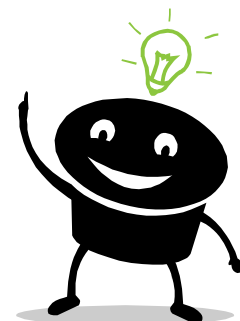
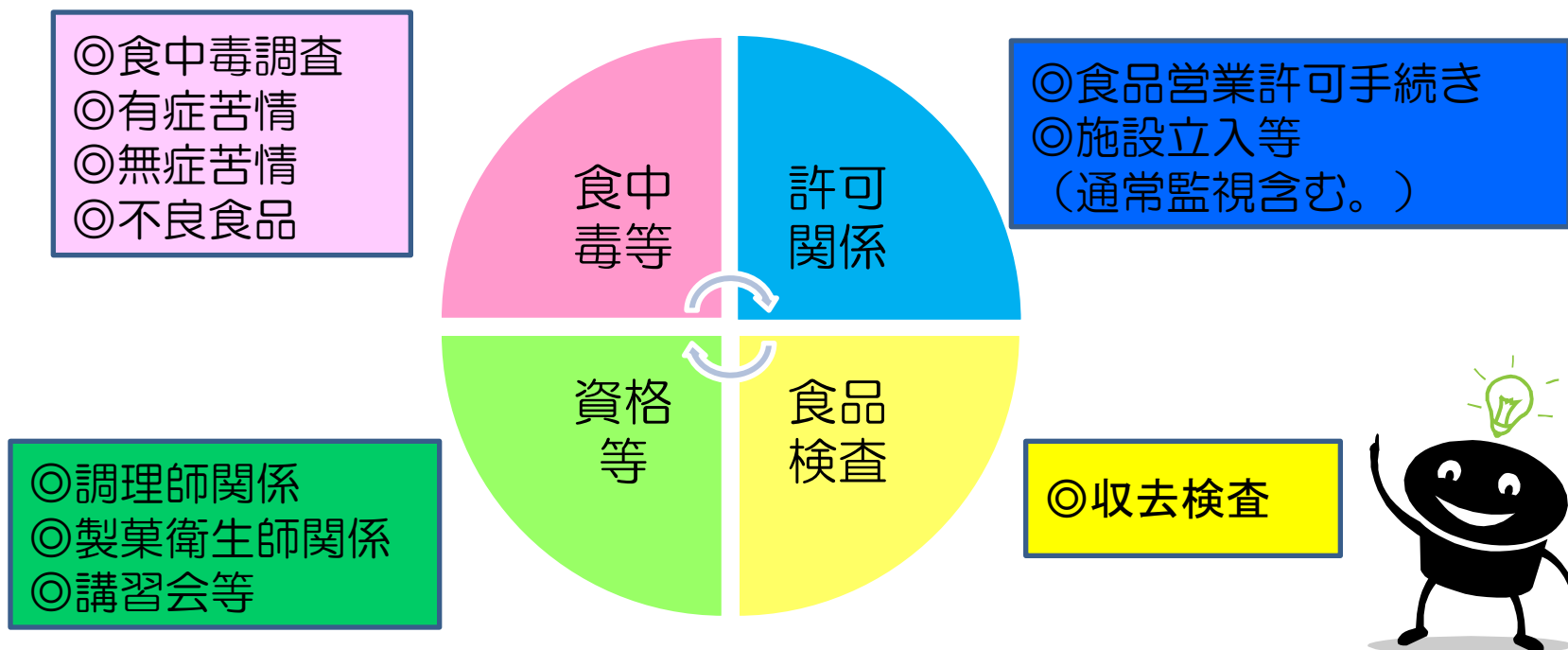


食の安全に向けた福井県の取組み (食品添加物のリスク管理)

福井県健康福祉部
医薬食品・衛生課

福井県では、食品衛生監視指導計画に従い、県内の6つの健康福祉センター（保健所）で以下の業務を行っています。



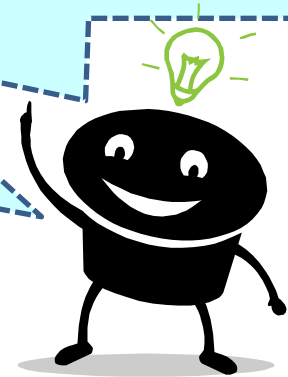
【根拠】 食品衛生法第28条

厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等は、**必要があると認めるときは**、営業者その他の関係者から必要な報告を求め、当該職員に営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検し、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装、営業の施設、帳簿書類その他の物件を検査させ、又は**試験の用に供する****のに必要な限度**において、**販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去**させることができる。

食品衛生法第4条では、添加物は次のように定められています。
 “食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの”

つまり、食品に添加することで

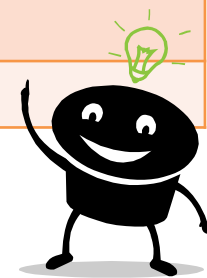
- ・ 味を調える
- ・ 長期保存を可能にする
- ・ 色や香りをつける等の効果が得られる物質のことです。



指定添加物	420品目	安全性と有効性が確認され、国が使用を認めたもの
既存添加物	365品目	我が国においてすでに使用され、長い食経験があるものについて、例外的に使用が認められている添加物
天然香料基原添加物	約600品目	植物、動物を起源とし、着香の目的で使用されるもの
一般飲食物添加物	約100品目	通常、食品として用いられるが、食品添加物として使用されるもの

(添加物の品目数は平成23年7月19日現在)

種類	目的と効果	食品添加物の例
甘味料	食品に甘みを与える	キシリトール アスパルテーム
着色料	食品を着色し、色調を調整する	クチナシ黄色素
保存料	カビや細菌等の発育を抑制、食品の保存性を向上	ソルビン酸
増粘剤、安定剤 ゲル化剤	食品に滑らかな感じや粘り気を与え、安定性を向上	ペクチン
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ、保存性をよくする	ソルビン酸ナトリウム
発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する。	硝酸ナトリウム
漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	次亜硫酸ナトリウム
防かび剤	輸入柑橘類などのかびの発生を防止する	オルトフェニルフェノール
香料	食品に香りをつける	バニリン
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸、乳酸
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える	L-グルタミン酸ナトリウム
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	植物レシチン
pH調整剤	食品のpHを調整し、品質を良くする	乳酸ナトリウム
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



検査体制



保健所
・ 検査依頼

検査機関
・ 検査実施



保健所職員
(食品衛生監視員)

目的

県内に流通している食品や容器包装等について、検査を行い、違反食品の流通防止、違反食品の排除など、安全性を確保することを目的としている。

県では昨年15,941件の検査を実施しています。

※残留農薬、細菌、ウィルス、食品添加物等

☆その内、食品添加物の検査を352件実施しました。

◎違反品リスト（添加物抜粋）

商品区分	商品名	違反条項	詳細
醤油	こいくちしょうゆ （混合）	法第11条第2項	添加物（サッカリンナトリウム） 使用量超過
菓子	黒豆プリン	法第19条第2項	未使用である黄色4号および 青色1号の表示

