

表2 日本でADIが設定されていない農薬及び動物用医薬品(表1から抜粋)

物質名(日本名)	物質名(英名)	CAS番号	ADI(日本) (mg/kg 体重)	ADI (JMPR) (mg/kg 体重)	ADI (JECFA) (mg/kg 体重)	主な用途
プロモメタン	Methyl Bromide	74-83-9		1.0		殺虫剤、線虫駆除剤、燻蒸剤、殺鼠剤、殺シロアリ剤
ヘプタクロル	Heptachlor	76-44-8		0.0001 (PTDI)		殺虫剤
クロルデン	Chlordane	57-74-9		0.0005 (PTDI)		殺虫剤
ビナパクリル	Binapacryl	485-31-4		No ADI		殺菌剤、ダニ駆除剤
デメトン(ジメトン)	Demeton	8065-48-3		No ADI		殺虫剤、ダニ駆除剤
リン化水素(ホスフィン)	Phosphine	7803-51-2		必要なし		殺虫剤、殺鼠剤、燻蒸剤
クレンブテロール	Clenbuterol	37148-27-9			0.000004	成長促進剤、アドレナリン作用薬
デキサメタゾン	Dexamethasone	50-02-2			0.000015	ステロイド剤
酢酸メレンゲステロール	Melengestrol Acetate	2919-66-6			0.00003	ホルモン剤
エストラジオール-17 β	Estradiol-17Beta (Estradiol)	50-28-2			0.00005	ホルモン剤、繁殖促進剤
カラゾロール	Carazolol	57775-29-8			0.0001	成長促進剤
チアンフェニコール	Thiamphenicol	15318-45-3			0.005	合成抗菌剤・抗菌剤
アザペロン	Azaperone	1649-18-9			0.006	鎮静剤
イミドカルブ	Imidocarb	27885-92-3			0.01	抗原虫薬、寄生虫駆除剤
テストステロン	Testosterone	58-22-0			0.02	ホルモン剤、繁殖促進剤
フルメキン	Flumequine	42835-25-6			0.03	抗菌剤
リンコマイシン	Lincomycin	154-21-2			0.03	抗生物質、抗菌剤
プロゲステロン	Progesterone	57-83-0			0.03	ホルモン剤、繁殖促進剤
ジミナゼン	Diminazene	536-71-0			0.1	寄生虫駆除剤、抗トリパノソーマ薬
オキソリニック酸	Oxolinic Acid	14698-29-4			設定せず	合成抗菌剤、抗菌剤
キシラジン	Xylazine	7361-61-7			設定せず	鎮静剤、アドレナリン作用薬
スルファチアゾール	Sulfathiazole	72-14-0			設定せず	抗菌剤・合成抗菌剤
タイロシン	Tylosin	1401-69-0			設定せず	抗菌剤
イプロニダゾール	Iproniadazole	14885-29-1			設定せず	抗原虫薬
プロピオニルプロマジン	Propionylpromazine	3568-24-9			設定せず	トランキライザー・鎮静剤
ボビンソマトロピン	Bovine Somatotropin				特定しない	ホルモン剤、繁殖促進剤
ソマトロピンポルシン	Porcine Somatotropins	126467-48-9			特定しない	ホルモン剤、繁殖促進剤
sec-ブチルアミン	sec-Butylamine	13952-84-6				除草剤、殺菌剤
カルタップ	Cartap	15263-53-3				殺虫剤
クロルジメホルム	Chlordimeform	6164-98-3				ダニ駆除剤、殺虫剤
シアノフェンホス	Cyanofenphos	13067-93-1				殺虫剤
ジアリホス	Dialifos	10311-84-9				殺虫剤、ダニ駆除剤
ジチオカルバメート類	Dithiocarbamates					殺菌剤、鳥忌避剤、鼠族忌避剤
ヘキサクロロベンゼン(HCB)	Hexachlorobenzene	118-74-1				殺菌剤
ホルモチオン	Formothion	2540-82-1				殺虫剤、ダニ駆除剤
レプトホス	Leptophos	21609-90-5				殺虫剤
オラキンドックス	Olaquindox	23696-28-8				合成抗菌剤、成長促進剤
セフロキシム	Cefuroxime	55268-75-2				抗菌剤、抗生物質
ベンジルペニシリン	Benzylpenicillin	61-33-6				抗菌剤・抗生物質
ベンジルペニシリンプロカイ	Procaine	54-35-3				抗菌剤
ン	Benzylpenicillin					

(JMPR及びJECFAのADIは2005年までのものを収載)

食品衛生関連情報の効率的な活用に関する研究

地方衛生研究所における食品関連情報の活用に関する研究

分担研究者 安田和男 東京都健康安全研究センター 食品化学部長
研究協力者 牛山博文 東京都健康安全研究センター 微生物部副参事研究員
神谷信行 東京都健康安全研究センター 微生物部疫学情報室課長補佐

研究要旨：食品による広域的な健康危害が発生した際には、国、地方衛生研究所（地研）、保健所、検疫所、食肉検査所等が互いに連携し、個々に有する知識・情報・技術を共有して対処することが重要である。そのためには、平常時から情報の交換と情報の共有を図る必要がある。そこで、平常時の関連機関における情報交換と情報の共有化の推進を目的とし、①地研及び地方衛生研究所全国協議会（地衛研協議会）のホームページ及び地衛研協議会で運営するメーリングリスト（ML）の活用についての検討、②地研研究年報等の検索リストの作成、③食品MLの開設及び地衛研協議会で運営するMLとの連携等を行ってきた。

本年度は、「化学物質及び自然毒による食中毒等事例データベース」について検討した。「化学物質及び自然毒による食中毒等事例データベース」は、東京都立衛生研究所年報（現東京都立健康安全研究センター研究年報）及び日本食品衛生学雑誌（食衛誌）に報告された食中毒及び有症苦情事例を収集し、事件の概要の他、症状、原因物質等の情報を分類・整理した。

構築したデータベースを活用することにより、食中毒等の健康危機発生時、あるいは輸入食品等広域に流通する食品で食品添加物等の違反事例が発生した際に、地方衛生研究所、保健所、検疫所、食肉衛生検査所等が連携して情報を共有し、より効率的に対応できるものと期待される。

A. 研究目的

食品による広域的な健康危害が発生した際には、国、地方衛生研究所（地研）、保健所、検疫所、食肉検査所等が互いに連携し、個々に有する知識・情報・技術を共有して対処することが重要である。そのためには、平常時から情報の交換と情報の共有を図る

必要がある。そこで、平常時の関連機関における情報交換と情報の共有化の推進を目的とし、「化学物質及び自然毒による食中毒等事例データベース」について検討し、食中毒等の健康危機発生時及び食品添加物等の違反事例発生時に、地方衛生研究所、保健所、検疫所、食肉衛生検査所等が連携し

て、情報を共有し、より効率的に活用できる有効なデータベースの構築を目的とした。

B. 研究方法

1. 収集方法

東京都立衛生研究所年報（現東京都立健康安全研究センター研究年報）及び日本食品衛生学雑誌（食衛誌）に報告された食中毒及び有症苦情事例を整理し、Excelによる情報の蓄積を行った。

2. 情報の分類、蓄積

入力する項目は、発生年及び月、発症時間、患者数、摂食者数、死者数、原因食品、症状、原因物質、発生場所、備考、文献とし、事例報告のうち該当する部分についてファイルの各項目に入力した。

3. データベースの作成

従来より Excel を利用して蓄積していたデータを Access に移行し、事例の検索、表示等が容易に出来るようにプログラムを作成した。

C. 結果及び考察

食中毒の原因には、細菌やウイルス等の微生物の他、農薬、重金属等の化学物質や、魚介類、キノコ、野草等に含まれる自然毒がある。これら化学物質及び自然毒による食中毒は、微生物による食中毒に比べ発生件数は少ないものの、その内容は多様である。したがって、化学物質あるいは自然毒によると推定される食中毒が発生した際、その原因物質を迅速に究明するためには、発生状況や患者の症状などの情報をもとに原因物質を推定し、分析項目を決定する必要がある。そこで、原因物質の検索に活用可能なデータベースを検討した。

1. 情報の収集及び蓄積

東京都立衛生研究所年報及び食衛誌に報告された昭和 43 年から平成 17 年までに発生した食中毒等の事例、371 件を収集した。収集した事例を原因食品で分類すると、件数の多い順に 1. キノコ毒、2. フグ毒、3. アルカロイド、4. ヒスタミンであった。

2. 情報の分類、蓄積（表 1）

① 事件の概要

発生日時、摂食者数、患者数、死亡者数、原因食品等の事件の概要是、東京都立衛生研究所年報及び食衛誌、いずれの報告においても表あるいは箇条書きにまとめており、そのまま各項目を入力した。

② 発症時間

患者が原因食品を摂食し症状を呈するまでの時間を入力した。複数の患者が発生し、患者により発症時間に差がある場合、最も発症が早かった患者と、最も発症が遅かった患者の発症時間を入力した。

③ 症状

症状の発症率については、患者の症状のみが記載され、個々の症状について発症率の記載がない文献が多く見られたことから、発症率については考慮せず患者が呈した症状をすべて入力した。また、患者が摂食時感じた味、臭い等の感覚についても、原因物質究明の有力な手がかりとなることから、項目を設定し入力した。

④ 原因食品の分類

原因食品のうち事例の多いものについて、原因食品の原材料を肉、魚、キノコ、植物、飲料等に分類し原因食品の抽出を容易にした。

⑤ 原因物質

食中毒の原因物質については、文献により表記方法が異なっていたが、文献に記載のとおり入力した。また、原因物質が確定せず「推定」の場合もその旨を記載して入力した。なお、原因物質についても原因食品と同様、いくつかのグループに分類することにより検索の際まとめて抽出できるようになった。

⑥ 発生場所

食中毒が発生した場所を入力した。あわせて入手経路についても、購入、採取、譲受等に分類し、食中毒の発生原因について抽出しやすくした。

⑦ 備考

食中毒原因物質が定量されている場合は定量値を入力した。同一の原因物質を抽出することにより中毒量の比較が可能となった。また、毒キノコや毒草を食用と誤認したことが原因である事例については、誤認した食用のキノコ名や野草名を記載するなど、食中毒の発生原因について要点を入力した。

⑧ 文献

食中毒等の事例すべてに文献を付け、詳細な情報が必要な場合、その情報源がわかるようにした。

3. システムの概要（図1、2）

原因物質（分類）、原因食品（種類）、症状（吐気、症状嘔吐、症状下痢、症状胃痛腹痛、症状恶心、症状発しん）から食中毒等の事例を検索し、表示するシステムを作成した。

D. まとめ

「化学物質及び自然毒による食中毒等事例データベース」について検討した。構築したデータベースを活用することにより、食中毒等の健康危機発生した際に、地方衛生研究所、保健所、検疫所、食肉衛生検査所等が連携して情報を共有し、より効率的に対応できるものと期待される。

今後、インターネットを利用したデータベース検索が可能なシステムを作成し、利用機関、利用者の拡大を図っていく。

選択画面 フォーム

原因物質－分類	アルカロイド
原因食品－種類	植物
症状吐気	
症状嘔吐	嘔吐
症状下痢	
症状胃痛腹痛	下痢
症状恶心	
症状発しん	
<input type="button" value="クリア"/>	
<input type="button" value="表示"/>	
レコード: [◀◀] 1 [▶▶] / 35	

図1 検索画面の例

Jirei

ID	364	西暦	1989	月	4	地域	山梨
患者数	3	発症時間一分	150	吐気			
対食者数	3	死者数	0	嘔吐	嘔吐		
原因食品(種類) 植物				下痢			
原因食品 ハシリドコロ				胃痛腹痛			
原因物質(分類) アルカロイド				恶心			
原因物質 ヒヨスチアミン、スコボラミン				発しん			
発生場所等宿泊所(採取)				感覚異常等 頭痛、口渴			
味		臭					
備考 サワアザミと誤認				文献コード 食衛誌1			
文献 食衛誌, 31, 420-437, 1990				[◀]			
レコード: [◀◀] 32 [▶▶] / 34							

図2 検索結果の表示

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

地図	年	月	発症時間	登録者	患者	飲食者	死者	原因食品	品種	症状	原因物質	味	臭	原因物質一分類		発生場所一入手法路	備考	文献							
																				原因物質	原因物質				
西脇	1985	60	7	15～20分	15	4	4	0 アイシバーフィキノコ	ケ	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛	恶心	頭痛	手足の痺れ、呼吸困難、めまい、色彩異常、意識不明	キノコ毒			ウラベニホリシメジと誤認	家庭(採取)	ウラベニホリシメジと誤認	食衛誌60	茨城	
長野	1985	60	9	5分～1時間	5	7	7	0 クサウラベニダ	キノコ	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛				ムスカリシン等	キノコ毒			家庭(採取)	家庭(採取)	家庭(採取)	食衛誌60	
東京	1985	60	10	20分	20	1	1	0 おにぎり	吐氣								アフ病原	アルカロイド	アルカロイド	プロメタジン、ビタミン	職業(参考)	オオハキボウと誤認	食衛誌61	東京	
新潟	1985	60	12	直後	0 不明	不明	0 ホウレン草	植物									石油臭	有機溶媒	アルガロバ	ストップ用対油の誤入	家庭(採取)	ギガサシと誤認	年報60		
年報61	1985	61	5	1時間	60	5	5	0 バイケイソウ	植物								ペラルムアルカロイド								
年報61	1986	61	5	直後	0	2	5	0 ハンバーグ	肉								ニコチン酸	アルカロイド	アルカロイド	50-206mg/100g	家庭(採取)	アルカロイド	年報61		
年報61	1986	61	5	1～2時間	60	5	5	0 バイケイソウ	植物	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛				ベテリソ	アルカロイド	アルカロイド	オオハキボウと誤認	家庭(採取)	アルカロイド	年報61		
年報61	1986	61	7	直後	0	1	1	0 食パン								異味	アルカロイド	アルカロイド	0.17μm	家庭(採取)	アルカロイド	年報61			
年報61	1986	61	8	直後	0	1	1	0 ハンバーグ	肉							異味	アルカロイド	アルカロイド	22.786μm	家庭(採取)	アルカロイド	年報61			
年報61	1986	61	8	5時間	300	2	2	0 ムール貝	貝							異味	アルカロイド	アルカロイド	0.4MHz/g	家庭(採取)	アルカロイド	年報61			
年報61	1986	61	9	直後	0	2	2	0 ハンバーグ	肉							異味	アルカロイド	アルカロイド	90-217mg/100g	家庭(採取)	アルカロイド	年報61			
年報61	1986	61	9	直後	0	2	2	0 イワン丸干し	魚							舌・上あざり	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(採取)	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン		
年報61	1986	61	9	3時間	180	3	6	0 コガネホウキタ	キノコ							下痢	アルカロイド	アルカロイド	0.36mg/kg	家庭(採取)	アルカロイド	年報61			
年報61	1986	61	9	30分～5時間	30	7	7	0 クサウラベニダ	キノコ	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛			頭痛、悪寒	キノコ毒	キノコ毒	キノコ毒	家庭(採取)	クサウラベニダとキホウ	キノコ毒	食衛誌61		
年報61	1986	61	11	17時間	1120	1	2	0 コレラダチ	キノコ	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛			頭痛	シガテラ毒	シガテラ毒	シガテラ毒	家庭(採取)	シガテラ毒	シガテラ毒	食衛誌61		
年報61	1986	61	11	16時間	960	4	5	0 ハラフエダイ	魚							口手足痺れ、倦怠感、意識混濁、死に(1名)	シガテラ毒	シガテラ毒	シガテラ毒	家庭(採取)	シガテラ毒	シガテラ毒	食衛誌61		
年報61	1986	61	11	17時間	1120	2	2	1 アオアブダイ	魚							口手足痺れ、倦怠感、意識混濁、死に(1名)	シガテラ毒	シガテラ毒	シガテラ毒	家庭(採取)	シガテラ毒	シガテラ毒	食衛誌61		
年報62	1987	62	1	2時間	120	1	1	0 フジ鰯	魚							筋肉痛、呼吸困難、意識混濁、死に(1名)	シガテラ毒	シガテラ毒	シガテラ毒	家庭(採取)	シガテラ毒	シガテラ毒	食衛誌61		
年報62	1987	62	1	30分～1時間	30	5	5	1 トカラブナ	魚							口手足痺れ、歩行困難	シガテラ毒	シガテラ毒	シガテラ毒	家庭(採取)	シガテラ毒	シガテラ毒	食衛誌61		
年報62	1987	62	2	直後～5時間	0	35	148	0 マグロの刺身	魚							頭痛、発赤、顔面紅潮、血圧低下	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(採取)	マグロ2倍体7.1及び	マグロ2倍体7.1及び	食衛誌62	山梨県	
年報62	1987	62	6	直後	0	113	336	0 牛乳	飲料							発熱	酸敗	酸敗	酸敗	家庭(採取)	ヨーグルト状	ヨーグルト状	年報62		
年報62	1987	62	7	10分	10	8	372	0 イワシ貝殻	魚	吐氣	嘔吐					舌・上あざり	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(採取)	ヒスタミン	ヒスタミン	年報62		
年報62	1987	62	8	1時間	60	6	10	0 ヨウダン	魚	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛			苦味	クルルビタジン	クルルビタジン	クルルビタジン	家庭(採取)	クルルビタジン	クルルビタジン	年報62		
年報62	1987	62	8	直後	0	2	2	0 0介シユース	飲料							苦味	非イオン系界面活性剤	非イオン系界面活性剤	ヒスタミン	家庭(採取)	ヒスタミン	ヒスタミン	食衛誌62		
年報62	1987	62	9	直後	0	1	1	0 かきんど								苦味	油	油	油	家庭(採取)	AV2.5-POV390	AV2.5-POV390	年報62		
年報62	1987	62	10	時間	60	2	2	0 キノコ	キノコ	吐氣	嘔吐					苦味	キノコ毒	キノコ毒	キノコ毒	家庭(採取)	ヨーグルト状	ヨーグルト状	年報62		
年報62	1987	62	10	直後	0	1	1	0 コーヒー飲料	飲料							苦味	殺菌剤	殺菌剤	殺菌剤	家庭(採取)	ヒスタミン	ヒスタミン	年報62		
年報62	1987	62	10	8～15時間	420	3	3	1 シタケ	キノコ	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛			苦味	アマニシ等	アマニシ等	アマニシ等	家庭(採取)	アマニシ等	アマニシ等	年報62		
年報62	1987	62	10	10～25分	10	3	3	0 オオシビレタケ	キノコ	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛			苦味	シロビン	シロビン	シロビン	家庭(採取)	シロビン	シロビン	食衛誌62		
年報62	1987	62	11	時間以内	60	38	60	0 アジの唐揚げ	魚	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛			苦味、手足痺れ、喉のいたら、めまい、幻視、顔面紅潮	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(採取)	ヒスタミン	ヒスタミン	食衛誌62		
年報62	1988	63	1	2時間	150	8	10	1 ラフカの肝臓	魚							苦味	肝臓21.8-41.4Ml/L	肝臓21.8-41.4Ml/L	肝臓21.8-41.4Ml/L	家庭(採取)	肝臓21.8-41.4Ml/L	肝臓21.8-41.4Ml/L	年報63		
年報63	1988	63	4	10分	10	4	4	0 スイセン	植物							苦味	リコリン	リコリン	リコリン	家庭(採取)	リコリン	リコリン	年報63		
年報63	1988	63	4	直後	15	15	34	0 ワイシ	魚	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛			苦味	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(採取)	ヒスタミン	ヒスタミン	年報63		
年報63	1988	63	6	直後～時間	0	1	1	0 メロン	果実	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛			苦味	VBN1.40mg%	VBN1.40mg%	VBN1.40mg%	家庭(採取)	VBN1.40mg%	VBN1.40mg%	年報63		
年報63	1988	63	7	直後～2時間	0	1	1	0 牛乳	飲料	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛			苦味	酸敗	酸敗	酸敗	家庭(採取)	酸敗	酸敗	酸敗		

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

西暦	年	月	発症時間	発症時	間一分	患者	要食者	死者	原因食品	原因食品一種	症状	症状	症状	症状	症状	症状	症状	症状	症状	原因物質	原因物質一分類	発生場所一入手経路	備考	文献	地域
1997	9	5	50～130分	50	3	3	0	バイケンワク	吐気	嘔吐	下痢	腹痛	恶心	手足、舌の痺れ、血压低下、体温低下					ペリオドミー、ジルカルビン	アルカリトイド等	家庭(採取)	オオノキボラジに混入	食衛誌9前	山形	
1997	9	7	15分	15	3	3	0	ブリ卵焼き	魚	吐氣				顔面紅潮、動悸、筋肉痛					不明	不明	飲食店		年報9		
1997	9	7	10分	10	11	1100	0	カジマグロ煮	魚	吐氣				発疹	顔面紅潮、動悸、頭痛				不明	不明	社員食堂		年報9		
1997	9	8	1.5～5時間	90	9	11	0	ドツヤマドリ	キノコ	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛						ドクヤマドリ	キノコ毒	飲食店(探取)	飲用と関連する	食衛誌9後	山梨	
1997	9	9	5～5.5時間	300	2	6	1	マフグの皮	魚	吐氣	嘔吐			口唇の痺れ、呼吸困難、意識混濁、意識不明、持病が悪化し死(1名)					テロドトキシン	フグ毒	飲食店	フグ処理施設届け出	食衛誌9後		
1997	9	10	30分	30	1	3	0	カエシタケ	キノコ	吐氣	嘔吐							カエシタケ	キノコ毒	家庭(採取)	食用と関連する	食衛誌9後			
1997	9	10	1.5時間	90	10	10	0	カキシメジ	キノコ	吐氣	嘔吐	下痢							カキシメジ	キノコ毒	野外(採取)	食用と関連する	食衛誌9後		
1997	9	11	—				0	プロセスチーズ											イソアミルアルコール、アセトイン	有機溶媒	幼稚園		年報9		
1998	10	3	6～9時間	360	2	2	0	フダ	魚										テロドトキシン	フグ毒	飲食店	ヨモングフの白子を喫食	食衛誌10前	佐賀	
1998	10	4	25分	25	12	304	0	マグロから揚げ	魚										ヒスタミン	ヒスタミン	弁当(購入)	ヒスタミン710～1000mg%、カダベリン8～16mg%	年報10		
1998	10	4	5.5時間	330	10	10	0	イシガキダイ	魚										シガテラ毒	シガテラ毒	家庭(購入)	ヒスタミン710～1000mg%、カダベリン8～16mg%	食衛誌10前		
1998	10	6	10分	10	2	2	0	カントドーナツ	菓子										洗剤	界面活性剤	家庭(購入)	ヒスタミン0.025MU/g	年報10	宮崎	
1998	10	6	直後	0	21	40	0	魚上から油付	魚										ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(購入)	ヒスタミン710～580mg%	年報10		
1998	10	8	直後	0	11	11	0	塩化ベンツルコニウム	消毒剤										塩化ベンツルコニウム	塩化ベンツルコニウム	旅館	日本酒と混用する	岩手		
1998	10	9	40分	40	7	7	0	ナラウニアニタ	キノコ	吐氣	嘔吐	下痢	腹痛						クサカラベニタケ	クサカラベニタケ	家庭(購入)	ウラベニホテイシメジ	食衛誌10後	長野	
1998	10	10	30分	30	2	2	0	キノコ入りうどん	キノコ	吐氣									シロジン、シロシビン	シロジン、シロシビン	家庭(購入)	ヒスタミン	年報10		
1998	10	10	60分	60	14	18	0	オショロハシメジ	キノコ	吐氣	嘔吐							オショロハシメジ	キノコ毒	野外(採取)		年報10			
1998	10	10	60分	60	3	3	0	カキシメジ	キノコ	吐氣	嘔吐	下痢						カキシメジ	カキシメジ	家庭(購入)	ヒスタミン120～220mg%、カダベリン65～94mg%、チラミン17～34mg%	食衛誌10後			
1998	10	10	直後	0	1	2	0	イワシ丸干										ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(購入)	ヒスタミン190～740mg%、カダベリン150mg%、チラミン20mg%	年報10			
1998	10	10	60分	60	2	2	0	アジの開き	魚									ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(購入)	ヒスタミン190～740mg%、カダベリン150mg%、チラミン20mg%	年報10			
1998	10	10	40分	40	1	4	0	クサフタ	魚									テロドトキシン	フグ毒	飲食店	クサフタの肝	食衛誌10後	広島		
1998	10	10	60分以内	60	6	13	0	サンマ蒲焼	魚	吐氣	嘔吐							ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(購入)	300mg%	食衛誌10前	愛知		
1999	11	2	5～70分	5	43	67	0	カジキマグロの煮物(推定)	魚									ヒスタミン	ヒスタミン	事業所	45～190mg%	食衛誌10前	愛知		
1999	11	4	6～7.5時間	360	2	2	0	アオブダイの肝	魚									ヒリトキシン(推定)	シガテラ核毒	家庭(購入)	ヒスタミン45mg%、カダベリン150mg%	食衛誌10後	東北島		
1999	11	5	15分	15	2	2	0	ブリ照り焼き	魚									ヒスタミン(疑)	ヒスタミン	肥料		年報11			
1999	11	6	直後	0	3	3	0	野菜のかき揚げ	滑石灰	吐氣								水酸化カルシウム	水酸化カルシウム	家庭(購入)	ヒスタミン45mg%、カダベリン240mg%、チラミン6mg%	食衛誌11前	山口		
1999	11	7	3時間	180	1	1	0	ケレメイシ干	魚	吐氣	嘔吐	下痢						ヒスタミン	ヒスタミン	家庭(購入)	ヒスタミン670mg%、カダベリン240mg%、チラミン6mg%	年報11			
1999	11	9	6時間	360	3	3	0	ヒヨウタン	植物									クルルビダン	植物性自然毒	家庭(採取)		年報11			

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

西暦	年	月	発症時間	間一分	患者	喫食者	死者	原因食品	原因食品量	症状一過性	吐気嘔吐	症状下痢	症状腹痛	症状嘔吐	症状嘔吐	症状恶心	症状発	感覚意識障害その他	感覚意識障害その他	味	臭	原因物質	原因物質一過性	発生場所一過性	備考	文献	地域			
1999	11	10	直後	0	1	0	1	ワイン	0	手の痺れ、倦怠感、筋の痛み							手の痺れ、倦怠感、筋の痛み		苦味		界面活性剤	界面活性剤	洗剤	飲食店	年報11					
2000	12	2	直時間	60	2	8	0	マグロの皮	0	マグロの皮	魚						口の痺れ、手の痺れ、呼吸困難、運動麻痺		苦味		テトドキシシン	テトドキシシン	フグ毒	家庭(約り)	年報12	東京				
2000	12	4	15分	15	1	1	0	マグロの皮	0	マグロの皮	魚						頭面紅潮、頭痛、発熱		苦味		ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	飲食店	年報12					
2000	12	4	15分	15	2	2	0	コバティカワ	0	コバティカワ	植物	吐気嘔吐					口周辺のしびれ、眠症状(複視)、歩行困難		苦味		ペラルムアルカルボイド	ペラルムアルカルボイド	アルカリトイド	家庭(採取)	オオハギボウシと誤認	新潟				
2000	12	7	10分	10	7	8	0	焼きそば	0	焼きそば	魚	吐氣嘔吐	下痢	腹痛			苦味		鍋	鍋	家庭(購入)	鍋80-310μg/g	家庭(購入)	アルカリトイド	少アミン類5-99mg取扱	年報12	広島			
2000	12	7	20分	20	26	35	0	ゆでシャツガイ	0	ゆでシャツガイ	魚	吐氣嘔吐	下痢	腹痛			喉の刺激(いがいが)		ソラニン、チャコニン	ソラニン、チャコニン	アルカリトイド	少アミン類5-99mg取扱	少アミン類5-99mg取扱	家庭(購入)	少アミン類5-99mg取扱	年報12	新潟			
2000	12	9	30分	30	3	3	0	ヒガソフグの皮	0	ヒガソフグの皮	魚	吐氣嘔吐					麻痺、臥床、倦怠感、脱力感		苦味		テトドキシシン	テトドキシシン	フグ毒	家庭(約り)	自家調理ヒガソフグの皮及び肝を喫食	香川				
2000	12	9	40分	40	4	4	0	キノコ汁	0	キノコ汁	キノコ	嘔吐	下痢	腹痛							家庭(採取)	ノンポンシメジ	キノコ毒	家庭(採取)	ヒタチケと誤認	北海道				
2000	12	10	1時間	60	6	6	0	キノコ汁	0	キノコ汁	キノコ	吐氣嘔吐					倦怠感、乏尿、急性脅不全、死亡(1名)		苦味		ツキヨリケ	ツキヨリケ	キニコ毒	家庭(採取)	ヒタチケと誤認	年報12	群馬			
2000	12	10	15分	15	2	2	1	キノコ油炒め	1	キノコ油炒め	魚	吐氣嘔吐	下痢	腹痛			倦怠感、乏尿、急性脅不全、死亡(1名)		カエシタケ	カエシタケ	キニコ毒	家庭(購入)	ベニナギタナタケと誤認	食衛誌12後	福岡					
2000	12	10	30分	30	1	2	0	ハコブグの肝	0	ハコブグの肝	魚	吐氣嘔吐	下痢	腹痛			口唇・舌・足のしびれ		テトドキシシン(推定)	テトドキシシン(推定)	フグ毒	家庭(購入)	鮮魚店で販売、財團を喫食	食衛誌12後	高知					
2000	12	10	3~43時間	180	11	33	0	魚種不明の魚	0	魚種不明の魚	魚	吐氣嘔吐					筋肉痛、頭痛、眼の充血、眼の異常(二重瞼に見えた)、熱感		ハリキシングル物質	ハリキシングル物質	家庭(購入)	ベニナギタナタケと誤認	家庭(購入)	アルカリトイド以外の魚種不	明魚	食衛誌12後	群馬			
2000	12	11	直後	0	1	5	0	ナス入りオムレツ	0	ナス入りオムレツ	魚	嘔吐									界面活性剤	界面活性剤	洗剤	飲食店	非イオノ系界面活性剤	年報12				
2000	12	12	7時間	420	1	1	0	マグロ韓	0	マグロ韓	魚	嘔吐					手のしびれ、歩行困難		テトドキシシン(推定)	テトドキシシン(推定)	フグ毒	家庭(約り)	ハリキシングル物質	ハリキシングル物質	家庭(購入)	アルカリトイド以外の魚種不	年報12	島根		
2000	12	12	3時間	180	2	2	0	マグロの皮(椎)	0	マグロの皮(椎)	魚	嘔吐					手足のしびれ、自立困難、呼吸不全、视力低下		テトドキシシン(推定)	テトドキシシン(推定)	フグ毒	家庭(購入)	マグロの皮を喫食	食衛誌12後	高知					
2001	13	2	5分	5	1	1	0	マグロ卵	0	マグロ卵	魚	嘔吐					脳のしびれ、四肢のしびれ、呼吸困難、運動麻痺		テトドキシシン	テトドキシシン	フグ毒	家庭(約り)	卵果1、100ML/g	年報13						
2001	13	4	不明	1	1	1	1	コモシソク内臓	1	コモシソク内臓	魚	嘔吐					手足のしびれ、歩行困難		テトドキシシン	テトドキシシン	フグ毒	家庭(約り)	内臓130ML/g	年報13						
2001	13	4	直後	0	33	906	0	マグロ照り焼き	0	マグロ照り焼き	魚	嘔吐					筋肉紅潮、発熱		ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	年報13	東京		
2001	13	4	30分~6.5時間	30	33	906	0	マグロの照焼	0	マグロの照焼	魚	吐氣嘔吐					頭面紅潮、頭痛、発熱、ふるえ		ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	ヒスタミン	食衛誌3前	静岡		
2001	13	6	直後	0	1	不明	0	コールスローサラダ	0	コールスローサラダ	植物	嘔吐					舌のしびれ		塩化ベンゼルニオウム	塩化ベンゼルニオウム	塩場	塩場	-450μg/g	347μg/g	347μg/g	347μg/g	347μg/g	年報13		
2001	13	9	10分	10	17	39	0	ゆでシャガイモ	0	ゆでシャガイモ	植物	吐氣					頭痛、喉の痛み		ソラニン、チャコニン	ソラニン、チャコニン	アルカリトイド	アルカリトイド	α-シヤコニン73~129~581ppm	α-シヤコニン73~129~581ppm	α-シヤコニン73~129~581ppm	α-シヤコニン73~129~581ppm	α-シヤコニン73~129~581ppm	年報13	栃木	
2001	13	9	30分~2.5時間	30	1	1	0	トカラフグの肝	0	トカラフグの肝	魚	嘔吐					手、唇のしびれ		テトドキシシン	テトドキシシン	フグ毒	家庭(購入)	鮮魚店で販売、財團を喫食	食衛誌13後	大分					
2001	13	10	10分	10	18	117	0	焼きそば	0	焼きそば	魚	嘔吐							鍋	鍋	金屬	金屬	鍋6.0~51μg/g	鍋6.0~51μg/g	鍋6.0~51μg/g	鍋6.0~51μg/g	鍋6.0~51μg/g	年報13		
2001	13	10	30分~1.5時間	30	12	12	0	アラギリの種	0	アラギリの種	植物	吐氣嘔吐	下痢																	
2001	13	11	30分	30	2	2	1	キノコ炒め煮	1	キノコ炒め煮	キノコ	嘔吐	下痢																	
2001	13	11	1~5時間	60	4	9	0	マグロの皮	0	マグロの皮	魚	嘔吐																		
2001	13	11	30分	30	5	5	0	きんびらごぼう(ガオの根)	0	きんびらごぼう(ガオの根)	植物	嘔吐																		
2001	13	12	1時間	60	2	2	0	つぶ貝	0	つぶ貝	貝	吐氣嘔吐																		
2001	13	12	直後	0	5	5	0	焼きそば	0	焼きそば	魚	吐氣嘔吐	下痢																	

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

表1 化学物質及び自然毒による食中毒等事例

検疫所における食品関連情報の効率的な活用に関する研究

分担研究者 塩見 幸博 横浜検疫所 輸入食品・検疫検査センター 統括検査官
研究協力者 加地 祥文 横浜検疫所 輸入食品・検疫検査センター センター長
宮田 昌弘 横浜検疫所 輸入食品・検疫検査センター 副統括検査官
右京 政補 横浜検疫所 輸入食品・検疫検査センター 副統括検査官
藤井 明美 横浜検疫所 輸入食品・検疫検査センター 副統括検査官
伊藤 繁光 成田空港検疫所 食品監視課 輸入食品相談指導室長
西村 佳也 東京検疫所 川崎検疫所支所 統括食品検視官

研究要旨

昨年度に報告した検討内容を踏まえ、残留農薬について、昨年に引き続きガスクロマトグラフ、ガスクロマトグラフ質量分析計で100農薬項目の農作物別添加回収のデータを公表した。さらに、新規に導入された機器（高速クロマトグラフタンデム質量分析計）での回収率と、イオン化効率についてデータを公表した。輸入食品の違反事例一覧については、残留農薬等のポジティブリスト制度導入に伴い、キーワードの見直しを行った。また、今回の見直しに際し一部の都道府県に意見等を求めたところ、検疫所で実施している相談指導業務の内容について十分理解されていないことが分かったため情報提供が出来ないか併せて検討した。

A. 研究目的

今年度導入された、ポジティブリスト制度に伴い、検査機器であるガスクロマトグラフ（以後 GC という）及びガスクロマトグラフ質量分析計（以後 GC/MS という）並びに液体クロマトグラフ/タンデム質量分析計（以後 LC/MSMS という）を用いて行った検査項目の添加回収・イオン化効率の発信並びに検査法の検討を併せて発信することとした。また、昨年度作成した違反事例一覧については、より効果的・効率的な検索を行う場合に現在の品目・検査項目のキーワードが適切であるか改めて見直し、今後も継続的な発信が可能か併せて検討することとし

た。更に、検疫所で実施している輸入食品の相談指導業務に関し、都道府県へ提供可能な情報について検討することとした。

B. 研究方法

1) 残留農薬に関する添加回収

昨年度報告した、平成 14 年度厚生科学研究「中国野菜等輸入食品中の一斉分析の開発に関する研究」での検査法で昨年報告していない 100 項目について野菜、果実、穀類、茶で添加回収及び標準偏差を求めた。更に今年度新規に導入された機器（LC/MSMS）を使用して一斉分析

する方法では、公定法が、抽出溶剤としてトルエンを使用しているため、検疫所のように大量の検体を処理する場合には、職員への健康に影響が大きいために、毒性の低い溶剤での添加回収及びイオン化を検討した結果を掲載した。

2) 輸入食品違反事例一覧

厚生労働省の輸入食品監視業務ホームページにある四半期毎の検疫所違反事例では、どのような食品が、どこの国から何の検査項目で違反になったのか、情報を絞り込んでの検索は難しい。そこで、前年度はこの年間データをダウンロードして加工し、検索可能とした一覧を作成して一定の評価を得た。そこで、今年度は更なる絞り込み検索が可能となるよう、品目及び検査項目キーワードの見直しを行うこととした。特に検査項目のキーワードは、平成18年5月に施行された残留物質のポジティブリスト制度などに対応出来るよう大幅な見直しを行った。

3) 相談指導業務

検疫所で実施している相談指導の内容について、都道府県でどの程度認知されているか一部の都道府県から意見を聞くとともに、指導事項に関する開示可能な情報がないか検討した。

C. 研究結果及び考察

1) 残留農薬に関する添加回収

残留農薬については、今年度も前回同様に添加回収について各食品別に100農薬の検討を行い検討が終了しているためにそのデータを掲載することにした。

(表-5) なお、今年度は数値でデータを掲載することにした。(昨年度は回収率を分類し○、△などで表記した)さらに、新規に導入された、LC/MSMSで分析する検査法のうちいわゆるI法といわれるものについて、食品ごとに添加回収を実施し、検討が終了しているのでこれについても掲載することとした。なおこの検査法については、トルエンを使用している検査法であるために、毎日60検体以上を処理する当検査センターとしては、職員の健康管理の面からも、もっと毒性の低い溶媒へ変更できないかを含めて同時に検討したので報告する。これについての検査法の相違については、図-1に示す。以上LC/MSによる農薬等の一斉試験法I(農産物)が通知された。この方法では、試験溶液の精製にグラファイトカーボン/アミノプロピルシリル化シリカゲル積層ミニカラム以後(ENVI-Carb/LC-NH₂ミニカラムという)を用い(ii)に示した方法で、アセトニトリル:トルエン(3:1)混液で溶出することとなっている。そこで今回は、(i)精製にSAX/PSAミニカラムを用いることにより検査のスリム化及び迅速化を図るとともに、検査官の健康への悪影響を軽減させるため、溶出溶媒としてトルエンに替えてアセトン:n-ヘキサン混

液を用いる方法の検討を行い、添加回収試験及びマトリックスによるイオン化への影響についての結果を掲載した。
(表-6)

2) 輸入食品違反情報
品目キーワードについては、昨年のも のでほぼ問題が無いため、変更は最小限とした。(表-1)

表-1. 品目キーワード

	品目キーワード	解説
1	飲料	全ての飲料
2	菓子	スナックなども含む
3	器具・おもちゃ	器具、容器包装及びおもちゃ
4	穀類	ナツツを除く豆類、穀類を含む(冷凍食品を除く)
5	水産	海草、魚介類など全ての水産物及びその加工品(冷凍食品を除く)
6	その他の食品	他の品目に該当しないもの(冷凍食品を除く)
7	畜産	食肉、食肉製品、ハチミツ等(冷凍食品を除く)
8	添加物	指定・既存添加物
9	ナツツ	ナツツ類
10	農産	穀類、野菜、果実、 <u>ナツツ</u> を除いた農産物及びその加工品(冷凍食品を除く)
11	野菜・果実類	野菜、果実(冷凍食品を除く)
12	冷凍食品	畜産、水産、農産など全ての冷凍食品

品目キーワード表 (波線は__今回削除、二重線___は今回変更箇所)

検査項目コード表(表-2)については、14分類としたが項目の6, 8, 9、12など重複した項目があったこと、また、自然毒

には毒魚を含めるなど極力簡略化し重複を避け、大まかな分類ができるように改めた。
(表-3)