



令和3年度(R3.4~R4.3) 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、市町教育委員会、学校、共同調理場等からの依頼を受けて、調理中、配膳中、喫食中等に発見された異物が何であるかを調べる異物検査を実施しています。

異物が何であるかを確認し、その混入時期・過程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活用していただいています。

【異物の定義】

『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、不快物(毛髪、ビニール片、繊維等)の他、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)もあります。

【市・町等から依頼を受けた異物検査について】

令和3年4月から令和4年3月において、市・町等からの依頼を受けて、計268件の異物検査を実施しました。結果は、①昆虫・幼虫等55件、②骨片38件、③合成樹脂・合成繊維31件でした。昨年度に引き続き、最も多いのは昆虫・幼虫等でした。

また、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126件で、全体の約47%を占めていました。

令和3年度 異物検査結果(合計 268 件)

