

環境保健センター試験研究計画書

番号	R7-6	課題名	食品の健康被害の防止に関する研究【一部新規】					
期間	令和7～9年度	担当部課室	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 「岡山県食の安全・食育推進計画」の基本施策「食中毒対策の強化」に資する。</p> <p>2 県民や社会のニーズの状況 ・食生活が多様化した現在、県民の意識調査では、20%の人が「食品の安全性について不安を感じている」と回答している。 ・近年、県内の有毒植物による食中毒は、ノロウイルス、サルモネラに次いで多い。有毒植物や毒キノコによる食中毒では、まず原因食品の形態学的同定を試みるが、これには高度な専門的知識を要する上、調理等による形状変化で同定が困難となる等の課題がある。そのため、原因食品を迅速かつ正確に特定できる検査体制の整備が求められている。</p> <p>3 県が直接取り組む理由 食の安全・安心の確保に係る試験検査の体制を整備し、食に関する最新の情報や健康危害情報等を県民に提供することは県の責務である。</p> <p>4 事業の緊要性 食中毒に迅速かつ正確に対応するためには、原因食品の網羅的な分析・同定法を確立することが重要であり、その体制整備は喫緊の課題である。</p>							
	試験研究の概要	<p>1 目標 LC-MS/MSによる有毒植物の毒成分の分析法の開発及び遺伝子解析による毒キノコの種の同定法の導入・開発を実施し、食中毒発生時に迅速に対応できる体制を整備する。</p> <p>2 実施内容 ①有毒植物及びその調理加工品について、LC-MS/MSによる毒成分の測定条件等を検討し、分析法を確立する。 ②毒キノコ及びその調理加工品について、PCR法や遺伝子解析による毒キノコの種の同定法を導入・開発し、検体の状況に応じた検査スキームを構築する。</p> <p>3 技術の新規性・独創性 当県では、調理加工品に含まれる有毒植物の毒成分の分析法や毒キノコの種の同定法は検討されていない。</p> <p>4 実現可能性・難易度 実現可能性：中 難易度：中</p> <p>5 実施体制 0.9名</p>						
		成果の活用・発展性	<p>1 活用可能性 食中毒の原因調査や再発防止の啓発に活用できる。</p> <p>2 普及方策 年報等に取りまとめるほか、関係学会等で発表する。</p> <p>3 成果の発展可能性 本研究で得られた知見を基に検査対象を更に拡充することで、より迅速で正確な食中毒調査が可能となる。</p>					
実施計画			実施内容	年度	R7	R8	R9	総事業費 (千円)
			① 有毒植物					
		毒成分の測定条件検討		■				
	有毒植物の前処理条件検討			■				
	調理加工品の前処理条件検討				■			
	② 毒キノコ							
	毒キノコの種の同定法の検討		■					
	調理加工品に含まれる毒キノコの種の同定法の検討			■				
	計画事業費		486	486	486	1,458		
	一般財源		486	486	486	1,458		
外部資金等		0	0	0	0			
人件費(常勤職員)		7,200	7,200	7,200	21,600			
総事業コスト		7,686	7,686	7,686	23,058			