

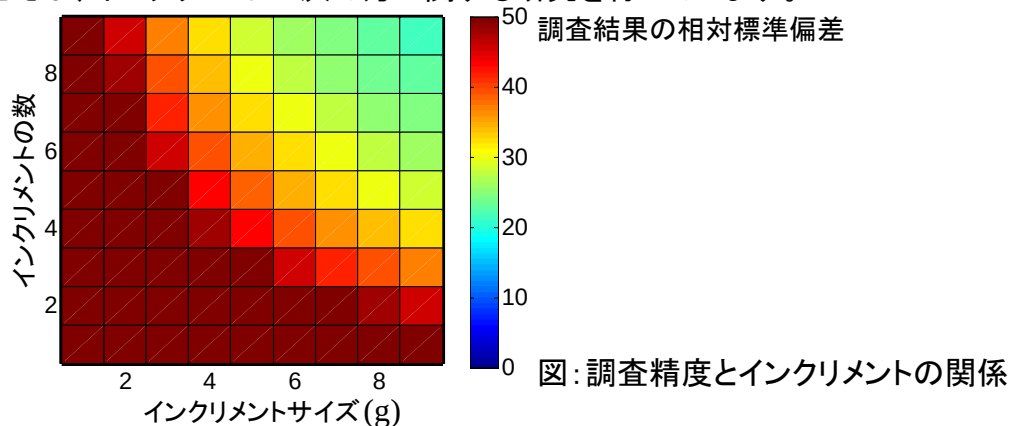
食品調査のサンプリング法の研究 ー食品と原材料の生産現場の安全確保ー

技術の特徴

- ・食品の安全性には、危害物質の量を低く抑えることが重要になっています。
- ・食品の分析値は、サンプリング方法によって変わります。
- ・行政が行う食品安全調査時には、サンプリング方法の科学的根拠が厳しく問われます。
- ・以上のような状況に対応するため、様々な分析対象の、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ています。

研究の内容

- ・トータルダイエツスタディー調査都市の数の解析
調査のためには、何都市、何店舗でサンプリングを行うべきかを決めるために有用な情報を集めました。
- ・結果の変動要因を解析し、サンプリング法のシミュレーションを行っています。
- ・たとえば、インクリメントの決め方に関する研究を行っています。



- ・サンプリングする食材とその量を、生産量、消費量など各種統計を用いて決定しています。
- ・缶詰めの調査、コメの調査等、各サンプリング計画に関する情報を収集しています。

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

トータルダイエツ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.



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 塚越芳樹
所 属: 食品分析研究領域
状態分析ユニット

問合わせ先: 029-838-8033 tsukay@affrc.go.jp