

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○自然毒

<p>英国食品基準庁 (FSA)、貝類の監視で用いる動物試験の段階的廃止について公表</p>
<p>公表日：2012/5/17 情報源：英国食品基準庁 (FSA)</p>
<p>http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2012/may/shellfishtest</p> <p>英国食品基準庁 (FSA) は5月17日、貝類の監視で用いる動物試験の段階的廃止について公表した。</p> <p>FSAは、貝類監視プログラムにおいて、商業採捕貝類の麻痺性貝毒 (PSP) *及び脂溶性貝毒** (訳注：下痢性貝毒**) の検出のためにマウスを用いて実施する試験の完全廃止に成功した。</p> <p>FSAの貝類監視プログラムにおいて動物試験を段階的に廃止することは、FSAの長年の目標であった。これまで、他に利用可能な試験方法がない時点においては、マウスを用いた試験が貝類に含まれる諸毒素を検出する最適な方法とされてきた。FSAと環境漁業水産養殖センター(Cefas)は、代替となる試験方法の開発に長い年月を費やしてきた。</p> <p>これは動物の負担軽減という我が国の目標の実現へ向けて意義のあることで、FSAが長年資金提供を行ってきた研究によって達成されたものである。</p> <p>ヒトが摂取した場合に重篤な疾病を引き起こす可能性のあるPSP及び脂溶性貝毒を可能な限り効率的に検出することは重要である。効率的な検出を実現させるために、マウスを用いた試験に代わる適切な試験方法を法定の生物毒素試験全てに導入することが望まれていた。</p> <p>Cefasは、動物を用いない試験方法を最初に実施した研究所の一つとなり、新たな分析技術を採用した試験方法は、試験実績を大きく向上させるとしている。</p> <p>英国では、2006年にEU諸国で初めて高速液体クロマトグラフィー (HPLC) を用いた検出法を正式に導入し、その結果、マウスバイオアッセイ (MBA) 試験への依存度が大きく減少した。</p> <p>FSAは、液体クロマトグラフィー質量分析 (LC-MS) を用いた脂溶性貝毒の検出法の開発を委託していたが、2011年7月にこの方法が8種の主要貝類に適用され、MBA試験の実施数が大きく減った。</p> <p>この2つの試験方法はさらに改良され、他の商業採捕貝類に対して用いることができるか確認が行われた。その結果、全ての動物試験が完全に非動物試験に代替された。</p> <p>* 麻痺性貝毒、下痢性貝毒: 二枚貝の貝毒は、引き起こす症状ごとに分類され、リスク管理が行われている。 ** 脂溶性貝毒: 我が国においては、脂溶性貝毒を昭和56年に「下痢性貝毒」と改めた。</p>
<p>○関連情報 (海外)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・欧州食品安全機関(EFSA):「動物実験の代替、削減及び改善を推進する既存の取組: 食品及び飼料のリスク評価への適応性」 http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1052.htm ・欧州食品安全機関(EFSA):「貝類の海洋性生物毒素に関する科学的意見書-新興毒素シガテラ毒群」 意見書の中で、「動物を用いない試験が利用可能にもかかわらず、多くの動物が使用されていることについて、利害関係者(規制当局、動物福祉団体及び科学団体)は、懸念を示している。」旨が記載されている。 http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1627.pdf
<p>○関連情報 (国内)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会: 食品安全確保総合調査「魚介類の自然毒に係る調査」 http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20070330006 ・厚生労働省:「自然毒のリスクプロファイル: 二枚貝: 麻痺性貝毒」 http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_09.html ・農林水産省:「健康に悪影響を与える可能性のある魚介類中に含まれる物質などについて」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/index.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/fsciis/>)をご覧ください。