

平成12年度 理化学依頼検査結果

理化学課

平成12年度の依頼検査のうち保健所から依頼されたものを表1に、保健所以外の行政部局から依頼されたものを表2に、市民から依頼されたものを表3に示した。

表1 (1/11) 保健所からの理化学依頼検査結果

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
1	12. 4. 10	異物	浴槽の底の異物	ニトリン反応 燃焼試験 【所見】 陽性 髪の毛の焦げる臭い ケチと思われる。	城南	1	2	
2	12. 5. 10	鰹のたたき	購入した鰹のたたきを食べたところべたべたした感じがした。鮮度が悪いのではないかと。梅干し茶漬けにガラス様の異物	VBN 【所見】 特に鮮度が悪いことはない。	博多	3	3	
3	12. 5. 12	梅干し茶漬け	梅干し茶漬けにガラス様の異物	検鏡 NaCl 【所見】 食塩の結晶である。	城南	1	2	
4	12. 5. 24	レジンジュース	有症(顔が赤くなり、手足がしびれる。)味がおいしい。	イタノール pH 酸度 ヒ素 シアン 水銀 【所見】 レジンジュースがエタノール発酵したものである。	博多	4	15	
5	12. 6. 9	りんご	有症(喫食後30分で吐き気、腹痛、下痢)家庭科の授業で食べたりんごにプールの臭いがした。	苦情品 リンゴの皮 <0.1ppm 異常なし 臭気 味 【所見】 特に異常は認められない。	南	3	7	
6	12. 6. 21 ~22	ばれいしょ	小学校で栽培したばれいしょ中のソラニン類の濃度	苦情品 りんごの実 <0.1ppm 異常なし 異常なし 異常なし 葉 【所見】 実には際だって高濃度のソラニン類は含まれていなかった。	全 保健所	40	80	

表 1 (2/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
7	12. 6. 26	牛乳	前日に購入し冷蔵していた牛乳を飲んだら、味が変だ。	pH 酸度	苦情品 5.5 0.31% 対照品 6.7 0.10% 【所見】 苦情品は乳酸発酵している。	中央	2	4
8	12. 6. 26	干しぶどう	有症(喫食後3時間で腹痛、下痢、貧血)	ツルビートル	<0.1% 【所見】 特に異常なし。	南	1	1
9	12. 7. 3 ~4	牛乳	6月28日に購入した牛乳を7月1日に飲んだら酸っぱい。	pH 酸度	苦情品 4.7 0.62% 対照品 5.5 0.32% メカ-保存 対照品 6.9 0.09% 【所見】 苦情品、販売店保有の対照品ともに乳酸発酵している。メカ-保存の対照品は異常なし。	中央	3	6
10	12. 7. 3	乳飲料	飲んだら味が酸っぱい。	pH 酸度	苦情品 5.3 0.50% 対照品 7.0 0.09% 【所見】 苦情品は乳酸発酵している。	博多	2	4
11	12. 7. 4 ~10	牛乳	牛乳を1週間放置後した時の酸度の変化調査依頼。	酸度	0.09%→0.09% 0.50%→0.68% 【所見】 5℃で1週間放置したとき、普通の牛乳の酸度は変化しないが、乳酸発酵が起こっている牛乳の酸度は増加する。	博多	15	15
12	12. 7. 5	清涼飲料水 (レモンウォーター)	有症(摂取後2時間で嘔吐、翌日下痢。)	ヒ素 水銀 シアン化合物	<2ppm <1ppm <1ppm 【所見】 検査した毒物は検出されなかった。	南	1	3
13	12. 7. 5	清涼飲料水 (オレンジジュース)	ジュースの中に黒い紐状異物。	検鏡	かび 【所見】 ジュースのフリップの部分が半開きになっていたのではないかと推察される。	東	1	1
14	12. 7. 10	油炒め人参	酸敗臭	A V P O V	油 0.7 <3 (meq/kg) 【所見】 油炒めの油は特に異常なし。	南	1	2

表 1 (3/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
15	12. 7. 10	乳飲料	有症(下痢, 腹痛) 酸味, 刺激臭有り。	pH 酸度 【所見】	苦情品 参考品(1~5) 5.3 7.0~7.1 0.54% 0.07~0.09% <1ppm 参考品は異常なし。	博多	6	12
16	12. 7. 13	牛乳	7月7日に購入した牛乳を冷蔵 庫に保管し、7月11日に開封 したところ、ヨーグルト状の固ま りがあった。	pH 酸度 【所見】	同一ロット品 6.9 0.10% 異常なし。	博多	1	2
17	12. 7. 17	牛乳	味が水っぽい	比重 pH 酸度 乳固形分 無脂乳固形分 【所見】	1.033 7.0 0.08% 3.8% ≥8.0% 異常なし。	南	1	5
18	12. 7. 18	ピスタチ	加が生えている。	検鏡 777キシン類 【所見】	加ではなく結晶である。 777キシンB1, B2, G1, G2 全て <0.05ppm 異常なし。	南	1	5
19	12. 7. 18	ヨーグルト	蓋と容器の接着部分の内側に 黄色いものが付着していた。	検鏡 コンドリン反応 乳酸 【所見】	異物 ヨーグルト 乳製品が固まった ような外観である。 陽性 1.37% 0.83% 異物は蓋と容器をヒートシールする際にヨーグルトが 加熱され、焦げたものである。	中央	2	4
20	12. 7. 18	清涼飲料水 (自動販売機)	有症(摂取後10分で吐き気, めまい, 歯のしびれ)	ヒ素 シアン化合物 【所見】	<2ppm <1ppm 炭酸水, 氷, カップ等からヒ素及びシアン化合物 は検出されなかった。	西	4	8
21	12. 8. 3	牛乳	パックの底に異物	検鏡 【所見】	糸状の繊維物質がからまったもの。 同定不可	南	1	1
22	12. 8. 9	里芋の皮	里芋の皮に薬品臭	臭気検査 【所見】	里芋の皮 土臭 調味料が混合している為判別不能 土壌由来の土臭であり、特に異常はない。	西	2	2

表 1 (4/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
23	12. 8. 10	清涼飲料水 (自動販売機)	自動販売機でホットミルクと抹茶ミルクを飲んだら底に黒いゴミのようなものが残った。	カドミウム 鉛 銅 ヒ素	ミルク (参考品) <0.01ppm <0.05ppm <0.1ppm <0.01ppm 成分規格は異常なし。異物はコーヒーや抹茶が十分溶けていなかったため、粉が残ったものと推察される。	博多	2	8
24	12. 8. 10	アイスクリム	表面に黒いカビのようなものが付着している。	検鏡	カビではない。	中央	1	1
25	12. 8. 11	牛乳	味が水っぽい	比重 pH 酸度 乳固形分 無脂乳固形分	1.032 7.0 0.07% 3.8% 8.6% 異常なし。	南	1	5
26	12. 8. 11	お好み焼き	有症(お好み焼きの中に黒い板状の異物があり、口の中を怪我した。)	検鏡 溶解試験 燃焼試験	切片が鋭い黒色片 水、エーテル、塩酸に不溶 直火で燃焼し、炎色反応は無し。 炭である。	南	1	3
27	12. 8. 16	にぎり寿司	有症(うにのにぎり寿司を摂食後5~10分で嘔吐、貧血、吐き気等を呈した。)	ヒ素 水銀 シアン化合物	うに残物 <2ppm <1ppm <1ppm 検査した毒物は検出されなかった。	博多	3	9
28	12. 8. 17	調理パン	有症(摂食後30分で胸のつかえ、下痢。) 薬品臭あり。	農薬	吐物 保存食 29農薬全て不検出 104農薬全て不検出	西	2	133
29	12. 8. 21	豚肉	有症(長さ2cmくらいの針状異物が入っており、のどに怪我をした。)	検鏡	検査した農薬は全て検出されなかった。 異物は金属やプラスチックではなく、骨である。 豚肉をすりつぶすときに一緒に骨が削られたものであると推察される。	中央	1	1

表 1 (5/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
30	12. 8. 25	塩鮭	有症(塩鮭を焼いて食べようとしたが塩辛くて食べられなかった。これを食べて下痢をした。)	塩分	12%	西	1	1
				【所見】	一般的な塩鮭よりも塩分濃度は高いが、衛生上特に問題はない。			
31	12. 8. 25	乳飲料 (コヒ牛乳)	コヒ牛乳に異臭がする。 苦情品を植種せず 苦情品を植種し	苦情当日 酢酸 フッ化酢酸 乳酸 25℃で3日間放置 酢酸 フッ化酢酸 乳酸 25℃で3日間放置 酢酸 フッ化酢酸 乳酸	<p>参考品 500ppm 71ppm 1,500ppm</p> <p>同一ロット品 120ppm <50ppm 230ppm</p> <p>参考品 140ppm <50ppm 210ppm</p> <p>同一ロット品 140ppm <50ppm 210ppm</p> <p>参考品 240ppm <50ppm 500ppm</p> <p>同一ロット品 1,800ppm <50ppm 2,200ppm</p> <p>参考品 1,900ppm <50ppm 2,200ppm</p>	城南	11	33
				【所見】	苦情品は同一ロット品、参考品に比べ、酢酸、乳酸が著しく多く含まれ、同一ロット品、参考品では検出されなかったフッ化酢酸が検出された。苦情品を植種せず25℃に3日間放置したときは酢酸、乳酸は僅かしか増加しなかったが、植種した場合は著しく増加した。またフッ化酢酸は全く増加しなかった。以上の結果から、他の汚染物質の混入がないとコヒ牛乳は苦情品のようにはならないと推察される。			
32	12. 8. 28	肉じゃが	肉じゃが煮のじゃがいもの中に黒い物が混入している。健康に影響ないかどうか知りたい。	α-アミノ α-アミノ	<10ppm <10ppm	南	1	2
				【所見】	じゃがいもの黒変は何らかの病気が原因と思われる。一般に植物の病気が人に感染することははない。アミノ類の濃度も問題ないで食べても、特に健康に問題が生じることはないと思われる。			

表 1 (6/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
33	12. 8. 28	つゆ, 醤油	つゆ, 醤油に毒物を混入されたようだ。摂食後気分が悪くなった。(有症)	ヒ素 水銀 シアン化合物 【所見】	つゆ <2ppm <1ppm <1ppm 検査した毒物は検出されなかった。 フラスコがガラスではない。 直火で灰化し、するめ様の臭いを発した。 食材由来の動物性タンパク質と思われる。	南	2	6
34	12. 8. 28	八宝菜	八宝菜の中に堅い骨のような異物が入っていた。	検鏡 燃焼試験 【所見】	強度の苦味 へたの部分が特に苦くカビダシによる苦味と思われる。	南	1	2
35	12. 8. 28	和シ	和シが苦い	味覚試験 【所見】	苦情品 3.5 <2ppm <1ppm <1ppm 検査した毒物は検出されなかった。 また、pHも対照品と変わりなく、特に異常はない。	城南	1	1
36	12. 8. 30	清涼飲料水	有症(のどがいがいがし、嘔吐。点滴後回復。)	pH ヒ素 水銀 シアン化合物 【所見】	対照品 3.5 <2ppm <1ppm <1ppm 検査した毒物は検出されなかった。 また、pHも対照品と変わりなく、特に異常はない。	南	2	8
37	12. 8. 31	ぎょうざ	ぎょうざの中に白色の堅い異物。	検鏡 燃焼試験 【所見】	フラスコがガラスではない。 直火で灰化し、するめ様の臭いを発した。 食材由来の動物性タンパク質と思われる。	城南	1	2
38	12. 9. 6	菓子パン	緑色の米粒大の異物	溶解試験 検鏡 燃焼試験 【所見】	ETLに緑色の色素が溶解 ベージュ色のパン生地の固まり 直火で燃焼したところパンを焼くような臭いがして、黒変した。 フラスコや動物の糞ではなく、パン生地由来の固まりである。	南	1	3
39	12. 9. 13	調理パン	サンドイッチの中に樹脂様の糸状異物が入っている。	検鏡 燃焼試験 【所見】	糸状の異物がパンの中を通して入っている。 燃焼したときの臭いと、延長したときの状態からポリエチレン樹脂と推定される。 人の消化器系統への影響はない。	中央	1	2

表1 (7/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
40	12. 9. 18	下着, 新聞紙	部屋に塩酸を撒かれたよう 下着を着ると皮膚がツツカす る。	溶出試験 (pH) 【所見】	対照 3.3 下着 5.1 シャツ 4.9 新聞紙 5.3 水道水1Lに塩酸を1滴添加した水を対照とし て、下着、シャツ、新聞紙の溶出液とpHを比較 した。対照のpHは3.3で下着、シャツ、新聞紙 のpHは何れも5程度であり、塩酸が付着した とは考えられない。	博多	4	4
41	12. 9. 19	もち	袋入りのもちを買ったらかび が生えていた。原因を調べて ほしい。	検鏡 【所見】	分生子が認められるのでかびである。 包装に小さな破れが認められるので酸素吸収 剤が効かず、かびが発生したと思われる。	南	1	1
42	12. 9. 21	牛乳	味がおかしい。	比重 pH 酸度 (%) 乳固形分 (%) 無脂乳固形分 (%) 【所見】	苦情品 未開封① 1.032 未開封② 1.032 開封 1.032 7.0 7.0 0.09 0.08 3.8 3.9 8.7 8.6 異常なし。	南	3	15
43	12. 9. 22	パン	パンをかけた面に黒いカビの ようなものが付着している。	X線解析 【所見】	苦情品 参考品 Si, Mg, Ca, Fe Si, Fe 苦情品の黒い粉は天然砥石の成分であるSi, Mg, CaにFeが付着したもので、参考品の 黒い粉はSiを主成分とする合成砥石の粉と Feが混在している。両者とも包丁を砥石で 削った粉と思われる。	博多	2	4
44	12. 9. 29	缶コーラ	自動販売機で購入した缶コーラ に虫が混入している。	カウゼー試験 【所見】	陽性 虫はメイガの一種であり、コーラに混入後間もな いと思われる。	南	1	1
45	12. 9. 29	粒うに	粒うにを購入し、一週間冷蔵 庫に保管した後開封したとこ ろカビが生えていた。	塩分 (%) イタノール (%) 【所見】	4.4 <0.1 一般に粒うにの塩分は10%程度であるので、 当該品は塩分が低いためカビが生えやすいと 思われる。長期間保存するときは冷凍庫で 保存すべきである。	早良	1	2

表 1 (8/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
46	12.10.4	牛乳	購入した牛乳を飲もうとしたところ、臭気及び味に違和感を感じた。	パラジカルベン 乳酸 酢酸	苦情品 0.04ppm <0.01% <0.01% 参考品 <0.01PPM <0.01% <0.01%	西	2	6
47	12.10.4	低脂肪乳	有症(コンビニストアで購入した乳飲料を飲んだところ、2時間後に激しい胃痛と嘔吐、入院)	pH 酸度(乳酸%) 乳酸(%) 酢酸(%)	7.2 0.08 0.02 <0.01 【所見】 当該乳飲料は特に異常はない。	早良	1	4
48	12.10.6	カップ麺	カップ麺の蓋のシール部に加薬の袋が挟み込まれており、密封されていないかたのではないかとと思われる。食べたところ異味を感じた。	再現性試験 POV (meq/kg) AV 水分量(%)	再現品 9.5 0.4 6.4 【所見】 特に異常はない。	西	1	3
49	12.10.10	味付けめかぶり醤油漬	ソルビン酸の使用基準超過の発見に伴う追跡調査	ソルビン酸	当該品 <0.03g/kg 【所見】 ソルビン酸は使用されていない。	東	1	1
50	12.10.17	梅酒	有症(10年前に作った梅酒を飲んだところ、吐血した。) 焼酎に防腐剤が入っているかどうか調べてほしい。	ソルビン酸(g/kg) デヒドロ酢酸(g/kg) 安息香酸(g/kg) PHBA-R(g/kg) シアン(mg/kg) イタール(%)	苦情品 <0.03 <0.03 <0.03 <0.03 <1 10 【所見】 特に異常はない。	南	1	11
51	12.10.24	外ル	新品の外ルで皮膚に発疹ができた。	ホルムアルデヒド	苦情品 検出せず 【所見】 発疹の原因は不明。	早良	1	1

表 1 (9/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
52	12.10.27	カップ麺	異味、異臭		<p>苦情品 対照品 対照品 対照品</p> <p>(湯を入れた (15時間放置) (天麩羅) 直後)</p> <p>ヒ素 <2ppm</p> <p>水銀 <1ppm</p> <p>シアン化合物 <1ppm</p> <p>酢酸 <0.01ppm <0.01ppm</p> <p>フッ化リン酸 <0.01ppm <0.01ppm</p> <p>AV 0.6</p> <p>POV (meq/kg) 6</p> <p>【所見】 特に異常はない。</p>	博多	4	14
53	12.10.30	ゼリー	クレゾール様臭、賞味期限切れ	<p>官能検査</p> <p>o-クレゾール <0.1ppm</p> <p>m-クレゾール <0.1ppm</p> <p>p-クレゾール <0.1ppm</p> <p>フェノール <0.1ppm</p> <p>【所見】 苦情品の臭気、味は異常なかった。販売店に残っていた同一ロット品は薬品味がしたが、クレゾール、フェノールは検出されなかった。</p>	<p>苦情品 販売店残品 製造所保管品 参考品</p> <p>異常なし 薬品臭 異常なし 異常なし</p>	早良	6	20
54	12.11.13	手巻おにぎり	手巻おにぎりの明太子チズマヨネーズの中に黒い異物	<p>検鏡</p> <p>燃焼試験</p> <p>溶解試験</p> <p>ニトロリン反応</p> <p>【所見】 金属や動物の糞ではない。</p>	<p>異物</p> <p>有機物と思われる。</p> <p>灰化し、焼失。燃焼時特異的な臭気なし。</p> <p>水、エーテルに不溶。</p> <p>陰性</p>	博多	1	4
55	12.11.14	たこの塩辛 (冷凍保管物)	有症 (たこの塩辛を食べたところ、7時間後に下痢、嘔吐、吐き気)	<p>塩分濃度</p> <p>【所見】 塩辛としては塩分濃度は低く、腸炎ビブリアの至適塩分濃度の範囲内である。</p>	<p>苦情品</p> <p>4.5%</p>	城南	1	1

表 1 (10/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
56	12.11.27	清涼飲料水	苦味がする。	味覚検査 pH Sn (ppm) Cd (ppm) Pb (ppm) As (ppm) 【所見】	残品 異常なし 2.7 <5 <0.1 <0.4 <0.2 特に異常は感じられない。	東	2	11
57	12.12.4	ガス	黒い異物の混入	検鏡 溶解試験 【所見】	唐辛子の粉の固まり様物質 水に溶解し、褐色溶液になった。 唐辛子の粉が良く溶けずに固まったもの。	博多	1	2
58	12.12.20	合鴨あぶり焼	使用基準違反に関わる亜硝酸根の濃度確認	亜硝酸根 【所見】	0.020~0.11g/kg 使用基準を超過するものが検出された。	城南	40	40
59	13.1.10	味付け筍	泥臭い味がする。	官能検査 pH 【所見】	苦情品 対照品 異常なし 異常なし 5.1 5.0 特に異常は感じられない。	南	2	4
60	13.1.15	ホールの白い粉	ダンス教室が使用した後に白い粉が落ちている。成分を調べてほしい。	X線解析 燃焼試験 溶解試験 FTIR 【所見】	苦情品 炭化水素 燃焼 水に不溶、エーテルに僅かに溶解、クロホルムに可溶。濃硫酸中で加熱しても黒化せず。 苦情品と現場で使用しているワックスのパターンがほぼ一致 苦情品はホールに塗ったワックスが固まり、ダンスの振動で細かく砕けたものと思われる。	博多	3	6
61	13.1.16	清涼飲料水	買ったときに蓋がゆるんでいた。レジンジュースを飲んでしまった。心配なので毒物の検査をしてほしい。	ヒ素 水銀 シアン化合物 【所見】	<2ppm <1ppm <1ppm 検査した毒物は検出されなかった。	東	1	3

表 1 (11/11)

No.	受付日	苦情品名	苦情の概要	検査項目	検査結果	保健所	検体数	項目数
62	13. 1. 16	渡り蟹	アンモニア臭がしたという渡り蟹を販売していた店の抜き打ち検査。	VBN	22mg%	東	1	1
63	13. 2. 05	いかの塩辛	TVで注文購入したいかの塩辛が腐っていた。	【所見】 塩分	特に鮮度が悪いことはない。 同一ロット品 4.6%	中央	1	1
64	13. 2. 13	ブルベリージヤム	パンをトーストし、ブルベリージヤムを付けて食べたところ、口にしびれた感じが残る。	【所見】 ヒ素 水銀 シアン化合物 イタノール 酢酸IFl pH	薄塩であるが、特に異常はない。 残品 ジヤム <2ppm <1ppm <1ppm 0.10% <0.1% <0.1% 3.3	博多	2	11
65	13. 3. 28	豚肉	食肉販売店で購入したパック入豚肉に毛が付着していた。何の毛か調べてほしい。	【所見】 検鏡	特に異常はない。 外観的特徴から人毛と推定される。	城南	1	1
計							214	576

表2 (1/2) 保健所以外の行政部局からの理化学依頼検査結果

No.	受付日	依頼品名	依頼の概要	検査項目	検査結果	依頼部局	検体数	項目数
1	12. 5. 23	鮮魚	特定海域で漁獲された魚の水銀とメチル水銀の値が高いので確認試験をしてほしい	水銀 (ppm) メチル水銀 (ppm ashlg) 【所見】	当該魚 0.33~0.79ppm 0.17~0.42ppm 高めではあるが、際だって高いわけではない。魚種によってはもっと高いものもあるので特に問題はない。	保健福祉局	5	10
2	12. 7. 18	さくらんぼ	農薬のダミジツドの違反の確認をしてほしい	ダミジツド 【所見】	4.1ppm 残留基準値を超過している。	保健福祉局	1	1
3	12. 8. 31	ぶどう	農薬のダミジツドの違反の確認をしてほしい	ダミジツド 【所見】	1.03ppm 残留基準値を超過している。	保健福祉局	1	1
4	12. 9. 20	金属片	材質の検査をしてほしい。	X線解析 鉄 クロム ニッケル マンガン 【所見】	当該品 対照品 (ステンレスしゃもじ片) 70.8% 71.6% 19.1% 19.1% 8.8% 8.3% 1.4% 1.1% 当該品は対照のステンレスしゃもじと同一成分である。	教育委員会	2	2
5	12. 9. 21	ぶどう	農薬のダミジツドの違反の確認をしてほしい	ダミジツド 【所見】	<0.01ppm 残留基準値以内である。	保健福祉局	1	1
6	12. 9. 27	ぶどう	農薬のダミジツドの違反の確認をしてほしい	ダミジツド 【所見】	0.09ppm 残留基準値を超過している。	保健福祉局	1	1
7	12. 9. 27	ぶどう	農薬のダミジツドの違反の確認をしてほしい	ダミジツド 【所見】	0.57ppm 残留基準値を超過している。	保健福祉局	1	1
8	12. 10. 18	輸入柑橘類	輸入柑橘類の防ばい剤の違反の確認をしてほしい。	イザリル アベンダゾール 【所見】	クレブ・フルツ (米国) (米) (刊) (米) (刊) (米) 1.8ppm 5.1ppm 6.9ppm 1.7ppm 2.3ppm <0.1ppm 米産産と刊産はイザリルが使用基準を超過している。	保健福祉局	3	6

表 2 (2/2)

No.	受付日	依頼品名	依頼の概要	検査項目	検査結果	依頼部局	検体数	項目数
9	12.10.26	金属片	材質の検査をしてほしい。	X線解析 鉄 クロム	当該品 81% 対照品(金刃) 81% 19% 19% 【所見】 当該品の成分は対照のステンレス製金刃の成分と同一である。	教育委員会	2	2
10	12.11.8	冷凍むきエビ	エビの鮮度検査をしてほしい。	VBN(mg%)	冷凍むきエビ (当該品) 10 11 【所見】 エビの鮮度は特に悪くない。	教育委員会	2	2
11	12.11.13	虫	食品の中に虫が混入。 混入経路解明のため混入時期を特定してほしい。	カラゼン反応	虫 陰性又は擬陽性	教育委員会	1	1
12	12.11.15	生麩	食材の生麩に保存料が使用されてないか調べてほしい。	ソルビン酸(g/kg) 安息香酸(g/kg)	生麩① <0.03 <0.03 生麩② <0.03 <0.03 【所見】 虫が混入した後に加熱があったと判断される。 保存料のソルビン酸および安息香酸は検出されなかった。	教育委員会	2	4
13	12.12.14	牛肉及び内臓	抗生物質サリサイリンが含有されてないか確認をしてほしい。	サリサイリン	牛頭部肉2検体、胸部肉2検体、腎臓1検体全て<0.05ppm 【所見】 抗生物質サリサイリンは検出されなかった。	保健福祉局	7	7
14	12.12.26	牛肉	牛肉にアモニエ臭がするのでアモニエの検査をしてほしい。	アモニエ	4mg% 【所見】 特に異常ではない。	保健福祉局	1	1
15	13.2.26	鍋蓋に付着した黒色異物	カレーの鍋蓋に黒い異物が付着していた。何なのか調べてほしい。	X線解析	異物(水洗前) 塩素 42% カリウム 20% ナトリウム 17% アルミニウム 10% リン 5% カルシウム 4% イタリウム 2% 異物(水洗後) アルミニウム 58% リン 16% カルシウム 11% イタリウム 8% シリカ 6% 【所見】 異物は容器(アルミニウム)と内容物のカレーの成分が化学反応を起こして生成したものと考えられる。	教育委員会	2	2
計							32	42

表3 (1/3) 市民からの理化学依頼検査結果

No.	受付日	依頼品名	依頼の概要	検査項目	検査結果	依頼者区分	検体数	項目数
1	12. 6. 12	水, お茶	デイスンガーのお茶の味が変わり、何か毒物が混入したのではないかと調べてほしい。	アルミニウム 【所見】	お茶 水 >1.0ppm >1.0ppm デイスンガーを掃除したときの洗剤をよく洗い流さないで使用したことが原因と推察された。	一般食堂	2	2
2	12. 7. 24	アメリカンチェリー	アメリカンチェリーの味が変わりという苦情があった。 原因が何か調べてほしい。	エタノール 酢酸エチル 酢酸 【所見】	臭有り 臭なし 200ppm 23ppm <10ppm <10ppm <10ppm <10ppm 臭があるものが多い、それがエタノール発酵したため、異味を感じたものと思われる。	食品販売業	2	6
3	12. 7. 31	エビ	エビに異臭がするという苦情があった。原因が何か調べてほしい。	VBN 次亜塩素酸 【所見】	苦情品 28mg% <1ppm 特に異臭は感じない。鮮度の指標であるVBNは28mg%で特に腐敗している訳ではない。また消毒に使う次亜塩素酸は検出されなかった。	食品販売業	1	2
4	12. 8. 3	挽肉の中の異物	挽肉の中に異物が入っているという苦情があった。異物が何であるか調べてほしい。	×線解析 【所見】	異物 Si 97.5% Br 2.5% 石である。	食品販売業	1	1
5	12. 8. 17	トマト	トマトに薬品臭がするという苦情があった。原因を調べてほしい。	フッ素 【所見】	苦情品 0.73ppm トマトの殺虫に使用した有機シス系農薬のフッ素が分解し、2,4-ジクロロエチルとなって異臭を発生したものである。	食品販売業	1	1
6	12. 8. 22	オレンジ	オレンジが異常に酸っぱいという苦情があった。原因が何か調べてほしい。	pH 酸度 (CaCO3%) 【所見】	苦情品 対照品 3.7 3.6~3.7 0.67 0.58~0.73 特に酸味が強いことはない。	食品販売業	2	4

表3 (2/3)

No.	受付日	依頼品名	依頼の概要	検査項目	検査結果	依頼者区分	検体数	項目数
7	12. 8. 31	清涼飲料水	清涼飲料水に何か毒物を入れられたようだ。何を入れられたか調べてほしい。	pH 電気伝導度 (mS/cm2) 砒素 (ppm) シアン (ppm) 水銀 (ppm)	苦情品 対照品 1.3 2.7 19.3 0.96 <0.2 <0.2 <0.1 【所見】 苦情品には注射針の後とみられる穴が開いており、pH、電気伝導度が対照品と明らかに異なるので何らかの異物の混入が疑われたので依頼項目以外の検査を行った。 塩素、臭素、硫酸、硝酸、亜硝酸、Cd、Pb、Cr、Zn、Fe、Mn、Cuを測定したところ、塩素イオンのみ苦情品が対照品に比べ著しく増加していたことから、塩酸系の薬品が混入したと考えられた。キビリン-電気泳動によって、塩素イオン以外のピークの状況から混入した異物はトリ塩素系洗浄剤であると推察された。	薬品販売業	2	7
8	12. 9. 12	コロッケの中の異物	コロッケの中に輪ゴムのような異物が入っているという苦情があった。異物が何なのか調べてほしい。	ニヒドリン試験 溶解試験 燃焼試験	異物 陽性 水に不溶で、沈降。エーテルに不溶で沈降。 炭化し、焼き鳥様の臭いがした。 【所見】 食材由来の鶏の皮と肉の間のゼラチン部分をスライスしたものと推察された。	食品販売業	1	3
9	12. 10. 11	納豆	納豆に異臭がするという苦情があった。異臭の原因を調べてほしい。	残留塩素 アミンア性窒素	苦情品 <0.1ppm 0.09% 【所見】 特に異常はない。	食品販売業	1	2
10	12. 11. 9	定食の中の異物	定食の中にかラス様の異物が入っているという苦情があった。異物が何か調べてほしい。	X線解析	異物 Si 59% Na 25% Ca 7.2% Al 4.5% K 2.4% Mg 1.9% 【所見】 異物はガラス片である。	一般食堂	1	1

表3 (3/3)

No.	受付日	依頼品名	依頼の概要	検査項目	検査結果	依頼者区分	検体数	項目数
11	12. 11. 22	野菜に付着している異物	食材の野菜にガラス様の異物がたくさん付着しているので鑑別してほしい。	顕微鏡による鑑別 【所見】	ガラスではなく、砂である。	一般食堂	1	1
12	13. 1. 22	太刀魚の中の異物	太刀魚の内臓と筋肉の間に骨状の異物がある。何なのか調べてほしい。	X線解析 【所見】	異物 太刀魚の背骨 Ca 28.7% 22.6% P 27.8% 24.0% 異物と太刀魚の背骨の加シムとリムの含有量がほぼ等しくなることから、骨状物質は太刀魚の骨成分が沈着した骨腫と推察される。	食品販売業	1	1
13	13. 2. 22	ビールの中の異物	ビールの中に豆のような異物が入っているという苦情があった。異物が何か鑑定してほしい。	X線解析 元素分析反応 燃焼試験 【所見】	異物 C 78% O 20% K 0.40% Na 0.38% Si 0.21% Ca 0.17% Cl 0.17% S 0.14% Al 0.12% Mg 0.11% 陽性 豆の焦げた臭い 大型の豆類である。	食品製造業	1	2
14	13. 3. 2	1コロッケの中の骨様異物	コロッケの中に骨様異物があるという苦情があった。異物が何であるか調べてほしい。	X線解析 【所見】	異物 鰯の骨 C 61% 54% O 28% 33% Ca 4.8% 3.6% P 4.1% 5.3% Na 0.6% 1.1% Mg 0.5% 0.9% 元素組成と形状から魚の骨と考えられる。	食品販売業	1	1
計							18	34