

平成 30 年度 川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol. 2

目 次

1	水質検査結果（平成 29 年度）（水質・環境担当）	1
2	家庭用品検査結果（平成 29 年度）（水質・環境担当）	5
3	食品衛生法に基づく規格基準検査及び魚介類中の環境汚染物質検査結果 （平成 29 年度）（水質・環境担当）	9
4	医薬品成分検査結果（平成 29 年度）（水質・環境担当）	12
5	食品中の自然毒及びヒスタミン検査結果（平成 29 年度）（食品担当）	14
6	食品添加物検査結果（平成 30 年 4 月～6 月）（食品担当）	19
7	残留農薬検査結果（平成 30 年 4 月～6 月）（残留農薬・放射能担当）	22
8	残留動物用医薬品検査結果（平成 30 年 4 月～6 月）（残留農薬・放射能担当）	23
9	放射性物質検査結果（平成 30 年 4 月～6 月）（残留農薬・放射能担当）	24

（発行：平成 30 年 8 月 1 日）

1 水質検査結果（平成 29 年度）（水質・環境担当）

(1) 概要

川崎市では、市民の日常生活に密着した環境衛生及び水道衛生関係施設に対し、法令や年間の監視指導計画に基づき立入検査を行っており、健康安全研究所の水質・環境担当では、関係法令の規定に基づき、いわゆる容器に貯められた様々な水を検査しています。

(例)

ア 受水槽水

マンションやビルなどにおける飲料水は、上下水道局から配水される水道水をいったん受水槽に貯めたあと、ポンプで屋上などにある高置水槽にくみ上げてから各室に給水されている（高置水槽がない場合もあります）場合があり、建物の所有者（管理者）が自主的に管理することとされていますが、適正な維持管理状況を確認するため、必要に応じて水質検査を行っています。

イ 災害用井戸水

災害時に備え、地域住民への安全で衛生的な生活用水の供給源として、要綱に基づき災害用井戸が選定されており、定期的に水質検査を行っています。

ウ 浴槽水・シャワー水

公衆浴場法や旅館業法の営業許可施設に設置された浴槽の湯水、薬湯、温泉水、原湯・原水等の衛生管理状況を確認しています。

エ プール水・採暖槽水

スポーツクラブなどに設置される遊泳用プール及び採暖槽の水質等の衛生管理状況を確認しています。

(2) 検査の実施及び水質の基準に関する根拠法令等

ア 受水槽水

水道法、水質基準に関する省令、川崎市小規模水道及び小規模受水槽水道における安全で衛生的な飲料水の確保に関する条例・同施行規則

イ 災害用井戸水

災害時における飲料水及び生活用水の供給源としての井戸及び受水槽の有効活用に関する要綱

ウ 浴槽水・シャワー水

公衆浴場法、川崎市公衆浴場法施行条例、旅館業法、川崎市旅館業法施行条例

エ プール水・採暖槽水

神奈川県水浴場等に関する条例、プール付帯施設における衛生管理ガイドライン

(3) 検査依頼元

川崎市保健所

<参考リンク> 川崎市健康安全研究所ホームページ「水質検査」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000051400.html>

災害用選定井戸について

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000021481.html>

(4) 検査結果

平成 29 年度の検査結果は次の表のとおりです。検体数は 281 件、検査項目の総数は 1,329 項目でした。

災害用井戸水は、いずれも生活用水供給施設として選定されており、災害時にはトイレや洗濯に使用する生活用水として提供されます。なお、災害用井戸水に対して基準値は設定されていないため、水道法に基づく水道水質基準をあてはめて評価しています。

浴槽水では、温泉や薬湯など温泉成分や薬用成分に由来する場合は、過マンガン酸カリウム消費量や濁度が汚濁の指標にならないことがあります。その場合、保健所の監視員が総合的に判断して必要に応じた指導をします。

今回、浴槽水では過マンガン酸カリウム消費量の基準超過が 5 件、濁度の基準超過が 1 件あり、シャワー水では色度の基準超過が 1 件ありました。

また、プール水では、過マンガン酸カリウム消費量の基準超過が 1 件ありました。

表1-1 水質検査結果（平成29年度）

種類	検体数	検査項目												
		亜硝酸態窒素	硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	塩化物イオン	味	臭気	pH値	カルシウム、マグネシウム等(硬度)	色度	濁度	有機物(全有機炭素の量)	鉄及びその化合物	過マンガン酸カリウム消費量	その他 ※4
基準	※1	0.04 mg/L 以下	10 mg/L 以下	200 mg/L 以下	異常でないこと	異常でないこと	5.8以上 8.6以下	300 mg/L 以下	5 度 以下	2 度 以下 または 5 度 以下 ※2	3 mg/L 以下	0.3 mg/L 以下	25 mg/L 以下 または 12 mg/L 以下 ※3	
受水槽水	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	-	1
基準超過	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0
災害用井戸水	87	87	87	87	-	87	87	87	87	87	87	87	-	-
基準超過	24	1	0	1	-	9	0	0	12	11	2	15	-	-
浴槽水	73	-	-	-	-	-	-	-	-	73	-	-	73	-
基準超過	6	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	5	-
シャワー水	24	-	-	-	-	-	-	-	24	24	-	-	24	-
基準超過	1	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	0	-
プール水	78	-	-	-	-	-	-	-	-	78	-	-	78	-
基準超過	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	1	-
採暖槽水	16	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	16	-
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0	-
計	281	90	90	90	3	90	90	88	114	281	92	88	191	1

※1 色度・濁度の一部及び過マンガン酸カリウム消費量以外は水道法、水質基準に関する省令に基づく水道水質基準を記載しています。

※2 濁度は受水槽水、災害用井戸水、シャワー水及びプール水に対して2 度 以下、浴槽水、採暖槽水に対しては5 度 以下が基準となります。

※3 過マンガン酸カリウム消費量は浴槽水・採暖槽水に対して25 mg/L 以下、プール水に対しては12 mg/L 以下が基準となります。

※4 水道水質基準に定められている項目のうち、カドミウム及びその化合物、塩素酸、トリクロロエチレン等22項目

表中「-」は検査対象外の項目

表1-2 水質検査項目解説

亜硝酸態窒素	窒素肥料、腐敗した動植物、家庭排水等に由来します。体内で赤血球のヘモグロビンと反応してメトヘモグロビンを生成し、全身への酸素の運搬を阻害するメトヘモグロビン血症を引き起こす原因となります。
硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	環境中で亜硝酸態窒素は硝酸態窒素に変化します。硝酸態窒素を多量に含む水を摂取した場合、体内で細菌により硝酸態窒素は亜硝酸態窒素へと代謝され、亜硝酸態窒素はメトヘモグロビン血症の原因となります。硝酸態窒素は、体内で亜硝酸態窒素に変化するため、合計量で評価されます。
塩化物イオン	自然水は常に地質に由来する多少の塩化物イオンを含んでいますが、下水、工業排水、生活排水、し尿などの混入により増加することがあり、水質汚濁の指標の一つとなっています。
味	水の味は水に溶存する物質の種類・濃度によって感じ方が異なります。味の原因には、下水、工場排水等による汚染、生物や細菌類の繁殖、また地質や海水によるものなどがあります。
臭気	水の臭気は水に溶解している種々の物質が原因となります。水道において問題となる臭気物質は、藻類や放線菌等の生物に起因するかび臭物質、フェノールなどの有機化合物が主なものです。
pH値	水の基本的な指標の一つであり、理化学的水質、生物学的水質、浄水処理効果、管路の腐食などに関係する重要な因子です。
カルシウム、マグネシウム等（硬度）	水中のミネラル分であるカルシウムイオンとマグネシウムイオンの量を表したものです。硬度が高すぎるとせっけんの洗浄効果が低下する、物が煮えにくくなるなど好ましくない影響が出ます。また胃腸を害して下痢を起こすことがあります。
色度	水中に含まれる溶存性物質およびコロイド性物質が呈する黄褐色の程度のことです。原水においては、主に地質に由来するフミン質、フミン酸鉄による呈色と同じ色調の色について測定されます。水道水においては配管等からの鉄の流出などによって色調が高くなる場合があります。
濁度	水道において、原水濁度は浄水処理に大きな影響を与え、浄水管理上の指標となります。また、給水栓中の濁りは給・配水施設や管の異常を示すものとして重要です。基準値の範囲内であれば濁りのない透明な水といえます。
有機物（全有機炭素の量）	水に含まれる有機物の量を表し、有機物汚濁の指標です。自然界では動植物の腐敗や土壌に由来します。また、し尿、工場排水、生活排水によっても増加します。
鉄及びその化合物	自然水中に含まれる鉄は、地質に起因するもののほか鉱山排水、工場排水などからの場合もあります。濃度が高くなると水に色がつきはじめ洗濯物を着色する原因になります。また臭気や苦味を与えます。
過マンガン酸カリウム消費量	水中の有機物や還元性物質の量を、酸化させるのに必要な過マンガン酸カリウムの量として表したもので、一般に有機物の含有量の指標となっています。有機物が多い水では消毒に用いる塩素の消費量が多くなります。

2 家庭用品検査結果（平成 29 年度）（水質・環境担当）

(1) 概要

家庭用品とは、「有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律」において「主として一般消費者の生活に供される製品」と定義され、例として衣料品やタオル等の繊維製品、防水スプレー等のエアゾル製品、接着剤、ペンキ、トイレや浴室の洗浄剤、ガーデニング等に使用する防虫木材等があります。これら以外の食品、食器、おもちゃ、医薬品、化粧品等は、「食品衛生法」や「医薬品医療機器等法」等の他の法律によって安全対策がされています。

私たちが日常生活で使用している家庭用品には、品質や機能の向上を目的にさまざまな化学物質が含まれていますが、含有する化学物質やその濃度によっては皮膚障害や発がん等の健康被害を起こすことがあります。そこで、消費者の健康を守ることを目的に、家庭用品に含まれる化学物質について法律で規制されています。

川崎市では、保健所に所属する家庭用品衛生監視員が、年間を通じて市内で販売されている家庭用品を試買し、健康安全研究所水質・環境担当で検査を行っており、基準超過が判明した場合は家庭用品衛生監視員が事業者に対して指導を行っています。

(2) 根拠法令等

「有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律」

(3) 検査依頼元

川崎市保健所

<参考リンク> 川崎市健康安全研究所ホームページ「環境検査」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000052911.html>

厚生労働省ホームページ「有害物質を含有する家庭用品の規制基準概要」

<http://www.nihs.go.jp/mhlw/chemical/katei/kijyun.html>

(4) 検査結果

平成 29 年度の検査結果は次の表のとおりです。繊維製品や接着剤など 114 検体について検査を実施しました。このうちホルムアルデヒドの基準値を超過した繊維製品（生後 24 月以内の乳幼児用のもの）について、家庭用品衛生監視員が事業者に対して調査及び指導を行いました。

ホルムアルデヒドは衣類のプリント加工や防しわ加工等に使用されています。皮膚刺激性が強く、高濃度のホルムアルデヒドに接触すると、発疹やかゆみなどの皮膚障害やアレルギーを引き起こす可能性があります。特に赤ちゃんの肌は敏感なため、乳幼児用衣類はより規制が厳しくなっています。

ホルムアルデヒドは水によく溶けるので、購入した衣類は着用前に洗濯をすることでほぼ取り除くことができます。また、他の製品からホルムアルデヒドに汚染されること（移染）を避けるため、袋に入れて販売されている衣類はむやみに開けないようにしましょう。

表2-1 家庭用品検査結果（平成29年度）

種類	検体数	検査項目													
		ホルムアルデヒド ※1	ホルムアルデヒド ※2	有機水銀化合物	トリフェニル錫化合物	トリブチル錫化合物	テトラクロロエチレン	トリクロロエチレン	塩化水素・硫酸	水酸化ナトリウム・水酸化カリウム	容器試験	ジベンゾ（a,h）アントラセン	ベンゾ（a）アントラセン	ベンゾ（a）ピレン	アゾ化合物
繊維製品	98	77	16	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5
基準超過	2	2	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0
かつら等の接着剤	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
基準超過	0	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
家庭用接着剤、家庭用塗料、家庭用ワックス、くつ墨・くつクリーム	8	-	-	8	8	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
基準超過	0	-	-	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
家庭用エアゾル製品	2	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
基準超過	0	-	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-
家庭用洗剤、住宅用洗剤	2	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2	-	-	-	-
基準超過	0	-	-	-	-	-	0	0	0	0	0	-	-	-	-
防腐木材、防虫木材	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	-
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	-
計	114	75	18	8	8	8	2	2	1	1	2	2	2	2	5

※1 生後24月以内の乳幼児用のもの

※2 生後24月以内の乳幼児用のものを除くもの

表中「-」は検査対象外の項目

表2-2 家庭用品検査項目解説

家庭用品	検査項目	用途	規制基準	主な健康被害
繊維製品	ホルムアルデヒド	樹脂加工剤	生後24月以内の乳幼児用：16 $\mu\text{g/g}$ 以下 乳幼児用のものを除く：75 $\mu\text{g/g}$ 以下	粘膜刺激、皮膚アレルギー
	有機水銀化合物	防菌防かび剤	検出しないこと	中枢神経障害、皮膚障害
	トリフェニル錫化合物	防菌防かび剤	検出しないこと	経皮・経口毒性、皮膚刺激性
	トリブチル錫化合物	防菌防かび剤	検出しないこと	経皮・経口毒性、皮膚刺激性
	アゾ化合物	染料剤	30 $\mu\text{g/g}$ 以下	発がん性
かつら、つけまつげ、つけひげ又はくっしたどめに使用される接着剤	ホルムアルデヒド	樹脂加工剤 防腐剤	75 $\mu\text{g/g}$ 以下	粘膜刺激、皮膚アレルギー
家庭用エアゾル製品	テトラクロロエチレン	溶剤	0.1 % 以下	肝障害、腎障害、中枢神経障害
	トリクロロエチレン	溶剤	0.1 % 以下	肝障害、腎障害、中枢神経障害、皮膚障害
家庭用接着剤 家庭用塗料 家庭用ワックス くっ墨・くっクリーム	有機水銀化合物	防菌防かび剤	検出しないこと	中枢神経障害、皮膚障害
	トリフェニル錫化合物	防菌防かび剤	検出しないこと	経皮・経口毒性、皮膚刺激性
	トリブチル錫化合物	防菌防かび剤	検出しないこと	経皮・経口毒性、皮膚刺激性

表2-2 家庭用品検査項目解説（続き）

家庭用品	検査項目	用途	規制基準	主な健康被害
住宅用洗剤	塩化水素・硫酸	洗剤	酸の量として10 % 以下	皮膚障害、粘膜の炎症、吸入による肺障害
家庭用洗剤	水酸化ナトリウム・水酸化カリウム	洗剤	アルカリの量として5 % 以下	皮膚障害、粘膜の炎症
	テトラクロロエチレン	溶剤	0.1 % 以下	肝障害、腎障害、中枢神経障害
	トリクロロエチレン	溶剤	0.1 % 以下	肝障害、腎障害、中枢神経障害、皮膚障害
住宅用洗剤 家庭用洗剤	容器試験		漏水試験、落下試験、耐酸性・耐アルカリ性試験、圧縮変形試験に適合しなければならない	
クレオソート油を含有する家庭用の木材防腐剤および殺虫剤	ジベンゾ [a, h] アントラセン	クレオソート油中の不純物	10 $\mu\text{g/g}$ 以下	発がん性
	ベンゾ [a] アントラセン	クレオソート油中の不純物	10 $\mu\text{g/g}$ 以下	発がん性
	ベンゾ [a] ピレン	クレオソート油中の不純物	10 $\mu\text{g/g}$ 以下	発がん性
クレオソート油およびその混合物で処理された家庭用の防腐木材および防虫木材	ジベンゾ [a, h] アントラセン	クレオソート油中の不純物	3 $\mu\text{g/g}$ 以下	発がん性
	ベンゾ [a] アントラセン	クレオソート油中の不純物	3 $\mu\text{g/g}$ 以下	発がん性
	ベンゾ [a] ピレン	クレオソート油中の不純物	3 $\mu\text{g/g}$ 以下	発がん性

3 食品衛生法に基づく規格基準検査及び魚介類中の環境汚染物質検査結果

(平成 29 年度)(水質・環境担当)

(1) 概要

保健所や保健所支所に所属する食品衛生監視員が収去した市内で販売されている清涼飲料水や豆類等の食品、おもちゃ、器具及び容器包装について、食品衛生法に基づき金属類やシアン等の検査を実施しています。

このうちおもちゃは食品ではありませんが、乳幼児は身近なものをなめたり口に入れてしまうため、乳幼児が口に触れて遊ぶおもちゃや口に入る可能性のあるおもちゃを対象に、食品衛生法により規格基準が設けられています。また、食品と接する調理器具や食器等の器具及び容器包装についても同様に規格基準があります。

市内で採取された魚介類については、暫定的規制値等が設定されている 2 項目を含む環境汚染物質 12 項目について検査しています。平成 29 年度は市内 3 か所で採取された多摩川産あゆの検査を行いました。

(2) 根拠法令等

「食品衛生法」

「川崎市食品衛生監視指導計画」

(3) 検査依頼元

川崎市保健所

<参考リンク> 川崎市健康安全研究所ホームページ「環境検査」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000052911.html>

川崎市ホームページ「平成 30 年度川崎市食品衛生監視指導計画」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000075709.html>

(4) 検査結果

平成 29 年度の検査結果は次の表のとおりです。食品規格基準検査 24 検体、魚介類環境汚染物質検査 3 検体について検査を実施しました。

食品規格基準検査はすべて基準に適合しました。魚介類の環境汚染物質検査は、暫定的規制値等が設定されている総水銀、PCB について規制値以下でした。

表3-1 食品規格基準検査結果（平成29年度）

種類	検体数	検査項目											
		混濁	沈殿又は固形の異物	ヒ素	鉛	スズ	カドミウム	ホウ素化合物（ホウ酸として）	シアン化合物	フタル酸エステル化合物（3種類）※	過マンガン酸カリウム消費量	蒸発残留物	重金属
清涼飲料水・粉末清涼飲料	13	13	13	10	10	2	-	-	-	-	-	-	-
基準超過	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-
寒天	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-
豆類、生あん	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-
おもちゃ	4	-	-	3	-	-	1	-	-	2	1	1	3
基準超過	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	0	0	0
器具及び容器包装	3	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	-	-
基準超過	0	-	-	-	0	-	0	-	-	-	-	-	-
計	24	13	13	13	13	3	4	2	2	2	1	1	3

※フタル酸ジ-n-ブチル、フタル酸ベンジルブチル、フタル酸ビス（2-エチルヘキシル）

表中「-」は検査対象外の項目

表3-2 魚介類環境汚染物質検査結果（平成29年度）

種類	検体数	検査項目											
		ヒ素	鉛	カドミウム	クロム	マンガン	銅	亜鉛	総水銀	トリブチル錫化合物	トリフェニル錫化合物	ジブチル錫化合物	P C B
多摩川産あゆ	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0
計	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

表中「-」は基準値の設定がない項目

4 医薬品成分検査結果（平成 29 年度）（水質・環境担当）

(1) 概要

医薬品は「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」（以下、医薬品医療機器等法）により成分、用法、用量、効能、効果、副作用、有効性及び安全性等を審査し、承認許可を受けたもののみが販売を許可されています。

店舗やインターネット等を通じて販売される健康食品やサプリメントと称される製品に医薬品に該当する表示があったり、医薬品成分が含有されていると、無承認無許可医薬品に該当し違法となります。このような製品の摂取による死亡事例を含む健康被害も報告されています。

当所では、医薬品医療機器等法に基づき、保健所医事・薬事課が試買した市内で販売されている健康食品及びローション類について、製品中に医薬品成分が違法に含まれていないか検査を行い、無承認無許可医薬品の流通防止と市民の健康・安全の確保に努めています。

(2) 根拠法令等

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」

昭和46年6月1日付厚生省薬務局長通知「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」

(3) 検査依頼元

川崎市保健所

<参考リンク>厚生労働省ホームページ「健康被害情報・無承認無許可医薬品情報」

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/diet/musyounin.html>

厚生労働省ホームページ「医薬品等を海外から購入しようとする方へ」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/iyakuhin/kojinyunyu/index.html

(4) 検査結果

平成 29 年度の検査結果は次の表のとおりです。健康食品、ローション類計 18 検体の検査を実施し、医薬品成分はいずれも検出されませんでした。

表4 医薬品成分検査結果（平成29年度）

種類	検体数	検査項目															
		フェノールフタレイン	マジンドール	フェンフルラミン	Nニトロソフェンフルラミン	シブトラミン	クロルプロパミド	オリスタット	グリベンクラミド	ヨヒンビン	シルデナフィル	タダラフィル	バルデナフィル	ホンデナフィル	チオキナピペリフィル	キサントアントラフィル	リドカイン
健康食品（瘦身系）	8	8	8	8	8	8	8	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
医薬品成分検出	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
健康食品（強壮系）	6	-	-	-	-	-	-	-	6	6	6	6	6	6	6	6	-
医薬品成分検出	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	-
ローション類	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
医薬品成分検出	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
計	18	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	4

表中「-」は検査依頼のない項目

5 食品中の自然毒及びヒスタミン検査結果（平成 29 年度）（食品担当）

(1) 自然毒とは

動物や植物の中には、ヒトにとって毒になる成分をもっているものがあります。これらを自然毒と呼んでいます。自然毒を含む動植物による食中毒は、細菌やウイルスによる食中毒より発生件数は少ないですが、フグ毒のように致命率が高く、一般的な調理加熱で分解しないものも多いため、食品衛生上重要です。

<参考 URL>厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html

農林水産省ホームページ「かびとかび毒についての基礎的な情報」

http://www.aff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/kiso.html

(2) ヒスタミンとは

青魚と呼ばれるサバ、ブリ、アジ等の回遊魚やマグロ、カツオ等の赤身魚には、アミノ酸の一種であるヒスタミンが多く含まれています。これらの魚を常温に放置する等、不適切な管理が行われると、細菌が増殖し、一部の細菌(ヒスタミン生成菌)によってヒスタミンからヒスタミンが生成されます。ヒスタミンを多く含む魚やその加工品を食べることにより、比較的短時間に顔が赤くなったりじんましんが出たりと、アレルギーと似た症状を発症すること(ヒスタミン食中毒)があります。ヒスタミンは熱に安定であることから、一度生成されると焼き物や揚げ物などの加熱調理済みの食品であっても食中毒が発生します。

<参考 URL>内閣府食品安全委員会ホームページ「ファクトシート(科学的知見に基づく概要書)ヒスタミン」

<https://www.fsc.go.jp/factsheets/>

(3) 検査の概要

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、自然毒(フグ毒、貝毒、カビ毒)及びヒスタミンの検査をしています。平成 29 年度に検査を実施した項目の検査対象食品は表 5-1 のとおりです。

表5-1 検査項目と対象食品

検査項目	対象食品
フグ毒	ふぐ類及びその加工品
麻痺性貝毒	二枚貝
下痢性貝毒	二枚貝
アフラトキシンM ₁ (カビ毒)	牛乳類
パツリン(カビ毒)	りんごジュース及び原料用りんご果汁
デオキシニバレノール(カビ毒)	小麦粉
ヒスタミン	魚類及びその加工品

<参考 URL>川崎市健康安全研究所ホームページ「自然毒検査」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000053210.html>

(4) 根拠法令等

食品衛生法、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「監視指導計画」

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

(5) 検査依頼元

川崎市保健所及び川崎市教育委員会

(6) 収去及び依頼検査結果

自然毒について、食品 10 検体延べ 15 項目の検査を実施したところ、規制値や基準値を超えたものはありませんでした。ヒスタミンについて、魚介類加工品 3 検体の検査を実施したところ、検出されませんでした(表 5-2)。

表5-2 自然毒及びヒスタミン検査結果(平成29年度収去及び依頼検査)

検体品目	原産地等	検査項目	検査結果	規制値
ふぐ一夜干し	山口県加工	フグ毒	5 MU/g 以下	10 MU/gを超えない
ボイルむきあさり	中国産	麻痺性貝毒	1.8 MU/g 未満	4 MU/gを超えない
		下痢性貝毒	不検出	0.16 mg オカダ酸当量/ kg
ボイルむきあさり	中国産	麻痺性貝毒	1.8 MU/g 未満	4 MU/gを超えない
		下痢性貝毒	不検出	0.16 mg オカダ酸当量/ kg
殻付きボイルあさり	中国産	麻痺性貝毒	1.8 MU/g 未満	4 MU/gを超えない
		下痢性貝毒	不検出	0.16 mg オカダ酸当量/ kg
ボイルむきあさり	中国産	麻痺性貝毒	1.8 MU/g 未満	4 MU/gを超えない
		下痢性貝毒	不検出	0.16 mg オカダ酸当量/ kg
ボイルむきあさり	中国産	麻痺性貝毒	1.8 MU/g 未満	4 MU/gを超えない
		下痢性貝毒	不検出	0.16 mg オカダ酸当量/ kg
牛乳	神奈川県産	アフラトキシンM ₁	不検出	0.5 μg/kgを超えない
炭酸りんごジュース	南アフリカ共和国産	パツリン	不検出	0.050 ppm以下
炭酸りんごジュース	フランス産	パツリン	不検出	0.050 ppm以下
小麦粉	国内製造	デオキシニバレノール	0.11 mg/kg	1.1 mg/kg
いか塩辛	北海道内製造	ヒスタミン	不検出	なし [*]
かつおの酒盗(塩辛)	神奈川県内製造	ヒスタミン	不検出	なし [*]
いわし油漬	ポーランド産	ヒスタミン	不検出	なし [*]

※ 国内では、食品中のヒスタミン濃度の基準は設定されていません(平成 30 年 4 月現在)が、各都道府県等における食品流通等の実態や食中毒の発生状況等を踏まえ、国内に流通する食品や飲食店等の監視指導が食品衛生法に基づき実施されています。一般的には、食品 100g 当たりのヒスタミン量が 100mg 以上の場合に発症するとされていますが、実際には摂取量が問題であり、食中毒事例から発症者のヒスタミン摂取量を計算した例では、大人一人当たり 22~320mg と報告されています。

<参考 URL>内閣府食品安全委員会ホームページ「ファクトシート(科学的知見に基づく概要書)ヒスタミン」

<https://www.fsc.go.jp/factsheets/>

(7) 参考

【自然毒各項目について】

ア フグ毒

フグは猛毒であるフグ毒テトロドトキシンをもっています。毒力の強さはフグの種類及び部位によって著しく異なるため、フグによって食用可能な部位が異なります。そのため、フグの処理ができる人は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等から許可を受けている人に限られています^{※1}。国内では毎年 30 件程度のフグ中毒が発生し、数名が死亡しています。致死率が高く、日本で起こる食中毒死亡者の過半数を占めています。加熱調理や水さらし等をしていても毒性はなくなるため、素人判断によるフグの取扱い及び調理は大変危険です。フグ中毒の症状は、食後 10 分から3時間以内に唇や舌先のしびれ、指先の知覚異常などの初期症状から始まり、重症の場合には呼吸困難により死に至ります。有効な治療法や解毒剤は今のところありませんが、人工呼吸により呼吸を確保し、直ちに救急車による受診をすることが延命につながるそうです。

※1 「フグの衛生確保について」(昭和 58 年 12 月 2 日付け環乳第 59 号厚生省環境衛生局長通知)

<参考 URL>厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル:魚類:フグ毒」

http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html

イ 麻痺性貝毒

ホタテガイやムラサキガイ等の二枚貝の餌であるプランクトンの一種が毒成分を産生し、その毒を体内に蓄積して毒化した二枚貝を人が食べることによって中毒症状が起こります。甲殻類や巻貝においても、毒化して中毒症状が起こることもあります。毒成分はサキシトキシン、ネオサキシトキシン及びゴニオトキシン群等多数の同族体が存在します。中毒症状は食後 30 分程度で軽度の麻痺がはじまり、重症の場合は死亡することがあります。生産海域における定期的な貝毒監視及び出荷自主規制体制により、市販に流通している二枚貝では食中毒の可能性は低いですが、潮干狩りなど自分で貝を採取する際は、各自治体のホームページなどで公表されている出荷規制海域を確認して注意しましょう。

<参考 URL>厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル:二枚貝:麻痺性貝毒」

http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_09.html

ウ 下痢性貝毒

麻痺性貝毒と同様に二枚貝等の餌であるプランクトンの一種が毒成分を産生し、その毒を体内に蓄積して毒化した二枚貝等を人が食べることによって中毒症状が起こります。毒成分はオカダ酸とその同族体のジノフィシトキシン群です。主な中毒症状は消化器系の障害で、下痢、吐気、嘔吐、腹痛等が食後 30 分から4時間以内の短時間で起こります。回復は早く通常は3日以内に回復し、後遺症はありません。生産海域における定期的な貝毒監視及び出荷自主規制体制により、市販に流通している二枚貝では近年食中毒は起きていません。

<参考 URL>厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル:二枚貝:下痢性貝毒」
http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_10.html

エ アフラトキシン M1

かび毒は、カビが産生する化学物質のうち、人や家畜に対して有害な影響を及ぼす物質です。アフラトキシン類は、穀類、落花生、ナッツ類、とうもろこし、乾燥果実等に寄生するアスペルギルス属 (*Aspergillus*, コウジカビ) の一部のかびが産生するかび毒です。人の肝臓に発がん性を有し、特に、アフラトキシン B1 は、自然界で最も強い発がん性を有する物質とされています。アフラトキシン M1 は、アフラトキシン B1 に汚染された飼料を摂取した家畜の体内において、アフラトキシン B1 の代謝産物として生成されます。主に乳に移行することが知られているため、平成 28 年 1 月 23 日から、乳に対して 0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の規制値が設定されました^{*2}。その他のアフラトキシン類については、平成 23 年から総アフラトキシン(アフラトキシン B1、B2、G1 及び G2 の総和)として、全食品に対して 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の規制値が設定されています^{*3}。アフラトキシン類は熱に強く、一般的な調理過程ではほとんど分解しません。

※2 「乳に含まれるアフラトキシン M1 の取扱いについて」(平成 27 年 7 月 23 日付け食安発 0723 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

※3 「アフラトキシンを含有する食品の取扱いについて」(平成 23 年 3 月 31 日付け食安発 0331 第 5 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

<参考 URL>内閣府食品安全委員会ホームページ「食品安全総合情報システム 評価書詳細 評価案件 ID kya20121213656 乳中のアフラトキシン M1」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20121213656>

オ パツリン

りんご果汁を汚染するかび毒として国際的にも規制の対象とされています。台風やひょう害、鳥などの被害によってりんごの傷ついた部分から、土壌中にあるペニシリウム属 (*Penicillium*, アオカビ) 又はアスペルギルス属 (*Aspergillus*, コウジカビ) の一部のかびが侵入し、果実の中で増殖してパツリンを産生します。子どもは、成人に比べて体重に対するりんごジュースの摂取量が多いので、子どもの健康保護のため特に重要視されているかび毒です。日本では平成 15 年に、食品衛生法に基づく清涼飲料水の成分規格として、りんごジュース及び原料用りんご果汁について、パツリンの基準値として 0.050 ppm(50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ に相当)が定められています^{*4}。

※4 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」(平成 15 年 11 月 26 日付け食安発第 1126001 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

<参考論文> 田端節子「国内で起きるカビ毒汚染の実態と防御—パツリンを中心として」*Mycotoxins* 58(2), 129-135, 2008

カ デオキシニバレノール (DON)

主に麦類などの穀類に見られる赤カビ病菌(フザリウム属)が産生するかび毒です。このデオキシニバレノール(以下、DON)に加えて、DON にアセチル基や糖が結合したもの(アセチル体、配糖体)が存在します。厚生労働省は、2002(平成 14)年 5 月に、DON 行政上の指導指針として小麦の暫定的な基準値を 1.1 ppm (1.1 mg/kg に相当)と定めました^{※5}。これは、市場に流通する小麦の安全性を確保するために出された通知です。農業者団体などでは小麦の販売前に自主検査を実施し、暫定的な基準値を超える濃度の DON が検出された場合には、販売を自主規制しています。

※5 「小麦のデオキシニバレノールに係る暫定的な基準値の設置について」(平成 14 年 5 月 21 日付け食発第 0521001 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

＜参考論文＞田端節子「国内で起きるカビ毒汚染の実態と防御ーパツリンを中心として」Mycotoxins 58(2), 129-135, 2008

6 食品添加物検査結果（平成30年4月～6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、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30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

(4) 検査結果

今回は、食品23検体延べ68項目の検査を実施しました。

2項目で食品表示と異なる結果となりました。(表6 ※5※6)

表6 食品添加物検査結果(平成30年4月～6月)

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
	ローストポーク	亜硝酸(Na)	有	0.019 g/kg	0.070 g/kg 以下	発色剤
	焼豚	亜硝酸(Na)	無	不検出		発色剤
穀類及びその加工品	パイシート(輸入冷凍食品)	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)
		tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(不許可)
		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	無	不検出		酸化防止剤
		ブチルヒドロキシアニソール	無	不検出		酸化防止剤
		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)	フレンチフライポテト(輸入冷凍食品)	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	-	不検出		酸化防止剤(不許可)
	カットフルーツ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
	アボカド(輸入冷凍食品)	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}	無	不検出		着色料
	枝豆(輸入冷凍食品)	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)
	輸入バナナ	チアベンダゾール	無	不検出		防かび剤
		イマザリル	無	不検出		
	輸入バナナ	チアベンダゾール	無	不検出		防かび剤
		イマザリル	無	不検出		
	輸入グレープフルーツ	チアベンダゾール	有	0.00081 g/kg	0.010 g/kg 以下	防かび剤
		イマザリル	有	0.0004 g/kg	0.0050 g/kg 以下	
		オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールNa	無	不検出		
		ジフェニル	無	不検出		
	輸入グレープフルーツ	チアベンダゾール	有	0.0010 g/kg	0.010 g/kg 以下	防かび剤
イマザリル		有	0.0020 g/kg	0.0050 g/kg 以下		
オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールNa		無	不検出			
ジフェニル		無	不検出			

表6 食品添加物検査結果(平成30年4月～6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	
乳及びその加工品(乳製品)	輸入アイスクリーム	乳脂肪分	無	不検出		着色料	
		乳固形分	無	不検出		酸化防止剤(不許可)	
		許可酸性タール色素 ^{※4}	無	不検出		着色料	
		キリンイエロー	-	不検出		着色料(不許可)	
清涼飲料水	エナジードリンク(輸入清涼飲料)	亜硫酸塩	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		アセスルファムカリウム	無	不検出		甘味料	
		安息香酸(Na)	無	不検出			
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		キリンイエロー	-	不検出		着色料(不許可)	
	ココア(輸入粉末飲料)	ココア(輸入粉末飲料)	アセスルファムカリウム	無	0.16 g/kg ^{※5}	0.50 g/kg 以下(希釈後)	甘味料
			サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料
			安息香酸(Na)	無	不検出		
			ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料
			キリンイエロー	-	不検出		着色料(不許可)
	ココア(輸入粉末飲料)	ココア(輸入粉末飲料)	アセスルファムカリウム	無	不検出		甘味料
			サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料
	輸入パイパイジュース	輸入パイパイジュース	アセスルファムカリウム	無	不検出		甘味料
サッカリン(Na,Ca)			無	不検出		甘味料	
安息香酸(Na)			無	不検出			
ソルビン酸(K,Ca)			無	不検出		保存料	
許可酸性タール色素 ^{※4}			食用赤色40号	食用黄色4号、食用黄色5号 ^{※6}	量規制なし	着色料	
コーラ(輸入清涼飲料)	コーラ(輸入清涼飲料)	亜硫酸塩	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		アセスルファムカリウム	有	0.05 g/kg	0.50 g/kg 以下	甘味料	
		安息香酸(Na)	有	0.18 g/kg	0.60 g/kg 以下		
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		キリンイエロー	-	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	
輸入マンゴージュース	輸入マンゴージュース	アセスルファムカリウム	無	不検出		甘味料	
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料	
		安息香酸(Na)	無	不検出			
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		許可酸性タール色素 ^{※4}	-	不検出		着色料	
りんご果汁飲料	りんご果汁飲料	安息香酸(Na)	無	不検出		保存料	
		許可酸性タール色素 ^{※4}	無	不検出		着色料	
そうざい	たこ焼(輸入冷凍食品)	tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
	唐揚げ(輸入冷凍食品)	亜硫酸塩	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
		tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
	牛丼の具(冷凍食品)	アセスルファムカリウム	無	不検出		甘味料	
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料	

※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等に基づいて検査依頼元が選定しています。

<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

⇒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 甘味料の一種であるアセスルファムカリウムが、使用表示のない食品(ココア)から0.16 g/kg検出されました。この食品は粉末清涼飲料で、アセスルファムカリウムの検出濃度を飲用の状態に換算すると、約0.02 g/kgでした。粉末清涼飲料に対するアセスルファムカリウムの使用基準は、飲用に希釈後の状態で0.50 g/kg以下ですので、使用表示があれば、検出された値は使用基準の範囲内でした。検査依頼元により、販売されていた店舗でのこの食品の販売は停止されました。また、この食品の輸入者を管轄する自治体の保健所へ、本件についての調査が依頼されています。

※6 着色料である許可酸性タール色素の検査を実施し、食用赤色40号の使用表示がある食品(輸入パパイアジュース)から許可酸性タール色素のうち食用黄色4号及び食用黄色5号が検出されました。検査依頼元により、販売されていた店舗でのこの食品の販売は停止されました。また、この食品の輸入者を管轄する自治体の保健所へ、本件についての調査が依頼されています。

7 残留農薬検査結果（平成30年4月～6月分）（残留農薬・放射能担当）

平成30年4月～6月に実施した市内流通食品の残留農薬検査結果を報告します。

キャベツ(1件)、きゅうり(2件)、こまつな(1件)、しゅんぎく(1件)、大根(根) (1件)、トマト(1件)、鶏肉(1件)、にんじん(1件)、バナナ(3件)、ピーマン(1件)、ブロッコリー(1件)、ほうれんそう(1件)及びミニトマト(1件)の計16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7に記載したように、しゅんぎく1件で1項目、バナナ3件でそれぞれ1項目の検出がありました。検出した項目に基準値を超えるものはありませんでした。

表7 残留農薬検査結果(平成30年4月～6月)

農産物	産地	検査農薬数	検出農薬名	検出値(ppm)	基準値(ppm)
しゅんぎく	千葉県	50	フルフェノクスロン	0.007	10
大根(根)	千葉県	50	—	—	—
ブロッコリー	埼玉県	50	—	—	—
バナナ	フィリピン	50	クロルピリホス	0.018	1
バナナ	フィリピン	50	クロルピリホス	0.028	1
バナナ	フィリピン	50	クロルピリホス	0.040	1
鶏肉	タイ	13	—	—	—
ミニトマト	福島県	50	—	—	—
きゅうり	千葉県	50	—	—	—
きゅうり	宮崎県	50	—	—	—
トマト	静岡県	50	—	—	—
ピーマン	宮崎県	50	—	—	—
ニンジン	千葉県	50	—	—	—
ほうれんそう	栃木県	50	—	—	—
キャベツ	茨城県	50	—	—	—
こまつな	茨城県	50	—	—	—

<検出された農薬について>

※1 フルフェノクスロン

フルフェノクスロンはベンゾフェニル尿素系の殺虫剤であり、「カスケード乳剤」の有効成分です。昆虫などの外骨格を形成するキチン質の生合成を阻害し、本剤を取り込んだ雌成虫が産んだ卵のふ化を抑制する作用もあります。しゅんぎくではマメハモグリバエやヨトウムシなどに適用があり、散布で用いますが、使用時期は収穫7日前までとされています。

<参考リンク> 食品安全委員会 食品安全総合情報システムへのリンク「フルフェノクスロン」

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20140203022>

※2 クロルピリホス

有機リン系化合物の殺虫剤のひとつです。アセチルコリンエステラーゼ阻害によって昆虫の中枢神経に作用します。「ダズバン DF」などの有効成分です。ハマキムシ類、シンクイムシ類、カイガラムシ類の防除に用いられ、日本ではりんご、なし等に適用があります。

<参考リンク> 食品安全委員会 食品安全総合情報システムへのリンク「クロルピリホス」

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20100812485>

8 残留動物用医薬品検査結果（平成30年4月～6月分）（残留農薬・放射能担当）

平成30年4月～6月に実施した市内流通食品の残留動物用医薬品検査結果を報告します。

鶏卵(3件)及び鶏肉(4件)の計7検体について残留動物用医薬品検査を実施しました。

結果については表8に記載したように、すべて不検出でした。

表8 残留動物用医薬品検査結果(平成30年4月～6月)

品名	産地	検査医薬品数	検出医薬品名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
鶏むね肉	宮崎県	19	—	—	—
鶏もも肉	ブラジル	19	—	—	—
鶏もも肉	国内	19	—	—	—
鶏肉	タイ	19	—	—	—
鶏卵	茨城県	18	—	—	—
鶏卵	秋田県	18	—	—	—
鶏卵	神奈川県	18	—	—	—

9 放射性物質検査結果（平成30年4月～6月分）（残留農薬・放射能担当）

平成30年4月～6月に実施した放射性物質検査結果を報告します。

牛乳(3件)、水道水(2件)、精米(1件)、ところてん(1件)、トマト(1件)、日本酒(1件)、ビール系飲料(1件)、味噌(2件)及び料理酒(1件)の計13検体について放射性物質検査を実施しました。

結果については表9に記載したように、放射性セシウムはすべて不検出でした。

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9 放射性物質検査結果(平成30年4月～6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	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)
	牛乳	牛乳	50	不検出(1.4 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(1.3 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	味噌	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	福島県(製造所所在地)
	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	福島県(産地)
	ところてん	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	福島県(製造所所在地)
	料理酒	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	福島県(製造所所在地)
	味噌	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	福島県(製造所所在地)
	日本酒	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	福島県(製造所所在地)
	ビール系飲料	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	福島県(製造所所在地)
水道水	長沢水道水原水	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)
	長沢水道水配水	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)
市内産農産物	トマト	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	高津区(産地)