

食品に異物が入っているとの苦情が多発！！

みなと保健所には年間 200 件以上の苦情が寄せられています。中でも、食品へ異物が入っていたという苦情を多く受けています。つくり手側(工場、飲食店等)に原因がある場合、ご家庭等で混入させてしまった場合、調べても原因が分からない場合、色々なケースがあります。ご家庭での混入は、日々のチェックで防げることがたくさんあります。下図のイラストを参考に家庭でのトラブルを防ぎましょう。



こんな点に注意しましょう！
家庭でのチェックポイント

【家庭でチェック！異物を混入させないために】

| | |
|---------|--|
| ①保管の状態 | 保管場所が清潔でないと、虫などが入る可能性が高まります。中には、未開封の商品であっても、虫が容器包装を食い破って侵入したという事例もあります。食品の保管場所はいつも清潔に保ち、異物混入を防ぎましょう。 |
| ②ペットの毛 | ペットの毛が生えかわる時期は、たくさんの毛が飛散します。毛足の長いペットの毛は、人の毛と間違えることもあります。台所は常に清潔に保ち、調理中はペットを入れないようにしましょう。 |
| ③作る時の確認 | 温めたり、お湯を注いだり、簡単な調理行為であっても、少し目を離した際に異物が混入する可能性があります。ポットの注ぎ口裏側に虫が付いてないか、お湯を注いだ後に目を離していないか、日頃からチェックする習慣をつけましょう。 |
| ④部品の落下 | 調理に使用する泡だて器などの器具は、小さいネジを使っていたり、ハンダ加工を施しているものがあります。古い器具を使用し続けると、これらが落下して異物混入につながる事があります。定期的な点検・交換しましょう。 |

B: 結果はどうでしたか？

A: 同じ商品について同様の届出がないことや、製造工場で異物が混入しない様に対策をとっていることを確認してくれました。
あと、カタラーゼ試験というのを行いました。

B: 保健所からは、どんな回答がきましたか？
A: 家でカップラーメンを作った食べようと思ったら、ハエが浮いて入っていた虫を透明のケースに入れて、カップと一緒に保健所に届けたんです。

A: 家でカップラーメンを作った食べようと思ったら、ハエが浮いて入っていた虫を透明のケースに入れて、カップと一緒に保健所に届けたんです。
B: 基本的には同じ調査の流れで、同じ苦情が無いことや、調理場が清潔な状態であることを確認しています。私達はお店がこうだったトラブルを起さないように、日々お店に出向いて設備のチェックや食材の取扱いについてのアドバースも行っていきます。

A: なるほど。私の場合は包装済み商品でしたが、一般のお店の場合はどうなんですか？
B: 基本的には同じ調査の流れで、同じ苦情が無いことや、調理場が清潔な状態であることを確認しています。私達はお店がこうだったトラブルを起さないように、日々お店に出向いて設備のチェックや食材の取扱いについてのアドバースも行っていきます。

A: じゃあ、やっぱり原因は不明ですか？
B: 同じ苦情が無く、きちんと異物混入対策をとっていることが確認出来たら、「絶対」に「混入した」と断定することは難しいですね。「製造者側での混入も否定出来ない」が、可能性としては低い」という回答になります。ハエや蚊の様にどこにでもいる虫であることも原因の特定を難しくする一因なんです。

登場人物



食品衛生監視員B



届出者A

職員がお答えします！

教えて下さい！

どうして難しいの？
異物混入の原因特定

A: カタラーゼ試験は陰性で、虫が死んでから時間が経っていることは分かりました。ただ、具体的にどこで混入したのかは分からなくて...どうしてですか？
B: 今Aさんが説明してくれたのは、包装済み商品に虫が入った場合の、一般的な調査の流れですね。私達はこのような届けを頂くときは、虫の混入は単発での発生が多いです。製造工程での混入の可能性も調査しますが、「絶対」に入らないとは言えないが、「対入」可能性としては低い」という回答が多くなります。そして、今回の様に、商品をお預かりしてカタラーゼ試験を行う場合もあります(基本的に、お預かりした商品は返却出来ません)。カタラーゼ試験は虫が死んでからどのくらい経ったものかを判定する試験なので、どこで入ったかまでは分からないんです。

A: じゃあ、やっぱり原因は不明ですか？
B: 同じ苦情が無く、きちんと異物混入対策をとっていることが確認出来たら、「絶対」に「混入した」と断定することは難しいですね。「製造者側での混入も否定出来ない」が、可能性としては低い」という回答になります。ハエや蚊の様にどこにでもいる虫であることも原因の特定を難しくする一因なんです。

A: なるほど。私の場合は包装済み商品でしたが、一般のお店の場合はどうなんですか？
B: 基本的には同じ調査の流れで、同じ苦情が無いことや、調理場が清潔な状態であることを確認しています。私達はお店がこうだったトラブルを起さないように、日々お店に出向いて設備のチェックや食材の取扱いについてのアドバースも行っていきます。

A: そうなんですか。異物混入ということも色々あるんですね！
B: 本当ですね。製造者・消費者・行政みんなで協力してトラブルを防ぎましょう。

※カタラーゼ試験
虫が持っている酵素の働きを利用して死んでから時間が経っていることが推定されます。

平成21年度港区食品衛生監視指導の実施結果

港区では、食品衛生法に基づき「平成21年度港区食品衛生監視指導の実施結果」を作成しました。

発行番号 22083-4211

食品取扱い施設の監視指導

港区には飲食店や食品販売店など食品取扱い施設が約30,000軒あります。平成21年度は、30,157の施設数に対し、22,788回の立ち入り検査を行いました。これら施設に対して、随時立ち入り検査を行い衛生状態の確認を行いました。

食中毒の調査

食中毒事件が発生した場合は、速やかに原因施設や原因食品を究明するために調査を行い、事故の拡大防止を図りました。

[平成21年度に港区内で発生した食中毒]

| 原因物質 | 発生件数 | 患者数 |
|----------|------|-----|
| カンピロバクター | 1 | 9 |
| サルモネラ | 1 | 42 |
| ノロウイルス | 5 | 101 |
| テトラミン | 1 | 2 |
| 不明 | 3 | 29 |
| 計 | 11 | 183 |

不利益処分（行政処分）

食中毒の原因となった施設や食品衛生法に違反する食品を輸入・販売した営業者に対して、営業停止や違反食品の販売禁止等の処分を行いました。

| 不利益処分 | 処理件数 |
|--------|------|
| 営業停止命令 | 11 |
| 販売禁止命令 | 3 |

その他、処分には至らなかった事例も数多く調査・指導しています。



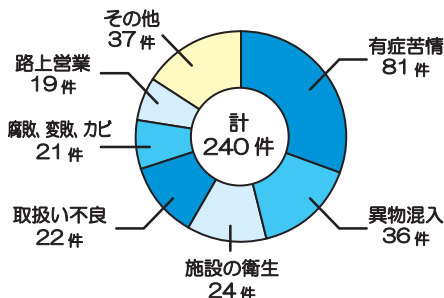
食品の自主回収

「自主回収」とは、食品の事業者が製造、輸入、販売した食品等について、事業者自らが食品衛生法違反や健康への悪影響のおそれに基づき、自らの判断で回収を実施することです。

平成21年度は、事業者から12件の自主回収の報告があり、これら回収に関しての相談や指導を行いました。

食品等に関する苦情対応

「食品に異物が混入していた」、「食品の取り扱いが悪い」など消費者の方から苦情を受けた場合、関連する施設の調査を行い、営業者に再発防止を図るための指導を行いました。



苦情の内訳です



食品等の検査

港区内に流通する食品の細菌検査や食品添加物等の検査を行いました。

| 食品の種別 | 検査件数 | 成績 | |
|--------------|------|-----|----|
| | | 適 | 不適 |
| 弁当・そう菜・調理パン類 | 115 | 84 | 31 |
| 菓子類 | 75 | 65 | 10 |
| 魚介類・魚介類加工品 | 59 | 59 | 0 |
| 食肉・食肉製品 | 33 | 33 | 0 |
| 冷凍食品 | 20 | 20 | 0 |
| 乳・乳製品 | 29 | 26 | 3 |
| 豆腐 | 18 | 17 | 1 |
| 漬物 | 15 | 14 | 1 |
| その他の食品 | 77 | 76 | 1 |
| 計 | 441 | 394 | 47 |

上表の「不適」は、食品衛生法に基づく成分規格の違反及び東京都の一斉収去検査成績に基づく措置基準による違反であり、そのつど指導しています。

普及啓発事業

区内幼稚園および小学校にて、手洗い教室を実施しました。幼稚園児、小学生に対して手洗いの重要性をPRしました。



キリトリ線

50円切手を貼って下さい

東京都港区
六本木5-16-45

みなと保健所生活衛生課
食品広域監視係 行

[任意で記入して下さい]

| | | | |
|----|------|---|-----|
| 住所 | | | |
| 氏名 | 性別 | 男 | 女 |
| | 生年月日 | 年 | 月 日 |

<感想>
食品衛生だよりについて、消費者の皆様のご意見をお聞かせください

今後、取り上げて欲しい内容をご記入ください