

9. 検査第一課・検査第二課

当課の前身は、昭和53年4月に千葉県食品衛生検査所として発足した。平成13年4月の機構改訂に伴い、検査第一課、検査第二課として衛生研究所に統合された。

検査課の業務は、年間計画による公設市場等の監視指導に係る検査、食品化学検査実施計画に基づく農産物、水産物、畜産物等の検査及び保健所等で行った検査の違反確認検査等に大別される。平成18年度の全業務実績を

表1に示す。

1) 公設市場等の監視および収去に係る検査

保健所、食品広域監視班がその管轄区域内の公設卸売市場、大型小売り店舗および食品製造施設等で収去した食品等について、食品衛生法による規格基準項目及び食品衛生監視指導の指標項目について検査を行なった。平成18年度の実績を表2に、その結果値が規格基準または千葉県指導基準に抵触した事例を表3に示す。

表1 平成18年度試験検査業務実績

	検査の種類	検体数	項目数	細菌検査		詳細掲載
				理化学検査		
公設卸売市に係る監査	細菌検査及び食品添加物等の理化学検査	334 (343)	3,172 (3,122)	879 (819)	2,293 (2,303)	表2,3
	食品添加物等の理化学検査	210 (250)	1,102 (1,384)	0 (1)	1,102 (1,383)	
	合 計	544 (593)	4,274 (4,506)	879 (820)	3,395 (3,686)	
	千葉県産農産物調査(残留農薬等)	84 (84)	10,488 (9,756)	0 (0)	10,488 (9,756)	表4,5,6
	千葉県産水産物調査(重金属・抗菌抗生物質等)	25 (25)	734 (774)	0 (0)	734 (774)	
	千葉県産畜産物調査(動物用医薬品・細菌等)	25 (25)	720 (720)	20 (20)	700 (700)	表4,8
食品化学検査等の実施計画に係る調査	輸入食品調査(残留農薬・抗菌抗生物質等)	42 (42)	2,262 (1,952)	0 (0)	2,262 (1,952)	表4,5,9
	健康食品調査(重金属・細菌等)	5 (5)	30 (37)	10 (1)	20 (36)	
	合 計	181 (181)	14,234 (13,239)	30 (21)	14,204 (13,218)	表4
	確認検査等	4 (8)	4 (8)	0 (0)	4 (8)	
	苦情検査等	6 (0)	12 (0)	12 (0)	0 (0)	
	総 計	735 (782)	18,524 (17,753)	921 (841)	17,603 (16,912)	

() 内の数字は平成17年度実績

表2 公設卸売市場の監視及び収去に係る検査一覧

	検 体 数	項 目 数 計	細 菌 項 目 数	理 化 学 項 目 数	検 査 項 目	食 品 類
魚介類	32	154	66	88	細菌、塩分、抗生物質	生食用かき
魚介類加工品 (かん詰・びん詰を除く)	29	188	70	118	細菌、保存料、甘味料 タル色素、酸化防止剤	魚介類加工品
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	61	439	270	169	細菌、保存料、甘味料 タル色素、発色剤	食肉製品
乳製品	48	311	96	215	細菌、保存料、甘味料 無脂乳固形分	チーズ、発酵乳
穀類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	47	112		112	品質保持剤、水分含量	生麺、生皮等
野菜類・果物及びその加工品	62	383	32	351	細菌、保存料、甘味料、 タル色素、漂白剤、 防かび剤	輸入果実(柑橘類等)、漬物 味噌、醤油、惣菜
菓子類	105	741	132	609	細菌、保存料、甘味料、 タル色素、漂白剤、 酸化防止剤、 ジン化合物	輸入菓子、 土産菓子、油菓子 和生菓子、 ジャム等
清涼飲料水	105	1,424	106	1,318	細菌、保存料、甘味料 タル色素、重金属、pH	清涼飲料水
かん詰・びん詰食品	11	121	22	99	細菌、恒温試験、 保存料、甘味料、 タル色素、重金属	かん詰
その他の食品 (複合調理食品等)	23	233	85	148	細菌、保存料、甘味料、 タル色素	惣菜、 フライヘースト等
添加物	化学的合成品及びその合成品	15	124	124	食品添加物規格試験	L-チロシン、L-イソロイシン ベキサン、L-グリタミン酸 水酸化ナトリウム、水酸化カリウム、塩酸他
	その他の添加物	1	12	12		
器具及び容器・包装	5	32		32	溶出試験	
合計	544	4,274	879	3,395		

表3 平成18年度違反等事例

食 品	項目 (検査結果)	違反等理由 (基準値)
ギョウザの皮	プロピレングリコール (1.3%)	過量使用 (1.2%以下)
ワインナーソーセージ	ソルビン酸 (0.03g/Kg)	使用表示なし
和生菓子	細菌数 ($1.3 \times 10^5/g$)、大腸菌群 (陽性)	千葉県判定基準に抵触 細菌数 ($1.0 \times 10^5/g$ 以下) 大腸菌群 (陰性) 黄色ブドウ球菌 (陰性)
和生菓子	細菌数 ($7.2 \times 10^5/g$)、大腸菌群 (陽性)	
和生菓子	細菌数 ($1.3 \times 10^6/g$)、黄色ブドウ球菌 (陽性)	
和生菓子	細菌数 ($8.3 \times 10^6/g$)、大腸菌群 (陽性)	
漬物	大腸菌群 (陽性)	
さんま卵の花漬け	細菌数 ($5.6 \times 10^5/g$)、黄色ブドウ球菌 (陽性)	
いわし卵の花漬け	大腸菌群 (陽性)	

2) 食品化学検査等の実施計画に係る調査

千葉県産物及び輸入食品について残留農薬、動物用医薬品、環境汚染物質、サルモネラ属菌等の調査を行なうと共に加工食品として健康(補助)食品について規格検査を行なった。平成18年度の調査実施状況を表4に示す。

また、検出したものについての一覧を表5に示す。なお、昨年5月より残留農薬等基準のポジティブリスト制度が導入されたことに伴い結果の表示も分析値として規定されたが、表の結果値は検出値(検査実施標準作業書による定量下限値以上の実測値)で記載した。

表4 食品化学検査等の実施計画に係る調査

品目	項目	A 県産農産物				B 県産水産物				C 県産畜産物				D 輸入食品				E 健康食品					
		農薬				重金屬	p	有機スズ化合物	動物用医薬品	微生物	抗生物	動物用医薬品	微生物	抗生物	農薬	有機スズ化合物	外観	ひ素・規格	細菌数・大腸菌群				
		有機塩素系	有機バーミュート系	カーバロイド系	ピレスロイド系																		
項目数	項目	23	41	6	14	41	5	1	2	29	4	29	4	1	30	4	66	5	2	1	2	1	2
調査項目数/検体数		1,488/84				734/25				720/25				2,262/42				30/5					
きゅうり	6	(5)	①	○	○	○	②																
レタス	6	①	○	○	○	○	○																
ミニトマト	6	③	○	○	○	○	①	②															
とうもろこし	6	○	○	○	○	○	○	○															
枝豆	6	○	○	○	○	○	○	○															
日本なし	6	②	○	○	○	④	⑤																
ぶどう	6	①	○	○	○	②	③																
にら	2	○	②	○	○	○	○	②															
小松菜	4	○	○	○	○	○	○	○															
こねぎ	5	③	○	○	○	③	②																
サンチュ	1	○	○	○	○	○	○	○															
ほうれん草	6	①	○	○	○	②	○																
かぶの根	6	○	○	○	○	○	①																
かぶの葉	6	①	①	○	○	①	③																
ブロッコリー	6	○	○	○	○	○	○																
いちご	6	○	○	○	○	○	④																
あさり	5						⑤	○	○														
ひらめ	3							①	○	○													
鯛	2							○	○	○													
はまち	1							○	○	○													
かんぱち	1							○	○	○													
うなぎ	4							○	○	○													
なます	1							○	○	○													
鮎	1							○	○	○													
にじます	1							○	○	○													
うぐい	1							○	○	○													
しまあじ	1							①	○	○													
鯉	3							○	○	○													
雑魚	1							○	○	○													
鶏卵	20										○	○	○										
はちみつ	5									○													
牛肉	5										○	○	○										
豚肉	4										○	○	○										
鳥肉	2										○	○	○										
羊肉	1										○	○	○										
枝豆(冷凍)	3																①						
そら豆(冷凍)	2																○						
ブロッコリー(冷凍)	5																○						
アスパラ(冷凍)	1																○						
ブルーベリー(冷凍)	4																○						
ラズベリー(冷凍)	1																○						
かぼちゃ	6																○						
生しいたけ	1																○						
ほうれん草	1																○						
ブラックタイガー	3																○						
サーモン	2																○						
エビ	1																○						
健康(補助)食品	5																○						

注：丸印の中の数字は、検出した検体数を示す。

表5 食品化学検査の検出状況

農産物名	検出検体数 ／検体数	検出農薬名	検出数	残留濃度(検出値)	残留基準値	定量下限値
きゅうり	5/6	クロロタロニル フルジオキソニル アゾキシストロビン ホスチアゼート プロシミドン	1 1 1 1 5	0.25 0.04 0.07 0.03 0.04, 0.10, 0.18, 0.13, 0.06	5 2 1 0.2 5	0.01 0.02 0.05 0.01 0.02
レタス	1/6	クロロタロニル	1	0.02	1	0.01
ミニトマト	5/6	アゾキシストロビン クロルフェナピル テトラコナゾール トルフェンピラド ピリダベン フェンプロパトリン フルジオキソニル プロシミドン	1 1 1 1 1 1 1 1	0.09 0.03 0.19 0.14 0.16 0.16 0.13 0.02	1 1 1 2 1.0 2 2 5	0.05 0.01 0.02 0.05 0.05 0.02 0.02 0.02
日本なし	6/6	アゾキシストロビン キャプタン クレスキシムメチル シペルメトリン ビフェントリン フェンプロパトリン	1 2 4 1 3 2	0.08 0.07, 0.10, 0.08, 0.08, 0.11, 0.10 0.09 0.03, 0.02, 0.02 0.22, 0.34	2 25 5 2.0 0.5 5	0.05 0.01 0.05 0.02 0.02 0.02
ぶどう	5/6	アゾキシストロビン キャプタン クレスキシムメチル クロルフェナピル フェンプロパトリン フルバリネット	2 1 4 1 2 2	0.05, 0.07 0.10 0.20, 0.13, 0.12, 0.30 0.05 0.09, 0.12 0.13, 0.07	10 5 15 5 5 2.0	0.05 0.01 0.05 0.01 0.02 0.02
にら	2/2	クレスキシムメチル ピラクロホス	2 2	0.24, 0.27 0.02, 0.02	30 0.5	0.05 0.01
こねぎ	4/5	アゾキシストロビン クロルフェナピル シペルメトリン ペルメトリン ビフェントリン	2 3 1 1 1	0.75, 0.28 0.39, 0.48, 0.11 0.23 1.1 0.04	5 3 5.0 3.0 0.5	0.05 0.01 0.02 0.02 0.02
ほうれん草	3/6	シペルメトリン テフルトリン	2 1	0.04, 0.24 0.03	2.0 0.5	0.02 0.01
かぶの葉	4/6	クロルフェナピル シペルメトリン トルフェンピラド フェニトロチオൺ フェントエート	1 1 2 1 1	0.02 0.07 0.80, 0.09 0.01 0.01	3 1 25 0.5 0.1	0.01 0.02 0.05 0.01 0.01
かぶの根	1/6	トルフェンピラド	1	0.07	1	0.05
いちご	4/6	アゾキシストロビン クレスキシムメチル フルジオキソニル	1 2 1	0.008 0.52, 0.10 1.4	5 5 5	0.05 0.05 0.02
輸入冷凍野菜	2/24	エトフェンプロックス キャプタン マラチオൺ	1 1 1	0.14 0.37 0.02	5 20 0.5	0.02 0.01 0.01
県産養殖魚	2/20	トリブチルスズ化合物	2	0.01, 0.01		0.01
輸入食肉	1/12	DDT	1	0.06	5	0.01

*とうもろこし、枝豆、わけぎ、サンチュ、ブロッコリー、県産畜産物については全て不検出 (単位: ppm)

(1) 千葉県産農産物調査

千葉県で生産量が多い農産物について毎年種類を変えて調査している。平成18年度は16種類84検体について、農薬125項目の調査を行った。その結果を表6に示す。84検体中42検体から農薬の残留が認められたが、残留基準値を超えた農薬は検出されなかった。

(2) 千葉県産水産物調査

千葉県産の水産物13種類25検体について、動物用医薬品29項目、抗生物質4項目、環境汚染物質3項目、重金属類5項目の調査を行った。その結果を表7に示す。

ひらめ、しまあじからトリプチルスズ化合物を定量下

限値の0.01ppmを検出した。

なお、動物用医薬品、有機スズ化合物の調査結果については、全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会に毎年報告しており、近県のデータがとりまとめられている。

(3) 千葉県産畜産物調査

千葉県産の畜産物2種類25検体について、動物用医薬品35項目およびサルモネラ属菌の調査を行なった結果を表8に示す。いずれの検体からも検出されなかった。

表6 千葉県産農産物の調査結果

農産物名	調査項目	検出検体数／検体数	検出範囲	定量下限値
野菜 (16種類)	有機塩素系農薬 (23項目)	18/84	0.02～0.39	0.005～0.05
	有機リン系農薬 (41項目)	4/84	0.01～0.03	0.01
	カーバメート系農薬 (6項目)	0/84	ND	0.02
	ピレスロイド系農薬 (14項目)	15/84	0.02～1.1	0.01～0.5
	その他系農薬 (41項目)	24/84	0.06～0.80	0.01～0.05

(単位: ppm)

表7 千葉県産水産物の調査結果

水産物名	調査項目	検出検体数／検体数	検出範囲	定量下限値
貝類 (あさり)	水銀	5/5	0.002～0.005	0.002
	銅	5/5	1.0～1.3	0.2
	カドミウム	5/5	0.03～0.07	0.02
	亜鉛	5/5	18～23	1.0
	鉛	0/5	ND	0.1
	P C B	0/5	ND	0.0005
	トリプチルスズ化合物	0/5	ND	0.01
魚類 (12種類)	トリフェニルスズ化合物	0/5	ND	0.01
	オキシテトラサイクリン	0/20	陰性	0.1～6.25
	スピラマイシン	0/20	ND	0.01
	動物用医薬品 (27項目)	0/20	ND	0.01～0.1
	トリブチルスズ化合物	1/20	0.01	0.01
	オキシテトラサイクリン	1/20	0.01	0.01

(単位: ppm)

表8 千葉県産畜産物の調査結果

畜産物名	調査項目	検出検体数／検体数	検出範囲	定量下限値
鶏卵	抗生物質 (4項目)	0/20	陰性	0.1～6.25
	動物用医薬品 (29項目)	0/20	ND	0.01～0.1
	オキシテトラサイクリン	0/20	ND	0.02
	サルモネラ属菌	0/20	陰性	
はちみつ	抗生物質 (4項目)	0/5	陰性	0.1～6.25

(単位: ppm)

(4) 輸入食品調査

各種輸入食品について行なった調査結果を表9に示す。輸入畜産物2種類12検体について有機塩素系農薬5項目動物用医薬品35項目の調査を行いラム肉1検体よりDDTを検出したが基準値以下であった。

輸入水産物3種類6検体について動物用医薬品35項目及び有機スズ化合物2項目の調査を行い、いずれの検体からも検出されなかつた。

冷凍輸入野菜・果実6種類16検体及び輸入野菜3種類8検体について農薬66項目の調査を行なった。冷凍枝豆からエトフェンプロックス、冷凍ブルーベリーからキャプタン、マラチオンを検出したがいずれも基準値以下であった。

(5) 加工食品調査

健康食品の公示区分のビタミンC含有食品5検体について5項目の調査を行なった。いずれも規格に適合していた。

3) 確認及び苦情食品検査

他検査機関で違反を摘発された食品及び県内保健所の検査で違反を疑う検体について確認検査を行なっている。平成18年度は4検体について保存料の検査を行なつた。

また、保健所に通報のあった苦情食品1種類6検体について細菌検査を実施した。

4) 精度管理の実施

千葉県の食品衛生検査施設における検査等の業務管理要綱に基づき、内部精度管理及び外部精度管理を実施している。平成18年度の実施状況を表10に示す。

外部精度管理は、財団法人食品薬品安全センターが実施した調査に参加し、いずれの調査項目も良好の結果であった。

表9 輸入食品の調査結果

食品分類名	調査項目	検出検体数／検体数	検出範囲	定量下限値
冷凍野菜・果物	有機塩素系農薬(15項目)	1/24	0.37	0.005～0.02
	有機リン系農薬(37項目)	1/24	0.02	0.01
	ピレトリン系農薬(14項目)	0/24	ND	0.01～0.5
魚(5種類)	抗生素質(4項目)	0/6	陰性	0.1～6.25
	動物用医薬品(27項目)	0/6	ND	0.01～0.1
	オキシテトラサイクリン	0/6	ND	0.02
	スピラマイシン	0/6	ND	0.05
	トリブチルスズ化合物	0/6	ND	0.01
	トリフェニルスズ化合物	0/6	ND	0.01
食肉	抗生素質(4項目)	0/12	陰性	0.1～6.25
	動物用医薬品(28項目)	0/12	ND	0.01～0.1
	オキシテトラサイクリン	0/12	ND	0.02
	スピラマイシン	0/12	ND	0.05
	農薬(有機塩素系5項目)	1/12	0.05	0.005～0.02

表10 精度管理実施状況

	検体数 (実施回数)	項目数	総繰返し数
内部精度管理			
添加回収試験	509	1,340	—
繰返し試験	22	40	155
外部精度管理	8	11	—
計	539	1,391	155