

第7節 食品汚染対策

魚介類等の水銀、各種食品のPCB及び魚介類等のピストリブチルスズオキシド(TBTO)等の環境汚染物質の調査を前年度に引き続き実施した。結果は次のとおりである。

第1 魚介類等の水銀汚染調査結果

魚介類中に蓄積された有機水銀による健康障害、いわゆる水俣病が明らかになり、大きな社会問題となった。このため国は、昭和48年「魚介類の暫定規制値について」を定めた。都は、同年から魚介類等の汚染実態を把握し、汚染食品の流通防止を図っている。

1 実施期間

平成17年4月1日から平成18年3月31日まで

2 実施対象

中央卸売市場に入荷する魚介類及び市販されている各種食品

3 実施機関

- (1) 健康安全研究センター
- (2) 市場衛生検査所

4 調査結果

(1) 魚介類の水銀汚染

ア 調査対象魚介類等の内訳 (表2-7-1)

イ 検査結果

総水銀については、合計459検体を調査した結果、最大値1.28ppm、最小値検出限界未満、平均

0.16ppmであった。また、メチル水銀については、79検体について調査を行い、その結果は、最大値1.12ppm、最小値検出限界値未満、平均値0.29ppmであった(表2-7-2)。平成17年度の調査において、都内に流通していた規制対象魚のうち暫定的規制値総水銀0.4ppmを超え、かつメチル水銀0.3ppmを超えた検体は、クロムツ4検体であった。また、東京都が自主規制を行っている魚種について、出荷地から直接購入した魚類のうち暫定的規制値総水銀0.4ppmを超え、かつメチル水銀0.3ppmを超えた検体は、スズキ1検体、ムツ3検体であった。

表2-7-1 調査対象魚介類等の内訳 (平成17年度)

内訳		魚種数	検体数
魚介類	魚類等	110	374
	貝	16	53
	小計	126	427
その他	魚介類加工品等	—	32
	小計	—	32
合計		126	459

【参考】 都が行っている自主規制措置 (平成17年7月現在)

魚種	出荷地	措置年月日	備考
ハモ	熊本県三角町	48.7.12	
スズキ	東京湾産	48.7.12	50.09.03 全長60cm以下解除
スズキ	岩手県陸前高田市	48.7.19	
スズキ	岩手県大船渡市	48.7.19	
スズキ	千葉県銚子市	49.3.12	
ムツ	長崎県長崎市	50.4.17	50.09.10 尾叉長30cm以下解除
ムツ	静岡県下田市	50.4.17	51.05.14 尾叉長30cm以下解除
ムツ	静岡県東伊豆町	50.4.17	51.05.14 尾叉長30cm以下解除
アカアマダイ	福岡県福岡市	50.4.17	52.10.27 全長40cm以下解除
ユメカサゴ	長崎県長崎市	50.9.03	54.09.10 体長20cm以下解除

表 2-7-2 魚介類等の水銀調査結果(その1)

(平成17年度)

番号	魚種	総水銀					メチル水銀					出荷地
		検体数	検体数 検出	検出量 (ppm)			検体数	検体数 検出	検出量 (ppm)			
				最大	最小	平均			最大	最小	平均	
1	アイナメ	6	6	0.22	0.09	0.16	0	0	-	-	-	福島、茨城、千葉
2	アオダイ	2	2	0.06	0.05	0.06	0	0	-	-	-	鹿児島
3	アオメエソ	2	2	0.04	0.04	0.04	0	0	-	-	-	愛知
4	アオリイカ	2	2	0.36	0.35	0.36	2	2	0.35	0.33	0.34	三重
5	アカアマダイ	4	4	0.29	0.12	0.21	2	2	0.21	0.20	0.21	鹿児島、福井
6	アカシタビラメ	2	2	0.03	0.01	0.02	0	0	-	-	-	広島
7	アカハタ	2	2	0.26	0.25	0.26	0	0	-	-	-	東京
8	アカムツ	2	2	0.26	0.24	0.25	0	0	-	-	-	千葉
9	アカヤガラ	2	2	0.07	0.06	0.07	0	0	-	-	-	高知
10	アサバガレイ	2	2	0.11	0.09	0.10	0	0	-	-	-	ロシア
11	アンコウ	2	2	0.15	0.14	0.15	0	0	-	-	-	北海道
12	イサキ	4	4	0.07	0.04	0.06	0	0	-	-	-	愛媛、山口
13	イシダイ	2	2	0.06	0.05	0.06	0	0	-	-	-	三重
14	イトヨリダイ	2	2	0.17	0.17	0.17	0	0	-	-	-	長崎
15	ウシエビ	2	2	0.02	0.01	0.02	0	0	-	-	-	インドネシア
16	オニカサゴ	2	2	0.18	0.17	0.18	0	0	-	-	-	長崎
17	カツオ	3	3	0.15	0.11	0.14	0	0	-	-	-	宮城
18	カマス	4	4	0.13	0.07	0.10	0	0	-	-	-	長崎、宮崎
19	カワハギ	3	3	0.03	ND	0.02	0	0	-	-	-	三重、大分
20	カンパチ	6	6	0.21	0.15	0.18	0	0	-	-	-	愛媛、長崎、宮崎
21	キチジ	2	2	0.17	0.17	0.17	0	0	-	-	-	北海道
22	キチヌ	2	2	0.20	0.20	0.20	0	0	-	-	-	大阪
23	キビナゴ	2	1	0.01	ND	0.01	0	0	-	-	-	三重
24	ギンザケ	2	2	0.02	0.02	0.02	0	0	-	-	-	チリ
25	ギンダラ	2	2	0.52	0.51	0.52	2	2	0.48	0.41	0.45	カナダ
26	ギンボ	2	2	0.02	0.01	0.02	0	0	-	-	-	宮城
27	キンメダイ	6	6	1.28	0.34	0.8	6	6	1.12	0.34	0.66	千葉、静岡、愛知
28	クエ	2	2	0.20	0.19	0.20	0	0	-	-	-	長崎
29	クルマエビ	2	2	0.03	0.03	0.03	0	0	-	-	-	大分
30	クロソイ	2	2	0.16	0.15	0.16	0	0	-	-	-	福島
31	クロダイ	2	2	0.21	0.14	0.18	0	0	-	-	-	徳島
32	クロマダゴ	7	7	0.77	0.25	0.40	7	7	0.53	0.21	0.32	岩手、和歌山、長崎、メキシコ、スペイン
33	クロムツ	4	4	0.80	0.55	0.67	4	4	0.56	0.36	0.46	鹿児島、長崎
34	ケンサキイカ	2	2	0.14	0.13	0.14	0	0	-	-	-	東京
35	コウイカ	2	2	0.09	0.07	0.08	0	0	-	-	-	鹿児島
36	コショウダイ	2	2	0.06	0.04	0.05	0	0	-	-	-	三重
37	コノシロ	3	3	0.01	0.01	0.01	0	0	-	-	-	千葉
38	サケ	2	2	0.04	0.03	0.04	0	0	-	-	-	北海道
39	サヨリ	2	0	ND	ND	-	0	0	-	-	-	宮城
40	サワラ	2	2	0.03	0.03	0.03	0	0	-	-	-	福岡
41	サンマ	2	2	0.06	0.06	0.06	0	0	-	-	-	北海道
42	シシャモ	2	0	ND	ND	-	0	0	-	-	-	北海道
43	シバエビ	2	0	ND	ND	-	0	0	-	-	-	千葉
44	シマアジ	6	6	0.18	0.04	0.11	0	0	-	-	-	高知、愛媛、鹿児島
45	シヨウサイフグ	2	2	0.04	0.04	0.04	0	0	-	-	-	岡山
46	シラウオ	2	0	ND	ND	-	0	0	-	-	-	千葉
47	シロアマダイ	4	4	0.27	0.10	0.18	0	0	-	-	-	長崎、香港
48	シロギス	4	3	0.04	ND	0.03	0	0	-	-	-	三重、兵庫
49	シログチ	2	2	0.21	0.20	0.21	0	0	-	-	-	愛媛
50	シロサバフグ	2	2	0.06	0.05	0.06	0	0	-	-	-	山口
51	スケトウダラ	2	2	0.02	0.02	0.02	0	0	-	-	-	青森
52	スズキ	40	40	0.59	0.06	0.18	22	22	0.51	0.07	0.16	東京、千葉、三重、大阪、愛媛、香川
53	スルメイカ	2	2	0.13	0.13	0.13	0	0	-	-	-	福岡
54	ズワイガニ	2	2	0.03	0.03	0.03	0	0	-	-	-	ロシア
55	タイセイヨウサケ	2	2	0.05	0.04	0.05	0	0	-	-	-	ノルウェー
56	タカベ	2	2	0.16	0.15	0.16	0	0	-	-	-	東京
57	タチウオ	4	4	0.20	0.11	0.15	0	0	-	-	-	和歌山、香港
58	タラバガニ	2	2	0.04	0.03	0.04	0	0	-	-	-	ロシア
59	チカ	2	0	ND	ND	-	0	0	-	-	-	北海道
60	チゴダラ	2	2	0.07	0.07	0.07	0	0	-	-	-	宮城
61	チダイ	2	2	0.23	0.23	0.23	0	0	-	-	-	大分
62	チャイロマルハタ	2	2	0.07	0.05	0.06	0	0	-	-	-	台湾
63	トビウオ	2	2	0.07	0.07	0.07	0	0	-	-	-	東京
64	トラフグ	4	4	0.10	0.08	0.09	0	0	-	-	-	山口、大分
65	ナマコ	2	0	ND	ND	-	0	0	-	-	-	石川
66	ニシン	3	3	0.05	0.04	0.04	0	0	-	-	-	北海道
67	ネズミゴチ	2	2	0.02	0.02	0.02	0	0	-	-	-	千葉
68	ハタハタ	2	2	0.05	0.04	0.05	0	0	-	-	-	新潟
69	バナナエビ	2	2	0.03	0.03	0.03	0	0	-	-	-	インドネシア
70	ババガレイ	2	2	0.04	0.04	0.04	0	0	-	-	-	北海道

表 2-7-2 魚介類等の水銀調査結果(その2)

(平成 17 年度)

番号	魚種	総水銀					メチル水銀					出荷地
		検体数	検出数	検出量 (ppm)			検体数	検出数	検出量 (ppm)			
				最大	最小	平均			最大	最小	平均	
71	ハマチ	2	2	0.09	0.09	0.09	0	0	—	—	—	大分
72	ハモ	4	4	0.11	0.06	0.08	0	0	—	—	—	兵庫、中国
73	ヒラメ	5	5	0.10	0.06	0.08	0	0	—	—	—	青森、大分
74	フトミゾエビ	1	1	0.01	0.01	0.01	0	0	—	—	—	インドネシア
75	ブリ	3	3	0.35	0.15	0.22	1	1	0.25	0.25	0.25	鳥取、高知
76	ホウボウ	2	2	0.22	0.21	0.22	0	0	—	—	—	三重
77	ホッコクアカエビ	2	2	0.03	0.03	0.03	0	0	—	—	—	北海道
78	ボラ	2	2	ND	ND	—	0	0	—	—	—	大阪
79	マアジ	7	7	0.05	ND	0.04	0	0	—	—	—	山口、長崎、鹿児島
80	マアナゴ	2	2	0.03	0.03	0.03	0	0	—	—	—	長崎
81	マイワシ	4	4	0.03	0.02	0.03	0	0	—	—	—	茨城、静岡
82	マカジキ	1	1	0.72	0.72	0.72	1	1	0.40	0.40	0.40	岩手
83	マコガレイ	2	0	ND	ND	—	0	0	—	—	—	千葉
84	マゴチ	2	2	0.24	0.22	0.23	0	0	—	—	—	鹿児島
85	マサバ	8	8	0.16	0.04	0.08	0	0	—	—	—	神奈川、兵庫、香川
86	マスノスケ	2	2	0.04	0.04	0.04	0	0	—	—	—	スコットランド
87	マダイ	6	6	0.24	0.12	0.17	0	0	—	—	—	愛媛、長崎
88	マダコ	2	2	0.04	0.03	0.04	0	0	—	—	—	神奈川
89	マダラ	4	4	0.13	0.09	0.11	0	0	—	—	—	岩手、茨城
90	マナガツオ	2	2	0.05	0.04	0.05	0	0	—	—	—	香川
91	マハタ	2	2	0.13	0.10	0.12	0	0	—	—	—	三重
92	マボヤ	2	1	0.01	ND	0.01	0	0	—	—	—	宮城
93	ミナミマグロ	1	1	0.73	0.73	0.73	1	1	0.53	0.53	0.53	南アフリカ
94	ミンククジラ	1	0	ND	ND	—	0	0	—	—	—	南氷洋
95	ムツ	20	20	0.75	0.25	0.36	15	15	0.52	0.17	0.26	長崎
96	メダイ	2	2	0.18	0.17	0.18	0	0	—	—	—	東京
97	メバチ	1	1	0.68	0.68	0.68	1	1	0.44	0.44	0.44	千葉
98	メロウ	2	2	0.02	0.01	0.02	0	0	—	—	—	フランス
99	モロトゲアカエビ	2	2	0.14	0.13	0.14	0	0	—	—	—	石川
100	ユメカサゴ	20	20	0.38	0.17	0.29	14	14	0.31	0.21	0.24	長崎
101	ヨロイイタチウオ	4	4	0.29	0.09	0.19	0	0	—	—	—	山口、長崎
小計		340	321				78	78				
貝												
1	アカガイ	2	0	ND	ND	—	0	0	—	—	—	韓国
2	アゲマキガイ	2	2	0.02	0.02	0.02	0	0	—	—	—	韓国
3	アサリ	9	2	0.01	ND	0.01	5	2	0.01	ND	0.01	東京、愛知、中国
4	イワガキ	2	2	0.02	0.01	0.02	0	0	—	—	—	富山
5	ウバガイ	4	2	0.01	ND	0.01	0	0	—	—	—	北海道
6	エゾアワビ	2	0	ND	ND	—	0	0	—	—	—	岩手
7	エゾボラ	2	2	0.02	0.01	0.02	0	0	—	—	—	北海道
8	サザエ	2	2	0.02	0.01	0.02	0	0	—	—	—	長崎
9	サラガイ	2	0	ND	ND	—	0	0	—	—	—	北海道
10	トコブシ	4	1	0.02	ND	0.02	0	0	—	—	—	神奈川、台湾
11	ナミガイ	2	0	ND	ND	—	0	0	—	—	—	千葉
12	ハマグリ	4	2	0.02	ND	0.02	0	0	—	—	—	茨城、中国
13	ホタテガイ	4	0	ND	ND	—	0	0	—	—	—	北海道、岩手
14	マガキ	6	1	0.01	ND	0.01	0	0	—	—	—	岩手、三重、韓国
15	マテガイ	2	0	ND	ND	—	0	0	—	—	—	パキスタン
16	ムラサキイガイ	4	4	0.02	0.01	0.02	0	0	—	—	—	愛知
小計		53	20				5	2				
淡水魚												
1	アマコ	4	4	0.03	0.02	0.03	0	0	—	—	—	高知
2	アユ	6	4	0.11	ND	0.08	0	0	—	—	—	静岡、和歌山、滋賀
3	イワナ	6	6	0.12	0.05	0.09	0	0	—	—	—	岩手、宮城、茨城
4	ウナギ	2	2	0.07	0.06	0.07	0	0	—	—	—	静岡
5	コイ	2	2	0.07	0.06	0.07	0	0	—	—	—	群馬
6	ドジョウ	2	2	0.05	0.04	0.05	0	0	—	—	—	青森
7	ニジマス	4	4	0.24	0.01	0.12	0	0	—	—	—	静岡
8	ヤマメ	6	6	0.13	0.03	0.08	0	0	—	—	—	宮城、長野
9	ワカサギ	2	2	0.05	0.05	0.05	0	0	—	—	—	中国
小計		34	32				0	0				
魚介類加工品		32	28	0.28	ND	0.07	1	1	0.68	0.68	0.68	
総計		459	401				84	81				

注 ND は、検出限界値 (0.01ppm) 未満のもの

第2 食品等のPCB汚染調査結果

昭和40年代にカネミ油症事件の原因物質であるPCBが、広く環境を汚染していると同時に食品等も汚染していることが明らかになり、昭和47年に製造が中止された。PCBは、安定性が高く分解されにくい物質であるため、自然界に残留することが懸念された。

このため、国は、昭和47年に「食品中に残留するPCBの規制について」を定めた。都は、昭和48年から魚介類、乳製品、食品等の汚染実態を把握し、汚染食品の流通防止を図っている。

1 実施期間

平成17年4月1日から平成18年3月31日まで

2 実施対象

中央卸売市場に入荷する魚介類、各種市販食品及び容器包装

3 実施機関

- (1) 健康安全研究センター
- (2) 市場衛生検査所
- (3) 芝浦食肉衛生検査所

4 調査結果

各種食品等のPCB検査結果は表2-7-3及び表2-7-4のとおりであるが、暫定的規制値を超えたものはなかった。

表2-7-3 各種食品等のPCB検査結果

(平成17年度)

品目	規制値 (ppm)	検体 数	検出 数	検出値 (ppm)			
				最大	最少	平均	
魚介類	遠洋沖合魚介類	0.5	68	18	0.13	ND	0.02
	内海内湾魚介類	3.0	243	81	0.43	ND	0.05
	小計	—	311	99	0.43	ND	0.04
牛乳	0.1	8	0	ND	ND	—	
乳製品	チーズ・ヨーグルト類	1.0	5	0	ND	ND	—
育児用粉乳	0.2	5	0	ND	ND	—	
食肉	牛肉	0.5	4	0	ND	ND	—
	豚肉		4	0	ND	ND	—
	鶏肉		5	0	ND	ND	—
	牛肝臓		4	0	ND	ND	—
	豚肝臓		4	0	ND	ND	—
	鶏肝臓等		3	0	ND	ND	—
	小計		—	24	0	ND	ND
卵類	0.2	16	0	ND	ND	—	
器具・容器包装	5.0	10	0	ND	ND	—	
その他	魚介類加工品等	—	60	4	0.02	ND	0.01
	食用油脂類	—	14	0	ND	ND	—
	ベビーフード等	—	18	0	ND	ND	—
合計	—	471	103				

注 NDは、検出限界値(0.01ppm)未満のもの

表2-7-4 魚介類のPCB調査結果

(平成17年度)

番号	規制値	種類	検体数	検出数	検出値 (ppm)			出荷地	番号	規制値	種類	検体数	検出数	検出値 (ppm)			出荷地	
					最大	最小	平均							最大	最小	平均		
1	0.5 ppm	アオメエソ	1	0	ND	ND	—	愛知	41	3.0 ppm	ギンザケ	1	0	ND	ND	—	チリ	
2		アカガレイ	1	0	ND	ND	—	北海道	42		ギンダラ	1	1	0.11	0.11	0.11	カナダ	
3		アカシタビラメ	2	0	ND	ND	—	広島、中国	43		ギンボ	1	0	ND	ND	—	宮城	
4		アサバガレイ	1	0	ND	ND	—	北海道	44		キンメダイ	5	3	0.02	0.01	0.02	千葉、静岡、高知	
5		アンコウ	3	0	ND	ND	—	韓国、ニュージーランド	45		クロソイ	1	0	ND	ND	—	宮城	
6		イシガレイ	1	0	ND	ND	—	宮城	46		クロダイ	2	2	0.02	0.01	0.02	徳島	
7		イワシクジラ	1	0	ND	ND	—	北西太平洋	47		クロムツ	3	0	ND	ND	—	鹿児島、長崎	
8		カツオ	4	0	ND	ND	—	宮城、千葉	48		ケンサキイカ	1	0	ND	ND	—	東京	
9		キチジ	1	0	ND	ND	—	北海道	49		コイ	1	1	0.02	0.02	0.02	群馬	
10		キハダ	1	0	ND	ND	—	インド沖	50		コウイカ	2	0	ND	ND	—	鹿児島	
11		ギンダラ	1	1	0.05	0.05	0.05	アメリカ	51		コショウダイ	1	0	ND	ND	—	三重	
12		クドウシノシタ	1	0	ND	ND	—	千葉	52		コノシロ	2	1	0.07	ND	0.07	千葉、佐賀	
13		クロマガロ	6	5	0.13	0.00	0.04	韓国、韓国、韓国、韓国	53		サザエ	2	0	ND	ND	—	山口、長崎	
14		ゴマサバ	1	1	0.01	0.01	0.01	千葉	54		サヨリ	2	0	ND	ND	—	宮城、千葉	
15		サケ	1	0	ND	ND	—	北海道	55		サワラ	3	2	0.03	0.01	0.02	岩手、福岡	
16		サンマ	3	1	0.01	ND	0.01	北海道、宮城	56		シジミ	1	0	ND	ND	—	茨城	
17		スケトウダラ	2	0	ND	ND	—	北海道、青森	57		シシヤモ	1	0	ND	ND	—	北海道	
18		スルメイカ	1	0	ND	ND	—	北海道	58		シバエビ	1	0	ND	ND	—	千葉	
19		タイセイヨウサケ	2	2	0.04	0.02	0.03	ニュージーランド、ノルウェー	59		シマアジ	4	3	0.04	0.01	0.02	新潟、鹿児島	
20		タイセイヨウサバ	1	0	ND	ND	—	ノルウェー	60		シロアマダイ	3	0	ND	ND	—	長崎、香港	
21		タラバガニ	1	0	ND	ND	—	ロシア	61		シロギス	3	0	ND	ND	—	三重、兵庫	
22		チゴダラ	2	0	ND	ND	—	青森、宮城	62		シロサバフグ	1	0	ND	ND	—	山口	
23		トビウオ	1	0	ND	ND	—	東京	63		ジンドウイカ	1	0	ND	ND	—	岩手	
24		ナメタガレイ	1	0	ND	ND	—	北海道	64		スズエビ	1	0	ND	ND	—	茨城	
25		ニシン	1	0	ND	ND	—	北海道	65		スズキ	37	35	0.43	ND	0.10	韓国、韓国、韓国、韓国	
26		ハタハタ	1	1	0.01	0.01	0.01	新潟	66		セグロイワシ	1	1	0.02	0.02	0.02	富山	
27		ババガレイ	1	0	ND	ND	—	岩手	67		タイラギ	1	0	ND	ND	—	三重	
28		ヒラメ	4	1	0.01	ND	0.01	青森、大分	68		タカベ	2	0	ND	ND	—	東京、高知	
29		マイワシ	3	2	0.02	ND	0.01	韓国、韓国、韓国	69		タチウオ	3	2	0.07	0.03	0.05	千葉、和歌山	
30		マカジキ	2	1	0.01	ND	0.01	岩手、千葉	70		チカ	1	0	ND	ND	—	北海道	
31		マコガレイ	2	0	ND	ND	—	青森、千葉	71		チダイ	2	0	ND	ND	—	愛媛、大分	
32		マサバ	3	2	0.10	ND	0.06	韓国、韓国、韓国	72		チャイロマルハタ	1	0	ND	ND	—	台湾	
33		マダラ	3	0	ND	ND	—	岩手、茨城	73		トクビレ	1	0	ND	ND	—	北海道	
34		ミナミマグロ	1	0	ND	ND	—	南アフリカ	74		トコブシ	1	0	ND	ND	—	神奈川	
35		ミンククジラ	1	0	ND	ND	—	南氷洋	75		ドジョウ	1	0	ND	ND	—	千葉	
36		メイタガレイ	1	1	0.01	0.01	0.01	千葉	76		トラフグ	1	0	ND	ND	—	山口	
37		メバチ	1	0	ND	ND	—	千葉	77		ナミガイ	2	0	ND	ND	—	千葉、愛知	
38		メロー	2	0	ND	ND	—	フランス、アルゼンチン	78		ニジマス	2	0	ND	ND	—	静岡、長野	
39		モンゴウイカ	1	0	ND	ND	—	中国	79		ネスミゴチ	2	0	ND	ND	—	千葉、茨城	
40		ヤナギガレイ	1	0	ND	ND	—	島根	80		バーナガイ	1	0	ND	ND	—	ニュージーランド	
		小計	68	18				81	ハマグリ	3	0	ND	ND	—	茨城、中国			
1	3.0 ppm	アイナメ	6	2	0.03	ND	0.02	宮城、徳島、茨城、千葉、神奈川	82	ハモ	2	1	0.02	ND	0.02	兵庫、中国		
2		アオダイ	1	0	ND	ND	—	鹿児島	83	ヒラマサ	1	1	0.01	0.01	0.01	大分		
3		アオハタ	1	0	ND	ND	—	長崎	84	フトミソエビ	1	0	ND	ND	—	インドネシア		
4		アオリイカ	2	0	ND	ND	—	三重、長崎	85	ブリ	3	3	0.04	0.01	0.03	青森、鳥取、愛媛		
5		アカアマダイ	3	0	ND	ND	—	福井、鹿児島	86	ホウボウ	2	1	0.01	ND	0.01	愛知、三重		
6		アカイサキ	1	0	ND	ND	—	長崎	87	ホタテガイ	4	0	ND	ND	—	北海道、岩手、宮城		
7		アカガイ	2	0	ND	ND	—	中国、韓国	88	ボタネエビ	1	0	ND	ND	—	北海道		
8		アカカマス	3	0	ND	ND	—	京都、大分、宮崎	89	ホッコクアカエビ	2	0	ND	ND	—	ノルウェー		
9		アカザエビ	1	0	ND	ND	—	ニュージーランド	90	ボラ	1	1	0.14	0.14	0.14	大阪		
10		アカネアワビ	1	0	ND	ND	—	チリ	91	ホワイトエビ	1	0	ND	ND	—	インドネシア		
11		アカハタ	2	0	ND	ND	—	東京	92	マアジ	3	1	0.02	ND	0.02	山口、福岡、鹿児島		
12		アカムツ	2	2	0.03	0.02	0.03	千葉、静岡	93	マアナゴ	1	0	ND	ND	—	長崎		
13		アカヤガラ	2	0	ND	ND	—	高知、長崎	94	マガキ	3	0	ND	ND	—	岩手		
14		アゲマキガイ	1	0	ND	ND	—	韓国	95	マゴチ	2	0	ND	ND	—	静岡、鹿児島		
15		アサリ	8	3	0.01	ND	0.01	韓国、韓国、中国	96	マダイ	5	2	0.02	0.01	0.01	山口、愛媛、長崎		
16		アマゴ	1	0	ND	ND	—	高知	97	マダコ	2	1	0.02	ND	0.02	千葉、神奈川		
17		アユ	3	1	0.01	ND	0.01	静岡、滋賀	98	マテガイ	1	0	ND	ND	—	ハキスタ		
18		イダコ	1	0	ND	ND	—	福島	99	マトウダイ	1	0	ND	ND	—	鹿児島		
19		イサキ	4	0	ND	ND	—	東京、愛媛、山口	100	マナマコ	2	0	ND	ND	—	静岡、石川		
20		インダイ	2	2	ND	ND	—	三重、長崎	101	マナガツオ	1	0	ND	ND	—	香川		
21		イシモチ	1	0	ND	ND	—	愛媛	102	マハゼ	1	0	ND	ND	—	宮城		
22		イトヨリダイ	2	0	ND	ND	—	長崎、鹿児島	103	マハタ	1	0	ND	ND	—	三重		
23		イボダイ	1	0	ND	ND	—	和歌山	104	マボヤ	2	0	ND	ND	—	北海道、宮城		
24		イワガキ	2	0	ND	ND	—	富山、京都	105	ムラサキイガイ	2	1	0.01	ND	0.01	愛知		
25		イワナ	1	0	ND	ND	—	茨城	106	メガイアワビ	1	0	ND	ND	—	宮城		
26		ウシエビ	1	0	ND	ND	—	インドネシア	107	メジナ	1	0	ND	ND	—	千葉		
27		ウスマバル	2	0	ND	ND	—	青森	108	メダイ	3	1	0.01	ND	0.01	東京、鳥取、長崎		
28		ウチムラサキ	1	0	ND	ND	—	愛知	109	モトグアカエビ	1	0	ND	ND	—	石川		
29		ウナギ	3	0	ND	ND	—	静岡、愛知	110	ヤマメ	2	0	ND	ND	—	岩手、宮城		
30		ウバガイ	3	0	ND	ND	—	北海道	111	ヤリイカ	1	0	ND	ND	—	和歌山		
31		ウメイロ	1	0	ND	ND	—	長崎	112	ヨロイタチウオ	2	0	ND	ND	—	山口、長崎		
32		エソアワビ	1	0	ND	ND	—	岩手	113	ワカサギ	3	1	0.02	ND	0.02	北海道、韓国、中国		
33		エソバイ	1	0	ND	ND	—	北海道	小計								243	81
34		エソボラ	1	0	ND	ND	—	北海道	魚介類計								311	99
35		オニカサゴ	1	0	ND	ND	—	長崎	食品等計								160	4
36		カワハギ	1	0	ND	ND	—	千葉	総計								471	103
37		カンパチ	4	3	0.02	0.01	0.01	高知、愛媛、長崎	注 NDは検出限界値(0.01ppm)未満									
38		キジハタ	1	1	0.01	0.01	0.01	福岡										
39		キチヌ	1	1	0.12	0.12	0.12	大阪										
40		キビナゴ	2	1	0.01	ND	0.01	千葉、三重										

第3 魚介類のビストリブチルスズオキシド（TBTO）等汚染調査結果

環境汚染物質として注目されているTBTO等の化学物質による魚介類の汚染実態を把握する。

1 実施期間

平成17年4月1日から平成18年3月31日まで

2 実施対象

中央卸売市場に入荷する魚介類

3 検査実施機関

- (1) 健康安全研究センター
- (2) 市場衛生検査所

4 調査結果

TBTOについては、159魚種 267検体を調査した結果、最大値 0.06ppm、最小値検出限界値未満、平均 0.01ppmであった(表2-7-6)。昭和60年4月に国が設定したTBTOの暫定的1日許容摂取量(1.6μg/kg/日)と国民一人当たりの魚介類摂取量から算出した濃度0.67ppmを指標として、この濃度を越えた検体はなかった。

また、トリフェニルスズ化合物(TPT)、クロルデン類及びドリソリン類の調査結果は表2-7-5のとおりである。今後とも魚介類の汚染実態を把握するため、経年的に調査を行っていく。

表2-7-5 TPT等の検査結果 (平成17年度)

物質名	検体数	検出検体数	検出値 (ppm)			
			最大	最少	平均	
TPT	222	102	0.06	ND	-	
クロルデン類	Trans-クロルデン	40	1	0.001	ND	-
	Cis-クロルデン	40	9	0.001	ND	-
	Trans-ノナクロル	40	8	0.005	ND	-
	Cis-ノナクロル	40	1	0.001	ND	-
オキシクロルデン	40	0	ND	ND	-	
ドリソリン類	アルドリソリン	40	0	ND	ND	-
	ディルドリソリン	40	0	ND	ND	-
	エンドリソリン	40	0	ND	ND	-
その他の農薬	16	0	ND	ND	-	

注 NDは、検出限界値未満のもの
 TPT・その他の農薬：0.01ppm
 クロルデン類・ドリソリン類：0.001ppm

表2-7-6 魚介類のTBT O調査結果(その1)

(平成17年度)

番号	区分	魚種	検体数	検出 検体数	検出値 (ppm)			出荷地
					最大	最小	平均	
1	I 群 魚網又はいけすを 使用して養殖される 魚介類	アユ	2	0	ND	ND	—	静岡
2		イサキ	1	1	0.01	ND	0.01	三重
3		イワナ	1	0	ND	ND	—	長野
4		ウナギ	2	0	ND	ND	—	静岡、愛知
5		カワハギ	1	1	0.03	0.03	0.03	大分
6		カンパチ	3	0	ND	ND	—	愛媛、高知、宮崎
7		ギンザケ	1	0	ND	ND	—	チリ
8		クロソイ	2	0	ND	ND	—	宮城
9		クロマグロ	2	0	ND	ND	—	メキシコ、スペイン
10		シマアジ	3	2	0.01	ND	0.01	愛媛、高知、鹿児島
11		スズキ	1	1	0.02	0.02	0.02	三重
12		タイセイヨウサケ	1	1	0.02	0.02	0.02	ノルウェー
13		チャイロマルハダ	1	1	0.02	0.02	0.02	台湾
14		トラフグ	1	1	0.01	0.01	0.01	大分
15		ニジマス	1	0	ND	ND	—	長野
16		ハマチ	1	1	0.02	0.02	0.02	高知
17		ヒラマサ	1	1	0.01	ND	0.01	大分
18		ヒラメ	3	0	ND	ND	—	大分、韓国
19		ブリ	1	0	ND	ND	—	愛媛
20		マサバ	1	0	ND	ND	—	兵庫
21		マダイ	1	1	0.02	0.02	0.02	愛媛
22		マハタ	1	0	ND	ND	—	三重
23		ヤマメ	1	0	ND	ND	—	岩手
小計			33	11				
1	II 群 内湾で養殖される 魚介類	アカネアワビ	1	0	ND	ND	—	チリ
2		ウシエビ	1	1	0.01	0.01	0.01	インドネシア
3		クルマエビ	1	1	0.01	0.01	0.01	大分
4		トコブシ	1	0	ND	ND	—	台湾
5		ホダテガイ	1	1	0.02	0.02	0.02	宮城
6		ホワイトエビ	1	0	ND	ND	—	インドネシア
7		マガキ	5	5	0.06	0.02	0.03	岩手、宮城、愛知、三重
8		マボヤ	1	0	ND	ND	—	宮城
小計			12	8				
1	III 群 内湾で漁獲される 魚介類	アイナメ	6	0	ND	ND	—	岩手、宮城、福島、茨城、千葉、神奈川
2		アオハタ	1	0	ND	ND	—	長崎
3		アカアマダイ	2	0	ND	ND	—	福井
4		アカイサキ	1	1	0.01	0.01	0.01	長崎
5		アカガイ	1	0	ND	ND	—	中国
6		アカカマス	3	1	0.01	ND	0.01	京都、長崎、大分
7		アカザエビ	1	0	ND	ND	—	ニュージーランド
8		アカハタ	1	0	ND	ND	—	東京
9		アカムツ	1	0	ND	ND	—	静岡
10		アカヤガラ	1	0	ND	ND	—	長崎
11		アサリ	6	5	0.06	ND	0.02	東京、三重
12		アユ	1	0	ND	ND	—	滋賀
13		イイダコ	1	0	ND	ND	—	福島
14		イサキ	2	0	ND	ND	—	東京、山口
15		イシダイ	1	0	ND	ND	—	長崎
16		イトヨリダイ	1	0	ND	ND	—	鹿児島
17		イボダイ	1	1	0.01	0.01	0.01	和歌山
18		イワガキ	2	1	0.01	ND	0.01	三重、京都
19		ウスメバル	2	0	ND	ND	—	青森
20		ウチムラサキ	1	0	ND	ND	—	愛知
21		ウバガイ	1	1	0.01	0.01	0.01	北海道
22		ウマヅラハギ	1	0	ND	ND	—	千葉
23		ウメイロ	1	0	ND	ND	—	長崎
24		エゾバイ	1	0	ND	ND	—	北海道
25		カワハギ	2	0	ND	ND	—	千葉、三重
26		カンパチ	2	0	ND	ND	—	長崎
27		キジハタ	1	0	ND	ND	—	福岡
28		キチヌ	1	0	ND	ND	—	大阪
29		キビナゴ	1	1	0.01	0.01	0.01	千葉
30		キンメダイ	2	0	ND	ND	—	静岡、高知
31		クエ	1	0	ND	ND	—	長崎
32		クロダイ	1	0	ND	ND	—	徳島
33		クロムツ	2	0	ND	ND	—	高知、長崎
34		コウイカ	1	0	ND	ND	—	鹿児島
35		コノシロ	1	0	ND	ND	—	佐賀
36		サザエ	1	0	ND	ND	—	長崎
37		サヨリ	1	0	ND	ND	—	千葉
38		サラガイ	1	0	ND	ND	—	北海道
39		サワラ	2	1	0.01	ND	0.01	岩手、福岡
40		シジミ	1	0	ND	ND	—	茨城
41		シシャモ	1	0	ND	ND	—	北海道
42		シバエビ	1	0	ND	ND	—	千葉
43		ショウサイフグ	1	0	ND	ND	—	岡山
44		シラウオ	1	0	ND	ND	—	千葉
45		シロアマダイ	1	0	ND	ND	—	香港
46		シロギス	2	0	ND	ND	—	三重、兵庫
47		シログチ	1	1	0.01	0.01	0.01	香川
48		ジンドウイカ	1	0	ND	ND	—	岩手
49		スジエビ	1	0	ND	ND	—	茨城
50		スズキ	34	29	0.03	ND	0.01	茨城、東京、千葉、神奈川、三重、大阪

表 2-7-6 魚介類のTBTO調査結果(その2)

(平成17年度)

番号	区分	魚種	検体数	検出 検体数	検出値 (ppm)			出荷地
					最大	最小	平均	
51		セグロイワシ	1	1	0.01	0.01	0.01	富山
52		ソコイトヨリダイ	1	0	ND	ND	—	鹿児島
53		タイラギ	1	0	ND	ND	—	三重
54		タカベ	1	0	ND	ND	—	高知
55		タチウオ	3	1	0.01	ND	0.01	千葉、和歌山、香港
56		チダイ	1	1	0.01	0.01	0.01	愛媛
57		トクビレ	1	0	ND	ND	—	北海道
58		トコブシ	1	0	ND	ND	—	神奈川
59		ドジョウ	1	0	ND	ND	—	千葉
60		トリガイ	1	1	0.01	0.01	0.01	香川
61		ナミガイ	2	0	ND	ND	—	愛知
62		ネズミゴチ	1	0	ND	ND	—	茨城
63		バーナガイ	1	0	ND	ND	—	ニュージーランド
64		バナナエビ	1	0	ND	ND	—	インドネシア
65		ハマグリ	3	1	0.01	ND	0.01	茨城、中国
66		ハモ	2	1	0.01	ND	0.01	中国
67		ブリ	2	0	ND	ND	—	青森、石川
68		ハウボウ	2	0	ND	ND	—	愛知、三重
69		ホタテガイ	3	2	0.01	ND	0.01	北海道、宮城
70		ボタンエビ	1	0	ND	ND	—	北海道
71		ホッコクアカエビ	3	2	0.02	0.01	0.01	北海道、ノルウェー
72	Ⅲ 群 内湾で漁獲される 魚介類	マアジ	3	1	0.02	ND	0.02	福岡、長崎、鹿児島
73		マアナゴ	1	0	ND	ND	—	長崎
74		マガキ	1	1	0.01	0.01	0.01	岩手
75		マゴチ	2	0	ND	ND	—	静岡、鹿児島
76		マダイ	2	0	ND	ND	—	山口、長崎
77		マダコ	2	0	ND	ND	—	神奈川
78		マテガイ	1	1	0.03	0.03	0.03	パキスタン
79		マトウガイ	1	0	ND	ND	—	鹿児島
80		マナガツオ	1	0	ND	ND	—	長崎
81		マナマコ	1	0	ND	ND	—	静岡
82		マハゼ	1	0	ND	ND	—	宮城
83		マボヤ	1	0	ND	ND	—	北海道
84		ムラサキイガイ	2	0	ND	ND	—	愛知
85		メガイアワビ	1	0	ND	ND	—	宮城
86		メジナ	1	0	ND	ND	—	千葉
87		メダイ	2	0	ND	ND	—	鳥取、長崎
88		モロトゲアカエビ	1	0	ND	ND	—	石川
89		ヤリイカ	1	0	ND	ND	—	和歌山
90			ワカサギ	2	0	ND	ND	—
小計			165	55				
1	Ⅳ 群 遠洋沖合等で漁獲 される魚介類	アオメエソ	2	0	ND	ND	—	愛知
2		アオリイカ	1	0	ND	ND	—	長崎
3		アカガレイ	1	0	ND	ND	—	北海道
4		アカシタビラメ	1	0	ND	ND	—	中国
5		アンコウ	3	1	0.01	ND	0.01	北海道、新潟、ニュージーランド
6		イシガレイ	1	0	ND	ND	—	宮城
7		イワシクジラ	1	0	ND	ND	—	北西太平洋
8		カツオ	3	0	ND	ND	—	宮城、千葉
9		キハダ	1	0	ND	ND	—	インド沖
10		ギンダラ	2	0	ND	ND	—	カナダ、アメリカ
11		クロウシノシタ	1	1	0.01	0.01	0.01	千葉
12		クロマグロ	4	2	0.02	ND	0.01	北海道、岩手、佐賀、長崎
13		ゴマサバ	1	0	ND	ND	—	千葉
14		サケ	2	1	0.01	ND	0.01	北海道
15		サンマ	3	0	ND	ND	—	北海道、宮城
16		スケトウダラ	1	1	0.01	0.01	0.01	北海道
17		スルメイカ	3	1	0.01	ND	0.01	北海道、青森、福岡
18		ズワイガニ	1	0	ND	ND	—	北海道
19		タイヘイヨウサケ	1	0	ND	ND	—	ニュージーランド
20		タイヘイヨウサバ	1	0	ND	ND	—	ノルウェー
21		タラバガニ	1	1	0.01	0.01	0.01	青森
22		チゴダラ	1	0	ND	ND	—	青森
23		トビウオ	1	0	ND	ND	—	東京
24		ニシン	1	0	ND	ND	—	北海道
25		ババガレイ	1	0	ND	ND	—	岩手
26		ヒラメ	1	0	ND	ND	—	青森
27		マイワシ	2	1	0.01	ND	0.01	青森、茨城
28		マカジキ	1	0	ND	ND	—	千葉
29		マコガレイ	2	0	ND	ND	—	青森、千葉
30		マサバ	3	2	0.02	ND	0.02	神奈川、香川、愛媛
31		マスノスケ	1	0	ND	ND	—	スコットランド
32		マダラ	1	0	ND	ND	—	岩手
33		ミナミマグロ	1	0	ND	ND	—	ケープタウン
34		ミンククジラ	1	0	ND	ND	—	南氷洋
35		メイトガレイ	1	0	ND	ND	—	千葉
36		メロー	2	0	ND	ND	—	フランス、アルゼンチン
37		モンゴウイカ	1	0	ND	ND	—	中国
38			ヤナギガレイ	1	0	ND	ND	—
小計			57	11				
総計			267	85				

注 NDは、検出限界値(0.01ppm)未満のもの

第4 東京湾産魚介類の化学物質汚染実態調査結果（ダイオキシン類及び内分泌かく乱作用の疑われる化学物質）

東京湾は首都圏大都市に囲まれており、降雨等により河川に流入した化学物質等が集約されやすい環境にある。一方、湾内では現在も漁業が営まれ、江戸前魚として流通しているほか、釣り等のレジャーを通じて湾内の魚介類を摂食する機会は少なくない。

そこで、福祉保健局では都民の食の安全性確保の一環として、東京湾で漁獲される魚介類のダイオキシン類及び内分泌かく乱作用が疑われる化学物質等の調査を行った。

平成17年度の調査結果は以下のとおりである。

1 調査方法

(1) 調査対象生物及び検体数

ボラ、スズキ、マアナゴ、マコガレイ各8検体（隅田川河口2検体、各漁場3検体）

アサリ6検体 計38検体

(2) 貝類採取地点

東京都内湾の次の地点

魚類：隅田川河口、漁場1（羽田空港北西部）、漁場2（多摩川河口部）

アサリ：三枚洲、羽田沖（多摩川河口部）

(3) 採取方法

魚類（マアナゴ以外）は、刺網により、マアナゴは、アナゴ筒を設置して、アサリは、ジョレン等を用いて採取した。なお、魚貝類の採取は、民間調査機関に委託した。

(4) 検体の処理

魚類は、可食部（筋肉部分、ただしマアナゴ、マコガレイは皮付き）約100gを、貝類は、むき身約100gをそれぞれ1検体とした。なお、1個体で必要量を確保できない場合は、複数個体を合わせて1検体とした。

(5) 分析項目

ア ダイオキシン類

水分含有量、脂肪含有量、ダイオキシン類濃度（ポリ塩化ジベンゾ-パラ-ジオキシン（PCDD）14種類、ポリ塩化ジベンゾフラン（PCDF）15種類及びコプラナーポリ塩化ビフェニル（コプラナーPCB、Co-PCB）12種類の異性体）。

なお、検出下限未満（ND）の数値は0として、

ダイオキシン類濃度の計算をした。PCDD、PCDF及びコプラナーPCBの内訳は、表2-7-7のとおり。

イ 内分泌かく乱作用が疑われる化学物質等

水分含有量、脂肪含有量、PCB、DDT及びその代謝物、トリブチルスズ、トリフェニルスズ、アルキルフェノール類、ベンゾフェノン、アジピン酸ジ-2-エチルヘキシル、ペンタクロロフェノール、2,4-ジクロロフェノールとした。

分析対象物質の内訳は表2-7-8のとおり。

(6) 方法

ア 水分含有量

五訂日本食品標準成分表（旧科学技術庁資源調査会編）による常圧加熱乾燥法

イ 脂肪含有量

五訂日本食品標準成分表によるソックスレー・エーテル抽出法

ウ ダイオキシン類

「ダイオキシン類に係る水生生物調査暫定マニュアル」（旧環境庁水質保全局水質管理課、平成10年9月）に準じた。

エ 内分泌かく乱作用が疑われる化学物質

(7) PCB、トリブチルスズ、トリフェニルスズ GC/ECDを用いて測定

(4) DDT、DDE、DDD、アルキルフェノール類、ベンゾフェノン、アジピン酸ジ-2-エチルヘキシル、ペンタクロロフェノール、2,4-ジクロロフェノール

GC/MSを用いて測定

(7) 検出下限

ア ダイオキシン類

(7) PCDD及びPCDF

4,5塩化物：0.01pg/g

6,7塩化物：0.05pg/g

8塩化物：0.1pg/g

(4) コプラナーPCB

0.1pg/g

イ 内分泌かく乱作用が疑われる化学物質

(7) PCB

0.001 $\mu\text{g/g}$

(イ) DDT、DDE、DDD、トリブチルスズ、
トリフェニルスズ、ベンゾフェノン、ペンタクロ
ロフェノール、2,4-ジクロロフェノール

0.001 $\mu\text{g/g}$

(ウ) アルキルフェノール類（ノニルフェノールを
除く）

0.0015 $\mu\text{g/g}$

(エ) ノニルフェノール

0.02 $\mu\text{g/g}$

(オ) アジピン酸ジ-2-エチルヘキシル

0.01 $\mu\text{g/g}$

(8) 分析機関

健康安全研究センター

表2-7-7 ダイオキシン類の分析項目（内訳）

1 PCDD、PCDF

項目名		
P C D D	4塩化物	2, 3, 7, 8-TCDD 1, 3, 6, 8-TCDD 1, 3, 7, 9-TCDD その他
	5塩化物	1, 2, 3, 7, 8-PCDD 1, 2, 3, 4, 7-PCDD その他
	6塩化物	1, 2, 3, 6, 7, 8-HCDD 1, 2, 3, 4, 7, 8-HCDD 1, 2, 3, 7, 8, 9-HCDD その他
	7塩化物	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8-HCDD その他
Octa-CDD		

項目名		
P C D F	4塩化物	2, 3, 7, 8-TCDF 1, 3, 6, 8-TCDF その他
	5塩化物	2, 3, 4, 7, 8-PCDF 1, 2, 3, 7, 8-PCDF その他
	6塩化物	1, 2, 3, 4, 7, 8-HCDF 1, 2, 3, 6, 7, 8-HCDF 1, 2, 3, 7, 8, 9-HCDF 2, 3, 4, 6, 7, 8-HCDF その他
	7塩化物	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8-HCDF 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9-HCDF その他
Octa-CDF		

2 コプラナーPCB

項目名(non-ortho)	
4塩化物	3, 3', 4, 4'-TCB (#77) 3, 4, 4', 5-TCB (#81)
5塩化物	3, 3', 4, 4', 5-PCB (#126)
6塩化物	3, 3', 4, 4', 5, 5'-HCB (#169)

項目名(mono-ortho)	
5塩化物	2, 3, 3', 4, 4'-PCB (#105) 2, 3, 4, 4', 5-PCB (#114) 2, 3', 4, 4', 5-PCB (#118) 2', 3, 4, 4', 5-PCB (#123)
6塩化物	2, 3, 3', 4, 4', 5-HCB (#156) 2, 3, 3', 4, 4', 5'-HCB (#157) 2, 3', 4, 4', 5, 5'-HCB (#167)
7塩化物	2, 3, 3', 4, 4', 5, 5'-HCB (#189)

表 2-7-8 内分泌かく乱作用が疑われる化学物質の検査項目（内訳）

番号	物質名	内訳
2	PCB	
5	ペンタクロロフェノール	
18	DDT	o, p'-DDT、p, p'-DDT
19	DEE、DDD (DDT 代謝物)	o, p'-DDE p, p'-DDE o, p'-DDD p, p'-DDD
33	トリブチルスズ	トリブチルスズ
34	トリフェニルスズ	トリフェニルスズ
36	アルキルフェノール類	4-t-ブチルフェノール 4-n-ペンチルフェノール 4-n-ヘキシルフェノール 4-t-オクチルフェノール 4-n-オクチルフェノール 4-n-ヘプチルフェノール ノニルフェノール
44	2,4-ジクロロフェノール	
45	アジピン酸ジ-2-エチルヘキシル	
46	ベンゾフェノン	

※ 番号は、「環境ホルモン戦略計画 SPEED'98」（環境省）に拠った。

2 調査結果（表2-7-9から表2-7-11）

(1) ダイオキシン類（表2-7-9から表2-7-11）

ア 魚類全体のダイオキシン類濃度は、隅田川河口が4.41pg-TEQ/g、漁場1が4.29pg-TEQ/g、漁場2が4.42pg-TEQ/gであった。漁場2において前年度（4.09pg-TEQ/g）より高い値を示した。

イ アサリのダイオキシン類濃度は、三枚洲及び羽田沖いずれの地点においても他の魚類より低い値を示した。アサリを採取地点で比較した場合、羽田沖（0.31pg-TEQ/g）が三枚洲（0.15pg-TEQ/g）よりも高い値を示した。

ウ 平均濃度が相対的に高かったのは、今年度もマアナゴであった。これは、他の魚種と比較して脂肪分が高いためと考えられる。

エ 東京都福祉保健局が実施した「平成17年度 食事由来の化学物質曝露量推計調査（トータルダイエット調査）」によると、都民の平均的な食事から摂取されるダイオキシン類は、1.54pg-TEQ/kg・bw/dayであった（魚介類からの摂取は1.28 pg-TEQ/kg・bw/day）。

仮に、都民の内海内湾産魚介類摂取量を、東京湾産魚類を調理せずに生で摂取するものとして置き換えて一日のダイオキシン類摂取量を試算すると、魚介類全体からのダイオキシン類摂取量は

2.17 pg-TEQ/kg・bw/day、食事全体からのダイオキシン類摂取量は2.43 pg-TEQ/kg・bw/day（平成16年度 2.45 pg-TEQ/kg・bw/day）となり、「ダイオキシン類対策特別措置法」における耐容一日摂取量：4 pg-TEQ/kg・bw/dayを下回る。実際には、加熱調理を行うことにより、魚介類中のダイオキシン類濃度は減少すると考えられ、一日の食事からの摂取量は2.43 pg-TEQ/kg・bw/dayを下回ると考えられる。

(7) 内海内湾産魚介類と遠洋沖合魚介類の摂取割合

1:3（農林水産省・平成7年食糧需給表）

(イ) 内海内湾産魚介類の摂取量

50.2(g) <生魚介類の摂取量> / 4 = 12.6(g)

(ウ) 内海内湾産魚介類摂取量について、東京湾産魚類を調理せずに生で摂取するものとした際のダイオキシン類摂取量

4.32 (pg-TEQ/g) × 12.6 (g) / 50 (kg・bw) = 1.10 (pg-TEQ/kg・bw/day)

(エ) 内海内湾産魚介類以外の魚介類からのダイオキシン類摂取量

1.28 (pg-TEQ/kg・bw/day) × 63.0(g) / 75.6(g) <魚介類の摂取量> = 1.07 (pg-TEQ/kg・bw/day)

(オ) 魚介類以外の食品からのダイオキシン類摂取量

0.26 (pg-TEQ/kg・bw/day)

(カ) 食事全体からのダイオキシン類摂取量

(ウ)+(エ)+(オ)=2.43 (pg-TEQ/kg・bw/day)

以上、東京湾産魚類のダイオキシン類濃度（漁場の平均：4.37pg-TEQ/g）以外の数値は、「平成17年度 食事由来の化学物質曝露量推計調査結果」（平成18年3月東京都福祉保健局）から引用した。

(2) 内分泌かく乱作用が疑われる化学物質等

ア PCB、p,p'-DDT、p,p'-DDE、p,p'-DDD、トリ

ブチルスズ及びトリフェニルスズが全ての魚類から検出された。o,p'-DDTはボラのみから、また、アルキルフェノール類はマアナゴのみから検出された。

イ PCBは、全ての検体から検出された。魚類全体のPCB濃度は、隅田川河口の地点が0.103ppm、漁場1の地点が0.009ppm、漁場2の地点が0.103ppmであった。漁場2で前年度(0.081ppm)より高い値を示した。

ウ アサリについてPCB濃度を採取地点で比較した場合、羽田沖が三枚州よりも高い値を示した(羽田沖0.011ppm、三枚州0.002ppm)。

表2-7-9 ダイオキシン類濃度(平均)

(単位：pg-TEQ/g)

魚種	採取地点	総脂肪 (%)	1g当たりの2,3,7,8-TCDD等量濃度			脂肪1g当たりの2,3,7,8-TCDD等量濃度		
			ダイオキシン類	PCDDs + PCDFs	コプラナー PCB	ダイオキシン類	PCDDs + PCDFs	コプラナー PCB
魚類全体	隅田川河口部	4.9	4.41	0.73	3.68	145.8	25.4	120.3
	漁場1	4.4	4.29	0.59	3.70	156.0	21.8	134.1
	漁場2	4.4	4.42	0.47	3.95	148.1	17.3	130.8
	漁場の平均	4.6	4.37	0.60	3.78	149.9	21.5	128.4
ボラ	隅田川河口部	3.5	3.82	0.58	3.25	108.5	16.5	92.5
	漁場1	4.3	4.18	0.74	3.44	99.0	17.7	81.3
	漁場2	4.3	6.36	0.52	5.84	150.0	12.0	138.0
スズキ	隅田川河口部	4.2	3.21	0.54	2.68	85.5	14.0	71.5
	漁場1	2.7	3.58	0.52	3.06	123.7	18.0	105.7
	漁場2	2.4	2.53	0.38	2.16	104.0	16.0	88.3
マアナゴ	隅田川河口部	11.2	8.43	1.40	7.03	75.5	12.5	63.0
	漁場1	10.2	7.43	0.84	6.58	73.3	8.3	65.0
	漁場2	10.2	6.46	0.70	5.76	65.0	7.0	58.0
マコガレイ	隅田川河口部	0.7	2.19	0.41	1.78	313.5	58.5	254.0
	漁場1	0.6	1.97	0.25	1.72	328.0	43.3	284.3
	漁場2	0.9	2.33	0.30	2.03	273.3	34.3	238.7
アサリ	三枚州	1.0	0.15	0.06	0.09	14.7	6.0	8.7
	羽田沖	0.9	0.31	0.08	0.23	36.0	9.3	26.7

表 2-7-10 ダイオキシン類濃度

(単位: pg-TEQ/g)

検体 番号	魚 種	採取地点	調査 地点 番号	総脂肪 (%)	1g当たりの2,3,7,8-TCDD等量濃度			脂肪1g当たりの2,3,7,8-TCDD等量濃度		
					ダイオキシン類	PCDDs+PCDFs	コブラナー-PCB	ダイオキシン類	PCDDs+PCDFs	コブラナー-PCB
1	ボラ	隅田川河口部	St. A	3.6	4.64	0.72	3.92	129	20	109
2				3.4	3.00	0.43	2.57	88	13	76
3		漁 場 1	St. B	4.2	3.98	0.93	3.05	95	22	73
4				5.0	4.64	0.68	3.96	93	14	79
5				3.6	3.92	0.61	3.31	109	17	92
6		漁 場 2	St. C	5.1	5.92	0.61	5.31	116	12	104
7				4.1	9.35	0.59	8.76	228	14	214
8				3.6	3.81	0.35	3.45	106	10	96
9	スズキ	隅田川河口部	St. A	2.8	3.07	0.51	2.57	110	18	92
10				5.5	3.35	0.56	2.79	61	10	51
11		漁 場 1	St. B	3.2	5.03	0.72	4.31	157	23	135
12				1.6	1.40	0.21	1.18	87	13	74
13				3.4	4.30	0.62	3.69	127	18	108
14		漁 場 2	St. C	3.0	3.78	0.50	3.28	126	17	109
15				2.0	1.84	0.28	1.56	92	14	78
16				2.1	1.98	0.35	1.63	94	17	78
17	マアナゴ	隅田川河口部	St. A	12.1	8.79	1.56	7.23	73	13	60
18				10.3	8.07	1.24	6.83	78	12	66
19		漁 場 1	St. B	11.8	8.86	1.10	7.76	75	9	66
20				8.9	7.54	0.76	6.78	85	9	76
21				9.8	5.88	0.66	5.21	60	7	53
22		漁 場 2	St. C	13.1	6.89	0.88	6.01	53	7	46
23				9.7	7.38	0.67	6.71	76	7	69
24				7.7	5.10	0.54	4.56	66	7	59
25	マコガレイ	隅田川河口部	St. A	0.7	2.29	0.49	1.80	328	70	257
26				0.7	2.09	0.33	1.76	299	47	251
27		漁 場 1	St. B	0.6	1.96	0.25	1.71	326	42	284
28				0.7	2.32	0.26	2.06	332	37	294
29				0.5	1.63	0.25	1.38	326	51	275
30		漁 場 2	St. C	0.7	3.13	0.32	2.81	448	46	402
31				1.2	2.10	0.30	1.80	175	25	150
32				0.9	1.77	0.29	1.48	197	32	164
33	アサリ	三枚州		1.0	0.15	0.06	0.09	15	6	9
34				1.0	0.16	0.07	0.09	16	7	9
35				1.1	0.14	0.06	0.09	13	5	8
36		羽田沖		0.9	0.35	0.09	0.26	39	10	29
37				0.9	0.36	0.12	0.23	40	14	26
38				0.8	0.23	0.03	0.20	29	4	25

第5 流通魚介類のPCB、有機スズ等汚染実態調査

PCB（ポリ塩化ビフェニール）等の化学物質については、国の暫定規制値に基づいて魚介類の汚染状況を調査している。また、これらの物質については、平成11年より内分泌かく乱作用の観点から検出下限を1ppb（0.001mg/kg）として調査を実施した。

平成17年度の結果は以下のとおりである。

1 調査期間

平成17年4月から平成18年3月まで

2 調査の概要（表2-7-12、表2-7-13）

(1) 調査対象物質及び検体数（表2-7-12）

中央卸売市場に流通する魚介類119魚種の可食部182検体

表2-7-12 調査対象物質及び検体数

検査対象物質		魚種	検体数
ポリ塩化ビフェニール		111	162
トリブチルスズ		119	182
トリフェニルスズ		119	182
ドリソ類	アルドリソ	28	40
	エンドリソ	28	40
	ディソドリソ	28	40
クロルデン類	Trans-クロルデン	28	40
	Cis-クロルデン	28	40
	オキシクロルデン	28	40
	Trans-ノナクロル	28	40
	Cis-ノナクロル	28	40
合計			845

(2) 分析方法及び検出下限は、表2-7-13のとおりである。

表2-7-13 分析方法及び検出下限

調査対象物質	略号	分析方法
ポリ塩化ビフェニール	PCB	溶媒抽出、GC/ECD法
トリブチルスズ	TBT	溶媒抽出、GC/FPD法
トリフェニルスズ	TPT	溶媒抽出、GC/FPD法
アルドリソ	-	溶媒抽出、GC/MS法
エンドリソ	-	溶媒抽出、GC/MS法
ディソドリソ	-	溶媒抽出、GC/MS法
Trans-クロルデン	-	溶媒抽出、GC/MS法
Cis-クロルデン	-	溶媒抽出、GC/MS法
オキシクロルデン	-	溶媒抽出、GC/MS法
Trans-ノナクロル	-	溶媒抽出、GC/MS法
Cis-ノナクロル	-	溶媒抽出、GC/MS法

※検出下限は、全ての調査対象物質において、1ppb

3 調査機関

健康安全研究センター

4 調査結果（表2-7-14から表2-7-20）

各物質の検出結果は表2-7-14、表2-7-15のとおりで

ある。なお、魚種毎の検出結果は、表2-7-16から表2-7-20のとおりである。

(1) ポリ塩化ビフェニール（PCB）

162検体中86検体（53.1%）からポリ塩化ビフェニールを検出した。最大値は、スズキの356ppbであった。

近海性魚介類と遠海性魚介類*に分類して比較してみると、近海性魚介類は、74魚種中35魚種（47.3%）からPCBが検出され、検出値の平均値は26.0ppbであった。遠海性魚介類は、37魚種中18魚種（48.6%）からPCBが検出され、検出値の平均値は6.1ppbであった。※近海性魚介類と遠海性魚介類の分類は、昭和47年8月24日付環食第442号「食品中に残留するPCBの規制について」を参考にした。なお、近海性魚介類には輸入魚介類が含まれるため、日本国湾岸だけでなく各国の湾岸の影響を受けていると考えられる。

(2) トリブチルスズ（TBT）

182検体中140検体（76.9%）からトリブチルスズを検出した。最大値は、マガキの42ppbであった。近海性魚介類と遠海性魚介類*に分類して比較してみると、近海性魚介類は78魚種中61魚種（78.2%）からTBTが検出され、検出値の平均値は5.5ppbであった。遠海性魚介類は、41魚種中29魚種（70.7%）からTBTが検出され、検出値の平均値は2.9ppbであった。

(3) トリフェニルスズ（TPT）

182検体中99検体（54.4%）からトリブチルスズを検出した。最大値は、サワラの57ppbであった。近海性魚介類と遠海性魚介類*に分類して比較してみると、近海性魚介類は、78魚種中38魚種（48.7%）からTPTが検出され、検出値の平均値は5.3ppbであった。遠海性魚介類は、41魚種中17魚種（41.5%）からTPTが検出され、検出値の平均値は3.4ppbであった。

(4) 農薬類

ア ドリソ類

120検体を検査したが検出した検体はなかった。

イ クロルデン類

Trans-クロルデン、Cis-クロルデン、Trans-ノナクロル及びCis-ノナクロルの4物質が、200検体中19検体から1~5ppbの範囲で検出されたが、オキシクロルデンは検出されなかった。

5. まとめ

- (1) PCBは162検体中86検体(53.1%)、TBTは182検体中140検体(76.9%)、TPTは182検体中99検体(54.4%)から検出した。PCB、TBT及びTPTの検出率は減少傾向を示した(昨年度の検出率はPCB58.4%、TBT91.8%及びTPT64.8%)。
- (2) ドリン類(3種類)は40検体全て検出されなかった。またクロルデン類(5種類)のうち、オキシクロルデンは40検体全て検出されなかったが

Trans-クロルデン1検体(2.5%)、Cis-クロルデン9検体(22.5%)、Trans-ノナクロル8検体(20.0%)及びCis-ノナクロル1検体(2.5%)から検出した。なお、これらの検出率は減少傾向を示した(昨年度はTrans-クロルデン15.0%、Cis-クロルデン47.5%、Trans-ノナクロル45.0%及びCis-ノナクロル32.5%)。

- (3) 近海性魚介類と遠海性魚介類に分類して検出率を比較してみると、TBT及びTPTは近海性魚介類が高く、またPCBは遠海性魚介類が若干高かった。なお、平均検出値はPCBが近海性魚介類で高かった。

表 2-7-14 平成17年度流通魚介類の実態調査結果(単位:ppb)

物質名	検体数	検出数	検出率 %	検出結果			平成16年度		
				最大	最小	平均値	検出率 (%)	平均値	
ポリ塩化ビフェニール	162	86	53.1	356	ND	20.7	58.4	33.0	
トリブチルスズ	182	140	76.9	42	ND	4.8	91.8	6.1	
トリフェニルスズ	182	99	54.4	57	ND	4.7	64.8	3.8	
ドリン類	アルドリン	40	0	-	ND	ND	-	-	-
	エンドリン	40	0	-	ND	ND	-	-	-
	ディルドリン	40	0	-	ND	ND	-	-	-
クロルデン類	Trans-クロルデン	40	1	2.5	1	ND	0	15.0	0.2
	Cis-クロルデン	40	9	22.5	1	ND	0.2	47.5	0.9
	オキシクロルデン	40	0	-	ND	ND	-	-	-
	Trans-ノナクロル	40	8	20.0	5	ND	0.3	45.0	1.0
	Cis-ノナクロル	40	1	2.5	1	ND	0	32.5	0.5

表 2-7-15 近海性魚介類及び遠海性魚介類の比較(単位:ppb)

物質名	分類	検査魚種数	検出魚種数	検出率(%)	平均検出値
ポリ塩化ビフェニール	全体	111	53	47.7	20.7
	近海性魚介類	74	35	47.3	26.0
	遠海性魚介類	37	18	48.6	6.1
トリブチルスズ	全体	119	90	75.6	4.8
	近海性魚介類	78	61	78.2	5.5
	遠海性魚介類	41	29	70.7	2.9
トリフェニルスズ	全体	119	55	46.2	4.7
	近海性魚介類	78	38	48.7	5.3
	遠海性魚介類	41	17	41.5	3.4

表 2-7-16 流通魚介類のPCB検出結果 (単位: ppb)

魚種	検体数	最大値	最小値	平均	分類	魚種	検体数	最大値	最小値	平均	分類
アイナメ	3	11	3	6.0	近	シロギス	1	3	3	3.0	近
アオハタ	1	ND	ND	-	遠	ジンドウイカ	1	4	4	4.0	遠
アオメエソ	1	2	2	2.0	近	スケトウダラ	1	ND	ND	-	遠
アオリイカ	1	ND	ND	-	近	スズエビ	1	ND	ND	-	近
アカアマダイ	1	ND	ND	-	近	スズキ	28	356	3	98.0	近
アカイサキ	1	3	3	3.0	近	スルメイカ	1	ND	ND	-	遠
アカガイ	1	ND	ND	-	近	セグロイワシ	1	21	21	21.0	遠
アカガレイ	1	ND	ND	-	遠	タイセイヨウサケ	1	39	39	39.0	遠
アカザエビ	1	ND	ND	-	近	タイセイヨウサバ	1	ND	ND	-	遠
アカシタビラメ	1	ND	ND	-	遠	タイラギ	1	ND	ND	-	近
アカハタ	1	ND	ND	-	遠	タカベ	1	ND	ND	-	近
アカムツ	1	31	31	31.0	遠	タチウオ	1	74	74	74.0	近
アカヤガラ	1	ND	ND	-	遠	チゴダラ	1	ND	ND	-	近
アサリ	1	ND	ND	-	近	チダイ	1	ND	ND	-	近
アユ	1	9	9	9.0	近	トクビレ	1	3	3	3.0	近
アワビ	2	ND	ND	-	近	ドジョウ	1	ND	ND	-	近
アンコウ	2	ND	ND	-	遠	ナマコ	1	4	4	4.0	近
イダコ	1	ND	ND	-	近	ナミ貝	1	ND	ND	-	近
イサキ	2	ND	ND	-	近	ニジマス	1	4	4	4.0	近
イシガレイ	1	1	1	1.0	遠	ネズミゴチ	1	ND	ND	-	近
イシダイ	1	5	5	5.0	近	パーナ貝	1	ND	ND	-	近
イトヨリダイ	1	ND	ND	-	近	ババガレイ	1	1	1	1.0	遠
イボダイ	1	ND	ND	-	近	ハマグリ	2	ND	ND	-	近
イワガキ	1	2	2	2.0	近	ハモ	1	3	3	3.0	近
イワシクジラ	1	4	4	4.0	遠	ヒラマサ	1	8	8	8.0	近
ウスメバル	2	ND	ND	-	近	ヒラメ	2	ND	ND	-	遠
ウチムラサキ	1	1	1	1.0	近	ブリ	2	42	13	27.5	近
ウナギ	2	4	ND	2.0	近	ホウボウ	1	8	8	8.0	近
ウバ貝	1	ND	ND	-	近	ホタテガイ	2	ND	ND	-	近
ウメイロ	1	ND	ND	-	近	ボタンエビ	1	ND	ND	-	近
エゾバイ	1	ND	ND	-	近	ホッコクアカエビ	2	ND	ND	-	遠
カツオ	2	ND	ND	-	遠	ホワイエビ	1	ND	ND	-	近
カマス	2	2	ND	1.0	近	マアジ	1	ND	ND	-	近
カワハギ	1	ND	ND	-	近	マイワシ	1	7	7	7.0	遠
カンパチ	2	8	ND	4.0	近	マガキ	2	4	ND	2.0	近
キジハタ	1	11	11	11.0	近	マカジキ	1	5	5	5.0	遠
キハダ	1	2	2	2.0	遠	マコガレイ	1	ND	ND	-	遠
キビナゴ	1	6	6	6.0	近	マゴチ	1	2	2	2.0	遠
ギンダラ	1	51	51	51.0	遠	マサバ	1	26	26	26.0	遠
キンメダイ	2	4	ND	2.0	近	マダイ	2	6	ND	3.0	近
クロウシノシタ	1	3	3	3.0	近	マダコ	1	ND	ND	-	近
クロソイ	1	ND	ND	-	近	マダラ	1	ND	ND	-	遠
クロダイ	1	12	12	12.0	近	マトウダイ	1	ND	ND	-	近
クロマグロ	2	45	4	24.5	遠	マハゼ	1	1	1	1.0	近
クロムツ	1	3	3	3.0	近	マボヤ	1	1	1	1.0	近
コウイカ	1	ND	ND	-	遠	ムラサキ貝	1	12	12	12.0	近
コノシロ	1	ND	ND	-	近	メイタガレイ	1	5	5	5.0	遠
ゴマサバ	1	9	9	9.0	遠	メジナ	1	ND	ND	-	近
サケ	1	1	1	1.0	遠	メダイ	2	5	ND	2.5	近
サザエ	1	ND	ND	-	近	メロー	1	ND	ND	-	遠
サヨリ	1	ND	ND	-	近	モンゴウイカ	1	ND	ND	-	遠
サワラ	2	31	7	19.0	近	ヤナギガレイ	1	ND	ND	-	遠
サンマ	2	5	ND	2.5	遠	ヤマメ	1	ND	ND	-	近
シジミ	1	3	3	3.0	近	ヤリイカ	1	ND	ND	-	遠
シマアジ	2	18	9	13.5	近	ワカサギ	2	ND	ND	-	近
シロアマダイ	1	ND	ND	-	近	総計	162	356	ND	20.7	

表 2-7-17 流通魚介類のTBT検出結果 (単位: ppb)

魚種	検体数	最大値	最小値	平均	分類	魚種	検体数	最大値	最小値	平均	分類
アイナメ	4	4	ND	1.8	近	ジンドウイカ	1	4	4	4.0	遠
アオハタ	1	4	4	4.0	遠	スケトウダラ	1	9	9	9.0	遠
アオメエソ	1	2	2	2.0	近	スジエビ	1	ND	ND	-	近
アオリイカ	1	1	1	1.0	近	スズキ	29	25	3	12.0	近
アカアマダイ	1	ND	ND	-	近	スルメイカ	2	6	2	4.0	遠
アカイサキ	1	8	8	8.0	近	セゴロイワシ	1	5	5	5.0	遠
アカガイ	1	3	3	3.0	近	ソコイトヨリダイ	1	3	3	3.0	近
アカガレイ	1	ND	ND	-	遠	タイセイヨウサケ	1	2	2	2.0	遠
アカザエビ	1	ND	ND	-	近	タイセイヨウサバ	1	ND	ND	-	遠
アカシタビラメ	1	ND	ND	-	遠	タイラギ	1	4	4	4.0	近
アカハタ	1	ND	ND	-	遠	タカベ	1	1	1	1.0	近
アカムツ	1	2	2	2.0	遠	タチウオ	1	9	9	9.0	近
アカヤガラ	1	2	2	2.0	遠	チゴダラ	1	1	1	1.0	近
アサリ	1	3	3	3.0	近	チダイ	1	6	6	6.0	近
アユ	2	1	ND	0.5	近	トクビレ	1	1	1	1.0	近
アワビ	2	ND	ND	-	近	ドジョウ	1	ND	ND	-	近
アンコウ	2	5	ND	2.5	遠	トビウオ	1	ND	ND	-	遠
イダコ	1	4	4	4.0	近	トリガイ	1	8	8	8.0	近
イサキ	2	2	ND	1.0	近	ナマコ	1	3	3	3.0	近
イシガレイ	1	1	1	1.0	遠	ナミ貝	2	ND	ND	-	近
イシダイ	1	2	2	2.0	近	ニジマス	1	ND	ND	-	近
イトヨリダイ	1	2	2	2.0	近	ニシン	1	3	3	3.0	遠
イボダイ	1	8	8	8.0	近	ネズミゴチ	1	ND	ND	-	近
イワガキ	2	9	3	6.0	近	バーナ貝	1	ND	ND	-	近
イワシクジラ	1	ND	ND	-	遠	ババガレイ	1	ND	ND	-	遠
イワナ	1	2	2	2.0	近	ハマグリ	2	9	4	6.5	近
ウスメバル	2	4	3	3.5	近	ハモ	1	5	5	5.0	近
ウチムラサキ	1	4	4	4.0	近	ヒラマサ	1	5	5	5.0	近
ウナギ	2	ND	ND	-	近	ヒラメ	3	3	1	1.7	遠
ウバ貝	1	13	13	13.0	近	ブリ	3	2	2	2.0	近
ウマヅラハギ	1	2	2	2.0	近	ホウボウ	1	2	2	2.0	近
ウメロ	1	3	3	3.0	近	ホタテガイ	3	17	5	10.0	近
エゾバイ	1	ND	ND	-	近	ボタンエビ	1	4	4	4.0	近
カツオ	2	2	1	1.5	遠	ホッコクアカエビ	2	7	ND	3.5	遠
カマス	2	8	3	5.5	近	ホホワイトエビ	1	ND	ND	-	近
カワハギ	1	4	4	4.0	近	マアジ	2	3	3	3.0	近
カンパチ	2	4	1	2.5	近	マイワシ	1	6	6	6.0	遠
キジハタ	1	3	3	3.0	近	マガキ	4	42	11	23.5	近
キハダ	1	2	2	2.0	遠	マカジキ	1	3	3	3.0	遠
キビナゴ	1	5	5	5.0	近	マコガレイ	1	ND	ND	-	遠
ギンダラ	1	1	1	1.0	遠	マゴチ	1	2	2	2.0	遠
キンメダイ	2	3	ND	1.5	近	マサバ	1	19	19	19.0	遠
クロウシノシタ	1	5	5	5.0	近	マダイ	2	1	ND	0.5	近
クロソイ	1	2	2	2.0	近	マダコ	1	ND	ND	-	近
クロダイ	1	4	4	4.0	近	マダラ	1	2	2	2.0	遠
クロマグロ	2	16	9	12.5	遠	マトウダイ	1	3	3	3.0	近
クロムツ	1	3	3	3.0	近	マナガツオ	1	3	3	3.0	遠
コウイカ	1	2	2	2.0	遠	マハゼ	1	ND	ND	-	近
コノシロ	1	ND	ND	-	近	マボヤ	1	3	3	3.0	近
ゴマサバ	1	4	4	4.0	遠	ムラサキ貝	1	4	4	4.0	近
サケ	1	ND	ND	-	遠	メイタガレイ	1	2	2	2.0	遠
サザエ	1	ND	ND	-	近	メジナ	1	ND	ND	-	近
サヨリ	1	2	2	2.0	近	メダイ	2	2	1	1.5	近
サワラ	2	13	4	8.5	近	メロー	1	ND	ND	-	遠
サンマ	2	ND	ND	-	遠	モンゴウイカ	1	ND	ND	-	遠
シジミ	1	1	1	1.0	近	ヤナギガレイ	1	3	3	3.0	遠
シマアジ	2	6	5	5.5	近	ヤマメ	1	3	3	3.0	近
シロアマダイ	1	1	1	1.0	近	ヤリイカ	1	1	1	1.0	遠
シロギス	1	ND	ND	-	近	ワカサギ	2	3	ND	1.5	近
シログチ	1	8	8	8.0	遠	総計	182	42	ND	4.8	

表 2-7-18 流通魚介類のTPT検出結果 (単位: ppb)

魚種	検体数	最大値	最小値	平均	分類	魚種	検体数	最大値	最小値	平均	分類
アイナメ	4	20	7	11.0	近	ジンドウイカ	1	ND	ND	-	遠
アオハタ	1	ND	ND	-	遠	スケトウダラ	1	ND	ND	-	遠
アオメエソ	1	ND	ND	-	近	スジエビ	1	ND	ND	-	近
アオリイカ	1	1	1	1.0	近	スズキ	29	17	3	7.4	近
アカアマダイ	1	ND	ND	-	近	スルメイカ	2	1	ND	0.5	遠
アカイサキ	1	ND	ND	-	近	セグロイワシ	1	6	6	6.0	遠
アカガイ	1	10	10	10.0	近	ソコイトヨリダイ	1	7	7	7.0	近
アカガレイ	1	8	8	8.0	遠	タイセイヨウサケ	1	ND	ND	-	遠
アカザエビ	1	ND	ND	-	近	タイセイヨウサバ	1	ND	ND	-	遠
アカシタビラメ	1	ND	ND	-	遠	タイラギ	1	ND	ND	-	近
アカハタ	1	ND	ND	-	遠	タカベ	1	ND	ND	-	近
アカムツ	1	19	19	19.0	遠	タチウオ	1	15	15	15.0	近
アカヤガラ	1	7	7	7.0	遠	チゴダラ	1	1	1	1.0	近
アサリ	1	ND	ND	-	近	チダイ	1	ND	ND	-	近
アユ	2	ND	ND	-	近	トクビレ	1	1	1	1.0	近
アワビ	2	ND	ND	-	近	ドジョウ	1	ND	ND	-	近
アンコウ	2	ND	ND	-	遠	トビウオ	1	ND	ND	-	遠
イイダコ	1	ND	ND	-	近	トリガイ	1	ND	ND	-	近
イサキ	2	4	ND	2.0	近	ナマコ	1	ND	ND	-	近
イシガレイ	1	3	3	3.0	遠	ナミ貝	2	ND	ND	-	近
イシダイ	1	ND	ND	-	近	ニジマス	1	ND	ND	-	近
イトヨリダイ	1	ND	ND	-	近	ニシン	1	ND	ND	-	遠
イボダイ	1	8	8	8.0	近	ネズミゴチ	1	ND	ND	-	近
イワガキ	2	ND	ND	-	近	バーナ貝	1	ND	ND	-	近
イワシクジラ	1	ND	ND	-	遠	ババガレイ	1	ND	ND	-	遠
イワナ	1	15	15	15.0	近	ハマグリ	2	ND	ND	-	近
ウスメバル	2	5	2	3.5	近	ハモ	1	25	25	25.0	近
ウチムラサキ	1	ND	ND	-	近	ヒラメサ	1	6	6	6.0	近
ウナギ	2	ND	ND	-	近	ヒラメ	3	5	2	3.0	遠
ウバ貝	1	ND	ND	-	近	ブリ	3	6	ND	3.3	近
ウマヅラハギ	1	ND	ND	-	近	ホウボウ	1	2	2	2.0	近
ウメイロ	1	6	6	6.0	近	ホタテガイ	3	ND	ND	-	近
エゾバイ	1	ND	ND	-	近	ボタンエビ	1	1	1	1.0	近
カツオ	2	ND	ND	-	遠	ホッコクアカエビ	2	ND	ND	-	遠
カマス	2	19	18	18.5	近	ホホワイトエビ	1	ND	ND	-	近
カワハギ	1	6	6	6.0	近	マアジ	2	5	ND	2.5	近
カンパチ	2	14	3	8.5	近	マイワシ	1	5	5	5.0	遠
キジハタ	1	10	10	10.0	近	マガキ	4	5	ND	2.5	近
キハダ	1	ND	ND	-	遠	マカジキ	1	8	8	8.0	遠
キビナゴ	1	1	1	1.0	近	マコガレイ	1	2	2	2.0	遠
ギンダラ	1	6	6	6.0	遠	マゴチ	1	12	12	12.0	遠
キンメダイ	2	43	42	42.5	近	マサバ	1	15	15	15.0	遠
クロウシノシタ	1	5	5	5.0	近	マダイ	2	4	2	3.0	近
クロソイ	1	3	3	3.0	近	マダコ	1	ND	ND	-	近
クロダイ	1	13	13	13.0	近	マダラ	1	ND	ND	-	遠
クロマグロ	2	17	12	14.5	遠	マトウダイ	1	2	2	2.0	近
クロムツ	1	17	17	17.0	近	マナガツオ	1	ND	ND	-	遠
コウイカ	1	4	4	4.0	遠	マハゼ	1	ND	ND	-	近
コノシロ	1	ND	ND	-	近	マボヤ	1	ND	ND	-	近
ゴマサバ	1	5	5	5.0	遠	ムラサキ貝	1	ND	ND	-	近
サケ	1	ND	ND	-	遠	メイタガレイ	1	ND	ND	-	遠
サザエ	1	ND	ND	-	近	メジナ	1	ND	ND	-	近
サヨリ	1	2	2	2.0	近	メダイ	2	3	1	2.0	近
サワラ	2	57	5	31.0	近	メロウ	1	ND	ND	-	遠
サンマ	2	ND	ND	-	遠	モンゴウイカ	1	ND	ND	-	遠
シジミ	1	ND	ND	-	近	ヤナギガレイ	1	ND	ND	-	遠
シマアジ	2	3	ND	1.5	近	ヤマメ	1	16	16	16.0	近
シロアマダイ	1	17	17	17.0	近	ヤリイカ	1	ND	ND	-	遠
シロギス	1	ND	ND	-	近	ワカサギ	2	ND	ND	-	近
シログチ	1	26	26	26.0	遠	総計	182	57	ND	4.7	

表 2-7-19 流通魚介類のドリン類検出結果 (単位: ppb)

魚種	検体数	アルドリン	エンドリン	ディルドリン	分類
アンコウ	1	ND	ND	ND	遠
イシガレイ	1	ND	ND	ND	遠
イワガキ	1	ND	ND	ND	近
イワシクジラ	1	ND	ND	ND	遠
ウバ貝(ホッキ貝)	1	ND	ND	ND	近
ギンダラ	1	ND	ND	ND	遠
キンメダイ	1	ND	ND	ND	近
クロムツ	1	ND	ND	ND	近
サワラ	1	ND	ND	ND	近
シログチ	1	ND	ND	ND	遠
スズキ	13	ND	ND	ND	近
タイセイヨウサケ	1	ND	ND	ND	遠
タカベ	1	ND	ND	ND	近
タチウオ	1	ND	ND	ND	近
ドジョウ	1	ND	ND	ND	近
ボタンエビ	1	ND	ND	ND	近
マイワシ	1	ND	ND	ND	遠
マダイ	1	ND	ND	ND	近
マトウダイ	1	ND	ND	ND	近
ムラサキ貝	1	ND	ND	ND	近
メジナ	1	ND	ND	ND	近
メダイ	1	ND	ND	ND	近
ヤナギガレイ	1	ND	ND	ND	遠
ウナギ	1	ND	ND	ND	近
アイナメ	1	ND	ND	ND	近
マボヤ	1	ND	ND	ND	近
タイセイヨウサバ	1	ND	ND	ND	遠
マガキ	1	ND	ND	ND	近
総計	40	ND	ND	ND	

表 2-7-20 流通魚介類のクロルデン類検出結果 (単位: ppb)

魚種	検体数	検査結果												分類			
		t-クロルデン			c-クロルデン			t-ノナクロル			c-ノナクロル						
		最大値	最小値	平均	最大値	最小値	平均	最大値	最小値	平均	最大値	最小値	平均				
アイナメ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
アンコウ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	遠
イシガレイ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	遠
イワガキ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
イワシクジラ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	遠
ウナギ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
ウバ貝	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
ギンダラ	1	1	1	1.0	1	1	1.0	5	5	5.0	ND	ND	-	ND	ND	-	遠
キンメダイ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
クロムツ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
サワラ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
シログチ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	遠
スズキ	13	ND	ND	-	1	ND	0.5	1	ND	0.5	1	ND	0.1	ND	ND	-	近
タイセイヨウサケ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	遠
タイセイヨウサバ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	遠
タカベ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
タチウオ	1	ND	ND	-	1	1	1.0	1	1	1.0	ND	ND	-	ND	ND	-	近
ドジョウ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
ボタンエビ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
マイワシ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	遠
マガキ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
マダイ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
マトウダイ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
マボヤ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
ムラサキ貝	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
メジナ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
メダイ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	近
ヤナギガレイ	1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND	-	遠
総計	40	1	ND	ND	1	ND	0.2	5	ND	0.3	1	ND	ND				

※オキシクロルデンはすべての魚介類から検出していない

第6 食品等における内分泌かく乱化学物質調査結果

ポリカーボネート製食器、ポリスチレン製容器、ポリ塩化ビニル樹脂製品から内分泌かく乱作用が疑われる化学物質が溶け出すことや農産物等に内分泌かく乱作用が疑われる農薬が残留することが懸念されている。このため、平成10年7月に策定された東京都環境ホルモン取組方針に基づき、食器、容器、農産物等について内分泌かく乱作用が疑われる化学物質に関する現状

把握を図っている。

平成17年度は、市販されている弁当及び惣菜類の合成樹脂製容器を対象に、ノニルフェノールの含有量及び溶出量の調査を実施した。

結果は次のとおりである。

容器包装から食品に移行する化学物質の実態調査

合成樹脂製器具・容器等に含まれる内分泌かく乱作用が疑われるノニルフェノールの含有量及び溶出量を調査した。その結果は以下のとおりである。

(1) 調査期間

平成17年4月から平成18年3月まで

(2) 調査の内容

市販の弁当及び惣菜が入っていた合成樹脂製容器41検体について以下の調査を実施した。

なお、平成13年度の調査において、ノニルフェノール(以下、「NP」という。)の検出率・検出値が高い傾向が認められたポリスチレン(以下、「PS」という。)製容器を中心に調査を実施した。

ア 材質鑑別

赤外線吸収スペクトル法により材質鑑別を行った。

イ 材質試験

材質中に存在するNPを測定した(定量限界 0.2μg/g)。

ウ 食品擬似溶媒を用いた溶出試験

合成樹脂製容器から溶出するNPの量を、n-ヘプタン(室温)、20%エタノール(60℃)を食品擬似溶媒として用いて測定した(定量限界 5.0ng/ml)。

溶出条件は、食品衛生法に準じ各種器具・容器の使用条件(食品の性質及び使用温度等)を想定して設定した。

エ 食品中のNPの含有量調査

食品擬似溶媒を用いた溶出試験において、NPの溶出が確認された容器について、当該容器に入っていた食品中に存在するNPの量を測定した(定量限界 5.0ng/g)。

(3) 実施機関及び検査機関

ア 実施機関

健康安全研究センター広域監視部

イ 検査機関

健康安全研究センター食品化学部

(4) 検査結果

ア 材質鑑別

容器本体の材質鑑別試験の結果、41検体中40検体がPS系容器、1検体がメタクリル酸メチル・スチレン共重合体(MS)であった。

イ 材質試験(表2-7-21)

容器41検体中6検体のPS系容器から、NPを0.4~2.6μg/g検出した。

ウ 食品擬似溶媒を用いた溶出試験(表2-7-21)

材質試験でNPを検出したPS系容器6検体について、食品擬似溶媒(n-ヘプタン、20%エタノール水)を用いたNP溶出試験を実施したところ、PS系容器1検体からn-ヘプタン(油脂及び脂肪性食品の擬似溶媒)で5.4ng/cm²検出された。20%エタノール(酒類擬似溶媒)では検出されなかった。

エ 食品中のNP含有量調査(表2-7-21)

食品擬似溶媒を用いた溶出試験においてNPの溶出が認められた1検体について、当該容器に入っていた食品についてNPの検査を行ったがNPは検出されなかった。

表2-7-21 食品擬似溶媒を用いた溶出試験結果及び食品中のNP含有量調査結果

No.	材質		ノニルフェノール(NP)			内容食品 (参考)	
			材質試験 ($\mu\text{g/g}$)	食品擬似溶媒を用いた溶出試験			内容食品中 ($\mu\text{g/g}$)
	内側	外側		n-ヘプタン浸出 (ng/cm^2)	20%エタノール浸出 (ng/cm^2)		
1	PS		2.6	検出しない		チャーシュー	
2	PP	PS・PP*	1.3	5.4	検出しない	検出しない	中華弁当
3	PP	PS・PP*	1.0	検出しない			いなり+巻き寿司
4	PS		0.7	検出しない			いなり寿司
5	PS・PP*		0.5	検出しない			焼きそば
6	PP	PS・PP*	0.4	検出しない			ハンバーグ

* PP(ポリスチレン)とPP(ポリプロピレン)を組み合わせたもの

(5) 考察

ア 材質鑑別及び材質試験

材質鑑別の結果、41検体のうち40検体がPS系容器、1検体がMS容器であった。材質試験では、41検体中6検体のPS系容器からNPを0.4~2.6 $\mu\text{g/g}$ (平均値^{※1}1.1 $\mu\text{g/g}$)検出したが、都が平成12年度から16年度に実施した材質試験結果^{※2}と比較すると検出値は微量であった。

※1 検出したものについての平均値

※2 PS系容器の材質試験結果(平成12年度~16年度)

検出検体数: 27検体 検出範囲: 0.4~940 $\mu\text{g/g}$
平均値^{※1}155.9 $\mu\text{g/g}$

イ 溶出試験

(ア) 材質試験でNPを検出したPS系容器6検体について食品擬似溶媒による溶出試験を行ったところ、1検体から油脂及び脂肪性食品擬似溶媒(n-ヘプタン)によりNPを5.4 ng/cm^2 検出したが、都が平成12年度から16年度に実施した溶出試験結果^{※3}と比較すると検出値は微量であった。

※3 PS系容器の溶出試験結果(平成12年度~16年度)

検出検体数: 15検体 検出範囲: 7.5~2800 ng/cm^2
平均値^{※1}403.6 ng/cm^2

(イ) NPを検出したPS系容器について、その原因を探るため、容器の製造者に対し調査を行ったところ、製造時に離型剤として使用していたシリコンに、界面活性剤ノニルフェニルエトキシレート(以下、「NPE」という。)が原料として含まれており、このNPEの不純物

であるNPが何らかの理由により容器に移行したものであることが推定された。今年度、NPを検出した容器は、昨年度と異なる容器メーカーのものであり、使用されていた離型剤も別メーカーの製品であったが、その後、この離型剤メーカーから、NPを含まないシリコンに変更したとの報告を受け、追加試験を行った結果、材質中にNPが検出されないことを確認した。

なお、昨年度の調査では、原料樹脂の酸化防止剤として使用されていたトリスノニルフェニルフォスファイト(以下、「TNPP」という。)に由来するNP及び今年度と同様に離型剤のシリコンに含まれるNPE中の不純物であるNPが容器に移行した可能性のあることが推定されたことを受け、食品容器関係業界ではTNPPを含まない原料樹脂や、NPEを使用しない離型剤に切り替えるなどの対策が講じられている。

ウ 食品中のNP含有調査結果

材質試験でNPを0.4~2.6 $\mu\text{g/g}$ 検出したPS系容器6検体について食品擬似溶媒を用いた溶出試験を行ったところ、1検体から油脂及び脂肪性食品擬似溶媒(n-ヘプタン)によりNPを5.4 ng/cm^2 検出した。

内容食品へのNPの移行は、昨年度の調査結果と同様に認められなかった。

(6) まとめ

ア 市販の弁当及びそう菜類の容器についてNPの含有量及び溶出量を調査した。

その結果、41検体中6検体のPS系容器から、材質試験でNPを0.4～2.6 $\mu\text{g}/\text{g}$ 検出し、そのうち1検体から油脂及び脂肪性食品擬似溶媒(n-ヘプタン)による溶出試験でNPを5.4 ng/cm^2 検出したが、食品へのNPの移行は認められなかった。

イ 都が平成12年度から16年度までに実施した合成樹脂製容器の材質試験及び溶出試験の結果と比較すると、今年度の検出値は微量であった。

これは、食品容器関係業界が、NPの検出原因となるTNPP及び離型剤中のNPE等の使用自粛を図るなど、NP低減対策の結果を反映したものであることが伺えた。

このような業界の取組みが継続されることにより、今後もNPの低減化が図られていくものと思われる。

第7 汚染米調査

カドミウム、農薬等に汚染された米穀の都内流通を防止するため、都内搬入時点（倉庫・工場）で米穀を採取し、カドミウム、農薬等の含有量検査を実施している。玄米のカドミウム濃度の安全基準は、食品衛生法上は1.0ppm未滿となっているが、東京都では農林水産省総合食料局長通知に基づき、0.4ppm以上のカドミウムを検出した場合、当該都内在庫米の流通停止措置並びに産地県に対する土壌・水質検査及び土壌改良対策等の措置を要請し、汚染米流通の未然防止を図っている。

1 分析対象品目

都内搬入米穀

2 商品の採取先

都内の卸問屋

3 商品の採取期間

平成17年6月から平成18年1月まで

4 分析機関

健康安全研究センター

5 分析実施期間

平成17年6月から平成18年1月まで

6 検査結果（表2-7-24）

190検体についてカドミウム濃度を検査した結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

なお、農薬20検体についても検査した結果、2検体から検出されたが、基準値未滿だった。

表2-7-24

項目	カドミウム	農薬
総検体数 (210検体)	190検体	20検体
検出検体数	176 (ND=14)	2
基準値超過 検体数	0	0
最高値～ 最低値(ppm)	0.26～ND	0.04～0

NDは、検出下限値(0.01ppm)未滿のもの。

農薬の検査項目：40項目

有機塩素系農薬4項目、有機リン系農薬18項目、
カーバメイト系農薬10項目、その他の農薬8項目

第8節 JAS法及び健康増進法に基づく食品表示対策

食肉の偽装表示事件等を契機として、消費者の食品表示に対する関心は著しい高まりをみせている。東京都ではこのような状況においてより効果的に業務を推進するため、平成15年4月に、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という。）の食品表示に係る業務を生活文化局から健康局に移管し、食品表示について一元的に対応できる体制を整えた。さらに、平成17年3月に策定した「東京都食品安全推進計画」の中で、「食品表示を通じて正確な情報を都民へ提供する」ことを目的としたプランを掲げ、この一環として「食品の適正表示推進者等育成事業」を開始した。以後、食品衛生法関係各部署との連携の下、事業者に対するJAS法に基づく表示の調査、指導等を行うとともに、普及啓発に努めている。

また、現在の消費者の健康志向を反映し、栄養成分等の表示に対する関心も高まっている。従来、栄養改善法に規定されていた栄養成分等に関する表示については、平成15年5月1日から施行された健康増進法に引き継がれている。健康増進法に基づく食品の表示についても、制度の普及啓発とともに、食品衛生法関係各部署等と連携を図りながら相談指導等を実施している。

第1 JAS法に基づく表示の適正化

消費者の商品選択のため、JAS法に基づく品質表示基準が定められており、生鮮食品については名称及び原産地を、加工食品においては名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者等の表示が義務付けられている。これらの表示が適正に行われるよう、立入調査や普及啓発等を行っている。

1 指導・相談（表2-8-1）

事業者からの表示方法に関する相談を電話等により受け付けている。また、適正でない表示を行っている事業者に対して、適正な表示を行うよう指導を行っている。

平成15年度からは監視指導体制を強化し、食品監視課職員及び健康安全研究センターの食品衛生監視員による立入調査を実施している。また、平成16年度からは保健所等においても表示指導業務を実施している。

表2-8-1

項目	年間件数
口頭指導・相談	3,587件
文書指導	10件

2 消費生活調査員による表示調査

食品の表示状況を消費者が監視することにより、表示の適正化を図るための調査として、消費生活調査員制度（生活文化局所管）に基づき委嘱された都民200人からなる消費生活調査員による店頭調査を実施している。表示すべき事項が適正に表示されているか否かについて、消費者の視点から調査し、疑義のある事例については食品監視課が個別に指導を行っている。

なお、平成17年度は1,810店舗を調査し、40件の指導を行った。

3 普及啓発

消費者に正確な情報が伝えられるよう、事業者に対して表示方法に関する説明会を随時開催し、表示制度の普及啓発を行っている（表2-8-2）。また、都民からの表示の有無及び品質の内容等についての苦情及び問合せについても対応している。

表2-8-2

説明会	回数
事業者・消費者を対象とした表示説明会	10回
消費生活調査員説明会	5回

4 食品の適正表示推進者の育成

平成17年度より、「食品の適正表示推進者等育成事業」を開始し、「食品の適正表示推進者育成講習会」を通じて、各事業施設において適正表示を推進する核となる人材を育成することとした。(表2-8-3)

(1) 講習会対象者

都内の食品製造業、輸入業、問屋業、スーパー・デパート等の食品関係従事者

(2) 講習会の内容

- ア 食品表示に関する主な法令(食品衛生法、JAS法、健康増進法、景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法)の解説
- イ 表示作成に関する事例検討
- ウ その他(質疑応答等)

表2-8-3

回数(年月日)	会場	登録者数※
第1回(17年7月27日)	都民ホール	191人
第2回(17年11月2日)	立川市女性総合センターホール	168人
第3回(18年2月8日)	都民ホール	196人
計		555人

※登録者 講習会を受講し、「食品の適正表示推進者」として登録された者

第2 DNA鑑定等による食品の科学的検証

1 米穀における品質表示の検証

袋詰米穀の表示はJAS法に基づき販売者が責任を持って行うこととなっている。米は外見からだけでは品種、産地、産年等を見分ける事が困難であることから、DNA鑑定等科学的検証に基づく調査を行い、JAS法に基づいた表示の適正化を図っている。

(1) 分析対象品目

産地、品種、産年が単一の袋詰玄米及び精米

(2) 商品の購入先

都内小売店(スーパーマーケット、デパート、米穀店等)

(3) 商品の購入期間

平成17年8月及び10月

(4) 実施機関

民間検査機関

(5) 分析機関

民間検査機関

(6) 分析実施期間

平成17年9月及び11月

(7) 分析方法

袋詰米穀のDNA鑑定による品種判定を行った。一次鑑定として表示の品種と100%一致しているかを確認し、表示と異なる品種が入っていた場合に、二次鑑定として品種を判定した。

(8) 判定結果に基づいた事業者指導(表2-8-4)

表示されていた品種と中身が不一致であった18件の袋詰精米のうち、都域業者については、立入検査等を実施し、必要に応じて文書等により指導した。また、他県業者及び広域業者については、関係部署に対して情報提供を行った。

表2-8-4

名称	品種	検体数	適正数	不適正数
精米	単一品種100%	200件	182件	18件

注 不適正数にはロットの異なる同一アイテムを含む。

2 生鮮牛肉に係る表示検証

畜産物（生鮮食品）については、JAS法に基づき名称、原産地の表示及び表示禁止事項が定められている。これにより、適正な表示を確保するため、都内に流通する対象商品を試買し、DNA鑑定を行う。（表2-8-5）

(1) 分析対象品目

黒毛和牛又は黒毛和種と表示され販売されている生鮮牛肉で、1枚肉又はブロック肉のもの

(2) 商品の購入先

都内小売店（スーパーマーケット、デパート等）

(3) 商品の購入期間

平成17年9月13日から15日まで

(4) 分析機関

民間検査機関

(5) 分析実施期間

平成17年9月から11月まで

(6) 分析方法

検体の遺伝子検査により、黒毛和種かどうかの判別を行なった。

表2-8-5

名称	品種	検体数	適正数
生鮮牛肉	黒毛和種	50件	50件

第3 遺伝子組換え食品の表示検証

JAS法に基づく、遺伝子組換え食品に係る表示内容を確認するための科学的検証を行う。

1 分析対象品目

大豆、とうもろこし及びそれらの加工品 17品目 74検体

2 商品の購入先

都内のスーパーマーケット、デパート、小売店等

3 商品の購入期間

平成17年7月から8月まで

4 分析機関

健康安全研究センター

5 分析実施期間

平成17年8月から10月まで

6 分析方法

JAS分析試験ハンドブック 遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル※₁に準拠し、定性分析を行った後、検出された検体について定量分析を行った。

※₁ 独立行政法人農林水産消費技術センターにおいて、遺伝子組換え食品の検査分析方法の標準化のために作成した分析マニュアルである。
 定性分析とは遺伝子組換え原料由来のDNAの有無を判定するものであり、定量分析とは、検体原料中に含まれる遺伝子組換え原料の割合を判定するものである。

7 検査結果（表2-8-6）

- (1) 定性検査を行った食品17品目74検体のうち、加工度合いが高く検査不能の3品目6検体を除き、4品目4検体から遺伝子組換え原料が検出された。この4検体について定量検査を行ったところ、残存遺伝子の割合が低い等のため検査不能であった。
- (2) これら検査不能であった10検体について、分別流通生産管理（IPハンドリング）※₂の実施状況を確認したところ、いずれも適正に行われていた。

※₂ 分別流通生産管理とは、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法をいう。

* 遺伝子組換え原料の混入率が5%以下の場合、I Pハンドリングが適正に行われ、遺伝子組換え原料の混入が意図的に行われていないときは、意図せざる混入として、JAS法上は「遺伝子組換え」に関する表示をしなくてもよいとされている。

表 2-8-6

(平成 17 年度)

対 象 品 目		検体数	検 査 結 果			
			定 性 検 査			定 量 検 査
			検 出 せ ず	検 出	検 査 不 能 *	検 査 不 能 *
大 豆		4	4			
大 豆 加 工 品	きな粉	9	8	1		1
	大豆水煮	6	6			
	豆腐	5	5			
	凍豆腐	3	2	1		1
	ゆば	2	2			
	豆乳類	4	4			
	煮豆	2	2			
	納豆	1	1			
	みそ	1			1	
小 計		37	34	2	1	2
とうもろこし		3	3			
とうも ろこし 加 工 品	コーンフラワー	1		*1		1
	スイートコーン	13	13			
	スナック菓子	13	10	*2	2	1
	シリアル	4	1		3	
	スープ	2	2			
	冷凍とうもろこし	1	1			
小 計		37	30	2	5	2
合 計		74	64	4	6	4

* 加工度合が高く、残存遺伝子の割合が低い又は残存していない等のため検査不能なもの

【定性検査項目】

- ・大豆及び大豆加工品：ラウンドアップ・レディー
- ・とうもろこし及びとうもろこし加工品：GA21、MON810、Bt11、T25、Event176

※1：GA21、MON810、Bt11、T25 を検出

※2：MON810、Bt11、T25 を検出

(Bt11 を検出した 2 検体については、安全性未審査の Bt10 を含んでいる可能性があるため検査したが、検出しなかった。)

第4 健康増進法に基づく表示の適正化

健康増進法に基づく表示に関する規定として、栄養表示基準と特別用途食品制度がある。栄養表示基準は食品の栄養成分に関する適切な情報を広く提供することにより、食を通じた健康づくりを推進することを目的に導入された制度で、一般の消費者に販売する加工食品等に日本語で栄養成分・熱量に関する表示をする場合に適用される基準である。栄養表示基準には、特定の栄養成分を含むものとして厚生労働大臣が定める基準を満たしている場合、当該栄養成分の機能を表示することができる「栄養機能食品」についても規定されている。

特別用途食品制度とは、病者用等の特別の用途に適する旨の表示をする食品について、国民が安心して利用できるようにその表示事項を厚生労働大臣が許可する制度であり、特定の保健の用途に役立つ旨の表示を行う特定保健用食品も特別用途食品に含まれる。なお食品衛生法においては、栄養機能食品及び特定保健用食品を併せて「保健機能食品」と総称している。

また、平成15年8月から健康増進法の一部改正により、健康の保持増進効果等について著しく事実と相違する表示又は著しく人を誤認させるような表示を禁止する事項が盛り込まれた。

これらの制度の普及啓発及び相談指導により、表示の適正化を図っている。

1 相談指導等

栄養表示基準等について、パンフレット「食品に栄養表示するときは・・・」(平成17年度改定第5版 6500部)やホームページ「食品衛生の窓」(食品の栄養成分表示)等により、制度の普及啓発を図るとともに制度の適正な活用のための相談指導等を保健所等で行っている。

また、健康の保持増進効果に関する虚偽・誇大広告の禁止に関しても、ホームページ等により情報提供を行う

とともに、広告の適正化に向け営業者に対する相談指導等を保健所等で行っている。

平成17年度の相談件数は、751件であった(健康安全課及び都保健所における実施件数。区部は含まない)。

2 特別用途食品(特定保健用食品を含む。)表示許可申請の経由事務及び許可食品の監視指導

営業者に対し申請に係る相談指導を行うとともに、厚生労働大臣への許可申請の経由事務を行っている。また、許可された食品に対する指導等を併せて実施している。

3 表示検査

制度の適正な普及、表示の適正化及び品質の確保のため、店頭で販売されている食品の成分及び表示について検査を行い、必要に応じて指導等を行っている。

(1) 対象品目

栄養表示のある食品(栄養機能食品を含む。)及び特別用途食品

(2) 実施期間

平成17年4月から平成18年3月まで

(3) 実施機関

都保健所及び健康安全課(栄養機能食品については、食品監視課と共同で実施)

(4) 検査機関

健康安全研究センター

(5) 実施結果

実施結果は表2-8-5のとおりであった。60品目について、表示内容と栄養成分等の検査を行った。表示内容では13品目、栄養成分等では2品目で健康増進法上の不適正が発見され、営業者を所管する自治体あて通報、指導依頼を行った。

表2-8-5 特別用途食品及び栄養表示食品の収去検査結果(平成17年度)

区分	収去件数	適正	不適正※		
			合計	表示内容	栄養成分分析結果
特別用途食品	3	3	0	0	0
栄養表示食品	57	42	15	13	2

※ 不適正総数については、表示内容と成分分析結果の重複があるため一致しないことがある。

第9節 食品衛生自主管理認証制度

第1 制度の概要

食品関係施設における自主的な衛生管理を推進することは、食品の安全性確保対策の一つとして大きな行政課題となっており、平成15年8月、食品関係事業者の自主的な衛生管理を積極的に評価する制度として、「東京都食品衛生自主管理認証制度」を創設した。

本制度は、食品関係事業者等が自ら行なう衛生管理方法について、東京都独自の基準を設け、その基準を満たしている施設を都が指定する第三者機関（指定審査事業者）が申請により認証し、広く都民へ公表していくものである。このことにより食品営業施設全体の衛生管理水準を向上させ、消費者に、より安全性の高い食品の提供を図ることを目的としている。

認証を受けようとする食品営業施設は、施設の状況に応じた衛生管理の方法や頻度などを自ら定めて、衛生管理マニュアルを作成し、そのマニュアルを添えて、都が指定した指定審査事業者に申請する。申請を受けた指定審査事業者は、マニュアルに記載された衛生管理の方法等が都の定めた認証基準に合致しているかどうかを審査し、あわせてその衛生管理が実行されていることを確認し、合格した施設を認証する。

なお、認証を申請できる施設は、食品衛生法及び食品製造業等取締条例に基づく許可を受けた施設と同条例に基づき届出を行った施設（給食施設）である。

平成17年度までに、集団給食施設、豆腐製造施設、弁当・そうざい製造施設、飲食店営業（すし）、菓子製造施設、食品販売施設及び大量調理施設（ホテル、結婚式場等）を対象に認証基準を設定した。今後、対象業種は順次拡大していく予定である。

第2 平成17年度の取組

1 認証基準設定専門委員会の開催（表2-9-1）

新たに設定する認証基準について、学識者、業界代表及び行政担当で構成される認証基準設定専門委員会において検討し、決定した。

2 対象施設向け説明会の開催（表2-9-2）

新対象施設の事業者向けに、同制度の概要、認証基準、申請手続き等についての説明会を開催した。

表2-9-2 (平成17年度)

	開催回数	参加者数
食品販売施設	6回	156人
大量調理施設	5回	97人

3 認証施設の公表（表2-9-3）

指定審査事業者から報告のあった49施設を食品監視課ホームページ「食品衛生の窓」で公表した。

表2-9-3 (平成17年度)

	公表施設数
集団給食施設	17 (39)
豆腐製造施設	8 (20)
弁当・そうざい製造施設	7 (12)
飲食店営業（すし）	2 (2)
菓子製造施設	3 (3)
食品販売施設	12 (12)
合計	49 (88)

() 内は通算の公表施設数

4 パンフレット類の作成

対象事業者向けに「衛生管理マニュアル作成の手引」の「食品販売施設編」及び「ホテル、旅館、結婚式場等の大量調理施設編」を作成し、有償配布した。

また、制度の周知を図るため、事業者向けパンフレット（改定版）を作成した。

表2-9-1 認証基準設定専門委員会の開催状況（平成17年度）

	会議名	開催日	検討内容
前期	第1回認証基準設定専門委員会	平成17年6月28日	食品販売施設の区分及び特定基準について
	第2回認証基準設定専門委員会	平成17年7月26日	
後期	第1回認証基準設定専門委員会	平成17年11月29日	大量調理施設の区分及び特定基準について
	第2回認証基準設定専門委員会	平成18年1月26日	

第10節 食品安全条例に基づく自主回収報告制度

第1 制度の概要

東京都食品安全条例では、「事業者責任を基礎とする安全確保」、「最新の科学的知見に基づく安全確保」、「都、都民、事業者の相互理解と協力に基づく安全確保」という三つの基本理念を掲げている。「自主回収報告制度」は、この理念に基づき本条例に規定された東京都独自の制度であり、平成16年11月から施行されている。

本制度は、行政が事業者による自主回収情報を的確に把握するとともに、都民に対し適切に提供できる仕組みを構築することで、事業者による自主回収を促進し、健康への悪影響を未然に防止することを目的としている。

都内に事業拠点を有する食品関係事業者(特定事業者)が取り扱う都内に流通する食品について、食品衛生法違反や健康への悪影響のおそれにより自ら気づき、自主回収に着手した場合、定められた様式により都知事への報告を義務付けるものである。また、自主回収を終了する場合についても同様に報告を義務付けている。これらの報告に基づき、食品監視課ホームページ「食品衛生の窓」において「食品等の自主回収情報」として公表し、広く都民に周知するものである。

第2 平成17年度の自主回収情報の公表

平成17年4月から平成18年3月の間に特定事業者からの報告を受け、食品監視課ホームページ「食品衛生の窓」において、120件の自主回収情報の公表を行った(表2-10)。

表2-10 自主回収情報の内訳

(平成17年4月～平成18年3月)

食品分類	件数	回収理由				
		異物混入	変質	アレルギー表示	期限表示	その他
合計	120	14	40	20	27	19
魚介類	7	1	2		3	1
冷凍食品	1			1		
肉・卵類	3	1		1	1	
乳類	9	1	6		1	1
農産物	11	1	4	1	4	1
菓子類	42	4	16	9	7	6
飲料	10	3	5		1	1
缶詰	6		2	1	1	2
調味料	7	1	1	2	1	2
そうざい	12	1	1	2	6	2
器具類	2					2
その他*	10	1	3	3	2	1

*食用油、レトルト食品、栄養補助食品など

第11節 東京都における「食の安全」普及啓発事業

食中毒を始めとした飲食に起因する危害の未然防止等、食の安全を確保するためには、事業者や消費者に対する正しい知識の普及が不可欠である。

食品関係業者のほか、公的給食供給者等の非営利の食品取扱者や一般消費者に対する衛生講習会、地域で行われる各種催し等への衛生展等の出展、消費者団体等の会議での講演等を行うことで、食品衛生思想の普及啓発に努めるとともに、ポスター、パンフレット、パネル等の衛生教材等についても製作、配布及び掲示等し、普及啓発効果の向上を図っている。

また、東京都では、食の安全に対する信頼を回復するには、法令等による規制を行うだけでなく、多くの関係者が正しい情報を共有するとともに、相互理解を推進することが重要との考えに基づき、平成15年度から、食に関する様々な問題について情報や意見を交換し、討論を行う場として「食の安全都民フォーラム」及び「食品安全ネットフォーラム」を開設している。

第1 食の安全に関する相談（単位：件数）

実施主体：都保健所、健康安全研究センター広域監視部、
市場衛生検査所、芝浦食肉衛生検査所

内容	処理の内容		合計
	電話	窓口	
営業許可	20,322	22,001	42,323
表示	1,862	1,110	2,972
規格・基準	1,444	735	2,179
食中毒	2,041	657	2,698
残留農薬	417	110	527
輸入食品	641	207	848
添加物	829	313	1,142
新規開発食品	61	29	90
食用の可・不可に関する疑義	1,157	566	1,723
マスコミ報道に関する事項	465	110	575
その他 ^{注2}	8,926	4,114	13,040
合計	38,165	29,952	68,117

注1 食品衛生業務報告書に記載した事例を除く。

- 2 「その他」の主な内容
- ・食品衛生責任者関係
 - ・調理師免許・製菓衛生師免許関係
 - ・縁日・祭礼等での模擬店の出店関係
 - ・食品の異物混入
 - ・食品衛生管理者
 - ・腸管出血性大腸菌
 - ・食品衛生法の改正に関すること
 - ・健康食品に関すること
- 等

第2 衛生展、街頭相談等の開催

実施主体：都保健所、健康安全研究センター広域監視部、
市場衛生検査所、芝浦食肉衛生検査所

名称	開催回数	参加人数
健康展・健康まつり等	6	2,263
市民まつり・産業まつり等	15	5,439
食品衛生街頭相談	3	1,370
計	24	9,072

第3 情報誌及びその他の普及啓発資材等の製作、発行

実施主体：健康安全課、食品監視課、都保健所、健康安全研究センター広域監視部、市場衛生検査所、
芝浦食肉衛生検査所

名称	発行回数	発行部数
パンフレット等 計	7	34,700
東京都食品安全推進計画	1	1,000
東京都食品衛生自主管理認証制度：事業者向け	1	15,000
食品関係営業許可の手引き：食品関係、移動・行商関係及び給食	5	18,700
食中毒予防ポスター	1	25,000
食品衛生情報等	38	64,732
保健所だより等	9	29,520
くらしの健康	4	40,000
計	66	193,952

第4 食品衛生講習会

1 保健所等における食品衛生講習会

保健所等において消費者及び食品関係業者に対して行われた食品衛生講習会は、次のとおりである。

		都保健所		都その他 ^{注4}		都合計		特別区		総計	
		回数	人数	回数	人数	回数	人数	回数	人数	回数	人数
消費者	合計	50	1,424	15	606	65	2,030	574	12,330	639	14,360
営業者	合計	523	23,260	286	7,844	809	31,104	1,225	62,262	2,034	93,366
	実務講習会 A ^{注1}	許可更新	10	1,258	0	0	10	1,258	注1 2時間講習 食品衛生責任者対象 2 1時間講習 食品衛生責任者対象 3 注1及び注2以外の衛生講習会、消費者懇談会等 4 健康安全研究センター広域監視部 市場衛生検査所 芝浦食肉衛生検査所		
		業種・業態別	20	1,553	0	0	20	1,553			
		集団給食	36	2,193	0	0	36	2,193			
		責任者	12	2,633	0	0	12	2,633			
		その他	21	1,112	0	0	21	1,112			
	実務講習会 B ^{注2}	許可更新	129	2,330	0	0	129	2,330			
		業種・業態別	114	5,301	36	2,211	150	7,512			
		集団給食	52	2,524	1	30	53	2,554			
		責任者	26	433	5	156	31	589			
		その他	59	2,669	2	133	61	2,802			
その他 ^{注3}	44	1,254	242	5,314	286	6,568					

2 その他の講習会

(1) 輸入食品関係営業者講習会

都内に流通する輸入食品の安全確保のため、輸入食品を扱う食品関係営業者を対象とした「輸入食品関係営業者講習会」を年1回開催し、営業者の自主管理について一層の推進を図っている。

日時 平成17年10月12日

場所 都庁大会議場

- 内容 ・「最近の輸入食品の違反事例について」
 ・「残留農薬のポジティブリスト制度に向けた都の取り組みについて」
 ・「輸入食品のJAS法に関する表示について」

(2) 健康食品取扱事業者講習会

「健康食品」の表示、広告、販売方法等の適正化を図るため、関連法規を所管する部署が連携して「健康食品」を扱う事業者を対象とした「健康食品取扱事業者講習会」を年1回開催している。

日時 平成17年12月14日

場所 文京シビックホール 大ホール

- 内容 ・「健康食品」に係る制度の見直しについて
 ・法令解説
 ・事例紹介

第5 食の安全都民フォーラム

食の安全に関しては、添加物、農薬、遺伝子組換え食品等、様々な問題について、都民が不安に感じている現状がある。

このような状況を受け、都民や事業者、行政等が、食に関する正しい情報を共有し、理解を深めることで、食の安全確保及び安心につなげていくことを目的として、平成15年度から、都民、事業者、行政等が一堂に会し意見交換等を行う「食の安全都民フォーラム」を実施している。

平成17年度の開催状況は次のとおりである。

開催回数 ^{注1}	開催日	テーマ	形式	参加者数
第6回	平成17年8月3日	「カラダにいい」って聞くけれど 〜“食べ物”情報の上手な見分け方、受け取り方〜	基調講演+パネルディスカッション	251人
第7回	平成18年1月31日	知りたい！食品添加物のホントのどこっ	パネルディスカッション	201人

注1 平成15年度からの通算回数

第6 ホームページによる情報提供

都民への食品安全に関する情報提供機能の向上を図るため、健康安全課、食品監視課及び保健所等において、インターネットでの情報提供を行っている。

1 健康安全課のホームページ

健康安全課では、平成14年度からインターネットでの情報提供を行っている。平成17年度の閲覧件数は3,239,017件であった。

平成18年3月末の主な掲載内容は「報道発表資料、食品安全情報評価委員会、食品安全ネットフォーラム、食の安全都民フォーラム、栄養成分表示、健康食品ナビ、くすりの救Q箱、東京都医薬品情報、調理師・製菓衛生師等免許関係、印刷物関係等」である。

2 食品監視課のホームページ「食品衛生の窓」

食品監視課では、平成9年度からインターネットでの情報提供を行っている。平成17年度の閲覧件数は2,435,845件であった。

平成18年3月末の主な掲載内容は「食品安全条例、

食品安全審議会、食品衛生法第63条に基づく食品衛生法違反者等の公表、制度（法令、表示、許可）、東京都の食品衛生（食中毒発生状況、食品苦情等）、食品衛生自主管理認証制度、食品衛生ハンドブック（食中毒を起こす微生物、毒キノコ、寄生虫、カビとカビ毒等）、暮らしに役立つ食品衛生情報等」である。

3 保健所等のホームページ

平成17年度は8保健所及び市場衛生検査所、芝浦食肉衛生検査所がインターネットでの情報提供を行っており、閲覧件数の合計は1,704,165件であった。

4 メールマガジン

平成16年度より、月2回、食と薬の安全情報に関するメールマガジンを発行し、最新のトピックスや東京都の事業、関連ホームページ新着情報などを紹介している。平成18年3月末の読者数は4,145人である。

第7 食品安全ネットフォーラム

食品の安全・安心に関わる話題や食品安全対策の内容について、都民や事業者がインターネット上で討論する場として、平成15年8月から「食品安全ネットフォーラム」を開設している。

討論のテーマには、毎回、食品安全に関して話題性の高い事項を取り上げている。平成17年度のテーマと投稿結果は以下のとおりである。

開催回数 ^{注1}	テーマ及び期間	投稿件数
第10回	募集！身近なノロウイルス防止対策 (平成17年2月14日から平成17年4月15日まで)	2 ^{注2}
第11回	楽しい！おいしい！お弁当！あなたが実践する「手作り弁当」の安全・安心は？ (平成17年4月25日から平成17年6月30日まで)	21
第12回	信頼される「食品表示」とは？ (平成17年7月8日から平成17年9月30日)	19
第13回	食中毒予防ポスター人気投票 (平成17年9月27日から平成17年10月3日まで)	94
第14回	第二回みんなで討論、「健康食品」 (平成17年12月1日から平成18年1月31日まで)	12
常設テーマ	食品の安全について意見あり！ (平成15年10月1日から)	27 ^{注3}

注1 平成15年度からの通算回数

注2 平成16年度からの継続テーマだが、平成17年度内の投稿件数を示している

注3 平成15年度からの継続テーマだが、平成17年度内の投稿件数を示している

第8 広報活動

食中毒の発生、違反食品の発見及び一斉監視指導の結果について新聞、テレビ、ラジオ等に対して公表するとともに、その内容をインターネットで公開する等の広報を行った。

第12節 その他の事業

第1 製品検査

製品検査の目的は、食品衛生法第25条の規定に基づき、公衆衛生上の見地から販売の用に供する食品添加物のうち特に指定されるものについて、厚生労働大臣、都道府県知事又は登録検査機関の行う検査を受け、これらの不良品による事故を未然に防止することにある。また、検査に合格した添加物についても、厚生労働省令で定める表示(合格書による封かん)が付されたものでなければ、販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならないとしている。

なお、昭和62年4月1日以降、本規定に基づく食品添加物の指定は厚生労働大臣が行うタール色素のみであるが、政令改正により平成16年2月27日から、検査を行うものについて、登録検査機関に改められた。

第2 シアン化合物含有豆類の処理状況

シアン化合物含有豆類の取扱いについては、昭和37年5月26日付厚生省告示第192号をもって「豆類の成分規格」等が定められた。この運用については、同年5月26日環発第175号厚生省環境衛生局長による通達「シアン化合物含有豆類の取扱いについて」に基づき実施してきた。

しかし、平成12年3月30日付け厚生省通知をもって、既存の通達が廃止されたため、東京都では、従来の「シアン化合物含有豆類の取扱および監視指導実施要領」を平成13年3月31日をもって廃止し、新たに実施要領を定め(平成13年4月1日から適用)、監視指導等を行っている。

シアン豆取扱業者が平成17年度に購入したシアン化合物含有豆類の種類と数量は、表2-12-1のとおりである。

表 2-12-1 シアン化合物含有豆類の購入数量 (平成17年度)

		合計		ベビーライマ豆		バター豆		サルタニ・サルタピア豆		
		袋数	重量(t)	袋数	重量(t)	袋数	重量(t)	袋数	重量(t)	
平成16年度		27,354	1,109.4	17,092	605.2	10,262	504.2	0	0	
平成17年度総計		28,854	1,107.5	17,528	618.7	11,326	488.8	0	0	
内訳	平成17年	4月	3,020	115.9	2,019	72.8	1,001	43.1		
		5月	1,956	71.8	1,374	46.1	582	25.7		
		6月	2,369	83.7	1,625	55.6	744	28.0		
		7月	1,622	64.0	630	28.5	992	35.5		
		8月	2,058	89.5	1,368	55.0	690	34.5		
		9月	2,923	125.1	1,603	59.1	1,320	66.0		
		10月	1,491	48.5	884	26.0	607	22.5		
		11月	3,494	126.4	2,054	68.2	1,440	58.2		
		12月	3,122	121.0	2,092	74.5	1,030	46.5		
	平成18年	1月	1,610	62.8	1,155	40.0	455	22.7		
		2月	2,136	83.5	1,201	40.1	935	43.5		
3月		3,053	115.5	1,523	52.9	1,530	62.6			

注 重量(t)は小数点100分の1で四捨五入

第3 修学旅行時の食中毒等事故発生防止のための事前連絡件数

食品取扱施設の衛生確保については通常監視の中で実施されているが、修学旅行等で都内の宿泊施設又は飲食店等を利用するに当たり、事前に各学校から衛生管理の徹底について依頼のあった件数等について、表2-12-2及び表2-12-3に取りまとめた。

1 旅館及び宿泊所

表2-12-2 月別の利用学校数及び利用人数

(平成17年度)

		平成17年									平成18年			合計
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
小学校	学校数	1	30	11	1		3	42	34	3				125
	利用人数	32	1,483	434	133		304	2,997	2,530	109				8,022
中学校	学校数	6	46	30		2	6		2		1		2	95
	利用人数	367	6,628	3,809		97	420		306		17		279	11,923
高等学校	学校数		3		4	2	2	17	21	2	4	2		57
	利用人数		355		330	263	151	2,395	4,127	592	946	251		9,410
養護学校等	学校数		7	3			4	11	4					29
	利用人数		116	53			43	128	74					414
合計	学校数	7	86	44	5	4	15	70	61	5	5	2	2	306
	利用人数	399	8,582	4,296	463	360	918	5,520	7,037	701	963	251	279	29,769

2 食事提供施設及び弁当調製所

表2-12-3 月別の利用学校数及び利用人数

(平成17年度)

		平成17年									平成18年			合計
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
小学校	学校数	3	81	19			6	70	69		1	2		251
	利用人数	174	4,380	1,471			377	541	7,510		92	134		14,679
中学校	学校数	40	215	75	9	2	13	1	9	4	1	10	16	395
	利用人数	3,926	25,816	9,695	1,466	105	1,147	841	858	567	41	1,412	3,880	49,754
高等学校	学校数	2	2	4	5	4	10	59	26	15	7	8	3	145
	利用人数	584	287	431	315	1,036	1,694	10,355	5,373	2,343	1,352	1,584	654	26,008
養護学校等	学校数	3	17	5			14	28	6	1				74
	利用人数	55	690	108			316	535	113	33				1,850
合計	学校数	48	315	103	14	6	43	158	110	20	9	20	19	865
	利用人数	4,739	31,173	11,705	1,781	1,141	3,534	12,272	13,854	2,943	1,485	3,130	4,534	92,291

第4 学校給食用牛乳及び食品の検査結果

都内の小学校及び中学校の給食で提供されている学校給食用牛乳及び食品の安全性を確保するため、教育庁と協力して抜き取り検査を実施している。

1 検査内容

- (1) 学校給食用牛乳
乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に基づく成分規格及び抗生物質の検査
- (2) 学校給食用食品
細菌検査及び食品添加物等の化学検査

2 実施規模

- (1) 学校給食用牛乳
6社8工場が納入する牛乳について、平成16年5月から平成17年2月まで、3回に分け合計72検体について実施した。

- (2) 学校給食用食品

給食に使用される原材料及び製品（乳製品、ジャム、調味料等）、合計23検体について実施した。

3 検査機関

健康安全研究センター微生物部及び食品化学部

4 実施結果

表2-12-4のとおり、食品衛生法に違反した検体はなかった。

表 2-12-4 学校給食用食品の検査

(平成16年度)

区分	総数 実施対象	検体数	検査件数	判定		検査内容
				適	否	
		167	636	167	0	
5月～2月	学校給食用牛乳	72	288	72	-	化学検査
		72	288	72	-	細菌検査
3月	学校給食用食品	13	38	13	-	化学検査
		10	22	10	-	細菌検査