

VIII 苦情・相談事例

1 酸化臭のする杏仁豆腐

< 苦情内容 >

杏仁豆腐を食べようとして開封したところ、酸化臭がした。また、一口食べたところ、しびれるような感じがした。

< 調査結果 >

苦情品について、保健所の監視員で官能検査をしたところ、杏仁の強い臭いを感じたが、特に酸化臭のような異常は認められなかった。

輸入者が苦情品を検査したところ、杏仁の臭い成分であるベンズアルデヒドが検出された。また、ヘキサナール、ヘプタナール、ノナナールが正常品と比べ、1.6～6.1 倍検出された。これら直鎖アルデヒド類は油脂の酸化で生成される上、油臭さを与えるため、異臭の原因になったものと考えられた。直鎖アルデヒド類の生成は、流通時の温度変化や紫外線の影響等が原因であると考えられるため、輸入者は包装資材の遮光性の向上等を製造委託先と検討することとした。

< 指導及び改善状況 >

- ・ 酸化臭の原因となる物質の生成を抑制するよう対策を講じること。
- ・ パッケージ等に杏仁の臭いについて、誤解を招かないよう注意喚起の表示をすることなどを検討すること。

2 お好み焼きを食べて、アナフィラキシーショックを起こした

<苦情内容>

自宅でお好み焼きを調理し、家族で食べたところ、子供がアレルギー症状を呈し、医療機関を受診した。

<調査結果>

1 食材のアレルゲン検査

お好み焼きの材料に使用されたお好み焼き粉、マヨネーズタイプのドレッシング(卵成分除去)に乳の記載はなかった。そこで、東京都健康安全研究センターでお好み焼き粉とマヨネーズタイプのドレッシングについてアレルギー検査を行ったところ、お好み焼き粉から乳成分が検出された。

2 製造施設の調査結果

お好み焼き粉の製造施設の調査を行ったところ、当該品は小麦粉を主原料とする製品であるが、副原料として食用油脂を使用していた。その成分に乳由来のカゼインナトリウムが含まれていたにもかかわらず、乳の表示を記載していないことが判明した。

○ お好み焼き粉の製造工程

小麦粉計量 ⇒ 投入 ⇒ ミキシング ⇒ 異物除去 ⇒ 貯蔵 ⇒ 計量・充填 ⇒ 包装 ⇒
↑
その他の原材料(食用油脂、砂糖、食塩、ベーキングパウダーなど)

検品(金属探知機、ウエイトチェッカー、目視検査) ⇒ 箱詰 ⇒ 出荷

<指導及び改善状況>

- ・ 表示を改善し、原材料名の欄に「(原材料の一部に乳成分を含む)」と記載すること。
- ・ 品質管理部の業務内容を明確にし、仕入れ、製造部門から独立して品質管理を実施し、品質管理体制を強化すること。
- ・ 当該品について、製造者は自主回収を行うこととした。
- ・ 自主回収品については、廃棄処分とした。

資料提供:愛知県、八王子市

3 まんじゅうに緑色異物

< 苦情内容 >

饅頭を開封したところ、緑色のカビのようなものがついていました。

< 調査結果 >

1、製造施設の調査結果

饅頭を鉄板で焼くときに使用する模様付きの型の周囲に付着物が認められた。また、その型は銅が主成分の製品であった。

2、異物の検査結果

保健所で異物について顕微鏡で見たところ、カビの胞子は確認されなかった。

残品の饅頭と型についた付着物を採取して、東京都健康安全研究センターで検査を行った。苦情品は、上面の皮には白抜きのある楕円形の焼印が付けられており、窪んだ白抜きの部位に多数の淡緑色の斑点を認めた。淡緑色部分について詳しく観察すると、淡緑色部分は饅頭の皮の上面にのみ認められ、内部には達していなかった。4箇所について(写真、A～D部分)試料を採取し、蛍光 X 線分析を行ったところ、主たる成分として表1のような成分を検出した。

これらの結果より、淡緑色斑点は、銅化合物であると推察された。

また、型の付着物について、一部がかすかに淡緑色を呈していたため、蛍光 X 線分析を行ったところ、主たる成分として、銅、亜鉛、カルシウム、およびカリウムを検出した。饅頭の緑色部分および型の付着物についてカビの検査をしたところ、いずれからも真菌は認められなかった。

これらの結果により、饅頭の緑色部分はカビではなく、型の付着物が饅頭製造時に付着したものであることが推察された。

< 指導及び改善状況 >

- ・ 型についている付着物の洗浄を徹底するよう指導した。

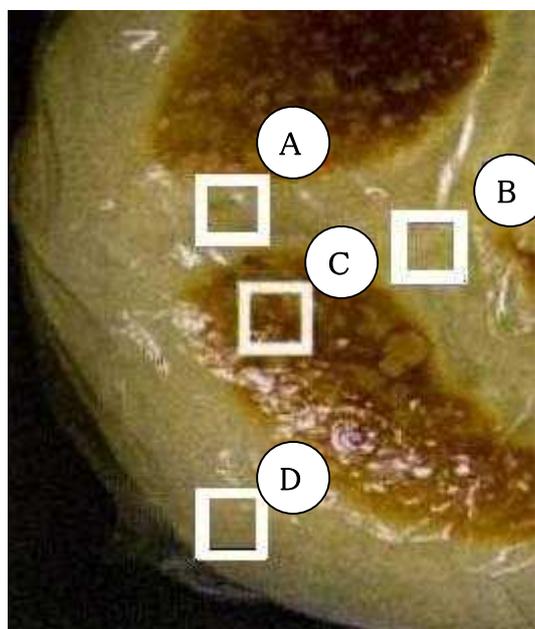


写真:検査に使用した部位

表1:各部位の検出元素

分析部位 (写真の部位)	検出元素
淡緑色斑点およびその周辺部位 (A)	銅、イオウ、カリウム、塩素、亜鉛、カルシウム
焼き印内の白抜き部位 (B)	カリウム、イオウ、塩素、カルシウム、銅、鉄、亜鉛
焼き印内の焦げ目部位 (C)	カリウム、イオウ、塩素、カルシウム、ナトリウム、リン、鉄
焼き印の外部 (D)	カリウム、イオウ、塩素、カルシウム、ナトリウム、リン

4 プリンの蓋が二重

<苦情内容>

3連プリンを食べようとして1個を開封したところ、蓋の下にもう一枚賞味期限が切られている蓋が出てきた。残り2個も開封したところ、同様に賞味期限の切られた蓋が接着されていた。賞味期限切れの商品を再出荷しているのではないか。

<調査結果>

当該品の2枚の蓋のうち、内側の蓋は半分で切り取られており、さらに2枚の蓋の柄が一致するようにシールされていた。製造施設へ調査を行ったところ、当該品製造日はアルミシールのつなぎ作業が1回あり、作業者はマニュアルどおりに製品2列目分の空送りを目視で確認していると記録があった。しかし、つなぎあわせ方によっては、柄合わせセンサーが正確に作動できずに空送りされず、二重に重ねられたアルミの蓋がそのままシールされてしまうことが判明した。

さらに、製品ラインから3個パックにする場合、同列の商品と一緒にパックされる可能性が高く、3個パック全てが同様な2枚蓋になる可能性も高いことが判明した。なお、他の製造記録等を確認したところ、ラインの洗浄殺菌、調合液の殺菌、充填等に問題は見られなかった。また、中間製品についても問題は見られなかった。

<指導及び改善状況>

- ・ 再発防止策として、つなぎ目の前後2列分、全体で5列分空送りする。
- ・ アルミシール交換の作業を変更したことにより、商品に影響することがないように十分に衛生管理に注意すること。
- ・ 機械器具の洗浄消毒、手洗いをさらに徹底すること。