

# 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や残留農薬などについて検査を実施しています。ここでは、平成13年度（一部14年度）に実施した神奈川県の検査結果を紹介します。

## ◎食品添加物

国産食品、輸入食品あわせて6,851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ものなど、違反が77件ありました。

違反食品については、製造・販売者に対して販売の禁止や製品の回収等の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	75	0	16	1
肉類及びその加工品	585	0	21	0
魚介類及びその加工品	2,958	30	210	0
野菜・果実及びその加工品	730	11	317	5
穀類及びその加工品	173	2	83	4
冷凍食品	19	0	40	0
清涼飲料水	334	2	36	0
酒類	21	0	52	2
菓子	419	10	202	2
かん詰・びん詰食品	27	0	53	2
器具・容器包装	0	0	0	0
その他の食品	406	2	74	4
合計	5,747	57	1,104	20

## ◎残留農薬

国産食品、輸入食品あわせて887件の検査を実施しましたが、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	230	0	米、きゅうり、キャベツ、りんご、なし等
		畜産物	9	0	牛乳
		小計	239	0	-
	輸入品	農産物	133	0	レタス、ブロッコリー、アメリカンチェリー、バナナ等
		畜産物	44	0	牛肉、豚肉、鶏肉
		小計	177	0	-
合計	416	0	-		
基準なし	国産品	農産物	222	-	にんじん、ピーマン、ぶどう等
		畜産物	29	-	牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳
		魚介類	9	-	きず、いしもち、かさご、めばる、あゆ等
		加工食品	14	-	穀類加工品、果実加工品等
		小計	274	-	-
	輸入品	農産物	133	-	オレンジ、えんどう等
		畜産物	29	-	牛肉、豚肉、鶏肉
		加工食品	35	-	穀類加工品、果実加工品等
		小計	197	-	-
		合計	471	-	-
総計	887	0	-		

## ◎動物用医薬品

食肉、乳類など310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	172	0
	鶏卵	22	0
	魚介類	7	0
	乳等	25	0
	小計	226	0
輸入食品	食肉	69	0
	魚介類	15	0
	小計	84	0
合計		310	0

## ◎抗菌性物質

食肉、魚介類など1,519件の検査を実施しましたが、違反となるものはありませんでした。

検査品目	検体数	違反数		
		抗菌物質	合成抗菌剤	
国産食品	食肉	1,127	0	0
	鶏卵類	82	0	0
	魚介類	45	0	0
	乳等	114	0	0
	はちみつ	2	0	0
	小計	1,370	0	0
輸入食品	食肉	80	0	0
	乳等	7	0	0
	魚介類	59	0	0
	加工食品	3	0	0
	小計	149	0	0
合計		1,519	0	0

## ◎環境汚染物質

水俣病の原因となった有機水銀、工業分野で多く使われていた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569件の検査を実施したところ、76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ます。

### ◆総水銀◆

ppm濃度の単位(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	154	150	0.002~0.384	0

### ◆PCB◆

食品分類	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	17	5	0.01~0.059	0
	内海	53	23	0.01~0.099	0
鶏卵	10	0	—	—	
牛乳	9	0	—	—	
合計	89	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(トリアリス)	魚介類	33	12	0.02~0.06
TBTO(トリアリスオキド)		219	35	0.01~0.07
TPT(トリアリス)		247	26	0.01~0.1
DBT(ジリス)		70	3	0.02~0.03
合計		569	76	—



## ◎環境ホルモン

平成13年度に神奈川県が実施した、内分泌かく乱化学物質（いわゆる環境ホルモン）についての調査結果を紹介します。

### ◆食品用手袋、食品用ラップ

合成樹脂製の食品用手袋、食品用ラップについてフタル酸エステル類、アジピン酸ジ2-エチルヘキシル、ビスフェノールA、ノニルフェノールの溶出試験をしたところ、食品用手袋のすべてからフタル酸エステル類が微量検出されました。

検査品目	検体数	検査物質	検出数	検出範囲 (ppb)
食品用手袋	5	フタル酸ジエチル	0	—
		フタル酸ジブチル	4	5～19
		フタル酸ブチルベンジル	1	201
		フタル酸ジシクロヘキシル	1	11
		フタル酸ジ2-エチルヘキシル	2	6.9
		アジピン酸ジ2-エチルヘキシル	0	—
食品用ラップ	5	ビスフェノールA	0	—
		ノニルフェノール	0	—
			0	—

ppb：濃度の単位（10億分の1）

\*食品用手袋の材質：ポリエチレン製、ポリプロピレン製

\*食品用ラップの材質：ポリエチレン製、ポリエチレン・ポリオレフィン製、ポリプロピレン・ナイロン製、塩化ビニル樹脂製

### ◆容器詰め食品

茶碗蒸しについてビスフェノールA、ノニルフェノールの含有量検査を実施しましたが、いずれも検出されませんでした。

検査品目	検体数	検査物質	検出数
茶碗蒸し	5	ビスフェノールA	0
		ノニルフェノール	0

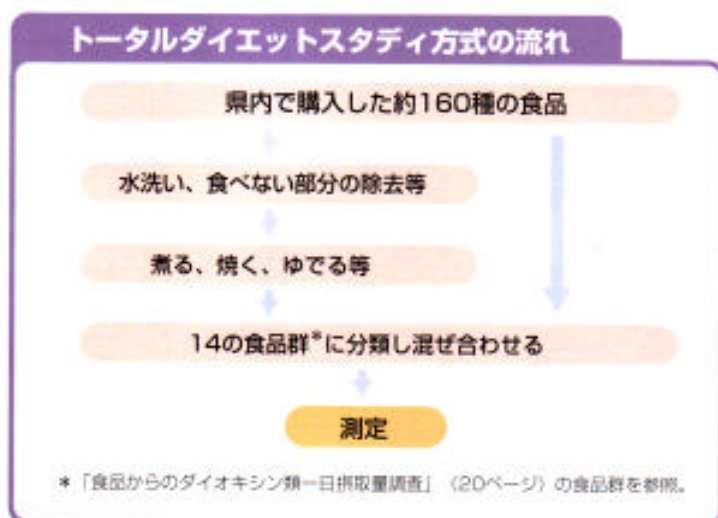
\*容器の材質：ポリプロピレン製、ポリプロピレン・ポリエチレン製、材質不明

### ◆食品からの有機塩素系農薬一日摂取量調査◆

個別の食品等の検査とは別に、わたしたちが一日に食品から摂取する内分泌かく乱作用が疑われる物質を調査しました。

#### 調査方法

トータルダイエツスタディ方式（右図）に基づき、内分泌かく乱作用が疑われる有機塩素系農薬を各食品群について測定し、県民の方が通常の平均的な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

5種類の有機塩素系農薬（BHC、DDT、ディルドリン、アルドリン、エンドリン）を検査したところ、BHC、DDT、ディルドリンが「砂糖類、菓子類」「緑黄色野菜類」「その他の野菜類、キノコ類、海藻類」「魚介類」の各食品群から微量検出されました。

農薬名	食品群	神奈川県民の農薬一日摂取量 (μg)	
BHC	砂糖類、菓子類	0.12	0.39
	緑黄色以外の野菜類、キノコ類、海藻類	0.27	
DDT	緑黄色野菜	0.06	
ディルドリン	魚介類	0.20	



## ◎遺伝子組換え食品

平成13年4月1日から、厚生労働大臣が定める審査の手続きを経て、安全性が認められたものでなければ日本国内に輸入することや販売することができなくなりました。

現在、安全性が確認されている遺伝子組換え食品は6品目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、てんさい）で、てんさいを除く5品目とその加工食品に対しては表示が必要となりました。

検査には安全性未審査の組換え遺伝子の混入の有無を確認する「定性検査」とスーパーや小売店で販売されている豆腐やスナック菓子などの「遺伝子組換えでない」「遺伝子組換え不分別」などの表示が正しいかどうかをチェックするために、安全性審査済みの組換え遺伝子の混入量を確認する「定量検査」があります。

ここでは、平成14年度に神奈川県（政令市を除く）が実施した検査結果を紹介します。

検査の結果、不適のものはありませんでした。

検査項目 食品名	定性検査				定量検査		
	検体数	適	不適	検知不能*	検体数	適	不適
パパイヤ	5	5	0	0	—	—	—
冷凍ばれいしょ	5	5	0	0	—	—	—
ばれいしょ加工品	5	5	0	0	—	—	—
とうもろこし加工品	20	18	0	2	2	2	0
とうもろこし穀粒	—	—	—	—	13	13	0
大豆	—	—	—	—	5	5	0
大豆製品	—	—	—	—	15	15	0
合計	35	33	0	2	35	35	0

\*検知不能：食品製造工程の加熱などにより、遺伝子がすべて分解されて検出できなかったもの。



## ◎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14年度の食品からのダイオキシン類摂取量調査結果を紹介します。

### 調査方法

トータルダイエツトスタディ方式（18頁参照）に基づき、ダイオキシン類を測定しました。

### 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あたり一日摂取量（平均体重を50kgとした場合）	1.25
耐容一日摂取量（TDI）※に対する割合	31%
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	

※耐容一日摂取量（TDI:Tolerable daily Intake）：その量までは、人が一生運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一日体重1kgあたりの摂取量。

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、土壌から取り込む量を含めても、TDIを十分下回ると推定されます。

このことから、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（平均体重を50kgとして算出）

食品群	神奈川県民の平均 的一日摂取量（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）	149.0	0.00	0.00	0.00
II群（穀類・雑穀類・イモ類）	166.2	0.05	0.00	0.08
III群（砂糖類・菓子類）	34.8	0.12	0.00	0.19
IV群（油脂類）	18.9	0.07	0.00	0.11
V群（豆類）	62.8	0.00	0.00	0.00
VI群（果実類）	113.8	0.00	0.00	0.00
VII群（緑黄色野菜）	98.8	0.02	0.00	0.03
VIII群（他の野菜類・キノコ類・海草類）	194.8	0.00	0.00	0.00
IX群（調味・嗜好飲料）	185.5	0.00	0.00	0.00
X群（魚介類）	87.2	51.91	1.04	82.79
XI群（肉類・卵類）	126.8	7.09	0.14	11.31
XII群（乳・乳製品）	148.1	3.27	0.07	5.22
XIII群（その他の食品）	6.9	0.16	0.00	0.25
IV群（飲料水）	600（ml）	0.01	0.00	0.02
計		62.70	1.25	100