

食の安全Q&A VOL.2

～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・生活衛生課

目 次

表示関係

- Q 1 加工食品の表示で、製造者と販売者はどのように違うのですか。
- Q 2 食品の賞味期限に関連して、開封後の食品は、一般的にどのくらい日持ちしますか。食品メーカーに問い合わせたところ、「1週間程度もつ」との回答もあったが、会社により回答がまちまちでした。購入者自身が外観、臭い等で判断するしかないのでしょうか。
- Q 3 卵の表示で「賞味期限」、「採卵日」等の日付を目にしますが、どのような決まりがありますか。
- Q 4 販売者と製造者を併記することについては、新しく表示の規制が何かで決まったのですか。
- Q 5 冷凍食品（干物）を知人からいただいた。賞味期限を確認すると「別枠に記載」と書かれていたが、どこにも記載がありません。冷凍食品には期限表示の記載義務はないのですか。
- Q 6 期限切れ間近の食肉を冷凍して、賞味期限を延長させることは可能ですか。
- Q 7 栄養成分表示義務化に係る小規模事業者とは、具体的にどのくらいの規模が対象となるのですか。また、表示ラベルの使用に係る猶予措置は、どのくらいの期間ですか。
- Q 8 合挽肉の商品名「牛肉約70%、豚肉約30%」の原材料名が「豪州産牛肉約63%、国産牛脂約7%、国産豚肉約30%」と記載されていました。「牛脂」という表示はあまり見かけませんが、必ず記載するものなのですか。

衛生管理

- Q 9 袋入りのぎんなんにカビが生えていました。洗って干せば食べても大丈夫ですか。カビは殻だけで、中の実は大丈夫そうです。
- Q 10 ある鮮魚販売店で鍋にするため魚1匹をぶつ切りで購入したところ、約5cm程の釣り針が入っていました。このような事例について適切に対応してもらえる機関はありますか。
- Q 11 ジャムを製造し販売を行いたいと考えていますが、製造等するにあたり何か許可、届出等が必要ですか。
- Q 12 野菜と肉等を組み合わせた鍋物セットをスーパー等で販売してみたいと考えていますが、何か手続き等が必要ですか。

放射性物質

Q 1 3

毎年、県内のある地域のタケノコを知人からいただき、震災後も子供とともに食べてしまいましたが、放射性物質の体への影響が今になって心配になってしまいました。その時期に県でタケノコの検査を実施していたかや、それを食べたとしても体に影響がないかを教えていただきたい。

Q 1 4

群馬県産の牛・豚肉は、(放射性物質の関係で)食べても大丈夫ですか。また、知り合いから群馬県で捕ったイノシシの肉をいただいたが、好意でいただいたものなので、食べても大丈夫か直接聞くのも聞きづらいので、どう対応したらいいか教えてください。

Q 1 5

スーパー等で購入した肉や魚について、放射性物質などの食品検査をしてもらえますか。

Q 1 6

山で採れたタケノコを出荷し、一般に販売するためには何か検査(放射性物質)が必要ですか。

健康食品

Q 1 7

食品の機能性を表示することができる機能性表示食品制度ができ、いろいろな機能が表現できることを知ったのですが、医薬品であれば臨床試験、治験などで厳しい審査、許可があるものと思われませんが、この制度は法律の規制を受けていますか。

食中毒

Q 1 8

山から採取したきのこが食べられるか食べられないかについて、保健所で判定してもらえますか。

Q 1 9

じゃがいもを日に当てておいたら皮の表面が青く(緑色)になってしまいました。中までは青くなっていません。食べても大丈夫ですか。

Q 2 0

「白インゲン豆」には毒があると聞きました。「白あずき」は大丈夫ですか。

食品添加物

Q 2 1

食品添加物で「グリセリン」と「グリセリン脂肪酸エステル」とは別のものですか。また、毒性はありませんか。

その他

Q 2 2

銅鍋で白菜を煮てそのまま一晩放置したところ、白菜の色が変わって、鍋の内側が少しはがれてしまいました。残りの白菜を食べても大丈夫ですか。

Q 2 3

報道等で、アクリルアミドの話を知ってから、神経質になってしまい、そうざいの野菜炒めや揚げ菓子などを食べるのが心配になってしまいました。どう対応したらいいですか。

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

Q 1

加工食品の表示で、製造者と販売者はどのように違うのですか。

- A 加工食品にあっては、製造された食品に対する責任の所在として、製造所の住所・氏名が表示されています。製造業者である場合には「製造者」、加工者である場合には「加工者」、輸入業者である場合は「輸入者」とすることが基本ですが、製造業者、加工者または輸入業者との合意によりこれらのものに代わって販売業者が表示を行うことも可能です。その場合は「販売者」と表示します。そして、販売者の住所氏名の後に、あらかじめ消費者庁に届け出た製造所を表す固有の記号（製造所固有記号）を記載することもできます。

[目次へ戻る](#)

Q 2

食品の賞味期限に関連して、開封後の食品は、一般的にどのくらい日持ちしますか。食品メーカーに問い合わせたところ、「1週間程度もつ」との回答もあったが、会社により回答がまちまちでした。購入者自身が外観、臭い等で判断するしかないのでしょうか。

- A 食品の賞味期限は、開封前に各事業者が微生物検査など科学的根拠に基づき設定した年月であり、開封後の品質は、購入者の食品の保管状況、製品形態によっても異なることから、各食品の開封後どのくらい日持ちするのかを回答するのは難しいです。開封後の食品は、早めに食べるようにしていただくのが前提です。それぞれの食品が食べられるかどうかについては、その見た目や臭い等により、食べられるかどうかを消費者が判断していただくこととなります。

[目次へ戻る](#)

Q 3

卵の表示で「賞味期限」、「採卵日」等の日付を目にしますが、どのような決まりがありますか。

- A 鶏卵は、賞味期限の表示が規定されています。賞味期限表示は、たまごを安心して、「生食できる期限」を示したものとなっています。また、加熱加工用の鶏卵で殻付きの卵については、消費期限又は賞味期限の代わりに産卵日、採卵日、格付け日又は包装日を記載することができます。鶏卵も保存方法により鮮度が異なってくるので、決められた保存方法で、決められた期限で消費してください。

[目次へ戻る](#)

Q 4

販売者と製造者を併記することについては、新しく表示の規制が何かで決まったのですか。

- A 平成27年4月1日に食品表示法が施行され、販売者とあわせ製造者も明記することが法律で定められました。ただし、経過措置期間が加工食品については、平成32年4月1日までの5年間あることから、旧制度の表示でも現段階では問題はありません。

[目次へ戻る](#)

Q 5

冷凍食品（干物）を知人からいただいた。賞味期限を確認すると「別枠に記載」と書かれていたが、どこにも記載がありません。冷凍食品には期限表示の記載義務はないのですか。

A

一般用の加工食品であれば、冷凍食品も食品表示法による期限表示の記載義務があります。印字シール等で貼ったならば剥がれた可能性もあります。表示にある加工者に問い合わせてみてはいかがでしょうか。

[目次へ戻る](#)

Q 6

期限切れ間近の食肉を冷凍して、賞味期限を延長させることは可能ですか。

A

食肉に限らず、消費期限や賞味期限を変更するには、保存温度の変更等、新たな保存方法を考慮し、さらに科学的根拠に基づいて新たな期限を設定しなければなりません。

[目次へ戻る](#)

Q 7

栄養成分表示義務化に係る小規模事業者とは、具体的にどのくらいの規模が対象となるのですか。また、表示ラベルの使用に係る猶予措置は、どのくらいの期間ですか。

A

栄養成分表示義務化に係る小規模事業者は、当分の間、課税売上高1,000万円以下の事業者に加え、従業員数20人以下の小規模事業者について対象外となっています。また、加工食品と添加物は5年間、生鮮食品は1年6か月の間、以前の制度に基づく表示を認める猶予期間が設けられています。

[目次へ戻る](#)

Q 8

合挽肉の商品名「牛肉約70%、豚肉約30%」の原材料名が「豪州産牛肉約63%、国産牛脂約7%、国産豚肉約30%」と記載されていました。「牛脂」という表示はあまり見かけませんが、必ず記載するものなのですか。

A

牛、豚の合挽肉は重量の割合が50%以上を占める原材料の原産地表示が義務づけられています。原材料が国産品の場合は国産、輸入品の場合は原産国を表示します。原材料名は使用した原材料を全て重量の割合の多いものから記載することになっており、この商品に関しては、牛肉約70%のうち豪州産が約63%、国産が約7%で、国産牛は牛脂のみを使用したものと考えられます。割合の表示は義務ではありませんが、商品名に牛肉約70%とあることから具体的に記したものと考えられます。

[目次へ戻る](#)

衛生管理

Q 9

袋入りのぎんなんにカビが生えていました。洗って干せば食べても大丈夫ですか。カビは殻だけで、中の実は大丈夫そうです。

A

実にカビは生えていないということですが、どの程度カビの影響を受けているのかわかりません。カビの生えている食品は、内部まで入り込むということも考えられますし、カビの種類によってはカビ毒を産生している場合もあるので、食べない方がよいでしょう。

[目次へ戻る](#)

Q 1 0

ある鮮魚販売店で鍋にするため魚1匹をぶつ切りで購入したところ、約5cm程の釣り針が入っていました。このような事例について適切に対応してもらえる機関はありますか。

A 販売店が魚介類販売業の許可を取得していると思われるので、異物混入ということで、地元を管轄する保健所に相談してください。

[目次へ戻る](#)

Q 1 1

ジャムを製造し販売を行いたいと考えていますが、製造等するにあたり何か許可、届出等が必要ですか。

A 食品の製造等による営業を行う際には、食品営業許可申請を行い、許可を取得する必要があります。ジャムの包装形態によって、許可の申請をする必要があるかないか異なりますので、地元を管轄する保健所に相談してください。

[目次へ戻る](#)

Q 1 2

野菜と肉等を組み合わせた鍋物セットをスーパー等で販売してみたいと考えていますが、何か手続き等が必要ですか。

A 食肉販売業の営業許可申請手続きを伴う可能性があることから、地元を管轄する保健所に相談してください。

[目次へ戻る](#)

放射性物質

Q 1 3

毎年、県内のある地域のタケノコを知人からいただき、震災後も子供とともに食べてしまいましたが、放射性物質の体への影響が今になって心配になってしまいました。その時期に県でタケノコの検査を実施していたかや、それを食べたとしても体に影響がないかを教えていただきたい。

A 県では、震災後、県内で捕れたタケノコの検査を平成24年4月に1検体実施し、「検出せず」、平成26年5月に2検体実施し、ともに「検出せず」でした。また、震災後設定された暫定規制値500Bq/kgを超える食品を一時的に食べて健康に影響がないかについてですが、暫定規制値は、食品の放射性物質が半減期に従って減っていくことを前提に、このレベルの汚染を受けた食品を飲食し続けても、健康影響がないものとして設定されたものです。その後、現在まで用いられている基準値100Bq/kgについても同様の考え方です。そうしたことから、暫定規制値、現基準値ともに、相当の安全を見込んで設定したもので、基準値超過、出荷停止となった食品を一時的に食べたとしても、健康への影響は心配ないものと考えられます。

[目次へ戻る](#)

Q 1 4

群馬県産の牛・豚肉は、(放射性物質の関係で)食べても大丈夫ですか。また、知り合いから群馬県で捕ったイノシシの肉をいただいたが、好意でいただいたものなので、食べても大丈夫か直接聞くのも聞きづらいので、どう対応したらいいか教えてください。

- A 県内に流通している牛・豚肉は、継続的に公的な検査が行われていて、100Bq/kgの基準値以下であることが確認されているので、問題なく食べていただけます。一方、県内で捕獲されたイノシシを含む野生鳥獣は、現在も基準値を超えるものが検出されているため、出荷制限されています。県内の山で個人の方が捕獲した野生鳥獣を消費する場合は、民間の検査機関(有料)で検査するか、市町村で無料で行っている持ち込み検査を行って、基準値を超えていないことを確認してから、食べるようにしてください。

※住民持ち込み食品の放射性物質検査実施市町村一覧
<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200132.html>

[目次へ戻る](#)

Q 1 5

スーパー等で購入した肉や魚について、放射性物質などの食品検査をしてもらえますか。

- A 市場に流通している食品は、継続的に公的な放射性物質の検査を行い、100Bq/kgの基準値以下が確認されているので問題ないと思います。県では県民の方の持ち込み検査は実施していません。市町村への持ち込み検査や民間の検査機関をご利用ください。

※住民持ち込み食品の放射性物質検査実施市町村一覧
<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200132.html>

[目次へ戻る](#)

Q 1 6

山で採れたタケノコを出荷し、一般に販売するためには何か検査(放射性物質)が必要ですか。

- A タケノコは、県で出荷自粛している地域(旧渋川市、旧小野上村、みなかみ町)については、販売することはできません。それ以外の地域については、出荷したい人自身が放射性物質検査(有料検査機関)を行い、検査基準値を超えていないことを確認し、適切な表示(野生であること、採取場所(市町村名まで))を行った上で販売することができます。

[目次へ戻る](#)

健康食品

Q 1 7

食品の機能性を表示することができる機能性表示食品制度ができ、いろいろな機能が表現できることを知ったのですが、医薬品であれば臨床試験、治験などで厳しい審査、許可があるものと思われませんが、この制度は法律の規制を受けていますか。

- A 食品の機能性を表示することができる機能性表示食品制度は、食品表示法という法律のもと、平成27年4月1日から施行されています。食品表示法を所管している国の省庁は消費者庁となります。機能性表示食品は、消費者庁長官に届け出た安全性や機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、事業者の責任において表示を行うものです。医薬品は疾病の診断、治療、予防を目的とすることから、厳しい審査、承認、許可が必要となります。また、特定保健用食品も国の審査の上、許可制となっていますが、機能性表示食品は、事業者からの届出制であり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。なお、届出のあった内容については、消費者庁のHPに公開されることとなっております。

機能性表示食品届出情報

http://www.caa.go.jp/foods/todoke_1-25.html

[目次へ戻る](#)

食中毒

Q 1 8

山から採取したきのこが食べられるか食べられないかについて、保健所で判定してもらえますか。

- A 野生きのこの種類の判別は非常に難しいため、「食べる場合は必ず専門家に見てもらうこと」、「判断が付かない場合は、絶対に食べないこと」が重要です。県できのこの鑑定を受け付けている機関は、県林業試験場(榛東村)です。連絡の上相談してください。
県林業試験場 Tel 027-373-2300

[目次へ戻る](#)

Q 1 9

じゃがいもを日に当てておいたら皮の表面が青く(緑色)になってしまいました。中までは青くなっていません。食べても大丈夫ですか。

- A 緑色になったじゃがいもの表皮には、ソラニンという毒素があります。熱をかけても分解されないことから、じゃがいもの芽、緑色になった表皮は取り除く必要があります。きちんと取り除けば、食べることができます。

[目次へ戻る](#)

Q 2 0

「白インゲン豆」には毒があると聞きました。「白あずき」は大丈夫ですか。

- A 「白インゲン豆」には、「レクチン」という毒性成分が多く含まれています。「レクチン」は、生や加熱不足の豆では毒性は残りますが、よく加熱することで消失します。「白あずき豆」も水に十分浸してから、沸騰状態で柔らかくなるまで十分煮れば、食品安全上全く問題はありません。一般的に豆を含む植物の種子には、外敵から身を守る手段として、多かれ少なかれ何らかの有害成分を含んでいるものが多くあります。しかし、加工処理や調理が適切に行われている限り、健康への影響を心配する必要はないものと思われれます。

[目次へ戻る](#)

食品添加物

Q 2 1

食品添加物で「グリセリン」と「グリセリン脂肪酸エステル」とは別のものですか。また、毒性はありませんか。

- A ともに食品添加物で、「グリセリン」は、着色料、香料などの溶剤として用いられるなど幅広い用途があります。また、「グリセリン脂肪酸エステル」は、乳化剤として主に用いられています。両方とも食品添加物としての使用が認められており、食品添加物として適正に使用されている分には問題はありません。

[目次へ戻る](#)

その他

Q 2 2

銅鍋で白菜を煮てそのまま一晩放置したところ、白菜の色が変わって、鍋の内側が少しはがれてしまいました。残りの白菜を食べても大丈夫ですか。

- A 銅鍋は料理をしたあと長時間放置すると、緑青（ろくしょう）という錆（さび）が発生して変色したり、長く使用していると内側のメッキがはがれたりします。毒性はないと考えられますが、気になるようであれば食べるのを控えていただくのがよいでしょう。

[目次へ戻る](#)

Q 2 3

報道等で、アクリルアミドの話を知ってから、神経質になってしまい、そうざいの野菜炒めや揚げ菓子などを食べるのが心配になってしまいました。どう対応したらいいですか。

- A 内閣府食品安全委員会で「アクリルアミド」について調べた結果、「発がん性が心配ないとはいえない」というものでした。しかし、野菜炒めやお菓子などを毎日、過剰に食べるようなことがなければ、心配はありません。大切なことは、食事のバランス。偏食をしないで、3食、いろいろなものを食べるように心がけてください。

[目次へ戻る](#)



食の安心ほっとダイヤル
027-226-2424