NIITAKA 衛生通信

Feb.2020

0

虫、虫の足、幼虫など(345)

ゴキブリ、ゴキブリの足(49)

NIITAKA

異物混入について

春になると新人の教育不足によるミスや、虫が増えやすくなる ことにより、異物混入のリスクが上がります。

異物混入の事故、クレームが起きやすくなる前に、異物混入の 実態と、予防対策を確認しましょう。

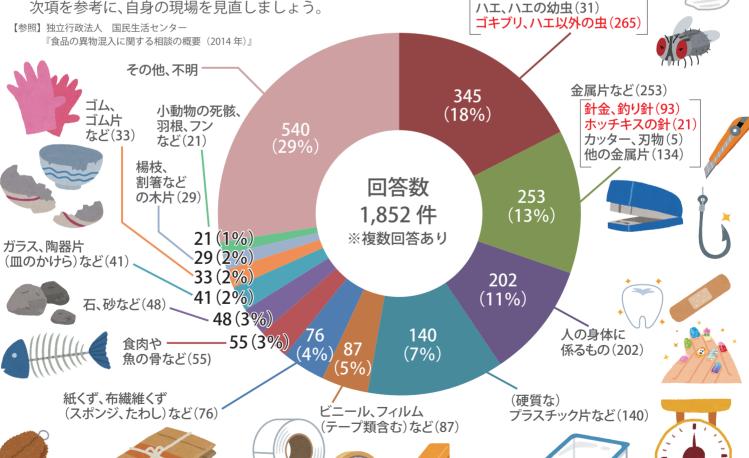
●異物混入の実態●

食品の異物混入の実態について、どのようなものが異物に なっているか確認しましょう。

虫など(18%)、金属片など(14%)、人の身体に係るもの (11%)、(硬質な)プラスチック片など(7%)等、どこの施設でも 発生しそうなものが上位を占めています。

これらの混入を防ぐために様々な対策が必要になりますが、 特に基本的な対策をしっかり行うことも大切です。

次項を参考に、自身の現場を見直しましょう。



● 予防対策 ● 『食品衛生7S+α』『個人衛生・身だしなみ』の取組状況を確認しましょう。

食品衛生7S(整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌、躾、清潔)

とくに予防のポイントとなる項目について確認しましょう!

- 整理 必要なものと不要なものを区別し、不要なものを捨てる
- 整頓 必要なものの置く場所、置き方、置く分量を決める

POINT

異物混入の原因となるものを減らす

現場からものがなくなったことがすぐにわかる状態を維持する

- 清掃 ゴミやホコリがないように掃除をする
- 洗浄 調理器具や機械、設備などの汚れを洗い流し、取り除く

POINT

日常的には清掃しにくい箇所も、清掃スケジュールを 立てて、定期的に清掃する

清掃が困難な箇所は、清潔な環境を維持できるように工 夫する

これらを行うことで異物の原因を減らし、異物を発見しやすくなります。

※『食品衛生 75』については、衛生通信 2019 年 7 月号をご覧ください。



●日常からの整備●

作業場内で使用する器具や設備の日常 からのメンテナンスを行いましょう。

- □ ネジは定期的に締まりを確認
- 割れたプラスチック器具(容器)
 - →前もって交換
 - 保管食品へのカバーを徹底 (日常的に行いましょう)



●持ち込み禁止●

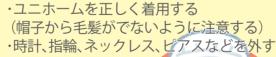
混入してしまった際の危害の大きいもの、混入し 易いものは、作業場内への持ち込み制限をしましょう。

【持ち込み制限品 例】

- □ ホッチキスの針
- □ 折れ刃タイプのカッター
- □ ゼムクリップ、小型の磁石
- 鉛筆、シャープペン、キャップ付き文具
- □ ガラス製の備品など



個人衛生、みだしなみ



・私物を持ちこまない



・ブラッシングして ・ユニホームにほつれや 従事中の抜け毛を減らす 破損があれば、補修・交換する



従事・入室前以外にも、定期的 (2 時間に 1 回程度) に身だしな みチェックとローラーがける 行うと良いでしょう

