

食の安全・安心、異物混入の防止を

第24号

最近、ミミズがコールスローに混入し、お客様に不快感を与えてしまった事故が発生しました。青虫や髪の毛のようになかなか見えにくい異物もありますが、「生きている赤黒いミミズ」でしたので、提供前に気が付いて取り除いていただけたらと残念に思っています。引き続き、食品衛生マニュアルを順守して異物混入を防ぐとともに、もし、起こしてしまった場合は、迅速・丁寧な対応をおこない、お客様の理解と了解をいただくようお願いいたします。

異物の混入を起こさないために

■ 検品・検収の徹底を

食品衛生マニュアルでは①原材料の納品に際しては調理従事者が立会い点検する。②納入原材料は直置きしない③食材の検収及び保管記録表に基づき検収を行なう（月日、納入時間、保管場所、納入業者、食品名、数量、賞味期限、鮮度・状態、品質・異物、点検者等を記入します）

④原材料は食材を分類ごとに区分し、区分された専用の保管場所に保管する。⑤搬入の際は、食材を分類ごとに専用の衛生的な容器に入れ、包装の汚染を持ち込まないことと定められています。これを順守し、そのうえで、以下の点を特に注意して異物混入を防止してください。

■ 異物混入防止のポイント

- 1 食品には異物があることを前提に、それぞれの工程で立ち会う全員が確認する。（納品時・洗浄・下処理時・盛付け時・配膳時）
- 2 包装材を持ち込まない、再利用しない：ダンボール・発泡スチロール・プラスチックトレイ（袋・缶・瓶は再利用しない）。
- 3 服装は正しく着用し、頭髮は帽子・三角巾等で被い、出さない。
- 4 絆創膏・カットバン等を付けたときは、衛生手袋を着用し、水が直接触れないようにする。
- 5 容器・器具類で破損箇所のあるものは取り替える。ステンレスたわしは使用禁止。
- 6 照明器具を掃除し、調理場を明るくして見やすくする。

<野菜類>

- 1 洗浄・皮むき・切さい等の下処理をきちっと行う。
- 2 保管時に鮮度低下した野菜は使用しない。
- 3 ダンボール等の包装材のまま冷蔵庫に保管しない。（専用容器に入れ替える）
- 4 虫や泥などを持ち込まないために、納品の際の目視チェックを徹底し、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。（たっぷりの水量で洗浄することが重要です。）

<加工食品・調理済み食品等>

- 1 調理加工時にも異物が混入する恐れがあるので、あることを前提に注意して作業する。
- 2 開封時の切れ端・袋等は廃棄する。加工食品・調理済み食品は蓋付の容器で保管する。
- 3 蓋付の専用容器が不足している場合は、ラップで蓋うが、ラップの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。

