

消費者向けパンフレット

食品表示から見る食の安全

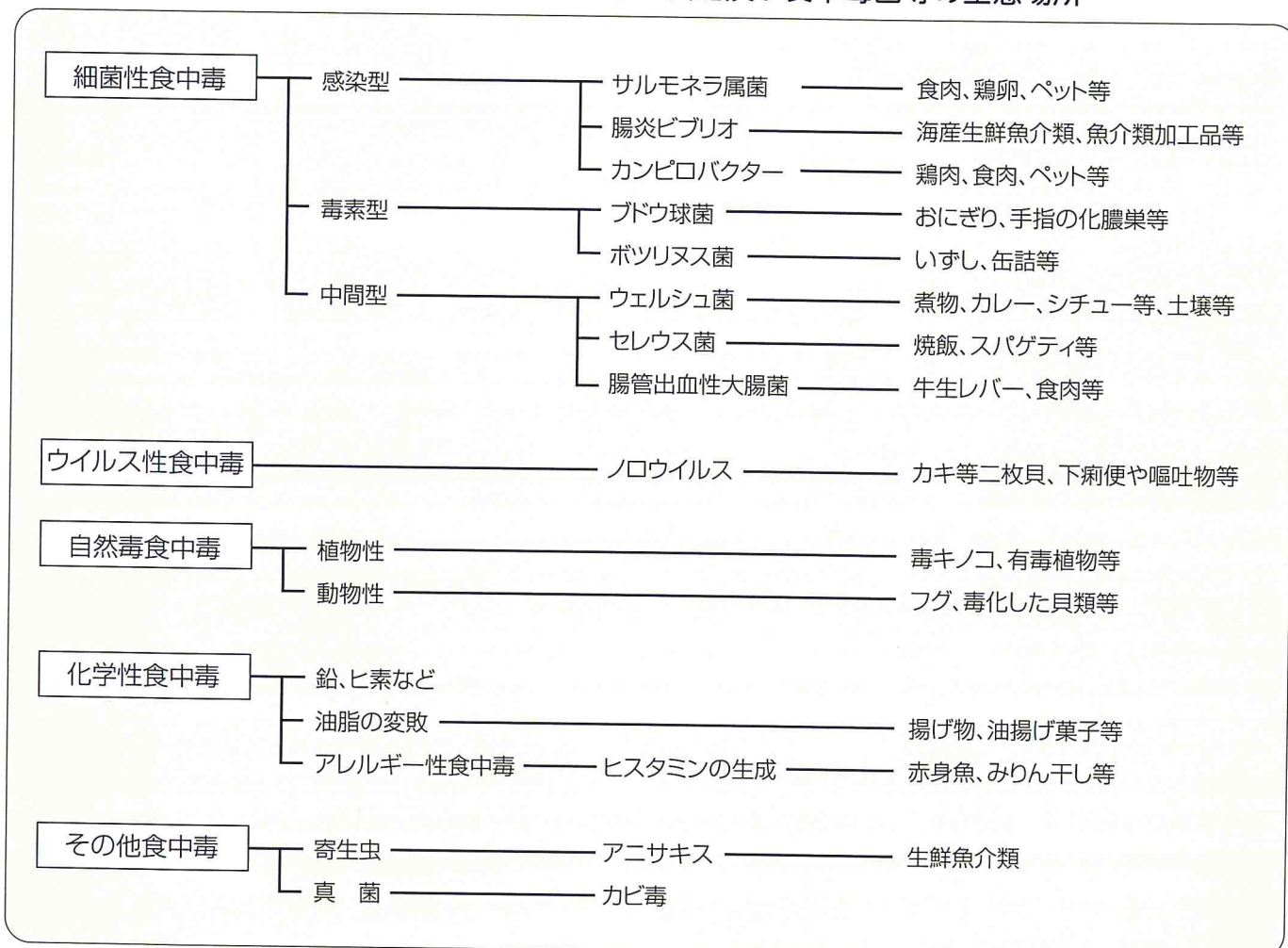


食品表示から見る食の安全

目 次

- 食品の表示 1
- 食品添加物 4
- 野菜・果実等の残留農薬 5
- 食物アレルギー 6
- 遺伝子組換え食品の安全性 7
- 輸入食品の安全性 8
- 健康食品と保健機能食品 9
- 食肉の安全性確保 10
- 動物用医薬品 11
- 家庭における食中毒の予防 12

食中毒の分類と原因となりやすい食品及び食中毒菌等の生息場所



食品の表示

食品表示は「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」などの法律で基準が定められています。表示基準に適合していないことが判明した食品は、営業者により自主回収等が行われるようになってきています。

	食品衛生法	JAS法	健康増進法
名称・品名	○	○	
原材料名	缶詰食品、食肉製品の原料肉、食肉の種類	○	
原料原産地名		○	
食品添加物を含む旨	○	○	
アレルギー原因物質名	○		
遺伝子組換えである旨等	○	○	
原産地(国)名	生食用かきの採取海域	○	
消費期限又は賞味期限	○	○	
保存方法	○	○	
殺菌の方法等	○		
調理(使用)方法等	○	○	
製造所所在地及び製造者氏名	○	○	
保健機能食品に関する事項	○		○
栄養成分			○

名称・品名

- その食品の内容を表す種類や分類名など、一般的な名称で表示します。

加工食品の原材料名・原料原産地……………(輸入食品の安全性についてはP.8参照)

- 使用した原材料の重量割合の多い順に、一般的な名称で記載します。
- 農産物漬物、うなぎ加工品、かつお削りぶし、野菜冷凍食品のほか、単一の原材料の重量割合が50%以上である20種類の加工食品群(詳細は農林水産省ホームページ「食品表示とJAS規格」参照)では、主要原材料の原産地(輸入品の場合は原産国)を表示します。
 - ▽ 平成18年10月1日以降、これらの食品には原料原産地の表示が義務付けられています。

食品添加物……………(食品添加物の安全性等についてはP.4~P.5参照)

- 原則として、使用した又は原材料に含まれるすべての食品添加物を、物質名により表示します。
 - ▽ 甘味料、着色料、酸化防止剤、増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料、発色剤、漂白剤、防かび剤、保存料の8用途の食品添加物では、「用途名(物質名)」の形で表示します。
 - ▽ イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、光沢剤、香料、酸味料、チューインガム軟化剤、豆腐用凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤の用途の食品添加物では、用途名のみでの表示も認められています。
 - ▽ 調味料では、「調味料(アミノ酸)」のように()内に調味料の種類を表示します。
 - ▽ その他の用途の食品添加物は、原則どおり物質名で表示します。
- 最終食品中に残存しないもの及び原材料中で使用されていたもので、最終食品中での残存量が微量のため効果を発揮しない食品添加物は表示が省略されます。



アレルギー原因物質名……………(食物アレルギーについてはP.6参照)

- 加工食品では、食物アレルギーの原因となるとして「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生」が、原材料として使用され又は含まれている場合は、その旨の表示が必要です。
 - ▽ 「えび、かに」のアレルギーに関する表示は、平成22年6月3日までに改める必要があります。
- その他に、表示することを推奨している原材料が18種類あります。

遺伝子組換え食品……………(遺伝子組換え食品の安全性についてはP.7参照)

「遺伝子組換え」の表示が必要な場合

- ▽ 右表の食品で、遺伝子組換え作物を使用している場合には、原材料欄で「大豆(遺伝子組換え)」のように表示します。

「遺伝子組換え不分別」の表示が必要な場合

- ▽ 同様に、原料作物の生産から製造・加工までの間の分別生産流通管理が確実に行われていないため、混入のおそれがある原材料を使用している場合には「大豆(遺伝子組換え不分別)」のように表示します。

遺伝子組換えに関する表示を省略できる場合

- ▽ 次の場合には、遺伝子組換えに関する表示を省略できます。
 - ・ 遺伝子組換えでない又は遺伝子組換え作物の混入のないことが明らかな場合
 - ・ 遺伝子組換え作物が主な原材料でない場合
 - ・ 組み換えられたDNA又はそれにより生じたタンパク質が最終食品に残存しない場合

※主な原材料とは
原材料のうち重量割合の高い上位3位までのもので、その割合が5%以上のもの

「遺伝子組換えでない」と表示できる場合

- ▽ 「遺伝子組換えでない」の表示は義務ではありませんが右の表の食品について、次の場合に任意で「遺伝子組換えでない」と表示できます。
 - ・ 遺伝子組換えでない又は遺伝子組換え作物の混入のないことが明らかな場合
 - ・ 分別生産流通管理にもかかわらず非意図的に混入が生じたもので、その混入割合が5%未満の場合

作物	加工食品
大豆 枝豆及び大豆もやしを含む	① 豆腐類及び油揚げ類 ② 凍豆腐、おから及びゆば ③ 納豆 ④ 豆乳類 ⑤ みそ ⑥ 大豆煮豆 ⑦ 大豆缶詰及び大豆瓶詰 ⑧ きな粉 ⑨ 大豆いり豆 ⑩ ①～⑨を主な原材料とするもの ⑪ 調理用の大豆を主な原材料とするもの ⑫ 大豆粉を主な原材料とするもの ⑬ 大豆たんぱくを主な原材料とするもの ⑭ 枝豆を主な原材料とするもの ⑮ 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	① コーンスナック菓子 ② コーンスターチ ③ ポップコーン ④ 冷凍とうもろこし ⑤ とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 ⑥ コーンフラワーを主な原材料とするもの ⑦ コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く) ⑧ 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの ⑨ ①～⑤を主な原材料とするもの
ばれいしょ	① ポテトスナック菓子 ② 乾燥ばれいしょ ③ 冷凍ばれいしょ ④ ばれいしょでんぷん ⑤ 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの ⑥ ①～④を主な原材料とするもの
菜種	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの

原産地(国)……………(輸入食品の安全性についてはP.8参照)

- 野菜・果物では、都道府県名や地域名で原産地を表示します。
- 食肉類では「国産」である旨を表示しますが、都道府県名や地域名で表示されることもあります。
- 魚介類では漁獲水域名で表示しますが、水揚港名や都道府県名で表示される場合もあります。
- 輸入食品では、生鮮食品・加工食品を問わず原産国名を表示します。

消費期限又は賞味期限

- 消費期限や賞味期限は、各メーカーが、製品に関する科学的データをもとに定めます。
- 生鮮食品（殻付き鶏卵、食肉、生食用かき、生食用鮮魚介類を除く。）では期限表示の必要はありません。

消費期限

- 表示してある方法で保存した場合でも、品質の劣化が急速に進む食品（おおむね5日以内で品質が劣化するもの）に表示されます。
- その日を過ぎることにより衛生上の危害が生じるおそれがある場合もあります。消費期限を過ぎた食品は食べないようにしましょう。

賞味期限

- 表示してある方法で保存した場合、品質劣化が比較的緩やかな食品に表示され、その品質が十分に保持できる期限の年月日です。
- その期限を過ぎても直ちに衛生上の危害が発生するわけではなく、おおよその保存の目安日です。

保存方法

- 消費期限や賞味期限の前提となる保存方法を表示しています。家庭でもこの保存方法を守りましょう。
- 法律で保存基準が定められた食肉や牛乳・乳製品、冷凍食品などでは、その保存方法を表示します。

加工方法及び摂取時の注意事項

- レトルトパウチ食品や冷凍食品などでは、製造する際の殺菌方法や凍結前の加熱の有無、食べる際に加熱が必要かなど、調理や摂取時の注意事項などの表示が義務付けられたものがあります。

生食用である旨

- 「刺身用」「生食用」など生食用である旨を表示します。

加熱食肉製品（加熱後包装）

名 称	ウインナーソーセージ		
原材料名	豚肉、鶏肉、結着材料（でんぷん、植物性たん白、卵たん白）、食塩、脱脂粉乳、香辛料、砂糖、ポークエキス、リン酸塩（Na,K）、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤、発色剤、亜硝酸Na、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）		
内 容 量	135 g	賞味期限	08.09.05
保存方法	10℃以下で冷蔵保存してください		
販 売 者	石川県金沢市〇〇町〇〇番地 〇〇食肉工業株式会社 IP1		

豚肉、鶏肉、卵たん白、脱脂粉乳、ポークエキス、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）がアレルギーに関する表示です

製造所固有記号

リン酸塩（Na,K）から発色剤（亜硝酸Na）までが食品添加物に関する表示です

製造所所在地、製造者氏名と製造所固有記号

- 加工食品及び生鮮食品のうち「殻付き鶏卵」「生食用かき」「生食用鮮魚介類」「食肉」には、製造又は加工した工場（鶏卵ではGPセンター）の所在地及び製造者名又は加工者名を表示します。
- 加工食品では、厚生労働大臣に届出した製造所固有記号で製造所を表示することも認められています。
 - 製造者に複数の自社工場がある場合や販売業者名で表示する場合
 - 製造所固有記号は、製造者名又は販売業者名の後に記載する
 - この場合、所在地は、製造者又は販売者の本社住所で表示する

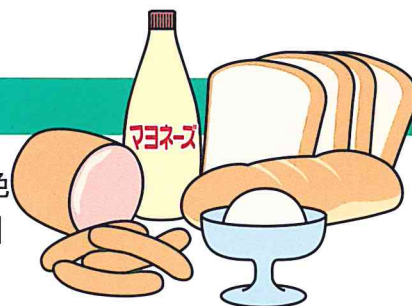
栄養素や機能性成分に関する表示 ……（保健機能食品についてはP.9参照）

- 栄養成分に関する表示をする又は特定の栄養素の添加状況等を強調している場合に表示します。
 - 「熱量」「たんぱく質の量」「脂質の量」「炭水化物の量」「ナトリウムの量」及び「強調等している栄養成分の量」の順に表示します。
- 特定保健用食品（条件付きを含む。）では、食品の持つ特定の保健の用途に関する表示について、厚生労働大臣の許可（又は承認）を受ける必要があり、許可を受けたものには右のマークが表示されます。
- 栄養機能食品では、食品衛生法や健康増進法で定められた栄養素に関する表示事項及び注意事項、「厚生労働大臣の許可を受けたものでないこと」等を表示します。
- 特定保健用食品及び栄養機能食品のいずれの保健機能食品も、この他に消費者への注意喚起及び栄養成分含有量等を表示します。



食品の表示を理解し、有効に利用して、食品の購入に役立てるとともに、食生活を安全で豊かなものにしましょう。

食品添加物



食品添加物は、食品の製造過程で「食品の形を整える」「食感を与える」「色を着け又は色を除く」「味を付ける」「品質を保持する」「栄養成分を補う」などのために使用するもので、食品の製造・加工には不可欠なものです。

用途名	目的と効果	添加物の例	表示例
甘味料	食品に甘味を与える	カンゾウ抽出物 サッカリンナトリウム	甘味料(カンゾウ、サッカリンNa)
着色料	食品を着色し、色調を調節する	クチナシ黄色素、食用黄色4号	着色料(クチナシ、黄4号)
保存料	カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性をよくし、食中毒を予防する	ソルビン酸 しらこたん白抽出物	保存料(ソルビン酸、しらこたん白)
増粘剤 安定剤 ゲル化剤 糊料	食品に滑らかな感じや粘り気を与え、分離を防止し、安定性を向上させる	ペクチン カルボキシメチルセルロースナトリウム	安定剤(ペクチン、CMC)
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ保存性をよくする	エリソルビン酸ナトリウム ミックスピタミンE	酸化防止剤(V.E)
発色剤	ハム・ソーセージの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム 硝酸ナトリウム	発色剤(亜硝酸Na)
漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム 次亜硫酸ナトリウム	漂白剤(亜硫酸Na)
防かび剤 (防ばい剤)	輸入柑橘類等のかびの発生を防止する	オルトフェニルフェノール ジフェニール	防かび剤(OPP-Na)
イーストフード	パンのイーストの発酵をよくする	リン酸三カルシウム 炭酸アンモニウム	イーストフード
ガムベース	チューイングガムの基材に用いる	エステルガム、チクル	ガムベース
香料	食品に香りをつけ、おいしさを増す	オレンジ香料、バニリン	香料
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸(結晶)、乳酸	酸味料
調味料	食品に旨味などを与え、味をととのえる	L-グルタミン酸ナトリウム タウリン(抽出物)	調味料(アミノ酸等)
豆腐用凝固剤	豆腐を作る時に豆乳を固める	塩化マグネシウム グルコノデルタラクトン	豆腐用凝固剤(塩化Mg(にがり))
乳化剤	マヨネーズやマーガリンなど、水と油を均一に混ぜ合わせる	グリセリン脂肪酸エステル 植物レシチン	乳化剤
pH調整剤	食品のpH値を調節し品質をよくする	DL-リンゴ酸 乳酸ナトリウム	pH調整剤
かんすい	中華めんの食感、風味を出す	炭酸カリウム(無水) ポリリン酸ナトリウム	かんすい
膨張剤	ケーキなどをふっくらさせソフトにする	炭酸水素ナトリウム 焼ミョウバン	膨張剤
栄養強化剤	栄養素を強化する	ビタミンA、乳酸カルシウム	ビタミンA、乳酸Ca
その他の食品添加物	その他、食品の製造や加工に役立つ	水酸化ナトリウム 活性炭、液体アミラーゼ	

参考:日本食品添加物協会(JAFA)ホームページ「よくわかる食品添加物」

厚生労働大臣による指定と使用基準

- 食品添加物には、厚生労働大臣の指定を受けた「指定添加物」393品目、いわゆる天然添加物である「既存添加物」418品目と、厚生労働大臣の指定を必要としない「天然香料」や「一般飲食物添加物」があり、天然香料や一般飲食物添加物を除き、厚生労働大臣が指定したものの以外は、食品添加物として製造や輸入、使用、販売等が禁止されています。
- 食品添加物には、種々の毒性試験の結果や加工食品の摂取状況などの統計データをもとに、使用できる食品の種類や量などの基準が定められています。(設定方法は次ページの図を参照)
 - ▽ 国際的に安全性が認められて使用されているもので、日本で指定されていない食品添加物については、食品規格の国際的整合性から、順次、指定する方向にあります。逆に、現在指定されていても使用実態のない食品添加物は、指定を取り消す方向にあります。

金沢市の対応

- 金沢市保健所において、市内の製造所で製造される加工食品や石川県内外からスーパーマーケット等に入荷する加工食品について、食品添加物が適正に使用されているかを検査しています。

野菜・果実等の残留農薬

農薬は、野菜や果実、穀物等が病気や害虫、雑草などで被害を受け収穫量が低下するのを防ぐために使用されるもので、農薬を使わないと収穫量が大きく減少する農作物もあり、農産物の安定供給には欠かすことができないものです。

農薬の登録と適正使用

- 農薬は、農薬取締法で登録されたものだけが使用できるようになっています。登録の際、その効果や残留性を考慮して、使用できる作物、対象病害虫、使用時期、使用回数、使用量などが決められます。
- 人への安全性についても種々の毒性試験結果の提出を義務付けています。
- 平成14年に無登録農薬の流通、使用が問題となったのを契機に、農協などが中心になって、農薬の使用についての記録を残すよう農家を指導しています。
- 農産物に使用された農薬は、収穫までの間に太陽光線や雨の影響で、そのほとんどが検出されない程度までに分解されたり減少したりします。

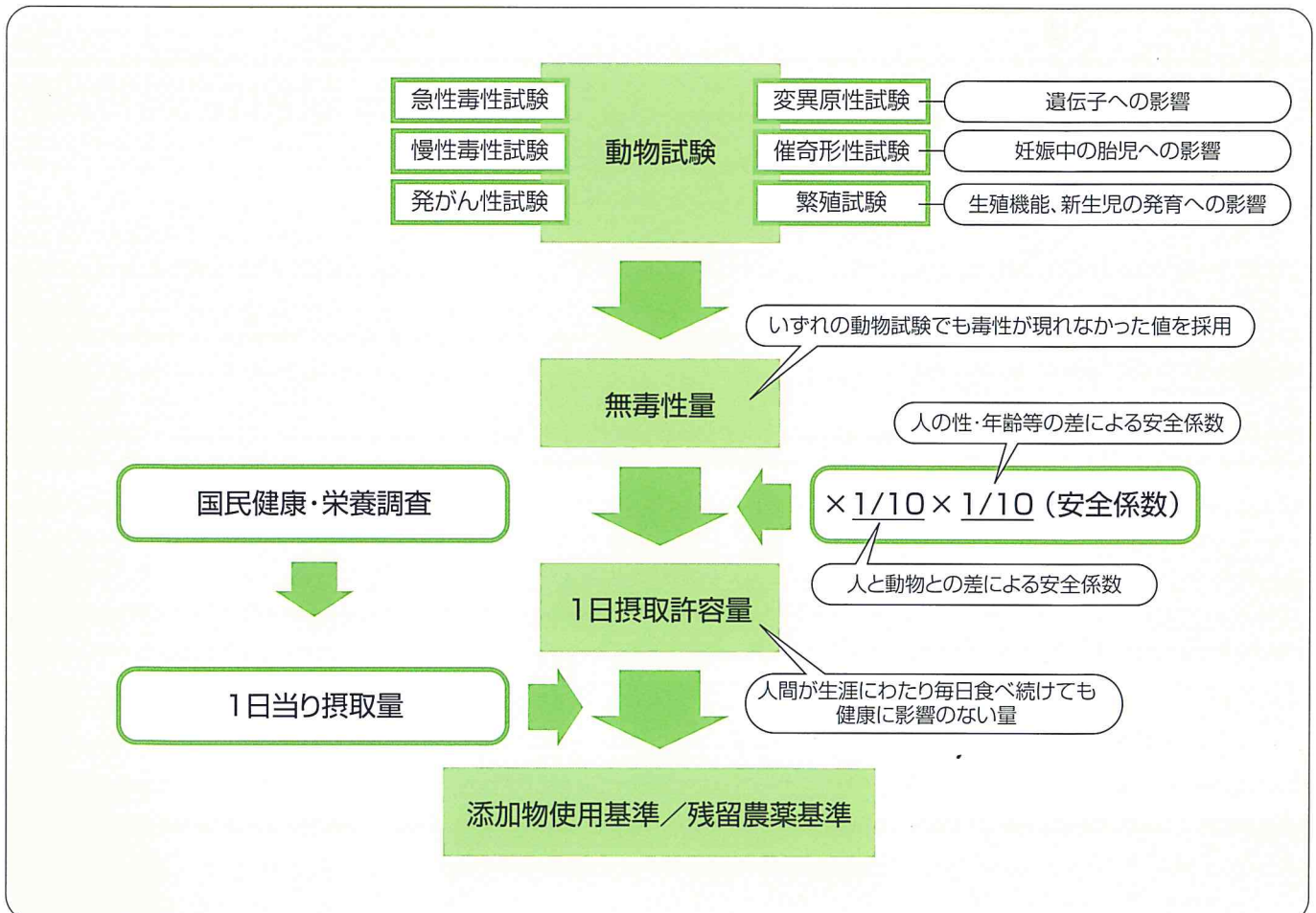
食品中の残留農薬基準

- 平成18年5月28日までは、すべての野菜や果実・穀類に、すべての農薬について残留基準が設定されていたわけではなかったため、残留基準が設定されていない農薬が検出されても規制できない状況でした。
- 平成18年5月29日からは、これまでの基準に加えて、基準が設定されていなかったものには、国際的に認められているものをそのまま採用した暫定基準や0.01ppmの一律基準が適用され、これを超えて農薬が検出された場合は販売等ができない「ポジティブリスト制度」という残留基準になりました。

金沢市の対応

- 金沢市保健所において、金沢市中央卸売市場に入荷する石川県内外及び輸入の野菜・果実並びに学校給食で使用される輸入冷凍野菜類や市販されている輸入加工食品について、残留農薬の検査を行っています。

食品添加物使用基準及び野菜・果実等の残留農薬基準等の設定方法

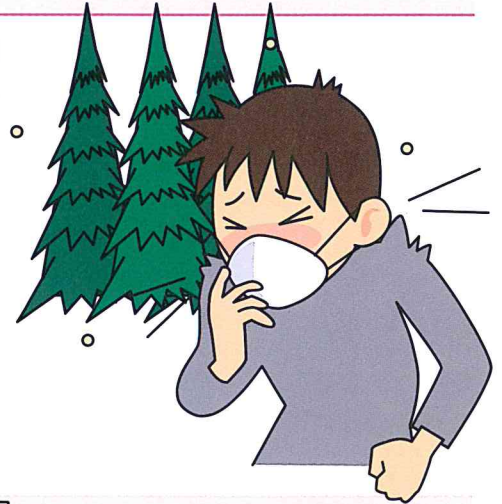


食物アレルギー

人間の体には、外部から体内に入ってくる自分以外の物質（細菌やウイルスなど）を、異物として排除しようとする「免疫」という生体防御機能が備わっています。

アレルギーは過剰な免疫反応

- 大多数の人では異物と認識されない食品などを、人によっては異物と認識する場合があります。これを排除しようと、本来なら人に有効に働くべき「免疫機能」が、人の健康にとって不都合で過剰に現れたものが「アレルギー」です。
- 食物アレルギーでは、下痢や嘔吐、じんま疹などのほか「アナフィラキシーショック」と呼ばれる血圧低下や呼吸困難、意識消失などを併発して重症化する場合もあり、まれに死に至る例もあります。



食物アレルギーをひき起こす食品

- 原材料が正しく表示されていない加工食品は、食物アレルギーのある人にとって、非常に脅威となるものです。食べても大丈夫なものも表示が正しくされていないばかりに食べることができず、食品購入や選択の幅が狭くなっていました。
- これまでに判明している食物アレルギーの発生頻度やその症状の重篤性から、食品衛生法では、下表のとおり、原材料として含む食品には必ずその旨を表示しなければならないものと、原材料として含む旨の表示を行うようメーカー等を指導しているものがあります。



必ず表示しなければならないもの (特定原材料)	発生症例数が多いもの:えび、かに、小麦、卵、乳 発症した場合症状が重いもの:そば、落花生
表示するよう勧められているもの (特定原材料に準ずるもの)	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

- 表示が義務付けられてからは食品選択の範囲が広がった反面、食物アレルギーの原因となる原材料を表示し忘れたことにより、健康被害防止の観点から、製品の自主回収も行われたりしています。

アレルギー物質表示の見分け方

- 食物アレルギーの原因となる原材料は、加工食品の原材料欄に、上表の品名又はこれに代わる名称である「コムギ(小麦)、玉子(卵)、ピーナッツ(落花生)」等や、これらを原材料として製造されていることが一般に広く知られている加工食品である「パン(小麦)、マヨネーズ(卵)、チーズ(乳)」等で表示されます。
- 原材料として使用した加工食品名からだけではアレルギーの原因となる食品が含まれているかどうか判りにくい場合には、「(原材料の一部に小麦、大豆を含む)」などのように、まとめて表示されることもあります。
- 原材料として使用していないけれども、食物アレルギーの原因となる原材料を使用した食品を同じ工場内で製造している場合で、意図しない混入が予想されるときには、「この製品は、そばを製造している工場で作っています」などのように、注意喚起表示をすることも認められています。

遺伝子組換え食品の安全性

大部分の生物はその細胞内に、生物の遺伝情報をつかさどる遺伝子（通常は1つのタンパク質の情報に対応する）が鎖状に、それぞれ無限に近く連なったDNAの集合体を持っています。生物の「種」はそのDNA全体で決められ、「種」の中での個体ごとの細かな特徴は遺伝子により決められています。

植物の何が変わる？

- 例えば、除草剤成分を分解する性質を持つ土壌菌から、その分解酵素（タンパク質）を産生するための遺伝子を取り出し、目的の植物のDNAに挿入することで、除草剤に強い作物を作り出しています。また、自然にはできない「青いバラ」なども遺伝子組換え技術により創り出されています。
- 遺伝子組換え技術とは、その植物のDNA全体を操作するのではなく、植物に新たな特徴（タンパク質を産生する能力）を追加するために一つか二つの遺伝子をDNAの中に挿入する技術です。大豆は大豆のままであり、その植物の本質的な部分が変化するわけではありません。
- 従来の突然変異（自然に発生する突然変異と紫外線照射等により人工的に発生させる突然変異とがある。）や自然交配により行われてきた品種改良においても、必ず遺伝子配列の変化が生じています。

遺伝子組換え技術の利点

- 遺伝子組換え技術により、種の壁を越えて他の生物の遺伝子を導入することができるようになり、農作物の改良の範囲を拡大し、改良に要する期間を飛躍的に短縮できるようになりました。
- 将来、耐寒性・耐塩性・耐乾燥性などの特性を付与された作物の創出による食糧不足解消や経済的理由等から、遺伝子組換え植物は、今後、国際的に、急速な開発と実用化が進むことが予想されます。

遺伝子組換え種子植物の食品としての安全性評価

- 食品衛生法では安全性審査を義務化し、未審査の遺伝子組換え種子植物（食品）又はこれを原材料とする食品の輸入や販売等を禁止しています。
- 遺伝子組換え種子植物（食品）の安全性評価の原則に基づき、主に次の点について審査が行われます。
 - ▽ 遺伝子組換え技術で付加される全ての性質
 - ▽ 遺伝子組換え技術に起因し発生するその他の影響が生ずる可能性具体的には、以下の内容等について審査を行います。
 - ▽ 挿入する遺伝子の安全性
 - ▽ 新たに産生されるタンパク質の有害性の有無
 - ▽ アレルギー誘発性の有無
 - ▽ 間接的に他の有害物質を産生する可能性の有無
 - ▽ 成分に重大な変化を起こす可能性の有無
- 現在までに安全性審査が完了して輸入が認められている遺伝子組換え種子植物（作物）は、「大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、てん菜、アルファルファ」の7種類があります。

遺伝子組換え種子植物（食品）の安全性評価の原則

- ① 現在食べられている食品の多くは、長い間の食経験や調理等により、有害性がないか又は有害性が許容できるものとなることが明らかにされてきたものです。
- ② また、遺伝子組換えでない従来の品種改良で得られた新品種でも、毒性的、栄養学的な安全性評価や新品種の構成成分全てについて、科学的な安全性の証明を行うことなく生産、摂取されています。

これは、従来の品種改良では安全性に関する重大な形質の変化を伴わないという経験によるものです。
- ③ 遺伝子組換えによる品種改良で得られる新品種においても、品種改良で得られた新品種においては新品種の全構成成分について安全性評価を行わない、また、安全性に関する重大な形質変化を伴わないという考え方を採っています。すなわち、
 - ・ 遺伝子組換え技術により得られた新品種の全ての構成成分について安全性を評価する必要はなく
 - ・ 遺伝子組換えにより意図的に加えられる又は失われる形質及び非意図的に生じる変化に関して、元となる既存の品種と比較することで安全性評価を行うという考え方で安全性評価を行います。
- ④ したがって、遺伝子組換え技術により得られた新品種の安全性評価は、
 - ・ 組み込む遺伝子の性質や遺伝子組み込みに伴って生じる変化が予測できること
 - ・ 遺伝子の組み込み前後の相違を十分に比較できることこれらの場合に限って行われることとなります。

つまり、組み込む遺伝子の性質や組み込みによって生じる変化が予測できないもの及び遺伝子組み込み前後の比較が十分にできないような場合には、最初から安全性審査の対象とならず、国内では食品として流通等をしないこととなります。

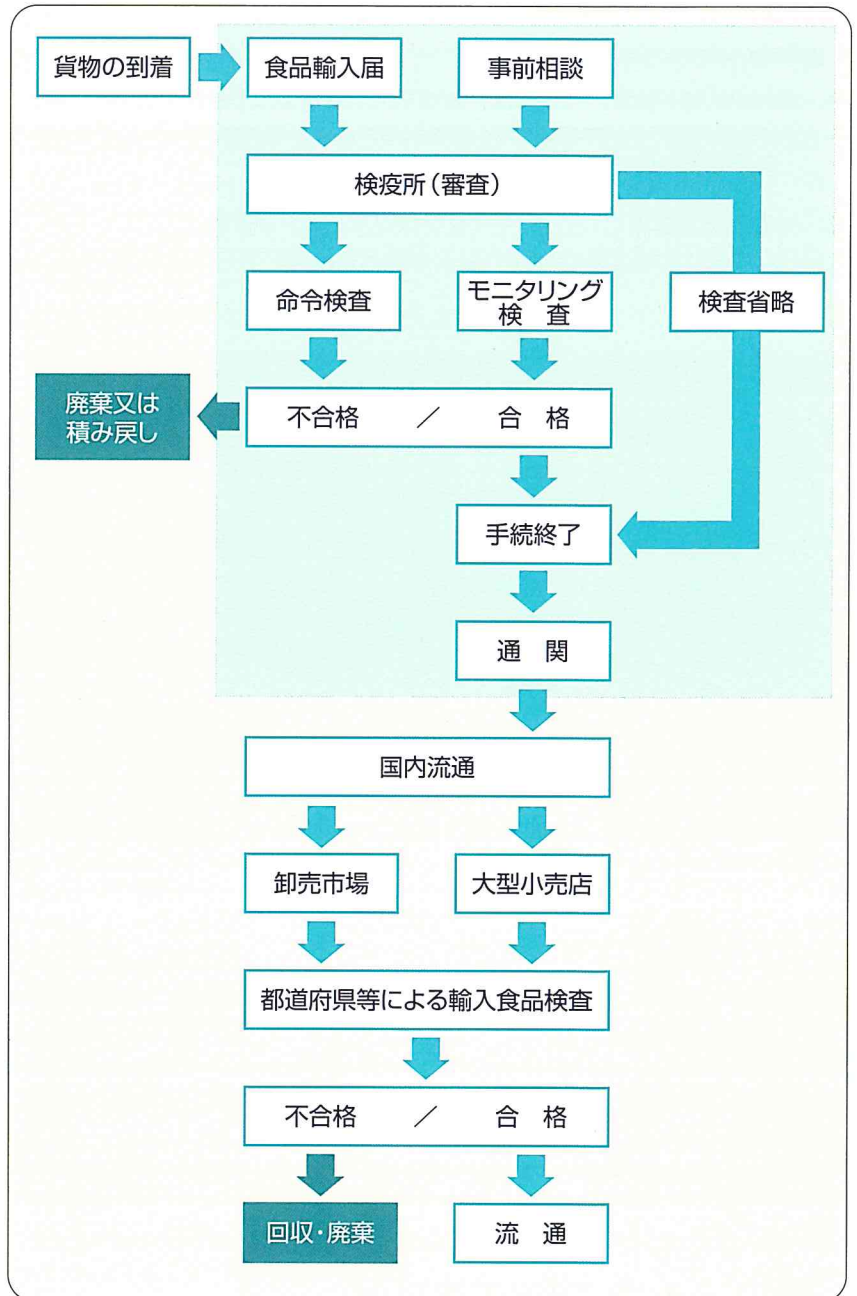
輸入食品の安全性

生鮮食品や加工食品の原産地表示が正しく行われるようになって、外国から輸入された野菜や果物、食肉や魚介類、加工食品など、その多さには驚くばかりです。日本の食糧自給率は、供給熱量ベースで40%を下回り、先進国の中では最も低い水準で、食料自給率の向上が課題となっています。

輸入食品の検査体制

- 輸入食品の検査は、食品の種類毎に輸入量、違反率等を勘案し、統計学的な考え方に基づいて毎年度作成される「輸入食品監視指導計画」に基づいて、港や空港の検疫所で行われています。
- 外国から食品を輸入しようとする場合には、検疫所へ食品輸入届を行う必要があります。
- 各検疫所には国の食品衛生監視員が常駐し、輸入業者に対し、輸出国での生産や製造・加工段階で日本の食品衛生法の規制に適合するよう説明や指導を行います。
 - ▽ 初回輸入時には、基準への適合を確認するため自主的な検査を受けるよう輸入業者を指導しています。
- 食品輸入届出書には、輸出国政府の衛生証明書や試験成績書などを必要に応じて添付します。
- 港(空港)に食品が入ると、検疫所の食品衛生監視員が、輸入食品監視指導計画に基づいて抜き取り検査であるモニタリング検査を実施します。
 - ▽ 平成20年度のモニタリング検査は、輸入届出件数約176万件のうち約8万4千件について行われ、そのうち245件の違反が発見されています。
- モニタリング検査で食品衛生法に違反する食品が発見されると、廃棄や積み戻しなどの措置が行われ、以後の輸入の際に検査が強化されたり、命令検査が行われます。
 - ▽ 命令検査は、過去の違反事例や輸出国の状況などを勘案し、輸入の都度、厚生労働大臣が検査を命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められません。この措置は約3年間継続されます。
 - ▽ 平成20年度は、約17万4千件の命令検査が行われ、そのうち432件が違反で廃棄等の措置が取られています。

輸入食品の流れ



国内流通後の検査

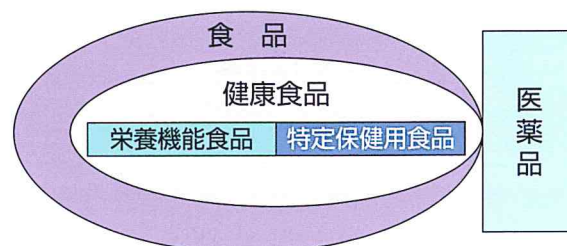
- 国内に流通した後も、各都道府県や指定都市などでも輸入食品の検査を行い、違反食品の排除に努めています。
- 金沢市でも、中央卸売市場に入荷する輸入野菜や果実の残留農薬に関する検査や、百貨店やスーパーマーケット等で販売されている輸入加工食品等の食品添加物や残留農薬、抗生物質・抗菌剤等に関する検査を行っています。

健康食品と保健機能食品

健康食品という言葉は、一般的に「普通の食品よりも健康に良いと称して販売されている食品」の総称で、法律上明確に定義されたものではありません。

健康食品は医薬品ではない

- 健康食品は医薬品ではないことから、薬事法や健康増進法により、医薬品的な効能・効果や、事実に基づかない虚偽・誇大な健康保持増進効果等の表示及び広告が禁止されています。



虚偽又は誇大な表示・広告の例

- ▽ 事実に相違すること又は人を誤認させることが明らかであると判断できる表示
 - ・「厚生労働省許可」「医者にかかずにガンが治る」「最高の〇〇」「〇〇に効くと言われる」等
- ▽ 効果の証拠等の確認ができないことにより、事実に相違する又は誤認させると判断できる表示
 - ・「存在しない体験談、タレントの推薦」「学会発表と同種の〇〇」「効果と関係ない特許番号」等
- 平成14年の中国製ダイエット用健康食品による健康被害例は、健康食品ブームの弊害のひとつで、その後も、不法に医薬品成分を添加した健康食品が、薬事法違反で回収される例が少なからず見られます。
- 不法に医薬品成分を含む健康食品では、消費者に医薬品を摂取している認識がないため、長期や過度の摂取により思わぬ健康障害が現れることがあります。他の病気で医療機関を受診した際に、医薬品の効果が十分に現れない、逆に、副作用が強く現れるなど健康への重大な影響をもたらすこともあります。

保健機能食品

- 「保健機能食品」と表示される一群の食品には、強化されている栄養成分や食品の機能性成分が持つ保健に関する機能について表示することが認められています。保健機能食品には「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2種類があります。

特定保健用食品及び条件付特定保健用食品

- ▽ 特定保健用食品として販売するためには、食品の有効性や安全性について審査を受け、表示について厚生労働大臣の許可を受ける必要があり、許可を受けたものには許可マークが付されます。
- ▽ 条件付き特定保健用食品は、特定保健用食品の審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認される食品を、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件に許可をしています。



栄養機能食品

- ▽ 栄養学的にその栄養素の機能に関する考え方が確立しているビタミンやミネラルなどを強化した食品で、その1日摂取目安量が厚生労働省で定めた範囲にある場合は、その栄養素の機能を表示できます。

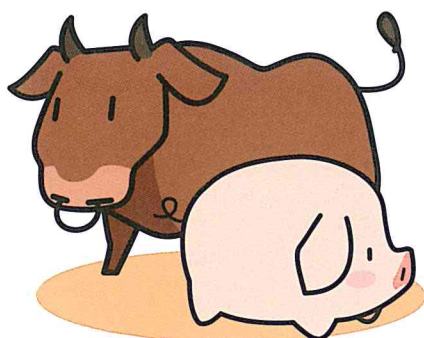


健康食品の利用

- 近年、食品中の特定の成分が人の生理学的機能に与える影響などの研究が盛んに行われ、結果の一部がテレビなどでも放送されています。
- 人の健康は、特定の機能性成分のみによって維持されているわけではなく、バランスのとれた食事と運動、生活習慣によって維持されています。
- 健康食品等では、特定の食品や成分を一般に摂取する以上に摂取しがちです。その結果、肝臓等に過度の負担を強いる場合もないとは言えません。

健康食品を選択・利用する際は、科学的根拠の乏しい情報や体験談で効果を誇大に強調した広告などに惑わされることなく、冷静にその必要性を判断して使用、摂取することが大切です。

食肉の安全性確保



食肉の検査は、獣医師である「と畜検査員」により行われており、食肉流通センターでの肉眼検査を主とする現場検査と、食肉衛生検査所での専用の分析機器等を用いた精密検査に大別されます。

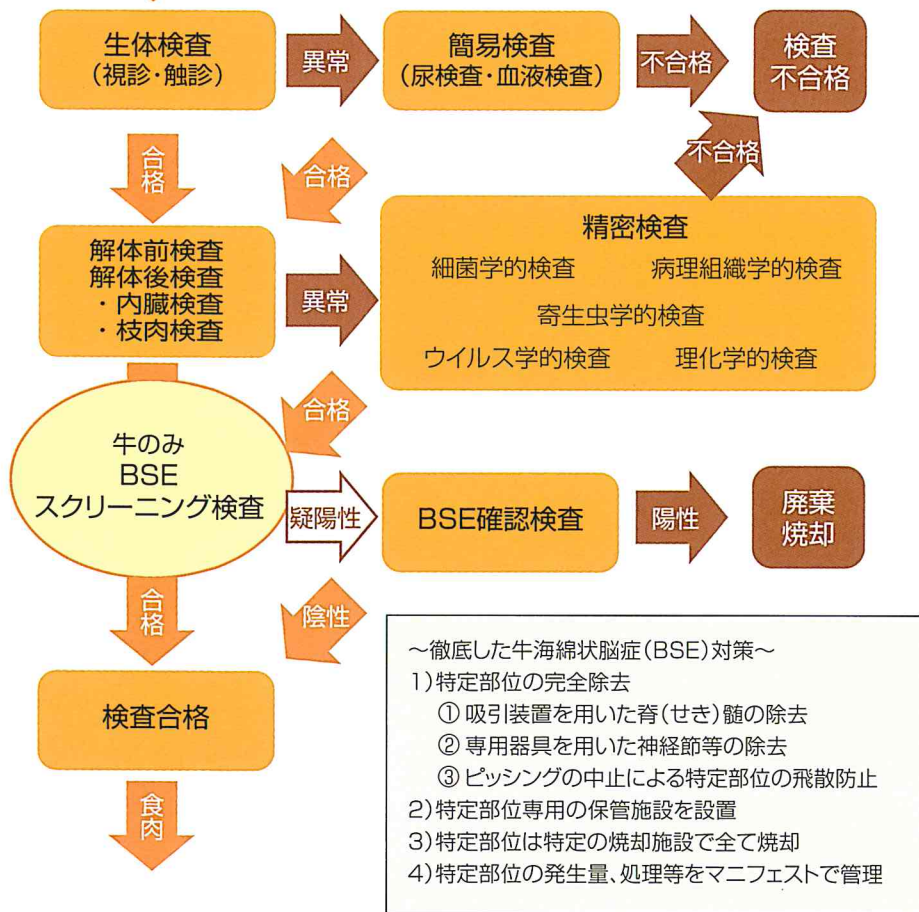
現場検査の種類

- 現場検査では1頭毎に健康状態を確認する生体検査から始まり、解体前検査、そして解体後検査として内臓検査と枝肉検査を実施します。異常を認めたものについては、2次検査として精密検査を行います。

精密検査の種類

- 精密検査には、悪性腫瘍や白血病等の病気を診断する病理組織学的検査、農薬・抗生物質等の有害物質の残留を分析する理化学的検査、食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌O157やサルモネラ等による汚染を調べる細菌学的検査や寄生虫学的検査、ウイルス学的検査があります。

- 厚生労働省は、食品安全委員会の科学的な評価・検証に基づくBSE国内対策の見直しの答申を受けて、平成17年8月から、BSE検査の対象月齢を21ヵ月齢以上とし、平成20年8月からは20ヵ月齢以下の検査に対する補助金を打ち切りましたが、金沢市では、市民のBSEに対する不安に配慮して、独自の財源で全頭検査を継続しています。



最先端のと畜場『石川県金沢食肉流通センター』

- 石川県金沢食肉流通センターは平成16年4月に新築・稼動し、家畜のうち「牛、豚、馬、山羊、めん羊」を、食肉にするための処理を行っています。
- ここでは、牛や豚などの腸内や体表に常在する食中毒菌等によって枝肉が汚染されるのを防止し、安全で衛生的な枝肉を出荷するため、HACCPシステムを取り入れた衛生管理を行っています。
- 家畜以外の鶏、あひる、七面鳥等の家きんは、類似の施設である食鳥処理場で処理されています。法律で定められた施設で、法律に定められた検査に合格した食肉だけが店頭に並びます。

動物用飼料の安全対策

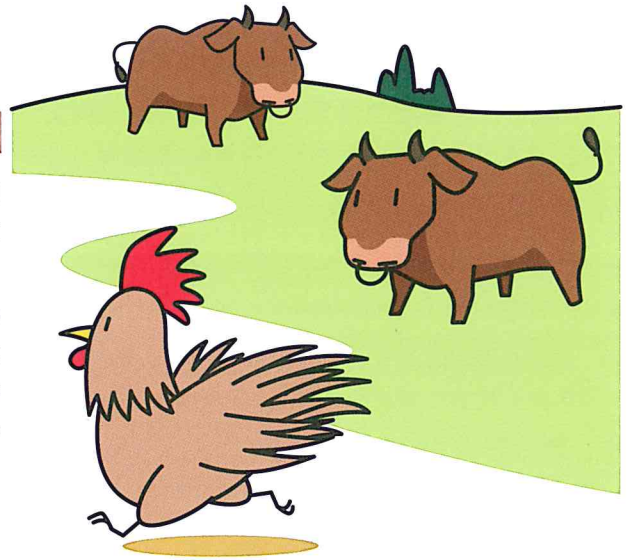
- 平成13年9月に国内で初めてBSE感染牛が確認されて以降、と畜場では、特定部位の除去・焼却が義務化され、化製場においても脊(せき)柱が完全に分離処理されています。
- 飼料製造工場でも、肉骨粉等の動物性タンパク質が牛の飼料中に混入するのを防止する対策が徹底して行われ、併せて、独立行政法人 肥飼料検査所が牛の飼料中に肉骨粉が含まれていないかについて検査を行っています。

動物用医薬品

畜産動物や養殖魚では病気の予防や治療の目的で、抗生物質や寄生虫駆除剤、ホルモン剤等の医薬品が使用されることがあります。

動物用医薬品の製造・販売承認

- 動物用医薬品は、薬事法に基づいて品目ごとに農林水産大臣（人用の医薬品では厚生労働大臣）の承認を受けて製造・販売されることになっています。
- その有効性や安全性についての審査は、人の医薬品と同様に行われていますが、加えて、肉が人の食用となる動物や乳、卵が食用となる動物に使用されるものについては、その残留性に関する安全性審査も行われ、残留する物質により人の健康を損なうものが生産されるおそれがある場合には、承認されないこととなっています。



動物用医薬品による人への影響

- 食用の動物に使用された抗生物質や合成抗菌剤が食品中に残留することにより、これらの抗生物質や合成抗菌剤が野放図に人体に取り込まれ、人体内でこれらの薬剤に耐性を持った病原菌が生まれ、結果として感染症の治療に影響が出るおそれがあります。
- ホルモン剤の残留は、体内でのホルモンバランスの変化により、人の成長や体調に影響がでるおそれがあります。

動物用医薬品の残留基準

- 特に抗生物質や合成抗菌剤は、原則として食品中に残留してはならないことになっていますが、一部の抗生物質や合成抗菌剤では具体的な数値で残留を規制しているものもあります。
- 平成18年5月29日からは、抗生物質や合成抗菌剤以外の動物用医薬品でこれまで残留基準が定められていなかったものにも0.01ppmの一律基準が適用されることになり、これを超えて動物用医薬品が検出された場合には、残留農薬の場合と同様に、販売等ができなくなりました。
- 動物用医薬品は、家畜保健衛生所や水産試験場、農協、漁協などがその使用について指導を行っています。

食品中の残留動物用医薬品検査

- 金沢市保健所では、金沢市中央卸売市場に入荷するヒラメやタイ、ハマチ、ウナギ、エビ、かきなどの養殖魚介類についての残留動物用医薬品に関する検査を行っています。また、かば焼等の加工品についても抗生物質や合成抗菌剤の検査もを行っています。
- 食肉については、金沢市食肉衛生検査所において検査を行っています。

家庭における食中毒の予防

食中毒とは何でしょう？ 食中毒とは、飲食を原因として発生した急性の健康被害をいいますが、下痢や嘔吐などの消化器系の症状が現れたとき、直前に食事をした飲食店や購入した弁当などが原因ではないかと考える人もいるのではないのでしょうか。

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスの種類により症状が現れるまでの時間に違いがあります。

下痢を主症状とする食中毒では、食中毒菌が胃から腸まで達し、更に腸内で再度増殖して症状が現れるまでに、少なくとも半日から2日程度の時間が必要です。一方、嘔吐を主症状とする食中毒では、2～3時間を経過した後に症状が現れるのが一般的です。

家庭での食中毒

- 昨年の全国の食中毒統計で、原因施設が判明した食中毒のうち、飲食店を原因とするものが約61%、次いで家庭を原因とするものが約15%と、家庭が原因の食中毒が意外と多いことが分かります。
- 食中毒の原因物質の判明したもののうち、細菌によるものが約61%、ウイルスによるものが約24%と、両方で全体の85%を占めています。家庭での食中毒防止は細菌やウイルスによる食中毒防止であるといえます。

家庭での食中毒防止 ～食中毒予防三原則～

- 家庭での食中毒予防のポイントは、食事作りに関係する「食材の購入・保存・下準備・調理・食事・残った食品の処理」の過程で、食中毒予防の三原則「清潔・迅速又は冷却・加熱」を確実にすることです。

清潔

手指や調理器具、食材を洗浄し、食材に食中毒菌やウイルスをつけない、食中毒菌を取り除く。
食肉や魚介類、殻付きの卵などには種々の食中毒菌等が付着しています。

迅速又は冷却

食品に付着したり、生き残ったりした食中毒菌が増えないよう、調理後速やかに食べる。また、冷蔵保存する。
食中毒菌は、気温が30℃前後で最も盛んに増殖します。

加熱

食品に付着したり食品中で増えたりした食中毒菌等を、十分な加熱により死滅させる。
食中毒菌やウイルスは85℃1分以上加熱するとほとんど死滅します。

家庭での食中毒予防のポイントを具体的に見てみましょう。

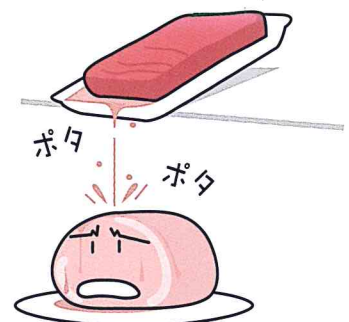
食品を購入する際に注意すること

- ▽ 肉、魚、野菜など生鮮食品は新鮮なものを購入しましょう。温度管理の必要な食品が冷蔵されずに通路などで販売されている場合は、購入するのはやめましょう。
- ▽ 消費期限など表示を確認し、期限に余裕のあるものを購入しましょう。
- ▽ 購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないよう、それぞれビニール袋などに分けて包み、持ち帰りましょう。
- ▽ 冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品は、買いものの最後に購入し、寄り道せず、まっすぐ帰るようにしましょう。



食品を保存する際に注意すること

- ▽ 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ▽ 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。目安は7割程度です。
- ▽ 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持することが目安です。できれば温度計を使いましょう。冷蔵や冷凍で細菌が死ぬわけではないので、早めに使いきるようにしましょう。
- ▽ 肉や魚などはビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫内の他の食品に肉汁などがつかないようにしましょう。



下準備の際に注意すること

- ▽ 調理台の上はかたづいてありますか？ タオルやふきんは清潔なものと交換してありますか？
- ▽ 下準備の前に、まず手を洗いましょう。
- ▽ 肉や魚などの汁が、生で食べる果物やサラダ、調理の済んだ食品にかからないようにしましょう。
- ▽ 包丁やまな板は、生の肉や魚を切った後には、洗って熱湯をかけてから、他のものに使いましょう。
- ▽ 生の肉、魚、殻付き卵を取り扱った後にも手を洗いましょう。
- ▽ ラップしてある野菜やカット野菜もよく洗いましょう。
- ▽ 冷凍食品などの解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。料理に使う分だけを解凍し、解凍が終わったらすぐ調理しましょう。
- ▽ 使い終わった器具類はすぐに、洗剤と流水で良く洗いましょう。汚れがひどいふきんは、漂白剤に1晩つけ込むと消毒効果があります。



調理の際に注意すること

- ▽ 下準備で台所が汚れていませんか？ タオルやふきんは乾いて清潔なものと交換しましょう。そして、手を洗いましょう。
- ▽ 加熱して調理する食品は中心部の温度75℃1分間以上加熱しましょう。
- ▽ 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付け、熱の伝わりにくいものは、時々かき混ぜることも必要です。

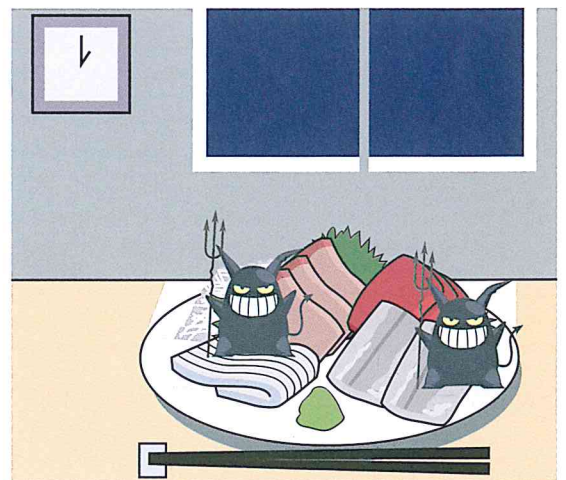


食事の際に注意すること

- ▽ 食卓に付く前に手を洗いましょう。
- ▽ 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- ▽ 温かく食べる料理は常に温かく(65℃以上)、冷やして食べる料理は常に冷たく(10℃以下)しておきましょう。

残った食品について注意すること

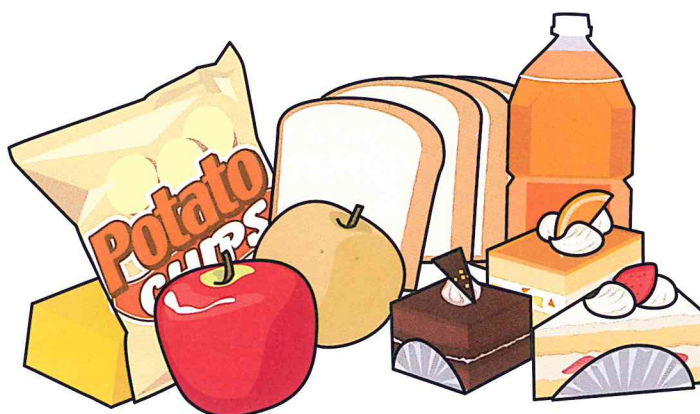
- ▽ 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。
- ▽ 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。
- ▽ 清潔な器具と容器を使い、早く冷えるよう小さく分けて保存しましょう。
- ▽ 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- ▽ 残った食品を温め直す時も十分に加熱(75℃以上)しましょう。
- ▽ ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。



食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。これらのポイントをきちんと行い、家庭から食中毒をなくしましょう。家族が下痢や嘔吐をしたときの後始末では、食中毒菌やウイルスが手に付着します。ゴム手袋などをして後始末をしましょう。そして、石けんでいねいに手を洗い、流水で十分ゆすぎましょう。それでも、もし、お腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、かかりつけの医師に相談しましょう。

食品の安全性に関するホームページ等

内閣府消費者庁	http://www.caa.go.jp/
内閣府食品安全委員会	http://www.fsc.go.jp/
内閣府消費者委員会	http://www.cao.go.jp/consumer/
厚生労働省	http://www.mhlw.go.jp/
▼食品安全情報	http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html
▽食品の表示	http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/index.html
▽食品添加物	http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html
▽残留農薬・動物用医薬品	http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/index.html
▽アレルギー食品表示	http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html#b2
▽遺伝子組換え食品	http://www.mhlw.go.jp/topics/idsenshi/index.html
▽輸入食品	http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html
▽健康食品	http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/index.html
▽食肉の安全(BSE関係)	http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html
農林水産省	http://www.maff.go.jp/
▼消費・安全	http://www.maff.go.jp/j/syouan/index.html
▽食品表示とJAS規格	http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html
▽消費者の部屋	http://www.maff.go.jp/j/heya/index.html
▽BSE関係	http://www.maff.go.jp/j/shouan/douei/bse/index.html
▼生産	http://www.maff.go.jp/j/seisan/index.html
▼水産	http://www.jfa.maff.go.jp/
家畜改良センター	http://www.nlbc.go.jp/
▼牛の個体識別情報検索 (牛肉のトレーサビリティ)	https://www.id.nlbc.go.jp/top.html
日本食品化学研究振興財団	http://www.ffcr.or.jp/
日本食品衛生協会	http://www.n-shokuei.jp/
日本食品添加物協会	http://www.jafa.gr.jp/



食品衛生に関する相談・お問合せは

金沢市保健所衛生指導課 ☎076-234-5112

金沢市保健所ホームページ <http://www4.city.kanazawa.lg.jp/23801/index.jsp>