

# 平成9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9年度は保健所、食品衛生検査所を通して、27の苦情に関する検査依頼があり、そのうち有症苦情は11件であった。

苦情の原因別では、異物混入によるものが8件で最も

多く、異臭によるものが4件、ヒスタミンが原因と考えられるものが4件、味の異常によるものが3件、カビの発生によるものが2件、その他が6件であった。

年月日	苦情品名	苦情の概要	検体数	検査項目：結果	保健所
9. 4. 1	清涼飲料水	4ヶ月飲み続けたところ、手足の痺れ等、体調不良	1	As, Cd, Pb, Sn: 全て検出せず	東
9. 4. 7	たけのこ	白色異物	1	ニントリン反応試験：陽性	早良
9. 5. 2	味付け海苔	異物	1	実体顕微鏡による確認	早良
9. 5. 16	魚介乾製品	喫食後30分で幼児の胸に発疹	4	ヒスタミン：検出せず	中央
9. 5. 26	えんどう、にんにく	除草剤を蒔いた作物を食べたら目やにがでて、目が見えにくくなった。	3	有機リン系：全て0.05ppm以下	博多
9. 5. 28	グリンパレブコン	酸味	3	揮発性有機酸：苦情品 0.32mg/g, 対照品 0.20mg/g 同一ロット品0.18mg/g	早良
9. 6. 10	馬刺	下痢	1	粗脂肪率：13.9%, 粗ワックス率：2.6%	城南
9. 6. 16	汁椀(木製)	菜品臭	2	ホルムアルデヒド、フェノール：検出せず、臭気：木又は漆臭 過マンガン酸消費量：0.3~0.5mg/l (溶出試験)	早良
9. 6. 23	いなり寿司	腐敗臭	1	pH: 4.7, 揮発性有機酸：0.40mg/g, フタル酸：検出せず	西
9. 7. 2	和風ハンバーグ	異臭	2	イソノール、次亜塩素酸：検出せず	早良
9. 8. 18	ミネラルウォーター	甘味、異物	1	陰イオン界面活性剤：0.07mg/l	中央
9. 8. 20	ビール	異物	2	塩化第2鉄反応試験：微粒子が暗色に着色	博多
9. 8. 25	甘夏柑	喫食後胸痛	1	OPP, DP, TBZ, イマザリル, As, Cd, Pb: 検出せず pH: 4.2, γ-アミノ酪酸：1.5g/kg, クロロゲン酸：2.1g/kg	早良
9. 9. 5	トマト	苦味 腹痛、嘔吐	1	α-ソラニン：<1mg/100g, α-チャコニン：<1mg/100g, フタル酸：検出せず	博多
9. 9. 22	鶏ももの唐揚げ	喫食6時間後に吐き気、下痢	2	鶏肉唐揚げ AV: 1.6meq/kg, POV: 5.6meq/kg サラダオイル AV: 0.5meq/kg, POV: 5.2meq/kg	南
9. 9. 29	ミネラルウォーター	甘い臭い	2	飲適9項目：基準値以内、臭気：異常なし	中央
9. 11. 17	椎茸からし漬け	黒色の異物	1	実体顕微鏡による観察、燃焼試験：木片	南
9. 11. 19	揚げ油	喫食後1時間で発疹、視力低下 昏倒	2	AV: 1.8, POV: 4.3, TBA: 0.16meq/kg AV: 6.2, POV: 3.1, TBA: 0.27meq/kg	東
9. 12. 11	もち	カビの発生	1	アフラトキシンB1, B2, G1, G2, オキサトキシンA, シトリン, ステイクマトキシン：全て検出せず	西
9. 12. 15	白身魚、鱈の切り身	発疹	2	ヒスタミン：検出せず	中央
10. 1. 9	カレーとごま油	苦味と口内のしびれ 翌日下痢	2	カレー：α-ソラニン、α-チャコニン、As, Cd, Pb, Sn: 検出せず Al: 3ppm, ごま油：AV: 2.5, POV: 6.0meq/kg, As, Cd, Pb, Sn, Al: 全て検出せず	東
10. 1. 16	食パン	糞様黒色異物	1	蛍光反応：陰性、ヨウ素デンプン反応：陽性、 顕微鏡観察：デンプン粒有り、動物の毛、土砂は無し	城南
10. 1. 16	乾燥野菜スプの中のジョッキ	異物	1	カタラーゼ反応：陰性	東
10. 1. 29	生卵	黄身の上に異物	1	潜血反応：陰性、カタラーゼ反応：陽性、ニントリン反応： 陽性、ヨウ素デンプン反応：陰性、FTIR：脂肪	南
10. 2. 4	メサバ	喫食後1時間で吐き気、嘔吐	1	ヒスタミン：検出せず	城南
10. 2. 4	干し柿	カビの発生	1	アフラトキシンB1, B2, G1, G2, オキサトキシンA, シトリン, ステイクマトキシン：全て検出せず	食品検
10. 3. 21	まぐろ丼の材料	喫食後1時間で吐き気、嘔吐	2	ヒスタミン：検出せず	中央