

疫学情報 2019年7月4日分

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/open/2474-niidexhibition/openhouse2019m/8933-openhouse2019-m04.html>

国立感染症研究所 村山庁舎一般公開イベント紹介「研究者のラボ体験」

国立感染症研究所 村山庁舎 最終更新日 2019年6月20日(木曜)

https://www.niid.go.jp/niid/images/meeting/NIIDexhibition/2019/2019murayama_poster-A3.pdf



研究者がどのような実験道具を使って感染症研究をしているかを体験することができます。いろいろな実験道具、機器を展示します。

学校では見たことのない道具があるかもしれません。

実際に使っている実験道具を見たり、使ってみましょう。

このイベントは、自由参加型です。混雑時はお待ち頂くこともありますので、ご了承ください。

場所：国立感染症研究所 村山庁舎 東京都武蔵村山市学園4-7-1 庁舎への地図

※駐車場には限りがありますので、混雑時にはお待ちいただく場合がございます。

日時：2019年7月27日(土) 13:00-17:00 (入場は16:30まで)

入場無料

ご家族やご友人をお誘い合わせの上、たくさんの皆さまのご来場をお待ちしております



第一部 身近な感染症

「1歳未満の赤ちゃんには、なぜハチミツを食べさせてはいけないのか」 14:00～

加藤 はる 細菌第二部

市販されているハチミツの多くには、「1歳未満のお子様には食べさせないでください」と表示があります。母子手帳にも「ハチミツは乳児ボツリヌス症を予防するため満1歳までは使わない」と記載されています。なぜ？ それでは、大人はボツリヌス症にかからないのでしょうか？ ボツリヌス症についてお話しします。



「ピロリ菌とその仲間たち」 14:40～ 林原 絵美子 細菌第二部

ヒトの胃に生息し、悪さをするピロリ菌。広く知られるようになり、検査や除菌治療の経験のある人が増えています。実は、イヌやネコの胃にもピロリ菌の仲間がいるんです。ピロリ菌がいる人もいない人もいた人も、知っておいた方がいい知識をクイズも交えて紹介します。



第二部 2020 に向けて

「MERS コロナウイルス」 15:20～ 松山 州徳 ウイルス第三部

中東呼吸器症候群コロナウイルス(MERS-CoV)は、重症の肺炎を引き起こす病原体です。これまでに世界 27 カ国で約 2,400 人の感染者が見つかり、そのうち 823 人が死亡しました。現在でもサウジアラビアと周辺国では週に数人程度の発生が続いています。最新の知見を元に、この病原体の注意すべきポイントは何か、日本国内への侵入に備えて、どのような対策がとられているのかを解説します。



「 Dengue 熱って怖い病気なの? 」 16:00～ 黒須 剛 ウイルス第一部

2014 年に日本で流行した Dengue 熱。世界中では毎年 4 億人近く感染して、そのうち約 1 億人がより重症化した Dengue 出血熱になると推定されています。この疾患には、2 回目感染で重症化しやすいという他の感染症にはない特徴があります。オリンピックイヤーに向けて、Dengue 熱についての正しい知識を深めましょう。

<https://www.facebook.com/cao.fscj>

内閣府 食品安全委員会 6月21日

「かび」に気をつけて

空気中には目には見えない小さい生き物がいます。「かび」もその一つです。

かびの仲間には、私たちの食べ物作りに役立つものがあります。たとえば、大豆から味噌やしょうゆを作るのはかびの仲間です。反対に食べ物や体に悪いものもあります。ここでは、かびの害を防ぐためのお話をします。

1 「かび」はどんな食べ物が好きなの？

かびは米、麦、果物、野菜などどんな食べ物にも生えます。特にパン、もち、ぶどう、みかん、りんごなど、でんぷんや糖分を含んだものに生えやすいです。でも、かびが生えるには酸素が必要なので、真空パックした食品などには生えません。

2 「かび」にはどんな害があるの？

「かび」は食べ物を腐らせたりします。中には毒（「かび毒」といいます。）を作るものもあります。

かび毒は、食中毒やがんの原因になることもあります。かび毒は、見た目や臭いだけでは分かりません。洗ったり加熱したりしても、あまり減りません。かびが見えている部分を取り除いても、かび毒は残っているかもしれません。

3 「かび」の害を防ぐには？

「かび」の害を防ぐため、次のことに気をつけましょう。菌の害も防ぐためにも大切です。

- ① 作ったご飯はできるだけ早く食べる。時間が経っているものは勇気をもって捨てる。
- ② 消費期限がわかる食べ物はその期限内に食べる。
- ③ 消費期限内であっても、一度開けたものは冷蔵庫などに保管して早めに食べきる。

かびは 5℃くらいから増えることができます。冷蔵庫でも食べ物を長く入れすぎると増えてきます。できるだけ早く食べきりましょう。

(参考)・農林水産省 かびとかび毒についての基礎的な情報

http://www.maff.go.jp/.../risk_an.../priority/kabidoku/kiso.html

かびとかび毒についての基礎的な情報

農林水産省 消費・安全局農産安全管理課

かび毒のリスク管理が国の内外で進んでいます

かび毒とは、植物病原菌であるかびや貯蔵穀物などを汚染するかびが産生する化学物質で、人や家畜の健康に悪影響を及ぼすものをいいます。かび毒のことを "マイコトキシン (mycotoxin)" ということがあります。

食品の安全性を向上させるためには、生産から消費にわたって（「生産現場から食卓まで」）食品に含まれる有害物質の濃度を低くすることが重要です。基準値を作っただけで、食品に含まれる有害物質の濃度が勝手に低くなったりすることはありません。農産物中のかび毒については、特に生産段階や貯蔵段階において、必要に応じて汚染を防止、低減するための対策を行うことが最も有効です。

このため、コーデックス委員会では、農産物のかび毒汚染を防止・低減するため、生産段階や貯蔵段階における適切な対策などを示した実施規範 (Code of Practice) を優先的に策定しています。その対策の効果を評価したり、遵守状況を確認したりするため、必要であれば食品中の最大基準値の設定を進めています。

日本でも、麦類の生産段階や貯蔵段階におけるデオキシニバレノール、ニバレノールの汚染低減やりんご果実の生産、流通段階やりんご果汁の流通、製造段階におけるパツリン汚染防止に取り組んでいます。また、総アフラトキシン（農産物を含む全ての食品）、アフラトキシン M1（乳）、デオキシニバレノール（小麦）、パツリン（りんご果汁）については、食品衛生法に基づく基準値などが設定されています。農林水産省は、2002（平成14）年度から毎年度、かび毒による国産農産物の汚染実態を把握するための調査を実施しています。これまでの結果では、国内外のリスク評価結果を考慮すると、食品を通じたかび毒の摂取により人の健康に悪影響が生じる可能性は低いと推察される状況ですが、湿潤かつ温暖なわが国の気候は、かびの生育に適した環境であり、気象条件や生産、貯蔵時の管理や取扱などによっては、農産物に健康への悪影響が無視できないかび毒汚染がおこる可能性があります。かび毒による健康被害の発生を未然に防止するためには、汚染実態を把握し、その汚染の程度に応じて、生産段階や貯蔵段階において必要かつ適切な対策をとることが不可欠です。そこで、これまでに麦類や米の関係者向けに生産や貯蔵段階での対策をまとめた指針やガイドラインを作成し、普及に努めています。

かびとかび毒とは？

かびは有効活用されています

かび毒を産生するかびがいる一方で、私たちの身の回りには暮らしに有用なかびが数多く存在し、これまでも有効活用されています。

その例として、みそやしょうゆなどをはじめとする様々な発酵食品があり、これらの食品はかびの力によって生み出されるものです。しょうゆやみりんなどの調味料をはじめ、世界中でも類を見ないほど様々な発酵食品を利用しているわが国は、最も上手にかびを活用している国でもあります。また、抗生物質や酵素製剤など医薬の発展に貢献してきたかびも数多く存在します。

食品以外では、森林の落ち葉を分解して環境浄化や物質循環などに関係するかびもあります。

主にかびの働きを利用した食品の例

かつおぶし、甘酒、テンペなど

かびのほか、酵母や細菌の働きも利用した食品の例

しょうゆ、みそ、みりん、日本酒、焼酎、カマンベールチーズなど



かび毒にはどのようなものがあるのでしょうか

現在、100種類以上のかび毒が知られていますが、わが国で消費される農産物や食品を汚染する可能性がある主なかび毒には、以下のようなものがあります。

農産物や食品を汚染する主なかび毒

かび毒	汚染が確認されている 主な農産物や食品	かび毒を産生する主なかび
アフラトキシン類 (アフラトキシン B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ 、M ₁ 、M ₂)	ナッツ類、穀類、乾燥果 実、牛乳	<i>Aspergillus flavus</i> <i>Aspergillus parasiticus</i>
オクラトキシン A	穀類、豆類、果実、コーヒ ー豆、カカオ	<i>Aspergillus ochraceus</i> <i>Penicillium</i> 属
トリコテセン類 (デオキシニバレノール、ニバレノール、 T-2 トキシン、HT-2 トキシンなど)	穀類	<i>Fusarium</i> 属
パツリン	りんご加工品	<i>Penicillium expansum</i>
ゼアラレノン	穀類	<i>Fusarium</i> 属
フモニシン類 (フモニシン B ₁ 、B ₂ 、B ₃)	とうもろこし	<i>Fusarium</i> 属
ステリグマトシスチン	穀類	<i>Aspergillus versicolor</i>
シトリニン	穀類	<i>Penicillium citrinum</i>
ルテオスカイリン	穀類	<i>Penicillium islandicum</i>
麦角アルカロイド類	穀類	<i>Claviceps</i> 属

かび毒と農産物の汚染は多様

かび毒は、その種類によって汚染する農産物や汚染する時期・作物中の部位などが異なります。例えば、麦が開花期から登熟期にかけて長雨に合うと、穀粒に赤かび病の病原菌であるフザリウム属(*Fusarium*)のかびが付着・増殖し、かび毒の一種であるデオキシニバレノール、ニバレノールなどを産生します。一方、収穫期や貯蔵中に増殖したかびが産生するかび毒もあります。例えば、りんご果汁での汚染が知られているパツリンは、土壌中のペニシリウム属のかび(*Penicillium expansum*)がりんご果実についた傷から侵入し、貯蔵中に果実の中で増殖する際に産生するとされています。

また、かびによるかび毒産生量は、環境条件などの影響を受けることから、地域の自然条件や年ごとの気候変動による差が大きいだけでなく、個々の農産物の生産管理や貯蔵などの取扱い状況によっても異なります。単年度の調査では、適切にかび毒の含有実態を把握することは難しいため、農林水産省では、食品中のかび毒に関して継続的に実態調査を行っています。

かび毒の摂取

食品にかびが生えているかどうかは肉眼で確認できる場合もありますが、かび毒が含まれているかどうかは見た目ではわかりません。かびそのものは加熱などにより死滅しますが、かび毒の中には比較的熱に強く、通常の加工・調理では十分に減少しないものもあります。このため、一度かび毒に汚染されてしまうと、食品からかび毒を取り除くことは困難であり、食品を通して微量のかび毒を摂取してしまう可能

性があります。そのような可能性をできるだけ低くするために、農産物や食品にかび毒を作るかびが発生しないよう適切に管理することが重要です。

また、かび毒に汚染された農産物や食品を食べることで直接摂取する場合のほか、アフラトキシン類のように、かび毒に汚染された飼料を食べた家畜を経由して、かび毒が乳や肉などの畜産物に移行し、それを食べることで摂取する場合があります。また、飼料に含まれるかび毒が家畜の健康に悪影響を及ぼすことも知られています。そのため、農林水産省では、飼料に含まれるかび毒に関して指導基準や管理基準を設定し、畜産物のかび毒汚染、家畜の健康被害を未然に防止する対策を進めています。飼料の安全確保に関する取組について、詳しく知りたい方は以下のサイトをご覧ください。

飼料の安全関係

<https://www.niid.go.jp/niid/images/epi/rubella/2019/rubella190626.pdf>

風疹流行に関する緊急情報：2019年6月26日現在

国立感染症研究所 感染症疫学センター

2019年第25週の風疹報告数

2019年第25週（6月17日～6月23日）に50人が風疹と診断され報告された。遅れ報告も含めると、第1～25週の風疹累積患者報告数は1,848人となり、第24週の1,793人から55人増加した（図1、2-1、2-2）。なお、第25週に診断されていても、2019年6月27日以降に遅れて届出のあった報告は含まれないため、直近の報告数の解釈には注意が必要である。

先天性風疹症候群の報告数

2014年の報告以降、先天性風疹症候群の報告はなかったが（<http://www.niid.go.jp/niid/ja/rubella-m-111/rubella-top/700-idsc/5072-rubella-crs-20141008.html>）、2019年第4週・第17週・第24週に各1人、合計**3人が報告された**（報告都道府県：埼玉県、東京都、大阪府、推定感染地域：埼玉県、東京都、大阪府、性別：男3人、母親のワクチン接種歴：有り（回数1回、接種年不明、種類不明）1人、不明2人、母親の妊娠中の風疹罹患歴：不明2人、無し1人。）。