

異物混入に注意！！

食品で発生する異物混入は、虫や人毛、プラスチック片など様々なものがあります。これらは苦情の原因になるだけでなく、食べた人の健康を損なう可能性もあります。

異物の種類

①原材料由来

野菜についた虫、魚の寄生虫など

②製造工程由来

調理器具の破損による異物など

③環境由来

天井からのホコリの落下など

④人由来

毛髪、アクセサリーなど

事例①（原材料由来）

2020年9月、購入したチョコレートバーに生きた虫が大量に付着しているのが発見された。倉庫内で増殖した虫が混入したとみられている。

事例②（人由来）

飲食店で注文したスパゲッティの中から使用済みの絆創膏が発見された。調理者が付けていたものが、作業中に取れたことが原因であった。

今からできる異物混入対策！！

不要物の除去

調理室に不要な物が置いてありませんか？携帯電話や壊れた調理器具など...
特に段ボールには要注意！段ボールはどこに触れた物が不明な上に、害虫の卵がついていたり、害虫の住処となることもあります。

5Sの徹底

5Sとは整理・整頓・清掃・修理（修繕）・習慣づけのことです。整理整頓して不要物は除去し、清掃を行い害虫の発生を予防しましょう。また、器具を定期的に入れ替え、異物が発生する前に交換しましょう。

〈異物混入が起こりやすい厨房の一例〉

壊れた器具がそのままに...
修理or買い換え

整理・整頓
しよう

不要物は撤去

段ボールは
要注意

ゴミが溜まる
前に習慣的な
ゴミ捨てを！

ゴミが置きっ
放し...
害虫の発生に
繋がります。