

食品安全情報（化学物質） No. 24/ 2024 (2024. 11. 27)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【EFSA】 サッカリン：許容一日摂取量の引き上げ

欧州食品安全機関（EFSA）が食品添加物として使用されるサッカリン及びそのナトリウム塩、カルシウム塩、カリウム塩を対象にした再評価に関する科学的意見を発表した。前回の評価は1995年に当時の食品科学委員会により実施され、ラット試験で観察された膀胱腫瘍の発生率の増加に基づき許容一日摂取量（ADI）が5 mg/kg 体重/日（サッカリンナトリウムとして）と設定された。しかし現在では、その膀胱腫瘍は雄ラットに特有のものでヒトには関連しないという科学的合意がなされている。今回の再評価において EFSA は、サッカリンはDNA 損傷を誘発せず、ヒトでの発がんリスクに関連する可能性は低いと結論するとともに、ラットの体重減少をエンドポイントにADI を9 mg/kg 体重/日（サッカリン遊離イミドとして）と設定した。消費者における暴露量は、新たに導出したADI 未満であり健康リスクはないとしている。

*ポイント： EU では委員会規則(EU)No 257/2010 のもと、2009年1月20日以前に認可された食品添加物について EFSA が再評価することが定められています。甘味料もその対象で、アスパルテーム（2013年）、ソーマチン（2021年）、ネオヘスペリジン DC（2022年）、エリスリトール（2023年）に次いでサッカリンの再評価が実施されました。

【COT】 食品添加物としての二酸化チタン（E171）の安全性に関する声明

英国毒性委員会（COT）が、食品添加物としての二酸化チタン（TiO₂；E171）の安全性に関する声明の最終版を公表した。COT は食品グレードの TiO₂（E171）のヒトでの吸収は非常に少ないとの考えを示した。また、英国変異原性委員会（COM）が食品グレードの TiO₂（E171）による遺伝毒性のリスクは低いという結論を報告しており、COT はその結論に同意している。COT は、TiO₂ の健康影響に基づく指標値（HBGV）として10 mg/kg 体重/日を設定し、英国の全ての集団における平均的な推定食事暴露量はHBGV を下回るか、非常に近い値だと結論した。COT は、英国における現在の食事を介した TiO₂（E171）への暴露にヒトの健康へのリスクはありそうにないと結論している。

*ポイント： 食品添加物としての TiO₂ については、昨年に FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）が遺伝毒性について説得力のある根拠は提供されていないと結論しており、COT も同様の結論となっています。現時点で食品添加物としての TiO₂ について遺伝毒性を排除できず安全上の懸念があると結論しているのは EFSA のみとなります。

【SFA】 食品安全及び安全保障法案の導入

シンガポール持続可能性・環境省は、食品安全及び安全保障法案（Food Safety and Security Bill: FSSB）を議会へ第一次審議のために提出した。今後、議会は2025年1月の第二次審議で法案を検討する予定である。

*ポイント： 食品関連の既存の法律が統合され、食品安全と食料安全保障を強化するために大幅に改訂されています。まだ法案ですが、全文が公開されていますので、シンガポールとの食品貿易に関わる方は今からフォローしておくと思います。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 出版物

[【FAO】](#)

1. 不健康な食事パターンが、世界の農業食料システムに年間 8 兆ドルの隠れたコストをもたらす
2. ココア、コーヒー、紅茶が、裕福な国の世界的な食料輸入額を押し上げる
3. FAO、SPS 委員会の新興リスクと農業新技術に関するセッションに出席
4. Codex

[【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECHA】](#)

1. ECHA、有害化学物質 1 種を候補リストに追加

[【EFSA】](#)

1. サッカリン：許容一日摂取量の引き上げ
2. 食品及び飼料のリスク評価における新規タンパク質の評価を支援する技術的工程の調査
3. 食品酵素関連
4. 健康強調表示関連
5. 遺伝子組換え関連
6. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. ピーナッツが混入したマスタード原料の調査の終わりが見え、アレルギーに関する助言が解除される

[【DEFRA】](#)

1. 小麦粉の葉酸強化で先天性欠損症が予防される

[【COT】](#)

1. 食品添加物としての二酸化チタン（E171）の安全性に関する声明
2. 母親の食事におけるラズベリーリーフ茶の健康影響の可能性に関する声明

[【FSAI】](#)

1. FSAI、ピーナッツアレルギーの消費者への注意喚起を解除

[【BfR】](#)

1. リスク評価：食品安全向上のための大切な要素

[【Ruokavirasto】](#)

1. 更新されたオイバ報告書を見る

[【FDA】](#)

1. 疾病調査：Diamond Shrooms ブランドの Microdosing Chocolate Bars(2024 年 6 月)
2. FDA が任意適格輸入業者プログラム（VQIP）のガイダンスを更新する
3. 次のパンデミックへの備え：学んだ教訓と今後の道筋
4. FDA In Your Day：リコールに関する詳細情報
5. 警告文書

[【EPA】](#)

1. EPA、絶滅危惧種に対するジノテフランとアセタミプリドの影響に関する生物学的評価の最終版を発表

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【NZEPA】](#)

1. ニュージーランド EPA は農作物用殺虫剤の禁止について意見を求める

【香港政府ニュース】

1. プレスリリース
2. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食薬処、食医薬消費者監視団の活動結果を発表
3. 勉強ができる薬？集中力向上栄養剤？オンライン不当広告・違法販売に注意してください
4. 食品安全国で食品安全クイズを解いてみてください
5. リコール情報

【SFA】

1. 食品安全及び安全保障法案の導入
2. プレスリリース

【その他】

- ・ ProMED-mail 2件

● 世界保健機関（WHO : World Health Organization） <https://www.who.int/>

1. 出版物

- **トランス脂肪酸の排除と認証に関する技術助言グループ:バーチャル会議報告書、2023年6-10月**

Technical Advisory Group on Trans Fat Elimination and Validation: virtual meetings report, June-October 2023

4 November 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240101111>

WHO のトランス脂肪酸（TFA）排除認証プログラムは、工業的に生産される TFA を国内のフードサプライから排除するための規範的枠組みが整備されている国に対して、TFA 排除に関する WHO の認証証明書を授与し、認定するために設立された。このような背景から、WHO は 2023 年、認証証明書の授与に関する判断の独立性、科学的厳密性、及び透明性を確保するため、TFA 排除技術助言グループ（TFATAG）を設立した。認証に関する最初の申請は 2023 年 4 月に募集され、14 カ国から申請書が提出された。申請書の評価に基づき、TFATAG は、デンマーク、リトアニア、ポーランド、サウジアラビア、タイに TFA 排除の WHO 認証証明書を授与するよう勧告した。本報告書は、申請書の評価プロセスを説明し、TFATAG による各国の申請書の評価結果を簡潔にまとめたものである。

*関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2024（2024. 02. 07）

【WHO】WHO、工業的に生産されるトランス脂肪の排除が進んだ国を初めて表彰

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202403c.pdf>

- **食品中の残留農薬：2023年：毒性学的評価／FAO食品及び環境中の残留農薬に関する専門家パネルとWHO残留農薬に関するコアアセスメントグループ合同会議**

Pesticide residues in food: 2023: toxicological evaluations / Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues in Food and the Environment and the WHO Core Assessment Group on Pesticide Residues

4 November 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240099302>

2023年FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)が、2023年9月19日から28日まで米国ワシントンDCで開催された。本報告書はこの会議の毒性学的モノグラフである。

会議では、FAO専門家パネルが農薬の使用パターン(適正農業規範の使用)、農薬の化学的性質と組成に関するデータ、残留農薬の分析方法を検討し、適正農業規範に従った農薬の使用により生じる可能性のある最大残留農薬レベルを推定する役割を分担した。WHOコアアセスメントグループは、毒性学的データと関連データを検討し、可能かつ適切な場合には、ヒトに対する農薬の許容一日摂取量(ADI)と急性参照用量(ARfD)を推定する役割を分担した。

今回評価した農薬は、1,4-ジメチルナフタレン、カルボフラン、カルボスルファン、シアントラニリプロール(補遺)、エマメクチン安息香酸塩(補遺)、フロリルピコキサミド、イプロジオン、イソシクロセラム、イソフルシプラム(補遺)、イソチアニル、メピコートクロリド、プロクロラズ、チオファネートメチル(補遺)、トリシクラゾールの14種類である。

- **特定の食品添加物の安全性評価：FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)第99回会合により作成、WHO食品添加物シリーズ90**

Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-ninth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

WHO Food additives series; 90

4 November 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240100978>

2024年6月11日から20日までジュネーブで開催されたJECFA第99回会合の毒性学モノグラフ。

会合では、4種類の食品添加物(チョウマメ花抽出物、ナタマイシン、ナイシンA、ポリグリセリン脂肪酸エステル)と、4種類の加工助剤(アデノシン-5'-リン酸デアミナーゼ、エンド-1,4-β-キシラナーゼ2種、グルコシダーゼ)の安全性が評価された。また、10種類の香料に関する規格が改訂された。

本モノグラフは、会合で検討された食品添加物に関するデータをまとめたものである。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2024（2024. 10. 16）

【WHO】出版物

特定の食品添加物の評価：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議第 99 回報告書

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202421c.pdf>

● 国連食糧農業機関（FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations）

<https://www.fao.org/home/en>

1. 不健康な食事パターンが、世界の農業食料システムに年間 8 兆ドルの隠れたコストをもたらす

Unhealthy dietary patterns drive \$8 trillion in annual hidden costs of global agrifood systems

08/11/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/SOFA2024-8-trillion-in-annual-hidden-health-costs/en>

FAO の 156 カ国を対象に行った精緻な調査によると、世界の農業食料システムにおける隠れたコストは年間約 12 兆ドルに上ることが確認された。この数字のうち、約 70%（8.1 兆ドル）は不健康な食事パターンから生じており、心臓病、脳卒中、糖尿病などの憂慮すべき非感染性疾患につながっている。

「食料および農業の現状 2024」（SOFA 2024）は、2023 年版をベースとして、さらに掘り下げた分析を提供するもので、市場価格に反映されない隠れた部分を含め、食料の生産、流通、消費に関連するコストとベネフィットの全容を明らかにするため、真のコスト会計を活用している。本報告書では、世界的な隠れたコストが、高中所得国や高所得国のより工業化された農業食料システムにおいて、主に健康上の隠れたコスト、次いで環境上の隠れたコストに牽引されていることを詳述している。健康への影響を検討するにあたり、報告書は 13 件の食事リスク要因を特定した。これらには、全粒穀類、果物、野菜の摂取不足、ナトリウムの過剰摂取、赤肉と加工肉の多量摂取が含まれ、さまざまな農業食料システムによって顕著な違いがある。

主な提言

- フードサプライチェーンに沿った持続可能な慣行を促進し、農業食料システムの利害関係者間の力の不均衡を抑制するための、財政的および規制的インセンティブの提供
- 栄養価の高い食品をより手頃な価格で入手できるようにし、健康に関連する隠れたコストを削減する政策を制定することにより、より健康的な食生活を促進する
- 表示や認証、自主規格、業界全体のデューデリジェンスへの取り組みを通じ、温室効果ガスや窒素の排出、有害な土地利用の変化、生物多様性の損失を削減するインセンティブ

ブを与える

- 食料の選択が環境、社会、健康に与える影響について、明確で利用しやすい情報を消費者に提供する
- フードサプライチェーンを再構築し、食料環境を改善するために、機関を通じて食品調達の大きな購買力を活用する
- 移行期における環境、社会、健康の隠れたコストの悪化を回避し、包括的な農村の変革を確保する
- ガバナンスと市民社会を強化し、持続可能で公平な農業食料システムのためのイノベーションを加速する

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2023（2023. 11. 22）

【FAO】世界の農業食料システムの隠されたコストは少なくとも 10 兆ドル

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202324c.pdf>

2. ココア、コーヒー、紅茶が、裕福な国の世界的な食料輸入額を押し上げる

Cocoa, coffee and tea push up global food import bill for wealthier countries

14/11

<https://www.fao.org/newsroom/detail/cocoa--coffee-and-tea-push-up-global-food-import-bill-for-wealthier-countries/en>

FAO が発表した報告書「フードアウトック」によると、世界の食料輸入額は、ココア、コーヒー、紅茶の価格上昇や、果物や野菜の輸入コスト上昇に後押しされ、2024 年には前年比 2.2% 増の 2 兆ドルを超えると予想されている。ココア、コーヒー、紅茶の輸入支出は 22.9% の増加が見込まれ、金額ベースでは全体の増加の半分以上を占める。これは、主に天候と物流の問題による国際価格の高騰を反映している。ココア価格は今年初めに 10 年平均の約 4 倍、コーヒー価格は約 2 倍、紅茶価格は例年の長期的水準より 15% 上昇した。

FAO のエコノミストは、これらの商品の輸出は多くの国の経済において重要な役割を果たしていると指摘する。ブルンジとエチオピアのコーヒー輸出収入は、両国の食料輸入額の 40% 近くをカバーし、スリランカの紅茶輸出は食料輸入額の半分以上をカバーし、コートジボワールのココア輸出は食料輸入額のすべてを相殺するほどである。

3. FAO、SPS 委員会の新興リスクと農業新技術に関するセッションに出席

FAO at SPS Committee session on emerging risks and new agricultural technologies

13/11/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1724684/>

FAO は 2024 年 11 月 11 日、ジュネーブ及びオンラインで開催された WTO の衛生植物検疫措置の適用に関する委員会（SPS 委員会）主催のイベントに参加した。

テーマ別セッションでは、新興リスクとそれに対処するための農業新技術に関連する

WTO 加盟国の経験、ベストプラクティス、成功例、課題などが議論された。新興リスクに関するセッションで、FAO は、新たな食料源と生産システム、循環型経済、気候変動、環境阻害物質、個別化栄養に関する今後の作業など、FAO の食品安全フォーサイトプログラムからの洞察を発表した。

イベントの録画は以下の URL で視聴可能 (YouTube 動画)

<https://www.youtube.com/live/tL55GT2U-jk>

4. Codex

- コーデックス手続きマニュアル：第 29 版が入手可能に

Codex Procedural Manual / 29th edition now available

07/11/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1720948/>

コーデックス委員会手続きマニュアルの第 29 版が発行された。この新版は、コーデックス委員会の第 46 回総会で合意された編集上の変更に従ったもので、第 2 節の下に食品の非小売容器の表示に関する一般規格 (CXS 346-2021) への参照を挿入すること、コーデックス委員会のメンバーリストをコーデックスのウェブサイトに掲載し、手続きマニュアルには当該サイトへのリンクを貼ることにより、手続きマニュアルの新版を発行することなくメンバーリストを更新できるようにすること、第 2、3、7 節の編集上の変更などが含まれている。この英語版は、まもなくフランス語とスペイン語でも発行され、2025 年の早い時期にはアラビア語、中国語、ロシア語版の作成も期待されている。

* コーデックス手続きマニュアル第 29 版

<https://openknowledge.fao.org/items/01072107-1c1b-4b87-8a1f-f515c9366334>

- 食品管理システムとリスク評価に関する CCASIA コーデックスワークショップが中国のハルビンで開催

CCASIA Codex Workshop on Food Control Systems and Risk Assessment Held in Harbin, China

12/11

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1724283/>

2024 年 11 月 6 日から 9 日まで、中国黒竜江省ハルビンで開催されたアジア地域調整部会 (CCASIA) の食品管理システムとリスク評価に関するワークショップに、バングラデシュ、中国、インドネシア、日本、ラオス、マレーシア、モンゴル、ミャンマー、韓国、シンガポール、タイ、ベトナムから 40 名を超える代表者が参加した。さらに、アフガニスタン、インド、モルディブの代表がオンライン参加した。中国は CCASIA のコーディネーターとして、このプログラムを企画した。このプログラムは、食品管理システムの最適化とリスク

評価能力の向上に関する地域加盟国のニーズに対応することを目的としたものであった。

参加者は、FAO の食品安全に関する戦略的優先事項、コーデックスおよび FAO のガイドランス、各国の食品管理システム強化のための手段についてのプレゼンテーションを聴講した。また、FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）と FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）における FAO のリスク評価の原則、プロセス、結果について説明を受けた。

- **第 8 回深圳食品安全フォーラムでコーデックス規格の重要性を紹介**

Importance of Codex standards showcased at the 8th Shenzhen Food Safety Forum

06/11/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1719855/>

2024 年 11 月 5 日から 6 日まで、深圳（中国）で開催された第 8 回深圳食品安全フォーラム 2024 は、食品産業における急速な技術革新と絶え間ない新たな発展を踏まえ、今後の食品安全確保の重要性を強調した。このハイレベルフォーラムは、深圳市食品薬品安全委員会事務局が主催した。またこの機会に「食品製造の安全監督」の本も発売された。

何人かの講演者は、深圳食品安全フォーラムが過去 8 年間、政策立案者、食品生産者、学界などの利害関係者を集め、食品安全に関する差し迫った問題について意見交換を行う優れたプラットフォームとしての地位を確立することに成功したと述べた。

- **ウズベキスタンで開催されたワークショップで、食品安全向上におけるコーデックスの役割について認識を高める**

Workshop in Uzbekistan raises awareness on the role of the Codex Alimentarius in improving food safety

04/10/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1711661/>

2024 年 10 月 3 日～4 日、サマルカンドにおいて、「ウズベキスタンにおけるコーデックス持続可能な実施のための国家能力強化」プロジェクトの枠組みの中で、国家および地域レベルの食品安全担当官および科学研究機関を対象としたワークショップが開催された。

参加者は、食品安全の向上と国際食品貿易の円滑化におけるコーデックスの重要性について説明を受け、それぞれの経験と知識を交換した。ワークショップではまた、コーデックスに特に重点を置きながら、WHO の食品安全世界戦略に沿って各国の食品安全システムを強化するための優先事項についても合意した。

- **欧州委員会（EC : Food Safety: from the Farm to the Fork）**

https://ec.europa.eu/food/safety_en

1. 査察報告書

- ルーマニア—植物保護製品の販売と使用の認可及び管理

Romania 2024-7974—Authorisation and controls of marketing and use of Plant Protection Products

08-11-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4812>

2024年2月20日～3月5日に実施したルーマニアの査察結果。ルーマニアでは、EU法に違反して、ネオニコチノイド系の有効成分を含む植物保護製品（PPPs）の屋外での使用について繰り返し緊急認可が付与されており、ヒトの健康、花粉媒介者、環境に深刻なリスクをもたらす可能性がある。PPPsの販売と使用の公的管理担当当局は明確に定義され、協力関係があり、比較的多くの検査が実施され、配合分析のために多くのサンプルが採取されて認定試験所において分析されている。今のところ、検査中に確認された違反の割合は著しく低い。だが、事業者に対する査察が一般的にリスクに基づいていない、ほとんどの査察が通知され予測可能であるなど多数の問題がある。

- オーストリア—EUに入る動物及び製品の公的管理システムの評価及び国境管理所のEU要件遵守の検証

Austria 2024-8078—evaluate the system of official controls on animals and goods entering the European Union and verification of compliance of border control posts with European Union requirements

31-10-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4811>

2024年4月18日～5月8日に実施したオーストリアの査察結果。オーストリアの国境管理所（BCPs）を通してEUに入る動物及び動物・非動物由来製品に対しては適切に機能する公的管理システムがあり、適正な資格と経験のある職員、情報技術システム、当局内や当局間の協力とコミュニケーションに支えられている。査察チームが確認した欠点は限られており、当局は監査中にそれらに対処するための行動を直ちに起こした。そのためオーストリア当局に対する助言はない。

- ペルー—2018年の査察報告書の特定の助言に対処するためにペルー当局が取った是正措置の実践のフォローアップ—水産物

Peru 2024-8025—Follow up the implementation of the actions taken by the Peruvian authorities to address certain recommendations of audit report DG(SANTE)/2018-6390 - fishery products

31-10-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4809>

2024年3月4～15日に実施した、前回2018年の査察の助言に対する是正措置を検証したペルーの査察結果。著しい改善が確認された。ペルーに輸入される原料の適格性や、輸入された魚油が食用に適さずに後に精製され食用として輸出された際の不備に対する是正措置が実施された。食用魚油の原料要件や冷凍船舶の二重使用への対策案が実施された。製氷業者の公的管理について提案された措置は実施されなかった。魚油に関する状況は大幅に改善されたが、特定の状況下ではEUの要件を満たしていない原料が食用魚油の製造に使用されEUに輸出される可能性がある。

- オランダ—抗菌性動物用医薬品の管理評価

Netherlands 2024-7944—assess the controls on Antimicrobial Veterinary Medicinal Products

31-10-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4807>

2024年5月30日～6月10日に実施した、抗菌性動物用医薬品の特定の管理のみに焦点を当てたオランダの査察結果。概して、オランダでは、抗菌剤のより慎重な利用を通じて薬剤耐性に取り組むことを目的とした適切な管理が実施されている。これは、規則（EU）2019/6が適用される前からすでに実施されており、オランダにおける抗菌剤の慎重な利用の水準の高さを説明している。しかし、当局は獣医に販売認可外の古い抗菌剤の使用も許可している。

- コロンビア—EU輸出用水産物

Colombia 2024-8023—Fishery products intended for export to the European Union

14-11-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4816>

2024年2月26日～4月2日まで実施した、コロンビアのEU輸出用水産物の生産条件がEU公的証明書の衛生証明に従っていることを保証できるかどうかを評価するための査察結果。公的管理システムは、一次生産（一次生産の漁船と養殖場の公衆衛生面）の範囲を除き、EU輸出用生産チェーンをカバーしており、EUの公的証明書に設定されている保証を提供できる。しかし、冷凍・冷蔵船の管理頻度、事業所の承認、EUリストへの登録に欠点があり、有効性と信頼性に悪影響を与えている。さらに、検査機関における検査に要する時間が非常に長く、違反結果に適切でタイムリーな措置を取る当局の能力が制限されている。

- ブラジル—EU輸出用ケーシング製品

Brazil 2024-8059—Casing products intended for export to the European Union

14-11-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4817>

EU に輸出されるケーシング貨物が EU 要件に従っているかどうかについてのブラジルの公式認証能力を検証するために、2024 年 2 月 23 日から 7 月 31 日まで実施されたリモート評価の結果。ブラジルはケーシングの EU 輸出用公式証明書の要件を対象とする法的枠組みを利用している。管轄当局の構造や法的権力により、輸出証明書の信頼性を保証する管理システムを実施することができる。

● カナダ—EU 輸出用水産物

Canada 2024-8024—Fishery products intended for export to the European Union

21-11-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4819>

2024 年 5 月 6～22 日に実施した、包括的経済貿易協定の附属書 5-E の「食用の魚と水産物」の衛生・植物検疫分野の第 5.6 条 3 項セクション A の「衛生措置」に従って認証された同等条件の遵守を検証するためのカナダの査察結果。EU に水産物を輸出する施設や工場漁船には包括的な管理システムがある。しかし、その有効性や信頼性は、検査員の現場業務の監督上のギャップや、検査やサンプリングに関して、リスクに基づいた計画的な取り決めの体系的かつ大幅な不実行の結果の影響を受けている。

● モロッコ—EU 輸出用ケーシング製品

Morocco 2024-8060—Casing products intended for export to the European Union

21-11-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4820>

2024 年 2 月 23 日～6 月 30 日に実施した、モロッコの EU 輸出用ケーシング貨物が EU 要件に従っていることを保証し、公式に認証する能力を検証するための文書による評価の結果。モロッコは EU へのケーシング輸出のための EU モデル公式証明書で報告された要件を対象とする法的枠組みを利用している。管轄当局の構造や法的権力により、輸出証明書に署名された健康証明の信頼性を保証する管理システムを実施できる。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

11/10/2024～11/23/2024 の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

* RASFF へ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ

毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

フランス産紅麴米のモノコリン K の一日の限量超過、オランダ産そば粉のアフラトキシン、米国産ピスタチオのオクラトキシン A、フランス産イワシのヒスタミン、ドイツ産スパイスの規制基準値を超えるクロルピリホス、フランス産オリーブオイル漬けイワシのヒスタミン高含有、フランス産フルスペクトラムグミのテトラヒドロカンナビノール (THC) + カンナビジオール (CBD)、ドイツ産フライパン用ヘラからの一級芳香族アミンの溶出、オランダ産ゼリーのムシモール、オランダ産各種食品のムシモール、ドイツ産ベビービスケットの鉛、ベルギー産セロリのテブコナゾール、クロアチア産ミントティーのピロリジジンアルカロイド、米国産ピスタチオカーネルのアフラトキシン、タイ産冷凍スパイスの鉛高含有、ギリシャ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、ドイツ産フードサプリメントのミネラルオイル芳香族炭化水素 (MOAH)、ウズベキスタン産オーストリア経由アプリコットカーネルのシアン化物高含有、など。

注意喚起情報 (information for attention)

インド産シンガポール経由粉末クミンのピロリジジンアルカロイド、イタリア産白ブドウのホルメタネート、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン、ベルギー産梨のホスメット、エジプト産有機ピーナッツカーネルのアフラトキシン、エクアドル産冷凍生エビの亜硫酸塩高含有、アルゼンチン産殻付きクルミのアフラトキシン、ポーランド産牛肉の鉛高含有、トルコ産ブドウのアセタミプリド及びピリプロキシフェン、タイ産生鮮ドリアンのカルベンダジム・プロクロラズ・アゾキシストロビン・ジメトモルフ・オメトエート及びプロフェノホス、中国産オタネニンジン抽出物の多環芳香族炭化水素、スペイン産チルドチキンバーガー肉の亜硫酸塩高含有、トルコ産ブドウのアセタミプリド及びピリプロキシフェン、スペイン産クレメンタインのモルホリン、マテ茶のアントラキノン、タイ産赤いドラゴンフルーツのカルベンダジム・イプロジオン・ラムダシハロトリン及びピラクロストロビン、トルコ産ゼリー菓子のカラギーナン(E407)、トルコ産種なしブドウのアセタミプリド、スペイン産解凍マリネしたキハダマグロロインの水銀高含有、中国産遺伝子組換え酵素及び遺伝子組換え微生物の形跡の存在、アルゼンチン産ピーナッツカーネルのアフラトキシン B1、ニュージーランド産ギンヒラスのカドミウム、ウクライナ産リンゴのクロルピリホス、スペイン産有機ズッキーニのヘプタクロル、スペイン産メカジキの水銀高含有、イタリア産アイスランド経由ブドウのアセタミプリド、モロッコ産丸いトマトのラムダシハロトリン、イタリア産成熟したハウレン草とベビーリーフの硝酸塩高含有、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(複数あり)、米国産トルコから発送した殻付きピスタチオのアフラトキシン類及びオクラトキシン A(複数あり)、トルコ産レーズンのクロルピリホスエチル・チオジカルブ・メソミル及びフェンプロパトリン、中国産台所用品のメラミン非表示、エジプト産ブドウの葉のクロルピリホス・ラムダシハロトリン・チアクロプリ

ド・クロフェンテジン・ボスカリド・プロピコナゾール・イミダクロプリド・ジフェノコナゾール・アセタミプリド・カルベンダジム・チオファネートメチル・アゾキシストロビン及びビルフェヌロン、インド産ショウガ粉末のクロルピリホス・フィプロニル・ヘキサコナゾール・カルベンダジム・プロピコナゾール・チオファネートメチル・トリシクラゾール及びクロルピリホス、中国産ポリアミド製おたま 7 点セットの一级芳香族アミンの溶出、中国産食用塗料の二酸化チタン、パキスタン産バスマティ米の未承認物質クロルピリホス、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、トルコ産煎った殻付きピスタチオのアフラトキシン、ベトナム産バナメイエビのテトラサイクリン、トルコ産ブルガリア経由トマトのインドキサカルブ、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン、トルコ産生鮮みかんのクロルピリホスメチル、中国産ポリチーニ茸のテトラメトリン、米国産飼料用ピーナッツのアフラトキシン、パキスタン産米のチアメトキサム・イミダクロプリド及びアセタミプリド、インド産米のクロルピリホス、インド産米のトリシクラゾール、パキスタン産米のクロルピリホス、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、など。

● 欧州化学品庁 (ECHA : European Chemicals Agency) <https://echa.europa.eu/home>

1. ECHA、有害化学物質 1 種を候補リストに追加

ECHA adds one hazardous chemical to the Candidate List

07 November

<https://echa.europa.eu/-/echa-adds-one-hazardous-chemical-to-the-candidate-list-1>

高懸念物質 (substances of very high concern: SVHC) 候補リストには、人や環境に危害を及ぼす可能性のある化学物質が 242 種類含まれている。企業はこれらの化学物質のリスクを管理し、顧客や消費者にその安全な使用に関する情報を提供する責任がある。

ECHA の加盟国委員会は、10 月の会合でリン酸トリフェニルのリストへの追加を確認した。リン酸トリフェニルは内分泌かく乱作用を持ち、難燃剤や可塑剤として使用されている。リン酸トリフェニルの追加に関する委員会の審議は、当初 6 月に行われる予定であったが、この物質の特性に関する相当量の新情報が入手可能となったため、例外的に延期された。2024 年 11 月 7 日に候補リストに追加された。

- リン酸トリフェニル (CAS 115-86-6)

収載理由：内分泌かく乱作用 (第 57 条(f)-環境)。

用途例：難燃剤および可塑剤としてポリマー、接着剤、シーリング剤に使用される。

この物質は将来、認可リストに掲載される可能性がある。掲載された場合、企業は認可を申請し、欧州委員会が継続使用を認可しない限り、その物質を使用することはできない。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 9/ 2024 (2024. 05. 01)

【ANSES】リン酸トリフェニルは環境中の生物種に対する内分泌かく乱物質

● 欧州食品安全機関（EFSA : European Food Safety Authority）

<https://www.efsa.europa.eu/en>

1. サッカリン：許容一日摂取量の引き上げ

Saccharin: safety threshold increased

15 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/saccharin-safety-threshold-increased>

EFSA は科学的意見の中で、サッカリンはヒトが摂取しても安全だと結論し、許容一日摂取量(ADI)を 5 mg/kg 体重/日 から 9 mg/kg 体重/日に引き上げた。

ADI とは、ある物質を生涯毎日摂取しても安全な量を指し、サッカリンとそのナトリウム塩、カルシウム塩、及びカリウム塩(E 954)を対象としている。以前の ADI は、ラットの試験で観察された膀胱腫瘍の発生率の増加に基づき、1995 年に設定された。しかし、今では、これらの腫瘍は雄のラットに特有のものでヒトには関連しないという科学的合意がある。

EFSA の専門家は入手可能な全てのデータをレビューし、サッカリンは DNA の損傷を引き起こさず、その摂取がヒトの発がんリスクに関連する可能性は低いと結論した。

さらに、消費者暴露は新たに導出した ADI 未満で、健康リスクはないことを意味している。

サッカリンとは何か？

サッカリンは 100 年以上食品や飲料に甘味を加えるのに使用されており、60 年代や 70 年代には砂糖代替品として人気があった。サッカリンの塩は水によく溶けるため使用されている。これにより食品や飲料に加えやすくなり、より甘くすることができる。

全ての食品添加物と同様、消費者が情報に基づいて選択できるよう、サッカリンとその塩は製品に表示しなければならない。

この再評価は、EU 規則で求められているように、2009 年 1 月 20 日以前に食品への使用が許可された全ての食品添加物の安全性をレビューするという広範な業務の一環である。

*科学へのリンク：

食品添加物としてのサッカリン及びそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩(E 954)の再評価

Re - evaluation of saccharin and its sodium, potassium and calcium salts (E 954) as food additives

15 November 2024

<科学的意見>

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9044>

EFSA は、食品添加物としてのサッカリンとそのナトリウム塩、カリウム塩及びカルシウム塩(E 954)の再評価を実施した。サッカリンは科学的に製造された化合物 1,2-ベンゾイソチアゾール-3(2H)-オン-1,1-ジオキソドである。ナトリウム(Na)塩、カリウム(K)塩及びカルシウム(Ca)塩と共に甘味料(E 954)として認可されている。E 954 は、Remsen - Fahlberg 製法と Maumee 製法という 2 種類の製造方法で生産できる。Maumee 製法で製造された製品には潜在的な不純物に関する分析データは提出されなかったため、パネルは Remsen - Fahlberg 製法で製造されたサッカリン(E 954)のみを評価した。パネルは、新たに入手できた研究により、E 954 や、Remsen - Fahlberg 製法に関連するサッカリンの不純物の遺伝毒性に関する懸念を生じないと結論した。Maumee 製法に関連する潜在的な不純物には、遺伝毒性の懸念が指摘された。評価されたデータセットは動物とヒトの研究からなる。パネルは、許容一日摂取量(ADI)の数値を設定することが適切だと判断し、今回の再評価ではラットの 8 週間試験における体重減少をエンドポイントとし、最小毒性量 (LOAEL) 4500 mg サッカリンナトリウム/kg 体重/日を ADI の導出に用いた。暴露推定ではサッカリン遊離イミドとして扱われることから、この点に留意し、分子量に応じてサッカリンナトリウムから遊離イミドへの変換係数 0.76 を考慮して得られた LOAEL を 3420 mg サッカリン遊離イミド/kg 体重/日とした。パネルは、この LOAEL にデフォルトの不確実係数 100、並びに LOAEL から NOAEL への外挿と慢性暴露への外挿についてそれぞれ追加の不確実係数 2 を適用し、サッカリン(E 954)について、遊離イミドとして ADI 9 mg/kg 体重/日を導出した。この ADI は、以前の評価で食品科学委員会が設定した 5 mg /kg 体重/日の ADI (サッカリンナトリウムとして表され、遊離イミドとしては 3.8 mg /kg 体重/日サッカリンに相当) に代わるものである。パネルは、精緻化されたブランドロイヤル暴露評価シナリオ (訳注: 1つの主要な食品カテゴリーについては報告された使用量の最大値を用い、他の食品カテゴリーでは平均値を用いて算出する) を、リスク評価に最も適した暴露シナリオとだと判断した。パネルは、サッカリン(E 954)の慢性暴露の 95 パーセントイル推定暴露量は ADI 未満だと指摘した。パネルは欧州委員会に、サッカリンとそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩(E 954)の EU 規格の改定を検討するよう助言した。

<わかりやすい要約>

<https://www.efsa.europa.eu/en/plain-language-summary/re-evaluation-saccharin-and-its-sodium-potassium-and-calcium-salts-e-954>

(抜粋)

結果と影響

- 全ての集団にとって安全な許容一日摂取量(ADI)は、9 mg/kg 体重/日と設定された。
- この ADI は、1995 年に食品科学委員会が設定した、サッカリンナトリウムとしての 5 mg/kg 体重/日あるいは遊離サッカリンとしての 3.8 mg/kg 体重/日に代わるものである。

- 以前の ADI は、ラットの試験で観察された膀胱腫瘍の発生率増加に基づくものだった。しかし現在では、これらの腫瘍は雄のラットに特有のもので、ヒトには関連しないという科学的合意がある。
- サッカリンへの慢性暴露の推定最大量は、全ての集団において ADI よりも少なく、安全上の懸念はないことを示している。

不確実性

安全性に関する結論に影響はしないものの、不確実性として次の事案が特定された。

- EU 集団における暴露の過剰推定
- サッカリンによる血糖制御への影響に関する長期試験の不足
- 入手可能なエビデンスの限界により、サッカリンによるヒトの体重増加への影響に関する明確な結論の不足

2. 食品及び飼料のリスク評価における新規タンパク質の評価を支援する技術的工程の調査

Investigating technological processing supporting the assessment of novel proteins in food and feed risk assessment

21 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9113>

(外部科学報告書)

遺伝子組換え(GM)作物や新規食品(NFs)などの新規タンパク質の安全性は、食品・飼料チェーンの様々な規制分野で日常的に評価されている。このプロジェクトでは、主な GM 作物、NF 規則に該当する食品カテゴリー、非従来型飼料由来タンパク質を含む食品及び飼料製品を、その生産工程と共にマッピングし、マッピングされた工程が対応する新規タンパク質の安全性に与える影響を議論することを目的とした。スコーピング文献レビュー (1,325 件の文書を含む)、公開オンライン調査、利害関係者のワークショップが製品と工程のマッピングを構築するための基礎となった。マッピングには各工程の操作条件も含まれている。作物の場合、収集された情報は、GM 作物の組成に関する OECD のコンセンサス文書には含まれていない 40 以上の製品とそれに対応する生産工程を特定するのに役立った。さらに、プロジェクト内で実施した系統的文献レビュー (154 件の文書を含む) は、加工工程がタンパク質の安全性に与える影響の特定に役立った。概して、熱処理、発酵、酵素加水分解などの特定の工程は、様々な食品・飼料マトリクスにおいてタンパク質の消化率を大幅に高めた。同様に、発酵、サイレージ発酵、抽出工程は、様々な製品の栄養特性を向上することが示された。加熱が GM 作物由来の新規発現タンパク質 (NEPs) の活性を効果的に低下させることや、加熱と酵素加水分解が特定のタンパク質と操作条件下での IgE 反応性を低下させることが、集めたデータから示されるようである。しかし、これらの傾向の例外も文献や特定のケース (腸内細菌叢への影響など) で報告されており、集めた根拠は実証された結論を出すには不十分だった。また、このプロジェクトは、タンパク質を含む食品及び飼料製品の規

制のリスク評価に向けた既存の知見のギャップや研究の必要性を特定するのにも寄与した。

3. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* AE - BAA 株由来食品用酵素 α -アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme α - amylase from the non - genetically modified *Bacillus amyloliquefaciens* strain AE - BAA

11 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9080>

(科学的意見)

食品用酵素 α -アミラーゼ(4 - α - d - グルカングルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1)は、Amano Enzyme 社が非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* AE - BAA 株で生産した。この食品用酵素は 8 つの食品製造工程で使用することを意図している。食品用酵素-総有機固形物(TOS)の残留量は 2 つの工程で除去されるため、食事暴露量は残りの 6 つの食品製造工程にのみ算出された。欧州人で最大 0.842 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この食品用酵素の生産株は、安全性評価に対する安全性適格推定(QPS)アプローチの要件を満たしている。その結果、他の懸念がないため、パネルは、この食品用酵素の安全性評価に毒性学的試験は必要ないと判断した。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の相同性が調査され、呼吸器系アレルゲンで 1 件の一致が見つかった。この食品用酵素の製造工程では既知の食物アレルゲン源が使用されており、パネルは、この食品用酵素への食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* UN - 01 株由来食品用酵素 α -アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme α - amylase from the non - genetically modified *Bacillus amyloliquefaciens* strain UN - 01

8 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9081>

(科学的意見)

この食品用酵素 α -アミラーゼ(4 - α - d - グルカングルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1)は、Nagase (Europa)社が非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* UN - 01 株で生産した。この生産株は安全性適格推定アプローチに適合しており、この食品用酵素の生産工程から生じる懸念となる問題はないことから、パネルは、毒性学的試験は必要ないと判断した。5 つの食品製造工程で使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は 2 つの工程で除去されるため、食事暴露量は残りの 3 つの食品製造工程にのみ算出された。欧州人で最大 0.434 mg TOS/kg 体重/日と推定された。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素

のアミノ酸配列の相同性が調査され、呼吸器系アレルゲンで 1 件の一致が見つかった。既知の食物アレルゲン源がこの食品用酵素の製造工程で使用されていた。パネルは、この食品用酵素への食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* DP - Azh100 株由来食品用酵素グルカン-1,4- α -グルコシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan - 1,4 - α - glucosidase from the non - genetically modified *Aspergillus niger* strain DP - Azh100

13 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9082>

(科学的意見)

食品用酵素グルカン-1,4- α -グルコシダーゼ(4 - α - d - グルカングルコヒドロラーゼ; EC 3.2.1.3)は、Genencor International 社が非遺伝子組換え *Aspergillus niger* DP - Azh100 株で生産した。この生産菌の生きた細胞はないと考えられた。この食品用酵素は 4 つの食品製造工程で使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は 2 つの工程で除去されるため、食事暴露量は残りの 2 つの工程にのみ算出された。欧州人で最大 1.390 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットを用いた 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を試験した最大用量である 1000 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事暴露量と比較した場合、暴露マージンは少なくとも 719 となった。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の相同性を調査したところ、呼吸器系アレルゲンに 1 件の一致が見つかった。既知の食物アレルゲン源がこの食品用酵素の製造工程で使用されていた。パネルは、この食品用酵素への食事暴露上のアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* AE - BAA 株由来食品用酵素 α -アミラーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme α - amylase from the non - genetically modified *Bacillus amyloliquefaciens* strain AE - BAA

14 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9079>

(科学的意見)

食品用酵素 α -アミラーゼ(4 - α - d - グルカングルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1)は、Amano Enzyme 社が非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* AE - BAA 株で生産した。

この食品用酵素の安全性評価は以前行われ、その中で EFSA は、この食品用酵素は 8 つの食品製造工程で使用する場合、安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者は工程を 1 つ追加し、使用レベルを改訂するために使用拡大を申請した。この評価の中で、EFSA は全部で 9 つの食品製造工程で使用する場合のこの食品用酵素の安全性評価を更新した。この食品用酵素－総有機固形物(TOS)は、2 つの食品製造工程の最終食品から除去されるため、この食品用酵素－TOS への食事暴露量は、残りの 7 つの工程にのみ推定された。食事暴露量は欧州人で最大 5.833 mg TOS/kg 体重/日と算出された。以前の評価、新しいデータの評価、改訂した食事暴露量に基づき、パネルは、この食品用酵素は、改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

4. 健康強調表示関連

● クレアチンと認知機能の改善：健康強調表示評価

Creatine and improvement in cognitive function: Evaluation of a health claim pursuant to article 13(5) of regulation (EC) No 1924/2006

19 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9100>

(科学的意見)

オーストリアの管轄当局を經由して提出された健康強調表示の認可に関する Alzchem Trostberg 社からの申請を受けて、EFSA の栄養・新規食品及び食品アレルギーに関するパネル(NDA パネル)は、クレアチンと認知機能の改善に関する健康強調表示の科学的立証に関する意見を求められた。パネルは、食品成分であるクレアチンは十分に特性が確認されていると考えた。1 つ以上の領域における認知機能の改善は、有益な生理学的効果である。申請者は文献検索により、クレアチンの補給と認知機能の測定に関する 21 のヒト介入研究、及び 2 件のメタアナリシスを同定した。エビデンスを評価するにあたり、パネルは、2 つの研究で 20 g/日を 5～7 日間摂取した場合に観察されたワーキングメモリに対するクレアチンの急性効果は、より低用量 (2.2～14 g/日) や継続摂取 (5 日間の摂取後、5 g/日を 6 週間摂取) では見られなかったことを考慮した。反応抑制に対する効果 (20 g/日を 7 日間摂取した場合に観察された) は、健常人を対象とした 10 件の介入研究中 1 件のみであり、他の認知領域に対する効果は観察されなかった。パネルはまた、患者を対象とした 3 件の介入研究は、クレアチンサプリメントの認知機能に対する効果を裏付けておらず、クレアチンが効果を発揮するメカニズムに関する利用可能な証拠は弱いと考えた。パネルは、クレアチンサプリメントと 1 つ以上の領域における認知機能の改善との因果関係は確立されていないと結論づけた。

5. 遺伝子組換え関連

● 遺伝子組換えトウモロコシ DP51291 (申請 GMFF - 2021 - 0071) の評価

Assessment of genetically modified maize DP51291 (application GMFF - 2021 - 0071)

11 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9059>

(科学的意見)

遺伝子組換えトウモロコシ DP51291 は、影響を受けやすい害虫コーンルートワームに対する防除効果と、グルホシネート含有除草剤への耐性を与えるために開発された。これらの特性は、ipd072Aa、pmi 及び mo - pat 発現カセットを導入することで達成された。分子特性データとバイオインフォマティクス分析では、食品/飼料の安全性評価を必要とする問題は特定されていない。トウモロコシ DP51291 とその従来と比較種との間で試験した農学的/表現型及び組成の特性において確認された違いは、安全上及び栄養上の懸念を生じない飼料中のリンや穀類中のマンガン、プロリン、オレイン酸(C18:1)及びリノール酸(C18:2)を除き、更なる評価を必要としなかった。GMO パネルは、トウモロコシ DP51291 に発現する IPD072Aa、PAT 及び PMI タンパク質の毒性やアレルゲン性に関する安全上の懸念を特定しておらず、遺伝子組換えがトウモロコシ DP51291 の全体的なアレルゲン性を変えるような根拠はないことが分かった。この申請において、トウモロコシ DP51291 由来食品及び飼料の摂取は、ヒトや動物の栄養上の懸念とはな。GMO パネルは、トウモロコシ DP51291 株は従来同等種や試験した非 GM 品種と同様に安全だと結論し、食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと判断した。生存可能なトウモロコシ DP51291 の穀粒が環境中に偶然放出された場合でも、環境の安全上の懸念を生じない。市販後環境モニタリング計画や報告間隔は、トウモロコシ DP51291 の用途に従っている。GMO パネルは、トウモロコシ DP51291 は、ヒトと動物の健康及び環境への潜在的な影響に関して、従来同等種や試験した非 GM 品種と同様に安全だと結論した。

● 遺伝子組換え *Komagataella phaffii* から生産されたダイズレグヘモグロビンの評価

Assessment of soy leghemoglobin produced from genetically modified *Komagataella phaffii*, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2019 - 162)

15 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9060>

(科学的意見)

遺伝子組換え *Komagataella phaffii* MXY0541 株は、ダイズ(*Glycine max*)由来レグヘモグロビンをコードする LGB2 コード配列を導入することによって、ダイズレグヘモグロビンを生産するために開発された。分子特性評価データとバイオインフォマティクス解析からは安全上の懸念は生じない。食品添加物としてのダイズレグヘモグロビンの安全性は、すでに EFSA の FAF パネルが評価している(EFSA - Q - 2022 - 00031)。GMO パネルは、*K. phaffii* に発現されるダイズレグヘモグロビタンパク質の毒性とアレルギー誘発性に関する安全上の懸念を特定しておらず、遺伝子組換えが全体的なアレルギー誘発性を変えるような根拠を見つけていない。GMO パネルは、遺伝子組換え *Komagataella phaffii* MXY0541

株由来のダイズレグヘモグロビン溶液 (LegH Prep) は、遺伝子組換えの影響に関して、ヒトが摂取しても安全だと結論している。製品に残る可能性のある組換え DNA 配列に関して、この製品の使用による環境への影響は予想されない。GMO パネルは、遺伝子組換え *Komagataella phaffii* MXY0541 株由来 LegH Prep は、遺伝子組換えの影響に関する限り、提案された用途と使用量で、ヒトの健康や環境への潜在的な影響に関して安全だと結論している。全体的な結論は、この遺伝子組換えは安全上の問題につながらないというものである。

* 関連情報：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2024（2024. 07. 10）

【EFSA】食品添加物関連

遺伝子組換え *Komagataella phaffii* 由来大豆レグヘモグロビンの食品添加物としての安全性

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202414c.pdf>

6. 農薬関連

● 有効成分フェノキサプロップ-P-エチルの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance fenoxaprop - P - ethyl

13 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9053>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

● ラディッシュにおけるプロパモカルブの既存 MRLs 改訂

Modification of the existing maximum residue levels for propamocarb in radishes (roots and small leaves)

15 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9092>

(理由付き科学的意見)

● 有効成分ジベレリン酸(GA3)の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance gibberellic acid (GA3)

19 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9065>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

● 有効成分ジベレリン(GA4/GA7)の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance gibberellins (GA4/GA7)

19 November 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9066>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

● 英国 食品基準庁 (FSA : Food Standards Agency) <https://www.food.gov.uk/>

1. ピーナッツが混入したマスタード原料の調査の終わりが見え、アレルギーに関する助言が解除される

Allergy advice lifted as investigation into mustard ingredients contaminated with peanuts draws to a close

14 November 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/allergy-advice-lifted-as-investigation-into-mustard-ingredients-contaminated-with-peanuts-draws-to-a-close>

英国食品基準庁 (FSA) とスコットランド食品基準局 (FSS) は、マスタード製品にピーナッツが混入したことに関する調査の結果、必要なすべての食品安全対策が実施され、対象製品は市場から撤去されたことを確認した。当局は、ピーナッツアレルギーのある人に対して、マスタード、マスタードパウダー、マスタードシード、マスタード粉を含む又は含む可能性のある食品を、家庭でも外食でも食べないようにという予防的助言を解除した。

* 関連情報

FSS : ピーナッツが混入したマスタード原料の調査の終わりが見え、アレルギーに関する助言が解除される

Allergy advice lifted as investigation into mustard ingredients contaminated with peanuts draws to a close

14 November 2024

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/allergy-advice-lifted-as-investigation-into-mustard-ingredients-contaminated-with-peanuts-draws-to-a-close>

(FSA と同日付で発表されている。)

* リコール情報

- 更新情報 18 - ピーナッツが混入している可能性があるため、複数のブランドがマスタードを含む製品をリコールする (FSA-AA-51-2024)

Update18 – Several brands recall products containing mustard because they may be contaminated with peanut

20 November 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-aa-51-2024-update-18>

FSA-AA-51-2024 (Update 17) にさらにリコール製品が追加された。なお、マスタードパウダーを含む製品のリコール情報については FSA-AA-42-2024 に示されている。

- 更新情報 12 - FGS Ingredients 社は、表示されていないピーナッツが含まれているため、マスタードパウダーを含む多数の製品をリコールする (FSA-AA-42-2024)

Update 12 - FGS Ingredients Ltd recalls a number of products containing mustard powder because of undeclared peanuts

20 November 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-aa-42-2024-update-12>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2024（2024. 11. 13）

【FSA】リコール情報

更新情報 12 - ピーナッツが混入している可能性があるため、複数のブランドがマスタードを含む製品をリコールする

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202423c.pdf>

-
- 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA：Department for Environment, Food and Rural Affairs）<https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

1. 小麦粉の葉酸強化で先天性欠損症が予防される

Birth defects prevented by fortifying flour with folic acid

14 November 2024

<https://www.gov.uk/government/news/birth-defects-prevented-by-fortifying-flour-with-folic-acid>

DEFRA は、食品組成基準と表示（FCSL）政策の下で実施された Bread and Flour Regulations 1998（パンと小麦粉規則 1998）に関する見直しを行い、新たな改正規則を発表した。この改正規則により、製粉業者と小麦粉製造業者は、2026 年末から全粒粉でない小麦粉に葉酸を強化することが義務付けられる。

葉酸の欠乏は神経管欠損症の主な原因であり、二分脊椎など、胎児に多くの深刻な症状を引き起こす可能性がある。小麦粉は、公衆衛生を向上させるために、すでにカルシウム、ナイアシン、チアミン（ビタミン B1）、鉄が強化されている。葉酸を強化することで、英国では神経管欠損症が 20%減少し、毎年約 200 件の胎児の脳や脊椎の衰弱を防ぐことができる。

国民保健サービス（NHS）は、妊活中の女性に対し、妊娠前の約 3 ヶ月間と妊娠後の少なくとも 12 週間は葉酸サプリメントを摂取するよう推奨している。この推奨は、小麦粉に関する新しい規制が導入された後も維持される。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2022（2022. 09. 14）

【DEFRA】胎児の脳と脊髄の病気を予防するために小麦粉に葉酸添加

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202219c.pdf>

-
- 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）<https://cot.food.gov.uk/>

1. 食品添加物としての二酸化チタン（E171）の安全性に関する声明

Statement on the safety of Titanium Dioxide (E171) as a Food Additive

02 October 2024

<https://cot.food.gov.uk/Statement%20on%20the%20safety%20of%20Titanium%20Dioxide%20E171%29%20as%20a%20Food%20Additive>.

英国毒性委員会(COT)は10月2日、食品添加物としての二酸化チタン(E171)の安全性に関する声明(最終版)を公表した。

(要旨抜粋)

2022年にCOTは、議論の結果と次のステップの概要をまとめた二酸化チタン(TiO₂)に関する中間見解を発表した。またCOTは、食品添加物としての酸化チタンの安全性を評価するため、英国変異原性委員会(COM)の遺伝毒性に関する結論を含むレビューを実施した。

健康影響に基づく指標値の設定(HBGV)

COTは、1日あたり1,000 mg/kg体重が確実な出発点(Point of Departure: POD)であると結論づけた。これは、EOGRT研究などの複数の報告に基づいている。不確実係数100(種間差に10、個体間変動に10)がメンバーによって合意され、PODに適用された結果、HBGVは10 mg/kg体重/日となった。但し、PODである1,000 mg/kg体重は試験された最高用量であり実際の無毒性量はより高い可能性があること、TiO₂粒子は代謝されないため種間・個体間の動態学的差異は設定値(種間差10、個体間変動10)より小さい可能性が高いことなどから、HBGVは保守的である可能性が高い。

暴露評価

英国における食品消費データを用いて、各年代における食品からのTiO₂推定暴露量を算出した(平均、および95パーセンタイル)。

- 乳児(4~11か月): 3.9 mg/kg体重/日、14 mg/kg体重/日
- 幼児(1~1.5歳): 6.9 mg/kg体重/日、19 mg/kg体重/日

- 幼児（1.5～3歳）：11 mg/kg 体重/日、26 mg/kg 体重/日
- 子供（4～10歳）：9.5 mg/kg 体重/日、24 mg/kg 体重/日
- 若者（11～18歳）：5 mg/kg 体重/日、13 mg/kg 体重/日
- 成人（19～64歳）：3.7 mg/kg 体重/日、10 mg/kg 体重/日
- 高齢者（65歳以上）：3.3 mg/kg 体重/日、9.1 mg/kg 体重/日

全体として、平均値は 3.3～11 mg/kg 体重/日、95 パーセンタイル値は 9.1～26 mg/kg 体重/日であった。これらの暴露に最も寄与している 3 つの食品グループは、タンパク質製品、デコレーション・コーティング・フィリング、及びソースである。但し本評価は、対象とした食品グループ内の全ての食品が報告された最大レベルの TiO₂ (E171) を含有しているという仮定に基づいており、暴露量が過大評価されている可能性が高い。

リスクの判定

平均的な食事量に対するすべての集団の暴露量は、HBGV である 10 mg/kg 体重/日を下回るか、非常に近い値である。95 パーセンタイルで算出された暴露量は、9.1～26mg/kg 体重/日である。成人（19～64歳）と高齢者（65歳以上）では HBGV 以下だが、他の年代では HBGV の 1.3～2.6 倍である。しかし前述のように、実際の暴露量は推定暴露量よりも少ない可能性が高く、また HBGV は保守的である可能性が高い。

したがって、TiO₂ (E171) の食事からの暴露による健康へのリスクは考えにくい。

結論

COT は、TiO₂ の物理的形態が TiO₂ の吸収と分布に影響すると結論づけた。COT の焦点は食品グレードの TiO₂ であったが、使用された試験物質（ナノ、マイクロ、ナノとマイクロの混合物）のばらつきが大きいことが指摘された。このような大きなばらつきと、投与マトリクスによる潜在的な影響により、COT は TiO₂ の吸収率に特定のパーセンテージを設定することはできなかった。しかし、COT は、食品グレードの TiO₂ (E171) の吸収は非常に低いと考えた。また、COM が TiO₂ による遺伝毒性の誘発、特に経口摂取によるマイクロサイズの TiO₂ に関連する健康上の懸念があることを示唆する文献のエビデンスはほとんどないと結論づけ（文献の大部分ではナノサイズの TiO₂ を使用）、食品グレードの TiO₂ (E171) による遺伝毒性のリスクは低いと報告しており、COT は COM の結論に同意している。暴露評価の不確実性と仮定に基づき、導出された推定暴露量は、おそらく英国集団における現在および将来の TiO₂ への暴露を過大評価している。COT は、評価されたどの年齢層やシナリオにおいても、食事から TiO₂ (E171) が暴露されることによる健康へのリスクは考えにくいと結論づけた。

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2024（2024. 07. 10）

【COT】COT 会合：2024 年 5 月 21 日

食品添加物としての二酸化チタン（E171）の安全性に関する第 5 次声明案

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202414c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2024（2024. 11. 13）

【COT】二酸化チタンの *in vitro* 及び *in vivo* 遺伝毒性に関する COM の評価に関する
声明

<https://www.nihs.gov/jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202423c.pdf>

2. 母親の食事におけるラズベリーリーフ茶の健康影響の可能性に関する声明

Statement on the potential health effects of raspberry leaf tea in the maternal diet

13 November 2024

<https://cot.food.gov.uk/Introduction%20and%20Background%20-%20Raspberry%20leaf%20tea>

（抜粋）

栄養科学諮問委員会（SACN）による妊娠中のハーブサプリメントの使用に関するレビューを受け、COT は、ラズベリーリーフについて、ヒト、動物、*in vitro* のデータが入手可能であることに留意し、さらなる検討が必要であることに同意した。主な懸念事項としては、母体に対する一般毒性や胎児や胚の発達への影響、薬物との相互作用の可能性などが挙げられた。COT の勧告に基づき、妊娠中のラズベリーリーフ使用の安全性を評価するため、より広範な文献検索が行われた。本声明は、COT が導き出した結論をまとめたものである。

健康影響に基づく指標値（HBGV）

ラズベリーリーフは長い間使用されてきたにもかかわらず、その安全性、有効性、作用機序を調査した研究は限られており、多くの不確実性が特定された。そのため、ラズベリーリーフについて健康影響に基づく指標値は設定されなかった。

また、ラズベリーリーフには加水分解タンニン類やフラボノイド類、揮発性物質、テルペノイド類、ビタミン・ミネラル、フェノール酸類など、さまざまな成分が含まれていることは知られているが、その有効成分は不明とされている。

暴露評価

妊娠可能な年齢の女性（16～49 歳）における慢性的なハーブティーとフルーツティーの摂取に関する国民食事栄養調査（NDNS）のデータから、妊娠中のラズベリーリーフ茶の摂取量がある程度示すことができる可能性がある。しかし、ラズベリーリーフは特に妊娠中に消費されるため、このグループでは暴露の過小評価である可能性が高いことに留意すべきである。データから、この年齢層の女性は、ハーブティーまたはフルーツティーを平均 4.5 mL/kg 体重/日、97.5 パーセントイルで 16 mL/kg 体重/日摂取していることが示唆される。これは、乾燥重量ベースで平均 0.045 g/kg 体重/日のハーブティーまたはフルーツティー、97.5 パーセントイルで 0.16 g/kg 体重/日に相当する。

現在までの文献等（Appendix 2）によると、妊娠中（最も多く摂取すると思われる妊娠第 3 期）のラズベリーリーフの推奨摂取量は、お茶で 350～1,750 mL/人/日、チンキ剤で 16～24 mL/人/日、カプセル/錠剤で 0.9～2.4 g/人/日とされている（ティーバッグ 1 袋が 2 g の茶葉、カップ 1 杯が 350 mL、カプセル/錠剤が 100%乾燥ラズベリーリーフを含むと仮定）。

乾燥重量に換算すると、お茶で 2~10 g/人/日、チンキ剤で 0.014~0.021 g/人/日、カプセル/錠剤で 0.9~2.4 g/人/日に相当する。

後ろ向きコホート研究では、少なくとも 3.5%の女性が妊娠中にラズベリーリーフのお茶、カプセル/錠剤、チンキ剤の 3 つすべてを併用する可能性が示唆されている。そのため、FSA の暴露評価チームは、最悪の暴露シナリオをカバーするため、妊娠中のラズベリーリーフの消費量をお茶、カプセル/錠剤、チンキ剤の併用と仮定して、2.9~12.4 g/人/日と算出した。チンキ剤は、推定複合暴露量にほとんど寄与しないことが指摘された。

リスクの判定

不確実性は高いが、入手可能なヒトのデータから、妊娠中のラズベリーリーフの摂取に関連するリスクは低いと考えられた。これは 2 件のヒトでの安全性研究の結果に基づいている。1 件は後ろ向きコホート研究で、妊娠中にラズベリーリーフをお茶（1~8 杯）/錠剤、および/またはチンキ剤として 1~32 週間摂取した群（女性 57 人）と対象群（女性 51 人）が含まれる。もう 1 件は二重盲検プラセボ対照ランダム化試験で、192 人の未経産の妊婦が参加し、妊娠 32 週から毎日、プラセボまたはラズベリーリーフエキス 2.4 g を含む錠剤を食事と一緒に摂取する（1.2 g×2 回）群にランダムに割り付けられた。いずれの研究でも、妊娠中のラズベリーリーフ摂取に関連する母子への有害影響は報告されていない。しかし、FSA の暴露評価チームが算出したラズベリーリーフの推定摂取量（お茶から（最大 10 g/人/日）、または複合シナリオ（最大 12.4 g/人/日））は、ランダム化試験でのラズベリーリーフ投与量の最大 4 倍以上であることが指摘された。

COT はまた、妊娠中のラズベリーリーフの使用率が高いと報告されているにもかかわらず、1983 年の英国奇形情報サービス（UKTIS）の開始以来、現在に至るまで、ラズベリーリーフを摂取した妊婦やその子供に有害影響の報告がほとんどないことも考慮した。

結論

COT は、全体として、妊娠中のラズベリーリーフの使用に関連するリスクは低い、不確実性が高いと結論づけた。これは 2 件のヒトでの安全性研究の結果に基づいており、どちらも母子への有害影響を報告していない。しかし、COT は、FSA の暴露評価チームが算出したラズベリーリーフの推定複合摂取量は、安全性研究でのラズベリーリーフの用量よりも最大 4 倍以上高いことに留意した。

COT の結論はまた、ラズベリーリーフを摂取している妊婦やその子供に有害影響が出たという報告がほとんどないことにも基づいている。但し、ラズベリーリーフの毒性成分の経口生物学的利用能は明らかに低いが、微粉末化等の加工を施した製品は生物学的利用能が増大する可能性があり、別途安全性評価が必要であることが認識された。

また COT は、ラズベリーリーフのリスク評価において、多くの重大な不確実性を特定し、ラズベリーリーフの健康影響に基づく指標値を設定しなかった。

* 関連情報：本声明の要約

Statement on the potential health effects of raspberry leaf tea in the maternal diet:

Lay summary

<https://cot.food.gov.uk/Statement%20on%20the%20potential%20health%20effects%20of%20raspberry%20leaf%20tea%20in%20the%20maternal%20diet:%20lay%20summary%C2%A0>

関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2024（2024. 08. 07）

【COT】COT 会合：2024 年 7 月 9 日（第一次声明案に関する記載あり）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202416c.pdf>

-
- アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland) <https://www.fsai.ie/>

1. FSAI、ピーナッツアレルギーの消費者への注意喚起を解除

FSAI lifts precautionary warning for consumers with a peanut allergy

18 November 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/fsai-lifts-precautionary-warning-for-consumers-wit>

英国食品基準庁（FSA）が調査終了の動きを見せる中、FSAI は現在、ピーナッツアレルギーまたはその疑いのある人に対し、マスタードを含む製品の摂取を避ける必要がなくなったことを通知している。

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2024（2024. 11. 27）（本号）

【FSA】ピーナッツが混入したマスタード原料の調査の終わりが見え、アレルギーに関する助言が解除される

食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2024（2024. 10. 16）

【FSAI】FSAI、ピーナッツアレルギーの消費者に注意喚起を発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202421c.pdf>

-
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

1. リスク評価：食品安全向上のための大切な要素

Risk assessment: Essential ingredient for greater food safety

33/2024, 18.11.2024

https://www.bfr.bund.de/en/presseinformation/2024/33/risk_assessment_essential_ingr

[edient for greater food safety-317874.html](https://www.bfr.de/en/food_safety/food_safety/2024_01_10_317874.html)

ラテンアメリカとカリブ海地域における食品安全や消費者の健康保護を強化するには、国際協力が必要である。第3回ラテンアメリカ・カリブ海地域リスク評価シンポジウム(LARAS)が2024年12月10～12日に開催される。欧州及びラテンアメリカの食品安全機関の代表者がサン・ホセのコスタリカ大学に集い、食品分野のリスク評価における最近の動向を話し合う。コスタリカ大学とコスタリカ経済産業貿易省と共に BfR が今年の LARAS を主催する。

*LARAS のウェブサイト

<https://laras2024.ucr.ac.cr/en>.

● フィンランド食品局 (Ruokavirasto / Finnish Food Authority)

<https://www.ruokavirasto.fi/en/>

1. 更新されたオイバ報告書を見る

Discover the updated Oiva reports

November 4/2024

<https://www.ruokavirasto.fi/en/foodstuffs/instructions-for-consumers/news/discover-the-updated-oiva-reports/>

食品査察結果に関する情報を提供するオイバ報告書が、11月から装いを新たにする。最新の査察結果と、査察中につけられたすべての評点、そして過去の査察結果が報告書の冒頭にまとめられている。食品査察の結果は、「優」「良」「要改善」「不良」の4つのスマイルマークで評価される。

食品査察当局が査察を実施すると、更新された報告書が、事業所の入り口、ドアの横、売り場、または会社のウェブサイト等で公開される。また、フィンランドのオイバ報告書はすべて、Oivahymy のウェブサイトで公開されており、このウェブサイトも更新され、明確化される（報告書そのものを除き、英語でも公開される）。

オイバ報告書は食品査察の結果を消費者に提供し、消費者が十分な情報を得た上で食品を選択できるよう支援する。

*オイバに関する一般情報

<https://www.oivahymy.fi/yleista-oivasta>

オイバとは何か？

オイバは食品管理査察情報の公開システムであり、食品管理当局が食品産業企業を査察する際に作成される。査察結果は顔文字（スマイルマーク）を使って各企業のオイバ報告書に掲載される。Oivahymy.fi は、食品企業の査察結果を消費者に公開し、食品企業が高いレベルの食品衛生と製品の安全性を維持することを奨励している。

食品管理当局は、食品法に基づくオイバ評価ガイドラインを用いて 企業の食品安全性を査察および評価しており、食品の味やサービスレベルを評価するものではない。

オイバの査察

自治体の食品管理当局はフィンランドの食品企業の大半を、フィンランド食品局の査察獣医師は食肉処理場を監督している。全ての査察は同じオイバ評価ガイドラインに基づいて実施されている。査察は、企業の食品安全性の評価と、食品法で定められたその他の要求事項への準拠に重点を置いている。

査察の頻度は？

オイバの査察は、食品管理当局の管理計画に基づき、主に抜き打ちで実施される。企業の業務範囲とそれに関連するリスクによって、定期査察頻度、すなわち査察回数が決定される。例えば、年に数回査察を受ける企業もあれば、3年に1回しか査察を受けない企業もある。

* オイバ評価ガイドライン

<https://www.ruokavirasto.fi/en/foodstuffs/food-sector/instructions-and-legislation/oiva-evaluation-guidelines/>

オイバ評価ガイドラインは、自治体の食品査察官が公式に使用することを目的としており、査察官によるオイバの等級決定を補助するものである。また、企業はこのガイドラインを活用して、事業計画を立てることができる。

評価ガイドラインは2種類ある。

- 食品（穀類、野菜、果実、ベリー類、飲料、加工食品、ダイエタリーサプリメント、特定栄養用途のための特別製剤）の販売、サービング、工業生産、包装、輸送、保管を含む登録食品施設用。
- 乳、乳製品、食肉製品、水産製品、卵、貯蔵施設を含む認可された食品施設用。

● 米国食品医薬品局（FDA : Food and Drug Administration） <https://www.fda.gov/>

1. 疾病調査 : **Diamond Shruumz** ブランドの **Microdosing Chocolate Bars**(2024年6月)
Investigation of Illnesses: Diamond Shruumz-Brand Microdosing Chocolate Bars (June 2024)

November 15, 2024

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-illnesses-diamond-shruumz-brand-chocolate-bars-cones-gummies-june-2024>

(更新情報)

FDA の調整されたアウトブレイク対応と評価（Coordinated Outbreak Response & Evaluation : CORE）ネットワークは、初期対応活動から移行した。現在、追加調査、予防及びコンプライアンス活動など、インシデント後の対応措置と活動に重点を置いている。

2024年11月15日現在、22のDiamond Shruumzブランドチョコレートバーサンプル、10のインフューズドコーンサンプル、22のグミ、及び一部のDiamond Shruumzブランド製品の製造に使用されたと報告されている原材料1サンプルの検査結果が示された。チョコレートバー22サンプルのうち9サンプル、インフューズドコーン10サンプルのうち5サンプル及び原材料にムシモールが含まれていることが判明した。ムシモールに加え、チョコレートバー、インフューズドコーン、グミのサンプルの分析では以下の成分が検出された。

- アセチルシロシン（別名 4-アセトキシ-N、N-ジメチルトリプタミン、4-アセトキシDMT、O-アセチルシロシン、シラセチン）（チョコレートバー9サンプル、インフューズドコーン5サンプル、グミ14サンプル）
- シロシン（チョコレートバー4サンプル、インフューズドコーン5サンプル、グミ14サンプル）
- プレガバリン（チョコレートバー3サンプル、インフューズドコーン5サンプル、グミ4サンプル）
- デスメトキシヤンゴニン、ジヒドロカバイン、及びカバイン（チョコレートバー18サンプル、インフューズドコーン10サンプル、グミ11サンプル）
- 原材料からイボテン酸、ムシモールを検出

FDAはDiamond Shruumzブランド製品に含まれる化合物の検査を完了した。

2024年10月31日現在、34州から合計180件の症例が報告されている。（Diamond Shruumzブランドの製品の摂取報告症例数：118、特定されていないブランド製品の摂取報告症例数：36、Diamond Shruumzブランド以外の製品の摂取報告症例数：26）、73人が入院、関連した可能性のある死亡例が3件である。

*関連情報

CDC：Diamond Shruumzブランドのチョコレートバー、コーン、グミの摂取による重篤な疾患の可能性について

Severe Illness Potentially Associated with Consuming Diamond Shruumz Brand Chocolate Bars, Cones, and Gummies

November 14, 2024

<https://www.cdc.gov/environmental-health-studies/outbreak-investigation-diamond-shruumz-products/>

（FDAと同様内容が更新されている。）

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/2024（2024.09.18）

【FDA】疾病調査：Diamond ShruumzブランドのMicrodosing Chocolate Bars(2024年6月)

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202419c.pdf>

2. FDA が任意適格輸入業者プログラム (VQIP) のガイダンスを更新する

FDA Updates Guidance for the Voluntary Qualified Importer Program (VQIP)

11/14/2024

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-updates-guidance-voluntary-qualified-importer-program-vqip>

米国食品医薬品局(FDA)は FDA 食品安全近代化法(FSMA)の任意適格輸入業者プログラム (VQIP) の改訂ガイダンスを発表した。VQIP は、サプライチェーンの安全性とセキュリティに関して高いレベルの管理を達成し、維持している輸入業者からの食品を迅速に審査し、輸入するための任意かつ有料のプログラムである。今回の更新により FDA は、他の監視活動を活用してプログラムの効率を最適化するように戦略的に設計された改訂検査アプローチを実施する。また、既存のプログラムに新規の海外の販売業者や食品を柔軟に追加できるようになっている。

* 事業者向けガイダンス :

Guidance for Industry: FDA's Voluntary Qualified Importer Program

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-fdas-voluntary-qualified-importer-program>

* Voluntary Qualified Importer Program (VQIP)ウェブサイト

<https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/voluntary-qualified-importer-program-vqip>

* 関連情報 : 食品安全情報 (化学物質) No. 4/ 2018 (2018.02.14)

【FDA】FDA が公認第三者認証プログラムに基づく一次認定機関を承認 ; 任意適格輸入業者プログラム発足

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201804c.pdf>

3. 次のパンデミックへの備え : 学んだ教訓と今後の道筋

Preparing for the Next Pandemic: Lessons Learned and the Path Forward

November 14, 2024

<https://www.fda.gov/news-events/congressional-testimony/preparing-next-pandemic-lessons-learned-and-path-forward-11142024>

FDA 主任医療官 Hilary Marston 博士の米国議会での証言。重要な医療製品、食品及び医療対策のための堅固なサプライチェーンの構築の継続といった、FDA のパンデミックと緊急事態への備えに関する現在の取り組みについて、証言する。

* 証言全文

<https://www.fda.gov/media/183533/download>

4. FDA In Your Day : リコールに関する詳細情報

FDA In Your Day: More Information on Recalls

November 13, 2024

https://www.youtube.com/watch?v=Z1I_5nN0LWw

米国食品医薬品局 (FDA) は FDA In Your Day シリーズに新たにビデオを投稿した。FDA の Web サイトでリコールに関する詳細情報を入手する方法について説明している。

5. 警告文書

● Rongcheng Jiayuan Food Co., Ltd

May 31, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/rongcheng-jiayuan-food-co-ltd-682456-05312024>

水産物の HACCP、食品の CGMP 違反、異物混入、衛生管理の問題。

● 米国環境保護庁 (EPA : Environmental Protection Agency) <https://www.epa.gov/>

1. EPA、絶滅危惧種に対するジノテフランとアセタミプリドの影響に関する生物学的評価の最終版を発表

EPA Releases Final Biological Evaluations of Dinotefuran and Acetamiprid Effects on Endangered Species

October 24, 2024

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-releases-final-biological-evaluations-dinotefuran-and-acetamiprid-effects-endangered>

EPA は、ネオニコチノイド系殺虫剤ジノテフランとアセタミプリドに関する生物学的評価(BE)の最終版、及び、絶滅危惧種(リスト入り)と指定重要生息域に関する BE 案に寄せられたコメントへの回答を発表した。これらの最終 BE は、絶滅危惧種保護法 (ESA) に基づく EPA の義務を果たすための取り組みの一環である。

これらの最終版 BE の発行時期は、自然資源防衛協議会 (NRDC) が 2017 年 10 月 3 日に EPA を相手取って起こした訴訟と関連しており、EPA は 3 種類の農薬有効成分 (アセタミプリド、ジノテフラン、イミダクロプリド) のいずれかを含む農薬製品の登録が危惧種に及ぼす影響について、米国魚類野生生物局および米国海洋漁業局と協議を行わず、ESA に違反したとしている。2021 年 1 月、EPA と NRDC は部分的和解合意により、イミダクロプリドに関する申し立てを解決するため、EPA がイミダクロプリドへの影響判定を含む最終的な BE を完成させることで合意し、同 BE は 2022 年 6 月に発表された。2022 年 3 月、EPA と NRDC は残る 2 種類の申し立て (アセタミプリドとジノテフラン) を解決することで合意した。

<最終生物学的評価 (BE) >

ジノテフラン (訳注：最終集計結果に合わせて数値修正)

- 11%の危惧種および10%の重要生息域に影響を与えない。
- 12%の危惧種および11%の重要生息域に影響を及ぼす可能性があるが、有害影響を及ぼす可能性はない。
- 71%の危惧種および74%の重要生息域に有害影響を及ぼす可能性がある。
- 6%の危惧種および5%の重要生息域に将来的に危険／有害な影響を及ぼす可能性がある。

アセタミプリド

- 13%の危惧種および31%の重要生息域に影響を与えない。
- 20%の危惧種および27%の重要生息域に影響を及ぼす可能性があるが、有害影響を及ぼす可能性はない。
- 56%の危惧種および32%の重要生息域に有害影響を及ぼす可能性がある。
- 11%の危惧種および10%の重要生息域に将来的に危険／有害な影響を及ぼす可能性がある。

*評価報告書等ウェブサイト

ジノテフラン

<https://www.regulations.gov/docket/EPA-HQ-OPP-2023-0506/document>

アセタミプリド

<https://www.regulations.gov/docket/EPA-HQ-OPP-2023-0513/document>

-
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ : Food Standards Australia New Zealand) <https://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx>

1. 食品基準通知

- **Notification Circular - 314-24**

7 Nov 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-314-24>

意見募集 (2024年12月5日まで)

- *Aspergillus oryzae* 由来のフルクトシルトランスフェラーゼを、短鎖フラクトオリゴ糖 (sc-FOS) の製造のための加工助剤として使用することを許可する。

- **Notification Circular - 315-24**

8 Nov 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/notification-circular-315-24>

認可と食品閣僚会議通知

- 加工助剤としての 2-メチルオキシラン
- 耐病性、低還元糖、褐変低減ジャガイモ BG25 系統由来の食品
- 加工助剤としての遺伝子組換え *Aspergillus niger* (遺伝子供与体: *Gloeophyllum sepiarium*) 由来のグルコアミラーゼ

● Notification Circular - 316-24

11 November

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-316-24>

新規申請と提案

- 遺伝子組換え *Escherichia coli* BL21 が生産する酵素を用いた酵素的変換により生産されるステビオール配糖体。

● Notification Circular - 317-24

12 November 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-317-24>

第 2 回意見募集 (2024 年 12 月 24 日まで)

- 新規食品としての培養ウズラ (ニホンウズラ由来の胚性線維芽細胞) の許可

* 詳細情報: 第 2 回意見募集 申請 A1269 新規食品としての培養ウズラ

2nd Call for submissions – Application A1269 Cultured quail as a novel food

https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2024-11/A1269%202nd%20Call%20for%20submissions_0.pdf

(要旨抜粋)

この申請は、FSANZ の主要な手続きの下で評価されており、2 回の意見募集が必要である。FSANZ は、2023 年 12 月に第 1 回の意見募集を完了した。FSANZ は、40 件の提出書類と、それに対する 1 件の遅報コメントを受け取った。それぞれが検討され、申請者の培養ウズラ細胞を含む細胞培養食品の販売と製造を規制するための Code の変更案を作成することが決定された。第 2 回意見募集では、寄せられた意見に対する FSANZ の回答、細胞培養食品に対する FSANZ の規制アプローチ案、そして Code の改訂案を作成した理由が概説されている。

* 関連記事: 食品安全情報 (化学物質) No. 26/ 2023 (2023. 12. 20)

【FSANZ】食品基準通知 Notification Circular 273-23

新規食品としての培養ウズラの使用を許可することについて最初のパブリックコメント募集

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202326c.pdf>

-
- ニュージーランド環境保護庁 (New Zealand Environmental Protection Authority)
<https://www.epa.govt.nz/>

1. ニュージーランド EPA は農作物用殺虫剤の禁止について意見を求める

EPA seeks views on banning crop insecticide

12 November 2024

<https://www.epa.govt.nz/news-and-alerts/latest-news/epa-seeks-views-on-banning-crop-insecticide/>

ニュージーランド EPA は、健康と環境へのリスクに関する新たな情報を受け、殺虫剤クロルピリホスの使用禁止案に対する意見を募集している。

クロルピリホスは幅広いスペクトラムを有する有機リン系殺虫剤で、牧草地や小麦などの穀類の保護、害虫種へのバイオセキュリティ対策のために、専門家のみが使用する。

EPA は現在、クロルピリホスの再評価を行っており、人や環境への潜在的リスクのため、また国際的規制当局と足並みを揃えるため、使用禁止を提案している。

クロルピリホスはカナダでは禁止されており、EU でも承認されていない。米国では使用に関するレビューが行われている（訳注：使用縮小に向けた検討が進んでいる）。

ニュージーランドでは、厳しい規則のもとでクロルピリホスが使用されているが、EPA は現在、その使用によるリスクが、使用の利点を上回っていると考えている。

意見の提出期限は 2025 年 2 月 12 日である。

* 詳細情報及び意見募集ウェブサイト

<https://www.epa.govt.nz/public-consultations/open-consultations/chlorpyrifos-reassessment/>

-
- 香港政府ニュース <https://www.cfs.gov.hk/english/index.html>

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載していません。

1. プレスリリース

- 輸入食品のサンプル 2 つに過剰な金属汚染物質が検出された

Excessive metallic contaminants found in two imported food samples

November, 14 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20241114_11265.html

食品安全センター（CFS）は、中国本土から輸入されたサツマイモのサンプルとフィリピンから輸入されたカニのサンプルから、それぞれ金属汚染物質である鉛とカドミウムが法定基準を超えるレベルで検出されたと発表した。検査結果によると、サツマイモのサンプルには法定基準値の 0.1 ppm を超える 0.5 ppm の鉛が含まれており、カニのサンプルには法定基準値の 2 ppm を超える 2.93 ppm のカドミウムが含まれていた。

2. 違反情報

- 包装済み麺のサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged noodle sample not in compliance with nutrition label rules

November, 12 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20241112_11253.html

台湾産麺製品に含まれるビタミン A が 0.2 mg/55 g (364 µg/100 g) という表示のところ 115 µg/100 g 検出された。

- ジュズダマ（Job's tears）のサンプルから基準値超過の鉛が検出された

Sample of Job's tears detected with Lead exceeding legal limit

November, 15 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20241115_11270.html

中国産ジュズダマ（Job's tears）のサンプルから基準値の 0.2 mg/kg を超える 1.91 mg/kg の鉛が検出された。

-
- 韓国食品医薬品安全処（MFDS : Ministry of Food and Drug Safety）

<https://www.mfds.go.kr/eng/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2024.11.1～2024.11.7

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43409

- 2024.10.25～2024.10.31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43408

2. 食薬処、食医薬消費者監視団の活動結果を発表

危害予防政策課 2024-11-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48659

食品医薬品安全処は11月8日、韓国消費者団体協議会と共に第3期食医薬消費者監視団(以下、Consumer Eyes)の活動結果を発表した。

第3期 Consumer Eyes は、中古取引サイトなどで販売する食品・医薬品の広告投稿を合計8,885件モニタリングし、虚偽・誇大広告や違法流通などの違反事項について業者に改善を要請し、販売投稿が修正または削除された。

特に、今年は海外直輸入食品を販売するオンラインショッピングモールの投稿も合計5,211件モニタリングして違反事項を確認し、食薬処にサイトの停止などの要請を行った。

Consumer Eyesの活動結果発表後、キャロットマーケットなどオンラインプラットフォームの関係者と消費者被害防止のための虚偽・誇大広告の管理案などについて議論した。

3. 勉強ができる薬? 集中力向上栄養剤? オンライン不当広告・違法販売に注意してください

サイバー調査チーム 2024-11-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48651

食品医薬品安全処は、2025年度大学修学能力試験を前に、保護者と受験生の不安な心理を悪用して食品・医薬品をオンライン上で不当広告・違法販売する行為について、10月15日から25日まで集中点検したと明らかにした。

点検の結果、食品など不当広告投稿83件と、「ADHD治療薬(メチルフェニデート、アンフェタミン系)」の不法流通・販売投稿711件を摘発し、放送通信審議委員会などにサイトへのアクセス停止を要請し、管轄行政機関に行政処分を依頼した。

食品分野

受験生、記憶力、集中力、緊張緩和などを検索し、食品及び健康機能食品を販売するオープンマーケット300サイトを点検した結果、不当広告83件が摘発された。

主な摘発事例は、①一般食品を「記憶力改善栄養剤」などの健康機能食品と誤認・混同させる広告、②集中力向上などを掲げた虚偽・誇張広告、③疾病予防・治療効果があるかのように表現した広告、④健康機能食品自律審議に違反した広告、⑤集中力を高める「薬」など医薬品と誤認・混同させる広告などである。

麻薬類分野

注意欠陥・多動性障害(ADHD)治療に使用するメチルフェニデート製品(向精神薬)とアンフェタミン製品(国内許可された製品なし)を別名「勉強ができる薬」、「集中力を高める薬」として違法販売したり、流通・斡旋・分配・購買などの内容が含まれた投稿711件を摘発した。これらの製品は出所が不明であるだけでなく、偽造医薬品である可能性が高いため、絶対に購入してはならない。

※ 麻薬類を販売・広告する行為は明らかな違法行為で処罰対象

食薬処は今回の点検で健康機能食品関連の不当広告が多かっただけに、消費者に健康機能食品を購入する際には、製品に表示された健康機能食品認証マークと機能性内容を必ず

確認するよう求めた。

なお、食品安全国ホームページ(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>)で国内製造食品情報、輸入食品情報床(<https://impfoos.mfds.go.kr>)で輸入食品情報を確認できる。

<添付> 食品の主な違反事例

4. 食品安全国で食品安全クイズを解いてみてください

統合食品データ企画課 2024-11-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48646

食品医薬品安全処は、国民に食品安全に関する情報を提供するため、食品安全国*で運営している「食品知識能力試験」サービスを改編し、11月1日から提供すると明らかにした。

* 食品安全国ホームページ(www.foodsafetykorea.go.kr)

食品知識能力試験サービスは、消費者がクイズを解きながら食品安全に関する情報を理解し、実生活で活用するのに役立つようにするためのもので、食薬処は昨年からの消費者向けのサービスを開始し、今年11月からは事業者向けのクイズサービスも追加して提供している。

今回改編したサービスでは、子供嗜好食品の品質認証基準の案内など、子供の食生活に役立つ情報を含め、品目製造及び生産実績報告方法など、関連事業者に有用な情報を提供する計画である。

5. リコール情報

● 食品原料として使用できないアマノリを使用した「海苔粉」の回収措置

食品管理総括課 2024-11-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48657

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者3社が、食品に使用できないアマノリ(*Pyropia haitanensis*)*を使用して「海苔粉(食品タイプ:調味海苔)」を製造・販売したことが確認されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

* 国内で食材として摂取した経験などの食用根拠が十分に検証されていないため、食品の原料として使用できない

● シンガポール食品庁(SFA: Singapore Food Agency) <https://www.sfa.gov.sg/>

1. 食品安全及び安全保障法案の導入

Introduction of the Food Safety and Security Bill

12 Nov 2024

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/introduction-of-the-food-safety-and-security-bill>

シンガポール持続可能性・環境省は、食品安全及び安全保障法案（Food Safety and Security Bill: FSSB）を議会へ第一次審議のために提出した。今後、議会は 2025 年 1 月の第二次審議で法案を検討する予定である。FSSB は次のことを目指す。

- 既存の食品関連法を統合し、刷新する。
- 消費者と公衆衛生をより良く保護するためにシンガポールの食品安全体制を強化する。
- 食料安全保障の確保における新たな課題に対応する。

新規に追加された内容には、食品安全規制を販売品だけでなく寄付や無料配布等の供給品にも拡大適用すること、主要流通拠点においてトレーサビリティとリコールの記録を保管すること、国内農場に対して農場管理計画の策定と実施を義務づけることなどがある。また、市販前承認を得られていない新規食品、遺伝子組換え食品、食用昆虫様の製品が「定義づけられた食品（defined food）」として法律の中で定義されているほか、新規食品の判断規準として、国内外における少なくとも 20 年間の食品や食品加工への使用、並びに人工ナノマテリアルの使用が新たに規定されている。

* 法案全文：Food Safety and Security Bill

<https://www.parliament.gov.sg/docs/default-source/bills-introduced/food-safety-and-security-bill-49-202410500c06-cf20-4f7c-80e0-f6bb39002e9a.pdf>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2024（2024. 04. 03）

【SFA】食品安全法案(FSSB)の条項案に関する意見募集

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202407c.pdf>

2. プレスリリース

- 食品に使用が認められていない物質が混入した製品 7 点が発見された

Seven products found to be adulterated with substances not allowed for use in food

14 Nov 2024

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/seven-products-found-to-be-adulterated-with-substances-not-allowed-for-use-in-food>

シンガポール食品庁(SFA)は、食品に使用が認められていない医薬品が混入した 7 つの製品を発見した。消費者はこれらの製品を購入又は摂取しないよう勧告されている。

「Berryshine Pure Enzyme Fiber with Prebiotics」は食物繊維酵素ドリンクとして販売されており、センノシドが検出された。「BUM Energy Drinks」の 6 種類は、運動前のサプリメントとして販売されており、シチコリンが検出された。製品写真あり。

-
- その他

ProMED-mail

● メタノール中毒－ラオス：致死

Methanol poisoning - Laos: fatal

2024-11-21

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8720150>

Source: Bangkok Post

ラオスの観光地ヴァンヴィエンで、バーで酒を飲んでいた客のうち、20代のデンマーク人女性2人が死亡した。その他に、少なくとも10人が中毒症状を示し、19歳のオーストラリア人女性2人が重症で入院している。メタノール入りの酒を摂取した可能性がある。

*続報

2024-11-24

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8720221>

Source: BBC News

その後、入院していた19歳のオーストラリア人女性2人、28歳のイギリス人女性1人、アメリカ人男性1人の死亡が確認され、外国人観光客の死者は6人となった。

● 食中毒－ベトナム：ヒキガエル肉、致死

Foodborne illness - Viet Nam (32): (DC) toad meat, fatal

2024-11-21

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8720154>

Source: Tuoi Tre

ダクラク省クロンパック郡で、11歳の兄と5歳の妹が、両親が不在の間にヒキガエルを捕まえて食べた。食後2人とも呼吸困難となり救急搬送されたが、兄は死亡した。妹は治療を受けている。

ヒキガエルは皮下腺や耳下腺、卵や肝臓などにブファジエノリド（強心配糖体）等の毒素を含有しており、これらは循環器系、神経系等に作用する。これらは肉に付着しやすいため、皮膚や内臓、卵を取り除いても中毒になるケースが多い。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室