

**平成15年度 理化学依頼検査結果**  
**保健科学部門(理化学)**

平成15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、保健所以外から依頼されたものを表2に示した。

表1 保健所からの理化学依頼検査結果（食中毒・苦情等）

No	受付日	依頼品名	依頼の概要	検査項目	検査結果	依頼元	検体数	項目数
1	15.4.16	中国茶	中国で購入した中国茶を、帰国後飲んだところ、動悸・嘔吐・下痢等の症状がでたので、調べてほしい。	鉛 カドミウム ヒ素	P b : ( - ) C d : ( - ) A s : ( - )	中央	1	3
2	15.5.19	落花生	購入した落花生を食べたあと冷蔵庫に保存し、翌日食べようとする落花生にカビが生えており、心配なので調べてほしい。	アフラトキシン B1 検鏡	落花生にはカビなどの孢子状のものは認められず、白いものはデンプンが白く乾燥したものであった。 アフラトキシン B1 : < 0.01 ppm	東	1	2
3	15.6.10	紙コップ	コップ式の自販機でお湯やお茶を出したところ、変な臭いがするため紙コップを変更すると臭いがなくなることから、この紙コップを調べてほしい。	重金属 ( Pb ) , 過マンガン酸カリウム消費量 , 蒸発残留物	重金属 ( Pb ) : < 1ppm KMnO4消費量 : < 10ppm 蒸発残留物 : < 30ppm *抽出条件 ; 水 ( 60 、 30分 )	博多	1	3
4	15.6.12	缶コーヒー	パチンコ店に缶コーヒーを持ち込み2/3ほど飲んだ。その後残りを飲み最後の一口に異物を感じてはき出したところハエがでてきた。	カタラーゼ反応	カタラーゼ反応 ( +++ )	東	1	1
5	15.6.20	金属塊	洋なしの缶詰の洋なしを調理していたところ、金属塊が多数でてきた。	E D S による成分分析	缶詰内の金属塊と炊飯器底の金属部品の金属成分はほぼ同一であった。	西	2	2
6	15.6.23	おにぎり	病院内の売店で購入したおにぎりを食べたところ、異物がでてきたので検査してほしい。	検鏡	異物を洗剤で洗浄後、超音波洗浄にてデンプン類を除去した結果、参考品として持ち込まれたライスネットと形状や材質が同一であった。	博多	3	3
7	15.6.30	鍋	鍋にタコ焼用ソースを入れて半日ほど常温で放置したところ、泡が出てきて鍋も溶けていた。	溶出試験	浸出条件 : 60 、 30分、 0.5%クエン酸溶液 結果 : C d : ( - ) P b : ( - ) A s : ( - ) A l : 1.5ppm	南	1	4
8	15.7.2	さくらんぼ	さくらんぼのパッケージ内の印刷物よりインクなどの物質がでていないかどうか確認してほしい。	着色料 蛍光物質	容器包装などの溶質試験により確認した。 着色料 ( - ) 蛍光物質 ( - )	南	1	2

9	15.7.3	異物	購入したハンバーグを自宅にて食べたところ、ハンバーグから異物がでてきた。	E D S 検鏡	E D S : P 33% , C a 67% リン酸カルシウムのPとC aの比率は34 : 66であること、また顕微鏡の観察により多孔質であることなどから異物は骨と思われた。	東	1	2
10	15.7.11	台湾ビーフン	台湾ビーフン喫食後に起こった小麦アレルギーショック(小麦の表示なし)	小麦タンパク	苦情品(台湾製): 117.8 μ g / g 対照品: 陰性	中央	1	2
11	15.7.16	ミネラルウォーター	購入2~3日後にミネラルウォーターの底に沈殿物が見られた。	E D S	白色沈殿: C a 97% 沈殿物はカルシウムを主成分とする化合物であった。	東	2	2
12	15.7.17	パイナップル(カット)	パイナップルの中にカビが生えていた。	検鏡	パイナップル表面の窪み内を観察した結果、カビなどではなくコナカイガラムシ2匹が観察された。	早良	1	1
13	15.7.22	シチュー	シチューを調理して最後にブロッコリーを入れたところ、多数の小さな虫が表面に浮いてきた。	検鏡	観察の結果、小さな虫はアブラムシの仲間と思われた。	早良	3	3
14	15.8.11	食パン	購入後10日たったのにカビが生えないのは、保存量が多量に使用されているのではないか。	酢酸 プロピオン酸	酢酸: 0.02% プロピオン酸:( - )	中央	1	2
15	15.8.27	異物	喫茶店でカフェオレを頼み飲んだところ、口の中に異物があるのに気がついた。	検鏡	異物は昆虫などの羽等ではなく、また持ち込まれたコーヒーの皮とも異なっていた。顕微鏡の観察により植物に見られる繊維状形態や気孔などの特徴からレモンの種の皮と思われた。	博多	1	2
16	15.9.17	ポップコーン	売店で購入したポップコーンをサッカーの試合を見ながら食べたところ、容器の底から異物が出てきた。	検鏡	ポップコーン作成器で清掃用に使用している紙と刷毛とともに苦情品を観察した結果、形状的に刷毛に似ていた。	博多	3	3
17	15.9.25	牛乳	購入した牛乳を3日にかけて飲み、4日目に飲んだところ下痢をした。5日目に臭いを嗅いだところ異臭がしていた。	酸度測定(乳酸)	対照品とともに酸度を測定した。 苦情品: 0.16 対照品: 0.13	東	2	2
18	15.10.3	サバの唐揚げ	調理したサバの唐揚げを喫食したところ、舌をさすような感じがした。	ヒスタミン	ヒスタミン濃度(ppm) サバ切身 4200, 1100, 1900 サバ唐揚 250, 5000, 130 白身唐揚げ( - )	博多	3	7
19	5.10.17	ビーフジャーキー	ビーフジャーキーを食べたところ3日間下痢をした。表示以外の添加物を使用していなか検査してほしい。	添加物	アセスルファミン K:( - ) サッカリン Na:( - ) ソルビン酸: 0.88 安息香酸:( - ) デヒドロ酢酸:( - )	西	1	5

20	15.10.28	辛子明太子	購入した辛子明太子を食べたところ、砂をかむようなざらつきがあった。 当地での研究機関ではリン酸カルシウム等の結晶と判断されたもの。	検鏡 溶解試験	顕微鏡の観察では白い結晶状の物は明太子の卵と形や形状が同じで、塩酸を用いた溶解試験で異物の溶解は起こらなかった。 以上の結果より異物はリン酸カルシウム等の結晶ではなく、卵の残留子と考えられた。	東	1	2																								
21	15.11.14	カマボコ	旅行先で購入したカマボコを食べたところ、塩辛くデンプンも使用しているように感じた。	ヨウ素デンプン反応 小麦タンパク	結果： ヨウ素デンプン反応：(-) 小麦タンパク：仏ノカト法(-)	東	1	2																								
22	15.12.2	白米	購入した白米が異臭（化学薬品様）がした。返品交換後も同じ臭いがしている。	農薬	有機リン系農薬34項目すべて陰性	城南	1	34																								
23	15.11.3	そうざい	購入したそうざいをキムチとともに食べていたところ、口の中で異物を感じた。総菜にはいていたもので人の爪ではないか。	検鏡 燃焼試験 ヨウ素デンプン反応	異物は弾力や折破の堅さから人の爪とは考えられず、顕微鏡の観察より内部に熱などにより変性膨張した箇所があった。さらに、燃焼試験やヨウ素デンプン反応試験などから有機物が堅く固まったものと考えられた。	南	1	3																								
24	16.1.25	即席しるこ	購入した即席しるこを浄水器で濾過しポットで沸かしたお湯を入れて、1分後に開封して食べた。食べ始めは気がつかなかったが、食べ終わりの底をかき混ぜたところ、緑色の液体に気づいた。	ヒ素 シアン化合物 水銀 着色料	As：(-) CN：(-) Hg：(-) 着色料：R102 Y4 B1 アソトハイロト 対照品 着色料(-)	中央	2	5																								
25	16.2.16	塩サバ	購入した塩サバを自宅で2切れ調理して食べたところ、2~3時間後に下痢・嘔吐があった。	ヒスタミン	ヒスタミン：(-)	博多	1	1																								
26	16.3.2	焼き鳥	店舗にて焼き鳥5本を買って、自宅で暖めて喫食したところ、薬品臭（ホルマリン）がした。	ホルムアルデヒド	ホルムアルデヒド：(-)	中央	1	1																								
27	16.3.19	ミネラルウォーター	室温で保管していたものを購入16日後に開封してコップに移して飲んだところ、舌にピリットとした感じがする。	カルシウム、マグネシウム、塩素イオン、硬度、過マンガン酸カリウム消費量、pH、味、臭気	<table border="0"> <tr> <td></td> <td>苦情品</td> <td>対照品</td> </tr> <tr> <td>Ca：</td> <td>14mg/L</td> <td>14mg/L</td> </tr> <tr> <td>Mg：</td> <td>5.5mg/L</td> <td>5.4mg/L</td> </tr> <tr> <td>CL：</td> <td>9mg/L</td> <td>9mg/L</td> </tr> <tr> <td>硬度：</td> <td>66mg/L</td> <td>66mg/L</td> </tr> <tr> <td>KMnO4消費量：</td> <td>1mg/L</td> <td>1mg/L</td> </tr> <tr> <td>pH：</td> <td>6.9</td> <td>6.9</td> </tr> <tr> <td>味・臭気：</td> <td>異常なし</td> <td>異常なし</td> </tr> </table>		苦情品	対照品	Ca：	14mg/L	14mg/L	Mg：	5.5mg/L	5.4mg/L	CL：	9mg/L	9mg/L	硬度：	66mg/L	66mg/L	KMnO4消費量：	1mg/L	1mg/L	pH：	6.9	6.9	味・臭気：	異常なし	異常なし	東	2	16
	苦情品	対照品																														
Ca：	14mg/L	14mg/L																														
Mg：	5.5mg/L	5.4mg/L																														
CL：	9mg/L	9mg/L																														
硬度：	66mg/L	66mg/L																														
KMnO4消費量：	1mg/L	1mg/L																														
pH：	6.9	6.9																														
味・臭気：	異常なし	異常なし																														

表2 保健所以外からの理化学依頼検査結果

No	依頼品名(受付日)	依頼の概要	検査項目	検査結果	依頼元	検体数	項目数
1	抽出液 (15.5.7)	医薬品の確認試験	プロピオン酸 クロベタゾール	大人用クリーム抽出液 検出 2.5mg/L 小児用クリーム抽出液 検出 3.5mg/L	福岡県	2	2
2	フグ肝臓 血清 (15.5.7)	フグ食中毒の確認	テトロドトキシン	フグ肝臓：検出 570ppm 血清：検出 0.03ppm	鹿児島市	2	2
3	カジキ クジラ (15.6.6)	自主検査(製品管理)	全水銀	カジキ：0.32ppm クジラ：0.03ppm	一般	2	2
4	タケノコ水 煮 (15.7.24)	自主検査(製品管理)	検鏡	検鏡の結果、化学繊維であった	一般	1	1
5	うなぎ蒲焼き (15.8.5)	自主検査(製品管理)	エンロフロキサシン	検出せず	一般	1	1
6	竹筍 (15.8.28)	自主検査(製品管理)	OPP TBZ DP イザリル 亜硫酸	単位：mg/膳 OPP4件：(-) TBZ 4件：(-) DP4件：(-) イザリル4件：(-) 亜硫酸4件：1.9, 1.1, 0.16, (-)	一般	4	20
7	トラフグ (15.9.5)	自主検査(製品管理)	ホルマリン	ホルマリン：(-)	一般	1	1
8	牛乳 (15.9.16)	自主検査(製品管理)	成分規格 官能検査	比重：1.032 酸度(乳酸%)：0.11 無脂乳固形分(%)：8.5 乳脂肪分(%)：3.9 官能検査：6検体とも異常はなかった。 パネラー10名中数名が異臭を感じた	教育委員会	6	30
9	エビフライ 15.11.3)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン	対照品(10/3製造) (-) 苦情品 (-) 苦情品 (-) 苦情品 (-) 対照品(加熱) (-) 対照品(未加熱) (-) 対照品(11/3製造) (-)	一般	7	7
10	異物 石けん (15.11.5)	自主検査(製品管理)	イソプレチルフェ ノール 赤外吸収	イソプレチルフェノール 赤外吸収(FTIR) 異物 検出せず スペクトルは同一 調理用石けん 検出せず スペクトルは同一 手荒い石けん 検出 スペクトルは同一	教育委員会	3	3
11	エビ天ぷら (15.11.21)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン 二酸化イオウ	ヒスタミン：(-) 二酸化イオウ：(-)	一般	1	2
12	エビ天ぷら (15.11.27)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン 二酸化イオウ	ヒスタミン：(-) 二酸化イオウ：(-)	一般	1	2

13	エビ天ぷら (15.12.1)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン 二酸化イオウ	ヒスタミン2件:(-) 二酸化イオウ2件:(-)	一般	2	4
14	エビ天ぷら (15.12.4)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン 二酸化イオウ	ヒスタミン:(-) 二酸化イオウ:(-)	一般	1	2
15	保存食 (15.12.16)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン	エビ天ぷら(調理前) (-) エビ天ぷら(調理後) (-) 天つゆ (-) 豆腐 (-) キウイフルーツ (-)	教育委員会	5	5
16	サケの切り身 (15.12.22)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン2件:(-) VBN2件:12mg%, 12mg% 二酸化イオウ2件:(-)	一般	2	6
17	キビナゴのフライ (15.12.24)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン:(-) VBN:(-) 二酸化イオウ:(-)	一般	1	3
18	キビナゴのフライ (16.1.6)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン2件:(-) VBN2件:(-) 二酸化イオウ2件:(-)	一般	2	6
19	キビナゴのフライ (16.1.7)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン:(-) VBN:(-) 二酸化イオウ:(-)	一般	1	3
20	キスの天ぷら (16.1.8)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン:(-) VBN:(-) 二酸化イオウ:(-)	一般	1	3
21	エビフライ・食材 (16.1.9)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ エビフライ (-) 13mg% (-) エビフライ (-) (-) (-) サバ切り身 (-) 12mg% (-) サバ切り身 (-) (-) (-)	一般	4	12
22	シルバ切り身 (16.1.14)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン:(-) VBN:12mg% 二酸化イオウ:(-)	一般	1	3
23	エビフライ (16.1.15)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン2件:(-) VBN2件:13mg%, 12mg% 二酸化イオウ2件:(-)	一般	2	6
24	サバ切り身 (16.1.16)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン2件:(-) VBN2件:17mg%, 11mg% 二酸化イオウ2件:(-)	一般	2	6
25	ホキフライ (16.1.26)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン2件:(-) VBN2件:11mg%, 13mg% 二酸化イオウ2件:(-)	一般	2	6
26	おひょうフライ・食材 (16.1.28)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ おひょうフライ (-) 15mg% (-) サバ切り身 (-) 14mg% (-) サバ切り身 (-) 13mg% (-)	一般	3	9

27	キャベツ (16.1.30)	自主検査(製品管理)	クロルフルア ズロン	3件:検出せず		一般	3	3
28	おひょうフ ライ・食材 (16.1.30)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ おひょうフライ (-) サケ切り身 (-) サケ切り身 (-)	12mg% 13mg% 13mg%	一般	3	9
29	フライ・天 ぷら (16.2.4)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ わかさぎフライ (-) わかさぎフライ (-) エビ天ぷら (-) エビ天ぷら (-) エビ天ぷら (-)	(-) (-) (-)	一般	5	12
30	ホキ切り身 (16.2.12)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン:(-) VBN:(-) 二酸化イオウ:(-)		一般	1	3
31	ブリ切り身 (16.2.16)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン2件:(-) VBN2件:(-) 二酸化イオウ2件:(-)		一般	2	6
32	牛肉 (16.2.17)	抗生物質の確認試験	ジ・ヒド・ロストロ・マ イソ	検出 0.02ppm		保健福 祉局	1	1
33	エビ天ぷら (16.2.23)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン 二酸化イオウ	ヒスタミン3件:(-) 二酸化イオウ3件:(-)		一般	3	6
34	キピナゴの フライ (16.2.24)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン6件:(-) VBN:(-) 二酸化イオウ3件:(-)		一般	1	3
35	フライ・天 ぷら (16.2.26)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ キピナゴのフライ (-) キス天ぷら (-) キス天ぷら (-)	(-) (-) (-)	一般	3	7
36	エビ天ぷら ・食材 (16.3.11)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ	ヒスタミン VBN 二酸化イオウ エビ天ぷら (-) シルバ切り身 (-) シルバ切り身 (-) カレイ切り身 (-) ホキ切り身 (-)	0.011mg/kg 12mg% (-) (-) (-)	一般	5	14
37	異物 (16.3.17)	自主検査(製品管理)	E D S による 元素分析	元素分析 苦情品 Fe:81% Cr:19% 対照品 Fe:70% Cr:22% Ni:8% 対照品 Fe:72% Cr:21% Ni:7%		教育委 員会	3	3
37	ホキ天ぷら (16.3.19)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン 二酸化イオウ	ヒスタミン:(-) 二酸化イオウ:(-)		一般	1	2
39	メザシ (16.3.22)	自主検査(製品管理)	ヒスタミン	メザシ(生) 940ppm メザシ(焼き) 630ppm		一般	2	2