

IX 苦情・相談事例

1 味付け肉からナット

<苦情内容>

インターネットサイトで味付け肉を購入したところ、未開封の包装内にナットが混入していた。

<調査結果>

1 当該品の加工工程

原料受入 ⇒ カット ⇒ 計量 ⇒ 袋詰め ⇒ タレ充填 ⇒ 真空包装 ⇒ 冷凍 ⇒ 10パック袋詰め ⇒ 箱詰め

2 原因

- ・当該品加工時に使用していたタレ充填器具には、ナットが1個使用されており、ナットが外れるとタレの充填ができない形状である。
- ・当該品を加工中、タレ充填用器具のナットが外れたことに気が付き、作業を停止して部品を探したが、製品や施設内から発見できないまま、製品を出荷していた。
- ・破損していない充填器具と比較したところ、本苦情の異物と損失部品であるナットの形状が一致した。
- ・加工施設内に金属探知機を設置していたが、誤探知が多いため使用していなかった。当該品を金属探知機で検査したところ異物を探知した。

<改善内容>

- (1) タレ充填器具の部品や刃物等を作業前・作業後にチェックし、各担当者がチェックシートに記入する。
- (2) 製品はすべて金属探知機で検査してから梱包する。



発見された異物

2 ボイルソーセージから虫様異物

<苦情内容>

自宅冷凍庫で保管しておいたソーセージを開封し、1本を鍋でゆでて食べた。翌日、インスタントラーメンを作るため、ラーメンに付属の粉末スープとソーセージ1本を鍋で10分ゆでた後、乾麺を入れて少し追加で煮込んだ。食べていたところ、ソーセージの中から虫のようなものが複数出ていることに気が付き、ラーメンの残りは廃棄した。同日昼12時ごろから腹痛と吐気があったため医療機関を受診した。

<調査結果>

1 異物の特定

異物は長さ2～3cm程度の淡黄色の繊維状で、根本はソーセージ表面のケーシングとつながっていた。

分析の結果、調理済み品及び未調理品の虫様異物はいずれも「豚のたんぱく質繊維」であり、ケーシングの一部と推定された。また、病理組織学的検査の結果から、調理済み品及び未調理品の虫様異物は「血管」と鑑定された。

2 原因

当該品には天然の豚腸ケーシングが使用されているため、届出品に類似した虫様形状物がしばしば認められると製造者から報告があったこと、検査の結果、豚の血管と推定されたことから、当該届出品の虫様異物は、天然の豚腸ケーシング由来の血管と考えられた。



発見された異物

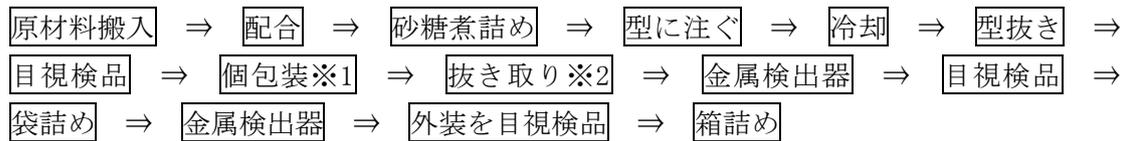
3 グミにカビ様異物

<苦情内容>

店舗で購入した袋詰商品の中の個包装未開封グミに、カビのようなものが付着していた。

<調査結果>

1 当該品の製造工程



※1 窪みがあるプレートにシートをのせ上下に圧着 ※2 圧着部分周囲をカットし取り外す

2 原因

- ・検査の結果、カビ様異物は真菌であった。
- ・落下菌の検査、並びに製造ラインの検査結果で問題があることは確認できなかった。
また、個包装の製造記録にエラーはなかったが、個包装後の抜き取りの工程で、機械でのカットが不十分な場合、一部の商品を手動で抜き取っていたことが確認された。
以上のことから、個包装後のグミの抜き取りを手動で行っていたために、シール部分に過度な圧力が加わり、密閉されるべきところの一部にシール不良が発生し、カビの発生につながってしまったものと考えられた。

<改善内容>

- (1) 全従業員に対し、本事例を周知し、注意喚起、意識改善を図った。
- (2) 個包装後の抜き取り機に問題が生じた場合は手動作業を禁止し、半製品を一次保管、抜き取り機のメンテナンスを行い安全に作業が行われることを確認した後に使用する。
- (3) 個包装後の製品取扱いについて、衝撃などが加わる場所を洗い出し、抜き取り後の保管ボックスの落差等の破損につながる場所の改善を行った。
- (4) 個包装機の加熱圧着部分（シール部分）を調整し、密閉性の強化を行った。
- (5) 検品担当者は、商品表面の目視だけでなく、触手検品と両面の確認も実施する。
- (6) 輸送を行うドライバーには、製品に対し衝撃等の影響を与えないよう再度指導する。



カビ様異物

4 冷やし中華の麺が変色

<苦情内容>

スーパーで冷やし中華を購入し、帰宅後すぐに開封、汁をかけたところで麺にカビのようなものを発見した。

<調査結果>

1 製造工程

当該品は、同一敷地内の別建屋にある製麺工場で作製した生中華麺を使用し、各種具材を中皿に盛り付けて製品としている物であった。

2 異物の同定及び混入原因

- ・実体顕微鏡下で変色部位に繊維状異物を認めた。
検査機関による同定検査の結果、異物は生姜であった。苦情品にはトッピングとして紅生姜を使用していたことから、麺の上にトッピングの紅生姜が落下したものと推察された。
- ・トッピングとして使用している紅生姜には、アカダイコン色素を使用していた。アカダイコン色素は酸性条件下では鮮やかな朱色を発色するが、アルカリ性条件下では不安定となり、暗紫色を呈することや退色することが知られている。中華麺は、食味や食感のため、かんすい（アルカリ性）が使用されている。変色の原因は、紅生姜のアカダイコン色素が pH の影響を受けて変色したことが原因であると推察された。
- ・当該品の盛付工程は、まず容器に中華麺を盛り付けた後にスープ、からしを乗せ、中皿を載せる。次に中皿に各種具材を盛り付ける。中皿には持ち上げるために、切り欠き部を設けてあり、すぐ隣が紅生姜を盛り付ける場所であった。苦情品を盛付指示書どおりにセットし中皿を置いたところ、ちょうど切り欠き部に苦情異物があつたことから、中皿から紅生姜が盛付時や輸送時に切り欠き部を通過して麺に落下したものと推察された。

<改善内容>

- (1) 盛付け作業時の適切な作業の徹底と、目視検品を徹底する。
- (2) 従業員に対し本事例を周知する。



繊維状異物



麺の変色部位