

# 検査・食育だより

## プラスチック片の異物混入について

軽くて便利なプラスチックは、私たちの生活に欠かせない素材です。一方で、給食に異物として混入してしまうことがあります。今号では、当検査室での異物検査で見つかったプラスチック片の事例と、その特徴についてご紹介します。

### 【概要】

- 昆虫類、骨片、植物片と並んで多く検出されています。
  - ご飯、汁物、おかず、デザートなどから見つかっています。
  - ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリ塩化ビニル、ポリスチレン、ポリエチレンテレフタレート、アクリル樹脂、ポリアミド、ポリブチレンテレフタレート、ふっ素樹脂、ポリウレタン、エポキシ樹脂など、さまざまな種類が確認されています。
  - 調理場の器具類だけでなく、設備の塗装片が剥がれ落ちたケースもありました。
  - 市販品（ひじきや切干大根などの乾物）から検出された事例もあります。
  - どのように混入したか推測が困難な場合もあります。
  - プラスチック片は軽くて便利な素材ですが、異物として混入すると安全性に影響します。
- 引き続き、調理器具や設備の点検、市販品の確認を徹底しましょう。

### 【防止策】

プラスチック片の混入を防ぐための3つのポイント



#### 1 目視確認（取り除く）

原料の段階から目視確認を徹底し、納品、下処理、調理中、調理後など各工程で複数人による確認を行います。

#### 2 入場前の準備（持ち込まない）

プラスチック片は軽く静電気で付着しやすいため、エアシャワーや粘着ローラー掛けを丁寧に行いましょう。

#### 3 器具類・設備の状態把握（発生させない）

器具や設備の劣化や破損を防ぐため、定期的な点検と交換を行い、包装開封時のルールも徹底します。

これらの取り組みを継続することで、異物混入のリスクを大幅に減らすことができます。

ここで紹介した防止策は、ほんの一部に過ぎません。調理場では、すでに多くの取り組みが日々行われています。給食に従事される皆様にとっては、こうした作業は日常の一部となっていることと思います。異物混入防止に「秘策」はありません。決められたルールを守り、地道に積み重ねていくことが何より大切です。

私たち検査員も、皆様のお役に立てるよう研鑽を重ねてまいります。今後ともご協力をよろしくお願いいたします。

