

食品添加物に対する監視指導について

平成23年10月6日(木)
佐賀県健康福祉本部
生活衛生課食品衛生担当

食品の安全性の観点から感じている不安の程度

「非常に不安である」「ある程度不安である」と答えた人の割合（%）

不安に感じているもの	H22	H21	H20
食品添加物	59.9	62.5	79.2
農薬	68.1	73.1	87.0
器具・容器包装からの溶出化学物質	59.9	67.5	
汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）	61.6	78.1	
細菌・ウイルスによる食中毒等	76.4	79.6	
BSE（牛海綿状脳症）	44.4	61.8	70.9
遺伝子組換え食品	47.1	64.6	62.3
いわゆる健康食品	56.4	61.6	26.1
家畜用抗生物質	62.8	73.1	

食品添加物とは

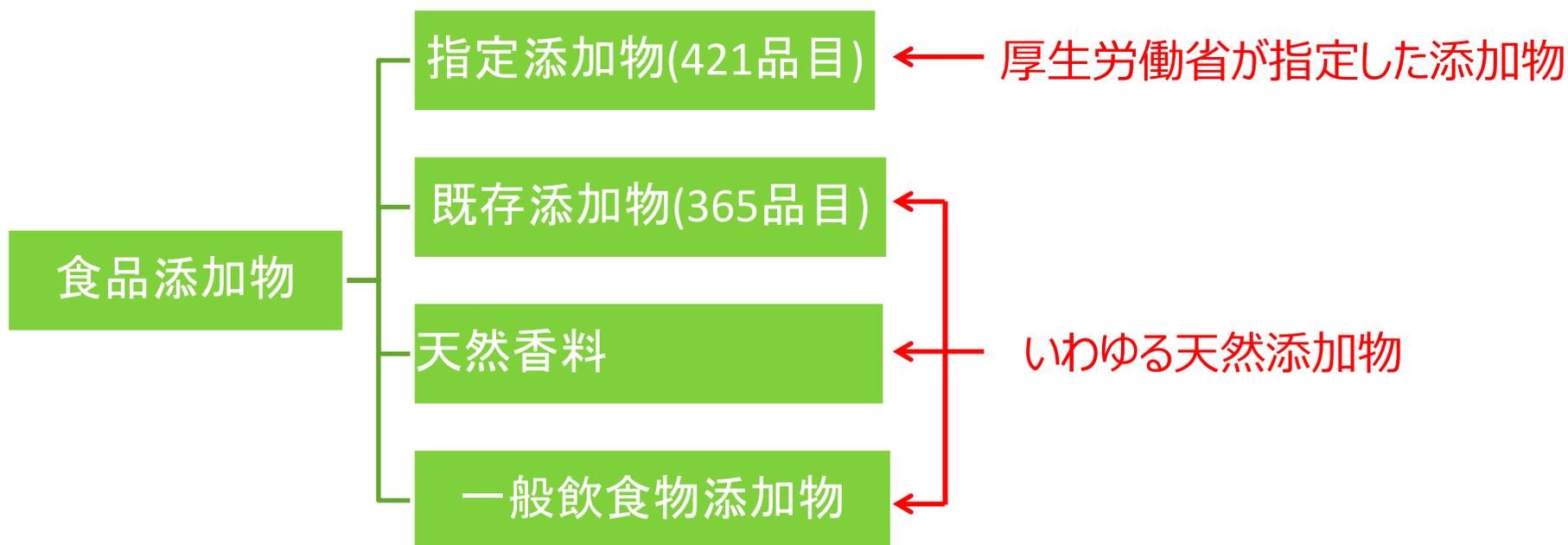
- どのような目的で使われるのか・・・
 - ・ 食品を製造または加工するときに必要なもの
 - ・ 食品を形作ったり、独特の食感を持たせるために必要なもの
 - ・ 食品の色に関するもの(色をとったり、着けたりするもの)
 - ・ 食品の味に関するもの(うま味、甘味、酸味等の味を付けるもの)
 - ・ 食品の栄養成分を補うために必要なもの
 - ・ 食品の品質を保つために必要なもの

食品添加物とは？

- 実際にはどんなもの？
 - 豆腐を固めるのに必要な「にがり」
 - 炭酸飲料で清涼感を与える「炭酸ガス」
 - アイスクリームにバニラの香りをつける「バニラ香料」
 - ハムやソーセージ、かまぼこやちくわの腐敗を押さえる「ソルビン酸」

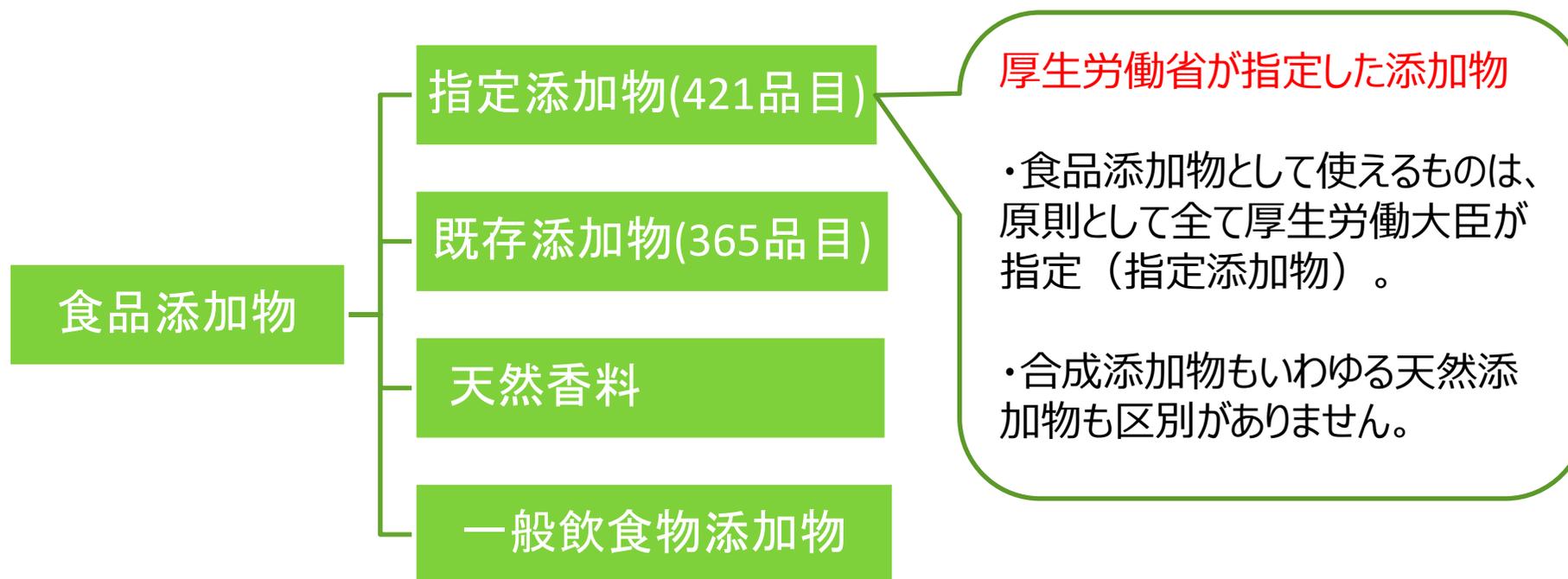
など

食品添加物の分類

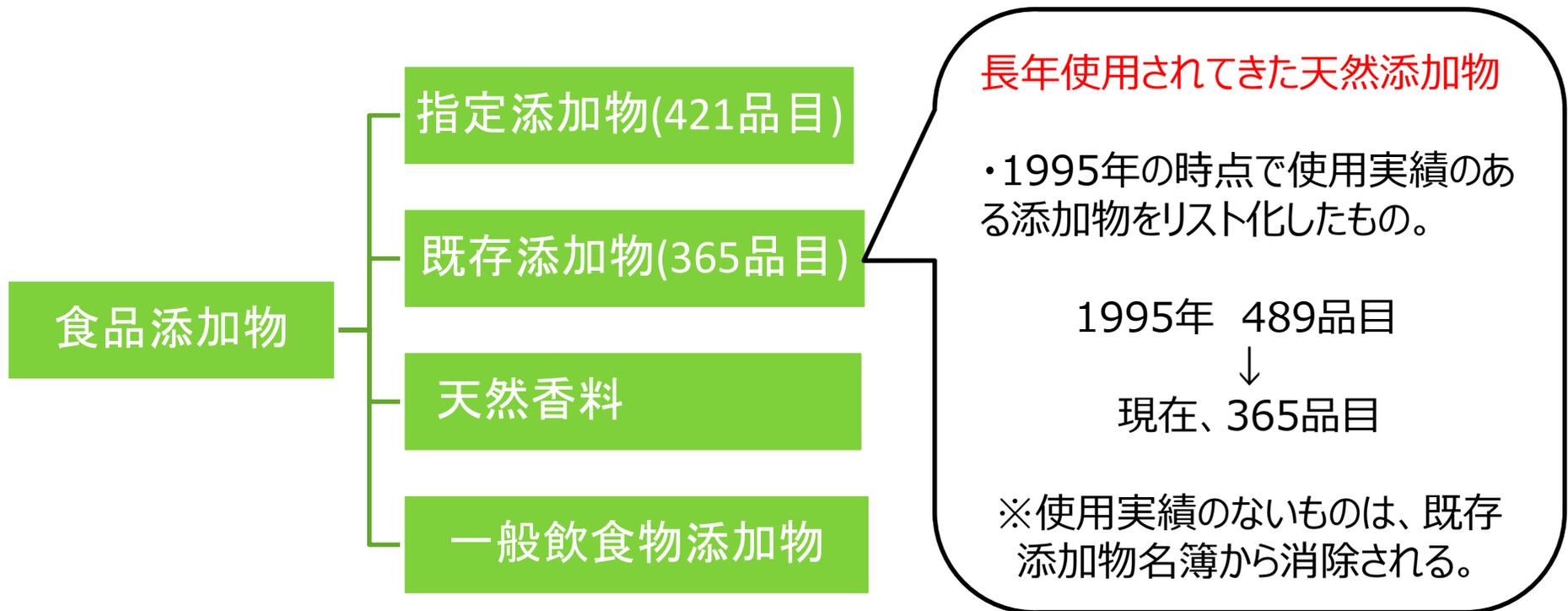


(平成23年8月31日現在)

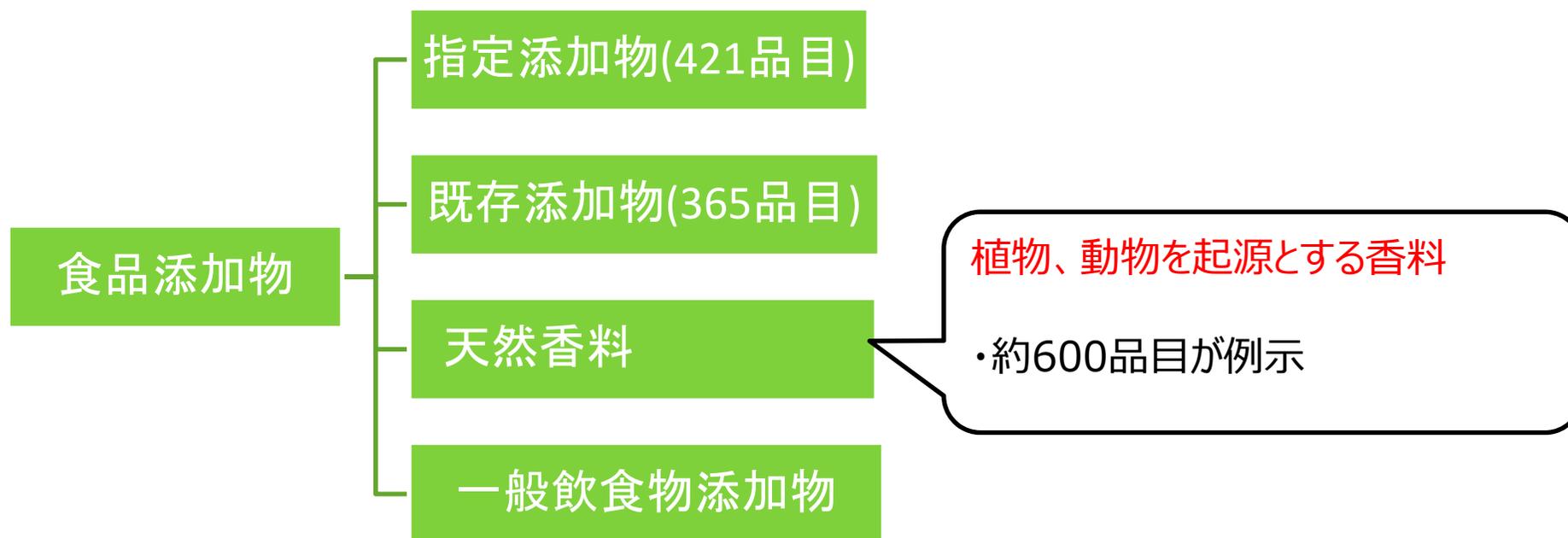
食品添加物の分類



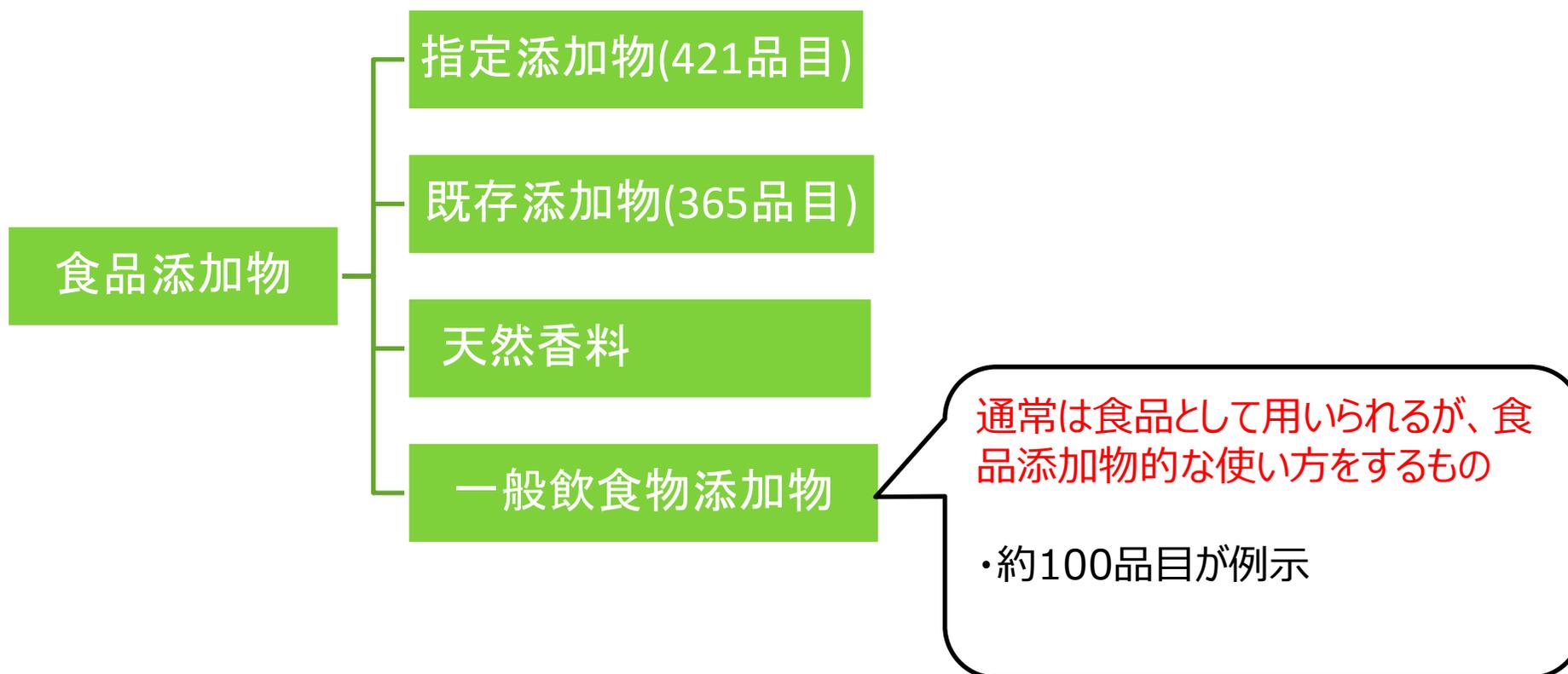
食品添加物の分類



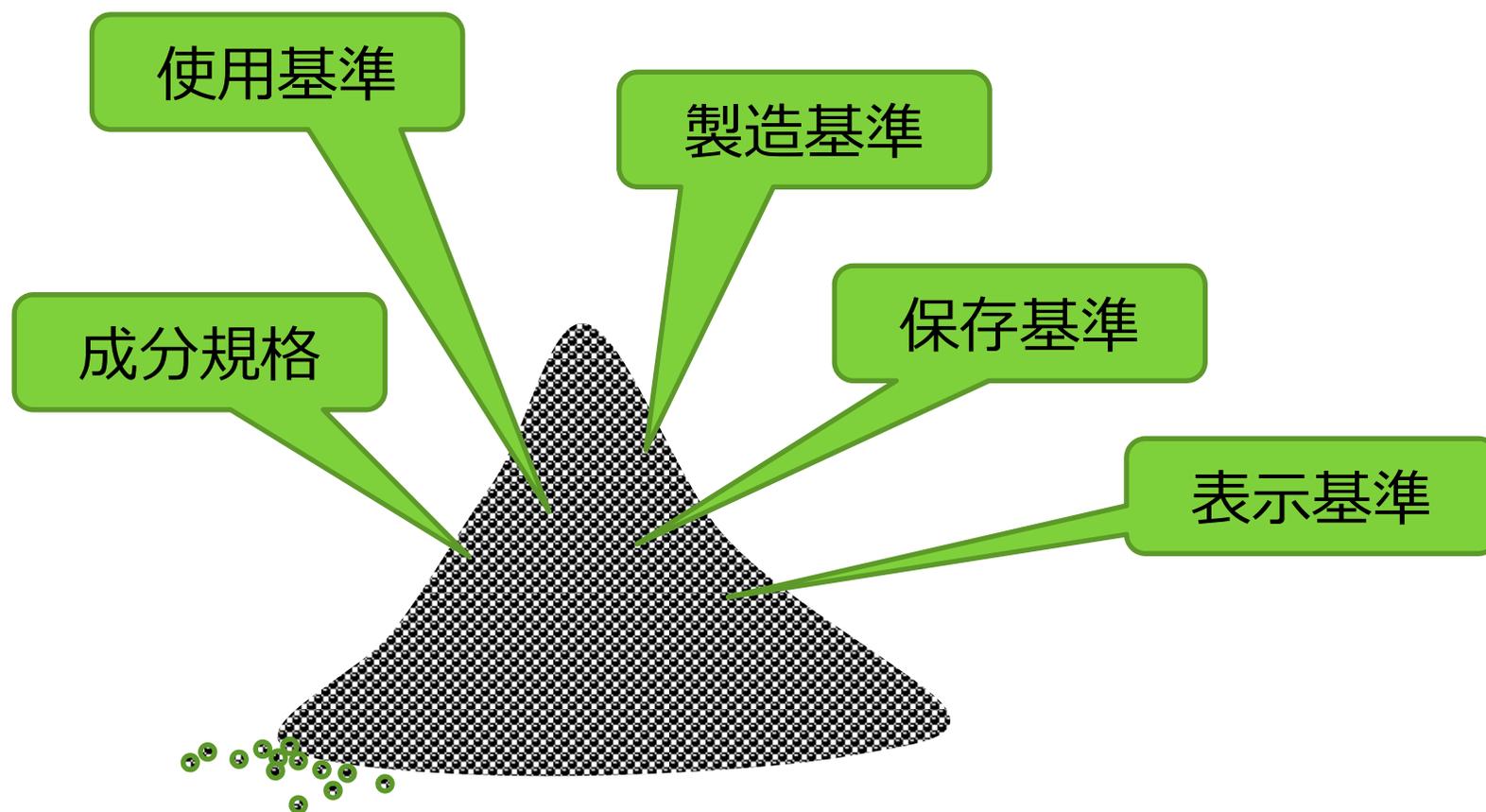
食品添加物の分類



食品添加物の分類



食品添加物に係る規制

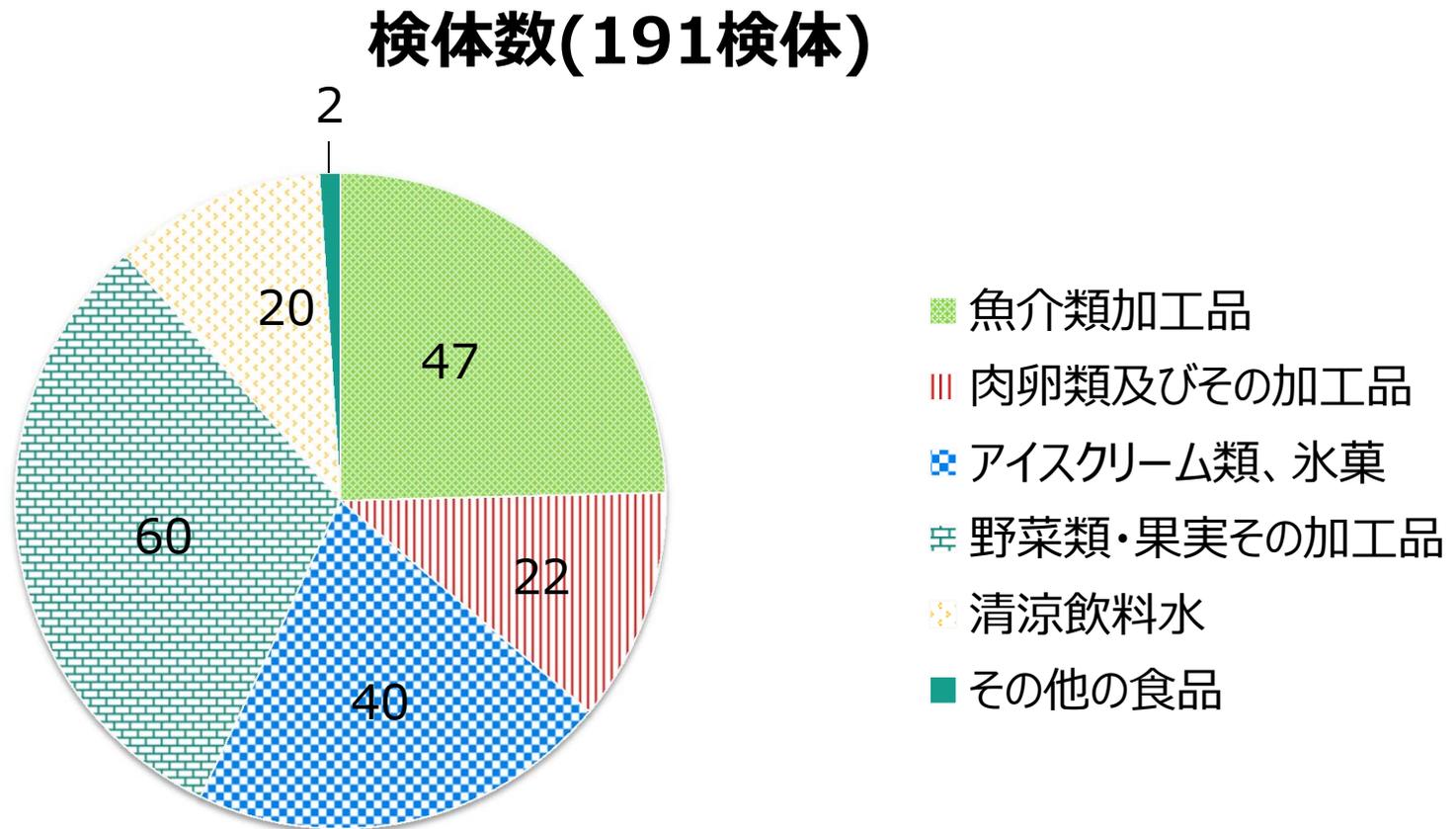


佐賀県食品衛生監視指導計画

- 食品衛生に関する監視指導については、年度ごとに「佐賀県食品衛生監視指導計画」を策定し、実施。
 - 監視指導の実施に関する基本的な考え方
 - 監視指導の実施体制に関する事項
 - 監視指導に関する事項
 - 食品の検査に関する事項
 - ……

など

食品添加物の検査の状況(平成22年度)



食品添加物の検査の状況（平成22年度）

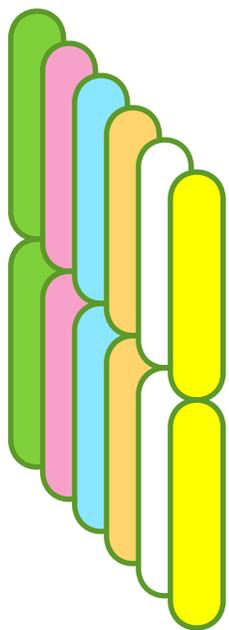
- 違反の状況
 - － 違反件数：2件
 - － 品目：漬物（2件）
 - － 内容：サッカリンナトリウム（甘味料）基準値超過（2件）

食品添加物の違反の状況 (過去5年間)

年度	件数	種類	違反内容
平成22年度	2件	・漬物(2件)	甘味料基準値超過(2件)
平成21年度	2件	・漬物(1件) ・魚介類加工品(1件)	保存料基準値超過(2件)
平成20年度	7件	・漬物(1件) ・魚肉練り製品(5件) ・その他(1件)	甘味料基準値超過(1件) 保存料基準値超過(5件) 表示違反(1件)
平成19年度	2件	・その他(2件)	表示違反(2件)
平成18年度	4件	・漬物(1件) ・その他(3件)	保存料基準値超過(1件) 表示違反(3件)

食品添加物に係る表示違反事例

- 他自治体で実施された収去検査において佐賀県内の事業者が製造した清涼飲料水から表示されていない食品添加物が検出された。



◇原因

- 包装フィルムの表紙を変更した際に記載漏れをしてしまった。
- 洗浄が不十分であったので、前の製造で使用していた食品添加物が混入してしまった。

◇措置

- 自主回収