令和7年度(2025年度) 川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol. 2

目 次

〇食品担当
1 食品添加物検査結果(令和7年4月~令和7年6月) ・・・・・・・・・1
〇水質・環境担当
2 水質検査結果(令和7年4月~令和7年6月) ・・・・・・・・・・・4
3 食品規格基準検査結果(令和7年4月~令和7年6月)・・・・・・・・・・6
〇残留農薬・放射能担当
4 残留農薬検査結果(令和7年4月~令和7年6月)・・・・・・・・・・8
5 動物用医薬品検査結果(令和7年4月~令和7年6月)・・・・・・・・9

(発行:令和7年10月16日)

1 食品添加物検査結果(令和7年4月~令和7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
- ウ 食品表示どおりに食品添加物が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24検体、延べ65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内 ※5)。

その他23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 1 食品添加物検査結果 (令和7年4月~令和7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	使用量等の最大限度 ※3	添加物分類
魚介類加工品	カニかまぼこ	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
	さつま揚	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
	竹輪	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
	野菜天	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
	さつま揚	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
	かまぼこ(白)	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
	かまぼこ(赤)	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	食用赤色3号	食用赤色3号	量規制無し	着色料
	ヤンニョムチキン(冷凍食品)	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
		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)

表1 食品添加物検査結果(令和7年4月~令和7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	使用量等の最大限度 ※3	添加物分類
野菜果実類及びその	オレンジ	オルトフェニルフェノール及びオルト	無	不検出		防かび剤
加工品		フェニルフェノールナトリウム		个快出		めかひ剤
		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	最大残存量0.010g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0014g/kg	最大残存量0.0050g/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	不検出 ※5	最大残存量0.010g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0017g/kg	最大残存量0.0050g/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	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	0.002g/kg	最大残存量0.010g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0014g/kg	最大残存量0.0050g/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
	茹で枝豆(冷凍食品)	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)
	揚げさつまいも(冷凍	tert-ブチルヒドロキノン	=	不検出		酸化防止剤(指定外)
	食品)	サイクラミン酸	=	不検出		甘味料(指定外)
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤·酸化防止剤
	揚げなす(冷凍食品)	tert-ブチルヒドロキノン	1	不検出		酸化防止剤(指定外)
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤·酸化防止剤
	茹で枝豆(冷凍食品)	亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤·酸化防止剤
乳及びその加工品	バニラアイスクリーム	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
清涼飲料水	ココアミックス(粉末)	サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
	± ~~ 11	アセスルファムカリウム	無	不検出		甘味料
	オーツミルク	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
		サイクラミン酸		不検出		甘味料(指定外)
酒精飲料	マッコリ	アセスルファムカリウム ソルビン酸及びその塩類	無	不検出 不検出		甘味料 保存料
			- m		ļ	
		サイクラミン酸 一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一	無	不検出 不検出		甘味料(指定外)
		サッカリン及びその塩類	無無	不検出		漂白剤・酸化防止剤 甘味料
	果実酒	ソルビン酸及びその塩類		0.08g/kg	0.20g/kg	保存料
	XX/11	許可酸性タール色素 ※4	無	不検出	0.20g/ Rg	着色料
		サイクラミン酸		不検出	<u> </u>	甘味料(指定外)
		亜硫酸塩類	有	0.022g/kg	0.35g/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
	白玉団子(冷凍食品)	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)
	焼餃子(冷凍食品)	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	ı	不検出		甘味料(指定外)
	たこ焼き(冷凍食品)	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)

※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「一」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 防かび剤の使用表示があるものの、当該防かび剤が不検出となった検体がありました。この原因として、添加された防かび剤が経時変化により減少し、検出可能な濃度を下回った可能性があります。 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7年4月~令和7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 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?」

https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000060/60389/daijyoubu_ri-furetto.pdf

(4) 検査結果

令和7年4月~令和7年6月の検体数は47件で検査項目数は94項目でした。検査結果については表2のとおりです。基準値を超過した件数は浴槽水で10件(温泉1件を含む)です。

浴槽水のうち、温泉や薬湯などの有機物、過マンガン酸カリウム消費量及び濁度は、その成分に由来する物質により数値が高くなることがあるため、汚濁の指標にならない場合があります。温泉等については、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行います。

表 2 水質検査結果 (令和 7 年 4 月~令和 7 年 6 月)

		検査項目				
種類	検体数	濁度	有機物 (全有機炭 素の量)	過マンガン 酸カリウム 消費量		
基注	#	2度以下 または 5度以下 ※1	3mg/L以下 または 8mg/L以下 ※2	25mg/L以下 または 12mg/L以下 ※3		
浴槽水	浴槽水 33		31	2		
基準超過	基準超過 10		9	1		
プール水	プール水 14		-	14		
基準超過	0	0	-	0		
計	47	47	31	16		

^{※1} 濁度はプール水に対して2度以下、浴槽水に対しては5度以下が基準となります。

(5) 解説

【検査項目について】

ア 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。

イ 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。

^{※2} 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。

^{※3} 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。

ウ 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。

3 食品規格基準検査結果(令和7年4月~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重金属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7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

清涼飲料水及び粉末清涼飲料計 5 検体について検査を実施しました。検査結果については表 3 のとおりです。検査した検体の検査項目は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7年4月~6月)

		検査項目					
種類	検体数	混濁	沈殿又は	ヒ素	鉛		
)比)到	固形の異物		亚口		
	混濁したものであっ		沈殿物又は固形の異				
基準		にはならない	物のあるものであっ	検出してはならない	検出してはならない		
		CWWDWV	てはならない				
清涼飲料水・	5	5	5	Л	Л		
粉末清涼飲料水		5	3	7	+		
基準值超過	0	0	0	0	0		

(5) 解説

【検査項目について】

ア 濁度、沈殿物又は固形の異物 (清涼飲料水・粉末清涼飲料)

混濁、沈殿物又は固形の異物は全ての清涼飲料水に適用される一般規格であり、「混濁したものであってはならない、沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない」と定められています。ただし、原材料に由来するもので人の健康を損なうおそれがない場合には、混濁、沈殿物又は固形物の含有が認められています。

イ ヒ素及び鉛(清涼飲料水・粉末清涼飲料)

ヒ素及び鉛は、「ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水」の個別規格にあたり、「ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水」について、ともに「検出するものであってはならない」と定められています。

4 残留農薬検査結果(令和7年4月~令和7年6月)(残留農薬・放射能担当)

令和7年4月~令和7年6月は、市内流通食品のバナナ(1件)、グレープフルーツ(1件)、鶏肉肉(もも肉)(2件)の計4検体の残留農薬検査を実施しました。

結果については、バナナ1件で農薬を検出しました。検出農薬名、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7年4月~令和7年6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)
バナナ	エクアドル	50	アゾキシストロビン ビフェントリン	0.012 0.007	3 0.1
グレープフルーツ	アメリカ	50	-	-	_
鶏肉(もも肉)	ブラジル	11	-	-	-
鶏肉(もも肉)	ブラジル	11	_	_	_

<検出された農薬について>

※1 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実 (バナナ、なし、ぶどう、りんご等)、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。

黒星病、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」

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

※2 ビフェントリン

ビフェニル基を有するピレスロイド系の殺虫剤です。昆虫の神経細胞膜のナトリウムチャ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効果を示すと考えられています。日本での適用作物は果実(なし、おうとう等)、野菜(トマト、なす等)があり、製剤はテルスターフロアブル等があります。

カメムシ類、アブラムシ類等に殺虫効果を示します。

<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「ビフェントリン」

5 動物用医薬品検査結果(令和7年4月~令和7年6月)(残留農薬・放射能担当)

令和7年4月~令和7年6月は、市内流通食品の鶏肉(6件)、えび(3件)、鶏卵(5件)の計14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 5 動物用医薬品検査結果 (令和7年4月~令和7年6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)
鶏肉(ささみ)	青森県	18	-	ı	_
鶏肉(むね肉)	岩手県	18	-	ı	_
鶏肉(むね肉)	宮崎県	18	1	ı	-
鶏肉(もも肉)	鹿児島県	18	_	-	_
鶏肉(もも肉)	ブラジル	18	1	ı	-
鶏肉(もも肉)	ブラジル	18	-	-	_
えび	中国	13	1	ı	_
えび	中国	13	-	ı	_
えび	インド	13	_	-	_
鶏卵(赤玉)	静岡県	17	1	ı	_
鶏卵(赤玉)	福島県	17	_	1	_
鶏卵(白玉)	岩手県	17	_	-	_
鶏卵(赤玉)	埼玉県	17		1	_
鶏卵(白玉)	埼玉県	17	_	_	_