

かながわの食品衛生

Vol.13



特集

「食品衛生監視員」って何をしているの?..... ①

—食の安全確保にむけて—

食品衛生講座

「表示」は情報の宝庫..... ⑨

食中毒

発生状況..... ⑫

カンピロバクターを知ろう..... ⑬

食品Q&A

..... ⑬

食品等の検査状況

..... ⑬



特集 —食の安全確保に向けて—

「食品衛生監視員」って何をしているの？

私たちが安全な食生活を送るために、食品に関わる様々な人達とかかわり、監視、調査、相談などの役割を担っているのが「食品衛生監視員」です。

食品衛生監視員：食品衛生法で定められた、食品衛生に関する職務を行う技術系の公務員です。国の検疫所における輸入品のチェックや地方自治体での国内生産品や国内流通食品のチェック、食品の製造業や飲食店の衛生指導などを行っています。





監視

食品衛生監視員は、食品工場、飲食店の調理場など食品を取り扱っている様々な施設に対し、食品が食品衛生法の基準どおりに製造されているのか、衛生的に調理されているのか、といった監視を行っています。

チョコレート工場



チョコレートが形になって出てきたところです。これから包装の工程に進みます。監視では、原料から製品が出来上がるまでの全ての工程や書類の確認をします。

町のパン屋さん



衛生的に作業しているかじっくり見ます。



レストランの厨房



調理方法、食材の管理、従業員の衛生管理などについて調理長に話を聞いて、衛生上問題がないか確認しています。

牛乳が出来上がったところです。これからラベルが巻かれます。牛乳のように食品衛生法で定められた製造基準があるものは基準どおりに作られているかもチェックします。



牛乳工場

書類による監視

近年続発する食品事故や賞味期限改ざんなどを防止するため、広域に流通する食品の製造業等に関しては、重点的に製造記録類の確認も実施し、監視指導の強化を図っています。

例えば、不適切な原材料の使用実態がないか、期限表示の設定が適切に行われているか…など衛生上の問題の有無について、書類により確認します。



マメ知識 神奈川県内には、食品関係施設がどのくらいありますか？

神奈川県内には196,554の食品関係施設があります。（平成20年3月31日現在）

平成19年度は、県と保健所設置五市の食品衛生監視員が延べ209,981回の監視を実施しました。



点検

食品衛生監視員は、スーパーや小売店で、食品が衛生的に販売されているか、適切な表示がされているか、点検を行います。

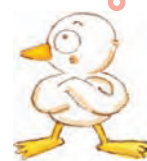
食品衛生法では保存温度の決められた食品もあります。食品と冷蔵庫の温度が合っているか、点検しています。



- 10℃以下
牛乳・食肉
- 4℃以下
ローストビーフ
・生ハム
- 15℃以下
冷凍食品



このお店は、日に3回冷蔵庫の温度を確認しているね！



期限表示、保存温度、添加物、アレルギー表示…など間違いがないかしっかり見えています。

魚市場などの市場の点検も行っています。



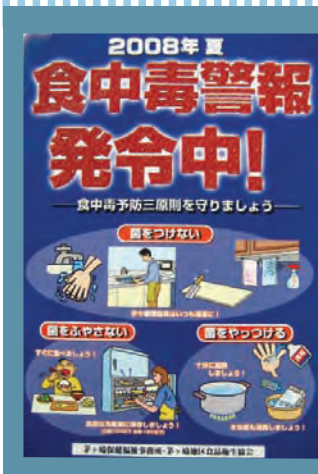
毒魚がまぎれていないか見ているところです。

夏期・年末食品衛生総点検



通常の点検に加え、細菌による食中毒の発生が増える夏期と、食品の流通量が増える年末に食品衛生総点検を実施しています。

また、気温の上がる夏期には「食中毒警報」を、冬には「ノロウイルス警戒情報」を発令し、食中毒の予防を呼びかけます。



マメ知識 食中毒警報、ノロウイルス警戒情報は、どのような時に出されるのですか？

神奈川県では、過去の食中毒発生時の気温、湿度などの気象条件や海水温などを統計学的に解析した予測式により、細菌性の食中毒の発生が懸念される日を予測して食中毒警報を発令しています。

また、ノロウイルス食中毒の発生は感染性胃腸炎の多発時期と深い関連性があることから、感染性胃腸炎の患者数が増加傾向を示すとノロウイルス警戒情報を発令しています。



検査

食品工場からはそこで製造している食品を、スーパーなどの販売店からはお店に並んでいる食品を収去し、細菌や食品添加物、残留農薬などの検査を行います。



「収去」とは、食品の安全性を検査するために、食品衛生監視員が工場や店舗から食品を抜き取ってくることだよ。



収去した食品は、販売されている保存状態と同じ条件で検査機関まで運びます。
冷蔵されていたものや冷凍食品は、クーラーボックスで温度を確認しながら運びます。



衛生研究所等で検査します。



検査結果の「適」「不適」を判断し、販売店などへお知らせします。

収去品検査成績通知書 平成21年7月21日

食品 様

神奈川県 保健衛生事務所長

検査項目	名称	製造者名	検体番号	検査結果			判定
				菌数	大腸菌	保存料	

検査結果が「不適」の場合は、その食品が消費者へ渡らないような措置を行います。

検査の結果は、後ろの19～21ページを参考にしてくださいね！

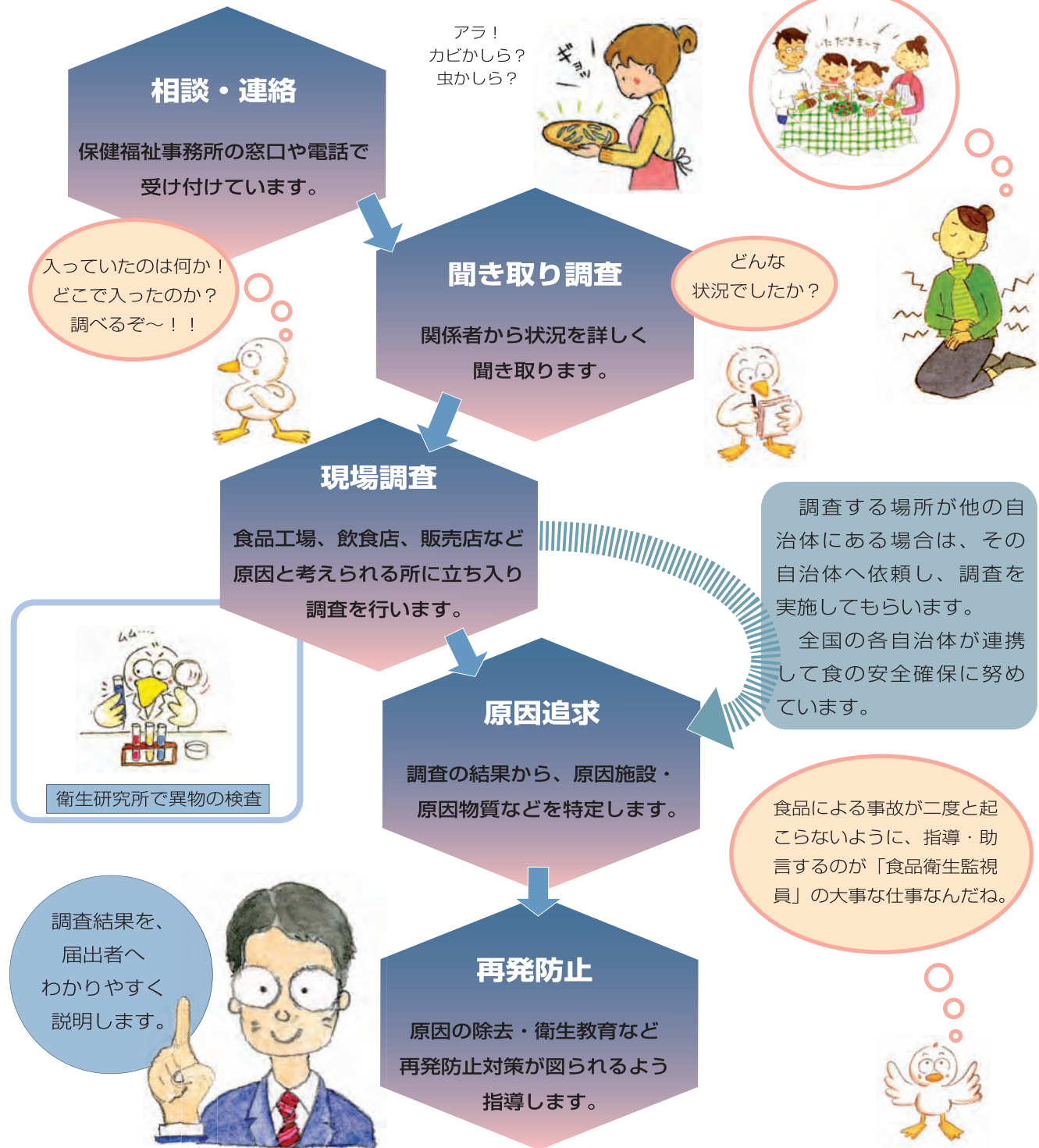


マメ知識 残留農薬とは、どのようなものですか？
農薬の散布等により、食品にそのまま残留していたり、土壌等を通じて移行し、残留した農薬をいいます。
平成18年5月29日からは、食品に残留する農薬は一律基準（0.01ppm）で規制し、一律基準以外の基準が適用される農薬をリスト化する「ポジティブリスト制度」が導入されています。



調査

食べ物が原因と考えられる健康被害が起きたという連絡や、「購入した食品に異物が入っていた!」「腐ってる!」「表示がおかしい!」などの連絡が入った場合には、詳しく内容を聞いたうえで、原因追求のための調査を実施します。



マメ知識 神奈川県内で、保健所等に寄せられた食品に関する苦情等は何のくらいありますか？
平成19年度に県と保健所設置五市の保健所等に寄せられた苦情等は、2,910件でした。



相談

保健福祉事務所の窓口や電話で、消費者からの食品に関する相談を受け付けています。

また、食品工場、飲食店や販売店の業者からは営業許可・届出に関するものや、製造・調理・販売方法などについての相談を受け付けています。



食品に関する
疑問・質問が
ありましたら、
お気軽に
ご相談ください。

保健福祉事務所の窓口には、いろいろな人が様々な相談に来るよ

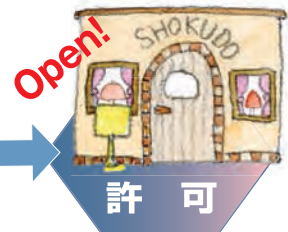


食堂を
始めたいなあ
...



保健福祉事務所へ
相談に行こう！

食品に係る営業には、食品衛生法に関する手続きが必要なものが多くあります



●神奈川県保健福祉事務所の所管区域

保健福祉事務所	所管区域
平塚保健福祉事務所 ☎0463 (32) 0130	平塚市・大磯町・二宮町
鎌倉保健福祉事務所 ☎0467 (24) 3900	鎌倉市・逗子市・葉山町
小田原保健福祉事務所 ☎0465 (32) 8000	小田原市・箱根町・真鶴町 ・湯河原町
茅ヶ崎保健福祉事務所 ☎0467 (85) 1171	茅ヶ崎市・寒川町
三崎保健福祉事務所 ☎046 (882) 6811	三浦市
秦野保健福祉事務所 ☎0463 (82) 1428	秦野市・伊勢原市
厚木保健福祉事務所 ☎046 (224) 1111	厚木市・海老名市・座間市・ 愛川町・清川村
大和保健福祉事務所 ☎046 (261) 2948	大和市・綾瀬市
足柄上保健福祉事務所 ☎0465 (83) 5111	南足柄市・中井町・大井町・ 松田町・山北町・開成町

* 住所地を管轄する保健福祉事務所に連絡してください

* 保健所設置五市（下記の「マメ知識」を参照）については、お近くの保健所等へお問い合わせください



かながわ食の安全・ 安心相談ダイヤル

保健福祉事務所の他、「かながわ食の安全・安心相談ダイヤル」でも食の安全・安心に関して、疑問に思っていることや不安に感じていることなどについて電話相談を受け付けています。

045-210-4685

○専用ダイヤル 受付時間 午前8:30～11:30 午後1:00～4:30（土日、祝日、年末年始の閉庁日を除く）

マメ知識 神奈川県内の保健所設置五市とは、具体的に何市のことですか？

横浜市、川崎市、横須賀市、藤沢市、相模原市です。

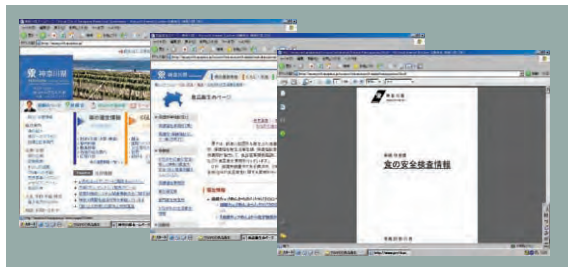


発信

消費者・製造者・販売者へ向けて、食品衛生に関する情報を発信、提供しています。

調査・研究

食品衛生監視員は、研究機関と協力しながら食品に関する調査や研究をしています。そこで得られた結果は食品工場の監視時や講習会等の資料として活用しています。また、ホームページや情報誌などで検査結果や調査内容を公開し、消費者や製造者、販売者へ情報を発信しています。



「神奈川県ホームページ」
<http://www.pref.kanagawa.jp/>
→ 「くらし・交流」
→ 「食品」
→ 「食品衛生のページ」
へアクセスして下さい。



情報誌「かながわの食品衛生」は、保健福祉事務所や地域県政総合センターなどで配布しています。また、バックナンバーも含め、神奈川県のホームページでもご覧いただけます。

→ <http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/seikatueisei/kanajin/jyouhousitop.html>

研修・講習

毎年実施する食品衛生責任者などへの研修や講習を通じて、食品関係の営業者へ最新の情報を提供します。



お店の人たちは、
食品を安全に提供するため
勉強しているんだなあ



かながわ食の安全・安心基礎講座

消費者を対象とした食品衛生の講座を開き、食の安全・安心に関する基礎的な情報提供を行っています。

平成20年度のテーマ

- 第1回「食肉の安全」
- 第2回「ゲームで考える食の安全」
- 第3回「牛乳等の生産と食の安全・安心」
- 第4回「牛乳等の製造と食の安全・安心」
- 第5回「マーガリンの製造と食の安全・安心」

- 問い合わせ先 神奈川県食の安全・安心推進会議事務局
(保健福祉部生活衛生課食の安全推進班) 045-210-4940 (直通)
- 申込み先 ホームページやチラシ等でお知らせしています。



マメ知識 食品衛生責任者とは、どのような人ですか？

食品衛生責任者とは、営業者により食品施設毎に設置され、その施設の食品衛生上の管理運営を行う責任者として、施設の衛生管理の改善や従事者の衛生教育などを行う一定の資格を有する人のことです。

リスクコミュニケーション



食品のリスクはできる限り小さくすることが望ましいのですが、リスクを小さくするためには多くの費用と人手がかかる場合もあり、社会としてどの程度のリスクを受け入れることができるのかを決める必要があります。そのためには関係者の間で情報や意見を相互に交換し、信頼関係を築いていくことが重要であり、それを行う機会がリスクコミュニケーションです。

神奈川県では、リスクコミュニケーションの場として、県民会議などを開催し、参加者の意見を施策に反映しています。

食の安全

消費者

神奈川県食の安全
・安心県民会議

かながわ食の安全
・安心キャラバン

コミュニ
ケーションは
大切なんだ
ね！

製造者
生産者
販売者

リスク
コミュニ
ケーション

行政



どんどん
参加して
くださいね！



神奈川県食の安全・安心県民会議 消費者、学識経験者、食品関連事業者及び公募で選考された県民で構成する会議です。情報や意見を交換し、その意見を施策に反映させています。

食品衛生監視員は、県民の健康の保護が最も重要であるという認識のもとに、専門的・科学的に食品の安全確保を目指しています。

食品の表示って
わかりにくいけれど、
詳しく知りたいな



食品表示は、消費者が商品を選択するときの手助けとなるほか、食品の表示違反や事故が生じた場合、その原因の究明や製品回収などの事故の拡大防止のための措置を迅速かつ的確に行うための手がかりでもあります。

表示に記載されている項目の多くは複数の法律に基づいており、関係各法に基づく規定に合致したものでなければ、適正な表示とはいえません。

ここでは、食品の表示に関係する主な法律を紹介します。

法律名 (略称)	食品衛生法	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律 (JAS法)		健康増進法	不当景品類及び不当表示防止法 (景品表示法)
所管省庁	厚生労働省	農林水産省		厚生労働省	公正取引委員会
法の趣旨	● 飲食による衛生上の危害発生防止	● 品質に関する適正な表示 ● 消費者の商品選択のための情報表示		● 栄養の改善及び健康の増進 ● 健康の保持増進の効果等について虚偽誇大広告等の禁止	● 消費者に誤認される不当な表示の禁止 ● 消費者の利益の保護
対象	容器包装されて販売される加工食品 (一部生鮮食品)	一般消費者向けに販売されるすべての生鮮食品、加工食品等		販売される加工食品等に邦文で栄養表示する場合他	事業者の提供する全ての食品
表示項目	(加工食品) ①名称 ②食品添加物 ③期限表示 ④保存方法 ⑤製造者等の名称・所在地 ⑥遺伝子組換え食品である旨 ⑦アレルギー物質を含む旨 ※その他 食品により必要な表示事項があります(食肉製品等)	(生鮮食品) ①名称 ②原産地 ※遺伝子組換え食品である旨 ※その他 食品により表示項目に違いがありません(水産品の養殖、解凍等)	(加工食品) ①名称 ②原材料名 (③原料原産地名) ④内容量 ⑤期限表示 ⑥保存方法 (⑦原産国名) ⑧製造者等の名称・所在地 ()書きは対象品目のみ ※遺伝子組換え食品である旨 ※その他品目ごとの表示事項	(栄養成分、熱量等) ①熱量(kcal) ②たんぱく質(g) ③脂質(g) ④炭水化物(g) ⑤ナトリウム(mg) ⑥表示しようとする栄養成分 ※特別用途食品、保健機能食品の項目は省略	(表示項目の定めはありません)

このほか、計量法・不正競争防止法(経済産業省)、薬事法(厚生労働省)等の法律も関係しています



「大豆せんべい」で
表示を説明してみましょう



表示例

一般的に知られた名称を用
います
(食品衛生法・JAS法)

名 称 大豆せんべい

遺伝子組換え食品を使っ
ていないことを表しています
(食品衛生法・JAS法)

どんな物で作られ、食品添
加物やアレルギー物質が入
っているか分かります
(JAS法・食品衛生法)

原材料名 もち米、大豆(遺伝子組換えでない)
着色料(カラメル)
醤油(小麦)

食品添加物を使っています
(食品衛生法・JAS法)

おいしく食べられる期限を
表しています
(食品衛生法・JAS法)

内 容 量 100g
賞味期限 09.11.30

アレルギー物質(小麦)を含
んでいます
(食品衛生法)

保存方法が記載されていま
す(販売時の保存もこれに
準じます)
(食品衛生法・JAS法)

保存方法 直射日光を避け、常温で保存して
ください。

内容量を表しています
(JAS法・計量法)

製造者と製造所所在地が記
載され、どこで作られたか
が分かります
(食品衛生法・JAS法)

製 造 者 神奈川県〇〇市×〇町×番地
〇×〇株式会社AKG

固有記号といい、厚生労働
大臣にあらかじめ届け出た
記号で製造場所を表してい
ます (食品衛生法)

栄養成分表示 100g当たり

エネルギー	143kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	3.7g
炭水化物	12.2g
ナトリウム	15mg

栄養成分、熱量
(健康増進法に基づく任意
表示です)

景品表示法は
全ての項目が
対象となります



複数の法律がかかわり、
情報がたくさん詰まっ
ているのがわかるかな？



最近の話題から少し質問させて



新聞に
“アレルギー表示（乳）
が抜けていた”と
お詫び広告が
あったけれど、
アレルギー表示って
何？

A

食品の表示に関するアレルギー物質は、特定原材料（7食品：卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）と特定原材料に準ずるもの（18食品：あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）に分けられ、特定原材料を含む食品はアレルギー物質を表示することが義務づけられ、“特定原材料に準ずるもの”を含む食品はアレルギー物質を表示することが推奨されています。（食品衛生法）

豆腐を
購入したところ
“遺伝子組換えでない”
と書いてあるけれど
この意味は？

A

遺伝子組換え農作物と非遺伝子組換え農作物を、生産・流通及び加工の段階で混入が起こらないようにし、そのことが書類などにより証明（IPハンドリングと言う）されている大豆で作られた豆腐であることをあらわしています。

IPハンドリングされた遺伝子組換え農作物で作られた食品は“遺伝子組換え”、IPハンドリングされていない農作物で作られた食品は“遺伝子組換え不分別”と表示されています。

遺伝子組換え表示の対象となるものは、わが国で既に食品として安全性が審査された7農産物（大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜）及びこれらを原材料とする加工食品のうち組換えされたDNAやたんぱく質が検出可能とされている32加工食品（豆腐類他31種）が対象となっています。（食品衛生法、JAS法）

賞味期限の
書替えをした時は、
どんな法律が
かわかるの？

A

賞味期限は、食品衛生法とJAS法で科学的、合理的根拠により設定することとされていますので、根拠なく期限を延ばすことは食品衛生法とJAS法に抵触する可能性があります。

（食品衛生法、JAS法）

輸入された
うなぎの蒲焼を
国産と表示して
販売した時は、
どんな法律が
かわかるの？

A

JAS法では輸入されたうなぎの蒲焼を容器に入れて販売する場合は、原産国名を表示することとなっています。また、景品表示法や不正競争防止法では、原産国、品質等を誤認させる表示は禁止されています。

（JAS法、景品表示法、不正競争防止法）

◎表示の項目は、それぞれの法律に基づいています。具体的な問い合わせはそれぞれの法律を担当する機関へお問い合わせください。

◎食品衛生法・健康増進法に関することは、お近くの保健福祉事務所にお問い合わせください。

ホームページには、
表示に関する情報や
たくさんの質疑が載って
います。不明な点があれば
相談してくださいね

関係省庁の表示に関するアドレス

◎厚生労働省（食品衛生法、健康増進法）表示情報

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/index.html>

◎農林水産省（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律〔JAS法〕）

<http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

◎公正取引委員会（不当景品類及び不当表示防止法〔景品表示法〕）

<http://www.jftc.go.jp/keihyo/>

◎経済産業省（不正競争防止法）

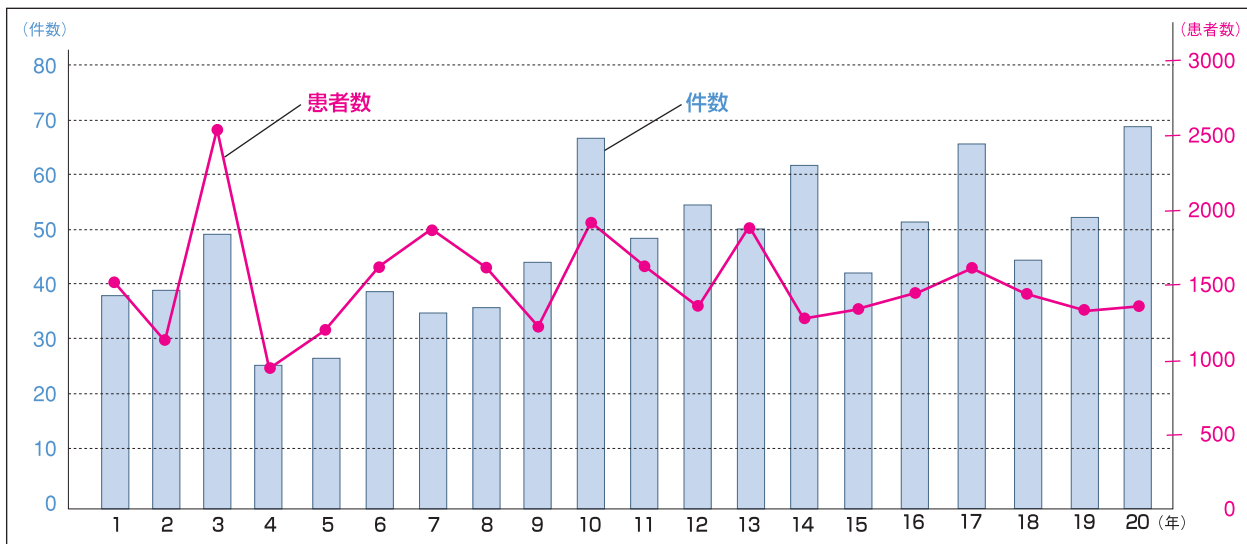
<http://www.meti.go.jp/policy/economy/chizai/chiteki/index.html>



食中毒 発生状況

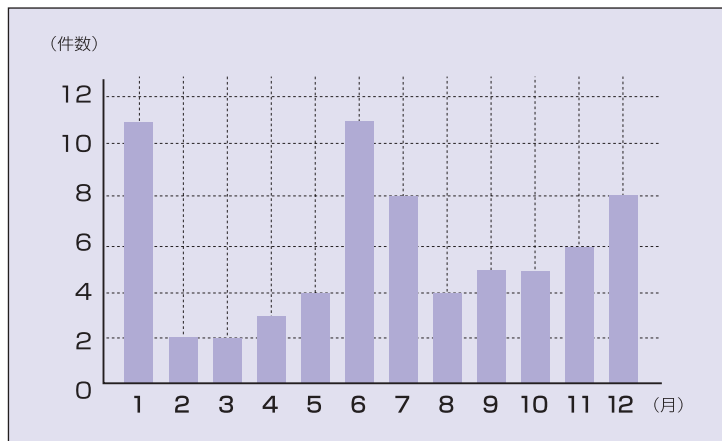
(グラフの数値は神奈川県及び県内の保健所設置市の平成20年のデータを集計したものです。)

食中毒の発生件数



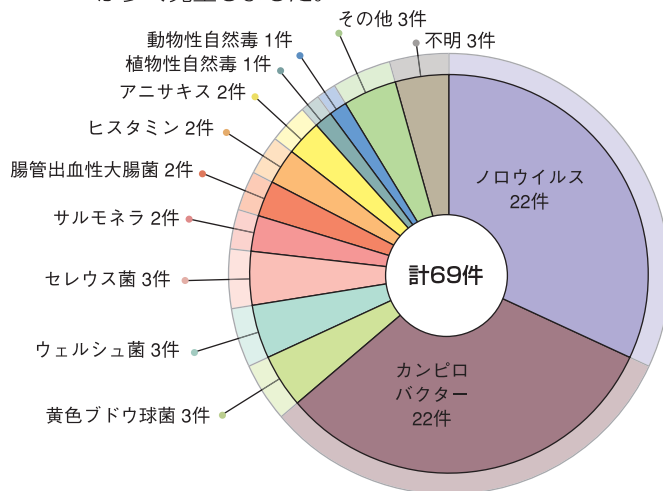
月別発生件数 (平成20年)

夏季に細菌による食中毒が、冬季にはノロウイルスによる食中毒が多発しました。



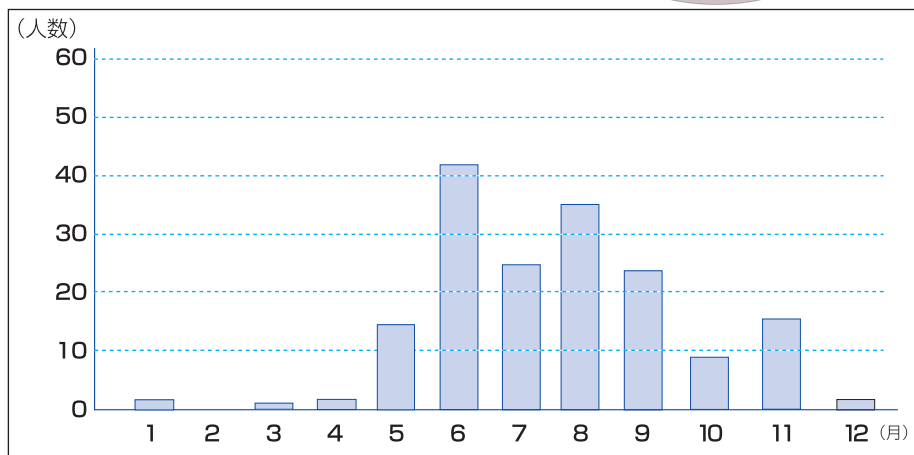
病因物質別発生件数内訳 (平成20年)

ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が多く発生しました。



腸管出血性大腸菌 感染症発生状況 (平成20年)

大きな集団発生などはありませんでしたが、夏季を中心に散発事例が多発しました。(右の表は「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づき、平成20年に報告された発生状況です。)





身近にひそむ、手ごわい敵！ カンピロバクターを知ろう



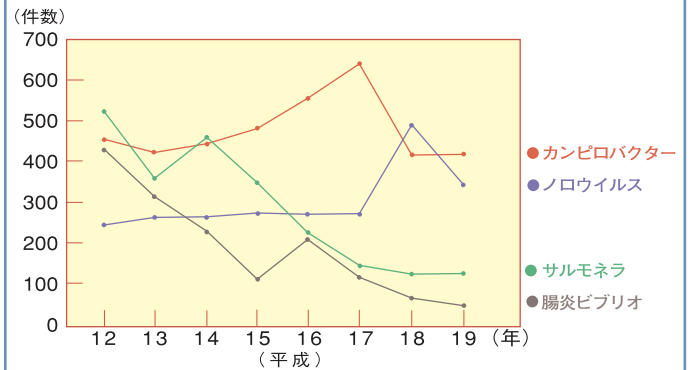
今、最も発生件数の多い食中毒

カンピロバクターによる食中毒は、近年、病因物質別の発生件数において常に上位となっています。

神奈川県内でも、12ページ（円グラフ）のとおり、平成20年は22件発生しており、全体の約32%を占めています。

ここでは、カンピロバクターとはいったいどんなものか、まずは正しく知ることからはじめましょう！

全国食中毒発生状況（厚生労働省統計資料より）



こんなところにいます

カンピロバクターは、ニワトリ、ウシなどの腸管にすんでいて、これらの生肉を介して人に感染することが多い食中毒菌です。

近年の汚染実態調査の結果、市販の肉やレバーは、表面だけでなくその内部も、カンピロバクターに汚染されている場合がある、ということがわかってきました。

汚染実態 —カンピロバクター検出状況—

<神奈川県調査>

スーパーなどに流通する市販鶏肉の約70%

<厚生労働省調査>

健康な牛のレバーの約11%

（厚生労働科学研究「食品製造の高度衛生管理に関する研究」）



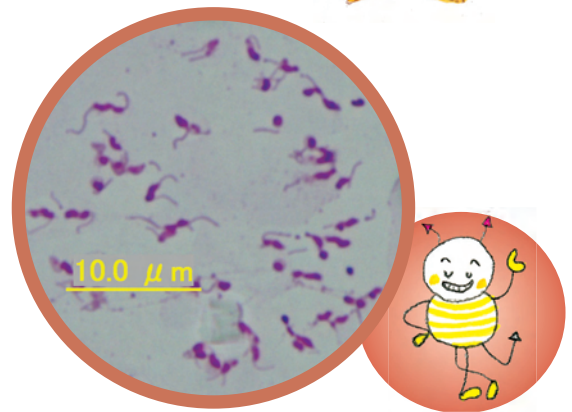
お肉やレバーは新鮮だから安全ってわけじゃないんだね！



少ない菌でも発症 !?

では、カンピロバクターがどのくらい体の中に入ると、食中毒になるのでしょうか？

腸炎ビブリオなど食中毒菌の多くは、食品の中で増えて10万～100万個になって初めて人に食中毒をひきおこしますが、カンピロバクターは食品の中で増えず、一般的には数百個程度あれば、腸内で増殖して食中毒に至るといわれています。



撮影 神奈川県衛生研究所

マズ知識 食中毒とは、どのようなものですか？

食中毒とは、飲食物を摂取することによって起こる健康障害をいいます。

食中毒は大きく分類すると、細菌やウイルスなどの微生物による食中毒、薬品や重金属などの化学物質による食中毒、毒キノコやフグ毒などの自然毒による食中毒に分けられます。

こんなふう to 発生します

実際に、どのようなことが原因でカンピロバクターによる食中毒がおきているのか、みてみましょう。

原因 その1

生で食べる 加熱不十分で食べる

肉やレバーを生で食べたことによる食中毒は、全国的に多く発生しています。



- 「牛レバ刺し」「鶏刺し」「鶏ささみのカルパッチョ」など、火を通していないものを食べた
- 「鶏わさ」「鶏タタキ」など湯通しや軽くあぶる程度のもをを食べた



原因 その2

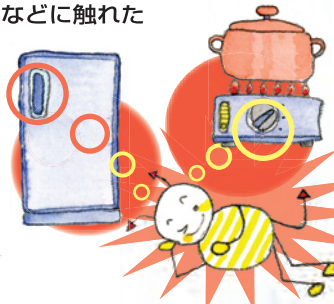
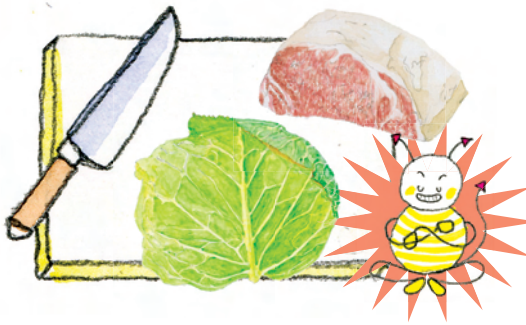
菌を付ける

生肉を扱った手や器具でそのまま調理を続けることによって、カンピロバクターを他の食品に付けてしまい、食中毒を引き起こすリスクが高まります。

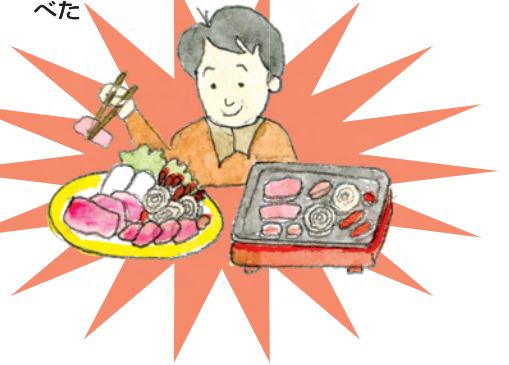
- 生肉を扱ったまな板や包丁を洗わずに、そのまま別の食品を扱った

- 鶏肉の下ごしらえをした後、手洗い不足のまま調理を続け、調理器具などに触れた

- 生肉に触れた箸で、焼けた肉を取って食べた
- 野菜を生肉といっしょに盛り付け、その野菜が十分に焼けないまま食べた



人が頻繁に触れる箇所に菌が付いてしまうと、手指を介して間接的に食品への汚染リスクが高まります。



感染するとどうなっちゃうの？

カンピロバクターに汚染された食品を食べてから症状が出るまでの潜伏期間は、平均して2～7日間と、時間がかかるのが特徴です。

症状は、下痢、腹痛、発熱、吐き気、嘔吐、頭痛などです。

多くは1週間以内で回復し、死亡例や重篤例はまれですが、小さいお子さん、高齢の方や抵抗力の弱い方は重症となり、長引くこともあります。

食べてから、
2～7日後に！

マメ知識 細菌やウイルスによる食中毒の潜伏期間って、どの位ですか？

通常、黄色ブドウ球菌は3時間、腸炎ビブリオは10～18時間、サルモネラは12～24時間、ノロウイルスは1～2日、腸管出血性大腸菌は3～5日といわれています。

どうすれば予防できるの？

具体的な予防のポイントをおさえて、みんなでカンピロバクター食中毒を予防しましょう！

加熱



肉は生で食べず、中心まで火を通しましょう

肉やレバーは、表面だけ加熱しても中心部に生存するカンピロバクターは死滅しません。中心部が75℃になるようにして、1分以上（肉の色が変わるまで）加熱しましょう。また、冷凍品はなかなか中心部まで加熱されないため、特に、加熱不足に注意してください。



使い分け

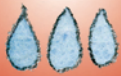


「生肉用」は専用で！

調理器具や取り箸は、生肉用と野菜用を分けて専用とすることが重要です。

また、冷蔵庫内で生肉を解凍するときは、肉汁のドリップが他の食材に付かないよう、フタ付き専用容器や袋を使いましょう。

洗う



菌を落としましょう

付いてしまった菌は、きれいに洗い流すことが大切です。他の食品に水がはねないように洗いましょ。

生肉に触った手は・・・石けんで2回、ていねいに洗いましょ。

まな板や包丁は・・・洗剤で汚れを落としてから、沸騰したお湯をかけて消毒しましょ。

ちょっとひと工夫

～下ごしらえの順番を、考えていますか？～

今晚のメニューは親子丼と野菜サラダ。さあ、あなたならどの食材から手をつける？

手ごわいカンピロバクターの予防は、生で食べないこと、菌をつけないこと、やっつけることが大事なんだね。



取扱いのポイント

下ごしらえの順番に気をつけることで、食中毒の危険を、より少なくすることができます。まな板や包丁が一つしかない場合は特に、使用する順番を工夫してください。

- **先に取り扱うもの** → **サラダの材料** 加熱しないでそのまま食べるものは、一番先の下ごしらえを行いましょ。
- **最後に取り扱うもの** → **親子丼の材料** 肉や卵などは、食中毒の原因となる菌がもともと付いている場合があるので、できるだけ最後に取扱いましょ。

マメ知識

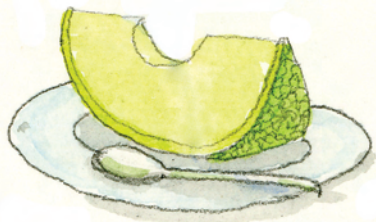
手洗いをより効果的にするためには、石けんのほかに何を使用したらよいのでしょうか？

アルコールや逆性石けんを使用するとさらに効果的です。ただし、逆性石けんは石けんの成分が残っていると殺菌力が低下しますので、石けんで洗った後は、水で十分に洗い流した後に使用しましょ。

食品Q&A

“かながわ食の安全・安心相談ダイヤル” や県の保健福祉事務所に寄せられた相談をご紹介します。

Q1 メロンを食べたところ、口の中がピリピリしましたが、原因は何ですか？また、食べても問題はないのでしょうか？



A メロンを食べ、口の中がピリピリする原因としては、次のことが考えられます。

原因その1 →メロンが熟しすぎてエタノール、酢酸エチル、炭酸ガスなどの刺激物が生成した。

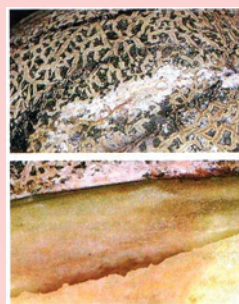
⇒この場合は、食べても問題ありません。

原因その2 →低温や水分不足などメロンの生育環境が悪く、ウリ科作物に特有な苦み成分（ククルビタシン）が多く含まれていた。

⇒この場合は、食べても問題ありません。

原因その3 →メロンの病気である「ばら色かび病」になった部分が苦く感じた。

⇒この場合は、表面に紅橙色のカビ胞子が生えて軟化、腐敗した病害部（写真）を取り除いて食べてください。



▶ばら色かび病（島根県農業技術センターホームページ病害虫データベースから引用）

Q2 グレープフルーツやオレンジなどかんきつ類が好きでよく食べますが、防かび剤（防ばい剤）が使用されているとの表示がありました。防かび剤はなぜ使用されているのですか？

また、基準などはありますか？

A 輸送中や貯蔵中に発生するかびを防止するため、かんきつ類などに防かび剤を使用することがあります。なお、防かび剤の使用にあたっては、食品衛生法で食品添加物として使用基準を定め、使ってもよい食品（対象食品）や残ってもよい量（最大残存量）等が決められています。

この最大残存量については、人が毎日、一生涯摂取しても健康に影響のない量よりもさらに下回るように次のとおり設定されています。

防かび剤（防ばい剤）	対象食品	最大残存量（基準値）
OPP オルトフェニルフェノール	かんきつ類	0.010g/kg (10ppm)
TBZ チアベンダゾール	かんきつ類	0.010g/kg (10ppm)
	バナナ	(全体)0.0030g/kg(3.0ppm) (果肉)0.0004g/kg(0.4ppm)
DP ジフェニル	グレープフルーツ レモン オレンジ類	0.070g/kg(70ppm)
イマザリル	かんきつ類 (みかんを除く)	0.0050g/kg (5.0ppm)
	バナナ	0.0020g/kg(2.0ppm)

なお、防かび剤を使用した場合には、その名称及び防かび剤である旨を表示することが義務付けられています。



防かび剤表示のポップ

マメ知恵 ppmとは、何を表すものですか？

ppmとは、parts per million の略で100万分の1という意味です。主に濃度を表すために用いられています。

Q3 清涼飲料水が入っていたペットボトルに、お酒を入れておいたところ、お酒が白濁し、シンナーのような臭いがしました。ペットボトルの成分がお酒に溶け出しているのですか？



A フタをあけたペットボトルには、細菌や酵母が空気中から混入したり、口をつけて飲んだ時に混入することがあります。そのペットボトルを再利用するときに、洗浄が不十分で、混入した酵母が残ってしまうことがあり、残った酵母がお酒の成分であるエタノールを酢酸に変え、その酢酸とエタノールが反応して、シンナー臭の主成分である酢酸エチルが生成されたと考えられます。

ペットボトルを再利用して飲み物を入れる場合は、酵母だけでなく、カビや細菌が繁殖する可能性などもあることから、十分な洗浄や管理が必要です。

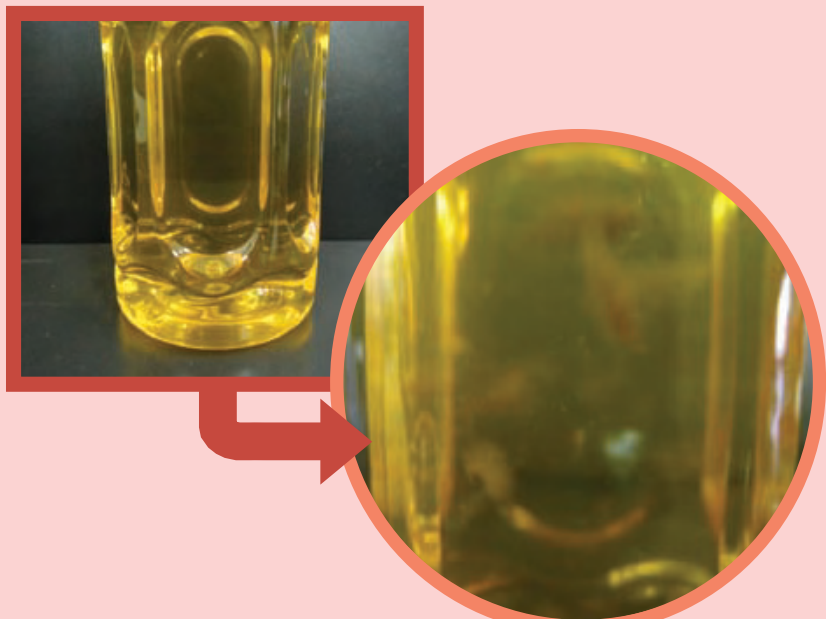


Q4 ペットボトル入りのお茶をコップに移して飲んでいましたが、飲みきれずにフタをして保管していたところ、お茶の中にモヤっとした白い浮遊物が発生しました。これは何ですか？



A 一度フタをあけたペットボトルを常温で放置したり、冷蔵庫内で長く保管したりすると、直接口をつけて飲まなくても、フタを開けた時に入った空気中のカビや細菌が増殖し、お茶の中に浮遊物が発生することがあります。

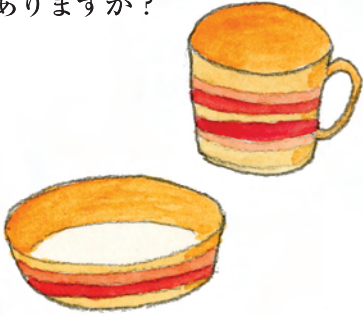
ペットボトルに入った飲み物は速やかに飲みきってしまうほうがよいでしょう。



マメ知識 ペットボトルとは、どのようなものですか？

ペットボトルの素材が、ポリエチレンテレフタレート (Poly Ethylene Terephthalate : PET) であることから、PET製のボトル (bottle) という意味で名付けられた合成樹脂製の容器です。

Q5 メラミン樹脂製の食器が飲食店でよく使用されているのを見かけますが、この食器からホルムアルデヒドが検出されたという報道がありました。ホルムアルデヒドの溶出について基準はありますか？

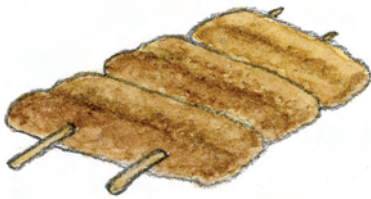


A メラミン樹脂は、ホルムアルデヒドとメラミンを原料とし、合成した樹脂のことです。メラミン樹脂製食器は、割れにくく、軽いことから、業務用として飲食店などで使用されています。

このようなメラミン樹脂製食器などには、食品衛生法により規格基準が定められていて、この基準に適合した製品以外は、製造・販売ができません。その規格基準には、ホルムアルデヒドの溶出試験も規定されており、ホルムアルデヒドの溶出量の基準値は4 $\mu\text{g}/\text{ml}$ (ppm) 以下です。各自治体では、国内で製造・流通している製品がこの規格基準に適合しているか確認するため、定期的に抜き取り検査を実施しています。

また、メラミン樹脂に限らず合成樹脂製容器は、「直火にかけないこと」「電子レンジには使用しないこと」など、使用上の注意事項が定められているものがありますので、これを確認した上で使用するようしてください。

Q6 以前、中国産のうなぎ蒲焼から、マラカイトグリーンが検出されたとの報道がありました。マラカイトグリーンとはどのような物質ですか？



A マラカイトグリーンは、緑色の色素で日本では合成抗菌剤として観賞魚の水カビ病の治療などに使用されていますが、食用となる養殖水産物への使用は禁止されており、食品衛生法でも、食肉、食鳥卵及び魚介類からは、マラカイトグリーンが検出されてはならないことになっています。

なお、輸入されたうなぎについては、厚生労働省の検疫所が安全性を確認しています。過去にマラカイトグリーンが検出された中国産うなぎに対しては、検疫所の検査命令により、輸入業者は全てのロットにおいてマラカイトグリーンの検査を実施することが義務付けられており（平成21年1月現在）、この検査でマラカイトグリーンが不検出にならなければ日本では販売することができません。



マメ知識 合成抗菌剤とは、どのようなものですか？

合成抗菌剤とは、人や動物の疾病の治療や予防に使われ、細菌やその他の微生物を殺したり、増殖を抑制する作用を持っている化学的に合成された物質で、代表的なものとしてサルファ剤などがあります。

食品等の検査状況

神奈川県、横浜市、川崎市、横須賀市、藤沢市及び相模原市では、食品の安全を確保するために食品添加物、残留農薬などさまざまな検査を実施しています。違反食品等については、製造・販売者に回収や販売禁止など必要な措置をとるとともに、関係自治体に通報しました。

ここでは、平成19年度に実施した検査の概要をご紹介します。



◎食品添加物 (平成19年度)



検査品目	国産食品		輸入食品	
	検体数	違反数	検体数	違反数
乳及びその加工品	71	0	5	0
肉卵類及びその加工品	504	3	30	1
魚介類及びその加工品	2,005	10	111	0
野菜・果実及びその加工品	442	2	291	1
穀類及びその加工品	134	0	38	1
冷凍食品	6	0	42	0
清涼飲料水	195	0	58	2
酒類	22	0	53	0
菓子	314	3	310	4
かん詰・びん詰食品	21	0	182	0
その他の食品	443	4	80	0
合計	4,157	22	1,200	9

◎残留農薬 (平成19年度)

検査品目		検体数	違反数	検査食品内訳
国産品	農産物	428	0	ほうれんそう、きゅうり、キャベツ、はくさい、トマト、りんご、なし、ばれいしょ等
	畜産物	22	0	牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳
	水産物	8	0	さわら、かれい、銀だら等
	加工食品	3	0	パン、弁当
	小計	461	0	—
輸入品	農産物	184	0	グレープフルーツ、オレンジ、バナナ、にんにく、ほうれんそう等
	畜産物	47	0	牛肉、豚肉、鶏肉等
	水産物	7	0	黒ムツ、ナイルパーチ、メロ等
	加工食品	93	0	冷凍食品等
	小計	331	0	—
合計	792	0	—	

◎動物用医薬品 (平成19年度)

◎抗菌性物質 (平成19年度)

検査品目		検体数	違反数
国産食品	食肉	342	0
	鶏卵等	65	0
	魚介類	24	0
	乳等	18	0
	はちみつ	2	0
	小計	451	0
輸入食品	食肉	83	0
	魚介類	61	0
	乳等	6	0
	はちみつ	2	0
小計	152	0	
合計		603	0

検査品目	検体数	違反数		
		抗生物質	合成抗菌剤	
国産食品	食肉	1,608	0	0
	鶏卵等	90	0	0
	魚介類	47	0	0
	乳等	46	0	0
	はちみつ	5	0	0
	その他	11	0	0
	小計	1,807	0	0
	輸入食品	食肉	60	0
魚介類		71	0	0
乳等		6	0	0
はちみつ		7	0	0
その他		13	0	0
小計		157	0	0
合計		1,964	0	0

◎環境汚染物質 (平成19年度)

水俣病の原因となったメチル水銀、工業分野で多く使われていたPCB、船底塗料や魚網の汚染防止剤として使われていた有機スズ化合物などを、環境汚染物質として検査しています。



◆総水銀◆

ppm:濃度の単位(100万分の1)
ND:不検出

検査品目	検体数	検出数	検出範囲 (ppm)	規制値を超えたもの※
魚介類	180	156	ND~0.77	4

※総水銀が0.4ppmを超えたもののうち、メチル水銀が0.3ppmを超えたもの

◆PCB◆

食品分類	検体数	検出数	検出範囲 (ppm)	規制値を超えたもの	
魚介類	遠洋	18	5	0.005~0.011	0
	内海	39	19	ND~0.31	0
合計	57	24	—	0	

暫定的規制値：魚介類 遠洋沖合産 0.5ppm
内海内湾産 3.0ppm

◆有機スズ化合物◆

検査項目	検査品目	検体数	検出数	検出範囲 (ppm) ※
TBT (トリブチルスズ)	魚介類	4	0	—
TBTO (トリブチルスズオキシド)		53	6	0.012~0.03
TPT (トリフェニルスズ)		57	18	0.011~0.027
TPTC (塩化トリフェニルスズ)		0	0	—
DBT (ジブチルスズオキシド)		4	0	—
DBTC (塩化ジブチルスズオキシド)		0	0	—
合計		118	24	—

※規制値はありません

◎遺伝子組換え食品 (平成19年度)

現在、我が国で食品への使用が認められている作物は7種類（大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、アルファルファ、てんさい）で、これらの作物とこれらを原材料とした加工食品32食品群には表示が必要です。

スーパーや小売店では「遺伝子組換えでない」「遺伝子組換え不分別」等の表示のある加工食品を目にしますが、その表示が正しいかどうかについて、安全性未審査の組換え遺伝子の混入の有無を確認する「定性検査」と安全性審査済の組換え遺伝子の混入量を確認する「定量検査」を実施しています。

検査項目 食品名	定性検査				定量検査			
	検体数	適	不適	検知不能※	検体数	適	不適	検知不能※
パパイヤ	13	13	0	0	—	—	—	—
とうもろこし穀粒	8	8	0	0	8	8	0	0
とうもろこし加工品	61	60	0	1	15	15	0	0
大豆穀粒	—	—	—	—	32	32	0	0
大豆加工品	—	—	—	—	47	44	0	3
枝豆	—	—	—	—	3	3	0	0
米穀粒	3	3	0	0	—	—	—	—
米加工品	37	36	0	1	—	—	—	—
合計	122	120	0	2	105	102	0	3

※検知不能：食品製造工程の加熱等により、遺伝子がすべて分解されて、検査ができなかったもの。

◎食品からの有機塩素系農薬一日摂取量調査 (平成19年度)

神奈川県では、県民の平均的な食生活を通じて一日に摂取される有機塩素系農薬7種類について、トータルダイエツトスタディ方式に基づき調査を実施しました。

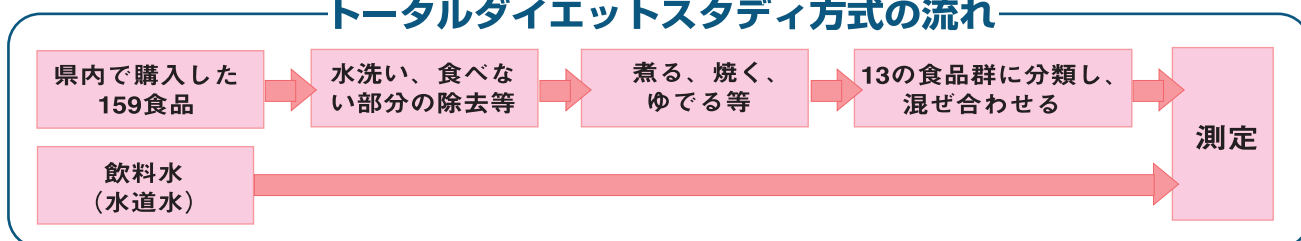
今回の検出値を残留農薬の一日許容摂取量と比較したところ、いずれも大きく下回っていました。

●調査結果（平均体重を50kgとして算出）

農薬名	検出値 (ppm)	検出食品		検出された農薬の 一日摂取量 (μg)	「50 kg体重のADI※」 に対する摂取割合 (%)	
		食品群	一日摂取量 (g)			
BHC	α-BHC	不検出	—	—	—	
	β-BHC	不検出	—	—	—	
	γ-BHC	不検出	—	—	—	
	δ-BHC	不検出	—	—	—	
DDT	pp'-DDD	不検出	—	—	—	
	op'-DDD	不検出	—	—	—	
	op'-DDT	不検出	—	—	—	
	pp'-DDT	不検出	—	—	—	
	pp'-DDE	0.0008	油脂類	11.2	0.00896	0.004
ルエ フ ア ド ン ス	エンドスルファンスルフェート	0.0006	油脂類	11.2	0.00672	0.002
ディルドリン	不検出	—	—	—	—	
エンドリン、アルドリン、ヘプタクロル	不検出	—	—	—	—	

※一日許容摂取量 (ADI: Acceptable Daily Intake)：人が一生にわたって摂取しても、認むべき健康への悪影響がないと推定される一日の体重1kgあたりの摂取量

トータルダイエツトスタディ方式の流れ





MHCL
MACHIDA HYGIENIC CONTROL LABORATORY

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
株式会社 町田予防衛生研究所

★ 町田予防衛生研究所では、食品検査や検便・環境検査から、食品衛生のコンサルティングまで、幅広い食品衛生管理サービスをご提供致しております。



食品衛生検査

食品等の細菌検査や輸出入に関わる食品等の自主検査(細菌学的検査)を受託しております。



＜その他の業務＞

- ・異物鑑定検査
混入していた異物を特定し、再発防止策を取る必要があります。
- ・環境衛生検査
ふき取り検査(設備や器具、従事者の手指等)にて細菌汚染度を確認します。
- ・尿、寄生虫検査 ・食品表示確認
- ・東京都食品衛生自主管理認証制度における認証審査



腸内細菌検査(検便)・ノロウイルス検査

食中毒原因菌の健康保菌者を見つけ食中毒を未然に防ぐことが主な目的です。ノロウイルスの検査も受託致します。結果を早く知りたい場合は、特急検査もご利用頂けます。



食品衛生コンサルティング

施設の「衛生点検」や「ふき取り検査」、衛生管理システム作り(マニュアル作成、衛生講習会)等、食の安全供給に向けた総合的衛生管理をサポート及びご提案致します。

＜お気軽にお問合せ下さい！＞

〒194-0013
東京都町田市原町田3-9-9
TEL:042-725-2010
FAX:042-723-8265
＜URL＞ www.mhcl.jp
＜E-mail＞ info@mhcl.jp



食の安全・安心に関する電話相談を受け付けています

かながわ食の安全・安心相談ダイヤル



専用ダイヤル

045-210-4685

受付時間 午前 8:30～11:30 午後 1:00～4:30
(土・日・祝日、年末年始の閉庁日を除く)

食の安全・安心に関するさまざまな情報を提供しています

神奈川県食の安全・安心推進会議ホームページ

かながわの食の安全・安心



<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/seikatueisei/anzen/index.html>

かながわ 食の安全

検索

かながわの食品衛生 Vol.13 (平成21年3月)

編集・発行：神奈川県保健福祉部生活衛生課

〒231-8588 横浜市中区日本大通1

☎ 045-210-4940 (直通)

生活衛生課問い合わせフォーム URL: <http://www.pref.kanagawa.jp/sosiki/fukusi/1575/index.html>

○本冊子に対するご意見、ご感想及び今後取り上げて欲しいテーマなどがございましたら下記問い合わせフォームからお送りください。多くのご意見をお待ちしております。



古紙配合率70%再生紙を使用しています