

モニターだより

Vol.39

宮城県では、食の安全安心確保に向けて県民総参加運動を展開し、消費者の知識向上を目的とした「モニターだより」を発行しています。また多くの御要望により、お子様と読める「モニターだよりミニ」をWebで公開しました。バックナンバーと合わせて、右の二次元コードからご確認ください。



開催報告



食の安全安心セミナー 開催日：R6.12.2

テーマ「食の安全安心の考え方～食品中化学物質のリスク評価について～」

講師：公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問 畝山 智香子 氏

R6年12月2日、県庁講堂にて、食の安全安心セミナーを開催しました。当日参加者と録画配信による後日視聴者を合わせて、105名に参加いただきました。

セミナーでは、食品のリスクの考え方や、どの様にしてリスクを減らすか、日常的に口にする食品の安全性について、科学的知見に基づいてお話しいただきました。



講義資料
▶▶▶



参加者の感想（一部抜粋）

- ・ おいしく・たのしく・感謝して色々な食べ物を食べましょうという説明がよかった。
- ・ 自分のイメージしていたことが、少し間違っていたと気づいた。
- ・ テレビや本では得られない知識を得ることが出来た。食品に対する認識を再確認できた。
- ・ 食品を安全にするか、安全でないものにするかは自分自身の判断にもよるのだと学んだ。
- ・ 私たち一般消費者から見る食品の安全に対する考え方と、研究者の方が考える食品の安全についての違いを知り、今後考えていく際の参考になりました。



裏面に続きます ▶

Pick UP ! 講義内容（一部抜粋）

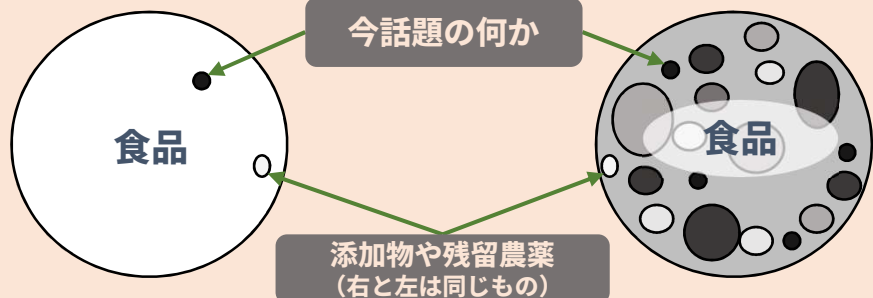
リスク = ハザード × ばく露量



- ・ リスクは「ある」か「ない」かではなく、「どのくらいの大きさか」「どちらが大きい」かで考える必要がある
- ・ 定量と比較が大切
- ・ リスク管理：リスクを一定のレベル以下に維持すること
- ・ 主にばく露量を減らすこと

**食品安全（Food Safety）
= リスクが許容できる程度に低い状態**

- ・ 意図された用途で作ったり食べたりした場合に、その食品が消費者へ害を与えないという保証
- ・ リスクがゼロという意味ではない
- ・ 不適切使用による危害やアレルギーなどの影響は起こりうる



一般の人の
食品のリスクについてのイメージ

食品リスク研究者の
食品のリスクについてのイメージ

意図的に使われるもの = 実質的ゼロリスク



- ・ 食品添加物
- ・ 農薬
- ・ 動物用医薬品 etc.

意図的に使われるものであり、
コントロールされている

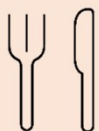
▶ 実質的ゼロリスク

非意図的に含まれてしまうもの = リスク管理

- ・ アルカロイド等の食品成分
- ・ 病原性微生物
- ・ 汚染物質 etc.

現実的な管理目標を設定して管理 ▶ リスク管理

多様な食品からなる、バランスのとれた食生活が大事



- ・ リスクを考えるなら広い視野で
- ・ 食品そのもののリスクは決して低くなく、全ての食品にはリスクがある
- ・ リスク分散のためには、特定の食品（種類・産地・栽培方法）に偏らない食事

第39回食の安全安心基礎講座

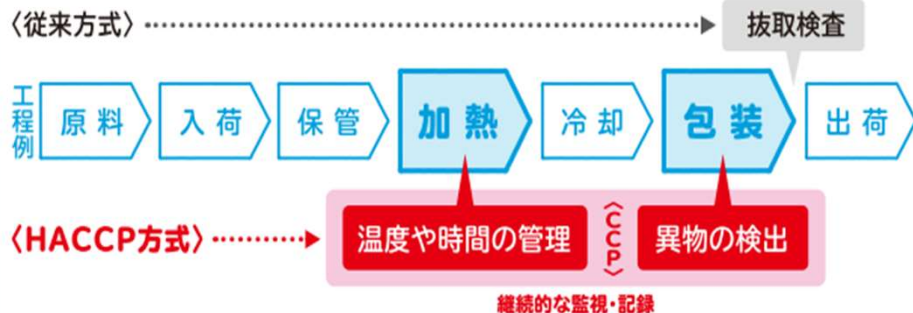


HACCP（ハサップ）をご存じですか？



HACCPは食の安全を支えています

Hazard Analysis and Critical Control Point



HACCPは安全な食品を消費者にお届けできる工場や飲食店での衛生管理の方法です。

原材料の入荷から製造、出荷までの複数の工程においてチェックを行うことが、食品を取り扱うすべての事業者に義務付けられています※。

このような衛生管理を経て、安全性の高い食品を皆さんにお届けしています。

※規模に応じて管理すべき内容は異なります。

製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが出来ます。また、もし事故が起きても、速やかに原因を特定して対応することが出来ます。

(出典：厚生労働省HP)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（飲食店・スーパーの取組）



食用品器具・容器包装ポジティブリスト(PL)制度が完全施行されます



完全施行は2025年6月1からです

製造事業者の製造管理が制度化され、製造事業者や販売者に、製品のPL制度への適合状況を購入者が確認できるよう情報の提供が義務付けられます※。

※PL制度の対象は合成樹脂製品のみとなります。

食用品器具・容器包装とは

- ・ 食品と接触する可能性のある食器
- ・ 保存用の箱や缶
- ・ トレイ
- ・ ラップフィルム …etc



	これまでの制度 (ネガティブリスト)	これからの制度 (ポジティブリスト)
ルール	使用禁止物質のみ規制	安全性を評価した物質のみ使用可能
安全性	規制対象外の物質も使用される可能性	事前に安全性評価済みの物質のみ使用
国際基準	海外のルールと異なる	国際基準に対応



Point

★ 容器包装全般

製品に表示されている材質、耐熱温度、使用上の注意事項を確認しましょう。

★ ラップフィルム

電子レンジで油脂の強い食品を加熱する際は、直接包まず、食品を深めの耐熱容器に入れ、食品に直接触れないよう容器にかぶせて使用しましょう。

製品に耐熱温度や使用上の注意が記載されている場合は、それを遵守して適切に利用しましょう。



公表情報



食品の放射性物質検査結果

集計期間：R6.4.1～12.31



県内で生産された食品の安全性を確認しました



17,134点の検査を実施し、62点の基準値超過がありました。

これらは主に、現在出荷が制限されている地域の状況把握（モニタリング）を目的とした、栽培管理されていない野生キノコや野生鳥獣肉です。



基準値を超過した食品は、検査後に全て廃棄され、一般市場には流通していません。

◀ ◀ ◀ 詳細
みやぎ原子力情報ステーション

区分	検査点数	基準値超過数
農産物	274	0
畜産物	4,315	0
水産物	11,194	0
林産物	615	38
野生鳥獣肉	476	21
流通食品	260	0
県民持込 (自家採取等)	72	3
合計	17,134	62

R6年における県内の食中毒発生状況

集計期間：R6.1.1～12.31



食中毒の発生が増加傾向です



R6年は県内（仙台市を含む）で21件の食中毒事件が発生しました。R5年と比較して件数は同程度ですが、患者数が倍増しています。

原因はアニサキスが最も多く、カンピロバクター、ノロウイルスの順です。



十分な加熱などにより予防が可能ですので、安全な食生活に向け、調理の際は十分ご注意ください。

◀ ◀ ◀ 詳細
食中毒発生状況（速報）

原因	件数	患者数
アニサキス	9	26
カンピロバクター	4	19
ノロウイルス	4	162
ウェルシュ菌	1	691
黄色ブドウ球菌	1	54
自然毒	3	8
R6年合計	21	960
(参考) R5年合計	19	485

編集
後記

冬の厳しい寒さも和らぎ、徐々に春の訪れを感じるようになりました。今回のモニターだよりは、情報をより「見やすく・分かりやすく」をテーマに作成しました。今後も試行錯誤しながら、より良いものを作ってまいります。



syokua@pref.miyagi.lg.jp



022-211-2643



<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/index.html>

食の安全安心情報を
Xで発信しています

