

川崎市健康安全研究所

検査情報 Vol.2

(発行：平成28年8月31日)

目次

- | | | |
|---|--------------------------------------|---|
| 1 | 残留農薬検査結果（平成28年5月～7月分）（残留農薬・放射能担当）・・・ | 1 |
| 2 | 放射性物質検査結果（平成28年7月分）（残留農薬・放射能担当）・・・ | 3 |
| 3 | <Topics>漂白剤の誤飲に注意！（水質・環境担当）・・・ | 5 |

1 残留農薬検査結果（平成28年5月～7月分）（残留農薬・放射能担当）

平成28年5月～7月に搬入された市内流通食品および学校給食等に用いられる食材についての残留農薬検査結果を報告します。

(1) 市内流通食品

収去された市内流通食品のグレープフルーツ(3件)、バナナ(1件)、きゅうり(4件)、トマト(3件)、キャベツ(1件)、にんじん(2件)、ほうれんそう(1件)の計15検体について残留農薬検査を実施しました。

結果については表1-1に記載したように、グレープフルーツ2件で1項目ずつ、バナナ1件で1項目の検出がありました。検出した項目についてはいずれも基準値を超えるものではありませんでした。

表1-1 残留農薬検査結果（市内流通食品）（平成28年5月～7月分）

農産物	産地	検体数	農薬検出 検体数	検出農薬名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
グレープフルーツ	アメリカ	1	1	クロルピリホス※1	0.053	1
	イスラエル	1	0	-	-	-
	メキシコ	1	1	フェンプロパトリン※2	0.009	5
バナナ	フィリピン	1	1	クロルピリホス※1	0.026	3
きゅうり	群馬県	3	0	-	-	-
	川崎市	1	0	-	-	-
トマト	茨城県	1	0	-	-	-
	山梨県	1	0	-	-	-
	川崎市	1	0	-	-	-
キャベツ	群馬県	1	0	-	-	-
にんじん	千葉県	1	0	-	-	-
	川崎市	1	0	-	-	-
ほうれんそう	群馬県	1	0	-	-	-

(2) 学校給食等に用いられる食材

学校給食等に用いられる食材として使用される、トマト(1件)、キャベツ(1件)の計2検体について残留農薬検査を実施しました。

結果については表1-2に記載したように、キャベツ1件で1項目の検出がありました。検出した項目については基準値を超えるものではありませんでした。

表1-2 残留農薬検査結果（学校給食等に用いられる食材）（平成28年5月～7月分）

農産物	産地	検体数	農薬検出 検体数	検出農薬名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
トマト	山形県	1	0	-	-	-
キャベツ	群馬県	1	1	トルクロホスメチル※3	0.019	2.0

<検出された農薬について>

※1 クロルピリホス

有機リン系殺虫剤の一種で、「ダーズバン」などの商品名で知られています。日本では、かんきつ、てんさい、茶などの作物に散布して使用され、アブラムシ類やハマキムシ類の防除に用いられています。

<参考リンク> [クロルピリホス農薬評価書](#)（食品安全委員会 食品安全情報システムへのリンク）

※2 フェンプロパトリン

合成ピレスロイド系殺虫・殺ダニ剤の一種で、鱗翅目(ガなど)、半翅目(カメムシなど)およびアザミウマ目などに高い効果を発揮し、他のピレスロイド剤よりもハダニ類に強い活性を示すとされています。「ロディ」などの商品名で知られ、かんきつ、もも、トマト、なす、茶などの作物に散布して使用されます。

<参考リンク> [フェンプロパトリン](#)について（農薬工業会が公開する PDF ファイルへのリンク）

※3 トルクロホスメチル

殺菌剤の一種で、リゾクトニア菌の防除に効果のある薬剤を探索中に発見されたものです。リゾクトニア菌以外にも、白紋羽病菌や白絹病菌、コムギ雪腐菌核病菌、トマト実腐病菌などに対しても高い抗菌力を持っています。「リゾレックス」などの商品名で知られ、土壌病原菌を防除する目的で土壌灌注や株元灌注など、土壌に対して使用されるほか、作物に散布して使用されます。

<参考リンク> [トルクロホスメチル](#)について（農薬工業会が公開する PDF ファイルへのリンク）

2 放射性物質検査結果（平成28年7月分）（残留農薬・放射能担当）

平成28年7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\(概要\)」](#)
 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」](#)
 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」](#)

表2 放射性物質検査結果（平成28年7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	アサリ	一般食品	100	不検出(2.2 Bq/kg 未満)	不検出(2.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島東公園人工海浜(採取場所)
	コノシロ	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	浮島付近(採取海域)
	スズキ	一般食品	100	不検出(1.1 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)
	タナゴ	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	東扇島付近(採取海域)
	ボラ	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	浮島付近(採取海域)
	メジナ	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	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	ゼリー	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	青森県、長野県(原材料産地)
	ピーマン	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	千葉県(産地)
	牛乳	牛乳	50	不検出(1.6 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(1.3 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)
市内産農産物	なす	一般食品	100	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	宮前区(産地)
	ブルーベリー	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	麻生区(産地)
	日本なし	一般食品	100	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	多摩区(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2 放射性物質検査結果（平成28年7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		
市内流通食品	コメ	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	宮城県(産地)
	白菜塩漬	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	信州(原材料産地)
	ミックスジュース	乳児用食品	50	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	
	ベビーフード(米飯)	乳児用食品	50	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	
	調製粉乳	乳児用食品	50	不検出(2.7 Bq/kg 未満)	不検出(2.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	
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)

<Topics>

漂白剤の誤飲に注意！

塩素系漂白剤を誤って飲んでしまったことによる食中毒が発生しています。飲食店に限らず、家庭でも起きていますので、ご注意ください。

(水質・環境担当)

こんなときに誤飲による食中毒が起きています！

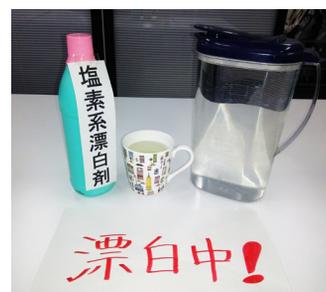
- 水出し麦茶のポットやコップの茶渋をとるために、塩素系漂白剤を入れておいた。
- 湯沸しポットにポット洗浄剤を入れておいた。



ご家族が**洗浄中と知らず**に使ってしまう食中毒が起きています。無色透明の薬剤が多く、ご本人が忘れて使ってしまうこともあります。

誤飲を防ぐために・・・

- 食器の漂白やポットの洗浄は、日常使っている場所とは**違う場所**で行う。
- 漂白中や洗浄中であることを知らせる**紙やシール**を貼る。
- 薬剤を使用中であることを周囲の人に知らせる。
- 別の容器に漂白剤を詰め替えて使用する場合は、容器に漂白剤である旨を記載する。



もしも、飲んでしまったら・・・

- 症状は、吐き気・嘔吐、重篤な場合は、吐血・呼吸困難などを起こすこともあります。
- 口をすすいで、コップ1～2杯の**牛乳または水**を飲んでください。牛乳には胃粘膜を保護する働きがあるので、より効果的です。
- 無理に**吐いたり、吐き出させようとしない**でください。薬剤が再び食道を通ることで、さらに症状が悪くなってしまいます。
- 嘔吐が繰り返されるなど症状が重いときは、医療機関を受診してください。できれば現物を持参し、どのくらい飲んだかを医師に伝えてください。

体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！