

## 平成8年度 食中毒・苦情関係理化学検査結果

### 理化学課 衛生化学係

平成8年度は保健所を通して21件の苦情に関する検査依頼があり、そのうち有症苦情は8件であった。苦情の原因別では異臭による苦情が8件で最も多く、味

の異常によるものが4件、異物混入が2件、自然毒の疑いがあるもの、及び変色によるものが各1件、その他が5件であった。

No.	年月日	苦情品名	苦情の概要	検体数	検査項目：結果	保健所
1	8.4.24	開きアジ	異臭	2	VBN：苦情品 35mg%，対照品検出せず	西
2	8.5.20	ミネラルウォーター	異物，異臭	2	臭気：冷時異常なし，40℃でわずかに藻臭 As, Pb, Cd, Sn検出せず	中央
3	8.6.10	ゆでだこ(刺身用)	薬品臭	2	アスコルビン酸，エリソルビン酸，次亜塩素酸： 検出せず，pH：6.2	城南
4	8.7.15	缶コーヒー	異臭，異味，異物	3	pH：5.5，乳酸酸度：0.14%，滴定酸度：4.8ml 外観：白色，凝集沈殿有り	南
5	8.8.1	ラーメンの汁	汁を飲んだら胸が苦しくなった	1	グルタミン酸ソーダ：3.1%	博多
6	8.8.3	きす	腐敗臭	2	VBN：苦情品 28mg%，対照品 8mg%	中央
7	8.8.5	ビール	酸味	1	pH：3.7	中央
8	8.8.19	冷凍大学芋	渋味	1	過酸化物質：3.5meq/kg	南
9	8.8.28	チョコレートブラウニー	異臭	1	POV：5.6meq/kg，TBA値：0.21meq/kg	西
10	8.9.4	牛乳	ヨーグルト臭，酸味	7	酸度：0.13～0.17%	博多
11	8.9.9	あられ	湿気	1	水分：7.2%，酸価：1.6，過酸化物質：59meq/kg	城南
12	8.10.11	じゃがいも	喫食後1時間で35名中16名が 腹痛，嘔吐	6	じゃがいも α-ソラニン：1～10mg/100g α-チャコニン：<1～17mg/100g	南
				1	サラダオイル AV：0.3meq/kg，POV：5.5meq/kg	
13	8.10.11	粒うに	苦味，渋味，酸味	1	pH：5.6，塩分：2.4%，みょうばん：3ppm(Alとして)	西
14	8.10.17	ちゃんぽん	麺が部分的に褐色に変色	4	pH：7.4～8.5	博多
15	8.11.19	中華定食	腹痛，下痢	2	低温仕様ラード AV：0.8，POV：検出せず 高温仕様ラード AV：0.2，POV：検出せず	博多
16	8.12.16	みかん缶詰	嘔吐，頭痛，下痢	3	溶出液：As,Cd,Pb,Sn：検出せず 未開封缶のシロップ：As,Cd,Pb,Sn：28ppm	博多
17	8.12.17	いちご	嘔吐 異味，異臭は無し	2	ホルムアルデヒド，残留農薬：検出せず アセトアルデヒド：50ppm	東
18	9.1.8	牛乳	開封後，半日冷蔵庫に保存した ところ凝固した	1	pH：4.4，乳酸酸度：0.59%，エタノール：検出せず， 酢酸：検出せず	城南
19	9.2.5	エア-ホット	異臭 胃痛，むかつき	1	浸出試験：蒸発残留物，過マンガン酸カリウム消費量， Cd, Pb：全て器具・容器包装の規格基準に適合	中央
20	9.2.13	ちくわ	顔，体が紅潮，脈拍数が超えた	1	ヒスタミン，エタノール：検出せず	博多
21	9.2.26	鱈	全身の痒み，下痢，嘔吐	1	ヒスタミン：検出せず	城南