

生活科学部

生活科学部の主要業務は、公衆衛生情報の解析提供、環境衛生・食品衛生に関する試験、調査研究であり、疫学情報関連業務、環境衛生関連業務および食品化学関連業務に大別される。

疫学情報関連業務では、公衆衛生情報の解析提供に関する業務を実施している。

環境衛生関連業務では、水道法に基づく飲料水試験、環境衛生関係の法令等に基づくプール水・浴場水等の環境水質試験、有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律に基づく家庭用品試験、食品衛生法に基づく器具および容器包装等の各種試験、薬事法に基づく医薬品試験ならびに調査研究を実施している。

食品化学関連業務では、食品衛生法に基づく食品等の理化学試験、食品の成分規格および食品中の食品添加物試験、さらに食品中の有害化学物質（残留農薬、動物用医薬品、重金属等）の各種試験ならびに調査研究を実施している。

さらに当部では、衛生研究所の庶務に関する事務も併せて行っている。

1 疫学情報関連業務

公衆衛生情報の有効な活用を図るため、情報の収集及び解析提供に関する業務を行った。

(1) 衛生研究所情報管理システムの管理運営

平成20年 1月に衛生研究所情報管理システムの更新を行い、所内各部署で文献情報等の共有情報の活用、試験成績書の処理、調査研究等に活用している。

情報管理システムを構成する主なデータベースを表1に示した。

表 1 情報管理システムの主要データベース
(平成20年 3月末)

区 分	データ格納件数
文献情報データベース	72,103
図書管理データベース	2,739
新聞記事データベース	35,188

(2) 保健所等情報システムの管理運営

平成20年 1月に保健所等情報システムの更新を行った。衛生研究所にサーバを設置し、本庁保健医療課、保健所、保健所分室及び各区の保健センター（計19課、クライアント24台）を、庁内L A

N回線を利用して接続した。本システム上では結核・感染症発生動向調査業務、環境衛生情報管理業務等を運用しており、各個別システムを所管する各課と連携しながら、システム全般の管理運営を担当した。

(3) 公衆衛生情報の解析提供

a 文献等の提供

報道機関、医療機関、出版社、大学等の庁外機関、庁内関係部局等からの依頼により、各種文献、感染症情報、ウイルス、細菌の電子顕微鏡写真等の提供を行った。

b 広島市衛生研究所年報の刊行

平成18年度における当所の事業概要と調査研究等を収録した「広島市衛生研究所年報第26号（平成18年度）」(A4 300部)を刊行し、全国の試験研究機関及び関係部局等に配付した。

c 電子メールを利用した情報提供

庁内外の関係部署、関係機関等31か所に、電子メールを用いて情報提供を行った。表2にその配信状況を示した。

表 2 電子メールを利用した情報提供の配信状況

時期	配 信 内 容
6月	麻疹
7月	結核とその新しい検査方法
11月	アレルギー物質を含む食品
11月	新型インフルエンザ、夏休み体験教室
11月	ノロウイルスによる感染性胃腸炎
11月	広島市内河川のBOD
12月	インフルエンザ
2月	レジオネラ症
3月	ノロウイルスの遺伝子型

d 衛生研究所ホームページの運営

衛生研究所ホームページを管理・運営し、広く市民等に情報発信を行った。表3に衛生研究所ホームページの管理状況を、表4に衛生研究所及び感染症情報センタートップページの年度別アクセス数を、表5にアクセス数の多かったページを示した。また、表6に新規掲載した主なページを示した。

e 衛生研究所夏休み体験教室の実施

小学生とその保護者を対象に衛生研究所で体験教室を平成19年 7月29日に実施し、小学校の4～6年生とその保護者45人が参加した。

表 3 衛生研究所ホームページの管理状況
(平成20年 3月末)

項 目	数 量
総ファイル数	2,312
総フォルダ数	210
総ページ数 (HTML ファイル)	587
平成 19 年度更新回数	69
平成 19 年度更新ファイル数	4,485

表 4 トップページの年度別アクセス数
(平成14年度～平成19年度)

年度	衛生研究所	感染症情報センター
14	4,995	4,731
15	9,997	10,560
16	19,522	19,921
17	16,956	31,102
18	17,310	36,251
19	16,956	42,199

表 5 アクセス数の多かったページ
(平成19年4月～平成20年3月, HTMLファイルのみ)

順位	ページタイトル等	アクセス数
1	感染症情報センター トップページ	42,199
2	広島市の感染症最新情報	20,067
3	カキにあたる人, あたらない人	19,851
4	ノロウイルスによる感染性胃腸炎	17,671
5	衛生研究所トップページ	16,956
6	消毒液の作り方と使用上の注意	9,762
7	インフルエンザ最新情報	9,525
8	エイズ速報	7,585
9	手足口病	7,360
10	マイコプラズマ肺炎	7,340
11	麻しん (はしか)	5,629
12	ヘルパンギーナ	5,603
13	咽頭結膜熱 (プール熱)	5,402
14	無菌性髄膜炎	5,342
15	インフルエンザとは	5,016
16	新しい検査法の開発と特性 (結核)	4,710
17	注目の感染症	4,652
18	感染症トピックス	4,643
19	後天性免疫不全症候群 (エイズ)	4,551
20	伝染性紅斑 (リンゴ病)	4,465

表 6 新規掲載した主なページ
(平成19年4月～平成20年3月)

掲載年月	ページタイトル等
H19. 4	感染症法の改正のお知らせ等
H19. 4	広島市の大気～酸性雨
H19. 4	迅速診断キット検査結果
H19. 6	結核届出基準の変更等
H19. 7	衛生研究所夏休み体験教室の募集案内
H19.10	アレルギー物質を含む食品について
H19.11	広島市衛生研究所年報(平成 18 年度)
H19.11	衛生研究所夏休み体験教室の開催結果
H19.11	新型インフルエンザ
H19.11	広島市内河川の B O D
H20. 1	麻しん・風しんの全数調査への移行等
H20. 1	レジオネラ症について
H20. 2	広島市結核感染症発生動向調査事業報告書(平成 18 年版)
H20. 3	麻しん報告状況
H20. 3	ノロウイルスの遺伝子型

(4) 各種照会等に係る連絡調整

地方衛生研究所, 地方環境研究所など関係機関からの研究所運営等に関する各種照会, 調査依頼などの窓口として所内各部の連絡, 調整等の対応を行った。

(5) 感染症発生動向調査

広島市感染症発生動向調査事業実施要綱に基づき, 衛生研究所に感染症情報センターを設置し, 市域の感染症情報を集計, 解析するとともに, その結果をホームページ等により, 市民, 関係機関等へ提供した。

2 環境衛生関連業務

保健所等行政機関や市民，事業者からの依頼に基づき，飲料水等の試験を行った。その内訳を表 7 に示す。

(1) 飲料水試験

水道水や井戸水等の飲料用適否試験を行った。

総検体数は 169 検体，延 4,002 項目であり，その内訳を表 8 に示す。

このうち，水質基準に適合しなかったものは 36 検体，不適率 21.3%であった。不適検体のほとんどは井戸水や表流水であり，主な不適項目は，一般細菌，大腸菌，色度，濁度等の一般項目であった。

その他，飲料用の地下水質を把握するため，60 検体，延 600 項目について硫酸イオン，溶性ケイ酸等の無機溶存成分の試験を行った。

表 7 環境衛生試験

試 験 区 分	行政試験		依頼試験		計	
	検体数	延項目数	検体数	延項目数	検体数	延項目数
飲料水試験	79	3,076	90	926	169	4,002
無機溶存成分試験	60	600	—	—	60	600
その他の水質試験	171	654	97	518	268	1,172
家庭用品試験	192	1,002	—	—	192	1,002
器具・容器包装の試験	11	69	—	—	11	69
食器の陰イオン界面活性剤試験	—	—	75	75	75	75
氷雪の試験	—	—	3	6	3	6
計	513	5,401	265	1,525	778	6,926

表 8 飲料水の種類別試験

区 分		行政試験		依頼試験		計	
		検体数	延項目数	検体数	延項目数	検体数	延項目数
水道水	一般項目	—	—	49	511	49	511
	全項目	1	48	1	47	2	95
	小 計	1	48	50	558	51	606
小規模給水	一般項目	1	2	—	—	1	2
	全項目	4	182	—	—	4	182
	小 計	5	184	—	—	5	184
井戸水	一般項目	—	—	40	368	40	368
	全項目	57	2,457	0	0	57	2,457
	小 計	57	2,457	40	368	97	2,825
その他	一般項目	—	—	—	—	—	—
	全項目	16(5)	387	—	—	16(5)	387
	小 計	16(5)	387	—	—	16(5)	387
計		79(5)	3,076	90	926	169(5)	4,002

() の数字は，旧水質基準項目の検体数を示す。

表 9 その他の水質試験の種類別試験

区 分	行政試験		依頼試験		計	
	検体数	延項目数	検体数	延項目数	検体数	延項目数
公衆浴場水	118	350	—	—	118	350
プール水	53	304	12	72	65	376
かき洗浄水	—	—	57	383	57	383
利用水	—	—	28	63	28	63
計	171	654	97	518	268	1,172

(2) その他の水質試験

公衆浴場水,プール水,かき洗浄水等 268 検体,延 1,172 項目について水質試験を行った。その内訳を表 9 に示す。

このうち行政試験において基準に適合しなかったものは,公衆浴場水では大腸菌群の項目で 2 検体,プール水では過マンガン酸カリウム消費量の項目で 4 検体であった。

利用水の依頼試験は,主に水耕栽培用の肥料水中の一般細菌や大腸菌及び冷却用水中の pH,硬度,濁度等の項目について行った。

(3) 家庭用品試験

家庭用品の安全性をチェックするため,192 検体,延 1,002 項目について行政試験を行ったが,全て基準に適合していた。その内訳を表 10 に示す。

(4) 器具・容器包装の試験

器具・容器包装 11 検体,延 69 項目について行政試験を行ったが,すべて基準に適合していた。

(5) 食器の陰イオン界面活性剤試験

食器に残留する陰イオン界面活性剤 75 検体,延 75 項目について依頼試験を行った。

(6) 氷雪の試験

氷雪 3 検体,延 6 項目について依頼試験を行った。

(7) 調査研究

「健康食品中の医薬品成分検査法の検討」として,調査した。

表 10 家庭用品の項目別試験(行政試験)

区 分	繊維製品	その他	計
塩化水素又は硫酸	—	4	4
容器又は被包(酸)	—	4	4
水酸化ナトリウム又は水酸化カリウム	—	4	4
容器又は被包(アルカリ)	—	4	4
塩化ビニル	—	10	10
テトラクロロエチレン	—	10	10
トリクロロエチレン	—	10	10
トリフェニル錫化合物	142	19	161
トリブチル錫化合物	142	19	161
BDBPP	142	—	142
ディルドリン	142	—	142
ホルムアルデヒド	155	—	155
メタノール	—	10	10
有機水銀化合物	142	19	161
漏水試験	—	8	8
落下試験	—	8	8
圧縮変形試験	—	8	8
計	865	137	1,002

3 食品化学関連業務

市内に流通する食品について食品化学に関する行政試験を行った。また、市内食品製造業者等からの依頼による加工食品等の依頼試験も併せて行った。その内訳を表 11 に示す。

残留農薬および動物用医薬品におけるポジティブリスト制施行に伴う残留基準設定項目数の飛躍的な増大、中国産冷凍ギョウザ事件や偽装表示等による食への不信・不安に対処するため、益々、食品化学分野での試験検査及び調査研究の重要性が高まってきている。

(1) 行政試験

食品の収去試験のほか、市民からの食品に対する苦情に伴う試験などであり 852 検体、延 16,946 項目について行政試験を行った。その主な内訳は次のとおりである。

a 食品等の理化学試験

283 検体、延 301 項目について試験を行った。その内訳を表 12 に示す。試験項目は pH、シアン、ヒ素の順に多かった。

b 食品の成分規格試験

牛乳、清涼飲料水など規格を有する食品 34 検体、延 80 項目について試験を行った。その内訳は表 13 に示すとおりであり、規格基準違反はなかった。

c 食品中の食品添加物試験

輸入食品を主に 215 検体、延 859 項目について食品添加物試験を行った。その内訳は表 14 に示すとおりであった。1 件の違反食品があったが、これは、水煮れんこんの二酸化硫黄の表示違反であった。

d 食品中の有害化学物質試験

これらの有害化学物質の試験は、収去試験等行政試験を中心に、本市における食品の安全・安心の確保を目的に実施している。294 検体、延 15,651 項目について試験を行った。その内訳を表 15 に示す。

(a) 残留農薬試験

輸入食品を含む野菜、果実など 150 検体、延 14,555 項目について残留農薬試験を行った。その内訳を表 16 に示す。このうち 20 検体から 27 種類の農薬を検出したが、いずれも残留基準値以下であった。その検出結果を表 17 に示す。

(b) 動物用医薬品試験

鶏肉、牛乳、ヒラメ等 29 検体、延 687 項目について試験を行った。その内訳は表 18 のとおりで、全て検出されなかった。

(c) 重金属等の環境汚染化学物質の試験

広島湾内産の魚類、生力キ等 80 検体に対して、カドミウム、鉛、ヒ素、総水銀等の重金属、PCB、TBT0、TPTC、HCB、ベンツピレン延 369 項目の試験を実施した。

例年と比較して、特に異常値を示す環境汚染化学物質は検出されなかった。

(d) 貝毒試験

「貝毒対策実施要領」(広島県)に基づいて、広島湾北部海域の貝毒試験を実施した。34 検体について行い、その結果を表 19 に示す。

アサリ、カキ、ムラサキイガイの全てについて、麻痺性貝毒および下痢性貝毒は検出されなかった。

e 食品中のアレルギー物質試験

麺類・パン類など 13 検体について乳・卵の試験を行ったが、いずれも表示義務違反はなかった。

f 遺伝子組換え食品試験

大豆 10 検体について試験を行ったが、いずれも表示義務違反はなかった。

g 苦情に伴う試験(理化学試験分)

市民から食品に関わる苦情として保健所に寄せられた食品の試験結果を表 20 に示す。

苦情の内訳を見ると、異物混入、異臭、異味が多かった。また、1 月 30 日に発覚した中国産冷凍ギョウザ事件に関連した有機リン系農薬等の試験依頼が 32 件あった。

表 11 食品化学試験

試験区分	行政試験		依頼試験		計	
	検体数	延項目数	検体数	延項目数	検体数	延項目数
食品等の理化学試験	283	301	3	3	286	304
食品の成分規格試験	34	80	0	0	34	80
食品中の食品添加物試験	215	859	0	0	215	859
食品中の有害化学物質試験	294	15,651	1	6	295	15,657
食品中のアレルギー物質試験	13	24	0	0	13	24
遺伝子組換え食品試験	10	10	0	0	10	10
栄養分析	3	21	0	0	3	21
計	852	16,946	4	9	856	16,955

表 12 食品等の理化学試験

区 分	検体数	延項目数
塩分濃度	16	16
固形物	20	20
異物の同定	12	12
水素イオン濃度 (pH)	63	63
酸価・過酸化価	4	8
ポリフェノール 阻害剤	13	13
シアン	48	48
ヒ素	47	47
K 値	2	2
水分活性	3	3
その他	55	69
計	283	301

注) その他とは、水分、レクチン等である。

表 13 食品の成分規格試験

食品	検体数	延項目数
乳・乳製品	2	8
清涼飲料水	15	54
生あん	7	7
食肉製品	6	7
りんごジュース	4	4
計	34	80

表 14 食品中の添加物試験

区 分	検体数	延項目数
着色料	40	640
保存料	101	115
酸化防止剤	10	12
防かび剤	3	11
甘味料	26	46
漂白剤	28	28
発色剤	7	7
品質保持剤	0	0
計	215	859

表 15 食品中の有害化学物質試験

区 分	検体数	延項目数
残留農薬	150	14,555
動物用医薬品	29	687
重金属	28	291
PCB	26	26
TBTO・TPTC	26	52
フグ毒	1	1
麻痺性・下痢性貝毒	34	39
計	294	15,651

表 16 食品中の残留農薬試験

区 分	検体数	延項目数
野菜 国内産	52	8,115
輸入品	11	1,698
果実 国内産	11	1,548
輸入品	4	632
加工食品	4	165
食肉 国内産	6	114
卵	10	190
生乳	2	38
苦情関係	50	2,055
計	150	14,555

表 17 食品中の残留農薬検出結果

農薬名	農作物名	分析値 (p p m)	残留基準 (p p m)
BHC	さといも ^{*1}	0.009	0.2
アセトミド [*]	ミズナ	0.10	5
アセトミド [*]	広島菜	0.8	5
アセトミド [*]	小松菜	0.03	5
イソキサリ	広島菜	1.4	5.0
イミダクロピリド [*]	パプリカ ^{*2}	0.01	3
イミダクロピリド [*]	広島菜	0.04	5
イトキサリ	デコボン	0.04	1
オキサリ	キュウリ	0.01	5
オキサリ	ハクサイ	0.08	5
オキサリ	レタス	0.35	0.5
キャブタン	トマト	0.03	5
クロキシメチル	いちご	0.03	5
クロキシメチル	デコボン	0.2	10
クロキシメチル	なし	0.08	5
クロマフェジド [*]	広島菜	0.3	5
クロルフェピル	広島菜	0.4	3
シアゾファミト [*]	広島菜	1.1	15
シメトリン	なし	0.04	2
シメキサリ	いちご	0.23	5
チアベンダゾール	レモン ^{*3}	0.73	10
ビニルタール	いちご	0.02	1.0
フェンバレート	レタス	0.92	2
フェンプロパトリン	デコボン	0.01	5
フェンプロパトリン	リンゴ	0.04	5
プロプロキシ	トマト	0.01	1
フルジオソニル	トマト	0.02	2
フルフェキサソ	広島菜	0.3	10
フルフェキサソ	小松菜	0.02	10
プロキシミド	きゅうり	0.03	5
プロキシミド	トマト	0.01	5
プロチオス	なし(豊水)	0.06	0.1
ヘルメトリン	トマト	0.02	1
メソミル	スイカ	0.01	1
メタミドホス	エダマメ	0.02	0.5
メチダチオン	デコボン	0.1	5
メチルピリ	いちご	0.3	2

*1: 中国産 *2: ニュージーランド産 *3: アメリカ産
その他は国内産

表 18 食品中の動物用医薬品試験

品 名	検体数	延項目数
生乳	4	92
養殖魚介類	8	176
国内産		
輸入品(チリ、台湾)	1	22
鶏肉・鶏卵	16	397
計	29	687

表 19 貝毒試験結果

単位：MU/g

()：検体数

年 月	アサリ	カキ	ムラサキイガイ	計
麻痺性貝毒				
19. 4	検出せず(4)	検出せず(4)	検出せず(2)	(10)
5	検出せず(2)	検出せず(2)	検出せず(1)	(5)
10	検出せず(2)	検出せず(2)	検出せず(1)	(5)
11	検出せず(1)	検出せず(2)	検出せず(1)	(4)
20. 3	検出せず(4)	検出せず(4)	検出せず(2)	(10)
計	検出せず(13)	検出せず(14)	検出せず(7)	(34)
下痢性貝毒				
19.10	検出せず(2)	検出せず(2)	検出せず(1)	(5)
計	検出せず(2)	検出せず(2)	検出せず(1)	(5)

(2) 依頼試験

市内の食品製造，加工，販売業者等からの依頼により 4 検体，延 9 項目について試験を行った。その内訳を表 21 に示す。

(3) 調査研究

厚生労働科学研究事業として、食品の安心・安全確保推進研究事業「農薬等のポジティブリスト化に伴う精度管理に関する研究」に協力し、ほうれんそうペースト等 10 検体、農薬 230 項目について調査した。

また、「LC/MS/MS による農作物中の残留農薬の一斉分析法の検討」として野菜等 15 検体、420 項目、「パツリンの分析法の検討」としてリンゴジュース 14 検体、延 14 項目について調査した。

表 21 依頼試験

区 分	検体数	延項目数
塩分濃度	2	2
水分	1	1
残留農薬	1	6
計	4	9

(4) 精度管理

(財)食品薬品安全センターが実施する食品衛生外部精度管理調査に参加した。その内容は次のとおりであり、30 検体、延 50 項目調査したが、結果は良好であった。

- 第 1 回 清涼飲料水中の着色料（赤色 102 号、赤色 106 号）
- 第 2 回 清涼飲料水中のカドミウムおよび鉛
- 第 3 回 清涼飲料水中の安息香酸およびパラオ安息香酸
- 第 4 回 玄米中のカドミウム
- 第 5 回 かぼちゃペースト中のクロルピリホスおよびフェニトロチオン
- 第 6 回 液卵中のフルベンダゾール

また、定期的に内部精度管理(繰り返し試験および確認試験)を実施した。試験項目は、重金属，総水銀，漂白剤であり，結果は良好であった。

本年度も主要な分析機器の保守点検(定期点検)を外部委託により実施した。

表 20 苦情に伴う試験（理化学試験分）

その 1

No.	検体名	苦情内容	試験項目	試 験 結 果		
1	いかの天ぷら	異物混入 （ゴム様）	ニンヒドリン反応	苦情品 陽性	対照品（いかの皮） 陽性	
2	カレー豆腐	異物混入 （刃物片）	成分分析	苦情品 鉄化合物	対照品 鉄化合物	
3	ウィンナーソーセージ	異物混入 （プラスチック様）	成分分析 ニンヒドリン反応	炭素化合物 陽性		
4	炊き込みご飯	異物混入 （ハエ様）	カタラーゼ反応	陰性		
5	ミンチ肉	異物混入 （骨様）	成分分析 でんぷん反応 ニンヒドリン反応	炭素化合物 陰性 陽性		
6	タチウオ刺身	異物混入 （表面赤斑点）	成分分析 ニンヒドリン反応	炭素化合物 陽性		
7	豆腐	異物混入 （髪の毛様）	成分分析	炭素化合物		
8	菓子パン中	異物混入 （ネジ様）	異物の同定	金、銅、アルミニウム、炭素化合物		
9	柿酢	異物混入	pH	3.4（桿菌の塊と判明）		
10	ハンバーグ	異物混入 （米粒様）	デンプン反応	苦情品 陽性	作成品 陽性	
11	チョコレート	異物混入 （爪状固形物）	ニンヒドリン反応	陽性		
12	豆腐	異物混入 （プラスチック様）	成分分析 ニンヒドリン反応	カルシウム化合物 陽性		
13	みそかつサンド	異物混入 （骨様）	成分分析	カルシウム化合物		
14	ドーナツ	異物混入 （ホチス針様）	成分分析	亜鉛、鉄化合物		
15	土鍋	異物混入 （白い粉）	食塩濃度	99%		
16	牡蠣	異臭 （ガソリン臭）	灯油 ガソリン	牡蠣 検出せず 検出せず	具及び汁 検出せず 検出せず	
17	白肉	異臭 （腐敗臭）	pH VBN K 値	苦情品 7.6 19.7mg% 79%	苦情品 7.5 9.9 mg% 88%	
18	キス	異臭 （消毒臭）	次亜塩素酸ナトリウム イタノール	検出せず 検出せず		
19	弁当	異臭 （塩素臭）	次亜塩素酸ナトリウム 2,4-ジクロロフェノール 2,6-ジクロロフェノール 2,4,6-トリクロロフェノール	マッシュルーム 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず	グリルピース 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず	ホークチップ 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず
20	弁当	異臭 （塩素臭）	次亜塩素酸ナトリウム 2,4-ジクロロフェノール 2,6-ジクロロフェノール 2,4,6-トリクロロフェノール	ハヤシース 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず	マッシュルーム 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず	グリルピース 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず

表 20 苦情に伴う試験（理化学試験分）

その 2

No.	検体名	苦情内容	試験項目	試験結果		
21	中国産割り箸	異臭	二酸化硫黄 オルトフェニルフェノール チベンチオール ジフェニル イマザリル	検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず		
22	ヨーグルト	異味、異臭	pH	苦情品 4.3		
23	乳酸菌飲料水	異味 (炭酸味)	pH 酸度	3.6 0.54%		
24	お好みソース	異味	pH 酸度 エタノール 塩分 ステビア グリチルリチン酸	苦情品 4.1 1.0% 1.3% 4.5% 0.87g/kg 0.025g/kg	対照品 4.3 0.88% 1.2% 4.4% 0.063g/kg 0.010g/kg	
25	豚まん	腹痛、下痢 嘔吐	ヒ素 シアン化合物 コリンエステラーゼ阻害剤	炭火焼 検出せず 検出せず 検出せず	しまあじみりん干し 検出せず 検出せず 検出せず	
26	ごま油 サラダ油	腹痛、下痢	酸化 過酸物価	ごま油 1.3 4.1meq/kg	サラダ油 0.1未満 1.9meq/kg	
27	しば漬け	下痢、嘔吐	ヒ素 シアン化合物 コリンエステラーゼ阻害剤	検出せず 検出せず 検出せず		
28	乳飲料	嘔吐	pH	苦情品 4.3	対照品 6.5	
29	味付豚肉 にんにく	嘔吐	亜硝酸根	味付豚肉 検出せず	にんにく 0.001g/kg	
30	ハム	変色（赤味帯 びている）	亜硝酸根	検出せず		
31	ごまドレッシング	発泡	pH	苦情品 3.7	未出荷品 4.2	回収品 4.2
32	ミネラルウォーター	白い沈澱	pH Cd Mg Ca Pb	8.2 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず		
33	ヨーグルト	舌ピリピリ	次亜塩素酸ナトリウム 過酸化水素 コリンエステラーゼ阻害剤 ヒ素 シアン化合物	検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず		

表 20 苦情に伴う試験（理化学試験分）

その 3

No.	検体名	苦情内容	試験項目	試験結果
34	マンゴープリン	体調不良	安息香酸 ソルビン酸 ヒ素 シアン化合物 ポリフェノール系阻害剤	苦情品 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず
35	フグの身	フグ中毒	フグ毒試験	197MU/g
36	真珠のワッパ	食中毒	成分分析 ヒ素 シアン化合物 ポリフェノール系阻害剤 Ca ニンヒドリン反応	炭素化合物 検出せず 検出せず 検出せず 3,900mg/l 陽性
37	検食 24 件	食中毒	ヒ素 シアン化合物 有機リン系農薬 41 項目	全ての検体で全ての項目を検出せず

中国産冷凍ギョウザ事件に関連した試験

No.	検体名	苦情内容	試験項目	試験結果
38	冷凍菜の花	異臭 (薬品臭)	次亜塩素酸ナトリウム イタノール ヒ素 シアン化合物 有機リン系農薬 42 項目	検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず
39	炭火焼等	腹痛、下痢 嘔吐	炭火焼 ヒ素 シアン化合物 有機リン系農薬 42 項目	しまあじみりん干し 検出せず 検出せず 検出せず
40	ギョウザ調理後下痢 のワイパー洗浄水		有機リン系農薬 42 項目	全て検出せず
41	豚肉のごぼう 巻き	下痢	有機リン系農薬 42 項目	全て検出せず
42	手包みひとくち下痢、吐気 餃子等 9 件	体調不良等	ヒ素 シアン化合物 有機リン系農薬 41 項目	全ての検体で全ての項目を検出せず
43	手包みひとくち下痢、吐気 餃子等 12 件	体調不良等	有機リン系農薬 41 項目	全ての検体で全ての項目を検出せず
44	ｽｰﾌﾟｰﾄﾞﾘﾝｸ等 7 件	下痢、吐気 体調不良等	ヒ素 シアン化合物 ポリフェノール系阻害剤	全ての検体で全ての項目を検出せず