

こんなものが食品の中から ～食品中の異物苦情について～

久保田昌嗣(北九州市環境科学研究所)

1 はじめに

平成26年12月以降に、ファーストフード店の商品のビニール片等の混入、即席めんや冷凍パスタのゴキブリ混入、ベビーフードのコオロギの混入など、食品の異物混入が数多く公表された。食品への異物混入事案が相次いだことを受け、厚生労働省は翌月9日付けで地方自治体向けに「食品への異物混入防止について」という通知を出し、食品等事業者において異物の混入防止のための取組が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、食品等事業者に対する監視指導を徹底するよう求めた。

食品に関する苦情のうち、異物混入の占める割合は比較的高く、内容も多種多様である。マスコミ等に大きく報道された案件のほかに、どのような異物苦情等があるのか紹介する。

2 全国規模のデータでみた異物苦情について

上述した時期に併せて、全国消費生活情報ネットワーク(PIO-NET：パイオネット)に登録された食品中の異物内容を詳細に分類した資料(表1)が公表された<sup>1)</sup>。

異物を内容別にみると、ゴキブリやハエなど「虫など」が最多で345件、次いでカッターや針金などの「金属片など」が253件、さらに毛髪や体毛などの「人の身体に係るもの」が202件と続いている。

表1 異物の内容(H26.4.1～H27.1.10受付分、複数回答) 件(%)

異物の内容		食品の異物混入 n=1,852		
			食料品 n=1,656	外食・食事宅配 n=196
虫など (小計345件)	ゴキブリ、ゴキブリの足など	49 ( 2.6)	318 (19.2)	28 (13.8)
	ハエ、ハエの幼虫など	31 ( 1.7)		
	ゴキブリやハエ以外の虫	265 (14.3)		
金属片など (小計253件)	針金、釣り針など	93 ( 5.0)	237 (14.3)	16 ( 8.2)
	ステープラーの針など	21 ( 1.1)		
	カッター、刃物など	5 ( 0.3)		
	他の金属片など	134 ( 7.2)		
人の身体に係るもの (小計202件)	毛髪や体毛など	148 ( 8.0)	169 (10.2)	33 (16.8)
	歯・歯の詰め物など	27 ( 1.5)		
	爪、つけ爪(ネイルを含む)など	19 ( 1.0)		
	ばんそうこう	8 ( 0.4)		
(硬質な)プラスチック片など		140 ( 7.6)	127 ( 7.7)	13 ( 6.6)
ビニール、フィルム(テープ類含む)など		87 ( 4.7)	74 ( 4.5)	13 ( 6.6)
紙くず、布繊維くず(スポンジ、たわし含む)など		76 ( 4.1)	69 ( 4.2)	7 ( 3.6)
食肉や魚の骨など		55 ( 3.0)	34 ( 2.1)	21 (10.7)
石・砂など		48 ( 2.6)	44 ( 2.7)	4 ( 2.0)
ガラス、陶器片(皿のかげら含む)など		41 ( 2.2)	29 ( 1.8)	12 ( 6.1)
ゴム、ゴム片など		33 ( 1.8)	28 ( 1.7)	5 ( 2.6)
楊枝、割箸などの木片		29 ( 1.6)	27 ( 1.6)	2 ( 1.0)
小動物の死骸、羽根、フンなど		21 ( 1.1)	19 ( 1.1)	2 ( 1.0)
その他・不明		540 (29.1)	495 (29.9)	45 (23.0)

1) 独立行政法人国民生活センター平成27年1月26日付け報道発表資料「食品の異物混入に関する相談の概要」

### 3 そもそも食品の異物って？

異物とは「人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属片等。」と定義されている(厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)。

一方で、食品分析の参考書ともいえる「食品衛生検査指針理化学編2015(公益社団法人日本食品衛生協会)」では、「一般に異物として扱われる生産、貯蔵、流通、販売に至る不適切な取り扱いに伴って、食品中に混入、侵入、または迷入したあらゆる有形外来物を対象とする。」としている。さらに例として以下のようなものも異物としている。

- ・通常、固形あるいは半固形物であるが、ネズミの尿など
- ・製造工程や製造保存中に生成した固形物(加熱の際にできる「焼きこげ」、カニやサケの缶詰の保存中に生じる「クリスタル(ストロバイト)」、ワイン中にできる「微細結晶等」など)
- ・カビ(増殖してコロニーを作ると異物と見なされる。)、死んだ菌糸
- ・食品汚染の可能性、動物のかじり跡や足跡

異物の鑑別同定には多くの知識と経験や種々の分析機器が必要で、さまざまな手法を用いて行われている。肉眼、顕微鏡などによる形態的な観察に始まり、異物の化学的性質(溶解性、薬品との反応性など)、物理的性質(堅さ、加熱による変化など)など総合的に検討し、判断する。しかし、食品等の苦情原因となる異物は微量しか採取できない場合が多く、異物を完全に同定するのは難しく、同定不能である場合も多いことが現状である。

### 4 北九州市の異物混入苦情事例

#### (1) 平成27年度北九州市食品監視指導計画実施結果

平成27年度北九州市食品監視指導計画実施結果によると、市民からの食品関係営業施設に対する苦情や異物混入、変質等不良食品に関する苦情件数及び主な事例等は、表2のようになる。

表2 平成27年度北九州市の食品苦情処理実施状況 【216件】

内 容	件数	主 な 事 例	措置・指導内容等
異物混入	69	食パンに繊維状異物が混入	製造者に原因究明と再発防止を指導
		コンビニのおにぎりにビニール片が混入	製造者に原因究明と再発防止を指導
		弁当に金属製の異物が混入	製造者に原因究明と再発防止を指導
腐敗・変敗等	15	スーパーで販売しているトマトが腐敗	商品管理の徹底と異常の有無の確認を指導
		弁当屋の豚汁が腐ったような味	保管方法等衛生管理を指導
カビの発生	5	輸入コーヒー豆にカビが発生	輸入者に対して廃棄命令書を交付
		スーパーの刺身のトレイにカビ	容器包装の保管方法を指導
有症苦情	65	スーパーで購入した生カキを喫食後、嘔吐、下痢を発症	他の苦情の有無等を調査
		鶏タタキを購入し喫食後、嘔吐、下痢、発熱等を発症	製造所を所管する自治体へ調査依頼
食品添加物関係	0		
表示関係	4	消費期限の記載のない弁当を販売	販売済商品の回収と再発防止を指導
		スーパーの巻寿司のアレルギー表示が欠落	アレルギーの表示と再発防止を指導
施設の衛生	36	弁当屋から出る排水で側溝から悪臭	衛生管理の徹底と再発防止を指導
		元従業員より厨房の衛生管理がずさんと届出	施設の清掃、整理整頓を指導し改善確認
食品の取扱い	14	素手で食品を取り扱っている	手洗い励行、食品は菜箸やトングを用いて取り扱うよう指導
その他	8	飲食店でふぐ処理師の免許を持っていないものがふぐ処理をしている	ふぐは身欠きのみ使用していることを確認
		飲食店で牛レバ刺しを提供している	提供していないことを確認

その他に、市内の製造(輸入)業者の食品に対して、他自治体からの情報提供、又は調査依頼に基づき対応した事例が、表3となる。

表3 北九州市内の製造(輸入)業者による食品等の違反に対する措置状況

No	食品名等	違反内容	措置・指導事項等
1	ゼリー	カビ類の混入	製造者を調査し、目視検品の強化と再発防止を指導
2	焼きおにぎり	金属様異物の混入	製造者を調査し、製造機器類や異物検出器の適切な管理を指導
3	焼菓子	虫の混入	製造者を調査し、作業工程や場内点検、清掃の徹底を指導
4	フグの漬け	骨の混入	製造者を調査し、目視検品の強化と再発防止を指導
5	工芸茶	髪の毛の混入	輸入者を通じ製造者に手袋、帽子の着用と目視検品の強化を指導

(2) 北九州市食品監視指導計画実施結果(平成21年～平成27年度)

現在、北九州市ホームページで公表している平成21年～平成27年度までの北九州市食品監視指導計画実施結果から、苦情処理件数を、「異物混入」「腐敗・変敗」「カビの発生」、それら以外を「その他」に分類して整理すると図1のようになる。また、市内の製造(輸入)業者の食品に対して、他自治体からの情報提供、又は調査依頼に基づき対応した事例を整理すると図2のようになる。この期間中に、北九州市環境科学研究所が、異物混入、腐敗・変敗、カビの発生等で調査を実施した件数は6件のみである。

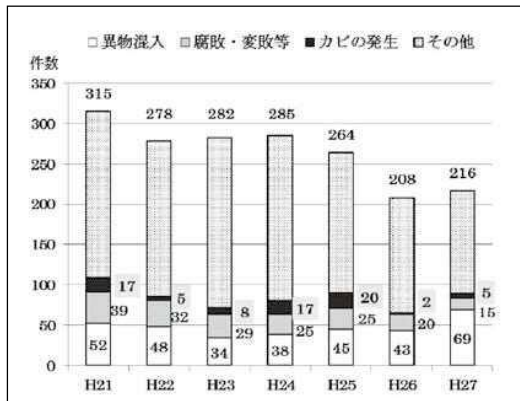


図1 北九州市苦情処理実施状況

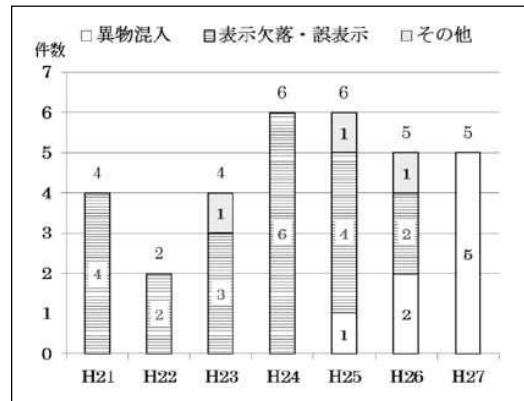


図2 市内製造(輸入)業者に対する措置

(3) 北九州市環境科学研究所の苦情に伴う分析件数(平成元年～平成27年度)

平成元年以降の北九州市環境科学研究所の衛生化学部門が対応した苦情件数は図3のとおりである。近年、依頼件数が減少している。

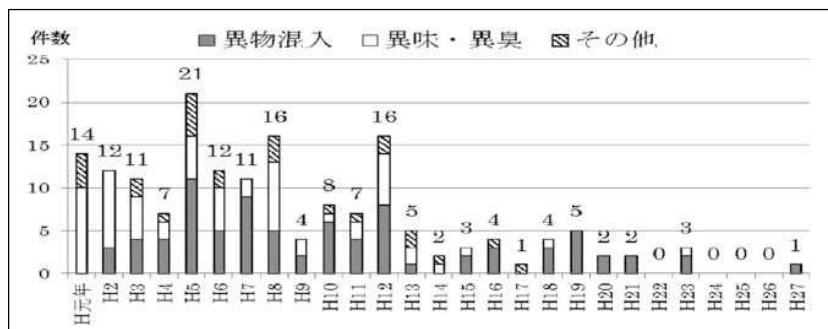


図3 北九州市環境科学研究所(衛生化学部門)苦情に伴う検査実績  
※苦情内容を判断する際の考え方により若干数値が異なる可能性がある。

## 5 他都市等の異物等苦情処理事例について

食品中の異物苦情等の事例は、多くの自治体がインターネット上で紹介し、苦情内容のほか、事例によっては、苦情品のカラー画像、調査結果等を詳しく記載している。福岡市等の事例を表4に示す。また、多くの自治体分析機関は、年報等に異物苦情等の調査結果概要を掲載し、インターネットで確認できるようにしている。

表4 他都市の異物等苦情処理事例

自治体	苦情内容等	原因等
福岡市	カットしたパイナップルを購入したところ、外の皮の窪みにカビのようなもの	ミカンやナシなどの果実に寄生する病害虫コナカイガラムシ
	冷凍太刀魚の内臓と筋肉の間に親指大の骨状の異物が入っていた	異物は太刀魚の骨腫(太刀魚や鯛の老体魚ではときどき骨成分の異常沈着が起こることがある。)
東京都目黒区	卵(赤玉)をゆでて冷蔵庫に保存しておいたら、卵白の表面の一部がピンクに染まった	赤色の色素を作るセラチア菌(4度から6度でよく生育する細菌)が増殖した結果
	生たらこを買ってきたら白いウジのようなものがたくさんついている	「タラ」等に寄生する四物目(しふんもく)条虫類の一種であるニベリニア(Nybelinia)の幼虫
横浜市	バター焼用牛肉を購入したところ、小さい球が入っていた	金属鉛の球形の固まりで形態等により散弾銃の散弾と推定
	はまぐりを加熱調理後食べたところ、丸く固い異物があった	貝の外とう膜にできる真珠(炭酸カルシウム(CaCO <sub>3</sub> ))
出典：福岡市：福岡市保健環境研究所「食品衛生情報誌「メサージュ」」 <a href="http://www.city.fukuoka.lg.jp/kankyo/hokenkagaku/dna/message.html">http://www.city.fukuoka.lg.jp/kankyo/hokenkagaku/dna/message.html</a> 東京都目黒区：おや？ なんだろう(苦情処理事例集 異物・腐敗変敗編)」 <a href="http://www.city.meguro.tokyo.jp/kurashi/hoken_eisei/eisei/shokuhin/jireishu/">http://www.city.meguro.tokyo.jp/kurashi/hoken_eisei/eisei/shokuhin/jireishu/</a> 横浜市：横浜市衛生研究所「よくある苦情事例集」 <a href="http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/eiken/food-inf/jirei/">http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/eiken/food-inf/jirei/</a>		

これらの情報は、消費者・事業者の参考になるとともに、同じ分析機関においても参考になる。また、インターネット上には、民間分析機関等が自ら実施した食品中の異物調査事例を掲載しているものもあり有用であるが、一方で、誰が何時どこで撮影したのかが不明な、真偽の検証ができないような食品異物混入情報・画像も認められる。

現在、当所ではインターネット上で入手可能な他都市事例について、所内で苦情時に活用できるよう、収集・整理中である。また、当所は、平成9年度に、食品中異物として混入の可能性が考えられる昆虫、毛等について、走査型電子顕微鏡を用いて表面の形状等を調べ、異物苦情の際に活用できるよう整理した報告書を作成しており、この報告書についてもあわせて検索ができるよう現在作業を行っている。

## 6 まとめ

大きくマスコミ報道された異物混入事例以外にも、今回紹介したように食品中の異物混入事案が発生している。事業者が異物混入防止のための対策を行うことは当然のことだが、食品によっては異物混入をゼロにすることが困難なものもある。

万が一、食品中に異物が混入している場面に遭遇した場合、①異物及び商品は必ず保管(包装、レシート等も)、②確認した状況を記録(お店ではその場で確認)した上で、③製造業者・販売業者等のお客様相談窓口を活用、④行政窓口(消費生活センター、保健所)の活用することが望ましい。

※なお、異物は、食品の購入後に、家庭での保管時・調理時・飲食時にも混入することがあるため、十分注意をお願いします。