

今村知明. 食品安全のための新しい課題. 日本生協連コープとうきょう「私たちの食卓を考える」講演会. (東京都、新宿区 ハイアトリージェンシー). 2009年1月16日

今村知明. 食品防御の今と食品工場の対テロ脆弱性チェックリスト. 主催: ㈱サイエンスフォーラム/食品の化学物質汚染対策研究会. (東京都、千代田区 主婦会館プラザエフ). 2009年1月16日

今村知明. 食品防御について考える. (社)日本輸入食品安全推進協会「輸入食品事業者セミナー2009」. (東京都、東京ダイヤビル5号館). 2009年7月9日

今村知明. 食品防御について考える. (社)日本輸入食品安全推進協会「輸入食品事業者セミナー2009」. (大阪府、大阪薬業年金会館). 2009年7月1日

今村知明. 食品防御とは何か. (社)大阪生活衛生協会 食品に関する講演会. (大阪府、大阪市立環境科学研究所会議室). 2009年7月16日

今村知明. 食品防御と食品安全の違い. 内閣府国民生活局 海外食品制度研究会. (東京都、内閣府本府K202号). 2009年2月23日

今村知明. 食品の安全とはなにか. 奈良県教育委員会 「教職員のための夏の公開講座」. (奈良県立医科大学). 2009年8月6日

前屋敷明江、赤羽学、杉浦弘明、鬼武一夫、長谷川専、牛島由美子、今村知明. 発疹の有症状率に食品と花粉が相互影響を与える可能性. 第31回医療情報学連合大会. (鹿児島県、鹿児島市民文化ホール). 2011年11月21日～23日

今村知明、赤羽学、鬼武一夫、杉浦弘明、大日康史、長谷川専、牛島由美子、鈴木智之. 食品における市販後調査の試みと食中毒早期発見に

向けた検証結果. 第31回医療情報学連合大会. (鹿児島県、鹿児島市民文化ホール). 2011年11月21日～23日

杉浦弘明、赤羽学、佐野友美、鬼武一夫、岡部信彦、今村知明. インターネット健康調査による花粉症流行開始日の同定(2シーズン調査での検証). 第70回日本公衆衛生学会総会. (秋田県、秋田県民会館、キャスルホテル). 2011年10月19日～21日

前屋敷明江、赤羽学、杉浦弘明、鬼武一夫、長谷川専、山口健太郎、今村知明. 発疹有症状率に市販食品が与える可能性. 第70回日本公衆衛生学会総会. (秋田県、秋田県民会館、キャスルホテル). 2011年10月19日～21日

今村知明、赤羽学、鬼武一夫、杉浦弘明、長谷川専、牛島由美子、鈴木智之. 食品における市販後健康被害調査の試みとその検証結果. 第70回日本公衆衛生学会総会. (秋田県、秋田県民会館、キャスルホテル). 2011年10月19日～21日

城島哲子、坂東春美、杉浦弘明、赤羽学、佐野友美、小川俊夫、今村知明. 東日本震災に伴う不眠症状発症リスクの検討(前向き調査). 第70回日本公衆衛生学会総会. (秋田県、秋田県民会館、キャスルホテル). 2011年10月19日～21日

神奈川芳行、赤羽学、今村知明、長谷川専、山口健太郎、鬼武一夫、高谷幸、山本茂貴. 食品防御の実用的ガイドライン作成の試み. 第70回日本公衆衛生学会総会. (秋田県、秋田県民会館、キャスルホテル). 2011年10月19日～21日

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

無し

2. 実用新案登録

無し

3. その他
無し

9. 研究成果の刊行に関する一覧表

書籍

著者氏名	タイトル	書籍全体の編集者名	出版社名	発行日	ページ
今村知明	食品の安全とはなにか -食品安全の基礎知識と食品防御	なし	日本生活協働組合 連合会出版部	2009年 1月10日	1-237
今村知明、神奈川芳行、板倉弘重他.	「栄養管理と生命科学シリーズ」 食品衛生の科学- 第2章 食品衛生と食品衛生関連法規.	熊田薫、後藤政幸、 桜井直美	理工図書株式会社	2011年 4月49日	7-21

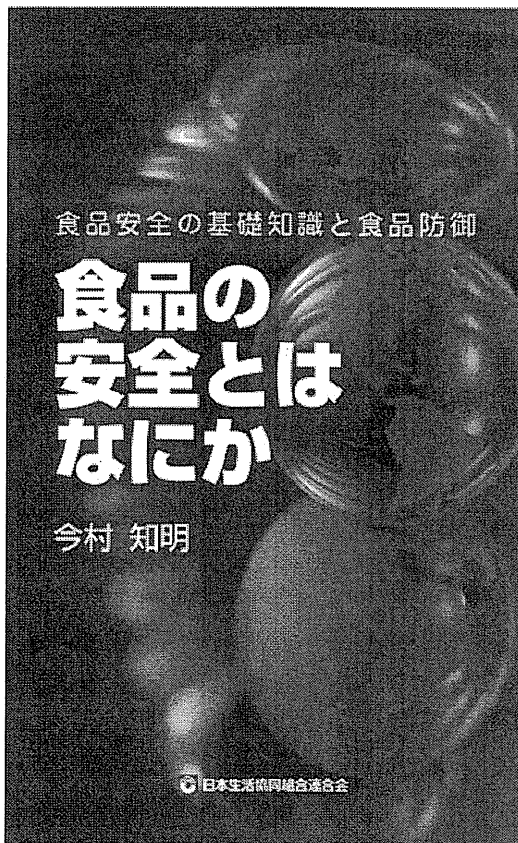
雑誌

発表者氏名	論文タイトル名	発表誌名	巻号	ページ	出版年
Yoshiyuki Kanagawa, Shinya Matsumoto, Soichi Koike, Bunichi Tajima, Noriko Fukiwake, Satoko Shibata, Hiroshi Uchi, Masutaka Furue and Tomoaki Imamura	Association analysis of food allergens	Pediatric Allergy and Immunology	20(4)	347-352	2009
大日康史、山口亮、杉浦弘明、菅原民枝、吉田眞紀子、島田智恵、堀成美、杉下由行、安井良則、	北海道洞爺湖サミットにおける症候群サーベイランスの実施	感染症学雑誌	83(3)	236-244	2009
今村知明、尾花尚弥、山口健太郎、濱田美来、御興久美子	健康危機関連事件における本来のリスクを上回るとされる過剰な社会反応の定量的把握とその分析	厚生指標	56(15)	42-47	2009
赤羽学、高谷幸、今村知明	フードディフェンス-わが国の現状と課題-	食品衛生研究	59(9)	7-13	2009
今村知明	食の安全のための新しい課題 「食品防御」とはなにか？	生協運営資料	249	88-89	2009
今村知明、康永秀生、尾花尚弥、濱田未来、植原慶太、塚越芳樹	健康被害情報や医療事件への社会反応の定量分析の試みと比較	医療情報学	27(suppl.)	989-994	2009
杉浦弘明、赤羽学、大日康史、岡部信彦、今村知明	インターネットアンケート調査による新しい症候群サーベイランスの構築と長期運用の基礎的研究	医療情報学	27(suppl.)	756-761	2009
山内利朗、杉浦弘明、熊倉俊一、平賀瑞雄、今村知明、大日康史	出雲市における症候群サーベイランス	島根医学	30(1)	39-46	2010

今村知明	特集 フードディフェンスについて考える 食品の安全を守るということ -食品防御をはじめよう-	明日の食品産業	406	13-19	2010
赤羽学、今村知明	食品防御とは何か -食品安全のための新しい課題-	F F I ジャーナル	215(2)	184-190	2010
Sugiura Hiroaki, Ohkusa Yasushi, Akahane Manabu, Sugahara Tamie, Okabe Nobuhiko, Imamura Tomoaki.	Construction of syndromic surveillance using a web-based daily questionnaire for health and its application at the G8 Hokkaido Toyako Summit meeting	Epidemiology and Infection	138(10)	1493-502	2010
杉浦弘明、秦正、児玉和夫、及川馨、今村知明、大日康史、岡部信彦	学校欠席者情報システムを用いた新型インフルエンザに対する学級閉鎖の有効性	学校保健研究	52(3)	214-218	2010
今村 知明、赤羽 学、鬼武 一夫、杉浦 弘明、大日 康史、長谷川 専、牛島 由美子、池田 佳代子	食品市販後調査：PMM (Post Marketing Monitoring) の実行可能性の検証とそのデータ活用の検討	医療情報学	30(suppl.)	669-674	2010
Hiroaki Sugiura, Yasushi Ohkusa, Manabu Akahane, Tomomi Sano, Nobuhiko Okabe, Tomoaki Imamura.	Development of a web-based survey for monitoring daily health and its application in an epidemiological survey.	Journal of Medical Internet Research.	13(3)	e66	2011
前屋敷明江、赤羽学、杉浦弘明、鬼武一夫、大日康史、岡部信彦、長谷川専、山口健太郎、牛島由美子、鈴木智之、今村知明	食品市販後調査の実行可能性の検証とシグナル検出方法の検討	医療情報学	31(1)	13-24	2011
今村知明、赤羽学、鬼武一夫、杉浦弘明、大日康史、長谷川専、牛島由美子、鈴木智之.	食品における市販後調査の試みと食中毒早期発見に向けた検証結果.	医療情報学	31(suppl.)	739-742	2011
前屋敷明江、赤羽学、杉浦弘明、鬼武一夫、長谷川専、牛島由美子、今村知明	発疹の有症状率に食品と花粉が相互影響を与える可能性	医療情報学	31(suppl.)	1069-1073	2011

10. 研究成果の刊行物・別刷

添付資料参照



食品の安全とはなにか
 食品安全の基礎知識と食品防御
 今村 知明



9784873322797



1923236010003

ISBN978-4-87332-279-7

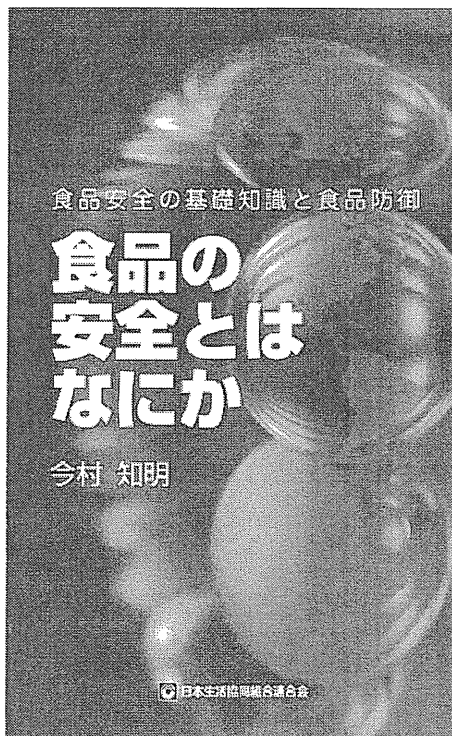
C3236 ¥1000E

定価 (本体1,000円+税)

発行元*日本生活協同組合連合会出版部

発売元*コープ出版部

【書籍「食品の安全とはなにか —食品安全の基礎知識と食品防御」】



【表紙】

発行元：

日本生活協同組合連合会出版部

発行日：

2009年1月10日

ISBN：

978-4-87332-279-7

定価：

本体 1,000 円 + 税

寸法：

17 x 10.8 x 1.6 cm

単行本：

237ページ

——食品安全の基礎知識と食品防御

【発行日】2009年1月10日 初版1刷

【印刷所】

【著 者】今村知明

【発 行 者】協同組合

【発 行 先】日本生活協同組合連合会出版部
 〒151-8015 東京都渋谷区渋谷6-20-6 コーププラザ
 TEL. 03-6779-8183

【発 売 先】コープ出版(株)
 〒151-8015 東京都渋谷区渋谷6-20-6 コーププラザ
 TEL. 03-6779-8000
 www.koep-book.jp

【制 作】協同組合

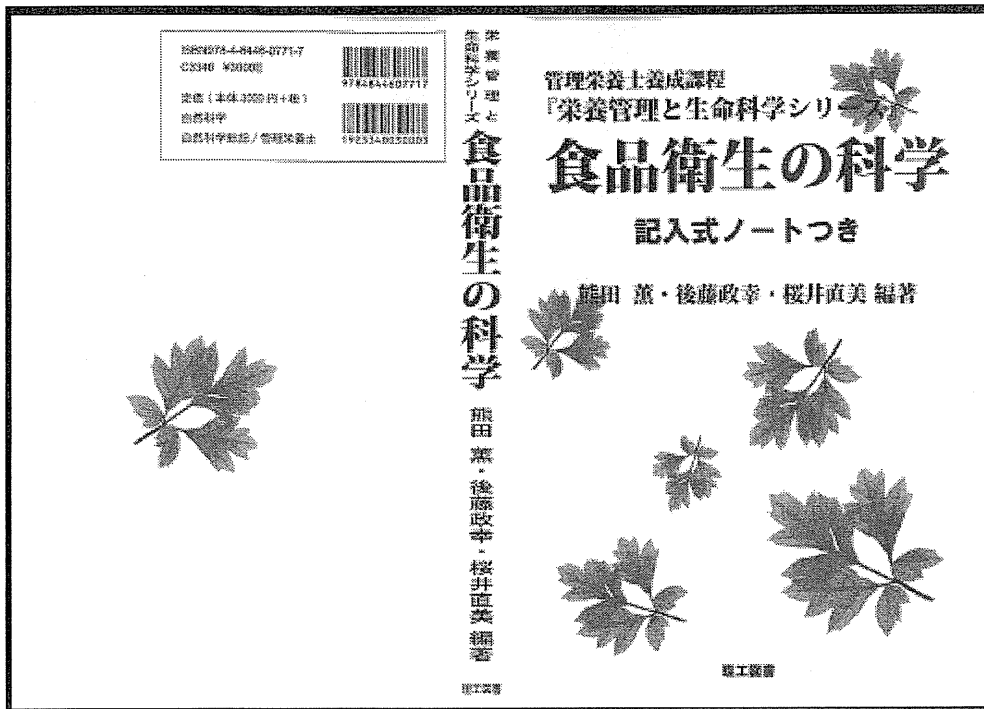
【印 刷】日清印刷

Printed in Japan

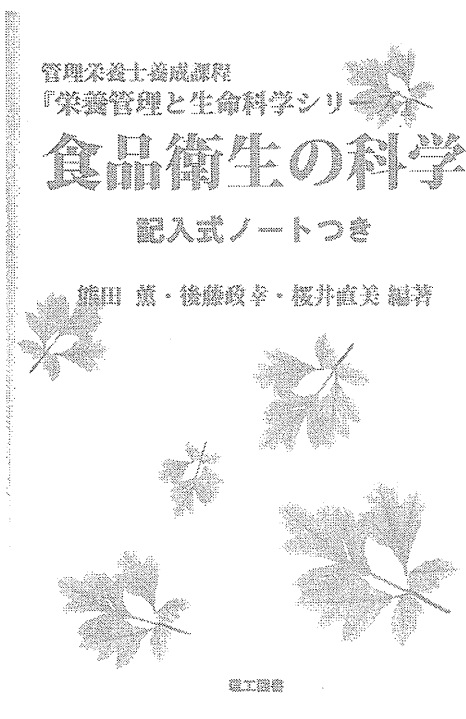
本書の複製・転載・複製（コピー）は、著作権者の許可なくしてはできません。

ISBN978-4-87332-279-7

【奥付】



【書籍「食品衛生の科学」】



栄養管理と生命科学シリーズ —— 食品衛生の科学

栄養管理と生命科学シリーズの編者

飯倉 弘重	滋賀大学 教授
櫻川 忠裕	京都府立医科大学 教授
後藤 政幸	神戸大学 教授
熊田 薫	大阪大学 教授

食品衛生の科学編者

石橋 肇	滋賀大学 教授	1巻
今村 知明	京都府立医科大学 教授	2巻
神楽川 芳行	京都府立医科大学 教授	2巻
川井 英雄	京都府立医科大学 教授	6巻
熊田 薫	大阪大学 教授	1巻、4巻
後藤 政幸	神戸大学 教授	3巻
桜井 直美	京都府立医科大学 教授	7巻
鈴木 康夫	京都府立医科大学 教授	3巻
高木 隆広	大阪大学 教授	3巻
常盤 俊志	京都府立医科大学 教授	11巻
平山 誠	京都府立医科大学 教授	10巻
村上つづ子	京都府立医科大学 教授	8巻

【目次】

「栄養管理と生命科学シリーズ」
食品衛生の科学—記入式ノートつき—

2011年4月29日 第1刷発行

表紙 飯倉 弘重
目次 後藤 政幸
1章 桜井 直美

発行所 理工図書

発行所 理工図書株式会社

〒102-8502 東京都千代田区千代田 1-10-1
TEL 03-5561-0221 (代)
FAX 03-5561-0227
E-MAIL info@ritsu.co.jp
http://www.ritsu.co.jp

© 後藤政幸 2011 Printed in Japan ISBN978-4-8046-0771-7
印刷・装幀 九井工業社

【表紙】

【奥付】

Association analysis of food allergens

Kanagawa Y, Matsumoto S, Koike S, Imamura T. Association analysis of food allergens. *Pediatr Allergy Immunol* 2009; 20: 347–352.
© 2009 The Authors
Journal compilation © 2009 Blackwell Munksgaard

Food allergy patients are known to present with allergic reactions to multiple allergens, but extrapolating these associations is difficult. Data mining, a procedure that analyzes characteristic combinations among large amounts of information, is often used to analyze and predict consumer purchasing behaviour. We applied this technique to the extrapolation of food allergen associations in allergy patients. We sent 1510 families our 'Questionnaire survey for the prevention of food allergies'. Responses noting 6549 allergens came from 878 families with 1383 patients, including 402 with anaphylaxis. Some results of the survey have already been published and here we presented the results of our association analysis of combinations of food allergens. Egg, milk, wheat, peanuts, and buckwheat are the most common food allergens. The most common simultaneous combinations of these allergens were 'egg-milk', 'egg-wheat', and 'milk-wheat'. The occurrence probability of a combination (i.e. one person suffering from a certain allergen also suffers from another) is called 'confidence'. Confidence was higher for 'chicken-egg', 'abalone-salmon eggs', and 'matsutake mushroom-milk'. As well, the combinations of 'crab-shrimp', 'squid-shrimp', and 'squid-crab' also indicated higher values in a statistical examination of the occurrence probabilities of these allergen combinations (Z-score). From the results of the association analysis, we speculated that some food allergens, such as abalone, orange, salmon, chicken, pork, matsutake mushroom, peach and apple did not independently induce food allergies. We also found that combinations, such as 'crab-shrimp', 'squid-shrimp', 'squid-crab', 'chicken-beef', and 'salmon-mackerel' had strong associations.

Patients with food allergies are known to present with allergy symptoms to multiple food allergens (1–7). From the results of our 2003 questionnaire survey, one patient indicated about five kinds of allergic substances. Among patients who had experienced anaphylaxis, each patient presented with anaphylaxis to two or three kinds of antigens. Food allergens are known to vary with countries. In Japan, the most common allergen involved in anaphylaxis is milk, followed by eggs and wheat in order of frequency; whereas in the USA, peanuts are the most common allergen, followed by eggs, fruits/vegetables, wheat, and cow's milk (8). The French Allergy Vigilance Network survey performed by Moneret-Vautrin et al. (9) in France, demonstrated that peanuts, other nuts,

shellfish, and lupine and wheat flours were the main allergens in severe anaphylaxis. Thus, it would be fair to assume that allergens vary by region. With regard to food allergies, causative foods for anaphylaxis are different from those for food allergies. However, there have been few detailed investigations into combinations of food allergens. Recent advances in analysis techniques now allow for large amounts of data, including data from medical examinations and questionnaire survey results, to be obtained through medical practices. Conventional data analysis has emphasized the comparison of a single symptom against its cause, the accompanying test results, and other factors. This method cannot be applied to the analysis of the combinations of multiple causes. However,

Yoshiyuki Kanagawa¹, Shinya Matsumoto¹, Soichi Koike¹ and Tomoaki Imamura²

¹Department of Medical Informatics and Economics, Division of Social Medicine, School of Medicine, The University of Tokyo, Tokyo, ²Department of Public Health Policy, Nara Medical University School of Medicine, Nara, Japan

Key words: food allergy; food allergen; multiple allergens; data mining; association analysis

Dr Yoshiyuki Kanagawa, Department of Medical Informatics and Economics, Division of Social Medicine, School of Medicine, The University of Tokyo, 7-3-1 Hongo, Bunkyo-ku, Tokyo 113-8655, Japan
Tel.: +81 3 5800 8716
Fax: +81 3 5800 8765
E-mail: kanagawa-tyk@umin.ac.jp

Accepted 7 January 2008

Kanagawa et al.

recent data analysis methods, like data mining, have advanced remarkably (10, 11). Association analysis is a particularly well-known analytical method that can comprehensively process combinations.

Materials and methods

Analysis object data

In July 2003, we used sent our 'Questionnaire survey for the prevention of food allergies' by mail to 1510 Allergy Nationwide Network member families; a nation-wide group of patients with food allergies. In the questionnaire, the following questions concerning the causative agents and so forth of individual patients were posed.

- 1 At what age did you first develop anaphylactic shock?
- 2 What were the allergens that caused anaphylaxis?
- 3 Where did the symptoms of anaphylaxis develop?
- 4 What was the treatment given for anaphylaxis and did it include hospitalization?
- 5 Did a doctor diagnose a food allergy? What were the symptoms?

We obtained answers from 878 families (response rate 58%; 878/1510). As a result, responses were obtained from a total of 1403 individual members. Except for 20 members whose attributes and other question fields remained unanswered, 1383 answers were considered valid and were used to summarize food allergens. In this survey, the presence or absence of symptoms of food allergy that respondents experienced (urticaria, asthma, cough, decreased blood pressure, dyspnea, etc.) was checked. Using the results, we selected analysis subjects in this study from those with allergic symptoms. Patient were 778 males, 529 females (gender unknown for 76); mean age: 11.25 yr (youngest: 0; oldest: 93; mode: 5). Many patients with food allergies presented with allergic reactions to multiple food allergens and thus answers were obtained for a total of 6549 food allergens.

Association analysis

Association analysis, also known as 'market basket analysis', is a method used to analyze large amounts of data (10). It is often applied in the retail industry to analyze from cash register records, and to then evaluate the tendency for consumers to simultaneously purchase multiple items. For example, it can be used as a method to

evaluate the possibility of an item being contained in the same shopping basket. In association analysis, two items in a shopping basket, such as 'disposable diapers' and 'beer', are considered as individual data items, and the basket is used as a group to bundle these items. This makes it possible to calculate the occurrence ratio of combinations of all items from the object data (groups of many shopping baskets), and to provide the results of calculations to ascertain specific combinations. The extrapolation of multiple food allergen combinations from individual patients usually requires a huge time input. However, the use of association analysis methods makes it possible to analyze associations among large numbers of combinations, and to then conduct a quantitative ranking. Association analysis was applied by positioning each food allergen as an item, and patients as a data group that bundle items (basket).

The basic concept of association analysis is presented in Fig. 1. For example, there are total 1383 patients, including 1055 patients with egg and 830 with milk allergies. There are 757 patients with a milk and egg allergy.

- 1 Left support (antecedent probability): ratio of meeting the first condition of the total. For example, the ratio of patients with egg allergy is $0.762 = 1055/1383$.
- 2 Right support (prior probability): ratio of meeting the second condition of the total. For example, the ratio of patients with milk allergy is $0.600 = 830/1383$.
- 3 Support (simultaneous probability): ratio of meeting both first and second conditions of the total. For example, the ratio of patients with milk and egg allergy is $0.547 = 757/1383$.
- 4 Confidence (conditional probability): 'support'/'left support'. For example, the ratio of patients with milk allergy among those with egg allergy is $0.717 = 0.547/0.762$.
- 5 Lift value (improvement ratio): 'confidence'/'right support'. For example, the ratio of change when patients with milk allergy are limited to those with a milk and egg allergy is $1.196 = 0.717/0.600$.
- 6 Z-score: a statistical score of the occurrence probability of conditions in combination with other conditions.

Analytical method

Number of food allergens per patient. The average number of food allergens per patient was

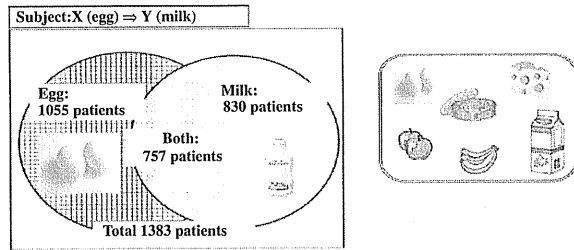


Fig. 1. Concept of association analysis. The occurrence ratio of combination patterns is calculated from relevant data to ascertain 'specific combinations'. Basket: Items bundled as the same group unit; Association: X (pre-conditions) → Y (post-conditions) probability.

calculated by counting food allergens among valid responders to obtain the number of food allergens per patient.

Food allergens. The number of patients presenting with an allergy to a certain food allergen was counted by the respective food allergen.

Combinations of food allergens in patients with multiple food allergens. The number of patients who gave only one or two answers for types of food allergens was counted. For those reported to have two allergens, combinations of these food allergens were then investigated.

As well, combinations were investigated in patients who gave more than two answers for types of food allergens, and the combinations for these were compared with those of patients who gave only two answers. Furthermore, to investigate the strength of the association of two food allergens in patients with two or more food allergens, the strength of the combinations was examined using indexes of L-support, R-support, support, confidence, lift and Z-score.

Results

Number of food allergens per patient with food allergies

The number of food allergens per patient is presented in Table 1. The average number of food allergens per patient was 4.87 (minimum: one allergen; maximum: 25 allergens). About 80% of all the patients (1115) presented with allergic reactions to multiple food allergens. Thirty-eight patients did not indicate which allergens.

Food allergens

Table 2 shows the numbers of patients by food allergen among all patients with food allergies, and patients who gave only one or two answers

Table 1. Number of food allergens per patient with food allergies

No. food allergens	No. patients
0	38
1	230
2	263
3	183
4	152
5	94
≥6	423
Total	1383

Table 2. Food allergens among patients with food allergies

Food allergen	Total	Independent	Only two
Egg	1055	99	181
Milk	830	24	131
Wheat	519	18	42
Peanuts	351	2	16
Buckwheat	331	8	13
Salmon eggs	314	3	10
Soybean	293	3	14
Shrimp	285	5	15
Crab	247	1	4
Mackerel	238	6	10
Chicken	225	0	5
Beef	192	2	2
Kiwifruit	186	10	8
Squid	169	2	2
Walnut	168	1	4
Yam	167	2	8
Gelatin	149	2	3
Salmon	141	0	3
Abalone	81	0	0
Pork	77	0	1
Apple	55	0	6
Peach	46	0	3
Orange	43	0	0
Matsutake mushroom	25	0	0
Others	362	42	45
Total	6549	230	526

Total – total number of questionnaire responders. Independent – total patients who gave just one response for types of food allergens. Two – total patients with this food allergen among those with just two food allergens.

regarding food allergens. Thirty-eight patients did not respond about food allergens. Egg, milk, wheat, peanuts, and buckwheat, were the most common, in that order.

Comparing responses, egg, milk, wheat, kiwi- fruits, and buckwheat were more common among the 230 patients who gave only one response of a causative agent. On the other hand, none gave a response of abalone, orange, salmon, chicken, pork, matsutake mushrooms, peaches, or apples as a causative agent.

Furthermore, 263 patients gave only two responses for food allergens. From these responses, chicken, pork, apples, and peaches, which were not found to be food allergens independently, were identified as food allergens.

Combinations of food allergens in food allergy patients with multiple food allergens

From the 263 patients with only two food allergens, the combinations of the food allergens are presented in Table 3. Among combinations of causative agents of food allergies, combinations with egg, the most common causative agent, were more frequently seen. The following combinations are listed as examples of the most common: egg-milk, followed by egg-wheat, egg-peanuts, milk-wheat, and egg-soybean.

Table 3. Combinations of food allergens among patients with just two food allergens

Food allergen 1	Food allergen 2	No. patients
Egg	Milk	108
Egg	Wheat	18
Egg	Peanuts	9
Milk	Wheat	8
Egg	Soybean	6
Soybean	Wheat	5
Salmon eggs	Egg	5
Buckwheat	Egg	5
Egg	Chicken	4
Yam	Egg	4
Other combinations		91
Total		263

Table 4. Combinations of food allergens (support value)

Food allergen 1	Food allergen 2	Left support	Right support	Support	Confidence	Lift value	Z-score
Egg	Milk	0.7614	0.5980	0.5459	0.7170	1.1990	6.7667
Egg	Wheat	0.7614	0.3738	0.3276	0.4302	1.1508	3.5372
Milk	Wheat	0.5980	0.3738	0.2914	0.4873	1.3036	6.0571
Egg	Peanuts	0.7614	0.2531	0.2336	0.3067	1.2121	3.8532
Egg	Buckwheat	0.7614	0.2386	0.2169	0.2849	1.1940	3.3993
Egg	Salmon eggs	0.7614	0.2263	0.2097	0.2754	1.2169	3.6801

Association analysis was used to evaluate 1115 patients with two or more food allergens to examine the ratio (support value; simultaneous probability) of patients simultaneously having two food allergens. The combinations of egg-milk, egg-wheat, milk-wheat, egg-peanuts, egg-buckwheat, and egg-salmon eggs indicated higher values and proved the most common among the combinations (Table 4).

A person who presents with allergy symptoms to a certain allergen, will simultaneously present with allergy symptoms to another allergen was higher for chicken-egg, abalone-salmon eggs, Matsutake mushroom-milk, and Matsutake mushroom-egg, in that order (Table 5).

Furthermore, when Z-scores were calculated, combinations of crab-shrimp, squid-shrimp, squid-crab, chicken-beef, and salmon-mackerel indicated higher values (Table 6).

Discussion

Patients with food allergies are known to often present with allergic reactions to multiple food allergens (1–3, 12). In Japan, egg, milk, and wheat top the list of food allergens. In Korea, among patients 6- to 12-yr old, egg, milk, soybean, peanuts, buckwheat, and wheat are most common allergens, in that order. However, among patients 12- to 15-yr old, milk, egg, soybean, buckwheat, peanuts, and wheat are the most common allergens, in that order. This suggests that there are age-related differences among food allergens (13). Among American children, milk, egg, and peanuts are the main food allergens (5–7). In France, rosaceous fruits are the most common (14%), followed by vegetables in general, milk, crustaceans, shellfish, other fruits (such as avocado and kiwifruit), and eggs (14). Among adults in Germany, nuts, fruits, milk, wine, and vegetables are more common as food allergens (9). Thus, food allergens vary by region and age.

As well, antigenically-similar substances are known to cause similar allergic symptoms in food allergy patients. For example, shrimp or crab-

Association analysis of food allergens

Table 5. Occurrence probability (confidence) that a person with a certain allergen has that allergen in combination with another

Food allergen 1	Food allergen 2	Left support	Right support	Support	Confidence	Lift value	Z-score
Chicken	Egg	0.1627	0.7614	0.1584	0.9733	1.2784	3.8923
Abalone	Salmon eggs	0.0586	0.2263	0.0564	0.9630	4.2548	14.0293
Matsutake mushroom	Milk	0.0181	0.5980	0.0174	0.9596	1.6048	2.3513
Matsutake mushroom	Egg	0.0181	0.7614	0.0174	0.9596	1.2604	1.1439
Abalone	Crab	0.0586	0.1786	0.0557	0.9507	5.3228	16.5288
Abalone	Egg	0.0586	0.7614	0.0550	0.9382	1.2322	1.8657
Beef	Egg	0.1388	0.7614	0.1302	0.9375	1.2313	2.9569
Pork	Egg	0.0557	0.7614	0.0521	0.9350	1.2280	1.7840
Orange	Egg	0.0311	0.7614	0.0289	0.9302	1.2217	1.2839
Salmon eggs	Egg	0.2263	0.7614	0.2097	0.9265	1.2169	3.6801

Table 6. Combinations with statistically high probability of occurrence (Z-score)

Food allergen 1	Food allergen 2	Left support	Right support	Support	Confidence	Lift value	Z-score
Shrimp	Crab	0.2061	0.1786	0.1417	0.6877	3.8507	20.7227
Squid	Shrimp	0.1222	0.2061	0.1063	0.8698	4.2209	19.2518
Squid	Crab	0.1222	0.1786	0.0969	0.7929	4.4394	19.1058
Beef	Chicken	0.1388	0.1627	0.0983	0.7084	4.3540	18.9607
Salmon	Mackerel	0.102	0.1714	0.0817	0.8015	4.6768	18.2337

scallop, peanuts-almonds, peanuts- macadamia nuts, salmon caviar-salmon, and salmon caviar-rod are indicated as showing cross-reactivity (14–18). However, it is difficult to performed a survey on cross-reactivity with many food allergy patients and causative agents because of the low precision of sampling of patients' sera and the limited number of samples. Therefore, it is thought useful to investigate combinations of causative agents to prevent the development of symptoms of food allergies. However, such a survey has not been reported before. Here, data mining techniques were applied for the extrapolation of combinations of food allergens in food allergy patients. We compared food allergens among all patients and those with just one food allergen. For food allergens in all patients, egg was 1.27 times more common than milk; however, if patients were limited to those with just one food allergen, egg was about four times more common than milk. The order of frequency of food allergens also differed. For example, kiwi-fruit ranked 13th among all patients; however, it ranked 4th in patients with just one food allergen. In patients with just one food allergen, abalone, orange, salmon, chicken, pork, matsutake mushroom, peach and apple were not included as food allergens. Thus, we considered that these allergens did not independently induce a food allergy reaction.

We also compared combinations of two food allergens between patients with just two food allergens and all those patients with two or more food allergens. In these cases, combinations

mainly with egg (the most common food allergen) were seen in both groups, although the combinations consisted of different food allergens. In patients with just two food allergens, we speculated that milk, wheat, peanut and soybean were likely to be the second food allergen, in that order. When patients presenting with allergy symptoms to two or more food allergens have two food allergens simultaneously, milk, wheat, peanut, buckwheat, salmon eggs were considered likely to be the second food allergen, in that order.

As well, when combinations of food allergens were examined in terms of confidence, chicken-egg, abalone-salmon eggs, matsutake mushroom-milk, matsutake mushroom-egg and abalone-crab showed higher values. Among them, as described above, abalone, matsutake mushroom and chicken were not independent food allergens. Thus, we speculated that these three foods were unlikely to be the first allergen, but were likely to be consumed as the second or later allergen.

'Z-score', a statistical score of the occurrence probability of conditions in combination with other conditions, allows not only the evaluation of the numbers of food allergens but also statistical examination of the occurrence probability of food allergen combinations. It allows statistical examination of the association strength between food allergen combinations. As a result of this analysis, Z-scores indicated higher values for 'crab-shrimp', 'squid-shrimp', 'squid-crab', 'chicken-beef', and 'salmon-mackerel'. The

Kanagawa et al.

combinations were few, but were considered to be strongly associated food allergen combinations. Indeed, cross-reactivity between food allergens such as 'crab-shrimp' has been demonstrated (15, 16). Traditionally, a follow-up study on cross-reactivity between these food allergens would have had no choice other than to depend on clinical experience. However, Z-scores allowed us to speculate on combination strengths using association analysis. It is also probable that the cause was not cross-reactivity, but rather the existence of identical proteins, or that the second food allergen was a substance easily acquired. In either case, we consider that extracting combinations with statistically strong associations may be useful for future studies of food allergies.

Conclusion

From our association analysis, we speculated that food allergens, such as abalone, orange, salmon, chicken, pork, matsutake mushroom, peach and apple, do not independently induce food allergy reactions. We also demonstrated that some food allergen combinations, such as 'crab-shrimp', 'squid-shrimp', 'squid-crab', 'chicken-beef', and 'salmon-mackerel' were strongly associated. Knowing not only the number of food allergens of an allergy but also the kinds of food allergens indicating strong associations allows speculation about items likely to be a second food allergen after the first allergen has been determined. It is usually difficult to perform a survey on cross-reactivities among many foods; however, presenting possible combinations of causative agents by a statistical method allows allergy patients to pay attention to possible second food allergens. This method is expected to be useful for preventing the induction of food allergy symptoms.

Acknowledgments

We deeply appreciate the support given to this study through Grants-in-Aid for Scientific Research 2004 from the Japanese Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology. We would also like to express our gratitude for the cooperation given by the members of the 'Parent's Association for Food Allergy Patients'. The authors thank Assistant Professor Dr Hideo Yasunaga of the Department of Planning Information and Management, The University of Tokyo Hospital, for critically reviewing the manuscript.

References

- IKURA Y, IMAI Y, IMAI T, AKASAWA A, FUJITA K, HOSHIYAMA K, NAKURA H, KOHNO Y, KOIKE K, OKUDAIRA H, IWASAKI E. Frequency of immediate-type food allergy in children in Japan. *Int Act Allergy Immunol* 1999; 118: 251–2.
- IMAI T, IKURA Y. The national survey of immediate type of food allergy. *Jpn J Allergol* 2003; 52: 1006–13 (Japanese).
- EBISAWA M, IKEMATSU K, IMAI T, TACHIMOTO H. Food allergy in Japan. *Allergy Clin Immunol Int* 2003; 15: 214–7.
- SICHERER SH, SAMPSON HA. Food allergy. *J Allergy Clin Immunol* 2006; 117 (2 Suppl. Mini-Primer):S470–5.
- SICHERER SH. Food allergy. *Lancet* 2002; 360: 701–10.
- SAMPSON HA. Epidemiology of food allergy. *Pediatr Allergy Immunol* 1996; 9 (Suppl.): 42–50.
- SAMPSON HA. Update on food allergy. *J Allergy Clin Immunol* 2004; 113: 805–19.
- WEISS C, MUNOZ-FURLONG A, FURLONG TJ, ARBIT J. Impact of food allergies on school nursing practice. *J Sch Nurs* 2004; 20: 268–78.
- MONERET-VAUTRIN DA, KANNY G, MORISSET M, RANCE F, FARDEAU MF, BEAUDOUIN E. Severe food anaphylaxis: 107 cases registered in 2002 by the Allergy Vigilance Network. *Allergy Immunol* 1996; 36: 46–51.
- AGRAWAL R, IMIELINSKI T, SWAMI A. Mining association rules between sets of items in large databases. *ACM SIGMOD International Conference on Management of Data* 1993; 207–216.
- IMAJURA T, MATSUMOTO S, KANAGAWA Y, TAJIMA B, MATSUYA S, FURUE M, OYAMA H. A technique for identifying three diagnostic findings using association analysis. *Med Biol Eng Comput* 2007; 45: 51–9.
- SICHERER SH. Clinical update on peanut allergy. *Ann Allergy Asthma Immunol* 2002; 88: 350–61.
- GOH DL, LAU YN, CHEW FT, SHEK LP, LEE BW. Pattern of food-induced anaphylaxis in children of an Asian community. *Allergy* 1999; 54: 84–6.
- KANNY G, MONERET-VAUTRIN DA, FLABBBE J, BEAUDOUIN E, MORISSET M, THEVENIN F. Population study of food allergy in France. *J Allergy Clin Immunol* 2001; 108: 133–40.
- YAN Z, HIROAKI M, EISHIN M. Cross-reactivity among shrimp, crab and scallops in a patient with a seafood allergy. *J Dermatol* 2006; 33: 174–7.
- KONDO Y, KAKAMI M, KOYAMA H, YASUDA T, NAKAJIMA Y, KAWAMURA M, TOKUDA R, TSUGE I, URISU A. IgE cross-reactivity between Fish Roe (Salmon, Herring and Pollock) and chicken egg in patients anaphylactic to Salmon Roe. *Allergol Int* 2005; 54: 317–23.
- GOETZ DW, WHISMAN BA. Occupational asthma in a seafood restaurant worker: cross-reactivity of shrimp and scallops. *Ann Allergy Asthma Immunol* 2000; 85: 461–6.
- EBISAWA M, AIHARA O, TAMAKI J, URISU A, KONDO N, OSHIMA Y, SHIBATA R, AKIYAMA H, AKAZAWA A. A study to establish a determination method of causative agents of anaphylaxis caused by foods, etc. and preventive and predictive methods. Report of Research Supported by Health and Labour Sciences Research Grants 2005. (Japanese)

原 著

北海道洞爺湖サミットにおける症候群サーベイランスの実施

¹ 国立感染症研究所感染症情報センター, ² 北海道保健福祉部, ³ 奈良県立医科大学健康政策医学講座

大日 康史¹⁾ 山口 亮²⁾ 杉浦 弘明³⁾ 菅原 民枝¹⁾
吉田真紀子¹⁾ 鳥田 智恵¹⁾ 堀 成美¹⁾ 杉下 由行¹⁾
安井 良則¹⁾ 砂川 富正¹⁾ 松井 珠乃¹⁾ 谷口 清州¹⁾
多田 有希¹⁾ 多屋 馨子¹⁾ 今村 知明³⁾ 岡部 信彦¹⁾

(平成 20 年 10 月 22 日受付)

(平成 21 年 3 月 11 日受理)

Key words: syndromic surveillance

要 旨

2008 年 7 月 7～9 日に行われた北海道洞爺湖サミットにおいて、バイオテロ、あるいは他の健康危機事案の早期探知を目的として症候群サーベイランスを実施した。サーベイランスは、医療機関で行った疑似症定点以外に、調剤薬局サーベイランス、救急車搬送サーベイランス、OTC サーベイランス、一般住民の健康状態監視を行った。症候群サーベイランスは、サミット開催 2 週間前 6 月 23 日から閉会后 2 週間の 7 月 23 日まで実施した。調剤サーベイランスは、薬局での処方箋枚数から、一部は完全自動でデータ取得を実施し、一部はインターネットの WEB 登録への手入力で実施した。救急車搬送のサーベイランスは、救急車搬送の出動記録からの完全自動方式と手入力方式を併用した。OTC サーベイランスは、薬局での売り上げデータを 2 社の民間企業から購入した。一般住民の健康状態監視は、民間調査会社とモニター契約を結んでいる個人に対してパソコンあるいは携帯電話を通じての健康状態の報告を求めた。取得したデータに対して、自動的に解析を行い、その結果をもとに、保健所が調査を行うかどうかの判断を、北海道庁、道立衛生研究所、国立感染症研究所、厚生省との電子メールのやり取りで行い、週末も含めて毎日 10 時までに行われた。また、日報およびその概要の配信はおおむね 10 時半までに行われた。

調剤薬局サーベイランスは 23 薬局が完全自動化のシステムに、また 71 薬局が手入力のシステムに参加した。救急車搬送サーベイランスは洞爺湖を管轄する消防本部及びサミット対応のために設置された統括警戒本部では完全自動のシステムが使用されたが、他の 7 消防本部で手入力で実施された。OTC サーベイランスは 79 薬局から収集されたが、一日遅れで、また解析を自動化することはできなかった。インターネットによる健康状態の調査は 472 世帯が参加し、解析、還元も完全自動で行われた。幸いにしてサミット期間中特筆される健康危機事案は認められなかったが、救急車搬送サーベイランスが探知した異常に対して 7 回保健所が調査を行った。

このシステムは実施可能で有用である事が示された。特に、救急車搬送サーベイランスは感度が高かった。症候群サーベイランスは、完全自動化されることが最も望ましいが、サミットにおいては一部手入力あるいは手動による解析を行わざるを得なかった。常時稼働で完全自動システムの構築が症候群サーベイランスの次の目標である。

[感染症誌 83 : 236～244, 2009]

序 文

サミット、オリンピック、FIFA ワールドカップ (Federation International de Football Association :

別冊請求先 : 〒162-8640 東京都新宿区戸山 1-23-1
国立感染症研究所感染症情報センター

大日 康史

国際サッカー連盟)、G8 (Group of Eight : 主要国首脳会議) サミットのような政治的、国際的に重要なイベントにおいてはバイオテロ、あるいは自然流行や化学剤も含めた健康危機事案の早期探知を目的として、診断された疾患に基づくサーベイランスだけではなく、自覚症状に関するサーベイランスである症候群

感染症学雑誌 第83巻 第3号

サーベイランスが実施される¹⁾。

我が国においても G8 福岡・宮崎サミット²⁾、FIFA ワールドカップの際に症候群サーベイランスが行われた^{3,4)}。G8 福岡・宮崎サミットは、感染症発生动向調査での届け出疾患を出血性・皮膚病変症候群、呼吸器症候群、胃腸炎症候群、神経系症候群、非特異的症候群に分類しなおし集計しており、対象患者という意味では従来の感染症発生动向調査を越えるものではなかった。本格的な症候群サーベイランスの最初となる FIFA ワールドカップの症候群サーベイランスでは、新規入院患者を皮膚・粘膜症状または出血症状、呼吸器症候群、胃腸炎症候群、神経系症候群、非特異的感染症候群に分類して把握するものであった。入院時の把握のために正確性という点では外来受診時より優れているが、反面迅速性という点でも外来受診時より劣っているかもしれないと考えられる。また、FIFA ワールドカップでは試合が行われた都市でその期間及びその前後 2 週間 (東京都は日本での全試合日程の期間及びその前後 2 週間) のみに実施されたために、そのベースラインをはじめとする統計学的な性質を明らかにするまでは至らなかった。

その後、アメリカや台湾で広く実用化されている一般用医薬品 (over the counter; OTC)、救急外来、救急車要請等の情報を用いた自動的なサーベイランスに匹敵するシステムの研究、構築が日本でも進められており、現在はその基礎研究をほぼ終え、実用化に向けての試験的な運用が行われている。

本稿ではこれまでの検討の成果を踏まえて実施された、2008 年 7 月に開催された G8 北海道洞爺湖サミットでの症候群サーベイランスの状況と結果を報告し、日本における現時点において実施可能な症候群サーベイランスを紹介する。もって、サミット同様の政治的あるいは国際的な重要なイベントや他の大規模な集客イベントの実施時における症候群サーベイランスの実施。さらにはアメリカや台湾のように症候群サーベイランスの常時運用を検討する際の基礎的な資料を提供することを目的とする。

対象と方法

症候群サーベイランスは、次の種類が実施された。感染症法に基づく疑似症定点サーベイランス、それを強化した強化疑似症サーベイランス、調剤薬局サーベイランス、救急車搬送サーベイランス、OTC サーベイランス、一般住民の健康状態監視が実施された。実施期間はサミット 2 週間前の 6 月 23 日から、強化疑似症サーベイランスはサミット閉会后 1 週間の 7 月 16 日まで、それ以外は閉会后 2 週間の 7 月 23 日までとされた。

症候群サーベイランスの種類によって多少異なるが

平成 21 年 5 月 20 日

いずれかの症候群サーベイランスが実施された地域と人口 (住民基本台帳人口 2008 年 12 月 31 日現在) は、札幌市 1,886,480 人、小樽市 136,801 人、千歳市 93,146 人、苫小牧市 173,970 人、室蘭市 96,556 人、登別市 52,896 人、伊達市 37,200 人、洞爺湖町 10,628 人、壮瞥町 3,012 人、倶知安町 15,478 人、蘭越町 5,553 人、ニセコ町 4,679 人、真狩村 2,318 人、留寿都村 2,052 人、喜茂別町 2,549 人、京極町 3,436 人である。

1. 疑似症定点サーベイランス

疑似症定点サーベイランスは 2007 年 4 月 1 日改正感染症法第 14 条に基づくサーベイランスで、2～5 類感染症の疑似症として届け出を求めるもので、2008 年 4 月 1 日から本格実施された。報告基準を満たす患者を診察した場合には直ちに届け出をもとめており、基本的には医療機関からのインターネットの WEB 登録、インターネットが利用できなければ保健所へファクシミリを送信し、保健所により代行入力された。

報告基準は、① 摂氏 38 度以上の発熱及び呼吸器症状 (明らかな外傷又は器質的疾患に起因するものを除く。)(「呼吸器症状」とは、入院を要する程度に重症であり、呼吸困難の状態等を指す。)、② 発熱及び発しん又は水疱 (ただし、ア : 感染症法に規定する感染症によるものでないことが明らかである場合 イ : 感染症法に規定する感染症によるものであることが明らかであり、かつ、いずれの感染症であるかが特定可能な場合当該症状が以下に該当する場合には届出が必要でない。該当患者がいない場合でも 0 人である旨の報告は求められていない。指定届出医療機関は、①については小児科又は内科、②については小児科、内科又は皮膚科で、両者をあわせおおむねインフルエンザ定点の 1.5 倍をめに指定されている。

室蘭保健所管内 12、倶知安保健所管内 9、千歳保健所管内 13、札幌市保健所管内 111、小樽保健所管内 8 の医療機関が指定された。

2. 強化疑似症サーベイランス

強化疑似症サーベイランスは、疑似症定点サーベイランスの定点数をサミットが実施される室蘭市医師会、胆振西部医師会、および羊蹄医師会管内の内科、小児科を標榜する全医療機関 (社会福祉施設内診療所、保健センターは除く、全 101 医療機関) に拡大して実施されたサーベイランスである。厚生労働省結核感染症課、厚生科学課課長から日本医師会および北海道宛通知に基づくサーベイランスとして実施された。

室蘭保健所管内 (室蘭市、登別市、伊達市、豊浦町、壮瞥町、洞爺湖町) で従来の 12 医療機関の疑似症定点に加えて 72 医療機関が指定され、計 84 医療機関が参加した。羊蹄医師会管内 (倶知安町、蘭越町、ニセコ町、真狩村、留寿都村、喜茂別町、京極町) で従来

の3医療機関の疑似症定点に加えて14医療機関が指定され、計17医療機関が参加した。

3. 調剤薬局サーベイランス

調剤薬局サーベイランスは、厚生労働省結核感染症課、厚生科学課課長から日本薬剤師会宛通知に基づくサーベイランスとして実施された。

データは、薬効分類別の処方箋の枚数とし、個人情報を含まない枚数のみを集計した。

データの入力方法は、2系列で行われた。一つは、Application Service Provider (ASP) 型レセプトコンピュータから自動的に処方箋枚数の情報を抽出し、解析・情報還元される方式で、人による作業が一切ない、完全に自動化された方式である（以降、自動化方式とよぶ）。この方式は、サーベイランスのために新たな入力作業は必要としなかった。

対象の薬効分類は、解熱鎮痛剤、総合感冒薬、抗生物質、タミフル・リレンザ、アシクロビル製剤とした。タミフル・リレンザとアシクロビル製剤は15歳以下、16～64歳、65歳以上の年齢区分で行われた。

もう一つは、インターネットのWEB登録への手入力方式で、毎晩午後12時までに手動で入力する方式である。入力項目は、上記年齢区分ごとのタミフル・リレンザとアシクロビル製剤の処方箋枚数とした。

自動化方式による参加協力薬局数は札幌17、小樽4、室蘭3、千歳4薬局で運用された。また、手入力方式による参加協力薬局数は洞爺湖町7、伊達市4、室蘭・登別8、苫小牧7、千歳・忠庭3、札幌28、小樽10薬局で運用された。

入力されたデータの解析、情報還元は自動化した。解析は国立感染症研究所感染症情報センターが開発した感染症異常探知システム統計分析⁷⁾を用いた(以下、異常探知システムとよぶ)。6月23日以前の情報が過去情報として提供されている薬局(自動化方式と、手入力方式の一部)に対しては、疫学週、曜日、休日あるいは休日明けかのダミーを説明変数とするポアソン推定を行い、その推定値をベースラインとして、実際の処方箋枚数がベースラインを有意に上回った時に異常とした。この場合の有意水準は3段階を併用して2.5%、1%、0.1%とし、それぞれ低レベル、中レベル、高レベルの異常探知とした。他方で過去情報を有しない店舗(手入力方式の一部)からの入力に対しては、CDCが推奨するEarly Aberration Reporting System (EARS)を適用した⁸⁾。EARSでは3種類の指標(C1、C2、C3)が用いられ、C1は過去1週間と比較して当日の状況がその平均値より標準偏差の3倍以上高い時に異常と判定する。C2は過去3～9日間の状況と比較して当日の状況がその平均値より標準偏差の3倍以上高い時に異常と判定する。C3は、過去3日間

のC2の合計が2を超える場合に異常と判定される。

参加協力薬局を地域的に分割して、地域での異常探知として一致度を求めた。一致度は、低レベル、中レベル、高レベルの異常が探知された場合それを1/3、2/3、1点として、地域内の点数として定義した。この一致度が、1/(地域内の薬局数)かつ0.1を上回った場合に地域での低レベルの異常、2/(地域内の薬局数)かつ0.2を上回った場合に地域での中レベルの異常、3/(地域内の薬局数)かつ0.3を上回った場合に地域での高レベルの異常、とした。EARSではC1、C2、C3いずれのアラートでも低レベルとして扱った。

4. 救急車搬送サーベイランス

救急車搬送サーベイランスは、厚生労働省結核感染症課、厚生科学課課長から総務省消防庁宛の通知に基づき、総務省消防庁から西胆振消防本部、羊蹄山ろく消防本部、派遣隊、札幌市消防局、室蘭消防本部、登別消防本部、苫小牧消防本部、千歳消防本部、小樽消防本部宛通知に基づくサーベイランスとして実施された。データは、救急車搬送の出動記録による搬送患者の症状とし、個人情報を含まない件数のみを集計した。

データの入力方法は、2系列で行われた。西胆振消防本部および派遣隊においては、救急隊の出動記録システム(ソフトウェア)に異常探知システムを組み込む形の自動化方式とした。この方式も、サーベイランスのために新たな入力作業は必要としなかった。

対象の分類は、先行的な検診⁹⁾から発熱、呼吸苦、下痢、嘔吐・嘔気、けいれんとした。

他の消防本部では自動化が間に合わなかったために、インターネットのWEB登録への手入力方式とした。搬送毎に入力とし、入力項目は、上記の5症状と同じで、該当する場合のみ報告された。

入力されたデータの解析は、1時間ごとに過去24時間に覚知された事案に対して集計・解析・情報還元画面の作成、表示まで自動化された。解析方法は、西胆振消防本部においては上記のポアソン推定から異常を定義した。また、羊蹄山ろく消防本部、札幌市消防局、室蘭消防本部、登別消防本部、苫小牧消防本部、千歳消防本部、小樽消防本部では西胆振消防本部で推定されたポアソン推定の推定結果を、人口比で調整したものをベースラインとして用いた。派遣隊による搬送は、各々の派遣地域を所管する消防本部に合算した。

解析結果による異常探知の情報還元は、消防本部、救急隊には出動記録システムの入力画面上で、テロップで情報還元した。北海道、管轄保健所、道立衛生研究所、厚生労働省、国立感染症研究所といった衛生部局に対しては専用のホームページで情報提供された。

5. OTCサーベイランス

本部等への聞き取りを依頼し、調査結果は随時関係各機関に報告された。また、日報の概要は、情報を提供している医師会、薬剤師会等にも配信された。

成績

1. 疑似症定点
サーベイランスの期間中、北海道内での報告は1件であった。この報告に対しては情報収集が実施された。
2. 強化疑似症サーベイランス
サーベイランスの期間中の報告は1件もなかった。
3. 調剤薬局サーベイランス
サーベイランスの期間中実施された。実施に際して費用は発生しなかった。

Fig. 1に報告率を示した。日曜日等の休業日は30%～50%まで低下したものの、平日は80%前後であった。手入力方式は、入力遅れ、入力忘れも発生し、情報として活用された薬局数の変動がみられた。

サーベイランスの期間中、異常は8回探知した。いずれも低レベルで、薬効分類別では、総合感冒薬3回、解熱鎮痛剤2回、アシクロビル製剤2回、抗生物質1回であった。地域別では札幌(5回)と千歳(3回)であった。アシクロビル製剤の2回は8日間隔で、両方とも千歳であり、水痘の地域的な流行と示唆された。

4. 救急車搬送サーベイランス

西胆振消防本部、羊蹄山ろく消防本部、札幌市消防局では6月23日から、派遣隊は派遣期間中に実施した。室蘭、登別、苫小牧、千歳、小樽市消防局では6月30日から実施された。実施に際して費用は発生しなかった。

サーベイランス期間中、異常は40回探知した。低レベルが23回、中レベルが10回、高レベルが7回であった。地域別では、室蘭で21回、千歳で16回、西胆振消防本部で3回であった。他方で、羊蹄山ろく消防本部、登別、苫小牧、札幌、小樽は一度も異常を探知しなかった。症状別では、発熱20回、痲疹11回、呼吸苦4回、下痢3回、嘔吐嘔気2回であった。同一の消防本部において複数の症状で異常を探知した事例が、発熱と痲疹で8回(うち1回は、下痢も)、呼吸苦と痲疹、発熱と呼吸苦、発熱と下痢が各1回であった。

5. OTCサーベイランス

休日、棚卸等で1日報告が遅れることはあったが、予定されていない報告遅れ、報告漏れはなかった。実施に際して費用は約300万円を要した。

登別・苫小牧の解熱鎮痛剤において低レベルの異常を1回探知した。

6. 一般住民の健康状態監視

サーバーのメンテナンスによる中断、またそれからの復旧の遅れで数日システムが停止した。実施に際し

OTCサーベイランスは、商業的に収集されている売上げの情報を民間会社2社から購入し解析を実施した。伊達2、登別・苫小牧4、俱知安町、蘭越町、ニセコ町、真狩村、留寿都村、喜茂別町、京極町1、札幌57、小樽4薬局で実施された。

データは、薬効分類別の売上げとし、個人情報を含まない情報を収集した。

対象の薬効分類は、総合感冒薬、解熱鎮痛剤、胃腸薬(内服液を除く)、日薬、皮膚用薬剤、鎮咳去たん剤とした。また、店舗ごとの2年分の過去情報の提供も受けた。データは翌日の14時から17時に提供を受けた。

データの解析は、手動で各薬局、薬効分類ごとにポアソン推定を行い、各薬局の解析結果を、2社提供分を合わせて地域ごとに一致度を求めた。

6. 一般住民の健康状態監視

一般住民の健康状態監視は、調査会社とモニター契約を結んでいる者を対象にパソコンあるいは携帯電話を用いて実施した。データは、一般住民の症状とし、個人情報を含まない件数のみを集計した。入力方法は、インターネットのWEB登録への手入力方式とした。パソコンの場合には世帯員の健康状態を、携帯電話の場合には調査対象者本人の健康状態を毎日調査した。携帯電話での調査は予算の都合で1週間早く7月16日に調査を終了した。調査には洞爺湖町・伊達市・壮瞥町126、室蘭市161、登別市54、俱知安町、蘭越町、ニセコ町、真狩村、留寿都村、喜茂別町、京極町131世帯あるいは個人が参加した。

対象の症状は、発熱、咳、下痢、嘔吐、発疹、痲疹、その他の症状とした。症状が出たタイミングに関する情報も収集し、発症時点で評価した。過去情報を利用できないために、地域ごとの発症者数を求め、それに対してEARSを用いて異常探知した。

データの解析は、調査対象者のインターネットのWEB登録の回答以降、集計・解析・情報還元画面の作成、表示まで自動化された。

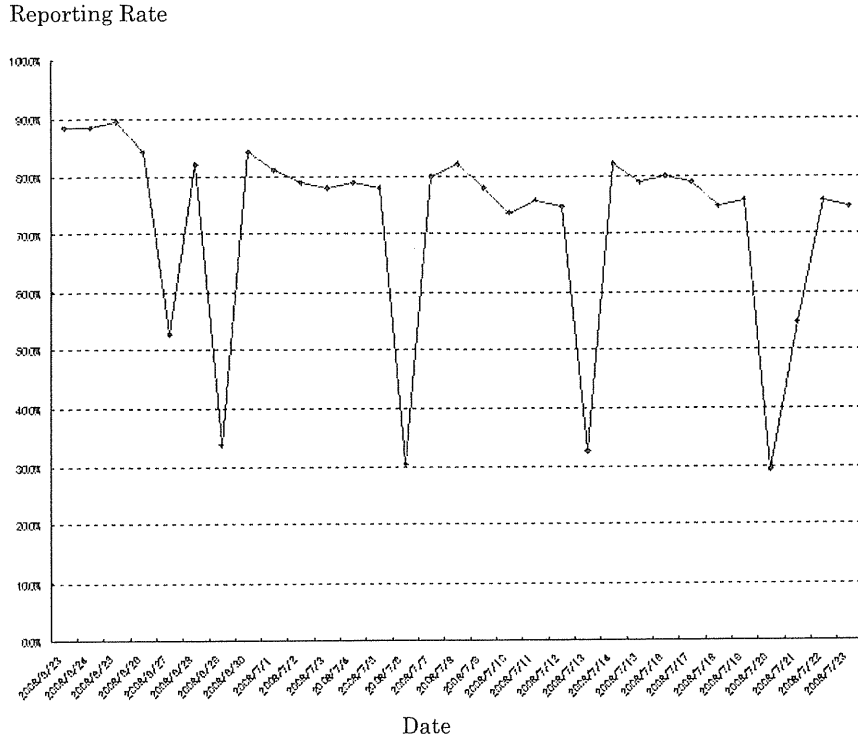
解析結果による異常探知の情報還元は、専用のホームページとして情報提供された。

7. 評価体制

各サーベイランスでの異常探知状況及び感染症発生動向調査の情報は、健康危機情報として毎朝、北海道、道立衛生研究所、管轄保健所、厚生労働省、国立感染症研究所他関係者によって共有された。この情報をもとに評価を行い、毎朝土日も含めて10時をめぐりに日報を作成し、関係各機関に配信された。サミット期間中は、回を通じて現地医療対策本部にも提供された。

対応すべき健康危機情報と考えられた事案に関しては、北海道・管轄保健所に疑似症定点医療機関や消防

Fig. 1 Reporting rate from corporate pharmacy prescription surveillance



て費用は約 450 万円を要した。

Fig. 2に参加した世帯あるいは個人による報告率を示した。全ての世帯あるいは個人が毎日回答しているわけではないので、報告率は初日あるいは7月1日を除いては50%前後、最後の1週間は30%まで低下した。

サーベイランス期間中、異常は6回探知した。地域別は、洞爺湖町・伊達市・壮瞥町1回、倶知安町、蘭越町、ニセコ町、真狩村、留寿都村、喜茂別町、京極町3回、室蘭2回であった。

症状別では下痢2回、嘔吐、発熱、咳、その他が各1回であった。下痢の2回はいずれもサミット会場周辺であった。

7. 評価体制

サーベイランス期間中、毎日日報およびその概要が配信された。

管轄保健所による調査は7月2日、3日、4日、7日、8日、10日、17日の計7回実施され、すべて救

急車搬送のサーベイランスからの異常探知によるものであった。そのため、情報収集の対象は消防本部であり、それ以上の情報収集、対応が必要であると判断される事例はなかった。

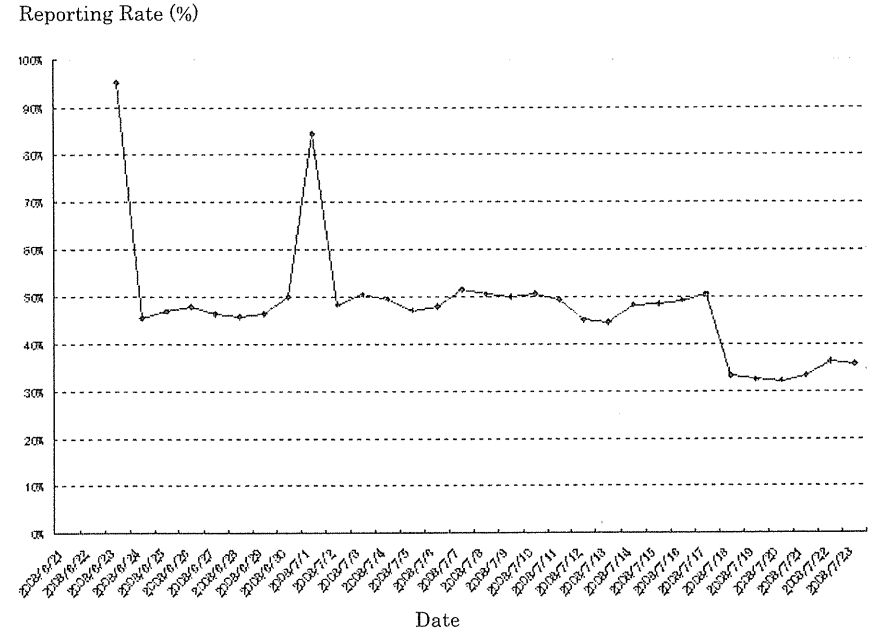
考 察

1. 疑似症定点サーベイランス

疑似症定点サーベイランスは法に基づいているために、異常を探知した後の対応がとりやすい。また今回のサミットとは関係なく以前から実施されていることから、追加的なシステム構築や追加的な費用は発生しない。また追加的な事務費も生じない。さらに、医師が判断して報告を行うために、サーベイランスの特異度は高いと期待される。

他方で、疑似症定点サーベイランスは、0報告（該当患者が発生しなかった場合の報告）を求めないために、真に報告対象患者を診察しなかったのか、あるいは報告を忘れたかの区別がつかない。また、届出の定義上、例えばインフルエンザあるいは水痘等の臨床診

Fig. 2 Reporting rate from corporate household/ individuals for the monitoring of health condition



断がされた場合には、報告の必要がない。その為に、天然痘や炭疽などの稀な疾患の場合には、インフルエンザあるいは水痘等の臨床診断がなされる可能性が高く、その意味で感度が低い。また、情報を把握したときに迅速に確認する仕組みが重要であると思われた。

2. 強化疑似症サーベイランス

強化疑似症サーベイランスの利点欠点は基本的には疑似症サーベイランスと同じである。加えて、域内の全ての内科・小児科医療機関が参加しているために、感度を向上させることに寄与したと思われる。結果的には期間中の報告はなく、なお感度に問題が残る。

3. 調剤薬局サーベイランス

2008年現在の医薬分業率は全国で57.8%であり、調剤薬局での処方箋情報によるサーベイランスは、総合病院から診療所まで幅広い医療機関での受診者を捕捉することが出来る。そのため、医療機関での症候群サーベイランスよりもより広域に、多くの人口をモニターできると期待される。

自動化方式の場合には、既にシステム構築が完了しているために、サーベイランス実施に際して費用は発生せず。また入力負担がない。また、感度が高く、

受診してから24時間以内に解析・情報還元がなされるために、迅速性も比較的高い。また情報の漏洩の危険性もない。

一方で、自動化方式を実施できるのは、現時点ではレセプトコンピュータが限定されているために、参加を希望する薬局において対応レセプトコンピュータが使用されていない場合には自動化方式で実施することはできない。

しかしながら、手入力方式は入力負担が生じるものの、対象の薬効分類を限定することによって、日曜日を除いては80%程度の薬局が期間中参加できたことから、結果的には入力負担はそれほど大きくないと推測された。自動化方式を補足するシステムとしては有効であると思われた。

調剤薬局サーベイランスの最大の問題点は、法令に基づくサーベイランスでないために、異常を探知した後の問い合わせや調査等の対応がとりにくい点である。結果的には、異常を8回探知したが、いずれも低レベルであり他のサーベイランスは異常を示さなかったために、調査は行われなかった。

4. 救急車搬送サーベイランス

救急車搬送は、広域で行われているので、出動記録に基づいたサーベイランスは、多くの人口をモニターすることができるために効率的である。

自動化方式と手入力方式のいずれでも出動ごとの毎時で情報収集・解析されるために、迅速性が最も高く、通報から数時間で解析、還元される。また、複数の症状について入力可能であるために、症状から疾患の推測が比較的容易である。感度は非常に高く、期間中40回(内、低レベル23回、中レベル10回、高レベル7回)の異常を探知した。特に7月1日からの発熱と痙攣の異常探知に対しては調査も実施された。後日7月9日に道立衛生研究所から公表された室蘭保健所管内でのヘルパンギーナの流行(定点あたり患者数は6月2日～6月8日0.00、6月9日～6月15日1.20、6月16日～6月22日0.80、6月23日～6月29日2.00、6月30日～7月6日6.00)の立ち上がり捉えたと推測される。

自動化方式で実施された消防本部では、入力負担は大きく実施された。手入力方式においても、参加した全ての消防本部で期間終了まで入力が行われ、入力負担はそれほど大きくないと推測された。自動化方式を補足するシステムとしては有効であると思われた。

他方で、法令に基づくサーベイランスでないために、問い合わせや調査等の対応がとりにくいが、高レベルの異常を探知した場合、また中レベルの異常を探知した場合には調査が実施された。

また、現在自動化方式を実施できる出動記録のシステム(ソフトウェア)は現時点では限定されているために、参加を希望する消防本部において対応ソフトウェアが使用されていない場合には自動化方式で実施することはできない。

今回の運用で実際に保健所による調査が実施されたのは本サーベイランスのみであり、その精度は現地対策医療本部も含め高く評価された。

5. OTCサーベイランス

OTCサーベイランスは、既に情報収集システムは商業的に構築されていることから実施は容易であった。サーベイランス実施においても、各薬局での入力負担はない。

サーベイランスは、総合感冒薬がインフルエンザ流行(発生动向調査)に対して1～4週間先行することが確認されており¹⁸⁾、またアメリカでも同様の結果を得ている¹⁹⁾ことから、感度、迅速性が高いことは既に評価が確立している。また、店舗ごとの売り上げの情報のみを用いることから、個人情報が入力されていないのでその漏えいの心配が全くないのも利点である。

他方で、夏期において、また総合感冒薬以外の OTC

の感度については、これまで検討されたことがない。結果的には、OTCサーベイランスが異常を感じたのは期間中1度だけであり、十分に感度、迅速性が高いとは言えない。特に救急車搬送サーベイランスで探知されたヘルパンギーナの流行に対しても探知することができなかった。

また、準備期間が短かったことから解析・還元システムの自動化は開発されなかったために、手動で解析し、メール等で還元することとなった。結果的には、実施したサーベイランスの中では最も情報還元が遅く、他よりも最短10時間、最大24時間遅れた。人為的なミスによるシステム停止が1回あり、手動システムの脆弱性が露呈した。今後はOTCサーベイランスにおいても、集計・解析・情報還元画面の作成、表示までの自動化が必要であると思われる。

6. 一般住民の健康状態監視

パソコンあるいは携帯電話を通じての個人の健康状態の報告は、サミット開催地のような人口集中地でない地域においても短期間にシステム構築が行え、その実施可能性の高さを示した。また、情報収集から解析・情報還元・情報還元画面の作成、表示の自動化システムも今回開発し、迅速性を高めることに貢献した。結果的には6回の異常を探知した。

他方で、研究段階でもこのような自動化を試験的に実施した経験がなく、システム停止もあった。実用的に本サーベイランスを実施する際には、システムの頑健性を高める工夫を行う必要がある。

また、回答率がほぼ50%にとどまることは、これまでの基礎的な研究²⁰⁾と全く同様であり特段低いわけではないが、入力負担の軽減等で回答率を高める工夫も今後必要であると考えられる。

7. 評価体制

地方自治体、厚生労働省、国立感染症研究所の間での協力、情報共有体制を確立し日報作成、配信を期間中10時まで、概要配信をおおむね10時半までに実施できたことは、今後のイベントにおける健康危機情報の迅速な収集を行うに際してのモデルの提示となり大きな成果であると考えられる。

結 論

2008年7月7～9日に行われた北海道洞爺湖サミットにおいて、パイオテロ、あるいは他の健康危機事案の早期探知を目的として症候群サーベイランスを実施した。関係各機関の協力によって、日本においても、複数の情報源を参照する本格的な症候群サーベイランスが実施され、それが実施可能で有用である事が示されたことは非常に意義深い。今後の政治的あるいは国際的に重要なイベントで、同様なシステムが実施されることが強く求められる。

同時に、健康危機事案は政治的あるいは国際的に重要なイベントのみに限定されないことは、食品の農薬汚染事案が示している。そのために、常時、健康危機事案の情報収集の稼働が必要である。そのためには入力から評価までを、人の手による入力や手動の解析を行わない完全自動化が必要不可欠である。

疑似症定点サーベイランス以外の個別のサーベイランスの感度、特異度、迅速性については既に多くの研究が報告されており、感度や迅速性には優れているものの、特異度が低いことが既に知られている^{7,10,19)}。今回、日本で最初に統合的にまた実用的に運用できたことから、感度、迅速性を維持しつつ特異度を高めることができた。また、時宜章定点サーベイランスは逆に感度は低いものの、医師の診断と厳密な報告基準から特異度は高い。今回、疑似症定点サーベイランスも組み合わせることで、システム全体として感度、迅速性を維持しつつ、より特異度を高められたと考えられる。

また精度と同時に費用面の総合的な判断から、OTCや一般住民の健康状態監視は現実的ではなく、救急車搬送や調剤薬局でのサーベイランスが妥当であると結論付けよう。特に精度面では救急車搬送が強く推奨される。

今回のサミットにおいては一部手入力あるいは手動による解析を行わざるを得なかったが、今後は十分な準備期間を得て完全自動化することが不可欠である。全国を完全自動化されたシステムが常時稼働することが次の目標である。

謝辞：本サーベイランスにご協力いただいた医療機関、薬局、消防本部、世帯・個人に心から感謝申し上げます。本サーベイランスは、平成20年度厚生労働科学研究費補助金地域健康危機管理研究事業「地域での健康危機管理情報の早期探知、行政機関も含めた情報共有システムの実証的研究」(研究代表者：大日康史)と平成20年度厚生労働科学研究費補助金地域健康危機管理研究事業「通信連絡機器を活用した健康危機情報をより迅速に収集する体制の構築及びその情報の分析評価に関する研究」(研究代表者：今村知明)の一環として実施された。

文 献

- 1) Urania G Dafni, Tsiodras S, Panagiotakos D, Gkolfinou K, Kouvatseas G, Tsourti Z, Saroglou G: Algorithm for Statistical Detection of Peaks-Syndromic Surveillance System for the Athens 2004 Olympic Games. Morbidity and Mortality Weekly Report 2004; 53 (Suppl.): 86—94.

- 2) Jorm LR, Thackway SV, Churches TR, Hills MW: Watching the Games: public health surveillance for the Sydney 2000 Olympic Games. Journal of Epidemiology and Community Health 2003; 57: 102—8.
- 3) Osaka K, Takahashi H, Ohyama T: Testing a symptom-based surveillance system at high-profile gatherings as a preparatory measure for bioterrorism. Epidemiology and Infection 2002; 129: 429—34.
- 4) 松井珠乃, 高橋 央, 大山卓昭, 田中 毅, 加来浩器, 小坂 健, 他: G8福岡・宮崎サミット2000に伴う症候群サーベイランスの評価. 感染症誌 2002; 76: 161—6.
- 5) 鈴木里和, 大山卓昭, 谷口清州, 木村幹男, Kobayashi John, 岡部信彦: 2002年FIFAワールドカップ開催に伴う感染症・症候群別サーベイランス. IASR 24: 37—8.
- 6) 谷口清州, 木村幹男, 鈴木里和, 大日康史: 症候群サーベイランスの実施とその評価に関する研究. 厚生労働科学研究費補助金新興・再興感染症研究事業「大規模感染症発生時における行政機関、医療機関等の間の広域連携に関する研究」平成14年度総括・分担研究報告書. 2003.
- 7) 大日康史, 杉浦弘明, 菅原民枝, 谷口清州, 岡部信彦: 「症状における症候群サーベイランスのための基礎的研究」. 感染症誌 2006; 80 (4): 366—76.
- 8) 大日康史, 川口行彦, 菅原民枝, 奥村 徹, 谷口清州, 岡部信彦: 「救急車搬送数による症候群サーベイランスのための基礎的研究」. 日本救急医学雑誌 2006; 17 (10): 712—20.
- 9) Hutwagner L, Thompson W, Secman GM, Treadwell T: The bioterrorism preparedness and response Early Aberration Reporting System (EARS). J Urban Health 2003; 80: 89—96.
- 10) 菅原民枝, 大日康史, 重松美加, 谷口清州, 村田厚夫, 岡部信彦: 「OTC(一般用医薬品)を用いたの症候群サーベイランスの試み」. 感染症誌 2007; 81 (5): 235—641.
- 11) Magruder SF: Evaluation of Over-the-Counter Pharmaceutical Sales As a Possible Early Warning Indicator of Human Disease. John Hopkins APL Technical Digest 2003; 24 (4): 349—63.
- 12) 今村知明, 康永秀生, 井出博生: 通信連絡機器を活用した健康危機情報をより迅速に収集する体制の構築及びその情報の分析評価に関する研究. 2007年度厚生労働科学研究費補助金(地域健康危機管理研究事業)報告書. 2008.

2008 G8 Hokkaido Toyako Summit Meeting Syndrome Surveillance

Yasushi OHKUSA¹, Ryo YAMAGUCHI², Hiroaki SUGIURA³, Tamie SUGAWARA¹, Makiko YOSHIDA¹,
Tomoe SHIMADA¹, Narumi HORI¹, Yoshiyuki SUGISHITA⁴, Yoshinori YASUI¹, Tomimasa SUNAGAWA¹,

Tamano MATSUI⁵, Kiyosu TANIGUCHI¹, Yuki TADA⁶, Keiko TAYA¹,
Tomoaki IMAMURA¹ & Nobuhiko OKABE⁷

¹Infectious Disease Surveillance Center, National Institute of Infectious Diseases, ²Department of Health and Welfare,
Hokkaido Government, ³Department of Public Health, Health Management and Policy, Nara Medical University
School of Medicine

We conducted syndromic surveillance for the Hokkaido, Japan, Toyako Group of Eight (G8) summit meeting in July 2008 as a counter-measure to bioterrorism attacks and other health emergencies.

Surveys were conducted from June 23, two weeks before the summit, to July 23 two weeks after it, with part of those for prescription drugs fully automated, and part by manual input over the World-Wide-Web. Those for ambulance transfer were done similarly. We bought over-the-counter (OTC) sales data from two private research firms in Japan and had the monitor, who had contacts with a private research company, report health conditions via personal computer (PC) or cellphone. We had a virtual conference daily at 9:00 with the local Hokkaido government, local public health center, local Hokkaido public laboratory, the National Institute of Infectious Diseases, and the Ministry of Health, Labor and Welfare to decide whether local public health centers would be required to investigate.

Fully automated syndromic surveillance was conducted by 23 pharmacies for prescriptions drugs, and 71 pharmacies provided manual corporate input. One fire department covering Toyako and a VIP support team used fully automated syndromic surveillance and seven Toyako fire departments used manual input. For 79 pharmacies providing OTC sales data, data provision was delayed one day and analysis could not be automated. Four hundred and seventy two households corporate web search for their health conditions. It also automatically analyzed and feed backed. No notable outbreak occurred during the summit, but public health centers investigated seven aberration detected by syndrome surveillance for ambulance transfer.

Although a fully automated system was considered best for early outbreak detection manual input and analysis were also required. Routine, fully automatied syndromic surveillance remains to be realized in Japan.

健康危機関連事件における本来のリスクを上回ると 思われる過剰な社会反応の定量的把握とその分析

今村 知明*1 尾花 尚弥*3 山口 健太郎*4 濱田 美来*4 御輿 久美子*2

目的 食品健康被害事件の際におこる報道機関や消費者における不明確なリスクや不可視なリスクに対する過剰な反応の発生メカニズムを把握する。

方法 近年発生した食品由来の健康危機について、新聞記事を収集し、定量分析を行った。また、収集した新聞記事の中で、BSE事件（2001年）については、この事件が原因と推定した自殺者の数もカウントした。

結果 食品由来の健康危機事件の中で、BSE事件では、記事数・文字数ともに大きく減少することなく報道が継続された。事件が社会問題化したことにより、関連産業の売上減少等が発生し、複数名の関係者が自殺する事態に至った。鳥インフルエンザ（山口県）においても、毎日の報道記事数が数十件に達するなど、報道の持続性がみられた。一方で、消費者の本来のリスクを上回るような反応が懸念されたが、顕在化しなかった6事例では、リスクを報道する記事が毎日掲載されることはなく、1日平均記事数も数件程度に止まった。また、これらの事例の新聞記事の掲載頻度は、日数を経るごとに件数・文字数ともに減少し、BSE事件等で観察された「報道の持続性」を確認できなかった。鳥インフルエンザは、2004年以降、毎年大規模な感染が発生したが、2004年の事件では、多数の記事が毎日掲載された。他方、翌年以降の事例では、発生後約1週間で境に新聞記事数が漸減した。

結論 食品由来の健康危機に直面した消費者、報道機関において、本来のリスクを上回る反応が発生している状況が確認できた。筆者らは、このような一般消費者の、客観的なリスク水準（被害の発生確率）に拠らない過剰な反応を「ゴースト効果」と名付けた。消費者は、平常時であれば、健康危機の不安を報じる記事に接触しても冷静に対応できるものの、危機発生時には「幽霊」が発生し、消費行動を変える可能性が高まる。したがって、危機発生時には、不安報道が増えないことが望まれるが、このためには、食品リスクについて、「原因が未解明である」「新規性が高い」など報道機関のリスクを上回る反応を誘発するリスク特性への適合状況を確認し、「幽霊」の発生可能性の高さを早期に見極め、対策を検討する必要がある。

キーワード 健康危機、リスクコミュニケーション、報道情報、リスク分析

I はじめに

健康被害に関するリスクコミュニケーションは極めて重要であるが、これがうまくいかない事も多く、時には社会的なパニックに陥りがち

である。その結果として、本来予測される被害を遥かに上回る副次的な被害が出る事が多い。例えば、国内で2001年に発生したBSE事件では、国内伝播によるvCJD（変異型クロイツフェルト・ヤコブ病）の発症がないにも関わら

ず、発生から1年間に酪農家、食品加工業、公務員などの関係者が事件を理由に自殺した。2004年に発生した鳥インフルエンザでも、日本国内においては鳥インフルエンザの感染による死者は報告されていないが、鳥インフルエンザ事件に関係した自殺者は発生している。これは、科学的・客観的なリスク水準に見合わない消費者の過剰な反応（以下、過剰反応）が起こり、甚大な被害が発生しているケースと考えられる。中でも、健康危機発生時に、報道情報が一般国民の消費行動に与える影響は多大である。リスク事象に関する情報は、科学者・利益団体・政府機関などの情報源から、メディア・利益団体・オピニオンリーダー等の伝達者を経て、市民に受け取られ、フィードバックを得る過程を経る中で、リスクの社会的意味や認識が増幅されたり減衰したりすることが明らかになっている¹⁾。欧州では、BSE感染牛の増加、ダイオキシンに汚染された飼料の流通により、食肉の安全性を不安視する報道が増加したことに伴い、食肉の消費が低下したことが報告されている²⁾³⁾。このような経験を契機に、欧米では、食品由来の健康被害のリスクと対策について、リスクコミュニケーションの重要性が認識され、リスク分析の手法が確立されてきた⁴⁾⁵⁾。しかし、日本では2001年に発生したBSE事件、2004年に発生した鳥インフルエンザ事件等では、マスメディアを介して消費者の間に不安が広がった。

本研究は、食品健康被害事件の際におこる不明確なリスクや不可視なリスクへの過剰な社会反応の発生メカニズムを把握するために、過去に起きた健康危機に関する報道情報を定量的に比較し、リスクへの過剰反応とその背景を分析することで社会的なパニックの軽減を目指すものである。

II 研究方法

(1) 過去に発生した健康危機の報道情報の定量比較に基づくリスク特性の把握
ここでは、近年発生した食品健康被害事件の

うち社会問題化した事件と、健康被害を及ぼす可能性があり消費者等の過剰反応が懸念されたにも関わらず顕在化しなかった事例に関する新聞記事を収集し、定量分析を行った。また、BSE事件については、この事件が原因と推定される自殺者数も集計した。

(2) BSE事件（2001年）⁶⁾

2001年9月10日に国内で初めてBSEの発生が1頭確認された。この牛は、千葉県内で8月6日に屠殺された乳牛で、屠蓄検査の結果、全部廃棄となった。2001年10月18日のBSE検査開始以降、BSEと診断された牛は36頭にのぼるが（2009年7月23日現在）、当該牛に由来するものはすべて焼却処分されている。なお、BSEに感染した牛肉を食べたことによるvCJD感染によって、死亡した日本人は1名いるが、英国滞在中の暴露による感染であり、本事件とは関係していないとされている⁷⁾。

(3) 鳥インフルエンザ（2004年（山口県）⁸⁾

2004年1～3月にかけ、山口県下の採卵鶏農場、大分県下の愛玩用チャボ飼養宅宅、京都府下の採卵鶏農場および肉用鶏飼養農場で、高病原性鳥インフルエンザの発生が4例あった。原因ウイルスはH5N1亜型の強毒タイプで、感染鶏は急性経過で次々と死亡する典型的な高病原性鳥インフルエンザであった。国内では、1925年以来、79年ぶりの高病原性鳥インフルエンザの発生であった。防疫対応として、家畜伝染病予防法および「高病原性鳥インフルエンザ防疫マニュアル」（2003年9月17日付衛生管理課長通知）に沿って、発生農場の飼養鶏全羽の殺処分、消毒、周辺農場における移動の制限、疫学調査の実施等必要な措置が講じられた結果、周辺農場へのまん延防止が図られ、4例の発生に止まった。

(4) 鳥インフルエンザ（2005年（茨城）⁹⁾、2006年（宮崎）¹⁰⁾

2005年6月26日、茨城県下でインフルエンザウイルスが分離され、同年12月25日までに抗体

*1 奈良県立医科大学健康政策医学講座教授 *2 同講師

*3 ㈱三菱総合研究所社会システム研究本部主任研究員 *4 同研究員

陽性農場を含めて41例（うち茨城県40例，埼玉県1例）の感染が確認された。感染が確認された農場および周辺農場には，管轄の家畜保健衛生所が立入検査を行い，臨床症状の確認等を行ったが，発生農場における臨床的異常は確認されなかった。

2007年1月13日，H5N1ウイルスによる高病原性鳥インフルエンザが宮崎県下で発生した。その後の2週間に宮崎県内でさらに2例および岡山県内で1例の合計4例の発生が確認された。国内4農場の発生事例においてはいずれも現場における早期発見，早期報告がなされ，それに続く殺処分，埋・焼却の迅速な防疫対応も功を奏し，流行規模は最小限に抑えられ，続発も確認されなかった。

(5) 鳥インフルエンザの人への集団感染（国外：1997年（香港）¹¹⁾

1997年，香港で鶏由来のウイルス感染によるヒトの新型インフルエンザウイルス（H5N1）感染，死亡者が認められ，日本への本病の侵入が懸念されたため，平成9年度科学技術振興調整費により実施した「新型インフルエンザの疫学に関する緊急研究」において，農林水産省家畜衛生試験場発病機構研究室は，厚生省国立感染症研究所の協力により，鳥類を対象に本病の調査を行った。全国を対象に行った鶏群での抗体およびウイルス分離調査並びに愛玩鳥でのウイルス分離調査結果は全例陰性と判定され，

表1 5大紙の月間販売部数

	月間販売部数 ¹⁾
合計	26 999 294
読売	10 003 773
朝日	8 016 477
毎日	3 833 380
日経	3 016 001
産経	2 129 663

注 1) 団内の販売店，駅の店舗等で販売された部数
2) 全国・朝刊，2008年7月～12月平均¹⁴⁾

香港で発生したH5N1インフルエンザウイルスの日本への侵入は認められなかった。

(6) 魚介類に蓄積したメチル水銀(2003年)¹²⁾

2003年6月3日，厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会肉肉水産食品・毒性合同部会は，魚介類に含まれるメチル水銀に関する安全確保について，水銀濃度が高いサメ，メカジキ，キンメダイ，クジラ類の一部を中心に，妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項を公表した。

(7) 素揚げのジャガイモで発生するアクリルアミド(2002年)¹³⁾

2002年4月にスウェーデン政府は，ストックホルム大学と共同で行った研究の結果，ジャガイモのようなデンプンなどの炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した食品に，遺伝毒性および発がん性が懸念される化学物質である「アクリルアミド」が生成されることを発表した。なお，事件に係る報道情報は，5大紙（朝日，読

売，毎日，産経，日経）の東京版の記事より収集した。各紙朝刊の全国における月間平均販売部数（2008年7～12月）は，表1のとおりである。

III 研究結果

(1) 報道量が本来のリスクを上回ると考えられる反応となった食品リスクの特性の把握
社会問題化した食品由来の健康危機のうち，BSE事件では，農水省がBSE感染牛の処理方法について誤発表した直後に，報道量が一時的に増加した。その後，反動で減少したものの，記事数・文字数ともに減少することなく，報道が継続された。そして，東京都による「スクリーニング検査での偽陽性牛の発見」の公表を契機に報道量が急激に増加した。しかし，現実には，マスメディアが報道したBSEによる直接的な被害（国内でのBSE感染牛摂食によるvCJDの発症）が全く発生しなかった。代わりに，事件が社会問題化したことにより，関連産業の売上減少等が発生し，複数の関係者が自殺

する事態に至った。また，鳥インフルエンザ（山口県）においても，BSE事件のような，国内で報道すべき大きな出来事が発生しなかったにも関わらず，日々の報道記事数が数十件に達するなど，報道の持続性が見られた（図1）。

(2) 消費者が本来のリスクを上回るような反応をしなかった食品リスクに関する報道情報の分析

消費者の本来のリスクを上回るような反応が懸念されたが，顕在化しなかった6事例（以下，本来のリスクを上回る社会反応を回避した事例）について，公的機関による食品リスク公表から1カ月間に報道された記事数，文字数，掲載日数を集計し，比較した（表2）。この結果，BSE事件，山口県で発生した鳥インフルエンザ事件では，発生後に記事が毎日掲載され，その件数は1日平均20件を超えていたのに対し，本来のリスクを上回る社会反応を回避した事例では，記事が毎日掲載されることはなく，1日平均記事数も数件に止まった。特に，アクリルアミドについては，公的機関による公表直後に報道されたのみである（図2）。また，これらの事例の新聞記事の掲載頻度は，日数を経るごとに件数・文字数ともに減少し，BSE事件等で観察された報道の持続性を確認できなかった（図3）。鳥インフルエンザは，2004年以降，毎年大規模な感染が発生したが，

表2 各事件・事例の報道量

	BSE (2001年)	鳥インフルエンザ(人への集団感染含む)				メチル水銀 (2003)	アクリルアミド (2002)
		山口 (2004)	茨城 (2005)	宮崎 (2007)	香港 (1997)		
記事件数 [件]	680	717	103	153	71	8	5
文字数 [文字]	464 856	426 099	60 714	96 121	36 837	5 581	2 760
掲載日数 [日] ¹⁾	31	30	20	26	24	4	1

注 1) 新聞休刊日を除く
2) 公表より1カ月(31日間)以内である。

図1 BSE事件発生からBSE関連対策の大枠の公表までの報道量（記事件数，文字数）の推移

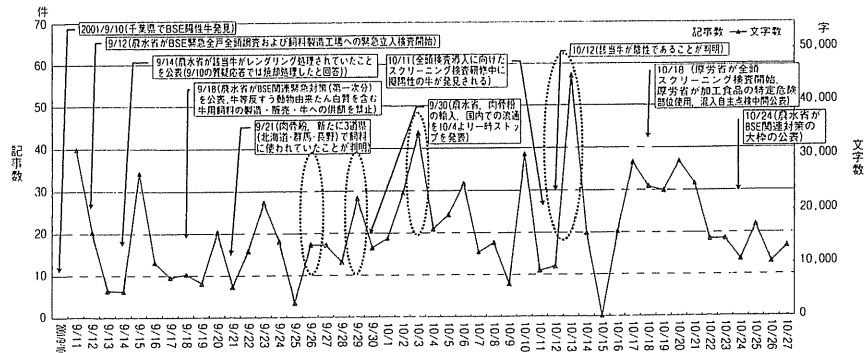
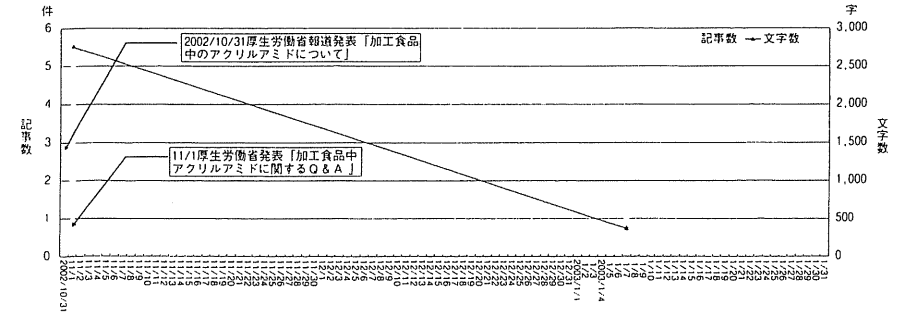


図2 素揚げのジャガイモで発生するアクリルアミドの報道量（記事件数，文字数）の推移



2005年以降の事例では、発生後約1週間を境に新聞記事数が漸減した。この背景には、リスクの新規性の低下があると推察される。

IV 考 察

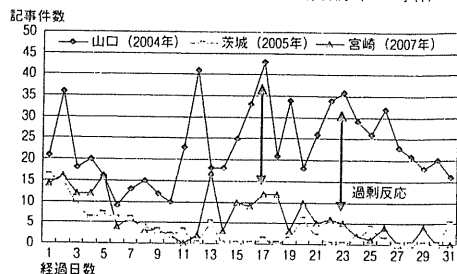
食品由来の健康危機に直面した消費者、

報道機関において、本来のリスクを上回る反応が、新聞記事の文字数の分析から確認できた。

近年発生した食品に起因する健康被害リスクでは、その被害発生メカニズムの未知性や、被害時の様態の悲惨さから、「科学的・客観的なリスク水準」に見合わない消費者の過剰反応や、それによる甚大な被害が発生しているケースが多々見られる。近年、発生した鳥インフルエンザをみると、79年ぶりに発生した山口県のケースでは、連日大量の記事が報じられたのに対し、その後発生した茨城県、宮崎県のケースでは、全く異なった傾向を示しており、半月程度を経過すると関連報道がわずかになる。後者の2つのケースでは、山口県のケースを教訓とした十全な対策が講じられたことも背景にあるが、山口県のケースは、出来事の新規性や未知性が、社会全体においてリスクを上回る過剰反応を促進する可能性を示唆している。例えば2001年に国内で発生したBSE事件では、リスクが顕在化していない（国内での感染牛の摂食によりvCJDを発症した消費者が未発生である）にも関わらず、発生から1年間に酪農家、食品加工業、公務員等多くの関係者が事件を理由に自殺した。

これら自殺者の発生は、消費者の過剰な買い控えや、事件の社会問題化等が波及的に影響したと推察される。このような事態からも、「被害発生について未知の部分が多い」「被害様態の悲惨である」等の特性を有するリスクについては、その科学的・客観的なリスクに起因す

図3 分析例 (BSE 事件)

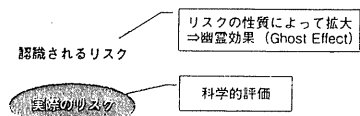


問BSE事件(2001年)では、実害(vCJD)が未発生にもかかわらず、事件を理由とした自殺者が発生【事件が原因ではないかと報道された自殺者数(事件発生から1年間)】

区分	人数
酪農家	1
食品加工関係	3
公務員(検査獣医師)	1
合計	5

資料 2001年食品安全委員会研究報告書

図4 リスクで発生する幽霊効果(過大評価されている場合)



る被害よりも、それに対する過剰反応によってたらされる被害、すなわち風評被害の方が大きいケースの存在が推察される。また、このような事態は、社会全体に健康被害をもたらす可能性を持つリスク全般において生じ得る。例えば、内分泌かく乱物質、ダイオキシン類などでは、既に過剰反応が起こっている可能性も危惧されるが、これまで十分な検証がなされていない。

この方法を、上記BSE以外の健康被害リスクに適用することにより、どのようなリスクについても、過剰反応の有無とその大きさを把握できる手法が提示できた意味は大きい。この研究を進展させることにより、今後どのような事例で過剰反応が生じそうかを事前に予測できるようになり、さらに、前もって過剰反応を防ぐことが可能となり、社会的なパニックを減らせるものと考えられる。

筆者らは、上記のような一般消費者の、客観的なリスク水準(被害の発生確率)に拠らない過剰な反応を、幽霊が怖いと思いつつ見れば、柳の下に幽霊が本当にいるかのように見えてしまう、というのとよく似た現象であることから、「ゴースト効果」と名付けている。ゴースト効

果は、健康問題全体において、実際のリスクと認知されているリスクの大きさに乖離がある状態を示す(図4)。食品におけるフードファディズム(food faddism)のようなリスクの過大評価や、逆にアスベストや出産時の事故の問題のように、本来高いリスクを低いと認識して、そのリスクが顕在化したときにリスクの大きさが再評価され、社会問題化するような場合がある。

筆者らは、報道量が本来のリスクを上回る反応をした事件と、そのような反応を回避した事例について、報道機関の関係者にインタビューを行い、その特性を検討した。この結果、消費者・報道機関が本来のリスクを上回るような反応をした事件は、①原因が未解明である、②新規性が高い、③身近に存在する、④致死率が高い、⑤短期に被害が発現する、⑥発生時の被害規模が大きい、⑦発生確率が高い、⑧自己防御が不可能である、⑨対処方法が無いといった特性を有することが判明した。これらの特性が、報道機関等の本来のリスクを上回るような反応を誘発する「幽霊効果」が発生する要因となっていると推察した。

V 結 論

健康危機発生時にはリスクへの過剰反応である「幽霊」が発生し、消費行動を変える可能性が高まる可能性がある。このため、健康や食品のリスクについて、「原因が未解明である」「新規性が高い」など報道機関のリスクを上回る反応を誘発するリスク特性への適合状況を確認し、「幽霊」の発生可能性の高さを早期に見極め、対策を検討する必要がある。

謝辞

なお、本研究は平成17~19年度食品健康影響評価技術研究「食品災害時のリスク・コミュニケーションの実態調査(風評被害を含む)及び災害の性格分類」、平成20年度食品健康影響評価技術研究「食品健康被害に伴う社会的過剰反応の確認、予測手法の確立とこれを最小限に抑

えるためのリスクコミュニケーション手法の確立」、平成20年度厚生労働科学研究費補助金「対象別の適切な食品安全教材と食品安全ナビゲーター人材養成プログラムの開発に関する研究」の一部である。

文 献

- 佐藤元, 箱崎幸也, 田中良明, 他. リスクコミュニケーション (Risk communication) の理論と応用: 健康危機管理への応用と課題. 安全医学 2007 ; 4(1) : 39-48.
- Miller, D. Risk, science and policy: definitional struggles, information management, the media and BSE. Soc Sci Med 1999 ; 49(9) : 1239-55.
- Verbeke W, Viaene J, Guiot O. Health communication and consumer behavior on meat in Belgium: from BSE until dioxin, J Health Commun 1999 ; 4(4) : 345-57.
- Kuttischreuter M. Psychological determinants of reactions to food risk messages, Risk Anal. 2006 ; 26(4) : 1045-57.
- Powell C. The perception of risk and risk taking behavior: implications for incident prevention strategies. Wilderness Environ Med 2007 ; 18(1) : 10-5.
- 厚生労働省 牛海綿状脳症 (BSE) 等に関するQ&A (<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0308-1.html> 2008.04.03) 食品安全委員会「牛海綿状脳症 (BSE) と変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD) について (Q&A) (<http://www.fsc.go.jp/sonota/qabse1.pdf>) 2009.07.28.
- 厚生労働省 国内における変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD) の発生について (<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2005/02/h0204-3a.html>) 2009.07.17.
- 農林水産省 高病原性鳥インフルエンザの感染経路について (中間とりまとめ) (http://www.maff.go.jp/tori/kenkoukai/h17_interim_report.pdf) 2008.04.04.
- 農林水産省 2005年に発生した高病原性鳥インフルエンザの感染経路について (<http://www.maff.go.jp/tori/kenkoukai/report2005.pdf>) 2008.04.04.
- 農林水産省 2007年に発生した高病原性鳥インフルエンザの感染経路について (<http://www.maff.go.jp/tori/kenkoukai/report2007.pdf>) 2008.04.04.
- 文部科学省 香港新型インフルエンザ (H5N1) の我が国への侵入は認められず (報道発表) (http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/10/05/980509.htm) 2008.04.04.
- 厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会 乳肉水産食品・毒性合同部会 (平成15年6月3日開催) の検討結果概要等について (<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2003/06/s0603-3.html>) 2008.04.03.
- 食品安全委員会 ファクトシート (<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food170620.pdf>) 2008.04.03.
- 日本ABC協会「新聞発行社レポート 半期・普及率」2008年7月~12月.

フードディフェンス —わが国の現状と課題—

The Present Condition and Issue of Food Defense in Japan

奈良県立医科大学 健康政策医学講座¹⁾
 社団法人 日本食品衛生協会²⁾

赤羽 学¹⁾, 高谷 幸²⁾, 今村知明¹⁾

Department of Public Health,
 Health Management and Policy
 Nara Medical University School of Medicine¹⁾
 Japan Food Hygiene Association²⁾

Manabu AKAHANE¹⁾, Satoshi TAKAYA²⁾,
 Tomoaki IMAMURA¹⁾

I はじめに

「食事」という行為は、日常的に誰もが行う不可欠なものであり、その「安全と安心」を維持することは、われわれが日常生活を行ううえでの根幹と言える。そのため、これらを破壊しようとする行為は、すべての市民に恐怖と不安を与え、社会全体に大きな混乱をもたらすものであると認識しなければならぬ。

わが国では、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)システム¹⁾等の導入推進により、フードチェーン全体にわたる食品衛生管理水準の維持・向上がすでに図られている。しかし、HACCPによる食品衛生管理はあくまでも衛生の管理手法であり、食品供給工程への意図的な毒物等の混入は想定されていない。

近年、「フードディフェンス(Food Defense)」という言葉を目にする機会が増えてきている^{2,3)}。「食品防御」あるいは「食の防衛」と訳されているが、これは一体どのような概念であるのか、なぜ

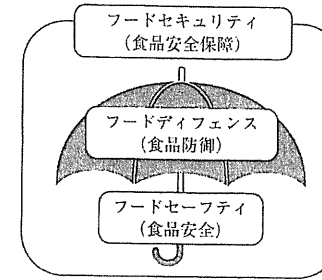
注目されるようになってきたのか、また、これまでの「食の安全」とはどのように違うのか。

本稿では、これらについて述べるとともに、食品関連施設における脆弱性評価の手法および今後の課題についても論じる。

II フードディフェンスとは

食品の安全性をどのようにして確保するのかを考えるとき、次の3つの概念に大別することができる。「フードセキュリティ(Food Security: 食品安全保障)」、「フードセーフティ(Food Safety: 食品安全)」、「フードディフェンス(Food Defense: 食品防御)」である。図1に、これらの概念の関係を模式図で示す。

1つめの「フードセキュリティ」は、安定的な「食べ物の確保」とも言い換えることができる。わが国の食料自給率はカロリーベースで約40%であり、今後の世界人口の増加を考えると、地球全体で食料が不足することも考えられる。また最近では、穀物からバイオエタノールを作り、原油の



フードセキュリティ：
 量的に十分で安全な食品供給源へのアクセス、安定した供給の確保とそれに関する問題への対応

フードディフェンス：
 意図的な食品汚染からの防御

フードセーフティ：
 自然に起こり得る、あるいは意図せず起こる食品汚染からの保護

図1 食品に関する3つの概念とそれらの関係を示した模式図

代わりとすることもすでに始まっている。食料輸入国であるわが国が、穀物を輸入できなくなれば、国民の多くが飢えてしまいかねず、食料の安定した供給の確保と、それに関する問題への対応は重要である。海外から食料を確保する場合には、量的に十分かつ安全な食料供給源へのアクセスを常にバランスよく確保し、国際的な食料需要にも配慮する必要があり、さらには人口問題、環境問題等への対応も必要である。これらにどう対処していくか等の食料供給に関する政策は「食の安全保障」であり、「フードセキュリティ」に分類される。

2つめの「フードセーフティ」はおもに、食中毒、食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品等の問題を扱うものである。食品に危険なものが入っていれば健康に重大な危害が出ることが考えられるが、これは「システムエラーを防ぐ」という観点でチェックを行うことで防止することができる。残留農薬を例として取り上げると、ルールどおりに農薬が使用されていないことによって、基準値以上の量が残留するが、ルールに従って使用するように指導することで、問題の解決を図ることができる。リスク評価・安全管理・リスクコミュニケーション等は「フードセーフティ」に属し、具体的な基準・規制の作成や、その指導・監督などが含まれている。食中毒・残留農薬・食品添加物といった専門性の高いさまざまな分野に細

分化されているが、その理由は、これらに関する基準や規制が、そのときの情勢に合わせて変更する必要性が高いからである。「フードセキュリティ」のためのリスク評価・安全管理・リスクコミュニケーションを行うことが、「フードセーフティ」の役割とも言える。

次に、3つめの「フードディフェンス」であるが、これは食品への意図的な異物混入や汚染に対する安全管理を目的とするものである。近年、食の問題が複雑化するに伴い、さまざまな問題が新たに浮上してきている。その1つに、バイオテロ・アグロテロなどと呼ばれる「食品テロ」がある。われわれが一般的に思い浮かべる「テロリズム」は、爆発物や重火器、化学・生物兵器等を使用した国家や社会、文明に対する暴力行為であるが、その動機が多様化に伴い、攻撃対象も要人から一般市民へと変わってきている。「食品テロ」は、農地の作物や飲食物の製造工場等をターゲットにしている。これにより、社会への心理的効果を大きくし、一般市民の恐怖心を引き起こすことで、特定の目的を達成しようとするものもあり、近年その可能性が高くなっていると考えられている。「フードディフェンス」は、「食品を攻撃対象にして、悪意をもって食品の安全に危害を加えようとする人が存在する」という前提に立ち、それに対してどのように対処するか、防御するかを考

表1 「CARVER + Shock分析」の項目

C	Criticality (危険性)	テロによる公衆衛生および経済的影響の度合い
A	Accessibility (アクセス容易性)	テロ対象への物理的なアクセスの容易性
R	Recuperability (回復容易性)	テロ後の食品供給システムの回復容易性
V	Vulnerability (脆弱性)	テロの遂行容易性
E	Effect (影響)	テロによる直接的損失規模
R	Recognizability (認識容易性)	テロ対象の認識容易性
+ Shock (衝撃度)		テロ対象の健康・経済・心理的影響

えるものである。つまり、「どのような事件」を起こし、「どうやって社会的不安をあおろうとしている」のか、ということを予測・分析し、それを未然に防ぐ、あるいは被害を最小限に食い止めるための方法を考えるものと言える。

III CARVER + Shock 分析とは

先に述べたように、食の安全はこれまで、基本的に「フードセキュリティ」と「フードセーフティ」という2つの観点から論じられてきたが、現在では「フードディフェンス」の考えを加えた3つの観点から論じられるようになってきている。その背景には、食品への意図的な異物混入や汚染に対する安全管理の重要性が高まってきていることにある。食品に対する攻撃を予測・分析し、それを未然に防ぐ、あるいは被害を最小限に食い止めるためには、食品を対象とした攻撃に対する弱点を洗い出すことが必要である。その有効な手法として、米国で開発された食品防御のための脆弱性評価手法である「CARVER + Shock分析(カーバー+ショック)」³⁾があるので、それに関して述べる。

「CARVER + Shock分析」は、米軍が攻撃に対して脆弱な地域を抽出するために開発した手法を、米国食品医薬品局(FDA)と米国農務省(USDA)が食品防御施策として採用したものであり、食品の製造や流通等の各部門において用いられている食品テロ対策の優先順位付けのためのツールである。このツールを用いて食品テロに対する食品供

給システム・インフラの脆弱性を評価することで、対策を講じるべき箇所を的確に把握でき、効率的な対策をとることが可能となる。米国農務省食品安全検査局(FSIS)やFDAでは、多様な食品の供給工程の潜在的な脆弱性を評価するため、「CARVER + Shock分析」の手法を利用している。この手法は、テロ実行犯にとっての、テロ対象としての魅力度を7つの項目(表1)に分けて、各項目を点数化し、それに基づく総合得点によって評価する。なお、「CARVER」というのは表1に示す6項目の頭文字であり、それにShockをプラスしたということ、このように呼ばれている。

評価を実施するためには、各分野の専門家から構成されたチームを組織化しなければならない。少なくとも、食品製造、食品科学、毒物学、疫学、微生物学、医学、獣医学、放射線医学、リスク評価の専門家が必要である。評価対象のサプライチェーンを最小の要素(工程)にまで細分化し、各要素間の関係などの構造を図示する。各工程に対して7つの評価項目に関する得点付けを行い(1~10点)、当該工程の総合得点を算出する。総合得点の高い工程は脆弱性が高いと判断され、テロ実行犯にとっては「テロの対象としての魅力度が高い」と評価される。各工程の総合得点を比較することで、工程の脆弱性を評価できるため、脆弱な工程を明確化することが可能である。この評価をもとに、テロ対象としての魅力度を最小化する対策の実施計画を策定することができる。た

だし、意図的な食品汚染は、仮に実際の被害が小さいとしても、食品産業に対して、大規模な心理的、経済的影響をもたらすということを念頭に置いておく必要がある。なお、各項目の概要や基準等の詳細は、著書「食品テロにどう備えるか?」⁴⁾を参照されたい。

米国における「CARVER + Shock分析」の実施概要は以下のごとくである。

1)各機関(連邦政府、州、地域の農業/食品/公衆衛生、規制主体、食品/農業企業/物流業者)から集められた20~30名がチームを作る、2)評価実施の約6週間前に、チームリーダーと業界関係者が、特定の食品や商品のサプライチェーンに関する知識を得るために必要な参考資料の準備に関する調整を行う、3)その後、関係者は電話会議に備えて資料等を受け取る、4)評価実施の約4週間前に、リーダーは電話会議を執り行って評価実施に備え、その後視察を実施する、5)視察後、数日間関係者が集まって「CARVER + Shock分析」による評価を行う。

IV わが国において「CARVER + Shock分析」は適用可能か

著者らはこれまで、厚生労働科学研究の1つとして、上述の「CARVER + Shock分析」を用いて、国内数カ所の食品関連施設(工場および物流施設)において対食品テロの脆弱性評価を試行し、わが国なりの「CARVER + Shock分析」手法の確立に向けた検討を行ってきた。試行は、食品衛生の観点から先進的な取組みを進めているトップクラスの施設に協力いただき実施したが、そのような高いレベルにある施設であっても、人為的な有害物質混入に対する危険性の認識は、きわめて低いものであるということがわかった。

これは、従業員間・労使間の信頼関係をベースとした運営を基本として行っているため生じてい

るものと推察される。この点は、わが国の文化・習慣等によるところが大きいと考えられる。わが国の食品関連施設における従業員間・労使間の良好な信頼関係を否定はしないが、今後、食品に対するテロや犯罪への対策を講じる際には、この運営を少し変えていく必要があるかもしれない。人為的な食品汚染への対策を念頭に置いた「フードディフェンス」の観点を加えることで、食品に対するテロや犯罪に対する防御水準が向上するのはもちろんであるが、食品の衛生管理水準も向上することが期待できると考えられる。

先に述べたように、食品関連施設における脆弱性評価の試行においては、評価が困難な部分も多くあり、また客観的な評価を実施するためには、「評価対象の施設からの十分な情報提供」、「評価のための十分な時間」、「多岐の専門分野にわたる多くの専門家の協力」が必要である。つまり、「CARVER + Shock分析」の実施には、多くの専門家が一同に会し、事前の情報共有も含め数日を費やして評価を実施しなければならず、多くの人材と労力の集中が必要である。わが国の食品関連施設で「CARVER + Shock分析」にならった対食品テロ脆弱性評価を実施することは、現状においては残念ながら困難であると言わざるを得ない。

V これまでに脆弱性評価を試行した結果

国内数カ所の食品関連施設において、脆弱性評価を試行した際に確認された要点を以下に列記する。

なお、著者らが、実際に訪れた食品関連施設の「フードディフェンス」は、「悪意をもった攻撃者」としての観点から見た際には、残念ながら容易に突破することができ、確実に「食品テロ」を起こすことができる程度の脆弱なものであるという印象であった。