

食品中異物について

近年、「食の安全・安心」への関心が高まり、「食品中の異物」関連のニュースが報道されることや飲食店における異物混入事故が SNS に投稿され話題となることがあります。食品中への異物混入は可能な限り防止しなければなりません。また、混入の事実が明らかになった場合、迅速な原因究明と再発防止策が求められます。

●食品中異物とは？

食品中異物とは、「生産、貯蔵、流通、販売に至る不適切な取扱い方に伴って、食品中に混入、侵入あるいは迷入した有形外来物」を対象としています。しかし、消費者個人により異物の定義(違和感)は異なります。原材料を含め全てのものが異物になる可能性を秘めているのです。

●食品中異物の種類について



- | | |
|------|------------------------------------|
| ・生物 | ハエ、ゴキブリ、虫卵、幼虫、寄生虫等 |
| ・動物性 | 人毛、獣毛、歯、爪、ネズミの糞、原材料由来(骨・殻・皮・鱗他)等 |
| ・植物性 | 木片、紙片、糸、繊維、原材料由来(種・へた・他)等 |
| ・鉱物性 | ガラス片、石、砂、金属片、錆、合成樹脂(プラスチック片・ゴム片他)等 |
| ・その他 | 製品の汚れ・変色、異臭、ゴミ、化学薬品等 |

異物の中でもガラス片・金属片・硬質プラスチックなどは不快だけでなく、体を物理的に傷つける可能性があります。洗剤・殺菌剤などの化学薬品も健康被害につながる可能性があります。これらは「食品安全上の異物」とも言えます。また、ゴキブリやネズミなどの衛生害虫に関する異物は病原菌による汚染が疑われ、「食品衛生上の異物」として取り扱われます。

●異物混入対策について

2020年6月に改正食品衛生法が施行され、「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」が求められます。対象となる異物によってその対策は異なりますが、5S活動の徹底、施設・設備・調理器具等の清掃・洗浄・消毒及び定期的なメンテナンス、使用する化学薬品の選定や管理、害虫類の生息状況の確認及び駆除などがあげられます。また、施設の管理者やスタッフが異物についての共通認識を持ち、情報を共有して対応することも重要です。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始(12月29日~1月3日)

● お盆休み(8月13日・14日・15日)

窓口業務を休ませていただきます。

【H A C C P (ハサップ) や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>