

III 違反事例

事例 1

アフラトキシン B₁を検出したピスタチオ

名称又は分類	ピスタチオナッツ（原産国：イラン）		
形態	260g 合成樹脂製袋入		
違反条項	法第 4 条第 2 号違反		
発見場所	目黒区内		
調査担当機関	目黒区、港区、茨城県 他		
収去年月日	平成 10 年 10 月 21 日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	カビ毒（アフラトキシン B ₁ ）を 190ppb 検出する		
行政措置	販売禁止処分		

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 10 年 10 月 21 日、目黒区が区内のスーパーよりイラン産「ピスタチオナッツ」を収去し、検査したところ、アフラトキシン B₁が 190ppb 検出された。このことは、厚生省通知に基づく基準※（10ppb を超えてはいけない）を超え、法第 4 条第 2 号違反に該当するため、当該スーパーでの販売を中止させた。また、製造所を所轄する茨城県に通報したところ、茨城県は製造所に対し、当該品の回収を命令した。

2 緊急監視の実施

検疫所における検査においても、イラン産ピスタチオナッツの違反事例が急増していたこともあり、東京都と特別区は 11 月 20 日から 12 月 2 日まで、ピスタチオナッツの安全性を確認するための緊急監視を実施した。イラン産 21 検体、アメリカ産 11 検体、原産国不明 3 検体の、計 35 検体のピスタチオナッツについて収去検査を行った。その結果、イラン産の 2 検体から、310ppb と 27ppb のアフラトキシン B₁が検出された。

これらについても、製造・輸入業者を所轄する自治体に通報し、法第 4 条第 2 号違反品として、営業者へ回収を指示するとともに販売禁止の措置を命じた。

※ カビ毒（アフラトキシン）を含有する食品の取り扱いについて（昭和 46 年 3 月 16 日付環食第 128 号、昭和 56 年 9 月 14 日付環食第 204 号）

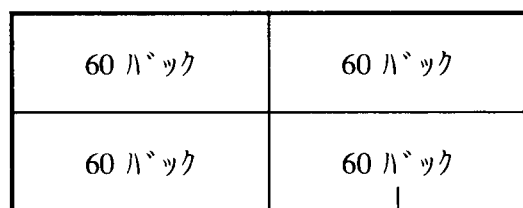
3 検疫時におけるカビ毒検査の強化

本事例及び緊急監視によりイラン産ピスタチオナッツからアフラトキシン B₁が検出されたことから、東京都は国に対し、輸入検疫時におけるイラン産ピスタチオナッツの、カビ毒に対する検査強化を要望した。国は従来よりイラン産ピスタチオナッツを法第 15 条第 3 項に基づく検査命令対象食品として輸入時に検査を行っていたが、平成 10 年 12 月 7 日付衛食第 113 号により、各検疫所へ検査を強化するよう指示した。参考までにその内容を示す。

平成 10 年 12 月 7 日付衛食第 113 号 厚生省生活衛生局食品保健課長通知「イラン産ピスタチオナッツに係る検査命令について」より抜粋

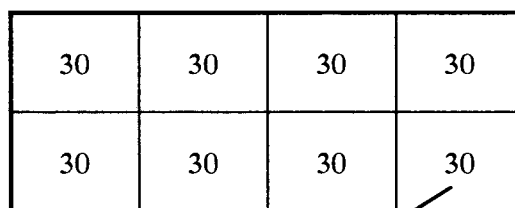
	従来の検査方法	新たな検査方法
検査方法 ※ 1 コンテナ 12 トン (50kg × 240 バック) として	1 コンテナを 4 分割し、1 分割のうち約半数の 32 バックから 1 kg をサンプリングして、1 検体とする。 それぞれの分割から採取した 4 検体について、その 1 kg 全量を粉砕したものを試験に供する。 ◎ 計 4 検体 / 1 コンテナ	1 コンテナを 8 分割し、1 分割の全てのバック (30 バック) から 1 kg をサンプリングし、1 検体とする。 それぞれの分割から採取した 8 検体について、その 1 kg 全量を粉砕したものを試験に供する。 ◎ 計 8 検体 / 1 コンテナ

1 コンテナ = 12 トン (50kg × 240 バックとした場合)



60 バック中、約半数 (32 バック) から 1 kg サンプリングし、1 検体とする。

×
 4 (4 分割したそれぞれから採取)
 ||
 4 検体 / 1 コンテナ



30 バックすべてから 1 kg サンプリングし、1 検体とする。

×
 8 (8 分割したそれぞれから採取)
 ||
 8 検体 / 1 コンテナ

4 参考

・アフラトキシンについて

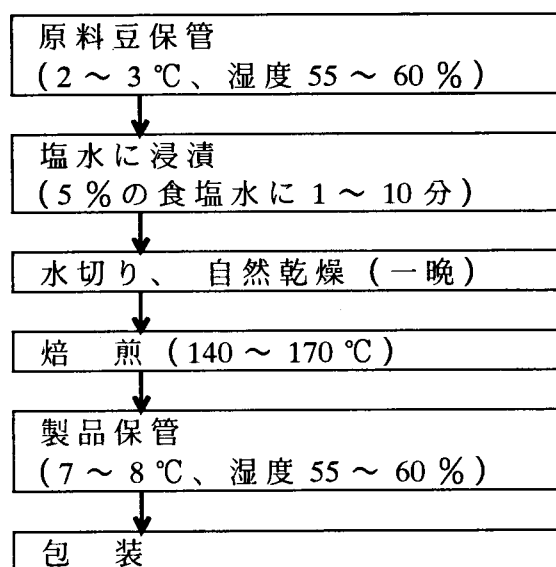
天然物で最も強力な発ガン物質として知られているカビ毒である。主に熱帯から亜熱帯地域にかけて分布しているアスペルギルス・フラバス、アスペルギルス・パラシチカスなどの菌種にこの毒素を産生するものがあるが、わが国にはほとんど分布が認められない。このため、これらの地域から輸入されるナッツやトウモロコシ、香辛料などに汚染が見られることがある。B₁、B₂、G₁、G₂、M₁、M₂などの種類があり、そのうち、B₁の毒性が最も強いことから、B₁の基準を設けている国が多い。

人に対する急性毒性の例としては、1974年インドで160名が肝炎で死亡した例やケニアで黄疸患者12名が死亡した例があり、いずれもppm単位のアフラトキシンに汚染されたトウモロコシが原因であった。

慢性毒性については、数多くの動物実験により発ガン性が確認されており、疫学調査に基づきヒトに対する経口発ガン性を示した報告も多い。

わが国では、昭和46年、厚生省通知により10ppbを越えるアフラトキシンを検出した食品を法第4条違反品として扱うことが規定された。

(参考) 当該品の製造工程



事例 2

製品検査を受けずに輸入された食用色素

名称又は分類	食品添加物（食用青色 2 号アルミニウムレーキ） （原産国：フランス）
形 態	合成樹脂容器入り（容量 2 0 0 g）
違 反 条 項	法第 14 条第 1 項違反 （タール系色素の検査を未実施）
発 見 場 所	大田区内
調査担当機関	大田区、港区
行 政 措 置	港区は輸入者に対し、検査を実施するよう指示した。

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 10 年 12 月 1 日、大田区保健所に当該品の輸入代行業者より、「輸入者が平成 10 年 8 月にフランスから輸入した食品添加物が法第 14 条第 1 項に定める製品検査を実施せずに販売されている。残品は大田区内の倉庫に保管されている。」旨の通報があった。この通報を受け、大田区では、当該添加物の販売状況や残品について調査を開始した。

なお、当該品の輸入者を所轄する港区へ調査を依頼した。

2 措置

港区は輸入者に対し、当該品の販売を中止し、製品検査を受けるよう指導した。今後はこのようなことのないよう始末書を徴し、輸入者へ厳重に注意指導した。

3 監視指導上のポイント

輸入者は食品添加物のタール系色素を輸入する際、法第 14 条の規定に基づいて必要な検査を受け、これに合格した旨の表示（合格証による封かん）がなければ、営業上使用することができない。

行政は、輸入者に対してタール色素を輸入する際は、食品衛生法に定められている製品検査を実施することを十分認識させ、法違反を防ぐことが重要である。

事例 3

抗生物質を検出したヒラメ

名称又は分類	ヒラメ（原産国：韓国）		
形態	全長 45 c m、重量 1.18 k g		
違反条項	法第 7 条第 2 項違反		
発見場所	市場内		
調査担当機関	市場衛生検査所、長崎県		
収去年月日	平成 11 年 2 月 4 日	検査機関	市場衛生検査所
検査結果	オキシテトラサイクリンを 0.25ppm 検出		
行政措置	残品なし。答申書徴収。		

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 11 年 2 月 4 日、市場衛生検査所が、管内の卸売業者からヒラメを取去し、検査したところ、オキシテトラサイクリンが 0.25ppm 検出され、法第 7 条第 2 項（魚介類の成分規格（オキシテトラサイクリン 0.10ppm 以下））に違反していることが判明した。

2 調査内容

輸入者を所轄する長崎県に調査を依頼したところ、当該品は、韓国から 1 月 31 日に 12.3 トン輸入され、倉庫のいけすに陸揚げされ、餌を与えずに 1 日～2 日で出荷されている。輸入業者は、過去には違反の指摘を受けたことがなく、自主検査を実施していなかった。

違反の通報を受けた後、輸入業者は自主検査を行い、検査結果を確認して輸入を再開した。

なお、原産国では、複数の生産者から納入された魚を 1 つのいけすへ集めて出荷しており、養殖場は特定できなかった。

3 措置等

長崎県は、輸入者に対し、定期的な自主検査の実施と、厚生省を通じ韓国に韓国生産者に対する指導を要請した。

4 監視指導上のポイント

本事例及び検疫所にて同様の事例があったことなどを契機に、国は平成11年3月1日付衛乳第44号により、検疫所にて輸入時のモニタリング検査を行った。その結果、今回と同様、韓国産養殖ヒラメから魚介類の成分規格を超えるオキシテトラサイクリンが検出された。このことを受けて、平成11年4月7日、厚生省は韓国産養殖ヒラメの取扱いに関して再度、各検疫所あてに通知を行った。参考までにその内容を示す。

平成11年4月7日付衛乳第73号 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知「韓国産養殖ひらめの取扱いについて」より抜粋

(1) 検査項目及び検査頻度

当分の間、輸入届出毎にオキシテトラサイクリンの定量検査を行うこと。

(2) 検査要領

法に基づく指定検査機関において輸入業者による検査を指示すること。

法第7条に違反するものがないことを確認した後、輸入業者に食品等届出済証を交付すること。

(3) 措置要領

魚介類の成分規格を超えるオキシテトラサイクリンが検出された場合は、法第7条違反品として、積み戻し、廃棄等の措置を講じるよう営業者を指導すること。

5 参考

最近の抗菌性物質による違反事例（平成10～11年度）

N o	品 名	抗菌性物質名	検出値(ppm)	原産国
1	養殖ヒラメ	オキシテトラサイクリン	0.25	韓 国
2	//	//	0.85	//
3	冷凍むきえび	//	0.34	インドネシア
4	//	//	0.53	インド
5	//	//	0.21	//
6	冷凍鰻蒲焼き	//	1.49	中 国
7	ナチュラルチーズ	ナタマイシン	2.7～13	フランス
8	//	//	2.1	カナダ
9	豚肉（腎臓）	β ^o ニシリン系（アンピ ^o シリン）	0.12	日 本
10	豚肉 （腎臓・筋肉）	//	0.09～0.9	日 本

事例 4

指定外添加物を検出したケーキ

名称又は分類	①ケーキ・キウイ味 ②ケーキ・レモン味 (原産国：スペイン)		
形態	合成樹脂製袋入り (250g)		
違反条項	法第6条違反		
発見場所	中央区内		
調査担当機関	中央区、千代田区、大田区 他		
収去年月日	①平成10年11月13日 ②平成10年12月9日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	①パテントブルーV検出 ②キノリンイエロー検出		
行政措置	千代田区は輸入者に対し、販売禁止 (① 2904個 ② 2553個) を命令した。		

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成10年11月13日、中央区が区内のデパートより「ケーキ・キウイ味」を収去検査したところ、指定外添加物である、パテントブルーVが検出され、法第6条違反であることが判明した。これを受けて、当該品の輸入者を所轄する千代田区は、当該品の回収を指示した。

また、当該品の別ロット品及び風味の違う製品、計5検体について収去検査を行ったところ、当該品の別ロット品からパテントブルーVが、「レモン味」からキノリンイエローを検出したため、同様に法第6条違反として措置した。

また、「ストロベリー味」、「アップル味」からは表示にない赤色102号が検出されたため、これらについて千代田区は法第11条第2項違反として表示の訂正を指示した。

2 違反の原因

輸入者は当該品を輸入する際、スペインの製造元へ製造過程で使用してい

る食品添加物について確認していた。しかし、着色料については特に記載がなかったため、そのまま輸入を開始してしまった。

今回の指摘を受け、輸入者が製造元へ調査依頼したところ、製造工程中では着色料を使用していなかったが、ケーキの原料として使用した仕入れ品のジャムに次のような着色料が使われていたことが判明した。

「キウイジャム」には パテントブルーVと黄色4号

「レモンジャム」には キノリンイエロー

「ストロベリージャム」には 赤色102号

製造元でも、指摘を受けるまで原料のジャムに食用色素が使用されていることを把握しておらず、原材料リストに記載しなかったため今回の違反に至った。

3 監視指導上のポイント

今回の事例では、輸入者による、輸入時の食品添加物の確認が不十分であったため、違反に至ったものである。

輸入者は、食品を輸入する際は、使用した原材料にさかのぼって日本で使用可能な食品添加物であるか、使用基準等が日本の食品衛生法に適合しているかを確認することが必要である。そのためには、自主検査で製品検査を行ったり、もし、疑義が生じた場合は必ず行政側に確認を求めるよう指導することが、違反を未然に防ぐためにも重要である。

また、行政は、一つの違反を発見した場合、他に類似品はないかどうか、別ロット品の在庫の有無等についての調査を速やかに行うことも、重要である。

事例 5

ソルビン酸を不正使用した「ぬか漬けとぬか床」

名称又は分類	ぬか漬け（にんじん・だいこん・きゅうり・なす） とぬか床 （ぬか漬けになった野菜を取り出した後も、ぬか床として利用できる製品）		
形 態	合成樹脂製容器入り（2kg）		
違反条項	法第7条第2項違反		
発見場所	市場内		
調査担当機関	市場、福島県		
収去年月日	平成10年6月4日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	ぬか漬け（にんじん 0.16g/kg、だいこん 0.08g/kg、きゅうり 0.02g/kg）、ぬか床 0.49g/kg ソルビン酸を検出		
行政措置	福島県は製造者に対し、回収を指示し、残品（195個）の廃棄を確認した。		

違反の概要

1 違反発見の経緯

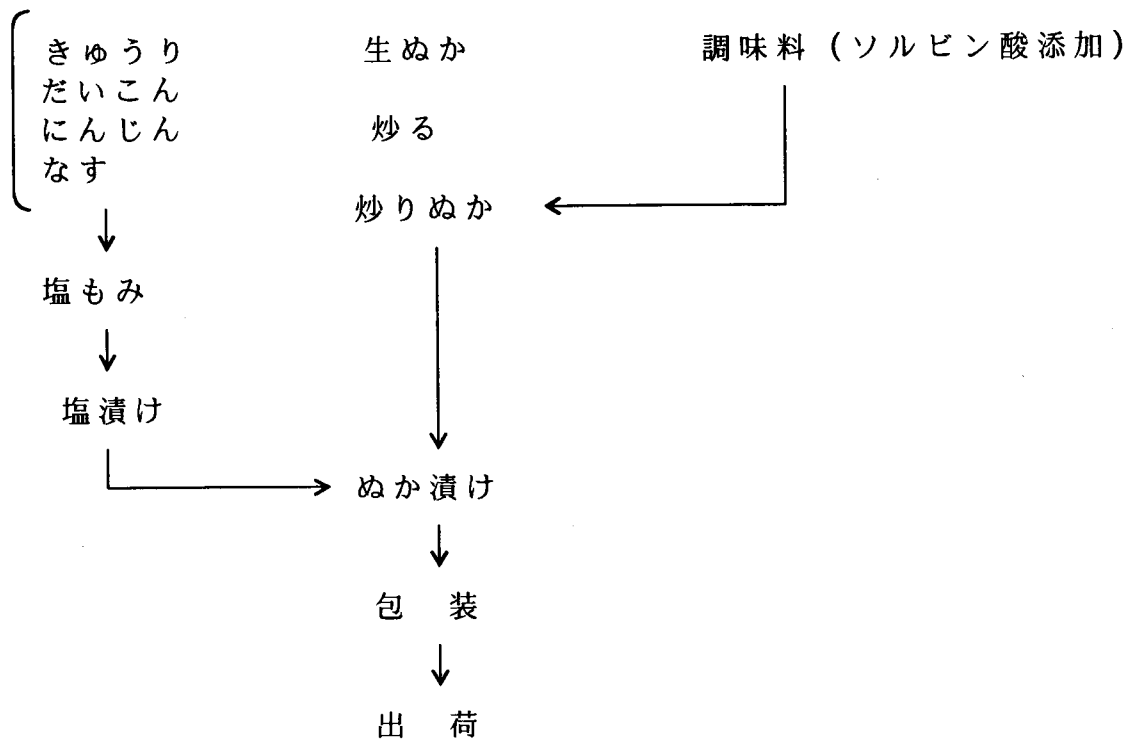
平成10年6月4日、市場にて「ぬか漬けとぬか床」を収去検査したところ、ぬか漬け及びぬか床からソルビン酸を検出した。ぬか漬けはソルビン酸の使用対象外であり、このことは、法第7条第2項違反であることが判明した。これを受けて、市場では当該品の販売自粛と回収を指示した。また、製造者を所轄する福島県へ調査を依頼したところ、次のことが判明した。

2 違反の原因

製造者は数年前、たくあん漬けを製造しており、その際にソルビン酸を使用していた。このため、製造者はたくあん漬けと同様に、ぬか漬けやぬか床にもソルビン酸を使用してよいものと誤った認識をしていた。

当該品を製造する際、ぬか床が変敗しないように保存料（ソルビン酸）を添加していた。

《「ぬか漬けとぬか床」製造工程》



なお、製造元では、指摘を受けるまでぬか漬けにソルビン酸を使用してはならないことを把握しておらず、原材料にもソルビン酸使用の旨を記載していた。そのため、表示の検査をした監視員が不審に思い、収去検査して違反を発見した。

3 監視指導上のポイント

ソルビン酸の使用ができる「たくあん漬け」とは、生大根又は干し大根を塩漬けにしたのち、調味料、香辛料、色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。(ただし、一丁漬け、早漬たくあんを除く。)

製造者は、たくあん漬けにソルビン酸が使用できるならば、ぬか漬けにも使えるもの、と思い込み、今回の違反に至った。よって、食品を製造する際に製造者は食品添加物の使用基準、対象食品についてよく確認することが必要である。

また、行政側では、日頃から監視時に商品の添加物表示などをよく見て、違反発見に努めることが重要である。

事例 6

ヒスタミンを検出した冷凍マグロ

名称又は分類	冷凍キハダマグロ (原産国：インドネシア)		
形態	切り身、約 30kg ダンボール箱入り		
違反条項	法第 4 条第 2 号違反		
発見場所	八王子市内		
調査担当機関	八王子保健所、市場、荒川区、中央区、静岡県		
収去年月日	H10 年 4 月 2 日～4 日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	ヒスタミン 710～1000mg/100g 及び 不揮発性塩基窒素カダベリン 6～16mg/100g 検出		
行政措置	荒川区は販売者に対し、当該品（137.6kg）の販売禁止を命じた。 また、八王子保健所は当該品を使用した飲食店営業者に対し、営業停止及び施設・取扱いの改善命令を行った。		

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 10 年 4 月 2 日、八王子市内の飲食店の仕出し弁当を食べた 304 名中、12 名にヒスタミンによる食中毒が発生し、八王子保健所が、原因食品等について調査を行ったところ、仕出し弁当の中にある、マグロフライの原料の冷凍キハダマグロからヒスタミンを 790mg/100g 検出した。このことから東京都は、法第 4 条第 2 号に違反している疑いがあるとして、製品の回収を指示するとともに調査を開始した。

2 違反の原因

当該品はインドネシアから約 2 ヶ月前に輸入され、冷凍保管されたまま流通していた。当該飲食店では、提供する当日に仕入れて 4 時間の間に 3 回に分けて流水中で解凍後、直ちに調理していたが、3 回目に調製したものから

のみ食中毒が発生していた。飲食店での取り扱いから、輸入される前や流通段階でヒスタミンが生成された可能性も考えられた。しかし、輸入者や他の販売先から同様の苦情がなかったため、どの過程でヒスタミンが産生されたかは不明であった。結局、飲食店が食品原材料の仕入時及び調理前の点検を行わなかったことから、有害な食品を提供してしまった責任を負うこととなった。

3 監視・指導上のポイント

輸入者は当該品の輸入にあたり、製造者に対してヒスタミンについての確認を行っていなかった。ヒスタミンは水産加工食品における危害因子でもあるため、輸入者は自社製品の安全性を確保するために、製造者から製造管理の記録を取り寄せ、また定期的に自主検査を行うなど細心の注意を払う必要がある。

また、特に生鮮魚介類を取り扱う販売者は、加工所で衛生的に処理されたものを仕入れ、品質や鮮度を点検したうえで流通、保管中の温度管理、先入れ先出しを行い、一連の記録を残しておくことが重要である。

4 参考

・ヒスタミンなど不揮発性腐敗アミンによるアレルギー様食中毒について

ヒスタミンは魚介類の筋肉中で腐敗にともない産生される。色や臭いから腐敗と判断しにくい腐敗初期の段階であっても、ヒスタミンが産生されはじめると短時間で増えるため、ヒスタミン食中毒を起こす。

食中毒症状が起きるヒスタミン量は、一般に食品 100g あたり 200mg ～ 400mg 以上であると言われている。しかし、これより低い値であっても、アレルギー様食中毒が起こることもある。その理由として、第一に、腐敗により生成されたヒスタミン以外の不揮発性腐敗アミン類がヒスタミンの作用を相乗的・相加的に増強するためである。(具体的には、リジンからカダベリン、チロシンからチラミン、グルタミン及びオルニチンからプトレシンなどが産生される。) 第二に、ヒスタミンによる感受性には個人差があるためである。

ヒスタミン食中毒の主な症状は食後数分から数時間で顔面などの発赤があり、続いてかゆみ、じんま疹や湿疹などがでてくる。重症になると、じんま疹が全身に広がり、気管支炎や血圧降下を起こす場合もある。アレルギー様食中毒と呼ばれるのは、ヒスタミンによってアレルギー性の疾患が起こることからきている。

※ 食中毒の詳細は「平成 10 年度 食中毒概要」(東京都衛生局生活環境部食品保健課発行) 参照のこと

無断転載を禁ず

平成10年度食品衛生関係苦情処理集計表

登録第(11)362

平成12年3月発行

編集・発行 東京都衛生局生活環境部食品保健課
東京都新宿区西新宿2-8-1
電話(5321)1111 内線 34-641
ダイヤルイン(5320)4404

印刷 (株)ニュー・インテリジェント・サービス
東京都文京区本郷2-4-11 近藤ビル3F
電話(03)3816-6820