

事例	1
----	---

「使用が認められていない添加物が検出された白菜の漬物」に関する違反事例

名称又は分類	白菜の漬物
形態	合成樹脂袋詰 内容量 500g
違反条項	食品衛生法第 13 条第 2 項
発見機関	杉並区
調査担当機関	堺市
検査機関	一般財団法人東京顕微鏡院
検査結果	デヒドロ酢酸 0.153g/kg 検出
行政措置	報告書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

令和 2 年 7 月 7 日に杉並区が収去し、一般財団法人東京顕微鏡院で検査した白菜の漬物から、当該製品には使用が認められていないデヒドロ酢酸(0.153g/kg)を検出し、食品衛生法第 13 条第 2 項違反が疑われた。このため、杉並区は東京都を通じて輸入者を所管する堺市に調査依頼を行った。

2 調査経過及び措置

輸入者を所管する堺市は依頼を受けて、直ちに当該品の輸入量及び販売状況等の調査を開始した。調査の結果、当該ロット品は令和 2 年 6 月 5 日に輸入した製品で、すでに全量販売済みであった。そのため、輸入者は当該品の自主回収を行い、デヒドロ酢酸が検出された原因が明らかになるまで、他ロット品についても販売を中止した。

堺市は輸入者に対して再発防止を指導し、令和 2 年 10 月 2 日に輸入者から、発生原因及び再発防止策についての報告書を徴収した。

3 違反発生の原因

当該品の製品規格書においては、デヒドロ酢酸の使用は認められなかった。しかし、現地製造所では、デヒドロ酢酸を使用した中国国内向けの製品も製造をしており、中国国内向けの製品を誤って日本へ出荷してしまったことが違反発生の原因と考えられた。

4 監視のポイント

輸入者は製品の安全性担保のため、取り扱う食品の規格基準を把握し遵守する必要がある。また、現地製造所における原材料の入荷から製品の出荷に至るまでの取扱いや自主検査等の管理状況について、製造者との情報共有を十分に図る必要がある。

監視の際には、輸入者による現地製造所の管理状況や、自主検査の実施状況等について確認し、適宜指導や助言をすることにより輸入者による自主的な衛生管理を推進させていくことが重要であると考えます。

事例	2
----	---

「基準値を超えるヘキサコナゾールとプロフェノホスを検出した冷凍カット・ライム」に関する違反事例

名称又は分類	冷凍カット・ライム
形態	500g 合成樹脂袋詰
違反条項	食品衛生法第 13 条第 3 項
発見機関	東京都健康安全研究センター
調査担当機関	千代田区
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	ヘキサコナゾール0.07ppm、プロフェノホス0.13ppm 検出
行政措置	口頭指導

違反の概要

1 違反発見の経緯

令和 2 年 7 月 9 日、健康安全研究センター広域監視部食品監視第一課の食品衛生監視員が施設に立ち入り、ベトナム産冷凍カット・ライムを購入した。当該品について健康安全研究センターで検査を実施したところ、7 月 20 日にヘキサコナゾールを 0.07ppm、プロフェノホスを 0.13ppm 検出した。このことは、食品衛生法第 13 条第 3 項に違反していたため、当該品の輸入者を所管する千代田区に違反通報を行った。

2 調査経過及び措置

東京都からの依頼を受け、7 月 20 日に千代田区は輸入者に対し、当該品の販売状況並びに保管状況等の調査を行った。調査の結果、当該品は 576CT(11,520 袋)輸入されていたことが判明した。

輸入者が 7 月 21 日に当該品の自主回収を開始し、7 月 31 日に東京都食品安全条例に基づく自主回収の着手報告を千代田区に届出たことから、千代田区は回収命令等の行政措置は行わなかった。

最終的に当該品の回収品と在庫品は輸入者により産業廃棄物として廃棄された。

3 違反発生の原因

当該品の原料ライムは現地の一ヶ所の農園で栽培されていた。輸入者が農薬の使用記録を確認したところ、この農園では栽培時にヘキサコナゾール及びプロフェノホスを使用していなかった。しかし、この農園の周囲の農園でもライムを栽培しており、これらの農園でヘキサコナゾール及びプロフェノホスを使用している可能性があった。しかし、実際に使用されているかどうかは確認できなかった。

輸入者は当該品の自主検査を実施していなかった。本件の発生を受けて輸入者が当該品

の前後のロットとして輸入したものについても自主検査を実施した。その結果、前のロットについては問題なかったが、次のロットから基準値を超えるフェノブカルブ 0.056ppm を検出していることが判明した。輸入者はこのロットについても自主回収と廃棄を行った。

4 監視のポイント

農産物の生産農家による農薬の使用記録の作成と、輸入者による記録のチェックは輸入農産物の安全確認のために不可欠な工程である。

しかし農産物に関しては、生産農園で使用していない農薬を周辺の農園で使用することがある。その農薬が越境して生産農家が予期せぬ形で農産物を汚染するドリフトと呼ばれる現象が時折発生する。

輸入者が生産農園における農薬の使用記録の確認だけでなく、農園の周辺の状態の確認や、輸入に当たっての自主検査を行うことも輸入農産物の違反発生防止のために重要である。

農産物の輸入者に対しては、以上のことを念頭に監視指導を行う必要がある。

事例	3
----	---

「要冷蔵である旨」の表示が欠落していたしょうゆ漬」に関する違反事例

名称又は分類	しょうゆ漬(刻み)
形態	合成樹脂袋詰
違反条項	食品表示法第5条
発見機関	東京都健康安全研究センター
調査担当機関	広島市
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	pH4.8、水分活性 0.95
行政措置	報告書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

令和2年7月20日に東京都健康安全研究センターにおいて、流通食品の専門監視の一環としてしょうゆ漬(刻み)を収去した。同センターで検査を実施したところ、同年8月7日にpH4.8、水分活性0.95であることが判明した。

当該製品は脱気状態で販売されており、食品表示基準別表第19に掲げる「容器包装に密封された常温で流通する食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要するもの」に該当する場合、「要冷蔵である旨」の表示が必要であり、食品表示法第5条違反の疑いがあるため、製造者を所管する広島市に調査を依頼した。

2 調査経過及び措置

依頼を受け、広島市は令和2年8月25日に施設調査を実施し、製造工程及び関係資料等の確認を行った。

製造工程の調査の結果、当該製品はpHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃で4分間に満たない条件で加熱されたものであった。また、科学的知見に基づくボツリヌス食中毒防止措置を講じていなかった。

そのため、広島市は、食品表示基準別表第19に掲げる「容器包装に密封された常温で流通する食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要するもの」に該当し、食品表示法第5条違反として、製造者に対し、当該製品について自主回収を行うこと、及び以下のいずれかの措置を

講じることを指導した。

- ・pH4.6 以下とする、または水分活性を 0.94 以下とする、若しくは 120℃4分間の加熱を行う。
- ・「要冷蔵である旨」の表示を行い、冷蔵で流通させる。

指導を受け、製造者は当該製品について自主回収を行うとともに、pH を 4.6 以下となるよう製品設計の見直しを行った。

3 違反発生の理由

当該製品に「要冷蔵である旨」の表示が欠落した理由として、製造者は、食品表示法（以下「法」）施行に伴う製品設計に不備があったため、と報告している。

当該製品は「要冷蔵である旨」の表示欠落に加え、新表示と旧表示が混在していたことから、事業者の法施行後の食品表示に関する知識の欠如が違反発生の一因として挙げられる。しかし、法の施行前も、容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策等については通知で規定されていた。そのため、事業者が施行前より食品衛生に関する高い意識をもち、食品表示に関する情報収集を行っていたら、施行時にも遅滞なく対応できたものと考えられた。

4 監視のポイント

10℃以下での保存を要する容器包装に密封された常温で流通する食品に「要冷蔵である旨」の表示が欠落した場合、健康被害に直結する可能性がある。そのため、当該製品と類似する食品の製造を行う施設の監視時には、製造品目や製造工程の聞き取りを十分に行い、表示事項に欠落がないか確認等を行うことが重要である。同時に、事業者に対し、事業者の食品衛生に対する意識を高め、食品表示に対する正しい知識を普及するよう適切な指導等を行う必要がある。製造施設への監視の機会がない場合であっても、これらの食品に積極的に収去検査を行うことが違反食品の流通を防ぐことや健康被害の未然防止に有効である。