

○理化学課 食品担当

当係では、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、県その他機関や大学等との共同調査研究等を行っています。平成30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。平成30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)67検体の検査を実施しました。農薬が検出された検体は、31検体であり、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、ほうれんそうで1検体ありました。

(2) 残留動物用医薬品

畜水産物(牛乳、魚)11検体の検査を実施しましたが全て検出されませんでした。

(3) 食品添加物

加工食品について着色料、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の超過はありませんでした。

(4) 重金属等

器具(陶磁器)10検体について、カドミウム及び鉛の検査を実施し、鉛について1検体から検出されましたが、規格値の超過はありませんでした。

(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(平成30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	67	7, 105
残留動物用医薬品	畜水産物	11	33
食品添加物	加工食品	113	479
重金属等(カドミウム、鉛)	陶磁器	10	20
乳の成分規格	牛乳	3	12
計		204	7, 649

2 食中毒(疑い含む)に係る検査

保健福祉事務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。

平成30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(平成30年度)

検体	検査項目	検体数
調理済み食品残品	ムシモール	1
調理済み食品残品	LC/TOF MS によるスクリーニング	1

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依頼された食品等について検査を実施しました。

平成30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(平成30年度)

検体	検査項目	検体数
異物(ガラス様)	赤外吸収スペクトル	1
	蛍光 X 線による定性	

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に参加しています。

表4 GLP 外部精度管理調査状況(平成30年度)

検体	検査項目	検体数	項目数
あん類	着色料(酸性タール色素)	1	12
あん類	ソルビン酸	1	1
とうもろこしペースト	残留農薬(定性及び定量)	1	6

5 健康危機管理関係

健康危機管理対策として、毎年度、九州地区衛生研究所理化学部門広域連携模擬演習に参加する等、理化学検査体制の充実を図っています。

6 調査研究

環境衛生担当及び医薬品課と共同で調査研究を行っています。

- ・危機管理のための迅速スクリーニング法に関する研究