

1. 用語説明

(1) 法令関係

景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

不当な景品類や表示による顧客誘引を防止し、公正な競争を確保して一般消費者の利益を保護するため、定められた法律。一般消費者に誤認を与え、不当に顧客を誘引し、公正な競争を阻害するおそれがあると認められる表示は、不当表示として禁止されている。

食品関係の違反としては、アブラガニをタラバガニと表示したものや、根拠なく「食べても食べてもどんどん痩せる」と表示した「健康食品」に処分（排除命令）が行われている。

健康増進法

健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の健康の増進を図るため平成14年8月に制定。それまで栄養改善法で規定されていた栄養表示等について、健康増進法に引継がれた。

食品に関連するものとして、

- ① 特別用途食品（乳幼児、妊産婦、病者用など特別の用途に適する旨を表示する食品）の厚生労働大臣による許可
- ② 特定保健用食品（おなかの調子を整えるなどの特定の保健の目的が期待できる旨を表示する食品）の厚生大臣による許可
- ③ 栄養成分や熱量に関する表示（高カルシウムやカロリーオフなどの表示）をする場合の基準
- ④ 健康の保持増進の効果等についての虚偽又は誇大な広告等の表示禁止などを規定している。

JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）

消費者の商品選択に役立てるため、品質に関する表示について、製造者、輸入者、販売者が守るべき基準を定めた法律。

具体的には、

- ① 生鮮食品の原産地、加工食品の原材料等の「品質表示基準」
- ② 厚生労働省において安全性が確認された遺伝子組換え食品を使用しているものなどの「遺伝子組換え食品の品質表示基準」
- ③ 有機農産物、有機農産物加工食品に係る「有機」、「オーガニック」等の表示などを規定している。

食品衛生法の抜本的改正

国民の健康保護のための予防的観点に立った対応、事業者による自主管理の推進、農畜水産物の生産段階の規制との連携の視点から、平成15年5月に抜本的に改正。

具体的には、①農薬等の残留規制の強化など規格基準の見直し ②都道府県等による食品衛生監視指導計画の策定等の監視・検査体制の強化 ③大規模食中毒の発生時等の厚生労働大臣による調査要請等の事故対応の強化 ④表示義務違反等の罰金額引き上げなど罰則の強化などの改正が行われた。

食品安全基本法

食品の安全性の確保を総合的に推進することを目的として平成15年5月に制定。

この法に基づき、「食品健康影響評価」を専門的に行う「食品安全委員会」が内閣府に設置されている。「食品健康影響評価」に基づき、各省庁では安全確保のための規格基準を定めるなど具体的な施策を策定し、実施する。また、食品の安全性に関する情報の公開、関係者相互間の情報・意見の交換を促進することについても規定されている。

飼料安全法（飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律）

飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定を目的とした法律。

有害物質を含む飼料等の製造、輸入、販売、使用（家畜等への供与）の禁止、家畜等に飼料を供与した場合の飼料の種類、使用年月日、場所、家畜の種類、使用量等の記録とその保管などについて規定している。

農薬取締法

農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行うことにより、農薬の適正使用の確保等を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全を目的とした法律。

農薬の登録制度では、国に登録された農薬のみが製造、輸入、販売、使用できる仕組みとなっている。また、薬効、薬害、毒性、残留性等試験の結果をもとに、その農薬を使用できる作物、使用量、濃度、使用時期、使用回数などの使用に関する基準が定められている。

肥料取締法

肥料の品質を保全し、その公正な取引と安全な施用を確保するため、肥料の規格の公定、登録、検査等を行い、もって農業生産力の維持増進と国民の健康の保護に資することを目的とした法律。

肥料について、その種類毎に含有すべき肥料成分の最小量、含有を許される有害成分の最大量、その他の制限事項（粒度や原料）が必要に応じて規定されている。

薬事法

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有効性、安全性の確保のために必要な規制を行い、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律。

「健康食品」に「疾病の診断、治療又は予防に使用する」又は「身体の構造又は機能に影響を及ぼす」という目的性を持たせれば、医薬品に該当することになり、無承認無許可医薬品として薬事法の違反となる。

また、抗生物質等の動物用医薬品の販売・使用に関する規制についても規定されている。

(2) 制 度 関 係

安全・品質管理者 (SQM : Safty & Quality Manager) (★都独自の制度)

東京都中央卸売市場における食品の安全性を確保するための事業、市場構成員・団体が行う自主的な衛生管理、環境の確保・改善に関する取組などの推進役として、中央卸売市場、卸売業者及び仲卸業者の組合それぞれが選任する者をいう。

SQMは、市場内の衛生・環境水準の向上に向けた普及啓発に関することや、人の健康を損なうおそれのある物品等の排除・回収に関することなどを職務とする。

記録の作成と保存

食品に係る事件や事故が発生した場合に、その原因を調査したり、当該食品の回収などにより健康被害の拡大防止を図るために、原料の仕入れ、製造方法、出荷先などに関する記録が行われ、保存されていることが求められる。

このため、食品衛生法では平成 15 年 5 月の改正において、事業者にこうした記録の作成と保管に努めるよう規定を設けている。

また、こうした記録を行い、保存することは、食品の生産・製造履歴などを公開するうえでの資料としても不可欠であることから、今後、生産から販売に至る各段階において積極的な取組を進める必要がある。

都区協議に基づく連携協力体制 (★都独自の制度)

食品衛生法に基づく食品や事業施設の監視指導については、都は多摩地区及び島しょ地域を担当し、区部は特別区がそれぞれの区域を担当することとなっている。

一方、食品流通の広域化が進む中で、都及び特別区が個々に担当地域を監視するだけでは、事故等の未然防止・拡大防止が適切に図れないおそれがある。

このため、都と区が協力し、広域に流通する食品等の効率的な監視指導を実施するため、都区協議に基づき「広域監視実施要綱」を定め、都内全域における広域的な監視指導に係る役割分担を定めている。

具体的には、大規模製造業、輸入業、倉庫業などの広域流通食品を取扱う施設については、特別区内であっても都が監視指導を実施するなど、都区一体となった取組を進めており、その都区役割分担の詳細を「事務処理基準」で定めている。

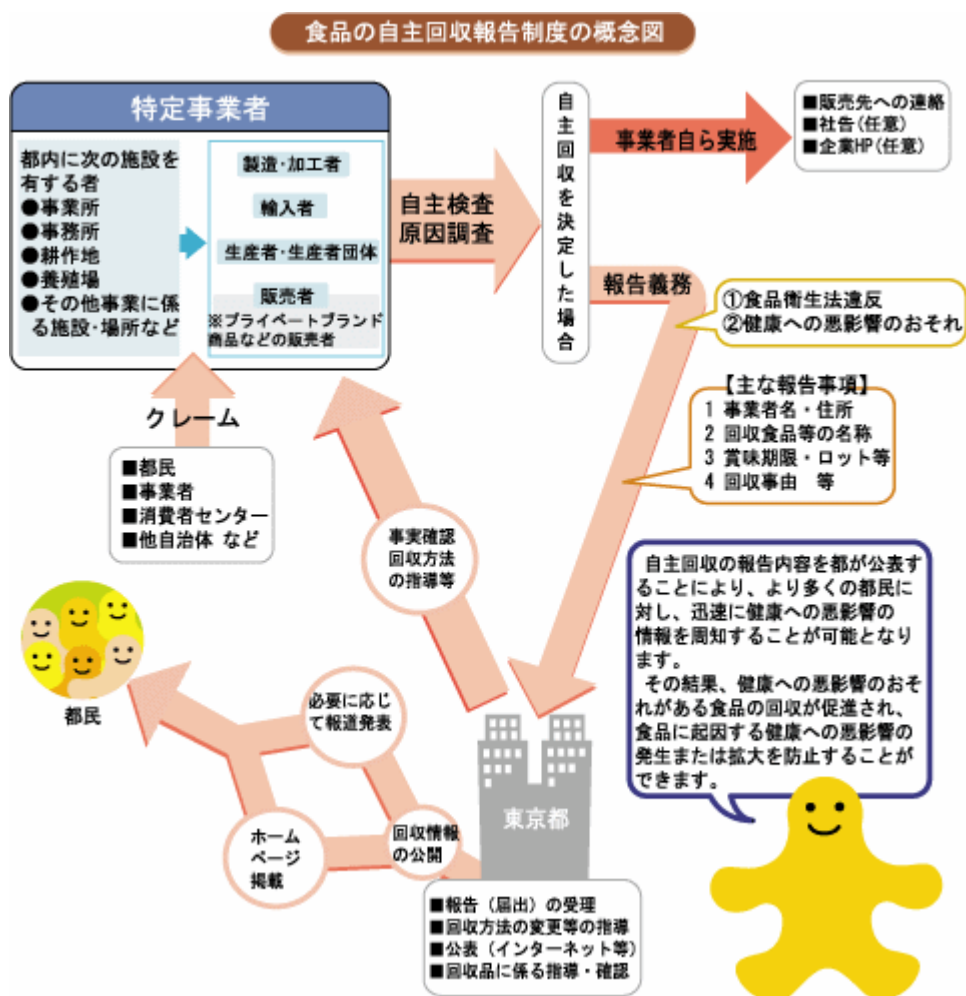
自主回収報告制度 (★都独自の制度)

食品安全条例に基づく都独自の制度で、平成 16 年 11 月から施行されている。食品等の生産者、製造者、輸入者などが健康への悪影響を未然に防止する観点から、食品等を自主回収する場合に都への報告を義務づける制度。

都では、報告された内容をホームページに掲載し、都民へ情報提供を行っている。

情報提供ホームページ「食品衛生の窓」:

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>



自治指導員制度

(社)東京都食品衛生協会が、会員施設の食品衛生向上と自主的衛生管理の確立のために、設けている制度。現在、約 6,000 名の自治指導員が会員の中から選ばれている。

自治指導員は、会員の施設(店)を巡回して、衛生管理の指導、許可・届出などの指導、食品衛生に関する普及啓発を行うとともに、消費者懇談会への参加などを通じて食品衛生の向上のために活動している。

消費生活条例に基づく申出制度 (★都独自の制度)

消費生活条例第 8 条に基づき、都民が同条例に違反する事業活動等により、消費者の権利が侵害されている疑いがあるときに、知事にその旨を申出て、適切な措置をとるべきことを求めることができる制度

消費生活条例の品質表示（★都独自の制度）

東京都消費生活条例第 16 条に基づき、消費者の商品選択に当たり内容を容易に識別し、適正に使用するために必要な場合、法で定める場合を除き商品別に「商品表示事項等」を指定できるとされている。

食品においては、この規定によりかまぼこ類のでん粉含有率や、カット野菜の加工年月日などが指定されている。

消費生活対策審議会（★都独自の制度）

都民の消費生活の安定と向上に関する施策の基本的事項について調査審議してもらうために、消費生活条例に基づき設置される知事の附属機関。

消費者問題に理解の深い学識経験者や消費者代表、事業者代表などで構成され、消費者の選択や適正な使用・利用のために表示が必要な商品・サービスの指定・解除などに当たって、消費生活対策審議会の意見を聴くこととなっている。

消費生活調査員制度（★都独自の制度）

消費生活調査員として委嘱した都民に、商品・サービスに係る表示や量目調査、また日常の消費生活行動で不審に感ずる事業行為等の報告を依頼し、その報告結果をもとに事業者指導などに活用する制度。

調査員は 20 歳以上の都民 500 名に委嘱しており、①生鮮食品や加工食品の表示状況などの調査をする品質表示調査に 200 名、②不当表示などの調査をする表示・広告調査に 200 名、③惣菜など計り売りしている食品等の量目を調査する計量調査に 100 名の調査員が活動している。

食品安全情報評価委員会（★都独自の制度）

食品等の安全を確保するため、各種情報の収集、分析及び評価等を行い、食品の安全対策を総合的に推進していくことを目的として、平成 15 年度に設置された機関。

平成 16 年 3 月 31 日の食品安全条例の制定により、同条例に基づく知事の附属機関となった。微生物や理化学など食品安全に関する学識経験者を中心に、公募された都民代表を含む 20 名以内の委員で構成される。

食品安全審議会 (★都独自の制度)

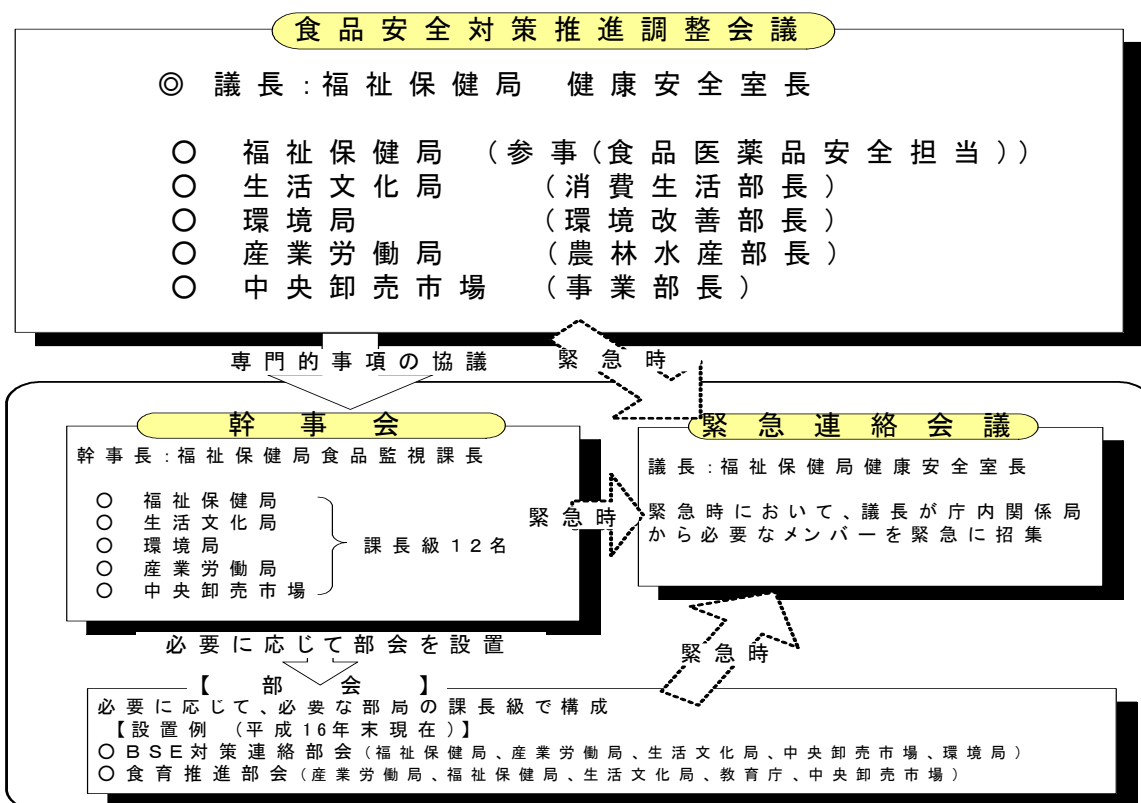
食品安全条例に基づき、都における食品の安全確保に関する施策について、調査審議するため設置される知事の附属機関。

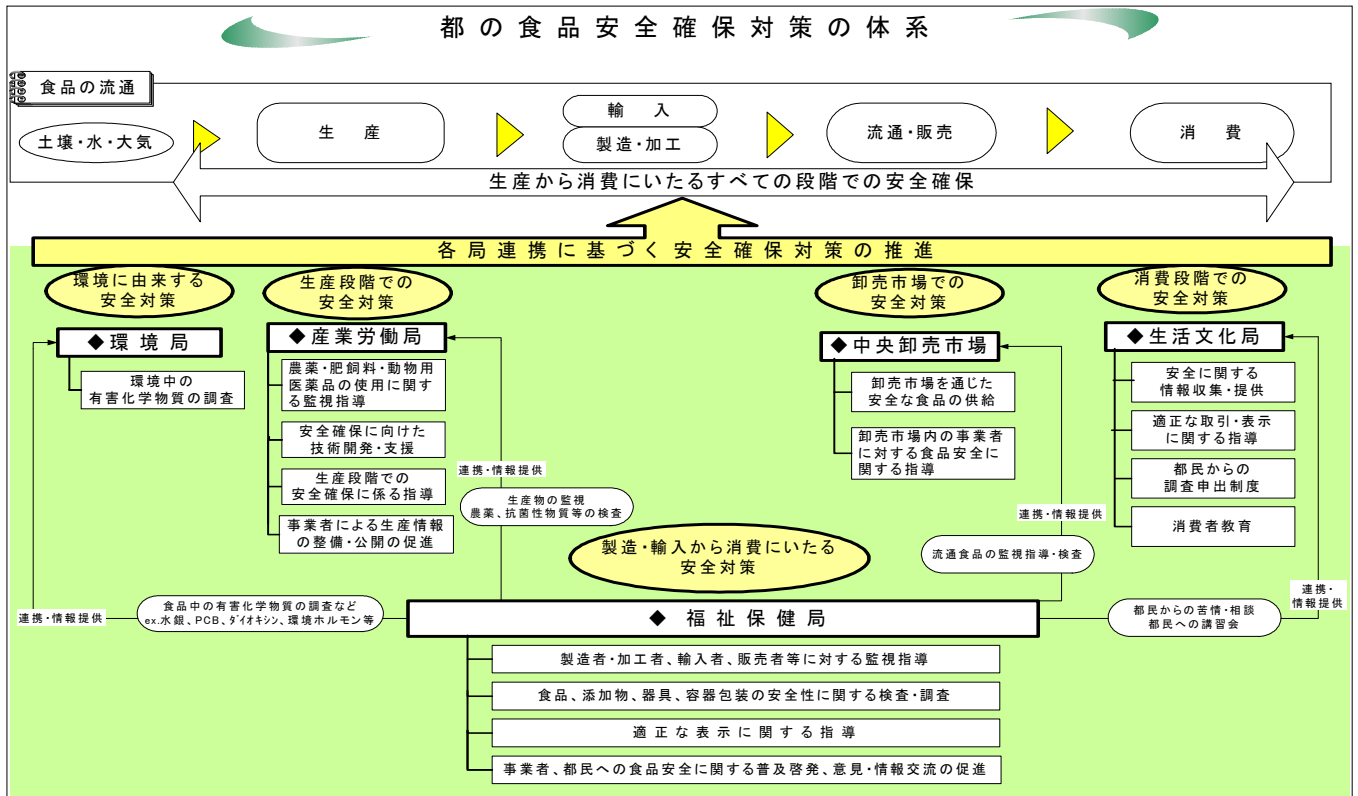
審議会は、都民（公募を含む）、生産・流通・輸入・販売に係る事業者、食品の安全に関する学識経験者の代表 25 名以内の委員で構成されている。

食品安全対策推進調整会議 (★都独自の制度)

食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するため、関係各局間の協議機関として平成 15 年 6 月に設置。福祉保健局、生活文化局、環境局、産業労働局、中央卸売市場の 5 局の部長級職員で構成され、施策の推進に関する事項や各局の相互連携に関する事項、あるいは、食品の安全確保に関する情報交換、連絡調整に関する事項などの協議を所掌している。

また、会議には、関係各局の課長級で構成する「幹事会」がおかれ、食品の安全確保に関する専門的事項の協議を行うとともに、必要に応じて部会を設置し、幅広く食品の安全に関する事項を協議している。





食品衛生自主管理認証制度 (★都独自の制度)

食品関係施設における自主的な衛生管理の取組を、都が指定する民間の審査機関が認証する制度。各施設で行われている衛生管理が、都の定める基準を満たしていると認められる施設を営業者からの申請により認証し、そのことを広く都民に公表することによって、営業施設全体の衛生水準の向上を図ることを目的としている。

平成 15 年 8 月 豆腐製造業、集団給食施設を対象に制度を創設

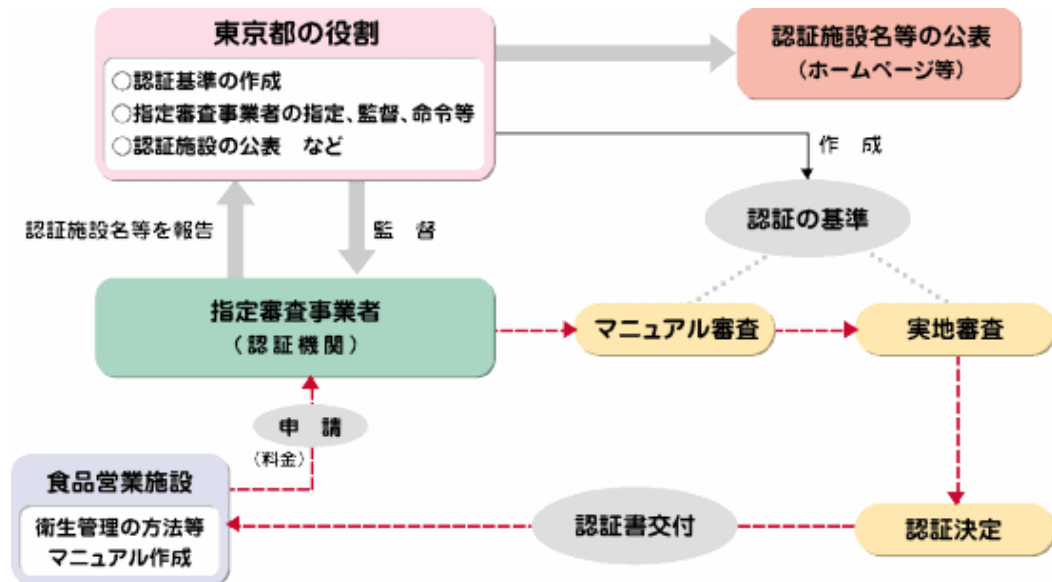
平成 16 年 1 月 申請受付を開始

平成 16 年 8 月 弁当・そうざい製造施設の認証基準を設定

平成 17 年 2 月 飲食店営業 (すし)、菓子製造業施設の認証基準を設定

情報提供ホームページ「食品衛生の窓」:

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>



食品衛生推進員

食品関係営業者の自主的な活動を促進するため、平成7年5月、食品衛生法の改正の際に導入された制度。都道府県や特別区等は、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有するもののうちから、食品衛生推進員を委嘱し、行政の施策に協力して、営業者等の相談、助言等の活動を行なわせることができるとされている。

東京都では、現在150名の食品衛生推進員が、各保健所における普及啓発活動への協力や事業者からの相談対応、また、保健所事業に対する意見具申、地域の情報提供などの場において活動している。

食品衛生責任者

食品関係営業施設において、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たる者として、食品衛生法施行条例により、各施設に設置が義務づけられている。

食品衛生責任者は、栄養士、調理師などや知事が指定した講習会の受講終了者などの有資格者から事業者が選任し、施設に責任者の氏名を掲示しなければならない。

食品技術センター（★都独自の制度）

都内食品関連企業の振興に寄与することを目的に、平成2年7月に開設された組織。食品工業技術に関する試験研究、相談・普及指導、試験室貸出、共同研究、受託事業等を行っている。

生産情報提供食品事業者登録制度（★都独自の制度）

食品の生産等の履歴情報を積極的に提供する事業者を東京都が登録するとともに、事業者は食品に登録マークを表示するなど、都民に商品選択の目安を提供するための制度として、平成16年4月から登録を開始している。

情報提供ホームページ：都民のための生産情報提供事業

<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/norin/seisanjoho/index/index.htm>



総合衛生管理製造過程

食品の製造・加工の方法について、HACCPシステムを法的に位置付けた制度。

この制度では、事業者がHACCPシステムの考え方に基づいて自ら設定した食品の製造・加工の方法及びその衛生管理の方法について国に申請する。国では、実地調査等を行い、承認基準に適合することが確認されれば、厚生労働大臣により承認される。

なお、承認の対象となる食品が決められており、現在（平成16年7月末現在）で①乳・乳製品 ②食肉製品（ハム・ソーセージなど） ③清涼飲料水 ④魚肉ねり製品（かまぼこ、魚肉ソーセージなど） ⑤容器包装詰加圧加熱殺菌食品（缶詰、レトルト食品など）が規定されている。

特別栽培農産物

その農産物が生産された地域で慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況に比べて、農薬の使用回数が 50%以下、化学肥料の窒素成分量が 50%以下の双方の条件を満たして栽培された農産物をいう。

都では、この条件を満たした農産物を認証する制度を設けており、認証を受けた農産物には認証マークをつけて出荷することができる。これにより、有機農業の拡大と特別栽培農産物の信頼性の向上、都民の商品選択への活用などを図っている。

と畜検査

獣畜（牛、馬、豚、山羊、羊）を食用に供する際に、食肉としての安全性を確認するため、都道府県等が実施する検査。と畜場法により、処理される獣畜の 1 頭 1 頭すべてについて獣医師であると畜検査員が、疾病の有無等を検査することが義務づけられており、疾病に罹患しているものは廃棄等の措置がとられる。

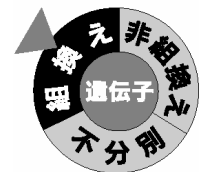
なお、牛に関する B S E 検査の義務づけも、この制度が根拠となっている。

都民の声（★都独自の制度）

都では、生活文化局をはじめ各局に「都民の声」窓口を設置し、都民からの提言、要望、苦情など、様々な意見を募集している。また、こうして寄せられた意見へは個別に回答するとともに、内容の集約、整理を行い、事務の改善などへの活用を図っている。

バイオテクノロジー応用食品のマーク表示ガイドライン（★都独自の制度）

遺伝子組換え食品やクローン牛等のバイオテクノロジー応用食品について、消費者が商品を適切に選択できるように、東京都独自のマークを定め、これを普及させることにより、見やすく、分かりやすい表示の推進を図るもの。このガイドラインは、都内で販売される遺伝子組換えに関する表示のある食品、受精卵クローン牛由来生産物（肉）に適用される。製造業者、加工包装業者、輸入業者、販売業者等に協力を求め、該当するマークを、見やすい場所に、見やすい大きさで表示する。



普及指導員

農業改良助長法に基づき各都道府県に配置される技術者。国が行う普及指導員資格試験に合格した者が任用され、次のような事務を行う。①試験研究機関、市町村、農業関係団体等と連携し、専門事項又は普及指導活動の技術及び方法について調査研究を実施する、②巡回指導、相談、農場展示、講習会の開催等をとおして、直接農業者に接して、農業生産方式の合理化その他農業経営の改善又は農村生活の改善に関する科学的技術及び知識の普及指導を行う。

農薬のポジティブリスト制

使用できる物質をリスト化し、このリストに記載されていない物質の使用を原則禁止する制度。

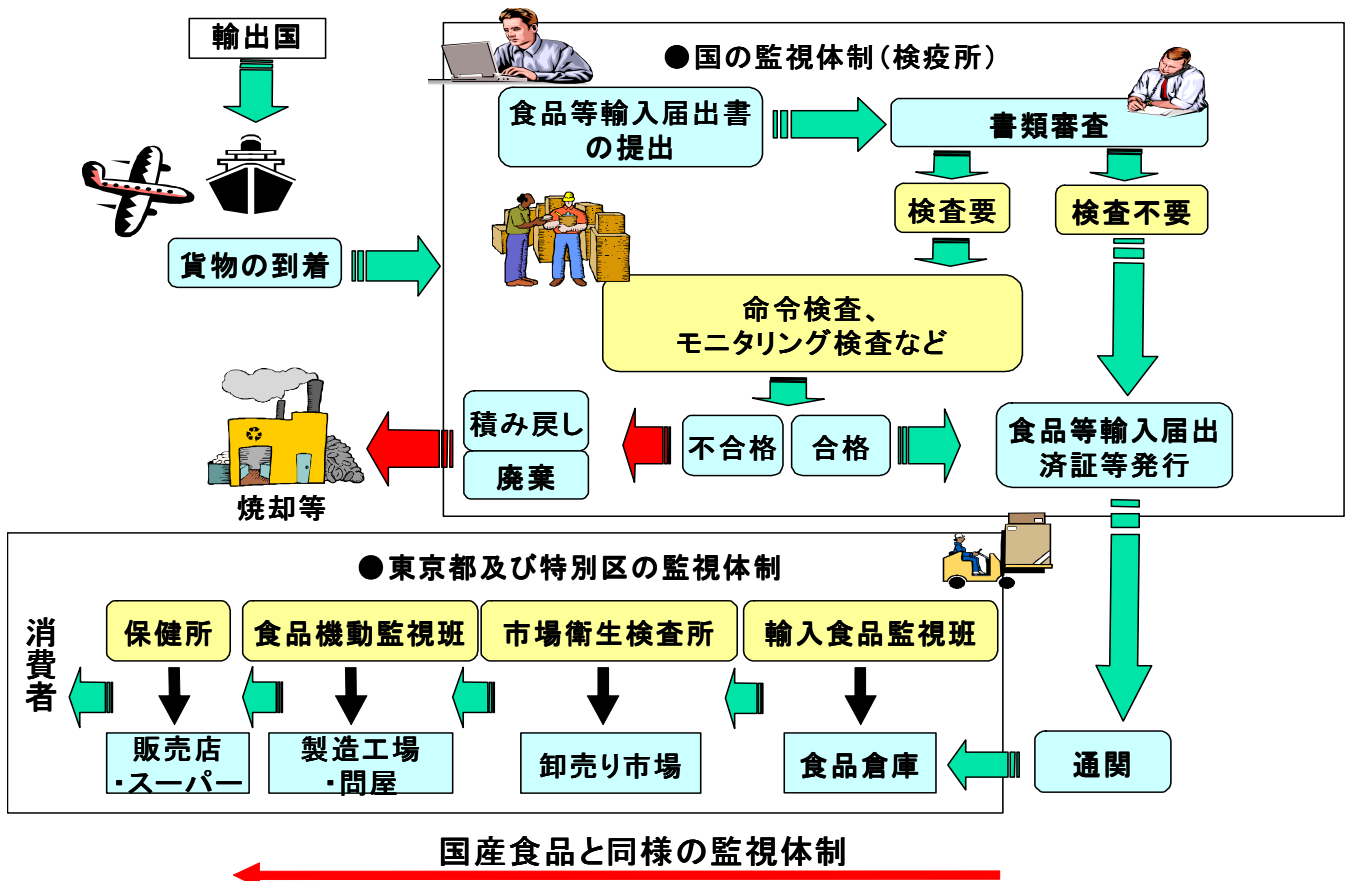
これまで食品衛生法には、残留基準が定められていない農薬について、これらが残留している食品の流通を禁止する規定がなかったが、平成15年の食品衛生法改正により、ポジティブリスト制の導入が決定され、この制度が平成18年5月までに施行されると、約700種類の農薬に残留基準が定められ、規則が強化される。

輸入食品対策における国と自治体との関係

食品を販売等の目的で輸入する場合には、国の検疫所に届出をすることが食品衛生法により義務付けられている。国では、この輸入届を受理し、書類審査や必要に応じて試験検査を実施し、輸入の適否を判断している。

検疫所で輸入が認められた食品は、国内に流通することになり、以降は各都道府県等が国産食品と同様に監視・検査等を実施している。

輸入食品の監視体制



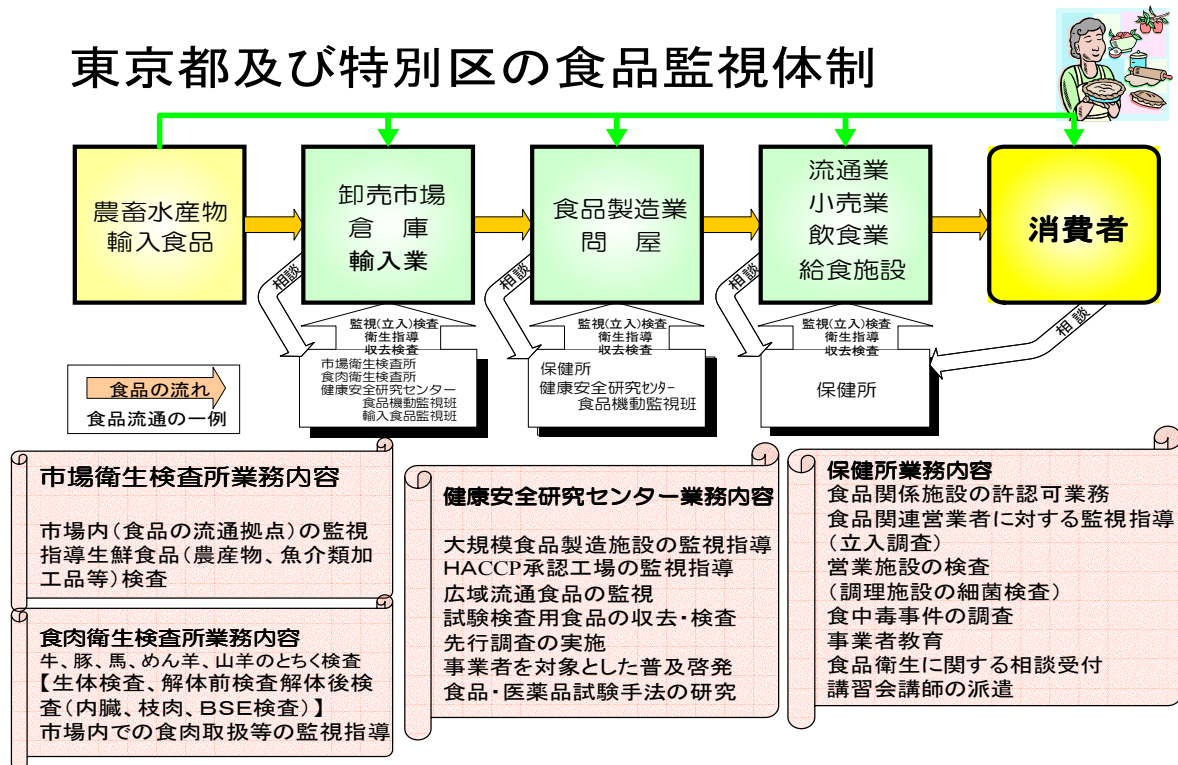
都における食品衛生監視の体制

都内での食品衛生法に基づく監視や検査の業務は、区部においては各特別区が、多摩地区及び島しょ地域では東京都が「保健所」を設置して実施している。

さらに、東京都では、広域に流通する食品等の安全確保を図るため、特別区との取り決めにより、特別区内にある「大規模製造施設」や「輸入業」などに対し、特別区と連携協力して監視指導を実施している（広域監視：健康安全研究センターが担当）。

また、特別区内の卸売市場やと畜場など食品の流通拠点での監視指導も都が実施している（拠点監視：市場衛生検査所、食肉衛生検査所が担当）。

東京都及び特別区の食品監視体制



食品衛生監視指導体制



(3) 学術用語・その他

「健康食品」

健康食品は、法的な定義はなく、これまでも、「健康補助食品」、「いわゆる健康食品」などの呼称が使われている。

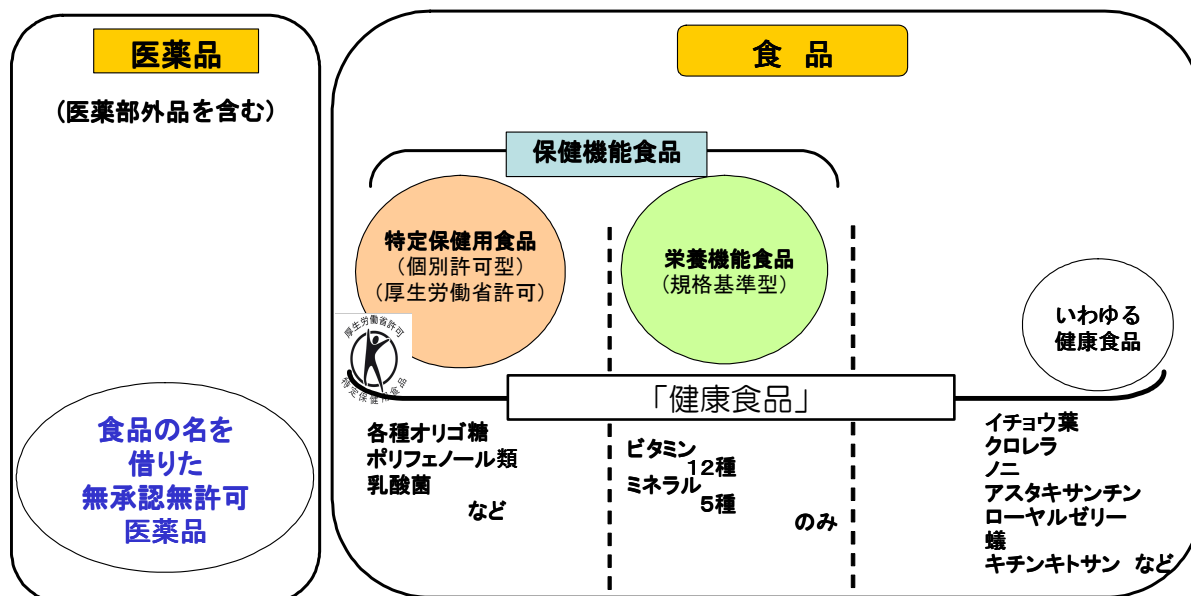
平成15年6月9日、厚生労働大臣の私的諮問機関である『「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会』から『「健康食品」に係る今後の制度のあり方について』が提言され、その中で、括弧付きの健康食品として、次のような説明がされており、都においても、特段の断りがない限り同様の意味で使用している。

「健康食品」：広く、健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指し、保健機能食品も含む。

※「保健機能食品制度」：平成13年4月に、消費者が適切に健康食品等を選択できるよう創設された制度。厚生労働省が定めた基準等を満たしたものは、ビタミンやミネラルなどの栄養成分の機能に関する表示（栄養機能食品）や、おなかの調子をを整えるといった特定の保健の用途などを表示（特定保健用食品）して販売できるようになっている。

「健康食品」の範囲

「健康食品」：広く、健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指し、保健機能食品も含む。
（厚生労働省『「健康食品」に係る今後の制度のあり方について（提言）平成15年6月9日』）



遺伝子組換え食品

ある生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術を利用して、品種改良が行われた農作物とその加工食品をいう。遺伝子組換え食品を国内で流通・販売するためには、国が行う安全性審査により食品としての安全性が確認されなければならない。

現在、安全性が確認されている食品は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、てんさい6作物の35品種である。また、てんさいを除く5作物とこれを使用した30種の加工食品については、「遺伝子組換え食品」である場合には、その旨を表示することが義務付けられている。

ダイオキシン類

ポリ塩化ジベンゾーパラジオキシン(PCDD)とポリ塩化ジベンゾフラン(PCDF)、コプラナーポリ塩化ビフェニル(コプラナーPCB)の総称。ごみ焼却のほか、製鋼用電気炉、たばこの煙、自動車排出ガスなど様々な発生源から副生成物として発生する。プランクトンや魚介類に食物連鎖を通して取り込まれていくことで、生物にも蓄積されていくと考えられている。

多量の暴露では、甲状腺機能の低下、生殖器官の重量や精子形成の減少、免疫機能の低下を引き起こすことが動物実験で報告されている。

特定危険部位(SRM)

牛海綿状脳症(BSE)の原因である異常プリオンが特異的に蓄積しやすいため、牛を食用に供する際に除去、焼却処理が義務付けられている部位(臓器)をいう。具体的には、頭部(頬肉、舌を除く)、脊髄、回腸遠位部(小腸の中で盲腸に近い部分)及び背根神経節(脊柱から分枝した神経が脊柱から出る前につくるふくらみ)をいう。

と畜場法では、背根神経節を除くSRMを「特定部位」とし、と畜段階での除去を義務づけている。

鳥インフルエンザ

鳥類がインフルエンザウイルスに感染して起こる病気。鳥類に感染するインフルエンザウイルスはA型インフルエンザウイルスで、鳥インフルエンザウイルスと呼ばれている。

このうちウイルスの感染を受けた鳥類が死亡し、全身症状などの特に強い病原性を示すものを「高病原性鳥インフルエンザ」と呼ぶ。鶏、七面鳥、うずら等が感染すると、全身症状をおこし、神経症状(首曲がり、元気消失等)、呼吸器症状、消化器症状(下痢、食欲減退等)等が現れ、鳥類が大量に死亡することもまれではない。

なお、感染した鳥との接触による人への感染が海外で報告されているが、鶏肉など食品を介した感染は報告されていない。

トレーサビリティ

製品の生産・流通履歴に関するシステム。製品の生産、加工、流通等の各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先等の記録を記帳・保管することで、食品とその情報とを追跡することができるもの。

食品の分野においては、事故等が発生した場合の速やかな回収や、原因究明にこのシステムを利用することで、危害の未然防止・拡大防止への活用が期待される。また、最近では、食品を購入した消費者がその生産履歴や製造方法等を知ることができるシステムが検討されており、消費者への情報提供の面からの活用も期待されている。

ノロウイルス

ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルス。ウイルスが体内に取り込まれてから、24～48 時間で発症し、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38℃以下) など、風邪に似た症状を示す。冬場に多く発生する傾向がある。

ウイルスを取り込んだカキなどの二枚貝を不十分な加熱で食べたり、感染者の用便後の手洗い不十分等により、ウイルスに汚染された食品を食べた場合などに感染するおそれがある。また、感染者の便や吐しゃ物に接触したり飛散したりすることにより、二次感染を起こすこともある。

HACCP

1960 年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された 食品の品質管理の手法。勘や経験に頼る部分が多かった従来の衛生管理の方法とは異なり、食品の安全性について危害を予測し、その危害を管理することができる工程を重要管理点として特定し、それを重点的に管理することによって工程全般を通じて製品の安全確保を図る科学的な管理方法である。

具体的には、

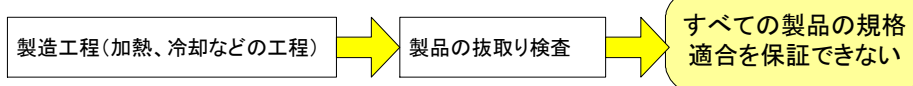
- ① 営業者が自ら食品の製造・加工のすべての工程で発生するおそれのある微生物などの危害を調査・分析 (Hazard Analysis : HA)
- ② 分析の結果に基づいて、危害の発生を防止し、安全な製品を得ることができる工程を重要管理 (Critical Control Point : CCP) として定め
- ③ 重要管理点が常に管理されていることを確認するため、集中的かつ常時モニタリングを行い
- ④ 重要管理点の管理状態が不適切な場合には、すみやかな改善措置を講じ
- ⑤ さらに、その管理内容をすべて記録すること

により、危害の発生を防止するものであり、結果として最終製品全体の安全を保証するシステムである。

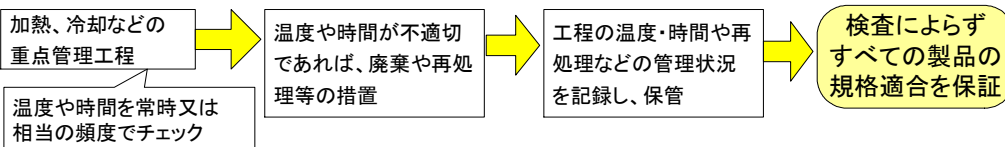
この管理方法をわが国で法的に位置付けたものが、食品衛生法第 13 条に規定される「総合衛生管理製造過程」の承認制度である。

【従来の衛生管理とHACCPとの違い】※

○従来の衛生管理



○HACCPによる衛生管理



BSEスクリーニング検査

牛海綿状脳症（BSE）は、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起し、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病で、異常プリオンという細胞タンパクが異常化したものが原因と考えられている。

BSEスクリーニング検査は、この異常プリオンを検出するための簡易検査。

日本では、食用として処理される牛について、このスクリーニング検査が義務づけられており、検査結果が陰性と確認されるまでは、その牛の肉や内臓、皮などは全てとちく場内で厳重に保管され、BSEにかかった牛の食肉等が、市場に流通しない仕組みになっている。

PCB

ポリ塩化ビフェニル化合物の総称。水に極めて溶けにくい、熱で分解しにくい、不燃性、電気絶縁性が高いなど、物理的・化学的に安定な性質を有することから、電気機器の絶縁油、熱交換器の熱媒体など様々な用途で利用されてきたが、現在は製造・輸入ともに禁止されている。

脂肪に溶けやすいという性質から、慢性的な摂取により体内に徐々に蓄積し、目やに、爪や口腔粘膜の色素沈着、爪の変形、まぶたや関節のはれなど様々な症状を引き起こすことが報告されている。

なかでも、コプラナーPCBと呼ばれるPCBの毒性は極めて強く、ダイオキシン類と総称されるものの一つとされている。

有機水銀

水銀原子に炭素が結合した化合物の総称。日本では、酢酸フェニル水銀が農業用殺菌剤、リン酸エチル水銀と塩化メトキシエチル水銀が種子消毒としてかつて使用されたが、現在、使用禁止となっている。

有機水銀は無機水銀に比べて毒性が強く、特にアルキル水銀の中樞神経への作用は特異的である。アルキル水銀の中でもメチル水銀の毒性は最も強く、中樞神経系に作用して視野の狭窄、難聴、言語障害、知的障害などを起こす。

有機スズ化合物

スズ原子と炭素原子が結合した化合物の総称。農薬や船底防汚剤、プラスチック安定剤、有機合成触媒等に使用されており、特にトリブチルスズ (TBT) やトリフェニルスズ (TPT) 化合物は船底防汚剤や魚網防汚剤として大量に使用されてきた。日本では現在、全面的に使用が中止されている。

防汚剤から有機スズ化合物が海中に溶け出し、水質や底質が広く汚染され、また、生物濃縮によって魚介類中の濃度が高まり、重大な環境問題となった。これまでに、魚介類に対しての急性毒性、生殖毒性、変異原性、発生障害などの生態影響などが報告されている。

リスクコミュニケーション

リスクに関する情報を関係者が共有し、相互に意思疎通を図るプロセス。

リスクコミュニケーションでは、対象になっているリスクについて関係者が一緒に考え、リスクに関する正しい情報を信頼関係の中で共有し、情報・意見を相互に交換して了解事項を積み重ねることで、リスクを低減していくための共通の姿勢をもつことができる。