

食品安全関係情報( 3月21日 ~4月4日 収集分※)について

「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)

3月21日 ~4月4日 (前回3月8日 ~3月20日)		国際機関		北米		欧州		大洋州	アジア		中南米等	その他
		WHO・FAO等 (4/8件)	米国 (6/4件)	カナダ (7/1件)	EU、EFSA (36/15件)	各国 (14/26件)	FSANZ等 (3/4件)	中国 (11/7件)	各国 (8/3件)	各国 (1/0件)	報道、論文等も含む (19/19件)	
化学物質  (34/19件)	化学物質・汚染物質 (9件)	0	0	1	0	2	0	0	0	0	1	5
	食品添加物 (6)	0	0	3	1	1	0	1	0	0	0	0
	農薬 (9)	0	4	0	1	0	0	1	2	0	1	1
	動物用医薬品 (3)	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0
	器具・容器包装 (5)	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	2
	その他 (2)	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
	計 (34件)	0	5	4	2	6	0	3	5	1	8	8
微生物・プリオン・自然毒  (25/41件)	細菌 (9件)	0	0	0	5	1	0	1	2	0	0	0
	ウイルス (3)	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	原虫・寄生虫 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	プリオン (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	植物性自然毒 (1)	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
	カビ毒(マイコトキシン) (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	動物性自然毒 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (11)	2	0	0	6	2	0	0	0	0	0	1
計 (25件)	4	0	0	11	3	1	2	2	0	2	2	
新食品等  (11/11件)	新食品 (3件)	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0
	GMO (2)	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	健康食品 (4)	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	1
	アレルギー (0)	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	0
	放射線照射 (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	ナノテクノロジー (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (1)	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
計 (11件)	0	0	1	2	2	0	3	0	0	0	3	
肥料・飼料等  (16/1件)	肥料 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	飼料 (16)	0	0	0	15	1	0	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	計 (16件)	0	0	0	15	1	0	0	0	0	0	0
その他  (23/14件)	表示 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	放射性物質 (3)	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1
	その他 (15)	0	1	2	5	2	2	2	1	0	0	0
	論文情報 (5)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	計 (23件)	0	1	2	6	2	2	3	1	0	0	6
海外の食中毒  (0/1件)	細菌 (0件)	0	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	0
	その他 (0)	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(3月21日~4月4日収集分 109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】

- ・カナダ食品検査庁(CFIA)、特定の食品中のアクリルアミド量を公表
- ・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食品経由アルミニウム暴露の研究調査を紹介
- ・論文紹介:「前向きコホート研究(The Strong Heart Study)におけるカドミウム暴露及びがん死亡率」
- ・欧州化学品庁(ECHA)のリスク評価専門委員会(RAC)、ビスフェノールA(BPA)の毒性分類を強化するよう提案したことを公表

### 【微生物・プリオン・自然毒】

- ・欧州食品安全機関(EFSA)及び欧州疾病予防管理センター(ECDC)、2012年のヒト、動物及び食品から分離された人獣共通感染症細菌及び指標菌における薬剤耐性に関する欧州連合総括報告書を公表
- ・欧州食品安全機関(EFSA)
  - ・鶏と体及び鶏肉中の病原体低減を目的とする過酢酸溶液の安全性と効果の評価に関する科学的意見書を公表
  - ・欧州食品安全機関(EFSA)、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 第2部「サラダとして摂取される野菜類におけるサルモネラ属菌及びノロウイルス」を公表

### 【新食品等】

- ・ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、飼料用の中国産ビタミン剤から未認可の遺伝子組換え米が検出されたことに関する通知を発表
- ・カナダ農務農産食品省(AAFC)、カナダで初のフザリウム抵抗性小麦が間もなく導入される旨を公表
- ・米国食品医薬品庁(FDA)、『業界向けガイダンス(案):輸入食品事前通知に関するQ&A(第3版)』を発表
- ・欧州連合(EU)、東京電力福島第一原子力発電所の事故の後に日本で生産された又は日本から出荷された飼料及び食品について輸入規制を緩和する新しい委員会施行規則(EU) No 322/2014を官報で公表
- ・「原子放射線の影響に関する国連科学委員会」(UNSCEAR)、東京電力福島第一原子力発電所事故に関する「UNSCEAR2013報告書 - 電離放射線の線源、影響及びリスク」 - 第1巻及び第2巻を公表

## 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)、非動物由来食品における病原体暴露リスクに関する科学的意見書 第2部「サラダとして摂取される野菜類におけるサルモネラ属菌及びノロウイルス」を公表

公表日：2014年3月27日 情報源：欧州食品安全機関 (EFSA)

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

欧州食品安全機関(EFSA)は3月27日、非動物由来食品の病原体暴露リスクに関する科学的意見書の第2部「サラダとして摂取される野菜類におけるサルモネラ属菌及びノロウイルス」を公表した。

サラダに用いられる生の野菜類がサルモネラ属菌及びノロウイルスに汚染されるリスク要因について、一次生産から加工を含めたフードチェーン全般の中で考察した。これまで報告されている野菜類のこれらの病原体の推定汚染率を評価した。そしてそれぞれの病原体について野菜類の汚染リスクを抑える方法を考察し、その効果について評価した。

#### 1. 各病原体に汚染される主なリスク要因

- (1)サルモネラ属菌: 畜産や天候などの環境、動物との接触、未熟な堆肥の使用、汚染された農業用水、食品取扱者及び器具による交差汚染
- (2)ノロウイルス: 多雨な天候などの環境、下水で汚染された農業用水、食品取扱者及び器具による交差汚染

#### 2. 生産農場におけるリスク要因の評価

個々の農場の環境は、野菜類の生産における病原体の出現及び持続に影響する多くの要素がそれぞれ組み合わされたものであり、個々の農場環境ごとにリスク要因を評価すべきであることが示された。

#### 3. 一次生産における汚染リスクを抑える方法

野菜類の生産者は、適正農業規範(GAP)、適正衛生規範(GHP)及び適正製造規範(GMP)などの食品安全管理システムの適切な実施を第一の目標とすべきであると、結論付けられた。

#### 4. 各工程における「衛生基準」としての微生物規格基準の妥当性

野菜類の一次生産、加工及び販売・ケータリング工程における微生物規格基準の妥当性を考察した。現行の法的枠組には、一次生産に適用する微生物規格基準が設定されていない。GAP及びGHPの妥当性を評価するために、一次生産に適用する微生物規格基準を「衛生基準」として設定することを提言する。「衛生基準」は大腸菌を指標にすることが適していると確認された。また、包装施設や切断加工施設における大腸菌を指標にした「加工衛生基準」によりGAP、GHP、GMP及びHACCP計画がどれくらい実施されたか判断できる。

#### 5. 各病原体の「食品安全基準」としての微生物規格基準について

野菜類におけるサルモネラ属菌の「食品安全基準」は、生産者及び加工者にサルモネラ属菌が製品に存在してはならないと認識させるツールとして使える可能性がある。

ノロウイルスの汚染及び感染力に関する研究は少なく、汚染したウイルスを定量したデータがほとんどないため、野菜類におけるノロウイルスの微生物規格基準を設定することは困難と判断された。

○関連情報(海外)

・欧州食品安全機関(EFSA):非動物由来食品中の病原体によるリスクに係る科学的意見書 第1部「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」を公表(2013年1月8日)

集団食中毒における食品と病原体の組合せのリスクは、サルモネラ属菌/生で喫食する野菜類のサラダの組合せが最も高く、次いでサルモネラ属菌/茎菜類、サルモネラ属菌/トマト、サルモネラ属菌/メロン、病原性大腸菌/生の豆類・さや豆・穀類の順であった。

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

○関連情報(国内)

・食品安全委員会:ハザード別の情報

食品健康影響評価のためのリスクプロファイル(鶏肉におけるサルモネラ属菌)

食品健康影響評価のためのリスクプロファイル及び今後の課題(食品中のノロウイルス)

[http://www.fsc.go.jp/sonota/risk\\_profile/genussalmonella.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/genussalmonella.pdf)

[http://www.fsc.go.jp/sonota/risk\\_profile/risk\\_norovirus.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_norovirus.pdf)

:

・厚生労働省:過去の食中毒事件数一覧

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html>

原因物質名	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年
サルモネラ属菌	67(1,518)	74(2,488)	68(3,084)	40(670)	34(861)
ノロウイルス	288(10,874)	399(13,904)	297(8,683)	417(17,694)	328(12,672)

※括弧内は各年における患者数を示す

※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/>) をご覧下さい。