

食品の理化学的検査結果について (2024年度)

橋口 祥子、高畑 裕、末永 稜典*1、上田 将伍*2、森永 由加里、廣田 剛

Chemical Examination of Distribution Foods in Oita Prefecture, 2024

Shoko Hashiguchi, Yuu Takahata, Ryosuke Suenaga, Shogo Ueda, Yukari Morinaga, Tsuyoshi Hirota

Key word : 化学的検査 chemical examination, 収去食品 distribution foods

はじめに

2024年度に県下5ブロックの食品衛生監視機動班が「2024年度大分県食品衛生監視指導計画」に基づいて収去した食品の理化学的検査結果について報告する。

材料及び方法

1 材料

2024年4月から2025年3月の間に収去・搬入された食品140検体について検査を実施した。

2 検査方法

収去検査

食品衛生法に定められた試験法に準拠した大分県検査実施標準作業書に基づき検査を実施した。

結果

収去検査及び行政依頼検査結果の検査項目毎の結果は表1のとおりである。

1 動物用医薬品

県産鶏卵、県産・輸入食肉、県産・輸入養殖魚介類50検体について検査を実施した。県産鶏卵1検体からエトキシキンが、県産養殖魚介類2検体からオキシテトラサイクリンが検出されたが、いずれも基準値未満であった。

2 残留農薬

県産野菜・果実30検体について検査を実施した。2検体からアズキシストロビン、1検体からアセタミプリド、1検体からテブコナゾール、1検体からフロニカミドが検出されたが、すべて基準値未満で

あった。

3 食品添加物

3.1 漂白剤

県産・国産加工食品（果実酒、味噌等）10検体について検査を実施した。7検体から二酸化硫黄が検出されたが、すべて基準値未満であった。

3.2 保存料・甘味料

県産・国産加工食品（魚肉ねり製品及び漬物等）の20検体について保存料（ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸及びパラオキシ安息香酸類）及び甘味料（サッカリンNa）の検査を実施した。4検体からソルビン酸、4検体からサッカリンNa、2検体からパラオキシ安息香酸エステル類が検出されたが、すべて基準値未満であった。

4 特定原材料（アレルギー物質）

4.1 小麦

県産加工食品10検体について検査を実施し、1検体で陽性であった。

4.2 落花生

県産加工食品10検体について検査を実施し、すべての検体で陰性であった。

5 不揮発性腐敗アミン（ヒスタミン）

県産加工食品10検体について検査を実施し、2検体からヒスタミンが大分県食品衛生指導基準値（100ppm）を超えて検出された。

*1大分県環境保全課 *2大分県東部保健所

表1 食品等の理化学的検査結果

検査項目	検体名	検体数	基準値等 超過数	結果の概要
取去検査				
動物用医薬品	県産鶏卵	10	0	1 検体からエトキシキンを検出（基準値未満）
	県産鶏肉	4	0	すべて定量下限値未満
	輸入鶏肉	1	0	すべて定量下限値未満
	県産豚肉	6	0	すべて定量下限値未満
	国産食肉	10	0	すべて定量下限値未満
	輸入豚肉	6	0	すべて定量下限値未満
	輸入牛肉	3	0	すべて定量下限値未満
	県産養殖魚介類	10	0	2 検体からオキシテトラサイクリンを検出（基準値未満）
残留農薬	県産野菜・果実	30	0	1 検体からアセタミプリド、2 検体からアゾキシストロビン、1 検体からテブコナゾール、1 検体からフロニカミドを検出（基準値未満）
漂白剤	県産加工食品	10	0	7 検体から二酸化硫黄を検出（基準値未満）
保存料 甘味料	県産加工食品	20	0	4 検体からソルビン酸、5 検体からサッカリンNa、1 検体からパラオキシ安息香酸エステル類を検出（基準値未満）
ヒスタミン ^{注1}	県産魚介類加工品	10	2	2 検体からヒスタミンを検出
特定原材料 (小麦)	県産加工食品	10	1	1 検体で陽性
特定原材料 (落花生)	県産加工食品	10	0	すべて陰性
合計		140	3	

注1) 大分県食品衛生指導基準による基準