



衛研ニュース

第5号

川崎市衛生研究所

平成 22 年 8 月 発行

夏休み実験教室を開催しました！！

7月30日（金）に、小学校高学年の児童を対象に、「夏休み実験教室」を開催しました。当日は15人の児童が参加し、理化学分野と微生物分野に分かれて、楽しく、ためになる実験を体験しました。



・食べ物について調べてみよう（理化学分野）

先生の説明を聞いています。
面白そうだなあ



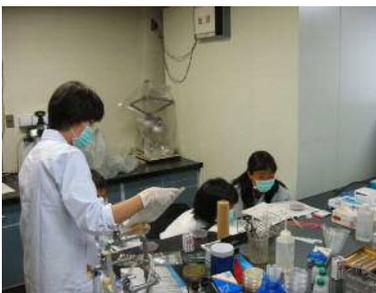
かき氷シロップに使用されている合成着色料の性質を観察した後、各自違う食品を使って実験しました。自由研究として自宅等でもできるように、家にあるものや簡単に用意できるものを使用しました。参加児童からは「面白かった」「家でもやってみたい」との声が多く、科学実験に興味を持ってもらえたと感じました。



カラフルな色水が出来ました。
きれいだな・・・

・身近な微生物について調べてみよう ・「蚊」をよく見てみよう（微生物分野）

納豆菌や乳酸菌などの身近な細菌を、顕微鏡を使って観察しました。さらに、それらの培養や染色の作業も体験しました。写真でしか見たことのない細菌を実際に見たり、培地に細菌を塗ってみたいなど、普段できない体験に取り組んでいました。



細菌の生えた培地を観察・・・
すごいなあ

顕微鏡体験中・・・
何が見えるかな？



実体顕微鏡で蚊を観察・・・
蚊ってこんな姿なんだ

また、身近な生物の観察として、「蚊」を実体顕微鏡で観察しました。初めて見る姿に興味津々でした。

業務紹介

残留農薬検査室では、食品中に残留している農薬の定量検査を行っております。平成20年に、輸入冷凍餃子で問題となった農薬のメタミドホスの混入事件の際にも検査を行い、検出されないことを確認しました。



残留農薬検査とは



安定した品質と収穫量の確保のために、農作物への農薬の使用が認められています。そこで、食品衛生法では農作物などの食品中への農薬の残留を規制しています。この法律に基づき、食品中の残留農薬検査を行い、食品の安全と安心に貢献しております。

残留農薬はどのように検査するの？

食品から農薬成分を取り出すため、まず、アセトンなどの有機溶媒を用いて「抽出」を行い、次に余分な成分を取り除く「精製」の作業を行います。そして分析機器による測定を行います。

右の写真の分析機器は、「液体クロマトグラフ質量分析計」といい、平成18年5月に施行された「ポジティブリスト制度」*での分析法に対応するために平成19年に導入されました。

〔残留農薬検査担当〕

農薬とその他の成分の分離を行う装置です。



分子の重さにより分離して測定する装置です。

*『ポジティブリスト制度』とは

食品中に残留する農薬等が、一定量を超えた場合に、食品の販売を規制する制度です。以前の制度では、残留基準が設定されていない農薬等を含む食品に対する規制が困難であるという問題がありました。本制度により、すべての食品のすべての農薬に対して基準値が設定されることになりました。



発行元 川崎市衛生研究所

〒210-0834 川崎市川崎区大島5-13-10

電話 044-244-4985 FAX 044-246-2606

メールアドレス 35eiken@city.kawasaki.jp

HPアドレス <http://www.city.kawasaki.jp/35/35eiken/main.html>



KAWASAKI CITY
川崎市