

食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について

○趣旨

食品衛生法第24条の規定により、毎年、食品衛生監視指導計画を策定しており、その計画の一環として食品等の収去検査の計画を策定しています。

収去検査は、年間計画に基づく通常検査、食中毒発生時などの緊急対応を要する緊急検査、夏期・年末の一斉取締りに併せて実施する夏期・年末集中検査の3種類を実施しています。

平成24年度食品衛生監視指導計画における食品等の収去検査計画については、「食の安心・安全審議会」に御意見を伺い、府の関係機関で協議して検査計画素案を作成し、消費者団体との意見交換会やパブリックコメントを経て、「食の安心・安全審議会」に御報告した上で、年度末に策定することとしておりますので、昨年度に引き続き、年間計画に基づく通常検査について、食品等の種類、検査項目、検査検体数などに関する御意見を審議会当日にお伺いするとともに、別添様式により、1月31日(火)までに、FAX、メール等により、生活衛生課食品衛生担当あてご意見をいただきますようお願い申し上げます。

ご意見送付先、連絡先

生活衛生課食品衛生担当 大石あて

FAX：075-414-4780 電話：075-414-4773

メール：seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

○収去検査の目的等

[検査の目的]

府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、放射性物質、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法等に基づく検査を行い、違反食品・不良食品の流通防止やこれらを排除することにより、食品等の安心・安全確保を図る。

[検査の種類]

通常検査、緊急検査、夏期・年末集中検査

[検査食品及び項目]

検査食品：農産物、食肉、卵類、乳、魚介類、加工食品など

検査項目：放射性物質、残留農薬、動物用医薬品、環境汚染物質、微生物、成分規格、食品添加物、組換え遺伝子など

○通常検査の収去及び検査機関

[収去機関]

乙訓保健所(向日市)、山城北保健所(宇治市)、山城南保健所(木津川市)、南丹保健所(南丹市)、中丹西保健所(福知山市)、中丹東保健所(舞鶴市)、丹後保健所(京丹後市)

[検査機関]

保健環境研究所(京都市伏見区)、山城北保健所、南丹保健所、中丹西保健所

○平成23年度食品等の検査計画概要 【添付資料：1】

[計画] 750検体

- ア 府内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒等の検査
- イ 府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査
- ウ 府内産マガキのノロウイルスの検査
- エ 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査
- オ 健康食品中の医薬品成分の検査（試買検査）
- カ 大豆、トウモロコシ等の組換え遺伝子検査
- キ 生産段階における野菜、魚介類等の検査
- ク その他、現在の食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査

(参考) 平成22年度の通常検査

[計画] 750検体

[結果] 740検体

○食品等の収去検査結果公表の概要 【添付資料：2】

府内農産物、輸入食品等収去検査の結果をホームページ等により定期的に公表し情報提供を推進します。

【添付資料】

1：平成22年度及び平成23年度の食品等の検査計画（p 8～9）

2：食品等の収去検査結果の公表（平成23年度実施分京都府ホームページ抜粋）（p 11～15）

(別添様式) 食品等の収去検査計画策定に対する意見（p 16～17）

(参 考) 昨年度、審議会各委員から寄せられた意見とそれに対する考え方（p 18～19）

食品等の収去検査計画

添付資料:1

検査項目	23年度計画				22年度計画			実施機関
	参照	検体	検体数 ()は輸入品を 再掲	件数	検体	検体数 ()は輸入品を 再掲	件数	
(1) 残留農薬(農産物)								
残留農薬		なす(買戻なす、京山科なす)	8	1,920	なす(買戻なす、京山科なす)	8	880	保健環境研究所理化学課
		きょうな(みず菜)	8	1,920	きょうな(みず菜)	8	880	
		とうがらし(万願寺とうがらし、伏見とうがらし)	8	1,920	とうがらし(万願寺とうがらし、伏見とうがらし)	8	880	
		枝豆(紫ずきん)	8	1,920	枝豆(紫ずきん)	8	880	
		かぶ(聖護院かぶ、京こかぶ)	8	1,920	かぶ(聖護院かぶ、京こかぶ)	4	440	
		大根(聖護院だいこん)	8	1,920	大根(聖護院だいこん)	8	880	
		さといも(えびいも)	8	1,920	さといも	4	440	
		なし(京たんご製)	4	960	なし	4	440	
		ねぎ(九条ねぎ、輸入ねぎ)	8 (2)	1,920	ねぎ	10 (2)	1,240	
		壬生菜	8	1,920				
		茶	10	2,400	茶	10	1,100	
	エ	玄米(学校給食含む)	8	1,920	玄米	8	880	
		ほうれんそう	6	1,440	ほうれんそう	8 (2)	1,020	
		とうもろこし	4 (4)	960	とうもろこし	4 (4)	720	
		パプリカ	2 (2)	480	パプリカ	2 (2)	360	
	エ	小麦粉(学校給食)	1 (1)	240	小麦粉(学校給食)	1 (1)	180	
		レモン	5 (5)	1,200	レモン	5 (5)	900	
		グレープフルーツ	5 (5)	1,200	グレープフルーツ	5 (5)	900	
		オレンジ	5 (5)	1,200	オレンジ	5 (5)	900	
		バナナ	5 (5)	1,200	バナナ	5 (5)	900	
		冷凍加工食品	30 (30)	1,650	冷凍加工食品	20 (20)	1,140	
					かぼちゃ	10 (2)	1,240	
					しゅんぎく	4	440	
					たまねぎ	4	440	
					柿	4	440	
					にんじん	4	440	
					はくさい	4	440	
					大豆	4	440	
					いちじく	4	440	
					甘藷	4	440	
					小豆	8	880	
					トマト	8	880	
					ブロッコリー	2 (2)	360	
					さやいんげん	2 (2)	360	
					ベビーフード原材料	3 (3)	540	
		合計	157 (59)	32,130		200 (60)	23,740	
(2) 動物用医薬品								
抗生物質、抗菌性物質		鶏肉(筋肉)	5 (5)	5	鶏肉(筋肉)	5 (5)	5	保健環境研究所理化学課
		養殖魚	4	12	養殖魚	5	15	
		うなぎ蒲焼き	5 (5)	5	うなぎ蒲焼き	5 (5)	5	
		エビ(学校給食含む)	10 (10)	20	エビ	10 (10)	20	
		牛肉(筋肉)	20	60	牛肉(筋肉)	20	60	
		鶏肉(筋肉)	20	60	鶏肉(筋肉)	20	60	
		鶏卵	10	30	鶏卵	15	45	中丹西保健所(食肉検査担当)
		合計	74 (20)	192		80 (20)	210	
(3) 環境汚染物質								
内分泌攪乱物質等		生鮮野菜、冷凍野菜	127 (29)	1,524	生鮮野菜、冷凍野菜	180 (40)	2,160	保健環境研究所理化学課
		合計	127 (29)	1,524		180 (40)	2,160	
(4) 微生物								
サルモネラ等		卵 (on egg & in egg)	10	20	卵 (on egg & in egg)	15	30	中丹西保健所(食肉検査担当)
		液卵等	7	14	液卵等	10	20	山城北保健所
ノロウイルス	ウ	マガキ	8	8	マガキ	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)
パノマイシン耐性腸球菌		鶏肉	25 (10)	25	鶏肉	25 (10)	25	保健環境研究所細菌・ウイルス課
		豚肉	10 (10)	10	豚肉	10 (10)	10	
リスチア菌		生ハム、ナチュラルチーズ	10 (10)	10	生ハム、ナチュラルチーズ	10 (10)	10	山城北保健所(40)、南丹保健所(20)、中丹西保健所(40)
細菌数等	エ	そうざい、弁当、学校・保育園等の給食等	100	300				
		合計	170 (30)	387		78 (30)	103	
(5) 成分規格								
細菌数等		冷凍食品	30 (30)	60	冷凍食品	10 (10)	20	保健環境研究所細菌・ウイルス課
	エ	レトル食品(ベビーフード5含む)	20	40	レトル食品(ベビーフード2含む)	20	40	中丹西保健所(試験検査担当)
		魚肉練り製品	5	5	魚肉練り製品	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)
	エ	牛乳	5	30	牛乳	5	30	
無脂肪乳固形分、細菌数等	エ		5	30		5	30	保健環境研究所理化学課
					乳酸菌飲料	10	20	保健環境研究所細菌・ウイルス課
		合計	65 (30)	165		65 (10)	145	
(6) 食品添加物								
保存料(ソルビン酸)		魚肉練り製品	5	5	魚肉練り製品	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)
		食肉製品	10 (5)	10	食肉製品	10 (5)	10	
		そうざい・漬物	20	20	そうざい・漬物	15	15	
甘味料(アセスルファムK)		清涼飲料水	5	5	清涼飲料水	5	5	
漂白剤(亜硫酸塩類)		乾燥果実・甘納豆等	10	10	乾燥果実・甘納豆等	10	10	
発色剤		食肉製品	10 (5)	10	食肉製品	10 (5)	10	
酸化防止剤(亜硫酸塩)		ワイン	8 (3)	8	ワイン	8	8	
酸化防止剤(BHA、BHT)		煮干し	5	10	煮干し	5	10	
酸化防止剤(TBHQ)		植物油	10 (10)	10	植物油	10 (10)	10	
防かび剤(イマザリル、チアベンダゾール、OPP、DP)		オレンジ、グレープフルーツ、レモン	15 (15)	60	オレンジ、バナナ、グレープフルーツ、レモン	20 (20)	80	
防かび剤(イマザリル、チアベンダゾール)		バナナ	5 (5)	10				
		合計	103 (43)	158		98 (40)	163	
(7) 遺伝子								
GMO遺伝子		大豆(使用食品原材料)	10 (5)	10	大豆(使用食品原材料)	10 (10)	10	保健環境研究所理化学課
		トウモロコシ(使用食品原材料)	5 (2)	10	トウモロコシ(使用食品原材料)	5 (5)	10	
		合計	15 (7)	20		15 (15)	20	
(8) その他								
放射性物質		アサリ	2	2	アサリ	2	2	保健環境研究所理化学課
		マガキ	8	8	マガキ	8	8	
		イワガキ	4	4	イワガキ	4	4	
蛍光物質		紙製容器	10	10	紙製容器	15	15	中丹西保健所(試験検査担当)
医薬品成分		健康食品	15 (15)	150	健康食品	15 (15)	150	保健環境研究所理化学課
		合計	39 (15)	174		44 (15)	179	
		総計	760 (233)	34,750		760 (230)	26,720	

ア: 府内農産物の残留農薬、畜産物の動物用医薬品、自然毒等の検査
 イ: 府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査
 ウ: 府内産マガキのノロウイルス検査
 エ: 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査

オ: 健康食品中の医薬品成分の検査
 カ: 大豆、トウモロコシ等の遺伝子組換え食品検査
 キ: 生産段階における野菜、魚介類等の検査
 ク: その他、現在の食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査

添付資料 1

(参考)

放射性物質検査の実施状況 (平成23年度)

(平成23年12月31日現在)

目的	①定期的環境検査	臨時対応		④流通食品の検査体制の整備 (H23年12月～)
		②福島原発事故に伴う、風評被害対策のための臨時検査 (23年6月～)	③福島原発事故に伴う、風評被害対策のための臨時検査 (H23年3月31日～11月)	
対象	府内産 (一部モニタリング用栽培) (高浜原発周辺(舞鶴・綾部) の農畜水産物) ※雨水・土壌等も検査	府内産 (府内のほ場等)	原発事故隣接県産等 (府内の市場・小売店等)	府内流通物 (府内の市場・小売店等)
検査の根拠	文科省の交付金事業	「食の安心・安全」条例に基づく臨時検査	食品衛生法に基づく臨時検査	食品衛生法に基づく定期検査
検査機関	保健環境研究所 (文科省交付金事業用の検査機器) 現有2台、年度内に1台追加	民間検査機関委託【精密検査】 (H23年6月～) 農林水産技術センター (H23年10月～) 簡易検査機器1台(併用) 【毎月約80検体】	保健環境研究所 (文科省交付金事業用の検査機器1台の特例使用)	保健環境研究所 検査機器1台
				中丹西保健所 検査機器1台
実績	63検体(23年度計画)	府内産農畜水産物の416検体	キャベツ、牛乳、お茶など15検体	計39検体 牛肉、米、調製粉乳等24検体
今後の体制	国の指針改定を受け検討	現在の体制を継続 ※スクリーニング検査(簡易検査)の上、 必要があれば精密検査を行う	11月で終了 12月以降は④の流通食品の検査に移行	月24検体 日常摂取食品16検体 牛肉8検体

平成23年度食品等の収去検査結果について

京都府では、食品衛生監視指導計画に基づき、府内で生産・製造または販売される食品等に対して、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法等に基づく検査を行い、違反食品・不良食品の流通防止、排除を行うことにより、食品等の安心・安全確保を図っています。

農薬等のポジティブリスト制度を踏まえ、農産物、肉類、卵類、乳類、魚介類、加工食品等の食品群等ごとに、検査項目(微生物、残留農薬、食品添加物、環境汚染物質など)ごとの年間検査予定数を含む食品などの収去検査について、「京都府食の安心・安全審議会」において専門家の意見を聴取しながら、実施計画を定めるとともに、最近の食品にまつわる不安や事故を考慮のうえ検査を実施しています。

京都府は、政令指定都市である京都市を除く府内全域を所管していますが、京都市と連携しながら、京都府の実情に合わせた検査計画を定め、定期的に検査結果を公表しています。

[平成23年度京都府食品衛生監視指導計画\(PDFファイル,864KB\)](#)

京都市の計画については、こちらをご覧ください。

www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000078616.html

1 農産物の残留農薬検査

京都府内では、京野菜やお茶など特色のある農産物が生産されています。京都市を除く府内各地で生産された農産物や府内流通品とあわせて残留農薬の検査をしています。また、輸入食品は、検疫所で検査が行われていますが、輸入食品に対する不安や不信感が解消されない中、府内に流通する輸入食品やその加工品について、残留農薬の検査を行うことにより、違反品の流通防止、排除を行い、安心・安全確保を図っています。

[平成23年度農産物の残留農薬検査結果](#)

[平成22年度農産物の残留農薬検査結果](#)

2 畜水産物の動物用医薬品検査

京都府でも養鶏業や畜産業が営まれており、府内で生産された畜産物が流通しています。また北部地域は日本海に面しており、養殖もしくは天然のカキや魚類などの水産物が水揚げされています。また輸入された畜水産物も府内を流通しており、これら食品の動物用医薬品(抗生物質、抗菌性物質)について検査を行うことにより、違反品の流通防止、排除を行い、安心・安全確保を図っています。

[平成23年度畜水産物の動物用医薬品検査結果](#)

[平成22年度畜水産物の動物用医薬品検査結果](#)

3 環境汚染物質(内分泌攪乱物質)検査

内分泌攪乱物質は、環境中に存在する化学物質のうち、ヒトの内分泌系に影響を及ぼすことにより、生体に障害や有害な影響を引き起こす外因性の物質をいいます。

府内を流通する農産物等について、環境汚染物質の検査を行い、その安全性を確認しています。

[平成23年度環境汚染物質\(内分泌攪乱物質\)検査結果](#)

[平成22年度環境汚染物質\(内分泌攪乱物質\)検査結果](#)

4 微生物検査

卵類や肉類は私たちの生活に密接に関わる食品の1つです。これら食品はその特徴から、サルモネラ等の微生物に汚染される可能性があります。また、冬場に多く発生するノロウイルス食中毒事例では、二枚貝が関与することもあり、計画的に検査して汚染状況を確認するとともに必要に応じて生産者等への指導を行っています。

[平成23年度微生物検査結果](#)

[平成22年度微生物検査結果](#)

5 成分規格検査

食品衛生法等によって、冷凍食品や牛乳、レトルト食品などは成分規格が定められています。これらの食品が規格に適合しているかを検査して確認しています。

[平成23年度成分規格検査結果](#)

[平成22年度成分規格検査結果](#)

6 食品添加物検査

食品添加物は食品の製造・加工には不可欠ですが、使用方法を誤ると有害となる場合があります。食品衛生法によって、使用方法や製造等の基準が定められています。加工食品等の保存料や酸化防止剤等の検査を行い、食品添加物が適正に使用されているかを確認しています。

[平成23年度食品添加物検査結果](#)

[平成22年度食品添加物検査結果](#)

7 組換え遺伝子検査

組換え遺伝子については、安全性が審査されていないものが食品に混入していないか、また、適正な表示が行われているかを検査し確認しています。

[平成23年度組換え遺伝子検査結果](#)

[平成22年度組換え遺伝子検査結果](#)

8 その他の検査

カキやアサリ等の二枚貝は、プランクトン等の影響により麻痺性貝毒を有することがあります。また、食品に用いられる容器包装についても食品衛生法に基準が定められています。食品は医薬的効能効果を標榜することはできませんが、いわゆる健康食品中の医薬品成分の検査を行っています。

[平成23年度その他の検査結果](#)

[平成22年度その他の検査結果](#)

平成23年度成分規格検査結果

食品衛生法等によって、冷凍食品や牛乳、レトルト食品などその成分に規格が定められている食品があります。これらの食品が規格に定められた範囲内の細菌数であることや、牛乳の乳脂肪分や比重等が定められた規格の範囲内にあるか等を確認しています。

京都府では、下記のとおり、定期的に検査結果を公表しています。

平成23年4月から6月実施分

・魚肉練り製品

かまぼこ、ちくわ等の魚肉練り製品について、大腸菌群を検査しました。全ての検体から大腸菌群は検出されず、成分規格に適合しています。

検体数	原産地	検査結果
5	府内産5	全ての検体で成分規格に適合

「魚肉練り製品(魚肉すり身を除く)の成分規格」

大腸菌群
陰性

・牛乳

牛乳の成分規格について検査しました。全ての検体において、下記表の成分規格を満たす結果でした。

検体数	原産地	検査結果
5	府内産4 北海道産1	全ての検体で成分規格に適合

「牛乳の成分規格(ジャージー種以外)」

無脂乳固形分 (%)	乳脂肪分 (%)	比重(15度において)	酸度(乳酸として%)	細菌数(1mlあたり)	大腸菌群
8.0以上	3.0以上	1.028から1.034	0.18以下	50,000以下	陰性

・輸入冷凍加工食品(お好み焼き、チヂミ、餃子等)

輸入冷凍加工食品について、成分規格検査を行いました。全ての検体で、下記表の成分規格を満たす結果でした。

検体数	原産地	検査結果
15	中国産15	全ての検体で、成分規格に適合

「冷凍食品の成分規格」

冷凍食品の種類	細菌数(個/g)	E.coli 大腸菌
---------	----------	------------

加熱後摂取冷凍食品であって凍結される直前に加熱されたもの	1gあたり100,000個以下	-	群 陰性
加熱後摂取冷凍食品であって凍結される直前に加熱されたもの 以外のもの	1gあたり3,000,000個 以下	陰性	-

平成23年7月から9月実施分

・レトルト食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品)

レトルト食品の成分規格について検査しました。全ての検体において、下記表の成分規格に適合していました。

検体数	原産地	検査結果
20	府内産3、国産17	全ての検体で、成分規格に適合

「容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格」

当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育しうる微生物
陰性

別添様式

食品等の収去検査計画策定に対する意見

氏名

1 平成24年度計画において、重点的に実施すべき事項とその理由
2-1 新たに検査実施が必要な食品群とその理由
2-2 検査検体数の割合の見直しが必要な食品群とその理由

3. 新たに検査実施が必要な検査項目とその理由

4. その他（ご意見がありましたらご記入をお願いします。）

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
<p>1. 23年度重点的に実施すべき事項</p> <p>輸入食品の安全性(同意見 計9件)</p>	
<p>特に輸入食品関係を重点にしてほしい。輸入食品が年々増加傾向にあり、消費者も非常に関心を持って食品選びをする傾向が強い。手軽に食べられるが、何が入っているかわからない不安感がある。とりわけ中国産食品について、消費者の関心がひきつづき高い事項であるとする。輸入食品とりわけ素材食品や冷凍加工食品に違反食品が散見される現状では、一定数の検査は必要と思うので、平成22年度の検査程度を確保していただければよいのではないかと考える。引き続き輸入食品の検査検体数を増加の方向でお願いしたい。ワインの検査で外国産についても検査して欲しい。輸入品については国の守備範囲でしょうが、これだけ出まわる商品なので身近な商品(高級でないもの)について、検査して安全の確認を。</p>	<p>輸入食品監視統計によると、平成17年度をピークに輸入量が頭打ちの状況です。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(検査所)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ます。このような状況から全体の検体数を維持しながら、その内訳として、輸入ワインや特に冷凍輸入加工食品の割合を増やすこととします。</p>
<p>平成22年度に、加工度の高い冷凍食品の検査にチャレンジしていただきたいとの要望をした。どのような選定方針で、どのような商品が検査されたのか、お知らせいただきたい。</p>	<p>平成22年度は、輸入冷凍加工食品を新たに計画し20検体検査しました。外国において製造加工され、輸入された品目に限定し、餃子・お好み焼き・テジミ等多岐に渡ります。安全性が確認できない残留農薬検査結果はなく、成分規格以上の細菌数を示す検体もありませんでした。23年度は輸入冷凍加工食品の検体数を増加させます。</p>
<p>府内食品を重点的に</p>	
<p>昨年度、府内産食品の収去検体数を増やしていただき、府内産食品の安全性の確保の取り組みを進めていただきましたが、平成23年度もこの方向を堅持していただければと思います。このことにより、府内食品生産者の食品の安全性に対する意識の向上が一層図られ、結果として違反食品がなくなれば、府民にとっては望ましいことであると思われ、その結果が府民にきっちり伝われば府内産食品の安全性に対する信頼感が高まり、需要の拡大にも繋がるのではないかと思います。</p>	<p>引き続き、京ブランド野菜に重点を置きながら、残留農薬検査を行ってまいります。府内産加工品に対する細菌検査を充実させ、府民の安心・安全、信頼性の確保につなげます。</p>
<p>道の駅などの農水産物加工食品(同意見 計2件)</p>	
<p>安全の観点から検体数を増加させるべき。また、公の立場が検査するのではなく、自己の責任において自主検査するシステム作りを公表すべき。京野菜については、農産物直売所をはじめ、大型店舗の野菜売り場やスーパー等においても「顔と名前の見える安心・安全な京野菜」として消費者や高級料亭等でも高い評価を得ています。その意味でも、今後さらに京野菜の生産振興をはかり安心・安全な京野菜をもっと消費者に知ってもらうためにも収去件数を増やすことを検討してはどうか。</p>	<p>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、農業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、夏期一斉(7～9月)・年末一斉(12月)監視指導強化時においても検査しています。</p>
<p>2-1 新たに検査実施が必要な食品群</p>	
<p>ペットボトル入り飲用水、ミネラル水などの規格基準(計2件)</p> <p>アフラトキシン</p>	
<p>・22年度からの検討事項 ・清涼飲料水、アフラトキシンについて、検査対応すべきであり、設備の充実をお願いしたい。</p>	<p>これら食品の規格基準を検査するには、検査室や検査機器の整備が必要となり、多額の費用が掛かります。アフラトキシンは、2004年から2006年の汚染実態調査(厚労省科学研究)において、アフラトキシンは検出されませんでした。東京都の検査では、検出されたものの大半は微量であり、直ちに人の健康に影響を与える心配はない量です。また、アフラトキシンが検出されたものはすべて輸入食品であり、国産品からは検出されていません。このような現状では、輸入食品に対する検査所の体制強化や輸出時の検査体制の強化によって、一定モニタリング検査対応されていると考えられます。早急な施設機器整備は困難であり、今後も目標として検討していきます。</p>
<p>レトルト食品、調理済み加工品の検体数を増加させる</p>	
<p>ベビーフード(レトルト)の検体数を増やして欲しい。しかし、レトルト食品中に占めるベビーフードがどれくらいあるかわかりませんが、検体数が適当かどうか分かりません。また、それをもって、他のベビーフードも安全といえるのかどうか、少なくとも商品名が分からないかぎり、何を消費者は選択して良いのかも分かりません。</p>	<p>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。23年度は引き続き検体数を維持していきませんが、このうちベビーフードに関する検体数を増加させます。</p>
<p>アイスクリーム類、特にソフトクリーム</p>	
<p>近年、府内において道の駅や直売所などがとみに増え、野菜だけでなく、農産物加工品の取扱いも多くなっています。ソフトクリームも人気のようで、黒豆入りなどの商品も出てきていますが、取扱いに際しての衛生管理等、気になるところがあります。</p>	<p>アイスクリーム類については、営業許可等定期的な監視指導を中心に、施設設備だけでなく、その取扱いを含めた衛生管理指導を行っています。</p>
<p>カンピロバクターを追加して欲しい</p>	
<p>カンピロバクターは通年です。だいたい鶏はどのように処理されて家庭に届くのか、中毒の症状、対処の仕方とともに調理上の取扱いなど詳しい情報が必要です。あゆなども検討してください。</p>	<p>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おり、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、パンフレットを活用しながら行っています。</p>

<p>2-2. 検査検体数割合の見直しが必要な食品群</p>	
<p>食品添加物の検体数を増やして欲しい</p> <p>つけものについて、食品添加物などの検査数増をしてほしい。最近、新製法（使用材料及びつけ方、味など）が多く出ているようである。関係法や安全性は順守されていると思うが、確認しておく必要がある。</p>	<p>食品添加物の検査について、つけもの、そうざいの検体数を増加します。</p>
<p>組み換え遺伝子の検体数を増やす(同意見 計3件)</p> <p>・ 遺伝子組み換え大豆、加工食品の検体数を増やして欲しい。 ・ 府内で製造される豆腐や味噌、しょうゆ、お菓子等も本当に遺伝子組み換えではないのか疑問がぬくえません。 ・ 世界的な人口増加、日本の食料自給率の低さなどを考えると、使用量も将来は増やさなければならなくなるのではと思うので、今から安全の確認をできるだけして欲しい。 ・ 国が定めた安全基準をクリアし流通している遺伝子組み換え食品を特別視し取去検査をする必要性については、それほど神経質に成ることはないと思いますので、取去検体数も減らしてもいいのではないかと、考えます。</p>	<p>遺伝子組み換え食品については、トウモロコシ、大豆で15検体を実施しています。しかし、油やしょう油など、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で分解、除去され、検出が不可能とされる食品は検査対象とならないことから、原材料としての検体を確保することが困難になっています。 府内に流通するトウモロコシに対して、安全性未審査の組換え遺伝子の混入について検査しその安全性を確認すること、また、安全性確認済み組換え遺伝子の大豆への含有率を検査し、表示との整合性を確認することについて、引き続き検体数を維持しながら行うこととします。</p>
<p>4 その他</p>	
<p>京都市との連携について</p> <p>是非京都市と連携されて、報告書を出される時にデータの交換が必要と思います。</p>	<p>京都市とは、常に緊急時検査や苦情対応等でも連携を図っています。 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取去検査することが重要と考えていますが、京都市と検査状況等について情報交換したり、検査結果に関するHPのリンク等を行っていきます。</p>
<p>検査結果の公表について</p> <p>公表の仕方はもっと分かりやすく、見て安心できるようにすべき。 年に1回でも良いので、府内に流通する食品検査結果のリーフレットを、できればカラー・写真等を多く載せて発行し、府民の目に入るようにしてほしい。 また、表の見方や用語（定量下限値）等の説明も表記し、工夫して数字ありきの公表にならないようにしてください。</p>	<p>試行錯誤のなか、より分かりやすく安心していただける内容となるよう、各保健所や保健環境研究所と連携を図りながら検討を重ね、定期的にHPに掲載します。 また、検査結果のとりまとめを各保健所等に配布し、各店舗等への監視指導時や出前語らい等啓発活動に利用していきます。</p>