

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整備・運用

a システムの更新整備及び管理運用

平成9年度から所内各部の共用情報の整備活用、試験成績書の処理等を行うため、衛生研究所情報管理システムの整備を行っている。

情報管理システムのデータベースを構成する主なファイルを表1に示した。

表1 情報管理システムの主要ファイル構成
(平成19年3月末)

区分	データ格納件数
文献情報ファイル	70,815
図書管理データファイル	2,739
新聞記事データファイル	35,188

(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、平成10年1月の更新時に衛生研究所に所管替えされたもので、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）を通信回線で接続している。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のほか、厚生労働省への各種報告システムが運用されており、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 情報の収集整理

試験研究機関からの研究報告書等の情報交換資料をはじめ、当所の試験検査・調査研究業務に必要な技術資料等を収集し、効果的な利用に供するため分類整理を行い、蓄積を図った。

b 文献、資料等の提供

衛生関係部局等からの要請により、行政対応に必要な各種の文献や技術資料を提供した。国立感染症研究所感染症情報センターから毎月、集計・解析、還元される病原微生物検出情報は、その都度保健所、保健センター等21か所の関係機関に提供した。

c 刊行物による情報提供

平成17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25号（平成17年度）」を刊行し、関係部局及び全国の試験研究機関等に配付した。（表2）

表2 平成18年度刊行物

発行年月	刊行物名	判部数
H18. 8	広島市衛生研究所年報第25号	A4 300

（平成17年度）

d 衛生研究所ホームページの運営

平成13年7月から広島市ホームページサーバ内に衛生研究所のホームページを開設し、広く市民等に衛生研究所からの情報発信を行っている。ホームページの更新は、その都度広報課に依頼して行った。

(4) 図書室

a 図書室の管理運営

図書、研究報告書の分類整理に重点を置き、図書室を運営した。

平成18年度の受け入れ図書数は22冊、研究報告書数は399冊であった。近着資料については、毎月1回コンテンツサービスを行った。

b 文献の収集調査

試験検査や調査研究業務に欠かせない文献の収集調査のため、(独)科学技術振興機構や(社)化学情報協会の情報システムを導入し、職員の利用に供した。

(5) 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。

(6) 感染症発生動向調査

本市の結核・感染症発生動向調査事業は、平成13年度の実施要綱の改正により、感染症情報センターを本庁から衛生研究所に移管し、感染症情報の収集、分析、提供・公開に係る業務を衛生研究所で実施することとなった。この感染症発生動向調査業務の実施にあたっては、感染症情報センター運営要領に基づく運営委員会を所内に設置するとともに、感染症情報の分析評価、週報の作成等においては生物科学部と共同して行った。

なお、病原微生物検出情報に関する業務は、従来どおり生物科学部で実施した。

a 感染症発生動向調査システムの運用

市内医療機関から報告される全数把握対象の感染症及び定点医療機関(表3)から週単位又は月単位で報告される定点把握対象の感染症について、その患者発生情報を感染症発生動向調査システムにより、市内8か所の保健センターを経由して収集するとともに、市内分を集計し中央感染症情報センター(国立感染研)へ報告した。また、市内集計情報及び全国還元情報は、その都度保健センター等関係課へ還元した。

平成18年における全数把握対象疾患(一類感染症、二類感染症、三類感染症、四類感染症及び全数把握対象五類感染症)の報告状況を表4に示す。また定点把握対象五類感染症患者報告状況については、週単位報告分を表5に、月単位報告分を表6に示す。

表3 定点医療機関(平成18年)

区分	定点数
インフルエンザ定点	37
小児科定点	24
眼科定点	8
性感染症定点	9
基幹病院定点	7

表4 全数把握対象疾患の報告状況(平成18年)

類型	疾患名	報告数
二類	コレラ	1
	細菌性赤痢	2
三類	腸管出血性大腸菌感染症	30
四類	A型肝炎	7
	つつが虫病	2
	日本脳炎	1
	レジオネラ症	3
五類	アメーバ赤痢	4
	ウイルス性肝炎	3
	急性脳炎	10
	クロイツフェルト・ヤコブ病	3
	後天性免疫不全症候群	8
	ジアルジア症	1
	梅毒	4
	破傷風	1

対象疾患のうち、報告分のみ掲載した。

表5 定点把握対象五類感染症患者報告状況(週単位報告分)(平成18年)

疾患名	報告数
インフルエンザ	7,724
咽頭結膜熱	405
A群溶血性レンサ球菌咽頭炎	1,913
感染性胃腸炎	13,103
水痘	2,409
手足口病	176
伝染性紅斑	435
突発性発しん	844
百日咳	28
風しん	9
ヘルパンギーナ	680
麻しん	3
流行性耳下腺炎	1,273
RSウイルス感染症	256
急性出血性結膜炎	13
流行性角結膜炎	363
細菌性髄膜炎	5
無菌性髄膜炎	76
マイコプラズマ肺炎	208
クラミジア肺炎	0
成人麻しん	1

表 6 定点把握対象五類感染症患者報告状況
(月単位報告分) (平成18年)

疾患名	報告数
(性感染症)	
性器クラミジア感染症	199
性器ヘルペスウイルス感染症	91
尖圭コンジローマ	56
淋菌感染症	147
(薬剤耐性菌感染症)	
メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症	546
ペニシリン耐性肺炎球菌感染症	111
薬剤耐性緑膿菌感染症	20

b 基幹地方感染症情報センターへの報告

広島県感染症情報センターには、感染症発生動向調査システムにより作成した週報及び月報の報告ファイルをその都度送付した。

c 感染症情報の提供・公開

市内における感染症患者発生情報，病原体情報を分析し，全国情報とあわせて「広島市感染症週報」を作成し，医師会，定点医療機関，保健センター，教育委員会等の関係機関にファクシミリにより提供した。

また，衛生研究所ホームページに広島市感染症情報センターのコーナーを設け，「広島市感染症週報」を毎週掲載するとともに，定点把握対象の五類感染症21疾患については，その患者発生状況をグラフで示し，市民，医療関係者等に提供した。

d 広島市感染症対策協議会への資料の提供

本市における防疫対策の的確かつ効果的な推進及び結核・感染症発生動向調査事業の適切な運用を図るため，学識経験者，専門医，医師会代表者等12名で構成される感染症対策協議会が設置されている。毎月1回開催されるこの会議には，感染症情報の解析評価等に必要な各種資料を提供するとともに，事務局の構成員として参画した。

e インフルエンザ疾患関連死亡者数迅速把握事業

本事業は，感染症発生動向調査事業とは別に13大都市を対象として平成11年度からインフルエンザの流行期に実施されている。平成18年度においても実施要領に基づき，感染症発生動向調査システムにより，インフルエンザ疾患関連死亡者（インフルエンザ死亡者及び肺炎死亡者）情報の入力及び報告処理を行った。平成18年度の報告状況を表7に示す。

表 7 インフルエンザ疾患関連死亡者数迅速把握事業報告状況(平成18年度)

区分	報告数
インフルエンザ死亡者	2
肺炎死亡者	437
計	439

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8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176検体，延3,978項目であり，その内訳を表9に示す。

このうち，水質基準に適合しなかったものは17検体，不適率9.6%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，65検体，延650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。また，農薬等による水質汚染を把握するため，55検体，3,740項目についてダイアジノン，ジクロルボス等の試験を行った。

表8 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	89	3,109	87	869	176	3,978
無機溶存成分試験	65	650			65	650
残留農薬試験	55	3,740			55	3,740
その他の水質試験	185	680	117	564	302	1,244
家庭用品試験	167	953			167	953
器具・容器包装等の試験	15	84			15	84
おしぼり・おむつ等の試験	6	21			6	21
食器の陰イオン界面活性剤試験			61	61	61	61
氷雪の試験			1	2	1	2
医薬品の試験						
計	582	9,237	266	1,496	848	10,733

表9 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	0	0	37	362	37	362
	全項目	0	0	3(3)	60	3	60
	小計	0	0	40	422	40	422
小規模給水	一般項目						
	全項目						
	小計						
井戸水	一般項目	24	231	47	447	71	678
	全項目	53	2,284	0	0	53	2,284
	小計	77	2,515	47	447	124	2,962
その他	一般項目	0	0	0	0	0	0
	全項目	12	594	0	0	12	594
	小計	12	594	0	0	12	594
計	89	3,109	87	869	176	3,978	

()の数字は，旧水質基準項目の検体数を示す。

表 10 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	158	410	1	3	159	413
プール水	27	270	12	72	39	342
かき洗浄水			56	392	56	392
利用水			48	97	48	97
計	185	680	117	564	302	1,244

(2) その他の水質試験

公衆浴場水、プール水、かき洗浄水等 302 検体、延 1,244 項目について水質試験を行った。その内訳を表 10 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 2 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、167 検体、延 953 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 11 に示す。

(4) 器具・容器包装等の試験

器具・容器包装 10 検体、延 50 項目、食品添加物 5 検体、延 34 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) おしぼり・おむつ等の試験

おしぼり・おむつ等 6 検体、延 21 項目について行政試験を行ったが、一般細菌数が基準に適合しなかった。

(6) 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 61 検体、延 61 項目について依頼試験を行った。

(7) 氷雪の試験

氷雪 1 検体、延 2 項目について依頼試験を行った。

表 11 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		2	2
容器又は被包(アルカリ)		2	2
塩化ビニル		6	6
テトラクロロエチレン		8	8
トリクロロエチレン		8	8
トリフェニル錫化合物	142	12	154
トリブチル錫化合物	142	12	154
BDBPP	142		142
ディルドリン	142		142
ホルムアルデヒド	148	1	149
メタノール		6	6
有機水銀化合物	142	12	154
漏水試験		6	6
落下試験		6	6
圧縮変形試験		6	6
計	858	95	953

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 12 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が平成 18 年 5 月 29 日施行され、残留基準設定項目が飛躍的に増大するなど、益々、食品化学分野での試験検査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、922 検体、延 17,141 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

229 検体、延 236 項目について試験を行った。その内訳を表 13 に示す。試験項目は pH、水分活性、固形分の順に多かった。

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 22 検体、延 59 項目について試験を行った。その内訳は表 14 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 273 検体、延 1,504 項目について食品添加物試験を行った。その内訳は表 15 に示すとおりであった。2 件の違反食品があったが、これらは、岩海苔の二酸化硫黄、カラースプレー中のタール色素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。378 検体、延 15,301 項目について試験を行った。その内訳を表 16 に示す。

(a) 残留農薬試験

輸入食品を含む野菜、果実など 104 検体、延 14,061 項目について残留農薬試験を行った。その内訳を表 17 に示す。このうち 20 検体から 23 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 18 に示す。

(b) 動物用医薬品試験

鶏肉、牛乳、ヒラメ等 24 検体、延 556 項目について試験を行った。その内訳は表 19 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（生カキ等）195 検体に対して、カドミウム、鉛、ヒ素、総水銀等の重金属、PCB、TBTO、TPTC、HCB、ベンツピレン延 629 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。55 検体について行い、その結果を表 20 に示す。

アサリについて、5 月 10 日、18 日に規制値（4MU/g）を超える麻痺性貝毒を検出し、採取規制および出荷自主規制されたが、5 月 26 日に規制解除された。

e 食品中のアレルギー物質試験

麺類・パン類など 9 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 8 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 21 に示す。

苦情の内訳を見ると、異物混入、異味、異臭の順に多かった。

表 12 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	229	236	7	7	236	243
食品の成分規格試験	22	59	0	0	22	59
食品中の食品添加物試験	273	1,504	2	2	275	1,506
食品中の有害化学物質試験	378	15,301	3	4	381	15,305
食品中のアレルギー物質試験	9	15	0	0	9	15
遺伝子組換え食品試験	8	8	0	0	8	8
栄養分析	3	18	4	28	7	46
計	922	17,141	16	41	938	17,182

表 13 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	28	28
異物の同定	15	15
水素イオン濃度(pH)	57	57
酸価・過酸化物価	7	14
アスコルビン酸	7	7
ベンゼン	7	7
安息香酸	7	7
コリンエステラーゼ阻害剤	5	5
シアン	5	5
ヒ素	5	5
K 値	23	23
水分活性	30	30
その他	23	23
計	229	236

表 14 食品の成分規格試験

食品	検体数	延項目数
乳・乳製品	8	32
清涼飲料水	4	16
生あん	6	6
食肉製品	4	5
計	22	59

表 15 食品中の添加物試験

区 分	検体数	延項目数
着色料	74	1,156
保存料	100	122
酸化防止剤	24	95
防かび剤	3	12
甘味料	35	82
漂白剤	22	22
発色剤	9	9
品質保持剤	6	6
計	273	1,504

表 16 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	104	14,061
動物用医薬品	24	556
重金属	42	443
PCB	40	40
TBTO・TPTC	33	66
HCB	40	40
ベンツピレン	40	40
麻痺性・下痢性貝毒	55	55
計	378	15,301

表 17 食品中の残留農薬試験

区 分	検体数	延項目数
野菜 国内産	55	8,250
輸入品	21	3,145
果実 国内産	7	1,050
輸入品	9	1,343
魚介類	8	66
食肉 国内産	3	57
苦情関係	1	150
計	104	14,061

表 18 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)
アセチリト	広島菜	0.05	5
イロジホ	巨峰レズン ^{*1}	0.18	25
イロジホ	ブルー ^{*2}	0.16	10
イロジホ	ねぎ	0.06	5
イトフェノックス	ねぎ	0.06	2
サザキル	きゅうり	0.02	5
サザキル	とまと	0.02	5
サザキル	とまと	0.02	5
サザル	大根(根)	0.01	1
クソキシメチル	ねぎ	0.02	2
クロヒリス	オレンジ	0.02	1
クロヒリス	巨峰レズン ^{*3}	0.01	1
クワタロニ	広島菜	0.14	5
ジイトフェンカルブ	とまと	0.01	5
ジロジニ	いちご ^{*4}	0.05	1
テフフェビラト	いちご	0.11	1
トルクロスチル	レタス	0.04	2
フェノカルブ	いちご	0.06	2
フェンレト	白菜	0.63	3
フェノパトリン	りんご	0.06	5
ブプロフェジン	とまと	0.02	1
フルジチニル	いちご ^{*4}	0.01	5
フルフェノスロ	こまつな	0.04	10
プロジト	きゃべつ	0.01	2
プロジト	ピーマン	0.02	5
ペルメリン	きゃべつ	0.20	5
ホスカルト	きゃべつ	0.10	3
メニル	いんげん ^{*5}	0.05	1
メダチホ	いよかん	0.02	5

* 1 : チリ産、* 2 : フランス産

* 3 : オーストラリア産、* 4 : 北米産

* 5 : タイ産、その他は国内産

表 19 食品中の動物用医薬品試験

品名	検体数	延項目数
生乳	4	96
養殖魚介類		
国内産	8	184
輸入品(チリ、台湾)	3	69
鶏肉・鶏卵	9	207
計	24	556

表 20 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				
18. 4	検出せず(4)	検出せず(4)	検出せず(2)	(10)
5	検出せず～6.66(8)	検出せず(8)	検出せず～2.22(4)	(20)
10	検出せず(2)	検出せず(2)	検出せず(1)	(5)
11	検出せず(2)	検出せず(2)	検出せず(1)	(5)
19. 3	検出せず(4)	検出せず(4)	検出せず(2)	(10)
計	検出せず～6.66(20)	検出せず(20)	検出せず～2.22(10)	(50)
下痢性貝毒				
18.10	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16検体，延41項目について試験を行った。その内訳を表22に示す。

(3) 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。調査内容は次のとおりであった。

- 第1回 清涼飲料水中の着色料(赤色4号、赤色105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paraオキシ安息香酸およびparaオキシ安息香酸
 - 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EPN
 - 第6回 液卵中のフルベンダゾール
- 第6回の調査結果で，液卵中のフルベンタゾールが，z - スコアの絶対値が2を超えるなどが見られたため改善措置を講じた。

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，残留農薬，動物用医薬品，重金属，防かび剤，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 22 依頼試験

区分	検体数	延項目数
塩分濃度	2	2
水素イオン濃度(pH)	1	1
水分	1	1
ヒスタミン	3	3
甘味料	1	1
重金属	2	3
合成保存料	1	1
PCB	1	1
栄養成分	4	28
計	16	41

表 21 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	菓子	異物混入 (陶磁器状)	異物の同定	ケイ素化合物						
2	冷凍うどん	異物混入 (針金状)	異物の同定	異物	針金					
				鉄化合物	鉄化合物					
3	キャラメル	異物混入 (ガラス片状)	異物の同定	炭素化合物						
4	みかんジュース	異物混入 (黒色状)	異物の同定 銅	苦情品 炭素化合物	対照品 -					
				0.20mg/kg	0.18mg/kg					
5	ひじき	異物混入 (プラスチック状)	異物の同定	炭素化合物						
6	弁当	異物混入 (ガラス片状)	異物の同定	炭素化合物						
7	サンドウィッチ	異物混入 (銀色液体)	異物の同定	水銀化合物						
8	焼餅玄米	異物混入 (ビニール状)	異物の同定	苦情品 炭素化合物	ビニール 炭素化合物	こんにやく 炭素化合物				
9	パン	異物混入 (石状)	異物の同定	炭素化合物						
10	タチウオ	異物混入 (白色固形物)	異物の同定	苦情品 加シウム・リン・炭素化合物	タチウオの骨 加シウム・リン・炭素化合物					
11	チーズリゾットの基	異物混入 (固形物)	異物の同定	炭素化合物						
12	ドーナツ揚油	異味	酸価 過酸化物価	10 2.6meq/kg						
13	清涼飲料水 (ペットボトル緑茶)	異味 (舌痺れ)	pH 次亜塩素酸ナトリウム 硝酸イオン ナトリウムイオン 過酸化水素	苦情品 6.2 検出せず 0.5mg/l 59mg/l 検出せず	対照品 6.0 検出せず 0.7mg/l 59mg/l 検出せず					
14	刺身用サーモン	異味 (甘塩味)	塩分濃度	苦情品 2.6%	対照品 0.2%					
15	みかん	異味 (舌痺れ)	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						
16	フライ麺	異味	酸価 過酸化物価	10 2.6meq/kg						
17	豆菓子	異味	酸価 過酸化物価	0.4 2.2meq/kg						
18	パン	胃がむかつく	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						
19	白菜漬け	異臭(農薬臭)	農薬(150項目)	検出せず						
20	キムチ	異臭(腐敗臭)	pH	苦情品 5.6	対照品当日 5.8	4日後 5.6	11日後 5.3	18日後 5.1		
21	ちくわ	異臭、ねばり発生	ソルビン酸	0.07g/kg						

表 21 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
22	サーモン	腐敗、下痢	VBN	9.8mg%
23	白インゲン豆	下痢、嘔吐	レクチン	豆 最高希釈倍率 2,048 倍 豆粉末 最高希釈倍率 2,048 倍
24	夕食 (マヨネーズ、 カップ酒)	手の痺れ	ヒ素 シアン化合物 コリンエステラーゼ阻害剤	マヨネーズ 検出せず 検出せず 検出せず カップ酒 検出せず 検出せず 検出せず
25	パン	胃がむかつく	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
26	パン	胃の痛み むかつき	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
27	梅干	アルミニウム溶出 健康不安	アルミニウム	2.0mg/ml
28	牛乳	ド・ド・ロ状態	酸度	0.11
29	イクラ	人工イクラ の疑い	カタラーゼ反応	陽性