

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料
 「<平成23年度>食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
<p>グラヤノトキシン</p>	<p>・独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究所 http://www.niah.affrc.go.jp/disease/poisoning/manual/ericaceae.html ツツジ科植物はグラヤノトキシン(grayanotoxin)I～IIIを含む。アンドロメドトキシン、アセボトキシン、ロードトキシンはグラヤノトキシンと同一物質。グラヤノトキシンは細胞膜上のナトリウムチャンネルに結合し、これによって細胞は興奮状態と脱分極状態を維持し、容易にカルシウムが流入するため、骨格筋や心筋の収縮力を高め、期外収縮などを起こす。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・農林水産省:養ほう振興法(昭和30(1955)年8月27日法律第180号)(養ほう業者の届出) 第三条 業としてみつばちの飼育を行う者(以下「養ほう業者」という。)は、農林水産省令の定めるところにより、毎年、その住所地を管轄する都道府県知事に次の各号に掲げる事項を届け出なければならない。 一 氏名又は名称及び住所 二 ほう群数 三 飼育の場所及びその期間 四 その他農林水産省令で定める事項 2 前項の届出事項に関し変更があつたときは、その旨を前項の都道府県知事に届け出なければならない。</p> <p>・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) 意見書「トルコの黒海沿岸産のツツジ科植物由来ハチミツのグラヤノトキシンによる中毒」(週報323号65番記載)及びFAQ(週報326号77番) グラヤノトキシン含有つつじは北米及びアジアに生息するが、中毒は当該植物が優勢な地域でのみ想定される。ドイツのように当該植物が観賞用に栽培されるに過ぎない地域では、ツツジ由来ハチミツ中のグラヤノトキシンの濃度にリスクはないと考えられる。 ハチミツは製品により成分が非常に異なり、又グラヤノトキシン濃度も異なるため、正確な(訳注 中毒)量を示すことができないが、文献では5～180gである。最悪のケースではスプーン一杯でも中毒を起こす可能性がある。</p> <p>・米国食品医薬品庁(FDA) Bad Bug Book「grayanotoxin」 http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodborneIllness/FoodborneIllnessFoodbornePathogensNaturalToxins/BadBugBook/ucm071128.htm ・欧州中毒センター及び臨床毒物学者協会(EAPCCT) 第28回欧州中毒センター及び臨床中毒学者協会国際会議アブストラクト http://www.eapcct.org/publicfile.php?folder=congress&file=Abstracts_Seville.pdf</p>