

兵庫県における食品添加物の検査状況

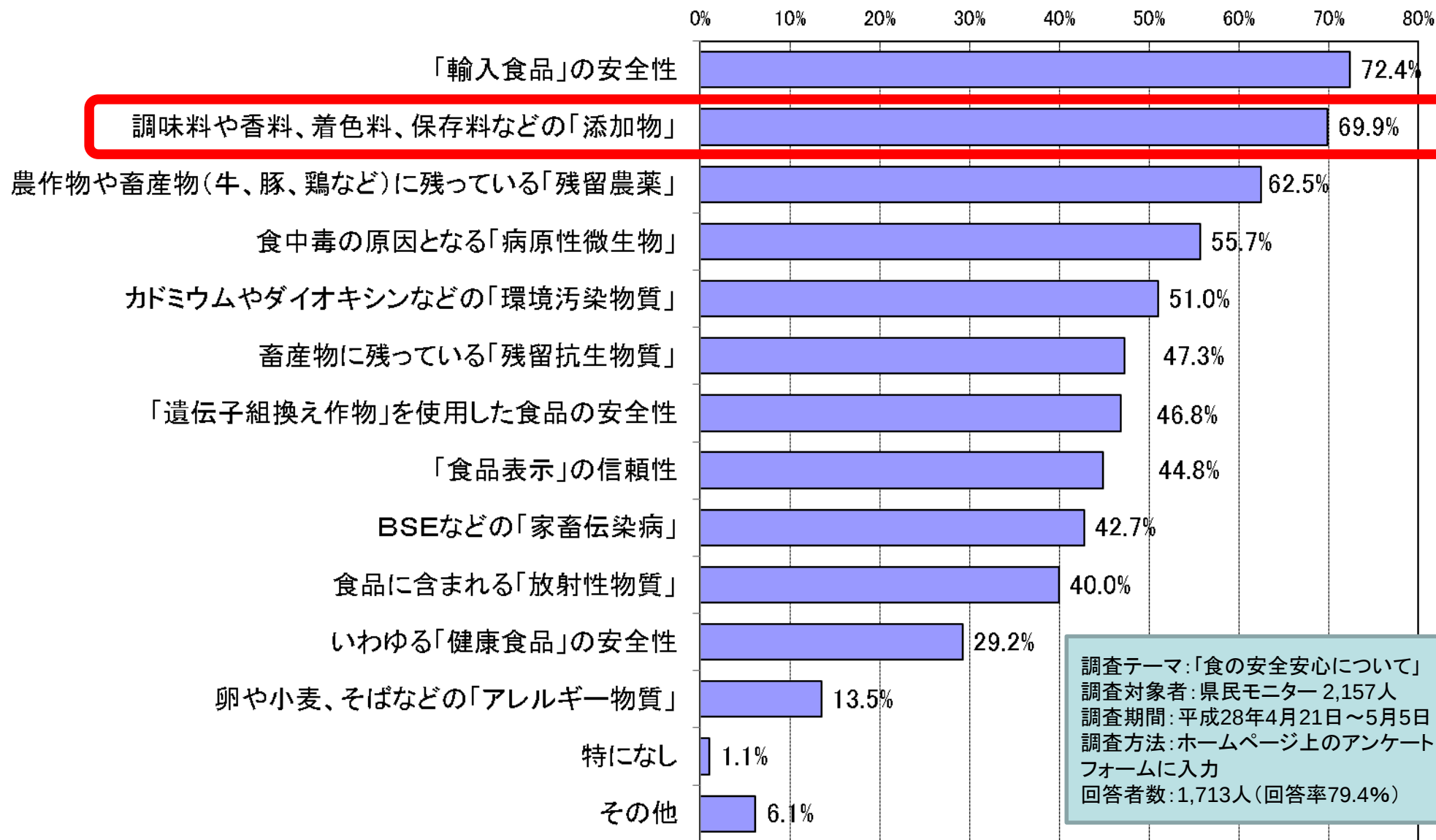
健康福祉部健康局生活衛生課

食の安全安心推進班

天野 和幸

県民モニターアンケート(平成28年)

Q:食品の安全性について、あなたが不安に感じることは何か。(複数選択可)



兵庫県における食品衛生関係業務

1 食の安全安心の推進 ⇒「食の安全安心と食育に関する条例」に関する事業

(1) リスクコミュニケーションの普及推進

- ・県下地域の特色を生かした意見交換会等(食の安全安心フェア等)、出前講座の実施
- ・県のホームページや広報媒体を活用した食の安全安心に関する情報の発信

(2) 食の安全安心と食育審議会の開催 等

2 食品衛生指導対策 ⇒「食品衛生法」「食品表示法」に関する事業

(1) 食品関係営業施設の監視指導

- ・HACCP監視指導車を活用した科学的監視
- ・季節的・一斉取締りの実施(収去検査)
- ・食品等の表示の点検(収去検査)
- ・食品衛生に関する調査研究の推進
- ・食品衛生監視重点対象業種

(2) 食中毒防止対策の強化

- ・仕出し・弁当調製、集団給食施設等の重点監視
- ・食品関係営業者及び消費者に対する啓発事業の推進
- ・食中毒事例における原因究明体制の強化

(3) 食品等の収去検査

一般食品・輸入食品等の試験検査(残留農薬、アレルギー、放射性物質試験 等)

(4) 営業者による自主衛生管理の推進 等

HACCPによる衛生管理の導入促進

兵庫県における食品衛生行政①

●県庁(生活衛生課)

- 食の安全安心推進計画(第3次:平成29年度～平成33年度)の策定
- 兵庫県食品衛生監視指導計画(毎年度)の策定
- 関係機関(国、他府県等)との連絡調整

●健康福祉事務所(保健所)

食品衛生監視員

対事業者

- 監視指導計画に基づく営業施設等の監視・食品収去検査
- 食品関係営業(飲食店営業、各種製造業等)の営業許可
- 食品関係施設従事者等に対する衛生講習
- 食中毒、違反食品等の調査、行政処分

対県民

- 食品に関する苦情・相談等の受付
- 出前講座
- 食の安全安心フェア等の開催



兵庫県における食品衛生行政②

●食肉衛生検査センター

- 食肉衛生検査、収去検査
- 認定小規模食鳥処理場の監視

食肉衛生検査員



●健康生活科学研究所

- 収去食品の試験検査（残留農薬、残留医薬品、指定外添加物、遺伝子組換え食品、アレルギー原因食品等）
- 食中毒等の調査に伴う試験検査（ノロウイルス、クドア等）
- 食品の試験検査法等の研究



食品収去検査

健康生活科学研究所及び健康福祉事務所検査室において食品等の試験検査を実施し、違反品の排除に努め、食品に対する県民の不安解消を図る。

健康生活科学研究所の検査

- 穀類、野菜、果実等の残留農薬試験
- ピーナッツ等のアフラトキシン試験
- 器具及び容器包装の規格試験
- 米のカドミウム試験
- 輸入食品の指定外添加物試験
- 輸入柑橘類等の防カビ剤試験
- 家庭用品(繊維製品)の試験
- 遺伝子組換え食品試験
- アレルギー食品試験
- 食肉の残留農薬試験
- 輸入食肉・魚介類の残留医薬品試験
- 食肉・魚介類の残留農薬等試験
- 食品の放射能試験 等 16試験

健康福祉事務所の検査

- 規格基準試験(清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、牛乳、アイスクリーム、生食用鮮魚、生食用かき)
- 衛生規範もよる試験(弁当及びそうざい、洋生菓子、生めん類)
- 加工食品の保存料、甘味料、合成着色料、発色剤試験
- 菓子等の保存料、甘味料試験
- 清涼飲料水の保存料、甘味料、合成着色料試験
- 油菓子の酸化・過酸化物質試験
- カット野菜、浅漬け等の細菌検査
- 生あんのシアン化合物試験
- 佃煮の保存料試験 等

食品添加物の検査状況（平成28年度）

輸入品の収去検体項目数内訳

品 目	主な検査項目	健康福祉事務所		健康生活科学研究所	
		検体数	項目数	検体数	項目数
野菜類果物及びその加工品 （缶詰、瓶詰を除く）	漂白剤、二酸化硫黄、合成着色料	6	51		
野菜類果物及びその加工品	指定外添加物（サイクラミン酸、パラオキシ安息香酸）			16	16
菓子	指定外添加物（パラオキシ安息香酸）			4	4
輸入かんきつ類	防かび剤（イマザリル、オルトフェニルフェノール、ジフェニール、チアベンダゾール）			15	60
計		6	51	35	80
				41	131

食品添加物の検査状況（平成28年度）

国産品の収去検体項目数内訳

品 目	主な検査項目	健康福祉事務所	
		検体数	項目数
魚介類加工品 （缶詰、瓶詰を除く）	保存料（ソルビン酸）、甘味料（サッカリンNa）、合成着色料	20	120
肉卵類及びその加工品 （缶詰、瓶詰を除く）	発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸）、合成着色料	31	150
穀類及びその加工品 （缶詰・瓶詰を除く）	保存料（ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル）、甘味料（サッカリンNa）、合成着色料	22	39
野菜類果物及びその加工品 （缶詰、瓶詰を除く）	漂白剤、合成着色料	34	162
アイスクリーム類・氷菓	合成着色料、甘味料（アセスルファムK）	5	49
菓 子 類	保存料（ソルビン酸）、甘味料（サッカリンNa、アセスルファムK）	23	154
清涼飲料水	保存料（パラオキシ安息香酸）、甘味料（サッカリンNa、アセスルファムK）、合成着色料	21	121
缶詰・瓶詰食品	保存料（ソルビン酸）、甘味料（サッカリンNa）、合成着色料	2	2
その他の食品	保存料（ソルビン酸）、甘味料（サッカリンNa）、合成着色料	61	688
計		219	1485

食品添加物の指定等の流れ

食品安全委

厚生労働省

リスク評価

・慢性毒性試験
・発がん性試験
・催奇形性試験等

意見聴取
(基本法第24条)

申請の確認

指定等要請者

資料の入手

有効性及び規格
に関する資料

パブリックコメント

安全性に
関する資料

諮問・審議会(部会)
(基準値案の検討)

通知、勧告

ADI設定等

WTO通報、パブリックコメント

3~4ヶ月

審議会(分科会)・答申

省令・告示の改正

即日施行若しくは
数ヶ月後施行

施行

通知

厚生労働省

摂取量調査
(マーケットバスケット方式)

都道府県
保健所設置市
特別区

監視指導

収去検査

食品添加物の使用基準

各添加物の使用基準及び保存基準（平成29年6月23日改正まで記載）

（厚生省告示第370号 食品、添加物等の規格基準より抜粋）

品名	分類	使用基準			
		使用できる食品等	使用量等の最大限度	使用制限	
(例)	安息香酸	保存料	安息香酸として		
	安息香酸 ナトリウム		キャビア	2.5g/kg	マーガリンにあっては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム又はこれらのいずれかを含む製剤を併用する場合は、安息香酸としての使用量およびソルビン酸としての使用量の合計が1.0g/kg以下
			マーガリン	1.0g/kg	
			清涼飲料水		
			しょう油	0.60g/kg	
			シロップ		
	(以下、安息香酸ナトリウムの場合のみ)				
菓子の製造に用いる果実ペースト(果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状にしたもの) 菓子製造に用いる果汁(濃縮果汁を含む)		1.0g/kg			

しょうゆの表示例

名 称	うすくちしょうゆ（混合醸造）
原材料名	脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない）、小麦、食塩、アミノ酸ぶどう糖／保存料（安息香酸Na） 用途名の併記 原則、物質名
原料原産地名	大豆（国産） 小麦（国産）
内 容 量	300ml
賞味期限	2018. 11. 14
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製 造 者	株式会社 兵庫食品 兵庫県〇〇市〇〇町1499

食品添加物表示の一部改正

旧

原材料名	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸、 ぶどう糖、保存料(安息香酸Na)
------	--



①

原材料名	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸、 ぶどう糖／保存料(安息香酸Na)
------	--

記号で区分

②

原材料名	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸、 ぶどう糖 保存料(安息香酸Na)
------	---

改行する

③

原材料名	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸、 ぶどう糖
	保存料(安息香酸Na)

別欄に分ける

食品添加物表示の省略

● キャリーオーバー

(定義) 原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

(例) せんべいの味付け用に、安息香酸(保存料)を使用したしょうゆを用いたとしても、当該添加物が最終食品であるせんべいの保存料として効果を持たない場合にはキャリーオーバーに該当