

NPO  
CCFHS

NPO法人

## 食科協ニュースレター 第244号

## 目次

【食科協の活動状況】 2023年10月～11月の主な活動(先月報告以降)	2
【行政情報】	
1 令和5年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について	
2 令和5年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について	
3 飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について	
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 前顧問 森田 邦雄	2-3
【食品安全情報】	
● 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)	3-6
1. カンタロープメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ感染アウトブレイク (2023年11月17日付初発情報)	
● カナダ公衆衛生局 (PHAC: Public Health Agency of Canada)	6-7
1. 公衆衛生通知: Malichita ブランドのカンタロープメロンに関連して発生しているサルモネラ感染アウトブレイク (2023年11月17日付初発情報)	
食品安全情報(化学物質) No.24 2023 (2023.11.22) O23/11/22 別添	
● 欧州委員会 (EC: Food Safety: from the Farm to the Fork)	7-11
1. 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	
● 資料管理 ID syu06160460493	11-12
タイトル 台湾衛生福利部食品薬物管理署、クワズイモによる食中毒について公表	
資料日付 2023年11月1日	12-14
● 資料管理 ID syu06160450314	
タイトル ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、(グリーン)スムージーについて注意すべき点をQ&Aでまとめ、公表	
資料日付 2023年10月30日	

令和 5年 12月 1日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail [NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp](mailto:NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp)

**【食科協の活動状況】****1. 2023年10月～2023年11月の主な活動**

10月27日	かわら版417号を発行・かわら版ニュース&トピックス380号を発行
10月27日	ニュースレター243号を発行
10月27日	第五回常任理事会・運営委員会
10月31日	かわら版ニュース&トピックス381号を発行
11月02日	かわら版418号を発行・かわら版ニュース&トピックス382号を発行
11月07日	かわら版ニュース&トピックス383号を発行
11月10日	かわら版418号を発行・かわら版ニュース&トピックス384号を発行
11月14日	かわら版ニュース&トピックス385号を発行
11月17日	かわら版419号を発行・かわら版ニュース&トピックス386号を発行
11月21日	公開講演会開催
11月24日	かわら版420号を発行・かわら版ニュース&トピックス387号を発行
11月28日	かわら版ニュース&トピックス388号を発行
12月01日	ニュースレター244号を発行
12月01日	かわら版421号を発行・かわら版ニュース&トピックス389号を発行

**【行政情報】**

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
前顧問 森田 邦雄

**1 令和5年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について**

11月6日、厚生労働省は健康・生活衛生局長名をもって各都道府県知事等宛て表記通知を出した。その主な内容は次の通り。

食品衛生法第22条の規定に基づき定められた食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）第三の六に基づき、食品流通量が増加する年末における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、別添1の実施要領に基づき遺漏なく実施するようお願いします。

本実施要領は、年末一斉取締りの実施に当たっての基本的事項のみを示しているため、各都道府県等において、都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づき、適宜事項を追加して実施してください。

また、監視指導の結果、汚染食品を発見した場合のほか、食中毒が発生した場合には、流通経路の遡り調査を徹底して行い、汚染源を排除するための適切な措置を講ずるとともに、関係機関に対して速やかに情報提供するようお願いします。

なお、一斉取締りの取りまとめ結果については、公表することとしていますので、御了知ください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001164465.pdf>

**2 令和5年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について**

11月8日、厚生労働省は健康・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）宛て表記通知を出した。その主な内容は次の通り

標記については、「令和5年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要領」（令和5年6月8日付け生食発 0608 第1号別添）に基づき実施したところですが、今般、調査結果を取りまとめ、厚生労働省ホームページに掲載しましたので、お知らせします。

厚生労働省ホームページ

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html)

<https://www.mhlw.go.jp/content/001165294.pdf>

### 3 飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について

11月16日厚生労働省は健康・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）宛て表記通知を出した。その主な内容は次の通り。

腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止対策については、「飲食店における腸管出血性大腸菌 O157 食中毒対策について」（平成 21 年9月 15 日付け食安監発 0915 第1号）及び「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」（令和4年9月 16 日付け薬生食監発第 0916 第1号）等により、従来より監視指導の徹底を図っていただいているところですが、今般、飲食店で提供された挽肉調理品（ハンバーグ）を原因食品と推定される腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事例が複数の自治体で発生しました。食肉等は、病原微生物による汚染の可能性があるため、食中毒防止の観点から、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等以上の加熱効果を有する方法により加熱調理をするよう指導してきたところです。

つきましては、下記の点に留意し、飲食店における適切な加熱調理の実施に係る指導の徹底について、ご配慮願います。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001169146.pdf>

#### 【食品安全情報】

- 米国疾病予防管理センター（US CDC: Centers for Disease Control and Prevention）

<https://www.cdc.gov/>

1. カンタロープメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Sundsvall）感染アウトブレイク（2023年11月17日付初発情報）

*Salmonella* Outbreak Linked to Cantaloupes

Posted November 17, 2023

<https://www.cdc.gov/salmonella/sundsvall-11-23/index.html>

<https://www.cdc.gov/salmonella/sundsvall-11-23/details.html>

(Investigation Details)

<https://www.cdc.gov/salmonella/sundsvall-11-23/map.html> (Map)

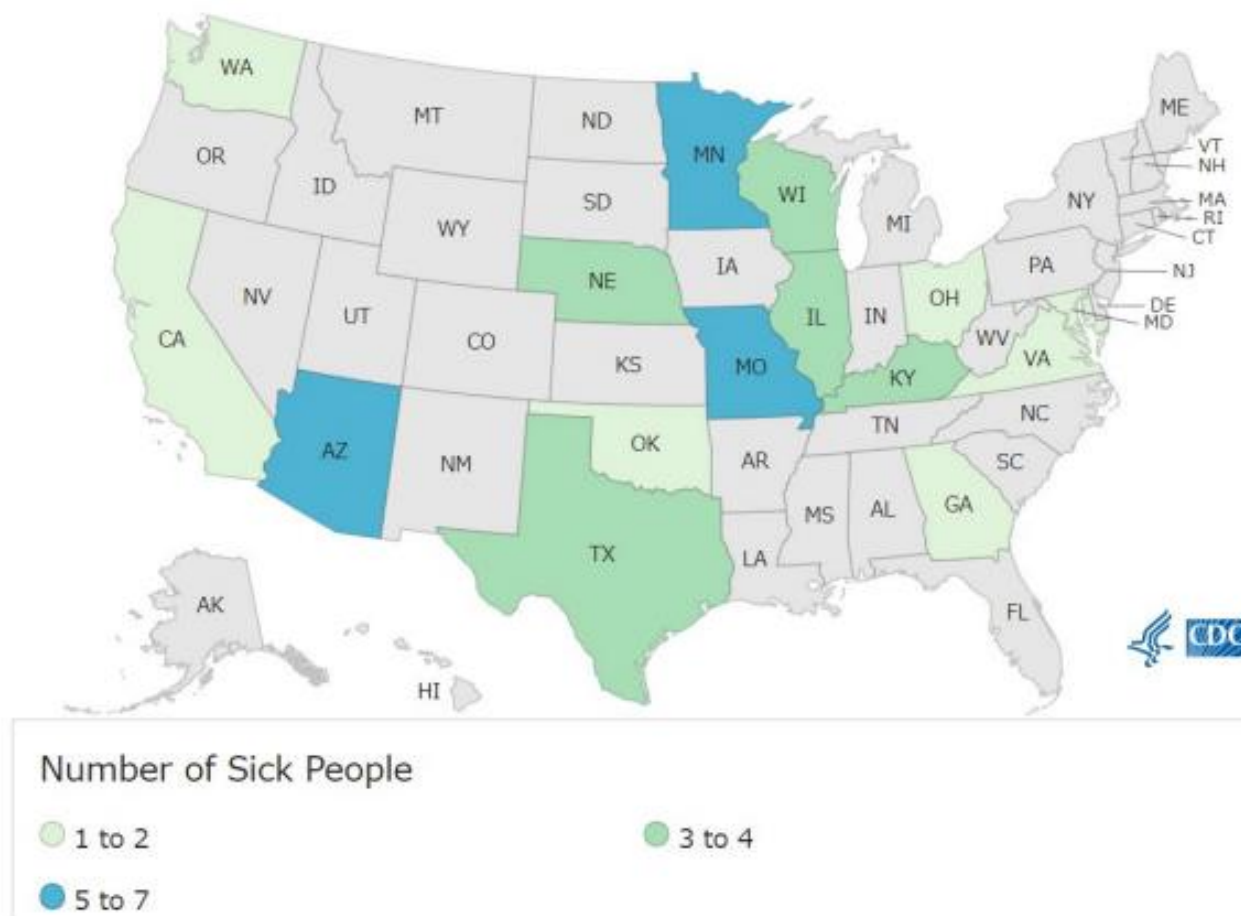
米国疾病予防管理センター（US CDC）、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局（US FDA）は、複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Sundsvall）感染アウトブレイクを調査するため様々なデータを収集している。

疫学調査および検査機関での検査によるデータは、カンタロープメロンが本アウトブレイクの感染源となっていることを示している。

#### ○疫学データ

2023年11月17日時点で、サルモネラ（*S. Sundsvall*）アウトブレイク株に感染した患者計43人が15州から報告されている（図）。患者の発症日は2023年10月17日～11月6日である。情報が得られた患者30人のうち17人が入院した。死亡者は報告されていない。

図：サルモネラ（*Salmonella* Sundsvall）感染アウトブレイクの居住州別患者数（2023年11月17日時点の計43人）



公衆衛生当局は、患者の年齢・人種・民族・その他の人口統計学的特徴、および患者が発症前1週間に喫食した食品など、患者に関する様々な情報を多数収集している。これらの情報は、アウトブレイク調査で感染源を特定するための手掛かりとなる。

本アウトブレイクの患者について現時点で得られている人口統計学的情報は以下の通りである（nは当該情報が得られた患者の数）。



年齢 (n=43)	年齢範囲：1～100 歳 年齢中央値：62 歳
性別 (n=43)	58%：女性 42%：男性
人種 (n=33)	94%：白人 3%：アジア系
	3%：複数の人種
民族 (n=32)	81%：非ヒスパニック系 19%：ヒスパニック系

各州・地域の公衆衛生当局は、患者が発症前 1 週間に喫食した食品に関する聞き取り調査を行っている。聞き取りが実施された患者 29 人のうち 15 人 (52%) がカンタロープメロンの喫食を報告した。この割合は、過去に実施された FoodNet の住民調査 (以下 Web ページ参照) において、回答者の 19.6% が調査実施日前 1 週間にカンタロープメロンを喫食したと報告した結果と比べ有意に高い。

<https://www.cdc.gov/foodnet/surveys/population.html>

FoodNet のこの住民調査は下痢症に関連した様々な食品の喫食率の推定に役立っている。

#### ○ 検査機関での検査データ

本アウトブレイクの公衆衛生調査では、アウトブレイク患者を特定するために PulseNet (食品由来疾患サーベイランスのための分子生物学的サブタイピングネットワーク) のシステムを利用している。CDC の PulseNet 部門は、食品由来疾患の原因菌の DNA フィンガープリントの国内データベースを管理している。原因菌の分離株には WGS (全ゲノムシーケンシング) 法により DNA フィンガープリンティングが行われる。WGS 解析により、本アウトブレイクの患者由来検体から分離されたサルモネラ株が遺伝学的に相互に近縁であることが示された。この結果は、本アウトブレイクの患者が同じ食品により感染したことを示唆している。

カナダの当局も、カンタロープメロンに関連してカナダで発生しているサルモネラ感染アウトブレイクを調査している。カナダのこのアウトブレイクの原因株は米国のアウトブレイク株と同じ株である。カナダ食品検査庁 (CFIA) は Malichita ブランドのカンタロープメロン検体からサルモネラを検出し、当該株について WGS 解析が行われた結果、カナダの患者由来サルモネラ株と遺伝学的に近縁であることが示された。この結果は、カナダおよび米国で発生中のアウトブレイクの患者がカンタロープメロンの喫食により感染した可能性が高いことを意味している。

患者由来 41 検体から分離されたサルモネラ株について実施された WGS 解析の結果、抗生物質耐性の存在は予測されなかった。抗生物質耐性に関する詳細情報は、CDC の全米抗菌剤耐性モニタリングシステム (NARMS) の以下の Web ページから入手可能である。

<https://www.cdc.gov/narms/index.html>

#### ○ 公衆衛生上の措置

2023年11月1日、カナダで Malichita ブランドのカンタロープメロンの回収が開始された（以下 Web ページ参照）。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/malichita-brand-and-rudy-brand-cantaloupes-recalled-due-salmonella>

2023年11月8日、Trufresh 社（米国）は、2023年10月16～23日に米国の事業者の販売された Malichita ブランドのカンタロープメロン（ホール）の回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sofia-produce-llc-dba-trufresh-recalls-fresh-cantaloupe-because-possible-health-risk-due-salmonella>

同社は11月15日に回収対象を拡大し、別のカンタロープメロン（ホール）も対象に追加した（以下 Web ページ参照）。

[https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sofia-produce-llc-dba-trufresh-expands-recall-include-additional-order-numbers-fresh-cantaloupe?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sofia-produce-llc-dba-trufresh-expands-recall-include-additional-order-numbers-fresh-cantaloupe?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

上記製品の他に、Malichita ブランドのカンタロープメロンを原材料として使用した製品も回収されている。11月14日、Vinyard Fruit and Vegetable Company 社はカット済みフルーツ製品の回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/malichita-brand-and-rudy-brand-cantaloupes-recalled-due-salmonella>

同日に ALDI 社は、カンタロープメロン（ホール）・角切りカンタロープメロン・カット済みパイナップルの回収を開始した（以下 Web ページ参照）。

[https://corporate.aldi.us/fileadmin/fm-dam/newsroom/Product\\_Recalls/In\\_Association\\_with\\_Sofia\\_Produce\\_LLC\\_DBA\\_Trufresh\\_Anthony\\_Marano\\_Co\\_and\\_Market\\_Cuts\\_LLC\\_.pdf](https://corporate.aldi.us/fileadmin/fm-dam/newsroom/Product_Recalls/In_Association_with_Sofia_Produce_LLC_DBA_Trufresh_Anthony_Marano_Co_and_Market_Cuts_LLC_.pdf)

CDC は、回収対象の果物を喫食・販売・提供しないよう注意喚起している。  
（食品安全情報（微生物）本号 PHAC 記事参照）

#### ●カナダ公衆衛生局（PHAC: Public Health Agency of Canada）

<https://www.phac-aspc.gc.ca/>

1. 公衆衛生通知：Malichita ブランドのカンタロープメロンに関連して発生しているサルモネラ（*Salmonella* Soerenga および *S. Sundsvall*）感染アウトブレイク（2023年11月17日付初発情報）

Public Health Notice: Outbreak of Salmonella infections linked to Malichita brand cantaloupes

November 17, 2023 - Original Notice

<https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2023/outbreak-salmonella-infections-malichita-cantaloupes.html>

カナダ公衆衛生局 (PHAC) は、連邦・州の公衆衛生当局、米国疾病予防管理センター (US CDC) および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、カナダの 3 州 (ブリティッシュ・コロンビア、オンタリオ、ケベック) にわたり発生しているサルモネラ

(*Salmonella* Soahanina および *S. Sundsvall*) 感染アウトブレイクを調査している。

現在までの調査結果にもとづき、可能性の高い感染源として Malichita ブランドのカンタロープメロンの喫食が特定されている。一部の患者が、発症前にカンタロープメロンを喫食したことを報告した。

2023 年 11 月 1 日および 14 日、カナダ食品検査庁 (CFIA) は、2023 年 10 月 11 日～11 月 14 日に販売された Malichita ブランドのカンタロープメロンに関する食品回収警報を発出した。当該製品は、アルバータ、ブリティッシュ・コロンビア、マニトバ、ニューブランズウィック、ニューファンドランド・ラブラドール、ノバスコシア、オンタリオ、プリンス・エドワード・アイランド、ケベックの各州に出荷されたほか、これら以外の州・準州にも出荷された可能性がある。また、当該製品を原材料として使用した製品についても回収が発表された。回収対象製品に関する詳細情報は、CFIA の以下の Web ページから入手可能である。

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/malichita-brand-and-rudy-brand-cantaloupes-recalled-due-salmonella>

CFIA は食品安全調査を継続しており、これにより他の製品が回収対象に追加される可能性がある。その場合は CFIA が新たな食品回収警報を発出し、消費者に通知が行われる予定である。

健康被害を防ぐため、Malichita ブランドのカンタロープメロンおよびこれを使用した製品の喫食・提供・使用・販売・供給を行うべきでない。ブランド名が確認できないカンタロープメロンは廃棄すべきである。この助言は、カナダ全土の消費者、小売業者、流通業者、製造業者、ホテル・飲食店・カフェテリアなどの食品提供施設、および病院・長期介護施設・デイケアなどの施設が対象である。

#### ○ 調査の概要

2023 年 11 月 17 日までに、本アウトブレイクに関連して検査機関で *S. Soahanina* および *S. Sundsvall* 感染が確定した患者が 3 州から計 14 人報告されており、州別の内訳は、ブリティッシュ・コロンビア (3 人)、オンタリオ (3) およびケベック (8) である。これらの患者の他にも複数のサルモネラ感染患者が調査されており、本アウトブレイクに関連してさらなる患者が特定される可能性がある。本アウトブレイクの患者の発症日は 2023 年 10 月中旬～11 月上旬である。患者 3 人が入院した。死亡者は報告されていない。患者の年齢範囲は 0～100 歳である。患者の 57% が女性である。

CFIA による調査の結果、Malichita ブランドのカンタロープメロン 1 検体からサルモネラアウトブレイク株が検出された。

米国疾病予防管理センター (US CDC) も、カンタロープメロンに関連して米国で発生している *S. Sundsvall* 感染アウトブレイクを調査しており、その原因株はカナダの本アウトブレイクの患者由来株と遺伝学的に同一の株である。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 記事参照)

食品安全情報 (化学物質) No.24 2023 (2023.11.22) 023/11/22 別添

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202324ca.pdf>

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

[https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

## 1. 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

No qualified majority reached by Member States to renew or reject the approval of glyphosate

16 November 2023

[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/statement\\_23\\_5792](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/statement_23_5792)

本日、審査委員会（Appeal Committee）での投票において、加盟国はグリホサートの認可を更新又は拒否するために必要な特定多数（qualified majority）を得ず、合意に達しなかった。これは、10月13日の植物・動物・食品及び飼料の常任委員会（SCOPAFF）での前回の投票に続くものであり、その際にも加盟国は提案を更新又は拒否するために必要な過半数に達しなかった。

EUの法律に従い、更新又は拒否のいずれにも必要な過半数に達しなかった場合、欧州委員会には、現行の認可期間が満了する2023年12月15日までに決定を採択する義務がある。欧州食品安全機関（EFSA）と欧州化学品庁（ECHA）、欧州連合（EU）加盟国によって実施された包括的な安全性評価に基づき、欧州委員会は今後、一定の新しい使用条件と制限を設けた上で、グリホサートの承認を10年間更新する手続きを進めることになる。これらの制限には、収穫前の乾燥剤としての使用の禁止及び標的としない生物を保護するための特定の措置の必要性が含まれる。

加盟国は、グリホサートを含む植物保護製剤（PPP）の国内の認可に責任があり、リスク評価の結果に基づいて、特に生物多様性を保護する必要性を考慮して必要と判断した場合は、国家及び地域レベルで使用を制限することができる。

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

## グリホサートの認可の更新について：Q&A

Renewal of the approval of glyphosate: Questions and Answers 16

November 2023

[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/QANDA\\_23\\_5793](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/QANDA_23_5793)

### 1. 欧州委員会はグリホサートの認可を更新するか？

欧州連合（EU）の農薬に関する法律にあるように、そしてコミトロジー（Comitology）規則に従い、審査委員会（Appeal Committee）で特定多数が得られない場合、欧州委員会は現行の認可の有効期限（2023年12月15日）までに決定を採択する法的義務がある。欧州委員会は、グリホサートによるヒト、動物及び環境の健康に及ぼす影響について EFSA が行った評価に基づき、認可の更新の妨げとなる重要な懸念事項を特定しなかったため、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更新する規則案を採択する（Q5 参照）。

2023年11月16日、審査委員会での投票で、グリホサートの認可を10年間更新するという委員会の提案について、加盟国は特定多数に達しなかった。これは、2023年10月13日の植物・動物・食品及び飼料の常任委員会（SCOPAFF）での前回の投票でも、加盟国が提案を更新（又は拒否）するために必要な過半数を得ず、合意に達しなかったことに続くものである。

### 2. 欧州委員会の決定の根拠は何か。

認可更新の提案は、EFSA と ECHA が加盟国とともに実施した包括的な安全性評価に基づいている。



この科学的な作業は、報告担当国（Rapporteur Member States）として指定されたフランス、ハンガリー、オランダ、スウェーデンの加盟国グループ（グリホサートに関する評価グループ/AGG: Assessment Group on Glyphosate）によって 2019 年 12 月に開始された徹底的な評価プロセスの結果である。

グリホサートによるヒト、動物及び環境の健康に及ぼす影響について EFSA が行った評価では、認可の更新を妨げる重要な懸念事項は特定されなかった。この科学的な作業では、EU 法で義務付けられている規制研究と、これまで発表されたことのない科学文献の両方の利用可能なすべての情報を考慮した。公開文献から提出されたすべての研究は、EFSA のガイダンス（農薬有効成分の認可のための科学的ピアレビュー公開文献の提出について）に従い、リスク評価の手続きへの妥当性と信頼性に基づいて評価された。

グリホサートの事例では、申請者は 16,000 件以上の公表された研究をスクリーニングした。そのうち約 2,000 件が関連性ありと考えられ、更に妥当性を評価され、全てをスクリーニングした後に約 780 件の関連文献が得られた。AGG が実施した評価に関するパブリックコメントでは、300 件の追加研究に AGG と EFSA は注目した。EFSA 結論とすべての背景資料は、EFSA のウェブサイトで公開されている。

（ <https://open.efsa.europa.eu/study-inventory/EFSA-Q-2020-00140> ）

3. EU レベルでの認可更新の決定は、加盟国におけるグリホサートを含む製品の使用認可にどのような影響を与えるか。

加盟国は、グリホサートを含む植物保護製剤(PPP)の国内の認可に引き続き責任を負う。EU の規制制度は、PPP の上市について 2 段階のプロセス（EU レベルの認可+加盟国レベルの認可）を定めている。EU レベルで有効成分が認可された後、その有効成分を含む PPP を市場に出したり使用したりする前に、各加盟国でそれぞれ評価され、認可されなければならない。加盟国は、そのような評価を行い、認可する前に、EU レベルでの認可において設定された特定の条件と、自国の国内事情（例：地理的気候条件、農業生産システムなど）を考慮しなければならない。

このように、加盟国は、グリホサートを含む PPP の国内の認可に責任を負っている。EU レベルでの認可更新後は、すべての国内承認が再度レビューされなければならない。EU で認可更新時に設定された条件と制限に照らして、加盟国はリスク評価の結果をもとに、特に生物多様性を保護する必要性を考慮し、必要と判断した場合は、国又は地域レベルでの使用を制限することができる。

4. なぜ欧州委員会は、有効成分の認可更新のための通常の 15 年ではなく、10 年の認可更新を採択するのか？

2023 年 12 月 15 日に失効するグリホサートの現在の認可は、2012 年から 2017 年の間に実施された包括的な評価を受けて、例外的に 5 年間認められていた。

グリホサートは再び完全な再評価が行われ、それは 4 年（2019 年から 2023 年の間）を要し、大量の科学的情報を考慮した厳格なプロセスであった。

以前の評価と今回の評価の両方で、重大な懸念は同定されなかった。したがって、農薬に関する EU 法に定められた認可基準を満たしていることが、短期間のうちに 2 度確認されたことになる。

現在の更新プロセスは、非常に広範なエビデンスの徹底的な評価に基づいている。したがって、短期的に考えると、重要な新しい科学的情報や知見が出て、異なる結果をもたらすことは予想されない。そのため、比較的短期間のグリホサートの更新は妥当でない。

とはいうものの、グリホサートは盛んに研究されており、ヒトの健康と環境の保護に関連する特性に関する新しい知見を得られることが期待できる。もし認可基準を満たしていないことを示すエビデンスが現れた場合、EU レベルでの認可のレビューはいつでも開始することができ、それが科学的に正当であった場合には、欧州委員会は、認可を修正又は撤回するために直ちに行動を起こすつもりである。

これらの考慮事項のバランスをとるために、欧州委員会はグリホサートの認可更新を、可能な最大期間よりも大幅に短い期間、すなわち 10 年で採択する。これは、有効物質の認可更新に関する EU 規則に従い、申請者がグリホサートを市場に維持したい場合は、7 年後に申請書を提出する必要があることを意味する。

更に、各植物保護剤の使用は、加盟国の認可を得る必要がある。

5. 本決定 (Decision) には使用条件及び制限が含まれるか。

植物保護剤に関する EU の法律は、欧州委員会が有効成分を認可する際に、その物質の安全な使用のために必要であれば、条件又は制限を課す可能性があることを予見している。グリホサートの認可を更新する提案の一部として、欧州委員会はいくつかの新しい条件を含めた：

- 乾燥剤としての使用を禁止する (収穫時期の管理や脱穀の最適化を目的としたもの)
- グリホサート中の 5 つの不純物の最大基準値を設定する (すなわち、製造された原料において)。最大基準値は、ヒトと環境が完全に保護されることを保証するために設定される。
- 加盟国がリスク評価を実施する際、特定の面 (例えば、ハタネズミのような小型草食哺乳類や野草などの非標的植物の保護) に特別な注意を払い、標的としない生物と環境が保護されることを保証するためにリスク低減措置を設定すること。
- 認可が申請された特定の用途に関するリスク評価の結果において、それ以上の散布率が小型草食哺乳動物に許容できない影響がないことを実証しない限り、超えてはならない最大散布率を設定する。
- 適切なガイダンス文書が入手可能になってから 3 年以内に、生物多様性への間接的影響の可能性に関する情報の提出を申請者の義務とする。欧州委員会は、必要なガイダンスを作成するよう EFSA に要請する。

6. グリホサートに発がん性があると言う人たちにどう回答するか？

入手可能なすべての情報の評価に基づいて、現時点で、グリホサートを発がん性があると分類するエビデンスはない。

2023 年 5 月 30 日、ECHA はグリホサートの分類と表示に関する意見書を採択し、グリホサートを発がん性 (変異原性や生殖毒性も) として分類しないことを確認した。この意見書は、2017 年に発表された ECHA の初期の意見書を確認するものである。

これは、世界中のほとんどの主要な規制機関が共有する意見である。

EFSA は、グリホサートが内分泌かく乱物質ではないことも確認した。ECHA の意見は、EFSA によるピアレビュープロセスで考慮されている。

7. グリホサートの安全性を疑問視する新たな科学的エビデンスが現れた場合、本決定 (Decision) は見直される可能性があるか？

更新決定の一環として大規模な評価が実施され、グリホサートはおそらく世界で最も広く研究されている有効成分となっている。

しかし、認可基準を満たしていないことを示す新たなエビデンスが出てきた場合、それが科学的に正当であった場合には、欧州委員会は、認可を修正又は撤回するための措置を直ちに講じるつもりである。

## \*関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2023（2023. 1. 18）

【EC】グリホサート：認可期間の延長について

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202302c.pdf>

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

【EC】グリホサート

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202316c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2023（2023. 09. 27）

【EC】グリホサート

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202320c.pdf>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室

資料管理 ID syu06160460493

タイトル 台湾衛生福利部食品薬物管理署、クワズイモによる食中毒について公表

資料日付 2023年11月1日

分類1

-

分類2

-

## 概要（記事）

台湾衛生福利部食品薬物管理署は11月1日、クワズイモによる食中毒について公表した。概要は以下のとおり。

台湾衛生福利部食品薬物管理署はこのほど、リゾートホテルでチャーハンを喫食した後、唇や喉の痛み、嚥下困難などを発症したとの報告を受けた。衛生当局が調査した結果、チャーハンの下に敷かれた葉はクワズイモの葉と鑑定された。本件はクワズイモの有害成分に汚染された食品による中毒で、所轄衛生局は本件に対し関連処置を行うとしている。クワズイモ(原語:姑婆芋)は、山芋、観音蓮、天河などとも呼ばれ、台湾でよく見られる低地性植物である。植物全体の樹液と塊茎には毒性があり、摂取数分後には喉の痛み、口腔麻痺、灼熱痛、潰瘍、失声症、嚥下困難、唇の腫れ、胸部圧迫感、胃の灼熱痛などの症状を引き起こす可能性がある。その樹液が皮膚に触れるとかゆみや炎症を引き起こす可能性がある。

クワズイモとタロイモはどちらもサトイモ科に属し、見た目がよく似ており、一般の人には識別が難しいため、誤食による中毒事件がよく発生する。一般的な識別方法は、タロイモの葉は絨毛に覆われている。葉の表面に水が落ちると小さな水滴ができる。葉身は楕状で葉脈が目立たない。葉の表面につながる葉柄は深紫色で、地下茎には紫色の斑点がある。クワズイモの表面は滑らかで、葉は広楕円形で、基部はハート状の矢形をしており、水滴にはならない。葉の表面につながる葉柄は緑色で、地下茎は細長で、黄色がかっている。食品薬物管理署は、以下の通り訴える。一部の有毒植物は経験豊富な専門家でも識別は難しい。異なる種類の有毒植物により引き起こされる中毒症状は異なり、軽ければ胃腸不調、重ければ中枢神経系を傷つけ、さらには生命を危険にさらす。よって、市民は出所不明の野生植物を採取したり、喫食してはならず、飲食業者は食材の安全性を確認し、出所に関連する文書を保存しなければならない。有毒植物を料理に加えたり、食品の敷物や盛り付

け装飾として使用してはならない。食用可否の不明な植物を摂取したことにより体調不良症状が現れた場合、できるだけ早く医師の診察を受けるとともに、正確な診断と治療を容易にするために食品残品を保存しておく必要がある。

地域 アジア

国・地方 台湾

情報源（公的機関） 台湾衛生福利部食品薬物管理署

情報源（報道） 台湾衛生福利部食品薬物管理署

URL

<https://www.fda.gov.tw/Tc/newsContent.aspx?cid=4&id=t622217>

資料管理 ID syu06160450314

タイトル ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、(グリーン)スムージーについて注意すべき点をQ&Aでまとめ、公表

資料日付 2023年10月30日

分類1

-

分類2

-

概要（記事）

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は10月30日、(グリーン)スムージーについて注意すべき点をQ&Aでまとめ、公表した。概要は以下のとおり。

グリーンスムージーは基本的に果物、野菜及びハーブのみから作られるが、調理段階でいくつか留意すべきことがある。特に、通常は加熱して摂取するだけ(訳注：生食しない)か、まったく摂取されない野菜やハーブをピューレにする場合である。基本的に、通常生でも摂食される材料のみをピューレにすることが勧められる。すべての食品と同様に、スムージーにおいても適量をたしなみ、基本的に変化に富んだ栄養を取ることが大切である。これにより体には様々な栄養素が最も効果的に補給され、潜在的に有害な物質への一方的なばく露は回避される。BfRはこのテーマに関して重要なQ&Aをまとめた。

**Q1: スムージーに適した果物や野菜は？**

A1: 果物や野菜で作ったスムージーは、適度に摂取すれば、健康的でバランスの取れた食生活に貢献する。スムージーの調理には、基本的に、通常生食されるため、その摂取は安全であるとされる植物の部位を使用する必要がある。

食物繊維が豊富な野菜やキャベツ類は、敏感な人や大量に摂取する場合、特に生食される場合に消化器系の問題を引き起こす可能性がある。この理由は特に、ヒトにとって難消化性の炭水化物は腸内細菌により分解され、ガスが発生される可能性があるからである。

BfRは、栄養に関して基本的に変化と多様性を推奨している。この方法により、常に予期しておくべき潜在的に健康に悪影響を及ぼす成分への一方的なばく露を避けることができる。同時に変化に富んだ食事は、様々な栄養素の包括的な供給にも役立つ。

**Q2: 葉、茎、皮、種子もスムージーに使えるか？**

A2: 種子、茎、皮など、通常は食用に供されない植物の部位が、スムージーに躊躇せず使用できるかどうかについては一概には言明できない。健康に悪影響を与える成分は、使用される植物のさまざまな部位にかなり異なるレベルで存在している可能性がある。よって、スムージーを作る際には、通常生で摂取される植物(部位)を使



用するようにする。例えば、セロリの茎が挙げられる。普段摂食されない植物の部位には、他の部位よりも高いレベルの残留農薬や環境由来の汚染物質が含まれている可能性があることに注意が必要である。残留農薬や一部の汚染物質には最大基準値が適用されるが、これは多くの場合、通常摂食される植物部位のみに設定され、監視されている。

**Q3. アンズの種子とビターアーモンドをスムージーに使用する際の留意点は？**

A3. ビターアンズの種子とビターアーモンドには、いわゆるシアノ配糖体（アミグダリン等）が含まれており、有毒なシアン化水素を放出する可能性がある。これを大量摂取すると体内で急性中毒を引き起こす。一方、少量であれば、人体で非常に効果的に解毒され、無害化される。BfRは、このためアンズの種子は一日2粒、ビターアーモンドは一粒以上摂取しないこと、さらに望ましいのは一切摂取しないことであると勧告している。子どもはこれらの種を全く摂取してはならない。

**Q4. 野生のハーブをスムージーに安全に使用できるか？**

A4. 自分で採取した野生ハーブをスムージーに使用する場合はいくつかの点に注意が必要である。特に、その植物について正確な情報を得る必要がある。野生ハーブの中には有害な物質を含んでいる場合があり、それらを摂取しないか、ごく少量しか摂取してはならない。例えば、ルリジサ(Borretsch)、フキタンポポ(Huflattich)、コンフリー(Beinwell)である。もう一つ危険は、混同するリスクである。ベアガーリック(Barlauch)をスズラン(Maiglöckchen)やイヌサフラン(Herbstzeitlose)の葉と混同したり、シャク(Wiesenkerbel)やセイヨウノコギリソウ(Wiesen-Schafgarbe)をドクニンジン(Geflecktem Schierling)と混同すると重篤あるいは致命的な中毒を起こす。

**Q5. グリーンスムージーに含まれる生のホウレン草は健康上安全か？**

A5. ホウレン草には生育条件によりさまざまな量の硝酸塩とシュウ酸が含まれている。後者はカルシウムなど、一部のミネラル成分と難溶性の化合物を生成する。そのため、シュウ酸を恒常的に多量に摂取すると、これらのミネラルの欠乏につながり、感受性の高い人では、腎臓、尿管、膀胱結石のリスクが高まる。硝酸塩自体は無害であるが、亜硝酸塩に変換される可能性もある。亜硝酸塩は、赤血球による酸素の運搬を阻害し、組織内で酸素の欠乏が引き起こされる可能性がある。シュウ酸や硝酸塩を多く含む生のホウレン草を毎日大量に摂取することで、これらの物質を健康に悪影響を与える量を摂取する可能性がある。硝酸塩に関しては、欧州連合(EU)内でホウレン草や生サラダに利用される野菜のようなさまざまな葉野菜において統一された最大基準値が適用されている。しかし、これらの食品は一般的に高い硝酸塩摂取量の一因となっている。一般に、BfRは変化に富んだ多様性のある食事を勧めている。こうすることで、潜在的に有害な物質への一方的なばく露を避けることができる。

Q6. スムージーは低カロリーのに適しているか？ (回答省略)

Q7. スムージーは常に新鮮な状態で準備する必要があるのはなぜか？ (回答省略)

Q8. スムージーに使用する果物や野菜は事前に洗う必要があるか？ (回答省略)

Q9. スムージーで満腹になるか？ (回答省略)

本 Q&A は以下より PDF として入手可能。

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/gruene-smoothies-worauf-zu-achten-ist.pdf>

地域 欧州

国・地方 ドイツ

情報源（公的機関） ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

情報源（報道） ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

URL

[https://www.bfr.bund.de/de/\\_gruene\\_smoothies\\_worauf\\_zu\\_achten\\_ist-313221.html](https://www.bfr.bund.de/de/_gruene_smoothies_worauf_zu_achten_ist-313221.html)