

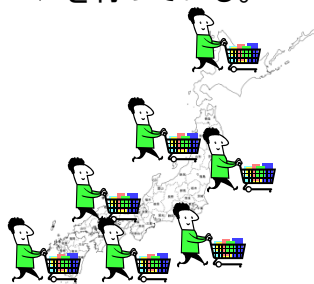
食品調査のサンプリング法の研究 ートータル・ダイエット・スタディーー

技術の特徴

- ・行政が行う食品安全調査には、サンプリング方法が厳しく問われる時代になっている。
- ・これに対応するため、サンプリング法と調査精度の関係を明らかにし、効率よく調査を行うためのデータを蓄積した。
- ・トータルダイエットスタディーでは、食品の推定量が調査の正確性に大きく影響する。夏と冬では野菜が栄養調査に掲載されていない、様々な食材の摂取量を推定した。また、栄養調査に掲載されていない、様々な食材の摂取量の季節差を示した。

研究の内容

- ・トータルダイエットスタディー調査都市の数の解析
調査結果の変動要因を解析し、各種サンプリング法の調査精度シミュレーションを行っている。



調査店舗数	8	6	4	2
調査都市数	2	4	6	8
サンプリング方法と調査精度のシミュレーション結果				

調査都市数
サンプリング方法と調査精度
のシミュレーション結果

- ・サンプリングする食材とその量を各種統計を用いて決定している。



きゃべつ 冬21.3g→夏23g きゅうり 冬10.3g→夏14g トマト 冬14.9g→夏25g

- ・トータルダイエットスタディー試料を11地域、のべ30店舗以上で取得、保存し、そのカドミウム、硝酸態窒素のデータを得ている。

今後の展開

- ・年次変動、季節変動の把握。
- ・加工食品の摂取量の調査。

参 考

トータルダイエットスタディーのための夏期の野菜類 マーケットバスケット試料の構成品目および混合割合の検討, 食品総合研究所研究報告, 72, 1-7.