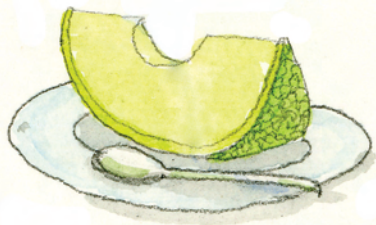


# 食品Q&A

“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** メロンを食べたところ、口の中がピリピリしましたが、原因は何ですか？また、食べても問題はないのでしょうか？



**A** メロンを食べ、口の中がピリピリする原因としては、次のことが考えられます。

**原因その1** →メロンが熟しすぎてエタノール、酢酸エチル、炭酸ガスなどの刺激物が生成した。

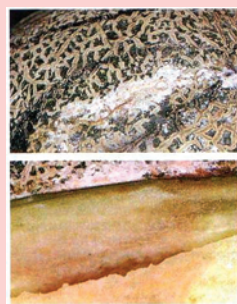
⇒この場合は、食べても問題ありません。

**原因その2** →低温や水分不足などメロンの生育環境が悪く、ウリ科作物に特有な苦み成分（ククルビタシン）が多く含まれていた。

⇒この場合は、食べても問題ありません。

**原因その3** →メロンの病気である「ばら色かび病」になった部分が苦く感じた。

⇒この場合は、表面に紅橙色のカビ胞子が生えて軟化、腐敗した病害部（写真）を取り除いて食べてください。



▶ばら色かび病（島根県農業技術センターホームページ病害虫データベースから引用）

**Q2** グレープフルーツやオレンジなどかんきつ類が好きでよく食べますが、防かび剤（防ばい剤）が使用されているとの表示がありました。防かび剤はなぜ使用されているのですか？

また、基準などはありますか？

**A** 輸送中や貯蔵中に発生するかびを防止するため、かんきつ類などに防かび剤を使用することがあります。なお、防かび剤の使用にあたっては、食品衛生法で食品添加物として使用基準を定め、使ってもよい食品（対象食品）や残ってもよい量（最大残存量）等が決められています。

この最大残存量については、人が毎日、一生涯摂取しても健康に影響のない量よりもさらに下回るように次のとおり設定されています。

防かび剤（防ばい剤）	対象食品	最大残存量（基準値）
<b>OPP</b> オルトフェニルフェノール	かんきつ類	0.010g/kg (10ppm)
<b>TBZ</b> チアベンダゾール	かんきつ類	0.010g/kg (10ppm)
	バナナ	(全体)0.0030g/kg(3.0ppm) (果肉)0.0004g/kg(0.4ppm)
<b>DP</b> ジフェニル	グレープフルーツ レモン オレンジ類	0.070g/kg(70ppm)
<b>イマザリル</b>	かんきつ類 (みかんを除く)	0.0050g/kg (5.0ppm)
	バナナ	0.0020g/kg(2.0ppm)

なお、防かび剤を使用した場合には、その名称及び防かび剤である旨を表示することが義務付けられています。



防かび剤表示のポップ

**マメ知恵** ppmとは、何を表すものですか？

ppmとは、parts per million の略で100万分の1という意味です。主に濃度を表すために用いられています。

**Q3** 清涼飲料水が入っていたペットボトルに、お酒を入れておいたところ、お酒が白濁し、シンナーのような臭いがしました。ペットボトルの成分がお酒に溶け出しているのですか？



**A** フタをあけたペットボトルには、細菌や酵母が空気中から混入したり、口をつけて飲んだ時に混入することがあります。そのペットボトルを再利用するときに、洗浄が不十分で、混入した酵母が残ってしまうことがあり、残った酵母がお酒の成分であるエタノールを酢酸に変え、その酢酸とエタノールが反応して、シンナー臭の主成分である酢酸エチルが生成されたと考えられます。

ペットボトルを再利用して飲み物を入れる場合は、酵母だけでなく、カビや細菌が繁殖する可能性などもあることから、十分な洗浄や管理が必要です。



**Q4** ペットボトル入りのお茶をコップに移して飲んでいましたが、飲みきれずにフタをして保管していたところ、お茶の中にモヤっとした白い浮遊物が発生しました。これは何ですか？



**A** 一度フタをあけたペットボトルを常温で放置したり、冷蔵庫内で長く保管したりすると、直接口をつけて飲まなくても、フタを開けた時に入った空気中のカビや細菌が増殖し、お茶の中に浮遊物が発生することがあります。

ペットボトルに入った飲み物は速やかに飲みきってしまうほうがよいでしょう。



**マメ知識** ペットボトルとは、どのようなものですか？

ペットボトルの素材が、ポリエチレンテレフタレート (Poly Ethylene Terephthalate : PET) であることから、PET製のボトル (bottle) という意味で名付けられた合成樹脂製の容器です。

**Q5** メラミン樹脂製の食器が飲食店でよく使用されているのを見かけますが、この食器からホルムアルデヒドが検出されたという報道がありました。ホルムアルデヒドの溶出について基準はありますか？

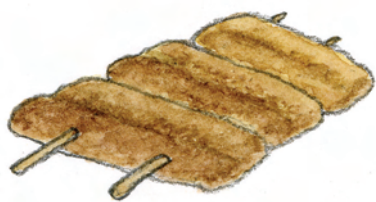


**A** メラミン樹脂は、ホルムアルデヒドとメラミンを原料とし、合成した樹脂のことです。メラミン樹脂製食器は、割れにくく、軽いことから、業務用として飲食店などで使用されています。

このようなメラミン樹脂製食器などには、食品衛生法により規格基準が定められていて、この基準に適合した製品以外は、製造・販売ができません。その規格基準には、ホルムアルデヒドの溶出試験も規定されており、ホルムアルデヒドの溶出量の基準値は4  $\mu\text{g}/\text{ml}$  (ppm) 以下です。各自治体では、国内で製造・流通している製品がこの規格基準に適合しているか確認するため、定期的に抜き取り検査を実施しています。

また、メラミン樹脂に限らず合成樹脂製容器は、「直火にかけないこと」「電子レンジには使用しないこと」など、使用上の注意事項が定められているものがありますので、これを確認した上で使用するようになしてください。

**Q6** 以前、中国産のうなぎ蒲焼から、マラカイトグリーンが検出されたとの報道がありました。マラカイトグリーンとはどのような物質ですか？



**A** マラカイトグリーンは、緑色の色素で日本では合成抗菌剤として観賞魚の水カビ病の治療などに使用されていますが、食用となる養殖水産物への使用は禁止されており、食品衛生法でも、食肉、食鳥卵及び魚介類からは、マラカイトグリーンが検出されてはならないことになっています。

なお、輸入されたうなぎについては、厚生労働省の検疫所が安全性を確認しています。過去にマラカイトグリーンが検出された中国産うなぎに対しては、検疫所の検査命令により、輸入業者は全てのロットにおいてマラカイトグリーンの検査を実施することが義務付けられており（平成21年1月現在）、この検査でマラカイトグリーンが不検出にならなければ日本では販売することができません。



**マメ知識** 合成抗菌剤とは、どのようなものですか？

合成抗菌剤とは、人や動物の疾病の治療や予防に使われ、細菌やその他の微生物を殺したり、増殖を抑制する作用を持っている化学的に合成された物質で、代表的なものとしてサルファ剤などがあります。