

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

衛生研究所情報管理システムは、所が保有する文献等のデータベースを管理する文献情報検索システム、所内の薬品の在庫を管理する薬品管理システム、検査結果の管理や試験成績書発行等の処理を行う環境衛生情報管理システム等が運用されており、所内各所で試験検査、調査研究等の業務に利用している。

(2) 保健所等情報システムの管理運営

保健所等情報システムは、環境衛生情報管理システム、結核・感染症発生動向調査システムなど、複数のシステムが導入されており、サーバ1台と端末24台で構成される。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をネットワークで接続し、情報の共有化を図っている。なお、当所はシステム全般の管理運営を担当している。

(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、微生物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19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27号（平成19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 衛生研究所夏休み体験教室の開催

衛生研究所の施設を活用した学習プログラムを提供し、少しでも理科に興味を持ってもらうとともに、衛生研究所を市民に知ってもらい、生活衛生意識の向上に役立てることを目的に、体験教室を平成20年7月27日に開催し、小学校の4～6年生とその保護者40人が参加した。

主な内容は次のとおり

(a) 油と着色料の実験（担当：生活科学部）

古い油と新しい油を見分ける方法、及び2種類の色を混ぜてつくった人工着色料を元の色に分ける実験を行った。

(b) 電子顕微鏡などを用いた生物観察（担当：生物科学部）

電子顕微鏡や光学顕微鏡を用いていろいろな生物を観察した。

(c) 液体の性質（酸性・アルカリ性）の実験（担当：環境科学部）

いろいろな液体の酸性・アルカリ性を調べた。また、紫キャベツのしぼり汁を用いて、家庭で使う洗剤など液体の酸性・アルカリ性を調べる方法を学んだ。

d 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76か所に、電子メールを用いた情報提供を10回行った。

内容は主にホームページに新しく掲載した情報の紹介と、合わせて広島市の最新の感染症情報も配信した。

e 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1に衛生研究所ホームページの管理状況を、表2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3に新規掲載又は全面更新した主なページを、表4にアクセス数の多かったページを示した。

表1 衛生研究所ホームページの管理状況

(平成21年 3月末)

項 目	数量
総ファイル数	2,526
総ファイル容量(MB)	120
総フォルダ数	216
総ページ数 (HTML ファイル)	618
平成 20 年度更新回数	63
平成 20 年度更新ファイル数	5,414

表2 トップページの年度別アクセス数

(平成14年度～平成20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
20	14,531	35,121

表3 新規掲載又は全面更新した主なページ

(平成20年4月～平成21年3月)

掲載 年月	ページタイトル等
H20. 4	百日咳
H20. 5	感染症法改正のお知らせ
H20. 6	鳥インフルエンザ
H20. 8	「夏休み体験教室」の開催結果
H20. 9	食品中の重金属の測定
H20. 11	ブータンから来られた研修生
H20. 11	魚切ダムの水質状況と水環境の改善
H20. 12	ヒトパレコウイルス 3 型の検出状況
H21. 1	結核医療の基準改正のお知らせ
H21. 1	有害大気汚染物質の分析

表4 アクセス数の多かったページ

(平成20年4月～平成21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	MRSA(消毒・滅菌の手引き)	55,241
2	感染症情報センタートップページ	35,121
3	広島市の感染症最新情報	20,112
4	カキにあたる人, あたらない人	16,007
5	衛生研究所トップページ	14,531
6	インフルエンザ最新情報	10,307
7	ノロウイルスによる感染性胃腸炎	9,652
8	手足口病	7,517
9	消毒液の作り方と使用上の注意	7,415
10	エイズ速報	6,740
11	インフルエンザとは	5,513
12	新しい検査法の開発と特性(結核)	4,242
13	梅毒(届出基準)	4,124
14	咽頭結膜熱	4,012
15	感染症トピックス(サブメニュー)	3,977
16	鳥インフルエンザ	3,935
17	百日咳	3,923
18	インフルエンザ区別グラフ	3,895
19	定点当りとは	3,834
20	パルスフィールドゲル電気泳動法(PFGE)とは?	3,757

(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5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186検体，延4,302項目であり，その内訳を表6に示す。

このうち，水質基準に適合しなかったものは30検体，不適合率16.1%であった。不適合検体のほとんどは井戸水や表流水であり，主な不適合項目は，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，56検体，延560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5 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	63	3,007	123	1,295	186	4,302
無機溶存成分試験	56	560	—	—	56	560
その他の水質試験	141	568	72	432	213	1,000
家庭用品試験	175	979	—	—	175	979
器具・容器包装の試験	9	53	—	—	9	53
食器の陰イオン界面活性剤試験	—	—	52	52	52	52
氷雪の試験	—	—	2	4	2	4
計	444	5,167	249	1,783	693	6,950

表6 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	—	—	60	570	60	570
	全項目	1	60	—	—	1	60
	小計	1	60	60	570	61	630
小規模給水	一般項目	—	—	—	—	—	—
	全項目	2	116	—	—	2	116
	小計	2	116	—	—	2	116
井戸水	一般項目	3	42	53	499	56	541
	全項目	50	2,600	4	166	54	2,766
	小計	53	2,642	57	665	110	3,307
その他	一般項目	4	33	6	60	10	93
	全項目	3	156	—	—	3	156
	小計	7	189	6	60	13	249
計		63	3,007	123	1,295	186	4,302

表 7 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	112	328	—	—	112	328
プール水	25	232	7	42	32	274
かき洗浄水	—	—	54	368	54	368
利用水	—	—	11	22	11	22
事業場排水	4	8	—	—	4	8
計	141	568	72	432	213	1,000

(2) その他の水質試験

公衆浴場水, プール水, かき洗浄水等 213 検体, 延 1,000 項目について水質試験を行った。その内訳を表 7 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 1 検体で, プール水は全て基準に適合していた。

利用水の依頼試験は, 主に冷却用水中の pH, 硬度, 濁度等の項目について行った。

事業場排水については, シアン化合物取扱い事業場に対して, 無機シアン化合物等の検査を行ったが, 全て基準に適合していた。

(3) 家庭用品試験

用品の安全性をチェックするため, 175 検体, 延 979 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 8 に示す。

(4) 器具・容器包装の試験

器具・容器包装 9 検体, 延 53 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 52 検体, 延 52 項目について依頼試験を行った。

(6) 氷雪の試験

氷雪 2 検体, 延 4 項目について依頼試験を行った。

表 8 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	—	5	5
容器又は被包(酸)	—	5	5
水酸化カリウム又は水酸化ナトリウム	—	3	3
容器又は被包(アルカリ)	—	3	3
塩化ビニル	—	9	9
テトラクロロエチレン	—	9	9
トリクロロエチレン	—	9	9
トリフェニル錫化合物	143	15	158
トリブチル錫化合物	143	15	158
BDBPP	143	—	143
ディルドリン	143	—	143
ホルムアルデヒド	143	—	143
メタノール	—	9	9
有機水銀化合物	143	15	158
漏水試験	—	8	8
落下試験	—	8	8
圧縮変形試験	—	8	8
計	858	121	979

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 9 に示す。

残留農薬及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、中国産菓子へのメラミン混入事件、カビ・農薬汚染米事件等による食への不安・不信に対処するため、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、725 検体、延 19,471 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

198 検体、延 237 項目について試験を行った。その内訳を表 10 に示す。試験項目はフェノール類、コリンエステラーゼ阻害剤、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 37 検体、延 73 項目について試験を行った。その内訳は表 11 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 152 検体、延 775 項目について食品中の食品添加物試験を行った。その内訳は表 12 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、漬物での黄色 4 号の表示違反であった。

d 食品中の有害化学物質試験

食品中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。318 検体、延 18,338 項目について試験を行った。その内訳を表 13 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 17,053 項目について残留農薬試験を行った。その内訳を表 14 に示す。このうち 29 検体から 47 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 15 に示す。

(b) 動物用医薬品試験

鶏肉、牛乳、ヒラメ等 36 検体、延 856 項目について試験を行った。その内訳は表 16 のとおりで、全て検出されなかった。

(c) 重金属等の試験

広島湾内産の魚類、生カキ等 82 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 延 379 項目の試験を実施した。例年と比較して、特に異常値は認められなかった。

また、中国産等の菓子 8 検体に対して、メラミンの検査を実施したが、すべて検出されなかった。

(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。39 検体について行い、その結果を表 17 に示す。

アサリ、カキ、ムラサキイガイの全てについて、麻痺性貝毒及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 11 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 6 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 18 に示す。

56 件の苦情検体について検査を実施したが、その内容は、異物混入、異臭、異味が多かった。

表 9 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	198	237	1	1	199	238
食品の成分規格試験	37	73	0	0	37	73
食品中の食品添加物試験	152	775	2	2	154	777
食品中の有害化学物質試験	318	18,338	0	0	318	18,338
食品中のアレルギー物質試験	11	18	0	0	11	18
遺伝子組換え食品試験	6	6	0	0	6	6
栄養分析	3	24	1	7	4	31
計	725	19,471	4	10	729	19,481

表 10 食品等の理化学試験

区 分	検体数	延項目数
塩分濃度	10	10
固形物	15	15
異物の同定	18	18
水素イオン濃度(pH)	16	16
フェノール類	6	45
コリンエステラーゼ阻害剤	34	34
シアン	33	33
ヒ素	33	33
VBN	9	9
次亜塩素酸ナトリウム	9	9
その他	15	15
計	198	237

注) その他とは、水分、ヒスタミン等である。

表 11 食品の成分規格試験

食品	検体数	延項目数
乳・乳製品	4	16
清涼飲料水	8	32
生あん	5	5
食肉製品	11	11
豆類	7	7
りんごジュース	2	2
計	37	73

表 12 食品中の食品添加物試験

区 分	検体数	延項目数
着色料	36	576
保存料	71	85
酸化防止剤	18	54
防かび剤	2	7
甘味料	12	30
漂白剤	13	23
発色剤	0	0
品質保持剤	0	0
計	152	775

表 13 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	17,053
動物用医薬品	36	856
重金属	28	298
PCB	27	27
TBTO・TPTC	27	54
麻痺性・下痢性貝毒	39	39
メラミン	8	8
フグ毒	3	3
計	318	18,338

表 15 食品中の残留農薬検出結果

農薬名	農作物名	分析値 (ppm)	残留基準 (ppm)
アセタミプリド	きぬさや ^{*1}	0.05	5
アセタミプリド	枝豆 ^{*2}	0.02	5
アセタミプリド	りんご	0.03	5
イプロジオン	ブルーベリー ^{*3}	0.02	15
イプロジオン	ブルーベリー ^{*3}	0.16	15
イプロジオン	レズン ^{*3}	0.52	25
イプロジオン	にんじん	0.11	5
イミダクロプリド	枝豆 ^{*2}	0.01	0.05
イミダクロプリド	枝豆 ^{*2}	0.04	0.05
イミダクロプリド	きぬさや ^{*1}	0.03	0.5
イミダクロプリド	ほうれんそう ^{*1}	0.07	5
イントキサカルブ	枝豆 ^{*2}	0.03	1
エトフェンプロックス	枝豆 ^{*2}	0.01	5
エトフェンプロックス	はくさい	0.02	5
クレソキシメチル	ねぎ	0.12	2
クレソキシメチル	りんご	0.02	5
クロチアニジン	とまと	0.01	3
クロチアニジン	きゅうり	0.04	2
クロルピリホス	りんご	0.01	1
クロルフェニル	広島菜	0.09	3
クロタロニル	広島菜	0.48	2
シアゾファミド	広島菜	0.11	15
ジエトフェンカルブ	とまと	0.01	5
シプロニル	ブルーベリー ^{*3}	0.12	3
シプロニル	ブルーベリー ^{*3}	0.14	3
シハルメトリン	枝豆 ^{*4}	0.03	5
シハルメトリン	枝豆 ^{*4}	0.10	5
シハルメトリン	枝豆 ^{*4}	0.11	5
シラフルオフェン	かき	0.01	2
チアメキサム	きゅうり	0.01	0.5
トリアジメノール	きぬさや ^{*1}	0.05	0.3
トリアジメノール	いんげん ^{*4}	0.01	1
トリアジメノール	いんげん ^{*4}	0.04	1
ピリプロキシフェン	グレープフルーツ ^{*5}	0.04	0.5
フェンピロキシメート	枝豆 ^{*2}	0.02	0.05
フェンピロキシメート	なす	0.01	0.5
フェンプロパトリン	りんご	0.08	5
フルフェノクスロン	きゅうり	0.02	2
フルフェノクスロン	サタ水菜	0.02	10
フルフェノクスロン	ねぎ	0.07	10
フルフェノクスロン	ねぎ	0.08	10
プロシメトン	きゅうり	0.07	5
プロシメトン	きやべつ	0.08	5
ボスカリト	ブルーベリー ^{*3}	0.44	3.5
ミクロブタニル	きぬさや ^{*1}	0.03	1
メソミル	いんげん ^{*4}	0.04	1
メソミル	ブロッコリー	0.08	2

*1：中国産 *2：台湾産 *3：アメリカ産

*4：タイ産 *5：南アフリカ産 その他は国内産

表 14 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	8,846
輸入品	35	3,902
果実 国内産	6	1,020
輸入品	7	1,190
加工食品	12	760
食肉 国内産	8	152
鶏卵	16	304
生乳	4	76
はちみつ	2	34
玄米	1	172
苦情関係	7	597
計	150	17,053

表 16 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	6	132
ハチミツ	2	32
鶏肉・鶏卵	24	600
計	36	856

表 19 依頼試験

区 分	検体数	延項目数
食品添加物	2	2
ヒスタミン	1	1
栄養分析	1	7
計	4	10

表 17 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				
20. 4, 5, 10, 11	検出せず(12)	検出せず(10)	検出せず(5)	(27)
21. 3	検出せず(3)	検出せず(4)	検出せず(2)	(9)
計	検出せず(15)	検出せず(14)	検出せず(7)	(36)
下痢性貝毒				
20. 10	—	検出せず(2)	検出せず(1)	(3)
計	—	検出せず(2)	検出せず(1)	(3)

(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 10 項目について試験を行った。その内訳を表 19 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「食品中に含まれる微量農薬の分析法と精度管理体制の構築に関する研究」に協力し、レトルトカレー10 検体、延 150 項目、「GC/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 25 検体、延 5,350 項目の検査を行った。また、「食品中のメラミン分析法の検討」として、グラタンソースなどを使って添加回収試験を行い、延べ 34 検体 34 項目の検査を、「PCR 法を利用した肉種鑑別の検討」では、標準品としてブタ、ウシ、トリ、ウマ、ヒツジの各ブロックを、加工品としてブタ・ウシのミンチ、ブタの生姜焼、トリもも唐揚げを使って検討し、延べ 16 検体 80 項目の検査を行った。

(4) 精度管理

今年度も、(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するとともに、内部精度管理および主要検査機器の定期点検

を行った。その内容は以下のとおり。

ア 外部精度管理

第1回 食品添加物検査Ⅰ：漬物中の着色料の定性
 第2回 重金属検査：玄米中のカドミウムの定量
 第3回 食品添加物検査Ⅱ：シロップ中の安息香酸およびソルビン酸の定量
 第4回 残留農薬検査Ⅰ：にんじんペースト中のクロロピリホスおよびマラチオンの定量
 第5回 残留農薬検査Ⅱ：ほうれんそうペースト中の5種農薬中3種農薬の定性と定量
 第6回 残留動物用医薬品検査：鶏肉(ささみ)ペースト中のスルファミジンの定量
 いずれの回も検査結果は良好であった。

イ 内部精度管理

分析法の習熟と精度の維持を目的として、着色料、重金属、残留農薬、動物用医薬品、保存料について実施し、いずれの検査結果も良好であった。
 ウ 主要検査機器の定期点検

定期点検は、ガスクロマトグラフ装置4台、高速液体クロマトグラフ装置2台、分光光度計、化学天秤、原子吸光光度計、酵素抗体自動測定装置、及び高速液体クロマトグラフ質量分析装置各1台について行った。結果はすべて良好であった。

表 18 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	お好み焼き中異物	異物混入	ニンヒドリン反応	苦情品 陽性		
2	ササミフライーズ [®]	異物混入 (繊維様)	ニンヒドリン反応	苦情品 陽性	ササミ肉の繊維と推定	
3	菓子パン中異物	異物混入 (褐色異物)	成分分析 ヨウ素でんぷん反応	苦情品 炭素化合物 陽性 焼成パン破片と推定	対照品 炭素化合物 陽性	薄皮モヤコーヒークリームパン [®] 炭素化合物 陽性
4	食パン中の異物	灰色異物混入	成分分析	炭素化合物		
5	ワッフル	異物混入 (針金 様金属片)	成分分析	鉄、クロム、炭素化合物		
6	生菓子	異物混入 (粉様)	成分分析 でんぷん反応	炭素化合物 陽性	菓子の一部と推定	
7	パン	異物混入 (糸状異物)	成分分析	苦情品 炭素化合物	対照品 (絞り袋の糸) 炭素化合物	
8	ふりかけ中の異物	異物混入 (金属片)	成分分析	アルミニウム化合物 内蓋キャップ [®] タブ [®] の一部と推定		
9	唐揚げ	異物混入 (刃先様)	成分分析	鉄、クロム化合物		
10	牛カルビ [®] マヨネーズ [®]	異物混入 (プラスチック片)	異物の同定	プラスチック片 けい素化合物	たれ ナトリウム化合物	
11	食パン	異物混入 (ピアス様釘)	成分分析	苦情品 銅、亜鉛、炭素化合物	対照品 銅、亜鉛、金化合物	
12	カシューナッツ	黒色異物付着	成分分析	苦情品 炭素化合物		
13	ころっけ	異臭 (カルキ臭)	次亜塩素酸ナトリウム ヒ素 シアン化合物 コリンエステラーゼ [®] 阻害剤	苦情品 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず	対照品 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず	
14	アマダイ チダイ シロギス	異臭 (クレゾール臭)	残留塩素(アマダイのみ) クレゾール 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 o-プロモフェノール m-プロモフェノール p-プロモフェノール 2,4-ジプロモフェノール 2,6-ジプロモフェノール 2,4,6-トリプロモフェノール	アマダイ 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 0.07mg/kg 検出せず	チダイ — 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず	シロギス — 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず
15	たらの切り身	異臭 (漂白剤臭)	次亜塩素酸ナトリウム	検出せず		
16	ラーメン	異味異臭	pH	苦情品 1.5	対照品 6.5 苦情品	対照品

表 18 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			
17	ヒラメ	異臭 (アンモニア臭)	VBN パラフィン系炭化水素	42mg% 検出せず			
18	納豆	異臭 (アンモニア臭)	VBN ヒ素 シアン化合物 コリンエステラーゼ阻害剤	納豆 1 220mg% 検出せず 検出せず 検出せず	納豆 2 180mg% 検出せず 検出せず 検出せず	納豆 3 180mg% 検出せず 検出せず 検出せず	
19	辛子明太子	腐敗	pH	5.8			
20	ウーロン茶 [※]	カビ発生	パツリン	検出せず			
21	ラーメン	異臭 (アンモニア臭)	VBN	麺 5.0mg%	だし 8.6mg%		
22	国産豚ロース うす切り	異臭	VBN ヒ素 シアン化合物 コリンエステラーゼ阻害剤	4.4mg% 検出せず 検出せず 検出せず			
23	ぬか漬け	異臭 (薬品臭)	酢酸エチル エタノール	ぬか 検出せず 0.8%	きゅうり 0.02% 0.4%		
24	土ごぼう むきごぼう ごぼう残品	異臭 (漂白剤臭)	二酸化硫黄 農薬 170 項目 トルクロホスメチル 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 クレゾール [※] o-ブ [※] ロモフェノール m-ブ [※] ロモフェノール p-ブ [※] ロモフェノール 2,4-ジ [※] ブ [※] ロモフェノール 2,6-ジ [※] ブ [※] ロモフェノール 2,4,6-トリブ [※] ロモフェノール	土ごぼう 検出せず 検出せず — 検出せず — — — — — — — — — — —	むきごぼう 検出せず — 0.07mg/kg 検出せず 検出せず 0.4mg/kg 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 0.4mg/kg 検出せず 検出せず 検出せず	ごぼう残品 — — — 検出せず 0.7mg/kg 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず	
25	おつまみ海苔	異味（甘味） 製造者不明	サッカリンナトリウム アスパルテーム アセスルファムカリウム ステビア グリチルリチン酸	検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず			
26	加熱調理済 ブロックリー	異味（苦味）	農薬 170 項目	残品 検出せず	吐物 検出せず		
27	ウニ	異味（苦味）	pH アルミニウム オルトフェニルフェノール チアベンタゾール [※] ジフェニル イマザリル 二酸化硫黄	苦情品 5.6 — — — — — —	対照 A～D 5.5～6.4 — — — — — —	対照 E 180mg/kg — — — — — — —	板 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず

表 18 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	
28	ラーメン	異味異臭	pH	苦情品 1.5	対照品 6.5
29	牛肉	腐敗、嘔吐 下痢	VBN	7.5mg%	
30	精米	下痢	農薬 42 項目	検出せず	
31	クレソン	異臭	ヒ素 シアン化合物 有機リン系農薬 41 項目	検出せず 検出せず 検出せず	
32	お茶	喉焼痛、心臓痛	ヒ素 シアン化合物 有機リン系農薬 41 項目	検出せず 検出せず 検出せず	
33	菓子	腹痛	ヒ素 シアン化合物 有機リン系農薬 41 項目	検出せず 検出せず 検出せず	
34	いわしつみれ煮	異味（苦味） 下痢	ヒスタミン コリンエステラーゼ阻害剤	苦情品 検出せず 検出せず	対照品 検出せず 検出せず
35	清涼飲料水	嘔吐、下痢 発熱	ヒ素 シアン化合物 コリンエステラーゼ阻害剤 リン系農薬 40 項目 グリホサート メタミドホス ホレート	検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず 検出せず	
36	にんにく含有食品	アレルギー	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	
37	マンゴー	嘔吐、下痢			
38	コーヒー	〃			
39	牛乳	〃			
40	梅	〃			
41	イワシフライ	〃			
42	オレンジマレード	〃			
43	ローヤルゼリー	〃			
44	カントリマーム	腹痛			
45	煮豆	異味（苦味）			
46	干ししいたけ	〃			
47	ビビンバ炒飯	異味、異臭			
48	ヨーグルト	異味（苦味）			
49	太刀魚	薬、機械油臭			
50	有機豆乳	口内痺れ			
51	フライトポテト	〃			
52	牛乳	様子おかしい			
53	うるめいわし	胸のむかつき			
54	清涼飲料水表面 の茶色液体	気持ち悪い			
55	生にんにくカプセル	農薬の心配			
56	冷麺	不安・心配			