

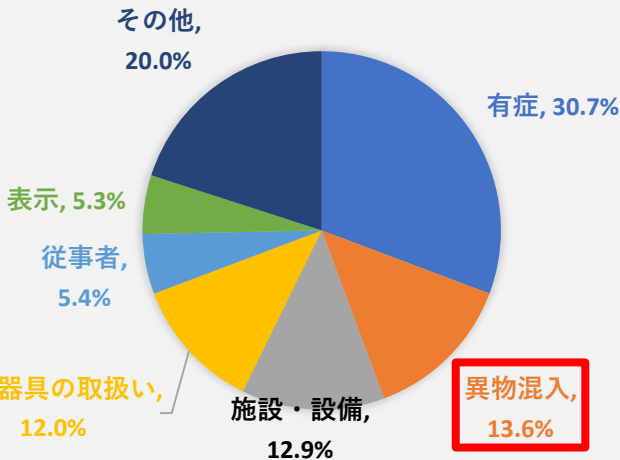
## 異物混入について

2021.9.17日本マクドナルド（東京）は、福岡市中央区の店舗で製造販売したハンバーガーに金属片とみられる異物が混入し、食べようとした女性客の歯が1mm欠ける被害が出たことを明らかにしました。調理器具の一部が脱落したとみられ**全国の約2900店舗で調理器具の緊急点検**を行いました。同社によると脱落したのはバネのような金属（長さ約4.5cm）であり「原因究明と再発防止に努める」としている（読売新聞記事より）



テイクアウトやデリバリーの需要が多くなり、今までより調理手順が増える、食材を保存する、包装容器を使用するなど工程が複雑化しているため注意が必要です。特にデリバリーのトラブルは責任の所在が様々ですが、最終的に製造者の責任になることから、配達員の方に商品の取扱いの注意点を十分に説明することが大切です。

### 令和元年度苦情件数構成比



(東京都福祉保健局HP参照)

東京都の統計では、苦情件数は毎年約5000件報告されていて、異物混入は約600件発生しています。

#### 内訳上位

- ①虫 約32%
- ②鋳物性異物 約13%
- ③毛髪など動物性異物 約12%



#### 特に注意が必要な「鋳物性異物」とは

- ・ボルト、ナットなど調理器具の金属片
- ・ガラス片
- ・小石
- ・貝殻
- ・ホチキスの針
- ・クリップ
- ・画びょうなど



硬いものや尖ったものは口の中を切ったり、歯が欠けたり、消化器を傷つけたり**健康被害に直結**するため特に注意が必要です。

さらに最近はSNSに写真を掲載されるなど企業の信用の失墜も起こっています。



# ■ もう一度確認しよう！異物混入対策

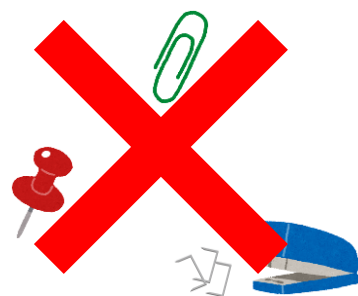
食材の受け入れ時の検品



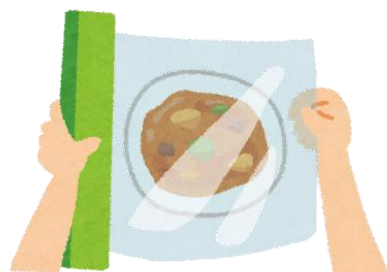
指輪、ネックレスなど  
従業員の身だしなみ



持ち込み禁止物ルール  
の徹底



食材はラップやフタをして密封する



調理器具・設備の作業前、使用後の  
点検 など



上記の項目をルール化し「衛生管理計画」を作成し実行しましょう  
点検した後は忘れずに記録簿に記録・確認しましょう

これは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の導入になり、  
見える化することにより効果的に異物混入を減少させることにつな  
がります



HACCPが制度化し「マニュアルを作成したけれど現場であまり活用さ  
れていない」、「記録簿を作ったけれど全店の確認ができていない」  
などお困りのことはありませんか？

エンバイロサービスでは衛生点検時に業界団体別のHACCP手引書に  
則った点検項目を追加し、現場に沿った調査・アドバイスを行って  
います。

より一層の衛生管理のためお気軽にご相談ください！

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら  
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス  
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2  
ベルックス北5ビルA館2階  
TEL : 011-242-8288