

平成10年度 食中毒・苦情関係理化学検査結果

理化学課

平成10年度は、全国各地で毒物混入事件が発生した影響もあり、苦情に関する理化学検査として、保健所及び食品衛生検査所から昨年の倍近い合計49件の依頼が持ち込まれた。このうち、毒物混入の疑いということでの検査依頼は13件あったが、いずれの事例もシアン、

ヒ素、水銀、農薬等は検出されなかった。

検査依頼があった49件のうち、有症苦情や食中毒に関わるものは25件、異臭味によるもの18件、異物混入6件等があり、特殊な事例として、ゆで卵が霊菌によって赤く変色したという事例もあった。

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検体数	検査項目及び結果	保健所	検査項目数
1	10.4.7	カステラ	異物混入 (石のようなもの)	2	FTIRで異物のスペクトル形状を測定 ：砂糖の結晶	博多	2
2	4.17	いくら	酸味、翌日下痢	2	(苦情品) ヒスタミン：<10mg%, pH: 5.4 (対照品) ヒスタミン：<10mg%, pH: 5.4	博多	4
3	4.20	キダチアロエ エキス	異物混入 (白い綿状のもの)	1	pH: 5.2 Cd, Pb, As, Sn: 検出せず	早良	5
4	4.30	かなぎ	喫食後30分で胃腸不調 4時間で下痢, 頭痛, 腹痛	1	ヒスタミン：<10mg%	城南	1
5	5.11	ぶどうゼリー	喫食後1時間で下痢	1	ステビア, エリソルビン酸, 農薬24項目: 検出せず アスコルビン酸: 0.15g/kg ... 原因は不明	西	27
6	5.14	冷凍肉じゃが コロッケ	腐っている	1	(同一ロット品) 有機酸: 0.93g/kg, VBN: 8.3mg% プロピオン酸: <0.1g/kg ... 腐敗とは考えられない	城南	3
7	5.22	キムチ	腐っている	1	揮発性有機酸: 3.6g/kg, プロピオン酸: <0.1g/kg pH: 4.0 ... 腐敗とは考えられない	博多	3
8	6.5	バレイショ	茹でたバレイショを食べ、 20名が腹痛, 頭痛, 発熱	12	α-ソラニン: 1.8 ~ 54mg/100g α-チャコニン: 2.9 ~ 110mg/100g ... バレイショ中のソラニン類による食中毒	東	24
9	6.9	えそミンチ 揚げ	ジンマシン	2	(苦情品) ヒスタミン: <10mg% (対照品) ヒスタミン: <10mg%, VBN: 24mg% ... 原因は不明	城南 中央	3
10	6.17	サクランボ	喫食中に喉のしびれ 農薬のせいではないか	2	農薬40項目を検査 (苦情品) イプロジオン 0.07ppm 検出 (対照品) 酸化フェンブタスズ 0.08ppm 検出 ... 農薬が原因とは考えられない	中央	80
11	6.23	塩鯖切り身	腐っている	2	(苦情品) VBN: 25mg%, ヒスタミン: <10mg% (対照品) VBN: 17mg%, ヒスタミン: <10mg% ... 腐敗とは考えられない	博多	4
12	6.23	オレンジ (カリフォルニア産)	農薬臭く, 悪心	2	OPP, DP, TBZ, イマザリル, クロルピリホス: すべて基準値未満	西	10
13	6.29	リンゴジュース	飲後2時間以内に悪心, 下痢	1	pH: 3.8 糖度: 10.9 ... 異常なし	博多	2
14	7.9	油揚げ	きつねうどんを食べ腹が 不調	2	(苦情品) AV: 7.1 (対照品) AV: 5.5, POV: 5meq/kg ... 異常なし	早良	3

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検体数	検査項目及び結果	保健所	検査項目数
15	10. 7.31	コーラ	悪心	1	pH : 2.4 CN, As, Pb, Cd, Sn : 全て検出せず … 原因は不明	博多	6
16	8. 4	しめさば	喫食後 1～2 時間で下痢	2	(苦情品, 対照品とも) ヒスタミン : <10mg% … 原因は不明	東	2
17	8.18	削り節 剣先するめ	喫食後 30 分で唇の腫れ, しびれ	4	削り節 (苦情品) pH : 5.5 ヒスタミン : <10mg% (対照品) pH : 5.4 ヒスタミン : <10mg% するめ (苦情品) pH : 6.0 ヒスタミン : <10mg% (対照品) pH : 6.0 ヒスタミン : <10mg%	城南	8
18	8.20	からすふぐ (あら)	ナフタリン臭	1	ナフタリン, ホルマリン : いずれも検出せず … 原因は不明	食品検	2
19	8.27	まんじゅう	異物混入 (爪様の破片)	1	FTIR で異物のスペクトル形状を測定 : 容器トレイの破片	博多	1
20	9. 3	牛乳	農薬臭	1	pH : 6.7 比重 : 1.032 乳脂肪分 : 3.7% 無脂乳固形分 : 8.8% 酸度 : 0.12 次亜塩素酸, Cd, Pb, Hg, As, CN, 農薬 59 項目 : 全て検出せず … 原因は不明	博多	70
21	9. 5	食パン	異物混入 (表面に黒色の異物)	1	電子顕微鏡で形状観察 エーテル溶解性 : 不溶 … パンの焦げと推定	中央	1
22	9.10	おにぎり, 清涼飲料水, 即席ラーメン	喫食直後に脇腹痛, 手足 のしびれ 4～5 時間後に嘔吐	4	(苦情品) おにぎり, 清涼飲料水, ラーメン (対照品) おにぎり同一ロット品 CN, As, Hg : 全て検出せず … 原因不明	博多	12
23	9.10	ピラフ	酸味	5	(苦情品) pH : 4.9 臭気 : でんぶん腐敗臭 (参考品—加熱前) pH : 5.9 臭気 : 異常なし (参考品—加熱後) pH : 5.6 臭気 : 異常なし (炒め油) AV : 0.1 POV : 2meq/kg (ごま油) AV : 3.5 POV : 1meq/kg … ピラフの初期腐敗	博多	10
24	9.14	フレンチトースト 牛乳, 吐物4件	幼稚園児が喫食3～4時間後 嘔吐, 下痢, 腹痛, 発熱	6	CN, As, Hg : 全て検出せず … 原因は不明	東	18
25	9.16	刺身こんにやく	舌がピリピリ, 苦み	4	(苦情品) pH : 9.4 味覚検査 : 異常なし (対照品) pH : 9.9～10.1 味覚検査 : 異常なし	早良	8
26	9.21	ご飯	容器に穴	1	pH : 5.7 臭気 : 異常なし As, Hg : 検出せず	博多	4
27	9.24	オレンジ ジュース	ヨーグルトのような味	4	(苦情品) pH : 3.8 酸度 : 0.66 糖度 : 11.2 (参考品) pH : 3.8 酸度 : 0.66～0.69 糖度 : 11.2	早良	12
28	9.28	ご飯	炊いて放置していたもの がピンクに着色	1	CN, As : 検出せず	南	2
29	10. 2	柿	メンソール臭味	2	(苦情品) エタノール : 3.3mg/kg 官能検査 : 異常なし (対照品) エタノール : 22mg/kg 官能検査 : 異常なし	中央	4
30	10. 5	ゆで卵	赤く変色	1	セラチア・マルセスセンスが産生した色素と吸収ス ペクトルが一致 … 同菌の増殖による	城南	1
31	10. 8	結婚披露宴の 料理	食中毒事件関連	5	CN, As : 検出せず	博多	10

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検体数	検査項目及び結果	保健所	検査項目数
32	10.10.19	辛子明太子吐物	喫食後 10 分で下痢	2	CN, As, Hg : 検出せず	博多	6
33	10.27	ミネラルウォーター	摂取後 5 ～ 6 時間で下痢	1	CN, As, Hg, Cd, Pb, Zn, Cu, Cr, Fe, Mn : 検出せず	博多	10
34	10.29	茶碗蒸し	喫食 30 分後に舌や喉にしびれ	2	(苦情品) pH : 6.0 揮発性有機酸 : 7.4g/kg (参考品) pH : 7.3 揮発性有機酸 : 5.6g/kg CN, As, Hg, ホルマリン : いずれも検出せず	博多	12
35	11.17	ジャムパン	苦み	3	(苦情品) エタノール : 3.2% 官能検査 : 苦み (3/5) (対照品) エタノール : 0.19%, 0.56%	東	4
36	11.26	キンピラゴボウ	異物混入 (黒色, ゴキブリの糞様)	1	光学顕微鏡による鑑別 : 黒ゴマや焦げではない 小動物の排泄物の可能性あり	中央	1
37	12.22	トマトジュース	薬品臭 摂取後 2 時間で悪心, 6 時間で下痢	1	CN, As, 農薬 41 項目 : 全て検出せず	博多	43
38	12.22	輸入ワイン	嘔吐	1	SO ₂ : 0.033g/kg ジエチレングリコール : 検出せず メタノール : 検出せず ソルビン酸 : 0.14g/kg … 異常なし	早良	4
39	12.24	煮豆	消毒液様の異臭	4	苦情品, 対照品とも SO ₂ : 検出せず 次亜塩素酸 : 検出せず	城南	8
40	12.25	チョコレート	喫食後 3 ～ 5 時間で 4 名中 3 名が下痢	1	AV : 1.2 POV : <3meq/kg … チョコレートの劣化が原因とは考えられない	東	2
41	11. 1. 4	ドーナツ	喫食後に嘔吐, 下痢	1	AV : 3.3 POV : <3meq/kg … ドーナツに使われた油脂が原因ではない	東	2
42	1. 5	かまぼこ	異臭 (炒めたら消毒臭)	5	(苦情品) 官能検査 : 異常なし ソルビン酸 : 1.3g/kg (対照品) 官能検査 : 異常なし ソルビン酸 : 1.3g/kg (苦情品の板) 官能検査 : 異常なし	中央	7
43	2. 1	イカそうめん	カビ臭	3	(苦情品) VBN : <10mg% (対照品) VBN : <10mg% 塩分 : 0.93% 水分 : 83%	早良	5
44	2. 1	リンゴジュース	飲後直ちに嘔吐	3	苦情品, 対照品とも CN, As, Hg, エタノール, メタノール : 検出せず	東	15
45	2.25	牛乳	苦み	1	CN, As, Hg : 検出せず 酸度 : 0.10% … 異常なし	早良	4
46	3.12	フライヤーの油	中華料理店で食事後嘔吐, 下痢	2	(苦情品) AV : 3.7 POV : <3 meq/kg (対照品) AV : 0.6 POV : 3.2meq/kg	博多	4
47	3.12	ひじきの煮物	異物混入 (昆虫の足, 羽)	1	光学顕微鏡による鑑別 : 双翅目の昆虫 カタラーゼ反応 : 陰性	早良	2
48	3.19	鯛の煮付	ホルマリン臭	2	ホルムアルデヒド : <1ppm VBN : 93mg% (参考品 ; 鯛切り身) VBN : 13mg%	中央	3
49	3.21	病院給食 (シマアジ)	入院患者 8 名がジンマシン, 口のしびれ, 頬の紅潮	5	(シマアジ) ヒスタミン : 510mg% VBN : 55mg% (" 煮付) ヒスタミン : 610mg% (" そぼろ) ヒスタミン : 660 ～ 910mg%	中央	6
計				117			479