



静岡県による

食品の検査結果

県では計画的に、県内で製造された食品や
県内で販売される食品の ^{しゅうきよ} **収去検査**
(抜き取り検査)を実施しています。

令和6年度に、食品 3,995 検体について検査した結果、7 検体の基準不適品を発見 (違反率 0.18%) しました。違反品については、改善指導など、必要な措置を行い、流通から排除しました。

検査結果 (令和6年度)

検査項目	対象食品	総検体数	基準不適数
細菌検査 (規格基準等)	国産一般食品、輸入一般食品	543	2
化学検査 (添加物等)	国産一般食品、輸入一般食品	825	1
表示検査 (添加物等)	国産一般食品、輸入一般食品	742	2
残留農薬	県内、輸入農産物	75	
動物用医薬品等	国産食肉 (牛肉、豚肉、鶏肉)、 輸入食肉、県内産蜂蜜等	240	
遺伝子組換え食品	輸入大豆、輸入米加工品等	40	
放射性物質	県内産農畜水産物、県内流通食品等	150	2
カビ毒	輸入香辛料、輸入ナッツ等	6	
貝毒	浜名湖産貝類	4	
水銀	県内水揚げ魚介類	11	
アレルギー	一般食品	128	
腸管出血性大腸菌等	加熱せず食べる食品	992	
E.coli	そうざい、漬物	239	
合計		3,995	7

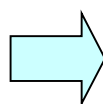
検査で発見された違反品等及び措置

番号	検査項目	食品の名称	内容	措置等
1	細菌検査	アイスマルク	規格基準違反 大腸菌群陽性	指導 改善確認
2	表示検査	こうじ漬け	食品表示法違反 添加物(安息香酸)の表示欠落	始末書処分 改善確認
3	細菌検査	ゆでだこ	規格基準違反 腸炎ビブリオ陽性	始末書処分 改善確認
4	化学検査	アイスクリーム	規格基準違反 乳脂肪分不足	回収命令
5	表示検査	草大福	食品表示法違反 アレルゲン(小麦)の表示欠落	指導 改善確認
6,7	放射性物質	野生きのこ	富士宮市で採取された2検体で 基準値を超える放射性 セシウム検出	(※)

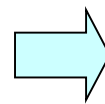
(※) 当該市及び関係事業者等に対し、当分の間、野生きのこの採取、摂取及び出荷を差し控えるよう要請

県による食品検査について

- 県内に流通する食品について、微生物や食品添加物などの検査を継続し、法違反の食品の流通を防止します。
- 食品の安全性をさらに高めるため、保健所による監視指導と連動した食品検査を実施します。
- 食品衛生検査施設の業務管理を適正に行い、検査結果の信頼性を確保します。



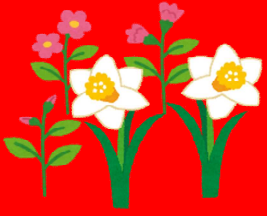
検査をする



結果を判定する

販売店等から抜き取る(収去)

⚠ 有毒植物に



要注意！



例年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物を間違えて食べたことによる食中毒が、全国で発生しています。

また、毒性の強い植物では死者も発生したことがあります。注意が必要です。

⚠ 食用と確実に判断できない植物は

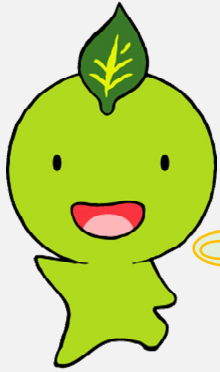
絶対に

採らない！ 食べない！

売らない！ 人にあげない！

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！
見分けに迷ったら、食べないでください！

『ニラ』みたいな植物
が生えているわ！
食べられるのかしら？



よくわからない
ものは、食べては
いけないよ！



「ニラ、ノビル、タマネギと間違えやすい植物」

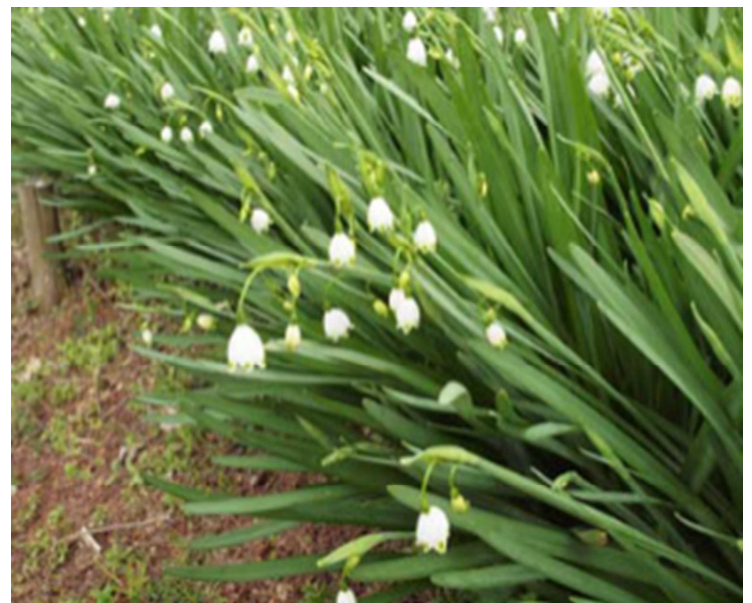
!

スイセン・スノーフレーク

!



スイセン



スノーフレーク (スズランスイセン)

【中毒症状】食後 30 分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。

※スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、
昏睡、低体温などもあります。



詳しい情報を知りたい方は、厚生労働省ホームページをご覧ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin_yuudoku/index.html

かてい 家庭でも

しょくちゅうどくよぼう たいせつ 食中毒予防が大切です！

しょくちゅうどくよぼう **げんそく**
食中毒予防の**3原則**は、

しょくちゅうどくきん つ ぶ
食中毒菌を「**付けない**」「**増やさない**」「**やっつける**」！

きおん たか きせつ
気温が高くなるこれからの**季節**、

しょくひん とりあつか とく ちゅうい
食品の取扱いには特に注意しましょう！



かてい しょくちゅうどくよぼう 家庭でできる**食中毒**予防の**6**つのポイント

<1 しょくひん こうにゅう 食品の購入>

- **にく さかな わ つつ** **肉・魚は分けて包みましょう**（できれば保冷剤や氷を使用）
- **か もの あと よ みち かせ** **買い物の後は、寄り道せず**にまっすぐ帰きましょう



<2 しょくひん ほぞん 食品の保存>

- **れいそうこ どい か れいとうこ い か たも** **冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保ちましょう**
- **か もの かせ しょくざい れいそうこ い** **買い物から帰ったら、食材はすぐ冷蔵庫に入れましょう**
- **れいき い わた れいそうこ なかみ わりていど** **冷気が行き渡るよう冷蔵庫の中身は7割程度にしましょう**



< 3 したじゅんび 下準備 >

にく さかな なま た はな
• 肉・魚は生で食べるものから離しましょう

て あら
• こまめに手を洗いましょう

やさい あら
• 野菜もよく洗いましょう

ほうちょう いた にく さかな き あら ねっとうしょうどく
• 包丁・まな板は肉・魚を切ったら、洗って熱湯消毒をしましょう



< 4 ちょうり 調理 >

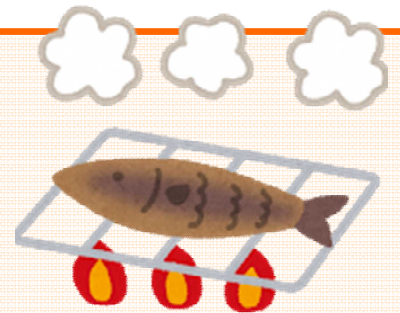
ちょうりまえ て あら
• 調理前にしっかり手を洗いましょう

しょくざい じゅうぶん かねつ
• 食材は十分に加熱しましょう

ちゅうしんぶぶん おんど ぶんかんいじょう
(中心部分の温度が75℃で1分間以上がめやす)

でんし つか とき きんいつ かねつ
• 電子レンジを使う時は、均一に加熱されるようにしましょう

ちょうり とちゅう や しょくざい れいそうこ い
• 調理を途中で止めたら食材は冷蔵庫に入れましょう

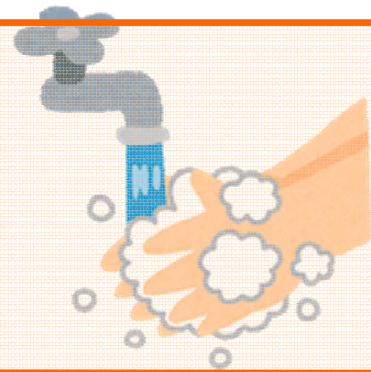


< 5 しょくじ 食事 >

しょくじ まえ て あら
• 食事の前に手を洗いましょう

も せいけつ きぐ しょつき
• 盛りつけは清潔な器具、食器を使いましょう

ちやうじかんしつおん ほうち
• 長時間室温に放置しないようにしましょう



< 6 のこ しょくひん 残った食品 >

じかん すこ あや おも しょくひん
• 時間がたちすぎたり、少しでも怪しいと思った食品は

おも き す
思い切って捨てましょう

あたた なお じゅうぶん かねつ
• 温め直すときは十分に加熱しましょう (めやす75℃以上)

ほそん さい はや さ こわけ
• 保存する際は、早く冷めるように小分けしましょう



アニサキスに注意



酢や塩による調理でアニサキスは死滅しません！



- アニサキスは ^{ぎょ かい るい}魚介類の ^{き せ い ち ゆ う}寄生虫です。
- 食酢、塩漬け、醤油、わさびでは ^{し め つ}死滅しません。
- 刺身やしめ鯖などの ^{ち ょ う り じ}調理時の ^{も く し か く に ん}目視確認が重要です。
- 中心部までの ^{れ い と う}冷凍・ ^{か ね つ}加熱が ^{ゆう こう}有効です。

^{せ ん ど}
鮮度
を徹底



新鮮なサンマを提供しています。

^{も く し}
目視
で確認



サンマをチェックしています。

^{れ い と う か ね つ}
冷凍/加熱
が有効



※猫パンチや猫キックではアニサキスは倒せません。

このサンマはよく加熱したものです。

アニサキスによる食中毒を予防しましょう  **厚生労働省**

アニサキスって何？



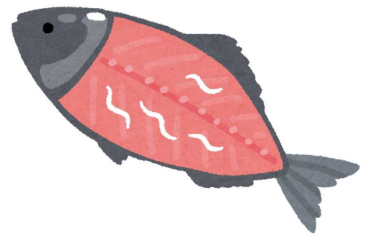
アニサキスとは？

魚介類に寄生する寄生虫（線虫）の一種です。

アニサキス幼虫は、どんな魚介類にいるの？

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどに寄生します。

見た目は、長さ2～3 cmくらいで、少し太い糸のようです。



アニサキス症の主な症状は？

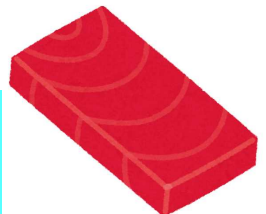
食後数時間後から十数時間後に、みぞおちのはげしい痛み、吐き気、嘔吐を生じます。

じんま疹などのアレルギー症状を示す場合があります。

家庭ではどう注意すればいい？

- ◇新鮮な魚を選びましょう！
- ◇丸ごと1匹購入した際は、速やかに内臓を取り除きましょう！
- ◇魚介類の内臓を生で食べないでください！
- ◇目でよく確認して、アニサキス幼虫を除去しましょう！
- ◇冷凍・加熱が有効です！

冷凍 : -20℃で24時間以上
加熱 : 70℃以上 または 60℃1分



ウエルシュ菌による 食中毒に注意！！

ウエルシュ菌による 食中毒の特徴

○症状は？

食後6～18時間で、お腹が張り、腹痛、
下痢などをおこします。

○原因となりやすい食品は？

煮物、カレー、シチュー、スープなど、
大量調理された煮込み料理。

注意！

- ウエルシュ菌は、100℃・1～6時間の加熱でも、
生き残る！
- 加熱調理した後、室温で長時間放置は危険！
（生き残った菌は55℃位から急激に増える！）
- 加熱により、食品から酸素が追い出されると、菌が増
えやすくなる！



家庭でのウエルシュ菌食中毒を防ぐために

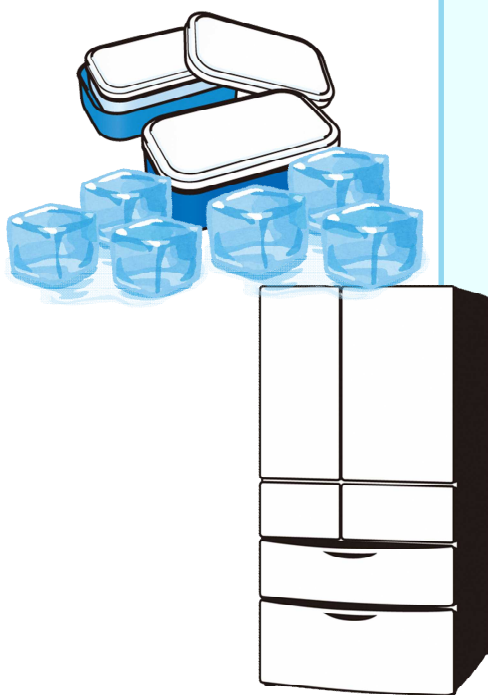


加熱



- カレーやスープを調理するときは、よくかきまぜましょう。
- 加熱調理したものは、できるだけ早く食べるのが基本です。
- 温め直して食べる場合は、よくかきまぜながら、しっかり加熱して食べましょう。

冷却・保存



- 残った食品を保存するときは、浅い容器に小分けして、素早く確実に冷やしましょう。
- 食品を温めたまま保存するのであれば、60℃以上を保ちましょう。
- 室温放置は避け、冷めたらすぐに冷蔵庫に保存しましょう。

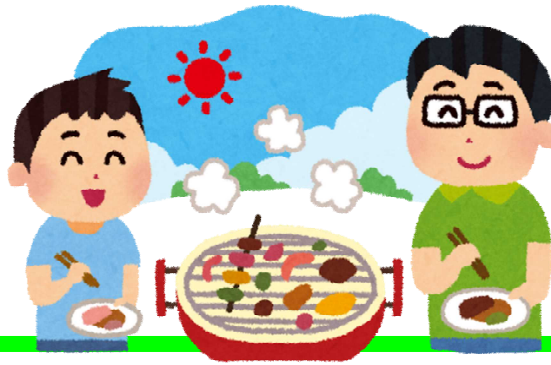


バーベキューでの

食中毒に注意！



屋外での調理には注意をしましょう！

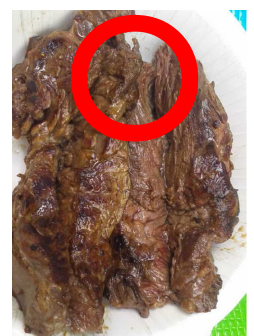


バーベキューの主役はやっぱりお肉。
牛、豚、鶏と様々な楽しみ方がありますが、
どんなお肉も「**しっかり中まで加熱！**」
しておいしくいただきますよう。

屋外では、炭で焼くことが多いですが、
炎が上がった状態で焼いた場合、
外は黒こげでも、中まで火が通っていない
ことがあります。火加減に十分注意し、

**時間をかけて中心部まで、よく焼い
てください。**

生肉には、**カンピロバクター**、**腸管出血性大腸菌**
などの食中毒を起こす細菌がついていることがあ
ります。



《BBQでの食中毒予防のポイント》

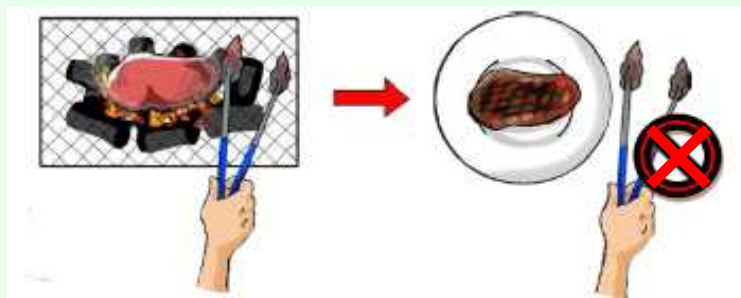
食材は **冷やして保管**

食材の温度が上がると、
細菌が増殖しやすくなります。
保冷剤でしっかり冷やして
保管しましょう！



調理器具の **使い分け**

生肉から細菌が移らないように、
お肉の調理で使った**調理器具と**
食べるお箸との使い分けも重要！



「おにぎり」はラップやビニール手袋を活用

おにぎりは、素手で握らずに、
清潔なラップ、ビニール手袋などを
使用して握りましょう！



なつ しょくちゅうどく ふせ 夏の食中毒を防ぐ

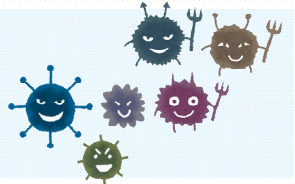


for KIDS

毎日暑い日が続いていますが、元気に夏を楽しみたいです
ですね。今回は、お子様にも読んでほしい「夏の食中毒」
から体を守る方法をお知らせします。



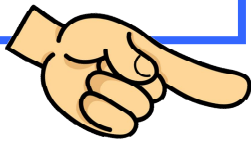
ばい菌を「つけない」



「トイレのあと」

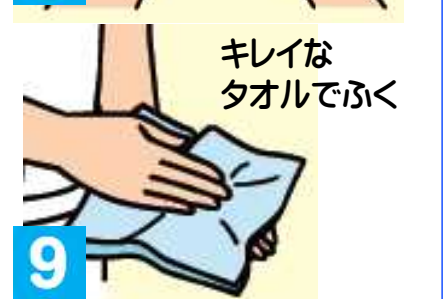
「動物をさわったあと」

「食べる前」



- ・トイレやウンチには、ばい菌が**いっぱい**
- ・元気な動物でもばい菌がついているかも
- ・食べ物とばい菌が**いっしょ**に体に入っちゃう

手を**しっかり**洗おう





にく お肉は

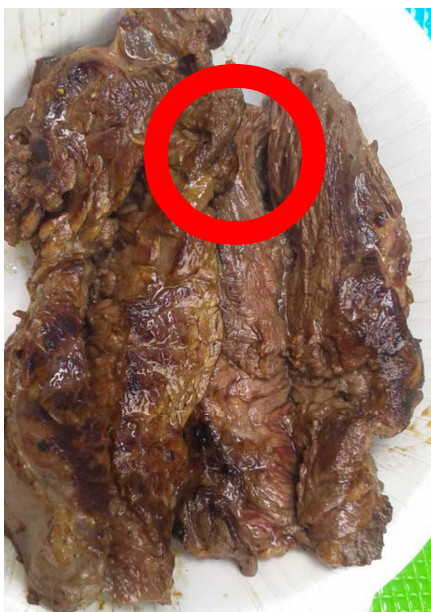


や た しっかり焼いて食べよう

なま にく きん
生のお肉には、ばい菌がついていることが
あるのので、新鮮であつても、よく焼けていな
いお肉を食べると、食中毒を起こすことが
あります。



ばい菌は熱に弱いので、中まで火を通せば
やっつけられます。



×のお肉は中が
真っ赤だね！
○のお肉はしっかり
焼けてるよ！



《ご注意ください》

8月は「食中毒防止月間」です！

実施期間：8月1日～8月31日まで

県内は、気温が高い状態が続き、細菌性食中毒が発生しやすい気象条件となっています。

県民の皆様と食品を取扱う施設に、食中毒防止を積極的に啓発するために、8月を食中毒防止月間と定めています。

スローガン

「食中毒 ゼロを目指して みんなで予防！」

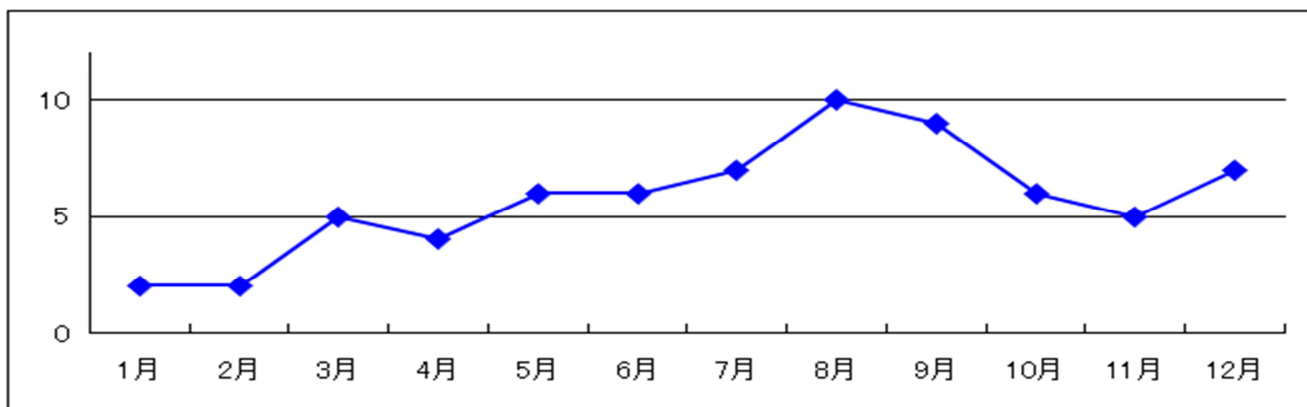
キャッチフレーズ

「手洗いで 守る食事 みんなの笑顔」

- 気温が高い夏は、細菌を原因とする食中毒が発生しやすいです。
- 食中毒菌の多くは、約20℃で活発に増殖しはじめ、人の体温程度で増殖が最も速くなります。
- 代表的な細菌は、カンピロバクター、ウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌などです。



○県内で発生した細菌性食中毒の月別発生状況(平成27年～令和6年)



原因菌	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
サルモネラ属菌							1	1	2	2		
黄色ブドウ球菌					1							
腸炎ビブリオ								1				
ウエルシュ菌	1	1	1	1	1	3	1	2	1			1
セレウス菌								1				
病原大腸菌							1	1	1			
腸管出血性大腸菌						2		1		1	2	
エシェリキア・アルバーティ							1					
カンピロバクター	1	1	4	3	4	1	3	3	5	3	3	6
合計	2	2	5	4	6	6	7	10	9	6	5	7

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ
分けて包む

できれば
保冷剤(氷)
などと一緒

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存

冷蔵庫は
10℃以下に
維持

停電中に庫内温度に
影響を与える扉の
開閉は控えましょう

冷凍庫は
-15℃以下に
維持

point 3

下準備

冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫で

タオルやふきんは
清潔なものに交換

ゴミはこまめに
捨てる

こまめに
手を洗う

肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら
水質に注意

肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に
(めやすは中心部分の
温度が75℃で1分以上)

台所は
清潔に

作業前に
手を洗う

電子レンジを使う
ときは均一に
加熱されるようにする

調理を途中で
止めたら
食品は冷蔵庫へ

point 5

食事

食事の前に
手を洗う

盛り付けは
清潔な器具、
食器を使う

長時間室温に
放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと思ったら、
思い切って捨てる

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

作業前に
手を洗う

温めなおすときは
十分に加熱する
(めやすは75℃以上)

早く冷えるように
小分けする

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

エコバッグを清潔に保つための



5つのポイント



注意

エコバッグは、コンパクトに畳むことができ、買い物に便利なアイテムです。

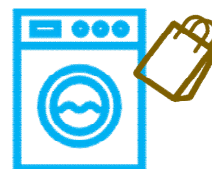
エコバッグに食品を入れた後は、野菜に付いていた土、食品の汁などが付着したり、残ってしまったりすることがあり、汚れやニオイの原因になります。

また、見た目には汚れていなくても、湿ったままにしておくと細菌が増殖します。

エコバッグを衛生的に使うために、普段から意識したい5つのポイントを紹介します。



その① 定期的に洗う



• エコバッグの取扱い表示などに従い、洗濯機か手洗いで洗いましょう。

• 洗った後は、しっかり乾かしましょう。

その② 肉、魚、野菜はポリ袋に入れる

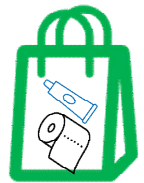
- 肉や魚の汁、野菜の土がエコバッグや他の食材に付着しないよう、汁漏れが心配な肉や魚、土の付いた野菜はポリ袋に入れましょう。
- 使用したポリ袋は、再利用せず、適切に捨てましょう。

その③ エコバッグへ入れる順番に気をつける

- 肉、魚、冷蔵・冷凍食品などはまとめて入れて、温かいものと密着しないように入れましょう。
- 硬いものや重たいものを下に入れましょう。荷物が安定し、食品の汁がこぼれにくくなります。底が平らなエコバッグも荷物が安定します。

その④ 食品と日用品を入れるエコバッグを区別する

- 食品と日用品など入れるバッグは使い分けると、衛生的に使用できます。



その⑤ エコバッグの持ち運びは、短時間にする

- 肉、魚、冷蔵・冷凍食品などが入ったエコバッグを持ち運ぶ際には、短時間で家に戻り、直ちに冷蔵庫に入れましょう。
- 車で運ぶ場合は、涼しく衛生的な場所に置きましょう。
- 車のトランクに置くのを避けましょう。

ペットボトルの飲み残しに 気を付けましょう



口をつけて飲んだ飲み物には、口の中の細菌が入ります。時間が経つと、ペットボトルの中で細菌が増えて不衛生になる可能性があります。持ち運びが便利で、熱中症対策にも不可欠なペットボトル飲料を衛生的に利用して下さい。



↑
菌数

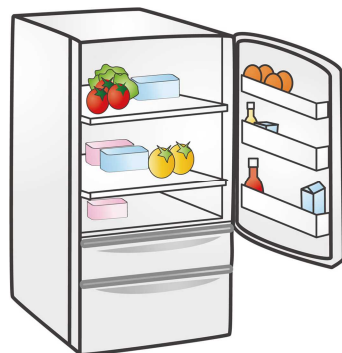


注意

○開けたら、早めに飲みきろう！



○部屋や車の中に置き忘れない！



○飲み残しはきちんと捨てて、
容器はリサイクルへ！

○飲み残したら冷蔵庫に入れて、早めに飲みきろう！



Q&A

「カテキン」には、殺菌作用があると聞きます。茶飲料のペットボトルであれば、何度かに分けて飲んでも大丈夫ですか？

- ・ 飲料の種類によって差はありますが、カテキンの殺菌作用により、開封後のペットボトル飲料の細菌などの増殖を防ぐ効果は、あまり見込めないとされています。
- ・ 茶飲料であっても、他のペットボトル飲料と同様に取り扱いましょう。

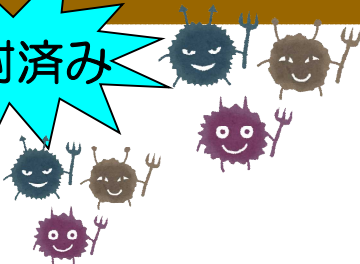


Q&A

ボトルが膨らんだり、飲み残しに濁りがなくても、飲み残したペットボトル飲料を再度飲むことはやめた方がいいですか？

- ・ 開封後のペットボトル飲料の変化については、いくつもの調査や研究がされていますが、いずれの論文も「口をつけたペットボトル飲料を保存し、再度飲用することは望ましくない」と結論づけています。
- ・ 見た目やにおいに変化がなくても、細菌が増殖している可能性があることは知っておいてください。

開封済み



出典：内閣府食品安全委員会 e-マガジン



毒キノコに注意



毎年、毒キノコを原因とする食中毒が発生しています！
(令和6年：全国で19件発生（患者48名、死者1名）)

食用のキノコだと確実に判断できないキノコは、

絶対に

**採らない！ 食べない！
売らない！ 人にあげない！**

ツキヨタケ



中毒症状

食後30分-1時間程度で嘔吐、
下痢、腹痛等の中毒を起こす。

間違えやすい食用きのこ

- ・ヒラタケ
- ・ムキタケ
- ・シイタケ

テングタケ

中毒症状

食後30分程で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の
中毒症状が現れる。



神経系の中毒症状、瞳孔
の収縮、発汗、めまい、
痙攣等で、呼吸困難にな
る場合もあり、1日程度
で回復するが、古くは死
亡例もある。

クサウラベニタケ



中毒症状

食後20分-1時間程度で嘔吐、
下痢、腹痛等の消化器系の中
毒を起こす。唾液の分泌、瞳
孔の収縮、発汗などの症状も
現れる。

間違えやすい食用きのこ

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ホンシメジ
- ・ハタケシメジ

ニセクロハツ

中毒症状

食後30分-数時間程度で嘔吐、下痢等の胃腸、消化
器系の中毒症状を示す。



その後18-24時間ほ
どで横紋筋溶解が原
因と考えられる全身
筋肉痛、呼吸困難を
示し、死亡に至るこ
ともある。

ドクツルタケ

中毒症状

食後6-24時間程度でコレラ様の症状（嘔吐、下痢、腹痛）が現れるが1日でおさまる。



その後24-72時間程度で内臓の細胞が破壊され肝臓肥大、横断、胃腸の出血などの肝臓、腎機能障害が現れ、死亡する場合があります。

ドクヤマドリ

中毒症状

食後2時間程度で嘔吐、下痢などの胃腸、消化器系の激しい中毒症状を示す。



間違えやすい食用きのこ

- ・ ヤマドリタケモドキ

✓ 気温の高い夏の後には適度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生する可能性があります

⚠ キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！

毒キノコの見分け方や安全な食べ方などについて様々な誤解、誤った言い伝えがあります。

出典：消費者庁HP

誤解1 茎が縦に裂けるキノコは食べられる

本当は 毒キノコにも、茎が縦に裂けるものがあります。

誤解2 毒キノコは派手な色をしている

本当は 毒キノコにも、地味な色のものがあり、食べられるキノコにも派手な色のものがあります。



⚠ 国の原子力災害対策本部から、野生キノコの出荷制限の指示が出ている地域（御殿場市、小山町、裾野市、富士市、富士宮市）でのキノコ狩りは、自粛して頂きますようお願いいたします。

くらしに役立つ!

静岡県からのお知らせ

食品表示

食品表示は、食品を知るための大切な情報源!
正しく読み取って、くらしに役立てましょう。

どこで
作られているの?

アレルギーが
あるから、
表示を確認!

どんな原材料や
添加物が
使われているの?

いつまで
食べられるの?



食品表示について
もっと知りたい方は
こちらを御覧ください!!

くらしに役立つ!食品表示(静岡県HP) ▶

URL <https://www.pref.shizuoka.jp/kenkofukushi/eiseiyakuji/shokuanzen/shokuhinhyojiinfo/1025225.html>



こんな事が

食品表示から わかります!

食品には
いろんなことが
書かれているけど…
なんか、難しそう!?



1番多い原材料について、生鮮食品の場合には産地が、加工食品の場合には製造地が表示されています。

製品に使用された原材料が
重い順に表示されています。

アレルギーは、原則として個別に
表示されます。(最後にまとめて
表示される場合もあります。)

「原材料名」欄に添加物を区別
して表示される場合もあります。

賞味期限(おいしく食べることが
できる期限)または、消費期限
(期限を過ぎたら食べないほうが
良い期限)が表示されています。

表示内容に責任を持つ事業者
です。表示についてわからない
ことがあったら、ここに問い合わ
せましょう。

名 称	クッキー
原材料名	小麦粉 (国内製造)、砂糖、みかん、ローストアーモンド、マーガリン (乳成分を含む)、ショートニング、食塩
添加物	膨張剤、乳化剤 (大豆由来)、酸化防止剤 (ビタミンE)、香料
内容量	12枚 (2枚×6袋)
賞味期限	2025.09.22
保存方法	直射日光・高温・多湿を避けて保存してください。
販売者	〇〇株式会社 静岡県葵区××一丁目2番3号
製造者	△△株式会社 静岡県葵区××123番地

最終的に食品の製造や包装な
どの加工が行われた場所です。

私たちのカラダを作り、毎日の生活に欠かせない食品。
食品の表示を正しく読み取って、皆さんの暮らしに役立ててください!



栄養成分表示を 健康づくりに役立てましょう



栄養成分表示は健康づくりに役立つ重要な情報源です。栄養成分には、どのような特徴があるかを知り、健康づくりに役立てましょう。

肥満や、やせの予防のため、
食品のエネルギー値をチェック!

栄養成分表示

100ml当たり

エネルギー	40kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	10g
食塩相当量	0.05g

ここをチェック

+

内容量もチェック

栄養成分表示が100ml当たり、エネルギー40kcal。この商品の場合、内容量が250mlなら100kcal、500mlなら200kcalになります。



エネルギーの摂取量と消費量のバランスを
考えることが大切です!

食品表示について
もっと知りたい方は
こちらを御覧ください!!

くらしに役立つ!食品表示(静岡県HP)

URL <https://www.pref.shizuoka.jp/kenkofukushi/eiseiyakuji/shokuanzen/shokuhinhyojiinfo/1025225.html>



たんぱく質、脂質、炭水化物の量を見て、 食事の質をチェック!

バランスのよい食事を

栄養成分表示

1個(90g)当たり

エネルギー	60kcal
たんぱく質	3.9g
脂質	0.2g
炭水化物	10.7g
食塩相当量	0.1g



ここをチェック

たんぱく質、脂質、炭水化物は、エネルギー源となる栄養素です。食品の種類によって含まれる栄養素が異なるため、いろいろな食品をバランスよく選びましょう。

高血圧予防のため、食塩相当量をチェック!

減塩は、高血圧の予防や管理に効果があります

栄養成分表示

1食分(225g)当たり

エネルギー	433kcal
たんぱく質	11.0g
脂質	13.0g
炭水化物	68.0g
食塩相当量	2.4g

ここをチェック

ふだんよく食べている食品に含まれる食塩量を知り、選び方や食べ方の工夫でおいしく減塩しましょう。

調味料からの食塩摂取量も
ご注意ください

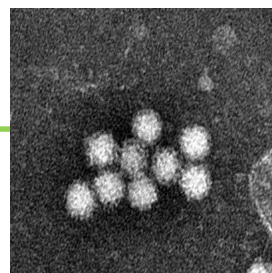


1日当たりの食塩摂取量の目標量は、
成人男性で7.5g未満/日、
成人女性で6.5g未満/日です。



《ご注意ください》

冬は特に**ご注意!** 『ノロウイルス』



ノロウイルス電子顕微鏡写真(県環衛研)

ノロウイルス食中毒は冬季に多発します

全国的に、11月から増え始め、12月～1月が発生のピーク!!

静岡県内のノロウイルス食中毒発生状況（月別件数）

年度	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
H29			1	1					2	1	2	
H30	2					1		1	3	2	1	1
R 1	1		2								1	1
R 2									1			
R 3												
R 4		1							1			
R 5			1							3	1	3
R 6		1								3	1	2
合計	3	2	4	1		1		1	7	9	6	7

潜伏
時間

感染から24～48時間で発症

主な
症状

吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱等
(感染しても症状がない場合もある)



ノロウイルス食中毒予防の4原則

① 持ち込まない

➤ 健康な人が料理

② ひろげない

➤ 調理器具等の洗浄・消毒
➤ おう吐物の適切な処理



③ つけない

➤ ていねいな手洗い



④ やっつける

➤ 加熱処理



できていますか？ 衛生的な手洗い

洗うタイミングは・・・

・トイレの後 ・調理の前 ・料理の盛り付けの前



2度洗いが効果的です!
2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。



ノロウイルスの感染を広げないために (おう吐物などの処理)

- ①処理時は、ガウン (エプロン)、マスク、手袋を着用
- ②ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭き
- ③拭き取ったおう吐物や手袋等はビニール袋に密閉して廃棄
- ④終わったら、ていねいに手を洗う

鳥インフルエンザ

鶏肉や鶏卵を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はないと考えられています。

引用：食品安全委員会HP

食品から感染しない理由は・・・

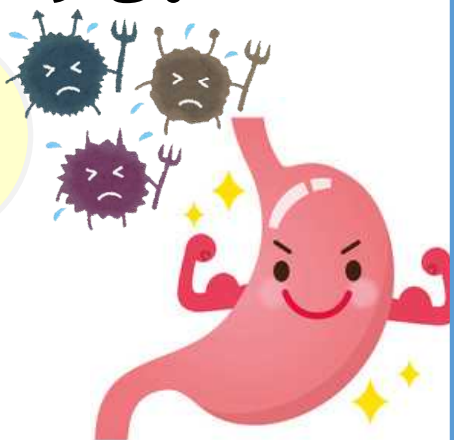
01

感染鶏や同一農場の鶏は、農場等で処分され、感染した鶏肉が流通することはない。



02

インフルエンザウイルスは酸に弱く、ヒトの胃酸で死滅する。



03

インフルエンザウイルスは熱に弱く、通常の加熱調理で死滅する。

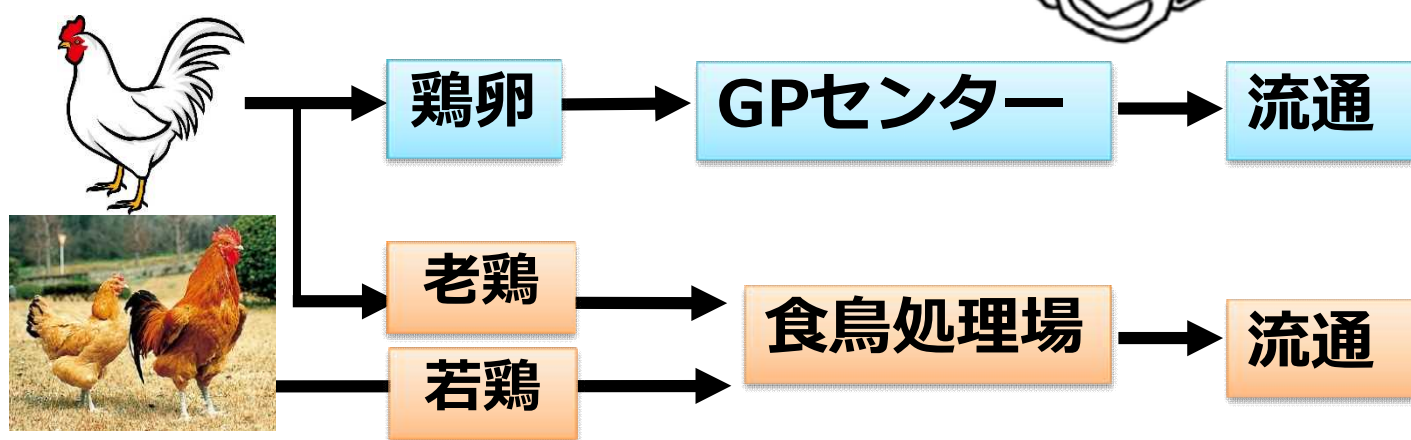
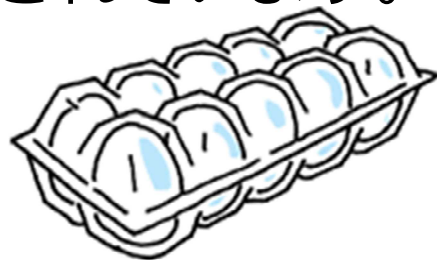


正確な情報に基づいて
冷静に対応しましょう

鶏卵・鶏肉の 衛生管理

01

国産の鶏卵は、通常、厚生労働省が確認した「HACCP導入の手引書」に基づき、卵選別包装施設（GPセンター）において、次亜塩素酸ナトリウムなどで洗卵・消毒されています。



02

国産の鶏肉は、食鳥処理場において検査が実施されており、病気にかかっている鶏は食用にされません。

食中毒予防の観点から、鶏肉は中心部までよく加熱しておいしく頂きましょう。

静岡県からのお知らせ



静岡県で生産される農林水産物の
新しい認証制度がスタートしました！



し	ず	お	か
農	林	水	産
物			
G	A	P	
認	証	制	度

Good Agricultural Practices



安全へのこだわり、
地球へのやさしさ。



人と環境にやさしい生産者の取組を
県が認証しています。



しずおか 農林水産物 GAP 認証制度

Good Agricultural Practices



認証取得者情報・
制度に関する詳細
はこちら

安全・安心で、人と環境にやさしい生産者の取組を認証しています



GAPとは、
「**G**ood (良い)**A**gricultural (農業の)**P**ractices (やり方)」
の頭文字をとったもので、日本では「農業生産工程管理」
と呼ばれています。

しずおかGAPとは

- ① 食品安全
- ② 環境保全
- ③ 労働安全
- ④ 人権保護
- ⑤ 農場経営管理

5つの取組を県が認証する制度で
農林水産省が推進する**国際水準のGAP**
です。



しずおかGAPのメリット



安全・安心な 農林水産物の提供

- 厳格な基準に基づく農薬
や肥料の使用・衛生管理
- トレーサビリティの確保
により生産背景が明確

リスクヘッジ -トラブル時への備え-

- 異物混入や品質事故を防
止する衛生管理体制
- 生産履歴による、トラブ
ル発生時の迅速な対応と
原因究明

社会的責任への対応 -SDGsへの貢献-

- 環境に配慮した農業の
実践
- 適切な労働環境の整備・
管理
- SDGs目標に向けた
具体的な貢献

問合せ先

静岡県経済産業部農業局食と農の振興課
✉ chiikinou@pref.shizuoka.lg.jp

ホームページ ▶



安全なお肉ができるまで

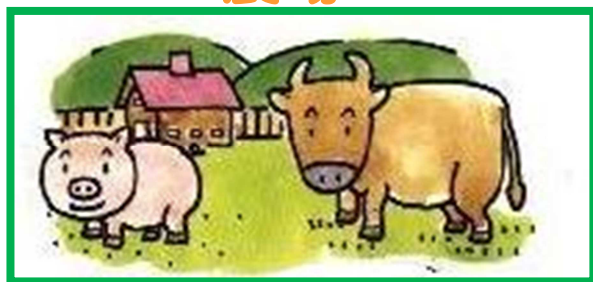
現在、スーパーなどには、様々な食品が販売されていますが、その中でも牛肉、豚肉や鶏肉などの食肉は、他の食品とは違う特別な検査制度が設けられています。

今回は、牛・豚の食肉検査（と畜検査）を紹介します。

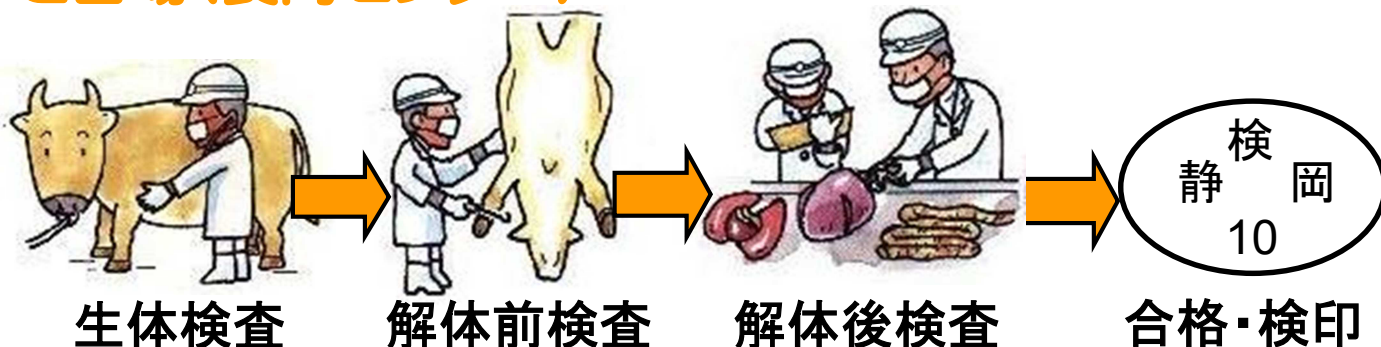


農家で大切に育てられた牛や豚がお肉になるために、と畜場（食肉センター）へ運ばれます。

農場



と畜場（食肉センター）



と畜場（食肉センター）では、獣医師の資格を持った県や市の「と畜検査員」が、1頭毎に病気がないか、食用に適するかなどを全頭検査しています。検査に合格したものが食肉として販売されます。

? と畜（食肉）検査の内容

と畜検査は、肉眼検査を中心に行いますが、判断が難しい場合には、微生物学的、病理学的な精密検査を行い、総合的に食用に適するかどうかを判断します。

また、動物用の薬などが食肉に残っていないかを調べるために、抜き取りで理化学的検査を行うほか、HACCP（ハサップ）に基づいた衛生管理が適切に行われるよう、と畜場の衛生指導を行っています。



微生物検査



病理検査



理化学検査



HACCP 指導



その他にも、県（食肉衛生検査所）では、安全な食肉を消費者に届けるため、

と畜場に関する調査研究や、家畜保健衛生所と家畜の病気について情報共有を実施しています。

静岡県からのお知らせ

年末年始、 お肉は「よく焼き」で!

生食・加熱不足による食中毒リスクに注意!

新鮮だから安全
ではありません!



お肉をよく焼かないと…

- カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などによるさまざまな食中毒の危険!
- ギラン・バレー症候群や溶血性尿毒症症候群（HUS）、脳症などの重い合併症の危険!

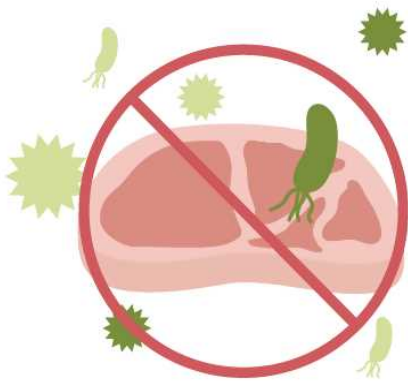
⚠ 子どもや高齢者は重症化しやすいので注意が必要です。

少し炙る程度の
不十分な
加熱は危険!

「よく焼き」で
中心部まで十分に
加熱しましょう



食中毒が疑われる症状が出た場合には早めに医療機関を受診しましょう。



お肉による 食中毒予防の ポイント

食中毒予防のためのお肉などの安全な食べ方

家庭でできる
具体的な衛生対策



肉類は中心部まで
しっかり加熱



生肉用の箸やトングを
食べる箸と分けて使用



調理器具や手指をよく
洗って二次汚染を防ぐ



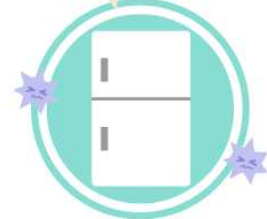
飲食店でもよく加熱
された肉料理を選ぶ



野菜や果物は
流水で丁寧に洗う



調理後はすぐに食べるか
冷蔵保管する



静岡県からのお知らせ

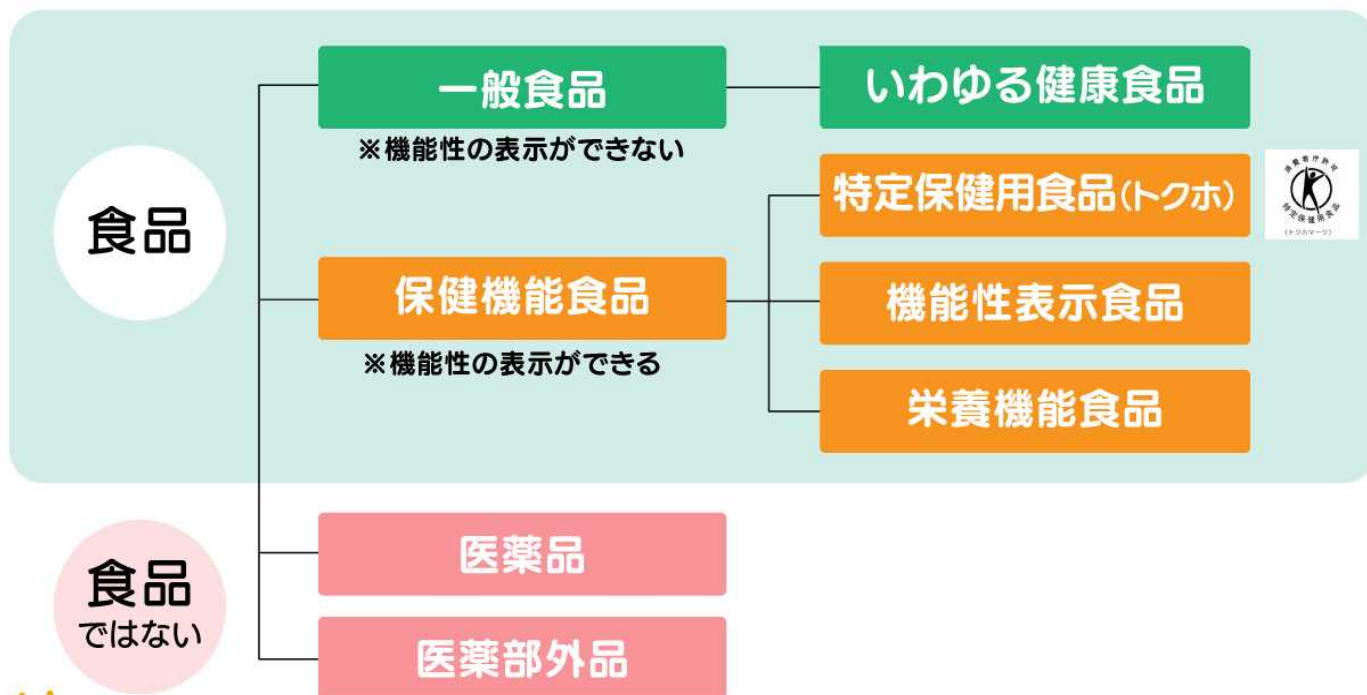


健康食品について

今回、「健康食品」※ を利用するかどうかを判断するときに、
知っておいていただきたいことを紹介します。



※ ここでいう、「健康食品」とは「健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して扱われている食品」としています。そのため、法令で規定されている特定保健用食品(トクホ)、栄養機能食品、機能性表示食品からそれ以外の食品まで幅広く対象にしています。



「健康食品」は、多くの人を長期間追跡した科学研究が少なく、安全性や有効性が確立しているとはいえません。
「健康食品」を利用するかどうかはご自身の判断です。
信頼できる情報を基にご自身の健康に役立つ選択ができれば良いですね!





機能が表示されている食品を購入する際は、
**キャッチコピーだけでなく、
 食品表示の確認を!**



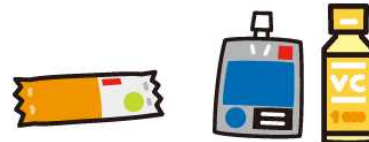
保健機能食品には、必ず次のことが表示されています

- 栄養成分の量及び熱量
- 1日当たりの摂取目安量
- 摂取の方法
- 摂取する上での注意事項

健康食品のポイント



多量に摂ると健康を害するリスクが高まります



錠剤・カプセル・粉末・顆粒の形態のサプリメントは、通常の食品よりも容易に多量を摂ってしまいやすいので注意が必要です。



ビタミン・ミネラルをサプリメントで摂ると過剰摂取のリスクがあります。

現在の日本では、通常の食事をしていればビタミン・ミネラルの欠乏症が問題となることはまれで、ビタミン・ミネラルをサプリメントで補給する必要性を示すデータは今のところありません。健全な食生活が健康の基本です。



「健康食品」は医薬品ではありません。

病気を治すものではないので、自己判断で医薬品から換えることは危険です。



誰かにとって良い「健康食品」があなたにとっても良いとは限りません。

摂取する人によって、安全性や効果も変わります。口コミや体験談、販売広告などの情報を鵜呑みにせず、信頼のできる情報をもとに、今の自分にとって、本当に安全なのか、役立つのかを考えてください。



腸管出血性大腸菌 オー (O157など)による 食中毒を防ごう



腸管出血性大腸菌 (オーO157など)

人や家畜の腸管内に存在する大腸菌のうち、人に下痢などを引き起こすものを病原大腸菌といい、その中でもベロ毒素を産生し血便を伴う腸炎などを引き起こすものを、腸管出血性大腸菌と呼びます。牛などの家畜の腸管内にこの菌が存在している場合があります、その糞便に汚染された食肉や野菜などが、食中毒の原因となります。



腸管出血性大腸菌O157 (出典:食品安全委員会)
<https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/>



予防対策



- 食中毒予防の3原則「**つけない、増やさない、やっつける**」を確実に実施しましょう！
- 特に、十分な加熱、手洗いと調理器具などの洗浄の徹底を！

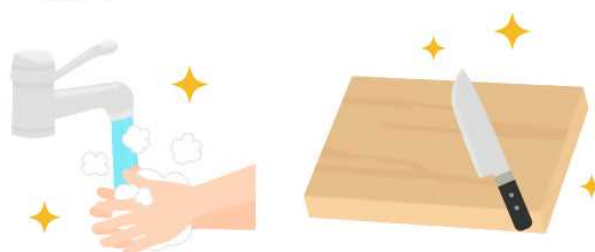
しっかり加熱！

- お肉は中心部までよく加熱（75℃1分間以上）
- オープン、電子レンジ等の調理器具を使用する場合は、加熱むらに注意



しっかり洗う！

- お肉を触った手は、その都度手洗い！
- お肉に触れた調理器具は、その都度洗浄・消毒！
- 生野菜はよく洗い、必要に応じ殺菌



加熱不十分な肉料理（レアステーキなど）で食中毒が発生しています！
そのほかにも、**浅漬け**や**サラダ**が原因食品となった食中毒があります。

浅漬けを作るときのポイント

- 浅漬けに使う野菜は、流水で十分洗浄しましょう。
- 漬込みに使う器具・容器は洗浄・消毒をしましょう。
- 漬込み中の食品は、10℃以下で保存しましょう。



食品添加物

について正しく知っていますか？

食品添加物って何？

食品を加工しやすくしたり、長持ちさせたり、色をきれいにしたり、香りをつけたりするために、加えるものです。ただし、一般に食品と考えられてきた砂糖や食塩などは除かれます。



食品添加物の種類や使用する目的は？

種類	目的	添加物の例	食品の例
甘味料	食品に甘みをつける	キシリトール、サッカリンナトリウム、スクラロース	あん類 
着色料	食品を着色する	クチナシ色素、食用黄色4号、食用赤色2号	菓子類 
保存料	カビや細菌が増えないようにする	安息香酸ナトリウム、ソルビン酸	ケチャップ 
酸化防止剤	食品の酸化を防ぎ、保存性をよくする	ビタミンC、ビタミンE、亜硫酸塩	ワイン 
発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム	ソーセージ 
漂白剤	食品を漂白し、白くきれいにする	亜塩素酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム	かんぴょう 
香料	食品に香りをつける	バニラ香料、レモン香料	ケーキ 
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える	イノシン酸ナトリウム、グルタミン酸	加工食品全般

食品添加物の 安全性は？



食品添加物は、試験結果等を基に、個別に安全性が確かめられており、安全と認められたものしか使えません。

食品添加物ごとに、健康への悪影響がないとされる ADI(一日摂取許容量)* が設定されており、ADI を超えないように、使える量(使用基準)が定められています。

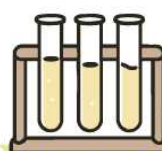
※ ADI(一日摂取許容量)



人が生涯その物質を毎日食べ続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される一日あたりの量

静岡県では毎年食品の検査を行い、食品添加物が使用基準を守って使用されているか確認しています。

令和6年度は 898 検体について検査を実施しました。
使用基準を超えた違反はありませんでした。



ご存じですか？

食品の安全性って
どうやって
管理してるの？

ハ サ ッ プ

HACCP



従来、食品をつくる時は、最終製品の一部を抜き取って検査し、安全を確認する方法が一般的でした（すべての製品が安全かどうかまではわからない）。

HACCPでは原材料の入荷から製造、出荷までの**特に重要な工程（ポイント）**を**継続的に監視**することで、**ひとつひとつの製品の安全性を確保する衛生管理の手法**です。

従来方式

抜取検査

工程例

原料

入荷

保管

加熱

冷却

包装

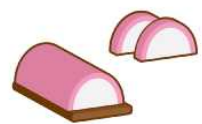
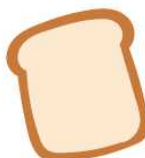
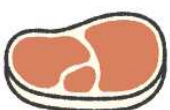
出荷

HACCP 方式

温度や時間の管理 **重要!** 異物の検出

継続的な監視・記録

加熱温度と時間の管理、異物の検出が特に重要なポイント！



令和3年6月1日から

原則すべての食品等事業者が、
「HACCPに沿った衛生管理」に取り組んでいます！

HACCPは食品工場や飲食店での衛生管理の方法ですが、ご家庭でも、食中毒を防止するためにHACCPによる衛生管理を取り入れることができます！



＼家庭で一番注意が必要な食中毒の予防のために／

「HACCP」方式で チェックしてみよう！

つけない

- 手も食材もこまめによく洗う。
- 生食用の食材は、加熱用と表示された食材と接触しないように。

増やさない

- 食材にあった温度で保存する。
- 期限内に食べる。

やっつける

- 加熱するものはしっかり火を通す。
- 調理器具はしっかり洗う。

特に重要なポイント
〈CCP〉

なるほど～。
「HACCP」で管理するのは大事だね！



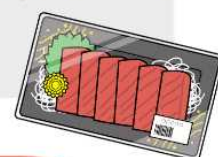
過去のちゃっぴーの食品安全インフォメーションで、
「家庭での食中毒予防」についても情報発信しています！
是非ご覧ください。



「食の安全・安心」 県民意識調査



県では、インターネットモニターを対象にアンケートを実施し、10～80代の男女計 438 人から回答がありました。



県内で購入する食品の安全性
信頼できる「81.3%」



あなたは、県内で購入する食品の安全性について、どの程度信頼できると思いますか。



おいに信頼できる

12.6%

ある程度信頼できる

68.7%

どちらともいえない

16.2%

あまり信頼できない

2.1%

まったく信頼できない

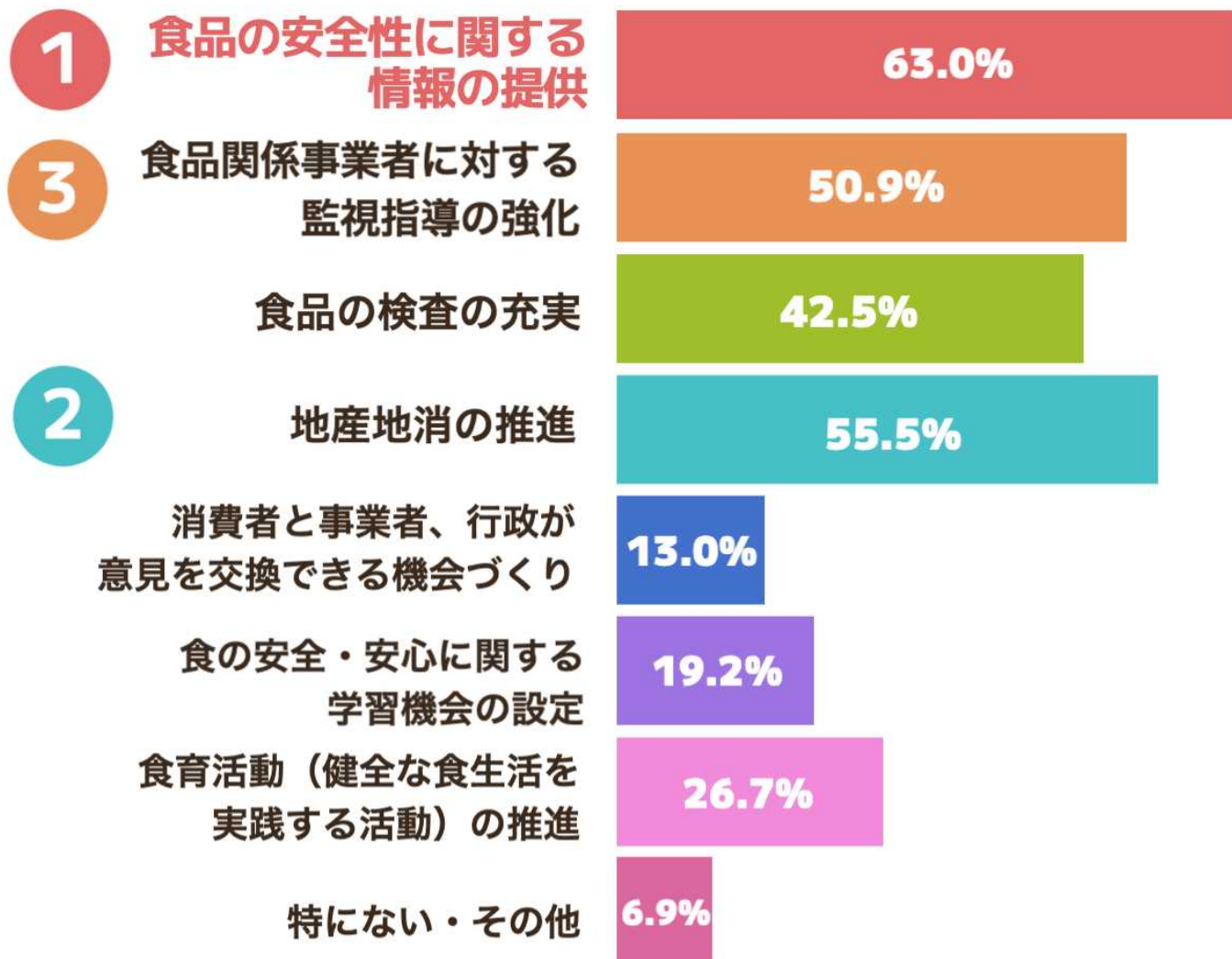
0.5%

81.3%

信頼できない理由

- 食中毒や産地偽装などの事件・事故のニュース・報道を見るから
- 食品製造施設で衛生管理がどのように行われているか分からないから
- 食品の表示が信用できないから

食の安全・安心を確保するために、 あなたが県に望むことは何ですか。 (複数回答)



「食の安全・安心」を確保するために、「食品の安全性に関する情報の提供」を望む声が、県民の方から多く寄せられました。



県では、食の安全・安心に関する情報を集めた『[フード・ゲートウェイ](#)』というホームページを作成しています。
是非、ご覧ください！▶▶



県内の養豚農場で家畜伝染病の豚熱(CSF)が発生しました。
県民のみなさまは、正確な情報に基づき、冷静な対応をお願いします。

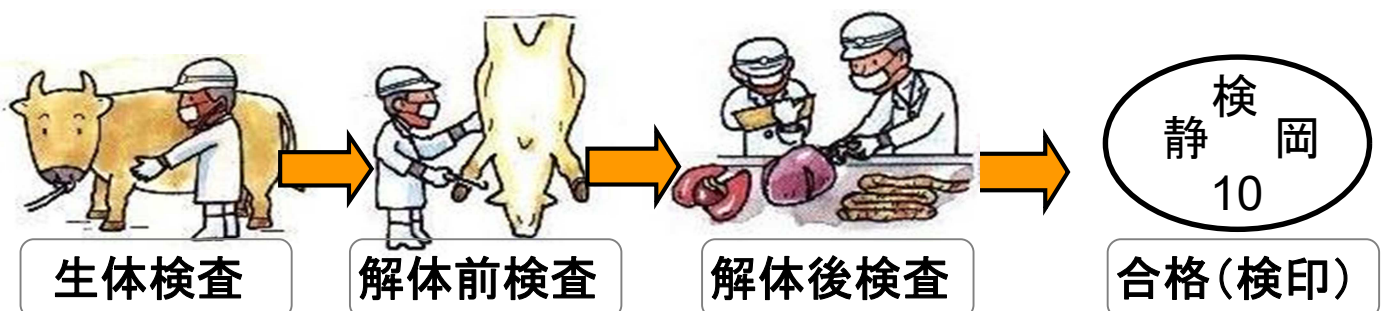
豚熱(CSF)は 人には感染しません



豚熱は、ウイルスによる豚といのししの病気です。
国際機関(国際獣疫事務局:WOAH)の情報においても、
豚熱の人への感染は、世界的に報告されていません。

豚熱にかかった豚のお肉が 市場に出回ることはありません。

豚は、と畜場において、と畜検査員(獣医師)が、
法律に基づき、全頭、異常や疾病がないか
検査しています。その検査に合格したものだけが、
市場に流通しています。



Q

豚熱（CSF）の感染が県内でも確認されたと聞きました。市販されている豚肉を食べても大丈夫でしょうか？



A

豚熱（CSF）にかかった豚のお肉が市場に出回ることはありませんが、万が一、かかった豚やいのししの肉・内臓を食べても、人体には影響はありません（内閣府食品安全委員会の見解）。



むしろ、豚熱ウイルス以外の病原体による食中毒を正しく恐れましょう！

お肉にはサルモネラ属菌やカンピロバクターなどの食中毒を引き起こす菌が付着していることがあります。

お肉は中心部まで、よく加熱して食べましょう！

- 静岡県のHPでも豚熱に関する情報を発信しています！
- 公的機関等の発信する正しい情報に基づいて、冷静に対応しましょう！

食の安全安心情報 ➡



家畜防疫情報 ➡

