

食べもの文化 2012 年7月号 調理室の衛生管理 28 異物を混入させないために

2012 年 4 月、島根県の学校給食で包丁の破片が男子中学生の体内に取り込まれるという、危険な異物混入事件が起きています。幸いなことに 2 日後に破片は体外に排出され、生徒も体調に異常はありませんでした。

調理室では、食中毒などの健康障害を起こさないよう努力していると思いますが、異物混入については、意外と落とし穴になっています。

給食を食べているお客様は、食中毒などの事件と同様に、異物混入についても関心が高くなっています。異物には「髪の毛」が最も多く、ビニール袋の切れ端（ラップ片）、虫類、紙切れ・木片、金属・プラスチック、絆創膏等があります。春先からは、虫類の発生が多くなり、夏場は暑さのため従業員の皆さんの注意が緩慢になりがちで、これからの季節は異物混入が増える傾向にあります。異物混入防止の手順に従うとともに、混入してしまった場合は、迅速・丁寧な対応が求められます。

▼異物混入を防ぐポイント

◎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ことを前提に、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（調理用の色つきのも）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を持ち込まない。袋・缶・瓶は再利用しない。
- 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）、画鋲、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、破損していないか確認する。

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。

▼苦情処理について

給食施設や飲食店などで異物混入の苦情があったら——

①期対応：対処した人がまず謝罪し、食品を確認し、確保する。お客様の要望を聞き、代わりの食事を提供するなどの対応をする。

②緊急連絡：直ちに責任者に連絡し、責任者はお客様対応をするとともに、施設管理者や本社の担当部門等へ報告する。

③原因究明：責任者はなぜ異物混入が発生したのかを調査し、従業員へ知らせ、再発防止するための指導を行う。

④報告：原因調査や検査結果、再発防止対策等については、必ず苦情者および管理責任者に報告すること。また、長びく場合は、中間報告すること。

⑤記録：各段階で必ず記録を残すこと。

笹井 勉（元墨田区食品衛生監視員）