

食品添加物の使用基準に 基づく県の取り組み

平成23年12月21日(水)
奈良県くらし創造部
消費・生活安全課

1

奈良県の食品衛生監視指導体制

- 食品衛生監視
消費・生活安全課
5保健所
食品衛生検査所
 - 食品検査
保健環境研究センター
1保健所
食品衛生検査所
- 食品衛生監視員
(薬剤師、獣医師等)

2

奈良県の食品衛生監視指導

- 食品衛生監視指導計画の策定、公表
 - ・ 監視指導の実施
 - ・ 食品等の収去検査
 - ・ 違反発見時の対応
 - ・ 食中毒等健康危害発生時の対応
- 食品衛生監視指導結果の公表(平成22年度)
 - ・ 監視指導結果 20,600回
 - ・ 収去検査の実施状況 856検体
 - ・ 食中毒の発生状況 5件
 - ・ 食品関連の相談件数 443件

3

食品添加物の監視指導体制

- 表示基準について
流通状況等の監視
- 使用基準について
収去検査の実施

4

食品添加物の表示方法

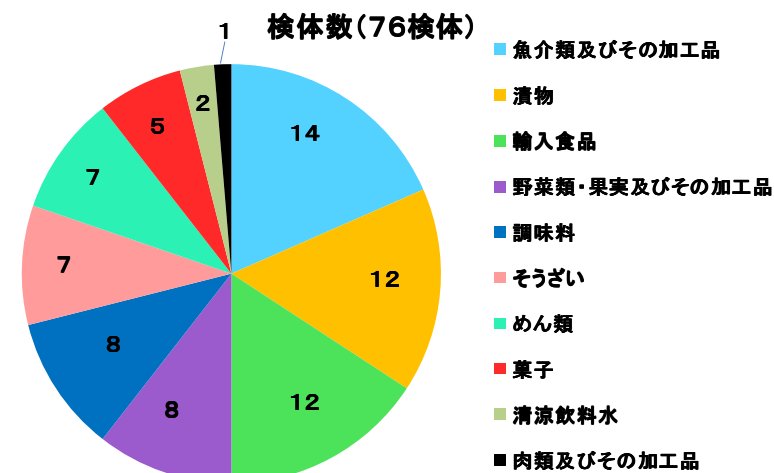
- 原則として物質名で表示
- 用途名を併記する
- 一括名で表示できる
- 表示の免除(加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化)

名称: 洋菓子

原材料名: 小麦粉、砂糖、植物油(大豆油を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、(原材料の一部に大豆、乳、卵を含む)

5

食品添加物の検査状況(平成22年度)



6

食品添加物の検査項目

魚介類及びその加工品	保存料、甘味料、酸化防止剤
漬物	保存料、甘味料
輸入食品	甘味料、漂白剤、保存料、酸化防止剤
野菜類・果実及びその加工品	防かび剤
調味料	保存料、甘味料
そうざい	保存料
めん類	品質保持剤、小麦粉処理剤
菓子	保存料、着色料
清涼飲料水	保存料、甘味料
肉類及びその加工品	保存料、甘味料、発色剤

7

食品添加物の違反状況(平成22年度)

違反件数: 1件

品名: 和生菓子

内容: ソルビン酸カリウムを1.3g/kg検出

※通常、ソルビン酸カリウムは保存料として使用されるが、菓子への使用は認められていない

8