

## 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—その他

#### 欧州食品安全機関(EFSA)、非動物由来食品のリスクに関する作業部会座長の談話を公表

公表日: 2015 年 3 月 13 日 情報源: 欧州食品安全機関(EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150313.htm>

欧州食品安全機関(EFSA)は 3 月 13 日、非動物由来食品のリスクに関する作業部会座長の談話を公表した。

果実、野菜、穀類、香辛料などの非動物由来食品は健康的な食事として普段は健康上の懸念など持たないものである。しかしながら、これらの摂取によって軽度から重度の疾病にかかる可能性がある。EFSA の生物学的危害パネルは、4 年以上にわたり、非動物由来食品作業部会の支援を得て、これらの食品に含まれている可能性のある病原体(細菌、ウイルス、寄生虫)による公衆衛生リスクの評価を行っている。作業部会座長 Jim McLauchlin が、この重要な研究の主な成果を語る。

#### 1. 非動物由来食品によるリスクとはなにか?

広範囲のリスクが多様な食品と関連している。ここでは食品と病原体を特定し、その組合せによるリスクの順位付けを行った。上位ランクはサルモネラ属菌と生食する葉菜類、サルモネラ属菌と茎菜類、サルモネラ属菌とトマト、サルモネラ属菌とメロン、病原性大腸菌と生鮮のさやいんげん、豆類又は穀類、となった。他の感染病原体には、ノロウイルス、赤痢菌、バチルス属、エルシニア、A 型肝炎ウイルスなどがある。

#### 2. 最もリスクの高い食品とは?

欧州連合(EU)において、生鮮あるいは最小加工の非動物由来食品で最もリスクがあるのは、葉菜類、茎菜類、トマト、メロン、生鮮のさやいんげん・豆類・穀類、発芽種子類、ベリー類である。2011 年にドイツでは、発芽種子が関連した志賀毒素産生性大腸菌の集団感染事例では、53 人の死亡者、2300 人以上の入院者が発生した。

#### 3. 動物由来食品よりも影響は少ないのか、それとも深刻か?

非動物由来食品に関連する集団感染は動物由来食品関連に比べて入院率や死亡率は一般に軽度である。EFSA の評価では、非動物由来食品に関連する集団感染件数は全体の 10%、患者数は 26%、入院者は 35%、死亡者の 46%となった。2011 年の大腸菌によるアウトブレイクのデータを除くと、非動物由来食品が原因の死亡者は報告された集団食中毒での死亡者全体の 5%であった。

#### 4. 近年リスクは増加しているか?

非動物由来食品に関連する集団感染の件数、患者数、入院者、死亡者は増加しているが、依然として動物由来食品が大多数(90%)を占めている。

#### 5. 生産者がリスクを減らす方法とは

生産者、製造者は、第一目標として食品安全システム(適正農業規範、適正衛生規範など)を実践することである。

#### 6. 消費者がすべきことは

手と台所を清潔に保ち、生と加熱済の食材を分け、安全な温度で食品を保管することである。

#### 7. 当該評価の効果は

EFSA の科学的助言は、欧州委員会がこれら広範囲の食品における微生物学的ハザードを制御するためのリスク管理の選択肢の検討を支援するものである。また、他の欧州の機関、各国のリスク評価機関及び管理機関、大学、食品業界にとっても役立つものとなる。

## ○関連情報（海外）

・欧州食品安全機関(EFSA)

1) 「非動物由来食品中の病原体によるリスクに関する科学的意見書 Part1:集団感染事例データ分析及び食品と病原体の組合せリスクランク付け」(2013年1月8日公表)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3025.htm>

2)、「非動物由来食品における病原体暴露リスクに関する科学的意見書 Part 2:サラダとして摂取される葉菜類におけるサルモネラ属菌及びノロウイルス」(2013年3月27日公表)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3600.htm>

3) 「非動物由来食品中の病原体によって引き起こされるリスクに関する科学的意見書 Part2:ベリー類におけるサルモネラ属菌及びノロウイルス」(2013年6月18日公表)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3706.htm>

4) 「非動物由来食品における病原体によるリスクに関する科学的意見書 Part2:トマトにおけるサルモネラ属菌及びノロウイルス」(2014年10月2日公表)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3832.htm>

5) 「非動物由来食品における病原体によるリスクに関する科学的意見書 Part2:メロンにおけるサルモネラ属菌」(2014年10月2日公表)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3831.htm>

6) 「非動物由来食品中の病原体によるリスクに関する科学的意見書 Part2:茎菜類及びひんじんににおけるサルモネラ属菌、エルシニア、赤痢菌及びノロウイルス」(2014年12月19日公表)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3937.htm>

## ○関連情報（国内）

・食品安全委員会 「食中毒にご注意ください」(平成26年12月11日)

カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒を予防するポイント、また食中毒の原因となるサルモネラ属菌等の病原体についての情報を紹介。

<https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

・厚生労働省 「浅漬の衛生管理について ～漬物事業者の食中毒予防対策～」

平成24年8月に浅漬が原因で、腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件が発生。今後、漬物から食中毒などの危害が発生することがないよう、「漬物の衛生規範」や衛生管理マニュアル等を公表。

[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/03-3.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03-3.html)

・農林水産省 「野菜の衛生管理に関する情報」(平成23年6月24日)

生鮮野菜を衛生的に保ち、食中毒事件が起きないようにするための、水や家畜ふん堆肥の管理、手洗いなど、衛生上の注意すべき点をまとめた指針を紹介。

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k\\_yasai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/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/fscis/>)をご覧ください