

# 令和7年度の食品中の有害物質検査

青森県衛生研究所



## 【農産物等の残留農薬検査結果】

令和7年度は、収去された青森県産品を中心とした国内産の野菜や果実等の農産物15品目67検体及び輸入農産物のオレンジ3検体について、有機リン系、ピレスロイド系、有機塩素系、カーバメイト系等の殺虫剤、殺菌剤、除草剤など約250種類の残留農薬検査を実施しました。その結果、一部の農産物から農薬が検出されましたが、いずれも基準値以下でした。なお、検出された農薬は後述の表1に示すとおりです。

## 【残留動物用医薬品検査結果】

令和7年度は、収去された青森県産品を中心とした国内産の鶏卵11検体、牛乳7検体について、サルファ剤やキノロン剤を中心とした合成抗菌剤、寄生虫駆除剤など47種類の動物用医薬品検査を実施しました。その結果、検出されたものはありませんでした。

また、青森県内で生産された鶏の筋肉、腎臓、肝臓各4検体について、50種類の動物用医薬品検査を実施しましたが、こちらも検出されたものはありませんでした。



## 【ホタテガイの貝毒検査結果】

令和7年度は、5月に陸奥湾で採捕されたホタテガイ5検体について麻痺性貝毒検査と下痢性貝毒検査を実施しました。その結果、麻痺性貝毒が検出されたものはなく、下痢性貝毒については3検体からDTX-1が検出されましたが、規制値を超えるものはありませんでした。



## 【りんごジュース中のパツリン及びpH検査結果】

令和7年度は、収去された青森県産りんごジュース10検体について、パツリン及びpHを検査しました。その結果、パツリンはすべての検体で定量下限値(0.004µg/g)未満、pHは3.5~4.0でした。



## 【魚類加工品中のヒスタミン検査結果】

令和7年度は、青森県内に流通している魚類加工品（輸入品を含む）7検体について、ヒスタミン検査を実施しました。その結果、検出されたものはありませんでした。

## 【アレルギー物質を含む食品のキットによるスクリーニング検査結果】

令和7年度は、青森県内に流通している食品44検体中の特定原材料（アレルギー物質として表示が義務付けられているもの）小麦、卵、乳、えび・かに、そば及び落花生についてスクリーニング検査を実施しました。その結果、食品採取重量1gあたり10µg以上の特定原材料が含まれると判断された検体はありませんでした。なお、結果は後述の表2に示すとおりです。



## 【食品中の食品添加物検査】

令和7年度は、青森県内に流通している食品43検体について、食品添加物検査を実施しました。

甘味料、保存料及び発色剤の定量検査について、使用表示のない検体はすべて定量下限値未満、使用表示のあった検体はすべて使用基準を満たしていました。

また、食用タール色素の定性検査について、使用表示のあった検体はすべて表示どおりの色素が検出され、使用表示のなかった検体からは、食用タール色素は検出されませんでした。なお、結果は後述の表3に示すとおりです。



表1 農産物の残留農薬検査結果

	食品名 ( )は検査検体数	農薬名	検出検体数	検出濃度 (ppm)	食品衛生法に 基づく 残留基準値 (ppm以下)
1	かぶ	(1) クロルフェナピル	1	0.06	0.2
2	だいこん	(5) オキサミル	1	0.02	0.50
3	きゅうり	(5) クロルフェナピル	1	0.01	0.5
		プロシミドン	1	0.03	4
		アゾキシストロビン	1	0.01	1
4	ほうれんそう	(2) イミダクロプリド	1	0.71	15
		エトキサゾール	1	0.19	20
5	小松菜	(2) -	-	-	-
6	とうもろこし	(5) -	-	-	-
7	ばれいしょ	(7) -	-	-	-
8	にんじん	(6) トルフェンピラド	1	0.01	0.01
9	ピーマン	(4) アセタミプリド	1	0.06	1
		ペルメトリン	1	0.02	4
10	なす	(5) アゾキシストロビン	1	0.01	3
11	りんご	(10) アセタミプリド	8	0.02~0.04	2
		シベルメトリン	9	0.01~0.04	2
		プロパルギット	2	0.11~0.33	5
		スピロジクロフェン	2	0.01~0.02	2
		チアクロプリド	1	0.01	2
12	にんにく	(5) -	-	-	-
13	輸入オレンジ	(3) イマザリル	3	0.38~0.59	5.0
		チアベンダゾール	3	1.24~1.41	10
		ブプロフェジン	2	0.02~0.06	3
		フルジオキシニル	3	0.73~1.08	10
		ペンディメタリン	2	0.01	0.03
14	キャベツ	(2) -	-	-	-
15	長いも	(2) メタラキシル及びメフェノキサム	1	0.01	0.4
16	玄米	(6) トリシクラゾール	2	0.01~0.03	3
		プロモブチド	1	0.01	0.7
		フェリムゾン	1	0.13	2

表2 アレルギー物質（特定原材料）の検査結果

品目名	菓子類	加工魚介類	調味料及び スープ	調理食品	野菜加工品	豆類の調製品	めん・パン類	食肉製品	加工卵製品	粉類	実施 検体数
検査項目	陽性数※ (検体数)	陽性数※ (検体数)	陽性数※ (検体数)	陽性数※ (検体数)	陽性数※ (検体数)	陽性数※ (検体数)	陽性数※ (検体数)	陽性数※ (検体数)	陽性数※ (検体数)	陽性数※ (検体数)	
小麦	0 (4)	0 (2)	0 (1)	0 (1)							8
卵	0 (5)						0 (2)	0 (1)			8
乳	0 (6)			0 (1)	0 (1)						8
えび・かに	0 (1)		0 (2)			0 (1)	0 (2)				6
そば				0 (1)			0 (4)		0 (1)		6
落花生	0 (5)				0 (1)			0 (1)		0 (1)	8

※ 食品採取重量1g当たりの特定原材料由来のタンパク質含量が10μg以上のもの

表3 食品中の食品添加物検査結果

検査品目 ( )は検査検体数	添加物名	検出検体数	検出濃度* (g/kg)	食品衛生法に 基づく 使用基準値 (g/kg)
1 菓子類 (6)	サッカリン塩類	-	-	0.10
2 ジャム (7)		-	-	
3 つくだ煮 (1)	ソルビン酸及びその塩類	-	-	1.0
4 漬物 (6)		2	0.41~0.76	
5 しょう油 (4)	安息香酸及びその塩類 パラオキシ安息香酸エステル類	-	-	-
6 清涼飲料水 (4)	安息香酸及びその塩類 パラオキシ安息香酸エステル類	1 -	0.55 -	0.60 -
7 食肉製品 (7)	亜硝酸根	5	0.005~0.052	0.070
8 しょう油 (2)		-	-	-
9 みそ (1)	食用タール色素	-	-	-
9 漬物 (4)	(指定12タール色素)	2	適切に表示	-
10 菓子類 (1)		-	-	-

\* 食用タール色素については、定性分析により検出の有無を確認した。