

食品安全関係情報( 6月29日～7月12日 収集分※)について

資料3-1

「食品安全関係情報」として食品安全委員会が収集したハザード毎の地域別情報件数の概要

(集計数は、今回/前回)

6月29日～7月12日収集件数 (合計91/98件)		国際機関	北米		欧州		大洋州	アジア		中南米等	その他
		WHO・FAO等 (3/3件)	米国 (8/12件)	カナダ (1/1件)	EU、EFSA (30/31件)	各国 (15/13件)	FSANZ等 (3/4件)	中国 (8/2件)	各国 (4/10件)	各国 (0/0件)	報道、論文等も含む (19/22件)
化学物質 (26/43件)	化学物質・汚染物質 (6件)	0	0	0	0	1	0	1	2	0	2
	食品添加物 (4)	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1
	農薬 (10)	0	3	0	5	0	0	0	1	0	1
	動物用医薬品 (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	器具・容器包装 (5)	0	1	0	1	0	0	1	0	0	2
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
微生物・プリオン・自然毒 (31/25件)	細菌 (10件)	0	2	0	1	5	0	0	0	0	2
	ウイルス (9)	1	1	0	1	1	0	1	0	0	4
	原虫・寄生虫 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	プリオン (1)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	植物性自然毒 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	カビ毒(マイコトキシン) (1)	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	動物性自然毒 (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
その他 (9)	2	0	0	5	2	0	0	0	0	0	
新食品等 (7/13件)	新食品 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	GMO (7)	0	0	0	1	2	1	2	0	0	1
	健康食品 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アレルギー (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	クローン (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	放射線照射 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ナノテクノロジー (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
肥料・飼料等 (8/2件)	肥料 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	飼料 (8)	0	0	0	7	0	0	1	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他 (19/15件)	表示 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	放射性物質 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (19)	0	1	0	7	4	2	1	0	0	4
海外の食中毒 (0/0件)	細菌 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ウイルス (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
海外のリコール (0/0件)	化学物質 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	微生物 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	異物混入等 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	表示違反 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

※収集期間については、主たる期間をいう。

## 食品安全関係情報(6月29日～7月12日収集分91件)のうち、主なものの紹介

(詳細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)

### 【化学物質】

- ・ 米国食品医薬品庁 (FDA)、乳児用調製粉乳包装材へのビスフェノール A (BPA) の使用を禁止する最終規則を発表
- ・ 欧州食品安全機関 (EFSA)、ビスフェノール A (BPA) : 2 段階の意見公募を経て、最終の採択を 2014 年に延ばす旨を公表
- ・ ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)、食品中の過塩素酸塩のリスク評価に関する提言を公表

### 【微生物・プリオン・自然毒】

- ・ 米国疾病管理予防センター (CDC)、トルコ産ザクロの種が原因とみられる A 型肝炎の集団感染情報を更新
- ・ 欧州連合 (EU)、特定の伝達性海綿状脳症 (TSE) の防止、管理及び根絶のための規定を一部改正
- ・ 欧州食品安全機関 (EFSA)
  - ① 「欧州連合 (EU) 域内における、非加熱喫食用食品のリステリア・モノサイトゲネス汚染率に関する基礎調査の分析報告書 (2010-2011) - リステリア・モノサイトゲネス汚染率の推定」を公表
  - ② 食肉検査に関する現行手法の見直し及び改善提言を公表
- ・ 欧州食品安全機関 (EFSA) 及び欧州疾病予防管理センター (ECDC)、イタリア及びアイルランドにおける A 型肝炎ウイルス集団感染に関する緊急リスク評価書を更新
- ・ ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)、「ジビエの衛生」会議報告書を公表

### 【新食品等】

- ・ オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ)
  - ① Carman らの遺伝子組換え飼料を給餌されたブタに関する研究についての見解を公表
  - ② 新興食品安全問題モニタリングニュースレター 2013 年 6 月号を公表

### 【その他】

- ・ 欧州食品安全機関 (EFSA)、ビタミン C の食事摂取基準に関する科学的意見書素案について意見募集

## 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 - 細菌

欧州食品安全機関 (EFSA)、「欧州連合 (EU) 域内における、非加熱喫食用食品のリステリア・モノサイトゲネス汚染率に関する基礎調査の分析報告書(2010-2011) - リステリア・モノサイトゲネス汚染率の推定」を公表

公表日：2013年6月27日 情報源：欧州食品安全機関 (EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3241.htm>

欧州食品安全機関(EFSA)は6月27日、「欧州連合(EU)域内における、非加熱喫食用食品のリステリア・モノサイトゲネス汚染率に関する基礎調査の分析報告書(2010-2011)ーリステリア・モノサイトゲネス汚染率の推定」を公表した。

EU 全域における、市販の非加熱喫食用(Ready-to-eat)食品のリステリア・モノサイトゲネス(*Listeria monocytogenes*)汚染率を推定することを目的として、2010年から2011年にEU全域において(特定の食品について同一のサンプリング計画を用いた初めての)基礎調査が実施された。

EU加盟26か国及び非加盟1か国(ノルウェー)の3,632か所の小売店から、(冷凍でない)包装済の温製又は冷製の魚のくん製やマリネ製品計3,053検体、加熱食肉製品3,530検体、軟質又は半軟質チーズ3,452検体を採取した。魚製品検体は検査所到着後(検体採取時)及び賞味期間(shelf-life)終了時に、一方、肉製品及びチーズ検体は賞味期間終了時に*L.monocytogenes*の有無及び菌数を調査した。

魚製品の汚染率は、10.4%(検体採取時)、10.3%(賞味期間終了時)であった。食肉製品の汚染率は、2.07%(賞味期間終了時)、チーズの汚染率は0.47%(賞味期間終了時)であった。また、賞味期間終了時において*L.monocytogenes*数が100cfu/g<sup>注)</sup>(訳注 cfu:コロニー形成単位)を超えた検体の割合は、魚製品1.7%、食肉製品0.43%、チーズ0.06%であった。検体採取時における魚製品の割合は1%であった。

EUにおいて、魚製品、食肉製品、チーズのような賞味期間が比較的長い非加熱喫食用食品は、*L.monocytogenes*のヒトへの感染の主要な感染源と考えられる。このような食品、特に100cfu/gを超える*L.monocytogenes*を含む食品に暴露することによって、ヒトの健康リスクが生じる。

調査の結果、*L.monocytogenes*が100cfu/gを超えた検体が魚製品等において低い割合ではあるが確認された。*L.monocytogenes*の摂取量が増加すれば、ヒトがリステリア症にかかるリスクが増大するため、*L.monocytogenes*が100cfu/gを超えた魚製品は、公衆衛生上の懸念となる。100cfu/gを超えた食肉製品は非常に少なく、100cfu/gを超えたチーズは非常にまれであった。それでも、100cfu/gを超える検体を確認されたことは公衆衛生上の懸念となりうる。

注) 非加熱喫食用食品の微生物基準値(*L. monocytogenes*)【委員会規則(EC)No.2073/2005】

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:EN:PDF>

### ○関連情報(海外)

・欧州食品安全機関(EFSA)及び欧州疾病予防管理センター(ECDC):2011年版人獣共通感染症・人獣共通感染病原体・集団食中毒の傾向及び原因に係る欧州連合総括報告書

EU加盟国における*L. monocytogenes*が原因の食中毒患者の報告数 2010年:1,601人、2011年:1,476人

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2597.htm>

### ○関連情報(国内)

・食品安全委員会:食中毒の予防のポイント／主な食中毒の情報／リステリア

食中毒統計上、*L. monocytogenes*による食中毒事例の報告はない。

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

・食品安全委員会:微生物・ウイルス評価書「食品中のリステリア・モノサイトゲネス」

<http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20120116331>

※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。