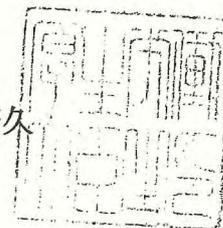


厚生労働省発食安0827第1号  
平成25年8月27日

食品安全委員会  
委員長 熊谷 進 殿

厚生労働大臣 田村 憲久



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき、下記事項に係る同法第11条第1項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、同項の食品の規格として、二枚貝中の下痢性貝毒に係る基準を設定すること。



# 二枚貝中の下痢性貝毒に係る食品安全基本法第24条第1項第1号に基づく食品健康影響評価について

## 1. 経緯

下痢性貝毒については我が国では昭和55年7月にマウス試験法による規制値を通知し、この規制値を超える貝類について、食品衛生法第6条に基づく販売等を禁止するための判断根拠を示している。これにより、近年、市販されている貝類による食中毒は報告されていない。一方で、マウス試験法については、検出感度や精度が悪い等の欠点があり、国際的には、より高精度かつ高感度な機器分析法の導入が進められている。そのため、我が国においても貝類の安全性をより向上させるため、機器分析法の導入を進めることとしており、併せて基準値の設定が必要となっている。

現在、我が国で採用されているマウス試験法は、オカダ酸群、ペクテノトキシン群、エソトキシン群と呼ばれる成分をマウスに対する毒性反応を用いて判定しているが、各成分を特異的に検出するものではない。一方で、下痢性貝毒についてコーデックス委員会においては、平成20年に上記の成分のうちオカダ酸群のみに基準値が設定されている他、諸外国においても、毒性成分ごとに基準値が設定されており、欧州連合（EU）等で機器分析法の導入が進められている。

上記を踏まえ、本年8月の薬事・食品衛生審議会の部会において、我が国においても機器分析法への移行の必要性及びそれに対応した基準値の設定について議論を行い、下痢性貝毒としてオカダ酸群に係るコーデックス基準値の導入等検討を進めることについて了承を得たところである。

については、当該規制を導入するに当たり、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

## 2. 評価依頼の内容

有毒プランクトンを捕食することで主に中腸腺に毒が蓄積された貝類をヒトが摂取すると中毒症状を引き起こすことがあり、その症状により下痢性貝毒と呼ばれている。下痢性貝毒の主な中毒症状は消化器系の障害で、下痢、吐気、嘔吐、腹痛であり、通常3日以内に回復する。

これまで我が国で毒化が報告されている二枚貝類は、ムラサキイガイ、ホタテ貝等であり、平成20～24年の自治体等による生産段階でのモニタリング検査結果により出荷自主規制の対象となったのは83件であった。

現在、我が国で採用されているマウス試験法により、検出される毒性成分のうち、ペクテノトキシン群やエソトキシン群については、マウスへの腹腔内投与では毒性を示すことが明らかとなっているが、経口投与では下痢原性やその他の顕著な毒性は認められず、ヒトでの中毒事例も報告されていない。そのため、下痢症状を引き起こすのはオカダ酸群とされており、コーデックス規格においてもオカダ酸群に対する基準値だけが設定されている他、ペクテノトキシン群やエソトキシン群に係る基準値は設定されていない。

### **3. 今後の方向**

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において、二枚貝中の下痢性貝毒の規格基準設定について検討する。