

OMIC Food Safety Newsletter No. 558 July 8, 2022

日本の食品安全情報をタイムリーに日本語とタイ語で解説するニュースレターです。

★ 今週のトピックス（日本の厚生労働省からの情報）

1. 最近の検査命令における追加実施項目

(2022年6月中旬)

通知	対象食品 (含加工食品)	検査項目	区分	備考、参照 URL
6/17	英国産 ピスタチオナッツ	総アフラトキシン	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000952538.pdf 基準値 10 µg/kg - ppb

※検査対象条件等詳細につきましては、参照 URL をご確認ください。

★ RASFF マンスリーレポート

EU におけるタイ産品の違反状況

(2022年6月中旬～下旬)

日付	届出国	届出理由	通知タイプ
6/17	イタリア	イカからカドミウムの検出	Information notification for attention
6/23	ドイツ	即席麺のスパイスミックスからエチレンオキシドの検出と製品ラベルの欠陥	Information notification for follow-up

★ 食品中のエチレンオキシドの健康リスクについて（ドイツ連邦リスク評価研究所の情報）

ドイツ連邦政府の監視当局は、ゴマ、スパイス類又は食品添加物などの様々な食品や食品原料からエチレンオキシド（E0 と略記）とその変換生成物である 2-クロロエタノール（2-CE と略記）を残留物として検出しています。E0 は変異原性及び発がん性のある物質であり、食品生産における使用が禁止されています。2-CE はドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）による予備的リスク評価の対象となり、データギャップが大きいため、2-CE のリスクは E0 のリスクと同等と評価されました。BfR は E0 について FAQ を纏めています（以下に幾つかを抜粋しています）。

エチレンオキシドとは何ですか？

E0 は無色で引火性が高く、非常に反応性の高い気体で、甘い匂いがあり細菌、ウイルス、真菌を死滅させ、特に環境中や作物中で 2-CE に変換されます。この変換は比較的速く、通常、2-CE のみが植物及びそれに由来する食品から検出されます。一方、2-CE はかすかな甘い匂いをもつ無色の液体です。

2-CE の発生源は何ですか。エチレンオキシド以外にも食品へ混入する可能性がありますか？

痕跡程度の 2-CE、すなわち定量限界程度では、製造中の交差汚染など、エチレンオキシド処理以外の原因も考えられます。他の塩素含有化学物質から 2-CE が生じる可能性もあります。

エチレンオキシドは以前にどこで使用され、現在どこで使用されていますか？

E0 はかつて植物保護製剤や消毒剤として使用されました。植物保護製剤への E0 の使用は、ドイツでは 1981 年まで、他の欧州連合（EU）では 1991 年まで許可されました。さらに、輸送及び保管中に真菌や細菌から食品や動物飼料を保護するために、2011 年まで EU で食品及び動物飼料の燻蒸消毒に使用されることもありました。2011 年以降、すべての食品と飼料への使用が禁止されました。現在、殺生物剤製品への E0 の使用は、医療器具の滅菌など食品部門以外の消毒及び滅菌の分野でのみ許可されています。

※詳細は下記 URL を御覧ください。

https://www.bfr.bund.de/en/health_risk_of_ethylene_oxide_in_food-299508.html

※次号の OMIC Food Safety Newsletter No. 559 の発行は、2022 年 7 月 22 日とさせていただきます。

発行者： 海外貨物検査株式会社 バンコク支店 <http://omicbangkok.com/>

問合せ： (タイ語) kongsak@omicnet.com (日本語) lab.th@omicnet.com

ニュースレターバックナンバー： (タイ語) <http://omicbangkok.com/th/download/2>

(日本語) <http://omicbangkok.com/en/download/2>

食の安全ウェブサイト： (日本語) <http://www.omicfoodsafety.com/>