

環境保健センター試験研究計画書

平成21年4月1日一部修正

番号	H20-09	課題名	食の安全に関する調査研究				
期間	H20-24	担当課科	保健科学部 衛生化学科				
課題設定の背景	<p>1 政策上の位置付け 「安全・安心の岡山の創造」「健康・医療プログラム」 食品の生産・流通段階における安全確保、適正な食品表示の確保</p> <p>2 県民や社会のニーズの状況 ・県民の食の安全に対する関心は高く、安心できる食品の流通を望んでいる。</p> <p>3 県が直接取り組む理由 ・監視指導や被害発生時等の行政検査の一環として実施する必要がある。</p> <p>4 事業の緊要性 ・近年、残留農薬問題や偽装表示問題など食の安全安心を揺るがす事故事件が多発しており、健康危機管理体制の強化確立が求められている。</p>						
	試験研究の概要	<p>1 目標 ・食品の安全確保のための実態調査 ・事故時のための迅速検査法の確立 ・検査法の確立していない物質を対象とした検査法の開発</p> <p>2 実施内容 (1) 食品中の有害化学物質に関する調査研究 ・残留農薬ポジティブリスト制に対応した一斉分析物質の拡充 ・行政検査と連動して、液体クロマトグラフ質量分析計等を用いた残留農薬、自然毒関係化合物、動物用医薬品、環境ホルモンなどの迅速分析法を開発検討する。(他との連携を含む) ・今まで得られた分析技術を用いて、緊急時に対応した迅速分析法を開発改良する。 (2) 食品の表示の適正化・安全性に関する調査研究 ・実態調査を行う中で、アレルギー物質及び遺伝子組換え食品の検査法を確立する。</p> <p>3 技術の新規性・独創性 ・新たな分析法の開発や改良は新規性や独創性に富んでいる。</p> <p>4 実現可能性・難易度 ・実現の可能性 あり ・難易度 中</p> <p>5 実施体制 ・4人(化学1名、衛生1名、薬剤師2名) ・年間従事人数0.8人分</p>					
成果の活用・発展性		<p>1 活用可能性 ・開発、改良した検査法の他の行政検査や食中毒発生時事案等への展開。 ・調査結果の公表による食の安全確保</p> <p>2 普及方策 ・検査技術は、年報掲載、学会発表、研修指導等により情報提供、普及を図る。 ・実態調査結果、食中毒発生時対応は、行政機関を通じ、広く県民等に啓発。</p> <p>3 成果の発展可能性 ・開発した分析法の公定法への採用。 ・県内における食品検査体制の整備。</p>					
	実施計画	実施内容	年度	H20	H21	H22	H23以降
・有害物質分析法 ・アレルギー物質 ・遺伝子組み換え食品			_____				〔単位〕 千円
		計画事業費	1,415				
		一般財源	1,415				
		外部資金等					
		人件費	6,400				
総事業コスト	7,815						

環境保健センター試験研究中間報告書

平成21年8月25日作成

番号	H21-03	課題名	食の安全に関する調査研究				
期間	H20-24	担当課科	保健科学部 衛生化学科				
計画からの状況変化	1	課題設定の背景 (状況変化なし)					
	2	試験研究の概要 ・実施体制4名(衛生1名、化学1名、薬剤師1名、臨床検査技師1名) 年間従事人数0.8人分 ・21年度研究費予算が半減					
	3	成果の活用・発展性 (状況変化なし)					
進捗状況	1	度年別進捗状況 (1) 食品中の有害化学物質に関する調査研究 残留農薬などの有害化学物質について、行政検査や食中毒対応の検体等を活用し、液体クロマトグラフ質量分析計を用いた迅速分析法を開発・改良した。 ・食品衛生法に基づくポジティブリスト制の残留農薬一斉分析法として、新たに11項目を加え、67項目の同時分析が可能となった。今後さらなる項目数の増加をめざす。 ・輸入冷凍餃子問題に対応した冷凍加工食品の残留農薬検査法として、45項目同時分析法を開発した。今後さらなる項目数の増加をめざす。 ・緊急対応として可能な限りの有害化学物質の標準スペクトルライブラリーを作成しており、新たに43物質を追加し、183物質の確認が可能となった。(中国4県連携) ・アジのみりん干しによる食中毒事件に対応し、ヒスタミンの分析法の開発を行った。今後、ヒスタミンと同様の生理活性作用を持つ物質の同時分析法の開発を検討していく。 ・今まで習得した分析技術を用いて、食中毒の原因となるジャガイモ中のソラニン、防虫剤のジクロロベンゼン類、巻貝のテトラミン、中国粉ミルク混入事故のメラミンの分析法の改良を行い、通知法の測定条件等を改良することにより、迅速かつ高感度に分析することが可能となった。 (2) 食品の表示の適正化・安全性に関する調査研究 アレルギー物質を含む食品及び遺伝子組換え食品については、実態調査を行う中で、行政検査に求められる検査法の確立を目指している。 ・アレルギー物質を含む食品では、スクリーニング(ELAISA法)における食品別の感度や精度の確認、確認検査(PCR法)における食品ごとのプライマーの設定等が、検査法開発の大きな課題で、現在、各種データの蓄積を行っている。 ・遺伝子組換え食品の検査にあたっては、新たな検査対象食品に対する遺伝子抽出法の検討、PCR法のプライマー設定が課題で、現在、大豆やトウモロコシのデータ蓄積を行っている。					
	2	目標達成に向けての阻害要因の有無 ・無 阻害要因にまで至っていないが、財政状況の悪化に伴い、高額な標準品等の購入が困難となり、研究対象物質の種類と検体数に制約を受けている。					
継続実施の必要性	1	継続実施の必要性 国内における食中毒発生や違法表示事件、輸入食品の有害物質混入事件など、食の安全を脅かす事件事故は後を絶たない。年々増加する規制対象物質を、食品が消費されるまでの短期間に精度よく検査できる方法を確認することは、県民の安全安心に資するものである。					
	2	継続実施に当たっての課題及び改善策 ・予算削減に伴う標準物質の購入困難による研究対象検体に制限 ・分析機器の更新費、保守管理費などの予算確保に苦慮 県の行政調査、国の委託調査、他機関との連携調査など、研究費以外の外部資金等を活用し、効率的かつ効果的な調査研究事業の運用を図る。					
実施計画	実施内容	年度	H20	H21	H22	H23以降	総事業費
	・有害物質分析法 ・アレルギー物質 ・遺伝子組み換え食品		=====				〔単位〕 千円
		計画事業費	1,415	707			
		一般財源	1,415	707			
		外部資金等					
人件費		6,400	6,400				
総事業コスト	7,815	7,107					