

過去 2 ケ年間の不良食品について

衛生化学室 大 山 峰 吉

まえがき

ここ数年の食品及びその加工業の著しい発展は一昔前に比べると味、保存、包装などがかなりよくなり便利になったように思われる。反面、近頃のマスコミにも見られるようにいろいろの問題をかもし出しているのも見逃すことの出来ない事実であり「食品公害」なる新語も生まれる現況である。

1970年1月から1971年12月までの2ケ年間に当室で検査した食品について、少しく考察してみたい。尙ここで処理した検査物は厚生局公衆衛生部衛生課食品管理係、同じく輸入食品係や地区保健所、その他業務課等から送付せるものを政府関係とし、個人や会社等からのものを一般依頼として分け、また産地も本土産、県産、外国産に分けて行った。又、件数も約2300件近くにも及ぶので不適品の動向を見るには充分と考えられる。

〔I〕 不適食品の率

不適食品の総出現率は2271件中229件で約10%強であり、これを大別すると、本土産121/698(17.4%)、県産64/1184(5.6%)、外国産44/589(8.2%)となっている。試みに1968~69年の2ケ年に比べてみると、本土産は4%から17.4%に、県産は4%から5.6%に増加の傾向が見られる。反面外国産は14%から8.2%へと減少の傾向が見られる。

〔II〕 項目別について

(1) 人工甘味料

ここ数年広く使用されてきたものにはサツカリ

ン、ズルチン、チクロがあり、御存知のようにサツカリン以外は現在では法定外になっている。チクロについては70年中に検査した食品、医薬品にかなり含まれていたが、71年には殆んど見かけなくなっている。しかし現在でも時々収去食品中から見つかる場合があり、例えば71年の夏には氷ふりかけ、アイスクーキや甘菓子等から検出された。外国産にはチクロは殆んど検出されず特に台湾、香港、中共製の食品からは未だ見つかった事はない。

ズルチンは以前に台湾産の干し梅やキンカン乾菓等に使用されていたが現在では殆んど検出されず非常に良い傾向で、これは輸入業者等が事前にメーカー側に特に注文して、更に取寄せたサンプルでダメおししてから輸入するという傾向にあり今後もこのように慎重であってほしい。

(2) 人工着色料(含螢光染料)

今回の検査では、幸いにして本土産、県産品には法定外タール色素は検出されず喜ばしい限りで、色素はその国々で法定品の種類が異なる関係上、外国産のものには違反のものがまだ見られる。米国、カナダ、オーストラリア産のサクランボでは68~69年にかけてボンソーSX(赤四号)がかなり使われていたが、現在では人工甘味料の場合と同様に輸入業者が事前に注文することによりかなり良くなった。それでも違反品がなくなったわけではなく、例えば米国産のサクランボにはボンソーSXが、香港、中共産の菓子やアメ玉にはオレンジII号、その他欧州産のものには赤や青の法定外色素がまだまだ見つかる。

更にタール色素以外の着色料としては螢光染料が紙ナブキンや折箱の紙にかなり広く使用されて

いて、これは本土産及び外国産（米国、台湾、香港等）のいずれを問わず今後とも充分注意する必要がある。

(3) 防腐剤

防腐剤については本土産のものには違反は見かけなかったが、外国産、県産品には違反が見かけられる。特に外国産では、米国やフィリッピンのものに違反が多く、中でも安息香酸やソルビン酸等が許可品目以外のものに使用されていた。安息香酸は我国ではショウ油、清涼飲料水、キャビアに限り許されているが、外国製のものではサクランボ、キウリ漬物、ジャムその他果物の加工品等にかかなり広く使用されている。又使用量も0.1%（安息香酸ナトリウムとして）であるから、我国の限度（0.6g/kg、安息香酸として）を超えてしまう。いずれにせよ、外国製品は安息香酸の違反が多かったが、これも人工甘味料や色素と同様業者の事前の注文で現在ではかなりよくなっている。

県産品については、乳酸菌飲料にDHAを使用しているものが時々見かけられる。以前はソバ類にもDHAが見かけられたが、保健所等の指導で現在ではよくなっている。

とにかく防腐剤については外国産、県産のものについては今後とも注意を払う必要があると思う。

(4) 漂白剤

漂白剤としては亜硫酸塩が広く使用されており例えば外国産のポテトの粉、アメ玉、パイン（乾）等、又、県産ではカルカンマンジュウ、ウバ、ゴボウ等に違反（限度以上）が見られ、カルカンマンジュウやその他の食品で外観的に白く見えるものには注意する必要がある。島産の砂糖（直消費糖）は約10ppm以下でおおむね良好である。その他カマボコ等の肉製品について過酸化水素を検査したが調査した範囲内では不検出であった。

(5) 重金属等

缶ジュース中のスズについて検査を行ったが、

本土産、外国産では150ppmを超えるものは殆んどなく良好といえるが、県産の原料缶には150ppmを超えるものが一部見かけられた。その他東南アジア製の缶ジュースや果物缶等にスズの溶出の高いものが見られた。

最近の傾向としてラッカー缶の使用が普及してきており、スズも10ppm以下という良好な成績で保健衛生上からもよろこばしい。

次に医薬部外品で、台湾製の化粧用クリーム（シミ取り美白クリーム）を20件近く検査したが、殆んどのものに水銀化合物が使用されており正規の輸入でなく観光みやげ等での入手は健康上問題があると思う。（業務課を経て輸入しているものについては必要に応じて検査を行っているので安全である。）

(6) ホルマリン

近年合成樹脂製の容器包装が普及し我々の食生活にも入りこんで来ているが、ホルムアルデヒドを原料にしている尿素系、フェノール系、メラニン系樹脂にホルマリンの溶出がみられた。特にスイモノ椀、重箱、飯ピツ等にかかなりの率で不適品が見かけられた。輸入業者はもっとメーカー側に注文をつけてから輸入するよう努めて欲しい。

〔Ⅲ〕 総括

年々複雑多岐化する食品、加工品ではあるが業者にもかなり改善の跡がみられ、これはマスコミ、一般住民及び厚生部等の努力も一因ではないかと思う。しかしながら不良食品は外国産にも多く見られ、その多くは色素や保存料に起因するものであるから、今後とも更に監視と注意を払う必要があると思う。

本土復帰により、本土からの食品は輸入食品の関所がなくなり、直接市場に出廻ることになったが、今後はお互いが極力注意して不良食品を監視追放していきたい。

表 (70年 71年分)

産地別等 検査項目	年 別	不 適 数	政府関係					一般依頼					計	不 適 率	備 考
			本土 産	県 産	外国 産	小 計	不 適 率	本土 産	県 産	外国 産	小 計	不 適 率			
人工 甘味料	70	不適数 件数	64 307	10 42	0 59	74 408	% 18	7 47	1 17	0 108	8 167	4.8	82 575	% 14.3	本土産、県産 の違反はソッ クラミン酸塩 によるもの
	71	"	6 36	4 240	1 15	11 291	3.8	0 8	0 26	0 4	0 38	0	11 329	3.3	
人工着色料 (含 螢光染料)	70	"	0 9	0 108	2 17	2 134	15	1 3	0 8	2 21	3 27	1.1	5 161	3.1	本土産の違反 は螢光染料に 外国産の違反 は螢光染料や 赤4号による もの
	71	"	8 34	0 145	13 78	21 252	8.3	2 23	0 79	1 57	3 159	1.6	24 411	5.9	
防腐剤	70	"	0 50	9 46	4 29	23 125	18.4	0 1	0 4	0 2	0 7	0	23 132	17.4	BA, SoA, DH A等の許可品 目以外の使用 及び限度以上 の使用による もの
	71	"	0 14	13 155	4 59	17 228	7.5	0 9	0 13	1 15	1 37	2.7	18 265	6.8	
漂白剤	70	"						0 6	0 40	0 5	0 51	0	0 51	0	
	71	"	0 1	5 69	0 6	5 76	6.6	0 1	0 15	0 1	0 17	0	5 93	5.4	
重金属	70	"	0 4		0 5	0 9		0 1	0 6	0 1	0 8	0	0 17	0	外国産の違反 は殆んどが、 化粧品等の水 銀化合物によ る。
	71	"	1 19	3 3	11 43	15 65	2.3	0 1	0 1		0 2	0	15 67	2.3	
ホルマリン	70	"						0 1		1 3	1 4	25	1 4	25	合成樹脂製の 吸物椀、重箱 飯ピツに違反 が多い。
	71	"	17 36		0 1	17 37	46.0	12 81		0 7	12 88	13.7	29 125	23.2	
メタノール 農薬 変質 その他	70	"	3 6	1 1	2 4	6 11	54.5	0 1	4 8	0 1	4 10	40	10 21	47.6	
	71	"	0 4	4 8	2 3	6 15	40.0		0 5		0 5	0	6 20	30	
計	70	"	99	59	39	197	11.9	22	5	5	32	5.2	229	10.1	68,69年の総 不適率は7.6 %で今回は 2.5%増加し ている。
	71	"	520	817	314	1651		178	217	225	620		2271		
不適率 %			19	7.2	12.4	11.9		12.4	2.3	2.2	5.2		10.1		