

食品安全関係情報(11月29日 ~12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)

11月29日 ~12月29日 (前回11月15日 ~11月28日)		国際機関 WHO・FAO等 (8/7件)	北米 米国 (10/6件)	カナダ (8/5件)	欧州 EU、EFSA (44/27件)	各国 (41/25件)	大洋州 FSANZ等 (3/0件)	アジア 中国 (15/4件)		各国 (10/6件)	中南米等 各国 (1/0件)	その他 報道、論文等も含む (47/13件)
化学物質 (46/18件)	化学物質・汚染物質 (10件)	0	0	0	1	4	0	1	2	0	2	
	食品添加物 (6)	1	0	1	1	2	0	1	0	0		
	農薬 (17)	0	1	0	9	5	0	0	2	0		
	動物用医薬品 (3)	0	0	0	1	1	0	0	0	0		
	器具・容器包装 (5)	0	1	1	1	1	0	0	0	0		
	その他 (5)	0	0	0	1	1	0	0	1	1		
	計 (46件)	1	2	2	14	14	0	2	5	1		
微生物・プリオン・自然毒 (77/44件)	細菌 (12件)	0	3	0	0	4	0	1	1	0		
	ウイルス (34)	2	3	2	9	6	0	1	1	0		
	原虫・寄生虫 (3)	0	0	0	3	0	0	0	0	0		
	プリオン (8)	0	0	1	4	1	0	0	0	0		
	植物性自然毒 (7)	0	0	0	0	1	0	3	1	0		
	カビ毒(マイコトキシン) (2)	0	0	0	1	1	0	0	0	0		
	動物性自然毒 (1)	0	0	1	0	0	0	0	0	0		
	その他 (10)	4	0	0	3	0	1	1	0	0		
計 (77件)	6	6	4	20	13	1	6	3	0			
新食品等 (15/6件)	新食品 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	GMO (6)	0	0	0	3	1	0	0	0	0		
	健康食品 (5)	0	0	1	0	1	0	0	1	0		
	アレルギー (4)	0	0	0	0	2	0	0	0	0		
	クローン (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		
	ナノテクノロジー (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
計 (15件)	0	0	1	3	4	0	0	1	0			
肥料・飼料等 (6/9件)	肥料 (2件)	0	0	0	1	0	0	0	0	0		
	飼料 (4)	1	0	0	3	0	0	0	0	0		
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	計 (6件)	1	0	0	4	0	0	0	0	0		
その他 (42/16件)	表示 (5件)	0	2	0	0	2	1	0	0	0		
	放射性物質 (2)	0	0	0	0	1	0	0	0	0		
	栄養 (1)	0	0	1	0	0	0	0	0	0		
	その他 (20)	0	0	0	3	6	1	7	1	0		
	論文情報 (14)	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	計 (42件)	0	2	1	3	9	2	7	1	0		
海外の食中毒 (1/0件)	細菌 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	ウイルス (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	その他 (1)	0	0	0	0	1	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(11月29日～12月19日収集分187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】

- ・ 米国食品医薬品庁(FDA)、ビスフェノール A(BPA)に係る安全性評価書を更新
- ・ 欧州食品安全機関(EFSA)
 - ・ 食品中のアクリルアミドに係る意見公募の結果に関するフォローアップ会合を踏まえ、さらに精密にリスク評価する旨を公表
 - ・ ビスフェノール A に関する科学的意見書を採択し、2015年1月末までに公表することを公表
- ・ フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、飲料水中の塩化ビニルの水質基準を超えている状況のリスク評価に関する報告書を発表
- ・ アイルランド農業・食料・海洋省(DAFM)、雌牛及び雄牛のウシ科動物からの腎臓をカドミウムリスクによりフードチェーンから除外にするよう注意喚起

【微生物・プリオン・自然毒】

- ・ 米国疾病管理予防センター(CDC)、キャラメルアップルが原因とみられるリステリア・モノサイトゲネスによる集団感染情報を発表
- ・ 欧州食品安全機関(EFSA)
 - ・ 高病原性鳥インフルエンザ H5N8 亜型に関する科学報告書を公表
 - ・ 2014年微生物学的リスク評価に関する科学ネットワーク年次報告書を公表
 - ・ 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 (茎菜類及びにんじん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)を公表
- ・ Eurosurveillance : 「2012年に北ドイツで発生したパン製品に関連する A 型肝炎集団食中毒」
- ・ 英国食品基準庁(FSA)、市販鶏肉のカンピロバクター汚染状況の調査結果を公表
- ・ 台湾衛生福利部疾病管制署、貝類の生食による A 型肝炎に関して注意喚起
- ・ 豪州・NZ 食品基準機関(FSANZ)、未処理の生乳の飲用について注意喚起

【新食品等】

- ・ 欧州委員会(EC)健康・消費者保護総局(DG SANCO)、欧州理事会と欧州議会は加盟国が自国内で遺伝子組換え農作物を栽培できるか否かについて決定権をもつことに合意した旨公表
- ・ 欧州食品安全機関(EFSA)、報告書「RNA 干渉利用による遺伝子組換え植物のリスク評価に関する要考慮事項」を発表

【その他】

- ・ 米国食品医薬品庁(FDA)、特定ビールの表示に係る最終ガイダンスを発表

H27. 1. 20

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—細菌

英国食品基準庁 (FSA)、市販鶏肉のカンピロバクター汚染状況の調査結果を公表

公表日：2014年11月27日 情報源：英国食品基準庁 (FSA)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13251/campylobacter-survey>

英国食品基準庁 (FSA)は11月27日、英国の市販鶏肉のカンピロバクター汚染の状況に関する2014年第2四半期 (5月～7月)調査結果を公表した。

カンピロバクター対策はFSAの最優先課題となっており、FSAはフードチェーン全体の活動キャンペーンの先頭指揮を執っている。本調査では2014年2月～2015年2月に、英国の大型販売店、小規模の個人商店及び精肉店で販売される丸鶏4,000検体について検査することとなっており、これまでに冷蔵丸鶏の計1,995検体及びそれらの包装を検査した。今回の報告では、大手販売店の個別の調査結果を公表している。調査結果の概要は以下のとおり。

- (1)検査した鶏肉の18%から、最大汚染レベル (>1,000cfu (コロニー形成単位)/g) のカンピロバクターが検出された。
- (2)検査した鶏肉の70%から、カンピロバクターが検出された。
- (3)検査した鶏肉包装(外側)の6%からカンピロバクターが検出され、1検体が最大汚染レベル (>1,000cfu/g) であった。

販売店間で汚染率にばらつきが見られるが、最終製品におけるカンピロバクター低減目標 (2015年末までに食肉加工完了時点で>1,000cfu/gの検体が10%未満) を満たした事業者はなかった。

一般的に、第2四半期は第1四半期 (2月～4月)よりも汚染率が増加 (59%→70%)したが、これは、第2四半期の検体採取が夏季に行われたことによると考えられる。

カンピロバクターは十分な加熱調理により死滅するが、英国では最も感染者数の多い食中毒病原体であり、年間約28万人が感染していると推定されている。家きん肉が主な感染源である。

FSAは今回の結果について、「食品業界、特に小売販売店において、鶏肉のカンピロバクター汚染を低減する必要性が示された。18%の丸鶏から最大汚染レベル (>1,000cfu/g) のカンピロバクターが検出され、70%以上の丸鶏がカンピロバクター汚染されていた。カンピロバクターから消費者を保護する道のりは遠い。」と述べた。

鶏肉は十分に加熱し、調理ガイドラインに従って調理すれば、公衆衛生リスクは極めて低くなる。「英国で販売される英国産の冷蔵丸鶏のカンピロバクターに関する微生物学調査: 第1四半期及び第2四半期中間報告書」(5ページ)は、以下のURLから入手可能。

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/campylobacter-survey-q2-report.pdf>

小売販売店別の調査結果は以下の通り。

販売店名	検体数	カンピロバクター陽性率% (皮検体) (95%信頼区間)	カンピロバクター 1000cfu/g 超率%(皮検体) (95%信頼区間)	カンピロバクター 陽性率%(包装検体) (95%信頼区間)
Asda	312	78 (73 - 82)	28 (23 - 33)	12 (8 - 15)
The Cooperative	171	73 (66 - 80)	19 (14 - 25)	5 (2 - 9)
M&S	68	67 (55 - 78)	22 (13 - 33)	4 (0 - 10)
Morrison's	179	69 (62 - 75)	21 (16 - 28)	9 (5 - 14)
Sainsbury's	300	69 (63 - 74)	14 (11 - 19)	3 (1-6)
Tesco	607	64 (61 - 68)	11 (9 - 14)	3 (2-4)
Waitrose	70	69 (58 - 80)	16 (8 - 25)	9 (3 - 18)
その他*	288	76 (71 - 80)	25 (20 - 30)	7 (4 - 10)
合 計	1,995	70 (68 - 72)	18 (17 - 20)	6 (5 - 7)

※ 小規模スーパーマーケット、コンビニエンスストア、個人商店、精肉店

○関連情報 (海外)

・英国食品基準庁 (FSA)

1) カンピロバクター対策の新計画を発表 (2013年8月30日)

鶏肉のカンピロバクター汚染状況のモニタリングを実施する。2015年の目標は、1000cfu/g を超える検体を 10% とする。

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/board/board-papers-2013/fsa-130904.pdf>

2) 2014年第一四半期市販生鮮鶏肉のカンピロバクター調査結果を公表 (2014年8月5日)

市販鶏肉のカンピロバクター汚染調査の結果、検体の 59%からカンピロバクターが検出された。また、検体の 16%が、1,000cfu/g 超であった。包装の外側検体の 4%からカンピロバクターが検出され、そのうち 1 検体は、1,000cfu/swab (検査用の綿棒)超であった。

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/9279/campylobacter-survey>

・欧州食品安全機関(EFSA) 鶏肉生産におけるカンピロバクターに係る科学的意見書(フードチェーンの各段階における管理選択肢、実施方針及び目標)を公表(2011年4月7日)

カンピロバクター症患者の 5~8 割は鶏肉由来となっているとみられる。もし市販生鮮鶏肉において、首皮、胸皮検体のカンピロバクターがそれぞれ 1000、500cfu/g の許容限界内となれば、理論上 EU 加盟国におけるカンピロバクターによる公衆衛生リスクを 50~90%低減させることが可能となるかもしれない。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2105.htm>

○関連情報 (国内)

・食品安全委員会 食品健康影響評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジュジュニ/コリ」(2009年6月25日)

鶏肉とカンピロバクターの組合せについて、現状のリスク及び想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定。小売店の国産鶏肉の汚染率については、最低値 32%、最高値 96%、中央値 75% (平均値 65.8%)であった。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20041216001>

・農林水産省 鶏肉のカンピロバクター汚染低減に向けた取組(平成 25 年 6 月 28 日)

肉用鶏農場から食鳥処理場におけるカンピロバクターの汚染状況や鶏肉の汚染低減に向けた取り組みについて。

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_manage/seminar/pdf/siryoun2-2_chicken-campylobacter.pdf

※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