



検査情報月報3月号 ▶ 概要版 ◀



▶ 横浜市衛生研究所では、所内で実施した試験検査などを検査情報月報で解説しています。

農産物の残留農薬検査結果（令和3年11月）

▶ 食品中に残留する農薬等が人の健康に害を及ぼさないよう、厚生労働省は残留基準を設定しています。当所では、市内に流通する農産物等に残留する農薬の検査を行っています。

主な結果 ▶ 市内産のだいこんの根4検体、キャベツ2検体、きゅうり及びほうれんそう各1検体を検査しました。▶ きゅうりから4項目、ほうれんそうから2項目の農薬が検出されました。**きゅうりから検出されたアセフェートとメタミドホスは残留農薬の規格基準値を超過**していました。

食品アレルギー検査結果（令和3年度）

▶ 加工食品では、特定原材料の表示が義務付けられています。この表示の記載漏れや、製造・調理施設での特定原材料の混入等があった場合、食物アレルギーのある人が知らずにその加工食品を食べると、アレルギー症状（じん麻疹、下痢、呼吸困難等）が起こり、中には死に至るケースもあります。

主な結果 ▶ 原材料に卵を使用していないとされる食品及び乳を使用していないとされる食品各13検体、小麦を使用していないとされる食品10検体について、それぞれELISA法による卵、乳、小麦のスクリーニング検査を行いました。▶ **乳の検査では1検体（パスタソース）が陽性**となり、この検体は**ウェスタンブロット法による確認検査でも陽性**でした。

器具及び容器包装の規格試験の検査結果（令和3年度）

▶ 食器や調理器具、包装材などは、食品と直接接触して使用されるので、一部が剥離又は化学物質が溶出して食品が汚染される可能性があります。そのため食品に接する器具及び容器包装については食品衛生法で規格が設定されており、この規格に適合している必要があります。

▶ 原材料一般の規格では、許可された着色料以外が溶出しないように規定されています。また、材質・使用用途別に規格が設定されており、材質試験と溶出試験を実施して評価します。材質試験は検体中に含まれている化学物質、溶出試験は検体から溶け出す化学物質を測定します。

主な結果 ▶ 令和3年5月及び7月に食品専門監視班がインターネットで購入した合成樹脂製のボトル20検体について、器具及び容器包装の規格試験（合計158項目）を行いました。▶ **すべての検体が規格に適合**していました。

横浜市衛生研究所WEBページ情報（令和4年2月）

▶ 当 WEB ページでは、感染症、保健、食品衛生、生活環境衛生、薬事などの情報を提供しています。

主な結果 ▶ 2月の総アクセス件数は**感染症関連の記事を中心に** 185,022件でした。▶ 「保健情報」に掲載中の**「粉ミルクを70℃以上のお湯で溶かすワケを知っていますか？」**へのアクセスが8,007件あり、アクセス順位の3位でした。