

食品衛生に関する 違反・苦情相談

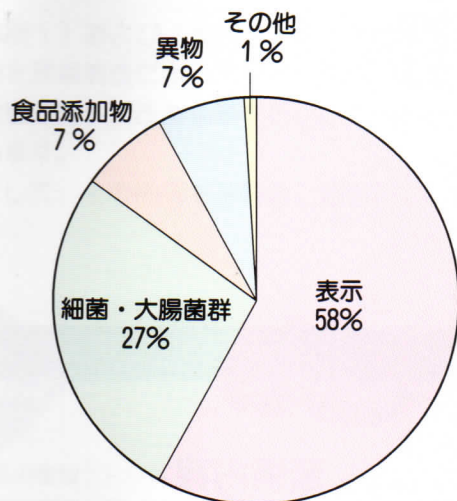
検査の結果判明した違反事例

1995（平成7）年度に、政令三市を除く県域12保健所で処理した違反は81件でした。

その内容は、図に示したとおりです。

食品の違反が、どのように処理されるかを実際にあった事例を紹介しながら説明してみましよう。

違反内容



〔事例1〕は、食品製造施設で食品を抜き取り検査したところ、大腸菌が陽性で違反となったものです。この場合は、製造施設の調査を実施し、不良箇所の是正を行って改善されました。

事例1

食品の種類：コロッケ（冷凍食品）

違反の内容：大腸菌陽性

違反の概要：冷凍食品製造施設でコロッケを抜き取り検査したところ、大腸菌が陽性となりました。

製造施設の調査を実施、違反発生の原因と推定される箇所の改善を指導し、再検査を行ったところ改善されました。

ワンポイント：冷凍食品には、大腸菌などについての規格基準が定められています。

そのため、製造者は、その規格基準を守って食品を製造しなければなりません。



〔事例2〕は、スーパーマーケットで食品を抜き取り検査したところ、食品添加物が検出されましたが、表示されていないため違反となったものです。

この場合は、製造施設が神奈川県外であったため、所轄の保健所に指導を依頼しました。

事例2

食品の種類：生ラーメン

違反の内容：使用した食品添加物の表示なし

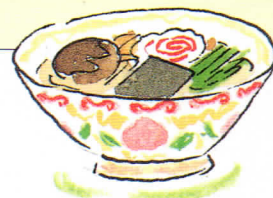
違反の概要：スーパーマーケットで生ラーメンの抜き取り検査したところ、食品添加物のプロピレングリコールが検出されました。

使用基準は、適正でしたが、表示がないため違反となりました。

製造施設が神奈川県外であったため、管轄の保健所に違反の連絡をして、製造施設の指導を依頼しました。

ワンポイント：食品には、いろいろな食品添加物が使用されています。

食品添加物には、使用できる食品や使用できる量など基準がきまっていますが、使用した場合には、ごく一部の例外を除いて必ず表示しなければなりません。



事例3

食品の種類：やきとり

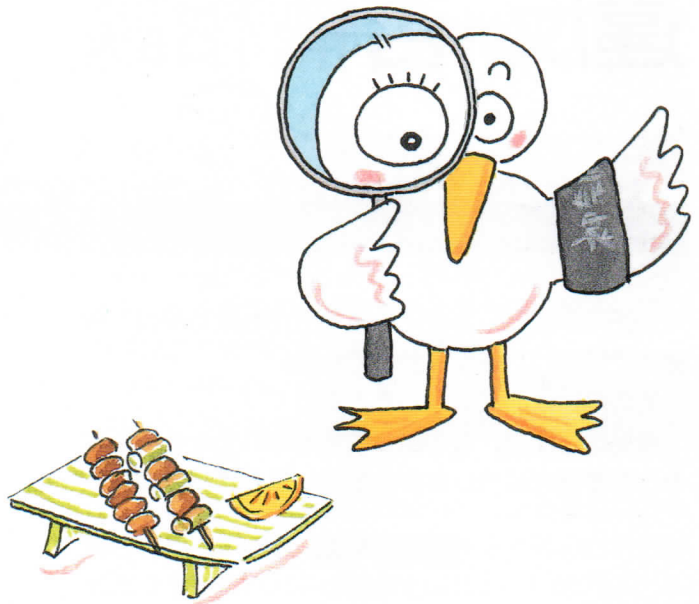
違反の内容：表示なし

違反の概要：スーパーマーケットで食品点検を実施したときに、無表示のやきとりを発見しました。

調査したところ製造施設で表示ラベルを貼り忘れたことが判明しました。製造者について、改善を指導し、再発防止が図られました。

ワンポイント：食品は、名称・製造者・使用添加物・賞味期限等の表示があります。

消費者の皆さんは食品に表示してある項目を参考に、上手に利用してください。



〔事例3〕は、スーパーマーケットで食品の点検を行ったときに、表示が不適正であることを発見したものです。

この場合は、製造施設の調査を実施し、不良箇所の是正を行って改善されました。

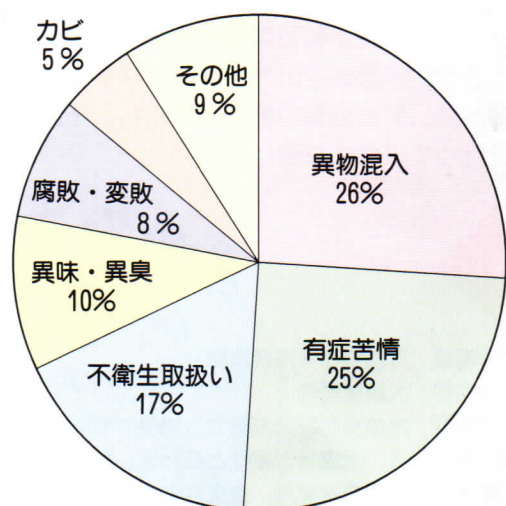
保健所によせられた苦情相談

1995（平成7）年度に、政令三市を除く県内12保健所に寄せられた苦情相談は、397件でした。

その内容は、図に示したとおりです。

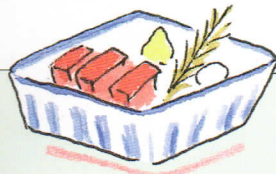
みなさんからご相談のあった苦情は、どのように解決されるか実際にあった事例を紹介しながらご説明しましょう。

苦情内容



* 有症苦情とは、食品を食べて下痢、腹痛、嘔吐など胃腸炎の症状があり、保健所に届出された苦情で食中毒と診定されなかったものです。

事例1



食品の種類：さしみ

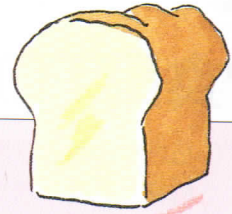
苦情の内容：異臭（石油臭）

苦情の概要：スーパーマーケットでさしみを購入したところ、石油臭がしたということで届けがありました。

施設の調査を実施したところ、施設の天井を塗装したときの塗料の臭いが移行したものと判明しました。

ワンポイント：家庭の冷蔵庫で保管した牛乳に、他の食品の臭いが移ることがあります。また、お菓子里に商品見本の中のナフタリンの臭いが移ってしまった事例もあります。

事例2



食品の種類：食パン

苦情の内容：異物（ゴキブリの混入）

苦情の概要：食パンの中にゴキブリが入っていたということで、届けがありました。苦情品にチャバネゴキブリの成虫が1匹確認できました。

施設の調査を実施したところ、チャバネゴキブリの幼虫・成虫が確認でき、また、取扱い・清掃不良が認められました。

なお、混入の状況及び製造工程等からゴキブリの混入は、パン生地を練る段階と推定されました。

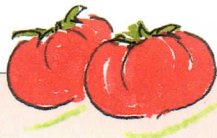
ワンポイント：食品に混入する異物は、毛髪やガラス片など多くのものがあります。

最近では、ミネラルウォーターに異物が混入して話題となりました。

〔事例1〕および〔事例2〕のような場合は、苦情内容を現場調査によって、その事実が確認されると、営業者に対して改善指導を行い、再発防止をしてもらいます。

そして、その内容を苦情者に報告しています。

事例3



食品の種類：トマト

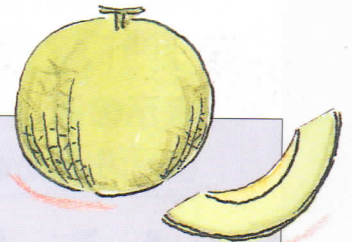
苦情の内容：味（苦味）

苦情の概要：販売所でトマトを購入し、湯むきして食べたところ、苦みがあったということで相談がありました。

過去の事例を調べたところ、日照不足、水分の不足によるアルカロイドの蓄積が原因と推定されました。

ワンポイント：トマトが苦いのは、農薬などが原因と考えている消費者がいますが、実際には、アルカロイドや配糖体等の天然成分が原因となっています。

事例4



食品の種類：メロン

苦情の内容：味（苦味）

苦情の概要：人から贈られたメロンを食べたところ、果肉部分が苦いということで、相談がありました。

過去の事例を調べたところ、ウリ科植物に特有な苦味成分であるククルビタシンによるものと推定されました。

ワンポイント：この苦情の他に、メロンは熟し過ぎると刺激物質を出して、口の中がヒリヒリすることもあります。

〔事例3〕及び〔事例4〕のような場合は、保健所にある過去の苦情事例を参考にしたり、必要に応じて理化学検査等を実施したりして原因を究明します。

そして、その内容を苦情者に報告しています。

◆◆◆
普段、食品について疑問に思ったり、不快を感じたりすることがありましたら、お近くの保健所にご相談いただきたいと思います。