

## 食の安心・安全審議会委員からの寄せられた意見とそれに対する考え方

ご意見	意見に対する考え方
<b>1 22年度重点的に実施すべき事項</b> 輸入食品の安全性(同意見 計4件)	輸入食品については、検体数を20年度131検体から21年度230検体に増加しています。今後もこの検体数を維持します。  輸入食品の安全性に対する消費者の関心が高い状況を踏まえ、検査の必要性を認識していますが、①国(検疫所)での検査体制が以前と比べ強化されている。②原産国における日本への輸出時の検査体制が整ってきている。③小売店等で扱われている加工品以外の輸入食品(素材食品)の量が減っており、収去時に検体が揃わない場合も生じている。 以上から、輸入食品については検体数は変化させず、素材食品を減らし、加工品の割合を増やすこととします。
府内食品を重点的に(同意見 計2件)	検体数を増加します。 府内産の食品の収去検体数を増やし、府内産に対する府民の安心・安全・信頼性の確保につなげます。
これまで事件・事故としてとりあげられたもの ・米・冷凍餃子は消費者の記憶に新しく、済んだことではない(事故米及び米由来の清酒・焼酎・米菓等のメタミドホス、アフラトキシン等検査を希望)。済んだことなら理由を付けて公開して欲しい。	冷凍餃子事件を受け、20年度から輸入加工食品の収去検査を実施してきましたが、今後も継続して実施します。 また、事故米の不適正な流通については、全国の自治体で当該品全ての流通実態、確認検査が行われました。再び同様の事件が発生しないようにするために、国は事故米の輸入国等への返却や米トレーサビリティ法の制定などの対策を取っています。なお、事故米事件の全体会、検査結果、今後の取組については、農林水産省が公表しています。
いわゆる健康食品 ・何が不安なのかもわからぬ。	健康食品と称するものの中には、効能効果をうたったり、医薬品成分が加えられているものなどがありますが、これらは無承認無許可医薬品であり、個人の勝手な判断で使用すると、健康被害を生じる恐れがあります。 このため、販売業者への立入調査や、インターネット販売等の監視を一層強化していきます。
道の駅などの農水産物加工食品(同意見 計2件) ・爆発的に広がっている。 ・顔が見える関係、地産地消として、消費者も期待。予防的に検査し、安全を担保することで生産者も学習になり、消費者も安心して利用できる。 ・安心・安全な生鮮食料品の供給を促進するため。	道の駅等直売所の農産物については、21年度～23年度の3年間の予定で、農産課が残留農薬分析を実施します。(分析は民間登録検査機関に委託 21年度予定数:33検体) 直売所に対しては農業改良普及センターが重点的に指導を行っており、また、大きな直売所には、農薬適正使用のリーダーとなる農業管理指導士の設置を進めています。 なお、道の駅で販売される農水産加工食品については、夏期一齊(7～9月)・年末一齊(12月)監視指導強化時において、拠点保健所が取り組む検査対象食品とし、細菌検査を行います。
「京野菜」も検査結果の品目で確認できるように ・過去の検査品目に京野菜と認識できるものがない。 ・京野菜の安全性をより一層アピールしたい。	過去において実施してきた検体の中には、京野菜も含んでいます。 今後、京野菜について実施した場合は、報告に「賀茂なす」「万願寺とうがらし」等の表記を行っていきます。
<b>2-1 新たに検査実施が必要な食品群</b> 加工度の高い輸入冷凍食品 ・現状の検査対象は、加工度の低い「素材商品」が多い。 ・加工度の高い「そうざい商品」に是非チャレンジしていただきたい。技術的な難点も多く存在し、自治体で取り組む課題としては相当に高度な要求になるが、国はじめ、動き出している自治体・企業もあると聞いている。	20年度より、輸入冷凍加工品について、収去検査を実施しています。 22年度はさらに、素材食品に加え加工度の高い食品の割合を高めます。
京ブランド製品(水産物では丹後とり貝、農産物は京野菜) ・とり貝－安全性の検証が必要	丹後とり貝については、漁業協同組合で、貝母(下痢性、麻痺性)、ウイルス等の自主検査を実施してから出荷されています。(検査結果は、府農林水産部研究普及ブランド課にも報告があり、食品衛生法の規格基準違反品については、出荷されません。) このような現状から、丹後とり貝を優先的に検査する品目とはしていません。
(偽装表示が昨年問題となった)たけのこ・お茶など(輸入・京都産・自家製のものを含む)	お茶については、毎年、収去対象としています(10検体)。 たけのこについては、通常農薬を使用しておらず、残留農薬の検査は不要と考えられます。 なお、産地分析が可能な品目については、食品表示パトロールで必要に応じ実施します。

<b>輸入果実</b>	収去対象となる輸入食品の中に、輸入果実を追加します。
レトルト食品、調理済み加工品の検体数を増加させる ・身近な食品群を中心に検査をしてほしい。 ・最近はレトルトや調理済み加工品の購入者が増加している。	22年度、レトルト食品、調理済み加工品の検体数を増加させました。
ペットボトル入り飲用水、ミネラル水などの規格基準 ・近年これらの利用が増加 ・水の供給源も多様化	これら食品の規格基準を検査するには、検査機器の整備が必要となることから、今後、体制整備を図り、実施を目指します。
<b>2-2 検査検体数割合の見直しが必要な食品群</b>	
加工食品(冷凍を含む) ・表示を見ても添加物が多くて、不安。(できる限り検体数を増やして欲しい)	輸入冷凍加工品については、20年度から実施していますが、レトルト食品等国産の加工品についても収去対象として、検体数を増加します。
食品添加物の検体数を増やす(73→100)	増加します。(73→98)
組み換え遺伝子の検体数を増やす(同意見 計2件) ・遺伝子組み換え食品に対する国民(府民)の理解が不十分で、不安に感じている人が多い。 ・検査割合を増やし問題がなければ、不安が払拭され、理解が進む。 ・大豆、大豆加工品が多い京都府で、現状数では少ない。	遺伝子組み換え食品については、とうもろこし、大豆で15検体を実施していますが、今後は、大豆を重点的に行うこととします。
<b>3 新たに検査実施が必要な検査項目</b>	
重金属、特に米のカドミウム検査 ・大阪府、兵庫県では自治体検査をしている。京都産米のブランド化を志向するのであれば、検証を行っておく必要がある。	鉱山跡地等過去の調査でカドミウム濃度が高いことが判明している地域については、農林水産部がそこで収穫される米を対象に、毎年、収穫前にカドミウム調査を実施しています。
輸入果実について、食品添加物だけでなく、残留農薬検査も実施されたい。	(上述)
放射能検査 ・京都市衛生公害研究所では、やっている。	チエリノブイリ原発事故後、検疫所がヨーロッパから輸入される「トナカイ肉」「きのこ及びその乾燥品」については、全ロット検査を、「ビーフエキス」「ハーブ及びその乾燥品」についてはモニタリング検査を実施しています(これらの食品は放射性物質の移行性が高いことが報告されているため)。国及び他の自治体での検査結果では、平成13年以降、国が定める基準値を超えたものはありません。上記の現状から、放射能を優先的に検査する項目とは考えにくいと思われます。
カンピロバクターを追加して欲しい ・新聞等で見聞きすると食中毒事件で、カンピロバクターが原因のものが多い。	食中毒菌の収去検査については、計画的な通常検査ではなく、緊急検査で実施しています。また、市販されている鶏肉等において、高頻度でカンピロバクターが検出されることが判明しています。飲食店はじめ府民に、これらの衛生的な取扱い、十分な加熱等を食中毒予防に対する啓発を行っています。
アフラトキシン ・汚染ビーナッツ類が、輸入、流通しやすい。 ・確実に肝ガンを引き起こす事が報告されているから。	アフラトキシンは猛毒であるため、その検査については特別な施設設備が必要となり、現在の設備では対応できません。今後、研究所の施設改修等と併せて検討する必要があります。
<b>4 その他</b>	
給食食材、ペビーフード原材料が検査対象になっているのはとても良い。子ども達が食べて安全な食品をみきわめることを念頭に選んで欲しい。	引き続き実施していきます。
国、近隣自治体及び京都市との「食品等の検査計画」についてすり合わせ・調整・分担がどの程度行われているか知りたい。「連携性」と「独自性」の双方の視点が必要と思われる。	あくまでも京都府内で多く流通、消費され、府民の関心が高い食品を収去検査することが重要と考えていますが、自治体間で検査状況を情報交換するなど、引き続き連携に向けた取組を呼びかけていきます。なお、生鮮食品等の検査は引き続き実施します。
京都市と連携して十分な検査をされ、生鮮食料品等の安全性の確保に努めていただきたい。	
・検査結果をわかりやすく解説したリーフレットを毎年作成して欲しい。 ・伝われば、検査が生きる。	検査結果の公表については、府民によりわかりやすくする工夫を検討します。その一つとして、検査結果を今より頻度を増やしホームページでお知らせとともに、保健所等で印刷物での情報提供を行うこととします。

## 平成22年度食品等の収去検査計画案の要点について

### 《審議会委員意見》

#### ◆ 22年度計画に反映するもの

- ・府内農産物の残留農薬検査検体数を増加（80→140） ア
- ・加工度の高い輸入食品の検体数を増加（10→20） イ
- ・レトルト食品、調理済加工品の検体数を増加（10→20） ウ
- ・輸入果実を検査対象に追加（0→20） エ
- ・食品添加物に関する検体数を増加（73→98） オ
- ・組換え遺伝子食品（大豆）の検体数を増加（5→10） カ

#### ◆ 22年度計画以降の検査実施に向け検討を要するもの

- ・ペットボトル入り飲用水、ミネラル水の規格基準検査の実施（検査機器の整備）
- ・アフラトキシン検査の実施（検査施設の整備）

#### ◆現時点では、優先的に検査実施を行わないもの（その理由）

- ・丹後とり貝の検査（漁業協同組合で自主検査を実施され、食品衛生法の規格基準違反品については、出荷されていない。その結果は府農林水産部に報告されている。）
- ・米のカドミウム検査（カドミウム濃度が高い土壌で収穫される米を対象に、農林水産部が調査を実施しているため。）
- ・食品の放射能検査（チェリノブイリ原発事故後、検疫での検査が実施されており、13年度以降、全国で基準値超過事例がない。）

#### ◆その他

- ・道の駅等で販売されている農水産物加工食品の細菌検査等については、拠点保健所が取り組む夏期一斉（7～9月）・年末一斉（12月）監視指導時の検査対象として追加
- ・京野菜については、これまでも検体に含まれていたが、今後、検査した場合は、報告に「賀茂なす」「万願寺とうがらし」等を表記

## 《保健所・保健環境研究所等意見》

### ◆検体の確保が困難であり、また、これまでの実績で違反がないため、検体数を減らしても良いと判断したもの キ

- ・液卵等 (20→10)
- ・魚肉練り製品 (10→5)
- ・紙製容器 (30→15)

### ◆検査項目を変更したもの ク

- ・イワガキ (ノロウイルス 4 → 麻痺性貝毒 4)  
(これまでの収去検査でイワガキからはノロウイルスは検出されず、一方、地球温暖化による水温分布の変化に伴い貝毒発生地域が年々変位していることから、検査項目を「ノロウイルス」から「麻痺性貝毒」に変更)

### ◆新たに検査を実施するもの ケ

- ・生ハム・ナチュラルチーズ（輸入）のリストリア菌 (0→10)  
(国内での食中毒発生は報告されていないが、重症化することがあり、致命率が高い食中毒菌であること、検疫所実施の検査、他自治体による検査で未だ検出事例が多いことから、今回から実施)
- ・加工食品（輸入）のT B H Q (0→10)  
(国内で使用が認められていない食品添加物で、違反事例が多く見られるため、今回から実施)

### ◆各種意見と検査能力から調整したもの コ

- ・輸入食品の検体数、検査項目の見直し  
検体数の増加 リステリア菌 (0→10)、保存料 (0→5)、  
発色剤 (0→5)、防かび剤 (0→20)、  
T B H Q (0→10)  
検体数の減少 残留農薬 (70→60)、内分泌搅乱物質等 (60→40)、  
細菌数等 (30→10)

# 食品等の収去検査計画

検査項目	22年度計画(実数)				21年度計画				実施機関
		検体	検体数 (既往検入数 算出)	件数	検体	検体数 (既往検入数 算出)	件数		
<b>(1) 内閣農業(畜産物)</b>									
生鮮魚貝	7	魚	10	1,100	魚	10	1,100	魚	信濃理研研究所理化学部
	7	なす(夏野菜など、玄米科など)	6	650	なす	6	650		
	7	さよなく(みず芋)	6	650	さよなく(みず芋)	6	650		
	7	とうがらし(万能のとうがらし、状況とうがらし)	6	650	とうがらし(青とう)	6	650		
	7	生姜	6	650	生姜	7	770		
	7	コ 鮭(鮭(さん))	6	650	鮭(さん)	12 (5)	1,440		
	7	しんぎく	4	440	しんぎく	4	440		
	7	かぶ(白目野菜など、茎こかぶ)	4	440	かぶ	5	550		
	7	いもじく	4	440	いもじく	5	550		
	7	ひびき	4	440	ひびき	6	660		
	7	小豆	6	650					
	7	トマト	6	650					
	7	大根(根野菜など)	6	650					
	7	きといも(えいひいも)	4	440					
	7	たまねぎ	4	440					
	7	卵	4	440					
	7	にんじん	4	440					
	7	はくさい	4	440					
	7	大豆	4	440					
	7	なし(真んご類)	4	440					
	7				こまつな	4	440		
	7				きょうり	6	660		
	7				みぶな	4	440		
	7	コ かぼちゃ	10 (2)	1,240	かぼちゃ	5 (5)	900		
	7	コ ねぎ	10 (2)	1,240	ねぎ	10 (5)	1,320		
	7	コ ほうれんそう	6 (2)	720	ほうれんそう	4 (4)	720		
	7	コ とうらうこし	4 (4)	570	とうらうこし	6 (5)	1,080		
	7	コ ブロッコリー	2 (2)	350	ブロッコリー	6 (5)	1,000		
	7	コ カやいんげん	2 (2)	350	カやいんげん	6 (5)	1,000		
	7	コ パプリカ	2 (2)	350	パプリカ	4 (4)	720		
	7	コ 小麦粉(学校給食)	1 (1)	180	小麦粉(学校給食)	1 (1)	180		
	イ	冷凍加工食品	20 (20)	1,140	冷凍加工食品	10 (10)	570		
	コ	ベビーフード原材料	3 (3)	540	ベビーフード原材料	3 (3)	540		
	エ	コ レモン	5 (5)	900					
	エ	コ グレープフルーツ	5 (5)	900					
	エ	コ バナナ	5 (5)	900					
	エ	コ オレンジ	5 (5)	900					
	コ				小豆	6 (5)	1,050		
	コ				にんにくの芽	4 (4)	720		
	コ				オクラ	3 (3)	540		
	合計		200 (80)	23,500		150 (70)	20,170		
<b>(2) 肉類用肉質品</b>									
微生物質、抗原性物質		肉肉(豚肉)	5 (5)	5	肉肉(豚肉)	5 (5)	5	肉	信濃理研研究所理化学部
		鯛鰭魚	5	15	鯛鰭魚	5	15		
		うなぎ(鰻)	5 (5)	5	うなぎ(鰻)	5 (5)	5		
		エビ	10 (10)	20	エビ	10 (10)	20		
判定物質		牛肉(牛肉)	20	60	牛肉(牛肉)	20	60	牛肉(牛肉)	内閣農業省(食肉検査課)
		鶏肉(鶏肉)	20	60	鶏肉(鶏肉)	20	60		
		鶏卵	15	45	鶏卵	15	45		
	合計		60 (20)	210		60 (20)	220		
<b>(3) 球根河岸植物質</b>									
内分必接乳質物質等	1	コ 生鮮野菜、冷凍野菜	100 (40)	2,100	生鮮野菜、冷凍野菜	140 (50)	1,680	信濃理研研究所理化学部	
	1		100 (40)	2,100		140 (50)	1,680		
<b>(4) 植生化学的検査</b>									
サルモネラ等		卵 (on egg & in egg)	15	30	卵 (on egg & in egg)	15	30	中丹四季检测所(食肉検査課)	
		キ	10	20	庭野等	20	60	山城北総检测所	
ノロウイルス		アガリ	8	8	アガリ	6	8	中丹四季检测所(試験検査担当)	
		ク	0	0	イカガリ	4	4		
ハンコクインセン性植物質		肉肉	25 (10)	25	肉肉	25 (10)	25	信濃理研研究所細菌・ウイルス課	
		肉肉	10 (10)	10	肉肉	10 (10)	10		
リスチアリ		ケコ 受ハム、ナチュラルチーズ	10 (10)	10					
	合計		70 (30)	103		62 (20)	137		
<b>(5) 分析技術</b>									
微生物質等	ウ	コ 冷凍食品	10 (10)	20	冷凍食品	30 (30)	60	山城北総检测所	
	ウ	いわむし食品(ヒート・フード)	20	40	いわむし食品(ヒート・フード)	10	20	中丹四季检测所(試験検査担当)	
	ウ	魚肉練り製品	5	5	魚肉練り製品	10	10		
細菌検査等、細菌質等	牛	牛乳	8	30	牛乳	5	30	中丹四季检测所(試験検査担当)	
	牛		8	30		5	30	信濃理研研究所理化学部	
	牛	乳酸菌飲料	10	20	乳酸菌飲料	10	20	信濃理研研究所細菌・ウイルス課	
	合計		55 (10)	145		70 (30)	170		
<b>(6) 食品添加物</b>									
保存料(ソルビン酸)	オ	魚肉練り製品	5	5	魚肉練り製品	10	10	中丹四季检测所(試験検査担当)	
	オ	コ 食肉製品	10 (5)	10	食肉製品	10	10		
	オ	そりのい-植物	15	15	そりのい-植物	15	15		
	オ	防腐剤水	5	5	防腐剤水	5	5		
	オ	乾燥黒豆・乾燥豆等	10	10	乾燥黒豆・乾燥豆等	10	10		
着色剤	オ	コ 食肉製品	10 (5)	10	食肉製品	10	10		
増化物止剤(医療機器)	オ	ワイン	6	6	ワイン	6	6		
増化物止剤(DHA, EHT)	オ	東洋干し	5	5	東洋干し	5	5		
増化物止剤(TBHQ)	オ	コ 工業食料	10 (10)	10					
防腐剤(イソアリル、ラバベンダゾール、CPP、DPG)	エオ	コ オレンジ、バナナ、グレープフルーツ、レモン	20 (20)	80				信濃理研研究所理化学部	
	合計		63 (40)	163		73	78		
<b>(7) 農子細み供給食品</b>									
GMO追迹子	カ	大豆(使用食料品原料)	10 (10)	10	大豆(使用食料品原料)	5 (5)	5	信濃理研研究所理化学部	
	カ	トマト(使用食料品原料)	5 (5)	10	トマト(使用食料品原料)	10 (10)	20		
	合計		15 (15)	20	合計	15 (15)	25		
<b>(8) その他</b>									
疾病性貝類		アサリ	2	2	アサリ	2	2	信濃理研研究所理化学部	
		マガキ	6	6	マガキ	6	6		
		イワガキ	4	4					
糞便物質	キ	糞便物質	15	15	糞便物質	30	30	中丹四季检测所(試験検査担当)	
虫糞糞便	キ	糞便金亜	15 (15)	150	糞便金亜	15 (15)	150	信濃理研研究所理化学部	
	合計		44 (15)	179		55 (15)	190		
	合計		750 (22)	26,570		865 (22)	22,670		

ア: 肉内皮脂物質の筋筋膜周検査部位数を増加

イ: 加工度の高い摺入品の検体数を増加

ウ: レトルト食品、調理済加工品の検体数を増加

エ: 増入量実を検査対象に追加

オ: 金品お酒物に関する検体数を増加

カ: 新規大造子食品(大豆)の検体数を増加

キ: 検体の種類が四回であり、また、これまでの貴重で違反がないため、検体数を減らしても良いと判断したもの

ク: 検査項目を変更したもの

エ: 昔に検査を実施するものの

コ: 各種意見と検査能力から判断したもの