

有害化学物質の含有実態調査結果データ集（平成 25～26 年度） 正誤表（平成 28 年 6 月 10 日）

※下線赤字部分が訂正箇所です。

（誤）

（正）

19 ページ（表 6）

表 6 大麦に含まれるかび毒の分析結果（平成 26 年度）							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
DON	99	0.003	40	< 0.003	0.22	0.011	0.004
3-Ac-DON	99	0.005	90	< 0.005	0.030	0.006	-
15-Ac-DON	99	0.003	97	< 0.003	0.005	0.003	-
NIV	99	0.005	44	< 0.005	0.26	0.014	0.005
4-Ac-NIV	99	0.003	88	< 0.003	0.030	0.004	-
T-2 トキシシン	99	0.0010	94	< 0.0010	0.017	<u>0.001</u>	-
HT-2 トキシシン	99	0.0010	93	< 0.0010	0.11	0.0025	-
ゼアラレノン	99	0.0010	91	< 0.0010	0.23	0.0041	-

表 6 大麦に含まれるかび毒の分析結果（平成 26 年度）							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
DON	99	0.003	40	< 0.003	0.22	0.011	0.004
3-Ac-DON	99	0.005	90	< 0.005	0.030	0.006	-
15-Ac-DON	99	0.003	97	< 0.003	0.005	0.003	-
NIV	99	0.005	44	< 0.005	0.26	0.014	0.005
4-Ac-NIV	99	0.003	88	< 0.003	0.030	0.004	-
T-2 トキシシン	99	0.0010	94	< 0.0010	0.017	<u>0.0012</u>	-
HT-2 トキシシン	99	0.0010	93	< 0.0010	0.11	0.0025	-
ゼアラレノン	99	0.0010	91	< 0.0010	0.23	0.0041	-

20 ページ（3. 1. 2. 1）

国産大豆に含まれるカドミウムの最新の实態を把握し、主要産地が取り組んでいるカドミウムの低減対策の有効性を検証するため、平成 23 年度から平成 25 年度に 1,800 点を分析し、その結果を表 8 にまとめました。 分析の結果、<u>9</u> 点の試料を除き定量限界以上の濃度でした。また、平成 12 年度から平成 14 年度に実施した調査結果と比較して、統計学的に有意に低い濃度でした²¹。	国産大豆に含まれるカドミウムの最新の实態を把握し、主要産地が取り組んでいるカドミウムの低減対策の有効性を検証するため、平成 23 年度から平成 25 年度に 1,800 点を分析し、その結果を表 8 にまとめました。 分析の結果、<u>8</u> 点の試料を除き定量限界以上の濃度でした。また、平成 12 年度から平成 14 年度に実施した調査結果と比較して、統計学的に有意に低い濃度でした²¹。
---	---

71 ページ（表 62）

表 62 果実缶詰に含まれる鉛の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
鉛	103	0.01	14	< 0.01	0.19	<u>0.08</u>	0.03

表 62 果実缶詰に含まれる鉛の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
鉛	103	0.01	14	< 0.01	0.19	<u>0.06</u>	0.03

(誤)

(正)

73 ページ (表 63、表 64)

表 63 調理済みひじき製品に含まれる総ヒ素の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
調理済み ひじき密封製品	50	(16)	(22)	(< 16)	31 (140)	8.2 (29)	3.4 (17)
調理済み ひじき惣菜品	50	(16)	(20)	(< 16)	12 (154)	4.3 (36)	3.5 (27)
介護食調理済み ひじき製品	5	(16)	(5)	-	-	3.2 (16)	-
ひじき粉末製品	5	16	0	55	156	115	112
(注) カッコ内は、各試料を真空乾燥させた乾燥重量当たりの濃度で示したものです。ひじき粉末製品は真空乾燥による乾燥は行っていない。							

表 63 調理済みひじき製品に含まれる総ヒ素の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
調理済み ひじき密封製品	50	(16)	(22)	(< 16)	31 (140)	8.2 (29)	3.4 (17)
調理済み ひじき惣菜品	50	(16)	(20)	(< 16)	12 (154)	4.3 (36)	3.5 (27)
介護食調理済み ひじき製品	5	(16)	(5)	-	-	3.2 (16)	-
ひじき粉末製品	5	16	0	55	156	115	112
(注) カッコ内は、各試料を連結乾燥させた乾燥重量当たりの濃度で示したものです。ひじき粉末製品は連結乾燥を行っていない。							

表 64 調理済みひじき製品に含まれる無機ヒ素の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
調理済み ひじき密封製品	50	(0.3)	(1)	(< 0.3)	16 (74)	4.7 (15)	4.6 (9.7)
調理済み ひじき惣菜品	50	(0.3)	(0)	0.52 (2.7)	4.7 (49)	1.9 (14)	1.7 (9.3)
介護食調理済み ひじき製品	5	(0.3)	(0)	0.4 (2.5)	1.4 (4.1)	0.7 (3.3)	0.68 (3.6)
ひじき粉末製品	5	0.3	0	14	87	61	61
(注) カッコ内は、各試料を真空乾燥させた乾燥重量当たりの濃度で示したものです。ひじき粉末製品は真空乾燥による乾燥は行っていない。							

表 64 調理済みひじき製品に含まれる無機ヒ素の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
調理済み ひじき密封製品	50	(0.3)	(1)	(< 0.3)	16 (74)	4.7 (15)	4.6 (9.7)
調理済み ひじき惣菜品	50	(0.3)	(0)	0.52 (2.7)	4.7 (49)	1.9 (14)	1.7 (9.3)
介護食調理済み ひじき製品	5	(0.3)	(0)	0.4 (2.5)	1.4 (4.1)	0.7 (3.3)	0.68 (3.6)
ひじき粉末製品	5	0.3	0	14	87	61	61
(注) カッコ内は、各試料を連結乾燥させた乾燥重量当たりの濃度で示したものです。ひじき粉末製品は連結乾燥を行っていない。							

(誤)

75 ページ (表 67)

表 67 蒸した魚介に含まれる PAH の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
BaA	3	0.1	3	-	-	0.1	-
BcFL	3	1	3	-	-	1	-
BbFA	3	0.1	3	-	-	0.1	-
BjFA	3	0.3	3	-	-	0.3	-
BkFA	3	0.3	3	-	-	0	-
BghiP	3	0.1	1	< 0.1	0.7	0.4	0.6
BaP	3	0.1	3	-	-	0.1	-
CHR	3	0.1	3	-	-	0.1	-
CPP	3	2	3	-	-	2	-
DBahA	3	0.1	2	< 0.1	0.2	0.1	-
DBaeP	3	0.1	3	-	-	0.1	-
DBahP	3	0.2	3	-	-	0.2	-
DBaiP	3	0.1	3	-	-	0.1	-
DBaIP	3	0.1	1	< 0.1	0.3	0.2	0.2
IP	3	0.2	2	< 0.2	0.3	0.2	-
MCH	3	0.1	3	-	-	0.1	-

(正)

表 67 蒸した魚介に含まれる PAH の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
BaA	3	0.1	3	-	-	0.1	-
BcFL	3	1	3	-	-	1	-
BbFA	3	0.1	3	-	-	0.1	-
BjFA	3	0.3	3	-	-	0.3	-
BkFA	3	0.3	3	-	-	0.3	-
BghiP	3	0.1	1	< 0.1	0.7	0.4	0.6
BaP	3	0.1	3	-	-	0.1	-
CHR	3	0.1	3	-	-	0.1	-
CPP	3	2	3	-	-	2	-
DBahA	3	0.1	2	< 0.1	0.2	0.1	-
DBaeP	3	0.1	3	-	-	0.1	-
DBahP	3	0.2	3	-	-	0.2	-
DBaiP	3	0.1	3	-	-	0.1	-
DBaIP	3	0.1	1	< 0.1	0.3	0.2	0.2
IP	3	0.2	2	< 0.2	0.3	0.2	-
MCH	3	0.1	3	-	-	0.1	-

88 ページ (参考表 10)

参考表 10 オリーブ油に含まれる PAH の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
BaA	8	0.3	3	< 0.3	0.4	0.3	0.4
BcFL	8	0.5	7	< 0.5	0.5	0.5	-
BbFA	8	0.3	8	-	-	0.3	-
BjFA	8	0.2	4	< 0.2	0.2	0.1	-
BkFA	8	0.3	8	-	-	0.3	-
BghiP	8	0.2	6	< 0.2	0.3	0.2	-
BaP	8	0.3	7	< 0.3	0.3	0.3	-
CHR	8	0.3	1	< 0.3	2.7	1.1	0.8
CPP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBahA	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBaeP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBahP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBaiP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBaIP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
IP	8	0.2	8	-	-	0.2	-
MCH	8	0.3	8	-	-	0.3	-

参考表 10 オリーブ油に含まれる PAH の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
BaA	8	0.3	3	< 0.3	0.4	0.3	0.4
BcFL	8	0.5	7	< 0.5	0.5	0.5	-
BbFA	8	0.3	8	-	-	0.3	-
BjFA	8	0.2	4	< 0.2	0.2	0.2	-
BkFA	8	0.3	8	-	-	0.3	-
BghiP	8	0.2	6	< 0.2	0.3	0.2	-
BaP	8	0.3	7	< 0.3	0.3	0.3	-
CHR	8	0.3	1	< 0.3	2.7	1.1	0.8
CPP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBahA	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBaeP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBahP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBaiP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
DBaIP	8	0.3	8	-	-	0.3	-
IP	8	0.2	8	-	-	0.2	-
MCH	8	0.3	8	-	-	0.3	-

(誤)

(正)

115 ページ及び 191 ページ (参考表 29)

参考表 29 油脂の含有率が高い食品に含まれる共役リノール酸 (CLA) の分析結果						参考表 29 油脂の含有率が高い食品に含まれる共役リノール酸 (CLA) の分析結果					
食品名	試料 点数	最小値 (g/100 g)	最大値 (g/100 g)	平均値 (g/100 g)	中央値 (g/100 g)	食品名	試料 点数	最小値 (g/100 g)	最大値 (g/100 g)	平均値 (g/100 g)	中央値 (g/100 g)
ファットスプレッド	33	0.00	0.13	0.03	-	ファットスプレッド	33	0.00	0.13	0.03	-
コンパウンドマーガリン	12	0.83	0.52	0.29	0.30	コンパウンドマーガリン	12	0.08	0.52	0.29	0.30

119 ページ (参考表 31)

参考表 31 調製粉乳等に含まれる 3-MCPD 脂肪酸エステル類の分析結果 (平成 26 年度：油脂当たりの濃度)								参考表 31 調製粉乳等に含まれる 3-MCPD 脂肪酸エステル類の分析結果 (平成 26 年度：油脂当たりの濃度)							
食品名	試料 点数	定量限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)	食品名	試料 点数	定量限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
調製粉乳等	40	0.2	3	< 0.2	2.1	0.9	0.8	調製粉乳等	40	0.2	3	< 0.2	2.1	0.9	0.8
乳児用調製粉乳	15	0.2	1	< 0.2	2.1	0.9	0.8	乳児用調製粉乳	15	0.2	1	< 0.2	2.1	0.8	0.8
フォローアップミルク	12	0.2	1	< 0.2	1.2	0.8	0.8	フォローアップミルク	12	0.2	1	< 0.2	1.2	0.8	0.8
特殊用途育児用粉乳	13	0.2	1	< 0.2	1.7	1.0	1.0	特殊用途育児用粉乳	13	0.2	1	< 0.2	1.7	1.0	1.0

(誤)

(正)

141-142 ページ及び 161-162 ページ (表 114)

表 114 食品群に含まれるPBDEの分析結果(平均濃度(LB)–平均濃度(UB):ng/kg)									
調査対象 物質名	穀 類	い も 類	甘 味 料 類 ・ 砂 糖	豆 類	種 実 類	野 菜 類	果 実 類	きの こ 類	海 産 類
BDE17	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE28	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.9	0-0.8	0-0.8	0-1	0.2-1.7
BDE33	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.9	0-0.8	0-0.8	0-1	0.2-1.7
BDE47	0-1.2	0-1	0-1	0-1.1	0-1.6	0-1.1	0-1.0	0-1	2.2-2.5
BDE49	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-1.6
BDE66	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE71	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE77	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE85	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE99	0-1.2	0-1	0-1	0-1.0	0-1.1	0-0.8	0-0.8	0-1	0-1.4
BDE100	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE105	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE116	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE118	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE119	0-1.4	0-1	0-1	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-1	0-1.4
BDE120	0-1.4	0-1	0-1	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-1	0-1.4
BDE126	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE138	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE153	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE154	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE155	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE156	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE183	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-1.1	0-1.2	0-1.0	0-1	0-0.8
BDE184	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE191	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE196	0-1.0	0-1	0-1	0-0.8	1.2-1.9	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE197	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0.6-1.2	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE203	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	1.6-2.2	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE206	0.5-1.6	0-1	0-1	1.3-1.8	9.8-10	1.0-1.6	0-0.9	0-1	1.7-2.0
BDE207	0.8-1.4	0-1	0-1	0.2-1.8	10-11	0.6-1.3	0-0.7	0-1	1.4-2.0
BDE209	19-25	0-2	0-2	28	79	17	3.6-4.4	0-1	27

表 114 食品群に含まれるPBDEの分析結果(平均濃度(LB)–平均濃度(UB):ng/kg)									
調査対象 物質名	穀 類	い も 類	甘 味 料 類 ・ 砂 糖	豆 類	種 実 類	野 菜 類	果 実 類	きの こ 類	海 産 類
BDE17	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE28	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.9	0-0.8	0-0.8	0-1	0.2-1.7
BDE33	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.9	0-0.8	0-0.8	0-1	0.2-1.7
BDE47	0-1.2	0-1	0-1	0-1.1	0-1.6	0-1.1	0-1.0	0-1	2.2-2.5
BDE49	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-1.6
BDE66	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE71	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE77	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE85	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE99	0-1.2	0-1	0-1	0-1.0	0-1.1	0-0.8	0-0.8	0-1	0-1.4
BDE100	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE105	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE116	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE118	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE119	0-1.4	0-1	0-1	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-1	0-1.4
BDE120	0-1.4	0-1	0-1	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-1	0-1.4
BDE126	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE138	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE153	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE154	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE155	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE156	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE183	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-1.1	0-1.2	0-1.0	0-1	0-0.8
BDE184	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE191	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE196	0-1.0	0-1	0-1	0-0.8	1.2-1.9	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE197	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	0.6-1.2	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE203	0-0.8	0-1	0-1	0-0.8	1.6-2.2	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8
BDE206	0.5-1.6	0-1	0-1	1.3-1.8	9.8-10	1.0-1.6	0-0.9	0-1	1.7-2.0
BDE207	0.8-1.4	0-1	0-1	0.2-1.8	10-11	0.6-1.3	0-0.7	0-1	1.4-2.0
BDE209	19-25	0-2	0-2	28	79	17	3.6-4.4	0-1	27

(誤)

(正)

141-142 ページ及び 161-162 ページ (表 114)

(表の続き)									
調査対象 物質名	魚介類	肉類	卵類	乳類	油脂類	菓子類	嗜好飲料類	香辛料・調味料類	飲料水
BDE17	0.7-1.9	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE28	8.9	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE33	8.9	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE47	85	13	2.2-2.8	2.8-2.9	11	0.9-2.0	0-1	0.7-1.9	0-1
BDE49	29	0-0.9	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE66	11	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE71	15	0-0.9	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE77	0-1.2	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE85	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE99	10	12	2.5-3.0	1.5-2.1	16	0.5-1.9	0-1	0-1.6	0-1
BDE100	26	3.0	0.5-1.7	0-0.8	2-3	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE105	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE116	0-1.0	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE118	1.7-2.2	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE119	17	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-2	0-1.4	0-1	0-1.4	0-1
BDE120	17	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-2	0-1.4	0-1	0-1.4	0-1
BDE126	1.0-1.6	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE138	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE153	7.3	2.8	0.5-1.7	0-0.8	1-3	0-0.9	0-1	0-0.8	0-1
BDE154	37	1.8-2.3	0.6-1.8	0-0.8	0-2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE155	22	0-0.9	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE156	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE183	0-1.3	0.9-1.9	0-1.4	0-0.8	0-2.0	0-1.2	0-1	0-0.8	0-1
BDE184	0.6-1.4	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE191	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE196	0-0.9	1.2-1.9	1.0-1.8	0-0.9	5-6	0.2-1.1	0-1	0-0.9	0-1
BDE197	0-1.0	2.5-2.9	0-1.3	0-0.9	2-4	0-1.0	0-1	0-0.9	0-1
BDE203	0-0.9	0.9-1.7	1.5-2.0	0-0.9	5-7	0-1.0	0-1	0-0.9	0-1
BDE206	2.5-3.7	1.3-2.4	3.9-4.2	0-1.1	110	2.2-3.2	0-1	1.8-2.9	0-1
BDE207	1.7-3.0	4.5	4.7	0-1.4	61	1.1-2.6	0-1	1.1-2.1	0-1
BDE209	35	26	43	7-8	1500	37	0-2	52	0-1
(注) いも類、砂糖・甘味料類、きのこ類、嗜好飲料類、飲料水は、1 地域 (東京) のみで調査									

(表の続き)									
調査対象 物質名	魚介類	肉類	卵類	乳類	油脂類	菓子類	嗜好飲料類	香辛料・調味料類	飲料水
BDE17	0.7-1.9	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE28	8.9	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE33	8.9	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE47	85	13	2.2-2.8	2.8-2.9	11	0.9-2.0	0-1	0.7-1.9	0-1
BDE49	29	0-0.9	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE66	11	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE71	15	0-0.9	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE77	0-1.2	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE85	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE99	10	12	2.5-3.0	1.5-2.1	16	0.5-1.9	0-1	0-1.6	0-1
BDE100	26	3.0	0.5-1.7	0-0.8	2-3	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE105	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE116	0-1.0	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE118	1.7-2.2	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE119	17	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-2	0-1.4	0-1	0-1.4	0-1
BDE120	17	0-1.4	0-1.4	0-1.4	0-2	0-1.4	0-1	0-1.4	0-1
BDE126	1.0-1.6	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE138	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE153	7.3	2.8	0.5-1.7	0-0.8	1-3	0-0.9	0-1	0-0.8	0-1
BDE154	37	1.8-2.3	0.6-1.8	0-0.8	0-2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE155	22	0-0.9	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE156	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE183	0-1.3	0.9-1.9	0-1.4	0-0.8	0-2.0	0-1.2	0-1	0-0.8	0-1
BDE184	0.6-1.4	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.0	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE191	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-0.8	0-1.2	0-0.8	0-1	0-0.8	0-1
BDE196	0-0.9	1.2-1.9	1.0-1.8	0-0.9	5-6	0.2-1.1	0-1	0-0.9	0-1
BDE197	0-1.0	2.5-2.9	0-1.3	0-0.9	2-4	0-1.0	0-1	0-0.9	0-1
BDE203	0-0.9	0.9-1.7	1.5-2.0	0-0.9	5-7	0-1.0	0-1	0-0.9	0-1
BDE206	2.5-3.7	1.3-2.4	3.9-4.2	0-1.1	110	2.2-3.2	0-1	1.8-2.9	0-1
BDE207	1.7-3.0	4.5	4.7	0-1.4	61	1.1-2.6	0-1	1.1-2.1	0-1
BDE209	35	26	43	7-8	1500	37	0-2	52	0-1
(注) いも類、砂糖・甘味料類、きのこ類、嗜好飲料類、飲料水は、1 地域 (東京) のみで調査									

(誤)

(正)

145 ページ (表 118)

表 118 食用植物油脂に含まれる PBDE の分析結果							
調査対象 物質名	試料 点数	定量 限界 (ng/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (ng/kg)	最大値 (ng/kg)	平均値 (ng/kg)	中央値 (ng/kg)
BDE47	30	7	24	< 7	35	9	-
BDE85	30	3	29	< 3	3	3	-
BDE99	30	3	8	< 3	72	9	-
BDE100	30	2	23	< 2	12	3	-
BDE153	30	2	21	< 2	8	2	-
BDE154	30	3	27	< 3	6	3	-
BDE183	30	3	23	< 3	11	4	-
BDE196	30	4	25	< 4	21	5	-
BDE197	30	3	24	< 3	10	4	-
BDE203	30	3	22	< 3	24	4	-
BDE206	30	8	11	< 8	440	33	10
BDE207	30	7	11	< 7	300	24	9
BDE209	30	30	1	< 30	7500	570	180

149 ページ (表 121)

表 121 食品群に含まれるパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) の分析結果					
食品群名	調査対象地 域数	検出限界 (ng/kg)	定量限界 (ng/kg)	平均値 (ng/kg) (LB)	平均値 (ng/kg) (UB)
穀類	4	3-20	9-40	0	8
いも類	1	20	40	0 (注)	20 (注)
砂糖・甘味料類	1	20	30	-	20 (注)
豆類	4	4-20	9-40	0	8
種実類	4	5-20	9-40	0	9
野菜類	4	4-20	9-40	0	8
果実類	4	4-20	9-40	0	10
きのこ類	1	20	40	0 (注)	20 (注)
藻類	4	3-20	9-40	5	15
魚介類	4	3-20	9-40	440	440
肉類	4	4-20	9-40	10	17
卵類	4	5-20	9-40	0	14
乳類	4	3-20	9-40	0	8
油脂類	4	3-10	9-30	0	6
菓子類	4	4-20	9-40	0	9
嗜好飲料類	1	20	30	0 (注)	20 (注)
調味料・香辛料類	4	4-20	9-40	0	10
飲料水	1	3	8	0 (注)	3 (注)

(注) 1 地域での分析結果を記載しました。

表 121 食品群に含まれるパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) の分析結果					
食品群名	調査対象地 域数	検出限界 (ng/kg)	定量限界 (ng/kg)	平均値 (ng/kg) (LB)	平均値 (ng/kg) (UB)
穀類	4	3-20	9-40	0	8
いも類	1	20	40	0 (注)	20 (注)
砂糖・甘味料類	1	20	30	0 (注)	20 (注)
豆類	4	4-20	9-40	0	8
種実類	4	5-20	9-40	0	9
野菜類	4	4-20	9-40	0	8
果実類	4	4-20	9-40	0	10
きのこ類	1	20	40	0 (注)	20 (注)
藻類	4	3-20	9-40	5	15
魚介類	4	3-20	9-40	440	440
肉類	4	4-20	9-40	10	17
卵類	4	5-20	9-40	0	14
乳類	4	3-20	9-40	0	8
油脂類	4	3-10	9-30	0	6
菓子類	4	4-20	9-40	0	9
嗜好飲料類	1	20	30	0 (注)	20 (注)
調味料・香辛料類	4	4-20	9-40	0	10
飲料水	1	3	8	0 (注)	3 (注)

(注) 1 地域での分析結果を記載しました。

(誤)

151 ページ (表 123)

表 123 食品に含まれる鉛の分析結果								
調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 ($\mu\text{g/kg}$)	定量限界 未満の 点数	最小値 ($\mu\text{g/kg}$)	最大値 ($\mu\text{g/kg}$)	平均値 ($\mu\text{g/kg}$)	中央値 ($\mu\text{g/kg}$)
25	かんきつ類	30	0.01	30	-	-	0.01	-
25	西洋なし	10	0.01	10	-	-	0.01	-
25	びわ	1	0.01	1	-	-	0.01 ^(注1)	-
25	核果類	30	0.01	29	< 0.01	0.02	0.01	-
25	ベリー類及び その他の小粒 果実類	5	0.01	5	-	-	0.01	-
25	熱帯及び 亜熱帯果実類	25	0.01	25	-	-	0.01	-
25	牛乳	40	0.01	40	-	-	0.01	-
25	果実缶詰	103	0.01	14	< 0.01	0.19	0.08	0.03
25	乳製品	40	0.01	39	< 0.01	0.01	0.01	-
25	調製粉乳等 ^(注2)	20	0.01	19	< 0.01	0.01 (0.0014)	0.01 (0.0013)	-
	乳児用 調製粉乳	10	0.01	10	-	-	0.01 (0.0013)	-
	フォローアップ ミルク	10	0.01	9	< 0.01	0.01 (0.0014)	0.01 (0.0014)	-
25	果実飲料	30	0.01	29	< 0.01	0.01	0.01	-

(正)

表 123 食品に含まれる鉛の分析結果								
調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 ($\mu\text{g/kg}$)	定量限界 未満の 点数	最小値 ($\mu\text{g/kg}$)	最大値 ($\mu\text{g/kg}$)	平均値 ($\mu\text{g/kg}$)	中央値 ($\mu\text{g/kg}$)
25	かんきつ類	30	0.01	30	-	-	0.01	-
25	西洋なし	10	0.01	10	-	-	0.01	-
25	びわ	1	0.01	1	-	-	0.01 ^(注1)	-
25	核果類	30	0.01	29	< 0.01	0.02	0.01	-
25	ベリー類及び その他の小粒 果実類	5	0.01	5	-	-	0.01	-
25	熱帯及び 亜熱帯果実類	25	0.01	25	-	-	0.01	-
25	牛乳	40	0.01	40	-	-	0.01	-
25	果実缶詰	103	0.01	14	< 0.01	0.19	0.06	0.03
25	乳製品	40	0.01	39	< 0.01	0.01	0.01	-
25	調製粉乳等 ^(注2)	20	0.01	19	< 0.01	0.01 (0.0014)	0.01 (0.0013)	-
	乳児用 調製粉乳	10	0.01	10	-	-	0.01 (0.0013)	-
	フォローアップ ミルク	10	0.01	9	< 0.01	0.01 (0.0014)	0.01 (0.0014)	-
25	果実飲料	30	0.01	29	< 0.01	0.01	0.01	-

(誤)

(正)

153 ページ (表 125)

表 125 食品に含まれる総ヒ素の分析結果								
調査年度	食品名	試料点数	定量限界 (mg/kg)	定量限界未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
25	かんきつ類	30	0.01	30	-	-	0.01	-
25	西洋なし	10	0.01	10	-	-	0.01	-
25	びわ	1	0.01	1	-	-	0.01 ^(注1)	-
25	核果類	30	0.01	30	-	-	0.01	-
25	ベリー類及び その他の小粒 果実類	5	0.01	5	-	-	0.01	-
25	熱帯及び 亜熱帯果実類	25	0.01	25	-	-	0.01	-
25	牛乳	40	0.01	40	-	-	0.01	-
26	調理済みひじき 密封製品 ^(注2)	50	(16)	(22)	< 0.03 (0.0042)	31 (140)	8.2 (29)	3.4 (17)
26	調理済みひじき 惣菜品 ^(注2)	50	(16)	(20)	< 0.03 (0.0042)	12 (154)	4.3 (36)	3.5 (27)
26	介護食調理済み ひじき製品 ^(注2)	5	(16)	(5)	-	-	3.2 (16)	-
26	ひじき粉末製品 ^(注2)	5	16	0	55	156	115	112
25	乳製品	40	0.01	40	-	-	0.01	-
25	調製粉乳等 ^(注3)	20	0.01	9	< 0.01 (0.0042)	0.03 (0.0017)	0.01 (0.0017)	0.01 (0.0014)
	乳児用 調製粉乳	10	0.01	5	< 0.01 (0.0036)	0.03 (0.0016)	0.01 (0.0016)	-
	フォローアップ ミルク	10	0.01	4	< 0.01 (0.0042)	0.03 (0.0018)	0.01 (0.0018)	0.01 (0.0014)
26	乳幼児用調理 済みひじき製品 ^(注2)	10	(16)	(10)	-	-	2.1 (16)	-
25	果実飲料	30	0.01	25	< 0.01	0.03	0.01	-

(注1) 分析点数が1点のため、分析値を記載しました。
(注2) ひじき製品のカッコ内は、各試料を真空乾燥させた乾燥重量当たりの濃度で示したものです。ひじき粉末製品は真空乾燥による乾燥は行っていない。
(注3) 調製粉乳等は、各試料を凍結乾燥させた乾燥重量当たりの濃度で示したものです。ひじき粉末製品は凍結乾燥を行っていない。

(誤)

154 ページ (表 126)

表 126 食品に含まれる無機ヒ素の分析結果								
調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
26	調理済み ひじき密封製品	50	(0.3)	(1)	(< 0.3)	16 (74)	4.7 (15)	4.6 (9.7)
26	調理済み ひじき惣菜品	50	(0.3)	(0)	0.52 (2.7)	4.7 (49)	1.9 (14)	1.7 (9.3)
26	介護食調理 済みひじき製品	5	(0.3)	(0)	0.4 (2.5)	1.4 (4.1)	0.7 (3.3)	0.68 (3.6)
26	ひじき粉末製品	5	0.3	0	14	87	61	61
26	乳幼児用調理 済みひじき製品	10	(0.3)	(2)	(< 0.3)	0.4 (3.2)	0.09 (0.73)	0.06 (0.45)

(注) カッコ内は、各試料を真空乾燥させた乾燥重量当たりの濃度で示したものです。ひじき粉末製品は真空乾燥による乾燥は行っていません。

(正)

表 126 食品に含まれる無機ヒ素の分析結果								
調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
26	調理済み ひじき密封製品	50	(0.3)	(1)	(< 0.3)	16 (74)	4.7 (15)	4.6 (9.7)
26	調理済み ひじき惣菜品	50	(0.3)	(0)	0.52 (2.7)	4.7 (49)	1.9 (14)	1.7 (9.3)
26	介護食調理 済みひじき製品	5	(0.3)	(0)	0.4 (2.5)	1.4 (4.1)	0.7 (3.3)	0.68 (3.6)
26	ひじき粉末製品	5	0.3	0	14	87	61	61
26	乳幼児用調理 済みひじき製品	10	(0.3)	(2)	(< 0.3)	0.4 (3.2)	0.09 (0.73)	0.06 (0.45)

(注) カッコ内は、各試料を連続乾燥させた乾燥重量当たりの濃度で示したものです。ひじき粉末製品は連続乾燥を行っていません。

157 ページ (表 135)

表 135 食品に含まれる総アフラトキシンの分析結果								
調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
26	大麦	86	-	86	-	-	0	-
26	落花生	15	-	15	-	-	0	-
26	いりさや落花生 及びいり落花生	94	-	94	-	-	0	-
26	ピーナッツバター	11	-	9	0	0.2	0.027	-
26	黒糖	87	-	10	0	2.5	0.31	0.24
26	和三盆	10	-	10	-	-	0	-
26	糖みつ	6	-	0	0.07	0.45	0.23	0.16
26	さとうきび酢	4	-	4	-	-	0.03	-

表 135 食品に含まれる総アフラトキシンの分析結果								
調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
26	大麦	86	-	86	-	-	0	-
26	落花生	15	-	15	-	-	0	-
26	いりさや落花生 及びいり落花生	94	-	94	-	-	0	-
26	ピーナッツバター	11	-	9	0	0.2	0.027	-
26	黒糖	87	-	10	0	2.5	0.31	0.24
26	和三盆	10	-	10	-	-	0	-
26	糖みつ	6	-	0	0.07	0.45	0.23	0.16
26	さとうきび酢	4	-	4	-	-	0	-

163 ページ (表 141)

表 141 穀類及び油脂類等に含まれる BDE-99 の分析結果							
食品名	試料 点数	定量 限界 (ng/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (ng/kg)	最大値 (ng/kg)	平均値 (ng/kg)	中央値 (ng/kg)
玄米	10	1	10	-	-	1	-
精米	30	1	30	-	-	1	-
バター	10	3	0	5	33	11	8
食用植物油脂	30	3	8	< 3	72	9	-
マーガリン類又は ショートニング	10	3	5	< 3	19	5	-

表 141 穀類及び油脂類等に含まれる BDE-99 の分析結果							
食品名	試料 点数	定量 限界 (ng/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (ng/kg)	最大値 (ng/kg)	平均値 (ng/kg)	中央値 (ng/kg)
玄米	10	1	10	-	-	1	-
精米	30	1	30	-	-	1	-
バター	10	3	0	5	33	11	8
食用植物油脂	30	3	8	< 3	72	9	4
マーガリン類又は ショートニング	10	3	5	< 3	19	5	-

(誤)

164 ページ (表 143)

表 143 穀類及び油脂類等に含まれる BDE-153 の分析結果							
食品名	試料 点数	定量 限界 (ng/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (ng/kg)	最大値 (ng/kg)	平均値 (ng/kg)	中央値 (ng/kg)
玄米	10	1	10	-	-	1	-
精米	30	1	30	-	-	1	-
バター	10	2	5	< 2	5	2	-
食用植物油脂	30	2	21	< 2	8	2.4	-
マーガリン類又は ショートニング	10	2	8	< 2	2	2	-

(正)

表 143 穀類及び油脂類等に含まれる BDE-153 の分析結果							
食品名	試料 点数	定量 限界 (ng/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (ng/kg)	最大値 (ng/kg)	平均値 (ng/kg)	中央値 (ng/kg)
玄米	10	1	10	-	-	1	-
精米	30	1	30	-	-	1	-
バター	10	2	5	< 2	5	2	-
食用植物油脂	30	2	21	< 2	8	2	-
マーガリン類又は ショートニング	10	2	8	< 2	2	2	-

169 ページ (表 152)

表 152 食品に含まれるアクリルアミドの分析結果

調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
25	フランスパン	60	0.007	10	< 0.007	0.038	0.012	0.011
25	ロールインパン	60	0.007	10	< 0.007	0.097	0.018	0.012
26	焼飽及び揚げ飽	30	0.030	3	< 0.030	0.40	0.12	0.10
25	フライドポテト	120	0.03	0	0.04	1.1	0.27	0.18
	7 月購入分	60	0.03	0	0.04	1.1	0.29	0.20
	10 月購入分	60	0.03	0	0.04	0.89	0.25	0.16
25	含みつき糖	108	0.007	0	0.04	0.80	0.31	0.29
26	糧実類加工品	122	0.030	54	< 0.030	4.7	0.16	0.034
26	乳幼児用菓子類	60	0.0091	13	< 0.0091	0.59	0.11	0.066
26	ビスケット類	60	0.0091	0	0.010	0.92	0.24	0.17
25	スナック菓子	120	0.03	13	< 0.03	2.1	0.57	0.55
	7 月購入分	60	0.03	3	< 0.03	1.8	0.56	0.59
	10 月購入分	60	0.03	10	< 0.03	2.1	0.57	0.52
26	米菓	60	0.0091	0	0.010	0.54	0.079	0.046
26	和生・半生菓子	120	0.030	103	< 0.030	0.39	0.040	-
26	洋生・半生菓子	120	0.030	108	< 0.030	0.44	0.035	-
26	麦茶(煎り麦)	59	0.021	0	0.034	0.59	0.25	0.23
26	ほうじ茶(茶葉)	60	0.021	0	0.12	0.98	0.41	0.33
26	レギュラーコーヒー (豆)	60	0.021	0	0.059	0.34	0.22	0.24
26	インスタントコーヒー (圓形)	60	0.021	0	0.31	1.1	0.59	0.58
26	カレー (レトルトパウチ) ^(注)				< 0.0047	0.22	0.050	0.038
	ソース	60	0.0036	0	0.0040	0.22	0.050	0.038
	具	60	0.0047	2	< 0.0047	0.21	0.048	0.038
26	天ぷら	120	0.01	48	< 0.01	0.18	0.02	0.01
26	揚げ物類 (天ぷらを除く)	120	0.01	58	< 0.01	0.55	0.02	0.01
26	お好み焼き・たこ焼き	30	0.01	8	< 0.01	0.093	0.02	0.02

(注) ソースと具を分離して測定したそれぞれの結果と、ソースと具の重量から、レトルトパウチ食品に含まれるアクリルアミド濃度を算出しました。

調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 (mg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (mg/kg)	最大値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)
25	フランスパン	60	0.007	10	< 0.007	0.038	0.012	0.011
25	ロールインパン	60	0.007	10	< 0.007	0.097	0.018	0.012
26	焼飽及び揚げ飽	30	0.030	3	< 0.030	0.40	0.12	0.10
25	フライドポテト	120	0.03	0	0.04	1.1	0.27	0.18
	7 月購入分	60	0.03	0	0.04	1.1	0.29	0.20
	10 月購入分	60	0.03	0	0.04	0.89	0.25	0.16
25	含みつき糖	108	0.007	0	0.04	0.80	0.31	0.29
26	糧実類加工品	122	0.030	54	< 0.030	4.7	0.16	0.034
26	乳幼児用菓子類	60	0.0091	13	< 0.0091	0.59	0.11	0.066
26	ビスケット類	60	0.0091	0	0.010	0.92	0.24	0.17
25	スナック菓子	120	0.03	13	< 0.03	2.1	0.57	0.55
	7 月購入分	60	0.03	3	< 0.03	1.8	0.56	0.59
	10 月購入分	60	0.03	10	< 0.03	2.1	0.57	0.52
26	米菓	60	0.0091	0	0.010	0.54	0.079	0.046
26	和生・半生菓子	120	0.030	103	< 0.030	0.39	0.040	-
26	洋生・半生菓子	120	0.030	108	< 0.030	0.44	0.035	-
26	麦茶(煎り麦)	59	0.021	0	0.034	0.59	0.25	0.23
26	ほうじ茶(茶葉)	60	0.021	0	0.12	0.98	0.41	0.33
26	レギュラーコーヒー (豆)	60	0.021	0	0.059	0.34	0.22	0.24
26	インスタントコーヒー (圓形)	60	0.021	0	0.31	1.1	0.59	0.58
26	カレー (レトルトパウチ) ^(注)				< 0.0047	0.22	0.050	0.038
	ソース	60	0.0036	0	0.0040	0.22	0.050	0.038
	具	60	0.0047	2	< 0.0047	0.21	0.048	0.038
26	天ぷら	120	0.01	48	< 0.01	0.18	0.02	0.01
26	揚げ物類 (天ぷらを除く)	120	0.01	58	< 0.01	0.55	0.02	0.01
26	お好み焼き・たこ焼き	30	0.01	8	< 0.01	0.09	0.02	0.02

(注) ソースと具を分離して測定したそれぞれの結果と、ソースと具の重量から、レトルトパウチ食品に含まれるアクリルアミド濃度を算出しました。

(誤)

172 ページ (表 155)

表 155 食品に含まれる BbFA の分析結果

調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
25	直火加熱された 魚介製品	30	0.1	16	<0.1	0.8	0.2	-
25	蒸した魚介	3	0.1	3	-	-	0.1	-
25	食品添加物として 用いられる炭製品	3	0.1	2	<0.1	0.2	0.1	-
25	直火加熱された 焼き鳥	29	0.1	6	<0.1	6.5	1.6	0.6
25	直火加熱された 表面が全体的に 淡い灰色の鳥肉 製品	30	0.1	0	0.9	200	49	38
25	直火加熱された 畜肉製品	40	0.1	18	<0.1	9.5	1.3	0.2
25	蒸した鳥肉	3	0.1	3	-	-	0.1	-
25	蒸した畜肉	6	0.1	6	-	-	0.1	-
26	食用植物油脂	112	0.3	73	<0.3	5.6	0.3	-
	あまに油	7	0.3	7	-	-	0.3	-
	えごま油	8	0.3	3	<0.3	5.6	2.0	1.2
	オリーブ油	8	0.3	8	-	-	0.3	-
	からし油	2	0.3	1	<0.3	0.5	0.3	-
	ごま油	23	0.3	13	<0.3	2.9	0.7	-
	ごめ油	8	0.3	0	0.3	1.8	0.5	0.4
	サフラワー油	6	0.3	6	-	-	0.3	-
	大豆油	8	0.3	7	<0.3	1.1	0.4	-
	とうもろこし油	8	0.3	7	<0.3	0.3	0.3	-
	なたね油	8	0.3	6	<0.3	0.6	0.3	-
	ひまわり油	8	0.3	4	<0.3	0.9	0.3	-
	ぶどう油	8	0.3	5	<0.3	0.3	0.3	-
	綿実油	3	0.3	2	<0.3	0.3	0.3	-
	落花生油	7	0.3	4	<0.3	0.9	0.4	-

(正)

表 155 食品に含まれる BbFA の分析結果

調査 年度	食品名	試料 点数	定量 限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
25	直火加熱された 魚介製品	30	0.1	16	<0.1	0.8	0.2	-
25	蒸した魚介	3	0.1	3	-	-	0.1	-
25	食品添加物として 用いられる炭製品	3	0.1	2	<0.1	0.2	0.1	-
25	直火加熱された 焼き鳥	29	0.1	6	<0.1	6.5	1.6	0.6
25	直火加熱された 表面が全体的に 淡い灰色の鳥肉 製品	30	0.1	0	0.9	200	49	38
25	直火加熱された 畜肉製品	40	0.1	18	<0.1	9.5	1.3	0.2
25	蒸した鳥肉	3	0.1	3	-	-	0.1	-
25	蒸した畜肉	6	0.1	6	-	-	0.1	-
26	食用植物油脂	112	0.3	73	<0.3	5.6	0.6	-
	あまに油	7	0.3	7	-	-	0.3	-
	えごま油	8	0.3	3	<0.3	5.6	2.0	1.2
	オリーブ油	8	0.3	8	-	-	0.3	-
	からし油	2	0.3	1	<0.3	0.5	0.3	-
	ごま油	23	0.3	13	<0.3	2.9	0.7	-
	ごめ油	8	0.3	0	0.3	1.8	0.5	0.4
	サフラワー油	6	0.3	6	-	-	0.3	-
	大豆油	8	0.3	7	<0.3	1.1	0.4	-
	とうもろこし油	8	0.3	7	<0.3	0.3	0.3	-
	なたね油	8	0.3	6	<0.3	0.6	0.3	-
	ひまわり油	8	0.3	4	<0.3	0.9	0.3	-
	ぶどう油	8	0.3	5	<0.3	0.3	0.3	-
	綿実油	3	0.3	2	<0.3	0.3	0.3	-
	落花生油	7	0.3	4	<0.3	0.9	0.4	-

(誤)

(正)

173 ページ (表 156)

表 156 食品に含まれる B ₁ FA の分析結果								
調査 年度	食品名	試料 点数	定量限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
25	直火加熱された 魚介製品	30	0.3	20	< 0.3	3.2	0.7	-
25	蒸した魚介	3	0.3	3	-	-	0.3	-
25	食品添加物として 用いられる炭製品	3	0.3	2	< 0.3	0.7	0.4	-
25	直火加熱された 焼き鳥	29	0.1	9	< 0.1	6.2	1.1	0.5
25	直火加熱された 表面が全体的に 淡い灰色の鳥肉 製品	30	0.1	0	0.7	190	44	34
25	直火加熱された 畜肉製品	40	0.3	19	< 0.3	15	1.9	0.4
25	蒸した鳥肉	3	0.1	3	-	-	0.1	-
25	蒸した畜肉	6	0.3	6	-	-	0.3	-
26	食用植物油脂	112	0.2	63	< 0.2	2.5	0.3	-
	あまに油	7	0.2	6	-	0.2	0.2	-
	えごま油	8	0.2	2	< 0.2	2.5	0.9	0.6
	オリーブ油	8	0.2	4	< 0.2	0.2	0.2	-
	からし油	2	0.2	1	< 0.2	0.2	0.2	-
	ごま油	23	0.2	10	< 0.2	2.5	0.5	0.2
	こめ油	8	0.2	0	0.2	1.1	0.3	0.2
	サフラワー油	6	0.2	6	-	-	0.2	-
	大豆油	8	0.2	6	< 0.2	0.5	0.3	-
	とうもろこし油	8	0.2	7	< 0.2	0.2	0.2	-
	なたね油	8	0.2	6	< 0.2	0.5	0.2	-
	ひまわり油	8	0.2	5	< 0.2	0.6	0.3	-
	ぶどう油	8	0.2	5	< 0.2	0.2	0.2	-
	綿実油	3	0.2	2	< 0.2	0.2	0.2	-
	落花生油	7	0.2	3	< 0.2	0.8	0.3	0.2

表 156 食品に含まれる B ₁ FA の分析結果								
調査 年度	食品名	試料 点数	定量限界 (μg/kg)	定量限界 未満の 点数	最小値 (μg/kg)	最大値 (μg/kg)	平均値 (μg/kg)	中央値 (μg/kg)
25	直火加熱された 魚介製品	30	0.3	20	< 0.3	3.2	0.7	-
25	蒸した魚介	3	0.3	3	-	-	0.3	-
25	食品添加物として 用いられる炭製品	3	0.3	2	< 0.3	0.7	0.4	-
25	直火加熱された 焼き鳥	29	0.1	9	< 0.1	6.2	1.1	0.5
25	直火加熱された 表面が全体的に 淡い灰色の鳥肉 製品	30	0.1	0	0.7	190	44	34
25	直火加熱された 畜肉製品	40	0.3	19	< 0.3	15	1.9	0.4
25	蒸した鳥肉	3	0.1	3	-	-	0.1	-
25	蒸した畜肉	6	0.3	6	-	-	0.3	-
26	食用植物油脂	112	0.2	63	< 0.2	2.5	0.3	-
	あまに油	7	0.2	6	< 0.2	0.2	0.2	-
	えごま油	8	0.2	2	< 0.2	2.5	0.9	0.6
	オリーブ油	8	0.2	4	< 0.2	0.2	0.2	-
	からし油	2	0.2	1	< 0.2	0.2	0.2	-
	ごま油	23	0.2	10	< 0.2	2.5	0.5	0.2
	こめ油	8	0.2	0	0.2	1.1	0.3	0.2
	サフラワー油	6	0.2	6	-	-	0.2	-
	大豆油	8	0.2	6	< 0.2	0.5	0.3	-
	とうもろこし油	8	0.2	7	< 0.2	0.2	0.2	-
	なたね油	8	0.2	6	< 0.2	0.5	0.2	-
	ひまわり油	8	0.2	5	< 0.2	0.6	0.3	-
	ぶどう油	8	0.2	5	< 0.2	0.2	0.2	-
	綿実油	3	0.2	2	< 0.2	0.2	0.2	-
	落花生油	7	0.2	3	< 0.2	0.8	0.3	0.2

(誤)

(正)

201-202 ページ (表 177)

表 177 農産物に含まれるダイオキシン類の検出下限値

	化学物質名	農産物
PCDD	4 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.003
	5 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.003
	6 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン (1,2,3,4,7,8-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン (1,2,3,6,7,8-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン (1,2,3,7,8,9-)	0.006
	7 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.007
	8 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.01
	PCDF	4 塩素化ジベンゾフラン

表 177 農産物に含まれるダイオキシン類の検出下限値

(単位: pg/g 湿重量)

	化学物質名	農産物
PCDD	4 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.003
	5 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.003
	6 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン (1,2,3,4,7,8-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン (1,2,3,6,7,8-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン (1,2,3,7,8,9-)	0.006
	7 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.007
	8 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.01
	PCDF	4 塩素化ジベンゾフラン

Co-PCB	5 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,7,8-)	0.003
	5 塩素化ジベンゾフラン (2,3,4,7,8-)	0.003
	6 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,4,7,8-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,6,7,8-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,7,8,9-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾフラン (2,3,4,6,7,8-)	0.006
	7 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,4,6,7,8-)	0.005
	7 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,4,7,8,9-)	0.006
	8 塩素化ジベンゾフラン	0.01
	4 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.003
	5 塩素化ジベンゾ-パラジオキシン	0.003
	ノンオルト Co-PCBs (#77)	0.01
	ノンオルト Co-PCBs (#81)	0.004
	ノンオルト Co-PCBs (#126,#169)	0.005
	モノオルト Co-PCBs (#105)	0.2
	モノオルト Co-PCBs (#114,#123,#156,#157,#167,#189)	0.1
	モノオルト Co-PCBs (#118)	0.3

Co-PCB	5 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,7,8-)	0.003
	5 塩素化ジベンゾフラン (2,3,4,7,8-)	0.003
	6 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,4,7,8-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,6,7,8-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,7,8,9-)	0.006
	6 塩素化ジベンゾフラン (2,3,4,6,7,8-)	0.006
	7 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,4,6,7,8-)	0.005
	7 塩素化ジベンゾフラン (1,2,3,4,7,8,9-)	0.006
	8 塩素化ジベンゾフラン	0.01
	ノンオルト Co-PCBs (#77)	0.01
	ノンオルト Co-PCBs (#81)	0.004
ノンオルト Co-PCBs (#126,#169)	0.005	
モノオルト Co-PCBs (#105)	0.2	
モノオルト Co-PCBs (#114,#123,#156,#157,#167,#189)	0.1	
モノオルト Co-PCBs (#118)	0.3	

(注) 検出限界未満のダイオキシン類の濃度を「0」として算出しました。

(注) 検出限界未満のダイオキシン類の濃度を「0」として算出しました。