

令和 6 年度(2024 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 6 年度）・・・・・・・・・・ 1
- 2 食品中の自然毒及びヒスタミン検査結果（令和 6 年度）・・・・・・ 4
- 3 東扇島東公園人工海浜のアサリ検査結果（令和 6 年 3 月～令和 6 年 8 月）・・・・ 8
- 4 食品添加物検査結果（令和 6 年 1 0 月～令和 6 年 1 2 月）・・・・・・ 9

○水質・環境担当

- 5 水質検査結果（令和 6 年 1 0 月～令和 6 年 1 2 月）・・・・・・ 1 2
- 6 家庭用品検査結果（令和 6 年 1 0 月～令和 6 年 1 2 月）・・・・・・ 1 5

○残留農薬・放射能担当

- 7 残留農薬検査結果（令和 6 年 1 0 月～令和 6 年 1 2 月）・・・・・・ 1 8
- 8 カドミウム検査結果（令和 6 年 1 1 月）・・・・・・ 2 0
- 9 動物用医薬品検査結果（令和 6 年 1 0 月～令和 6 年 1 2 月）・・・・・・ 2 0
- 1 0 放射性物質検査結果（令和 6 年 1 0 月～令和 6 年 1 2 月）・・・・・・ 2 1

（発行：令和 7 年 3 月 5 日）

1 特定原材料検査結果（令和6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。

<参考リンク>

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から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。

イ 使用表示のある加工食品から特定原材料由来のタンパク質が検出されるか。

主にアについての検査を実施します。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実施します。令和6年度はアについての検査のみ実施しました。

<参考リンク>

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

<参考リンク>

川崎市ホームページ「令和6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6年度は食品8検体、延べ9項目の検査を実施しました。検査結果は表1に示すとおりです。全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6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	検査結果※2 (2種類の定量検査キット使用)		判定
食パン	卵(スクリーニング検査)	キット①	不検出	－(マイナス)
		キット②	不検出	
食パン	卵(スクリーニング検査)	キット①	不検出	－(マイナス)
		キット②	不検出	
フランスパン	卵(スクリーニング検査)	キット①	10 μ g/g未満	－(マイナス)
		キット②	10 μ g/g未満	
バゲット	卵(スクリーニング検査)	キット①	不検出	－(マイナス)
		キット②	不検出	
杏仁豆腐	卵(スクリーニング検査)	キット①	10 μ g/g未満	－(マイナス)
		キット②	10 μ g/g未満	
スープパスタ	卵(スクリーニング検査)	キット①	不検出	－(マイナス)
		キット②	不検出	
マドレーヌ	卵(スクリーニング検査)	キット①	不検出	－(マイナス)
		キット②	不検出	
	乳(スクリーニング検査)	キット①	不検出	－(マイナス)
		キット②	不検出	
食パン	乳(スクリーニング検査)	キット①	不検出	－(マイナス)
		キット②	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る実施し、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以上検出された場合、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。

<検査法参考リンク>

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 検査結果の記載方法

定量値によって次のとおり結果を記載しています。

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

(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（混入）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6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、フグ毒のように致死率が高く、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」

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/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（ヒスタミン産生菌）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。

<参考リンク>

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6年度に検査を実施した項目の検査対象食品は表2のとおりです。

表2 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
下痢性貝毒	二枚貝
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

<参考リンク>

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) 収去検査

自然毒について、令和 6 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ではありませんでした。ヒスタミンについて、魚介類加工品 2 検体の検査を実施したところ、検出されませんでした（表 3）。

表 3 自然毒及びヒスタミン検査結果（令和 6 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
トラフグ皮	国産	フグ毒	5 MU/g 以下	10 MU/gを超えない
あさり	中国	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	中国	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
はまぐり	中国	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
オイルサーディン	タイ	ヒスタミン	不検出	なし※ ¹
サバ水煮	タイ	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 7 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。

(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。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適切な処置が施されれば延命できるとされています。

＜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：魚類：フグ毒」

https://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類縁体が存在します。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、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

(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類縁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、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

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>

3 東扇島東公園人工海浜のアサリ検査結果（令和6年3月～令和6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：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4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4 東扇島東公園人工海浜のアサリ検査結果（令和6年3月～令和6年8月）

採取年月日	検査項目	検査結果	規制値
令和6年3月11日	麻痺性貝毒	1.8MU/g未満	4MU/gを超えない
	下痢性貝毒（オカダ酸群）	不検出	0.16mgオカダ酸当量/kg
令和6年4月10日	麻痺性貝毒	1.8MU/g未満	4MU/gを超えない
	下痢性貝毒（オカダ酸群）	不検出	0.16mgオカダ酸当量/kg
令和6年6月4日	麻痺性貝毒	1.8MU/g未満	4MU/gを超えない
	下痢性貝毒（オカダ酸群）	不検出	0.16mgオカダ酸当量/kg
令和6年7月8日	麻痺性貝毒	1.8MU/g未満	4MU/gを超えない
	下痢性貝毒（オカダ酸群）	不検出	0.16mgオカダ酸当量/kg
令和6年8月5日	麻痺性貝毒	1.8MU/g未満	4MU/gを超えない
	下痢性貝毒（オカダ酸群）	不検出	0.16mgオカダ酸当量/kg

4 食品添加物検査結果（令和6年10月～令和6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 使用が認められていない食品添加物（指定外添加物）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 27 検体、延べ 71 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 5 内 ※5)。

その他 26 検体は、検査した項目については食品添加物の表示・使用基準ともに適切でした。

表 5 食品添加物検査結果（令和6年10月～令和6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	ツナ缶	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
		スーダンⅠ	－	不検出		着色料(指定外)
		スーダンⅡ	－	不検出		着色料(指定外)
		スーダンⅢ	－	不検出		着色料(指定外)
		スーダンⅣ	－	不検出		着色料(指定外)
		パラレッド	－	不検出		着色料(指定外)
		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(指定外)
	かまぼこ(赤)	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
	かまぼこ(白)	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	かまぼこ(白)	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	野菜天	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	海鮮揚	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	しょうが天	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	いかたこ天	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	ごぼう天	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	ごぼう天	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	たまねぎ天	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料

表 5 食品添加物検査結果（令和 6 年 10 月～令和 6 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
食肉製品	生ハム	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
		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	無	不検出		発色剤
	燻製ハム	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
		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0.070g/kg	発色剤
穀類及びその加工品	生中華めん	プロピレングリコール	有	1.2%	2.0%	品質保持剤
	生中華めん	プロピレングリコール	有	1.1%	2.0%	品質保持剤
	生中華めん	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
野菜果実類及びその加工品	白桃缶詰	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
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
乳及びその加工品	ブルーチーズ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	チェダーチーズ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		ナタマイシン	無	不検出		表面処理剤
	マスカルポーネ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
調味料	豆鼓醬	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ルエー	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(指定外)
		アソルビン	無	不検出		着色料
	ヤンニョムチキンソース	許可酸性タール色素※4	無	不検出		着色料
		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ルエー	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(指定外)
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
	焼肉のたれ	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
		サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
菓子類	トルティーヤチップス	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
		ブチルヒドロキシアニソール	無	不検出		酸化防止剤
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
	シリアルバー	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
		アセスルファムカリウム	無	不検出		甘味料
	サンドイッチビスケット	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	有	不検出※5	二酸化硫黄としての最大 残存量 0.030g/kg	漂白剤・酸化防止剤
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
		アセスルファムカリウム	無	不検出		甘味料

※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> 消費者庁ホームページ「食品添加物の安全確保」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/assets/000798511.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 亜硫酸塩類が不検出であった食品について

酸化防止剤（亜硫酸塩）と表示のある食品（サンドイッチビスケット）で亜硫酸塩が不検出となりました。酸化防止剤として使用される亜硫酸塩類は、不安定な化合物であり、時間経過とともに分解されることがあるため、検査時に検出されない場合があります。

5 水質検査結果（令和6年10月～令和6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>

(4) 検査結果

令和6年10月～令和6年12月の検査結果は次の表のとおりです。検体数は112件で検査項目数は639件でした。

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6件が温泉及び薬湯でした。

表6 水質検査結果（令和6年10月～令和6年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		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以下または8mg/L以下 ※3	0.3mg/L以下	25mg/L以下または12mg/L以下 ※4	※5
災害用井戸水	52	52	52	52	－	52	52	52	52	52	52	52	－	0
基準超過 ※1	8	0	0	0	－	2	0	0	6	5	0	7	－	0
浴槽水	52	－	－	－	－	－	－	－	－	50	51	－	0	2
基準超過	7	－	－	－	－	－	－	－	－	0	7	－	0	0
プール水	8	－	－	－	－	－	－	－	－	8	－	－	8	0
基準超過	0	－	－	－	－	－	－	－	－	0	－	－	0	0
計	112	52	52	52	－	52	52	52	52	110	103	52	8	2

※1 災害用井戸水は本来水道法の適用外ですが水道法に基づく水質基準に関する省令の基準値を当てはめています。

※2 濁度は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、災害用井戸水に対しては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については25mg/L以下が、プール水に対しては12mg/L以下が基準となります。

※5 浴槽水のその他の検査は、遊離残留塩素と全残留塩素です。

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。

(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場合があります。

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。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があります。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 遊離残留塩素及び全残留塩素

浴槽水中に消毒薬として残っている塩素は、遊離残留塩素と結合残留塩素があります。全残留塩素とは、遊離残留塩素と結合残留塩素を合計したものです。

遊離残留塩素とは、水中で塩素イオンや次亜塩素酸及び次亜塩素酸イオンとして存在するもので、結合残留塩素とは、遊離塩素がアンモニアなどの窒素化合物と結合したものです。

浴槽水は、厚生労働省通知「公衆浴場における衛生等管理要領等について」において、遊離残留塩素濃度を通常 0.4mg/L 程度を保ち、かつ、最大 1 mg/L を超えないよう努めることとされています。結合塩素のモノクロアミンの場合は、3 mg/L 程度を保つこととされています。

6 家庭用品検査結果（令和 6 年 10 月～令和 6 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/kijyun.html>

(4) 検査結果

令和6年10月～令和6年12月の検査結果は次の表7のとおりです。

川崎市内で販売されている24月以内の乳幼児用の繊維製品18検体（外衣、くつした、よだれ掛け等）及び24月以内の乳幼児用のものを除く繊維製品4検体（下着、寝衣、くつした）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及びくつしたどめに使用される接着剤2検体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。

木材防腐・防虫剤及び家庭用防腐木材、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7 家庭用品検査結果（令和6年10月～令和6年12月）

種類	検体数	検査項目			
		ホルムアルデヒド	ジベンゾ ラン セゾ ン「 a , h 」 ア	セベン ン ゾ 「 a 」 ア ン トラ	ベン ン ゾ 「 a 」 ピ レ ン
繊維製品	22	22	－	－	－
基準超過	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	－	－	－
木材防腐・防虫剤及び 防腐木材・防虫木材	2	－	2	2	2
基準超過	0	－	0	0	0
計	26	24	2	2	2

(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 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 残留農薬検査結果（令和6年10月～令和6年12月）（残留農薬・放射能担当）

令和6年10月～令和6年12月は、市内流通食品の牛肉（1件）、鶏肉（1件）、にんじん（2件）、さつまいも（2件）、白菜（2件）、大豆（1件）、玄米（1件）、チンゲン菜（1件）、りんご（1件）、ほうれんそう（1件）、小松菜（1件）、キャベツ（1件）の計15検体の残留農薬検査を実施しました。

結果については、白菜1件、チンゲン菜1件、ほうれんそう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8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8 残留農薬検査結果（令和6年10月～令和6年12月）

農産物、畜産物	産地	検査項目数	検出農薬名	検出値(ppm)	基準値(ppm)
牛肉	米国	12	－	－	－
鶏肉	岩手県	12	－	－	－
にんじん	北海道	50	－	－	－
にんじん	千葉県	50	－	－	－
さつまいも	千葉県	50	－	－	－
さつまいも(紅あずま)	千葉県	50	－	－	－
白菜	茨城県	50	ルフェヌロン※1	0.008	1
白菜	茨城県	50	－	－	－
大豆	中国	50	－	－	－
玄米	千葉県	50	－	－	－
チンゲン菜	茨城県	50	シアゾファミド※2	0.027	15
			フルフェノクスロン※3	0.037	5
りんご	山形県	50	－	－	－
ほうれんそう	群馬県	50	アゾキシストロビン※4	0.005	30
小松菜	茨城県	50	－	－	－
キャベツ	千葉県	50	－	－	－

<検出された農薬について>

※1 ルフェヌロン

ベンゾイルフェニル尿素系殺虫剤です。昆虫表皮の主成分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すことで殺虫作用を示すと考えられています。

日本での適用作物は果樹（りんご、みかん、いちご等）、野菜（キャベツ、白菜、だいこん等）、茶等があり、製剤はマッチ乳剤等があります。

コナガ、アオムシ等の害虫に高い活性を示します。

<参考リンク>

消費者庁ホームページ 「食品衛生基準審議会農薬・動物用医薬品部会」

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.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/0000072413.pdf

※2 シアゾファミド

シアノイミダゾール系化合物の殺菌剤です。ミトコンドリア内膜電子伝達系複合体Ⅲの Qi サイトを阻害することにより殺菌作用を示すと考えられています。日本での適用作物は果樹（ぶどう等）、

野菜（ばれいしょ、大豆、非結球あぶらな科葉菜類、たまねぎ等）があり、製剤はランマンフロアブル等があります。

白さび病、べと病等、幅広い病害を抑えます。

<参考リンク>

消費者庁ホームページ 「食品衛生基準審議会農薬・動物用医薬品部会」

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「シアゾファミド」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/000819341.pdf

※3 フルフェノクスロン

ベンゾイルフェニル尿素系の殺虫剤です。キチン質合成を阻害することによって昆虫生育（脱皮）阻害作用を示すと考えられています。日本での適用作物は果樹（かんきつ、りんご、なし、もも等）、野菜（キャベツ、はくさい、非結球あぶらな科葉菜類、レタス、トマト等）、茶等があり、製剤はカスケード乳剤等があります。

コナガ、アオムシ、マメハモグリバエなどの害虫に高い活性を示します。

<参考リンク>

消費者庁ホームページ 「食品衛生基準審議会農薬・動物用医薬品部会」

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「フルフェノクスロン」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/000938310.pdf

※4 アゾキシストロビン

ストロビルリン系殺菌剤です。ミトコンドリアのシトクローム bc1 複合体の Qo 部位に結合することで電子伝達系を阻害し、菌の呼吸を阻害することにより抗菌作用を示すと考えられています。日本での適用作物は果樹（りんご、いちご、なし、もも、ぶどう等）、野菜（ほうれんそう、こまつな等）、稲等があり、製剤はユニフォーム粒剤等があります。

白さび病、べと病等、幅広い病害を抑えます。

<参考リンク>

消費者庁ホームページ 「食品衛生基準審議会農薬・動物用医薬品部会」

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「アゾキシストロビン」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/000661681.pdf

8 カドミウム検査結果（令和 6 年 11 月）（残留農薬・放射能担当）

令和 6 年 11 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 9 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 9 カドミウム検査結果（令和 6 年 11 月）

農産物	産地	検査項目名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
玄米	千葉県	カドミウム及びその化合物	0.040mg/kg未満	0.4

※定量限界 0.040ppm

mg/kg と ppm は同じ意味です。

<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>

9 動物用医薬品検査結果（令和 6 年 10 月～令和 6 年 12 月）（残留農薬・放射能担当）

令和 6 年 10 月～令和 6 年 12 月は、市内流通食品の牛肉（1 件）、鶏肉（1 件）の計 2 検体の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 10 動物用医薬品検査結果（令和 6 年 10 月～令和 6 年 12 月）

畜産物	産地	検査 項目数	検出医薬品名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
牛肉	アメリカ	14	－	－	－
鶏肉	岩手県	14	－	－	－

10 放射性物質検査結果（令和6年10月～令和6年12月）（残留農薬・放射能担当）

令和6年10月～令和6年12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11 放射性物質検査結果（令和6年10月～令和6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		
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/001336143.pdf>
- 2 消費者庁ホームページ「食品中の放射性物質の対策と現状について」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2021_004/assets/consumer_safety_cms203_230224_04.pdf
- 3 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>
- 4 消費者庁ホームページ「食品中の放射性物質」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/radioactive_substance/