

# 平成 31 年度 川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol. 2

## 目 次

### ○残留農薬・放射能担当

- 1 残留農薬検査結果（令和元年 10 月～令和 2 年 3 月）・・・・・・・・・・ 1
- 2 カドミウム検査結果（令和元年 10 月）・・・・・・・・・・ 3
- 3 動物用医薬品検査結果（令和元年 10 月～令和 2 年 3 月）・・・・・・・・ 4
- 4 放射性物質検査結果（令和元年 10 月～令和 2 年 3 月）・・・・・・・・ 5

### ○水質・環境担当

- 5 水質検査結果（平成 31 年 4 月～令和元年 9 月）・・・・・・・・・・ 7
- 6 家庭用品検査結果（平成 31 年 4 月～令和元年 9 月）・・・・・・・・ 10
- 7 食品規格基準検査結果（平成 31 年度 4 月～令和元年 9 月）・・・・ 12

### ○食品担当

- 8 食品添加物検査結果（令和元年 7 月～12 月）・・・・・・・・・・ 14
- 9 特定原材料検査結果（平成 31 年度）・・・・・・・・・・ 21

（発行：令和 2 年 3 月 31 日）

## 1 残留農薬検査結果（令和元年10月～令和2年3月）（残留農薬・放射能担当）

令和元年10月～令和2年3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。

収去された市内流通食品のきゅうり（2件）、ミニトマト（1件）、ほうれんそう（1件）、こまつな（2件）、かぼちゃ（4件）、にんじん（5件）、しゅんぎく（1件）、だいこん（3件）、ブロッコリー（3件）、はくさい（3件）、さつまいも（1件）、グレープフルーツ（2件）、大豆（1件）、玄米（2件）、鶏肉（2件）、豚肉（1件）、牛肉（1件）の計35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、ミニトマト1件、かぼちゃ1件、はくさい1件、グレープフルーツ2件、玄米2件で農薬を検出しました。検出農薬名、検出値等については表1のとおりで、基準値を超えるものはありませんでした。

表1 残留農薬検査結果（令和元年10月～令和2年3月）

農産物	産地	検査項目数	検出農薬名	検出値(ppm)	基準値(ppm)
きゅうり	福島県	50	—	—	—
きゅうり	麻生区	50	—	—	—
ミニトマト	茨城県	50	クロルフェナピル <sup>※1</sup>	0.051	1
ほうれんそう	茨城県	50	—	—	—
こまつな	茨城県	50	—	—	—
こまつな	宮前区	50	—	—	—
かぼちゃ	宮前区	50	—	—	—
かぼちゃ	北海道	50	—	—	—
かぼちゃ	北海道	50	—	—	—
かぼちゃ	メキシコ	50	マイクロブタニル <sup>※2</sup>	0.011	1
にんじん	北海道	50	—	—	—
にんじん	千葉県	50	—	—	—
にんじん	北海道	50	—	—	—
にんじん	北海道	50	—	—	—
にんじん	中国	50	—	—	—
しゅんぎく	群馬県	20	—	—	—
だいこん	麻生区	50	—	—	—
だいこん	神奈川県	20	—	—	—
だいこん	宮前区	50	—	—	—
ブロッコリー	埼玉県	20	—	—	—
ブロッコリー	宮前区	50	—	—	—
ブロッコリー	宮前区	49	—	—	—
はくさい	茨城県	20	ルフェヌロン <sup>※3</sup>	0.008	1
はくさい	宮前区	50	—	—	—
はくさい	麻生区	50	—	—	—
さつまいも	麻生区	50	—	—	—
グレープフルーツ(赤)	イスラエル	50	クロルピリホス <sup>※4</sup>	0.006	1
グレープフルーツ(白)	アメリカ	50	クロルピリホス <sup>※4</sup>	0.018	1
			フェンプロパトリン <sup>※5</sup>	0.054	5
大豆	北海道	37	—	—	—
玄米(あきたこまち)	秋田県	37	フサライド <sup>※6</sup>	0.008	1
玄米(ゆめぴりか)	北海道	37	フサライド <sup>※6</sup>	0.022	1
鶏肉(むね)	宮崎県	13	—	—	—
鶏肉(もも)	ブラジル	13	—	—	—
豚肉(ロース)	アメリカ	13	—	—	—
牛肉(もも)	オーストラリア	13	—	—	—

<検出された農薬について>

※1. クロルフェナピル

ピロール環を有する殺虫剤で、昆虫やダニ細胞内のミトコンドリアの働きを阻害します。果実、野菜、食用花等につくハダニ類等の駆除に使用されます。

<参考リンク>

厚生労働省 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 農薬・動物用医薬品部会報告  
農薬「クロルフェナピル」

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000072122.pdf>

※2. ミクロブタニル

トリアゾール系殺菌剤で、菌類の細胞膜生合成を阻害することで菌類の正常な生育を妨げます。果実、野菜、豆類等に発生するうどんこ病、黒星病等の糸状菌による病害に使用されます。

<参考リンク>

厚生労働省 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 農薬・動物用医薬品部会報告  
農薬「ミクロブタニル」

<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/04/dl/s0420-4-329.pdf>

※3. ルフェヌロン

ベンゾイルフェニル尿素系の殺虫剤で、昆虫の成長制御作用を持ちます。昆虫の表皮であるキチン質の合成を阻害し、幼虫の脱皮阻害を引き起こします。キャベツ、はくさい、トマト等につくガやヨトウムシ等の駆除に使用されます。

海外では動物用医薬品として養殖魚に使用している国もありますが、国内では農薬としてのみ承認されています。

<参考リンク>

厚生労働省 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 農薬・動物用医薬品部会報告  
農薬「ルフェヌロン」

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000072413.pdf>

※4. クロルピリホス

有機リン系殺虫剤で、昆虫の神経系に作用します。果実（りんご、なし、みかん、もも等）につくハマキムシ、カイガラムシ、シンクイムシ等の駆除に使用されます。

<参考リンク>

厚生労働省 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 農薬・動物用医薬品部会報告  
農薬「クロルピリホス」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000490977.pdf>

※5. フェンプロパトリン

合成ピレスロイド系殺虫剤で、昆虫やダニの神経系に作用します。果実、野菜、花卉等の害虫駆除に広く使用されます。

<参考リンク>

水産動植物の被害防止に係る農薬登録保留基準として環境大臣が定める基準の設定に関する資料  
「フェンプロパトリン」

<http://www.env.go.jp/water/sui-kaitei/kijun/rv/358fenpropathrin.pdf>

農薬工業会「フェンプロパトリン」

<https://www.jcpa.or.jp/labo/anzen/pdf/ny07.pdf>

※6. フサライド

ラクトン環を有する殺菌剤で、菌の細胞壁のメラニン合成を阻害します。稲のいもち病の原因となるいもち菌の侵入を阻止する効果があります。かつていもち病予防に使用された有機水銀剤に代わり、国内外で広く使用されています。

<参考リンク>

水産動植物の被害防止に係る農薬登録保留基準として環境大臣が定める基準の設定に関する資料「フサライド」

[https://www.env.go.jp/water/sui-kaitei/kijun/rv/h06\\_fthalide.pdf](https://www.env.go.jp/water/sui-kaitei/kijun/rv/h06_fthalide.pdf)

農薬工業会 教えて！農薬 Q&A

[https://www.jcpa.or.jp/qa/a6\\_13.html](https://www.jcpa.or.jp/qa/a6_13.html)

## 2 カドミウム検査結果（令和元年 10 月）（残留農薬・放射能担当）

令和元年 10 月に実施した市内流通食品のカドミウム検査結果を報告します。

収去された市内で流通する玄米 2 検体についてカドミウム検査を実施しました。

結果については、検査を実施したカドミウム及びその化合物に関して、すべての検体で不検出でした。

表 2 カドミウム検査結果（令和元年 10 月）

農産物	産地	検査項目名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
玄米	秋田県	カドミウム及びその化合物	—	0.4
玄米	北海道	カドミウム及びその化合物	—	0.4

<参考リンク>

厚生労働省 「食品に含まれるカドミウム」に関する Q&A

<https://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/12/h1209-1c.html>

### 3 動物用医薬品検査結果（令和元年10月～令和2年3月）（残留農薬・放射能担当）

令和元年10月～令和2年3月に実施した市内流通食品の動物用医薬品検査結果を報告します。

鶏肉（2件）、豚肉（3件）、牛肉（1件）、鶏卵（4件）、さけ（3件）の計13検体について動物用医薬品検査を実施しました。

結果については、検査を実施した動物用医薬品に関して、すべての検体で不検出でした。

表3 動物用医薬品検査結果（令和元年10月～令和2年3月）

畜産物、水産物	産地	検査項目数	検出医薬品名	検出値(ppm)	基準値(ppm)
鶏肉(むね)	宮崎県	18	—	—	—
鶏肉(もも)	ブラジル	18	—	—	—
豚肉(ロース)	鹿児島県	18	—	—	—
豚肉(こま切れ)	アメリカ	18	—	—	—
豚肉(もも)	千葉県	18	—	—	—
牛肉(カメノコ)	鹿児島県	18	—	—	—
鶏卵(白玉)	岩手県	18	—	—	—
鶏卵(赤玉)	福島県	18	—	—	—
鶏卵(白玉)	青森県	18	—	—	—
鶏卵(赤玉)	青森県	18	—	—	—
サーモントラウト	チリ	5	—	—	—
銀鮭	チリ	5	—	—	—
サーモントラウト	ノルウェー	5	—	—	—

#### 4 放射性物質検査結果（令和元年10月～令和2年3月）（残留農薬・放射能担当）

令和元年10月～令和2年3月に実施した放射性物質検査の結果を報告します。

学校給食に用いる牛乳（5件）、市内流通食品（一般食品5件、乳児用食品1件）、水道水（4件）、環境試料（肥料・培土等6件）の計21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、学校給食に用いる牛乳、市内流通食品、水道水で放射性セシウムは不検出でした。環境試料の腐葉土及び剪定枝堆肥はすべての検体からセシウム137が検出されましたが、農林水産省が設定する暫定許容値を下回っています。

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を御参照ください。

表4 放射性物質検査結果（令和元年10月～令和2年3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	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)
	牛乳	牛乳	50	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 他(原材料産地)
	牛乳	牛乳	50	不検出 (1.3 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 (1.2 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)
市内流通食品	さば水煮	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	岩手県(産地)
	さつまいも甘納豆	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	茨城県(産地)
	米こじ	一般食品	100	不検出 (1.7 Bq/kg 未満)	不検出 (1.6 Bq/kg 未満)	基準値未満	群馬県(産地)
	紫蘇ジュース	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	群馬県(産地)
	精米	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	福島県(産地)
	フォローアップミルク	乳児用食品	50	不検出 (2.5 Bq/kg 未満)	不検出 (2.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	栃木県(製造地)
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)
	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)
環境試料	腐葉土(落ち葉)	肥料・培土等	400 <sup>※</sup>	不検出 (2.2 Bq/kg 未満)	20	基準値未満	高津区(採取地)
	腐葉土(落ち葉)	肥料・培土等	400 <sup>※</sup>	不検出 (1.8 Bq/kg 未満)	20	基準値未満	宮前区(採取地)
	腐葉土(落ち葉)	肥料・培土等	400 <sup>※</sup>	不検出 (1.7 Bq/kg 未満)	9	基準値未満	麻生区(採取地)
	剪定枝堆肥(剪定枝)	肥料・培土等	400 <sup>※</sup>	不検出 (1.5 Bq/kg 未満)	3	基準値未満	高津区(採取地)
	剪定枝堆肥(剪定枝)	肥料・培土等	400 <sup>※</sup>	不検出 (2.0 Bq/kg 未満)	2	基準値未満	宮前区(採取地)
	剪定枝堆肥(剪定枝)	肥料・培土等	400 <sup>※</sup>	不検出 (1.6 Bq/kg 未満)	4	基準値未満	多摩区(採取地)

※ 肥料・培土等については農林水産省が暫定許容値を設定

#### <参考リンク>

- 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」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/000495158.pdf>
- 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>
- 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)

4 農林水産省ホームページ

「放射性セシウムを含む肥料・土壌改良資材・培土及び飼料の暫定許容値の設定について」

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/soumu/saigai/supply.html>

## 5 水質検査結果（平成31年4月～令和元年9月）（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。

#### ア 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。

#### イ 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。

#### ウ 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 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

#### イ 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

#### ウ 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31年4月～令和元年9月の検査結果は表5-1のとおりです。検体数は82件、検査項目の総数は286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、災害用井戸水では、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素で基準超過が2件、色度、濁度、鉄及びその化合物で基準超過がそれぞれ1件ずつありました。

プール水では、pHの基準超過が3件ありました。

表5-1 水質検査結果（平成31年4月～令和元年9月）

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
基準 ※1		0.04mg/L以下	10mg/L以下	200mg/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	300mg/L以下	5度以下	2度以下または5度以下 ※2	3mg/L以下	0.3mg/L以下	25mg/L以下または12mg/L以下 ※3
受水槽水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
基準超過	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
災害用井戸水	14	14	14	14	-	14	14	14	14	14	14	14	-
基準超過	2	0	2	0	-	0	0	0	1	1	0	1	-
浴槽水	12	-	-	-	-	-	2	-	-	12	-	-	12
基準超過	0	-	-	-	-	-	0	-	-	0	-	-	0
シャワー水	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0	-	-	0
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0	-	-	0
プール水	53	-	-	-	-	-	8	-	-	53	-	-	53
基準超過	3	-	-	-	-	-	3	-	-	0	-	-	0
採暖槽水	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0
計	82	14	14	14	0	14	24	14	14	82	14	14	68

※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25mg/L以下、プール水に対しては12mg/L以下が基準となります。

表中、上段は検査数、下段は基準超過数、「-」は検査対象外の項目を示します。

表5-2 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。

## 6 家庭用品検査結果（平成 31 年 4 月～令和元年 9 月）（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、繊維製品、エアゾル製品、接着剤、塗料、洗浄剤、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取られています。

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います。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 31 年 4 月～令和元年 9 月の検査結果は次の表のとおりです。

市内で販売されている 24 月以内の乳幼児用の繊維製品 20 検体（Tシャツ、帽子、くつした等）、24 月以内の乳幼児用のものを除く繊維製品 4 検体についてホルムアルデヒドの検査を実施し、いずれも基準超過はありませんでした。

ホルムアルデヒドは衣類のプリント加工等に使用されますが、高濃度のホルムアルデヒドに接触するとかゆみやかぶれ等の皮膚障害を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、24 月以内の乳幼児用の繊維製品は基準が厳しく設定されています。

家庭用接着剤、くつ墨等 8 検体について有機水銀化合物と有機錫化合物（トリフェニル錫化合物及びトリブチル錫化合物）の検査を実施し、いずれも基準超過はありませんでした。

有機水銀化合物や有機錫化合物は抗菌作用や防腐作用がありますが、中枢神経、皮膚、内分泌等に強い毒性を持つため、家庭用品への使用が法律で禁止されています。

表6 家庭用品検査結果（平成31年4月～令和元年9月）

種類	検体数	検査項目												
		ホルムアルデヒド※	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	塩化水素又は硫酸	水酸化ナトリウム又は水酸化カリウム	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	24	24	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0
	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0
かつら等の接着剤	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	0	-	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
家庭用エアゾル製品	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-
	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-
家庭用洗浄剤 住宅用洗浄剤	0	-	-	-	-	0	0	0	0	0	-	-	-	-
	0	-	-	-	-	0	0	0	0	0	-	-	-	-
防腐木材・防虫木材	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	-
	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	-
計	32	24	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0

※ホルムアルデヒド：出生後24月以内の乳幼児用の繊維製品20検体（基準 16 μg/g）

出生後24月以内の乳幼児用以外の繊維製品4検体（基準 40 μg/g）

表中「-」は検査対象外

## 7 食品規格基準検査結果（平成 31 年 4 月～令和元年 9 月）（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食品やおもちゃ等について、食品衛生法に基づき金属類やフタル酸エステル化合物等の検査を実施しています。

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たりしてしまうため、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。

### (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 31 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

検査結果は次の表のとおりです。

食品規格基準検査は、19 検体について検査を実施し、すべて基準に適合しました。

表7 食品規格基準検査結果（平成31年4月～令和元年9月）

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）	消費量 過マンガン酸カリウム	蒸発残留物	重金属
清涼飲料水・粉末清涼飲料	12	12	12	10	10	0	-	-	-	-	-	-	-
基準超過	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-
寒天	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-
豆類、生あん	0	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-
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	19	12	12	13	13	0	4	0	0	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

## 8 食品添加物検査結果（令和元年7月～令和元年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「監視指導計画及び実施結果について」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000075711.html>

### (3) 検査依頼元

川崎市保健所

### (4) 検査結果

今回は、食品 94 検体延べ 251 項目の検査を実施しました。

5 検体 5 項目で食品表示と異なる結果となりました(表 8. ※5※6※7※8※9)。この検体については、保健所が詳細について調査中です。その他 89 検体は、検査した項目については食品添加物の表示・使用基準共に適切でした。

表8 食品添加物検査結果(令和元年7月～令和元年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
野菜加工品	ベチユキムチ	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
	カクテキ	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
	コピナムル	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
	センナムル	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
	メンマ	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
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
	キムチ	ソルビン酸(K, Ca)	無	不検出		保存料
	ドライトマト	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
	カットほうれん草	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
	カットアスパラ	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
	塩ゆでえんどう豆	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	食用黄色4号 食用青色1号	食用黄色4号 食用青色1号		着色料
	ハッシュドホテト	tert-ブチルヒドロキノン	-		不検出	
フライドポテト	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

表8 食品添加物検査結果(令和元年7月～令和元年12月) つづき

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
食肉製品	ローストポーク	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	無	不検出		発色剤
	ベーコン	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	有	0.014 g/kg	0.070 g/kg	発色剤
	焼豚	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	無	不検出		発色剤
	生ハム	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	無	不検出		発色剤
	ローストビーフ	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	無	不検出		発色剤
		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
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料
	煮豚	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	無	不検出		発色剤
		安息香酸(Na)	無	0.03 g/kg <sup>※5</sup>	なし	保存料
	チャーシュースライス	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	無	不検出		発色剤
		安息香酸(Na)	無	不検出	-	保存料
	コンビーフ	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	有	0.004 g/kg	0.070 g/kg	発色剤
	ビーフジャーキー	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	有	0.002 g/kg	0.070 g/kg	発色剤
	ローストビーフ	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	有	0.004 g/kg	0.070 g/kg	発色剤
		許可酸性タール色素	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
	ローストポーク	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	有	0.004 g/kg	0.070 g/kg	発色剤
		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
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料
	ベーコン	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	有	0.027 g/kg	0.070 g/kg	発色剤
		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
	レバーパテ	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	有	不検出 <sup>※6</sup>	0.070 g/kg	発色剤
		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
	フランクフルト	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	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		保存料	
許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>		無	不検出		着色料	
ローストポーク	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	無	不検出		発色剤	
ローストビーフ	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	無	不検出		発色剤	
フランクフルト	亜硝酸(Na)及び硝酸塩	有	0.007 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		保存料	
	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
めん類	焼きそば(むしめん)	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
	生そば	プロピレングリコール	無	不検出		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
	生うどん	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
	中華めん(生めん)	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
	中華めん(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	有	0.67%	2.0 %	品質保持剤
	ぎょうざの皮	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	有	0.83%	2.0 %	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	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	無	不検出		品質保持剤
	焼きそば	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
	焼きそば	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	0.75%	2.0 %	品質保持剤
	中華麺	プロピレングリコール	有	0.72%	2.0 %	品質保持剤
	中華麺	プロピレングリコール	有	1.4%	2.0 %	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
	そば	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
つけ麺	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤	



表8 食品添加物検査結果(令和元年7月～令和元年12月) つづき

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	
酒精飲料	白ワイン	亜硫酸塩類	有	0.11g/kg	0.35 g/kg	漂白剤・酸化防止剤	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料	
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
	白ワイン	亜硫酸塩類	有	0.11 g/kg	0.35 g/kg	漂白剤・酸化防止剤	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料	
		ソルビン酸(K,Ca)	有	0.16 g/kg	0.20 g/kg	保存料	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
	レモネード	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料	
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	食用黄色4号	食用黄色4号	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)	
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
	テキーラ	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料	
		ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
		亜硫酸塩類	無	0.016 g/kg <sup>※7</sup>	0.030 g/kg	漂白剤・酸化防止剤	
		キノリンイエロー	-	不検出		着色料(不許可)	
	カシスリキュール	亜硫酸塩類	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	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		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)	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
	清涼飲料	コーラ	アセスルファミウム	無	不検出		甘味料
			サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)
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	
許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>			無	不検出		着色料	
亜硫酸塩類			無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
梅ジュース		サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料	
		アセスルファミウム	有	0.05 g/kg	0.50 g/kg	甘味料	
		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	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
パッションフルーツジュース		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		アセスルファミウム	無	不検出		甘味料	
		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	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
リンゴジュース		安息香酸(Na)	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	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		保存料	
粉末清涼飲料		紅茶粉末	サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料
			アセスルファミウム	無	不検出		甘味料
	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	
	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>		無	不検出		着色料	
	ココア粉末	サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料	
		アセスルファミウム	無	不検出		甘味料	
		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	
		アゾルビン	-	不検出		着色料(不許可)	

表8 食品添加物検査結果(令和元年7月～令和元年12月) つづき

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	
魚介類加工品	さば缶	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	
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
	ツナ缶	亜硫酸塩類	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	
		安息香酸(Na)	無	不検出		保存料	
	かつおのたたき	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		保存料	
	菓子	ガーリックグリーンピース	アセスルファミウム	無	不検出		甘味料
			サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)
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	
許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>			食用青色1号 食用黄色4号	食用青色1号 食用黄色4号	量規制なし	着色料	
亜硫酸塩類			無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
トルティーヤチップス		アセスルファミウム	無	不検出		甘味料	
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)	
		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	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	食用黄色5号	食用黄色5号	量規制なし	着色料	
		tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
		ブチルヒドロキシアニソール	無	不検出		酸化防止剤	
ジブチルヒドロキシトルエン		無	不検出		酸化防止剤		
ポップコーン(チーズ)		アセスルファミウム	無	不検出		甘味料	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	食用黄色5号 食用黄色4号	食用黄色5号 食用黄色4号	量規制なし	着色料	
ポップコーン(キャラメル)		アセスルファミウム	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	
ポップコーン(ストロベリー)		アセスルファミウム	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	
ポップコーン(ショコラ)		アセスルファミウム	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	
ポップコーン(チーズケーキ)		アセスルファミウム	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	
ワッフル		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	
		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	無	不検出		着色料	
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
チョコレート	アセスルファミウム	無	不検出		甘味料		
	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)		
	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		
	キノリンイエロー	-	不検出		着色料(不許可)		
	パテントブルーV	-	不検出		着色料(不許可)		
	亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤		
チョコレート	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		
	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)		
	アセスルファミウム	無	不検出		甘味料		
	亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤		
	ビスケット	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)			
アセスルファミウム	無	不検出		甘味料			
安息香酸(Na)	無	不検出		保存料			
許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料			
サッカリン(Na,Ca)	無	不検出		甘味料			
亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤			

表8 食品添加物検査結果(令和元年7月～令和元年12月) つづき

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	
和菓子	田楽	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
	煉切	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	食用赤色3号 食用赤色105	食用赤色3号 <sup>※8</sup>	量規制なし	着色料	
	きんとん	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	食用黄色4号 食用黄色5号 食用青色1号 食用赤色102	食用黄色4号 <sup>※9</sup> 食用青色1号	量規制なし	着色料	
	甘納豆	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	無	不検出		着色料
		亜硫酸塩類	無	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
	甘納豆	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	無	不検出		着色料
		亜硫酸塩類	有	0.008 g/kg	0.10 g/kg		漂白剤・酸化防止剤
	甘納豆	許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	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
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
調味料	パチュモルツ(たれ)	安息香酸(Na)	無	不検出		保存料	
	香酢	tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
		ブチルヒドロキシアニソール	無	不検出		酸化防止剤	
		ジブチルヒドロキシトルエン	無	不検出		酸化防止剤	
		アゾルビン	-	不検出		着色料(不許可)	
	ラー油	tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(不許可)	
		ブチルヒドロキシアニソール	無	不検出		酸化防止剤	
		ジブチルヒドロキシトルエン	無	不検出		酸化防止剤	
	パスタソース	tert-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		漂白剤・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	
		ジブチルヒドロキシトルエン	無	不検出		酸化防止剤	
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	不検出		着色料	
	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		保存料	
		パラオキシ安息香酸イソプロピル	無	不検出		保存料	
		パラオキシ安息香酸プロピル	無	不検出		保存料	
		パラオキシ安息香酸イソブチル	無	不検出		保存料	
		パラオキシ安息香酸ブチル	無	不検出		保存料	
	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		保存料	
		パラオキシ安息香酸イソプロピル	無	不検出		保存料	
		パラオキシ安息香酸プロピル	無	不検出		保存料	
		パラオキシ安息香酸イソブチル	無	不検出		保存料	
		パラオキシ安息香酸ブチル	無	不検出		保存料	
	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		保存料	
		パラオキシ安息香酸イソプロピル	無	不検出		保存料	
		パラオキシ安息香酸プロピル	無	不検出		保存料	
		パラオキシ安息香酸イソブチル	無	不検出		保存料	
		パラオキシ安息香酸ブチル	無	不検出		保存料	
	焼肉のたれ	安息香酸(Na)	有	0.22 g/kg	(0.60 g/kg) <sup>※10</sup>	保存料	
		サッカリン(Na,Ca)	無	無	不検出		甘味料
	焼肉のたれ	安息香酸(Na)	無	無	不検出		保存料
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	無	不検出		着色料
		サッカリン(Na,Ca)	無	無	不検出		甘味料
		アセスルファミウム	無	無	不検出		甘味料
	味噌ダレ	安息香酸(Na)	無	無	不検出		保存料
		許可酸性タール色素 <sup>※4</sup>	無	無	不検出		着色料
		サッカリン(Na,Ca)	無	無	不検出		甘味料
アセスルファミウム		無	無	不検出		甘味料	
チーズ	ナチュラルチーズ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		ナタマイシン	無	不検出		チーズの表面処理剤	
	ナチュラルチーズ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料	
		ナタマイシン	無	不検出		チーズの表面処理剤	
ナチュラルチーズ	ソルビン酸(K,Ca)	無	不検出		保存料		
クリームチーズ	ソルビン酸(K,Ca)	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/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

⇒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/shokuhin/2018/11/post.html>

## ※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 保存料として使用される安息香酸(Na)の使用表示のない食品(煮豚)について検査を実施したところ、安息香酸が 0.03 g/kg 検出されました。保健所による調査の結果、煮豚の調味料のしょう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。

※6 食肉製品等の発色剤として使用される亜硝酸ナトリウムの使用表示のある食肉製品(レバーパテ)について検査を実施したところ、測定対象である亜硝酸イオン(亜硝酸根)が検出されませんでした。亜硝酸根は、食肉含有量が少ない、使用量が少ない等により検出されないことがあります。保健所による調査の結果、亜硝酸ナトリウムは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。

※7 酸化防止剤や漂白剤として使用される亜硫酸塩の使用表示のない食品(酒精飲料)について検査を実施したところ、測定対象である二酸化硫黄が0.016 g/kg検出されました。酒精飲料への使用基準は0.030 g/kgであるため、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。保健所により、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。

※8※9 2検体とも、食品(和菓子)から使用表示にある着色料の一部が検出されませんでした。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。保健所による調査の結果、使用表示にある着色料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。

※10 焼肉のたれの主な原材料であるしょう油に安息香酸(Na)が使用されており、焼肉のたれとしての基準値はないため、しょう油の基準値を記載してあります。

## (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/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

⇒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)

## 9 特定原材料検査結果（平成31年度）（食品担当）

### (1) 特定原材料とは ～アレルゲンを含む食品の原材料～

#### ア 食物アレルギーとアレルゲン

アレルギーとは、通常わたしたちの体を有害な細菌やウイルスなどから守るために働く「免疫」が、本来無害なものに対して過敏に働いてしまう状態のことをいいます。食物アレルギーとは、食べ物に対して起こるアレルギーをいい、原因となる食べ物を摂取することで、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。アレルギー症状を引き起こす成分を特にアレルゲンといいます。アレルゲンとなるのは、主に人間以外の動植物由来のタンパク質です。

#### イ 特定原材料

これまでの食物アレルギー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原因食品であると明らかにされた原材料は、平成14年から健康危害を防止するため食品表示をするようになりました。その原材料のうち、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。そのほか、食品表示が推奨されているものとしては、令和元年9月にアーモンドが追加されて現在21品目が指定されています。

<参考URL>消費者庁ホームページ「アレルギー表示に関する情報」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/)

### (2) 検査の概要

特定原材料 7 品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）が含まれている加工食品には、原材料表示に特定原材料の表記が義務付けられています。これまでの食物アレルギーの実態調査等をもとに、消費者庁は、「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」としています。そこで当所では、川崎市内の店舗で販売されている加工食品について、次のような観点で検査しています。

ア 使用表示のない加工食品において、特定原材料由来のタンパク質が 10 $\mu$ g 以上検出されないかどうか。

イ 使用表示のある加工食品において、特定原材料由来のタンパク質が検出されるかどうか。

主にアの場合について検査を依頼されます。イについては、保健所が製造所における記録((6)イ参照)等から検査による確認の必要性を感じた場合に依頼されます。今年度はアについての検査のみ依頼されました。

<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「監視指導計画」

<http://www.city.kawasaki.jp/kurashi/category/22-12-2-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.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、検査対象の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検体のべ8項目の検査を実施しました。1検体で、スクリーニング検査の結果判定が陽性となりました。保健所が製造記録を確認したところ特定原材料(小麦)の記載がなく、確認検査においても陽性と判定されました(表9.※3)。この和菓子を製造するメーカーに、保健所から改善指導がありました。その他の検体では、スクリーニング検査の判定で陰性となりました(表9)。

表9. 特定原材料検査結果(使用表示なし)

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	
チョコレートコーティング 果物	卵(スクリーニング検査)	A	不検出	陰性
		B	不検出	
ベーグル	卵(スクリーニング検査)	A	不検出	陰性
		B	不検出	
パン	卵(スクリーニング検査)	A	不検出	陰性
		B	不検出	
菓子パン	卵(スクリーニング検査)	A	不検出	陰性
		B	不検出	
クリームサンドビスケット	卵(スクリーニング検査)	A	不検出	陰性
		B	不検出	
パンケーキ	卵(スクリーニング検査)	A	不検出	陰性
		B	不検出	
レトルトカレー	小麦(スクリーニング検査)	A	不検出	陰性
		B	不検出	
和菓子 <sup>※3</sup>	小麦(スクリーニング検査)	A	10 μg/g以上	陽性
		B	10 μg/g以上	
	小麦(確認検査)		陽性	

※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 μg/g以上検出されたとき、スクリーニング検査陽性となります。いずれも10 μg/g未満のときは、スクリーニング検査陰性となります。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。

<検査法参考 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)」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_act\\_190919\\_0002.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_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 アレルゲンを含む食品に関する表示

※2 検査結果

定量値によって以下の表のとおり結果を表記しています。

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

定量限界：0.31  $\mu\text{g/g}$

※3 小麦の表示のない食品(和菓子)から、小麦のスクリーニング検査において、2種とも10  $\mu\text{g/g}$ 以上検出されました。また、小麦の確認検査の結果も陽性でした。保健所による調査の結果、製造所における記録((6)イ参照)から、この食品への小麦の使用は認められませんでした。同一ラインで製造している別の食品に小麦が使用されていました。保健所が製造者に改善指導し、この食品については注意喚起表示((6)ア参照)がされることになりました。

## (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の製造等を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が起こ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生じ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。