

1

異物混入対策の基本

POINT

- ①異物混入をゼロにしなければならない理由を復習する。
- ②異物混入がなくなる理由を理解する。
- ③異物混入も、食中毒菌や化学物質と同様に対策をとらなければならないことを理解する。

これまでに述べてきたように、異物混入が食品メーカーや流通業者に与える影響は、甚大なものがあります。もう一度整理する意味で、異物混入の影響をまとめておきましょう。

なぜ、異物混入がいけないのか

まず第一に、異物は、それが入った食品を喫食した消費者に物理的、精神的な危害を加える可能性があるということです。

物理的危険とは、腹痛、下痢などの内科的な症状のほかに、こうくう 歯や口腔内を傷つけるといった外傷を与えるなど、身体に対する悪影響を指します。

これに対して精神的危険とは、たとえば毛髪などの食品以外のものが混入していた場合に、消費者の気分を害する、気持ちを悪くさせるといった影響です。

◆図表 3-1 物理的危険と精神的危険

物理的危険	消費者が腹痛・下痢・外傷などを起こす
精神的危険	発見もしくは喫食した消費者が気分を害する

精神的危険は、物理的危険に対して影響が少ないと考えてはいないでしょうか。第1章で学習したグッドマンの法則を思い出してください。毛髪などが混入していた場合、必ずしもすべての消費者がメーカーなどに苦情を寄せるとは限りません。そして、クレームを言わなかった消費者が、同じメーカーの商品を再び購入する確率は非常に低いという事実があります。

したがって、異物混入を軽視して対策をとっていない企業は、知らないうちにどんどんお客様を失っていくことになるのです。

これが異物混入の与えるもうひとつの大きな影響です。

◆図表 3-2 異物混入が与える悪影響

- 1 消費者に物理的危険・精神的危険を与える
- 2 消費者は、異物の混入していたメーカーの食品を買わなくなる可能性が高い

なぜ、異物混入がなくなるのか

食品メーカー、あるいは流通に関わる企業では、どこでも何らかの異物混入対策を講じているはずです。しかし、消費者からのクレームの発生状況を見ても、異物混入はいっこうに減る気配がありません。

その原因の一つとして、メーカーや流通業などの企業自身、またそこで働く従業員の意識の問題があげられます。つまり、「食中毒菌などの微生物や有害な化学物質は、消費者の生命に影響を与えるほどの危険性があるのに対して、異物はそれほど怖くはない」という意識がどこかに

2

異物混入対策の考え方

POINT

- ①異物混入対策の基本的な考え方を学習する。
- ②客観的な数値目標を立てることの意義を理解する。
- ③製造場内のルールとルールを守るためのツールを理解する。

異物混入対策の基本的な考え方

異物混入対策とは、微生物対策（加熱殺菌など）のように、ある対策を確実に実行すれば100%安全だというものではありません。

なぜなら、異物混入は、多くの要因が複雑に関係しあって発生しているからです。これが異物混入対策をむずかしくしている原因のひとつです。つまり、こうした要因を一つひとつ取り除いていく以外に異物混入を減らし撲滅することはできないと言えます。

つまり、異物混入対策は、「これくらいでいいだろう」という目標設定ではだめだということです。あくまでも、「発生件数ゼロ」を目標に対策をとらなければなりません。そして、異物混入をゼロにするためには、今のやり方で絶対に大丈夫だと過信するのではなく、継続的に対策を検討し、実践していくことが大切です。

もうひとつ異物混入対策で重要なことは、精神論ではなく、客観的な数値目標を設定して、それを遵守していくということです。「異物混入ゼロを目指そう」というようなスローガンを掲げ、従業員に檄を飛ばすだけでは、あまり効果があるとは言えません。

むしろ、工場内の虫の数や粘着ローラーに付着した毛髪の本数などを継続的に観測・記録し、それが減るように努力するといった方法が有効です。

あるのではないのでしょうか。

もちろん、O157や以前問題になった大手乳製品会社のブドウ球菌によるエンテロトキシンなどは、健康に大きな影響を与えます。そして、そうした製品を製造してしまった企業が、信頼を失墜させ、大きな損害を受けることも、よく理解できます。

しかし、異物混入は、突然目に見える大きな影響を与えることはありませんが、少しずつ徐々に消費者が減っていくだけに、企業にとってはより恐ろしい現象だということもできるのです。

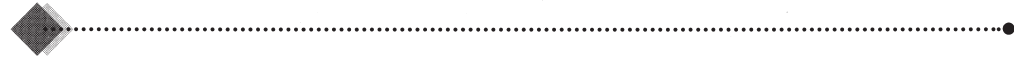
こうしたことを十分に理解したうえで、異物混入対策に取り組んでいくことが重要だと言えるでしょう。異物混入をなくすためには、まずあなた自身がそうした意識をもって日々の仕事に取り組むとともに、職場のメンバーに対し、意識づけをしていくことが大切になります。

食中毒の発生と異物混入事故とでは、メーカーに与える影響の種類（性質）が異なります。ボクシングに例えると、食中毒はKOパンチ、異物混入事故はボディブローといったところでしょうか。

メーカーに与えるダメージの大きさは同じです。



出典：佐藤邦裕・江藤諒監修『異物混入を防ぐ!』（公益社団法人日本食品衛生協会刊）



こうしてより具体的な数値目標を設定すれば、従業員も状況を客観的に認識できるようになります。そして、少しずつ改善していく過程を見て、もっと工夫ができないかというように積極的な提案も出されるようになり、目標値に近づいていくことに喜びを感じ、自ら積極的に努力するようになるものです。

▲▲▲ ルールの設定とツールの活用

数値目標を決めても、異物混入をなくす手段や方法がなければ、なかなか撲滅は困難です。そこでまず、製造工程における基本ルールを設定することが重要となります。

まず、手洗いの方法や服装、整理・整頓の作業基準などを定めます。このとき、各工程や部門でバラバラに設定するのではなく、できるだけ全社で統一したルールを設定することが重要です。そうしておけば、ルール通りになっていないことがあれば、たとえ他部門の人間であってもそれを指摘することができるからです。

ルールを決めたなら、次にそのルールを守るためのツールを作成します。ツールのなかで最も重要なもののひとつが、製造場内の見取図です。どういう経路で原材料や製品が動いているのか、人の動きはどうか、そうした観点から考察して、どこが汚れている場所なのか、どこで異物が混入する可能性があるのかを考えていくわけです。

こうした具体的な対策については、UNIT 2 で詳しく学習をします。

3 フードチェーンから見た異物混入対策

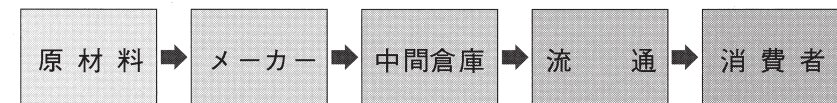
POINT

- ① フードチェーンとは何かを学習する。
- ② 自社で管理するものと取引先に指導すべきものがあることを理解する。
- ③ フードチェーンで異物混入対策を立てることの重要性を認識する。

▲▲▲ フードチェーンとは

原材料から食品が加工・製造され、流通を経て消費者の口にはいるまでの過程を「フードチェーン」といいます（図表 3-3 参照）。

◆図表 3-3 フードチェーン



異物は、メーカーでどんなに厳しく管理をしても、原材料のなかにすでに混入していることもあります。また、中間倉庫や流通の過程で混入することもあるれば、消費者が購入した後に異物が混入してしまうこともあるわけです。

したがって、異物混入をゼロにするためには、自社内の管理を徹底するだけではなく、関連業者も含めたフードチェーン全体でとらえて対策を考えていく必要があります。

たとえば、流通の過程で異物が混入しないように、製品を出荷する段階で、セロハンで包み込んで密封するといったこともひとつの方法です。