

食べもの文化 2015年3月号 調理室の衛生管理 60回 最終回 給食での異物混入防止のために

昨年(2014年)12月に、焼きそばや生パスタにゴキブリが混入した事件がありました。また、学校給食などでも異物混入事例が続発しています。今回は主に給食施設での異物混入について考えてみます。

1 焼きそばや生スパゲティにゴキブリ混入

昨年(2014年)12月2日に、消費者の1人が「ペヤング ハーフ&ハーフ激辛やきそば」にゴキブリとみられる虫が入った画像を掲載し、ネット上で拡散しました。「まるか食品」では問題の商品を12月3日に回収し、外部の分析機関に検査を依頼したところ、虫は体長約2センチのクロゴキブリと判明しました。

日清食品冷凍は12月10日、ゴキブリとみられる虫が混入していたとして、冷凍食品3商品、計74万6620食を回収すると発表しました。日清食品冷凍では2014年11月10日に消費者から虫混入の指摘を受けましたが、「混入の経路が不明」(広報)として回収しませんでした。ところが、12月上旬になって、再度調査した結果、具材のブロッコリーかトマトに虫が付着したまま使用された可能性があるとして回収を発表しています。

また、今年に入って、マクドナルドのチキンナゲットなどの商品に異物が混入にしていた事件が、昨年来多発にしていたことが、報じられました。

2 同じ時期に学校給食で縫い針やビニール片による異物混入が発生

2014年12月、北海道内の学校給食で、縫い針とビニール片の異物混入が続き、縫い針では給食を食べた女子児童1人が軽いけがをしています。

町教育委員会によると、小学校で、5年生の女子児童が給食で出されたみかんを食べたところ、およそ3.5センチの縫い針が混入しているのに気づいたということです。さらに数日後、1年生と3年生の男子児童が食べていた給食のカレーライスから、長さ6センチほどの、ビニール片が見つかったということでした。教育委員会では、給食の提供を停止するなどの措置をとって対応しました。

2014年の9月から12月に起きた学校給食等での異物混入について、新聞やネット情報をまとめてみました(表)。

2014年1年分をまとめようとしたのですが、あまりに数が多いので9月~12月までと限定しました。

3 異物混入を防ぐには

事例を類別すると、①調理場での混入、②製造工場での混入、③保管や運搬中等に分類できます。調理場の事例では原材料に付着していた虫や機械器具の破損、作業中の混入などがあります。

製造工場での事例では、信頼できる工場を選定することが重要です。しかし、学校給食や保育園給食の食材は、その地域の工場から納入することが求められるので、選定するのが難しいようです。子ども達のために、どうしたら安全な食材を仕入れられるのか、工場の責任者とも十分連絡を取り合って事故を防がなければなりません。

調理場や運搬中の事件は、自前で解決します。

◎調理場全体で確認すること(持ち込まない)

①食品(食材)には異物が混入している可能性を考え、納品から提供まで、それぞれの工程で立ち

会う全員が確認する。

②服装は正しく着用し、タバコ、硬貨、カギ等の私物は持ち込まない。頭髮は帽子で被い、髪を出さない。入室前にブラッシングとローラーかけをする。

③絆創膏・カットバン（調理用の色つきの物）等を付けたときは、衛生手袋を着用し、水が直接触れないようにする。

④包装材のダンボール、発泡スチロール、プラスチックトレイ等を持ち込まない。袋、缶、瓶等は再利用しない。

⑤容器・器具類で破損個所のあるものは取り替える。亀の子タワシや金タワシは使用しない。調理専用のブラシ等を使用する。

⑥カッターナイフ、ステープラー（ホチキス）、画鋸、クリップ、鉛筆、キャップ付きボールペン、輪ゴム等は持ち込まない。油性ペンなどは使用場所・数量を決め、使用後は数を確認する。

⑦メモ用紙や貼り紙は最小限にする。紙や止め具を落とさない。丸いマグネットの止め具は落ちやすいので、棒状の大きなものにする。

⑧照明器具はホコリや汚れを掃除し、調理場を明るくして見やすくする。

⑨調理場は、常に整理・整頓、清掃を徹底する。

◎野菜類（取り除く）

- 1 汚れた部分を取り除き、洗浄・皮むき等の下処理をしっかりと行う。
- 2 保管時に鮮度が落ち、枯れたり、腐敗した野菜は使用しない。
- 3 専用容器に入れ替え、ダンボール等の包装材のまま冷蔵庫に保管しない。
- 4 虫や泥などを持ち込まないために、切った後の殺菌・水洗いは十分な水量で行い、かき回して沈殿又は浮遊させて取り除く。

◎調理加工中の注意（混入させない）

- ①調理加工時にも異物が混入する恐れがあるので、常に異物の存在を意識して作業する。
- ②開封時のビニールの切れ端や袋等は速やかに廃棄する。
- ③カット作業中に衛生手袋等を傷つけない。手袋の破片が混入する。
- ④容器を覆っているラップやアルミホイルは一度使ったら廃棄し、再利用しない。
- ⑤外したラップ等は調理台等に放置せず、直ちにごみ容器に捨てる。

◎食品・調理済み食品等

- ①加工食品・調理済み食品は蓋付の容器で保管する。
- ②ラップで蓋った場合は、切れ端が異物混入の原因とならないよう細心の注意を払う。
- ③揚げカスなども異物になるので、フライヤー周辺の汚れを残さない。
- ④ホイル焼きした魚などは、提供する前にホイルが付着していないかを確認する。

◎作業中及び終了時（給食提供前に器具類の確認）

- ①調理に使用した器具類（包丁、ザル、衛生手袋等）や機械類が欠損、破損してないか確認する。
- ②欠損、破損が判明した時は、直ちに作業を中止し欠損物や破片を確認する。確認できない場合は、施設管理者に報告し、給食の提供を中止する。
- ③運搬中は食缶を密封し、漏れや異物が混入しないように注意する。

表：2014年9月から12月までに発表のあった学校保育園給食における異物混入

(ネット及び新聞情報より)

月	自治体	原因施設 (食品)	異物の内容 (混入機会)	被害有無
12月	東京都	保育園のおやつ (大根餅)	子ネギの輪ゴム (調理場)	無
	岩手県	学校給食 (フルーツポンチ)	缶詰の切りカス(調理場)	無
	北海道	学校給食 (ミカン、カレー)	縫い針とビニール片 縫い針では	口にケガ
	香川県	小学校給食 (うどん)	6ミリのネジ (工場)	無
11月	大分県	小学校給食 (アジフライ)	バネ状金属混入 (工場)	吐き出す
	岩手県	学校給食センター (牛乳)	0.1ミリの黒い異物 (工場)	無
	島根県	小学校食 (食パン)	金属片混入、(工場)	無
	岐阜県	中学校給食 (スープ煮)	カメムシ混入 (原材料)	無
	神奈川県	学校給食用 (パン)	長さ6ミリ釘 (工場)	無
10月	神奈川県	小学校給食 (鶏の唐揚げ)	プラスチック片 (ブラシ)	無
	三重県	小学校給食	片手鍋の柄を留めるネジ (調理場)	無
	栃木県	小中学校 (給食パン)	デンプンとカビ塊等 (工場)	無
	埼玉県	特別支援学校給食	1.5cmのビニール片混入(調理場)	無
	大分県	学校給食センター給食	食材(しめじ)の包材の破片(調理場)	無
	大分県	中学校給食 (春巻き)	プラスチック片(工場)	無
	長野県	小学校給食 (サバのみそ煮)	カエル (工場)	無
	大分県	小学校給食 (中華スープ)	虫混入 (原材料)	無
	大分県	学校給食センター(皿に付着)	虫の死骸 (調理場)	無
	香川県	小学校給食 (瓶入り牛乳)	半透明の破片(工場)	無
	長崎県	学校給食共同調理場(カレーうどん)	野菜スライサーの刃 (調理場)	無
9月	香川県	中学校給食(スープ)	金属タワシ様の破片 (調理場)	無
	神奈川県	学校給食センター (肉団子スープ)	野菜カッターのナット (調理場)	無
	香川県	学校給食センター (味噌汁)	ホチキスの針(調理場)	無
	秋田県	小学校給食 (ナン)	針金状の金属(工場)	無
	栃木県	学校給食共同調理場(豚汁)	サイの目切り機部品 (調理場)	無
	富山県	小学校給食 (しょうゆご飯)	保温コンテナに蛍光灯の破片(工場)	無
	三重県	中学校給食 (ビビンバの味付け野菜)	生きたクモ調理後に混入 (運搬中)	無
	香川県	小学校給食 (麦ご飯)	1cmの金属片 (工場)	無

今回でこの連載は終了です。次回は季節の衛生管理ということで、季節ごとの衛生管理について書く予定です。