

---

## 食肉科研/行政情報等発信サービス

---

No.365 2023/7/25

### 1 「食品安全総合情報システム」公表

7月4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=2023&from\\_month=6&from\\_day=3&to=struct&to\\_year=2023&to\\_month=6&to\\_day=16&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=6&from_day=3&to=struct&to_year=2023&to_month=6&to_day=16&max=100)

米国食品医薬品庁(FDA)は6月15日、非加熱喫食用(RTE)ディップ・スプレッド類の検査業務に関する概要報告書を公表した。概要は以下のとおり。

FDAは、多種類の冷蔵RTEディップ・スプレッド類の商品を収集、検査した検体採取業務の調査結果を公表した。当該業務では、食品の安全性を積極的に確保し、不良である(adulterated)製品を市場から排除するというFDAの継続的な取り組みの一環として、これらの製品中のサルモネラ属菌及びリステリア菌(*Listeria monocytogenes*)の存在について推定することを目的とした。

2020年には1億9,000万人以上の米国人が冷蔵RTEディップ・スプレッド類を購入した。植物ベースの食事の人気や持ち運び可能な(on-the-go)包装の利便性が高まるにつれ、これらの製品に対する消費者の需要も高まり続けている。

FDAは2021年3月から2022年1月にかけて、ゴマ、野菜、チーズ、及び海産物等の原材料を含む、多種類の冷蔵RTEディップ・スプレッド類の商品から合計747検体を収集、検査した。FDAは、フムス(訳注:ひよこ豆ペーストの料理)1検体中からサルモネラ属菌を、チーズのディップ・スプレッド3検体中からリステリア菌を検出した。FDAはそれら製品の製造業者と緊密に連携して、汚染された製品を市場から排除した。

リステリア菌又はサルモネラ属菌に汚染されたディップ・スプレッド類は、重大な公衆衛生上のリスクを引き起こす可能性があり、過去数年間にわたり複数のリコールに関連している。この業務が実施された理由は、2017年度から2020年度にかけて、リステリア菌又はサルモネラ属菌に汚染されたフムス製品のリコールが5件、複数種類のディップ商品のリコールが6件、発生したことである。

この業務の調査結果は、RTEディップ・スプレッド類の加工業者やそのサプライチェーンのその他の業者が、FDAの現行適正製造規範(CGMP)、ハザード分析、及びヒト用食品に関するリスクに基づく予防管理規則に(該当する場合は)準拠する必要があることを強調するものである。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu06080290105>

## 2 アスパルテームに関するQ&Aを更新

7月19日、食品安全委員会は標記Q&Aの更新を公表した。その内容は次のとおり。

甘味料のアスパルテームについて、世界保健機関（WHO）傘下の一機関である国際がん研究機関（IARC）が発がん性を、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）が実際に摂取した際の健康への影響を評価し、その結果を2023年7月14日、公表しました。IARCは、アスパルテームの発がん性をグループ2Bに分類、JECFAは前回（1981年）の評価の際に設定した許容一日摂取量（ADI）を変更する理由はない、としました。

アスパルテームへの社会の関心が高いことから、食品安全委員会は、IARCやJECFAが行った評価について、その結果や意味をQ&A形式で整理し、情報提供することにしました。

[https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo\\_map/aspartame.html](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/aspartame.html)

## 3 CSF（豚熱）について更新

7月24日、食品安全委員会は標記情報の更新を公表した。その内容は次のとおり。

平成30年9月9日、岐阜県の養豚農場において、家畜伝染病であるCSFの患畜が確認されたとの発表が農林水産省から行われ、その後、複数の県でCSFの発生が確認されています。

農林水産省によれば、感染豚の肉が市場に出回ることはありません。

CSFは、豚、いのししの病気であり、人に感染することはなく、仮にCSFにかかった豚の肉や内臓を食べても人体に影響はありません。

(参考)

- ・ウイルスにはそれぞれ感染しやすい動物があり、CSFウイルスは、豚やいのししなどのイノシシ科動物に感染するウイルスです。インフルエンザウイルスのように、もともと幅広い動物種に感染しやすい性質を持っているウイルスもありますが、CSFウイルスは、人には感染しないウイルスです。
- ・CSF：Classical Swine Fever

<https://www.fsc.go.jp/sonota/csf/>