食品薬品部

「食品衛生法」及び「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」等に基づき、県内保 健所等から搬入された検体について試験検査を実施した。令和6(2024)年度の試験検査の状況は表1に示したとお り、実施総数が 1,048 検体、34,469 項目であり、うち行政検査は 995 検体で 94.9%を占めた。その内訳は、精度管理 を含めた食品が 524 検体(52.7%)、医薬品等が 440 検体(44.2%)、家庭用品が 31 検体(3.1%)であった。

1 試験検査

1.1 食品関連検査

県内各保健所及び食肉衛生検査所から搬入された収去品及び依頼品について試験検査を実施した。

1.1.1 残留農薬 (表 2)

農産物は、県内産8品目及び輸入品1品目の61検体について計18,015項目を検査したところ、36検体から基準値 未満の農薬を検出した。畜産物は9検体について塩素系農薬計54項目を検査したところ、農薬は検出されなかった。

1.1.2 残留動物用医薬品(表3)

県内で生産された畜水産物 4 種類 24 検体と輸入の豚肉及び鶏肉 16 検体について、合成抗菌剤、寄生虫用剤、抗生 物質及びホルモン剤計 788 項目の検査をしたところ、1 検体から基準値未満の動物用医薬品を検出した。

1.1.3 カビ毒(アフラトキシン) (表 4)

県内の菓子製造所に原料として保管されていた輸入ピーナッツ 1 検体と県内の豆販売店において販売されていた輸 入ピーナッツ1検体について、総アフラトキシンの検査を実施したところ、全て不検出であった。

1.1.4 組換え遺伝子(表 4)

繊維製品

合

計

トウモロコシ加工品 10 検体について安全性未審査組換え遺伝子の定性試験、大豆穀粒 10 検体について安 全性審査済み組換え遺伝子の定量試験を行ったところ、定性は全て陰性、定量は全て5%以下であった。

1.1.5 アレルゲン(アレルギー物質) (表 4)

菓子・穀類及びその加工品等 21 検体について、表示にない小麦又はそばを含んでいないかスクリーニン グ検査を行ったところ、菓子1検体から小麦、穀類及びその加工品1検体からそばが検出され不適合となっ た。

食品・医薬品等試験検査及び精度管理の実施状況(令和6(2024)年度) 行政検査 調査研究 区 分 検体数 項目数 検体数 項目数 検体数 項目数 食品検査 残留農薬 70 18,069 24 4,056 94 22, 125 動物用医薬品 40 788 16 16 56 804 カビ毒 2 2 2 2 組換え遺伝子 20 20 20 20

アレルゲン (アレルギー物質) 21 21 21 21 添加物、食品細菌、乳等の規格等 251 653 251 653 その他(食中毒関連等) 4 計 408 19, 557 40 4,072 448 23, 629 食品精度管理 外部精度管理 9 9 14 14 内部精度管理 845 9,018 107 8, 173 112 計 116 8, 187 5 845 121 9,032 医薬品等検査 8 30 医薬品 8 30 医薬部外品 3 15 3 15 医療機器 3 9 3 9 無承認無許可医薬品 5 25 5 25 無毒大麻 1,680 1,696 420 8 16 428 精度管理 2 計 1,777 1,761 8 448 440 16 家庭用品検査

31

53

4, 933

29, 536

31

1,048

31

34, 469

31

995

表 2 残留農薬検査結果(令和 6 (2024) 年度)

検体名	検体数	項目数	検出 検体数	検出農薬と検出濃度(基準値) 単位:ppm
県産農産物			154111 331	
いちご	14	4, 214	7	アセタミプ リト 0.36(3) アソ キシストロヒン 0.0078(10)
				シフルフェナミト゛ 0.0056 0.021(0.7) テフルヘンス、ロン 0.0060(1)
				シメコナソ゛ール 0.0068 0.0069 0.0071 0.018(3)
				/ バルロン 0.0072(2) フェンピロキシメート 0.071(0.5)
				フルフェノクスロン 0.047(0.5) ボスカリド 0.040(15)
				ミクロフ・タニル 0.071 0.10 0.36(0.8) メハ゜ニヒ゜リム 0.0081 0.15(7)
きゅうり	7	2, 121	2	アソ゛キシストロヒ゛ン 0.0052(1) クロルフェナヒ゜ル 0.0087(0.5)
				プ゚ロシミドン 0.013 0.053(4)
とまと	7	2, 142	4	アセタミプ リト 0.032(2) シフルフェナミト 0.023(0.5)
				t° ラクロストロビン 0.0061(0.5) フェンピロキシメート 0.017(0.5)
				ブ゛プ ロフェジン 0.014(1) ボスカリド 0.0080(5)
なし	6	1,800	6	アセタミフ゜リト゛ 0.035(2) クレソキシムメチル 0.055(5)
U. U	J	2,000	9	クロルフェナヒ°ル 0.0058(1) シヘ°ルメトリン 0.0068(2)
				テトラシ ホン 0.015(1) テブ コナソ ール 0.025(5)
				テフルヘンスプロン 0.030(0.5) フェンヒ。ロキシメート 0.036(0.5)
				フェンプ。ロハ。トリン 0.018(2) ボースカリト。 0.013(3)
<u> </u>	С.	1 794	1	
なす	6	1, 734	1	アセタミプ リト 0.035(2)
にら	5	1, 315	5	アセタミプ リト 0.074(5) クレソキシムメチル 0.22(25)
				シメコナソ゛ール 0.0092(0.1) スピノサド 0.075(5)
				トルフェンピラド 0. 14 (9)
ねぎ	6	1,644	2	クロルフェナヒ゜ル 0.076(3) デフルヘンスプロン 0.033(1)
				フルシ゛オキソニル 0.028 (7)
ぶどう	5	1, 515	4	イミダ゛クロブ゜リト゛ 0. 17(3) クレソキシムメチル 0. 0082(15)
				クロチアニシ゛ン 0.071(5) クロルフェナヒ゜ル 0.014(5)
				シブ゜ロシ゛ニル 0.0076 0.033 0.10 0.18(5)
				テフ`コナソ`ール 0.0086 0.13(10) ピラクロストロビン 0.010(2)
				フルシ オキソニル 0.0090 0.022 0.044(5) へ ルメトリン 0.019(7)
				ボ スカリト 0.062(10)
輸入農産物				4. 747) 0. 002 (10)
グレープフルーツ	5	1,530	5	アゾ゛キシストロヒ゛ン 0.036 0.62(10)
	-	,	-	イマサ・リル 0.39 0.63 1.5 2.0 2.2(5.0)
				エトキサゾール 0.017(0.7) チアベンケゾール 0.93 0.94 2.7 2.7 2.8(10)
				トリフロキシストロヒ゛ン 0.014(3) ピラクロストロヒ゛ン 0.0054 0.018(2)
				た。 引き、ヘン 0.0087 (1) と。 引力。 ロキシフェン 0.0070 0.018 (2)
				t°リメタニル 0.039 0.19 0.97(10) ブ゛ブ゜ロフェシ゛ン 0.0052(3)
				フルシ、オキソニル 0.41(10) マラチオン 0.038(7)
				メトキシフェノジ゛ト゛ 0.0071 0.023(3)
畜産物				
国産牛肉	2	12	0	
国産豚肉	1	6	0	
輸入鶏肉	6	36	0	
合 計	70	18,069	36	

1.1.6 添加物、食品細菌、乳等の規格等(表 5)

県西及び県東保健所から搬入された 251 検体について、規格基準及び栃木県衛生指導基準に係る計 653 項目の検査を行ったところ、めん類 2 検体で E. coli 陽性、めん類 1 検体とそうざい 1 検体で一般細菌数超過、生菓子 1 検体で大腸菌群陽性となり、衛生指導基準不適合となった。規格基準はすべて適合であった。

表 3 残留動物用医薬品検査結果(令和 6(2024)年度)

			Д • /// Д =	43 1/3/13 E		(- H - (- (·=·/ 1·2/	
検体名	10 /t *h	元 口 米4			検出医薬品と検出濃度			
	使件级	項目数	合成抗菌剤	寄生虫用剤	ホルモン剤	抗生物質1	抗生物質2	(基準値) 単位:ppm
鶏卵	9	207	162	27	9		9	
あゆ	4	96	68	8	4	12	4	
にじます	5	115	80	10	5	15	5	
はちみつ	6	6					6	
輸入豚肉	10	220	190	20	10			スルファジミジン0.0030 (0.10)
輸入鶏肉	6	144	108	18	6	6	6	
合 計	40	788	608	83	34	33	30	

抗生物質1:理化学的試験法による。 抗生物質2:微生物学的試験法による。

表 4 カビ毒、組換え遺伝子、アレルゲン検査結果(令和 6 (2024) 年度)

項目	検体名	検体数	項目数	結 果	
カビ毒(総アフラトキシン)	ピーナッツ	2	2	全て不検出	
組換え遺伝子(定性)	トウモロコシ加工品	10	10	全て陰性	
同 (定量)	大豆穀粒	10	10	全て5%以下	
アレルゲン (小麦) (アレルギー物質)	菓子類11	11	11	不適合1検体 他は全て適合	
アレルゲン (そば) (アレルギー物質)	穀類及びその加工品10	10	10	不適合1検体 他は全て適合	

表 5 添加物、食品細菌、乳等の規格等検査結果(令和6(2024)年度)

							ħ	倹		査		項		目					
				理		化		学				ź	细		菌		学		
検 体 名	検 体 数	項目数	保存料	酸化防止剤	品質保持剤	甘味料	発色剤	漂白剤	着色料	規格・その他	一般細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	乳酸菌数	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他	抗生物質
魚介類	8	12									2		2				8		
冷凍食品	12	24									12	4	8						
魚介類加工品	2	2	2																
肉卵類 ・その加工品	7	49	6				6				1		6	6		6		18	
乳	3	8								4	1	1							2
乳製品	10	20									7	10			3				
乳類加工品	1	2										1			1				
アイスクリーム類 ・ 氷菓	9	18									9	9							
穀類・その加工品	16	49			1						16 (1)	4	12 (2)	16					
野菜類・果物・その加工品	38	97	27			8		3		1	10		6	2			4	36	
菓子類	16	48									16	16 (1)		16					
清涼飲料水	6	10	2			2						6							
酒精飲料	3	6	3	3															
その他の食品	120	308									120 (1)		94	94					
合 計	251	653	40	3	1	10	6	3	0	5	194 (2)	51 (1)	128 (2)	134	4	6	12	54	2

() は衛生規範不適も含む不適の項目内数

1.1.7 苦情等原因(表 6)

県西保健所から食中毒(疑)の原因食品として搬入された食品4検体について細菌数の検査を実施した。

検体名	項目	苦情内容	結果
 生そば	細菌数	食中毒 (疑)	1.9×10^6 CFU/g
そばつゆ	細菌数	食中毒 (疑)	3,000以下 CFU/g
松前漬	細菌数	食中毒 (疑)	2.8×10 ⁴ CFU/g
かきあげ用野菜	細菌数	食中毒 (疑)	1.1×10 ⁸ CFU/g

表 6 苦情等原因試験結果(令和 6(2024)年度)

1.2 医薬品·薬物関連検査(表 7)

医薬・生活衛生課から依頼された医薬品等の規格及び無毒大麻中の有害成分等について試験検査を行った。

1.2.1 医薬品等の規格

県内で製造された医薬品 5 検体、医薬部外品 3 検体及び医療機器 3 検体、県内に流通している医薬品(後発医薬品等)3 検体について計54項目の規格試験を行ったところ、不適合はなかった。

1.2.2 健康食品

県内で販売されている、痩身効果を暗示する健康食品 5 検体について、薬務課の買い上げにより計 25 項目の検査を行ったところ、無承認無許可医薬品は確認されなかった。

1.2.3 大麻

県内栽培のテトラヒドロカンナビノール酸 (THCA) の含量の少ない「とちぎしろ」種 420 検体について、 在来種との交雑で THCA 含量が増加していないかを検査したところ、全て交雑は認められなかった。

1.3 家庭用品検査(表1)

有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律により、出生後 24 ヶ月以内の乳幼児用繊維製品 31 検体についてホルムアルデヒドの検査を行った結果、全て基準に適合していた。

	1) 47 11/15/17/17/1	-11-11-11	1 (2021)
検体名	検体数	項目数	不適合及び 備 考 検出検体数
医薬品	8	30	
医薬部外品	3	15	パーマネント・ウェーブ用剤、染毛剤
医療機器	3	9	_
健康食品 (痩身効果を暗示するもの)	5	25	無承認無許可医薬品(痩身成分)
無毒大麻	420	1,680	とちぎしろ種
精度管理	1	2	_

表 7 医薬品等の試験検査結果(令和6(2024)年度)

2 調査研究

2.1 LC-MS/MS による農産物中残留農薬の検査項目拡大の検討

GC-MS/MS と LC-MS/MS いずれでも測定できる項目を増やすことで報告できない項目を減らし、また行政からのニーズのある「フロニカミド」について一斉分析できるようにするため、分析条件を検討し、妥当性評価を実施した。

2.2 クサウラベニタケ中の有毒成分の LC-MS/MS を用いた分析の検討

毒キノコのうち、本県において食中毒発生件数が最も多いクサウラベニタケについて、食中毒発生時に即応性の高い検査体制を整備し、原因物質の究明等に資するため、含有有毒成分であるムスカリンとコリンを主な対象として LC-MS/MS を用いて分析可能な有毒成分の迅速かつ簡易な分析法を確立するための検討を実施した。

3 行政検査機関に対する技術指導支援

3.1 試験検査新任者研修

食品添加物検査法の習得を目的として、健康福祉センターの食品添加物検査新任者を対象に研修を実施した。(期間:令和6年5月29日~5月30日)