



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の結果に解説を加えて、検査情報月報を発行しています。

2025年3月発行

アレルギー物質を含む食品検査（令和6年度）

- ▶ 現在、食物アレルギーの原因となることが知られている食品原材料のうち、発症数が多いものや重篤度の高いもの8品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）が特定原材料として指定されています。加工食品に特定原材料を含む場合、その旨を表示することが義務付けられています。
- ▶ しかし、表示の記載漏れや製造・調理施設での混入（コンタミネーション）等があった場合、食物アレルギーのある人がその加工食品を知らずに食べると、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** ▶ 卵を使用していないとされる食品47検体、乳を使用していないとされる食品35検体、小麦を使用していないとされる食品19検体、くるみを使用していないとされる食品36検体について、それぞれELISA法によるスクリーニング検査を行いました。
- ▶ ELISA法によるスクリーニング検査の結果、くるみを使用していないとされる食品1検体が**陽性**、それ以外の検体は陰性（10ppm未満）でした。
 - ▶ スクリーニング検査が陽性だった1検体について、リアルタイムPCR法による確認検査を行った結果、**陽性**となりました。

器具及び容器包装の規格試験の検査結果（令和6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ことから、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。そのため食品衛生法で規格が設定されています。

- 主な結果** ▶ 医療局食品専門監視班及び各区福祉保健センターが市内で収去した合成樹脂製の容器包装等25検体について、計158項目の規格試験を行いました。**すべての検体が規格に適合**していました。

農産物の残留農薬検査結果（令和6年12月～令和7年2月）

- ▶ 食品中に残留する農薬等が、人の健康に害を及ぼすことのないよう、消費者庁は農薬等について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に残留する農薬の検査を行っています。

- 主な結果** ▶ **国内産農産物**の8種類、計25検体について検査しました。ほうれんそう1検体から1項目の農薬が検出されましたが、**基準値を超えていません**でした。