

令和4年度 川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol.2

目次

○食品担当

- 1 食品添加物検査結果（令和4年1月～令和4年6月）・・・・・・・・・・ 1

○水質・環境担当

- 2 水質検査結果（令和4年4月～令和4年6月）・・・・・・・・・・ 4
3 食品規格基準検査結果（令和4年4月～令和4年6月）・・・・・・・・・・ 9

○残留農薬・放射能担当

- 4 残留農薬検査結果（令和4年4月～令和4年6月）・・・・・・・・・・ 10
5 放射性物質検査結果（令和4年4月～令和4年6月）・・・・・・・・・・ 11

（発行：令和4年7月29日）

1 食品添加物検査結果（令和4年1月～令和4年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」

<https://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」

<https://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 22 検体延べ 75 項目の検査を実施しました。

4 検体 6 項目で食品表示と異なる結果となりました(表 1 ※5)。その他 18 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 1 食品添加物検査結果（令和4年1月～令和4年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
清涼飲料水	粉末ピーチテイ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
		許可酸性タール色素 ^{※4}	無	不検出		着色料
		アセスルファミウム	無	不検出		甘味料
		サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
	オーツ麦飲料	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
		許可酸性タール色素 ^{※4}	無	不検出		着色料
		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）
酒精飲料	赤ワイン	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		許可酸性タール色素 ^{※4}	無	不検出		着色料
		アゾルビン	-	不検出		着色料（不許可）
		亜硫酸塩類	有	0.11 g/kg	0.35 g/kg	漂白剤・酸化防止剤
		サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
乳及びその加工品（乳製品）	バニラアイスクリーム アイスクリーム	アセスルファミウム	無	不検出		甘味料
		サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
		亜硫酸塩類	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）
食肉製品	手羽中唐揚げ	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）
		ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
その他の食品	牛丼の具 チャブチエ 春雨の惣菜	サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
		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）

表1 食品添加物検査結果（令和4年1月～令和4年6月）つづき

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
野菜果実及びその加工品	カットパイナップル	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	オレンジ	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ナトリウム	無	不検出		防かび剤
		ジフェニル	無	不検出		防かび剤
		チアベンダゾール	有※5	不検出	0.010 g/kg	防かび剤
		イマザリル	有※5	不検出	0.0050 g/kg	防かび剤
	オレンジ	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ナトリウム	無	不検出		防かび剤
		ジフェニル	無	不検出		防かび剤
		チアベンダゾール	有	0.001g/kg	0.010 g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0010g/kg	0.0050 g/kg	防かび剤
	オレンジ	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ナトリウム	無	不検出		防かび剤
		ジフェニル	無	不検出		防かび剤
		チアベンダゾール	有※5	不検出	0.010 g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0012g/kg	0.0050 g/kg	防かび剤
	グレープフルーツ	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ナトリウム	有※5	不検出	0.010 g/kg	防かび剤
		ジフェニル	無	不検出		防かび剤
		チアベンダゾール	有※5	不検出	0.010 g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0012g/kg	0.0050 g/kg	防かび剤
	レモン	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ナトリウム	無	不検出		防かび剤
		ジフェニル	無	不検出		防かび剤
		チアベンダゾール	有※5	不検出	0.010 g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0016g/kg	0.0050 g/kg	防かび剤
	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		防かび剤
	バナナ	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ナトリウム	無	不検出		防かび剤
		ジフェニル	無	不検出		防かび剤
		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		防かび剤
	ブロッコリー（冷凍）	亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
	フライドポテト（冷凍）	亜硫酸塩類	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）
	フライドポテト（冷凍）	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）
	フライドポテト（冷凍）	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）
	福神漬け	ソルビン酸及びその塩類	有	0.35g/kg	1.0 g/kg	保存料
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	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	
許可酸性タール色素※4		食用黄色4号、 食用赤色102号	食用黄色4号、 食用赤色102号	量規制なし	着色料	
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		着色料（不許可）	
アセスルファムカリウム		無	不検出		甘味料	
サッカリン及びその塩類		無	不検出		甘味料	
サイクラミン酸		-	不検出		甘味料（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）」

https://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（店頭表示等含む）、

「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」

https://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/tenka/list/post-17.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酸性タール色素は 12 種類（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）あり、検出された色素名を検査結果としています。

※5 防かび剤

オルトフェニルフェノール、チアベンダゾール、イマザリルの使用表示がある食品について検査を実施したところ、表示通りに検出されませんでした。この原因としては、防かび剤として使用されたものの、経時変化により減少し、検出可能なレベルを下回ってしまった可能性があります。表示違反疑いとして、保健所から輸入者所在自治体へ情報提供されました。

2 水質検査結果（令和4年4月～令和4年6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 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）場合があります、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>

川崎市保健所生活衛生課リーフレット「あなたのビルマンションの飲み水は大丈夫？」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000060/60303/04anatanobiruyamanshonhononimimizuhadaijoubu.pdf>

(4) 検査結果

令和4年4月～令和4年6月の検査結果は次の表2のとおりです。検体数は47件で検査項目数は172件でした。受水槽水の検査対象は、専用水道及び小規模水道の受水槽水です。受水槽水については、色度、濁度、pH値等の表2(1)に示す水質検査項目に加え、消毒副生成物及び金属類等についても検査を行いました。

浴槽水やシャワー水では、温泉や薬湯など温泉成分や薬用成分に由来する場合は、有機物、過マンガン酸カリウム消費量、色度及び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、浴槽水では濁度及び有機物の基準超過が各々1件ありました。

表2(1) 水質検査項目（令和4年4月～令和4年6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	その他の項目
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	3mg/L以下または8mg/L以下	0.3mg/L以下	25mg/L以下または12mg/L以下	※5
受水槽水	3	3	3	3	0	3	3	3	3	3	3	3	-	48
基準超過	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0
浴槽水	28	-	-	-	-	-	-	-	-	28	24	-	10	0
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	0	0
プール水	11	-	-	-	-	-	-	-	-	11	-	-	11	0
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0	0
採暖槽水	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5	0
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0	0
計	47	3	3	3	0	3	3	3	3	47	27	3	26	48

※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、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 有機物(全有機炭素の量)は、受水槽水、シャワー水に対して3mg/L以下、浴槽水に対しては8mg/L以下が基準となります。

※4 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。

※5 消毒副生成物、揮発性有機化合物及び金属類等が含まれます。表2(2)及び表2(3)に再掲してあります。

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 2 (2) 水質検査結果 消毒副生成物 (令和 4 年 4 月～令和 4 年 6 月)

種類	検体数	検査項目				
		シアン化物 及び 塩化シアン	塩素酸	クロロ 酢酸	ジクロロ酢酸	トリクロロ酢 酸
基準		0.01mg/L 以下	0.6mg/L 以下	0.02mg/L 以下	0.03mg/L 以下	0.03mg/L 以下
受水槽水	3	3	3	3	3	3
基準超過	0	0	0	0	0	0

表 2 (3) 水質検査結果 金属類 (令和 4 年 4 月～令和 4 年 6 月)

種類	検体数	検査項目										
		カドミウム 及び その化合物	水銀 及び その化合物	セレン 及び その化合物	鉛及び その化合物	ヒ素及び その化合物	六価クロム化 合物	ホウ素及び その化合物	亜鉛及び その化合物	アルミニウム 及び その化合物	銅及び その化合物	マンガン 及び その化合物
基準		0.003mg/L 以下	0.0005mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.02mg/L 以下	1.0mg/L 以下	1.0mg/L 以下	0.2mg/L 以下	1.0mg/L 以下	0.05mg/L 以下
受水槽水	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
基準超過	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(5) 解説

【検査項目について】

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

エ 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。

オ 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 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。

キ 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。

ク 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。

ケ 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。

コ 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。

サ 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。

シ 消毒副生成物

水道水を安全に飲むためには塩素などの消毒剤を使って水を消毒することが必要です。消毒をするときに、もともと水の中にあった有機物などとの反応や、消毒剤の分解などにより、意図せず生成してしまう物質を消毒副生成物と総称しており、塩素酸、クロロ酢酸及び臭素酸などがあります。これらの物質を多量に摂取すると、頭痛、めまい、呼吸困難、皮膚や粘膜の刺激などの症状が現れることがあります。

ス 金属類

水中に存在する金属には亜鉛、マンガン、銅及びセレンなど、ヒトの体に必要な物質があります。しかし、多量に摂取すると嘔吐、下痢、腹痛などの急性症状や異常疲労、貧血、皮膚障害などの慢性症状が現れることがあります。これらの物質の多くは毒性を考慮して基準値が定められています。また、鉄やマンガンなど水道水が変色（黒色等）しない量として基準値が設定されているものもあります。

3 食品規格基準検査結果（令和4年4月～令和4年6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等について、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。

(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「令和4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、豆類（ベビーライマ豆）及び生あん計2検体、清涼飲料水及び粉末清涼飲料計3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3 食品規格基準検査結果（令和4年4月～令和4年6月）

種類	検体数	検査項目				
		混濁	沈殿又は固形の異物	ヒ素	鉛	シアン化合物
清涼飲料水・粉末清涼飲料	3	2	2	2	2	-
基準超過	0	0	0	0	0	-
豆類、生あん	2	-	-	-	-	2
基準超過	0	-	-	-	-	0
計	5	2	2	2	2	2

表中「-」は検査対象外の項目

4 残留農薬検査結果（令和4年4月～令和4年6月）（残留農薬・放射能担当）

令和4年4月～令和4年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。

収去された市内流通食品のグレープフルーツ（1件）、バナナ（1件）、きゅうり（1件）、トマト（1件）、ピーマン（1件）の計5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、バナナ1件でビフェントリンを検出しました。検出値等については表4のとおりで、基準値を超えるものはありませんでした。

表4 残留農薬検査結果（令和4年4月～令和4年6月）

農産物	産地	検査項目数	検出農薬名	検出値(ppm)	基準値(ppm)
グレープフルーツ	イスラエル	78	—	—	—
バナナ	エクアドル	86	ビフェントリン ^{※1}	0.006	0.1
きゅうり	群馬県	90	—	—	—
トマト	熊本県	89	—	—	—
ピーマン	沖縄県	86	—	—	—

<検出された農薬について>

※1. ビフェントリン

ピレスロイド系殺虫剤です。昆虫の神経細胞膜のナトリウムチャンネルに作用して持続的に脱分極を生じさせ、神経機能を攪乱することにより殺虫作用を示すと考えられています。製剤はテルスター水和剤があり、適用作物は果実（りんご、なし、もも等）、野菜（キャベツ、はくさい、きゅうり等）、いも、豆類、茶等があります。

<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「ビフェントリン」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000559450.pdf>

5 放射性物質検査結果（令和4年4月～令和4年6月）（残留農薬・放射能担当）

令和4年4月～令和4年6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（3件）、水道水（2件）の計5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5のとおりすべての検体で放射性セシウムは不検出でした。

なお、放射性セシウムのみを測定する理由は参考リンクを御参照ください。

表5 放射性物質検査結果（令和4年4月～令和4年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	牛乳(4月)	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(5月)	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(6月)	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)
水道水	長沢水道水原水(5月)	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(5月)	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)

<参考リンク>

厚生労働省ホームページ「食品中の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」

<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」

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html