

モニターだより



<みやぎ食の安全安心消費者モニターについて>

県民参加による食の安全安心確保対策を推進するため、消費者としての役割を自らの行動で積極的に果たす人材を育成することを目的に、「みやぎ食の安全安心消費者モニター」を随時募集・登録しております。研修会等の行事にご参加いただくことで、食の安全安心に関する正しい知識を得ていただいております。

【開催報告】みやぎ食の安全安心消費者モニター研修会 「輸入食品の安全性」

令和4年9月29日、宮城県庁2階講堂にてみやぎ食の安全安心消費者モニター研修会を開催し、42名の方々にご参加いただきました。また、研修会の録画データを申込者限定でYouTubeにて配信しておりますが、こちらについては、51名の方々からご視聴申込をいただきました。

研修会では、一般社団法人Food Communication Compass代表の森田満樹氏を講師としてお招きし、輸入食品の安全性に関してご説明いただきました。

参加者の皆様からは「検査の体制等について理解が深まった」、「たくさんの新しい知識が得られた」などの声が寄せられました。

お忙しいところ、多くの消費者モニターの方々にご参加いただき、ありがとうございました。



研修会の様子

ピックアップ！～講演の内容を一部ご紹介します～

- 輸入食品はこれまで様々な違反が報告されている。安全対策は十分とは言えないのではないかな？
- 国際化が進む中で、日本の食品安全基準は緩いのではないかな？

消費者として

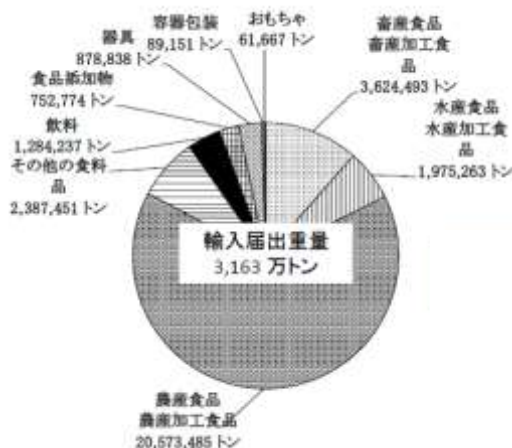
→
知っておきたいこと！

- ① 輸入食品の実態
- ② 安全性確保対策
- ③ 輸入食品の検査体制

輸入食品の実態

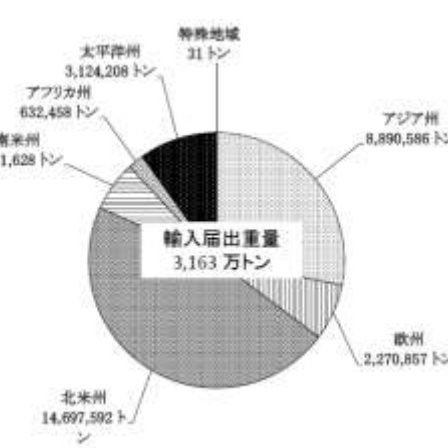
輸入食品の輸入重量内訳

(令和3年度厚生労働省輸入食品監視指導統計より)



輸入食品の地域別輸入重量内訳

(令和3年度厚生労働省輸入食品監視指導統計より)



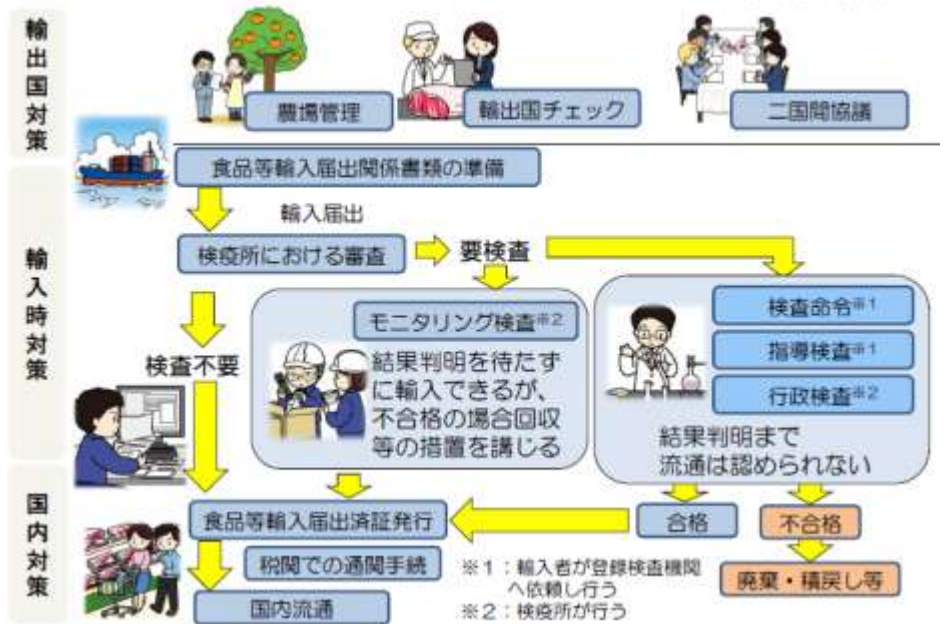
- 輸入食品の重量内訳では農産食品・農産加工食品が最も多い。
- 地域別の重量内訳では北米が最も多く、次にアジアが多い。
- 世界各地から多種多様な食品が輸入されている。



輸入食品の検査体制

輸出国対策，輸入時対策，国内対策と，それぞれの場面で必要な検査を行っています。大まかな検査の流れは右図のとおりです。

★検査所では，輸入に際して，まず書類審査を行い，違反の可能性の高い食品は検査を命じます。それ以外の食品は，計画的なモニタリング検査（抜き取り検査）を行っています。検査の制度については，以下のとおりです。



知りたい輸入食品（厚生労働省）パンフレットを一部改変
<https://www.mhlw.go.jp/content/000481531.pdf>

●検査命令制度

輸出国の事情，食品の特性，同種食品の違反事例から，食品衛生法違反の蓋然性が高いと判断される食品等について，厚生労働大臣の命により，輸入者自らが費用を負担し検査を実施し，適法と判断されるまで輸入手続きを進めることができない検査制度を「検査命令制度」といいます。

●モニタリング検査制度

食品衛生法違反の蓋然性が低い食品等について，品目毎の年間輸入量及び過去の違反実績を勘案した年間計画に基づき，厚生労働省検査所において実施される検査制度を「モニタリング検査制度」といいます。モニタリング検査制度は，多種多様な輸入食品の衛生上の状況を把握するとともに，円滑な輸入流通を目的としていることから，厚生労働省検査所の食品衛生監視員による試験検体の採取は行われますが，試験結果の判定を待たずに輸入手続きを進めることができます。

●その他の検査制度

モニタリング以外の行政検査としては，初回輸入食品等の検査，食品衛生法に違反する食品等の確認検査，輸送途中で事故が発生した食品等の確認検査等が厚生労働省検査所の食品衛生監視員により実施されます。また，初回輸入時や定期的な輸入時に，輸入者としての食品衛生安全確保義務責任の観点から，必要な項目について確認試験を行うよう厚生労働省検査所から指導を行う場合があります。

【開催報告】食の安全安心セミナー 「食品添加物」

令和4年9月5日，宮城県庁2階講堂にて食の安全安心セミナーを開催し，54名の方々にご参加いただきました。また，録画データを申込者限定でYouTubeにて配信しておりましたが，こちらについては，66名の方々からご視聴申込をいただきました。

今回は一般社団法人日本食品添加物協会の川岸常務理事を講師としてお招きし，食品添加物の役割や安全性，また令和4年3月30日より制定された「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」に関してご説明いただきました。

参加者の皆様からは，「食品添加物の役割を知ることができた」，「使用されていない方が良いと思っていたが安全性は認められていることが再認識できた」などの声が寄せられました。

お忙しいところ，多くの消費者モニターの方々にご参加いただき，ありがとうございました。



セミナーの様子

ピックアップ！～講演の内容を一部ご紹介します～



① 食品添加物の役割（主に4つ）

	役割	添加物例
①食品の製造 又は加工する ときに必要	形を与える，食感を作る，混在物を除く，油を取り出す 等 ⇒ 豆腐の形を作る，チューインガムを作るなど，特定の食品をつくるのに必須なもの。	豆腐用凝固剤，ゲル化剤，乳化剤，膨張剤，かんすい，ガムベース，ろ過助剤，
②食品の品質を 保つ	食品の微生物による腐敗・変敗を防ぐ，食品中の油脂などの酸化を防ぐ，変色・変臭や発がん性の可能性がある過酸化物質などの生成を押さえる 等 ⇒ そうざいなど保存期間の短い食品の品質を保持し，食中毒のリスクを下げる効果が期待できる。また，かんきつ類などの輸送や貯蔵中のカビの発生を防ぐことができる。品質の保持により，災害時の非常用食品の製造や，食品ロスを防ぐことにも貢献。	保存料，殺菌料，日持ち向上剤，酸化防止剤，防かび剤
③食品の嗜好性 の向上	食品の味・香りをつける，食感を加える，色をつける 等 ⇒ 食べたくなる色・香り・食感にすることで，必要な栄養分を摂取しやすくする（漬物など）。 彩り豊かになることで，食の楽しみが増す。	甘味料，酸味料，苦味料，調味料，香料，ゲル化剤，増粘剤，着色料，漂白剤，発色剤
④栄養価の 補填・強化	栄養成分を補填したり，強化する 等 ⇒ 調理・加工中に原材料の栄養成分が減ることがあるため，補填を行う。	ビタミン，ミネラル，アミノ酸類

他にも…

○介護食への活用：増粘剤，トロミ剤等を使用し，食べ物を飲みこみやすくする

○メタボ対策：高甘味度甘味料（スクラロース，ステビア抽出物，等）を使用し，低カロリーで甘みのある食事をつくる食品の無駄を少なくすることでSDGsにも貢献



② 食品添加物の安全性

食品添加物はリスク評価され，人の健康に影響を及ぼさないようにリスク管理されています！また，関係者が，それぞれの立場から相互に情報や意見を交換するリスクコミュニケーションも実施され，これらのリスク分析が行われた上で，使用の可否を判断しています。

リスク評価 → 食品安全委員会が実施	リスク管理 → 厚労省，農水省及び消費者庁が実施
○最大無毒性量 [*] の決定 *実験動物で，有害な影響の見られない最大の用量 ○一日摂取許容量（ADI [*] ）の決定 *ヒトが一生の間，毎日食べ続けても安全と考えられる量 （通常，最大無毒性量の1 / 100として求められる）	○食品添加物の指定，使用許可 ○使用基準の決定：実際の摂取量がADIを超えないように，事前に使用実態を調べ，必要に応じて，使用できる食品や使用限量などの基準を定める。 ○摂取量の調査：実際の摂取量がADIを超えないかを調査

③ 不使用表示に関するガイドライン

消費者に誤認を与えないよう留意が必要な具体的事項を10類型にまとめたもの（不使用表示を一律に禁止するものではない）
⇒ 消費者誤認に繋がる不使用表示が無くなることを期待

例えば…



単なる「無添加」
→消費者は何が無添加かわからない



冷凍食品に保存料不使用

→ 冷凍も保存料も微生物の生育を押さえるもの
他の冷凍食品には保存料が使用されていると誤認

【第32回 食の安全安心基礎講座】食品の放射性物質検査について

食品の検査体制

食品の放射性物質に関する検査は原子力災害対策本部が定めた「検査計画，出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（令和4年3月30日改正）に基づき，四半期ごとに「農畜水産物等の放射性物質検査計画」を定め，検査を実施しています。令和3年度の検査結果は表のとおりです。

Check

- ・野生の林産物，鳥獣肉での基準値超過はありますが，栽培された林産物，農産物，畜産物，水産物で基準値超過はありません。

●食品に係る放射性物質検査結果(令和3年度)

区分	検査対象	基準値 Bq/kg	検査 点数	基準値 超過	基準値超過品目 ※1	
出荷前	農産物	野菜類，果実類，穀類	100	304	0	
	畜産物	原乳	50	33	0	
		牛肉（廃用牛等）	100	5, 157	0	
	水産物	海産魚種，内水面魚種	100	12, 462	0	
	林産物	きのこ，山菜類ほか	100	1, 410	24	コシアブラ（野生），シロシメジ（野生），ゼンマイ（野生），タケノコ（野生），タラノメ（野生），マツタケ（野生）
	野生鳥獣肉 ※2	イノシシ，ツキノワグマ，ニホンジカほか	100	87	3	イノシシ
		ニホンジカ		345	2	ニホンジカ
小計		19,798		29		
出荷後	流通食品	飲料水	10	10	0	
		牛乳，乳児用食品	50	64	0	
		一般食品	100	230	0	
	小計	304	0			

※1 基準値超過品目は，現在，国から出荷制限指示等を受けている品目です。

※2 野生鳥獣肉の検査点数は，上段がモニタリング分，下段は出荷を目的にしたニホンジカの全頭検査分です。

自宅の菜園又は山で採取したもの等に含まれる放射性物質が気になる方は，住民持込食材測定をご利用ください。詳しくは，みやぎ原子力情報ステーションをご確認ください。



～よくある質問～

Q. 基準値を超える食品が見つかった場合の対応は，どうなっていますか？

A. モニタリング検査の結果，食品衛生法に基づく基準値を超過する食品が見つかった場合は，回収・廃棄されます。基準値を超過する食品に地域的な広がりや確認された場合は，地域・品目を指定して「出荷制限」が設定されます。出荷制限が設定された地域（市町村・地域ごと等）では，検査結果にかかわらず，その品目の出荷，販売等が制限され，一般には流通しません。

なお，県内で出荷制限が設定されている品目・地域は，みやぎ原子力情報ステーションを確認してください。

出典：食品と放射能Q&A（消費者庁）を一部加工

URL: https://www.caa.go.jp/disaster/earthquake/understanding_food_and_radiation/material/assets/consumer_safety_cms203_2207281.pdf

★みやぎ原子力情報ステーションで放射能測定結果を公表しています！

詳しくは
こちらから



URL: <https://www.r-info-miyagi.jp/r-info/>

編集後記

ご意見・ご感想をお寄せください

日ごとに寒さが身にしみる頃となってまいりましたが，皆様はいかがお過ごしでしょうか。

今年も残すところあと1か月，昔より1年があっという間に感じます。年を重ねるごとに増していくこの感覚・現象は，実は「ジャンネの法則」という名前がついています。フランスの哲学者ポール・ジャンネ氏によると，日々の生活に新鮮さを見出すことで，改善できるとのことです。

今後とも，新しい経験や知識の獲得ができるようなイベント等を企画してまいりますので，ご協力よろしくお願い致します。（畠田）

宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課
〒980-8570

宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号

電話：022-211-2643

FAX：022-211-2698

Eメール：syokua@pref.miyagi.lg.jp

HP「宮城県 消費者モニター」で検索！

バックナンバーもご覧いただけます。