

## ○食品中に残留するP C Bの規制について

(昭和47年8月24日)

(環食第442号)

厚生省環境衛生局長から各都道府県知事、各政令市市長宛

食品中に残留するP C Bの規制については、かねて食品衛生調査会にP C B特別部会が設けられて検討されていたが、このたび別添のとおり答申された。

厚生省は、この答申内容について検討した結果、答申の規制値が暫定的規制値であることを考慮し、当面、これを行政的指導指針として、左記のとおり運用することとしたので、この旨ご了知のうえ、遺憾のないようご配意願いたく通知する。

記

## 1 暫定的規制値設定の趣旨

(1) P C B汚染防止対策の一つとして、すでに産業界においてはP C Bの製造停止使用規制等の措置がとられているが、過去に使用されたP C Bによる環境汚染が今後早急に消退するとは考え難く、一方、人体汚染に関する報告がなされるなど、人の健康に及ぼす影響については重大な関心が払われなければならない。

したがって、P C Bによる危害防止の観点から汚染源として、もっとも重要なものと考えられる食品について、その暫定的規制値を定めることとしたものである。

(2) 本来、規制値を定めるにあたっては、長期毒性研究の結果から、人体の1日摂取許容量(ADI)を算出し、これを基として食品ごとの規制値を定めるのが一般的である。しかし、昭和46年度に開始されたP C Bの長期毒性研究は、今後も1年以上にわたって継続されなければ、その研究の完成がみられない実情にあり、一方、P C Bの食品汚染と、これを取りまく社会情勢は放置できない現状にある。このため、食品衛生調査会では現時点において入手し得る限りの内外の研究成果を基礎として暫定的に人体の1日摂取許容量5 $\mu\text{g}/\text{kg}/\text{day}$ を算出し、これに現在までに得られた調査結果による食品のP C B汚染の実態を勘案して当面の基準として決めたのが今回の暫定的規制値である。

(3) したがって、この暫定的規制値は、現時点における当面のものではあるが、十分に安全性を考慮してあるので、この暫定的規制値が守られ、かつ食生活指導等の保健指導対策をすすめられることによって汚染地域においてもP C Bによる危害の発生は防止し得るものと考えられる。

(4) この暫定的規制値は、その設定の趣旨からしても、食品の汚染がこの水準まで許されてよいと解してはならないものであり、あくまでもP C Bは食品に含まれてはならないものであることには変わりがない。

このような観点から暫定的規制値がこの水準まで汚染が許されるものとして取り扱われないよう十分指導されるとともに、少しでも汚染の水準を下げるための努力が必要である。

## 2 暫定的規制値

食品中に残留するP C Bの暫定的規制値は次のとおりとする。

## 魚介類

遠洋沖合魚介類(可食部) 0.5ppm

内海内湾(内水面を含む) 3ppm

魚介類(可食部) 3ppm

牛乳(全乳中) 0.1ppm

乳製品(全量中) 1ppm

育児用粉乳(全量中) 0.2ppm

肉類(全量中) 0.5ppm

卵類(全量中) 0.2ppm

容器包装 5ppm

## 3 暫定的規制値の運用上の注意

(1) 本規制値はP C Bによる食品の汚染を防止し、かつ低下せしめるための行政上の指標として、その上限を定めたものである。

したがって、流通経路の末端における個々の食品の適否を判断するためのものよりも、むしろ生産地(水)域における当該食品の汚染を低くさせ、または汚染食品が流通しないようにするためのものとして、効果的に運用されたい。

(2) 検査にあたっては、生産地(水)域にもっとも接近した段階において実施するよう配慮されるとともに、あわせて生産地(水)域のは摂を行なうなど、その結果が直ちに生産地(水)域における対策に資するような配慮が必要である。

(3) 検査の結果、暫定的規制値を超えるもの

が発見した場合は、直ちに当該食品の供給者に対する生産行政にも十分反映させ得るよう関係部局と密接な連携を保つとともに、当該食品の販売の自主規制等を指導するほか、当該食品を摂食しないような措置ならびに廃棄物処理に際しては環境等の再汚染を防止する措置を行なう必要がある。

(4) なお、検査にあたっての分析法については、昭和47年1月29日付け環食第46号通知「分析方法に関する研究」によるが、当面P C Bのみ検査することとし、その方法は、アルカリ分解法および十塩化法によるものとされた。

(5) この規制値の正しい運用によって一般的には安全性が確保されるものであるが、妊娠婦、および乳幼児については、その生理的特性から食品衛生調査会ではさらに検討を続けることとされている。しかし妊娠婦および乳幼児をはじめ、日常専ら内海内湾魚介類を食する者に対しては、食生活の保健指導をあわせて行なう必要があるので、水産庁において実施される調査の結果を活用のうえ、保健指導の徹底に努められたい。

(6) その他、遠洋沖合魚介類と内海内湾魚介類の範囲については、別紙資料を参考にされた。

## 別紙

遠洋沖合魚介類と内海内湾魚介類

まぐろ類(まぐろ、いんどうまぐろ、びんながら、めばち、きはだ、めじ、かじき)

かつお類(かつお、ひらそうだ、まるそうだ)

さめ類

えい類

さけ類(しろざけ、べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ、からふとます)

いわし類(まいわし、うるめいわし)

さば類(まさば、ひらさば、ごまさば、まるさば)

さかれい・ひらめ類(ひらめ、こがねがれい、あぶらがれい、おひよう)

たら類(まだら、すけそうだら)

さざんま(にしん、ほっけ、めぬけ、きじち、はいたはた、にぎす、にべ、えそ、いしいら、とびうお、いぎんだら、あめるーさ、するめいか、もんごういか、たらばがに、ずわいがに)

## くじら

内海内湾魚は上記以外のものである。

例えば、海産魚類としては、かたくちいわし、しらす、ほうぼう、たい(まいだい、ちたい、きだい、くろだい)、すずき、はまち、ばら、このしろ、あじ(まあじ、むろあじ、まるあじ、もろ)、あなご、えび(いせえび、くるまえび), たこ、なまこ、貝類(あさり、さざえ、あわび、はまぐり、かき)等である。

内水面とは湖沼、河川をいい、例えば、うなぎ、いこい、ふな、にじます、あゆ、貝類(しじみ等)等である。

別添 [省略]

为“我见到了那件事物，你没有看到，所以我比你更了解它”。当然，这是对美的独创性的强调，是浪漫主义的。但美学家们通常说的“美在感性”，“美在直觉”，“美在情感”，“美在意象”等，都是对美的直觉性的强调。所以，美学家们对美的认识，与诗人们、画家们、雕塑家们的认识，基本是一致的。

### （三）审美的社会批判功能

美学家们对美的研究，不单是美的本身，而是美的社会批判。艺术作品的批判功能，就是社会批判功能，所以，美学家们对美的研究，也是对社会的批判研究。

批评美学家们对美的研究，不单是美的本身，而是美的社会批判。艺术作品的批判功能，就是社会批判功能，所以，美学家们对美的研究，也是对社会的批判研究。批评美学家们对美的研究，不单是美的本身，而是美的社会批判。艺术作品的批判功能，就是社会批判功能，所以，美学家们对美的研究，也是对社会的批判研究。批评美学家们对美的研究，不单是美的本身，而是美的社会批判。艺术作品的批判功能，就是社会批判功能，所以，美学家们对美的研究，也是对社会的批判研究。批评美学家们对美的研究，不单是美的本身，而是美的社会批判。艺术作品的批判功能，就是社会批判功能，所以，美学家们对美的研究，也是对社会的批判研究。