

Ⅲ 違反事例

事例 1

「しよつつる（魚醤油）」に関する違反事例

名称又は分類	しよつつる（魚醤油）		原産国	日本
形態	ガラス瓶入り			
違反条項	食品衛生法第11条第2項 （旧第7条第2項・添加物（保存料）の対象外使用）			
発見機関	文京区	収去年月日	① 平成15年12月8日 ② 平成15年12月17日	
調査担当機関	秋田市	検査機関	① 区検査機関 都立健康安全研究センター ② 都立健康安全研究センター	
検査結果	① 安息香酸 0.74g/kg 検出（区検査機関） 安息香酸 0.66g/kg 検出（都立健康安全研究センター） ② 安息香酸 0.90g/kg 検出			
行政措置	①、② 回収命令（秋田市）			

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成15年12月8日、文京区文京保健所が管内事業者から「しよつつる（魚醤油）」を収去し、区検査機関で検査をしたところ、安息香酸を0.74g/kg 検出した。さらに、平成15年12月17日別ロット品を収去し、前回の検査残品と共に都立健康安全研究センターにて検査したところ、それぞれ安息香酸を0.90g/kg（別ロット品）、0.66g/kg（検査残品）検出した。原材料表示は「食塩・魚」のみであったため、食品衛生法第11条第2項違反が疑われた。文京区保健衛生部長は東京都を通じて、製造者を管轄する秋田市に通報した。

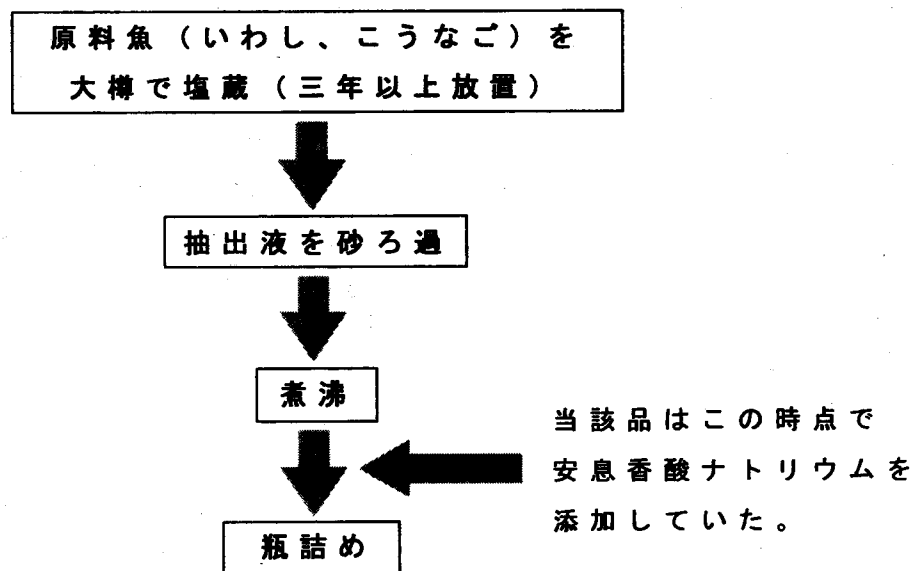
安息香酸は食品原材料中にも天然由来のものが含まれることがある。東京都は過去の調査で魚醤油の衛生化学的調査を行っており、その際、しよつつる4検体について安息香酸の定量検査を行っているが、検出量はいずれも0.001g/kg以下であった。

2 調査経過及び措置

秋田市が東京都からの通報を受けて製造者を調査したところ、当該品に保存料として安息香酸ナトリウムを添加していたことが確認された。秋田市は平成16年12月26日、製造者に対し当該品の回収を命令した。製造者は当該品を回収するとともに、それ以外の安息香酸を添加したと思われる製品についても自主回収を行った。

回収品は焼却廃棄された。

当該品の製造工程



3 違反発生の原因及び対策

製造者は近年、消費者が高塩分濃度の製品を好まないことを受けて、仕込時の塩分量を少なくした製品を製造した。しかし、製品の出荷時にこの製品の保存性が低下している可能性があることに不安を持ち、対象外の保存料を添加していた。

秋田市の指示を受け、製造者は添加物の使用を止めるとともに、賞味期間内に変質しない塩分濃度に製造方法を戻した。

また、秋田市は安息香酸ナトリウムを加えていない、しょつつる原液3検体の収去検査を行い、全検体から安息香酸が検出されないことを確認した。

4 監視のポイント

① 「しよつつる」は「魚醤油」とも呼ばれるが、食品添加物の使用対象食品分類の「しょう油」とは別の食品である。

② 近年、消費者の減塩、薄味志向が高まり、従来、高塩分で保存性が高いと思われてきた食品や伝統的製法で造られていると思われる食品の製造方法が変更されていることがある。

一般に食品の塩分濃度が低くなれば、保存性も低くなるため、製造者によっては保存性維持のために新たに保存料を使用することも考えられる。場合によっては、添加物の対象外使用を行われる可能性がある。

監視員は監視の際に、製造業者が使用する添加物に対し十分な知識を持っていることを確認するとともに、伝統食品のイメージに囚われ過ぎないように心掛ける必要がある。

事例 2

「冷凍えび」に関する違反事例

名称又は分類	冷凍えび（養殖）		原産国	中国
形態	1.8kg 紙箱入り			
違反条項	食品衛生法第11条第2項違反 (旧第7条第2項 食品一般の成分規格違反)			
発見機関	仙台市	収去年月日	① 平成15年6月3日 ②～④ 平成15年9月4日	
調査担当機関	中央区	検査機関	① 仙台市検査機関 ②～④ 都立健康安全研究センター	
検査結果	① クロルテトラサイクリン 0.08ppm 検出 ② クロルテトラサイクリン 0.03ppm 検出 ③ クロルテトラサイクリン 0.02ppm 検出 ④ クロルテトラサイクリン 0.01ppm 検出			
行政措置	① 回収指示（6月12日）、販売禁止命令（7月15日） ②～④ 回収指示（9月16日）、販売禁止命令（*月*日）			

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成15年6月6日、仙台市が市中央卸売市場内事業者から冷凍えびを収去し、検査を行ったところ、クロルテトラサイクリンを0.08ppm検出した。仙台市は6月9日、東京都を通じて、輸入者を管轄する中央区に通報した。

中央区の調査によると、当該品は平成14年11月に中国から輸入されたものであった。輸入者は当該ロットを輸入して以降、24回にわたり同製品の冷凍えびを輸入していた。この内、一回分は厚生労働省の命令検査でクロルテトラサイクリンが検出されたため、輸出国に積戻しをしていた。

そのため、中央区は在庫の多いもの4ロットについて再収去検査を行ったところ（検査機関：都立健康安全研究センター）、内3ロットからクロルテトラサイクリンを0.01～0.03ppm検出した。

2 調査経過及び措置

(1) 定量下限以下の検出値の扱いについて

中央区の再収去検査の結果について、輸入者から都に対し「厚生労働省通知（平成12年7月3日衛乳第137号『乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について』）に示された試験法ではクロルテトラサイクリンの定量下限は0.03ppmとなっている。この定量下限値を都としてはどう解釈するのか伺いたい。」という照会があった。

※ 実際の通知中では、クロルテトラサイクリン定量下限は対象食品「肝臓、筋肉、腎臓、鶏卵、乳」について0.03ppmとなっており、魚介類に対する下限値は示されていない。

都立健康安全研究センターではクロルテトラサイクリンの検査は上記の通知に基づいた方法で行っているが、検査法の検証を行い、定量下限を0.01ppmとしていた。

このことについて、厚生労働省に対し問い合わせたところ、通知で示した定量下限の意味は当該試験法における信頼のおける定量下限値を示したものであり、都として同等以上の方法としてさらに低い値の検出を以て成分規格違反とすることも可能である、との口頭での回答があった。

ただし、検査機関毎に定量下限が異なると、同じ検出値でも自治体毎に異なる判定が行われ、混乱を招く可能性があると考えられた。因みに、検疫所及び仙台市もクロルテトラサイクリンの検査は上記の通知に基づいた方法で行っていたが、定量下限値はいずれも0.03ppmであった。

以上の経緯に基づき中央区は輸入者に対し当該品の回収を指示した。回収された製品に対しては、販売禁止の行政処分を行った。輸入者は当該品を含む全ての国内流通品を回収した。仙台市から違反通報があった分に関しては自主廃棄を行い、その他のロットに関しては輸出国への積戻しを行った。

違反が起きた原因は、養殖業者が出荷前の休薬期間中に飼料に混ぜ

て抗生物質が投与されたため等と考えられたが、記録不備等により明確には判明しなかった。

(2) 違反品を使用した加工食品の扱いについて

当該品の回収状況を調査したところ、流通先で、

- ① 冷凍えびを原料として、ブランチング等の簡易な加工を行った食品
- ② 冷凍えびを使用した加工食品「えびチリ（容器包装詰加圧加熱食品）」

に加工された食品の存在が確認された。

これらの加工食品が食品衛生法第11条第2項違反に該当するか疑義が生じたため、中央区は厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長に照会をしたところ、①、②ともに違反に該当する旨、回答があった。

3 監視のポイント

食品は、別途成分規格が設定されているもの及びこれらを原材料として製造され、又は加工されたものを除き抗生物質を含有してはならないとしている。そのため、成分規格が設定されていない抗生物質或いは食品については検査機関の定める定量下限値が自動的に下限値となるため、今回の事例のような事態が発生した。

今回の事例を受けて、東京都は業者の混乱を避けるため、クロルテトラサイクリンの定量下限値を厚生労働省通知の値（0.03ppm）に合わせることにした。

現在、厚生労働省では農薬等の成分規格についてポジティブリスト化を進めており、このような混乱はいずれ解消されるものと思われる。しかし、当面の間はこのような問題が起こりうることを念頭に監視を行い、不明点があれば、食品監視課又は厚生労働省に速やかに照会することが必要である。

事例 3

「はじかみ（しょうが酢漬）」に関する事例

※ 本件は違反ではないが、業務上、興味深い事例として示す。

名称又は分類	はじかみ（野菜漬物（酢漬））	原産国	日本
形態	合成樹脂袋詰		
違反条項	食品衛生法第10違反疑い （旧第6条違反疑い・指定外添加物の使用）		
発見機関	江戸川区	収去年月日	① 平成15年12月1日 ② 平成15年12月22日
調査担当機関	江戸川区	検査機関	① 区検査機関 都立健康安全研究センター ② 都立健康安全研究センター
検査結果	① 食用赤色105号、赤色不明色素検出（区検査機関） 食用赤色105号検出（都立健康安全研究センター） ② 食用赤色105号検出		
行政措置	なし（違反ではなかったため）		

事例の概要

1 発見の経緯

平成15年12月1日、江戸川区江戸川保健所が管内事業者から「はじかみ酢漬け（野菜漬物（酢漬））」を収去し、区検査機関にて検査を行った。酸性タール色素の検査として衛生試験法・注解に基づく薄層クロマトグラフィーを行ったところ、表示された着色料（食用赤色105号、図1参照）の他に二ヶ所のスポットが確認された。平成15年12月22日別ロット品を収去し、前回の検査残品と共に都立健康安全研究センターにて検査したところ、再収去品、検査残品の双方に同様のスポットが確認された。

2 調査経過

表示に無い着色料由来と思われた二ヶ所のスポットはRf値、色調及び

蛍光からキサンテン系色素の特徴を示した。しかし、これらの色素は指定添加物であるキサンテン系着色料四種（食用赤色 3 号、食用赤色 3 号アルミニウムレーキ、食用赤色 104 号、食用赤色 105 号）、指定外添加物であるキサンテン系着色料二種（エオシン、ピオラミン R）のいずれにも一致しなかった。

都立健康安全研究センターではこれらの物質がはじかみに添加された食用赤色 105 号が製造、保存あるいは流通の過程で変化した可能性を考え、調整後、長期間放置した食用赤色 105 号標準水溶液を分析したところ、三ヶ所のスポットが検出され、それぞれ、はじかみ由来のものと Rf 値、色調及び蛍光が一致した。

さらに分析を進めた結果、二種の不明着色料は食用赤色 105 号からヨウ素が 1 原子及び 2 原子脱離したものと推察された（図 2 参照）。

3 監視のポイント

食用赤色 105 号は日光に弱く、酸に不安定な一方、熱及び還元に強いという性質を持つ。強酸性下で沈殿する性質があるため、漬物等には余り使われない。

一般に添加物は、その用途や対象食品別に至適な使用方法がメーカーや販売者から示されており、食品製造者はその方法に沿って添加物を使用しているものと考えられる。しかし、この事例では、製造者が着色料を通常用いない食品に対し使用したため、通常得られない分析パターンが出たものと思われる。

監視に際しては製造者が使用する添加物について十分な知識を持っているかを確認し、適切な使用がなされるよう指導する必要がある。

名 称	酢漬
原材料名	生姜、酢酸、食塩、 合成着色料使用 (食用赤色 105 号)
原 産 国	中国
賞味期限	16.10.1
保存方法	冷暗所にて保存ください
製 造 者	(略)

図 1 「はじかみ」の表示（抜粋）

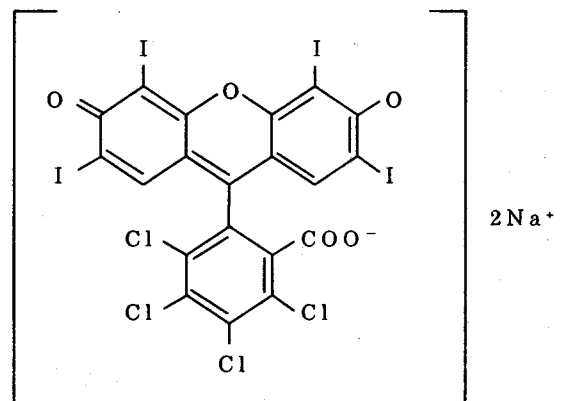


図 2 食用赤色 105 号（ローズベンガル）の構造式

無断転載を禁ず

平成 15 年度 食品衛生関係違反処理集計表

平成 17 年 3 月 発行

登録番号 16 (234)

編集発行 東京都福祉保健局健康安全室食品監視課
東京都新宿区西新宿二丁目8番1号
電話03-5321-1111 内線 34-371
直通03-5320-4404

印刷 有限会社 よごえい印刷
東京都板橋区氷川町 2 番 3 号
電話 03-3961-3029