

食品安全関係情報(8月10日～8月30日 収集分※)について

「食品安全関係情報」として食品安全委員会が収集したハザード毎の地域別情報件数の概要

(集計数は、今回/前回)

8月10日～8月30日収集件数 (合計150/69件) (前回 6月29日～7月12日)		国際機関 WHO・FAO等 (10/2件)	北米 米国 (16/6件) カナダ (2/1件)		欧州 EU、EFSA (27/20件) 各国 (19/12件)		大洋州 FSANZ等 (6/5件)	アジア 中国 (12/7件) 各国 (10/4件)		中南米等 各国 (2/1件)	その他 報道、論文等も含む (46/11件)
化学物質 (45/18件)	化学物質・汚染物質 (11件)	0	0	0	0	2	1	2	0	0	6
	食品添加物 (4)	0	0	0	3	0	0	1	0	0	0
	農薬 (22)	0	6	0	6	3	2	0	4	1	0
	動物用医薬品 (3)	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0
	器具・容器包装 (3)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	その他 (2)	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0
微生物・プリオン・自然毒 (68/22件)	細菌 (22件)	2	3	0	0	7	1	2	0	0	7
	ウイルス (13)	3	2	2	1	0	0	0	0	0	5
	原虫・寄生虫 (6)	0	4	0	0	0	0	0	0	0	2
	プリオン (3)	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1
	植物性自然毒 (3)	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
	カビ毒(マイコトキシン) (9)	0	0	0	0	0	0	0	1	0	8
	動物性自然毒 (1)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	その他 (11)	3	0	0	1	1	0	1	0	0	5
新食品等 (7/5件)	新食品 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	GMO (2)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	健康食品 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アレルギー (3)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	クローン (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	放射線照射 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ナノテクノロジー (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	その他 (1)	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
肥料・飼料等 (6/7件)	肥料 (1件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	飼料 (5)	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他 (24/17件)	表示 (1件)	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
	放射性物質 (3)	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
	その他 (20)	0	0	0	9	5	2	2	1	0	1
海外の食中毒 (0/0件)	細菌 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ウイルス (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
海外のリコール (0/0件)	化学物質 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	微生物 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	異物混入等 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	表示違反 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

※収集期間については、主たる期間をいう。

食品安全関係情報(8月10日～8月30日収集分150件)のうち、主なものの紹介 (詳細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)

【化学物質】

- ・ニュージーランド第一次産業省(MPI)、中国に輸出した乳製品から原材料に基準を超えた硝酸塩が検出され、輸出証明書を取り消したことを公表
- ・香港食物環境衛生署食物安全センター、「第1回トータルダイエツスタディ報告書(第6報):アクリルアミド」を公表
- ・世界保健機関(WHO)、食品の化学的リスク評価に毒性学的懸念の閾値(TTC)手法を適用するための技術情報を募集

【微生物・プリオン・自然毒】

- ・米国疾病管理予防センター(CDC)
 - チーズが原因とみられる *Listeria monocytogenes* による集団感染情報を更新
 - サラダが原因とみられるサイクロスポーラ症の集団感染情報を更新
- ・英国食品基準庁(FSA)、リステリア症の感染源特定のための調査研究を募集
- ・ニュージーランド第一次産業省(MPI)、フォンテラ社のホエイたん白質濃縮物中に見つかった細菌はボツリヌス菌ではなかったことを確認
- ・国際連合食糧農業機関(FAO)、ヒトの中東呼吸器症候群(MERS)の感染源について結論づけるのは時期尚早と発表
- ・国際獣疫事務局(OIE)、動物とMERSコロナウイルスの関係に関するQ&Aを発表
- ・欧州連合(EU)、各国又は地域の牛海綿状脳症(BSE)ステータスについて日本等6か国を「無視できるリスク国」に、コスタリカを「管理されたリスク国」に変更
- ・スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、伝達性海綿状脳症(TSE)の監視・管理プログラムの改正を公表
- ・香港食物環境衛生署食物安全センター、マッドハニー中毒(mad honey poisoning)を紹介する文書を公表
- ・欧州連合(EU)、活二枚貝における海洋性生物毒素イェツトキシソ類の規制値を引き上げ
- ・欧州委員会(EC)健康・消費者保護総局(DG SANCO)、欧州連合(EU)が通知を受けた動物疾病発生状況(BSEを含む)を公表

【新食品等】

- ・国際連合食糧農業機関(FAO)、バイオテクノロジー(遺伝子組換え食品)に関するFAOの最新の取組を公表

【飼料・肥料等】

- ・欧州連合(EU)、飼料添加物としての3-アセチル-2,5-ジメチルチオフェンの認可を取消し

【その他】

- ・香港食物環境衛生署食物安全センター、日本の原子力事故に対する香港の食品安全管理を説明する文書を公表
- ・欧州食品安全機関(EFSA)
 - モリブデンの食事摂取基準に関する科学的意見書を公表
 - フッ化物の食事摂取基準に関する科学的意見書を公表
- ・台湾衛生福利部、「藻類食品衛生基準」を公表

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

化学物質—化学物質・汚染物質

<p>香港食物環境衛生署食物安全センター、「第1回トータルダイエツスタヂ報告書(第6報):アクリルアミド」を公表</p> <p>公表日:2013年7月29日 情報源:香港食物環境衛生署食物安全センター</p> <p>http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_firm/files/The_first_HKTDS_acrylamide_Exe_Sum_c.pdf</p> <p>香港食物環境衛生署食物安全センターは7月29日、第1回トータルダイエツスタヂ報告書(第6報)として、アクリルアミドの含量、暴露量及び暴露マージンについて公表した。概要は以下のとおり。</p> <ol style="list-style-type: none"> 本研究では532の混合試料についてアクリルアミドの分析を行った。14の食品群のうち、アクリルアミドの含有量が最も多かったのは「スナック菓子」(平均含有量 680μg/kg)で、次いで「野菜及び野菜加工品」(平均含有量 53μg/kg)、「豆類、種実類及びその加工品」(平均含有量 40μg/kg)の順に多かった。しかし、「魚類・海産及びその加工品」の大部分(95%)、全ての「卵及び卵類製品」及び「アルコール飲料」からはアクリルアミドは検出されなかった。また、食品別ではポテトチップスが最も多く(平均含有量 680μg/kg)、次いでフライドポテト(平均含有量 390μg/kg)、炒めたズッキーニ(平均含有量 360μg/kg)だった。 香港市民が食事から摂取するアクリルアミドの量は、平均摂取群で 0.21μg/kg 体重/日、高摂取群で 0.54μg/kg 体重/日だった。両群の暴露マージンは、平均摂取群で 847~1,459、高摂取群で 334~576 であり、10,000 を大幅に下回っており、遺伝毒性発がん物質の点から言えば、これらの暴露マージンの値は小さく、ヒトの健康に影響を与える可能性が示されている。 「野菜及び野菜加工品」は市民が食事から摂取するアクリルアミド量の 52.4%となっており、特に野菜炒めは 44.9%である。次いで「穀物及び穀物製品」及び「混合食品となっている。また、じゃがいもを揚げた製品、ビスケット、朝食用シリアル中のアクリルアミド含有量も多く、これらも香港市民が食事から摂取するアクリルアミドの主要な摂取源となっている。 研究結果から、野菜炒めのアクリルアミド含有量が多いこと、同種の野菜炒めでもそのレベルに差があることが示された。逆に、生食又は茹でた野菜からはアクリルアミドは検出されなかった。一方、ヒユナ、クレソン、ホウレンソウ、中国レタス等の一部の野菜のアクリルアミド含有量は少なかった。 実験結果より、野菜を炒める際、温度が高く時間が長いほど生成されるアクリルアミドの量は多かった。サイシン及び空芯菜の葉物を炒める際に生成されるアクリルアミドはズッキーニ及び玉ねぎより少なかった。しかし、野菜を炒める際の食用油の使用がアクリルアミドの生成に影響を与えるかどうかについては、実験結果から明らかな関連性は見いだせなかった。これらの実験及び飲食店において採取した野菜炒めから検出されたアクリルアミドの量はいずれもトータルダイエツスタヂにおける同種のものより少なかった。このことから、今回のトータルダイエツスタヂでは市民が野菜炒めから摂取するアクリルアミドの量を高く見積もっているかもしれない。また、ロット、食品成分(還元糖やアミノ酸の含有量)及び加工条件(加熱温度及び時間)等の違いがアクリルアミドの生成に影響を与えることに注意すべきである。 市民はバランスのとれたバラエティー豊かな食事を保ち、毎日少なくとも三皿分の野菜を食べるべきである。ポテトチップスやフライドポテト等の揚げ物は食べ過ぎてはならない。 <p>報告書の全文は以下の URL から入手可能(英語版/PDF ファイル 42 ページ)</p> <p>http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/files/The_first_HKTDS_acrylamide_final_e.pdf 報告書をまとめた資料(39 ページ)は以下の URL から入手可能。</p> <p>http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/files/TDS_results_on_acrylamide.pdf 報告書に関するプレスリリースは以下の URL から入手可能。</p> <p>http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/2013_07_29_1_c.html</p> <p>○関連情報(海外)</p> <ul style="list-style-type: none"> マカオ民政総署、アクリルアミドに関するファクトシートを公表(2013年8月1日) http://www.foodsafety.gov.mo/c/sense/detail.aspx?id=f2e23a81-3c60-484a-897a-92dcbfc1d1ba 英国食品基準庁(FSA)、アクリルアミド及びフランに関する調査結果報告書を公表(2013年4月18日) http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/acryfuran1112.pdf 論文紹介:「2002年から2011年までの欧州のポテトクリスプ中のアクリルアミド濃度」 Acrylamide concentrations in potato crisps in Europe from 2002 to 2011(Food Additives and Contaminants: Part A(Vol.30,No.9,pp 1493~1500,2013年9月)) http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19440049.2013.805439 <p>○関連情報(国内)</p> <ul style="list-style-type: none"> 農林水産省、食品中のアクリルアミドに関する情報 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/ 厚生労働省、加工食品中アクリルアミドに関するQ&A http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1.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。