

事例	1
----	---

「大腸菌群が検出された焼きちくわ（魚肉ねり製品）」に関する違反事例

名称又は分類	焼ちくわ（魚肉ねり製品）
形態	合成樹脂製袋詰（5本入り）
違反条項	食品衛生法第11条第2項
発見機関	東京都西多摩保健所
調査担当機関	千葉県
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	回収命令

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成26年12月15日、食品衛生歳末一斉監視事業の一環で東京都西多摩保健所が魚肉ねり製品を収去し、東京都健康安全研究センターにて細菌検査を実施したところ、大腸菌群陽性であった。当該品は魚肉ねり製品の成分規格に適合しておらず、食品衛生法第11条第2項違反であることが判明した。

東京都西多摩保健所は、直ちに収去先である販売店の保管状況等の調査を実施するとともに、製造所を所管する千葉県に対し違反食品の発見について通報し、調査を依頼した。

2 調査経過及び措置

東京都西多摩保健所からの通報を受け、千葉県は製造者に対し当該品についての流通及び施設の衛生状況等を調査した。調査の結果、当該品は平成26年12月10日に製造されたもので、7,200袋出荷されていることが判明した。平成26年12月25日、千葉県は製造者に対し食品衛生法第54条の規定に基づき、当該品の回収を命じた。また、千葉県は当該品の回収について同日報道発表を実施した。

平成27年1月19日、千葉県は製造者から報告書及び始末書を徴収した。

また、平成27年2月16日、千葉県食品衛生監視員立会いの下、消費者から回収した2パックが廃棄処分された。

3 違反発生の原因

同日製造商品の微生物検査結果や製造工程上の記録を確認したところ、製造事業者の管理基準の逸脱はなく、記録上は明らかな殺菌不良は確認できなかった。しかし、現場確認を実施した結果、粗ずり機に繋いである調味料のホースに清掃不良が認められた。ホース内部は赤色に着色しており、当該部位の一部を検体とした細菌検査では、

大腸菌群は検出されなかったが、汚染の可能性は否定できないと考えられた。加熱前段階での著しい汚染により、通常の加熱工程では十分に殺菌できなかったことが違反発生の原因であると推定された。

4 監視のポイント

一般的に、大腸菌群が陽性であれば殺菌不備や殺菌後の製品の取扱いについて不備があることが原因として考えられる。しかし、本事例のように、加熱前の段階で原料が著しく汚染されたことにより、通常の加熱工程では殺菌しきれなかったことが原因と推定されるケースもあり、食品取扱設備等の衛生管理の重要性が改めて示された。

5 その他

今回調査した製造所では、製造工程上の記録等が適切に保管されていた。このため、当該品の製造記録を追うことで、製造日当日の製造環境等の確認を容易にすることができた。

記録類の適切な保管は、違反発生原因の推定に大変有用である。原因を的確に推定することは、有効な事後の対策を講じることに繋がり、さらに現在実施している衛生対策及び記録方法等が適切であるか検証することも可能となる。本事例においては、粗ずり機及びその周辺機器の洗浄方法や交換頻度についての見直し並びに二次汚染防止のための対策の強化（工程の抜き取り検査や従業員の拭き取り検査の頻度等の見直し）がなされた。

事例	2
----	---

「安息香酸並びに表示にないサッカリンナトリウム及び食用黄色 5 号を検出したバナナケチャップ（調味料）」に関する違反事例

名称又は分類	バナナケチャップ（調味料）
形態	瓶詰め
違反条項	食品衛生法第 11 条第 2 項及び第 19 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	葛飾区
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	① 安息香酸 0.97g/kg 検出（表示に「シロップに使用」と記載有り） ② サッカリンナトリウム 0.38g/kg 検出（表示無し） ③ 食用黄色 5 号検出（表示無し）
行政措置	販売禁止命令、始末書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 26 年 12 月 8 日、東京都健康安全研究センター広域監視部食品監視第二課の食品衛生監視員が食料品販売店 A に立ち入り、バナナケチャップ（調味料）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、平成 26 年 12 月 24 日、安息香酸を 0.97g/kg 検出し、また、表示にないサッカリンナトリウムを 0.38g/kg、食用黄色 5 号を検出した（安息香酸については、表示に「シロップに使用」と記載有り。）。このことは、食品衛生法第 11 条第 2 項に違反していることが疑われ、また同法第 19 条第 2 項に違反していた。（下表参照）そのため、同日、当該品の輸入者を所管する葛飾区へ調査を依頼した。

食品添加物	検査結果	第 11 条第 2 項 (添加物使用基準)	表示	第 19 条第 2 項 (表示)
安息香酸	0.97g/kg	違反疑い※1	有※2	
サッカリンナトリウム	0.38g/kg	違反疑い※1	無し	違反
食用黄色 5 号	検出する		無し	違反

※1 ケチャップには安息香酸、サッカリンナトリウム共に使用が認められていない。原材料に含まれているシロップに対しては、安息香酸 0.60g/kg、サッカリンナトリウム 0.30g/kg までの使用が認められている。

※2 原料シロップに含まれる旨、表示有り

2 調査経過及び措置

東京都からの依頼を受け、葛飾区は輸入者に対し、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 26 年 10 月 9 日に、フィリピンから 110 ケース（1 ケース：320 g × 24 本入り）輸入したものであるが、誤って、日本向けではなくフィリピン国内向けの商品を日本に輸出してしまった可能性が高いことが判明した。

フィリピン国内向け商品の原材料配合割合等を入手できず使用事実の確認には至らなかったが、最終製品に対する安息香酸、サッカリンナトリウムの残存量が明らかに多いため、当該品は違反品であると判断し、輸入者が回収した 172 本に対して平成 27 年 2 月 25 日に販売禁止命令の行政処分を行い、始末書を徴取した。違反品は同年 4 月 8 日に任意廃棄処分を行った。

なお、輸入者が当該品とは異なるロットについて自主検査を行ったところ、安息香酸 0.96g/kg、サッカリンナトリウム 0.39g/kg が検出されたため、輸入者は当該ロットについて自主回収を行った。

3 違反発生の原因

輸入者は、本製品を輸入するに当たり、輸入ロット毎に自主検査を実施していなかった。それに加え、何らかの原因によりフィリピン国内向けの製品を輸入し流通させてしまったため違反に至った可能性が強く疑われた。

4 監視指導のポイント

本件では、どの時点で添加物を使用したのかという違反行為の特定には至らなかったが、明らかに検出した量が多いため食品については違反と判断した。