

# 食品等の検査状況

食品の安全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18年度（一部平成19年度）に実施した神奈川県及び保健所設置市（横浜市、川崎市、横須賀市、藤沢市及び相模原市）の検査の概要をご紹介します。



## ◎食品添加物

（平成18年度）

国産食品、輸入食品あわせて4,636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21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など必要な措置をとるとともに、関係自治体に通報しました。

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	18	0	13	0
肉卵類及びその加工品	312	2	16	0
魚介類及びその加工品	1,682	5	104	1
野菜・果実及びその加工品	420	2	281	3
穀類及びその加工品	160	1	21	0
冷凍食品	6	0	27	0
清涼飲料水	121	0	65	0
酒類	10	0	62	0
菓子	319	3	274	0
かん詰・びん詰食品	19	1	166	3
その他の食品	449	0	91	0
合計	3,516	14	1,120	7

## ◎残留農薬

（平成18年度）

国産食品、輸入食品あわせて662件の検査を実施しました。違反となった検体については、生産者を管轄する自治体へ調査等を依頼しました。なお、食品衛生法の改正により、平成18年5月29日からいわゆるポジティブリスト制度（下記参照）が導入されました。

### (1) ポジティブ制度施行前

基準あり	検査品目		検体数	違反数	検査食品内訳
	国産品	輸入品			
基準あり	農産物	57	0	いちご、キャベツ、きゅうり等	
	小計	57	0	—	
	農産物	26	0	オレンジ、バナナ等	
	加工食品	2	0	冷凍野菜	
小計		28	0	—	
合計		85	0	—	
基準なし	農産物	65	—	こまつな、大葉、きゅうり等	
	小計	65	—	—	
	農産物	26	—	パパイア等	
	加工食品	4	—	冷凍野菜等	
小計		30	—	—	
合計		95	—	—	
総計		180	0	—	

### (2) ポジティブ制度施行後

国産品	検査品目		検体数	違反数	検査食品内訳
	農産物	畜産物			
国産品	農産物	284	1	キャベツ、えだまめ、きょうな、りんご、とまと等	
	畜産物	13	0	牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳等	
	水産物	2	0	あゆ	
	加工食品	3	0	清涼飲料水、冷凍野菜	
小計		302	1	—	
輸入品	農産物	91	0	オレンジ、バナナ、ピーマン等	
	畜産物	40	0	牛肉、豚肉、鶏肉	
	加工食品	49	0	冷凍野菜等	
	小計	180	0	—	
総計		482	1	—	

#### ポジティブリスト制度って？

原則として全ての農薬、動物用医薬品及び飼料添加物について、一定量以上の残留を禁止する制度です。制度施行前は、残留基準値のある農薬等以外は規制の対象とされていませんでしたが、制度の施行により原則全ての農薬等について残留基準値等が設定され、これを超えるものは販売等をすることができなくなりました。

## ◎動物用医薬品

（平成18年度）

食肉、乳類など453件の検査を実施しましたが、基準を超えて検出された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	輸入食品
食肉	230	0	0
鶏卵等	47	0	0
魚介類	15	0	0
乳等	18	0	0
小計	311	0	0
食肉	91	0	0
魚介類	45	0	0
乳等	5	0	0
はちみつ	1	0	0
小計	142	0	0
合計	453	0	0

## ◎抗菌性物質

（平成18年度）

食肉、魚介類など1,892件の検査を実施しましたが、違反となった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
食肉	1,603	0	0
鶏卵類	79	0	0
魚介類	39	0	0
乳等	49	0	0
はちみつ	1	0	0
その他	5	0	0
小計	1,776	0	0
食肉	55	0	0
はちみつ	52	0	0
乳等	5	0	0
魚介類	2	0	0
その他	2	0	0
小計	116	0	0
合計	1,892	0	0

## ◎環境汚染物質

（平成18年度）

水俣病の原因となったメチル水銀、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、検査を実施しました。

このうち、魚介類の総水銀について146件の検査を実施したところ、1件から総水銀の暫定的規制値を超えて検出されたため、関係自治体に通報しました。魚介類のPCBについて61件の検査を実施しましたが、すべて暫定的規制値内でした。また、魚介類の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158件の検査を実施したところ、27件から微量検出されました。

### ◆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	146	136	0.003~0.74	1

※総水銀が0.4ppmを超えたもののうち、メチル水銀が0.3ppmを超えたもの

### ◆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	19	3	0.01~0.016	0
	内海	42	24	0.01~0.12	0
合計	61	27	—	0	

暫定的規制値：魚介類 遠洋沖合産 0.5ppm  
内海内湾産 3.0ppm

### ◆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 (トリブチルスズ)	魚介類	3	0	—
TBTO (トリブチルスズオキシド)		67	6	0.012~0.024
TPT (トリフェニルスズ)		70	18	0.010~0.033
TPTC (塩化トリフェニルスズ)		0	0	—
DBT (ジブチルスズオキシド)		18	3	0.024~0.035
DBTC (塩化ジブチルスズオキシド)		0	0	—
合計	158	27	—	

## ◎遺伝子組換え食品 (平成18年度)

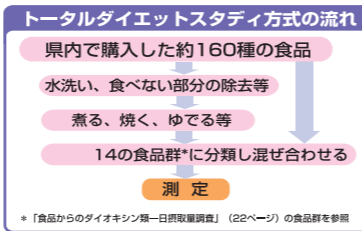
現在、我が国で食品への使用が認められている作物は7種類（大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、アルファルファ、てんさい）で、これらの作物とこれらを原材料とした加工食品32食品群には表示が必要です。スーパーや小売店では「遺伝子組換えでない」「遺伝子組換え不分別」等の表示のある加工食品を目にしますが、その表示が正しいかどうかについて、安全性未審査の組換え遺伝子の混入の有無を確認する「定性検査」と安全性審査済の組換え遺伝子の混入量を確認する「定量検査」を実施しました。その結果、不適のものはありませんでした。

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	検知不能※
パパイヤ	16	16	0	0	—	—	—	—
パパイヤ加工品	3	0	0	3	—	—	—	—
とうもろこし穀粒	8	8	0	0	8	8	0	0
とうもろこし加工品	82	72	0	10	10	10	0	0
大豆穀類	—	—	—	—	45	45	0	0
大豆加工品	—	—	—	—	48	47	0	1
米穀粒	1	1	0	0	—	—	—	—
米加工品	5	5	0	0	—	—	—	—
合計	115	102	0	13	111	110	0	1

※検知不能：食品製造工程の加熱等により、遺伝子がすべて分解されて、検査ができなかったもの。

## ◎食品からの有機塩素系農薬一日摂取量調査 (平成18年度)

神奈川県では、県民の平均的な食生活を通じて一日に摂取される有機塩素系農薬7種類について、トータルダイエツスタディ方式に基づき調査を実施しました。今回の検出値を残留農薬の一日許容摂取量と比較したところ、いずれも大きく下回っていました。



●調査結果 (平均体重を50kgとして算出)

農薬名	検出値 (ppm)	検出食品		検出された農薬の一日摂取量 (μg)	「50kg体重のADI※」に対する摂取割合 (%)	
		食品群	一日摂取量 (g)			
BHC	α-BHC	不検出	—	—	—	
	β-BHC	不検出	—	—	—	
	γ-BHC	不検出	—	—	—	
	δ-BHC	不検出	—	—	—	
DDT	pp-DDD	不検出	—	—	—	
	op-DDD	不検出	—	—	—	
	op-DDT	不検出	—	—	—	
	pp-DDT	0.0005	その他の野菜類、きのこ類・海藻類	195.8	0.0979	0.040
		0.0013	魚介類	83.4	0.1084	0.043
	pp-DDE	0.0018	油脂類	10.9	0.0196	0.008
		0.0030	魚介類	83.4	0.2502	0.002
		0.0013	肉類・卵類	122.0	0.1586	0.063
		0.0009	乳・乳製品	157.3	0.1416	0.057
	ルエンドスルファン	0.0006	果実類	145.5	0.0873	0.029
0.0012		油脂類	10.9	0.0131	0.004	
0.0007		魚介類	83.4	0.0584	0.019	
ディルドリン	0.0007	米以外の穀類、種実類・いも類	190.3	0.1332	2.664	
	0.0006	油脂類	10.9	0.0065	0.130	
	0.0008	魚介類	83.4	0.0067	1.334	
	0.0006	乳・乳製品	157.3	0.0944	1.888	
エンドリン、アルドリ、ヘプタクロル	不検出	—	—	—	—	

※許容一日摂取量 (ADI: Acceptable Daily Intake): 人が一生にわたって摂取しても、認むべき健康への悪影響がないと推定される一日の体重1kgあたりの摂取量

## ◎食品からのダイオキシン類一日摂取量調査 (平成19年度)

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一日に摂取されるダイオキシン類について、トータルダイエツスタディ方式 (前頁参照) に基づき調査を実施しています。ここでは、平成19年度の調査結果を紹介します。

### (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 (平均体重を50kgとして算出)	0.99
耐容一日摂取量 (TDI)※に対する割合	24.8%
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): 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一日の体重1kgあたりの摂取量。

### (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)	構成割合 (%)
I群 (米)	311.3	0.00	0.00	0.00
II群 (穀類・種実類・イモ類)	187.8	0.11	0.00	0.22
III群 (砂糖類・菓子類)	36.3	0.10	0.00	0.20
IV群 (油脂類)	11.2	0.05	0.00	0.10
V群 (豆類)	57.4	0.00	0.00	0.00
VI群 (果実類)	128.4	0.00	0.00	0.00
VII群 (緑黄色野菜)	96.2	0.03	0.00	0.06
VIII群 (他の野菜類・キノコ類・海藻類)	217.9	0.25	0.01	0.51
IX群 (嗜好飲料類)	624.6	0.00	0.00	0.00
X群 (魚介類)	86.1	43.46	0.87	87.50
XI群 (肉類・卵類)	118.4	5.47	0.11	11.01
XII群 (乳・乳製品)	133.1	0.12	0.00	0.24
XIII群 (調味料・香辛料類)	85.4	0.07	0.00	0.14
XIV群 (飲料水)	600 (ml)	0.01	0.00	0.02
計	—	49.67	0.99	100.00

※体重1kgあたりの摂取量は、小数点以下第3位を四捨五入しています。

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を十分下回ると考えられます。このことから、通常の平均的な食生活において、ダイオキシン類の摂取による健康への影響はないものと考えられます。

<参考>これまでの調査結果 (単位: pg-TEQ/kg/日)

調査年度	19年度	18年度	17年度	16年度	15年度	14年度	13年度	12年度
体重1kgあたり一日摂取量	0.99	1.30	0.67	0.91	1.69	1.25	2.21	1.60