

## 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

### ○微生物・プリオン・自然毒

#### 欧州連合(EU)、魚介類を発酵させて生産した魚醤に含まれるヒスタミンの基準値を新たに設定

公表日：2013年10月24日 情報源：欧州連合(EU)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:282:0046:0047:EN:PDF>

欧州連合(EU)は10月24日、魚醤に含まれるヒスタミンの基準値を新たに設定するため、食品の微生物基準に関する規則(EC) No 2073/2005を一部改正する委員会規則(EU) No 1019/2013を告示した。概要は以下のとおり。

食品の微生物基準に関する規則(EC) No 2073/2005は、食品事業者が一般/特別の衛生対策を実施する際に遵守すべき微生物基準及び実施規定を定めている。

コーデックス委員会は、魚醤に対して、規則(EC) No 2073/2005で定めているヒスタミンの基準値とは異なる推奨基準値(関連情報1参照)を2011年に設定した。この推奨基準値は、欧州食品安全機関(EFSA)が科学的意見書(関連情報2参照)の中で示している消費者の暴露に関するデータと整合性がとれている。そのため、新たに魚醤の食品安全基準(訳注：ヒスタミンの基準値)を設定する。

魚醤は液状であるため、ヒスタミンは均一に分布していることが予測できる。したがって、魚醤のサンプリング方法は、他の魚介類製品と比較して単純なものにすることができる。

委員会規則(EU) No 1019/2013は、告示の20日後に発効する。

#### 魚醤のヒスタミンの基準値 新旧対照表

新	旧
<p>ヒスタジン含有量が多い魚類を塩水中で酵素による熟成工程を経た魚介類製品(魚醤を除く。)</p> <p>検体数：9検体/1ロット</p> <p>基準：①9検体の平均値：200mg/kg 未満 ②200mg/kg以上400mg/kg未満の検体：最大2検体 ③個々の検体：400mg/kg未満</p>	<p>ヒスタジン含有量が多い魚類を塩水中で酵素による熟成工程を経た魚介類製品</p> <p>検体数：9検体/1ロット</p> <p>基準：①9検体の平均値：200mg/kg 未満 ②200mg/kg以上400mg/kg未満の検体：最大2検体 ③個々の検体：400mg/kg未満</p>
<p>魚醤</p> <p>検体数：1検体/1バッチ 基準：400mg/kg未満</p>	

### ○関連情報

1. コーデックス委員会：「魚醤に関する基準」(2011) ヒスタミン基準値：40mg/100g (400mg/kg) 未満  
[http://www.codexalimentarius.net/download/standards/11796/CXS\\_302e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/11796/CXS_302e.pdf)
2. 欧州食品安全機関(EFSA)：「発酵食品中の生体アミン生成のリスクに基づく管理に関する科学的意見」(2011) 健康なヒトの場合、食品中のヒスタミン濃度が1人1食当たり50mgでは、有害な健康影響は観察されていない。  
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2393.htm>
3. 食品安全委員会事務局：ファクトシート「ヒスタミン」  
ヒスタミンがヒトに与える影響、国内外の管理状況、ヒスタミンによる食中毒の予防法などの情報を掲載。  
<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets.html>
4. 魚醤のヒスタミン量\*

品名(検体数)	ヒスタミン量(mg/kg)		原産国
	最大	最小	
ナンプラー (18)	110	28	タイ
ニョクマム (4)	83	不検出	ベトナム
しょつつる (4)	36	不検出	日本
いしる (4)	380	不検出	日本
魚醤 (4)	180	130	日本

※ 魚醤油中の揮発性塩基窒素及び不揮発性アミン類の分析(東京衛研年報53, 2002年)

※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。