

食品の苦情

Q & A

— 苦情処理の手引 —

平成4年度追録版

## 食品の苦情Q & A平成4年度追録版目次

第1章 食品の苦情Q & A概要	105
第2章 食品の苦情Q & A	
イモ類と加工品	113
海藻類	115
果実類と加工品	116
菓子類（洋菓子）	122
菓子類（和菓子）	124
菓子類（その他）	124
きのこ類	125
魚介類（貝類）	126
魚介類（魚卵）	127
魚介類（魚類）	128
魚介類（その他）	131
魚肉練り製品	133
鶏卵と加工品	134
香辛料	137
穀類と加工品	137
酒類と加工品	140
嗜好飲料	142
食肉（獣）と加工品	144
食肉製品	146
調味料等	147
漬物類	148
乳と乳製品	149

複合調理品 .....	154
豆類と加工品 .....	155
野菜（果菜類）と加工品 .....	156
野菜（茎菜類）と加工品 .....	158
野菜（根菜類）と加工品 .....	159
野菜（葉菜類）と加工品 .....	160
野菜（その他）と加工品 .....	160
油脂食品類 .....	161
容器包装器具類 .....	162
第3章 文献名一覧 .....	167

今回、追録版として掲載した情報は、平成2年1月28日から平成5年1月31日までの間に、データベースに入力されたものである。

第1章 食品の苦情Q&A 概要

No	分類	品名	概要
1	イモ類と加工品	コンニャク	コンニャクが糊状になっている
2			コンニャクが緑変した
3			刺身用コンニャクとはなにか
4		サツマイモ	サツマイモが冷蔵庫内で黒変した
5			蒸したサツマイモが緑変した
6		ジャガイモ	ジャガイモに苦味がある
7			ジャガイモに苦味がある
8			ジャガイモのエグ味がひどい
9			ジャガイモの新芽で中毒症状を呈した
10			ジャガイモの内部が緑変
11			ジャガイモの箱の中が濡れていた
12			ジャガイモを食べて嘔吐、下痢
13			ジャガイモを茹でて食べて食中毒症状を呈した
14		ハルサメ	ハルサメにカビのような斑点がある
15		ヤマイモ	ヤマイモで口の周りがかゆい
16	海藻類	サルメ	乾燥サルメに黄緑色の斑点がある
17		ノリ	にぎり飯にノリの色が移った
18		ノリの佃煮	ノリの佃煮に虫の死骸
19		ヒジキ	ヒジキに綿ぼこりが付着している
20		焼きノリ	焼きノリに塗料が付着している
21	果実類と加工品	イチジク	イチジクを食べて口の中がおかしい
22		オレンジジュース	オレンジジュースの苦情要因について
23			オレンジジュースを飲んで顔面発赤
24			オレンジ果汁を飲んだ乳児が酔った
25		ギンナン	ギンナンを食べたらおう吐した
26			ギンナンを食べて意識不明になった
27		クリ	クリが水っぽく味も悪い
28		栗甘露煮	栗甘露煮のビン詰が破裂した
29		西洋ナシ	西洋ナシが固くすっぱい
30		パイナップル	パイナップルに黒褐色の異物
31			パイナップルの芯が黒い
32			パイナップルを食べて口の中がピリピリする
33			パイナップルを食べると舌がピリピリする
34		バナナ	バナナに白い粉状物質が付着している
35			バナナの切り口に黒い模様があった
36			バナナの皮が冷蔵庫の中で黒くなった
37		ブドウ	ブドウに白い粉が付着している
38		ブドウ果汁飲料	ブドウジュースの中にガラス片が混入
39			ブドウ果汁の中に金属片様異物

No	分類	品名	概要
40	果実類と加工品	プルーン	プルーンの皮に白い粉が付着
41		プルーン(乾燥品)	プルーンを食べて下痢をした
42		干し柿	干し柿の異常について
43		マンゴウ	マンゴウに大小の穴があいている
44			マンゴウを食べて炎症を起こした
45		ミカン	ミカンの皮に白い粉が付着
46			ミカンの皮の内側が赤色に変色
47			ミカン箱の底に白い粉がついていた
48		ミカン(甘夏)	甘夏ミカンが水っぽい
49			甘夏ミカンを食べたら薬品臭がした
50		リンゴ	リンゴに花粉状の異物が付着
51			リンゴの皮がケロイド状になった
52			リンゴの皮がベタベタする
53		リンゴ果汁	リンゴ果汁が苦く舌がしびれた
54	菓子類(洋菓子)	甘食	甘食を食べたらアンモニア臭がした
55		グミキャンディー	グミキャンディーにカビがはえていた
56		ケーキ	ケーキにカビ様物質が付着していた
57		チョコレート	チョコレートにカビが生えている
58			チョコレートに石けん臭がする
59			チョコレートに蛆虫がいた
60			チョコレートの表面に白い粉
61			チョコレートの表面に白い粉
62		チョコレートの表面に白い粉	
63	菓子類(和菓子)	柏餅	柏餅を蒸したら餅が変色した
64		最中	最中にナフタリン臭がする
65	菓子類(その他)	まんじゅう(中華)	中華まんじゅうに薬品臭
66		まんじゅう(蒸し)	蒸しまんじゅうにアンモニア臭がする
67	きのこ類	エノキダケ	エノキダケに薬品臭がする
68		シイタケ	干しシイタケに虫が混入
69		シメジ	購入したシメジの苦味が強い
70			市販の「しめじ」は天然ものか
71		マツタケ	マツタケが腐敗していた
72			マツタケを食べたら「吐き気」がした
73	魚介類(貝類)	カキ	カキが赤色をしている
74			緑色のカキが見つかった
75		ホタテ	ホタテ薫製に白色異物が付着
76	魚介類(貝類)	ホタテ(薫製)	ホタテの貝柱に黄色斑点がある
77		ホタテ(干貝柱)	干しホタテ貝柱の褐変について
78		ホタテ貝	ホタテ貝のえらの部分に米粒大異物

No	分類	品名	概要	
79	魚介類 (魚卵)	イクラ	イクラの本物とコピーの違いは	
80		ウニ (生)	生ウニに白い粉が付着	
81		カズノコ (干しカズノコ)	干しカズノコに異臭がする	
82			干しカズノコの苦味が強い	
83		辛子明太子	辛子明太子に茶褐色の異物	
84		タラコ	タラコに塩カビ様の白点がある	
85	魚介類 (魚類)	アオブダイ	アオブダイを食べて舌が痺れた	
86		アサヒダイ	アサヒダイの口の中に寄生虫	
87		アユ	アユから、長さ2cm程の虫がでてきた	
88			アユの背ビレ部分の皮が剥がれている	
89		イワシ丸干	イワシ丸干を喫食して舌がピリピリする	
90		カツオ	カツオの赤みが変色した	
91		カレイ (アカカレイ)	アカカレイに黄色の斑点模様がある	
92		キスのひらき	キスのひらきに薬品臭がする	
93		クロソイのひらき	クロソイに黒色の異物が付着	
94		コチ	コチの刺し身に多数の寄生虫	
95		魚フライ	フライ用の魚 (衣付) が赤変した	
96		サケ	サケに緑色のカビ様物質が付着している	
97		シラス干し	シラス干しの中に虫様異物	
98		タチウオ	タチウオに白い虫がいる	
99		タラ加工品	つまみたらからアンモニア臭がする	
100		ハタハタ	ハタハタの卵巣が緑色をしている	
101		ハタハタの丸干し	ハタハタの丸干しの腹部が緑色になっている	
102		ハマチ	ハマチの背が曲がっている	
103		メカジキ	メカジキを焼いたら緑色の斑点が現れた	
104		塩蔵品	塩干したラ等の塩蔵品に赤い斑点がある	
105		魚介類 (冷凍)	冷凍魚を解凍したら肉が溶けた	
106		水煮缶詰	魚類水煮缶詰の表面に豆腐様の異物	
107		魚介類 (その他)	イカ	イカを食べて異物が口の中に刺さり、口内に傷がついた
108			イカ (冷凍)	冷凍イカに青色の斑点があった
109			エビ	エビが暗所で発光していた
110				エビをゆでるとなぜ赤くなるのか
111	カニ (サワガニ)		サワガニを食べて息苦しくなった	
112	カニ (ワタリガニ)		ワタリガニのえらにピンク色の異物	
113	魚介類 (その他)	カニ缶詰	カニ缶詰の缶内壁や肉が黒変	
114			カニ缶詰の缶内壁や肉が黒変	
115		タコ	タコにタワシの毛のような異物	
116		ロブスター	ロブスターの内蔵部内に毛の塊	

No	分類	品名	概要	
117	魚肉練り製品	揚げカマボコ	揚げカマボコがチョコレート色に変色した	
118		カマボコ	サラダのカマボコが固くなった	
119		カマボコ (エビ入)	エビ入りカマボコに黒色異物の混入	
120		ちくわ	ちくわから石油臭がする	
121			ちくわが褐変した	
122		魚肉練り製品	魚肉練り製品を煮ると褐変した	
123	鶏卵と加工品	玉子焼	玉子焼が暗所で蛍光を発する	
124		玉子ロール	玉子ロールの加熱部分に青い斑点	
125		生卵	卵の色はどうして決まるのか	
126			古い卵はなぜ黄身がだれているのか	
127			卵の中から異物が出てきた	
128			卵の保存はどちらを上によいのか	
129			卵の保存はどちらを上によいのか	
130			卵をインゲンのゆで汁に浸漬して変色	
131			生卵 (ウズラ卵)	卵の中に緑色をした異物が混入
132			生卵 (卵黄)	卵黄の表面に生肉色の物質が付着
133			生卵 (卵殻)	卵の殻がすべすべしている
134			生卵 (卵白)	卵白が白く濁っている
135		ゆで卵	ゆで卵に黒い斑点ができた	
136			ゆで卵の黄身と白身の間が暗緑色	
137			ゆで卵の殻がむきにくい	
138	電子レンジでゆで卵を作ろうとして破裂した			
139	香辛料	サンショウ	サンショウを食べて呼吸困難	
140		七味唐辛子	七味唐辛子の香辛料の種類が少ない	
141		練りカラシ	練りカラシに結晶状異物の混入	
142	穀類と加工品	うどん	うどんをゆでると表面が赤変した	
143			うどんを煮たところ苦味がある	
144		ギョウザの皮	ギョウザの皮に黒い斑点がある	
145		ごはん	ごはんに油臭がする	
146			炊いたごはんがべとべとし、芯もある	
147			炊いたごはんが褐変した	
148		米	白米中に鉾物様の異物が混入	
149			米びつ中にダニが発生している	
150		米 (もち米)	もち米を蒸すと米が黄変した	
151		穀類と加工品	白玉粉	白玉粉にネズミの糞
152	寿司 (いなりずし)		いなりずしの異臭	
153			シンナー臭のするいなりずし	
154	寿司 (五目ちらし)		五目ちらしにシンナー臭がする	
155	赤飯		ガス置換包装赤飯に異臭がする	

No.	分類	品名	概要
156	穀類と加工品	トウモロコシ缶詰（スイートコーン）	スイートコーンに赤い斑点ができた
157		パン	パンが冷蔵庫で劣化した
158			パンが冷蔵庫で劣化した
159		むし焼きそば	むし焼きそばに黒い異物混入
160		もち	もちにカビがはえたが食べられるか
161		もち（水もち）	紫色の斑点を生じた水もち
162	酒類と加工品	焼酎	焼酎に牛乳をいれたら牛乳が凝固
163			焼酎の中に綿状の異物が混入
164		清酒	清酒が白濁していた
165		清酒（吟醸酒）	清酒からシンナーの臭いがする
166		酎ハイ	酎ハイ缶詰にヨーグルト様酸臭
167		ビール（缶ビール）	缶ビールの底にモヤモヤした沈殿物
168		酒類	農薬散布後に酒を飲み気分が悪くなった
169		嗜好飲料	甘酒缶詰
170	紅茶		紅茶がクリーム状に白濁した
171			紅茶にはちみつを入れて黒濁
172			紅茶の色が段々濃くなった
173	紅茶（PETボトル）		紅茶（PET入）がアルコール臭い
174	コーヒー缶詰		缶コーヒーが黒変し異味もある
175			缶コーヒーの中に白色沈殿物
176	清涼飲料水		清涼飲料水にガム様異物
177	清涼飲料水（缶入）		清涼飲料水の缶から異物がでてきた
178	炭酸飲料（ビン入）		炭酸飲料中に浮遊物
179	はちみつ入飲料（缶詰）		加温販売のはちみつ入飲料が褐変
180	プアール茶		プアール茶に白い葉が混入している
181	ミルクセーキ缶詰		ミルクセーキ缶の異味異臭
182	緑茶		食後にお茶を飲んだところ舌が紫色になった
183			魔法瓶に入れた茶が赤くなった
184	食肉（獣）と加工品	牛肉	牛肉に散弾銃の流弾が混入
185			牛肉の一部が異常に赤い
186			牛肉の表面だけが鮮やかだ
187		牛肉（ヒレ肉）	ヒレ肉に異臭がする
188		クマ肉	クマ肉を食べて発熱
189		豚肉	ポークソテーに寄生虫がいる
190			豚肉に褐変した部分がある
191			豚肉の中から注射針がでてきた
192		食肉	肉の食べ頃はいつか
193			食肉の色調について



No	分類	品名	概要	
194	食肉（獣）と	食肉	肉類の微生物による変敗の種類	
195	加工品	食肉（枝肉）	冷蔵庫の中の枝肉が褐変した	
196	食肉製品	ロースハム	ロースハムにピンク色のすじがついていた	
197	調味料等	醤油	醤油ビンにヘビが混入していた	
198			製造直後の醤油の色が濃くなった	
199		酢（米酢）	酢の中に白模様の異物	
200		ハチミツ	ハチミツのビンの底にカビ	
201			天然のハチミツをなめて中毒	
202		マヨネーズ	マヨネーズが冷蔵庫内で分離した	
203		みそ	みそが褐変した	
204			袋入りみそが膨張している	
205	漬物類	梅干	梅干が黒くなった	
206			梅干が赤いのは着色のせいか	
207			梅干が白くなった	
208			梅干が白くなった	
209			梅干の中にガラス様の異物が混入	
210			梅干の漬込み液がゼリー状になった	
211			梅干を漬けた鍋の内側が黒変	
212			ショウガ酢漬	ショウガ酢漬が赤いのはなぜか
213		乳と乳製品	加糖練乳	加糖練乳がざらざらしている
214				加糖練乳がゼリー化していた
215	加糖練乳が褐色化している			
216	加糖練乳の容器の内面が赤変			
217	牛乳		牛乳が苦い	
218			牛乳が苦く凝固していた	
219			牛乳にネズミの糞様異物が混入	
220			牛乳に黒砂糖を入れ加熱したら凝固した	
221			牛乳に黒色異物	
222			牛乳に野菜を入れて煮たところ凝固した	
223			牛乳の苦みはなぜ生じるのか	
224			牛乳はなぜ酸で凝固するのか	
225	牛乳		牛乳を飲むと下痢をする	
226			牛乳を温めると膜ができた	
227		牛乳を温めると膜ができた		
228	牛乳（ビン入）	牛乳ビンの底に虫		
229	牛乳（LL）	LL牛乳に苦味や渋味がある		
230	クリームチーズ	クリームチーズに白い塊		
231	粉チーズ	粉チーズの臭いが気になる		
232	スキムミルク	コーヒーに入れたスキムミルクが凝固		

No	分類	品名	概要
233	乳と乳製品	チーズ	チーズのカビは毒か
234			チーズの酸味が強く水が浮いている
235			チーズに白い斑点がある
236		チーズ（ブルー）	ブルーチーズの刺激臭
237		チーズ（プロセス）	プロセスチーズの中に黒色異物
238		調整粉乳	調整粉乳中にピンク色の粒がある
239		乳飲料	乳飲料からゴム臭がする
240		乳飲料（カフェオレ）	乳飲料がドロドロしている
241		乳酸菌飲料	乳酸菌飲料が褐変していた
242		バター	バターに小豆粒大の黒色異物
243		ホイップクリーム	ホイップクリームに黒色異物
244		ヨーグルト	ビンに入ったヨーグルトに縞模様
245			ヨーグルトが酸っぱい
246			ヨーグルトの表面に水が浮いている
247	複合調理食品	カレー（レトルトパウチ）	レトルトカレーからゴム状異物がでた
248		五目ごはん	五目ごはんに白色異物
249		コロッケ	コロッケの一部が茶色に変色している
250		シュウマイ	シュウマイに黒色カビ様異物
251	豆類と加工品	インゲン豆	インゲンのゆで汁に漬けた卵が変色
252		うずら煮豆	うずら煮豆に石油臭がする
253		枝豆	枝豆のゆで汁がピンク色に変色
254		グリーンピース缶詰	グリーンピース缶詰の緑が退色
255		ソラ豆のゆで汁	ソラ豆のゆで汁が赤褐色に変色
256		煮豆	うずらの煮豆に石油臭がする
257			うずらの煮豆に石油臭がする
258		野菜（果菜類） と加工品	キュウリ
259	キュウリに白い粉が付着している		
260	キュウリの曲がりについて		
261	トマト		トマトに薬品臭がする
262	ナス		ナスが冷蔵庫でしなびた
263			ナスの煮汁が黒くなった
264			ナスを水洗いしたら手に色がついた
265	ヒョウタン		ヒョウタンの酢漬を食べて食中毒症状
266	メロン		メロンの果肉がピリピリする
267			メロンの果肉がピリピリする
268	ユウガオ		ユウガオの味が苦く食中毒症状を呈した
269	野菜（茎菜類） と加工品	ズイキ	ズイキを食べたら強いエグ味があった
270		タケノコ	タケノコのエグ味
271		タケノコ缶詰	タケノコ缶詰に黄色斑点が付着

No	分類	品名	概要
272	野菜（茎菜類）	タケノコ缶詰（水煮）	タケノコの水煮缶詰に石油臭
273	と加工品	タケノコの水煮	タケノコの水煮物に白い塊がある
274		タケノコ水煮	タケノコの水煮に洗剤の味がする
275		タマネギ	タマネギが桃色に変色
276			タマネギを炒めたら黄褐色に変化した
277			芽の出たタマネギは食べられるか
278	野菜（根菜類）	ゴボウ	ゴボウの千切りはなぜ褐変するのか
279	と加工品		ゴボウ入りのはんぺんを煮たら黒褐色になった
280		ダイコン	ダイコンの酢漬に青い筋が入っている
281			ダイコンの輪切りが灰色に変色していた
282	野菜（葉菜類）	小松菜	小松菜を洗ったらヌルヌルした
283	と加工品	ミツバ	ミツバの茎から油状の異物
284		レタス	レタスの中心部が腐敗している
285	野菜（その他）	スイセン	ノビルを食べて嘔吐、頭痛
286	と加工品	野菜類	野菜類のアクの正体は何か
287	油脂食品類	食用油	食用油の変質について
288		マーガリン	マーガリンにカビがはえた
289	容器包装器具類	ガラスビン	ジュースビンの底が抜けた
290		ガラス容器	耐熱製のガラス容器にできた異物
291		ガラス容器（耐熱性）	耐熱ガラスはどうして熱に強いのか
292		コーヒーフィルター	コーヒーフィルターからダイオキシン検出
293		水筒（ポリスチレン製）	ポリスチレン製の水筒から糸屑状異物が出た
294		鍋（アルミ製）	アルミ鍋が黒くなった
295		鍋（アルミ製）	アルミ鍋で泡立てると変色する
296		鍋（ステンレス製）	ステンレス鍋の内側が黒くなった
297		鍋（銅製）	銅鍋にできた緑青の安全性は
298		ふっ素樹脂加工製品	ふっ素樹脂加工製品の強さは
299		フライパン（テフロン加工）	テフロン器具に食品がつかない理由
300		魔法瓶	魔法瓶の中にキラキラ光る異物
301		ヤカン（アルミ製）	ヤカンの内側が変色し穴が開く
302			ヤカンの内側に白いものが付着している
303		ヤカン（ステンレス製）	ヤカンの内壁に黄白色の付着物があった
304	その他	アミ状金属板	金属板でバーベキューをして食中毒症状
305		ゴム手袋	ゴム手袋でアレルギー
306		鮮度保持剤	鮮度保持剤の種類について
307		脱酸素剤	脱酸素剤が食品中に入ったが、その毒性は
308		中性洗剤	中性洗剤でゴキブリが死んだ
309		電子レンジ	電子レンジが燃えた
310		浴槽の水	浴槽の水が青い

## 第2章 食品の苦情Q & A

### イモ類と加工品

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
1	コンニャク	「つきコンニャク」を購入し、ゆでて、水晒しをしたところ、コシがなく指で摘むと糊状になってしまった。	コンニャクの製粉と加水の量、石灰乳液を作る場合の水酸化カルシウムと水の量、原粉と加える石灰乳液量等、微妙なバランスが崩れた結果と考えられる。食べても問題はないが、商品価値はない。 なお、コンニャクは、普通原料製粉1Kgに対し、4~5%の消石灰と35倍量前後の水を加えて作られる。	食品苦情処理事例集<厚生省監修>144頁
2	コンニャク	夜、コンニャク（海草入）を約5mm幅に切り、ゴボウなどの野菜類と共にアルミ鍋でゆがいてザルに開け、室温に放置しておいたところ、翌朝、コンニャクが緑変していた。	コンニャクに使用されている海草類による緑変ではない。この緑変の原因は、一緒に煮たゴボウに含まれているクロロゲン酸類が、コンニャクに移行したためと思われる。衛生上の問題はない。	食品苦情処理事例集（写真あり）<厚生省監修>120頁
3	コンニャク	市販されている調理用コンニャクと、刺身用コンニャクの違いはなにか。	コンニャクは、サトイモ科多年草の一種であるコンニャクイモの地下茎である。この内、煮物やおでんに使用されるコンニャクは、この球茎を乾燥させた後に粉末にし、これに石灰乳を加えて煮沸して作る。一方、刺身用コンニャクは、生の球茎をすりおろして使用する、このため、滑らかな舌ざわりと強いコシが生まれる。	頭にやさしい雑学読本③自然界ふしぎ編 32頁
4	サツマイモ	冷蔵庫にサツマイモを入れておいたら、皮のあちこちが丸い形に黒くなり、肉質も悪くなった。また、中には、いくら加熱しても柔らかくならないものもあった。	野菜や果物などの植物の中には、庫内温度が10℃以下の冷蔵庫に保存されると、植物体の呼吸作用がほとんど止まってしまっ、窒息状態になってしまうものがある。これは、一種のしもやけのような状態になると考えてよい。今回の事例も、このような症状になっているものと考えられる。なお、一般にイモ類は、低温に弱いので冷蔵庫内で保存してはならない。	「料理の雑学」ものしり事典（河野友美）105頁
5	サツマイモ	蒸したサツマイモを、冷蔵庫に一晚保管しておいたら、サツマイモの皮の内側と中心部が緑変した。	この緑変は、サツマイモの中に微量に存在するクロロゲン酸とアンモニアが反応してできた緑色の物質によるものである。なお、冷蔵庫中にわずかに生じるアンモニアによっても、この反応が進行する。この、サツマイモ中のクロロゲン酸は、アルカリ性物質と反応して緑変するため、食品添加物の重曹をサツマイモの天ぷらなどに使用した場合にも、緑変物質ができ苦情となることがある。	食品苦情処理事例集（写真あり）<厚生省監修>124頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
6	ジャガイモ	購入したジャガイモの煮物が苦くて食べられない。なぜか。	ジャガイモが発芽期になると芽の部分にアルカロイド系物質であるソラニンなどが生成し、この部分を食べると苦味を感じる。このソラニンは、成長時に、土かけ不十分で太陽光線にさらされたり、収穫時に取り扱い不良で日光にジャガイモが当たるとその表皮と近縁部が緑化する。(緑化イモと称される) この緑化部分に「ソラニン」が多く含まれている。なお、ジャガイモが緑化している部分には、ソラニンが30~50mg%、芽には500mg%以上含まれている。調理加工に当たっては、皮をむいて水につけるとソラニンが除去できる。	食品衛生関係苦情相談のまとめ(参考事例3) カルビー(株)大阪営業所、原色食品図鑑
7	ジャガイモ	ジャガイモに苦味があるがなぜか。	ジャガイモの収穫時に、完熟度が低いイモは、シュウ酸の含有量が多く、このため苦味を感じる。未完熟イモは発芽期になっても苦味が残る。	食品衛生関係苦情相談のまとめ(参考事例3) 大阪府
8	ジャガイモ	ジャガイモ(メークイン種)を食べたらエグ味があった。(エグ味:喉を刺激する味、アクが強い。)	エグ味の主成分はソラニンである。ソラニンは、未熟なイモ、光にあたって緑化したイモ、芽などの部分に通常の10倍以上含まれる。これを食べると、強いエグ味と腹痛、めまいなどの症状を呈する。メークイン種は、他品種に比べてエグ味がやすい。	これは何? - 苦情事例- 30頁 消費生活相談事例集昭和52年度分追録国民生活センター
9	ジャガイモ	ジャガイモの新芽部分には、毒があるといわれるが、どんな毒があるのか。	ジャガイモの新芽や、光が当たって緑化した部分には、「ステロイドアルカロイド」と総称される物質の配糖体であるソラニンという中毒物質が存在することは昔から知られている。しかし、国立衛生試験所の調査で、ソラニンの10倍の毒性を示す、チャコニンという物質も存在することが判明した。この物質は、加熱により完全に減少しないので、調理時にこの部分を取り除くことが中毒を予防するための一番よい方法である。なお、チャコニンの加熱による変化としては、①煮沸:減少せず、②電子レンジ:多少減少、③フライ:高温で2、3割程度減少するなどが判明している。	朝日新聞(平成2年9月19日)
10	ジャガイモ	新ジャガイモを購入したら、内部まで緑変していた。食べても大丈夫か。	この現象は、光合成により葉緑素クロロフィルを生じたため、日光だけでなく蛍光灯の光でも徐々に進行する。このジャガイモの場合は、販売店で蛍光灯の下に1週間程陳列されていた。なお、緑化したジャガイモには、ソラニンという物質が生成されていることがあるので、食べないほうがよいだろう。	苦情食品あれこれ(写真あり) 30頁
11	ジャガイモ	箱で購入したジャガイモを開けたら、箱の中が濡れていた。	当該液体を検査した結果、無味無臭の透明な液体で、pHは5.8であった。原因は不明である。	COOP商品検査センター年報第3号1991年版 83頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
12	ジャガイモ	83年6月、埼玉県の小中学校で理科実習用に栽培したジャガイモを食べた児童の99人が、食後約1時間で嘔吐や腹痛を訴えた。ジャガイモは約15gと小さく、外側も内側も緑色をしていた。	ジャガイモにはソラニンという強毒性の成分がある。ソラニンは緑色になった部分や芽に多く、太陽や紫外線にさらされると増加しやすい。特に小さなジャガイモは体積に対する表面積の比が大きいため、緑色に変化しやすい。スーパーで光にさらされソラニンの量が4倍になった例も報告されている。	朝日新聞（平成3年8月25日、日曜版）7頁
13	ジャガイモ	小学校の理科の実験として掘り起こしたジャガイモを、家庭科教室で茹でて食べたところ食中毒症状を呈した。	問題のジャガイモは、親指大から鶏卵の大きさで、表面は少し青みがかっていた。（土が浅く日光にさらされるとこのようになることが多い）収穫後皮をむかず、水洗いしたのみで、表面の変色部分を除去せずに茹でている。このため、ジャガイモの緑色部に多く含まれているソラニン（ソラニンは、緑色部や発芽部に含有が多く0.1%以上含有されている）により中毒症状を呈したものである。ジャガイモには通常、0.04～0.116g/Kg程度のソラニンが含まれている。なお、人の中毒量は体重1Kg当たり0.2～0.4gといわれている。	食中毒の原因と対応（西田博）35頁
14	ハルサメ	ハルサメにカビのような斑点がついているが。	ハルサメは、甘しょでん粉6、パレイショでん粉4の割合で作られている。この内、甘しょでん粉にはしばしば皮が混入し、斑点状となる。	お客様のご質問にお答えするためのQ&A（髙西友）18頁
15	ヤマイモ	ヤマイモのとろろを食べると、なぜ口の周りがかゆくなるのか。	ヤマイモのとろろを顕微鏡で見たと、シュウ酸カルシウムの針状結晶が確認された。これが、かゆみの原因であろう。シュウ酸カルシウムは、シュウ酸とカルシウムが結合して、植物細胞中に生成した不溶性の結晶である。シュウ酸カルシウムは、植物中の存在位置、結晶の形状が植物によって特徴があり、生薬鑑定の手掛かりとして重要である。シュウ酸カルシウムは、熱や酸で分解するため、酢漬にしたり煮沸すれば「エグ味」はなくなる。なお、かゆみをとるには石鹼で洗うとよい。	食品衛生関係苦情処理集計表（平成2年度）75頁

## 海草類

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
16	サルメ	北海道恵山岬産の乾燥サルメを購入したところ、全体に黄緑色の斑点がついている。これは、何か。	斑点は、ワカメやサルメの葉の部分に、付着ケイソウが付着、さらにこれが乾燥により黄緑色の斑点になったものである。ケイソウは、潮通しの悪い所、元気がなくなったワカメ等及び季節としては冬に付着しやすい。食べても害はないが、生産地ではこれを防ぐため乾燥させる前によく洗っている。	これは何？-苦情事例- 40頁 農林水産省東北区水産研究所増殖部藻類研究室

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
17	ノリ	おむすびを作り、ノリで巻いたら、ご飯が赤紫色に染まった。ノリに合成着色料でも使用しているのではないか。	当該ノリに水を加えてしばらくおくと、水は赤紫色になった。これに、アンモニア水を加えると、色が消える。また、焼きノリにして水を加えて見ると、水が薄い赤紫色になるが、今度はアンモニア水を加えても色に変化がなかった。しかし、3.5%の塩酸では青色に変化した。これらの変化は、ノリやワカメからでる葉緑素、クロロフィルなどが、酸性物質やアルカリ性物質に対してそれぞれの変化を起こしたものである。なお、合成着色料では、こうした色の変化はない。	安全のためそう17頁 新ワカメでも同種の苦情がある。
18	ノリの佃煮	ノリの佃煮を購入し、食べたところ1cm程の褐色をした虫の死骸が出てきた。	虫は、海の岩礁や海藻類の間に生息しているワラジムシ亜目に属するニホンコツブムシ(ウミセミ)か、あるいはチビウミセミであった。混入原因としては、海藻類に付着したこれらの虫を、異物除去の際に見落としたため、製品に混入したものである。	食品苦情処理事例集(説明図あり) <厚生省監修>32頁
19	ヒジキ	ヒジキに白い綿ぼこりの様なものがついてるが、カビではないか。	量が少なく確定できないが、アミノ酸の針状結晶と思われた。 <参考>①アミノ酸の結晶としては、チロシン、タウリンがよく析出する。②コンブ、ワカメの白粉は糖アルコールのマンニットであるといわれている。	これは何? - 苦情事例- 41頁
20	焼きノリ	購入した焼きノリの中に、塗料状の異物が混入していた。	調査の結果、当該異物は塗料であることが判明した。当該塗料は、製造時において、ノリをミンチする器械の塗料がはがれて、混入したものであった。	担当保健所の調査による(平成4年9月)

## 果実類と加工品

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
21	イチジク	少し、未熟なイチジクを食べたところ、口の中が焼けただれるような感じで、舌もおかしくなった。	イチジクの成分の中に、皮膚を侵すプソラレンという物質がある。この物質は、未熟なイチジクには特に多く含まれている。	食品苦情処理事例集<厚生省監修>150頁
22	オレンジジュース	オレンジジュースの香りを悪くするフレーバーには、どんなものがあるのか。	①加熱具：酵素の不活性化及び殺菌などの過程で、果汁に熱がかかることにより発生する。 ②保管中に発生するオフ・フレーバー： $\alpha$ -Terpineolがこのような風味と深い関係にある成分であるが、貯蔵時間とともに増加する。これにより、オレンジジュースの香りは、変化したテルペン性の少し腐敗したような臭いとなる。 ③苦味：柑橘類ジュースの苦味成分としては、Limoninがある。Limoninは、通常味のない形で存在するが、搾汁後苦い形に変化する。なお、反応は熱と酸が存在すると促進される。	ジャパンフードサイエンス(1992、Vol.31) 47頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
23	オレンジジュース	ディスペンサー（紙コップ）で販売されているオレンジジュースを購入し、ほ乳ビンに入れ1歳半の子供に飲ませたところ、直後より顔面発赤し、熱をもち、体に発疹ができた。	当該品は、前日の売れ残り品を、ディスペンサーの中に一晚放置しておいたものである。放置されていた間に、ディスペンサーの中で、酵母が増殖しアルコール発酵を起こし、ジュース中にアルコールができていたため、子供が飲んでアルコールに酔った症状が出たのである。なお、検査の結果、当該品のアルコール量は、2.1%であった。	食品苦情処理事例集<厚生省監修>152頁
24	オレンジジュース	近くのスーパーで購入したオレンジを絞り、乳児に飲ませたところ、顔や首筋が赤くなった。	当該オレンジ果汁を検査したところ、約0.5%のエチルアルコールが検出された。この乳児は、アルコールに敏感な体質であることから、これにより赤くなったものであろう。	食品衛生学雑誌第33巻第6号(1992,12)619頁
25	ギンナン	ギンナンが美味しいので食べ過ぎたら、おう吐した。また、ギンナンの実を触った手がかぶれてしまった。	手のかぶれは、ギンナンの外種皮に含まれるフェノール性化合物のためである。ギンナン拾いの時は、液汁にふれないようにすること。また、ギンナンは余り食べ過ぎるとおう吐、けいれんなどの激しい発作を起すことがあるので、注意すること。特に小児の過食はたいへん危険である。	クリンネス(91年11月)20頁
26	ギンナン	ギンナンを50個食べた1才11ヶ月の女児が1時間半ほどで少し吐き、まもなく眠った。食後4時間後再び吐き、数秒間意識不明、呼吸困難になった。	「ギンナンは年の数以上食べるな」という言い伝えのように、食べ過ぎると中毒症状を呈するので、食べる量には注意が必要である。なお近年、中毒の原因物質も明らかになり、適切な治療方法も確立している。	朝日新聞(平成3年8月25日、日曜版)7頁
27	クリ	生クリを購入したが、水が出て、色、味も良くない。食べても大丈夫か。	当該品は、産地で売れ残った生クリを凍結しておいたものであろう。凍結方法に問題があったか、解凍時に食味が失われたのであろう。食べても問題はないが、商品価値はない。	東京都市場衛生検査所事業概要(平成3年版)96頁
28	栗甘露煮	栗の甘露煮を一度開封し、割り箸で栗を取り出した後またしっかりフタをし、戸棚に収容しておいたところ、突然大きな爆発音とともにビンのフタが飛んだ。さらに、このフタが顔面にあたり、病院で治療することになってしまった。なお、他の事例ではビンが破裂したものがあつた。	ビンのフタが飛んだ原因は次のようなものであろう。 ①ビンを開封したときに空気中の、あるいは箸などに付着していた微生物がビン内を汚染した。②ビン内のシロップ等を栄養にして微生物が繁殖・腐敗して炭酸ガス等のガスが発生、室温下にあったためガスの発生が加速された。③ビンのフタがしっかり閉まっていたためにガスが充満し、ビンの内圧が高まってビンが破裂したり、フタが飛んでしまった。現在の栗の甘露煮は、糖度が60%程度から50%程に低下している。このため、細菌の繁殖が可能になっているのであろう。	JCAニュース(1992.9.21)No.1557 1頁 92年4月静岡県中部県民行政センター



No.	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
29	西洋ナシ	もいだばかりの西洋ナシを食べたところ、ごりごりと固く、酸味ばかりで甘みに乏しい。なぜか。	西洋ナシを美味しく食べるには、収穫後、それぞれの品種ごとに適当な追熟の期間を置くことが必要である。この点で、キウイ、アボカドなどと共通した要追熟フルーツである。収穫後の西洋ナシは、1.8%程度のでん粉を含み、クエン酸などの酸が多くて糖分に乏しいが、15～20℃で4週間程追熟すると、でん粉が分解されて、果糖、蔗糖、ブドウ糖などの糖分が増加する。このため、酸っぱさが抑えられて美味しい味になるのである。追熟の完了は、外皮の緑色が抜けて黄色みを帯び、肩を押してやや柔らかくなったときである。	SNOW (1989) No.327 26頁
30	パインアップル	パインアップルを半分に切ったところ、虫のような黒褐色のツブツブ(2mm×3mm:ゴマ粒大)が無数に入っている。これは、何か。	これは、パインアップルの種子である。パインアップルは、普通自家不和合性があり、種子ができにくい植物であるが、本事例の場合、昆虫などが媒体となって異品種との受精が起こり、種子を結んだものと思われる。食べても害はない。(自家不和合性:同品種間では受粉した場合でも受精できず、種子はつけない性質をいう。この様な性質を示すものとしては、各種果樹類、キャベツ、ハクサイ、ダイコン等のアブラナ科野菜などに知られている。)	苦情食品あれこれ(写真あり) 34頁
31	パインアップル	パインアップルの外観は新鮮だったが、切ったところ中心部の芯の周辺が黄色ではなく、うす黒茶色になっていて、ガソリン臭もする。	パインアップルの生理現象の一つで芯黒と呼ばれる原因としては、①収穫時に干ばつで、細胞の壊れているパインアップルを収穫すると、果冠から芯を通じて入り込んだ空気が芯の周囲の果汁を酸化させるために発生する。②収穫時には30℃、輸入船内10℃、通関倉庫12℃、販売時20℃と温度変化が激しく、バナナと同様に温度障害が発生した。③パインアップルが未熟により糖度がボーメ12度以下だと発生しやすい。	お客様のご質問 にお答えするためのQ&A(柳西友)7頁
32	パインアップル	スナックパインを5切れほど食べたところ、舌が痺れたようになってピリピリした。さらに、別の者が多量に食べたところ、やはり舌が痺れるとともに、舌から血がでてきた。	生のパインアップルを食べ過ぎると舌が荒れてくるが、この原因としてパインアップルに含まれているタンパク質分解酵素(プロメリン)によるものと考えられている。しかし、パインの外皮近くの果肉には、シュウ酸カルシウムが含まれているとの文献情報もあり、苦情品の果汁をプレパラートに取り鏡検したところ、シュウ酸カルシウムの針状結晶が多数認められた。以上のことから、今回の苦情の原因は、タンパク質分解酵素とシュウ酸カルシウムの相互作用によるものであると推測された。	食品衛生関係苦情処理集計表(平成2年度) 74頁
33	パインアップル	生パインアップルを食べたところ、舌がピリピリした。	生パインアップルには、プロメリンと呼ばれる強力な蛋白消化酵素が含まれている。このため、舌が正常である場合は何も感じないが、舌が荒れたり傷があると、そこに酵素が作用し、その部分のタンパク質を溶かすので、傷みを感じ神経に刺激が伝わりピリピリするのである。パインアップルの缶詰は、加熱されるのでこの酵素が破壊されている。	お客様のご質問 にお答えするためのQ&A(柳西友)6頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
34	バナナ	エクアドル産バナナに付着している白い粉状の物質は何か。	エクアドルでは、収穫後のバナナを洗うために、洗剤を溶かした洗浄槽に漬けている。このとき、洗剤の濃度が高いと乾いてから洗剤が析出するようになる。今回の白い粉末もこの洗剤が析出したものである。洗剤の種類は不明であった。なお、残留農薬は検出されなかった。	札幌市市場検査概要（平成3年版）60頁
35	バナナ	バナナの皮をむいたら、実の表面付近に褐色の縞模様があり、味も渋い。	バナナの木は、肥料の与えすぎ、乾燥、寒冷などが原因となって根が弱り、場合によっては、根腐れ又は芯腐れを起こすことがある。バナナの成長期や収穫期に、このような病気になるると、当該事例のような褐色のしま模様ができることがある。今回の事例も、バナナが何等かの原因で病気になる、未熟のうちに収穫され出荷されたためであろう。	食品苦情処理事例集（写真あり） 〈厚生省監修〉 130頁
36	バナナ	購入したバナナを一晚冷蔵庫（10℃以下）に入れておいたら、皮が黒くなった。	一般に野菜や果物など、生きている植物体を低温で保存すると、植物体の中で活発に働いていた酵素の力が抑えられる。この結果、呼吸作用なども不活発となり、しなびたり栄養分の減少が遅くなる。ところが、バナナは温度が10℃以下になると呼吸作用がほとんど止まってしまい、窒息状態になってしまう。このため、バナナの皮が黒くなってしまふのである。	「料理の雑学」ものしり事典 105頁
37	ブドウ	購入したブドウの表面に白い粉が付着している。農薬ではないか。	天然の果実には普通、白い粉状の果粉（ブルーム）がある。ブドウやスモモの白い粉はほとんどがこれである。	多摩リビング（1991.10.5 955号）
38	ブドウ果汁飲料	ブドウジュースの中に、ガラスのような沈殿物がある。	ブドウ中に含まれている酒石酸カリウムが結晶化し、粗酒石となって沈殿したものである。体に害はない。ブドウジュースを-3℃で保存すると、沈殿がしやすい。	食品の色 80頁
39	ブドウ果汁飲料	ブドウ果汁飲料を購入し、一部を飲んだところ、金属片様の異物が混入しているのに気付いた。	異物を都立衛生研究所で検査した結果、当該品は酒石酸のカリウム塩であることが判明した。なお、この酒石酸は、ブドウに天然に含まれる酸である。一般に果汁中には、酒石（その主成分は酒石酸モノカリウム）が多量に含まれ、それが貯蔵中に析出、沈殿してきたのであろう。果汁の酸度低下、色素の沈着などによって風味に関係する場合もある。	担当保健所調査結果（平成4年7月）総合食品辞典（3版）東京同文書院
40	ブルーン	ブルーンの表皮に白い粉状の物質が付着していた。これはなにか。	当該品を実体顕微鏡で観察したところ、白い結晶が見られた。これは、実が完熟したときにできる生体成分である。物質名は、判明していない。この成分は、リング表皮の気孔から分泌されるワックス分と同じように果肉の水分蒸発を防ぐ生理作用による物質であると考えられている。	札幌市市場検査概要（平成4年版）55頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
41	プルーン (乾燥品)	米国産のプルーンを2名で食べたところ、1時間30分後に2名とも下痢をした。	苦情者は、腹が重くなり下痢をしているが、腹痛・発熱はなかった。関係者の証言によると、プルーンには、腸を刺激し緩下作用のあるジハイドロキシフェニルイサチンが含まれており便秘に有効であることが経験的に知られているとのことであった。しかし、どの程度摂取すると下痢症状がでるのかは、個人の体質の違いや慣れなどによって一概にはいえない。また、プルーンエキスの場合、一日の摂取量が、100g程度であれば弊害はないといわれている。	食品衛生関係苦情処理集計表(平成元年度)83頁 健康食品便覧食品と科学社
42	干し柿	購入した干し柿に、渋味があるが、なぜか。	原料柿が未熟であると、①黄色が強くなる、②渋味がでる、③粉の出が悪い、④皺が多くなるなどの症状がでる。このため、通常は収穫後に追熟(ハウスやコンテナ内で20℃~25℃、3日~5日保温する。)を実施している。なお、追熟時の温度が高すぎると果肉内に褐色の斑点ができることがある。	干柿加工技術指針(長野県経済連:飯田事務所)
43	マンゴウ	マンゴウをスーパーで購入し、翌日皮を剥いて食べようとしたところ、2~10mmの穴があいていた。ミバエでもいるのではないか。	この大小の穴は、ミバエを殺虫するために蒸熱処理中にマンゴウの熟度の関係や、その他の要因で生じた物理的な穴である。希少事例である。 (蒸熱処理法:フィリピンで発生しているミカンコミバエ、ウリミバエ等を殺虫するためマンゴウの中心温度が46℃になるように蒸気を10分間作用させる方法)	食品苦情処理事例集(写真あり)<厚生省監修>84頁
44	マンゴウ	マンゴウを食べたら口の周囲に炎症を起こした。	マンゴウはうるし科の植物であり、人によってはかぶれることがある。	東京都市場衛生検査所事業概要(平成3年版)94頁
45	ミカン	ミカンを食べようとしたところ、表面に白いワックスのようなものが付着していた。	これは、ミカンを取収穫後、つや出しのために用いられた「カルナバラウ」である。衛生上の問題はない。	困ったたべもの110番-北区食品苦情事例集II-21頁
46	ミカン	購入したミカンの皮を剥いたら、皮の裏側が赤くなっていた。なお、このミカンの外観は正常であった。	検査の結果、ミカンの赤色部分から、赤色色素を作るセラチア(Serratia marcescens)が検出された。このことから、ミカンの生育時あるいは流通時にセラチアがミカン内に侵入し、増殖し、赤色色素(プロジギオシン)を産生したためである。なお、セラチア菌は、腐敗作用が強く、タンパク分解力は腐敗細菌のなかでも屈指のものである。また、一般に4℃~6℃で生育するが、色素産生には、25℃~28℃が最適であるといわれる。	食品苦情処理事例集(写真あり)<厚生省監修>134頁
47	ミカン	知人より贈られたミカンの段ボール箱の底に、薬剤と思われる白い粉末を発見した。農薬ではないか。	赤外分光光度計で検討したところ、ケイ酸塩系の薬剤で、菓子の袋に使用されている乾燥剤(市販品:アンチモールド102)であることが判明した。このことから、白い粉末は誤って段ボール箱に入った乾燥剤である可能性が高い。	関東ブロック食品衛生監視員研修大会(平成3年度)95頁

No.	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
48	ミカン（甘夏）	甘夏ミカンを食べたところ、水っぽかった。	甘夏ミカン中に含まれる酸味（主としてクエン酸）が減少することによって、水っぽく感じられる。一般に、収穫前の低温は着色を促進し、高温は酸の消失を早めるといわれている。従って秋が高温の産地の果実は、低温地のものより果実の熟成が進み酸が少なく甘みが強い。高温過ぎると糖の集積が少なく淡白になるといわれている。	これは何？－苦情事例－ 27頁 愛知県総合試験所、食の科学
49	ミカン（甘夏）	甘夏ミカンを食べたところ、菓の臭いがした。	甘夏内部が発酵することによる貯蔵臭が原因である。この発酵は、アルコール発酵が主であり、臭いの主成分はエタノールである。アルコール発酵の発生要因としては、①低温貯蔵中の甘夏を5月以降の気温に急にさらすと内部で発酵が起る。また、高温で貯蔵しても起る。②甘夏を選果の際、落下衝撃を与えると、呼吸作用が激しくなって発酵が起る。③ヘタのしおれなどが原因して発酵するなどがある。	これは何？－苦情事例－ 26頁 熊本県果樹試験所、愛知県農業総合試験場所内流通利用研究所
50	リンゴ	リンゴのガク（底部のくぼみ）にオレンジ色の花粉状のものがついて何が何か。	リンゴの農園では低農薬をキャッチフレーズにしているため、リンゴに虫（ダニ）が付着して卵を産みつけてしまった。この虫卵が花粉状に見えたものである。なお、この卵の付いた部分を水で洗い流すか、包丁で取り除けばリンゴは食べても問題はないとのことである。	食と生活（平成4年2月1日） 第405号
51	リンゴ	10日前に購入したリンゴを仏壇に供えておいたところ、リンゴの皮の表面が「焼きリンゴ」の様なケロイド状になっていた。	ケロイド状になっているリンゴの皮を実体顕微鏡で見たところ、当該部位に真菌特有の菌糸が見られた。これから、真菌（Alternaria）によるリンゴの心腐病（軸腐病ともいう）であると考えられた。心腐病は、リンゴが生育途中の樹にある時から軸を伝わって真菌の胞子がリンゴの内部に侵入し、収穫後果芯部から外側に向って果肉が侵されることによって起きると言われている。また、今回は、当該リンゴの表皮に傷がつき、耐乾性で水分活性の低い食品中でも繁殖できるCladosporiumも発生したと考えられる。	さんしょく No.22 9頁
52	リンゴ	リンゴ表面の油様物質について、ワックス類が使用されているのではないかと心配である。	調査の結果、ワックス類は使用されていなかった。リンゴ試験場での研究によると、ジョナゴールドの果皮に粘着性ロウ物質として次のようなものが確認されている。①脂肪酸：パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸、リノール酸等、②パラフィン：ヘキサコサン、ヘプタコサン、ノナコサン等、③アルコール：テトラコサノール、ヘキサコサノール等である。ベタベタする発生要因としては、リンゴの熟成が進むと、色々な脂肪酸、炭化水素等が増加する。このうち、常温で液体のリノール酸等が、リンゴのパラフィン物質であるノナコサン等を溶解し、粘着性が現れたのであろう。	食品苦情処理事例集<厚生省監修> 164頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
53	リンゴ果汁	100mlパック入のリンゴ果汁を飲んだところ、苦味があり舌がしびれたようになった。	同一包装されていた他の未開封品の3パックはすべて膨張していた。検査の結果、正常品からはまったく細菌は検出されていないが、苦情品と膨張品からは、細菌数が両方とも約10万/g検出するとともに、酵母が2千万/g(Candida)と、約4億/g(Hansenula anomala)個検出された。以上のことから、何らかの原因で、パック内が酵母に汚染され、その酵母が増殖したことにより膨張と苦味が生じたものであろう。	担当保健所調査結果(平成3年12月)

菓子類(洋菓子)

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
54	甘食	スーパーで購入した甘食(菓子パンの一種)のアンモニア臭が強く食べられなかった。	甘食は、小麦粉、砂糖、油脂、乳製品等を原材料にし、膨張剤として炭酸アンモニアを使用している。炭酸アンモニアを膨張剤として使用するの、加熱することにより二酸化炭素とアンモニアに分解し膨張するので、ぼくつとした山型に焼きあげるのに適しているためである。アンモニア臭の原因としては、①焼きが不十分で、アンモニアが完全に蒸散しなかった場合、②焼きあがってから十分に放冷しないで包装したため、アンモニアが残存した場合などが考えられる。	食品衛生関係苦情処理集計表(平成2年度)81頁
55	グミキャンディー	購入したグミキャンディーに、カビがはえているのに気づいた。	当該グミキャンディーは、原料として使用した濃縮果汁の繊維分が多く糖度をあげると粘度が高くなり成形しにくくなるため、他のグミ製品に比較して低めに糖度が設定されていた。(通常より2度から4度低めの、76程度)このため、水分活性が0.68程度あり、カビの発生が十分考えられるものであった。工場では、原材料の配合割合、製造方法及び保存方法を見直す等、カビの防御策を講じた。	担当保健所調査結果(平成3年12月)
56	ケーキ	フランボワーズケーキ(カステラ風のビスケットの中に、ラズベリームースを詰めた洋生菓子)を購入し、同日食べようとしたところ、カステラの切断面にカビ様の青緑色の物質が付着しているのに気付いた。	検査の結果、カビ、細菌、酵母でないことが確認された。届出を受けた保健所で、該当ケーキを包丁(鉄製)でカットしたところ、すぐにカステラの一部がわずかに変色した。これを、冷蔵庫内でしばらく放置したところ、変色域が広がり青緑色がはっきりしてきた。以上のことから、今回の原因は、ケーキをカットする際に使用した包丁の鉄分が、ケーキ材料であるラズベリーに含まれるアントシアニン色素と結合し、青緑色の錯化合物ができたためであらう。	食品衛生関係苦情処理集計表(平成2年度)89頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
57	チョコレート	購入したチョコレートがカビが生えたように白くなっていて、気持ちが悪い、食べても大丈夫か。	チョコレート中のココアバター不安定な結晶は高温(夏場の室温程度)で融解し、温度が下がるとより安定な形で再結晶化する。この過程でココアバターの結晶の粗大化が起こり、より大型の針状結晶が形成される。これにより、チョコレート表面のココアバターの結晶が大きくなると、チョコレートの光沢は全くなくなり、カビが生えたように白く変色してしまう。これはファットブルームといわれるものであり、食べても人体には害はないが、味はまずく、商品価値はない。なお、チョコレートは、ほとんど水分がないのでカビが生えることはない。	チョコレートの科学(ブルーバックス) 129頁
58	チョコレート	保存しておいたチョコレートを食べたところ、石けん臭がした。	チョコレートのココア油脂が、経時変化によって加水分解されてグリセリンと脂肪酸またはその塩類(石けん)に分解することがある。この現象をケン化現象という。	チョコレートの取扱い方(株ロツテ)
59頁	チョコレート	販売店で購入したアーモンドチョコレートに、蛆虫に似た虫がいるのに気付いた。	販売店にある残品を確認したところ、すべてのチョコレートから同種の虫が発見された。調査の結果、この虫は、ノシメコクガの幼虫と判明した。この虫は、チョコレート、ビスケット、ナッツ類及び穀類を好み、嗅覚が鋭く、強い顎で厚いアルミ箔も食い破り進入するのが特徴である。 ノシメコクガは、卵の時期(3~7日)、幼虫期(25~40日)、さなぎ(7~10日)で一世代の日数は約35日~57日間である。	食品苦情処理事例集(写真あり) <厚生省監修> 82頁
60	チョコレート	香港土産のチョコレート(ビター)を開封してみると、チョコレートのほとんど全部が白い粉に覆われている。	これは、ブルーミング現象といわれるものである。チョコレートが高温に置かれたため、ココアバターが分離してチョコレートの表面に浮き出たものである。一般に、28℃以上で発生するといわれる。この現象は称して、ファットブルーム(Fat bloom)という。 なお、この現象は、乳脂肪や乳化剤の添加で防止できるため、一般に、ミルクチョコレートではブルーミング現象はみられない。	食品と科学 (Vol.34 No.6) 92年6月号 51頁
61	チョコレート	購入した板チョコレートを食べようとしたところ、チョコレートの表面に白い粉のようなものが見つかった。これは、何か。	この白い粉は、英語でブルーム(花)、ドイツ語でフェットライフ(脂肪の霜)と言われる。チョコレートにとっては、避けられない現象である。 原因は、①製造時のテンパリングが正しく行われず、溶けたココアバターが結晶化し固まってくるとき集って、白い塊りとなった。②製品の温度管理が悪く、高温にさらされたココアバターが溶け、それが再度固まるときに白く凝集した。③ナッツの油脂分と混じりあって塊りにくくなってしまったココアバターが、次第に追出されて表面ににじみ出て白く結晶化した。	チョコレート百科 143頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
62	チョコレート	購入したチョコレートを食べようとしたところ、チョコレートの表面に白い粉のようなものが見つかった。これは、何か。	この白い粉は、チョコレートに含まれる砂糖が白く浮きでたものであり、シュガーブルームと言われる。生成要因としては、冷たいチョコレートをいきなり暖かい外気にさらすと水滴がつくが、そのときにチョコレートの中の砂糖がこの水分に溶け出して結晶となったものである。湿度が90%を超えると、糖衣状製品でさえ、チョコレートの表面で溶解、再結晶が繰返され、シュガーブルームが起きる。	チョコレート百科 145頁

### 菓子類（和菓子）

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
63	柏餅	購入した柏餅を蒸したところ、包んでいる葉と接触している餅の表面が黄色くなった。なお、購入した状態では変色はない。	黄色に変色した部分は、葉に触れている部分のみであった。また、この葉は、「かしの葉」ではなく、「サンキラ」の葉を使用していた。サンキラの葉は、塩漬けされて流通しているが、漬け水は黄緑色をしている。変色の原因としては、サンキラに含まれていた天然色素が加熱により葉から溶出し、餅に移行したのであろう。	食品苦情処理事例集（写真あり） 〈厚生省監修〉 116頁
64	最中	旅行みやげの最中を食べようとしたら、ナフタリン臭がした。	検査の結果、最中の包装紙や箱の内部の敷紙からナフタリンが約40ppm検出された。また、販売店において見本品の「ろう細工」の防虫のために、ナフタリンが見本品の箱に入れられていることが判明した。今回のナフタリン臭は、このナフタリンの臭いが、ショーケース内の最中の包装紙等に移行したのであろう。	食品苦情処理事例集（説明図あり） 〈厚生省監修〉 52頁

### 菓子類（その他）

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
65	まんじゅう（中華）	購入した中華まんじゅうから、クレゾール臭がした。	中華まんじゅうの製造後、放冷する際、ハエを寄せつけないように、放冷台の下にクレゾール液を散布している。このクレゾールの臭いが、放冷中の中華まんじゅうに移行したものであると思われる。なお、放冷場所にも、クレゾール臭が残っていた。	担当保健所調査結果（平成4年7月）
66	まんじゅう（蒸し）	法要で配られた蒸しまんじゅうを、2日後に食べたところアンモニア臭が強く吐き気を催した。	蒸しまんじゅうの生地膨張剤として食品添加物の炭酸アンモニウムが使用されていた。このアンモニア臭は、この添加物が製品に残存した臭いである。 通常の製造に際し、蒸した後2～3時間放冷を行い、この間に、饅頭に残存したアンモニアを揮散させている。しかし、苦情品の場合は、製造当日納入時間に追われ、放冷工程を省き、直ちにビニール袋に詰めたため、袋内にアンモニア臭が残り苦情になったのであろう。	食品苦情処理事例集〈厚生省監修〉 108頁

きのこ類

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
67	エノキダケ	エノキダケに薬品臭がする。	正常なエノキダケに苦情品を加え放置したところ、同様な異臭がしてきた。これは、腐敗による異臭であろう。	COOP商品検査センター年報第3号1991年版 82頁
68	シイタケ	保育園で給食用に干しシイタケを調理していたところ、中から虫がでてきた。	干しシイタケから出てきた虫は、ゴミムシダマシ科キマワリの幼虫であった。キマワリは、切り株や倒木に極めて普通に生息し、幼虫で越冬する。なお、キマワリの生息する環境にシイタケがあり、シイタケのヒダに入り込んだまま乾燥されたのであろう。	担当保健所調査結果から(平成5年1月)
69	シメジ	スーパーで「〇〇ほんしめじ」として販売されていたシメジを購入し、煮物にして食べたところ苦味が強くて食べられなかった。	これは、シメジが本来もっている苦味成分が、栽培条件によって増加したことによる。当該シメジは、大手の酒造メーカーが開発した菌種を長野県で人工栽培したものであるが、栽培時の培養条件によって苦味成分が増加することがあるといわれている。なお、苦味成分については、文献等が少なく明確ではないが、テルペン類(テルペノイド)であるとされている。	食品衛生関係苦情処理集計表(平成元年度版) 73頁 日本のきのこ(嶺山と溪谷社) 読売新聞「似たもの吟味帳:シメジ」
70	シメジ	スーパーで「〇〇ほんしめじ」として販売されていたシメジを購入したが、山で採取したしめじと異なっているようだ。	現在、販売されているシメジは、人工栽培されたものが大部分であり、現在次の2種類が知られている。①きのこのカサがネズミ色で「〇〇シメジ」と頭に産地名がついたものは、シメジの仲間であるハラタケ類ヒラタケ科「ヒラタケ」。②ここ数年生産が増加しており、商品名が「〇〇ほんしめじ」として販売されているものは、ハラタケ類キシメジ科シロタモギタケ属の「ブナシメジ」であろうといわれている。これは、天然ほんしめじの、きのこのカサが茶色っぽくきれいなネズミ色であるとはすこし異なっている。	食品衛生関係苦情処理集計表(平成元年度版) 73頁 日本のきのこ(嶺山と溪谷社) 読売新聞「似たもの吟味帳:シメジ」 長野県経済連野菜部きのこ課
71	マツタケ	腐敗したマツタケを食べたが、大丈夫であろうか。	マツタケが腐敗すると、ヒスタミン、フェニルエチルアミン等の有毒成分が生成し、さらにこの両者が相乗作用をおこし、アレルギー性中毒をおこすことがある。食べないほうがよい。	これは何?-苦情事例- 31頁 名古屋保育短大(南川学長) 日本食品辞典(医歯薬出版)
72	マツタケ	マツタケを食べたら「吐き気」がした。なぜか。	当該マツタケは、マツタケの外側に腐敗菌が付着しアルカロイドが生成される「馬腐病」になっていたのであろう。症状として、吐き気、発熱、寒気、ふるえ等である。コウタケ、シイタケ、サマツタケ、カナダ産マツタケでも発生する。マツタケは、高価であり売行きが遅いことや、気候の変動等が原因であろう。なお、「馬腐病」にかかった部分は、黒くなるので削り取れば食べてもよいといわれている。	これは何?-苦情事例- 31頁 名古屋保育短大(南川学長) 日本食品辞典(医歯薬出版)



魚介類（貝類）

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
73	カキ	むき身の生カキと、そのつけ水が赤いがなぜか。	血ガキといわれるカキで、赤潮の原因となるプランクトン（プロロセントラムミカンス）により、中腸腺が赤色となったためである。つけ水が赤いのは、中腸腺からしみだしたプランクトンの色による。	これは何？ - 苦情事例- 14頁
74	カキ	緑色のカキが見つかったが、原因は何か。	我が国のまがきに見られる「ミドリガキ」は、銅、亜鉛の含量が多い海水域に産するもので、これらの重金属を異常に蓄積したとき緑変すると考えられている。このミドリガキは、苦味を呈することが多く、食用には適さない。一方、フランスのマレンヌ地方では、緑色のカキを風味がよいとして珍重している。これは、カキが、珪藻などの植物プランクトンを多量に摂取したため緑色になったものであり、衛生的に問題がない。	これは何？ - 苦情事例- 15頁
75	ホタテ	ホタテ薫製の表面に白い粉状物質が付着していた。カビのようであるが。	当該異物は、実体顕微鏡でみると白色粉末状の結晶が見られ、カビの菌糸は見られなかった。なお、食品を暖めると結晶が表面に現れることから、食品中の成分が水分の蒸発とともに析出したと考えられた。結晶を精製水を含ませた脱脂綿で拭き取り、ニンヒドリン検査を行ったところ、試験液が青紫色を呈した。このことから結晶は、食品中の成分であるアミノ酸、あるいはポリペプチドと推定された。	札幌市市場検査概要（平成4年版）56頁
76	ホタテ（薫製）	ホタテの貝柱中に直径1mmくらいの黄色斑点が多数見られる。これは、寄生虫ではないか。（当該品は、オホーツク海南部で採捕したもの）	当該黄色斑点部分を実体顕微鏡で観察したところ、暗黄色の液体状になっており、寄生虫やその卵のようなものは見られなかった。これは、海洋細菌のビブリオが貝柱に侵入し、貝柱を食べた跡であることが判明した。	札幌市市場検査概要（平成4年版）56頁 網走水産試験場増殖部に調査
77	ホタテ（干貝柱）	干したホタテの貝柱は、なぜ淡黄褐色になっているのか。	干した貝柱の変色は、昔から慣れ親しんだもので、その色調がかえて良質性の目安になっている。この現象は、貝柱に含まれるグリコーゲンが分解して生じるグルコース-6-リン酸と、アミノ酸とが反応し褐色色素を生成するためである。なお、褐変が行き過ぎると食べる人に不快感を与え、商品価値を低下させるので、ホタテが持っているグリコーゲンを分解させる酵素を失活させるため、ホタテを70℃以上に煮熟してから貝柱を取り出すことによって防いでいる。	食品と科学（Vol.34 No.6）92年6月号 46頁
78	ホタテ貝	購入したほとんどの殻付きホタテ貝のえらの部分に米粒状の黄橙色異物が付着している。	この異物は、産地では「ホタテ貝に寄生するフクロムシの一種」であると古くから知られているが、実際には節足動物門・甲殻綱に属する「ペクテノフィルス・オルナツス（ <i>Pectenophilus ornatus</i> ）」であった。人体への寄生例はないが、消費者に不安感を抱かせることになる。	食品苦情処理事例集（写真あり）〈厚生省監修〉102頁

魚介類（魚卵）

№	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
79	イクラ	現在、流通しているイクラには、本物とコピー食品の2種類があるがその見分け方は。	本物（天然品）：水につけると膨張し、1時間程度で外側が白く濁ってくる。冷凍しても変化なし。水分50%以下。コレステロールが検出される。 コピー食品：水につけても変化なし、場合によっては、浮いてくる。冷凍すると、目玉が隠れ割れる。水分が80%以上。コレステロールが検出されない。	食品衛生関係苦情相談のまとめ（参考事例5）
80	ウニ（生）	鮮魚コーナーで販売されていた生ウニに、白い粉が付着しているのを発見した。これは、何か。	この白色粒子は、①ニンヒドリン反応、②ミロン反応、③薄層クロマト法による検査で、チロシンであることが判明した。チロシンは、ウニに含まれるタンパク質中のアミノ酸の一種で、水に対する溶解度が小さいため、温度・pH等の変化や細菌、自己消化酵素等の作用によって析出する。人体に対する危害性は無いが、商品価値は損なわれる場合もある。	食品苦情処理事例集（写真あり） 〈厚生省監修〉 2頁 タラコでも同様な苦情あり
81	カズノコ（干しカズノコ）	干しカズノコを水で戻したところ、勢いよく泡が吹き出し、異臭もする。	苦情品は正常品に比べて卵粒がはっきりしておらず、白っぽくブヨブヨしていたので、凍れ子（しばれこ）と思われる。凍れ子は、一度凍ったもので非常に安い値段で売られており、食べるとスポンジをかむようで味はなく、皮が口に残る。	これは何？ - 苦情事例 - 47頁 （財）日本消費者協会 月刊「消費者」1986年12月号 No.328
82	カズノコ（干しカズノコ）	干しカズノコを戻して食べたところ、苦味が強かった。	干しカズノコは、戻し方が不足すると、生臭さ、渋みがでることがある。 もどす時間が短かったのではないか。 [もどし方]：米のとぎ汁で丸1日かけて戻す。	食品衛生関係苦情相談のまとめ（大阪府） 北海道水産加工協同組合 011(241)0101
83	辛子明太子	辛子明太子を食べようとし、箸を入れたところ異物があった。	異物は、茶褐色で長さ4cm、直径1.5cmの棒状で、タラコに完全に覆われた状態である。また、タラコとの境界は明瞭で、硬質チーズ程度の硬さがあり、カッターナイフで容易に切断できる。なお、顕微鏡で観察したところ卵細胞膜崩壊後の卵膜が見られた。スケトウダラは、卵巣中に幾つかの卵群を持ち、産卵期になると卵の成熟・産卵が周期的に行われ、一産卵期に複数産卵を行う。このため、何等かの理由で産卵されなかった卵組織が崩壊・吸収される前に、新しい卵組織に覆われたものが、今回の異物であろう。	食品苦情処理事例集（解説図あり） 〈厚生省監修〉 4頁
84	タラコ	タラコの表面に塩カビの様な白い点がある。カビか。	当該異物は、タラコに含まれるタンパク質中のアミノ酸の一種のチロシンである。水にたいする溶解度が小さいため、温度・pH等の変化や細菌、自己消化酵素等の作用によって析出したものである。	食品苦情処理事例集（写真あり） 〈厚生省監修〉 28頁 ウニでも同種の苦情が発生する

魚介類（魚類）

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他																				
85	アオブダイ	アオブダイの肝臓を購入し、煮付けて2名で食べたところ、5時間後に、舌や全身が痺れて、筋肉痛が起こり、呼吸困難になり、病院に運ばれた。なお、105時間後に1名が死亡した。	残品のアオブダイの肝臓の煮付けから、シガテラ毒であるパリトキシンが0.75~0.77MU/g検出された。一般に、アオブダイの肝臓には、シガテラ毒が含まれていることがあるので、食べないこと。	食品苦情処理事例集<厚生省監修> 148頁																				
86	アサヒダイ	輸入されたアサヒダイの口の中に寄生虫がいる。	この寄生虫は、魚介類に寄生するヤドリムシの一種で、タイの口腔に寄生するタイノエ（甲殻類の一種）である。	食品苦情処理事例集（写真あり）<厚生省監修> 88頁																				
87	アユ	購入したアユを煮たら、長さ2cm程の糸状白色の虫が多数でてきた。	水産試験場で確認したところ、この虫はアユに寄生するラフィデアスカルス・ギギという寄生虫であることが判明した。なお、人体への寄生例は現在までないので、人体への影響は無いものと考えられる。なお、この寄生虫は、アユの内臓のみに寄生し、筋肉部には寄生しないので、内臓を除去すれば問題はない。	食品苦情処理事例集（写真あり）<厚生省監修> 90頁																				
88	アユ	行商人からアユを購入したところ、背ビレの前部分の皮が剥がれて筋肉部分が丸く露出しているのがあった。食べても大丈夫か。	ちょうちん病である。食べて害があったとの報告はない。アユの背ビレ前部の筋肉組織及び皮膚組織が円形あるいは楕円形に崩潰し筋肉が露出する。飼育池で急性に多発し、池の上からながめると魚群がちょうちん行列をしているように見えることからこの名前がついた。天然物ではまったく見られない。発病の原因については、不明である。	これは何？-苦情事例- 12頁																				
89	イワシ丸干	イワシの丸干しを焼いて食べたところ、舌がピリピリし、気分が悪くなった。なお、外観や臭いに異常はない。	鮮度検査を行ったところ、次の検査結果のとおり、苦情品はすでに腐敗状態であった。舌のピリピリ感は、ヒスタミン等の刺激物質が生成されたためと思われる。 <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td></td> <td>VBN</td> <td>TMA</td> <td>ヒスタミン</td> <td>酸価</td> </tr> <tr> <td>焼きイワシ</td> <td>70</td> <td>13</td> <td>2112</td> <td></td> </tr> <tr> <td>生イワシ</td> <td>50</td> <td>10</td> <td>1112</td> <td>6.87</td> </tr> <tr> <td>(単位)</td> <td colspan="2">(mg/100g)</td> <td>(ppm)</td> <td></td> </tr> </table>		VBN	TMA	ヒスタミン	酸価	焼きイワシ	70	13	2112		生イワシ	50	10	1112	6.87	(単位)	(mg/100g)		(ppm)		これは何？-苦情事例- 37頁 食品衛生学辞典
	VBN	TMA	ヒスタミン	酸価																				
焼きイワシ	70	13	2112																					
生イワシ	50	10	1112	6.87																				
(単位)	(mg/100g)		(ppm)																					
90	カツオ	冷凍のカツオを購入し、解凍したらカツオの肉の色が赤く変化していた。	食肉やカツオ、マグロなどの赤身の色が変色するのは、血色素中のミオグロビンのメト化( $Fe^{2+} \rightarrow Fe^{3+}$ )が原因である。また、ミオグロビン変色の要因としては、温度、酸素分圧、pH、塩濃度、光などがあるが、真空包装でも酸素の透過により、ミオグロビンがメト化することがある。褐変防止には、肉のpHが6.0~6.5の比較的鮮度のよい状態で急速凍結し、-30℃以下で保存すること。	San-Ei News (No.15 2-1991) 42頁																				

No.	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
91	カレイ (アカカレイ)	購入したアカカレイに黄色の斑点模様がある。これは、なにか。	アカカレイ自身の脂肪が、代謝異常のため0.5mm前後の粒子に変化したものである。人体への危害性はないが、異物と見間違えられる恐れがある。	食品苦情処理事例集 (写真あり) 〈厚生省監修〉 140頁
92	キスのひらき	購入したキスのひらきを食べようと、加熱したところ薬品臭がしているのに気付いた。	魚介類は、生育時の食性によって魚肉に異臭がでることがある。これは、加熱時に特に強く現れるため、事前の発見は困難である。なお、検査では、塩素は検出されていない。	COOP商品検査センター年報 第3号1991年版 84頁
93	クロソイのひらき	クロソイのひらきの筋肉中に、直径2mm程の楕円形の異物が10数個散在しているが、これは何か。	当該異物を指でつまむとかなり固く、さらに半透明の厚い膜を破ると中から透明な寄生虫が出てきた。鑑定の結果、寄生虫のリリアトレマ属のメタセルカリアと判明した。この寄生虫の最終宿主は、鳥類、クロソイ、メバル等であり、人体への寄生例はなく無害とされている。	食品苦情処理事例集 (写真あり) 〈厚生省監修〉 12頁
94	コチ	釣ったコチ (40cm程) を刺し身にしたら、筋肉中に白い小さな寄生虫が多数いた。(乳白色の米粒大)	当該異物を顕微鏡で確認したところ、粘液胞子虫類のシストであった。粘液胞子虫は、粘液に包まれた胞子を作る原虫で、胞子は魚介類に経口的に摂取されいろいろな組織・器官に達し胞子形成を行う。なお、クドア属の粘液胞子虫の多くは筋肉組織に寄生し、蛋白分解酵素であるプロテアーゼを産生し筋肉組織を分解するため、粥状にするいわゆる「ジェリーミート」を起こす。	食品苦情処理事例集 (写真あり) 〈厚生省監修〉 92頁
95	魚フライ	パン粉を付けて販売されていたフライ用の魚を購入後、一晚冷蔵庫で保管したところ、衣が翌日紅ショウガ色に変色していた。	フライの衣の材料である小麦粉、パン粉又は卵 (とき卵用) のいずれかがセラチア ( <i>Serratia marcescens</i> ) に汚染されていたため、冷蔵庫で保管中に菌が増殖し、赤色色素を産生した。なお、セラチアは、4℃~6℃で生育する中温菌で、色素産生には25℃~28℃が最適といわれている。	食品苦情処理事例集 (写真あり) 〈厚生省監修〉 122頁
96	サケ	冷凍品のサケの切り身に緑色のカビが生えたような部分があるが、何か。	これはカビではなく、グリーンミートと呼ばれるもので、サケやカジキなどの冷凍品で鮮度不良のものにしばしば発生する現象である。生成機構は、①サケやカジキなどの鮮度低下とともに硫化水素産生菌が繁殖し、硫化水素が生成、②凍結貯蔵中にこの硫化水素が筋肉色素 (ミオグロビン) 等と反応、③緑色色素 (スルフミオグロビン等) が生成された。緑変を防ぐためには、漁獲後の鮮度低下を防ぐことである。	苦情食品あれこれ (写真あり) 28頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
97	シラス干し	シラス干しの中に細長い虫様異物があった。これは、何か。	異物は、5mm程度の糸状で、黄白色であった。当該異物を実体顕微鏡で確認した結果、異物と見えたのは、シラスの消化管であった。シラスの製造過程で、何等かの理由でシラスの腹部が破れ消化管が飛び出したのであろう。 なお、シラスの原料としてカタクチイワシの稚魚を用いたときよりも、マイワシの稚魚を用いたときのほうが、内臓が破裂しやすいといわれている。	食品苦情処理事例集(写真あり) 〈厚生省監修〉 20頁 苦情食品あれこれ(名古屋市中央卸売市場衛生検査所)頁23参照
98	タチウオ	スーパーで焼き魚(タチウオ)を購入したところ、まだ生きている白い虫が内臓の表面に付着していた。	当該異物は、アニサキスと判明した。苦情品は、冷凍切り身を焼き、トレイ・ラップ包装して販売しているが、調理工程での加熱が不十分であったため、アニサキスが生き残ったものであろう。	食品苦情処理事例集〈厚生省監修〉104頁
99	タラ加工品	つまみたらからアンモニア臭がする。	アンモニア臭はタンパク質の構成成分であるアミノ酸が細菌的、酵素的に分解され、アンモニアが遊離したものと思われる。 〈つまみたらの検査結果〉 pH VBN TMA 正常品 6.10 23mg/100g 6mg/100g 苦情品 7.30 73mg/100g 8mg/100g (注) TMA(トリメチルアミン)は、海産動物組織に広く分布するTMAO(トリメチルオキサイド)が、漁獲後細菌のもつTMAO還元酵素によって還元されてできる。これが、海産魚介類の鮮度低下具の原因となる。	これは何? - 苦情事例- 46頁 水産食品学 俵恒星者 恒星閣
100	ハタハタ	ハタハタの丸干しの卵巣が緑色をしているが大丈夫か。	着色機構については不明であるが、食べても大丈夫である。①日本海北区系群(秋田のハタハタ)では、成熟卵でも、淡紅、淡褐、淡緑色が出現する。②山陰産の朝鮮半島系群は、未熟卵が淡緑色で成熟卵は赤黒い色をしている。成熟卵を持ったハタハタは滅多に漁獲されない。③ハタハタの丸干しを製造する場合、包丁は腹の真下に入れ、卵巣を除去する。(当該苦情品は、卵巣が残って入るので未熟な加工業者が処理したのではないかと考えられる。)	これは何? - 苦情事例- 38頁 兵庫県但馬水産事務所試験研究室
101	ハタハタの丸干し	ハタハタの丸干しの腹部が緑色をしている。これは、何か。	この緑色は、ハタハタの卵の自然の色である。ハタハタの卵は、産地や卵の成熟度によって赤黒いもの、うすい緑色、赤色、茶色と様々である。普通は、丸干しを製造する際、卵巣を除去するので、色のついたものを見ることはほとんどない。	苦情食品あれこれ(写真あり) 名古屋市市場衛生検査所作成 22頁
102	ハマチ	ハマチの中に背の曲っているものがあるが、これはなぜか。	変形の原因は十分解明されていないが、実験的、あるいは疫学的に証明されたものや疑われたものには次のようなものがある。①栄養又は食餌性原因: トリプトファン欠乏症、ビタミンC欠乏による。②農薬による急性中毒: 有機リン系及びカーバメイト系殺虫剤などは特定濃度以上で脊椎に脱臼骨折をおこす。③重金属による中毒: カドミウムによる変形魚は実験的に作られている。④寄生虫、⑤細菌性伝染病、⑥その他	これは何? - 苦情事例- 18頁

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
103	メカジキ	冷凍メカジキをショウガ醤油(酒、みりん、醤油、ショウガ)に一晩漬けた後、焼いたら緑色の斑点が現れた。	原因はメカジキ中の血色素の変化によるものと思われる。みそ漬の場合は変化がなく、醤油、塩漬けの場合に変色が起こりやすい。また、いわゆる黄メカ(黄色身を帯びたメカジキ)では、この現象が起きない。	東京都市場衛生検査所苦情処理事例集 56頁
104	塩蔵品	塩蔵品(塩干シタラ等)に赤い斑点が付着している。	好塩性細菌による赤色色素の産生が原因と思われる。天日製塩、魚体粘液、海水等に含まれる菌が製品に付着し、適当な条件により色素を産生する。 ①カロチノイド(黄～赤):ハロバクテリウム、サルシナ、バチルス、放線菌、カビ・酵母等 ②プロジギオシン(濃桃赤色):セラチア ③濃紫色:クロモバクテリウム ④菌体外蛍光色素:シュードモナス	これは何?-苦情事例- 43頁 食品微生物学医薬出版(株)
105	魚介類(冷凍)	冷凍された魚のフィレを解凍したところ、肉が次第に溶けてドロドロになってしまった。	この現象は、ジェリーミートといわれ、これまでキハダマグロのような回遊性の赤身魚、カレイやメルルーサのような底棲性の白身魚で発見されている。ジェリーミートになった肉を顕微鏡で観察すると、粘液胞子虫という原生動物が見つかる。この粘液胞子虫が魚肉のタンパク質を分解するプロテアーゼを分泌し、これが魚肉組織を分解して液化するため、肉が溶けるようになるのである。	食品と科学(VOL.34 No.5) 1992年5月 52頁
106	水煮缶詰	魚類の水煮缶詰を開缶したら、表面に豆腐状の凝固物が付着しているのを発見した。	これはカードと呼ばれている。水溶性タンパク質が熱凝固したもので、原料の鮮度が低下するほどできやすい。新鮮な原料でも加熱が徐々に行われた場合は、水溶性タンパク質が表面にしみだし、多量のカードを生成することがある。 <防止策>①肉詰めした肉の表面が速やかに50℃以上になるように加熱する。②緊密に肉詰めする。③肉詰め前に、希薄食塩水に短時間つけて可溶性タンパク質を洗い出す。	これは何?-苦情事例- 50頁

### 魚介類(その他)

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
107	イカ	スルメイカを調理し、内臓を生で食べたところ、長さ5~7mmで白色の寄生虫らしきものが口の中に刺さった。なお、口の中の粘膜内に入り込みヒリヒリと痛い。	苦情品の寄生虫らしきものは、イカの精子が入った「精きょう」であると判明した。なお、イカを丸ごと販売する場合や、内臓を販売する際には、精きょうが口の中に刺さる場合があることを周知徹底させること。	食品苦情処理事例集(写真あり) <厚生省監修> 94頁
108	イカ(冷凍)	冷凍イカをボイルし、カットしたところ、切り口に小さな青色斑点が多数見られた。これは、なにか。	当該斑点部分の筋肉を切断してみると、半透明の青いゼリー状物質が埋まっていた。これは、イカの血漿が固まったものであることが判明した。血漿は、血液部分のことであり、イカの血管が拡張した際、その部分に血漿が溜まったことが原因と考えられる。	札幌市市場検査概要(平成4年版) 54頁 北海道獣医学部比較病理教室に鑑定依頼

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
109	エビ	エビを暗いところでみるとポーッと光っている。	これは、発光細菌が繁殖したためである。なお、発光細菌の中には、0℃で増殖する細菌もいる。 発光細菌は、腐敗菌であるため、発光している食品は食べないほうがよい。	苦情食品あれこれ(写真あり) 35頁
110	エビ	生きているエビはくすんだ色合いをしているのに、ゆでるとなぜ鮮やかな赤色に変化するのだろうか。	これは、アスタキサンチンという色素のためである。この色素は、タンパク質を結合している時には、青緑がかった褐色であるが、離れると赤色になるという性質を持っている。エビが生きている状態では、アスタキサンチンはタンパク質にしっかり結合しているため、くすんだ色になっているが、加熱すると結合がほどけて、アスタキサンチン本来の赤色に戻ってしまったためである。なお、一部のアスタキサンチンは酸化によってアスタシンという赤色色素に変化する。	頭にやさしい雑学読本⑥ 40頁
111	カニ(サワガニ)	サワガニの甲羅を剥がして酒やウィスキーをたらし、サワガニの肝臓をすすって食べたところ、数日後、せきと微熱が出て、体がだるくなり、そのうち胸に水が溜り病院に担ぎこまれた。	このサワガニの肝臓には、肺吸虫(肺ジストマ)の幼虫が寄生しており、それを生で食べたために人体に肺吸虫が寄生したものである。なお、肺吸虫は、肝臓以外では、筋肉や、エラなどにも寄生している。 戦後、大きな河川や河口に生息する大型のモクズガニという淡水カニによる肺吸虫が多発したが、現在では、サワガニによる肺吸虫症が(宮崎肺吸虫という種類)が少数見られる。	ヘルシスト(ヤクルト)1989 Vol.13 24頁
112	カニ(ワタリガニ)	ワタリガニのえらにピンク色の虫のような物が多数付着していた。(ボイルしたら虫のような物は白くなった)	これは、甲殻類・等脚類の中のヤドリムシ又はエボシの一種と思われる。ヤドリムシは人間に寄生することはなく、魚や甲殻類のえらや体腔内に寄生している。	これは何?-苦情事例- 1頁
113	カニ缶詰	カニ缶詰を開けたら、缶内壁、硫酸紙、カニ肉のそれぞれ一部が黒く変色していた。	カニ肉のたん白質が加熱時に分解して生ずる硫化アンモニウムが、缶の材質中や肉中の鉄と化合して硫化鉄を生ずるため発生する。この黒変現象はレトルト殺菌の過程で主に発生する。	お客様のご質問にお答えするためのQ&A(棚西友) 21頁
114	カニ缶詰	カニ缶を開缶すると、缶の内面と中身のカニ肉が黒変している。	缶詰の殺菌加熱中に、肉質中のシステイン等のイオウ化合物が分解し、水溶性の硫化物や硫化水素が生成される。これらが、缶内面のスズ及び鉄と反応して黄褐色の硫化スズや黒色の硫化鉄を生成するためである。	経営者のための食品衛生 284頁
115	タコ	タコに、タワシの毛のような針状異物が刺さっていた。	顕微鏡で検査したところ、タワシの毛のような剛毛は針状で茶褐色の金属光沢があり、文献等からニホンウロコムシの剛毛と判明した。何等かの原因で、タコにニホンウロコムシの剛毛が付着したのであろう。なお、ニホンウロコムシは、体長15~30mm、体幅4~6mm(剛毛含まず)で本州沿岸に広く分布している。この剛毛は、石灰質、キチン質等でできており、化学的な衛生上の危害はないが、喫食する際、口腔内を傷つける恐れもある。	食品苦情処理事例集(写真あり) <厚生省監修> 26頁 イカでも同種の苦情あり。

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
116	ロブスター	披露宴で出されたロブスターを、自宅で食べようとしたところ、内臓部内に毛の塊があった。	このロブスターはオーストラリア産のものであった。また、毛の塊は、牛の毛（オーストラリア産、黒牛、アンガスの毛に酷似）と判明した。 ロブスターは、エビカゴを用いて漁獲されている。この時、餌として腐敗の遅い牛足、羊の頭等の獣肉（通常は魚肉）を使用する。この餌として用いた牛足等の毛が、消化されずにそのままロブスターの胃に滞留したものである。	食品苦情処理事例集（写真あり） 〈厚生省監修〉 44頁

### 魚肉練り製品

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
117	揚げカマボコ	揚げカマボコの中身がチョコレート色に変色していた。	苦情品を室温で2～3日放置したところ、表面に褐色の斑点が生じた。さらに、放置すると変色は次第に広がり、ついに全体が褐色になった。原因としては、原料の冷凍すり身に生育していた細菌（アクロバクター・ブルニフィカンス、セラチア・マルセッセンス）が、加熱不足により生存し増殖した。この細菌の代謝産物である2, 5-ジケトグルコン酸が、グルコースの存在下で、アミノ酸との間にアミノカルボニル反応を起こしたのだと、考えられる。	食品苦情処理事例集（写真あり） 〈厚生省監修〉 110頁
118	カマボコ	サラダにカマボコを入れて食べたところ、カマボコの身が締まりすぎたような歯ざわりで、味もひどく落ちていた。何故か。	カマボコの原料である魚肉のタンパク質が、ドレッシングのマヨネーズや酢によって変性を起こし、固くなったものである。シメサバや酢ダコが、生より歯ごたえがあるのもこのためである。 しかし、カマボコはあの弾力が美味しさのもとであるので、サラダや酢の物に使用するときは、手早く和え直ちに食べることが美味しく味わうコツである。	頭にやさしい雑学読本③自然界の不思議編 33頁
119	カマボコ（エビ入）	4日前に購入した海老蒲（エビ入）の、エビの間に黒変した部位があった。これは、カビではないか。	当該黒色異物は、カマボコの原料として使用した粉山椒が、均等にふりかからなかったため塊となったものである。なお、原料の粉山椒は深緑色であるが、製造工程で90℃30分間蒸すと、当該苦情品異物のように黒っぽく変色する。	担当保健所調査結果
120	チクワ	購入した魚肉練り製品（ちくわ）に、異臭（石油臭）がする。原因を調査して欲しい。	ちくわに日持向上剤として使用されているシナモン抽出物の主成分であるケイ皮酸に、酵母（ <i>Pichia carsonii</i> ）が作用して、ケイ皮酸を分解し、石油臭の原因となるステレンを生成したためである。	全国食品衛生監視員研修会研究発表抄録（平成3年度）163頁 東京都でも同種の苦情あり。



No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
121	ちくわ	購入したちくわの一部が、褐変していた。	これは、魚肉練り製品における褐変現象といわれている。原因としては、ちくわが保管中に比較的高温下に放置されたことにより、アクロモバクター等の褐変原因菌が増殖した。このため、練り製品中に添加されたブドウ糖などの糖類から褐変中間生成物が生産され、その中間生成物がアミノ酸やタンパク質と反応して、褐変物質ができたためであろう。	苦情食品あれこれ(写真あり) 25頁 New Food Industry Vol.24 No.3-5 (1982)
122	魚肉練り製品	ちくわなどの魚肉練り製品を煮たところ、黒褐色に変色した。	魚肉練り製品に、製造時の加熱不足(冷凍すり身を使用するため、製品の殺菌時に十分温度が上がらず、殺菌不足になりやすい)や加熱後の二次汚染などで、マイクロバクターやシュードモナスなどの細菌が付着した。さらに、それらの細菌が増殖することにより、ブドウ糖などの糖類から褐変中間生成物が産生され、その後の加熱で中間生成物と魚肉練り製品中のアミノ酸やタンパク質との反応が著しく促進され、褐変物質が形成されたのであろう。褐変原因物質を生産する菌は、芽胞を形成しないので、十分な加熱で褐変防止が図れる。	苦情食品あれこれ(写真あり) 24頁

### 鶏卵と加工品

No	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
123	玉子焼	持ち帰り店で玉子焼の握り寿司を購入し、夕食の残りを室温に放置しておいたら、玉子焼が暗闇で青白く光っていた。	当該玉子焼の細菌検査を実施したところ、好塩性発光細菌である photobacterium phosphoreum (低温細菌) が分離された。なお、食品が発光している他は、食品には外観の異状や臭気もなく、本菌の腐敗作用は弱いものであることがわかった。また、本菌は海水中あるいは海産魚に広く分布することから、当該玉子焼に調理場等で調理者の手指等から二次汚染したと思われる。	全国食品衛生監視員研修会研究発表抄録(平成3年度) 263頁
124	玉子ロール	玉子ロールの加熱した部分に青カビ様の斑点があるが、これは何か。	卵を比較的高温で長時間加熱した場合、卵黄中の鉄イオンが、卵白のタンパク質分解により生じた硫化水素と結合して、硫化第一鉄となり斑点模様となったのである。また、鏡検によりカビは検出されなかった。	これは何? - 苦情事例- 52頁 浜松市保健所食品衛生課市場衛生検査係
125	生卵	卵黄の色は、卵によって異なっているが、なぜか。また、黄色の色が濃いほど栄養価が高いか。	卵黄が濃いほど栄養価が高いとは一概にはいえない。卵黄の色は、餌として与えられた飼料の組成で調整できる。例えば、トウモロコシや緑餌など、カロチノイド系の多く含まれた餌を食べたニワトリの卵黄は、黄色が濃くなる。	卵(おいしく・かしこく・食べる) 22頁

No.	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
126	生卵	購入した卵を割ってみると、黄身が元気を失って盛りあがり低くなっている。なぜか。	これは、浸透圧が関係している。卵の白身には、繊維が多く含まれているが、古くなると繊維の組織が壊れて卵白の濃度が薄くなっていく。すると、水分は浸透圧の関係で、濃度の濃い黄身のほうへと少しずつ移っていくことになる。こうして、水分が入ってきたため、黄身がダラリと広がって盛りあがり低くなるのである。	頭にやさしい雑学読本⑥ 41頁
127	生卵	鶏卵を割ったところ、中から魚の白子様の異物（5×30mm）がでてきた。	①当該異物を切断すると中は空洞で、その周りに薄膜があった。②異物の成分の24%は、カルシウムである。（なお、通常の鶏卵の卵殻にはカルシウムが34%程度含まれている。）③電子顕微鏡での観察結果は、鶏卵殻膜に酷似していた。以上の結果から、当該異物は、親鶏の体内で卵殻が未成熟のまま別の卵に巻き込まれ、二重卵が形成されたことによると思われる。	食品衛生関係苦情処理集計表（平成2年度）85頁
128	生卵	冷蔵庫内で卵を保存するときには、卵のどちら側を上（あるいは下）にすればよいのか。	岐阜大学で昭和46年に720個の卵について調査しているが、その結果によると、卵の置き方の違いで保存性に有意差があるとはいえなかった。ではなぜ、底を上という“常識”ができたのかであるが、種卵を雛に孵すとき、鈍端を上にしたほうが孵化率がよいことから、このような俗説ができたのであろう。	食品衛生ダイジェスト 219頁
129	生卵	卵を冷蔵庫等で保存する場合は、尖ったほうを上にするべきか、下にするべきか。	生卵は気室という空気の入った部分で呼吸をしているが、さらに気室を通して外界の空気も取り入れている。この気室は卵の丸みのあるほうにあり、このため、冷蔵庫等で保存する際には、丸みのあるほうを上にするほうが、呼吸が楽にできるので正しい方法であろう。	頭にやさしい雑学読本⑥ 45頁
130	生卵	インゲン豆のゆで汁に卵を一昼夜浸けておいたところ、卵の表面が淡褐色に着色した。	インゲンのゆで汁から溶出した天然色素（クロロフィル、キサントフィル等）が、卵の表面に付着したものと考えられる。	苦情検査事例集（世田谷区）39頁
131	生卵（ウズラ卵）	ウズラ卵をゆでたところ、中に緑色のグリーンピース様の球状物質（直径約5mm）が入っているのに気付いた。	球状物質を剃刀で切断したところ、内部は白色の白身様物質であった。文献を調査した結果、この事象は、卵の内部にもう一つの卵が入っている二重卵の一種であると思われた。	食品衛生関係苦情処理集計表（平成2年度）86頁
132	生卵（卵黄）	卵を割ると卵黄の表面に生肉色の物質が付着している。これは、何か。	この異物の発生要因としては、①ブラッドスポット（血斑）：親鶏のストレスにより、卵管あるいは卵管中で、毛細血管の破裂がおこり、血液が卵中にしみだした。②ミートスポット（肉斑）：卵黄内膜が無定形に集合したものが考えられる。	食品衛生関係苦情処理集計表（平成2年度）87頁 鶏卵肉情報：1987.4.17

No.	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
133	生卵（卵殻）	卵の殻の表面がザラザラしたものが新鮮だというのが、近ごろの卵はほとんど表面がスベスベしている。みんな古いのか。	卵の表面には、クチクラ層という薄い膜があり、細菌が進入するのを防いでいる。クチクラは、触るとザラザラした感触がある。新しい卵には、このクチクラ層がしっかりついているが、日が経つにつれてクチクラ層がはがれて、卵の殻の表面がつるつるしてくる。このため、卵の表面がザラザラしている方が新鮮という見分けかたができた。近年は、産卵後養鶏場等で卵を洗ってクチクラ層が落ちた状態で売られているため、表面の状態では鮮度が見分けられない。	卵（おいしく・かしこく・食べる） 23頁 全国鶏卵消費促進協議会編
134	生卵（卵白）	卵を食べようとして割ると、白身がドロリと濁っている場合がある。	これは、卵の異常ではなく、新鮮で健康な卵である。産卵されてすぐの卵は、白身に炭酸ガスが多量に溶けこんでいるため、白っぽく濁っている。この炭酸ガスは、殻を通して空気中に出てしまうので、3日後ぐらいには透明な白身になる。また、このような新鮮な卵を使ってゆで卵にすると、殻のむけにくいゆで卵となる。	頭にやさしい雑学読本⑦ 74頁
135	ゆで卵	銅ナベを使い、酢を加えてゆで卵を作ったら、卵の殻に黒い斑点がついた。	再現実験の結果、この黒い斑点は、使用した銅ナベから遊離した銅イオンが卵の殻に付着したためであることが分った。なお、酸の添加が銅イオンの遊離を促進するものと思われる。なお、家庭においては、銅の生成量を確認できないので、食べない方がよい。	食品苦情処理事例集（写真あり） 〈厚生省監修〉 138頁
136	ゆで卵	完熟のゆで卵をむいて食べようとしたところ、黄身の表面がところどころ黒緑色に変色しているのに気付いた。	この黒緑色の物質は、硫化第一鉄である。卵白はアミノ酸が豊富で、アミノ酸中のシスチンは、加熱分解すると硫化水素を発生する。一方、卵黄には鉄が含まれており、この鉄が硫化水素と結び付いて硫化第一鉄になり、黄身の表面に黒緑色となって現れるのである。（白身と接している表面部分だけに現れる。）この変色防止には、長くゆですぎないことである。なお、古い卵ほど、タンパク質の分解が進んでいるため、変色しやすくなる。	頭にやさしい雑学読本⑥ 42頁
137	ゆで卵	購入したばかりの卵でゆで卵を作ると、白身と周りの薄皮がしっかりくっついてしまっむけにくい。なぜか。	ゆで卵の白身が殻にくっついてしまうのは、白身に溶けている炭酸ガスが熱せられて体積が増え、その圧力で白身と薄皮が殻に押し付けられるためである。白身の炭酸ガスは、産卵時が一番多く、その後徐々に空気中に抜けて出ていく。古い卵で作ったゆで卵の殻はむきやすい。また、白身の炭酸ガスは気温が高いほど早く抜け出るので、冬より夏のほうがむきやすい。	頭にやさしい雑学読本⑦・76頁
138	ゆで卵	生卵を殻つきのまま、電子レンジで加熱したら、殻も中身も破裂して飛び散ってしまった。	電子レンジで卵を加熱してはいけない理由は、卵白と卵黄の固まる温度の違いにある。黄身が先に固まり膨張し、白身と殻を破裂させたのである。一般に、卵白の凝固温度は80℃以上であるが、卵黄は、65～70℃の間で完全に固まる。この温度差は、ゆでた時には、外側から徐々に加熱されるので問題にはならないが、電子レンジの場合は、卵全体に均一に熱がかかるために卵黄が先に熱凝固し急激に膨張したため破裂したのである。	頭にやさしい雑学読本⑥ 43頁

香辛料

No.	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
139	サンショウ	醤油、日本酒で味付けし、煮た青サンショウを3粒食べたところ、10秒後に呼吸が苦しくなり、この症状が10分ほど続いた。農薬が入っているのではないか。	検査の結果農薬は検出されなかった。サンショウには、魚類や昆虫を麻痺させる刺激物（テルペン：精油に含まれ、香味の主成分）が含まれており、この刺激によって口腔内粘膜に異状をおこし、呼吸が苦しくなったと思われる。	困ったたべもの 110番一北区 食品苦情事例集 Ⅱ - 20頁
140	七味唐辛子	購入した七味唐辛子の中に7種類の香辛料が入ってないようだ。七味唐辛子には、どの様な種類の香辛料が含まれているのか。	①唐辛子、②おおさ、③サンショウ、④黒ゴマ、⑤ケシの実、⑥麻の実、⑦陳皮（ミカンの皮を乾燥させたもので、袖を使うこともある。）の7種類である。	頭にやさしい雑 学読本③ 128頁
141	練りカラシ	2~3ヶ月前に購入したチューブ入「練りカラシ」から堅くて透明な結晶がでてきた。結晶は、正十面体様、長さ7mm、径5mm程の堅いもので、指でチューブを押すと中に多くの結晶が入っているようであった。	当該異物を都立衛生研究所で検査したところ、グルコースを主体とする物質であることが判明した。この練りカラシは、カラシ（カナダ産、イエローマスタードの実を粉砕）植物油、ブドウ糖、食塩、酸味料（クエン酸）等を主原料として混合練上げたものである。この際の、ブドウ糖の配合割合が多かったため、ブドウ糖がグルコースとなってカラシ中に結晶化して析出したものであった。（メーカー談）	さんしょく No.22 6頁 食品衛生関係苦 情処理集計表 （平成2年度）： 88頁

穀類と加工品

No.	品名	内容	結果	掲載・頁・その他
142	うどん	購入した生うどんをゆでた後、夏季に室温で1日放置しておいたところ、ゆでうどんが赤変した。	調査の結果、ゆでうどんは、井戸水で水さらしが行われていた。この井戸水中に生息していた色素を作る細菌であるセラチア（ <i>Serratia marcescens</i> ）が、ゆでうどんを汚染し、常温で保存中に増殖し赤い色素（プロジギオン）を産生したと思われる。	食品苦情処理事 例集（写真あり） <厚生省監修> 136頁
143	うどん	うどんを購入し、煮込みうどんにしたら、うどんに苦味があった。	検査の結果、低温細菌であるシュードモナス・フローレンスが100万個/g検出された。今回の苦味の原因は、うどんが製造工程中に低温細菌に汚染され、その後流通過程等において増殖したためであろう。	食品苦情処理事 例集<厚生省監 修> 50頁
144	ギョウザの皮	肉屋で購入したギョウザの皮に黒い小さな斑点（直径2mm程）が1枚に十数個点在していた。カビではないか。以前にも、同様なことがあった。	当該異物を実体顕微鏡で確認したところ、黒い斑点は、ギョウザの皮の内部に存在していた。一般にカビは、ギョウザの皮の表面に存在する。また、当該品を常温で4日間保存しておいたが、黒い斑点はカビの様に増殖して大きくなることはなかった。これは、ギョウザの皮の原料である小麦粉を製粉する際に混入した小麦の外皮に起因し、「ホシ」と呼ばれているものであろう。	さんしょく No.22 8頁