

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

欧州食品安全機関(EFSA)、食品中のフラン濃度のモニタリング結果の更新に関する科学的報告書を公表

公表日：2010/07/30 情報源：欧州食品安全機関（EFSA）

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1702.pdf>

欧州食品安全機関(EFSA)は、食品中のフラン^(※1)濃度のモニタリング結果の更新に関する科学的報告書を7月30日に公表し、8月2日に更新した。概要は以下のとおり。

1. フランは、加熱処理により様々な市販食品中に生成し、食品の官能的性質（訳注：味覚、嗅覚等）に寄与する。フランに発がん性のあることが動物実験で示されたため、欧州委員会は、食事からのフラン暴露^(※2)量をより適切に推定できるようにするため、加熱処理された市販食品中のフラン濃度に関するデータ収集を加盟国に求めた。

2. EFSAは、収集されたデータの初期の解析結果に追加データを加えた。その結果、18ヶ国が2004年～2009年に検体抽出した食品中のフラン含有量の分析結果は、4,186件に及ぶ。

3. コーヒー中のフラン濃度が最も高く、平均濃度は製品の種類によって異なり、インスタントコーヒーで602 μ g/kg、焙煎コーヒー豆で3,611 μ g/kgであった。コーヒー以外の食品群における平均濃度は、「乳児用調製乳」の3.2 μ g/kgから一部の「ベビーフード」の40 μ g/kgの範囲であった。コーヒー以外の食品の最大値は、「ベビーフード」の224 μ g/kg及び「スープ類」の225 μ g/kgであった。最大値が100 μ g/kgを超えるフラン濃度が穀類製品、魚類製品、肉製品、並びに、スープ類の一部の製品に見られた。

4. 成人及び乳児向けの加熱処理された様々な市販食品中にフランが存在すると結論づけることができる。

(※1) フラン

特徴的な臭気をもつ無色透明の液体で、肝臓において毒性及び反応性のあるcis-2-ブテン-1,4-ジアルに代謝されることが報告されている。フランに関する毒性のデータベースは不完全なものですが、入手可能な全てのデータに基づいてフランの作用機序をEFSAが検討した結果、フランはおそらく遺伝毒性を持つ発がん物質であろうと報告されている。

(※2) 暴露

ヒトが体内にどの程度摂取しているかを意味する。

○関連情報(国内)

食品安全委員会：「食品に含まれるフランに係る安全性評価情報に関する調査報告書」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20080060001>

食品中のフラン含有量をファクトシート作成のための基礎データとすることを目的に実施した平成19年度の調査において、最大値が100 μ g/kgを超えるフラン濃度が検出された食品群は、コーヒー（最大値150 μ g/kg、16サンプルの平均値59 μ g/kg）及び魚介類の缶詰（最大値150 μ g/kg、5サンプルの平均値33 μ g/kg）であった。

農林水産省：食品安全に関するリスクプロファイルシート(検討会用) フラン

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/chem_furan.pdf

厚生労働省：

「乳幼児食品中の有害物質及び病原微生物の暴露調査に関する研究」(平成 17 年度)

乳幼児向けインスタント食品及び飲料 60 製品を分析し、乾燥ベビーフードで最高 49 ppb^(※3)、カップ麺では最高 40 ppb、麦茶で 21 ppb のフランが検出され、牛乳では全て検出限界^(※4)以下と報告されている。

<http://mhlw-grants.niph.go.jp/niph/search/NIDD00.do>

(※3) ppb (ピーピービー、part per billion)

農薬の残留量や汚染物質の許容量の単位で濃度や存在率を示す単位です。ppb は 10 億分のいくつに当たる量を含んでいるかを示している。

(※4) 検出限界 (Limit of Detection)

適切な管理・操作のもとに、ある分析法 (定量試験である必要はない) で信頼をおいて検出可能な、検査試料中に含まれる目的物質の最低量または最低濃度のこと。

○関連情報(海外)

米国 FDA：食品中のフラン含有量

2004 年 4 月 28 日～2008 年 9 月 17 日に収集したサンプルの分析結果において、最大値が 100 μ g/kg を超えるフラン濃度が検出された食品群は、スープ類の 125ppb、ベーコンと黒糖を用いた豆料理の 122ppb であった。

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodContaminantsAdulteration/ChemicalContaminants/Furan/UCM078439#table6>

○微生物・プリオン・自然毒

フランス衛生監視研究所(InVS)、フランスにおける 2010 年上半期のブルセラ症の疫学調査結果を発表

公表日：2010/08/11 情報源：フランス衛生監視研究所(InVS)

http://www.invs.sante.fr/display/?doc=surveillance/brucellose/donnees_2010.htm

フランス衛生監視研究所(InVS)は 8 月 10 日、フランス国内において 2010 年上半期にブルセラ症^(※)が 13 例発生したことを発表した。内訳は男性 10 人、女性 3 人、年齢は 1 歳から 75 歳であった。分離株については、12 症例が *Brucella melitensis* biovar 3、トルコで感染した 1 症例が *Brucella melitensis* biovar 1 であった。感染暴露源について、13 症例のうち 12 症例が「輸入」されたもので、9 症例は海外の流行地に滞在中に感染、3 症例は流行地(アルジェリア、トルコ)で作られた未殺菌乳や未殺菌乳製品(ヨーグルト、チーズ)を摂取したことによるものであった。フランス国内で感染した患者は検査機関の検査技師で、海外で感染した症例の検体の取扱中に感染したものであった。

(※) ブルセラ症 (感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律 (以下「感染症法」という。)) での記載方法を引用。)

ブルセラ属菌(Genus *Brucella*.)による人獣共通感染症。ブルセラ病 (家畜伝染病予防法での記載方法を引用。) に感染した山羊、牛、豚、犬などの動物に直接接触したり、ブルセラ病に感染した牛等に由来する未殺菌の乳や乳製品を摂取したりすることで感染する。感染症法では四類感染症に定められており、診断した医師は直ちに最寄の保健所に届け出ることになっている。

日本では、1973年以降家畜のブルセラ病の発生はなく、また食品衛生法によってブルセラ病患者の乳や肉は食品として販売等をしないこと、及び乳製品は63~65℃で30分以上の加熱殺菌か同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌することが定められている。

日本の感染者数は感染症法での届出が義務づけられた1999年から2008年までに13例が届け出られている。

○関連情報

食品安全委員会：食品により媒介される感染症等に関する文献調査報告書

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20100110001>

国立感染症研究所：IDWR 感染症の話 ブルセラ症

http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k02_g1/k02_10.html

国立感染症研究所：一類～五類感染症および指定感染症（全数）

<http://idsc.nih.go.jp/idwr/ydata/report-Ja.html>

○微生物・プリオン・自然毒

EU、欧州委員会が今後のBSE/TSE対策を概説したTSEロードマップ2を公表

公表日：2010/07/16 情報源：欧州連合(EU)

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/10/957&format=PDF&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

欧州連合(EU)は7月16日、EU域内における今後の牛海綿状脳症(BSE)^(※1)/伝達性海綿状脳症(TSE)^(※2)関連措置を概説した「TSEロードマップ2—伝達性海綿状脳症に関する2010年～2015年の戦略報告書」を採択した。当該報告書は、いかなる変更もEUの高度なヒトの健康及び動物衛生の保護並びに食品安全を堅実な科学によって維持することが望ましいと強調している。採択記事及び報告書の概要は以下のとおり。

1. 変更の可能性のある分野

- (1)特定危険部位(SRM、すなわちBSE感染性を有する可能性のある器官)：EUのSRMリストを国際獣疫事務局(OIE)の国際標準に合わせる(特に腸)。
- (2)飼料規制：一定の許容水準での動物性加工たん白質(PAP)の導入。豚や家きん、魚類など非反すう動物の一定のPAPについて、同種動物内の飼料再利用に関する禁止条項は据え置き、使用を禁止する条項を削除する。(例；豚肉骨粉を豚に給与することは不可のままであるが、家きんの肉骨粉を豚に、豚肉骨粉を家きんにそれぞれ給与できることとする。)
- (3)サーベイランス：現行の健康と畜牛30ヶ月齢超、リスク牛24ヶ月齢超(17加盟国ではいずれも48ヶ月齢超)の検査月齢を徐々に引き上げる、又は、様々な検査方法によって検査対象動物をさらに絞り込む。
- (4)スクレイピー根絶施策：非定型スクレイピー株に伝達性のないことがデータによって確認された場合の非定型スクレイピー対策の修正、また、めん羊におけるスクレイピーについて育種プログラムを通しての継続的な遺伝的制御を奨励する。

(5)コホート牛(BSE 患畜の誕生日の前後 12 ヶ月以内に同一群で出生し、かつ、同一の汚染飼料を給与された可能性のある牛)の淘汰：コホート牛の BSE 陽性頭数が 2009 年にゼロに減ったことから、コホート牛の一斉殺処分は中止される可能性があり、フードチェーンに入る前の検査が陰性の場合、コホート牛を食用に販売できる。

(6)生体及び死後検査：生体検査が可能となれば、生体動物の検査も選択肢のひとつになる。これは小型反すう動物に関する証明に特に役立つ。

2. 今後について

2005 年に欧州委員会で採択された第一回 TSE ロードマップでは、欧州の TSE に関連する短期、中期、長期的な措置の将来的変更の概要を提供した。短期及び中期的施策は 2005 年以降の BSE 流行に関して良好な結果を示している。今後も、最高の食品安全レベル維持のために現行措置に関する検討を継続し、欧州食品安全機関(EFSA)によって提示された確かな科学的根拠に基づき、TSE 措置の変更を一步一步着実に進める。

当該報告書「TSE ロードマップ 2」(14 ページ)は、以下の URL から入手可能。

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/tse_bse/docs/roadmap_en.pdf

(※1) 牛海綿状脳症((Bovine Spongiform Encephalopathy、BSE)

牛の病気の一つ。BSE に感染した牛では、BSE プリオンと呼ばれる病原体が、主に脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられている。また、潜伏期間は平均 5 年、ほとんどの場合が 4 年から 6 年と推測されている。現在のところ、生体診断法や治療法はない。牛から牛に BSE が蔓延したのは、BSE 感染牛を原料とした肉骨粉を飼料として使っていたことが原因と考えられている。国際獣疫事務局 (OIE) の報告によれば、世界 25 カ国で約 19 万頭 (2010 年 8 月 6 日時点の OIE ウェブサイト情報に基づく、ただし 2009 年については、いくつかの国において最終累計が未だ報告されておらず、2010 年については、英国(2010 年 6 月 30 日現在)、カナダ (2010 年 3 月 31 日現在)、他 2 か国について報告されている。) の BSE が発生しており、英国がそのほとんど (約 18 万 5 千頭) を占め、わが国ではこれまで 36 頭 (2010 年 8 月 20 日時点) が確認されている。

わが国の BSE 対策としては、と畜場でと畜解体される 21 ヶ月齢以上の牛の検査、すべての牛の特定危険部位 (SRM：我が国では頭部 (扁桃を含む。)、回腸遠位部、せき髄、せき柱) の除去及び焼却、牛の肉骨粉等の飼料原料の給与の規制等、24 か月齢以上の死亡牛等の農場における BSE 検査がある。

(※2) 伝達性海綿状脳症(Transmissible Spongiform Encephalopathy、TSE)

宿主の正常プリオン蛋白質(PrPC)の構造異性体である異常プリオン蛋白質(PrPSc)がその主要構成成分となる監視伝染病で、牛海綿状脳症(BSE)、羊・山羊のスクレイピー、鹿慢性消耗病(CWD)が含まれる。ヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病(CJD)も類似の疾病である。プリオン病とも呼ばれる。

わが国のスクレイピー対策としては、異常プリオンたん白質が蓄積する部位である特定危険部位(12 ヶ月齢以上の頭部 (舌、頬肉を除く。)、せき髄、胎盤及びすべての月齢の扁桃、脾臓及び小・大腸 (付属するリンパ節を含む)) の除去及び焼却が義務づけられている。

○関連情報（国内）

食品安全委員会：BSE 及び vCJD について

<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>

厚生労働省：変異型クロイツフェルト・ヤコブ病に関するQ & A（アップデート）

<http://www.mhlw.go.jp/qa/kenkou/vcjd/index.html>

農林水産省：牛海綿状脳症（BSE）関係

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/bse/index.html>

○関連情報（海外）

欧州連合(EU)：TSE ロードマップ(2005年7月15日付け)

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/bse/roadmap_en.pdf

○その他

英国食品基準庁(FSA)、食品関連問題についての四半期(2010年3月)意識調査結果を公表

公表日：2010/07/22 情報源：英国食品基準庁(FSA)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/trackermarch10>

英国食品基準庁(FSA)は7月22日、FSA並びに主要食品課題についての最新の四半期消費者意識調査結果(Quarterly public attitude tracker: March 2010)を公表した。

当該調査は、2010年3月3日～7日に英国成人の代表的サンプル2,111人を対象に質問6項目についてインタビュー形式で行われた。概要は以下のとおり。

1. FSAに対する自発的認知^(※1)並びに全体的認知^(※2)は、それぞれ79%及び85%と、前回(2009年12月:79%及び86%)同様に安定していた。
2. 食肉衛生局(Meat Hygiene Service: MHS)に対する認知も28%と安定していた(2009年12月:30%)。
3. 食品安全に関与し健康保護に係る全ての機関に対する信頼が59%と、2009年12月の前回調査と同様の結果となった。
4. FSAに対する信頼は63%と前回の調査結果と類似の数値が現れた。
5. FSAに対する期待は50%と、前回の調査(44%)から統計的に有意な増加がみられた。^(※3)
6. 食品の安全性に対する懸念は、70%から59%と統計的に有意な減少が示された。
7. 安全性に懸念を抱いている主要課題としては、食品中の塩分(44%)、食中毒(43%)、食品中の脂肪分(41%)、外出時の食品衛生(40%)、食品中の糖分並びに飽和脂肪酸量(それぞれ38%)が挙げられた。
8. 今回の調査でも、飲食施設における衛生状態に対する認識について2つの質問を行った。2009年12月の前回調査と同様に、回答者の83%が、外出するかもしくは食品を購入する場所の衛生基準について認識していると述べた。回答者が飲食施設の衛生基準を認識する方法としては、施設の全体的印象が73%、従業員の様子が59%、また評判が50%と、前回調査と類似の回答をしている。

同意識調査の全文(PDF 20 ページ)は下記の URL から入手可能。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/trackermarch.pdf>

(※1) 自発的認知

複数の名称の内から認知している名称を回答させる。

(※2) 全体的認知

食品安全基準庁（FSA）の名称を上げ、認知しているかどうかを回答させる。

(※3) 前回から今回への有意な上昇は、質問の言い回しなどの手法の違いによるものと考えられる。

○関連情報

食品安全委員会：平成20年度食品安全委員会食品安全確保総合調査「リスク認知の形成要因等に関する調査」

※ 調査結果のうち、「食品の安全性について信頼できる情報源」については別添のとおり

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20090020001>

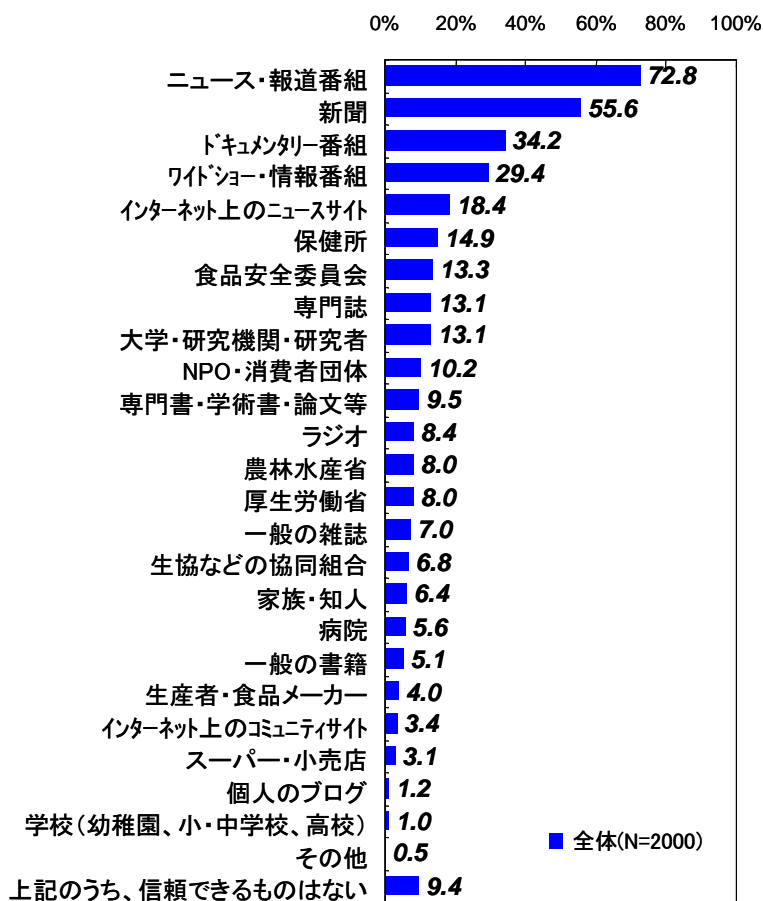
※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>)をご覧ください。

(別添)

食品の安全性について信頼できる情報源

- 食品の安全性について信頼できる情報源についてたずねたところ、「ニュース・報道番組」が最も多く（72.8%）、「新聞」（55.6%）、「ドキュメンタリー番組」（34.2%）、「ワイドショー・情報番組」（29.4%）といったメディア系が続く。
- 「食品安全委員会」は全体の13.3%となっており、食品安全委員会について知っている人でみると、34.1%が信頼できるとしている。

Q27.食品の安全性に関する情報を得る場合、次あげるメディアや機関・団体等の情報について、あなたが信頼できるものをお選びください。（複数回答）



Q27.食品の安全性について信頼できる情報源×Q29.食品安全委員会の認知

全体		(n)	%
		2000	13.3
Q29.食品安全委員会の認知	どんな機関であるかを含めて知っている	129	34.1
	名前は聞いたことがある	1265	15.1
	知らない	606	5.0