

Q10 事例を具体的に示し頂けますでしょうか、頻度の多い順にご記入ください(01で⑥および⑩の両方に○をつけた方もお答えください)。また、事例が10回を超える場合、本紙を複写してご利用ください。

- ・事例1
- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
 - ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
 - ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温) ③ 缶 (低温 常温 加温) ④ アラキカガア (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
 - ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 変色 ⑥ その他
 - ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
 - ★微生物の名前 (※正確な菌名が分からない場合は通称でもかまいません)
 - ★原因 (※原因が分かっている場合は書き添えてください)
 - ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
 - ★備考 ()

- ・事例2
- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
 - ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
 - ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温) ③ 缶 (低温 常温 加温) ④ アラキカガア (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
 - ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 変色 ⑥ その他
 - ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
 - ★微生物の名前 (※正確な菌名が分からない場合は通称でもかまいません)
 - ★原因 (※原因が分かっている場合は書き添えてください)
 - ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
 - ★備考 ()

- ・事例3
- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
 - ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
 - ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温) ③ 缶 (低温 常温 加温) ④ アラキカガア (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
 - ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 変色 ⑥ その他
 - ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
 - ★微生物の名前 (※正確な菌名が分からない場合は通称でもかまいません)
 - ★原因 (※原因が分かっている場合は書き添えてください)
 - ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
 - ★備考 ()

(Q10の続き)

- ・事例4
- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
 - ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
 - ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温) ③ 缶 (低温 常温 加温) ④ アラキカガア (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
 - ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 変色 ⑥ その他
 - ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
 - ★微生物の名前 (※正確な菌名が分からない場合は通称でもかまいません)
 - ★原因 (※原因が分かっている場合は書き添えてください)
 - ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
 - ★備考 ()

- ・事例5
- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
 - ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
 - ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温) ③ 缶 (低温 常温 加温) ④ アラキカガア (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
 - ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 変色 ⑥ その他
 - ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
 - ★微生物の名前 (※正確な菌名が分からない場合は通称でもかまいません)
 - ★原因 (※原因が分かっている場合は書き添えてください)
 - ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
 - ★備考 ()

- ・事例6
- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
 - ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
 - ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温) ③ 缶 (低温 常温 加温) ④ アラキカガア (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
 - ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 変色 ⑥ その他
 - ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
 - ★微生物の名前 (※正確な菌名が分からない場合は通称でもかまいません)
 - ★原因 (※原因が分かっている場合は書き添えてください)
 - ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
 - ★備考 ()

010 の続き

事例 7

- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
- ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
- ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温)
- 加温) ④ プラстик瓶 (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
- ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 黄色 ⑥ その他
- ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
- ★微生物の名前 (正確な菌名が分かる場合は記載をお願いします。)
- ★原因 (原因が分かっている場合は記載をお願いします。)
- ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
- ★備考 ()

事例 8

- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
- ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
- ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温)
- 加温) ④ プラстик瓶 (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
- ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 黄色 ⑥ その他
- ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
- ★微生物の名前 (正確な菌名が分かる場合は記載をお願いします。)
- ★原因 (原因が分かっている場合は記載をお願いします。)
- ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
- ★備考 ()

事例 9

- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
- ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
- ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温)
- 加温) ④ プラстик瓶 (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
- ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 黄色 ⑥ その他
- ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
- ★微生物の名前 (正確な菌名が分かる場合は記載をお願いします。)
- ★原因 (原因が分かっている場合は記載をお願いします。)
- ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
- ★備考 ()

010 の続き

事例 10

- ★飲料の種類 ① 果汁飲料 (オレンジ アップル 野菜 その他) ② 茶系飲料 (緑茶 紅茶 ウーロン茶 混合茶 その他) ③ スポーツドリンク系飲料 (ニアウォーター等を含む)
- ④ ミネラルウォーター ⑤ コーヒー飲料 ⑥ 炭酸飲料 ⑦ 発酵飲料 ⑧ その他
- ★容器形態 (流通・販売条件) ① PET (低温 常温 加温) ② 紙 (低温 常温 加温)
- 加温) ④ プラстик瓶 (低温 常温 加温) ⑤ 瓶 (低温 常温 加温) ⑥ その他
- ★異常の内容 ① 異味 ② 異臭 ③ 濁り ④ 微生物由来異物 ⑤ 黄色 ⑥ その他
- ★微生物の種類 ① 細菌 ② カビ ③ 酵母 ④ その他
- ★微生物の名前 (正確な菌名が分かる場合は記載をお願いします。)
- ★原因 (原因が分かっている場合は記載をお願いします。)
- ★健康被害の有無 ① なし ② あり (症状:)
- ★備考 ()

011~014 は全ての方にお導ねします。】

011 清涼飲料水の腐敗微生物について、どのような情報があれば便利ですか。①から④に○をつけ、具体的な要望事項がございましたら続けてお書きください。(複数回答可)

① 細菌やカビ・酵母などの微生物による腐敗情報:

② 細菌やカビ・酵母などの微生物自体の菌性情報:

③ マイコトキシンなど微生物が産生する毒素の菌株別情報:

④ その他:

012 清涼飲料水の微生物による腐敗について、どのような取り組みがあるかと思われませんか。できるだけ詳しくお書きください。

清涼飲料水の微生物による品質異常に関するアンケート

本アンケートにご回答頂きました情報は、「平成 20 年度食品の安心・安全確保推進研究事業」に係る「清涼飲料水中の汚染原因物質に関する研究」に使用させて頂きます。アンケートの集計は研究組織の主任研究者（工藤由起子）および分担研究者（大西貴弘および後藤慶一）チームが行い、研究報告書として取りまとめます。ご回答させて頂きましたアンケートは公開致しません。研究報告書は、不適当な内容表記を防ぐため、ILSI Japan および全国清涼飲料工業会の確認を得ることとします。研究報告書の公表に際し、企業が特定、あるいは推測できないように配慮します。なお、本アンケートは、2008 年度を含めた 3 年間の研究終了後、5 年間、工藤由起子が国立医薬品食品衛生研究所にて適切な管理のもとと保管致します。

2008 年 7 月吉日
国立医薬品食品衛生研究所
衛生微生物部 室長 工藤由起子

【アンケートの実施要領】

- ・ 選択肢の中から該当する番号を○で囲んで回答してください。必要に応じて記述をお願いします。
- ・ 過去 5 年に発生した事例を基にご記入ください。
- ・ ご記入後は、お手数ですが、8 月 8 日（金）までに同封の封筒でご返送ください。
- ・ アンケートへのご署名は必要ございません。
- ・ 本アンケートに関するお問い合わせ、ご不明な点等は下記までご連絡ください。

工藤由起子
国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部
〒158-8501 東京都世田谷区上用賀 1-18-1
TEL 03-3700-1141 内線 277, 278
FAX 03-3700-9538
e-mail ykudo@nhs.go.jp

Q13 殺菌の方法についてご質問します。現在、食品・添加物等の規格基準（清涼飲料水）の中で製造基準として加熱条件が定められていますが、下記の殺菌・除菌処理については基準が設けられていません。これらについても基準値の設定が必要と思われませんか。ご回答とともにその理由もお書きください。

・オゾン処理：① ぜり必要 ② あったほうがよい ③ どちらでもよい ④ なくともよい ⑤ 不要
理由（ ）

・膜処理：① ぜり必要 ② あったほうがよい ③ どちらでもよい ④ なくともよい ⑤ 不要
理由（ ）

・UV 照射：① ぜり必要 ② あったほうがよい ③ どちらでもよい ④ なくともよい ⑤ 不要
理由（ ）

Q14 その他、ご要望、お気づきの点などがございましたらご記入ください。

アンケートへのご協力、どうもありがとうございました。

清涼飲料水の微生物による品質異常に関するアンケート

(アンケート締め切り日: 2008年8月8日)

資料3

(注)通常の市販製品で今までに経験された微生物関連(菌叢の混入事案等の化学物質、異物を除く)の品質異常に関してお答えください。(過去5年間に限ります)

2008年6月25日社団法人全国清涼飲料工業会 技術部(案) 2008年7月10日改訂③

アンケート記載日: 2008年 月 日

Q1 開栓前の製品に微生物による品質異常のクレームがありますか? YES()
NO ()→Q2, Q3へ

YESの場合、その頻度は年間当たり何件程度でしょうか? ()件程度/年間 総販売数量に対する概略の発生頻度(%)→Q3へ

Q2 開栓後の製品に微生物による品質異常のクレームがありますか? YES()
NO ()→Q1もNOの場合、アンケート終了

YESの場合、その頻度は年間当たり何件程度でしょうか? ()件程度/年間 総販売数量に対する概略の発生頻度(%)→Q4へ

Q3 開栓前に微生物による品質異常があった事例を報告ください。

- クレーム事例 (各設問には番号及び品種・名称も記載ください。)
- (1)異常の内容 ①異味 ②異臭 ③濁り ④かび・酵母 ⑤細菌 ⑥異物 ⑦変色 ⑧その他()
- (2)カテゴリ ①果汁(オレンジ・アップル・野菜・その他) ②茶系飲料(緑茶・紅茶・ウーロン茶・混合茶・その他) ③スポーツドリンク系・ミネラルウォーター系
④ミネラルウォーター ⑤コーヒー飲料 ⑥炭酸飲料 ⑦その他()
- (3)容器 ①PET ②紙 ③缶 ④プラスチックカップ ⑤瓶 ⑥その他()
- (4)販売条件 ①低温 ②常温 ③加温
- (5)微生物の種類 ①細菌 ②かび ③酵母 ④その他()
- (6)微生物の名前 (不明の場合空欄で結構です。)
- (7)原因 ①殺菌不良 ②ピッケル ③包材 ④原料 ⑤製造ライン ⑥その他()
- (8)健康被害の有無 ①なし ②あり(症状:)
- (9)備考 (必要に応じて状況説明をお願いします。)

クレーム事例を具体的に教えてください。(記載例:①①異味 ②②茶系飲料(混合茶) ③③瓶 ④④加温 ⑤⑤その他(TAB) ⑥⑥その他(荷扱い) ⑦⑦なし)

記載例	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
(1)異常の内容	①										
(2)カテゴリ	②混合茶										
(3)容器	⑤										
(4)販売条件	③										
(5)微生物の種類	④										
(6)微生物の名前	TAB										
(7)原因	⑥荷扱い										
(8)健康被害の有無	①										
(9)備考	-										

(空欄が不足した場合、この表をコピーして使用してください。)

Q4 開栓後に微生物による品質異常があった事例を報告ください。

- クレーム事例 (各設問には番号及び品種・名称も記載ください。)
- (1)異常の内容 ①異味 ②異臭 ③濁り ④かび・酵母 ⑤細菌 ⑥異物 ⑦変色 ⑧その他()
- (2)カテゴリ ①果汁(オレンジ・アップル・野菜・その他) ②茶系飲料(緑茶・紅茶・ウーロン茶・混合茶・その他) ③スポーツドリンク系・ミネラルウォーター系
④ミネラルウォーター ⑤コーヒー飲料 ⑥炭酸飲料 ⑦その他()
- (3)容器 ①PET ②紙 ③缶 ④プラスチックカップ ⑤瓶 ⑥その他()
- (4)販売条件 ①低温 ②常温 ③加温
- (5)微生物の種類 ①細菌 ②かび ③酵母 ④その他()
- (6)微生物の名前 (不明の場合空欄で結構です。)
- (7)原因 ①殺菌不良 ②ピッケル ③包材 ④原料 ⑤製造ライン ⑥その他()
- (8)健康被害の有無 ①なし ②あり(症状:)
- (9)備考 (必要に応じて状況説明をお願いします。)

クレーム事例を具体的に教えてください。(記載例:①⑤異物 ②③スポーツドリンク ③①PET ④①低温 ⑤②かび ⑥⑥不明 ⑦⑦⑧その他(口飲み) ⑧②嘔吐)

記載例	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
(1)異常の内容	⑤										
(2)カテゴリ	③										
(3)容器	①										
(4)販売条件	①										
(5)微生物の種類	②										
(6)微生物の名前											
(7)原因	⑤(口飲み)										
(8)健康被害の有無	②(嘔吐)										
(9)備考	-										

(空欄が不足した場合、この表をコピーして使用してください。)

アンケート回答送付先:

(送付方法E-mailまたは郵送でお願いいたします。)

国立医薬品食品衛生研究所

衛生微生物部 工藤 由起子室長宛

〒158-8501 東京都世田谷区上用賀1-18-1

TEL:03-3700-1141 内線 277, 278

FAX:03-3700-9538

E-mail: ykudo@nihs.go.jp

(注)①回答者の会社名、氏名は記入必要ありません。

②郵送を選択される場合、封書に発信人を記載する必要はありません。

③アンケートは直接工藤先生へ提出下さい。全清飲への報告は必要ありません。

④記載方法等のご質問は 社団法人全国清涼飲料工業会 技術部 山下迄お願いします。

全清飲 電話番号: 03-3270-7385(直通) FAX:03-3270-7306 E-mail: yamashita@nada.or.jp

⑤すでにILSIからアンケートが届いている企業は、ILSIの回答用紙か、全清飲の回答用紙かどちらかを選択して頂き、一部だけを送付下さい(決して両方の回答はしないで下さい)

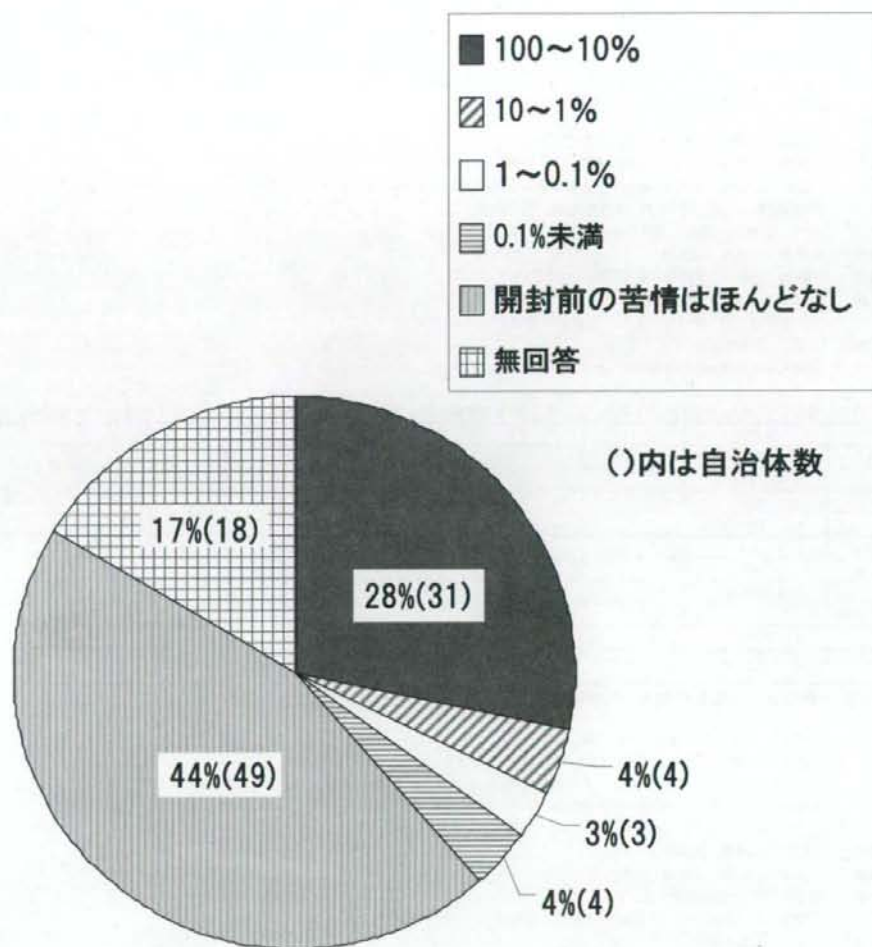


図1 開封前苦情の発生率(自治体)

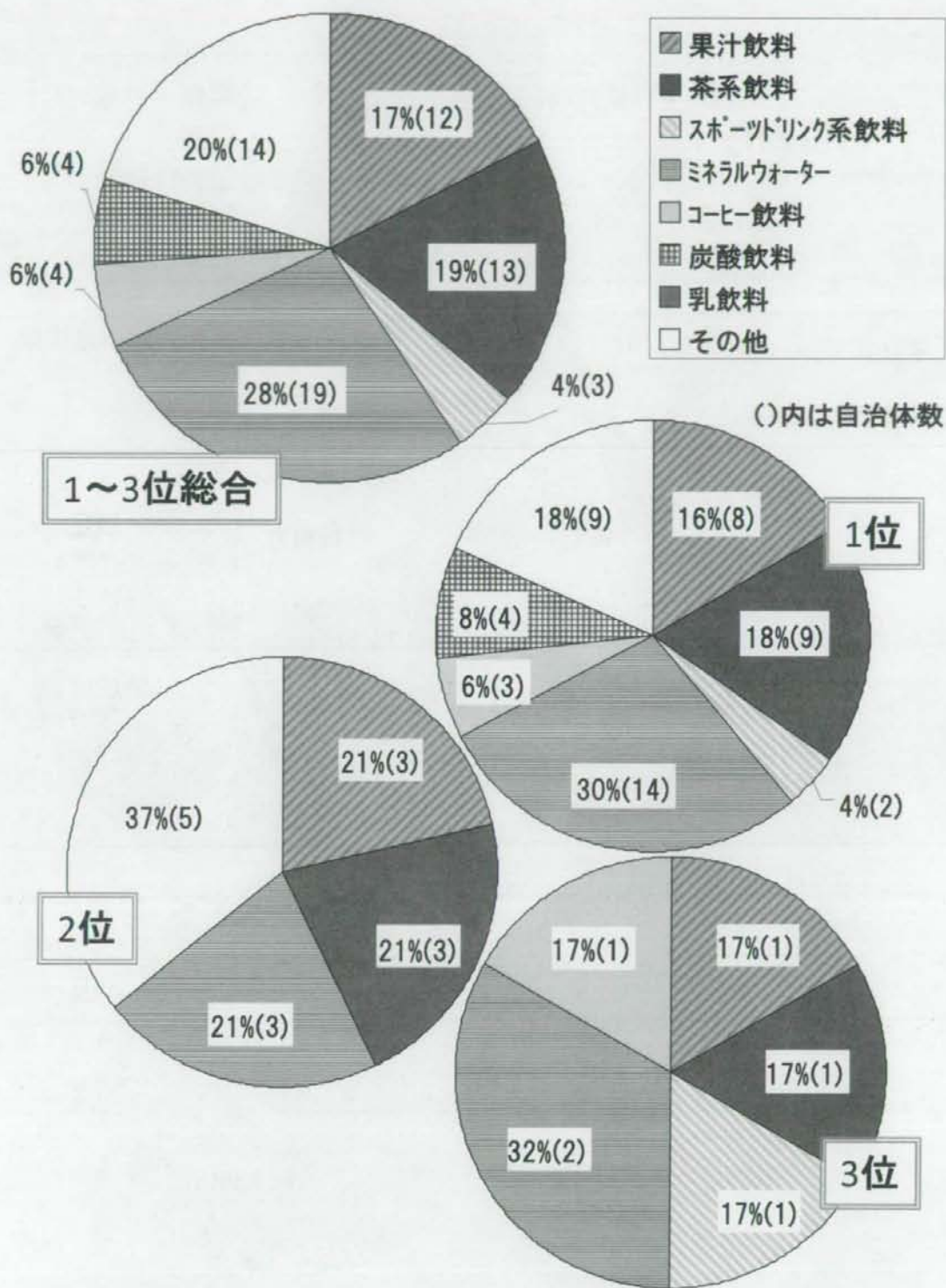


図2 開封前苦情の清涼飲料水の種類の傾向(自治体)

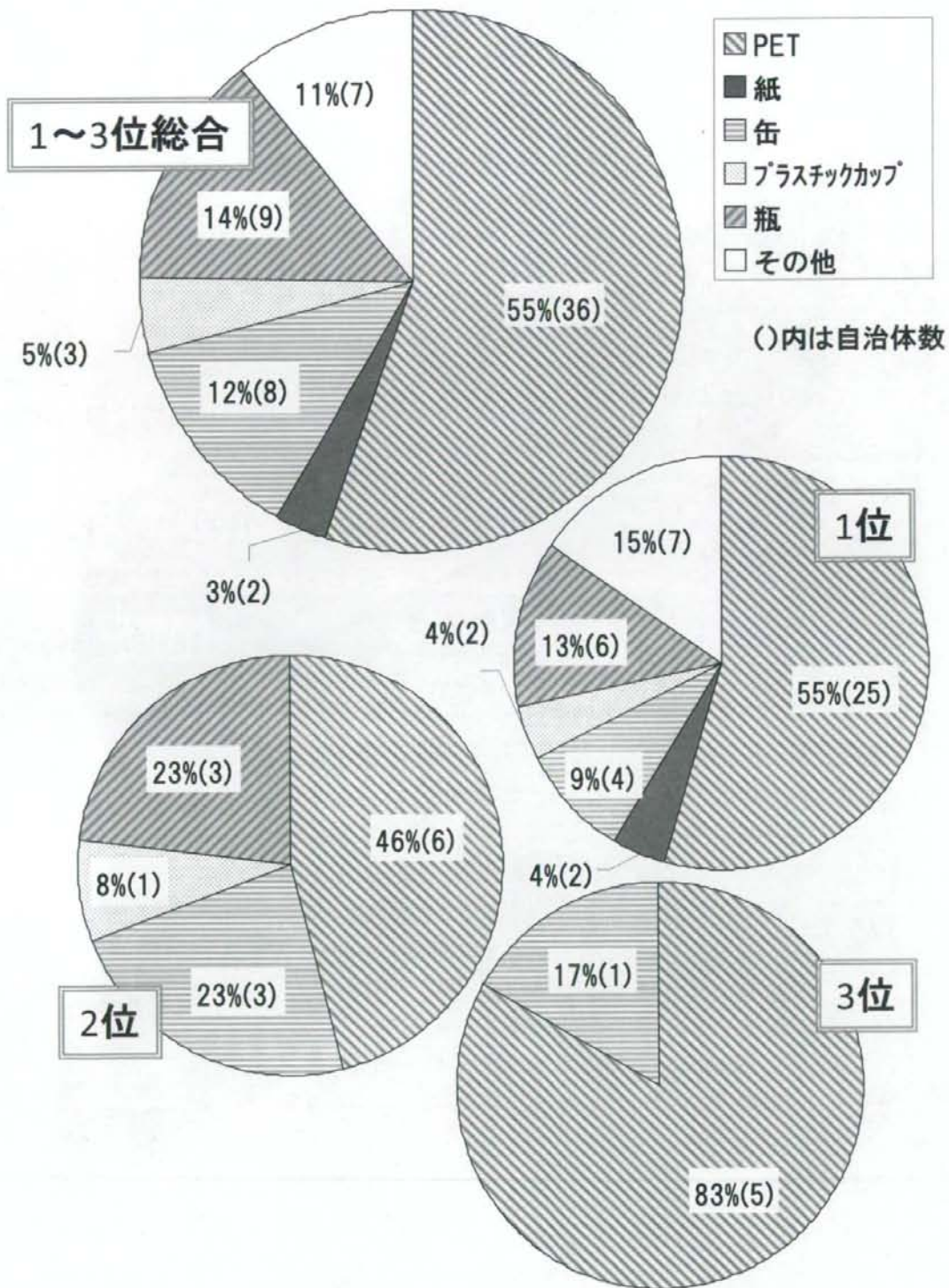


図3 開封前苦情の容器の種類傾向(自治体)

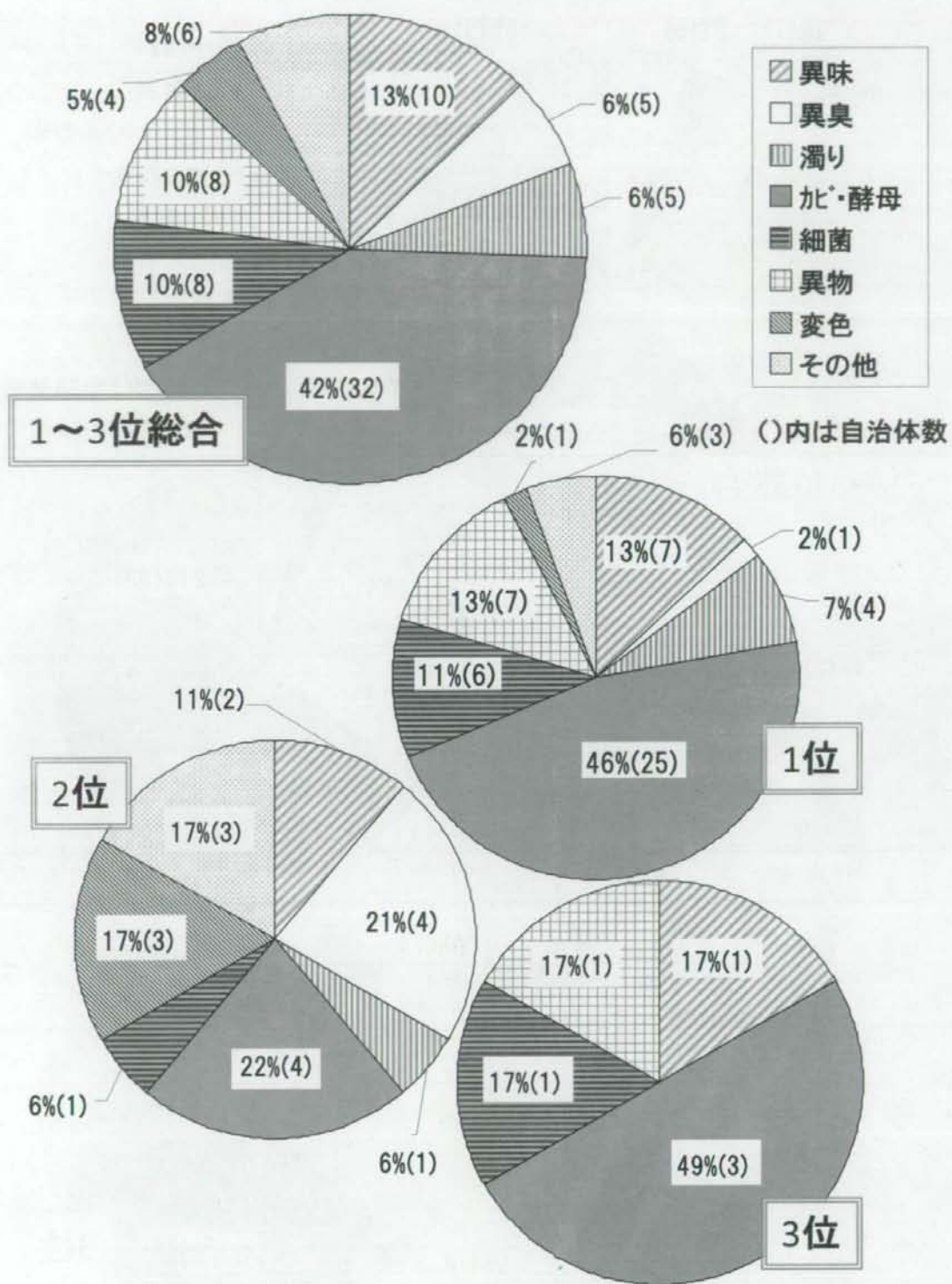


図4 開封前苦情の苦情内容の傾向(自治体)

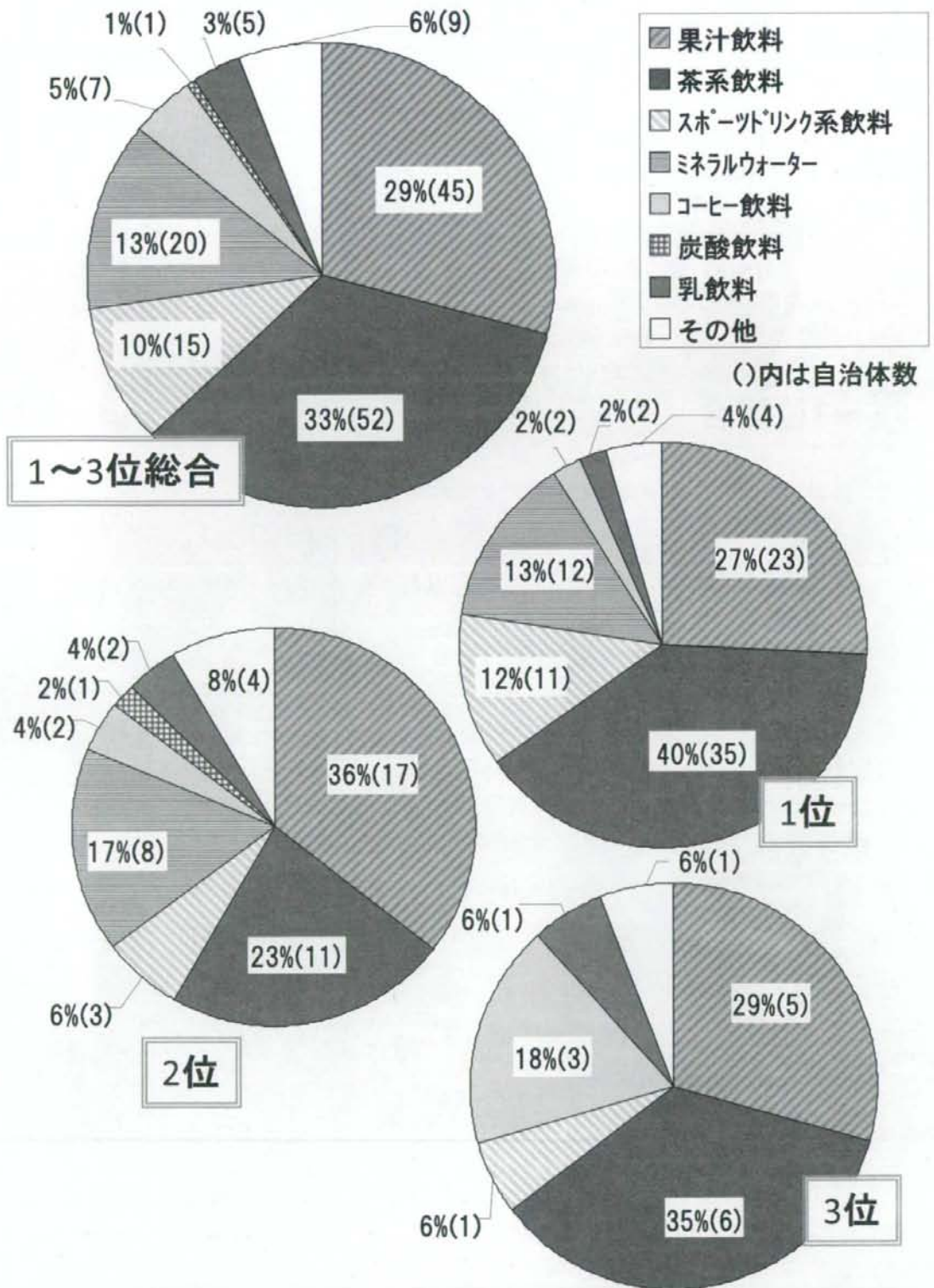


図5 開封後苦情の清涼飲料水の種類の傾向(自治体)

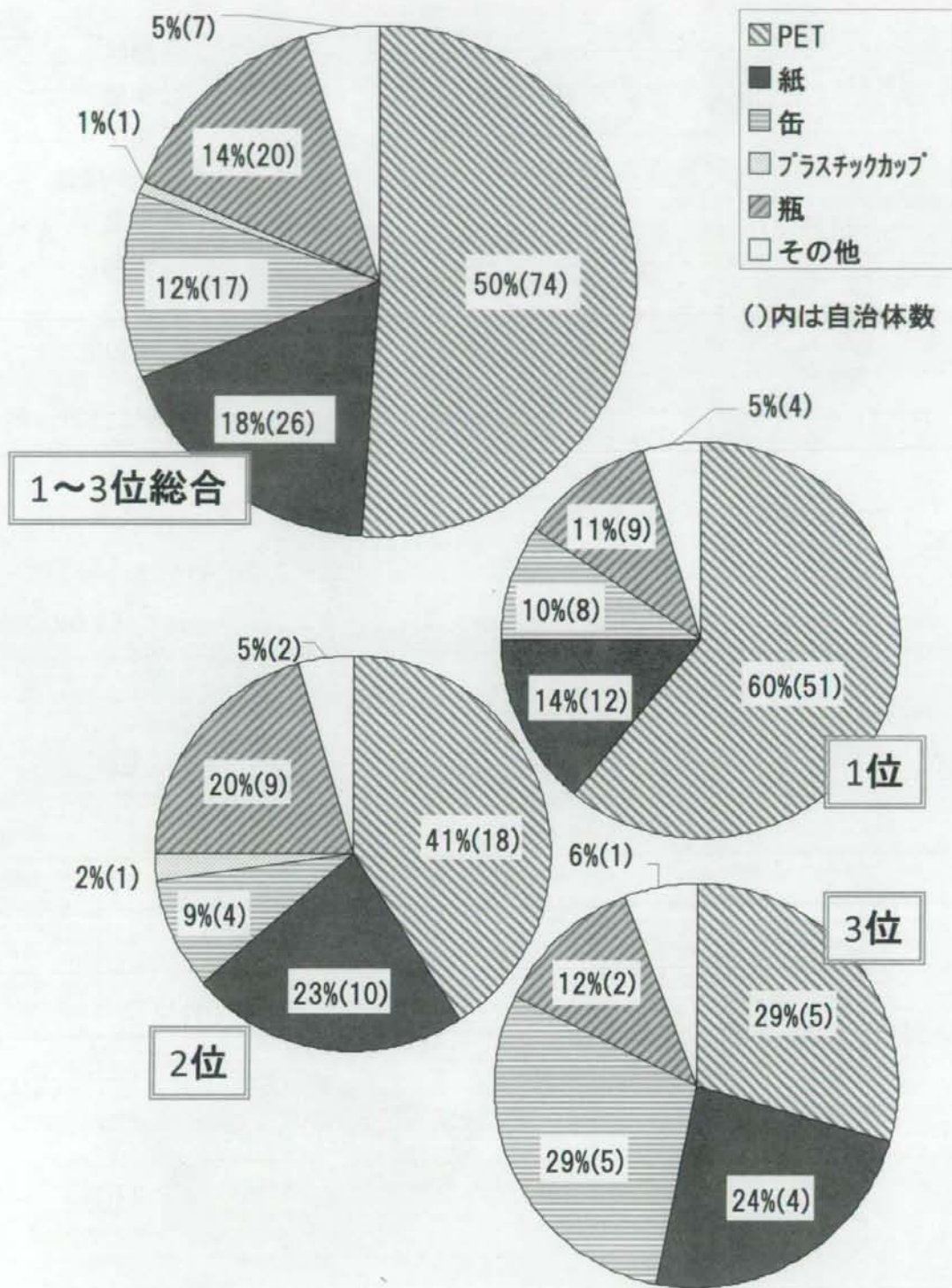


図6 開封後苦情の容器の種類傾向(自治体)

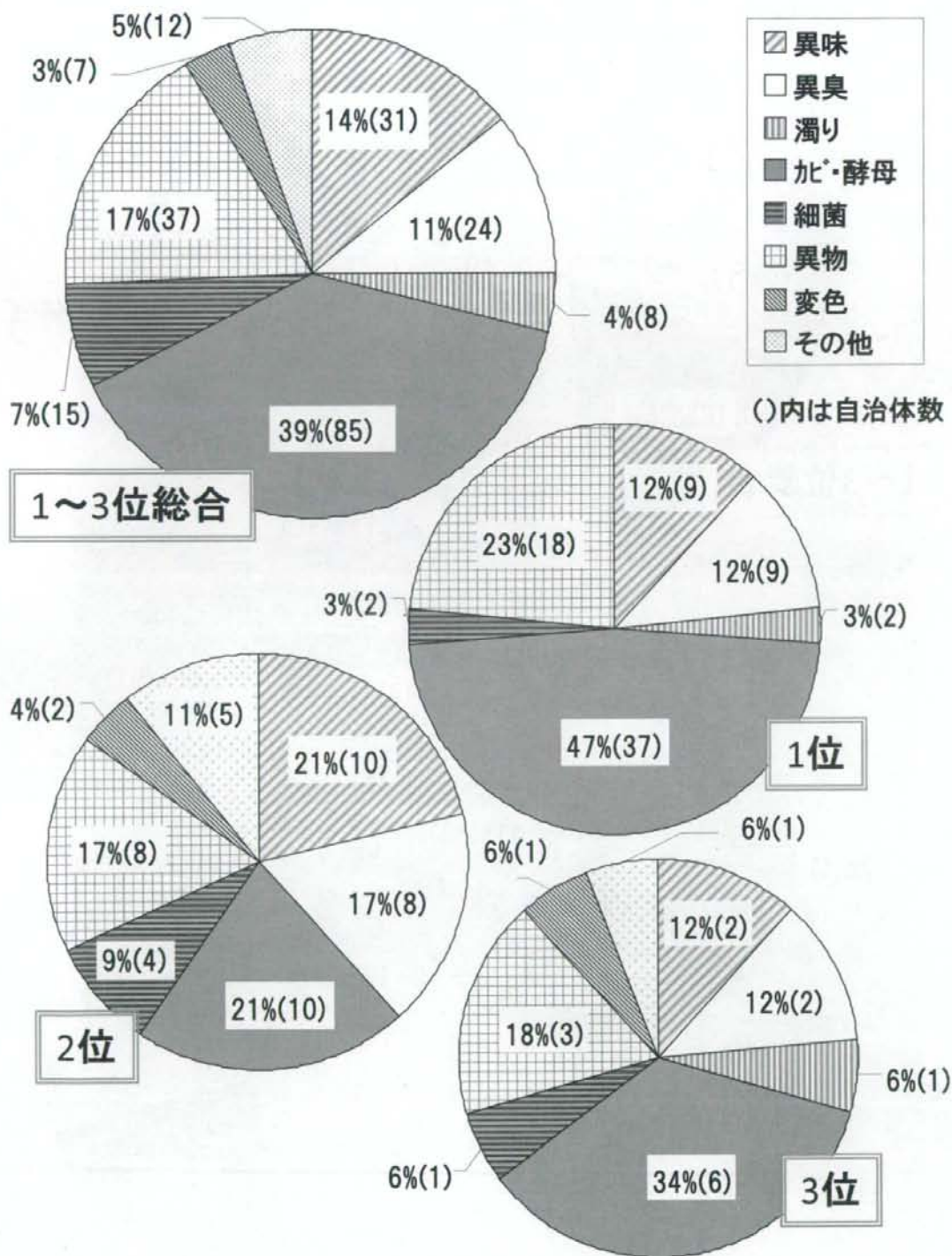


図7 開封後苦情の苦情内容の傾向(自治体)

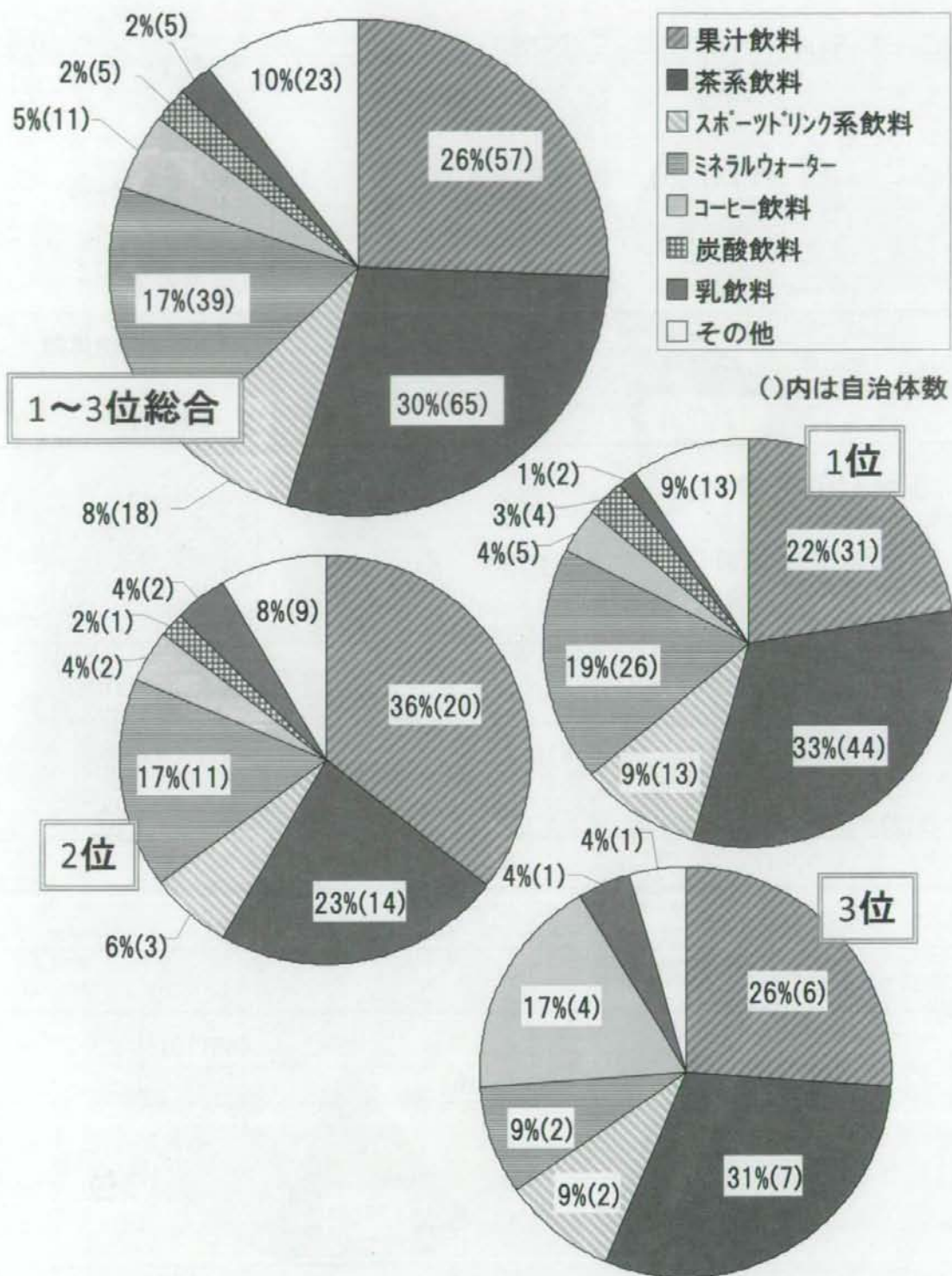


図8 開封前後苦情総計の清涼飲料水の種類の傾向(自治体)

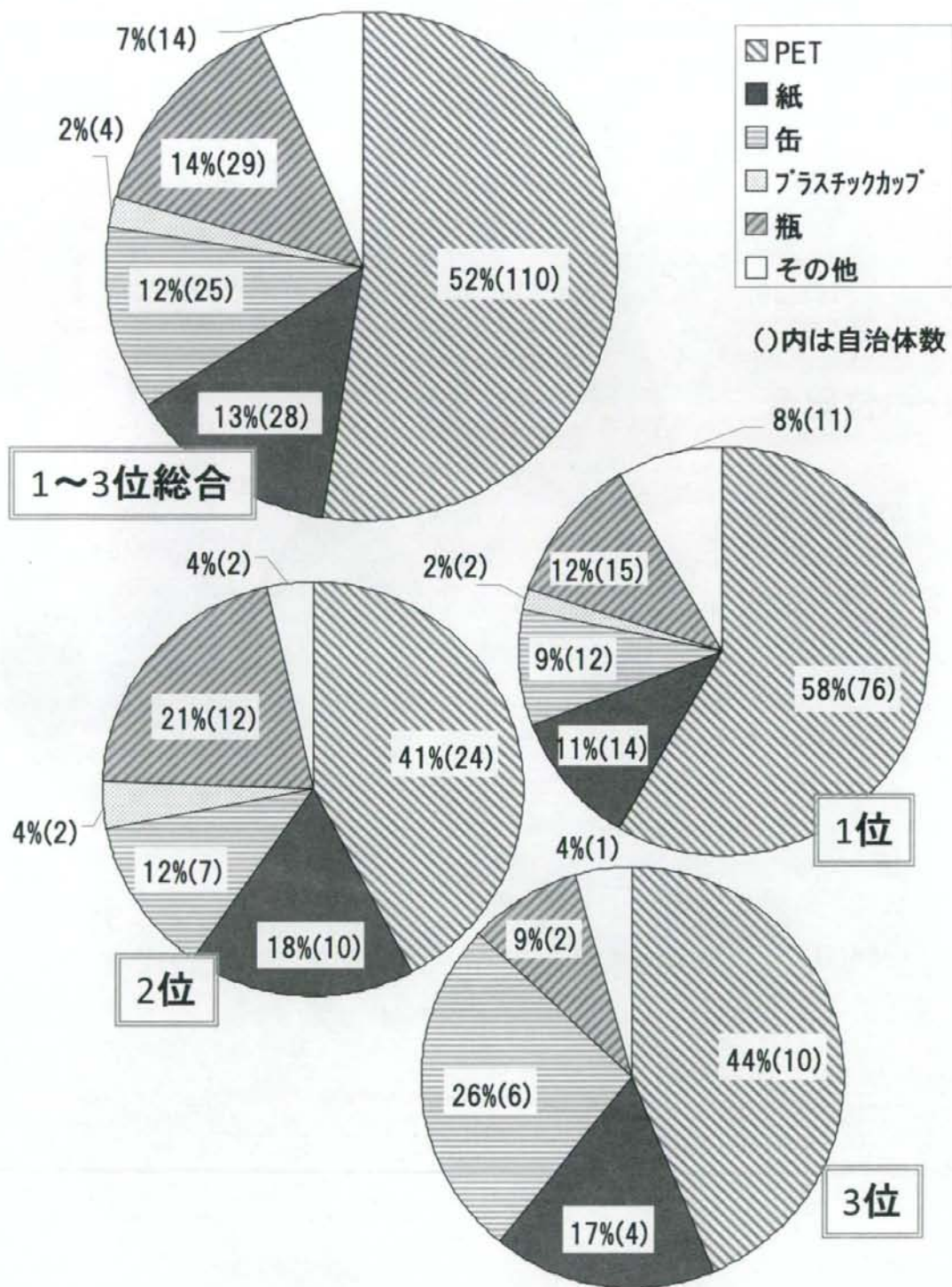


図9 開封前後苦情総計の容器の種類傾向(自治体)

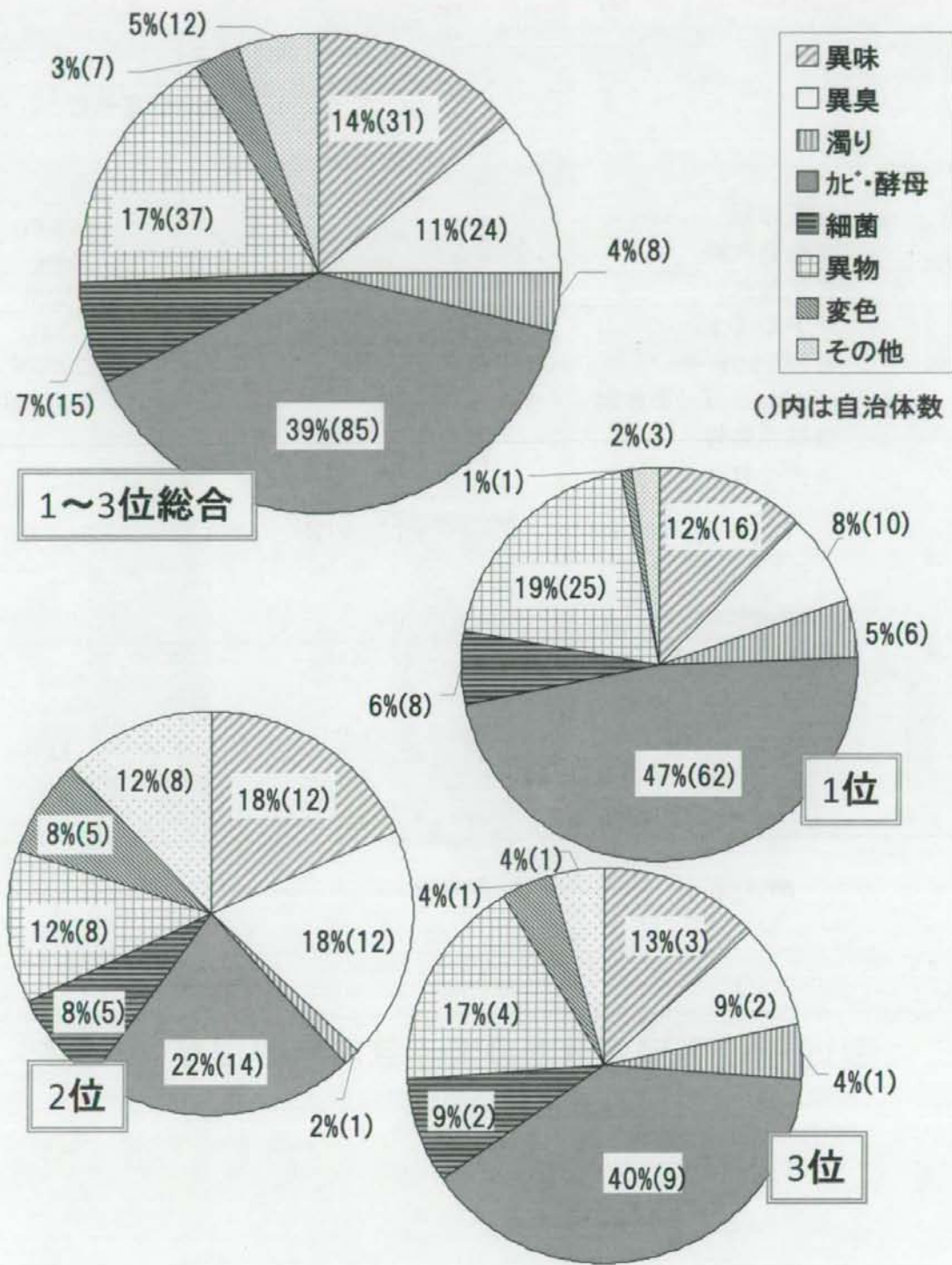


図10 開封前後苦情総計の苦情内容の傾向(自治体)

数字は事例数(%)

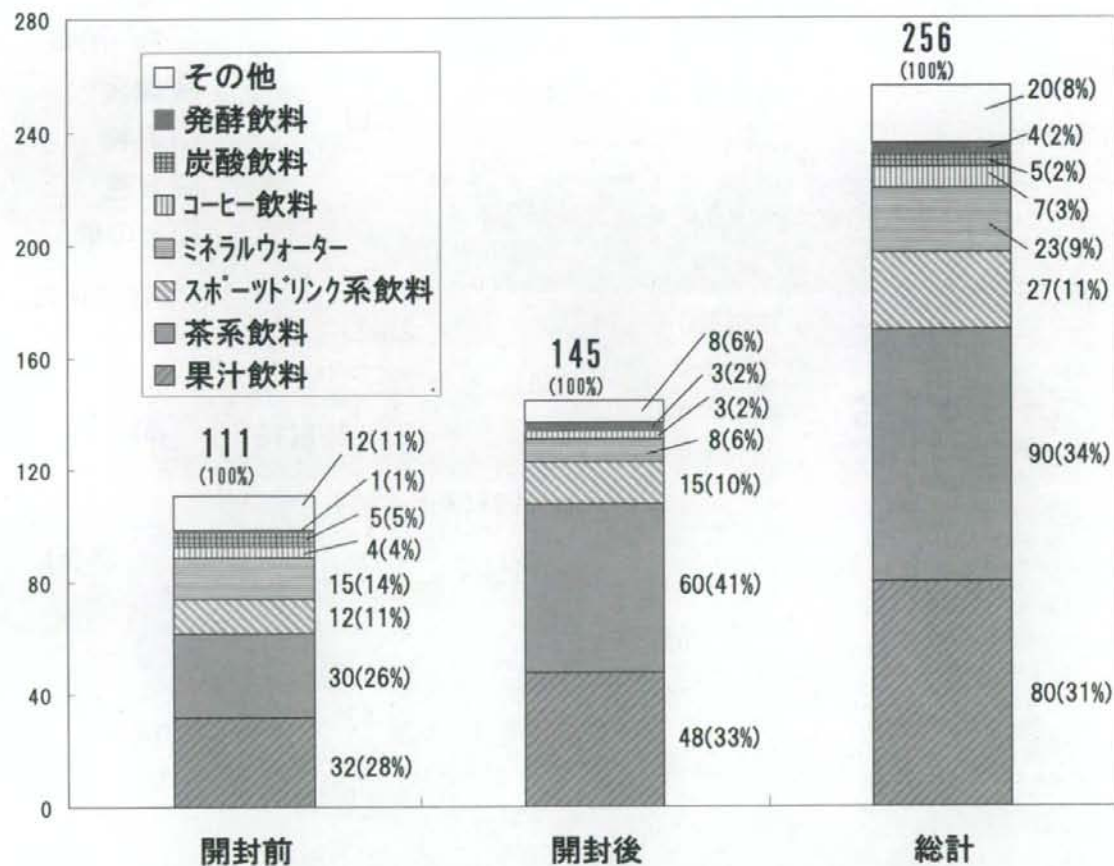


図11 苦情事例集計での清涼飲料水の種類(自治体)

数字は事例数(%)

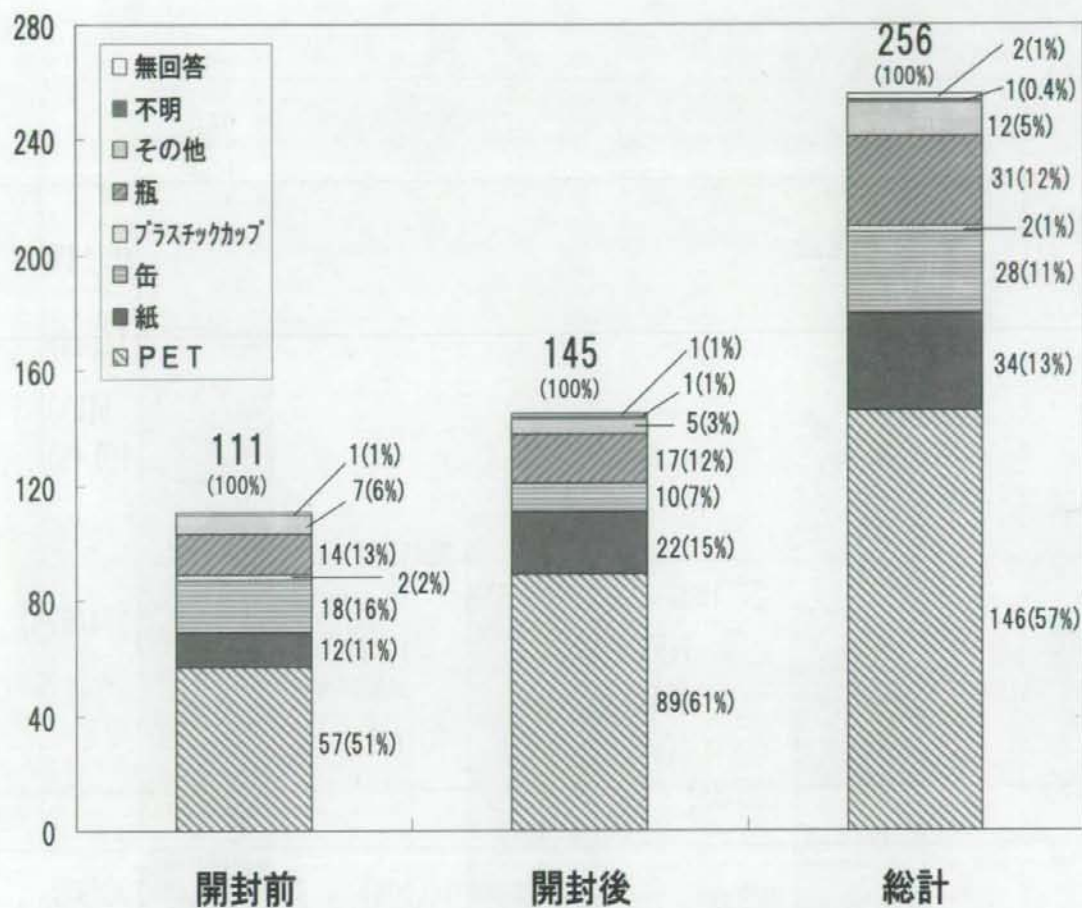


図12 苦情事例集計での容器の種類(自治体)

数字は事例数(%)

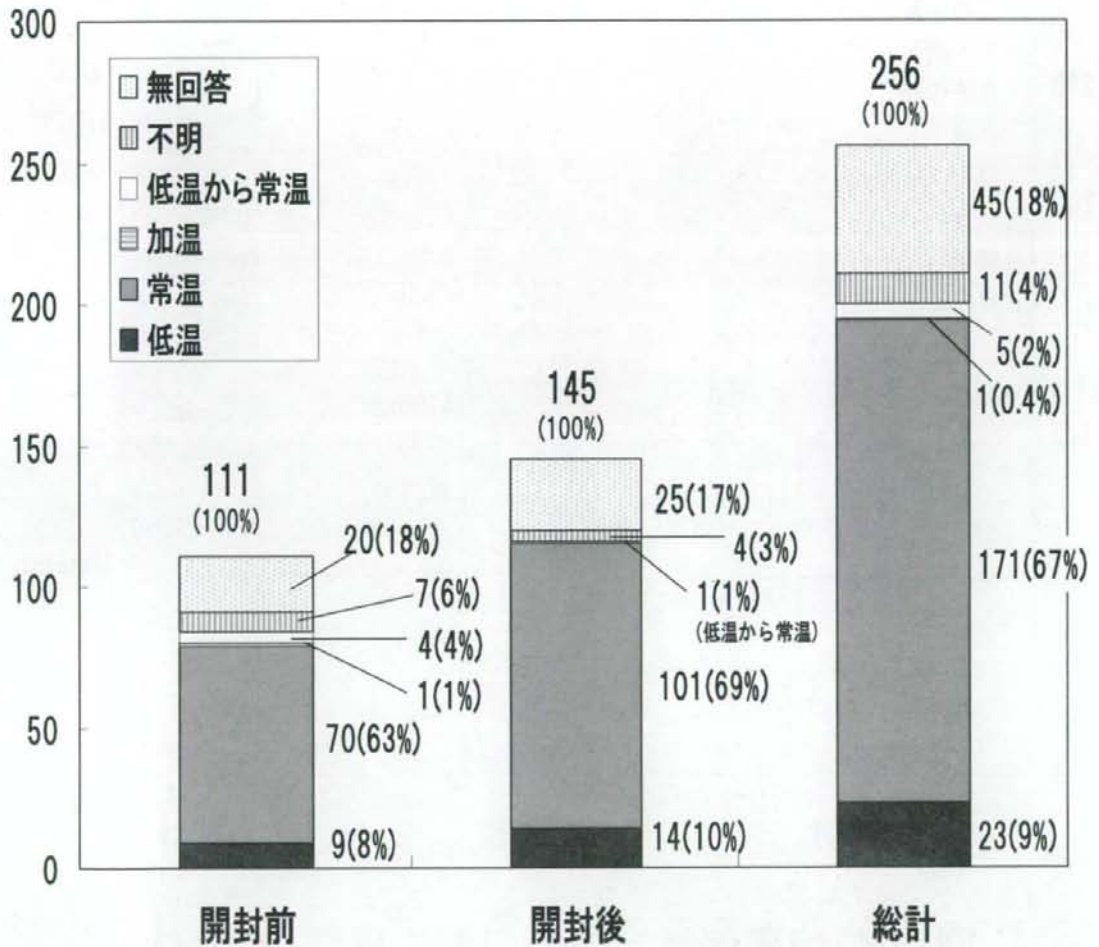


図13 苦情事例集計での流通販売条件(自治体)

数字は事例数(%)

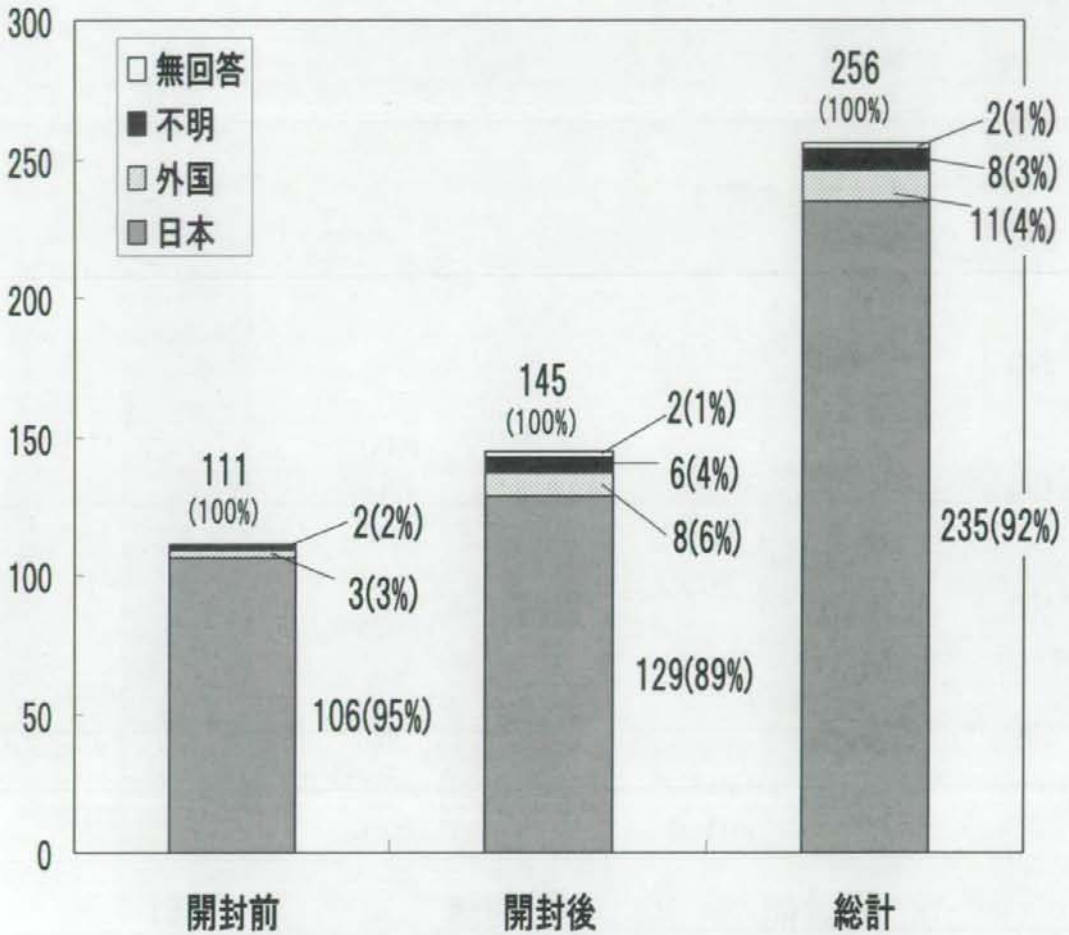


図14 苦情事例集計での製造国(自治体)

数字は事例数(%)

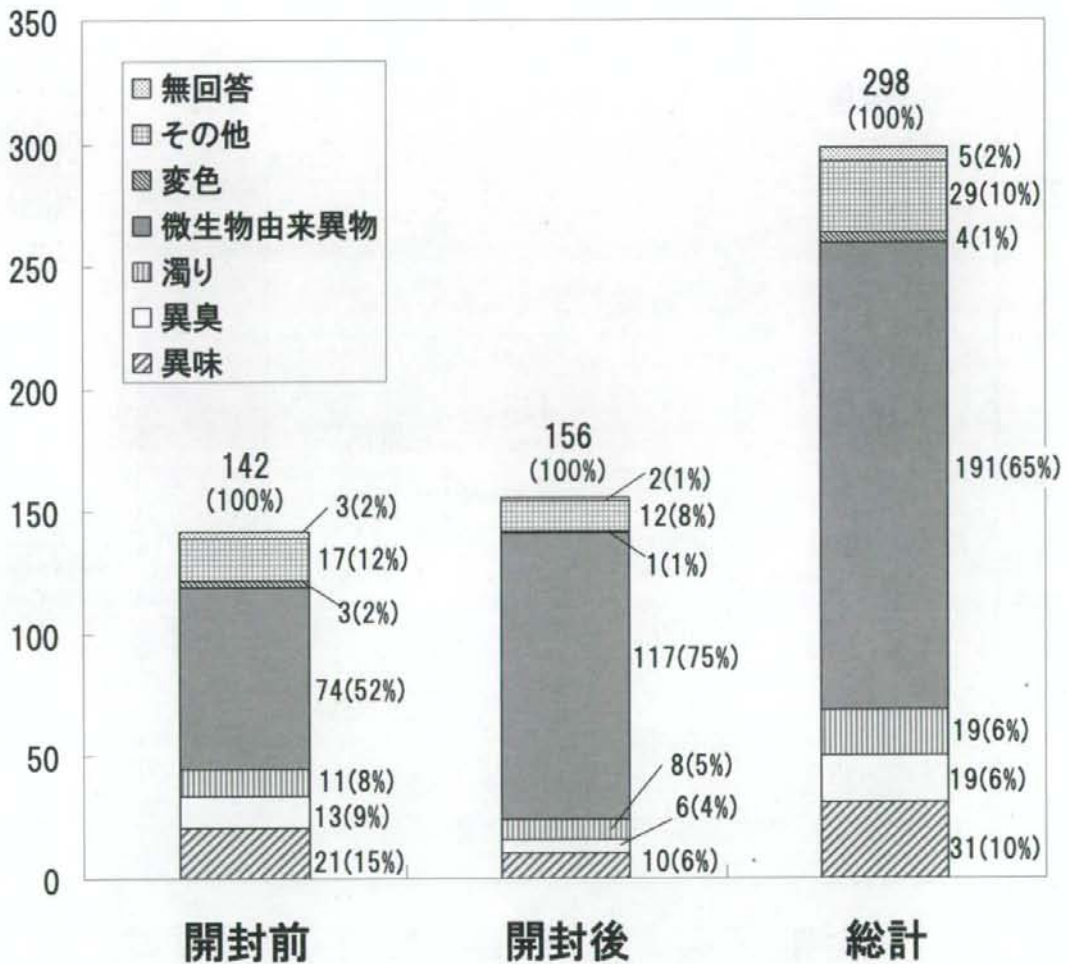


図15 苦情事例集計での異常の内容(自治体)

数字は事例数(%)

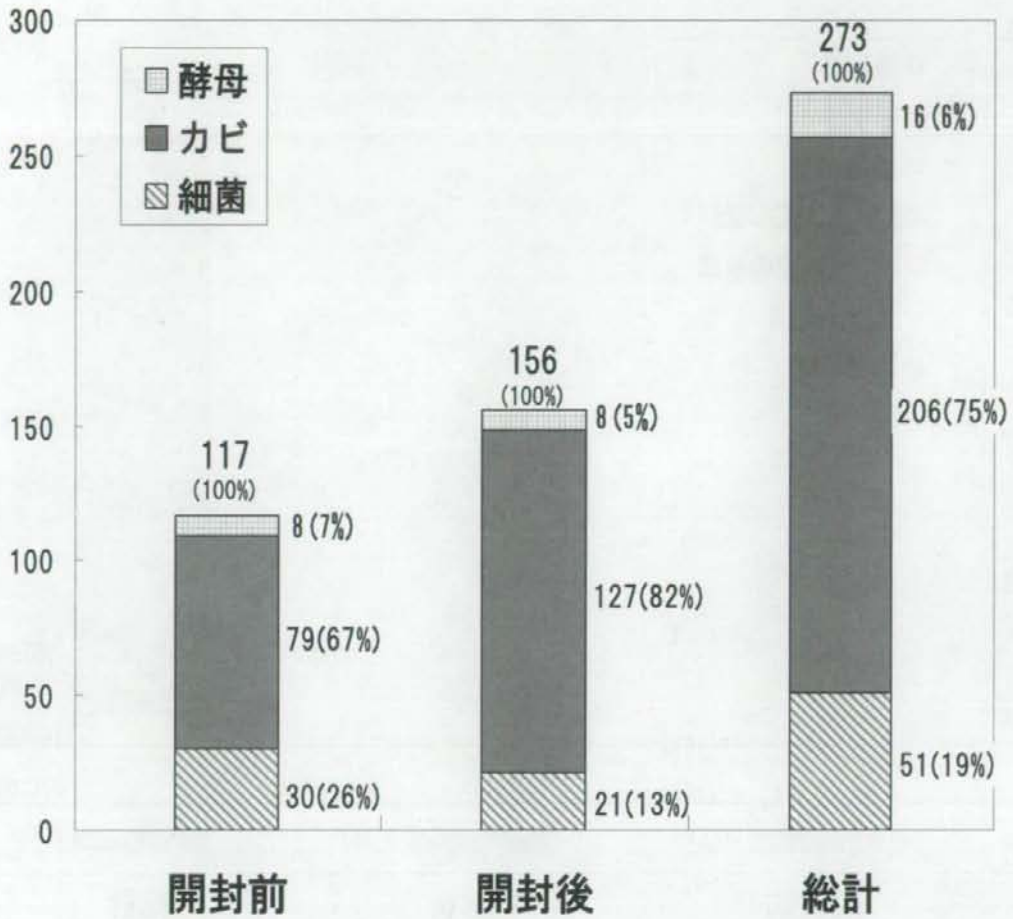


図16 苦情事例集計での微生物の種類(自治体)