

魚介類中のPCB検査結果（令和6年度）

PCBは生態系の食物連鎖を通じて魚介類に蓄積され、これを食べることによる健康への影響が懸念されています。厚生労働省では、PCBについて暫定的規制値を設定し、食品への汚染を防止し、かつ低下させるための行政上の指標としています。

当所では横浜市内に流通する魚介類についてPCBの検査を行っています。令和6年6月及び10月に中央卸売市場本場で収去した魚介類9種10検体について、PCBの検査を行いました。その結果、表に示すとおり全ての検体で不検出でした。

表 PCBの検査結果

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	スルメイカ	1	0	不検出	0.5ppm
	マサバ	1	0	不検出	
内海内湾魚介類	アイナメ	1	0	不検出	3ppm
	ウスメバル	1	0	不検出	
	サワラ	1	0	不検出	
	シログチ	1	0	不検出	
	チダイ	1	0	不検出	
	マダイ	2	0	不検出	
	メダイ	1	0	不検出	
計		10	0		

(検出限界:0.01ppm)

【 理化学検査研究課 微量汚染物担当 】