

# 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14年度（一部15年度）に実施した神奈川県の実験結果をご紹介します。

## ◎食品添加物

国産食品、輸入食品あわせて5,366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66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	65	0	21	0
肉卵類及びその加工品	521	3	29	0
魚介類及びその加工品	1,804	8	189	0
野菜・果実及びその加工品	724	24	263	9
穀類及びその加工品	122	1	70	0
冷凍食品	15	0	53	0
清涼飲料水	215	0	42	2
酒類	13	0	47	1
菓子	310	5	204	4
かん詰・びん詰食品	13	1	241	5
器具・容器包装	3	0	27	0
その他の食品	300	0	75	3
合計	4,105	42	1,261	24
総計	5,366			

## ◎残留農薬

国産食品、輸入食品あわせて1,133件の検査を実施したところ、基準を超えて残留農薬が検出されたものが1件ありました。

違反食品については、販売を禁止するとともに、関係自治体に通報し、指導を依頼しました。

検査品目		検体数	違反数	検査食品内訳	
基準あり	国産品	農産物	272	0	米、きゅうり、キャベツ、りんご、なし等
		畜産物	12	0	牛乳
		小計	284	0	—
	輸入品	農産物	154	0	ブロッコリー、アメリカンチェリー、バナナ等
		畜産物	27	0	牛肉、豚肉、鶏肉
		加工食品	63	1	野菜加工品（簡易加工冷凍食品）
		小計	244	1	—
合計	528	1	—		
基準なし	国産品	農産物	244	—	にんじん、ピーマン
		畜産物	68	—	牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳
		魚介類	5	—	あゆ、めじな、ふっこ
		加工食品	44	—	清涼飲料水、菓子等
	小計	361	—	—	
	輸入品	農産物	136	—	オレンジ、未成熟えんどう等
		畜産物	30	—	牛肉、豚肉、鶏肉
		加工食品	78	—	野菜加工品、果実加工品等
		小計	244	—	—
	合計	605	—	—	
総計	1,133	1	—		



## ◎動物用医薬品

食肉、乳類など370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	220	0
	鶏卵	20	0
	魚介類	27	0
	乳等	12	0
	はちみつ	1	0
	その他の食品	5	0
	小計	285	0
輸入食品	食肉	72	0
	魚介類	13	0
	小計	85	0
合計		370	0

## ◎抗菌性物質

食肉、魚介類など1,109件の検査の結果、国産豚肉1検体から抗菌物質が検出されました。

検出された検体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、指導を依頼しました。

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	722	1	0
	鶏卵類	77	0	0
	魚介類	69	0	0
	乳等	77	0	0
	はちみつ	5	0	0
	その他の食品	6	0	0
	小計	956	1	0
輸入食品	食肉	77	0	0
	魚介類	75	0	0
	はちみつ	1	0	0
	小計	153	0	0
合計		1,109	1	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、492件の検査を実施したところ、82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	139	39	0.01~0.19	0
魚介類加工品	54	16	0.021~3.0	0
合計	193	55	—	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	18	7	0.01~0.072	0
	内海	43	23	0.002~0.18	0
鶏卵	10	0	—	—	
牛乳	8	0	—	—	
合計	79	30	—	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(トリブチルスズ)	魚介類 及び	33	8	0.01~0.02
TBTO(トリブチルスズオキソ)		180	43	0.005~0.114
TPT(トリフェニルスズ)	魚介類	213	25	0.01~0.055
DBT(ジブチルスズオキソ)	加工品	66	6	0.014~0.017
合計		492	82	—

## ◎環境ホルモン

神奈川県（政令市を除く）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。

### ◆子供用食器、弁当箱◆

合成樹脂製の子供用食器、弁当箱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実施したところ、弁当箱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*2)	
子供用食器・ 弁当箱*1	10	フタル酸エステル類	フタル酸ジエチル	2	3~5
			フタル酸ジブチル	7	3~30
			フタル酸ブチルベンジル	2	3~7
			フタル酸ジシクロヘキシル	5	5~10
			フタル酸ジ-2-エチルヘキシル	6	5~11
		アジピン酸ジ-2-エチルヘキシル	1	3	
		ビスフェノールA	1	1.2	
ノニルフェノール	0	—			

\*1 子供用食器、弁当箱の材質：ポリプロピレン製、アクリロニトリル・ブタジエン製、ポリカーボネート製

\*2 ppb：濃度の単位（10億分の1）

### ◆合成樹脂製容器入り菓子◆

ゼリー菓子等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た結果、1検体からビスフェノールAが検出されました。

検査品目	検体数	検査物質	検出数	検出範囲 (ppb)
合成樹脂製容器 入り菓子*	5	ビスフェノールA	1	5
		ノニルフェノール	0	—

\*容器の材質：ポリカーボネート・ポリプロピレン製、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。

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、DDT、BHCが「魚介類」、「その他の食品（カレー等）」の各食品群から微量検出されました。

食品群	農薬名	神奈川県民の平均的な食生活における農薬の一日摂取量 (μg)
魚介類	DDT	0.0841
その他の食品（カレー等）	BHC	0.0101



## ◎食品からのダイオキシン類一日摂取量調査

ここでは、平成15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。

### (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あたりの一摂取量（平均体重を50kgとして算出）	1.69
耐容一日摂取量（TDI）*に対する割合	42%
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	

\*TDI 人が一生涯にわたり摂取しても、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

### (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1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）	327.1	0.00	0.00	0.00
II群（穀類・種実類・イモ類）	166.4	0.08	0.00	0.09
III群（砂糖類・菓子類）	42.5	0.10	0.00	0.12
IV群（油脂類）	12.7	0.01	0.00	0.01
V群（豆類）	52.4	0.00	0.00	0.00
VI群（果実類）	155.0	0.00	0.00	0.00
VII群（緑黄色野菜）	96.9	0.00	0.00	0.00
VIII群（他の野菜類・キノコ類・海藻類）	211.0	0.00	0.00	0.00
IX群（嗜好飲料類）	649.1	0.00	0.00	0.00
X群（魚介類）	91.6	74.39	1.49	88.04
XI群（肉類・卵類）	126.5	9.87	0.20	11.68
XII群（乳・乳製品）	161.1	0.03	0.00	0.04
XIII群（調味料・香辛料類）	84.8	0.02	0.00	0.02
XIV群（飲料水）	600 (ml)	0.00	0.00	0.00
計		84.50	1.69	100.00

## ◎遺伝子組換え食品

安全性が確認されている遺伝子組換え食品は6作物（大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさい）で、これらの作物（てんさいを除く5作物）とその加工食品に対しては表示が必要です。

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の検査を実施しました。

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」があります。

ここでは、平成15年度に神奈川県（政令市をのぞく）が実施した検査結果を紹介します。

検査の結果、不適な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	検体数	適	不適
パパイヤ	5	5	0	—	—	—
とうもろこし（生）	5	5	0	5	5	0
とうもろこし加工品	20	20	0	—	—	—
とうもろこし穀粒	5	5	0	5	5	0
大豆	—	—	—	10	10	0
大豆製品	—	—	—	15	15	0
合計	35	35	0	35	35	0