

魚介類中のPCB検査



平成25年5月、11月に中央卸売市場で収去した市内に流通する魚介類7種10検体について、PCBの検査を行いました。その結果、5検体からPCBを検出しました(表)。しかし、検出された値は暫定的規制値以下でした。

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)	ヒラメ	2	1	0.05	0.5
	マサバ	1	1	0.06	
内海内湾魚介類 (可食部)	アカカマス	1	0	不検出	3
	カンパチ	2	1	0.01	
	ブリ	2	2	0.02 0.03	
	マアジ	1	0	不検出	
	マダイ	1	0	不検出	
計	10	5	—	—	

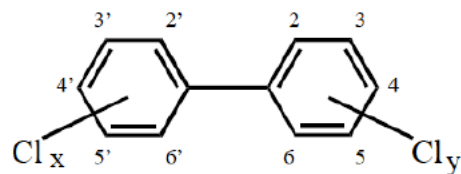
(検出限界 : 0.01ppm)

《PCBについて》

PCBとはポリ塩化ビフェニルの略称で、ポリ塩化ビフェニル化合物の総称です。理論的には209種類の異性体があり、ダイオキシン類に分類される毒性の強い異性体も含まれています。

PCBは化学的安定性、不燃性、高絶縁性などのすぐれた性質があるため、トランス、コンデンサなどの様々な用途に使用されてきました。

PCBは分解されにくく、脂肪に溶けやすい性質があるため、環境中に放出されたものは食物連鎖の上位に位置する生物に蓄積され、魚介類、肉類、乳製品などに汚染が広がりました。また、大気や海洋などの循環により拡散し、北極圏などPCBを使用していない地域のアザラシやクジラなどの生物にも高濃度に蓄積されていることがあり、地球規模での汚染が問題となっています。



PCB



【 検査研究課 微量汚染物担当 】