



1. 試料の入手

異臭に関する苦情が発生した場合、異臭原因を明らかにし適切な対応策を講じるとともに、再発を防止することが重要である。そのためには異臭原因を明確にする検査を正確かつ迅速に実施しなければならない。

苦情品は検査部門や検査機関に持込みあるいは送付されて検査されるが、消費者や店舗等から検査に供される間の微生物汚染・増殖、化学物質の汚染を避けることが重要である。微生物の増殖による腐敗、発酵、代謝産生物質等により苦情品本来の臭気とはまったく異なる臭気が発生すると、正確な判断が不可能となる。また、化学物質においても溶剤臭、薬品臭の原因となる物質が保管、運搬中に移り香等により移行する可能性があるため、苦情品の検査部門、検査機関への持込み・送付方法についてあらかじめ定めておく。

1.1 苦情品の回収

苦情品は通常開封されているため運搬・輸送中に漏れや汚染のないように密封する。ネジ口付きの容器や再シール可能な容器等ではそのまま閉めることで密封が可能であるが、牛乳パックや袋をはさみで開封した場合には粘着テープ等を使用し密封する。食品が入っていた容器が廃棄されていた場合や他の容器に移し替えられていた場合には、別の密栓可能な容器に移し替える。この場合、よく洗浄し加熱乾燥させたガラス製のネジ口瓶が望ましいが、あらかじめ検査に影響を与える臭気がなく溶出成分のないことをガスクロマトグラフ (gas chromatograph ; GC) 等で確認した容器を用意しておくことよい。廃棄されていない限り、容器についても回収し、ピンホール・シール不良の確認、汚れ、臭気の吸着等について確認する。

1.2 回収品の運搬・送付

回収した苦情品は化学的・物理的・微生物的变化が生じないようにできるだけ早く検査部門、検査機関に運搬・送付する。

脂肪の酸化等による風味変化や腐敗の可能性のある苦情品は冷蔵で送付する。アイスクリームのように冷凍で食される苦情品は冷凍で送付する。苦情品は箱、缶等の容器に入れ運搬・輸送されるが、発泡スチロール製の容器からはスチレンモノマーが移行する可能性がある。また、使用済みの容器を利用した際、例えば柑橘類等の揮発性成分を含む食品を梱包していた容器からはリモネン等が移行する可能性がある。同様に、運搬用車両や保管冷蔵庫、倉庫からも積載物や塗料溶剤等の揮発成分が移行し、官能検査やガスクロマトグラフ質量分析計 (GC/MS) での測定に影響を与える可能性があるため注意が必要である。また、油脂を含む食品では太陽光や蛍光灯の光で脂肪の酸化等が生じ、においや味に変化が生じる。ドライアイスにより冷凍した場合は気化した二酸化炭素が製品に吸着し官能検査の際に舌に刺激を感じさせることがあり、正確な官能検査の妨害となることがある。これらの影響を防止するため、苦情品はアルミホイルで全体を覆うかジッパー付きのアルミパウチ等に入れ香氣成分の透過や吸着が生じないように密封し、臭気のない容器に入れ運搬・送付する。

1.3 正常品の入手

異臭の原因を把握するためには正常品と比べ、におい・味がどう異なるのか、官能検査や GC/MS 等を用いて比較することが必要である。このため苦情品と同時に正常品の検査も実施する。正常品検査には苦情品と同ロット品および他ロット品を使用する。正常品も苦情品と同様の運搬・送付の際の注意が必要である。