

# アシスト

## ～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 10

SEP. 1 2020

公益財団法人  
栃木県保健衛生事業団

皆さんこんにちは！アシストです。

皆様の応援により、ついにアシストはVOL.10を迎えました。今後も皆様のお役に立てるよう頑張ります！

今回は**食品自主検査のご案内**について特集します。

これは、**食品の安全のために事業者が自主的に検査を受ける検査**で、

様々な種類があり、本号ではそれを分かりやすく解説していきます。

では今回も食の安全と安心のために、僕と一緒に学んでいきましょう。



### 食品自主検査のご案内

#### Q.食品自主検査って？

A. 食品検査は、**食品の安全性や品質を確かめるため**に行います。

食品衛生法では、腐敗したり、風味が悪くなって食用に適さなくなったもの、有毒・有害な物質の付着、病原微生物による汚染、不潔な扱いや異物の混入等によって**人の健康を損なうおそれがある食品の販売、製造を禁止**しています。

また食品事業者に対しては、製品の**自主検査等を行い食品による事故の防止に努めなければならない**となっています。その為、食品中に有害物質が含まれていないか、微生物汚染がないか、の検査を行う必要があります。



#### Q.食品自主検査の種類はどういうものがあるの？

A.食品の種類別に法律等で定められた検査方法に従い、主に以下の2つの検査を行います。

##### ①安全性確認のための検査

- ・微生物 : **食中毒や食品汚染の原因**になる微生物を検査します。  
気温が高い季節は、微生物による食中毒に特に注意が必要です。
- ・食品添加物 : 食品の**種類ごとに使用できる添加物の種類や濃度が定め**られています。
- ・放射能 : 食品中の放射性セシウムを検査します。
- ・残留農薬 : ポジティブリスト制度によって、全ての登録農薬で基準値が定められています。  
基準値を超える食品の販売、輸入は法律で禁止されています。

※栃木県条例では、**定期的に食品の検査を行い、その記録を1年間保存**することが定められています。



##### ②食品表示のために必要な検査

- ・栄養成分 : **熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量等の表示義務** (2020年4月1日から原則として**全ての加工食品・添加物**)がある成分の量を検査します。
- ・期限設定に関する検査 : 食品を一定の温度で保存し、微生物の増加や成分の変化を確認して**消費・賞味期限設定の根拠とする検査**です。



#### Q.どうして食品自主検査を受けなくてはいけないの？

A. 2018年の法改正で義務化されたHACCPに沿った衛生管理に加えて、定期的な食品検査は、**事故の原因になるようなトラブルの発見や改善**に繋がりますので、定期的に食品検査を受けましょう。



#### Q.(おまけ)テイクアウトの料理を出す時の注意点って？

A. 新型コロナウイルス感染症の影響で、テイクアウトやデリバリーを行う飲食店が増えています。テイクアウト等では、**調理してからお客様が食べるまでの時間が店内で食品を提供する場合よりも長くなり**ます。その為、**鮮魚介類など生ものを提供しない、作り置きをしない、食品は十分加熱する、調理後の食品は適切な温度管理をする、お客様に早めに食べるよう伝える等**より一層の注意が必要になります。

<詳しくは裏面に記載の食品検査窓口(028-673-9900)までお問い合わせください!>



## 知ってますか？ 消毒のこと

まず消毒とは、『有害な微生物または目的とする対象微生物のみ』を減少させることなので、**すべての微生物を除去することではありません。**

消毒の方法は、手指や食品、調理器具、食器など対象によって、薬剤（消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム等）や熱風乾燥、紫外線照射などを使い分けますが、いずれ方法でも対象の表面に汚れが残っていたら消毒の効果は得られませんので、**消毒を行う前には十分な洗浄が必要**です。



また消毒方法にも注意が必要です。

手指や器具類等の消毒に使用するアルコールは、ウエルシュ菌、セレウス菌、ボツリヌス菌などの芽胞菌や一部のウイルスには効果がありません。

次亜塩素酸ナトリウムは、器具類や食品添加物として生野菜などの消毒に使用できますが、時間の経過や有機物汚れがある場合、有効濃度が低下します。試験紙などで濃度を確認しながら使用してください。

### 腸内細菌検査の PCR 法検査が始まりました

前号 (VOL.9) でもお知らせしましたが、2020 年 4 月 1 日から腸内細菌検査の検査方法に PCR 法を導入し、検査を開始しました。

この検査法により、赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌を同時にスクリーニングすることができるようになりました。



高い精度を持つ当事業団の検査をぜひ受検してください。

### ノロウイルスによる食中毒に気を付けましょう！

冬場は、例年ノロウイルスによる感染性胃腸炎が多発します。ノロウイルス食中毒は主に食品取扱者を通じた食品の汚染により引き起こされます。

ノロウイルスは感染力が強く、集団発生を起こしやすいため注意が必要です。手洗い、食品取扱者の健康管理、食品の十分な加熱、吐物等の適切な処理などが予防策となります。

当事業団では、大量調理施設マニュアルに記載のリアルタイム RT-PCR 法により高感度なノロウイルス検査を行っていますので、お問い合わせください。

### ハサップ とちぎ HACCP 新規認証施設のご紹介 (1~7月)

施設名	株式会社 新日本農業	ひざつき製菓株式 会社本社工場	神村食品 株式会社	有限会社 米菓工房 和	株式会社 関東フーズ	株式会社山久 チーズファクトリー	中央商工 株式会社
所在地	小山市	栃木市	足利市	宇都宮市	那珂川町	矢板市	佐野市
認証業種	清涼飲料水製造業	菓子製造業	つけ物製造業	菓子製造業	食肉処理業	乳製品製造業	添加物製造業
認証年月日	令和 2 年 1 月 28 日	令和 2 年 2 月 18 日	令和 2 年 4 月 28 日	令和 2 年 5 月 26 日	令和 2 年 6 月 30 日	令和 2 年 7 月 28 日	令和 2 年 7 月 28 日

内容を詳しくは知りたい方は、県の HP をご覧ください！



### 県内食中毒情報 (2~7月)

発表日	3月31日	5月18日	6月24日
地域	宇都宮市	鹿沼市	宇都宮市
原因菌	アニサキス	アニサキス	アニサキス
発症者	1名	1名	1名
原因食材	刺身 (イワシ)	にぎり寿司又は刺身	海鮮丼

生魚を食べる際には  
アニサキスによる食中毒に  
気を付けましょう！



### 編集後記

アシスト VOL.10 をお届けいたします。今回は「食品自主検査のご案内」についてということで、食の安全を守る検査の目的や方法について特集しました。次回は「食中毒の様々な事例」について特集します。お楽しみに！

### 検査のお問い合わせ

検便検査	〒320-8503 栃木県宇都宮市駒生町 3337-1 とちぎ健康の森 3F TEL: 028-623-8383 FAX:028-623-8585 メール: kensui@tochigi-health.or.jp
食品検査	〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F TEL: 028-673-9900 FAX:028-673-9955 メール:okamotok@tochigi-health.or.jp
HP	<a href="https://tochigi-health.or.jp">https://tochigi-health.or.jp</a>