

# 平成 29 年度 川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol.5

## 目 次

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1 | 食品添加物検査結果（平成 29 年 10 月～12 月）（食品担当）       | 1 |
| 2 | 特定原材料検査結果（平成 29 年度）（食品担当）                | 6 |
| 3 | 放射性物質検査結果（平成 29 年 11 月～12 月）（残留農薬・放射能担当） | 9 |

（発行：平成 30 年 1 月 26 日）

# 1 食品添加物検査結果（平成29年10月～12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/350/page/0000075709.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75検体延べ201項目の検査を実施しました。検査した項目については、75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10月～12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	ローストポーク	亜硝酸塩	無	不検出		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		
	ローストビーフ	亜硝酸塩	無	不検出		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		
	ソーセージ	亜硝酸塩	有	0.003 g/kg	0.070 g/kg	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		
	ローストビーフ	亜硝酸塩	無	不検出		発色剤
	ロースハム	亜硝酸塩	有	0.003 g/kg	0.070 g/kg	発色剤
	ローストビーフスライス	亜硝酸塩	無	不検出		発色剤
	ソーセージ	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料
		亜硝酸塩	有	0.003 g/kg	0.070 g/kg	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		
	ランチョンミート	亜硝酸塩	有	0.002 g/kg	0.070 g/kg	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		
	焼豚	亜硝酸塩	無	不検出		発色剤
ベーコン	亜硝酸塩	有	0.013 g/kg	0.070 g/kg	発色剤	
ローストポーク	亜硝酸塩	無	不検出		発色剤	
チロラーソーセージ	亜硝酸塩	有	0.037 g/kg	0.070 g/kg	発色剤	
	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
ローストビーフ	亜硝酸塩	無	不検出		発色剤	
ウインナー	亜硝酸塩	有	0.018 g/kg	0.070 g/kg	発色剤	

表1 食品添加物検査結果（平成29年10月～12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	
菓子類	ポップコーン	アセスルファミン(K)	無	不検出		甘味料	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	食用黄色4号 食用黄色5号	食用黄色4号 食用黄色5号	量規制なし	着色料	
	ポップコーン(6検体)	アセスルファミン(K)	無	不検出		甘味料	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
	輸入菓子	アセスルファミン(K)	無	不検出		甘味料	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料	
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
	輸入菓子	アセスルファミン(K)	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		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		保存料	
	ビスケット	アセスルファミン(K)	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		着色料	
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料	
	ウエハース	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		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	
	輸入バタークッキー	アセスルファミン(K)	無	不検出		甘味料	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		キノリンイエロー	-	不検出		着色料(不許可)	
		tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料	
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
	輸入菓子	アセスルファミン(K)	無	不検出		甘味料	
サイクラミン酸		-	不検出		甘味料(不許可)		
キノリンイエロー		-	不検出		着色料(不許可)		
tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)		-	不検出		酸化防止剤(不許可)		
安息香酸(Na)		無	不検出		保存料		
ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出		保存料		
魚介類加工品	いか塩辛	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	
	かつおの酒盗(塩辛)	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	
	揚げボール	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
	焼くわ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
	魚肉ソーセージ	亜硝酸塩	無	不検出		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		保存料	
	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		保存料	
	しらす干し	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	
		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 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出		保存料		
穀類及びその加工品	冷凍チャーハン	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
		tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
		tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
	中華麺	プロピレングリコール	無	不検出			
		プロピレングリコール	有	0.68 %	2.0%以下	品質保持剤	
	そば生麺	プロピレングリコール	有	0.82 %	2.0%以下	品質保持剤	
		プロピレングリコール	有	1.5 %	2.0%以下	品質保持剤	
	調味料	ソース	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
tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)			-	不検出		酸化防止剤(不許可)	

表1 食品添加物検査結果（平成29年10月～12月）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
調味料	トマト&バジル 輸入調味料	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		酸化防止剤
		tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)	-	不検出		酸化防止剤(不許可)
		亜硫酸塩	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
	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エチル	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プロピル	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エチル	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プロピル	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ブチル	無	不検出		
	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エチル	有 「パラオキシ安息香酸」として	不検出	合計で 0.25 g/L	
		パラオキシ安息香酸イソプロピル		0.024 g/L		
		パラオキシ安息香酸プロピル		不検出		
パラオキシ安息香酸イソブチル		0.015 g/L				
パラオキシ安息香酸ブチル		0.015 g/L				
野菜果実類及びその加工品 (漬物以外)	甘納豆	許可酸性タール色素※4		食用黄色4号 食用青色1号		食用黄色4号 食用青色1号
	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
	惣菜豆	許可酸性タール色素※4	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
	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イソプロピル		不検出		
		パラオキシ安息香酸プロピル		不検出		
		パラオキシ安息香酸イソブチル		不検出		
	パラオキシ安息香酸ブチル	不検出				
びん詰・缶詰食品	黄もも・シラップづけ	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
	カットトマト	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
	カレー	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		酸化防止剤
		tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)	-	不検出		酸化防止剤(不許可)
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
	アスパラガス	許可酸性タール色素※4	無	不検出		着色料
		亜硫酸塩	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
	いちご・シラップづけ	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※4	食用赤色40号	食用赤色40号	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	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
	スイートコーン	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
		アゾルビン	-	不検出		着色料(不許可)
		キノリンイエロー	-	不検出		
	パテントブルーV	-	不検出			
	みかんシラップづけ	許可酸性タール色素※4	無	不検出		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
	アスパラガス	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
	ホットペッパーソース	許可酸性タール色素※4	無	不検出		着色料
tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)		-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
ソルビン酸(K,Ca)		無	不検出		保存料	

表1 食品添加物検査結果（平成29年10月～12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
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		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		
乳及びその加工品(乳製品)	フェタチーズ	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
	クリームチーズ	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
	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
	クリームチーズ	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
清涼飲料水	リンゴジュース	キノリンイエロー	-	不検出		着色料(不許可)
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		
	スパークリングアップルジュース	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	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		
	粉末ピーチティー	サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料
		アセスルファム(K)	無	不検出		
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		
	清涼飲料水	アセスルファム(K)	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>	食用赤色40号	食用赤色40号	量規制なし	着色料
		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
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		
	ココナッツウォーター	アセスルファム(K)	無	不検出		甘味料
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
	インスタントチコリ	サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料
		アセスルファム(K)	無	不検出		
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	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		
	輸入粉末レモンティー	アセスルファム(K)	無	不検出		甘味料
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	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			
ビールテイスト飲料	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
	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	
	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出			

## ※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/pdf/foods\\_index\\_18\\_180119\\_0002.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_180119_0002.pdf)

⇒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 特定原材料検査結果（平成 29 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。

#### 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。

<参考URL> 消費者庁ホームページ「知っておきたい食品の表示（平成28年6月版・消費者向け）」

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syoku\\_hyou\\_all.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syoku_hyou_all.pdf)

### (2) 検査の概要

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 $\mu$ g 以上含まれる場合は、微量を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」とされています。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（(6)ア参照）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 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/350/page/0000075709.html>

### (4) 検査依頼元

川崎市保健所

### (5) 検査結果

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（(6)ア参照）もないものについて、食品 8 検体延べ 8 項目の検査を実施しました。すべての検体でスクリーニング検査の判定は－（マイナス）となり、陰性となりました（表 2）。

表2 特定原材料検査結果

食品の種類	検査項目 <sup>※1</sup> (2種類の定量検査キット使用)	検査結果 <sup>※2</sup>	判定	
カクテキ	小麦(スクリーニング検査)	A	不検出	- (マイナス)
		B	不検出	
大福	小麦(スクリーニング検査)	A	不検出	- (マイナス)
		B	不検出	
メレンゲ	乳(スクリーニング検査)	A	10 $\mu$ g/g未満	- (マイナス)
		B	不検出	
チョコビスケット	卵(スクリーニング検査)	A	不検出	- (マイナス)
		B	不検出	
パン	卵(スクリーニング検査)	A	不検出	- (マイナス)
		B	不検出	
パン	卵(スクリーニング検査)	A	10 $\mu$ g/g未満	- (マイナス)
		B	10 $\mu$ g/g未満	
パン	卵(スクリーニング検査)	A	10 $\mu$ g/g未満	- (マイナス)
		B	10 $\mu$ g/g未満	
パン	卵(スクリーニング検査)	A	10 $\mu$ g/g未満	- (マイナス)
		B	10 $\mu$ g/g未満	

※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。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  $\mu$ 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  $\mu$ 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((6)イ参照)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/pdf/foods\\_index\\_18\\_170329\\_0005.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_170329_0005.pdf)

⇒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 アレルゲンを含む食品に関する表示

※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 特定原材料検査結果

定量値	結果表記
0.31 $\mu$ g/g未満	不検出
0.31 $\mu$ g/g以上 10 $\mu$ g/g未満	10 $\mu$ g/g未満
10 $\mu$ g/g以上	10 $\mu$ g/g以上

(定量限界:0.31  $\mu$ g/g)

(6) 用語説明

ア 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あります。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。」)

#### イ 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。

### 3 放射性物質検査結果（平成 29 年 11 月～12 月）（残留農薬・放射能担当）

平成 29 年 11 月～12 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](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4-1 放射性物質検査結果（平成29年11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	いか	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	北部太平洋(漁獲水域)
	米粉	一般食品	100	不検出(1.3 Bq/kg 未満)	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	基準値未満	新潟県(原材料産地)
	牛乳	牛乳	50	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.1 Bq/kg 未満)	基準値未満	神奈川県(製造所所在地)
	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(1.1 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)
市内流通食品	ミニトマト	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	福島県(産地)
	干あみえび	一般食品	100	不検出(2.9 Bq/kg 未満)	不検出(2.6 Bq/kg 未満)	基準値未満	三陸産(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4-2 放射性物質検査結果（平成29年12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	こら	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	栃木県(産地)
	ベーコン	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	千葉県、群馬県、茨城県(原材料産地)
	精米	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	北海道、神奈川県(産地)
	白玉もち	一般食品	100	不検出(1.2 Bq/kg 未満)	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	基準値未満	新潟県、秋田県、長野県(原材料産地)
	卵	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	岩手県、宮城県 他(産地)
	牛乳	牛乳	50	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	不検出(1.2 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)
市内産農産物	こまつな	一般食品	100	不検出(1.8 Bq/kg 未満)	不検出(1.4 Bq/kg 未満)	基準値未満	中原区(産地)
	さといも	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	麻生区(産地)
	ほうれんそう	一般食品	100	不検出(1.9 Bq/kg 未満)	不検出(1.5 Bq/kg 未満)	基準値未満	中原区(産地)
	みかん	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	麻生区(産地)
市内流通食品	鮭缶詰	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	宮城県(原料水揚港)