

食品安全関係情報( 7月19日 ~8月15日 収集分※)について

「食品安全関係情報」として食品安全委員会が収集したハザード毎の地域別情報件数の概要

(集計数は、今回/前回)

7月19日 ~8月15日 (前回7月5日 ~7月18日)	収集件数 (合計189/89件)	国際機関	北米		欧州		大洋州	アジア		中南米等	その他
		WHO・FAO等 (9/4件)	米国 (15/3件)	カナダ (7/1件)	EU、EFSA (48/28件)	各国 (40/25件)	FSANZ等 (8/1件)	中国 (19/7件)	各国 (13/5件)	各国 (2/0件)	報道、論文等も含む (28/15件)
化学物質 (50/26件)	化学物質・汚染物質 (11件)	1	0	1	0	4	0	0	0	0	5
	食品添加物 (10)	0	0	4	4	1	0	0	1	0	0
	農薬 (17)	0	4	0	9	1	0	1	2	0	0
	動物用医薬品 (2)	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
	器具・容器包装 (5)	0	0	0	0	1	0	1	0	0	3
	その他 (5)	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1
計 (50件)	1	5	5	14	8	0	2	5	1	9	
微生物・プリオン・自然毒 (71/31件)	細菌 (32件)	0	5	1	7	12	1	2	1	0	3
	ウイルス (6)	1	0	0	1	1	0	0	0	0	3
	原虫・寄生虫 (2)	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	プリオン (9)	0	0	0	3	4	0	1	0	1	0
	植物性自然毒 (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	カビ毒(マイコトキシン) (8)	0	0	1	1	3	0	0	0	0	3
	動物性自然毒 (1)	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	その他 (12)	5	0	0	1	2	1	2	0	0	1
	計 (71件)	6	5	2	13	23	2	6	1	1	12
新食品等 (13/4件)	新食品 (2件)	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
	GMO (6)	1	0	0	2	0	0	1	0	0	2
	健康食品 (1)	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
	アレルギー (2)	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
	クローン (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	放射線照射 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ナノテクノロジー (2)	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計 (13件)	1	1	0	4	2	0	2	1	0	2	
肥料・飼料等 (8/3件)	肥料 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	飼料 (8)	0	1	0	6	0	0	0	0	0	1
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計 (8件)	0	1	0	6	0	0	0	0	0	1	
その他 (46/24件)	表示 (4件)	0	1	0	1	0	2	0	0	0	0
	放射性物質 (1)	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
	その他 (42)	1	2	0	10	7	4	9	5	0	4
	論文情報 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	計 (47件)	1	3	0	11	7	6	9	6	0	4
海外の食中毒 (0/0件)	細菌 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ウイルス (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
海外のリコール (0/1件)	化学物質 (0件)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	微生物 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	異物混入等 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	表示違反 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他 (0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

※収集期間については、主たる期間をいう。

## 食品安全関係情報(7月19日～8月15日収集分 189件)のうち、主なものの紹介

(詳細及び他の情報については、食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>)をご覧ください)

### 【化学物質】

- ・ 国際連合食糧農業機関(FAO)、コーデックス委員会による乳児用調製粉乳中の鉛及びコメ中のヒ素の強化した基準値を公表
- ・ ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、食品中の残留塩素酸塩の健康影響評価に関する助言を行った

### 【微生物・プリオン・自然毒】

- ・ 国際連合食糧農業機関(FAO)、西アフリカで流行しているエボラ出血熱に関してフルーツコウモリのリスクについて注意喚起
- ・ 米国食品医薬品庁(FDA)、2011年全米薬剤耐性監視システム(NARMS)要約書を発表
- ・ 欧州食品安全機関(EFSA)
  - ・ 食肉の保存及び輸送時のコールドチェーンの保持に関連する公衆衛生リスクに関する科学的意見書 Part2(全動物種のひき肉)を公表
  - ・ 食卓卵の劣化と病原体増殖による公衆衛生リスクに関する意見書を公表
  - ・ 「2010～2011年の欧州連合(EU)におけるいくつかの非加熱喫食用(RTE)食品のリステリア・モノサイトゲネスの汚染率の基本調査に関する分析 PartB:汚染率に関連する要因及び法令順守の検証」と題する科学報告書を公表
  - ・ 非定型牛海綿状脳症(BSE)感染性の分布に関する今後の実験研究のための手順書を公表
  - ・ 欧州連合における10年間のめん羊及び山羊のモニタリング及び管理の後のスクレイピー状況に関する意見書を公表
- ・ スペイン農業食料環境省(MAGRAMA)、欧州における牛海綿状脳症(BSE)発生状況を更新、フランスで1頭発生(2014年フランス:2頭目)、スペインで1頭発生(2014年スペイン:2頭目)

### 【新食品等】

- ・ 米国食品医薬品庁(FDA)、ルピナスアレルギーに関する消費者向け啓発資料を発表
- ・ 英国食品基準庁(FSA)、小規模・中規模事業所向けの食品アレルギー表示に関するガイドラインを公表
- ・ 欧州食品安全機関(EFSA)
  - ・ オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)、合成非晶質シリカ(SAS)である食品添加物 E551 の安全性に懸念を示す論文を発表
  - ・ 「利益関係の宣言」に関する実施規程を改訂し、「独立性及び科学的な意思決定プロセスに関する方針」の見直しを2015年に予定

### 【その他】

- ・ 米国食品医薬品庁(FDA)、純カフェイン粉末の使用について注意喚起
- ・ 台湾衛生福利部食品藥物管理署、「健康食品」とは何かについて説明

## 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

### ○新食品等—アレルギー—

#### 米国食品医薬品庁 (FDA)、ルピナスアレルギーに関する消費者向け啓発資料を発表

公表日：2014年8月15日 情報源：米国食品医薬品庁 (FDA)

[http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm409836.htm?source=govdelivery&utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm409836.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

米国食品医薬品庁(FDA)は8月15日、ルピナスアレルギーに関する消費者向け啓発資料を発表した。

#### 1. ルピナス(lupin 又は lupine)とは?

落花生と同じ科に属するマメ科植物である(訳注:日本ではルーピンとかハウチワマメとも呼ばれる)。ルピナス又はその成分(粉末等)を摂取しても安全上問題のない人がほとんどだが、医学文献ではルピナスに対するアレルギー反応が指摘されており、アナフィラキシー等の重症に至る場合もある。

ほとんどの植物アレルギーと同様、ルピナスアレルギーも時間をかけて発症する。ただし、既に植物アレルギーを有するヒトでは、初めての摂取でもアレルギー反応が出ることもある。調査研究によれば、特にピーナツアレルギーの人はルピナスアレルギーになりやすい。子供がピーナツアレルギーの親はピーナツには気をつけているが、ルピナスの知識はないと思われ、子供に有害かどうかも知らないことが多い。

欧州ではルピナスは普通の食品材料で、欧州人はアレルギーがあることを知っている。欧州ではルピナスが食品の原材料の一つとして記載されていることに慣れているが、米国市場では比較的新しい。ルピナスビーンとしてイタリアンショップその他エスニック専門店で扱われているほか、パッケージ製品としても売られているが、名前を聞いたことがない米国人も少なくない。

#### 2. グルテンフリー製品にも含まれる

米国でのルピナスの人気は右肩上がりである。その理由は、特にルピナス由来成分がグルテン含有小麦粉の代用品として優れ、グルテンフリー製品にしばしば使用されることによる。昨今店頭にはグルテンフリー製品が増え、消費者のグルテンに対する認識も向上し、購入の機会も増えている。したがって、ルピナスがアレルギーになり得ることを知っておくことは、今後ますます重要となる。

#### 3. ラベルを読むこと

製品中の原材料は、食品ラベルに列記することが法律で義務づけられており、ルピナスもこれに該当する。よってルピナスを避けたい場合やピーナツアレルギーの場合など、特に注意を要する消費者は「lupin」又は「lupine」の表示がないかラベルを見て判別できる。

#### 英国食品基準庁 (FSA)、小・中規模事業所向けの食品アレルギー表示に関するガイドラインを公表

公表日：2014年8月1日 情報源：英国食品基準庁 (FSA)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/jul/sme-allergen-guidance>

英国食品基準庁(FSA)は8月1日、小・中規模事業所向けの食品アレルギー表示ガイドラインを公表した。このガイドラインは、小・中規模の事業所が、今年末から適用されるアレルギーに関する表示及び情報に関する新たなEU規則を遵守する一助となる。このガイドラインは、意見募集を経て公表に至った。

2014年12月13日以降、英国の食品事業所は、包装済み及び非包装(容器に入っていない)食品について、新たな規則に従わなければならない。この規則は、今後適用されるEU消費者向け食品情報の規定に係るEU規則(No.1169/2011、EU FIC (※))の一部である。この新たな規則は、EU FIC がリストに挙げている以下の14種類のアレルゲンが食品の成分として添加・使用されている場合に、その情報提供を義務づけている。14種類のアレルゲンとは、グルテンを含む穀類、甲殻類、軟体動物、卵、魚、ピーナツ、ナッツ類、大豆、乳、セロリ、マスタード、ゴマ、ルピナス(ルーピン、ハウチワマメ、lupin)、二酸化硫黄(10mg/kg 又は10mg/L 超の濃度の場合)である。

包装済み食品に携わる事業所は、これら 14 種類のアレルゲンをひとつでも使用する場合は、原材料表示でその含有を強調することが義務付けられる。

非包装食品を提供するレストラン、デリカテッセン、持ち帰り専門店、食品供給事業者及び施設の中で営業するケータリング事業者などにも、新たな要件が義務付けられ、これら 14 種類のアレルゲンのうちひとつでも使われる場合は、その旨を、メニュー及び黒板への記載、見やすい場所での明確な掲示又は口頭など、考えられる様々な方法により、顧客に対して示さなければならない。

食品アレルゲン表示ガイドラインは以下の URL から入手可能。

<http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/guidance/allergen-labelling-technical-guidance.pdf>

※EU FIC : European Union Food Information for Consumers Regulation

### ○関連情報（海外）

・米国食品医薬品庁(FDA) :

1) 食物アレルギーがありますか？表示を読みましょう(2011 年 5 月 11 日付け)

米国では、主要食物アレルゲンとして「牛乳、卵、魚、甲殻類、ナッツ類、小麦、ピーナッツ及び大豆」のいずれかを含有する食品には、製品にその旨を表示するよう義務付けられている。

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm254504.htm>

2) 「グルテンフリー」表示規則を施行(2014 年 8 月 5 日付け)

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm407867.htm>

3) 「グルテンフリー」表示に係る中小企業向けコンプライアンスガイドを公表(2014 年 6 月 25 日付け)

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm402573.htm>

・欧州連合(EU) : 規則(EU) No.1169/2011 (EU FIC) (2011 年 11 月 22 日付け)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF>

・欧州食品安全機関(EFSA) : 表示を目的としたアレルギー性食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書素案について意見公募(2014 年 5 月 23 日付け)

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/140523.htm>

### ○関連情報（国内）

・厚生労働省「セルフケアナビ 食物アレルギー お家でできること」(平成 20 年 2 月付け)

一般向け情報として、食物アレルギーの症状や正しい治療方法、症状が現れたときの対応、保育園、幼稚園、学校での注意点が書かれている。

<http://www.allergy.go.jp/allergy/publications/pdf/foodallergy.pdf>

・消費者庁「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示(患者・消費者向け)」(平成 26 年 3 月改定)

国内では、アレルギー物質として表示が義務付けられている品目(特定原材料)は 7 品目あり、表示が勧められている品目(特定原材料に準ずるもの)は 20 品目ある。

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin18\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin18_1.pdf)

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの(平成 26 年 9 月 2 日時点)

	品目	表示
特定原材料 (7 品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	義務付けられている
特定原材料 に準ずるもの (20 品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	推奨されている

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fscis/>) をご覧下さい。