

## 令和元年度水道水質検査精度管理実施結果

### 水質化学科

水道水質検査精度管理は、県内の水道水質検査機関で実施している試験検査の信頼性を確保するとともに、分析及び検査技術の向上を図ることを目的として、平成9年度から実施している。平成22年度からは、昭和62年度から別途実施していた県保健所対象の理化学試験精度管理

と統合し、水道事業者、保健所等12機関を対象として実施している。

本年度は、分析項目をマンガン及びその化合物、2-メチルイソボルネオールの2項目とし、令和元年9月下旬に模擬試料(保健所はマンガン及びその化合物のみ実施)を対象機関に配付し、当科及び各機関は指示した方法により分析を実施した。

各機関から報告のあった分析方法及び分析結果について解析したところ、概ね良好な結果であった。

## 令和元年度愛媛県食品衛生監視指導計画に基づく収去検査結果について(県行政検査)

### 食品化学科

不良食品の流通を防止し、県民の食の安全安心を確

保するため、県保健所において収去した県内で製造・販売されている食品について、食品添加物、残留農薬、放射性セシウム、残留動物用医薬品等の検査を実施している。令和元年度は、食品 283 検体について計 5,809 項目の検査を実施した。

その結果、食肉製品 1 検体のソルビン酸が基準を超えていたが、その他はすべて基準に適合していた。

### 令和元年度食品衛生監視指導計画に基づく収去検査

	検体数	項目数	食品
食品添加物			
防かび剤 (イマザリル等 4 項目)	6	24	輸入かんきつ類
保存料 (安息香酸, ソルビン酸等)	57	157	魚介乾製品等
甘味料 (サッカリンナトリウム)	10	10	魚肉練り製品等
着色料 (酸性タール色素)	30	30	魚介調味加工品等
漂白剤 (二酸化硫黄)	1	1	栗甘露煮
酸化防止剤 (BHA, BHT)	5	10	魚介乾製品等
発色剤 (亜硝酸根)	2	2	食肉製品
残留農薬	35	5,412	県内産野菜・果物、輸入冷凍野菜
放射性セシウム	44	44	飲料水, 牛乳等
残留動物用医薬品 (スルファジミジン等)	19	35	食肉, 養殖魚
遺伝子組換え食品	10	10	豆腐原料大豆
アレルギー(乳)を含む食品	20	20	菓子等
有機スズ化合物	10	20	県内産天然魚, 養殖魚
乳及び乳製品			
規格試験	15	15	牛乳, アイスクリーム, 発酵乳等
保存料 (ソルビン酸)	3	3	
着色料 (酸性タール色素)	8	8	
甘味料 (サッカリンナトリウム)	8	8	
合計	283	5,809	