

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—ウイルス

アイルランド食品安全庁(FSAI)、輸入冷凍ベリー類は煮沸してから摂取するよう再度注意喚起

公表日:2015年5月21日 情報源:アイルランド食品安全庁(FSAI)

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases_frozen_imported_berries_advice_21052015.html

アイルランド食品安全庁(FSAI)は5月21日、輸入冷凍ベリー類は煮沸してから摂取するよう再度注意喚起した。

FSAIは、消費者に向けて、全ての輸入冷凍ベリー類は、摂取する前に少なくとも1分間煮沸するようことの助言を繰り返した。この注意喚起は、最近のスウェーデンでのノロウイルスによる集団食中毒及び豪州での集団A型肝炎の発生を受けて出されたものである。アイルランドにこれらの事例に関連したベリー類が輸入されたとの証拠はない。

スウェーデンでは、今年5月初めに高齢者施設で70人のノロウイルス感染者が発生し、死亡者3人とされている。調査の結果、セルビアから輸入された冷凍ラズベリーが汚染源であることが確認された。スウェーデン政府の助言に反して、同施設では冷凍輸入ベリー類が加熱されずにデザートに供されていた。豪州では、今年2月から3月にかけて冷凍輸入ベリー類が関与する集団A型肝炎で30人を超える患者が発生した。

FSAIが全ての輸入冷凍ベリー類を煮沸すべきとの助言を初めて出したのは、アイルランドで冷凍輸入ベリー類が関与するA型肝炎ウイルス集団感染の調査が行われた2013年である。

その後欧州で関連した集団感染が発生したことを受け、2014年に同じ助言が再度出された。アイルランドでの集団感染は、欧州連合(EU)の12加盟国において1,000人を超える患者が報告された1件の集団感染の一部であることが分かった。欧州全域での調査によって、12の食品事業者が扱う複数ロットの冷凍ベリー類が5か国での患者に関与するとされたが、感染源の特定には至らなかった。

○微生物・プリオン・自然毒—植物性自然毒

米国疾病管理予防センター(CDC)、ライチ果実が関与したウイルス脳炎が疑われる事案の推定原因を発表

公表日:2014年5月15日 情報源:米国疾病管理予防センター(CDC)

http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/21/5/14-1650_article

米国疾病管理予防センター(CDC)の月刊誌「Emerging Infectious Disease」2014年5月号に、「ライチ果実が関与したウイルス脳炎が疑われる事案のほぼ確実な毒性原因(Probable Toxic Cause for Suspected Lychee-Linked Viral Encephalitis)」と題する文書が掲載されている。以下本文から。

Paireau 博士らは、ベトナム北部の児童に発生した急性脳炎の疑いが持たれる未解明の集団感染とライチ果実の収穫に、時間空間的な関連があることを報じた。患者の臨床的・生物学的・免疫学的特徴は、ウイルス性であることを示唆していた。しかしながら、バングラデシュやインドでも発生しているライチが関係した急性脳障害は、同果実に含まれる植物性自然毒の摂取が原因であり、神経毒性 L-アミノ酸ヒポグリシンの同族体である α -(メチレンシクロプロピル)グリシンの摂取によって生じたものであろう。

ライチの類縁にあたるアキー果実もヒポグリシンが豊富で、栄養不良の児童がこれを摂取すると、用量依存性の中毒性低血糖脳症を誘発する。この症候群は、アキーを多食するジャマイカでよく知られており、2歳児から10歳児に多く、重度の低血糖症と代謝性アシドーシスを発症する。臨床病態としては、数時間か

ら数日の間に頭痛・口渇・発汗・嘔吐・嗜眠・発作・昏睡・死が生じる。患者は軽度から中程度の発熱をし、嘔吐は発症しないこともある。グリコーゲン/グルコースの体内蓄積量が少ない栄養不良児がアキーその他のムクロジ科果実(ライチ、ランブータン、リュウガン等)の未成熟の仮種皮(aril、いわゆる果肉部分)を多量に摂取すると、ほぼ確実に中毒性低血糖症候群にかかる。

児童が重度のムクロジ科果実中毒にかかると血中グルコース値が著しく低下するので、手指穿刺による血中グルコース検査が疑わしい症例を特定するための迅速かつ簡便な検診手段となる。グルコースの静脈投与が治療の第一選択肢で、同時にグルコース、血清アミノトランスフェラーゼ及び血清クレアチニンの値を継続的に監視する。体液の電解質、グルコース及び pH バランスの回復が治療の指標となる。

○関連情報 (海外)

・豪州保健省「A 型肝炎及び冷凍ベリー製品リコール情報」(2015 年 3 月 25 日付け)

2015 年 2 月 18 日から 3 月 25 日までの疫学情報、リコール対象の冷凍ベリー製品に関する情報を掲載。
<http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/ohp-hep-A-frozen-berry.htm>

・欧州食品安全機関(EFSA)「欧州の複数国にわたる A 型肝炎ウイルス集団感染に関連する食品の追跡に関する科学報告書」(2014 年 9 月 8 日付け)

2013 年 1 月以降に欧州 12 か国において、集団 A 型肝炎による患者が 1444 人発生した。患者の 8 割がベリー類を摂取しており、冷凍ベリー 16 ロットの検体から A 型肝炎ウイルスが特定された。単独の感染源の特定はできなかった。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3821.pdf>

・アイルランド食品安全庁(FSAI)「輸入冷凍ベリー類は摂取前に煮沸するよう改めて助言」(2014 年 9 月 8 日付け)

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/hepatitis_a_frozen_berries_advice_08092014.html

・カナダ食品検査庁(CFIA)「生鮮果実や野菜に含まれる自然毒 アキー果実に含まれる自然毒」(2012 年 3 月 20 日更新)

未熟な果実にはヒポグリシンと呼ばれる自然毒が含まれており、重大な健康影響をもたらす。この果実の可食部分は、適正に収穫され、下ごしらえされた、艶のある黒い種子の周りにある完熟した金色果肉部分だけである。アキーは、完熟し、木の上で自然に果実が開かない限り有毒である。

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/fact-sheets/specific-products-and-risks/fruits-and-vegetables/natural-toxins/eng/1332276569292/1332276685336>

・米国食品医薬品庁(FDA)「ヒポグリシン A を含んだ加工アキーフルーツの取り扱いにかかる指針」(2012 年 11 月 8 日付け)

ヒポグリシンは、100ppm を超えると健康リスクがあり、加工が不適切だと製品では 100ppm を超える場合がある。

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm327377.htm>

○関連情報 (国内)

・食品安全委員会「ファクトシート A 型肝炎」(平成 23 年 11 月 24 日付け)

A 型肝炎患者の国内感染事例では、カキなどの海産物、寿司及び肉類等、国外感染事例では、海産物、野菜・フルーツ、水等が感染源として推定されている。

<https://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/11hepatitis.pdf>

・厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル 植物性自然毒」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/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。