

## 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—動物性自然毒

#### 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：フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)

<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  $\mu$ g 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