

令和 8 年度 (2026 年度) 川崎市健康安全研究所 理化学検査情報 Vol. 1

目 次

○食品担当

- 1 食品添加物検査結果 (令和 8 年 1 月～令和 8 年 3 月) 1
- 2 遺伝子組換え食品検査結果 (令和 8 年 2 月) 4

○水質・環境担当

- 3 水質検査結果 (令和 8 年 1 月～令和 8 年 3 月) 6
- 4 家庭用品検査結果 (令和 8 年 1 月～令和 8 年 3 月) 11
- 5 食品規格基準検査結果 (令和 8 年 3 月) 14

○残留農薬・放射能担当

- 6 残留農薬検査結果 (令和 8 年 1 月～令和 8 年 3 月) 16
- 7 動物用医薬品検査結果 (令和 8 年 1 月～令和 8 年 3 月) 17
- 8 放射性物質検査結果 (令和 8 年 3 月) 18

(発行：令和 8 年 7 月 9 日)

1 食品添加物検査結果（令和8年1月～令和8年3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 68 項目の検査を実施しました。

2 検体 2 項目で食品表示と異なる結果となりました(表 1 ※4、※5)。

そのほかの検体においては、検査対象項目について、食品添加物の表示及び使用基準ともに適切に遵守されていました。

表 1 食品添加物検査結果（令和8年1月～令和8年3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	生ハム	亜硝酸ナトリウム及び硝酸塩	無	不検出		発色剤
野菜類・果実及びその加工品	大根のしょうゆ漬け	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出		保存料
		白菜のきざみ漬け	ソルビン酸及びその塩類	無	不検出	
	メンマ瓶詰	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
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
		サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
	ブルーベリーコンポート	<i>tert</i> -ブチルヒドロキノン	-	不検出		酸化防止剤(指定外)
		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
	ヤングコーンピクルス	サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
		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
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
	カットトマト缶詰	サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料
		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)
みかんシラップづけ缶詰	サッカリン及びその塩類	無	不検出		甘味料	
	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	
	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8年1月～令和8年3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
野菜類・果実及びその加工品	マンゴーシラップづけ缶詰	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
		サイクラミン酸	-	不検出		甘味料(指定外)
	味付けオリーブ缶詰	ソルビン酸及びその塩類	無	0.06g/kg ※4		保存料
		亜硫酸塩類	無	不検出		漂白剤・酸化防止剤
	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	不検出 ※5	最大残存量0.010g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0018g/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	0.001g/kg	最大残存量0.010g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0016g/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	0.004g/kg	最大残存量0.010g/kg	防かび剤
		イマザリル	有	0.0021g/kg	最大残存量0.0050g/kg	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	
穀類及びその加工品	ビーフン	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
	フォー	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	
		無	不検出		漂白剤・酸化防止剤	
	中華麺	プロピレングリコール	無	不検出		製造用剤・品質保持剤
	中華麺	プロピレングリコール	無	不検出		製造用剤・品質保持剤
	生麺	プロピレングリコール	有	0.91%	2.0%	製造用剤・品質保持剤
	調味料類	しょうゆ	安息香酸及び安息香酸ナトリウム	無	不検出	
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
焼肉のたれ		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
親子丼のたれ		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	

※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保健所が選定しています。

<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が使用されており、その旨が食品表示（店頭表示等を含む）に記載されていることを示します。

「無」は、食品表示（店頭表示等を含む）において、検査項目の食品添加物の表示がないことを示します。

なお、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、「－」で示しています。

※3 使用量等の最大限度

食品添加物には、食品衛生法に基づき、使用基準（使用量等の最大限度や対象食品など）が定められているものがあり、その範囲内での使用が認められています。※2の食品表示が「有」の検体については、当該検体品目における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/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 ソルビン酸及びその塩類

保存料であるソルビン酸が、使用表示のない食品（味付けオリーブ缶詰）から0.06 g/kg検出されました。当該食品の輸入者に対し、保健所による調査が実施されています。

※5 防かび剤

防かび剤の使用表示がある食品について検査を実施したところ、表示どおりに検出されない検体が確認されました。この原因としては、防かび剤が使用されていたものの、経時的な分解や減少により、検出可能な濃度を下回った可能性が考えられます。なお、本件は表示違反の疑いがあるため、保健所から輸入者が所在する自治体へ情報提供が行われました。

2 遺伝子組換え食品検査結果（令和8年2月）（食品担当）

(1) 遺伝子組換え食品とは

有用な性質を持つ遺伝子を生物の細胞から取り出し、改良しようとする作物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせることを「遺伝子組換え」といい、その技術を応用して作られた食品を「遺伝子組換え食品」といいます。異種の作物のかけ合わせなどによる従来の品種改良でも、遺伝子の組換えは起きていますが、「遺伝子組換え食品」は、より効率よく遺伝子の組換えをするために、組換え技術を応用して作られています。

令和8年6月1日現在、9品目、345品種の作物（じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わた、アルファルファ、パパイヤ、カラシナ）と92品目の添加物が、安全性審査の手続きを経ており、その輸入と国内流通が認められています。

<参考 URL>

消費者庁ホームページ「遺伝子組換え食品」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/bio/genetically_modified_food/

消費者庁ホームページ「遺伝子組換え食品表示制度に関する情報」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/

農林水産省ホームページ「生物多様性と遺伝子組換え（基礎情報）」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/kiso_joho/outline.html

(2) 検査の概要

川崎市内で販売されている食品について、安全性審査を経ていない遺伝子組換え食品が使用されていないことを確認するため、検査を実施しています。

<参考 URL>

川崎市健康安全研究所ホームページ「遺伝子組換え食品検査」

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000053200.html>

(3) 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 URL>

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」

<https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000075/75711/R7plan.pdf>

(4) 検査依頼元

川崎市保健所

(5) 検査結果

安全性が未審査の遺伝子組換え食品について検査が可能な作物のうち、「ばれいしょ（F10、J3）」、「コメ（63Bt、NNBt、CpTI）」及び「さけ（AquAdvantage）」が検査対象となりました。21検体について検査を実施したところ、全て検出されませんでした（表2-1～表2-3）。

表2-1 遺伝子組換えばれいしょ (F10、J3) 検査結果

食品の種類	検査検体数	結果(検体数)	
		陽性	陰性
ばれいしょ加工品	2	0	2
ばれいしょ含有惣菜	2	0	2
ばれいしょ含有スナック菓子	3	0	3
合計	7	0	7

表2-2 遺伝子組換えコメ (63Bt、NNBt、CpTI) 検査結果

食品の種類	検査検体数	結果(検体数)	
		陽性	陰性
米加工品(白米、白がゆ)	3	0	3
米粉麺(フォー)	1	0	1
餅	3	0	3
米粉	3	0	3
合計	10	0	10

表2-3 遺伝子組換えさけ (AquAdvantage) 検査結果

食品の種類	検査検体数	結果(検体数)	
		陽性	陰性
生鮭	1	0	1
サケフレーク	2	0	2
鮭水煮	1	0	1
合計	4	0	4

<参考 URL>

厚生労働省ホームページ「組換えDNA技術応用食品の検査方法」

[以下のサイトの「(別添) 安全性未審査の組換えDNA技術応用食品の検査方法」を参照ください]

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/identshi/kensa/kensa.html

3 水質検査結果（令和8年1月～令和8年3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、法令並びに年間の監視指導計画に基づき立入検査を行っており、健康安全研究所においては、関係法令の規定に基づき各種水質検査を実施しています。

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留し、その後、ポンプにより屋上等に設置された高置水槽にくみ上げてから各室に給水されている（高置水槽を有しない施設もあります。）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、維持管理状況が適切であるかを確認するため、必要に応じて水質検査を実施しています。

イ 災害用井戸水

災害時において、地域住民に安全かつ衛生的な生活用水を供給することを目的として、「川崎市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」に基づき災害用井戸が選定されており、これらの井戸について定期的に水質検査を実施しています。

ウ 浴槽水

公衆浴場法や旅館業法に基づく営業許可施設に設置されている浴槽の湯水、薬湯、温泉水、原湯・原水について水質検査を実施し、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等について水質検査を実施し、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

神奈川県海水浴場等に関する条例、遊泳用プールの衛生基準について、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

川崎市健康福祉局

<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」

<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000051400.html>

災害用選定井戸について

<https://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8年1月～令和8年3月の検体数は39件で検査項目数は219項目でした。検査結果については表3-1～表3-3のとおりです（39件のうち2件は、表3-2と表3-3の検査項目について追加で実施しました。）。基準値を超過した件数は災害用井戸水で2件、浴槽水で7件（うち温泉4件）でした。

受水槽水の検査対象はいずれも専用水道です。

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の用途で提供されます。なお、災害用井戸水については専用の基準値が設定されていないため、当所では水道法に基づく水道水質基準を準用し評価しています。

また、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の影響により数値が高くなることがあり、必ずしも汚濁の指標とならないことがあります。

これらをふまえて、飲用に供しない災害用井戸水や温泉等については、各保健所支所の監視員が総合的に判断し、必要に応じて指導を行っています。

表 3-1 水質検査結果（令和8年1月～令和8年3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			
基準値	※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 又は 5度以下	※2	3mg/L以下 又は 8mg/L以下	※3	0.3mg/L以下	25mg/L以下 又は 12mg/L以下	※4
受水槽水	2	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	0	-	-
災害用井戸水	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	-	-
基準超過	2	0	0	0	0	0	0	2	1	0	2	-	-	-	-
浴槽水	28	-	-	-	-	-	-	-	28	28	-	-	-	1	-
基準超過	7	-	-	-	-	-	-	-	1	6	-	-	-	0	-
計	39	11	11	11	11	11	11	11	39	39	11	11	11	1	1

※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 3-2 水質検査結果 消毒副生成物等（令和 8 年 1 月～令和 8 年 3 月）

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
基準値		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	2	2	2	2	2	2
基準超過	0	0	0	0	0	0

表 3-3 水質検査結果 金属類（令和 8 年 1 月～令和 8 年 3 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
基準値		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	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

亜硝酸態窒素は、窒素肥料、腐敗した動植物及び家庭排水等に由来します。体内に取り込まれると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

亜硝酸態窒素は、環境中で硝酸態窒素に変化します。また、硝酸態窒素を多量に含む水を摂取した場合、腸内細菌により硝酸態窒素が亜硝酸態窒素へと代謝されることから、これらは合計量で評価されます。

ウ 塩化物イオン

自然水には常に地質に由来する多少の塩化物イオンが含まれていますが、下水、工業排水、生活排水及び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されています。

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。水道水において問題となる主な臭気物質として、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挙げられます。

オ pH 値

pH 値は、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、浄水処理効果及び配管の腐食状況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）

硬度は、水中のミネラル分であるカルシウムイオン及びマグネシウムイオンの量を表したものです。硬度が高すぎる場合、石けんの洗浄効果が低下したり、煮炊きに時間を要したりするなど人の生活に好ましくない影響が生じるほか、胃腸障害による下痢を引き起こすこともあります。

キ 色度

色度は、水中に含まれる溶存性物質及びコロイド性物質による黄褐色の程度を示す指標です。原水では主に地質に由来するフミン質やフミン酸鉄による呈色が原因とされ、水道水では配管等からの鉄の流出などにより、色度が高くなることがあります。

ク 濁度

濁度は、水の濁りを示す指標であり、給・配水施設及び配水管等の異常を把握する上で重要です。

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、汚濁指標として利用されています。自然界では動植物の腐敗や土壌中の有機物等に由来します。また、し尿、工場排水及び生活排水等の流入によっても増加します。温泉や薬湯を除く浴槽水及びプール水に含まれる有機物の多くは人体由来と考えられています。

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及び工場排水に起因するものもあります。濃度が高くなると水に着色が生じ、洗濯物の着色や飲水時の臭気及び苦味の原因となります。

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示した指標です。過マンガン酸カリウム消費量が多い水では、消毒に必要な塩素の消費量も多くなる傾向があります。

シ 遊離残留塩素及び全残留塩素

浴槽水中等に消毒薬として残留している塩素には、遊離残留塩素と結合残留塩素があります。遊離残留塩素は、水中で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あり、結合残留塩素は、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（クロラミン類）です。全残留塩素とは、遊離残留塩素及び結合残留塩素を合計した値を指します。

浴槽水については、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」に基づき、遊離残留塩素濃度を通常 0.4mg/L 程度に保ち、かつ、最大でも 1mg/L を超えないよう努めることとされています。なお、結合残留塩素濃度の場合は、モノクロラミンとして 3 mg/L 程度を保つこととされています。

ス シアン化物イオン及び塩化シアン

シアン化物イオンは工場排水や事故などにより水中に混入する恐れのある有害物質で、微量でも毒性が強く、多量に摂取すると頭痛、めまい、呼吸困難及び意識障害等を引き起こすことがあります。

塩化シアンは水の消毒過程において、原水中に含まれるシアン化物や一部の窒素化合物などが塩素と反応することで、意図せず生成されることがある物質です。塩化シアンは揮発性が高く、吸入や摂取により、目や喉への刺激、頭痛及びめまいなどを引き起こす可能性があります。

セ 消毒副生成物

安全な水道水を供給するため、塩素等による消毒が行われていますが、その過程で原水中の有機物との反応等により意図せず生成される物質を消毒副生成物と呼び、塩素酸やクロロ酢酸等があります。これらを多量に摂取すると、頭痛、めまい、皮膚や粘膜の刺激などを引き起こすことがあります。

ソ 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、ヒトの体に必須となる金属元素が含まれています。しかし、これらの物質も過剰に摂取した場合には、嘔吐、下痢及び腹痛といった急性症状や、異常疲労、貧血及び皮膚障害などの慢性症状を引き起こすおそれがあります。このため、多くの金属についてはその毒性を考慮し、基準値が設定されています。また、鉄やマンガンについては健康への影響に加え、水道水が変色しないことを考慮した基準値が設定されています。

4 家庭用品検査結果（令和8年1月～令和8年3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」と定義されており、繊維製品、エアゾル製品、接着剤、塗料、洗浄剤及び防虫木材等が該当します。一方、食品、食器、おもちゃ、医薬品及び化粧品等については、「食品衛生法」や「医薬品医療機器等法」等、他の法令に基づき安全対策が講じられています。

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として様々な化学物質が使用されています。しかし、含まれ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引き起こすおそれがあります。このため、消費者の健康を守ることを目的として、家庭用品に含まれる化学物質の一部については、法律に基づく規制が設けられています。

川崎市では健康福祉局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、健康安全研究所において検査を実施しています。なお、基準超過が判明した際は、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

川崎市健康福祉局

<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8年1月～令和8年3月の検査結果は表4のとおりです。

市内で販売されている24か月以内の乳幼児用の繊維製品12検体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。

繊維製品2検体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。

家庭用エアゾル製品2検体についてメタノール、テトラクロロエチレン及びトリクロロエチレンの検査を実施し、基準超過はありませんでした。

住宅用洗浄剤1検体について塩化水素又は硫酸の検査、家庭用洗浄剤1検体について水酸化カリウム又は水酸化ナトリウムの検査、住宅用洗浄剤及び家庭用洗浄剤各1検体について容器試験を実施し、基準超過及び容器の破損等はありませんでした。

表4 家庭用品検査結果（令和8年1月～令和8年3月）

種類	検体数	検査項目							
		ホルムアルデヒド	メタノール	テトラクロロエチレン	トリクロロエチレン	又塩化硫酸	酸化ナトリウム又は水	容器試験	アノ化合物
基準値		※1	5w/w%以下	0.1%以下	0.1%以下	10%以下	5%以下	所定の容器強度を有すること	30 μg/g以下
繊維製品	14	12	-	-	-	-	-	-	2
基準超過	0	0	-	-	-	-	-	-	0
家庭用エアゾル製品	2	-	2	2	2	-	-	-	-
基準超過	0	-	0	0	0	-	-	-	-
家庭用洗剤 住宅用洗剤	2	-	-	-	-	1	1	2	-
基準超過	0	-	-	-	-	0	0	0	-
計	18	12	2	2	2	1	1	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か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の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、家庭用品においては衣類のプリント加工及び防しわ加工に使用されるほか、かつら、つけまつげ、つけひげ又はくつしたどめなどに使用される接着剤に含まれることがあります。一方、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及び皮膚アレルギーを引き起こす可能性があります。特に乳幼児の皮膚は感受性が高いため、24か月以内の乳幼児用繊維製品については、より厳格な基準値が設定されています。

なお、ホルムアルデヒドは水に溶けやすい性質を有することから、購入した衣類等は着用前に洗濯することで、その多くを除去することが可能です。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）を防ぐため、袋詰めで販売されている衣類等は、店頭で不必要に開封しないようにしましょう。

イ メタノール

メタノールは室内消臭剤、帯電防止剤等の溶剤に使用されることがあります。メタノールを吸入するなどして体内に取り込まれた場合、視神経障害を引き起こすおそれがあります。

ウ テトラクロロエチレン及びトリクロロエチレン

テトラクロロエチレン及びトリクロロエチレンは防水スプレー、しみ抜き及び洗濯助剤等の溶剤に使用されることがあります。これらの物質が吸入や皮膚への接触等により体内に取り込まれると、皮膚や粘膜への刺激のほか、肝臓や腎臓に障害を引き起こすことがあります。

エ 塩化水素又は硫酸

塩化水素や硫酸は酸性タイプの住宅用洗剤に含まれ、無機物による汚れに対して高い洗浄効果を示しますが、皮膚や粘膜に接触すると炎症を引き起こすことがあります。また、ミストやガスを吸入すると肺障害を生じるおそれもあります。さらに、塩素系洗剤と混合すると、有毒な塩素ガスを発

生し、非常に危険です。

なお、塩化水素又は硫酸の含有量が 10%を超える製品は、毒物及び劇物取締法により「医薬用外劇物」に該当し、購入時に所定の手続きが必要になるとともに、取扱いに十分な注意が必要とされます。

オ 水酸化カリウム又は水酸化ナトリウム

水酸化カリウムや水酸化ナトリウムはアルカリ性タイプの家庭用洗浄剤に含まれ、油脂や有機物による汚れに効果がありますが、皮膚や粘膜に接触すると炎症を引き起こすおそれがあります。

なお、水酸化カリウム又は水酸化ナトリウムの含有量が 5%を超える製品については、毒物及び劇物取締法に基づき「医薬用外劇物」に該当し、購入時に所定の手続きが必要になるとともに、取扱いに十分な注意が必要とされます。

カ 容器試験

住宅用洗浄剤や家庭用洗浄剤の容器には、所定の強度及び安全性が求められています。このため、容器試験として「漏水試験」、「落下試験」、「耐酸性又は耐アルカリ性試験」及び「圧縮変形試験」の 4 種の試験を実施し、各試験において内容物の漏出、容器の破損及び著しい変形がないことを確認します。

キ アゾ化合物

アゾ化合物は色素として利用され、安価に合成できることから、アゾ染料として繊維製品及び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体内に取り込まれると、皮膚表面、腸内細菌及び肝臓等で還元分解され、芳香族アミンを生成することがあります。芳香族アミンは非常に多くの種類がありますが、このうち発がん性又はそのおそれがある 24 物質が特定芳香族アミンとして指定され、平成 28 年度から法規制が開始されました。規制対象は、長時間皮膚と接触する繊維製品（下着、スカーフ、カーペット等）及び革製品（革手袋、レザーパンツ、毛皮のマフラー等）です。

5 食品規格基準検査結果（令和8年3月）（水質・環境担当）

(1) 概要

健康福祉局や各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、器具及び容器包装等について、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

川崎市健康福祉局

<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>

川崎市ホームページ「川崎市食品衛生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>

(4) 検査結果

令和8年3月の検査結果は次の表5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5 食品規格基準検査結果（令和8年3月）

種類	検体数	カリウム	過マンガン酸	重金属（鉛として）
		消費量	消費量	
基準値		1 μ g/mL以下	10 μ g/mL以下	
器具及び容器包装	1	1	1	1
基準超過	0	0	0	0
計	1	1	1	1

(5) 解説

食品衛生法において「容器包装」とは、食品を入れ、包み又は被覆するものであって食品又は添加物に直接接触れるものを指し、ビン、缶、プラスチックトレイ及びラップフィルム等が該当します。また、「器具」とは食品又は添加物に直接接触れる物のうち、容器包装以外のもので、はし、皿、しゃもじ、手袋及び鍋等が含まれます。

器具及び容器包装は食品衛生法の規制対象であり、有害な物質が溶出し、人の健康を損なうおそれのある製品の製造、輸入及び販売等は禁止されています。

これらについては、食品と同様に規格基準が定められています。

【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物を酸化する性質を有しています。器具及び容器包装から水中に溶出した有機化合物の量に応じて消費量が増加するため、過マンガン酸カリウム消費量は溶出し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条件下において所定の試液により暗色を呈する金属物質を指します。器具及び容器包装から酢酸に溶出した金属物質を、鉛の量に換算して評価します。

6 残留農薬検査結果（令和8年1月～令和8年3月）（残留農薬・放射能担当）

令和8年1月～令和8年3月は、市内流通食品の豚肉、牛肉、かぼちゃ（2件）、にんじん、白菜、大根、春菊、バナナ（計9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6のとおりで、基準値を超えるものはありませんでした。

表6 残留農薬検査結果（令和8年1月～令和8年3月）

農作物、畜産物	産地	検査項目数	検出農薬名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
豚肉(ロース)	カナダ	11	-	-	-
牛肉(モモ)	オーストラリア	11	-	-	-
かぼちゃ	メキシコ	50	-	-	-
かぼちゃ	沖縄県	50	-	-	-
にんじん	千葉県	50	-	-	-
白菜	茨城県	50	-	-	-
大根	神奈川県	50	-	-	-
春菊	群馬県	50	-	-	-
バナナ	エクアドル	50	ビフェントリン	0.007	0.1

<検出された農薬について>

○ ビフェントリン

ビフェントリンは、殺虫剤として使用される農薬です。適用農作物には、麦、果樹、野菜、いも類、豆類などがあります。

この農薬はカメムシ、アブラムシなどの害虫に効果があり、虫の神経のはたらきを乱して正常に動けなくすることで駆除するという特徴があります。

詳細については参考リンクをご覧ください。

<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

7 動物用医薬品検査結果（令和8年1月～令和8年3月）（残留農薬・放射能担当）

令和8年1月～令和8年3月は、市内流通食品の豚肉（2件）、牛肉（2件）、鶏肉、サーモン（2件）、エビ（4件）の計11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7 動物用医薬品検査結果（令和8年1月～令和8年3月）

畜水産物	原料原産地	検査項目数	検出医薬品名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
豚ロース	カナダ	17	-	-	-
豚ヒレ	鹿児島県	17	-	-	-
牛モモ	オーストラリア	17	-	-	-
牛バラ肉	国産	17	-	-	-
鶏ササミ	岩手県	18	-	-	-
サーモン	ノルウェー	12	-	-	-
サーモン	ノルウェー	12	-	-	-
むきエビ	インドネシア	13	-	-	-
殻付きバナメイエビ	エクアドル	13	-	-	-
むきエビ	エクアドル	13	-	-	-
むきエビ	インド・パキスタン	13	-	-	-

8 放射性物質検査結果（令和8年3月）（残留農薬・放射能担当）

令和8年3月は、市内流通食品3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基準値未満でした。
詳細については参考リンクをご覧ください。

表8 放射性物質検査結果（令和8年3月）

品目	基準値区分	基準値 (Bq/kg)	検査結果(検出限界)Bq/kg		判定	産地等
			セシウム134	セシウム137		
あんぼ柿	一般食品	100	不検出 (1.8 Bq/kg 未満)	不検出 (1.6 Bq/kg 未満)	基準値未満	福島県
オリーブオイル	一般食品	100	不検出 (2.3 Bq/kg 未満)	不検出 (2.3 Bq/kg 未満)	基準値未満	トルコ
米	一般食品	100	不検出 (2.3 Bq/kg 未満)	不検出 (2.0 Bq/kg 未満)	基準値未満	福島県

<参考リンク>

- 1 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

- 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 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/