



令和2年度(R2.4~R3.3) 異物検査結果について

兵庫県学校給食・食育支援センターでは、調理中、配膳中、喫食中等に発見された異物について、市町教育委員会、学校、共同調理場等からの依頼を受けて異物検査を実施しています。

【異物の定義と区分】

『異物とは、人に悪影響を及ぼしうるガラスおよび金属等である。ここでは一般に異物として扱われる生産、貯蔵、流通、販売に至る不適切な取り扱いに伴って、食品中に混入、侵入あるいは迷入した有形外来物を対象とする。』（(公社)日本食品衛生協会「食品衛生検査指針(理化学編)追補2019第10章異物」より）

異物には、危険物（金属片、ガラス片、鋭利なプラスチック片等）や危険ではないが不快物（毛髪、ビニール片、繊維等）の他に、原材料そのものに由来するもの（骨片や米ぬか等）、製造・加工過程で生成または残存したもの（野菜の皮、魚の寄生虫等）があります。

異物の種類は主に、①動物性異物 ②植物性異物 ③鉱物性異物に分類されます。

【市・町等から依頼を受けた異物検査】

令和2年4月1日から令和3年3月末において、市・町等の依頼により計333件の異物検査を実施しました。その結果は、①動物性異物172件、②植物性異物91件、③鉱物性異物68件、④その他2件でした。

このうち、原材料由来であると推測される異物（肉の筋や米ぬかなどの原材料だけではなく、野菜につく幼虫や肉の骨片などを含む）は144件になり、全体の約43%を占めていました。どのような異物が混入していたのか、その結果をグラフにまとめました。異物が何であるかを確認し、その混入時期を推測することにより、再発防止対策や衛生管理の向上に役立てていただいています。

