

食品等の検査状況

食品の安全性を確保するために食品添加物、残留農薬などさまざまな検査を実施しています。ここでは、平成11年度に実施した検査結果を紹介します。

検査結果は、神奈川県、横浜市、川崎市、横須賀市のデータを集計したものです。

◎食品添加物

国産食品、輸入食品あわせて7,798件の検査を実施したところ、表示が不適正なものや食品衛生法に定められた使用量より多く含まれていたなど、違反のものが92件ありました。違反食品については、製造・販売者に必要な措置をとるとともに、関係自治体に通報し、指導を依頼しました。

検査品目	国産食品		輸入食品	
	検体数	違反数	検体数	違反数
乳及びその加工品	76	1	44	0
肉卵類及びその加工品	502	4	41	2
魚介類及びその加工品	3,566	21	210	0
野菜・果実及びその加工品	953	9	340	7
穀類及びその加工品	193	3	56	1
冷凍食品	43	2	74	8
清涼飲料水	293	5	44	1
酒類	31	0	44	3
菓子	382	7	169	3
かん詰・びん詰食品	24	0	105	0
器具・容器包装	33	0	6	0
その他の食品	495	11	74	4
合計	6,591	63	1,207	29

◎残留農薬

国産食品、輸入食品あわせて1,081件の検査を実施したところ、残留基準値を超えるものはありませんでした。

検査品目		検体数	違反数	検査食品内訳	
残留基準あり	国産食品	農産物	275	0	米、もも、みかん、かぼちゃ、きゅうり等
		畜産物	11	0	牛乳
		小計	286	0	—
	輸入食品	農産物	174	0	大豆、レモン、パイナップル、ブロッコリー等
		畜産物	58	0	牛肉、豚肉、鶏肉
小計	232	0	—		
合計	518	0	—		
残留基準なし	国産食品	農産物	265	—	いちご、ぶどう、トマト、ピーマン等
		畜産物	70	—	牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳
		魚介類	5	—	アユ、カサゴ、キス、クロダイ、メジナ
		加工食品	11	—	冷凍食品、清涼飲料水等
	小計	351	—	—	
	輸入食品	農産物	162	—	トウモロコシ、オレンジ、バナナ、おくら等
		畜産物	29	—	牛肉、豚肉、鶏肉
		加工食品	21	—	果実加工品、野菜加工品等
小計		212	—	—	
合計	563	—	—		
総計	1,081	0	—		

◎動物用医薬品

食肉、乳類など316件の検査を実施したところ、輸入の工ビ1件から基準値を超えるオキシテトラサイクリンが検出されました。検出された検体については、流通を防止するとともに関係自治体に通報し、輸入者の指導を依頼しました。

検査品目		検体数	違反数
国産食品	食肉	88	0
	鶏卵	21	0
	魚介類	20	0
	乳類	46	0
	はちみつ	2	0
	小計	177	0
輸入食品	食肉	125	0
	魚介類	14	1
	小計	139	0
合計		316	1

◎抗菌性物質

食肉、魚介類など1,508件の検査を実施したところ、豚肉2件、牛肉1件から加群テトラサイクリンなどが検出されました。

検出された検体については、全量廃棄処分とし、流通を防止するとともに関係自治体に通報し、生産者の指導を依頼しました。

検査品目		検体数	違反数	
			抗生物質	合成抗菌剤
国産食品	食肉	1,239	3	0
	卵類	114	0	0
	魚介類	106	0	0
	野菜	10	0	0
	はちみつ	1	0	0
	小計	1,470	3	0
輸入食品	食肉	20	0	0
	魚介類	16	0	0
	その他の食品	2	0	0
	小計	38	0	0
合計		1,508	3	0

◎環境汚染物質

水俣病の原因となった有機水銀、カネミ油症の原因物質として知られているPCB、船底塗料や魚網の汚染防止剤として使われていた有機スズ化合物などの環境汚染物質について、検査を実施しています。

このうち、総水銀については、魚介類7件が暫定的規制値を超えたため関係自治体へ通報しました。

PCBについては、すべて暫定的規制値内でした。

また、有機スズ化合物については、規制値は定められていませんが、内分泌かく乱化学物質(いわゆる環境ホルモン)として疑われている物質でもあることから、今後も検査を継続していく必要があると思われます。

◆総水銀◆

検査品目	検体数	検出数	検出範囲 (ppm)	規制値を超えたもの
魚介類	141	126	0.004~0.735	7

◆PCB◆

検査品目	検体数	検出数	検出範囲 (ppm)	規制値を超えたもの	
魚介類	遠洋沖合産	19	5	0.01~0.03	なし
	内海内湾産	35	15	0.01~0.11	なし
鶏卵	10	0	—	—	
牛乳	11	0	—	—	
調製粉乳	5	0	—	—	
合計	80	20	—	なし	

◆有機スズ化合物◆

検査項目	検査品目	検体数	検出数	検出範囲 (ppm)
TBT	魚介類	25	0	—
TBTO		122	31	0.004~0.150
TPT		127	26	0.007~0.140
DBT		25	9	0.02~0.19
合計		299	66	—

*TBT：トリブチルスズ、TBTO：トリブチルスズオキサイド、
TPT：トリフェニルスズ、DBT：ジブチルスズ

◎環境ホルモン

平成11年度に神奈川県が実施した環境ホルモン（内分泌かく乱化学物質）と疑われる化学物質についての調査結果をお知らせします。

◆ほ乳瓶、食器、食品用ラップ、缶詰用容器、おもちゃ◆

ポリカーボネート製ほ乳瓶・食器とエポキシ樹脂を内面コーティングした缶詰用容器について、ビスフェノールAの溶出試験を、塩化ビニリデン製食品用ラップとポリ塩化ビニル製のおもちゃについて、ビスフェノールAとフタル酸エステル類の溶出試験を実施したところ、フタル酸エステル類は検出されませんでした。ビスフェノールAが検出されたものがありました。

検査品目	検体数	調査物質	検出数	検出範囲 (ppb)
ほ乳瓶	2	ビスフェノールA	2	0.2
食器	3	ビスフェノールA	3	0.1~0.5
食品用ラップ	3	ビスフェノールA	不検出	—
		フタル酸エステル類	不検出	—
缶詰用容器	5	ビスフェノールA	1	0.3
おもちゃ	2	ビスフェノールA	2	21.6~242.3
		フタル酸エステル類	不検出	—

*ppb：10億分の1

◆清涼飲料水、缶詰食品◆

エポキシ樹脂で内面コーティングされた缶詰用容器を使用した清涼飲料水・缶詰食品について、含有量の検査を実施したところ、ビスフェノールAとフタル酸エステル類が検出されたものがありました。

検査品目	検体数	調査物質	検出数	検出範囲 (ppb)
缶入清涼飲料水	10	ビスフェノールA	1	0.6
	3	フタル酸エステル類	1	9.7
野菜缶詰食品	10	ビスフェノールA	9	5~58

◆県内産青果物◆

県内産の青果物16検体について、21種類の農薬の検査を実施したところ、5種類の青果物から農薬が検出されました。

検査品目	検体数	検出数	検出農薬 (検出値 [ppb])
かぼちゃ	2	0	—
すいか	2	1	メソミル (15)
ぶどう	2	2	ベルメトリン (8,40) ベンゾエピン (0.8)
トマト	2	1	シベルメトリン (23)
ほうれんそう	2	1	シベルメトリン (74)
きゅうり	2	2	エンドリン (1.1) ヘプタクロル (1.5)
かぶ	2	0	—
さといも	2	0	—

調査農薬：BHC、DDT、アルジカルブ、アルドルン、エンドリン、カルバリル、ジコホル、シベルメトリン、ディルドリン、パラチオン、フェンバシレート、ヘプタクロル、ベルメトリン、ベンゾエピン、マラチオン、メソミル（以上 殺虫剤）、アトラジン、アラクロール、シマジン、トリフルラリン、メトリブジン（以上 除草剤）

平成11年度の厚生労働省による調査研究で、市販弁当からフタル酸エステル類（フタル酸ジ(2-エチルヘキシル) (DEHP)）が検出され、弁当への移行の主たる原因がポリ塩化ビニル製手袋であると判明しました。そこで、厚生労働省は当県の緊急措置として、DEHPを含むポリ塩化ビニル製手袋の食品への使用を避けるのが望ましいとの通知を出しました。

◎ダイオキシン

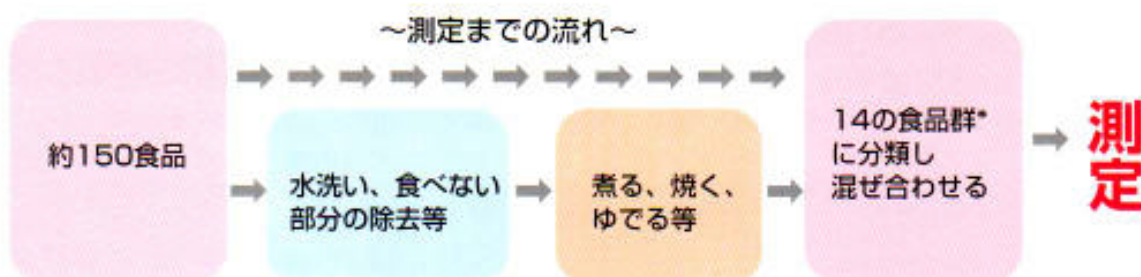
平成12年度に神奈川県で実施した食品からのダイオキシン類摂取量調査の結果をお知らせします。

1 調査方法

トータルダイエツトスタディー方式に基づき、県内の販売店から購入した約150食品を14食品群に分類、混合した試料について、ダイオキシン類の測定をし、県民の方が通常の食生活でどのくらいのダイオキシン類を取り込んでいるかを推計しました。

トータルダイエツトスタディー方式とは？

通常の食生活で、調べたい物質が食事からどの程度摂取されるかを推定する方法のひとつです。約150食品について、必要に応じて調理を行い、14の食品群に分類して混ぜ合わせ、それぞれの食品群ごとの含有量を測定します。そして、国民栄養調査等の食品摂取統計を用いて一日あたりの摂取量を求めます。



14の食品群とは……

- | | |
|-------------|-----------------|
| ①米 | ⑧他の野菜類・キノコ類・海藻類 |
| ②穀類・雑穀類・イモ類 | ⑨調味・嗜好飲料 |
| ③砂糖類・菓子類 | ⑩魚介類 |
| ④油脂類 | ⑪肉類・卵類 |
| ⑤豆類 | ⑫乳・乳製品 |
| ⑥果実類 | ⑬その他の食品 |
| ⑦緑黄色野菜類 | ⑭飲料水 |

2 調査結果

県内における通常の食生活からのダイオキシン類一日摂取量は、人の平均体重を50kgとすると体重1kgあたり1.60pg・TEQであり、ダイオキシン類対策特別措置法で定める耐容一日摂取量(TDI:4pg・TEQ以下)の40%に相当する値でした。

食品群ごとのダイオキシン類摂取量を見みると、魚介類約78%、乳製品約12%、肉類・卵類約9%とこれら三群で全体の約99%を占めていました。これは厚生労働省の調査結果とほぼ同様でした。

ダイオキシン類は、食品以外に大気、土壌からも体内に取り込まれていますが、そのうちの90%以上が食品を通じて摂取されると考えられていることから、大気、土壌から取り込む量を含めても、TDIを十分に下回ると推定されます。

このことから、通常の食生活においてダイオキシン類の健康への影響は問題ないものと考えられます。

耐容一日摂取量（TDI）とは？

長期にわたり体内に取り込むことにより健康影響が懸念される化学物質について、その量までは、人が一生にわたって摂取しても、健康に対する有害な影響が現れないと判断される体重1kgあたりの一日摂取量です。



pg（ピコグラム）

1gの1兆分の1。ランドマークタワーに相当する体積の入れ物を水（100万トン）で満たし、1gの砂糖を溶かした場合、その水1mlに含まれる砂糖が1pgになります。



TEQ（毒性等量）

ダイオキシン類には220種類ほど仲間があり、そのうち29種類が毒性を持つといわれています。ダイオキシン類は構造により毒性の強さが異なるため、最も毒性の強い2,3,7,8-TCDDを1として換算し毒性を表現することになっています。この場合、「TEQ」を記載します。

3 国の調査結果

厚生労働省は平成8年度から全国で食品からのダイオキシン類の摂取量調査を実施しています。

いずれの年も全国平均値はTDIの範囲内でしたが、平成11年度の調査ではTDIを超えた地区がありました。数値が高くなったのは、通常摂取することの少ない脂肪含有率の特に高い魚介類を試料としたことが一つの要因と考えられています。

厚生労働省が実施した食品からのダイオキシン類摂取量調査結果（全国）

	平成8年度	平成9年度	平成10年度	平成11年度
体重1kgあたりの一日摂取量 数値は平均値、〈 〉内は範囲	1.60pg-TEQ (1.10~1.89)	2.41pg-TEQ (1.37~3.18)	2.00pg-TEQ (1.22~2.72)	2.25pg-TEQ (1.19~7.01)

食品に含まれるダイオキシン類の量は、食品の種類、とれた場所や時期によっても異なることから、ある1日の食事がTDIを超えることがあったとしても、通常の食生活では長期間平均すればTDIを下回っていると考えられます。

各種の食品に含まれる栄養素は健康のために大切ですので、たくさんの種類の食品をバランスよく食べるよう心がけましょう。