

食品安全関係情報(10月12日～11月1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)

10月12日～11月1日 収集件数(合計109/145件) (前回 9月28日～10月11日)		国際機関	北米		欧州		大洋州	アジア		中南米等	その他
		WHO・FAO等 (8/5件)	米国 (7/13件)	カナダ (2/1件)	EU、EFSA (34/52件)	各国 (17/27件)	FSANZ等 (5/7件)	中国 (7/5件)	各国 (11/4件)	各国 (0/1件)	報道、論文等も含む (18/30件)
化学物質 (35/63件)	化学物質・汚染物質 (2件)	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	食品添加物 (11)	0	0	1	9	1	0	0	0	0	0
	農薬 (11)	1	0	0	5	2	1	0	1	0	1
	動物用医薬品 (6)	0	0	0	3	1	1	0	1	0	0
	器具・容器包装 (2)	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
	その他 (3)	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0
微生物・プリオン・自然毒 (39/39件)	細菌 (15件)	0	4	1	1	3	1	2	0	0	3
	ウイルス (8)	2	1	0	1	0	0	1	1	0	2
	原虫・寄生虫 (3)	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
	プリオン (3)	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
	植物性自然毒 (1)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	カビ毒(マイコトキシン) (3)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	動物性自然毒 (2)	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
その他 (4)	2	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
新食品等 (4/12件)	新食品 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	GMO (2)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	健康食品 (1)	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	アレルギー (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	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 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
肥料・飼料等 (8/8件)	肥料 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	飼料 (8)	0	1	0	7	0	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他 (23/23件)	表示 (2件)	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0
	放射性物質 (3)	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1
	その他 (18)	1	0	0	3	4	1	2	5	0	2
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(10月12日～11月1日収集分109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】

- ・香港食物環境衛生署食物安全センター、香港の飲食店等で提供されるコーヒー及びミルクティー中のカフェイン含有量に関する調査結果を公表

【微生物・プリオン・自然毒】

- ・国際連合食糧農業機関(FAO)、旋毛虫(トリヒナ)及び無鉤条虫/牛囊虫のリスクプロファイル概要を公表
- ・米国疾病管理予防センター(CDC)、鶏肉が原因とみられるSalmonella Heidelbergによる集団感染情報を発表
- ・米国食品安全検査局(FSIS)、リステリア症による公衆衛生負荷を軽減するための共同研究書を発表
- ・欧州連合(EU)、魚介類を発酵させて生産した魚醬に含まれるヒスタミンの基準値を新たに設定
- ・欧州食品安全機関(EFSA)、食品及び飼料中のトロパンアルカロイド類(TAs)に関する科学的意見書を公表
- ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、「包装済み非加熱喫食用スライス肉製品中のリステリア・モノサイトゲネスの調査」報告書を公表

【その他】

- ・国際連合食糧農業機関(FAO)、国際食品安全当局ネットワーク(INFOSAN)の2011～2012年活動報告書を公表
- ・英国保健省(DH)、英国国民の食事の飽和脂肪酸を大幅に低減する取り組みを発表
- ・台湾衛生福利部食品薬物管理署、大統長基食品廠股份有限公司の「100%エキストラバージンオイル」にその他の油脂が混ぜられ、銅葉緑素が違法に添加されていた疑いがある旨公表

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒

欧州連合(EU)、魚介類を発酵させて生産した魚醤に含まれるヒスタミンの基準値を新たに設定

公表日：2013年10月24日 情報源：欧州連合(EU)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:282:0046:0047:EN:PDF>

欧州連合(EU)は10月24日、魚醤に含まれるヒスタミンの基準値を新たに設定するため、食品の微生物基準に関する規則(EC) No 2073/2005を一部改正する委員会規則(EU) No 1019/2013を告示した。概要は以下のとおり。

食品の微生物基準に関する規則(EC) No 2073/2005は、食品事業者が一般/特別の衛生対策を実施する際に遵守すべき微生物基準及び実施規定を定めている。

コーデックス委員会は、魚醤に対して、規則(EC) No 2073/2005で定めているヒスタミンの基準値とは異なる推奨基準値(関連情報1参照)を2011年に設定した。この推奨基準値は、欧州食品安全機関(EFSA)が科学的意見書(関連情報2参照)の中で示している消費者の暴露に関するデータと整合性がとれている。そのため、新たに魚醤の食品安全基準(訳注:ヒスタミンの基準値)を設定する。

魚醤は液状であるため、ヒスタミンは均一に分布していることが予測できる。したがって、魚醤のサンプリング方法は、他の魚介類製品と比較して単純なものにすることができる。

委員会規則(EU) No 1019/2013は、告示の20日後に発効する。

魚醤のヒスタミンの基準値 新旧対照表

新	旧
<p>ヒスタジン含有量が多い魚類を塩水中で酵素による熟成工程を経た魚介類製品(魚醤を除く。)</p> <p>検体数：9検体/1ロット</p> <p>基準：①9検体の平均値：200mg/kg 未満 ②200mg/kg以上400mg/kg未満の検体：最大2検体 ③個々の検体：400mg/kg未満</p>	<p>ヒスタジン含有量が多い魚類を塩水中で酵素による熟成工程を経た魚介類製品</p> <p>検体数：9検体/1ロット</p> <p>基準：①9検体の平均値：200mg/kg 未満 ②200mg/kg以上400mg/kg未満の検体：最大2検体 ③個々の検体：400mg/kg未満</p>
<p>魚醤</p> <p>検体数：1検体/1バッチ 基準：400mg/kg未満</p>	

○関連情報

1. コーデックス委員会：「魚醤に関する基準」(2011) ヒスタミン基準値：40mg/100g (400mg/kg) 未満
http://www.codexalimentarius.net/download/standards/11796/CXS_302e.pdf
2. 欧州食品安全機関(EFSA)：「発酵食品中の生体アミン生成のリスクに基づく管理に関する科学的意見」(2011) 健康なヒトの場合、食品中のヒスタミン濃度が1人1食当たり50mgでは、有害な健康影響は観察されていない。
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2393.htm>
3. 食品安全委員会事務局：ファクトシート「ヒスタミン」
ヒスタミンがヒトに与える影響、国内外の管理状況、ヒスタミンによる食中毒の予防法などの情報を掲載。
<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets.html>
4. 魚醤のヒスタミン量*

品名(検体数)	ヒスタミン量(mg/kg)		原産国
	最大	最小	
ナンプラー (18)	110	28	タイ
ニョクマム (4)	83	不検出	ベトナム
しょつつる (4)	36	不検出	日本
いしる (4)	380	不検出	日本
魚醤 (4)	180	130	日本

※ 魚醤油中の揮発性塩基窒素及び不揮発性アミン類の分析(東京衛研年報53、2002年)

※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。