目次

1 食中毒について

2 異物混入について





市民から保健所に寄せられる相談の中には、体調不良のほかに食品への異物混入があります



食品に混入する異物には、様々なものがあり ますが、特に多いのが、毛髪、虫、金属片です

CASE1

|福岡市の事例



CASE1

|福岡市の事例

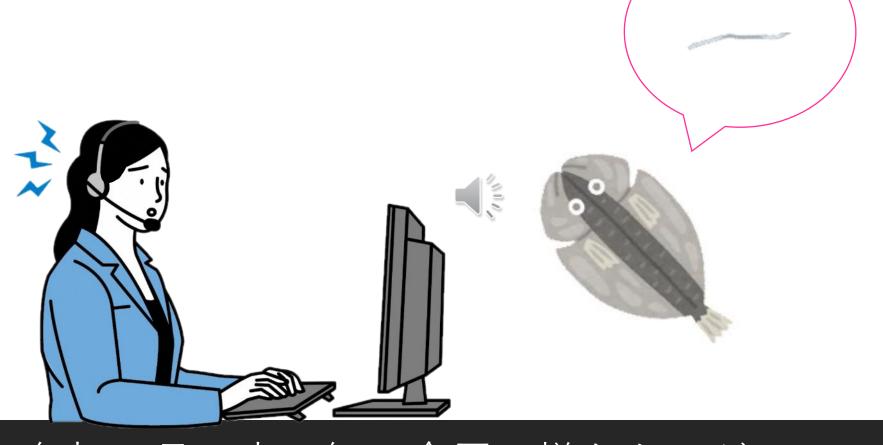




市民の方からの連絡で探知しました

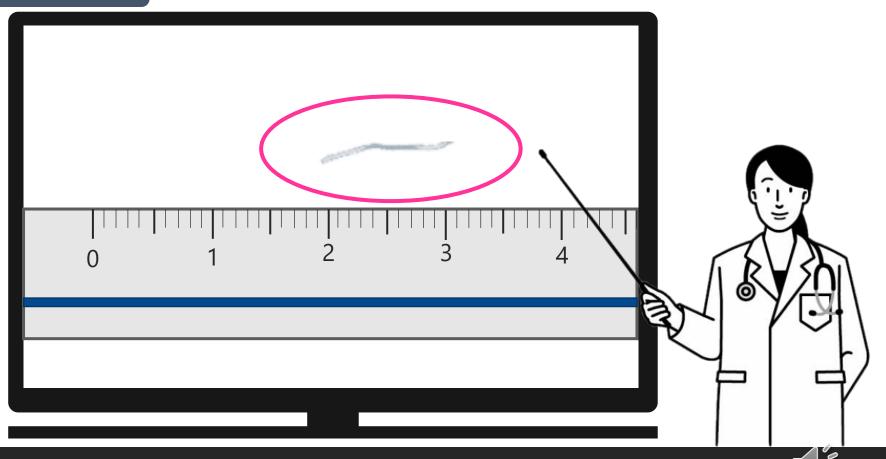
CASE1

|福岡市の事例



魚加工品の中に細い金属の様なものが入ってい たとのことでした

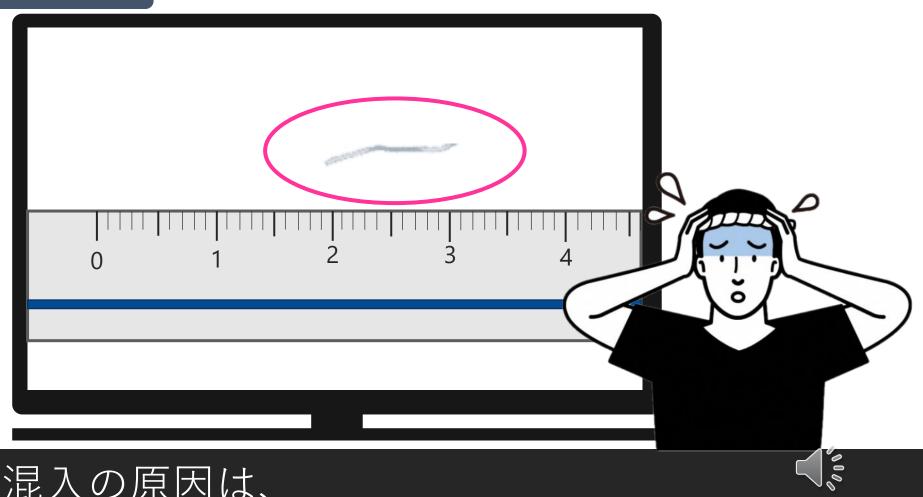
CASE1 福岡市の事例



入っていたのは、金属タワシの破片でした

CASE1

福岡市の事例

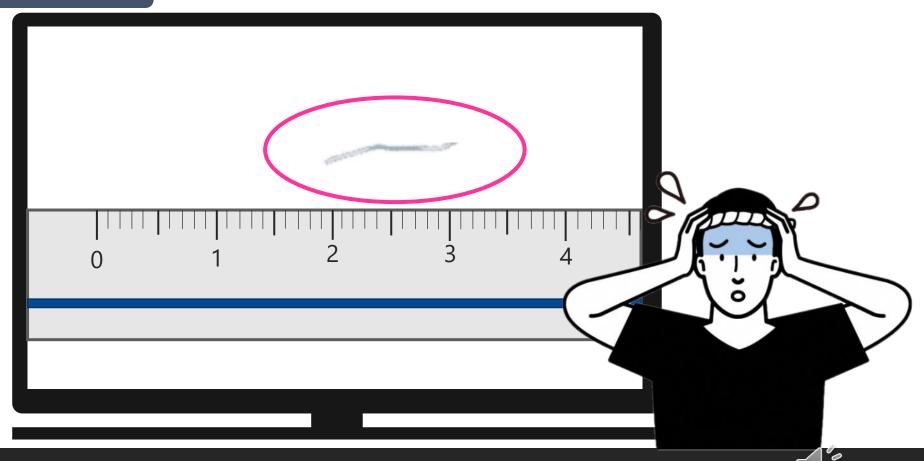


混入の原因は、

新人従業員が魚の血合い洗浄作業時、

CASE1

|福岡市の事例



専用ブラシの代わりに間違って金属タワシを使 用したことでした ・調理器具の欠損がないかどうかを毎日確認・記録し責任者に報告する

・金属タワシ等を食品の洗浄工程等に _ 使用しない

包装後、異物混入の有無を 目視確認する



・作業マニュアルを作成し、従業員に 周知・指導する

・新人従業員に対して衛生教育を 実施する

マニュアル逸脱等の異常を発見した場合は、責任者への報告を徹底する



今回の事例を防ぐ対策は6つです

・作業マニュアルを作成し、従業員に 周知・指導する



マニュアル逸脱等の異常を発見した場合は、責任者への報告を徹底する





持ち込み禁止の例

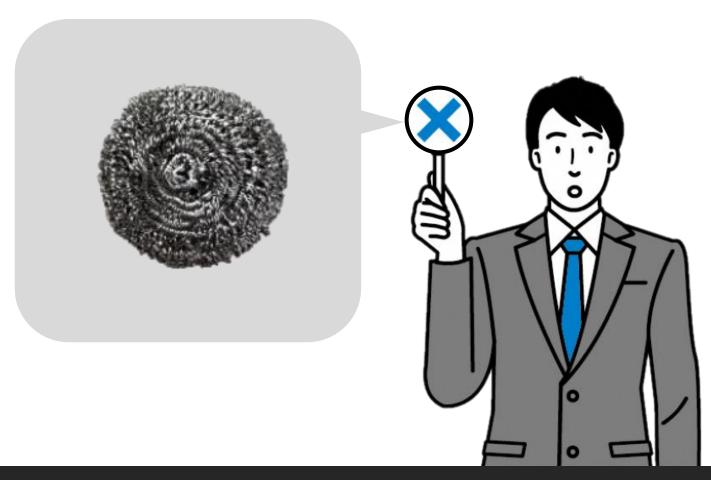


安全ピンやカッターなどの調理場への持ち込み 制限があります

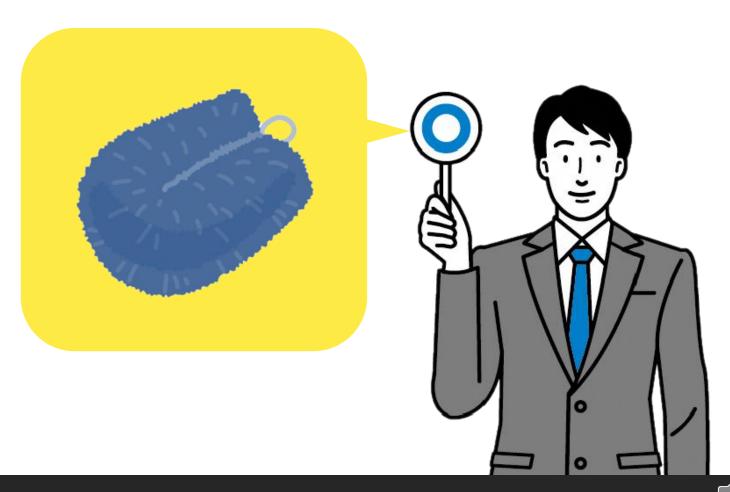
持ち込み禁止の例



どうしても持ち込む場合は、部品が外れないものにしましょう



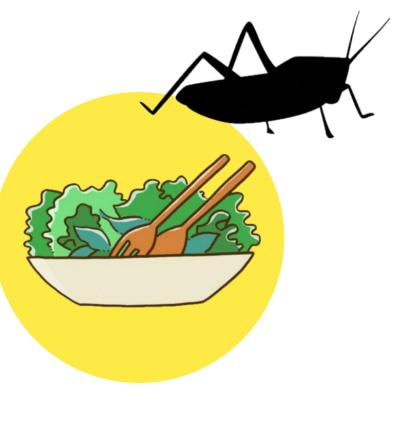




使用しないか、混入した際に発見しやすい きの樹脂製のものに変更するなどしましょう 異物混入について【虫】

CASE2 福岡市の事例



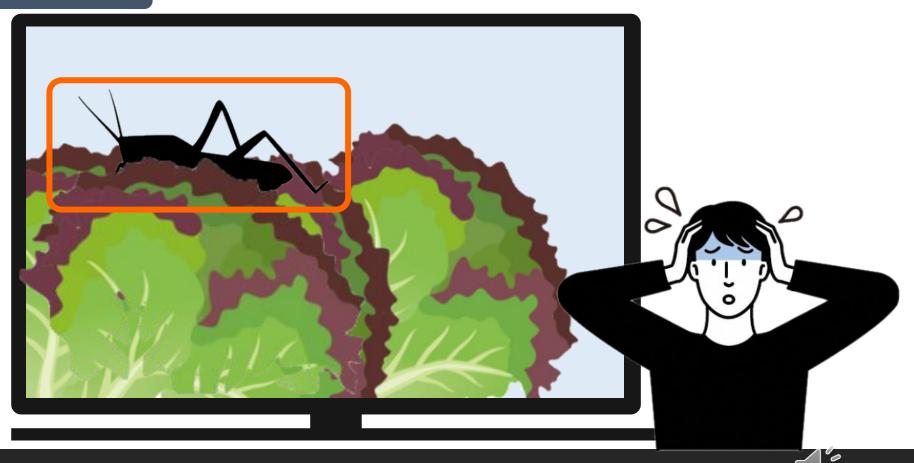


つづいての事例は、サラダを購入したところ、 虫が入っていたという内容でした

異物混入について【虫】

CASE2

|福岡市の事例



原因は、野菜の洗浄不足でした 葉が重なった状態で洗浄していたようです



・葉物野菜は1枚ずつ洗浄

今回の事例の対策としては、 葉物野菜は1枚ずつ洗浄すること、





- ・葉物野菜は1枚ずつ洗浄
- ・食材の使用時に、目視確認

食材を使うときに、目視確認を徹底するご覧が 挙げられました

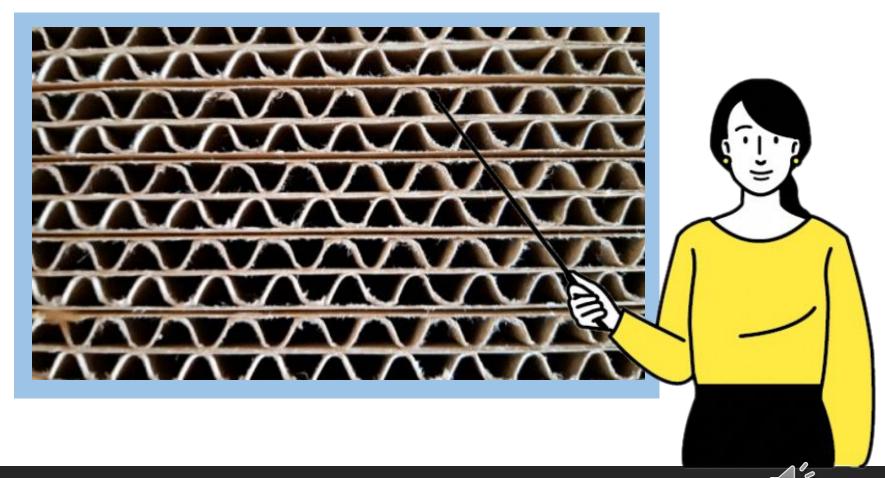






段ボールを調理場に置いている方はいませんか?





段ボールは、中がでこぼこした構造になった いるため、虫が潜んでいることがあります ・段ボールを調理場に持ち込まない



段ボールを調理場に持ち込まないように

しましょう

- ・段ボールを調理場に持ち込まない
- ・不用品の撤去



使っていない器具や私物など、 不要なものは調理場から撤去しましょう

- ・段ボールを調理場に持ち込まない
- ・不用品の撤去
- ・虫の侵入経路を断つ



壁のひび割れ補修など虫の侵入経路を 断ちましょう

- ・段ボールを調理場に持ち込まない
- ・不用品の撤去
- ・虫の侵入経路を断つ
- ・生ごみを調理場に溜めない



生ごみは毎日外のごみ箱に移すなどして、「「意調理場に溜めないようにしましょう

- ・段ボールを調理場に持ち込まない
- ・不用品の撤去
- ・虫の侵入経路を断つ
- ・生ごみを調理場に溜めない



生ごみは毎日外のごみ箱に移すなどして、「「き」 調理場に溜めないようにしましょう

- ・段ボールを調理場に持ち込まない
- ・不用品の撤去
- ・虫の侵入経路を断つ
- ・生ごみを調理場に溜めない
- ・定期的な大掃除



空調関係、熱源回り、排水溝なども含め、 頻度を決めて大掃除しましょう

虫に気付いたときは

- ・調理場内の整理整頓、清掃
- ・虫の駆除
- ・侵入経路対策



虫との戦いはこれからも続くと思いますが、 その都度対策をとりましょう

- ①作業着を着る前に ブラッシングする
- 2ヘアーネットをかぶる
- ③作業着を正しい順序で 着る
- ④粘着ローラーをかける



毛髪混入対策では、まずは正しい順序で 作業前の準備をすることです



異物混入が発生したことがわかったら、









まずはこの異物が何か特定しましょう











原因がわかったら、ここからが大切です



二度と混入することのないよう 再発防止策を決めましょう





そしてマニュアルを作成し、





従業員教育を行います



その後は、ルールが守られているかを確認し、再発した場合はルールを見直し、

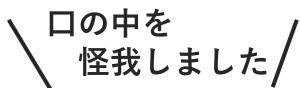




そして新たな改善したマニュアルを作成する このサイクルを続けていきましょう



異物に限らず健康被害の恐れのある食品を提供した場合は、直ちに衛生課に連絡してください









体調不良の訴えがあれば、医療機関への受診を 勧め、管轄の衛生課に連絡してください

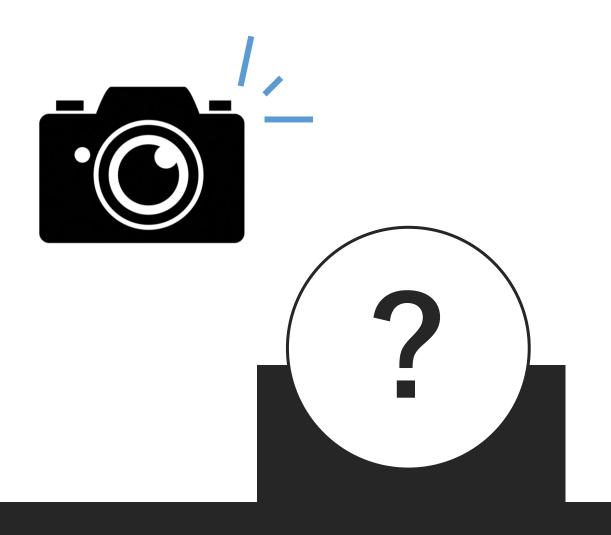


異物や残品は、原因を特定するための重要な 情報源です

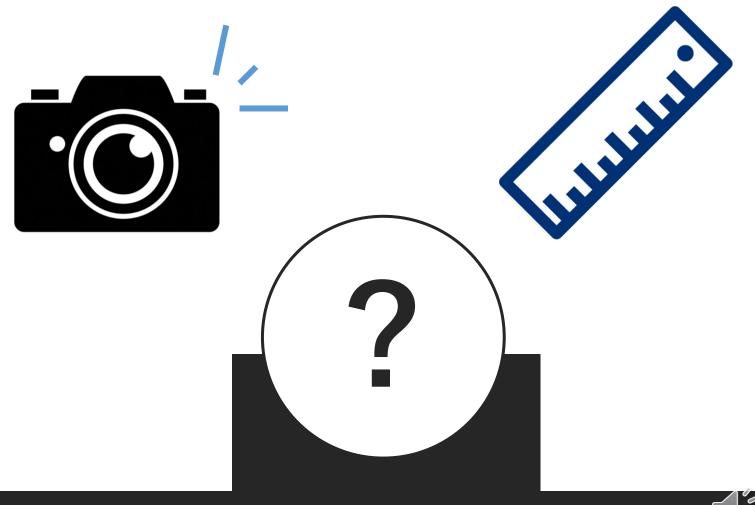


原因が特定されるまでは廃棄せず、 保管してください





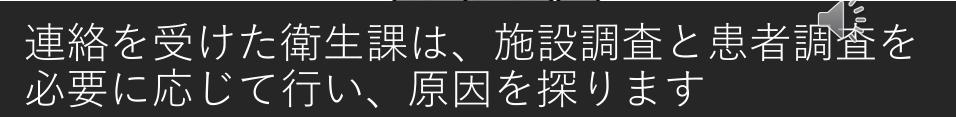




写真を撮るときは、定規などをあてて撮るとよいでしょう









再発防止

拡大防止と再発防止が目的ですご協力をよろしくお願いします





