

III 違反事例等

事例 1

輸入食品に関連した違反事例

名称又は分類	①乾燥キノガサタケ (原産国：中国) ②ニダベイユ (洋生菓子) (原産国：日本) ③はちみつ酒 (原産国：米国)		
形態	①包装なし、②包装なし、③ 750ml ガラス瓶詰		
違反条項	①法第7条第2項違反、②法第6条違反、③法第7条第2項違反、法第16条違反		
発見場所	①中央区、②三鷹武蔵野保健所、③食品環境指導センター		
調査担当機関	①神戸市他、②三鷹武蔵野保健所、③渋谷区		
収去年月日	①平成11年9月6日 ②平成11年6月7日 ③平成12年2月28日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	①二酸化硫黄 6.5g/kg 検出 ②アゾルビン検出 ③ソルビン酸 0.11g/kg 及び二酸化硫黄 0.18g/kg 検出		
行政措置	①神戸市回収指示 (17.13kg)。香港へ輸出。 ②残品無し。 営業停止 (7日間)。 ③渋谷区販売禁止 (228本)		

違反の概要

1 違反発見の経緯

(1) 乾燥キノガサタケ

平成11年9月6日、中央区が区内の中華レストランより「乾燥キノガサタケ」を収去検査したところ、二酸化硫黄が 6.5 g/kg 検出され、食品衛生法第7条第2項違反 (その他の食品の二酸化硫黄の最大残存量は 0.030g/kg) であることが判明した。

(2) ニダベイユ (洋生菓子)

平成11年6月7日、三鷹武蔵野保健所が管内の菓子製造業者より洋生菓

子「ニダベイユ」を収去検査したところ、許可外着色料であるアゾルビンが検出され、食品衛生法第6条違反であることが判明した。

(3) はちみつ酒

平成12年2月28日、食品環境指導センターが渋谷区内の輸入業者よりアメリカ産の「はちみつ酒」を収去検査したところ、ソルビン酸が0.11g/kg、二酸化硫黄が0.18g/kg検出された。当該「はちみつ酒」は、わが国ではリキュール類に該当することから、食品衛生法第7条第2項違反（ソルビン酸の使用は認められない、二酸化硫黄の最大残存量は0.030g/kg）であることが判明した。

2 調査内容

(1) 乾燥キノガサタケ

当該品は、神戸市の輸入業者から、豊島区内の都内第一販売者を経て、大田区内の食品卸業者が、中華レストランのそうざい工場（目黒区内）に一括納品後、同レストランの各店舗に配送されたものであった。

輸入者を所管する神戸市に調査を依頼したところ、当該品は、いわゆる「かつぎや」と呼ばれる香港からの行商人より毎回少量（5～6kg）を、年間約10回程度仕入れていたものであった。

当該品への二酸化硫黄の使用については、輸入者が香港で製造工程等違反原因を調査したが、製造者は特定できず、従って、二酸化硫黄使用の事実も確認できなかった。

なお、キノガサタケは、一般的に天日乾燥品より機械乾燥品が優れているとされ、機械乾燥品には燃料として、重油等の硫黄分を含むものが用いられていること、及び商品の変質を防ぐため、硫黄で燻蒸されることが多いこと等の理由により二酸化硫黄が検出されたものと思われる。

(2) ニダベイユ（洋生菓子）

三鷹武蔵野保健所が製造者を調査したところ、当該品にアゾルビンを使用したことを確認した。

アゾルビンは、国内で仕入れたものではなく、製造者がフランスで購入したものであった。製造者がフランスで修行していた時、当地では菓자에普通に使用されていたため、日本でも使用可能なものと考えていたとのことであった。

(3) はちみつ酒

今回の指摘を受け、輸入者が調査したところ、アメリカの製造施設において、当該品に、保存の目的でソルビン酸を、また酸化防止の目的でピロ亜硫酸カリウムを使用していることが判明した。

当該品は、アメリカ国内では「ワイン」として製造販売されており、輸入に際しての説明書類等には「フルーツワイン」である旨の記載があったため、輸入の事務代行をした業者が果実酒として輸入届出を行っていたものであった。

しかし、当該品の製造方法（発酵終了後に、さらに蜂蜜を添加）等から、東京国税局と厚生省はリキュール類と判断し、違反が確定した。

3 措置等

(1) 乾燥キノガサタケ

都内には、当該品の残品が 15.33kg あった。原産国において二酸化硫黄使用の事実は確認できなかったが、6.5 g/kg という高い値を検出していることから、実効性が十分にあると判断し、残品は豊島区内の都内第一販売者に集められ、豊島区では、この販売業者に対して販売禁止命令を行ったあと、神戸市の輸入者に返品させた。

神戸市では、輸入者に対して当該品の回収を指示し、回収品全量(17.13kg)を香港へ輸出させた。

(2) ニダベイユ（洋生菓子）

当該品と着色料（アゾルビン）については、再収去で全量を検査したため残品はなかった。製造者に対し、7日間の営業停止処分を行った。

(3) はちみつ酒

渋谷区では、輸入業者に対し当該品の回収・保管を指示し、残品 228 本の販売禁止命令を行った後、内容物を廃棄処分させた。

4 監視指導上のポイント

乾燥キノガサタケの場合は、香港で「かつぎや」が個人的に買い付け、手荷物として国内に持ち込まれたもので、輸入時の食品検査は実施されず、さらに天然物の単純な乾燥品という判断から添加物等の自主検査も実施されていなかったため、違反に至ったものである。

ニダベイユの場合は、フランスで購入したアゾルビンを税関で何もいわれなかったため、日本でも使えるものと思いこんでしまったため、違反に至ったものである。

これら二事例は、食品衛生法第16条の適用を受けない手荷物によるもので、特異的な違反事例であった。営業者は、外国で食品添加物を購入する場合は日本で使用可能なものであるかを確認すること、また手荷物として外国から持ち込まれた食品を購入する際は添加物が使用されているか、使用されている場合は使用基準等が日本の食品衛生法に適合しているか等を確認することが必要である。そのためには、営業者に対し、自主検査の実施や、疑義が生じた場合に必ず行政機関に確認をするよう指導することが、違反の未然防止のために重要である。

はちみつ酒の場合は、酒税法では、酒を10種類（清酒、合成清酒、しょうちゅう、みりん、ビール、果実酒類、ウイスキー類、スピリッツ類、リキュール類、雑種）に分類しており、はちみつ酒が何に分類されるかが大きな意味を持っていたが、当該品の製造方法等から、リキュール類と判断された。国の違いによる食品の分類または使用可能な添加物に対する認識不足が違反に至った

ものである。輸入者に対して、食品を輸入する際には、事前に検査を行うとともに、製造工程における食品添加物の使用方法、使用量の確認を行うよう指導することが重要である。

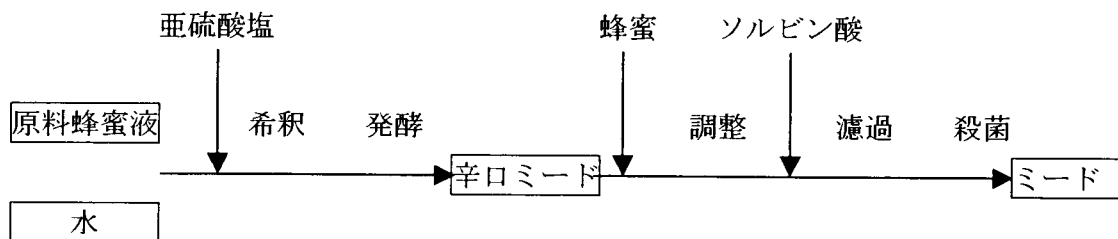
5 参考

【EUで使用が認められている許可外着色料】

EC番号	和訳名	6条違反となった食品の例
E 1 2 2	アズルビン	フルーツキャンディ、リキュール、カレー粉
E 1 4 2	グリーンS	ビスケット、チョコレート
E 1 3 1	パテントブルーV	リキュール、フルーツキャンディ
E 1 0 4	キノリンイエロー	チョコレート、ミントゼリーソース

出典：食品添加物マニュアル（日本食品添加物協会）他

【はちみつ酒（ミード）の製造方法】



添加物：ワインの製造工程と同様であり、希釈後の蜂蜜液に亜硫酸を添加して、酸化防止を行いながら発酵を進め、再発酵防止のために発酵終了後の工程でソルビン酸を添加する。

調整：辛口に仕上がったミードは、糖酸バランス調整のため蜂蜜液が添加され、その後は発酵は行われない。

殺菌：ビン充填の工程前に濾過と殺菌が行われる。

事例 2

着色料の不正使用に関する違反

名称又は分類	①ニラ入エビ餃子（原産国：日本） ②マカロニ（原産国：フランス）		
形 態	①②合成樹脂製袋入り		
違 反 条 項	法第 7 条第 2 項違反		
発 見 場 所	①中央区、②名古屋市		
調査担当機関	①中央区、横浜市、②中央区		
収 去 年 月 日	①平成 11 年 11 月 26 日 ②平成 11 年 7 月 13 日	検 査 機 関	都立衛生研究所
検 査 結 果	①食用黄色 4 号、食用青色 1 号検出、②食用黄色 5 号検出		
行 政 措 置	①残品なし、②残品 210 袋自主回収、任意廃棄		

違反の概要

1 違反発見の経緯

（事例 1）ニラ入エビ餃子

平成 11 年 11 月 26 日、中央区が管内の製造者からニラ入エビ餃子（そうざい）を収去し検査したところ、食用黄色 4 号、食用青色 1 号が検出された。このため、東京都から製造所を所管する横浜市に、法第 7 条第 2 項違反として通報した。

（事例 2）マカロニ

平成 11 年 7 月 13 日、名古屋市が管内の販売者からフランス産マカロニを収去し検査したところ、食用黄色 5 号が検出された。このため、名古屋市から輸入者を所管する東京都に、法第 7 条第 2 項違反として通報があった。

2 調査内容

（事例 1）ニラ入エビ餃子

製造所を所管する横浜市の立ち入り調査の結果、餃子の皮に合成着色料を使用していたことが確認された。違反に至った原因として以下のことが挙げ

られた。

①中国本土から招いた製造従事者が、日本の食品衛生法について知識がなかった。また、工場責任者との間に言葉の壁があり、十分なコミュニケーションが図られていなかった。

②製造工程中に手作業の部分があり、その際色むらが発生するため、製品の色合いを見て着色料を添加していた。

(事例2) マカロニ

通報を受けた中央区は、輸入元より当該ロット品、別ロット品及び類似品を収去し検査したところ、当該ロット品から食用黄色5号を検出したが、別ロット品及び類似品からは着色料を検出しなかった。当該ロット品は、着色料不検出品と比較すると明らかに色の違いを確認できることからフランスの製造元で使用されたことは間違いのない事実であると推定された。このため、輸入業者を通じて製造元の調査を指示したところ、製造工程中に添加した事実は無いとの回答があった。また、唯一の可能性として原材料の卵に使用されたことが考えられたが、卵供給会社はすでに倒産しており、確認することはできなかった。なお、フランス国内では、パスタ類にも卵にも食用黄色5号を使用することは禁止されている。輸入業者の自主検査については、漂白剤の検査のみで、着色料については実施していなかった。

3 措置等

(事例1) ニラ入エビ餃子

当該品については、すでに消費済みであったため、回収等の措置はできなかった。しかしながら、着色料を使用した餃子の皮で製造された別ロット製品について、横浜市が収去検査を実施し合成着色料の検出を確認したことから、横浜市は食品衛生法第7条第2項違反として、廃棄命令の行政処分を実施した。この他、検査で判明した以外のロット品についても、合成着色料を使用した餃子の皮が使われている旨、営業者より報告があったため、横浜市は、自主的に回収・廃棄を行うよう指導した。

(事例2) マカロニ

当該品から食用黄色5号が検出された原因、製造元での使用について確認することはできなかった。しかし当該品については、合成着色料が検出されたことで食品衛生法に違反することが明らかのため、自主回収させた当該ロット品 210 袋を任意廃棄させるとともに、輸入業者から答申書を徴収した。

4 監視指導上のポイント

合成着色料は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならないことになっている。

（事例1）ニラ入エビ餃子

今回のように、食品衛生法に関する知識の欠如から違反が発生する場合があります。違反の発生を防ぐためには、講習会や通常の監視等で製造者に対して、食品添加物の使用基準について周知徹底するとともに、使用状況について現場での確認を行うようにする。また、社内教育の充実や作業マニュアル、点検表の作成など、自主的な管理を進めるよう指導することも必要である。

（事例2）マカロニ

今回のように、フランス国内においてパスタ類に使用が認められていない合成着色料が添加された製品が日本国内に輸入されることは稀なケースである。輸入業者が食品を輸入しようとする場合、信頼のおける現地の製造者を選択することが重要である。輸入しようとする製品については、使用した原材料にまでさかのぼって、国内法に適合しているかを確認するとともに、輸入ロット毎に自主検査を実施し、疑義が生じた場合は行政側に確認を求めよう、行政側からも指導する必要がある。

事例 3

腸管出血性大腸菌（O157）を検出した食肉

名称又は分類	①業務用合挽（牛・豚挽肉）、②牛挽肉		
形態	①量り売り ②合成樹脂製トレーパック		
違反条項	法第4条第3号違反		
発見場所	①台東区 ②江戸川区		
調査担当機関	①台東区、江戸川区、②江戸川区、埼玉県		
収去年月日	①平成11年7月27日 ②平成11年7月8日	検査機関	特別区検査機関 都立衛生研究所
検査結果	①腸管出血性大腸菌O157（VT1、VT2産生）検出 ②腸管出血性大腸菌O157（VT2産生）検出		
行政措置	①②とも残品なし。		

違反の概要

1 違反発見の経緯

食品衛生夏季対策事業の一環として食肉の収去検査を行ったところ、①業務用合挽（牛・豚挽肉）から腸管出血性大腸菌O157（以下O157という）（VT1、VT2産生）②岩手県南部和牛挽肉から、O157（VT1産生）が検出され法第4条第3号違反となった。

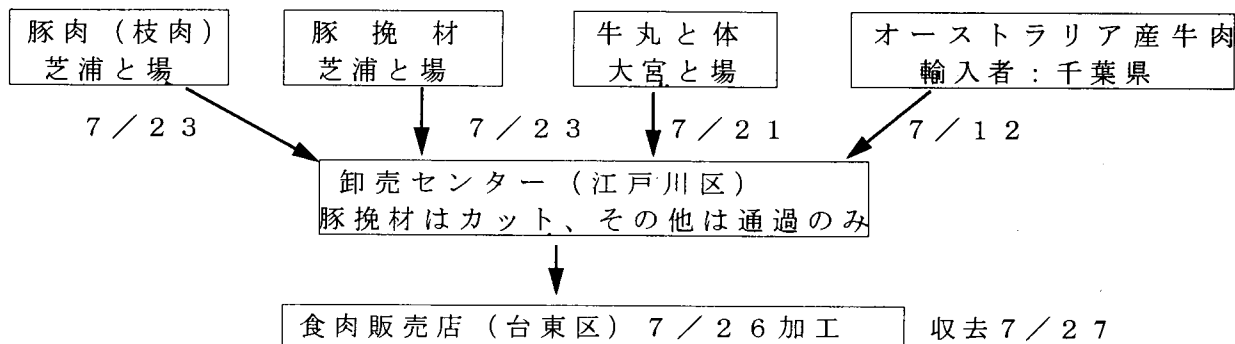
そこで、食中毒防止の観点から収去先の施設や従業員の安全確認を行うとともに、流通を遡り汚染源を調査した。

2 調査内容

① 業務用合挽（牛・豚挽肉）

当該品の流通経路は下図のとおり。

収去先の食肉販売店において、当該品及び原料肉の残品はなかった。また、器具・施設の拭き取りを行ったがO157は検出されず、従業員の検便もO157陰性であった。卸売センターに原料肉の残品はなく、器具・施設の拭き取り、従業員の検便はすべてO157陰性であった。汚染源は不明であった。



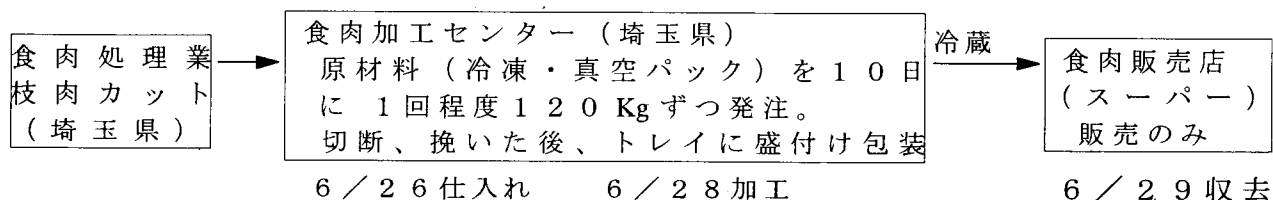
② 岩手県南部和牛挽肉

当該品の流通経路は下図のとおり。

収去先スーパーは販売のみで、当該品は系列スーパー約70店舗に卸す食肉加工センターで加工されていたため、食肉加工センターを管轄する埼玉県に違反を通報した。

埼玉県は食肉加工センターに対して立入り調査を行い、当該製品と同一ラインで製造された挽肉、当該品の原材料(参考品)の収去検査を行ったが、ともにO157は陰性であった。また、挽肉加工室について施設の清掃・消毒を実施したのち、拭取り検査を行ったところ、O157は陰性であった。

さらに、加工者は当該銘柄の挽肉について、スーパー店舗での販売中止及び在庫品の廃棄、加工センターでの加工停止及び在庫品の廃棄を自主的に行うとともに、施設の清掃・消毒、施設内の拭取り、製品の自主検査等の自主管理を徹底することとした。



3 参考

挽肉からペロ毒素産生腸管出血性大腸菌O157が検出された場合、厚生労働省通知に基づき、食品衛生法第4条第3号違反として行政措置を行う。また、O157食中毒防止のため、汚染源を特定するため流通の遡り調査を行い(厚生労働省に情報提供)、取扱いのあった施設については清掃・消毒ののち拭取り検査等を行い安全を確認して、汚染拡大を防止している。

なお、平成11年4月より施行された『感染症予防法』において、腸管出血性大腸菌O157による感染症は第3類に分類され、O157感染者の従事制限が法的に位置付けられた。

4 参考通知（抜粋）

●食中毒事件の原因究明のための徹底事項について（平成8年7月25日衛食第201号）

1 検食の保存期間等について

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。

2 流通経路調査について

(1)原因食品の究明については、製造・加工施設、生産地等まで遡り調査を実施し、さらに流通段階ごとに収去検査を行い、原因食品の流通経路を早急に明らかにすること。

(2)収去検査に当たっては、製造・加工施設等のふきとり検査も併せて行うこと。また、必要に応じ、調理等従事者の検便等についても幅広くサンプリングの対象とすること。

(3)他の都道府県等に所在する施設等が流通に関与していることが判明した場合には、速やかに当該都道府県等に連絡すること。また、この連絡を受けた都道府県等は、当該施設等について所要の調査を行うこと。

●と畜場及び食肉処理場の衛生管理について（平成8年8月7日衛乳第190号）

別紙：と畜場等において腸管出血性大腸菌が検出された場合の措置

2 食肉処理場における取扱い

(2)挽肉又は生食用食肉から腸管出血性大腸菌が検出された場合は、法第4条違反として販売を禁止すること。

●腸管出血性大腸菌O157による食中毒の予防対策について（平成9年4月4日衛食第124号、衛乳第112号）

1 食品等の汚染実態調査の実施

5 対応・措置

調理加熱を行わずにそのまま飲食に供される食品からO157が検出された場合には、法第4条第3号に該当すると判断されることから、関係営業者に対して、当該品の販売を中止させること。（中略）なお、加熱調理を行わずにそのまま飲食に供される食品以外からO157が検出された場合には、当該食品の取扱いについて厚生労働省と協議すること。

●腸管出血性大腸菌O157の検査法について（平成9年7月4日衛食第207号、衛乳第199号）

●腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止について（平成12年3月8日衛食第39号、衛乳第46号）

先般、横浜市のチェーン・レストランにおいて、食中毒事件が発生し、その原因究明・再発防止対策等が進められているところである。当該チェーン

・レストランでは冷凍状態のハンバーグ・パテを低温で解凍し、中心部の温度60℃、12分間加熱した後、割面を焼いて提供していたが、事件発生時には腸管出血性大腸菌O157に汚染された原料パテの加熱調理が不十分であったことが原因とのものである。腸管出血性大腸菌O157食中毒については、加熱不十分である牛挽肉の関与が指摘されており、挽肉の十分な加熱調理を指導してきたところであるが、左記に留意の上、重ねて挽肉の有効な加熱調理の実施を指導されるようお願いする。

- 1 挽肉製品については、原則として、中心部の温度を75℃、1分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による調理を75℃以上の温度帯で行うこと。また、子供用のメニューについては、必ず本項に掲げる方法によること。
- 2 前項に掲げる方法によらない場合にあっても、(中略)十分な余裕をもって67℃以上の温度帯で温度及び時間を設定すること。

●腸管出血性大腸菌O157が検出された食肉の取扱いについて（平成12年3月16日衛乳第50号）

照会（横浜市）：パテ内部に生存する菌が、調理における加熱工程では、確実に死滅させる確証が得られないことから法第4条第3号に該当すると判断できるか。

回答（厚生省）：平成8年8月7日衛乳第190号、別紙に該当する。

●腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止について（平成12年11月2日衛食第165号、衛乳第208号）

テンダライズ処理（針状の刃を刺し通し、原形を保ったまま硬い筋や繊維を短く切断する処理）及びタンブリング処理（調味液を機械的にしみこませる処理）が行われた食肉については、中心部まで十分な加熱調理が必要であるので、その旨を表示等により情報提供を行うよう関係業者の指導をすること。

【参考】

平成12年9月18日、神奈川県において、腸管出血性大腸菌O157感染症の患者3名（別グループ）のDNAパターンが一致し、遡り調査を行ったところ、3名が同一系列飲食店の同一メニュー（ステーキ料理）を食べていることが判明した。埼玉県で発生した腸管出血性大腸菌O157患者3名も、前述の神奈川県の感染症患者3名と同一系列飲食店の同一メニューを食べていることが判明し、DNAパターンも一致した。このことから、原因食品として疑われた食肉（テンダライズ処理及びタンブリング処理が行われていた）の加工者は、飲食店チェーン3系列に卸した食肉を自主回収した。

参考

違反発見のためのアンケート調査結果

食品保健課監視計画係

1 はじめに

東京都及び特別区の保健所、食品環境指導センター、市場衛生検査所及び食肉衛生検査所では、都内で製造・販売されている食品や容器・器具等の検査を、毎年約10万件行っている。この結果、食品衛生法に違反する食品等が300件前後発見されている。(第1表)

第1表 過去6年間の検査品目数及び違反率の推移

年度	検査品目数	違反品目数	違反率(%)
10	97,644	258	0.26
9	105,207	293	0.28
8	120,691	228	0.19
7	104,086	431	0.41
6	114,514	327	0.29
5	118,008	288	0.24

これらの違反品について、収去した際の状況を調査・分析することにより、監視員の違反品を発見する目を養うことが期待できる。さらに、違反の再発防止または予防のため、より効率的な監視指導方法を検討する上で大いに参考になる。

そこで、今回、平成10、11年度に都内で発見された違反食品について、収去時の状況及び違反発見に至ったポイントなどを把握するために、アンケート調査を実施したところ、若干の知見を得たので報告する。

2 調査概要

(1) 調査方法

平成10、11年度に都内で発見された違反の中から、調査対象とする違反事例を106事例、任意抽出し、調査対象施設にアンケート調査用紙を送付した。なお、回収率は100%であった。

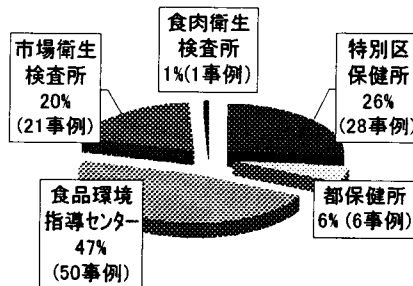
【調査項目】

- 問-1 「違反品収去時に注意した点」について
- 問-2 「検査項目設定時に注意する点」について
- 問-3 「違反食品発見のための参考資料」について
- 問-4 「収去時に心がけていること」について

(2) 調査対象施設

調査対象施設は、特別区保健所、都保健所、食品環境指導センター、市場衛生検査所及び食肉衛生検査所であった。なお、内訳は第1図のとおりである。

第1図 調査実施機関の内訳

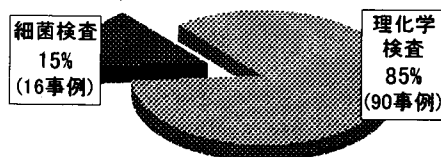


(3) 調査事例の検査種別及び原産国

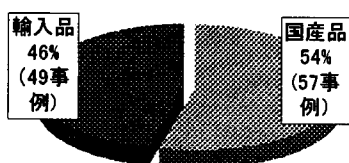
違反事例を検査種別で分類すると、理化学検査90事例(85%)及び細菌検査16事例(15%)であった。(第2図)

また、産地別には、国産品57事例(54%)及び輸入品49事例(46%)であった。(第3図)

第2図 違反の検査種別



第3図 原産国の内訳



3 調査結果及び考察

問-1 「当該違反品を収去した際に注意した点」について (第2表:複数回答可)

第2表 違反食品収去時に注意した点

内訳	回答数	%
a 表示	41	21
b 原産国	33	17
c その他	32	16
d 色	31	15
e 特に意識していなかった	16	8
f 原材料を見て	14	7
g 最近話題の商品なので	10	5
h 気候・天候など	9	4
i 新製品だから	8	4
j 収去しやすかったから	5	2
k 外観上の異常があった	2	1
計	201	100

- (1) 最も回答率が高かったのは、「a 表示」の21%であった。また、具体的な理由を調査したところ、理化学検査による違反事例において、『添加物表示がないにもかかわらず、色調が添加物を使用したように見えるものを収去した』という回答が多かった。
- (2) 次に回答率が高かったのは、「b 原産国」の17%であった。理由としては、『輸入食品の収去時は、過去に同様の違反事例があった食品やその原産国に着目する』等の回答があげられた。
- (3) 「c その他」を選択した人にその理由を記載してもらったところ、『普段、あまり流通してい

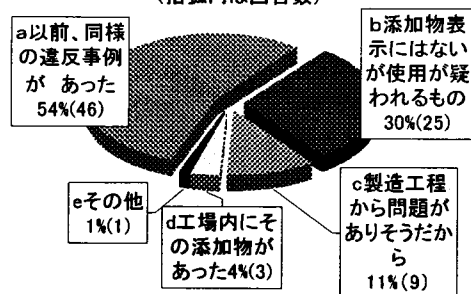
ない食品(デパートでの催事等)であった』という回答が目立った。

- (4) 収去時には「e 特に意識していなかった」と回答した人に、「違反となり、その後気がついたこと」について回答してもらったところ、『表示をよく見たら、外箱と中身の表示が異なっていた』等の回答があげられた。

問-2 「検査項目を設定する際に最も注意する点」(第4図)

- (1) 回答が最も多かったのは、「a 以前、同様の違反事例があった」の54%であり、違反発見のために、過半数の人が過去の違反事例を参考にしていることが明らかになった。
- (2) また、「b 添加物表示にはないが使用が疑われる」(30%)、「c 製造工程に問題がありそうだから」(11%)がこれに続き、違反となる可能性を熟考した上で、検査項目を設定することが重要であると考えられた。

第4図 検査項目を立てる際の注意点 (括弧内は回答数)



問-3 「違反食品の発見のために参考にする資料」について (第5図:複数回答可)

- (1) 違反発見のための参考資料として、最も多くの人があげたのは「a 検疫所の輸入食品違反事例」の53%であり、近年増加し続ける輸入食品に関する参考資料として重視していることが判明した。
- (2) 次に回答率が高かったのは、「b 東京都違反処理集計表」の31%であり、業務資料として活用されていることが分かった。

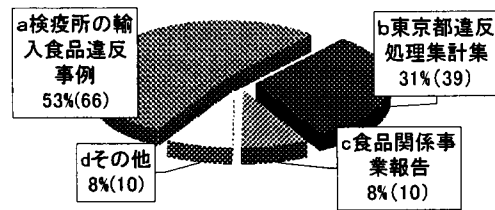
この「東京都違反処理集計表」は、都内で

起きた違反事例を、条項別及び食品別に集計しているものであり、業務資料の他、消費者への普及啓発資料、営業者への衛生指導の資料等として広く活用されている。

(3)「d その他」を選択した人に資料名を記載してもらったところ、食中毒速報、食中毒関係業務資料、市場事業概要、EU の食品添加物リスト、フードケミカルニュース、厚生省通知があげられた。

これらのことから、違反を発見した監視員が、情報収集のために、様々な資料を参考にするなどの努力と工夫を行っている様子がうかがわれた。

第5図 違反発見のための参考資料
(括弧内は回答数)



問-4 「違反食品の発見のために収去時に心掛けていること」について

違反食品を発見するために心掛けていること、ノウハウなど監視員個人の資質とも思われる点について自由に記入してもらった。主な意見を、第3表に整理した。

第3表 違反食品の発見のために収去時に心掛けていること

視点	注意する主な点	自由意見の例示
表示内容	○輸入品は原文と邦文表示をよく見比べる(添加物の英語名やE.No表示等に注目する)	<ul style="list-style-type: none"> ●原文表示にナタマイシンを示すE235の番号が記載されていた場合、表示検査で指定外添加物使用の違反が発見できる。 ●原文表示でFD&C yellow No.5(食用黄色4号に該当)と記載されており、邦文表示では食用黄色5号と表示されている場合、表示違反が発見できる。
	○期限表示と保存方法が矛盾している食品	●常温保存品の和生菓子やそうざい類で、賞味期限が非常に長い場合、保存料の不正使用が疑われる。
	○添加物表示がないが、使用が疑われる食品	<ul style="list-style-type: none"> ●食品に、着色料(合成・天然)を使用した場合と使用していない場合の色調を覚えることで、表示にない着色料の使用を疑うことができる。 ●冷凍エビは凍結保存中又は解凍の際に表面が黒変し、商品価値が低下するので、漂白剤を使用する。しかし、エビの色から漂白剤の使用が疑われるのに、その旨の表示がない場合。
食品の外見	○包装形態が通常と異なるもの。食品の外観上に異常があるもの。	●はんぺんは通常、表面を乾燥させて包装している。ところが、脱気され、袋内に液体がもれ出て、通常の外観とは異なる場合、細菌検査で成分規格違反となることが予想される。
その他	○詰め合わせ内容	●詰め合わせ内容に変更がある場合、表示違反になり易い。
	○添加物の使用方法に誤解を招きやすい食品	●あん類にはソルビン酸の使用が可能であるが、あんを原材料とした水羊羹などの和生菓子には、保存料を使用できない等。
	○過去の違反事例	●過去に同様の違反があった製品・製造者等を重点的にチェックする。
	○製造工程等	●食品の製造工程、使用原材料の問題点をよく検討すること。

監視員の自由意見は、第3表に示したように、大きく3つの視点に分類できた。

視点1 「表示内容」に着目する

- (1) まず、「輸入品」の場合、原文表示と邦文表示を良く見比べるという意見が多かった。具体的には、「添加物の英語名」や「E. No」及び「米国着色料表示の FD&C No」と、「邦文の添加物表示」をよく見比べること等により、法第6条違反や法第11条違反を容易に見発できる等であった。
- (2) また、「期限表示」に着目した場合、食品の特性と賞味期限に矛盾が感じられる商品には、保存料の不正使用が考えられる、といった意見があった。
- (3) 「添加物表示」に着目した場合、食品に「着色料を使用した場合」と「無着色の場合」の色調、さらに添加物ごとの色調を覚えることで、表示にない着色料の使用を疑うことができる等が挙げられた。

視点2 「食品の外見」に着目する

次に、「食品の外見」という視点では、包装形態(脱気包装、レトルト類似食品等)や食品の表面状態に異常がないか良く観察する等があった。

視点3 「その他の着目点」

- (1) その他の着目点としては、「詰め合わせ食品」の場合、詰め合わせ内容の変更時に表示ミスが多く、違反になり易い点が挙げられた。
- (2) また、「添加物の使用方法に誤解を招きやすい食品」の一例として、「あん」を原料とした「水羊羹」が挙げられた。
- (3) 「過去の違反事例」に着目した場合では、「違反があった製品・生産者・製造者等」は同様の違反を起こす恐れがあるため、重点的にチェックするという意見があった。
- (4) この他、製造施設に立ち入る際は、「食品の製造工程」、「原材料」の問題点をよく検討した上で収去する等、実に様々な監視員のノウ

ハウが挙げられた。

4 まとめ

食品営業施設に対する監視指導は、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、都民の食生活の安全を確保する」ために、的確かつ効率的に行う必要がある。さらに、収去検査を行う際は、ただ「ノルマ」をこなすためではなく、「違反食品を発見し、排除する」、「食品の安全性を検証する」等の目的のために行わなければならない。

今回の調査結果から、違反発見時に監視員が、「商品表示」や「食品の色調」を注意深く観察して収去していたことがわかった。また、「過去に起きた事例」や「検疫所での違反事例」を参考にしたり、通常あまり見かけない食品に着目する、といった工夫が見られた。

これらのことから、現場で収去を行う際、①過去の違反事例等を参考に、目の前の食品から得られる情報を注意深く観察すること。また、②日頃から、違反品の特徴を視覚的にとらえる努力を行い、収去対象品と比較が出来るようにすることなど、監視員個人の資質を向上させることが、何よりも重要と思われる。とりわけ、過去の違反事例や検疫所の統計資料等を有効に活用することで、さらに違反発見の目を養うことができるものと思われる。

無断転載を禁ず

平成11年度食品衛生関係違反処理集計表

登録第(12)348

平成13年3月発行

編集・発行 東京都衛生局生活環境部食品保健課
東京都新宿区西新宿2-8-1
電話(5321)1111 内線 34-641
ダイヤルイン(5320)4404

印刷 (株)ニュー・インテリジェント・サービス
東京都文京区本郷2-4-11 近藤ビル3F
電話(03)3816-6820