

食品衛生講座

のぞいてみよう！ 食品工場

異物混入対策編

食品工場にとって最も大切なことは、消費者に『安全』で『安心』な食品を届けることです。

そのために、食品工場では、食品の安全性を確保するため、日頃から知恵をしぼり、様々な取組みや工夫をしています。ここでは、食品工場が実際に行っている異物混入対策について、実例をいくつかご紹介します。

食の安全・安心をめざす
食品工場の取組み

食品工場の中を
見る機会って
あんまりないよね



食品中の異物とは？

本来、その食品の中に入ってはいけないものを異物と呼びます。

髪の毛、虫等いろいろな物が食品に混入することがあります。

また、食品に本来ついている物が、形を変えると異物になることがあります。

例えば、殻付きゆで卵では、卵の殻は異物ではありませんが、卵サラダでは、卵の殻は異物になってしまいます。

実際に食品に混入した異物の例



石、ガラス片
プラスチック片
ホチキスの針



非食用の種子
わら、もみがら



虫、髪の毛
動物の毛



包装紙、糸くず

せっかく買ったお弁当に
異物が入ったら
ガッカリだね



ポイント

1

原材料からの異物を防ぐために 原材料の管理

- 1 原材料の受入れ時に異物がないかチェックをしています。



段ボール箱はゴキブリなどの虫の発生源にもなるんだよ



- 2 原材料を製造室内の原材料保管庫に保管する時、原材料をダンボール箱から専用の容器に移し替え、製造室内にダンボール箱を持ち込まないようにしています。



ポイント

2

人からの異物混入を防ぐために 従業員の入室

食品工場の従業員は製造室内に入る前に、専用の清潔な作業着に着替えます。食品に混入する危険性のある物は、製造室内への持ち込みを厳しく制限しています。



この工場では、持ち込み禁止品を一覧表にして、誰が見てもわかるようにしています。

持ち込み禁止物
折れ刃式カッターナイフ、ホチキス、ボタン、クリップ、鉛筆、シャープペン、小銭、指輪、ネックレス、腕時計、ティッシュペーパー・・・



製造工程の多くは機械化されていても、どうしても人の手でなければ・・・という工程があります。こちらの工場では、製造室入口で、粘着ローラーを持った従業員がスタンバイ。製造室に入る人は、着替えた後に、自分でローラー掛けをしています。取りきれなかった毛髪等を見逃さないために、この従業員がもう一度、ローラー掛けをしています。



作業着のローラーがけのあと、さらに、エアシャワー室を通り抜けて、体に付いた異物を吹き飛ばしています。



エアシャワー室を通らないと製造室に入れない構造になっているんだって!

物の混入対策

ポイント

3

器具等からの異物混入を防ぐために 手袋の色

食品を衛生的に取り扱うため、工場内では手袋の装着は欠かせません。しかし、手袋は破けて混入してしまうリスクがあります。

そのための工夫は、手袋の「色」です。

写真では、青い手袋を使用しています。このような青い色の食品は少ないため、万一、手袋が混入してしまったとしても目立つので、すぐに気付いて取り除くことができます。



ポイント

4

虫の混入を防ぐために 防虫対策

防虫フィルムを窓や出入口に張ったり、工場内に捕虫機を設置し、虫の侵入や工場内での発生を防止するための管理をしています。

1



虫が好む波長の光を遮断するカーテンを張り、外部から虫を呼び寄せないようにします。虫の好む波長を出さない蛍光灯を設置する工場もあります。

2



捕虫器に捕らえられた虫の種類や数を調べます。そして、虫の種類に応じた対策をとります。

ポイント

5

製品の最終チェック



金属検出機は毎日作業前と作業後に、機械が正しく作動するか確認をしています。

出来上がった食品は、金属検出機やX線検査機を通して異物混入がないかチェックしています。

異物が入っていると警報音が鳴り、製造ラインから排除されます。

異物混入を防ぐために、食品工場では、努力しているのね!



この他にも、工場によっていろいろな工夫があるよ

