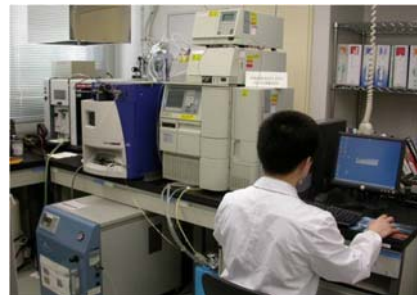
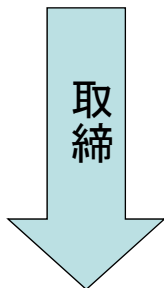




食品衛生法

- 報告徴収、検査及び収去(第28条)
- 食品衛生検査施設(第29条)
- 食品衛生監視員(第30条)



- 販売等を禁止される食品及び添加物(第6条)
人の健康を損なうおそれはないか
- 食品又は添加物の基準及び規格(第11条)
定められた基準・規格どおりか
- 表示の基準(第19条)
正しく表示されているか

など

岡崎市食品衛生監視指導計画

- 地域の実情を踏まえ、市民の皆さんからの意見を幅広く頂きながら、毎年度策定。

- 基本的方向

見張ります ⇒ 食品の安全管理体制・監視指導体制の充実

見ていただきます ⇒ 消費者の視点に立った食品安全確保の推進

連携・支援します ⇒ 危機管理に対する連携確保、自主管理の促進

3

食品添加物の検査状況

H23年度

	検体数	保存料	殺菌料	漂白剤	着色料	甘味料	その他
魚介類加工品	19	19			6	19	
肉卵類及びその加工品	6	6			3		6
乳製品	1	1					
アイスクリーム類・氷菓	6				6		
穀類及びその加工品	2						2
野菜類・果物及びその加工品	25	18		7	18	18	
菓子類	7			1	6		
清涼飲料水	20	2	18		2	2	
酒精飲料	4	4					4
その他の食品	4			4			

4

食品添加物の違反状況

H23年度

食品分類	品名	検査項目	不適の内容
漬物	沢庵漬	甘味料、保存料、着色料	原材料の誤表示
漬物	黒瓜漬	甘味料	原材料の誤表示
漬物	大根漬	甘味料、保存料、着色料	原材料の誤表示

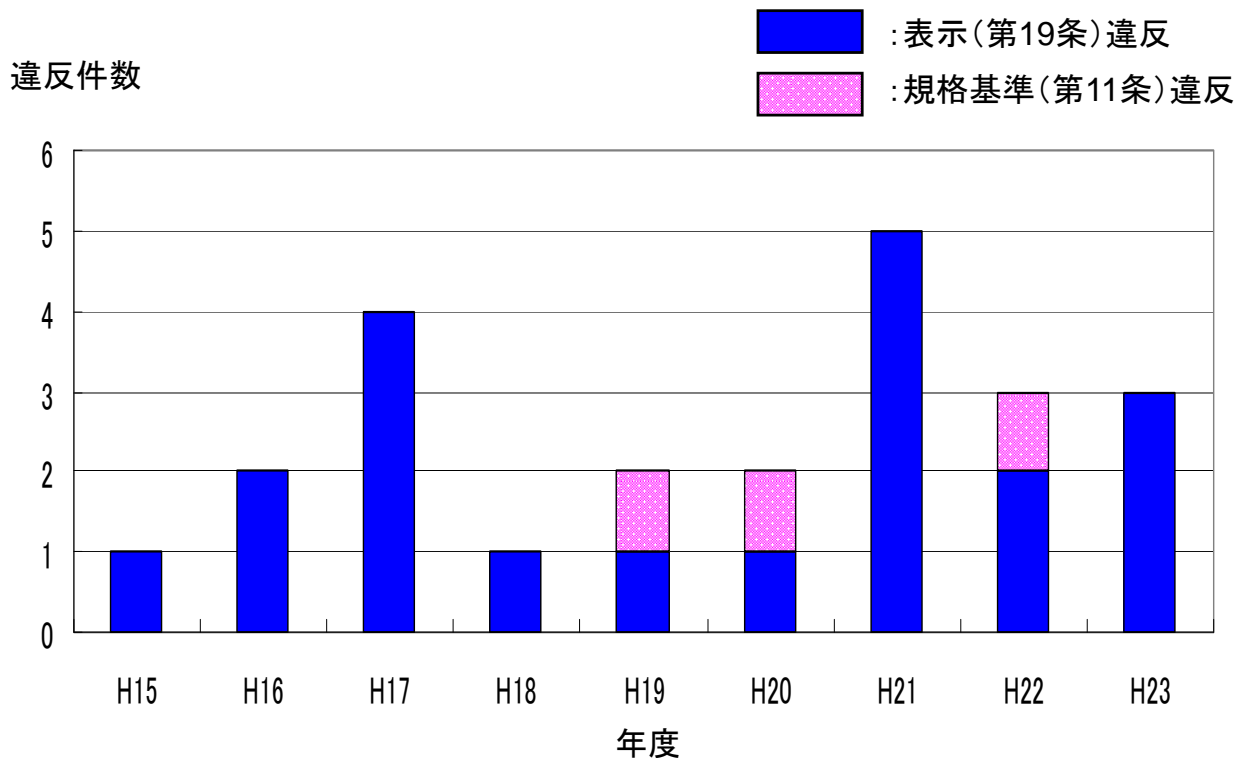


検出された食品添加物が、食品表示において、用途名と物質名が正しく併記されていなかった。

5

食品添加物の違反状況

岡崎市内



6

安息香酸が検出された「さきいか」の回収命令について 【2009.1.23】

名古屋市食品衛生機動班が、平成21年1月13日に名古屋市内のスーパーで収去(食品衛生法に基づく検査のための食品の抜きとり)した「さきいか」(魚介乾製品)から、当該製品には直接**使用することができない食品添加物である安息香酸**が0.52g/Kg検出された旨、1月20日に岡崎市保健所に通報がありました。

本日、当該製品の製造者に対して、食品衛生法第11条2項違反により、同法第54条の規定に基づき、回収を命じました。

なお、現時点で当該製品の喫食によると思われる健康被害等の届出はありません。

安息香酸について

食品衛生法では、さきいか(魚介乾製品)への安息香酸の使用は認められていませんが、キャビア(2.5g/Kg以下)、マーガリン(1.0g/Kg以下)、清涼飲料水、シロップ及びしょう油(0.6g/Kg以下)に限って保存料としての使用が認められています。

なお、ADI(一日摂取許容量:人が一生涯にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日あたりの摂取量)は、5mg/Kg体重/日であるため、体重60Kgの人が1日あたり許容できる安息香酸の摂取量は、 $5 \times 60 = 300\text{mg}$ となります。このため、今回当該製品から検出された安息香酸0.52g/Kgから試算した場合、体重60Kgの人で毎日当該製品を約577g一生摂取し続けても健康への影響はありません。

7

まとめ

● 食品事業者に対して

食品取扱施設の監視指導
食品表示のチェック
講習会、個別相談
収去(抜き取り)検査
自主検査のサポート

● 消費者に対して

正しい情報の提供
(報道発表、講習会、出前講座等)
苦情、相談窓口
意見の聴取

