

滋賀県衛生科学センターだより

No. 27

2019年 9月

編集発行 滋賀県衛生科学センター
〒520-0834 大津市御殿浜 13-45
Tel 077-537-3050 Fax 077-537-5548
e-mail: eh45@pref.shiga.lg.jp
HP: <http://www.pref.shiga.lg.jp/eiseikagaku/>

不安を感じる食品はありますか？ それ、検査していますよ！

はじめに

滋賀県では、毎年約2,000検体の食品等について検査を計画的に実施しており、ほとんどが基準に適合しています。また、基準に不適合な食品については、製造業者への指導等を行っています。しかし、毎年行っている「食の安全・安心」についての県政モニターアンケート調査では、約6割の方が食品の安全性に不安を感じており、食品の抜取り検査や消費者への情報発信の拡充を求める意見が多い状況でした。

そのため、「滋賀県食の安全・安心推進計画（平成26年度～平成30年度）」では、リスクコミュニケーションの推進と県民ニーズを反映するための施策の一つとして、県民の方々が不安を感じる食品を対象として検査し、その結果をわかりやすく公表することで食品への安心感の向上を図る取り組みを平成26年度から行っています。

取り組み内容

平成26年度および平成28年度に実施した県政モニターアンケートに「不安を感じる食品」に関する各設問を設け、県民の方々がどのような食品に不安を感じるか調査をし、不安の高い食品を検査の対象に選定しました。また、選定した対象食品は、利用客の多いスーパーなどで店頭で並んでいるものを、可能な限り全品目買い上げて検査を行いました。



平成27～29年度では、**陳列している輸入農産物を可能な範囲で全品目購入**しました。

結果

○農産物中の残留農薬

アンケート結果から、平成26年度は葉菜類のキャベツ・柑橘類のオレンジおよび流通量の多い輸入生鮮野菜としてかぼちゃを対象としました。翌年度以降は野菜・果物の種類を問わず、冷凍野菜・果実を含む輸入農産物を対象とし、計516検体を検査しました。

検査結果は、すべて基準に適合していました。検出された農薬も、すべて基準値以下でした（表1）。

表1 残留農薬の検査結果

食品の種類	検体数	検出		不検出
		基準値超過 (違反)	基準値以下	
野菜	372	0	67	305
果実	144	0	69	75
計	516	0	136	380

基準値とは：健康への悪影響を防ぐために設定された食品ごとの値です。

不検出とは：検出できる最小値に満たない値であったことを意味します。

○食品添加物

アンケート結果をもとに、ハム・ソーセージや清涼飲料水など、不安を感じる人が多い食品を優先して検査を行いました。保存料はソルビン酸、安息香酸、プロピオン酸について、着色料は食用タール系色素を、発色剤は亜硝酸ナトリウムを、防かび剤はイマザリル、オルトフェニルフェノール、ジフェニル、チアベンダゾールを、指定外添加物は日本で使用が認められていない添加物について、原材料表示に記載が無いものから検出されないか、検出されたものは基準を満たしているか検査を行いました。

検査結果は、違反した食品はありませんでした。検出された食品添加物は、すべて容器包装があるものは原材料表示に記載があり、また、検出値も基準値以下でした（表2～6）。

表2 保存料対象食品および検査結果

食品の種類		検体数	検出		不検出
			基準値超過 (違反)	基準値以下	
食肉製品	ハム	122	0	5	117
	ソーセージ	108	0	60	48
そうざい		50	0	7	43
魚肉練り製品		110	0	12	98
清涼飲料水		186	0	12	174
洋菓子		30	0	0	30
計		606	0	96	510

保存料は、食品の保存性を高め腐敗を防止する効果があります。
原材料表示および検出値はすべて適切でした。

表3 着色料対象食品および検査結果

食品の種類	検体数	検出		不検出
		表示なし (違反)	表示あり	
漬物	100	0	29	71
清涼飲料水	189	0	8	181
菓子	69	0	9	60
魚肉練り製品	45	0	3	42
計	403	0	49	354

着色料として日本で認められている食用タール系色素は、12種類あります。
12種類すべてを対象に検査を行い、表示どおりに使用されていることを確認しました。

表4 発色剤対象食品および検査結果

食品の種類	検体数	検出		不検出
		基準値超過 (違反)	基準値以下	
ハム	121	0	109	12
ソーセージ	109	0	105	4
魚肉練り製品	15	0	0	15
計	245	0	214	31

発色剤として検査した亜硝酸ナトリウムは、肉に含まれる赤い色素と結合し赤色を安定に保つ効果があります。また、細菌の増殖を抑える効果もあります。
原材料表示および検出値はすべて適切でした。

表5 防かび剤対象食品および検査結果

食品の種類	検体数	検出		不検出
		基準値超過 (違反)	基準値以下	
バナナ	39	0	0	39
オレンジ	38	0	32	6
レモン	38	0	14	24
グレープフルーツ	39	0	30	9
ライム	2	0	0	2
計	156	0	76	80

防かび剤は、長期間の輸送等において食品にカビが生えないように収穫後に使用されている添加物です。
容器包装されていないものは、店頭で防かび剤の使用が判別できるよう表示されています。
検出値はすべて適切でした。

表 6 検査対象指定外添加物および対象食品

対象食品 指定外添加物	冷凍食品	缶詰	菓子	漬物	そうざい	清涼飲料水	計
酸化防止剤	100		41				141
甘味料		50	11	12	9	4	86
着色料				12	9	4	25
計	100	50	52	24	18	8	252

日本での使用が認められていない添加物が含まれていないか検査を行いました。
すべて不検出でした。

○放射性物質

アンケート結果から、魚介類およびその加工品、野菜およびその加工品、きのこ類を対象としました。検査結果は、すべて不検出でした（表7）。

表 7 放射性物質検査対象食品および検査結果

食品の種類	検体数	放射性セシウム			
		検出		不検出	
		基準値超過 (違反)	基準値 以下		
魚介類および その加工品	魚介類	116	0	0	116
	魚肉練り製品	20	0	0	20
野菜およびその加工品		246	0	0	246
きのこ類		38	0	0	38
計		420	0	0	420

○微生物学的検査

魚介類およびその加工品、食肉およびその加工品など、不安を感じる人が多い食品を優先して検査を行いました。今回対象とした食品は、すべて基準に適合していました（表8）。

表 8 微生物学的検査結果

食品の種類	検体数	基準値超過 (違反)	基準値以下 (陰性含む)	検査項目	基準値	
魚およびその加工品	刺身	12	0	12	腸炎ビブリオ最確数	100/g以下
	魚肉練り製品	100	0	100	大腸菌群	陰性
食肉およびその加工品	ソーセージ・ハム など (加熱後包装)	106	0	106	サルモネラ属菌	陰性
	ハンバーグ・ミート ボールなど	52	0	52	黄色ブドウ球菌	1,000/g以下
					E.coli(大腸菌)	陰性
	生ハム	33	0	33	クロストリジウム属	1,000/g以下
					大腸菌群	陰性
E.coli(大腸菌)					100/g以下	
そうざい	20	0	20	黄色ブドウ球菌	1,000/g以下	
				サルモネラ属菌	陰性	
				リステリア	100/g以下	
				一般細菌数	100,000/g以下	
漬物	10	0	10	E.coli(大腸菌)	陰性	
				カビ・産膜酵母	陰性	
				腸炎ビブリオ	陰性	
計	333	0	333			

おわりに

県民の方々が不安を感じる食品を重点的に、平成26年度から平成30年度までに2,931検体を検査しましたが、違反食品はありませんでした。

平成 28 年度アンケートでは、「特に不安を感じる食品はない」との回答が、食品添加物では 10% 前後、放射性物質では 20%と依然として多くの方が食品に対し少なからず不安を感じている状況でした。今回掲載しました取り組みは、今年度以降も継続して実施しており、今後も、より多くの方の不安が解消されるよう努めていきます。

なお、県内産食品については、上記とは別に、年度毎に計画を立てて検査を行っています。また、輸入食品については、安全確保のために、「輸出国に関する規制」、「輸入時における対策」、「国内での対策」の 3 段階での対策を講じられており、日本の規制にあった食品が流通されるように、国が取り組んで検疫所においても必要な検査が実施されています。

これらの詳細や食品添加物等の規制の概要については、次のホームページに掲載されていますのでご参照ください。

○滋賀県ホームページ

「広域流通食品の検査によるリスクコミュニケーション事業」・・・事業の概要が掲載されています。

URL:<http://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16734.html>

「身近な食品を検査しています！」・・・上記検査結果についての詳細です。

URL:<http://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16733.html>

「食品の試験検査」・・・県が行っている食品の試験検査の結果等について紹介しています。

URL:<http://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16724.html>

○厚生労働省ホームページ

「輸入食品監視業務」・・・国が行っている輸入食品の安全性確保への取組が掲載されています。

URL:http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/index.html

【報告】 JICA の研修プログラムを支援しています

令和元年 6 月に、独立行政法人国際協力機構（JICA）が実施している「保健衛生管理研修」の研修生が当所を訪問しました。アフリカ他 10 カ国から 12 名の保健衛生に携わる行政官や病院関係者などの研修生が参加し、健康医療福祉部 角野理事による「Leadership in health administration in a local government, Japan」についての講演と当所職員による地方衛生研究所の概要および業務に関する講義や施設紹介等を行いました。また、研修生からは、PCR 手法や放射能測定などについて、熱心に質問がなされ、有意義な研修となりました。

