

健康と環境を守る

保健環境センターだより



(HP はこちら)

ピーフォス ピーフォア
PFOS・PFOAってなに？

PFOS・PFOA とは

PFOS 及び PFOA は、有機フッ素化合物である PFAS※の一種です。水や油をはじいたり、熱に強い特性を持つため、^{はっすい はっゆ}撥水・撥油剤、泡消火薬剤など幅広い用途で使用されてきましたが、

- ☆ 自然界で分解されにくい
- ☆ 環境中に蓄積されやすい
- ☆ 水などに運ばれて長距離を移動する

という性質の他、人の健康に影響を及ぼす可能性があるため、予防的な考え方に立ち、現在では日本を含む多くの国で製造・輸入等が禁止されています。

国内で新たに作られることは原則ありませんが、分解されにくい性質があり、過去に様々な形で環境中に排出されたものが公共用水域(河川・湖沼・海域など)や地下水から検出されることがあります。

※

PFAS

主に炭素とフッ素からなる化学物質で、ペルフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物の総称(1万種類以上の物質があるとされている)

- ・PFOS(ペルフルオロオクタンサルホン酸)
用途:金属メッキ処理剤、泡消火薬剤 など
- ・PFOA(ペルフルオロオクタン酸)
用途:撥水剤、界面活性剤 など

国内の指針値等について

国で定めている指針値等は以下のとおりです(毎日2Lを一生飲み続けても健康へ悪影響が生じないと考えられるレベルを基に設定されています)。

対象	PFOS・PFOA(合算値)
公共用水域、地下水	50 ng/L 以下(指針値)
水道水	50 ng/L 以下(暫定目標値)※

※令和8(2026)年4月からは基準値となる予定

地方公共団体による調査等により、全国で水道水や地下水等の目標値や指針値超過の事例が確認されています。県内においても、令和6(2024)年度に初めて地下水で指針値を超過する事例が確認され、県及び関係市町では、周辺の地下水質調査や周辺住民への周知等の対応を行っています。

栃木県内の実態調査

県では令和6(2024)年度から、県内全域の状況を把握するため、河川や湖沼、地下水の PFOS・PFOA の実態調査を行っています。

令和6(2024)年度は河川 12 地点、地下水 11 地点、令和7(2025)年度は河川 48 地点、湖沼3地点、地下水 43 地点において調査を行った結果、指針値を超過した地点はありませんでした。

なお、分析の一部は保健環境センターの水環境部で実施しています。PFOS・PFOA の指針値は非常に小さく、検査で取り扱う濃度が微量であるため、検査中に実験器具等により試料が汚染されることがないよう、細心の注意を払って分析をしています。検査には専門的な知識及び技術が必要であり、日頃から検査の信頼性確保に努めています。(水環境部)

- ★ 1 ng/L ってどんな量？
1リットル中、10 億分の1グラム



ミニコラム～私たちへの影響は？～

- ★PFOS 及び PFOA は、健康への影響が懸念されていますが、どの程度の量で影響が出るのか、確定的な知見は現時点ではありません。通常の一般的な食生活では著しい健康影響が生じる状況にはないと評価されています。
- ★フライパンや撥水スプレー等の製品に用いられるフッ素化合物は、PFOS 及び PFOA とは別の物質が使われています(かつては、フッ素コート剤の製造過程で PFOA が使用されていましたが、現在は使われていません)。
- ★むし歯予防のために使用するフッ素は無機化合物であり、PFAS とは全く異なる物質です。

県内の実態調査の結果を ▶
見ることができます。
(栃木県 HP)



◀ 有機フッ素化合物(PFAS)
について
(環境省 HP)





しゅうきょ 食品の収去検査ってなに？ ～ 県民の安全な食生活のために ～

収去の目的

食品衛生法に基づき食品等事業者から無償で食品等を採用することを、「収去」といいます。

収去の主な目的は

- ☆ 基準に合わない食品等を排除すること
- ☆ 食品の安全を確保すること

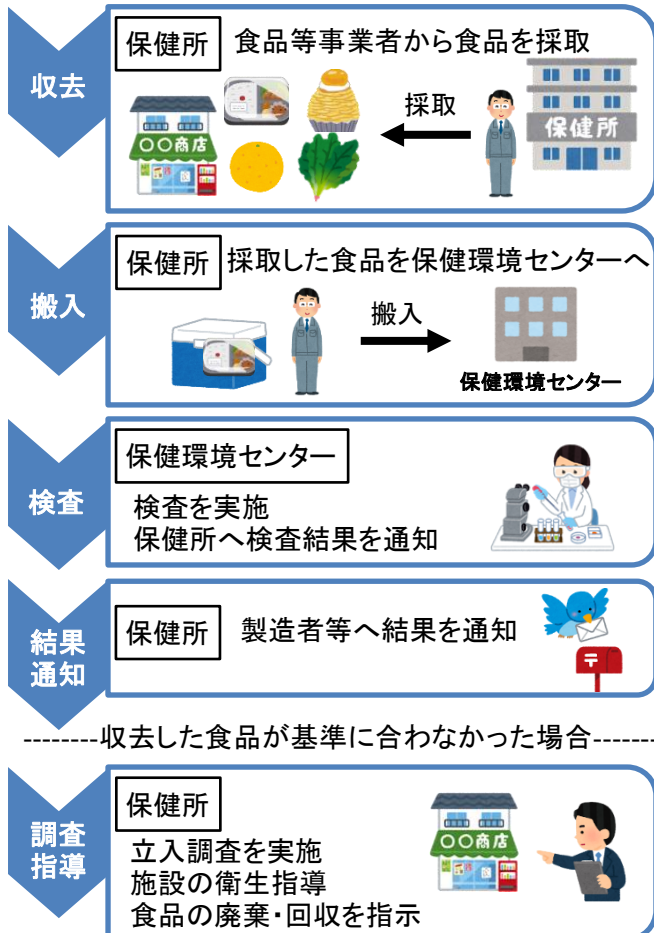
です。

保健環境センターでは、収去したものの検査「収去検査」を行っています。

栃木県食品衛生監視指導計画で毎年収去検査の対象食品を決めており、今年度は県全体で1,405 検体の検査を行う予定です。

収去した後はどうなるの？

(保健環境センターに収去品が持ち込まれる一例)



どんな検査をしているの？

保健環境センター食品薬品部では食品の種類に応じて様々な検査を実施しています。



例えば…

生うどん、生中華めん、ぎょうざの皮等

「生めん」については、
細菌検査と食品添加物検査の
2種類の検査をしています。

※細菌検査

食中毒発生防止を目的に製品中の菌の有無や数を検査しています。

一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌

※食品添加物検査

使ってよい食品と量が守られているか、食品添加物の残留量を検査しています。

プロピレングリコール(品質保持剤)

検査の結果、基準に合わない食品があれば、保健所が回収命令や再発防止対策の指導を行います。収去検査は、県民と食品等事業者のどちらに対しても大切な責任があるため、保健環境センターでは、日頃から検査の信頼性を確保することに努めています。

(食品薬品部)

発行 栃木県保健環境センター
〒329-1196 宇都宮市下岡本町 2145-13
TEL : 028-673-9070
FAX : 028-673-9071
E-mail : kenkou-kc@pref.tochigi.lg.jp
＜栃木県保健環境センターホームページ＞
<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e60/index.html>