

社内での意識づくり



東洋産業だより



Vol. 172
2018年5月号

表. 4月に発表された製品回収事例の一部

製品の種類	内容
菓子パン	消費期限記載なし
おにぎり	調味料が期限切れ
乾麺	脱酸素剤入れ忘れ
惣菜(サラダ)	別のドレッシング添付
冷凍食品	加熱時間記載ミス
豚肉	加工機械の一部混入
給食用牛乳	洗浄剤混入

多くの企業では、入社式から1カ月が経過しました。新入社員さんの中には、まだ製造現場での研修中という方もいらっしゃるのではないでしょうか。製造現場などにまだ慣れない方が多く出入りするこの時期ですが、安全・安心な製品を提供し続けるために、全員が守り続けなければならぬルールがあります。例えば食品工場では、製造区域内への入室手順、製造設備の洗浄手順などが挙げられます。これらのルールを全員が正しく理解して実践することがとても重要ですが、すべての決まりがいつでも誰でもわかりやすい状態で管理されているでしょうか。

表にも示したように、今年度に入ってから、食品を中心とした製品回収が連日発表されています。賞味期限のミスや、包材と中身が違うなどの事例は、製造前のチェックやテストを確実に行っていけば、多くが防げたものではないでしょうか。また、機械の部品が外れていたことに気づかず給食を調理し、それが混入した可能性があるために、主菜が提供できなかったケースも報道されました。この場合も、「機械を動かす前は必ず点検する」というルールがあれば、給食を楽しむにしている子どもたちに、悲しい思いをさせることはなかったでしょう。提供する企業や食事の内容を自由に選ぶことができない給食でのミスは、食事が不完全なものになるなど大きな影響を与えます。子どもたちだけでなく、そのご家族の気持ちも考えると、あつてはならない事故です。



食品製造業に限らず、どんな職場にも社内規定やマニュアル、ルールといったものがあるはずですが、皆さんは、それらの規則がなぜ必要なのか考えたことがあるでしょうか。例えば、「欠けた調理器具は使わない」というルールがあるのは、気づかないうちに欠けが大きくなり、その破片が製品に混入してしまう可能性があるからです。実際に今年2月、ステンレス製のへらが薄く剥がれ、給食に混入した事例が報告されています。他にも、「製造機械の近くに殺虫剤などを置かない」というルールは、その薬剤が製品そのものやそれが触れる容器、コンベアなどに付着することを防ぐためのものです。

私たちがお伺いした際にも、整理整頓や清掃に関する指摘をするところがありますが、皆さんの「あら探し」をしているわけではありません。その状態を放置した場合のさまざまなリスクを考慮し、客観的な立場で改善方法をご提案しています。時には、面倒で手間がかかるお断りをすることもありますが、製品の品質と消費者からの信頼を守るために必要なことです。

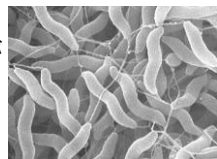
新しいメンバーが加わるこの時期に、今のルールをもう一度見直し、職場の現状に合ったわかりやすい状態で周知してはいかがでしょうか。

カンピロバクター食中毒

厚生労働省から、平成29年度の食中毒統計が発表されました。発生件数、患者数、死者数のすべてで、総数は昨年度を下回っています。28年度は発生件数、患者数ともにノロウイルスが最も多かったのに対し、昨年度は28年度の発生件数で2位だったカンピロバクターがノロウイルスを上回り、第1位となりました。カンピロバクターがどのような食中毒菌なのか、改めてご紹介します。

カンピロバクターは、動物の腸管などに存在している細菌で、他の動物でも下痢や流産などの原因になると言われています。25℃以下では増えませんが、冷蔵条件(4℃)でも長期間生存します。100個程度の少量で発症するとされ、潜伏期間は2日から1週間程度、主な症状は下痢、筋肉痛、発熱などです。死者が出ることはほとんどありませんが、稀に手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を併発します。

家畜の糞便に含まれ、汚染された井戸水などでも検出されますが、特に鶏の汚染率が高いと言われています。加熱には強くない菌なので、鶏肉は中心までしっかりと加熱し、調理器具や箸・トングなどを介した交差汚染にも注意しましょう。また、飲食店で鶏のたたきなどを食べて発症する例が後を絶ちません。複数の事例で、加熱用の鶏肉を半生などの状態で提供していたことがわかっており、提供する側がルールを守ることも重要です。



カンピロバクター
(ヤクルト中央研究所)



東洋産業株式会社

本社 岡山市北区新屋敷町3-1-19-20

TEL 086-241-8080

FAX 086-241-8094

拠点

大阪・姫路・岡山・倉敷・福山・広島
高松・松山・金沢