

# かながわの食品衛生

Vol.14



## 特集

輸入食品の安全性確保対策について ..... 1

神奈川県食の安全・安心の確保推進条例を制定しました ..... 7

## 食品衛生講座

身近な食品添加物 ..... 9

## 食中毒

発生状況 ..... 12

加工食肉はしっかり加熱しましょう ..... 13

食中毒を防ぐために

～調理器具・手指の消毒を正しく行いましょう～ ..... 15

## 食品Q&A

..... 16

## 食品等の検査状況

..... 19



# 特集 輸入食品の 安全性確保対策について

平成20年度の日本の食料自給率は、農林水産省によると、カロリーベースで41%となっています。残りの59%は、輸入食品に頼っている現状にあり、輸入食品は私たちの食生活には欠かせないものとなっています。

一方、輸入食品については、県民の皆さんから、その安全性について不安があるというご意見が多く寄せられています。

そこで、今回、輸入食品に対してどのような安全性確保対策が行われているのか、ご紹介します。

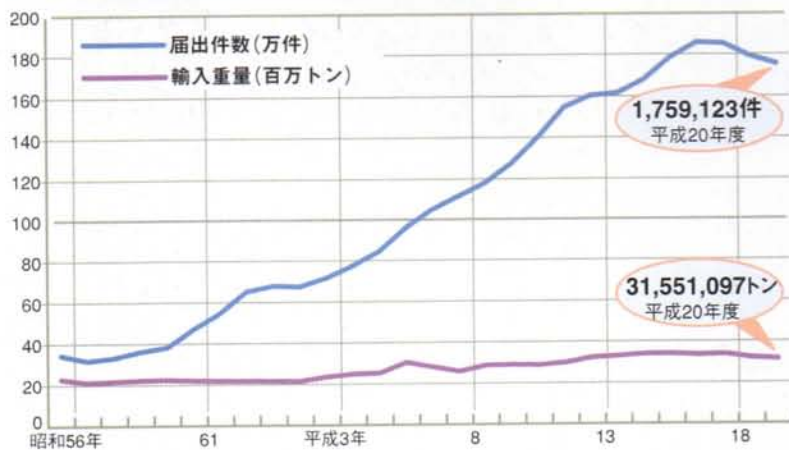
## 輸入食品について

食品等を国内に輸入する際には、輸入者は、何を、どこの国から、どのくらい輸入するかなどを検疫所長に届け出なければなりません。

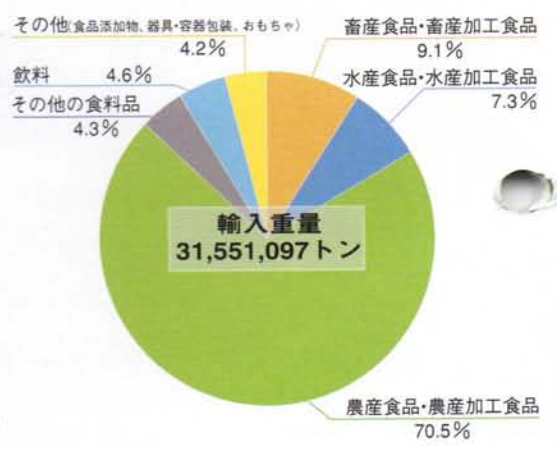
平成20年度における食品等の輸入届出件数は、1,759,123件で、輸入重量は、31,551,097トンでした。

そのうち農産食品等が22,249,369トンと約70%を占めています。

食品等の輸入届出の件数・重量



食品等の輸入の状況 (平成20年度)



食品衛生法では、食品以外に、**食品添加物、器具・容器包装、おもちゃも**規制がされているんだよ。



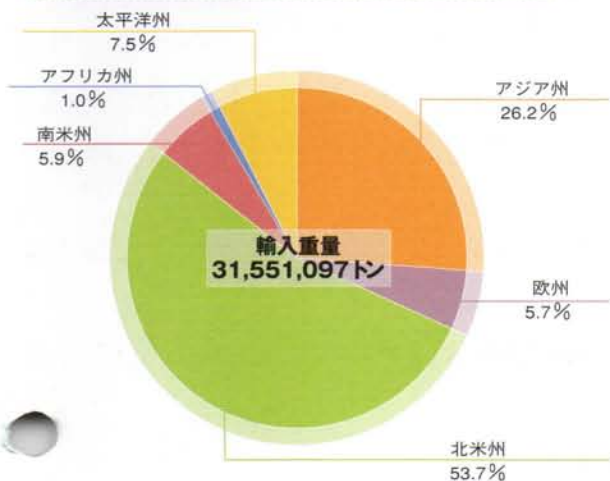
おもちゃは、特に、乳幼児が接触することで健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣が指定したものに限られているんだ！

**マメ知識** 食料自給率って何ですか？

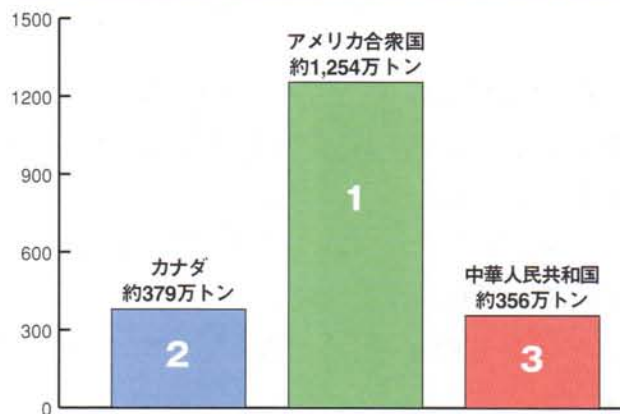
食料自給率とは、国内の食料消費が、国内でどの程度まかなえているかを示す指標のことです。カロリーベースとは、食料の重さが種類によって異なることから、すべての食料を足し合わせて計算するために、その食料に含まれるカロリーを用いて計算したものです。

輸出国の地域別にみた輸入重量では、北米州が最も多く、生産地・原産国別では、アメリカ合衆国、カナダ、中華人民共和国が上位3位となっています。

### 地域別の輸入の状況(平成20年度)



### 生産地・原産国別上位3位(平成20年度)



出典：平成20年度輸入食品監視統計(厚生労働省医薬食品局食品安全部)

## 輸入される食品等のチェック体制

日本に輸入される食品等は、日本の食品衛生法及び同法に基づく規格基準に適合したものでなければなりません。そのため、3つのチェックが行われています。

### 輸出前のチェック

輸入者は、輸出国において、生産、加工、輸送まで衛生管理のチェックに努め、自主検査等で規格に適合していることを確認しています。

### 輸入時のチェック

輸入者は、貨物の到着にあわせて輸入届出書を届け出ます。厚生労働省検疫所は届出された書類及び食品等をチェックします。 検疫所の仕事については、3ページから詳しく説明します。

### 国内流通後のチェック

都道府県等は、販売店等において、表示点検や温度管理の点検等を行います。また、抜き取り検査も実施しています。 神奈川県の実施については、5ページから詳しく説明します。



#### マメ知識 輸入届出の窓口は、どこにありますか？

届出の窓口は、日本全国の港や空港にある検疫所とその支所、31ヶ所にあります。そのうちの13ヶ所には、「輸入食品相談指導室」が設置されています。





# 国の取組み

国は、輸入される食品等の安全性を確保するため、食品衛生法の規定により毎年度「輸入食品監視指導計画」を定め、この計画に基づいて輸入者に対する監視指導や、輸入食品等の検査を実施しています。

## 検疫所の仕事「輸入食品監視業務」

のところが  
検疫所の業務よ。



輸入者 輸入前指導(輸入前相談)

食品等輸入届出書の受付

書類審査

検査不要

検査要

命令検査

行政検査

モニタリング検査

合格

不合格

税関申告

積み戻し・廃棄等

輸入許可

### 命令検査

国は食品衛生法違反の可能性が高い食品等については、輸入者に対し検査を命令します。

この命令に基づき輸入者が登録検査機関で検査を行うことを命令検査と言い、その検査に合格したものが輸入されます。

### モニタリング検査

命令検査の対象となった食品等以外についても、検疫所が抜き取り検査をします。

この検査をモニタリング検査と言い、検査する食品等の種類や数は過去の違反事例などの統計に基づき「輸入食品監視指導計画」で、決められています。

## モニタリング検査の様子



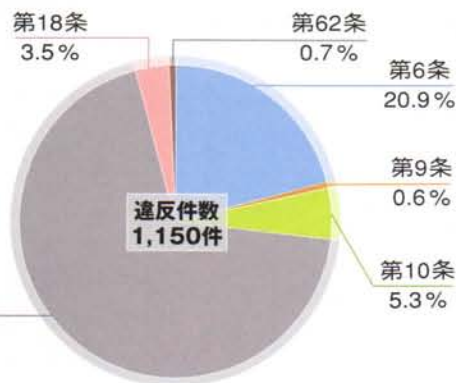
厚生労働省横浜検疫所 提供



平成20年度は輸入の届出約176万件のうち、約19万件（約11%）が検査され、そのうち食品衛生法違反は、1,150件（届出件数の約0.1%）でした。

### 違反の条文別件数(平成20年度) 例えば・・・(第6条違反の例)

どんな違反があるのかな？



出典：平成20年度輸入食品監視統計  
(厚生労働省医薬食品局食品安全部)



厚生労働省横浜検疫所 提供

カカオ豆にカビが発生!!  
これじゃあ輸入できないね。



#### 【具体例】

- 第6条 有害なカビや菌がついているもの
- 第9条 食肉などについて疾病や異常がないことの証明書が添付されていないもの
- 第10条 日本では使用できない添加物を使用したもの
- 第11条 日本の基準に適合していない食品
- 第18条 食器など食品に使用する器具・容器包装の規格違反など
- 第62条 おもちゃ又はその原材料の規格違反

違反が発見されたときは、  
どういう対策をとるのかな？



- ・ 輸入者に対して積み戻しや廃棄等を指示します。
- ・ 特に必要があると認めるときは、輸入禁止措置を行います。
- ・ モニタリング検査等で違反が発見された場合には、輸入時の検査を強化します。

国もいろんな対策をしているんだね。  
厚生労働省の輸入食品等に関するホームページのアドレスは  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html> だよ。  
次のページからは神奈川県を取り組を紹介するよ。



#### マメ知識 登録検査機関って何ですか？

食品衛生法第25条（規格が定められた食品等や添加物の検査）、第26条（検査命令）に規定する製品検査を行うことができる民間の検査機関です。なお、登録検査機関になるには厚生労働大臣に申請し、登録されることが必要です。



# 神奈川県の取組み

神奈川県では、食の安全・安心を確保するため、食品衛生法の規定により毎年度「食品衛生監視指導計画」を定めています。この計画の重点監視指導事業のひとつとして、輸入食品衛生対策を位置付け、輸入食品等を取り扱う施設の監視指導を実施するとともに、県内に流通する輸入食品等の検査を実施しています。

販売店における輸入食品等の監視

輸入食品等の検査

輸入食品等に関する情報の共有化

## 販売店（スーパーなど）における輸入食品等の監視

輸入食品等を取り扱う施設において、保管、管理状況の点検を行うとともに使用又は販売されている食品等の表示点検を行い、適正な食品管理が徹底されるよう、監視指導をしています。



名称	清涼飲料水
原材料名	りんご、酸化防止剤(V.C)
内容量	350mL
賞味期限	2010年〇月〇日
保存方法	直射日光を避けて、常温で保存してください。
原産国名	〇〇〇〇
輸入者	カナジン商事株式会社 神奈川県〇〇市〇〇町・・・

表示は間違っていないかな。



## 輸入食品等の検査

### ●農畜水産物の残留農薬・動物用医薬品の検査

厚生労働省から提供される輸入農畜水産物の違反状況や県内の流通状況に応じて検査対象を決め、効率的に検査をしています。

また、ポジティブリスト制度に対応した残留農薬・動物用医薬品の検査を行い、違反食品等の排除に努めています。

**マメ知識** ポジティブリスト制度とはどのような制度ですか？

一定量以上の農薬、飼料添加物及び動物用医薬品が残留する食品の販売等を禁止する制度です。



## ●輸入食品等の食品添加物の検査

日本では使用が認められていない食品添加物（指定外添加物）が使用されていないか、食品添加物の使用基準に適合しているか、また、使用された添加物が表示されているか検査で確認しています。厚生労働省から提供される輸入食品等の違反事例などを参考に、効率的に検査しています。

他にも  
遺伝子組換え食品の  
検査などもしているんだよ。  
県及び保健所設置五市の  
検査結果は、  
19ページからの  
「食品等の検査状況」  
に掲載しているよ。



## 輸入食品等に関する情報の共有化

神奈川県は日本有数の貿易港である横浜港、川崎港を有していることから、輸入食品等による健康被害の発生防止や、万一、健康被害が発生した場合の拡大防止に迅速な対応を図れるよう、県及び保健所設置五市だけでなく、県内にある検疫所とも会議を行うなど、情報を共有化しています。



会議風景（輸入食品衛生連絡会の様子）

### 会議の構成機関

国

横浜検疫所  
東京検疫所川崎検疫所支所

県内保健所設置五市

横浜市  
川崎市  
相模原市  
横須賀市  
藤沢市

神奈川県

## 新たな取組みについて

神奈川県食の安全・安心の確保推進条例を制定し、食品等輸入事務所等の届出を義務づけました。平成22年度からは届出された施設に対し輸入食品の安全性についての指導等を行います。



新しい条例が  
できたんだね。  
次のページで  
詳しく勉強しよう。



# 特集 神奈川県食の安全・安心の確保推進条例を制定しました

食品の安全性を脅かす事件などが相次いで発覚したことを踏まえ、神奈川県では、県民や事業者の皆さんと協力して食の安全・安心の確保に向けた取組みを一層進め、県民の皆さんの食品や食品関連事業者に対する信頼の向上を目指して本条例を制定しました。

食の安全・安心の確保とは・・・

「食品の安全性の確保」と「食品の安全性を確保することによってもたらされる県民の食品及び食品関連事業者に対する信頼の向上」をいいます。

## この条例における基本的な考え方は何ですか？

この条例では食の安全・安心の確保を推進するための4つの基本理念を定めています。

県民の健康の保護が最も重要です。

食品等の生産・製造から販売に至る各段階において必要な措置をとります。

食品関連事業者の自主的な取組みを促進します。

県、県民及び食品関連事業者の三者間で情報を共有し、協力して取り組みます。

## どのように食の安全・安心の確保を推進するのですか？

食の安全・安心の確保を推進するためには、県、県民及び食品関連事業者の三者が協力して取り組んでいくことが必要です。

県民(消費者)の皆さんの役割は・・・

- 食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深める
- 県が実施する施策について意見を表明するよう努める



連携・協力



食品関連事業者の皆さんの役割は・・・

- 事業活動を行うにあたって、食の安全・安心の確保を図る
- 正確かつ適切な情報の提供に努める
- 県が実施する施策に協力するよう努める



県の役割は・・・

- 食の安全・安心の確保の推進に関する総合的かつ計画的な施策を策定し実施する
- 県民の関心や理解を深めるための情報の提供や啓発活動などの支援を行う



## 県はどのようなことに取り組むのですか？

### 施策の実施

県は指針を策定し、次の施策を総合的かつ計画的に推進します。

- 1 食品関連事業者に対し、食品等の生産・製造から販売までの流通の各段階で、適正な管理に関し助言や指導などを行います。
- 2 食品関連事業者による食の安全・安心の確保に役立つ情報の自主的な提供を促進するために情報提供などを行います。
- 3 県、県民及び食品関連事業者の間で食の安全・安心の確保に役立つ情報の共有を図り、情報や意見交換を促進するための交流の機会の提供などを行います。
- 4 食品の安全性の確保に役立つ情報提供の施策を推進するに当たっては、食育の推進に関する施策と連携します。
- 5 食品の表示の制度の適切な運用を確保するため、食品関連事業者に対し助言や指導などを行います。
- 6 遺伝子組換え作物との交雑の防止等に関する基準の設定や、その基準に基づく助言や指導などを行います。

条例では、  
県が取り組む  
6つの基本的施策を  
定めています。



### 食品等の自主回収の報告

食品等の製造・加工、輸入等を行う事業者（特定事業者）が食品等の自主的な回収に着手したとき及び回収が終了したときに、県又は保健所を設置する市へ報告することを義務付けました。（平成22年4月1日施行）

この制度は  
食品等の自主回収の情報を  
県のホームページなどで  
迅速に提供することによって、  
回収を促し、  
県民の健康被害の発生を  
防止することを  
目的としています。



### 食品等輸入事務所等の届出

●食品等を輸入する事業者が、県内の事務所又は事業所で最初に食品等を輸入した日から15日以内に県又は保健所を設置する市に届け出ることを義務付けました。

（平成22年4月1日施行）

●届出をせず、又は虚偽の届出をした者には5万円以下の過料が科されます。（平成22年4月1日施行）

この制度は、  
届出で得られる情報により、  
輸入事業者に対する  
指導等を行うことによって、  
より一層輸入食品の  
安全性を確保することを  
目的としています。





私たちの身近にある「食品添加物」は、さまざまな食品に使用されています。その種類や表示、安全性などについて調べてみましょう！

食品添加物のこと、くわしく知りたい！



## 食品添加物って何？

食品の製造の過程において、または食品の加工や保存の目的で、食品に使用するものをいいます。（食品衛生法第4条第2項）

## 使用する目的は？

### 食品の製造や加工に必要なもの

- 豆腐凝固剤、かんすい、膨張剤、イーストフードなど

### 食品の品質を向上させるもの

- 乳化剤、糊料、pH調整剤など

### 食品の風味や外観を良くするもの

- 着色料、発色剤、漂白剤、香料、甘味料、調味料など

### 食品の保存性を良くするもの

- 保存料、酸化防止剤、殺菌料、防かび剤など

### 食品の栄養価を強化するもの

- ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類など

## その種類は？ 平成21年6月4日現在

### 指定添加物

厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定した添加物 **393品目**

### 既存添加物

長年使用されていた実績があるものとして厚生労働大臣が認めたもの **418品目**  
例) クチナシ色素など

### 天然香料

使用量が微量で長年の食経験で健康被害がないとして使用が認められているもの **612品目**  
例) バニラ、ハッカなど

### 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 **106品目**  
例) オレンジ果汁を着色の目的で使用する場合など





食品添加物の表示は  
どうなっているの？

加工食品は、原則として使用したすべての食品添加物の名称を、容器包装の見やすい場所に記載することになっていきます。

次の表示例を見てみましょう！

太字部分が「食品添加物」の表示です。丸数字は、下記の**表示方法**の丸数字を表しています。

名 称：パ ン  
原材料：小麦粉、ぶどう糖、マーガリン、プロセスチーズ、パン酵母、食塩、ショートニング、**酢酸Na①**、**乳化剤③**、**pH調整剤③**、**糊料（増粘多糖類）②**、**甘味料（ステビア）②**、**香料③**、**イーストフード③**、**ビタミンC①**

書き方にも  
決まりが  
あるのね。



## 表示方法

### ① 物質名で表示

食品添加物は、原則として物質名を表示することとされていますが、簡略名で表示されることもあります。

例) L-アスコルビン酸→ビタミンCまたはV.C（簡略名）

### ② 食品添加物の物質名とその用途を書くもの

次の8種類の用途に使われるものは、消費者の選択に役立つ情報として、その用途名と食品添加物の物質名を併せて表示されます。

例) 甘味料（ステビア）、保存料（ソルビン酸K）

8用途：甘味料、着色料、保存料、糊料（増粘剤、安定剤、ゲル化剤）、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤

### ③ 一括した名前を書くことができるもの

通常、複数の組み合わせで使われる次の14種類の用途に使われる食品添加物は、「一括名」で表示することが認められています。

14用途：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、調味料、豆腐用凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤

## 表示が免除される場合があります。

### ●加工助剤

食品の製造時に使用される食品添加物で、①食品の完成前に除去される場合、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最終的に食品中にごくわずかな量しか残らずその食品に影響を及ぼさない場合

### ●キャリーオーバー

食品の製造中に使用されなくても、原材料に使用されている食品添加物が最終製品に持ち越され、その量がごく微量で効果がでない場合

### ●栄養強化成分

栄養強化目的で使用された場合（ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類など）





安全性は？

内閣府食品安全委員会が行う食品健康影響評価（リスク評価）により、食品添加物の安全性は確認されています。

## リスク評価の手順



化学的性質の同定  
(純度、性状、不純物)

安全性を調べるために、それぞれの食品添加物について各種の動物実験を行い、これらの結果から、生涯食べ続けても有害な影響が見られない最大量として「最大無作用量」を求めます。

動物実験による毒性試験  
(最大無作用量)

次にこの無作用量にヒトと実験動物との感受性の違いを10倍、さらに個人の感受性の違いを10倍見込み、100倍の安全率を掛けて一日摂取許容量(ADI) \* が設定されます。

一日摂取許容量(ADI)の設定  
(最大無作用量の1/100)

次の4通りの制限を組み合わせ、使用基準を定めています。

ADIを超えない使用基準の設定  
(対象食品、最大使用量の制限)

- ①使用できる食品の種類制限
- ②食品に対する使用量や使用濃度の制限
- ③使用目的についての制限
- ④使用方法についての制限

### \* 一日摂取許容量 (ADI : Acceptable Daily Intake)

人がある物質の一定量を一生にわたって食べ続けても健康への悪影響がないと考えられる一日あたりの摂取量

詳しい情報を見ることができます

さまざまな食品に使用されている食品添加物は、安全性が確認できたものだけが使用される仕組みになっています。



◎厚生労働省ホームページアドレス (食品添加物)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

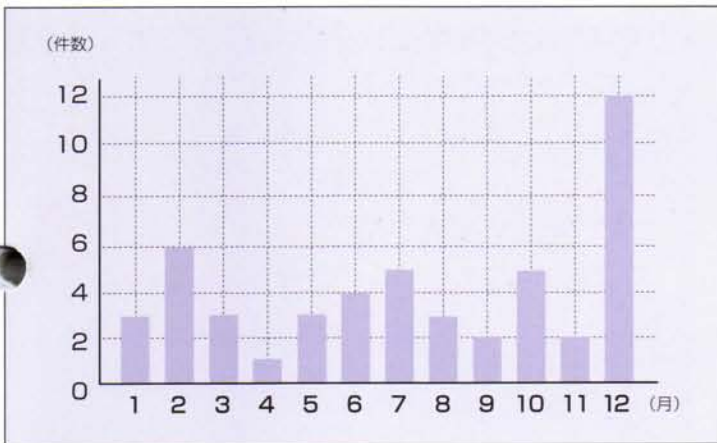


# 食中毒

## 発生状況

(グラフの数値は神奈川県及び県内の保健所設置市のデータを集計したものです。)

### 食中毒の発生件数



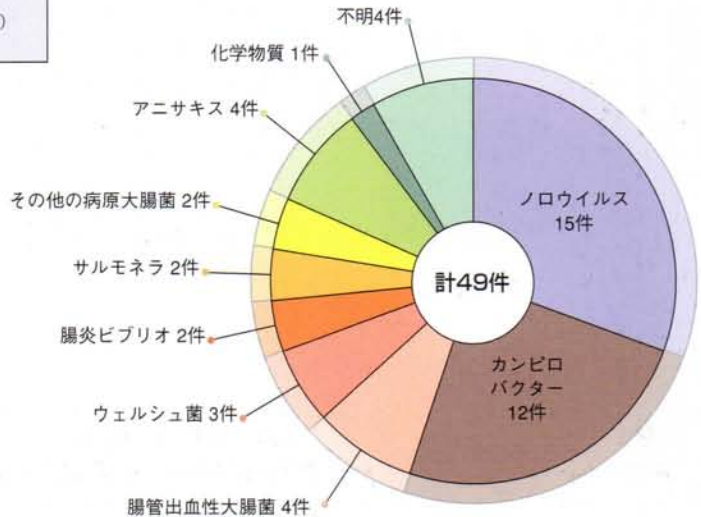
### 月別発生件数 (平成21年)



12月にはノロウイルスによる食中毒が多発しました。

### 病因物質別発生件数内訳 (平成21年)

ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が多く発生しました。





# 加工食肉はしっかり加熱しましょう

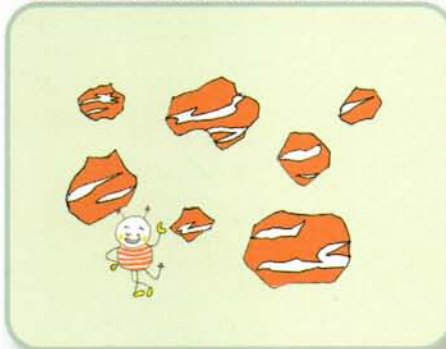
平成21年8月から9月にかけて、飲食チェーン店が提供したサイコロステーキの加熱不足が原因と考えられる腸管出血性大腸菌O157食中毒が全国各地で発生しました。

サイコロステーキは、小さい肉塊を結着処理した加工食肉の場合があり、このような加工処理をした食肉は、内部が食中毒菌等に汚染されることがあるため、中心部まで十分に加熱しないと食中毒を起こすことがあります。

今回の食中毒は、このような加工処理工程で腸管出血性大腸菌O157に汚染されたサイコロステーキを十分に加熱しないまま食べたことによると考えられました。

## サイコロステーキ（加工食肉）による食中毒の発生原因の推定

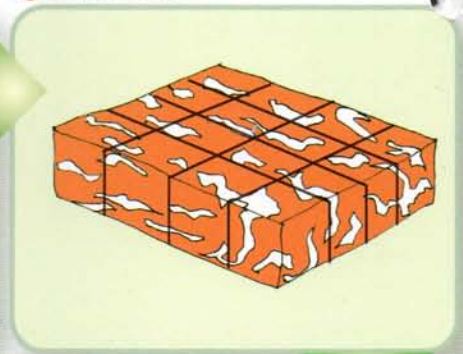
①細かい肉を結着剤で混ぜ合わせる



②ブロック状に固める



③カットする



④サイコロステーキ



サイコロステーキの内部に腸管出血性大腸菌O157が存在し、中心部まで加熱されず菌が生き残り、食中毒になったと考えられます。



## 食肉の加工処理の種類

用語	加工処理の内容
テンダライズ	刃を用いて、肉の原形を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理
タンプリング	調味液に浸潤させる処理
ポーションカット	肉塊やひき肉を金属容器にきつく詰め、凍結成形した後、一定の厚みに切ること
タレかけ	小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること
漬け込み	小肉塊を調味液に浸漬すること
ミキシング	小肉塊に調味液を加え、ミキサーで揉みほぐすこと



このような加工処理をされた食肉は、食品衛生法で「処理を行った旨及び飲食に供する際に中心部まで十分な加熱を要する旨」の表示を義務付けています。



### 表示例

国産 牛もも肉  
消費期限 2010年〇月〇日  
100g当たり(円) 価格(円)  
個体識別番号 0123456789  
内容量(g) 100g  
保存温度 10℃以下  
神奈川県〇〇市〇〇町〇-〇-〇  
カナジンスストア株式会社  
筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

平成12年にハンバーグを提供した複数の同系列店舗で、加熱不足が原因と考えられる腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました。ハンバーグのような挽肉を材料とした料理も、中心部まで加熱しないと食中毒菌が生き残ってしまい、食中毒を起こすことがあります。

家庭で加工食肉を調理する場合や、焼肉店などの飲食店で自分で食肉を調理するときは、食肉の中心部まで十分に加熱しましょう。



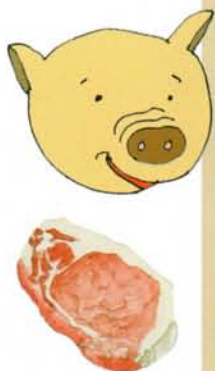
食肉は腸管出血性大腸菌O157以外にも、カンピロバクターやサルモネラ属菌という食中毒菌に汚染されていることがあります。これらの食中毒菌もしっかりと加熱すれば死滅します。

また、手や調理器具に付着した食中毒菌が他の食品を汚染することがありますので、食肉を扱った場合は、手や調理器具をよく洗い、消毒しましょう。

鶏肉はカンピロバクターという食中毒菌に汚染されていることがあり、生又は生に近い状態で提供される鶏の刺身やたたき、加熱が不十分であったやきとりなどが原因となって食中毒が発生しています。

また、豚の肉やレバーは食中毒菌だけでなくE型肝炎ウイルスに汚染されている場合もありますが、このウイルスもよく加熱すれば感染性を失います。

「食肉は中心部まで十分に加熱すること」を守りましょう。





# 食中毒を防ぐために

## ～調理器具・手指の消毒を正しく行いましょう～

調理器具や手指を介して、食品が食中毒菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなど）やノロウイルスに汚染されてしまうことがあります。調理器具や手指はきちんと洗い消毒しましょう。

### 主な消毒方法

#### 煮沸消毒



- 対象** 食中毒菌、ノロウイルス
- 用途** まな板、食器、包丁、ふきんなどの消毒
- 方法** 85℃のお湯で1分以上煮沸

#### エタノール (70～80%)



- 対象** 食中毒菌  
(注意：ノロウイルスには効果はありません。)
- 用途** 調理器具、手指の消毒
- 方法** 水で薄まると効果がなくなるので、調理器具や手指はよく乾かしてから使いましょう。  
※直接食品が接触するまな板などの消毒には食品添加物と表示されたものを使いましょう。

#### 次亜塩素酸 ナトリウム



- 対象** 食中毒菌、ノロウイルス
- 用途** 調理器具の消毒・漂白
- 方法** 適正な濃度や作用時間を守って使いましょう。まな板は0.02%溶液に5分以上浸漬します。

- ※金属製の調理器具や手指の消毒には適しませんので注意しましょう。
- ※次亜塩素酸ナトリウムは塩素系漂白剤に含まれる薬剤です。

#### 次亜塩素酸ナトリウムの希釈の目安

製品の次亜塩素酸濃度	希釈濃度0.02%
6%の製品	300倍(水1ℓ＋原液3.3ml)
12%の製品	600倍(水1ℓ＋原液1.7ml)

#### 逆性石けん (塩化ベンザル コニウム)



- 対象** 食中毒菌  
(注意：ノロウイルスには効果はありません。)
- 用途** 手指の消毒
- 方法** 消毒の前に手指の汚れを落とし、よく洗剤を洗い流してから使いましょう。

### ノロウイルスによる食中毒を防ぐための手洗い方法とは…

手指の消毒に使われるエタノールや逆性石けんは、食中毒菌の殺菌に効果がありますが、ノロウイルスにはあまり効果がありません。次亜塩素酸ナトリウムはノロウイルスに効果がありますが、手荒れを起こしやすいので手指の消毒剤には適しません。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、石けんを使用してしっかり手を洗い、ノロウイルスを洗い流すことが大切です。



# 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をご紹介します。

**Q1** 毎朝、キャベツをサラダにして食べていますが、ときどき、苦いことがあります。農薬が残っているのではないかと心配です。



**A** キャベツ、大根、ブロッコリー等のアブラナ科の植物には、イソチオシアネートという辛味成分が含まれています。この成分が分解し、ジメチルサルファイドやジメチルジサルファイドという苦味をもつ成分に変化したことにより、苦く感じたものと思われます。

この場合は、食べても問題はありません。



**Q2** ジャガイモの皮が、緑色をしています。食べても大丈夫でしょうか？



**A** ジャガイモの発芽部分や緑色になった皮の部分にはソラニンやチャコニンという有毒な物質が含まれていることがあり、そのまま食べると吐き気、嘔吐、腹痛、下痢等の症状が出る場合がありますので、未成熟の小さいジャガイモや表面が緑色のジャガイモは食べない方がいいでしょう。ジャガイモは、光が当たると、ソラニン等がつけられることがあるので、冷暗所に保管するようにしましょう。

学校や家庭菜園で栽培した未成熟の小さいジャガイモや、日光が当たって表面が緑色になったジャガイモによる食中毒の事例も報告されています。

**マメ知識** ジャガイモに含まれるソラニンやチャコニンは、加熱調理で分解されますか？

通常の加熱調理(油で揚げる、煮る、茹でる、電子レンジで加熱する等)では、ソラニンやチャコニンは分解されません。



**Q3** にんにくの酢漬  
けをつくったと  
ころ、にんにくが青色に  
変色しました。  
食べても大丈夫でしょ  
うか？



**A** にんにくを酢や醤油に漬けるなど酸性にす  
ると、にんにくの臭いや辛味成分の一つで  
あるアルキルサルファイド化合物がゆっく  
り分解し、さらに、にんにくに含まれている鉄分と反  
応して青くなることがあります。

この場合は、食べても問題はありません。



酢漬けのにんにくが  
青くなったという相談は、  
よくあるよ。



**Q4** スーパーで「太  
刀魚の切身」を  
購入し、フライパンで調  
理したところ、身の部分  
から、白くて固い塊が出  
てきました。大きくて動  
物の歯のように見えます。  
これは、何ですか？



大きさ：2.4×1.7×1.6cm

**A** これは、「TILLY BONE」(テリーボーン)  
と呼ばれている過剰に形成された骨の塊で、  
太刀魚やマダイなど長生きする魚の老体魚  
に見られることがあります。

大きさや形は様々で、人間の歯に間違えられること  
もあります。



太刀魚の切身



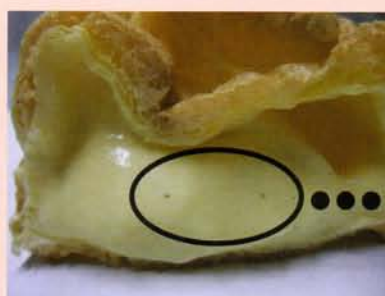
**Q5** シュークリームを食べようとしたところ、カスタードクリームの中に黒い粒々がたくさんありました。カビでしょうか？



**A** この黒い粒々はカビではなくバナラビーンズと思われます。

カスタードクリームの原料は、卵黄、砂糖、小麦粉(またはコーンスターチ)等以外に、バナラの香りをつけるため、バナラビーンズを使うことがあります。

バナラビーンズは、「バナラ」という植物の種子のことで、種子を含んだ種子鞘(さや)ごと発酵・乾燥を繰り返して、初めて香料となります。鞘の中には、非常に細かい黒い種子がたくさん詰まっており、この黒い種子がカスタードクリームに混ざるとカビのように見えることがあります。



黒い粒々

**Q6** 紫芋の餡が入ったたい焼きをオーブントースターで温めたところ、皮からはみ出した餡が緑色に変色していました。また、皮の内側も同じように緑色に変色していました。食べても大丈夫でしょうか？



**A** 紫芋には、アントシアニンという色素が含まれており、この色素が加熱されたことによって、たい焼きの皮に使用されている重曹と反応し、緑色になったと考えられます。

この場合は、食べても問題はありません。



**ママ知識** アントシアニンは、どんな食品に多く含まれていますか？

植物に広く存在する色素の1つで青色、橙黄色、赤色、紫色等いろいろな色があり、紫芋、赤しそ、ブドウ、ブルーベリー等赤紫色の野菜や果物に多く含まれます。



# 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、食品の安全を確保するために食品添加物、残留農薬などさまざま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20年度に実施した検査の概要をご紹介します。

## ◎食品添加物 (平成20年度)



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	61	0	12	0
肉卵類及びその加工品	448	2	31	0
魚介類及びその加工品	1,584	2	70	0
野菜・果実及びその加工品	435	5	343	7
穀類及びその加工品	133	0	32	1
冷凍食品	2	0	33	1
清涼飲料水	218	0	72	0
酒類	16	0	63	1
菓子	264	0	329	2
かん詰・びん詰食品	21	0	240	1
その他の食品	362	0	151	0
合計	3,544	9	1,376	13

## ◎残留農薬 (平成20年度)

検査品目		検体数	違反数	検査食品内訳
国産品	農産物	446	0	だいこん、キャベツ、レタス、はくさい、トマト、きゅうり、ブロッコリー、にんじん、いんげん、えだまめ、かぼちゃ、とうもろこし、米、りんご、なし、いちご、ぶどう、もも等
	畜産物	12	0	牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳
	加工食品	3	0	もち粉、冷凍餃子等
	小計	461	0	
輸入品	農産物	161	0	パプリカ、アスパラガス、にんにく、ねぎ、しょうが、えだまめ、ブロッコリー、いんげん、グレープフルーツ、オレンジ、レモン、チェリー、バナナ、キウイ、マンゴー等
	畜産物	47	0	牛肉、豚肉、鶏肉
	加工食品	77	0	冷凍食品、漬物、ミネラルウォーター等
	小計	285	0	
合計		746	0	



## ◎動物用医薬品 (平成20年度)

検査品目		検体数	違反数
国産食品	食肉	358	0
	鶏卵等	84	0
	魚介類	20	0
	乳等	18	0
	はちみつ	2	0
	小計	482	0
輸入食品	食肉	87	0
	魚介類	59	0
	乳等	6	0
	はちみつ	4	0
	小計	156	0
合計		638	0

## ◎抗菌性物質 (平成20年度)

検査品目	検体数	違反数		
		抗生物質	合成抗菌剤	
国産食品	食肉	1,590	0	0
	鶏卵等	56	0	0
	魚介類	73	0	0
	乳等	45	0	0
	その他	1	0	0
	小計	1,765	0	0
	輸入食品	食肉	48	0
魚介類		52	0	0
はちみつ		5	0	0
その他		11	0	0
小計		116	0	0
合計		1,881	0	0

## ◎環境汚染物質 (平成20年度)

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)

検査品目	検体数	検出数	検出範囲 (ppm)	規制値を超えたもの※1
魚介類	154	145	0.002~0.59 ※2	0
冷凍食品	6	3	0.01 ~1.9	1 ※3
魚介類加工品	3	3	0.02 ~0.35	0
合計	163	151	—	—

※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

※2 規制対象外の魚介類 (キンメダイ) 1検体で0.59ppm検出

※3 冷凍食品(黒ムツの切身) 1検体で暫定的基準値を超えたため、製造所を管轄する自治体に通報

### ◆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	25	10	0.008~0.1	0
	内海	36	20	0.005~0.065	0
合計		61	30	—	0

※ 暫定的規制値：魚介類 遠洋沖合産 0.5ppm  
内海内湾産 3ppm



## ◎環境汚染物質 (平成20年度)

### ◆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 (トリブチルスズ)	魚介類	3	0	—
TBTO (トリブチルスズオキシド)		59	3	0.011~0.02
TPT (トリフェニルスズ)		54	17	0.01 ~0.037
TPTC (塩化トリフェニルスズ)		8	0	—
DBT (ジブチルスズオキシド)		3	0	—
DBTC (塩化ジブチルスズオキシド)		8	0	—
TPT (トリフェニルスズ)	魚介類加工品	2	0	—
TBTO (トリブチルスズオキシド)		2	0	—
TPT (トリフェニルスズ)	冷凍食品	3	0	—
TBTO (トリブチルスズオキシド)		3	0	—
合計		145	20	—

※規制値はありません

## ◎遺伝子組換え食品 (平成20年度)

現在、我が国で食品の使用が認められている遺伝子組換えをした作物は7種類（大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、アルファルファ及びてんさい）で、これらの作物とこれらを原材料とした加工食品32食品群には表示が必要です。

スーパーや小売店では「遺伝子組換えでない」「遺伝子組換え不分別」等の表示のある加工食品を目にしますが、その表示が正しいかどうかについて、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」と安全性審査済の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 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	検知不能※
パパイヤ	7	7	0	0	—	—	—	—
とうもろこし穀粒	8	8	0	0	8	8	0	0
とうもろこし加工品	44	44	0	0	7	7	0	0
大豆穀粒	—	—	—	—	31	31	0	0
大豆加工品	—	—	—	—	46	44	0	2
米加工品	100	99	0	1	—	—	—	—
合計	159	158	0	1	92	90	0	2

※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。

### マメ知識 てんさい (甜菜) って何ですか？

アカザ科サトウダイコン属の2年生植物です。別名：サトウダイコン（大根とは、別種の植物）。サトウキビと並んで砂糖の主要原料で、根をしぼってその汁を煮詰めると砂糖がとれます。



# かながわの 食品衛生

## バックナンバー



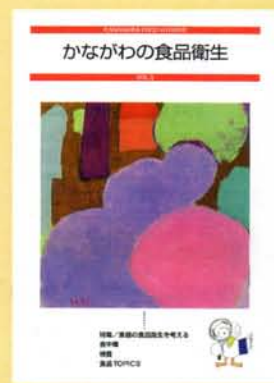
**Vol.1** 平成8年度版

特集1 ☆目で見る食品衛生ガイド  
特集2 ☆病原性大腸菌O157



**Vol.2** 平成9年度版

特集☆暮らしの中の食品衛生法



**Vol.3** 平成10年度版

特集☆家庭の食品衛生を考える



**Vol.4** 平成11年度版

特集☆食品の検査室をのぞいてみましょう



**Vol.5** 平成12年度版

特集☆輸入食品の話



**Vol.6** 平成13年度版

特集☆BSE (牛海綿状脳症)  
—牛肉の安全確保に向けて—



**Vol.7** 平成14年度版

特集1 ☆食品添加物の話  
特集2 ☆食品の表示について



**Vol.8** 平成15年度版

特集1 ☆食品に含まれる化学物質  
特集2 ☆食物アレルギーについて考えましょう



**Vol.9** 平成16年度版

特集☆食肉の安全性  
—農場から食卓まで—



**Vol.10** 平成17年度版

特集☆農業



**Vol.11** 平成18年度版

特集☆「健康食品」



**Vol.12** 平成19年度版

特集☆みんなで支える食品の安全  
—農場から食卓まで—



**Vol.13** 平成20年度版

特集☆食品衛生監視員って何をしているの?  
—食の安全確保にむけて—

※バックナンバーはホームページでご覧いただけます。下記のアドレスでご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/seikatueisei/kanajin/jyouhousitop.html>





**MHCL**  
MACHIDA HYGIENIC CONTROL LABORATORY

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所  
**株式会社 町田予防衛生研究所**

☆ 町田予防衛生研究所では、食品検査や検便・環境検査から、食品衛生のコンサルティングまで、幅広い食品衛生管理サービスをご提供致しております。



**食品検査**

食品等の細菌検査や輸出入に関わる食品等の自主検査(細菌学的検査)を受託しております。賞味期限を設定するための保存試験も行っております。



**環境検査**

厨房内の設備・器具や、調理従事者等の手指の拭取り検査により、洗浄度や汚染度を検査します。また、飲料水の水質検査や公衆浴場水のレジオネラ検査なども行っております。



**腸内細菌検査(検便)・ノロウイルス検査**

食中毒原因菌の健康保菌者を見つけ食中毒を未然に防ぐことが主な目的です。ノロウイルスの検査も受託致します。結果を早く知りたい場合は、当日結果をお出しする特急検査もご利用頂けます。

**<その他の業務>**

- ①食品表示確認
- ②各種衛生資材の販売
- ③害虫駆除
- ④寄生虫・尿検査
- ⑤東京都食品衛生自主管理認証制度における認証審査



**異物検査**

食品に混入または付着した異物が何であるかや、異物と他の指定された物質とが同じ物質であるか否かの比較検査などを行っています。クレーム対応や原因究明などにお役立てください。

〒194-0013  
東京都町田市原町田3-9-9  
TEL: 042-725-2010  
FAX: 042-723-8265  
URL: <http://www.mhcl.jp>  
E-mail: [mhcl@mhcl.co.jp](mailto:mhcl@mhcl.co.jp)



**食の安全・安心に関する電話相談を受け付けています**

**かながわ食の安全・安心相談ダイヤル**



専用ダイヤル

**045-210-4685**

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・安心に関するさまざま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**



<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/seikatueisei/anzen/index.html>

かながわ 食の安全

検索

かながわの食品衛生 Vol.14 (平成22年3月)

編集・発行：神奈川県保健福祉部生活衛生課

〒231-8588 横浜市中区日本大通1

☎ 045-210-4940 (直通)

生活衛生課問い合わせフォーム URL: <http://www.pref.kanagawa.jp/sosiki/fukusi/1575/index.html>

○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。

