

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○自然毒

ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)、食品に含まれるピロリジジナルカロイドに関する「Q&A」を公表

公表日：2012/6/04 情報源：ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)

http://www.bfr.bund.de/en/frequently_asked_questions_on_pyrrrolizidine_alkaloids_in_food-130562.html

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、食品に含まれるピロリジジナルカロイド(PA)に関するQ&Aを公表した。

PAは、特定の植物中に産生される二次代謝物である。PAは健康に有害である可能性があることから、食品及び飼料に含まれることは望ましくない。ドイツでは、PAを含むキク科 Senecio 属 (サワギク、ノボロギク) がサラダに混入していた事例が複数見受けられた。ハチミツに関しても、産地によってはPA含有量が高いものもある。

「食品に含まれるPAに関するQ&A」

Q1 PAとは何ですか？

A1 ある種の植物は、捕食者から自身を守るためにPAを産生する。500種類以上のPAが6,000種以上の植物で見つかっている。デージーの仲間、ワスレナグサなどのムラサキ科、マメ科のほとんどがPAを含有している。化学的に言うと、PAは1-ヒドロキシメチルピロリジジン(ネシン基本骨格)と、脂肪酸モノ又はジ炭素酸(ネシン酸)からなるエステル化合物である。

Q2 PAによる急性中毒の事例はありますか？

A2 PAは、高用量で肝臓に障害を引き起こす。

Q3 PAによる慢性影響はありますか？ (回答略)

Q4 なぜ、PAが食品中に含まれているのですか？ (回答略)

Q5 食品中のPA含有量に規制値はありますか？ (回答略)

Q6 なぜ、PAを検出することは困難なのですか？ (回答略)

Q7 消費者に対するリスクはありますか？

A7 サラダに関しては、ノボロギクの混入及びその結果として生じる健康へのリスクを避けるために、収穫及び下準備の際に特別な注意を払うこと。ハチミツを喫食しても、PA汚染による健康への急性リスクはなく、一般の消費者は心配する必要はない。長期間にわたるハチミツの喫食による健康へのリスクを抑えるためには、ハチミツの製造時にPAを軽減する対策を講じることが一般的である。

Q8 PAの混入をより低減するためにBfRに求められている役割は何ですか？ (回答略)

Q9 PAの摂取を最小限にするために消費者は何ができますか？

A9 サラダ、葉物野菜及びハーブを調理する場合に特別な注意を払うこと。中南米及びアジアの一部の国で生産された非加熱のハチミツは、欧州産のものよりPA含有量が高い。消費者はハチミツの原産国がEU加盟国かどうか、容器包装の表示で確認することができる。適切に製品を選択することで、ハチミツを通じた多量のPAの摂取を避けることができる。花粉を主成分とする食品サプリメントには、PAが高濃度で含まれている可能性がある。今のところ、動物由来の食品が消費者の健康にリスクをもたらすほどの濃度のPAを含有することを示唆する証拠はない。

○関連情報（海外）

欧州食品安全機関(EFSA)：食品及び飼料中のピロリジジナルカロイドに関する科学的意見書

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2406.pdf>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：ピロリジジナルカロイドを含むハチミツに関するファクトシート

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/patersonscursesalvat5335.cfm>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：ピロリジジナルカロイドの健康リスク評価に関する意見書

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/analytik-und-toxizitaet-von-pyrrolizidinalkaloiden.pdf>

○関連情報(国内)

食品安全委員会:シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品に係る食品健康影響評価

コンフリーを使用した健康食品等を摂取することによって健康被害が生じるおそれがあると考えられる。また、コンフリー以外のピロリジジナルカロイドを含む食品は、日本において一般的に大量又は長期的に摂取する実態はないと考えられ、これらの食品を摂取することによるリスクはコンフリーに比べて低いと推測される。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20040324069>

厚生労働省：シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品の取扱いについて

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/06/tp0614-2.html>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/06/tp0618-2.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/>)をご覧ください。

○その他

英国食品基準庁(FSA)、「食品安全週間」に際して行われた調査に基づき、家計費節約が食品安全に対するリスクの可能性を高めているという結果を公表

公表日：2012/06/11 情報源：英国食品基準庁(FSA)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/jun/food-safety-week>

英国食品基準庁(FSA)は6月11日、「食品安全週間」(6月11日～6月17日)を迎えるに当たって行われた新たな調査に基づき、家計費節約により食品安全に対するリスクが高まってきているという結果を公表した。概要は以下のとおり。

当該調査によると、節約及び食べ物を長く持たせたいという意識の人たちにおいて食品安全のリスクが増大していることが示された。調査対象者の大部分(97%)が、過去3年間で家計費が大幅に増えたと回答しており、そのうちの半数(47%)が、食事の残り物の有効活用を心掛けていると回答している。しかし、食品の「消費期限('use by' dates)」を無視する傾向が以前よりも強くなっており、また、推奨保存期限である「冷蔵庫内で2日間」を超えて残り物を保存する人たちもみられる。

残り物に関する FSA からの助言：

1. 残り物を冷蔵庫内で保存する場合は、できるだけ早く、理想的には 90 分以内に冷やすこと。包んで保存し、2 日以内に消費すること。
2. 冷蔵庫は適切な温度（5°C以下）で稼働させること。
3. 残り物を冷凍保存する場合は冷凍庫内の温度変化を最低限に抑えるために、まず冷ましてから冷凍庫に入れること。冷凍庫内での保存は半永久的に安全である可能性はあるものの、時間の経過とともに品質が劣化するので、3 か月以内に消費するのがベストである。
4. 適切な方法で解凍すること。そのまま調理する場合は電子レンジを使用すること。電子レンジがない場合は冷蔵庫内で一晩かけて解凍すること。
5. 解凍後 24 時間以内に食べ、再冷凍しないこと。ただし、牛肉、豚肉又は鶏肉などの生ものは、解凍後に加熱調理されたものであれば再冷凍できる。
6. 全体に熱が通るように、残り物は湯気が出るまで加熱調理すること。

本調査の結果、「消費期限」を無視する傾向が以前よりも強くなっており、そのことにより食中毒のリスクが生じている。「消費期限」は食品表示の中で最も重要であり、チルド又は非加熱喫食用食品など、安全でなくなるのが早い食品に用いられる。調査対象の 3 分の 1 が、食べても安全かどうかの判断を「消費期限」ではなく、食品のにおい、外観、もしくはそれまでの保存期間によって判断している可能性が高いことが明らかになった。

欧州食品安全機関(EFSA)の食品専門家の一人は、「大腸菌及びサルモネラ属菌などは、危険なレベルにまで増殖したとしても食品がにおうわけではない。外観やにおいに関係のない食品でも害がある場合があるので、食品の安全判断をにおいに頼るのは危険である。」と指摘する。

「消費期限」を厳守することが重要であり、他の期限表示はそれほど食品安全を目的とするものではない。「賞味期限('best before' dates)」は食品の品質に関するもので、柔軟に運用されている。

北アイルランドを対象とした調査からは、消費者の 3 分の 1 を超える人たちが、食品購入時に「賞味期限」と「消費期限」が同じ意味であると思っていることが分かった。

北アイルランドに関する概要は以下の URL から入手可能。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/jun/fswni>

○関連情報（海外）

カナダ食品検査庁(CFIA)：包装済み食品の日付表示に関する説明(2009 年)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/tipcon/date.shtml>

ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)：賞味期限(shelf life)は食品が傷む期限ではない(2012 年)

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2012/05-Mindesthaltbarkeitsdatum.html>

○関連情報（国内）

消費者庁：食品の期限表示に関する情報

<http://www.caa.go.jp/foods/index6.html>

消費者庁：加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集：消費期限又は賞味期限について)

「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。

「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin377.pdf>

食品安全委員会：キッズボックス「消費期限と賞味期限は、どう違う？」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids10.pdf>

厚生労働省：家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

「ポイント 2」で家庭での保存について、「ポイント 6」で残った食品の取扱いについて紹介している。

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html#point6>

農林水産省：食品の期限表示について

<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>

農林水産省：食品のかしこい扱い方

肉類や魚介類など食品の種類別に、保存方法や扱い方のコツを紹介している。

<http://www.maff.go.jp/j/fs/handle.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/fscis/>)をご覧ください。

○その他

ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)、「化学処理と照射で安全な肉？」と題する情報を公表

公表日：2012/06/04 情報源：ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2012/19/safe_meat_through_chemical_treatment_and_irradiation_-130621.html

ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は6月4日、「化学処理と照射で安全な肉？」と題して食品の微生物の汚染除去に関する情報を公表した。概要は以下のとおり。

「汚染除去を通して食品衛生の向上は可能か？現状の評価及び今後の見通しを検証する」をテーマとしたフォーラムが、6月4～5日にベルリンで開催された。科学、ビジネス、政治の各分野及び消費者団体の専門家が、汚染除去過程について現状で理解されていることを討議し、食肉衛生のさらなる向上策について検討した。食品の汚染除去は細菌の低減・殺菌を目的に行われる。この目的のために、多くの物理的、生物学的及び化学的工工程が施される。BfR 幹部は、「この場合の食品衛生の焦点はもちろん、動物の飼養、肥育及び輸送時での感染を防ぐ対策である。ゴールは、と畜された動物及び製品の起こりうる病原菌による汚染を最大限防ぐことである。」と述べた。

サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（EHEC）などの微生物は、ヒトに重大な疾病をもたらす可能性がある。消費者は、店頭の水が病原菌に汚染されていないと信じている。食肉の生産及び流通チェーンの全ての段階において、動物の感染症、と体及び食品の病原性微生物汚染を防ぐ、もしくは汚染を少なくとも許容レベルにまで低減するための各種努力がなされている。

優良食品衛生規範^{*1}が最大級の厳格さで実行されていても、こうした予防もしくは低減の完全実現はありえない。疫学研究によると、カンピロバクター及びサルモネラ属菌は、汚染された動物由来の食品の喫食により疾病をもたらす。ヒトでの症状は、軽いものから命にかかわるものまで広範囲にわたる。

欧州連合（EU）では現在、汚染除去対策が検討されている。これらの対策で、細菌及び病原菌の数が減ると考えられる。対策には、例えば食品の紫外線（UV）処理^{*2}、電離放射線処理^{*3}、もしくは細菌に対抗する働きをする化学物質を使用した処理が盛り込まれている。

食品の電離放射線処理が家きん肉の保存と食中毒防止を目的としてEU数か国で実施されている。EUでは化学物質による汚染除去は、まだ認められていない。食鳥と体の汚染除去を目的に、二酸化塩素、酸性化亜塩素酸ナトリウム、リン酸三ナトリウム及びペルオキシ酸という4物質の使用が欧州委員会（EC）から提案されているが、これまでEU加盟国はこれを拒否している。

※1 優良食品衛生規範

食品を取り扱う者全てが食中毒を防止するために実施すべき事項。世界保健機関(WHO)では、その骨子として、(1)清潔に保つ、(2)生の食品と加熱済み食品と分ける、(3)よく加熱する、(4)安全な温度に保つ、(5)安全な水と原材料を使用する、という5項目を示している。

※2 紫外線（UV）処理

肉及び肉製品表面の微生物汚染を低減するために波長200～320nmの紫外線を照射すること。

※3 電離放射線処理

冷凍肉保存に用いる際には有望な補完的処理で、低線量の照射でも微生物汚染を十分に低減できる。包装済み肉には最良の方法で、再度汚染を受けることはない。また、豚肉に寄生する旋毛虫の殺滅にも使用できる。

○関連情報（海外）

国際連合食糧農業機関(FAO):「食品照射-食品媒介疾病に関わる微生物を殺滅するより良い方法」
(2011年)

<http://www.fao.org/ag/portal/ag-archive/detail/pt/item/80215/icode/en/>

欧州食品安全機関(EFSA):「ブロイラー肉生産におけるカンピロバクターに関する科学的意見書」
(2011年)

食鳥処理後、ブロイラー肉に対する工業的スケールの放射線照射もしくは加熱調理によって100%のリスク低減を達成することができる、と記載されている。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2105.pdf>

○関連情報（国内）

農林水産省：安全な畜産物を生産するために農場でできること（食中毒を減らすための取組）
生産者向け及び指導者向けの生産衛生管理ハンドブックを紹介している。

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html>

食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号) (抄)

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。

<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO233.html>

食品、添加物等の規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号) (抄)

第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準

C 食品一般の保存基準

2 食品を保存する場合には、抗生物質を使用してはならない。ただし、法第10条の規定により人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が定める添加物については、この限りでない。

3 食品の保存の目的で、食品に放射線を照射してはならない。

D 各条

http://www.ourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe.cgi?MODE=hourei&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=761

と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号) (抄)

第九条 と畜業者その他獣畜のとさつ又は解体を行う者（以下「と畜業者等」という。）は、と畜場内において獣畜のとさつ又は解体を行う場合には、厚生労働省令で定める基準に従い、獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S28/S28HO114.html>

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成二年法律第七十号) (抄)

第十一条 食鳥処理業者は、厚生労働省令で定める基準に従い、食鳥処理場を衛生的に管理し、食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等を衛生的に取り扱い、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H02/H02HO070.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/>)をご覧ください。