

かながわの食品衛生

特集 のぞいてみよう食品工場 ～かまぼこ工場の衛生管理について～



▶ INDEX

■ 特集 のぞいてみよう食品工場 ～かまぼこ工場の衛生管理について～	2
■ 食べ物なぜなに研究所	8
■ 卵のおはなし ～生まれてから食卓に届くまで～	10
■ 食中毒発生状況	15
■ 食中毒事件簿 ～まもれ！我が家の食卓～	16
■ 釣った魚に毒があるかも？ ～シガテラ毒にご用心～	18
■ 食中毒予防の豆知識	22
■ 食品等の検査状況	23

特集

のぞいてみよう！食品工場

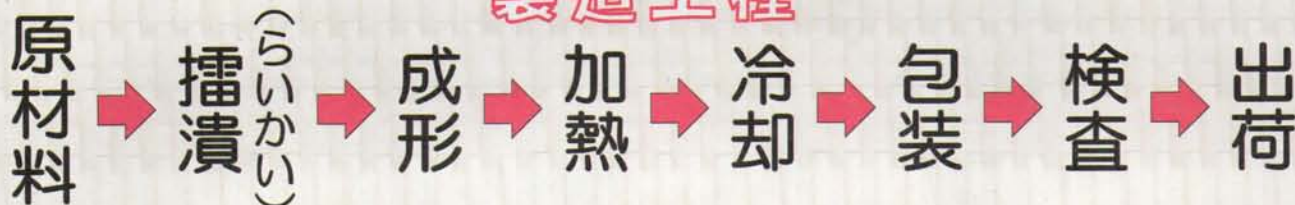


かまぼこ工場の
衛生管理について

皆さんの食卓に並ぶ魚肉練り製品が安全で安心して食べられるよう、食品工場では徹底した衛生管理が実施されています。また、食品衛生法では成分規格や製造基準などの厳しい規格基準が定められています。

食品工場でのかまぼこの作り方とおして、衛生管理のポイントや食品衛生法で定められた規格基準を見ていきましょう。

製造工程



かまぼこは、こうやってできていくよ！
順番に見ていこう。



豆知識

魚肉練り製品は、魚のすり身を主な原材料とし、食塩を加えて練って成形した後、加熱することで作られます。魚肉練り製品には、次のようなものがあります。



かまぼこ
(蒸したもの)



ちくわ
(焼いたもの)



さつまあげ
(揚げたもの)



しんじょ
(茹でたもの)

原材料

魚肉を取り出す

新鮮な魚から頭、内臓などを取り除き、十分水洗いします。

水洗いした魚は、採肉機にかけ、押しつぶしながら柔らかな身の部分だけを取り出します。

新鮮な魚



魚肉を取り出す

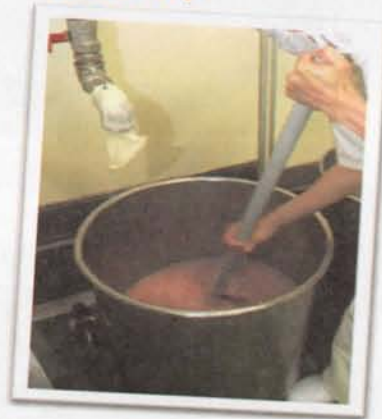


水にさらす

取り出された魚肉を水にさらし、血液、脂肪などを取り除きます。

現在では、冷凍すり身を仕入れて使う工場も多くあります。

水にさらす



豆知識

かまぼこの原材料には、グチ、スケソウダラ、イトヨリダイなどが使用されています。使用する原材料は、地域によって様々であり、その土地独特のかまぼこが作られています。



グチ



スケソウダラ



イトヨリダイ

食品衛生のポイント

食品工場では、原材料の情報や保管時の温度、製造に関する記録等を作成・保存しています。

これらの記録により、万が一食中毒等が発生した場合にも、問題となる製品の特定や原因究明を速やかに行うことができます。



擂潰 (らいかい)

魚肉をすりつぶし、塩や調味料を加えて混ぜ合わせていきます。この工程のことを、擂潰 (らいかい) といいます。



石臼



魚肉を石臼ですりつぶす様子

魚肉がすりつぶされて、細かくなってるね。



魚肉を石臼ですりつぶしていくよ。冷凍のすり身を使う工場では、解凍したすり身をサイレントカッターという機械ですりつぶすところもあるよ。



サイレントカッター

食品衛生のポイント

擂潰 (らいかい) 後にすり身をストレーナー※でこして、細かい異物まで取り除きます。

これで魚の骨も取り除けるから安心して食べられるね。



ストレーナー

※ ストレーナーとは、配管内にふるいをつけて、異物を取り除く装置のこと

成形

▷ 機械作業

成形機によってすり身が押し出され、かまぼこの形になります。



成形後



成形前



▷ 手作業

職人さんの手作業によって、すり身がかまぼこの形になります。



成形後



成形前



加熱

蒸し機で、かまぼこを蒸します。工場では、機械式の蒸し機で大量のかまぼこを蒸していきます。

食品衛生法では、魚肉練り製品の安全性を確保するため、加熱温度の基準（中心部75℃以上）が定められています。



食品衛生のポイント

加熱工程では、かまぼこの中心部の温度を測定し、適切に加熱されていることを確認します。



中心温度の測定

冷却

蒸し上がったかまぼこは、冷却機ですぐに冷やします。



包装

十分に冷やした後、包装と表示がされて、かまぼこの完成です。



検査

製品の安全性を確認するために、食品衛生法で定められた成分規格などを満たしているかどうか、微生物検査や品質検査を行い、各検査に合格した製品を出荷します。



金属検出機をとおして、異物の確認をしています。

工場内で微生物などの検査を行っています。



出荷



食品衛生のポイント

かまぼこなどの魚肉練り製品の多くは、10℃以下での保存が必要ですが、一部の製品では、中心温度を120℃で4分間加熱することにより、常温保存できるものもあります。

表示された保存方法を守って保存しましょう。

かまぼこの表示例

名 称	板付きかまぼこ
原材料名	グチ、タラ、タイ、でん粉、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、着色料（赤3、赤106）
内 容 量	200g
賞味期限	2015. 04. 01
保存方法	冷蔵（10℃以下）
製 造 者	〇〇株式会社 神奈川県〇〇市〇〇1-1

でん粉含有率 3%

行政の取り組み

監視指導

神奈川県では、定期的に食品工場やスーパーなどに立ち入り、監視指導を実施しています。

例えば、食品工場では、製造室内の衛生管理状況や製造記録の確認等を行っています。また、市場やスーパーなどでは、販売されている食品の表示内容や保存温度などを点検しています。衛生管理状況等に不備が認められた場合は、改善指導を行います。

抜き取り検査

神奈川県では、工場で製造された食品やスーパーなどで販売されている食品の抜き取り検査を行い、安全性を確認しています。

かまぼこなどの魚肉練り製品の抜き取り検査では、食品衛生法で定める成分規格や添加物の使用基準に適合していることなどを確認しています。



スーパーなどから検査機関へ
食品を搬送し、検査を行います



かまぼこ特集からのメッセージ

この特集では、かまぼこの製造工程を紹介しながら衛生管理のポイントを確認しました。

食品工場では、安全な製品を製造するために、特集で紹介したように様々な衛生管理を行っています。

また、神奈川県では、食品工場等に対して適切な衛生管理が実施されるよう監視指導を行うとともに抜き取り検査を行い、食品の安全性について確認をしています。

ご家庭でも食品の取扱いに十分に注意し、安全においしく食べましょう。





食べ物なぜなに研究所

《かながわ博士がみなさんの疑問にお答えします♪》

CASE 1

アボカドを切ったら、黒い筋があった



もしかして虫！？
食べても
平気かしら？



黒い筋に見えるのは維管束（いかんそく）が酸化したものだね。維管束は、種子に水分や栄養分を運ぶ組織なんだ。食べても害はないよ。



CASE 2

あれ？比べてみたら**コンニャク**の硬さが..



コンニャクを 2 個買
ったら、片方がすこ
く柔らかいの。
腐ったような臭いも
するし..。



コンニャクは、すりつぶしたコンニャクイモに石灰水を混ぜて固めるんだ。石灰水が足りなかったのかもしれないね。石灰水には細菌の増殖を抑える働きがあるから、細菌が増殖している可能性があるよ。食べない方がいいね。



CASE 3

ヒョウタンを食べたら吐いてしまった



授業で育てた観賞用のヒョウタンを、小学生たちが食べたら、数時間後に具合が悪くなって吐いてしまったらしいの。



ウリ科植物の実に含まれている苦味成分ククルピタシンが原因だね。観賞用のヒョウタンは、ククルピタシンが高濃度に含まれているから、おう吐や下痢を引き起こして食中毒になるんだよ。観賞用のヒョウタンは食べないようにね！



CASE 4

ポテトサラダの袋が膨らんでいた



買ったときには何ともなかったのに・・・。



微生物の作用でガスが発生したようだね。食中毒の原因となるポツリヌス菌が増殖していることもあるので、食べてはいけないよ。

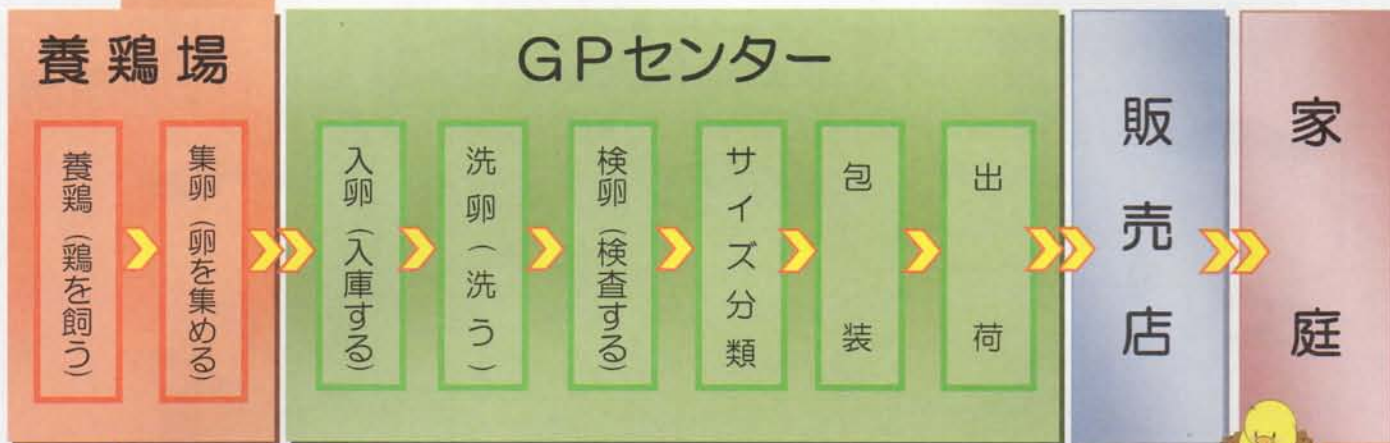


卵のおはなし～生まれてから食卓に届くまで～



様々な料理やお菓子の材料として大活躍の卵。どのようにして私たちの食卓まで届くのでしょうか。

《卵が家庭に届くまでの流れ》



養鶏場

さっそく各工程を
見てみよう。



養鶏場では、様々な病原体が持ち込まれないように部外者の立入り制限や出入りする車両、履物等の消毒などを行っています。また、農場内の衛生状態を保つために、鶏舎の清掃・消毒等の衛生管理を行うことで、病気の発生を防いでいます。

最近増えている「ウインドレス鶏舎（窓がない鶏舎）」は、機械で温度調節や換気が制御できるようになっています。

ウインドレス鶏舎（開口部なし）



オープン鶏舎（開口部あり）



鶏舎から養鶏場
内にある集卵所
まで自動的に卵
が運ばれます。

無断立入り禁止

伝染予防のため、関係者以外の農場立ち入りを禁止します。

衛生には十分注意を
はらっています。

機械できちんと並べて、
GPセンターにGO！



GPセンター (Grading & Packing center / 卵選別包装施設)

GPセンターでは、卵の洗浄、割れや汚れなどの検査、サイズごとの選別、包装などを行っています。大規模なセンターでは、それぞれの工程が自動化され、迅速で清潔な処理が可能になっています。

また、検査室を併設するセンターでは、卵の衛生面や品質の検査が行われています。

入卵 卵をセンターに入庫します

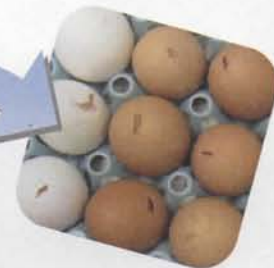
養鶏場から卵が到着しました。



卵ラインへGO! >>>



割れないように吸盤を使ってラインにのせます。



割れている卵はラインの途中で取り除きます。

洗卵 卵をきれいに洗います



卵をころがしながら、洗浄水できれいに洗います。



卵の洗浄には食品添加物としても使用されている「次亜塩素酸ナトリウム溶液」などが使用されます。溶液の濃度は、機械でモニタリングされています。

検卵 卵にキズや汚れがないか機械のモニターでチェックします



キズや汚れがないか、チェックの状況がモニターに表示されます。



キズや汚れがある卵は、内部に食中毒菌などが入り込むおそれがあるので取り除くよ。



サイズ分類 機械を使って大きさ別に分類します



サイズごとに並べられます。

高速で振り分けられていきます。



包装 自動で包装します



①傷つけないように吸盤でそっと持ち上げます。

②容器の中にきれいに並べられます。

③容器に封をしてできあがり。



出荷 温度管理をして、販売店に配送します



赤玉

白玉



赤玉と白玉の違いは鶏の種類の違いだよ。同じ飼料を食べていれば、栄養面の違いはないんだって。

温度管理のできるトラックにのせて、販売店まで運びます。



販売店

スーパーなどの販売店では、温度管理など適切な衛生管理をして消費者に販売しています。

【鶏卵の表示例】



購入する時は表示も確認してみましよう。



農林水産省規格
(卵重)

L

64g~70g未満
卵重計量責任者
〇〇 〇〇〇

名称：国産鶏卵

た ま ご

賞味期限 15. 10. 12

選別包装者 △△株式会社
神奈川県■■市〇〇123-45

●保存方法 お買い上げ後は冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
●使用方法 生食の場合は、賞味期限内に使用し、賞味期限超過後及び殻にヒビが入った卵は、なるべく早めに、十分加熱調理してお召し上がりがください。

食品衛生法では、生食用・加熱加工用の別、賞味期限、保存方法、包装場所等の表示が義務付けられています。

抜き取り検査



神奈川県では、鶏の飼育時に使用されることのある動物用医薬品（抗生物質等）について、食品衛生法で定められた基準に適合しているか、卵の抜き取り検査をして確認しています。

卵の検査風景（神奈川県衛生研究所）

家庭



万が一サルモネラ食中毒になったら大変！！
家庭では次のことに気をつけて、食中毒を予防しましょう！



卵は十分な衛生管理がされて流通していますが、4000個に1個程度の卵から食中毒の原因菌であるサルモネラ・エンテリティディスが検出されたとの報告があります

【食中毒予防のポイント】

- ① 冷蔵庫に保存（低温での保存により菌の増殖が防げます。）
- ② ぬらさず保存（ぬれると殻についた菌が中に侵入しやすくなります。）
- ③ 抵抗力の弱い幼児やお年寄りが食べる時や、弁当のおかずなどすぐに食べないときは、中心部まで火が通るよう十分に加熱
- ④ 生や半熟状態で食べる時の注意
 - ・賞味期限内に食べる（卵の賞味期限は生で食べられる期限です。）
 - ・食べる直前に割る（割り置きすると菌が増殖しやすくなります。）
 - ・新鮮でひび割れのないものを選ぶ
 - ・半熟状態の料理は早めに食べる
- ⑤ 卵を取り扱ったあとは、手洗いを十分に（手洗いが不十分だと、その手から他の食品が汚染され食中毒を起こすことがあります。）

半熟料理も注意
しましょう！



卵を取り扱ったあとは、
しっかり手洗いを
しましょう！



サルモネラ食中毒事例

夏のある日、中華料理店を利用した6人が、天津飯等を食べたところ、全員に下痢、腹痛、発熱等の症状が出て、そのうち1人は入院しました。調査の結果、サルモネラ属菌による食中毒でした。この中華料理店では、夏場にもかかわらず、卵を冷蔵保存せず、また調理の手間を省くため、大量の卵を割り置きしていました。さらに天津飯の卵を「ふんわり」と仕上げるため、十分な加熱がされていませんでした。これらのことから、割り置きした卵の中でサルモネラ属菌が増殖したこと、天津飯の調理工程で加熱が不十分であったことが食中毒の原因と考えられました。



生卵、卵サンド、自家製マヨネーズなどを原因食品とするサルモネラ食中毒も起こっています！



卵はお店に並ぶまで
厳しく衛生管理され
ているんだね。

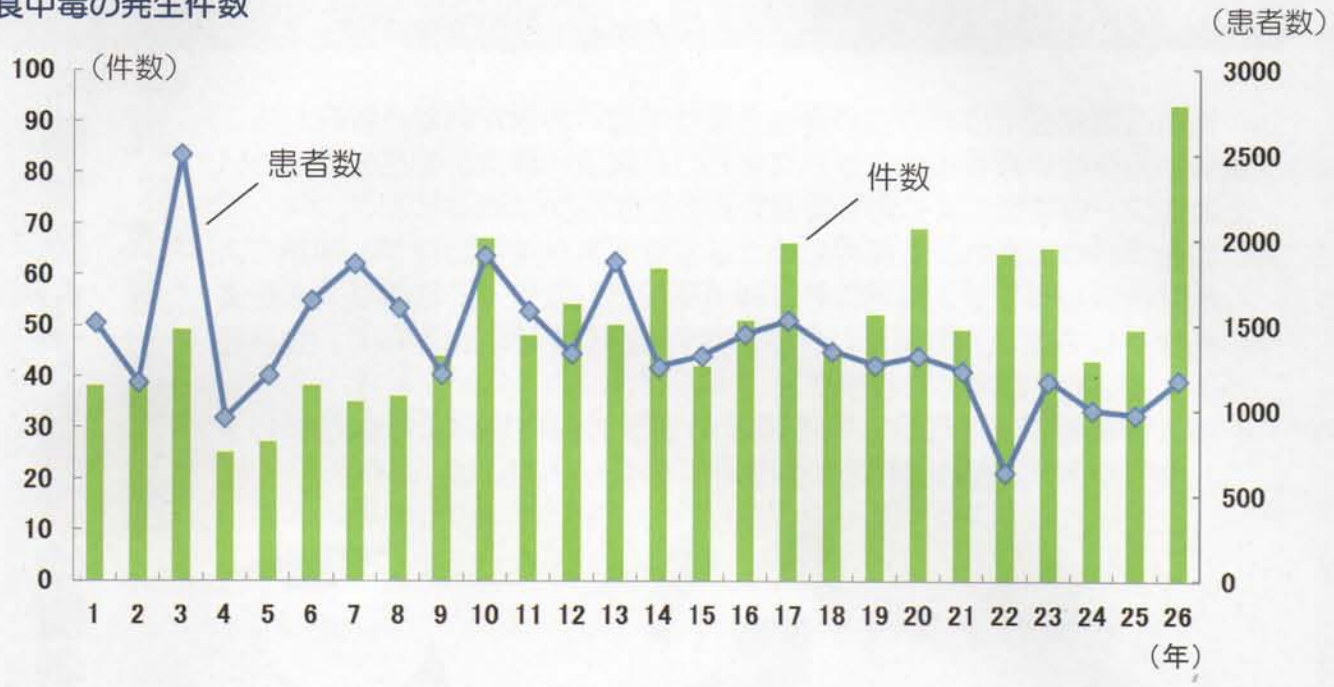
そうね。家庭でも取扱いに
十分注意して、安心して
おいしく食べましょうね。



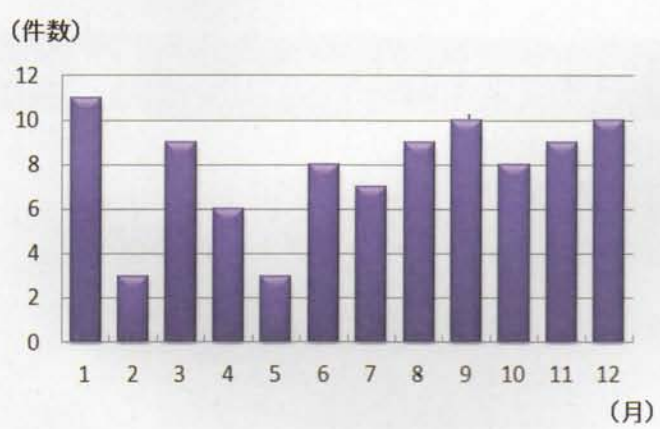
食中毒発生状況

〔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26年のデータを集計したものです。〕

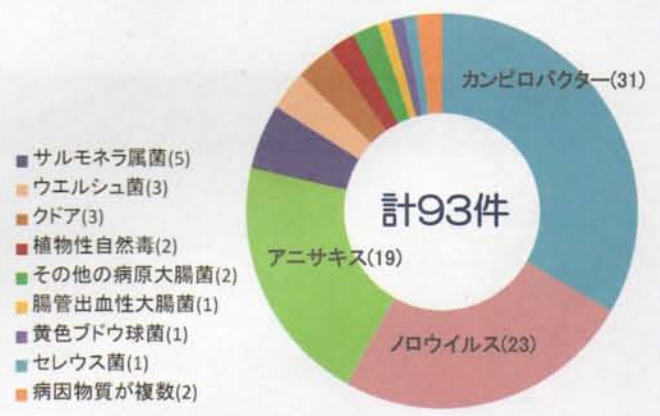
食中毒の発生件数



月別発生件数(平成26年)



病因物質別発生件数 (平成26年)



平成26年は、平成元年以降で最も多い発生件数でした。病因物質別では、カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスによる食中毒が8割近くを占めています。ノロウイルスに関する情報は、本号『食中毒事件簿』で紹介しています。カンピロバクター (vol.18) やアニサキス (vol.16) に関する情報は、バックナンバーをご覧ください。

かながわの食品衛生

検索



～まもれ！我が家の食卓～

～傷がある手でおにぎりを作らない～

地域の運動会で、おにぎり弁当を買って食べた参加者が、数時間後に激しいおう吐や腹痛の症状を訴えました。調査の結果、おにぎりについた黄色ブドウ球菌による食中毒であることがわかりました。

黄色ブドウ球菌は、食品中で増える際に毒素を産生します。加熱により菌は死滅しますが、毒素は熱に強く分解されません。健康な人の皮膚にも存在しており、調理者の手指に傷や湿疹があると増殖して、食品を汚染する可能性が高くなります。

手に傷などがある時は、直接素手で食品に触れないようにしましょう。普段からおにぎりを作る際はラップを使うとよいでしょう。



『菌は死んでも毒素は残る』

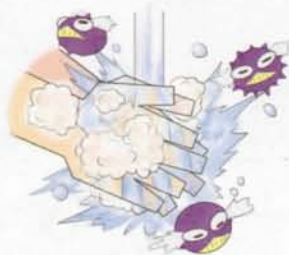
～あなたはできている？ 手洗いは予防の基本～

『手洗いは強力な防御です』

会社の忘年会で飲食店を利用した人が、翌日の夜からおう吐、下痢などの症状を訴えました。調査の結果、ノロウイルスによる食中毒でした。

原因は、ノロウイルスに感染した調理者が、手洗いが不十分なまま調理を行ったため、手指から食品が汚染されて食中毒が発生したと考えられました。

ノロウイルスに対しては、アルコールでは消毒効果が十分ではありません。10～100個程度の少量でも感染するため、石けんを使ってウイルスを手指から洗い流すことが予防のポイントです。調理前・食事前・トイレの後にはしっかりと手を洗いましょう。器具類の消毒には、塩素系の消毒剤や熱湯が有効です。



食中毒事件簿

～驚異の増殖スピード 室温放置はダメ！～

『買った魚は寄り道
させない！冷蔵庫へ直行！』

Aさん家族が夏の旅行から帰宅した後、腹痛や下痢の症状を訴えました。調査の結果、腸炎ビブリオによる食中毒で、旅行の帰りに飲食店で食べた刺身料理が原因でした。

腸炎ビブリオは海水に存在しており、水温が上昇すると活発になるため、夏場の魚介類には腸炎ビブリオが付着していることがあります。10℃以上になると非常に速く増えるため、低温に保つことが重要です。

魚介類を購入したら、寄り道せずすぐに帰宅し、冷蔵庫にしまいましょう。刺身などに調理したら、速やかに冷蔵し、冷蔵庫から出したら早めに食べるよう心がけてください。



～加熱に強い細菌 大量調理の落とし穴～

保育園のお泊り会で、前日に作ったカレーを食べた園児や職員が、翌日、下痢や腹痛などの症状を訴えました。調査の結果、ウエルシュ菌による食中毒でした。

ウエルシュ菌は酸素が少ない状態を好み、20～50℃程度の幅広い温度で発育します。熱に強い芽胞を形成するため、加熱により他の菌が死滅しても生き残ります。大量に加熱調理した食品では、中心部は酸素が少ない状態となりやすく、また、温度が下がるまでに時間がかかることから、菌の発育しやすい環境が長く保たれることになります。

『加熱調理したから大丈夫』という油断がこの食中毒を引き起こします。調理後はすぐに食べ切るようにし、大量に調理したものを保存する場合は、小分けして速やかに冷蔵しましょう。



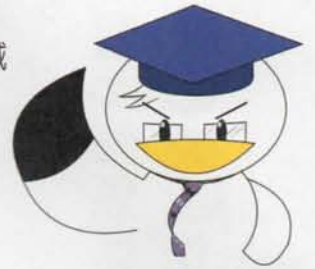
『加熱しても油断禁物！
小分けして素早く冷ます』

釣った魚に毒があるかも？～シガテラ毒にご用心～



シガテラ毒って聞いたことがありますか？魚に含まれている毒の1つで、食中毒の原因となることがあります。

シガテラ毒を原因とする食中毒は、日本では沖縄県をはじめ亜熱帯地域での発生がほとんどでしたが、最近では本州でも発生がみられるので、**今後は注意が必要です！**



シガテラ毒とは？

熱帯から亜熱帯海域に生息する有毒な魚を食べることによって起こる食中毒のことを**シガテラ**といい、その原因となる毒を**シガテラ毒**といいます。

世界で毎年1～2万人の食中毒患者が発生していると推定され、自然毒*を原因とする食中毒では**世界でも最大規模の被害**を出しているといわれています。

*動植物が保有している有毒成分

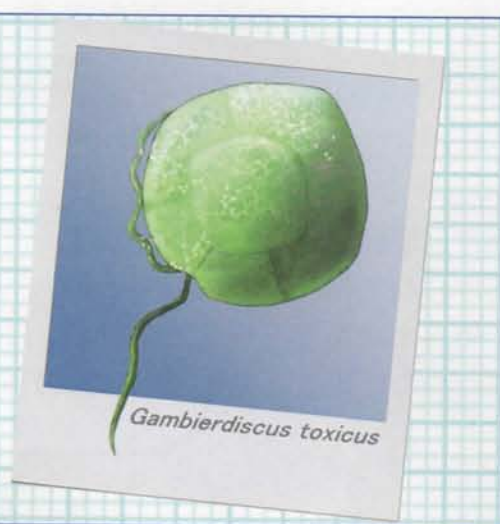
魚は生まれたときからシガテラ毒をもっているわけではありません！

シガテラ毒を作り出す渦鞭毛藻（うずべんもうそう）というプランクトンが付着した海藻を藻食魚が食べ、魚の体内に毒が蓄積されます。この結果、魚が毒をもち、それを人が食べることにより食中毒が起こります。数百種類もの魚が毒をもつ可能性がありますが、同じ種類の魚でも個体差や地域差がみられます。



渦鞭毛藻（うずべんもうそう）とは？

プランクトン的一种で、有毒成分をもつ種類が多くあります。シガテラ毒を作り出す渦鞭毛藻は、サンゴ礁海域の海藻に付着して増殖します。



🐟 食中毒になると・・・

🐟 症状

食後 30 分～数時間で、**ドライアイスセンサーション**という特徴的な症状の他、筋肉痛、関節痛といった神経症状や、下痢、おう吐、血圧低下などが起こります。

重症の場合、神経症状が数ヶ月～1年以上続くことがあります。

シガテラ毒は、フグ毒よりも強い毒ですが、魚に含まれる量が少ないため、食中毒になっても**死亡することはまれです。**

🐟 発生頻度

日本では、平成元年～22 年の間に 78 件*の食中毒が発生しています。

その多くが沖縄県で発生していますが、最近になって**本州沿岸で釣れた魚を原因とする食中毒も発生しています。**

*食品安全委員会ホームページより

(http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/factsheets_ciguatera_131216.pdf)



平成 19 年に和歌山県、平成 20 年に三重県で釣ったイシガキダイを食べたことで食中毒が発生しているよ。

ドライアイスセンサーションとは？

感覚異常の一つで、水に触れてドライアイスに触ったような冷たさを感じたり、温かいものに触れて冷たく感じる症状のことです。



🐟 今後食中毒が増える可能性が！

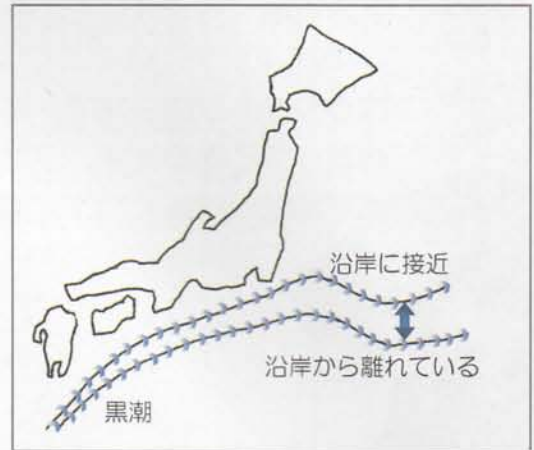
本州などの温帯地域でシガテラ毒をもつ魚が獲れるケースは主に2つ考えられています。

① 黒潮が日本の沿岸に接近したとき

熱帯から亜熱帯海域に生息する魚は、暖かい黒潮によって日本近海までやってきます。このため、黒潮が本州沿岸に接近したときに、獲れることがあります。



これは以前から
いわれているよ。



日本の海流

② 渦鞭毛藻の生息海域の拡大

近年の地球温暖化の影響により水温が上昇し、渦鞭毛藻の生息域が拡大する傾向にあります。このため、その海域の魚がシガテラ毒をもつ可能性があるといわれています。

日本でも食中毒が
増える可能性がある
んだね。



🐟 シガテラ毒の特徴ってなに？

シガテラ毒をもつ魚には、次のような特徴があります。

- 🐟 **特定の魚種だけが毒をもつのではない**
原因が餌であるため、様々な魚が毒をもつ可能性があります。
- 🐟 **同じ魚種でも個体差や地域差が大きい**
同じ魚でも全ての個体が毒をもつわけではありません。
- 🐟 **毒をもっているも外見に変化はない**
見かけだけでは食べる前に毒があるかどうかわかりません。
- 🐟 **調理しても毒は除去できない**
加熱・乾燥・塩蔵などをしていても毒はなくなりません。

🐟 どのように注意すればいいの？

シガテラ毒を完全に除く有効な方法はありませんが、**内臓や頭部などに多く毒が含まれている**ので、食べるときはこれらをなるべく取り除くようにしましょう。

また、**知らない魚は、「食べない!」、「あげない!」、「もらわない!」**ようにしましょう。

シガテラ毒について正しい知識を身につけ、見慣れない魚は食べないようにしましょう。



🐟 シガテラ図鑑

日本で発生した食中毒の原因となった代表的な魚を紹介します。

バラハタ



本州で食中毒事例有!

- 生息域：本州中部以南～南シナ海
- 大きさ(全長)：40～50cm

神奈川県立生命の星・地球博物館提供 (撮影：瀬能宏)

イシガキダイ



沖縄県での食中毒事例が多い

- 生息域：南日本～インド洋
- 大きさ(全長)：30～60cm

神奈川県水産技術センター提供

バラフエダイ



- 生息域：沖縄以南・インド太平洋
- 大きさ(全長)：50～75cm

神奈川県立生命の星・地球博物館提供 (撮影：瀬能宏)

イツテンフエダイ



- 生息域：南日本～インド・中部太平洋
- 大きさ(全長)：50～60cm

神奈川県立生命の星・地球博物館提供 (撮影：瀬能宏)

※ 今回紹介した魚が全てシガテラ毒をもっているというわけではありません。また、紹介していない魚で毒をもつものもあります。シガテラ毒について、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 シガテラ

検索 

食中毒予防の豆知識

1



早速ですが、クイズ形式で
今までのおさらいをするよ！

昼食に作ったカレーが残ってしまいました。食品衛生上、正しい取扱いは次のうちどれでしょうか。

- ① 鍋ごとテーブルの上に常温で置いておく。
- ② 鍋ごと冷蔵庫で保存する。
- ③ 小分けして冷蔵庫で保存する。

◎大量に加熱調理した食品では、調理後の冷却に時間がかかり、幅広い温度で発育できるウエルシュ菌にとって都合のよい環境が長く保たれることとなります。小分けして冷蔵することにより食品の温度が早く下がり、ウエルシュ菌の増殖を防止します。

答え ③

2

ノロウイルスについて、正しいものは次のうちどれでしょうか。

- ① 感染力は非常に弱いので注意することはない。
- ② アルコール消毒が有効である。
- ③ 予防には手洗いが重要である。

さあ、どんどん
いってみよう。



◎ノロウイルスは、10~100個程度の少量で感染するため、予防には手洗いが重要となります。
◎アルコールでは消毒効果が十分ではありません。器具類の消毒には塩素系の消毒剤や熱湯が有効です。

答え ③

3



ラスト問題！

刺身を調理する際、食中毒を予防する上で、不適切な取扱いは次のうちどれでしょうか。

- ① 魚を購入したら、速やかに持ち帰り、冷蔵する。
- ② 調理後は、食べる直前まで冷蔵する。
- ③ しょうゆ漬けにする場合、よく漬かるように冷蔵はしない。

◎魚の表面には、腸炎ビブリオという菌が付着していることがあります。発育に適した温度では、10分間に1回という非常に速いスピードで分裂して増殖します。たった1個の菌が4時間後には1000万個以上に達します。魚介類は速やかに冷蔵庫で保存しましょう。

◎腸炎ビブリオは塩分がないと生きられないので、調理前に魚介類を真水(水道水)で洗浄することも効果的です。

答え ③

食品等の検査状況

(平成25年4月から平成26年3月まで)

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・販売者に対して回収や販売禁止を命令するなどの必要な措置をとるとともに、関係自治体に通報しています。

ここでは、平成25年度に実施した検査の概要をご紹介します。



◆ 食品添加物・残留農薬・動物用医薬品 ◆

検査項目	国産食品		輸入食品	
	検体数	違反数	検体数	違反数
食品添加物	1,703	3	982	3
残留農薬	387	1	124	0
動物用医薬品	1,754	0	167	0
合計	3,844	4	1,273	3

◆ 環境汚染物質 ◆

品目	検査項目	検体数	検出数	検出範囲(ppm)	規制値を超えたもの ^{※1}
魚介類	総水銀	89	73	0.011-0.57 ^{※2}	0
	PCB	46	24	0.01-0.09	0
	有機スズ化合物	77	10	0.01-0.027	—

※1 総水銀：総水銀の規制値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（暫定規制値）：遠洋沖合産 0.5ppm、内海内湾産 3ppm
 有機スズ化合物：規制値はありません

※2 魚介類のうち総水銀の規制値0.4ppmを超えたものがありました。規制対象外の魚介類でした

◆ 遺伝子組換え食品 ◆ 大豆加工品、とうもろこし加工品、米加工品等

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 ^{※3}	検体数	適	不適	検知不能
組換え遺伝子	79	76	0	3	60	60	0	0

※3 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

詳しい内容は、神奈川県のホームページをご覧ください。

かながわの食品衛生

検索





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
- Vol.18 平成25年度版 のぞいてみよう！食品工場 他

かながわの食品衛生

検索



かながわの食品衛生 Vol.19 (平成27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