

かながわの食品衛生

Vol.15



特集	冷凍食品	01
食品衛生講座	おもちゃと食品衛生法	09
食中毒	発生状況	12
	知っておきたいふぐの話	13
食品Q & A		17
食品等の検査状況		19

特集

冷凍食品



冷凍食品は、食品の新鮮さを保ちながら長期間保存できることから、私たちの食生活で広く利用されています。

しかし、中国産冷凍餃子の事件などが起こり、冷凍食品に対して、不安感を持っている方もいるのではないのでしょうか。

そこで今回は、冷凍食品の安全性がどのように確保されているのか紹介します。

本誌のレポーター役
ペンギン君と
ペン子ちゃん



ペン子ちゃん



ペンギン君

冷凍食品の開発

食品は、そのままの状態では時間の経過とともに品質が劣化していきます。その要因としては、微生物による腐敗、化学的な酸化、物理的な乾燥などがありますが、これらの中で食品の安全性に最も影響するのが微生物による腐敗です。

私たちは昔から食品の腐敗を防ぎ長期間の保存をするために、塩漬・砂糖漬などの保存技術を使ってきましたが、これらの方法では食品の「新鮮さ」を保つことができない欠点がありました。このため微生物が繁殖できない低温で食品を保存する「冷凍食品」が開発されました。



まめ知識

冷凍食品が新鮮さを保ち続けられるのはなぜ？

食品をゆっくり凍らせた場合は、食品中の水分が大きな結晶となり、組織を壊してしまいます。しかし、短時間で凍らせた場合は、水分が小さな結晶となり、組織が壊れにくいいため、解凍しても凍結前に近い状態の品質となります。

このように、急速凍結を行うことにより、新鮮さを保つことができるのです。

日本の冷凍食品の消費量

20世紀初頭にアメリカやヨーロッパにおいて様々な食品の凍結技術が考案され、実用化されました。

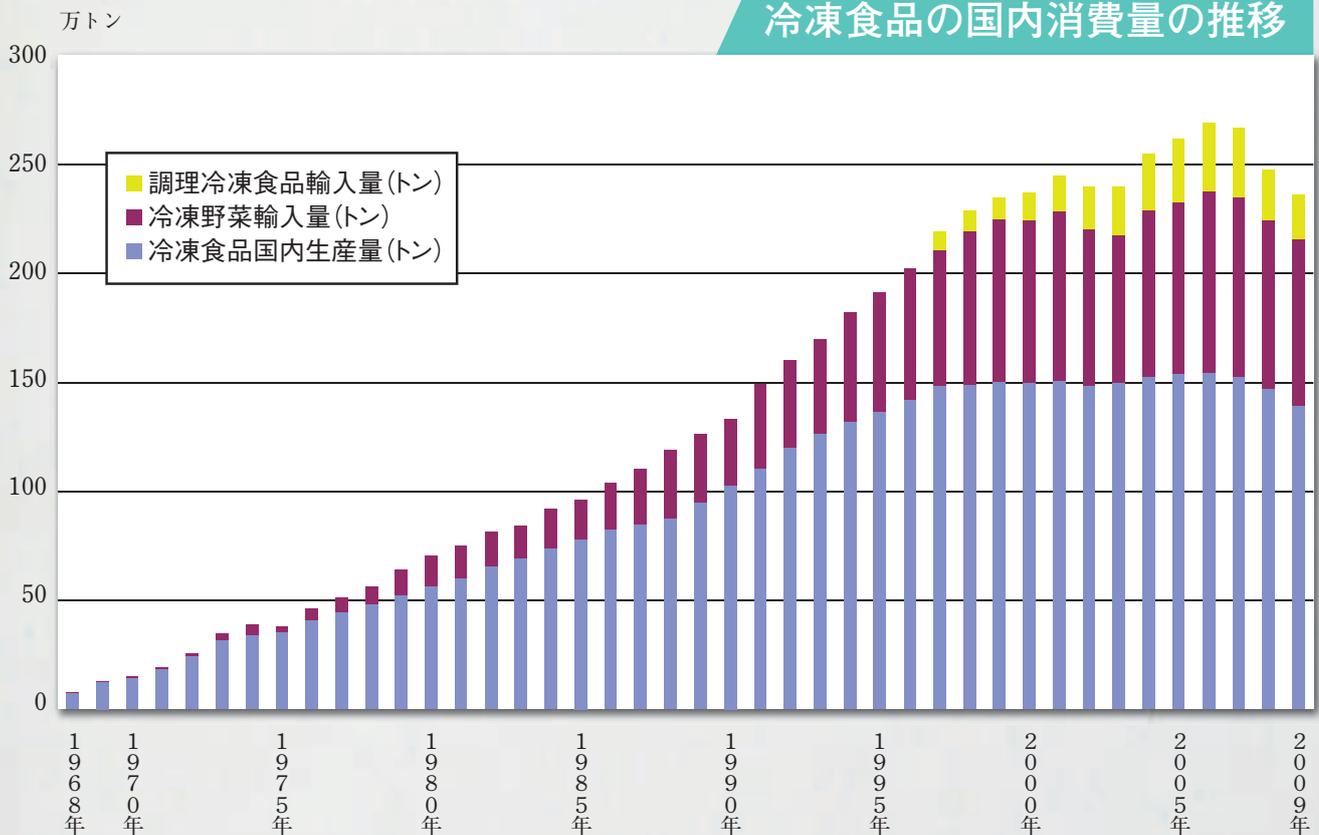
我が国では、1952年に初めて東京のデパートに冷凍食品売場が登場して以来、家庭用冷凍食品の保存性・利便性が広く消費者に受け入れられています。

また、業務用冷凍食品についても1960年代に各地の給食センターで利用され始め、やがてホテルやレストランなどの外食産業などにも広く利用されるようになりました。

このように冷凍食品の消費量は年々増加傾向にありましたが、2008年には中国産冷凍餃子事件の影響から対前年比の92.7%にまで落ち込み、その後、若干の減少傾向にあります。



冷凍食品の国内消費量の推移



(社) 日本冷凍食品協会資料

冷凍食品の製造工程

冷凍食品は、原料から製品ができるまで様々な工程を経て作られています。
私たちが普段利用している冷凍食品を製造している工場を見てみましょう。

1 原料受け入れ検査

原料の鮮度や異物のチェックを行います。



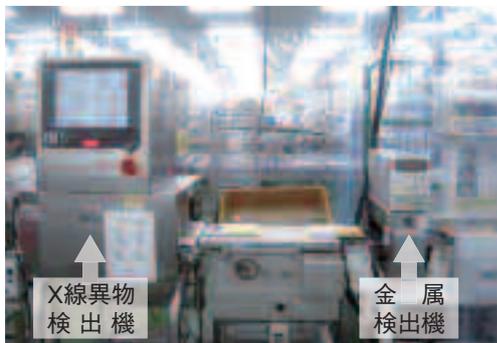
2 原料保管

原料を適切な温度で保管します。



8 検査

製品に異物が混入していないか検査を実施します。



7 包装

急速冷凍された製品を包装します。



急速冷凍が
ポイントなんだね!



9 外装包装

製品をダンボール箱に入れます。



10 製品保管

製品を冷凍庫で保管します。



3 下処理

原料を洗浄し、カットします。



4 調理

下処理した原料を混合して、加熱調理します。



6 冷凍

調理されたままの風味と鮮度を保つために急速冷凍します。



トンネルフリーザー

ベルトコンベアの入口から出口までをトンネルのように覆い、その中で製品を冷凍する機械

5 盛付け

加熱調理した後、冷却し、容器に盛付けます。



11 出荷

冷気を逃がさずに出荷できる出荷口からトラックに積み込みます。



たくさんの
工程があるのね。



冷凍食品の規格基準

冷凍食品の成分規格

冷凍食品の安全性を確保するために食品衛生法で成分規格が定められています。成分規格に合わないものは、製造、輸入、販売などを行うことができません。

冷凍食品の分類	成分規格			
	細菌数(/g)	大腸菌群 ^{※1}	E.coli ^{※2}	腸炎ビブリオ ^{※3} 最確数
①無加熱摂取冷凍食品	10万以下	陰性	—	—
②生食用冷凍鮮魚介類	10万以下	陰性	—	100以下
加熱後摂取 冷凍食品	③凍結直前未加熱	300万以下	—	陰性
	④凍結直前加熱済	10万以下	陰性	—

※1 大腸菌群……大腸菌群はヒトや動物の腸管内の他、自然界に広く生息しており、汚染の指標として用いられています。

これが検出された場合は加熱工程が不十分であったり、製品の取扱いや保存が悪い可能性を示します。

※2 E.coli……ヒトや動物の糞便に由来する細菌で、これが検出された場合には、腸管系細菌による汚染の可能性を示します。
(大腸菌)

※3 腸炎ビブリオ…海水中に広く生息している細菌で、これが一定数以上検出された場合には、食中毒を起こす可能性を示します。

冷凍食品 の分類

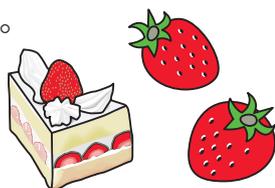
製造時の加熱調理の有無と、食べる時に加熱調理が必要かどうかの組み合わせで4つに分類されています。

食べる前に加熱調理が必要でないもの

①無加熱摂取冷凍食品

- 凍結前の加熱の有無にかかわらず、食べる前に加熱しないでそのまま食べる冷凍食品です。

(果実類、
ケーキなど)



②生食用冷凍鮮魚介類

- 刺身などに用いられる冷凍された鮮魚介類です。(マグロ、イカなど)



食べる前に加熱調理が必要なもの

③加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)

- 製品全体が未加熱なもの、または、大部分が加熱調理済で一部分に加熱されていない食材を含む冷凍食品です。



(フライドポテト、えびフライ、コロッケなど)

④加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱済)

- 凍結前に加熱調理がしてありますが、食べる前に加熱が必要な調理食品です。

冷凍食品の保存基準

食品衛生法では冷凍食品の保存の基準を次のように定めています。

−15℃以下で保存しなければならない。

食品衛生法では、冷凍食品の保存基準を、微生物学的観点（微生物の増殖可能温度）と保存基準が設定された当時（昭和44年）の冷凍技術で実行可能な冷凍温度を考慮して、−15℃以下と設定しています。

なお、（社）日本冷凍食品協会では、冷凍食品は、品温を−18℃以下にすれば、およそ1年間は最初の品質がほぼ保たれることから、自主的取扱基準として保存温度を−18℃以下に定めています。



清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔または耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

冷凍食品の細菌汚染、乾燥などの品質劣化を防止するため、包装の素材が決められています。



きびしい
基準があるのね！

冷凍食品の表示

食品の表示は、食品衛生法、JAS法等の法律で基準が定められています。

冷凍食品である旨 [食衛法]

(冷凍食品)

名称：白身魚フライ

原材料名：たら、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、食塩）、糊料、調味料（アミノ酸）
（原料の一部に乳を含む。）

内容量：200g

賞味期限：○年○月○日

保存方法：-18℃以下で保存してください。

凍結前加熱の有無：加熱してありません。
加熱調理の必要性：加熱してください。

製造者：株式会社 □□食品
神奈川県△△市△△△

* 食衛法：食品衛生法
* JAS法：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律

最も一般的な名称を記載 [食衛法・JAS法]

食品添加物以外の原材料は占める重量割合の多い順に、最も一般的な名称で記載 [JAS法]

食品添加物は、使用した重量割合の多い順に、添加物名を記載
用途名の記載が必要なものは、用途名も記載 [食衛法・JAS法]

卵、乳、小麦粉、そば、落花生、えび、かきの7品目を含む加工食品は、当該原材料を含む旨を記載 [アレルギー表示] [食衛法]

内容量を記載 [JAS法・計量法]

賞味期限はおいしく食べられる期限。製造者が科学的データに基づき期限を設定 [食衛法・JAS法]

保存方法を記載 [食衛法]

①加熱後摂取冷凍食品では、凍結させる直前に加熱されたものであるか
②食べる前に加熱が必要か [食衛法]

製造者の氏名(法人にあっては、その名称)及び製造所所在地
販売者の表示の場合は、製造所を表す固有記号が必要 [食衛法・JAS法]

JAS法では、調理冷凍食品である冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類や野菜冷凍食品について品質表示基準が個別に定められています。

(http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun_57.pdf)

(http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/kijun_55.pdf)

このほかにも、原料原産地名や遺伝子組換え農産物の表示など、いっぱい取り決めがあります。



冷凍食品の購入・保存のポイント

冷凍食品は安全性を確保するために規格基準や表示の基準が定められていますが、購入してから食べるまでの間もきちんと取り扱う必要があります。冷凍食品の購入・保存のポイントを守り、取扱いに注意しましょう。

POINT 1

購入するときのポイント

- 保存温度が守られているものを買きましょう。
- 包装が破れていないか確認しましょう。
- 賞味期限を確認して購入しましょう。

POINT 2

持ち帰るときポイント

- 購入後は、できるかぎり早く帰宅しましょう。
- 帰宅までに時間がかかってしまう場合はドライアイスを利用しましょう。
- 直射日光にあてないように注意しましょう。

POINT 3

保存するときのポイント

- 冷凍庫に入れ、保存温度を守りましょう。
- 冷凍庫はドアの開閉により外気の温度の影響を受けやすいので開閉は手早く行いましょう。



POINT 4

使い残した冷凍食品を保存するときのポイント

- 包装を破ってしまったら、使い残した冷凍食品を保存する場合は、包装袋の中の空気を抜き、輪ゴムなどで口を強く閉じ、すぐに冷凍庫に入れましょう。
- 賞味期限は未開封でおいしく食べられる期間です。開封したらなるべく早く食べましょう。
- 解凍した冷凍食品の再凍結は品質が損なわれてしまうのでやめましょう。

冷凍食品は、
購入・保存のポイントを守り、
おいしく食べようね!



食品衛生講座 おもちゃと食品衛生法

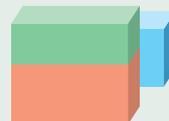
可愛い赤ちゃんが
おもちゃで遊んでいます。



1

2

あっ!



3

4

何でも口に入れちゃうけれど、
大丈夫かしら?



赤ちゃんが口にに入れてしまう
可能性のあるおもちゃを、
「食品衛生法」で
規制していますよ!



ジャン!!



どうして食品衛生法で
「おもちゃ」の規制をしているの?
食品衛生法って食品に関する法律でしょ?

食品衛生法は、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図る」ことを目的としています。

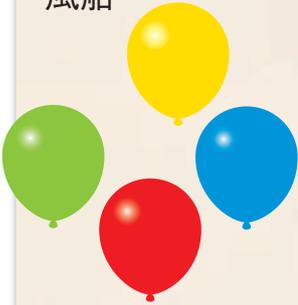
おもちゃは食品ではありませんが、乳幼児は身近なものをなめたり、口に入れてしまうので、おもちゃに有害な物質が含まれていると、それが原因で健康を損なう可能性があります。

そこで、主に乳幼児が口に触れて遊ぶおもちゃや、口に入る可能性があるおもちゃを対象に、食品と同じように規格や製造に係る基準を設け、規制しています。



食品衛生法で規制するおもちゃの例

風船



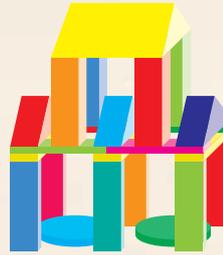
ぬいぐるみ



折り紙



積み木



がらがら



乳幼児が口または唇に触れて遊ぶように作られたおもちゃ



乳幼児用のアクセサリーがん具



乳幼児が遊ぶおもちゃに規格や基準があるのね。どんな内容なの？



食品衛生法では、おもちゃの種類や原材料ごとに規格を設け、有害物質の溶出基準などを定めています。

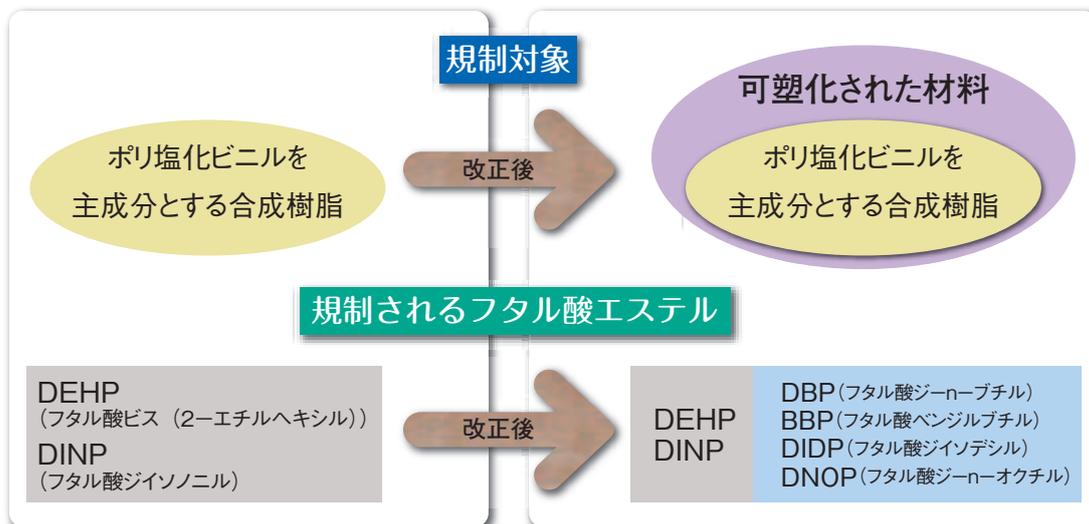
また、おもちゃの製造に着色料を使用する場合の基準も定めています。

「おもちゃまたはその原材料」の溶出基準の定められている主な項目

おもちゃまたは原材料	項目
折り紙	重金属、ヒ素
おもちゃの塗膜	カドミウム、鉛、ヒ素
ポリ塩化ビニルを用いて塗装された塗膜	カドミウム、鉛、ヒ素、蒸発残留物、過マンガン酸カリウム消費量
ポリ塩化ビニルを主体とする材料を用いて製造された部分（塗膜を除く）	重金属、カドミウム、ヒ素、蒸発残留物、過マンガン酸カリウム消費量
金属製のアクセサリーがん具 (乳幼児が飲み込むおそれがあるもの)	鉛

平成22年9月6日に、おもちゃに使用する合成樹脂に係る規制を強化するために、おもちゃまたはその原材料の規格の改正が行われました。

この改正で、規制対象とする材料を、ポリ塩化ビニルを主成分とする合成樹脂に限定せず、^{かそ}可塑化された材料からなる部分にまで拡大し、また、厚生労働大臣が指定するおもちゃに対し、使用を禁止するフタル酸エステルの種類を2物質から6物質に増やしました。



フタル酸エステルって
どんな物質？

プラスチックに柔軟性を与える可塑剤として広く使われています。
一部のフタル酸エステルについては、胎児や乳幼児が多量に
摂取したときの精巣などへの影響が懸念されています。



小さな子供の健康を守るために、食品衛生法が活躍しているのね！
これなら、子供たちがおもちゃで遊んでも大丈夫ね。



おもちゃの規格基準についての詳細は、厚生労働省のホームページを参照してください。

厚生労働省 おもちゃ

検索



まめ知識

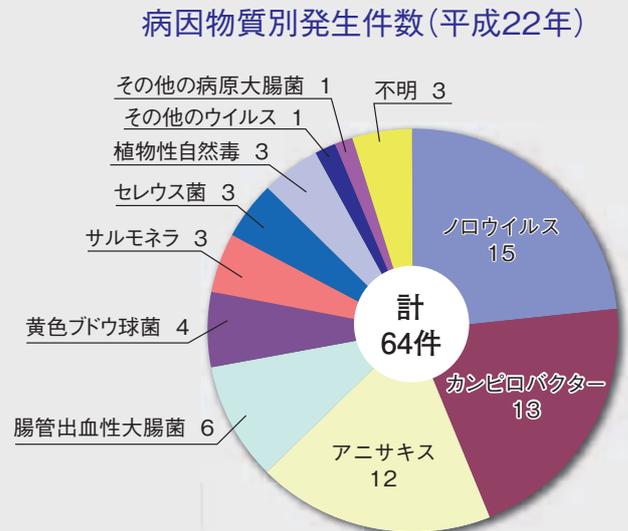
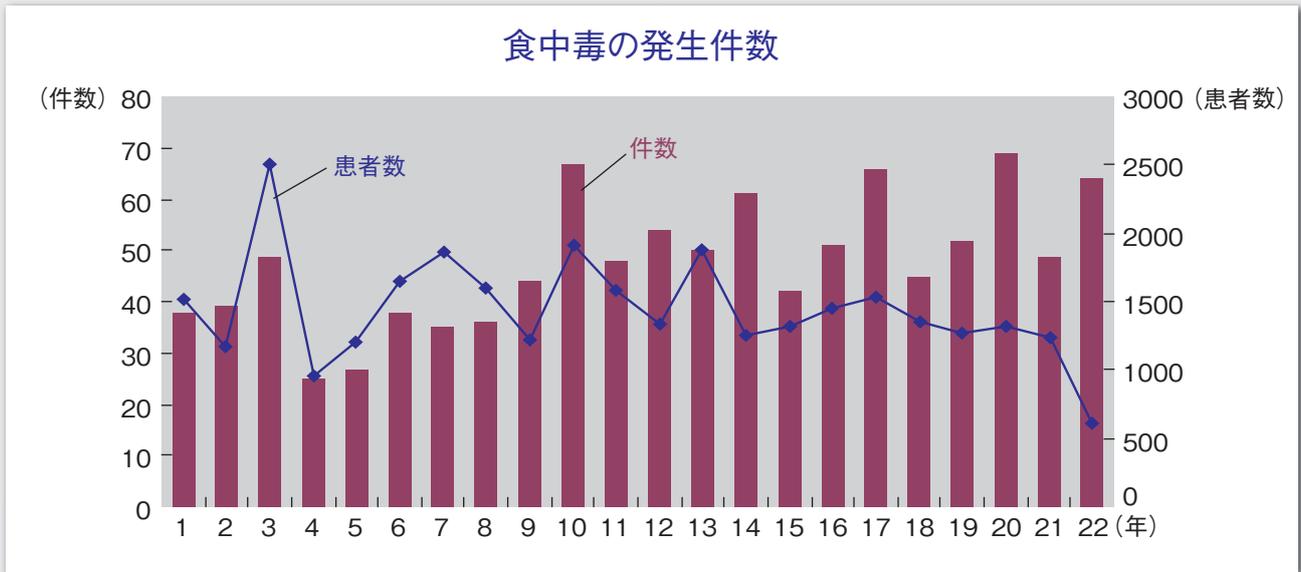
可塑剤って何？

ここでいう可塑剤とは、樹脂の成形加工を容易にし、柔軟性を与えるために、樹脂に入り込むように配合する添加剤のことをいいます。規制対象となった可塑化された材料とは、可塑剤が使用された材料をいいます。

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平成22年のデータを集計したものです。)



夏季にはカンピロバクターやアニサキスによる食中毒が、冬季にはノロウイルスによる食中毒が多く発生しました。



知っておきたいふぐの話

ふぐは、日本の伝統的な食文化の一つとして古来から食べられており、近年では、加工処理された製品がスーパーマーケット等で販売されるなど、身近な食品としても親しまれています。

一方で、「ふぐは食いたし 命は惜しし」と江戸時代に詠まれているように、強い毒をもつことも昔から広く知られています。

そこで、今回はふぐによる食中毒の発生状況や食品としてのふぐの規制などについてご紹介します。



ふぐ毒とは・・・

ふぐ毒は卵巣や肝臓などに含まれるテトロドキシンと呼ばれる物質で、その毒性は青酸カリの1,000倍ともいわれる猛毒です。

テトロドキシンは熱に強いため、加熱調理しても無毒にはなりません。

ふぐ毒による食中毒の症状は、食後20分から3時間程度の短時間でしびれや麻痺症状が現れ、その症状は口唇から手足、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で死亡することがあります。

ふぐ毒、
怖いですねー!



ふぐによる食中毒の発生状況

ふぐによる食中毒は、全国で毎年30～40件程度発生しており、この10年間では合計332件発生しています。この数は、食中毒全体の発生件数に占める割合としては約2%です。

一方、この10年間に食中毒で死亡した人は合計61名で、そのうちふぐによる食中毒が22名となっており、死亡した人の数に占める割合では、約36%と他の食中毒に比べ死亡に至る確率が非常に高いのが特徴です。

最近10年間の食中毒にふぐによる食中毒が占める割合



他の食中毒と比較
してみると一目瞭然ね!

過去10年間の主な食中毒の原因物質別の発生件数に占める割合と死亡者数に占める割合（全国）

原因物質	件数 (%)	死亡者数 (%)
ふぐ毒	2.1	36.1
カンピロバクター	29.4	0
ノロウイルス	19.0	0
サルモネラ	15.5	11.5



国内の最近の食中毒事例

事例 1

【平成20年5月】
関西地方で、釣った
ふぐを自宅で調理して
食べた人が死亡しま
した。



事例 2

【平成21年1月】
東北地方の飲食店が、
不適切な処理方法で有
毒部位を提供した結果、
食中毒が発生しました。



これらの事例のように、ふぐによる食中毒のほとんどは、ふぐを取り扱うために必要な知識や技術がない人が、素人判断でふぐの調理や処理を行い、有毒な部位を食べてしまったことが原因となっています。

神奈川県内では、最近10年間でふぐによる食中毒が3件発生していますが、死亡した人はいませんでした。
なお、この3件の原因は、全て自分で釣ったふぐの自家調理によるものです。

食用ふぐの種類

現在、適切な処理をすることにより食用にすることが認められているふぐは、漁獲海域が限定されているナシフグを含めると22種類あります。ここでは、そのうちの主なものを紹介します。

トラフグ



大きいものでは80cmを超える大型種
食用ふぐでは最も高級とされる。

マフグ



体長50cm程度の中型種
体色や斑紋は成長とともに著しく変化する。

ヒガンフグ



体長35cm程度の中型種
岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾
で漁獲されたものは食用にすることができない。

ショウサイフグ



体長35cm程度の中型種
関東周辺では釣りの対象魚にもなっている。

シロサバフグ



干物やちり材料などの加工製品に利用されることが
多い種類。なお、外観は似ているが、筋肉を含め
て全ての部位に毒を持つドクサバフグという種類も
いるので注意が必要。

ゴマフグ



体長40cm程度の中型種
日本海に比較的多い。

ふぐは食品衛生法で規制されているの？

食品衛生法では、適切な除毒処理をされていないふぐや食用と認められていないふぐなどは、有毒な食品であるため、販売等することを禁止しています。

しかしながら、ふぐの調理や販売に関して、施設や資格の要件などについて全国で統一された規制はありません。

このようなことから、ふぐの取扱いに関しては、従来から、各自治体が独自に条例や要綱などを定めて、ふぐによる食中毒の発生を防止しています。

厚生省（現厚生労働省）は昭和58年に、ふぐの流通の広域化や需要の増大を踏まえ、「フグの衛生確保について」として、適切な処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位やふぐ処理時の遵守事項などについて通知しています。

食べられる部位と食べられない部位

適切な処理により食用にすることが認められているふぐでも、種類によって食用にできる部位が異なります。例えば、前のページで紹介したふぐの可食（食べられる）部位と不可食（食べられない）部位は下の表のとおりです。

なお、肝臓や卵巣などの部位は、ふぐの種類にかかわらず原則として食用にすることは認められていません。

へー ふぐの種類によって食べられる部位が違うんだー。



種類	部位 (○：可食、×：不可食)		
	筋肉	皮	精巢
トラフグ	○	○	○
マフグ	○	×	○
ヒガンフグ	○	×	×
ショウサイフグ	○	×	○
シロサバフグ	○	○	○
ゴマフグ	○	×	○

「フグの衛生確保について（昭和58年厚生省通知）」抜粋

注意

様々な
地方名がある！

ここでは、標準和名で紹介していますが、地域によっては、トラフグをマフグと呼ぶなど、ふぐには様々な地方名がありますので注意しましょう。

神奈川県ではどのような規制をしているの？

神奈川県では、ふぐによる食中毒の発生を防止するため、早くからふぐの取扱いについての規制に取り組んでおり、昭和25年に「神奈川県ふぐ販売営業条例」、昭和34年には、さらに強化した「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」を制定し、ふぐの調理や販売などを規制しています。

規制のポイント

1

資格

ふぐを適切に処理したり、ふぐの種類を見分けるためには、専門の知識や技術が必要です。そこで、ふぐの調理や販売等を行うための要件として「ふぐ包丁師」の資格取得を義務づけています。



ふぐ包丁師試験

神奈川県では、年に1回「ふぐ包丁師試験」を実施しています。

試験では、ふぐの知識などに関する学科試験と、ふぐの臓器や種類を見分ける能力や有毒な部位を取り除く技術についての実技試験を行っています。

規制のポイント

2

施設

ふぐを調理して、客に提供したり販売する場合は、食品衛生法に基づく営業許可（例えば、飲食店営業や魚介類販売業など）に加えて「ふぐ営業の認証」を受けることを義務づけています。

この認証を受けるためには、「専属のふぐ包丁師」を配置することや有毒部位専用の鍵のかかる容器を設置することなど、条例で定められた要件を満たさなければなりません。



ふぐをお店で
食べるときは、認証書が
あるか確認しましょう!

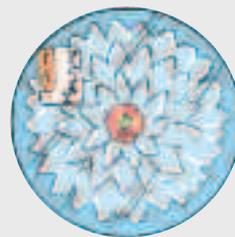


規制のポイント

3

加工製品 の販売

ふぐの加工施設でパックされた、ふぐの鍋セットや刺身などがスーパーマーケットなどで販売されています。これらを販売する場合は、「ふぐ営業の認証」を受ける必要はありませんが、魚介類販売業の許可に加え、ふぐ加工製品の販売の届出が必要です。



神奈川県では、このように規制をして、ふぐによる食中毒の発生防止を図っています。

今回は、食中毒の中でも致死率の高いふぐについて紹介しました。

ふぐは、正しい知識と確かな技術に基づいて処理をすれば、安全でおいしい食品ですが、誤った知識や根拠のない言い伝えなどをもとに扱うと、取り返しのつかない事故につながる場合があります。

ここでもいくつかのふぐの種類について紹介していますが、写真はあくまで一例です。ふぐの外観や毒性は採取海域、採取時期、成長過程などにより異なりますので、

決して素人判断で調理などはしないでください。

ダメ。
ゼツタイ



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

れんこんを煮たところ、紫色に変色してしまいました。
食べても大丈夫ですか？



A

れんこんに含まれるタンニンという物質が鉄製の包丁や鍋などの鉄分と反応してタンニン鉄になり、紫色に変色したものと思われます。

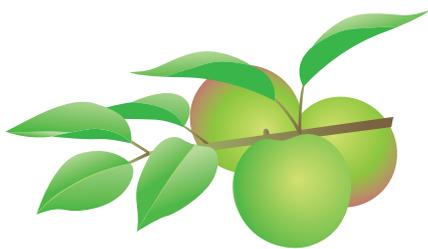
この場合は、食べても問題ありません。

変色した部分



Q2

知り合いから青梅をたくさんもらったので、梅酒や梅干をつくろうと思いますが、青梅には毒があると聞きました。
自分で梅酒や梅干に加工して食べても大丈夫ですか？



A

梅、もも、びわなどバラ科植物の果実の種子や未熟な果肉には、アミグダリンやプルナシンなどの青酸配糖体と呼ばれる物質が含まれています。

青酸配糖体自体には毒性はありませんが、梅の果実に含まれている酵素や人の消化管内の酵素により分解され、シアン化水素（青酸）を生成し、これにより中毒を起こす場合があります。

しかし、青酸配糖体は、果実が成熟するにつれて、また、梅酒、梅干などの加工により、消失していきますので、梅酒の実や梅干を食べても問題ありません。ただし、種子の中に含まれる青酸配糖体は果肉に比べ高濃度であり、果肉部分より成熟や加工による分解に時間がかかりますので、種子は食べないほうがよいと思われます。

まめ知識

青梅を食べた時起こすことがある中毒症状とは？

中毒症状として、激しい嘔吐、頭痛、めまいなどを起こすことがあります。青梅の種子の核の部分（胚又は仁（じん）ともいう）を大量に食べると痙攣（けいれん）や呼吸困難などを起こすことも報告されています。

Q3

ゆで卵をつくったところ、黄身の表面部分が暗緑色になりました。
なぜでしょうか。



A

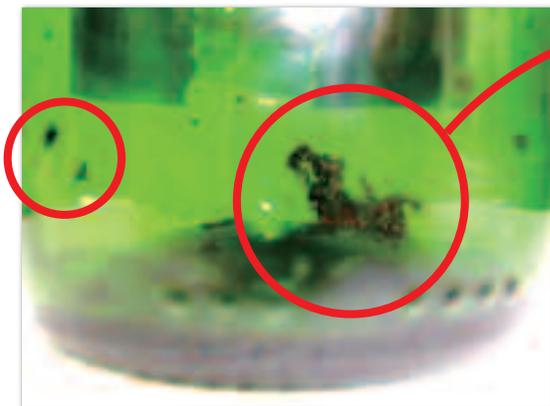
卵を加熱すると、卵白のたんぱく質を構成しているシスチンやメチオニン（アミノ酸の一種）に含まれる硫黄分が分解され、卵黄中の鉄分と反応して硫化鉄となることにより卵黄の表面が暗緑色になります。

この場合は、食べても問題ありません。

なお、この現象は、加熱温度が高く、加熱時間が長いほど起こりやすくなりますが、卵をゆでたあと、すぐ水に浸して余熱をとるようにすると起こりにくくなります。

Q4

ボトル入りの赤ワインに赤紫色の沈殿物がありました。
これは、何ですか？

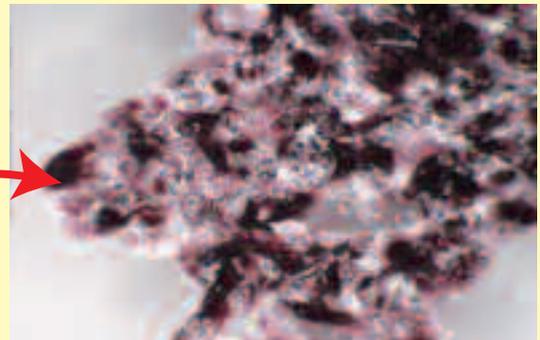


ワインのボトルを側面から撮影

A

この沈殿物は、ワインに含まれる酒石酸という成分が結晶化したものと思われます。酒石酸は、ワインの原料であるブドウに多く含まれている天然成分で、低温のところではワインを長期間保管すると、酒石酸のカリウム塩やカルシウム塩が析出して沈殿することがあります。

ワインと一緒に飲んだとしても大丈夫ですが、ざらざらとして舌触りが悪いため、ボトルの底に結晶を沈めて、グラスに入らないようにして飲めばよいといわれています。



顕微鏡拡大写真

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21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21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	59	0	13	0
肉卵類及びその加工品	434	0	63	0
魚介類及びその加工品	1,412	1	69	0
野菜・果実及びその加工品	397	0	330	0
穀類及びその加工品	128	0	28	0
冷凍食品	10	0	30	0
清涼飲料水	197	0	86	0
酒類	19	0	72	0
菓子	255	0	365	0
かん詰・びん詰食品	30	0	242	0
その他食品	365	0	154	1
合 計	3,306	1	1,452	1

残留農薬（平成21年度）

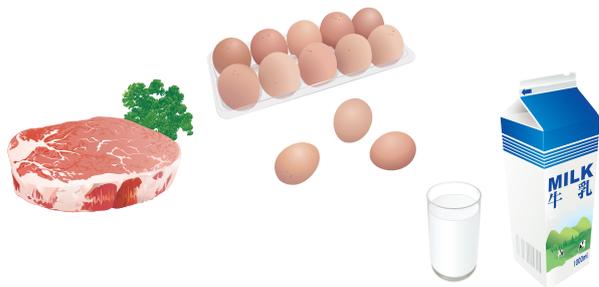
検査品目		検体数	違反数	内 訳
国産食品	農産物	404	0	きゅうり、トマト、キャベツ、レタス、だいこん、ほうれん草、とうもろこし、ばれいしょ、チンゲンサイ、きょう菜、ブロッコリー、米、やまといも、ぶどう、もも、みかん、いちご、りんご、なし、梅等
	畜産物	12	0	牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳
	水産物	3	0	鮎（あゆ）
	加工食品	1	0	冷凍食品
	小 計	420	0	
輸入食品	農産物	192	0	かぼちゃ、しょうが、さといも、ピーマン、ブロッコリー、オクラ、にんにく、えだまめ、グレープフルーツ、バナナ、オレンジ、レモン、チェリー、キウイ、マンゴー等
	畜産物	14	0	牛肉、豚肉、鶏肉
	水産物	3	0	サーモン
	加工食品	94	0	冷凍食品
	小 計	303	0	
合 計	723	0		

動物用医薬品（平成21年度）

検査品目		検体数	違反数
国産食品	食肉	346	0
	鶏卵等	70	0
	魚介類	17	0
	乳等	18	0
	はちみつ	2	0
	小計	453	0
輸入食品	食肉	97	0
	魚介類	67	0
	乳等	6	0
	はちみつ	4	0
	冷凍食品	4	0
	小計	178	0
合計		631	0

抗菌性物質（平成21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	1,596	0	0
	鶏卵等	49	0	0
	魚介類	46	0	0
	乳等	45	0	0
	冷凍食品	3	0	1
	魚介類加工品	17	0	0
	そうざい	4	0	0
	小計	1,760	0	1
輸入食品	食肉	60	0	0
	魚介類	61	0	0
	はちみつ	5	0	0
	冷凍食品	20	0	0
	魚介類加工品	5	0	0
	小計	151	0	0
	合計	1,911	0	1



環境汚染物質（平成21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	153	147	0.003～1.3※2	0
魚介類加工品	1	1	0.12	0
合計	154	148	—	—

※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 魚介類のうち 2 検体が総水銀の規制値 0.4ppm を超えましたが、いずれも規制対象外の魚介類（キンメダイ）でした。

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※3	
魚介類	遠洋	14	4	0.007～0.018	0
	内海	47	26	0.006～0.08	0
魚介類加工品	1	1	0.01	—	
合計	62	31	—	—	

※3 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

検査項目	検査品目	検体数	検出数	検出範囲 (ppm) ^{※4}
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)		53	5	0.013~0.019
TPT (トリフェニルスズ)		56	10	0.01 ~0.032
DBT (ジブチルスズオキシド)		3	0	—
TPT (トリフェニルスズ)	魚介類加工品	1	0	—
TBTO(トリブチルスズオキシド)		1	0	—
合 計		117	15	—

※4 規制値はありません。



遺伝子組換え食品 (平成21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。

スーパーマーケットや小売店では「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	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	9	9	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	41	40	0	1	8	8	0	0
大豆穀粒	—	—	—	—	31	31	0	0
大豆加工品	—	—	—	—	44	42	0	2
米加工品	72	71	0	1	—	—	—	—
合 計	130	128	0	2	91	89	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。



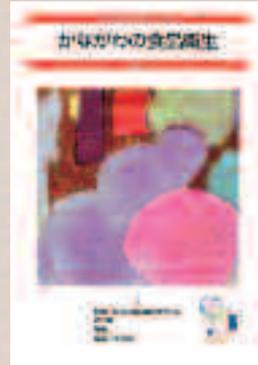
かながわの食品衛生 バックナンバー



Vol.1 平成8年度版
 特集1 目で見える食品衛生ガイド
 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-



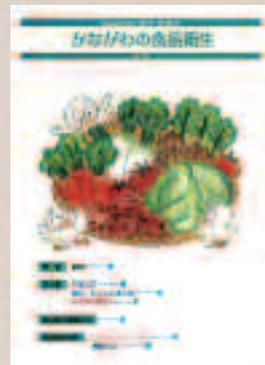
Vol.7 平成14年度版
 特集1 食品添加物の話
 特集2 食品の表示について



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？
 -食の安全確保に向けて-



Vol.14 平成21年度版
 特集1 輸入食品の安全性確保
 対策について
 特集2 神奈川県食の安全・安心の
 確保推進条例を制定しました

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。
 (「かながわの食品衛生」で検索)



コープかながわは県内115店舗と
玄関先まで商品をお届けする宅配サービスで皆さまの暮らしを応援します

広告



コープのお店は食生活を中心に毎日の暮らしを応援します。
組合員ならどのお店でも利用できます。



宅配サービス（おうちCO-OP）は青果・肉・魚・冷凍食品から重いお米、かさばる雑貨まで、注文に応じてご自宅までお届けします。



検査センターが入居する施設（厚木市）

30年の実績を持つコープの商品検査センターは、「食の安心」をめざして品質管理とコミュニケーションにつとめています。



子どもたちの学習の場としても活用されています。

県内にお住まいかお勤めであれば、どなたでも加入できます。

コープかながわホームページ

<http://www.kanagawa-coop.or.jp/>

食の安全・安心に関する電話相談を受け付けています



（専用ダイヤル）

かながわ食の安全・安心相談ダイヤル

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

かながわ 食の安全

検索



かながわの食品衛生 Vol.15（平成23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）

○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左記の電話番号にご連絡ください。多くのご意見をお待ちしております。



古紙配合率70%再生紙を使用しています