

## 1. 3 食品薬事部

平成26年度は、行政依頼検査（食品、薬事及び飲用水）、精度管理（内部及び外部精度管理）等を行った。調査研

究は県内産食品のカビ毒（アフラトキシン）汚染実態調査を行った。

これらの業務における検査実施状況を、表1に示す。

表1 検査実施状況

分類	内 訳		検 体 数	延項目
行政依頼	食品関係	畜水産食品の残留動物用医薬品	125	3865
		食品の残留農薬	100	14880
		魚介類の水銀	40	40
		食品添加物	30	120
		食品中の過酸化水素	36	36
		小 計	331	18941
	薬事関係	医薬品	8	66
		無承認無許可医薬品	10	130
		医療機器	1	4
		家庭用品	10	44
	小 計	29	244	
飲用水関係	水質管理目標設定項目	8	680	
	小 計	8	680	
	合 計	368	19865	
調査研究	県内産食品のカビ毒（アフラトキシン）汚染実態調査		89	356
精度管理	内部精度管理		626	25528
	外部精度管理		15	25
	統一試料調査		10	10
	登録試験検査機関における外部精度管理		12	12
	合 計		663	25575
総 計			1120	45796

## 1. 3. 1 行政依頼検査

## (1) 食品関係

## 1) 畜水産食品の残留動物用医薬品

国内産の鶏卵20検体、牛乳3検体、蜂蜜7検体、魚介類54検体（クルマエビ13検体、ウナギ10検体、ブリ6検体、カンパチ6検体、マダイ4検体、ヒラメ11検体、ニジマス3検体及びクロマグロ1検体）、輸入蜂蜜5検体、輸入食肉18検体（牛肉6検体、豚肉6検体及び鶏肉6検体）、輸入エビ12検体及び輸入ウナギ蒲焼き6検体について、動物用医薬品の検査を行った。その結果、10検体から残留動物用医薬品が検出されたが、いずれも基準値以下であった（表2）。

表2 残留動物用医薬品が検出された検体

(単位：ppm)

No.	検体名	国産・ 輸入の別	検出物質	検 出 値	基 準 値
1	ヒラメ	国産	オキシテトラサイクリン	0.04	0.2
2	ヒラメ	国産	ヒドロコルチゾン	0.02	*
3	ヒラメ	国産	ヒドロコルチゾン	0.02	*
4	ヒラメ	国産	ヒドロコルチゾン	0.01	*
5	カンパチ	国産	ヒドロコルチゾン	0.01	*
6	カンパチ	国産	ヒドロコルチゾン	0.03	*
7	マダイ	国産	ヒドロコルチゾン	0.02	*
8	ブリ	国産	ヒドロコルチゾン	0.01	*
9	鶏肉	輸入	ナイカルバジン	0.03	0.2
10	鶏肉	輸入	ナイカルバジン	0.04	0.2

\* 通常含まれる量を超えてはならない。

## 2) 食品の残留農薬

国内産の野菜58検体（かぼちゃ10検体、さといも10検体、未成熟えんどう8検体、だいこん10検体、にんじん10検体、ばれいしょ10検体）、果実28検体（パッションフルーツ10検体、びわ8検体、いちご10検体）、輸入果実（グレープフルーツ）8検体、輸入食品（スイートコーン缶詰）6検体について、当センターで分析可能な農薬の検査を行った。その結果、16検体（国内産農産物11検体、輸入農産物5検体）から残留農薬が検出されたが、いずれも基準値以下であった（表3）。

表3 残留農薬が検出された検体

(単位：ppm)

No.	検体名	国産・輸入の別	検出物質	検出値	基準値
1	スナッフエンドウ	国産	ペルメトリン	0.049	3.0
2	スナッフエンドウ	国産	エトフェンプロックス	0.042	2
3	スナッフエンドウ	国産	トリアジメノール	0.15	0.3
4	きぬさやえんどう	国産	トルフェンピラド フルジオキシニル	0.014 0.036	2 5
5	きぬさやえんどう	国産	ペルメトリン	0.070	3.0
6	きぬさやえんどう	国産	ペルメトリン	0.019	3.0
7	にんじん	国産	トリフルラリン	0.019	1
8	いちご	国産	クレソキシムメチル	0.65	5
9	いちご	国産	テブフェンピラド	0.08	1
10	いちご	国産	クレソキシムメチル	0.05	5
11	いちご	国産	フルジオキシニル	0.02	5
12	グレープフルーツ	輸入	ピリメタニル	0.77	10
13	グレープフルーツ	輸入	ピリメタニル	1.9	10
14	グレープフルーツ	輸入	ピリメタニル	1.1	10
15	グレープフルーツ	輸入	クロルピリホス フェンプロパトリン	0.014 0.060	1 5
16	グレープフルーツ	輸入	ピリメタニル	0.34	10

## 3) 魚介類の水銀

鹿児島湾内の魚介類7魚種40検体（ヤマトカマス（シロカマス）14検体、イボダイ（モチウオ）10検体、サゴシ7検体、サヨリ6検体、チダイ（チコダイ）1検体、マダイ1検体及びギンガメアジ（コゼン）1検体）について、水銀の検査を行った。その結果、40検体全て水銀の暫定的規制値（総水銀：0.4ppm、かつ、メチル水銀：0.3ppm）を超過しなかった。

## 4) 食品添加物

国内産の魚介類加工品9検体（魚肉ねり製品等）、野菜類・果物及びその加工品8検体（漬物等）、缶詰・びん詰食品1検体、菓子類1検体、清涼飲料水6検体及びその他の食品5検体（そうざい等）の計30検体について、保存料（ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸）及び甘味料（サッカリンナトリウム）の検査を行った。その結果、漬物5検体、魚介ねり製品1検体及びそうざい1検体から食品添加物が検出された。漬物1検体はソルビン酸で基準値超過であったが、その他はいずれも基準値以下であった（表4）。

表4 食品添加物が検出された検体

(単位：g/kg)

No.	検体名	検出物質	検出値	基準値
1	魚肉ねり製品	ソルビン酸	0.82	2.0
2	そうざい(佃煮)	サッカリンナトリウム	0.08	0.50
3	漬物(しょうゆ漬)	ソルビン酸	0.26	1.0
4	漬物 (酢漬)	サッカリンナトリウム ソルビン酸	0.49 0.62*	2.0 0.50
5	漬物 (その他の漬物)	サッカリンナトリウム ソルビン酸	0.08 0.61	0.20 1.0
6	漬物(しょうゆ漬)	サッカリンナトリウム	0.01	1.2
7	漬物(しょうゆ漬)	サッカリンナトリウム	0.01	1.2

\* 基準値超過

## 5) 食品中の過酸化水素

県内産のしらす干し36検体について、過酸化水素検査を行った。その結果、平均3.4µg/g（0.4～10.4µg/g）であった。

## (2) 薬事関係

## 1) 医薬品

県内で製造された胃腸薬3検体、消毒剤3検体、外用消炎鎮痛剤（紅製剤）2検体について、製造承認書及び第16改正日本薬局方に基づく規格検査を行った。その結果、全て規格に適合していた。

2) 無承認無許可医薬品

県内で販売されている、いわゆる健康食品10検体について、医薬品成分であるフェンフルラミン（誘導体のN-ニトロソフェンフルラミンを含む）、シブトラミン（活性代謝物の脱N-ジメチルシブトラミンを含む）、オリストット、シルデナフィル、バルデナフィル、ホンデナフィル及びタダラフィルの検査を行った。その結果、いずれの検体からも検出されなかった。併せて、指定薬物成分である5-MeO-DMT、BDB、4MPP及びMBZPの検査も行ったが、いずれの検体からも検出されなかった。

3) 医療機器

県内で製造されたガイドワイヤー1検体について、製造承認書に基づく4項目の規格検査を行った。その結果、全て規格に適合していた。

4) 家庭用品

県内で販売されている繊維製品10品目10検体について、ホルムアルデヒド（10検体）、ディルドリン（8検

体）、DTTB（8検体）、有機水銀化合物（6検体）、トリフェニル錫化合物（6検体）及びトリブチル錫化合物（6検体）の検査を行った。その結果、ホルムアルデヒド、ディルドリン、DTTB、有機水銀化合物については基準値以下であり、トリフェニル錫化合物及びトリブチル錫化合物は検出されなかった。

(3) 飲用水関係

1) 水質管理目標設定項目

県内8か所の水道水源の水質について、水質管理目標設定項目（26項目）のうち、二酸化塩素及び亜塩素酸を除く24項目の検査を行った。その結果、ウラン及びその化合物が1検体、カルシウム・マグネシウム等が4検体、マンガン及びその化合物が2検体、遊離炭酸が4検体、有機物等が3検体、臭気強度が2検体、蒸発残留物が3検体、濁度が3検体、腐食性（ランゲリア指数）が5検体、アルミニウム及びその化合物が2検体でそれぞれ目標値を満たさなかった（表5）。

表5 水質管理目標設定項目の目標値を満たさなかった検体

検査項目 (単位)	ウラン及び その化合物	カルシウム・ マグネシウム等 (硬度)	マンガン及び その化合物	遊離炭酸	有機物等 (過マンガン酸 カリウム消費量)	臭気 強度	蒸発 残留物	濁度	腐食性 (ランゲリア指数)	アルミニウム 及びその化合物
No.	(mg/L)	(mg/L)	(mg/L)	(mg/L)	(mg/L)	(TON)	(mg/L)	(度)		(mg/L)
1				21.1					-1.5	
2					3.9			1.20	-2.5	0.17
3			0.031		4.7			1.11	-2.4	
4		6.0				4			-3.3	
5	0.0025	385		43.1			614			
6					13.6	6		2.35	-1.6	0.11
7		195	0.024	28.2			397			
8		390		48.4			621			
目標値	0.002以下	10~100	0.01以下	20以下	3以下	3以下	30~200	1以下	*	0.1以下

\* -1程度以上とし、極力0に近づける。

1. 3. 2 精度管理

(1) 内部精度管理

各試験検査について、内部精度管理を行った（表6）。

表6 内部精度管理内訳

No.	検査名	検体数	延項目数
1	残留農薬	44	10780
2	残留動物用医薬品	433	13860
3	食品添加物	5	20
4	魚介類の水銀	8	8
5	食品中の過酸化水素	24	24
6	無承認無許可医薬品	8	52
7	家庭用品	12	16
8	水質管理目標設定項目	92	768

(2) 食品衛生検査施設における外部精度管理

食品衛生法施行規則第37条第4号に基づき、（一財）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、残留農薬がとうもろこしペースト中のチオベンカルブ、マラチオン、クロルピリホス、テルブホス、フルトリネート及びフルトラニルの6種農薬中3種の定性及び定量、残留動物用医薬品が鶏肉ペースト中のスルファジミジンの定量、食品添加物が漬物中のソルビン酸の定量であった。

(3) 水道水質検査精度管理のための統一試料調査

厚生労働省健康局水道課が実施する水道水質検査精度管理のための統一試料調査に参加した。調査内容は、無機試料がマンガン及びその化合物、有機試料が1,4-

ジオキサンの定量であった。

(4) 登録試験検査機関における外部精度管理

「医薬品の試験検査機関における試験検査の実施の基準」に基づき、厚生労働省が実施する登録試験検査機関間比較による技能試験に参加した。試験項目はジルチアゼム塩酸塩徐放カプセルの定量と類縁物質の定量であった。

1. 3. 3 研修指導

(1) 食品衛生監視機動班技術研修

保健所の食品衛生監視機動班8名及び生活衛生課食品衛生専門監視指導班1名の計9名を対象に、亜硝酸根（発色剤）試験について技術研修を行った。

1. 3. 4 健康危機管理

(1) 九州ブロック理化学部門精度管理事業

地方衛生研究所九州ブロック内での健康危機管理を目的とした加工食品中の農薬の定性・定量分析の精度向上を図るため、事務局として精度管理を企画し実施した。調査試料として、農薬を3種類（マイクロブタニル、フェナリモル及びピリダベン）含有する検体（レトルトカレー）を調製し、参加機関に配布した。参加機関において実施した、定性・定量分析の結果を当所においてとりまとめ、結果の精度について詳しく解析を行った。後日、九州ブロックでの検討会を開催し、今回の分析結果と今後の課題について協議した。