

川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol. 4

(発行：平成 28 年 11 月 30 日)

目 次

- | | | |
|---|-------------------------------------|---|
| 1 | 食品添加物検査結果（平成 28 年 7 月～9 月分）（食品担当） | 1 |
| 2 | 放射性物質検査結果（平成 28 年 9 月分）（残留農薬・放射能担当） | 5 |

1 食品添加物検査結果（平成28年7月～9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

〈参考リンク〉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 37 検体延べ 83 項目の検査を実施しました。

3 検体で食品表示と異なる結果が得られ(表 1 中 ※5、※6、※7)、検査依頼元が調査したところ、3 検体中 2 検体は表示違反ではないと判断されたため、36 検体は食品添加物の表示・使用基準ともに適切でした。1 検体については調査継続中です。

表1 食品添加物検査結果（平成28年7～9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	ウインナーソーセージ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
	ハム	亜硝酸Na	無	不検出		発色剤	
菓子類	和菓子	許可酸性タール色素※ ⁴	有:食用赤色3号 食用赤色105号	食用赤色3号※ ⁵	量規制なし	着色料	
	甘納豆	許可酸性タール色素※ ⁴	無	不検出		着色料	
	甘納豆	許可酸性タール色素※ ⁴	無	不検出		着色料	
	甘納豆	許可酸性タール色素※ ⁴	無	不検出		着色料	
野菜果実類及びその加工品(漬物)	キムチ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		安息香酸(Na)	無	0.04 g/kg※ ⁶			
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料	
		許可酸性タール色素※ ⁴	無	不検出		着色料	
野菜果実類及びその加工品(漬物以外)	冷凍バイシート	<i>tert</i> -ブチルヒドロキノン	—	不検出		酸化防止剤(不許可)	
		亜硫酸塩類	無	不検出		酸化防止剤	
	冷凍マンゴー	サイクラミン酸	—	不検出		甘味料(不許可)	
		えんどう豆	許可酸性タール色素※ ⁴	有:食用黄色4号 食用青色1号	食用黄色4号 食用青色1号	量規制なし	着色料
	醤油漬	許可酸性タール色素※ ⁴	有:食用黄色4号 食用青色1号	食用黄色4号 食用青色1号	食用黄色4号 食用青色1号	量規制なし	着色料
		ソルビン酸(K,Ca)	有	0.51 g/kg	1.0 g/kg 以下	保存料	
		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)		

表1 食品添加物検査結果（平成28年7～9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	しらす干し	ジブチルヒドロキソトルエン(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		
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
	アンチョビ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
		安息香酸(Na)	無	不検出		
	西京焼き	亜硫酸塩類	無	不検出		酸化防止剤
	辛子明太子	許可酸性タール色素 ^{※4}	有:食用赤色3号 食用黄色5号 食用赤色102号	食用赤色3号 食用黄色5号 食用赤色102号	量規制なし	着色料
亜硝酸Na		有	0.0007 g/kg	0.0050 g/kg 以下	発色剤	
輸入エビ	亜硫酸塩類	無	0.015 g/kg ^{※7}		酸化防止剤	
調味料	いちごジャム	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
	ウスターソース	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		
	醤油	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		
	タレ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
		安息香酸(Na)	無	不検出		
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料
酒精飲料	酒精飲料	許可酸性タール色素 ^{※4}	有:食用黄色4号 食用青色1号	食用黄色4号 食用青色1号	量規制なし	着色料
		キリンイエロー	—	不検出		着色料(不許可)
		パテントブルー	—	不検出		着色料(不許可)
		サイクラミン酸	—	不検出		甘味料(不許可)
	酒精飲料	許可酸性タール色素 ^{※4}	有:食用黄色4号 食用青色1号	食用黄色4号 食用青色1号	量規制なし	着色料
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料
		キリンイエロー	—	不検出		着色料(不許可)
		パテントブルー	—	不検出		着色料(不許可)
		サイクラミン酸	—	不検出		甘味料(不許可)
	酒精飲料	許可酸性タール色素 ^{※4}	有:食用赤色2号	食用赤色2号	量規制なし	着色料
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料
		アゾルビン	—	不検出		着色料(不許可)
		サイクラミン酸	—	不検出		甘味料(不許可)
	酒精飲料	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
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料
		亜硫酸塩類	有	0.13 g/kg	0.35 g/kg 未満	酸化防止剤
サイクラミン酸	—	不検出		甘味料(不許可)		

表1 食品添加物検査結果（平成28年7～9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
酒精飲料	酒精飲料	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
		安息香酸(Na)	無	不検出		
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		
		亜硫酸塩類	有	0.06 g/kg	0.35 g/kg 未満	酸化防止剤
		サイクラミン酸	—	不検出		甘味料(不許可)
穀類及びその加工品	生ラーメン	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	無	不検出		品質保持剤
	中華麺	プロピレングリコール	有	1.4 %	2.0 % 以下	品質保持剤
	中華生麺	プロピレングリコール	有	1.2 %	2.0 % 以下	品質保持剤
	生めん	プロピレングリコール	有	0.85 %	2.0 % 以下	品質保持剤
	生めん	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
	太麺(中華生麺)	プロピレングリコール	有	0.90 %	2.0 % 以下	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
	ギョウザの皮	プロピレングリコール	有	0.56 %	1.2 % 以下	品質保持剤
	ギョウザの皮	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
	冷凍ハッシュドポテト	tert-ブチルヒドロキノン	—	不検出		酸化防止剤(不許可)
	冷凍ハッシュドポテト	tert-ブチルヒドロキノン	—	不検出		酸化防止剤(不許可)

※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。

※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)

※5 食用赤色3号と食用赤色105号の使用表示のある食品(和菓子)からは、食用赤色105号が検出されませんが、着色料は使用量などにより検出されないことがあります。検査依頼元による調査の結果、食用赤色

105号は実際に使用されていることがわかり、表示が正しいことが確認されました。

※6 安息香酸(Na)の使用表示のないキムチから0.04 g/kgが検出されました。検査依頼元による調査の結果、キムチの原材料である醤油に安息香酸が使用されていることがわかり、検出量も微量であったため、キャリーオーバー((5)用語説明参照)として表示の必要は無いと判断されました。

※7 亜硫酸塩類の使用表示のない輸入エビから0.015 g/kgが検出されました。えびのむき身についての亜硫酸塩類の使用基準は0.10 g/kg未満です。使用状況や表示について、検査依頼元が調査中です。

(5) 用語説明

キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものは、「キャリーオーバー」として表示が免除されています。

〈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(平成27年内閣府令第10号)第3条第1項の表の添加物の項の1

⇒食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)

2 放射性物質検査結果（平成28年9月分）（残留農薬・放射能担当）

平成28年9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2 放射性物質検査結果（平成28年9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	コノシロ	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出□.0 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□.2 Bq/kg 未満)	不検出□.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□.3 Bq/kg 未満)	不検出□.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	京浜運河(採取海域)
	ボラ	一般食品	100	不検出□.4 Bq/kg 未満)	不検出□.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	東扇島付近(採取海域)
	メジナ	一般食品	100	不検出□.3 Bq/kg 未満)	不検出□.0 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□.0 Bq/kg 未満)	不検出□.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□.0 Bq/kg 未満)	不検出□.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□.0 Bq/kg 未満)	不検出□.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	キムチ	一般食品	100	不検出□.2 Bq/kg 未満)	不検出□.2 Bq/kg 未満)	基準値未満	国産
	さつまあげ	一般食品	100	不検出□.1 Bq/kg 未満)	不検出□.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	北海道、タイ近海(漁獲水域)
	ハンバーグ	一般食品	100	不検出□.4 Bq/kg 未満)	不検出□.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	国産
	生クリーム	一般食品	100	不検出□.1 Bq/kg 未満)	不検出□.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	国産
	牛乳	牛乳	50	不検出□.3 Bq/kg 未満)	不検出□.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□.2 Bq/kg 未満)	不検出□.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	さつまいも	一般食品	100	不検出□.4 Bq/kg 未満)	不検出□.2 Bq/kg 未満)	基準値未満	麻生区(産地)
	さつまいも	一般食品	100	不検出□.3 Bq/kg 未満)	不検出□.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	麻生区(産地)
	らっかせい	一般食品	100	不検出□.2 Bq/kg 未満)	不検出□.2 Bq/kg 未満)	基準値未満	麻生区(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9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	きりたんぼ	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	秋田県(原材料産地)
	さばみそ煮(缶詰)	一般食品	100	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	八戸港(原材料採取港)
	ボイルホタテ	一般食品	100	不検出(2.2 Bq/kg 未満)	不検出(2.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	青森県(原材料産地)
	玄米	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	秋田県(原材料産地)
	炭酸飲料	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	青森県(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)