

「チヂミから保存料（ソルビン酸）検出」に関する違反事例

名称又は分類	チヂミ（そうざい）
形態	合成樹脂製袋詰
違反条項	食品衛生法第 11 条第 2 項
発見機関	杉並区
調査担当機関	京都市
検査機関	杉並区衛生試験所
検査結果	保存料（ソルビン酸）1.8g/kg 検出
行政措置	製造者に対し営業停止処分（1 日）、製造者から改善報告書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 24 年 2 月、杉並区杉並保健所が区内食品販売店にて「チヂミ」を収去し、同区衛生試験所で検査を実施したところ、保存料（ソルビン酸）を 1.8g/kg 検出した。そのため、食品衛生法第 11 条第 2 項に規定する食品添加物の使用基準違反の疑いがある。杉並区は、製造者を所管する京都市へ調査を依頼した。

2 調査経過及び措置

通報を受け、京都市は直ちに製造所へ立ち入り、当該製品の製造工程を調査したところ、製造時にソルビン酸の使用していたことを確認した。製造者も、当該製品がソルビン酸の使用基準違反であることを認めた。

当該製品はそうざいに該当し、ソルビン酸の使用が認められていないことから、直ちにソルビン酸の使用を中止するよう指導した。また、食品衛生法第 11 条第 2 項違反により、当該施設を 1 日間の営業停止処分にすると共に、営業者から改善報告書を徴収した。なお、営業者は同様にソルビン酸を使用して製造していた他ロット品について、自主的な回収を実施し京都市の条例に基づき、自主回収着手報告書を提出し、計 202 パックを回収した。

3 違反発生の原因

製造者が、ソルビン酸使用が認められている魚肉ねり製品と当該製品を混同し、製造時にソルビン酸を 1.7～1.8g/kg の割合で使用していたため。

4 監視指導のポイント

製造者が食品添加物の使用基準について正しく理解していなかったために違反となった事例である。食品製造業への立ち入り時は、使用する食品添加物とその使用方法を確認の上、適切な指導が必要である。特に、事例のように保存料を使用できる食品と使用できない食品を同一施設で製造する場合等、当該添加物の使

用基準の詳細な指導が望まれる。なお、製造者は同一施設でソルビン酸を使用してキムチを製造しているが、チヂミの製造に誤ってソルビン酸を使用しないため、容器に注意喚起のラベルを添付する等の改善策を講じた。

「グリチルリチン酸を検出したたれ調味料」に関する違反事例

名称又は分類	調味料
形態	瓶詰め
違反条項	食品衛生法第 19 条第 2 項
発見機関	世田谷区
調査担当機関	広島市
検査機関	世田谷区世田谷保健所
検査結果	グリチルリチン酸 (0.06g/kg) 検出
行政措置	製造者から始末書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 23 年 6 月、世田谷区世田谷保健所が区内食品販売店で調味料を収去し、検査を実施したところ、グリチルリチン酸を 0.06g/kg 検出した。調味料に使用が許可された添加物ではないため、食品衛生法第 11 条第 2 項違反が疑われた。また、賞味期限の「13. 03. A1」についても、不適切表示と考えられることから、併せて世田谷区は製造所を所管する広島市へ調査を依頼した。

2 調査経過及び措置

通報を受け広島市は直ちに製造所へ立ち入り、当該品の製造工程等を調査した。その結果、グリチルリチン酸は当該品及び原材料に使用されていないことを確認した。また、製造所で製造する他の製品にも使用は無く、グリチルリチン酸の保管も無かった。しかし、製造所では他の製品に甘草抽出物を含む食品添加物製剤を使用していた。同一日に製造予定の同添加物製剤を誤って当該品に使用した場合、甘草抽出物由来のグリチルリチン酸の理論値が、検出値に近似することから、広島市は甘草抽出物を含む食品添加物製剤を誤って使用したことによる、食品衛生法第 19 条第 2 項違反であると判断し、製造者から始末書を徴収した。

3 違反発生の原因

調合時に、甘草抽出物を含む食品添加物製剤を誤って投入したことが原因で発生した可能性が高いと推察された。

4 監視指導のポイント

使用基準のある食品添加物が混入等した場合は、食品衛生法第 11 条第 2 項違反疑いとなる可能性がある。しかし、本件では、誤って混入した「甘草抽出物」について使用基準はない。そのため、表示に「甘味料 (甘草抽出物)」記載漏れの食品衛生法第 19 条第 2 項違反と判断した。

また、期限表示については、賞味期限とロット番号を併記する製造者に対し、消費者に誤認を与えないような表記方法についても指導が必要である。