

# 食品の安全性を調べています！

滋賀県衛生科学センターでは、滋賀県内の衛生に関する公的試験機関として、さまざまな調査・研究を行っています。飲用水・温泉水検査、食中毒・感染症の調査研究、公衆衛生情報等の収集・解析、環境中の放射能やアスベストに関するもの等々。当然、県民の食の安全を守るための「食品の検査」も行っています。県で行っているアンケートでは「食の安全」について漠然とした不安を抱いている人が7割にのぼります。なかでも輸入食品に8割、食品添加物に7割の人が特に不安を抱いていると回答されています<sup>1)</sup>。当センターでも「食の安全」を確保するためさまざまな食品についての検査を行っています。

## 【なにを検査しているの？】

滋賀県内の店頭で販売されている食品（ハムや竹輪などの食肉・魚肉練り製品、そうざいや漬物、乳製品や肉類、冷凍食品やお菓子などなど・・・）や給食施設の調理食品、県内食品製造所の製品などを検査しています。保健所や食品安全監視センターの職員（食品衛生監視員の資格のある人）が店や製造所に立ち入り、販売や製造の状況を確認しその場で採取したものを当センターで検査しています。（これを食品収去検査といい、食の安全を守るため食品衛生法で定められている検査です。）また、農産物の残留農薬の検査や遺伝子組換え食品、アレルギー物質などについても市場や生産者から収去して検査をしています。



乳製品の規格検査（細菌数、大腸菌群）

## 【どんな検査をしているの？】

食品や検査の目的に応じて、規格や基準に合っているか、表示が正しいかを調べています。また残留農薬検査では、使用が認められている農薬以外使われていないか、残留が認められている農薬も定められている基準以内かどうかを調べています。

【表1】平成18年度食品収去検査結果

	検査した食品・添加物	検査検体数	違反検体数	概要
微生物検査	そうざい、漬物、鮮魚介類、食肉製品、冷凍食品、乳・乳製品、生菓子、レトルト食品、清涼飲料水等	1920	6	食品全般について、細菌汚染や食中毒菌の汚染がないかを検査しました。食品衛生法で定められた規格を違反しているものが6件ありました（牛乳1件：大腸菌群検出、アイスマルク4件：大腸菌群検出、乳酸菌飲料：乳酸菌数不足）。また、違反ではありませんが衛生規範・自主検査の基準に不適であったものが113件ありました。
添加物検査	保存料（ソルビン酸、安息香酸等）、甘味料（サッカリンナトリウム）、漂白剤、発色剤、合成着色料等	313	3	漬物やそうざい、食肉製品等で食品添加物が基準以内で使われているか、表示の無い食品に使われていないかを検査しました。そうざいで保存料（ソルビン酸）が基準以上に使用されていたものが2件、しょう油で表示のない甘味料（サッカリンナトリウム）が検出されたものが1件ありました。
理化学検査	清涼飲料水、即席めん、油菓子、乳類等	573	0	乳製品や清涼飲料水、油揚げなどで、食品の品質が基準を満たしているかを検査しました。

【表2】平成18年度食品収去検査結果

	検査した食品	検査 検体数	違反 検体数	概要
指定外添加物 検査	菓子類	29	0	日本での使用が認められていない、酸化防止剤と甘味料について検査しました。
	そうざい	5	0	
	冷凍食品	4	0	
	その他	12	0	
遺伝子組換え食品に 関する検査	トウモロコシ加工食品	22	0	日本で認められていない遺伝子組換え農産物が混入していないかを検査しました。
	パイヤ(パイヤ加工品を含む)	3	0	
	大豆加工品の原料大豆	11	0	遺伝子組換え農産物を使用した場合は表示する必要があります。表示が正しいかを検査しました。
アレルギー物質含有 食品検査	洋菓子	5	0	使用表示のないアレルギー物質が混入していないかを検査しました。卵の使用表示のない菓子7検体について卵のアレルギー物質を、小麦の使用表示のない菓子8検体について小麦のアレルギー物質混入検査を行い、小麦の使用表示のない和菓子から「小麦(小麦タンパク)」が検出されました。
	和菓子	10	1	
農産物の残留農薬検査	野菜(県内産)	144	0	農産物の種類に応じて、各々7~100種類の農薬について残っていないかを検査しました。県内農産物はのべ5,095件、輸入農産物はのべ5,440件の検査を行い、そのうち県内農産物から4件、輸入農産物からは15件の農薬が検出されましたが、いずれも基準内でした。
	果実(県内産)	1	0	
	野菜(輸入)	53	0	
	果実(輸入)	67	0	
畜水産食品の残留 有害物質検査	鶏卵	17	0	抗生物質、合成抗菌剤、有機塩素系農薬が残っていないかを検査しました。
	はちみつ	3	0	
	牛肉	26	0	
	鶏肉	14	0	

平成18年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果<sup>2)</sup>より抜粋・一部改変

### 【違反を発見したら】

違反発見時には、違反した食品が流通しないように、速やかに保健所等の職員が立入検査をし、食品の回収や廃棄等の措置を行います。県外で作られた食品や輸入食品の場合は、当該都道府県や厚生労働省に連絡し、連携して違反した食品が流通しないようにします。今後も、滋賀県衛生科学センターでは、安全・安心な食品が流通するように効率的で有意義な検査を実施していきたいと思っています。

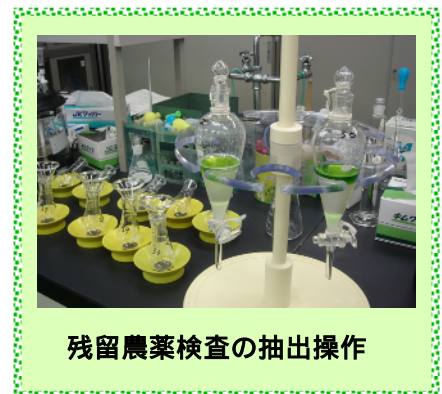
参考

1) 県政モニターアンケート「食の安全について」：滋賀県ホームページ

<http://www.pref.shiga.jp/a/koho/monitor/index.html>

2) 食の安全情報、平成18年度 食品衛生監視指導結果：滋賀県 健康福祉部 生活衛生課 食の安全推進室

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/index.htm>



残留農薬検査の抽出操作