

滋賀県衛生科学センターだより

No. 7

2009年3月1日

編集発行 滋賀県衛生科学センター

〒520-0834 大津市御殿浜 13-45

Tel 077-537-3050 Fax 077-537-5548

e-mail: ef45@pref.shiga.lg.jp

HP: <http://www.pref.shiga.jp/e/ef45/>

食の安全 安心への 取り組み

最近、化学物質によって食品の安全性が脅かされる事案が頻繁に全国的な規模で発生しています。平成20年1月30日、中国産冷凍ギョウザによる健康被害の発生が報道されました。有機リン系の農薬メタミドホス（殺虫剤）が原因とされ、この事件を皮切りに、9月5日には農薬のメタミドホスやカビ毒のアフラトキシンで汚染された非食用の事故米が不正に転売され、食用に供されていることが発表されました。

9月20日には、牛乳へのメラミン（合成樹脂の原料）の混入が確認された製造者の牛乳が、輸入加工食品の原料の一部に使用されていることが発表され、26日には国内の商品からもメラミンが検出されたことが発表されました。そして10月23日には、即席カップめんによる健康被害が発表され、カップめんやその容器から防虫剤成分のパラジクロロベンゼンやナフタレンが検出されました。当所では、冷凍ギョウザなどの加工食品や輸入農産物、事故米を原料にしたと思われる米粉や和菓子、メラミン混入の疑いのある原料を使用した菓子、カップめんやその容器の化学分析を行いました。この間、中国製あんからのトルエンと酢酸エチル、ハウレンソウや和菓子からの農薬（プロチオホスとフェニトロチオン）、キャンディーからの異物、ハムからのシアン化合物、そしてウナギのマラカイトグリーン（抗菌剤）問題が報道されました。



化学物質による事件は、添加、残留、移行、非意図的な混入、場合によっては意図的な混入など様々な原因によって発生しています。そして化学物質は、アメリカ化学会が発行している「Chemical Abstracts 誌」で使用されるCAS登録番号が付与されたものが、現在約3000万種、うち工業的に生産されているものは約10万種といわれています。



さらに食品の数や種類は膨大であり、これらをかけ算すると検査対象は天文学的な数字になり、当所が経験した今回の一連の分析では、迅速な分析が求められるなか、これらの加工食品についての検査方法が定められておらず、他機関への照会や文献調査など、検査方法の検討から始めなければならない事案もありました。

膨大な検査対象を前に、適切で正確かつ迅速な分析を行っていくためには、幅広くかつ奥深い分析能力、分析方法を探り出す能力、そして結果を解析する能力をもった人材が必要になってきます。

当所では、こうした緊急の事態を機に、人材の育成とともに分析技術や知識の集積、向上そして他機関との連携を一層深めていきたいと考えています。