
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.298 2021/12/6

1 欧州委員会(EC)、EU市場向けの食品成分として二番目の昆虫の認可を公表(「食品安全総合情報システム」より)

12月3日、食品安全委員会が公表した標記システムに次の記事が掲載されている。

https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2021&from_month=11&from_day=6&to=struct&to_year=2021&to_month=11&to_day=18&max=100

欧州委員会(EC)は、*Locusta migratoria*(トノサマバッタ)を新食品(novel food)として市場投入することを認可した。昆虫の新食品としての最初の認可は、7月に採択された乾燥形態の黄色ミールワームに対するもので、今回はそれに続く二番目の認可となる。

*Locusta migratoria*は冷凍、乾燥形態及び粉末化した形態で利用可能であり、スナックや食品成分として多くの食品に配合して販売されることが意図されている。

当該認可は、申請企業が提出した用途のもとで、*Locusta migratoria*が安全であると結論付けた欧州食品安全機関(EFSA)による厳格な科学的評価の結果を受けて行われた。当該新食品を含む製品には、アレルギー反応を誘発する可能性を知らせる表示をする。

欧州委員会による当該認可は、申請が提出された加盟国の賛成票を9月に得たことを受けたものである。

国際連合食糧農業機関(FAO)は、様々な研究において、昆虫が脂肪、タンパク質、ビタミン、繊維質、ミネラルを多く含む栄養価の高い健康的な食料源であると認めている。世界で何百万もの人々によって毎日摂取されている昆虫は、Farm to Fork(農場から食卓まで)戦略のもとで、より持続可能な食料システムへの移行を促進することのできる代替タンパク質源として特定された。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05720470378>