

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〉 食と暮らしの安全推進課では、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。

【第22回食の安全安心基礎講座】 食品のマークを学ぼう！

食品には様々なマークが付されることがあり、付されているマークにはそれぞれルールが定められています。

今回の食の安全安心基礎講座では、食品に関連するマークのうち、宮城県で認証しているものなど、いくつかをご紹介します。マークの意味を理解して、食品の選択に役立てましょう！

●宮城県認証食品 (宮城県 農政部食産業振興課)



宮城県では、県内で生産される豊富で良質な農林水産物を活かし、製法にもこだわった“こだわりの加工食品づくり”が盛んに行われています。この優良な加工食品の製造を支援するため、①主原料がすべて宮城県産で、②宮城県内で製造され、③食品添加物を極力使用しないなど、県が定めた品質基準を満たした加工食品を「宮城県認証食品」として認証しています。認証マークは、3つのEを食品の「品」の字に配置し、宮城県の「M」を重ねて図案化したものです。

3つのE	Excellent Quality	(優れた品質)
	Exact Expression	(正確な表示)
	Harmony with Ecology	(地域の環境と調和)

URL : <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/syokushin/emarkmiyagi-index.html>

●みやぎの環境にやさしい農産物・認証制度 (宮城県 農政のみやぎ米推進課)



①

②



③

④

宮城県では、環境保全型農業を推進するため、農薬・化学肥料の使用量を県が定めた通常栽培の2分の1以下にして栽培された農産物を、民間企業等の第三者の審査を経て「特別栽培農産物」として認証しています。認証の種類には農薬・化学肥料の節減程度によって、以下の4つの区分があります。

- ①農薬・化学肥料不使用
- ②農薬不使用・化学肥料節減
- ③農薬節減・化学肥料不使用
- ④農薬・化学肥料節減

「特別栽培農産物」と認証されたものには、各区分に応じた認証票（シール）が貼られて販売されています。

県内では毎年約1,500人の生産者の方がこの制度を利用し、栽培総面積は約2,700ヘクタールとなっています。品目別では米が最も多く、麦類、豆類、野菜、果樹などの生産に取り組んでいる方もいます。

URL : <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/noenkan/ninsyou-top.html>

●特定保健用食品（消費者庁）



特定保健用食品(トクホ)は、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えたりするのに役立つ、などの特定の保健の用途を表示して販売される食品です。特定保健用食品として販売するためには、製品ごとに食品の有効性や安全性について審査を受け、表示について国の許可を受ける必要があります。特定保健用食品には、許可マーク（左図）が付されています。

●JASマーク（農林水産省）



色、香り、味、水分や強度など、品質についてのJAS規格（一般JAS規格）を満たす食品や林産物などにつけられます。カップめん、しょうゆ、果実飲料、集成材、合板などで規格が定められています。JASマークには品質を区分する場合があります。しょうゆの場合、「特級」、「上級」、「標準」の区分があります。

●有機JASマーク（農林水産省）



有機栽培された農産物など、有機JAS規格を満たす食品につけられます。太陽と雲と植物をイメージしたマークとなっています。この「有機JASマーク」がない農産物と農産物加工食品に、「有機」、「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことは法律で禁止されています。

●みやぎHACCP（宮城県 食と暮らしの安全推進課）



認証マーク（左から認証ステップ1、2、3、プレミアム。
県章のミヤギノハギがモチーフになっている。）

宮城県内（仙台市を除く。）で、HACCP（ハサップ）という衛生管理手法に取り組み、県の定める基準を満たした事業者を認証する制度です。段階的にHACCPの導入に取り組むことができるよう、認証ステップ1、認証ステップ2、認証ステップ3、さらにプレミアム認証の4つの評価段階を設けています。認証を受けた事業者は、認証ステップに応じた認証マークを食品の容器又は包装に使用できます。認証ステップが3以上になると、広報物やホームページ、認証施設の看板、掲示物等にも認証マークを使用できます。

詳しくは「みやぎHACCP」で検索！

みやぎHACCP URL： <http://www.pref.miyagi.jp/site/haccp/miyagihaccp.html>

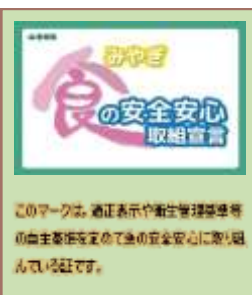
HACCP（ハサップ）とは？

HACCPは、食品の製造・加工、調理、販売などをする事業者が、安全な食品を提供するための衛生管理の方法です。

原材料の受入から製品の出荷・販売までの工程で、特に大事なポイントは何かをあらかじめ考えて、そのポイントを重点的に管理します。従来の衛生管理手法に比べて、より効率的に製品の安全を確保できることから、平成30年6月の食品衛生法改正により、全ての食品等事業者が業態に合わせてHACCPに沿った衛生管理を行うことが制度化されました。

●みやぎ食の安全安心取組宣言（宮城県 食と暮らしの安全推進課）

ロゴマークシール



食の安全安心に取り組んでいる事業者・生産者が、その取組を公開（宣言）する制度です。取組宣言をしている事業者・生産者は、衛生管理や適正表示、記録の作成などに自主基準を定めて取り組んでいます。取組宣言者には、店頭掲示用A4版のアニメむすび丸ロゴマーク（右図）を配布しています。また、商品にロゴマークシール（左図）を貼ることもできます。例年10月に開催されている「みやぎまるごとフェスティバル」で展示・販売する取組宣言者も、ロゴマークシールを商品に貼付しています。

店頭掲示用ロゴマーク



詳しくは「みやぎ 食 取組宣言」で検索！

みやぎ食の安全取組宣言URL： <https://www.pref.miyagi.jp/site/annzennanshinn/sengen.html>

**【開催報告】食の安全安心セミナー
「食品中の放射性物質～震災から7年の歩み～」**

平成31年2月20日、食品中の放射性物質をテーマに「食の安全安心セミナー」を開催し、消費者モニターの方々を含む45名の方にご参加いただきました。今回は2人の講師にお越しいただき、2部構成でご講演いただきました。

第1部では、消費者庁消費者安全課政策企画専門職の井河和仁氏から「食品中の放射性物質に関する震災からの歩み」と題し、食品中の放射性物質のリスク評価の考え方や検査結果の現状、消費者意識の変化などをご説明いただきました。第2部では、福島県立医科大学附属病院放射線腫瘍学講座講師の佐藤久志氏から「食品中の放射性物質と健康への影響」と題し、ご講演いただきました。専門的な立場から、「ベクレル」と「シーベルト」など専門用語の意味や、被ばく線量と健康リスクの関係などをご説明いただきました。参加者の皆様からは、「放射

性物質について知らなかったが、理解でき、勉強になった。」「放射性物質と聞いてむやみに怖がるのではなく、情報を集め自分で考え行動しようと思った。」などの声が寄せられました。ご参加いただきありがとうございました。



← 佐藤久志氏によるご講演の様子

セミナーの内容をご紹介します！

1. 食品中の放射性物質に関して話をするとき、2つの単位が必要です。

ベクレル
(Bq)

放射線を出す能力を表す単位
日本語で放射能
放射性物質が1秒間に崩壊する原子の個数

シーベルト
(Sv)

放射線が人体に与える影響を表す単位
放射線の種類によって生体影響や体内の透過性も異なり、臓器によっても影響が異なるので、すべてを加味して、最終的に人体への影響の指標として計算で出す

2. 食品中の放射性物質から受ける追加線量は、以下の計算で求められます。

食品中の
放射性物質の濃度
(Bq/kg)

×

食品摂取量
(kg)

×

実効線量係数

＝

食品中の放射線物質から
受ける追加線量
(mSv)
(ミリシーベルト)

3. 食品から追加的に受ける放射線量の上限は、以下の考え方で決められています。

100mSv/生涯

生涯における累計の実効線量としておおよそ100mSv以上で、健康への影響が見いだされはじめる。

>

1mSv/年

食品中の放射性物質の基準値は、食品から受ける放射線量が年間1mSvを超えないよう設定されている。

4. 現在の放射性セシウムの基準値は下表のとおり定められています。

食品群	飲料水	牛乳	乳児用食品	一般食品
基準値 (Bq/kg)	10	50	50	100

・1年間に食べる食品から追加的に受ける線量が年間1mSvを超えないように設定されています。

5. モリタリング等検査結果

〔～平成23年度の検査結果〕^{※1}

品目	検査点数	基準値超過 点数 ^{※2}	超過割合
米	26,464	592	2.2%
野菜	12,671	385	3.0%
果実	2,732	210	7.7%
豆類	689	16	2.3%
茶	2,233	192	8.6%
原乳	1,919	8	0.4%
牛肉	78,095	1,052	1.3%
豚肉・鶏肉・ 鶏卵	867	6	0.7%
きのこ・ 山菜類	3,856	779	20.2%
水産物	8,576	1,476	17.2%
野生鳥獣肉	631	394	62.4%

〔平成28年度の検査結果〕^{※1}

品目	検査点数	基準値超過 点数 ^{※2}	超過割合
米	約1,026万	0	0%
野菜	10,810	0	0%
果実	2,155	0	0%
豆類	957	0	0%
茶	102	0	0%
原乳	1,420	0	0%
牛肉	211,288	0	0%
豚肉・鶏肉・ 鶏卵	752	0	0%
きのこ・ 山菜類	9,241	69	0.7%
水産物	18,166	11	0.1%
野生鳥獣肉	1,711	378	22.1%

※1 平成29年12月26日までに厚生労働省及び自治体等が公表したデータに基づく、「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」(原子力災害対策本部決定)で対象としている17都県の検査結果。穀類(米・豆類等)は農林水産省が生産年度で集計。

※2 平成24年4月から設定された基準値を超過した点数。(平成23年度は暫定規制値を適用していましたが、比較のために現在の基準値で集計しています。)

6. 質疑応答 (一部抜粋)

Q. 消費者目線で食品を守る上で、未来の子どもたちに伝えていくためには、実効性が伴わなければならないと考えます。(意見)

A. (消費者庁 井河氏)

非常に鋭い意見で、消費者庁も全く同じことを考えています。子どもやその保護者に伝える取組が必要だろうということで、消費者庁は3年前から少しずつ取り組んでいるところです。

具体的には、全国3箇所で行われる、夏休みの宿題イベントに消費者庁が参加して放射性物質のこと、本日お話ししたようなことを説明しています。2,500名位の来場者があり、色々な方とコミュニケーションを取りながら行っています。

その中で、小学校低学年くらいの子供たちは、震災後に生まれた子がほとんどでした。セミナーを受けても、「そういう歴史があったんだな」と歴史の授業を受けているような反応でした。一方で保護者の方は、ちょうどその子供たちを育てていた時で、(放射性物質の)話をその時間きかかったという反応を受けました。今後もこのような取組は絶対に必要だと思っています。

また、学校の栄養士や給食関係者を対象とするセミナーからも消費者庁に(講演の)依頼が来ていて対応しています。いろいろな角度から子どもたち、その保護者に正しい知識を身につけていただき、考えていただく必要があると思っています。

講義資料・質疑応答の概要・参加者アンケート結果は下記ホームページにて公開されています。

「宮城県 食の安全安心セミナー」で検索

URL <http://www.pref.miyagi.jp/site/annzennanshinn/semina2.html>

編集後記

はじめと暑い日が続きますが、皆さんいかがお過ごしですか。

さて、皆さんは音が味覚へ影響を与えていることをご存知ですか？ 例えば、騒音がある場所では、甘味と塩味を感じにくくなり、サクサクとした食感を好むようになるそうです。機内食が一般的に薄味で不評であることなどは、この効果が一因であると言われています。また、自分の好きな音楽を聴くと、食べているものを美味しく感じやすかったり、高い音を聞くと、甘いものを美味しく感じやすかったりなどなど…いろいろな効果があると言われています。皆さんのうちの食卓はどんな音に囲まれていますか？ 一度、料理を食べるときの音に気をつけてみると面白いかもしれませんね！ (佐藤)

ご意見・ご感想をお寄せください。

発行：宮城県環境生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

ホームページ：「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。