

弓削商船高等専門学校様

令和6年6月20日
コンパスグループ・ジャパン株式会社

異物混入に関する報告書

白砂寮食堂の食事提供において、異物混入が発生しましたので、下記の通り、ご報告いたします。

記

発生日時 : 令和6年5月24日 18:15頃

混入の状況 : 副菜（菜の花の酢の物）に虫が混入していると報告があった。
確認したところ青虫(体長10mm細さ1mm)が入っていた。



事故による被害 : 6月9日時点（発生から2週間）で、嘔吐、下痢、腹痛などの報告はなし。

原因 : 使用した材料は、菜の花(冷凍野菜)、人参、白きくらげ。
人参は皮むきからしているため混入した可能性はかなり低く、
白きくらげは乾物を使用したため、こちらも可能性はかなり低い。
一番の可能性としては、菜の花(冷凍)に混入していた可能性が一番
高く、製品の段階で混入していたと考えている。
盛り付け時に目視による異物の混入がないか確認しながら配膳しているが、
菜の花の茎と同色であり、大きさもかなり小さいため、
見逃してしまったと思われる。

保健所への自主報告による指導点

- ①異物が確認された場合、提供している料理は回収するようにする。
- ②未提供のものは提供しないよう撤去する。(広がり防止策)
- ③野菜冷却用ホースが水受けに触れている。
- ④冷却時間などの記録手順の統一化をするように再教育すること。

対応策

- : ①製造元の業者にも調査を依頼。混入されていた虫はコナガの可能性が高く、菜の花につく害虫とのこと。製造業者からは、検品時の徹底強化、収穫場付近の除草の強化、収穫時に雨を避け、風力選別機の機能低下の防止といった対応をするとのこと。
- ②厨房業務での作業の見直しとして、葉物を使うときは虫の付着がないか確認するため葉物をほぐし、異物の付着がないか確認した後、別の容器に移していく。確認が終わり次第、味付け、盛り付けを行っていく。
- ③盛り付け時に、再度虫などの異物が混入していないか、ダブルチェックを行う。
- ④もし、異物混入があった場合、その料理はすべて回収し、被害の広がりを防止する。

この度は、虫の混入により学生が気分を害されたこと、大変申し訳ありませんでした。今後、同様の事故が発生しないよう、入念な確認を行い、安全で安心できる食事提供を心掛けていきます。