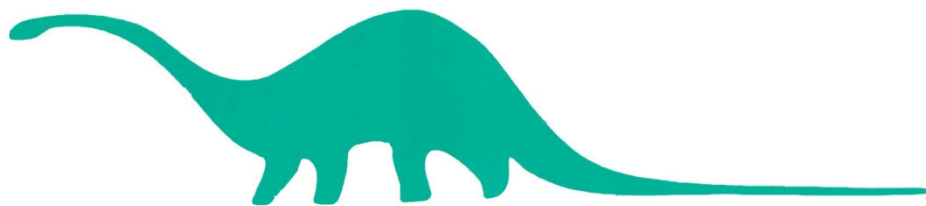


# C.L. information

～Vol.21(2月号)2013～



今月号の特集：異物混入と対策  
食中毒情報

株式会社コントロール・ラボ  
<http://controllabo.co.jp>

# 異物とは

異物とは、本来その食品に入っていてはいけないもの全てをいいます。虫や金属片、カビや毛髪はもちろん、原材料に由来するもの（植物の種子、刺身に含まれる骨など）、製造・加工で生成するもの（焦げなど）も広い意味で異物と認識されます。

異物はその由来や性状から動物性異物、植物性異物、鉱物性異物、樹脂性異物の4種類に大別することができます。



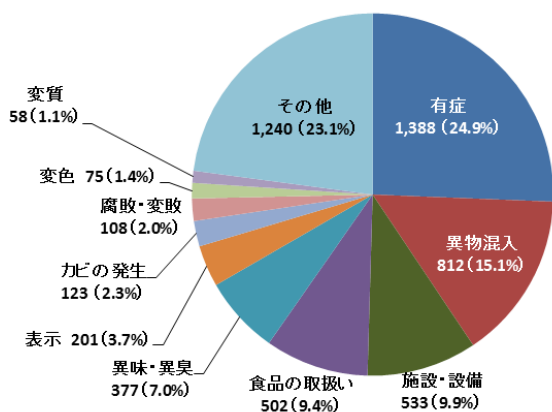
種類	具体例
動物性異物	毛髪、爪、歯、ハエ、蚊、ゴキブリ、虫片、ネズミの糞、骨など
植物性異物	植物片、木片、細菌、カビ、酵母、紙片、糸、布など
鉱物性異物	金属片、釘、針金、ガラス、土、砂など
樹脂性異物	ビニール、プラスチック、ゴムなど

動物性異物、植物性異物の多くはヒトに不快感や不衛生なイメージを与えますが、鉱物性異物や樹脂性異物はヒトに危害（口内の裂傷、歯の破損など）を与える恐れがあり、特に注意が必要です。

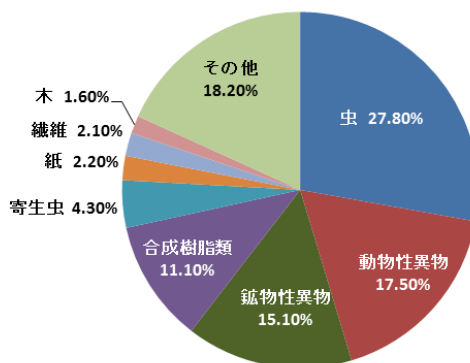
# 異物の傾向

東京都がまとめた食品の苦情統計（平成22年度、東京都福祉保健局）によると、食品に対する消費者苦情5,367件のうち異物混入苦情は812件で有症苦情に次いで2番目です。苦情の対象となった異物の内訳は、多い順に、虫148件、動物性異物73件、鉱物性異物57件、合成樹脂類50件となっています。

平成22年度 要因別苦情件数



平成22年度 要因別異物混入事例数



食品への異物混入を防止するには、工場（厨房）内の防虫管理、身だしなみや原材料の管理などの日ごろの衛生管理が重要です。

## 異物の事例について

ここでは、弊社で実際に鑑別した代表的な異物の事例について、簡単にご紹介させていただきます。

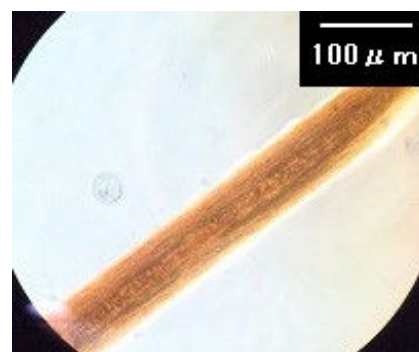
### 昆虫

代表的な異物混入の原因物として、昆虫類が挙げられます。被害としては、ゴキブリ類、ハエ類、カメムシ類、ガ類、クモ類、甲虫類といったように多岐にわたります。特に、ショウジョウバエ類等の飛翔性昆虫の中には、食品の臭気を集まる習性を持つものも多く、食品衛生上の重要な害虫と位置付けられます。また、細菌などの微生物を媒介する種も多く、食中毒の原因とも成り得ます。この写真のキロショウジョウバエは、サンドイッチに混入していたもので、その他にもお弁当や卵焼き、スープ等での混入事例が挙げられます。



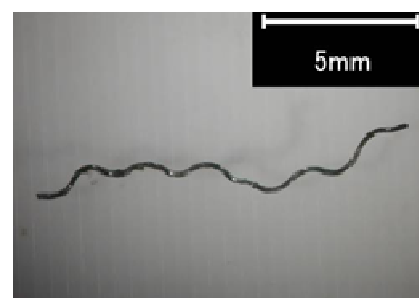
### 毛髪

繊維状の異物として多いのが毛髪等の人毛です。繊維状の物質については、合成繊維や衣類の繊維であるのか、もしくは人毛や動物毛であるかを顕微鏡観察等で総合的に判断します。混入物質を特定することで、混入の経路やタイミングを推測し、対策を講じることができます。写真は内部構造の毛髄質が約3割程度存在するため、人毛であると考えられます。人毛の混入事例としては、お弁当や肉類、揚げ物等が挙げられます。



### 金属片

鉋物性異物の中で多いのが、鉄やステンレスといった金属片です。機械類に使用されているネジや針等の部品が脱落して、食品に混入したと推測されるケースが多く見られます。金属の場合、顕微鏡観察に加えて、磁性試験や試薬反応等によって特定します。写真はソースに混入していたステンレス片で、機器由来であると考えられます。



### 合成樹脂

合成樹脂も食品に混入する場合がありますが、一見ただけでは鉋物性の異物と見分けがつかないこともあります。合成樹脂は原材料の包装に使用されたものが混入するケースだけでなく、機器類の部品や布製品の表面加工に使用されたものが混入することもあります。写真はお弁当に混入していた合成樹脂です。



## 異物混入対策ポイント

前項までで、混入異物ではこういった種類が多いか、実際に弊社でどのような事例があったかをご紹介させていただきました。本項では、特によく見られる種の異物に関して、どう対策をしていけば良いのか、ポイントを絞って簡単に解説させていただきます。

異物の種類	対策のポイント
動物由来	虫体やネズミの糞等、動物に由来する異物の対策について述べます。こういった動物由来の異物は最もよく見られる種の異物ですが、動物を①外部から侵入させない事、②内部で繁殖させない事が重要となります。早めに対策を行うためにも、継続的なモニタリングを実施し、増加の兆候を早めに察知する事が大切です。
ヒト由来	毛髪、爪等のヒト由来異物の対策について述べます。こうした種の異物の原因は、衛生慣行の不徹底が一番に考えられます。ローラー掛けのような作業に関してチェックリストを作成されている工場様も多いかと思いますが、実際にできているか相互で確認する習慣も衛生レベルを上げるためには重要となります。
設備器具由来	金属片、樹脂片などの異物の対策について述べます。こういった類の異物は、設備や施設、道具などの破片が発生源となることが多いです。対策としては、設備や道具などの中で特に欠けやすい材質を使っているものをピックアップして、使用前等に状態確認する事が重要となります。

異物対策のための環境診断を承っております。  
ご要望の方は弊社までお問い合わせ下さい。

### 先月の食中毒情報

先月に比べて食中毒発生件数が増加しており、その大半がノロウイルスを原因物質とする食中毒でした。しかし、今回の集計結果のうち、ほとんどが1月中に発生した食中毒事件であることから、ピークは越したようですがまだ注意が必要なおことに変わりはありません。例年通りだと、4月頃までは発生が続くことが予想されます。引き続き、手洗いと環境の清掃殺菌を怠らないようにしていただきたいと思います。

食中毒事故発生後、営業禁止命令を無視して営業を続けた結果、さらなる患者の発生を引き起こしてしまうという残念な事件が発生しています。これを機に、消費者に対する誠実な対応について改めて考えてみてはいかがでしょうか。

### 全国食中毒発生状況 (1/15～2/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	46	1296
カンピロバクター	2	16
サルモネラ	1	21
寄生虫	2	8
不明・その他	3	42

### 株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7

阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15

福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1-6-15-A棟3

フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>

TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576

TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802

TEL:092-575-0630 FAX:092-586-6321



株式会社コントロールラボ



エムテック衛生検査所