



魚介類中のPCB検査

平成27年6月と9月に中央卸売市場で収去した市内に流通する魚介類10種10検体について、PCBの検査を行いました。検査の結果、表に示すとおりすべて不検出でした。

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)	ギンザケ	1	0	不検出	0.5
	サンマ	1	0	不検出	
	マサバ	1	0	不検出	
	マダラ	1	0	不検出	
内海内湾魚介類 (可食部)	アカメバル	1	0	不検出	3
	イサキ	1	0	不検出	
	イトヨリダイ	1	0	不検出	
	チダイ(ハナダイ)	1	0	不検出	
	マアジ	1	0	不検出	
	ヤマトカマス	1	0	不検出	
計	10	0	—	—	

(検出限界 : 0.01ppm)

《PCB分析に使用する装置の紹介》

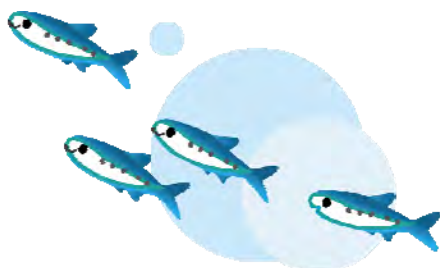
右の写真は試料を熱で分解するための装置です。

試料を三角フラスコに入れて下の水浴の中に置きます。水浴の中で水を加熱し、その熱で試料を加熱分解していきます。

上に伸びているガラス器具は冷却器です。二重のガラス管となっており、内側には蒸気を通り、外側に冷水を流すことで蒸気を液体に戻して回収します。

実際の試験では、水酸化カリウムを溶かしたエタノール溶液を試料に加え、80～90℃で1時間ほど加熱して魚のタンパク質を分解していきます。

この後、有機溶媒を用いて抽出と精製処理を施した後、専用の測定機器(ガスクロマトグラフ)を用いてPCBの分析を行います。



【 理化学検査研究課 微量汚染物担当 】