

食品添加物のリスク管理

平成26年1月28日
愛知県健康福祉部健康担当局生活衛生課

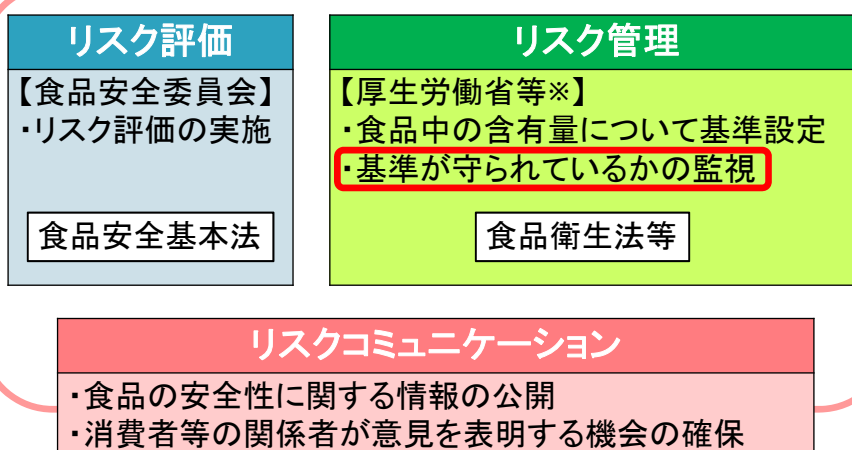
本日の内容

- ▶ リスク管理について
- ▶ 愛知県の食品衛生行政
- ▶ しゅうきょ収去検査の概要
- ▶ 食品添加物の検査結果

リスク分析とは

- ▶ 国民の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合、事故の後始末ではなく、可能な範囲で事故を未然に防ぎリスクを最小限にするためのプロセス。
- ▶ 「リスク評価」と「リスク管理」及び両者を包含する「リスクコミュニケーション」から構成される。

リスク分析の手法



※リスク管理は農林水産省、消費者庁も実施

愛知県の食品衛生行政

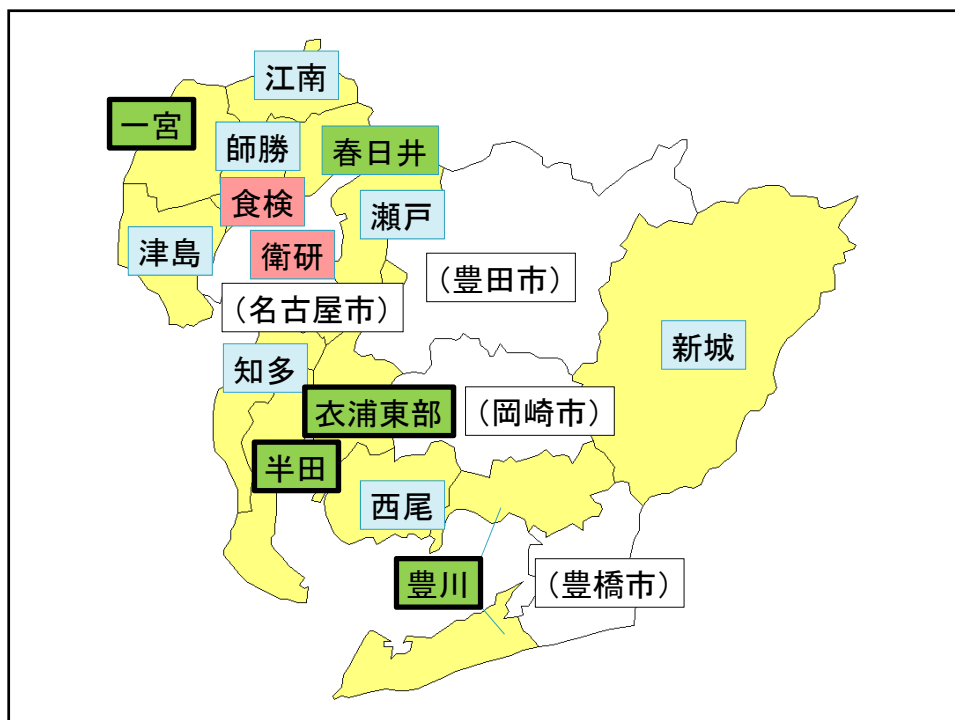
- ▶ 県内の12保健所及び衛生研究所、食品衛生検査所が相互に連携しながら、食品の安全・安心を確保するための事業を実施。
- ▶ 名古屋市、中核市（豊橋市、岡崎市、豊田市）の区域は除く。

保健所の食品衛生業務

- ▶ 業務の内容は飲食店営業等施設の許可、施設の監視指導、食中毒予防啓発、食中毒発生時の対応、収去検査等。
- ▶ うち5保健所（一宮、春日井、半田、衣浦東部、豊川）には広域機動班を設置し、HACCPの概念に基づいた高度な監視指導を実施。

HACCPについて

- ▶ 「危害分析重要管理点」という意味。(Hazard Analysis and Critical Control Points)
- ▶ 宇宙食の安全性を確保するために開発された手法。
- ▶ 製造工程の全ての段階で起こりうる危害を分析し、管理する手法を定めて製品の安全性を確保することを目的としている。



監視実績（平成24年度）

区分	監視指導延件数
一般監視	80,158
広域監視	11,645
計	91,803

食の安全・安心情報サービス

<http://www.pref.aichi.jp/eisei/anzen.html>

収去検査の概要

- ▶ 都道府県知事等は、食品衛生法第28条に基づき、必要に応じて、検査に必要な食品等を無償で収去（抜き取り）できる。
- ▶ 収去した検体は、検査項目に応じて、保健所、衛生研究所、食品衛生検査所において検査を実施。

検査実績(平成24年度)

区分	検査件数
一般食品等検査	11,144
残留農薬検査	916
PCB等検査	80
放射性物質検査	126
重金属等検査	655
計	12,921

保健所・食品衛生検査所で実施する 添加物検査

検査項目	内訳
保存料	安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、 パラオキシ安息香酸
漂白剤・保存料・酸化 防止剤	二酸化硫黄
発色剤	亜硝酸根
甘味料	サッカリン、サッカリンNa、アセスル ファムK
酸化防止剤	BHA、BHT、没食子酸プロピル
殺菌料	過酸化水素
タール色素	
防かび剤	オルトフェニルフェノール、チアベンダ ゾール、ジフェニル、イマザリル

衛生研究所で実施する添加物検査

検査項目	内訳
プロピレングリコール	
着色料	コチニール色素、ラック色素
過酸化水素	
酸化防止剤	エリソルビン酸
甘味料	スクラロース、アスパルテーム、サイクラミン酸
保存料	亜硫酸塩
合成着色料	
添加物規格	

検査結果(平成24年度)

検査項目	件数	検査項目	件数	検査項目	件数
添加物	4,033	抗生物質	150	酸化・過酸化物価	60
微生物	4,817	合成抗菌剤	155	乳規格	924
過酸化水素	105	残留農薬	916	器具容器	321
PCB等	80	貝毒	38	かび毒	60
水銀	60	O157	133	放射能	126
重金属	485	遺伝子組換	34	添加物規格	8
微生物規格	308	アレルギー	108	合計	12,921

違反件数: 8件(違反率: 0.06%)
うち3件が添加物違反。

違反事例①

- ▶ 品名：べったら漬
- ▶ 違反項目：漂白剤(二酸化硫黄)を0.038g/kg検出
(基準：0.030g/kg以下)
- ▶ 違反の原因：脱塩洗浄が不十分だった可能性
- ▶ 措置内容：製造所を所管する和歌山県に通報

二酸化硫黄について

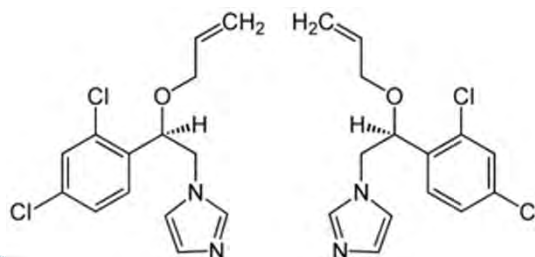
- ▶ 化学式： SO_2
- ▶ 食品の色調を白くする。また、食品の色調をきれいに鮮明にする。
- ▶ 保存料、酸化防止剤としても使用される。

違反事例②

- ▶ 品名: 輸入オレンジ(輸入元: オーストラリア)
- ▶ 違反項目: 防かび剤(イマザリル)を0.0058g/kg検出
(使用基準: 0.0050g/kg以下)
- ▶ 原因: 不明
- ▶ 措置内容: 輸入者を所管する神戸市あてに通報

イマザリルについて

- ▶ 果実類に発生するかびを防止する。
- ▶ かび毒の産生を防ぎ安全性を高める。



違反事例③

- ▶ 品名: ボロニアソーセージ
- ▶ 違反項目: 発色剤(亜硝酸根)を0.13g/kg検出
(使用基準: 0.070g/kg以下)
- ▶ 原因: 作業ミスにより規定量の2～3倍量を投入したため
- ▶ 措置内容: 回収・廃棄命令

亜硝酸根について

- ▶ ハム、ソーセージなどの色調、風味を改善し、保存性を高める。
- ▶ ボツリヌス菌の発育阻止効果もある。
- ▶ 化学式: NO_2^-

違反事例(添加物以外)

違反項目	件数	品名	違反内容
アイスクリーム類・氷菓の成分規格違反	2件 (1検体)	メロンボール (氷菓)	大腸菌群・陽性 (基準:陰性) 細菌数:75,000/mL (基準:10,000/mL以下)
	1件	エスプレッソコーヒー (アイスクリーム)	大腸菌群・陽性 (基準:陰性)
冷凍食品の成分規格違反	1件	味付あなご	大腸菌群・陽性 (基準:陰性)
残留農薬等の基準違反	1件	いんげん(冷凍食品) (輸入:中国)	残留農薬(アセトクロール) 0.05ppm検出 (基準:0.01ppm以下)

自主回収報告制度

- ▶ 愛知県食品衛生条例に基づき、食品衛生法違反又は食品衛生上の危害が発生するおそれのあるものを自主回収に着手した場合に、県の保健所等に報告する制度。
- ▶ 本制度のねらい
 - ・自主回収の情報を的確に把握し、自主回収に関する適切な指導等を行うことにより、食品等による食品衛生上の危害の発生又は拡大防止を図る。
 - ・必要に応じて県民及び関係都道府県等に対して迅速かつ的確に情報提供することで回収の実効性を高める。

ご清聴ありがとうございました