

食品安全情報（化学物質） No. 2/ 2023 (2023. 1. 18)

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>

【EC】 グリホサート：認可期間の延長について

植物保護製品（農薬）の有効成分グリホサートの認可は2022年12月15日に失効する予定であったが、その更新の可否について欧州委員会（EC）は合意できなかった。そのためECは関連規則に基づき、2022年12月2日、グリホサートの認可を2023年12月15日まで延長するという委員会実施規則(EU) 2022/2364を採択した。

*ポイント：植物保護製品に関する規則(EC)No1107/2009では、申請者が対処できない理由により、有効成分の認可の更新について決定が下される前に失効する可能性が高い場合には、認可期間を延長するよう定めています。今回のグリホサートについては、科学的根拠となる欧州食品安全機関（EFSA）の評価にかなりの時間を要しており、完了するのが2023年7月以降になると予測されたため、規則に基づき期限延長となりました。

【NIH】 スクープ-2022年12月（亜鉛について）

米国国立衛生研究所（NIH）のダイエタリーサプリメント局（ODS）は、ダイエタリーサプリメントの摂取に関するさまざまな疑問に答えるための簡単なQ&Aを定期刊行している。今号のテーマは「亜鉛」について。

【別添TGA】 ビタミンB6を含む健康サプリメントが末梢神経障害を引き起こす可能性がある

ビタミンB6（ピリドキシン）の摂取は、副作用として末梢神経障害を引き起こす可能性がある。その副作用はすで知られていることだが、オーストラリアTGAの報告書によると、多くの人があることを知らず、マルチビタミンやサプリメントにビタミンB6が含まれていることも気づいていないことが示唆されている。複数のサプリメントを摂るとビタミンB6の総摂取量が多くなり、末梢神経障害を発症する可能性が高くなる。TGAには、ビタミンB6を含む製品との関連が疑われる末梢神経障害の報告が30件以上届いている。そのため、ビタミンB6の摂取について注意を喚起するとともに、製品ラベルへの警告表示に関する規則を改訂した。

*ポイント：上記2つの記事はビタミンとミネラルのサプリメントの摂取に関するものです。不足していると思ってサプリメントを摂取している方も多いかもしれませんが、ヒトの生理機能に不可欠であっても過剰摂取による有害影響を生じる可能性もあります。ビタミンB6に関するTGAの記事は、その点を丁寧にわかりやすく説明しています。

日本人の栄養素の摂取については「日本人の食事摂取基準（2020年版）」に推定平均必要量、推奨量、耐受上限量などが示されています。各栄養素をどの程度摂取するのが良いのか気になる方は参考にして下さい。

*日本人の食事摂取基準

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/syokujijijyun.html

食品安全情報（化学物質） No. 3/ 2023 (2023. 02. 01)

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>

【WHO】 食物アレルギーのリスク評価：パート 2：優先アレルギーの見直しと食品中の閾値の設定：会合報告

食物アレルギーのリスク評価に関する第 2 回 FAO/WHO 合同特別専門家会合が開催され、優先アレルギーの見直しと食品中の閾値の設定に関する科学的助言をまとめた報告書が公表された。専門家会合は、優先アレルギーの閾値（食物アレルギーのある消費者の大半に有害な反応が生じないアレルギーの量）として参照用量（RfD）に合意した。RfD はアレルギーとなる食品の総タンパク質量（mg）とし、RfD を消費される食品の量（kg）で除した値をアクションレベルとして提案している。

*ポイント： コーデックス食品表示部会（CCFL）へ優先アレルギーの閾値について助言を提供するために開催された専門家会合の報告書です。CCFL では、包装済み食品の表示に関する一般規格のアレルギー表示に関する条項の見直しと、予防的アレルギー表示に関するガイダンスの策定が議題となっており、その検討で今回の RfD とアクションレベルが考慮されることになるでしょう。

【FDA】 FDA はベビーフード中の鉛のアクションレベルに関する事業者向けガイダンスを発表

米国食品医薬品局（FDA）は、「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画の一環として、赤ちゃん及び小さい子供向け加工食品中の鉛のアクションレベルに関するガイダンス案を発表した。アクションレベルは、FDA が食品を異物混入（adulterated）とみなす可能性がある濃度であり、執行措置を行うべきかどうかを検討する際に考慮される。

提案されているアクションレベルは、「果物、野菜（根菜類の単一食材の製品を除く）、混合品、ヨーグルト、カスタード/プリン、単一食材の肉類」の製品 10 ppb、「根菜類（単一食材）」の製品 20 ppb、「乾燥乳児用シリアル」の製品 20 ppb であり、事業者が汚染低減のための措置を講じれば達成可能な濃度であるとしている。

*ポイント： 2021 年 4 月に開始した行動計画では、ベビーフード中の鉛、ヒ素、カドミウム、水銀のアクションレベルの設定を目指しており、鉛が最初に設定されました。子供への健康影響に関する暫定参照値（IRL）と国内流通品の汚染実態が考慮されており、IRL は米国疾病管理予防センター（CDC）が血中鉛参照値を見直したため以前（3.0 µg/日）よりも低い 2.2 µg/日が採用されています。また、対象品目が細かくなり過ぎないように配慮されています。FDA の計画では、次はヒ素への設定が予定されています。

【PhilRice】 Malusog ライス（ゴールドデンライス）が収穫された

フィリピンにおいて、βカロテンが豊富な Malusog ライス 100 トン以上が初めて収穫され、ビタミン A 欠乏リスクのある就学前の子供、妊娠中あるいは授乳中の母親のいる家庭に配布された。現在、商用栽培のために種子を増やしており、2024 年後半には完全商用化されると期待されている。

食品安全情報（化学物質） No. 4/ 2023（2023. 02. 15）

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>

【ECHA】 ECHA が PFAS 規制案を公表する

欧州 5 カ国（デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデン）から、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に分類される全ての化合物の生産と使用を制限するという規制案が、欧州化学品庁（ECHA）へ提出された。今後、ECHA のリスク評価（RAC）及び社会経済分析（SEAC）の科学委員会が REACH 規則を踏まえて検討し、パブリックコメントを経た後に、立法案が欧州委員会（EC）へ提出される予定である。

*ポイント： この規制案の最大のポイントは、約 1 万種に及ぶ全ての PFAS が対象になっている点でしょう。PFAS は多種多様な用途に使用されているため、どこまで対象範囲とするかは検討されると思いますが、それでも他に例を見ないほど広範に大きな影響が生じることが予想されます。そのため今後の動向に注目しておく必要があるでしょう。現時点では、2025 年に制定し、適用については用途に応じて最長 12 年間の移行期間を設けることが提案されています。

【FDA】 FDA は CBD とダイエタリーサプリメントに関連する 3 件の市民請願への回答を発表

米国食品医薬品局（FDA）は、業界団体から提出された、カンナビジオール（CBD）製品をダイエタリーサプリメントとして販売できるようにする規制の検討を求めた 3 件の市民請願を退ける決定をした。入手可能な科学的根拠をもとに慎重にレビューした結果、ダイエタリーサプリメントに関する現行規制が CBD 製品に適していない上、適切な安全基準を満たすことを示す根拠はなく明白でないことを理由としている。ただし CBD 製品を利用したいという消費者の要望があることを受け、CBD 製品のための新たな規制の枠組みが必要であり、その検討のための協力は惜しまないとの声明も発表した。

*ポイント： 米国 FDA はこれまでも CBD 製品の個々の製造・販売業者に対して警告文書を発送するなどの対応を行ってきましたが、今回の声明で、ダイエタリーサプリメントとしての販売を認めないという意味を明確にしたので、今後は大々的に監視されるのではないかと予想します。

【FDA】 FDA は統一した予防及び対応活動を強化するため、ヒト用食品プログラムの再構築を提案する

米国 FDA は、ヒト用食品プログラム（Human Foods Program）という新しいビジョンを発表した。この組織改革は、食品安全・応用栄養センター（CFSAN）、食品政策・対応局（OFPR）、及び規制局（ORA）の一部の機能を統合し、FDA 長官直属の一人のリーダーを配置して権限を持たせた上で、系統だった組織運営を目指している。また、栄養上級センター（Center for Excellence in Nutrition）、州や地方の規制当局と行う業務の調整を担当する統合食品安全システムパートナーシップオフィス（Office of Integrated Food Safety System Partnerships）などを新設する。動物用医薬品センター（CVM）は引き続き独立させ、ヒト用食品プログラムと並列組織とする計画である。

食品安全情報（化学物質） No. 5/ 2023（2023. 03. 01）

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>

【BfR】 ドイツ連邦リスク評価研究所による MEAL Study の結果が現在利用可能に

ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）がトータルダイエツトスタディとして実施している MEAL Study の結果を無料で公開する。現時点では一部のみだが、今後数ヶ月のうちに徐々に公開していく。

*ポイント： 先ずは汚染物質や栄養素に関する 2016-2019 年の MEAL Study のデータが公開され、物質ごとにデータを収載したエクセルファイルを誰でもダウンロードできます。以前の食品安全情報でもお伝えしましたが、ここ数年、諸外国の公的機関が「透明性」と「データの公開・共有」を強く意識していると感じています。

【FDA】 CFR Title 21 Sec. 73.575 二酸化チタン

米国の連邦食品・医薬品・化粧品法では、着色添加物として二酸化チタンの同定、規格、使用及び制限、表示、認証免除を規定しており、食品の重量の 1%を超えないことを条件に、食品の着色に一般的に安全に使用できることを認めている。

*ポイント： 二酸化チタン製造業者協会（Titanium Dioxide Manufacturers Association）の発表によると、米国食品医薬品局（FDA）が欧州食品安全機関（EFSA）の 2021 年の意見をレビューした結果として、「入手可能な安全性試験では、二酸化チタンを着色添加物として使用することについて安全上の懸念は示されていない。FDA は、二酸化チタンを着色添加物として規格と使用条件に従って食品に安全に使用することを引き続き許可する。」という回答が FDA からあったとのこと。これまでに、カナダ保健省とオーストラリア・ニュージーランド食品基準局も FDA と同じ見解を発表していますので、現時点で食品添加物としての二酸化チタンの使用について安全上の懸念があると結論しているのは EFSA のみのようです。今年 10 月末から開催される第 97 回 JECFA 会合において二酸化チタン（INS 171）が評価される予定なので、どのような判断がなされるのか関心があります。

【FTC】 健康製品コンプライアンスガイダンス

米国連邦取引委員会（FTC）は、1998 年に発行した「ダイエタリーサプリメント：企業向け広告ガイダンス」を更新して差し替える。1998 年以降、FTC はダイエタリーサプリメントや食品、OTC 医薬品、ホメオパシー製品、健康器具、診断検査、健康関連アプリなどを含む製品を対象に、それらの安全性や有効性について虚偽又は誤解を招く広告 200 例以上の裁定を行ってきた。今回の更新ではこれらの例を参照している。

*ポイント： FTC の広告に関する法律では、広告は真実であり誤解を招くものであってはならない、広告主は製品の主張（claims）を十分に立証できなければならないとしています。ガイダンスには 50 以上の広告例とそれに対する FTC の見解が紹介されていて、とても興味深い内容になっています。それらの例を読むだけでも、FTC がどのような観点で広告内容を監視しているのかよく理解できます。

食品安全情報（化学物質） No. 6/ 2023 (2023. 03. 15)

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>

【WHO】 ナトリウム摂取の低減化に関する WHO 世界報告書を発表

世界保健機関（WHO）は、各国の減塩政策やその他の措置の実施状況に関するスコアリング（Sodium Country Score；最低 1～最高 4）の結果をまとめた初の報告書を発表した。WHO 加盟 194 カ国の全てが 2030 年までに 30%の減塩を公約しているが、推奨されている全ての減塩政策を実施しているのは 9 カ国（全体の 5%）とわずかである。そのため WHO は、健康増進と非伝染性疾患の負荷軽減のために、政府主導の包括的な減塩義務化政策などの迅速な実施を呼び掛けている。

*ポイント： 日本のスコアは 2 でした。ナトリウムの包装前面表示などの義務的な政策が導入されていると 3 以上のスコアになるのですが、日本では産官学が連携して減塩等の推進事業に取り組んではいるものの自主的な措置にとどまっているためです。

*【厚生労働省】自然に健康になれる持続可能な食環境づくり

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/syokujij_kijyun_00005.html

【CFIA】 カナダ政府は 100,000 kg 以上の虚偽表示された食品がカナダで販売されるのを防ぐ

カナダ食品検査庁（CFIA）は「食品偽装年次報告書」を発表した。報告書には、偽装表示されることがある魚、蜂蜜、肉、オリーブオイル、その他の高価なオイル、スパイス類を対象にサンプリングし、その真正性について調査した。

*ポイント： 食品偽装への対策強化は EU が先導した印象がありますが、ここ数年、他国も力を入れているようです。今回のカナダの調査では蜂蜜（糖類の添加）と高価なオイル（低価格オイルによる希釈）で偽装の割合が他の品目よりも高い結果となりました。

【EC】 欧州委員会規則の改訂

● 食品汚染物質の最大基準値の改訂：ヒ素

欧州食品安全機関（EFSA）による食品中の無機ヒ素への暴露評価の結果に基づき、EU の食品汚染物質の最大基準値（ML）を定めている規則(EC) No 1881/2006 を改訂した。

新たに無機ヒ素の ML が設定された品目は、乳児用調製乳、フォローアップフォーミュラ、乳児用特別医療目的用食品、幼児用調製乳、ベビーフード、米粉、ノンアルコールコメ由来飲料、果実飲料、濃縮還元果実飲料、果実ネクター。またパーボイルドライスを除く精米に対する無機ヒ素の ML が引き下げられた。食塩には総ヒ素の ML が設定された。

● セミカルバジドの RPA の適用規定の改訂

EU では委員会規則(EU) 2019/1871 のもと、動物性食品への使用が禁止され最大残留基準値（MRL）が設定されていない薬理活性のある物質について RPA（reference points for action）を設定し、食品安全に係わる EU 法への適合判定に用いている。対象物質のうちニトロフラゾン（ニトロフラン類）の代謝物であるセミカルバジド（SEM）が、動物性食品におけるニトロフラゾンの違法使用だけでなく、一部の食品で加工中に生じる可能性があるとして、それらの食品への SEM の RPA の適用について新たに例外規定を定めた。

食品安全情報（化学物質） No. 7/ 2023（2023. 03. 29）

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>

【DEFRA】 英国の食料安全保障にとって重要なツールである遺伝子技術法

英国環境・食料・農村地域省（DEFRA）は、遺伝子技術（精密育種）法（Genetic Technology (Precision Breeding) Act）が3月23日に成立したことを発表した。この法律により、遺伝子組換え生物（GMO）についてはより厳しい規制を維持しつつ、ゲノム編集技術を用いた精密育種の研究と革新を促す科学に基づいた規制システムが新たに導入されることになる。具体的には、GMOの環境放出と上市の適用要件の対象から、精密育種の技術で生産される植物と動物が除外される。

*ポイント： 英国が、ゲノム編集技術を用いた植物や動物の商用生産を認める法律を成立させました。ゲノム編集を従来の遺伝子組換えの規制範囲から除外することについてはEUも前向きな検討を始めたところですが、離脱により英国が先駆けて規制緩和に踏み切りました。食品安全に関する規制について英国はEU離脱後もほぼEU規則に準ずる政策を取っている中で、ゲノム編集技術のみは当初から独自の規制を打ち出そうとしていました。今号には、英国食品基準庁（FSA）が委託で実施した精密育種に関する消費者調査の結果も紹介しています。英国と日本では文化の違いはあるかもしれませんが、この問題について消費者がどのような認識を持つ可能性があるのかを知るのに参考になると思います。

【別添 BfR】 食品中のピロリジジナルカロイド類に関する Q&A

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が植物に天然に含まれる汚染物質のピロリジジナルカロイド類（PA）に関する Q&A の更新版を発表した。

*ポイント： 概要が簡潔にまとめられた Q&A になっています。日本の食材だと、PA はふきやふきのとうに含まれることが知られていますが、茹でこぼしや水さらしなどを行うことで食べる前に大幅に減らすことができます。詳しくは下記の資料をご参考に。

*【農林水産省】 ふき・ふきのとうはあく抜きして食べましょう

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/attach/pdf/pa_fukiflier.pdf

【EPA】 バイデン-ハリス政権は PFAS からコミュニティを保護するため飲料水に初の国家基準を提案

米国環境保護庁（EPA）は、飲料水に含まれる6種類のパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）について法的強制力を持つ基準値（最大汚染濃度/MCL）の設定を提案し、パブリックコメントを募集する。

【FDA】 輸入水産物の安全性に関する FDA の活動を発表する

米国食品医薬品局（FDA）は、新しい報告書「Activities for the Safety of Imported Seafood（輸入水産物の安全性のための活動）」を発表した。輸入食品の安全性に関する FDA 戦略の4つの目標の達成に向けて、水産物の輸入監視において FDA の規則や革新的な計画及び技術がどのように使用されるのかを記している。

食品安全情報（化学物質） No. 8/ 2023（2023. 04. 12）

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>

【WHO】 細胞ベースの食品の食品安全について

2022年11月、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が細胞ベースの食品の安全性に関する専門家会合を開催し、その報告書を発表した。専門家会合では、リスク評価プロセスの第一段階として、細胞ベースの食品に関する各国の規制的な枠組みの整理、4つの製造工程（細胞原料、培養/分化、収穫、加工）の技術的な確認と各工程におけるハザード同定を目的とした。

*ポイント： 2020年12月に世界で初めてシンガポールで Eat Just 社の培養鶏肉が認可され、次いで、2022年11月に UPSIDE Foods 社の製品、2023年3月には GOOD Meat 社の製品について米国食品医薬品局（FDA）による市販前協議が相次いで完了するなど、商用の細胞ベースの食品の生産が注目されています。しかし、細胞ベースの食品について明確に制度を構築している国はまだ少なく、進行中の課題です。今後、細胞ベースの食品の安全性を監視するにあたり、今回同定されたハザードが参考になるでしょう。

【EFSA】 食品中のニトロソアミン類は健康上の懸念を引き起こす

食品中のN-ニトロソアミン類（10種類）による健康へのリスクについて欧州食品安全機関（EFSA）が科学的意見を発表した。食品のうち「肉及び肉製品」の摂取がN-ニトロソアミン類の暴露に最も寄与している。EFSAは、EUの全ての年齢集団において現在の暴露レベルは健康上の懸念を生じると結論した。

*ポイント：ニトロソアミン類は食品の調理・加工中に生成する代表的な物質です。健康への懸念があるとEFSAが指摘したため、今後、その報告を受けた欧州委員会（EC）で最大残留基準値（ML）の設定も含めたリスク管理オプションの検討が始まります。

【BfR】 ワイルドガーリック：混同すると中毒になることが多い

ワイルドガーリック(*Allium ursinum*：別称ラムソン)は、よく知られたネギ属の野草である。この植物は、若葉のときに有毒なイヌサフラン(*Colchicum autumnale*)やスズラン(*Convallaria majalis*)とよく似ているため誤認されることがある。特に4、5月に、ドイツやオーストリア、スイス、クロアチアで誤認による中毒の発生件数が増える。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、自ら採取したものが疑わしいと思った場合には食べないよう助言している。

*ポイント：我が国も山菜採りのシーズンとなり、食べられる植物と有毒植物の誤認による中毒の発生が多くなる時期になりました。安全情報部では注意喚起のためのパンフレットとポスターを公開しておりますので、参考にしていただけましたら幸いです。下記URLよりダウンロードして、ご自由にお使い下さい。

*安全情報部 HP「有毒な植物と食べられる植物 間違えないように気をつけて！」

パンフレット：http://www.nihs.go.jp/dsi/section_s3/toxins/toxicplantsA4.pdf

ポスター：http://www.nihs.go.jp/dsi/section_s3/toxins/toxicplantsB2.pdf

食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2023 (2023. 04. 26)

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>

【Ruokavirasto】 欧州市場の蜂蜜の異物混入疑い

フィンランド食品局（Ruokavirasto）が、欧州委員会が EU 加盟国を対象に実施した蜂蜜への異物混入（adulterated）に関する調査結果を紹介した。EU へ輸入された蜂蜜 320 品のうち 147 品（46%）に他の糖類が混入し違反の可能性があることが確認された。

*ポイント： EU では、理事会指令 2001/110/EC のもと、蜂蜜は天然のものであり、加工せずにその純度を維持することを目指しています。そのため指令では、食品添加物をはじめ蜂蜜以外の他の成分を添加してはいけないこと、そして蜂蜜に含まれるスクロース（ショ糖）の上限量を定めています。蜂蜜は他の一般的な糖類よりも高価なため、より安価な糖類を添加して増量するという偽装が行われているようです。食品安全情報（化学物質）2023 年 6 号でご紹介したカナダの食品偽装調査でも、蜂蜜が他の品目よりも偽装率が高かったと報告されていました。各国で食品偽装への対策が強化されていますが、蜂蜜は食品偽装のターゲット調査の対象となる品目の一つのようなようです。

【EPA】 公衆衛生を守りエチレンオキシド暴露を減らすため、新しい基準を提案

米国環境保護庁（EPA）は、医療機器や特定のスパイス類の滅菌に使用されるエチレンオキシド（EtO）のガスにさらされる労働者の健康を保護するために、より厳しい大気排出基準などを含む新しい規制を提案した。

*ポイント： EU で数年前から食品からの検出が問題になっている EtO ですが、米国ではハーブ/スパイス類の病原性微生物汚染（特にサルモネラ）による食中毒防止のために使用を認め、その残留基準値（トレランス）も設定しています。食品への使用を禁止して検出されたら違反であると判断している EU と、労働環境については保護するものの、食品についてはトレランスを設定した上で EtO 処理された食品の喫食はリスクにはならないと判断している米国は対照的です。どのような措置を講じるかは国/地域の方針によりますが、EU の措置が健康へのリスクが小さいのに大量の食品回収につながっていることを考えると、食料安全保障がますます深刻な問題になりつつある中で、科学的にリスクの大きさを考えたリスク管理措置の選択がこれまで以上に求められていると感じています。

【HSA】 HSA の警告

シンガポール保健科学庁(HSA)は、「D'SIHAT HERBA GOUT & SENDI」と「Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan」という 2 つの製品に、消費者に深刻な有害影響を引き起こす可能性のあるステロイドや他の強力な医薬品成分が含まれているとして注意を呼び掛けている。ステロイド誘発性の有害事象が 2 名報告されている。

*ポイント： 国内でもステロイドを含む茶の販売が問題になりましたが、ステロイドは海外で健康被害が出ているいわゆる健康食品から検出される代表的な成分の一つです。医薬品と同じように何らかの効果があると強調している製品には注意し、摂取しているうちに具合が悪くなった場合にはすぐに医師に相談しましょう。

食品安全情報（化学物質） No. 10/ 2023 (2023. 05. 10)

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】食品中のビスフェノール A は健康リスク

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品に含まれるビスフェノール A（BPA）に関する再評価の結果を発表した。この評価では、脾臓中の Th17 細胞の割合増加を重要な影響と判断して中間エンドポイントとして採用し、ヒト等価用量へ外挿した上で不確実係数 50 を適用して耐容一日摂取量（TDI）を 0.2 ng/kg 体重/日と設定した。これは前回評価（2015 年）で設定した暫定 TDI（4 µg/kg 体重/日）の約 20,000 分の 1 である。新しい TDI に対して 2015 年の評価での推定暴露量は 2~3 桁を超えており、BPA への食事暴露は健康への懸念があると結論した。

【EMA】ビスフェノール A に関する EFSA と EMA の意見相違についての報告書

【BfR】EFSA によるビスフェノール A の再評価に関する EFSA と BfR の意見相違についての報告書

欧州医薬品庁（EMA）とドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、EFSA が BPA の再評価で提示した新しい TDI に同意しないとの見解を示し、それぞれ EFSA の意見との相違点をまとめた合同報告書を公表した。

【BfR】ビスフェノール A : BfR は健康影響に基づく指標値を提案、完全リスク評価には現在の暴露データが必要である

EFSA の再評価を受けて、BfR は独自に BPA の評価を行い、Wistar ラットの成獣における亜慢性暴露による精子数の減少を示した 2 件の試験に基づき、より保守的なアプローチを適用して 0.2 µg/kg 体重/日という TDI を導出した。

*ポイント： EFSA の新しい TDI と消費者の健康に懸念があるとの結論について、EMA と BfR が同意しないとの見解を示しています。その主な理由は、EFSA が中間エンドポイントとして採用したマウスの脾臓における Th17 細胞の割合増加が、結果的にヒトでの有害影響につながるという因果関係を示す十分な科学的根拠がなく、TDI の導出に用いているのは正当化できないというものです。そのため BfR の評価では別のエンドポイントを用いて TDI を導出しています。EMA と BfR の見解の要点を英国毒性委員会（COT）が簡潔にまとめていたので、ご興味のある方は参考にして下さい。

【ANSES】オータムクロッカス（イヌサフラン）とワイルドガーリック（ラムソン）の誤認は致命的な中毒を起こす可能性がある

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は、食用にできるワイルドガーリック（*Allium ursinum*）や多花ニンニク（*Allium polyanthum*）と、よく似ている有毒なオータムクロッカス（*Colchicum autumnale*）を間違えて採取・摂取したことによる中毒について警告する。中毒管理センターには 2020-2022 年に中毒事例が 28 件報告されている。

*ポイント： 日本では毎年 4-5 月にギョウジャニンニクとイヌサフランを間違えた中毒事例が発生しています。採る時は、思い込まず、よく確認し、確実に食べられるものだけを選んで食べるように気をつけましょう。

食品安全情報（化学物質） No. 11/ 2023 (2023. 05. 24)

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>

【WHO】 WHOは新たに発表したガイドラインで体重管理のためにノンシュガー甘味料を使用しないよう助言

遊離糖類の多量摂取は過体重と肥満につながるとして、世界保健機関（WHO）は遊離糖類の摂取を減らすよう勧告してきた。その方法の一つにノンシュガー甘味料（NSS）の代用があるが、WHOは、糖尿病のヒトを除くすべての人について「体重管理又は非感染性疾患のリスクを減らすための手段としてNSSを使用しないことを勧める」という条件付き勧告を発表した。これは、成人・子供・妊婦におけるNSS摂取に関する無作為化比較試験（RCTs）の系統的レビューをもとに、NSSの使用が成人又は子供の体脂肪の数値を減らすのに長期的な利益を与えるという根拠はなく、成人の2型糖尿病、心血管疾患、死亡率のリスク増加など、NSSの長期使用による望ましくない影響がある可能性が示唆されたことを理由としている。

*ポイント： WHOの勧告のため、メディアでも話題になっています。この勧告について注意していただきたいのは、系統的レビューに採用できたRCTsは限定的で総合的に確実性が低い根拠に基づいているため、「条件付き」の勧告であるという点です。さらに、根拠が不十分なため個々のNSSに関する助言もしていません。ガイドラインには系統的レビューで特定された限界について明記されていますので、それらを理解した上で勧告を参考にするようにして下さい。

【RIVM】 使い捨てプラスチック指令の履行後のオランダ市場の代用食品接触物質と溶出する化合物の優先順位付け

EU指令に基づき、2021年に一連の使い捨てプラスチックの禁止が導入された。その多くがストロー、かき混ぜ棒、使い捨て皿など飲食物に使用されていたものであった。使い捨てプラスチックの禁止以降は、紙や麦わら、竹などの代用素材でできたものが使われている。オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は、代用素材の使用実態と含まれる可能性のある化学物質について調査し、その有害性と食品への移行性について評価した。

*ポイント： 食品容器・包装の規制と使われている代替素材は国毎に異なりますが、使い捨てプラスチックの削減を推進していく中で生じる課題を知るのには良い報告書だと感じました。代用素材に含まれる可能性のある化学物質が詳細にまとめられているので、特に代用素材の導入を考えている事業者にとっては参考になると思います。

【EFSA】 ハチ類と農薬：リスク評価のためのガイダンス更新

欧州食品安全機関（EFSA）は、植物保護製品（PPP）によるハチ類への影響に関するリスク評価の方法に関するガイダンスを更新した。旧版が作成された2013年以降に発表された科学的知見をもとに、ハチ類によるPPPへの直接的な接触と餌を介した摂取の2つの経路の暴露による影響（急性・慢性）を段階的に評価するアプローチを導入している。

食品安全情報（化学物質） No. 12/ 2023 (2023. 06. 07)

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>

【FDA】 食品に添加される化学物質をレビューする FDA の新しいアプローチが食品の安全性をどのように強化するか

米国食品医薬品局（FDA）は、食品に含まれる又は添加される化学物質の安全性を確保するための今後の活動ビジョンを発表した。

*ポイント： FDA が食品の化学物質に係わる安全性確保のために、どのようなアプローチを強化していくのかが紹介されています。FDA は組織内でリスク管理と評価を担当しているので両方の要素が入っていますが、例えば、Cramer 分類の決定木の拡張版を独自に開発、動物試験の代替法の使用、認可物質の市販後レビュー体制の構築、汚染物質規制の実行可能性と達成可能性の評価法の開発、食品安全の問題の優先順位付けシステムの開発、新興問題を検出するためのモニタリング体制の構築などです。このビジョンを FDA がどのように具現化していくのかが興味深いです。

【FDA】 FDA はリンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルに関する最終ガイダンスを業界向けに発表

FDA は最終ガイダンスを発表し、リンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルを 10 ppb と決定した。アクションレベルに拘束力はないが、超過した場合には、FDA が強制措置を講じるかどうかを判断することになる。

*ポイント： リンゴも含めて果実ジュース中の汚染物質の基準値は乳幼児が飲むことを想定して策定されることが多いです。以前からご紹介しているように、米国では乳幼児における有害元素の暴露量を低減させるための計画「Closer to Zero」を遂行中であり、先に鉛のアクションレベル案が 2023 年 1 月に発表されました。次いで、無機ヒ素についての提案が 2024 年に予定されています。そのため FDA は、今回決定したリンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルについて、より低くすることが可能なのか、汚染実態データをさらに収集して Closer to Zero の一環で見直す予定であるとの但し書きをしています。

【EFSA】 魚及び魚製品中の塩化ベンザルコニウム(BAC)・塩化ジデシルジメチルアンモニウム(DDAC)及び塩素酸塩の存在に関連するリスク評価

欧州食品安全機関（EFSA）は、魚及び魚製品中の BAC、DDAC 及び塩素酸塩の残留について、2012 年～2021 年のモニタリングデータをもとに暴露評価を実施した。

*ポイント： BAC と DDAC は農薬の有効成分としては認可されていませんが、消毒剤などに使用されています。EU では食品から高濃度に検出される場合があるため、10 年ほど前から食品安全の課題となっています。そのため 2014 年（委員会規則 1119/2014）に暫定 MRL 0.1 mg/kg が設定され、2023 年 2 月（委員会規則 2023/377）には植物性の品目のみ 0.05 mg/kg に引き下げられました。ただし、当初 EU は BAC と DDAC の監視対象を全食品としていましたが、現時点で暫定 MRL の設定対象の品目に魚及び魚製品は含まれていません。そのため EFSA にリスク評価が依頼されました。今後、欧州委員会で EFSA の評価結果を踏まえてガイダンスレベルや MRL が検討されるでしょう。

食品安全情報（化学物質） No. 13/ 2023 (2023. 06. 21)

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】 小売業者向け通知：竹を使用したプラスチック容器や器具

英国食品基準庁（FSA）は、麦わらや竹などの植物由来の素材を含むプラスチック容器や器具を販売しないよう事業者呼び掛けている。現在、それらの植物由来の素材を含む食品接触物質の安全性を評価するための情報を FSA が収集している段階であり、十分な評価を行い、承認されるまでは当該製品を販売することはできない。

*ポイント： 脱プラスチックの推進に伴う問題の一つです。以前に EU の大規模調査のことをご紹介しましたが、その後も関連記事を目にすることがよくあり、欧州では植物由来の素材（特に竹粉末）を混合した食品用のプラスチック製品がかなり問題になっている印象を受けています。プラスチック材への混合によりホルムアルデヒドやメラミンなどの成分が溶出しやすくなることが懸念されているとのことです。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2022 (2022. 12. 07)

【EC】 食品接触物質：欧州で数千の違法で有害な製品が遮断及びリコールされた

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202225c.pdf>

【FDA】 PFAS 活動に関して最新情報を提供する

米国食品医薬品局（FDA）は、食品に含まれる PFAS（パー及びポリフルオロアルキル化合物）に関する新しい分析結果や分析法の開発状況について最新情報を報告する。トータルダイエットスタディ（TDS）では 186 サンプルを検査して一部のサンプルから PFAS が検出されたが、FDA は、検出された濃度での暴露は幼児や一般集団にとって健康上の懸念となる可能性は低いと結論した。分析対象の PFAS は、2019 年は 16 種であったが、段階的に増やして 2023 年には 30 種を分析している。更新された分析法については今年後半に公開する予定である。さらに FDA は、植物による PFAS の取り込みや、その後の分布に関する研究の支援なども行っている。

*ポイント： FDA は 2019 年から TDS の分析対象に PFAS を加えており、今回は 2021 年にサンプリング、2022 年に 20 種の PFAS を分析した結果です。以前の TDS で魚介類のサンプルに PFAS を検出したことから、食品の中でも特に魚介類が PFAS に汚染される可能性が高いとして、FDA は TDS の他に魚介類のターゲット調査も実施しています。米国では食品中の PFAS についての基準値は設定していませんが、PFAS が検出された場合には、健康への影響を評価して、もし安全上の懸念が生じた場合には事業者による自主的リコールなどを実施するとしています。

【FSS】 スラッシュアイス飲料中のグリセロール

グリセロール（E422）は、液体が凍るのを防ぎ、スラッシュ性（半解けの状態）を維持する機能を持つことから、スラッシュアイス飲料（フローズンドリンク）の製造に使用されている。グリセロールの毒性は低いですが、短期間に大量に摂取した場合の幼児への影響が懸念されている。食品基準スコットランド（FSS）は、スラッシュアイスの過剰な摂取により体調を崩した子供 2 名についての報告を受けたことから、現在、業界関係者と協力して業界全体で使用されているグリセロールの量について調査している。

食品安全情報（化学物質） No. 14/ 2023 (2023. 07. 05)

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>

【EC】 食品の安全性：食品安全警告は依然として多く、2022年には農業食品偽装に対するEUの協力が強化された

欧州委員会（EC）は2022年の警戒協力ネットワークの報告書を発表した。報告書によると、この1年間に農業食品の偽装行為が大幅に増加し、食品及び飼料に関する早期警告システム(RASFF)が依然として最も活発なネットワークであった。RASFFを通じて、食品又は飼料に関する健康リスクと関連する合計4361件の通知があった。さらに、2554件の行政支援・協力ネットワーク（AAC）の通知、又は緊急の健康リスクをもたらさない欧州連合の農業食品チェーン規制に関する違反が報告され、さらに600件の偽装の疑いが通知された。

*ポイント： この食品偽装通知とRASFF通知の年次報告を見ると、現在EU関係国が抱えている問題の概要を知ることができます。RASFF通知のうち化学物質については例年と同様に残留農薬とカビ毒（アフラトキシン）に関する通知が多かったようです。うち農薬については、2020年1月に食用作物への使用の認可が取り消されたクロルピリホスとクロルピリホスメチル、また2020年にインド産ゴマ種子での検出が発端となり現在も問題が終息していないエチレンオキシド及び代謝物2-クロロエタノールの残留に関する通知が大半を占めています。食品偽装の通知では、たびたび話題になっている、蜂蜜及びローヤルゼリーへの糖類の添加に関する報告の割合が最大でした。

【WHO】 国際がん研究機関（IARC）モノグラフ会合134について更新

IARCは2023年6月6-13日にアスパルテームの発がん影響の可能性について評価した。次いで、2023年6月27日から7月6日までFAO/WHO合同食品添加物委員会（JECFA）がリスク評価を更新する。これらの評価の結果は2023年7月14日に *The Lancet Oncology* と WHO ウェブサイトで同時に公表される予定である。

*ポイント： IARCモノグラフ会合のアスパルテームに関する評価結果が、参加者が機密保持の同意書に署名しているにもかかわらず、公式発表の前にメディアにリークされて注目の的になっています。IARCはJECFAとの公式発表に先立ち、IARCの評価は発がんの可能性に関する科学的根拠の強さを示しており、がんの発症リスクの程度を示すものではないこと、一方、JECFAの評価は暴露される状況とその量を考慮してリスクの程度を示すものであるという、両者の評価の性質の違いを説明するQ&Aを公表しました。両者の評価結果の公式発表については、次号でご紹介する予定です。

アスパルテームについては、これまでも各国の食品安全関係機関が評価を実施し見解を発表してきました。今号にも米国食品医薬品局（FDA）の見解をご紹介します。安全情報部では、食品安全情報で過去にご紹介したアスパルテームに関する記事をまとめたファイルを下記サイトへ掲載する予定です。ご興味のある方は参考にして下さい。

*「食品安全情報（化学物質）」のトピックス

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/chemical/index-topics.html>

食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2023 (2023. 07. 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>

【別添】 アスパルテーム関連

2023年7月14日、国際がん研究機関（IARC）とFAO/WHO合同食品添加物専門委員会（JECFA）が、ノンシュガー甘味料のアスパルテームに関する各々の評価の結果を同時に発表した。IARCは、ヒトにおける発がんの限られた根拠（limited evidence）をもとに、アスパルテームを「ヒトに対して発がん性がある可能性がある（グループ2B）」と分類した。一方、JECFAは以前の評価で設定した許容一日摂取量（ADI）0～40 mg/kg体重を変更する十分な理由はないと結論し、ヒトが一日に摂取する量がこのADIの範囲内であれば安全であることを再確認した。この発表を受けて、各国の食品安全担当機関が見解を発表した。

*ポイント： 今回のアスパルテームの評価は、IARCとJECFAが評価結果を同時に発表するという異例の対応が取られました。それだけセンシティブな問題だったことが分かります。丁寧に説明されていたのは、IARCとJECFAの評価の相違点です。さまざまな相違点があるので詳細は本文を参考にさせていただきたいのですが、消費者にとって最も重要なことは、JECFAの評価ではアスパルテームを摂取する状況と量を考慮しているのに対し、IARCはそこまで踏み込んだ評価はしていないという点でしょう。IARCの評価では、ヒトにがんを引き起こすことについて説得力のある根拠がどの程度あるのかのみを評価しており、結論として分類された2Bの発がん性は、専門家の間では可能性が相当低いものであると考えられています。JECFAは、アスパルテームは消化管内で完全に加水分解されてフェニルアラニンとアスパラギン酸（どちらもアミノ酸の一種）、メタノールになる上、実験動物やヒトに関する新しい研究結果を考慮しても、アスパルテームの摂取がヒトに有害影響を及ぼすという説得力のある根拠はない、さらに現在の食事を介したアスパルテームの推定暴露量は健康上の懸念をもたらすものではないと結論しています。IARCとJECFAの発表後に相次いで発表された各国の食品安全担当機関の見解を見ると、JECFAの結論を重視しています。米国食品医薬品局（FDA）については、IARCの結論に合意しないと述べています。今回は要約のみの発表で、評価書の全文は数ヶ月後に発表予定とのことなので、その後改めて各国から声明が出されるかもしれません。

【EFSA】 グリホサート：重要な懸念分野はない；データのギャップが特定された

欧州食品安全機関（EFSA）が、農薬の有効成分であるグリホサートのリスク評価を完了し、ヒト及び動物の健康と環境への影響の評価では重要な懸念分野は特定されなかったと報告した。ただし、いくつかのデータギャップがあり、最終的な結論を出せなかった未解決の問題があったとも述べている。EFSAの評価結果は欧州委員会と加盟国に共有されており、今後、EUでの認可の更新の可否が検討されることになる。結果の詳細な発表は2023年7月末を予定しており、その後、数千ページにわたるリスク評価の背景文書も2023年8月末から10月中旬頃に発表する予定である。

*ポイント： EUでのグリホサートの認可の更新期限が、根拠となるEFSAの評価が完了していないことを理由に1年延期されていました。未解決の問題を欧州委員会がどう判断するかが大きく影響しそうですが、今年の12月までには結論が出されるでしょう。

食品安全情報（化学物質） No. 16/ 2023 (2023. 08. 02)

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>

【WHO】 脂肪と炭水化物のガイドラインを更新

世界保健機関（WHO）は、最新の科学的根拠に基づき、総脂肪、飽和脂肪、トランス脂肪、炭水化物の摂取に関する3つの新ガイドラインを発表し、勧告を更新した。

*ポイント： 飽和脂肪酸（総エネルギー摂取量の10%未満）とトランス脂肪酸（総エネルギー摂取量の1%未満）の摂取に関する数値目標はこれまでと同じですが、WHO handbook for guideline development (2nd: 2014) に従って、新たに段階的な勧告が提示されています（強い勧告、条件付き勧告）。炭水化物については、その総摂取量に関する指針は今回の更新の対象には含めず、炭水化物の「質」に焦点が当てられており、初めて18才未満の若年層に対する野菜・果物の摂取に関する勧告が提示されました。WHOは、遊離の糖の摂取に関するガイドラインも2015年に発表しています。

WHOの「強い勧告」とは、推奨事項に従うことによる望ましい影響（有益性）が、従わなかった場合の望ましくない結果（有害性）を上回るという確信に基づいています。一方、「条件付き勧告」は、それらの有益性と有害性のバランスが明確でない場合が対象になるとされています。

【EC、EFSA】 グリホサートについて

欧州食品安全機関（EFSA）が、欧州4カ国が合同で報告担当国（RMS）を務めた評価グループが作成した農薬有効成分グリホサートに関する初期リスク評価のピアレビューを完了し、その結論を発表した。EFSAの結論はすでに欧州委員会と加盟国に共有されている。欧州委員会は、EFSAから提出されたグリホサートに関する結論と合同RMSによる初期リスク評価の報告書を分析したうえで、グリホサートの認可は特定の条件付きで更新が可能であると考えていると説明した。現在、更新に関する報告書の草案を加盟国へ提出し、検討と意見を求めている。今後、欧州委員会は、認可の期限（2023年12月15日）までに最終的な意思決定を行うため、9月に常任委員会を開催し、規則案を検討する予定である。

【別添 BfR】 食品中の甘味料 FAQ、ソフトドリンクに含まれる甘味料の量

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、EU域内で食品添加物として認可されている甘味料（19種）に関するFAQを発表した。また、低カロリー又はシュガーフリーのソフトドリンク92品に含まれる甘味料9種の調査結果を報告した（FAQにも引用している）。調査した92品では6種の甘味料が検出され、濃度には幅があった。92品のうち87品に複数の甘味料が含まれていることが確認され、アセスルフアムK、アスパルテーム、サイクラミン酸塩の3種の甘味料の組み合わせが最も多かった。

*ポイント： BfRのFAQは、EUにおける甘味料の認可状況と現時点の知見が分かりやすくまとめられています。先月発表された国際がん研究機関（IARC）とFAO/WHO合同食品添加物専門家委員会（JECFA）の評価も反映されています。

食品安全情報（化学物質） No. 17/ 2023 (2023. 08. 16)

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>

【FDA】 FDA は食品中の部分水素添加油に関する最終行政措置を完了する

米国食品医薬品局（FDA）は、トランス脂肪削減対策の一環として 2015 年に発表した、食品への部分水素添加油（PHO）の使用はもはや一般的に安全と認められるもの（GRAS）ではないとする最終決定に関連する行政措置を完了するため、直接最終規則を発行した。同官報には付随する提案規則も発表した。FDA は、直接最終規則と提案規則について 2023 年 10 月 23 日まで意見を募集し、この間に直接最終規則について重要な反対意見がなければ 2023 年 12 月 22 日に発効する予定である。

*ポイント： GRAS 制度は、1958 年の食品添加物に関する法律の改定により導入されました。導入当初は、目的の物質が GRAS に該当するのかを FDA が評価して認証していました（GRAS Affirmation）。その後、1997 年 4 月 17 日に制度が変更されて、事業者が自ら GRAS であることを評価して FDA に通知し（GRAS notification）、通知された内容に FDA が異議を申し立てなければ GRAS Notice Inventory に収載されるという現在の形式になりました。今回の FDA の対応は 2015 年の最終決定の際に個別対応が必要だとし、残されていた案件で、PHO の使用が、1958 年以前に認められていたもの、GRAS として FDA が過去に認証していたもの、個別の食品規格の任意成分として規定されていたものについて規則を廃止することが目的です。通常の規則制定では、FDA が提案規則を発表して意見を募集した上で最終規則にするという手続きが取られます。しかし、今回の場合は PHO に関する最終決定の遵守日も過ぎてメーカーの対応も済んでおり、特段の重要な反対意見はないだろうと予想されるため通常の手続きを踏まずに直接最終規則として発表されました。意見募集の期間中に重要な反対意見が寄せられた場合には、同時に発表した提案規則をもとに改めて通常の手続きを進めるとのことです。

【別添 BfR】 ずっととどまる：食品や環境中のパー及びポリフルオロアルキル化合物

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に関する Q&A を更新した。PFAS に関する基礎情報やドイツ国内の状況とともに、欧州食品安全機関（EFSA）が 2020 年に発表した評価結果、欧州化学品庁（ECHA）の最近の動向を踏まえた EU の規制状況などを紹介している。

【開催案内】

令和 5 年度 国立医薬品食品衛生研究所シンポジウム
「食品の安全を守るレギュラトリーサイエンス研究」

日 時：令和 5 年 8 月 23 日（水）13:30～16:30

形 式：オンライン開催（Webex Meeting）要登録

HP：<http://www.nihs.go.jp/oshirasejoho/symposium/index.html>

ポスター：<http://www.nihs.go.jp/oshirasejoho/symposium/R5/poster.pdf#zoom=100>

食品安全情報（化学物質） No. 19/ 2023（2023. 09. 13）

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>

【FDA】 事業者向けガイダンス：魚介類リストに従って許容可能な名称を決定するためのFDAガイド

本ガイダンスでは、米国で販売される魚介類の許容できる市場名、一般名、学名及び現地語名（地方名）に関する指針を提供し、事業者が魚介類製品に名称を表示する際の一助となることを目的としている。対象となる名称は、米国食品医薬品局（FDA）のガイド「魚介類リスト」に記載されており、製品の魚介類種の適切な表示方法を決定する際には当該リストを確認することになる。

*ポイント： 本記事の背景には、米国で一部の魚介類において誤った市場名が表示されたという問題があります。高価な魚介類の名称でより安価な魚介類を代わりに販売するという詐欺行為です。その対策の一環としてFDAは、市場で許容可能な魚介類の名称と、真実で誤解を招かない魚介類の名称をラベルに表示できるようにすることを目的とした本ガイダンスを発表しました。FDAは、詐欺の対象となりやすい魚介類の一覧も提供しています。

【TGA】 医薬品形状のスポーツサプリメントに関する規則を変更

オーストラリアでは2023年11月30日より、スポーツ、運動、レクリエーション活動用と表示されている医薬品形状（錠剤、カプセル、丸薬など）のスポーツサプリメントは医療用品として規制される。

*ポイント： スポーツサプリメントは、以前は全て食品として扱われていました。しかし3年前に、スポーツサプリメントのうち、高リスク成分（例えば毒物基準に該当する物質を含むもの）又は世界アンチ・ドーピング規定禁止表国際基準の対象成分を含む製品、そして医薬品の形状をしている製品については「医療用品」とする規則が制定されました。その際に高リスク成分を含む製品以外については3年間の移行期間が設けられましたが、その期間が終了します。製品の形状から、栄養ドリンクやプロテインパウダーなどはこれまでと変わらずに食品として扱われます。

【ANSES】 学校等で使用する消毒剤による子供のやけどに注意

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は消毒剤による子供の被害について注意を喚起する。2017-2022年の間に、保育園でトイレや家具を消毒するのに使用された製品により約100件の事故が発生した。これらの事故は主に不適切な消毒剤の使用による。事故のほとんどは重篤ではないが、子供1人は皮膚移植が必要となった。ANSESは、消毒液に関する事故のリスクを低減させるための助言を提供する。

*ポイント： 次亜塩素酸ナトリウムなどの刺激性の強い消毒剤が原因と思われます。食品関連ではないですが時事的な問題として、注意喚起のためにご紹介しました。

食品安全情報（化学物質） No. 20/ 2023 (2023. 09. 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】 食品中のミネラルオイル炭化水素類のリスク評価の更新

ミネラルオイル炭化水素類(MOH)は、飽和炭化水素類 (MOSH) と芳香族炭化水素類 (MOAH) からなる。欧州食品安全機関 (EFSA) は、欧州委員会からの依頼により、食品中の MOH のリスク評価を実施した。EFSA は、食事からの MOSH 暴露による健康影響の懸念はありそうにないと結論した。一方、3 つ以上の芳香環をもつ MOAH には遺伝毒性及び発がん性と関連する可能性があり、2 つのシナリオでの暴露評価によると健康影響の懸念を生じる可能性があるとして指摘した。ただし、毒性や暴露に関する多くのデータが不足しているとして、さらなるデータ収集の必要性を助言している。

*ポイント： 欧州委員会が特定の食品に対する MOH の最大基準値設定の可否を検討するために、EFSA へ評価を依頼したようです。現在は、MOH の検出の判定、リコールや汚染源の追跡のためのカットオフ値を EU で統一するための定量限界値が、欧州委員会の常設委員会で合意されています。

【BfR】 厳しい試練：激辛食品は特に子供の健康に有害になる可能性がある

ソーシャルメディアで「辛いチップスチャレンジ」が流行して、メディアの注目を集めている。このチャレンジは、カプサイシンで激辛にしたトルティーヤチップスを食べるというもので、参加を証明するために動画や写真で記録されることが多い。しかし、その摂取により救急治療が必要になった事例が複数報告されている。ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は、カプサイシンの過剰摂取により健康への有害影響が生じる可能性を指摘し、特に子供は感受性が高く影響を受けやすいとして注意を呼び掛けている。

*ポイント： BfR によると、粘膜刺激、吐き気、嘔吐、高血圧などの有害影響が報告されています。カナダ食品検査庁 (CFIA) でも有害事象が報告されたとして同様の製品である Paqui ブランドの「2023 One Chip Challenge」のリコールを発表しています。

【ANSES】 キノコ狩りシーズンはすでに始まった：警戒すること

2023 年 8 月 1 日以降、フランス中毒管理センターへのキノコ中毒の報告が増加しており、すでに 2022 年の倍に及ぶ 250 件以上の症例が報告されている。フランス食品・環境・労働衛生安全庁(ANSES)は中毒の発生予防のためにキノコ狩りの注意点を発表した。

*ポイント： ANSES は、スマートフォンのキノコ認識アプリで毒キノコと食用キノコを判別することの危険性を強調しています。キノコの鑑定は様々な視点で観察しなければならず専門家でも同定が難しい場合もあります。そのため、画像検索の技術は向上していますが、使用する際は鑑定目的ではなく参考程度にしてしておきましょう。

ようやく暑さに陰りが見え始めて、日本もキノコ狩りのシーズンになりました。確実に食べられるキノコであると判断できない場合は採って食べないようにしましょう。

*【厚生労働省】 毒キノコによる食中毒に注意しましょう

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html

食品安全情報（化学物質） No. 21/ 2023 (2023. 10. 11)

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】 2021年の新興リスクに関するEFSAの活動

欧州食品安全機関（EFSA）が2021年の食品分野の新興リスクに関する技術的報告書を発表した。EU加盟国から提案された新興問題18件のうち、新興リスクとして見なされたのは8件であった。新興リスクとされたのは、フードサプリメント中のビタミンDの過剰摂取リスク、ココナッツオイルの健康リスク、農薬や肥料の使用減少に関連する潜在的な新興リスク、フランスの貝のブレベトキシン（神経性貝毒）、などである。

*ポイント： 新興リスクと見なされた問題のうち興味深かったのは「農薬や肥料の使用減少に関連する潜在的な新興リスク」です。EUは2020年5月に発表した「農場から食卓まで戦略（Farm to Fork Strategy）」の中で、2030年までに化学農薬の総使用量を50%削減、肥料の使用量を50%削減、全農場のうち25%を有機農業にするという目標を掲げています。しかし、その戦略の弊害が徐々に出てきているようで、とうとうヒトと家畜にとって科学的な観点からリスクの可能性が指摘されたわけです。化学農薬の使用削減による弊害として、作物の損害につながる害虫の増加、農場でのヨウシュチョウセンアサガオの発生による家畜被害や食用作物への混入が例として挙げられていました。ヨウシュチョウセンアサガオには有毒成分トロパンアルカロイドが含まれ、実際にEUでは食用作物への種子の混入によるリコールや中毒がしばしば発生しています。

【ECHA】 PFAS 制限提案について5,600以上の意見を受け取る

2023年1月13日に欧州5カ国（デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデン）から、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に分類される全ての化合物の生産と使用を制限するという規制案が欧州化学品庁（ECHA）へ提出された。この規制案について2023年3月22日から9月25日まで6カ月間のパブリックコメントが行われ、EU域外の国も含めた4,400以上の組織、企業、個人から意見や情報が提出された。

*ポイント： 制限の対象が約1万種に及ぶ全てのPFASであり、想定される影響が甚大なことから、世界中から高い関心が寄せられ多数の意見が提出されています。本記事のサイトには意見を寄せた国別順位のグラフが掲載されていて、そのグラフによると日本の企業や業界団体からも相当数の意見が提出されています。意見の提出者一覧とその内容が公開されており、閲覧可能です。ECHAの以前の発表によると、本規制は2025年の制定を目指しているとのこと。

【EC】 委員会規則（EU）2023/2108：食品添加物である亜硝酸塩（E249-250）及び硝酸塩（E251-252）の関連規則を改正

食品添加物である亜硝酸塩（E249-250）及び硝酸塩（E251-252）の使用に関する欧州議会及び理事会規則（EC）No 1333/2008の附属書II、並びに欧州委員会規則（EU）No 231/2012の附属書を改正し、現行要件を変更する規則が発出された。主な改正点は、亜硝酸塩及び硝酸塩の規格の変更、対象品目の細分化、使用基準の引き下げなどである。

食品安全情報（化学物質） No. 22/ 2023 (2023. 10. 25)

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】英国食品基準庁及びスコットランド食品基準庁は CBD の消費者への助言を更新

2023年10月12日、英国食品基準庁（FSA）は、カンナビジオール（CBD）による健康への有害影響を予防するために、健康な成人は食品からの CBD 摂取を 10 mg/日（5% CBD オイル約 4～5 滴に相当）に制限するよう助言を更新した。この助言は、業界からの新たな根拠や独立科学委員会（新規食品・加工諮問委員会、毒性委員会）からの最新の助言に基づくものである。CBD 抽出物を新規食品と見なすことが 2019 年 1 月に確定されており、グレートブリテンで CBD 食品を合法的に販売する場合は全て認可申請が必要である。FSA は、新規食品の申請書が提出され認可待ちとなっている全 CBD 製品のリストを公開し閲覧できるようにしている。現時点で市場に流通する認可された CBD 抽出物や単離品はない。英国 FSA は、今回の助言更新に合わせて事業者向けガイダンスの更新版も発表した。

*ポイント： FSA はこれまで CBD の摂取について 70 mg/日（5% CBD オイル約 28 滴）を超えないよう助言していましたが、今回の助言で大幅に下げています。根拠となった独立科学委員会の共同声明によると、先の助言ではヒト試験で評価された最低用量から 70 mg/日としていましたが、それより低い用量での薬物相互作用が否定できないことが指摘されています。今回は、げっ歯類の 90 日間反復投与毒性試験をもとに導出した暫定許容一日摂取量（ADI）0.15 mg/kg 体重/日（体重 70 kg の成人で 10 mg CBD /日）を根拠としています。参考として、欧州食品安全機関（EFSA）も CBD の新規食品申請を評価していますが、2022 年時点の声明では、データギャップと不確実性が多いことから、食品としての CBD 摂取について ADI などの指標値は示さず、新規食品としての CBD の安全性は現時点では立証できないと結論しています。

【Europol】 OPSON Europe : 先ず 3 千万ユーロ相当を押収

ユーロポールが主導する作戦 OPSON Europe の第 12 回が 2022 年 12 月から 2023 年 4 月まで実施された。この活動には 25 カ国（EU 加盟 18 カ国および欧州 7 カ国）の法執行機関が参加した。腐った又は期限切れ食品のラベルの貼り直しが前例のない規模で検出された。また、押収された違法製品 8,000 トンのほとんどはアルコール飲料で 650 万リットルだった。ユーロポールには、検査 400 件、逮捕状発行 143 件、捜査令状執行 168 件、司法当局に報告された人 119 人、犯罪ネットワークの破壊 6 件の報告が届いている。

*ポイント：“OPSON”は食品（food）を意味する古代ギリシャ語で、その作戦は、偽装食品や規格外食品がもたらす危険性について認識を高め、結束してそれらの犯罪を取り締まることで消費者を保護することを目的としています。当初の参加は 10 カ国程度でしたが現在は 25 カ国にまで増加しています。今号では、食品偽装などの犯罪が英国経済に相当な損害額を与えているという FSA の報告も掲載しました。欧州では食品偽装への対策を強化していることをこれまで紹介してきましたが、現状の被害規模が甚大で深刻な問題になっている様子が OPSON 作戦と FSA の報告から分かります。

食品安全情報（化学物質） No. 23/ 2023 (2023. 11. 08)

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>

【WHO】 食物アレルゲンのリスク評価：パート 5：特定の木の实（ブラジルナッツ、マカデミアナッツ又はクイーンズランドナッツ、松の実）、大豆、セロリ、ルーピン、マスタード、ソバ、オート麦の閾値の見直しと設定：会合報告

食物アレルゲンのリスク評価に関する FAO/WHO 合同特別専門家会合が、2023 年 1 月に発表したパート 2 に続く報告書を発表し、アレルゲンとなる特定の食品を対象に閾値（食物アレルギーのある消費者の大半に有害な反応が生じないアレルゲンの量）として参照用量（RfD）に合意した。RfD は、アレルゲンとなる食品の総タンパク質量（mg）として示されている。今回対象にした食品は、以前の評価で世界的な優先アレルゲンと判断されなかったもので、コーデックス食品表示部会（CCFL）から追加で RfD 導出が依頼されたものである。

*ポイント： CCFL において、包装済み食品の表示に関する一般規格のアレルゲン表示に関する条項の見直しと、予防的アレルゲン表示に関するガイダンスの策定が議題となっていることから、食物アレルゲンの閾値に関する助言が FAO/WHO 合同特別専門家会合へ求められています。前回のパート 2 では、世界的に見て優先される限定的なアレルゲンのみを対象に RfD を助言しました。その際、大豆については患者数及び可能性のレベルが低いことに基づき世界的な優先アレルゲンとして除外するよう助言していましたが、今回の要請により改めて RfD を提示しています。

【FDA】 FDA は高濃度の鉛のために親や保育者に対し、WanaBana Apple Cinnamon Fruit Puree のパウチを乳幼児に購入及び提供しないよう助言する

米国食品医薬品局（FDA）は WanaBana ブランドの apple cinnamon fruit puree パウチが高濃度の鉛を含む可能性があるため、当該製品を子供用に購入したり、子供に食べさせたりしないよう勧告する。WanaBana 社は、期限に関係なく、すべての関連製品を自主的リコールすることに同意している。FDA は最近、急性鉛中毒の可能性を示す 4 人の子供についてノースカロライナ州保健社会福祉局及びノースカロライナ州農業消費者サービス局が調査を行っているとの情報を受け取った。リコール対象の製品は、共通の暴露源として特定されたものである。

*ポイント： 問題の製品に含まれていた鉛の濃度の記載がなかったため、1 製品にどの程度の鉛が含まれていたのか不明です。しかし、急性中毒の報告が届いているので、かなりの高濃度であると推測されます。その後、リコール対象の製品も追加されています。米国 FDA は今年初めに乳幼児用の加工食品に含まれる鉛のアクションレベルを提示したこともあって、慎重に対応している様子が伺えます。

【FDA】 食品への臭素化植物油(BVO)の使用を認める規則の取り下げを FDA が提案

米国 FDA は、食品への臭素化植物油(BVO)の食品添加物としての使用認可を取り下げを提案した。FDA が実施した共同研究の最近のデータで、動物における健康への有害影響の濃度が実際のヒトの暴露に近いことが示されたためである。本提案について 2024 年 1 月 17 日まで意見を受け付ける。

食品安全情報（化学物質） No. 24/ 2023 (2023. 11. 22)

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>

【FAO/WHO】 第46回コーデックス総会（CAC46）

2023年11月27日～12月2日、イタリア・ローマのFAO本部でCAC46が物理的開催される。重要な議題の一つがジルパテロール塩酸塩の最大残留基準値（MRLs）案の採択である。開催に先立ち、Steve Wearne 議長が議論の進め方についての提案書を発表した。それによると、ステップ8に進めるのか否か、次にステップ8でMRLs案を最終採択するのか否か、という2段階で討議を行い、いずれの段階でも合意が得られない場合には投票で決定することを提案している。

【FDA】 高濃度の鉛の調査：Cinnamon Applesauce パウチ(2023年11月)

2023年10月31日、Wanabana LLCは、鉛が高濃度で含まれる可能性を理由に、すべてのWanaBana Apple Cinnamon Fruit ピューレパウチの自主的リコールを開始した。さらに2023年11月9日、当社はリコールの発表対象を拡大し、Schnucks及びWeisのcinnamon applesauce パウチに関する情報を追加した。2023年11月16日時点で、FDAに提出されたリコール製品に関連する可能性のある病気の報告は34件である。

*ポイント： 前号の注目記事でご紹介した米国のリコール情報の続報です。当初の被害者数は4名でしたが、その報告数は徐々に増えているようです。続報では、リコール対象の製品から2.18 ppmの鉛が検出されたと報告していますが、まだ1製品のみなので他の製品の濃度がどの程度なのかは不明です。状況証拠から汚染源は原料として使用されたエクアドル産のシナモンを疑っていますが、シナモン自体の鉛濃度はまだ検査していないとして特定には至っていません。一般的な加工食品の鉛汚染による健康被害の報告はまれです。被害者数の増加状況を見ると、このリコール問題はもうしばらく続くと予想されますので、次号以降も注目していきます。

【別添 EC】 グリホサートの認可の更新又は拒否について加盟国の合意が特定多数に達しなかった

欧州委員会（EC）では、農薬の有効成分グリホサートの認可更新について審査委員会（Appeal Committee）で投票による採択を諮ったが、更新又は拒否のいずれにも必要な特定多数を得ることができず、合意に達しなかった。そのような状況に陥った場合、EUの法律のもと、ECには現行の認可期間が満了する前に決定を下す義務がある。そのためECは、2023年7月に提出されたEFSAの評価結果に基づき、一定の使用条件及び制限を設けた上で、グリホサートの認可を10年間更新する手続きを進めることとなった。制限としては、収穫前の乾燥剤としての使用の禁止、非標的生物/植物を保護するための特定措置を講じることなどが含まれている。

*ポイント： 昨年12月より延期されていたグリホサートの認可が10年間更新されることが決定しました。ただし、本決定はEUレベルでの話であり、グリホサート製品の上市を認可するか否かは、各加盟国による国内での認可次第となります。今回の特定多数決方式による投票で合意に至らなかったことを踏まえると、EUでの認可は更新されたものの、加盟国レベルではまだ騒動は続きそうです。

食品安全情報（化学物質） No. 25/ 2023 (2023. 12. 06)

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>

【BfR】 食品中のヘキサヒドロカンナビノール(HHC)：精神活性作用の兆候

ヘキサヒドロカンナビノール (HHC) はカンナビノイド物質群に属する。その化学構造は、大麻草 (*Cannabis sativa* L; アサ) に含まれるテトラヒドロカンナビノール (Δ 9-THC) と類似している。しかし、 Δ 9-THC とは異なり、大麻草には少量しか含まれず、主に人工的 (化学合成で) に生産される。2021 年末に米国で初めて登場し、欧州では 2022 年 5 月に初めて報告された。2022 年 12 月までに、EU 加盟国の 70% で HHC 製品の存在が確認されている。HHC は主に電子タバコのリキッドへの使用や、HHC オイルの形態で提供されている。しかし、ワインガムのような消費者が食品として認識する可能性がある製品も確認されており、今回、それら製品の摂取について評価を実施した。

*ポイント： ドイツでは HHC を添加した食品の流通が問題になっているようです。今回の BfR の評価によるとワインガム 1 個でも精神活性の作用 (陶酔感) が誘発される可能性があるとしています。日本で HHC は令和 4 年 3 月に指定薬物に指定されています。

【別添 WHO】 JECFA 第 97 回会合における二酸化チタンの評価

FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会 (JECFA) の第 97 回会合が、2023 年 10 月 31 日~11 月 9 日にローマで開催された。本会合において二酸化チタン (TiO_2 : INS 171) の安全性評価が行われ、前回 (第 13 回) と同様に、許容一日摂取量 (ADI) を「特定しない (not specified)」と結論された。また規格モノグラフについても、アルミナ (酸化アルミニウム) とシリカ (二酸化ケイ素) の含有量に関する規格が削除されるなどの改訂が行われた。

*ポイント： EU で食品添加物としての TiO_2 の使用が禁止される根拠となった欧州食品安全機関 (EFSA) の評価では、遺伝毒性の懸念が排除出来ないという理由からもはや食品添加物として安全とは考えられないとの結論が出されました。今回の JECFA の評価では、 TiO_2 のような難溶性の粒子状物質に関する試験法の限界から生じるデータの不確実性を認めた上で、入手可能な全てのデータをもとに食品添加物 TiO_2 の遺伝毒性について説得力のある根拠はないと結論しています。

【別添 WHO】 IARC による PFOA 及び PFOS の発がん性評価

2023 年 11 月 7 日~14 日にリヨンで開催された国際がん研究機関 (IARC) モノグラフ第 135 会合において、パーフルオロオクタン酸 (PFOA) とパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) の発がん性が評価された。その結果、IARC は PFOA を「ヒトに対して発がん性がある (グループ 1)」、PFOS を「ヒトに対して発がん性がある可能性がある (グループ 2B)」に分類した。

*ポイント： PFOA は再評価、PFOS は初めての評価です。前回 (2014 年) 評価では PFOA はグループ 2B に分類されましたが、今回の評価では新しい研究データから、実験動物における発がん性の「十分な根拠 (sufficient)」と、暴露されたヒトにおけるメカニズムの「強い根拠 (strong)」があると判断されグループ 1 と評価されています。

食品安全情報（化学物質） No. 26/ 2023 (2023. 12. 20)

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>

【FDA】 FDA は食品中の部分水素添加油に対する最終行政措置を完了する

米国食品医薬品局（FDA）は、食品への部分水素添加油（PHOs）の使用規定を取り消す直接最終規則の発効日を 2023 年 12 月 22 日と発表した。

*ポイント： 米国ではメーカーの取組みが進んでいることから、特段の反対意見はなく発効日が決定したようです。PHOs については、香港でも「食品中の有害物質（改正）規則 2021」のもと食品への使用禁止の規定が 2023 年 12 月 1 日に発効しています。

【FDA】 高濃度の鉛の調査：シナモンアップルソースパウチ(2023 年 11 月)

米国 FDA は、2023 年 12 月 19 日の時点でリコール製品に関連する可能性のある有害事象報告を 69 件受け取っている。現時点でリコール対象製品の拡大はない。さらに、原因調査のため、エクアドルにある Austrofoods 社（リコール対象の WanaBana 製品の米国販売代理店）の施設の立入検査を開始するとともに、エクアドル当局が Austrofoods 社へシナモンを供給している Negasmart 社の調査を実施している。

【CDC】 シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛中毒の発生

米国疾病予防管理センター（CDC）は、WanaBan 製品のリコールに関連した鉛暴露の症例について発表した。2023 年 12 月 15 日時点で、計 205 例が報告され、うち 67 例でリコール製品との関連が確定されている。ただし FDA と CDC はデータソースが異なるため、各機関が発表する有害事象/症例の報告数は一致しないことに注意が必要である。

*ポイント： エクアドル当局の報告によると、生鮮品や未加工品ではなく、粉碎又は粉末のシナモン加工品が汚染されていたようです。汚染原因は特定されておらず、現在も調査中です。FDA の有害事象は主に医療従事者や消費者の自己申告による報告であり、CDC の症例は州保健局を通じた報告に基づく点が異なります。CDC の症例定義では、医学的な観察を必要とする血中鉛濃度の参考値 3.5 µg/dL を指標にしています。

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

意見募集：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

Vow Group Pty Ltd から、*Coturnix japonica*（ニホンウズラ）由来の培養細胞を新規食品成分として使用することについて、認可を求める申請が提出された。今回は、細胞ベースの食品製造の最初の 3 段階（細胞株、製造方法、細胞採取）に焦点を当てたオーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）のリスク評価に対する意見を求めている。

【ご挨拶】 2023 年の最終号となります。今年は、「食品安全情報」の発行開始から 20 年を迎える記念の年でした。これまでご紹介してきた海外における化学物質関連のトピックスを簡単にまとめましたので、何かのご参考になれば幸いです。来年も引き続き「食品安全情報」をよろしくお願いいたします。皆さま、よいお年をお迎えください。

*2003~2022 年度の 20 年間に「食品安全情報」で紹介した化学物質のトピックス
国立医薬品食品衛生研究所報告, 141, 15-32 (2023).

<https://www.nihs.go.jp/library/eikenhoukoku/2023/015-032.pdf>