

調査研究評価調書<事前評価>

研究番号	No.1	担当部	健康・食品安全科学部	研究期間	令和3～4年度
研究課題名	透析法を用いた食品中の保存料及び甘味料の分析法の検討				
研究課題概要	<p>現状・背景 本県の食品添加物検査は、「食品衛生監視指導計画」に基づき実施しており、年間を通して、保存料や甘味料等の検査を行っている。平成30年に県が実施した県政モニターに対する「食の安全・安心についてのアンケート調査」によると、59.6%が「日常生活において食品に不安を感じている」と回答し、そのうち、66.2%が「食品添加物」について最も多く不安を感じているとの結果があり、県民の関心が高い。</p> <p>研究目標 透析法を用いた保存料及び甘味料の分析法を検討し、検査にかかる拘束時間の短縮、及びそれに伴う分析コストの削減を図る。</p> <p>研究計画 ・保存料及び甘味料について、透析法を用いて試験液を調製し、高速液体クロマトグラフ(HPLC)を用いた分析法を検討する。</p>				
評価結果	B	実施することが適当			
委員会意見	<p>食の安全のため、迅速で正確な添加物の分析方法の開発は非常に重要である。 従来の水蒸気蒸留法を透析法に切り替えることにより、多くの検体を同時に処理できる方法にしようとする考えは、検査の効率化の点で適切で意義のあることと思われる。 公定法が定められている物質を異なる方法で測定する挑戦となるため、公定法と同レベルの感度が実現できることを最初に確認しておく必要がある。また、高速液体クロマトグラフィーについても、条件を改良して一斉分析等ができればさらに成果が期待できる。 一方、研究計画の実施に当たっては、これまでに国や他都道府県で同様な観点で開発改良が行われていないか、情報を入手して計画、目標をしっかりと立てて、先を見据えた研究をしてほしい。</p>				

調査研究評価調書<事前評価>

研究番号	No.2	担当部	健康・食品安全科学部	研究期間	令和3～5年度
研究課題名	食品による健康危害事例に対応した検査法の検討 ―理化学検査について―				
研究課題概要	<p>現状・背景 近年、全国的に有毒植物の誤食による食中毒が発生し、死亡事例も報告されており、国や県においては、このような事故を未然に防ぐために注意喚起を行っている。また、過去に加工食品への農薬の混入による健康被害が発生した事例がある。自然毒や農薬が原因と思われる食中毒発生時には、速やかに有毒成分等を特定することは原因究明及び患者の治療に役立つと考えられる。このため、食の安全・安心を確保し、危害拡大防止のため、食品による健康被害が発生した場合、速やかな検査の実施が求められている。食品による健康危害発生時には、必要に応じ当センターにおいて、原因究明のための検査を行う。植物性自然毒等による食中毒は発生頻度が少ないが死亡事例も多く、地方衛生研究所として、食品による健康危害発生時に迅速に対応できる検査体制の構築が求められている。</p> <p>研究目標 植物性自然毒及び食品中に混入した農薬を原因とした健康危害発生時に、原因究明及び危害拡大防止に資するため、迅速に原因成分を検査できる体制の整備を図る。</p> <p>研究計画 (1) 植物性自然毒の有毒成分の分析法の検討(令和3～4年度) 誤食による食中毒が多く、県内での発生事例もあるイヌサフラン、ジャガイモ、スイセン、バイケイソウ等について検討を行う (2) 食品中に混入した農薬の分析法の検討(令和4～5年度) 加工食品中の農薬の迅速分析法を検討する (3) 食品による健康危害事例に対応した検査体制の整備(令和4～5年度) 検査マニュアルの作成、標準品等の整備</p>				
評価結果	B	実施することが適当			
委員会意見	<p>植物毒に起因する中毒の検査は、食中毒の原因解明のために有用な研究である。まず比較的中毒事例が多く、標準品の入手が可能な対象に絞って、検査方法の開発を目指すことは適切であり、目標や計画もしっかりしていて、実現性が高いと思われる。</p> <p>また、食品混入農薬の分析に関しては、困難も予想されるが、成果を期待する。</p> <p>自然毒については、今回の対象の範囲にとどまらず、広く国や他都道府県の情報を入手して、今後活用できるように準備しておくことが望まれる。</p>				