨房を衛生的に管理するための基本的取組（整理、整頓、清掃、修理、習慣）の頭文字をとったもので、異物混入対策の基本となるものです。

整 理	・ 厨房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	・ 機械器具等に破損・劣化がないか点検し、定期的にメンテナンスする ・ 修理等の記録を残す
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 ・ ルールを共有する

異物混入防止対策

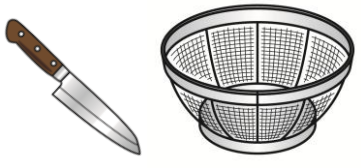
持ち込まない

- ☐ 清潔な作業着を着用
- ☐ 毛髪の落下防止対策（ヘアネットの着用等）
- ☐ アクセサリーを外す
- ☐ 私物は持ち込まない
- ☐ クリップ等持ち込みの制限を決める



作らない

- ☐ 刃物の欠けはないか
- ☐ ザル・スポンジ等の破損はないか
- ☐ ネジがゆるんでいないか
- ☐ その他異常はないか（発見したらすぐに交換・修理）



侵入させない

- ☐ 出入口は必要以上に開放しない
- ☐ 食材を放置しない
- ☐ 厨房内を清掃する
- ☐ 定期的に害虫やネズミの点検・駆除を行う



食材・食品管理

- ☐ 信頼できる業者から仕入れる
- ☐ 納品・使用時に異物がないか確認する
- ☐ 食材の保管場所を清潔に保つ
- ☐ 提供前に目視確認する



異物発見時の対応

- ☐ あらかじめ決めた対応方法・報告体制に沿って対応する
- ☐ 原因究明を行う
- ☐ 他にも異物混入がないか確認する
- ☐ 再発防止策を講じる



上記以外にも、様々な対策が考えられます。どのような対策においても、食品を取扱う施設で働く方々が適切に実践することで効果を発揮します。このため、継続的な従業員への教育・訓練が不可欠です。