

ぐんまの 食品安全 DATA BOOK

データブック 令和5年度版

目次

1	食品の安全確保の仕組み	1
1.1	食品供給行程の各段階でのチェックと指導	1
1.2	ぐんまの食品検査体制	2
2	食中毒の発生状況	3
2.1	食品による健康被害の発生状況	3
3	食品安全に関する監視指導等の実施状況	6
3.1	食品衛生法等に基づく監視指導と普及啓発	6
4	食品検査の概要(実施形態別)	9
4.1	食品供給行程の各段階のチェック	9
5	食品検査の結果(検査項目別)	11
5.1	微生物学的検査(細菌)	11
5.2	理化学的検査	12
5.3	放射性物質検査	19
5.4	食肉等の検査	21

※ 令和5年度版のデータ範囲

食中毒の発生状況 : 令和5年1月～令和5年12月

上記以外 : 令和5年4月～令和6年3月

はじめに

群馬県の食品安全確保に係るデータを取りまとめた「ぐんまの食品安全データブック」を作成しました。このデータブックでは、県の行政機関が令和5年度に実施した食品検査を集約して紹介しています。本県の食品の安全確保に対する取組を知っていただくことで、食の安心が提供できれば幸いです。

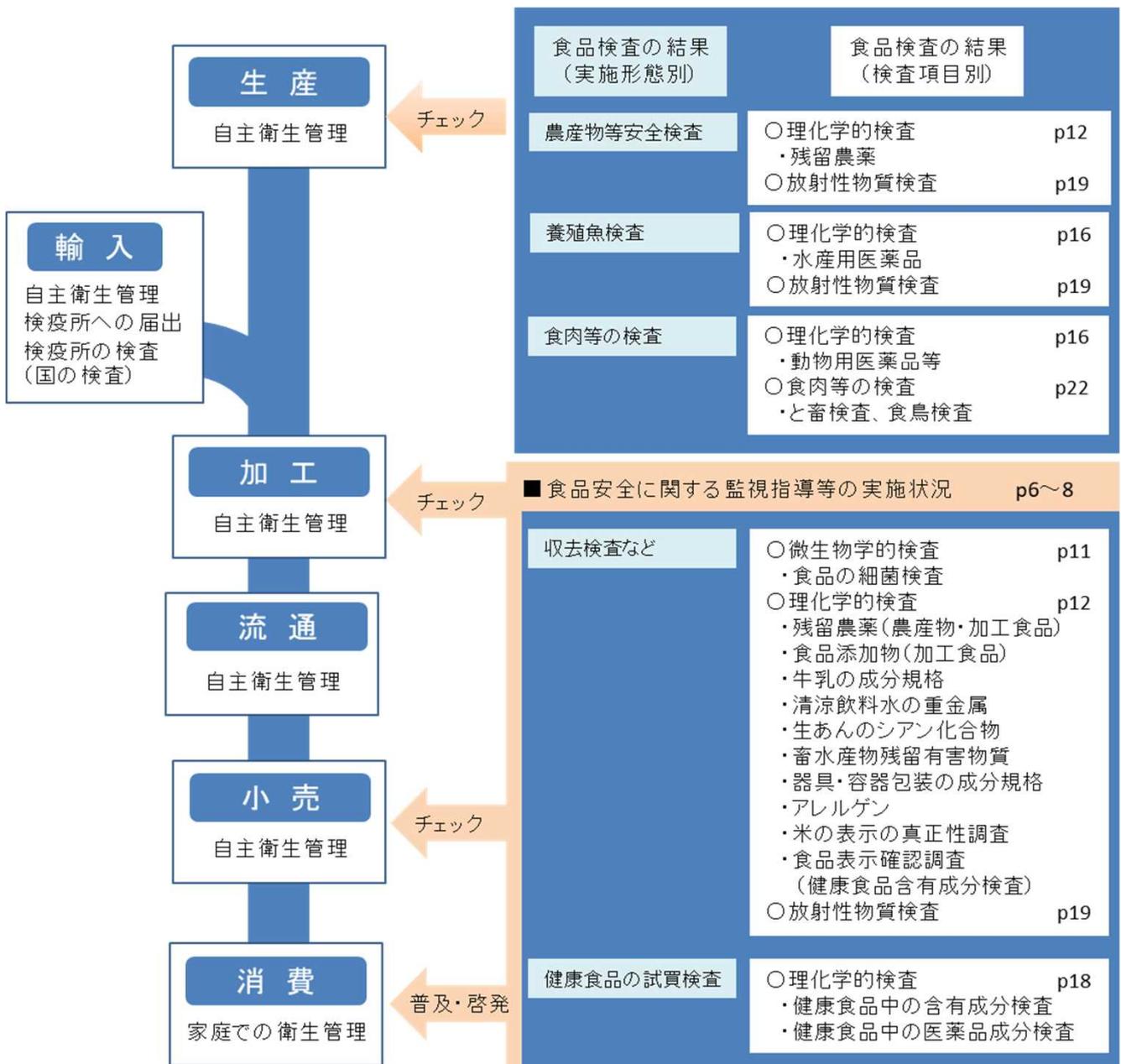
1 食品の安全確保のしくみ

1.1 食品供給行程の各段階でのチェックと指導

食品の安全を確保するためには、食品供給に関係するすべての事業者（生産、輸入、加工、製造、保管、卸、小売、流通等）が、自らの取り扱い状況に関して、自主衛生管理に取り組むことが必要であると同時に、県内に流通する食品の安全をチェックする体制が必要です。群馬県及び中核市では、食品供給行程の各段階において、監視指導や検査などを実施して、流通食品の安全の確認と事業者の取組をチェックしています。

本書では、群馬県が令和5年度に食品の安全確保のために実施した取組結果を紹介します。

○ 食品が生産や輸入されてから食卓に届くまでの流れ



1.2 ぐんまの食品検査体制

群馬県にはいくつかの検査機関があり、分担して食品等の専門的な検査を行っています。

検査目的ごとに関係する行政機関の職員が対象食品（検体）を採取し、分析を担当する機関に搬入します。食中毒・不良食品の検体及び食品衛生法に基づく収去検体は、保健所（保健福祉事務所）が検体を採取します。また、生産段階の県産農産物は農業事務所が、健康食品は薬務課等がそれぞれサンプルを買い上げて検査機関に搬入します。なお、中核市（前橋市及び高崎市）は、各市保健所で検査を行っています。

○ 食品安全検査センター

生産から加工・流通・消費の各段階での食品の安全を確保するための検査業務を一元的に担う総合拠点として、平成15年4月に設置された検査機関です。食品に残留している農薬の検査、食品に使われている食品添加物の検査、食品中の食中毒原因細菌の検査、アレルギー検査などを実施しています。

○ 食肉衛生検査所

県内のと畜場及び食鳥処理場において食用として解体処理される牛、馬、豚、鶏などについて、1頭（1羽）ごとに検査を行う機関です。家畜疾病の排除、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌などの食肉の微生物検査、食肉中の残留有害物質の検査などを実施しています。

○ 衛生環境研究所

公衆衛生と環境行政に関する調査研究や検査を行う試験研究機関です。県民の生活と健康や環境の保全に関する様々な問題に取り組んでいます。水質、大気、温泉、感染症、食中毒などの試験検査や調査研究を実施しています。

○ 農業技術センター

農作物関係の栽培技術や利用技術の開発に関する調査研究を行う試験研究機関です。また、農畜産物の放射性物質検査を実施しています。

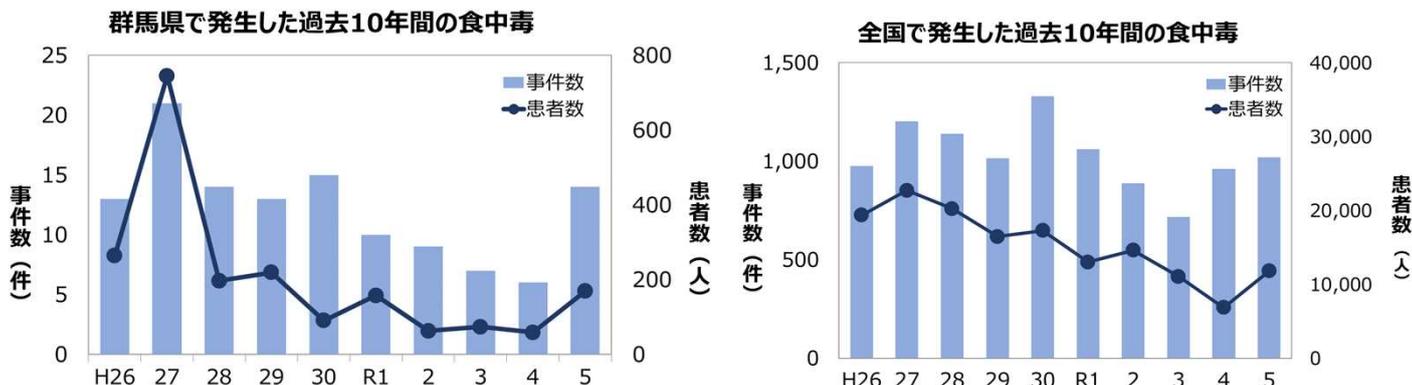
2 食中毒の発生状況

2.1 食品による健康被害の発生状況（中核市含む）

群馬県内の過去10年間（平成26年～令和5年）の食中毒発生状況をみると、事件数は年間6～21件、患者数は年間59～745人の幅で推移しています。また、食中毒による死者は平成29年及び令和元年に1人となっています。

全国の過去10年間（同）の食中毒発生状況をみると、事件数は年間717～1,330件、患者数は年間6,856～22,718人の幅で推移しており、令和4年が過去10年間で最も少ない患者数でした。また、食中毒による死者数は平成28年の14人のほかは毎年10人未満で推移しています。

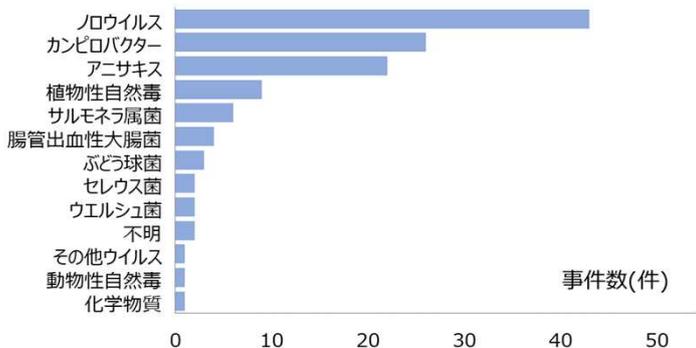
2.1.1 食中毒発生状況の推移（平成26年～令和5年）



2.1.2 病因物質別食中毒発生状況（平成26年～令和5年）

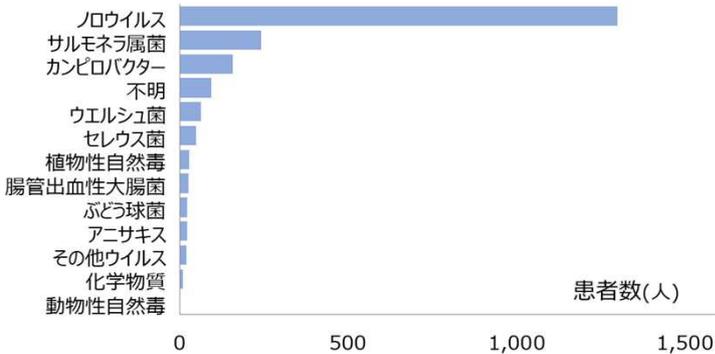
事件数

群馬県で発生した過去10年間の食中毒の事件数



患者数

群馬県で発生した過去10年間の食中毒の患者数



2.1.3 群馬県の食中毒発生状況

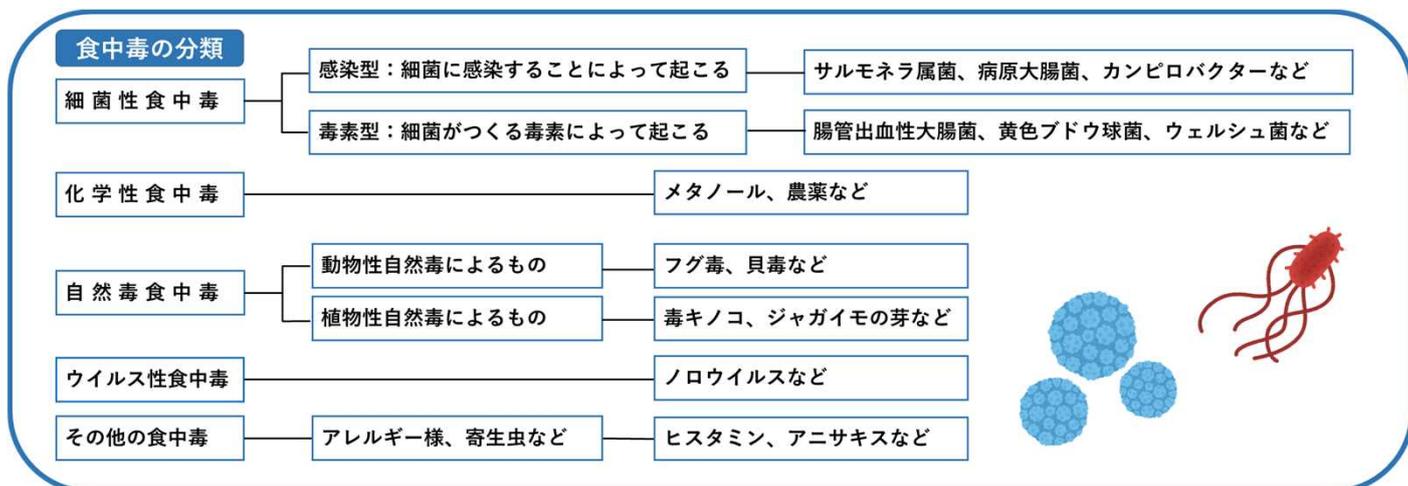
令和5年は14件の食中毒が発生し、患者数は169人でした。

病因物質別に発生状況を見ると、ノロウイルスによるものが5件と最も多く、次いでアニサキスによるもの3件、植物性自然毒によるもの3件でした。

・令和5年食中毒発生状況

年	発生月	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	行政措置の内容
令和5年	1	13	0	施設で提供された食事	ノロウイルス	飲食店(高崎市)	営業停止(3日間)
	2	8	0	施設で提供された食事	カンピロバクター	飲食店(桐生市)	営業停止(3日間)
	2	27	0	施設で提供された食事	ノロウイルス	飲食店(桐生市)	営業停止(3日間)
	3	1	0	施設で提供された食事	アニサキス	飲食店(吉岡町)	営業停止(1日間)
	3	24	0	施設で提供された食事	ノロウイルス	飲食店(前橋市)	営業停止(3日間)
	4	2	0	スイセン(推定)を使用した食品	植物性自然毒	家庭(前橋市)	注意・指導
	4	1	0	施設で提供された食品	アニサキス	飲食店(前橋市)	営業停止(1日間)
	5	10	0	施設で提供された食品	黄色ブドウ球菌	飲食店(高崎市)	営業停止(3日間)
	10	1	0	施設で提供された食事	アニサキス	飲食店(太田市)	営業停止(1日間)
	10	6	0	ツキヨタケを使用した食品	植物性自然毒	家庭(太田市)	注意・指導
	11	1	0	スイセン(推定)を使用した食品	植物性自然毒	家庭(高崎市)	注意・指導
	11	2	0	施設で提供された食品	動物性自然毒	飲食店(前橋市)	営業停止(3日間)
	12	51	0	施設が提供した食品	ノロウイルス	製造所(渋川市)	営業停止(3日間)
	12	22	0	施設で提供された食事	ノロウイルス	飲食店(太田市)	営業停止(3日間)

令和5年 計14件 患者数169人 死者数0人 (前橋市、高崎市を含む)

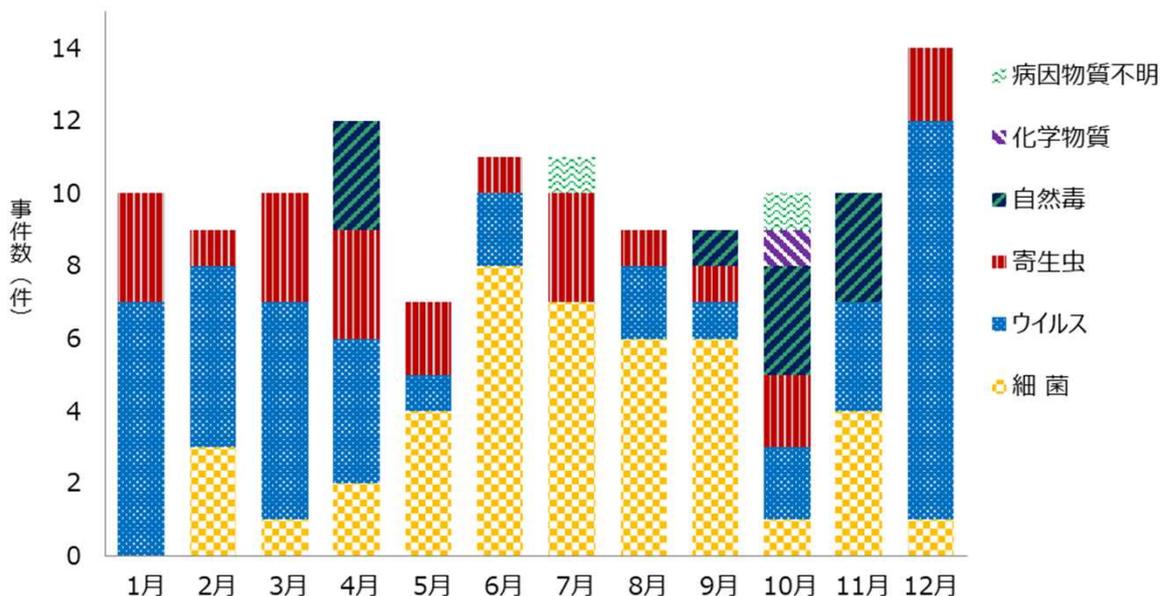


2.1.4 食中毒の月別病因物質別発生状況（平成26年～令和5年）

細菌性食中毒（サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、その他病原大腸菌、セレウス菌、ウエルシュ菌等）は夏期に発生しやすく、ウイルス性食中毒（ノロウイルス等）は冬期に発生しやすい傾向があります。また、植物性自然毒による食中毒は、野草やきのこを採取する機会の多い春と秋に発生しています。

事件数・患者数ともに最も発生原因として多いのは、ノロウイルスです。調理者の健康管理、作業前などの手洗い、調理器具の消毒等に注意し、発生を予防することが大切です。

細菌性食中毒の中では、カンピロバクターによる食中毒件数が多く、食肉の十分な加熱（中心部で75℃が1分間以上）、調理器具の使い分けや洗浄・消毒などが予防対策となります。



ノロウイルスによる食中毒



ノロウイルスの特徴

- ・低温で長期間生存
- ・わずかなウイルス量で感染
- ・繰り返し感染
- ・加熱に弱い（85～90℃90秒以上で死滅）
- ・人の腸管で増殖し、ふん便やおう吐物に大量に排出
- ・発症者は症状が治まった後も、長期間ウイルスを排出
- ・塩素消毒が有効（アルコール消毒は無効）



3 食品安全に関する監視指導等の実施状況

3.1 食品衛生法等に基づく監視指導と普及啓発

県内には、10か所の県保健所（保健福祉事務所）があります。そこに所属する「食品衛生監視員」が、食中毒等の食品事故の防止や食品の安全確保等のため、主に次のような業務を行っています。なお、中核市は独自に監視指導等を行っています。

- ◆食品取扱施設の監視指導、食品等の収去検査、HACCPに沿った衛生管理の実施状況等の確認及び助言・指導
- ◆食中毒や不良食品などの事故や苦情、食品に関する相談の対応
- ◆食品表示の調査、指導、食品表示に関する相談の対応
- ◆営業者及び食品取扱者の衛生教育、一般消費者への衛生意識の普及啓発
- ◆関係者間でのリスクコミュニケーションの実施など

群馬県が実施した結果は、以下のとおりです。

3.1.1 食品取扱施設等の監視指導（立入検査）

群馬県では、「食品衛生監視指導計画」に基づき、営業施設の業種（施設）毎にリスク状況等を勘案し、監視指導の重要性及び実効性等を考慮した上で、立入頻度を設定しています。

令和5年度は、飲食店、食品製造業、食品販売店等の施設について5つのランクに分類して、延べ11,370件の立入検査を行いました。

ランク区分	業種区分	監視目標件数	監視回数	達成率(%)	
A	年3回以上	令和4年中に食中毒等で行政処分を受けた施設	9	9	100.0
B	年2回以上	大量調理施設(300食/回、750食/日以上)、大規模製造施設（食品取扱い従事者50人以上）	142	168	118.3
C	年1回以上	大規模小売店舗、乳処理業、食肉製品製造業、飲食店営業(仕出し・弁当店、焼肉等専門店等)、食肉処理業、清涼飲料水製造業、HACCP導入済施設等	4,525	4,112	90.9
D	2年に1回以上	飲食店営業、菓子製造業、上記以外の食品製造業、特定給食施設（学校、100食/回、250食/日以上）等	6,263	5,176	82.6
E	6年に1回以上	上記以外の施設(届出施設等)	1,333	1,905	142.9
合計			12,272	11,370	92.7

3.1.2 夏期・年末年始一斉監視

年間を通して食品取扱施設の監視指導を実施していますが、食中毒が多発する夏期や、多種類の食品が大量かつ広域に流通する年末年始には、不良食品の流通防止のために、例年、食品取扱施設の一斉監視を実施しています。

☆夏期一斉監視期間 7月～8月頃

☆年末年始一斉監視期間 12月～1月中旬

3.1.3 食品表示調査

県内の食品製造者、量販店、直売所等における食品の表示について、食品表示法等に基づく調査・指導を行うとともに、表示内容の真正性を確認するため、袋詰め精米の品種検査及び健康食品含有成分検査を実施しました（調査の結果は17～18ページに掲載）。

3.1.4 食品等の収去検査等

食品等の安全を確認するため、保健所等の食品衛生監視員が県内の製造所、市場、販売店等から収去した食品等を県の機関で検査しています。

各検査機関を合計して、令和5年度は1,057検体の検査を実施しました。

<メモ> 収去検査とは：

食品衛生法及び食品表示法に基づき、保健所等の食品衛生監視員が食品等を事業者等から無償で採取し、規格基準等に適合しているか、表示が適切かを確認する検査のことです。

3.1.5 違反食品

収去検査の結果、違反を発見した場合、直ちに原因施設に対して立入検査を実施し、必要な措置の指示及び再発防止の指導を行うこととしています。

令和5年度の収去検査において、4検体で違反が確認されたため、製造所に指導を行うとともに、製造所が管外の1検体については関係自治体へ調査依頼を行いました。

No.	品名	違反内容	措置等
1	アイスマルク	大腸菌群陽性	文書指導
2	あげうどん（菓子）	アレルギー（乳）検出	自主回収
3	花ぱん（菓子）	アレルギー（乳）検出	自主回収
4	醤油	保存料（安息香酸） 基準値超過	自主回収

<メモ> 県内の令和2～5年度の違反食品の事例

年度	品名	違反内容
R2	乾めん	アレルギー表示の欠落
R2	清涼飲料水	表示に記載のない食品添加物（アセスルファミウム）の検出
R2	清涼飲料水	表示に記載のない食品添加物（アセスルファミウム）の検出
R4	乾燥果実	表示に記載のない食品添加物（亜硫酸塩）の検出
R5	アイスマルク	大腸菌群陽性
R5	あげうどん（菓子）	アレルギー（乳）検出
R5	花ぱん（菓子）	アレルギー（乳）検出
R5	醤油	保存料（安息香酸）基準値超過

3.1.6 食品等事業者の衛生教育と関係者間でのリスクコミュニケーションの推進

食品の安全確保は、当該食品の供給者が第一義的な責任を担っています。そこで、営業者及び食品取扱者に対して自主的な衛生管理の指導を行うとともに、消費者への食品安全に関する情報提供や意見交換会等によるリスクコミュニケーションの推進を図っています。

令和5年度は、計150回、延べ16,298人を対象に講習会等を行いました。

内容	開催回数	参加者数
<県民とのリスクコミュニケーション>		
公開討論会・意見交換会	14	3,240
食品衛生等に関する出前講座	6	273
食品検査施設の見学・学習会等	5	161
小計	25	3,674
<食品等事業者の自主的な衛生管理の推進>		
食品衛生責任者養成講習会	34	2,231
食品衛生責任者養成講習会(eラーニング)	随時	883
食品衛生責任者実務講習会	84	8,720
食品表示に関する講習会（動画再生回数含む）	7	790
小計	125	12,624
合計	150	16,298

<メモ> リスクコミュニケーションとは

リスクコミュニケーションとは、健康を守るためには可能な範囲で事故を未然に防ぐことが重要であるという考えのもとに、食品の安全に関する情報を消費者、生産者、食品事業者、行政機関などの関係者が共有した上で、それぞれの立場から意見を出し合い、ともに考える中で関係者間の信頼関係をつくり、社会的な合意形成に達する道筋を探ろうとするものです。

4 食品検査の概要（実施形態別）

4.1 食品供給工程の各段階のチェック

食品の生産、加工・流通、小売の各段階で、食品をサンプリング（抜き取り）して、法令による基準を満たしているかどうかを確認するために検査をしています。

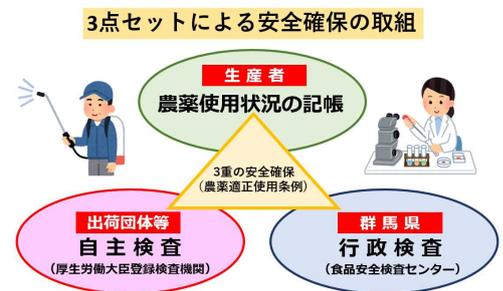
群馬県が令和5年度に実施した結果は、以下のとおりです。

4.1.1 生産段階のチェック

◆検査機関：食品安全検査センター、民間検査機関

(1) 農産物等安全検査 ～群馬県農薬適正使用条例に基づく検査～

群馬県では農産物の生産にあたり、生産者による農薬使用状況の記帳や出荷団体等における生産段階の自主検査の実施を推進しています。これらの取り組みを検証するため、農薬適正使用条例に基づき、生産段階の県産農産物を農業事務所の職員が集出荷所等から採取し、食品安全検査センターで残留農薬の検査を実施しました。



区分	検査品目	検体数	基準超過
野菜	レタス、きゅうり、えだまめ、トマト、キャベツ、なす、ほうれんそう、みつば、いちご	58	0
果樹	なし、ぶどう	13	0
合計	11	71	0

<メモ> 農薬使用記録について

農薬取締法及び関係省令に、次の事項を帳簿に記載するよう努めるとされています。

- ①使用した年月日 ②使用した場所 ③使用した農作物等
④使用した農薬の種類または名称 ⑤単位面積当たり使用量又は希釈倍数

記帳には次のメリットがあり、安全な農産物の生産にもつながっています。

- 誤使用の予防・誤使用の早期発見 ○適正な農薬使用の証明
○生産技術・農業経営の見直し

<メモ> 食品中の農薬残留基準値超過事例（令和元～5年度）

	品目	検出成分	検出濃度 (基準値)	原因	健康影響 (体重50kgの人で換算の場合)
令和 元.12	しゅんぎく	ブタミ叔 (クマト乳剤など)	0.09ppm (0.01ppm)	防除機具の 洗浄不足	4.4kg（1袋150gとして29袋）を一生涯、 毎日洗わず食べ続けても健康に影響ない量

(2)養殖魚の残留医薬品検査

県内で養殖されている養殖魚について、水産用医薬品の検査を実施しました。

(結果は、16ページに掲載)

4.1.2 加工・小売段階のチェック

◆検査機関：食品安全検査センター、衛生環境研究所、食肉衛生検査所

・収去検査 ～食品衛生法・食品表示法に基づく検査～

県内に流通する食品の安全性を確保して県民の健康保護を図るために、保健所等の食品衛生監視員が食品衛生法・食品表示法に基づき収去した食品や容器包装を、各検査機関において検査しています。令和5年度は1,057検体を検査しました。

検査施設	検査項目	詳細ページ	内訳	検体数
衛生環境研究所	残留有害物質	16	畜水産物中の抗生物質	20
食品安全検査センター	細菌	11	一般食品の細菌	204
	食品添加物	13～14	各種加工食品等の食品添加物	225
	成分規格検査	15	牛乳の成分規格(乳脂肪分・比重等)	10
		15	清涼飲料水の重金属	25
	有害汚染物質	15	生あんのシアン化合物	4
		16	器具・容器包装の成分規格	10
	残留農薬	12	加工食品の残留農薬	26
		16	食肉の残留農薬	10
	動物用医薬品	16	食肉・養殖魚の合成抗菌剤	18
		17	加工食品のアレルギー表示の確認検査	80
食肉衛生検査所	動物用医薬品	16	畜産物中の抗生物質、内寄生虫用剤	425

5 食品検査の結果（検査項目別）

5.1 微生物学的検査（細菌）

○ 食品の細菌検査

◆検査機関：食品安全検査センター

食中毒防止と違反食品の排除を目的として、各保健所（保健福祉事務所）において県内における流通食品等の取扱状況を確認するとともに、食品衛生監視員が収去した食品の衛生状況を確認するために、食品安全検査センターにおいて細菌検査を行っています。なお、中核市は独自に実施しています。

食品の分類	検体数	うち輸入品	規格基準違反 検体数
肉卵類及びその加工品	20	0	0
乳及び乳製品	22	0	0
乳製品	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	8	0	1
穀類及びその加工品	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	0	0	0
菓子類	20	0	0
清涼飲料水	25	12	0
その他の食品	109	0	0
合計	204	12	1

・主な検査項目

一般細菌数、大腸菌群、大腸菌(E.coli)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、クロストリジウム属菌、乳酸菌

<メモ> 規格基準とは

規格基準とは、食品衛生法に基づき、食品、器具及び容器包装等について、成分や製造、加工、調理及び保存に関する基準を定めたものです。

5.2 理化学的検査

食品中には、様々な化学物質が含まれている可能性があります。それらは、環境に由来して食品に残留したもの、元来その食品を組成しているもの、あるいは人が意図的に添加したものなどです。

こうした化学物質の中には、一定量を超えて摂取し続けると人の健康に危害をもたらすものがあり、それを防ぐために、法令により様々な基準が設けられています。

群馬県では、食品安全検査センター等において理化学的検査を実施しています。なお、中核市は独自に実施しているため、注釈のあるものを除き、群馬県の取組を掲載しています。

5.2.1 残留農薬（畜産物以外）

◆検査機関：食品安全検査センター

食品衛生法では、食品ごとに、使用した農薬の残留農薬基準値が設定されています。

群馬県では、①群馬県農薬適正使用条例に基づく農産物等安全検査、②食品衛生法に基づく加工、小売段階における収去検査の二段階で、県内産や県内に流通する農産物等の残留農薬を検査しています。なお、畜産物中の残留有害物質については、16ページに記載してあります。

	区分	検体数	うち輸入品	延べ結果判明項目数
①県内農産物生産段階	群馬県農薬適正使用条例に基づく農産物等安全検査	71	0	15,945
②県内加工・小売段階	食品衛生法に基づく収去検査	26	26	5,134
合計		97	26	21,079

(注) ①には条例の適用となる中核市区域を含む

・令和5年度残留農薬検査の内訳

① 群馬県農薬適正使用条例に基づく農産物等安全検査

品目	検体数	うち輸入品	違反
レタス	6	0	0
きゅうり	8	0	0
えだまめ	5	0	0
トマト	4	0	0
なし	6	0	0
キャベツ	7	0	0
ぶどう	7	0	0
なす	9	0	0
ほうれんそう	8	0	0
みつば	1	0	0
いちご	10	0	0
合計	71	0	0

②食品衛生法に基づく収去検査

品目	検体数	うち輸入品	違反
パイナップル缶詰	8	8	0
もも缶詰	6	6	0
冷凍ブロッコリー	6	6	0
冷凍えだまめ	6	6	0
合計	26	26	0

<メモ> 農薬について

農薬取締法により、農薬の製造・使用等が厳しく規制されています。農薬それぞれについて、使用してもよい農産物（適用作物）、使用回数、使用時期などが細かく決められています。

<メモ> 残留農薬基準について

食品中に残留することが認められている農薬の量の上限を、「残留農薬基準」といいます。残留農薬基準は、国民が食生活を通じて摂取する残留農薬の量がADI（一日摂取許容量）とARfD（急性参照用量）を超過しないように、農作物（食品）ごとに設定されています。

ADIは残留農薬による長期的な影響を、ARfDは短期的な影響を考慮したものです。

【ADI（一日摂取許容量）】

人がその農薬を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、健康に悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量のことです。動物実験により算出された無毒性量を安全係数（一般的には100）で割った値をADIとしています。

【ARfD（急性参照用量）】

人がその農薬を24時間以内の短時間に摂取しても健康に悪影響がないと推定される1日あたりの摂取量のことです。

5.2.2 食品添加物

◆検査機関：食品安全検査センター

食品添加物は食品に含まれていて毎日口にするため、安全なものでなければなりません。そのため、食品衛生法で添加物の成分や使用量を厳しく規制しています。

群馬県では、食品添加物が使用基準を守って使われているか、正しく表示されているかどうかなどについて検査しています。令和5年度は225検体、延べ780検査を実施しました。その結果、醤油で1件の基準値超過（規格基準違反）が判明し、必要な措置を講じました。

(1) 検査項目等

品名	用途	検査食品	使用目的
安息香酸 ソルビン酸 デヒドロ酢酸 パラオキシ安息香酸エステル類（※1）	保存料	ハム、ベーコン、ソーセージ、 ジュース、しょう油、酢、チキン ソース、シロップ、魚肉ソーセー ジ、漬物	微生物の増殖を抑えて食品の腐 敗・変敗を防ぎ、保存性を高める
サッカリンナトリウム アスパルテーム アセスルファムカリウム	甘味料	ジュース、コーヒー、お茶	食品に甘みを与える
二酸化硫黄及び亜硫酸塩類	漂白剤、保存料、 酸化防止剤	乾燥果実、甘納豆、ワイン、脱ア ルコールワイン、こんにやくこ 粉、かんぴょう	食品を漂白する、酸化を防ぎ保存 性をよくする
ブチルヒドロキシアニソール ジブチルヒドロキシトルエン アルギン酸プロピレングリコール	酸化防止剤	煮干し、切いか、削り節	酸化を防ぎ保存性をよくする
亜硝酸ナトリウム	発色剤	ハム、ベーコン、ソーセージ	食肉や魚肉中の成分と結合して、 安定した赤色を保つ
合成着色料11種（※2）	着色料	しょうゆ漬、たくあん漬、塩漬、 赤とうがらし漬、こうじ漬、酢 漬、みそ漬	食品に色をつけ、色調を整える
過酸化ベンゾイル	小麦粉処理剤	乾燥パスタ、マカロニ、はるさめ	日本では小麦粉だけに使用でき、 小麦粉の熟成期間を短縮する

※1：しょう油及び清涼飲料水等のみ

※2：食用赤色2号、食用赤色3号、食用赤色40号、食用赤色102号、食用赤色104号、食用赤色105号、食用赤色106号、
食用黄色4号、食用黄色5号、食用緑色3号、食用青色1号

(2) 食品添加物検査の内訳

品名	検体数	うち輸入品	検査数	違反
安息香酸			81	1
ソルビン酸	81	8	81	0
デヒドロ酢酸			81	0
パラオキシ安息香酸エステル類			30	0
サッカリンナトリウム			25	0
アスパルテーム	25	12	25	0
アセスルファムカリウム			25	0
二酸化硫黄及び亜硫酸塩類	50	28	50	0
ブチルヒドロキシアニソール			10	0
ジブチルヒドロキシトルエン	10	0	10	0
アルギン酸プロピレングリコール			10	0
亜硝酸ナトリウム	20	0	20	0
合成着色料11種	30	0	330	0
過酸化ベンゾイル	10	6	10	0
合計（※）	225	70	780	1

※ 1 検体で複数項目を検査する必要があるため、各品名毎の検体数の合計とは一致しない。

5.2.3 牛乳の成分規格

◆検査機関：食品安全検査センター

牛乳は、食品衛生法に基づく「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」により成分規格が定められています。

県内で製造された牛乳について、成分規格のうち理化学的検査（無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度）を実施したところ、違反はありませんでした。

食品の種類	検体数	違反
牛乳	10	0

※ 成分規格のうち細菌学的検査（細菌数、大腸菌群）の結果については11ページの微生物学的検査を参照

5.2.4 清涼飲料水の重金属

◆検査機関：食品安全検査センター

清涼飲料水は、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」により成分規格、製造基準等が定められています。成分規格は清涼飲料水の種類により異なり、沈殿物、スズ、大腸菌群等が定められています。

県内の製造所及び販売者から収去した検体中の重金属（ヒ素、鉛、スズ(金属製容器入りのみ))を検査したところ、違反はありませんでした。

食品の種類	検体数	うち輸入品	違反
清涼飲料水 (茶、果汁等の飲料)	25	12	0

※ 成分規格のうち細菌学的検査（大腸菌群）の結果については11ページの微生物学的検査を参照

5.2.5 生あんのシアン化合物

◆検査機関：食品安全検査センター

輸入豆類（アオイマメ類）の中にはシアン化合物を含むものがあるため、輸入を規制し、それらの豆を含む原材料から作られる生あんの製造方法を定めるとともに、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」の成分規格で生あんの中のシアン化合物量を「検出されないこと」と定めています。

県内の製造所から収去した検体中のシアン化合物を検査したところ、違反はありませんでした。

食品の種類	検体数	違反
生あん	4	0

5.2.6 畜水産物残留有害物質

◆検査機関：衛生環境研究所、食品安全検査センター、民間検査機関

食用に供される家畜、養殖魚介類等に対して、生産段階で使用される動物用医薬品、飼料添加物等が食肉、魚介類等の畜水産食品に残留している実態を把握し、適切な行政対応を図ることを目的として、毎年度検査をしています。

食肉、牛乳、鶏卵及び養殖魚について、抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤、残留農薬の検査を実施したところ、食品衛生法の基準に違反するものではありませんでした。

検査機関	食品の種類	検査項目別検査検体数				違反
		抗生物質	合成抗菌剤	内寄生虫用剤	残留農薬	
食肉衛生検査所	牛	145	0	5	0	0
	豚	163	0	5	0	0
	鶏	117	0	5	0	0
	小計	425	0	15	0	0
衛生環境研究所	牛乳	10	0	0	0	0
	ニジマス	6	0	0	0	0
	鶏卵	4	0	0	0	0
	小計	20	0	0	0	0
食品安全検査センター	ニジマス	0	6	0	0	0
	牛肉	0	12	0	10	0
	小計	0	18	0	10	0
民間検査機関	ニジマス	0	2	0	0	0
	ヤマメ	0	0	0	0	0
	イワナ	0	0	0	0	0
	小計	0	2	0	0	0
合計		445	20	15	10	0

5.2.7 器具・容器包装の成分規格

◆検査機関：食品安全検査センター

食品の調理、製造、加工、保存などに用いられている器具や容器包装は、食品と接している間にその成分が食品中に移行することがあるため、食品衛生法で材質別に規格等が定められています。

県内の販売店から収去した紙製容器の、食品と接する部分の蛍光物質を検査したところ、違反はありませんでした。

食品の種類	検体数	違反
紙コップ、紙皿、キッチンペーパー等	10	0

5.2.8 アレルゲン

◆検査機関：食品安全検査センター

食物アレルギーは、ごく微量のアレルゲンを口にしただけでも発症することがあるため、健康被害防止の観点から、表示が義務づけられています。

食品のアレルゲン表示確認のため、県内の製造者、販売店から収去した加工食品中のアレルゲンを検査しました。

違反を確認したものについては、直ちに製造施設に対して立入検査を実施し、必要な措置の指示及び再発防止の指導を行いました。

区分	食品の種類	検体数	違反
卵	菓子類等	40	0
乳	菓子類等	40	2
合計		80	2

5.2.9 米の表示の真正性調査

◆検査機関：民間検査機関

袋詰め精米について、表示と異なる品種が混入されていないか、県内で販売されていた6検体についてDNA分析を行ったところ、1検体異品種の混入疑いがあり、調査指導を行いました。

食品の種類	品種名	検体数	検査結果
精米	コシヒカリ	4	混入なし
	あきたこまち	1	混入あり
	ひとめぼれ	1	混入なし

5.2.10 食品表示確認調査（健康食品の含有成分検査）

◆検査機関：民間検査機関

県内で販売されている「栄養機能食品」を購入し、食品表示の根拠を含有成分検査により確認したところ、1検体で、食品表示基準で定められた許容範囲を逸脱していたため、調査指導を行いました。

検査項目	検体数	検査結果
カルシウム	1	適正
葉酸	1	不適正
ビタミンD	1	適正

<メモ> 健康食品について

「健康食品」とよばれるものには、法律上の定義はなく、広く健康の維持・増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指しています。

「健康食品」には、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした保健機能食品の制度があり、「特定保健用食品（通称トクホ）」、「栄養機能食品」及び「機能性表示食品」の3種類があります。

5.2.11 健康食品中の医薬品成分検査

◆検査機関：食品安全検査センター

「いわゆる健康食品」の中には、不正に医薬品成分を含むものがあり、知らずに購入した消費者に深刻な健康被害をもたらす場合があります。

令和5年度に痩身系や強壮系の健康食品50検体を購入し、医薬品成分が含まれていないかどうか確認検査を行ったところ、医薬品成分の検出はありませんでした。

・令和5年度検査結果

食品の種類	検査項目	検体数	うち 輸入品	違反
ダイエット効果を標ぼうしている健康食品	フェンフルラミン N-ニトロソフェンフルラミン シブトラミン 甲状腺ホルモン	10	0	0
強壮効果を標ぼうしている健康食品	シルденаフィル タダラフィル バルденаフィル ホンденаフィル ヒドロキシホモシルденаフィル ホモシルденаフィル ヨヒンビン アミノタダラフィル チオシルденаフィル ブソイドバルденаフィル	40	0	0
合計		50	0	0

5.3 放射性物質検査

平成23年3月の東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故を受けて、食品中の放射性物質に基準値が設定され、基準を上回る濃度の食品は販売などができなくなりました。

5.3.1 食品中の放射性物質検査

◆検査機関：農業技術センター、民間検査機関

群馬県では、基準値を上回る放射性物質を含む農林水産物等の流通を防ぐため、群馬県産農林水産物に含まれる放射性物質を検査しています。令和5年度には541検体を検査しました。

検査結果の詳細をインターネットで公開しています。下記アドレスから御覧ください。

<https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/8584.html>

放射性物質の検査結果

区分		検体数	基準値超過数
農産物	野菜	12	0
	果実	6	0
	麦	5	0
	米(玄米)	6	0
	そば	0	0
	こんにゃく	1	0
	大豆	0	0
	その他	0	0
	小計	30	0
林産物	山菜類(野生)	51	3
	きのこ類(栽培)	121	0
	きのこ類(野生)	2	0
	小計	174	3
水産物		208	0
野生鳥獣肉		129	16
合計		541	19

5.3.2 出荷制限・出荷自粛区域

東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故に伴う放射性物質の影響により群馬県内で出荷制限・出荷自粛となっている農林水産物等は、表のとおりです。（令和6年10月1日現在）

出荷制限等の最新情報については、県ホームページで確認してください。

<https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/8264.html>

区分	品目等	出荷制限 指示（国）	出荷自粛 要請（県）	出荷制限区域又は出荷自粛区域
きのこ類	きのこ類（野生）	○		沼田市、安中市、みどり市、中之条町、長野原町、嬬恋村、草津町、高山村、東吾妻町、片品村、川場村、みなかみ町
	乾しいたけ（原木栽培）		○	高崎市の一部（※）、沼田市の一部（※）、渋川市の一部（※）、富岡市の一部（※）、中之条町、高山村、東吾妻町、みなかみ町 ※出荷自粛を解除した生産者あり
	なめこ（原木栽培）		○	藤岡市
山菜類 （野生）	たけのこ（まだけ・野生）		○	渋川市（旧渋川市、旧小野上村）、みなかみ町
	たらのめ（野生）	○		前橋市（旧富士見村）、高崎市（旧倉淵村）、沼田市（旧沼田市、旧利根村）、渋川市（旧渋川市）、吉岡町、中之条町（旧中之条町）、川場村
	こしあぶら（野生）	○		前橋市（旧富士見村）、沼田市、渋川市（旧伊香保町）、藤岡市（旧藤岡市）、みどり市（旧東村）、下仁田町、中之条町、長野原町、嬬恋村、草津町、片品村、川場村、みなかみ町
	わらび（野生）		○	沼田市（旧沼田市及び旧白沢村に限る）
	イワナ ヤマメ ウグイ コイ		○	赤城大沼
野生鳥獣肉	イノシシの肉 クマの肉 シカの肉 ヤマドリ肉	○ （ただし、シカの肉については、県が定める出荷・検査方針に基づき管理されるものは、出荷制限を解除）		県全域

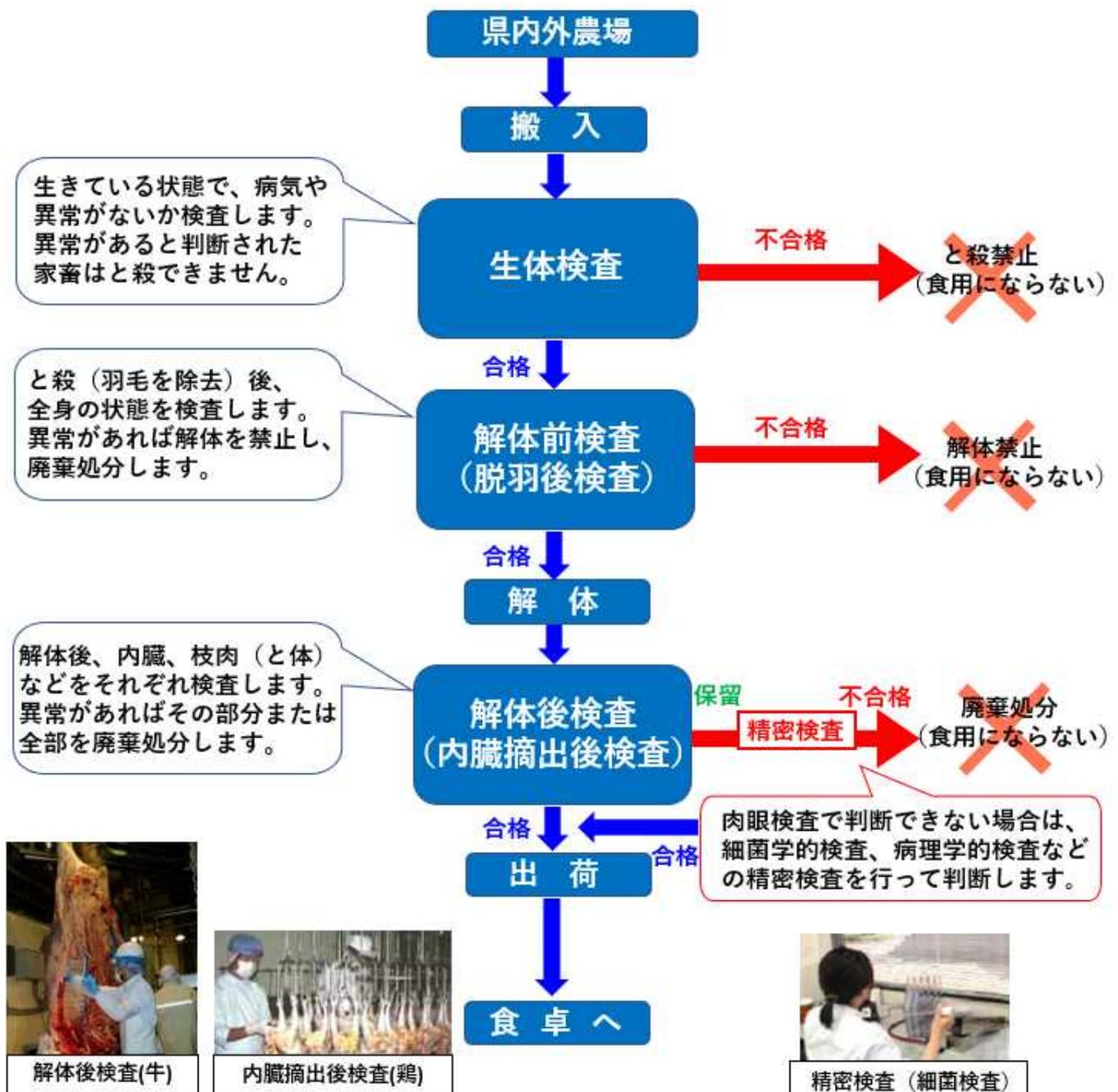
- ・ 出荷制限は、原子力災害対策特別措置法に基づき国が出荷の制限を指示する措置です。
- ・ 出荷自粛は、県が出荷業者などに自粛を要請するものです。

5.4 食肉等の検査

牛、豚、鶏などの家畜が食肉となって食卓に並ぶためには、食肉衛生検査所の検査員（獣医師）による食肉検査が必要です。

食肉の検査は、病気の家畜や異常の見られる肉を取り除くために、検査員が一頭（一羽）毎に行い、検査に合格した食肉だけが流通する仕組みになっています。また、検査員は、県管轄の食肉処理場、食鳥処理場及びその従事者に対して、食肉の衛生的取扱いなども併せて指導しています。

牛、豚、鶏などが食肉になるまで



すべての検査に合格した食肉（牛、豚、鳥など）だけが食卓に届きます

5.4.1 と畜検査

◆検査機関：食肉衛生検査所

と畜検査とは、食用に供する目的で搬入された獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）について食肉の安全を確保するため、と畜場法に基づき、と畜検査員（獣医師）が実施する検査です。

群馬県管轄のと畜場において、と畜検査員がと畜検査を実施しました。

・と畜場法に基づく検査の内訳

	合計	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
検査頭数	586,447	13,404	4	19	572,969	51	0
と殺・解体禁止	0	0	0	0	0	0	0
全部廃棄	329	165	0	0	164	0	0
一部廃棄	220,648	9,462	4	5	211,170	7	0

5.4.2 食鳥検査

◆検査機関：食肉衛生検査所

食鳥検査とは、食用に供する目的で鶏、あひる、七面鳥を解体する際に、食鳥処理の事業の規制および食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥検査員（獣医師）が実施する検査です。

群馬県管轄の大規模食鳥処理施設（年間処理羽数30万羽以上）における検査の状況は、表のとおりでした。

・食鳥検査法に基づく検査の内訳

	合計	ブロイラー	成 鶏
検査羽数	8,167,770	4,419,197	3,748,573
解体禁止又は全部廃棄	47,969	29,672	18,297
内訳			
と殺・解体禁止	22,687	22,687	0
全部廃棄	25,282	6,985	18,297
一部廃棄	153,793	145,259	8,534

令和6年10月発行

発行：群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課
〒371-8570 群馬県前橋市大手町1-1-1
☎ 027-226-2431 FAX 027-243-3426
✉ shokuseika@pref.gunma.lg.jp