

(資料5) 平成2年度 食中毒・苦情関係化学検査結果

理化学課衛生化学係

平成2年度の食中毒・苦情関係の検査依頼は13件であり、主な内容は次のとおりであった。

- (1) 胃痛やしびれ、食中毒などの身体的症状を伴う苦情は7件であった。
- (2) そのうち、フグによる中毒が1件で、毒フグの混入、素人調理が原因であった。また、豚肉・野菜の煮付けでは、誤って、みょうばんを使ったものであった。その他については原因がつかめなかった。
- (3) 品質の異常や異物についての検査は6件であった。薬局が景品として配布した合成樹脂製のどんぶりは、材質試験によりカドミウムが290ppm検出され、回収された。
- (4) 学校給食関係の苦情は、有料の依頼検査として異物等の検査が3件あった。検査の結果、パンにダニのかたまりが混入したもの、同じくパンに緑色のペンキが混入したものなどがあった。

平成2年度 食中毒・苦情関係化学検査結果

No.	年月日	保健所	検体名	検体数	概要	検査項目及び結果	推定原因備考
1	2. 5.17	西	甘えび	1	5月16日スーパーから購入した刺身盛合せを昼に父親が甘えび以外を食べ、4時間後息子が甘えび食べたところ3匹目からくちびる、舌に「しびれ」「水泡」ができたもの。	甘えび ヒスタミン 10mg%未満 VBN 12mg% SO ₂ 0.003g/Kg未満 Al 10μg/g未満	
2	2. 6.20	東	豚肉・野菜の煮付	1	豚肉、生椎茸、レタスの煮付けを作ったところ、苦く、かつしびれた。原因を調べて欲しい。	味覚検査 6名のバラナーで行ったところ、いずれも酸味、渋味、苦味を伴い、口に含んでから数10秒後に強い不快味を認めた。しかし、腐敗味はなかった。 この不快味は十分に水洗した後も、豚肉及び椎茸には残存していた。 pH 4.0 (苦情品を水で10倍に希釈) 滴定酸度 約300mg% (酢酸として換算した値) 酢酸量 約30mg% Al量 約100ppm	不快味の原因は単にAlに起因するのではなく、Alが椎茸由来の有機酸と豚肉由来のアミノ酸並びに配糖体やタンパク質と結合して生じた複合味によるものと考えられる
3	2. 7.12	城南	牛乳	1	喫茶店で牛乳をストローで一口飲んだところ味がおかしかったので吐き出した。	残留農薬 検出せず BHC, DDT, アルドリン, デルドリン, エンドリン, フェニトロチオン, マラチオン, ダイアジノン, EPN	(店がまちがって7月8日製造の牛乳を出したことが判明している)
4	2. 8. 8	西	梅	3	庭で干しているときに農薬がかかったかもしれない。	アセフェート エタノール 購入した小梅 検出せず 7.5% 自宅の木になった梅 〃 <0.1% 購入した梅 〃 〃 (<0.05ppm)	
5	2.10.15	東	アップルジュース	2	スーパーでりんごジュースを買ったところ、小指大の浮遊物質があった。メーカーは沈殿物で異常はないと言う。	pH 滴定酸度* 苦情品 2.8 0.36 (g/100g) 対照品 2.9 0.31 *滴定酸度はクエン酸として換算	

No.	年月日	保健所	検体名	検体数	概要	検査項目及び結果	推定原因備考
6	2.10.22	中央	缶コーヒー	2	自販機から買った缶コーヒーを飲んで約90分後に胃に圧迫感があった。飲んだとき果物の腐ったような味がした。	pH 酸度* 苦情品 6.9 0.68 対照品 6.5 2.28 *酸度は試料100mlをpH7.0になるまでに必要な0.1N NaOHのml数 なお、対照品を--晩開封放置後のpHは6.6であった。また、苦情品の味覚検査については異常を認める者はなかった。(パネラー5名)	
7	2.10.31	中央	どんぶり (ABS樹脂, ウレタン塗装)	1	景品にもらったどんぶりにラーメンを入れたところシンナーのような臭いがするので調査して欲しい。	溶出試験 フェノール 陰性* ¹⁾ *1) 60℃ 水 ホルムアルデヒド 陰性* ¹⁾ 30分溶出 KMnO ₄ 消費量 <10ppm* ¹⁾ *2) 25℃ 蒸発残留物 <150ppm* ²⁾ n-ヘプタン 材質試験 60分溶出 Pb 59ppm Cd 290ppm 揮発性物質 スチレン 680ppm トルエン tr エチルベンゼン 420ppm イソプロピルベンゼン 70ppm n-プロピルベンゼン (-)	(薬局配布の 6000個が回収された)
8	2.11.8	博多	フグ	12	自分で釣ったフグを味噌汁として食べ中毒したも(治療した医師から通報があった。)	テトロドトキシン (ppm) *1) 1 生の筋肉 <20 2 生の筋肉 <20 3 生の筋肉 <20 4 生の筋肉 <20 5 生の筋肉 <20 6 生の筋肉 <20 7 生の筋肉 <20 8 生の筋肉 35 9 生の筋肉 <20 10 味噌汁の肝 238* ²⁾ 11 味噌汁の筋肉 226* ²⁾ 12 生の肝 23 *1) 高速液クロ法による定量 *2) マウスによる定性確認済	保健所の調査によりコモンフグが混入していたことが判明。
9	2.11.26	南	フライビーンズ	1	スーパーで購入したフライビーンズを食べたところ胃痛がして下痢をした。	過酸化価値 12meq/Kg 脂肪含量 約10%	
10	2.11.27	城南	鴨肉の酒ムシ	1	合鴨のムネ肉を巻いて味付、蒸した商品に黒点が発生し返品されたなぜ黒変するのか知りたい。	鏡検	黒点異物が何であるかは不明。
11	2.12.17	東	かまぼこ	1	薬品臭がする。	ホルムアルデヒド 検出せず* ソルビン酸 1.6g/Kg *4ppm以下(かまぼこ板について容器包装の規格基準試験を実施)	

No.	年月日	保健所	検体名	検体数	概要	検査項目及び結果	推定原因・備考																																				
12	3. 2. 7	博多	カリフォルニアワイン	3	酒屋からワインを20本購入し2日後8人で何本かを飲んだところ全員が胃痛を訴えた。その後も家族が飲む度に胃痛やおう吐があった。	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ワイン(ロゼ)</th> <th>ワイン(ロゼ)</th> <th>ワイン(赤)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>開封</td> <td>未開封</td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3.5</td> <td>3.5</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>酸 (g/Kg)</td> <td>6.0</td> <td>6.3</td> <td>6.2</td> </tr> <tr> <td>(酒石酸として)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ソルビン酸 (g/Kg)</td> <td>0.07</td> <td>0.04</td> <td>0.07</td> </tr> <tr> <td>フーゼル油 (%w/v)</td> <td>0.04</td> <td>0.04</td> <td>0.13</td> </tr> <tr> <td>メチルアルコール (%w/v)</td> <td>0.02</td> <td>0.02</td> <td>0.03</td> </tr> <tr> <td>SO₂ (g/Kg)</td> <td>0.088</td> <td>0.015</td> <td>0.088</td> </tr> </tbody> </table>		ワイン(ロゼ)	ワイン(ロゼ)	ワイン(赤)		開封	未開封		pH	3.5	3.5	3.5	酸 (g/Kg)	6.0	6.3	6.2	(酒石酸として)				ソルビン酸 (g/Kg)	0.07	0.04	0.07	フーゼル油 (%w/v)	0.04	0.04	0.13	メチルアルコール (%w/v)	0.02	0.02	0.03	SO ₂ (g/Kg)	0.088	0.015	0.088	
	ワイン(ロゼ)	ワイン(ロゼ)	ワイン(赤)																																								
	開封	未開封																																									
pH	3.5	3.5	3.5																																								
酸 (g/Kg)	6.0	6.3	6.2																																								
(酒石酸として)																																											
ソルビン酸 (g/Kg)	0.07	0.04	0.07																																								
フーゼル油 (%w/v)	0.04	0.04	0.13																																								
メチルアルコール (%w/v)	0.02	0.02	0.03																																								
SO ₂ (g/Kg)	0.088	0.015	0.088																																								
13	3. 3.11	東	小鯛の酢漬	2	昼に宅配された弁当を食べたところ50分後にじんましんが出た。弁当の中に小鯛の酢漬があったがこれが原因ではないか。	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ヒスタミン</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>苦情品</td> <td>10mg%未満</td> </tr> <tr> <td>対照品</td> <td>10mg%未満</td> </tr> </tbody> </table>		ヒスタミン	苦情品	10mg%未満	対照品	10mg%未満																															
	ヒスタミン																																										
苦情品	10mg%未満																																										
対照品	10mg%未満																																										