

# 食品の検査状況

県内に流通している食品が安心して食べられるかを検査するため、保健所などでは、卸売市場、食品製造工場、スーパーなどでさまざまな食品の抜き取り検査を行っています。

検査の結果、違反があった食品は、廃棄などの措置がとられます。

1995（平成7）年度は、約11,000品目について検査を行いました。

検査は、食品衛生法で定められた細菌や添加物な

どの基準値が守られているかを確認します。

また、基準値が定められていませんが、人の健康に影響を及ぼすことが懸念される物質についても検査を行っています。

ここでは、1995（平成7）年度に行った検査の中から、一般的に関心の高い「抗菌性物質」「残留農薬」「防かび剤・EDB」「環境汚染物質」などの結果を紹介します。

## 抗菌性物質の検査結果

抗菌性物質（抗生物質と合成抗菌剤の総称）は、家畜や養殖魚などの成長促進、病気の予防・治療薬などに広く使用されています。

### ●検査結果

1995（平成7）年度の検査結果は表に示したとおりです。食肉を中心に約4,000件について検査を行ったところ、国内産の豚肉 2件から抗生物質が検出されました。

これは、と畜場に搬入された豚から検出されたもので、食肉衛生検査所の検査によって、この豚肉は全部廃棄処分されており、市場に流通するのを未然に防ぎました。

### 抗菌性物質の検査結果

（神奈川県）

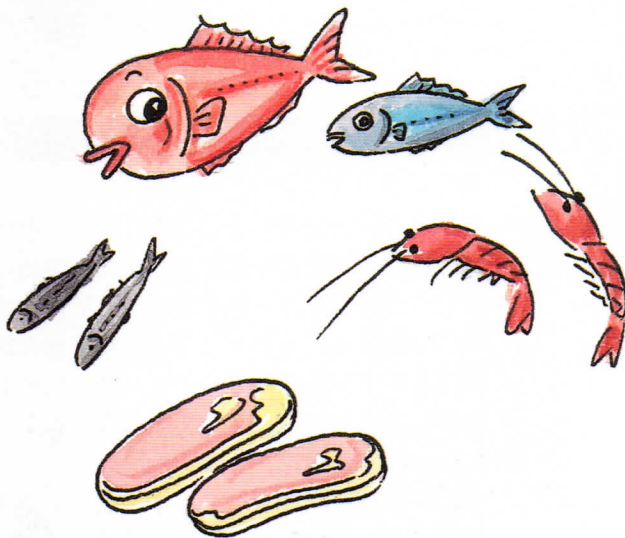
食品	検体数	検査結果（陽性件数）	
		抗生物質	抗菌性物質
国内産	食肉	2	0
	鶏卵など	0	0
	牛乳など	0	0
	野菜果実	0	0
輸入品	食肉	0	0
	魚介類	0	0
	はちみつ	0	0
計	3,984	2	0

合成抗菌剤

### ◎抗菌性物質の規制が変わりました

1995（平成7）年12月に、感染症の治療などに使われるオキシテトラサイクリンという抗生物質に食品衛生法で残留基準値が定められました。

なお、その他の抗菌性物質については、食品中への残留は認められていません。





# 残留農薬の検査結果

農産物に使用されている農薬の種類は非常に多く、現在、国内で登録されている農薬は約300種類、世界で使用されている農薬は約700種類といわれています。

このような状況から、国では、食品衛生法で残留基準を定めている農薬の基準の大幅な規制にのりだし、1996（平成8）年9月には、138種類の農薬に残留基準値を設定しています。

今後も、西暦2000年までに200種類の農薬に基準を定める方向で準備を進めています。

神奈川県では、残留農薬の検査を強化しており、食品衛生法で残留基準が設定されている農薬はもちろんのこと、残留基準が設定されていない農薬についても検査しています。

## ●検査結果

### 1 残留農薬検査結果

1995（平成7）年度は農産物、食肉など407検体について、111農薬を対象に検査を行いました。

#### (1) 残留基準のある農薬

214検体の検査を行ったところ、37検体から残留農薬を検出しましたが、基準値を超えるものはありませんでした。

#### 残留基準のない農薬

193検体の検査を行ったところ、15検体から残留農薬を検出しましたが、1日摂取許容量(ADI)から考えて食品衛生上問題となるものはありませんでした。

### 2 ポストハーベスト農薬検査結果

諸外国において収穫後の農産物の貯蔵や輸送中の防虫などの目的で使用されるポストハーベスト農薬について、柑橘類、穀類など192検体を検査したところ、21検体から6種類の農薬を検出しましたが、ADIから考えて食品衛生上問題となるものはありませんでした。

## 残留農薬検査結果

(神奈川県)

検査品目		検体数	検査した品目	検査農薬数	不適数
基準のある農薬	国内産 農産物	54	ほうれんそう・夏みかんなど26種類	89	0
	牛乳	9	市販牛乳 9商品	4	0
	輸入産 農産物	106	オレンジ・レモンなど24種類	89	0
	食肉	45	牛肉・豚肉・鶏肉 3種類	5	0
小計		214	—	—	0
基準のない農薬	国内産 農産物	54	ほうれんそう・夏みかんなど26種類	74	—
	畜産物等	33	牛肉・豚肉・鶏肉など 4種類	11	—
	輸入産 農産物	76	オレンジ・アボガドなど29種類	82	—
	加工食品	30	濃縮オレンジ果汁など24種類	36	—
小計		193	—	—	—
合計		407	—	—	0



Q 1種類の野菜の残留農薬が基準値を下回っていますが、いろいろな青果物を食べた場合、その合計値に問題はないのでしょうか？

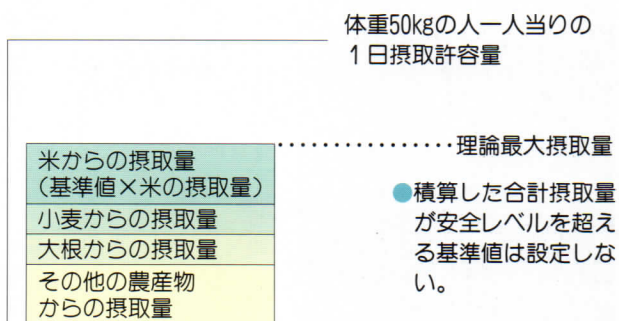
A 残留農薬の基準の設定の基礎となっているのは、個々の農薬ごとに定められた1日の摂取許容量(ADI)です。

ADIは、人が一生涯にわたり毎日食べ続けても問題がない1日当りの摂取量をいいます。

次に、日本人の農産物摂取量です。日本人が一人1日当りに摂取する農産物の量は、厚生省が毎年行っている国民栄養調査により調査されています。

各農産物の残留基準値に農産物摂取量をかけ合わせると、日常での各農産物を経て摂取される農薬の量が求められます。

残留農薬の基準値設定の際には、このようにして求めた各農薬の理論上の最大摂取量が、日本人の平均体重を50kgとしてADIから計算した一人1日当りの摂取許容量を超えないように配慮されています。(下図参照)



残留農薬基準値設定の基本的な考え方



## 青果物の防かび剤・EDB検査結果

日本では、柑橘類やバナナなど多数の果実類を輸入していますが、これら果物が収穫から消費されるまで時間がかかることから、生産国で防かび処理を

することがあります。

また、EDB（エチレンジブロマイド）はミバエの駆除にくん蒸で使用されることがあります。

### 防かび剤の検査結果

次のとおり4種類の防かび剤を検査しましたが、食品衛生上問題はありませんでした。

- (1) オルトフェニルフェノール（OPP）  
30検体中11件から検出しましたが、最高値は基準値の50%でした。
- (2) ジフェニール（DP）  
30検体すべて検出されませんでした。
- (3) チアベンダゾール（TBZ）  
30検体中9件から検出しましたが、最高値は基準値の60%でした。
- (4) イマザリル  
30検体中9件から検出しましたが、最高値は基準値の68%でした。

### EDB（エチレンジブロマイド）の検査結果

次のとおり30検体を検査しましたが、検出したものはありませんでした。

#### EDB検査結果

（神奈川県）

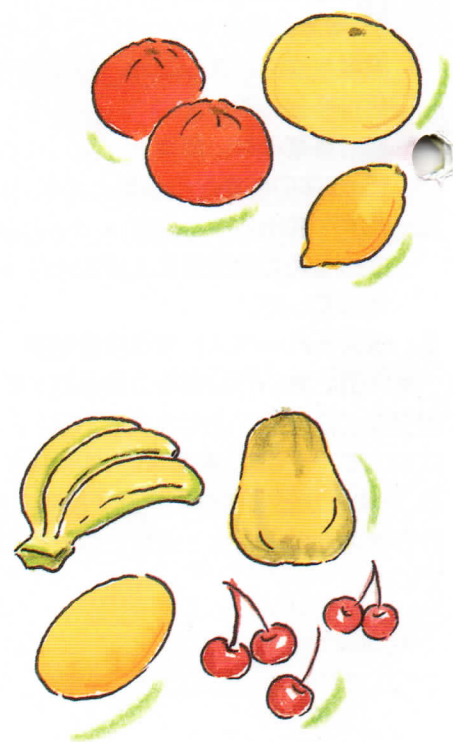
品目	検体数	検出数	暫定残留規制値
オレンジ	8	0	柑橘類 レイシ マンゴー ……検出されないこと
グレープフルーツ	6	0	
レモン	6	0	
バナナ	4	0	
パパイヤ	2	0	
マンゴー	2	0	輸入小麦……0.1ppm
アメリカンチェリー	2	0	輸入中間製品……0.01ppm
計	30	0	輸入最終製品……検出されないこと

### 防かび剤検査結果

（神奈川県）

検査項目	検査品目	検体数	検出数	検出範囲 (g/kg)	使用限度 (g/kg)
オルトフェニルフェノール	オレンジ	8	5	0.0003~0.005	0.01
	グレープフルーツ	6	4	0.0018~0.004	0.01
	レモン	6	2	0.001~0.0013	0.01
	バナナ	4	0		使用不可
	その他	10	0		使用不可
ジフェニール	オレンジ	8	0		0.07
	グレープフルーツ	6	0		0.07
	レモン	6	0		0.07
	バナナ	4	0		使用不可
	その他	10	0		使用不可
チアベンダゾール	オレンジ	8	3	0.0007~0.0014	0.01
	グレープフルーツ	6	5	0.001~0.006	0.01
	レモン	6	2	0.0008~0.0009	0.01
	バナナ	4	0		全体0.003 果肉0.0004
	その他	10	0		使用不可
イマザリル	オレンジ	10	7	0.0004~0.0015	0.005
	グレープフルーツ	8	3	0.0017~0.0034	0.005
	レモン	8	5	0.0002~0.0034	0.005
	バナナ	6	0		0.002
	その他	6	0		使用不可

\*その他は、パパイヤ、マンゴー、アメリカンチェリー（各2検体）





# 環境汚染物質の検査結果

## 水銀の検査結果

水俣病の原因となったメチル水銀については、1973（昭和48）年に魚介類で暫定的規制値が定められています。

神奈川県では毎年、相模湾産のサバ、アジ、イカなどの検査を行っています。

1995（平成7）年度は、魚介類については15件検査を行いました。暫定的規制値を超えるものはありませんでした。

過去10年間の検出値の平均をみると、暫定的規制値の1/10程度で推移しています。

また、食肉についても10件検査を行いました。魚介類よりも低い値でした。

### 総水銀検査結果 (神奈川県)

品目	検体数	検出数	検出範囲(平均値)単位: ppm	暫定的規制値を超えた数
魚介類	15	14	0.005~0.063(0.026)	0
食肉	10	10	0.005~0.063(0.026)	—*
合計	25	24	0.005~0.063(0.026)	0

(\*)食肉についての暫定的規制値は設けられていません。

魚介類の水銀の暫定的規制値	
総水銀	0.4ppm
メチル水銀*	0.3ppm

(\*)メチル水銀については、総水銀が暫定的規制値の0.4ppmを超えたものについて、検査することになっています。

## TBTOの検査結果

TBTO(ビストリブチルスズオキシド)は、船底塗料、魚網の汚染防止剤に広く使われていた有機スズ化合物で、毒性が強く、魚介類への移行残留が問題となり、相模湾産魚介類の汚染実態を把握するため、1985（昭和60）年から検査を行っています。

1995(平成7)年度に検出された値は、最高検出値でも体重50kgの人のADI相当量の11.3%で、食品衛

## PCBの検査結果

PCBは、1968（昭和43）年に福岡県を中心に西日本一帯に発生したカネミ油症の原因物質と知られています。

このころから魚介類などへの蓄積が問題となり、1972（昭和47）年に暫定的規制値が定められました。

神奈川県では、同年から検査をしていますが、1974（昭和49）年以降、規制値を超えたものはなく、検出率、検出値とも減少傾向にあります。

1995（平成7）年度の検査結果は、次のとおりでした。

### PCBの検査結果 (神奈川県)

品目	検体数	検出数	検出範囲(平均値)単位: ppm
魚介類	遠洋沖合産	6	2 0.01~0.02(0.015)
	内海内湾産	9	1 0.01
食肉	10	0	不検出
牛乳	9	0	不検出
合計	34	3	0.01~0.02(0.013)

### 食品中のPCB暫定的規制値

魚介類(遠洋沖合産)	0.5ppm
魚介類(内海内湾産)	3.0ppm
肉類(全量中)	0.5ppm
牛乳(全乳中)	0.1ppm



生上ただちに問題となる結果ではありませんでした。

### TBTOの検査結果 (神奈川県)

品目	検体数	検出数	検出範囲(平均値)単位: ppm
魚介類	20	9	0.02~0.09(0.04)