

平成 26 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  
(かび毒・自然毒等関連) について

○平成 26 年度自ら評価案件の決定までのフロー

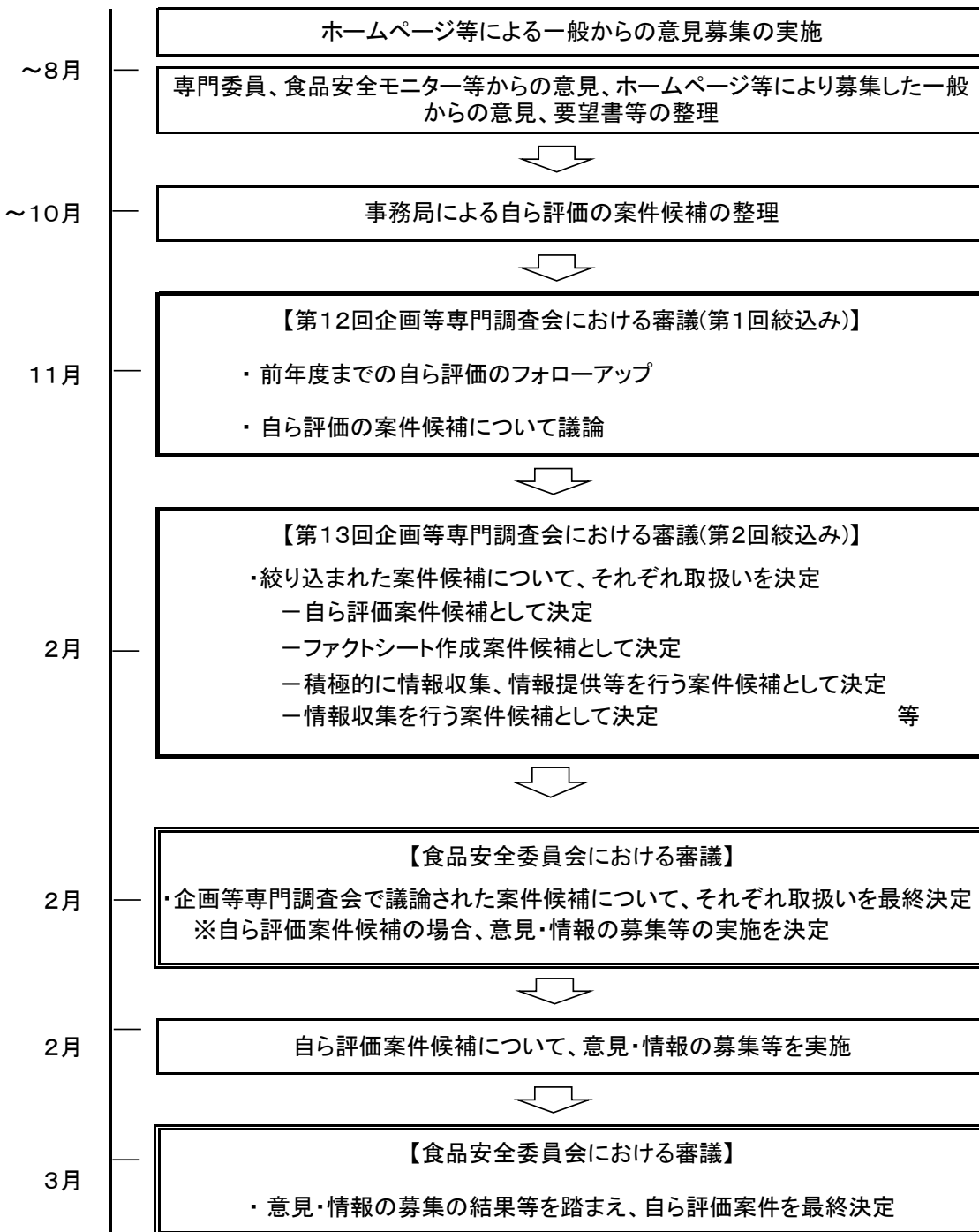
第 13 回企画等専門調査会 (平成 27 年 1 月 30 日) 資料 1-1

○平成 26 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)

第 12 回企画等専門調査会 (平成 26 年 12 月 8 日) 資料 2-5

より、かび毒・自然毒等関連抜粋

## 平成26年度自ら評価案件の決定までのフロー



※ 企画等専門調査会における審議後、必要に応じ、事務局においてリスク管理機関等の関係者への説明や評価サイド(専門調査会を含む。)の考え方の整理を行う。

<平成26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)

- ※1 添加物、農薬、動物用医薬品、器具・容器包装、化学物質・汚染物質、微生物・ウイルス、プリオン、かび毒・自然毒等、肥料・飼料等及びその他から選択  
 ※2 ①(食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告等)、②(委員会に対する文書)、③(外部募集)及び④(その他(委員、専門委員、専門参考人、委員会事務局等による独自の提案))から選択  
 ※3 ・項目(4)～(5)は、原則、提案者の記述をそのまま記載し、一部事務局で平仄を揃えている。  
 ・項目(6)～(13)は、提案者からの情報に加え、事務局で追記している。

1. 評価案件候補としての是非について御議論いただきたいもの

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
7	かび毒・自然毒等	かび毒・自然毒等専門調査会専門委員	④	かび毒(フモニン)	Codex規格で近々規格が決定(2014年7月のコーデックス委員会第37回会合で決定)することを受け、わが国でも規格基準の必要性を検討する必要があるため。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フモニンは、主にFusarium属により産生されるかび毒であり、現在までにフモニンA、B、C及びP群が報告されているが、そのうち頻度高く検出されるのはB群のうちのB1、B2及びB3である。</li> <li>・世界各地のとうもろこしから高頻度、高濃度に検出され、そのうちフモニンB1が最も多く、B2、B3と続く。その他に含まれる可能性のあるものとしては飼料穀物であるマイロ(こうりゃん)、麦類、大豆、米、アスパラガスなどがある。</li> <li>・諸外国ではフモニンはウマの白質脳症、ブタ肺水症の発生で注目されるようになった。ヒトでは食道がんとの関連が疑われている。最近では、とうもろこし加工品を主食とする国・地域での新生児の神経管に関する催奇形性から注目されている。</li> <li>・我が国では健康被害の報告はない。</li> <li>・IARCではフモニンB1をGroup2B(ヒトに対して発がん性の可能性がある)に分類。</li> <li>・JECFA monograph(2012)</li> </ul>	有	有	<海外> JECFAによるリスク評価 暫定耐容一日摂取量(PMTDI)(B1、B2、B3のグループとして)=2μg/kg体重/日	<国内> 農林水産省 ・情報提供「いろいろなかび」 農林水産省が優先的にリスク管理を進めているかび毒のひとつとしてフモニンに取り組んでいる。  <海外> Codexの製品中の基準値(B1+B2) ・未加工のとうもろこし穀粒 4000μg/kg ・とうもろこし粉及び粗挽きとうもろこし 2000μg/kg 穀類のかび毒汚染の防止と低減に関する実施規範を採択	無	無	・評価に当たっては、調査事業を実施し、活用することが必要。

## 2. 今回の自ら評価の対象ではないと考えられるもの

理由

A 現在評価中又は評価済み

B 食品の問題ではないもの（環境汚染物質等）

C リスク評価の問題ではないもの（表示、監視・指導等の制度や、摂取態様・使用方法に関するもの）

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
18	かび毒・自然毒等	企画等専門調査会専門委員	④	ウナギ目魚類の血清毒（イクシオトキシン等）	<p>・ウナギやアナゴ等の生食(刺身等)での提供が健康被害を惹起する懸念に対し、警鐘を鳴らす必要性の有無を評価する必要がある。</p> <p>・生食のリスクはもとより、調理中などに血清毒が付着、または体内に入る可能性を考慮した評価が求められる。(血抜きなどの適切な処理をすれば生食を可能とするのか。またそうであるなら、適切な処理とはいかなるものか)</p> <p>・血清毒はタンパク質で構成され、60℃、5分の加熱で毒性を喪失(鰻の場合)。通常の加熱調理で、食品衛生上の問題はないとされるが、本提案は生食及び調理過程のリスク評価を求めるものである。</p>	<p>・人への健康影響に関する情報 血清が目や口に入ると、激しい灼熱感や粘膜の発赤が、傷口に入ると、炎症、化膿、浮腫などが引き起こされる。また、下痢、嘔吐、皮膚の発疹、チアノーゼ、無気力症、不整脈、衰弱、感覚異常、麻痺、呼吸困難を惹起し、死亡することもある。</p> <p>・どのような食品にどの程度含まれているかや摂取の状況 ウナギ、アナゴ、ハモ、ウツボ等のウナギ目魚類。一部、刺身(生食)で提供している店舗があり、珍重されている</p> <p>・流通状況 一般的な小売業では、生食用としての流通はほぼ見受けられない 加熱を前提にした鮮魚としての流通は見受けられる(丸魚・開き等)</p> <p>・刺身用通販あり ・釣魚が家庭内調理される機会も想定される</p>	無	有		<p>厚生労働省 「自然毒のリスクプロファイル 魚類:血清毒」 わが国では食中毒の正式記録はない。</p> <p><a href="http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_06.html">http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_06.html</a></p>	無		(C) 摂取態様等  通常の食生活においては、非加熱のウナギ等の血液や粘液が摂取されることは想定されず、イクシオトキシン等による食中毒が発生する可能性が低い。また、現実には、国内においても海外においても、食品衛生上の問題になっていない。このため、食品健康影響評価の実施の優先度が高いものとは言えない。また、科学的知見が極めて限られている。
23	その他	食品安全モニター(提案)	③	有毒植物の混入	<p>・世界の各地には得体のしれない植物がある。輸入食品には何が入ってくるかわからない。そういう植物を常に監視する。</p>		無	無		<p>厚生労働省 ・検疫所において輸入食品の管理を実施している。 「自然毒のリスクプロファイル」をホームページにて公表し、危険性の情報提供を行っている。</p> <p>食品安全委員会 ・ホームページの食品安全関係情報において、海外の自然毒による健康被害等事例紹介を実施している。</p>	無		(B) (評価対象が特定できない)  ・具体的な植物が不明であり、評価対象が特定できない。 ・検疫所において輸入食品の管理を実施している。