

## 1 微生物保健グループ

### (1) 食中毒事例の原因調査

平成25年1月から12月までに食中毒、有症苦情などで当グループに検体が搬入された事件は86事例であった。これらに関連した検査数は、患者及び関係者の検便及び吐物が1019件、食品・ふきとりなどが201件で、計1220件であった。86事例のうち61事例(70.9%)において下痢原性微生物が検出された。

図2-1-1に示すように61事例のうちノロウイルスが検出された事件が34事例(内、1事例はカンピロバクターとの同時検出)(55.7%)、カンピロバクターが11事例(内、サルモネラ属菌との同時検出2事例、ノロウイルスまたは下痢原性大腸菌O166との同時検出が各1事例)(18.0%)、サルモネラ属菌が4事例、黄色ブドウ球菌が10事例(16.4%)、クドア・セプテンpunkタータが4事例(6.6%)、ウェルシュ3事例、下痢原性大腸菌O166が2事例、セレウス、サボウイルスが各2事例であった。このうちカンピロバクター/サルモネラ属、カンピロバクター/下痢原性大腸菌O166、カンピロバクター/ノロウイルスなどの同時検出が合計4事例、黄色ブドウ球菌/ウェルシュ菌、黄色ブドウ球菌/セレウス菌、黄色ブドウ球菌/クドア・セプテンpunkタータなどの同時検出も6事例あった。86事例中大阪市内における細菌あるいはウイルス性食中毒事件として厚生労働省に届けられた事件数は35件、患者数410名であった。

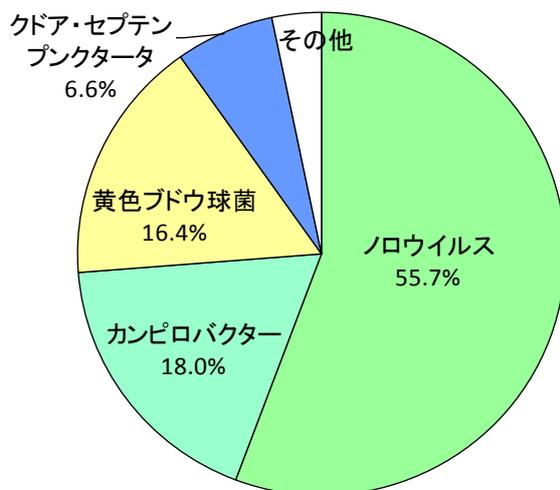


図2-1-1 検出された下痢原性微生物

### (2) 三類感染症菌の検査

平成25年において、大阪市内で届出のあった三類感染症(腸管出血性大腸菌感染症、細菌性赤痢、腸チフス・パラチフス、コレラ)を表2-1-1に示した。

腸管出血性大腸菌感染症は59件(患者48名、保菌者11名)あった。腸管出血性大腸菌の血清型は、O157が56株、O26が2株、O103が1株であり、志賀毒素(Stx)型はO157ではStx1&2が42件(71.2%)、Stx2が11件(18.6%)であった。O26、O103はいずれもStx1産生性であった。発生時期は通年であった。発生件数はO26集団事例のあった平成24年に比べて減少し平成23年の水準に戻った。感染源は例年通り、加熱調理が不完全な牛肉類、内臓類の喫食が原因と推測される事例が多かった。

他の三類感染症は細菌性赤痢7件で、そのうち5件は輸入事例であった。パラチフスは2件、腸チフスは1件で、コレラの発生はなかった。細菌性赤痢の分離赤痢菌の血清型は *S. sonnei* が7株であった。

表2-1-1 平成25年大阪市における三類感染症の発生状況

類型	感染症名	発生件数
三類 感染症	腸管出血性大腸菌感染症	59(0) <sup>*1</sup>
	細菌性赤痢	7(5) <sup>*2</sup>
	パラチフス	2(2)
	腸チフス	1(1)

( )内は輸入症例。

\*1:分離腸管出血性大腸菌(59株)の血清型別株数  
O157, 56株、O26, 2株、O103, 1株

\*2:分離赤痢菌の血清型別株数  
*S. sonnei*, 7株

### (3) 感染症発生時に伴う保菌者調査

三類感染症発生時に伴う患者接触者などの保菌者検査を行った。検査数は赤痢菌検索5件、腸チフス菌・パラチフス菌検索7件、腸管出血性大腸菌検索件135件(O157:132件、O26:3件)であった。また、ベロ毒素などの毒素遺伝子の検査数は12件であった。

### (4) 衛生行政に関する食品細菌検査

この業務は、健康局生活衛生課からの依頼により、市内保健所管内において収去された検体について、「食品衛生法」に基づいて行われたものである。

表 2-1-2 検査を実施した食品及び検査項目

食品名	件数	検査項目
牛乳、加工乳	10	細菌数、大腸菌群、低温細菌
乳飲料・乳等を主要原料とする食品	6	細菌数、大腸菌群
育児用粉乳	3	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌
アイスクリーム類・氷菓	22	細菌数、大腸菌群
ゆでめん類	4	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
生めん類	4	細菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌
非加熱食肉製品・特定加熱食肉製品	12	細菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌、サルモネラ属菌、リステリア菌、腸管出血性大腸菌 O157、O26、O111
漬物	3	細菌数、腸炎ビブリオ最確数、腸管出血性大腸菌 O157、O26、O111
輸入冷凍食品	13	細菌数、大腸菌群あるいは E. coli、黄色ブドウ球菌、腸球菌
加熱食肉食品	21	細菌数、大腸菌群あるいは E. coli、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌、サルモネラ属菌
殻付鶏卵・うずら卵	7	細菌数、大腸菌群、サルモネラ属菌
生食用鮮魚介類	24	細菌数、腸炎ビブリオ最確数、腸管出血性大腸菌 O157、O26、O111
はっ酵乳・乳酸菌飲料	10	乳酸菌数、大腸菌群
魚肉ねり製品	15	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
気密性のある容器包装詰食品	3	クロストリジウム属菌
冷凍食品	16	細菌数、大腸菌群あるいは E. coli、黄色ブドウ球菌、腸球菌
バター・マーガリン類	11	細菌数、大腸菌群
ナチュラルチーズ	12	大腸菌群、リステリア菌
生食用かき	9	細菌数、E. coli 最確数、腸炎ビブリオ最確数、ノロウイルス(2/9 検体陽性)
タルト	1	寄生虫

平成25年度に検査を実施した食品、件数、検査項目は表2-1-2に示した。生食用かき2検体からノロウイルスを検出した。その他、成分規格や衛生規範に不適合となるような食品はなかった。

**(5) 学校給食用食品に関する業務**

平成25年度に教育委員会の依頼により中学校給食24検体(各主食とおかず)について検査を行った。また、給食用レトルトカレー苦情品2件について生菌数、大腸菌群、クロストリジウム属菌およびウェルシュ菌の検査を行った。食中毒菌は不検出であり、細菌類、大腸菌群も衛生規範の基準値を超えるものはなかった。

**(6) 貸しおしぼりの衛生基準試験**

健康局生活衛生課からの依頼により、市内18施設を対象として11月に計90検体について貸しおしぼりの衛生基準に関する試験を行った結果(表2-1-3)、1施設5検体が衛生基準不適合であった。試験結果に

基づいて指導を受けた1施設について再検査を行った結果、基準適合となった。

表2-1-3 おしぼりの細菌検査

	検査(平成25年11月実施)	
	指導基準適合	指導基準不適合
施設数	17	1

	再検査(平成26年2月実施)	
	指導基準適合	指導基準不適合
施設数	1	0

**(7) 浴槽水のレジオネラ属菌検査**

患者発生時の感染源調査などのために、健康局生活衛生課からの依頼を受け、レジオネラ属菌検査を行った。市内の公衆浴場施設など3施設より採取した浴槽水14検体について検査を行った結果、1検体(1施設)からレジオネラ属菌が検出された。

**(8) 結核菌 VNTR 解析検査**

結核患者発生時の感染源調査、接触調査などのために、保健所感染症対策課からの依頼を受け、結核菌 VNTR 解析検査を行った。検査数は356件であった。

**(9) 一般依頼による試験・検査業務**

**(a) 糞便検査**

赤痢菌 169件、腸チフス菌・パラチフス菌 110件、腸管出血性大腸菌 O157 166件、サルモネラ 163件、その他 5件、計613件の糞便検査を行った。

**(b) 殺菌効力試験**

殺菌効力試験は行わなかった。

**(c) カビの同定試験**

苦情で搬入された収去の検体は甘栗1件で、*Cladosporium cladosporioides*検出された。

**(d) その他の検査**

ポケットタオルについておしぼりの衛生基準試験1件を実施した。

**(10) 感染症サーベイランス事業にもとづくウイルスおよび原虫・寄生虫検査**

平成25年1月から12月の間に、検査を行ったサーベイランス検体数はウイルス検体1,117件、原虫・寄生虫検体1件(マラリア1件)、リケッチア・クラミジア検体4件(リケッチア3件、クラミジア1件)であった。このうちウイルス陽性の検体数は474件(42.4%)であった。分離・検出されたウイルス数は499例であり、24件から複数のウイルスが分離・検出された(表2-1-4)。原虫・寄生虫では熱帯熱マラリア(*Plasmodium falciparum*)1例、クラミジア・リケッチアでは *Chlamydia trachomatis* 1例が検出された。

分離・検出されたウイルスの中では、風しんウイルスが最も多く、105例で全体の21.0%を占めた。次いでインフルエンザウイルス87例(17.4%)、ライノウイルス58例(11.6%)、RSウイルス32例(6.4%)、ロタウイルス29例(5.8%)、ノロウイルス26例(5.2%)と続いた。

感染性胃腸炎の集団事例は、81事例、301検体であった。うちウイルス陽性事例は66事例であり、ノロウイルス42事例(GII 37事例、GI 4事例、GI・GII同時検出 1事例)、サポウイルス 16事例、ロタウイルスA 8事例であった(図2-1-2)。

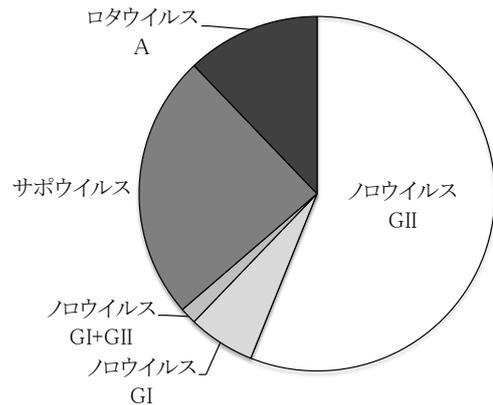


図2-1-2 感染性胃腸炎集団事例のウイルス検出状況

インフルエンザ様疾患の集団事例は、24事例、72検体であった。21事例からウイルスが検出され、インフルエンザウイルス AH3亜型 18事例、B 型 2事例、AH1pdm09 1事例であった。

病原体サーベイランスについては、当研究所と大阪府立公衆衛生研究所並びに堺市衛生研究所で実施された結果を併せて解析し、大阪府内のウイルスの動向を感染症発生動向調査事業報告書にまとめている。大阪府内の月別・疾患別検体数と検出ウイルスからみた流行の特徴を以下に記述する。

検体総数は2,606件、ウイルス陽性検体数は1,465件(56.2%)であった。ウイルスの検出総数は1,507例であり、検体数が平成24年の2,440件に比べて6.8%増加したこともあり、平成24年の検出総数1,390件に比べ、8.4%増加した。平成25年の大きな特徴は、風しん(748件)および麻しん(279件)の検体数が平成24年に比べて大きく増加し、風しんウイルス(694例)の検出数が最も多かったことである。しかしながら、大阪府立公衆衛生研究所の風しんおよび麻しんのウイルス検出事例の多くがここには集計されないため、両疾患および関連の検出ウイルスを本報告の解説の対象から除いた。風しんおよび麻しんを除いた検体総数は1,579件、ウイルス陽性検体数は755件、ウイルス検出総数は807例となる。

疾患別検体数は、感染性胃腸炎322件(構成比20.4%、322/1,579)が最も多く(風しんおよび麻しんを除く、以下同じ)、続いてインフルエンザ209件(13.2%)、下気道炎203件(12.9%)、無菌性髄膜炎186件(11.8%)であった。その他の検体も390件(24.7%)と多かった。

表 2-1-4 平成 25 年に大阪市で分離・検出されたウイルス

ウイルス	分離・検出数	型
風しんウイルス	105	
インフルエンザウイルス	87	AH3-59, AH1pdm09-4, B-24
ライノウイルス	58	
RS ウイルス	32	
ロタウイルス	29	A-29
ノロウイルス	26	GI-2, GII-24
パラインフルエンザウイルス	24	1 型-9, 3 型-15
エコーウイルス	24	6 型-12, 11 型-11, 18 型-1
ヒトメタニューモウイルス	22	
アデノウイルス	13	1 型-1, 2 型-2, 4 型-1, 5 型-1, 6 型-1, 40/41 型-4, 54 型-1, 未同定-2
サポウイルス	13	
デングウイルス	13	1 型-5, 2 型-5, 3 型-3
ヒトコロナウイルス	9	OC43-6, NL63-3
コクサッキーA 群ウイルス	9	6 型-3, 8 型-2, 10 型-4
コクサッキーB 群ウイルス	9	1 型-1, 2 型-2, 3 型-4, 5 型-2
その他のエンテロウイルス	7	EV68-5, EV71-2
麻しんウイルス	6	D8-6
アストロウイルス	5	
HHV6	5	
HHV7	1	
単純ヘルペスウイルス	1	1 型-1
VZV	1	
合計	499	

感染性胃腸炎は、3月の検体が50件(構成比15.5%、50/322)と最も多く、次いで5月39件(12.1%)、12月36件(11.2%)であった。9月11件(3.4%)、6月12件(3.7%)、8月13件(4.0%)は検体数が少なかった。172件がウイルス陽性であり、ノロウイルスは73件42.4%、うちGII 68件が最も多く検出された。次いで、ロタウイルス51件29.7%、うちAが50件、サポウイルス

21件12.2%であった。他にエンテロウイルス16件、アデノウイルス13件、アストロウイルス9件、ライノウイルス2件、パレコウイルス1件が検出された。月別のウイルス検出状況は図2-1-3の通りである。

インフルエンザは、1月の検体が60件(構成比28.7%、60/209)と最も多く、次いで2月53件(25.4%)、3月35件(16.7%)、12月34件(16.3%)で、1月から3月および12月の検体数で年間検体数の87.1%(182/209)を占めた。180件がウイルス陽性であり、AH3(香港)亜型99件が最も多く、検出ウイルスの55.0%を占めた。次いで、B型が59件(32.8%)、AH1pdm09が19件(10.6%)であった。AH1(ソ連)亜型は検出されなかった。月別のインフルエンザウイルス検出状況は図2-1-4の通りである。

下気道炎で、最も検体の多い月は、4月の29件(構成比

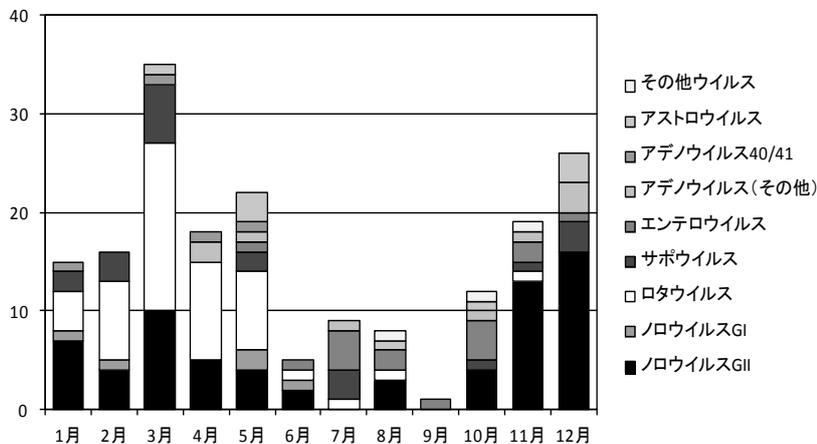


図 2-1-3 感染性胃腸炎の月別ウイルス検出状況

14.3%、29/203)であった。次いで2月24件(11.8%)、3月21件(10.3%)の順であった。9月および12月がそれぞれ9件(4.4%)と検体が少なかった。114件がウイルス陽性であり、ライノウイルス39件が34.2%であり、次いで、ヒトメタニューモウイルス28件24.6%、RSウイルス25件21.9%、パラインフルエンザウイルス17件14.9%、うち3型11件、1型6件であった。他に、エンテロウイルス10件、うちエンテロウイルス68型5件、ヒトコロナウイルス5件、アデノウイルス2件、アストロウイルス1件が検出された。

無菌性髄膜炎の検体数が多い月は、7月32件17.2%(構成比32/186)、8月30件16.1%、10月25件13.4%、9月23件12.4%の順であった。58件がウイルス陽性であり、エンテロウイルスが52件で、検出ウイルスの89.7%を占め、うちエコーウイルス6型が14件、コクサッキーウイルスB5型が12件、エコーウイルス30型7件であった。

大阪府内で最も多く検出されたウイルス(風しんウイルスおよび麻しんウイルスを除く)は、インフルエンザウイルス180例であり、次いでエンテロウイルス166例、ライノウイルス84例、ノロウイルス74例、アデノウイルス63例、ロタウイルス55例、RSウイルス48例、ヒトメタニューモウイルス35例、パラインフルエンザウイルス33例、サポウイルス21例の順であった。

年齢群別で最も多くウイルスが検出されたのは1歳未満の180例であった(風しんウイルスおよび麻しんウイルスを除く、以下同じ)。次いで1歳の179例、15～90歳未満の109例と続いた。1歳未満で最も多く検出されたウイルスは、エンテロウイルスの52例であり、少なくとも13種類に分類された。コクサッキーウイルスB5型13例が最も多く、B3型7例、A9型5

例であった。次いでライノウイルス32例、RSウイルス20例、ヒトメタニューモウイルス14例、アデノウイルス13例、ノロウイルス12例(すべてGII)であった。

1歳で最も多く検出されたウイルスは、エンテロウイルスの39例であり、うちコクサッキーウイルスA6型が16例であった。次いでノロウイルス28例、うちGIIが27例、ライノウイルス27例、アデノウイルス19例、ロタウイルス16例(すべてA)、パラインフルエンザウイルス14例であった。15～90歳では、インフルエンザウイルスが75例と最も多く、次いで本年齢群においてのみ検出されたデングウイルス13例であった。検出されたインフルエンザウイルスは、AH3(香港)亜型が45例、B型19例、AH1pdm0911例であった。

検体の種類別では、糞便465件(構成比29.4%、465/1,579)が最も検体数が多かった。以下、咽頭拭い液375件(23.7%)、鼻汁・鼻腔拭い液366件(23.2%)、髄液172件(10.9%)、うがい液83件(5.3%)、血液・血清61件(3.9%)の順であった。検体が少なかった検体(喀痰・気管吸引液、結膜拭い液、皮膚拭い液・水疱、吐物、その他)を除いたウイルス陽性率は、うがい液が80.7%(67/83)で最も高かった。次いで、咽頭拭い液57.6%(216/375)、鼻汁・鼻腔拭い液55.5%(203/366)、糞便43.7%(203/465)であった。髄液は、無菌性髄膜炎と診断された患者検体の主要な検体であるが、ウイルス陽性率は、疾患全体で15.1%(26/172)、無菌性髄膜炎で22.4%(24/107)と低かった。

### (11) 抗HIV抗体確認試験

平成25年1月から12月までに、保健衛生検査所における一次スクリーニング試験で HIV 抗体陽性または疑陽性と判定された血清47検体について、HIV 抗体の確認試験を行った結果、20検体が HIV-1 抗体陽性、また、20検体が HIV 抗体陰性となった。HIV-1抗体判定保留となった7検体について、HIV-1遺伝子検査を行った結果、1検体が HIV-1 遺伝子陽性となった。

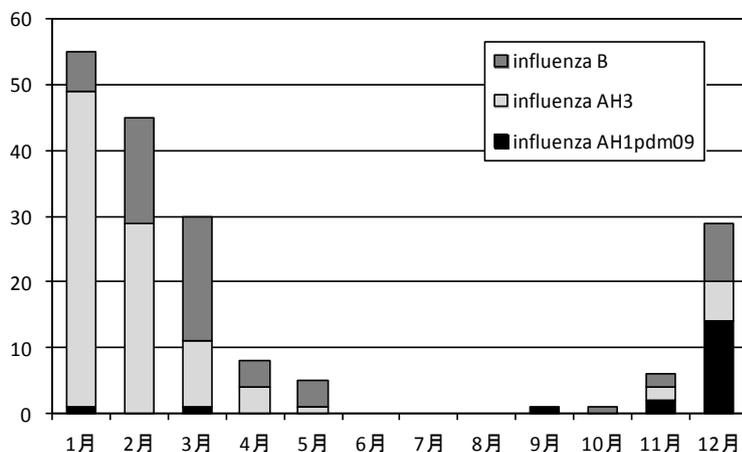


図 2-1-4 インフルエンザウイルスの月別検出状況

## 2 食品保健グループ

### (1) 食品関係の検査業務

#### (a) 衛生行政に関する業務

この業務は、健康局健康推進部生活衛生課からの依頼により、大阪市保健所管内において収去された試料について「食品衛生法」に基づいて実施したもので、その概要は次のとおりである。

#### (ア) 乳及び乳製品の成分規格に関する試験

検体名と検査項目を表2-2-1に示す。結果はいずれも規格基準に適合した。

表2-2-1 乳及び乳製品の成分規格に関する試験

検体名	検体数	検査項目
牛乳	6	酸度、乳脂肪分、無脂乳固形分、比重
加工乳	4	酸度、乳脂肪分、無脂乳固形分
バター	3	水分、乳脂肪分
計	13	

#### (イ) 食品中の添加物に関する試験

検体名と検査項目を表2-2-2に示す。試験の結果、甘味料については、いずれも定量下限未満、あるいは規格基準値以下であった。保存料についてはいずれも定量下限未満、あるいは規格基準値以下であり、表示に記載のない保存料の検出例はなかった。発色剤及び酸化防止剤はいずれも規格基準に適合した。殺菌料は定量下限未満、あるいは検出されても微量で、人為的に使用されたと考えられるものはなかった。品質保持剤はいずれも規格基準値以下であった。指定着色料については、表示に記載のない着色料は検出されなかった。また、指定外着色料、指定外甘味料、指定外酸化防止剤はいずれも検出されなかった。指定外添加物として輸入菓子のメラミンを検査したが、検出されなかった。

#### (ウ) 食品中の残留農薬に関する試験

検体名と検査項目を表2-2-3に示す。

#### A 青果物・輸入冷凍食品・玄米・大豆・精米

アボカド1検体からペルメトリンが、オレンジ3検体の全てからイマザリル、チアベンダゾールが、きゅうり1検体からアセタミプリド、クロロタロニルが、グレープフルーツ3検体の全てからイマザリルが、2検

体からアズキシストロビンが、1検体からチアベンダゾール、ピラクロストロビン、ピリプロキシフェン、ピリメタニル、ブプロフェジンが、はくさい2検体のうち1検体からフェンバレレートが、バナナ2検体の全てからクロルピリホスが、ぶどう1検体からイミダクロプリド、インドキサカルブ、ピラクロストロビン、フェンヘキサミド、ボスカリドが、りんご2検体のうち1検体からアセタミプリド、フェンプロパトリン、ボスカリドが、玄米2検体のうち1検体からフェリムゾンが、精米4検体のうち1検体からペルメトリンが、冷凍いんげん2検体うち1検体からボスカリドが検出されたが、いずれも基準値未満であった。その他の青果物・輸入冷凍食品・玄米・大豆・精米から農薬は検出されなかった

#### B 小麦粉

いずれも定量下限未満(<0.01 ppm)であった。

#### C 牛乳

いずれも定量下限未満(<0.01 ppm)であった。

#### D 鶏卵

いずれも定量下限未満(<0.01 ppm)であった。

#### E 魚介類

いずれも定量下限未満(<0.01 ppm)であった。

#### F 食肉

いずれも定量下限未満(<0.01 ppm)であった。

表 2-2-2 食品中の添加物に関する試験

	検体数	甘味料(サッカリンナトリウム)	保存料(ソルビン酸)	保存料(安息香酸)	保存料(デヒドロ酢酸)	保存料(パラオキシ安息香酸)	発色剤(亜硝酸根)	酸化防止剤(BHA、BHT)	殺菌料(過酸化水素)	品質保持剤(プロピレングリコール)	指定着色料(タール系色素)	指定外着色料(ソルビン、レッド2G、パテントブルー、キノリンイエロー)	指定外甘味料(サイクラミン酸)	指定外酸化防止剤(TBHQ)	指定外添加物(メラミン)
<b>(国産品)</b>															
漬物	7		7	7											
ソース類	3	3	3	3		3									
みそ	4	4	4	4		4									
チーズ	12		12		12										
バター	3		3		3			3							
マーガリン	8		8		8										
食肉製品	21		21				21								
発酵乳	5		5												
乳酸菌飲料	5		5												
魚介乾製品	13		13					13							
魚肉練り製品	15		15												
油脂含有食品	10							10							
ゆでめん	4								4						
生めん	4									4					
<b>(輸入品)</b>															
チョコレート類	15										4	11	11	4	4
ビスケット類	22										7	15	15	7	7
キャンディ類	17										5	14	14	5	3
シラップ漬	7										5	7	7	5	
乾燥めん類	3										3	2	2	2	
ソース類	15										12	13	13	10	
スープ類	3										3	3	3	3	
シロップ類	1										1	1	1	1	
ジャム類	7										2	7	7	2	
食肉製品	1										1	1	1	1	
青果物加工品	8										3	8	8	3	
魚介加工品	9	7	7		7						2	2	9	2	
漬物	54										13	50	50	9	
食用油	2										2			2	
菓子	28										16	16	16	10	6
飲料	4											4	4		
調味料	8										8	6	6	6	
計	318	14	103	14	30	7	21	26	4	4	87	160	167	72	20

表 2-2-3 食品中の残留農薬に関する試験

検体名	検体数	検査項目
<b>青果</b>	34	1,1-ジクロロ-2,2-ビス(4-エチルフェニル)エタン、2-(1-ナフチル)アセチド、2,6-ジクロロベンゼンアミド、BHC、DDT、EPN、MCPB、T CMTB、XMC、アイオキシニル、アクリナトリン、アザコナゾール、アザフェニジン、アザメチホス、アシフルオルフェン、アジメスルフロ
アボカド	(1)	ン、アシラム、アジホスエチル、アジホスメチル、アセトアミド、アセトクロル、アノキストロビン、アトジン、アニコホス、ア
オレンジ	(3)	トリン、アラクロル、アルドクロル、アルジカルブ、アルジカルブ及びアルドキシカルブ、アルドキシカルブ、イサノホス、イソカルボ
かぼちゃ	(1)	ホス、イノキサジフェンエチル、イノキサチオン、イノキサフルトル、イソフェンホス、イソプロカルブ、イソプロチオラン、イソプロリカ
キウイ	(1)	ルブ、イプロベンホス、イマザキン、イマザリル、イマズスルフロ、イダクロプリド、イндаノファン、インドキシカルブ、エスプロカル
キャベツ	(3)	ル、エタメソルフロメチル、エタルフルラリン、エチオン、エディフェンホス、エトキシスルフロ、エトフェンブロックス、エトメセト、
きゅうり	(1)	エトプロホス、エトリンホス、エポキシコナゾール、オキサジアゾン、オキサジニル、オキサジクロメチン、オキサベトリニル、オキサミ
グレープフルーツ	(3)	ル、オキシカルボキシ、オキシフルオルフェン、オリザリン、オルトフェニルフェノール、カズサホス、カフェンストロル、カルバリル、
白ねぎ	(1)	カルフェントラゾンエチル、カルプロピド、カルベタミド、キシリルカルブ、キナルホス、キノキシフェン、キノクラン、ケルロン、グリミ
だいこん	(2)	ジン、クロノキシメチル、クロキントセツメキシル、クロジナホッププロパニルギル、クロジナホップ酸、クロリネト、クロチアエジン、ク
たまねぎ	(2)	ロラムテジン、クロマジン、クロマフェニゾド、クロメロップ、クロラニスラムメチル、クロリダリン、クロリム、タムエチル、ダイアジン、ダ
トマト	(1)	ホス、クロルスルフロ、クロルタルジメチル、クロルデン、クロルピリホス、クロルピリホスメチル、クロルフェナビル、クロルフェンソ
にんにく	(1)	ン、クロルフェンホス、クロルプロファミ、クロルベシド、クロロクソン、クロラニル、クロラネブ、クロラベシド、シアラファ
パイナップル	(2)	ミド、シアラジン、シアラフェンホス、シアラホス、ジウロン、ジエトフェンカルブ、ジオキサチオン、シクラニド、ジクロラム、ジクロ
はくさい	(2)	ル、ジクロホス、ジクロキシチオン、ジクロアトリン、ジクロベニル、ジクロホップ、ジクロホス、ジクロホス、ジクロホス、ジクロホス
バナナ	(1)	ロールプロップ、ジスルホトリン、ジチオピル、シクロンエチル、シノスルフロ、シハロホップブチル、ジフェナミド、ジフェノコナゾール、シ
パプリカ	(1)	フルトリン、シフルフェナミド、ジフルベシド、シプロコナゾール、シプロジニル、シペルホリン、シマジン、シメコナゾール、ジメタリ
ぶどう	(1)	ル、ジメチリモル、ジメチルピホス、ジメチナミド、ジメト、ジメトモルフ、シメリン、シメピレト、臭素、シラフルオフェン、シメ
みかん	(1)	チリン、スピナド、スピジクロフェン、スルフェントラゾン、スルプロホス、スルホスルフロ、ジクマジン、ジクマジン、ダイアジン、ダ
メロン	(1)	イアレト、ダイムロン、チアクロプリド、チアベンダゾール、チアホキサム、チオベンカルブ、チオホス、チジアズロン、チフェンスルフ
もも	(1)	ロメチル、チフルザミド、テクナゼン、テトラクロルピホス、テトラコナゾール、テトラホス、テニルクロル、テブコナゾール、テブチウ
りんご	(2)	ロン、テブピリホス、テブフェニゾド、テブフェニゾド、テフルトリン、デメト-S-メチル、テルブリン、トラロキシジム、トリアジメ
レタス	(1)	ホス、トリアスルフロ、トリアノホス、トリアレト、トリクマド、トリシクラミル、トリチコナゾール、トリチモルフ、トリホス、トリフルスルフロ
<b>冷凍食品</b>	12	メチル、トリフルムロン、トリフルラリン、トリフロキシストロビン、トリフロキシスルフロ、トルクロホスメチル、トルフェンピラド、ナブタラム、
冷凍いんげん	(2)	ナブアロニド、ナブプロピド、ニトリン、ニトタルイソプロピル、ノバルロン、ノルフルラリン、パクロプロタミル、パラチオン、パラチ
冷凍えだまめ	(1)	オンメチル、ハルフェンブロックス、ハロキシホップ、ハロスルフロメチル、ピコリナフェン、ピフェントリン、ピペロニルプロキチド、ピ
冷凍グリーンピース	(2)	ペロホス、ピラクロストロビン、ピラクロホス、ピラフルスルフロエチル、ピラホス、ピラリネト、ピラフルフェンエチル、ピラダフェンチ
冷凍にんじん	(1)	オン、ピリダベン、ピリダリド、ピリプチカルブ、ピリプロキシフェン、ピリミカブ、ピリミバックメチル、ピリミホスメチル、ピリメタニル、ピ
冷凍とうもろこし	(3)	ロキロン、ピンクローリン、フェナミホス、フェナリモル、フェニロチオン、フェルキシカルブ、フェノチオカルブ、フェノカルブ、フェリ
冷凍だいこん	(1)	ムジン、フェンアミド、フェンクロルホス、フェンスルホチオン、フェンチオン、フェントエト、フェンバレルト、フェンピロキシメト、フェ
冷凍にんにくの芽	(1)	ン、フェンコナゾール、フェンプロピリン、フェンプロピモルフ、フェンヘキサミド、フェンメチアファミ、フサライド、ブタクロル、ブタフェナシ
冷凍ブロッコリー	(1)	ル、ブタミホス、ブピリメト、ブプロフェジン、ブラザスルフロ、ブラムプロップメチル、ブラムピル、ブリスルフロメチル、ブリアゾ
<b>国産玄米</b>	2	ル、フルアクリリウム、フルキコナゾール、フルジオキソニル、フルトリネト、フルシタメチル、フルトラニル、フルトリアホル、フルリ
<b>輸入米</b>	4	ネット、フルフェナセト、フルフェンピルエチル、フルメオキサジン、フルミクロラックベンチル、フルメタラム、フルリン、プレチラクロ
<b>輸入大豆</b>	3	ル、プロシド、プロスルフロ、プロチオホス、プロキシホップ、プロバクロル、プロバジン、プロカド、ホスカリド、ホスアゼト、ホスマ
		ギット、プロピザミド、プロフェノホス、プロホキスル、プロマシル、プロホリン、プロモキシニル、プロモコナゾール、プロモプロピレト、
		プロモホス、プロモホスエチル、フロラスラム、ヘキサコナゾール、ヘキサジン、ヘキサフルムロン、ヘキシチアノクス、ベナラキシ
		ル、ベナラキシル、ベナラキシル、ヘクタクロル、ペルメリン、ペンコナゾール、ペンシロン、ペンシルフロメチル、ペンゾフェナシ
		ル、ペンダイオカルブ、ペンディメタリン、ペンチキサン、ペンフルラリン、ペンフレセト、ホサカリド、ホスアゼト、ホスマ
		ット、ホホス、ホメサフェン、ホラムスルフロ、ホルクロルフェニル、ホルモチオン、ホレト、マラチオン、マイクロタニル、メノスルフ
		ロメチル、メタリホス、メタベシド、メタアズロン、メタキシル及びメフェキサム、メチダチオン、ホキシニル、ホキシフェン、メ
		トスラム、ホスルフロメチル、ホミノストロビン、ホラクロル、メパニド、メシホス、メフェナセト、メフェンピルジエチル、メプロ
		ニル、モノクロホス、モノニル、ラケフェン、リニル、ルフェスロン、レナシル
<b>輸入小麦粉</b>	4	カブタホル、フェニロチオン及びマラチオン
<b>魚介類</b>	15	BHC (α、β、γ、δ-BHC)、DDT (pp'-DDD、pp'-DDE、op'-DDT、pp'-DDT)、EPN、XMC、クロルデン
養殖	(9)	(trans、cis、オキシクロルデン)、アラクロル、アルドリン及びディレトリン、エタルフルラリン、エチオ
輸入	(6)	ン、エトプロホス、オルトフェニルフェノール、カルフェントラゾンエチル、クロルエトキシホス、ジクロ
(養殖を含む)		ラリン、ジフルフェニカン、シマジン、ジメタリン、スルホテップ、テクナゼン、パラチオン、ピラフルフェ
		ン、ピリプチカルブ、ピリメタニル、ブタクロル、ブチレト、ブプロフェジン、フルトラニル、プロモ
		プロチド、ヘキサクロベシド、ベナラキシル、ヘクタクロル (ヘクタクロル及びヘクタクロルエポキ
		サイド)、ペンディメタリン、マラチオン、メタリホス
<b>食肉</b>	5	BHC (α、β、γ、δ-BHC)、DDT (pp'-DDD、pp'-DDE、op'-DDT、pp'-DDT)、アルドリン及びディレトリ
牛	(1)	ン、EPN、エトプロホス、エトリンホス、オキサジアゾン、オルトフェニルフェノール、カルフェントラゾ
豚	(1)	ンエチル、クロルタルジメチル、ジクロフェンチオン、ジフルフェニカン、ジメタリド、トリクロホスメ
鶏	(3)	チル、パラチオン、ピリプチカルブ、ピリメタニル、ブタクロル、ブプロフェジン、ブプロフェジン、ブ
		ロピザミド、プロホリン、ベナラキシル、ペンディメタリン
<b>牛乳</b>	6	DDT (pp'-DDD、pp'-DDE、op'-DDT、pp'-DDT)、Sweep、γ-BHC、XMC、アラクロル、イプロベン
		ホス、エトプロホス、オキシフルオルフェン、カルフェントラゾンエチル、クロルタルジメチル、ジクロフェ
		ンチオン、シフルフェナミド、ジフルフェニカン、シマジン、ジメタリド、シメタリド、シメリン、ス
		ルホテップ、チフルザミド、テルブカルブ、トルクロホスメチル、パラチオン、パラチオンメチル、ピリプ
		チカルブ、ピリメタニル、フェノチオカルブ、フェントエト、ブタクロル、ブタミホス、ブプロフェジン、
		フルトラニル、プロチオホス、プロピザミド、プロホキスル、プロホリン、プロモプロチド、プロモホスエ
		チル、ベナラキシル、ペンディメタリン、ホホス、ホラクロル
<b>鶏卵</b>	5	BHC (α、β、γ、δ-BHC)、XMC、クロルデン (trans、cis、オキシクロルデン)、イサノホス、イソプロチ
		オラン、イプロベンホス、エタルフルラリン、エチオン、エディフェンホス、エトリンホス、オキサジア
		ゾン、オルトフェニルフェノール、キシリルカルブ、キントゼン、ジクロラン、ジフェニルアミン、ジフルフェニ
		カン、シマジン、ジメタリド、スルホテップ、トリアレト、トリフルラリン、ピラフルフェンエチル、フェ
		ニロチオン、フェンクロルホス、プロピザミド、プロホキスル、ホホス
計	90	

表 2-2-4 食品中の残留動物用医薬品に関する試験

検体名	検体数	検査項目
タイ2件 ヒラメ、ハマチ カンパチ	5	オキシテトラサイクリン、オキシソリニック酸、オルビフロキサシン、オルメトプリム、オレアンドマイシン、ジクロキサシン、ジフロキサシン、ジョサマイシン、スピラマイシン、チアベンダゾール、チルミコシン、トリメトプリム、ナリジクス酸、ピリメタミン、フェノキシメチルペニシリン、フルベンダゾール、フルメキン、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、ミロサマイシン
サケ、タイ ハマチ シマアジ スズキ	5	オキシテトラサイクリン、オキシソリニック酸、ジフロキサシン、ジョサマイシン、スルファクロルピリダジン、スルファジミジン、スルファジメトキシ、スルファドキシ、スルファピリジン、スルファベンズアミド、スルファメキサゾール、スルファメキシピリダジン、スルファメラジン、スルファモノメトキシ、チルミコシン、トリメトプリム、ナリジクス酸、ピリメタミン、フルメキン、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン
サケ3件、 ヒラメ2件	5	オキシテトラサイクリン、オキシソリニック酸、オフロキサシン、オルメトプリム、キササマイシン、サラフロキサシン、ジフロキサシン、ジョサマイシン、スルファクロルピリダジン、スルファジミジン、スルファジメトキシ、スルファドキシ、スルファメキサゾール、スルファモノメトキシ、チルミコシン、トリメトプリム、ナリジクス酸、ピリメタミン、フルメキン、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン
牛肉 豚肉 鶏肉	1 1 3	オキシソリニック酸、オルビフロキサシン、オルメトプリム、ジフロキサシン、ジョサマイシン、スルファキノキサリン、スルファクロルピリダジン、スルファジミジン、スルファジメトキシ、スルファチアゾール、スルファドキシ、スルファベンズアミド、スルファメキサゾール、スルファメキシピリダジン、タイロシン、ナリジクス酸、ピリメタミン、フルメキン、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、ミロサマイシン
鶏卵	5	エトパベート、オルビフロキサシン、オルメトプリム、キササマイシン、ジョサマイシン、スルファキノキサリン、スルファジアジン、スルファジメトキシ、スルファチアゾール、スルファベンズアミド、スルファモイルダブゾン、スルフィソミジン、トリメトプリム、フェノキシメチルペニシリン、フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、ベンジルペニシリン、ミロキサシン
生乳 牛乳	6 3	オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン、ベンジルペニシリン
計	34	

(エ) 食品中の残留動物用医薬品に関する試験

検体名と検査項目を表2-2-4に示す。

オキシテトラサイクリンが養殖ハマチ1件および輸入養殖ヒラメ2件で検出されたが、基準値を下回っていた。その他の検体はいずれも定量下限未満であった。

(オ) 食品中の有害物質に関する試験

検体名と検査項目を表2-2-5に示す。

アサリ(2検体)、ハマグリ(2検体)、ホタテ(1検体)について、麻痺性貝毒・下痢性貝毒及び総水銀について試験を行った。いずれの検体からも規制値を超える貝毒は検出されなかった。水銀は5検体中2検体から検出されたが、他はすべて定量下限未満であり、全ての検体で暫定的規制値以下であった。

ヒ素、鉛、カドミウム及び重金属に関する試験では、玄米2検体から微量のヒ素が検出された(基準値なし)。カドミウムは基準値以下であった。鉛は定量下限未満であった。健康食品で1検体からヒ素が検出された。青果物のヒ素および鉛はいずれも定量下限未満であった。

また、クロレラ食品やスピルリナ食品などのクロロフィルを含む健康食品については、光過敏症の原因物質であるクロロフィル分解物のフェオホルバイド

表 2-2-5 食品中の有害物質に関する試験

検体名	検体数	検査項目
二枚貝	5	麻痺性貝毒、下痢性貝毒、総水銀、
鶏卵	5	総水銀
食肉	5	総水銀
玄米	2	総水銀、ヒ素、鉛、カドミウム
青果物	6	総水銀、ヒ素、鉛
健康食品	6	ヒ素
健康食品	4	重金属
健康食品	2	フェオホルバイド
青果物	3	PCB
牛乳	6	PCB
育児用粉乳	3	PCB
バター	3	PCB
鶏卵	5	PCB
食肉	5	PCB
生あん	7	シアン化合物
小麦	2	デオキシニバレノール
りんごジュース	2	パツリン
計	71	

について試験を行った。いずれの検体も規格基準を満たしていた。

ポリ塩化ビフェニル(PCB)に関する試験では、青果物、牛乳、育児用粉乳、バター、鶏卵、食肉ではいずれも定量下限未満あるいは残留基準値(暫定的規制値)以下であった。

シアン化合物に関する試験では、生あんでいずれも検出限界未満であった。

カビ毒に関する試験では、小麦のデオキシニバレノール、りんごジュースのパツリンを実施し、いずれも定量下限未満であった。

(カ) 遺伝子組換え食品に関する試験

トウモロコシ穀粒(3検体)、半加工品(5検体)、及び加工品(12検体)について、安全性未審査の遺伝子組換えトウモロコシCBH351及びBt10の混入について定性試験を実施した(表2-2-6)。その結果、全ての検体において両品種とも検出されなかった。トウモロコシ穀粒および半加工品については定量PCR法により組換えトウモロコシ含有量について測定も行ったが、遺伝子組換えトウモロコシ由来の遺伝子は検出されず、分別生産流通管理が適正に行われていることが示された。

大豆および大豆加工品においては、Roundup Ready Soybean、Roundup Ready 2 Yield、Liberty Link Soybeanの3品種についてリアルタイムPCRを用いて定量した。10検体すべてにおいて、定量下限以下であり、分別生産流通管理が適正に行われていることが示された。

輸入コメ加工品における安全性未審査の遺伝

子組換えコメ(63Bt, NNBt, CpTI)の定性検査を実施し、全ての検体においては陰性であった。

(キ) アレルギー物質を含む食品に関する試験

加工食品における特定原材料の検査として、落花生、乳、卵および小麦の混入についてスクリーニング検査を行った(表2-2-6)。検査には日本ハム(株)製 FASTKIT エライザ Ver.II シリーズ(FASTKIT)と(株)森永科学研究所製モリナガ FASPEK 特定原材料測定キット(FASPEK)の2種類のキットを使用した。特定原材料由来のタンパク質として基準10μg/gを超える検体はなかった。

(ク) 食品中の残留放射能に関する試験

輸入魚介類3件、輸入食品5件について、<sup>134</sup>Cs及び<sup>137</sup>Csの残留放射能の試験を行った(表2-2-6)。その結果、いずれの検体からも<sup>134</sup>Cs及び<sup>137</sup>Csは基準値以下であった。

(ケ) 食品添加物の規格に関する試験

食品添加物の規格試験として、今年度は、焼ミョウバンとタール色素製剤について実施した(表2-2-6)。その結果、いずれも規格に適合していた。

(コ) 酸価・過酸化物価に関する試験

輸入即席めんについて酸価・過酸化物価の試験を行った(表2-2-6)。その結果、過酸化物価について1検体で規格基準30meq/kgを超えたため、違反品として報告した。その他の検体はいずれも規格基準を超えなかった。

表 2-2-6 遺伝子組換え、アレルギー物質、残留放射能及び食品添加物の規格に関する試験

検査項目	検体数	検体名
遺伝子組換え	47	トウモロコシ(輸入) 20件(穀粒3、半加工品5、加工品12) 大豆およびその加工品 10件(穀粒8、加工品2) コメ加工品(輸入) 17件
アレルギー物質	120	落花生の混入20件(うち輸入加工食品20件) 乳の混入50件(うち輸入加工食品40件) 卵の混入30件(うち輸入加工食品30件) 小麦の混入20件(うち輸入加工食品20件)
残留放射能	8	輸入魚介類 3件(ニシン1、アトランティックサーモン1、カラスガレイ1)、輸入食品5件(トマトジュース漬け1、レモン調味料1、ナチュラルミネラルウォーター無殺(除)菌1、食塩1、マーマレード1)
食品添加物の規格試験	2	焼ミョウバン(1)、タール色素製剤(1)
酸価・過酸化物価	19	輸入即席めん類
計	196	

(サ) 食中毒、苦情の原因調査及び法令違反の疑いなどに関する試験

健康局及び教育委員会から依頼された食品等に関する苦情原因調査等について、当グループでは微生物、昆虫を除く事項について実施した。依頼の内容は異物混入、食中毒の疑いのための原因調査、食品の法令違反等についてであった。

異物混入検査の依頼は4件あった。検査内容を表2-2-7に示す。

表2-2-7 異物混入検査

事例番号	異物が混入していた食品	検査結果
1	弁当	アルミニウム
2	カレー	毛髪
3	豚まん	マンニトール等
4	ビーフシチュー	ナイロン・ポリエチレンフィルム

食中毒の疑いのための原因調査の依頼が4件、法令違反の疑いのための確認検査の依頼が2件、その他の試験として、パック詰めの小アジ(豆アジ)から有毒フグとみられる稚魚が発見されたことから、テトロドトキシン及び魚種鑑別試験を行った。検査項目を表2-2-8に示す。

表2-2-8 苦情検査・確認検査

事例番号	苦情内容・検体	検査項目
食中毒の原因調査	1 ムラサキイガイ	麻痺性貝毒
	2 貝毒中毒患者尿	麻痺性貝毒痺
	3 マスイー茶	スコポラミン、アトロピン
	4 いわしフィレ油漬	ヒスタミン
確認検査	1 佃煮	ソルビン酸
	2 ヒラメ	放射性セシウム
その他	1 豆アジ	フグ毒、魚種鑑別

平成25年12月30日に国内で製造された冷凍食品の一部から農薬のマラチオンが検出されたことが公表され、大阪市においても混入の疑いがある冷凍食品の検査を実施した。内訳は、コロック13検体、ピザ5検体、グラタン2検体、パイシート2検体、ホットケーキ1検体、チキンナゲット1検体であった。検査した全ての検体でマラチオンは検出されなかった。

(b) 学校給食用食品に関する業務

この業務は教育委員会事務局教務部学校保健担当の依頼で行われたもので、納入食品の品質向上ならびに安全確保にむけて重要な役割を担っている。

表2-2-9に検体名と検査項目を示す。その結果、赤魚で食塩の規格超過があった他は、いずれも教育委員会の規格及び食品衛生法の基準を満たしていた。

表2-2-9 学校給食用食品に関する試験

検体名	検体数	検査項目
<b>穀類</b>		
精白米	1	カドミウム
もち米	1	カドミウム・臭素
小麦粉	1	デオキシニバレノール
中華めん・トック	2	水分・食塩
中華めん・うどん	2	タール色素・指定外着色料
白玉だんご	1	水分
ちまき	2	食塩・サッカリンナトリウム
<b>青果物</b>		
野菜・果物	8	残留農薬(120項目)
じゃがいも・ぶどう	2	鉛・ヒ素
たけのこ(缶)	2	スズ
<b>魚介類</b>		
赤魚・いか(かのこ)	3	食塩・BHA・BHT
かつお	1	食塩・BHA・BHT・ヒスタミン
さけ・いわし	4	総水銀・ヒスタミン
まぐろ	2	ヒスタミン
一口ごぼう	1	食塩・サッカリンナトリウム・ソルビン酸
えび・たこ・かに	4	総水銀
ほたて貝柱		
ツナ(油漬缶フレック)	2	スズ
<b>肉類</b>		
ウインナー・ベーコン	3	指定外着色料・亜硝酸根
鶏肉	1	PCB
<b>卵類</b>		
うずら卵(缶)	2	スズ
<b>乳類</b>		
牛乳	1	PCB・テトラサイクリン系農薬
バター	1	ソルビン酸・デヒドロ酢酸
チーズ	2	・BHA・BHT・PCB ソルビン酸・デヒドロ酢酸
<b>調味料</b>		
しょうゆ(こい口・うす口)	6	パラオキシ安息香酸エステル・安息香酸・サッカリン
スープ(缶)	3	スズ
・豚骨スープ(缶)		
ケチャップ・ソース・スープ	10	サイクラミン酸
<b>その他</b>		
かす汁	1	エタノール
合計	69	(検査項目総数: 1082項目)

**(2) 器具・容器包装及び玩具関係の検査業務**

**(a) 衛生行政に関する業務**

この業務は、健康局健康推進部生活衛生課からの依頼により、大阪市内において収去された試料について、「食品衛生法」に基づいて実施したものである。

検体名及び検査項目を表2-2-10(容器包装)及び表2-2-11(玩具)に示す。結果は、いずれも規格基準に適合していた。

**(b) 学校給食用製品に関する業務**

この業務は、教育委員会事務局教務部学校保健担当からの依頼により、学校給食用器具・容器について品質向上及び安全性確保のために実施

したものである。小学校1校を対象とし、ポリカーボネート製の三切り皿、飯椀(使用期間1～6年)、はし及びまな板について、4種類の溶媒(水、4%酢酸、20%エタノール、ヘプタン)を用いて溶出試験を行い、ビスフェノールA(BPA)を測定した。その結果、BPAの溶出量はいずれも規格基準に適合した。

**(c) 保育所用食器に関する業務**

この業務は、こども青少年局保育所運営課からの依頼により、保育所用食器の安全性確保のために実施したものである。ポリカーボネート製食器2件について3種類の溶媒(水、4%酢酸、ヘプタン)を用いて溶出試験を行い、BPAを測定した。その結果、BPAの溶出量はいずれも規格基準に適合した。

表2-2-10 器具・容器包装等に関する試験

材 質	検 体	検体数	検査項目
ポリプロピレン	保存容器、ストロー等	21	材質試験(鉛、カドミウム)、溶出試験(重金属、蒸発残留物、過マンガン酸カリウム消費量)
ポリエチレン	保存袋等	3	材質試験(鉛、カドミウム)、溶出試験(重金属、蒸発残留物、過マンガン酸カリウム消費量)
ポリスチレン	コップ等	9	材質試験(鉛、カドミウム、揮発性物質)、溶出試験(重金属、蒸発残留物、過マンガン酸カリウム消費量)
ポリエチレンテレフタレート	コップ	2	材質試験(鉛、カドミウム)、溶出試験(アンチモン、ゲルマニウム、重金属、蒸発残留物、過マンガン酸カリウム消費量)
ゴム	水筒	1	材質試験(鉛、カドミウム)、溶出試験(重金属、蒸発残留物、フェノール、ホルムアルデヒド、亜鉛)
メラミン樹脂	コップ	1	材質試験(鉛、カドミウム)、溶出試験(重金属、蒸発残留物、フェノール、ホルムアルデヒド)
ポリエチレン加工紙	牛乳容器	2	溶出試験(重金属、蒸発残留物、過マンガン酸カリウム消費量)、強度試験(ピンホール)、材質試験(ヘキササン抽出物、ヒ素)
台所用合成洗剤		1	規格試験(ヒ素、重金属、メタノール、pH、蛍光染料、着色料)、総リン
計		40	

表2-2-11 玩具(輸入)に関する試験

材 質	検 体	検体数	検査項目
折り紙		3	ヒ素、重金属、着色料
ポリエチレン(塗膜なし)	ボール	1	ヒ素、過マンガン酸カリウム消費量、蒸発残留物、重金属、着色料
木(塗膜あり)	つみき	2	カドミウム、鉛、ヒ素、着色料
木・ポリカーボネート(塗膜あり)	知育玩具	1	カドミウム、鉛、ヒ素、着色料
亜鉛合金・ABS樹脂(塗膜あり)	乗物玩具	1	カドミウム、鉛、ヒ素、着色料
その他*(塗膜なし)	人形、笛、知育玩具等	13	着色料
計		21	

\*:布、木、紙、ポリプロピレン、ポリエチレンテレフタレート、熱可塑性エラストマー、AS樹脂・ブタジエンスチレン

### (3) 家庭用品関係の検査業務

この業務は、健康局健康推進部生活衛生課からの依頼により、大阪市内で試買された試料について「有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律」に基づいて実施されたものである。

検体名及び検査項目を表2-2-12に示す。結果は、住宅用洗剤を除き、いずれも定量下限未満、基準値以下または規格に適合していた。住宅用洗剤の検査項目のうち、塩化水素及び硫酸の0.1mol/L 水酸化ナトリウム消費量が基準値を超えたが、含有する規制対象外の酸による消費と考えられたため試験不能であった。その後の行政調査により、規制対象外の酸の含有が確認され、規制対象物質による0.1mol/L 水酸化ナトリウムの消費量は基準値内にあることを理論的に確認できたため、適合と判断された。

### (4) 医薬品関係の検査業務

この業務は、健康局健康推進部生活衛生課からの依頼により、無承認無許可医薬品の試買検査について実施されたものである。ダイエット関連健康食品3件について、医薬品関連7成分(マジンドール、フェンフルラミン塩酸塩、シブトラミン、N-ニト

ロソフェンフルラミン、グリベンクラミド、グリクラジド、トルブタミド)を測定した結果、いずれの医薬品成分も検出されなかった。また、強壯関連健康食品3件について、医薬品関連6成分(ヨヒンビン、ホンデナフィル、シルデナフィル、バルデナフィル、キサントアントラフィルおよびタダラフィル)を測定した結果、いずれの医薬品成分も検出されなかった。

### (5) 特定保健用食品等の許可試験

平成16年4月1日より、特定保健用食品等の許可試験の受託を開始した。平成25年度の試験受託件数は8件で、それらの内訳は食物繊維(難消化性デキストリン、キトサン)2件、茶カテキン2件、糖類2件、ペプチド1件、ポリフェノール1件であり、いずれも許可要件を満たしていた。

### (6) 放射性物質モニタリング検査業務

健康局生活衛生課の依頼により、平成25年度は一般食品と比べて基準の厳しいミネラルウォーター類・原料に茶を含む清涼飲料水 20件、乳児用食品 80件、乳及び乳飲料 20件、計 120件について検査を行った。いずれも基準値を超えるものはなかった。

表2-2-12 家庭用品関係の試験

検体名		検体数	検査項目
繊維製品	おむつカバー等	7	トリブチルスズ化合物、トリフェニルスズ化合物
家庭用エアゾール製品	防水スプレー等	21	テトラクロロエチレン、トリクロロエチレン
家庭用エアゾール製品	防水スプレー等	21	メタノール
繊維製品	カーテン	3	TDBPP, BDBPP
洗剤	住宅用洗剤	1	塩化水素および硫酸、所定の容器強度
洗剤	家庭用洗剤	1	水酸化ナトリウムおよび水酸化カリウム、所定の容器強度
計		54	

### 3 都市環境グループ

#### (1) 環境大気汚染調査

本調査は、大気汚染常時監視の一環として環境局の依頼を受け実施したものであり、市内における大気汚染物質の経年変化および地域特性を把握して、大気汚染防止対策の資料とするものである。調査内容は、(1)降下ばいじん量、(2)ハイボリウムエアサンプラーによる総粉じん(TSP)濃度、(3)アンダーセンエアサンプラーによる粒径別の浮遊粉じん濃度などである。調査結果の一部を表 2-3-1 に示す。

表 2-3-1 平成 25 年度大気汚染調査結果

注：降下ばいじん量の単位は t/km<sup>2</sup>/月であり、他は μg/m<sup>3</sup>である。粒径 2.1μm 以下の粒子を微小粒子、粒径 2.1μm を超える粒子を粗大粒子としてそれぞれ表している。なお、各測定項目の試料採取日および採取頻度は異なっている。

測定場所	降下ばいじん量	TSP	粒径別の浮遊粉じん濃度	
			微小粒子濃度	粗大粒子濃度
菅北小学校局	—	39	—	—
聖賢小学校局	1.68	34	13	11
平尾小学校局	2.01	46	—	—
摂陽中学校局	1.45	32	—	—
出来島小学校局	1.84	44	13	13

#### (2) PM2.5 成分分析

平成 21 年 9 月に新たに環境基準が制定された大気中微小粒子状物質(PM2.5)のモニタリングに対応するため、環境局の依頼を受け、質量濃度測定および成分分析を実施した。本年度も、四季における各 2 週間の調査を聖賢小学校局および出来島小学校局において実施し、PM2.5 に含まれる炭素成分(3 項目)、イオン成分(8 項目)、無機元素成分(30 項目)の分析を行った。

#### (3) 自動車排出ガス定期定点調査

自動車由来の汚染実態を把握するとともに、沿道における汚染状況を長期的に評価することを目的として、環境局の依頼により実施した。自動車から排出される有害物質による環境汚染の状況につ

いて、ガソリン車及びディーゼル車による汚染度が高いと考えられる市内の代表的な 2 地域(梅田新道交差点及び出来島小学校沿道)において、大気汚染常時監視システムでは測定が困難な物質を分析した。測定項目は PM2.5 および PM10 に含まれる粒子状物質の質量濃度とベンゾ[a]ピレン濃度及び空气中アスベスト(総繊維数)濃度である。測定結果の一部を表 2-3-2 に示す。

表 2-3-2 平成 25 年度自動車排出ガス調査結果

測定地点	PM2.5(μg/m <sup>3</sup> )		総繊維数濃度(本/L)	
	夏季	冬季	夏季	冬季
梅田新道交差点	9.0	15	0.17	0.098
出来島小学校沿道	16	16	1.2*	0.26

\*：電子顕微鏡分析の結果、観察された繊維はアスベストではなく、「その他繊維」に属するものであった。

#### (4) アスベスト調査

大気中濃度測定(解体等に伴う濃度測定及び一般環境調査等)ならびに建材製品中の含有率測定(定性及び定量分析)を実施した。平成 25 年度に依頼された調査・検査の検体数内訳は空气中濃度測定 121 検体(うち 4 検体は走査型電子顕微鏡法)、建材の含有判定 56 検体であった。

##### (a) 大気中濃度測定

###### (ア) 建築物の解体等に伴う濃度測定

大阪府生活環境の保全等に関する条例により、建築物の解体作業時における敷地境界基準(10 本/L)を遵守する必要があるため、環境局および枚方市の依頼により測定を行なった。

###### (イ) 一般環境調査等

市内 15 カ所の測定局等において大気環境調査を実施した。一般環境大気中の総繊維数濃度の市内平均値(幾何)は 0.14 本/L であり、各地点の平均値は 0.069 本/L~0.35 本/L の範囲であった。測定結果の経年変化を図 2-3-1 に示す。

##### (b) 建材製品の含有判定

吹付け材や成形板などの建材製品に含まれるアスベストの含有の有無を判定する定性分析及び定量分析を実施した。定性分析を行った 56 検体のうちアスベスト含有と判定したものは 25 検体であった。

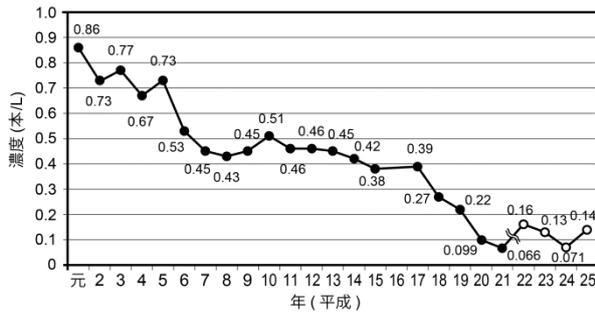


図2-3-1 アスベスト大気環境中濃度の推移

注:平成15年度までは市内5地点(継続監視地点)、平成17年度は11地点、平成18年度以降は15地点で調査した結果の市内平均値。  
平成元~21年度までは石綿濃度(クリソタイル濃度)。  
平成22年度以降は、総繊維数濃度。

### (5) 有害大気汚染物質モニタリング調査

環境局からの依頼により、有害大気汚染物質のモニタリング調査を実施した。調査地点は、一般環境として摂陽中学校及び菅北小学校、発生源周辺の調査地点として平尾小学校及び聖賢小学校、沿道の調査地点として出来島小学校及び梅田新道の合計6地点(調査項目により調査地点数は異なる)であり、毎月1回(年間12回)の調査を実施した。調査項目は、優先取組物質に指定されているベンゼン等揮発性有機化合物類(11項目)、アルデヒド類(2項目)、酸化エチレン、重金属類(5項目)、水銀及びその化合物、及びベンゾ[a]ピレンに加え、PRTR制度における届出排出量が上位であるキシレン類を加えた計22項目である。表2-3-3に各調査項目の年平均値を示す。

環境基準の設定されているジクロロメタン、テトラクロロエチレン、トリクロロエチレン、ベンゼンについては、前年度に引き続き全て全地点で環境基準に適合した。指針値が定められているアクリロニトリル、塩化ビニルモノマー、クロロホルム、1,2-ジクロロエタン、1,3-ブタジエン、水銀及びその化合物、ニッケル化合物、ヒ素及びその化合物についても全地点で指針値を下回った。多くの調査項目において、年平均値が前年度と同等であった。

### (6) 労働衛生及び室内環境関係の調査

一般依頼および健康局依頼等による作業環境測定等を実施した。作業環境測定では、アセトン、酢酸エチル、ヘキサン、メタノール等の有機溶剤およびホルムアルデヒド、ベンゼン、エチレンオキシド等の特定化学物質の測定を実施した。延単位作

表2-3-3 平成25年度有害大気汚染物質調査結果

測定項目	地点数	年平均値	基準等	単位
<i>環境基準値が設定されている項目</i>				
ベンゼン	6	0.87 - 1.5	3	µg/m <sup>3</sup>
トリクロロエチレン	4	0.49 - 1.9	200	µg/m <sup>3</sup>
テトラクロロエチレン	4	0.20 - 0.34	200	µg/m <sup>3</sup>
ジクロロメタン	4	1.8 - 4.2	150	µg/m <sup>3</sup>
<i>指針値が設定されている項目</i>				
アクリロニトリル	4	0.11 - 0.20	2*	µg/m <sup>3</sup>
塩化ビニルモノマー	4	0.017 - 0.034	10*	µg/m <sup>3</sup>
水銀及びその化合物	4	1.8 - 2.2	40*	ng/m <sup>3</sup>
ニッケル化合物	4	2.4 - 5.3	25*	ng/m <sup>3</sup>
クロロホルム	4	0.15 - 1.2	18*	µg/m <sup>3</sup>
1,2-ジクロロエタン	4	0.19 - 0.24	1.6*	µg/m <sup>3</sup>
1,3-ブタジエン	4	0.076 - 0.17	2.5*	µg/m <sup>3</sup>
ヒ素及びその化合物	2	2.6 - 2.9	6*	ng/m <sup>3</sup>
<i>その他の項目</i>				
ホルムアルデヒド	6	4.2 - 6.4	未設定	µg/m <sup>3</sup>
アセトアルデヒド	6	2.9 - 10	未設定	µg/m <sup>3</sup>
酸化エチレン	4	0.16 - 0.23	未設定	µg/m <sup>3</sup>
ベンゾ[a]ピレン	4	0.21 - 0.30	未設定	ng/m <sup>3</sup>
クロム及びその化合物	4	2.1 - 4.2	未設定	ng/m <sup>3</sup>
ベリリウム及びその化合物	2	0.017 - 0.033	未設定	ng/m <sup>3</sup>
マンガン及びその化合物	4	13 - 29	未設定	ng/m <sup>3</sup>
トルエン	6	8.5 - 11	未設定	µg/m <sup>3</sup>
キシレン類	4	1.4 - 3.1	未設定	µg/m <sup>3</sup>
塩化メチル	2	1.2 - 1.2	未設定	µg/m <sup>3</sup>

\* は指針値であることを表す

業場数は64カ所であった。測定結果による評価別では、第1管理区分は61カ所、第2管理区分は3カ所であった。

### (7) 大阪市内河川、港湾水域の水質及び底質の調査

水質汚濁防止法第15条及び16条の規定に基づき公共用水域を常時監視する目的で、環境局環境管理部からの依頼により、河川、港湾水域の水質及び底質を調査した。水質汚濁にかかわる環境基準、すなわち「生活環境の保全に関する環境基準」は、水域の利水目的を考慮して6段階の類型指定が行われており、大阪市内を流れている河川はB、C、Dタイプのいずれかに分類されている。本年度に調査した河川水域の類型と地点数はBタイプが16地点、Cタイプが1地点、Dタイプが13地点である。大阪港湾水域の8地点は海域A、B、CタイプのうちのCタイプである。

また「人の健康の保護に関する環境基準」は、すべての公共用水域に一律に適用され、カドミウム、シアン、鉛など延べ27項目について設定されている。

底質調査は主要地点において年 1 回実施しているが、底質汚染に関しては、ダイオキシン類以外に環境基準はなく、総水銀及び PCB について暫定除去基準が設けられている。

**(a) 生活環境の保全に関する環境基準に基づく水質調査**

平成 25 年度は、神崎川水系 3 地点、寝屋川水系 13 地点、市内河川水域 14 地点及び港湾水域 8 地点の総計 38 地点(図 2-3-2)を調査対象地点とした。そのうち、水素イオン濃度(pH)、生物化学的酸素要求量(BOD)、浮遊物質質量(SS)、溶存酸素量(DO)、色相、臭気については、全 38 地点で調査を実施した。大腸菌群数については、神崎川水系 2 地点、寝屋川水系 7 地点及び市内河川水域 12 地点の計 21 地点で、化学的酸素要求量(COD)、全窒素及び全りんについては、神崎川水系 2 地点、寝屋川水系 7 地点、市内河川水域 12 地点及び港湾水域 8 地点の計 29 地点で、ノニルフェノールと全亜鉛については、神崎川水系 2 地点、寝屋川水系 7 地点、市内河川水域 12 地点及び港湾水域 6 地点の計 27 地点で調査した。8 月には、港湾水域 8 地点において底層の溶存酸素も測定した。毎月の採水は原則として 15 時に順流となる日を採水日と定め、6 時間間隔で 4 回採水した試料を均等に混合して分析試料とし、健康・特殊項目は順流時に採水した試料について分析した。

河川における BOD については、1 地点を除き環境基準が達成された。海域における COD の環境基準については全ての地点で達成されていた。

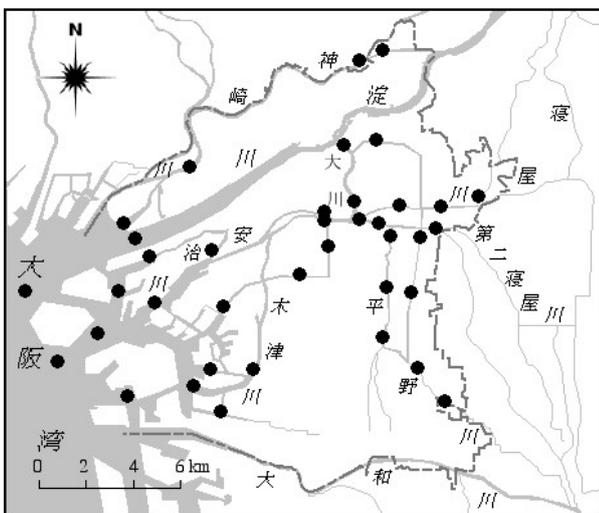


図 2-3-2 大阪市内河川及び港湾水域の水質調査地点

**(b) 人の健康の保護に関する環境基準に基づく水質調査**

健康項目 27 項目のうち、フッ素、ホウ素および総水銀検出時のみに測定が限られているアルキル水銀を除く 24 項目を神崎川水系 2 地点、寝屋川水系 7 地点、市内河川水域 12 地点及び港湾水域 6 地点で、PCB、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素のみの測定を大阪港の海域 2 地点において、年 1~6 回実施した。フッ素とホウ素は、神崎川水系 2 地点、寝屋川水系 7 地点、市内河川水域 12 地点で年 2 回調査した。調査の結果、ホウ素については神崎川水系 1 地点、市内河川水域 7 地点の計 8 地点で、遡上する海水の影響を受けて基準値を超過した。それ以外の健康項目については、測定したすべての地点および項目で環境基準が達成されていた。

特殊項目のうち、油分については年 1 回、神崎川水系 2 地点、寝屋川水系 7 地点及び市内河川水域 12 地点の計 21 地点で測定し、クロロフィル a については港湾水域 8 地点で年 4 回測定した。プランクトン数、懸濁物質の強熱減量及び濁度については港湾水域 8 地点で年 1 回(8 月)測定した。また、アンモニア性窒素、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素、リン酸性リンについては神崎川水系 2 地点、寝屋川水系 7 地点、市内河川水域 12 地点、港湾水域 8 地点の計 29 地点で年 2 回ないし 4 回測定した。その他の 6 特殊項目については神崎川水系 2 地点、寝屋川水系 7 地点、市内河川水域 12 地点及び港湾水域 6 地点の計 27 地点で、年 1~4 回測定した。

要監視項目 28 項目のうち、クロロホルムを除いた人の健康の保護に関連する 25 項目については、神崎川水系 1 地点、寝屋川水系 3 地点及び市内河川水域 3 地点の計 7 地点で年 1 回(8 月)調査した。クロロホルム、フェノール、ホルムアルデヒドについては、神崎川水系 2 地点、寝屋川水系 7 地点、市内河川水域 12 地点、港湾水域 6 地点の計 27 地点で年 1 回(8 月)調査した。いずれの項目も、指針値を超過することはなかった。

**(c) 大阪市内河川水域の底質調査**

市内河川水域の道頓堀川(大黒橋)、安治川(天保山渡)、尻無川(甚兵衛渡)、木津川(千本松渡)及び神崎川(千船橋)の 5 河川(地点)で、5 月に調査

を実施した。調査項目は、含水率、pH、総水銀、アルキル水銀及びPCBの5項目であった。底質汚染に関する基準としては総水銀とPCBがあり、いずれの地点も暫定除去基準を下回っていた。

**(8) 地下水水質定点観測調査**

環境局環境管理部の依頼により、概況調査を8施設で、汚染井戸周辺地区調査を3施設で、継続監視調査を7施設で実施した。概況調査は、大阪市域の全体的な地下水質の概況を把握するための調査であり、毎年異なる地点を選定して実施している。汚染井戸周辺地区調査は、前年度の概況調査によって発見された汚染について汚染範囲を確認するための調査であり、継続監視調査は汚染井戸周辺調査により確認された汚染の継続的な監視等経年的なモニタリングとして実施する調査である。

概況調査では1施設でふっ素とほう素が環境基準を超過した。汚染井戸周辺地区調査ではいずれも環境基準を満たしていた。継続監視調査では、ひ素が1施設で、塩化ビニルモノマーが3施設で、1,2-ジクロロエチレンが2施設で、ほう素が1施設で、ふっ素が1施設で、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素が1施設で環境基準を超過した。

**(9) 飲料水等用水の水質試験**

市民や事業者から依頼を受け、飲料水及び生活用水の水質試験を実施した。図 2-3-3 に過去3年間の依頼項目別の検査件数を示す。平成25年度の総件数は138件であり、その内訳は、水道水の簡易上水試験59件(43%)、毎月試験19件(14%)、井戸水簡易飲料試験39件(28%)で、この3種類で全体の85%を占めている。

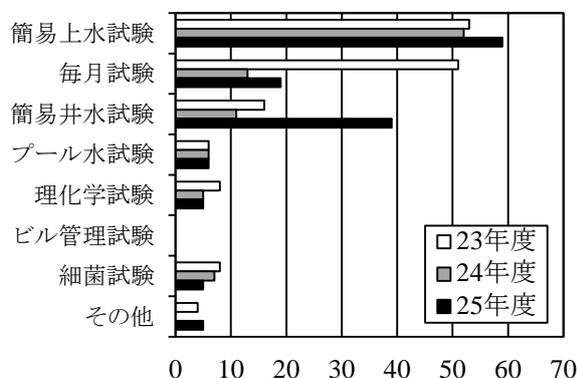


図 2-3-3 飲料水等用水の一般依頼検査における各試験項目別内訳と件数

一方、本市依頼検査の内訳は、健康局関係では、専用水道(自己水源を有する)施設に対する水質試験29件、氷雪製造用水の細菌試験4件、細菌検査1件であった。

**(10) 下水処理場放流水の水質分析**

環境局環境管理部からの依頼により、大阪市内12下水処理場17ヶ所の放流水について、BOD、COD、SS、全窒素および全リンを測定した。その結果、いずれの処理場でも、すべての項目において排水基準値(COD、全窒素、全リンは総量規制基準値、それ以外の項目は上のせ基準値)は遵守されており、問題のないことが確認された。

**(11) 水質事故に係る河川水の水質分析**

環境局環境管理部からの依頼により、河川水の変色や異臭、魚類のへい死等、異常な水質が認められる場合は、水質汚濁防止法第14条の2または第18条に規定される措置を行うための判断材料として、緊急水質検査を実施している。

平成25年度は、魚類へい死をとまなう水質事故による検査依頼が2件あった。水質測定の結果では1件でアンモニア態窒素の顕著な増加を認め、死亡魚の解剖所見からもこの毒性により死亡したものと推察された。もう1件では水質に特段の異常は見られず、事故発生より相当の期間が経過していたこともあり原因究明には至らなかった。

**(12) 衛生動物試験**

食品等に混在する異物が昆虫などの由来であるかを検査し、昆虫などの種類を同定する試験を実施している。依頼検査の件数は一般依頼が11件、収去検査が2件であった。

**(13) 熱環境に関する検査**

大阪市立大学大学院の依頼により、空調室外機の熱交換フィンへのミスト散布による付着物の熱交換率への影響を調べるため、付着量の推計方法について、評価と検証を行った。

また事業者の依頼により、実働中の空調室外機を用いて行われたミスト散布実験で、採取された熱交換フィンの一部を分析し、付着した固形物の成分や形状、腐食状況から、設置場所の周囲の環境や経年的な劣化、散布水の水質による熱交換率への影響を考察した。

#### (14) 空気環境調査

大阪歴史博物館での空気清浄フィルターの性能を検討する依頼をうけ、博物館収蔵庫(8 か所)、チャンパー室(8 か所)、外気取り込み口(2 か所)において、二酸化窒素・一酸化窒素・二酸化硫黄・アンモニア・有機酸(酢酸・ギ酸)の測定を行った。取り込み空気と比較し、窒素酸化物について除去効率を求めることにより性能評価の検討を行った。

#### (15) 廃絶縁油中ポリ塩化ビフェニル(PCB)検査

コンデンサ等に使用されている絶縁油中の PCB の含有量検査について、平成 25 年度は 18 件の依頼があった。そのうち濃度が 0.5mg/kg を超える「微量 PCB」であったものは 4 検体であった。

#### (16) 廃棄物の処理に係る放射能測定

環境局施設部の依頼により種々の放射能測定を実施した。東日本大震災の発生による東京電力福島第一発電所の事故に伴って全国的に僅かずつではあるが放射線のレベルが上昇した。廃棄物は焼却によって減量化されるが、放射性物質自体が分解されるわけではなく、したがって生成する灰(焼却炉の下から排出される主灰と飛散して集塵機で捕集される飛灰がある)に濃縮されるため、もとのごみ中に含まれる放射性物質を強く反映すると思われる。本検査ではまず焼却灰(主灰・飛灰)に含まれるセシウム  $^{134}\text{Cs}$  及びセシウム  $^{137}\text{Cs}$  を測定した。

大阪市で稼働している 8 か所の清掃工場について、平成 25 年 10 月 10 日から 11 月 7 日までの間に主灰並びに飛灰を採取し、 $^{134}\text{Cs}$  及び  $^{137}\text{Cs}$  を測定した。主灰は何れも検出下限値(6Bq/kg[dry])未満であった。飛灰については、 $^{134}\text{Cs}$  が舞洲工場と東淀工場それぞれ 2.7 及び 2.5Bq/kg[dry] 検出され、他の 6 工場では検出下限値(2Bq/kg[dry])未満であり、一方  $^{137}\text{Cs}$  はすべての工場の飛灰で検出され、3.2~7.7Bq/kg[dry] であった。震災発生以降低下傾向にあるといえる。

また、震災廃棄物の焼却を実施した舞洲工場について、使用済みのバグフィルター 2 本を試料として切り取り、 $^{134}\text{Cs}$  及び  $^{137}\text{Cs}$  を測定した(平成 25 年 7 月 9 日測定実施)が、何れも検出下限値(6Bq/kg[wet])未満であった。

焼却灰の最終処分を行った北港処分地南地区(夢洲)から排出される余水及び周辺護岸付近での

海水、底泥試料について放射能測定を行った結果(平成 25 年 10 月 11 日採取)、海水では何れの地点においても  $^{134}\text{Cs}$ 、 $^{137}\text{Cs}$  ともに検出下限値(1Bq/L)未満であった。一方、底泥については、 $^{134}\text{Cs}$  は何れも検出下限値(1.5Bq/kg[dry])未満であったが、 $^{137}\text{Cs}$  については 1Bq/kg 未満~2.8Bq/kg [dry] であった。

(注: 検出下限値については、測定装置の特性上、測定毎に異なる値をとるが、ここでは最大の値を示した。)

#### 4 試験検査の信頼性確保

食品衛生検査の信頼性を確保するために、「大阪市立環境科学研究所食品衛生検査業務内部点検実施規程」及び「大阪市立環境科学研究所食品衛生検査業務内部点検実施マニュアル」にもとづき、「食品添加物の規格」、「青果物の残留農薬」、「貝毒」、「ナッツ類のアフラトキシン」、「容器包装の規格」、「輸入養殖魚類の残留農薬」、「加工食品のアレルギー物質」、「油脂含有食品の食品添加物」、「大豆及び加工品の組換え遺伝子」、「玄米の重金属」、「青果物の残留 PCB」等の検査業務について内部点検を実施し、必要に応じて改善を講じるよう検査部門責任者へ指導・要請ならびに指摘を行った。また、「大阪市立環境科学研究所食品衛生検査業務外部精度管理調査実施規程」にもとづき、外部精度管理調査の実施計画を作成し、(財)食品薬品安全センター秦野研究所の実施する外部精度管理調査の食品添加物検査Ⅰ(ゼリー菓子の着色料)、食品添加物検査Ⅱ(漬物のソルビン酸)、残留動物用医薬品検査(鶏肉ペーストのスルファジミジン)、大腸菌群検査(ハンバーグ)、黄色ブドウ球菌検査(マッシュポテト)、サルモネラ属菌検査(液卵)に参加した。さらに、同研究所の特定原材料検査並びに遺伝子組換え食品検査(パパイヤ)の外部精度管理に参加した。

特定保健用食品については、「登録検査機関における許可試験の業務管理について」(食安新発第 0227001 号)による業務内部点検実施マニュアルにもとづき、関与成分あたり1回以上は必ず内部点検を実施することとしており、平成 24 年度は、許可試験実施総数 12 件のうち 5 件(茶カテキン、難消化性デキストリン、ウーロン茶重合ポリフェノール、サーデンペプチド、コーヒー豆マンノオリゴ糖)について内部点検を実施し、必要に応じて許可試験部門責任者に対して改善指導・要請・指摘を行なった。また、許可試験部門責任者と協議のうえ、外部精度管理試験として英国食料環境研究庁の食品化学分析技能評価スキーム(FAPAS)のラウンド「魚肉ペースト(水分・灰分・総脂肪・窒素・ナトリウム・塩化物)」に参加した。

環境分析については、(財)日本環境衛生センターの実施する環境測定分析統一精度管理調査(環境省主催)の土壌試料(重金属)及び底質試料(PCB)に参加した。

また、水道水質検査については、厚生労働省の実施する統一試料を用いた精度管理調査(ホウ素及びその化合物、クロロ酢酸)、及び大阪府の実施する水道水質精度管理(カルシウム、マグネシウム、塩素酸)に参加した。

大阪府立公衆衛生研究所の信頼性確保部門との連携強化を図るため、本研究所における GLP 内部点検での検査への立会いならびに関連書類の確認に大阪府立公衆衛生研究所の信頼性確保部門の研修を受け入れた。