

サニナビ 北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

給食での異物混入について



昨今、食の安全・安心への消費者の関心は高く、食品中への異物混入については、ニュース等で度々目にすることがあります。

今回、直近3か月で相次いで報告されている「給食」での異物混入事例を紹介いたします。

令和3年12月

●大阪市内小中学校

「牛乳」を飲み児童ら27人が吐き気や腹痛などの体調不良。原因は製造元が誤って牛乳充填時にアルカリ洗剤を混入させたため。

●静岡県磐田市内中学校

「フルーツカクテル」の中に、約8ミリの金属片が混入。金属片は、フルーツ缶の切れ端で、缶を開けた際に破片が混入した。食べる前に発見したため、健康被害なし。

●佐賀市内小中一貫校

「パンプキンスープ」に金属片が混入。金属片は給食室で使うお玉の一部で縦15ミリ、横12ミリ。配膳後に気付いたため、健康被害なし。



●神奈川県相模原市内中学校

給食にカメムシとみられる昆虫が混入。生徒が給食を食べた際に違和感があり、吐き出して発見。健康被害なし。

●令和4年1月

●愛知県西尾市内中学校

「コロッケ」に針金のような長さ約1センチの金属片が混入。食べようと半分に割ったところ、金属片を発見。健康被害なし。

●2月

●長崎県南島原市内小学校

「こっばなます」にアルミホイル片と思われる異物（縦8ミリ、横1ミリ）が混入。校長が検食で発見。健康被害なし。

●茨城県取手市内

「米飯」にプラスチック片（長さ約6ミリ、幅3ミリ）が混入。口に含み違和感があり、すぐに吐き出したため、健康被害なし。

●滋賀県愛荘町内保育園

「キャベツサラダ」にビニール状の破片（長さ約2センチ、幅約0.7センチ）が混入。調理中に衛生手袋の切れ端が誤って入ったとみられる。食べる前に園児が気付いたため、健康被害なし。



厚労省は食品中への異物混入を防止するために、特に次の取り組みについて徹底するよう通知を出しています。

①食品取扱設備等の衛生管理に当たっては、分解や組立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

②施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。

③食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、食品製造等に不要なものを食品取扱施設内に持ち込まないこと。

④洗剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。

①～④の内容について、今一度、確認と徹底をお願いします。

食品安全情報

●弁当でウエルシユ菌による食中毒

2月7日、大分県由布市の飲食店が製造した弁当を食べた352人のうち、65人に下痢や腹痛などの症状が見られ、このうち9人の便からウエルシユ菌が検出されました。

このため、県は弁当が食中毒の原因と断定し、製造した飲食店を、2日間の営業停止処分しました。

コナ禍で弁当やテイクアウトを始め、飲食店が増えていますが、調理をしてから食べるまでに時間が掛かり、食中毒のリスクが高まります。これからレジャーシーズンを迎えるので需要も増え、気温も高くなっていくため、衛生管理に十分注意が必要です。

●誤って未加熱チキン南蛮を販売

福岡市は2月3日、市内の小売店で販売された患方巻き具材に、未加熱のチキン南蛮が含まれていたと発表しました。同日午後2時ごろ、購入した客から「鶏肉の加熱が不十分なのではないか」と問い合わせがあり発見しました。

小麦粉をまぶして冷凍された生の鶏胸肉を、調理担当者がすでに揚げてあるものと勘違いしてそのまま巻いてしまい、25本が販売されました。

編集後記

寒さも一段落して暖かい日も多くなり、全国トップで福岡の桜が開花しました。お花見が待ち遠しいですね。今月の写真は「犬（雑種）♂1歳」です。

