

**食品安全に関するリスクプロファイルシート(検討会用)**  
(化学物質)

作成日(更新日): 平成21年11月24日

項目	内容
1	ハザードの名称/別名 ドウモイ酸、エピドウモイ酸(記憶喪失性貝毒)
2	基準値、その他のリスク管理措置
	(1)国内
	(2)海外
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Codex stan 292-2008: 20 mg/kg (ドウモイ酸として)</li> <li>・ EU: 20 mg/kg (二枚貝: ドウモイ酸として) 2009年7月の Scientific Opinion は、4.5 mg/kg に引き下げるよう提案した。 なお、全量で 20 mg/kg を超えて 250 mg/kg 未満のドウモイ酸を含むイタヤガイ類を流通するためには、以下の規定を満たさなくてはならない。               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 管理された生産海域において採捕されたこと</li> <li>2. 監督官庁の監視の下で輸送されたこと</li> <li>3. 食用部位を示す文書が添付されていること</li> <li>4. 毒性を有する部分を取り除いた結果、ドウモイ酸として 20 mg/kg を超えないこと</li> </ol> </li> <li>・ カナダ: 20 mg/kg (シーフード: ドウモイ酸として)</li> <li>・ 豪州、NZ: 20 mg/kg (二枚貝: ドウモイ酸として)</li> <li>・ 米国: 20 mg/kg (すべての魚介類) 30 mg/kg (アメリカイチョウガニの内臓)</li> </ul>
3	ハザードが注目されるようになった経緯 <p>ドウモイ酸は記憶喪失性貝毒に分類される貝毒の一種である。1987年カナダにおいて、ムラサキイガイに含まれるドウモイ酸に由来する食中毒が発生し、107人の患者が出た。</p> <p>その後、2004年 CCFFP において残留基準を設定するための議論が行われたことをうけて、FAO/IOC/WHO 合同専門家会合にてリスク評価が行われた。</p> <p>また、2001年には FSANZ (豪州・NZ) が、2009年には EFSA (EU) がそれぞれリスク評価を行った。</p>
4	汚染実態の報告(国内)
5	毒性評価
	(1)吸収、分布、排出及び代謝 <p>経口摂取時の吸収率は2%以下であり、吸収されたドウモイ酸は脳および胎児、乳に分布する。また、多くが糞中に排泄される。</p> <p>静脈注射した場合は、速やかに尿中に排泄される。なお、尿中に抱合体は存在しないと報告されている。</p>

	(2)急性毒性	LD <sub>50</sub> : 3.6-4.0 mg/kg bw(ドウモイ酸として。マウス 腹腔内投与)
	(3)短期毒性	NOAEL: 0.1 mg/kg bw/d (ラット オスおよびメス 64 日間経口投与)
	(4)長期毒性	発がん性に関するデータはない。
6	耐容量	
	(1)耐容摂取量	
	①PTDI/PTWI/PTMI	
	②PTDI/PTWI/PTMI の根拠	
	(2)急性参照値(ARfD)	ドウモイ酸、エピドウモイ酸の合計として 0.03 mg/kg bw 根拠:カナダにおけるドウモイ酸中毒患者の LOAEL 0.9 mg/kg bw
7	暴露評価	
	(1)推定一日摂取量	
	(2)推定方法	
8	MOE(Margin of exposure)	
9	調製・加工・調理による影響	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 90℃、15 分の加熱で 3 %減少する。</li> <li>・ 121℃、15 分のオートクレーブで 7 %減少する。</li> <li>・ ホタテ貝による実験では、中腸腺に含まれるドウモイ酸、エピドウモイ酸が調理によってその他の組織や調理液中に拡散していた。</li> </ul>
10	ハザードに汚染される可能性がある農作物/食品の生産実態	
	(1)農産物/食品の種類	赤藻、珪藻などを食べる魚介類（ムラサキイガイ、マテ貝、アメリカイチョウガニ）およびその加工品
	(2)国内の生産実態	
11	汚染防止・リスク低減方法	
12	リスク管理を進める上で不足しているデータ等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 慢性毒性に関するデータ</li> <li>・ 発がん性に関するデータ</li> </ul>
13	消費者の関心・認識	ドウモイ酸および記憶喪失性貝毒に関する関心は低い。
14	その他	