

# 平成 29 年度 川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol. 4

## 目 次

- |   |                                         |   |
|---|-----------------------------------------|---|
| 1 | 食品添加物検査結果（平成 29 年 7 月～9 月）（食品担当）        | 1 |
| 2 | 残留農薬検査結果（平成 29 年 8 月～10 月）（残留農薬・放射能担当）  | 4 |
| 3 | 放射性物質検査結果（平成 29 年 9 月～10 月）（残留農薬・放射能担当） | 6 |

（発行：平成 29 年 12 月 22 日）

# 1 食品添加物検査結果（平成29年7月～9月）（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29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35検体延べ68項目の検査を実施しました。35検体全て食品添加物の表示・使用基準共に適切でした。

表1 食品添加物検査結果（平成29年7月～9月）

食品の種類	検体品目	検査項目 <sup>**1</sup>	食品表示 <sup>**2</sup>	検査結果	使用基準 <sup>**3</sup>	添加物分類	
食肉製品	ポークウインナー	亜硝酸Na	有	0.005 g/kg		発色剤	
	ローストビーフ	亜硝酸Na	無	不検出		発色剤	
	ベーコン	亜硝酸Na	無	不検出		発色剤	
魚介類加工品	ちくわ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
	燻製いわし油漬	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		いわし油漬	亜硫酸塩	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
			安息香酸(Na)	無	不検出		保存料
	煮干し	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		煮干し	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		酸化防止剤
	煮干し	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		煮干し	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		酸化防止剤
	魚介類	えび	亜硫酸塩	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
			亜硫酸塩	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
穀類及びその加工品	ギョウザの皮	プロピレングリコール	有	0.66%	1.2%以下	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	
	生中華麺	プロピレングリコール	無	不検出		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	
	中華麺	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤	
	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	無	不検出		品質保持剤	
	ラーメン用中太メン	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤	

表1 食品添加物検査結果（平成29年7月～9月） 続き

食品の種類	検体品目	検査項目 <sup>※1</sup>	食品表示 <sup>※2</sup>	検査結果	使用基準 <sup>※3</sup>	添加物分類
調味料	麻婆ダレ	サッカリン	無	不検出		甘味料
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料
	赤みそ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
		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			
パラオキシ安息香酸イソブチル		無	不検出			
野菜果実類及びその加工品(漬物)	キムチ	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出	量規制なし	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		
野菜果実類及びその加工品(漬物以外)	マーメレード	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出	量規制なし	着色料
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
	味付けメンマ	安息香酸(Na)	無	不検出		保存料
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		
	冷凍さといも	亜硫酸塩	無	不検出		漂白剤
	赤しそ	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出	量規制なし	着色料
冷凍フライドポテト	tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
酒精飲料	リキュール	サッカリン	無	不検出		甘味料
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出	量規制なし	着色料
		キノリンイエロー	-	不検出		着色料(不許可)
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
	スパークリングフルーツワイン	サッカリン	無	不検出		甘味料
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出	量規制なし	着色料
		アゾルビン	-	不検出		着色料(不許可)
		亜硫酸塩	有	0.02 g/kg	0.35 g/kg未満	酸化防止剤
		ソルビン酸(K,Ca)	有	0.09 g/kg	0.20 g/kg	保存料
	赤ワイン	サッカリン	無	不検出		甘味料
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)
		亜硫酸塩	有	0.11 g/kg	0.35 g/kg未満	酸化防止剤
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出	量規制なし	着色料
		アゾルビン	-	不検出		着色料(不許可)
ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出		保存料	
tert-ブチルヒドロキノン		-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
乳及びその加工品(乳製品)	アイスクリーム	tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(不許可)
	バニラアイスクリーム	キノリンイエロー	-	不検出		着色料(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。

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](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)

## 2 残留農薬検査結果（平成 29 年 8 月～10 月）（残留農薬・放射能担当）

平成 29 年 8 月～10 月に搬入された市内流通食品及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かぼちゃ(1 件)、キャベツ(2 件)、こまつな(1 件)、春菊(1 件)、ズッキーニ(1 件)、大根(1 件)、パプリカ(3 件)、ピーマン(2 件)、りんご(4 件)、牛肉(2 件)、日本なし(1 件)の計 19 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 2-1 に記載したように、春菊 1 件で 1 項目、パプリカ 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2-1 残留農薬検査結果(市内流通食品)(平成29年8月～10月)

農産物	産地	検査 農薬数	検出農薬名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
かぼちゃ	麻生区	80	-	-	-
キャベツ	群馬県	80	-	-	-
キャベツ	千葉県	103	-	-	-
こまつな	宮前区	83	-	-	-
春菊	群馬県	63	アゾキシストロビン	0.012	30
ズッキーニ	長野県	80	-	-	-
大根	千葉県	71	-	-	-
パプリカ	茨城県	87	-	-	-
パプリカ	韓国	87	アゾキシストロビン	0.093	3
パプリカ	オランダ	87	-	-	-
ピーマン	麻生区	87	-	-	-
ピーマン	福島県	87	-	-	-
りんご	青森県	86	-	-	-
りんご	青森県	86	-	-	-
りんご	青森県	86	-	-	-
りんご	長野県	86	-	-	-
牛肉	オーストラリア	13	-	-	-
牛肉	オーストラリア	13	-	-	-
日本なし	栃木県	17	-	-	-

## (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、キャベツ(1件)、にんじん(1件)、牛乳(1件)の計3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2-2に記載したように、キャベツ1件に1項目の検出がありましたが、基準値を超えるものではありませんでした。

表2-2 残留農薬検査結果(学校給食等に用いられる食材)(平成29年8月～10月)

農産物	産地	検査農薬数	検出農薬名	検出値(ppm)	基準値(ppm)
キャベツ	群馬県	75	プロシミドン	0.019	2
にんじん	北海道	45	-	-	-
牛乳	神奈川県	12	-	-	-

### <検出された農薬について>

(過去の検査情報に記載していない農薬についてのみ説明を記載しています)

#### ※1 プロシミドン

ジカルボキシイミド系の殺菌剤の一つです。菌糸の伸長生育を阻害することで殺菌作用を示します。植物病原菌(灰色かび病等)の防除等に用いられ、キャベツや、ピーマン、にんじん等に適用があり、散布して用います。

<参考リンク> プロシミドンについて(食品安全委員会 農薬評価書へのリンク)

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20161018126>

### 3 放射性物質検査結果（平成 29 年 9 月～10 月）（残留農薬・放射能担当）

平成 29 年 9 月～10 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](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](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html)

表3-1 放射性物質検査結果（平成29年9月）

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		
学校給食等に 用いられる食材	茎わかめ	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)
	卵	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	岩手県、福島県 他(原材料産地)
	牛乳	牛乳	50	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.1 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)
	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	東京都(原材料産地)
市内流通食品	つるむらさき	一般食品	100	不検出(2.0 Bq/kg 未満)	不検出(1.5 Bq/kg 未満)	基準値未満	福島県(産地)
	もち米	一般食品	100	不検出(1.5 Bq/kg 未満)	不検出(1.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	福島県(産地)

表3-2 放射性物質検査結果（平成29年10月）

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		
学校給食等に 用いられる食材	コロッケ	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	北海道、茨城県、愛知県 他(原材料産地)
	さといも	一般食品	100	不検出(1.5 Bq/kg 未満)	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	茨城県(産地)
	ハンバーグ	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	群馬県、北海道(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)
	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)
	精米	一般食品	100	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県(産地)
	凍り豆腐	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	長野県、秋田県、愛知県(原材料産地)
市内産農産物	カリフラワー	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	高津区(産地)
	キャベツ	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	高津区(産地)
	ブロッコリー	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	高津区(産地)
	かき	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	麻生区(産地)
	大根	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	宮前区(産地)
市内流通食品	カツオ	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	宮城県(産地)
	トマト	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	福島県(産地)