

平成11年度 食中毒・苦情関係理化学検査結果

理化学課

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
1	11. 4. 5	ごま醬	有症(シラミツ、下痢、腹痛)	ヒスタミン 【所見】	苦情品(2件) 対照品 <5mg% <5mg% 不明	南	3	3
2	11. 4. 5	自販機コーヒ	有症(飲食後30分で下痢) 異味(苦み) 普通よりも量が多かった 何か混入された	pH シアン化合物 ヒ素 水銀 電気伝導率 塩分 【所見】	苦情品 対照品 5.7 5.8 <10ppm <10ppm <2ppm <2ppm <1ppm <1ppm 1800μS/cm 2800μS/cm 58ppm 93ppm 対照品よりも若干薄い。検査した毒物は検出されなかった。	城南	2	12
3	11. 4. 9	赤ワイン	赤ワインの底に沈殿物がある	鏡検 酒石酸 【所見】	赤色結晶 70% (結晶中) 酒石酸の結晶が析出したもの。	早良	1	1
4	11. 4. 23	インスタラーメン	インスタラーメンにゴキブリが入っていた。流通のどの時点で入ったものか	形態観察 カタラーゼ試験 【所見】	茶羽ゴキブリ 陰性 どの時点で混入したものか判らないが、加熱処理前に混入したものと思われる。	南	1	1
5	11. 5. 6	清涼飲料水	有症(湿疹)	pH カドミウム 鉛 ヒ素 スズ 【所見】	9.6 <0.1ppm <0.4ppm <0.2ppm <5ppm 成分規格適合	中央	1	5
6	11. 5. 10	冷凍太刀魚	異臭(重油臭)	臭気検査 【所見】	苦情品 対照品 異臭有り 異臭なし 異臭は重油臭ではなくプラスチックが原因の臭いと推定される。	博多	2	2
7	11. 5. 26	たばこ	湿りがあるが尿ではないか	エタノール 尿素 【所見】	2.9mg/l <0.02% 尿でないことが判明した。	博多	1	2
8	11. 6. 3	乾燥ひじき	乾燥ひじきを保管していたら白いものが付着していた。カビではないか。	鏡検 FTIR 【所見】	白色針状結晶 マンニトールの赤外吸収と一致。 保管中に乾燥してひじきの中のマンニトールが析出したもの。	早良	1	2
9	11. 6. 17	青リンゴゼリー	修学旅行の宿で提供されたゼリーにかびが生えている。	鏡検 【所見】	菌糸あり。分生子頭に分生子柄部分が分岐している。 Penicilium属の桿菌	博多	1	1
10	11. 6. 18	水ようかん	苦みがある。	味覚検査 ソルビン酸 アスパルテム 【所見】	苦情品 対照品 異常なし 異常なし <0.03g/kg <0.03g/kg <0.02g/kg <0.02g/kg 特に異常はない。	城南	2	6
11	11. 6. 28	瓶入り焼酎と思われるもの	有症(知り合いからもらった飲物を飲んだところ吐き気がする。毒物が入っているのではないか。)	ヒ素 水銀 シアン化合物 【所見】	<2ppm <1ppm <1ppm 検査した毒物は検出されなかった。	城南	3	9
12	11. 6. 29	梅干し豆	有症(食後1時間頃から下痢。)	AV POV 【所見】	21 23(meq/kg) 酸が含まれているのでAVIは高いが、油は特に異常ではない。	西	1	2
13	11. 7. 1	みりん	みりんが白い結晶でいっぱいになった。異物が混入したのではないか。	ぶどう糖 【所見】	64% 結晶の主成分はぶどう糖であり、水分が蒸発したために結晶が析出したものと推定された。	中央	1	1

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
14	11. 7. 2	レアステーキ	有症 食後2,3分で唇が腫れ、手足裏がしびれた。点滴を受け、1時間程度で回復。	ヒスタミン 【所見】	<50 (ppm) アレルギー様食中毒の原因物質の一つのヒスタミンは含まれていなかった。	城南	1	1
15	11. 7.12	にぎり寿司	有症(全身湿疹、腹痛)	ヒスタミン 【所見】	<50 (ppm) アレルギー様食中毒の原因物質の一つのヒスタミンは含まれていなかった。	城南	11	11
16	11. 7.13	じゃがいも	有症(小学校で栽培したじゃがいもを児童が食べたところ数分ごから吐き気、腹痛、頭痛、発熱などの症状を呈した。30名中21名発症)	α-ソラニン α-チャコニン 【所見】	22~120ppm 43~280ppm じゃがいも中のソラニン類による食中毒と推定された。	西	18	36
17	11. 7.14	梅酒	自宅で作った梅酒に殺虫剤か尿を入れられたような臭いがする。	尿素 有機リン系農薬 pH エタノール 【所見】	<0.1% 28項目全て検出せず 3.0~3.3 0.1~10 検査した農薬と尿の混入は認められず。水で薄まった形跡なし。	早良	3	93
18	11. 7.19	ずんだ餅	腐敗したような臭いがする。	臭気検査 pH 酢酸 プロピオン酸 酪酸 吉相酸 【所見】	苦情品 異常なし 6.7 <100ppm <100ppm <100ppm <100ppm 異常なし。	中央	2	12
19	11. 7.27	清涼飲料水	有症(湿疹)	混濁 沈殿物 pH 硬度 ヒ素 鉛 カドミウム スズ シアン化合物 水銀 【所見】	苦情品1 無 無 9.7 3.1mg/l <0.2ppm <0.4ppm <0.1ppm <5ppm <0.1ppm <0.1ppm 検査した項目については異常なし。	博多	2	20
20	11. 8. 4	乳飲料	有症(宅配された瓶入り乳飲料を半分飲んだところ息苦しくなり動悸がした。)	pH ヒ素 シアン化合物 水銀 【所見】	苦情品 7.1 <2ppm <2ppm <1ppm 検査した毒物は検出されなかった。	城南	2	8
21	11. 8. 9	かぼちゃ	異臭(野菜無人販売所で購入したもの)	臭気検査 有機リン系農薬 【所見】	かび臭有り(ジオスミン、ジメチルイソボルネオール様の臭気) 29項目全て検出せず 栽培条件により、土壌にかび菌物質が発生することがあり、農産物がこれを吸収して異臭を発する場合がある。ハウス栽培で換気が悪いときなどに発生することがある。	西	1	30
22	11. 8.10	納豆	表面に小さな白い粒//がついている。味も異常。	ニンヒドリン反応 【所見】	陽性 ニンヒドリン反応陽性であるので何らかの氨基酸と考えられる。ただし、白い粒の主成分ではない。成分名は不明。	城南	1	1
23	11. 9.29	牛乳	有症(苦味、口のしびれ、頭痛。苦味はだんだん強くなってきている。)	pH 酸度 【所見】	6.8 0.12 検査項目では特に異常は認められない。	中央	1	2
24	11.10. 1	ボイル蛸	異臭がして、糸を引いている。	VBN 【所見】	苦情品 92 (mg%) 腐敗していた。	西	2	2

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
25	11.10.1	馬刺	有症(食後6時間で下痢、嘔吐)	ワックス 【所見】	苦情品 対照品 <0.1~1.9% 0.1~0.6 馬肉にはワックスが含まれていて脂身が多いところには特に多く含まれている。苦情品の脂身の多い部分にはワックスが多く含まれていたため、摂食量が多かったことが原因と考えられる。	博多	4	4
26	11.10.14	うに瓶詰め	有症(溶媒の様な異臭。両膝に痛み、毒物が混入しているのではないか。)	エタノール ヒ素 水銀 シアン化合物 【所見】	苦情品 (開封したもの) 苦情品 (未開封) 8.0% 8.3% <2ppm <2ppm <1ppm <1ppm <1ppm <1ppm 当該品はアルコールうにであり、異臭の原因はエタノールと推定された。検査した毒物は検出されなかった。	中央	2	8
27	11.10.19	あさり味噌汁	貝汁を作ろうと火にかけてところ、白い泡が異常に発生する。毒物の検査をしてほしい。	ヒ素 水銀 シアン化合物 【所見】	<0.2ppm <0.05ppm <0.1ppm 特に異常は認められない。	南	1	3
28	11.10.25	辛子明太子	亜硝酸が使用されているのに表示がない。	亜硝酸根 【所見】	<0.0010g/kg 当該品からは亜硝酸根は検出されなかった。表示は適正であった。	東	1	1
29	11.11.12	チャンポン	有症(嘔吐、通院)	ヒ素 水銀 シアン化合物 【所見】	残物 吐物 漬物 惣菜 <2 <2 <2 <2 (ppm) <1 <1 <1 <1 (ppm) <1 <1 <1 <1 (ppm) 検査した毒物は検出されなかった。	博多	4	12
30	11.11.22	うるめいわし	有症(食後30分で顔と上半身が発赤、頭痛、下痢)	ヒスタミン 塩分濃度 アンモニア 【所見】	苦情品 (残物) 参考品 3000~4400 (ppm) 220~4600 (ppm) 2.7~2.8 (%) 41~46 (ppm) うるめいわしのヒスタミンによるアレルギー様食中毒と考えられる。	東中央	6 2	10 2
32	11.12.8	缶入り日本茶	開封し、飲みかけを冷蔵庫に3日放置したところ、異物があつた。毒物ではないか。	検鏡 pH ヒ素 水銀 シアン化合物 【所見】	茶の中の異物 茶 真菌(菌糸) 5.8 <2ppm <1ppm <1ppm 飲みかけを放置していたため、カビ(真菌)が生えたもの。検査した毒物は検出されなかった。	南	2	5
33	11.12.9	水道水	給水栓から黒い異物が出た。成分を調べてほしい。	電子顕微鏡(X線分析) 【所見】	異物1 異物2 酸化銅 鉄錆:シカ=3:1 温水器の配管の錆と思われる。	城南	2	2
34	11.12.20	ペットボトル入り緑茶	開封して5日後のペットボトル入り緑茶に白色沈殿物がある。毒物ではないか。	検鏡 pH ヒ素 水銀 シアン化合物 【所見】	不定形の結晶状白色沈殿物 6.4 <2ppm <1ppm <1ppm 検査した毒物は不検出。沈殿物質は不明。	東	1	4
35	11.12.28	栗饅頭	購入2日後に食べようとしたところ、かび様のものがついていた。	検鏡 しょ糖 【所見】	かびではなく、結晶である。 40% 饅頭の成分のしょ糖が何らかの原因で表面に結晶として析出したもの。	東	1	2
36	12.1.13	菓子パン	有症(購入した菓子パンを食べたところ、30分後に腹痛、下痢、嘔吐。)	ヒ素 シアン化合物 【所見】	苦情品1 苦情品2 <2ppm <2ppm <1ppm <1ppm 検査した毒物は検出されなかった。	西	2	4

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
37	12. 1.25	甘菜	消毒臭くて食べられない。	臭気 味 臭素 pH 酢酸 酪酸 吉草酸 【所見】	苦情品 皮 実 皮 実 異常なし 異常なし 異常なし 異常なし 異常なし 異常なし 9.4 80 9.4 67(ppm) <50 <50 <50 <50(ppm) <50 1400 <50 2000(ppm) <50 150 <50 150(ppm) 味、臭気ともに異常なし。輸入時に行う消毒の残留臭素も対象品と比べて問題なし。	早良	4	22
38	12. 2.23	豆腐味噌漬け	豆腐にもろみをはさんで漬け込んだものを小分け包装して販売したいが、安全か。	pH 水分活性 塩分 【所見】	味噌部分 豆腐部分 味噌対照品 4.9 4.8 5.4 0.91 0.91 0.81 1.6 1.1 4.7 (%) 豆腐の水分により味噌の塩分が希釈され、塩分濃度が低くなっているため、みその塩分による保存効果は期待できない。	西	3	9
39	12. 3. 6	味噌、醤油	有症(購入した食品添加物無添加味噌と醤油をたべたらじんましんがでた。苦情者は添加物アレルギーである。)	ソルビン酸 安息香酸 PHBA-R 物加Na ケリルチン 【所見】	味噌 醤油 ゆず醤油 <0.03 (g/kg) <0.03 <0.03 (g/kg) 0.07 <0.01 (g/kg) <0.02 0.31 <0.02 (g/kg) <0.02 <0.02 <0.02 (g/kg) 醤油には保存料のPHBA-Rと甘味料の物加Naが含まれており、表示が適正でない。	南	3	11
40	12. 2.28	健康食品	有症(健康食品を1月程摂取し続けたところ、黄だん、体重減少、発疹、皮膚が粉をふいたように剥けたなどの症状がでた。)	カドミウム 鉛 ヒ素 セレン 水銀 ビタミンA ビタミンE 【所見】	<0.1 (ppm) 1.0 (ppm) <0.2 (ppm) <0.2 (ppm) <0.01 (ppm) 160 (IU/100g) 0.19 (g/kg) 検査した項目については特に問題ない。	博多	1	7
41	12. 3.14	ミネラルウォーター	異味、異臭	臭気 味 【所見】	異常なし 異常なし 臭気、味ともに土壌由来と思われるものがわずかに感じられるが、特に異常とはいえない。	中央	2	4
42	12. 3.29	柿巻	表面にかび様のものが生えている。	検鏡 ぶどう糖 果糖 【所見】	糖分の結晶と推定される。 67% 10% 柿の成分であるぶどう糖と果糖が柿巻の表面に析出したもの。	城南	1	3
計							106	376