

異物混入を未然に防ぐ「第三者機関」立ち入り検査って？マクドナルドの検査に密着取材！

昨年末から今年にかけて、食品への異物混入が相次いで報じられました。まるか食品の「ペヤングソース焼きそば」、マクドナルドのハンバーガーやチキンナゲット、日清食品「日清スパ王プレミアム」などなど……。

そこで、注目を集めているのが衛生検査を行う「第三者機関」です。文字通り”公平な第三者”という立場から、異物の鑑定や、店舗衛生検査によって食中毒防止や異物混入防止策が適切に講じられているか審査する専門家集団なのだそう。果たして、その実態は？

そもそも「第三者機関」って何？

「検査員のバックグラウンドはさまざまで、食品衛生の知識を持ち、訓練を受けた者です。私自身は保健所 OB ですが、まったく分野が異なる企業出身の人もいますし、年齢もバラバラ。企業が設定した検査項目に基づき、キッチンにおける異物混入対策や衛生管理がなされているかどうかを調べます」

こう教えてくれたのは、第三者機関のひとつであるコロナ技研工業の鈴木さん。

こここのところの異物混入騒動で問い合わせや取扱件数は当然ながら増加していると言います。鈴木さんはこの道、15年以上になるという大ベテラン。現場では一体どのような検査が行われているのでしょうか。マクドナルドの臨時衛生検査に同行させてもらえることになりました！



マクドナルド都内某店の厨房

異物混入を受けて全店を臨時衛生検査

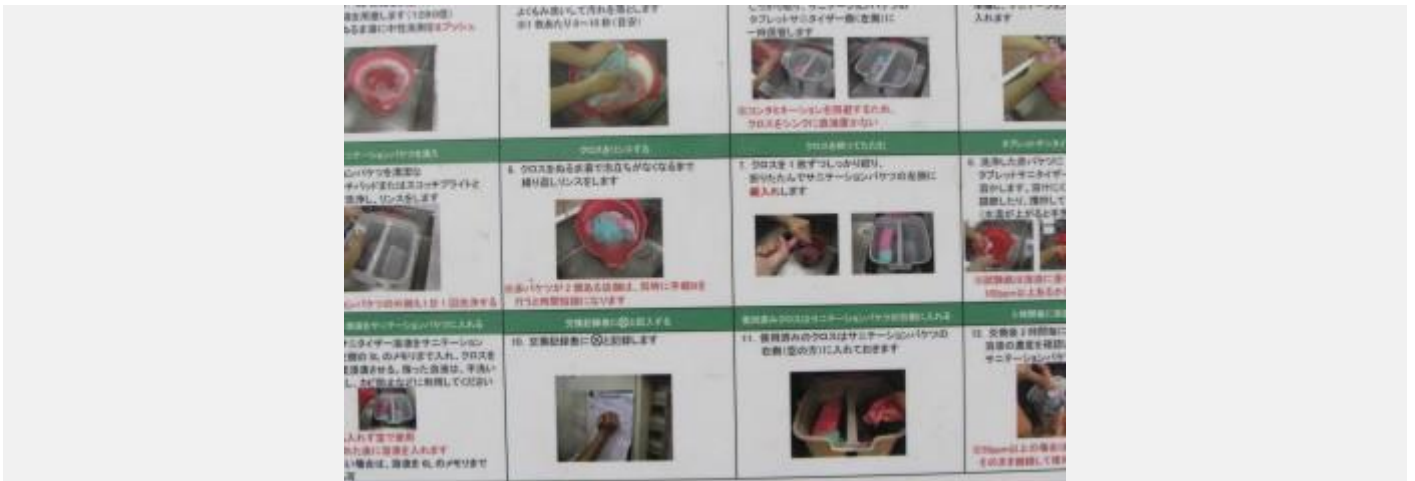
鈴木さんが店舗を訪れたのは午後3時頃。店長に声をかけ、バックヤードで着替えるところからスタートします。マクドナルドのエプロンを身につけ、クルー帽をかぶったら準備完了。キッチンに入る前に粘着クリーナーでシャツなどについたホコリをとり、ひじまで念入りに洗います。



手の洗い方も細かく決まりがある

鈴木さんの手には 144 項目の細かいチェックリストが。項目は、「マクドナルドが自主基準と法律やガイドラインから保健所等と技術交流して作成したもの」で、これに基づいて日々店舗の自己点検と、第三者機関の定期外部衛生検査(各店約 2 時間)を行っているそうです。

今回の臨時衛生検査では、「異物混入対策」に絞った 40 項目の抜き打ち検査(各店約 30 分)を全店舗で行います。コロナ技研工業を含む 4 社で、約 3000 店を回るの、鈴木さんも大忙しだとか。



店内にはクルー用に様々な”衛生マニュアル”や、誰がいつ手を洗ったかの表などが貼られている

まず、鈴木さんがチェックしたのは調理器具などを洗浄するためのブラシ類。切れ毛や破損、変形がないかを一つひとつ確認していきます。本来、定期的に新品に取り替えるものですが、万が一古いものが使われていると、抜け毛や切れ毛による異物混入の原因につながると言います。



ブラシの毛が抜けて混入しないようチェック

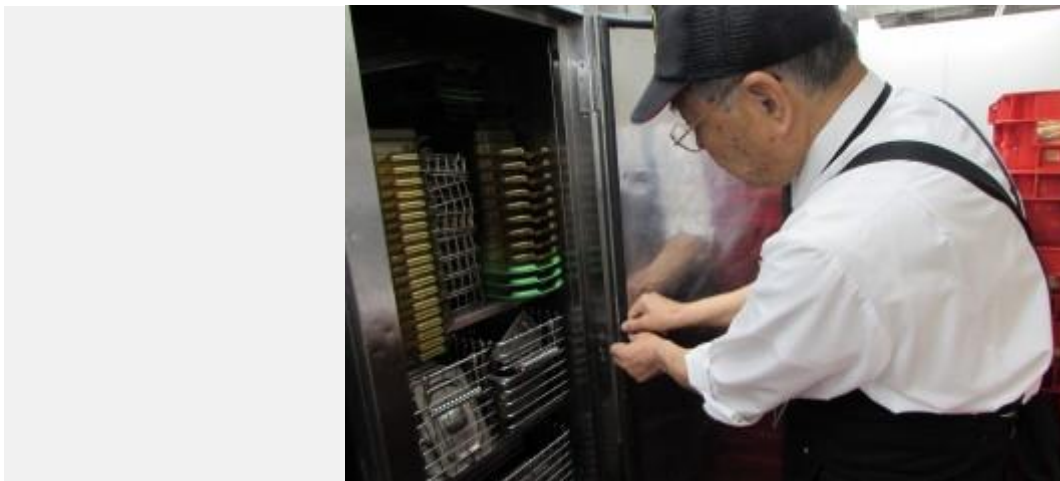
次に取り出したのはジュースなどを計る軽量カップ。プラスチック製品は、異物混入の原因とな
ヒビや欠けをチェック。棚に入っているものをやはり一個ずつ取り出し、念入りに調べます。



プラスチックが割れて入ったら大変なことに

トレイなどを洗浄する機械や業務用冷蔵庫では、主に連結部にあるゴム製のパッキンやねじをチ
ェック。古くなって劣化したゴムは割れやすくなり、その破片が異物混入の原因に。また、ゆるん

だねじがないかどうか重要な検査項目です。



トレイ類を高温で洗浄する設備



ボルトの緩みがないかチェック

ドリンクマシーンなど細部が見えづらいものは、ポケットから取り出した携帯用ライトを当てながらチェック。ヒビ割れや汚れもチェックします。



また、コンパクトデジタルカメラも検査員の必須アイテム。検査をしながら、キッチンやアイテムの状況を次々と写真におさめます。これはのちほど、写真付きレポートとして本部に提出するのだそう。

ハンバーグなどを焼くヘラはヘラ先の破損や反り具合、突起などをチェック。揚げ物用のカゴはワイヤー部分に注目。ワイヤーがゆがんでいたり、切れている部分があった場合は店長に交換を提案するそう。もともと頑丈なつくりなのですぐどうこうということはないけれども、何かのはずみでワイヤーが折れて異物になる原因を早めに回避するのだとか。



揚げ物用のワイヤーがササくれ立っていないかチェック

この他にも、紙パックやトレイなどの保管状況（ホコリや虫が入らないようビニールの口を閉じているか、など）、油脂を含む汚水が排水管に流れ込むのを防ぐ「グリストラップ」の清掃状況、ゴミの捨て方に至るまでくまなくチェック。



備品の入ったビニールの口は閉じる

こんな姑がいたら嫌だろうな.....

最後に、検査結果を店長にフィードバックします。鈴木さんから「揚げ物用カゴのワイヤーが切れているところが一カ所あったので早めに取り替えるといいですね。それ以外は問題ありません」と言われ、店長もホッとした様子でした。



それにしても、ドラマでよく見る“神経質なお姑さん”もびっくりのすさまじいチェックぶりでした。うちの台所なんか絶対見せたくないと冷や汗をかく思いでしたが、飲食店はどこもこんなチェックをしているのでしょうか……。



店舗で毎日記録する衛生・安全チェックリスト



中はこんな感じ

「異物混入を防ぐために見るべきポイントは基本、どこも同じです。ただ、マクドナルドは食中毒対策や記録管理を徹底しているため、検査時間も項目も突出して多いと思います。今日は臨時検査だったので、約 30 分で終わりましたが通常検査の場合は 2 時間かけて、さらにじっくり調べます。他の企業では通常検査が約 30 分間ですから、およそ 4 倍かかるわけです。

ただし、そこまでやっても異物混入を 100%防ぐのは難しいんですね。大勢の人が関わる以上、何かしらのミスや事故は起こります。ただ、第三者によるチェックが入ることは、ミスをあらかじめ予見し、最小限に抑えることにつながります。ふとした気の緩みや見逃しなどが起きないように、目を光らせ、リスクをゼロに近づけていくのが我々の仕事なんです」(鈴木さん)



食品衛生にかかわる様々な記録が保存されたファイル

仮に、1店舗で年に1件、何かが混入するだけで、マクドナルド全体で年3000件に達してしまいます。外食産業全体で見たら、数十万件になってしまうでしょう。それを防ぐ「第三者機関」の役割は、今後ますます高まっていきそうです。