

つなげよう食の安全・ひろげよう食の安心

食品検査による 「食の安全安心の確保」



熊本県では、平成18年度から、生産から流通に至る各段階における食品の残留農薬検査を一元化し、年間計画に基づいて食品検査を行っています。

生産段階の検査

本県独自に野菜、果物、魚、生乳など主な県産農林水産物30種類について、農薬など（農薬、動物用医薬品、飼料添加物約400種類）の検査を、出荷前に実施しています。



製造・加工段階の検査

製造所などで、食品の取り扱いや施設の衛生管理状況、食品の表示などについて、監視や指導を行うとともに、食品添加物、細菌、アレルギーなどの検査を行っています。



流通段階の検査

販売店などで、食品の取り扱いや施設の衛生管理状況、食品の表示などについて、監視や指導を行うとともに、輸入食品を含め、県内に流通する食品について、農薬などの検査や添加物、細菌、アレルギーなどの検査を行っています。



食品に残留する農薬などの検査の流れ



検査
結果

毎月の検査の結果は、県ホームページで公表しています。

http://www.pref.kumamoto.jp/kiji_6275.html



県民の皆さんに安全安心な食品の提供を進めています。

熊本県

平成29年度の食品検査内容

農薬等(農薬、動物用医薬品、飼料添加物)について250、食品添加物・微生物・アレルギー等について547の食品の検査を実施しました。

1. 農薬等の検査

		検査した食品や農林水産物	検体数
流通段階	生産段階 (出荷前)	 <p>すいか 茶 キャベツ きくらげ みかん 温州 生乳 かんしょ 鶏卵 さといも ごぼう トマト たまねぎ しいたけ 乾しいたけ 養殖魚介類 (うなぎ、まだい、しまあじ、くるまえび、ぶり、かんばち、とらぶく)</p>	76
	(国産)	 <p>清涼飲料水 はちみつ 玄米 にんじん すいか 夏みかん みかん 梨 鶏卵 なす たまねぎ 白菜 キャベツ きゅうり アスパラガス ミニトマト トマト ブロッコリー カリフラワー さやいんげん 山羊乳 食肉 (牛肉、食鳥肉、馬肉、豚肉) 養殖淡水魚 (ぶり、しまあじ、かんばち、まだい、くるまえび) 養殖海水魚</p>	152
	(輸入)	 <p>ミネラルウォーター類 さといも グレープフルーツ (牛肉、食鳥肉、馬肉、豚肉) 枝豆 カレイ バナナ</p>	22
		計	250
		違反数	1※

※ 白菜で残留農薬基準超過

2. 食品添加物、微生物、アレルギー等の検査

		検査した食品や農林水産物	検体数
流通段階	生産段階 (出荷前)	 <p>清涼飲料水 生あん 食肉製品 魚肉 ねり製品 調味料等 冷凍食品 アイスクリーム類 農産加工食品 土産品 水産加工食品 菓子 レトルト食品 しょうゆ 乳製品 生めん 器具・容器包装 生食用カキ など</p>	321
	(国産)	 <p>清涼飲料水 農産加工食品 土産品 みそ しょうゆ おもちゃ 調味料等 めん類 玄米 馬刺 水産加工食品 菓子 冷凍食品 浅漬 レトルト食品 器具・容器包装 ゆでだこ 生食用鮮魚介類 など</p>	181
	(輸入)	 <p>ミネラルウォーター類 菓子 瓶詰・缶詰食品 シヤム ソース バナナ グレープフルーツ など</p>	45
		計	547
		違反数	12※

- ※ 1. 土産品、みそ・しょうゆ、菓子類、浅漬で食品表示法違反(アレルギー表示漏れ) 1件
(表示にない添加物の検出又は表示にある添加物の不検出) 5件
2. 生あん で成分規格基準違反(シアン化合物検出) 1件
3. アイスクリーム類・氷菓・氷雪で成分規格基準違反(大腸菌群陽性) 5件

食品検査 Q&A



Q 農薬等には全て残留基準があるのですか？

A 全て残留基準が設定されています。
食品衛生法でポジティブリスト制度が導入されており、全ての農薬等について、食品への残留基準が設定され、規制の対象となっています。

Q 基準値を超えて農薬等の残留が確認された場合は、どうなりますか？

A 出荷前の生産段階の検査で基準値を超えて農薬等の残留が確認された場合、熊本県食の安全安心推進条例により、生産物の出荷や販売はできません。
また、スーパーなど流通段階における検査で基準値を超えて農薬等の残留が確認された場合、その食品は食品衛生法により店頭から撤去、廃棄され、既に販売されていたものは、回収の措置がとられます。

Q 食品添加物の安全性について不安があります。教えてください。

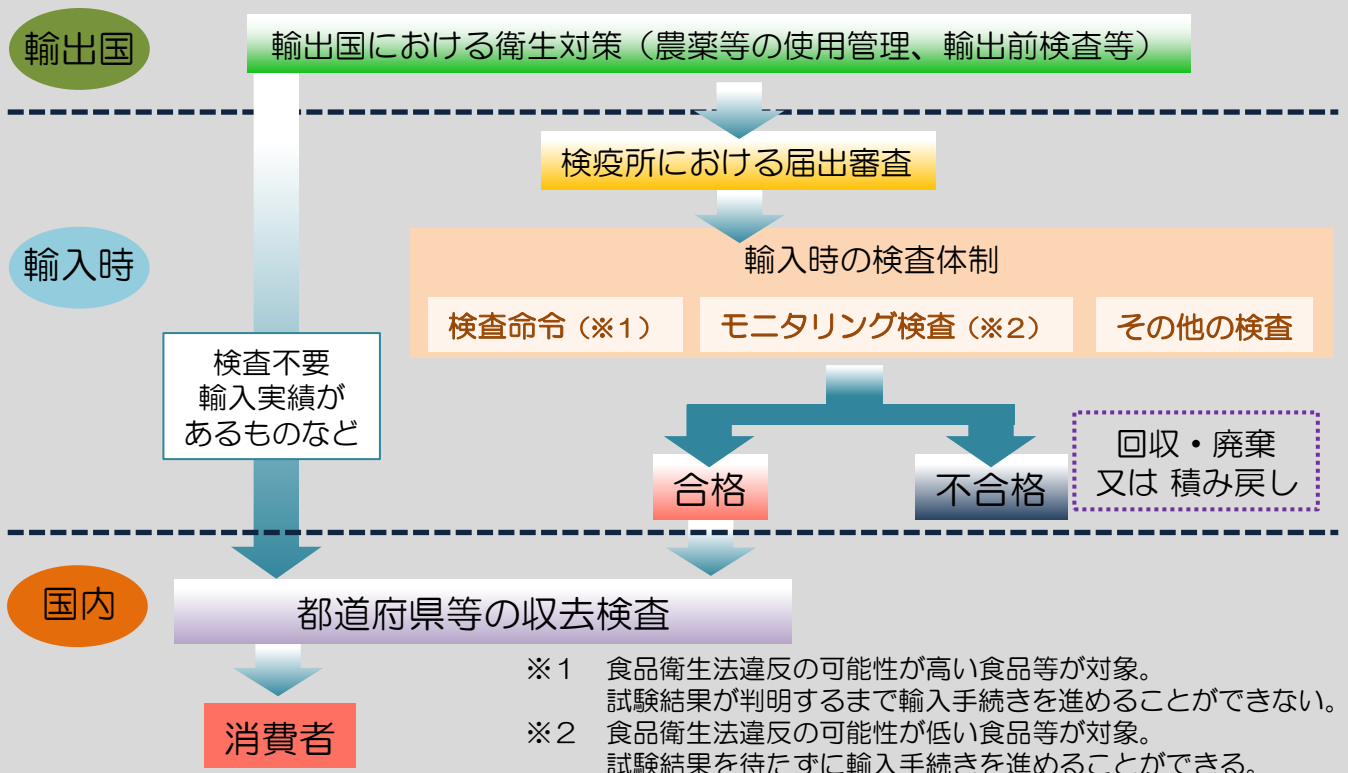
A 食品添加物については、動物実験等のデータをもとに一日摂取許容量（ADI:人がその添加物を一生涯毎日摂取しても影響を受けない量）を求め、さらに食習慣等を考慮した使用基準が食品衛生法で定められています。その使用基準を超過した食品の流通は厳しく規制されており、食品添加物の安全性等についても定期的に再評価を受けるなど、安全性の確保に十分な対策が取られています。

Q 輸入食品の検査は、どのように行われていますか？

A 輸入食品の検査は、まず、輸入時に国の検疫所が検査を行っています。また、流通段階においても、各都道府県で検査を実施しています。輸入食品の検査の流れを図にすると、次のようになります。



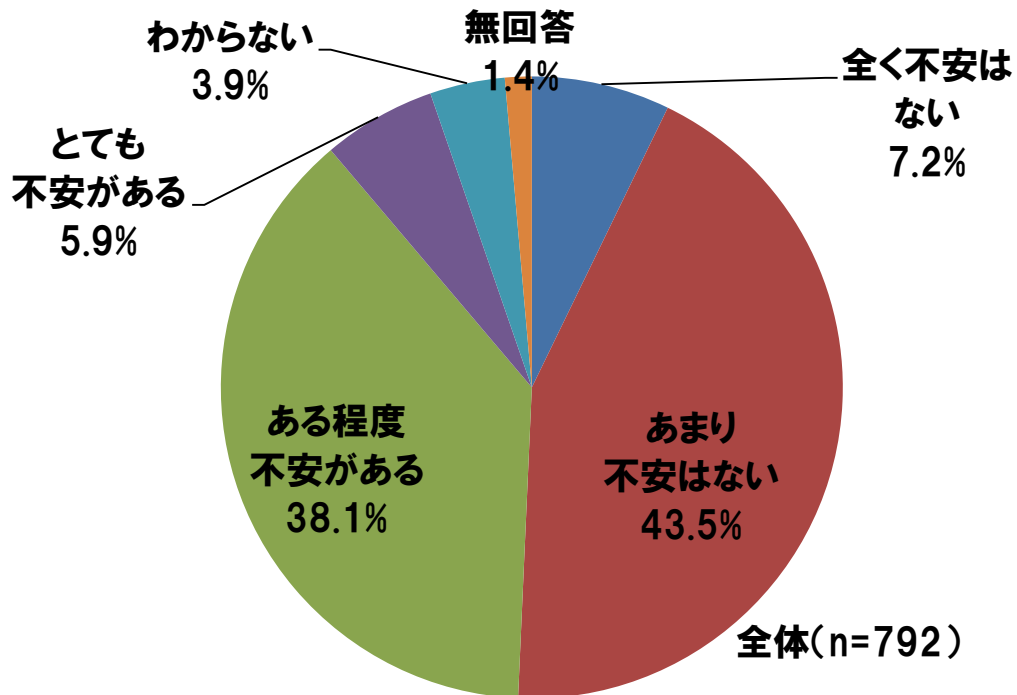
輸入食品の監視体制等の概要



安全・安心な食品を皆さんにお届けするため

平成29年度県民アンケート結果(食の安全・安心関係)

Q. 現在、販売されている農林水産物等に不安を感じますか。



安心
安全

県民の皆様これらの不安解消及び食の安全、安心確保のため、
県の関係機関・団体では次のような取り組みを行っています。

農 薬

農業取締法や県の病害虫防除指針等に基づき、使用方法等が農業ごとに定められており、県やJAでは指針等に基づき農薬の適正使用を推進しており、食品衛生法の残留基準を超過する農作物の流通防止に努めています。



食品添加物

食品の製造工程において、保存、着色等の様々な目的で添加されるものであり、食品衛生法の規格基準にその使用方法(適用食品・使用濃度)が定められています。県では食品メーカー等の立入検査において、食品添加物の取扱い方法の指導を行い、食品添加物の使用基準を超過する加工食品の流通防止に努めています。



問い合わせはこちらへ

- ◎食品全般について：くらしの安全推進課 TEL 096-333-2290
- 農産物について：農業技術課 TEL 096-333-2381
- 林産物について：林業振興課 TEL 096-333-2444
- 畜産物について：畜産課 TEL 096-333-2399
- 水産物について：水産振興課 TEL 096-333-2455
- 食品衛生について：健康危機管理課 TEL 096-333-2247

発行者：熊本県
所属：くらしの安全推進課
発行年度：平成30年度