

事例	1
----	---

「過量のソルビン酸を検出した佃煮」に関する違反事例

名称又は分類	佃煮（あみ佃煮）
形態	合成樹脂製容器入り 内容量 90g
違反条項	食品衛生法第 11 条第 2 項違反
発見機関	江東区
調査担当機関	秋田県
検査機関	江東区、東京都健康安全研究センター
検査結果	ソルビン酸を 1.1g/kg から 1.3g/kg 検出 （佃煮におけるソルビン酸の使用基準：1.0g/kg 以下）
行政措置	回収命令

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 30 年 11 月 6 日に江東区が収去し、検査した佃煮から、使用基準を超えたソルビン酸（1.1g/kg）を検出した。江東区は同月 22 日に再度別ロット品 2 検体を収去し、東京都健康安全研究センターが検査したところ、それぞれ使用基準を超えるソルビン酸（1.2g/kg、1.3g/kg）を検出し、食品衛生法第 11 条第 2 項に違反する疑いがあることが判明した。このため、江東区は東京都を通じて秋田県に調査依頼を行った。

2 調査経過及び措置

製造者を管轄する秋田県は依頼を受けて、直ちに当該品についての流通及び施設の衛生状況等の調査を開始した。調査の結果、製造者は当該品の製造工程でソルビン酸カリウムを使用しており、製造量は 3 ロット合計で約 154kg であった。バルク包装された佃煮は、江東区内の事業者により 90g ごとに小分けされ、江東区外の販売者を経て各地の小売店で消費者に販売されていた。

平成 30 年 12 月 6 日、秋田県は製造者に対し、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、秋田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 30 年 12 月 12 日付で、秋田県は製造者から始末書及び改善報告書を受理した。

平成 31 年 1 月 18 日付で、製造者は回収された 548 パックを産業廃棄物として処分した。

平成 31 年 2 月 4 日付で、秋田県は製造者から回収報告書を受理し、産業廃棄物管理票により適切に処分されたことを確認した。

3 違反発生の原因

製造者はソルビン酸カリウムを原材料 1kg に対し最大 0.8g 程度（冬季は 0.5g 程度）となるよう電子秤で秤量し添加しており、使用基準を超過しないよう管理していた。しかし、炊き上げ後に煮釜から製品を上げる際に、煮釜に残存した調味液を廃棄せずに新たに原材料、調味料及びソルビン酸カリウムを加えて次ロットの製品の炊き上げを行っていた。その結果、煮釜内のソルビン酸カリウム濃度が累積的に上昇し、使用基準を超過したと推察された。

4 監視のポイント

本事例は、製造者がソルビン酸の使用基準を認識していたにもかかわらず、煮釜の洗浄という基本的な製造管理を怠っており、違反となってしまった事例であった。

施設を監視する際には、機械器具の洗浄・消毒等の作業記録及び製品の自主検査の結果を確認し、記録がなければ指導するなど、製造者の自主的な衛生管理の取組みを推進する必要がある。

「基準値を超えるチアメトキサムを検出したショウガ」に関する違反事例

名称又は分類	ショウガ
形態	ダンボール箱
違反条項	食品衛生法第 11 条第 3 項
発見機関	東京都健康安全研究センター
調査担当機関	千葉市
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	チアメトキサム 0.02ppm
行政措置	回収命令、報告書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 30 年 6 月 19 日、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施設に立ち入り、ショウガを購入し、健康安全研究センターで検査を実施したところ、平成 30 年 6 月 27 日にチアメトキサム 0.02ppm を検出した。このことは、食品衛生法第 11 条第 3 項に違反していたため、当該品の輸入者を所管する千葉市へ違反通報を行った。

2 調査経過及び措置

東京都からの依頼を受け、平成 30 年 7 月 2 日に千葉市は輸入者に対し、当該品の流通状況並びに原産国における生産状況等の調査を行った。調査の結果、当該品は平成 30 年 5 月 11 日に輸入された商品のうち、ロット記号 A またはロット記号 B のいずれかのショウガであることが判明した。

以上のことから千葉市は食品衛生法第 54 条第 1 項の規定に基づき、輸入者に対してロット記号 A またはロット記号 B のショウガが入った 267 箱（ロット記号 A、B の識別不能）に対し回収を命令し、違反原因、措置内容及び再発防止対策等について報告するよう指示した。

平成 30 年 9 月 26 日、輸入者は当該品の廃棄処分を行い、平成 30 年 10 月 2 日に違反原因等に関する報告書を千葉市に提出した。

3 違反発生の原因

当該品は、通常、輸出前に中国の自社工場にて農場単位で残留農薬検査を実施し、成分規格に適合した商品を輸入する体制をとっていたが、ロット記号 B については事前の残留農薬検査を実施していなかった。

また、輸入者も全ての商品が成分規格に適合していると思込み、ロット記号 B の残留農薬検査結果書の確認を実施していなかった。以上のことから、当該品はロット記号 B のショウガであると推察され、輸出入時に双方で成分規格に適合している

ことを確認していなかったこと、またそれを管理する体制が不十分であったことが発生原因であると考えられた。

4 監視のポイント

通常輸入者は、現地施設側の日常的な衛生管理状況等を直接把握することは困難である。しかし、自らが輸入食品の安全性確保について第一義的責任を有していることを認識し、輸出国の情報収集に努めるとともに、現地施設側における取扱いや自主検査等の管理状況について、情報共有を十分図る必要がある。監視の際には、輸入者による現地施設側の管理状況や自主検査の実施状況等について確認し、適宜指導や助言をすることにより輸入者による自主的な衛生管理を推進させていくことが重要であると考えられる。

事例	3
----	---

「表示にないソルビン酸を検出したねりあん」に関する違反事例

名称又は分類	ねりあん
形態・容量	合成樹脂製袋詰
違反条項	食品表示法第5条
発見機関	多摩府中保健所
調査担当機関	栃木県
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	表示にないソルビン酸を 0.59g/kg 検出（あん類の使用基準 1.0g/kg）
行政措置	口頭指導

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 30 年 12 月 28 日、多摩府中保健所から、食品衛生歳末一斉監視事業の一環で収去したねりあんから、表示にないソルビン酸を検出した旨の連絡を受けた。当該品の検査は東京都健康安全研究センターが行い、ソルビン酸を 0.59g/kg 検出した。ソルビン酸のあん類に対する使用基準は 1.0g/kg で食品衛生法違反ではないが、表示が無いことから、食品表示法第 5 条違反の疑いがあるため、多摩府中保健所は製造者を管轄している栃木県に対し本件に関する調査を依頼した。

2 調査経過及び措置

多摩府中保健所からの通報を受け、平成 31 年 1 月 10 日に栃木県は当該品製造施設に立ち入り調査を実施した。

調査の結果、当該品の製造過程でソルビン酸カリウムを使用していることが判明したため、適正な表示に修正するとともに、当該製品は業務用加工食品のため、販売先へ適切な情報提供を行うよう指導した。

3 違反発生の原因

ソルビン酸カリウムを使用しているにも関わらず表示が無かった理由については、以下のとおりであった。

- ・平成 30 年 7 月末まで、保存料として酢酸ナトリウム製剤を使用していた。カビ発生のリスクを考慮し、酢酸ナトリウム製剤の増量を検討したが、酸味が強くなり製品の風味が損なわれるため困難であった。
- ・平成 30 年 8 月より、食品添加物をソルビン酸カリウムへ変更して製造することとしたが、ラベルの修正を行っておらず、従前のラベルを貼付し出荷していた。

4 監視のポイント

製品の改良やリニューアルのため、原材料や食品添加物を変更することがあるが、食品表示についても同時に変更しなければならない。

商品開発部門と表示作成部門が分かれている場合、本事例のような表示違反が発生しやすいので、監視指導の際、事業者内で適切な連絡体制が構築されているか確認することも必要である。