

VIII 苦情・相談事例

1 調理パンに虫

<苦情内容>

店舗にて調理パンを購入し、開封前に、パンにゴマ様の異物が付着していることに気づき、開封し、異物をパンから取り外したところ、虫であったとのことで、保健所へ届出があった。虫はパンの表面に少し埋まっている感じであったとのこと。

<異物について>

異物は、長径 2.5mm×短径約 1.5mm の虫体片で、甲虫類であることが推測された。虫体は破損は激しいが、主要な食品害虫のうち、シバンムシに類似していた。カタラーゼ試験の結果は陰性だった。

<調査結果>

1 製造工程

パン生地原料計量 → 中種作成 → 一次発酵 → 本捏生地作成 → 分割 → 丸め → 長い閉鎖ライン(オーバーヘッドプルファー)を通過させ生地を休ませる → 成型 → 生地を天板に並べ、形を整える → 二次発酵 → 生地を天板ごとコンベアに乗せ、生地に黄身を塗りツナフィリングとマヨネーズを乗せる(フィリング乗せ) → 焼成 → 冷却 → 金属検出機 → 包装 → 金属検出機 → ウェイトチェッカー → 検品 → 出荷

※当該調理パンは概ね機械で製造されており、焼成前の製品が開放状態に置かれるのは、各機械間の移動時、天板の上で生地の形を整える作業時及び生地にフィリングを乗せる作業時であった。

2 原因

異物発見時の状況が、「パンの表面に少し埋まっている感じ」だったこと及びカタラーゼ試験が陰性だったことから、製造工程のうち、生地の成型後から焼成前までの混入が疑われた。

調査の結果、計量室及びフィリング乗せコンベア付近に、粉類や飛散したフィリングによる汚れが確認された。このフィリング乗せ工程は、製品は開放状態に置かれ、かつ成型から焼成前までに位置する工程である。

また、施設内では、当該異物に類似しているシバンムシについては、フェロモントラップを設置し、生息状況のモニタリングを実施している。その捕獲状況を確認したところ、シバンムシの生息が確認され、当該調理パンのオーバーヘッドプルファー横のトラップの捕獲数が多い傾向が認められた。

以上のことから、施設内の清掃不良箇所が発生したシバンムシが、製造ラインのフィリング乗せコンベア付近の食品残渣や、パンの発酵・焼成臭などに誘引され、成型後二次発酵前の製品表面か、二次発酵後のフィリング乗せ工程中の製品に付着し、焼成され、製品となった可能

性が高いと考えられた。

<指導内容>

保健所からは、製造者に対して以下の指導を行った。

- ① 施設内(特に機械等設備下の床面)の清掃を徹底し、粉類や食品残渣の除去を徹底すること。
- ② 製品の検品を徹底し、不良食品の排除に努めること。



画像：異物(背面)

資料提供：荒川区、千葉県

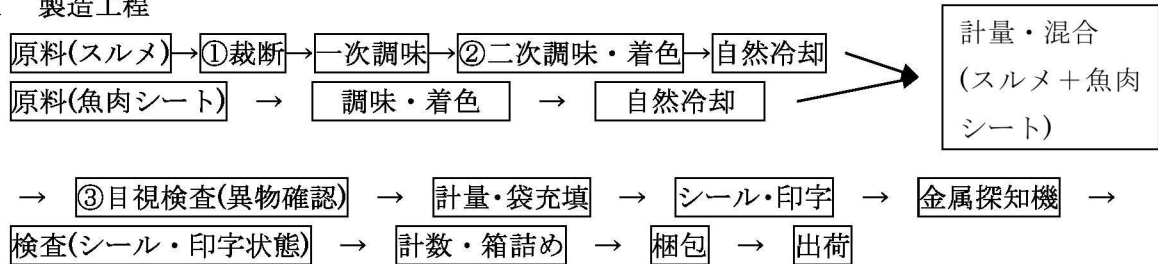
2 菓子に鳥の羽

<苦情内容>

店舗で購入した駄菓子(魚介乾製品)を食べようとしたところ、菓자에黒色で長さ3~4cm、芯の付いた鳥の羽が付着しているのを発見したとのことで保健所へ届出があった。

<調査結果>

1 製造工程



2 原因

異物の鳥の羽が赤く着色されていたことから、②の二次調味・着色工程以前に混入したものと考えられた。

また、製造者によると、原料のスルメ選別時において月に1~2件の頻度で鳥の羽の混入が認められるとのことであった。さらに、原料スルメ製造工場に確認したところ、イカ漁獲時に海鳥などの羽が混入し、イカに付着する可能性は考えられるとのことであった。

以上のことから、漁獲時に生イカに付着した鳥の羽が、洗浄不足や目視検査の不備等により見逃され、最終製品に混入したものと考えられた。

<改善内容>

保健所は製造者から改善対策として以下の点について報告を受けた。

- (1) スルメ製造工場での生イカの洗浄について、流水に加え擦り洗いを実施するよう要請した。
- (2) ①の裁断工程前に、原料(スルメ)の目視検査を実施し、異常のないことを確認した後に裁断機へ投入する。さらに裁断担当者は2時間毎の交代制とし、検査精度の低下を抑制する。
- (3) ③の目視検査(異物確認)を今まで1名体制で実施していたが、1名増員し2重の検査体制とするとともに、2時間毎の交代制とし、検査精度の低下を抑制する。



画像：異物

資料提供：多摩立川、山梨県

3 水道水から異臭がする

<苦情内容>

雑居ビルの入居者から、水道水に濁りがあり異臭がするとのことで保健所へ届出があった。

<調査結果>

1 水の濁り、異臭の原因

当該ビルは8階建てで、2階から上の階は事務所等が入居するが、1階に飲食店があることから、環境衛生担当と協力して調査した。

同ビルの給水方式は、受水槽・高置水槽方式で、受水槽は、地下ピット内に設置しており、床置型である。

一方、排水は、地下受水槽ピットの直近地上部の集中枡で雑排水とトイレ汚水が合流後、市の下水道に排水している。この集中枡以後の排水管に生理用品がつまったため排水が下水道に放流できず、集中枡から溢れた汚水が地中に浸み込んでいった。そして、地下ピット内の壁面に旧電気配線用と推定される不要な配管が開口していたため、地中に浸み込んだ排水がこの配管やピット壁面の亀裂を通じてピット内に浸水したと思われる。

その結果、受水槽本体が汚水に没し、受水槽の通気管やオーバーフロー管から受水槽内に汚水が流入し、ビル全体に供給されたことが原因であった。

2 飲食店の調査

ビル1階の飲食店は、当日13時、店長が浄水器を通さない蛇口水の異臭に気づき、営業中止を決定した。飲用水、野菜洗浄、製氷機及び味噌汁製造機は浄水器を通した水を使用していたが、浄水器の水は、濁りや異臭は認められず、午前10時の開店から営業中止までの間、117名が利用していたが、水の異臭などの苦情はなかった。なお、当該店では、午前9時頃、パート職員が水の異常に気づいたが、責任者に報告はしていなかった。

3 検査結果

飲食店営業時の使用水の汚染状況を把握するため、給水系統の洗浄消毒実施前に、店内給水栓から採水して健康安全研究センターで食中毒起因菌の検査を実施した。また、利用者等から健康被害が発生した場合のウイルス、他の病原細菌の検査に対応するため、2リットルを別途採水して保健所で冷凍保管した。

検査の結果、エロモナス・ヒドロフィラを検出、他の食中毒菌は検出しなかった。

4 事務所等テナントの調査

当日、2階から上のテナントの利用者について、水の使用状況を確認したところ、13名が飲用していたが、蛇口の水を直接飲用した人は1名のみで、あとは、浄水器を通した水を沸かして、お茶等で飲んでおり、健康被害等の申し出はなかった。

<指導内容>

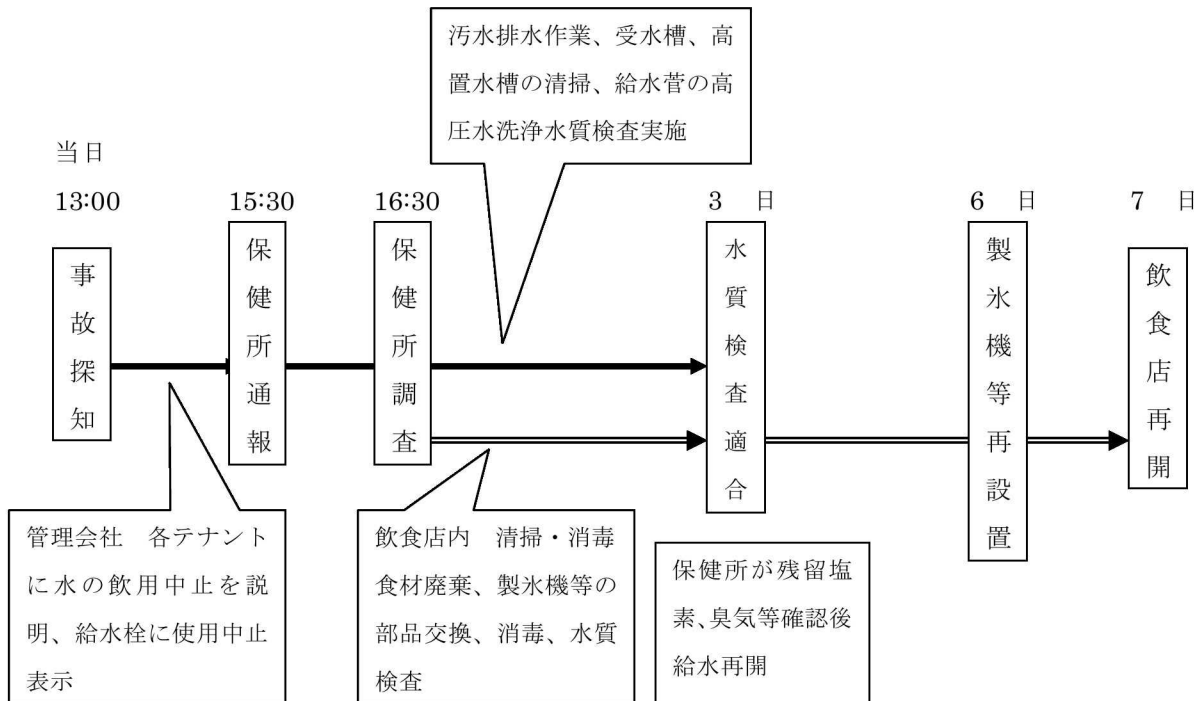
1 ビル管理者

- ・ 受水槽、高置水槽、給水配管及び浄水器等の消毒・清掃を行うこと。
- ・ 各階の給水栓で水質検査（10項目）を実施すること。
- ・ テナント関係者から健康被害の届出があったときは保健所又は夜間休日案内に連絡すること。

2 飲食店

- ・ 施設、器具等の洗浄・消毒（次亜塩素酸 Na）及び当日の食材を廃棄すること。
- ・ 水道に配管が繋がる製氷機、味噌汁製造機、食器洗浄機について、製造メーカーと相談のうえ、必要な部品交換及び洗浄・消毒を実施すること。
- ・ 利用客から健康被害の届出があったときは、保健所又は夜間休日案内に連絡すること。
- ・ 従事者等が使用水の異常を把握した場合は、直ちに責任者に報告し、使用中止などの確に対応すること。

<再開経過>



その後、テナント関係者から、事故発生時翌日に腹痛等を呈したとする相談が 2 件あったが、生水は飲んでいなかったこと等から、関連性はないと考えられた。また、検査で検出されたエロモナス・ヒドロフィラの平均潜伏時間が 12 時間であり、事故 7 日後の飲食店に再開以降も、利用客から健康被害等の申し出はなかったことから、本件による健康被害の発生はなかったものと判断した。



画像：汚水により水没した地下ピット内。受水槽が水没している。

資料提供：多摩立川

4 黒く変色した牛足

<苦情内容>

カタログ販売で牛足を購入したところ、商品の一部が黒く変色しているのを発見した。販売者に問い合わせたところ、製造者から「牛足表面の毛を焼いたときの焦げである。」との答えを得たが、焦げたようには見えず、回答に納得がいかないため、保健所へ届出があった。苦情品は、牛の足を約2cm幅に輪切りして、1kgを真空包装して冷凍したものであった。

<原因>

製造所を調査したところ、牛足には主にホルスタイン種(他に交雑種)のものを使用しており、当該品の黒変部はひづめの地色部分であることが判明した。牛のひづめの色は地肌の色と関連しており、例えば、ホルスタイン種のひづめの地色は黒白の斑模様となる。

今回の苦情は、ひづめ部分をカットして使用したことにより、斑模様のものが混入したことが原因であった。



画像上:当該品、画像下:牛足

資料提供:福岡県、埼玉県、練馬区