

## 食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2019 (2019. 07. 24)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

### <注目記事>

#### 【EFSA】 大量のデータを評価するため糖類の意見の期限延長

欧州食品安全機関（EFSA）は、2017年に依頼された食事由来の糖類に関する科学的助言の作成について、当初の予定よりも延期することを発表した。これは、2018年のパブリックコメント後に評価に含まれる研究が拡大したためであり、著しい進歩が見られたものの、非常に多くの研究評価のための時間が必要になったことによる。EFSAは、入手可能なデータで、可能であるなら、糖類/ 添加糖/ 無糖の耐容上限摂取量を設定しようと試みている。この作業の2021年の最終化を視野に入れて、2020年末にパブリックコメント募集案を用意することを目指している。

\*ポイント： 2015年のWHOガイドライン発表以来、現在も遊離の糖の摂取に関する各国政府の新たな対応が時々報告されています。EFSAは2010年に砂糖を含む炭水化物と食物繊維の食事摂取基準（DRV）についての助言を提示しましたが、その時は根拠不十分で添加される糖の上限量を設定できませんでした。その後、新しい科学的根拠が明らかになってきたことやWHOの助言を受けて、2017年に改めて糖類の摂取に懸念されている様々な健康影響を考慮して上限量を設定することになりました。EFSAの科学的助言が決定したら、糖類の摂取に関するEU全体としての方針が提示されることでしょう。

#### 【ANSES】 食用植物と有毒植物：採集時の混同を避ける

死亡事例2件（ドクゼリ、トリカブト各1件）を含む数件の重症中毒の報告を受けて、フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）と中毒管理センターネットワークは有毒植物と食用植物の誤認リスクに注目している。有毒植物には食用植物と似ているものがあり、野生のものだけでなく庭や菜園でも混同されることがある。2012年以降、ANSESは中毒管理センターからの報告を集めるトキシコビジランス計画を通して年間250件以上の植物の誤認事例を記録しており、2018年までの間に1,872事例の植物の誤認が記録されていた。昨年5月には、中毒管理センターがイヌサフラン(*Colchicum autumnale*)とラムソン(*Allium ursinum*)、あるいは多年生ネギ(*Allium polyanthum*)とを間違えた20件の中毒事例を報告した後に、フランス東部地域保健局が警告を発した。

\*ポイント： 日本でも4、5月頃になると有毒植物を食べられる植物と誤認したことによる食中毒が報告されています。日本では近年はスイセン、バイケイソウ、イヌサフランを原因とする事例が多いですが、フランスでは球根（不特定）、トチの実、非食用カボチャ、サトイモ科植物を原因とする報告が多いようです。年間250件以上の事例が報告されているのは、もともとの発生件数も多いのかもしれませんが、トキシコビジランス計画の効果が大きいでしょう。それと、ANSESの助言に「採取した植物の写真を撮っておこう」というのがありました。これは中毒が発生した時の原因究明に非常に役立ちますので、今後の注意喚起に取り入れると良いと思いました。

#### 【FAO/WHO】 Codex

2019年7月8日～12日、スイス・ジュネーブにて第42回総会(CAC: Codex Alimentarius Commission)が開催された。報告書が公開されている。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. 世界の飢餓は3年経ってもまだ減らず肥満はなお増え続けている—国連報告
2. WHO/欧州地域事務所の研究はベビーフードの砂糖が多く赤ちゃんに不適切にマーケティングされていることを発見
3. 国際がん研究機関（IARC）

### [【FAO】](#)

1. 今後10年、農業生産増加は食糧価格を低く維持し続けるだろうが多くの不確実性がある
2. 食品と農業に関連するSDG指標の前進を追跡する
3. Codex

### [【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 粒度分布のパラメーター追加に関する二酸化チタン(E171)のEU規格の改訂案に関する科学的意見
2. 遺伝子組換え関連
3. 生態毒性学において一般的に繰り返される問題に関する農薬ピアレビュー会議の結果
4. 香料グループ評価
5. 農薬関連
6. 大量のデータを評価するため糖類の意見の期限延長

### [【FSS】](#)

1. Loch Lomond Brewery は過度な炭酸化のため、危害になる可能性があるとしてペールエール3製品をリコール措置

### [【PHE】](#)

1. ベビーフード業界はより良い製品と明確な表示が必要

### [【NHS】](#)

1. Behind the Headlines

### [【ASA】](#)

1. ASA 裁定

### [【BfR】](#)

1. ミルクのマイクロRNA：健康リスクはありそうにない
2. 国の研究所の科学的研究にも著作権はあてはまる
3. オーダーメイド遺伝子：消費者はどう考える？

### [【RIVM】](#)

1. 農地や畜産用地にPFASを含む土壌や浚渫土壌を使う場合の土壌リスク限度

### [【ANSES】](#)

1. 食用植物と有毒植物：採集時の混同を避ける

### [【FSAI】](#)

1. 未認可物質のTHCのため、EUPHORIA CBD Full Spectrum Oil製品のリコール措置

### [【FDA】](#)

1. FDAは塩化カリウムの別名に関するガイダンスの意見募集期間を延長
2. 熱帯低気圧Barryによる洪水地域の食糧生産者向けリソース
3. FDAの新しい歴史展示で過去から未来を考える
4. キシリトールには（肉球は）触らない；イヌにとって危険
5. 警告文書

### [【USDA】](#)

1. APHIS は遺伝子組換え(GE)小麦の検出について更新情報を提供
2. 加工肉や家禽製品に、これらを頻繁に食べると結腸がんのリスクが上がるという警告を表示することを要求する CSPI からの請願への FSIS の最終対応
3. フードデータセントラル

#### 【FTC】

1. FTC は Gerber Products 社に対して規定命令和解を認める

#### 【CFIA】

1. CFIA クロニクル-2019 年夏
2. カナダ政府は不純なハチミツ約 12,800 kg がカナダ市場に流入するのを防ぐ
3. 食品安全性検査報告
4. 食品リコール警告 - 特定の太平洋カキは麻痺性貝毒の中毒を引き起こすマリンバイオトキシンのため安全でない可能性がある

#### 【FSANZ】

1. カフェイン粉末とカフェイン含量の多い食品の安全性
2. 乳幼児用食品中オリゴ糖に意見募集

#### 【APVMA】

1. スプレードリフト

#### 【TGA】

1. 一般に広告する場合の「natural (天然)」表示
2. 州及び地域政府はオーストラリアでのフッ素添加飲料水を引き続き規制する
3. 成分ガイドライン：レスベラトロール
4. 殺菌剤、滅菌剤、衛生用製品

#### 【香港政府ニュース】

1. メカジキのサシミに基準値超過の水銀を検出
2. 上海ヌードルに基準値超過の保存料を検出
3. 食品安全センターは淡水ハタにマラカイトグリーンを検出
4. 違反結果

#### 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 「食品の基準及び規格「一部改訂告示（案）行政予告
3. 偽のボスウェリア (Boswellia) その他加工品、固形茶製品の摘発
4. 消費者が好きな組み合わせで健康機能食品の小分け・包装を可能に
5. 食品医薬品安全処 - 韓国消費者院、危害情報活用のための業務協約を締結
6. 食品医薬品安全処、「脱毛」効能標榜製品広告の点検結果を発表
7. 夏の高温多湿の天候にカビ毒素注意して下さい
8. 「健康機能食品の基準及び規格」の一部改訂告示（案）行政予告
9. 回収措置

#### 【FSSAI】

1. メディアから：ジャンクフードには警告表示が必要

#### 【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMED-mail) 硫化水素 フランス：(ブルターニュ) 致死 アオサ
- ・ (ProMED-mail) 有毒藻類-カナダ：(ニューブランズウィック) 犬
- ・ (ProMED-mail) 殺鼠剤中毒-ノルウェー：アカギツネ
- ・ (EurekAlert) 依存や痛みの治療に使われているハーブサプリメントは安全でないことが研究者によって発見された
- ・ (EurekAlert) 中国の塩摂取量は過去 40 年間世界で最も高い部類

---

● 世界保健機関（WHO : World Health Organization） <http://www.who.int/en/>

## 1. 世界の飢餓は3年経ってもまだ減らず肥満はなお増え続けている－国連報告

World hunger is still not going down after three years and obesity is still growing – UN report

15 July 2019

<https://www.who.int/news-room/detail/15-07-2019-world-hunger-is-still-not-going-down-after-three-years-and-obesity-is-still-growing-un-report>

－世界では8億2000万人が飢えている－

2018年には8億2000万人が食べるものが十分ではなく、前年の8億1,100万人より増えている3年連続の増加である。これは2030年までに飢餓を無くすという持続可能開発目標を達成するためには膨大な努力が必要であることを強調する。本日発表された世界の食糧安全保証と栄養の状態の最新版。

### 重要な事実と数字

- ・ 2018年の世界の飢餓人口は8億2,160万人（あるいは9人に1人）、アジアで5,139万人、アフリカで2,561万人、ラテンアメリカとカリブで425万人
- ・ 中程度から重度の食糧不足は20億人（26.4%）
- ・ 低体重で生まれる赤ちゃんは2,050万人（7人に1人）
- ・ 発育阻害（年齢に対して身長が低い）の5才未満は1億4,890万人（21.9%）
- ・ 衰弱（年齢に対して体重が少ない）の5才未満は4,950万人（7.3%）
- ・ 過体重（年齢に対して体重が多い）の5才未満は4,000万人（5.9%）
- ・ 過体重の就学年齢の子どもや青少年は3億3,800万人
- ・ 肥満の成人は6億7,200万人（13%あるいは成人8人中1人）

## 2. WHO/欧州地域事務所の研究はベビーフードの砂糖が多く赤ちゃんに不適切にマーケティングされていることを発見

WHO/Europe studies find baby foods are high in sugar and inappropriately marketed for babies

Brussels, Belgium, 15 July 2019

<http://www.euro.who.int/en/media-centre/sections/press-releases/2019/whoeurope-studies-find-baby-foods-are-high-in-sugar-and-inappropriately-marketed-for-babies>

WHO/欧州地域事務所の二つの研究は、ベビーフードの多くが6か月未満の乳児に適すると不正確に宣伝されており、多くが砂糖の量が不適切に多いことを示す。

WHOが長い間変わらず助言しているのは、子供は6か月まで母乳のみで育てるべきである、である。2016年の乳幼児への不適切な食品の宣伝を終わらせることについてのガイドでは市販の離乳食は6か月未満の乳児には広告すべきではないと述べている。

WHO 欧州事務所はオーストリア、ブルガリア、ハンガリー、イスラエルの市販ベビーフードや飲料 7,955 点のデータを評価した。4 つの都市で 28~60%が 6 か月未満の乳児に適していると宣伝されていて、これは EU の法律では認められているが WHO の母乳代用品広告基準を守っていない。また 3 都市では半分以上の製品がカロリーの 30%以上が砂糖であった。

### 3. 国際がん研究機関 (IARC)

IARC は Mutographs プロジェクト年次会合を主催

IARC hosts annual meeting of Mutographs project

8 July 2019

<https://www.iarc.fr/news-events/iarc-hosts-annual-meeting-of-mutographs-project/>

2019 年 7 月 11-12 日、IARC の遺伝学部門が Mutographs プロジェクト年次会合を主催する。Mutographs プロジェクトは 5 大陸にわたる異なるがんの原因を遺伝子変異研究から理解することを目指す。がんの遺伝子変異指紋とがんの原因を結びつけ、異なる地域のがんの違いを理解する試みである。

---

### ●国連食糧農業機関 (FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations)

<http://www.fao.org/>

#### 1. 今後 10 年、農業生産増加は食糧価格を低く維持し続けるだろうが多くの不確実性がある

Agricultural output growth to keep food prices low over the coming decade, but many uncertainties are ahead

8 July 2019,

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1200877/icode/>

OECD-FAO 農業展望 Agriculture Outlook 年次報告書発表。

#### 2. 食品と農業に関連する SDG 指標の前進を追跡する

Tracking progress on food and agriculture-related SDG indicators

<http://www.fao.org/sdg-progress-report/en/>

持続可能な開発目標 (SDG) のうち、2「飢餓をゼロに」、6「安全な水とトイレを世界中に」、14「海の豊かさを守ろう」、15「陸の豊かさも守ろう」に関連したデジタルレポート。

### 3. Codex

● コーデックス基準とガイドラインは人々の健康的な食生活と安全な食品を確保するた

## めに重要

Codex standards and guidelines critical in ensuring people have healthy diets and safe food

08/07/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1201057/>

2019年7月8～12日の第42回コーデックス総会において、各国代表を歓迎して Tedros Adhanom Ghebreyesus WHO 事務局長が「56年にわたり、コーデックス委員会は消費者の健康を守り、食品貿易における公正を確保するために必須の役割を果たしてきた」と述べた。

(以下略)

### ● CAC42 で新規規格が採択された

New standards adopted at CAC42

10/07/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1201334/>

#### Step 8 で採択された主な規格

- ・ 乾燥ニンニクの規格
- ・ 油の規格：アーモンド油、亜麻仁油、ヘーゼルナッツ油、ピスタチオ油、クルミ油、オレイン酸の多いパーム油
- ・ 食品添加物の和解、地域による多様性について
- ・ 残留農薬の最大基準、記録的短時間で
- ・ 3-モノクロプロパン 1,2-ジオール及びグリシジルエステル類の低減に関する実施規範

#### 主な新規作業

アレルギー表示、インターネット販売/E-コマース、乳幼児用食品を含む一部の穀類及び穀類製品中のアフラトキシン最大基準値、MRL 設定から除外可能な公衆衛生上の懸念の低い化合物についてのガイドライン、牛肉・未殺菌乳及び未殺菌乳由来のチーズ・葉物野菜・スプラウト類における志賀毒素産生性大腸菌(STEC)管理のガイドライン作成、など。

詳細は総会ウェブサイト（下記）を参照。

\* CAC42 専用サイト

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CAC&session=42>

\* CAC42 報告書

[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-42%252FReport%252FREP19\\_CACe\\_Final.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-42%252FReport%252FREP19_CACe_Final.pdf)

- **FAO/WHO 食品管理システム評価ツール**

FAO/WHO Food Control System Assessment Tool

15/07/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1201886/>

CAC42 の能力構築イニシアチブサイドイベントの紹介。FAO 及び WHO 代表は、このツールは関連のコーデックス文書の理解を深め、自国におけるコーデックス規格の適用を可能にする上で重要だと強調した。FAO/WHO 食品管理システム評価ツールでは、いくつかの地域を横断的に選択された多くの国での試行が示されている。

- **規格をより啓発するためのコーデックス戦略**

Codex strategy to drive greater awareness of standards

16/07/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1201945/>

コーデックス委員会は 2020～2025 年の新しい戦略計画を採択した。この計画は政府などによるコーデックス規格の使用を促進することに新たな力点を置く。

活動の計画と実行支援のための作業を、6 つのコーデックス地域において 2019 年 9 月から開催される FAO/WHO 調整部会会合の初めに開始する予定である。地域レベルでの作業は、新しい戦略期間の初期に明確な作業計画にできるよう課題を抽出するために執行委員会に報告される予定である。

---

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

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

1. **査察報告書**

- **フランスーそのまま喫食可能な食品の生産に関する公的管理評価**

France—Assess the official controls on the production of ready-to-eat food

27/06/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4143](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4143)

2018 年 9 月 10～21 日にフランスで実施した、そのまま喫食可能な食品に適用される EU 食品衛生要件を遵守するための管理状況を評価するための査察。動物由来のそのまま喫食可能な食品の生産施設の公的管理は大部分が包括的な手順に従って適切に組織、実行されている。管理は違法の確認には効果的だが、フォローアップや法執行には効果的ではない。

特定分野の管理対象が違法の検出を妨げる場合もあり、広範な教育や支援の必要性への対処にも課題がある。管轄機関、食品企業経営者、消費者に向けた、コンプライアンスを促進し、食品由来アウトブレイクを減らすための手段が整っている。

- **メキシコ—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質**

Mexico—Residues and contaminants in live animals and animal products

10/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4150](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4150)

2018年11月20～29日にメキシコで実施した、牛と牛肉/製品の残留物と汚染物質、ホルモン無添加の牛肉分離システム(分割システム)の機能、動物用医薬品の公的管理、EU市場の牛肉及び牛肉製品生産用のEU公衆衛生条件への食品企業従事者の遵守確認のための、公的管理の効果を評価するための査察。残留モニタリング計画の効果は、実施や研究所の実績ではマイナーな欠点で弱められているが、動物用医薬品の包括的な処方システムや流通や使用に関する効果的な公的管理が整っているため、残留違反のリスクは低い。EU輸出用に登記された屠殺場や切断施設の一般的な衛生状態は修正が必要な欠点があるが、原則として満足できる。

- **トルコ—汚染物質**

Turkey—Contaminants

10/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4151](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4151)

2018年11月19～29日にトルコで実施した、EU輸出用乾燥イチジクのアフラトキシン汚染の管理システムを評価するための査察。2012年に実施した以前の査察の助言への対処行動も評価した。概して、トルコはEU輸出用乾燥イチジクのアフラトキシン汚染を管理するのに必要な法的及び組織的枠組みがある。公的機関と生産分野や販売分野の多くの関係者が、農場レベルで乾燥イチジクのアフラトキシン汚染を予防し低減するための優良農業規範の研究と実行を推進し続けている。加工や流通部門の優良製造規範を推進するアプローチはない。サンプリングや衛生証明書の発行に関する地方の管轄機関の管理手段に欠点があり、調査も必ずしも十分なわけではない。HACCP計画(及び関連する自己検査)の有効性も、再発や通知数の多さについて問題にされていない。

- **管理団体—メキシコで活動する認可管理団体が適用するオーガニック生産基準と管理措置**

Control Body—organic production standards and control measures applied by a recognised Control Body operating in Mexico

05/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4147](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4147)



2019年3月12～19日に実施した、メキシコの認可管理団体が適用したオーガニック生産基準と管理手段の適用を評価するための査察。メキシコの査察は管理団体本部の机上査察で補完された。管理団体は認定された全ての事業者を対象とする適切な管理システムを文書化しており、このシステムで、契約中の全ての事業者が毎年点検されることや、追加検査やサンプリングのために十分な数の事業者が選ばれていることが確認されている。リスクの高い事業者が必ずしもサンプリングや追加訪問を受ける必要がないので、これが適切な管理システムの効果を下げている。さらに、検査が不適合の検出に最適な時期に実施されていない。転化期間の適時的認識のための逸脱などの多くの生産規則は十分実行されていない。

- **管理団体—ペルーで活動する認可管理団体に適用されるオーガニック生産基準及び管理手段**

Control Body—organic production standards and control measures applied by a recognised Control Body operating in Peru

10/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4149](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4149)

2019年1月21～30日に実施した、ペルーで活動する認可管理団体に適用されるオーガニック生産基準及び管理手段の適用を評価するための査察。査察は立ち入り検査とペルー支社の机上調査から成る。管理団体が実施する管理システムは、年一回の検査、追加検査、リスクのレベルに基づいたサンプリングに十分数の管理者が選ばれていることが確認されている。検査は概して満足のものである。だが、全ての検査が事前に告知され、管理の効果を弱めている。生産規則や管理手段のいくつかは効果的に適用されていない。変換期間の短縮のための申請の多くが関連条件を満たす十分な証拠なく管理団体に承認された。

- **ブルガリア—食品改良剤（注：食品添加物のこと）**

Bulgaria—Food improvement agents

03/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4145](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4145)

2019年3月12～20日にブルガリアで実施した、食品改良剤のEU法の条件を実行するための公的管理システムを評価するための査察。ブルガリアの公的管理は、最終消費者向けにデザインされた食品改良剤のサンプリングと分析、及び正しい使用条件や表示条件を確認する現場の管理からなる。公的管理は、査察官が食品改良剤の適切な使用を公式に検証するのに必要な条件を満たせる手続きに支えられている。食品企業は法的条件に従うために追加的支援を行っている。国の施行措置システムは適切である。標準的な管理手段にいくつか欠点を認めているが、成分や純度基準に関する完全な検査に関しては明確さが欠けており、ある程度、公的管理の一貫性に影響を与えている。

- **ギリシャ—食品改良剤**

Greece—Food improvement agents

15/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4155](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4155)

2019年1月29日～2月7日までギリシャで実施した、食品改良剤に関するEUの法的要件の実行についての適切な公的管理システムを評価するための査察。食品改良剤の生産、取引、使用に関する公的食品管理システムはEU法に従っていることが確認できた。公的管理は検査官が食品改良剤の適切な利用を正式に確認する条件を満たせるよう手段やガイドラインに支えられている。一貫性を確認するための純度基準に関しては、いくらか微調整が必要である。

- **ウクライナ—家禽肉及びその製品**

Ukraine—Poultry meat and products derived therefrom

03/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4146](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4146)

2019年1月29日～2月8日までウクライナで実施した、EU輸出用家禽肉とその製品の公的管理システムの、以前の査察の助言に応えた行動の実践を評価するための査察。管轄機関の職員の知識量、公的管理の実践と効果、施設のEU規則の遵守などが著しく改善したことが分かった。中央管轄機関が新たな法律や、より頻繁に検査するリスクに基づく公的管理システムを制定したため、地域管轄機関の権限を制限する法的障害は撤廃される。EU条件を遵守している施設だけが認証されているわけではないため、違法施設は頻繁に一時停止れる。しかし、この一時停止工程は、申請の一貫性に影響を与える可能性がある。

- **アイルランド—飼料添加物、その成分とトレーサビリティ**

Ireland—Feed additives, their ingredients and traceability

01/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4144](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4144)

2019年3月25日～4月3日までアイルランドで実施した、飼料添加物とその製品成分の公的管理を確認するための査察。アイルランドでは、公的飼料管理計画（検査とサンプリング）は、一般的によく行われている検査でリスクに基づき、管理者の関連する法律条件の実践を適切に確認できている。違法の確認やフォローアップ後の管轄機関の行動は包括的で、管理者が欠点を改善していることを十分確認できる。だが、欠点を含むいくつかの要素に効果が弱められている。

- **マルタ—水産物**

Malta—Fishery products

11/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4152](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4152)

2019年3月5～15日にマルタで実施した、管轄機関による公的管理がEU法の条件にかなっているか、水産物関連の食品法がどの程度効果的に正しく実施されているかを評価するための査察。特に一次生産に関しては、2018年以前には実施されておらず、管理チェックリストを含む文書化された手順はごく最近導入された。管轄機関が登録船舶や水揚げに関するデータを利用できず、一次生産の管理は妨げられている。管轄機関はEU法で承認を必要とする船(冷凍庫、漁業母船、冷凍船)のリストの、修正された及び最新の情報を提供する立場にない。水産養殖や水揚げ地点の監視は同様に制限されているか存在していない。ヒスタミン、寄生虫、官能特性(鮮度)に必要な検査が実施されていないため、水産物の公的管理自体も重要な欠点を示している。

#### ● ベルギー—動物の輸入に関する公的管理

Belgium—Official controls on imports of animals

15/07/2019

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4156](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4156)

2019年1月29日～2月8日までベルギーで実施した、動物の積送品と、動物及び非動物由来製品の公的管理を評価するための査察。この査察では認可されている7か所の国境検査所(BIPs)や入国検査所(DPEs)、輸入検査所(DPIs)の施設、設備、衛生状態の遵守を評価した。EU輸入用の動物と動物及び非動物由来製品の公的管理を実行するための適切な枠組みが設定されている。特別な輸入条件に従う商品を含む動物と動物及び非動物由来製品の輸入管理はEU規則に従っており、遵守した積送品だけがEU域に搬入されていることを確認できた。動物の病気がEUに入るリスクを下げるために、旅行者の個人手荷物や小包郵便に動物由来製品が存在することに関して、税関と協力した特別管理が含まれている。高濃度の農薬を対象としたより厳重な検査も含まれている。

## 2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

2019年第28週～第29週の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

\* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過 (例外あり)

\* RASFFへ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

ドイツ産有機ヘンプオイルの多環芳香族炭化水素(PAH4の合計: 22.6 µg/kg)、トルコ産クロアチアとベルギー経由竹製カップからのホルムアルデヒド(17.5 mg/kg)及びメラミン(最大 3.7 mg/kg)の溶出、中国産子供用竹繊維製食器セットからのメラミンの溶出(3.2 mg/kg)、トルコ産オーストリア経由オレガノのピロリジジナルカロイド(15852 µg/kg)、スペイン産解凍真空パックメカジキロインの水銀(2.11 mg/kg)、パキスタン産アプリコットカーネルのシアン化物高含有(2800 mg/kg ; 2950 mg/kg)、スペイン産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン、スペイン産ホットパプリカパウダーのオクラトキシン A (31.1 µg/kg)、スペイン産海藻サラダのヨウ素高含有(82 mg/kg)、スペイン産解凍真空パックメカジキロインの水銀(1.27 mg/kg)、チェコ共和国産ブルーポピーシードのモルヒネ高含有(モルヒネアルカロイドの合計: 172 mg/kg)、スペイン産ドイツ経由フードサプリメントが原因と疑われる食中毒、香港産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、ラトビア産缶入りオイル漬ニシンのベンゾ(a)ピレン及び多環芳香族炭化水素(PAH4の合計: 77.9 µg/kg)、中国産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、中国産ギリシャ経由磁器製の皿からの鉛の溶出(0.83; 0.88; 0.85; 1.08; 0.74 mg/dm<sup>2</sup>)、フランス産生きたホントマキガイの下痢性貝毒(DSP) (181.1 µg/kg)、英国産煎った大麦麦芽粉のオクラトキシン A (16 µg/kg)、モロッコ産チルドアンチョビフィレマリネのヒスタミン(1226.2 mg/kg)、など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

イタリア産チルドタイセイヨウヤイト (*Euthynnus alletteratus*) の水銀(2.7 mg/kg)、キプロス産ジャガイモのホスチアゼート(0.062 mg/kg)、イラン産香港で発送した煎ったピスタチオのアフラトキシン(B1 = 153; Tot. = 177 µg/kg)、ウクライナ産ピーナッツ入りキャラメルキャンディのアフラトキシン(B1 = 29.6; Tot. = 36.5 µg/kg)、産出国不明ガラスのマグからのカドミウム(13 mg/item)及び鉛(190 mg/item)の溶出、フランス産チルドイワシフィレのヒスタミン(1700 mg/kg)、トルコ産オレガノのピロリジジナルカロイド(10526 µg/kg)、スペイン産チルド真空パックキハダマグロロインの水銀(1.57 mg/kg)、トルコ産ハーブティーの未承認物質シブトラミン(6920 mg/kg)及びフェノールフタレイン(78.5 mg/kg)、スペイン産チルドタイセイヨウヤイトの水銀(1.60 mg/kg)、トルコ産オレガノのピロリジジナルカロイド(13641 µg/kg)、パキスタン産パーミセリのアルミニウム高含有(35 mg/kg)、モーリシャス産パイナップルのエテホン(2.8 mg/kg)、トルコ産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、エクアドル産チルドヒマワリ油漬マグロが原因と疑われる(ヒスタミン)食品由来アウトブレイク、アルゼンチン産チルドビーフのアザペロン(6.7; 7.1 µg/kg)未承認、メキシコ産マンゴーのエテホン(1.3 mg/kg)、ギリシャ産チルドメカジキの水銀(2.3 mg/kg)、インド産芳香植物浸出液のオクラトキシン A (478.1 mg/kg)、中国産香港で包装したアプリコットカーネルのシアン化物高含有(72.8 mg/kg)、インド産チルドモリンガ(ドラムスティック)の未承認物質モノクロトホス(0.97 mg/kg)、など。

#### フォローアップ用情報 (information for follow-up)

インド産ドイツ経由バスマティ米の未承認物質トリシクラゾール(0.082 mg/kg)、ベルギー産原料フランス産チルド豚肉のペニシリン(>125 µg/kg)及びジヒドロストレプトマイシ

ン(> 1250 µg/kg)、オランダ産動物用 CBD オイルの未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、産出国不明動物用 CBD オイルの未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、オーストリア産飼料用 CBD 抽出物の未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、英国産フードサプリメントの未承認物質 *N*-アセチルシステイン(1400 mg/日 ; 最大 1500 mg/日)、スペイン産チューインガム・チョコレート・浸出液の未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC)及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、ドイツ産キッチンナイフからのクロム(4.8; 5.3; 5.2 mg/kg)及びニッケル(0.9; 0.99; 1.0 mg/kg)の溶出、産出国不明ドイツ経由ホットパプリカ粉の照射非表示、イタリア産冷凍及びチルドポークのスルファジメトキシム(190.4 µg/kg)、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

バングラデシュ産グアバ飲料の亜硫酸塩高含有(45 mg/l)、中国産未承認遺伝子組換え (CaMV 35S 存在 ; 35s Promoter) 有機玄米麺、アルゼンチン産ゆでピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 2.9 / B1 = 8.2; Tot. = 14 µg/kg)、セネガル産ピーナッツペーストのアフラトキシン(B1 = 104; Tot. = 140 µg/kg)、インド産ピーナッツチッキ(固めた菓子)のアフラトキシン(B1 = 3 µg/kg)、米国産殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 30; Tot. = 33 µg/kg ; B1 = 65.05; Tot. = 71.47 µg/kg)、インド産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 8.6; Tot. = 9.7 µg/kg)、ドミニカ共和国産ナスの未承認物質カルボフラン(0.016 mg/kg)、イラン産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 8.15; Tot. = 18.18 µg/kg)、ボリビア産鳥餌用ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 27.8 µg/kg)、スリランカ産砕いたチリのアフラトキシン(B1 = 11.6 µg/kg)、米国産殻剥きアーモンドのアフラトキシン(B1 = 25.63 µg/kg)、米国産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 33.8; Tot. = 36.3 µg/kg)、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 42.1; Tot. = 46.8 mg/kg)、スーダン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 781; Tot. = 975 µg/kg ; B1 = 7.3; Tot. = 8.1 µg/kg)、タイ産チリペッパーのメタラキシル(1.83 mg/kg)・アセタミプリド(1.47 mg/kg)・未承認物質カルベンダジム(11.3 mg/kg)、フィプロニル(0.34 mg/kg)及びトリアゾホス(2.17 mg/kg)、インド産カイエンヌペッパー粉のアフラトキシン(B1 = 11.1; Tot. = 11.6 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 21; Tot. = 29 µg/kg)、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 13.5; Tot. = 15.5 µg/kg)、パキスタン産ハーブティーの未承認物質ペルメトリン(0.33 mg/kg)及びトルフェンピラド(0.52 mg/kg)、カメルーン産未承認新規食品 safou(アフリカンプラム)、インド産チリパウダーのアフラトキシン(B1 = 7.6 µg/kg)、米国産トルコから発送した殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 106.19; Tot. = 117.01 µg/kg)、ジョージア産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 7.2 mg/kg)、インド産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 7.8 µg/kg)、イラン産トルコから発送したピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 41.2; Tot. = 46.7 / B1 = 21.5; Tot. = 24.4 µg/kg)、インド産レーズンのオクラトキシン A (30.04 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2574 mg/kg)、中国産鉄製カップからのマンガンの溶出(0.1 mg/kg)、トルコ産乾燥ブドウのオクラトキシン A (30 µg/kg)、中国産大麻種子油の未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、インド産鳥餌用ピーナツ

ツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 332 µg/kg)、トルコ産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 63.86; Tot. = 74.05 µg/kg)、など。

その他アフラトキシン等多数。

---

● 欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority)

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_home.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

1. 粒度分布のパラメーター追加に関する二酸化チタン(E171)の EU 規格の改訂案に関する科学的意見

Scientific opinion on the proposed amendment of the EU specifications for titanium dioxide (E 171) with respect to the inclusion of additional parameters related to its particle size distribution

EFSA Journal 2019;17(7):5760 12 July 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5760>

この意見では、粒度分布のパラメーター追加に関する二酸化チタン(E171)の EU 規格改訂を支持する関連企業従事者が提出したデータの評価を扱う。食品に食品添加物 E171 として使用される二酸化チタンは表面処理やコーティングはされていない。一般的に少量の他の相を含むアナターゼやルチルから成り(ルチルあるいはアナターゼ < 2% m/m)、少量(< 0.5%)の構成粒子の成長や結晶相制御剤(リン酸塩と組み合わせたアルミナ、ナトリウム、カリウム)も含むことがある。TEM、SEM、XDC、DC による粒度分布は、関連企業従事者が提出した情報によると、食品グレードの二酸化チタンを製造しているたった 3 社の製造会社が製造したアナターゼ E 171 の 5 商品やルチル E 171 の 1 商品に実施されている。関連企業従事者はフェレ最小直径中央値 100nm 以上と、100nm 未満の成分粒子の数 50%未満を E171 の規格として EU 規格に導入するよう提案した。どちらのケースも EM で測定した。パネルは、データの検討後に、最小外りのり寸法の中央値 100nm 以下の成分粒子の数 50% 未満に相当する、最小外りのり寸法の中央値 100nm 以上の仕様を、現在の EU 規格に盛り込むべきだと結論した。パネルは、以前の E171 に関する EFSA の評価の結論や確認された不確実性は未だ有効だと考えた。パネルは、不確実性のレベルを下げるために以前の意見で助言され、記述した E171 のさらなる研究が関連企業従事者に実施されていることを了解し、さらなる研究の必要性を繰り返し述べた。

2. 遺伝子組換え関連

食品及び飼料として使用する遺伝子組換えトウモロコシ MON 87427×MON 89034×MIR162×NK603 とそのサブコンビネーションの評価

Assessment of genetically modified maize MON 87427×MON 89034×MIR162×NK603

and subcombinations, for food and feed uses, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2016 - 131)

EFSA Journal 2019;17(7):5734 8 July 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5734>

トウモロコシ MON 87427×MON 89034×MIR162×NK603(4 イベントスタックトウモロコシ)は4つのシングルイベント MON 87427、MON 89034、MIR162、NK603 の従来の交配で生産された。GMO パネルは以前にこの4つのシングルイベントを評価し、そのサブコンビネーションの4つは安全上の懸念を確認しなかった。元の結論の安全性を変更するような、シングルトウモロコシイベントやその4つのサブコンビネーションに関する新たなデータは確認されていない。分子キャラクタリゼーション、比較分析(農学、表現型、組成特性)及び毒性学、アレルギー性、栄養評価の結果から、シングルトウモロコシイベントやこの4イベントスタックトウモロコシに新たに表現されたタンパク質の組み合わせは、食品と飼料の安全性や栄養学的懸念を生じないことが示された。この申請で述べられているように、この4イベントスタックトウモロコシは、非GM比較品や検査した非GM参照種と同様に安全で、栄養学的に等しいとGMOパネルは結論した。この4イベントスタックトウモロコシの生育能力のある種子が環境に偶然放出されても、環境の安全上の懸念は生じない。GMOパネルは以前評価しなかったこの6つのトウモロコシサブコンビネーションのシングルイベント間の相互作用の可能性を評価し、このシングルイベント、以前評価したサブコンビネーション、この4イベントスタックトウモロコシと同様に安全で栄養学的に等しいことが予想されると結論した。市販後環境モニタリング計画や報告間隔はこの4イベントスタックトウモロコシの用途に従った。食品/飼料の市販後モニタリングは必要とは考えなかった。GMOパネルは、この4イベントスタックトウモロコシは、ヒトや動物の健康と環境に影響する可能性に関して、非GM比較品や検査した非GM参照種と同様に安全だと結論した。

### 3. 生態毒性学において一般的に繰り返される問題に関する農薬ピアレビュー会議の結果

Outcome of the Pesticides Peer Review Meeting on general recurring issues in ecotoxicology

EFSA Supporting publication 2019:EN-1673 8 July 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1673>

鳥類、哺乳類、水生生物、非対象節足動物、土壌生物のリスク評価に関する一般的な問題と特定問題を確認し話し合った。この議題に関する結論と助言が出された。

### 4. 香料グループ評価

- 香料グループ評価 70 改訂 1 (FGE.70Rev1)に関する科学的意見:JECFA が(第 61 回、第 68 回、第 69 回会合で)評価した、脂肪族直鎖  $\alpha$ ,  $\beta$  - 不飽和ジエナル類とトリエナル類、及び関連するアルコール類、酸類、エステル類の検討

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 70, Revision 1 (FGE.70Rev1): consideration of aliphatic, linear,  $\alpha$ ,  $\beta$  - unsaturated, di- and trienals and related alcohols, acids and esters evaluated by JECFA (61st - 68th - 69th meeting)

EFSA Journal 2019;17(7):5749 17 July 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5749>

EFSA の食品添加物及び香料に関するパネルは、EC 委員会規則 No 1565/2000 の手順を使用して香料グループ評価 70 (FGE.70) に属する 29 香料物質を評価するよう要請された。7 物質[FL - no: 08.085, 09.194, 09.260, 09.300, 09.371, 09.639 and 09.840]は FGE.70 ですでに検討されている。FGE.200Rev1 及び FGE.203Rev2 で遺伝毒性を明らかにした残りの 22 物質[FL - no: 02.049, 05.058, 05.111, 05.120, 05.172, 09.947, 02.139, 02.153, 02.162, 02.188, 05.057, 05.064, 05.071, 05.084, 05.101, 05.108, 05.125, 05.127, 05.140, 05.141, 05.173 and 09.573]がこの改訂で検討されている。これらの物質は、構造活性相関、現行の使用による摂取量、毒性学的懸念の閾値(TTC)、代謝と毒性に関する入手可能なデータの情報をまとめる段階的アプローチで評価された。この 29 物質のどれ一つも、「調査に基づく一日摂取量の最大化」MSDI 法に基づいて推定された食事摂取量で安全上の懸念を生じないとパネルは結論した。[FL - no: 09.371 and 09.840]を除いて、香料物質の安全性評価のほか商業用としての規格が検討され、適切だと分かった。この 2 物質には、立体異性体混合物の成分に関するデータが必要とされた。[FL no: 09.260]には同定と二次成分の含有量に関するデータが必要とされた。7 香料物質[FL - no: 08.085, 09.194, 09.260, 09.300, 09.371, 09.639 and 09.840]の通常及び最大使用量が提供されるべきである。TTCs と「改訂された理論上の追加最大一日摂取量」(mTAMDI)の比較に基づき、6 香料物質[FL - no: 05.057, 05.058, 05.111, 05.120, 05.172 and 09.947]にはさらなる情報が必要である。これには使用と使用量に関するより信頼できるデータや、必要ならば、追加の毒性データが含まれる。

- 香料グループ評価 204 改訂 1 (FGE.204Rev1)に関する科学的意見 : FGE.19 の化学サブグループ 1.2.1 の、17 の単価不飽和脂肪族  $\alpha$ ,  $\beta$  -不飽和ケトン及び前駆体を代表する化合物の遺伝毒性データの検討

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 204 Revision 1 (FGE.204Rev1): consideration of genotoxicity data on representatives for 17 monounsaturated, aliphatic,  $\alpha$ ,  $\beta$  - unsaturated ketones and precursors from chemical subgroup 1.2.1 of FGE.19

EFSA Journal 2019;17(7):5750 17 July 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5750>

EFSA の食品添加物と香料に関するパネル(FAF パネル)は、香料グループ評価 204 (FGE.204)の FGE.19 のサブグループの香料物質の遺伝毒性の可能性を評価するよう要請された。この FGE の現在の改訂(FGE.204Rev1)では、FAF パネルは、以前の食品と接触する物質・酵素・香料・加工助剤に関するパネル(CEF パネル)からの要請を受けて企業が提



出した新たなデータを評価した。この要請は、代表的物質 7-メチル-3-オクテノン-2 [FL - no: 07.177]の *in vitro* 小核試験での染色体異常誘発性の陽性結果と、骨髄暴露での *in vivo* 小核試験の陰性結果、ただし証明されていない、を受けてのものである。その後、この企業は肝臓での *in vivo* コメットアッセイの結果を提出し、それは曖昧な (equivocal) と考えられた。この研究では 7-メチル-3-オクテノン-2 [FL - no: 07.177]は肝臓と十二指腸で一次的 DNA 損傷を誘発しないことを繰り返し確認した。入手可能なデータに基づき、香料物質の手続きを通して評価できた[FL - no: 07.177]とその 15 の構造的関連物質の遺伝毒性の懸念は除外できた。

## 5. 農薬関連

### ピリプロキシフェンの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance pyriproxyfen

17 July 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5732>

殺虫剤の有効成分ピリプロキシフェンの代表的な作物での野外使用とグリーンハウス内使用について。情報不足と懸念が確認された。

## 6. 大量のデータを評価するため糖類の意見の期限延長

Sugars opinion rescheduled to assess wealth of data

19 July 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190719>

EFSA は、収集、分析、評価された大量のデータセットや研究のために食事由来糖類の科学的助言のスケジュールを更新している。EFSA は、この科学的助言を求めた欧州 5 か国と期限の延長に同意しており、この作業の 2021 年の最終化を視野に入れて 2020 年末にパブリックコメント募集案を用意することを目指している。

EFSA は 2017 年に添加糖に関する科学的助言を出すよう依頼され、科学的プロトコル—その評価を実施する詳細計画を開発した。2018 年にこのプロトコルのパブリックコメント募集後に、この評価に含まれる研究の幅が拡大された。著しい進歩がみられたが、非常に多くのさらなる研究評価が必要で、さらなる情報を求めて数人のデータ所有者に連絡を取っている。

EFSA の栄養の専門家は、入手可能なデータで、可能であるなら、糖類/ 添加糖/ 無糖の耐容上限摂取量を設定しようと試みている。さもなければ、リスクを特徴化するために別の値を使用することになる。これは、国家機関が食事由来糖類の摂取についての助言を確立し、食品ベースの食事ガイドラインを計画するのに役立つだろう。

\* 食事由来糖類の耐容上限量についての科学的意見の指令

Mandate for a scientific opinion on the Tolerable Upper Intake Level of dietary sugars

<http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/mandateLoader?mandate=M-2016-0136>

\*参考：

食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2017（2017. 04. 12）

【EFSA】EFSA は食品に添加される砂糖の摂取量に関して助言する

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201708c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2018（2018. 01. 17）

【EFSA】パブリックコメント募集：食品中の糖類

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201802c.pdf>

---

●FS スコットランド（FSS : Food Standards Scotland）

<http://www.foodstandards.gov.scot/>

1. **Loch Lomond Brewery** は過度な炭酸化のため、危害になる可能性があるとしてペールエール 3 製品をリコール措置

Loch Lomond Brewery is recalling three pale ale products due to over-carbonation which could result in a potential injury

19 July 2019

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/loch-lomond-brewery-is-recalling-three-pale-ale-products-due-to-over-carbon>

Loch Lomond Brewery は過度な炭酸化のため、缶が開封時破裂し、けがする恐れがあるとし、3 製品の回収を決めた。製品の写真を掲載。

---

● 英国公衆衛生庁（PHE: Public Health England）

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

1. ベビーフード業界はより良い製品と明確な表示が必要

Baby food industry needs better products and clearer labelling

27 June 2019

<https://www.gov.uk/government/news/baby-food-industry-needs-better-products-and-clearer-labelling>

ーPHE は市販の 36 か月までの子ども用の食品と飲料のエビデンスレビューを発表したー

その結果、国の乳児向けの食事助言と市販品の提示方法に明確な不一致があった：

- ・一部の食品は健康的スナックと宣伝されているが砂糖含量が最も多い部類に入る
- ・甘いおやつが勧められている
- ・公的助言で勧めているより早く固形食を導入するよう宣伝したり誤解を招く表示がある
- ・一部の製品の名称は成分のバランスを反映していない
- ・必ずしも明確な与え方を示していない

おやつが市場全体の 1/3 以上を占め、砂糖含量が最も多いものが加工乾燥果物おやつであり、それは子どものおやつとして販売されるべきではない。

---

● 英国 NHS (National Health Service、国営保健サービス)

<http://www.nhs.uk/Pages/HomePage.aspx>

## 1. Behind the Headlines

● 甘い飲料はがんに関連する

Sugary drinks linked to cancer

Thursday 11 July 2019

<https://www.nhs.uk/news/cancer/sugary-drinks-linked-cancer/>

「1日に3分の1炭酸飲料を飲むと『乳がんのリスクが22%上昇する』—果汁飲料も同様に危険である」と Sun は報道する。

見出しは、フランスで10万人以上の成人における砂糖及び人工甘味料入りの飲料摂取を評価した大規模な現在進行中の研究に基づいている。100%果汁飲料及び砂糖入り炭酸飲料を含む、砂糖の量が多いすべての飲料が考慮された。研究者はこれらの飲料を多く飲む人ががんを発症する可能性がより高いか調べるために、長い期間をかけて参加者を追跡調査した。研究者はどんな種類でも砂糖入り飲料を1日に100ml多く飲む人は、がんのリスクが18%上昇することを発見した。がんのリスクの上昇は100%果汁飲料でも見られたが、人工甘味料入り飲料では見られなかった。

18%のリスク上昇はかなり高いように思えるかもしれないが、5年間に1,000人あたり4件のがん件数の増加に相当する。これは質の高い研究であったが、健康に関する人の食生活の一部の影響を特定することは難しい。理想はこの関連を評価するために追加の研究が必要とされる。しかし、砂糖の摂り過ぎは健康によくはないことはすでに分かっている。燃焼する以上にカロリーを摂取する(どんな形であれ)と、過体重になり、過体重はがんのリスクを増加させる可能性がある。砂糖入り飲料を飲みすぎることは歯にもよくない。

健康的な食生活に変えることはがんのリスクを減らすための最も効果的な方法である。これらは定期的な運動、健康的な食生活、禁煙及びアルコールを摂取しすぎないことを含む。

- **健康的なライフスタイルは遺伝的リスク要因があっても認知症のリスクを減らす**

Healthy lifestyle reduces dementia risk even in those with genetic risk factors

Monday 15 July 2019

<https://www.nhs.uk/news/lifestyle-and-exercise/healthy-lifestyle-reduces-dementia-risk-even-those-genetic-risk-factors/>

「悪性の認知症遺伝子は健康的な生活を通して克服されることがある、と研究は発見する」と Daily Telegraph は報道する。

たとえ高い遺伝的リスクがあったとしても、定期的な運動、禁煙、適度な飲酒及び健康的な食生活により認知症になるリスクは低下することが分かった、と新聞は報道する。

このニュースは英国における 60 歳以上の成人約 20 万人から 8 年間かけて採集されたデータの分析に基づく。有志の参加者が、研究の開始時に自分のライフスタイルに関するアンケートを完成させ、研究者は、最も一般的な認知症であるアルツハイマーのリスク増加と関連がある遺伝的変異をもつかどうか調べるため DNA を調べた。

認知症になる遺伝的リスクが高い参加者のうち、健康的でないライフスタイルでは 1,000 人中約 18 人に対して、健康的なライフスタイルでは 1,000 人中約 11 人が追跡調査中に認知症になったことを研究者は発見した。

研究にいくつかの限界がある。例えば、認知症のいくつかの事例は、患者の病院の入院記録や死亡証明書に頼らず、研究者が直接参加者を評価しなかったため、誤診の可能性が高い。しかし、全体として、知見はよいニュースである。我々は遺伝子を変えることはできないが、それに関係なく、ライフスタイルを変えることが誰にとっても認知症のリスクを減らすことに役立つ可能性がある」と研究は示唆する。

「健康的なライフスタイルの選択方法が認知症のリスクを減らすのに役立つかもしれない」については以下 URL を参照。

<https://www.nhs.uk/conditions/dementia/dementia-prevention/>

---

- **英国広告基準庁 (UK ASA: Advertising Standards Authority)**

<http://www.asa.org.uk/>

### 1. ASA 裁定

- **ASA Ruling on Aldi Stores Ltd/a Aldi**

17 July 2019

<https://www.asa.org.uk/rulings/aldi-stores-ltd-A19-549872.html>

新聞広告で「Aldi に代えて節約」という見出しで、Tesco の Moët et Chandon Brut Impérial Non-Vintage シャンパンやその他の製品合わせて 32.54 ポンドで、それを Aldi

独自ブランドの *Veuve Monsigny* シャンパンとその他の商品にすると 45%節約できると宣伝した。これに Tesco がこの比較は公平ではなく、Tesco の独自ブランドのシャンペンほもっと安い等と苦情申し立てを行った。Aldi は違うブランドを比較しても問題ないと釈明。ASA は、この広告は Aldi で買い物をするといつでも Tesco より 45%節約できるかのように受け取られると判断し、比較は意図的に Aldi が有利になるように歪めていて広告基準違反と判断する。

- ASA Ruling on Person(s) unknown

17 July 2019

<https://www.asa.org.uk/rulings/person-s-unknown-G19-1018125.html>

補完代替療法で ADHD や不安、PTSD、ME/CFSなどを治せるという趣旨のウェブサイト。ASA の照会に対し運営者を開示せず「編集委員会」としか名乗らない。またこのサイトでは商品を販売していないので広告基準に従う必要はないと主張している。しかしウェブの記述の中に困っていたらここに電話して、すぐに治療できる、といった記述があり宣伝と見なされる。

---

- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<http://www.bfr.bund.de/>

1. ミルクのマイクロ RNA : 健康リスクはありそうにない

Micro-ribonucleic acid in milk: health risk very unlikely

BfR Opinion No 020/2019 of 29 Mai 2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/micro-ribonucleic-acid-in-milk-health-risk-very-unlikely.pdf>

リボ核酸 (RNA) は動植物の細胞に発生し、多くの生体機能をもつ。RNA は遺伝物質の読み取りにおいて中心的な役割を果たし、それにより、細胞にとって重要な物質が生成されることを確実にする。とりわけ、細胞が必要とするタンパク質の形成を確実にする。様々な機能を持った様々な種類の RNA が存在する。

1 つに、マイクロ RNA (miRNA) という種類があり、細胞内の数多くの作用を調整する働きをする。しかし、これらのマイクロ RNA のいくつかは腫瘍及び他の健康問題の出現に関与すると示唆されてきた。

BfR は、牛のミルクや乳製品に含まれるマイクロ RNA の健康リスクの可能性を評価するよう求められた。マイクロ RNA 摂取量のようなデータが正式なリスクアセスメントに緊急に必要であるが、現段階では利用できるデータがない。現在利用できるデータでは、ミルクのマイクロ RNA が健康リスクを引き起こすという結論は認められない。

マイクロ RNA に関する利用できるデータに基づき、BfR はミルクと一緒に摂取されたマイクロ RNA は、ヒトの健康に何らかの影響があるということは非常にありそうにないと見なす。現在の科学知識では、ドイツで一般的な推奨量のミルクや乳製品摂取を控えるよう一般市民に助言する根拠がない。

## 2. 国の研究所の科学的研究にも著作権はあてはまる

BfR: Copyright must also apply to the scientific studies of state research institutes

04.07.2019

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2019/24/bfr\\_copyright\\_must\\_also\\_apply\\_to\\_the\\_scientific\\_studies\\_of\\_state\\_research\\_institutes-241459.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/24/bfr_copyright_must_also_apply_to_the_scientific_studies_of_state_research_institutes-241459.html)

BfR は、BfR の研究論文を公表・配布しているインターネットプラットフォームのユーザーにその行為を禁止する仮処分を得た。著作権法により、第三者は同意無く他人の論文を発表してはならない。

## 3. オーダーメイド遺伝子：消費者はどう考える？

Custom-made genetic material: What do consumers think?

15.07.2019

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2019/25/custom\\_made\\_genetic\\_material\\_what\\_do\\_consumers\\_think\\_-241486.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/25/custom_made_genetic_material_what_do_consumers_think_-241486.html)

2019年8月10日から、ゲノム編集に関する BfR 消費者会議を始める。この会議では市民が参加し、ゲノム編集にかかわる科学、技術、そして社会面の知見を得ることができ、様々な疑問について議論することができる。参加希望者は7月28日までに要登録。

---

●オランダ RIVM (国立公衆衛生環境研究所: National Institute for Public Health and the Environment)

<http://www.rivm.nl/en/>

## 1. 農地や畜産用地に PFAS を含む土壌や浚渫土壌を使う場合の土壌リスク限度

Soil risk limits for the use of soil and dredging spoil containing PFAS for arable farming and livestock breeding

15-07-2019

<https://www.rivm.nl/publicaties/risicogrenzen-voor-toepassen-van-pfas-houdende-grond-en-bagger-voor-akkerbouw-en>

パーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) やパーフルオロオクタン酸 (PFOA) は人工物で土壌や地表水、沈降物に存在する可能性があるが、土壌や浚渫物の PFAS についての

国の基準がないためリスク限度を設定した。

(本文オランダ語)

---

● フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<http://www.anses.fr/>

### 1. 食用植物と有毒植物：採集時の混同を避ける

Edible and toxic plants: avoid confusion when picking

01/07/2019

<https://www.anses.fr/en/content/edible-and-toxic-plants-avoid-confusion-when-picking>

死亡事例 2 件を含む数件の重症中毒の報告を受けて、ANSES と中毒管理センターネットワークは有毒植物と食用植物の誤認リスクに注目している。ANSES は一層警戒するよう呼び掛けており、中毒リスクを避けるよう助言している。

有毒植物には食用植物と似ているものがあり、その 2 つは野生だけでなく庭や菜園でも混同されることがある。ANSES は、食用にする植物の採集にリスクがないわけではない、と指摘している。食用植物と有毒植物の誤認による死亡事例を受けて、ANSES はよく似た植物に関するすべての中毒事例をレビューし、予防措置を進めるために中毒管理センターと協力している。

#### 食用植物と有毒植物の誤認が関連した最近の重症中毒事例

2019 年 6 月に、63 歳の男性が庭で栽培し採集した「根バセリ」と混同してドクゼリ(またはセリ)を食べた後に亡くなった。中毒管理センターは 2012 年から 2019 年の間に、ドクゼリ (訳注：有毒) を食用植物と混同した他の 15 件の事例を記録している。

2018 年には、男性が散歩中にトリカブトの葉を採って食べた後に死亡した。彼は、普段は葉をサラダで食べる striped hemlock (*Molopospermum peloponnesiacum*) とこの非常に有毒な植物を混同した。昨年 5 月には、中毒管理センターがイヌサフラン (*Colchicum autumnale*) とラムソン (*Allium ursinum*)、あるいは多年生ネギ (*Allium polyanthum*) を混同した 20 件の中毒事例を報告した後に、フランス東部地域保健局が警告を発した。

#### 植物の混同事例は毎年 250 件以上

2012 年以降、ANSES は中毒管理センターからの報告を集めるトキシコビジランス計画を通して年間 250 件以上の植物の誤認事例を記録してきた。2012 年から 2018 年の間に、全体では 1,872 事例の植物の誤認が記載された。6 歳以下の子供を含む全年齢層が関わっていた。

誤認事例はあらゆる種類の植物に関係している。季節によって、花、球根、種子、果実、根、葉などが含まれる可能性がある。ANSES は最も頻繁に混同される、および/または最

も重症な中毒事例を引き起こす植物のリストを作成した。そのリストには、球根植物をタマネギ・ニンニク・エシャロット、トチの実をクリ、コロシントウリあるいは非食用カボチャを食用カボチャ、cuckoo pint(テンナンショウ科の植物)をスイバ(ソレル)やホウレンソウ、と間違える例が含まれている。

最も一般的な症状は消化器疾患(胃痛、吐き気、嘔吐、下痢)である。コロシントウリなどの植物の事例では重症になることがある。心疾患や神経疾患、致命的になる可能性もあり、より重症な症状を起こす植物もある。例えば、クリスマスローズ(シロバイケイソウ)をゲンチアナ、ペラドンナ(実)をブドウ、ジギタリスをコンフリーと間違えた時に起こりうる。

#### 有毒植物を避けるための助言

誤認による植物の中毒リスクを制限するために、ANSES と中毒管理センターは多くの助言を公表している。

- ◆ 同定に疑問がある場合、採集した植物を食べてはいけない。
- ◆ 変わった、または不快な味がしたら、すぐにその植物を食べるのをやめること。
- ◆ 腕一杯に植物を採集してはいけない。有毒種と食用種を混ぜてしまう恐れがあるので異なる種類の植物を一緒に集めないようにすること。
- ◆ 中毒の場合に確認しやすくするために採集した植物の写真を撮っておこう。

---

#### ●アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland)

<http://www.fsai.ie/index.asp>

1. 未認可物質の THC のため、EUPHORIA CBD Full Spectrum Oil 製品のリコール措置  
Recall of EUPHORIA CBD Full Spectrum Oil products due to the presence of THC, an unauthorised substance

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/THC\\_CBD\\_Oil\\_Drops.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/THC_CBD_Oil_Drops.html)

未認可の物質、THC (テトラヒドロカンナビノール) を含むため、EUPHORIA CBD Full Spectrum Oil 製品をリコール措置とする。流通業者は製品を市場から回収し、小売業者は製品の販売を中止して消費者に情報提供することを求む。

---

#### ●米国食品医薬品局 (FDA : Food and Drug Administration) <http://www.fda.gov/>,

1. FDA は塩化カリウムの別名に関するガイダンスの意見募集期間を延長

FDA Extends Comment Period on Guidance Regarding Alternative Name of Potassium



Chloride

July 9, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-draft-guidance-regarding-use-alternative-name-potassium-chloride-food-labeling>

2019年9月17日まで60日間延長する。

## 2. 熱帯低気圧 Barry による洪水地域の食糧生産者向けリソース

Resources for Food Producers in Flooded Areas Due to Tropical Storm Barry

July 12, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/resources-food-producers-flooded-areas-due-tropical-storm-barry>

FDA の「事業者向けガイド：洪水に影響された食用作物のヒト摂取用の安全性評価」では、農作物を栽培し販売している事業者が各自の農作物の被害を評価する際に利用可能な情報を提供している。

## 3. FDA の新しい歴史展示で過去から未来を考える

Forward Into the Past With FDA's New History Exhibit

By Ned Sharpless, M.D., Acting Commissioner

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices-perspectives-fda-leadership-and-experts/forward-past-fdas-new-history-exhibit>

ー「毒小隊」から AIDS 運動まで、FDA の新しい歴史展示は FDA の過去に命を与え将来の仕事にヒントを与えるー

新しい展示のタイトルは「私達の物語 (Our Story)」で、FDA の長い歴史におけるたくさんの注目すべき成果を含む。

- ・ 歴史を理解することは将来を考えるのに役立つ
- ・ 過去の英雄は我々の現在の責任を強化する
- ・ FDA の歴史は患者と消費者の健康である

## 4. キシリトールには（肉球は）触らない；イヌにとって危険

Paws Off Xylitol; It's Dangerous for Dogs

07/09/2019

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/paws-xylitol-its-dangerous-dogs>

ーこの砂糖の代用品はヒト用食品及びデンタル製品に含まれるが、イヌにとっては有毒となる可能性があるー

あなたのイヌにチョコレートが有害だということは知っていても、シュガーレスガムに含まれる糖アルコール甘味料のキシリトールでも被害を受ける、場合によっては死亡することを知らないかもしれない。これまで FDA の動物用医薬品センター (CVM) はいくつ

かのイヌ被害事例の報告を受けており、最新はシュガーフリーアイスクリームに関する事例である。ヒトもイヌも血糖値をインスリンでコントロールする。キシリトールはヒトでは膵臓からのインスリン放出を刺激しないが、イヌ科の動物では異なり、イヌがキシリトールを含む何かを食べるとキシリトールが速やかに血中に吸収されて膵臓からインスリンが放出される。そのため血糖値が急激に下がり低血糖を引き起こし、処置しないと致命的になる可能性がある。ネコは甘い物を食べないので被害を受けないであろう。

## 5. 警告文書

- PT. Primo Indo Ikan

May 30, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pt-primo-indo-ikan-581917-05302019>

水産食品 HACCP、食品 CGMP 規則違反、衛生管理の問題。

- TSUKIJI MOTOHIKO CO., LTD.

May 07, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/tsukiji-motohiko-co-ltd-578659-05072019>

水産食品 HACCP、食品 CGMP 規則違反、衛生管理の問題。

食品加工施設で 2019 年 2 月 21-22 日に FDA の査察が行われた。その結果シーフード HACCP 規制の重大な違反がみられたため査察で観察されたことを報告し、それに対して 2019 年 3 月 7 日と 4 月 1 日に回答を得た。しかしその内容を評価した結果不適切だった。

各種冷凍真空パック昆布巻きの、表示されていないアレルゲンとボツリヌス毒素産生についてハザードアナリシスと HACCP 計画がない、冷凍ツナの場合 HACCP プランについてヒスタミン管理の CCP リストが不適切、など。

- Chukar Cherry Company Inc.

Jun 27, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/chukar-cherry-company-inc-573446-06272019>

食品 CGMP 規則違反、ハザードアナリシス及び食品予防管理規則の問題。

ミルクを使っていないと表示してあるウルトラダークチョコレートでミルクアレルギーがでたという消費者からの苦情と、その後の FDA の調査で乳タンパクが確認されたために査察を行った。その結果、重大な CGMP 違反が確認された。表示されていない乳をハザードとして同定できず、原材料のチョコレートにミルクを使っている製品と同じ設備で製造していると記載されていたにもかかわらず無視した、など。

- Ceba-Tek, Inc.

Jul 09, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ceba-tek-inc-577629-07092019>

アロエベラダイエタリーサプリメントの CGMP 違反、不正表示の問題。

---

- 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture)

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

### 1. APHIS は遺伝子組換え(GE)小麦の検出について更新情報を提供

APHIS Provides Update on Detection of Genetically Engineered (GE) Wheat

Jul 12, 2019

[https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa\\_by\\_date/2019/sa-07/genetically-engineered-wheat](https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/2019/sa-07/genetically-engineered-wheat)

2019年6月7日、動植物衛生検査局 (APHIS) が、ワシントン州の未耕作地帯で遺伝子組換え (GE) 小麦を検出したと発表した。この GE 小麦がモンサント社の開発した MON 71300 と MON 71800 であることを突き止めた。FDA は MON 71800 について数年前に任意の安全性評価を完了しており、市販の GE でない小麦と同様に安全であると結論している。MON 71300 は MON 71800 と同じグリホサート耐性遺伝子をもち、FDA が以前評価している。FDA は食品供給網に MON 71300 や MON 71800 が微量存在することによる安全上の懸念はないだろうと述べている。さらに APHIS は MON 71300 の検出キットを提供するだろう。これまでのキットはオレゴン州で 2013 年に見つかった MON 71800 とワシントン州で 2016 年に見つかった MON 71700 を検出できる。

### 2. 加工肉や家禽製品に、これらを頻繁に食べると結腸がんのリスクが上がるという警告を表示することを要求する CSPI からの請願への FSIS の最終対応

FSIS's final response to a petition submitted by Center for Science in the Public Interest requesting that FSIS require labels on processed meat and poultry products warning consumers that frequent consumption of these products may cause increase the risk of colon cancer.

July 15 2019

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e0f26a2f-b803-420a-9296-dd2e7cf5f55f/16-07-FSIS-Final-Response-071519.pdf?MOD=AJPERES>

2016年10月に CSPI (Center for Science in the Public Interest) が食品安全検査局 (FSIS) に対し、加工肉や家禽製品に警告表示を要求する規制の策定を要請する請願を提

出し、FSISはそのレビューを完了した。

慎重に検討した結果、FSISはこの請願を却下すると結論した。FSISはこれらの製品は安全で警告を表示しないことは不正商標表示ではないと考える。さらに、要求された警告表示は、消費者が適切な文脈でリスクを想定するのに必要な情報を提供するのに失敗していて誤解を招くだろう。

### 3. フードデータセントラル

FoodData Central

<https://fdc.nal.usda.gov/>

フードデータセントラルは、広範な栄養プロファイルデータと関連研究へのリンクを提供するものである。それぞれ異なる目的の食品と栄養に関する情報を含む 5 種類のデータを含む。

- Foundation Foods
- Experimental Foods
- Standard Reference
- Food and Nutrient Database for Dietary Studies
- USDA Global Branded Food Products Database

---

● 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission)

<http://www.ftc.gov/index.shtml>

#### 1. FTC は Gerber Products 社に対して規定命令和解を認める

FTC Approves Stipulated Order Settling Charges against Gerber Products Company

July 15, 2019

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2019/07/ftc-approves-stipulated-order-settling-charges-against-gerber>

FTC は 2014 年に、ネスレニュートリションとしても事業をしているガーバープロダクツ社に対し、Good Start Gentle 乳児用ミルクをアレルギーの家族歴のある家庭にアレルギー発症リスクを低減すると詐欺的宣伝をしたことについて苦情を申し立てていた。ガーバーと FTC は本日規定命令のとおり和解した。

---

● カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency)

<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

## 1. CFIA クロニクルー2019 年夏

The CFIA Chronicle – Summer 2019

2019-07-12

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/the-cfia-chronicle/summer-2019/eng/1562691597170/1562691597405>

「CFIA クロニクル」が「クロニクル 360」へまもなくリニューアルする。これは様々な角度から CFIA の関連業務を見ることができ新しいオンラインニュースである。現在は、ビールとウォッカの基準改定、輸入業者への新しい規則の紹介、アフリカ豚コレラの脅威について、薪は地元で買ったものを地元で燃やし害虫を他の地域に運ばないこと、などを掲載。

## 2. カナダ政府は不純なハチミツ約 12,800 kg がカナダ市場に流入するのを防ぐ

Government of Canada prevents nearly 12,800 kg of adulterated honey from entering the Canadian market

July 9, 2019–Ottawa, ON - Canadian Food Inspection Agency

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2019/07/government-of-canada-prevents-nearly-12800kg-of-adulterated-honey-from-entering-the-canadian-market.html>

カナダの法律のもと、ハチミツは規格製品として添加糖を含んではならないとされている。2018 年のターゲット調査において、CFIA はカナダ全土から集めた 240 検体のうち 78% が適正なハチミツであった。残りは添加糖が含まれていた。ただしターゲット調査のため、検査結果は市場に流通するハチミツ全体での違反を代表するものではない。

### \* 報告書

Report: Enhanced honey authenticity surveillance (2018 to 2019)

<http://inspection.gc.ca/about-the-cfia/science/our-research-and-publications/report/eng/1557531883418/1557531883647>

過去の違反履歴などにに基づき遵守が疑われるものを対象にしたターゲット調査である。2018 年 6 月から 9 月に実施した。検査は、甘蔗とコーンシロップ (C4 糖として知られる) は安定同位体比分析 (SIRA) で、ライスシロップとビート糖蜜 (C3 糖として知られる) は認定検査機関によって核磁気共鳴 (NMR) 技術で行った。SIRA は C4 糖を検出できるが、C3 糖は検出できない。NMR は C3 及び C4 糖のどちらも検出可能である。それぞれの分析法に利点と限界があり、両方の結果を合わせて評価することが重要である。

240 検体のうち、SIRA と NMR 検査のどちらか、あるいは両方で添加糖の混入が確認されたのは 52 検体 (21.7%) であり、全て輸入品であった。

2019 年 1 月 3 日、CFIA は推定 12,762 kg、76,758 カナダドル相当の不純ハチミツがカナダ市場に流入するのを阻止した。廃棄処分などを行ったが、一部ではまだ執行中である。

今後も輸入ハチミツの調査を継続する予定である。

### 3. 食品安全性検査報告

Food Safety Testing Bulletin

2019-07-17

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-07-17/eng/1561609586052/1561609586286>

化学物質及び微生物ハザード、表示されていないアレルギーやグルテンの量をモニタリングすることが、CFIA が食品安全ハザードを特定し、カナダ人への潜在リスクを最小にするためのリスク管理戦略を立てることを支援する。以下、化学物質のモニタリング調査について新たに 4 つの年次報告書を発表する。

#### ● 子どもの食品プロジェクト—最終報告書—2014 年～2015 年

Children's Food Project - Final report - 2014 to 2015

Date modified: 2019-07-17

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-07-17/children-s-food-project/eng/1559834794201/1559834940909>

CFIA は、食品供給が安全でカナダの基準を満たしていることを確認するために、食品中の残留化学物質や汚染物質のいくつかの様々なモニタリング計画を用いている。子どもの食品プロジェクト（CFP）は、乳児と子供を対象とした、よく食べられる加工食品中の残留化学物質や汚染物質に関する情報を特に収集してこれらの活動を補っている。体重が軽く、発育中で、その摂取パターンにより、幼児や子どもはこれらの化学物質への暴露リスクがより高い可能性がある。

2014 年～2015 年の CFP の主な目標は、

- ・ 情報を収集し、動物用医薬品や農薬の残留物のカナダの基準に対する乳児用食品の遵守を評価すること
- ・ 乳児用食品や牛乳を含む粉ミルク中のアフラトキシン M1 濃度に関する基本データを収集すること

2014 年～2015 年の CFP では、オタワ、オンタリオ、ガティノー、ケベック地域で、全部で 221 の乳児用食品を購入した。これらの検体には、乳児用シリアル、乳児用粉ミルク、幼児用スナック、ヨーグルト、フルーツピューレ、野菜のピューレ、ジュース、フルーツと野菜のピューレの組み合わせ、肉を含む乳児用ピューレ食品が含まれている。サンプルは残留農薬、残留動物用医薬品、アフラトキシン M1（乳製品ベースのサンプル）の分析をした。

農薬や動物用医薬品の残留物を検査した乳児用食品検体の全体的な規制遵守率は 100% だった。検査した 221 検体の 80% 以上は検出可能な残留農薬を含んでいなかった。乳児用粉ミルクあるいは肉や乳製品を含む乳児用食品の 51 検体のおよそ 40% で残留動物用医薬品

は検出されなかった。検出された全ての残留動物用医薬品はヘルスカナダが設定したカナダの最大残留基準(MRLs)に従っており、規制がない場合は検出限界未満だった。

ミルクベースの 32 検体全てのアフラトキシン M1 を検査した。アフラトキシン M1 はそのサンプルの 88%で検出されなかった。アフラトキシン量が検出された検体は全てコーデックス最大基準量(ML)0.5 ppb 未満だった。乳児用粉ミルクに見つかったアフラトキシン M1 の量はヘルスカナダに評価され、乳児の健康への懸念とは考えられなかった。

CFP のようなモニタリング計画から得たデータは、カナダの子供の、乳児用食品の残留農薬及び動物用医薬品、アフラトキシン M1 への食事暴露評価に役立つ。全データがヘルスカナダによってレビューされ、カナダの乳児に健康リスクは見つからなかった。

### ● 食品の食品着色料—2013年4月1日～2014年3月31日

Food Colours in Selected Foods - April 1, 2013 to March 31, 2014

Date modified: 2019-07-17

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-07-17/food-colours-in-selected-foods/eng/1559845361901/1559845411676>

ターゲット調査は潜在的な食品ハザードについての情報を提供し、CFIA の定期的なモニタリング計画を高める。これらの調査は食品供給の安全性に関する根拠を提供し、潜在的な新興ハザードを確認し、制限されるか存在しない食品分野の新たな情報やデータに寄与する。より高いリスクの可能性のある分野の調査に焦点を当てるために CFIA がよく利用する。調査は傾向を確認するのにも役立ち、企業がカナダの規制にどのように従っているかについての情報も提供する。

加工条件によって天然の色が失われるのを補い、色を強調し、より均一にすることで食品をさらに魅力的においしそうにして消費者の期待に応えるなど、食品着色料は様々な理由で食品や飲料に日常的に添加されている。着色料に焦点を当てたターゲット調査は、加工食品に認可されている着色料に関する潜在的な健康上の懸念により、一部開始されている。認可されていない着色料の存在は、DNA への損傷や発がん性の可能性があるものもあるため、消費者への健康リスクを引き起こす恐れがある。認可されている合成着色料の非表示での使用が、合成着色料に対して感受性を示す少数割合の集団に対して懸念となる可能性があり、皮膚の発疹を引き起こしたり、ぜんそくの人のぜんそく反応を誘発したりすることがある。

このターゲット調査では、カナダ市場の国内及び輸入品の食品着色料の事例についてさらなる基本調査データを集めた。全部で 875 検体について食品着色料を検査した。食品着色料は検査した検体の 585(67%)で検出されなかった。前回の調査年と比較すると、これらの結果は同様の検出割合と遵守率(97.8%)を示している。違法な残留結果の多くは、製品表示に認可されている食品着色料がない、または正しく記載されていない、あるいは認可されている着色料が最大量以上存在することによる。認可されていない食品着色料を含む検体はたった 1 つだった。この調査で観察された食品着色料の量は、どのサンプルも許容で

きないヒトの健康上の懸念を引き起こすことはないといヘルスカナダに評価されたため、この調査では製品回収はなかった。

- **飲料、調味料、スープ、漬物、乾燥スパイスとミックス、油類の食品着色料—2014年4月1日～2015年3月31日**

Food Colours in Beverages, Condiments, Soups, Pickled Vegetables, Dried Spices and Mixes, and Oils - April 1, 2014 to March 31, 2015

Date modified: 2019-07-17

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-07-17/final-report/eng/1560266003764/1560266107096>

このターゲット調査では、カナダ市場の国内及び輸入品の食品着色料の事例についてさらなる基本調査データを集めた。全部で 980 検体を対象に最大 43 の様々な食品着色料の検査をした。食品着色料は検査したサンプルの 834 (85%)で検出されなかった。以前の調査年と比較すると、これらの結果は同様の検出割合と遵守率(98.9%)を示した。違反のほとんどすべて(11)は製品表示に書かれている着色料がないか、正しく記載されていないことによる。さらに、これらの違反検体のうち 2 つ(スパイスミックス)は認可されていない着色料を含んでいた。最大量以上の食品着色料を含むサンプルはたった 1 つだった。

この調査で観察された食品着色料の量はヘルスカナダの化学物質安全性事務局で評価され、どのサンプルも許容できないヒトの健康上の懸念を引き起こすことはない結論されたため、この調査による製品回収はなかった。

- **シナモン含有食品とバニラ抽出物中のクマリン—2014年4月1日～2015年3月31日**  
Coumarin in Cinnamon-Containing Foods and Vanilla Extracts - April 1, 2014 to March 31, 2015

Date modified: 2019-07-17

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-07-17/coumarin-in-cinnamon-containing-foods-and-vanilla-/eng/1560182443441/1560182514985>

クマリンはシナモンやトンカ豆などの植物に見られる天然成分である。クマリンは毒性的な特性の根拠や肝臓への有害影響の可能性があり、食品の利用を中止するまで、長年、食品や香水産業の香料として利用された。天然源のクマリンへの暴露は低いと予想され、健康リスクを示すとは思われない。これらの食品を頻繁に摂取する集団がより多く暴露しないように、リスクとならないように確かめるために、CFIA は一般に入手できるシナモン含有製品やバニラエッセンスのクマリン量を検査することは重要だと考えた。

この 2014 年から 2015 年のクマリンに関するターゲット調査では、カナダ市場の国内及び輸入製品のクマリン濃度に関するさらなる基本調査データを収集した。148 の調理用ソース、38 の乾燥飲料ミックス、239 のシナモンとバニラオイルやエッセンス、104 のスパイ



スミックス、210 の茶を含む 739 製品が検体として抽出され、分析された。これら検体の 63%にクマリンが 0.2~2170 ppm の範囲量で検出された。最大量はスパイスミックスと茶の検体で検出された。スパイスミックス、乾燥茶、焼き菓子の平均及び最大クマリン濃度は以前のターゲット調査と比較できた。科学的文献に対する調査結果の比較は、カナダの小売り製品に検出されたクマリン量が様々な科学研究で報告されているものと似ていることを示した。

ヘルスカナダはこの調査で観察された食品中のクマリン量がヒトの健康への懸念を引き起こすことは予想されないと結論したため、この調査によるフォローアップ活動はなかった。

#### 4. 食品リコール警告 - 特定の太平洋カキは麻痺性貝毒の中毒を引き起こすマリンバイオトキシンのため安全でない可能性がある

Food Recall Warning - Certain Pacific Oysters may be unsafe due to a marine biotoxin which causes Paralytic Shellfish Poisoning

July 19, 2019

<https://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-07-19/eng/1563582779479/1563582781500>

クラス 1 リコール (リスクが高い)

麻痺性貝毒の中毒を引き起こすマリンバイオトキシンのため、業界は特定の太平洋カキを市場からリコールしている。

- 
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局  
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)  
<http://www.foodstandards.gov.au/>

#### 1. カフェイン粉末とカフェイン含量の多い食品の安全性

Safety of caffeine powders and high caffeine content food  
(July 2019)

<http://www.foodstandards.gov.au/Pages/Review-of-caffeine.aspx>

Hon Greg Hunt 保健大臣と Hon Richard Colbeck 上院議員が、FSANZ に対し、カフェイン粉末とカフェイン含量の多い食品の安全性を調べ、それら製品の安全性情報の消費者への提供や警告表示の必要性について検討するよう依頼した。2019 年 8 月 31 日までに報告する予定である。

## 2. 乳幼児用食品中オリゴ糖に意見募集

Call for submissions oligosaccharides in foods for infants and young children

22/7/2019

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-oligosaccharides-in-foods-for-infants-and-young-children.aspx>

天然に母乳中に存在する 2'-O-フコシルラクトース及びラクト-N-ネオテトラオースを遺伝子組換え微生物による発酵で生産して乳幼児用調整ミルクに添加することについて。

FSANZ の評価では、ヒトの母乳中に存在する濃度範囲で添加することに安全上の懸念はないとした。

---

● オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <http://www.apvma.gov.au/>

### 1. スプレードリフト

Spray drift

19 July 2019

<https://apvma.gov.au/node/10796>

農薬散布により生じる対象外へのスプレードリフトの可能性は、その発生をより効果的に最小限にするための方法を見つけようとしている関係者や農業業界にとっての懸念事項である。APVMA は、そのようなスプレードリフトが、ヒトの健康や環境、取引に有害とならないようにする責任がある。

2010～2019年にAPVMAは、「Operating Principles in Relation to Spray Drift Risk」という政策を実行したが、技術的な適応性などいくつかの限界が生じた。農薬の認可を支持するリスク評価はワーストシナリオに基づいており、スプレードリフトを制限するような実施規範や新技術などの利用を散布者に向けてほとんど促してはいない。そのためAPVMAは、規制的なアプローチの開発に向けたプロジェクトを2013年に開始した。意見募集を2回実施した上で、スプレードリフトについての新しい管理方法が2019年7月19日から履行された。

---

● オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

### 1. 一般に広告する場合の「natural (天然)」表示

## Using 'natural' claims when advertising to the public

11 June 2019

<https://www.tga.gov.au/media-release/using-natural-claims-when-advertising-public>

TGA は一般向けに医薬品や医療機器を広告する場合、「natural (天然)」やそれに関連する表示の使用に関するガイダンスを発表した。以下、このガイダンスを発表する理由及びどのようにして作成したかについて述べる。

### 消費者が誤解しないようにする

医薬品が natural である、あるいは医薬品や医療機器における成分が natural であるという表示は、一般向けの広告（ラベル表示や包装上を含め）において広く使用されている。

広告が、販売される特定の製品に関する「natural」という用語が（「naturally occurring (天然素材の)」「sourced from nature (自然の)」及び「naturally derived (天然由来の)」のような関連する表示も同様に）意味するところを説明しないならば、特に「natural」が単独の表示として使用される場合、消費者の解釈にばらつきが生じるだろう。

消費者は表示が意味するところを知る必要があり、さもないと誤解するだろう。誤解を招く広告は Therapeutic Goods Advertising(the Code) (医薬品広告規約) に違反することになる。

広告主が「natural」表示を使用する場合、その表示を説明する十分な情報を提供あるいは TGA のガイダンスにある定義に沿った使用をしなければならない。これは、より正確な広告、あるいは表示が正確でない場合に「natural」表示の意味の理解の向上を通して、消費者に役立つ。医薬品及び医療機器に関連する「natural」表示の使用について消費者向けの具体的な情報は、今後数週間で公表される予定である。この情報により消費者は、明確な情報が広告主により提供されない場合、「natural」表示をするのに必要なものを知ることができる。

### 業界のために明確にする

このガイダンスは、どのような「natural」用語が the Code を違反せずに使用できる状況を、広告主に向けて明確に示す内容にした。もし広告主が TGA 定義に沿わない「natural」表示を使用したいと思い、その表示を使用するならば、製品の広告上及びラベル上にその表示の意味の十分な説明がされなければならない。

このガイダンスは、広告の法令遵守を評価する場合の「natural」および関連表示を解釈する政策的枠組みになる。製品に関する「natural」表示のいかなる苦情もガイダンスに沿って検討されるだろうが、広告上表示されるすべて (natural を含め) に対するエビデンスを挙げることを含め、広告主は、the Code の関連側面すべてに従う必要があることに留意しなければならない。「natural」という用語が TGA の定義に従った方法で使用される場合であっても、広告主はそのような表示を立証することができるエビデンスを持っておかねばならない。

### 意見募集

TGA は、the Code を支援するためのガイドラインに関する 2018 年の公聴会の一環で、

広告における「natural」表示の使用に対する最初の提案について意見を募集した。TGA は受け取った反応を考慮し、位置づけを改訂し、的を絞った意見募集を実施した。業界、消費者及び医療関係者の代表組織が、「natural」という用語の意味の明瞭さの必要性及び提案されたガイダンスの内容の両方に関して意見を出すよう求められた。

協議に参加した人の大多数は TGA が発表するガイダンスに賛成であったが、提案されたガイダンスは非常に複雑で専門的、不明瞭、かつ強制的な規制負担であり、他の機関（例えば、オーストラリア競争・消費者委員会（ACCC）や国家工業化学品届出審査機構）あるいは関連あるオーストラリアの判例と足並みをそろえていないという明確な意見があった。

#### 公表ガイダンス

公表されたガイダンスは的を絞った意見募集バージョンから大幅に改訂された。複雑さや長文を削減し、明確な事例を載せた。用語の辞書の定義を引き合いに出し、食品広告に関連する天然表示の使用について可能な限り ACCC のガイドラインと一致させている。注意すべきことは、食品と医薬品に関連する天然表示の間には違いが内在するということがある。

さらに、以前のガイドラインでは「natural」や「naturally derived」の両方を定義しようと試みたが、公表されたガイドラインでは「natural」という用語のみ定義している。TGA はこれらの用語が医薬品の広告で使用される場合、消費者は「natural」と「naturally derived」を含む関連用語を区別しそうにないと考えている。

## 2. 州及び地域政府はオーストラリアでのフッ素添加飲料水を引き続き規制する

State and territory governments continue to regulate fluoridated drinking water in Australia

15 July 2019

<https://www.tga.gov.au/media-release/state-and-territory-governments-continue-regulate-fluoridated-drinking-water-australia>

TGA は州及び地域政府は飲料水（水道水）へのフッ素添加に引き続き責任を負うだろうと明言した。

2019年7月11日の規制改定により TGA の管轄からフッ素添加飲料水の規制責任に関する曖昧さが無くなった。TGA は医薬品や医療機器の法的基準を定めるが、フッ素添加水はその対象から除外される。

飲料水のフッ素濃度の調整は虫歯予防のための安全で効果的な方法である。オーストラリアでは添加するフッ素の量の調整は週や地域政府が行う。国立健康医学研究評議会は現在のオーストラリアのフッ素添加に関連して何らかの健康問題があるという信頼できる根拠はないと述べている。フッ素添加飲料水が TGA の規制対象でないとしても公衆衛生上の害をおこすリスクはほとんどない。

### 3. 成分ガイドライン：レスベラトロール

Compositional guideline: Resveratrol

12 July 2019

<https://www.tga.gov.au/compositional-guideline/resveratrol>

レスベラトロールは、遺伝子組換えパン酵母 (*S. cerevisiae*) による発酵後、高度精製を経て製造されるものと定義される。その他、規格に含まれる特定要件が記されている。  
(カテゴリーは補完医薬品)

### 4. 殺菌剤、滅菌剤、衛生用製品

Disinfectants, sterilants and sanitary products

<https://www.tga.gov.au/disinfectants-sterilants-and-sanitary-products>

(以下更新)

\* オーストラリアにおける免除される殺菌剤の規則に関するガイダンス

Guidance on the regulation of exempt disinfectants in Australia

17 July 2019

<https://www.tga.gov.au/publication/guidance-regulation-exempt-disinfectants-australia>

\* 殺菌剤表示ガイド - 特異的な表示及び非特異的な表示

Disinfectant Claim Guide - specific claims and non-specific claims

17 July 2019

<https://www.tga.gov.au/publication/disinfectant-claim-guide-specific-claims-and-non-specific-claims>

\* オーストラリアにおける記載の殺菌剤の規則に関するガイダンス

Guidance on the regulation of listed disinfectants in Australia

17 July 2019

<https://www.tga.gov.au/publication/guidance-regulation-listed-disinfectants-australia>

---

#### ● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/index.shtml>

### 1. メカジキのサシミに基準値超過の水銀を検出

Swordfish sashimi sample detected with mercury exceeding legal limit

Monday, July 15, 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190715\\_7543.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190715_7543.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、メカジキのサシミサンプルに基準値である 0.5 ppm を超える 0.96 ppm の水銀を検出したと発表した。

## 2. 上海ヌードルに基準値超過の保存料を検出

Excessive preservatives found in Shanghai noodles sample

Monday, July 15, 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190715\\_7538.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190715_7538.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、上海ヌードルのサンプルに基準値である 1000 ppm を超える 2100 ppm の安息香酸を検出したと発表した。

## 3. 食品安全センターは淡水ハタにマラカイトグリーンを検出

CFS finds traces of malachite green in freshwater grouper sample

Monday, July 15, 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190715\\_7537.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190715_7537.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、ハタのサンプルに 2.8ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。香港ではマラカイトグリーンを含む食品の販売は禁止されている。

## 4. 違反結果

### ● 野菜サンプルの一つに基準値超過の残留農薬

Excessive pesticide residues found in 1 vegetable sample

Monday, July 15, 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20190715\\_7540.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190715_7540.html)

食品安全センターが検査したところ、ナスにおいて、プロパモカルブが最大残留基準値 0.3 ppm のところ、1.1 ppm 検出であった。

### ● 果物サンプルの一つに基準値超過の残留農薬

Excessive pesticide residues found in 1 fruit sample

Friday, July 19, 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20190719\\_7548.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190719_7548.html)

食品安全センターが検査したところ、マンゴーにおいて、フェンチオンが最大残留基準値 0.05ppm のところ、0.15ppm 検出であった。

---

### ● 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

<http://www.mfds.go.kr/index.do>

## 1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査課

- 2019.6.28～2019.7.4

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43070](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43070)

- 2019.6.21～2019.6.27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43068](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43068)

## 2. 「食品の基準及び規格」一部改正告示（案）行政予告

食品基準 2019-07-08

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43569](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43569)

食品医薬品安全処は、国内の流通食品安全管理のために酸分解醤油を製造する時に生成する 3-MCPD 基準を強化することを主な内容とする「食品の基準及び規格」の改正案を 7 月 8 日行政予告する。

食品安全管理を強化するために改正する内容としては、▲酸分解醤油・混合醤油の 3-MCPD 基準の強化、▲貝類と甲殻類に記憶喪失性毒素であるドーモイ酸の基準を新設、▲キャンディ類に鉛規格の拡大及び強化、▲乳含有加工品の種類新設、▲農薬及び動物用医薬品の残留許容基準の新設及び改正など。

酸分解醤油を製造する時に生成する有害物質である 3-MCPD への消費者の不安を解消するために、酸分解醤油と混合醤油の 3-MCPD 基準を 0.02 mg/kg 以下に強化した。ただし業界の現状などを勘案して、段階的に（2020 年 7 月 1 日 0.1 mg/kg 以下、2022 年 1 月 1 日 0.02 mg/kg）適用する予定。

※海外の基準(mg/kg 以下)：コーデックス(0.4)、EU(0.02)、米国(1)、オーストラリア(0.2)、日本(基準なし)

気候温暖化によって有毒プランクトンが生成する毒素への安全管理を強化する必要がある、貝類と甲殻類に記憶喪失性毒素であるドーモイ酸の基準(20 mg/kg 以下)を新設する。

子供嗜好食品であるキャンディ、ゼリーなどキャンディ類に対する重金属安全管理を強化するために、キャラメル、羊羹など、全てのキャンディ類製品を対象に鉛の規格を適用する。

※(現行) キャンディ 0.2 mg/kg 以下、ゼリー 1.0 mg/kg 以下→ キャンディ類 0.2 mg/kg 以下

製品の特性に合わせた基準・規格を適用して安全管理ができるように、乳を主原料にして製造された製品に適用可能な「乳含有加工品」食品の種類を新設する。

※(例) 乳固形分が 90%である乳清製品（乳加工品の乳清は乳固形分 95%以上ではなければならない）

農薬の新規登録及び残留基準の再評価の結果を反映して、グリホサートなどの農薬 170 種に対する残留許容基準を新設及び改正し、ロキササルソンとアルサニル酸など無機ヒ素剤 2

種を食品から検出されてはならない物質として追加指定した。また、畜産物に使われる抗菌剤であるガミスロマイシンと殺菌剤であるピジフルメトフェンの残留許容基準も新設した。

一方、規制の改善のために改訂される内容には、▲飲料ベース及び果・野菜加工品を錠剤形態で製造可能、▲食品照射処理線種を拡大、▲異色ウナギなど 8 個の食品原料の新規認定、▲滅菌しなければならない製品中酸性食品は殺菌処理可能、▲食塩中総塩素規格削除など。消費者には、携帯や摂取の利便性を高めて、営業者には多様な形態の製品を製造するように錠剤の形で製造することができる食品に飲料ベースと果・野菜加工品を追加した。

※(現行)食品は、医薬品と誤認・混同を防止するために、キャンディ類など一部食品以外は錠剤やカプセルの形態での製造を禁止している

国際基準との調和のために食品照射処理に使用できる国際的に認められた X 線照射処理方式を追加拡大した。

※(現行)ガンマ線、電子線→(改訂)ガンマ線、電子線、X 線

異色うなぎなど水産物 5 種、微生物( *Gluconacetobacter europaeus*)1 種、トリュフの一種、フィンガーライムなど計 8 種を食品原料として新しく認めました。

※(水産物 5 種)異色ウナギ、Brown crab、Common edible cockle (ザルガイ類)、European hake 及び European squid(イカ類)

### 3. 偽のボスウェリア (Boswellia) その他加工品、固形茶製品の摘発

食品安全管理課 2019-07-03

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43559](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43559)

食品医薬品安全処は、最近インターネットなどで一般食品として販売されている一部のボスウェリア製品が偽物という情報があり調査した結果、市中に流通中のボスウェリア 7 製品 (タイプ: その他加工品、固形茶) が偽物と確認され、該当製品を販売中断及び回収措置した。

※ボスウェリアは、インドやアフリカ東部高山地帯の低木であるボスウェリア・セラータの樹液を乾燥したもので、我が国では食品に 50%未満で使うことができる原料 (ただし、茶類、飲料類、香辛料などには 100%使用可能)

今回の調査は、国内輸入履歴があるインド、中国、インドネシアの 3 ヶ国 27 製造のボスウェリア製品のうち、市中に流通している 15 業者の 15 製品について真偽判別検査を実施した。

※12 製造業者の製品は全て販売済などで検査不可

参考に真偽判別法では、ヨーロッパ局方試験法を使ってボスウェリア (*Boswellia serrata*) の指標成分と知られている、KBA(11-keto-β-boswellic acid)、AKBA(3-acetyl-11-keto-β-boswellic acid)含有可否を確認した。

調査の結果、市中に流通中の 15 製品のうち、その他加工品(6 個、インドネシア産)、固形品(1 個、中国産)など 7 つの製品で指標成分が検出されず偽物と確認された。偽物ボスウ



エリアを輸入した業者に対しては行政処分などを実施する予定で、該当製品は回収措置した。一方、ボスウェリア抽出物を機能性原料として製造した健康機能食品は、全て本物と確認された原料を使用していることが確認された。

食薬処は、偽ボスウェリア製品が輸入・流通するのを遮断するために、インドネシア、インド、中国から輸入されるすべてのボスウェリア製品について輸入・通関段階で真偽判別検査を実施（6.28.~）するなど安全管理を強化する。

#### 4. 消費者が好きな組み合わせで健康機能食品の小分け・包装を可能に

健康機能食品政策課 2019-07-03

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43556](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43556)

食品医薬品安全処は、消費者の要請によって、健康機能食品を小分けして混合包装・販売することを許容するのを主な内容とする「健康機能食品に関する法律施行規則」の改正案を7月3日に立法予告する。

今回の改正案は、さまざまな健康機能食品を摂取する消費者が携帯及び摂取の便宜のため、1回の分量での小分け包装を願う要求が増加したため、オーダーメイド包装のために小分け製造及び販売に関連した規制を改善するために用意した。

改正案の主な内容は、▲購入者の要求による場合、健康機能食品を小分けできるように改善、▲健康機能食品販売業所に対する出入り・検査規定改訂、▲医薬部外品の製造施設を利用して健康機能食品を製造することができるように施設基準改訂など。

摂取・携帯の利便性などの目的に購入者が要求する場合には、健康機能食品を小分け・組み合わせで包装できるように改正した。ただし、消費者保護のために衛生的に小分け・包装することができる設備を取り揃えて小分け包装した製品に一日摂取量、摂取方法及び賞味期限などを表示するように施設基準及び営業者の遵守事項を新設した。

#### 5. 食品医薬品安全処・韓国消費者院、危害情報活用のための業務協約を締結

危害情報課 2019-06-27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43550](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43550)

食品医薬品安全処は6月27日、韓国消費者院で韓国消費者院と食品・医薬品分野危害情報の共有及び活用に関する「業務協約」を締結する。

今回の業務協約は、韓国消費者院が収集する食・医薬危害情報を活用して、消費者製品による危害に迅速に対応して危害の拡散を早期に遮断するために用意した。業務協約の主要内容は、▲収集された危害情報の開放範囲及び共有手続き、▲危害情報の確認及び行政措置に対する相互協議案、▲行政措置の完了後の結果共有など。

食薬処は韓国消費者院が収集した国内外の食・医薬品危害情報(個人情報除外)を7月からリアルタイムで提供されるようになり、韓国消費者院の「情報共有システム」に接続して、消費者相談情報、消費者院独自の調査情報及び救急救命室・消防署事故情報などを随時確認が可能である。一方、韓国消費者院は、緊急な食・医薬品安全事故に対して食薬処と協力し

て措置が可能である。

## 6. 食品医薬品安全処、「脱毛」効能標榜製品広告の点検結果を発表

サイバー調査団 2019-06-27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43549](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43549)

食品医薬品安全処は、「オンライン健康安心プロジェクト」の一環で、今年2四半期間に「脱毛」の治療・予防効果を標榜する食品・医薬品・化粧品広告サイトについて点検した結果、計2,248件を摘発した。

※ オンラインの健康安心プロジェクト：消費者に関連が深い5大分野（ダイエット、微細粉塵、脱毛、女性健康、脆弱階層）関連製品に対する虚偽・誇大広告の集中点検

<食品分野のみ抜粋>

脱毛治療・予防効果を標榜し、体験記などを活用して、広告・販売した事例など432のサイトを摘発して、放送通信審議会など、該当サイトを遮断要請または管轄自治体点検指示した。主要摘発事例は、▲脱毛の治療・予防など医薬品誤認・混同広告(204件)、▲原材料効能・効果及びキーワードタイトル広告など、消費者欺瞞広告(225件)、▲体験記広告(3件)など。

(医薬品誤認・混同) A社の製品は「脱毛防止、出産後の髪抜け効果」、B社製品は「臨床的に脱毛の予防及び男性ホルモンの改善に良い効果がある」などの医薬品と誤認・混同懸念があるように広告した。

(原材料効能・効果など、消費者詐欺) 製品の主要原材料のビール酵母、大豆、黒ごま、ビオチンなどを「脱毛予防」、「脱毛の改善」など脱毛関連効能・効果を標榜・広告した。

(体験記広告) C社の製品は「摂取後15日後から抜け毛が減る」、「2ヶ月摂取後の頭皮の血液循環脱毛効果」、「脱毛栄養剤6ヶ月ぶりに毛髪の損失防止」など、消費者の体験記を利用して広告した。

## 7. 夏の高温多湿の天候にカビ毒素注意して下さい

消費者危害予防政策課／汚染物質課 2019-06-27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43547](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43547)

食品医薬品安全処は、高温・多湿な夏季に穀類、豆類、ナッツなどにカビが発生しないように保管と摂取に格別な注意が必要であると発表した。

コメや豆、アーモンドなどのカビは人体に有害なアフラトキシンなどのカビ毒を生成することがあり、カビが発生しないように予防することが重要である。

※アフラトキシン、オクラトキシンA、フモニシン、パツリンなどがある

穀類、豆類、ナッツなどの適切な購入、保管及び摂取方法は次のとおり。

- ・ 購入する時には粒外表面など入念に見て、賞味期限を確認して大量に購入しない。粒が虫によって損傷されるとカビが簡単にできるので、傷があったり、変色したものが多い製品は避けたほうが良い。また、肉眼で見た時に白色やカビが疑われるまだらが

ある、異物があるのは購入しないのが良い

- ・ 穀類やナッツなどを保管する時は、湿度 60%以下、温度は 10～15℃以下で、可能な限り温度変化が少ない所に保管する必要がある。
- ・ トウモロコシ、ピーナッツなど皮がある食品は、皮ごと保管する方が皮を剥いて保管するよりカビ毒素生成量が少ない。特に、ピーナッツなど開封して残ったナッツは、1 回摂取する量に分けた後、空気に接触しないように密封して保管すること。
- ・ 一旦カビが着いた食品は、その部分をとりのぞいてもカビ毒が食品に残っている可能性があるため、食べてはいけない。特に、梅雨にご飯を炊く時、米を洗った水が青や黒い場合には、米がカビに汚染された可能性があるため食べてはならない。

## 8. 「健康機能食品の基準及び規格」の一部改訂告示（案）行政予告

食品基準課 2019-06-26

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43545](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43545)

食品医薬品安全処は、人参、ヒアルロン酸、ビルベリー抽出物の機能性の追加内容などを告示型基準・規格に登録し、葉酸の製造原料としてメチルテトラヒドロ葉酸グルコサミンを追加するのを主要内容にする「健康機能食品の基準及び規格」の改正案を 6 月 26 日に行政予告する。

今回改正案の主要内容は、▲人参とヒアルロン酸機能性内容追加及びビルベリー抽出物の一日摂取量拡大、▲葉酸の原料拡大、▲緑茶抽出物規格改善、▲ビタミン A と E 同時分析法用意など。

人参とヒアルロン酸がそれぞれ追加で個別認定された機能性内容である「骨の健康を助ける」と「紫外線による肌損傷から肌健康維持に助役立つ(一日摂取量ヒアルロン酸として 240mg)」を考試型に登録して営業者が誰でも使うことができるようにし、ビルベリー抽出物の一日摂取量も 240mg から個別認定された 160～240mg に拡大する内容で改正する。

※ (改訂前)ビルベリー抽出物として 240mg (アントシアノサイドとして 72~108 mg)→ (改訂後)ビルベリー抽出物として 160～240 mg (アントシアノサイドとして 50~108 mg)

また、食品添加物として認められた「メチルテトラヒドロ葉酸グルコサミン」を栄養成分である葉酸の製造原料として使うことができるように追加した。

緑茶抽出物の一日摂取量で管理していたエピガロカテキンガレート(EGCG)の含有量を、最終製品の規格で新設して営業者が EGCG 含有量を確認して製品化できるように改善した。

※ (改訂前) 一日摂取量:カテキンとして 0.3～1 g(エピガロカテキンガレート 300 mg 以下) → (改訂後) 規格の新設: エピガロカテキンガレート(EGCG) 一日摂取量中 300 mg 以下

また、ビタミン A と E を同時に分析することができる試験法を新設し、ホスファチジルセリン、総フラボノイドなど機能性原料 8 種の試験法を改正した。

## 9. 回収措置

- ニッケルが基準を超過して検出された食品用器具の回収措置

食品安全管理課 2019-06-26

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43546](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43546)

食品用器具類「しゃぶしゃぶ」製品から、ニッケルが基準値(0.1 mg/L 以下)を超過(1.4 mg/L)して検出され、該当の製品を販売中断及び回収措置。

● ニッケルが基準を超過して検出された食品用器具の回収措置

食品安全管理課 2019-07-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43564](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43564)

「鉄製焼き網」製品から、ニッケルが食品用器具類の基準値 (0.1mg/ L 以下) を超えて (0.4mg/ L) 検出され、当該製品を販売中止と回収措置。

---

● インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)

<http://www.fssai.gov.in>

1. メディアから：ジャンクフードには警告表示が必要

Junk food must carry warning labels

17-07-2019

[https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI\\_News\\_Junk\\_Express\\_17\\_07\\_2019.pdf](https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Junk_Express_17_07_2019.pdf)

FSSAI は最近、食品安全基準（表示とディスプレイ）規制案を発表し、パブリックコメントを募集した。この案は食品業界から強く反対されている。案では食品のカロリー、塩、添加された糖、飽和脂肪、トランス脂肪を表示し、一回提供量あたりで一日の摂取量の何パーセントになるかも開示しなければならない。そして塩砂糖脂肪の多い食品は包装表面に警告を表示する。

---

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

(食品安全情報では取り上げていない、食品安全関係情報に記載されている情報をお知らせします。)

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、グリホサートに関して情報提供
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、2018 年の獣医療における抗生物質の販売量はわずかに減少したことを公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品等(2019 年 6 月分)を公表

### ProMED-mail

- 硫化水素 フランス：(ブルターニュ) 致死 アオサ

Hydrogen sulfide - France: (BT) fatal, sea lettuce

2019-07-16

<http://www.promedmail.org/post/6569959>

Date: Mon 15 Jul 2019 Source: Daily Mail [edited]

有毒なアオサの緑の潮流が一週間で二人の男性を殺した可能性がある。2019年7月6日に Morlaix 湾の牡蠣養殖業の18才、2019年7月9日には Douarnenez 湾の70才の退職者が死亡。ブルターニュの観光地で突然心臓発作をおこしたように倒れることが旅行者の間では有名になっていた。アオサが分解して発生した硫化水素による中毒の可能性はある。この地域の6つの海岸が、緑藻が腐った卵のようなにおいを発しているため閉鎖されている。この湾は農業由来の硝酸のため海藻が繁殖するのに適している。

- 有毒藻類-カナダ：(ニューブランズウィック) 犬

Toxic algae - Canada: (NB) dog

2019-07-17

<http://www.promedmail.org/post/6571827>

Date: Sun 14 Jul 2019 Source: CTV News [edited]

有毒藻類で悪名高いニューブランズウィックの川で泳いだ犬が死亡し、動物の福祉の専門家がオーナーに警告している。昨年同じ川で少なくとも3頭の犬が死んでいる。

- 殺鼠剤中毒-ノルウェー：アカギツネ

Rodenticide poisoning - Norway: red fox

2019-07-17

<http://www.promedmail.org/post/6571910>

Date: Fri 12 Jul 2019 Source: Science Nordic [edited]

ノルウェーは2014年に個人が殺鼠剤を使うことを禁止した。しかし最近の研究によると調べたアカギツネの54%から殺鼠剤が検出されている。キツネは殺鼠剤を直接、あるいは間接的に食べた可能性がある。狩りのシーズンに撃たれた健康なキツネ163匹の糞便を集めて調べた。キツネはノルウェー食品安全局が定期的にエキノコッカスを調べるためにハンターに依頼して撃っている。

### EurekAlert

- 依存や痛みの治療に使われているハーブサプリメントは安全でないことが研究者によって発見された

Herbal supplement used to treat addiction and pain found unsafe by researchers

9-Jul-2019

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2019-07/bu-hsu070819.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-07/bu-hsu070819.php)

*Pharmacotherapy*に発表されたクラトム使用による中毒情報を解析した報告。全米中毒情報データシステム（National Poison Data System）に報告されたクラトム暴露の症例を対象に調査した。またクラトムに関連した死亡事例を特定するため、ニューヨーク州の検視局の記録も調査した。

全部で2,312のクラトム暴露報告があり、935件はクラトムのみの摂取で、主な症状は興奮、頻脈、眠気、嘔吐、錯乱であった。重大影響としては発作、離脱症状、幻覚、呼吸抑制、昏睡、心停止あるいは呼吸停止である。検視局で特定された4件の死亡例ではクラトムが原因又は寄与因子として記録されていた。

クラトムは安全とは言えず、ハーブサプリメントとして利用するには公衆衛生上の脅威がある。

● 中国の塩摂取量は過去40年間世界で最も高い部類

Salt intake in China among highest in the world for the past 4 decades

11-Jul-2019

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2019-07/qmuo-sii071019.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-07/qmuo-sii071019.php)

Queen Mary University of Londonの研究によると中国人成人の平均塩摂取量は一貫して1日10g以上で、世界で最も多いうちに入る。*Journal of the American Heart Association*に発表された系統的レビューとメタ解析で、著者は中国減塩対策 Action on Salt Chinaの部長。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室