

富山保健所管内における消費者からの 食品衛生関係苦情届出の実態

富山県富山保健所 中川 秀幸 山崎 義時
浦田 正明 北角 欣一
富山県高岡保健所 沼田こずえ

近年、食品の加工、流通、保存等の技術進歩はめざましく、また、食品関係業者は消費者に安全で衛生的な食品を提供するため、自主管理を実践するなど、消費者保護サービスに努めている。したがって食品衛生の向上とともに消費者から保健所にもちこまれる食品衛生関係の苦情件数は減少している。しかし、この届出は僅少であっても貴重な食品衛生に関する情報でありこれを有効に行政に反映させることが重要である。

富山保健所管内における消費者からの食品衛生関係苦情届出の実態を集計したので、その結果を報告する。

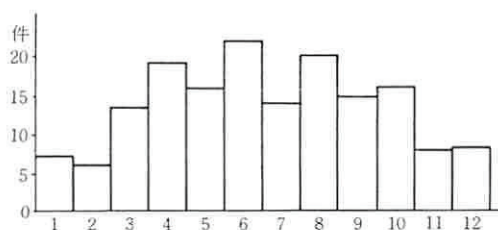
1. 苦情届出状況 (表1, 表2)

過去5年間における苦情届出総数は169件であり、このうち昭和58年が46件で最も多く、次いで57年の38件、55年の30件の順となっている。また、月別届出件数では6月、4月、8月の順であり、冬期よりも夏期に届出が多い傾向がみられる。しかし、届出の大多数は不良食品の苦情であり、以下、不良食品について報告する。

表1 年次別苦情届出件数

	55年	56年	57年	58年	59年	計
不良衛生	29	24	37	44	29	163
不衛生店舗	1	1	1	2	1	6
計	30	25	38	46	30	169

表2 月別届出件数



2. 不良食品の理由別届出状況 (表3)

カビの発生が最も多く、次いで異物混入の虫類が34件、変敗29件の順となっている。また、年次別の推移を見ると、カビ及び異物混入の虫類は減少傾向にあるが、腐敗、変敗及びその他の異物混入については大きな変動がなく横ばいである。しかし、不良食品の飲食により身体に異常があったと届出る件数は増加の傾向を示しているのが特徴的である。

また食品の表示に関する苦情については、昭和56年から増加の傾向であったが、昭和59年については届出がなかった。

表3 不良食品の理由別届出件数

	腐敗	変敗	カビ	異物混入		身体異常	表示	計
				虫類	その他			
55年	2	3	9	10	3	2	0	29
56年	2	4	5	9	0	0	4	24
57年	1	8	10	7	5	4	2	37
58年	6	7	8	4	6	9	4	44
59年	3	7	4	4	2	9	0	29
計	14	29	36	34	16	24	10	163

3. 不良食品の種類別，理由別届出状況

(表4)

(1) 不良食品の種類

菓子類，野菜類及びその加工品，複合調理食品の順に届出が多かった。また，不良食品は消費者が包装等を解いて視覚，味覚により異常を発見し，届出るのがほとんどである。

なお，異物混入は次のとおりであった。

○虫類(34件)

昆虫類等(26件)

ノシメダラメイガ，ノシメコクガ，カシノシマメイガ，マダラメイガ，ヨトウガ，ゴキブリ，ハエ，アリ，ハチ，コクスト及びその他の食品害虫等

寄生虫類(8件)

鮮魚の刺身中のアニサキス

○その他(16件)

針金，毛髪，紙，ビニール，タバコのフィルター，ホッチキス針，金属たわしの破片，砂等の異物

(2) 身体異常者の届出状況

届出総数は24件であり，このうち，飲食店で食事した時の料理等である複合調理食品による異常者が12件(50%)で最も多く，次はめん類及びパン等の穀類及びその加工品が3件(125%)，鮮魚の刺身，かまぼこ，野菜ジュース，等の順であった。

いずれも，医師からの届出ではなく，本人または家族の届出によるものであって，腹痛があった，下痢した，または腹痛と下痢が1～2回あった程度で，病状は軽く，1～3名の範囲で飲食しているが，異常者は殆んど医師の診断，治療を受けず，届出のあった時点では，すでに病状が回復している者が多かった。しかし当保健所では食中毒等の疑いをもって，事故の発生拡大を防止するため，その原因を追求し，それを排除する目的で食品衛生法に基づき調査を実施したが，いずれも食中毒と決定することはできなかった。

表4 不良食品の種類別，理由別届出件数(S55～59年)

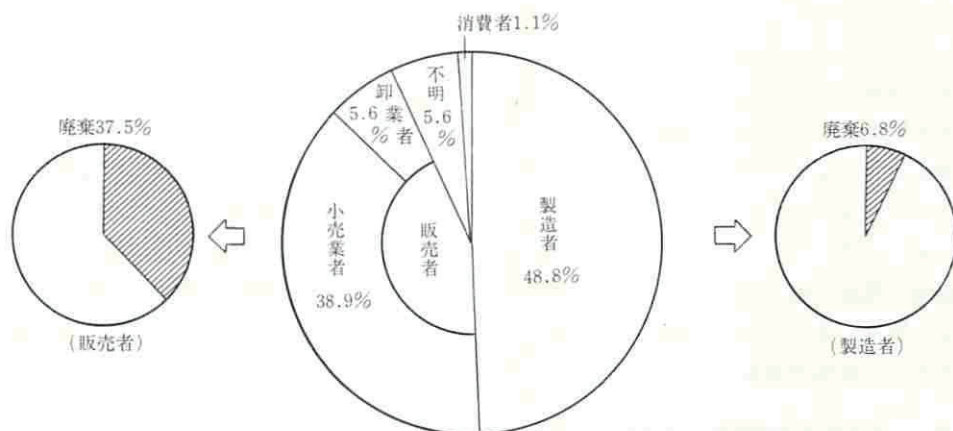
食品の種類	届出の理由			異物混入		身体異常	その他	計
	腐敗	変敗	カビ	虫類	その他			
魚介類	貝類	1		1				2(1.2)
	その他	1	1		7		1	10(6.1)
魚介類加工品	魚肉練り製品	2				1	1	4(2.5)
	その他	4		6	1	1	1	13(8.0)
肉類及びその加工品	1	2		1	2			6(3.7)
卵類及びその加工品	1	2	1					4(2.5)
乳類及びその加工品		7			1	1	2	11(6.7)
穀類及びその加工品		1	3	8	2	3	4	21(12.9)
野菜類及びその加工品	豆類	4		2	1	1		8(4.9)
	その他		6	3	3	3	2	18(11.0)
菓子類		3	18	7	1	1	2	32(19.6)
複合調理食品		4	1	4	4	12		25(15.3)
その他		3	1	2		2	1	9(5.5)
計	14 (8.6)	29 (17.8)	35 (22.1)	34 (20.9)	16 (9.8)	24 (14.7)	10 (6.1)	165 (100)

4. 不良食品の原因及びその廃棄状況(図1)

不良食品の届出があった場合には、食品衛生監視員がその取扱関係施設を臨検し食品、営業施設等を検査する。不良食品を発見した場合には必要な処置を行うとともに、その一部を検査のため取去する。さらに仕入状況を伝票により調査して、そのルートをもとへもとへとたどり直接の原因者を決定している。

調査した結果、不良食品の発生は、製造者48.8%、小売業者38.9%、卸売業者5.6%、不明5.6%、消費者1.1%の順であった。また、臨検の結果、不良食品の陳列等があり製造者で6.8%、販売者で37.5%の廃棄処分を行うとともに、食品衛生に関する自主管理、自主点検を徹底するよう厳重な注意指導を行なった。

図1 不良食品の原因及びその廃棄状況 (S55~59年)



まとめ

富山保健所管内は1市2町、人口約34万人であり、食品衛生法に基づく許可営業施設数は約8,400、許可を要しない施設数が約6,400施設もあるが、当保健所に持ち込まれる不良食品苦情件数は、過去5年間で163件である。しかし、保健所に持ち込まれる前にほとんどが食品を購入または飲食した店と客との対応があり、こうした時点で店側が責任を他に転嫁したり、感情的になったり、または善処すると約束しながら放置しておくなど、誠意がなかったとして保健所に届出られるケースが多いことなどを考慮すると、この届出数は氷山の一角であると推測される。

以上、消費者からの苦情の届出は貴重な食品衛生関係の情報であり、また、消費者は保健所に対し安全で衛生的な食品を供給するよう、食品関係者の指導、取締りすることを期待しているのである。

富山保健所では、通常食品衛生監視のほか、不良食品の流通を防止するため定期的に富山市中央卸売市場の監視指導を行うとともに、年2回、食品関係営業施設の一斉取締りと食品等の取去検査を実施している。また各営業施設の食品衛生責任者の研修会を開催して、自主管理体制を強化し、これを実践させて、飲食による衛生上の危害発生防止と食品衛生の向上に努めている。