

食品安全関係情報( 10月18日 ~10月31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)

10月18日 ~10月31日 (前回10月4日 ~10月17日)	収集件数 (合計89/92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 (3/5件)	米国 (1/4件)	カナダ (3/6件)	EU、EFSA (23/17件)	各国 (25/19件)	FSANZ等 (2/2件)	中国 (12/8件)	各国 (7/7件)	各国 (0/1件)	報道、論文等も含む (13/23件)
化学物質 (28/24件)	化学物質・汚染物質 (4件)	0	0	0	1	1	0	0	0	0	2
	食品添加物 (10)	0	0	3	7	0	0	0	0	0	0
	農薬 (9)	0	0	0	3	3	0	2	0	0	1
	動物用医薬品 (1)	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
	器具・容器包装 (4)	0	0	0	3	0	0	0	0	0	1
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	計 (28件)	0	0	3	14	4	0	2	1	0	4
微生物・プリオン・自然毒 (25/28件)	細菌 (7件)	0	0	0	0	5	0	2	0	0	0
	ウイルス (6)	1	1	0	1	2	0	0	1	0	0
	原虫・寄生虫 (1)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	プリオン (4)	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0
	植物性自然毒 (2)	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
	カビ毒(マイコトキシン) (1)	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	動物性自然毒 (1)	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	その他 (3)	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0
計 (25件)	2	1	0	4	13	0	4	1	0	0	
新食品等 (10/6件)	新食品 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	GMO (4)	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
	健康食品 (3)	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1
	アレルギー (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	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 (2)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計 (10件)	0	0	0	0	3	0	0	1	0	6	
肥料・飼料等 (5/4件)	肥料 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	飼料 (5)	0	0	0	4	1	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	計 (5件)	0	0	0	4	1	0	0	0	0	0
その他 (21/30件)	表示 (2件)	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
	放射性物質 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (16)	1	0	0	1	3	1	6	4	0	0
	論文情報 (3)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	計 (21件)	1	0	0	1	4	2	6	4	0	3
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(10月18日～10月31日収集分 89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/fsciiis/>)をご覧ください)

### 【化学物質】

- ・欧州食品安全機関(EFSA)、食品(特に果実類及び野菜類)中の過塩素酸塩の存在に係る公衆衛生リスクに関する科学的意見書を公表
- ・論文紹介:「スウェーデンの少年のフタル酸エステルへの出生前暴露及び肛門性器間距離」
- ・論文紹介:「メキシコのヒ素暴露のバイオマーカー前向きコホート研究における妊婦ヒ素暴露、ヒ素のメチル化代謝効率及び出産結果」

### 【微生物・プリオン・自然毒】

- ・世界保健機関(WHO)、中国の鳥インフルエンザA(H7N9)ウイルス感染情報を更新(10月29日付)
- ・台湾衛生福利部疾病管制署、中国において2人が鳥インフルエンザA(H7N9)ウイルスに感染した旨公表
- ・欧州食品安全機関(EFSA)、フードチェーンを通してのエボラウイルス(EBOV)感染リスクの最新情報に係る科学報告書を公表
- ・フランス法律普及局、食肉処理場におけるBSEスクリーニング検査を2002年1月1日前出生牛とする2014年9月30日付法令を発表
- ・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、海に生息する貝を汚染する下痢性貝毒の汚染危険区域と汚染危険期間の決定方法に関する報告書を発表

### 【新食品等】

- ・台湾衛生福利部食品薬物管理署、2種類の「健康食品」の定義を説明

### 【その他】

- ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、各種オミクス手法(omics techniques)をレギュラトリー毒性学(regulatory toxicology)への適用可能性に関する国際ワークショップを開催した旨を公表
- ・台湾衛生福利部、日本から輸入される食品に放射性物質検査報告書等の添付を義務付ける草案を公表、意見募集を開始

## 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

#### フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、海産の貝を汚染する下痢性貝毒のリスクを有する区域と期間の決定方法に関する報告書を発表

公表日：2014年10月6日 情報源：欧州食品安全機関(EFSA)

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/ERCA2012sa0272.pdf>

フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)は10月6日、海産の貝を汚染する下痢性貝毒(藻類由来の脂溶性貝毒、オカダ酸及び類縁体等)のリスクのある区域と期間の決定方法に関する報告書を発表した。海洋開発研究所(Iframer)は、植物プランクトン・藻毒サーベイランス・ネットワーク(REPHY)を通して二枚貝の採捕区域で検査を実施している。この検査に関する技術書は毎年見直されている。

##### 1. 検査について

二枚貝中の藻類由来貝毒の検査は、EU規則(EC)No.854/2004で次の調査が規定されている。

- ・有毒プランクトンの種類、生息数と地理的な分布の変化を調べるための海水の定期的な採取。
- ・有害プランクトンの生息区域に棲む汚染されやすい二枚貝についての定期的な貝毒の検査。

##### 2. 観測データの解析について

2010～2013年の観測データについて統計学的解析を行い、リスクのある期間を特定する現在のシステムの有効性、現在のシステムの改良の可能性について検討した。

現在行われている汚染リスクのある区域及び期間の特定方法(過去3年間の観測期間中に、規定された濃度の上限値を超える結果が1回以上)は限界がある。そこで、各々の「区域・時期」の観測値が、規定上限値を超える可能性を評価するアプローチが提案されている。このシステムは現在のシステムより正確で、摂取者の安全をより高めることができるとしている。

### ○関連情報(海外)

- ・欧州連合(EU)Regulation(EC) No.854/2004

動物由来食品の公的管理体制に対する規則(2004年)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0083:0127:EN:PDF>

- ・欧州食品安全機関(EFSA)、

貝類の海産毒(下痢性貝毒であるオカダ酸及び類縁体)に関する科学パネルの意見書(2008年)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific\\_Opinion/contam\\_ej\\_589\\_okadaic\\_acid\\_en\\_3.pdf](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific_Opinion/contam_ej_589_okadaic_acid_en_3.pdf)

### ○関連情報(国内)

- ・食品安全委員会 二枚貝中の下痢性貝毒であるオカダ酸群の食品健康影響評価書(2014年7月)

二枚貝中のオカダ酸群について、急性参照用量を0.3 μg オカダ酸当量/kg体重と設定。

<http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20130827309>

- ・農林水産省「貝毒の対策」

国内において規制値を超える二枚貝が出荷されたり採捕されたりすることがないように、都道府県が実施している対策について紹介。

[http://www.maff.go.jp/syouan/tikusui/gyokai/g\\_kenko/busitu/01c\\_taisaku.html](http://www.maff.go.jp/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/01c_taisaku.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/>) をご覧下さい