

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

フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ビスフェノール A (BPA) に関し、BPA の健康影響及び BPA の使用状況に関する報告書を発表

公表日：2011/09/28 情報源：フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)

<http://www.anses.fr/PMEC00N901.htm>

フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)は9月27日、ビスフェノール A (BPA)^(※)に関し、感受性が最も高い集団の暴露量を低減することができる代替製品について、情報提供を呼びかけた。

BPA に関するリスク評価で、ANSES は本日、2 件の報告書を発表した。1 つは BPA の健康影響に関する報告書、もう 1 つは BPA の使用状況に関する報告書である。両報告書は 1 冊(382 ページ)にまとめられている。この調査で、低レベル暴露でも動物に健康影響があることが判明し、ヒトには健康影響の懸念があることが明らかになった。これらの健康影響は、個々人の様々な発達段階において暴露される時期に強く依存している。このことから、特に感受性の高い集団を特定することが可能である。

この調査は、今後も継続していくリスク評価プロセスの 1 段階である。しかしこの段階でも、ANSES は既に、感受性が最も高い集団、即ち乳児、幼児、妊婦及び授乳期の女性の暴露予防が最優先課題である理由を十分に把握している。

これらの集団の主要な暴露源である食品接触材を代替することにより、BPA 暴露の低減という目的を達成できる。

このことから、ANSES は 2011 年 11 月末まで、この調査の結果(公開報告書)について意見を公募するとともに、科学的データ、特に BPA 暴露を低減するために代替できる製品やその無害性や特性に関するデータを収集するため、情報提供を広く求めることとした。

報告書(382 ページ)は以下の URL から入手可能。

<http://www.anses.fr/Documents/CHIM-Ra-BisphenolA.pdf>

プレスリリース(16 ページ)は以下の URL から入手可能。

<http://www.anses.fr/Documents/PRES2011CPA25.pdf>

情報提供呼びかけの情報サイトは以下の URL でアクセス可能。

<http://www.anses.fr/PN0801.htm>

情報提供の公告(8 ページ)は以下の URL から入手可能。

<http://www.anses.fr/Documents/CHIM-NoteConsultBPA.pdf>

(※) ビスフェノール A (BPA)

別名 4-4'-イソプロピリデンジフェノール。主にポリカーボネート樹脂やエポキシ樹脂などの原料として使用されている。このため、ポリカーボネート樹脂でできた製品には、製造過程で未反応の BPA が残留し、製品中にごく微量の BPA が含まれている。缶詰等の内面塗装剤には、エポキシ樹脂が使用されており、内容物に BPA が溶出する可能性がある。

○関連情報 (海外)

欧州連合(EU)：プラスチック製乳児用哺乳瓶へのビスフェノール A の使用制限に関し指令 2002/72/EC を改正する委員会指令 2011/8/EU を官報にて公表(2011 年 1 月 29 日付け)

脳、免疫調節作用、乳房の腫瘍感受性の亢進について新たな科学的データが入手可能になるまで、ポリカーボネート製哺乳瓶への BPA の使用を暫定的に禁止した。

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:026:0011:0014:EN:PDF>

FAO/WHO 専門家会合：BPA の毒性及び健康影響評価に関する FAO/WHO 合同専門家会議のレポートを公表 (2010 年 12 月 16 日付け)

最近報告されているいくつかの実験及び疫学研究で、低濃度の BPA 暴露と何らかの健康への悪影響に関連があると報告されているが、現時点において、BPA に関する現在の知見に鑑み、これらの研究結果の解釈は困難であると結論づけた。

これらの関係が確認されるまでは、公衆衛生上の対応を始めるのは時期尚早であるとしている。

http://www.who.int/foodsafety/chem/chemicals/bisphenol_release/en/

欧州食品安全機関(EFSA)：ビスフェノール A に関する科学的意見書：発達神経毒性を調べた試験の評価、毒性に関する最近の科学的文献の精査、及び、ビスフェノール A のデンマークのリスク評価に関する助言を公表 (2010 年 9 月 30 日付け)

発達神経毒性を調べた試験の評価、毒性に関する最近の科学的文献の精査の結果、及び最近の毒性データの包括的評価に基づき、現行 TDI の修正を必要とするような新たな試験は特定できなかつたと結論づけた。

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1829.pdf>

米国食品医薬品庁 (FDA)：食品接触材への BPA 使用に関する情報を更新、ある程度の懸念を表明 (2010 年 1 月 15 日付け)

適正な措置を講じて、食料供給におけるヒトの BPA 暴露を低減すると述べている。

<http://www.fda.gov/NewsEvents/PublicHealthFocus/ucm197739.htm>

○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

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>

環境省：化学物質の環境リスク評価 第 3 巻

http://www.env.go.jp/chemi/report/h16-01/pdf/chap01/02_2_15.pdf

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部 食品安全情報 (化学物質) No. 20/2011 (2011. 10. 05) P16~17

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>

※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/>) をご覧下さい。

○微生物

欧州食品安全機関(EFSA)、欧州における 2011 年志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) 血清型 0104:H4 集団感染症に関する科学報告書を公表

公表日：2011/10/03 情報源：欧州食品安全機関 (EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2390.htm>

欧州食品安全機関(EFSA)は 10 月 3 日、「欧州における 2011 年志賀毒素産生性大腸菌^(*) (STEC) 血清型 0104:H4 集団感染症：実績評価」と題する科学報告書を公表した(英文 22 ページ)。

2011 年 5 月 21 日、ドイツで始まった STEC 血清型 0104:H4 集団感染は、サラダの生野菜の摂取が関連していた。その後の調査の結果から、他の野菜よりも生のスプラウトが集団感染と有意に関連していることが示された。十分な情報が得られた患者全員の追跡調査から、ドイツの 1 か所のスプラウト農家からのスプラウト種子の摂取が原因となっている可能性が示された。生産現場の調査からは環境汚染の証拠は得られなかった。数人の従業員が感染していたが、集団発生の前には具合が悪くなかつたことから、彼らは感染源でないとの結論が出された。よって、スプラウト生産に用いられた種子が最も可能性の高い感染源として残った。数種類の種子のスプラウトを混合したものが販売されていたため、原因となった種子の特定はできなかつた。

その後、フランスにおいて6月8日から一地方の行事の参加者に出血性下痢患者が発生した。この患者クラスターでも、スプラウト種子の摂取が疾病と関連していた。さらに、ドイツとフランスのアウトブレイク株である STEC 株は表現型、遺伝子型において共通であることが判明したことから、これら2つの集団感染の感染源は共通であると結論づけられた。

種子に関する追跡情報から、エジプト産の特定ロットのフェヌグリーク^(※2)種子が最も感染源として可能性が高いとの結論が出された。STEC 血清型 O104 は、欧州及び世界中でヒトでの感染は極めてまれな血清型である。以前報告された欧州での散発例では北アフリカ、中東、中央アジアに旅行歴があった。

7月26日にドイツのロベルト・コッホ研究所から終息宣言が出された。今日までに当集団感染に関連する欧州疾病予防管理センター (ECDC) と WHO へ報告された EU における総感染者数は、合わせて3,911人となっている。

当該報告書は以下の URL から入手可能。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2390.pdf>

(※1) 志賀毒素産生性大腸菌 (腸管出血性大腸菌)

動物の消化管に生息する大腸菌のうち、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こす病原性大腸菌 (人に下痢などの消化器症状や合併症を起こす大腸菌) のこと。動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する。家畜では症状を出さないことが多く、外から見ただけでは、保菌している家畜かどうかの判別は困難である。赤痢菌が生産する志賀毒素類似のベロ毒素を生産し、激しい腹痛、水溶性の下痢、血便を特徴とする食中毒を起こす。少量でも発病することがある。加熱や消毒処理には弱い。

(※2) フェヌグリーク

地中海原産のマメ科の一年草。古代ヨーロッパでは、薬や調味料として利用されていた「フェヌグリーク (fenu-greek)」は、ラテン語の「ギリシャの干し草 (foenum graecum)」から名付けられた。「胡蘆巴 (コロハ)」、「メティ」など栽培される地域によって異なる呼び名を持っているが、葉はハーブティーや野菜として、種子はカレーに入れる香辛料の一つとして利用されている。

○関連情報 (海外)

欧州疾病予防管理センター (ECDC) : 緊急リスク評価書「EU における志賀毒素産生性大腸菌血清型 O104:H4 集団感染症」(2011年7月8日付け)

http://www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/110712_TER_Risk_Assessment_Ecoli.pdf

欧州食品安全機関 (EFSA) 及び欧州疾病予防管理センター (ECDC) : 共同緊急リスク評価書「フランス、ポルドーにおける溶血性尿毒症症候群 (HUS) のクラスター」(2011年6月29日付け)

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/2011June29_RA_JOINT_EFSA_STEC_France.pdf

欧州食品安全機関 (EFSA) 及び欧州疾病予防管理センター (ECDC) : 共同科学報告書「欧州のヒト、食品、動物における志賀毒素産生性大腸菌/ベロ毒素産生性大腸菌 (STEC/VTEC)、特にドイツの集団感染株 STEC O104 に関して」(2011年6月10日付け)

http://www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/1106_TER_EColi_joint_EFSA.pdf

○関連情報 (国内)

食品安全委員会 : 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tyoukan-shokuchu.html>

厚生労働省 : 腸管出血性大腸菌 Q & A

http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html

農林水産省 : 食品安全に関する病原微生物リスクプロファイルシート

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

※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/fscis/>) をご覧下さい。

○その他

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、欧州における食品安全-誰が何に対して責任があるか?を公表

公表日: 2011/09/26 情報源: ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2011/33/lebensmittelsicherheit_in_europa_wer_macht_was_-127284.html

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は9月26日、EU 食品安全アルマナック「欧州における食品安全-誰が何に責任を持つのか?」を公表した。概要は以下のとおり。

欧州連合(EU)加盟国の多くの住民が影響を受けた2011年の腸管出血性大腸菌(EHEC)のアウトブレイクは、消費者保護のために欧州の全ての食品安全当局からなるネットワークが必要であることを示した。BfRの「EU 食品安全アルマナック (EU Food Safety Almanac) (※)」では、この目的のために欧州33か国(EU加盟27か国及びEU近隣6か国)と 欧州連合(European Community)レベルにおける政府の体制に関する簡単な記述を、ホームページで提供している。

33か国のプロフィールには、各政府当局の体制を示す略図、その業務内容及び責任範囲の詳細な記述が含まれている。更に10個のアイコンで各々の責任領域を図示している。「EU 食品安全アルマナック」には、どの政府当局が、植物保護製品、健康強調表示、人獣共通感染症の評価に責任を有しているのか、EU加盟国のどの省庁がどの領域の管理に責任があるか、どのようにリスクコミュニケーションがなされるか、どの程度リスク評価とリスク管理が制度上分けられているのか等について記述されている。

当該記事の英語版は以下のURLから入手可能。

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/33/food_safety_in_europe_who_is_responsible_for_what_-127285.html

当該「EU 食品安全アルマナック」の英語版は以下のURLから入手可能。

<http://www.bfr.bund.de/cm/364/eu-food-safety-almanac.pdf>

(※)EU 食品安全アルマナック (EU Food Safety Almanac)

食品安全諸機関のスタッフ、食品業界、消費者団体といった食品安全諸機関・研究所に関心のある人向けの文書である旨序文で紹介されている。なお「アルマナック」とは本来、日の出や日没時刻・月相・聖人祝日・祝祭などを記したヨーロッパの伝統的生活暦を指す。

○関連情報 (国内)

食品安全委員会: 食品安全委員会パンフレット (2010年版)

http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet/2010/pamphlet2010_jap.html

消費者庁: 消費者庁とは

http://www.caa.go.jp/soshiki/pdf/panfu_2.pdf

厚生労働省: 組織・制度の概要案内 - 詳細情報

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Organization?class=1050&objcd=100495&dispgrp=0100>

農林水産省: 組織・制度の概要案内 - 詳細情報

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Organization?class=1050&objcd=100550&dispgrp=0080>

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 食品安全情報 (微生物) No. 20/2011 (2011. 10. 05)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201120m.pdf>

※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。