

# 食品への異物混入を防ごう！

近年、食品への異物混入の苦情が増えています。異物混入事故の中でも、特に注意が必要なのが刃物等の金属片です。今一度、異物混入対策を確認しましょう。

☆今までどんな異物が混入したのか・・・

## ◆給食施設

- ・サラダに包丁の破片
- ・焼きそば用の麺にボルト
- ・わかめごはん金属ねじ
- ・副食にミキサーのガラス破片 等



## ◆食品製造施設

- ・がんもどきにワッシャー
- ・米飯にアルミ片
- ・魚の干物に「うじ虫」
- ・漬物に「バッタ」 等



## ◆施設内でどんなものが異物になるのか？

- ・調理器具、機械の部品（ねじ等）
- ・包丁、スライサーの刃
- ・スチールたわし
- ・塗装の剥がれ
- ・害虫（ハエ、ゴキブリ等）
- ・アクセサリー類

点検しよう！



異物になりそうなもの ⇒ 点検が必要！

## 異物混入対策 の基本原則

- ① 異物を持ち込まない  
⇒ 私物、不要物の持込み禁止
- ② 異物を発生させない  
⇒ 害虫駆除、施設設備の修繕
- ③ 異物を混入させない  
⇒ 帽子・マスクの着用
- ④ 混入した異物を除去  
⇒ 目視確認の徹底、金属探知機

## ★点検のポイント★

- ★全ての使用器具を点検の対象にする
- ★確認のタイミングは使用前と使用后すぐ  
(遅くとも食品提供前までに)
- ★使用した人が点検し記録する
- ★破損する前に交換、修繕
- 買い替え・メンテナンスの目安を決める

点検マニュアルを作成しましょう！！

