

事例	1
----	---

「エチレンジアミン四酢酸が検出されたひよこ豆」に関する違反事例

名称又は分類	ひよこ豆
形態	缶詰
違反条項	食品衛生法第 19 条第 2 項
発見機関	中野区
調査担当機関	大阪市
検査機関	中野区保健所、東京都健康安全研究センター
検査結果	エチレンジアミン四酢酸 (EDTA) 0.05g/kg 検出
行政措置	適正表示指導、報告書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 24 年 11 月 9 日、中野区保健所が区内食品販売店 A に立ち入りひよこ豆の缶詰を収去した。中野区保健所保健予防分野（試験検査担当）で検査を実施したところ、表示に記載のないエチレンジアミン四酢酸（EDTA）を 0.07g/kg 検出した。平成 24 年 11 月 21 日、再度同一ロット品を収去し、東京都健康安全研究センターで検査したところ EDTA が 0.05g/kg 検出されたため、輸入者を管轄する大阪市へ製造工程における添加物の使用状況等について調査を依頼した。

2 調査経過及び措置

中野区からの調査依頼を受け、大阪市は輸入者 B に対し EDTA の使用実態の確認及び別ロット品を含む当該品について必要な措置を講じるように注意指導票を交付した。調査の結果、当該ロット品はイタリアの製造者 C が製造委託した製造者 D にて製造され、平成 24 年 9 月 10 日に 2 回に分けて合計 1,250CT 輸入されたものであった。また、製造者 D において EDTA が使用されていたことが判明したため、輸入者は当該品を回収し、適正表示ラベルを貼付することで表示の適正化を図った。

大阪市は本件について、平成 24 年 12 月 28 日に輸入者から報告書を徴収した。

3 違反発生の原因

製造者 C が通常当該品の製造を委託する製造者 E では、世界的な干ばつの影響により必要な原材料が不足し、製造ができなかった。このため製造者 C は、原材料を持つ製造者 D に製造を委託した。製造者 D は製品規格書通りに製造を実施せず、EDTA を 0.15g/kg 未満添加して当該品を製造したが、その事実を製造者に報告していなかった。

4 監視のポイント

本件は、通常とは異なる委託業者により製造が行われたこと、委託業者が製品規格書を遵守せずに製造したこと及び委託業者はその事実を委託元の製造者に報告していなかったことにより生じた事例である。

一般的に輸入者では、日常的な現地製造工場の確認は困難である場合が多いと思われる。そのため、製品規格等が変更された際には速やかに確認できるような連絡体制を確立すること及び輸入者による定期的な自主検査を実施し製品規格と相違ないことを確認することが、不適正表示を含めた食品衛生法違反を防止する上で重要である。

「大腸菌群が検出された冷凍魚肉ねり製品」に関する違反事例

名称又は分類	冷凍魚肉ねり製品
形態	合成樹脂袋入
違反条項	食品衛生法第 11 条第 2 項
発見機関	東京都健康安全研究センター
調査担当機関	江戸川区、中央区
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	大腸菌群陽性（魚肉ねり製品の成分規格に適合しない）
行政措置	回収指示、販売禁止命令

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 24 年 6 月 25 日、健康安全研究センター広域監視部食品機動監視係が物流センター A に立ち入り、冷凍魚肉ねり製品(中国産)を収去した。健康安全研究センターで検査を実施したところ、大腸菌群が陽性となり、食品衛生法第 11 条第 2 項に規定する魚肉ねり製品の成分規格に違反すると判定した。また、表示にないソルビン酸を 0.02g/kg 検出し、食品衛生法第 19 条第 2 項違反が疑われた。そのため、7 月 19 日、当該品の輸入者を所管する江戸川区へ調査依頼を行った。

2 調査経過及び措置

江戸川区は、東京都からの依頼を受け、輸入者に対し原産国における製造状況等の調査を行った。調査の結果、当該品は平成 24 年 5 月 14 日に中国から 400CT(2,000kg) 輸入したものであり、7 月 24 日、江戸川区は営業者に対し、残品の販売を禁止させるとともに、販売済みの製品の回収を指示した。

残品及び回収品 774 袋(計 387kg)について、数量確認及び保全措置後、10 月 26 日、輸入者に対し、販売禁止を命じ、12 月 12 日に全量の廃棄を確認した。また、平成 25 年 1 月 7 日、輸入者から改善報告書を徴収した。

3 違反発生の原因

現地製造工場では、原材料の細菌検査を実施しており、加熱工程での不備も認められなかったが、スライス工程でのスライサーの殺菌不備や従業員の衛生管理の不徹底が判明し、これにより製品の大腸菌群汚染に繋がったものと推測された。

なお、ソルビン酸が検出された原因は、同じ製造ラインで別の製品を製造する際に使用したソルビン酸が、製造器具の清掃が不十分だったことにより残存していたこと

が原因と考えられた。

各工程で使用する器具の洗浄殺菌方法の見直しを行うとともに、作業員の衛生教育指導を徹底することにより再発防止を行うこととした。

【製造工程】

魚肉すり身解凍 攪拌調味練り 成型 焼き 自動スライサーカット 冷却 急速
冷凍 計量袋詰 金属探知機検査 細菌検査 箱詰 冷凍保管 出荷

4 監視のポイント

今回、大腸菌群が検出された原因として、製造ラインの洗浄殺菌不備と従業員の衛生管理の不徹底が考えられ、それに付随して意図しない添加物の混入も招いてしまった。

輸入者として、現地製造所における衛生管理体制(そ族昆虫対策、異物混入対策、自主検査、食品取扱者の衛生管理等)について十分に把握することは、自主管理を進めていく上での第1歩であり、現地製造所における衛生管理体制を改善することはもちろん、輸入者自身の衛生管理に対する意識、体制についても見直していく必要があると考えられる。

5 その他

- ・ 本件の輸入者は、表示上、江戸川区と記載されていたが、当該輸入者の本社機能の実態は中央区にあったことから、処分等の行政措置をどちらの区で実施すべきか判断に苦慮した事例であった。結局、輸入者に対する調査は江戸川区、中央区合同で実施し、輸入届出上の輸入者住所を所管する江戸川区が行政処分を行った。
- ・ 当該品は、名称、外観及び原材料から、魚肉ねり製品を細断し、凍結させたものであると思われた。食品分類が「魚肉ねり製品」になるか「冷凍食品」になるかで検査結果の判定に差異が生じるため、食品分類に関する確認を行った。その結果、輸入者が当該品輸入時に「その他の魚肉ねり製品」として届け出ていることが判明したことから、当該品は魚肉ねり製品であると判断し、食品衛生法第11条第2項違反と判定した。