

平成17年度 食の安全に関する意見交換会

主催 ● 茨城県日立保健所

後援 日立市 日立食品衛生協会 茨城キリスト教大学 日立市食生活改善推進会 J.A.茨城ひたち J.A.日立市多賀

【特集】

- 遺伝子組換え食品、アレルギー原因物質、食品添加物、保健機能食品について
- ポジティブリスト制度について

【資料】

- 食品等検査実施状況
- 食品等の監視指導状況
- 違反又は苦情食品の届出状況

【その他】

- 茨城県における食品の安全確保アクションプラン



「食の安全に関する意見交換会」を県内5ヵ所で開催しました!

県民の食に対する不安の軽減を図り、県民の生の声を施策に反映させるため、県内5ヵ所で「食の安全に関する意見交換会」を開催しました。

今後は、県民の皆様のご意見を踏まえ、食の安全に向けて、県はさらなる全庁的な取り組みを行うとともに、意見交換会の開催回数を増やす等内容の充実を図り、より一層食の安全行政の推進に向けて取り組んでまいります。

食の安全に関する情報をWeb Siteで提供しています。ぜひ一度、ご覧下さい。

URL : <http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/>

茨城県 保健福祉部 生活衛生課 食の安全対策室

TEL.029-301-3424 FAX.029-301-0800

遺伝子組換え食品

● 遺伝子組換えとは？

生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物等に組込むことを遺伝子組換えといいます。

● 遺伝子組換え食品では、どのようなものが販売・流通しているのですか？

我が国において安全性が確認され、販売・流通が認められているのは大豆・とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿、てんさい、アルファルファの7作物です。

● 遺伝子組換え食品を食べても大丈夫ですか？

様々なデータに基づき、新しくできるたんぱく質の安全性や、意図しない影響がないことが確認されていますので、食べ続けても問題はありません。

● 食品を買うときに遺伝子組換え食品を見分けることはできますか？

遺伝子組換え食品は、「てんさい」を除き、表示が義務付けられています。

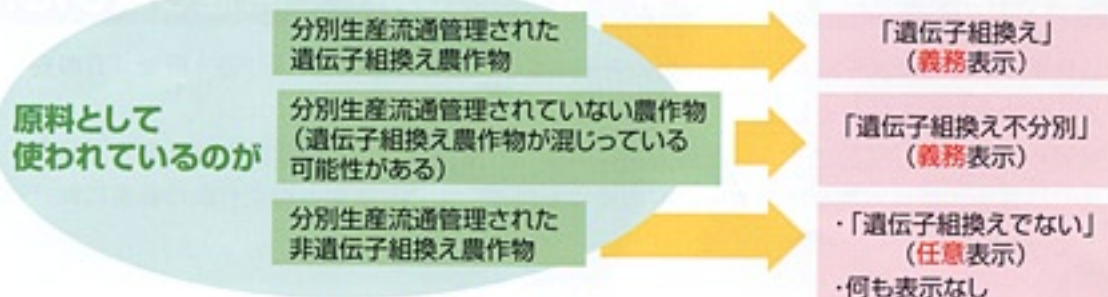
〈表示が義務付けられている食品〉

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、ポップコーンなど9種類
ばれいしょ	冷凍ばれいしょ、乾燥ばれいしょ、でんぷん粉など6種類
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

表示は、商品ラベルの原材料名又は名称のところにカッコ書きで書いてあります。

〈表示例〉

品 名	豆腐
原 材 料	大豆 (遺伝子組換え)、凝固剤
内 容	350 g
消費期限	2006.1.1
保存方法	10℃以下で保存してください
製 造 者	株〇〇〇食品 茨城県水戸市中央×丁目×番×号



※分別生産流通管理(IPハンドリング)とは、遺伝子組換え農作物と非遺伝子組換え農作物を生産・流通及び加工の各段階で混入が起らないよう管理し、そのことが書類などにより証明されていることをいいます。

なお、油やしょう油など、製造の過程で組込まれた遺伝子やその遺伝子が作る新たなたんぱく質が技術的に検出できない場合には、表示は義務付けられていません。

また、原材料の重量に占める遺伝子組換え原料の割合が「上位3位以内で、かつ、5%以上」でない加工食品等は、表示が省略できることになっています。

アレルギー原因物質

●食物アレルギーとは？

本来、自分の身を守るために備わっている免疫機能が、特定の食物に対して過剰に反応し、じんま疹などの身体にとって不利益な症状が起こる疾患のことです。症状がひどい場合、対応が遅れると死にいたることもあります。

●なぜ表示が必要なの？

近年、食物アレルギー症状を起こす人が増えたため、食品衛生法が改正され、平成14年4月から加工食品について、アレルギーを起こしやすい物質の表示が義務付けられました。これにより、食物アレルギー疾患を持った人が、表示を確認することで、食べても大丈夫な食品を選ぶことができるようになりました。

●表示されるアレルギー物質は？

特にアレルギーを起こしやすい次の品目が表示されます。

必ず表示される品目(5品目) (特定原材料)	卵、乳、小麦、そば、落花生
表示が奨励されている品目(20品目) (特定原材料に準ずるもの)	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、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※表示される原材料は、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。

可能性表示は禁止されていますが、注意喚起は禁止されていません。

例：うどんの表示

× そばが入っているかもしれません(可能性表示)

○ そばと同じ製造ラインで製造しています(注意喚起)

食品添加物

●食品添加物とは？

食品添加物とは、そのものを食べるのが目的ではなく、食品を作ったり、保存したりする目的で、食品に加えたり、混ぜたりするもので、調味料、保存料、着色料などの総称です。

〈食品添加物の分類〉

食品衛生法では、食品添加物を次のように分類し、認められた添加物以外の使用・販売を禁止しています。

指定添加物	天然、合成などの製造方法に関わらず安全性と有効性が確認されており、厚生労働大臣が指定するもの(例:ソルビン酸、キシリトール)	
天然添加物	既存添加物	長い食経験があり、安全性上問題があるとの情報もないこと等から、厚生労働大臣が特例的に使用を認めたもの(例:クチナシ色素、柿タンニン)
	天然香料	動植物から得られるもので、食品の着香の目的で使用されるもの(例:バニラ香料、カニ香料)
	一般飲食物添加物	一般に食品として飲食に供されているもので、添加物として使用されるもの(例:イチゴジュース、寒天)

〈規格及び使用基準〉

食品添加物は、必要に応じて規格や基準が定められています。

規格とは、食品添加物の純度や成分について、最低限守らなければならない項目を示したもの。

基準とは、食品添加物をどのような食品に、どのくらいまで使用してもよいかということを示したもの。

〈表示〉

原則として、食品に使用した添加物は、すべて表示することが義務づけられています。表示は、物質名で記載され、保存料、甘味料等の用途で使用したのものについては、その用途も併記しなければなりません。

なお、食品に残存しないものなどは、表示が免除されています。これらの表示基準に違反したものの販売は、禁止されています。

保健機能食品

●保健機能食品とは？

現在、食生活の多様化や健康ブームなどから健康食品や栄養補助食品など、健康を維持するための様々な食品が流通しています。そこで、国民の栄養摂取状況を混乱させ、健康上の被害をもたらすことのないよう、また国民に過大な不安を与えることのないよう、一定の規格基準、表示基準等を定めるとともに、消費者に対して正しい情報の提供を行い、消費者が自らの判断に基づき食品の選択を行うことができるようにすることを目的として、平成13年4月に保健機能食品制度が創設されました。

保健機能食品には「特定保健用食品」と「栄養機能食品」があります。

特定保健用食品：身体の生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含み、健康の維持・増進や特定の保健の用途のために利用されることを目的とした食品です。



厚生労働大臣の許可または承認を受け、許可を受けた表示内容と保持マークを掲載して販売することができます。

栄養機能食品：高齢化・食生活の乱れなどにより、通常の食生活を行うことが難しく、1日に必要な栄養成分を取れない場合などに、その補給・保管のために利用されることを目的とした食品です。**厚生労働大臣の許可又は承認の必要はなく**、規格基準や表示基準に従って栄養機能食品の表示が可能です。

《保健機能食品の位置づけ》

医薬品	食品	
医薬品 (医薬部外品を含む)	保健機能食品	一般食品
	特定保健用食品	(いわゆる健康食品を含む)
	栄養機能食品	

※ いわゆる健康食品は、国がその効果を確認したものではないため、個人の責任において、栄養成分、表示内容を理解した上で、使用上の注意を守って摂取することが重要です。

なお、健康を維持増進していくためには、食生活においてバランスのとれた食事をとることが基本です。

残留農薬等に関する ポジティブリスト制度の導入について

食品衛生法の改正により、平成18年5月29日から、農薬や動物用医薬品などが残留する野菜や果物、食肉などの販売等を原則として禁止する「ポジティブリスト制度」が導入されます。

農薬や、動物用医薬品などが基準値を超えて、野菜や果物、食肉などの食品中に残留した場合は、その食品やその食品を使って作られた食品は回収の対象となります。

県では、このポジティブリスト制度に対応するために、新たに検査機器を導入するとともに、県内外で生産・流通される農産物、輸入野菜、食肉などの検査体制を強化します。

現行：ネガティブリスト制度

原則規制がない状態で、規制するものについてリスト化するもの

改正後：ポジティブリスト制度（平成18年5月29日施行）

原則規制(禁止)された状態で、例外（使用、残留等）を認めるものについてリスト化するもの

平成16年度 茨城県食品衛生監視指導計画の実施結果

茨城県では、食品衛生に関する監視指導について、食品衛生法第24条の規定に基づき、飲食に起因する衛生上の危害を防止し、県民の保護を図ることを目的として、本県の地域の実情を踏まえ「茨城県食品衛生監視指導計画」を毎年度作成し、この計画に従い監視指導を行っています。

なお、本県では、生産から消費に至る一貫した食品の安全確保に取り組むため、平成15年3月に「茨城県における食品の安全確保アクションプラン」を策定し、食品の総合的な安全対策に取り組んでいることから、監視指導計画については、「アクションプラン」との整合・調和を図りながら、食品等事業者の監視指導、食品等の試験検査、食中毒等健康被害防止対策、リスクコミュニケーションの推進等を柱に実施しています。

平成16年度食品等検査実施状況

平成16年度の食品検査状況は表のとおりです。簡易検査を含めると5,695検体のうち177検体が不良と判定されました。不良の理由としては、大腸菌群の検出が最も多い状況にあります。

【平成16年度食品分類別の検査状況(全体)】

食品分類	検体数	不良検体数	食品分類	検体数	不良検体数
魚介類	95	1	菓子類	135	11
冷凍食品	78	0	清涼飲料水	22	0
魚介類加工品	111	1	酒精飲料	20	0
肉卵類及びその加工品	649	0	水	12	0
乳製品	1	0	缶詰、瓶詰食品	38	0
穀類及びその加工品	105	1	その他の食品	1,084	8
野菜類、果物及びその加工品	467	3	計	2,817	25
			上記以外の簡易試験検査	2,878	152

◎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、残留農薬基準が設定されています。

平成16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、残留農薬基準のあるうちの61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。

【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	61	0

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、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、リンゴ



○畜水産食品中の動物用医薬品試験検査状況

県内産の牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵及びはちみつ303検体について、動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）の残留基準の適否を検査した結果、違反となる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	はちみつ	計
検査検体数	42	127	82	44	8	303

○輸入食品試験検査状況

輸入かんきつ類、食肉類、冷凍食品、乾燥果実、ワイン、清涼飲料水等の細菌検査及び理化学検査を実施した結果、違反するものはありませんでした。

（輸出国名：中国、米国、EU各国、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランド、タイ、フィリピン等）

【輸入食品検査結果】

食 品	かんきつ類	乾燥果実	シロップ漬	ワイン	食肉	食肉製品	清涼飲料水	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

鶏卵、液卵及び卵加工品（卵焼き等）358検体について、サルモネラ属菌、一般細菌数等の検査を実施した結果、不適となる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	149	0	細菌数、サルモネラ属菌
液 卵	137	0	//
卵加工品	72	0	//
計	358	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254検体について腸管出血性大腸菌O157による汚染の有無の検査を実施した結果、不適なものはありませんでした。

【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	254	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	2,087	不適合 112件



◎環境汚染物質及び環境ホルモン試験検査状況

県内で採取される魚介類30検体について、有機水銀（水俣病）、PCB（カネミ油症）、TBTO（漁網防汚剤）による汚染の有無の検査を実施した結果、すべて不検出であり、厚生労働省が定める暫定基準値を超えるものではありませんでした。

【魚介類の水銀・PCB・TBTO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、瀧沼、利根川下流域

ワカサギ、ハゼ、シジミ、

●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、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、ベンカス、アジ、コエビ

食の安全対策強化事業

食品の安全性に関する新たな問題である輸入野菜の残留農薬、遺伝子組換え食品、輸入香料の添加物、アレルギー物質食品について試験検査を実施し、県民の健康の保護を図っています。

◎輸入野菜試験検査の実施

県内に流通する輸入野菜8種40検体について農薬の残留を検査した結果、食品衛生法に基づく残留基準に違反した農産物はありませんでした。（輸出国名：中国、米国、ニュージーランド等）

【輸入野菜の試験検査結果】

野菜の種類	検 体 数	不適検体数
ブロッコリー	5	0
アスパラガス	6	0
長ネギ（わけぎ含む）	5	0
グリーンピース	5	0
とうもろこし	4	0
さといも	5	0
いんげん	5	0
竹の子水煮	5	0
計	40	0

◎遺伝子組換え食品試験検査の実施

県内流通のトウモロコシと大豆加工食品15検体について、食品衛生法に基づく安全性未審査の遺伝子組換え食品の使用の有無を検査した結果、未審査の大豆の使用はありませんでした。

なお、豆腐5検体から微量の審査済組換え遺伝子を検出しましたが、表示の違反となるものではありませんでした。

【遺伝子組換え食品試験検査結果】

	検 体 数	違反検体数
トウモロコシ加工食品	5	0
大豆加工食品	10	0

○アレルギー物質食品試験検査の実施

一般食品70検体について、乳、卵、小麦、そば、落花生の含有の有無及び含有している場合の表示の適否を検査したところ、和菓子2検体から表示のない乳成分が検出されました。

試験検査項目	検体数	違反検体数
乳	20	2
卵	20	0
小麦	20	0
そば	5	0
落花生	5	0

○輸入香料試験検査の実施

輸入香料20検体について指定外添加物含有の有無を検査した結果、違反となるものはありませんでした。
(輸出国名:スイス、ドイツ、米国、フランス、イギリス等)

【輸入香料試験検査結果】

試験検査項目	検体数	違反検体数
N-エチル-4メンタン 3-カルボキサミド	10	0
メタノール、2-プロパ ノール	10	0

平成16年度食品営業施設等の監視指導状況

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16年度監視指導状況(全体)

項 目		件 数
施設数	法令	60,284
	条例	6,576
	許可不要	41,518
計		108,378
監視件数		44,799

- 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(7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	8,747	2,812
	許可不要	2,527	890



◎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、県内5ヶ所の保健所に設置されている監視指導課が県内全域を5地区に区分し、食品製造業や大型店舗等について重点的・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	筑西地区
監視件数	法令	5,217	1,695	2,675	3,356	2,859
	条例	1,408	234	294	552	332
	許可不要	3,886	89	4	98	110
	計	10,511	2,018	2,973	4,006	3,301

◎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、不良食品の発見・排除に努めています。

【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	80	19	27
	条例	32	7	12
	計	149	37	47
監視件数		5,364	185	799



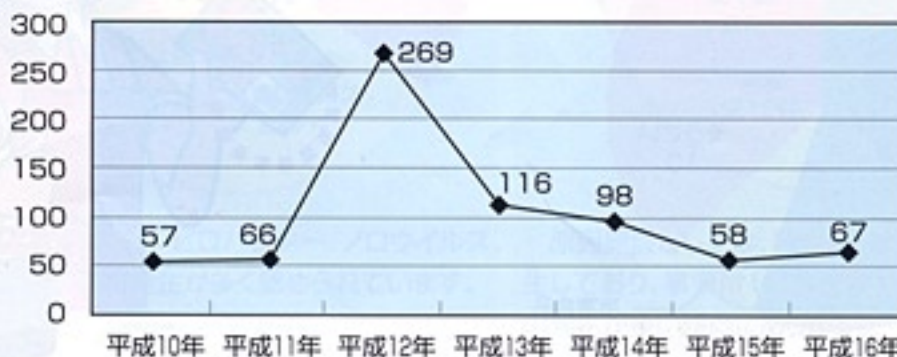
- 平成16年度からは、地域の特徴及び食中毒等健康被害の発生状況等を勘案し、業種毎の立入検査目標を盛り込んだ「監視指導計画」に基づき、計画的な監視指導を行っています。

平成16年度違反又は苦情食品の届出状況

◎概要

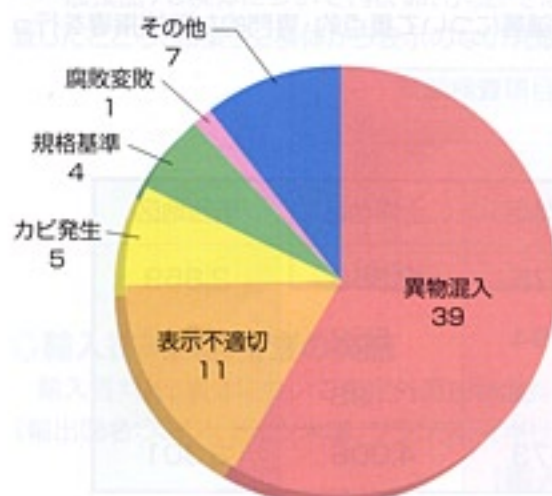
食品が製造され、流通、販売される過程で、何らかの原因によって腐敗・変敗、カビの発生、異物混入などが発生すると、その一部は消費者等から保健所に苦情として届けられます。

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件と急激に増え、その後、徐々に減少しております。



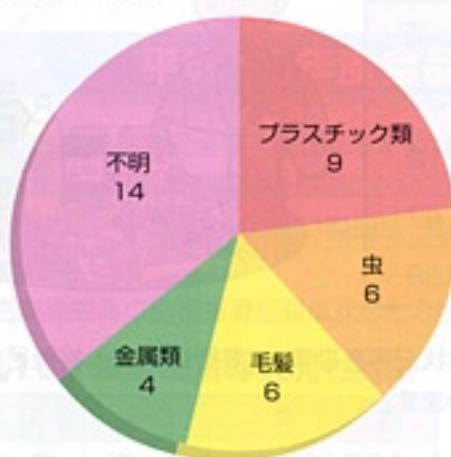
◎違反内容別状況

苦情食品の中で、最も多いのは異物混入です。



◎異物の内容別状況

主に多いのは、虫やプラスチック類、毛髪の混入でした。



【異物とは】

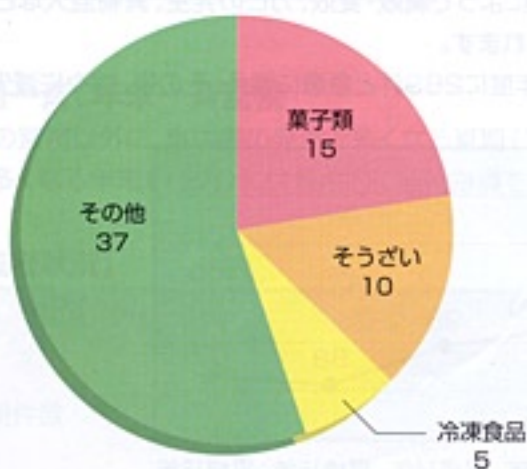
本来、飲食の用に供されるものとして認識されていないものであって、当該物質を摂取することによって、主として物理的な作用によって健康上の危害を生じさせる可能性のあるものをいいます。

【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。

◎食品別状況

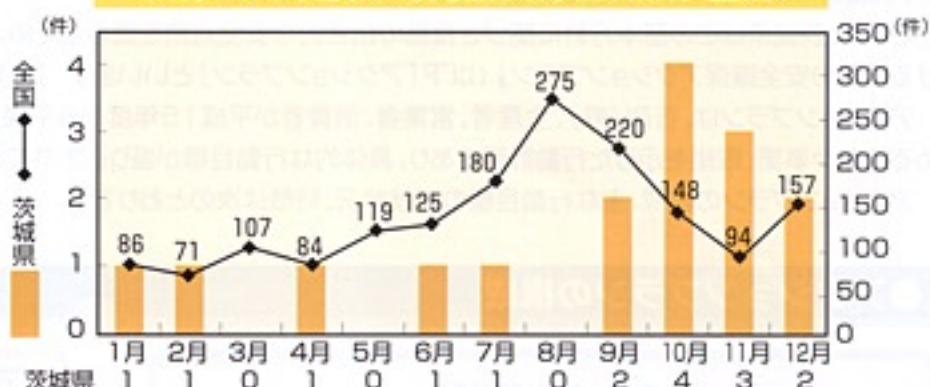
最も多かった食品は、菓子類が15件(22%)で、そうざい10件(15%)、冷凍食品5件(7%)と併せて全体の4割を占めました。



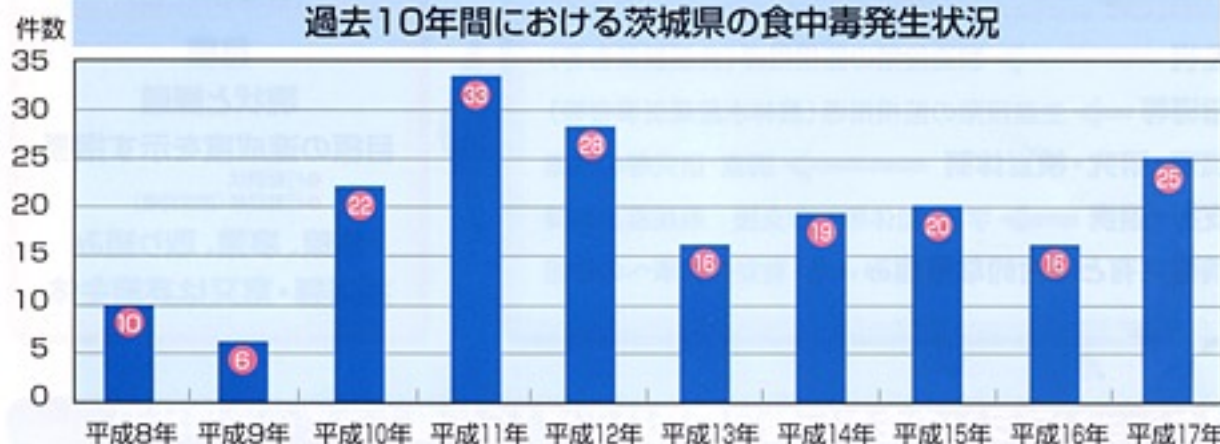
食中毒発生状況

平成16年次食中毒発生状況(茨城県・全国)

月別の食中毒発生状況は、これまででは、夏期に多い傾向でしたが、ここ数年は、茨城県及び全国ともに冬から春にかけてウイルスによる食中毒の発生が多く認められることから食中毒は季節を問わずに発生している状況です。



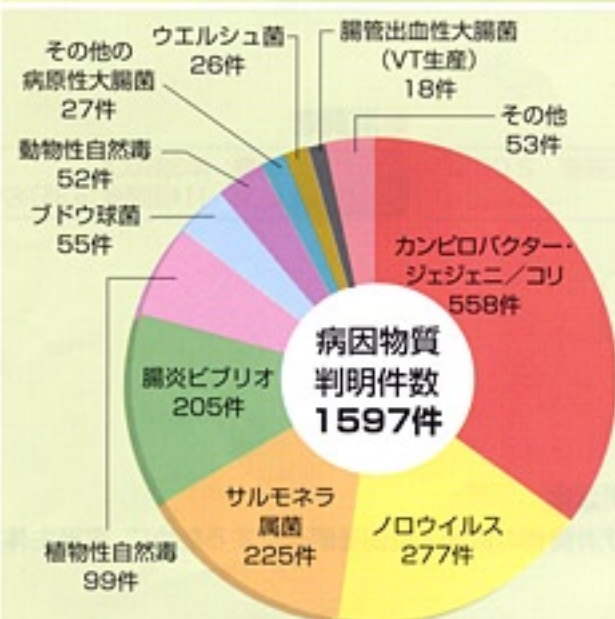
過去10年間における茨城県の食中毒発生状況



平成8年 平成9年 平成10年 平成11年 平成12年 平成13年 平成14年 平成15年 平成16年 平成17年

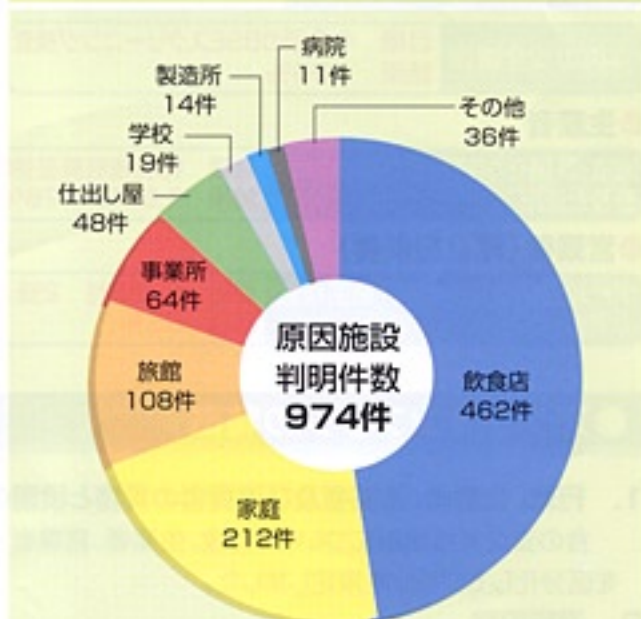
食品の多様化に伴い、平成10年以降は、食中毒発生件数が多い状況にあります。

平成16年原因物質別食中毒発生状況(全国)



原因物質としては、カンピロバクター、ノロウイルス、サルモネラ菌属の順に発生が多く認められています。

平成16年原因施設別食中毒発生状況(全国)



原因施設としては、飲食店、家庭、旅館の順に多く発生しており、事業所(給食施設)、仕出し屋でも食中毒の発生が多い傾向にあります。

「茨城県における食品の安全確保アクションプラン」の推進について

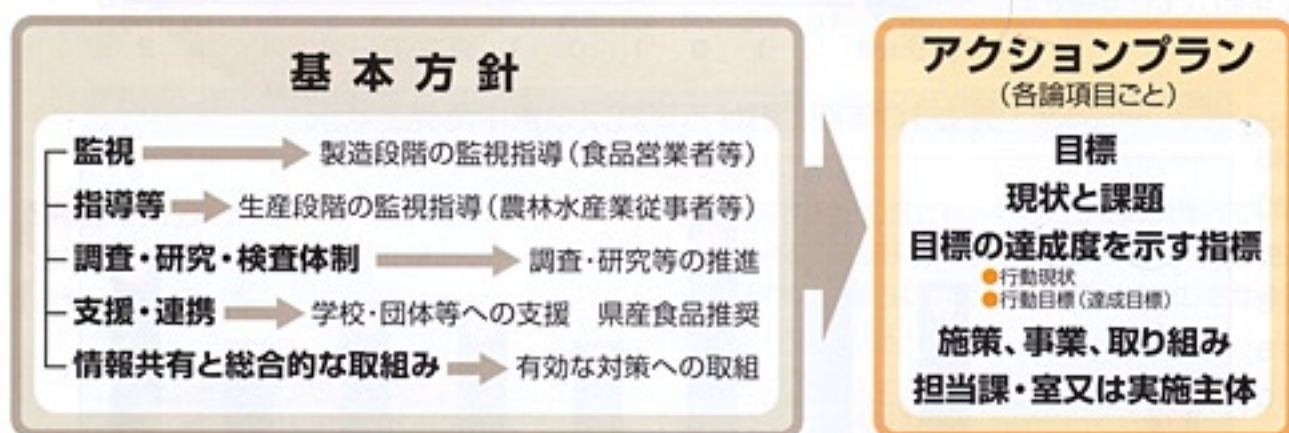
茨城県は、食品の安全安心に対する県民の不安や不信を解消し、総合的な対策を進めるため、平成14年3月に「茨城県における食品の安全確保基本方針」を策定しました。

さらに、茨城県はこの基本方針に基づき食品の総合的な安全対策を進めるため、平成15年3月に「茨城県における食品の安全確保アクションプラン」(以下「アクションプラン」といいます。)を策定しました。

アクションプランは、行政(県)、生産者、営業者、消費者が平成15年度から平成19年度にかけての5年間に進める施策や事業、取組を示した行動計画であり、具体的な行動目標が盛り込まれております。

アクションプランの構成、主な行動目標の進捗状況、特徴は次のとおりです。

●アクションプランの構成



●アクションプランの主な行動目標及び平成16年度末までの進捗状況

●行政(保健福祉部)

製造施設等への高度な衛生管理手法(HACCPシステム)の導入
 目標 622施設
 結果 223施設(36%)

食肉の安全確保
 目標 牛全頭のBSEスクリーニング検査
 結果 100%

●生産者

減農薬・減化学肥料栽培農産物の普及と認証
 目標 特別栽培農産物認証農家 2,000戸
 結果 1,525戸(76%)

●営業者(給食提供者)

学校給食用食材の点検(細菌検査)の実施
 目標 全市町村 2回/年
 結果 55%

●行政(農林水産部)

農薬適正使用アドバイザーの育成
 目標 1,100名
 結果 773名(70%)

●消費者

学習会等の開催
 目標 年3回以上
 結果 114回開催(6,957名参加)

●アクションプランの特徴

1. 行政、生産者、営業者及び消費者の責務と役割の明確化

食の安全対策推進について、行政、生産者、営業者及び消費者の責務と役割を明確にするために、実施主体を区分化してプランを策定しました。

2. 進行管理

- (1) 庁内の関係課長等で構成する「食の安全対策連絡会議」を設置し、プランの目標達成度の進行管理を実施しています。
- (2) 有識者で構成する「食品衛生懇話会」から進行状況について、評価・助言を受けます。

※アクションプランについては、県のホームページ「いばらき食の安全情報」(URL:<http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/>)で見ることができますので、興味をお持ちの方は是非ご覧ください。