

平成15年度先行調査結果

13テ - マ (新規事業7テ - マ・継続事業6テ - マ)

No	テーマ	検査対象	調査内容
1	輸入ハーブ等の衛生学的及び流通実態調査 (14年度から継続実施、15年度で終了)	輸入ハーブ	<p>消費者ニーズの高い欧州産ハーブ、近年注目されている中南米産ハーブについて、食品衛生学的及び流通実態調査に加え、薬事衛生部門と協働して医薬品様成分等の調査を実施し、輸入ハーブ等の実態把握を行った。</p> <p>1 衛生学的実態調査 57品目について細菌、真菌、添加物、重金属、農薬及び医薬品様成分等の検査を実施した。</p> <p>2 流通実態調査 輸入業8社を対象に聞き取り調査を実施した。</p> <p>食品衛生学的調査では特に問題となるものはなかったが、医薬品様成分の調査により薬効の発現が懸念される原料ハーブが食品として流通していることが判明した。</p>
2	市販の輸入食品に使用されている器具・容器包装の衛生学的実態調査 (15年度新規実施、15年度で終了)	輸入菓子・調味料・清涼飲料水・その他食品の容器類	<p>輸入食品に対する検査は、検疫所をはじめ各自治体がさまざまな流通段階において行っている。しかし、実際に食品が入っている容器類に対する検査は殆ど行われていないことから、スーパー等で販売されている輸入食品の容器類の調査等を行った。</p> <p>1 衛生学的実態調査 鉛、カドミウム系顔料を使用し、違反の可能性のある黄、赤系の輸入食品容器50品目について規格試験等を実施した。</p> <p>2 輸入者における容器類の安全性確保に関する実態調査 輸入業者21社に質問票を送付し回答を得た(回答率81%)。</p> <p>3 海外における容器類の規制状況調査 文献等により調査を実施した。</p> <p>今回の調査では50品目中3品目から基準値を超える鉛が検出された。また、4割の輸入者が食品の入っている容器類の規格検査を実施していなかった。</p>
3	通信販売食品の衛生学的実態調査 (13年度から継続実施、16年度も実施中)	健康食品(清涼飲料水、粉末食品、茶類)	<p>インターネットで販売されているいわゆる「健康食品」について、画面上に示された情報を検索し、薬事法上の適否及び食品衛生法等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。</p> <p>いわゆる「健康食品」のうち清涼飲料水、粉末食品、茶類124品目について画面上の表示調査をするとともに、清涼飲料水11品目、粉末食品9品目、茶類21品目について細菌検査、理化学検査を実施した。</p> <p>インターネットで販売されている食品は、消費者が画面上で食品を選択する際に得ることのできる情報が不十分であることが判明した。</p>
4	業務用食材の農薬およびカドミウムの汚染実態調査 (15年度新規実施、15年度で終了)	野菜加工品 果実加工品 大豆 味噌用破碎米	<p>現在、業務用として多種多様な食材が輸入されているが、これらの多くは、流通上の特性や包装単位が大きいなどの理由から、行政検査の対象になりにくかった。そこで、このような業務用食材の安全性の確認を行った。</p> <p>輸入の野菜加工品46検体(キノコ類15検体を含む)、果実加工品66検体について残留農薬検査を、大豆42検体、味噌用破碎米2検体についてカドミウム検査を実施した。</p> <p>野菜加工品及び果実加工品から検出された農薬は、許容量の範囲であ</p>

No	テーマ	検査対象	調査内容
			り、農薬が加工により濃縮され高濃度で検出されるような問題はみられなかった。カドミウムについては、国産大豆8検体がCODEX基準値案の0.2ppmを超えていた。
5	都内流通食肉におけるE型肝炎ウイルス保有状況調査 (15年度新規実施、16年度も実施中)	豚レバー	<p>平成15年8月、食肉を介した人へのHEV感染が国内で初めて明らかになった。特に豚については、欧米や台湾など広く海外において、HEV感染の蔓延が報告されていることから、都内に流通している豚レバーを対象にHEVの保有実態を調査した。</p> <p>と畜場が確認できた市販豚レバー217検体についてHEV抗体及びHEV遺伝子検査を実施した。</p> <p>全体の3割にHEV感染の履歴が判明したが、HEV遺伝子は確認されなかった。</p>
6	ミネラル補給用健康食品の流通実態調査及び含有量調査 (15年度新規実施、16年度も実施中)	ミネラル補給用健康食品 乳児用調製粉乳 乾燥ビール酵母食品 乾燥酵母原体	<p>海外で健康被害報告のあるクロム、セレン並びに味覚異常との関連が指摘されている亜鉛について、ミネラル補給用健康食品等の含有量調査を行うとともに、関係業者への安全意識調査等を行った。</p> <p>1 市販食品中のミネラル含有量調査 29品目について亜鉛・クロム・セレンの含有量測定等を実施した。</p> <p>2 ミネラル高濃度含有酵母原体調査 大部分のミネラル含有食品は、ミネラルを含ませた酵母を原料としている。この酵母原体8品目について含有量測定と製造工程等の情報収集を実施した。</p> <p>3 健康食品関係業者へのアンケート調査 278社に対してアンケート調査を実施した(回答率42.4%)。</p> <p>ミネラル補給用健康食品は、健康食品関係業者へのアンケートからもひろく利用販売されている実態が把握された。含有量調査では2品目が一日摂取量で亜鉛及びクロムの許容上限摂取量を大きく超え、2品目が法定外着色料を検出した。</p>
7	食品への放射線照射の探知調査 (14年度から継続実施、16年度も実施中)	冷凍果実 野菜 食肉 食肉製品 冷凍エビ・カニ 香辛料 健康食品 生薬類似食品	<p>わが国における放射線照射食品の検査法の確立と、その方法を用いて照射食品の輸入実態を把握するため、海外での放射線照射に関する情報を収集するとともに、照射許可国から輸入された食品を対象に照射の有無について確認検査を行った。</p> <p>57品目について放射線照射の有無及び細菌検査を実施した。</p> <p>11品目の健康食品から、放射線を照射したと推定される結果が得られた。また、照射効果を確認するため、あわせて細菌検査を実施したところ、照射が推定された健康食品については照射効果が伺える結果であった。なお、照射が推定された健康食品の使用原材料はいずれも海外のものであった。</p>
8	容器・包装から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 (14年度から継続実施、16年度も実施中)	ベビーフード 菓子等の加工食品	<p>内分泌かく乱化学物質は発達中の脳と神経系に対する作用が危惧されることから、ベビーフード及び乳幼児の嗜好性が高い菓子等の加工食品を対象として、容器・包装からビスフェノールA及びノニルフェノールの移行実態調査を行った。</p> <p>ベビーフード30品目についてビスフェノールA及びノニルフェノールの検査を、菓子等の加工食品30品目についてノニルフェノールの検査を実施した。</p> <p>ベビーフード1品目からビスフェノールAが検出されたが、ノニルフェノールは検出されなかった。ビスフェノールAが検出されたベビーフードの製造者は、その原因を原材料の容器由来と確認したため、原材料を転換し、再検査では検出されなかった。</p>

No	テーマ	検査対象	調査内容
			加工食品（ラクトアイス）1品目からノニルフェノールが検出され、製造者は容器の添加剤を変更することとなった。
9	アレルギー物質の非意図的混入調査及び適正表示の徹底 (15年度新規実施、16年度も実施中)	めん類 食肉製品 魚肉ねり製品	アレルギー物質を含む食品の適正表示に向け、そば、卵について検査を実施し、併せて厚生労働省通知に基づき製造所の調査を行い、今後、アレルギー表示検査を実施していく上での具体的な留意点を検討した。 めん類15検体についてアレルギー物質（そば）の検査を、食肉製品・魚肉ねり製品15検体についてアレルギー物質（卵）の検査を実施した。 そばと卵の検査結果に基づき、製造所において製造記録等の確認及び製造現場の実地調査を行ったところ、保管されている製造記録は記載内容が十分でないものが多かった。
10	食品中の内分泌かく乱化学物質に関する調査 (10年度から継続実施、15年度で終了)	もも ぶどう バナナ みかん 牛乳 チーズ	平成10年度から、農畜産物を対象に、内分泌かく乱作用が疑われる農薬の残留実態調査を、従来よりも検出感度を高めたppbレベルで実施しており、今までに検査実績がなく子どもがよく摂取する農畜産物について調査を行った。 もも10検体、ぶどう10検体、バナナ20検体、みかん10検体、牛乳15検体、チーズ15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。 もも、ぶどう、バナナ、みかんからは、対象物質は検出されなかった。牛乳14検体からp,p'-DDEが、チーズ14検体からp,p'-DDEと1検体からヘブタクロルエポキシサイドが検出された。
11	加工食品中のリステリア菌汚染実態調査及び食品保管中のリステリア菌の消長 (13年度から継続実施、15年度で終了)	施設内及び従業員拭き取り 漬物中間製品 漬物 地場産野菜 ぬか 土壌 堆肥 カットフルーツ 辛子明太子 たらこ	食品中のリステリア・モノサイトゲネス（ <i>L.m</i> ）に関する規格の設定の可能性を探るべく、一般流通食品における <i>L.m</i> の汚染実態調査及び汚染源調査を行うとともに、 <i>L.m</i> の消長試験を行った。 1 汚染源調査 漬物製造施設1軒から採取した拭き取り30検体、中間製品等23検体について、リステリア属菌を含め細菌検査を実施した。 2 汚染実態調査 漬物27検体、地場産野菜15検体、ぬか19検体、土壌13検体、堆肥8検体、カットフルーツ9検体について、リステリア属菌を含め細菌検査を実施した。 3 魚介類加工品における <i>L.m</i> の消長試験 辛子明太子及びたらこ各1種類に、 <i>L.m</i> 4b株及び <i>L.m</i> 1/2a株を接種して4、10、25で保存し、 <i>L.m</i> 菌数、細菌数、低温細菌を測定した。 <i>L.m</i> は、漬物製造施設の調査及び漬物、カットフルーツ、地場産野菜等からは検出されなかった。また、辛子明太子とたらこの消長試験から、他の細菌と同様の推移を示すことが判明した。
12	市場に入荷する野菜類の食中毒起因菌等の汚染実態調査 (15年度新規実施、16年度も実施中)	野菜 畑の土壌 堆肥	都内産を中心とした、生食をする機会の多い野菜に焦点をあてて食中毒起因菌及び原虫等の汚染実態調査を行うとともに、低農薬・有機農法によって多く使われる堆肥に着目し、土壌、堆肥もあわせて調査を行った。 野菜41検体、畑の土壌19検体、堆肥15検体について細菌、寄生虫卵及び原虫類の検査を実施した。 調査した野菜の2.4%から大腸菌を検出したが、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、寄生虫卵、原虫類は検出されず、土付き野菜のウェルシュ菌、セレウス菌陽性率は高い傾向にあった。
13	市場に入荷する魚介類の浸漬液中に	魚介類の浸漬液	多摩地域の市場に入荷する魚介類の浸漬液について、鮮度保持剤使用実態調査とビブリオ属汚染実態調査を行った。

No	テーマ	検査対象	調査内容
	<p>おける鮮度保持剤及びビブリオ属汚染実態調査</p> <p>(15年度新規実施、15年度で終了)</p>		<p>魚介類の浸漬液80検体について亜塩素酸、ミョウバン等の検査を、159検体について病原ビブリオ等の検査を実施した。</p> <p>調査した浸漬液のうち、3検体から亜塩素酸を、40検体からビブリオ属を検出した。</p>