

## 食品中の残留農薬調査（1998年度）

山之内公子・川口治彦

## Pesticide Residues in Foods (1998)

Kimiko YAMANOUCHI and Haruhiko KAWAGUCHI

Key words: pesticide residues, foods

## はじめに

平成10年度に実施した食品中の残留農薬調査結果について報告する。

## 調査方法

## 1 試料

・長崎県産農産物：7種25検体  
　　ばれいしょ、トマト、なす、きゅうり、ほうれん草、みかん、玄米

## 2 検査項目

表1に示す農薬について調査をおこなった。

## 3 検査方法

図1に示す方法でおこなった。<sup>1)</sup>

GCによる測定は、表2に示す条件によりおこなった。

## 検査結果

すべて、食品衛生法の基準を超えたものはなかったが、なすからフェノブカルブが1.7ppm検出され、環境庁の登録保留基準(0.5ppm)を超えていた。

## 参考文献

1)本村秀章、他：長崎県衛生公害研究所報、43, 33～37, (1997)

表1. 検査対象農薬

## 有機リン系農薬(FPD-GC)：38種

ジクロルボス、ジメトエート、タイアジノン、IBP、クロルビリホスメチル、フェニトロチオン、クロルビリホス、フェントエート、メタチオノフロホス、イソキサチオノン、エチオノン、EPN、ホサロン、メタクリホス、エトブロホス、サリチオノン、テルブロホス、エトリムホス、ホルモチオノン、リミホスメチル、マラソン、ジメチルビンホス、キナルホス、プロロホス、テトラクロロビンホス、ブタミホス、プロフェノホス、トリアゾホス、エテイヘンホス、ヒリダフェンチオノン、ナレット、シノホス、ジクロフェンチオノン、フェンチオノン、クロルフェンビンホス、フェンスルホチオノン、シノフェンホス

## 有機窒素系農薬(FTD-GC)：38種

イソブロカルブ、フェノブカルブ、クロロブロファム、ビロキノン、エスプロカルブ、ペントメタリノン、プロチラクロール、フェンプロロバトリノン、ヒリダペソ、ビンクロゾリン、ジエトフェンカルブ、トリアジメホン、トリアジメノール、フルトラン、ミクロブタニル、メブロニルメフェナセト、ヒテルタノール、ベシングイオカルブ、メチカルブ、プロビコナゾール、キシリカルブ、トリフルラリン、シマジン、アラクロール、パクロブトラゾール、フルシラゾール、テニクロール、テブフェンピラド、プロホキサー、プロメトリノン、メトラクロール、ジメタメトリノン、メヒペレート、プロフェジン、オキサジキル、フェナリモル

## 有機塩素系農薬(ECD-GC)：29種

BHC、DDT、アルドリノ、エンドリノ、ジクロフルアニト、ジコホール、テイルドリノン、シハロトリノン、シフルトリノン、シペルメトリノン、テフルトリノン、テルタメトリノン、フェンバレート、フルシリネット、フルバリネット、ペルメトリノン、クロルフェンゾン、エンドスルファンテトラジホン、ヘブタクロル、ヘブタクロルエボキサイト、プロシミトノン、プロビザミド、クロルフェネトール、クロルブロビレート、プロモブロビレート、ジクロヘンゾフェノン、ハルフェンブロックス、トラロメトリノン

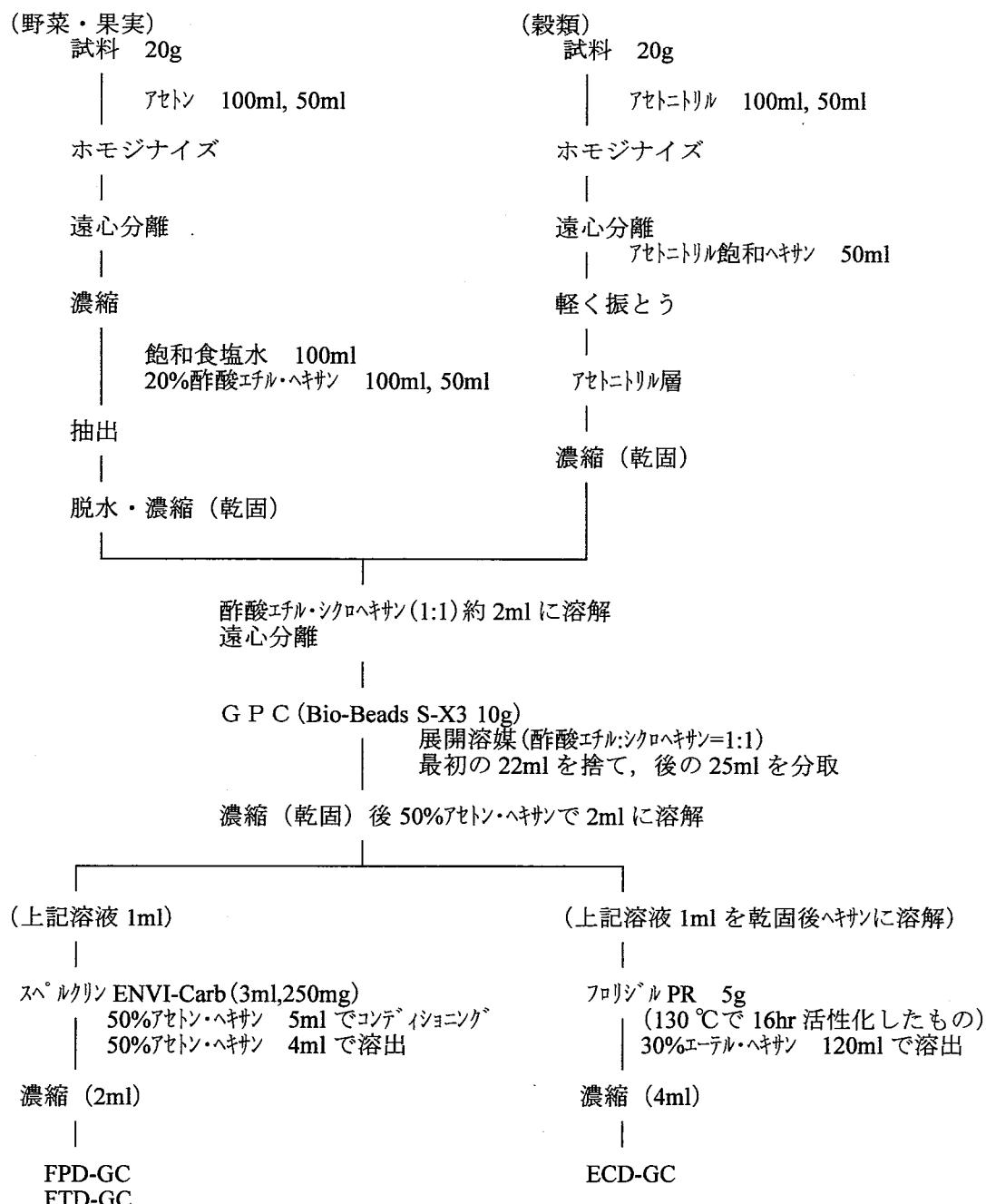


表2. 各GCにおける測定条件

## (FPD-GC)

カラム:DB-5 ( $\phi$  0.32mm × 30m)

カラム温度:100 °C (2min) → 20 °C/min → 190 °C (10min) → 3 °C/min → 220 °C (0min) → 20 °C/min → 280 °C (10min)

注入口温度:200 °C

検出器温度:280 °C

## (FTD-GC)

カラム:DB-5 ( $\phi$  0.32mm × 30m)

カラム温度:100 °C (2min) → 20 °C/min → 190 °C (5min) → 5 °C/min → 220 °C (0min) → 20 °C/min → 280 °C (10min)

注入口温度:200 °C

検出器温度:280 °C

## (ECD-GC)

カラム:OV-17 ( $\phi$  3mm × 1.5m, 80 ~ 100 メッシュ)

カラム温度:240 °C (25min) → 10 °C/min → 280 °C (10min)

注入口温度:200 °C

検出器温度:290 °C