

Ⅲ 違反事例

事例 1

「着色料の対象外使用が疑われたカステラ」に関する違反事例

| | |
|--------|-------------------------------|
| 名称又は分類 | 菓子 |
| 形態 | 合成樹脂製袋詰 |
| 違反条項 | 食品衛生法第 11 条第 2 項及び第 19 条第 2 項 |
| 発見機関 | 台東区 |
| 調査担当機関 | 青森県 |
| 検査機関 | 台東保健所検査センター |
| 検査結果 | 食用赤色 3 号及び食用赤色 106 号検出 |
| 行政措置 | 適正表示指導、始末書及び改善報告書徴収 |

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 20 年 4 月 24 日、台東区台東保健所が食品販売店 A に立ち入った際、「着色料（赤 3、赤 102）」と表示のあるカステラを発見し、収去した。台東保健所検査センターで理化学検査を実施したところ、食用赤色 3 号及び食用赤色 106 号が検出されたため、当該品の製造者 B を所管する青森県へ、製造工程における添加物の使用状況等について調査を依頼した。

2 調査経過及び措置

青森県は、台東区からの依頼を受け、製造者 B に対し、適正表示指導及び製造工程の調査を行った。その結果、製造工程で着色料として赤色 3 号と赤色 106 号を使用していることが判明した。製造者 B は同着色料のカステラへの使用が食品衛生法違反であるとの認識はなかった。また、工場内に赤色 102 号はあるが、これまで当該品に使用したことはなく、製造を開始してから 5 年間、今回の指摘を受けるまで表示の誤りに気付かなかったとのことであった。

製造者 B は直ちに当該品及び類似製品について回収を行い、廃棄処分するとともに、今後、当該商品については、使用する着色料を変更し、新たな表示シールを作成貼付することとし、添加物の適正使用、適正表示の徹底を図った。

なお、青森県の担当保健所は、本件について 6 月 5 日付けで始末書、6 月 19 日付けで改善報告書を徴収している。

3 違反発生の原因

調査の結果、製造者 B において、認識不足による着色料の対象外使用及び確認不足による表示の記載間違いが発見された。製造者の管理不足が違反発生の原因である。

4 監視のポイント

販売店において、着色料の対象外使用が疑われる食品を発見し、確認のため収去検査したところ、表示にない着色料を検出した事例である。

食用タール色素は使用制限の中でカステラ等に使用してはならないとされている。表示の監視・収去の際は、添加物の使用制限を踏まえて実施することが重要である。

事例 2

「エリソルビン酸を検出したライチピューレ」に関する違反事例

| | |
|--------|---------------------|
| 名称又は分類 | 冷凍食品 |
| 形態 | 合成樹脂製カップ入り |
| 違反条項 | 食品衛生法第19条第2項 |
| 発見機関 | 健康安全研究センター |
| 調査担当機関 | 千代田区 |
| 検査機関 | 健康安全研究センター |
| 検査結果 | エリソルビン酸 0.03g/kg 検出 |
| 行政措置 | 答申書徴収、適正表示指導等 |

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 20 年 5 月、健康安全研究センター広域監視部が、卸売業者の倉庫に立ち入り「ライチピューレ（フランス産）」を収去した。健康安全研究センター食品化学部で検査を実施したところ、当該品から表示にないエリソルビン酸を 0.03g/kg 検出した。

2 調査経過及び措置

輸入者を所轄する千代田区は、当該品の販売先・在庫量の調査を行い、他ロット品の確認及び答申書の提出を指示した。

当該品は平成 19 年 7 月から平成 20 年 1 月にかけて計 5 回、見本品も含めて合計 1,300kg 輸入販売されたものである。

当該ロットの在庫は、収去先で一時保管された 10kg を除き全て販売済みであり、また、製造時期が異なる別の 2 ロットのうち 1 つは販売中、もう 1 つは自社契約倉庫に保管中であった。

平成 20 年 7 月、千代田区は輸入者から答申書を徴収し、さらに以下の 3 点を口頭で厳重注意し、改善指導を行った。

- (1) 当該品と製造ロットが異なる製品の一時販売中止
- (2) 使用原材料に関する情報収集と管理強化
- (3) 表示内容の適正化

3 違反発生の原因

輸入者が調査したところ、フランスの製造者の原材料配合表にエリソルビン酸の記載はなく、添加事実もないため、製造者を通じて台湾及び中国の原料ピューレ製造者に使用実態について確認した。その結果、中国では使用実態がなかったが、台

湾の製造者がエリソルビン酸を原料ピューレ全重量あたり最大 0.03%使用していたことが判明した。

輸入者が当該ロット品のほか、製造日が異なる販売中のロット及び倉庫に保管中のロットについて自主検査を行ったところ、同一ロット品と保管中の製品の2検体からエリソルビン酸を検出した。この2つの製造ロットの原料配合比率を調査したところ、いずれも台湾産の原料ピューレが多く配合されていたことが判明した。これらのことから、本件は、エリソルビン酸を使用したピューレを、その事実を把握せずにフランスの製造者が使用したことが原因で発生したと断定された。

4 監視のポイント

台湾の原材料ピューレにエリソルビン酸を使用していることが規格書等に記載されておらず、輸入者も製造者もこの事実を把握していなかった。原材料の検査を定期的に行うなどして、規格書の記載と相違がないか確認することも、トレーサビリティの強化の一環として必要である。

無断転載を禁ず

平成 20 年度 食品衛生関係違反処理集計表

平成 22 年 3 月発行

登録番号 21(374)

編集・発行 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
東京都新宿区西新宿二丁目8番1号
電話 03-5321-1111 内線 34-371
ダイヤルイン 03-5320-4404

印刷 よしみ工産株式会社
東京都文京区本郷三丁目 26 番 1 号
電話 03-5802-5601