



食の安全・安心情報を科学的視点で、皆さんに分かりやすくお伝えするコラムです。

はじめまして。私は一般社団法人Food Communication Compass (略称FOOCOM) を運営している森田満樹と申します。これから食の安全や食品表示について、皆さんに最新情報をお伝えしていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願いしす。

さて、皆さんは「食の安全・安心」という言葉で何を思い浮かべますか？ 京都府ではこの5年間、毎年「食の安心・安全」アンケートを行っており、2018年度の調査結果を見ると「特に関心をもっていること」の第1位は「食品添加物(51.6%)」、2位は「食中毒(47.3%)」、3位は「偽装表示(30.0%)」でした(3つまで複数回答可)。この傾向は毎年変わらず、東京都でも食中毒、食品添加物が上位2位に選ばれています。

添加物は、原材料の表示で区分され一目で分かる

食品添加物は、国が安全性を確認したものや、長い食経験があり安全と認められたものだけが使ってもよい制度となっており、そのこと自体があまり知られていないことも各種調査で分かっています。安全性の仕組みは次の機会にお伝えしますが、関心のある方はまずはパッケージの表示を見てください。食品添加物は、一括表示の原材料の欄に書いてあり、原材料と添加物が区分されて重量の多いもの順で書かれています。その区分は、多くの場合「/ (スラッシュ)」が使われ、添加物が一目で確認できるようになっています。

こうした書き方、区分のルールは、2009年に発足した消費者庁が作った「食品表示法」という法律で決められました。2015年に施行し、5年間の経過期間を経てこの4月に完全義務化となります。食品表示のルールはここから大きく変わりました。

今月のテーマ

食品表示を見ていますか？

栄養成分表示も義務化、「ナトリウム」が「食塩相当量」に

法律ができて一番変わったのは、栄養成分表示でしょう。この4月から完全義務化となり、「エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」の順で表示されます。また、「ナトリウム」は「食塩相当量」に表示が変わりました。

「そういえば最近、駅弁にも栄養表示がついて食塩の量が一目で分かるようになった」とお気づきかもしれません。食塩の摂りすぎは私たちの健康にも関わること。厚生省が定めた「日本人の食事摂取基準(2020年版)」では、1日の食塩相当量の目標量は男性7.5g未満、女性6.5g未満です。このことを知って、食品表示を見ると「塩分の多いラーメンの汁は残そう」と食生活も変わってきそうです。

食の安全・安心と食品表示は大きな関わりがあります。食の安全の仕組みを知り、食品表示をもっと活用してもらいたい、そんな思いでお伝えしていきます。

執筆者PROFILE

消費生活コンサルタント
もりた まき
森田 満樹



(一社) Food Communication Compass 代表。東京海洋大学非常勤講師。食品安全、食品表示、消費者問題について講演や執筆活動を行っており、消費者庁や厚生労働省の検討会の委員も務める。著書は『新しい食品表示がわかる本(女子栄養大学出版部)』『食品表示法ガイドブック(ぎょうせい)』など。

vol.13

くらしの安全・安心

今月のテーマ

消費生活相談は「188」へ

安全・安心な暮らしを支えるために、暮らしに潜む消費者トラブルから身を守るための情報を、京都府消費生活安全センターからお届けします。

消費者庁 消費者ホットライン188 イメージキャラクター「イヤヤン」

泣き寝入りはいやや(188)!

188をダイヤル

ご自宅の郵便番号が

分かる 1を入力

分からない 2を入力

アナウンスに従って操作してください

消費生活センター

相談窓口へつながります

消費者ホットライン(全国共通)
(お近くの消費生活センターにつながります)
188
(局番なし)

京都府消費生活安全センター

消費生活相談 ☎075-671-0004
9:00~16:00(平日) ※年末年始休

土日祝日相談(緊急のみ) ☎075-257-9002
10:00~16:00(土日祝) ※年末年始休

京都生協 検査・点検報告

残留放射性物質の検査の詳細な内容を京都生協ホームページで公開中!

JA高知県 宿毛支所「土佐文旦」

土佐文旦は、四国でも西南端にある温暖な気候に恵まれた宿毛市で、地域の慣行レベルに比べ、農薬や化学肥料を大幅に削減して栽培されています。また、光センサーで糖度・酸度・形・傷・色を調べることで品質のばらつきを無くし、おいしい文旦を出荷しています。安全に生産されていることを施設や資料・記録などで確認しました。



▲選果場での荷受け。使用した農薬などに問題がないことを確認できないと荷受けされません。この後、大きさ・糖度・酸度・形・傷・色などで仕分けて箱詰めされます。



▲栽培計画が法令を遵守して作成されているか、栽培記録の確認に問題ないか、必要な基準や手順は決められているかなどを確認しました。

〈1月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	15 検体	
米の残留カドミウム検査	0 検体	
卵質検査	745検体	
鶏卵サルモネラ検査	10検体	
微生物検査	店舗調理商品	14件
	京都生協コープ商品 その他	25件 47件
	京都協同食品 プロダクト(株)商品	2件
残留放射性物質検査	11件	

京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。



京都生協ホームページでも産直商品・京都生協コープ商品の産地・工場点検の様子をお知らせしています

