

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>

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。

【開催報告】消費者モニター研修会 「食肉の安全安心」

令和3年1月27日（水）、宮城県庁2階講堂にて消費者モニター研修会を開催し、33名の方々にご参加いただきました。

日本ピュアフード株式会社監査役の相馬成光氏を講師としてお迎えし、「食肉の安全安心」をテーマにご講演いただきました。参加者の皆様からは「何も考えずに買っていたお肉等、改めて意識しながら食べたいと思う。」「食中毒に関して参考になった。」などと声が寄せられました。お忙しいところ、ご参加いただきありがとうございました。



↑ 相馬成光氏によるご講演の様子

研修会の内容をご紹介します！

研修会では、食品安全の状況、畜産・食肉処理・食肉加工の概要、お肉の取り扱い、食肉の加工食品の紹介など、幅広い内容でご講義いただきました。

食肉で注意すべき食中毒菌

腸管出血性大腸菌

- ・主に大腸にて腸管壁に接着し、溶血性毒素を出し、腸管壁に障害を与え出血させる。
- ・日本における細菌による食中毒の死亡事案のほぼ7～8割を占める。
- ・主訴は、激しい腹痛や水様の下痢。発熱や嘔吐を伴う場合もある。

カンピロバクター

- ・主に鶏等の、食鳥肉に多く存在。
- ・鳥刺しや、生焼けの焼鳥・鶏レバー等が感染源となることが多い。
- ・鮮度が良い鶏肉ほど、カンピロバクターは元気な状態である。
- ・食後、2～7日で、下痢、発熱、吐き気、腹痛、筋肉痛等の症状を出す。

サルモネラ

- ・鶏舎や畜舎には、常在していると考えて、対策しておくべき菌。
- ・サルモネラ・エンテリティディス（SE）は少量菌量でも発症しやすく、発症時の重症化傾向もみられる。
- ・食後、6～48時間で、下痢、発熱、吐き気、腹痛、頭痛等の症状が出る。

黄色ブドウ球菌

- ・ヒトや動物の表皮や鼻腔に常在。
- ・ヒトの皮膚の傷口でも増菌し、毒素を産生する。よって切傷し数時間以上経過した場合は、毒素産生を疑い、調理時に素手で食材に触れないようにする。
- ・食後30分～6時間で、吐き気、腹痛等の症状を出す。

★POINT★

- ・何れの菌も一般的な加熱調理で死滅する。
- ・黄色ブドウ球菌のみ、耐熱性毒素の発生有無に注意する。（産生毒素は耐熱性がある。）



お肉の表示について

- 名称：畜種＋部位名。
- 原産地：食肉の場合は、国単位での記載でよい。
- 食肉における原産地の定義は、誕生～と畜までの肥育期間において、もっとも長い飼養地が原産地となる。

例えばカナダにて350日肥育された馬を輸入し日本で351日間以上の肥育をした場合は国産となる。349日の場合はカナダ産と表示。

- 解凍品の場合は、その旨の表示が必要。
- 輸入品の食品表示の事項名は「原産国名」。店頭陳列などでは、例えば「オーストラリア産」、「米国産」、「国産」のように記載する。
- 国産牛肉には個体識別番号の表示も義務付けられる。
- 和牛は黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種の純系か、各品種間の1代雑種。かつ国産牛であること。

【参考】お肉の部位表示

<牛の副生物の部位表示>

部位表示	臓器名他	部位表示	臓器名他	部位表示	臓器名他
ホホニク(ツラミ)	頬肉	フワ	脾臓	スイソウ	脾臓
タン	舌	ミノ	第1胃	リードボー	胸腺
ハツ(ハート)	心臓	ハチノス	第2胃	ウルチ	気管
ハツモト	下腹大動脈	センマイ	第3胃	ショクドウ(レドス)	食道
レバー	肝臓	ギアラ	第4胃	チチカブ	乳房
ハラミ	横隔膜	ショウチョウ	小腸	コブクロ	子宮
サガリ	横隔膜	モウチョウ	盲腸	テール	尾
メンブレン	横隔膜	シマチョウ(ギイチョウ)	大腸	アキレス	アキレス腱
マメ	腎臓	チョクチョウ(フックウ)	直腸	スジ	引きスジ
ハラアブラ	胃・腸周囲脂肪	チレ	脾臓		

<豚の副生物の部位表示>

部位表示	臓器名他	部位表示	臓器名他	部位表示	臓器名他
カシラニク	頭肉	フワ	脾臓	ウルチ	気管
ミミ	耳	ガツ	胃	ショクドウ(レドス)	食道
タン	舌	ショウチョウ	小腸	チチカブ	乳房
ハツ(ハート)	心臓	ダイチョウ	大腸	コブクロ	子宮
レバー	肝臓	チレ	脾臓	トンソク	足
ハラミ	横隔膜筋	スイソウ	脾臓		
マメ	腎臓	リードボー	胸腺		

全国食肉公正取引協議会「お肉の表示ハンドブック2019」より

※内臓とはいわゆる腹腔内の臓器のこと。内臓肉は筋肉組織。

※内臓はアレルギー表示の対象外だが、内臓肉は対象。

【開催報告】食の安全安心セミナー 「食品中の放射性物質」

令和3年2月5日、エル・パーク仙台にて食の安全安心セミナーを開催し、26名の方々にご参加いただきました。

今回は二部形式で開催し、第一部では消費者庁消費者安全課石橋大彦企画官から、食品中の放射性物質に関する基礎知識と現状についてご説明いただきました。第二部では、果樹農家であり、福島県講師派遣事業「ふくしまの今を語る人」の講師を務めている橋内義知氏から、震災後の自身の取組についてご紹介いただきました。

参加者の皆様からは、「基礎知識と現状まで詳細にお話しいただき参考になった。(第一部)」、「現地・現場の苦労が具体性をもって大変良く理解できた。今後の活動を応援します。(第二部)」などの声が寄せられました。



【第二部講演の様子】

ピックアップ!

食品における「基準値(セシウムの場合)」の成り立ちを紹介! (消費者庁講演内容より)

- 食品中の放射性物質から受ける線量(単位は「ミリシーベルト(mSv)」)は以下の計算式で求められます。

○人体への影響の求め方(食品の場合)

$$\text{食品中の放射性物質の濃度 (Bq/kg)} \times \text{食品を摂取する量 (kg)} \times \text{実効線量係数} = \text{食品中の放射性物質から受ける追加線量 (mSv)}$$

※実効線量係数は放射性物質の種類や年齢等に応じて設定されています。

次ページへ続く

■ 国際的な指標に則り、食品から追加的に受ける放射線量の上限が以下のとおり定められています。

1 mSv/年

★ちなみに・・・食品安全委員会は、生涯における累積の実効線量として、おおよそ100mSv以上の追加線量（通常の生活で受ける自然放射線や医療行為で受けるものを除く。例えば、原発事故のように追加的に受ける線量など。）を受けると健康への影響が見いだされはじめる、と評価しています。

食品から追加的に受ける上限である「年間 1 mSv」は「生涯100mSv」よりも低い（厳しい）値になっています。

⇒よって、1年間に食べる食品から追加的に受ける線量が年間1 mSvを超えないように基準値を設定！

※食品のうち、飲料水から受ける追加線量が約0.1mSvと計算されるため、飲料水以外の食品から受ける追加線量の上限は約0.9mSvとなります。

■ では実際の基準値は？

まず年齢区分ごとに、それぞれ年間1mSvに収まるように限度値を設定（右表参照）

→一番厳しい（小さい）値が「13～18歳（男子）」の120（Bq/kg）

→これを下回る「100（Bq/kg）」を一般食品の基準値として設定

※水（基準値：10Bq/kg）、牛乳・乳児用食品（基準値：50Bq/kg）は別途設定。

年齢区分	摂取量	限度値(Bq/kg)
1歳未満	男女平均	460
1歳～6歳	男	310
	女	320
7歳～12歳	男	190
	女	210
13歳～18歳	男	120
	女	150
19歳以上	男	130
	女	160
妊婦	女	160

⇒この基準値を超えていないか、各自治体によるモニタリング検査等が行われています！

【消費者庁講演資料から抜粋】

当日の質疑応答や、アンケートへご記入いただいた質問の一部をご紹介します！

～消費者庁 石橋企画官にご回答いただきました。～

Q. 食品を食べ続けている結果、私達の身体の中にはどの位放射性物質が蓄積されるのでしょうか。（蓄積されるものではない、というのは本当でしょうか。）

A. 食事や呼吸によって体内に取り込まれた放射性物質は、一部が吸収されますが、呼吸や汗、排せつによって体外に排出されます。このことにより私達の体にはカリウム40^{*}や炭素14^{*}など一定量の放射性物質が含まれている状態となっています。

なお、放射性物質の核種によって排出され易さ等に違いがあり、例えばセシウムは体内に入っても特定の臓器に蓄積する性質はないとされています。

（参考：消費者庁作成パンフレット「食品と放射能Q&A」P.8, P.13, P.14）

※放射性物質の一種。

Q. 1人が1年間に受ける自然放射線（右下図）について、日本と世界の内訳に大きな違いがあります。特に大気と食品で大きく差があるのはなぜでしょうか。

A. 日本人は欧米諸国に比べて魚介類の摂取量が多く、こうした食品に含まれる鉛210^{*}やポロニウム210^{*}による被ばくが世界平均と比べて多いため、「食品」からの影響は多くなると考えられています。

また、日本の家屋は通気性が良く、地中から屋内に侵入したラドン222^{*}やラドン220（トロン）^{*}が速やかに屋外に拡散されるため、諸外国に比べて「大気」からの影響は少なくなると考えられています。

※放射性物質の一種。



Q. 基準値について、13～18歳の限度値120から基準値100を決めているとありましたが、乳児や妊婦の限度値が13～18歳の限度値よりも高いのはなぜでしょうか。

A. 限度値は食品全体から追加的に受ける放射線の線量を年間1 mSv以下に抑えるよう割り出されています。また、年齢によって身体の代謝等が変わってくることから、実効線量係数が決められています。もう一つ限度値を決める際に影響しているのが食品の摂取量です。仮に影響を受ける度合いが低いものでも、沢山食べればそれだけ影響を受けることとなります。13～18歳の限度値が一番低いのは、食べる量が多い年代層であったためです。

HACCPとは？

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で、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の混入などの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連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

この手法は、国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、国際的に認められたものです。



厚生労働省リーフレット「ご存知ですか？HACCP」より改変

HACCPに沿った衛生管理の制度化

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。

改正された食品衛生法では、原則、すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等を行う事業者）に、これまでの一般衛生管理に加え、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）の実施が求められることになり、令和3年6月から制度化されます。

ただし、小規模事業者等（飲食店営業など）については、取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）でよいとされ、各業界団体が作成した手引書に沿って衛生管理を行うこととなります。

どう変わるの？

HACCPは衛生管理の手法のことなので、お客さん（消費者）側で変化を感じることは少ないかもしれませんが、HACCPに沿った衛生管理を導入することで日々の衛生管理が見える化され、事業者自らが問題点に気づき、改善に役立てることが期待されます。また、国際的な手法のため、食品の輸出や海外からの観光客に対して、衛生管理をアピールできるメリットなどもあります。

編集後記

モニター日より第27号をお読みいただきありがとうございます。
今回は、消費者モニター研修会、食の安全安心セミナーの内容を多く掲載いたしました。当日研修会等に参加できなかった方はもちろん、参加いただいた方についても、本誌をご活用いただければ幸いです。

消費者モニターを担当して1年が経過しましたが、皆様の活動に対する意欲的な姿勢には日々驚かされてばかりです。今後ともイベント企画や情報発信に努めて参りますので、どうぞよろしく願いいたします。（富田）

ご意見・ご感想をお寄せください

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.lg.jp
HP「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。