

平成 21 年度食品健康影響評価技術研究成果発表会の開催について

平成 21 年 8 月
内閣府食品安全委員会事務局

食品安全委員会では、食品健康影響評価技術研究の成果の普及及び活用を促進することを目的に、下記のとおり平成 20 年度に終了した課題について成果発表会を開催します。

記

- 1 日時 平成 21 年 9 月 3 日（木）16:00～18:00
- 2 会場 食品安全委員会中会議室
（東京都港区赤坂 5-2-20 赤坂パークビル 22 階）
- 3 対象 食品安全に関する研究に関心のある方ならどなたでも参加できます。
（無料）
- 4 プログラム（予定） 平成 20 年度終了課題のうち 3 課題を発表
 - ①「メチル水銀とダイオキシンの複合曝露による次世代の高次脳機能のリスク評価手法」（主任研究者：遠山千春）
 - ②「非加熱喫食食品から検出されるリステリア・モノサイトゲネスのリスク評価に関する研究」（主任研究者：藤井建夫）
 - ③「生食用カキに起因するノロウイルスリスク評価に関する研究」（主任研究者：西尾治）

*研究内容は別紙のとおりです。

5 参加申込

参加をご希望の方は、別添の参加申込書に必要事項をご記入の上、FAX またはメールでお申し込みください。

- ①締切：平成 21 年 9 月 1 日（火）18:00
- ②FAX 送付先：03-3584-7391
- ③メール送付先：saori.hoya@cao.go.jp

担当：情報・緊急時対応課調査係 保谷（ほうや）
連絡先：03-6234-1123

(別 添)

参加申込書

平成 21 年度食品健康影響評価技術研究成果発表会

(平成 21 年 9 月 3 日 (木) 開催)

氏 名	勤務先等	備 考 (連絡先等)

○締 切：平成 21 年 9 月 1 日 (火) 18:00

○FAX 送付先：03-3584-7391

*メールで申込まれる場合は、氏名及び勤務先等を下記アドレスにご連絡
ください。

○アドレス：saori.hoya@cao.go.jp

担当：情報・緊急時対応課調査係 保谷 (ほうや)
連絡先：03-6234-1123

食品健康影響評価技術研究に係る成果発表課題について

研究課題名	メチル水銀とダイオキシンの複合曝露による次世代の高次脳機能のリスク評価手法
主任研究者	遠山 千春（東京大学大学院教授）
研究成果概要	本研究では、食品安全の観点からメチル水銀とダイオキシンを代表的物質として取り上げ、複合曝露による次世代への高次脳機能に及ぼす影響について、そのリスクを検出・評価するための新たな試験法の開発を行った。第一に、我々が構築したラットにおける対連合学習試験法を用いて、胎盤・母乳経路でダイオキシンの曝露したラットは成熟後に対連合学習機能が阻害されることが判明した。第二に、レーザー・マイクロダイゼクションにより、ダイオキシン単独曝露、メチル水銀単独曝露動物の海馬錐体細胞層では、記憶機能に重要な分子であるグルタミン酸受容体もしくはグルタミン酸トランスポーター遺伝子の遺伝子発現レベルが半分以下に低下していることが判明した。第三に、ダイオキシンとメチル水銀の複合曝露によって、対連合学習機能が阻害されただけではなく、情動行動異常が顕れること、上記の遺伝子双方の発現が低下していることがわかった。
研究課題名	非加熱喫食食品から検出されるリステリア・モノサイトゲネスのリスク評価に関する研究
主任研究者	藤井 建夫（東京家政大学教授）
研究成果概要	欧米では100万人あたり4～5人のリステリア症患者が発生しているが、我が国ではほとんど問題となっていない。一方、我が国におけるリステリア・モノサイトゲネスの食品汚染率は欧米と比較して大きな差は認められず、特に、魚卵やネギトロなど加工工程の多い非加熱喫食食品を中心に高頻度に検出されている。本研究では、わが国で市販されている非加熱喫食水産食品について、リステリアモノサイトゲネスの分布、汚染菌量、分離株の病原性を総合的に評価し、また、菌株の遺伝子性状を簡便に解析できる手法を開発し、我が国において分離されるリステリア菌株のリスク評価手法を確立した。研究の結果、上記食品に広く汚染しているリステリアモノサイトゲネス菌株の遺伝子性状やマウスへの病原性は米国やヨーロッパで重篤な食中毒を引き起こした臨床株のそれと差がないことが明らかとなった。今後は、これらの増殖動態やその制御法が重要な課題になると結論した。
研究課題名	生食用カキに起因するノロウイルスリスク評価に関する研究
主任研究者	西尾 治（愛知医科大学客員教授）
研究成果概要	2004年のノロウイルスによる食中毒患者は食中毒患者総数の45%を占め、食材としては生カキが最も重要であり、その対策が急務である。本研究ではカキからノロウイルス検出の高感度検出法を開発した。生食用カキのノロウイルス汚染は小児等におけるノロウイルス感染者数に大きく影響を受け、河口域からの距離に関連性が見出され、調査用カキを海域に設置するモニタリングは汚染状況の把握に有効である。市販生食用カキのノロウイルス汚染濃度と食中毒発生との関連性が示唆される等のリスク評価のための多くの基礎データを集積した。生食用カキのリスク軽減には、各養殖海域に負荷されるウイルス量、海域のリスクの予測、漁場の管理、浄化法、モニタリング検査などのリスク管理を総合的に行い、養殖海域に適したリスク軽減策が必要と考えられた。カキの以外のノロウイルス食中毒は調理従事者による食品汚染が多数を占めていた。