

## IX 苦情・相談事例

### 1 豚汁にらせん状異物

#### <苦情内容>

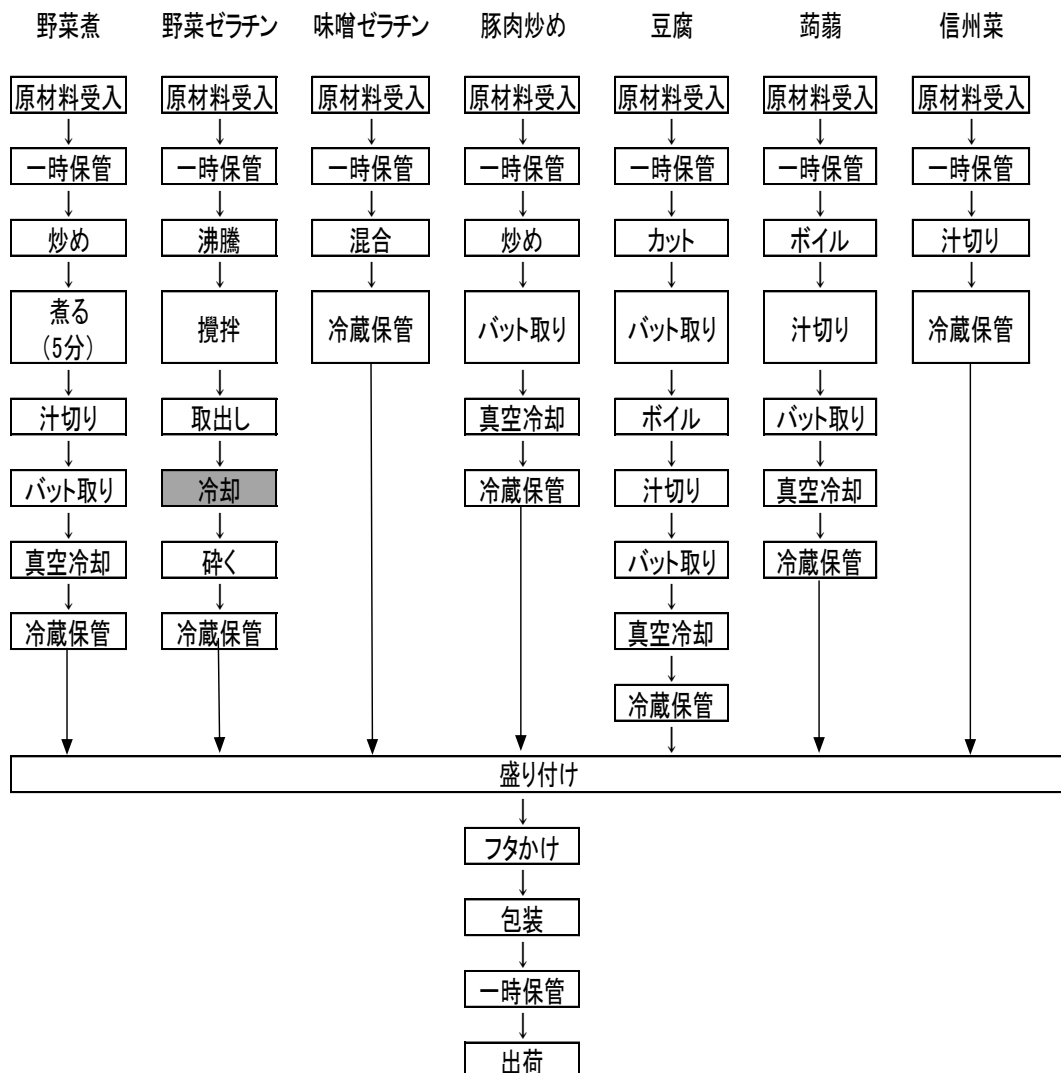
コンビニエンスストアで購入した豚汁を喫食中、口の中に噛みきれないものがあった。吐き出して確認したところ、白色らせん状の異物（大きさは約 2.5cm）であった。

#### <調査結果>

##### 1 異物の検査結果

ポリプロピレンの削り片と同定された。製造工程において、同様の樹脂を調査したところ、調理済食品を保管するバット（番重）と異物の色調が酷似していた。番重の材質をメーカーに確認したところ、異物と同質のポリプロピレンであった。

##### 2 製造工程



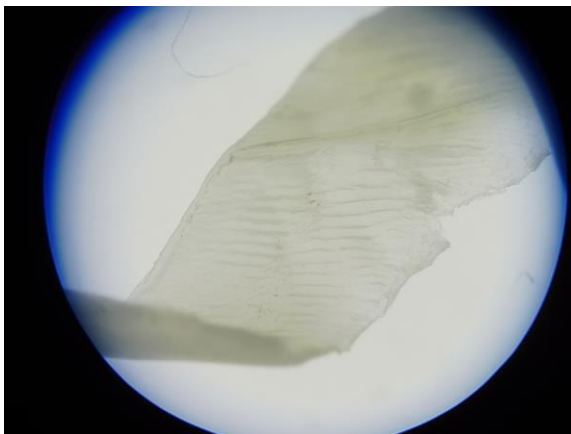
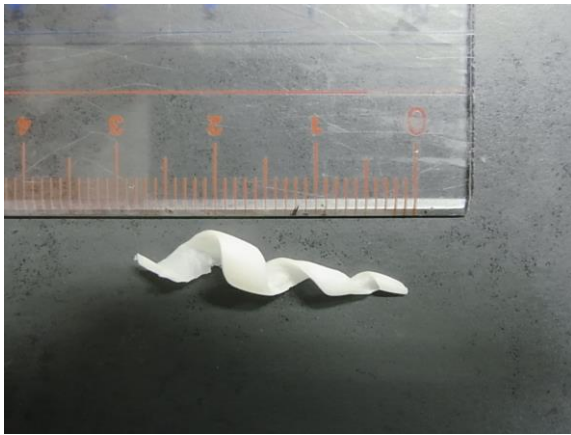
### 3 原因

番重を洗浄する際、番重の一部が洗浄機内部と接触すると異物の形に破損することが分かった。洗浄後の番重には液状の「野菜ゼラチン」を流し込み、上部に覆いをせず「いげた状」に重ねて約 1 時間冷却していた。この工程で当該異物（番重の削れ）がゼラチン内に落下し、その後の作業で発見できずに出荷されたと考えられた。

#### <指導内容>

製造者に対して、以下の 3 点を指導した。

1. 番重洗浄作業担当者に対し、番重の変形や削れが発生しないよう、番重の洗浄機への適切な投入方法を指導すること。
2. 番重の目視確認について徹底するよう、従事者を指導すること。
3. 冷却時の番重を「いげた状」に重ねて冷却しないこと。



画像（上、下）：異物写真

資料提供：豊島区

## 2 ブナシメジから針金様異物

### <苦情内容>

スーパーで購入したブナシメジを調理のため半分に割ったところ、黒く細い針金様の異物が刺さっていることに気付いた。

### <調査結果>

#### 1 異物の検査結果

ブナシメジの菌床培地を混合するミキサーの清掃に使用していたほうきの繊維が当該異物と類似していた。当該異物とほうきの繊維をフーリエ変換赤外分光光度計による赤外吸収スペクトル分析を行った結果、類似のスペクトルが認められた。

#### 2 製造工程

培地を、びんにつめて殺菌 ⇒ 種菌を接種し、培養 ⇒ 生育 ⇒ 収穫 ⇒ 株元を整える  
⇒ 量目検査 ⇒ 包装 ⇒ 箱詰め ⇒ 出荷

#### 3 原因

培地を混合するミキサーの清掃に使用していたほうきの繊維の一部がミキサーに残ったまま培地を作成したため、内部に練りこまれた可能性が高いと考えられた。さらに、出荷前の目視点検においても異物が発見されずに出荷されたと考えられた。

### <改善内容>

- (1) 培地の作成・殺菌施設では、培地混合ミキサーの清掃をほうきからエアコンプレッサーに変更した。また、ほうきの使用を禁止した。
- (2) 生育農家において、目視点検の方法について従業員講習会を開き、株元周辺についても確認するように指導した。



画像：異物写真  
資料提供：港区

### 3 マグロのスライスから異臭

#### <苦情内容>

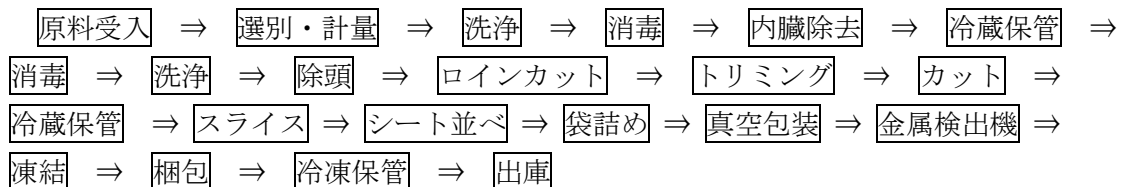
店舗から、「調理、販売した寿司のマグロから異臭がするとの申し出を消費者から受け、確認したところ、仕入れたマグロスライスと同じ包装に入っていたスポンジから防虫剤のような異臭を感じた」と管轄の保健所に相談があった。

#### <調査結果>

##### 1 異臭の原因

当該品を検査した結果、マグロスライスと共に入れているシート（スポンジ）から、4-メチル2ペンタノン、トルエン、パラジクロロベンゼン、ナフタレンが検出された。また、きはだまぐろスライスからはパラジクロロベンゼンが0.06ppm検出された。パラジクロロベンゼンは防虫剤として使用することがあるため、これが原因と考えられた。

##### 2 製造工程



##### 3 原因

工場で使用している薬品の調査したところ、パラジクロロベンゼンを含む薬品はなかった。また、当該品を製造した月に、工場の改修工事等は実施されていなかった。

生産記録を確認したところ、シートの輸送が通常と異なることが判明した。通常、資材は、資材会社が資材のみをコンテナに積んで搬入しているが、コンテナに別のものと混載で搬入していた。同じコンテナに積載されていたものを調べたところ防虫剤製品が混載されており、その防虫剤の主成分がパラジクロロベンゼンだった。

以上の結果、シート（スポンジ）を輸送する混載コンテナに積載されていた防虫剤製品の臭気成分が、シート（スポンジ）に移行したと考えられ、そのシートを使用したきはだまぐろスライスに臭気成分が移行してしまったと推察された。

#### <改善内容>

- (1) 資材の運搬には、他社の資材等が混載されるコンテナは使用しないこととした。  
やむを得ず使用する場合は、混載業者の積荷明細を確認し、食品に使用する資材と混載することが好ましくない物品が積まれることがないか事前に確認を実施する。
- (2) 資材受け入れ時には「微生物検査」と「目視検査」を行っているが、「臭い」の項目を追加した。
- (3) 本件を従業員へ周知し、資材の取扱いも食品と同等に注意を払い取り扱うよう教育した。

## 4 恵方巻きにシール

### <苦情内容>

スーパーで購入した恵方巻きを自宅で喫食しようとしたところ、恵方巻きの海苔に表示シールが直接貼りついていることを発見した。

### <調査結果>

#### 1 製造工程

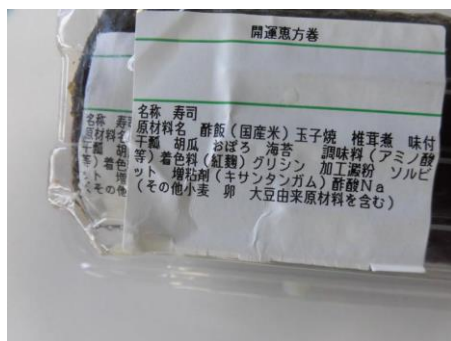
酢飯を機械に投入 → 酢飯型どり → 具入れ①（おぼろ） → 具入れ②（干瓢） → 具入れ③（椎茸） → 具入れ④（胡瓜） → 具入れ⑤（玉子） → 機械による酢飯巻き → 海苔巻き → 容器入れ → テープ止め → 梱包 → 金属探知機 → 出荷

#### 2 原因

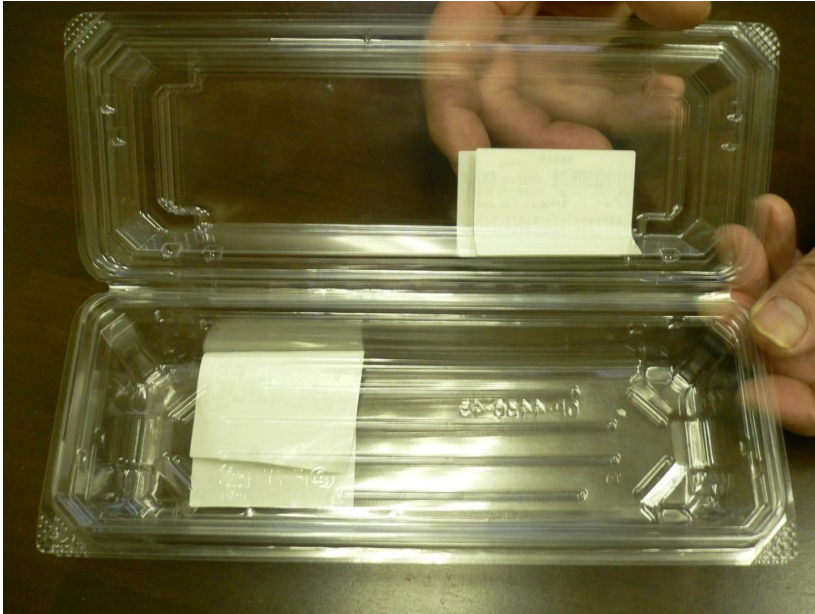
容器の両面には事前に表示シールを貼り、50 個単位で重ねて保管していた。容器の底面には滑り止め用の凹凸があるため、表示シールの粘着面全体を貼り付けることが難しく、一部剥がれやすい状況であった。容器を重ねたことにより、剥がれた底面の表示シールがその直下の容器の中に粘着面を上部にして貼り付き、それに気づかず、恵方巻を入れたため表示シールが貼り付いたものと推測された。容器入れの際、底面に表示シールが貼られていない容器を従業員が発見していたとの証言があり、その次の容器に入った恵方巻が当該苦情品と考えられた。

### <改善内容>

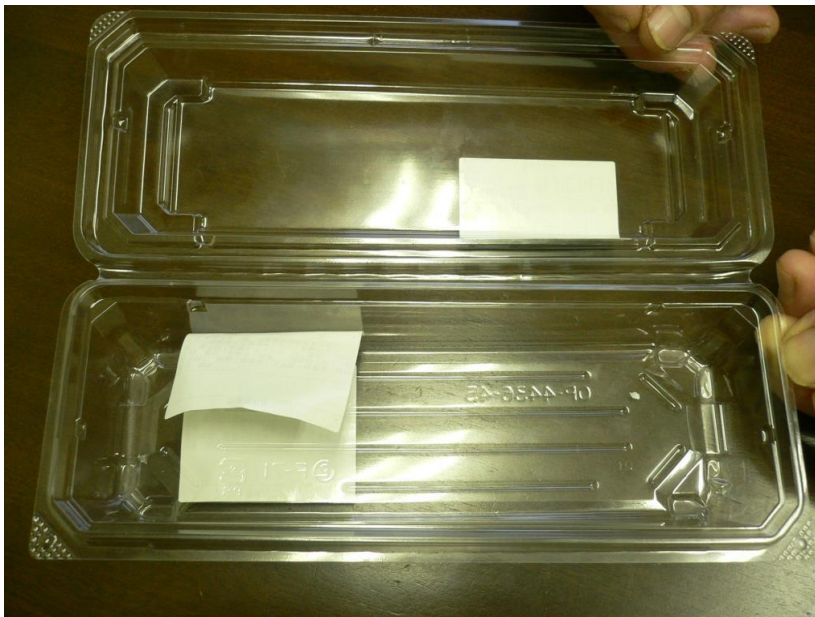
- (1) 凹凸が少なく表示シールが剥がれにくい容器に変更する。
- (2) 粘着力のより高いシールへの変更を検討する。
- (3) 今回の事例を従業員全員に周知・情報共有することにより、商品を容器に入れる際の目視点検を徹底する。



資料提供：大田区



容器を重ねた状態



底面のラベルが剥がれ直下の容器の中に粘着面を上にして貼りついている状態

資料提供：町田市