

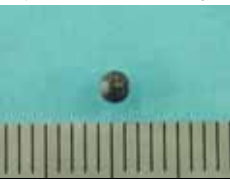

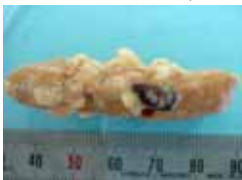

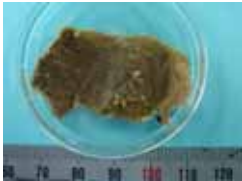



## 平成22年度 食品等の苦情品検査(4月～9月)

平成22年度上半期に、区福祉保健センターに届けられた食品等に関する苦情品の中で、原因究明のために食品添加物室で実施した理化学検査は、28件、54検体(残留農薬関連を除く)でした。そのうち、主な検体の検査結果は次のとおりです。

品名	事故・苦情理由	試験項目	試験結果
サラダ中の異物	給食でキャベツサラダを食べている最中に口の中で発見した。 	外観 鏡検 磁性 マイクロアナライザー結果	長さ14mm、太さ0.7mm、重さ49mg、銀色で針金状の金属物。 縦に走るスジ状模様を認めた。 わずかに磁性を認めた。 鉄、クロム、ニッケルの元素を認めた。 ステンレス製の金属と推定された。形態的には、参考品である保管用ザルの破損部位と類似していた。
きびなごフライ中の異物	給食できびなごフライを食べていたところ、中からプラスチック様の異物が出てきた。 	外観 鏡検 溶解性 赤外分光分析 結果	大きさ約5×8mmの半透明な薄片状の異物がセロテープに封入された状態で搬入された。セロテープから異物を取り出したところ、3個の破片になり、重さは合計で約2mgであった。 異物には所々に赤色と銀色の部分を認めた。また表面には細かなスジが多数あり、当所で入手したきびなごの主鰓蓋骨(しゅさいがいこつ)と形態的に類似していた。 塩酸を滴下したところ、発泡し溶解した。 骨と同様な赤外吸収スペクトルを認めた。また、灰化後のものは、骨を灰化したものと同様の赤外吸収スペクトルを認めた。 魚の骨と推定された。
肉まんの具から発見された異物	工場直売所で購入した肉まんを食べたところ、肉の中に丸い金属を発見し、口から出した。 	外観 鏡検 マイクロアナライザー結果	直径2.4mm、重さ80mg、黒銀色で球形の金属物。 表面に数ヶ所円形にくぼんでいる部分を認めた。 鉛およびアンチモンの元素を認めた。 鉛を主成分とする金属球と推定された。
カツ重	カツ重の肉を食べたところ、すっぱかった。	酢酸 プロピオン酸 n-酪酸 対照品との比較	280ppm 不検出 不検出 対照品は酢酸270ppm、プロピオン酸およびn-酪酸は不検出であり、差は認められなかった。

品名	事故・苦情理由	試験項目	試験結果
金属異物 (給食)	給食の配膳時に、皿と皿のあいだに金属異物が挟まっていた。 	外観 鏡検 磁性 マイクロアナライザー 結果 備考	長さ15mm、直径0.7mm、重さ47mg、半円状に曲がった針金。 片方の先端はマイナスドライバー様の両側から斜めに切断された形状で、反対側は垂直に切断されていた。 磁性を認めなかった。 鉄、クロム、ニッケルを認めた。 ステンレス製の針金と推定された。 現場で使用している金属カゴを検査したところ、材質は異物と同じステンレスで太さも同じであったが目視では異物と合致する箇所が確認できなかった。
ゆでめん	購入したゆでめんを冷蔵庫で保管し、翌日開封したところ、腐敗臭がした。	官能検査 pH 酢酸 プロピオン酸 iso-酪酸 n-酪酸 対照品との比較  結果 備考	4名で行ったところ、異臭を認めた。 5.3 190ppm 不検出 不検出 不検出 対照品はpH5.1、酢酸150ppm、プロピオン酸、iso-酪酸およびn-酪酸はすべて不検出であった。また、GC/MS分析では対照品と比べて大きなピーク(3-ヒドロキシ-2-ブタノン)を検出した。 臭気成分は、3-ヒドロキシ-2-ブタノンと推定された。 3-ヒドロキシ-2-ブタノンはバター様の香りを持つ化合物であり、主に発酵食品に香気成分として含まれる。
ピーナッツ かりんとう上の の黒色異物	かりんとうに黒色の異物が付着しているのを発見した。 	外観 鏡検 溶解性 燃焼性 赤外分光分析 ヨウ素デンプン反応 フェノール硫酸反応 (糖類の反応) 結果	大きさ9.7mm×5.3mm、重さ66mgの褐色の固まり。表面は凸凹しており、カッターで切断すると穴を多数認めた。 水およびエタノールに不溶であった。 加熱したところ、炭水化物を燃やしたような臭いを発した。 かりんとうの白色結晶部分(糖類)に類似した赤外吸収スペクトルを認めた。 陽性 陽性 原料の小麦粉や糖類が炭化して固まったものと推定された。

品名	事故・苦情理由	試験項目	試験結果
ムキエビ	冷凍エビを購入し、1週間後に解凍した。エビチリにして喫食したが、チリソースの味が消されるほどのすっぱさ、苦さを感じた。	官能検査 揮発性塩基窒素 pH	特に異味異臭を認めなかった。 7.1Nmg% 9.7
寿司(いくら)中の異物	いくらを食べたところ、長さ2cmほどの硬いビニールのような異物が入っていた。 	外観 赤外分光分析 結果	大きさ25mm×10mm、厚さ0.10mm、重さ17mg、透明で四角形のフィルム状のプラスチック片。 ナイロンおよびポリエチレンと同様な赤外吸収スペクトルを認めた。 ナイロンおよびポリエチレンから成る樹脂と推定された。
ピーフメンチカツ中の異物	調理していたら紙状のものが入っていた。 	外観 鏡検 リグニン(木質素)反応 結果	大きさ43mm×25mm、厚さ0.5mm、重さ0.4gのこげ茶の紙様の異物。一部がメンチカツに埋もれた状態であった。なお、残品のメンチカツ3個からは異物は認めなかった。 異物を手で引きちぎったところ、断面に無色半透明な繊維の集まりを認めた。 陽性 紙の破片と推定された。
針金状の金属片異物(給食)	食パンの中に針金状の金属異物が混入していた。 	外観 鏡検 磁性 マイクロアナライザー 結果	長さ45mm×太さ0.9mm、重さ255mgの針金様異物と、長さ25mm×太さ0.9mm、重さ110mgの針金様異物。は食パンに埋まった状態であり、取り出すと中央がコイル状にねじれていた。はと同じ食パンの入った袋内に混入していた。 2個の異物とも全体に黒色で、所々剥げて銀色の部分が認められた。また、先端の片方は、鋭角に切断されていた。 2個の異物とも磁性を認めた。 2個の異物とも亜鉛および鉄の元素を認めた。 2個の異物とも亜鉛および鉄から成る針金片と推定された。対照品と形態および組成が類似していた。
豆腐	一口食べたところ漂白剤のような臭いがして舌がしびれた。	pH 亜硫酸 マグネシウム 備考	6.2 不検出 0.50mg/g 対照品を検査したところ、pH6.7、亜硫酸不検出、マグネシウム0.49mg/gであり、特に差がなかったため、原因は不明であった。

品名	事故・苦情理由	試験項目	試験結果
こげ様黒色異物 (給食)		外観 鏡検 磁性 結果	大きさ2.5mm×0.6～1.0mm、重さ0.2mgの黒色のこげ様異物。食パンの表面に付着していた。 表面は凸凹した不定形で、多孔質の固まりを認めた。 磁性を認めなかった。 有機物の固まりと推定された。
メルルーサ (冷凍)に付着していた異物	メルルーサに異物が付着していた。 	外観 鏡検 赤外分光分析 結果	大きさ9.2mm×7.3mm、重さ29mg。 大きさ7.1mm×4.2mm、重さ14mg。くぼみのある白色不定形の2個の異物で、くぼみの部分に淡黄色～茶色の付着物を認めた。 表面は滑らかで、一方向に多数のスジを認めた。 骨(リン酸カルシウム)と類似した赤外吸収スペクトルを認めた。 骨と推定された。
中華まんじゅう(肉まん)中の異物	自宅で肉まんを喫食中に口の中で発見した。 	外観 鏡検 赤外分光分析 結果	大きさ2.6mm×1.8mm、重さ3mg。無色透明な不定形のガラス様の異物。 全体的に鋭くかけた角や擦りキズを認めた。 ガラスと同様の赤外吸収スペクトルを認めた。 ガラスの破片と推定された。
かつお胡麻味噌あえ中の異物 (給食)	揚げたかつおを喫食中に異物を発見した。 	外観 鏡検 赤外分光分析 結果	長さ13mm、太さ2.5mm、重さ50mgの無色透明な棒状の異物。 断面は円形で、表面には多数のキズがあり、片端は細かく裂けたような状態であった。 ポリアミド樹脂に類似した赤外吸収スペクトルを認めた。 ポリアミド製樹脂の破片と推定された。
ツナと野菜のスパゲッティ中異物 (給食)	給食で提供したツナと野菜のスパゲッティを喫食した際に皿の底から発見した。 	外観 磁性 マイクロアナライザー 結果	長さ約11mm、太さ0.5mm、重さ18mgのS字状の形をした針金状異物。先端は片方が斜めに両側から切断されたような形状で、反対側はちぎれたような形状であった。 磁性を認めなかった。 鉄、クロム、ニッケルを認めた。 ステンレス製の針金と推定された。

【検査研究課 食品添加物担当】