SARAYA

衛生Topics

vol.7
2025.8 発行

異物混入対策

最近ニュースで異物混入の事件が報道されているのを見たわ。わたしの施設でも起こらないか不安。

食品への異物混入は、健康被害につながるものもあれば、喫食者が不快に感じたり、クレームの原因になったりする場合もあるんじゃ。
対策をしっかり行うことが大切なんじゃよ！

押さえておきたい！

今回のポイント

- ☑ 異物混入を防ぐために調理工程別の**対策のルール化**が重要
- ☑ 5S活動とは「**整理**」「**整頓**」「**清掃**」「**清潔**」「**しつけ**」の5つ

▶ 食品への異物混入

　異物混入とは、本来その食品に含まれていないはずのものが混入している状態を指します。
食品の入荷や調理、盛り付け、保管などの工程で食品中に混入することが多く、混入していた場合、口の中を怪我したり歯が欠ける可能性があります。また、化学物質（洗剤や消毒剤など）が混入すると、重大な健康被害につながる恐れがあります。たとえ健康被害が起きなくても、不快感やクレームの原因となるため注意が必要です。

▼ 異物の例

人由来	毛髪、歯、爪 など
人が使用するもの	絆創膏、使い捨て手袋の破片、洗剤、装飾品（指輪・ピアス・ヘアピン）、事務用品、たばこ など
環境由来	害虫、カビ、掲示物のマグネット・セロハンテープ・画鋲、食器や器具の一部 など
包装資材	ラップ、アルミホイル、ポリ袋、ビニールテープ、輪ゴム など
食材由来	寄生虫、幼虫、石や砂、卵の殻、野菜の皮、魚の骨、キノコの石づき など

▶ 調理工程別の異物混入対策

　各調理工程で想定される異物源と対策は以下の通りです。現場のオペレーションに沿って異物混入対策を組み込んだルールを設定することが重要です。

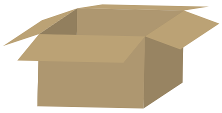
調理作業工程	異物源	対策	
作業環境全体	●カビ、ホコリ ●害虫	発生させない 侵入させない	・調理施設内は定期的に清掃する ・ドアや窓はすぐに閉める ・食品残渣を放置しない
食材受入・検収・下処理	●食材に付着している虫や石 ●包装資材　●野菜の皮、魚の骨 ●使い捨て手袋	排除する	・目視で確認し、取り除く ・野菜や果物は流水や中性洗剤で洗浄し、表面の汚れを落とす ・開封時に包装資材の破片が食材に混入しないように注意する ・使い捨て手袋は青色など混入に気づきやすい色を選択する
調理・盛り付け・配膳	●記録のための事務用品（鉛筆・消しゴム・修正テープ等） ●食器、トレーに付着した汚れ ●調理機器、器具類の一部	持ち込まない 排除する	・記録に使用する事務用品は、ノック式ボールペン等を使用する ・食器、トレーに食品残渣や付着物が無いか確認する ・調理機器、器具類に破損、汚れが無いか確認する
作業終了後	●施設設備の汚れ ●タワシの破片	堆積させない 排除する	・施設設備を定期的に清掃する ・ナイロンタワシを使用する

▶ 5S活動で異物混入対策

5S活動とは「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「しつけ」のローマ字の頭文字をとったものです。
5S活動を実行することで、調理環境や調理機器・器具を清潔に保持し、二次汚染や異物混入対策になります。
また、安全な食品を提供するだけでなく作業効率アップにもつながります。

① 整 理

必要な物と不要な物を区別し、不要な物は撤去する。



③ 清 掃

ゴミ、汚れが蓄積しないように清掃する。

⑤ しつけ

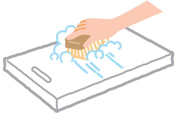
ルールを周知し、職員一人ひとりがルールに沿った衛生管理を心掛ける。

② 整 頓

器具や薬剤の定位置を決めて管理する。

④ 清 潔

調理機械・器具を衛生的に保つ。



【参考文献】情報入手日：2025/7/1時点
● サラヤ福祉ナビ 異物混入対策　https://fukushi.saraya.com/sanitation/fukushi-sanitation/ibutsu-konnyu.html
● 公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人日本メディカル給食協会 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 ～委託給食事業者～ 令和3年5月初版　https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000785726.pdf

ManGo

食品衛生管理のマネジメントシステム

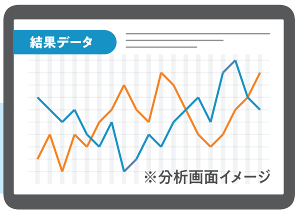
HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

医療・福祉施設の厨房向け

▶ 食中毒事故防止のため、定期的な自主点検で現場の衛生管理のレベルアップへ

作成した点検チェックリストに沿って衛生管理状況を確認し、PCやタブレットで結果を入力します
サラヤ作成のチェックリスト（カスタマイズ可）もご利用いただけます

▼ 入力結果が自動でグラフ化され、多角的に分析できます



点検チェックリストに沿って、
厨房内の衛生管理状況を確認

写真添付でき、わかりやすい！

チェック項目例	✔ ルール通りの手洗い	✖ 施設の汚れ
	✔ 調理器具の汚れ	

ここをサポート チェックに自信がなくても安心のサポート体制

お客様が点検した内容を
サラヤが確認し、適切な判定に訂正・フィードバック ※現場訪問による調査も可能（有料）

結果データは10年間保管

ここをサポート サラヤからの情報発信

▶ **衛生情報**　行政情報、食中毒発生状況など、食品衛生業界のニュースをお知らせ