

# 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。研修会をはじめ、県が実施する諸事業にご参加いただき、食の安全安心に関する正しい知識を身につけていただいております。



## H A C C P 型 管理 運営 基準 について



### ●HACCP とは

HACCP（ハサップ）とは、食品の製造・調理において、原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物混入などの人の健康に対する危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を設定し、継続的に監視、記録していく手法です。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国際的に広く採用されており、日本においても国を挙げて普及に取り組んでいます。



### ●食品衛生法施行条例の改正

このような中、宮城県でも平成27年3月に食品衛生法施行条例を改正し、食の安全を守るために事業者が講ずべき措置の基準である管理運営基準として、新たにHACCP導入型管理運営基準を定めました。これにより、平成27年10月1日からは、事業者は従来の管理運営基準かHACCP導入型管理運営基準のいずれかを選択できることとなります。



### ●「みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度要綱」（通称：みやぎHACCP）の改正

宮城県では、平成16年に「みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度要綱」（通称みやぎHACCP）を策定しこれまでもHACCPの普及推進に取り組んできました。これは、HACCPの導入に向けた準備段階にある食品製造等施設を登録、実際にHACCPによる衛生管理に取り組む食品製造等施設を認証することで、施設・設備の改善や自主的な衛生管理を促進する制度であり、平成27年9月現在で登録施設は45件、認証施設は27件となっています。制度の運用開始から今年で12年目を迎え、新たに条例にHACCP導入型管理運営基準が規定される等、HACCPをめぐる状況が大きく様変わりしていることから、この「みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度要綱」を改正し、HACCPによる衛生管理と事業者による自主的な取組をより一層推進していくこととしました。改正後の要綱も条例と同様平成27年10月1日に施行されます。

改正後は、これまでの登録・認証制度から4段階の認証制度にバージョンアップし、事業者が自らの到達度を確認しながらHACCPに取り組むことのできる制度となります。認証マークもカラフルで親しみやすいものへとリニューアルされます。新しい認証マークでは、県章のミヤギノハギとおいしい食事に欠かせない皿をモチーフに、宮城県の畜産物・農産物・水産物を赤・緑・青で表現しています。消費者モニターの皆様におかれましては、店頭で新しいマークを見かけましたら、是非お手に取ってご覧ください。



旧認証マーク



新認証マーク

## 豚肉の生食禁止について



### ●豚肉の生食用禁止までの経緯

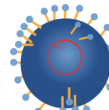
平成23年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件により、5名の方が亡くなられた事件をきっかけに、生食用食肉として販売される牛の食肉に対して、罰則を伴う強制力のある生食用食肉（牛肉）の規格基準が策定されました。

また、と畜場で解体された牛の肝臓内部からも腸管出血性大腸菌が検出され、さらに、牛の約1割が腸管内等に腸管出血性大腸菌を保菌しているとの報告もあるなか、現段階では、生食用食肉の腸管出血性大腸菌による食中毒に対する有効な予防対策は見いだせていないことから、平成24年7月1日からは生食用牛肝臓の提供も禁止されました。

その後、これまで一般的に生食用として提供されていなかった豚の食肉が、一部飲食店において提供されている実態が確認されたため、厚生労働省で調査・検討が開始されました。その結果、E型肝炎ウイルス（以下「HEV」という。）、食中毒菌及び寄生虫が豚の血液やレバー等から検出されていることやHEV・寄生虫は内部汚染であるため、内部までの加熱以外のリスク低減策が考えられない等のことから、公衆衛生上のリスクが特に高いと判断され、豚肉の生食が禁止されました。

### ●食品衛生法に基づく基準

食品衛生法により、下記のとおり基準が定められました。



- ①未加熱又は加熱不十分な豚の食肉は、加熱用として販売しなければならないこと。
- ②未加熱又は加熱不十分な豚の食肉を、直接消費者に販売する場合は、中心部まで十分に加熱してから食べることを消費者に伝えなければならないこと。
- ③豚の食肉を、調理等を行い直接消費者に販売する場合は、豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、これと同等以上の殺菌効果がある方法で加熱殺菌しなければならないこと。
- ④消費者が加熱してから食べることを前提として、豚の食肉を使用した食品を販売する場合は、その時点では中心部までの十分な加熱は必要ないが、中心部まで十分な加熱をしてから食べることを消費者に伝えなければならないこと。
- ⑤食肉製品は別途規格基準が定められていることから、本基準の規制の対象外であること。



### 【開催案内】みやぎまるごとフェスティバル2015

来る10月17日（土）・18日（日）の2日間、宮城県庁及び勾当台公園周辺において「みやぎまるごとフェスティバル2015」が開催されます。

当日は、県庁1階フロアにおいて「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」の紹介ブースを出展し、当運動の紹介パネルや「みやぎ食の安全安心取組宣言者」の商品などの展示を行います。

また、県庁前駐車場のテントでは、取組宣言者として下記の4者が、ロゴマークシールを貼付した商品を出展します。

皆様ぜひお越しください。お待ちしております。

#### ●お菓子や（菓子製造業・登米市）（17日）

主な商品：「はっトンまんじゅう」

#### ●農事組合法人 舞ちゃんハウス（きのこ類生産者・大和町）（18日）

主な商品：「生まいたけ」

#### ●吉田屋（菓子製造業・色麻町）（両日）

主な商品：「かっぱまんじゅう」

#### ●渡辺菓子店（菓子製造業・色麻町）（両日）

主な商品：「えごまサブレ」



©宮城県・旭プロダクション

### 【実施報告】

#### 平成27年度みやぎ食の安全安心消費者モニターアンケート調査

本年6月に、平成27年度みやぎ食の安全安心消費者モニターアンケート調査を実施しました。今回は、420名の方々から御回答いただきました。集計・分析結果をまとめた冊子を同封しておりますので、是非御覧ください。

御協力、誠にありがとうございました。





【食の安全安心基礎講座】第11回「きのこの生産振興と安全安心対策について」

宮城県 農林水産部 林業振興課



食を取り巻く状況は多様化し、偏った食事は生活習慣病などの増加を引き起こすとされ、健康的な食生活への改善や健康食品への期待が高くなっています。きのこは食物繊維が豊富に含まれています。さらに、きのこに含まれる豊富なうまみ成分は、料理においしさと華やかさを与えてくれます。こうしたことから、私たちは1日1回はきのこを食べて欲しいと考え、「毎日きのこの日」を合言葉にきのこの生産を応援しています。

●本県のきのこ生産状況

大手企業によるぶなしめじを始め、しいたけ、えのきたけ、なめこ、まいたけ、きくらげなどの種類を中心に生産されています。

また、宮城県が開発した種菌を用いたはたけしめじは、歯ごたえの良い独特の食感から嗜好する消費者も増えています。

しかし、平成23年に発生した福島第一原子力発電所事故に伴う放射性物質の影響で、露地栽培の原木しいたけや野生きのこの出荷制限指示が出され、それによってきのこ全体に対する風評被害が発生し、買い控えが起きるなど、生産量が著しく低下しました。その後少しずつ風評被害は改善され、生産量も震災前の水準に回復してきているものの、依然としてきのこは放射性物質が高いというイメージが残っています。

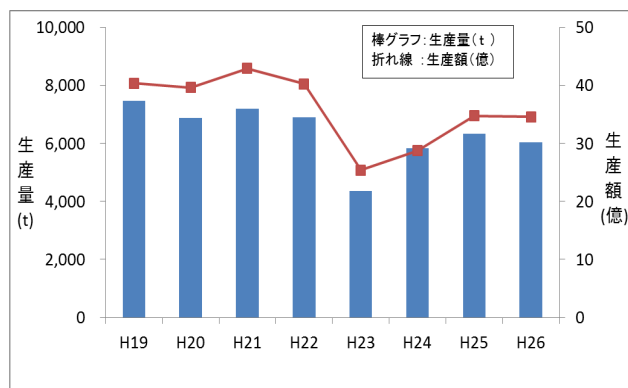


図 県内生産量及び生産額の推移

●きのこの放射性物質対策について

きのこ生産は施設の中でおがくず等を用いて栽培する菌床栽培が増えています。栽培に用いる資材を汚染のない他県から調達することで、安全なきのこの生産を実施しています。また、出荷の際は、生産者の独自の検査のみならず、県が計画的な検査を実施し、安全なきのこの流通に努めています。こうした検査の状況は「放射能情報サイトみやぎ」等で速やかに公表し、消費者の皆様への情報発信をしています。

露地栽培の原木しいたけについては登米市の出荷制限解除をはじめ、現在6市町13名の出荷制限解除が認められています。汚染されていない原木を用いて、宮城県で定める放射性物質低減のための栽培マニュアルに沿った栽培によって、安全なしいたけが生産されています。



写真 露地栽培原木しいたけの出荷式 (登米市) 平成27年3月23日

●きのこの食中毒対策について

これから秋のきのこのシーズンが到来し、きのこ採りに出かける方が増えますが、野生きのこの採取には注意が必要です。日本の野生きのこは約2,000種類以上あると言われ、そのうち日本の毒きのこは約200種類以上あると考えられています。特に、ツキヨタケ、ニガクリタケなど、食用きのこに非常によく似たきのこで死亡事故が起きています。野生きのこは発生した場所や環境の影響を受けやすく、色や形が凶鑑と異なることが多々あります。命に関わるような危険な毒きのこもありますので、知らないきのこは食べないようお願いします。林野庁や厚生労働省のホームページで間違いやすい毒きのこについてまとめてありますので、参考にしてください。

また、野生きのこについては、種類によって、食品の基準値を上回る放射性物質が検出されるものがありますので、安全が確認されていないものは摂取を控えるようお願いします。



## 【開催案内】食品工場見学会及び生産者との交流会

県では、体験を通して消費者モニターとしてのステップアップを図っていただくことを目的に、「食品工場見学会」と「生産者との交流会」を開催します。今回は、美里町で缶詰などの水産加工製品を製造している「株式会社木の屋石巻水産美里町工場」の見学と、栗原市でしいたけを生産している「農事組合法人水鳥」での交流会を行います。

### ●日時

平成27年11月19日（木）9:00～16:40

### ●スケジュール（予定）

9:00 集合（宮城県庁1階ロビー）  
 9:10 出発  
 10:30 交流会（農事組合法人水鳥）  
 12:20 昼食（菜園レストラン野の風）  
 13:40 工場見学会（株式会社木の屋石巻水産美里町工場）  
 16:40 解散（宮城県庁）

### ●参加費

無料 ※発着地までの交通費・昼食代等は各自負担です。  
 ※定員40名程度（応募多数の場合は抽選となります）

### ●応募要件

みやぎ食の安全安心消費者モニターに登録していること。

### ●応募締切

10月15日（木）必着



## 「食の安全安心の確保に関する基本的な計画（第3期）」中間案に対する御意見募集

県では、食の安全安心の確保に関する施策を総合的に推進するため、「食の安全安心の確保に関する基本的な計画」（以下「基本計画」）を策定しており、平成28年度から平成32年までの5年間を実施期間とする基本計画（第3期）中間案に対する県民の皆様の御意見を募集しています。

### 1 計画案の公表場所

食と暮らしの安全推進課ホームページ、県庁食と暮らしの安全推進課、県庁県政情報センター、各地方振興事務所県政情報コーナー（仙台地方振興事務所を除く）

### 2 提出方法

郵便、ファクシミリ、電子メール 注：電話による意見提出は、受け付けておりません。

### 3 意見提出様式

意見提出の様式は、自由ですが、下記項目は必ず記入してください。（日本語に限ります。）  
 住所、氏名（団体・企業の場合は、その名称及び代表者の氏名）、  
 電話番号、男女の別（※）、年齢（※） ※は、団体・企業の場合は不要です。

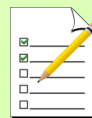
### 4 意見の募集期間

平成27年10月1日（木）から平成27年10月30日（金）まで（当日消印有効）

### 5 その他

- (1) 意見等とそれに対する宮城県の考え方については、平成28年3月頃に公表します。
- (2) 頂いた意見に対する県の考え方については、提案者個人に返信いたしません。
- (3) 意見等に記載された氏名（団体・企業名）等については、公表する場合があります。
- (4) 提出及び問い合わせ先は、食と暮らしの安全推進課（下記参照）です。
- (5) パブリックコメントHPアドレスは下記のとおりです。

<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/syokunoanzen-goiken.html>



## 【編集後記】

秋風が心地よい時節となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。10月は、甘くて香り豊かな新米の季節ですね。先日地方をドライブしていたところ、稲刈りをしている風景をみて、早く美味しい新米が食べたくなりました。新米の他にも、脂がたっぷりのった「三陸塩竈ひがしもの」や、みずみずしい梨が美味しい季節ですね。宮城は秋が旬の美味しい食材が豊富にありますので、たくさん食べて、秋を満喫したいと思います。（大沼）

## 【発行】

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.jp

ホームページ：

<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/>

