

【異物混入】冷凍チャーハンに異物混入の可能性…約3万個を自主回収へ



※写真はイメージです。

イオンは自社ブランドの冷凍チャーハンに異物が混入している可能性があるとして、約3万個を自主回収します。

回収するのは「トップバリュベストプライス2種類のにんにく油とねぎ油香味チャーハン」で、ニチレイフーズ船橋工場で製造された賞味期限が2024年2月25日のものです。購入した人から「異物が入っている」との苦情が5件寄せられ、食べた人が口にケガをしたケースもあったということです。

調査したところ、製造過程で破損した樹脂片が混入した可能性があることがわかり、対象商品約3万個の自主回収を決めました。イオンは「ご心配とご迷惑をおかけし、深くお詫びします」とコメントしています。(引用転載：Yahoo!ニュース 日テレニュース 2023/5/18 09:19 より)

作業前作業後の樹脂製部品の点検で異物の混入を確認できます！

上記の事故では、混入した異物が発見できないまま顧客の元へ届けてしまい、一部は口内の怪我につながってしまったということです。製造過程で食品に触れる機械部品等の混入は、検出器の運用だけでなく、作業前と作業後の点検で防ぐことができます。以下は、異物の混入予防対策を衛生管理の観点から検討した内容を紹介します。

原因の推測

問題となった事象	推測される原因
製造過程で破損した異物（樹脂片）の混入	① 機械器具の破損や消耗の状態は定期的な点検がされていたか？記録はあるか？
	② 金属検出器またはX線検出器による異物検査は適正なレベルであったか？
	③ 検出機を用いた検査手順や状況の検証は実施され見直しされていたか？

対策案

すべての異物を検出器で除去することはできません。しかし、①と②を行うことで、異物混入対策のレベルを上げることができます。作業前点検や作業後清掃時の確認で食品接触面の清浄化と劣化等の確認をします。また、衛生管理ブラシを使用して、パイプ内部の汚れも除去しましょう。清掃マニュアル等の見直しも必要でしょう。

異物が混入した商品を出荷前にはじくためのポイント

POINT 1：食品接触面の清掃用具は金属検出器またはX線検出器に対応している物を選択する。

POINT 2：テストピースだけでなく、現場にある器具や用具などが検出器に反応することを確認する。

<p>提案する清掃用具 バーキンタ X/バーキンタシリーズ</p>	<p>選択する理由</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブラシや樹脂部分は、検出器が反応する素材を使用しているため、混入時にも検出器が反応する可能性が高く、異物を発見できます。 ・樹脂製品は5色展開しており、目視でも発見しやすいカラーの選択ができ、工場内のゾーニングにも合わせた活用ができます。 ・ブラシにあわせたテストピースを無料で提供しているので、あらかじめ検出器の反応を現場でテストすることができます。
---------------------------------------	---

(株)バーテックでは、このような事故の予防のため、食品製造業向けのブラシの提案だけでなく、現場の作業から普段の清掃作業で求められている結果を得られているかなどを聞き取り、清掃マニュアルをはじめとする食品製造現場の衛生管理レベルの向上をお手伝いしています。まずは、弊社営業担当者、またはメールアドレス (is@burrtec.co.jp) までご相談ください。