

食品に紛れ込んだ毛はどのように調べるの？

髪という字は『長い友』と書くと言われます。秋も深まり、抜け落ちた友が排水口へ流れていくのを見送ることが多くなってきました。

しかし、その大事な友も、食品の製造・販売者にとっては敵となることがあります。それは食品への混入です。異物混入事例の中でも、毛の混入は常に上位となっています。ただ、一言に毛といっても、食品に混入するのは人毛だけとは限りません。肉など原料由来の動物の毛や、製造者が飼うペットの毛が混入することもあります。そこで、こうした毛の混入経路を推定するため、人毛なのか獣毛なのかを鑑別することが重要です。

毛の鑑別は、長さや色、全体の形を観察し、その後、顕微鏡を使って形態観察を行います。毛の表面の形状（小皮紋理・キューティクル）や内部の形態（髄質）、毛先や毛根の形などを観察し、人毛か獣毛かを判断します。毛の表面の形状は、そのままでは観察しにくいので、樹脂で型を取って（スンプ法）観察します。毛の形態には、それぞれの動物種の特徴が出ますが、似ているものも多く、人毛以外のものは判断が難しい場合もあります。

また、毛根があれば、中の酵素が熱により活性を失っているかを調べることで（カタラーゼテスト）毛の混入が加熱工程の前であったのか後であったのかを推定することができます。

食品に毛が混入すると、消費者に不衛生なイメージを持たれてしまいます。頭髪を清潔に保ち、ヘアネットを正しく着用する・作業前に粘着ローラーをかけるなど、毛の混入を未然に防ぐようにしましょう。