

かながわの食品衛生

Vol.7



特集Ⅰ 食品添加物の話

食中毒 発生状況／食中毒事故ファイル

特集Ⅱ 食品の表示について

食品に関する相談

相談の対応／最近の相談状況／こんな相談がありました!

BSE(牛海綿状脳症)対策の現状

食品等の検査状況

トピックス 健康食品は上手に利用しましょう

食品添加物の話

添加物ってなあーに？



カナジン君

のどが渇いたカナジンくん。そこで冷蔵庫の中にあつたジュースを飲みました。最近、体型がちょっと気になりだしたカナジンくん、「これって体にいいのかな」と一息ついてふと表示を見ました。

酸味料、着色料（カロチン）、酸化防止剤（ビタミンC）、香料・・・「これって何だろう？」

「それは、食品添加物よ」

いつのまにかそばに来たお姉ちゃんが教えてくれた。今まで余り気にしていなかったけれど、どうやらいろいろな食品添加物が使われているらしい。

そこで、冷蔵庫に入っているいろいろな食品の表示を見てみました。



品名：カナジンオレンジ（果汁飲料）
 原材料名：オレンジ果汁、果糖、酸味料、着色料（カロチン）、酸化防止剤（ビタミンC）、香料
 内容量：350ml
 品質保持期限：缶底に記載
 製造者：カナジン飲料株式会社
 神奈川県〇〇市〇〇町〇〇

食品を眺めてみて…

食品によっては、いろいろな食品添加物が使われているようだ・・・何種類くらいあるのかな？

お姉ちゃんのダイエットドリンクには、「甘味料（アスパルテーム、アセスルファムカリウム）」なども書いてある。

ハムも食品添加物の使い方に違いがあるようだ・・・



品名：カナジンドリンク
 原材料名：果糖ぶどう糖液糖、酸味料、着色料、香料
 内容量：350ml
 品質保持期限：缶底に記載
 製造者：カナジン飲料株式会社
 神奈川県〇〇市〇〇町〇〇

品名：カナジンダイエットドリンク
 原材料名：着色料、酸味料、甘味料（アスパルテーム、アセスルファムカリウム）、アセスルファムカリウム、保存料（安息香酸Na）、香料
 内容量：350ml
 品質保持期限：缶底に記載
 製造者：カナジン飲料株式会社
 神奈川県〇〇市〇〇町〇〇

発色剤を使用している「通常のハム」と使用していない「無塩漬ハム」との表示の違い



通常のハム

品名：ローズハム
 原材料名：豚ロース肉、糖類（水あめ、砂糖）、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、酸化防止剤(ビタミンC)
 内容量：450g
 品質保持期限：0000.00.00
 保存方法：10℃以下で保存して下さい
 製造者：カナジンハム株式会社
 神奈川県〇〇市〇〇町〇〇



無塩漬ハム

品名：無塩漬ローズハム
 原材料名：豚ロース肉、糖類(麦芽糖、砂糖)、食塩、香辛料
 内容量：450g
 品質保持期限：0000.00.00
 保存方法：10℃以下で保存して下さい
 製造者：カナジンハム株式会社
 神奈川県〇〇市〇〇町〇〇

原材料名には、原料食品と食品添加物が書かれているのよ

「食品添加物は何のために使うの？」「食品添加物は何種類くらいあるの？」「食品添加物は安全なのかな？」・・・カナジンくんには、次々と疑問が湧いてきました。



何のために使うのかな？

食品添加物は、次のような目的で使われています。

① 食品の製造や加工に必要なもの

(豆腐を作る時に使う凝固剤など)



② 食品の保存性をよくし、変敗・劣化を防ぐもの

(食中毒防止に有効な保存料、殺菌料など)



③ 風味や外観をよくするもの

(食欲を増進させる着色料、香料など)



④ 栄養の強化や食品の品質を向上させるもの

(ビタミン・ミネラル等の栄養強化剤や乳化剤など)



どのくらいの数があるのかな？

平成15年1月現在、日本では食品添加物として指定添加物(340)、既存添加物(489)、天然香料(612)、一般飲食物添加物(104)の合計1,545品目が使用できます。

指定添加物は、安全性と有用性が確認されたもので主として化学合成品です。

既存添加物は、クチナシ色素など、昔から天然添加物として使われてきたものです。

天然香料は動植物から得られるもので、レモン香料やコーヒー香料などで香りを着けることを目的に使われます。

一般飲食物添加物は色合いをよくする目的で使われるイチゴ果汁やオレンジ果汁などで、一般に食品であるものが食品添加物として使用されるものです。

食品添加物	指定添加物	340品目
	既存添加物	489品目
	天然香料	612品目
	一般飲食物添加物	104品目

砂糖も添加物？

砂糖や塩などは、使い方が添加物に似ていますが、日本でも、国際的にも食品に分類され、食品添加物として扱われません。

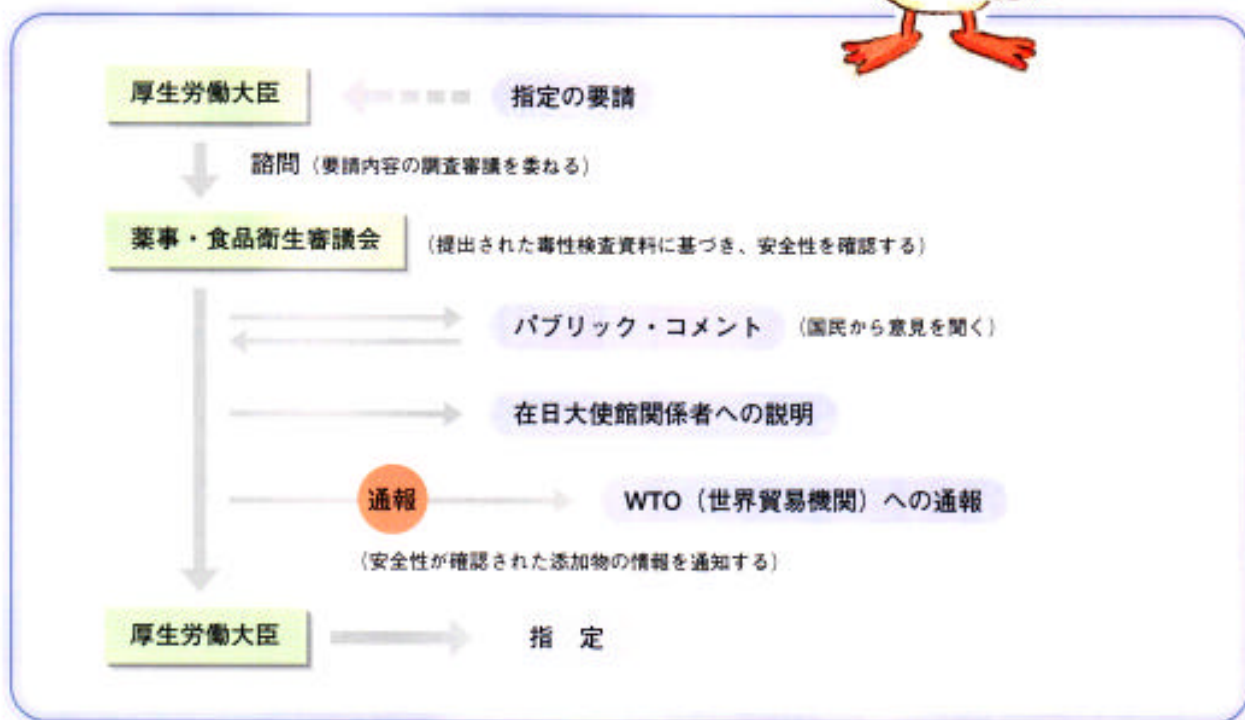
食品添加物の指定とは何だろう？

食品衛生法で食品添加物は、科学的な方法によって安全性と有用性が確認され、人の健康を損なうおそれのない場合だけ製造や販売などが認められています。

このように安全性が確認されたものだけを認める規制の方法を「ポジティブリスト方式＝許可品目公示方式」と呼び、こうして認められた食品添加物を指定添加物といいます。

指定までの手続きの流れ

食品添加物の指定の要請があると、厚生労働大臣の諮問機関である「薬事・食品衛生審議会」で安全性や有用性など指定の基準に合っているか審査が行われ、下の図のような手続きを経て食品添加物として指定されます。



指定されたものでも、新たに科学的見地から安全性などに問題や疑問が出てきた場合には、指定が取り消されることもあります。

日本と外国では違いがあるのかな？

法律の成り立ちの違いや食べ物、食べ方の違いから、日本と外国では、認められている食品添加物の種類や、その使用制限に多少違いがあります。

たとえば、ヨーロッパでは、日本で認められていない一部のタール色素が認められている一方、日本では使える食品添加物でも、外国では使えない例もあります。

このような国による規制の違いを少なくするために、毎年国際会議が開催され、食品添加物の規格や使い方を国際的に統一するように検討されています。

大丈夫なのかな？

添加物の役割と種類はわかったけど、食品添加物が安全かどうか、どうやって調べるんだろう？



食品添加物の安全評価について

わたしたちは食品を通じて食品添加物を体内にとり入れることになります。従って、食品に添加された食品添加物の量は、一生食べ続けたとしても安全でなければなりません。そのため、食品添加物の安全性はマウスやウサギなどの実験動物を使ったいろいろな毒性試験や発がん性試験などを行って確認されています。

このような試験で得られた安全な量を最大無作用量といい、これに100倍の安全率をかけて一日摂取許容量(ADI)を計算します。

$$\text{ADI} = \text{最大無作用量} \times 1/100 \text{ (安全率)}$$

ADIは体重1kg当たりの量で表しますが、日本人一人当たりの量として平均的な体重50kg当たりで表示することもあります。

○ ADIの例（体重50kgの場合）

ADI[Acceptable Daily Intake]とは、ある物質を一生とり続けても、何ら危険がないと考えられる一日の量のことで、体重50kgの人でソルビン酸（保存料）では1.25g/日、サッカリン（甘味料）では0.25g/日となります。

例えば、体重50kgの人が使用基準と同量のソルビン酸が添加されたかまぼこ(約250g)を毎日2本半ずつ食べるとソルビン酸のADIと同量となります。

食品添加物の使用基準について

食品衛生法では、一日の摂取量がADIを超えないように、わたしたちが日常食べる食品の量や食品添加物とその効果を現す量などを考慮して、いろいろな食品ごとに使用量や使用方法などの使用基準が定められています。

使用基準の例

ソルビン酸(保存料)の使用量の最大限度(食品1kg当たりのg数)

魚肉練り製品、食肉製品・・・	2.0	いかくん製品・・・	1.5
煮豆、たくあん漬、みそ・・・	1.0	ケチャップ、たれ・・・	0.50
甘酒、はっ酵乳・・・	0.30	果実酒・・・	0.20

食品添加物をどのくらい とっているのかな？

厚生労働省の食品添加物の摂取量に関する調査によると、サッカリン、ソルビン酸など天然の食品には存在しない食品添加物の日本人の「一人一日摂取量」は約0.1gです。

この摂取量を、個々の食品添加物のADIと比較してもかなり低く、健康上の問題はないと考えられます。

こうしたことから、あまり神経質にならず、偏った食生活を避け、バランスの取れた食事をするように心がけることが大切ではないでしょうか。

ただ、食品添加物の中には、化学的に合成されたものもあり、その摂取をできれば減らしたいと考える方もいらっしゃると思いますので、次の頁では食品添加物の表示制度について紹介します。



神奈川県添加物製造施設に対する 監視指導について

平成14年5月に発生した、使用を認められていない物質を使った香料が製造されていた事件に関して神奈川県（横浜・川崎・横須賀・相模原の四市を除く）では、38の添加物製造施設に対して緊急監視を実施し、問題ないことを確認しました。

また、年間を通して立入検査を実施し、原材料の自社規格の確認、自主検査の状況、原材料の使用状況、表示内容の確認をしています。



添加物製造施設監視結果

（平成14年4月～15年3月）

添加物製造施設数	監視件数	違反件数
38施設	140件	0件



食品添加物の表示は、 どうなっているの？

食品に使用したすべての食品添加物は、その食品の容器などの見やすいところに、日本語で表示する義務があり、表示方法は次のように分類されます。ただし、栄養強化の目的で使われるビタミン類・ミネラル類などやキャリアオーバー、加工助剤の場合は表示しなくてもよいとされています。

添加物表示

① 食品添加物の名前を書けばいいもの

(むずかしい名前は、広く使われるわかりやすい簡略名で書かれる事もあります)

簡略化の例 / L-アスコルビン酸ナトリウム、ビタミンC、リボリン酸ナトリウム、リボリン酸K、炭酸水素ナトリウム重曹など

② 食品添加物の名前とその用途を書くもの

(甘味料や保存料など 8種類あります)

表示の例 / 甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106)、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、漂白剤(亜硫酸Na)など

③ 一括した名前を書くことが出来るもの

(イーストフード、かんすい、香料、酸味料、乳化剤、苦味料など14種類あります)

④ 食品の名前を書くもの

(一般的に食品として飲食されるもので風味をよくするためなどの目的に使うもの)

食品添加物の表示の例 (丸数字は、上の一覧に対応)

名称：シュガーレスガム

原材料：ガムベース③、水あめ、甘味料(キシリトール)②、マルチトール、香料③、増粘剤(アラビアガム)②、着色料(酸化チタン)②、光沢剤③、酸化防止剤(BHT)②、グリシン①

製造者：神奈川県〇〇市〇〇町〇〇〇〇
カナジン製菓株式会社

食品の表示について詳しくは、うしろの「食品の表示」を見てね！



○ キャリーオーバーと加工助剤とは？

キャリアオーバー

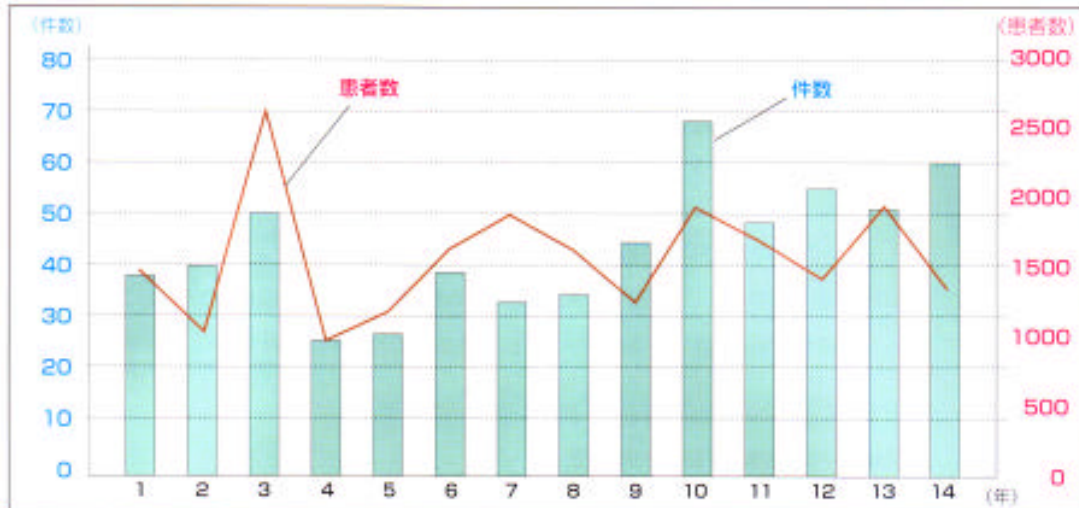
食品の製造中に使用されなくとも、原材料に食品添加物が使用されていると最終製品に入ってきますが、その量がごく微量で効果がでない場合にキャリアオーバーといわれます。

加工助剤

食品の製造時に使用される食品添加物で、①食品の完成前に除かれる場合、②その食品に通常含まれている成分で、大きく量が増加しない場合、③最終的に、ごくわずかしが残らず、その食品に影響を与えない場合は、加工助剤とされます。

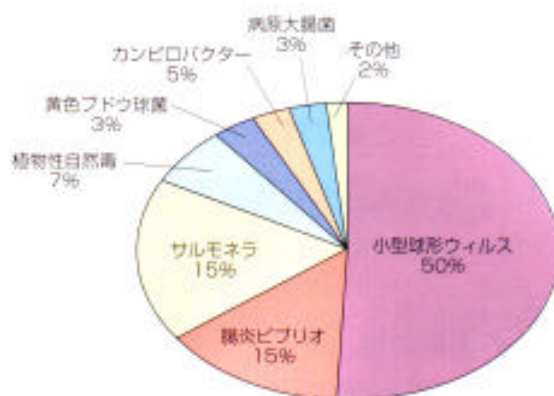
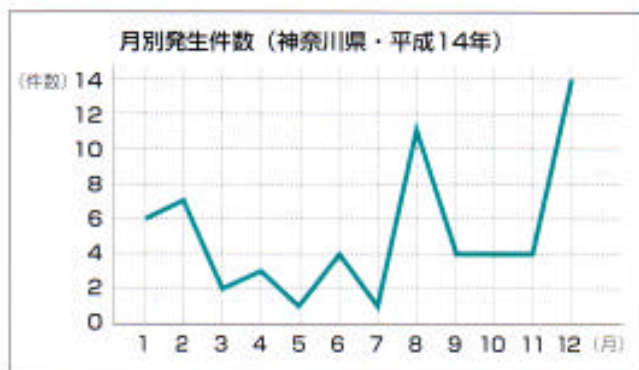
食中毒

年次別の発生状況



月別発生件数 (平成14年)

昨年同様冬期(12月~2月)の発生件数が多くなっています。これはウィルス性の食中毒が多発したためです。



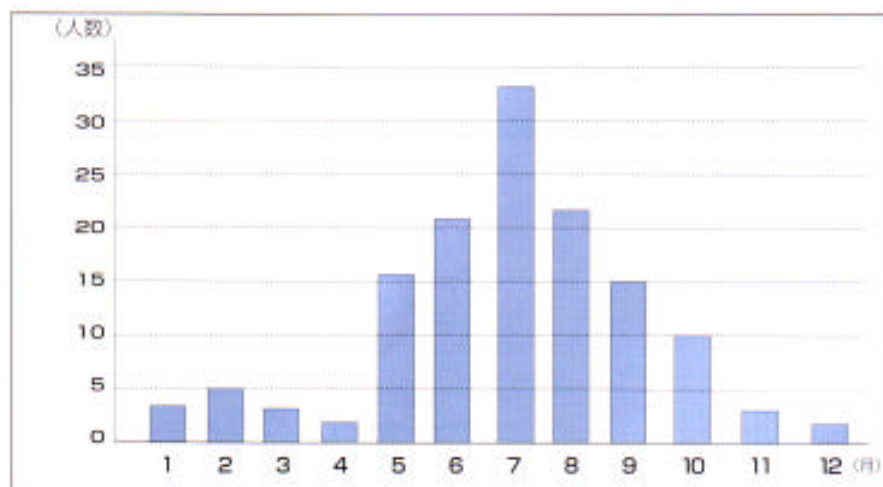
原因物質別発生件数内訳 (平成14年)

小型球形ウィルスが最も多く半数を占めています。

腸管出血性大腸菌

感染症発生状況 (平成14年)

大きな集団発生などはありませんでしたが、散発事例が多発し、7月をピークに夏期に多く発生しました。



※数値は、神奈川県をデータを集計したものです。

食品の表示について

近年、食品の製造・加工技術の進歩や輸入食品の増加などによって、多種多様な食品が出回るようになりましたが、私たちにとって必要な情報は、それぞれの食品の表示から読みとることができ、これらの表示が何を意味しているのかを理解した上で、食品を選択し購入することが大切です。

そこで、食品衛生法で定められている表示内容を中心に、食品表示の基本的な見方やその実例をあげて紹介します。

PART 1 食品表示の基本的な見方

1 この食品は何だろう？

名称（品名）からどんな食品であるか分かるよう表示されています。

2 使用した食品添加物や原材料は？

使用した食品添加物は通常、原材料名の欄に表示されています。

また、原材料は食品に占める重量の割合の多いものから順に表示されています。ここでは、遺伝子組換え食品やアレルギー物質についての情報も表示されています。

3 いつまでに食べたらいいのか？

日持ちの短い食品には「消費期限」が、それ以外の食品には「品質保持期限（賞味期限）」が表示されています。

これらは、表示された保存方法で「未開封」の状態において品質が保証された期限です。したがって、保存方法が守られていなかった場合や、開封後は期限より前に食品が傷むおそれがあります。

消費期限

表示された保存方法を守れば、細菌が繁殖したり、腐敗したりすることなく、衛生上の危害がない期限です。

品質保持期限（賞味期限）

表示された保存方法を守れば、食品の品質が保たれておいしく食べられる期限です。

4 食品の保存方法は？

保存方法の基準が定められている食品には、その基準を守るため保存方法が表示されています。また、基準が定められていない食品でも、品質を保つために必要な保存方法が表示されています。

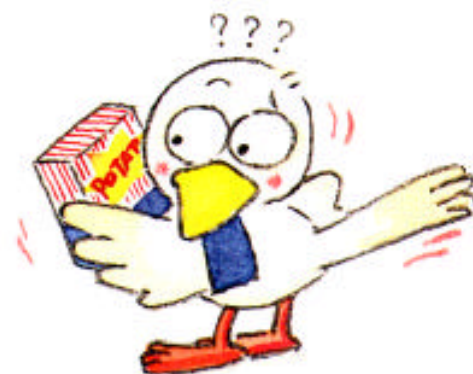
●保存基準のある食品と表示例

- 牛乳(常温保存可能品を除く)：保存温度10℃以下
- 冷凍食品：保存温度-15℃以下
- 即席めん類（油脂で処理したものに限り）：直射日光をさけて保存

5 どこで、だれによって作られたのか？

製造者などが分かるように、氏名及び製造所所在地（輸入品又は加工品にあっては輸入者、加工者の氏名及びその所在地）が表示されています。

品名：○○○○○○○
 原材料名：○○○○○
 品質保持期限：○○○
 保存方法：○○○○○
 製造者：○○○○○



PART 2 実例で見る食品表示

PART1では、食品表示の基本的な見方を見てきましたが、それ以外にも食品ごとに表示をする項目があります。ここでは、そのいくつかをご紹介します。

牛 乳

成分無調整

○生乳を処理するときに、乳脂肪分を調整することなく、製造されたものをいいます。



種類別名称	牛乳
商品名	カナジン牛乳
無脂乳固形分	8.0%以上
乳脂肪分	3.2%以上
原材料名	生乳100%
殺菌	130℃ 2秒間
内容量	1000ml
品質保持期限	上部に記載
保存方法	10℃以下で保存してください。
開封後の取り扱い	開封後は、品質保持期限内にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください。
製造所所在地	神奈川県〇市〇町1-1
製造者	〇〇乳業株式会社

○この成分の含有率などにより、「牛乳」「脱脂乳」などに分類されます。

○牛乳が製造されたときの殺菌条件が示されています。これとは別に、殺菌方法によっては「低温殺菌牛乳」もあります。

ソーセージ

○食肉製品の分類を示しています。これ以外に乾燥食肉製品、非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品があります。

○「容器包装に入れた後加熱したもの(包装後加熱)」か、「加熱殺菌した後容器包装に入れたもの(加熱後包装)」かを示しています。



加熱食肉製品 (加熱後包装)

品名	ギョウソーゼージ(ウィンナー)
原材料名	豚肉、小麦でん粉、糖類(水あめ、ぶどう糖、砂糖)、食塩、香辛料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
内容量	125g
品質保持期限	〇〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇株式会社 AB3 神奈川県〇市〇町〇-〇

○食品添加物です。



○この記号から製造者のどこの工場で作られたかが分かります。これを製造所固有記号といいます。その他に、販売者が製造を他社工場に委託した場合に表示する固有記号があります。記号は、ローマ字や数字、ひらがな、ががで表示されています。

販売者として表示されている場合の固有記号例	販売者 △△株式会社ABC 神奈川県△△市△町△-△
-----------------------	-------------------------------

PART 3 正しく分かりやすい食品表示のための取り組み

ここまで、食品表示の意味や見方などについて見てきましたが、正しく分かりやすく表示されていないければ、せっかくの表示制度も意味がありません。

そこで、国や自治体が行っている主な取り組みをご紹介します。

食品衛生監視員による監視

全国の自治体の食品衛生監視員が、食品製造施設や販売施設などに対して、表示点検を含めた監視指導を実施しています。特に毎年夏と年末には食品や添加物などの表示の一斉監視を実施しています。

消費者モニターによる監視

公正取引委員会から委嘱された消費者がモニターとなり、不当な表示（原産国、産地など）がされていないかをチェックしています。

食品表示ウォッチャーによる監視

食品の偽装表示が次々と発覚したことを受けて、食品表示の監視を強化するため、農林水産省や自治体から委嘱された消費者が食品表示ウォッチャーとしてチェックをしています。



相談窓口の新設

厚生労働省と農林水産省は、平成14年12月に消費者や事業者に分かりやすい、食品の表示に関する一元的な相談窓口を開設しました。

相談窓口は次の2か所です。

- 社団法人 日本食品衛生協会 食品安全情報相談室
03-3403-4127 (毎週月曜日)
- 独立行政法人 農林水産消費技術センター 表示指導第2課
048-600-2366 (毎週水曜日)

食品表示の見直し

食品の表示方法は、食品衛生法をはじめさまざまな法律により定められていますが、より分かりやすいものにするため、厚生労働省と農林水産省が共同で、表現の統一などの検討を進めています。

詳しいことを関係機関にきいてみよう！



食品表示に関連する法令

法律等の名称	表示の目的	神奈川県問い合わせ先 045-210-1111(代表)
食品衛生法	飲食による衛生上の危害の発生防止	生活衛生課または保健福祉事務所
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)	一般消費者の商品の選択に役立てる	農業振興課
不当景品類及び不当表示防止法	消費者保護のため、誤認を与えるような虚偽、誇大広告などの不当表示の排除	消費生活課
神奈川県消費生活条例	他法令による規制がない商品の内容等の適正表示	
健康増進法(旧栄養改善法)	栄養の改善など健康の保持増進に役立てる	地域保健課 または保健福祉事務所

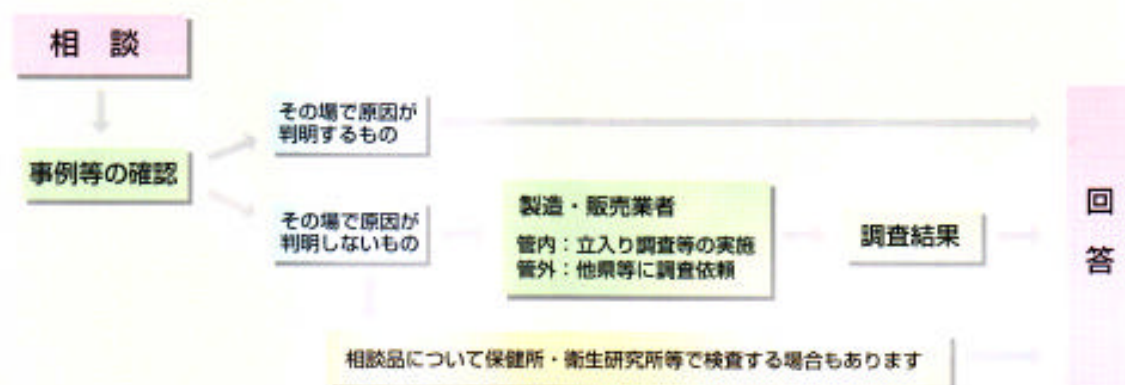
食品に関する相談

毎日食べている食品が、いつもと違っていたり、食品でないものが入っていたりして、不安に思い保健所に相談をすることも有的时候ではないでしょうか。

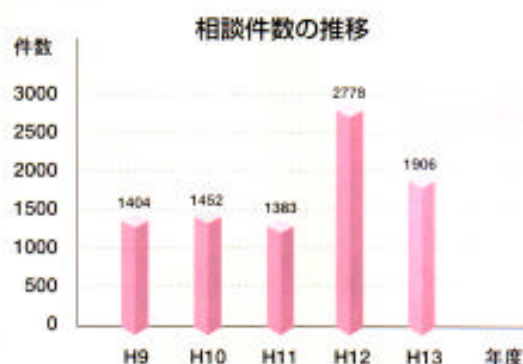
保健所に寄せられる相談内容は、異物の混入、異味・異臭、腐敗・変敗等さまざまですが、ここでは食品に関する相談が保健所にあったときの対応の仕組みと最近あった相談事例を紹介します。

相談の対応

保健所では寄せられた相談に対して、その原因を究明するため必要に応じて製品の検査や製造業者の調査なども行い相談者に回答をしています。また、調査の結果、製造者や販売者などの取扱いに問題があった場合には再発防止のための指導を行っています。



最近の相談状況（神奈川県）

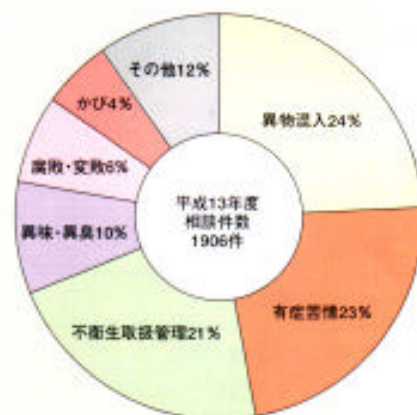


平成12年度に発生した大手乳業メーカーによる大規模な食中毒事故をきっかけに、急増しました。

相談内容別では…

- ①異物混入（加工食品に金属片、ガラス片、昆虫等の混入、魚介類に寄生虫付着など）
- ②有症苦情（下痢、腹痛などの胃腸炎の症状があり、保健所に相談があったが、調査した結果、食中毒とならなかったもの）
- ③不衛生取扱い管理（飲食店での食品の取扱い不良など）

以上、上位3つで全体の約7割を占めています。原因は製造者・販売者にあった場合や判明しなかったもののほか、相談者の取扱いに問題があったものもありますので、購入後の食品の取扱いには注意しましょう。



相談事例 こんな相談がありました！

①酸っぱい味の缶コーヒー 腐敗・変敗

自動販売機でホット缶コーヒーを買って飲んだら、酸っぱい味がした。



調査結果 メーカーは加温の場合、2週間以上自動販売機に入れておかないよう指導しているのに対し、管理業者は2か月以上過ぎて販売していました。中には賞味期限を過ぎて販売しているものがありました。

原因 自動販売機内の長期間加温により、原材料（乳製品）の成分が酸化等により劣化したためと考えられ、業者の商品管理に問題がありました。

②ペットボトルにキノコ？ 異物混入

飲みかけのペットボトルを冷蔵庫に保管し、翌日再び飲んだところ、エノキダケの傘のような異物（茶色半円球）を発見した。



調査結果 製造工程の殺菌状況や異物混入防止対策に問題はなく、同種製品に異常は認められませんでした。異物を検査したところ、ヒトの口腔などの粘膜に生息する酵母が検出されました。

原因 相談者がペットボトルから直接飲んだことにより、口腔内の酵母がボトル内の飲料に入り込み、時間とともに生育し、キノコ様に肥大したと考えられました。

③イカを食べて舌に激痛 異物混入

イカの刺身を食べたら、舌にトゲのようなものが刺さった。

原因 イカの雄の生殖器官である**精莖囊**（胴体尖端部の内臓部分）の中に入っている**精莖**が舌を刺したものと考えられました。精莖は1~2cmの白く細長いものなので寄生虫と間違える場合があります。生イカを丸ごと調理する場合は注意が必要です。もし刺さってしまい痛みが取れないときは医療機関で処置をする必要があります。

精莖囊



④牛乳を買ったのに… 腐敗・変敗

加工乳（紙パック）を購入後、冷蔵庫に保管し、飲もうとしたらヨーグルト状に凝固していた。



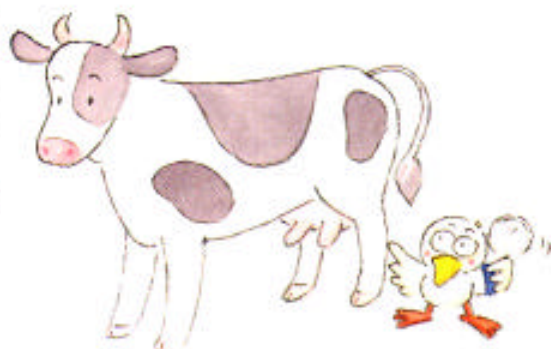
調査結果 製造工程の殺菌状況などに問題はなく、同種製品に異常は認められませんでした。

原因 販売店等での保存温度に問題があったと考えられました。牛乳や加工乳は加熱殺菌されていますが、細菌数はゼロでないため流通販売時に保存基準（10℃）を超えると、細菌数が増加し苦味などの異味、異臭や凝固を起こすことがあります。

BSE (牛海綿状脳症) 対策の現状

わが国におけるBSE(牛海綿状脳症)対策は、農林水産省と厚生労働省が協力して行っています。神奈川県では国の機関と連携し、家畜保健衛生所が飼育されている牛の健康状態の確認を行い、食肉衛生検査所が食肉用として解体処理される牛の全頭検査を実施しています。平成14年8月には神奈川県産の牛がBSEであることが確認されましたが、検査により市場に出荷されることなく、全て焼却処分としました。

BSEについては前号Vol.6で詳しく取り上げましたが、ここではその後の対策や発生状況などをお知らせします。



世界のBSE発生状況 国際獣疫事務局：OIEより

平成15年1月現在、全世界22カ国で186,556頭(対前年比1.3%増)の発生が確認されています。その中でわが国では7頭が確認されています。

これまでのBSE検査結果

(平成13年10月～平成15年1月)

	検査頭数	陽性の頭数※
神奈川県(内数)	11,218	1
全 国	1,591,559	6

※平成13年9月に確認された1頭は食みません。

国による新たな取組み

平成14年7月から新たに牛海綿状脳症対策特別措置法が施行され、次のようなBSE対策の基本的指針が示されました。

- 国及び都道府県等が講ずるBSEの対応措置に関する基本計画の制定
- 牛肉骨粉を原料とする飼料の製造・使用等の禁止
- 満24ヶ月齢以上の死亡牛の都道府県への届出及び検査
- 牛の所有者による牛1頭ごとの耳標装着(個体識別管理)と情報提供義務
- と畜場におけるBSEに係る検査



神奈川県の対応

神奈川県では、平成13年10月に「神奈川県BSE対策会議」を設置し、国と連携してBSE対策を行ってきましたが、平成14年8月に県内産のBSE感染牛が発見されたことを受けて、新たに「神奈川県BSE対策本部」及び「神奈川県牛海綿状脳症防疫対策本部」を設置し、総合的に迅速な対策を推進しています。

BSEに関する情報の提供は、本県のホームページ及び保健所、消費生活センター等の窓口で引き続き行っております。



検査で安全が確認されると、合格印が押されます。

食品等の検査状況

食品の安全性を確保するために食品添加物や残留農薬などについて検査を実施しています。ここでは、平成13年度（一部14年度）に実施した神奈川県の検査結果を紹介します。

◎食品添加物

国産食品、輸入食品あわせて6,851件の検査を実施したところ、表示が不適正なものや食品衛生法に定められた使用量より多く含まれていたものなど、違反が77件ありました。

違反食品については、製造・販売者に対して販売の禁止や製品の回収等の必要な措置をとるとともに、関係自治体に通報し、指導を依頼しました。

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	75	0	16	1
肉類及びその加工品	585	0	21	0
魚介類及びその加工品	2,958	30	210	0
野菜・果実及びその加工品	730	11	317	5
穀類及びその加工品	173	2	83	4
冷凍食品	19	0	40	0
清涼飲料水	334	2	36	0
酒類	21	0	52	2
菓子	419	10	202	2
かん詰・びん詰食品	27	0	53	2
器具・容器包装	0	0	0	0
その他の食品	406	2	74	4
合計	5,747	57	1,104	20

◎残留農薬

国産食品、輸入食品あわせて887件の検査を実施しましたが、残留基準を超えるものはありませんでした。

検査品目		検体数	違反数	検査食品内訳	
基準あり	国産品	農産物	230	0	米、きゅうり、キャベツ、りんご、なし等
		畜産物	9	0	牛乳
		小計	239	0	-
	輸入品	農産物	133	0	レタス、ブロッコリー、アメリカンチェリー、バナナ等
		畜産物	44	0	牛肉、豚肉、鶏肉
小計	177	0	-		
合計	416	0	-		
基準なし	国産品	農産物	222	-	にんじん、ピーマン、ぶどう等
		畜産物	29	-	牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳
		魚介類	9	-	きず、いしもち、かさご、めばる、あゆ等
		加工食品	14	-	穀類加工品、果実加工品等
		小計	274	-	-
	輸入品	農産物	133	-	オレンジ、えんどう等
		畜産物	29	-	牛肉、豚肉、鶏肉
		加工食品	35	-	穀類加工品、果実加工品等
		小計	197	-	-
		合計	471	-	-
総計	887	0	-		

◎動物用医薬品

食肉、乳類など310件の検査を実施しましたが、基準を超えるものはありませんでした。

検査品目		検体数	違反数
国産食品	食肉	172	0
	鶏卵	22	0
	魚介類	7	0
	乳等	25	0
	小計	226	0
輸入食品	食肉	69	0
	魚介類	15	0
	小計	84	0
合計		310	0

◎抗菌性物質

食肉、魚介類など1,519件の検査を実施しましたが、違反となるものはありませんでした。

検査品目	検体数	違反数		
		抗菌物質	合成抗菌剤	
国産食品	食肉	1,127	0	0
	鶏卵類	82	0	0
	魚介類	45	0	0
	乳等	114	0	0
	はちみつ	2	0	0
	小計	1,370	0	0
輸入食品	食肉	80	0	0
	乳等	7	0	0
	魚介類	59	0	0
	加工食品	3	0	0
	小計	149	0	0
合計		1,519	0	0

◎環境汚染物質

水俣病の原因となった有機水銀、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の環境汚染物質について、検査を実施しています。

このうち、総水銀及びPCBについては、全て暫定的規制値内でした。

また、有機スズ化合物については569件の検査を実施したところ、76件から検出されました。規制値は定められていませんが、内分泌かく乱化学物質(いわゆる環境ホルモン)として疑われている物質でもあることから、今後も検査を継続します。

◆総水銀◆

ppm濃度の単位(100万分の1)

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	154	150	0.002~0.384	0

◆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	17	5	0.01~0.059	0
	内海	53	23	0.01~0.099	0
鶏卵	10	0	—	—	
牛乳	9	0	—	—	
合計	89	28	—	0	

◆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(トリアリス)	魚介類	33	12	0.02~0.06
TBTO(トリアリスオキド)		219	35	0.01~0.07
TPT(トリアリス)		247	26	0.01~0.1
DBT(ジリス)		70	3	0.02~0.03
合計		569	76	—

◎環境ホルモン

平成13年度に神奈川県が実施した、内分泌かく乱化学物質（いわゆる環境ホルモン）についての調査結果を紹介します。

◆食品用手袋、食品用ラップ

合成樹脂製の食品用手袋、食品用ラップについてフタル酸エステル類、アジピン酸ジ2-エチルヘキシル、ビスフェノールA、ノニルフェノールの溶出試験をしたところ、食品用手袋のすべてからフタル酸エステル類が微量検出されました。

検査品目	検体数	検査物質	検出数	検出範囲 (ppb)
食品用手袋	5	フタル酸ジエチル	0	—
		フタル酸ジブチル	4	5～19
		フタル酸ブチルベンジル	1	201
		フタル酸ジシクロヘキシル	1	11
		フタル酸ジ2-エチルヘキシル	2	6.9
		アジピン酸ジ2-エチルヘキシル	0	—
食品用ラップ	5	ビスフェノールA	0	—
		ノニルフェノール	0	—
			0	—

ppb：濃度の単位（10億分の1）

*食品用手袋の材質：ポリエチレン製、ポリプロピレン製

*食品用ラップの材質：ポリエチレン製、ポリエチレン・ポリオレフィン製、ポリプロピレン・ナイロン製、塩化ビニル樹脂製

◆容器詰め食品

茶碗蒸しについてビスフェノールA、ノニルフェノールの含有量検査を実施しましたが、いずれも検出されませんでした。

検査品目	検体数	検査物質	検出数
茶碗蒸し	5	ビスフェノールA	0
		ノニルフェノール	0

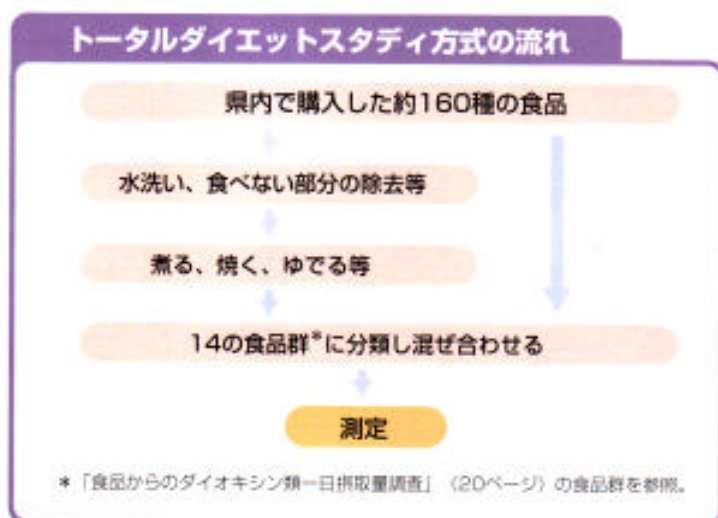
*容器の材質：ポリプロピレン製、ポリプロピレン・ポリエチレン製、材質不明

◆食品からの有機塩素系農薬一日摂取量調査◆

個別の食品等の検査とは別に、わたしたちが一日に食品から摂取する内分泌かく乱作用が疑われる物質を調査しました。

調査方法

トータルダイエツスタディ方式（右図）に基づき、内分泌かく乱作用が疑われる有機塩素系農薬を各食品群について測定し、県民の方が通常の平均的な食生活でどのくらい摂取しているかを推計しました。



調査結果

5種類の有機塩素系農薬（BHC、DDT、ディルドリン、アルドリン、エンドリン）を検査したところ、BHC、DDT、ディルドリンが「砂糖類、菓子類」「緑黄色野菜類」「その他の野菜類、キノコ類、海藻類」「魚介類」の各食品群から微量検出されました。

農薬名	食品群	神奈川県民の農薬一日摂取量 (μg)	
BHC	砂糖類、菓子類	0.12	0.39
	緑黄色以外の野菜類、キノコ類、海藻類	0.27	
DDT	緑黄色野菜	0.06	
ディルドリン	魚介類	0.20	



◎遺伝子組換え食品

平成13年4月1日から、厚生労働大臣が定める審査の手続きを経て、安全性が認められたものでなければ日本国内に輸入することや販売することができなくなりました。

現在、安全性が確認されている遺伝子組換え食品は6品目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、てんさい）で、てんさいを除く5品目とその加工食品に対しては表示が必要となりました。

検査には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」とスーパーや小売店で販売されている豆腐やスナック菓子などの「遺伝子組換えでない」「遺伝子組換え不分別」などの表示が正しいかどうかをチェックするために、安全性審査済みの組換え遺伝子の混入量を確認する「定量検査」があります。

ここでは、平成14年度に神奈川県（政令市を除く）が実施した検査結果を紹介します。

検査の結果、不適のものはありませんでした。

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
パパイヤ	5	5	0	0	—	—	—
冷凍ばれいしょ	5	5	0	0	—	—	—
ばれいしょ加工品	5	5	0	0	—	—	—
とうもろこし加工品	20	18	0	2	2	2	0
とうもろこし穀粒	—	—	—	—	13	13	0
大豆	—	—	—	—	5	5	0
大豆製品	—	—	—	—	15	15	0
合計	35	33	0	2	35	35	0

*検知不能：食品製造工程の加熱などにより、遺伝子がすべて分解されて検出できなかったもの。

◎食品からのダイオキシン類一日摂取量調査

神奈川県では、平成12年度から独自に県民の平均的な食生活を通じて摂取されるダイオキシン類の一日摂取量調査を実施しています。

ここでは、平成14年度の食品からのダイオキシン類摂取量調査結果を紹介します。

調査方法

トータルダイエツトスタディ方式（18頁参照）に基づき、ダイオキシン類を測定しました。

調査結果

(1) 神奈川県民の平均的な食生活におけるダイオキシン類の一日摂取量（単位：pg-TEQ/kg/日）

体重1kgあたり一日摂取量（平均体重を50kgとした場合）	1.25
耐容一日摂取量（TDI）※に対する割合	31%
ダイオキシン類対策特別措置法で定める耐容一日摂取量（TDI）：4 pg-TEQ	

※耐容一日摂取量（TDI:Tolerable daily Intake）：その量までは、人が一生運にわたって摂取しても、健康に対する有害な影響が現れないと判断される一日体重1kgあたりの摂取量。

ダイオキシン類は、90%以上が食品を通じて摂取されると考えられていることから、大気、土壌から取り込む量を含めても、TDIを十分下回ると推定されます。

このことから、通常の平均的な食生活におけるダイオキシン類の摂取による、健康への影響は問題ないものと考えられます。

(2) 食品群ごとのダイオキシン類一日摂取量（平均体重を50kgとして算出）

食品群	神奈川県民の平均 的一日摂取量（g） （調理前重量）	ダイオキシン類の摂取量		
		一日摂取量 （pg-TEQ/日）	体重1kgあたりの 摂取量（pg-TEQ/kg/日）	摂取割合（%）
I群（米）	149.0	0.00	0.00	0.00
II群（穀類・雑穀類・イモ類）	166.2	0.05	0.00	0.08
III群（砂糖類・菓子類）	34.8	0.12	0.00	0.19
IV群（油脂類）	18.9	0.07	0.00	0.11
V群（豆類）	62.8	0.00	0.00	0.00
VI群（果実類）	113.8	0.00	0.00	0.00
VII群（緑黄色野菜）	98.8	0.02	0.00	0.03
VIII群（他の野菜類・キノコ類・海草類）	194.8	0.00	0.00	0.00
IX群（調味・嗜好飲料）	185.5	0.00	0.00	0.00
X群（魚介類）	87.2	51.91	1.04	82.79
XI群（肉類・卵類）	126.8	7.09	0.14	11.31
XII群（乳・乳製品）	148.1	3.27	0.07	5.22
XIII群（その他の食品）	6.9	0.16	0.00	0.25
IV群（飲料水）	600（ml）	0.01	0.00	0.02
計		62.70	1.25	100

TOPICS

食品をめぐる最近の話題

健康食品は上手に利用しましょう

近ごろ、いわゆる健康食品がブームとなっています。

平成14年夏に医薬品成分が含まれていたダイエット用健康食品(*)による健康被害が多数報告されました。

神奈川県では被害の拡大防止のため、パンフレットを作成して注意喚起に努めています。*わが国では、食品に医薬品成分が含まれる場合は、未承認医薬品に該当し、薬事法違反となります。



Q 健康食品とはどんなもの？

健康食品とは、一般的に健康に役立つといったイメージで販売されている加工食品に使われている通称で、法律などで定義や規格が定まっているものではありません。

形状は、菓子やお茶のようなものもあれば、錠剤やカプセルといった医薬品に似たものまでいろいろあります。

Q 健康食品は大丈夫？

健康食品には日本では食習慣のない原料が使用されていたり、特定の成分を濃縮したものなどがあります。そのため、その食品の特性を十分理解せず誤った利用の仕方などをすると健康を害することもあります。

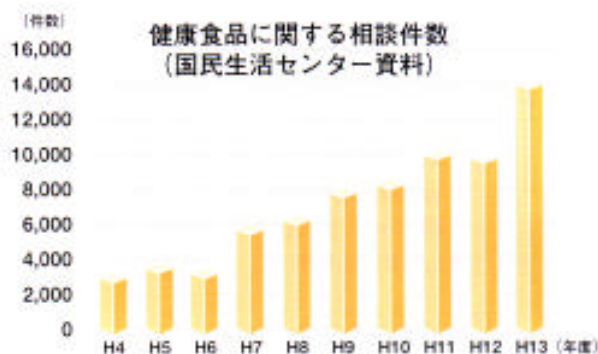
身体に不調・変調があった場合は、直ちに利用を中止し、医療機関に相談しましょう。

近年、健康被害を含め、健康食品に関する相談が急増しています。

Q 健康食品は効果があるの？

健康食品は、医薬品のように公的機関によって、科学的に効能や効果が認められたものではないので、本来食品に含まれている栄養成分による働きしかありません。

なお食品に医薬品のような病気を治療するといった効能効果を表記することは、認められていません。



代表的なダイエット用健康食品3製品による被害事例 平成15年3月10日現在

製品名	被害数	入院数	死亡数*
御芝堂減肥こう養	194	55	1
せん之素こう養	197	79	2
茶素減肥	34	15	0

*その他「織之素膠丸」で1例

このほかの製品を含め、今回大きな問題となったダイエット用健康食品による健康被害事例の総計は872人で、うち死亡が4人となっています。

原因は、原材料に医薬品成分が入っていたにもかかわらず、食品として違法に販売されたためでした。さらに、インターネットを通じた個人輸入などで海外から直接輸入できたことが被害を拡大したと考えられます。

なお、最新の情報は、厚生労働省のホームページ (<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/diet.html>) をご覧ください。

Q 健康食品を上手に利用するには？

健康食品を利用する前に、まずその内容成分や特性などを十分理解することが必要です。国では、いわゆる健康食品のうち一定の要件を満たすものを「保健機能食品」として認める制度を設けていますので、これらの食品を適切に利用するのもよいでしょう。

健康食品に頼りすぎることなく、バランスのとれた食事や規則正しい生活が、健康の維持のためには大切です。





かながわの食品衛生

Vol.7 (平成15年3月)

神奈川県衛生部生活衛生課

横浜市中区日本大通1 〒231-8588

Tel. 045-210-1111 (代表)

<http://www.pref.kanagawa.jp>

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アドレスまでお寄せ下さい。多くのご意見をお待ちしております。

E-mailアドレス：
kanjou.163@pref.kanagawa.jp

R70

古紙配合率70%再生紙を使用しています

※バックナンバーは神奈川県のホームページでご覧になることができます。下記の手順でご覧下さい。

<http://www.pref.kanagawa.jp/>

↓
分野・テーマ別分類の **生活・住まい** を選択

↓
生活の **食品衛生情報** を選択

↓
情報誌「かながわの食品衛生」よりバックナンバーを選択