

かび毒「フモニン」に関する知見の状況

1. 危害情報について

フモニンは世界各地のトウモロコシから高頻度、高濃度に検出され、最近ではトウモロコシ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。

2. 食品健康影響評価について

食品安全委員会でこれまで評価したかび毒は以下のとおり。

- ・パツリン（平成15年）
- ・総アフラトキシン（平成21年）
- ・デオキシニバレノール、ニバレノール（平成22年自ら評価）
- ・乳中のアフラトキシン M₁、飼料中のアフラトキシン B₁（平成25年）
- ・オクラトキシン A（平成26年自ら評価）

フモニンについても上述の既存評価と同様に評価が可能と考えられる。

3. これまで実施した調査等について

・ 主な文献収集による汚染実態、毒性、中毒事例、諸外国や国際機関のリスク評価などの概要の取りまとめ（食品安全委員会 平成22年度調査事業）

・ 市販食品中（フモニン汚染の可能性のある22品目、1,226検体）のフモニン（FBs：フモニン B₁, B₂, B₃）汚染実態調査及び日本におけるフモニン暴露量の推計（厚生労働省 平成16～18年度「食品中のカビ毒の毒性および暴露評価に関する研究」及び平成19～21年度「カビ毒を含む食品の安全性に関する研究」）

- ・ 食品中のフモニン汚染実態調査（厚生労働省 平成22年度～）
- ・ 配合飼料及び飼料原料中のフモニンの汚染実態調査（農林水産省、（独）農林水産消費安全技術センター 平成13年度～）
- ・ カビ毒の動態解明と産生低減技術の開発（農林水産省 平成25～29年度）

4. 今後必要とされること

フモニンの健康影響評価を実施することとなった場合には、上記の知見に加え、食品安全確保総合調査を活用し、国際機関・諸外国等の評価書及び文献について、近年の文献も含めて更に詳しく収集・翻訳・分析・整理を行うとともに、これまでに厚生労働省・農林水産省等が実施している品目以外に、リスク評価のためのデータが乏しい食品群等があれば、食品安全委員会において補完的な汚染実態調査を行うことが必要である。