

食品安全情報（化学物質） No. 6/ 2025（2025. 03. 19）

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>

【FSA】 外食産業における食物アレルギー情報に関する事業者向けガイダンスが更新された

英国食品基準庁(FSA)は、食物過敏症の消費者へのアレルギー情報提供に関する外食事業者向けガイダンスを発行した。このガイダンスは、事業者が食物アレルギー情報を提供する際の消費者の安全確保をサポートすることを目的としており、外食産業の現場（レストランや屋台、テイクアウト等）で食物アレルギー情報を書面で提供することを推奨している。

*ポイント： 英国や EU では、全ての食品事業者にアレルギー表示・情報提供が義務付けられています。本ガイダンスでは、外食事業者が「消費者がアレルギー情報を書面で簡単に入手できるようにし、従業員が会話でサポートできるようにすること」がベストプラクティスとされ、使いやすい（easy to use）、明確（clear）、包括的（comprehensive）、正確（accurate）の4つの原則や、具体的な情報提供方法が示されています。日本では、外食・中食における食物アレルギー情報提供が推奨されており、消費者庁が啓発資料を公開しています。（https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/）

【FDA】 FDA は培養豚脂肪細胞を使ったヒト用食品の市販前協議を完了する

米国食品医薬品局（FDA）は、培養豚脂肪細胞を使用したヒト用食品に関する Mission Barns 社との市販前協議を完了した。FDA は、市販前協議で定義された生産プロセスで生産された培養豚脂肪細胞を使用した食品は、他の方法で生産された同等の食品と同程度の安全性があるとの同社の結論について、現時点で疑問はない。この培養豚脂肪細胞は、国内のヨークシャー豚の腹部脂肪細胞を用いたものである。

*ポイント： 米国では、培養細胞から作られる食品の規制は、細胞バンクや細胞の培養、分化させる段階までの監視は FDA の管轄、その後の収穫から加工、包装など販売製品にするまでの段階の監視を米国農務省食品安全検査局（USDA-FSIS）が管轄しています。そのため、FDA による事前協議が完了したので、今後は、USDA が収穫・加工等の施設が衛生や HACCP など FSIS の規制要件を満たすことを確認するとともに、製品表示の承認を審査することになります。今号では、この他に、英国食品基準庁（FSA）が細胞培養製品に関する2年間の規制プログラムを開始したこと及び照射の反応に関するエビデンスレビューについても紹介しています。

【EEA】 気候変動の影響により、有害な毒素への暴露が増加している

欧州環境庁（EEA）が発表したブリーフィング「変動する欧州の気候におけるカビ毒暴露」によると、気候変動による気温の上昇により、特定の食品、飼料、作物に含まれる真菌が産生する天然の毒素であるカビ毒の増加が促進され、ヒトが暴露されるリスクが高まっている。このブリーフィングでは、カビ毒に関連する健康上の懸念、特に食用作物への影響と、欧州の協調的な取り組みがどのように拡散への対処と汚染防止に役立つかを考察している。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品に含まれる動物用医薬品—2023年の非遵守は低水準を維持
2. Healthcare Reckitt 社により製造された、タンパク質加水分解物を原料とする乳児用及びフォローアップ調製乳に使用される、脱脂牛乳と乳清タンパク質濃縮物を原料とする特定のタンパク質加水分解物の栄養学的安全性と適合性
3. EFSA の作業者暴露計算の更新
4. EFSA の農薬遺伝毒性データベースの拡大
5. EFSA のパフォーマンスに関する意見募集—2025年4月1日締め切り
6. 食品添加物関連
7. 食品酵素関連
8. 農薬関連

[【EEA】](#)

1. 気候変動の影響により、有害な毒素への暴露が増加している

[【FSA】](#)

1. FSA が細胞培養製品のための先駆的な規制プログラムを開始する
2. より健康的な食品組成変更
3. 外食産業における食物アレルギー情報に関する事業者向けガイダンスが更新された
4. 規制製品申請ガイダンス
5. 野生の魚類及び甲殻類等の汚染物質に関する研究プロジェクト
6. 2025年3月のFSA理事会のペーパーが公表される
7. 規制製品安全性評価
8. リコール情報

[【FSS】](#)

1. スコットランドの食品消費者追跡調査（第18回）

[【BfR】](#)

1. 一般家庭で抗菌製品の使用？ 例外的な場合にのみ
2. xORA: 食品及び飼料のリスク評価分野における教育プログラムのための共同ウェブサイト

[【RIVM】](#)

1. プラスチック廃棄物の熱分解：プラスチックチェーンの熱分解油に含まれるオランダの高懸念物質

[【ANSES】](#)

1. ガルシニア・カンボジアを含むフードサプリメントを摂取しないこと
2. 食品関連リスクに関する6つの新しい欧州科学プロジェクト
3. ANSES はガラキソリドを欧州 CLP 規則において生殖毒性として分類することを提案
4. ベジタリアン食の健康への影響と関連する食事ガイドライン

[【VKM】](#)

1. 特定の乳化剤、安定剤、増粘剤の消化管への影響に関する研究のスコopingレビュー
2. 乳児用調製乳に含まれるプロバイオティクスのリスク評価

[【FDA】](#)

1. FDA は培養豚脂肪細胞を使ったヒト用食品の市販前協議を完了
2. FDA は PFAS を含むアサリの食品の輸入警告（Import Alert）対象企業を追加する
3. 警告文書

4. リコール情報

【HHS】

1. HHS のケネディ長官は FDA に対し、企業による食品成分の安全性の自己認証プロセスを廃止する規則の制定を検討するよう指示

【USDA】

1. USDA と HHS がアメリカ人のための食事ガイドライン策定プロセスの最新情報を共有

【FSANZ】

1. 害虫抵抗性遺伝子組換えダイズから作られた食品に関する意見募集
2. 食品中のカフェインに関する許可の見直しに関する第 2 回意見募集
3. 食品基準通知

【香港政府ニュース】

1. ニュースレター

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 残留農薬が基準値を超過して検出された輸入「アボカド」の回収措置
3. 食品安全と持続可能な産業成長のための食品基準を整えていきます
4. 食薬処、今年は海外直輸入食品の購入・検査を 2 倍に強化
5. 食薬処、春季の貝類毒素の先制的安全管理を実施
6. 食薬処、糖尿病リスクのある成人のためのオーダーメイド型栄養管理ガイドを開発

【SFA】

1. 穀類に含まれる重金属：知っておくべきこと
2. プレスリリース

【その他】

- ・ ProMED-mail 2 件

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

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

1. Codex

● 第 23 回生鮮果実・野菜部会

CCFFV23

25/02/2025 - 01/03/2025

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFV&session=23)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFV&session=23](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFV&session=23)

● 新たな視点：CCFFV23 の新議長インタビュー

Fresh perspectives: an interview with the new Chairperson of CCFFV23

20/02/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1733746/>

第 23 回生鮮果実・野菜部会（CCFFV23）が 2025 年 2 月 25 日から 3 月 1 日まで、メキシコのメキシコシティで開催され、30 カ国以上のコーデックス加盟国およびオブザーバーが規格策定のために集まった。今年の会議はメキシコが主催し、メキシコ経済省規制・競争力・競争局長の Andrea Genoveva Solano Rendon 氏が初めて議長を務めた。

CCFFV の初めての議長として、第 23 会部会の主な目標は何か？ また、部会が生鮮果実・野菜の世界貿易の進化するニーズに対応し続けることをどのように確保する予定か？

CCFFV23 の議長としての主な目標は、国際的な食品貿易の安全性、品質、公平性に寄与する規格の起草において、部会が引き続き前進すること、そしてこれらの規格が消費者、生産者、ひいては各国のニーズを満たすようにすることである。さらに、加盟国およびオブザーバー間の意見交換を図り、会合期間中は柔軟かつダイナミックな環境を維持し、規制が国や地域の多様な実情に適応可能であることを保証する。

多様な農業慣行や地域間で生鮮果実・野菜の規格を調和させる上での最大の課題は何か？

最大の課題のひとつは生産環境の多様性である。特殊な現実すべてに適応する普遍的な規格を作成することは困難である。生産および加工における高度な技術とより伝統的な方法等の違いは、果物や野菜の品質、包装、輸送方法に影響を与え、各地域における規格の標準化を複雑にしている。もうひとつの重要な課題は、世界市場のニーズの多様性である。世界各地の消費者は、農産物に関してそれぞれ異なる好みやニーズを持っているため、国際市場で求められる標準的な品質と、各産地特有の条件とのバランスが求められる。

将来を見据えて、この部会、そしてコーデックス全体が取り組むべきことは何か？

まず、生鮮果物や野菜の生産と加工における技術革新、たとえば垂直農法への対応が不可欠である。技術革新を反映させるためには規格を常に更新することが必要であり、これには、品質モニタリング、トレーサビリティ、保存方法における新技術の導入も含まれる。第二に、部会が気候変動の課題に規格を適応させる作業を継続することが極めて重要である。気候条件が変われば農業慣行も影響を受けるため、規格はこうした新たなシナリオに適応できる柔軟性を備えていなければならない。これには、持続可能な農業慣行の促進や、異常気象に対する回復力を重視した規格の確立も含まれる。もうひとつの重要な点は、グローバルな規格に小規模生産者を含めることである。CCFFV は、小規模な生産者や技術的進歩が遅れている国々の生産者の参加を可能にするガイドラインの作成に取り組み、規格の実施における公平性を確保し、世界貿易への参加を促進すべきである。そして最後に、CCFFV は国際協力の強化とベストプラクティスの情報交換に重点を置く。

• **CCFFV23 : 部会が生鮮デーツで合意し、他の農産物も進展**

CCFFV23 / Committee agrees on fresh dates as other produces also make progress

01/03/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1734177/>

第 23 回生鮮果実・野菜部会（CCFFV）がメキシコシティで閉幕した。今回の部会では

10年にわたる議論の末、生鮮デーツ（ナツメヤシの実）の規格案が最終的に合意された。この規格案は、次回のコーデックス委員会（CAC）へ諮ることとなった。Andrea Genoveva Solano Rendon 議長は、「生鮮デーツは、栽培地域だけでなく国際市場にも大きな関連性を持つ貴重なエネルギー源である。生鮮デーツは、伝統的な農産物がいかに国境を越え、世界中の人々の食生活に欠かせない要素になり得るかの一例である」と述べた。また、生鮮カレーリーフの規格案を CAC に提出することで合意したことにも触れ、一般的な生鮮果実・野菜だけでなく、カレーリーフのような農産物も重要性を増していることの一例であると述べた。

部会ではまた、CCFFV 規格のレイアウトとの整合性を確保するため、アボカド（CXS 197-1995）とアスパラガス（CXS 225-2001）の CCFFV 規格を見直す必要性についても議論された。部会は、ドイツを議長とする電子作業部会を通じて作業を継続することに合意した。新規作業提案に関しては、部会は、生鮮ターメリックと生鮮ブロッコリーに関する2つの提案を CAC に提出することに合意した。

● 世界食品安全の日 2025

World Food Safety Day - 7 June 2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/en/>

● 今年の世界食品安全の日のテーマ発表に備えよう！

Get ready for the launch of this year's World Food Safety Day theme!

03/03/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1734222/>

3月7日、世界食品安全の日 2025 がスタートする。アラビア語、中国語、英語、フランス語、ロシア語、スペイン語の6カ国語に対応し、今年のテーマ、ポスター、ソーシャルメディアカード、その他今年の世界食品安全の日の活動の企画、参加、推進に役立つ情報を提供する。これまでと同様、世界食品安全の日の祝典は、食品安全の重要な要素に焦点を当て、食品安全について私たち全員が関心を持つべきものであることを強調する。さらに4月7日には、FAOとWHOの世界食品安全の日チームが今年のテーマについて話し、質問に答える Get ready webinar を開催する。

● 世界食品安全の日 2025 がスタートした！

World Food Safety Day 2025 has launched!

10/03/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day-2022/wfsd-news/news-details/en/c/1734315/>

今年の世界食品安全の日のテーマ「Food safety: science in action」が発表された。この

テーマは、政府、食品事業者、消費者が同様に使用する食品安全のガイダンス及び助言の信頼性と正確性を確保するうえで、科学が果たす重要な役割を認識するものである。しかし、このテーマはさらに踏み込み、ガイダンスや助言が実行に移されることで初めて食品が安全になるということを我々に思い起こさせている。そのため、世界食品安全の日のスローガンは変わらず「Food safety is everyone's business」である。今年ツールキット「Get started Toolkit」を6つの国連公用語すべてで作成した。4月7日には準備のためのウェビナーも開催予定である。

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

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

1. 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/>

03/02/2025～03/15/2025 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)

フランス産ヒマワリペーストのカドミウム、ドイツ産クリスピーブレッドのオクラトキシン A、スロバキア産原料セルビア産ダイズタンパク質製品のアフラトキシン類、米国産ハーブティーのカドミウム、ハンガリー産フィンランド経由フライパンからのヒ素・鉄・マンガン及びバナジウムの溶出、カナダ産飼料用ダイズのブタクサの種子高含有、ベトナム産ベルギー経由カエルの脚のニトロフラン(代謝物質) フラゾリドン(AOZ)、トルコ産ブドウの葉のアセタミプリド・ジフェノコナゾール・ジチオカルバメート・アゾキシストロビン及びフルトリアホール、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジナルカロイド、ベルギー及びフランス産小麦のオクラトキシン A、トルコ産生鮮唐辛子のアセタミプリド、韓国産インスタント麺のミネラルオイル芳香族炭化水素(MOAH)高含有、イラン産ニンニクのピクルスの二酸化硫黄 E220 非表示及び高含有、ハンガリー産動物飼料用トウモロコシのアフラトキシン B1、中国産韓国梨のクロルピリホス、インド産バスマティ米のクロルピリホス、ベルギー及びエジプト産飼料用クローバーの種子のクロルピリホス及びビフェニル、エジプト産ドイツ経由ブラックミン種子油のベンゾ(a)アントラセン及びベンゾ(a)ピレン、ベルギー産フード

サプリメントのエモジン及びアロエ-エモジン、スイス産ダイエタリーサプリメントのガルシニア・カンボジア、など。

注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産キノコのグルホシネート、イタリア産ホウレン草のアセタミプリド、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、韓国産冷凍ゆずジュースのジノテフラン、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、オーストラリア産未加工のデュラム小麦のデオキシニバレノール(DON)、中国産缶入りサバのヒスタミン、エクアドル産パーム原油のグリシジルエステル類、タイ産チリソースのプロフェノホス・クロルフェナピル・シペルメトリン・イミダクロプリド・ベノミル/カルベンダジム及びオルトフェニルフェノール、米国産フードサプリメントのエフェドリン、ネパール産ハチミツのグラヤノトキシン(複数あり)、パキスタン産長粒米のアフラトキシン B1、インターネットで販売されている英国由来フードサプリメントの未承認新規食品β-ヒドロキシ酪酸塩、インターネットで販売されているポーランド由来フードサプリメントの未承認新規食品β-ヒドロキシ酪酸塩、タイ産パセリのクロルピリホス・キノトラゾン及びプロフェノホス、米国産アーモンドカーネルのアフラトキシン類、トルコ産サプリメントの未承認物質シブトラミン及びシルデナフィル非表示、米国産ピスタチオのテヌアズン酸(TEA)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、シリア産レッドペッパーパウダーの未承認着色料スーダン I, II, III 及び IV、ペルー産アボカドのカドミウム、中国産イタリア経由ステンレススチール刃ナイフからのクロム及びニッケルの溶出、ペルー産アボカドのカドミウム、ドイツ産原料インド産フルーツ調理品の遺伝子組換えパパイヤ、チュニジア産有機デザートで作ったデザートシロップのオクラトキシン A 及びアフラトキシン類、オランダ産魚の鉛高含有、中国産堆肥化できる生分解性フォークからの総溶出量、香港産食品接触物質として適さない多目的バスケットの総溶出量、ベネズエラ産冷凍エビの亜硫酸塩高含有、エジプト産レモンのクロルピリホス及びダイアジノン、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン B1、ロシア産ワッフルケーキのトランス脂肪酸高含有、オランダ産飼料用血液(ABP Cat3)の禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラントイン(AHD)、ポーランド産サボイキャベツのクロルピリホス、チリ産栽培ブルーベリーの高ホスメット、トルコ産有機アプリコットのアフラトキシン類及びオクラトキシン A、米国産ピスタチオのアフラトキシン B1、モーリシャス産ベビーパイナップルの過塩素酸塩、英国産フードサプリメントの禁止物質パウシニスタリア・ヨヒンベ、ポーランド及び英国産オンライン販売されているフードサプリメントの禁止物質、原産国不明ビカクシダ・ウィリンキーの葉粉末のピロリジジンアルカロイド、中国産マフィン型の塗装剥がれ及び鉄の溶出、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産ピーナッツのアフラトキシン B1、ボスニア・ヘルツェゴビナ産黒ワインの二酸化硫黄高含有、エクアドル産キハダマグロの水銀、スリランカ産ササゲのプロフェノホス及びルフェヌロン、アルジェリア産有機デザートデルタメトリン、スリランカ産ササゲのノバルロン、エクアドル産アメリカオオアカイカのカドミウム、ボスニア・ヘルツェゴビナ産

タマネギのカドミウム、タイ産トウガラシのプロクロラズ、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、エジプト産オレンジのジメトエート、ウズベキスタン産乾燥サルタナレーズンのオクラトキシン A、アゼルバイジャン産生ヘーゼルナッツカーネルのアフラトキシン、中国産香港経由ウーロン茶のアセタミプリド・カルベンダジム及びイミダクロプリド、トルコ産トマトのインドキサカルブ、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジナルカロイド、セネガル産生鮮チリペッパーのアセタミプリド・シペルメトリン及びエトキサゾール、インド産丸ごと乾燥ピーマンのアフラトキシン、イラン産殻をとったピスタチオのアフラトキシン類、インド産ホールクミンのアゾキシストロビン・カルベンダジム・ジノテフラン・クロチアニジン・ピコキシストロビン・フロニカミド・ヘキサコナゾール・チアメトキサム・トリシクラゾール・トリフロキシストロビン・アセタミプリド・クレソキシムメチル・トルフェンピラド及びクロルピリホスエチル、マダガスカル産トルコから発送された黒目豆のカルバリル、パキスタン産米のオクラトキシン A、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン A(複数あり)、ベトナム産アロエベラ飲料マンゴー風味の安息香酸 E210 高含有、コロンビア産パッションフルーツのアセフェート、中国産ピーナッツのアフラトキシン B1(複数あり)、トルコ産梨のメトキシフェノジド、エジプト産オレンジのクロルプロファム(複数あり)、米国産殻付きアーモンドのアフラトキシン類、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン類(複数あり)、トルコ産ピーマンのペルメトリン、モロッコ産ピーマンのカドミウム、アルバニア産ホーンピーマンのフロニカミド、中国産木のまな板からのホルムアルデヒドの溶出(非表示)、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、ケニア産豆類のアセフェート及びメタミドホス(複数あり)、インド産ピーナッツのアフラトキシン B1、台湾産紅茶のペルメトリン、トルコ産イチジクのアフラトキシン及びオクラトキシン A(複数あり)、中国産プラスチックカップの未承認竹繊維、など。

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

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

1. 食品に含まれる動物用医薬品—2023 年の非遵守は低水準を維持

Veterinary drug residues in food – non-compliance stays low in 2023

25 February 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/veterinary-drug-residues-food-non-compliance-stays-low-2023>

生きた動物や動物製品に含まれる動物用医薬品の残留物に関する EFSA の年次報告書で、公的な基準値が高水準で遵守される傾向が続いた。

レビューでは、食品に含まれる認可済み及び未承認の薬理活性物質とその残留物の存在を調べている。2023 年の報告書のデータは、EU 加盟国（英国の北アイルランドのみを含む）及びアイスランドとノルウェーのものである。

2023 年は、非遵守サンプル率は全体の 0.11%（サンプル 548,194 件中 602 件）だった。本報告書は、以下の 3 つの計画に従ってサンプル分割を改定した最初のものである。

- 各加盟国の生産品に関する各国リスクベース管理計画－非遵守 0.15%
- 各国ランダムサーベイランス計画－非遵守 0.29%
- 第三国からの輸入に関する各国リスクベース管理計画－非遵守 0.23%

EFSA の報告書は、欧州委員会や加盟国のリスク管理者が EU フードチェーンにおける薬理活性物質とその残留物の存在を制限する管理計画の有効性を評価することを支援する。また、今後数年間、非遵守をさらに削減するためのフォローアップ対策の決定にも役立つ。

より詳細な結果については [interactive dashboard](https://www.efsa.europa.eu/en/microstrategy/vmpr2023) から閲覧可能である。

(<https://www.efsa.europa.eu/en/microstrategy/vmpr2023>)

* EFSA 報告書

生きた動物及び動物製品に含まれる動物用医薬品の残留物モニタリング結果に関する 2023 年の報告書

Report for 2023 on the results from the monitoring of residues of veterinary medicinal products in live animals and animal products

25 February 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9297>

(技術的報告書)

本報告書は、EU 加盟国、英国の北アイルランド、アイスランド及びノルウェーの生きた動物と動物製品に含まれる動物用医薬品や特定物質の残留物について、2023 年に収集したモニタリングデータをまとめたものである。2022 年に委員会実施規則 (EU)2022/1646 が導入され、2023 年より各国の公的管理に適用された。本規則のもと、新たに次の 3 つの管理計画が設定され、各管理計画で行うべき品目毎又は加盟国毎の最小サンプリングの計画も提示されている。

- Plan 1 : 各加盟国の生産品に関する各国リスクベース管理計画 (national risk-based control plan for production in the Member States)
- Plan 2 : 各国ランダムサーベイランス計画 (national randomised surveillance plan for production in the Member States)
- Plan 3 : 第三国からの輸入に関する各国リスクベース管理計画 (national risk-based control plan for third-country imports)

2023 年は、合計 548,194 件のサンプルが欧州委員会に報告され、602 件 (0.11%) が非遵守であった。うち、Part 1 の規定に従って報告されたターゲットサンプル* (targeted samples) は 284,850 件であった。Part 2 の規定に準拠して集められたサンプルは 13,709 件、Part 3 の規定に準拠して集められたサンプルは 5,162 件であった。さらに、非遵守結果のフォローアップとして疑わしいサンプル** (suspect samples) 8,741 件が 2023 年に報告され、うち 100 件 (1.14%) が非遵守であった。また、各国の国内法に従って策定された

他のプログラムの枠組みで 235,732 件のサンプルが集められ、うち 18 件 (0.01%) が非遵守であった。大多数の国は、委員会実施規則 (EU)2022/1646 に定められているサンプリング頻度の要件を満たしていた。Part 1-3 の結果の詳細は付属文書に表として提示されている。2023 年からは、EU 加盟準備国のデータも任意ベースで付属文書として別途含められており、今回はモンテネグロと北マケドニアのデータが報告されている。

*ターゲットサンプル (targeted samples) は、違法な処理の検出や、関連法規に定められた最大基準値の遵守の管理を目的として採取される。従って、各加盟国の計画では、残留物が発見される可能性が最も高い動物群 (種、性別、年齢) がターゲットとなる。

(逆に、例えば消費者の特定物質への暴露など、評価のために重要なデータを収集する場合はランダムサンプリングが行われる。)

**疑わしいサンプル (suspect samples) は、i) 管理計画に従って採取されたサンプルの結果が不適合であった場合、ii) 食品や飼料の生産チェーンを通じた製造、保管、流通、販売のいずれかの段階において禁止物質 (prohibited substances) が保有または存在していた場合、iii) 違法な処理の疑いまたは証拠、あるいは認可された動物用医薬品の休薬期間の不適合があった場合に採取される。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 6/ 2024 (2024. 03. 19)

【EFSA】動物や食品中の動物用医薬品の残留物は依然として低水準

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202406c.pdf>

2. Healthcare Reckitt 社により製造された、タンパク質加水分解物を原料とする乳児用及びフォローアップ調製乳に使用される、脱脂牛乳と乳清タンパク質濃縮物を原料とする特定のタンパク質加水分解物の栄養学的安全性と適合性

Nutritional safety and suitability of a specific protein hydrolysate derived from sources of skimmed cow's milk and whey protein concentrates and used in infant and follow - on formula manufactured from hydrolysed protein by Healthcare Reckitt B.V.

5 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9278>

(科学的意見)

欧州委員会(EC)は EFSA に対して、Healthcare Reckitt 社が製造した乳児用及びフォローアップ調製乳に使用される脱脂牛乳 (無脂肪を含む) と乳清タンパク質濃縮物を原料とする特定のタンパク質加水分解物の栄養学的安全性と適合性を評価するよう要請した。Healthcare Reckitt 社は EC に対して、乳児用及び又はフォローアップ調製乳の製造において許容されるタンパク源に関する規則(EU) 2016/127 の改正を求める文書を提出した。評価対象のタンパク質加水分解物は、加水分解されたタンパク質という点に関して十分特徴が示されている。提出された適切な介入研究において、タンパク質含有量 2.3 g/100 kcal のタンパク質加水分解物から製造された乳児用調製乳を 3 ヶ月間唯一の栄養源として摂取さ

せたところ、タンパク質含有量 1.9 g/100 kcal の無処理の牛乳のタンパク質から製造された乳児用調製乳と同程度の成長が見られた。この調製乳の有害事象や耐性に関するデータから懸念は生じなかった。フォローアップ調製乳におけるこのタンパク質源の栄養学的安全性と適合性に関する実験データは提出されていない。フォローアップ調製乳が補完食品と共に摂取されることや、このタンパク質源が乳児の唯一の栄養源となる可能性のある乳児用調製乳において栄養学的に安全で適していることを考慮して、パネルは、このタンパク質加水分解物はフォローアップ調製乳に使用するための栄養学的に安全で適切なタンパク質源でもあると判断した。パネルは、使用される調製乳に最低 2.3 g/100 kcal のタンパク質が含まれ、規則(EU) 2016/127 の組成基準と附属書 IIIA のアミノ酸パターンを遵守する限り、評価対象のタンパク質加水分解物は、乳児用及びフォローアップ調製乳に使用するための栄養学的に安全で適切なタンパク質源であると結論した。

3. EFSA の作業者暴露計算の更新

Update of EFSA Operator Exposure Calculator

4 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9302>

(外部科学報告書)

枠組み合意 OC/EFSA/MESE/2023/03 に従って発行された特定契約 No 1 の中で、EFSA は Open Analytics 社に、植物保護製品の使用に関連する（作業者、労働者、居住者、近隣者への）非食事暴露推定のウェブアプリケーションを拡大・更新するよう要請した。このオンラインツールは、いくつかの計算値の修正、計算の柔軟性の向上、様々な報告書の作成、マニュアルの更新（適切な場合）で修正された。この報告書では、リスク計算、報告書作成、ウェブアプリケーション構築のための R - パッケージオペックスに実施された変更について解説する。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2020（2020. 07. 22）

【EFSA】EFSA の作業者暴露計算機の再現と拡張

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202015c.pdf>

4. EFSA の農薬遺伝毒性データベースの拡大

Extension of the EFSA Pesticides Genotoxicity Database

6 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9311>

(外部科学報告書)

2012 年に、EFSA の植物保護製品及びその残留物に関するパネルは、この領域で化学物質の遺伝毒性を予測するための *in silico* 法の信頼性の高い利用を支援するために、遺伝毒性データの厳選されたデータベースの必要性を指摘した。その後、EFSA は農薬の規制承認

過程で提出されたデータから抽出した遺伝毒性のデータベースを開発し、このデータベースを使用して既存の遺伝毒性予測ツールの性能を試験した。その結果、QSAR は Ames 変異原性については有効だが、その他のエンドポイントについては適切に機能しないと結論づけられた。BfR はオリジナルの研究報告書から抽出した厳選された遺伝毒性データをまとめた独自の内部データベースを、当初は Ames に焦点を当てて開発し、その後 in vitro 小核(MN)試験結果を含むように拡大した。この BfR のデータベースの Ames 及び in vitro MN データを用いて EFSA のデータベースの拡張を促進するために、BfR の遺伝毒性データベースのデータを IUCLID フォーマットへ移行するためのワークフローが開発され適用された。IUCLID に移行後には、Ames のファイルは 349 個、MN のファイルは 183 個（核物質についてエンドポイントごとに 1 つずつ）となった。BfR の遺伝毒性データベースは貴重な拡張機能であり、さらなる用量-反応情報を提供し、EFSA の遺伝毒性データベースを検証する機会を提供する可能性がある。

5. EFSA のパフォーマンスに関する意見募集—2025 年 4 月 1 日締め切り

Have your say on EFSA's performance – deadline 1 April 2025

13 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/have-your-say-efsas-performance-deadline-1-april-2025>

2021 年の透明性規則の実施後、EFSA の設立規則も改正され、欧州委員会(EC)は 2017 年から 2024 年にかけての EFSA の実績評価を実施している。この評価は、EFSA の目的、責務、業務、手続きに焦点を当てている。この工程の重要な一環として、EC の意見募集のウェブページ上でパブリックコメント募集が開始された。利害関係者やその他の関係者は、2025 年 4 月 1 日まで利用可能なオンラインアンケートに回答することで、EFSA の業務に関する意見や経験を共有できる。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2025（2025. 03. 05）

【EC】欧州食品安全機関のパフォーマンス評価

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202505c.pdf>

6. 食品添加物関連

● エンドウマメ繊維濃縮物(FIPEA)の食品添加物としての安全性評価

Safety evaluation of pea fibre concentrate (FIPEA) as food additive

10 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9255>

(科学的意見)

EFSA の食品添加物及び香料に関するパネル(FAF パネル)は、食品添加物としてのエンドウマメ繊維濃縮物(FIPEA)の使用案の安全性評価に関する科学的意見を提出した。

FIPEA は主成分が食物繊維（ペクチン及びヘミセルロース）で、その他にタンパク質が少量含まれる黄色エンドウマメ (*P. sativum*) 由来の粉末である。製造工程には、レクチンの不活性化につながる強力な熱処理（例、100°C 以上 40 分以上）が含まれ、FIPEA では安全上の懸念を生じない。特定の α -アミラーゼが製造工程で使用されるため、これを規格案の定義に含む必要がある。パネルは、栄養・新規食品及び食物アレルギーに関するパネル（NDA パネル）が適切だと判断する量を考慮すると、成人及び幼児の総食物繊維摂取量への FIPEA の追加寄与は許容できると考えた。パネルは、有毒元素の規格限度案を下げるよう助言した。溶解度試験から、この物質はナノスケールでの特別な評価を必要としないことが示されている。FIPEA に関する毒性学的データは提出されなかった。パネルは、水溶性大豆多糖類と同様に、FIPEA はそのままでは吸収されないが、ヒトの腸内細菌叢によって広範な発酵を受けるため遺伝毒性の懸念はないと判断した。乾燥エンドウマメ（原料）は、EU では非常に長い安全な使用歴のある主要食品である。FIPEA は殻をむいた黄色エンドウマメの不溶性の繊維質から熱水で抽出されるため、線維構造は化学的に改変されず、製造工程から新しい副産物や毒性学的懸念のある成分は予期されない。パネルは、許容一日摂取量(ADI)を設定する必要はなく、新規食品添加物としてのエンドウマメ繊維濃縮物(FIPEA)は提案された用途と使用量で安全上の懸念を生じないと結論した。

● プルラン(E 1204)の食品添加物としての再評価及びその使用拡大の新規申請

Re - evaluation of pullulan (E 1204) as a food additive and new application for its extension of use

12 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9267>

(科学的意見)

本意見書は、食品添加物として使用されるプルラン(E 1204)の再評価と、いくつかの食品カテゴリーへの使用拡大についての新規申請に関するものである。プルラン(E 1204)は、非遺伝子組換え *Aureobasidium pullulans* ■■■■■ で、食品グレードの加水分解デンプンを発酵させることによって得られる。入手可能な情報に基づき、パネルは、この微生物を用いたプルラン(E 1204)の製造工程は安全上の懸念を生じないと考えた。パネルは、プルラン(E 1204)には遺伝毒性の懸念がないと確認した。In vitro で、プルラン(E 1204)は、唾液アミラーゼ、膵臓アミナーゼ、腸のイソアミラーゼによって分解され、さらに大腸で短鎖脂肪酸に代謝されることが示されている。ヒト成人ボランティア研究から、プルラン(E 1204)の影響は、改変セルロースを含むその他の難消化性炭水化物ポリマーの影響と同等であることや、10 g プルラン/日以上用量で軽度の望ましくない胃腸症状（腹部膨満感、鼓腸、膨満感、けいれん）が生じる可能性があることが示唆された。パネルは、10 g プルラン/日の用量を、現在許容されている用途のプルラン(E 1204)への食事暴露推定量と比較して、現在許容されている用途の変更案を考慮した。パネルは、プルラン(E 1204)には許容一日摂取量(ADI)を設定する必要はなく、現在報告されている用途と使用量で安全上の懸念はないと

結論した。さらに、パネルは、プルラン(E 1204)の現在許可されている用途と使用量への変更案を考慮した暴露推定量は、安全上の懸念ではないと結論した。プルラン(E 1204)への食事暴露推定量は、現在の用途と使用量では、主にフードサプリメントによって高レベルのプルランに暴露された人は軽度の胃腸症状を発症する可能性があることを示している。

7. 食品酵素関連

● 非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* GOX 株由来食品用酵素グルコースオキシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucose oxidase from the non - genetically modified *Aspergillus tubingensis* strain GOX

4 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9290>

(科学的意見)

食品用酵素グルコースオキシダーゼ(β - d - グルコース: オキシゲン 1 - オキシドレダクターゼ, i.e. EC 1.1.3.4)は、DSM Food Specialties 社が非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* GOX 株で生産した。この食品用酵素にこの生産菌の生きた細胞は含まれていない。4つの食品製造工程で使用することを意図している。この食品用酵素—総有機固形物(TOS)への食事暴露量は、欧州人で最大 1.555 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。全身毒性はラットの 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 2000 mg TOS/kg 体重/日とし、それ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 1286 となる。既知のアレルゲンに対するこのグルコースオキシダーゼのアミノ酸配列の相同性が調査され、接触アレルゲンで 1 件の一致が見つかった。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。

● 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR - 996 株由来食品用酵素 β -フルクトフラノシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme β - fructofuranosidase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR - 996

11 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9287>

(科学的意見)

食品用酵素 β -フルクトフラノシダーゼ(β - d - フルクトフラノシドフルクトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.26)は、AB Enzymes 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR - 996 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品用酵素には生産菌の生きた

細胞やその DNA は含まれない。この食品用酵素は 3 つの食品製造工程で使用することを意図している。食事暴露量は欧州人で最大 0.605 mg 総有機固形物(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。全身毒性はラットの 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、こ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 1653 となる。既知のアレルゲンに対する β -フルクトフラノシダーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、一致はなかった。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。提出されたデータと導出された暴露マージンに基づき、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 luchuensis* APTC 3C - 290 株由来食品用酵素アスペルギロペプシン I の安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme aspergillopepsin I from the non - genetically modified *Aspergillus luchuensis* strain APTC 3C - 290

10 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9286>

(科学的意見)

食品用酵素アスペルギロペプシン I (EC 3.4.23.18)は、Shin Nihon Chemical 社が非遺伝子組換え *Aspergillus luchuensis* APTC 3C - 290 株で生産した。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞は含まれていない。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。この食品用酵素—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 1.699 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。全身毒性はラットの 2 つの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。この 2 つの試験検体は、それぞれ液体培養と固体発酵で得られたものである。パネルは 2 つの無毒性量の最小量（液体培養で得たバッチの試験された最大用量である 1600 mg TOS/kg 体重/日）を使用し、こ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 942 となる。既知のアレルゲンに対するアスペルギロペプシン I 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で 3 件の一致、皮膚アレルゲンで 1 件の一致が見つかった。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。

8. 農薬関連

- 以前に EU 法で施行された、取り消された CXLs に関するフォールバック MRLs の評価

Assessment of fall - back MRLs for revoked CXLs previously implemented in the EU legislation

10 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9299>

(科学報告書)

2024年6月に開催されたコーデックスの第55回残留農薬部会(CCPR55)、及びその後の第47回コーデックス総会(CAC47) (2024年11月)において、16の有効成分(a.s.)の合計111のCodex MRLs (CXLs)が取り消された。規則(EC) 396/2005第43条に従って、EFSAは欧州委員会から、EU MRL法(規則(EC) No 396/2005)で以前引き継がれた、取り消されたCXLsを特定し、また、可能であれば、取り消されたCXLsに代わるフォールバック最大残留基準値(MRLs)を提案するよう要請された。詳細な評価に基づき、加盟国が提出した情報を考慮して、EFSAは綿実のカルボフランと小麦のフルオピラムに対するフォールバックMRLsを提案した。ダイズのシアントラニリプロールについては、適切なフォールバックオプションを決定するためにリスク管理に関する議論が推奨される。ジフェノコナゾールについては、EFSAは、進行中のEU MRLsのレビュー結果が出るまで、フォールバックMRLの可能性についての決定を延期するよう提案した。小麦のイマザピルとマメ及び卵のシアントラニリプロールについては、既存のMRLsが新しいCXLsに置き換えられる。その他の取り消されたCXLsが既存のEU MRLsの改定につながることはない。

● 有効成分マルトデキストリン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 maltodextrin

11 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9294>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

● 有効成分ピラクロストロビン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 pyraclostrobin

6 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9257>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

● ハチミツのメタラキシル-Mの既存MRL改訂

Modification of the existing maximum residue level for metalaxyl - M in honey

11 March 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9296>

(理由付き科学的意見)

● 欧州環境庁 (EEA : European Environment Agency) <https://www.eea.europa.eu/en>

1. 気候変動の影響により、有害な毒素への曝露が増加している

Climate change impacts leading to increased exposure to harmful toxins

10 Mar 2025

<https://www.eea.europa.eu/en/newsroom/news/climate-change-impacts-leading-to-increased-exposure-to-harmful-toxins>

欧州環境庁 (EEA) が発表したブリーフィング「変動する欧州の気候におけるカビ毒曝露」によると、気候変動による気温の上昇により、特定の食品、飼料、作物に含まれる真菌が産生する天然の毒素であるカビ毒 (マイコトキシン) の増加が促進され、ヒトが曝露されるリスクが高まっている。このブリーフィングでは、カビ毒に関連する健康上の懸念、特に食用作物への影響と、欧州の協調的な取り組みがどのように拡散への対処と汚染防止に役立つかを考察している。

健康リスク

カビ毒は、内分泌系、免疫系、肝臓や腎臓、胎児に害を及ぼし、流産のリスクを高め、発がん物質として作用する。欧州のヒトバイオモニタリングプロジェクト HBM4EU によると、欧州の成人の 14% が、ヒトの健康に有害とされるレベルのカビ毒デオキシニバレノール (DON) に曝露されている。DON は、温帯地域の小麦、トウモロコシ、大麦に自然に多く含まれており、ヒトは汚染された食品 (特に穀類、及び穀類を含むパンやパスタ等の製品) の摂取により曝露される。食品を洗浄あるいは調理してもカビ毒を完全に除去することはできない。もう 1 つの曝露経路は、農業排水が混入した飲料水である。また、カビ毒を含む農作物や食品を扱う労働者では、吸入や皮膚からの吸収も潜在的な曝露経路となる。

気候の影響

気候変動は真菌の活動や分布を変化させ、カビ毒に曝露されるリスクを高める可能性がある。降水量の増加、洪水、土壌浸食は、土壌から河川や地下水へカビ毒を拡散させる可能性がある。豪雨や干ばつなどの異常気象は、植物のストレスを増大させ、穀類 (特にトウモロコシ) を真菌感染やカビ毒汚染に対してより脆弱にする。作物の汚染が進むと、収量が低下し経済的損失が生じる可能性がある。また、真菌感染リスクの増大により農家の殺菌剤使用量が増加する可能性があり、その結果、長期的には薬剤耐性が生じ、ヒトにおいて治療困難な真菌感染症のリスクが高まる可能性がある。

ワンヘルスアプローチ

カビ毒は、動物、ヒト、生態系の健康に広範囲に影響を及ぼし、環境が汚染拡大の経路となる。欧州連合 (EU) は、カビ毒のリスクに対処する解決策や緩和策を作成に取り組んでいる。例えば、既に実施されている環境の監視 (降水量、日照時間、気温の記録など) に加

えて、食品、飼料、動物、ヒトのモニタリングも実施するべきである。将来的な対策としては、真菌に耐性のある作物の育種、適切な農業慣行の採用（翌年へのカビの持ち越しを最小限に抑えるなど）、生物学的防除や予測モデルの活用などが考えられる。EU のワンヘルスアプローチは、ヒト、動物、環境という異なる要素を考慮に入れた解決策のための調整に役立つ。

* EEA ブリーフィング：変動する欧州の気候におけるカビ毒暴露

Mycotoxin exposure in a changing European climate

<https://www.eea.europa.eu/en/analysis/publications/mycotoxin-exposure-in-a-changing-european-climate>

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

1. FSA が細胞培養製品のための先駆的な規制プログラムを開始する

FSA launches pioneering regulatory programme for cell-cultivated products

10 March 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-launches-pioneering-regulatory-programme-for-cell-cultivated-products>

サンドボックスプログラムは、販売前に細胞培養製品(CCP)が消費者にとって安全であることを確認し、同時に CCP 分野のイノベーションをサポートする。科学者と規制専門家のチームが、学術機関、CCP 業界、業界団体と連携しながら、2 年間のプログラムに取り組む。このプログラムを通じて、英国食品基準庁（FSA）は 2 つの CCP の完全な安全性評価を完了することを約束している。目的は、CCP とその製造方法に関する厳密な科学的エビデンスを収集し、FSA とスコットランド食品基準局(FSS)が CCP をどのように規制するかを伝えることである。このプログラムには、CCP 生産に関係している Hoxton Farms（英国）、BlueNalu（米国）、Mosa Meat（オランダ）、Gourmey（フランス）、Roslin Technologies（英国）、Uncommon Bio（英国）、Vital Meat（フランス）、Vow（オーストラリア）の 8 社が参加している。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2024（2024. 10. 30）

【FSA】細胞培養製品のための画期的なサンドボックスプログラムが発表された

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202422c.pdf>

* 関連情報

細胞培養製品に対する消費者の反応に関する迅速なエビデンスレビュー

A Rapid Evidence Review on Consumer Responses to Cell-Cultivated Products

21 February 2025

<https://science.food.gov.uk/article/129280-a-rapid-evidence-review-on-consumer-responses-to-cell-cultivated-products>

細胞培養製品 (CCP) に対する消費者の反応に関する迅速なエビデンスレビューが実施され、既存のレビュー3件(FSA 2020、FSANZ 2023b、アデレード大学 2023)が更新された。また、実証研究 12 件が追加された。この迅速なエビデンスレビューは、CCP に対する消費者の見解に関する現在のエビデンスを統合するために実施された。ほとんどの研究は、細胞培養された肉や魚介類に対する消費者の反応を調査したものであった。細胞培養された植物 (カカオ) に対する消費者の反応を調査した研究は 1 件 (英国) だけであり、細胞培養された乳製品に対する消費者の反応を調査した国際研究は 1 件のみであった。

調査された質問

- 消費者は細胞培養製品をどの程度消費する意思があるのか?
 - a. どの人口統計グループが細胞培養製品の消費に積極的か消極的か?
 - b. 細胞培養製品の消費意欲は 2021 年と 2023 年の間に変化したか?
- 細胞培養製品に対する消費者の考え方はどのようなものか?
 - a. 消費者が考える細胞培養製品のメリット、懸念は何か?
 - b. 持続可能性、保存期間、コスト、健康に関して、細胞培養製品に対する消費者の考え方はどのようなものか。
 - c. 人口統計によって考え方はどのように異なるか? 宗教コミュニティの見解はどのようなものか、例えば、細胞培養製品がコーシャ/ハラール、ベジタリアン/ビーガンとみなされるかどうか。
- 「実験室で育てられた (lab-grown)」や「培養肉 (cultured meat)」など、細胞培養された製品に適用される用語は、消費者の認識や理解にどのような影響を与えるのか?
- 細胞培養製品の規制や表示について消費者はどう考えているのか?
- 消費者は細胞培養製品に関して政府と FSA の役割はどうあるべきだと考えているか?

主な知見

- 英国では細胞培養肉を消費したいと思っている消費者は少数派 (16~41%) である。
- 半数以上 (59%) が細胞培養肉は伝統的な肉製品に比べて、動物福祉や環境、世界的な食品の入手可能性の観点でベネフィットがあると考えているが、大部分の消費者 (85%) は、細胞培養肉について、特に食べた時の安全性、自然の物ではないこと、農家への影響などについて懸念を感じている。
- 細胞培養肉に関しては、メリットよりもリスクや懸念の方が広く認識されている
- 細胞培養肉が一般の肉に比べて健康的/栄養価が高いという人々の認識は、情報により非常に影響を受けやすい。
- 消費者が、一般の肉/魚介類又は植物ベースの製品と最も区別しやすいのは、「細胞培養 (cell-cultivated 又は cell-cultured)」という用語である。

- 消費者は一般的に、規制によって安全でない細胞培養肉の販売が防止されると確信してはいないが、細胞培養製品が規制され、明確にラベル付けされることを期待している。

* 参考文献

FSA 2020

A rapid evidence assessment of consumer views on emerging food technologies

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/a-rapid-evidence-assessment-of-consumer-views-on-emerging-food-technologies_0.pdf

FSANZ 2023b

Cultured quail as a novel food

<https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2023-12/SD2%20-%20Consumer%20literature%20review.pdf>

アデレード大学 2023

Consumers' understanding, acceptance and behaviours in response to cell-based meat: a systematic review

<https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2024-11/A1269%20Supporting%20document%203%20-%20University%20of%20Adelaide%20consumer%20literature%20review.pdf>

2. より健康的な食品組成変更

Healthier food reformulation

27 February 2025

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/healthier-food-reformulation>

このウェブサイトでは Making Food Better プログラムの概要を説明している。北アイルランドにおける FSA の Making Food Better プログラムの実施をサポートするために、Making Food Better Tracker Survey では、長期にわたってデータを収集及び監視している。Making Food Better Tracker Survey 2024 の調査報告書が追加された。

* 「Better」の意味と、「Making Food Better」プログラムの下で目指すものの概要

Balanced : 栄養的にバランスの取れたオプション。

Environment : より健康的で持続可能な食環境の推進。

Transparent : 消費者が食べるものについての情報をより多く提供する。

Trusted : ハイクオリティフード、言葉通り。

Education : バランスのとれた健康的な食事について消費者を教育し、食品の改善に関するデータと洞察を提供する。

Reformulation : より健康的な食品を作るための食品の改善。

* 報告書

Making Food Better Tracker Survey 2024

<https://science.food.gov.uk/article/130864-making-food-better-tracker-survey-2024>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2023（2023. 06. 21）

【FSA】より健康的な食品組成変更

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202313c.pdf>

3. 外食産業における食物アレルギー情報に関する事業者向けガイダンスが更新された Updated industry guidance issued for food allergen information in the out-of-home sector 5 March 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/updated-industry-guidance-issued-for-food-allergen-information-in-the-out-of-home-sector>

英国食品基準庁(FSA)は、食物過敏症の消費者にアレルギー情報を提供するベストプラクティスの事業者向けガイダンスを発行し、レストラン、カフェ、デリ、市場の屋台、テイクアウトなどの外食部門で食物アレルギーに関する情報を書面で提供することを推奨している。このガイダンスは、食品事業者が14種類の食物アレルギーに関する情報を顧客に提供する際の消費者の安全の確保をサポートすることを目的としている。ガイダンスは、対面又はオンライン販売で、包装されていない食品や「ばら」の食品を提供する食品事業者に適用される。

* 事業者向けガイダンス：非包装食品のアレルギー情報ベストプラクティス

Allergen Information for Non-Prepacked Food

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-information-for-non-prepacked-foods-best-practice-summary>

* ガイダンス一部抜粋

非包装食品のアレルギー情報ベストプラクティス：書面によるアレルギー情報の提供

Allergen Information for Non-Prepacked Foods Best Practice: Providing written allergen information

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-information-for-non-prepacked-foods-best-practice-providing-written-allergen-information>

書面によるアレルギー情報の提供

ベストプラクティスは、食品事業者が、消費者がアレルギー情報を書面で簡単に入手できるようにし、従業員が会話を通じてこれをサポートできるようにすることである。

食品事業者は、アレルギー情報を書面で提供する方法を決定する際に、以下の原則に留意する必要がある。

- 使いやすい (easy to use) : 安全に食べられる料理や製品を簡単に識別できる
- 明確 (clear) : 料理や製品にどのアレルギーが含まれているかを明確に示す
- 包括的 (comprehensive) : 14 種類のアレルギーすべてに関する情報を提供する必要がある(一部/特定のアレルギーのみに焦点を当てない)
- 正確 (accurate) : 定期的に確認及び更新して、料理に含まれるアレルギーの存在を正しく表示し、正確性を保つ。

食品事業者は、自社のビジネスモデルに最も適し、情報を正確かつ最新の状態に保つことができるアレルギー情報の書面形式を選択する必要がある。

書面によるアレルギー情報の提示方法

食品事業者は、情報を文字で提供するか、シンボルで提供するかを選択できる。シンボルを使用する場合は、アレルギー名をシンボルに含める必要がある。(アレルギー名をシンボルに含めない場合は、アレルギー名を記載した凡例又は説明を記載し、消費者が簡単に相互参照できるようにする。)

木の実やグルテンを含む穀類などのアレルギーについては、アレルギー情報を文字で提供するには、具体的なナッツやシリアル名を記載する必要がある。

食品事業者は、料理全体に含まれるアレルギーに関する情報だけでなく、料理の材料の内訳を提供することができる。これにより、消費者は、アレルギーを除去するか、又は代替の料理に変更するよう要求することができる(可能な場合)。この方法は、消費者がサンドイッチやサラダの内容など料理構成をカスタマイズする場合にも有効である。

どこに置けばいいか？

書面によるアレルギー情報は、可能であれば、メインメニュー (紙又はデジタル)、カウンター上のアレルギー小冊子、又は壁に掲示されたマトリックスなど、消費者が求めなくてもすぐにわかるようにする必要がある。リクエストに応じてのみ書面でアレルギー情報を提供する場合は、「アレルギー情報を記載したメニューをご用意しております。従業員にお尋ねください。喜んでご提供いたします。」などの注意書き又はメッセージをメニューに表示する必要がある。

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

【FSA】 FSA は、外食産業におけるアレルギー表示への一貫したアプローチの開発を支援するための意見を募集する

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

4. 規制製品申請ガイダンス

Regulated products application guidance

27 February 2025

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/regulated-products-application-guidance>

規制製品の申請について説明する。今回、Detailed information for each regulated

product type の一覧に、Precision bred organisms (PBOs) (精密育種生物) の申請ガイダンス案が追加された。

* Precision bred organisms: application guidance

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/what-are-precision-bred-organisms>

* ガイダンス案 : Technical guidance to applicants for the authorisation of Precision Bred Organisms for food and feed

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Edited%20DRAFT%20Technical%20guidance%20to%20applicants%20for%20the%20authorisation%20of%20Precision%20Bred%20Organisms%20for%20food%20and%20feed_0.pdf

本ガイダンス案では、食品及び飼料の生産に使用するための PBO の販売認可を求める際に、PBO の安全性及び栄養面を評価するために必要な科学的検討事項について説明している。

本ガイダンスの目的は、次の 4 点である (本ガイダンスのパート 1~4 に該当)。

- すべての用途に対する一般事項、組成事項及び特定の考慮事項を含む、PBO の安全性評価の範囲と技術的側面の概要を示す。
- Tier1 安全性評価を通じて申請者を指導し、Tier1 安全性評価で十分であり Regulation 20 に基づく申請が可能かどうかを判断する。Tier2 の FSA 安全性評価が必要な場合は、Regulation 22 の申請が必要である。
- Regulation 20 又は Regulation 22 に基づく申請に必要な情報を特定する。
- Regulation 22 に基づき Tier2 の FSA 安全性評価を申請する際、最初にどのような追加情報を提供しなければならないか、また FSA 安全性評価中にどのようなことを要求されるかを詳述する。

食品や飼料に使用される PBO の認可には 2 つのルートがあり、遺伝子技術(精密育種)規則 2025 の Regulation 20 及び Regulation 22 に定められている。Regulation 20 に基づく申請の基準を満たしているかどうかを判断するために、すべての申請者は PBO の「Tier 1」安全性評価 (申請者主導) を実施しなければならない。Tier 1 における安全性評価では、新規性、成分 (栄養、毒性、アレルギー性)、その他の安全上の懸念事項の基準に重点がおかれる。Regulation 20 の基準を満たさない場合 (すなわち、潜在的な品質または安全性の懸念が確認された場合)、又は Tier 1 安全性評価の結果として不確実性がある場合は、Regulation 22 の申請を行い、FSA による追加の「Tier 2」安全性評価 (FSA が PBO の特性のより詳細な調査を含むカスタマイズされた評価をケースバイケースで実施) を受ける必要がある。一部の表現型の安全性プロファイルは、リスクのレベルがわかっており、これまでに受け入れられている場合、同様の比較対象に基づいて予測可能である (Tier 1 安全性評価が最終的 (conclusive) なものとなる)。逆に、一部の表現型は、安全性を保証するために利用可能なデータに関する既存の証拠または重大な不確実性のために、より高いレベルの検討が必要になる (Tier 2 の FSA による安全性評価が必要である)。

本ガイダンスは、精密育種確認が有効な精密育種植物（陸上植物（Chloroplastida：緑色植物）及び特定の精密育種藻類（Phaeophyceae（褐藻綱）に属する海藻、紅藻類および緑藻類、ならびに Archaeplastida（古色素体類）に属する一部の真核微細藻類））に適用される。ただし、以下には適用されない：

- 原核及び一部の真核微細藻類を含む遺伝子組換え微生物（同化規則 EC1829/2003 に基づき引き続き規制される）
- 動物である PBO

将来、PB 動物生物 (PB animal organisms) がこの規制の枠組みに追加される場合には、別途ガイダンスが発行される予定である。

5. 野生の魚類及び甲殻類等の汚染物質に関する研究プロジェクト

● 野生の魚類及び甲殻類に含まれる化学汚染物質 - 北アイルランド

Chemical Contaminants in Wild Caught Fish and Crustaceans – Northern Ireland.

February 27, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/127616-chemical-contaminants-in-wild-caught-fish-and-crustaceans-northern-ireland>

本報告書は、英国及び北アイルランドにおける 2022～23 年の野生魚類調査の一部である。調査の目的は、野生捕獲された水産物中の特定の化学汚染物質の濃度を測定し、その濃度が規則 (EC) No.1881/2006 に規定された基準値内であり、安全に市場に出すことができるかを評価することであった。結果、公衆衛生へのリスクはごくわずかであることが示された。

2022 年 4 月から 2023 年 3 月の間に、北アイルランドの 2 つの主要な魚市場と、水産加工施設から野生の魚と甲殻類の 62 サンプルが収集され、水銀、鉛、カドミウム（重金属）の汚染物質が分析された。また、62 サンプルのサブセット (n=15) について、ダイオキシン類及びポリ塩化ビフェニル類 (PCBs) の検査を行った。エビの 1 サンプルで最大規制基準値である 0.5 mg/kg を超える水銀が検出され（測定の不確かさを考慮）、濃度は、0.68 mg/kg (± 0.14 mg/kg – 測定の不確かさ) であった。検査されたすべてのサンプルにおいて、鉛とカドミウムの濃度は EU の最大規制基準値を下回った。ダイオキシン類及び PCB 類の濃度は、これらの化合物に対する EU の規制基準値を下回っていた。

● 野生の魚類、甲殻類、頭足類の汚染物質監視プログラム

Contaminants Monitoring Programme for Wild Caught Fish, Crustaceans and Cephalopods

February 27, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/127617-contaminants-monitoring-programme-for-wild-caught-fish-crustaceans-and-cephalopods>

本報告書は、2022～23 年に英国及び北アイルランドで行われた野生の魚類、甲殻類、頭

足類の調査の一部である。調査の目的は、野生漁獲物に含まれる特定の化学汚染物質の濃度を測定し、FSA に汚染実態データを提供し、英国国民の暴露計算と関連するリスク評価をサポートするとともに、輸出をサポートするデータを提供することである。結果、公衆衛生のリスクは無視できるほど小さいことが示された。イングランドとウェールズ各地の魚市場から野生の魚、甲殻類、頭足類の 152 サンプルを購入し、水銀、鉛、カドミウム、総ヒ素、パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)について分析した。PFAS には、PFNA、PFHxS、PFOS、PFDA、PFBS、PFDoA、PFHpA、PFHxA、PFPeA、PFBA、PFOA が含まれる。これらのサンプルのサブセット (n=76) は無機ヒ素について分析され、もう 1 つのサブセット (n=51) はダイオキシン類及び PCB 類について分析された。(現在、魚介類の無機ヒ素の濃度には規制がない。)

- サバ (mackerel) の 1 サンプルで、最大基準値 0.1 mg/kg を超えるカドミウムが検出され、濃度は 0.16 mg/kg であった。
- スズキ (sea bass) の 4 サンプルで、最大基準値 0.5 mg/kg を超える水銀が検出され、濃度は 0.74、0.69、0.66、0.87 mg/kg であった。
- ダイオキシン類及び PCB 類の濃度は、これらの化合物に対する英国及び欧州連合 (EU) の基準値を下回っていた。

規制対象の PFAS 分析物(直鎖及び分岐 PFOS、PFOA、PFNA、直鎖及び分岐 PFHxS)のうち、EU の最大基準値を超えて検出されたものは次のとおりである。ただし、現在の英国の法律では魚類に対するこれらの物質の規制はない。

- タラ (cod) の 3 サンプルで、EU 最大基準値 0.5 µg/kg を超える PFNA が検出され、濃度は 1.0、1.5、1.0 µg/kg であった。
- タラの 2 サンプルで、EU 最大基準値 0.2 µg/kg を超える PFHxS が検出され、濃度は 0.52、0.47 µg/kg であった。
- カニの 2 サンプルで、EU 最大基準値 0.7 µg/kg を超える PFOA が検出され、濃度は 1.8、1.1 µg/kg であった。
- タラの 1 サンプルで、PFOS、PFOA、PFNA、PFHxS の合計の最大基準値 2.0 µg/kg を超え (測定の不確かさを考慮)、濃度は 2.6 µg/kg であった。

6. 2025 年 3 月の FSA 理事会のペーパーが公表される

FSA Board meeting papers published for March 2025

13 March 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meeting-papers-published-for-march-2025>

英国食品基準庁 (FSA) 理事会が 3 月 26 日に開催される。議題は、国境ターゲット運用モデル、食中毒の監視、地方当局のコスト回収 (初期調査結果及び今後の提案)、ウェールズ食品諮問委員会の議長からの報告に関して。議題の全文と公表された文書は、FSA ウェブサイトの理事会セクションで閲覧可能。

7. 規制製品安全性評価

- 同化規則(EC) No. 1829/2003 の下での食品及び飼料に使用するためのスタック遺伝子組換えトウモロコシ XGA21×T25 の安全性評価(RP2023)

Safety Assessment on Genetically Modified Stacked GA21 X T25 Maize for Food and Feed Uses Under Assimilated Regulation (EC) No. 1829/2003 (RP2023)

February 28, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/129213-safety-assessment-on-genetically-modified-stacked-ga21-x-t25-maize-for-food-and-feed-uses-under-assimilated-regulation-ec-no-1829-2003-rp2023>

- フードサプリメントに使用する新規食品としてのカンナビジオール(CBD)の安全性評価(RP354)

Safety Assessment on Cannabidiol (CBD) Used as a Novel Food for Use in Food Supplements (RP354)

February 28, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/129890-safety-assessment-on-cannabidiol-cbd-used-as-a-novel-food-for-use-in-food-supplements-rp354>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール (CBD) 単離物が申請された。この新規食品は、純度 98%以上の CBD 単離物であり、妊娠中及び授乳中の女性、及びその他の特定の脆弱なグループを除く成人向けのフードサプリメントの成分として使用することを目的としている。安全性評価をサポートするため、新規食品及び製造工程に関する諮問委員会 (ACNFP)は、FSA 及びスコットランド食品基準局 (FSS) に対して助言を提供した。この新規食品は、提供されたデータに基づいて評価され、純度 98%以上の CBD の暫定許容一日摂取量 (ADI) が、本評価のエビデンスの一部になることは適切であると示された。CBD については、成人の暫定的な ADI として 10 mg/日が FSA により公表されており、この新規食品の評価で考慮された。

さらに、規制薬物であるデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール ($\Delta 9$ -THC) の混入の可能性についても評価された。 $\Delta 9$ -THC の存在について 5つのバッチを検査したところ、全てのバッチで $\Delta 9$ -THC が検出された (42~185 mg/kg、報告限界(reporting limit)は 2.5 mg/kg)。新規食品で検出された $\Delta 9$ -THC のレベルは、10 mg/日の CBD を摂取するという提案された使用を反映するように調整すると、EFSA が特定した急性参照用量 1 μ g/kg 体重/日を下回り、提案された CBD の使用条件下で安全上の懸念はないと結論した。

FSA と FSS は ACNFP の助言に基づき、この新規食品である CBD 単離物は、提案された使用条件下で安全であると結論付けた。予想される摂取量とフードサプリメントでの提案された使用は、栄養的に不利であるとは考えられないとされた。

- **食品及びフードサプリメントに使用する新規食品としてのカンナビジオール(CBD)の安全性評価(RP521)**

Safety Assessment of Cannabidiol (CBD) as a Novel Food for Use in Food and Food Supplements (RP521)

February 28, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/129216-safety-assessment-of-cannabidiol-cbd-as-a-novel-food-for-use-in-food-and-food-supplements-rp521>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール (CBD) 単離物が申請された。この新規食品は、純度 98%以上の CBD 単離物であり、飲料、チューインガム、グミ、保存食品 (preserves)、スポーツ用ジェルやパウダー、成人 (妊娠中及び授乳中の女性、及びその他の特定の脆弱なグループを除く) 向けのフードサプリメントの成分として使用することを目的としている。FSA 及びスコットランド食品基準局 (FSS) の評価をサポートするため、新規食品及び製造工程に関する諮問委員会 (ACNFP) はレビューを依頼された。この新規食品は、提供されたデータに基づいて評価され、純度 98%以上の CBD の暫定許容一日摂取量 (ADI) が、本評価のエビデンスの一部になることは適切であると示された。CBD については、成人の暫定的な ADI として 10 mg/日が FSA により公表されており、この新規食品の評価で考慮された。

さらに、規制薬物であるデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (Δ 9-THC) の混入の可能性についても評価された。 Δ 9-THC の存在について 5 つのバッチを検査したところ、全てのバッチで Δ 9-THC が検出された (3.7~5.5 mg/kg、定量限界は 1 mg/kg)。新規食品で検出された Δ 9-THC とデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール酸 (Δ 9-THCA) の合計レベルは、10 mg/日の CBD を摂取するという提案された使用を反映するように調整すると、EFSA が特定した急性参照用量 1 μ g/kg 体重/日を下回り、提案された CBD の使用条件下で安全上の懸念はないと結論した。

FSA と FSS は、この新規食品である CBD 単離物は、提案された使用条件下で安全であると結論付けた。予想される摂取量とフードサプリメントでの提案された使用は、栄養的に不利であるとは考えられないとされた。

- **フードサプリメントに使用する新規食品としてのカンナビジオール(CBD)単離物の安全性評価(RP793)**

Safety Assessment on the Safety of Cannabidiol (CBD) Isolate as a Novel Food for Use in Food Supplements (RP793)

February 28, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/129715-safety-assessment-on-the-safety-of-cannabidiol-cbd-isolate-as-a-novel-food-for-use-in-food-supplements-rp793>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール (CBD) 単離物が申請された。

この新規食品は、純度 97%以上の CBD 単離物であり、妊娠中及び授乳中の女性、及びそ

他の特定の脆弱なグループを除く成人向けのフードサプリメントの成分として使用することを目的としている。FSA 及びスコットランド食品基準局 (FSS) の評価をサポートするため、新規食品及び製造工程に関する諮問委員会 (ACNFP) はレビューを依頼された。この新規食品は、提供されたデータに基づいて評価され、純度 98%以上の CBD の暫定許容一日摂取量 (ADI) が本評価のエビデンスの一部になることは適切であると示された。

さらに、規制薬物であるデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール ($\Delta 9$ -THC) の混入の可能性についても評価された。 $\Delta 9$ -THC の混入について 5 つのバッチを検査したところ全て不検出であった (定量限界は 0.025% (w/w))。さらに、EFSA が 2015 年に発表した科学的意見で特定した $\Delta 9$ -THC の急性参照量 1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日は英国の消費者にとっても十分に保護的であると判断したうえで、提案された CBD の使用条件下 (1 日あたりの摂取量が 10 mg 未満) で安全上の懸念はないと結論した。

FSA と FSS は ACNFP の助言に基づき、この新規食品である CBD 単離物は、提案された使用条件下で安全であると結論付けた。予想される摂取量とフードサプリメントでの提案された使用は、栄養的に不利であるとは考えられないとされた。

- **新規食品としての繊維含有量の多い部分脱脂チアシード(*Salvia hispanica* L.)粉末の使用条件変更に関する評価(RP2158)**

Assessment on the Change of Conditions of Use of the Novel Food, Partially Defatted Chia Seed (*Salvia Hispanica* L.) Powder With a High Fibre Content (RP2158)

February 28, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/129209-assessment-on-the-change-of-conditions-of-use-of-the-novel-food-partially-defatted-chia-seed-salvia-hispanica-l-powder-with-a-high-fibre-content>

新規食品として繊維含有量の多い部分的に脱脂されたチアシード粉末の使用条件変更が申請された。この新規食品は、チアシードをコールドプレス抽出して種子油を部分的に除去することによって製造される。この新規申請は、高級ベーカリー製品、果物及び野菜の加工品、パン、パスタ、及びタンパク質製品という食品カテゴリーにおいて、繊維含有量の多い脱脂チアシード粉末の用途を拡大することを目的として、使用条件の変更を求めるものである。この新規食品は、欧州食品安全機関 (EFSA) による評価を受け、2023 年 4 月に評価結果が公表された。FSA とスコットランド食品基準局 (FSS) は、EFSA の意見を含む入手可能な情報を検討し、提案された使用条件の変更下ではこのチアシード粉末が安全であることを確認した。予想される摂取量と食品での使用は、栄養的に不利とは考えられない。

- **新規食品としての D-タガトース(D-tagatose)の使用条件変更に関する評価(RP1652)**

Assessment of the Novel Food D-tagatose for a Change to the Conditions of Use (RP1652)

February 28, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/129153-assessment-of-the-novel-food-d-tagatose-for-a>

[change-to-the-conditions-of-use-rp1652](#)

新規食品として D-タガトースの使用条件変更が申請された。この新規食品は、フルクトースや糖単糖類のエピマーであり、ショ糖（スクロース）「テーブルシュガー」の 75～92% の甘さがある。この新規申請は、新しい新規食品源であるマルトデキストリンと、改良された酵素変換製造方法を許可するように使用条件の変更を求めるものである。また、認可用の指定ラベルで新規食品の名前として「tagatose（タガトース）」を使用するための追加のラベルオプションを含めることを目指している。FSA とスコットランド食品基準局（FSS）は、D-タガトースの製造における使用条件の変更が意図された使用条件下で安全であることを保証するのに十分な情報が提供されたと結論付けた。

8. リコール情報

- **Cereal Partners UK and Ireland は Nestlé Frosted Shreddies に小さな固い砂糖の塊が含まれている可能性があるため、リコールを実施する**

Cereal Partners UK and Ireland recalls Nestlé Frosted Shreddies because of small hard lumps of sugar

28 February 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-09-2025>

Cereal Partners UK and Ireland は、Nestlé Frosted Shreddies（シリアル）をリコール。製品に小さな固い砂糖の塊が含まれている可能性があるため、食べるのに安全ではなく、窒息の危険がある。

-
- スコットランド食品基準局（FSS : Food Standards Scotland）

<https://www.foodstandards.gov.scot/>

1. スコットランドの食品消費者追跡調査（第 18 回）

Food in Scotland Consumer Tracker Survey Wave 18

13 March 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/food-in-scotland-consumer-tracker-survey-wave-18>

スコットランド食品基準局（FSS）の消費者追跡調査（第 18 回）が公表された。FSS の認知度や信頼、消費者の懸念事項、消費行動、食品の入手可能性、健康的な食事、食品表示、食料不足についての研究が示された。

* 報告書

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food_in_Scotland_Consumer_Tracker_-_Wave_18.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. 一般家庭で抗菌製品の使用？ 例外的な場合にのみ

Use of antimicrobial products in private households? Only in exceptional case

FAQ of the BfR of 11 February 2025

https://www.bfr.bund.de/en/use_of_antimicrobial_products_in_private_households_only_in_exceptional_cases-190456.html

(2014年5月22日版FAQの更新)

消毒剤、殺生物成分を含む洗剤や洗剤は一般家庭でも入手できる。抗菌作用が証明されている洗剤は消毒剤のカテゴリーに入るため、欧州の殺生物剤に関する規則の対象である。抗菌製品の健康上のベネフィットは証明されておらず、健康リスクをもたらす可能性がある。BfRによると、一般家庭において、消毒剤の使用は医学的助言に従った正当な場合のみに限られるべきである。一般家庭での感染予防は、抗菌特性のない洗剤や洗剤を用いた基本的な衛生習慣に従うだけで十分である。

抗菌製品 (Antimicrobial products) とは？

抗菌特性があると宣伝されている洗剤や洗剤が一般家庭用に市販されている。抗菌特性のある製品は、微生物の増殖能力を低下させ、感染力を弱める。消毒剤に加えて、抗生物質や防腐剤もこのカテゴリーに含まれる。

消毒剤 (disinfectants) とは？

消毒剤はヒト、動物、物質に有害影響を及ぼす可能性のある微生物の数を減少させる。病原体の感染を防ぐために使用される。抗菌作用が証明されている家庭用の洗剤や洗剤は消毒剤に該当し、欧州の殺生物製品に関する規則の対象である。

家庭では消毒剤にどのような健康リスクがあるのか？

洗剤や消毒剤に関する事故は健康問題を引き起こす可能性がある。例えば COVID-19 パンデミックで、一般家庭における抗菌製品の使用増加により、緊急中毒通報が大幅に増加した。事例の多くは、消毒剤に暴露された6歳以下の子供たちだった。

(<https://doi.org/10.3238/arztebl.m2021.0185>)

中毒の重症度は消毒剤の種類、化学物質の組成、暴露の長さによる。成分によって、特に目や皮膚に影響する化学やけどが起こる可能性がある。摂取した場合、これらの製品は消化管に化学やけどを引き起こす可能性がある。さらに、一部の製品には感作作用、つまり、アレルギーを引き起こす可能性がある。消費者はいつも確実に、消毒剤を適切に使用し安全に保管する必要がある。製品パッケージや情報リーフレットの使用上の注意には注意深く従わなければならない。

その他の FAQ 項目：

- 消毒剤はどのように作用するのか？
- 消毒剤は一般家庭で感染症の予防に必要か？
- 一般家庭で消毒剤が役に立つ状況はあるのか？
- 消毒剤は病原体の耐性の発達に寄与するのか？
- 消毒剤には市販前の承認が必要か？
- BfR は一般家庭での消毒剤に関して何を推奨するのか？

*一般家庭における衛生について BfR のウェブサイト上の詳細情報：

正しい冷却：一般家庭における冷蔵食品についてのよくある質問

https://www.bfr.bund.de/en/correct_cooling_frequently_asked_questions_on_refrigerating_foods_in_private_households-310021.html

トピックページ キッチンの衛生

https://www.bfr.bund.de/en/kitchen_hygiene-194171.html

2. xORA：食品及び飼料のリスク評価分野における教育プログラムのための共同ウェブプラットフォーム

xORA: Joint web platform for educational programmes in the field of risk assessment of food and feed

4 March 2025

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/xora-joint-web-platform-for-educational-programmes-in-the-field-of-risk-assessment-of-food-and-feed.pdf>

食品及び飼料の安全性リスク評価における国境を越えた協力は、新しいグローバルな課題に直面してますます重要になっている。だが、次世代にも十分な教育を受けたリスク評価者を確保するにはどうすればよいのか？ 研修プログラムは欧州全域及び国際的に入手可能であり、需要は高い。だが、幅広く提供されているため、高水準の教育プログラムを見つけるのは困難になっている。xORA ウェブプラットフォームはこのギャップを埋めることを目的としている。xORA は eXcellent One Health Risk Assessment Education の略で、EFSA が資金提供する EU 加盟国 9 カ国のリスク評価機関のプロジェクトであり、BfR もその計画と実施に関与している。

xORA は研修及び更なる教育フォーマットのためのオンラインマーケットプレイスである。ここで、大学やリスク評価機関などの研修提供者は学習者とネットワークで結ばれている。ピアレビューシステムにより、このプラットフォームにリンクされた研修フォーマットは xORA 認証の品質基準を満たすことが保証されている。現在公開されているウェブプラットフォームは 1 月末に正式に開始された。EFSA に加えて、少なくとも EU15 カ国から 70 人以上がこのオンラインイベントに参加した。今後、コースの提供者は、サイトに登録し、品質認証を受けるためにコースを登録することができる。

xORA イニシアチブは、当初は食品と飼料の安全性の分野で、リスク評価者の教育、研修及び更なる教育のための長期的な共通の枠組みを作り出す EU リスク評価当局と EFSA の取り組みの一環である。

リスク評価者の学習者と雇用者、研修フォーマットのレビューアーと提供者に特に焦点を当てている。

研修提供者はウェブサイトにてコースについての情報を英語でアップロードし、xORA 品質認証を申請することができる。これらの研修プログラムには、様々なフォーマット及び期間の、オンライン、ハイブリッド、対面式のコースが含まれている。指導言語に関する制約はない。

研修プログラムを評価するレビューアーは特定の基準を満たさなければならない。例えば、国家機関に属し、関連分野で数年間の実務経験を有し、同分野の修士号または博士号を有する必要がある。各研修プログラムは、xORA の品質認証の公開基準に従って、互いに独立した 2 人のレビューアーに評価される。レビューに合格すると、品質認証が発行され、研修プログラムが xORA にリンクされる。

今後、xORA のウェブサイトでは、全ての関係団体がリスク評価分野における広範な高品質の研修や更なる教育プログラムを素早く見つけることができるようになる。xORA は研修基準の統一に寄与し、若い才能の育成を支援し、学習者と教育者の国際交流を向上させ、研修提供者にコースの国際的な認知度を提供する。

*xORA ウェブポータル : <https://www.xoraeducation.eu/>

-
- オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM : National Institute for Public Health and the Environment) <https://www.rivm.nl/en>

1. プラスチック廃棄物の熱分解 : プラスチックチェーンの熱分解油に含まれるオランダの高懸念物質

Pyrolysis of plastic waste. Dutch substances of very high concern in pyrolysis oil for the plastics chain

06-03-2025

<https://www.rivm.nl/publicaties/pyrolyse-van-kunststofafval-zeer-zorgwekkende-stoffen-in-pyrolyse-olie-voor>

熱分解は、今後ますます利用されるようになるプラスチックのリサイクル方法である。熱分解では、無酸素状態でプラスチック廃棄物を急速に加熱することにより、熱分解油と呼ばれる液体が生成される。このオイルは、新しいプラスチックの製造に使用することができる。このように、熱分解は、メカニカルリサイクル（プラスチックの破碎や再溶解）などの既存のリサイクル技術を補完するものである。

企業が廃棄物由来の熱分解油を使用する前に、その材料から廃棄物というラベルを取り除き、法的に原材料として認められるようにしなければならない。熱分解油が廃棄物とみなされなくなったかどうかを判断するためには、材料が安全要件を満たしているかどうかなどを検証しなければならない。インフラ・水管理省は、企業と許可当局がこのチェックを実施するのに役立つガイダンスを発行した。

このガイダンスの目的のために、RIVM は廃棄されたプラスチック廃棄物にどのような物質が含まれているか、またその廃棄物はどこから来たのかを調査した。また、熱分解油にZZS（オランダの高懸念物質）が含まれているかどうかも調べた。

廃棄物処理業者は、家庭や企業から出るプラスチック包装廃棄物を熱分解油の製造に利用することがわかった。これらの包装材は、そのプラスチックの種類から、熱分解に最も適している。科学文献によれば、この熱分解油にはZZSが含まれていることが予想される。また、熱分解の過程でZZSが意図せずに生成されることもある。RIVMは、ZZSを含むこの廃棄物に含まれる化学物質のリストを作成した。熱分解油に含まれるZZSのリストは、より多くのデータが入手可能になれば変更される可能性がある。

熱分解油は、化石原料の代替品として適するように後処理が施される。後処理は、塩素を含む様々な物質など、製造プロセスを妨害する可能性のある物質を除去するために必要である。この研究では、後処理がZZSの除去にも重要であることが示されている。後処理の後の熱分解油にどの程度の濃度のZZSが残っているかは不明である。

RIVMは企業に対し、熱分解油のさらなる測定を実施し、結果を公表するよう勧告する。塩素濃度が一定の限度を超えた場合、塩素を含むZZSを特定するための更なる調査が必要である。

● フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<https://www.anses.fr/en>

1. ガルシニア・カンボジアを含むフードサプリメントを摂取しないこと

Do not consume food supplements containing Garcinia cambogia

05/03/2025

<https://www.anses.fr/en/content/do-not-consume-food-supplements-containing-garcinia-cambogia>

ガルシニア・カンボジア(*Garcinia cambogia* Desr.)という植物は、医薬品としては禁止されているが、フードサプリメントとしての提供は続いている。それらを摂取すると、既往症のない人にも、特に急性肝炎など重篤な有害影響が出る可能性がある。これらの情報を総合的に分析して、ANSESはこの植物を含むフードサプリメントの摂取に対して強く警告を発することにした。

世界中で報告された非常に多くの重篤な影響事例を分析し、警告が確認された

ANSES は、急性肝不全やその他の重篤な影響事例がニュートリビジランス制度に報告されたことを受けて、ガルシニア・カンボジアを含むフードサプリメントの摂取による有害影響をレビューするため専門家評価を開始した。

ANSES は、フランス、欧州、北米の様々なビジランス制度が確認した事例を包括的に分析し、科学的文献レビューで補完した。肝障害、精神障害、消化器障害（膵炎）、心臓障害、筋肉障害（横紋筋融解症）の事例が確認された。フランスのニュートリビジランス制度だけでも、2009 年から 2024 年にかけて 38 件の有害影響事例が報告された。ANSES はまた、有害影響を増大させたり医薬品の効果を損なわせる原因となる薬物相互作用もいくつか確認した。

これらの影響は、精神疾患、膵炎、肝炎の既往歴のある人、糖尿病、肥満、高血圧などの特定の心臓代謝疾患の患者、肝機能に影響を与えることが知られている医薬品、抗レトロウイルス治療薬、抗うつ薬の治療を受けている人々に現れる可能性がある。とは言うものの、既往歴のない人でも重篤な影響が報告されている。従って、この分析結果は ANSES からの警告である。全国民にガルシニア・カンボジアを含む製品を摂取しないよう助言している。

ガルシニア・カンボジアを含む全てのフードサプリメントは体重減少をサポートするようデザインされている。ANSES はこれに関して、特に、バランスの悪い食習慣や多様性の低い食事をとる場合など、医学的適応のない体重減少はリスクを伴うと指摘している。どのような体重減少プログラムにも医療従事者の支援が必要である。

健康強調表示は未評価、医薬品としては使用禁止

ANSES は専門家評価において、2012 年以降ガルシニア・カンボジアを含む医薬品や製剤の処方や調剤がフランスで禁止されていることも確認した。これらの製剤は有効性が証明されておらず、患者を健康リスクに暴露させる可能性がある。

一方、フードサプリメントについては、ガルシニア・カンボジアの使用は禁止されていない。欧州食品安全機関(EFSA)に対して健康強調表示を評価する要請が提出されている。これらの健康強調表示は、体重管理、脂肪の蓄積や空腹感の軽減、血糖値やコレステロール値の管理に関するものである。施行されている規則（2006 年 12 月 20 日付規則(EC) No 1924/2006）では、評価が完了するまで、これらの健康強調表示の使用を禁止していない。ANSES は、このような経過措置は、消費者にこの健康強調表示が評価済みだという誤解を与える可能性がある」と強調している。

さらに進む可能性のある欧州リスク評価

ガルシニア・カンボジアの痩身特性は、この植物の果実に含まれているヒドロキシクエン酸(HCA)によると考えられる。EFSA は現在 HCA の摂取に関連するリスクを評価中である。この評価により、HCA や、ガルシニア・カンボジアなど HCA を含む植物製剤の規制または禁止につながる可能性がある。

ANSES は、ガルシニア・カンボジアの特定の事例にとどまらず、フードサプリメントにおける植物、植物の部位、用途、認可されている用量のリスト、及びそれらの使用を管理す

る規制や警告を欧州レベルで統一する必要性を強調している。

* 詳細情報

・ ガルシニア・カンボジアを含むフードサプリメントの摂取による有害反応の評価についての意見（フランス語の PDF）

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2020-SA-0047.pdf>

・ 上記意見の附属書 3（フランス語の XLS ファイル）

2. 食品関連リスクに関する 6 つの新しい欧州科学プロジェクト

Six new European scientific projects on risks associated with food

06/03/2025

<https://www.anses.fr/en/content/six-new-european-scientific-projects-risks-associated-food>

ANSES は、EFSA が「オーダーメイド」活動の一環として資金提供している、主に食品に関連するリスクについての知識向上やデータの活用を目指す 6 つの新しいプロジェクトに参加し、フランスの共同研究サービス(SCL)や国立農業食品環境研究所 (INRAE) などの機関と連携してそのうち 2 つを主導している。

これらのオーダーメイドの活動は、EFSA と特定の加盟国が確認した特定の科学的ニーズと優先事項を満たすようデザインされている。2023 に設立されたこのイニシアチブは、EFSA の各国フォーカルポイントに依存している。ANSES はフランスのフォーカルポイントとして、EFSA と各国関係者との間の連絡役として、中心的役割を担っている。

ANSES が主導するプロジェクトは次の 2 つである。

- ・ ボツリヌス症のリスクをより明確に特定するプロジェクト
- ・ 食品安全データの分析への AI の利用

食品安全データの分析への AI の利用

「FoodEx2 自動コード化のための大規模言語モデルの分析」プロジェクトは、食品関連の健康及び栄養学的リスクに関するデータの分析や活用を最適化するために生成 AI を利用することを目的としている。ANSES の方法論・研究ユニット長である Chris Roth 氏が主導し、他の 5 ヶ国の組織が参加している。

生成 AI を利用すると、例えば、食品汚染物質や栄養成分に関するデータベースと摂取データベースとの相互参照が容易になる。EFSA は食品に関するデータを標準化するために FoodEx2 と呼ばれるシステムを作成したが、このシステムで食品データをコード化するのは、EFSA にデータを送る様々な加盟国にとって時間がかかる。

そこで、このプロジェクトでは、このコード化を自動化するための汎用的な方法論を開発することを目標とした。コスト、データの機密性保護、食品関連テキストの理解の観点から、様々な既存のモデルを比較した後、科学チームは、選択したモデルを FoodEx2 の分類用語

の特定の機能に適合させるための方法論の開発を計画している。その後、プロジェクトパートナーの様々な言語で書かれた食品データでテストを実施する予定である。

ANSES は他にも次の 4 つのプロジェクトに参加している。

- 植物由来乳製品及び代替肉の微生物学的リスク評価（アイルランドが主導するプロジェクト）
- EU 域内のアウトブレイクの調査・準備・全ゲノム配列の共有の改善と加盟国間の協力強化（デンマークが主導するプロジェクト）
- 侵入性の雑草であるブタモロコシ（teosinte）の導入が EU のトウモロコシ栽培に与える影響のモニタリングと評価（スペインが主導するプロジェクト）
- 欧州機関内の新しいデータの取り込みや管理プロセスの開発に関する EFSA への技術的・機能的勧告の策定（スウェーデンとイタリアが主導するプロジェクト）

これらの 6 件の新しいプロジェクトに加えて、他に進行中のプロジェクト 4 件、さらに完了したプロジェクト 5 件がある。

* 詳細情報

EFSA のフォーカルポイントのオーダーメイド活動のための提案の評価結果 (PDF)

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2024-10/4.1-outcome-tailor-made-activities-proposals-prioritisation-assessment.pdf>

ANSES の主な欧州プロジェクトについて知る

<https://www.anses.fr/en/content/running-european-projects-advance-knowledge>

3. ANSES はガラキソリドを欧州 CLP 規則において生殖毒性として分類することを提案

ANSES proposes classifying galaxolide as toxic for reproduction in the European CLP Regulation

07/03/2025

<https://www.anses.fr/en/content/anses-proposes-classifying-galaxolide-toxic-reproduction-european-clp-regulation>

ANSES はガラキソリド（HHCB と呼ばれる）を、CLP 規則（製品の分類・表示及び包装に関する規則）の生殖毒性カテゴリ 1B（H360Df：胎児を損傷する可能性あり。生殖能力を損傷する疑いあり）に分類することを提案している。

ガラキソリドは、その香りやマスキングの特性のために使用される合成ムスクである。香水、化粧品（石けん、シャワージェル、消臭剤、クリーム、ローション、シャンプー、ヘアコンディショナーなど）、洗濯・洗浄剤（洗剤、柔軟剤、食器洗い洗剤、アイロン補助剤など）、空気浄化剤、研磨剤、ワックスに含まれている。

ガラキソリドは水生生物への急性及び慢性毒性があるため、CLP 規則に従い、すでに欧州レベルで分類されている。

ガラキソリドの残留物は、ヒトの生体サンプル、特に母乳や脂肪組織に含まれ、環境やガラキソリドを含む製品の使用による慢性暴露が示唆されている。現在 ANSES は、環境への影響、特に内分泌かく乱特性の可能性や、難分解性・生物蓄積性・毒性(PBT)の特性への疑いを評価している。

毒性学的データから、ラットの雄雌両方の生殖器官と、その後の世代への影響が示されたため、ANSES はヒトの健康分野での評価作業も実施し、生殖毒性への影響の疑いや発達への影響が推定されるため、現在の分類を拡大する必要があると結論した。

この分類案が欧州レベルで受け入れられた場合、ガラキソリドは、その生殖毒性の影響のため、CMR（発がん性、変異原性、生殖毒性）物質と特定されることになる。

4. ベジタリアン食の健康への影響と関連する食事ガイドライン

Health effects of vegetarian diets and associated dietary guidelines

13/03/2025

<https://www.anses.fr/en/content/health-effects-vegetarian-diets-and-associated-dietary-guidelines>

ANSES はベジタリアン食に関する 2 つの専門家評価を発表した。第 1 の評価では、入手可能な疫学研究のシステマティックレビューを実施し、ベジタリアン食に関連する健康上のベネフィットとリスクについて調査した。第 2 の評価では、ベジタリアン食を摂取している人や導入を検討している人のための具体的な食事ガイドラインを提案した。彼らの食習慣を考慮し、汚染物質への暴露を制限しつつ、栄養摂取量の最適化を支援することを目的としている。

ANSES は、フランス国民の食事ガイドラインの策定を担当している。これらのガイドラインは国民健康栄養プログラムの一環で、公衆衛生政策の科学的根拠や栄養に関する助言を提供するものである。すでに、一般成人用と、子供、高齢者及び妊婦など特定集団用のガイドラインを発表している。

ANSES はこの作業に続き、食習慣の変化を考慮して、ベジタリアン食に関する成人に特化した専門家評価を実施することにした。「ベジタリアン」とは、動物性食品（食肉、魚、軟体動物、甲殻類など）を摂取しない食事のことである。卵と乳製品は摂取する「ラクト・オボ・ベジタリアン (lacto-ovo vegetarians)」や、全ての動物由来食品を摂取しない「ビーガン」も含まれる。

ベジタリアン向けの新しい食事ガイドラインは、汚染物質への暴露や慢性疾患リスクを低減しつつ、全ての栄養要件を満たすよう支援をすることを目的としている。

ベジタリアン食の健康影響

第 1 の専門家評価の目的は、科学的文献のシステマティックレビューを実施することで、健康と様々な種類のベジタリアン食との間の疫学的関連を特定することだった。

根拠のレベルは中～低程度だが、このレビューから以下のことが示された。

- ベジタリアンは非ベジタリアンよりも、2 型糖尿病の発症リスクが低い。

- ベジタリアンは非ベジタリアンよりも、虚血性心疾患、排卵障害、ある種のがん（前立腺、胃、血液）などの特定の病気や、特定の眼や胃腸の疾患を発症する可能性が低い。
- ベジタリアンは、骨折や尿道下裂（尿道の先天性異常）のリスクが高い。
- ベジタリアンは非ベジタリアンよりも、鉄、ヨウ素、ビタミン B12 及び D の栄養状態が悪く、カルシウムとリンのバランスも悪い。ビーガンもビタミン B2 の栄養状態が悪い。

ベジタリアン食を調整するためのガイドライン

第2の専門家評価で、ANSES は、ベジタリアンが食習慣を大きく変更することなく栄養上のニーズをより良く満たせるよう、食事ガイドラインを設定した。一般集団用と同様に、摂取データ、食事摂取基準値、食品汚染データと組み合わせた最適化ツールを用いた。

この最適化作業から、一般的にベジタリアンは、特定のオメガ-3 脂肪酸(EPA, DHA)やビタミン D の栄養学的必要量を満たすことは難しく、特にビーガンでは、男性がビタミン B12 と亜鉛の栄養上の要件を満たすことは難しいことが示された。これらの調査結果は、欧州で進行中のフードサプリメントや食品強化に関連した管理対策に関する作業に貢献する可能性がある。

食品に含まれる汚染物質は、食生活にかかわらず、国民全体に影響を与える主要な問題である。環境中の最も残留性が高い物質、特に金属への暴露を低減するには、人為的汚染物質の排出量を減らすことが必要である。

成人のベジタリアンのための主な食事ガイドライン

食事ガイドラインは、毎日摂取する必要がある食品や食品群の量のことで、グラムやミリグラムで表される。

- 果物と野菜：700 g/日
- 豆類：75 g/日（ラクト・オボ・ベジタリアン）または 120 g/日（ビーガン）
- でんぷんとパン：170 g/日（ラクト・オボ・ベジタリアン、食物繊維源である全粒穀物を少なくとも 120 g/日含む）、または 250 g/日（ビーガン、食物繊維源である全粒穀物を少なくとも 120 g/日含む）。
- 油糧種子：65 g/日（ラクト・オボ・ベジタリアン）または 50 g/日（ビーガン）
- 新鮮な乳製品の類似品：350 g/日（ラクト・オボ・ベジタリアン）または 270 g/日（ビーガン）
- ビール酵母：10 g/日（ラクト・オボ・ベジタリアン）または 15 g/日（ビーガン）
- 牛乳：450 ml/日；卵：30 g/日；チーズ 50 g/日（ラクト・オボ・ベジタリアン）

-
- ノルウェー食品環境科学委員会（VKM : Norwegian Scientific Committee for Food and Environment）

<https://vkm.no/english/vkm/aboutvkm.4.13735ab315cffeccb51382b2.html>

1. 特定の乳化剤、安定剤、増粘剤の消化管への影響に関する研究のスコーピングレビュー

Scoping review of research on gastrointestinal effects of selected emulsifiers, stabilisers, and thickeners

11.03.2025

<https://vkm.no/english/riskassessments/allpublications/scopingreviewofresearchongastrointestineffectsofselectedemulsifiersstabilisersandthickeners.4.a627a4c190302ffd8526c84.html>

2023年、VKMは、乳化剤、安定剤、増粘剤（カラギーナン（E 407）、カルボキシメチルセルロースナトリウム（E 466）、アルギン酸ナトリウム（E 401）、寒天（E 406）、加工ユーケマ藻類（E 407a）、グアーガム（E 412）、キサントガム（E 415）、ジェランガム（E 418））の消化管への影響に関する研究のスコーピングレビューを実施した。今回新たな研究報告を加え、このスコーピングレビューを更新した。

乳化剤、安定剤、増粘剤（EST）

乳化剤、安定剤、増粘剤は、粘性を改善し保存するために使用される食品添加物である。乳化剤は水と脂質を混ぜるために、増粘剤は食品の粘性を高めるために、安定剤は沈殿を防ぐために使用される。ノルウェーでも食品添加物に関するEU規則が遵守されており、この基準を満たさない物質は、認可された添加物とは異なる生物学的特性を持つ可能性がある。そのため、乳化剤、安定剤、増粘剤に関する研究で、基準を明確に満たすことを示す記述がないものは、概要に含めない。

更新されたスコーピングレビューには、ほとんど新しい研究は含まれていない

前回のスコーピングレビューにおいて、VKMは、動物、ヒト、または臓器モデルにおける、上記8種類のESTへの暴露による消化管への影響に関する研究を調査した。VKMは、214件の研究において物質に関する情報が不十分であったため、これらの研究で報告された影響が、承認されたESTによるものなのか、他の特性を持つ類似物質によるものなのかを評価できないと判断した。前回のスコーピングレビューと今回の更新を合わせると、適格性基準を満たす研究が21件特定された（ヒトを対象とした研究5件、動物を用いた研究16件）。研究期間は、ヒトの研究で1日から1週間（急性期）であった。バイアスのリスク（個々の研究のデザイン、実施、報告における系統的エラーや欠陥の可能性）は、ヒトの試験では高く、動物試験では中程度または高いと評価された。

結論

今回の更新では、6件の追加研究が含まれているが、結論は前回と同じである。対象としたESTの消化管への影響に関する研究は少なく、ほとんどの研究で結果や知見に系統的な誤りがある可能性が高かった。また、ヒトにおける長期暴露を評価するのに十分な期間の研究はなかった。したがって、ヒトの消化管への有害影響に関するリスクを評価するにはエビデンスが乏しい。

2. 乳児用調製乳に含まれるプロバイオティクスのリスク評価

Risk assessment of probiotics in infant formula

04.03.2025

<https://vkm.no/english/riskassessments/allpublications/riskassessmentofprobioticsininfantformula.4.8044cca18a82e1fc612510.html>

ノルウェー食品安全局は VKM に対し、特定のプロバイオティクス細菌 (*Bifidobacterium breve* M-16V) (*B. breve* M-16V) を添加した乳児用調製乳を乳児 (12 ヶ月まで) に与えることに健康上のリスクがあるかどうかを評価するよう要請した。その結果、*B. breve* M-16V を含む乳児用調製乳の摂取による短期的な健康への有害影響は確認されなかった。しかし、長期的な影響については不明確であり、研究も限られている。また、メーカーとは無関係に行われた研究もほとんどない。

背景

現在、ノルウェー以外の一部の乳児用調製乳には、凍結乾燥したプロバイオティクス細菌が添加されている。所定濃度の *B. breve* M-16V は、米国と EU では食品への使用は安全と考えられているが、EU ではこのステータスは定期的に見直されており、健康への有害影響が発見された場合には変更される可能性がある。乳児の場合、腸内細菌叢と免疫系が十分に発達していないため、乳児期にプロバイオティクス細菌を大量に添加することが、意図しない長期的影響を及ぼす可能性があるかどうかは不明確である。

リスクアセスメントの背景

ある企業がノルウェー食品安全局に、ペプチドベースの乳児用調製乳とアミノ酸ベースの乳児用調製乳をノルウェーで販売することを申請した。これらの製品はアレルギーを持つ乳児を対象としており、特別な医療目的の食品として規制されている。両製品にはプロバイオティクス細菌 *B. breve* M-16V が添加されている。ノルウェー食品安全局は VKM に対し、これらの製品、および一般的に *B. breve* M-16V を添加した乳児用調製乳を乳児に与えることに関連した健康リスクがあるかどうかを評価するよう要請した。

検討結果

VKM は、報告された実験室研究および動物実験に基づき、*B. breve* M-16V の好ましくない特性を発見していない。また、合計 1580 人の小児を対象とした 13 の臨床試験においても、健康への有害影響を認めていない。1580 人のうち 836 人は *B. breve* M-16V を添加した乳児用調製乳を摂取し、残りは *B. breve* M-16V を添加していない乳児用調製乳を摂取していた。試験期間は 6 週間から 12 ヶ月 (中央値 16 週間) であった。VKM は、継続中の短期間の試験については、報告された有害影響、子どもの成長、消化管、皮膚、呼吸器系の症状において、試験群と対照群の間に一貫した差はないことを確認した。*B. breve* M-16V 入りの乳児用調製乳の摂取による長期的影響に関する研究は 2 件のみであった (1 年後の喘息症状の発症、3~5 年後の神経認知に関する症状)。これは、長期的影響について結論を出すには少なすぎる。

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

1. FDA は培養豚脂肪細胞を使ったヒト用食品の市販前協議を完了

FDA Completes Pre-Market Consultation for Human Food Made with Cultured Pork Fat Cells

March 7, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-completes-pre-market-consultation-human-food-made-cultured-pork-fat-cells>

米国食品医薬品局（FDA）は、培養豚脂肪細胞を使用したヒト用食品に関する市販前協議を完了した。FDA は、市販前協議で定義された生産プロセスで生産された培養豚脂肪細胞を使用した食品は、他の方法で生産された同等の食品と同程度の安全性があるという Mission Barns 社の結論について、現時点で疑問はない。同社は、国内のヨークシャー豚の腹部脂肪細胞を使用し、管理された環境で細胞を培養して培養豚脂肪を製造している。この培養豚脂肪製品を食品用に販売するには、米国農務省（USDA）の規則にも準拠する必要がある。FDA は食品技術のイノベーションを支援し続け、市場で消費者の選択肢を増やすため、革新的な方法と従来の方法の両方で生産された食品の安全性を優先している。

市販前協議プロセスを通じて、FDA は培養動物細胞を使用した食品が市場に出る前にその安全性を評価する。市販前協議では、開発者は、製品ごとに FDA と協力し、連邦食品医薬品化粧品法(FD&C 法)の要件に違反しない安全な食品を生産するために考慮しなければならない問題を知ることができる。市販前協議プロセスの一環として、FDA は、細胞株と細胞バンクの確立、製造管理、すべてのコンポーネントとインプットのレビューなど、企業の製造プロセス及びその製造プロセスによって製造された培養細胞材料を評価する。

FD&C 法と施行規則に基づき、FDA の管轄下にある培養豚脂肪細胞を使用した食品は、一般の豚脂肪を使用した同様の食品と同じ FDA 要件を満たさなければならない。FDA の要件には、施設登録、適用される安全要件、正確なラベル付けが含まれる。

市販前協議に加えて、FDA は豚脂肪細胞が培養及び増殖されている同社の施設を視察した。FDA は現在、商業製造開始後に別の検査を実施する予定であり、今後も必要に応じて施設の監視を継続する。これにより、潜在的なリスクが管理され、食品が安全で異物が混入していないことが保証される。USDA と FDA は、培養動物細胞で作られた食品に対する両機関の共同監視の概要を示す共同の正式契約を締結した。

FDA は、培養動物細胞で作られたヒト用食品を規制するアプローチの透明性の確保に取り組んでいる。この市販前協議に関する情報は、FDA の Human Food Made with Cultured Animal Cells インベントリーで閲覧できる。

FDA は、企業に対し、FDA への提出に先立って、製品及びプロセス開発段階の早い段階で、頻繁に FDA と連携することを推奨している。FDA は、培養動物細胞で作られた食品の

市販前協議に関するガイダンスを発行する予定であり、パブリックコメントと議論のための正式な機会が設けられることになる。

* Human Food Made with Cultured Animal Cells インベントリー

<https://www.fda.gov/food/human-food-made-cultured-animal-cells/inventory-completed-pre-market-consultations-human-food-made-cultured-animal-cells>

● Human Food Made with Cultured Animal Cells Inventory の公開情報

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=AnimalCellCultureFood>

Mission Barns 社のブタの培養豚脂肪細胞 (*Sus scrofa domestica*)

CCC(細胞培養協議)No. : 008

食品 : 培養豚脂肪細胞

起源種 : *Sus scrofa domestica* (ブタ)

スポンサー : Mission Barns

スポンサーの安全性に関する説明 :

修正 18 件を伴う最終版(パート 1)(開示情報)<https://www.fda.gov/media/185700/download>

修正 18 件を伴う最終版(パート 2)(開示情報)<https://www.fda.gov/media/185734/download>

FDA 回答書 : <https://www.fda.gov/media/185742/download>

FDA 科学的メモ : <https://www.fda.gov/media/185744/download>

* 関連情報 : 培養動物細胞を使ったヒト用食品について

<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/human-food-made-cultured-animal-cells>

培養動物細胞を使ったヒト用食品の規制について概説されている。

- 培養動物細胞を使った食品製造の科学 : 動物の細胞を動物の体外で、管理された環境で成長させて食用にするというイノベーションを 4 段階にまとめている。
- 米国における培養動物細胞から製造された食品に対する規制アプローチ : FDA と USDA-FSIS (米国農務省食品安全検査局) の培養動物細胞から製造された食品の規制における役割について説明されている。
- 培養された動物細胞から作られた食品の輸入について
- 培養動物細胞から製造されたヒト用食品の目録リストについて

* 関連記事 : 食品安全情報 (化学物質) No. 7/ 2023 (2023. 03. 29)

【FDA】FDA は二つ目の動物細胞培養技術を使って製造されたヒト用食品に関する市販前協議を完了する

<https://www.nihs.gov/jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202307c.pdf>

2. FDA は PFAS を含むアサリの食品の輸入警告 (Import Alert) 対象企業を追加する

FDA Adds Firms to Import Alert Due to PFAS in Clams

February 18, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-adds-firms-import-alert-due-pfas-clams>

(更新)

米国食品医薬品局 (FDA) は、FDA 輸入警告 99-48 : 「*Detention without Physical Examination of Foods Due to Chemical Contamination* (化学物質汚染による食品の物理的検査なしの即時留置 (DWPE))」に 8 企業を追加した。アサリの加工品がパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) に汚染されており、今後、製品の米国への輸入を防止するためである。FDA は、この 8 企業から採取したアサリの食品サンプルに、PFAS、特に高濃度のパーフルオロオクタン酸 (PFOA) を検出した。その結果、連邦食品医薬品化粧品法に基づき、これらの製品の米国市場への輸入を拒否した。FDA は化学物質の評価と監視のアプローチとプロセスを更新及び強化し続けており、輸入警告 (Import Alert) は、フードサプライにおける PFAS などの化学物質汚染物質への有害な暴露を減らすという FDA の取り組みの一環である。

8 企業は、輸入警告 99-48 に追加された最初の企業であり、中国を原産国とするアサリの製造業者又は加工業者である。FDA は、輸入警告 99-48 にさらに企業が追加される可能性があるかと予想している。

FDA は、高濃度の PFOA に汚染されたアサリの製品が米国に持ち込まれるのを防ぎ、これらの企業を輸入警告の対象に追加して、国境で将来的な輸入を自動的に停止することで、公衆衛生を保護する措置を講じている。業界は自社製品の安全性に責任があり、アサリの加工品などの市販の魚介類の安全性を確保するために適用される規則に準拠する必要がある。

* Import Alert 99-48 本文

https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1180.html

* 関連記事 :

食品安全情報 (化学物質) No. 7/ 2024 (2024. 04. 03)

【FDA】 FDA は PFAS などの化学汚染物質を含む食品の輸入警告(Import Alert)を発表

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

食品安全情報 (化学物質) No. 25/ 2024 (2024. 12. 11)

【FDA】 FDA が魚介類に含まれる PFAS に関する情報提供を要請する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202425c.pdf>

3. 警告文書

- **Mariscos Procesados - CAMPRESA - S.A.**

November 05, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mariscos-procesados-694846-campresa>

水産食品の HACCP、食品の CGMP、異物混入の問題。冷凍魚及び切り身(真空包装の冷凍マヒマヒ切り身を含む)におけるヒスタミン生成の問題。

- **C & A Naturistics**

March 04, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/c-naturistics-693439-03042025>

未承認の医薬品、不正表示の問題。製品成分にアセトアミノフェン及びジクロフェナクを含む。

4. リコール情報

- **カリフォルニア州ヘイワードの U.S. Trading Company 社は、表示されていない亜硫酸塩が含まれている可能性があるため、Joy Luck ブランドのユリの花をリコール**

U.S. Trading Company of Hayward, CA is Recalling Joy Luck Brand Lily Flowers Because it May Contain Undeclared Sulfites

March 04, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/us-trading-company-hayward-ca-recalling-joy-luck-brand-lily-flowers-because-it-may-contain>

U.S. Trading Company 社は、乾燥ユリの花（食用）をリコールする。表示されていない亜硫酸塩を含む可能性がある。製品写真あり。

- **ADM 社が Select Pelleted Cattle Nutrition をリコール**

ADM Recalls Select Pelleted Cattle Nutrition Feed Products

March 05, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/adm-recalls-select-pelleted-cattle-nutrition-feed-products>

ADM Animal Nutrition 社は、銅の含有量が過剰であるか、亜鉛の含有量が表示量を下回っている可能性があるため、特定の動物用ペレット飼料製品をリコール。製品情報あり。

- **New York Wholesale Group 社は健康リスクのため、Zaarah Herbals Rasayan Churan、Zaarah Herbals Gurmar Powder、Zaarah Herbals Vasaka Powder 及び Zaarah Herbals Bhringraj Powder をリコールする**

New York Wholesale Group Recalls Zaarah Herbals Rasayan Churan, Zaarah Herbals

Gurmar Powder, Zaarah Herbals Vasaka Powder and Zaarah Herbals Bhringraj Powder Because of Possible Health Risk

March 10, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/new-york-wholesale-group-recalls-zaarah-herbals-rasayan-churan-zaarah-herbals-gurmar-powder-zaarah>

New York Wholesale Group 社は、高濃度の鉛とヒ素で汚染されている可能性があるため、ダイエタリーサプリメントとして販売されている Zaarah Herbals Rasayan Churan、Zaarah Herbals Gurmar Powder、Zaarah Herbals Vasaka Powder 及び Zaarah Herbals Bhringraj Powder を消費者/使用者レベルでリコールする。製品写真あり。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2025（2025. 02. 05）

【FDA】リコール情報

New York Wholesale Group 社は、健康リスクの可能性のため Zaarah Herbals のシャタバリパウダーをリコールする

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202503c.pdf>

● 米国保健福祉省（HHS : Department of Health & Human Services）

<https://ntp.niehs.nih.gov/>

1. HHS のケネディ長官は FDA に対し、企業による食品成分の安全性の自己認証プロセスを廃止する規則の制定を検討するよう指示

HHS Secretary Kennedy Directs FDA to Explore Rulemaking to Eliminate Pathway for Companies to Self-Affirm Food Ingredients Are Safe

March 10, 2025

<https://www.hhs.gov/about/news/2025/03/10/hhs-secretary-kennedy-directs-fda-explore-rulemaking-eliminate-pathway-companies-self-affirm-food-ingredients-safe.html>

米国保健福祉省（HHS）のケネディ長官は、米国食品医薬品局（FDA）に対し、GRAS（Generally Recognized as Safe：一般に安全であると認められる）物質の最終規則および関連ガイダンスを改訂し、食品製造業者による自己認証 GRAS プロセスを廃止する規則制定の可能性を検討するよう指示した。

現在、FDA は製造業者に対し、FDA の GRAS 通知プログラムを通じて GRAS 通知を提出することを強く推奨している。FDA はこれまでに 1000 件以上の GRAS 通知を公表し、年間平均 75 件の通知を評価している。FDA は、すべての GRAS 通知とその裏付けデータ、FDA の最終回答を収載した GRAS Notice Inventory を公開しており、一般市民が閲覧およびダウンロードできるようにしている。しかし製造業者は、FDA に通知することなく、使

用する物質が GRAS であることを自己認証 (self-affirmed) することができる。GRAS 自己認証プロセスを廃止することにより、食品に新規成分を導入する製造業者は、事前に、その成分の使用目的及び根拠となる安全性データを FDA に正式に通知することが義務付けられる。GRAS とみなされる成分に対する FDA の監視が強化され、米国の消費者に透明性がもたらされる。

HHS はまた、GRAS の抜け穴を完全に塞ぐ法律のあり方を模索するために議会と協力していく。これは、米国を再び健康にするための重要なステップである。

● 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture) <https://www.usda.gov/>

1. USDA と HHS がアメリカ人のための食事ガイドライン策定プロセスの最新情報を共有

USDA, HHS Share Update on Dietary Guidelines for Americans Process

March 11, 2025

<https://www.usda.gov/about-usda/news/press-releases/2025/03/11/usda-hhs-share-update-dietary-guidelines-americans-process>

Brooke Rollins USDA 長官と Robert F. Kennedy, Jr. 米国保健福祉省 (HHS) 長官は、Make America Healthy Again (米国を再び健康にする) 委員会の初会合後、2025-2030 年版アメリカ人のための食事ガイドラインについての作業を継続することを発表した。意見募集は 2025 年 2 月 10 日に終了し、HHS と USDA は現在、2025 年食事ガイドライン助言委員会の科学報告書の見直しを行っており、法定期限である 2025 年 12 月 31 日より前に最終ガイドラインを発表することを確約している。2025 年以降に向けて、HHS と USDA は透明性を確保し、利益相反を最小限に抑えるために、全体的なプロセスの改善を検討している。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 1/ 2025 (2025. 01. 08)

【USDA】食事ガイドライン助言委員会の 2025 年版科学的報告がオンラインで入手可能に

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202501c.pdf>

● 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. 害虫抵抗性遺伝子組換えダイズから作られた食品に関する意見募集

Call for comment on food made from an insect-protected GM soybean line

4 March 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-food-made-insect-protected-gm-soybean-line>

FSANZ は、遺伝子組換え（GM）ダイズの新系統に由来する食品の販売と使用の許可に関する Corteva Agriscience Australia 社からの申請について意見を募集している。

ダイズ COR23134 系統は、特定のチョウやガ（鱗翅目）の幼虫による被害から守るために遺伝子組換えされている。承認されれば、このダイズからの食品（油、豆乳、大豆粉、大豆ミール、タンパク質分離物など）が、輸入品としてオーストラリアとニュージーランドの食品供給源に入る可能性がある。FSANZ の安全性評価では、この GM ダイズに由来する食品について、公衆衛生上または安全上の潜在的な懸念はないと判断された。非 GM ダイズ品種由来の食品と同様に安全である。安全性評価は、すべての GM 食品の承認プロセスの重要な部分である。人々が十分な情報を得た上で食品を選択できるようにするため、このダイズから作られた最終食品に新規 DNA および／または新規タンパク質が含まれる場合は、「遺伝子組換え」と表示する必要がある。この承認により、GM ダイズをオーストラリアやニュージーランドで栽培することはできない。生育可能な種子の栽培や輸入には、オーストラリアでは遺伝子技術規制局、ニュージーランドでは環境保護庁による個別の規制評価と承認が必要となる。この提案に関する意見募集の提出期限は 2025 年 4 月 15 日である。

* 安全性評価結果

Safety assessment – Application A1323 Food derived from insect-protected soybean line COR23134

https://consultations.foodstandards.gov.au/fsanz/application-a1323/user_uploads/a1323_sd1.pdf

2. 食品中のカフェインに関する許可の見直しに関する第 2 回意見募集

Second call for comment on the review of permissions for caffeine in food

4 March 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/media/second-call-comment-review-permissions-caffeine-food>

FSANZ は、食品へのカフェイン添加の見直しに関する第 2 回意見募集を行っている。食品基準コード（Australia New Zealand Food Standards Code : コード）の改訂案は、カフェインの小売販売と食品への添加に関する規制を明確にすることを目的としている。

今回の見直しは、純度の高い高濃度カフェイン製品の小売販売を禁止した 2019 年のコード改訂（緊急提案 P1054 による）に続くものである。今回の見直しは、食品中のカフェイン、特にサプリメントスポーツ食品（formulated supplementary sports foods: FSSF）に関して、追加的な措置が必要かどうか検討された。特に脆弱な集団に対する食品中のカフェイン規制に関する多くの改訂が提案されている。FSANZ は 2023 年 1 月に第 1 回意見募集

を終了した。寄せられた意見を検討し、入手可能なエビデンスを考慮した結果、コードの改訂案が作成された。FSANZ は現在、最終的な評価、及び措置案（コード改訂案）について、意見を募集している。意見の提出期限は 2025 年 4 月 15 日である。

* 関連情報：P1054 - 高純度・高濃度カフェイン製品

P1054 - Pure and highly concentrated caffeine products

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/proposals/P1054>

緊急提案 P1054 により、固形または半固形食品の場合は 5%以上、液体食品の場合は 1%以上の濃度のカフェインを含む食品の小売販売が禁止された。

* 意見募集文書：第 2 回意見募集 - 提案 P1056

2nd Call for submissions – Proposal P1056 Caffeine review

<https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2025-03/P1056%202nd%20CFS.pdf>

提案 P1056 は、公衆衛生と安全を守るために、オーストラリアとニュージーランドの食品供給におけるカフェインの規制に関して、追加措置が必要かどうかを検討するものであり、以下の点を検討する。

- FSSF および一般食品供給におけるその他の食品へのカフェインの添加
- 脆弱な集団にもたらされるリスクの程度、およびそのようなリスクを管理すべきかどうか、またどのように管理すべきか

FSANZ は、第 1 回意見募集に寄せられたすべての意見を考慮し、以下のようなコード改訂案を作成した。

- コードで明示的に許可されている場合を除き、食品としてのカフェインの小売販売を禁止する
- コードで明示的に許可されている場合を除き、小売販売用の食品が成分または構成要素としてカフェインを含むことを禁止する
- 上記を考慮し、以下の濃度のカフェインを含む小売販売用食品に対する現行のコードによる禁止（前述の P1054 による禁止）を撤廃する
 - 固形または半固形食品の場合、食品の 5%以上
 - 液体食品の場合、食品の 1%以上
- FSSF が 1 日量（ラベルに明記された指示に従って 1 日に摂取する FSSF の量）として 200 mg までのカフェインを含むことを明示的に許可する
- FSSF は、カフェインを以下の濃度で含んではならないという要件を含む、FSSF の新しい成分、包装、表示の要件を設定する
 - 粉末状の FSSF の場合は 5%以上
 - 液状の FSSF の場合は 1%以上

FSANZ は、FSSF 中のカフェイン濃度を管理するための具体的なアプローチとして、1 日量の許可、濃度制限や少量の FSSF、液体および粉末の包装要件などを提案している。

今回の改訂案により、オーストラリアとニュージーランドにおける食品へのカフェイン添加、および食品としてのカフェインの使用に関する明確な要件が確立され、公衆衛生と安全性、特に脆弱な集団の継続的な保護が確保されることになる。

3. 食品基準通知

● Notification Circular - 331-25

4 March 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-331-25>

新規申請と提案

- ホットプレート用小麦粉製品におけるステビオール配糖体の使用拡大
- #### 意見募集
- 害虫抵抗性遺伝子組換えダイズ COR23134 系統由来の食品の販売と使用の承認を求める
 - スポーツ食品および一般食品に含まれるカフェインの許可を見直し、カフェインが感受性の高い集団にもたらすリスクを検討する

● 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. ニュースレター

Food Safety Focus

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html

● 2024 年の食品事故の振り返り

Review of Food Incidents in 2024

27 Feb 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_223_01.html

2024 年、香港食品安全センター (CFS) は食品事故監視システム (FISS) を通じて約 5,300 件の食品事故を特定した。香港に影響を及ぼす可能性のある食品事故については、CFS は関連する輸入記録を確認し、国際当局と調整し、対象製品の香港での入手可能性を調査することを目的として香港の業者と販売確認を実施した。香港で入手可能な対象製品については、CFS はリスク評価に基づいて、リスク管理措置を実施した。措置には、対象製品の販売中止、リコール、輸入停止、及び必要に応じて関連製品の監視強化が含まれた。

対象製品が香港で入手可能な場合、CFS は必要に応じてプレスリリース、取引警告、食品/アレルギー警告を通じて消費者と業界に通知した。香港に大きな影響を与えないと評価された製品については、CFS は Food Incident Post（食品事故ポスト）を通じて関連情報を発信した。

2024 年に、CFS は 442 件の Food Incident Post、20 件のプレスリリース、20 件の取引警告、16 件の食品警告を公表した。これには、化学的ハザード(例：過剰な食品添加物の使用、毒素)、微生物学的ハザード(例：リステリア、サルモネラ、ノロウイルス)、物理的ハザード(例：異物混入)、及びその他の問題(例：日付表示の誤り)が含まれる。食品事故の大部分は微生物学的ハザードと化学的ハザードに関連しており、それぞれ 34%と 31%であった。

台湾のボンクレキン酸事件に対する CFS の取り組み

2024 年 3 月、CFS は FISS を通じて、台北で食中毒が発生し、死亡例が報告されたという台湾保健当局の発表を確認した。感染患者の臨床検体は、毒素ボンクレキン酸の陽性反応を示した。ボンクレキン酸は、土壌や植物に遍在する細菌 *Burkholderia gladioli pathovar cocovenenans* (*B. cocovenenans*)によって産生される耐熱性毒素である。この毒素は肝臓、脳、腎臓に影響を及ぼし、エネルギー不足、めまい、眠気、腹痛、嘔吐などの症状を引き起こす。重症の場合は、致命的となることもあり、過去の大規模事例では死亡率も高かった。CFS はこの食品事故を調査し、輸入及び小売レベルでの検査では問題の米麺製品は見つからなかった。CFS は Food Incident Post、オンライン記事、ソーシャルメディア投稿を行い一般市民に注意を喚起し、食品安全に関する助言を提供した。CFS は、ボンクレキン酸中毒を含む食中毒を防ぐための米と麺の安全な取り扱いをテーマにした業界フォーラムを開催した。CFS はまた、ボンクレキン酸検査のために香港の米麺製品の監視を強化し、さらに、米麺製品を生産する香港の食品工場でも検査を実施した。

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2024（2024. 03. 06）

【香港政府ニュース】ニュースレター

2023 年の食品インシデントの振り返り

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202405c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2024（2024. 05. 15）

【香港政府ニュース】ニュースレター

ボンクレキン酸 - 特定の食品に含まれる珍しいが致死性の毒素

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202410c.pdf>

● 野菜を食べる—リスクを最小限にしてメリットを最大に

Consuming Vegetables – Maximising the Benefits while Minimising the Risks

27 Feb 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 223 0

[2.html](#)

バランスの取れた食事には野菜を含めるべきである。野菜は食物繊維やビタミン、ミネラルなどの必須栄養素の優れた供給源である。野菜は、死亡率の低下や、心臓病、脳卒中、大腸がん、2型糖尿病、肥満などの非感染性疾患の予防に役立つ。世界保健機関（WHO）は、成人が少なくとも 400 g/日の果物と野菜を摂取することを推奨している。

野菜サラダは、調理せずそのまま喫食可能な生の食材で構成されるため、高リスク食品と見なされている。生野菜に含まれる栄養素（ビタミン C などの水溶性栄養素など）は、生の方が失われないが、病原菌が生き続けることも意味する。妊婦、高齢者、免疫機能が低下している人など、感受性の高い人はサラダや生野菜を避ける必要がある。

野菜の水溶性栄養素については、例えば、野菜を湯通し又は蒸してから炒めると、他の調理方法よりも水溶性ビタミンがよりよく保持され、同時にプロセス汚染物質であるアクリルアミドの形成も減少する。一方、脂溶性栄養素（ベータカロテンやビタミン K など）は、加熱調理すると、生野菜と比較してわずかに減少するか又は増加する可能性があることを示唆する研究もある。さらに、調理により、特定の野菜に含まれる天然毒素が除去される可能性がある。例えば、タケノコを茹でるとシアン化合物が除去され、インゲン豆のフィトヘマグルチニン（レクチンの一種）は一晩浸した後で湿熱調理すると、安全なレベルまで低下する。フィトヘマグルチニンを除去することで、カルシウム、鉄、リン、亜鉛などのミネラルの吸収の阻害も軽減される。また、加熱調理により、自然環境や交差汚染に由来する病原菌を効果的に死滅させることができる。

亜硝酸塩濃度の上昇については、以前の香港食品安全センター（CFS）の研究結果では、調理済みの野菜の亜硝酸塩濃度は、0~4° C の温度では硝酸塩から亜硝酸塩への変換率が低いため、冷蔵庫で一晩（24 時間）保存した後でも上昇しないことが実証されている。野菜の亜硝酸塩濃度を最小限に抑えるには、野菜を適切に扱うことである（例：野菜を冷蔵庫に保存し、調理前に洗うか皮をむき、刻んだりつぶしたりした後はすぐに調理する）。欧州食品安全機関（EFSA）は、果物や野菜を食べることによるメリットは、硝酸塩への暴露による潜在的な健康リスクを上回ると述べている。食べる前には、十分に再加熱するべきである。

● 減塩された点心に対する消費者の受容れ

Consumer Acceptance of Reformulated Dim Sum for Sodium Reduction

27 Feb 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 223 0

[3.html](#)

食品安全センター（CFS）は、減塩された点心の消費者の許容度を評価する調査を実施した。72 人の被験者が参加し、2 種類の点心（エビシューマイと黒豆ソースの蒸し豚バラ肉）の標準及び減塩（約 10~20%減）のサンプルを試食し、両者の間に感知可能な官能的差異があるかどうか調査された。

72人のうち、3点識別テストでエビシューマイと黒豆ソースの蒸し豚バラ肉の減塩サンプルを正しく識別できたのは、それぞれ15人と13人だけだった。結果は、標準点心と減塩点心の間に感知可能な官能的差異はないことを示唆した。CFSは、業界及び消費者の意識を高めるため、既にこの調査結果を様々なメディアを通して公開している。

業界は、塩と調味料の使用を減らして点心のナトリウム含有量を減らすよう奨励されている。消費者はバランスの取れた食生活を維持し、摂取する点心にはナトリウム含有量の少ないものを選ぶことが推奨される。

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 2/2025（2025.01.22）

【香港政府ニュース】CFS、減塩点心の消費者の許容に関する調査結果を発表する

<https://www.nihs.gov.hk/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202502c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 18/2022（2022.08.31）

【香港政府ニュース】ニュースレター

香港の点心に含まれるナトリウム含有量

<https://www.nihs.gov.hk/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202218c.pdf>

● 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

- 2025.2.21～2025.2.27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43426

- 2025.2.14～2025.2.20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43425

2. 残留農薬が基準値を超過して検出された輸入「アボカド」の回収措置

輸入流通安全課 2025-02-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48875

食品医薬品安全処は、市販されているメキシコ産「アボカド」から、残留農薬（カルベンダジム）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.10 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

3. 食品安全と持続可能な産業成長のための食品基準を整えていきます

食品基準課 2025-02-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48869

食品医薬品安全処は、食品消費トレンドと環境・技術の変化に対応するための「第3次食品等の基準及び規格管理基本計画（2025～2029年）」を決定し、「2025年食品等の基準・規格管理施行計画」を策定した。

食薬処は、第1次基本計画（2015～2019年）を通じて科学的な食品安全管理のために基準・規格を再評価し、第2次基本計画（2020～2024年）を通じて急変する食生活環境に適応できる新しい基準・規格を策定した。

今回の第3次基本計画は、今後5年間の気候・環境変化、技術発展などに備え、食品産業現場の合理的な食品基準・規格を設け、食品安全の確保と持続可能な産業成長を支援することに重点を置いた。

主な推進内容は以下の通りである。

①合理的な規制で安全と成長を牽引

産業の発展に合わせて業界が自立的に多様な製品を開発できるように、食品タイプ別分類基準を整備し、安全と無関係な製造基準と規格は最小化する。

高齢人口が増加し、オーダーメイド型の健康管理に対する国民の関心が高まる中、患者用食品、健康機能食品などに使用されるビタミン、ミネラルなどの新規栄養成分原料を拡大し、栄養強化剤・リン酸塩などの食品添加物の分類体系をCODEXなどの国際基準に合わせて改編する計画である。

また、関係機関の協業を通じて安全性が確認された伝統発酵微生物を食品原料として認め、バイオ食品素材として活用できるようにし、細胞培養食品を食品原料として認める法的根拠が整ったため、今後、安全管理基準を設定し、新しい技術で生産された食品が国民から信頼される新産業として定着するようにする。

②未来社会に備える先制的な対応体制の構築

緑藻などの自然毒素類、マイクロプラスチックなど環境変化で新たに発生する有害物質を管理するために試験法を開発しモニタリングを推進する。

また、食生活の変化で消費が増加するコリアンダーなどのハーブ類と、気候温暖化で国内栽培が可能になったマンゴー、オリーブなど未来有望作物の栽培拡大のために、農薬残留許容基準を策定する。

食品用器具及び容器・包装の有害物質を事前に阻止するため、米国、EUなどのように使用可能な原料物質を定める一方、資源再生・循環経済の実現のためにリサイクル容器(PE、PP)を活用した物理的再生原料の安全基準を設け、再生原料の事後管理のための規定も新設する予定である。

③科学とデータ中心の管理体系への転換

誰でも簡単に食品の基準・規格など関連規定を調べられるようにオンライン統合情報システムを構築し、事業者からの質問に標準化された回答を提供するモデルボットを開発するなどデジタル技術を活用し、より効率的な基準・規格の行政を実現する。

また、食品等の基準・規格の制定・改正履歴とその理由を分かりやすくデータベース(DB)

化して公開し、健康機能食品の類似原料混入防止など安全管理のために機能性原料の理化学情報なども DB で構築する予定である。

④協力体制によるグローバルリーダーシップの強化

国際社会と協力し、グローバル食品基準・規格を先導するために「韓中食品基準専門家協議会」を開催し、CODEX における農薬・動物用医薬品の残留許容基準設定を推進する一方、国内食品基準専門家養成のための教育プログラムを運営する。

また、K-Food の輸出拡大のために「輸出国の農薬残留基準及び法令体系」を調査し、「輸出主要国の食品基準・規格翻訳集」を作成・配布するなど、諸外国の食品基準・規格情報を国内食品業界に提供する。

<添付> 「第3次食品等の基準及び規格管理基本計画」の推進体系

4. 食薬処、今年は海外直輸入食品の購入・検査を2倍に強化

輸入流通安全課 2025-02-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48874

食品医薬品安全処は、直接購入した海外食品（以下、海外直輸入食品）による消費者被害を予防するため、海外直輸入食品の購入・検査を2倍に拡大するなど、「2025年海外直輸入食品安全管理方案」を策定・推進する。

主な推進内容は以下の通りである。

①食薬処は関税庁の通関情報などを分析し、リスクが高かったり、年齢・性別・国・時期別に消費者の関心が高い海外直輸入食品を中心に購入・検査を2倍水準に拡大する。

このため、まず脱毛治療標榜製品（20件）、バストアップ標榜製品（10件）に対する精密検査を実施し、その結果を3月中に公開する。

②今年から海外直輸入で国内に搬入される懸念が大きい麻薬類含有疑いのある製品も、毎年検査する。

食品への使用が合法化された国から搬入される可能性のある麻薬・医薬品成分、新型合成成分など最新の不正物質の動向を探索して検査し有害成分を発掘する。また、新たに確認された有害成分は国内搬入阻止原料・成分リストに反映し国民に公開する。

③有害懸念製品の搬入阻止のために、関税庁・放送通信審議委員会との協業を継続する。

有害成分が確認された製品に対して関税庁に通関保留を、放送通信審議委員会にオンライン販売サイトへのアクセス停止を要請し、有害影響の懸念がある製品が国内に搬入・販売されないように措置する。特に、関税庁に検査要員を派遣して仁川港に搬入される有害影響が懸念される海外直輸入食品は事前に阻止する。

④消費者の知る権利を保護し賢明な消費を誘導するために、対象別にオーダーメイド型教育を実施する一方、自治体と協力して自治体・地域広報館のホームページなどに「海外直輸入食品正しくホームページ」のバナー、各種広報コンテンツを掲載するなど、国民への広報を積極的に推進する。

<添付> 海外直輸入食品を正しくホームページ

5. 食薬処、春季の貝類毒素の先制的安全管理を実施

農水産物安全政策課 2025-02-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48888

食品医薬品安全処は、春季にイガイ、アサリなどの貝類とホヤ、エボヤなどの被囊類で生成される貝類毒素の安全管理のため、3月4日から6月30日まで収去検査を実施する。

収去対象は、卸売市場や大型マートなどで販売されている韓国産貝類と被囊類計490件で、麻痺性毒素、下痢性毒素など貝類毒素基準適合の可否を検査する。

検査の結果、不適合と判定された水産物は販売禁止・回収処理し、不適合情報は食品安全国ホームページ(www.foodsafetykorea.go.kr)に公開する。

貝類毒素を摂取すると重症の場合、呼吸困難などが発生する可能性があり、貝類毒素は冷凍したり加熱しても除去されないため、食薬処は春季の海辺でイガイ、アサリ、ホヤなどを個人が任意に採取して摂取してはならないと強調した。

また、韓国で主に発生する毒素は麻痺性貝類毒素で、貝類などを摂取した後、神経麻痺や消化器官の異常などの症状が発生した場合、直ちに病院や保健所で治療を受けなければならない。

6. 食薬処、糖尿病リスクのある成人のためのオーダーメイド型栄養管理ガイドを開発

食生活栄養安全政策課 2025-02-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48867

食品医薬品安全処は、糖尿病前段階*の成人の食生活を支援するための「オーダーメイド型栄養管理ガイド」を開発し配布した。

* 糖尿病前段階基準：空腹時血糖 100～125 mg/dL（空腹時血糖障害）、糖化ヘモグロビン 5.7～6.4%、経口ブドウ糖負荷試験 2 時間後の血糖 140～199 mg/dL

最近、様々な原因で糖尿病・高血圧などの慢性疾患患者が増加している。特に、糖尿病前段階に該当する成人は10人中4人という高い割合であり、空腹時血糖障害がある人の5～8%は1年以内に糖尿病に進行する可能性があると言われている。

したがって、食薬処は韓国臨床栄養学会と共に、国民健康栄養調査資料と糖尿病前段階の国民194人の食習慣・行動などを分析し、糖尿病の危険度、栄養指数などによって分類されたタイプ別オーダーメイド型の食事指針と、製品に表示された栄養情報を活用した買い物方法などの栄養管理教育プログラムを用意した。

ガイドでは、青年層（19～34歳）に該当する場合、夜食、ファストフード及び簡便食の摂取を減らし、甘い飲み物の代わりに水を飲むことを勧めるなど、年齢別（青・中・長・老年層）の糖尿病前段階のための食事指針を提示する。

また、糖尿病危険度チェックの結果、4つのタイプのうち「糖尿病危険度が高く、食生活の改善が急務のタイプ」に該当する場合、提示された栄養管理教育プログラムを活用して、食事・運動療法による体重管理と、糖類だけでなく脂肪などの摂取にも注意してバランスの

取れた食生活を実践できるように支援する。

食薬処は今回のガイドを活用し、糖尿病前段階の 194 人を対象に 8 週間栄養管理を行った結果、10 人中約 4 人の血糖値が改善されることを確認した。

また、食薬処は今回のガイドラインと共に、栄養管理教育プログラムに対する老人福祉施設と保健所対象の運営案内書を一緒に配布し、糖尿病予防に関心のある国民が食品の糖類含有量を知ることができるように「加工食品別糖類含有量情報集」を食薬処のホームページに公開した。

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

1. 穀類に含まれる重金属：知っておくべきこと

Heavy metals in grains: What you need to know

21 Feb 2025

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/heavy-metals-in-grains--what-you-need-to-know>

重金属は自然に環境中に存在し、産業プロセスなどの人為的活動によっても環境に入り込む可能性がある。米、トウモロコシ、小麦などの穀類や穀類製品は、成長過程でヒ素、カドミウム、鉛などの重金属をより多く蓄積する傾向がある。これまでの研究では、高濃度の重金属を長期間摂取すると、健康上の問題につながる可能性があることが示されている。穀類や穀類製品は多くの人々の毎日の食事の大部分を占めているため、これらの汚染物質への食事による曝露を管理することは非常に重要である。コーデックス委員会は穀類の重金属含有量の最大基準値を設定している。シンガポール食品庁(SFA)も米の無機ヒ素について同様の基準を採用し、脆弱な集団を保護するために特定の食品(ベビーフードや乳児用調製乳など)のヒ素と鉛の総含有量に関する規則も設定している。規則は導入されているが、食品業界は、以下のように、穀類や穀類製品に含まれる重金属の濃度を可能な限り低く抑える役割を果たすことができる。

- 穀類と穀類製品の慎重な選択

品質監査の記録を適切に文書化し、衛生的で持続可能な作物栽培方法を採用している穀類生産者と協力する。穀類を定期的に評価及び検査し、重金属含有量が規制値内であることを確認する。

- 消費に穀類を処理する際の適切な加工技術

使用前に穀類を水ですすぎ、表面の汚染物質を除去する。穀類を大量の水で加熱調理し、加熱調理後に余分な水を捨てて重金属含有量を減らす。

食品の安全性は、最終的には共同責任である。SFA は規制を定期的に見直し、食品安全に関する最新情報を入手するが、業界は消費者のリスクを軽減するための適切な取り組みを行い、消費者も食べる食品について情報を入手し、意識して決定する必要がある。

2. プレスリリース

- 「Kopi Penumbuk」にタダラフィルが混入していることが判明した

“Kopi Penumbuk” found to be adulterated with Tadalafil

10 Mar 2025

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/kopi-penumbuk--found-to-be-adulterated-with-tadalafil>

シンガポール食品庁(SFA)は、食品「Kopi Penumbuk」に勃起不全の治療に使用される強力な処方薬タダラフィルが含まれていることを発見した。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。「Kopi Penumbuk」は、男性の性的機能を高める効果があると謳うコーヒー製品として、シンガポールの電子商取引プラットフォームで販売されていた。製品写真あり。

-
- その他

ProMED-mail

- テトロドトキシシン中毒 – ベトナム、フグ

Tetrodotoxin poisoning, puffer fish - Viet Nam: (CM)

2025-03-06

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8722624>

Source: VN Express

Cai Doi Vam町の60歳の男性がフグ入りのスープを作り、2人の客と飲んだ後、3人とも昏睡状態となり、病院に搬送された。医師はフグ中毒と診断した。3人のうち2人は重症だった。この病院では数日前にも同じ町の69歳男性が重症のフグ中毒で搬送されていた。

医師たちは何年にもわたってフグを食べないように繰り返し警告してきたが、フグは白身が美味で珍味とされており、一部の漁師はいまだにフグを食べ、中毒となっている。

- 食中毒 – ベトナム、キノコ、致死

Foodborne illness - Viet Nam: (TH) mushrooms, fatal

2025-03-16

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8722892>

Source: VN Express

Trung Ly村の夫婦（夫57歳、妻55歳）は、森の中で腐った木の幹に生えている小さな白いキノコを採取し、スープにして食べた。その夜、2名とも激しい腹痛と嘔吐の症状があらわれ、病院に緊急搬送された。キノコ中毒と診断され治療を受けたが、1週間後に死亡した。キノコの種類は明確には特定されていない。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室