

魚介類の水銀

検査機関: 食品安全検査センター

食品衛生法に基づき、魚介類の水銀による健康被害防止対策として、暫定的規制値が定められています。

平成23年度は、県内に流通する魚介類6検体を検査したところ、暫定的規制値を超えるものはありませんでした。



食品の種類	検体数	うち 輸入品	規制値 超過	検出検体		暫定的 規制値
				検出検体数	検出値(ppm)	
アジ	3	0	0	3	0.04, 0.06	総水銀として 0.4ppm以下
サンマ	3	0	0	3	0.05	
合計	6	0	0	6		

魚介類の水銀

魚介類は、良質なタンパク質や、生活習慣病の予防、脳の発育に効果があると言われていたEPA、DHA等の不飽和脂肪酸を多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源として健康的な食生活に不可欠な食品です。

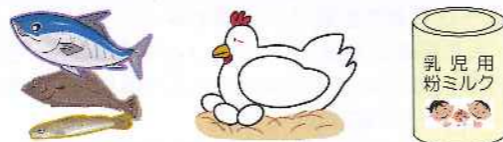
一方、魚介類の体内には自然界の食物連鎖を通じて微量のメチル水銀が蓄積されています。その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありませんが、一部の魚介類については、食物連鎖を通じた濃縮を経てメチル水銀濃度が比較的高いものも見受けられます。このような魚ばかりを多量に食べることは避けて、魚食のメリットを活かすため、バランスの良い食生活を心がけることが大切です。

鶏卵・乳製品・魚介類のPCB

検査機関: 食品安全検査センター

PCBによる健康被害防止対策として、暫定的規制値が定められています。

平成23年度は、県内に流通する鶏卵、調整粉乳、魚介類計14検体を検査したところ、暫定的規制値を超えるものはありませんでした。



食品の種類	検体数	うち 輸入品	規制値 超過	検出 検体数	暫定的 規制値
育児用粉乳	4	0	0	0	0.2ppm
鶏卵	4	0	0	0	0.2ppm
内海内湾魚介類	アジ	3	0	0	3ppm
遠洋沖合魚介類	サンマ	3	0	0	0.5ppm
合計	14	0	0	0	

PCB(ポリ塩化ビフェニール)

PCBは、不燃性・絶縁性などの化学的特性から、有用な化学物質として工業製品などに使用されていました。

しかし、昭和43年に九州地方を中心に発生したカネミ油症中毒事件をきっかけとして、その毒性による人への健康被害が注目され、同48年に製造・輸入が禁止されました。

それとともに、環境汚染を経由した食品による人への健康被害を防止するため、食品衛生法に基づき暫定的規制値が設定されました。

牛乳の成分規格

検査機関: 食品安全検査センター

牛乳は、成分規格が定められています。

平成23年度は、県内に流通する牛乳35検体について、成分規格のうち理化学的検査(無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度)を実施したところ、成分規格違反はありませんでした。



食品の種類	検査項目	検体数	違反
牛乳	無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度	35	0

\*その他細菌検査の結果については、9ページの微生物学的検査を参照

器具・容器包装の成分規格

検査機関: 食品安全検査センター

器具・容器包装は、食品衛生法で規格基準等が定められています。平成23年度は、容器包装として、ペットボトル容器12検体について、溶出試験を実施したところ、規格基準違反はありませんでした。また、器具として、県内に流通する割りばし6検体について、防ばい剤及び漂白剤に係る検査を実施したところ、指導基準不適合はありませんでした。

区分	検査内容	検体数	うち 輸入品	違反
ペットボトル容器	重金属、蒸発残留物、過マンガン酸カリウム消費量、アンチモン、ゲルマニウム	12	0	0

区分	検査内容	検体数	うち 輸入品	指導基準 不適合
割りばし	防ばい剤(OPP, TBZ, DP, イマザリル)、漂白剤(二酸化硫黄又は亜硫酸塩類)	6	6	0

器具及び容器包装の規格基準

食品の調理、製造、加工、保存などに用いられている器具や容器包装については、それらが食品と接している間に、その成分が食品中に移行すると安全性が損なわれるおそれがあるため、ガラス、陶磁器、ホウロウ、合成樹脂、ゴム、金属を原材料とする器具や容器包装は、それぞれ材質毎に食品衛生法で規格基準が定められています。

割りばしに係る監視指導

割りばしについては、過去に防かび剤(オルトフェニルフェノール(OPP)、チアベンダゾール(TBZ)、ジフェニル(DP)、イマザリル)及び漂白剤(二酸化硫黄又は亜硫酸塩類)の残留が確認された事例があったことから、一膳当たりの含有量の指導値が定められました。



清涼飲料水の重金属

検査機関: 食品安全検査センター

清涼飲料水は、食品衛生法で成分規格が定められています。平成23年度は、県内の製造所及び販売者から収去した50検体及び試買した14検体について、重金属の検査を実施したところ、規格基準違反はありませんでした。

食品の種類	検体数	うち 輸入品	違反	成分規格	
				ヒ素 鉛 カドミウム スズ	検出してはならない 150.0ppm以下
清涼飲料水(ミネラルウォーター、茶、果汁等の飲料)	64	0	0		

清涼飲料水の規格基準

清涼飲料水は、食品衛生法で、ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料、原料用果汁、これら以外の清涼飲料水に分類され、また、成分規格、製造基準が定められています。



成分規格には、混濁、沈殿物、重金属(ヒ素、鉛、カドミウム、スズ)、大腸菌群等が定められています。

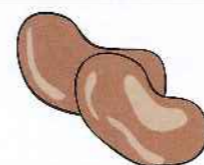
生あんのシアン化合物

検査機関: 食品安全検査センター

輸入豆類には、天然にシアン化合物が存在することが知られています。それらを原料とした生あんに、食品衛生法で規格基準が定められています。

平成23年度は、県内のあん類製造施設の生あん6検体を検査したところ、規格基準違反はありませんでした。

食品の種類	検体数	違反	成分規格
生あん	6	0	シアン化合物を検出しないこと



生あんとシアン化合物

海外から輸入されるアオイマメ類の中には、シアン化合物(青酸配糖体)が含まれ、加水分解によってシアンを生じて食中毒を起こすものがあり、輸入や製造について規制されています。そのため、シアン化合物を含有する豆を用いた生あんに、成分規格や製造基準が定められており、製あんの製造過程でシアン化合物は除去されます。

\*アオイマメ類  
サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホホワイト豆、ライマ豆