

食の安全・安心ハンドブック

=消費者のための手引き=



も く じ



はじめに	1
1 野菜・果実・米（農薬）の安全性について	2
2 牛肉の安全性について	4
3 トレーサビリティシステムとは？	6
4 豚肉・鶏肉の安全性について	8
5 鶏卵の安全性について	10
6 牛乳のことを知ろう	12
7 生鮮魚介類の安全性について	14
8 カキの安全性について	16
9 輸入食品の安全性について	17
10 食品添加物の安全性について	20
11 遺伝子組換え食品・アレルギー物質の知識	22
12 環境ホルモンとは？	24
13 健康食品の正しい理解	25
14 食品表示の知識	26
15 食中毒の話	28
16 家庭での食中毒予防について.....	32
17 食育の取り組みについて	34
資 料 編	35
索 引	45

はじめに

近年、私たちのまわりでは、食を巡る事故・事件が相次いで発生しており、これらを背景として、消費者の食の安全・安心に対する不安・不信が高まっている現状にあります。

こうしたことを踏まえ、このハンドブックは、この不安・不信の要因となっていると思われる様々な問題、消費者の疑問・意見などに応える形で作成しています。

例えば、県が平成16年3月に実施した「県民の食の安全・安心に関する意識調査」においても、食品に対して7割の人が不安に感じ、その内容と

して食品添加物、残留農薬、輸入食品などがあげられており、また、各種の意見交換の中でも様々な疑問・意見が寄せられています。

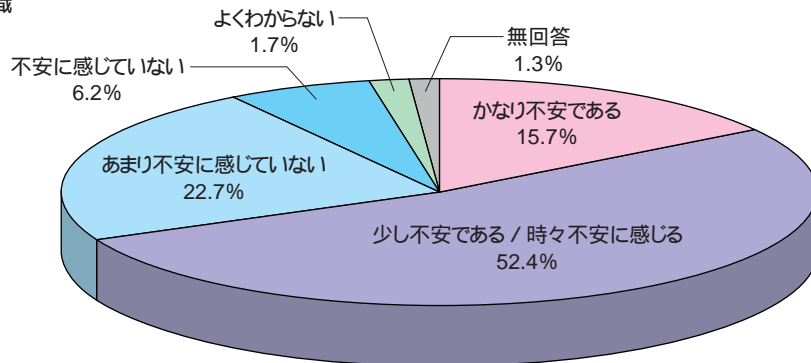


皆さんの疑問などに
答えます

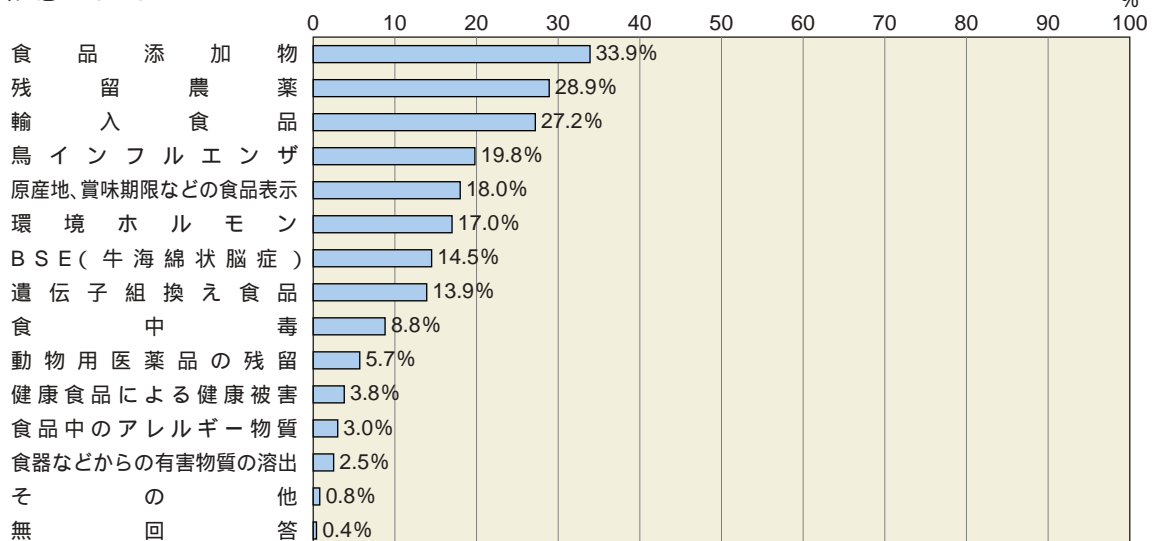
県民の食の安全・安心に関する意識調査結果(抄)

H16年3月、有効回答者数 1,573人

食の安全・安心に対する意識



不安に感じていること



注) 有効回答数を100とする

野菜・果実・米(農薬)の安全性について

1

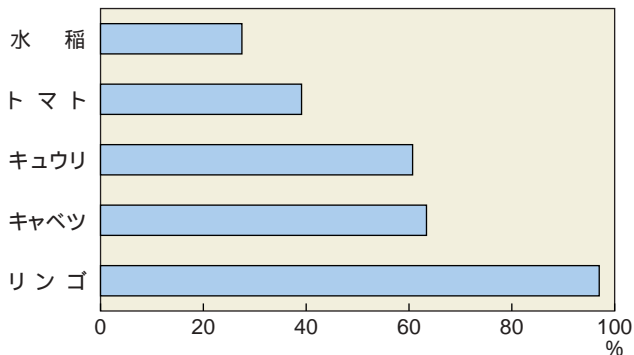
Q. 平成16年3月に県が実施したアンケートでは、農薬に対して多くの人が不安を感じていますが、農薬を使わないで野菜や果実、米は作れないのでしょうか？



A. 農作物によっては、農薬なしでは、ほとんど収穫できないものもあります。



農薬を使用しない場合の減収の割合（平均値）



(社)日本植物防疫協会「農薬を使用しないで栽培した場合の病害虫等の被害に関する調査報告」(平成5年)から抜粋

農薬を使わないと、病害虫や雑草によって収穫量が減少したり、傷などによって品質が悪くなったりします。

農産物を安定的に供給するために、農薬は必要な資材です。

Q. 農薬はどのような基準で使用されているのでしょうか？



A. 日本で使われている農薬は、農薬取締法により、すべて登録が義務付けられ、登録の際に、効果や作物への残留性を考慮して、安全な使用方法が決められています。

農薬の登録時には、その農薬を収穫の何日前まで使用できるのかや、10a当たりの使用量、使用できる回数などが決められます。

これらの内容は、農薬の容器や包装のラベル(説明書)に必ず記載されています。

[適用作物と使用方法の例]

作物名	適用病害虫	使用量	使用時期	使用回数	成分を含む農薬の総使用回数
稲	ウンカ類	3kg/10a	収穫7日前まで	3回以内	4回以内
	カメムシ類	"			
	イネドロオイムシ	"			
	ニカメイチュウ	"			
キャベツ	アブラムシ類	2g/株	定植時	1回	3回以内
	コナガ	2g/株			
	アオムシ	2~3g/株			
だいこん	アブラムシ類	6kg/10a	は種時	1回	1回
	キスジノミハムシ	"			
はくさい	アブラムシ類	2g/株	定植時	1回	3回以内
	コナガ	3g/株			
	アオムシ	"			

さらに、県では農作物病害虫・雑草防除指針を作成し、県で実用性を確認した農薬などについて適正な使用の指導を行っています。

生産履歴記帳運動

県内のJAでは農家に対して、使用した農薬の種類・量・使用時期など栽培履歴の記帳を指導しています。

また、記帳の内容はJAなどが点検し、一定期間保管することになっています。



Q. 農薬には安全な残留基準が定められていると聞きましたが？



A. 動物実験などを行い、農産物に残っていても問題がない安全な量として、残留農薬基準が決められています。

まず、実験動物に対して安全な量（無毒性量）に、人間と動物の違いなどを考慮し安全係数を掛けて、人間に対して安全な量（1日摂取許容量）が決められます。

一方で、日本人が平均的に食べる農産物の量と農薬の残留実態から、1日当たりの農薬の摂取量が推計されます。

この1日当たりの農薬の摂取量を踏まえて、残留農薬基準は農産物ごとに、1日摂取許容量を超えないように設定されており、県では基準に基づいて残留農薬の検査を行っています。

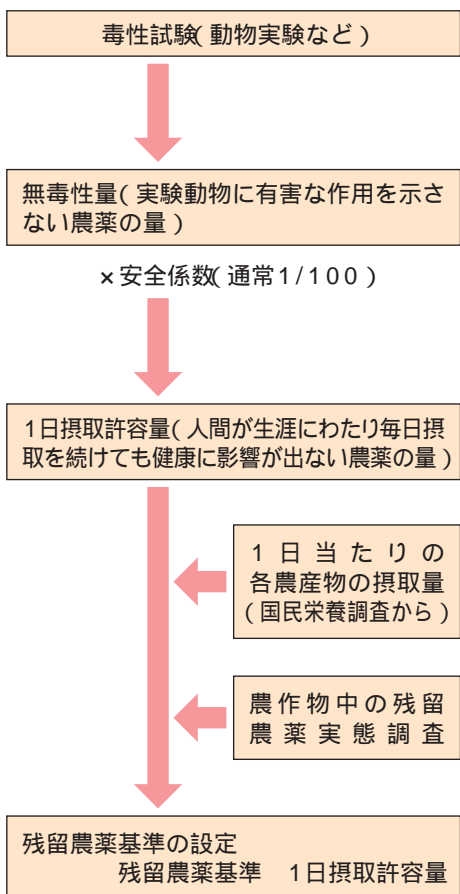
残留農薬基準値と摂取許容量

例えば、ホウレンソウに設定されているクロルピリホス（殺虫剤）の残留農薬基準は0.01ppmですが、体重50kgの人間が、0.01ppm残留しているホウレンソウを、毎日185束（1束300g）ずつ、一生食べ続けても健康被害が生じないことになっています。

残留農薬基準は、平成16年9月現在242の農薬に設定されていますが、平成18年6月以降は、すべての農薬について、ある一定量を超えて残留してはならないこととなります。

国際的に食用の農産物に使用が認められている農薬数 約700

日本国内 約350	残留農薬基準設定 242	
	188	54



有機農産物

原則として2年以上農薬や化学肥料を使っていない田んぼや畑で、農薬や化学肥料を使わないで栽培された農産物を「有機農産物」といいます。



認定機関名

「有機農産物」の表示をするには、国に登録された認定機関の認定を受けねばなりません。

石川県エコ農産物



堆肥などによる土づくりと、化学肥料・農薬を少なくする栽培技術に一体的に取り組み、知事から認定を受けた農業者が、マークの使用許可を得て、表示しています。

Q . 牛肉では最近BSEが問題となっていますが、現状はどうなっているのでしょうか？



A . 国際獣疫事務局の調査によると、世界24カ国でBSEが発生しており、日本では14頭が確認されています。

主な発生国	頭数
イギリス	183,972
アイルランド	1,455
ポルトガル	928
フランス	926
スペイン	482

(2004年10月28日現在)

なお、平成15年12月に発生したアメリカを含め、これらの国からは牛肉や牛を原料とした加工食品の我が国への輸入は禁止されています。

BSE (牛海綿状脳症)

1986年にイギリスで初めて確認された牛の病気で、脳がスポンジ状になり死に至る病気です。

日本では、2002年9月に確認されて以来、2004年10月現在14頭の感染牛が確認されています。

もともと体内にあるタンパク質の一つである「プリオン」の異常化したものが、原因物質とされており、肉骨粉などが含まれた飼料を牛が食べることにより感染するといわれています。

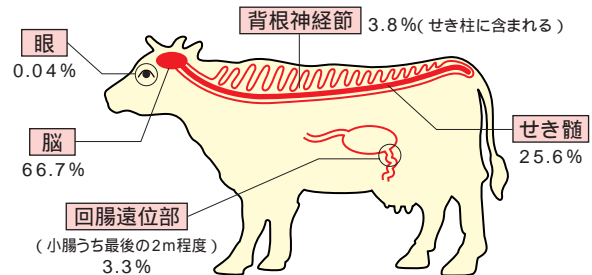
Q . BSE感染牛のものであっても牛肉や牛乳は安全だと聞きましたが、どうしたことなのでしょうか？



A . BSEは特定危険部位(脳、せき髄、眼及び回腸遠位部)、背根神経節以外の部分からの感染性は認められていません。



特定危険部位以外の牛肉や牛乳・乳製品は、国際獣疫事務局などの基準でも感染性がないという意味ですが、実際には、BSE感染牛のものであればすべて焼却処理されることになっています。



Q . 我が国では世界に類をみない厳しい検査が行われているとのことですが、どのようなことなのでしょうか？



A . 我が国ではBSEの発生とその教訓を踏まえ、平成13年10月18日以降、すべての牛について、危険部位の除去とBSE検査が実施され、検査に合格した安全な牛だけが、食肉処理場から市場に出回り、それ以外のものは食用としても飼料原料としても一切出回ることはないシステムが確立されています。

肉骨粉については、動物由来タンパク質の牛用飼料への使用が禁止されており、輸入飼料や国内で製造、販売及び使用される牛用飼料中に肉骨粉が含まれていないか検査を行い、肉骨粉などが混入しないよう監視しています。

Q. 県内でのBSE検査の体制や方法について、詳しく教えてください。

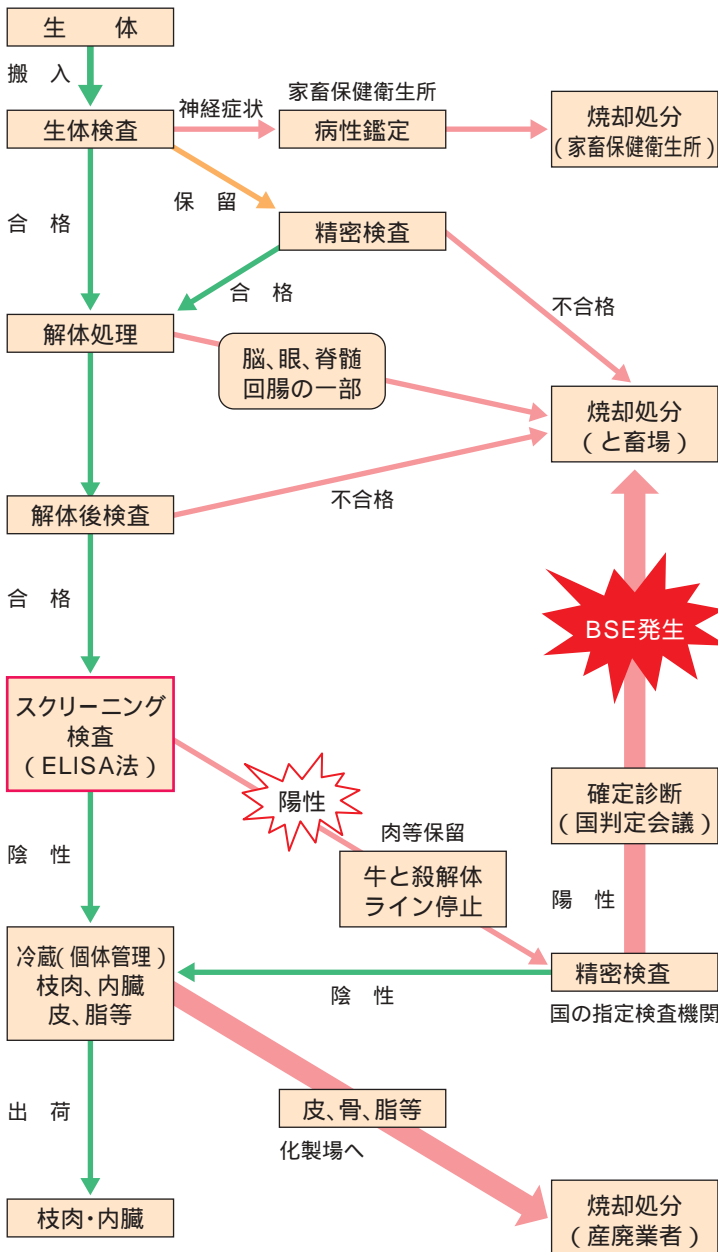


A. 食肉処理される牛については、金沢食肉流通センター（と畜場）で処理され、県内唯一の食肉衛生検査所である金沢市食肉衛生検査所で全頭検査を実施しています。

全頭検査の見直し
平成16年10月現在、国において、20ヵ月齢以下の牛を検査から外すことなどを内容とする、今後のBSE対策のあり方の検討が行われています。

また、牧場などでの死亡牛については家畜保健衛生所で、24ヵ月齢以上の全ての死亡牛の検査及び焼却、24ヵ月齢未満の死亡牛の焼却を行っています。

BSE 全頭検査体制（と畜場）



精密検査：ウエスタンブロット法および免疫組織学的検査

石川県金沢食肉流通センター



所在地：金沢市才田町
事業主体：金沢市
処理能力：1日当たり牛100頭
豚310頭
その他：H16年4月新施設供用開始
高度な衛生管理システムを装備

家畜保健衛生所
家畜保健衛生所法に基づき、家畜衛生の向上と畜産の振興のため、県が設置しているもので、北部（七尾市）、南部（金沢市）の2ヵ所あります。
家畜伝染病予防の検査、家畜衛生の普及・向上の指導、畜産環境保全の指導、受精卵移植などの技術普及、安全な畜産物の生産指導などを行っています。

トレーサビリティシステムとは？

3

Q．最近、食品のトレーサビリティシステムという言葉を目にしますが、どういう意味なのでしょう？



A．トレ-サビリティとは、トレース（足跡を追う）とアビリティ（可能であること）を合わせた造語で、生産方法や流通経路など食品の履歴の確認を目的とした仕組みのことをトレーサビリティシステムといいます。

トレーサビリティシステムを整えることにより、食品の安全性に関して予期しない問題が生じた際は、原因の究明や問題食品の回収などが迅速・容易になりますし、安全性や品質などに関する情報の提供が可能となります。

トレース + アビリティ



Q．具体的には、どのような取り組みが行われていますか？



A．牛の場合は、牛肉の安全性への信頼回復やBSEのまん延防止を目的に制定された「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」（略称：牛肉トレーサビリティ法）に基づいて実施されています。

国内で生まれた牛と輸入された牛は、平成15年12月1日から全て、牛の情報（出生年月日、雌雄

の別など）牛を飼育・管理した人の情報（氏名、施設の所在地など）とさつ（とさつ年月日、と畜場の名称など）が記録管理されています。

さらに、平成16年12月1日から、牛肉販売業者や焼き肉店など主として牛肉料理を提供する業者には、包装容器や店頭で個体識別番号（またはロット番号）を表示すること、仕入れや販売の相手先などを記録・保存することが義務付けになります。

これによって、牛の出生から、牛肉が消費者の手元に届くまでの生産・流通履歴情報が、確認できるようになります。

牛の個体識別番号

国内で生まれた牛と輸入された牛を1頭ごとに管理・識別するために付ける番号で、全ての牛の両耳に、10桁の数字が印字された耳標が装着されています。

消費者は、店頭で販売される精肉（内臓やひき肉、小間切れなどは除く）や、牛肉料理を主とする肉料理店で提供される料理（焼き肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き及びステーキ）に表示された番号をインターネットのホームページなどへ入力することにより、牛の出生からとさつまでの生産履歴を確認できます。

牛肉の生産履歴情報の公開を行っているホームページ

<http://www.nlbc.go.jp/>

石川県産和牛の場合は、以下のホームページにより詳しい内容が公開されています。

<http://tr1.zennoh.or.jp/is/b>

Q．農産物や水産物などではどのようなになっているのでしょうか？



A．法律で定められているものは国産牛肉だけですが、それ以外でも、青果物・米・養殖力キ生産者や加工流通関係者による自発的なトレーサビリティシステム導入の取り組みが進められており、県も支援しています。

Q. 畜産物については健康で丈夫な家畜を出荷することが大事だと思うのですが？



A. 病気のない、健康な家畜を育てることは、いうまでもないことであり、HACCP（13ページ参照）の考え方も取り入れながら生産者段階での保健衛生管理面の強化を図っています。

消費者に健康な家畜（牛・豚・鶏）から生産される肉、卵、牛乳を供給するために、家畜伝染病予防法に基づき飼育段階での衛生管理の徹底を図り、病気の発生を抑制するための衛生管理基準を設定して、畜産物の安全性の確保に努めています。

また、飼育段階では動物用医薬品や飼料添加物を使うことがありますが、畜産農家に対する巡回指導や残留検査などにより適正使用を徹底しています。

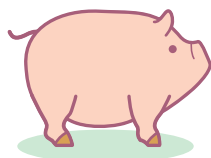
動物用医薬品

畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使われる抗生物質や寄生虫駆除剤など、飼育段階で使用される化学物質を指します。

食品衛生法により、人の健康影響が無いレベルを食品中の残留基準値として設定しています。

飼料添加物

家畜、家きんなどの飼育の際に使用されるもので飼料の栄養成分その他の有効成分の補給、飼料の品質低下防止などを目的として、配合飼料に添加されるものです。「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（飼料安全法）」で、農林水産大臣が飼料添加物を指定しています。



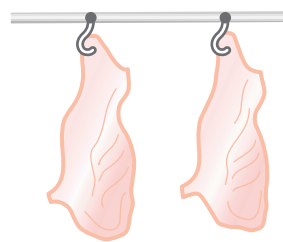
Q. 国内で生産される豚肉や鶏肉の検査はどのように行われているのでしょうか？



A. 豚肉では、牛肉と同様に全国の「と畜場」で「と畜検査」を実施しています。

食用に出荷される牛や豚に病気や異常がないかどうか、解体の工程を通じて1頭ずつと畜検査員（自治体職員である獣医師）が検査しています。

病気にかかっていた場合は、すべて廃棄処分となります。（牛のほか、豚、馬、めん羊、山羊も検査対象となっています。）

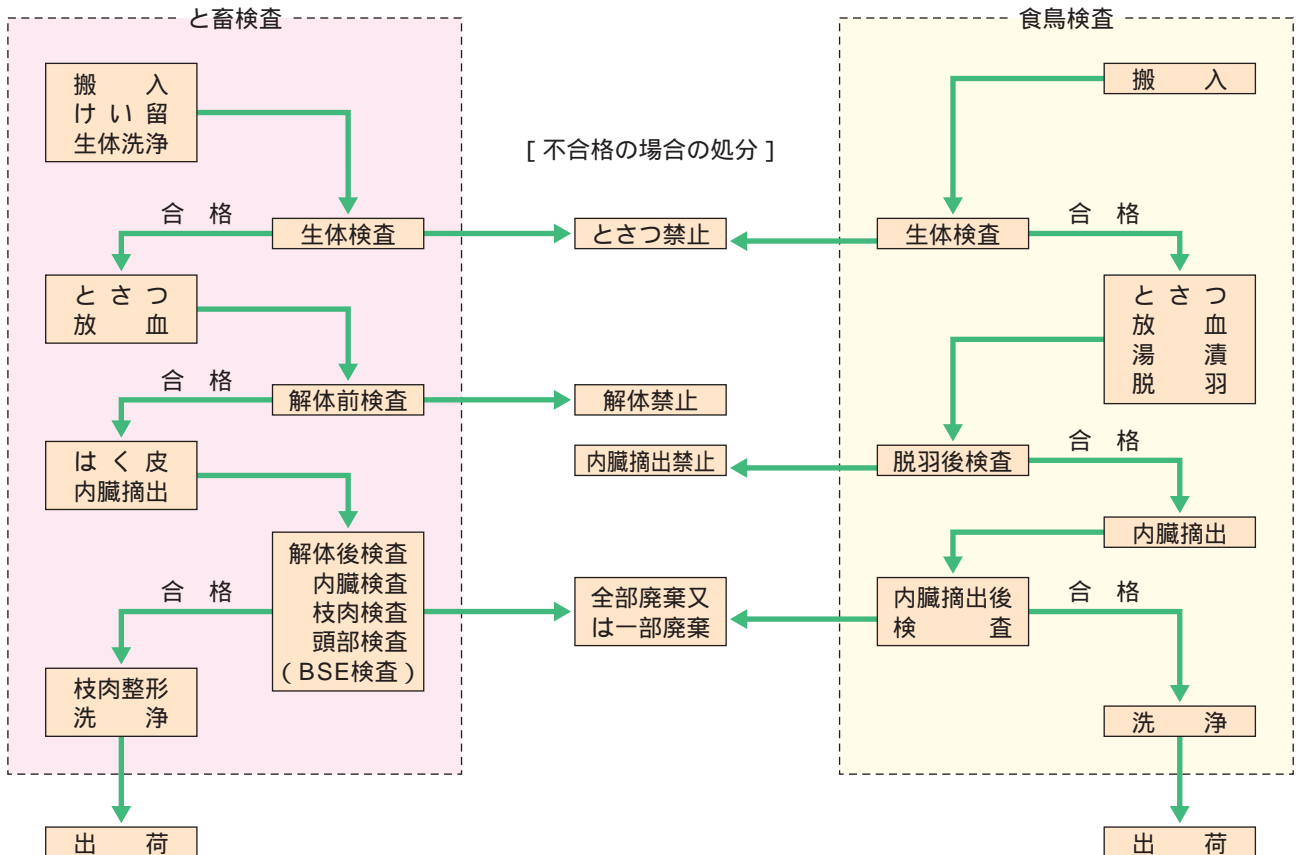


病気なし
合格です！



A. 鶏肉の場合は「食鳥処理場」で全羽検査を行っています。

牛や豚の「と畜検査」と同じように、鶏など食用となる鳥に病気や異常がないか、1羽ずつ獣医師若しくは資格を持った食鳥処理衛生管理者が検査しています。（鶏のほか、あひる、七面鳥も検査対象となっています。）



食肉による食中毒の予防のポイント

- ・ 子供や高齢者は、生レバーやユッケ、鳥さしなど生食用食肉を食べないようにしましょう。

生レバーやユッケ、鳥さしなどの生肉や加熱不十分な食肉が食中毒の原因となることがあります。

腸管出血性大腸菌O157等が付いた生肉を食べて発症した場合、乳幼児、学童、高齢者や病気の人など抵抗力が弱い人では、重症となる場合があります。

- ・ お肉を焼くときは、十分に加熱をしてください。

そして、肉を焼くときは専用の箸（取り箸）を使ってください。食事に使用している箸が、生肉の肉汁等により細菌汚染されないようにするためです。

食肉の加熱調理に関する表示

パックされた肉には、「ステーキ用」、「カレー用」、「唐揚げ用」といった用途のほかに、「**あらかじめ処理してありますので十分に加熱して下さい**」などと記載されていることがあります。

これは、筋や肉の繊維を切断するため包丁を入れる、肉に調味液を加えて漬け込むなどの処理を施したことによって、肉の内部が食中毒などの原因となる微生物に汚染されている可能性があるため、食中毒防止の観点から、調理の際の注意を促しているものです。

肉のパックのラベルには、保存方法（温度）も必ず記載されていますので、表示をよくご覧になって正しく保存し、おいしく召し上がってください。

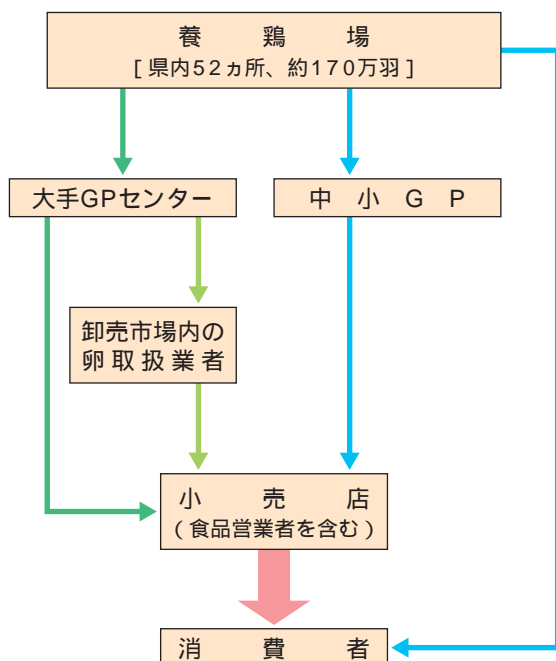
Q. 卵は毎日食べておりとても関心があります。養鶏場などでは、どのような安全確保の取り組みが行われていますか？



A. 養鶏場では、鶏舎の衛生管理を行うとともに、GPセンターにおいても、卵の品質管理に万全を期しています。

養鶏場では清浄ひなの導入、飼育施設などの洗浄・消毒、ネズミ対策、人、車輛などの出入り制限により、菌が養鶏場に入らないようにするとともに、定期的にサルモネラ検査をしています。

鶏卵は、養鶏場からGPセンター（グレーディング・アンド・パッキングセンター：鶏卵の格付け（選別）包装施設のことで、流通基地でもあります）に集められ、不良卵の排除や鮮度検査、卵の洗浄、乾燥、格付け（選別）、包装、表示を行い、ここから出荷されます。



Q. サルモネラ菌による食中毒が心配です。卵は生で食べても大丈夫でしょうか？



A. 「生食用」と表示された、賞味期限内の卵は、割ってすぐに食べれば問題ありません。

サルモネラ菌は、まれに、卵が洗浄される前に殻のとても小さな穴を通して中に入ることがありますが、白身に含まれる物質によって活動が抑えられ、殻の中では増えません。

卵の中に入った菌は、割って、黄身と白身をかき混ぜると増え始めますが、混ぜてすぐに食べれば大丈夫です。

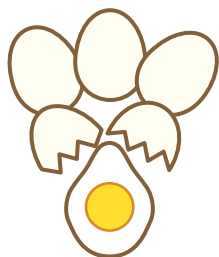
「生食用」の表示

卵の「生食用」の表示は、使用方法の「生食の場合は賞味期限内に使用」の表示で代用されています。

品名	鶏卵
賞味期限	2004.10.1
保存方法	お買い上げ後は、冷蔵庫（10 以下）で保存して下さい。
使用方法	生食の場合は、賞味期限内に使用し、賞味期限経過後およ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下さい。
選別包装者	株式会社 石川県 市××町**

卵には、「生食用は10 以下で保存」などと保存方法も必ず記載されていますので、正しく保存して、期限内においしく召し上がってください。

『生食用』



卵による食中毒の予防のポイント

- ・卵を割り、溶いた状態で長く置くのは危険です。

サルモネラ菌は、黄身の栄養分で増殖します。

- ・卵料理に使用した器具は、しっかり洗うことが大切です。

有機物の膜で覆われたサルモネラ菌は、乾燥した状態でも、長時間生存できます。

- ・卵を調理する時は、十分に火を通しましょう。

菌は、70℃、1分間の加熱で死滅します。

加熱しないで作るものは、とくに注意が必要です。

例えば、自家製マヨネーズの場合、一般に酸性が市販の製品ほど強くないので、サルモネラ菌が増殖してしまうことがあります。

タマゴあれこれ

- タマゴは最も身近な食品の一つ
平成15年の全国の生産量は約250万tで、これは1人当たり年間293個（Lサイズ1個67g換算）にもなります。

その食べ方、調理方法も多様で、生食、焼く、蒸す、煮るなど何でもござれ。また家庭での直接消費のみならず、広く、加工食品やお菓子の材料などとして活躍しています。

- タマゴは完全栄養食品
タマゴには必須アミノ酸などのタンパク質、脂肪、AやB₁、B₂、D、Eなどの豊富なビタミン、また鉄分、カルシウムなどのミネラルなど、様々な栄養素がバランスよく含まれているため、このように呼ばれています。

- タマゴは経済的にもすぐれもの
よくタマゴは物価の優等生といわれています。
卸売価格（全農東京市場Mサイズ1kg当たり）をみると、昭和30年205円、40年191円、50年304円、60年271円、平成10年169円、14年174円となっており、他の物価に比べての優等生ぶりは一目瞭然です。

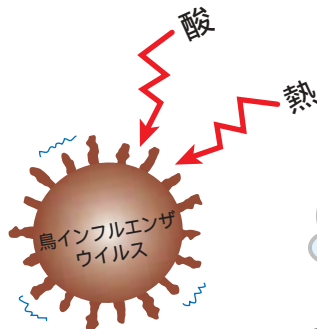
Q. 鳥インフルエンザ発生のとき「鶏肉・鶏卵は安全です」とのPRがありました。今一度その理由を教えてください。



A. 鶏肉・鶏卵を食べて鳥インフルエンザに感染することはありません。

万一、食品に鳥インフルエンザウイルスがついていたとしても、このウイルスは酸に弱く、胃液で死滅してしまいます。

また、通常の調理で容易に死滅するので、加熱すればさらに安全です。



鶏肉・卵は安全なんだね!



Q. 牛乳と似た製品として、加工乳や乳飲料などがありますが、牛乳ってどんなものですか？



A. 牛乳は、しぼったままの牛の乳（生乳）だけで作られています。

牛乳と表示できるのは、100%乳牛から搾られた生乳で作られたものだけであり、消費者の嗜好に合わせて加工処理されたものは、加工乳、乳飲料と表示します。

加工乳は、牛の乳にバターなどの乳製品を加えて作られています。乳飲料は、これにさらに、カルシウムやコーヒーなどを加えて作られています。



ります。

牧場で搾った乳をすぐに冷やして、タンクローリーで工場に運びます。

工場では、生乳から異物を取り除いて、均質化（乳脂肪を小さく均一にします）の後に加熱殺菌、そしてしっかり冷やしてから容器に充填します。

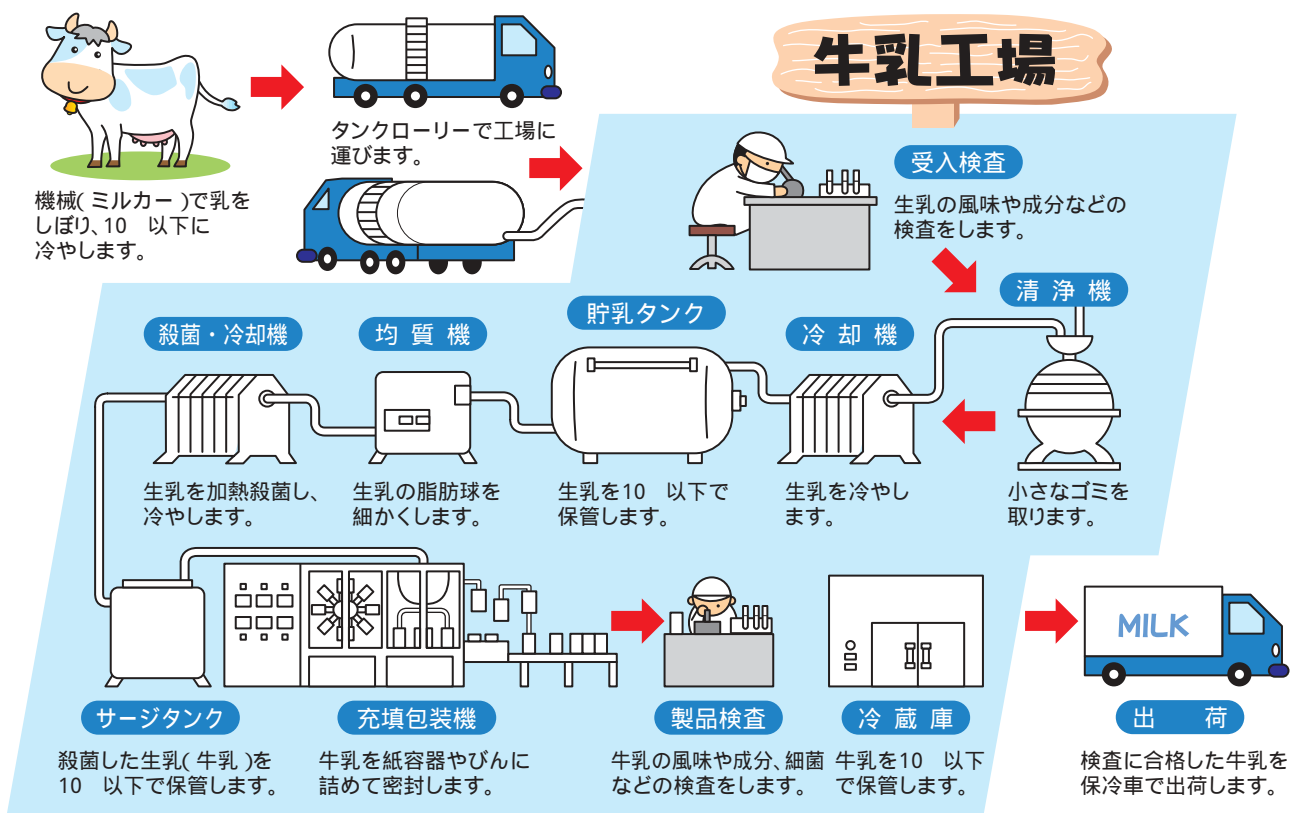
生乳の受け入れから製品の出荷までの各工程で検査が入ります。

牛乳の味や香り確かめる検査は、必ず複数の人で行っています。

Q. 牛乳ってどうやって作られているのでしょうか？



A. 牛乳は牛の生乳が牛乳工場に集められ、図のように加熱殺菌して容器に詰めてつく



Q . 夏と冬では牛乳の味が違うと聞きましたが、どういふことなのでしょう？



A . 牛乳の味や香りを風味といいますが、牛乳の風味は、季節や牛のえさの種類で変わります。

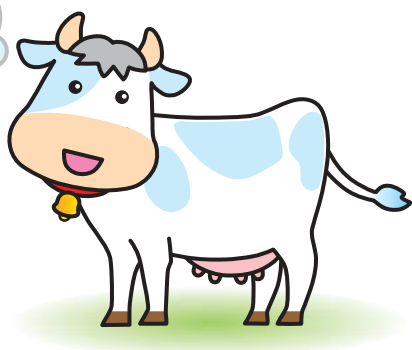
牛乳にバターなどを加えて作る加工乳や乳飲料は、毎日同じ味にすることができます。

でも、牛乳は牛の乳だけで作るの、いつも同じ味にはならないのです。

夏の青草を食べた牛の乳はさっぱりとした味わいになりますが、冬に牛からしぼった乳は、乳脂肪分などの割合が多くなるので、濃く感じる場合があります。

この他、牛乳は、牛によって、また、飲む人の体調や、飲む牛乳の温度、一緒に食べた食事によっても味に違いを感じる場合があります。

夏と冬では味が違うときがあるよ



Q . 平成15年、県内で学校給食用牛乳の事故が2件ありましたが、その後どのような対策に取り組んでいるのでしょうか？



A . 牛乳事故を踏まえて、酪農家(生産段階)工場(牛乳製造段階)両方で品質管理、衛生管理の一層の強化に努めています。

良い牛乳を作るためには、乳を搾る牛が健康で生乳の品質が良いことが求められます。

このため、県内の酪農家では、牛の病気の予防はもちろん、えさの与えかたや乳の搾りかた、配管の洗浄・消毒など、細心の注意を払い、HACCPの考え方を導入した取り組みを始めています。

牛乳工場でも、設備などの衛生管理や出荷前の風味検査(官能検査)を複数の担当者で行うことの徹底などの対策を強化しています。

また県でも、酪農家や牛乳工場を指導・支援の重点対象として、事故防止に努めています。

学校給食の牛乳について

現在、県内ではすべての小中学校で学校給食に牛乳が飲まれ、児童生徒の成長に寄与しています。

このため、学校給食の牛乳を安心して飲んでもらうために、毎日、児童生徒が牛乳を飲む前に、教職員が実際に飲んで味やにおいを確かめています。



牛乳のことがよくわかりました。



HACCP(危害分析重要管理点)

食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つで、食品の製造業者が、原材料の受入から最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法であり、国際的にもその導入が推進されています。

Q．刺身など魚はよく食べますが、食中毒が気になります。何が原因で「あたる」のでしょうか？



A．魚介類を食べて「あたる」主な原因は、腸炎ビブリオとヒスタミンです。

腸炎ビブリオは、食中毒を起こす細菌で海水中に存在し、魚介類に付着しています。気温が高いと一気に増殖し、刺身など生で食べる食品に付着した場合は、食中毒を引き起こします。

ヒスタミンは、赤身の魚（サバ、マグロ、カツオなど）を高温下に置いておくと、細菌の作用で身に生成されるアレルギー物質で、じんま疹の原因となることがあります。



産地市場

産地卸売市場といい、漁協などが陸揚げ地（港）において、漁業者などから出荷される水産物の卸売のために開設している市場のことで、県内では13カ所あります。

水揚げされた魚介類は、まず産地市場に集積され、箱詰めされた後、県内外の消費地市場（一般的にいう卸売市場）へと出荷されます。

産地市場は、漁業生産の終点であるとともに、水産物流通の出発点でもあり、新鮮な魚介類の供給に重要な役割を果たしています。



Q．生鮮魚介類の安全性を確保するためにどのような取り組みがされていますか？

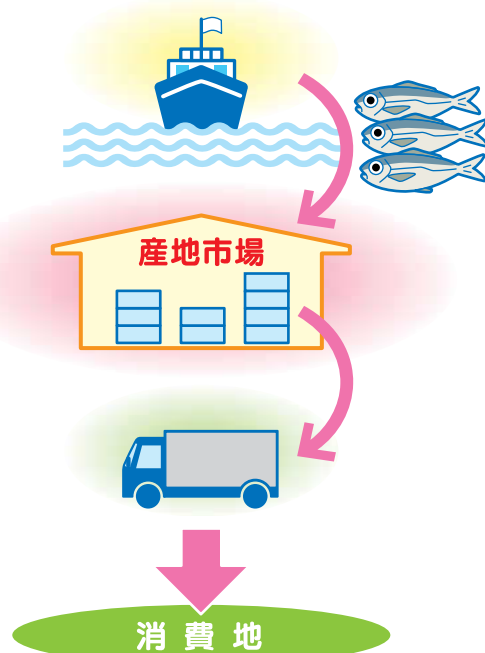


A．産地市場では市場を清潔にするとともに、氷や冷蔵施設などを活用した低温保存により、魚介類の鮮度を保っています。

最近では、氷のほかに殺菌冷却した海水を使用する産地市場が増えています。

殺菌海水は、水揚げした魚介類の洗浄、活魚水槽用の海水、市場の清掃にも使われます。

海水の殺菌には、薬剤（次亜塩素酸ナトリウム）を使用する方法のほか、紫外線やオゾン照射などの方法があります。



Q．養殖の魚には水産用医薬品が使われていると聞きましたが、魚への残留対策などはどのようになっているのでしょうか？

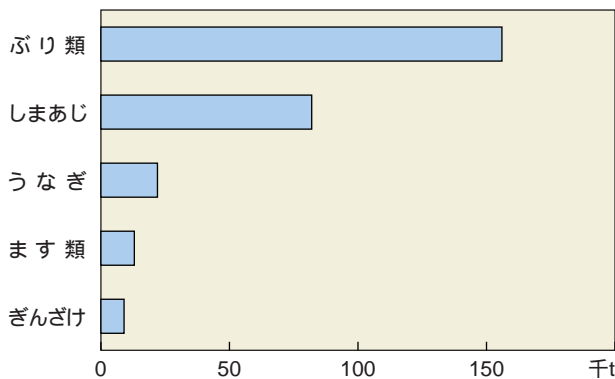


A．養殖業では、魚類やウナギ、エビなどを中心に寄生虫感染予防などのために水産用医薬品を使っているケースがありますが、この場合法律に定められた適正な使用について養殖事業者を指導しています。

国内の漁業・養殖業生産量（単位：千トン）

	平成5年	平成15年
海面漁業	7,256	4,683
海面養殖業	1,274	1,245
その他	177	110
計	8,707	6,038

国内の養殖魚生産量ベスト5（平成15年）



資料：漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

水産用医薬品は、薬事法の規定に基づいた農林水産省の「動物用医薬品の使用の規制に関する省令」により、対象動物、用法・用量、使用禁止期間など使用者が守るべき使用基準が設定されています。

指導では、養殖事業者が保管している水産用医薬品の種類や量の調査を行うとともに、出荷対象魚の残留医薬品検査を実施しています。

なお、医薬品の使用は主に魚類などが中心で、カキ、ほたて、ワカメ類にはほとんど使われていません。

水産用医薬品

動物用医薬品（8ページ参照）のうち、主に、水産動物の病気の診断、治療、予防のために使用される薬品で、細菌感染症に効果のある抗菌性物質や抗生物質、寄生虫感染症に効果のある駆虫剤、病気の予防に効果のあるワクチンなどがあります。

Q．私たちにできる魚介類による食中毒の予防のポイントについて教えてください。



A．国や自治体では、生産地での衛生管理の指導や消費者が利用する旅館、仕出し料理店、レストランなど施設の監視指導、検査を行い、食中毒の予防に努めていますが、家庭でも是非次のことなどに注意して予防に心掛けて欲しいと思います。

魚介類による食中毒の予防のポイント

魚介類による食中毒の原因で、最も多いのが腸炎ビブリオです。

- ・特に夏、魚介類は、調理する直前まで冷蔵保存しましょう。
刺身、たたきなど生で食べるものも同様に、食べる直前まで冷蔵保存しましょう。
腸炎ビブリオは、付着したものの温度が30以上になると、わずかな時間で分裂・増殖します。
- ・魚介類を調理する時は、調理前に食材、調理器具および手をよく洗いましょう。
腸炎ビブリオは、塩分が好きで、真水では死滅します。

Q. 「生食用」の表示があるカキを酢ガキで食べて「あたった」人のことを聞きましたが、よくあることなのでしょうか？



A. 「生食用」の表示があるカキでも、ごくまれに、食中毒を起こすことがあります。近年の研究で、ノロウイルスというウイルスが主な原因であるとわかりました。

カキは身の内部の器官に、このノロウイルスが潜んでいることがあります。

とくに水温が10℃を下回る時期は、カキの活性運動量が下がり、ノロウイルスがカキの体外に排出されにくくなるため、食中毒を起こすことがあります。このため生産者や県では、下記のような対策を行っています。

Q. 石川県はカキ養殖の全国的な産地と聞いています。天然カキを含めて衛生対策はどのようにされていますか？



A. カキは重要な県産品であり、生産現場や流通段階での様々な検査を中心に食中毒の予防に努めています。

漁協や生産者組合では、ノロウイルスや採取海域海水の検査を自主的に行うとともに、殺菌海水によるカキの浄化にも取り組んでおり、県ではその徹底を指導しています。

一方、県では、麻痺性貝毒や下痢性貝毒の定期的検査、養殖カキの生産海域海水の検査、生食用カキの成分検査（細菌数、大腸菌最確数、腸炎ビブリオ）を行っています。

石川県(七尾湾)の養殖カキ(H14年)
 生産量：2,520トン(殻付き重量)
 日本海側1位、全国8位で、県内海面養殖の95%を占めている。
 生産額：約4億2千万円



Q. カキによる食中毒を予防するポイントを教えてください。



A. 「加熱用」はもちろん、「生食用」でも心配な場合は加熱し、カキを触った後は、手をしっかり洗いましょう。

ノロウイルスは、75℃、15秒間の加熱で不活化するとされています。「加熱用」のカキは、内部までしっかり火を通しましょう。

また、カキを触った手で他の食品や調理器具などを触ると、ノロウイルスが二次汚染する可能性があります。カキを触った後は、手洗いをしっかりしましょう。

カキの採取海域表示

生カキが原因と考えられる食中毒が発生した場合は、ノロウイルスによる被害の拡大を防ぐため、カキの採取海域まで調べなければなりません。

生カキには、この調査を迅速に行うため、採取海域を表示することになっています。

品名	生かき(生食用)
消費期限	2004.10.1
保存方法	10℃以下で保存
採取海域	七尾西湾
加工者	株式会社 石川県 市××町**

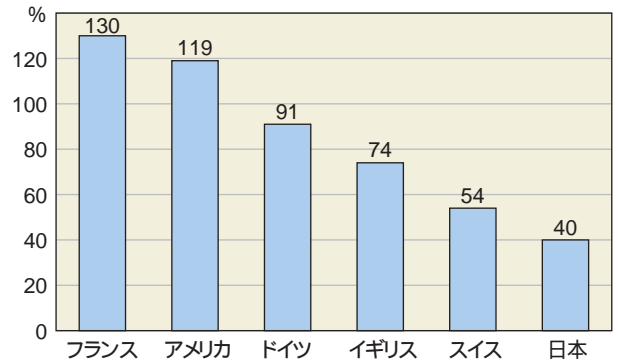
Q. 私たちの食卓を見れば外国産ばかりと思うほど輸入食品が目立っていますが、実態はどのようになっているのでしょうか？



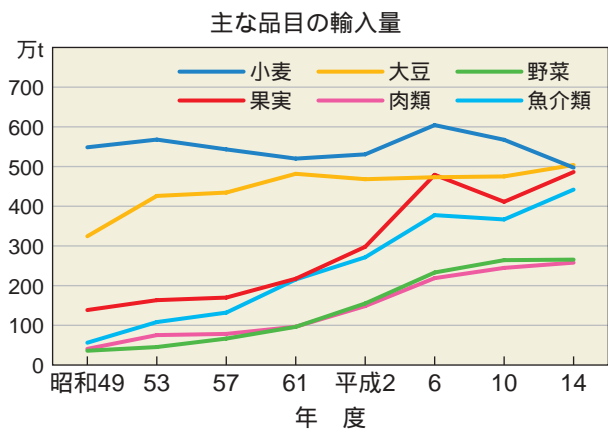
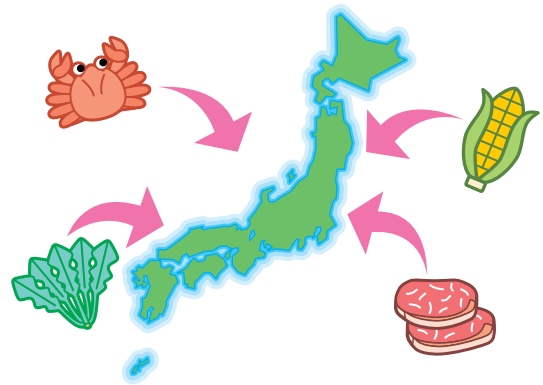
A. 以前から多かった小麦や大豆に加え、近年、果実、魚介類、乳製品、肉類などでも急増しています。

この結果、日本の食料自給率は昭和43年に73%ありましたが、近年横ばいで推移しているものの、長期的には低下傾向が続いており、直近の平成15年では40%（カロリーベース）と先進国の中では最も低い水準となっています。

各国の食料自給率（2002年・試算）



資料：「食料需給表」（農林水産省）



資料：「食料需給表」（農林水産省）

Q. 中国野菜の残留農薬など輸入食品にまつわる問題が多く話題となっていますが、輸入食品は「危険」なのでしょうか？

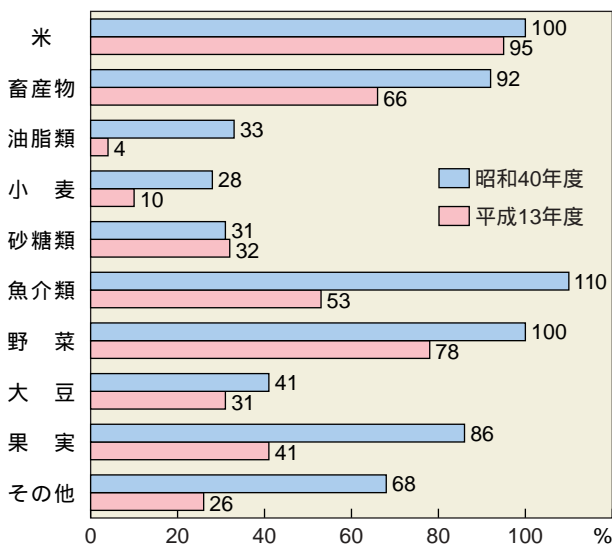


A. 食品の製造・加工・冷蔵・冷凍技術、交通輸送手段などの発達があり、遠いところから運ばれてくる輸入品が安全でないということではありません。

「輸入食品は危険」ということではありませんが、食品の輸入問題については、世界の様々な食品が安く手に入り、私達の食生活が豊かになるなどのメリットがある反面、遠い外国でのことで「作り手が見えない」ことでの漠然とした「不安」があることも事実です。また、このほか国民に対する食料の安定供給の課題もあります。

こうしたことから農林水産省では食料自給率向上の目標（平成22年45%）を定め、国内農林水産業の振興施策を展開しています。

品目別食品自給率（全国）



注)畜産物は輸入飼料による生産部分を含む

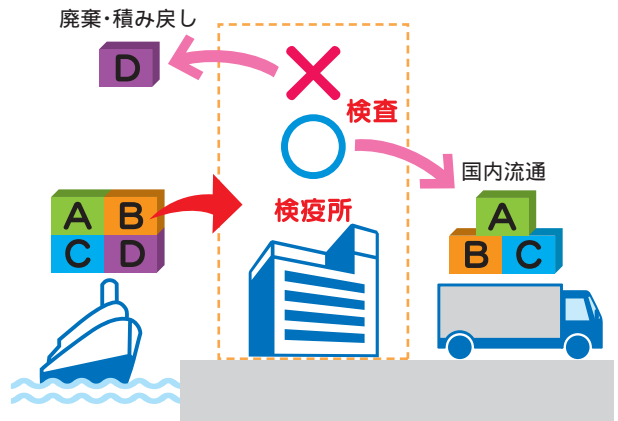
資料：「食料需給表」（農林水産省）

Q. 膨大な輸入品を検査するのは大変だと思うのですが、どのような仕組みで行っているのですか？



A. 私達が消費する食品の6割を占める輸入品の安全性を確保することは、とても大事なことです。

このため、国では、全国の主な港や空港に置かれている検疫所において、届出書類のチェックやモニタリング（抽出）検査を行い、違法な食品が入らないようにしています。



食品を輸入する場合は輸入届出書の提出が義務付けられています。輸入品には野菜、果物、食肉、魚介類など様々なものがありますので、農林水産省の動物検疫所、植物検疫所、厚生労働省の検疫所が連携し関係法律に基づいて検査を実施し、不合格のものは廃棄や相手国への積み戻しなどの措置を行っています。

- ・家畜伝染病検査など...家畜伝染病予防法
- ・病虫害検査など...植物防疫法
- ・残留農薬、添加物検査など...食品衛生法

Q. 国の「水際」での検査をすり抜けて国内に流通してしまったものは、どのように対応しているのでしょうか？



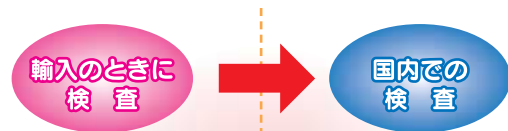
A. 一旦、国内に流通した輸入食品は、国産品と同じく、食品衛生法で定められた規格や基準、方法で検査しています。

全国の各自治体では輸入食品の増加を踏まえ、国の水際での検査と連携し、違反状況の情報収集、区域内に流通する輸入農産物、食肉、魚介類、加工食品などの残留農薬、有害物質、添加物などの検査をしており、違反については国に通報するなど、比重を高めている輸入食品の安全性の確保に努めています。

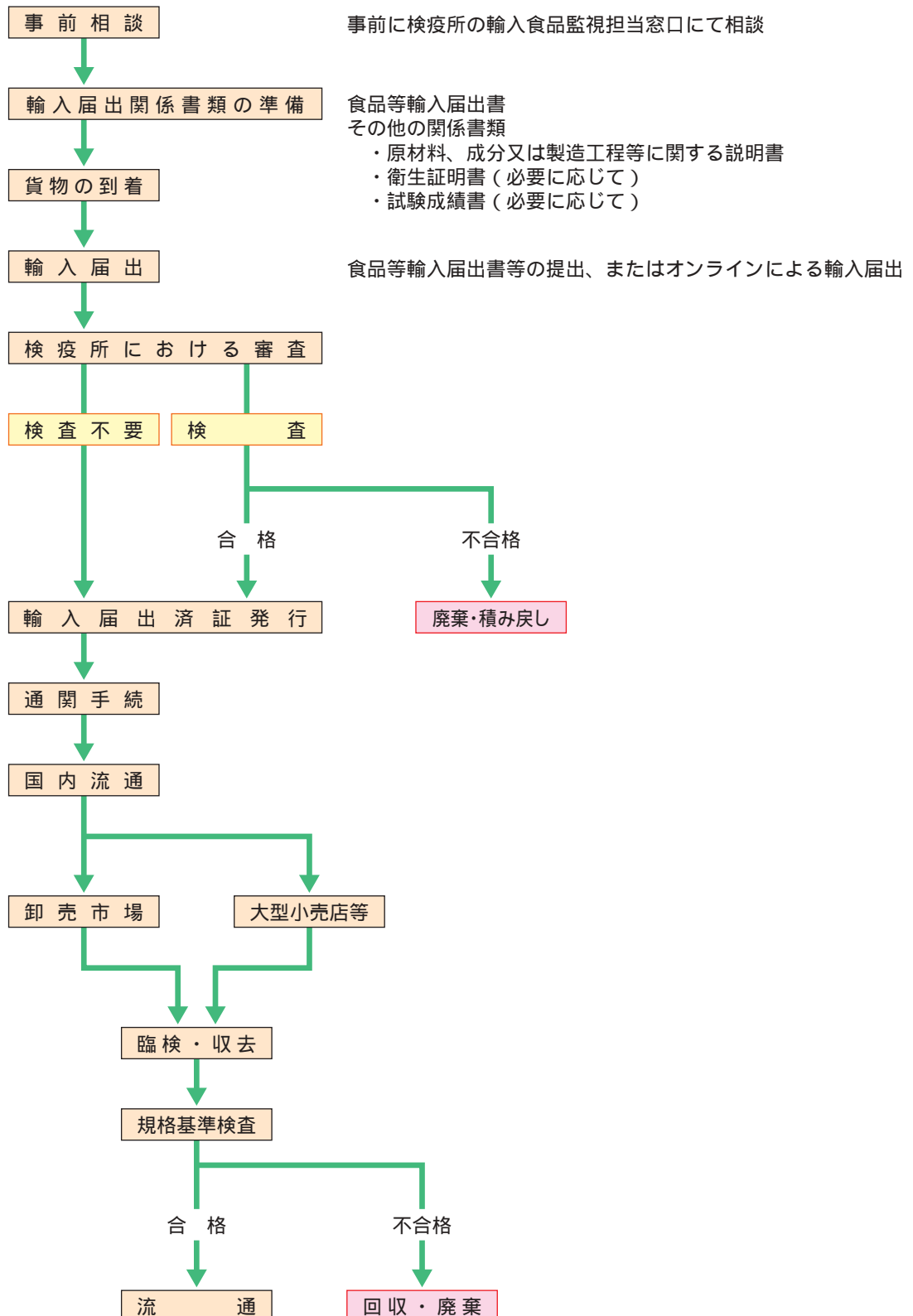
輸入食品の届出、検査、違反状況

年次	届出件数	検査数	割合	違反件数	割合
年	千件	件	%	件	%
1975	247	21,461	8.7	1,634	0.7
1985	385	39,817	10.3	308	0.1
1990	679	119,345	17.6	993	0.1
1995	1,052	141,128	13.4	948	0.1
2000	1,551	112,281	7.2	1,037	0.1
2003	1,683	170,872	10.2	1,430	0.1

資料：厚生労働省



食品等の輸入届出手続き～国内流通の流れ



Q. 何かと食品添加物が話題
 となっていますが、これは
 何のために使われているの
 でしょうか？



A. 食品添加物は食品を作る際に、食品の味
 を整える、形を作る、かびの発生を防止す
 る、香りを着けるなど様々な目的で多くの
 ものが使われています。



食品添加物の種類と目的などの例

種 類	目 的 と 効 果
甘 味 料	食品に甘味を与える
着 色 料	食品を着色し、色調を調節する
保 存 料	かびや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性をよくする
発 色 剤	ハム・ソーセージの色調・風味を改善する
漂 白 剤	食品を漂白し、白く、きれいにする
防 か び 剤	輸入柑橘類等のカビの発生を防ぐ

イチゴジュースや抹茶で着色したときや、バニラ香料などがこれにあたります。

Q. 表示の欄には、「食品添加物」と書いてありませんが、食品添加物はどこに記載されているのですか？



A. 食品の原材料の一部として、原材料の表記に続けて、記載されています。

食品添加物は表示基準が定められていて、物質名を表示することになっています。

なお、食品を選択するときの情報として重要性の高いものについては用途名を併記し、香料や膨張剤などは一括名で表示されます。

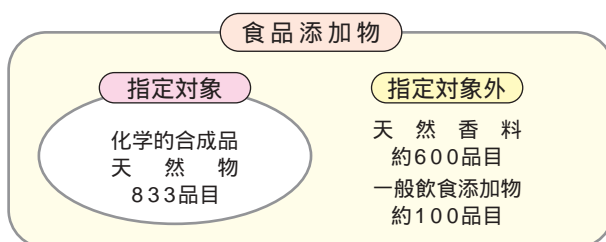
Q. これらの多くの添加物は
 どのように定められている
 のでしょうか？



A. 食品衛生法により、厚生労働大臣が定めた（指定した）もの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止されており、厳しく規制しています。

この指定の対象には、化学的合成品だけでなく、天然物も含まれます。

例外的に指定の対象外となるものは、一般に飲食に供されるもので添加物として使用されるものおよび天然香料のみです。



(平成16年10月9日現在)

加熱食肉製品・加熱後包装

品 名	ロースハム（スライス）
原 材 料 名	豚ロース肉、糖類（砂糖、水あめ）、卵たん白、食塩、植物性たん白、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）、カルミン酸色素（原材料の一部に大豆、乳を含む）
内 容 量	100 g
賞 味 期 限	2004.10.1
保 存 方 法	10 以下で保存
製 造 者	株式会社 石川県 市××町**

Q. 食品添加物は毎日口に入るものであり、安全性が気になります。安全確保のためどのように基準が定められているのでしょうか？



A. 食物を通して摂取される食品添加物の量が、1日摂取許容量を下回る量となるよう、食品への添加濃度が使用基準として決められています。

まず、実験動物に対して安全な量（無毒性量）に、人間と動物の違いなどを考慮し安全係数を掛けて、人間に対して安全な量（1日摂取許容量）が決められます。

一方で、日本人が平均的に飲食する量から、1日に摂取される添加物の量が推計されます。

食品添加物の使用基準は、添加物が使われた食品を多量に摂取した場合でも、1日の添加物の摂取量が、1日摂取許容量を超えないように設定されています。

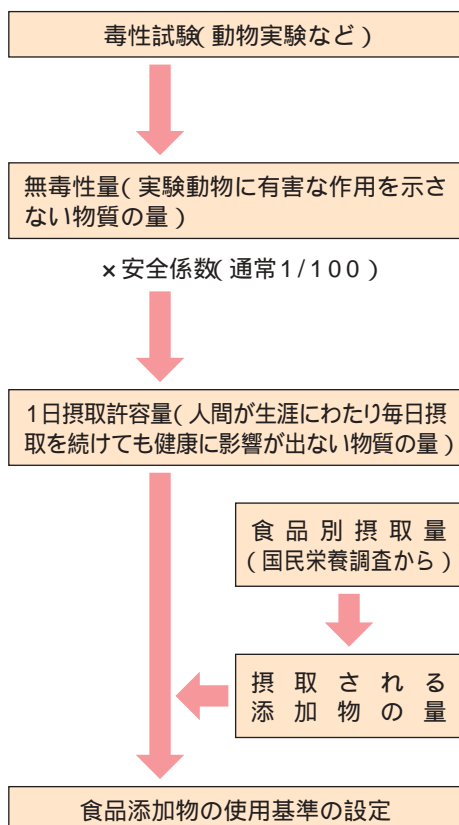
Q. 指定外食品添加物の使用などの事件を耳にしますが、安全確保の取り組みはどのように行われているのでしょうか？



A. 本県を含め、全国の各自治体では、食品添加物による危害防止のため、定期的に加工食品の収去検査などを行っています。

日本においては食品添加物による食中毒の発生はほとんどないにも関わらず、食に関する各種のアンケートでは食品添加物に対する不安が常に上位にランクされています。

こうしたことを踏まえて、国では科学的知見による安全基準の設定、各都道府県では基準を守るための指導、検査などに努めています。



食品の収去検査

都道府県知事が食品衛生法に基づいて実施する行政検査のことで、知事が必要と認めるときは、試験に必要な最小量の食品等を無償で食品衛生監視員に確保させ検査することをいいます。

私たちの生活と食品添加物

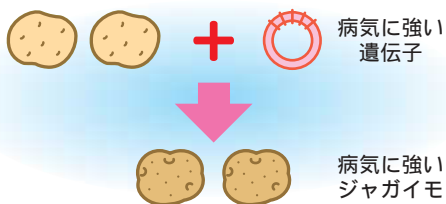
食品添加物は私たちにとても身近で、なくてはならないものです。

例えば、豆腐を作るとき豆乳を固めるために「塩化マグネシウム」、ケーキなどをふっくらさせるときに「炭酸水素ナトリウム」、食品にうま味などを与え、味をととのえるときに「L-グルタミン酸ナトリウム」という添加物が使われています。

Q. 遺伝子組換え食品という言葉をよく聞きますが、どのようなものをいうのでしょうか？



A. 遺伝子組換え技術を応用して品種改良した農産物及びこれを原材料とした加工食品のことをいいます。



Q. 安全性は、どのようにチェックされているのでしょうか？



A. 科学的データをもとに、次のことなどについて食品としての安全性が審査され、現在、大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさいの6作物の安全性が確認されています。

- ・挿入遺伝子の安全性
- ・挿入遺伝子によりつくられる蛋白質の有害性
- ・アレルギー誘発性
- ・挿入遺伝子が間接的に作用し、他の有害物質をつくる可能性
- ・遺伝子を挿入したことにより成分に重大な変化を起こす可能性 など

遺伝子組換え食品の国内への流通

現在国内で遺伝子組換え作物は栽培されていませんから、国内に流通する遺伝子組換え食品は、製品または原材料が輸入品ということになります。

輸入品は、輸入する際に検疫所への届出が必要であり（19ページ参照）、ここで安全性が確認されていない遺伝子組換え食品はチェックされ、国内に入らないことになっています。

Q. 遺伝子組換え食品は、どのように見分ければよいのでしょうか？



A. 遺伝子組換え食品には、表示が義務付けられています。

遺伝子組換え農産物を主な原材料とした加工食品は、商品ラベルの原材料名の欄に記載することになっています。

遺伝子組換えに関する表示は、表示の対象となる食品（農産物および加工食品）が決められており（43ページ参照）、遺伝子組換え農産物を使っている食品および使っている可能性がある食品には、遺伝子組換え農産物の使用を表示しなければなりません。

「遺伝子組換え」	遺伝子組換え農産物を使っている	義務表示
「遺伝子組換え不分別」	遺伝子組換え農産物を使っている可能性がある	
「遺伝子組換えでない」	非遺伝子組換え原料を使っている	任意表示
何も表示がないもの		

なお、豆腐や納豆、みそなど大豆加工食品に、「遺伝子組換えでない」と記載されていることがありますが、このような遺伝子組換え農産物不使用の表示は、義務ではありません。

ただし、遺伝子組換え農産物不使用の表示は、表示対象となる食品（43ページ参照）以外は表示してはならないことになっています。



平成16年8月に、県保健環境センターに導入した遺伝子組換え食品の検査機器

世界の遺伝子組換え作物の栽培面積

(単位：万ha)

	2002年	2003年
大豆	3,650	4,140
トウモロコシ	1,240	1,550
ワタ	680	720
ナタネ	300	360

主な栽培国：アメリカ、アルゼンチン、カナダ、ブラジル、中国など

(現在のところ、国内では栽培されていません)

資料：国際アグリバイオ事業団 (ISAAA)

Q. そばアレルギーの人がまわりにはいますが、食物アレルギーとは何でしょうか？



A. 食物を食べたとき、体が食物中に含まれるタンパクを異物として認識して、自分の身体を防御するため過敏な反応を起こすことです。

近年、多くの人には問題の無い特定の食品に起因する健康被害が増えています。

人によってその原因となる食品や反応する量が異なりますが、じんま疹、下痢・おう吐、呼吸困難などの症状が現れ、最も激烈なタイプをアナフィラキシーショックといい、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失などの症状が現れて、対処が遅れるとまれに死にいたる場合もあります。



アレルギーの人って大変なんだね



Q. どのようなもので食物アレルギーが起きているのでしょうか？



また、食品を買うときにどのように見分ければよいのでしょうか？

A. 過去の健康被害の程度、頻度などから特にアレルギーを起こしやすいものとして、次の24品目が挙げられ、表示されることとなっています。

重篤度・症例数の多い5品目(小麦、そば、卵、乳、落花生)は、法令で表示が義務付けられています。

また、アレルギー物質を含むことが知られていますが、症例数が少ないか、あるいは、多くても重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない19品目(ゼラチンを含む)に関しては、上記の5品目に準ずるものとして、表示することを奨励しています。

必ず表示される5品目 (特定原材料)	卵、乳、小麦、そば、落花生
表示が勧められている 19品目 (特定原材料に準ずるもの)	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(注) 表示される原材料は、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。

品名	しょうゆ漬け
原材料名	だいこん、とうがらし 漬け原材料[しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、酒精]、酸味料(原材料の一部に小麦を含む)
原料原産地名	国産(だいこん)
賞味期限	2004.10.1
保存方法	冷蔵庫にて保存(0 ~ 10)
製造者	株式会社 石川県 市××町**

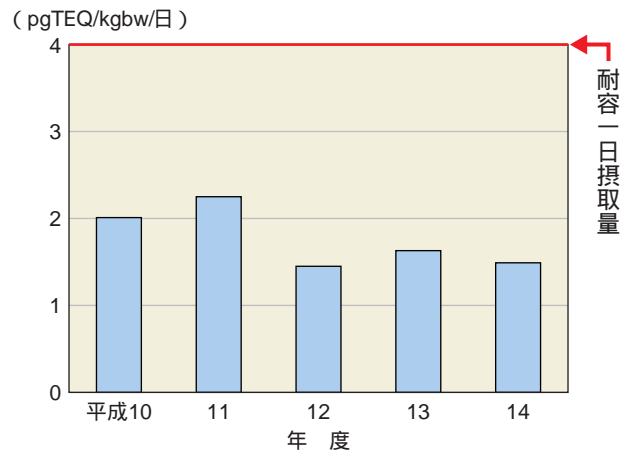
Q．環境ホルモンという言葉
を聞きますが、どのような
ものでしょうか？



A．「環境ホルモン」とは、体の外である
「環境」と体内で作られる「ホルモン」を
つなぎ合わせた造語です。

「環境ホルモン」は「内分泌かく乱化学物質」
の通称名で、内分泌系の機能に変化を与え、それ
によって個体やその子孫、あるいは集団に有害な
影響を引き起こす、外因性の化学物質のことをい
います。

ダイオキシン類1日摂取量の全国平均年次推移



〔平成14年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の
調査結果データより作成〕

Q．環境ホルモンは私たちの
身体に、どのような影響を
与えますか？



A．化学物質の内分泌かく乱作用による人へ
の健康影響を示唆する、実験動物での試験
結果も報告されています。したがって人の
健康への影響は、それが顕著ではないまで
も、ある程度の健康影響を与えている可能
性を念頭に置いて、慎重な調査研究と評価
が進められています。

なお、現在のところ、内分泌かく乱化学物質と
の因果関係が疑われると指摘されている疾患群の
うち、子宮内膜症、乳がん、男性生殖器の発育異
常等について、有意な因果関係を示す知見はあり
ません。

Q．プラスチックの食器に、
環境ホルモンが含まれてい
る可能性がありますか？



A．ビスフェノールA、フタル酸エステル類
の一部については、食品衛生法で規制され
ています。

Q．環境ホルモンの摂取量を
減らすには、どのようなこ
とに気を付ければよいので
しょうか？



A．内分泌かく乱化学物質の種類や、その健
康への影響については、不明な点も多く、
また、食品からの化学物質による内分泌かく
乱作用により有害な影響を受けたと確認
された事例は、今までのところありません。

このため、摂取量を減らす方策について一概に
述べることはできませんが、一般的に、少数の食
品を反復して（例えば毎日）食べることは、その
食品に問題があった場合に、危険性が増えること
となりますので、できるだけ多くの種類の食品を
バランスよく食べるのが大切であると思われ
ます。

環境ホルモンにはどんなものが

環境ホルモン戦略計画SPEED'98（環境省）
では、これまでの内外の文献において内分泌攪乱
作用をもつと疑われている物質（群）が65ある
としています。

（例）ダイオキシン類、PCB、プラスチックの原料
であるビスフェノールA、プラスチックの可塑剤等
に使用されるフタル酸エステル類の一部 など

Q. 「健康食品」という言葉や商品が氾濫していますが、そもそも何か定義はあるのでしょうか？



A. 「健康食品」という言葉には法律上の明確な定義はなく、一般的に、普通の食品よりも「健康によいと称して販売されている食品」が健康食品と呼ばれています。

厚生労働省は、安全性や有効性を考慮して「保健機能食品制度」を設定し、健康食品と呼ばれるもののうち、一定の要件を満たすものが「保健機能食品」として特定の表示をすることが認められています。

保健機能食品には、摂取する目的や機能によって、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2種類があります。

	保健機能食品		
医薬品	特定保健用食品	栄養機能食品	一般食品 (いわゆる健康食品)

Q. 特定保健用食品と栄養機能食品について、もう少し具体的に説明してください。



A. 特定保健用食品とは、からだの生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含み、お腹の調子を整えるのに役立つなど、特定の保健用途のために利用されることを目的とした食品です。

特定保健用食品は、医学・栄養学など科学的根拠を提示して、食品ごとに、厚生労働大臣の許可・承認を受ける必要があります。平成16年9月現在454商品に表示が許可されています。



特定保健用食品には、栄養成分、許可を受けた保健の用途（栄養成分の機能）、消費者の注意を喚起する表示が記載されます。

特定保健用食品マーク（健康増進法）



A. 栄養機能食品とは、1日に必要な栄養成分が摂れない場合などに、栄養成分の補給や補完のために利用することを目的とした食品です。

栄養機能食品は、ビタミン、カルシウム、鉄などの1日当たりの摂取目安量が、厚生労働省が定めた基準の範囲内になければならず、食品に含まれる栄養成分と機能、消費者の注意を喚起する表示が記載されます。

なお、栄養機能食品を販売するときは、国（厚生労働省）への許可申請や届出は不要で、厚生労働省の個別審査を受けたものではないことも併せて表示しなければなりません。

最近、健康食品市場は年々拡大しており、その中で少なからぬ健康被害や死亡者も発生しています。

私たちの健康は、毎日の食事や運動などにより維持することが基本です。

いわゆる健康食品は、あくまで健康保持の補助的な手段であることを認識し、用途や成分効果などの正しい知識・理解のもと利用していくことが大切です。

Q. 買い物のときは食品の表示を必ず見るようにしていますが、改めて、表示は何のためにあるのか教えてください。



A. 食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適正に使用したりする上で重要な情報源となるものです。

また、万が一、事故が生じた場合には、その原因の究明や製品回収などの行政措置を迅速かつ的確に行うための手がかりとなります。

食品の表示は「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」など様々な法律により定められています(38ページ参照)。

このため、「わかりにくい」という意見も多く聞かれますが、限られたスペースで、できるだけ多くの情報を適切に表示するよう努めています。

食品の表示・有益情報



Q. それにしても、大切な表示にもかかわらず偽装・不当表示事件が後を絶たないようですが、行政はどのような取り組みをしているのでしょうか？



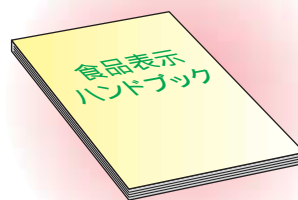
A. 国や各自治体では、法に定められた表示がされているか、調査や検査、また関係者に対する研修などを実施し、正しい表示の徹底を図っています。



県では正しい表示の徹底のため、

- ・食品衛生監視員(職員)、食品衛生推進員(民間有識者など)による監視指導活動
- ・消費者団体への委託による、小売業者や卸売業者に対する訪問調査
- ・一般公募モニターによる、日常の買い物を通じての小売店での表示のチェック
- ・事業者などに対する食品表示の普及、啓発のための「ハンドブック」の作成

など様々な対策を行っています。



・食品表示制度の普及・啓発

約 10,000部

Q．期限表示に消費期限と賞味期限がありますがどう違うのですか？



A．消費期限は、概ね5日以内の期間で品質などが急速に劣化しやすい食品に付けられ、賞味期限は、品質の劣化が比較的遅い食品に付けられています。

消費期限は、「食品を定められた方法で保存した場合に、腐敗や品質の劣化によって安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限」を示しており、期限を過ぎた後で食べることは避けるべきものです。

賞味期限は、「食品を定められた方法で保存した場合に、味や堅さ、色など期待される全ての品質が、十分に保つことができると認められる期限」を示しており、期限が過ぎた場合でも、直ぐに食べられないということではなく、だいたいの目安と考えてください。

消費期限

「足のはやい」もの
過ぎたら食べない

賞味期限

保存のきく食品
期限は目安



なるほど

賞味期限と品質保持期限

品質保持期限は、賞味期限と同様の意味で用いられていましたが、平成15年8月に廃止され、賞味期限に統一されました。

ただし、猶予期間として、平成17年7月31日までに製造、加工、輸入された食品には、品質保持期限の表示が認められています。

Q．加工食品の原材料の原産地表示が義務付けられているのはどんな品目ですか？



A．これまでの農産物漬物などの8品目に加えて、ゆでたり蒸した程度の生鮮に近い加工食品についても、主な原材料の原産地を表示するよう、対象品目が大幅に拡大されました。

名称、原材料名、内容量、期限表示、保存方法、製造者の加工食品共通の表示項目の他に、原料原産地の表示を義務付ける品目は、これまでは農産物漬物や乾燥わかめなどの8品目のみでしたが、平成16年9月の改正により、野菜・果実ミックスやもち、魚介類の干物などの20品目群へと大幅に拡大されました。

ただし、猶予期間として、平成18年10月1日までに製造、加工、輸入された食品には、表示しなくてもよいことになっています。

Q．石川県独自に認証しているふるさと食品があると聞きましたが、どのようなもののでしょうか？



A．石川県産の原材料を主に利用したり、古くから伝わる技法を使い、県内の工場加工され、優れた品質、正確な表示のされた製品として、県が認証した食品です。

平成16年10月現在、ころ柿や魚醤油、かぶら寿し、豆腐・油揚げなど24品目131件が認証されており、認証食品には認証マーク（Eマーク）を付けて販売することができます。



Q. 食中毒とは何ですか。またそれはどうして起こるのでしょうか？



A. 食品や調理器具などに含まれた、または付着した微生物、化学物質、自然毒などを摂取することによって起こる、急性の健康被害のことをいいます。

食中毒は、食中毒菌や食中毒菌が作った毒素、ウイルスなどを含んだ食品を、食べたり、飲んだりすることで起こります。

食中毒菌が食品中で増えていても、味や臭いはいくらも変わりません。(腐っていれば臭いや味が変わりますから、食べませんね)

言い換えれば、変な味や臭いがしなくても、食中毒になることは十分あります。

Q. 主な症状にはどのようなものがありますか？



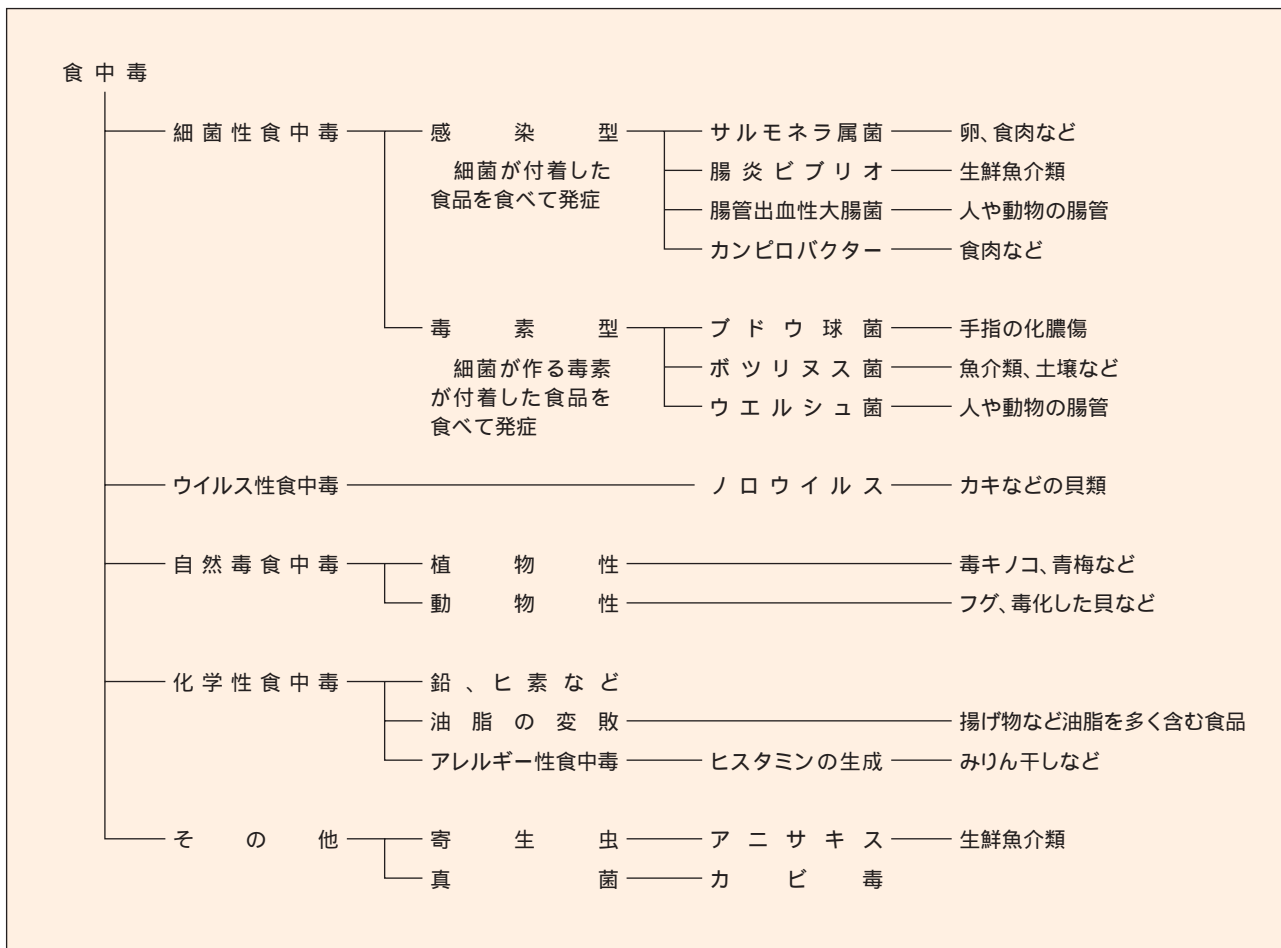
A. 下痢、腹痛、おう吐のほか、発熱や倦怠感など風邪のような症状の他、病因物質によっては麻痺など神経症状が出ることもあります。

食中毒は、通常、人から人にうつることはありません。

ただし、食中毒の病因がO157やノロウイルスなど感染力が強いものの場合、他の人に二次感染で症状が広がることもあります。



食中毒の種類



主な病因物質の概要

病因物質名	食後から発症までの時間	主な症状	特徴	注意が必要な食品	対策
サルモネラ属菌	10～30時間	おう吐、腹痛、下痢、発熱	どこにでもいる熱に弱い	卵、卵料理	十分に加熱する 調理後早めに食べる
腸炎ビブリオ	4～24時間	腹痛、下痢、おう吐	海水中にいる適温になると菌の増え方がとても早い真水と熱に弱い	近海産の魚介類（夏季）	流水で洗う 加熱調理する 他の食品とくっつけない
腸管出血性大腸菌O157	4～8日	腹痛、下痢、発熱	動物の腸にいる腸内で強力な毒素（ペロ毒素）を作る熱に弱い	生肉、生レバー	手指をよく洗う 十分に加熱する 調理用具も消毒する 二次感染に注意する
カンピロバクター	2～11日	発熱、頭痛、下痢、吐き気、腹痛	鳥や動物の腸にいる潜伏時間が長い菌が少なくても発症	生肉	十分に加熱する 肉を触った後よく手を洗う
ウエルシュ菌	7～24時間	腹痛、下痢、腹部膨満感	人や動物の腸、土の中にいる酸素の少ない環境を好む	大量に調理したものの汁のあるもの（スープ、カレー等）	作り置きものは低温で保存する 保存した食品は、十分再加熱する
ブドウ球菌	30分～6時間	おう吐、下痢、腹痛	どこにでもいる症状がすぐに現れる乾燥に弱い	乳製品など炭水化物を含む食品 おにぎりなど手作りの食品	化膿症がある手指で食品に触れない 作り置きものは低温で保存する
ボツリヌス菌	12～96時間	めまい、倦怠感、呼吸困難	土の中、海水中にいる酸素がなくても増える熱に弱い	ソーセージ、ハム、輸入のびん詰、缶詰	低温で保存する 十分に加熱する バター臭いものは廃棄
ノロウイルス	24～72時間	発熱、下痢、おう吐、頭痛	冬期に発症が多い熱に弱い	貝類（生食）	十分に加熱する カキを触った後よく手を洗う

Q. 石川県では年間に、どれくらい発生しているものなのでしょうか？

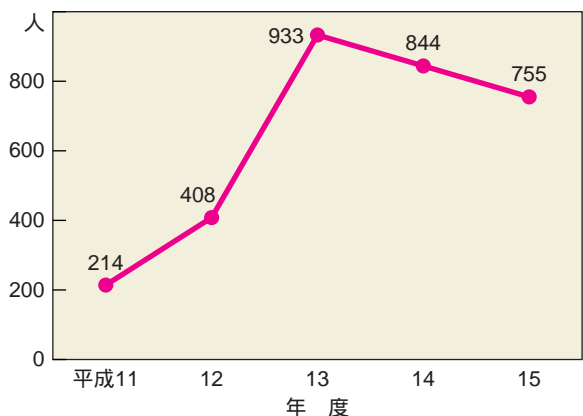
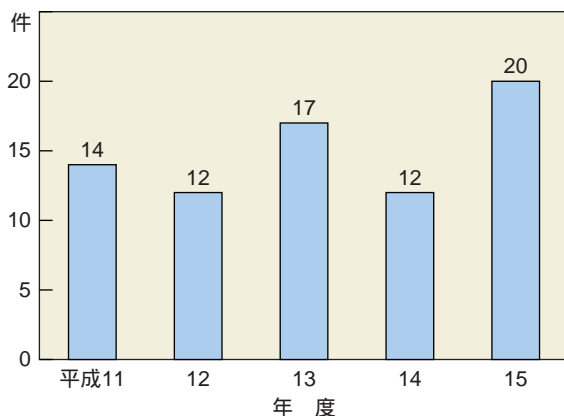


A. 平成15年は件数で20件、患者数で755人の食中毒が発生しており、最近の5年間の平均では、発生件数15件、患者数631人（死亡数0人）となっています。（H15

年の全国の状況 件数1,585件、患者数29,355人)

平成15年は、県内で、だいたい1,500人に1人が食中毒にかかったことになります。

食中毒は身近な病気ともいえますが、原因によっては死亡することもあり、しっかりした予防、対策が必要です。



Q. 食中毒の病因物質で多い物は何ですか？



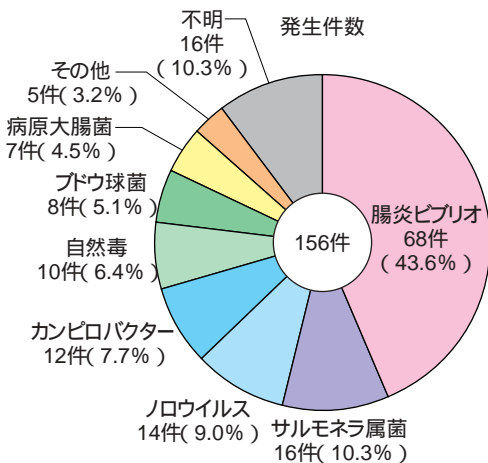
A. 食中毒の大部分は、細菌により汚染された食品を摂取することによる、細菌性食中毒です。

細菌性食中毒のうち、腸炎ピブリオ、サルモネラ属菌は発生件数、患者数とも多く、患者数が多いウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌も十分注意が必要です。

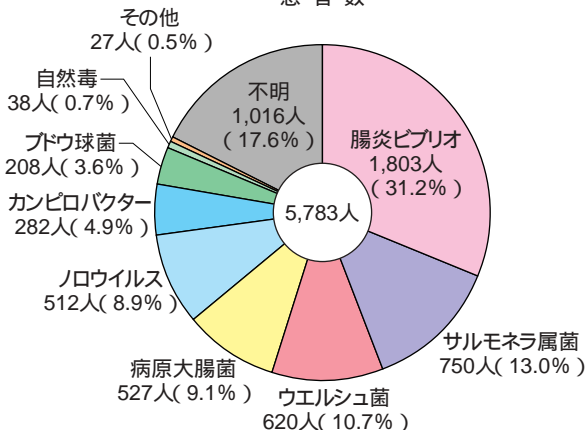
最近では、ノロウイルスによる食中毒が目立っています。

自然毒が原因の食中毒は、死亡する割合が高いのが特徴です。フグやキノコなど自然毒に対しては、正しい知識を持つ必要があります。

県内における食中毒の病因物質別発生状況
(平成6～15年累計)



患者数



Q. 県では食中毒防止のためどのような対策を行っているのでしょうか？



A. 県や金沢市では、毎年「食品衛生監視指導計画」をたて、これにもとづいて計画的に食品関係施設の監視指導を行っています。

具体的には、保健福祉センター（保健所）の「食品衛生監視員」が流通・販売、旅館、仕出し屋、飲食店などを定期的に巡回し、食中毒防止に努めています。

また、食中毒が発生しやすい状況のときには、注意報や警報の発令などにより注意を呼びかけています。

一斉取締りの状況

時期、ねらい	主な対象施設
春の観光行楽地 (4～5月)	土産品、ドライブインなどの飲食店、旅館 など
夏の腸炎ピブリオ対策 (6月下旬～10月上旬)	旅館、仕出し屋、魚介類販売店 など
夏期食品一斉 (7月)	料理店、食品製造所、販売店
秋の観光行楽地 (9～10月)	土産品、ドライブインなどの飲食店、旅館 など
年末一斉 (12月)	弁当、仕出し屋、旅館などの大規模調理施設、食肉、卵、魚介類加工・販売施設

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、食中毒を防止するために、営業施設などへの立入検査や食品衛生に関する指導などを行う公務員です。

医師、薬剤師、獣医師、厚生労働大臣指定の養成施設での課程修了者など一定の要件が定められ、県内には約80人の監視員がいます。

- 自然毒について -

県内でも、食べられる山菜やキノコと間違えて食中毒になった事例があります。



【ハシリドコロ】
高さ30～60 cm程の多年草で、葉は長円形で先がとがっている。春、紅紫色の鐘の形の花が下向きに咲く。全草が有毒。



【バイケイソウ】

高山の湿地に自生する。高さ1mになる多年草で、若芽がオオバギボウシ（食用）などと類似し誤食する。全草が有毒。



【ツキヨタケ】

ブナなどの枯れ木に重なるようにあり、シイタケやムキタケなどと似ている。



【ドクササコ】

竹やぶ、笹やぶ、雑木林などに発生。食べてから4～5日後に手足に激痛が起こる。



【クサウラベニタケ】

広葉樹林などの地上に群生。食用のウラベニホテイシメジとの見分けが難しい。

フグの素人料理は、絶対に止めましょう。

「素人」とは、フグ処理の資格()を持たない人のことです。

- ・フグの毒は、肝臓（きも）や卵巣（まこ）以外の場所にもあります。

テトロドトキシンと呼ばれるフグの毒が、皮や筋肉などに含まれるフグの種類も多数あります。

- ・同じ種類のフグを食べた経験だけで判断するのは危険です。

フグの毒の強さは、季節や生息海域によって異なるうえ、1匹ずつ大きな差があります。

フグ処理の資格

石川県でフグを処理する資格を取得するには、県が承認する「石川県フグ処理資格者講習会」を受講し、修了しなければなりません。

Q. 食中毒予防の3原則について教えてください。



A. 食中毒予防の3原則とは、
菌をつけない
菌を増やさない
菌をやっつける
の3つをいいます。

食中毒を起こす細菌やウイルスが食品や手指にいないか、食中毒を起こす量まで増えていなければ、食中毒は起きません。

食中毒を防ぐために、食中毒予防の3原則を守ることが大切です。

食中毒予防の3原則と内容

菌をつけない

食材、手指、調理器具の洗浄

菌を増やさない

冷蔵庫で保存、調理後速やかに食事

菌をやっつける

十分な加熱、調理器具等の消毒

Q. 家庭でできる食中毒予防のポイントを教えてください。



A. 家庭で、食品の購入から後片づけまでの食事の流れに沿って説明します。

ポイント1 食品の購入

肉、魚、野菜などは新鮮なものを買う。
表示のある食品は消費期限などを確認する。
肉や魚などはビニール袋に入れ、汁がもれないように。
冷蔵、冷凍が必要な食品は最後に買う。
買い物の後は寄り道せず、まっすぐ持ち帰る。



ポイント2 家庭での保存

冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫へ入れる。

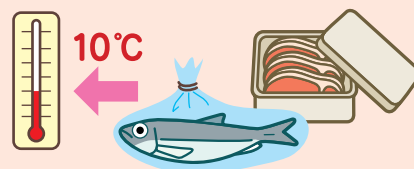
冷蔵庫や冷凍庫の温度管理や詰めすぎに注意。

冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に、庫内容量の7割程度が目安。

肉や魚は他の食品と分けて、ビニール袋や容器に入れて保存する。

食品を取り扱う前後は必ず手を洗う。

食品を直接床に置かない。また、流しの下に保存するときは水漏れに注意。



ポイント3 下準備

キッチンの衛生をチェックする。

石けんと流水で手を洗う。

肉、魚、卵などを取り扱う前後はそのたびに。肉や魚を切った後の包丁やまな板は、洗剤と流水でよく洗い、熱湯消毒する。

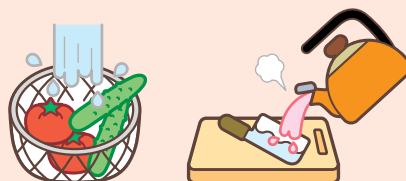
包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用を使い分けるともっと安全です。

下準備に使った調理器具は、すぐに洗剤と流水でよく洗う。

ラップしてある生野菜もよく洗う。

冷凍食品は、冷蔵庫の中や電子レンジ、流水を使って解凍する。

一度解凍したものは再度冷凍しない。



ポイント4 調理

キッチンの衛生をチェックする。
石けんと流水で手を洗う。
加熱調理するものは十分加熱する。

食品の中心部が75℃、1分以上の加熱が目安です。

調理を中断するときは、室温に放置せず冷蔵庫に保管する。また、再び調理する際には十分加熱を。

電子レンジで調理する際は、適した容器やふたを使い、調理時間に気をつける。熱が伝わりにくいものは、ときどきかき混ぜながら調理する。



ポイント5 食事

食卓に着く前に手を洗う。
清潔な手で、清潔な器具で、清潔な食器に盛りつける。

温かくして食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておく。

温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下が目安。

調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置しない。

O157は、室温でも15～20分で2倍に増えます。

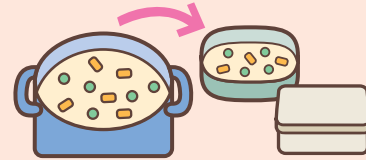


ポイント6 残った食品

取り扱う前に手を洗う。
清潔な容器で保存する。

早く冷えるよう浅い容器に小分けする。
時間が経ち過ぎたり、ちょっとでもあやしいと思ったら、思い切って捨てる。
温め直すときも十分加熱する。

目安は75℃以上、みそ汁やスープも沸騰させる。



Q. 食中毒にかかったと思ったら、どうすればよいでしょうか。



A. すみやかに医療機関に受診しましょう。

食中毒は初期は軽くても、急激に悪化する場合がありますので、食中毒が疑われる場合は、すみやかにかかりつけの医師の診察を受けましょう。

<その他注意すべき点>

- ・素人判断で市販薬を飲まない
- ・吐いたものや便に直接触れない
(触れたら逆性石けんか70%アルコールで消毒する)
- ・吐いたものや便で汚れた衣服は他のものと分けて洗濯する。煮沸か薬剤消毒をした後、天日乾燥する
- ・下痢をしている人の入浴は、シャワーのみにするか、一番最後に入る
- ・乳幼児との入浴は控える

食中毒の疑いがある場合は、最寄りの保健福祉センター（保健所）へご相談ください。

Q . 最近、「食育」という言葉をよく聞きますが、どういう意味でしょうか。



A . 食育とは、心身の健康の基本となる食生活に関するさまざまな教育のことで、食べるものを選ぶ力、食べ方、調理法、味覚形成、食べ物の生育に関する知識や豊かな食生活の楽しみを覚える力などを目指しています。(三省堂出版ディリー新語辞典)

Q . 食の安全・安心にとって食育はなぜ大切なのでしょうか。



A . 消費者一人一人が食品の生産、消費、食文化などに対する正しい知識を持ち、主体的かつ適切に選択し、行動力を身につけることは、中長期的に考えれば、食の安全・安心の確保につながるものと考えられます。

Q . 県内ではどのような取り組みが行われていますか。



A . 県では、関係部局が連携して、地域や学校教育分野での食育の取り組みを進めています。

<平成16年度の県の取り組みから>

- ・モデル保育所などでの作物の生産から調理、ゴミの処理までの一連の過程を体験を通して学ぶ体験型食育の実施
- ・学校給食への地元食材の利用や様々な体験の提供による子どもたちの「食」や「農」に対する理解の促進
- ・伝統的料理などを通して、「食」と「農」の知識を普及する地域セミナーや親子郷土料理教室の開催
- ・学校を中心に、家庭や地域が一体となった食育推進の取り組み など

食育推進ボランティア

地域において、食育を進める活動を行うボランティアの方々に、食の安全、栄養の改善、農業生産、食文化など食に関する知識の普及啓発の活動を行っています。



Q . 食育とともに「地産地消」という言葉もよく聞きますが、何をさしているのですか。



A . 地産地消とは、地域で生産されたものを、その地域で消費することやその考え方をいいます。

生産者にとっては、消費者の求めているニーズが直に伝わり、「売れるものづくり」への取り組みが進むとともに、消費者にとっては、生産者の顔が見え、新鮮で安心できる食料の提供にもつながるなど、さまざまな効果が期待されています。

<平成16年度の県の取り組みから>

- ・学校給食での米や野菜などの利用拡大
- ・農産物直売施設の整備に対する助成
- ・地元食品企業や旅館等の観光産業における県産食材の使用の働きかけ など

資 料 編

1	食品の安全性の確保に関する主な法律	36
2	食品表示に関する関係法の比較	38
3	石川県の食の安全・安心の確保に関する基本方針等	39
4	最近の食の安全・安心の問題等の経過	40
5	県民の食の安全・安心に関する意識調査結果（抄）	41
6	牛乳の定義と成分規格	42
7	食品添加物の種類と用途例	42
8	表示対象遺伝子組み換え作物と加工食品	43
9	アレルギー物質を含む食品の表示	43
10	食の安全・安心に関する相談窓口一覧	44

1 食品の安全性の確保等に関する主な法律

1. 食品安全基本法

食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としています。

基本理念として、国民の健康の保護が最も重要であることなどを明らかにするとともに、リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保し、そのためにリスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を設置することなどを規定しています。

2. 食品衛生法

食品の安全性の確保ために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としています。

食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定しています。

3. 健康増進法

我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることから、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的としています。

食品関係の内容としては、特別用途表示について規定する他、健康保持増進の効果などについての虚偽又は誇大な広告等の表示の禁止などについて規定しています。

4. 薬事法

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医薬品及び医療用具の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的としています。

動物用医薬品等については、品質、動物に対する有効性及び安全性の確保に加え、食用動物用の医薬品については畜水産食品への残留を防止するため、品目毎に製造（輸入）承認や再審査等を実施し、製造や輸入販売の許可などの必要な規制を行うとともに、食用動物に対しては基準を定めて使用を規制しています。

5. 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）

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによって、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによって一般消費者の選択に資し、公共の福祉の増進に寄与することを目的としています。

通称「JAS法」と呼ばれ、JAS規格による格付検査に合格した飲食料品等にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度と、品質表示基準に従った表示を飲食料品の製造業者又は販売業者に義務づける品質表示基準制度の二つの制度からなっています。

6. 農薬取締法

農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行なうことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、農業生産の安定

と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的としています。

農薬の登録、使用の規制、立入検査、回収命令、行政処分等について規定しています。

7．肥料取締法

肥料の品質等を保全し、その公正な取引と安全な施用を確保するため、肥料の規格及び施用基準の公定、登録、検査等を行い、農業生産力の維持増進に寄与するとともに、国民の健康の保護に資することを目的としています。

肥料の登録、施用の規制、立入検査、回収命令、行政処分などについて規定しています。

8．飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律 (飼料安全法)

飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定に寄与することを目的としています。

飼料又は飼料添加物についての製造、保存、使用、表示等の基準・規格の制定や基準・規格に適合しない飼料の製造等の禁止などを規定しています。

9．牛海綿状脳症対策特別措置法 (BSE対策特別措置法)

牛海綿状脳症の発生を予防し、及びまん延を防止するための特別の措置を定めること等により、安全な牛肉を安定的に供給する体制を確立し、国民の健康の保護並びに肉用牛生産及び酪農、牛肉に係る製造、加工、流通及び販売の事業、飲食店営業等の健全な発展を図ることを目的としています。

国及び都道府県が講ずべき措置に関する基本計画の策定、牛の肉骨粉を原料等する飼料の使用禁止の規定、死亡牛の届出及び検査、と畜場におけるBSE検査及び特定部位の除去・焼却、牛に関する情報の記録等の規定、牛の生産者等の経営の安定のための措置などについて規定しています。

10．牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法 (牛肉トレーサビリティ法)

牛海綿状脳症(BSE)のまん延防止措置の的確な実施や牛肉の安全性に対する信頼確保を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において当該個体識別番号を正確に伝達するための制度を構築することを目的としています。

11．家畜伝染病予防法

家畜の伝染性疾病的発生を予防し、及びまん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的としています。

家畜の伝染性疾病的発生の予防及びまん延を防止するための、検査、家畜伝染病の患畜等の届出、殺処分等の措置、輸出入検疫などについて規定しています。

12．不当景品類及び不当表示防止法 (景表法)

商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律(昭和22年法律第54号)の特例を定めることにより、公正な競争を確保し、一般消費者の利益を保護することを目的としています。

不当な顧客誘引行為のうち、過大な景品類の提供や不当な表示をより効果的に規制するとともに、公正競争規約の制度を定め、公正取引委員会の認定を受けて、景品類又は不当な表示に関する事項について、業界が自主ルール(公正競争規約)を設定できることなどを規定しています。

2 食品表示に関する関係法の比較

法律の名称	食品衛生法	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）	健康増進法	不当景品類及び不当表示防止法
表示等の主旨	飲食による衛生上の危害発生の防止	品質に関する適正な表示	健康及び体力の維持、向上に役立てる 健康の保持増進効果等についての虚偽又は誇大な表示の禁止	虚偽、誇大な表示の禁止 公正取引協議会（事業者団体）が自主的に設定する表示のルール（公正競争規約）を公正取引委員会が認定
表示対象食品	容器包装に入れられた加工食品（一部生鮮品を含む）	生鮮食品、加工食品、玄米・精米	1 販売される加工食品（生鮮食品は除くが鶏卵は含む）で、日本語により栄養表示する場合 2 特別用途食品	公正競争規約が設定されている食品：牛乳、ハム、果実飲料、即席めん等32規約
表示すべき事項	名称 消費期限又は賞味期限 製造所所在地・製造者氏名 使用添加物 保存方法 アレルギー物質を含む旨 遺伝子組換え食品 その他必要な表示事項	品名 原材料名・食品添加物 内容量 消費期限又は賞味期限 保存方法 製造者又は販売者（輸入業者）の氏名又は名称・住所 原産地名（原産国名） 遺伝子組換え食品 有機食品 その他必要な表示事項	1 栄養成分、熱量、表示単位 2 商品名、原材料、許可を受けた理由、許可を受けた表示の内容、成分分析表及び熱量、許可証票、摂取方法等	公正競争規約による必要表示事項：JAS法とほぼ同じ
県の業務	報告の徴収、立入検査 流通食品等の検査 食品衛生監視員による監視・指導 食品衛生責任者への研修 中核市には同等権限	報告徴収（本社所在県） 立入検査 不適正表示の申し出に基づく調査（本社所在県） 義務違反業者に対する指示（事業所が県内だけに所在する場合）	1・2関係 立入検査（収去含む） 指導・助言	不当な表示に関する報告の徴収、立入検査 不当表示事業者への指示 指示に従わない場合は、公正取引委員会に措置を請求（公正取引委員会が排除命令）
行政処分等	営業許可の取消、営業の停止・禁止	指示（原則公表） 県内業者：県 県域を越える広域業者：国 命令	1・2及び誇大表示の禁止に違反した場合（厚生労働大臣の権限） 勧告 勧告遵守命令	（違反に対する措置） 県：指示 公正取引委員会： 排除命令 公正取引協議会： 警告、違約金、除名 会員に限る
罰則	（個人） 2年以下の懲役又は200万円以下の罰金 （法人） 1億円以下の罰金	（個人） 1年以下の懲役又は100万円以下の罰金 （法人） 1億円以下の罰金	（誇大表示の禁止に係る勧告遵守命令に違反した場合） 6月以下の懲役又は100万円以下の罰金	

3 石川県の食の安全・安心の確保に関する基本方針等

1．石川県食の安全・安心の確保に関する基本方針

食品流通の国際化、食品の製造加工技術の高度化などの食を取り巻く環境の変化や、牛乳事故、BSEなど食を巡る様々な問題の発生と、それらに対する関係者の課題解決の動きを踏まえ、食の安全・安心の確保と県民の食に対する不安・不信の払拭を図り、安全で安心な県政の実現を目指すことを目的に平成16年2月に策定したものです。

基本方針では、県民の生命・健康を守る観点を最優先に、生産者・事業者、消費者及び行政の責務を明示するとともに、生産から消費の各段階で県が実施すべき施策の方向性を定めています。

2．石川県食の安全・安心の確保に関する行動計画

基本方針の具現化に向けて施策を具体的に展開していくことが重要であることから、毎年度行動計画を作成し、実施結果の公表、点検、見直しを通じて、食の安全・安心に係る施策の着実かつ継続的な取り組みを推進することとしています。

3．食品衛生監視指導計画

食品衛生法の規定に基づき、食品衛生の監視指導の実施にあたり、食品等の生産、製造、加工、流通、販売等の実態、食中毒等の発生状況、施設の管理状況など本県の実情を踏まえ、事業計画として毎年度作成するものです。

監視指導の実施体制、重点的監視指導事項、食品の収去検査、食中毒等健康被害発生時の対応、食品等事業者の自主的衛生管理の実施に係る指導、食品衛生に係る人材育成・資質向上に関する事項などについて示しております。

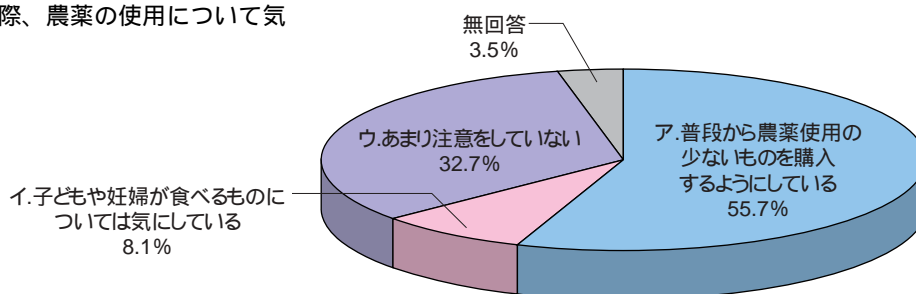
4 最近の食の安全・安心の問題等の経過

平成8年 7月	堺市でO157集団食中毒発生（被害者数6千人以上）
12年 6月	大手乳業メーカーで乳飲料による大規模食中毒発生（被害者数13,420人）
13年 2月	県内で牛乳事故発生（被害者数2人、消毒剤の混入）
13年 4月	県内で牛乳事故発生（被害者数421人、原因不明）
13年 9月	千葉県で国内初の牛海綿状脳症（BSE）感染牛確認
13年 9月	県内で牛乳事故発生（被害者数118人、生乳の変質）
13年 10月	飼料用肉骨粉、肉骨粉を含む飼料の製造、給与等の禁止
13年 10月	と畜場における出荷牛のBSE全頭検査開始
14年 1月	検疫所で多数の輸入冷凍ほうれんそうから、基準値を超える残留農薬確認
14年 1月	大手食品メーカーによるBSE関連の牛肉の偽装表示発覚、その後他のメーカーでも同種の事件が発覚
14年 4月	遺伝子組換え食品の表示義務化施行
14年 4月	アレルギー物質を含む食品の表示義務化施行
14年 5月	肉まんへの指定外添加物使用が判明、その後も香料製造などに同様の事例
14年 6月	検疫所で中国産エダマメから残留基準を上回るクロルピリホス確認
14年 7月	中国製ダイエット用健康食品による健康被害が多数発生（被害者数874人）
14年 8月	ダイホルタン等の無登録農薬の使用が石川県を含む全国44都道府県で発覚
14年 10月	石川県の食の安全・安心ホームページスタート
15年 2月	大手食肉加工メーカーによるアレルギー物質（卵白）不表示が発覚
15年 4月	石川県食品安全対策室設置
15年 4月	JAグループ石川「安全・安心な農産物づくり推進本部」設置
15年 4月	24ヵ月齢以上の死亡牛のBSE全頭検査開始
15年 5月	「石川県食品安全安心対策懇話会」設置
15年 7月	食品安全基本法施行、内閣府食品安全委員会発足
15年 7月	宍道湖産シジミに中国産混入発覚、県内にも流通
15年 8月	健康食品の粉末アマメシパによる健康被害が2例発生、販売禁止に
15年 9月	福島県産コシヒカリに米国産米混入偽装発覚
15年 10月	中国産ササゲから残留農薬、シンガポール産ピーナッツバターからカビ毒検出
15年 11月	広島県で国内9例目、生後21ヵ月のBSE感染牛確認
15年 11月	台湾産生きウナギから合成抗菌剤スルファジミジン検出
15年 11月	県内で牛乳事故発生（被害者数288人、低温細菌等の増殖）
15年 12月	牛肉トレーサビリティ法生産段階施行（耳標の装着、出生、とさつの届出等）
15年 12月	県内で牛乳事故発生（被害者数12人、風味異常）
15年 12月	県と金沢市との間で「食品安全県市連絡会」設置
15年 12月	米国において初めてBSE確認、同国産の牛肉の輸入を停止
16年 1月	山口県で79年振りに、高病原性鳥インフルエンザ ^a 発生（H5N1型）、その後2月に、大分県で国内2例目、京都府で3例目を確認
16年 2月	「石川県食の安全・安心の確保に関する基本方針」策定
16年 4月	大手食肉グループによるBSE関連の牛肉の偽装表示発覚
16年 7月	外国産原料の「伯方の塩」などに公取委が警告
16年 7月	大阪市の第3セクターで輸入ブロッコリーなどの産地偽装発覚
16年 8月	本県での腸炎ピブリオ関係食中毒多発で、食中毒警報発令
16年 9月	県内の出荷野菜で農薬の適用外使用発覚
16年 9月	食品安全委員会がBSE全頭検査の見直しの中間報告をとりまとめ
16年 10月	北海道で国内14例目の牛海綿状脳症（BSE）感染牛確認

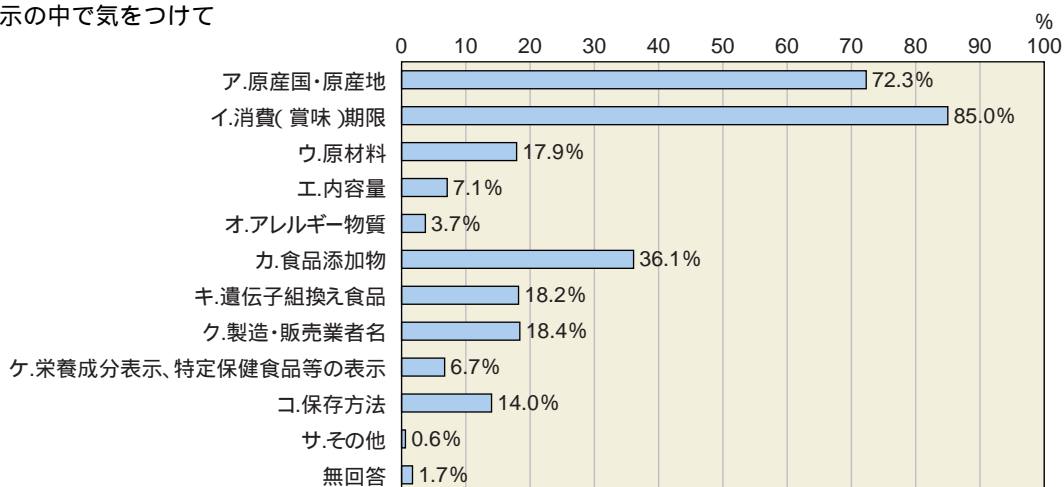
5 県民食の安全・安心に関する意識調査結果（抄）

H16年3月、有効回答者数 1,573人

食品を購入する際、農薬の使用について気にしていますか

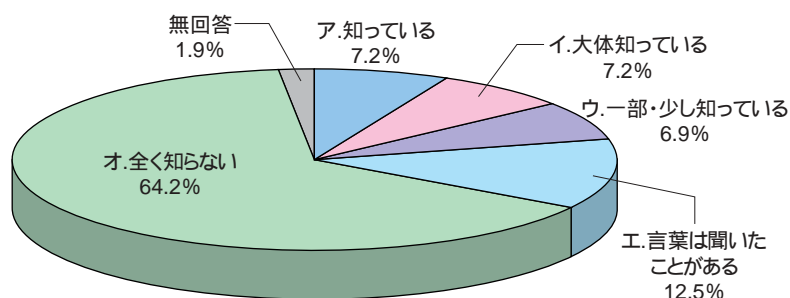


食品を購入する際、表示の中で気をつけていること

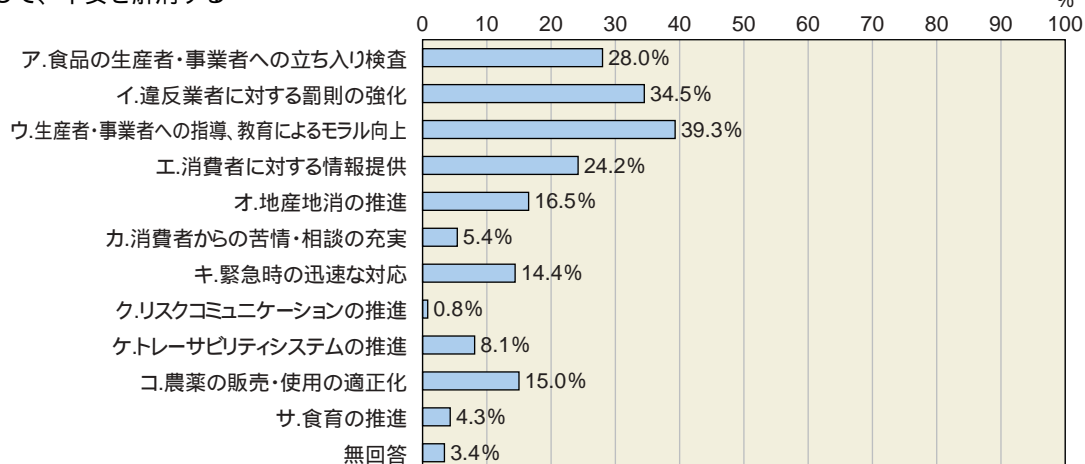


注) 有効回答者数を100とする

トレーサビリティシステムとは、どのようなものかご存じですか



食の安全・安心に関して、不安を解消するために望むことは



注) 有効回答者数を100とする

6 牛乳の定義と成分規格

定 義	直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）する牛の乳					
成 分	無脂乳固形分	乳脂肪分	比 重	酸 度	細菌数 (1mlあたり)	大腸菌群
規 格	8.0%以上	3.0%以上	ジャージー種 1.028～1.036 他 1.028～1.034	ジャージー種 0.20%以下 他 0.18%以下	5万以下	陰 性

注) 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令より

7 食品添加物の種類と用途例

種 類	目 的 と 効 果	食 品 添 加 物 例
甘 味 料	食品に甘味を与える	カンゾウ抽出物 サッカリンナトリウム
着 色 料	食品を着色し、色調を調節する	クチナシ黄色素 食用黄色4号
保 存 料	かびや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性をよくし、食中毒を予防する	ソルビン酸 しらこたん白抽出物
増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料	食品に滑らかな感じや、粘り気を与え、分離を防止し、安定性を向上させる	ベクチン カルボキシメチルセルロース ナトリウム
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ保存性をよくする	エリソルビン酸ナトリウム ミックスビタミンE
発 色 剤	ハム・ソーセージの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム 硝酸ナトリウム
漂 白 剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム 次亜硫酸ナトリウム
防かび剤(防ばい剤)	輸入柑橘類等のかびの発生を防止する	オルトフェニルフェノール ジフェニール
イーストフード	パンのイーストの発酵をよくする	リン酸三カルシウム 炭酸アンモニウム
ガムベース	チューインガムの基材に用いる	エステルガム チクル
香 料	食品に香りをつけ、おいしさを増す	オレンジ香料 バニリン
酸 味 料	食品に酸味を与える	クエン酸(結晶) 乳酸
調 味 料	食品にうま味などを与え、味をととのえる	L-グルタミン酸ナトリウム タウリン(抽出物)
豆腐用凝固剤	豆腐を作る時に豆乳を固める	塩化マグネシウム グルコノデルタラクトン
乳 化 剤	水を油を均一に混ぜ合わせる	グリセリン脂肪酸エステル 植物レシチン
pH調整剤	食品のpHを調節し品質をよくする	DL-リンゴ酸 乳酸ナトリウム
かんすい	中華めんの食感、風味を出す	炭酸カリウム(無水) ポリリン酸ナトリウム
膨 張 剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする	炭酸水素ナトリウム 焼ミョウバン
栄養強化剤	栄養素を強化する	ビタミンA 乳酸カルシウム
その他の食品添加物	その他、食品の製造や加工に役立つ	水酸化ナトリウム 活性炭、液体アミラーゼ

資料：「わかりやすい食品添加物」日本食品添加物協会(JAFA)ホームページ

8 表示対象遺伝子組換え作物と加工食品

作物	加工食品	作物	加工食品
(5作物) 大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む)	(30食品群) 1. 豆腐類及び油揚げ類 2. 凍豆腐、おから及びゆば 3. 納豆 4. 豆乳類 5. みそ 6. 大豆煮豆 7. 大豆缶詰及び大豆瓶詰 8. きな粉 9. 大豆いり豆 10. 1～9を主な原材料とするもの 11. 大豆(調理用)を主な原材料とするもの 12. 大豆粉を主な原材料とするもの 13. 大豆たん白を主な原材料とするもの 14. 枝豆を主な原材料とするもの 15. 大豆もやしを主な原材料とするもの	とうもろこし	16. コーンスナック菓子 17. コーンスターチ 18. ポップコーン 19. 冷凍とうもろこし 20. とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 21. コーンフラワーを主な原材料とするもの 22. コーングリッツを主な原材料とするもの (コーンフレークを除く) 23. とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの 24. 16～20までを主な原材料とするもの
		ばれいしょ	25. 冷凍ばれいしょ 26. 乾燥ばれいしょ 27. ばれいしょでん粉 28. ポテトスナック菓子 29. 25～28までを主な原材料とするもの 30. ばれいしょ(調理用)を主な原材料とするもの
		なたね	-
		綿実	(組換えられたDNA(遺伝子)等が除去)

9 アレルギー物質を含む食品の表示

義務品目	代替表記	特定加工食品等(表記例)	アレルギー表示の対象外食品例
	表示される特定原材料等は、別の書き方も認められています。これを代替表記といたします。	特定原材料等が含まれていることがわかる時には、アレルギー物質名を表記しなくてもよいことになっています。	特定原材料等と類似している食品の中に、特定原材料等には含めない食品があります。
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、かに玉、親子丼、オムレツ、目玉焼、厚焼玉子、オムライス	魚卵、は虫類卵、昆虫卵等
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん、小麦粉	大麦、ライ麦、えん麦、はと麦等
そば	ソバ	そば粉、そばぼうろ、そば饅頭	
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツオイル、ピーナッツクリーム	
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム(乳製品)、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ(乳製品)、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー(乳製品)ホエイパウダー(乳製品)、たんぱく質濃縮ホエイパウダー(乳製品)、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	アイスクリーム、生クリーム、ヨーグルト、ミルク、レーズンバター、バターソース、ガーリックバター、ラクトアイス、アイスマルク、カマンベールチーズ、プロセスチーズ、ブルーチーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ、乳糖 「乳糖」は、たんばくの残留が確認されたため、特定加工食品として取扱われます。	山羊乳、めん羊乳等

10 食の安全・安心に関する相談窓口一覧

関係課・機関	電話番号	業 務 内 容
健康福祉部		
食品安全対策室	076 - 225 - 1445	食の安全・安心に係る業務の総合窓口 (業務の総合調整、基本方針、行動計画、リスクコミュニケーションなど)
薬事衛生課	076 - 225 - 1443	食品の衛生に関すること (監視指導、食品の試験検査、食中毒、食品の表示、と畜検査、食鳥検査、健康食品など)
健康推進課	076 - 225 - 1436	栄養改善、食生活改善、栄養成分表示、健康食品、食育など
農林水産部		
消費流通課	076 - 225 - 1626 ～ 1627	農薬取締法・肥料取締法に関すること、農薬残留検査、農薬相談窓口、食品の表示(JAS法)・トレーサビリティシステム、食育、ふるさと認証食品など
農畜産課	076 - 225 - 1621 ～ 1623	農薬の適正使用、有機・エコ農産物の認証、BSE、鳥インフルエンザなどの家畜衛生対策、飼料・畜産物の安全対策など
水産課	076 - 225 - 1653	魚類防疫対策など
環境安全部		
環境政策課(水環境創造室)	076 - 225 - 1464	水道事業の維持管理指導、飲用井戸などによる飲料水の衛生指導
生活安全課	076 - 225 - 1486	食品の表示(景品表示法)など
教育委員会		
スポーツ健康課	076 - 225 - 1847	学校給食の栄養管理・衛生管理、食に関する指導など
保健福祉センター(保健所)		
南加賀保健福祉センター	0761 - 22 - 0794	食品の衛生に関すること (監視指導、食品の試験検査、食中毒、食品の表示、と畜検査、食鳥検査、健康食品など) 栄養改善、食生活改善、栄養成分表示、健康食品、食育など
石川中央保健福祉センター	076 - 275 - 2253	
能登中部保健福祉センター	0767 - 53 - 2482	
能登北部保健福祉センター	0768 - 22 - 2011	
金沢市保健所	076 - 234 - 5112	
消費生活支援センター	076 - 267 - 6110	消費生活相談、苦情処理など
農林総合事務所		
南加賀農林総合事務所	0761 - 23 - 1707	食育、食の安全・安心対策、農薬の販売・安全使用など
石川農林総合事務所	076 - 276 - 0528	
県央農林総合事務所	076 - 204 - 2100	
中能登農林総合事務所	0767 - 52 - 2583	
奥能登農林総合事務所	0768 - 26 - 2320	
家畜保健衛生所		
南部家畜保健衛生所	076 - 257 - 1262	家畜の保健衛生、BSE、鳥インフルエンザなど家畜伝染病の予防、動物用医薬品の監視など
北部家畜保健衛生所	0767 - 68 - 3636	
内閣府食品安全委員会	03 - 5251 - 9218	リスク評価(食品健康影響評価)、リスクコミュニケーションの実施、緊急事態への対応 http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html
厚生労働省	03 - 5253 - 1111	食品衛生に関するリスク管理 (添加物の指定・農薬等の残留基準や食品加工・製造基準等の策定、食品の製造、流通、販売等に係る監視指導を通じた食品の安全性確保、リスクコミュニケーションの実施) http://www.mhlw.go.jp/
農林水産省	03 - 3502 - 8111	農林水産物等に係るリスク管理 (生産資材の安全性確保や規制等、農林水産物等の生産、流通及び消費の改善活動を通じた安全性確保、リスクコミュニケーションの実施) http://www.maff.go.jp/

索引

あ 「あたる」	14、16	け 鶏肉	8
アナフィラキシーショック	23	鶏卵	10
アレルギー物質	14、23、43	検疫所	18、19、22
い 石川県エコ農産物	3	健康食品	25
石川県金沢食肉流通センター	5	健康増進法	36、38
石川県食の安全・安心の確保に関する 基本方針	39	県民の食の安全・安心に関する意識調査結果	1、41
石川県食の安全・安心の確保に関する 行動計画	39	原料原産地（表示）	27
1日摂取許容量	3、21	こ 個体識別番号	6
遺伝子組換え作物	22	米	2
遺伝子組換え食品	22、43	さ 細菌性食中毒	30
う 牛海綿状脳症対策特別措置法 （BSE対策特別措置法）	37	採取海域	16
牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に 関する特別措置法 （牛肉トレーサビリティ法）	6、37	殺菌海水	14
え 栄養機能食品	25	サルモネラ菌	10
か 回腸遠位部	4	産地市場	14
化学肥料	3	残留農薬基準	3
カキ	16	し GPセンター	10
加工乳	12	自然毒	30、31
果実	2	収去検査	21
家畜伝染病予防法	8、18、37	消費期限	27
家畜保健衛生所	5	賞味期限	27
学校給食用牛乳	13	食育	34
家庭での食中毒予防	32	食育推進ボランティア	34
金沢市食肉衛生検査所	5	食中毒	28
環境ホルモン	24	食中毒の予防のポイント（カキ）	16
き 牛肉	4	" （魚介類）	15
牛乳	12、42	" （食肉）	9
牛乳の風味	13	" （卵）	11
		食中毒予防の3原則	32
		食鳥検査	9
		食鳥処理場	8
		食肉の加熱調理に関する表示	9
		食品安全基本法	36
		食品衛生監視員	21、26、30
		食品衛生推進員	26

食品衛生監視指導計画	30、39	の 農薬	2
食品衛生法	8、18、21、36、38	農薬取締法	2、36
食品添加物	20、42	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）	36、38
食品表示	26、38	ノロウイルス	16
植物防疫法	18	は HACCP（ハサップ）	8、13
食物アレルギー	23	ひ BSE	4、5、6
し 食料自給率	17	ヒスタミン	14
飼料添加物	8	病因物質	29、30
飼料の安全性の確保及び品質の改善に 関する法律（飼料安全法）	8、37	肥料取締法	37
す 水産用医薬品	15	品質保持期限	27
せ 生産履歴記帳運動	2	ふ フグ	31
生食用	9、10、16	豚肉	8
生鮮魚介類	14	不当景品類及び不当表示防止法（景表法）	37、38
生乳	12	ふるさと（認証）食品	27
全頭検査	5	プリオン	4
た ダイオキシン類	24	ほ 保健機能食品	25
ち 地産地消	34	む 無毒性量	3、21
腸炎ビブリオ	14、15	も モニタリング	18
腸管出血性大腸菌O157	9	や 薬事法	15、36
と 動物用医薬品	8、15	野菜	2
特定危険部位	4	ゆ 有機農産物	3
特定保健用食品	25	輸入食品	17、18
と畜検査	8、9	輸入届出書	18、19
と畜場	5、8	よ 養殖（魚）	15
鳥インフルエンザ	11		
トレーサビリティ	6		
な 内分泌かく乱化学物質	24		
に 肉骨粉	4		
乳飲料	12		

