

## 鶏のカシューナッツ炒めに混入した異物の事例



### 相談内容

平成31年4月、市民から、「飲食店で鶏のカシューナッツ炒めを喫食したところ、硬い薄茶色又は透明な異物が10個程度混入していた。異物が何か調べてほしい。」との相談が保健所に寄せられ、当所に検査を依頼されました。持ち込まれた異物は、3mm程度の薄茶色又は透明の球状でした（図1）。



図1 異物の写真

### 検査結果

異物の外観から乾燥剤として使用されるシリカゲルであることが疑われたため、シリカゲルを対照品とし、実体顕微鏡観察及びエネルギー分散型X線分析装置(EDS)による元素分析を行いました。

実体顕微鏡観察の結果、異物は透明な球状で表面の一部に傷のようなものが見られ、対照品のシリカゲルと類似していました（図2）。また、EDSによる元素分析の結果、異物は酸素及びケイ素を主成分とする化合物で、対照品のシリカゲルと構成元素及びその比率が類似していました（表1、図3、図4）。以上の結果から、異物はシリカゲルであると推察されました。



対照品(シリカゲル)



図2 実体顕微鏡写真

表1 異物及び対照品の元素組成

元素	異物 (%)	対照品 (%)
O	52	53
Si	48	47

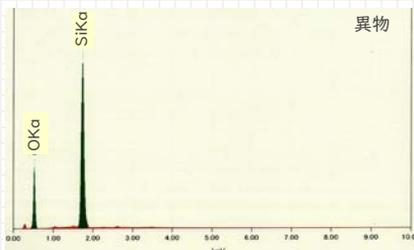


図3 異物の元素分析結果

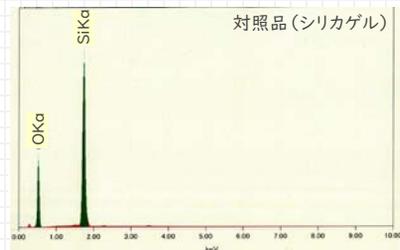


図4 対照品の元素分析結果

### 施設調査結果

保健所の施設調査において、食材として使用されたカシューナッツの袋を開封する際に、袋の下部を包丁で一気に入開封したため、**同封されていた乾燥剤袋を一緒に切っ**てしまい、**シリカゲルが混入した可能性が高い**ことが判明しました。

**参考** シリカゲルは高純度の二酸化ケイ素でできており、化学的に非常に安定な物質です。誤食しても体内でほとんど消化吸収されないため、食品包装中に封入されている程度の量では中毒を起こす心配はありません<sup>1)</sup>。

### まとめ

本市において、食品へのシリカゲル混入事例は平成28年にも発生しています。また、他都市においても、同様の事例として、焼き菓子の個包装をハサミで開封した際に同封されていた脱酸素剤袋を誤って傷つけ、焼き菓자에脱酸素剤が付着した事例が報告されています<sup>2)</sup>。**刃物を使用して食品包装を開封する際には、乾燥剤袋や脱酸素剤袋を破損しないように注意する**必要があります。



1)公益財団法人 日本中毒情報センター、中毒事故の問い合わせが多い家庭内の化学製品、<https://www.j-poison-ic.jp/general-public/response-to-a-poisoning-accident/chemical-products/#i-4>、参照2020-10-14  
2)田中智哉、他：食品の苦情事例（平成29年度）、東京都健康安全研究センター年報、69、141～147、2018