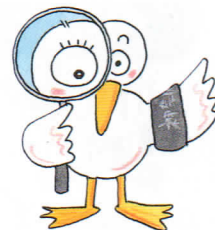


# 目でみる食品衛生ガイド

食生活の安全のために…



## 最近の食生活

以前には見たこともない果物、カラフルな食品が今では簡単に手に入るようになりました。

私たちの食生活では、嗜好の多様化、食品流通の国際化によりさまざまな食品が輸入されたり、また新しく開発された食品が仲間入りしてきています。昔のように、国内でつくられた食品だけでは食料の自給はむずかしくなり、カロリーベースで50%以上を海外に頼ってるのが現状です。食品の輸入届出件数は、1995（平成7）年には初めて100万件を超え、この10年間に約2.7倍に達しています。

では、毎日食べている食品の安全は、どのように守られているのでしょうか？

身近な果物のひとつであるオレンジを取り上げ、その輸入から流通に至るまでに、どのような安全チェックがなされているかをご紹介します。

### 食品の輸入



▲毎日のように海外からカーゴ便などで食品が輸入されている。

### 豊富な食品



▲スーパーの食品売場などには多種多様な食品が並んでいる。



### 楽しい食卓



▲いろいろな食品が食卓を飾る。



## 安全の点検

海外から輸入されるオレンジなどの食品は、まず厚生省の検疫所で残留農薬や食品添加物などの検査や監視を受けます。

1995（平成7）年には約105万件の輸入届出件数があり、そのうち約1千件が違反食品として輸入が不許可になっています。

たとえば、濃縮果汁については、日本では使用してはならない添加物を使用していた例が過去に多くみられます。

このように、国ではいわゆる水際の監視（検疫）を行っています。輸入後の食品については、保健所が県内の流通食品や県内で製造される食品と同様に監視や検査を行います。



▲厚生省横浜検疫所による監視指導。



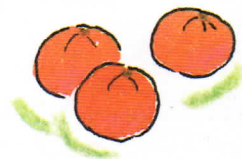
▲輸入されたオレンジは青果市場で競（せ）りにかけられる。

## 残留農薬基準

食品衛生法では、現在、すべての農産物を対象に138種類の農薬に残留基準値が定められています。オレンジについては、表のように67種類の農薬について残留基準が設定されています。

### オレンジに関する基準が定められている農薬

- ★ アセフェート
- ★ アミトラズ
- ★ アルジカルブ
- ★ イマザリル
- ★ エチオフェンカルブ
- ★ メプロニル……………など計67種類



# 目でみる食品衛生ガイド

食生活の安全のために…

## 流通する前に…

### 食品の製造



ジュース工場では、原料の受入れや各工程ごとに品質管理などの自主管理・点検が行われます。

製造業者は、製品について品質検査を行い、製品による事故がないように努めるとともに消費者からの相談に応じています。

◀ジュース工場では各工程で品質管理を行いながら製造する。

### 食品の基準

食品には、製造工場の施設、製造方法、成分規格などいろいろな基準があります。

#### ジュースに関するいろいろな基準

- 施設基準
- 製造基準
- 成分規格
- 保存基準
- 容器包装基準
- 添加物基準

保健所は、食品の製造業、販売業、飲食店などの食品衛生について広く監視指導や検査を行っています。

### 製造業の検査



▲保健所は、原料や製品をはじめ、あらゆる検査をしている。

保健所は、工場に立ち入り、製造施設の監視、原料や製品の検査、使用添加物、容器包装や表示などのチェックのほか、業者による品質管理状況も検査しています。

### 食品と検査

保健所では、流通食品について厳密な検査を行っています。

検査のため抜き取った食品は、衛生研究所や保健所に持ち帰り、化学検査や細菌検査などを行います。

保健所衛生検査課の検査の様子。▶





## 流通する食品は、いま…

### 流通品の検査



▲スーパーの売り場で検査をする保健所の食品衛生監視員。

保健所では、スーパーなどの販売の段階でも食品の表示点検や抜き取り検査などを行います。

神奈川県では、輸入食品の検査を1,400品目について14,000項目ほど行っています。国内産食品を含めると年間11,000品目にのぼる食品について安全性確認の検査を行っていることとなります。

検査は、細菌や保存料・着色料といった食品添加物、残留農薬、重金属などについて行っています。

残留農薬については、ポストハーベスト農薬（収穫後に使用される農薬）のほか、法的に規制されていない農薬の検査も行います。

### 食品の表示

食品衛生法では、容器包装に入れられた加工食品等には定められた内容を表示することが義務付けられています。

表示内容は、食品の種類により異なります。

#### 食品衛生法上の主な表示事項

- 名称
- 消費期限又は品質保持期限(期限表示)
- 製造所又は加工所の所在地
- 製造者又は加工者の氏名
- 保存の方法
- 使用添加物名

★食品によっては、省略できる事項があります。

### 表示の実際



▲食品の表示は、食品衛生法のほか、JAS法（日本農林規格）などの法令により定められている。

# 目でみる食品衛生ガイド

食生活の安全のために…

## 「食品の旅」を見てきて……

日本では今日、世界の各国からさまざまな食品を輸入しています。

食品の輸入は、世界180カ国からカロリーベース換算で50%以上にのぼり、私たちの食生活は、輸入食品なしには成り立たない状況になっています。

輸入食品の安全性に対する消費者の関心は高く、農産物の残留農薬、加工食品の食品添加物、穀物類のカビ毒など数多くの問題が指摘されています。

輸入食品の安全性の確保は、輸入時における検査を国の検疫所で、流通段階での検査を保健所などが行っていますが、今後は、国（検疫所）と地方自治体の情報交換などの連携を密接に行い、監視体制の充実強化を図っていくことが重要と思われる。

また、国内食品の安全性の確保は、食品の製造から販売の段階まで地方自治体の保健所によって監視

指導が行われています。

保健所では、多くの県民が利用する飲食店はいうまでもなく、食肉や魚介類の販売業などの施設の構造や食品の衛生的な取扱いなどに努め、食中毒の予防に取り組んでいるところです。

神奈川県では、輸入食品、残留農薬、動物用医薬品などの監視や検査の充実強化、食中毒予防対策の推進などの施策を通して、食品の安全性確保を図っていきます。

なお、神奈川県で行った食品等の検査結果については、「食品衛生監視情報」（神奈川県衛生部食品衛生課発行）に詳細に掲載されています。この冊子は、県食品衛生課や県保健所にあります。



## ● 神奈川県の保健所

横浜市、川崎市、横須賀市の政令三市を除く

名称	所在地	電話
1 平塚保健所	平塚市豊原町6-21	☎0463-32-0130
2 鎌倉保健所	鎌倉市由比ガ浜2-16-13	☎0467-24-3900
3 藤沢保健所	藤沢市鵜沼石上2-7-1	☎0466-26-2111
4 小田原保健所	小田原市南町2-4-45	☎0465-22-3135
5 茅ヶ崎保健所	茅ヶ崎市茅ヶ崎1-8-7	☎0467-85-1171
6 相模原保健所	相模原市富士見6-5-8	☎0427-55-1121
7 三崎保健所	三浦市三崎町六合32	☎0468-82-6811
8 秦野保健所	秦野市曾屋2-9-9	☎0463-82-1428
9 厚木保健所	厚木市水引2-3-1	☎0462-24-1111
10 大和保健所	大和市中央1-5-26	☎0462-61-2948
11 足柄上保健所	足柄上郡開成町吉田島2489-2	☎0465-83-5111
12 津久井保健所	津久井郡津久井町中野937-2	☎0427-84-1111