

## ○理化学課 食品担当

食品の安全確保のため、市場に流通する食品等について、残留農薬や食品添加物等の行政検査を実施しています。

また、食中毒等に係る理化学検査、試験検査の信頼性を確保するための精度管理、健康危機管理等に対する検査体制の整備を行っています。

令和6年度の概要は次のとおりです。

### 1 行政検査

佐賀県食品衛生監視指導計画に基づき、市場から収去された食品等について検査を実施しています。

令和6年度の検査状況は表1のとおりです。

#### (1) 残留農薬

農産物について国産品(主に県産品)55検体の検査を実施しました。農薬が検出された検体は、16検体であり、ほうれんそうにおいて、残留基準がない農薬が一定量(いわゆる一律基準)を超えて検出した検体が1検体ありました。

#### (2) 残留動物用医薬品

畜水産物(牛乳、魚、肉)20検体の検査を実施しました。残留動物用医薬品が検出された検体は、1検体であり、残留基準を超過した検体はありませんでした。

#### (3) 食品添加物

加工食品49検体について保存料、甘味料、発色剤の検査を実施しましたが、成分規格及び使用基準に適合しない検体はありませんでした。

#### (4) 重金属等

器具(陶磁器)8検体について、カドミウム及び鉛の検査を実施しましたが全て検出されませんでした。

#### (5) 酸度、比重、乳脂肪分、無脂乳固形分

牛乳3検体について成分規格の検査を実施しましたが、全て適合していました。

表1 佐賀県食品衛生監視指導計画に基づく収去検査の状況(令和6年度)

検査区分		検体数	延検査項目数
残留農薬	農産物 国産品	55	4,726
残留動物用医薬品	畜水産物	20	220
食品添加物	加工食品	49	98
重金属等(カドミウム、鉛)	陶磁器	8	16
乳の成分規格	牛乳	3	12
計		135	5,072

### 2 食中毒(疑い含む)に係る検査

保健所による食中毒調査に基づき依頼された食品等について検査を実施しました。

令和6年度の検査状況は表2のとおりです。

表2 食中毒(疑い含む)に係る食品等の検査状況(令和6年度)

事例	検体	検査項目	検査方法	検体数
1	食品	ヒスタミン	LC/MS法	10
2	食品	黄色ブドウ球菌エンテロトキシン	ELISA法	3

### 3 苦情等に係る検査

保健福祉事務所による苦情調査に基づき食品等について検査を実施しました。

令和6年度の検査状況は表3のとおりです。

表3 苦情等に係る食品等の検査状況(令和6年度)

事例	検体	検査項目	検査方法	検体数
1	食品	マンニトール	FT-IR法	1

### 4 精度管理

試験検査の信頼性を確保するため、試験検査の業務管理(GLP:Good Laboratory Practice)を徹底し、第三者機関による外部精度管理調査を受験しました。

GLP外部精度管理 件数: 3件 延項目数: 19

### 5 技能試験(精度管理)

特定原材料検査の外部精度管理調査に参加しました。

件数: 2件(牛乳を含む食品試料) 検査項目:特定原材料検査

### 6 食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価

令和6年度から食肉衛生検査所で実施している食肉の理化学検査を順次当センターへ移管するため、動物用医薬品に係る試験法の妥当性評価を実施しました。

表4 妥当性評価実施状況(令和6年度)

検体	検体数	検査項目数	延べ検査項目数
鶏の筋肉	3	1	3
豚の筋肉	40	15	600

### 7 健康危機管理関係

健康危機管理対策として、毎年度、地方衛生研究所全国協議会九州支部理化学部門模擬訓練に参加する等、理化学検査体制の充実を図っています。

令和6年度はゴボウと誤認したチョウセンアサガオの根の喫食によるアトロピン・スコポラミン食中毒を想定した事案における原因究明のための検査を実施する模擬訓練でした。