ミニシンポジウム 食品のカビ、カビ毒および異物の汚染事例とその対策

● Mini Symposium Molds, Mycotoxins and Foreign Bodies in Fungal Contamination Cases and the Prevention Measures in Foods

司会の言葉

Introduction

渡辺麻衣子^{*1}・吉浪 誠^{*2}

(^{*1}国立医薬品食品衛生研究所, ^{*2}イカリ消毒株式会社LC環境検査センター)

Maiko WATANABE^{*1} and Makoto YOSHINAMI^{*2}

(^{*1}National Institute of Health Sciences, 1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo 158-8501)

(^{*2}Ikari Shodoku Co., Ltd., LC, Environmental Inspection Center, 1-12-3 Akanehama, Narashino, Chiba 275-0024)

消費者の食品への安全性や衛生に対する意識の高まり、食品製造や流通技術の進歩による食品の長期保存・流通に伴い、食品でのカビ発生による異物混入事故やカビ毒汚染など、カビが引き起こすトラブルが増加している。食品でのカビ発生は、必ずしも食中毒につながるものではないが、事業者による食品の回収に至るケースもあり、経済的な損失をもたらしている。また、発生したカビの種類によっては、食品の腐敗や異臭を引き起こすだけでなく、カビが生育する過程で食品中に産生したカビ毒を摂取したヒトに対しての健康被害も食品衛生上重要な課題となっている。このようなカビによる危害に対して予防・対策の手段を講じるためには、まず、原因となっているカビを適切に同定することが重要で、生態等の情報をもとに、原材料の生産や貯蔵、食品の製造、加工、流通のどの過程で汚染が生じたかを特定していく。

本シンポジウムは、食品を汚染したカビが引き起こす諸問題への対応に必要な情報を網羅したトピックを選定し、その分野の最新知見や課題を共有することを目的として企画した。

最初に、吉成知也氏（国立医薬品食品衛生研究所）から、「カビ毒汚染事例と規制—日本に流通する食品におけるカビ毒の汚染実態—」についてご講演いただいた。国内流通食品において問題とされることが多いカビ毒と

その産生菌、汚染頻度が高い食品、国内での規制の有無とその根拠について、海外の動向や具体的な毒性を交えつつ解説していただいた。

次に、橋本ルイコ氏（千葉県長生健康福祉センター[長生保健所]、前千葉県衛生研究所）から、「形態と遺伝子をうまく活用した分類・同定の実例—形態観察と遺伝子解析—」についてご講演いただいた。特にカビ毒汚染や異物混入の原因菌として食品から分離されやすい *Aspergillus* 属菌を例にとり、形態観察と遺伝子塩基配列解析の両手法を組み合わせての分類・同定の必要性和、実際の例に沿って、適用方法とその効果について、解説していただいた。

最後に、矢内美幸氏（一般財団法人日本食品分析センター 多摩研究所）から、「カビが原因となった食品中の異物事例」についてご講演いただいた。食品上のカビが生育して異物となるまでに必要な条件について、具体的な食品の性状とそこからの高頻度検出菌種を例にとり、解説していただいた。さらに、事故検体からの原因菌分離を行うことの重要性和、その際に注意すべき検査培養条件についても、紹介していただいた。

本シンポジウムにより、食品のカビがもたらす危険性とその対策方法についての知識を改めて整理していただけたなら幸いである。

^{*1} ☎ 158-8501 東京都世田谷区上用賀1-18-1

^{*2} ☎ 275-0024 千葉県習志野市茜浜1-12-3