

平成24年度衛生研究所研究課題内部評価結果報告書

- 1 評価実施組織 衛生研究所内部評価委員評価委員会
- 2 評価方法 事前評価については「3採択した方がよい」「2部分的に検討する必要がある」「1採択すべきである」までの3段階評価を、中間評価については、「3継続した方がよい」「2部分的に検討する必要がある」「1中止すべきである」までの3段階評価を、事後評価については、「4計画以上の成果が得られた」「3計画どおりの成果が得られた」「2計画に近い成果が得られた」「1成果が得られなかった」までの4段階評価を実施した。
- 3 評価の経過 内部評価委員評価委員会開催日時：平成24年7月12日
- 4 評価結果等
- (1) 事前・中間評価

評価区分 (事前・中間)		研究課題名	研究期間	総合 評価
1	事前評価 (24-01)	腸管出血性大腸菌 0157 の系統学的解析による動態の把握	平成25年度～ 平成26年度	3
2	事前評価 (24-02)	紅斑熱群リケッチアの浸潤状況調査	平成25年度～ 平成27年度	3
3	事前評価 (24-03)	ライトトラップで捕獲される飛来昆虫の季節消長について	平成25年度～ 平成27年度	3
4	事前評価 (24-05)	健康食品中のスタチン系薬剤の一斉分析法について	平成25年度～ 平成26年度	3
5	事前評価 (24-06)	LC/MS/MSによる加工食品中のグリホサート分析法の確立	平成25年度～ 平成26年度	3

評価区分 (中間)		研究課題名	研究期間	総合 評価
6	中間評価 (22-02)	離島・農村地域における効果的な生活習慣病対策の推進に関する研究	平成 21 年度～ 平成 26 年度	3
7	変更 (20-06)	千葉県における動物由来感染症のためのサーベイランスシステムの確立と動物由来感染症の実態調査	平成 22 年度～ 平成 23 年度	承諾
8	変更 (21-02)	病原細菌の細菌学的・系統学的解析	平成 22 年度～ 平成 23 年度	承諾
9	変更 (15-27)	安房地域の生活習慣病に関する疫学調査研究	平成 23 年度～ 平成 25 年度	承諾
10	変更 (23-04)	室内空気中の総揮発性有機化合物 (TVOC) 測定法の確立と実態調査	平成 21 年度～ 平成 23 年度	承諾

(2) 事後評価

評価区分 (事後)	研究課題名	研究成果	研究期間	主な指摘事項等	総合 評価
事後評価 (21-23)	口腔機能に応じた保健指導と肥満抑制やメタボリックシンドローム改善との関係についての研究	<p>【研究の背景】 「千葉県大規模コホート調査研究」が中止されたため、H21ー循環器等(生習)ー一般ー012 主任研究者安藤雄一(保健医療科学院)の研究協力者としての立場で実施してきた研究である。</p> <p>【目的】 メタボリックシンドローム(以下、Mets)が食生活の影響を強く受けるという特徴を踏まえ、口腔領域とりわけ咀嚼との関連について、現在の社会資源でどのようにアプローチできるか検討すること。</p> <p>【内容】 特定健診の標準的質問項目である自覚的早食い、各市町村の歯周疾患健診、国民健康・栄養調査、の3者の利用可能性。</p>	平成21年度～ 平成23年度		3

評価区分 (事後)	研究課題名	研究成果	研究期間	主な指摘事項等	総合 評価
事後評価 (20-09)	植物系自然毒のスクリーニングならびに同定法の検討	<p>【背景】植物の誤認・誤食による中毒や「いわゆる健康食品」中に含まれる植物由来の有毒成分による県民の健康被害が危惧されているが、植物系自然毒をスクリーニングする検査法は未だ確立されていない。</p> <p>【目的】植物系自然毒のスクリーニング法を確立することにより、市販製品による健康被害を未然に防止し、また、健康被害等が生じた際の原因の早期解明ならびに被害の拡大を防止することを目的とする。</p> <p>【内容】「いわゆる健康食品」に含まれていた植物系自然毒の事例調査を行い、その植物系自然毒と含まれていた場合に重篤な症状を引き起こすことが想定される植物系自然毒を対象として、フォトダイオードアレイ検出器付き高速液体クロマトグラフ（HPLC/PDA）によるスクリーニング分析法の検討を行う。抽出及び前処理条件の検討には、対象とする植物系自然毒を含む生薬を用いて行う。</p>	平成 21 年度～ 平成 23 年度		3

評価区分 (事後)	研究課題名	研究成果	研究期間	主な指摘事項等	総合 評価
事後評価 (21-06)	健康食品中の医薬品 成分分析法の検討	<p>【研究の背景】 医薬品研究室では高速液体クロマトグラフ・フォトダイオードアレイ検出器 (HPLC/PDA) による健康食品中の 92 種の医薬品 (瘦身・強壯作用等) 成分一斉分析を開発した。現在はその方法を用いて一斉分析を実施し、薄層クロマトグラフ (TLC), 液体クロマトグラフ質量分析計 (LC/MS), ガスクロマトグラフ質量分析計 (GC/MS) を用いた同定を行っている。しかし、本 HPLC /PDA による一斉分析法では測定できない医薬品成分もある</p> <p>【目的】 医薬品成分の特性等を考慮した検出器や分離カラムの検討により、さらに多くの医薬品成分を検出する方法を確立させ、無承認無許可医薬品取締事業をより効果的なものにする事。【内容】 測定原理の異なる LC/MS を用い、新たに分析可能な医薬品を検討し増加させるとともに、現在分析に用いている HPLC/PDA に代え超高速液体クロマトグラフ・フォトダイオードアレイ検出器 (UPLC/PDA) を用いることで迅速な分析法の確立も検討する。</p>	平成 22 年度～ 平成 23 年度	「年報」でなく他誌投稿が十分可能と思われる、その点は残念である。	3

評価区分 (事後)	研究課題名	研究成果	研究期間	主な指摘事項等	総合 評価
事後評価 (21-07)	ムクナ含有健康食品 中に含まれるレボド パの分析法について	<p>ムクナは強壮効果を標榜したいわゆる健康食品の原材料としても用いられており、ムクナ種子はレボドパ (L-DOPA) を3-6%含有しているといわれている。レボドパは日本薬局方に収載されている医薬品で、パーキンソン病の治療薬として用いられている。</p> <p>ムクナ含有健康食品中における高速液体クロマトグラフィー (HPLC) での分析事例の報告はなく、国内で流通しているムクナ含有健康食品中のレボドパ含有量についても不明である。そこで、今回、HPLCを用いたムクナ含有健康食品中のレボドパの分析法を構築し、構築した分析法を用い市販健康食品におけるレボドパ含有量の実態調査を行った。</p>	平成 22 年度～ 平成 23 年度	ていねいに論文化を望む。①カラム (HPLC) 条件の検討②抽出法 (添加回収まで) ③実態調査 (—24 年度まで) ここに、光学異性体含むか要検討。	3

評価区分 (事後)	研究課題名	研究成果	研究期間	主な指摘事項等	総合 評価
事後 (21-08)	加工食品における有害化学物質検査法の検討ーグリホサート等ー	<p>【背景】中国製冷凍餃子及び清涼飲料水への農薬混入事件、食肉製品製造工場での使用水のシアン含有事件、食肉製品の異臭（トルエン）事件等、近年、食の安全に関する重大な事件が多発しており、当研究所への検査依頼も増加傾向にある。これらの事件解明に係る試験検査において、市販されている加工食品は種々の原材料を用いて製造されていることから、複数のマトリックス由来の妨害物質が存在し、従来法では原因物質の検出が困難な場合がある。</p> <p>【目的】健康危機管理時において、迅速かつ確実な検査法を用いて対応できるよう、加工食品での試験法が通知されていないグリホサートに着目し、その前処理方法や分析条件等の検討を行い試験法として確立する。</p> <p>【内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 過去に混入事例及び健康被害のあった事例に関する文献検索 (2) 食品からの抽出方法及び分析条件等の検討 (3) 市販食品を用いた添加回収試験 	平成 22 年度～ 平成 23 年度	投稿はいつですか。	3

評価区分 (事後)	研究課題名	研究成果	研究期間	主な指摘事項等	総合 評価
事後 21-09	食品中の天然由来の合成食品添加物成分に関する研究—過酸化水素及び亜硫酸—	<p>【研究の背景】合成食品添加物はその種類によっては毒性のあるものがあり、摂取の安全性を考慮して使用基準が設けられている。合成食品添加物の一部には天然由来の同一成分が存在することがあり、検出食品が使用基準に適合しているか否かの判断をする上で問題点となっている。天然由来の含有量やその生成機構を把握することは、食品中から検出された合成食品添加物成分が添加物として使用されたものかまたは天然由来のものかを判定し、食品製造業者が食品添加物を正しく使用しているか否かを確認する際に必要であり、食品衛生行政上意義があることと思われる。また、食品の摂取において同一成分が加算されて摂取される問題があり、その含有実態、前駆物質、生成機構等を解明、把握することはその摂取をコントロールしていく上で必要であり、食品衛生上重要であると考えられる。</p> <p>【研究の目的および内容】過酸化水素：合成食品添加物の過酸化水素は発がん性があるため使用基準として最終食品の完成前に分解除去する</p>	平成 22 年度～ 平成 23 年度	他誌投稿されなかったのは残念。	3

		<p>こととなっているが、食品中には天然由来の過酸化水素が存在、検出されることが報告されており、検出食品が使用基準に適合しているか否かの判断をする上で、また摂取の点からも問題点となっている。</p> <p>食品中の過酸化水素は測定方法によって測定値が異なる等、測定法上の問題点もあるため、現在最も正確と考えられる測定方法を用いて過酸化水素生成能が高いと考えられる食品および過酸化水素生成関連物質について測定を行い、更にそれらの浸出液における過酸化水素の生成について検討、説明を行う。亜硫酸：合成食品添加物の亜硫酸はその毒性から使用基準が食品別に細かく定められているが、含硫黄食品から天然由来の亜硫酸が検出されることが報告されており、検出食品が使用基準に適合しているか否かの判断をする上で、また摂取の点からも問題点となっている。亜硫酸についても、過酸化水素と同様に正確な測定および得られたバックグラウンド値の精査が必要であり、食品中の亜硫酸生成前駆物質、生成機構等について検討、説明を行う。</p>			
--	--	--	--	--	--