

## 健康安全研究センターが実施する先行調査について

健康安全研究センターが実施する先行調査は、内分泌かく乱化学物質や放射線照射食品など、都民の関心が高い問題や、食生活の多様化などにより新たに発生した食品衛生上のさまざまな問題について、先行的にこれらの実態を調査し、安全性の確認や新たな基準設定のためのデータを収集するために、監視部門と検査部門が密接な連携を図りながら、毎年、計画的に実施している事業である。

なお、平成 15 年度から食品指導センターと中部・東部薬事衛生事務所が統合され、新たに健康安全研究センター広域監視部が発足した。

これに伴い、今年度から本事業には食品衛生監視員と検査部門の職員だけでなく、テーマによっては薬事監視員も担当者として参加しており、広域監視部の食・薬連携事業の一つとして位置づけられるようになった。

## 先行調査結果が規格基準等の新たな設定などに活用された例

年度	活用例	先行調査テーマ
昭和50年	○塩化ビニル樹脂製容器包装の取扱いについて (厚生省通知)	合成樹脂製容器包装等に関する 衛生学的実態調査
昭和52年	○食品、添加物等の規格基準の一部改正 (塩化ビニル樹脂製容器包装の規格基準の設定) ○菓子の製造、取扱いに関する衛生上の指導について (厚生省通知)	
昭和54年	○食品、添加物等の規格基準の一部改正 (ポリスチレンを主成分とする合成樹脂製容器包装 の規格基準の設定)	合成樹脂製容器包装等に関する 衛生学的実態調査
昭和55年	○食品原料用穀類の取扱いについて (厚生省通知)	各種食品における真菌・カビ毒 に関する調査
昭和56年	○カビ毒 (アフラトキシン) を含有する食品の取扱い について (厚生省通知)	
昭和61年	○食品、添加物等の規格基準の一部改正 (ゴム製おし ゃぶり等の規格基準の設定)	N-ニトロ化合物に関する衛生学的 実態調査
昭和62年	○DDT等の残留する輸入食肉の流通防止について (厚生省通知) ○有害物質の残留する食肉の流通防止について (厚生省通知)	輸入食品の残留農薬実態調査
平成4～ 11年	○食品、添加物等の規格基準の一部改正 (農薬の残留基準値の設定)	国産野菜・果実等の残留農薬実 態調査 輸入食品の残留農薬実態調査
平成8～ 13年	○食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行に ついて (病因物質にウイルスが追加)	魚介類におけるウイルス汚染実 態調査
平成12年	○ポリカーボネート製ほ乳びんの生産ガイドライン (業界による自主基準)	ポリカーボネートを主成分とする合成 樹脂製器具及び容器包装の衛生 学的実態調査
平成13年	○食品、添加物等の規格基準の一部改正 (りんごジュ ースのパツリンに係る規格基準の設定)	パツリン汚染実態調査

平成14年度食品機動監視班等先行調査結果

No.	テーマ	検査対象	調査内容
1	ハーブを主原料とする輸入健康食品の流通及び衛生学的実態調査	ハーブ原体(仔ヨウ葉, イキセア, ガミール, セントジョンズワート, ネトル, ベーパーマント, レモンハーブ, ローズヒップ) ハーブエキス(仔ヨウ葉, セントジョンズワート, ガミール, レモンハーブ, チャボトケイウ, マカ, セイヨウカノコウ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食経験の少ない植物に含まれる物質を明らかにし、過剰摂取、誤用等の健康被害を未然に防止するため、最近注目されているハーブについて、食品衛生上の危害を検証し、消費者及び営業者へのアンケート調査により、消費者ニーズ及び業界動向の把握に努めた。</li> <li>1 衛生学的実態調査 39品目について細菌検査、真菌検査、理化学及び農薬検査を実施した。</li> <li>2 アンケート調査 消費者510名、ハーブ取扱業者117社に対し実施した。</li> <li>芽胞菌をはじめ、食中毒起因菌等による汚染実態、臭素、農薬の残留実態、重金属等の含有量を把握することができた。</li> </ul>
2	二類感染症に指定された食中毒菌等の汚染実態調査	魚介類 野菜・果実 食肉類	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成11年末に食品衛生法が改正され、コレラ菌、チフス菌、パラチフスA菌、赤痢菌が食中毒起因菌として追加された。これを受け、昨年度より輸入魚介類を中心に、これら二類感染症起因菌の汚染実態調査を行った。</li> <li>輸入魚介類212品目、輸入野菜・果実99品目、輸入食肉類19品目の合計330品目について、細菌検査と接種・残留試験を実施した。</li> <li>平成13年度から2年間に渡って二類感染症起因菌を中心に汚染実態調査を行ってきたが、これらの菌はまったく検出されなかった。</li> </ul>
3	鶏肉の生産から流通におけるカンピロバクター汚染実態と経路の調査	鶏肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>カンピロバクターによる食中毒は原因食品として汚染鶏肉の関与が疑われている事例が多い。また、食中毒症状の重症化や患者糞便からの分離菌にキノロン系薬剤耐性の増加が見られる。市販鶏肉を対象とした薬剤耐性菌の調査はほとんど行われていないため、スーパー等に流通する鶏肉について、薬剤耐性を含めた本菌の汚染実態とその経路等について調査を行った。</li> <li>都内スーパーに納入された鶏肉210検体について、細菌検査、分離株血清型試験、薬剤耐性試験を実施した。</li> <li>カンピロバクター・ジジエの検出率は70%、そのうち症状の重篤化との関連が疑われている血清型Penner19型の検出率は2%、キノロン系に耐性を示した株はすべて多剤耐性株であった。鶏肉のカンピロバクター・ジジエ汚染は、食鳥処理場における相互汚染が大きな要因となっていると推測される。</li> </ul>
4	既存添加物等における有害物質の含有実態調査	ヒマツク抽出物 ラカカ抽出物 キタチアロエ抽出物 プロホリス抽出物 レイシ抽出物 海産物素材等	<ul style="list-style-type: none"> <li>既存添加物と併用される5種の素材(ヒマツク抽出物、ラカカ抽出物、キタチアロエ抽出物、プロホリス抽出物、レイシ抽出物)を使用した市場流通健康食品の有害物質検出量等の確認調査及び海産物を原料とした健康食品素材等の実態調査を実施し、有害物質検出要因の分析・検討と安全性の評価を行った。</li> <li>5種の素材19検体と海産物素材等43検体について、重金属類、有機溶剤、農薬の検査を実施した。</li> <li>安全性評価の結果、重金属は規制値等を超えるものはなく、イソノールは抽出、希釈等に用いられたものの残存、臭素は一部を除き素材由来と考えられた。</li> </ul>

No.	テーマ	検査対象	調査内容
5	食品への放射線照射の探知調査	食肉 香辛料	<ul style="list-style-type: none"> <li>我が国では、食品への放射線照射は馬鈴薯の発芽防止の目的のみに認められている。国際的には、殺菌等の目的で食肉、香辛料、冷凍魚介類、乾燥野菜、果実等の食品を対象に約30カ国で実用照射が行われている。検疫所では、放射線照射のチェックは書面審査だけで、照射の記載が無い場合はフリーパスになってしまうため、食品への放射線照射の有無について探知調査を開始した。</li> <li>食肉 25 検体、香辛料・ハーブ 16 検体について細菌検査及び放射線照射の有無の検査を実施したが、陽性となった検体はなかった。</li> </ul>
6	ベビーフード等への内分泌かく乱化学物質移行実態調査	ベビーフード 菓子類容器	<ul style="list-style-type: none"> <li>内分泌かく乱化学物質の影響を受けやすい乳幼児が喫食する食品を調査対象とし、ベビーフードの容器包装から溶出するビスフェノールAの食品への移行実態調査、及び菓子類容器中のノニルフェノールの含有実態調査を行った。菓子類容器については、ノニルフェノール検出頻度の高いポリスチレン製品を中心に行った。</li> <li>ベビーフード 30 検体について、食品中のビスフェノールAの検査を、菓子類容器 31 検体について、材質中ノニルフェノールの検査及び溶出試験を実施した。</li> <li>5 検体のベビーフードから低濃度のビスフェノールAの存在が確認され、そのうち 2 検体は容器包装の材質からもビスフェノールAが検出された。また、菓子類容器 1 検体からノニルフェノールが検出された。</li> </ul>
7	生食用食品における寄生虫実態調査	サケ・マス類 シラウオ 輸入キムチ アジ・イワシ 輸入カキ	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活の多様化により、生食される食品が増える一方で、生食または加熱不十分が原因と思われる寄生虫感染の報告が散見されているため、生食による食品の安全確保の一助とすべく、寄生虫の感染実態調査を行った。</li> <li>サケ・マス類 23 検体、シラウオ 34 検体、輸入キムチ 54 検体、アジ・イワシ 165 検体、輸入カキ 3 検体について、寄生虫検査を実施した。</li> <li>サクラマスと時サケは、6 検体から裂頭条虫のプレロセルコイド、16 検体からアニサキス幼虫を、シラウオはすべてから横川吸虫メタセルカリアを検出した。</li> </ul>
8	食品中の微量有害化学物質に関する調査	じゃがいも いちご なし りんご 鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>内分泌かく乱化学物質は非常に低濃度で生物に影響を及ぼすといわれており、微量レベルでの汚染実態調査が求められているため、子供がよく食べられると思われる農畜産物を選定し、従来よりも検出感度を高めた農薬検査を行った。</li> <li>じゃがいも 10 検体、いちご 10 検体、なし 20 検体、りんご 10 検体、鶏卵 30 検体について、有機塩素系農薬、カーバメイト系農薬、有機リン系農薬の検査を実施した。</li> <li>農薬が検出された農産物 13 検体中 8 検体が従来の検査法の定量下限以下であった。農産物、畜産物ともに、現行の法規制及び国際基準に適合していた。</li> </ul>
9	加工食品のリストeria菌汚染に関する衛生学的実態調査	農産物加工品 魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>国内の食品では汚染実態が不明である食中毒起因菌、リストeria・モノサイトゲネス (<i>L. m</i>) について、加熱工程が少なく未加熱で摂取する食品に関する汚染実態調査を行った。</li> <li>カット野菜 10 検体、つけ物 25 検体、魚介生珍味 30 検体、魚介乾製品 20 検体、魚肉ねり製品 15 検体について、リストeria属菌を含め細菌検査を実施した。</li> <li>きゅうりぬか漬 2 検体、魚介生珍味 4 検体から <i>L. m</i> が検出された。</li> </ul>

No.	テーマ	検査対象	調査内容
10	通信販売食品の 衛生学的実態調 査	食肉製品 漬物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インターネットで販売されている食品について、ホームページ上における情報内容に、食品衛生法に規定する表示に該当する情報が存在するかを確認するとともに、一部の通信販売食品を実際に購入して衛生学的な検査を行った。</li> <li>・食肉製品、漬物等 15 種類 631 品目についてホームページ上の表示調査をするとともに、食肉製品等 23 品目、漬物 16 品目について細菌検査、理化学検査を実施した。</li> <li>・ホームページ上では、食品衛生法に規定する表示の情報が十分でない実態が明らかになった。理化学検査の結果、食肉製品 7 品目が表示違反品であった。</li> </ul>