

かながわの食品衛生

のぞいてみよう！食品工場 ～コンビニ弁当工場編～



▶ INDEX

■ のぞいてみよう！食品工場 ～コンビニ弁当工場編～	2
■ 家庭での食品衛生～身近なところに潜む食中毒を防ごう～	7
■ 食物アレルギーと食品表示	10
■ 食中毒	14
■ 食品の安全基準 ～日本と海外～	16
■ 食品Q & A	19
■ 安全な牛肉を食卓へ！～神奈川県の子牛対策～	20
■ 食品等の検査状況	22

のぞいてみよう！食品工場

～コンビニ弁当工場編～

街のあちこちにあるコンビニエンスストアには、いつも色とりどりのお弁当が並んでいます。これらのお弁当を作る食品工場では、工程ごとに徹底した衛生管理のもとで製造しています。

今回は、コンビニエンスストアに並んでいるお弁当の製造工場を見てみましょう。

製造工場では・・・

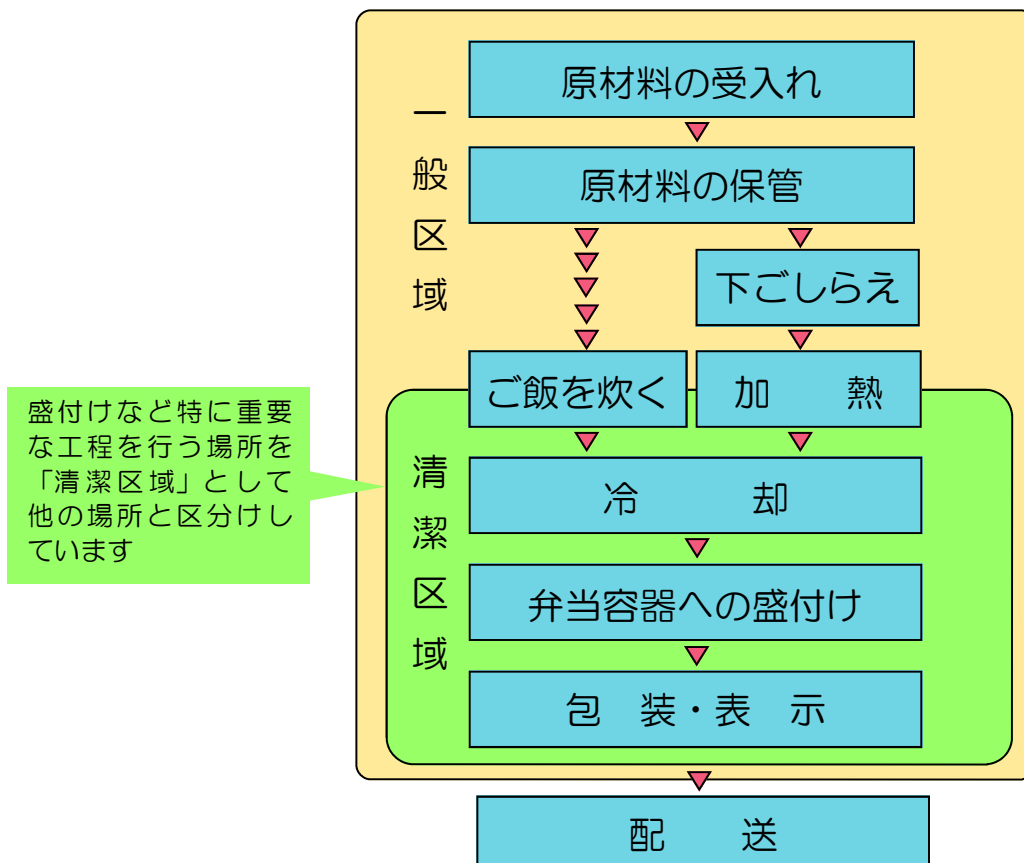
特に清潔にしなければいけない場所（清潔区域）を定め、人や物の移動を制限し、加熱後の食品が、汚染を受けないように工夫しています。

こちらの工場では、黄色の床を「一般区域」
緑色の床を「清潔区域」と決めています



製造工程

原材料の保管、加熱調理などの各工程は、衛生管理マニュアルに基づいて作業が行われます。



工場の中に入る前に

従業員は、食中毒の予防や異物の混入を防ぐため、いろいろな準備をしてから工場内に入ります。

1

腹痛、発熱などの体調不良がないことを確認してから工場内に入ります



2



大きな鏡で身だしなみをチェック!!
帽子から髪の毛がはみ出していないことを確認します

粘着ローラーで作業着についた毛髪等を取り除きます



3



手洗いは食品衛生の基本!!
丁寧に手洗いをします

4



手洗いの後手袋をつけ、さらに消毒します

1 原材料の受入れ

原材料の賞味期限や鮮度、温度、異物の有無などをチェックし、すぐに適切な温度で保管します。



肉や魚についている細菌が、他の原材料につかないように分けて保管します



2 下ごしらえ

生の肉や魚、野菜などをそれぞれ専用の場所で下ごしらえをして、加熱調理等の工程に送ります。



まな板や包丁は、肉・魚・野菜それぞれ専用とし、洗浄・消毒したものを使用します

3 ご飯を炊く

お米の種類、気温、湿度にあわせて水の量を調整し、異物がないことを確認してから自動炊飯器で炊飯します。



ベルトコンベアに乗ったたくさんの釜で、ご飯を炊いていきます



ご飯が炊き上がりました

4 加熱

おかずを調理します。

調理の方法は煮る、蒸す、焼くなどいろいろありますが、それぞれ加熱温度を測定し、十分に加熱されたことを確認します。



しっかり加熱して細菌をやっつけます



温度計で加熱温度を確認します



温度計

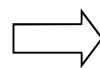
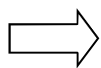
加熱調理後のおかずを、清潔区域にいる別の人が専用の器具を使用して、加熱後の食品専用容器に取り出します。

加熱前と加熱後で食品を扱う場所や器具を分け、おかずが汚染されないようにします

釜が回転しながら原材料を加熱します

十分加熱したら釜が反転!!

反対側の人がおかずを取り出します



5 冷却

専用容器に入ったおかずやご飯を、真空冷却機で速やかに冷やします。十分冷えたら、盛付けまで冷蔵庫に保管します。



真空冷却機

温度を速やかに下げ、細菌が増えないようにします



盛付けの順番が来るまで冷蔵庫で保管します

6 盛付け

冷蔵庫に保管されたおかずやご飯を、手作業で弁当容器に盛り付けます。



細菌などがつかないように専用の手袋をつけて、手からの汚染を防ぎます

手袋が破れて破片が混入したら大変です
発見しやすいように目立つ色の手袋を使います

7 包装・表示

蓋をして、表示シールを貼った後、金属検出機に通して・・・完成!!

表示シールの消費期限、
保存方法、アレルギー表示
などの大切な情報に間違い
がないことを確認します



金属検出機を使って、
金属異物の検査をします



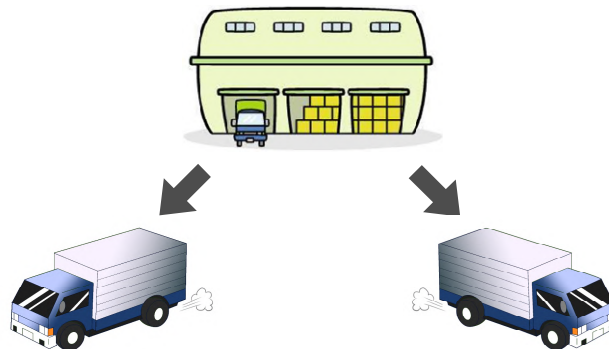
金属検出機



消費期限は時間
まで記載します

8 保管・配送

工場から出荷されたお弁当は、温度管理されたトラックで運ばれます。



しっかりと衛生管理をして作っ
ています
細菌検査など、製品の自主検査
も定期的に行っているんですよ



お弁当が届きました!!



コンビニエンスストアで
売られているお弁当は、
こうして衛生的に作られ
ていたのね



家庭で調理をする
時の注意点は、次の
ページを見てね!!



お弁当は、衛生的なお弁当やそうざいを作るために国が定めたガイドライン
「弁当及びそうざいの衛生規範」に沿って作られています。
保健福祉事務所等では、定期的に工場の監視指導や製品の検査を行っています。

家庭での食品衛生～身近なところに潜む食中毒を防ごう～

食中毒は、レストランや旅館などの飲食店で発生することが多いと思われがちですが、実は家庭でも起こります。平成24年に発生した食中毒事件で、原因施設が判明したもののうち、およそ1割が、家庭の食事が原因で発生しています。

ここでは、家庭で見落としがちな食品等の取扱い上の注意をご紹介します。

買い物帰りに寄り道・・・
バッグの中には、肉、魚、
牛乳が・・・

購入 ①



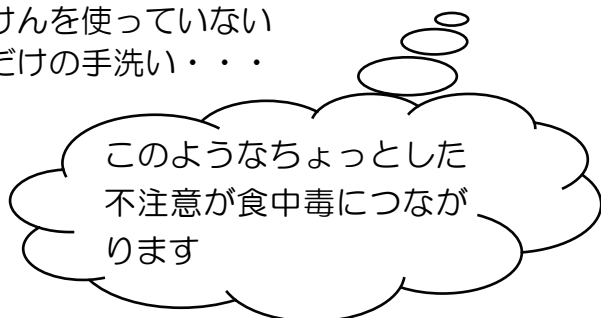
保存 ②

詰め込み過ぎの冷蔵庫・・・
肉・魚の汁が、サラダに
かかりそう！



準備 ③

石けんを使っていない
水だけの手洗い・・・



このようなちょっとした
不注意が食中毒につなが
ります

おにぎりを
素手で
にぎる・・・

お弁当 ⑥



食事・食後 ⑤

調理した食品が、室温で
長く放置されている・・・

調理 ④



あら、おいしそうなハンバーグ！
でも、中が生焼け・・・？

次のページで注意のポイントを
見てみましょう！

食中毒予防三原則

- その一 食中毒菌をつけない ⇒ 洗う、包む
- その二 食中毒菌を増やさない ⇒ 温度管理、早めに食べる
- その三 食中毒菌をやっつける ⇒ 加熱、消毒

ちょっとした気づかいが

1 食材の購入

買い物後に寄り道しているとどうなる・・・？

- 買い物袋の中にある肉や魚などの生鮮食品の温度が上がって、細菌が増え、食中毒につながるおそれがあります

～買い物が終わったら、寄り道しないでまっすぐ帰りましょう！～

他に気をつけたいことは？

- 冷蔵品・冷凍品は、保冷剤(氷)などと一緒にして、家まで持ち帰りましょう

- 肉や魚などは、汁がもれないようにビニール袋へ

- 購入時は、期限表示等をチェック



2 家庭での保存

冷蔵庫に保存すれば大丈夫・・・？

- 冷蔵庫に入れていても、詰め込み過ぎなどによって、温度が下がらなければ、食中毒につながるおそれがあります

～冷蔵庫内の温度や保存場所に気をつけましょう！～

- 扉の開け閉めは最低限に！エコだね♪

- 肉・魚の汁が他の食品にかからないよう包んで下段に！

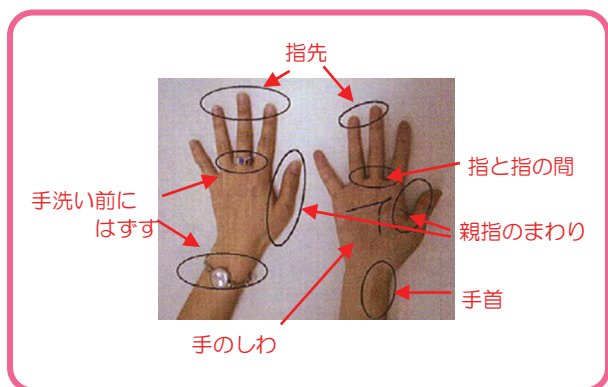


上段：調理済やそのまま食べる食品
下段：加熱前の食材（肉、魚等）

3 準備

石けんを使って手をしっかり洗ってから準備スタート！

- 手洗いのポイントはココ！



石けんをよく泡立てて洗いましょう！

他に気をつけたいことは？

- 冷凍品の解凍は、冷蔵庫で！電子レンジや流水を活用してもいいね



- まな板・包丁は、肉や魚を切ったら、よく洗って熱湯で消毒を！

家族の健康を守ります！

4

調理

十分加熱していますか？

■新鮮な肉や魚でも、食中毒菌がついていることがあります

～加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう！～



■ハンバーグなど肉を使った食品は、中心部までよく加熱しましょう

他に気をつけたいことは？

■食品の盛付け前には手洗いを！
清潔な器具を使って、
清潔な食器に盛り付けましょう



5

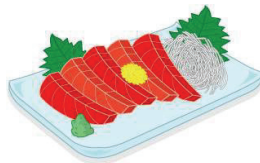
食事・食後

調理した食品をそのまま放置しておくとうなる？

■調理した食品の中に残っている細菌が増え、食中毒につながるおそれがあります
温かい料理は65℃以上、冷たい料理は10℃以下がめやすです



65℃以上



10℃以下

他に気をつけたいことは？

■残った食品は、速やかに
冷蔵庫に保管しましょう

■残った食品を温め直すときは、
中まで十分に加熱しましょう

6

お弁当を作るときは…

■よく洗ったつもりの手！でも、食中毒菌がついているかも？

⇒ おにぎりはラップを使ってにぎると衛生的

■食中毒菌って温かいところや水分が多いと増えやすいんだって

⇒ ご飯やおかずが温かいままで蓋をすると、湯気が水滴に！
よく冷ましてからお弁当箱に詰めましょう

⇒ おかずを工夫しましょう

煮物・和え物より、揚げ物・炒め物のほうが、水分は少なくなります
汁のあるものは、十分に汁を切ってから！

⇒ 夏は保冷剤を使って、涼しい場所で保管しましょう

■食べ終わったら、お弁当箱をきれいに洗いましょう

⇒ 蓋のパッキン部分を分解して、すみずみまでピカピカに！



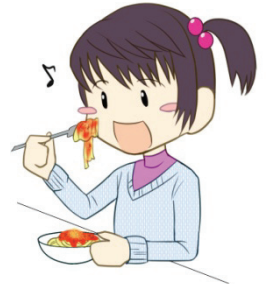
知っておこう！

食物アレルギーと食品表示

食物アレルギーとは

食物アレルギーの原因になるのは、食べ物に含まれているタンパク質（アレルギー物質）です。食べたり飲んだりしたものを、体が異物と思い攻撃することで、体が傷つき、様々な症状が現れてきます。

どんな食べ物がアレルギー症状を引き起こすか、体のどの部分に症状が現れるかは、人により異なります。



食物アレルギーにはいろいろな症状がある！

主な症状

目のはれ、かゆみ

皮ふの湿疹、かゆみ、
じんましん

元気がない、グッタリする



くしゃみ、鼻水

口のはれ、かゆみ

のどのかゆみ
ぜん鳴（ゼイゼイ、ヒューヒュー）

腹痛、嘔吐、下痢

■ 呼吸困難、血圧が下がる、意識を失うなど重い症状が現れることもあり、治療が遅れると、死に至ることもあります。

食物アレルギーかな？と思ったら

大切なのは、自己判断をしないことです。
医療機関を受診し、相談しましょう。



食物アレルギーの診断・治療などについて、もっと詳しく知りたい方は、厚生労働省ホームページをご覧ください。

厚生労働省 アレルギー対策

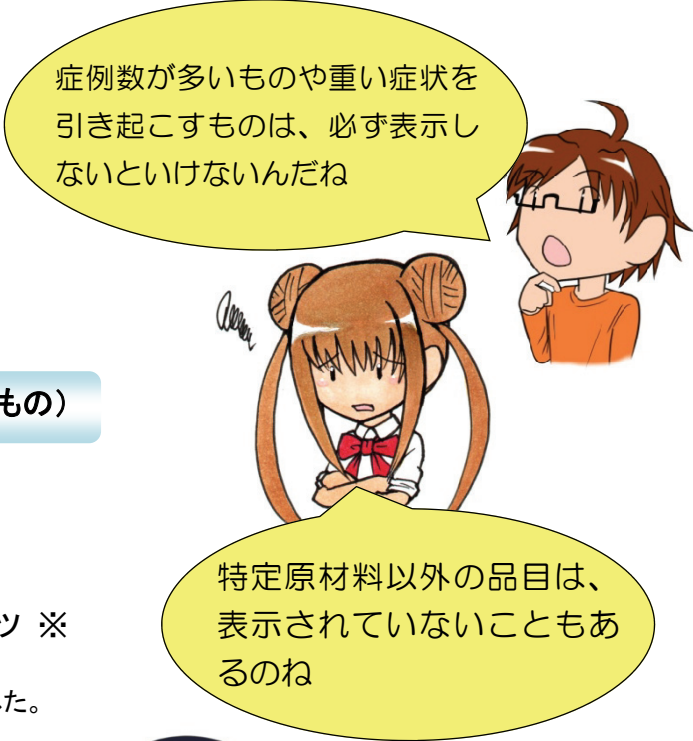
検索

アレルギー物質を含む食品と表示

食物アレルギーを持つ人が、食べられる食品かどうか判断できるように、食品衛生法で、アレルギー物質を含む食品のうち、7品目(特定原材料)の表示を義務付けています。表示の対象となるのは、容器に入れたり包装された加工食品及び添加物です。

必ず表示される7品目(特定原材料)

えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生



表示が勧められている20品目(特定原材料に準じるもの)

あわび、いか、いくら、さけ、さば、
牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、大豆、
オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ
くるみ、まつたけ、やまいも、ごま、カシューナッツ ※

※ ごまとカシューナッツは、平成 25 年 9 月 20 日に追加されました。

加工食品の アレルギー表示をしてみよう



表示例

名 称	クッキー
原材料名	小麦粉、砂糖、卵、ショートニング、 アーモンド、膨張剤 (原材料の一部に大豆を含む)
内 容 量	100g
賞味期限	2014. 04. 01
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	〇〇製菓株式会社 神奈川県〇〇市〇〇〇1-2

本製品の製造工場では、ごま、落花生を使用した製品を製造しています。

ポイント①

- アレルギー物質を含む食品の表示は、原材料名の欄に記載されています。
- 「～を含む」「～由来」と表示される場合もあります。

ポイント②

- 一括表示の枠外にも、注意喚起表示がある場合があるので、しっかり確認しましょう。

- 原材料としては使用していないが、製造する際、ごく微量に混入する可能性がある場合などに表示されます。

ポイント③

- 食べ慣れた加工食品でも原材料が変更されることがあるので、毎回チェックしましょう。

アレルギー表示 こんなことに注意！

注意 その1

アレルギー物質を含むことが簡単にわかる食品は、卵や乳などの原材料名の代わりに、その原材料が含まれていることが理解できる食品名で表示してもよいことになっています※。

表示を確認するときは、見落とさないよう注意しましょう。

※ 別名称の表示方法については、消費者庁が示すリストに規定されています。

アレルギー表示 対象品目	別名称で表示できる食品の例
卵	かに玉、親子丼、目玉焼、オムレツ、オムライス
乳	ヨーグルト、チーズ、アイスクリーム、脱脂粉乳、乳糖
小麦	パン、うどん、小麦粉
そば	そば粉、そばぼうろ、そば饅頭
落花生	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム



クイズ 大豆アレルギーに関係する食品はどれかな？ 選んでみよう！



しょう油 味噌 油揚げ 枝豆 大豆もやし 黒豆 納豆
おから きなこ 豆乳

答え 上記の食品は、全て大豆または大豆を原材料とする食品です。

しょう油や味噌は、大豆を使って作られることが一般的に知られているので、「しょう油」「味噌」と表記することで、「大豆」のアレルギー表示に代えることができます。

一方、大豆または大豆が原材料であることが一般的に知られていない枝豆^{※1}、きなこ^{※2}などを加工食品に使用する場合は、「枝豆（大豆）」、「きなこ（大豆を含む）」などと表示します。

※1 枝豆：大豆を若い緑色のうちに収穫したもの ※2 きなこ：大豆を煎って砕いた粉

注意 その2

対面販売、店頭での総菜等の量り売りや包装面積が 30cm² 以下の小さなものなどには、表示がないことがあります。

また、飲食店で提供される料理などは食品衛生法に基づく表示の対象ではありません。アレルギー物質の情報を知りたい時は、お店に確認しましょう。

お店の人はアレルギー物質の情報を正確に伝える必要があります。



人によってはごく微量のアレルギー物質でも発症

こんな事例も・・・

家族でレストランに行き、私はチーズケーキを注文しました。息子は乳アレルギーがあるため、カットフルーツを頼みました。カットフルーツを食べた直後から、息子は咳が出て、全身にじんましんが広がりました。

原因は、フルーツを切った包丁でした。フルーツを切る直前に、チーズケーキを切り、水で軽く洗っただけであったため、包丁に残っていた微量のアレルギー物質に反応したと考えられます。

原因食材に触れた食器や調理器具でも、洗い方が不十分だと、アレルギー症状を起こすことがあります。専用の調理器具を使用する、または、洗剤等で丁寧に洗う等の対応が必要です。家庭で調理する時にも注意しましょう。



食物アレルギーを持つ人のために、
食物アレルギーと食品表示について理解しておきましょう。



アレルギー表示について、もっと詳しく知りたい方は、消費者庁ホームページをご覧ください。

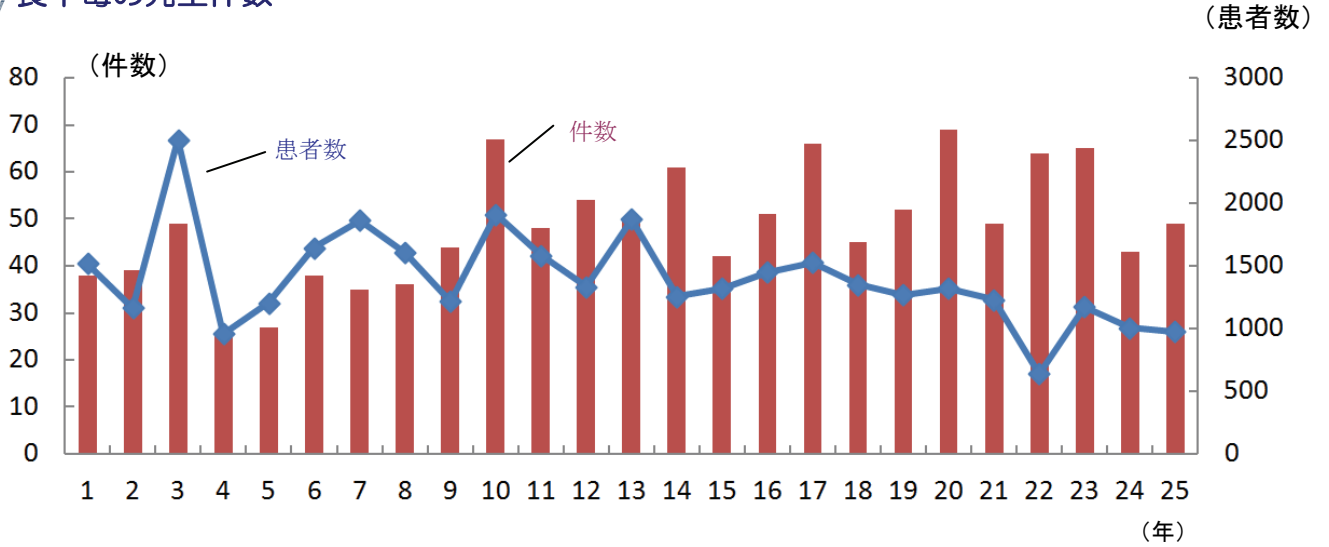
消費者庁 アレルギー表示

検索

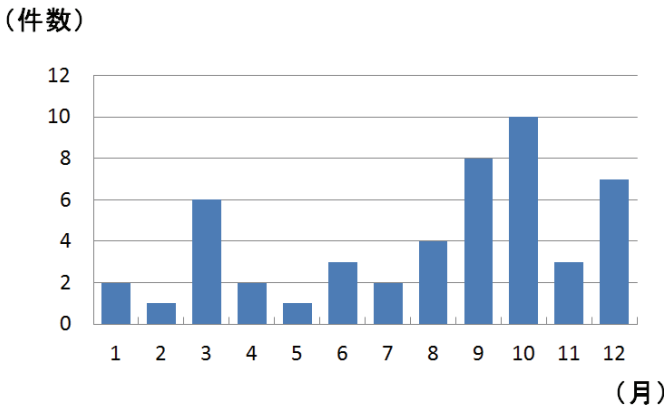
食中毒発生状況

【グラフの数値は神奈川県、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市及び藤沢市の平成25年のデータを集計したものです。】

食中毒の発生件数

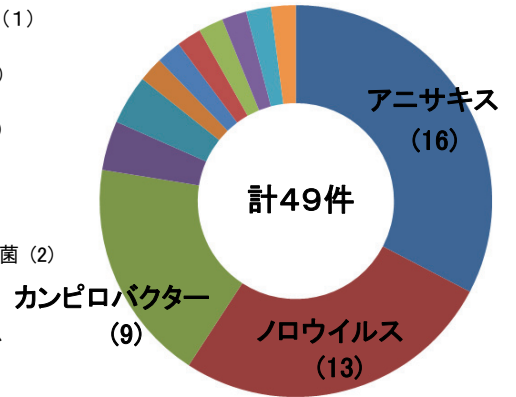


月別発生件数(平成25年)



病因物質別発生件数 (平成25年)

- 腸管出血性大腸菌(1)
 - 腸炎ピブリオ(1)
 - その他ウイルス(1)
 - クドア ※(1)
 - 黄色ブドウ球菌(1)
 - ウエルシュ菌(1)
 - 不明(1)
 - 植物性自然毒(2)
 - その他の病原大腸菌(2)
- ※ ヒラメの寄生虫



平成25年は、アニサキスによる食中毒の発生件数が多くなりました。
 アニサキスは、クジラやアザラシなどの海洋哺乳類にいる寄生虫ですが、幼虫がサバなどの魚やイカに寄生していることがあります。アニサキスが寄生している魚やイカを生で食べると、激しい腹痛などの症状がおきることがあります。
 酢でしめてもアニサキスには効果が少なく、予防には、十分な冷凍または加熱が有効です。



食中毒を起こす寄生虫に関する情報は、本誌 Vol.16、17でも紹介しています。
 ホームページでバックナンバーが掲載されていますので、ぜひご覧ください！

かながわの食品衛生

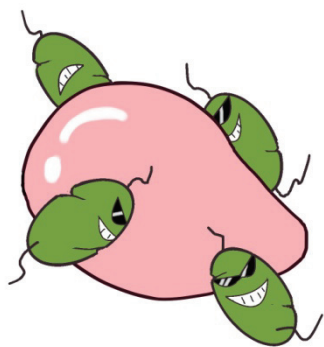
検索

File.1 毒キノコにご注意！

山で採取したキノコを自宅で調理し食べたところ、嘔吐、下痢、腹痛の症状が出て、救急搬送されました。残っていたキノコを鑑定した結果、毒キノコであることがわかりました。

野生キノコは、同じ種類でも、育った場所や気候により見た目が大きく異なることがあります。鑑定にあたっては、顕微鏡による胞子の確認が必要なキノコもあるなど、素人は食べられるキノコと毒キノコとを間違えてしまうことがあります。このため、毎年、毒キノコによる食中毒が絶えません。

食用のキノコと確実に判断できないキノコは、絶対に「採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！」ことを守りましょう。

**File.2 「新鮮だから大丈夫」はうそ**

本誌 Vol. 17 特集
「お肉を安心して食べるために」もぜひ
ご覧ください

飲食店で提供された豚レバーの刺身を6名で食べたところ、数日後に、全員が食中毒様症状を訴えました。調査の結果、カンピロバクターによる食中毒であることがわかりました。

豚レバーには、新鮮なものであってもカンピロバクターなどの食中毒菌やE型肝炎ウイルスがいることがあり、生で食べるのはとても危険です。

提供した飲食店では、新鮮なレバーなら問題はないと思っていたようですが、カンピロバクターのように、ほんの少しでもいれば、人の体内で増えて食中毒を起こしてしまうことがあります。

「新鮮だから大丈夫」は全く当てはまりません。
生のレバーを食べることは、絶対にやめましょう。

食品の安全基準 ～日本と海外～

現在、日本は様々な食品を海外から輸入しています。
ところが、日本と海外で食品の安全基準が違うことがあります。
日本と海外の食品の安全基準を見ていきましょう。



ねえ、おとうさん
この前の海外旅行で食べたお菓子、
日本で売っていないの？

そのお菓子は日本の食品の
安全基準にあわないから、
売っていないんだよ



えっ！？日本と海外で食品の
安全基準って違うの？

じゃあ、世界の食品の
安全基準を調べてみよう



日本の食品の安全基準

食品衛生法に基づき「食品、添加物等の規格基準」が定められています。
この「食品、添加物等の規格基準」は様々な食品の成分の規格や製造、保存などの基準
を定めています。

また、食品添加物についても、どの食品にどのくらい使用してよいのか定めています。
日本国内では、この規格基準にあっていない食品は流通できません。



主な食品安全の基準（法律）



いろいろな国や地域で食品の安全基準が定められているんだね

世界各国では科学的根拠だけではなく、食文化、食生活の違いなど様々な視点から食品の安全基準を設定しているんだよ



食品の安全基準の国際的な流れ

世界保健機関（WHO）と国際連合食糧農業機関（FAO）はコーデックス委員会という組織を作りました。

コーデックス委員会は、日本を含む 180 以上の国と地域が加盟しており、消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な貿易を促進するため、国際基準を作っています。

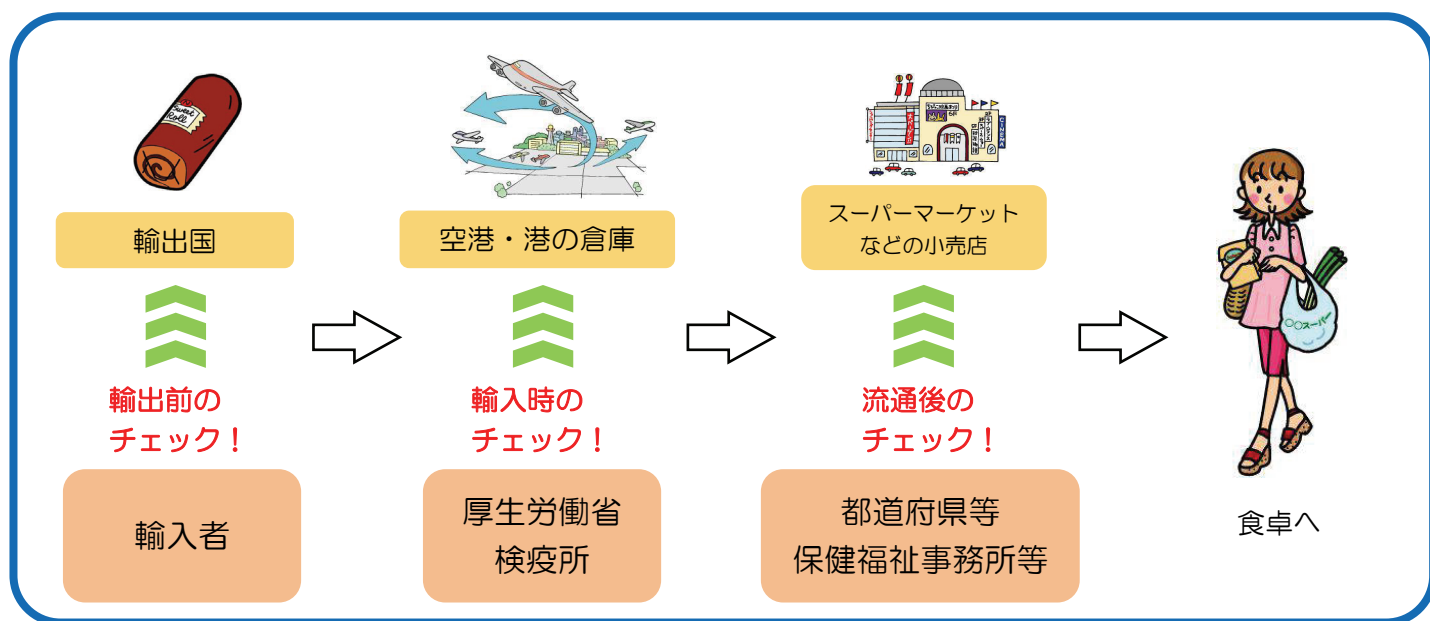
各国は、自国の食品安全基準がこの国際基準に調和するよう取り組んでいるところです。



海外から輸入される食品が日本の基準にあっているかどうかやってみるの？



日本の基準にあうかどうか、チェックしているんだよ
どうやっているか見てみよう



もし、違反になったらどうするの？



輸入時は検疫所がチェックし、国内流通後は保健福祉事務所等が、お店で販売している輸入食品の抜き取り検査をしているよ



日本の食品の安全はしっかり守られているんだね



違反になった食品は回収、廃棄されて、お店に並ぶことはないんだよ。

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などをご紹介します。

Q1 はくさいの葉の白い部分に、小さなゴマの様な黒い斑点がたくさんあるのですが、食べても大丈夫ですか。



A1 黒い斑点は、光合成によってできる植物の色素や苦味の成分であるポリフェノール類の一種が集まったもので、ゴマ症と呼ばれています。ゴマ症は病原菌等による病気ではなく、はくさい自体がもつ生理反応によるもので、食べても問題はありません。

なお、ポリフェノールはワインや紅茶などの食品に含まれている物質です。

Q2 レタスの切り口が赤くなりましたがどうしてですか。



A2 レタスの切り口からは白い乳液のような液体が出てきます。白い液体の正体は、Q1にも登場したポリフェノールの仲間です。この白い液体が空気に触れると赤く変色しますが、赤くなったものを食べても問題はありません。

変色を防ぐには、芯を切って白い液体を出した後、赤くなる前に水洗いする方法があります。

Q3 りんごを購入したところ、表面がべとついていました。食べても問題はありませんか。



A3 りんごは、熟成が進むと、リノール酸やオレイン酸などの脂肪酸が増加します。この脂肪酸が、皮に含まれているロウ状の物質を溶かすため、べとつくことがあります。これは、植物自体の成分であり、食べても問題はありません。

安全な牛肉を食卓へ！ ～神奈川県の実策～

平成13年、日本で初めてBSE（牛海綿状脳症）に感染した牛が確認されてから、牛肉の安全性を確保するため、わが国では、様々なBSE対策に取り組んできました。

ここでは、現在の神奈川県のBSE対策をご紹介します。

そもそもBSEって
どんな病気なの？



BSEは、牛が、BSEの原因物質が混ざったえさを食べることで、脳がスポンジ状になり、立てなくなるなどの症状がでる病気です。BSEに感染した牛の脳などを人が食べることにより、変異型クロイツフェルトヤコブ病^{※1}となる可能性があります。



※1 BSEと変異型クロイツフェルトヤコブ病は、いずれもTSE（脳がスポンジ状になる病気の総称）に分類される病気です。

BSE対策ってどんなこと？

～えさ工場・農場での取組み～

- 牛のえさにBSEの原因物質が混ざらないように管理
- 牛を1頭ずつ個体識別番号で管理
- 死亡した2歳以上の牛のBSE検査



原因物質が混ざったえさを与えないことで、感染しないようにしているんだね。万が一、BSE感染牛が見つかったら、その牛がどこで飼われていたのか、どんなえさを食べて育ったのか個体識別番号でわかるんだね。




BSE対策ってどんなこと？

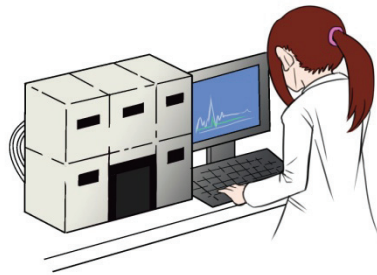
～と畜場での取組み～

- BSEの症状がないか検査
- 「特定部位」※2の完全な除去

※2 特定部位：BSEの原因物質がたまりやすい牛の体の部位で、脳、扁桃、脊髓、小腸の最後の部分などのことです。




と畜場では、BSEの検査をしたり、食品になる肉に特定部位が混ざらないようにしているんだよ。



- 1 このような対策によって、日本では、平成14年2月以降に生まれた牛ではBSEは発生していません。
- 2 この11年間の調査や研究の結果、次のことがわかりました。
 - 今までどおりの対策をしっかりと継続していけば、今後、日本でBSEが発生することはほとんどない。
 - 仮に、4歳以下の牛が、BSEの病原体を持っていたとしても、「特定部位」を確実に除去すれば、人への安全性は確保できる。

このため、平成25年7月からは、4歳を超える牛を対象に、BSE検査を実施し、わが国で行っているBSE対策がきちんと効果を上げているかどうかを、確認しています。

と畜場では、4歳を超える牛のBSE検査の実施と特定部位の除去を確実にを行うため、牛の月齢を確認して、1頭ごとに区別をしています。



今までと変わらずに、安全な牛肉を食べることができるんだね！！

食品等の検査状況

神奈川県、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市及び藤沢市では、県内に流通している食品の安全性を確認するために食品添加物、残留農薬など様々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24年度に実施した検査の概要をご紹介します。

◎食品添加物

品 目	検体数	違反数	内 訳
国産食品	2,382	1	乳及びその加工品、肉卵類及びその加工品、魚介類及びその加工品、野菜・果実及びその加工品、穀類及びその加工品、冷凍食品、清涼飲料水、酒類、菓子類、かん詰・びん詰食品、その他の食品
輸入食品	1,029	2	
合 計	3,411	3	

◎残留農薬

品 目	検体数	違反数	内 訳
国産食品	431	2	野菜、果実、穀類、豆類、牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳、鶏卵、魚介類、冷凍食品
輸入食品	215	0	
合 計	646	2	

◎動物用医薬品

品 目	検体数	違反数
国産食品	1,795	0
輸入食品	229	0
合 計	2,024	0



ここで紹介している検査以外にも、食品の安全性の確保のために、毎年様々な検査を行っています。

事例

流通食品のアレルギー物質の検査を行ったところ、製品の表示にはない「乳」が検出されたため、製造所を管轄する自治体に製造記録の確認を依頼しました。その結果、牛乳由来の原材料を使用していることが確認され、「乳」の表示が必要な製品であることが判明しました。
(表示違反食品として当該自治体に通報)

※ アレルギー表示については、9ページからの「食物アレルギーと食品表示」をご覧ください。

◎環境汚染物質

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ました。

◆総水銀◆

ppm：濃度の単位（100万分の1）

品 目	検体数	検出数	検出範囲(ppm)	規制値を超えたもの※1
魚 介 類	118	106	0.01~0.96	1

※1 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◆

品 目	検体数	検出数	検出範囲(ppm)	規制値を超えたもの※2	
魚介類	遠洋	21	6	0.02~0.11	0
	内海	32	21	0.01~0.33	0
合 計	53	27	—	0	

※2 暫定的規制値：魚介類 遠洋沖合産 0.5ppm
内海内湾産 3ppm

◆有機スズ化合物◆

品 目	検査項目	検体数	検出数	検出範囲(ppm) ※3
魚 介 類	TPT（トリフェニルスズ）	43	6	0.01~0.024
	TBTO（トリブチルスズオキシド）	40	0	—
	TBT（トリブチルスズ）	3	0	—
	DBT（ジブチルスズオキシド）	3	0	—
合 計		89	6	—

※3 規制値はありません

◎遺伝子組換え食品

遺伝子組換え作物※4（以下、作物）は国が行う安全性審査を受けなければいけません。

これらの作物が適正に使用、表示されていることを確認するため、安全性審査を受けていない組換え遺伝子の混入の有無を確認する定性検査及び安全性審査済み組換え遺伝子の混入量を確認する定量検査を実施しました。

検査項目	定性検査（安全性未審査）				定量検査（安全性審査済み）			
	検体数	適	不適	検知不能※5	検体数	適	不適	検知不能※5
大豆穀粒	0	—	—	—	22	22	0	0
大豆加工品	0	—	—	—	42	42	0	0
とうもろこし穀粒	4	4	0	0	4	4	0	0
とうもろこし加工品	31	30	0	1	1	1	0	0
とうもろこし粉碎加工品	3	3	0	0	0	—	—	—
米加工品	38	38	0	0	0	—	—	—
合 計	76	75	0	1	69	69	0	0

※4 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、パパイヤ

※5 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

かながわの食の安全・安心相談ダイヤル

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)

食の安全・安心に関する様々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

かながわ 食の安全

検索

かながわの食品衛生 バックナンバーはホームページでご覧になることができます。

- Vol. 1 平成 8年度版 目で見える食品衛生ガイド 他
- Vol. 2 平成 9年度版 暮らしの中の食品衛生法 他
- Vol. 3 平成10年度版 家庭の食品衛生を考える 他
- Vol. 4 平成11年度版 食品の検査室をのぞいてみましょう 他
- Vol. 5 平成12年度版 輸入食品の話 他
- Vol. 6 平成13年度版 BSE（牛海綿状脳症）～牛肉の安全確保に向けて～ 他
- Vol. 7 平成14年度版 食品添加物の話 他
- Vol. 8 平成15年度版 食品に含まれる化学物質 他
- Vol. 9 平成16年度版 食肉の安全性 ～農場から食卓まで～ 他
- Vol.10 平成17年度版 農薬 他
- Vol.11 平成18年度版 健康食品 他
- Vol.12 平成19年度版 みんなで支える食品の安全 ～農場から食卓まで～ 他
- Vol.13 平成20年度版 食品衛生監視員って何をしているの ～食の安全確保に向けて～ 他
- Vol.14 平成21年度版 輸入食品の安全性確保対策について 他
- Vol.15 平成22年度版 冷凍食品 他
- Vol.16 平成23年度版 食品と放射能 他
- Vol.17 平成24年度版 お肉を安心して食べるために 他

かながわの食品衛生

検索

かながわの食品衛生 Vol.18 (平成26年3月)

編集・発行: 神奈川県保健福祉局生活衛生部食品衛生課

〒231-8588 横浜市中区日本大通1

☎045-210-4940(直通)

食品衛生課問い合わせフォーム

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。

神奈川県 食品衛生課 問い合わせフォーム

検索

この冊子はリサイクル
適正Aの用紙を使用
しております