

## 流通魚中のPCB検査

平成21年5月、11月に中央卸売市場で収去した流通魚12種20検体について、PCBの検査を行いました。その結果、6検体からPCBを検出しました(表)。しかし、検出した検体はいずれも暫定的規制値(遠洋沖合魚介類0.5ppm、内海内湾魚介類3ppm)以下でした。

表 PCBの検査結果

単位: ppm

食品の種類		検体数	検出件数	結果	暫定的規制値
遠洋沖合魚介類 (可食部)	ハタハタ	1	0	不検出	0.5
	ヒラメ	1	0	不検出	
	マイワシ	2	0	不検出	
	マサバ	2	0	不検出	
内海内湾魚介類 (可食部)	イサキ	1	0	不検出	3
	カワハギ	1	0	不検出	
	カンパチ*1	4	3	0.01 0.01 0.03	
	ハマチ	1	1	0.08	
	ブリ	2	2	0.01 0.01	
	マアジ	1	0	不検出	
	マコガレイ	1	0	不検出	
	マダイ	3	0	不検出	
計		20	6	-	-

\*1 カンパチフィレを含む

(検出限界 : 0.01ppm)

### (PCBの摂取量について)

1968年、カネミ油症事件の発生によりPCBの毒性が社会問題化し、1972年に通産省の行政指導に基づきPCBの製造中止、回収が指示されました。しかしながら、この行政指導が実施されるまでに使用されてきたPCBの一部が環境中に放出されており、環境汚染が懸念されるようになりました。実際に調査した結果、魚介類を中心としたいろいろな食品がPCBで汚染されていることが分かりました。

国立医薬品食品衛生研究所で行っている食品汚染物1日摂取量調査によると、PCBの使用中止から1994年頃まで摂取量は徐々に低下してきましたが、その後十数年間の摂取量は横ばいとなり低下がみられなくなりました。これはPCBが化学的に極めて安定で難分解性であるため、現在でも何十年も前に放出されたPCBが環境中に存在し、食物連鎖を通じて我々が日常食べている魚介類に蓄積しているために摂取量が低下しないものと考えられています。

【 微量汚染物担当 】