

食の安全Q&A

～食の安心ほっとダイヤルへお寄せいただいたお問合せより～



群馬県健康福祉部食品安全局
食品安全課

目 次

表示関係

- Q1 消費期限と賞味期限の違いは何ですか。
- Q2 賞味期限を少し過ぎた醤油をうっかり使用していたのですが大丈夫でしょうか。開封したのは最近です。
- Q3 消費期限や賞味期限などの期限は誰が決めているのですか。
- Q4 ビスケットを購入して表示を見たら「製造年月日」と表示がありました。消費期限、賞味期限が義務表示であるのは知っていますが、製造年月日も義務表示なのですか。
- Q5 弁当や惣菜で、食品添加物の表示をよく目にしますが、少しでも使用していれば表示されるのでしょうか。
- Q6 会議で配る茶菓子(焼菓子)を購入しました。外箱の大箱には、製造者や賞味期限等の表示がされていますが、中の個包装(2個1パック包装)には表示がありません。このような表示方法で問題はありませんか。
- Q7 カナダから輸入した馬を熊本県で飼育して、「馬刺し」に加工販売している業者が、製品を「熊本県産馬刺し」と表示して販売していますが、問題はありませんか。
- Q8 「小田原干物 小田原加工」と国内の地名が書かれた加工魚介類の原料原産地に「中国」と記載がありました。この表示は正しいですか。
- Q9 牛乳のパッケージの表示で、商品名:北海道牛乳、製造者:群馬県前橋市と記載があります。これはどういう意味ですか。
- Q10 スーパーで買ったしらす干し(100g)の中にえび、かに、シャコなどが混入していました。しらす干し中のえび等の混入について、可能な上限量の規定はありますか。
- Q11 スーパーでラクトアイス、アイスマルクを販売している場所で、「アイスクリーム〇割引」とポップ表示がされていました。アイスクリームとラクトアイス、アイスマルクは乳脂肪分が違うことから別のものになると思いますが、この表示だと景品表示法の違反になりませんか。
- Q12 スーパーで「豚バラうす切り」を購入しました。ラベルは正味量250gで350円となっていますが、これは100gあたりの金額を表示すべきではありませんか。

- Q13 農産物直売所に生産者が直接納めている米が、未検査米のようですが、「コシヒカリ」と表記して販売しています。表示違反になりませんか。
- Q14 はちみつを購入したところ、外箱のみに原材料名：はちみつ(中国、日本)、製造者等の表示がありました。本体に表示がないことや原材料の原産地割合等については、規制はありませんか。
- Q15 はちみつに「純粋」という表示がありますが、その定義を教えてください。
- Q16 バームクーヘンの「名称」項目で、「焼菓子(バームクーヘン)」との記載が多いのですが、「バームクーヘン」だけの記載でも問題はありませんか。
- Q17 「コシヒカリ新潟県魚沼」、「5kg」、「単一原料米」などの記載がある米を食べていますが、ぱさぱさしていて、食感がコシヒカリと違うようです。この米がコシヒカリかどうか分析できませんか。
- Q18 小分けになっているキャンディーに、中身が入っていないものがありました。この場合、何の法律によって規制されますか。また、業者指導はどこが行うのですか。
- Q19 容器包装された団子の内容量に、「3本」という本数表示がありました。内容量だから「g(グラム)」で表示すべきではないのですか。
- Q20 清涼飲料水やお菓子などで、「シュガーレス」、「シュガーカット」、「砂糖無添加」、「ノンシュガー」、「カロリーゼロ」などの表示を目にしますが違いがあるのですか。

放射性物質関係

- Q21 原発事故前は私達の身の回りに放射性物質は存在していなかったのですか。
- Q22 群馬県はホームページで、農畜産物の放射性物質検査結果等の情報を提供していますか。
- Q23 自家用に湧水を飲み水として利用しています。子供がいることもあり、放射性物質の検査をしたいのですが、どこで検査をしてもらえますか。
- Q24 先日、野生のコシアブラ(山菜)を知人からいただきました。ラジオで近県のコシアブラから基準値(100ベクレル/kg)を超えた放射性物質が検出されたと聞きました。もう既に調理して食べてしまいましたが、健康に影響はありませんか。

衛生管理

- Q25 2週間位前にシチューを作って、冷蔵保存しておきました。臭いをかいでも問題ないようですが、食べても大丈夫ですか？

Q26

梅のシロップ漬けを1年前に作りました。保存は冷蔵庫ではなく冷暗所でしていました。臭い等に異常は感じられませんが、食べるのを控えた方がよいでしょうか。

その他

Q27

料理番組等を見ていると、白菜やキャベツを丸ごと煮ている場面がよく見受けられます。一枚一枚ばらして洗わなくても残留農薬の問題はありませんか。

Q28

中国産の農産物について、残留農薬の検査は行われていますか。

Q29

遺伝子組換え農産物を食べても問題はありませんか。また、遺伝子組換え農産物(飼料)を食べた家畜を人間が食べても大丈夫ですか。

Q30

スーパーでガンマ線照射済みとの表示(シール)があるジャガイモが売られていました。食べても心配はありませんか。

Q31

小松菜の茎に黒い斑点が多数あります。黒い筋状にもなっています。これは食べても大丈夫ですか。

Q32

かす漬を製造販売する場合、どのような手続きが必要ですか。

食の安全Q&A～食の安心ほっとダイヤルへお寄せいただいたお問い合わせより～

表示関係

Q1 消費期限と賞味期限の違いは何ですか。

A 消費期限は開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存した場合に、食べても安全な期限を示しています。お弁当や洋生菓子など、長くは保存がきかない食品に表示してあるので、期限内に食べるようにしましょう。一方、賞味期限は開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存した場合に、おいしく食べられる期限を示しています。ハム・ソーセージやスナック菓子、缶詰など保存がきく食品に表示してあり、期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

[目次へ戻る](#)

Q2 賞味期限を少し過ぎた醤油をうっかり使用していたのですが大丈夫でしょうか。開封したのは最近です。

A 賞味期限は定められた方法で保存した場合に、品質の劣化が比較的緩やかな食品に設定されるもので、期限が過ぎたからといって、すぐ食べられなくなるというわけではありません。保存方法やどれ位期限が過ぎていたかにもよりますが、醤油は一般的な食品より長く使用することができますので、臭いや味を確認してから使用するよう to してください。異変を感じるようでしたら、廃棄した方がよいでしょう。

[目次へ戻る](#)

Q3 消費期限や賞味期限などの期限は誰が決めているのですか。

A 期限表示の設定は、その食品の情報を把握している製造業者や加工業者等が科学的、合理的な根拠を持って設定しています。

[目次へ戻る](#)

Q4 ビスケットを購入して表示を見たら「製造年月日」と表示がありました。消費期限、賞味期限が義務表示であるのは知っていますが、製造年月日も義務表示なのですか。

A 製造年月日は義務ではありませんが、任意で表示することは可能です。

[目次へ戻る](#)

Q5 弁当や惣菜で、食品添加物の表示をよく目にしますが、少しでも使用していれば表示されるのでしょうか。

A 食品添加物を食品に使用した場合は、原則として、すべて表示をすることになっています。ただし、食品を加工する場合に食品添加物を使用しても、最終製品に残らないもの(加工助剤)や、原材料に含まれ、製品に効果を発揮しないもの(キャリアオーバー)、栄養を強化するために使用されるものは表示が免除されます。

[目次へ戻る](#)

Q6

会議で配る茶菓子(焼菓子)を購入しました。外箱の大箱には、製造者や賞味期限等の表示がされていますが、中の個包装(2個1パック包装)には表示がありません。このような表示方法で問題はありませんか。

A

外箱に一括表示されていれば、個包装に表示がなくても法的に問題はありません。配布する上で、もし心配であれば、「早めにお召し上がりください」と声をかけてみてはいかがでしょうか。

[目次へ戻る](#)

Q7

カナダから輸入した馬を熊本県で飼育して、「馬刺し」に加工販売している業者が、製品を「熊本県産馬刺し」と表示して販売していますが、問題はありませんか。

A

複数の産地で飼育された家畜の食肉の場合、最も飼育期間の長い場所を原産地として表示します。熊本県での飼育期間がカナダより長ければ、熊本県産(又は国産)と表示しても問題はありません。

[目次へ戻る](#)

Q8

「小田原干物 小田原加工」と国内の地名が書かれた加工魚介類の原料原産地に「中国」と記載がありました。この表示は正しいですか。

A

「小田原産干物」との記載であれば表示違反になりますが、加工地と原料原産地が明記された今回の表示の場合は、加工食品品質表示基準上、問題はありません。

[目次へ戻る](#)

Q9

牛乳のパッケージの表示で、商品名:北海道牛乳、製造者:群馬県前橋市と記載があります。これはどういう意味ですか。

A

「北海道牛乳」など商品名や説明文に産地名があるものは、その原産地の生乳を100%使用していることを意味しています。また、製造者の所在地が群馬県前橋市なのは、その場所で殺菌・処理して容器詰めしたということの意味しています。

[目次へ戻る](#)

Q10

スーパーで買ったしらす干し(100g)の中にえび、かに、シャコなどが混入していました。しらす干し中のえび等の混入について、可能な上限量の規定はありますか。

A

計量法(第10条、第13条)で定める商品を販売する場合、内容量の表記が義務づけられていますが、商品の原材料以外の混入に関する上限等の規定は特にありません(原材料に占める割合が8割以上の魚種がある場合は、その魚種名だけを記載することができます)。ただし、近年はアレルギー防止の観点から、えびやかになどの特定原材料が混入しないように加工工程で除去するなどの対策がとられるか、えびやかになが混入する方法で加工している旨の注意喚起表示を行って対応しています。

[目次へ戻る](#)

Q11 スーパーでラクトアイス、アイスマイルクを販売している場所で、「アイスクリーム〇割引」とポップ表示がされていました。アイスクリームとラクトアイス、アイスマイルクは乳脂肪分が違うことから別のものになると思いますが、この表示だと景品表示法の違反になりませんか。

A 適切な表現としては「アイスクリーム類」と表示するのがよいでしょう。アイスクリーム類とは、アイスクリーム、アイスマイルク、ラクトアイスの総称をいいます。

[目次へ戻る](#)

Q12 スーパーで「豚バラうす切り」を購入しました。ラベルは正味量250gで350円となっていますが、これは100gあたりの金額を表示すべきではありませんか。

A 100gあたりの単価は、食肉公正競争規約(自主的に設定する業界のきまり)による独自の必要表示項目であるため、義務表示ではありません。

[目次へ戻る](#)

Q13 農産物直売所に生産者が直接納めている米が、未検査米のようですが、「コシヒカリ」と表記して販売しています。表示違反になりませんか。

A 産地、品種、産年を表示することができるものは、原料玄米が農産物検査法等による証明を受けたものに限られるので、未検査米であれば表示違反になります。

[目次へ戻る](#)

Q14 はちみつを購入したところ、外箱のみに原材料名:はちみつ(中国、日本)、製造者等の表示がありました。本体に表示がないことや原材料の原産地割合等については、規制はありませんか。

A 食品表示は消費者が商品を選択する際に必要なものなので、外箱に表示があれば、法律上、問題はありません。また、原材料の原産地表示で、使用割合までは義務化されていません。

[目次へ戻る](#)

Q15 はちみつに「純粋」という表示がありますが、その定義を教えてください。

A はちみつにおける「純粋」という表記は、公正競争規約(自主的に設定する業界のきまり)により規定されているもので、精製、加糖、添加等を行っていないものには使用することができます。

[目次へ戻る](#)

Q16 バームクーヘンの「名称」項目で、「焼菓子(バームクーヘン)」との記載が多いのですが、「バームクーヘン」だけの記載でも問題はありませんか。

A 食品の名称については、その内容を的確に表現し、社会通念上一般化した名称を用いて表示することとなっていますので、「バームクーヘン」だけでも問題はありません。そのほか「菓子」、「焼菓子」、などの名称で表示することもできます。

[目次へ戻る](#)

Q17 「コシヒカリ新潟県魚沼」、「5kg」、「単一原料米」などの記載がある米を食べていますが、ぱさぱさしていて、食感がコシヒカリと違うようです。この米がコシヒカリかどうか分析できませんか。

A 県では、コシヒカリであるかどうかの分析検査は行っていません。民間検査機関(有料)では品種や産地等を分析できる機関もあります。

[目次へ戻る](#)

Q18 小分けになっているキャンディーに、中身が入っていないものがありました。この場合、何の法律によって規制されますか。また、業者指導はどこが行うのですか。

A 箱や袋など密封された特定商品の内容量表示については、計量法の規制対象となります。1個が3g未満のキャンディーについては、特定商品に該当しますので、計量法の規制を受けます。また、業者指導を行うのは「製造者」等の所在地のある都道府県、中核市等になります。

[目次へ戻る](#)

Q19 容器包装された団子の内容量に、「3本」という本数表示がありました。内容量だから「g(グラム)」で表示すべきではないのですか。

A 団子は計量法の特定商品に該当しないので、本来は内容量を表示する義務はなく、任意で本数を表示しても差し支えありません。

[目次へ戻る](#)

Q20 清涼飲料水やお菓子などで、「シュガーレス」、「シュガーカット」、「砂糖無添加」、「ノンシュガー」、「カロリーゼロ」などの表示を目にしますが違いがあるのですか。

A 「砂糖無添加」は文字どおり、まったく砂糖を添加していないことを意味しています。また、「カット」は低減されているということの意味しています。「レス」や「ノン」も含まないということの意味していますが、必ずしも糖分がまったく含まれていない訳ではなく、食品では100gあたり、飲料では100mlあたり「0.5g未満」であれば表示することができます。また、「カロリーゼロ」は熱量が「ゼロ」ということですが、こちらも、まったく熱量がないということではなく、食品100gあたり、飲料100mlあたり熱量が「5kcal(キロカロリー)未満」であれば表示することができます。

[目次へ戻る](#)

放射性物質関係

Q21 原発事故前は私達の身の回りに放射性物質は存在していなかったのですか。

A 原発事故に関係なく、地球が誕生した時から、地球上には放射性物質が存在していました。食品にもカリウム40やポロニウム210などの天然の放射性物質が含まれていて、私達日本人は年間1ミリシーベルトの放射線を食べ物から受けています。現在設定されている食品中の放射性物質の基準値は、この天然の放射性物質の影響も考慮して設定されています。

[目次へ戻る](#)

Q22

群馬県はホームページで、農畜産物の放射性物質検査結果等の情報を提供していますか。

A

県ホームページのトップページ＞防災・消費者・食品＞食品＞食品安全情報＞放射性物質検査＞群馬県産農林水産物(牛肉を除く)の放射性物質検査結果のデータベースに掲載しています。随時、データを更新していますので、ご確認ください。

<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200097.html>

[目次へ戻る](#)

Q23

自家用に湧水を飲み水として利用しています。子供がいることもあり、放射性物質の検査をしたいのですが、どこで検査をしてもらえますか。

A

自家用の水質検査は県の機関では行っていません。民間の検査機関を利用させていただくか(有料)、市町村によっては、住民の食品等の検査を無料で行っていますので、最寄りの窓口に相談されてはいかがでしょうか。

<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200132.html>

[目次へ戻る](#)

Q24

先日、野生のコシアブラ(山菜)を知人からいただきました。ラジオで近県のコシアブラから基準値(100ベクレル/kg)を超えた放射性物質が検出されたと聞きました。もう既に調理して食べてしまいましたが、健康に影響はありませんか。

A

放射性物質の基準値は、かなり安全側に立って設定されています。仮に基準値を超えた食品を一時的に食べたとしても、健康への影響はないと考えられます。なお、県ホームページでは、県内の農産物等の出荷制限指示・自粛等の情報を掲載していますので、採取する際は参考にしてください。

<http://www.pref.gunma.jp/contents/000202882.pdf>

(参考) 食品の放射性物質に係るQ&A

<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200134.html>

[目次へ戻る](#)

衛生管理

Q25

2週間位前にシチューを作って、冷蔵保存しておきました。臭いをかいでも問題ないようですが、食べても大丈夫ですか？

A

シチューの材料となる肉や野菜には、ウェルシュ菌という食中毒菌がついていることがあります。この菌は、熱に強いので、冷ます段階で増殖してしまったり、毒素を作ったりします。また、リステリア菌という低温でも増殖可能な食中毒菌もあります。食中毒菌がついていても臭いの変化はありません。長時間を経過したものは、冷蔵保存でも食べない方がよいでしょう。

[目次へ戻る](#)

Q26

梅のシロップ漬けを1年前に作りました。保存は冷蔵庫ではなく冷暗所でしていました。臭い等に異常は感じられませんが、食べるのを控えた方がよいでしょうか。

A

梅のクエン酸や高濃度の砂糖液に漬けることで、一般的な食品よりは細菌の増殖は抑えられると考えられますが、非加熱処理ということなので、気になるようであれば、食べるのを控えていただければと思います。

[目次へ戻る](#)

その他

Q27

料理番組等を見ていると、白菜やキャベツを丸ごと煮ている場面がよく見受けられます。一枚一枚ばらして洗わなくても残留農薬の問題はありませんか。

A

市場に流通している農産物は、生産者が農薬を適正に使用し、残留基準を超過しないように生産しています。また、出荷前や市場流通時などには、生産者や行政が残留農薬の検査を行い安全性を確保していますので、ばらさないまま洗ったとしても、健康への影響は考えられません。

[目次へ戻る](#)

Q28

中国産の農産物について、残留農薬の検査は行われていますか。

A

輸入食品についても、日本の法律(食品衛生法)が適用され、残留農薬のみならず、食品添加物や微生物などについて、港や空港などの検疫所において無作為のサンプリング検査を行っており、違反があれば監視体制等を強化するなどして対応しています。また、国内に流通した輸入食品に関しても、都道府県や中核市等がサンプリング検査等を行って安全性を確保しています。

[目次へ戻る](#)

Q29

遺伝子組換え農産物を食べても問題はありませんか。また、遺伝子組換え農産物(飼料)を食べた家畜を人間が食べても大丈夫ですか。

A

さまざまなデータに基づいて、組み込んだ遺伝子によって新たに作られるタンパク質の安全性や、組み込んだ遺伝子が間接的に作用して有害物質などを作る可能性がないこと等を、国(食品安全委員会)で確認しているため、審査済みのものであれば問題はありません。また、家畜飼料についても同様に確認を行っており、人への健康影響が生じないよう安全性が確保されています。

[目次へ戻る](#)

Q30

スーパーでガンマー線照射済みとの表示(シール)があるジャガイモが売られていました。食べても心配はありませんか。

A

現在、食品への放射線照射はジャガイモの発芽防止にのみ用いることができます。ジャガイモの芽にはソラニンという毒素が含まれており、これを口にすることがないように放射線を照射します。人に健康影響が生じない量が照射されていますので、安心してお召し上がりください。

[目次へ戻る](#)

Q31

小松菜の茎に黒い斑点が多数あります。黒い筋状にもなっています。これは食べても大丈夫ですか。

A

窒素を多く含む肥料が与えられた農作物には、色素(ポリフェノール類)が蓄積して、黒い斑点状になることがあります。これは「ゴマ症」といって病原菌やカビ、虫ではないので、食べても問題はありません。気になるようであれば、その部分を取り除いて食べてみてはいかがでしょうか。

[目次へ戻る](#)

Q32

かす漬を製造販売する場合、どのような手続きが必要ですか。

- A 漬物を製造販売する場合には、保健福祉事務所(保健所)へ食品営業許可申請を行う必要があります。製造施設の基準などの決まりがありますので、詳しくは最寄りの保健福祉事務所(保健所)へご相談ください。
<http://www.pref.gunma.jp/07/d0110001.html>

[目次へ戻る](#)

群馬県健康福祉部食品安全局食品安全課
群馬県前橋市大手町一丁目1番1号
電話:027-226-2424
FAX:027-221-3292
MAIL:shokuanze@pref.gunma.lg.jp



お気軽に
ご相談下さい