

川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol.6

(発行：平成 29 年 2 月 28 日)

目 次

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | 食品添加物検査結果（平成 28 年 10 月～12 月分）（食品担当） | 1 |
| 2 | 特定原材料検査結果（平成 28 年度）（食品担当） | 6 |
| 3 | 放射性物質検査結果（平成 28 年 12 月～平成 29 年 1 月分）
（残留農薬・放射能担当） | 9 |

1 食品添加物検査結果（平成 28 年 10 月～12 月分）（食品担当）

(1) 概要

川崎市内の店舗で販売されている食品や学校給食用食材について、次のような観点で検査しています。

- ア 使用が禁止されている食品添加物（不許可添加物）が使用されていないか
- イ 食品添加物が使用基準に基づいて正しく使用されているか

＜参考リンク＞川崎市健康安全研究所ホームページ「食品添加物検査」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000051091.html>

(2) 根拠法令等

食品衛生法、食品表示法、学校給食法、川崎市食品衛生監視指導計画

＜参考 URL＞川崎市ホームページ「平成28年度川崎市食品衛生監視指導計画を策定しました」

<http://www.city.kawasaki.jp/kurashi/category/22-12-2-0-0-0-0-0-0-0.html>

(3) 検査依頼元

川崎市保健所、川崎市教育委員会及び（公財）川崎市学校給食会

(4) 検査結果

今回は、食品 71 検体延べ 226 項目の検査を実施しました。

1 検体で食品表示と異なる結果となり（表 1 中※5）、検査依頼元が調査したところ、表示違反ではないと判断されました（※5 注釈参照）。そのため、71 検体すべて食品添加物の表示・使用基準ともに、基準に反するものはありませんでした。

表1 食品添加物検査結果（平成28年10月～12月分）

食品の種類	検体品目	検査項目 ^{※1}	食品表示 ^{※2}	検査結果	使用基準 ^{※3}	添加物分類
食肉製品	ベーコン	亜硝酸Na		無 不検出		発色剤
		ソルビン酸(K,Ca)		無 不検出		保存料
	ローストビーフ	亜硝酸Na		無 不検出		発色剤
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無 不検出		着色料
		安息香酸(Na)		無 不検出		保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無 不検出		
	ローストポーク	亜硝酸Na		無 不検出		発色剤
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無 不検出		着色料
		安息香酸(Na)		無 不検出		保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無 不検出		
	ポークソーセージ	亜硝酸Na	有	0.023 g/kg	0.070g/kg 以下	発色剤
	リオンソーセージ	亜硝酸Na	有	0.018 g/kg	0.070g/kg 以下	発色剤
	レバーパテ	亜硝酸Na	有	0.019 g/kg	0.070g/kg 以下	発色剤
	ロースベーコン	亜硝酸Na		無 0.005 g/kg ^{※5}		発色剤
		安息香酸(Na)		無 不検出		保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無 不検出		
	リオンソーセージ	亜硝酸Na	有	0.014 g/kg	0.070g/kg 以下	発色剤
		ソルビン酸(K,Ca)		無 不検出		保存料
	リオンソーセージ	亜硝酸Na	有	0.003 g/kg	0.070g/kg 以下	発色剤
		安息香酸(Na)		無 不検出		保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無 不検出		
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無 不検出		着色料
	ポークソーセージ	亜硝酸Na	有	0.007 g/kg	0.070g/kg 以下	発色剤
ソルビン酸(K,Ca)			無 不検出		保存料	
ローストビーフ	亜硝酸Na		無 不検出		発色剤	
ローストビーフ	亜硝酸Na		無 不検出		発色剤	
ロースベーコン	安息香酸(Na)		無 不検出		保存料	
	ソルビン酸(K,Ca)		無 不検出			
	許可酸性タール色素 ^{※4}		無 不検出		着色料	

表1 食品添加物検査結果（平成28年10月～12月分） 続き

食品の種類	検体品目	検査項目 ^{※1}	食品表示 ^{※2}	検査結果	使用基準 ^{※3}	添加物分類
野菜果実類及びその加工品(漬物以外)	あおさ粉	許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
	フライドポテト(冷凍)	許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
	フライドポテト(冷凍)	許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
	フライドポテト(冷凍)	許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
	みかんジャム	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
菓子類	グミ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
		アゾルビン	—		不検出	着色料(不許可)
		アスパルテーム		無	不検出	甘味料
		アセスルファムカリウム		無	不検出	
		サイクラミン酸	—		不検出	甘味料(不許可)
	グミ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
		アゾルビン	—		不検出	着色料(不許可)
		亜硫酸塩類		無	不検出	酸化防止剤
		アスパルテーム		無	不検出	甘味料
		アセスルファムカリウム		無	不検出	
	サイクラミン酸	—		不検出	甘味料(不許可)	
	チョコレート菓子	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
		亜硫酸塩類		無	不検出	酸化防止剤
		アスパルテーム		無	不検出	甘味料
		アセスルファムカリウム		無	不検出	
	サイクラミン酸	—		不検出	甘味料(不許可)	
	クラッカー	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	
		アスパルテーム		無	不検出	甘味料
		アセスルファムカリウム		無	不検出	
		サイクラミン酸	—		不検出	甘味料(不許可)
	クラッカー	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	
		アスパルテーム		無	不検出	甘味料
アセスルファムカリウム			無	不検出		
サイクラミン酸		—		不検出	甘味料(不許可)	
クッキー	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料	
	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出		
	許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料	
	亜硫酸塩類		無	不検出	酸化防止剤	
	アスパルテーム		無	不検出	甘味料	
	アセスルファムカリウム		無	不検出		
サイクラミン酸	—		不検出	甘味料(不許可)		
魚介類加工品	煮干し	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料
		ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)		無	不検出	酸化防止剤
		ブチルヒドロキシアニソール(BHA)		無	不検出	
	小魚乾製品	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料
		ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)		無	不検出	酸化防止剤
		ブチルヒドロキシアニソール(BHA)		無	不検出	
	煮干し	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料
		ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)		無	不検出	酸化防止剤
		ブチルヒドロキシアニソール(BHA)		無	不検出	
	煮干し	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料
		ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)		無	不検出	酸化防止剤
		ブチルヒドロキシアニソール(BHA)		無	不検出	
	味付け干物	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
		ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)		無	不検出	酸化防止剤
		ブチルヒドロキシアニソール(BHA)		無	不検出	
	さきいか天ぷら(冷凍)	許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料
	なると	許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料
魚介類加工品	さつま揚げ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	

表1 食品添加物検査結果（平成28年10月～12月分） 続き

食品の種類	検体品目	検査項目 ^{※1}	食品表示 ^{※2}	検査結果	使用基準 ^{※3}	添加物分類	
魚介類加工品	さつま揚げ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料	
		ソルビン酸(K, Ca)		無	不検出		
	さつま揚げ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料	
		ソルビン酸(K, Ca)		無	不検出		
	かまぼこ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料	
焼ちくわ	ソルビン酸(K, Ca)		無	不検出	保存料		
調味料	揚げボール	ソルビン酸(K, Ca)		無	不検出	保存料	
	赤みそ	ソルビン酸(K, Ca)		無	不検出	保存料	
	トマトケチャップ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料	
		パラオキシ安息香酸エチル		無	不検出		
		パラオキシ安息香酸プロピル		無	不検出		
		パラオキシ安息香酸イソプロピル		無	不検出		
		パラオキシ安息香酸ブチル		無	不検出		
	ビザソース	許可酸性タール色素 ^{※4}	スーダンⅠ	—	不検出	着色料(不許可)	
			スーダンⅡ	—	不検出		
			スーダンⅢ	—	不検出		
			スーダンⅣ	—	不検出		
			バラレッド	—	不検出	酸化防止剤	
			ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)		無		不検出
			ブチルヒドロキシアニソール(BHA)		無	不検出	酸化防止剤(不許可)
			tert-ブチルヒドロキノン	—	不検出		
			亜硫酸塩類		無	不検出	酸化防止剤
			トマトケチャップ	安息香酸(Na)		無	不検出
	ソルビン酸(K, Ca)			無	不検出		
	許可酸性タール色素 ^{※4}			無	不検出	着色料	
	アゾルビン	—		不検出	着色料(不許可)		
	亜硫酸塩類			無	不検出	酸化防止剤	
	チリソース	安息香酸(Na)	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料
			パラオキシ安息香酸エチル		無	不検出	
			パラオキシ安息香酸プロピル		無	不検出	
			パラオキシ安息香酸イソプロピル		無	不検出	
			パラオキシ安息香酸ブチル		無	不検出	
			パラオキシ安息香酸イソブチル		無	不検出	
		パラオキシ安息香酸メチル	—	不検出	保存料(不許可)		
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料	
サッカリン(Na, Ca)			無	不検出	甘味料		
サイクラミン酸		—	不検出	甘味料(不許可)			
トマトピューレ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料		
	パラオキシ安息香酸エチル		無	不検出			
	パラオキシ安息香酸プロピル		無	不検出			
	パラオキシ安息香酸イソプロピル		無	不検出			
	パラオキシ安息香酸ブチル		無	不検出			
つゆ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料		
	パラオキシ安息香酸イソプロピル		無	不検出			
	パラオキシ安息香酸ブチル		無	不検出			
	パラオキシ安息香酸イソブチル		無	不検出			
こいくちしょうゆ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料		
	パラオキシ安息香酸イソプロピル		無	不検出			
	パラオキシ安息香酸ブチル		無	不検出			
	パラオキシ安息香酸イソブチル		無	不検出			
こいくちしょうゆ	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料		
	パラオキシ安息香酸イソプロピル	有	0.029 g/L	パラオキシ安息香酸として0.25 g/L 以下			
	パラオキシ安息香酸ブチル	有	0.021 g/L				
パラオキシ安息香酸イソブチル	有	0.021 g/L					
穀類及びその加工品	ゆでそば	プロピレングリコール		無	不検出	品質保持剤	
	ゆでうどん	プロピレングリコール		無	不検出	品質保持剤	
	中華麺	プロピレングリコール	有	0.90 %	2.0 % 以下	品質保持剤	
	中華麺	プロピレングリコール	有	0.95 %	2.0 % 以下	品質保持剤	
	中華麺	プロピレングリコール	有	0.92 %	2.0 % 以下	品質保持剤	
	中華麺	プロピレングリコール	有	1.2 %	2.0 % 以下	品質保持剤	
びん詰・缶詰食	トマトジュース漬け	ソルビン酸(K, Ca)		無	不検出	保存料	
		エチレンジアミン四酢酸塩(Ca・Na, Na)		無	不検出	酸化防止剤	

表1 食品添加物検査結果（平成28年10月～12月分）続き

食品の種類	検体品目	検査項目 ^{※1}	食品表示 ^{※2}	検査結果	使用基準 ^{※3}	添加物分類	
びん詰・缶詰食	うずら豆水煮	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料	
		エチレンジアミン四酢酸塩(Ca・Na,Na)		無	不検出	酸化防止剤	
	みかんシラップづけ	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料	
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料	
		エチレンジアミン四酢酸塩(Ca・Na,Na)		無	不検出	酸化防止剤	
		スーダンⅠ	—	不検出	着色料(不許可)		
	スーダンⅡ	—	不検出				
	スーダンⅢ	—	不検出				
	スーダンⅣ	—	不検出				
	バラレッド	—	不検出				
	カレー	tert-ブチルヒドロキノン	—	不検出	酸化防止剤(不許可)		
		スーダンⅠ	—	不検出	着色料(不許可)		
		スーダンⅡ	—	不検出			
		スーダンⅢ	—	不検出			
		スーダンⅣ	—	不検出			
		バラレッド	—	不検出			
	tert-ブチルヒドロキノン	—	不検出	酸化防止剤(不許可)			
	アスパラガス水煮	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料	
		エチレンジアミン四酢酸塩(Ca・Na,Na)		無	不検出	酸化防止剤	
	黄ももシラップづけ	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料	
キノリンイエロー		—	不検出	着色料(不許可)			
エチレンジアミン四酢酸塩(Ca・Na,Na)			無	不検出	酸化防止剤		
みかんシラップづけ	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料		
	許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出	着色料		
	亜硫酸塩類		無	不検出	酸化防止剤		
	エチレンジアミン四酢酸塩(Ca・Na,Na)		無	不検出			
	安息香酸(Na)		無	不検出			
清涼飲料水	ゴールデンベリー ジュース	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料	
		キノリンイエロー	—	不検出	着色料(不許可)		
		アゾルビン	—	不検出	甘味料		
		アセスルファムカリウム		無		不検出	
		サイクラミン酸	—	不検出		甘味料(不許可)	
	アップルジュース	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料	
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出		
		キノリンイエロー	—	不検出	着色料(不許可)		
	パイナップルジュース	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料	
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出		
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出		着色料
		アセスルファムカリウム		無	不検出		甘味料
		サイクラミン酸	—	不検出	甘味料(不許可)		
	アップルジュース	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料	
		ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出		
		許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出		着色料
		安息香酸(Na)		無	不検出		保存料
	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出			
	サッカリン(Na,Ca)		無	不検出	甘味料		
	アセスルファムカリウム		無	不検出	甘味料		
レモネード	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料		
	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出			
	キノリンイエロー	—	不検出	着色料(不許可)			
	アセスルファムカリウム		無	不検出		甘味料	
	サイクラミン酸	—	不検出	甘味料(不許可)			
ココナッツジュース	安息香酸(Na)		無	不検出	保存料		
	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出			
	許可酸性タール色素 ^{※4}		無	不検出		着色料	
	亜硫酸塩類		無	不検出		酸化防止剤	
	アセスルファムカリウム		無	不検出		甘味料	
	サイクラミン酸	—	不検出	甘味料(不許可)			
乳及びその加工 品(乳製品)	クリームチーズ	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料	
	カマンベールチーズ	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料	
		ナタマイシン		無	不検出	その他の添加物	
	バルミジャーノ・レッ ジャーノ	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料	
		ナタマイシン		無	不検出	その他の添加物	
	ブルーチーズ	ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出	保存料	
		ナタマイシン		無	不検出	その他の添加物	

※1 検査項目

検査項目となる食品添加物は、川崎市食品衛生監視指導計画や学校給食衛生管理基準等に基づいて検査依頼元が選定しています。なお、食品添加物の表記は、簡略表記しています。

<参考リンク>消費者庁ホームページ「食品表示法等(法令及び一元化情報)」

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

⇒食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)別添 添加物関係

※2 食品表示

「有」は、検査項目の食品添加物の使用が記載されていること(店頭等含む)、

「無」は、食品表示(店頭等含む)に検査項目の食品添加物表示がないことを示しています。

検査項目の食品添加物が日本で使用を認められていない場合は、「無」ではなく「－」と示しています。

※3 使用基準

食品添加物には、食品衛生法に基づいて使用基準(使用上限量、対象食品など)が定められているものがあり、その範囲内において使用が認められています。※2の食品表示 有の検体については、その検体品目での使用基準を示しています。

<参考リンク>厚生労働省ホームページ「食品添加物の安全確保」

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/pamph01_10.pdf

(公財)日本食品化学研究振興財団ホームページ「添加物使用基準リスト」

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nsf/a11c0985ea3cb14b492567ec002041df/980837ba5d9b0d28492575d6000785e6?OpenDocument>

※4 許可酸性タール色素

食品添加物として日本で使用が認められている着色料のうち、食用タール系色素は12種類あり、検出された色素名を検査結果としています。(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、食用青色2号の12種類)

※5 食肉製品等の発色剤として使用される亜硝酸ナトリウムの使用表示のないロースペーコンから0.005 g/kgが検出されました。検査依頼元による調査の結果、原材料にもともと含有されていた、又は加工中に生成されたと考えられ、検出量も微量であったため、表示の必要は無いと判断されました。亜硝酸Naの検査の測定対象である亜硝酸イオン(亜硝酸根)は、自然界に広く存在しており、生鮮食品では0.010 g/kg以下の範囲で検出されているという報告(日本食品衛生学雑誌, 34, p294-302, 1993)があります。また、食肉製品の乾燥及び燻煙工程の前後で亜硝酸イオンが約0.010 g/kg増加したという報告(千葉県衛生研究所年報, 17, p23-27, 1993)もあります。

<参考リンク>国立医薬品食品衛生研究所ホームページ「食品添加物含有量データベース」

<http://www.nihs.go.jp/dfa/food-db/food-index.html>

2 特定原材料検査結果（平成 28 年度）（食品担当）

(1) 特定原材料とは ～アレルギー物質を含む食品の原材料～

ア 食物アレルギーとアレルゲン

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーとよび、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を特にアレルゲンといいます。

<参考URL> 消費者庁ホームページ「食品表示に関するパンフレット・Q&A・ガイドライン等」

<http://www.caa.go.jp/foods/qa.html>

⇒アレルギー・別添2 アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A

イ 特定原材料

これまでの実態調査等をもとに、過去に一定の頻度で重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、原因物質であると明らかにされた原材料を、アレルギー物質を含む「特定原材料等」として、現在27品目が指定されています。そのうち、7品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)は「特定原材料」として、法令上表示が義務付けられています。

(2) 検査の概要（用語については、(6)用語説明参照）

消費者庁からの通知において、「食品1gあたりの特定原材料由来のタンパク質含量が 10 μ g 以上含まれる場合は、微量超える特定原材料が混入している可能性があるものと判断する」とされており、川崎市内の店舗で販売されている加工食品のうち、特定原材料の使用表示がなく、注意喚起表示もないものについて検出されないかどうか検査をしています。

<参考 URL> 川崎市健康安全研究所ホームページ「特定原材料検査」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000053197.html>

(3) 根拠法令等

食品表示法、川崎市食品衛生監視指導計画

<参考 URL> 川崎市ホームページ「平成28年度川崎市食品衛生監視指導計画を策定しました」

<http://www.city.kawasaki.jp/kurashi/category/22-12-2-0-0-0-0-0-0-0.html>

(4) 検査依頼元

川崎市保健所

(5) 検査結果

今回は、食品 8 検体延べ 8 項目の検査を実施しました。

1 検体で、スクリーニング検査が+（プラス）となり、保健所が製造記録を確認したところ特定原材料の記載がなく、確認検査を行った結果+（プラス）と判定されました（表 1※3）。このチョコレートは、メーカーによる自主回収が行われました。

表2 特定原材料検査結果

食品の種類	検査項目 ^{※1}		検査結果 ^{※2}	判定
チョコレートパウダー	小麦(スクリーニング検査)	A	10 μ g/g未満	- (マイナス)
		B	不検出	
パン	卵(スクリーニング検査)	A	10 μ g/g未満	- (マイナス)
		B	10 μ g/g未満	
どら焼き	乳(スクリーニング検査)	A	不検出	- (マイナス)
		B	不検出	
焼菓子	卵(スクリーニング検査)	A	10 μ g/g未満	- (マイナス)
		B	不検出	
パン	卵(スクリーニング検査)	A	10 μ g/g未満	- (マイナス)
		B	10 μ g/g未満	
パン	卵(スクリーニング検査)	A	10 μ g/g未満	- (マイナス)
		B	10 μ g/g未満	
クッキー	卵(スクリーニング検査)	A	10 μ g/g未満	- (マイナス)
		B	不検出	
チョコレート ^{※3}	乳(スクリーニング検査)	A	10 μ g/g以上	+ (プラス)
		B	10 μ g/g以上	
	乳(確認検査:カゼイン)		陽性	+ (プラス)
	乳(確認検査: β -ラクトグロブリン)		陽性	+ (プラス)

※1 検査項目

検査項目は、川崎市食品衛生監視指導計画に基づいて保健所が選定しています。特定原材料検査については、まずスクリーニング検査として2種類の定量検査キットを組み合わせ実施し、いずれか1種でも、特定原材料由来のタンパク質含有量が 10 μ g/g 以上検出されたとき、スクリーニング検査陽性(プラス)となります。いずれも 10 μ g/g 未満のときは、スクリーニング検査陰性(マイナス)となります。製造所における記録(※4)から特定原材料の使用が認められず、スクリーニング検査が陽性の場合、確認検査を実施します。

<参考 URL> 消費者庁ホームページ「食品表示法等(法令及び一元化情報)」

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

⇒食品表示基準について(平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号)別添アレルギー関係

※2 検査結果

定量値によって次の表のとおり結果を表記しています。

表3 結果表記について

定量値	結果表記
0.31 μ g/g未満	不検出
0.31 μ g/g以上 10 μ g/g未満	10 μ g/g未満
10 μ g/g以上	10 μ g/g以上

(定量限界:0.31 μ g/g)

※3 乳の表示のない食品(チョコレート)から、乳のスクリーニング検査において、2種とも 10 μ g/g 以上検出されました。保健所による調査の結果、製造所における記録(※4)から乳の使用は認められませんでした。乳の確認検査では、カゼイン又は β -ラクトグロブリンのいずれか一方でも陽性の場合、確認検査が陽性と判断され、行政措置が必要となります。このチョコレートは、確認検査においても乳の混入が確認され、保健所が製造者や販売者等に指導し、自主回収されています。

※4 製造所における記録

製造レシピ(配合表を含む)、作業手順書、作業日報、検査成績書、ガントチャート(ライン毎の製造予定表)、品質(成分)保証書、商品カルテ(成分情報を含む)、特定原材料を含まない旨の証明書等のことで、保健所の食品衛生監視員が製造者に確認します。

(6) 用語説明

注意喚起表示

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーション(微量混入)が発生することが指摘されており、これを原因とした食物アレルギーによる健康危害が発生するおそれが懸念されています。製造者等がコンタミネーション防止対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表示が推奨されています。(例「本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。」)

2 放射性物質検査結果（平成28年12月～平成29年1月分）（残留農薬・放射能担当）

平成28年12月～平成29年1月の放射性物質検査結果において、放射性セシウムが検出されたものではありませんでした。

なお、放射性セシウムのみを測定する理由は参考リンク1を参照してください。

- <参考リンク> 1 厚生労働省ホームページ「放射性物質の対策と現状について(概要)」 http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/dl/20131025-1.pdf
 2 川崎市健康安全研究所ホームページ「放射性物質検査について」 <http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000051431.html>
 3 厚生労働省ホームページ「食品中の放射性物質への対応」 http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

表4 放射性物質検査結果（平成28年12月分）

カテゴリ	品目	基準値区分	基準値 (Bq/kg)	検査結果(検出限界):Bq/kg		判定	備考
				セシウム134	セシウム137		
モニタリング	コショウダイ	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	浮島付近(採取海域)
	スズキ	一般食品	100	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島付近(採取海域)
	タナゴ	一般食品	100	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	浮島付近(採取海域)
	メジナ	一般食品	100	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	基準値未満	浮島付近(採取海域)
	メバル	一般食品	100	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.5 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島付近(採取海域)
海水	海水	水浴場 ^{※1}	10 ^{※1}	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島東公園地先(採水地)
	海水	水浴場 ^{※1}	10 ^{※1}	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島東公園地先(採水地)
学校給食等に 用いられる食材	かんぴょう	一般食品	100	不検出(2.3 Bq/kg 未満)	不検出(2.5 Bq/kg 未満)	基準値未満	栃木県(原材料産地)
	冷凍キムチ	一般食品	100	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	長野県・神奈川県 他(原材料産地)
	冷凍さんま筒切	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	基準値未満	三陸北部沖(採取海域)
	たくあんづけ	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	宮崎県(原材料産地)
	ベーコン	一般食品	100	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	千葉県・群馬県 他(原材料産地)
	大根	一般食品	100	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	千葉県産
	白玉餅	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	基準値未満	新潟県 他(原材料産地)
	牛乳	牛乳	50	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県 他(原材料産地)
牛乳	牛乳	50	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県 他(原材料産地)	

※1 水浴場の放射性物質に関する指針(環境省 平成24年6月改定)に、「水浴場の放射性物質に係る水質については、放射性セシウムが10 Bq/L以下を目安とする。」と記載されています。

表4 放射性物質検査結果（平成28年12月分）続き

カテゴリ	品目	基準値区分	基準値 (Bq/kg)	検査結果(検出限界):Bq/kg		判定	備考
				セシウム134	セシウム137		
市内産農産物	こまつな	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	麻生区産
	さといも	一般食品	100	不検出(1.5 Bq/kg 未満)	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	基準値未満	麻生区産
	ほうれんそう	一般食品	100	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	麻生区産
	みかん	一般食品	100	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	基準値未満	麻生区産
	大根(根)	一般食品	100	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	宮前区産
	大根(葉)	一般食品	100	不検出(3.0 Bq/kg 未満)	不検出(2.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	宮前区産
市内流通食品	いか缶詰	一般食品	100	不検出(1.9 Bq/kg 未満)	不検出(1.6 Bq/kg 未満)	基準値未満	青森県(採取港)
	果実サワー	一般食品	100	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県(原材料産地)
	トマトケチャップ	一般食品	100	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	長野県(原材料産地)
	りんごジュース	一般食品	100	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	岩手県(原材料産地)
	茎わかめ	一般食品	100	不検出(1.5 Bq/kg 未満)	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	基準値未満	宮城県(原材料産地)
水道水	水道原水	飲料水	10	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県(水源地)
	水道水	飲料水	10	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県(水源地)

表5 放射性物質検査結果（平成29年1月分）

カテゴリ	品目	基準値区分	基準値 (Bq/kg)	検査結果(検出限界):Bq/kg		判定	備考
				セシウム134	セシウム137		
モニタリング	カサゴ	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.5 Bq/kg 未満)	基準値未満	浮島付近(採取海域)
	コノシロ	一般食品	100	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島付近(採取海域)
	スズキ	一般食品	100	不検出(1.5 Bq/kg 未満)	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	基準値未満	浮島付近(採取海域)
	メジナ	一般食品	100	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島付近(採取海域)
	メバル	一般食品	100	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	浮島付近(採取海域)
海水	海水	水浴場 ^{※1}	10 ^{※1}	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島東公園地先(採水地)
	海水	水浴場 ^{※1}	10 ^{※1}	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島東公園地先(採水地)
学校給食等に 用いられる食材	いり大豆	一般食品	100	不検出(2.7 Bq/kg 未満)	不検出(1.9 Bq/kg 未満)	基準値未満	北海道、青森県(原材料産地)
	ゼリー	一般食品	100	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	青森県、北海道 他(原材料産地)
	ゼリー	一般食品	100	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	山形県、青森県 他(原材料産地)
	ハム	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	千葉県、群馬県 他(原材料産地)
	ハンバーグ	一般食品	100	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県、岩手県 他(原材料産地)
	フルーツ缶詰	一般食品	100	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	沖縄県(原材料産地)
	牛乳	牛乳	50	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県 他(原材料産地)
	牛乳	牛乳	50	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県 他(原材料産地)
市内流通食品	さばこうじ漬	一般食品	100	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	宮城県(原材料産地)
	干し柿	一般食品	100	不検出(1.8 Bq/kg 未満)	不検出(1.6 Bq/kg 未満)	基準値未満	長野県(原材料産地)
	小麦粉	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.6 Bq/kg 未満)	基準値未満	群馬県(原材料産地)
	味噌	一般食品	100	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	長野県(原材料産地)
	ミネラルウォーター	飲料水	10	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	長野県(採水地)
水道水	水道原水	飲料水	10	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県(水源地)
	水道水	飲料水	10	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県(水源地)

※1 水浴場の放射性物質に関する指針(環境省 平成24年6月改定)に、「水浴場の放射性物質に係る水質については、放射性セシウムが10 Bq/L以下を目安とする。」と記載されています。