

食品安全関係情報(8月16日 ~8月29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)

収集件数 8月16日 ~8月29日 (前回7月19日 ~8月15日)		国際機関	北米		欧州		大洋州	アジア		中南米等	その他
(合計91/189件)		WHO・FAO等 (4/9件)	米国 (5/15件)	カナダ (6/7件)	EU、EFSA (24/48件)	各国 (11/40件)	FSANZ等 (3/8件)	中国 (6/19件)	各国 (2/13件)	各国 (1/2件)	報道、論文等も含む (29/28件)
化学物質 (30/50件)	化学物質・汚染物質 (3件)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2
	食品添加物 (4)	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
	農薬 (19)	0	3	0	14	0	0	1	0	1	0
	動物用医薬品 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	器具・容器包装 (2)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	その他 (2)	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
計 (30件)	0	3	4	15	0	0	1	1	1	5	
微生物・プリオン・自然毒 (26/71件)	細菌 (8件)	0	1	1	1	4	0	1	0	0	0
	ウイルス (5)	2	0	0	1	2	0	0	0	0	0
	原虫・寄生虫 (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	プリオン (3)	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1
	植物性自然毒 (3)	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0
	カビ毒(マイコトキシン) (2)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	動物性自然毒 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (4)	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0
計 (26件)	4	1	1	4	10	1	2	0	0	3	
新食品等 (0/13件)	新食品 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	GMO (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	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
計 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
肥料・飼料等 (5/8件)	肥料 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	飼料 (5)	0	0	0	4	0	0	0	0	0	1
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	計 (5件)	0	0	0	4	0	0	0	0	0	1
その他 (30/47件)	表示 (1件)	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	放射性物質 (3)	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1
	その他 (8)	0	1	0	1	0	2	3	0	0	1
	論文情報 (18)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18
	計 (30件)	0	1	1	1	1	2	3	1	0	20
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

※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(8月16日～8月29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】

- ・フランス国立農学研究所(INRA)、低用量ビスフェノールA(BPA)と成体期の食物不耐症との関連性を報道発表
- ・台湾衛生福利部食品薬物管理署、カフェインを含む飲料は適量を摂取するよう注意喚起

【微生物・プリオン・自然毒】

- ・世界保健機関(WHO)、「情報発信：エボラと食品安全」を発表
- ・米国疾病管理予防センター(CDC)、ナッツバターが原因とみられる Salmonella Braenderup による集団感染情報を発表
- ・欧州連合(EU)、かび毒アフラトキシンによる汚染を理由とした第三国産の特定の飼料及び食品の輸入を規制する規則を新たに制定
- ・欧州疾病予防管理センター(ECDC)及び欧州食品安全機関(EFSA)、複数国で発生したドイツ産の卵の摂取に関連するサルモネラ・エンテリティディス集団感染症に係る合同の集団感染緊急評価書を公表
- ・英国食品基準庁(FSA)、研究報告書「食品及び食品と接触する表面におけるノロウイルスの生存に関するシステマティック・レビュー」を公表
- ・英国保健省(DH)、サルモネラ集団食中毒に関する調査の最新情報を公表
- ・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、モロッコ産ミニトマトの摂取と中毒症の関連性について科学報告書を公表
- ・フランス衛生監視研究所(InVS)
 - ・2014年のキノコによる食中毒についての中間報告
 - ・フランス東部における Salmonella Enteritidis による集団食中毒情報を公表
- ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、ラトビアのBSEステータスを見直し、ランクを上げた旨を公表

【その他】

- ・米国食品医薬品庁(FDA)、食品等の有害事象等を通知する消費者向けオンラインフォームを発表
- ・カナダ保健省(Health Canada)、機械的に柔らかくした牛肉に表示が義務付けられるとの発表を公表

H26. 9. 16

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—植物性自然毒

フランス衛生監視研究所 (InVS)、2014 年のキノコによる食中毒についての中間報告

公表日：2014 年 8 月 28 日 情報源：フランス衛生監視研究所 (InVS)

<http://www.invs.sante.fr/Actualites/Actualites/Intoxications-liees-a-la-consommation-de-champignons-au-cours-de-la-saison-2014-Point-de-situation-au-17-08-2014-Donnees-consolidees-au-26-08-2014>

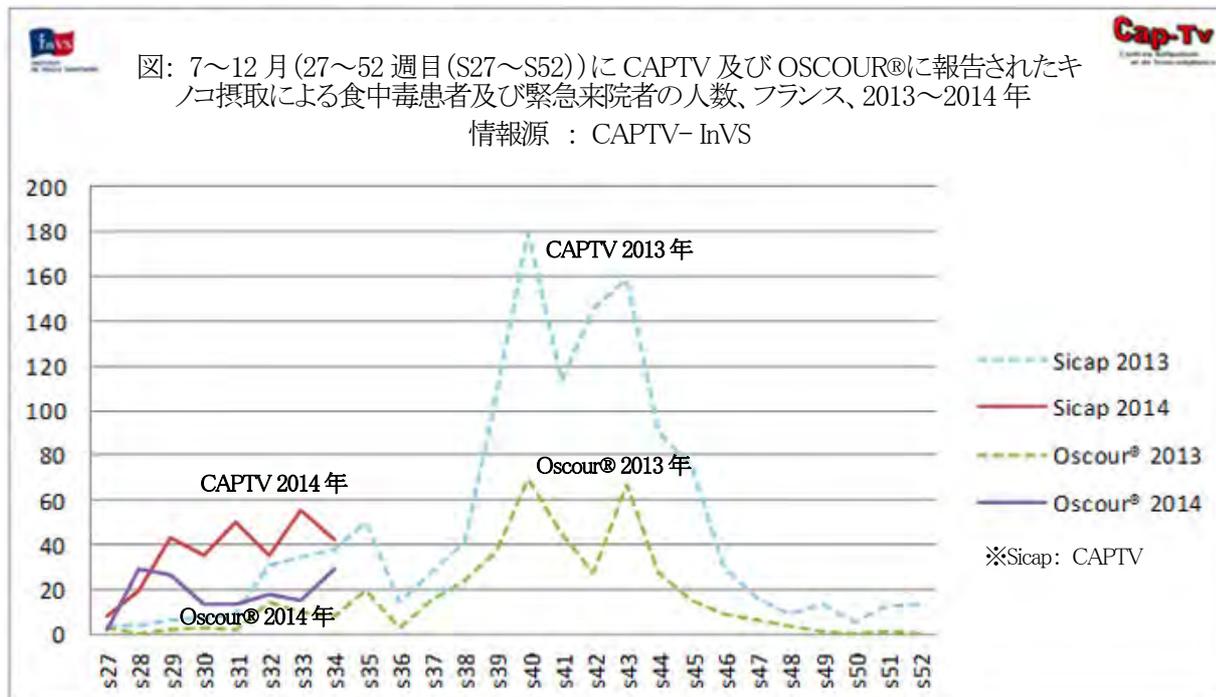
フランス衛生監視研究所(InVS)は 8 月 28 日、「2014 年シーズン中のキノコ摂取に関連する食中毒、2014 年 8 月 17 日時点の状況」と題し、2014 年のキノコによる食中毒についての中間報告を発表した。概要は以下のとおり。

InVS は 2010 年より薬物毒物中毒治療センター (CAPTV) とフランス OSCOUR®救急ネットワーク (フランスの救急サービスの 67%をカバーする) に報告されたキノコによる食中毒についてサーベイランスを実施している。

2014 年の 6 月 30 日から 8 月 17 日までに (下図の 27~33 週目 (S27~S33))、CAPTV に 240 人、OSCOUR®に 116 人が報告された。2013 年の同時期では、CAPTV に 95 人、OSCOUR®に 34 人が報告されている。

さらに、2014 年は 8 月 17 日までに CAPTV に重症 4 人、死亡 1 人が報告されている。2013 年の総計 (調査期間 7 月 1 日から 12 月 29 日) では重症 18 人、死亡 3 人であった。

今年の夏の気候は雨量が多かったため、キノコのシーズンが例年より早く始まり、今回のような結果となったと思われる。



また、この報告と同時に InVS は「何かわからないキノコは決して食べてはならない！」と題するプレスリリースも公表した。このプレスリリースは中間報告を補足し、240 人のキノコ中毒(そのうち重症 4 人、死亡 1 人)のほとんどが食用のキノコと間違えて摂取したことが原因であること、重度の消化器障害、移植が必要となる肝臓障害を引き起こし、死に至る場合があること、症状は摂取 12 時間後に現れ、急速に悪化することなどを警告している。

この 2014 年 8 月 28 日発表のプレスリリースは以下の URL より入手可能である。

<http://www.invs.sante.fr/Espace-presse/Communiqués-de-presse/2014/Ne-consommez-jamais-un-champignon-dont-l-identification-n'est-pas-certaine>

○関連情報（海外）

・米国食品医薬品庁(FDA)

「Bad Bug Book 第二版」2012年 キノコ毒に関する情報提供(pp.218～230)

生命を危うくするキノコ毒;細胞が破壊され、臓器不全に陥る。

・原形質毒;アマトキシン類、ヒドラジン類、オレラニン

生命を危険にさらすキノコ毒;通常は生命を危うくするものではないが、大量に摂取したり、HIV 罹患といった健康上の問題を有したりする場合には重篤となり死亡する可能性がある。

・神経毒;ムスカリン中毒、イボテン酸/ムシモール中毒、シロシビン中毒

・胃腸刺激性物質

・ジスルフイラム様キノコ中毒(アルコール摂取で毒性発現);コプリン

<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/CausesOfIllnessBadBugBook/>

○関連情報（国内）

・食品安全委員会

1)「毒キノコによる食中毒にご注意ください」(平成 25 年 9 月 12 日付け)

秋の行楽シーズンを迎えるにあたり誤って毒キノコを採取しないよう注意喚起し、キノコ毒の特徴及び注意すべき毒キノコについて紹介。

http://www.fsc.go.jp/sonota/kinoko_tyudoku.html

2)「スギヒラタケの摂取について(注意喚起)」(平成 21 年 10 月 21 日付け)

スギヒラタケの摂取による急性脳症発生の疑い事例を受け、スギヒラタケを摂取しないよう注意喚起。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/sugihiratake/>

・厚生労働省

1)「毒キノコによる食中毒に注意しましょう」

食用と間違えやすい毒キノコの例を紹介。

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html

2)「毒キノコによる食中毒等の発生状況」

毒キノコによる食中毒の月ごとの事件数及び患者数、キノコの種類別発生状況、自治体別発生状況

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohisya/101022-2.html>

3)2014 年国内の毒キノコによる食中毒

発症年月日	都道府県	原因キノコ	症状	患者数
平成 26 年 8 月 26 日	長野県	テングタケ	視覚異常、嘔吐、意識混濁など	1 名(0)
平成 26 年 8 月 29 日	福島県	ニセシヨウロ	嘔吐、腹痛、下痢	3 名(0)

※括弧は死亡者数

※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。