

平成 31/令和元年度食品試験検査の実施結果について

1 県内産農産物の残留農薬検査

(検査実施機関：一般財団法人茨城県薬剤師会検査センター)

県内で生産された 22 品種 70 検体の農産物を卸売市場などから収去し、109 項目の農薬について試験検査を実施した結果、残留基準値を超えて不適となったものはありませんでした。

【検査結果】

検査対象農産物	不適検体数	備考
70 検体 (22 品種)	0	検査対象農薬：109 項目

(検査対象農産物とその検体数の内訳)

すいか 4, メロン 4, トマト 4, ピーマン 2, にんじん 4, かぼちゃ 2, きゅうり 4, なす 4, とうもろこし 4, 大葉 2, ねぎ 2, なし 4, さつまいも 2, レタス 4, キャベツ 4, ごぼう 4, だいこん 2, ほうれん草 4, 春菊 2, 白菜 4, レンコン 2, 水菜 2

2 県外産農産物の残留農薬検査

(検査実施機関：衛生研究所)

県外で生産された農産物 7 品種 20 検体をスーパー等から収去し、97～180 項目の農薬について試験検査を実施した結果、基準値を超えて不適となったものはありませんでした。

【検査結果】

検査対象農産物	不適検体数	備考
20 検体 (7 品種)	0	検査対象農薬：97～180 項目

(検査対象農産物とその検体数の内訳)

かぼちゃ 5 (北海道産 5), だいこん 5 (北海道産 2, 青森県産 2, 福島県産 1), にんじん 4 (北海道 4), キャベツ 3 (群馬県産 3), ピーマン 1 (福島県産), ブロッコリー 1 (青森県産), トマト 1 (北海道産)

3 輸入野菜の残留農薬検査

(検査実施機関：衛生研究所)

県内に流通する輸入野菜8品種54検体をスーパー等から収去し、97～187項目の農薬について試験検査を実施した結果、基準値を超えて不適となったものはありませんでした。

【検査結果】

検査対象農産物	不適検体数	備考
54検体(8品種)	0	検査対象農薬：97～187項目

(検査対象農産物とその検体数の内訳)

タケノコ12(中国産12)、ピーマン(パプリカ)12(韓国産7、中国産3、ニュージーランド産2)、アスパラガス8(メキシコ産4、オーストラリア産3、中国産1)、ブロッコリー8(中国産5、アメリカ産1、メキシコ産1、エクアドル産1)、かぼちゃ7(メキシコ産5、ニュージーランド産2)、にんじん3(オーストラリア産2、中国産1)、未成熟インゲン3(タイ産2、中国産1)、だいこん1(中国産)

4 農産物漬物の試験検査

(検査実施機関：衛生研究所)

県内に流通する漬物50検体を漬物製造業者等から収去し、理化学・細菌検査を実施した結果、1検体から使用基準を超過するソルビン酸が検出されました。当該製造者に対しては、添加物の使用基準を遵守するよう指導を行いました。

【検査結果】

検査対象	検体数	不適検体数	検査項目
農産物の漬物	25検体	1	ソルビン酸・ソルビン酸カリウム
	25検体	0	大腸菌・腸炎ビブリオ

(検査対象食品の内訳)

塩漬け、甘酢漬け、たくあん漬け、しょう油漬け、こうじ漬け、かす漬け等

5 輸入食品の試験検査

(検査実施機関：衛生研究所，県西食肉衛生検査所)

県内に流通する，下表の輸入食品について理化学・細菌検査を実施した結果，香辛料1検体から食肉製品，鯨肉製品及び魚肉ねりの製造基準を超過する芽胞数が検出されました。当該輸入者に対しては，前述の製品製造に使用することのないよう指導を行いました。

【検査結果】

食 品	かんきつ類	乾燥果実	煮豆	ワイン	菓子
検査項目	残留農薬	漂白剤	漂白剤	酸化防止剤	指定外添加物
検査検体数	25	10	3	22	62
不適検体数	0	0	0	0	0

農産物漬物等 保存料	食肉製品 細菌検査	清涼飲料水 細菌検査	冷凍食品 細菌検査
37	15	10	50
0	0	0	0

食肉	エビ	はちみつ	農水産物等 の加工品	香辛料 (食肉製品原料)	合計
動物用医薬品	動物用医薬品	抗生物質	衛生検査	芽胞数検査	
50	25	20	33	4	366
0	0	0	0	1	1

【検査結果の詳細】

(1) 輸入かんきつ類の有機リン系残留農薬検査 (衛生研究所)

検査対象	検体数	結 果	原 産 国
グレープフルーツ	10	適 合	南アフリカ
オ レ ン ジ	8	適 合	オーストラリア，アメリカ
レ モ ン	7	適 合	チリ，アメリカ
合 計	25		

(検査項目)

有機リン系農薬11成分 (クロルピリホス，フェニトロチオン，マラチオン等)

(2) 添加物 (二酸化イオウ，亜硫酸塩) 検査 (衛生研究所)

検査対象	検体数	結 果	品 名	原 産 国
乾燥果実	10	適 合	いちじく，マンゴー，プルーン，レーズン他	トルコ，フィリピン，アメリカ，フランス，タイ，中国
煮 豆	3	適 合	ひよこ豆，白花豆等	イタリア，中国
ワ イ ン	22	適 合	赤，白	スペイン，チリ，フランス，オーストラリア，南アフリカ
合 計	35			

(3) 指定外添加物 (TBHQ) 検査 (衛生研究所)

検査対象	検体数	結果	品名	原産国
菓子	62	適合	クッキー, ビスケット, クラッカー, スナック菓子, キャンディー等	アメリカ, イタリア, インドネシア, 韓国, 中国, フランス, マレーシア, スペイン, ギリシャ, フィリピン, ベトナム, ドイツ, ポルトガル, ウクライナ, トルコ, ベルギー等

(4) 農産物漬物等の保存料 (ソルビン酸及びソルビン酸カリウム) 検査 (衛生研究所)

検査対象	検体数	結果	原産国
漬物原材料 農産物漬物等	29	適合	中国, 韓国, スペイン, ドイツ, インド
ワイン	8	適合	アメリカ, イタリア, チリ, スペイン
合計	37		

(5) 食肉製品・清涼飲料水・冷凍食品の細菌検査 (衛生研究所)

検査対象	検体数	結果	原産国
食肉製品	15	適合	アメリカ, タイ, 中国, オーストラリア, イタリア
清涼飲料水	10	適合	スペイン, フランス, 韓国
冷凍食品	50	適合	アメリカ, エクアドル, タイ, 中国, ベトナム, ニューージーランド, ポルトガル, ベルギー等
合計	75		

(6) 残留動物用医薬品検査 (県西食肉衛生検査所)

検査対象	検体数	結果	原産国	
食肉	牛肉	15	適合	アメリカ, オーストラリア, メキシコ
	豚肉	20	適合	カナダ, アメリカ, デンマーク, フランス, スペイン
	鶏肉	15	適合	ブラジル, タイ, アメリカ
エビ	25	適合	インド, ベトナム, インドネシア, ミャンマー	
はちみつ	20	適合	中国, アルゼンチン, ウクライナ, ハンガリー, メキシコ	
合計	95			

(7) 農水産物加工品等の衛生検査（大腸菌群数等）（衛生研究所）

検査対象	検体数	結果	原産国
野菜類・果物加工品	17	適合	アメリカ, イタリア, タイ, 中国, ベトナム, エクアドル, スリランカ他
魚介類加工品	2	適合	中国, タイ
その他の食品	14	適合	アメリカ, フランス, マレーシア, スペイン, イタリア, スイス
計	33		

※判定：大腸菌群数が300個/g未満を適合と判定しました。

(8) 芽胞数検査（衛生研究所）

検査対象	検体数	結果	原産国
香辛料	4	1検体不適合	ドイツ

※1gあたりの芽胞数が1,000以下を適合と判定しました。

食品、添加物の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）では、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねりの製造基準において、「製造に使用する香辛料、砂糖及びでん粉は、その1gあたりの芽胞数が、1,000以下でなければならない。」と規定されています。

6 食肉の試験検査

(検査実施機関：衛生研究所)

食肉及び食肉加工品の計118検体について、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等の食中毒起因菌による汚染状況の検査を実施した結果、鶏肉7検体からカンピロバクター属菌、21検体からサルモネラ属菌が検出され、うち6検体からカンピロバクター属菌及びサルモネラ属菌の両方が検出されました。

これらの病原細菌が検出された食肉は、加熱調理用のみですので、喫食に際しては、十分に加熱して召し上がってください。

また、特定加熱食肉製品2検体について、成分規格の検査を実施した結果、不適となったものはありませんでした。

【検査結果】

令和元年度食肉の試験検査結果									
菌種等 鳥獣の種類等		検体数	検出数(検出率)						
			カンピロバクター属菌		サルモネラ属菌		(参考)		腸管出血性大腸菌 (O26, O103, O111, O121, O145, O157)
							カンピロバクター属菌・ サルモネラ属菌 両方検出(内数)		
鶏肉	加熱調理用	35	7	20.0%	21	60.0%	6	17.1%	
	調理済品	60	0		0		0		
	加工処理肉	1	0		0		0		
	小計	96	7	7.3%	21	21.9%	6	6.3%	
牛肉	加熱調理用	12	0		0		0		0
	調理済品	5	0		0		0		0
	加工処理肉	4	0		0		0		0
	小計	21	0		0		0		0
牛豚合挽	加工処理肉	1	0		0		0		
合計		118	7	5.9%	21	17.8%	6	5.1%	0
鶏肉	特定加熱食肉製品※1 (鶏チャーシュー)	1	0						
豚肉	特定加熱食肉製品※2 (豚チャーシュー)	1	0						0

※1及び※2 E.coli:陰性, クロストリジウム(CFU/g):0, 黄色ブドウ球菌(CFU/g):<100, サルモネラ属菌:陰性

7 食品中の動物用医薬品試験検査

(検査実施機関：県北・県南・県西食肉衛生検査所)

県内流通の牛肉，豚肉，鶏肉等の計295検体について，動物用医薬品の検査を実施した結果，豚肉1検体から，残留基準値を超える抗菌性物質が検出されました。当該豚については全部廃棄を命じ，本県農林水産部に対し，残留原因の究明及び生産者指導を依頼しました。本事案後，当該生産者に係る残留防止対策の実施状況を把握するため，当該生産農場から出荷された豚肉について，継続的にモニタリング検査を実施し，基準に適合していることを確認しています。

【検査結果】

検体	牛肉	豚肉	鶏肉	鶏卵	はちみつ	計
検査検体数	56	119	70	40	10	295
不適検体数	0	1	0	0	0	1

(検査項目)

動物用医薬品（抗生物質，合成抗菌剤，内寄生虫用剤）

8 二枚貝のノロウイルス等試験検査

(検査実施機関：衛生研究所)

県内で採取された二枚貝の「岩かき」5検体について，ノロウイルスの試験検査を実施した結果，1検体からノロウイルスが検出されました。当該漁業者団体に対して，同一海域で採取された「岩かき」の生食用での出荷を控えるよう指導を行いました。その後，同一海域で採取された「岩かき」についてノロウイルスの試験検査を実施した結果，ノロウイルスが検出されなかったことを確認しています。

【ノロウイルスの検査結果】

食品区分等	産地	海域	検体数	結果
岩かき	茨城県	北茨城市沖	1	全て不検出
		大洗海岸	3	1検体から検出
		鹿島灘	1	全て不検出
合計			5	

9 遺伝子組換え食品の試験検査

(検査実施機関：衛生研究所)

県内の食品製造業者から、大豆加工食品の原料大豆を計10検体収去し、遺伝子組換え大豆の検査を実施した結果、いずれも遺伝子組み換え大豆が検出下限値未満であることが確認されました。

【検査結果】

検査対象	検体数	不適検体数	検査項目
大豆加工食品の原料大豆	10	0	遺伝子組み換え大豆 (ラウンドアップレディ大豆)

10 魚介類の水銀・PCBの試験検査

(検査実施機関：一般財団法人茨城県薬剤師会検査センター)

県内で採取された魚介類25検体について、環境汚染物質である水銀及びPCBによる汚染の有無の検査を実施した結果、厚生労働省が定める暫定基準値を超えるものはありませんでした。

【検査結果】

検査対象	検体数	不適検体数	検査項目
淡水魚介類	7	0	水銀, PCB
近海魚介類	18	0	水銀, PCB
計	25	0	

(検査対象魚介類の内訳)

- ・淡水魚介類 (採取：霞ヶ浦, 北浦, 溜沼)
シジミ, シラウオ, ワカサギ
- ・近海魚介類 (採取：北茨城市沖～日立市沖, 那珂湊沖, 大洗海岸, 鹿島灘, 波崎)
アジ, アナゴ, エビ, カレイ, サバ, スズキ, チダイ, ハマグリ, ヒラメ, ホウボウ, ヤリイカ

1 1 食品中に含まれるアレルギー検査

(検査実施機関：一般財団法人茨城県薬剤師会検査センター)

加工食品 50 検体について、特定原材料に由来するアレルギーの有無及び含有している場合の表示の適否を検査したところ、不適となったものはありませんでした。

【検査結果】

検査項目 (特定原材料)	検体数	表示不適 検体数	検査品目
乳	10	0	菓子類, めん類 等
卵	10	0	菓子類, そうざい 等
小麦	10	0	菓子類, 乳製品, 食肉製品 等
そば	10	0	菓子類, そうざい, 乳製品, 食肉製品 等
落花生	5	0	菓子類, そうざい, 乳製品, 食肉製品 等
甲殻類	5	0	菓子類, そうざい, 乳製品 等
計	50	0	

1 2 給食施設衛生管理検証事業

(実施機関：各保健所)

学校、病院及び社会福祉施設等の給食施設において、手指や調理器具など計 2, 361 箇所の ATP ふき取り検査を実施し、清浄度についての衛生指導を行いました。

【拭取り検査結果】

検査対象施設	施設数	検体数	検査項目
給食センター	4	40	A T P
学校給食 (単独校)	23	260	
幼稚園・保育所給食	108	1,093	
病院・社会福祉施設	83	837	
その他	13	131	
計	231	2,361	

1 3 加工食品の放射性物質試験検査

(検査実施機関：衛生研究所)

県内に流通する加工食品の計 102 検体について収去し、放射性物質 (Cs-134 及び Cs-137) について検査した結果、不適となったものはありませんでした。

【検査結果】

食品区分	検体数	検査結果	主な品目
飲料水	2	全て適合	緑茶飲料, ボトルドウォーター
牛乳	6	全て適合	牛乳, 成分調整牛乳
乳児用食品	0	—	—
一般食品	94	全て適合	豆腐, 菓子 (パン含む), 乳製品, 清涼飲料水, こんにやく, そうざい, 米飯, 漬物, 魚介類加工品, みそ, 野菜加工品, 食肉製品, レトルトパウチ食品, 製菓材料等
計	102	全て適合	

1 4 県内産ヒラメの寄生虫 (クドア) 汚染状況調査

(検査実施機関：衛生研究所)

県内で採取されたヒラメ 5 検体について、寄生虫 (クドア) の汚染状況の有無の検査を実施した結果、寄生虫 (クドア) が検出されたものはありませんでした。

【検査結果】

採取場所	検体数	結果
北茨城市沖	1	不検出
那珂湊沖	1	不検出
大洗港沖	2	不検出
鹿島灘	1	不検出
計	5	