



静岡県による

食品の検査結果

県では計画的に、県内で製造された食品や
県内で販売された食品の しゅうきよ 収去検査
(抜き取り検査)を実施しています。

食品 4,055検体について検査した結果、7検体の基準不適品を発見(違反率 0.2%)しました。違反品については、改善指導など、必要な措置を行いました。

検査結果(令和3年度)

検査項目	対象食品	総検体数	基準不適数
成分規格、添加物、微生物、表示等検査	国産一般食品	1,462	6
	輸入一般食品	681	
残留農薬	県内産農産物	75	1
動物用医薬品	輸入食肉	60	
遺伝子組換え食品	輸入大豆、米加工品等	60	
放射性物質	県内産農畜水産物、野生きのこ及び県内流通食品	205	
カビ毒	香辛料	8	
貝毒	浜名湖産貝類	10	
水銀	県内水揚げ魚介類	12	
アレルギー	一般食品	110	
腸管出血性大腸菌等	加熱せず食べる食品	1,085	
E. coli	そうざい、漬物	117	
動物用医薬品等	県内と畜食肉	170	
合計		4,055	7

検査で発見された違反品等及び措置

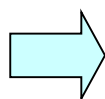
番号	検査項目	食品の名称	内容	措置等
1	農薬検査	ほうれんそう	残留農薬基準値超過	自主回収
2	化学検査	アイスクリーム	規格基準違反 (乳脂肪分)	指導・改善確認
3	表示検査	釜揚げしらす	添加物(過酸化水素) の表示欠落	指導・改善確認
4	表示検査	菓子	添加物(着色料) の表示欠落	指導・改善確認
5	細菌検査	発酵乳	規格基準違反 (大腸菌群)	回収命令
6	表示検査	菓子	添加物(着色料) の表示欠落	指導・改善確認
7	細菌検査	氷菓	規格基準違反 (細菌数)	廃棄命令

県による食品検査について

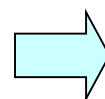
- 県内に流通する食品について、微生物や食品添加物などの検査を継続し、法違反の食品の流通を防止します。
- 食品の安全性をさらに高めるため、保健所による監視指導と連動した食品検査を実施します。
- 食品衛生検査施設の業務管理を適正に行い、検査結果の信頼性を確保します。



販売店等から抜き取る(収去)

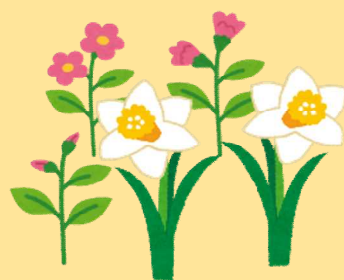


検査をする



結果を判定する

有毒植物に 要注意！



例年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物の誤食による食中毒が全国で発生しています。また、毒性の強い植物では死者も発生したことがあり、注意が必要です。

⚠️ 食用と確実に判断できない植物は

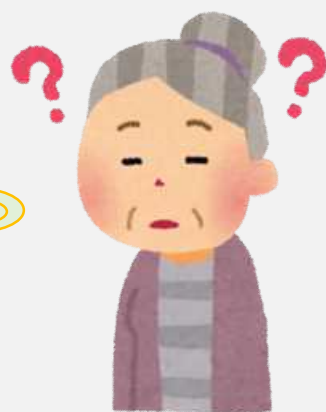
絶対に

採らない！ 食べない！

売らない！ 人にあげない！

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！
見分けに迷ったら、食べないでください！

『ニラ』に似た植物
が生えているわ？
食べられるのかしら？



よくわからない
ものは、食べて
はいけないよ！



スイセン・スノーフレーク



スイセン



スノーフレーク
(スズランスイセン)

中毒症状

食後30分以内で、吐き気、嘔吐（おうと）、頭痛
など。スイセンでは、悪心、下痢、流涎（りゅう
ぜん）、発汗、昏睡、低体温などもあります。

間違えやすい植物

ニラ、ノビル、タマネギ など



かてい 家庭でも

しょくちゅうどくよぼう たいせつ
食中毒予防が大切です！

きおん たか
気温が高くなるこれからの季節
しょくひん とりあつか とく ちゅうい
食品の取扱いには特に注意しましょう！



かてい しょくちゅうどくよぼう 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<1 しょくひん こうにゅう 食品の購入>



- にく さかな わ つつ 肉・魚は分けて包みましょう（できれば保冷剤ほれいざいや氷こおりを使用しょう）
- か もの あと かえ 買い物の後は、まっすぐ帰りましょう

<2 かてい ほぞん 家庭での保存>

- れいそうこ どい か れいとうこ たも 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保ちましょう
- か もの かえ 買い物から帰ったら、しょくざい れいそうこ い 食材はすぐ冷蔵庫に入れましょう
- れいそうこ なかみ わりていど 冷蔵庫の中身は7割程度にしましょう



したじゅんび <3 下準備>

にく さかな なま た はな
• 肉・魚は生で食べるものから離しましょう

て あら
• こまめに手を洗いましょう

やさい あら
• 野菜もよく洗いましょう

ほうちょう いた にく さかな き あら ねっとうしょうどく
• 包丁・まな板は肉・魚を切ったら、洗って熱湯消毒をしましょう



ちょうり <4 調理>

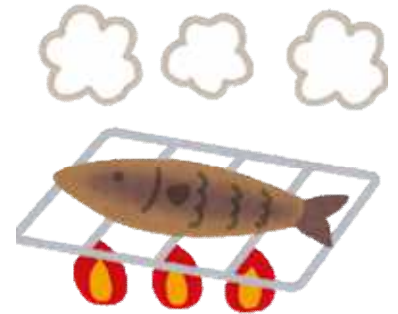
ちょうりまえ て あら
• 調理前にしっかり手を洗いましょう

しょくざい じゅうぶん かねつ
• 食材は十分に加熱しましょう

ちゅうしんぶぶん おんど ぶんかんいじょう
(中心部分の温度が75℃で1分以上がめやす)

でんし つか とぎ きんいつ かねつ
• 電子レンジを使う時は、均一に加熱されるようにしましょう

ちょうり とちゅう や しょくざい れいそうこ い
• 調理を途中で止めたら食材は冷蔵庫に入れましょう



しょくじ <5 食事>

しょくじ まえ て あら
• 食事の前に手を洗いましょう

も せいけつ きぐ しょくき
• 盛りつけは清潔な器具、食器を使いましょう

ちょうじかんしつおん ほうち
• 長時間室温に放置しないようにしましょう



のこ しょくひん <6 残った食品>

じかん すこ あや おも しょくひん
• 時間がたちすぎたり、少しでも怪しいと思った食品は
思い切って捨てましょう

あたた なお じゅうぶん かねつ
• 温め直すときは十分に加熱しましょう(めやす75℃以上)

ほぞん さい はや さ こわけ
• 保存する際は、早く冷めるように小分けしましょう



おいしく、たのしく テイクアウト

き つ
気を付けよう！



しょくちゅうどく
食中毒

注意

いんしょくてん 飲食店からのテイクアウト・デリバリーの料理は、お
りょうり
みせ た とき た じかん
店で食べる時より、食べるまでに時間がかかります。

これからあつの暑くなる季節きせつは、食中毒菌しょくちゅうどくきんが増えやすく

とく ちゅうい ひつよう
特に注意が必要です。

しょくちゅうどくよぼう
食中毒予防のため、すぐに食べきりましょう。

テイクアウト等とうを利用するりようときの



ポイント

- ◆ こうにゆうご 購入後は ちようじかん も ある 長時間持ち歩かない!
- ◆ も かえ 持ち帰ったら た すぐに食べる!
- ◆ さいかねつ ちゆうしん 再加熱は中心まで かねつ しっかり加熱!
- ◆ た まえ 食べる前には てあら しっかり手洗い!

しょくちゆうどく よぼう じかん
食中毒の予防には時間と

おんど かんり じゆうよう
温度の管理が重要です!



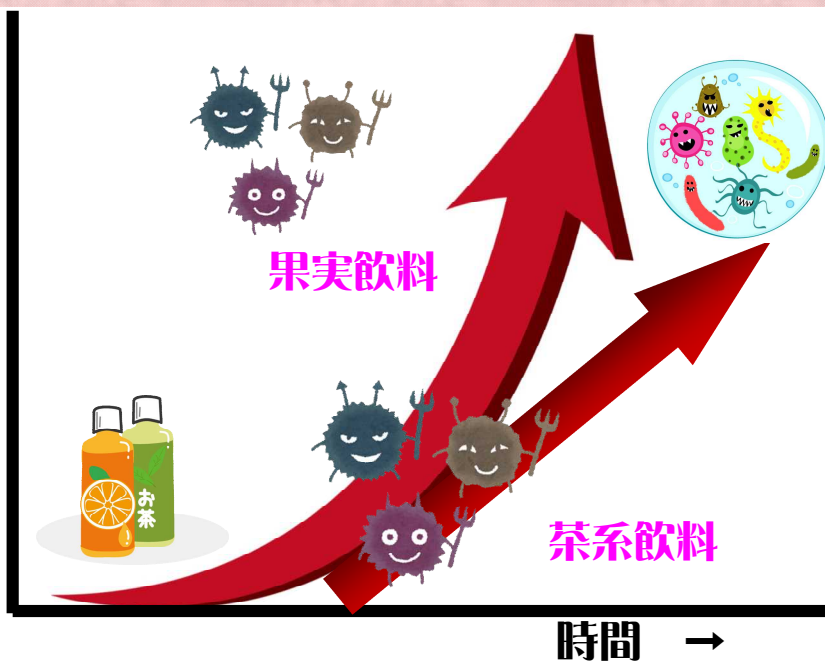
ペットボトルの飲み残しに 気を付けましょう



口をつけて飲んだ飲み物には、口の中の菌が入ります。時間が経つと、ペットボトルの中で細菌が増えて不衛生になる可能性があります。便利でおいしいペットボトル飲料を、上手に利用してください。



↑ 菌数

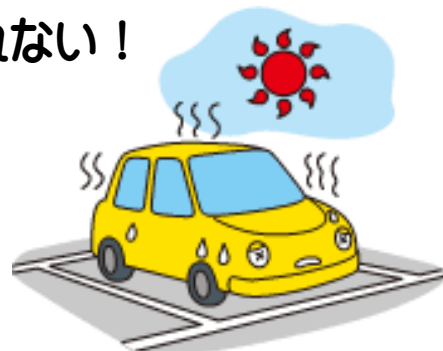
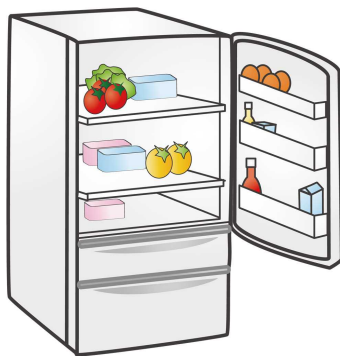


注意



開けたら、早めに飲みきろう！

部屋や車の中に置き忘れない！



飲み残しはきちんと捨てて、
容器はリサイクルへ

飲み残したら冷蔵庫に入れて、早めに飲みきろう！



Q&A

「カテキン」には、殺菌作用があると聞きます。茶飲料のペットボトルであれば、何度かに分けて飲んでも大丈夫ですか？



- ・飲料の種類によって差はありますが、カテキンの殺菌作用により、開封後のペットボトル飲料の細菌などの増殖を防ぐ効果は、あまり見込めないとされています。
- ・茶飲料であっても、他のペットボトル飲料と同様に取り扱いましょう。

Q&A

ボトルが膨らんだり、飲み残しに濁りがなくても、飲み残したペットボトル飲料を再度飲むことはやめた方がいいですか？

開封後のペットボトル飲料の変化については、いくつかの調査や研究がされていますが、いずれの論文も「口をつけたペットボトル飲料を保存し、再度飲むことは望ましくない」と結論づけています。見た目やにおいに変化がなくても、細菌が増殖している可能性があることは知っておいてください。

開封済み



ウエルシュ菌による 食中毒に注意！！

ウエルシュ菌による 食中毒の特徴

○症状は？

食後 8～20 時間で、お腹が張り、腹痛、下痢などをおこします。

○原因となりやすい食品は？

煮物、カレー、シチュー、スープなど。

加熱調理した後、室温で冷まして放置し、再び加熱することを繰り返した食品が原因になりやすい。



家庭でのウエルシュ菌食中毒を防ぐために



- 作り置き料理を食べる場合は、十分に加熱してから食べましょう。
- 加熱調理したものは、できるだけ早く食べるのが基本です。
- カレーやスープを調理するときは、よくかきまぜましょう。



- 残った食品を保存するときは、浅い容器に小分けして、素早く確実に冷やしましょう。
- 食品を温めたまま保存するのであれば、60℃以上を保ちましょう。



- 室温放置は避け、速やかに冷蔵庫に保存しましょう。



ふじのくに フード・ゲートウェイ (Food・Gateway) オープン！

ふじのくに フード・ゲートウェイ (Food・Gateway) とは？

ふじのくに フード・ゲートウェイ (Food・Gateway) とは、食の安全・安心に関する情報や静岡県の取組などを紹介しているサイトです。



今すぐアクセスしてみよう！

上のQRコードを読み取るか
「静岡県 フード・ゲートウェイ」
で検索してください。



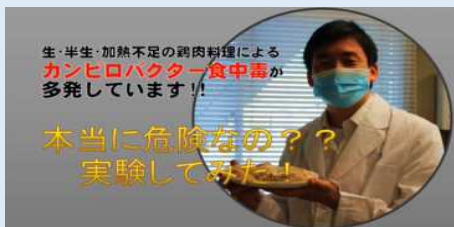
静岡県 フード・ゲートウェイ

🔍 検索

食の安全・安心に関する正しく、
分かりやすい情報が載っているよー



おすすめ動画



食品安全に関する情報をおもしろく、分かりやすい動画で紹介しています。

食品安全情報

**食品添加物について
正しく知っていますか？**

食品添加物って何？

食品を加工しやすくしたり、長持ちさせたり、色をきれいしたり、香りをつけたりするために、加えるものです。ただし、昔から一般に食品と考へられてきた砂糖や食塩などは除きます。

食品添加物の種類や使用する目的は？

種類	目的	使用例	使用目的
防腐剤	細菌やカビの増殖を防ぐ	食塩、食酢、安息香酸ナトリウム、ソルビン酸	食品の保存
酸化防止剤	食品の酸化を防ぐ	ビタミンE、トコフェロール	食品の保存
着色料	食品の色を良くする	食用色素、天然着色料	食品の見た目を良くする
香料	食品の香りをつける	食用香料	食品の味を良くする
膨張剤	食品の膨らみをつける	ベーキングパウダー	食品の膨らみをつける
増粘剤	食品の粘度をつける	増粘多糖類	食品の粘度をつける
安定剤	食品の安定性を高める	乳化剤	食品の安定性を高める
漂白剤	食品の色を白くする	亜硫酸塩	食品の色を白くする
栄養強化剤	食品の栄養を高める	ビタミン類、ミネラル類	食品の栄養を高める



静岡県が実施した食品試験検査の結果や合格と判定された安全情報について積極的に公開しています。

バイ・シズオカ

買って繋がる
“ふじのくに”
バイ・シズオカ
Buy Shizuoka!
静岡県 買って応援プロジェクト



「バイ・シズオカ」は、県内の生産者や事業者の皆様が直面する厳しい現状を県民の共助で乗り越えていくため、県民の皆様にも県産品の購入や県内施設の利用を呼び掛けていく取組です。

食育

「食を楽しむ」

- 家族や仲間と共に食事を楽しむ
- 食事のマナーを身につけて食事を楽しむ
- 食文化を楽しむ
- 地域の食材を楽しむ

「食をつくる」

- 料理をつくる
- 食材の味を生かすようにつくる
- バランスよくつくる(味・色・栄養)
- 無駄なく、美しくつくる
- 楽しくつくる
- 食べ物をつくる
- 食べ物の大切さを伝える

「食を知る」

- 食べ物の由来や歴史について知る
- 食べ物の産地や産地を知る
- 食べ物の栄養成分を知る
- 地域の食材や産物、おもしろい味を知る
- 食の文化や食習慣について知る
- 食文化を知る
- 食べ方(よく噛む、姿勢等)を知る

「食を知る」「食をつくる」「食を楽しむ」の関連図



静岡県の食育は、食を通して人をはぐくむことを目指しています。

カンピロバクターによる 食中毒の予防

カンピロバクターによる食中毒の多くは、**生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓**を含む料理が原因となっています。

注意点



「新鮮だから、生で食べても

大丈夫」は、**誤り**です！



<主な食中毒の原因食品>

鶏刺し、鶏たたき、（加熱不十分な）焼き鳥、白レバー串

楽しい食事にするために

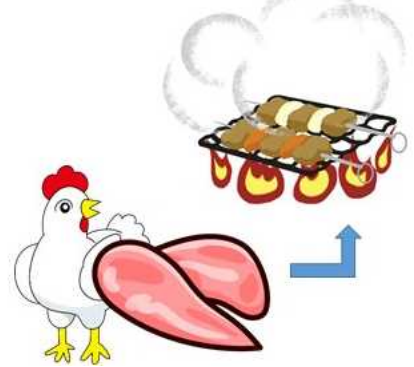
よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう！



お願い

お肉は **中心までよく加熱**

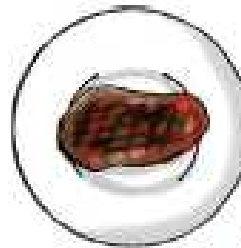
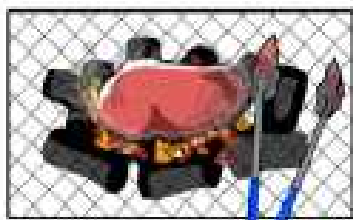
食肉には、少量でも食中毒を起こす細菌が付いていることがあります。 **よく焼くことで殺菌** することができます！



予
防
方
法

調理器具の **使い分け**

焼きあがった肉を取り分けるときは、**生肉を扱ったトング・箸は使用しない。**



調理器具の **消毒**

手洗いの **励行**

食肉を取り扱った後は、**十分に手を洗って**から、他の食品を取り扱って下さい。

なつ しょくちゅうどく ぶせ

夏の食中毒を防ぐ

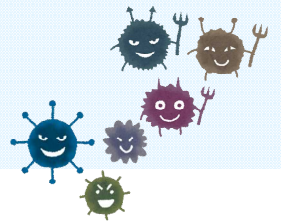


KIDS

毎日暑い日が続いていますが、元気に夏を楽しみたいです
ですね。今回は、子どもたちも読んでほしい「夏の食中毒」
から体を守る方法をお知らせします。



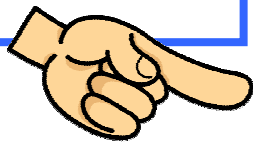
ばい菌を「つけない」



「トイレのあと」

どうぶつ
「動物をさわったあと」

た まえ
「食べる前」



- ・ウンチには、ばい菌がいっぱい
- ・元気な動物でもばい菌がついているかも
- ・食べ物とばい菌がいっしょに体に入っちゃう

手をしっかりと洗おう



1



せっけんを
つけて

2



3



4



5



6



7



8



キレイな
タオルでふく

9



にく

お肉は



や

た

しっかり焼いて食べよう

さいきん

細菌やウイルスは、はじめからお肉につ

にく

いていることがあるので、新鮮であつても

しんせん

生やよく焼けていないお肉を食べると

なま

や

にく

た

食中毒を起こすことがあります。

しょくちゅうどく

お



細菌やウイルスは熱に弱いので中まで火を通せばやっつけられます。



くらしに役立つ！

食

品

表

示

食品表示は、食品を知るための大切な情報源！
正しく読み取って、くらしに役立てましょう。

いつまで
食べられるの？

どんな原材料や
添加物が使われ
ているの？

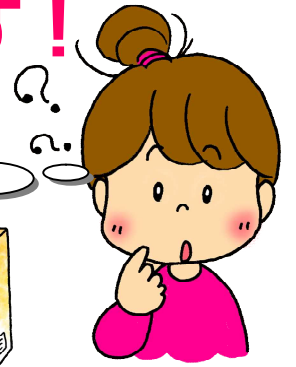
カロリーや塩分は
どのくらい？

アレルギーが
あるから、
表示を確認！



こんな事が食品表示からわかります！

食品にはいろんなことが
書かれているけど…
なんか、難しそう!?



- ・いちばん多い原材料に産地が表示されています。
- ・原材料が加工食品の場合は、その製造地が〇〇製造と表示されます。「〇〇製造」と表示されていた場合、作られた国を意味しており、産地とは必ずしも一致しません。

製品に使用された
原材料が重い順に
表示されています。

アレルギーは、原則と
して個別に表示され
ます。(最後にまとめ
て表示される場合も
あります。)

「原材料名」欄に
添加物を区別して
表示される場合も
あります。

表示内容に責任を持
つ者です。
表示についてわから
ないことがあったら、
ここに問い合わせまし
ょう。

最終的に食品の製造や
包装などの加工が行わ
れた場所です。



名 称	クッキー
原材料名	小麦粉 (国内製造)、砂糖、みかん、ローストアーモンド、マーガリン (乳成分を含む)、ショートニング、食塩
添加物	膨張剤、乳化剤 (大豆由来)、酸化防止剤 (ビタミンE)、香料
内容量	12枚 (2枚×6袋)
賞味期限	2022.09.22
保存方法	直射日光・高温・多湿を避けて保存してください。
販売者	〇〇株式会社 静岡県葵区××一丁目2番3号
製造者	△△株式会社 静岡県葵区××123番地

私たちのカラダを作り、毎日の生活に欠かせない食品。
食品表示を、正しく読み取って、皆さんの暮らしに
役立つといいですね。

食物アレルギーって どういうこと？



食物アレルギーは**毎日の食事にかかわる身近なこと**として、誰もが正しく知ることが大事です。

食物アレルギーが起こるしくみ・症状

私たちの体には、外から入ってきた細菌やウイルスなどの異物から体を守る「免疫」という働きがあります。

しかし、この免疫が食べ物に含まれるたんぱく質を異物と間違えて反応し、体の具合が悪くなることがあります。(右図)。

食物アレルギーの主な症状

皮膚

赤み
かゆみ
むくみ
じんましん

神経

頭痛

粘膜

眼の赤み・かゆみ
涙がとまらない
唇・口の中・喉・
まぶたの腫れ

呼吸器

くしゃみ
声がかすれる
せき込み
ぜーぜー
呼吸が苦しい

消化器

お腹が痛い
吐く・吐き気
下痢



アレルギーの原因となる食べ物

たんぱく質を含むすべての食べ物が、アレルギーの原因となりえます。特に「**卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに**」の7つは、患者数の多さや症状の重さから、加工食品の原材料に使われた場合は必ず表示することが決められています。この他にも、さまざまな食べ物が食物アレルギーの原因になります。

名 称	クッキー
原材料名	<u>小麦粉（国内製造）、砂糖、みかん、ローストアーモンド、マーガリン（乳成分を含む）、ショートニング、食塩</u>
添加物	膨張剤、酸化防止剤（ビタミンE）、香料
内容量	12枚（2枚×6袋）
賞味期限	2022.08.26
保存方法	直射日光・高温・多湿を避けて保存してください。
製造者	△△株式会社 静岡県駿河区×二丁目3番4号

お願い！

食物アレルギーへの対応の基本は、原因となる食べ物を食べないことです。食べられないもの、食べてよいものは必ず医師の指導のもとで選びましょう。

また、全ての食物アレルギーの原因が表示されているわけではありませんので、必要に応じて製造者へお問い合わせください。

食物アレルギーは「好き嫌い」ではありません。
少ない量でも症状が出ることもあるので注意が必要です。



毒キノコに注意



毎年、毒キノコを原因とする食中毒が発生しています

食用のキノコだと確実に判断できないキノコは、

絶対に

**採らない！ 食べない！
売らない！ 人にあげない！**

ツキヨタケ



中毒症状

食後30分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こす。

間違えやすい食用きのこ

- ・ヒラタケ
- ・ムキタケ
- ・シイタケ

テングタケ

中毒症状

食後30分程で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の中毒症状が現れる。



神経系の中毒症状、瞳孔の収縮、発汗、めまい、痙攣等で、呼吸困難になる場合もあり、1日程度で回復するが、古くは死亡例もある。

クサウラベニタケ



中毒症状

食後20分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の消化器系の中毒を起こす。唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる。

間違えやすい食用きのこ

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ホンシメジ
- ・ハタケシメジ

ニセクロハツ

中毒症状

食後30分-数時間程度で嘔吐、下痢等の胃腸、消化器系の中毒症状を示す。



その後18-24時間ほどで横紋筋溶解が原因と考えられる全身筋肉痛、呼吸困難を示し、死亡に至ることもある。

カエントケ



触れるだけでも
炎症を起こします。

食べると死亡する
場合もあります。

スギヒラタケ



古くから食用とされ
てきましたが、

食後、急性脳症のよ
うな症状を疑う事例
が発生しています。

✓ 気温の高い夏の後には適度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生する可能性があります

⚠ キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！

毒きのこの見分け方や安全な食べ方などについて
様々な誤解、誤った言い伝えがあります。

出典：消費者庁HP

誤解1 茎が縦に裂けるきのこは食べられる

本当は 毒キノコにも、茎が縦に裂けるものがあります。

誤解2 毒キノコは派手な色をしている

本当は 毒キノコにも、地味な色のものがあり、
食べられるきのこにも派手な色のものも
あります。



⚠ 国の原子力災害対策本部から、野生キノコの出荷制限の指示が出ている地域（御殿場市、小山町、裾野市、富士市、富士宮市）でのキノコ狩りは、自粛して頂きますようお願いいたします。

栄養成分表示を

健康づくりに役立てましょう！

栄養成分表示は健康づくりに役立つ重要な情報源です。栄養成分には、どのような特徴があるかを知り、健康づくりに役立てましょう。

肥満や、やせの予防のため、食品のエネルギー値と体重をチェック！



栄養成分表示

100ml 当たり

エネルギー	40kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0g
炭水化物	0.2g
食塩相当量	0g

ここをチェック

＋ 内容量もチェック

栄養成分表示が 100ml 当たり、エネルギー 40kcal。この商品の場合、内容量が 250ml なら 100kcal、500ml なら 200kcal になります。



エネルギーの摂取量と消費量のバランスは、体重の変化や体格 (BMI) でチェック！

たんぱく質、脂質、炭水化物の量を見て、 食事の質をチェック！

バランスのよい食事を



栄養成分表示

1個（90g）当たり

エネルギー	60kcal
たんぱく質	3.9g
脂質	0.2g
炭水化物	10.7g
食塩相当量	0.1g

ここをチェック

たんぱく質、脂質、炭水化物は、エネルギー源となる栄養素です。食品の種類によってたんぱく質や脂質の量が異なるため、いろいろな食品をバランスよく選びましょう。

高血圧予防のため、食塩相当量をチェック！

減塩は、高血圧の予防や管理に効果があります

栄養成分表示

1食分（225g）当たり

エネルギー	433kcal
たんぱく質	11.0g
脂質	13.0g
炭水化物	68.0g
食塩相当量	2.4g

ふだんよく食べている食品に含まれる食塩量を知り、選び方や食べ方の工夫でおいしく減塩しましょう。

調味料からの食塩摂取量もご注意ください。

ここをチェック



1日当たりの食塩摂取量の目標量は、成人男性で7.5g 未満/日、成人女性で6.5g未満/日です。



鳥インフルエンザ

鳥の肉や卵を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はありません。

引用：食品安全委員会HP

食品から感染しない理由は・・・

01

ウイルスがヒトの胃酸で不活化される。



02

感染鶏や同一農場の鶏が処分され、感染した鶏肉が市場に出回ることはない。



03

通常の加熱調理で容易に死滅するので、加熱すればさらに安全。

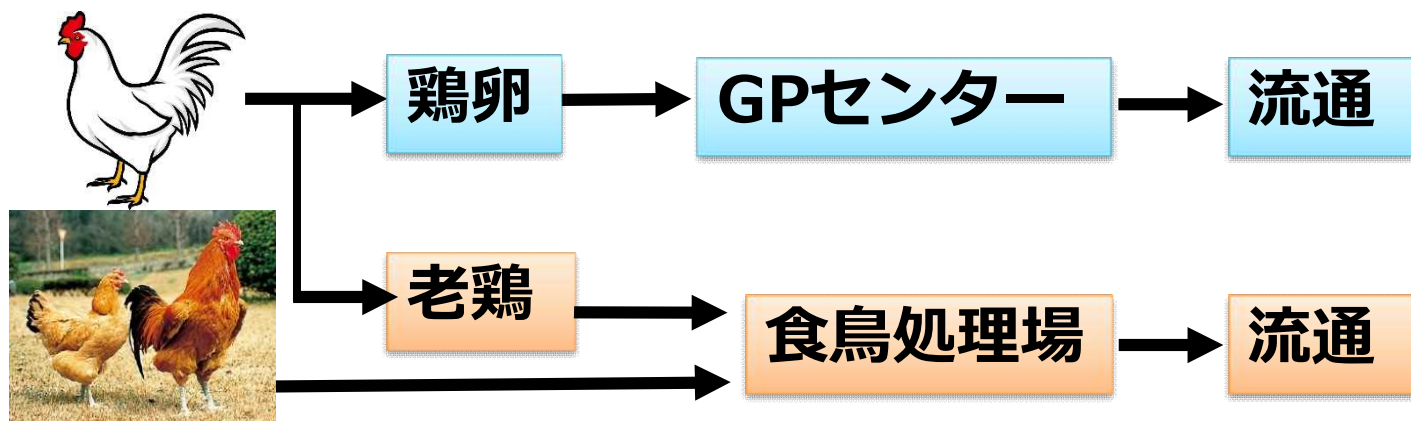
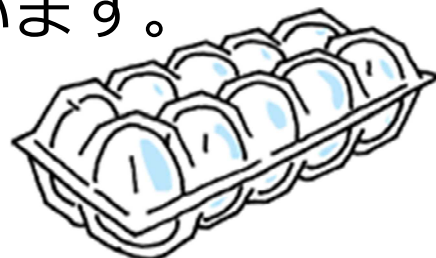


正確な情報に基づいて
冷静に対応しましょう

鶏卵・鶏肉の 衛生管理

01

国産の鶏卵は、通常、厚生労働省の定める「衛生管理要領」に基づき、卵選別包装施設（GPセンター）において、次亜塩素酸ナトリウムなどで洗卵・消毒されています。



02

国産の鶏肉は、食鳥処理場において獣医師による生体検査が実施されており、病気にかかっている鶏は食用にされません。

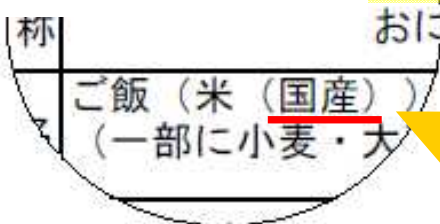
食中毒予防の観点から、鶏肉は中心部までよく加熱しておいしく頂きましょう。

お米の産地がわかります！



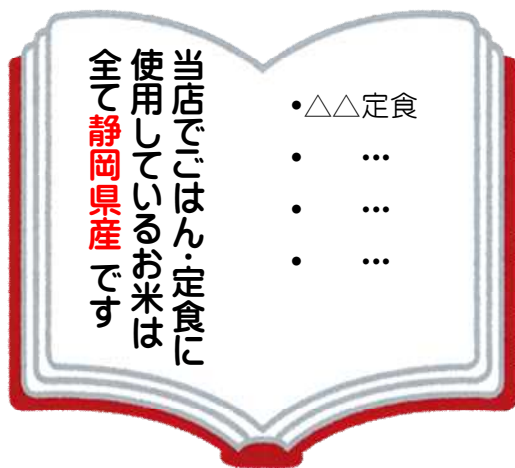
精米、もち・団子、米飯類などに使われたお米の産地が表示されています。

例

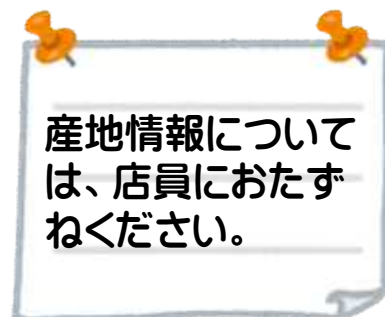
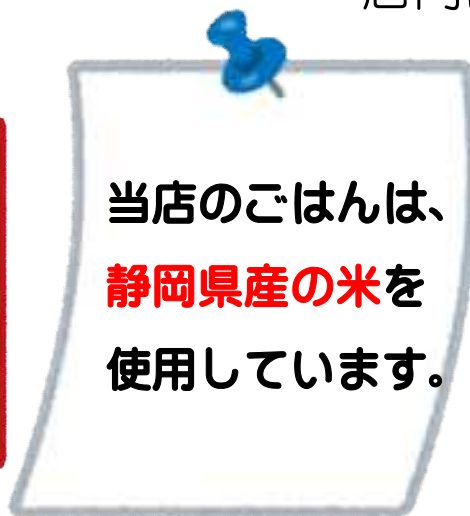


外食店でも、カレーライス・寿司などの米飯類に使われたお米の産地が伝達されています。

例 メニューに記載



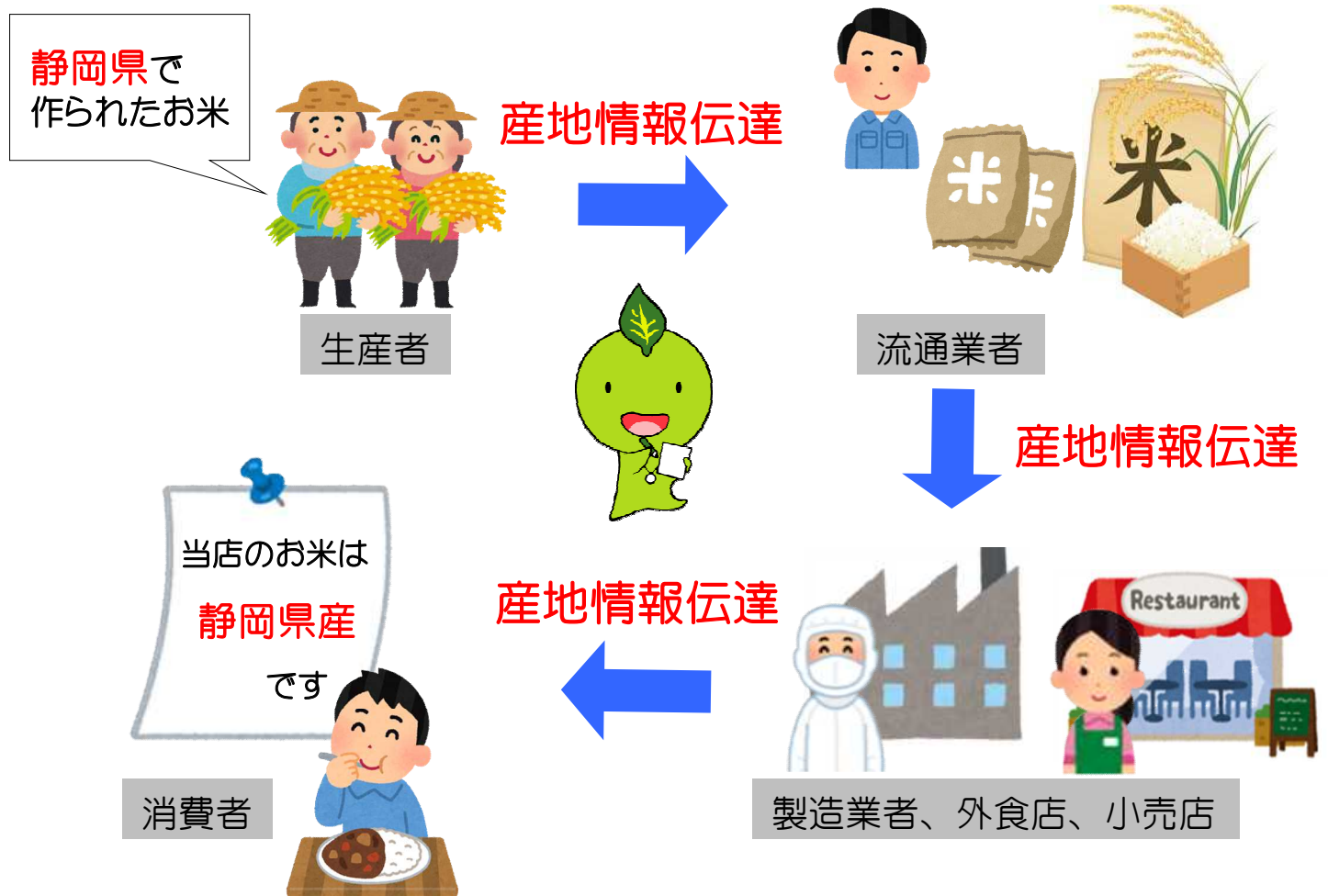
店内に掲示



上記はあくまで一例です。また、対象外となる品目もあります。

? どうして産地がわかるの？

米や米加工品の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う全ての方は、**米の産地情報を伝えなければなりません。**（米トレーサビリティ制度）



米トレーサビリティ制度って？

- 生産者からお米が食卓に届くまで、産地などの正しい情報を確実にリレーする仕組みです。
- 問題が発生した場合には、流通ルートをつたえ、回収することができます。

静岡県でも産地情報がきちんと伝達されているかを調査・確認しています。

安全なお肉ができるまで

静岡県からのお知らせ

現在、スーパーなどには、様々な食品が販売されていますが、その中でも牛肉や豚肉などの食肉は、他の食品とは違う特別な検査制度が設けられています。

今回は、食肉検査（と畜検査）を紹介します。



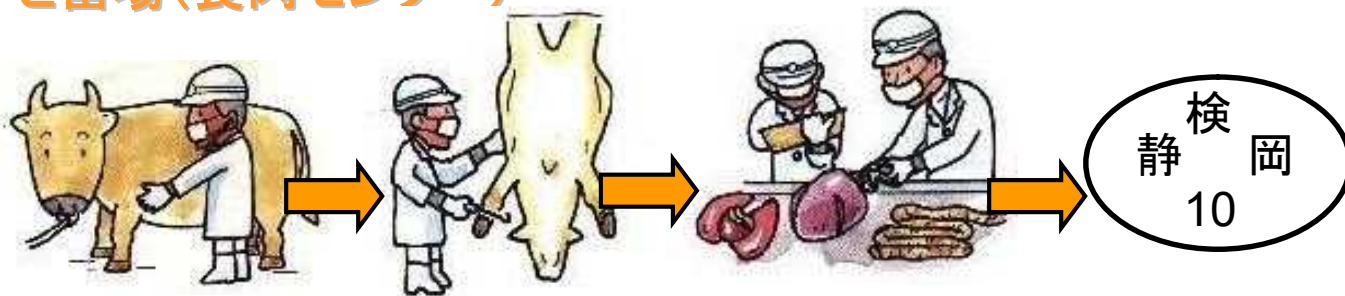
お肉ができるまで

農場



農家で大切に育てられた牛や豚がお肉になるために、と畜場（食肉センター）へ運ばれます。

と畜場（食肉センター）



生体検査

解体前検査

解体後検査

合格・検印

と畜場（食肉センター）では、獣医師の資格を持った県や市の「と畜検査員」が、1頭毎に病気がないか、食用に適するかなどを検査しています。検査に合格したものが食肉として販売されます。

? と畜（食肉）検査の内容

と畜検査は、肉眼検査を中心に行いますが、判断が難しい場合には、微生物学的、病理学的な精密検査を行い、総合的に食用に適するかどうかを判断します。

また、動物用の薬などが食肉に残っていないかを調べるために、抜き取りで理化学的検査を行うほか、HACCP（ハサップ）に基づいた衛生管理が行われるよう、と畜場の衛生指導を行っています。



微生物検査



病理検査



理化学検査



HACCP 指導



その他にも、県（食肉衛生検査所）では、

安全な食肉を消費者に届けるため、

と畜場の衛生管理指導や、家畜保健衛生所と

家畜の病気について情報を共有しています。

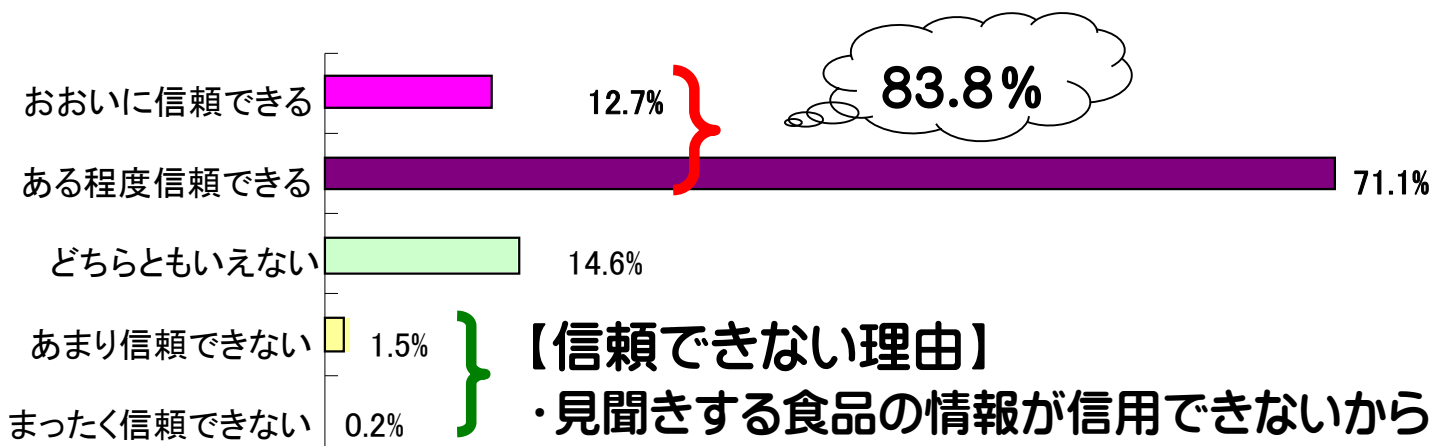
「食の安全・安心」 県民意識調査



県では、インターネットモニターを
対象にアンケートを実施し、10～80代
の男女計591人から回答がありました。

県内で購入する食品の安全性 信頼できる「8割」

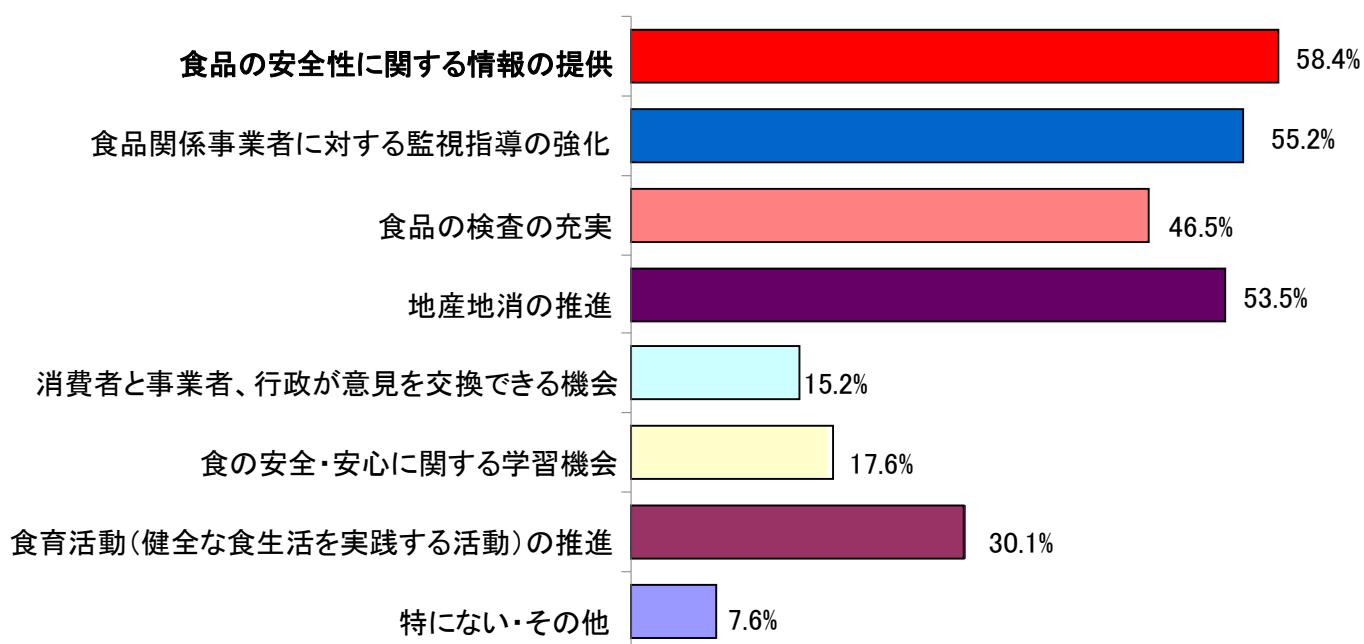
あなたは、県内で購入する食品の安全性について、どの程度信頼できると思いますか。



【信頼できない理由】

- ・見聞きする食品の情報が信用できないから
- ・食中毒や産地偽装事件などのニュース・報道を見るから
- ・食品表示が信用できないから

食の安全・安心を確保するために、あなたが県に望むことは何ですか。(複数回答)



県民の方から、「食の安全・安心」を確保するために、**「食品の安全性に関する情報の提供」**を望む声が多く寄せられました。



**これからも、皆さまの身近で
関心の高い食品安全情報を
いろいろな方法で発信して
まいります。**

フグを安全に 食べましょう



フグは、日本を代表する食文化の一つとして昔からよく食べられてきた魚ですが、毒を持っているため、食中毒の原因となることがあります。

危険！フグの素人調理



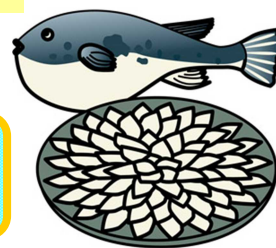
(厚生労働省統計)

【全国】 フグによる食中毒事件数		うち、家庭で発生した件数	死者数
平成 29 年	19	17 (89.4%)	0
平成 30 年	14	13 (92.8%)	0
令和元年	15	13 (86.6%)	1
令和 2 年	20	19 (95.0%)	1
令和 3 年	13	12 (92.3%)	0

フグによる中毒のほとんどは、釣りや譲り受けにより入手したフグを自家調理し食べたことが原因です。

フグを自ら調理するのは危険！ 死亡する場合もありますので 絶対に調理しないでください。

フグの有毒部位は、フグの種類によって違うこと、フグの毒には個体差があることから、「一度食べて大丈夫だったから」という考えは、死亡事故の原因となります。



フグによる食中毒防止のために

- ① フグ処理の資格を持ったフグ処理者が調理した、安全なフグだけを頂きましょう。
- ② 釣ったフグは譲り渡したり、譲り受けたりせず、素人調理は絶対に止めましょう。



安心できるお店で、安全なフグを
美味しくお召し上がりください。










食品添加物について 正しく知っていますか？

食品添加物って何？

食品を加工しやすくしたり、長持ちさせたり、色をきれいにしたり、香りをつけたりするために、加えるものです。ただし、昔から一般に食品と考えられてきた砂糖や食塩などは除かれます。

食品添加物の種類や使用する目的は？

(主な食品添加物)

種類	目的	添加物の例	食品の例
甘味料	食品に甘みをつける	キシリトール、サッカリンナトリウム、スクラロース	あん類 
着色料	食品を着色する	クチナシ色素、食用黄色4号、食用赤色2号	菓子類 
保存料	カビや細菌が増えないようにする	安息香酸ナトリウム、ソルビン酸	ケチャップ 
酸化防止剤	食品の酸化を防ぎ、保存性をよくする	ビタミンC、ビタミンE、亜硫酸塩	ワイン 
発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム	ソーセージ 
漂白剤	食品を漂白し、白くきれいにする	亜塩素酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム	かんぴょう 
香料	食品に香りをつける	バニラ香料、レモン香料	ケーキ 
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える	イノシン酸ナトリウム、グルタミン酸	加工食品全般

食品添加物の安全性は？

食品添加物は、試験結果等を基に、個別に安全性が確かめられており、安全と認められたものしか使えません。

食品添加物ごとに、健康への悪影響がないとされるADI（一日摂取許容量）が設定されており、ADI（一日摂取許容量）を超えないように、使用基準が定められています。

ADI（一日摂取許容量）

人が生涯その物質を毎日食べ続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される一日あたりの量

静岡県では、食品添加物が使用基準を守って使用されているか、毎年検査を実施しています。

令和3年度は837検体について検査を実施しました。違反は3件（食品添加物の表示欠落）あり、改善指導を行いました。



鳥インフルエンザ

鳥の肉や卵を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はありません。

引用：食品安全委員会HP

食品から感染しない理由は・・・

01

ウイルスがヒトの胃酸で不活化される。



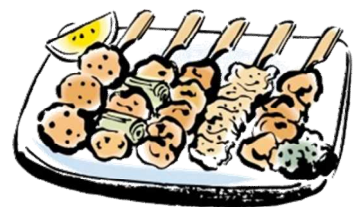
02

感染鶏や同一農場の鶏が処分され、感染した鶏肉が市場に出回ることはない。



03

通常の加熱調理で容易に死滅するので、加熱すればさらに安全。

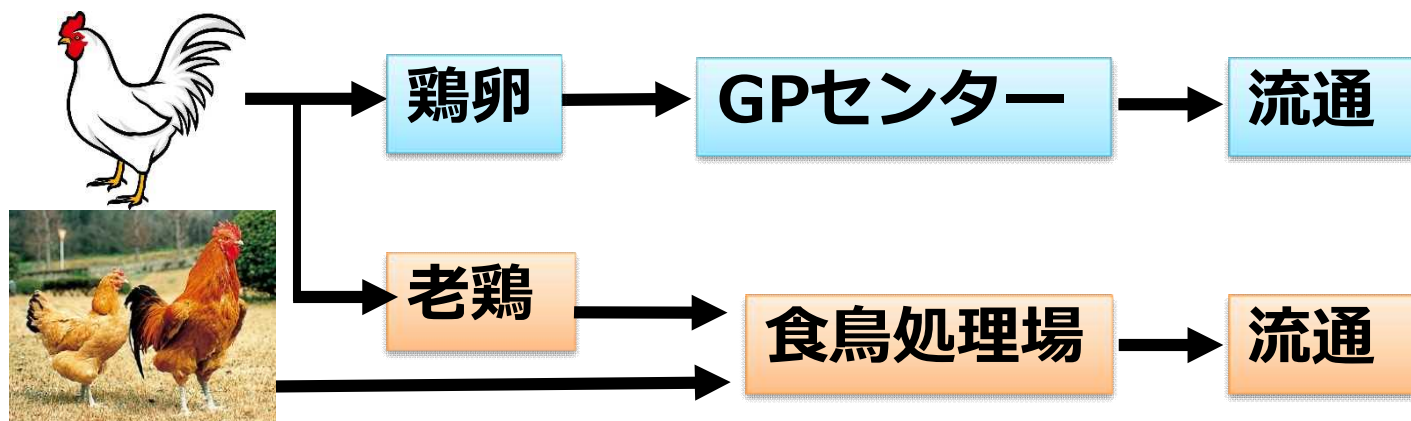
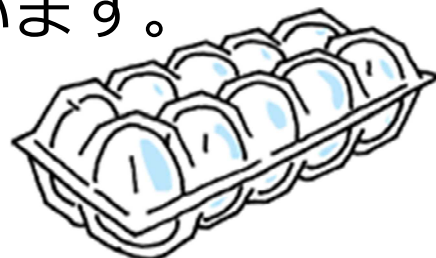


**正確な情報に基づいて
冷静に対応しましょう**

鶏卵・鶏肉の 衛生管理

01

国産の鶏卵は、通常、厚生労働省の定める「衛生管理要領」に基づき、卵選別包装施設（GPセンター）において、次亜塩素酸ナトリウムなどで洗卵・消毒されています。

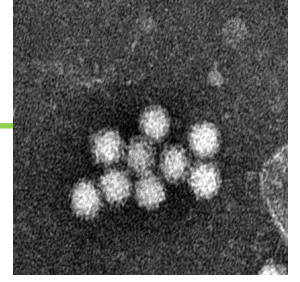


02

国産の鶏肉は、食鳥処理場において獣医師による生体検査が実施されており、病気にかかっている鶏は食用にされません。

食中毒予防の観点から、鶏肉は中心部までよく加熱しておいしく頂きましょう。

《ご注意ください》

冬は特にご注意ください！**『ノロウイルス』**

ノロウイルス電子顕微鏡写真(県環衛研)

ノロウイルス食中毒は冬季に多発します

12月～3月はウイルスが長期間生存(低温・乾燥)、発生しやすい

静岡県内のノロウイルス食中毒発生状況（月別件数）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
H27				1	5			1		3	4	7
H28	2							2	2	1	2	3
H29			1	1					2	3	1	2
H30	2					1		1	3	1	2	
R1	1		2							2	1	1
R2									1			
R3												
合計	5	0	3	2	5	1	0	4	8	10	10	13

潜伏
時間

感染から発症まで主に24～48時間

主な
症状

下痢、おう吐、発熱、腹痛が1日～2日続く

注意

乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意

ノロウイルス予防ポイント！

1

調理する際の
徹底した
手洗い

2

調理器具
の消毒

3

感染が
疑われる人の
おう吐物の
適切な処理

できていますか？ 衛生的な手洗い

洗うタイミングは・・・

・トイレの後 ・調理の前 ・料理の盛り付けの前



2度洗いが効果的です!
2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

引用：厚生労働省
「この冬はノロウイルスに注意しましょう！」



ノロウイルスの感染を広げないために（おう吐物などの処理）

- ① 使い捨てマスク、手袋を使用
- ② ペーパータオルで静かに拭き取り、塩素消毒後に水拭き
- ③ 拭き取った吐物や手袋はビニール袋に密封して廃棄
- ④ 終わったら、ていねいに手を洗う

減塩から始める健康生活

ふじのくに お塩のとりかたチェック

静岡県民は、食塩の摂取量が多い!?



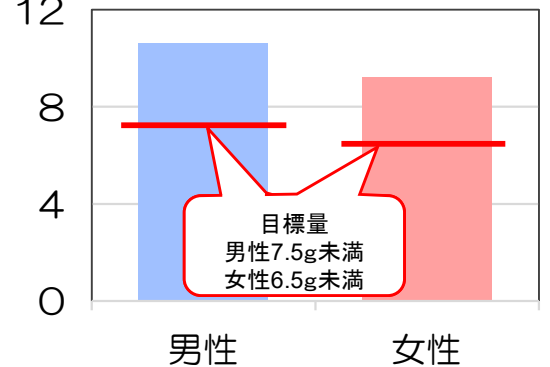
生きがいと健康づくり
イメージキャラクター
「ちゃっぴー」

お塩をとりすぎると…

- 高血圧になるよ
- 高血圧は、脳血管疾患の原因となるよ

減塩による 高血圧の予防が大事!

(g) 静岡県民1人1日あたりの食塩摂取量



出典：平成28年県民健康基礎調査
(目標量は日本人の食事摂取基準2020年版)

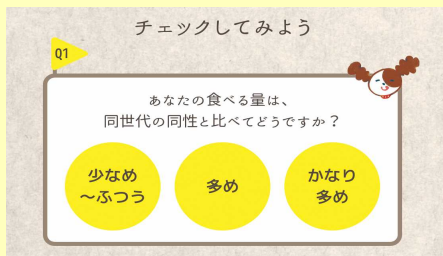
ちべるたんと一緒に お塩のとりかたチェック

スマホでチェック! /



操作は簡単!

ちべるたん お塩 🔍 検索



19問の質問に答えてね。



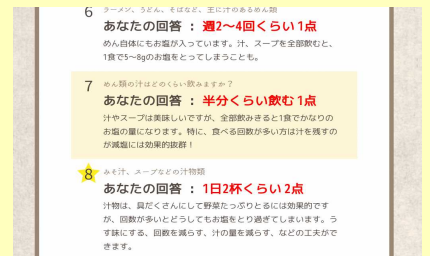
ちべるたん



ドキドキの結果発表!



メカじいちゃん



あなたに合った減塩のポイントも教えてくれるよ。



ふとしくん

血圧測定で健康管理をはじめませんか？

家庭で血圧測定をする目的は

ふだんの血圧の状態を正確に知ること
昼の血圧が正常でも、早朝に血圧が高くなるなどの「仮面高血圧」がわかります。

1 正しい測定方法

測定のタイミング

●1日2回(朝・夜)行う

朝

- ・起床後 1時間以内
- ・トイレに行ったあと
- ・朝食の前
- ・薬を飲む前

夜

- ・寝る直前
- ・入浴や飲酒の直後は避ける



測定時のポイント

椅子に座って1～2分経ってから測定する

薄手のシャツ1枚なら着たままでもよい

カフは心臓と同じ高さで測定する

上腕式が
オススメ

2 血圧の基準値

正常血圧の基準値		
	収縮期	拡張期
家庭で測定	115 未満	75 未満
病院で測定	120 未満	80 未満

家庭血圧がこの値を超える日が続く場合には、医師に相談しましょう

高血圧の診断基準		
降圧治療の対象		
	収縮期	拡張期
家庭で測定	135 以上	85 以上
病院で測定	140 以上	90 以上

3 記録をする 測定値は記録して、主治医に見てもらいましょう。

参考) 日本高血圧学会 家庭血圧測定ガイドライン (2019)

朝ごはん 食べて いますか？



体のリズムを
整えよう

朝ごはんは、1日の元気の源です。
毎朝、決まった時刻に朝ごはんを食べて、
体のリズムを整えましょう。

脳に
エネルギーを
補給しよう

朝ごはんを食べないと
脳は、栄養不足になって
しまいます。

やる気と集中力を
高めよう

朝ごはんを食べると、
やる気と集中力が高まり、
元気に活動することができます。





子どもの生活習慣を見直しましょう

「生活リズム向上のために」やっていますか？やってみましょう！

毎日

- ほぼ同じ時刻に就寝・起床しています。
- 一日三度の食事をきちんととっています。
- 元気よく体を動かします。
- 明るく笑顔であいさつをします。



朝は

- 早起きして、余裕をもって一日をスタートします。
- お互いに元気よくあいさつをします。
- 協力して朝ごはんの準備をします。
- バランスのよい朝ごはんを食べます。



夜は

- 早い時刻に就寝します。
- 睡眠をしっかりととります。
- 夜食はとりません。または消化によいものを適量だけとります。



まずは早起き！ 朝日を浴びよう！



子どもの健康をつくる食生活のポイント

- 1 家族そろって朝ごはんを食べましたか？
- 2 主食を食べましたか？
- 3 たんぱく質はとりましたか？
- 4 食物繊維を食べましたか？
- 5 ミネラルもとりましたか？
- 6 うす味を心がけていますか？

減塩のヒント

- ・かける前にまず味見！
- ・香辛料や酢、減塩調味料を上手に利用しよう！
- ・だしのお味を感じてみよう！
- ・野菜、果物を上手に取り入れよう！



7 主食3：野菜2：魚肉1の割合で食べていますか？

8 食卓を囲んで楽しく会話ができましたか？



ご存じですか？

HACCP（ハサップ）

HACCP（ハサップ）とは、安全な食品を作るために特に大事なポイントは何かをあらかじめ考えて、そのポイントを重点的に管理する衛生管理の方法のことです。

従来は最終製品の抜き取り検査で安全を確認する方法が一般的でしたが、HACCPでは特に大事なポイントを継続して管理することで、より効率的に安全な食品を作ることができます。



加熱温度と時間の管理、異物の検出が特に大事なポイント！



HACCP は食品工場だけのものではありません。ご家庭でも、食中毒を防止するために HACCP による衛生管理を取り入れることができます！

＼家庭で一番注意が必要な食中毒の予防のために！

「HACCP」方式で チェックしてみよう！

つけない

- 手も食材もこまめによく洗う。
- 生食用と加熱用の食材は接触しないように。

増やさない

- 食材にあった温度で保存する。
- 期限内に食べる。

やっつける

- 加熱するものは 特に重要なポイント(CCP)! しっかり火を通す。
- 調理器具はしっかり洗う。

なるほど～。
「HACCP」で管理するのは大事だね！



令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者が「HACCP に沿った衛生管理」に取り組んでいます。