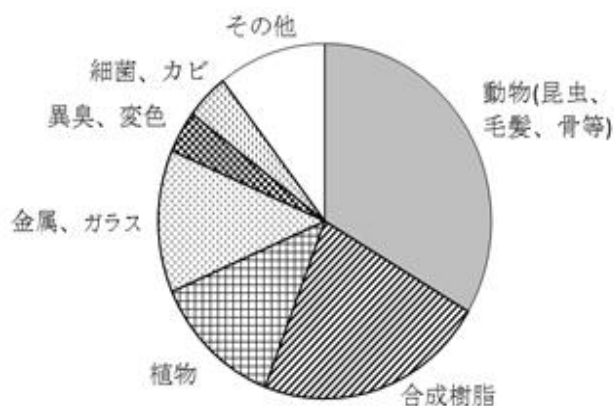


＊ ＊ 異物混入の現状と検査法についてご紹介します ＊ ＊

今年も食品中への異物混入の事例は少なからず発生しております。一旦、異物混入が発生しますと、しばしば社会的にも耳目を引くニュースとなる事は皆様ご存知のとおりです。食品を取り扱う立場として、異物混入防止対策は、細菌汚染と合わせて、最も注意すべき課題でもあります。今回の情報として、異物混入の現状（異物の種類、混入食品、異物検査の概要）についてご紹介します。

1. 異物の種類

食品に混入する異物としては、動物に由来するもの（昆虫、毛髪、骨等）、植物、細菌・真菌（カビ）等の天然物や合成樹脂（プラスチック）、金属・ガラス等の工業製品が中心となっています。また、異臭、変色といった特殊な事例についても混入異物として取り扱われます。その他には炭化物（焦げ）や乾燥による食品の変質等が含まれます。



2. 混入した食品類

異物が混入した食品類としては、多いものとして、調理食品（弁当・冷凍食品）、水産食品、肉及び野菜類、穀類（米、パン、即席めん）、菓子・飲料、その他（調味料、健康食品等）の順となっております。

3. 検査の概要

まず、異物の外観を観察（肉眼、ルーペ等）し、次いで、各種の実体顕微鏡や生物顕微鏡を用いて、異物を精査します。昆虫等の天然物は、形態の特徴をしっかりと把握し、種・属の特定や混入経路の推定等を行います。プラスチック・金属等の工業製品については、機器分析（ケイ光 X 線分析、赤外線吸収スペクトル測定）を行い、有機物や元素の成分特定を行います。

詳しくは、(公財) 北九州生活科学センターHPをご覧ください。

4. 検査依頼・研修等の申し込み

異物混入の検査依頼、防止対策や HACCP 導入型の衛生管理・研修についても、業務提携先の K L S C 福岡事業所までお気軽にご相談下さい。



なお、本年の7月に福岡県及び福岡市主催で食品衛生監視員等を対象に、同事業所研修室において、「異物混入の現状とその検査法について」の講習会が開催されております（写真参照）。

問い合わせ先 K L S C 福岡事業所 福岡市博多区千代一丁目 2-4
TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002