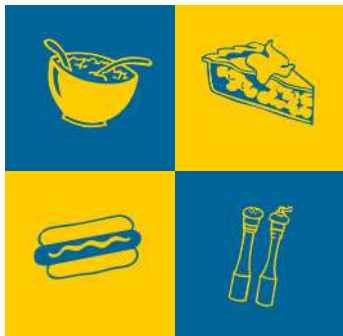




食の安全安心だより

1 機能性表示食品のルールがわかります！

紅麹を含む健康食品により、大規模な健康被害が発生しました。

この健康食品は、消費者庁に届出された**機能性表示食品**であったため、政府は制度の見直しを決めました。

機能性表示食品

国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁に届出て、機能性を表示する食品です。

例えば、「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」などの機能性を表示できますが、特定保健用食品(トクホ)とは異なり、国による審査を受けませんので、事業者は自らの責任で、科学的根拠を基に適正な表示を行うことが求められます。

①健康被害の情報提供の義務化

事業者が健康被害の情報（医師が診断したもの）を把握した場合は、因果関係が不明でも速やかに保健所等に連絡することが**義務化**されます。

②GMPの要件化

サプリメント形状の機能性表示食品では、**GMP**に基づく製造管理が遵守事項になります。

③専門家の関与の強化

新規成分を含む製品の安全性などについて、必要に応じて販売前に専門家の意見を聴く仕組みが導入されます。

④表示方式の見直し

製品の摂取上の注意事項などの表示方法や表示位置などの方式が見直されます。



詳しくは、
消費者庁のHPをご覧ください



目次

- 1 機能性表示食品のルールがわかります！
- 2 食添シリーズ
甘味料
- 3 食品衛生用語解説
- 4 スポットライト
腸炎ピブリオ

HACCPの推進

- ◆世田谷区では、HACCP制度の周知と導入支援を行っています



世田谷区HACCP
推進キャラクター
はさPOM

2 食添シリーズ

ノンシュガー甘味料には、アセスルファム K、アスパルテーム、サッカリン、スクラロース、ステビアなどがあります。食品や飲料の製造、コーヒーや紅茶に直接入れて砂糖の代わりに使われます。

甘味料として食品添加物に指定され、成分規格や使用基準が規定されているものもあります。

ラベル表示には、**用途名と物質名の併記が必要**となります。

例) 甘味料(スクラロース)

甘味料

● 昨年、世界保健機関WHOが“条件付き”で『体重管理や疾病予防のためにノンシュガー甘味料を使用しないよう』勧告しメディアで話題となりました。**体重管理や肥満予防の手段としての使用は効果ありませんよ**という趣旨でした。ダイエットには健康的な食事とその維持が大切なんですね。

なお、健康影響については不明な点が多いため...条件付きの勧告になっています。



世田谷保健所生活保健課
食品衛生企画

〒154-8504
世田谷区世田谷 4-2 2-3 5

電話: 03(5432)2901
FAX: 03(5432)3054

ホームページ: [https://
www.city.setagaya.lg.jp/](https://www.city.setagaya.lg.jp/)



HACCPで守る衛生 得る信頼

3 食品衛生用語解説

GMPとは？

Good Manufacturing Practice「適正製造規範（基準）」の略で、原料の受入れから最終製品の出荷に至るまでの全工程において、「適正な製造管理と品質管理」を求めるものです。

ADI（一日摂取許容量）と摂取量調査を比較すると...

マーケットバスケット方式による摂取量調査は、消費者が日常的に摂取している食品添加物の量を把握することができます。

R4年度の調査結果を、体重60kgの人で考えてみましょう。

・スクラロース摂取量 0.87 mg/人/日・ADI 15 mg/kg体重/日

ADI（60 kgの人の場合）= 15 mg/kg体重/日 × 60 kg = 900 mg/日

摂取量がADIに占める割合 = $\frac{0.87 \text{ mg/日}}{900 \text{ mg/日}} \times 100 = 0.097\%$

スクラロースの摂取量は、ADIの約0.097%に相当します。これはADIの範囲内であり、健康に対するリスクは非常に低いと考えられます。



ビブリオ、それは下痢の一族



ビブリオ・ヤスナ氏

4 スポットライト 腸炎ビブリオ

最近 聞かなくなった細菌と言えば、

腸炎ビブリオですかね。

この細菌による食中毒の発生は、平成10年に年間839件でしたが、昨年は2件となりました。これは、平成13年の「生食用鮮魚介類」の規格基準新設を契機に、事業者の皆さんの努力が実を結んだ結果と言われています。それでも、夏場の腸炎ビブリオには注意が必要です!!

腸炎ビブリオは、好塩性細菌で沿岸の海水や海泥に生息しています。魚介類に付着していることが多いです。最大の特徴は、増殖速度が極めて速いこと。好条件（食塩濃度2～3%、温度35～37℃）が揃うと、8～9分で倍々と増えていきます。本菌の増殖可能温度は10～42℃、海水の食塩濃度は3.5%程度なので、夏場の海で増えやすいことが分かります。

菌が大量に付いているお刺身やお寿司などを

喫食すると、潜伏期間8～24時間で、激しい腹痛を伴う下痢、おう吐や発熱等の食中毒症状を呈します。しかし、ほとんどは数日中に回復します。

原因食品の多くは鮮魚介類ですが、食塩と水分があれば増殖できるので、きゅうりの浅漬けなどに菌が付着しても増殖します。魚を捌く際は、まな板の使分け等の二次汚染対策が重要です。

腸炎ビブリオによる食中毒予防には、食材の真水洗浄や加熱が効果的です。食塩がない環境や煮沸で菌が速やかに死滅するためです。食材を保管する際は、10℃以下の保存基準を守ることも重要です。冷凍品の解凍も冷蔵庫内で行いましょう。

近年の海水温上昇により、今後本菌の付着が増える可能性があります。洗浄や温度管理を確実にし、腸炎ビブリオ食中毒の撲滅を目指していきましょう！安全でおいしい魚料理をいつまでも安心して食べていきたいですね。

腸炎ビブリオは、真水で撃退！

真水を使わざるは、薄氷を履むが如し