Ⅷ 苦情・相談事例

1 えのき茸から歯ブラシ

<苦情内容>

スーパーで購入したえのき茸を調理しようとして包丁を入れたところ、中に歯ブラシが入っていることに気がついた。

<調査結果>

1 異物の調査結果

異物はえのき茸の東中央部に封入されており、外観から発見することは困難であった。また、販売店では包装されたまま販売されていたため、販売店での混入の可能性はほぼないと考えられた。

2 生産施設の調査結果

工場では、採取したえのき茸を計量し、包装機械のコンベアーに置くところまでを 人力で行い、包装及び刻印は機械により自動的に行っている。生産者に確認をしたと ころ、工場内で包装機械の手入れに歯ブラシを使用しており、その歯ブラシが紛失し ていることが確認された。また、歯ブラシを使用した後は専用の保管場所に戻すこと となっているが、使用途中に包装機械の上に一時的に置くこともあったとのことであ った。

これより、包装機械の上に置かれた歯ブラシが機械の振動により落下し、えのき茸と一緒に機械で包装され、それが出荷前の検品で見落とされ、流通したと推定された。

<指導及び改善状況>

- 食品以外の不必要なものを工場内に持ち込まないこと
- 工場内で使用しなければならないものについては、置き場所等の確保を徹底すると ともに、作業終了後に個数確認等を行うこと。
- ・ 当該生産者のみでなく、他のきのこ生産者に対し、衛生管理の徹底を再度指導する こと

資料提供:多摩府中保健所、長野県

上:苦情品外観

下:歯ブラシの混入状況





2 墨汁臭のするミネラルウォーター

<苦情内容>

サーバーにセットして飲用するタイプのミネラルウォーターを4本購入した。3本 目までは異常はなかったが、4本目をサーバーにセットして飲もうとしたところ、異 臭がした。

<調査結果>

1 検査結果

保健所職員2名が届出者宅に赴き、サーバーにセットした状態で水を採取し、その 臭いをかいだところ、カビ臭あるいは墨汁様の臭いを認めた。また、保健所において、 ボトルから直接水を採取し臭いをかいだところ、サーバーを通した水と同様にカビ臭 あるいは墨汁臭を認めた。

東京都健康安全研究センターにて検査を行なったところ、サーバーを通した水と直接採取した水の両方から、2・メチルイソボルネオールを検出した。また、培養検査を行なったところ、いずれも、真菌は検出されなかったがグラム陽性細菌が認められた。

2 製造施設の調査結果

当該製品と同一ロットの製品は 659 本あり、同様苦情はなかった。製造施設では、ロットごとに一般細菌検査と官能検査について自主検査を行なっており、その検査結果にも異常はなかった。また、苦情品の製造日の記録にも異常はなかった。

当該製品の容器は販売先から回収され、容器の汚れが著しいものや臭気が感じられるもの等を目視及び官能検査で取り除き、手作業で容器のキャップ周辺等を洗浄殺菌した後、次亜塩素酸ナトリウムで洗浄され、再利用される。汚れの度合いによっては、高圧洗浄機を使用しないで再利用する実態が確認された。

これより、異臭の原因として、容器の洗浄不足あるいは殺菌不足が推定された。

<指導及び改善状況>

- 全ての容器に高圧洗浄機による洗浄を行なうこと
- ・ 洗浄機のノズルを増設し、キャップ接続部分の重点的な洗浄殺菌を行なうこと
- 洗浄しやすいような容器の形状への変更を検討すること
- ・ 購入者に対し、容器の目的外使用(他の清涼飲料水等を入れて使用する等)をしないよう周知すること

資料提供: 葛飾区、江戸川区、静岡県





上:苦情品の容器包装

下:届出者宅に設置されたサーバー

参考:2-メチルイソボルネオール 富栄養化した水域で増殖した放線

菌や藻類などによって産生される代謝物。濃度によって、非常に特徴的な臭い(墨汁臭)を発する。

3 食肉の産地・日付偽装にかかる告発

<告発内容>

A市役所に、元従業員と名乗る匿名の者から、「A市内にあるスーパーBでは、10年近く食肉の産地偽装表示を行ってきた。また、加工日等を翌日の日付に先付けしている。夕方には、冷蔵庫に、先付けされた商品が多数保管されている」という主旨の電子メールが寄せられた。これと同時期に、農林水産省のホームページに、「あるサイトにスーパーBを告発する書き込みがあるので調査してほしい」旨の書き込みが寄せられた。

<調査結果>

1 探知後の対応

保健所は A 市役所から本内容について情報提供を受け、立入調査を行ったところ、産地偽装や先付表示等は確認できず、店舗からも「そのような事実はない」と報告を受けたため、一旦調査を終了した。しかしその後、半月にわたって、同様の内容が A 市役所、農林水産省、保健所組織端末に電子メールで寄せられたことから、再度、スーパーBの本店及び支店について一斉立入調査を行うことを決定した。

2 事前調整

立入調査にあたっては、産地偽装表示の情報が含まれていたことから、JAS法担当部署の職員の協力を得ることとした。立入調査時刻は、「夕方に先付け商品が保管されている」という情報から、午後5時以降に立ち入ることとした。また、スーパーBは都内に数店舗の支店を持っているため、それぞれの支店を所管する保健所が連携し、同時期に立入調査を実施することとした。

3 一斉立入調査

3 保健所が都内 6 店舗に一斉立入調査を行なった。その結果、全ての店舗で、バックヤードから表示ラベルのないパック済みの肉を大量に発見した。また、2 店舗で、加工日が翌日で、消費期限が加工日からD+2日で表示されているパック済みの肉を発見した。産地偽装については、いずれの店舗でも確認できなかった。加工日が先付けされた包装食肉に対しては、食品衛生法第 19 条違反の疑いがあるため、店舗冷蔵庫に保管すること、また、無表示の包装食肉については、適正な表示ラベルを貼付するよう指示した。

4 調査実施後の対応

保健所にスーパーBの責任者の来所を求め、一斉立入調査の際に各店舗で確認され

たことについて、答申書による説明を求めた。

本社から提出された答申書より、以下の事実が判明した。

- ・ 1年半くらい前から、従業員の大量退職に伴い人手不足に陥り、作業の前倒しを 行い、さらに、加工日の翌日を消費期限の起算日とした表示を行っていた。その結 果、社内規定で D+2 としている消費期限の日付も先付けされることとなった。
- ・ 一斉立入調査の際に発見された無表示の食肉類も、翌日を加工日と表示して販売 に供する予定であった。
- ・ 食肉の産地偽装の事実はない。

これを受け、保健所では、以下の3点について、文書指導を行うとともに、東京都のホームページで公表した。

- 科学的根拠に基づく消費期限を表示して販売すること
- ・ 食肉販売業の営業許可を受けて営業している全ての営業所において、食肉等の加工作業に関する具体的な要綱を作成し、従事者に周知徹底すること
- ・ 販売する食肉等に係る仕入れ先、加工等に関する情報、その他必要な事項に関する記録を作成し、保存すること

なお、産地偽装に関する点については、告発内容が「10 年近く行なわれていた」となっており、現在は行われていないと示唆されること、一斉立入調査で産地偽装に関する問題点は発見されなかったこと、答申書により産地偽装の事実がない旨の報告があったことから、追加調査等は行わないこととした。

文書指導後、本社より改善報告書が提出され、それに基づく立入調査の結果、改善を 確認したため、本件について届出者に電子メールで報告を行い、完結とした。

資料提供:南多摩保健所、多摩小平保健所、多摩立川保健所、八王子市

4 ビニール片が混入した大福

<苦情内容>

スーパーでばら売りされていた大福を購入し、娘がそれを食べたところ、大福の中からビニール片が出てきた。

<調査結果>

1 販売店での調査結果

当該製品は、当日朝に 40 個仕入れ、合成樹脂性の蓋付きのケース内に置く。消費者は購入の際、備え付けのトングで必要分を、別にある合成樹脂製のトレーにとる。 当該製品は 2 日間で全て販売され、同様苦情はなかった。

2 製造施設での調査結果

製造施設に立ち入り、異物と類似のものの有無を確認したところ、異物は大福に使用している餡の包材と一致することが確認された。

大福を製造する際は、この餡の袋にカッターで十字に切り込みをいれ、袋を逆さに してから切り込み部分を開いて包餡機に投入し、大福に成型している。カッターで切 れ込みを入れた後に、何らかの原因で袋の切れ端が餡の中に混入したが、袋を逆さに していたため気づかないまま包餡機に投入したものと考えられた。

<指導および改善状況>

- ・ 餡の開け方を変更すること
- 袋の開封をカッターからハサミに変更すること
- ・ 使用するハサミは定期点検を行うこと
- ・ 開封した餡を専用のバットに移し、異物の付着がないことを確認してから包餡機に 投入すること

資料提供:多摩小平保健所、群馬県