

令和5年度 川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol.4

目次

○食品担当

- 1 特定原材料検査結果（令和4年度、令和5年度） 1
- 2 食品中の自然毒及びヒスタミン検査結果（令和5年度） 5
- 3 東扇島東公園人工海浜のアサリ検査結果（令和5年3月～令和5年8月分） 9
- 4 食品添加物検査結果（令和5年10月～令和5年12月） 11

○水質・環境担当

- 5 水質検査結果（令和5年10月～令和5年12月） 15
- 6 家庭用品検査結果（令和5年10月～令和5年12月） 19
- 7 食品規格基準検査結果（令和5年度12月） 21

○残留農薬・放射能担当

- 8 残留農薬検査結果（令和5年10月～令和5年12月） 23
- 9 カドミウム検査結果（令和5年11月） 24
- 10 放射性物質検査結果（令和5年11月） 24

（発行：令和6年3月21日）

1 特定原材料検査結果（令和4年度、令和5年度）（食品担当）

(1) 特定原材料とは ～アレルギーを含む食品の原材料～

ア 食物アレルギーとアレルギー

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ギーといっています。アレルギーとなるのは、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、8品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）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。なお、くるみは令和5年3月から特定原材料として新たに追加されました。そのほか、食品表示が推奨されているものとしては、現在20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/

(2) 検査の概要

特定原材料 8 品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）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 μ 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 μ 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。令和4年度及び令和5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「令和5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、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、令和4年度は食品6検体のべ6項目の検査を実施し、令和5年度は食品8検体のべ10項目の検査を実施しました。令和4年度検査結果は表1、令和5年度検査結果は表2に示すとおりです。

令和4年度及び令和5年度検査実施分について、すべての検体でスクリーニング検査は陰性(マイナス)となりました。

表1. 令和4年度特定原材料検査結果(使用表示なし)

食品の種類	検査項目 ^{※1} (2種類の定量検査キット使用)	検査結果 ^{※2}	判定
焼き菓子	卵(スクリーニング検査)	不検出	－(マイナス)
		不検出	
生春巻き	卵(スクリーニング検査)	不検出	－(マイナス)
		不検出	
食パン	卵(スクリーニング検査)	不検出	－(マイナス)
		不検出	
野菜天	卵(スクリーニング検査)	不検出	－(マイナス)
		不検出	
シフォンケーキ	小麦(スクリーニング検査)	10 μ g/g未満	－(マイナス)
		10 μ g/g未満	
バスクチーズケーキ	小麦(スクリーニング検査)	不検出	－(マイナス)
		不検出	

表 2. 令和 5 年度特定原材料検査結果（使用表示なし）

食品の種類	検査項目 ^{※1} (2種類の定量検査キット使用)	検査結果 ^{※2}	判定
マドレーヌ	卵(スクリーニング検査)	10 μ g/g未満	－ (マイナス)
		不検出	
	乳(スクリーニング検査)	10 μ g/g未満	－ (マイナス)
		不検出	
菓子パン	卵(スクリーニング検査)	10 μ g/g未満	－ (マイナス)
		10 μ g/g未満	
菓子	卵(スクリーニング検査)	不検出	－ (マイナス)
		不検出	
イギリスパン	卵(スクリーニング検査)	不検出	－ (マイナス)
		不検出	
ブランパン	卵(スクリーニング検査)	不検出	－ (マイナス)
		不検出	
	乳(スクリーニング検査)	10 μ g/g未満	－ (マイナス)
		10 μ g/g未満	
フロランタン	卵(スクリーニング検査)	不検出	－ (マイナス)
		不検出	
菓子パン	卵(スクリーニング検査)	不検出	－ (マイナス)
		不検出	
フランスパン	乳(スクリーニング検査)	不検出	－ (マイナス)
		不検出	

※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て実施し、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 μ 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 μ 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は、確認検査を実施します。

<検査法参考 URL>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の検査方法 (ファイルの 19 ページ以降)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling cms201_230629_02.pdf

※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 μ g/g未満	不検出
0.31 μ g/g以上 10 μ g/g未満	10 μ g/g未満
10 μ g/g以上	10 μ g/g以上

定量限界 : 0.31 μ 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。

2 食品中の自然毒及びヒスタミン検査結果（令和5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」

https://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」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/ki-so.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チジ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）によってヒスチジ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/index.data/210330histamine.pdf>

(3) 検査の概要

川崎市内の店舗で販売されている食品について、自然毒（フグ毒、貝毒）及びヒスタミンの検査をしています。令和5年度に検査を実施した項目の検査対象食品は表3のとおりです。

表3. 検査項目と対象食品

検査項目	対象食品
フグ毒	フグ類及びその加工品
麻痺性貝毒	二枚貝(アサリ)
下痢性貝毒	二枚貝(アサリ)
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」
<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000053210.html>

(4) 根拠法令等

食品衛生法、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」
<https://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

(6) 収去及び依頼検査結果

自然毒について、令和5年度に食品4検体延べ7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5検体の検査を実施したところ、検出されませんでした(表4)。

表4. 自然毒及びヒスタミン検査結果(令和5年度収去検査)

検体品目	原産地等	検査項目	検査結果	規制値
とらふぐ(養殖)	長崎県産	フグ毒	5 MU/g 以下	10 MU/gを超えない
はまぐり	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
あさり	韓国産	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
あさり	韓国産	麻痺性貝毒	1.8 MU/g 未満	4 MU/gを超えない
		下痢性貝毒	0.01 mg オカダ酸当量/ kg	0.16 mg オカダ酸当量/ kg
サーモン巻き	国内製造	ヒスタミン	不検出	なし ^{※1}
スモークサーモントラウト	ポーランド	ヒスタミン	不検出	なし ^{※1}
小魚オイル漬け	デンマーク	ヒスタミン	不検出	なし ^{※1}
まぐろのお造り	国内製造	ヒスタミン	不検出	なし ^{※1}
かつおのたたき	国内製造	ヒスタミン	不検出	なし ^{※1}

※1 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（令和6年2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/index.data/210330histamine.pdf>

(7) 参考

ア 自然毒各項目について

(7) 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的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。致命率が高く、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らないため、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」

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

(4) 麻痺性貝毒

ホタテガイやムラサキイ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」

https://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ストキシン群です。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」

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_10.html

イ 動物実験について

健康安全研究所では、食品中の麻痺性貝毒及びフグ毒の検査において、動物（マウス）を使用した試験を、川崎市健康安全研究所動物実験実施要綱に基づき実施しています。

厚生労働省が策定した「厚生労働省の所管する実施機関における動物実験等の実施に関する基本指針」に従い、動物愛護の観点に配慮し、科学的観点に基づく適正なマウス毒性試験の実施に努めています。

<参考 URL> 川崎市健康安全研究所ホームページ「動物実験について」

<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000127644.html>

3 東扇島東公園人工海浜のアサリ検査結果（令和5年3月～令和5年8月）（食品担当）

(1) 概要

川崎区の東扇島東公園にある人工海浜「かわさきの浜」には、天然の「アサリ」等の貝類が自生し、シーズン中は多くの方が潮干狩りに訪れています。当所では、この人工海浜における潮干狩り解禁前及び解禁中のアサリについて検査依頼を受け、麻痺性貝毒、下痢性貝毒が規制値を超えていないかどうか検査しています。

<参考リンク> 川崎市健康安全研究所ホームページ「自然毒検査」

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

川崎市：東扇島東公園ホームページ

<https://www.city.kawasaki.jp/580/page/0000001282.html>

(2) 根拠法令等

食品衛生法

(3) 検査依頼元

川崎市港湾局

(4) 検査結果

表5のとおりです。今シーズンは麻痺性貝毒、下痢性貝毒の規制値を超える結果はありませんでした。

表5 東扇島東公園人工海浜のアサリ検査結果（令和5年3月～令和5年8月）

採取年月日	麻痺性貝毒	下痢性貝毒 (オカダ酸群)
令和5年3月7日	1.8MU/g未満	不検出
令和5年4月6日～7日	1.8MU/g未満	不検出
令和5年6月5日	1.8MU/g未満	不検出
令和5年7月3日	1.8MU/g未満	不検出
令和5年8月1日	1.8MU/g未満	不検出
定量下限	1.8MU/g	0.01mg/kg
基準値	4MU/gを超えない	0.16mgオカダ酸当量/kg

(5) 貝毒説明

ア 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など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。

<参考リンク> 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」
https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_09.html

イ 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ストキシン群です。おも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。

<参考リンク> 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」
https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_10.html

(6) 動物実験について

健康安全研究所では、食品中の麻痺性貝毒及びフグ毒の検査において、動物（マウス）を使用した試験を、川崎市健康安全研究所動物実験実施要綱に基づき実施しています。

厚生労働省が策定した「厚生労働省の所管する実施機関における動物実験等の実施に関する基本指針」に従い、動物愛護の観点に配慮し、科学的観点に基づく適正なマウス毒性試験の実施に努めています。

<参考リンク> 川崎市健康安全研究所ホームページ「動物実験について」
<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000127644.html>

4 食品添加物検査結果（令和5年10月～令和5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」

<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 26 検体延べ 85 項目の検査を実施しました。

1 検体 1 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 25 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 6 食品添加物検査結果（令和5年10月～令和5年12月）

食品の種類	検体品目	検査項目※1	食品表示※2	検査結果	使用量等の最大限度※3	添加物分類
魚介類加工品	あじの惣菜缶	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
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
		スーダンⅠ	-	不検出		着色料（不許可）
		スーダンⅡ	-	不検出		着色料（不許可）
		スーダンⅢ	-	不検出		着色料（不許可）
		スーダンⅣ	-	不検出		着色料（不許可）
		パラレッド	-	不検出		着色料（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
		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）	
	まぐろ油詰	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		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
		tert-ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤（不許可）
	オイルサーディン	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		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

表 6 食品添加物検査結果（令和 5 年 10 月～令和 5 年 12 月）つづき 1

食品の種類	検体品目	検査項目 ^{※1}	食品表示 ^{※2}	検査結果	使用量等の最大限度 ^{※3}	添加物分類
調味料	チリソース	許可酸性タール色素 ^{※4}	無	不検出		着色料
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
		アセスルファミウムカリウム	有	0.30g/kg	0.35g/kg	甘味料
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料（不許可）
	ブルコギのタレ	許可酸性タール色素 ^{※4}	無	不検出		着色料
		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
	しょう油	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
	めんつゆ	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
	カルビダレ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
	天井のタレ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
	オイスターソース	許可酸性タール色素 ^{※4}	無	不検出		着色料
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
		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	
アセスルファミウムカリウム		無	不検出		甘味料	

表 6 食品添加物検査結果（令和 5 年 10 月～令和 5 年 12 月） つづき 2

食品の種類	検体品目	検査項目※1	食品表示※2	検査結果	使用量等の最大限度※3	添加物分類
食肉製品	コンビーフ	亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩	有	0.004 g/kg	亜硝酸根としての最大残存量 0.070 g/kg	発色剤
		ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	ポークソーセージ	安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
		亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩	有	0.003g/kg	亜硝酸根としての最大残存量 0.070 g/kg	発色剤
	ポークソーセージ	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
菓子類	マシュマロ	亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩	有	0.004 g/kg	亜硝酸根としての最大残存量 0.070 g/kg	発色剤
		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※5	食用赤色40号		着色料
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
		アセシルフェラムカリウム	無	不検出		甘味料
	輸入スナック菓子	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
		許可酸性タール色素※4	無	不検出		着色料
		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)
		アセシルフェラムカリウム	無	不検出		甘味料
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(不許可)
穀類及びその加工品	生めん	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
	生めん	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
	ラーメン	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
	ラーメン	プロピレングリコール	無	不検出		品質保持剤
	ラーメン	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	0.8%		品質保持剤
	生めん	プロピレングリコール	有	1.1%		品質保持剤
	乳及びその加工品	カマンベールチーズ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出	
クリームチーズ		ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
クリームチーズ		ソルビン酸及びその塩類	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）」

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 使用量等の最大限度

食品添加物には、食品衛生法に基づいて使用基準（使用量等の最大限度、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量等の最大限度を示しています。

<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 着色料である許可酸性タール色素の検査を実施し、使用表示がない食品から食用赤色 40 号が検出されました。表示違反疑いとして、保健所から輸入者の管轄自治体へ情報提供しました。

5 水質検査結果（令和5年10月～令和5年12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、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

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

スポーツクラブなどに設置される遊泳用プール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

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

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>

川崎市健康福祉局 区役所衛生課リーフレット

「あなたのビルやマンションの飲み水は大丈夫？」

http://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000060/60303/04anatanobiruyamanshonhnonomimizuha_daijoubu.pdf

(4) 検査結果

令和5年10月～12月の検査結果は次の表のとおりです。検体数は119件で検査項目数は809件でした。受水槽水の検査対象は、専用水道及び簡易専用水道です。専用水道水は色度、濁度、pH値等（表1-1）の項目に加え、消毒副生成物（表1-2）及び金属類（表1-3）について検査を行いました。

災害用井戸水の検査対象は、いずれも生活用水供給施設として選定されている井戸であり、災害時には飲用以外で提供されます。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、有機物、過マンガン酸カリウム消費量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。今回は浴槽水の基準超過が7件あり、うち4件が温泉及び薬湯でした。

表1-1 水質検査結果（令和5年10月～12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
※2										※2	※3		※4	
受水槽水	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	32
基準超過	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0
災害用井戸水	62	62	62	62	-	62	62	62	62	62	62	62	-	0
基準超過	19	1	2	1	-	4	0	0	11	7	0	15	-	0
浴槽水	51	-	-	-	-	-	-	-	-	51	49	-	0	0
基準超過	7	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	-	0	0
プール水	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	0
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0	0
計	119	67	67	67	5	67	67	67	67	119	67	67	1	32

※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、災害用井戸水及びプール水に対して2度以下、浴槽水に対しては5度以下が基準となります。

※3 有機物（全有機炭素の量）は、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 1-2 水質検査結果 消毒副生成物

種類	検体数	検査項目				
		シアン化物イオン及び塩化シアン	塩素酸	クロロ酢酸	ジクロロ酢酸	トリクロロ酢酸
受水槽水	2	2	2	2	2	2
基準超過	0	0	0	0	0	0

表 1-3 水質検査結果 金属類

種類	検体数 (下段:違反または基準超過数)	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
受水槽水	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
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、体内細菌により硝酸態窒素は亜硝酸態窒素へと代謝されるため、硝酸態窒素と亜硝酸態窒素の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度が高くなることがあります。

ク 濁度

濁度は、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壤に由来します。また、し尿、工場排水、生活排水によっても増加します。温泉や薬湯以外の浴槽水及びプール水の有機物は人体由来と考えられます。

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（被酸化性物質）の量を、一定の条件下で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つ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やクロロ酢酸などがあります。これらの物質を多量に摂取すると、頭痛、めまい、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るため、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。

6 家庭用品検査結果（令和5年10月～令和5年12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/kiyun.html>

(4) 検査結果

令和5年10月～12月の検査結果は次の表2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（外衣、中衣、下着等）及び24月以内の乳幼児用のものを除く繊維製品6検体（手袋、下着等）についてホルムアルデヒドの検査を実施し、基準超過はありませんでした。

また、つけまつげに使用される接着剤等2件でホルムアルデヒドの検査を実施し、基準超過はありませんでした。

繊維製品3検体（バスマット、外衣等）について、アゾ化合物の検査を実施し、基準超過はあ

りませんでした。

家庭用防腐木材、防虫木材 2 検体について、多環芳香族炭化水素 3 項目（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）の検査を実施し、基準超過はありませんでした。

表 2 家庭用品検査結果（令和 5 年 10 月～12 月）

種類	検体数	検査項目				
		ホルムアルデヒド※	ジ ト ベン ゼン 「a , h 」 ア	セ ベン ゾ 「a 」 ア ン トラ	ベン ゾ 「a 」 ピ レ ン	ア ゾ 化 合 物
繊維製品	29	26	-	-	-	3
基準超過	0	0	-	-	-	0
つけまつげに使用される 接着剤等	2	2	-	-	-	-
基準超過	0	0	-	-	-	-
防腐木材・防虫木材	2	-	2	2	2	-
基準超過	0	-	0	0	0	-
計	33	28	2	2	2	3

(5) 解説

【検査項目について】

ア ホルムアルデヒド

ホルムアルデヒドは、家庭用品では衣類のプリント加工、防しわ加工に、たび並びにかつら、つけまつげ、つけひげ又はくつしたどめに使用される接着剤に防腐剤として使われることがあります。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や皮膚アレルギー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。

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、袋に入っ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。

イ アゾ化合物

アゾ化合物は色素となるものが多く、安価に合成できるため、アゾ染料として繊維製品や革製品の染色に広く使用されています。しかし、汗や唾液によって製品からアゾ染料が溶出して体内に取り込まれると、皮膚表面や腸内の細菌、肝臓で還元分解され、芳香族アミンを生成します。

芳香族アミンは非常に多くの種類がありますが、発がん性又はそのおそれがある 24 物質を特定芳香族アミンとして指定し、平成 28 年度から法規制が始まりました。対象となる製品は、皮膚と長時間接触する繊維製品（下着、スカーフ、カーペット等）と革製品（革手袋、レザーパン

ツ、毛皮のマフラー等) です。

ウ 多環芳香族炭化水素 (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)

多環芳香族炭化水素 (PAHs) は、コールタールを蒸留して得られるクレオソート油に不純物として含まれていますが、PAHs のうちジベンゾ [a, h] アントラセン等は発がん性が指摘されています。

クレオソート油は防腐、防虫作用があり、木材に塗布して使用します。そのため、クレオソート油を含む家庭用防腐剤、防虫剤及びクレオソート油処理をされた家庭用木材 (ガーデニングや日曜大工に使用する木片、柵等) には基準が設定されています。

7 食品規格基準検査結果 (令和 5 年 12 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 5 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 3 のとおりです。

食品規格基準検査は、容器包装 1 検体 2 項目について検査を実施し、基準超過はありませんでした。

表3 食品規格基準検査結果（令和5年12月）

種類	検体数		
		過マンガン酸カリウム消費量	重金属（鉛として）
器具及び容器包装	1	1	1
基準超過	0	0	0

(5) 解説

食品衛生法で規定される容器包装とは、包装の中で食品と直接接しているもので、ビン、缶、プラスチックトレイ及びラップフィルム等をいいます。また、器具とは食品または添加物に直接触れる物のうち、容器・包装以外のもので、はし、皿、しゃもじ、手袋、及び鍋等をいいます。

器具及び容器包装については、食品衛生法の規制を受け、有害な物質が溶け出して人の健康を損なうおそれのある製品の製造、輸入、販売等は禁止されています。

これらのものについては、食品と同様に規格基準があります。

【検査項目について】

ア 過マンガン酸カリウム消費量

過マンガン酸カリウムは、一定の条件下で有機化合物を酸化する性質を持ち、器具及び容器包装から水に溶けだした有機化合物の量に比例して消費量が多くなります。そこで過マンガン酸カリウム消費量の値は、溶け出してきた有機物の指標として用いられます。

イ 重金属

ここでいう重金属とは酸性下において所定の試液によつて暗色を呈する金属性物質をいい、器具及び容器包装から酢酸に溶け出してきた金属物質を鉛の量として表します。

8 残留農薬検査結果（令和5年10月～令和5年12月）（残留農薬・放射能担当）

令和5年10月～令和5年12月は、市内流通食品のキャベツ（1件）、なす（2件）、さつまいも（2件）、玄米（1件）、大豆（1件）、だいこん（1件）、ブロッコリー（1件）、じゃがいも（1件）、しゅんぎく（1件）、はくさい（1件）、かぶ（1件）の計13検体の残留農薬検査を実施しました。

結果については、はくさい1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ではありませんでした。

表1 残留農薬検査結果（令和5年10月～令和5年12月）

農産物	産地	検査項目数	検出農薬名	検出値(ppm)	基準値(ppm)
キャベツ	岩手県	50	-	-	-
なす	高知県	50	-	-	-
なす	千葉県	50	-	-	-
さつまいも	千葉県	50	-	-	-
さつまいも	千葉県	50	-	-	-
玄米	長野県	50	-	-	-
大豆	北海道	50	-	-	-
だいこん	千葉県	50	-	-	-
ブロッコリー	埼玉県	50	-	-	-
じゃがいも	北海道	50	-	-	-
しゅんぎく	群馬県	50	-	-	-
はくさい	茨城県	50	ボスカリド ^{※1}	0.012	40
かぶ	千葉県	50	-	-	-

<検出された農薬について>

※1 ボスカリド

アミド系の殺菌剤でミトコンドリア内膜のコハク酸脱水素酵素（複合体Ⅱ）の電子伝達を阻害することで殺菌作用を示すと考えられています。

製剤はカンタスドライフロアブル、シグナムWDG等があり、うどんこ病、灰色かび病、菌核病等幅広い病害に効果を示します。

適用作物は果樹（かんきつ、ぶどう、いちご等）、野菜（ねぎ、キャベツ、はくさい、なす等）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「ボスカリド」

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000162301.pdf>

9 カドミウム検査結果（令和5年11月）（残留農薬・放射能担当）

令和5年12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1検体についてカドミウム検査を実施しました。
 結果は表2のとおりで、基準値を超えるものではありませんでした。

表2 カドミウム検査結果（令和5年11月）

農産物	産地	検査項目名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
玄米	長野県	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>

10 放射性物質検査結果（令和5年11月）（残留農薬・放射能担当）

令和5年11月は、水道水（2件）の計2検体の放射性物質検査を実施しました。
 結果については、全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1を御参照ください。

表3 放射性物質検査結果（令和5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		
水道水	長沢水道水原水(11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(11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>

- 1 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/000982235.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」
<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」
http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html