

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12年度に実施した検査結果を紹介します。

検査結果は、横浜、川崎、横須賀、相模原の4市を含む神奈川県全域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6,737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46件ありました。違反食品については、製造・販売者に回収や販売禁止の指導など必要な措置をとともに、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	196	0	16	0
肉卵類及びその加工品	567	4	9	0
魚介類及びその加工品	2,431	12	273	0
野菜・果実及びその加工品	847	1	256	2
穀類及びその加工品	225	2	43	4
冷凍食品	37	0	46	0
清涼飲料水	393	3	43	1
酒類	25	0	35	1
菓子	441	4	140	1
かん詰・びん詰食品	41	0	36	2
器具・容器包装	24	0	6	2
その他の食品	539	5	68	2
合 計	5,766	31	971	15

◎残留農薬

国産食品、輸入食品あわせて917件の検査を実施したところ、残留基準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
基準あり	国産品	農産物	225	0
		畜産物	9	0
		小計	234	0
	輸入品	農産物	141	0
		畜産物	23	0
		小計	164	0
合 計		398	0	—
基準なし	国産品	農産物	203	—
		畜産物	64	—
		魚介類	17	—
		加工食品	47	—
		小計	331	—
	輸入品	農産物	147	—
		畜産物	27	—
		加工食品	14	—
		小計	188	—
		合 計	519	—
総 計		917	0	—

何の数字？

17 2,778

平成12年度に保健所によせられた苦情の件数です。これは前年に比べ約2倍に増えました。苦情の内容は、「アイスクリームに金属片が入っていた」といった異物の混入や「ヨーグルトにカビがはえていた」などのカビの発生が圧倒的に多くなっています。

◎動物用医薬品

食肉、乳類など366件の検査を実施しましたが、基準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
国産食品	食 肉	169	0
	鶏 部	13	0
	魚介類	34	0
	乳 頭	32	0
	はちみつ	4	0
	その他	1	0
	小 計	253	0
輸入食品	食 肉	89	0
	乳 等	6	0
	魚介類	18	0
	小 計	113	0
合 計		366	0

◎抗菌性物質

食肉、魚介類など1,717件の検査を実施しましたが、基準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	
		抗生物質	合成抗菌剤
国産食品	食 肉	1,268	0
	鶏部類	72	0
	魚介類	68	0
	乳 等	120	0
	はちみつ	5	0
	その他	1	0
	小 計	1,534	0
輸入食品	食 肉	101	0
	乳 等	6	0
	魚介類	62	0
	加工食品	14	0
	小 計	183	0
合 計		1,717	0

◎環境汚染物質

水俣病の原因となった有機水銀、力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る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、総水銀及びPCBについては、全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、366件の検査を実施したところ、64件から検出されました。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◆

ppm:100万分の1

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	102	98	0.002~0.351	0

◆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	12	6	0.01~0.039
	内 海	38	22	0.01~0.13
鶏 部		10	0	—
		牛 乳	0	—
合 計	69	28	—	0

◆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	26	9	0.02~0.06
		144	40	0.01~0.441
		170	10	0.01~0.2
		26	5	0.02~0.4
合 計		366	64	—

* TBT : トリブチルスズ、TBTO : トリブチルオキススズ、
TPT : トリプチルスズ、DBT : ディブチルスズ

食衛は苦情の原因追査と再発防止のために製造施設に立入検査を行います。ときに苦情者から損害賠償の仲介をたのまれる場合がありますが、あくまで原因追査と再発防止が仕事であり、民事不介入です。

◎環境ホルモン

平成12年度に神奈川県が実施した環境ホルモン作用が疑われる化学物質(内分泌かく乱化学物質)についての調査結果をお知らせします。

◆食品保存用バッグ、食品用ラップ、ワンウェイカップ

ポリエチレン製の食品保存用バッグ、食品用ラップ及びスチロール製ワンウェイカップについてビスフェノールA、ノニルフェノール、アジピン酸ジエチルヘキシル等の溶出試験を実施したところ、食品保存用バッグ及びワンウェイカップからノニルフェノールが微量検出されたものがありました。

検査品目	検体数	検査物質	検出数	検出範囲(ppb)
食品保存用バッグ	2	ビスフェノールA	0	—
		ノニルフェノール	1	8
		アジピン酸ジエチルヘキシル	0	—
食品用ラップ	3	ビスフェノールA	0	—
		ノニルフェノール	0	—
		アジピン酸ジエチルヘキシル	0	—
ワンウェイカップ	5	ビスフェノールA	0	—
		ノニルフェノール	3	4~120
		フタル酸エステル類	0	—
		アジピン酸ジエチルヘキシル	0	—

*食品用ラップの材質：ポリエチレン・ポリプロピレン製、ポリプロピレン・ナイロン製、塩化ビニル製

*フタル酸エステル類の内訳：フタル酸ジエチル、フタル酸ジブチル、フタル酸ブチルベンジル、フタル酸ジクロヘキシル、フタル酸ジエチルヘキシル

ppb:10億分の1

◆缶詰食品

農産物加工食品の缶詰についてビスフェノールA及びノニルフェノールの含有量の検査を実施したところ、ビスフェノールAが微量検出されたものがありました。

検査品目	検体数	検査物質	検出数	検出範囲(ppb)
野菜・果実の缶詰食品	10	ビスフェノールA	3	3~41
		ノニルフェノール	0	—

◆青果物

県内に流通している青果物14検体について21種類の農薬の検査を実施したところ、5種類の農薬が検出されました。

検査品目	検体数	検出数	検出値(ppb)	検出農薬名
もも	2	0	—	—
日本なし	2	1	4.7	フェンバラレート
		1	44.0	加リル
りんご	2	1	1.0	DDT
		1	178.0	加リル
なす	2	1	4.4	DDT
米	2	0	—	—
イチゴ	2	1	3.7	エンドスルファン
		1	40.9	メジミル
ピーマン	2	0	—	—

*調査農薬：BHC、DDT、アルジカルブ、アルドリン、エンドスルファン、エンドリン、カルバリル、ジコホール、シペルメトリン、テイルドリン、バラチオン、フェンバラレート、ヘブタクロル、ペルメトリン、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 餘草剤）

何の数字？

19 19,746

平成12年度に神奈川県が行った抜き取り検査の件数です。良監はお店の監視だけでなく、流通食品の抜き取りを行い、そのサンプルを保健所や衛生研究所で細菌検査や食品添加物検査などを行っています。食品安全法で決められた規格や基準に合わなければ違反食品として取扱

◎食品からのダイオキシン類一日摂取量調査

神奈川県では、平成12年度から独自に県民の平均的な食生活を通じて摂取されるダイオキシン類の一日摂取量調査を実施しています。

ここでは、平成13年度の食品からのダイオキシン類摂取量調査結果をお知らせします。

調査方法

トータルダイエットスタディー方式（右図）に基づき、ダイオキシン類を測定し、県民の方が通常の食生活でどのくらい摂取しているかを推計しました。

調査結果

(1) 神奈川県民の平均的な食生活におけるダイオキシン類の一日摂取量（単位：pg-TEQ/kg/日）

体重1kgあたりの一日摂取量（人の平均体重を50kgとした場合）	2.21
耐容一日摂取量（TDI）に対する割合	55%
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）：4 pg-TEQ	

人において、ダイオキシン類は、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、土壤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。

のことから、通常の平均的な食生活におけるダイオキシン類の摂取による、健康への影響は問題ないものと考えられます。

(2) 食品群ごとのダイオキシン類一日摂取量

食品群	神奈川県民の平均的1日摂食量(g) (調理前重量)	ダイオキシン類の摂取量		
		一日摂取量 (pg-TEQ/日)	体重1kgあたりの摂取量(pg-TEQ/kg/日)	摂取割合(%)
I群(米)	150.3	0.00	0.00	0.00
II群(穀類・種実類・イモ類)	162.7	0.09	0.00	0.08
III群(砂糖類・菓子類)(調理前重量)	34.6	0.76	0.02	0.69
IV群(油脂類)	19.0	0.04	0.00	0.04
V群(豆類)	65.2	0.02	0.00	0.02
VI群(果実類)	129.4	0.00	0.00	0.00
VII群(緑黄色野菜)	97.5	0.02	0.00	0.02
VIII群(他の野菜類・キノコ類・海藻類)	194.3	0.01	0.00	0.01
IX群(調味・嗜好飲料)	179.2	0.00	0.00	0.00
X群(魚介類)	92.8	99.46	1.99	90.06
XI群(肉類・卵類)	120.5	8.74	0.17	7.91
XII群(乳・乳製品)	154.8	0.98	0.02	0.89
XIII群(その他の食品)	6.0	0.31	0.01	0.28
IV群(飲料水)	600(ml)	0.01	0.00	0.01
計		110.44	2.21	100

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、偏りのないバランスのよい食生活を心がけましょう。

禁止等の措置を講じる場合があります。違反食品は83件あり、違反率は0.42%でした。特に重点的に行っているのが、農産物の農薬、食肉中の動物用医薬品、輸入食品の食品添加物などの検査です。