

千葉県衛生研究所 情報

Health 21

この情報誌は、公衆衛生に関する身近な話題、情報をお知らせするものです。

———目 次———

◎身近な「食」を守るために	次 長	鶴岡 則子・・・1
◎検査課の業務紹介	検査課	榎本 智子・・・2

身近な「食」を守るために

食は、人の生命や健康の源となるものであり、食品の安全と安心の確保は、健康で幸せな生活を送る上で、極めて重要です。

食品の多様化及び流通の広域化等に適切に対応するため、営業施設等に対して科学的知見に基づく効果的な監視指導を行うことが求められます。

千葉県食品衛生監視指導計画

県では、毎年度、食品衛生法に基づき「千葉県食品衛生監視指導計画」（以下、監視指導計画）を策定（政策や方針などを考えて決めること）しています。

監視指導計画は、県内の食品等事業者の施設の設置状況、食品衛生上の危害の発生状況、その他県内の実情を勘案して策定しています。

更に毎年度策定の際に、広く県民の皆様から意見を募集するパブリックコメントが行われていることをご存じでしょうか。令和5年度の監視指導計画（案）に関する意見の募集は終わりましたが、毎年募集し、提出された意見は取りまとめた後に県衛生指導課のホームページに掲載されますのでご確認ください

（URL：<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/>）

[keikaku/kenkoufukushi/shokuhineisei/index.html](https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/keikaku/kenkoufukushi/shokuhineisei/index.html)）。県民の皆様から寄せられた意見も踏まえ、監視指導計画を策定し、食品の安全と安心の確保を図っています。

衛生研究所での食品検査

科学的根拠に基づいた監視指導を推進するためには、食品等の検査を計画的に実施する必要があります。衛生研究所の中で食品衛生に関わる検査を実施している部署は、細菌研究室、ウイルス・昆虫医科学研究室、食品化学研究室、検査課です。これらの部署では、私たちの生活に欠かせない身近な食品の安全性についての検査を実施しており、県内に流通している農産物、水産物、畜産物、輸入食品、加工食品等の検査が行われています。

このうち、検査課は昭和50年度の千葉県新総合5か年計画事業における「食品衛生監視体制の強化」事業の一環として設置された千葉県食品衛生検査所が前身で、平成13年に衛生研究所と統合しました。

今回のHealth21では、検査課の業務についてご紹介いたします。

（次長 鶴岡 則子）

検査課の業務紹介

検査課では、年間計画に基づき保健所の食品衛生監視員が管轄区域内の公設卸売市場、食品製造施設及び大型小売り店舗等で収去（検査のために採取すること）して搬入された食品等について、食品衛生法及び食品表示法に基づいて実施する食品収去検査を担っています。

以前は神明庁舎の検査第一課で食品添加物検査などの理化学検査と環境汚染物質検査、検査第二課で食品細菌検査と県産農産物調査を含む残留農薬検査を実施していましたが、平成 27 年度から千葉県では検査の一部を登録検査機関に委託しています。

そして平成 30 年度の新庁舎移転に伴って 2 つの課は統合され「検査課」に名称が改められました。

現在は細菌検査、理化学検査及び輸入食品の残留農薬検査を実施しています。

①食品細菌検査

省令や告示で成分規格や規格基準が定められている食品については、法に則り検査を実施して結果報告を行っています。また、それ以外の食品に関しては最新の微生物検査指針に準じて検査を実施しています。細菌数（生菌数）と大腸菌群の検査結果は、昭和 45 年に施行された千葉県「食品の細菌検査に関する判定基準」に従い判定します。

弁当及びそうざい・漬物・洋生菓子・生めん類の 4 分類については衛生規範で取り扱いが決まっていますが、食品衛生法の改正により原則すべての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことで、令和 3 年 6 月 1 日付で衛生規範は廃止となりました。現在は衛生規範に準じて検査を実施していますが、今後見直される可能性があります。

②食品添加物検査

食品添加物とは、食品衛生法において「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」と

定義され、保存料、甘味料、着色料、香料などが挙げられます。食品添加物を使用することで食品を加工しやすくしたり、食品の品質や保存性、安全性を高めることができ、今日の豊かな食生活は食品添加物によるところが大きいといえます。

食品とともに摂取するものですので、安全性が十分確認されていることが重要であり、食品安全委員会で食品健康影響評価（リスク評価）を行い、科学的データに基づき ADI（許容一日摂取量）が設定され、厚生労働省での審議を経て食品衛生法に基づき成分規格や使用基準が設定されます。

表示については、食品表示法に基づき原則として使用した全ての食品添加物を「物質名」で表示することになっています（一部簡略名や類別名称でも可能）。加工食品の場合は食品添加物であることが明確にわかるように、添加物欄又は原材料名欄に、重量の多い順に表示されています。

検査課では主に保存料及び甘味料の検査を実施しています。また表示を確認し、必要に応じて着色料などの検査を実施します。

③残留農薬検査

農産物の収量・品質を確保したり、農作業の負担を減らすために農薬は使用されますが、その農薬が残留した食品を摂取することで健康を損なうことがないように、平成 18 年にポジティブリスト制度が施行されました。従来規制では、残留基準が定められている農薬のみが規制の対象でしたが、この制度は、それまで残留基準が定められていなかった全ての農薬に対して一律基準（0.01ppm：食品 1kg あたり 0.01mg 含まれる濃度）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合はその食品の販売等を禁止するものです。これにより従前は規制ができなかった「残留基準が設定されていない農薬等が一律基準を超えて食品に残留していた場合」でも規制の対象となりました。

検査法は、厚生労働省が示す「妥当性評価ガイドライン」に基づき、施設ごと、ま

た食品ごとに妥当性評価を実施したうえで適用されます。このため、新庁舎への移転に伴い分析機器を更新した際は、新たに全247農薬、11品目の食品について妥当性評価を行い、9品目の食品について検査を実施しています。更に年間3品目を目安に妥当性評価試験を行っており、検査対象品目が増やせるよう取り組んでいます。

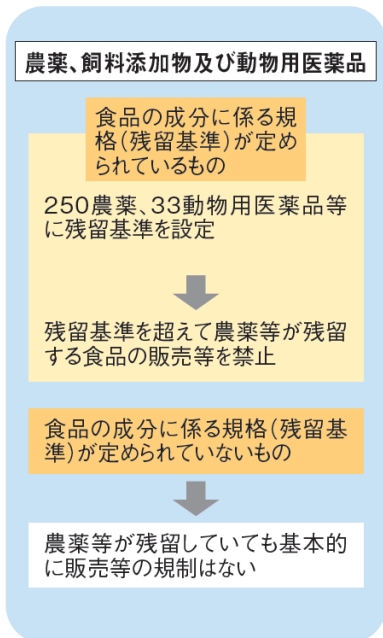
参考

- ・令和4年度千葉県食品衛生監視指導計画（千葉県健康福祉部衛生指導課）
- ・食品添加物表示に関する豆知識（消費者庁）
- ・食品に残留する農薬等に関する新しい制度について（厚生労働省）
- ・農薬コーナー（農林水産省）

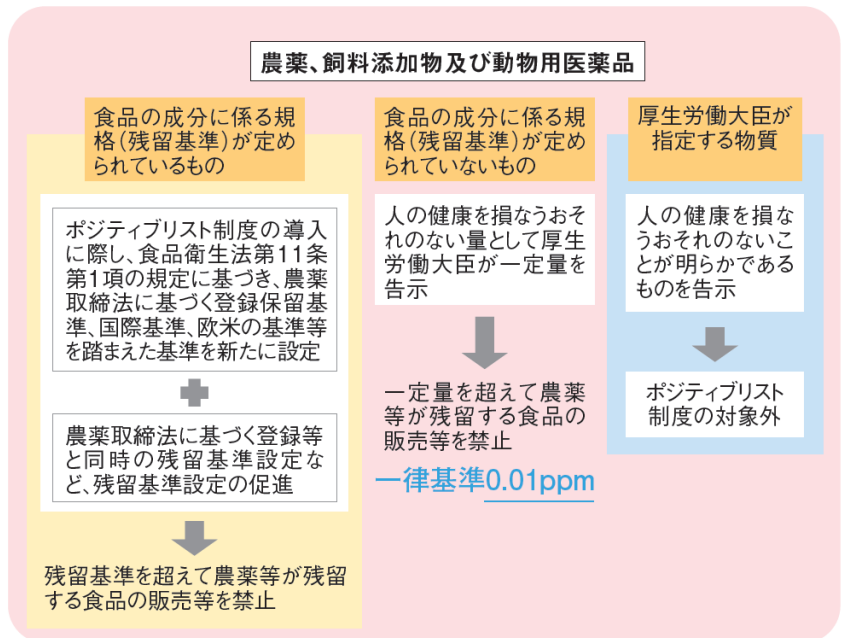
（検査課 榎本 智子）

食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の導入

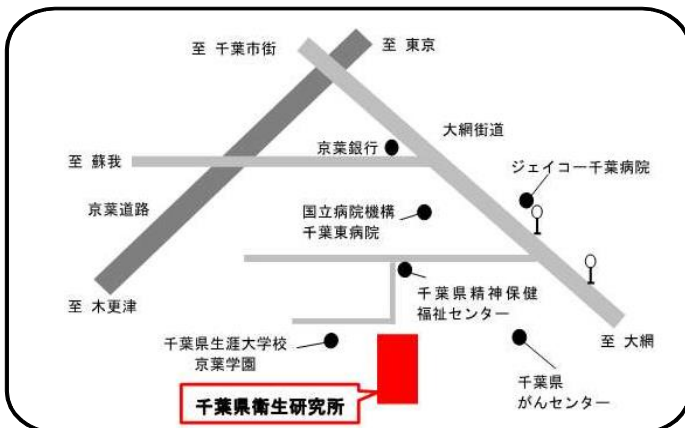
【従来】



【ポジティブリスト制度の導入後】(平成18年5月29日施行)



出典：食品の安全確保に向けた取組（厚生労働省）



Health21 No.34
 千葉県衛生研究所情報 2023. 3. 23 発行
 編集・発行:千葉県衛生研究所
 事務局:企画・精度管理室
 260-8715 千葉市中央区仁戸名町 666-2
 TEL:043-266-6723 FAX:043-265-5544

千葉県衛生研究所ホームページ <https://www.pref.chiba.lg.jp/eiken/>
 千葉県感染症情報センターホームページ <https://www.pref.chiba.lg.jp/eiken/c-idsc/>