

# 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.4

## 目次

### ○食品担当

- 1 特定原材料検査結果（令和7年度） . . . . . 1
- 2 食品中の自然毒及びヒスタミン検査結果（令和7年度） . . . . . 4
- 3 東扇島東公園人工海浜のアサリ検査結果（令和7年3月～令和7年8月） . . . . . 7
- 4 食品添加物検査結果（令和7年10月～令和7年12月） . . . . . 8

### ○水質・環境担当

- 5 水質検査結果（令和7年10月～令和7年12月） . . . . . 11
- 6 家庭用品検査結果（令和7年10月～令和7年12月） . . . . . 15
- 7 魚介類環境汚染物質検査結果（令和7年度） . . . . . 17

### ○残留農薬・放射能担当

- 8 残留農薬検査結果（令和7年10月～令和7年12月） . . . . . 19
- 9 カドミウム検査結果（令和7年11月） . . . . . 22
- 10 動物用医薬品検査結果（令和7年10月） . . . . . 22

（発行：令和8年3月17日）

## 1 特定原材料検査結果（令和7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。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。

なお、令和8年4月から「カシューナッツ」が特定原材料として新たに追加される見通しです。

#### <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/](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 $\mu$ 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。そこで健康安全研究所では、川崎市内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 $\mu$ 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があると判断した場合に実施します。令和7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7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7年度は食品8検体、延べ10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となりました。

表1 令和7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 <sup>※1</sup>	検査結果 <sup>※2</sup> (2種類の定量検査キット使用)		判定
		キット①	不検出	
スイートポテト	小麦(スクリーニング検査)	キット①	不検出	陰性
		キット②	不検出	
イチゴクッキー	乳(スクリーニング検査)	キット①	不検出	陰性
		キット②	不検出	
マドレーヌ	乳(スクリーニング検査)	キット①	不検出	陰性
		キット②	不検出	
	卵(スクリーニング検査)	キット①	不検出	陰性
		キット②	不検出	
フランスパン	乳(スクリーニング検査)	キット①	10 $\mu$ g/g未滿	陰性
		キット②	10 $\mu$ g/g未滿	
	卵(スクリーニング検査)	キット①	不検出	陰性
		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 $\mu$ g/g未滿	陰性
		キット②	不検出	
フロランタン	卵(スクリーニング検査)	キット①	不検出	陰性
		キット②	不検出	
クロワッサン	卵(スクリーニング検査)	キット①	不検出	陰性
		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	陰性
		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  $\mu$ g/g以上検出された場合、スクリーニング検査陽性となります。いずれも10  $\mu$ g/g未滿のときは、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](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7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ものの、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](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.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7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7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7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
トラフグ白子	長崎県	フグ毒	5 MU/g 以下	10 MU/gを超えない
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
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
赤貝	中国	麻痺性貝毒	2.0 MU/g	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 <sup>※1</sup>
かつお油漬けフレーク	タイ	ヒスタミン	不検出	なし <sup>※1</sup>

※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8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、発症者のヒスタミン摂取量を計算した食中毒事例では、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/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/animal\\_01.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/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/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/animal\\_09.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/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/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/animal\\_10.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/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7年3月～令和7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7年3月～令和7年8月）

採取年月日	検査項目	検査結果	規制値
令和7年3月3日	下痢性貝毒（オカダ酸群）	不検出	0.16mgオカダ酸当量/kg
令和7年4月14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）	0.02mgオカダ酸当量/kg	0.16mgオカダ酸当量/kg
令和7年6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7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7年8月25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7年10月～令和7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

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 29 検体、延べ 89 項目の検査を実施しました。

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7年10月～令和7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	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(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	食用赤色3号	食用赤色3号	量規制無し	着色料
	玉ねぎ揚げ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	海鮮揚げ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	じゃがいも揚げ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	枝豆揚げ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	いかたこ揚げ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	玉ねぎ揚げ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	さつま揚げ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	ごぼう揚げ	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
肉卵類及びその加工品	ベーコン	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
		亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩	有	0.02g/kg	亜硝酸根としての最大 残存量0.070g/kg	発色剤
	あらびきフランク	ソルビン酸及びその塩類	有	1.7g/kg	2.0g/kg	保存料
		許可酸性タール色素 ※4	無	不検出		着色料
		亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩	有	0.007g/kg	亜硝酸根としての最大 残存量0.070g/kg	発色剤
	バジルソーセージ	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
		亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩	有	0.017g/kg	亜硝酸根としての最大 残存量0.070g/kg	発色剤
	チャーシュー	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	
亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩		無	不検出		発色剤	

表5 食品添加物検査結果（令和7年10月～令和7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
肉卵類及びその加工品	サラダチキン	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
		亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩	無	不検出		発色剤
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
	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
		亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩	有	0.002g/kg	亜硝酸根としての最大 残存量0.070g/kg	発色剤
	鶏の照り焼き(缶詰)	安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
		ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
	乳製品及び乳類加工品	カマンベールチーズ	<i>tert</i> -ブチルヒドロキノン	-	不検出	
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
ブルーチーズ		ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
菓子類	キャラメルビスケット	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		<i>tert</i> -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)
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
		アセシルファムカリウム	無	不検出		甘味料
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
	グミ	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
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
		アセシルファムカリウム	無	不検出		甘味料
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
		パテントブルー	-	不検出		着色料(指定外)
	パイナップルケーキ	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
		<i>tert</i> -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)
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・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
	チョコマシュマロ	キノリンイエロー	-	不検出		着色料(指定外)
		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)
		アセシルファムカリウム	無	不検出		甘味料
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
		キノリンイエロー	-	不検出		着色料(指定外)
	米菓	アゾルビン	-	不検出		着色料(指定外)
		ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		<i>tert</i> -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)
		アセシルファムカリウム	無	不検出		甘味料
		安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出		保存料
調味料類	マヨネーズ	キノリンイエロー	-	不検出		着色料(指定外)
		アゾルビン	-	不検出		着色料(指定外)
		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トルエン	無	不検出		酸化防止剤
		<i>tert</i> -ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(指定外)
	チリソース	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
		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)
		亜硫酸塩類	無	不検出		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
		アセシルファムカリウム	無	不検出		甘味料
	オイスターソース	アセシルファムカリウム	無	不検出		甘味料
		<i>tert</i> -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)
		亜硫酸塩類	無	不検出		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
		アセシルファムカリウム	無	不検出		甘味料
焼肉のタレ	アセシルファムカリウム	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	
	バラオキシ安息香酸エチル	無	不検出		保存料	
	バラオキシ安息香酸イソプロピル	無	不検出		保存料	
	バラオキシ安息香酸プロピル	無	不検出		保存料	
	バラオキシ安息香酸イソブチル	無	不検出		保存料	
バラオキシ安息香酸ブチル	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/](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「食品添加物の安全性の確保」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/food\\_additives/assets/standards\\_cms102\\_260303\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/assets/standards_cms102_260303_01.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 水質検査結果（令和7年10月～令和7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、健康安全研究所では、関係法令の規定に基づき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

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) 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>

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

#### (4) 検査結果

令和7年10月～令和7年12月の検体数は121件で検査項目数は831項目でした。検査結果については表6-1～表6-3のとおりです（受水槽水3件について、表6-2と表6-3の検査項目について追加で実施しました）。基準値超過した件数は災害用井戸水で21件、浴槽水で4件です。

受水槽水の検査対象は、専用水道と小規模水道です。

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。

飲用に供しない災害用井戸水や温泉等については、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6-1 水質検査結果（令和7年10月～令和7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	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	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
※2									※2	※3		※4
受水槽水	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	-
災害用井戸水	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	-
基準超過	21	0	1	0	9	0	0	8	8	0	14	-
浴槽水	45	-	-	-	-	-	-	-	45	44	-	-
基準超過	4	-	-	-	-	-	-	-	1	3	-	-
プール水	9	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	9
基準超過	0	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0
計	121	67	67	67	67	67	67	67	121	111	67	9

※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 受水槽水、災害用井戸水及びプール水は2度以下、浴槽水は5度以下の基準が適用されます。

※3 受水槽水及び災害用井戸水は3mg/L以下、浴槽水は8mg/L以下の基準が適用されます。

※4 浴槽水は25mg/L以下、プール水は12mg/L以下の基準が適用されます。

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 6-2 水質検査結果 消毒副生成物（令和 7 年 12 月）

種類	検体数	検査項目(消毒副生成物)						
		クロロホルム	ジブロモクロロメタン	臭素酸	総トリハロメタン	ブロモジクロロメタン	ブロモホルム	ホルムアルデヒド
受水槽水	3	3	3	3	3	3	3	3
基準超過	0	0	0	0	0	0	0	0

表 6-3 水質検査結果 金属類（令和 7 年 12 月）

種類	検体数	検査項目(金属類)										
		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	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。

#### 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7年10月～令和7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様々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

「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」

<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000052911.html>

厚生労働省ホームページ「家庭用品の安全対策」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/hokabunya/katei.html>

### (4) 検査結果

令和7年10月～令和7年12月の検査結果は表7のとおりです。

市内で販売されている繊維製品22検体(24月以内の乳幼児用の繊維製品18検体を含む)及び接着剤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。

木材製品2検体について、ジベンゾ[a, h]アントラセン、ベンゾ[a]アントラセン及びベンゾ[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7年10月～令和7年12月）

種類	検体数	検査項目			
		ホルムアルデヒド	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
基準値		※1	3ppm以下	3ppm以下	3ppm以下
繊維製品	22	22	-	-	-
基準超過	0	0	-	-	-
かつら、つけまつげ、つけひげ 又はくつしたために使用される接着剤	2	2	-	-	-
基準超過	0	0	-	-	-
家庭用の防腐木材及び防虫木材	2	-	2	2	2
基準超過	0	-	0	0	0
計	26	24	2	2	2

※1 繊維製品のうちおしめ、おしめカバー、よだれ掛け、下着、寝衣、手袋、くつした、中衣、外衣、帽子、寝具であって生後24ヶ月以下の乳幼児用のものは16ppm以下、繊維製品のうち下着、寝衣、手袋、くつした及びたび並びにかつら、つけまつげ、つけひげ又はくつしたために使用される接着剤については75ppm以下の基準が適用されます。

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。

## (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た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ヶ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（ベンゾ [a] アントラセン、ジベンゾ [a, h] 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 魚介類環境汚染物質検査結果（令和7年度）（水質・環境担当）

### (1) 概要

市内で採取された魚介類について、環境汚染物質 11 項目の検査をしています。令和7年度は市内3か所で採取された多摩川産あゆの検査を行いました。

### (2) 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>

厚生省通知「魚介類の水銀の暫定的規制値について」

[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=00ta5730&dataType=1&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta5730&dataType=1&pageNo=1)

### (3) 検査結果

検査結果は表8のとおりです。

魚介類については、国が通知で魚介類の水銀の暫定的規制値として、総水銀0.4ppm、参考としてメチル水銀0.3ppm（水銀として）と定めています。検査結果の評価にあたっては、総水銀の基準として魚介類の総水銀の暫定的規制値をあてはめて判断しています。

なお、検査結果については、過去の検査と比較して大きな変化はありませんでした。

表8 環境汚染物質（令和7年度）

種類	検体数	検査項目										
		総水銀	銅	鉛	カドミウム	マンガン	クロム	亜鉛	ヒ素	トリブチル錫化合物	トリフェニル錫化合物	ジブチル錫化合物
多摩川産あゆ	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
暫定規制値超過	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 総水銀は魚介類に対して0.4ppm [参考としてメチル水銀0.3ppm（水銀として）] が暫定基準値として設定されていますが、マグロ類（マグロ、カジキ及びカツオ）及び内水面水域の河川産の魚介類（湖沼産の魚介類は含まない）については適用されません。

### (4) 解説

#### 【検査項目について】

#### ア 総水銀

無機水銀と有機水銀をあわせたものです。

魚介類は自然界に存在する水銀を食物連鎖の過程で体内に蓄積するため、日本人が食品から摂取する水銀の80%以上が魚介類由来となっていますが、平均的な日本人の水銀摂取量は健康への影響が懸念されるようなレベルではありません。

#### イ 金属類

魚介類中に存在する金属には亜鉛、マンガン及び銅など、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。魚介類に関しては、基準値はありませんが、多摩川産あゆからは一般的な魚と比較して健康に影響を及ぼすような量は検出されていません。

**ウ 有機スズ化合物（トリブチル錫化合物、トリフェニル錫化合物、ジブチル錫化合物）**

有機スズ化合物は、生物が付着しないように船底塗料材や漁網の防汚剤として広く使われていましたが、水性生物への毒性が強く魚介類への蓄積性が認められたため、現在では船底塗料材や漁網への使用が禁止されています。検査を開始した平成 12 年以降、多摩川産あゆから検出されたことはありません。

## 8 残留農薬検査結果（令和7年10月～令和7年12月）（残留農薬・放射能担当）

令和7年10月～令和7年12月は、市内流通食品の鶏肉、牛肉、枝豆、ほうれん草、なす、大豆、玄米、大根、白菜、かぶ、じゃがいも、りんご、キャベツ（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、ほうれん草、なす、白菜、りんご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 残留農薬検査結果（令和7年10月～令和7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)
鶏肉(もも肉)	タイ	11	-	-	-
牛肉	オーストラリア	11	-	-	-
枝豆	福島県	39	-	-	-
ほうれん草	群馬県	50	イミダクロプリド クロチアニジン ジメトモルフ	0.050 0.630 0.150	15 40 50
ほうれん草	茨城県	50	-	-	-
なす	神奈川県	50	シアゾファミド	0.010	0.5
大豆	カナダ	50	-	-	-
玄米	熊本県	50	-	-	-
大根	神奈川県	50	-	-	-
白菜	茨城県	50	ルフェヌロン	0.008	1
かぶ	千葉県	50	-	-	-
じゃがいも	北海道	50	-	-	-
りんご	山形県	50	フェンプロパトリン	0.095	2
りんご	山形県	50	ビフェントリン フェンプロパトリン	0.013 0.069	0.4 2
キャベツ	神奈川県	50	-	-	-

### <検出された農薬について>

#### ○ イミダクロプリド

クロロニコチニル系殺虫剤です。ニコチン性アセチルコリン受容体に結合し、神経伝達を遮断するなどの作用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（すいか、メロン、いちご等）、野菜（きゅうり、かぼちゃ、ピーマン等）等があり、製剤はアドマイヤー水和剤等があります。アブラムシ、カメムシ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「イミダクロプリド」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/pesticide\\_residues/positive\\_list/meeting\\_report/assets/0000150581.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/0000150581.pdf)

#### ○ クロチアニジン

ネオニコチノイド系殺虫剤です。作用機序は、主にニコチン性アセチルコリン受容体に対するアゴニスト作用により殺虫効果を示すものと考えられています。日本での適用作物は果実（りんご、なし、も

も等)、野菜(ねぎ、こまつな、アスパラガス等)等があり、製剤はダントツ粒剤等があります。  
アブラムシ、カメムシ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「クロチアニジン」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/pesticide\\_residues/positive\\_list/meeting\\_report/assets/0000144743.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/0000144743.pdf)

## ○ ジメトモルフ

ケイ皮酸誘導体の殺菌剤です。菌体の細胞壁の形成を阻害することにより、殺菌効果を示すものと考えられています。日本での適用作物は果実(ぶどう、メロン、みかん等)、野菜(なす、トマト、きゅうり等)等があり、製剤はカーニバル水和剤等があります。

べと病、うどんこ病等、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「ジメトモルフ」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/pesticide\\_residues/positive\\_list/meeting\\_report/assets/001141873.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/001141873.pdf)

## ○ 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実(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)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](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/000819341.pdf)

## ○ 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実(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「ルフェスロン」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/pesticide\\_residues/positive\\_list/meeting\\_report/assets/0000072413.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/0000072413.pdf)

## ○ フェンプロパトリン

ピレスロイド系殺虫剤です。主として接触毒性による殺虫作用を有し、気門や関節間膜等から虫体内に侵入し、末梢又は中枢神経の軸索又はシナプスに作用し、痙攣や麻痺を引き起こすことにより殺虫活性を示すと考えられています。日本での適用作物は果実（かんきつ、もも、りんご等）、野菜（きゅうり、ピーマン、ししとう等）等があり、製剤はスミロディー乳剤等があります。

アブラムシ、ハダニ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「フェンプロパトリン」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/pesticide\\_residues/positive\\_list/meeting\\_report/assets/000742120.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/000742120.pdf)

## ○ 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。

アブラムシ、カメムシ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」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/pesticide\\_residues/positive\\_list/meeting\\_report/assets/001104303.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/positive_list/meeting_report/assets/001104303.pdf)

## 9 カドミウム検査結果（令和7年11月）（残留農薬・放射能担当）

令和7年11月に、市内流通食品の玄米のカドミウム検査を実施しました。  
結果は表10のとおりで、基準値を超えるものはありませんでした。

表10 カドミウム検査結果（令和7年11月）

農産物	産地	検査項目名	検出値 (mg/kg)	基準値 (mg/kg)
玄米	熊本県	カドミウム及びその化合物	0.04未満	0.4

※定量限界 0.040mg/kg

<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 動物用医薬品検査結果（令和7年10月）（残留農薬・放射能担当）

令和7年10月に、市内流通食品の鶏肉、牛肉の計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、全ての検体で不検出でした。

表11 動物用医薬品検査結果（令和7年10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(もも肉)	タイ	16	-	-	-
牛肉	オーストラリア	17	-	-	-