

食品衛生のひろば

Vol.7 2003年1月



茨城県



【特集 表示】

- 食品衛生法に基づく食品の表示
- 遺伝子組換え食品の表示
- アレルギー原因物質を含む食品の表示
- 保健機能食品の表示
- 食品衛生法以外の食品表示制度の概要

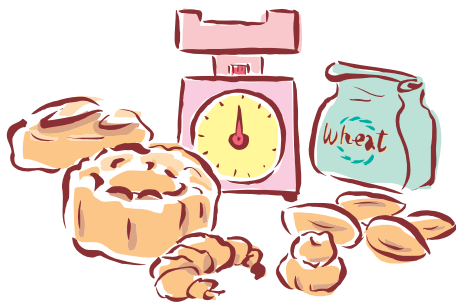
【トピックス】

- 【資料】
- 平成13年度食品等検査実施状況
- 食中毒発生状況
- 平成13年度食品等の監視指導状況
- 平成13年度異物混入に係る苦情食品発生状況

食品衛生法に基づく【食品の表示】

食品の表示は消費者が食品を選択したり、使用したりするための貴重な情報源となっています。表示に関する法律にはさまざまなものがありますが、製造者や販売者はそれらの法律に適合するよう表示しなければならないことになっています。

食品の表示から得られるさまざまな情報を利用し、上手な食品の選択に役立つよう、食品衛生法の表示に関する最近の話題を紹介します。



品名	調理パン
使用添加物	乳化剤、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)
消費期限	平成14年12月30日
保存方法	10 以下で保存
製造所名	パン
所在地	茨城県水戸市中央×丁目×番×号

調理パン
の表示例

品名

内容がどんな食品であるかすぐわかるような名称で表示する。

添加物

使用したものすべてを表示することになっており、用途及び物質名を併記する。酸味料、香料などは成分名が省略され一括名表示が可能。

消費期限

定められた方法で保存した場合に、食品の劣化に伴う衛生上の危害が発生する恐れがないと認められる期限を示す年月日で、この期限を過ぎた後に食べることは避けるべきとされている。

品質保持期限(賞味期限)

定められた方法で保存した場合に、食品すべてにおいて品質特性の保持が可能であると認められる期限を示す日付で、この期限を過ぎたからといってすぐ食べられないということではない。

保存方法

常温の場合は省略可能。

遺伝子組換え食品の表示

食品として用いられている植物の性質を人間にとってより有用なものに変えるため、生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、その植物に組み込む遺伝子組換え技術によって、除草剤に影響を受けない大豆、害虫に強いとうもろこしなどが開発されています。

平成13年4月1日から、食品衛生法に基づき「遺伝子組換え食品」の安全審査が義務付けられたことに伴い表示も義務づけられるようになりました。

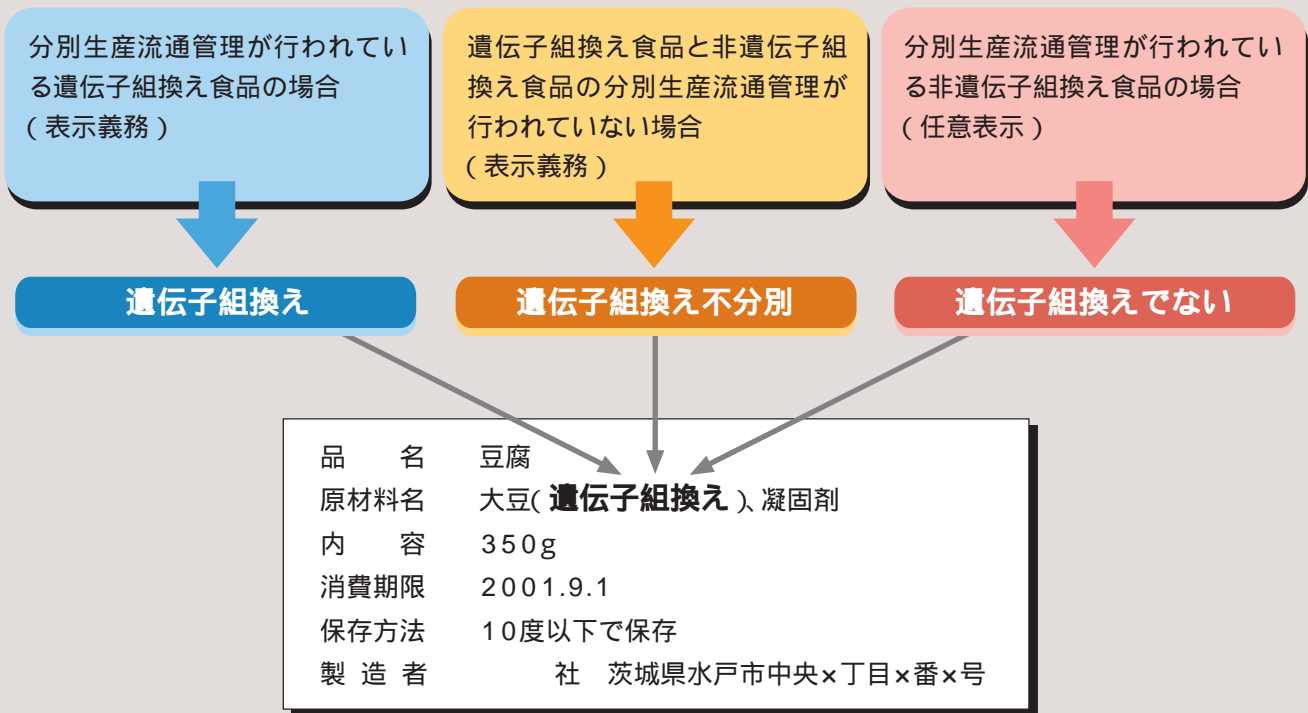
表示が義務付けられた食品

農産物	加工食品
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	豆腐・油揚げ類、納豆、みそ、きな粉など15種類
とうもろこし	コーンスナック菓子、コーンスターチ、ポップコーン、冷凍とうもろこしなど9種類
ばれいしょ	
菜種	
綿実	

表示が不要な食品

1. 組換えDNA及びたんぱく質が除去、分解されている食品(醤油、コーン油、コーンフレークなど)
2. 遺伝子組換え食品が主な原材料になっていないもの(全原材料中重量が上位3品目以外か、または食品中に占める重量が5%未満のもの)

表示例



分別生産流通管理

組換え食品とそうでないものを生産、流通、製造の各段階で混入しないよう分別管理し、それらを証明する書類によって明確にしてある管理方法

アレルギー原因物質を含む食品の表示

平成14年4月1日から食物アレルギーを引き起こす可能性がある食品やこれらの食品に由来する添加物を含む食品には、その旨を表示することが義務づけられました。

また、あわび、いか等19品目についても可能な限り表示することになりました。

アレルギーは重篤な症状が出ることもあるため、原則として含有量にかかわらず微量でも表示することになっています。

「入っているかもしれない」「入っている恐れがあります」などの可能性表示は禁止されています。

表示が義務化されたもの(5品目)	小麦、そば、卵、乳、落花生
表示が推奨されたもの(19品目)	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

保健機能食品の表示

健康食品のうち国が安全性や有効性を考慮して設定した規格基準等を満たした食品を「保健機能食品」と称し販売を認めるもので、食品の目的や機能等の違いにより、特定保健用食品と栄養機能食品に大きく分類されます。保健機能食品は、食品衛生法だけでなく、栄養改善法においても規定されております。



医薬品 (医薬部外品を含む。)	保健機能食品		一般食品 (いわゆる健康食品を含む。)
	特定保健用食品 (個別許可型)	栄養機能食品 (規格基準型)	

特定保健用食品

身体の生理的機能等に影響を与える保健機能成分を含み、個別に国の許可を得た食品。ビフィズス菌を含む食品、コレステロールの上昇を抑える油など。

【表示内容】

特定保健用食品である旨、許可又は承認を受けた表示の内容、栄養成分量及び熱量、原材料の名称、内容量、1日あたりの摂取目安量、摂取の方法及び注意事項、1日あたりの栄養所要量に対する割合、調理又は保存の方法に関する注意事項

栄養機能食品

カルシウム、鉄、12種類のビタミン類について厚生労働大臣が定める基準に従って栄養成分の機能を表示できる食品。

【表示内容】

栄養機能食品である旨、栄養成分の機能、栄養成分量及び熱量、1日あたりの摂取目安量、摂取の方法及び注意事項、1日あたりの栄養所要量に対する割合、調理又は保存の方法に関する注意事項

食品衛生法以外の食品表示制度の概要

法律	JAS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)	栄養改善法	計量法	不当景品類及び不当表示防止法
主旨	商品選択のための表示	栄養表示 特別用途表示等	内容量表示	虚偽、誇大な表示の禁止、公正な競争のための表示
対象	一般消費者向けに販売される飲食料品	・ 栄養成分、熱量に関する表示をしている食品 ・ 特別の用途に適する旨の表示をしている食品等	内容量の表示が必要な容器、包装食品	各業界が表示に関する事項についてルールを定めるもの
表示内容	名称、原材料名、内容量、消費期限又は賞味期限、保存方法、製造者名、所在地(生鮮食品は名称と原産地名のみ)	栄養成分量、熱量など	内容量	名称、原材料名(添加物を含む)、内容量、消費期限又は賞味期限、保存方法、製造者名、所在地、輸入品は原産国名
対象者	製造業者または販売業者	栄養成分、熱量等に関する表示をしようとする者	商品の販売の事業を行う者	公正取引協議会会員事業者



輸入野菜の残留農薬について

最近、中国産の冷凍野菜について残留農薬基準違反が相次いで発見されました。このため、平成14年6月、緊急に「ほうれんそう等」24検体の試験検査を実施しましたが、検査した下記農薬は全て不検出であり、違反は発見されませんでした。

- ・ 収 去 先 県内小売店8店舗
- ・ 検査項目 有機リン系殺虫剤(クロルピリホス、ダイアジノン、パラチオン、パラチオンメチル、プロチオホス)
- ・ 検査検体 24検体(輸入野菜)
冷凍ほうれんそう6、冷凍ブロッコリー4、ブロッコリー(生)5、長ネギ(生)2、しいたけ(生)5、
冷凍しいたけ1、冷凍枝豆1

無登録農薬について

無登録農薬(ダイホルタン等)の販売が全国的に広がっていた問題に関連して、流通段階における農産物のモニタリング検査の一環として、平成14年8月、県内7ヶ所の青果市場等から「日本なし(豊水)」16検体を収去しました。検査したところ、ダイホルタンは全て不検出であり、違反は発見されませんでした。

- ・ 検査対象 県内産日本なし(豊水) 16検体
- ・ 検査項目 無登録農薬ダイホルタン(成分名:カプタホール)
* 食品衛生法に基づく残留基準は不検出
- ・ 収 去 県内7ヶ所の青果市場等
- ・ 検査結果 16検体全て不検出

香料(食品添加物)の製造に係る食品衛生法違反事件について

平成14年5月、県内に所在する協和香料化学(株)茨城工場が製造した香料(食品添加物)の一部に、食品衛生法上使用してはいけない物質(アセトアルデヒド等)が含まれていることが判明しました。これらの物質を使用して製造した香料は食品衛生法に違反するため、同社は営業禁止処分となり、違反香料の回収を実施しました。

【違反香料の回収状況】(平成14年8月27日回収終了)

- ・ 出荷先: 83社
 - ・ 品目数: 86品目
- また、この香料を使用して製造した食品等も、同様に食品衛生法に違反するため、全国的に自主回収の動きが広がりました。

【違反食品の回収状況】(平成15年1月23日時点)

- ・ 製造・加工者: 207社
- ・ 食 品 数: 1,633品目

平成13年度食品等検査実施状況

食品工業の進展に伴い、多種多様な食品が市場に氾濫している中、食の安全を確保するため、食品等の規格基準の検査を行っています。

平成13年度の食品検査状況は表のとおりです。1,556検体の中で25検体が不適になりました。不適の理由は、主に大腸菌群の検出でした。

【平成13年度食品分類別の検査状況(全体)】

食品分類	検体数	不適検体数	食品分類	検体数	不適検体数
魚介類	68	0	菓子類	38	7
冷凍食品	80	0	清涼飲料水	3	1
魚介類加工品	47	0	酒精飲料	24	0
肉類及びその加工品	472	2	水	9	0
乳製品	14	0	缶詰め、びん詰食品	28	0
アイスクリーム類	10	3	その他の食品	455	6
穀類及びその加工品	34	4	器具及び容器包装	31	0
野菜類、果物及びその加工品	243	2	計	1,556	25
			上記以外の簡易試験検査	2,000	99

県内産農産物残留農薬検査状況

食品衛生法では、全農産物に近い約130種類の農産物に、残留の可能性のある部分を対象として残留基準が設定されています。

平成13年度は、県内産34種類68検体の農産物を卸売市場などから収去し、残留基準のあるうちの60農薬について試験検査を実施しました。検査結果は下記のとおりですが、かぶ(葉)1検体から有機リン系殺虫剤を検出し、残留基準違反であったため、関係機関と連携して生産者等の指導を行いました。

【残留農薬検査結果】

農産物	検体数	検査対象農薬	不適検体数
34	68	60	*1

*検出された農薬はEPNであり、残留基準値0.1ppmに対して、0.65ppm検出されました。

EPNの化学名は、エチル-P-ニトロフェニルチオノベンゼンフォスフォネートであり、パラチオンと性質が似ているが、残留性の強い有機リン剤です。

なお、検査を行った対象農産物34種類68品目は次のとおりです。

トマト、きゅうり、カリフラワー、セロリ、えだまめ、キャベツ
いちご、茶、ニラ、日本なし、じゃがいも、ほうれん草、米(玄米)
大根、かぶ(根)、かぶ(葉)、ごぼう、なす、白菜、ピーマン
レタス、さつまいも、とうもろこし、スイカ、メロン、ねぎ
ニンジン、さといも、未熟成いんげん、みつば、栗、山芋
ブロッコリー、レンコン



畜水産食品中の動物用医薬品試験検査状況

県内産の畜水産食品をと畜場、販売店などから収去し、食品毎に設定されている動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤)の残留基準の適否について試験検査を行いました。検査した299検体中、不適なものはありませんでした。

【畜水産食品中の動物用医薬品残留物質検査】

検体	牛肉	豚肉	鶏肉	鶏卵	養殖こい	はちみつ	計
検査検体数	43	120	78	40	9	9	299

輸入食品試験検査状況

食品流通の国際化の中、急激に増加している輸入食品の安全性を確保するために、県内に流通している輸入食品について、県内の卸売市場等から収去し、試験検査を行いました。検査した220検体中、不適なものはありませんでした。

【輸入食品検査結果】

食品	柑橘類	乾燥果実	シロップ漬	ワイン	食肉	食肉製品	乳製品	冷凍食品	計
検査項目	残留農薬	漂白剤	漂白剤	酸化防止剤	抗生物質等	細菌検査	細菌検査	細菌検査	—
検査検体数	25	25	25	20	25	40	10	50	220

卵及びその加工品試験検査状況

卵及びその加工品については、174検体の試験検査を行い、不適なものはありませんでした。

【卵及びその加工品試験検査状況】

項目	検体数	不適検体数	検査項目
鶏卵	75	0	細菌数、サルモネラ属菌
液卵	65	0	〃
卵加工品	34	0	〃
計	174	0	—



腸管出血性大腸菌O157試験検査状況

集団給食施設等の保存検食、そうざい、野菜果実、食肉などについてO157の試験検査を実施しました。また、併せて調理器具などのふき取り検査を実施し、衛生管理の徹底を指導しました。

【食品及び集団給食施設のふき取り検査等の試験検査結果】

検査対象及び検査項目	試験検体数	検査結果
集団給食施設保存検食、そうざい、野菜果物、食肉などのO157検査	252	全て陰性
調理器具等のふき取りによる大腸菌群、一般細菌数の検査	2,160	不適合 132件

環境汚染物質及び環境ホルモン試験検査状況

環境汚染物質のPCB(カネミ油症)、有機水銀(水俣病)、TBT0(漁網防汚剤)について、県近海及び湖沼の魚介類を対象に毎年検査を行っており、試買検査を実施した30検体は全て不検出でした。

【魚介類の水銀・PCB・TBT0試験検査結果】

種類	検体数	検査結果
淡水魚介類	8	全て不検出
近海魚介類	22	全て不検出



淡水魚の採取:霞ヶ浦、北浦、涸沼、利根川下流域

コイ、ワカサギ、ハゼ、シジミ、フナ

近海魚の採取:平潟、久慈、那珂湊、大洗、波崎沖

イワシ、サバ、ヒラメ、カレイ、アナゴ、ハナダイ、スズキ、ホウボウ、エビ、ハマグリ、イカ、セイゴ、マコガレイ、タイ

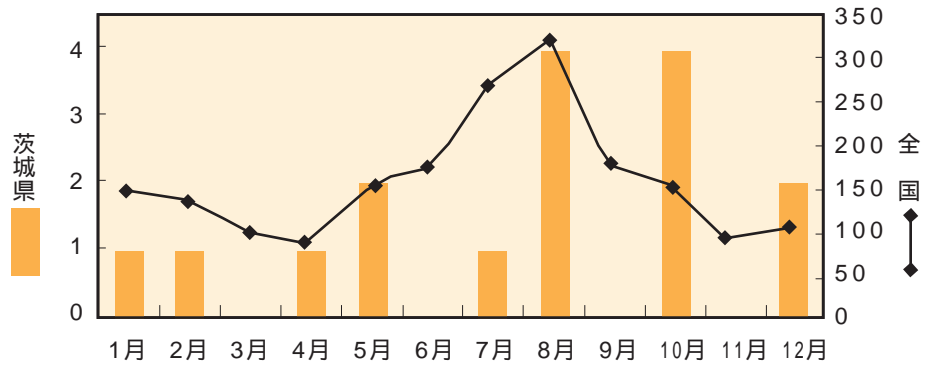


食中毒発生状況

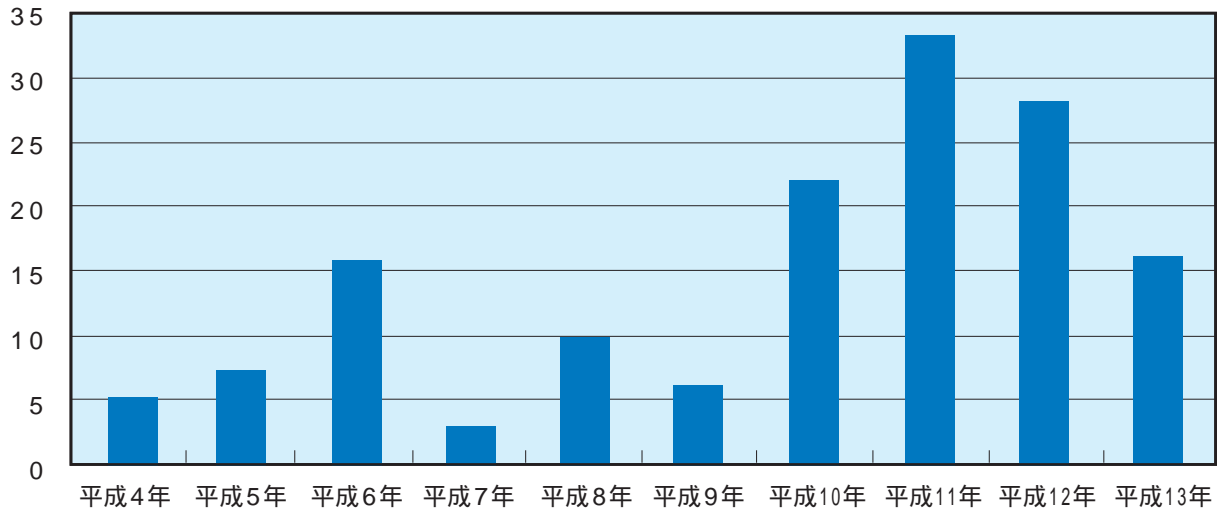
食中毒の発生件数(平成13年)

月別の食中毒発生状況は茨城県、全体ともに同じ傾向にあり、気温の高い夏に多く発生しております。

しかし、暖房機器の普及に伴い、最近では冬期の発生も増加傾向にあります。

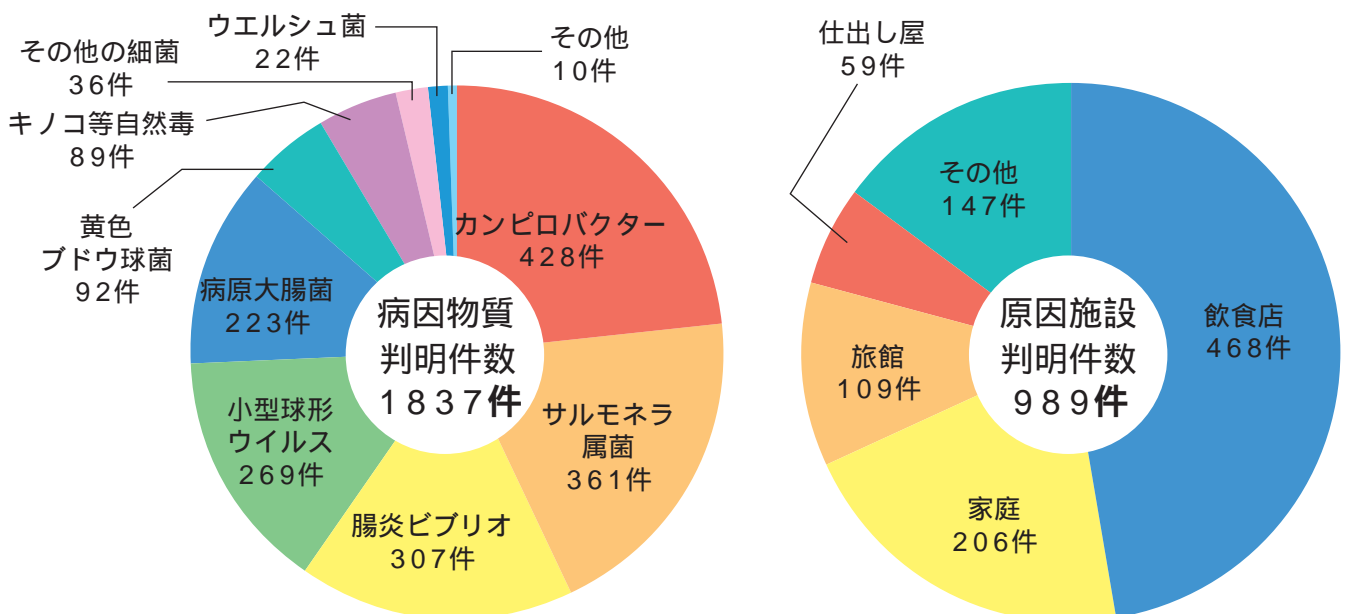


茨城県内の過去10年間の発生件数



茨城県内の過去の発生件数は平成10年度以降、高い水準で推移しています。

平成13年に発生した食中毒の内訳(全国・件数)



平成13年度食品等の監視指導状況

茨城県では、食品の安全性を確保するため、保健所の食品衛生監視員が、食品衛生法及び茨城県食品衛生条例に基づき、製造・流通・販売等の各段階において営業者等への監視指導を実施しています。

特に、事故発生時の影響が大きい製造所、流通拠点又は事故率の高い業種等を重視し、計画的に監視指導を行っています。

食品営業施設等の監視指導結果は次のとおりです。

平成13年度監視指導状況(全体)

項 目		件 数
施 設 数	法 令	60,419
	条 例	9,260
	許可不要	47,245
計		116,924
監 視 件 数		55,285
営 業 停 止 件 数		9
そ の 他		7

法 令	— 食品衛生法に規定する営業 飲食店営業・菓子製造業・魚介類販売業など34業種
条 例	— 茨城県食品衛生条例に規定する営業 行商・漬物製造業・液卵製造業など7業種
許可不要	— 法令・条例以外の食品又は添加物の製造業及び販売業。学校・病院などの集団給食施設

夏期一斉、年末一斉監視

通常の監視以外に、食中毒の発生が多くなる夏期(6月)及び食品の流通が多くなる年末(12月)には重点的に監視指導を行っています。

【重点監視状況】

項 目		夏期一斉	年末一斉
監視件数	法 令	7,659	3,390
	許可不要	4,153	1,817

重点専門監視

事故発生の影響が大きい食品等の製造施設、集団給食施設等については、5保健所の監視指導課が県内全域について重点的・専門的な監視指導を行っています。

【製造業等重点監視】

項 目		水戸地区	日立地区	潮来地区	土浦地区	下館地区
監 視 件 数	法 令	3,844	940	763	415	1,463
	条 例	1,515	245	86	99	177
	許可不要	1,077	71	13	4	46
	計	6,436	1,256	862	518	1,686

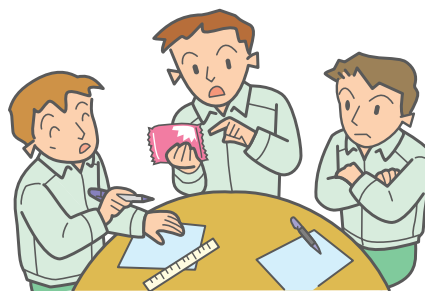


市場監視

食品流通の拠点である卸売市場については監視指導課が指導を行い、不良食品の排除を図っています。

【公設卸売市場別施設数及び監視状況】

項目		水戸	日立	土浦
施設数	法令	66	27	31
	条例	44	16	26
	許可不要	0	11	8
	計	110	54	65
監視件数		3,850	647	910



平成13年度異物混入に係る苦情食品発生状況

苦情の概要

食品が製造され、流通、販売される過程で、何らかの原因によって腐敗・変敗、カビの発生、異物混入などが発生すると、その一部は保健所に苦情として届けられます。

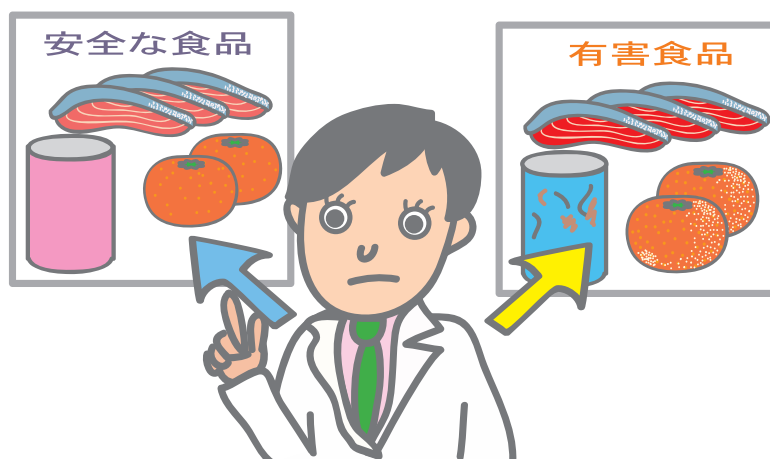
平成11年度までは、年間約60件ほどでしたが、平成12年度に269件、平成13年度も100件以上と高めに推移しております。

10年度	11年度	12年度	13年度
57件	66件	269件	116件

違反内容別状況

苦情食品の中で、最も多いのは異物混入です。

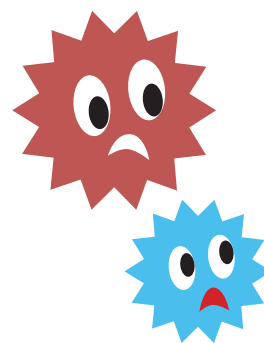
腐敗変敗	カビ発生	異物混入	規格基準	表示不適切	その他
7件	5件	63件	3件	9件	34件



異物の内容別状況

最も多かった異物混入は、虫であり、全体の4割を占めました。

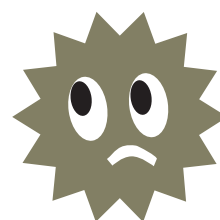
虫	プラスチック類	毛髪	金属類	不明
26件	4件	3件	6件	24件



食品別状況

最も多かった食品は、菓子類(21%)で、次のれんこん(18%)、そうざい(14%)を併せて全体の5割を占めました。

菓子類	清涼飲料水	れんこん	そうざい	その他
24件	8件	21件	16件	47件



【異物とは】

本来、飲食の用に供されるものとして認識されていないものであって、当該物質を摂取することによって、主として物理的な作用によって健康上の危害を生じさせる可能性のあるものをいいます。

【食品衛生法上の意義】

食品または添加物に異物が混入していた場合、健康上に危害を生じる可能性があるため、その食品または添加物を製造、輸入、販売等することは禁止されています。



食品衛生のひろば Vol.7 (2003.1月)

茨城県保健福祉部生活衛生課

茨城県水戸市笠原町978番6 Tel. 029-301-3424

