

食肉加工食品における 異物混入事例

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社
品質保証部 小松崎 享



伊藤ハムの創業

創業者伊藤傳三が大阪府で
伊藤食品加工業を個人創業。

1928年



伊藤ハムの創業精神

事業を通じて
社会に奉仕する

私利私欲におぼれ
社会性を
持たない事業は
存在価値がない。

創業者の庄司清和が
静岡県で米久食品を
個人創業。

1965年



米久の創業精神

感動を創る

「感動を創る」ということは
新しいニーズを作り上げること
今までの世間の常識というのが
我々の企業としての
行動の規範であってはいけない



yonekyu

2016年
伊藤ハム米久
ホールディングス
設立

グループ理念

私たちは事業を通じて、
健やかで豊かな社会の実現に貢献します

2020年

「まるでお肉！」 シリーズを発売

伊藤ハム

たんぱく質 5.2g (3個当たり)

低コレステロール

まるでお肉!

大豆ミートのナゲット

お肉のような食感の大豆ミートで作りました

160g

要冷蔵 10℃以下

Copyright © 2025 ITOHAM YONEKYU HOLDINGS INC. All Rights Reserved.

ノンミート市場に本格参入。
まるでお肉のような食感・味・香りを
実現した大豆ミート商品の
「まるでお肉！」シリーズを発売。

2022年



「ITOWAGYU」の 輸出拡大

協力農場で丹精込めて肥育され、
グループ子会社で食肉加工された
当社を代表する
輸出専用オリジナルブランド和牛。
世界48の国と地域への輸出が可能。



2022年

環境配慮型 パッケージへの 切り替え



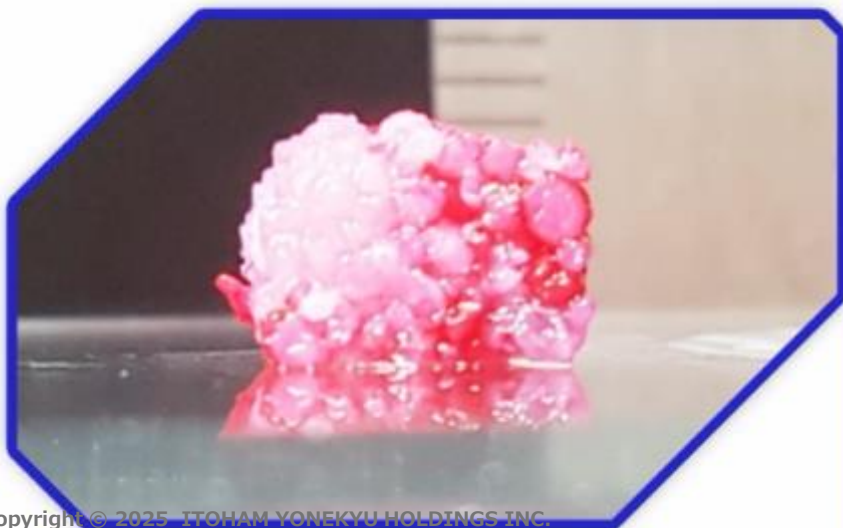
地球環境保全に貢献するため
巾着形態商品のパッケージを
環境配慮型へ順次切り替えを開始。

2023年



培養肉未来創造
コンソーシアム

Consortium for Future Innovation by Cultured Meat



「培養肉未来創造 コンソーシアム」を 設立

企業を超えた協業により
将来懸念される世界的な
動物性タンパク質不足を解決する
「未来の食」、培養肉の研究に取り組む。

●伊藤ハム、米久、2つのブランドを展開

ハム・ソーセージ・ベーコン



惣菜・調理品



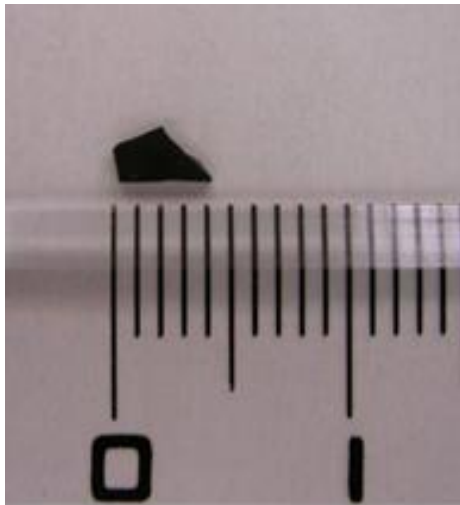
冷凍食品



食肉・味付食肉



事例 1 業務用ハンバーグの硬質異物



- ◎「ハンバーグから硬いプラスチックのような異物が発見された」とのご指摘が複数発生
- ◎ 社内検査室・外部検査機関で分析した結果、「炭化物（焦げ）」と判明
- ◎ 異物は硬く、薄く平らな形状で鋭利なものも含まれ、お召し上がりになったお客様が口の中を切るなど、人体への危害が想定された。
- ◎ 金属検出機やX線異物検査装置では検知・除去できず、拡散性は否定できなかった。

事例2 サラミソーセージの樹脂片



◎ 消費者から樹脂片混入のご指摘が2件発生

◎ 2つの異物は外観が類似しており、材質はいずれも「ポリプロピレン」。

X線異物検査装置では検出・除去できず、拡散性は否定できなかった。

モニタリングカメラ（社内呼称）



- ・2013年12月に国内で発生した冷凍食品への農薬混入事件を契機に、フードディフェンス対策として監視カメラの設置を推進。
- ・その結果、トラブル時の原因調査や、異常範囲の特定、出荷判断に大きな効果を発揮することが分かり、更に設置を推進。
- ・旧伊藤ハムでは「安心カメラ」、旧米久では「安全カメラ」と名付け、「監視カメラ」という用語に対する従業員の警戒感の緩和を図っていたが、経営統合を機に用語を「モニタリングカメラ」に統一。
【正しく作業が行われているか記録・確認するためのカメラ】という、現状の主たる目的から名付けた。

ご清聴ありがとうございました。



ハム係長



よねきゅうのソーセージおじさん

