

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○化学物質

オーストラリア政府、ビスフェノール A (BPA) を含むほ乳瓶の段階的廃止を公表

公表日：2010/06/30 情報源：豪州・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ)

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/newsroom/mediareleases/mediareleases2010/governmentannouncesb4822.cfm>

Mark Butler 保健政務次官は6月30日、主要小売業者がビスフェノール A (BPA)^{注1} を含むほ乳瓶を段階的に廃止すると公表した。

この任意の段階的な廃止は、Westfarmers group (Coles, K Mart 及び Target) と小売業者 Woolworths、Big W 及び Aldi が豪州政府と数ヶ月にわたって建設的な議論を行ってきた結果である。段階的な廃止は、7月1日より開始される。

次官は、FSANZ がほ乳瓶の BPA や可塑剤の安全性を評価し、「その摂取量が極めて低く乳児の健康にはリスクとならない」との結論に達したと述べた。しかしながら、米国食品医薬品庁 (FDA) が今年初めに「BPA による乳幼児へのリスクに関してさらなる研究を行う」と発表し、多くの国が消費者の懸念及び FDA の発表に反応して、BPA を含むほ乳瓶の自主的な市場撤退を要請した。このような決定は、米国、カナダ及び欧州の数ヶ国でとられた。

次官は、オーストラリア政府としては BPA を含むほ乳瓶について一部の特定の人々が懸念を抱いていることを承知しており、そのため小売業者と段階的使用廃止措置の導入に関し検討を行って来たことを明らかにした。

次官は、主要小売業者による決定を賞賛し、他の業者に対しても後に続くことを呼びかけた。それによりオーストラリアの保護者の懸念が緩和され得るとしている。

注1：ビスフェノール A (BPA)

ビスフェノール A は、ヒトの内分泌系への影響が懸念される物質として社会的に関心をもたれている化学物質である。主にポリカーボネート樹脂、エポキシ樹脂などの原料として使用され、ポリカーボネート樹脂を用いた食器や、缶詰の内面塗装剤にエポキシ樹脂が使われている場合、食事を通じて体内に取りこまれる可能性がある。

訳注：

海外で、BPA を含むプラスチック製 (ポリカーボネート製) ほ乳瓶からの BPA の摂取により健康への影響があるのではないかという懸念が持たれている。

日本においては、ガラス製ほ乳瓶が多く使用されている。また、プラスチック製ほ乳瓶には、BPA 溶出の可能性のあるポリカーボネート製ほ乳瓶の代わりにポリフェニルサルホン (PPSU)、ポリエーテルサルホン (PES)、ポリプロピレン (PP) 製ほ乳瓶等が、開発され販売されている。

国内において、ポリカーボネート製のほ乳びんは一部で販売されているが、ビスフェノール A の溶出の実態調査では、その定量限界 (0.0005ppm) で測定できるか否かの程度の溶出しか認められなかったと報告されている。これは現行の規格値 (2.5ppm) をはるかに下回るものである。

○関連情報（海外）

オーストリア保健・食品安全局 (AGES) : ほ乳瓶の BPA 溶出検査の結果を公表

<http://www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/thema-ernaehrung/bisphenol-a-und-babyflaeschchen/schwerpunktaktion-bisphenol-a-in-babyflaeschchen/>

2010年1月～2月にオーストリア3州の30サンプルを検査し(定量限界0.002mg/kg、検出限界0.0006mg/kg)、抽出液から検出されたBPAは、EUの特定溶出限度値(0.6mg/kg)の300～1000分の1であった。

欧州食品安全機関 (EFSA) : BPAに関する最終意見書を9月にまとめる旨を公表。BPAの耐容一日摂取量 (TDI) 0.05mg/kg 体重/日を維持することを示唆

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/cef20100709.htm>

EFSAは、ビスフェノールA (BPA)に関する研究論文を800報以上精査し、9月に意見書を確定する旨を公表。科学パネル(CEF)の科学者らは、(1)ラットを用いたBPAの発達神経毒性試験(Stump 2009)の評価、(2)デンマーク工科大学(DTU)食品研究所によるBPAのリスク評価に関する勧告、(3)BPAの毒性に関する包括的な文献レビュー、(4)全体的な結論を含めたBPAに関する包括的な意見書を作成中である。

○ 関連情報（国内）

食品安全委員会: 食器などのプラスチック製品に含まれるビスフェノールAに関するQ&A

http://www.fsc.go.jp/sonota/bisphenol/qa1_bisphenola.pdf

食品安全委員会: お母さんになるあなたへ

<http://www.fsc.go.jp/sonota/maternity/maternity.pdf>

厚生労働省 : ビスフェノールAについてのQ&A

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/kigu/topics/080707-1.html>

○微生物・プリオン・自然毒

ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)、「スプラウト及びサラダ用カット野菜の微生物汚染」を公表

公表日：2010/06/17 情報源：ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)

http://www.bfr.bund.de/cm/208/hohe_keimbelastung_in_sprossen_und_kuechenfertigen_salatmischungen.pdf

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、「スプラウト及びサラダ用カット野菜の微生物汚染」(2010年6月16日付、026/2010号)を公表した。概要は以下のとおり。

生鮮スプラウト及び、数日前にカット、洗浄、包装され袋詰めで販売されているサラダ用カット野菜は劣化しやすい食品である。冷蔵保存しても、微生物による劣化が急速に進行する可能性があり、リステリア菌、サルモネラ属菌、病原性大腸菌、ノロウイルス、E型肝炎ウイルスなどの病原微生物汚染の危険がある。

BfR は、スプラウト及びサラダ用カット野菜の微生物汚染に関する調査をまとめた。2009年に小売のパック入り生鮮スプラウト 59 サンプルを調査した結果、10°Cで保存された製品中の総菌数は4日後には急増(緑豆の場合 $10^7\text{cfu}^{\text{註}}/\text{g}$ から 10^9cfu/g)し、品質保証期限後には $2.0 \times 10^{10}\text{cfu/g}$ を超過していた。一般に品質保証期限時には総菌数が摂取時の平均総菌数 (average microbial load) を上回ることが示された。2008年に小売のサラダ用カット野菜 133 サンプルのリステリア汚染を調査したところ、サンプルの5%、特にキャベツ入りサラダからリステリア菌が検出された。

サラダ菜やキャベツの葉には微生物に対する天然の防御機能が備わっているが、カットされるとそれが破壊される。カット面に漏出した細胞液は微生物の増殖を促進する。さらに、プラスチックパック内の湿気は微生物の増殖に適している。研究文献には、堆肥の使用による栽培及び収穫時の汚染、汚染水の散布、加工段階での汚染水による洗浄、冷却不足、家畜を介してのフードチェーンの汚染、環境中の常在微生物による汚染など、スプラウト及びサラダ用カット野菜の微生物汚染の原因が多数挙げられている。また、特にキャベツでは微生物が植物表面に付着している場合があり、それが植物組織に侵入する可能性もある。植物細胞内で微生物がどの程度増殖するかは科学的に未だ解明されていない。ただ、植物細胞内での増殖速度は動物細胞内より遅いことは確かである。専用容器でのスプラウト栽培は微生物の増殖を助長するので、定期的な洗浄を厳守しなければならない。

ドイツでは、野菜の摂取による食中毒は、動物性食品、特に家きん肉あるいは豚肉の摂取による食中毒に比べてかなり少ない。

BfR は消費者に向けて、スプラウトやパック入りサラダ用カット野菜は、摂取する前に付着微生物を減らすためよく洗浄するよう助言する。

なお 本情報の概要の英語版は以下の URL から入手可能。

http://www.bfr.bund.de/cm/245/high_microbial_load_in_sprouts_and_ready_to_eat_salad_mixtures.pdf

注：cfu (colony forming unit)

菌数を表す単位。20 cfu/g とは検査品 1g 中に菌が 20 個存在することを表す。

○ 関連情報 (海外)

米国食品医薬品庁 (FDA) 生鮮カット果物/野菜中の微生物による食品安全ハザードを最小化するための業者向けガイダンス

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/ProduceandPlantProducts/UCM064458>

カナダ食品検査庁(CFIA) ファクトシート スプラウトの健康リスク

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/specif/sproutse.shtml>

カナダ食品検査庁(CFIA) ファクトシート 新鮮果物/野菜の食品安全性

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/specif/fruvege.shtml>

豪州・ニュージーランド食品安全機関(FSANZ) ファクトシート 種子スプラウトの食品安全基準

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2008/anationalfoodsafetys4120.cfm>

○関連情報(国内)

食品安全委員会 食中毒予防のポイント

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

農林水産省 野菜の衛生管理について

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html

厚生労働省 食中毒に関する情報

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>

○その他

米国疾病管理予防センター(CDC)、「米国成人のナトリウム摂取：2005～2006年」を公表、10人に9人が過剰摂取

公表日：2010/06/24 情報源：米国疾病管理予防センター(CDC)

<http://www.cdc.gov/media/pressrel/2010/r100624.htm>

米国疾病管理予防センター(CDC)は6月24日「米国成人のナトリウム摂取：2005～2006年」を公表した。本レポートは、2005～2006年全国健康栄養調査(National Health and Nutrition Examination Survey：NHANES)のデータに基づいて、20歳以上の一日当たりナトリウム摂取量を推定した。条件に適合した最終対象者は3,922人であった。本レポートによれば米国成人の10人に9人がナトリウムの摂取過多で、摂取源の77%が加工食品・飲食店の食品となっている。

2005年米国民食事ガイドラインは一日当たりのナトリウム摂取量を成人健常者2,300mg未満(食塩換算：5.8g)、高血圧者・中高年者・アフリカ系アメリカ人1,500mg(食塩換算：3.8g)未満と推奨しているが、今回の調査で、この量を守っているのは調査対象者のわずか9.6%に過ぎないことが分かった。一人当たり平均摂取量は3,466mg(食塩換算：8.8g)であった。

またナトリウム摂取源の77%は加工食品・飲食店の食品と推定され、種類別ではパン、クッキー、ピザなどの加工穀類(36.9%)と肉類・魚類(27.9%)が大半を占めている。

○関連情報

厚生労働省「2010年版日本人の食事摂取基準」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/dl/s0529-4aa.pdf>

成人において今後5年間に達成したい食塩の目標量(生活習慣病の一次予防を目的として算定された指標。)として男性は9g/日未満、女性は7.5g/日未満としている。

なお、平成17年及び18年国民健康・栄養調査における成人(18歳以上)の食塩摂取量(中央値)は、男性で11.5g/日、女性で10.0g/日である。

※ 詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>)をご覧ください。