

食品安全情報（化学物質） No. 21/ 2019 (2019. 10. 16)

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>

【FAO】 SDG を達成するには食品ロスと廃棄を減らすのが重要

世界でどのくらいの食品が失われているか、そして何処で？何故？といった疑問に対する知見を提供する国連食糧農業機関（FAO）の新しい報告書が発表された。「食品ロス（food loss）」は収穫から小売店に届く前までの段階における食品の損失のことを言い、世界の食品の14%程が農場作業、保管や輸送などを介してロスしている。この報告書は、サプライチェーンの各段階での食品ロスを注意深く測定することの必要性和、そのための新しい方法論を提供する。一方、「食品廃棄（food waste）」は小売や消費レベルで生じるものであり、消費期限や消費者の行動と結びついている。

またデジタルレポート「もう食品をムダにしない」では、食品ロスと食品廃棄の違いは？どこで食品をロスしている？どの食品をロスしている？食品ロスと廃棄が何処で何故生じる？サプライチェーンの各段階の食品ロスと廃棄の割合、食品ロスと廃棄の削減のための行動と結果、などのさまざまなデータをグラフや文章、動画で紹介する。

*ポイント： デジタルレポートが分かりやすく良くできていて一見の価値があります。このFAOの報告書に関連して、EUでも食品廃棄を測定する共通の方法が官報で発表され、来年からデータ収集を開始するという報告がありました。

【BfR】 ゲノム編集と CRISPR/Cas9 システムに関する FAQ 更新

ゲノム編集についての知見と、それに係わるドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の役割をFAQ形式で説明している。

*ポイント： 以前にもご紹介したFAQの更新版ですが、要点が簡潔にまとめられて分かりやすい内容になっているので改めて全文をご紹介しました。

【FDA】 FDA は FSVP（外国供給業者検証プログラム）に従い必要な記録リストを発表

米国食品医薬品局（FDA）の食品安全近代化法（FSMA）のもと策定されたFSVP最終規則は、輸入業者に対し、米国に輸入する食品とその供給業者が米国内の食品安全基準に適合していることを検証するよう求めている。FDAは、輸入業者が作成し維持しなければならないFSVP記録を支援するため、FSVP規則により要求される記録のリストを公表した。

*ポイント： 日本企業が食品を米国へ輸出する場合ももちろんFSVP規則が関係します。そのため、この記録リストに書かれていることを米国の取引先から確認されるでしょう。リストによると、第一に、ハザード分析（生物的・化学的・物理的ハザードの同定と評価）の実施に関する記録とそのハザード管理に関する記録、そしてリスク評価の記録が求められています。現在、日本では食品の輸出促進が図られていますが、米国への輸出は、日本の食品をそのまま持って行けばいいという単純なことではなく、輸出食品のハザード分析とリスク評価が確実に出来ていることが大前提になるということです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. 世界食糧デー
2. SDG を達成するには食品ロスと廃棄を減らすのが重要
3. Codex

[【EC】](#)

1. 食品廃棄の測定
2. 業務計画
3. EU の抗菌剤耐性対策
4. 査察報告書
5. RASFF—食品及び飼料安全警告
6. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. ミツバチと農薬：第2回会議でガイダンスレビューを開始
2. パブリックコメント募集：食品中のアフラトキシン
3. 第三国由来伝統食品関連
4. 農薬関連

[【DEFRA】](#)

1. 食品中残留農薬：2019年四半期ごとの報告

[【NHS】](#)

1. Behind the Headlines

[【BfR】](#)

1. デジタルツールで残留農薬をより良く評価
2. ゲノム編集についての BfR 消費者会議の結論：ポテンシャルは高いが明確な規則が必要
3. ゲノム編集と CRISPR/Cas9 システムに関する FAQ 更新

[【ANSES】](#)

1. 中毒を避けるため、マロニエの実と食用の栗との見分け方を知ろう

[【FSAI】](#)

1. 野生の狩猟肉を提供する狩猟者
2. 乳児用調製乳の組成変更

[【FDA】](#)

1. FDA は FDA-TRACK を開始：FSMA の進捗を追跡する食品安全ダッシュボード
2. FDA は FSVP（外国供給業者検証プログラム）に従い必要な記録リストを発表
3. 医薬品健康詐欺
4. FDA は健康教育者向け栄養ツールキットを公表
5. 公示：CHU ダイエタリーサプリメント製品は表示されない成分を含む
6. リコール情報
7. 警告文書

[【NTP】](#)

1. 専門家委員会の予定

[【USDA】](#)

1. YOUBITE, LLC はポークソーセージとターキーソーセージを誤表示のため回収

[【FSANZ】](#)

1. ヒ素
2. カフェイン粉末とカフェイン含量の多い製品
3. 発酵ソフトドリンクのアルコール含量と表示の調査
4. 食品基準通知

【TGA】

1. 広告に関する指示通知
2. TGA 事業計画 2019-20

【MPI】

1. 葉酸強化の新しいアプローチに意見募集

【香港政府ニュース】

1. 中国レタスのサンプルに基準値超過のカドミウムが検出される
2. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食品医薬品安全処、「国連慢性疾患の予防・管理特別委員会賞」を受賞
3. 食品医薬品安全処、安全と栄養を備えた品質認証の子供が好む食品を紹介
4. 「食品安全国」公共データを活用した優れたアイデアを探します！
5. コーティングがはがれたフライパンは新製品と交換して下さい
6. 畜・水産物安全管理 より体系的かつ効率的に改善
7. 回収措置

【FSSAI】

1. 全国の消費者が安全な乳及び乳製品を入手できるようにすることに関連する 2019 年 9 月 24 日付けの文書
2. メディアコーナー

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMED-Mail) レクチン中毒—スウェーデン

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

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

1. 世界食糧デー

World Food Day

<http://www.fao.org/world-food-day/en/>

2019 年 10 月 16 日 世界食糧デー

今年のテーマは「飢餓ゼロの世界のための健康的食生活」

世界食糧デーのプロモーションビデオ、イベント案内、関連情報へのリンクなどを紹介。

さあ行動しよう！

あなたが会社員や農夫、政府の代表であろうと、単なる個人であろうと、変化を起こすことが望まれている。ここに、健康的に食べ、飢餓ゼロへ向かう道を進むのに役立つレシピがある。

例) 世界各国の食事ガイドラインへのリンク集

<http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/home/en/>

あなたの国の食事ガイドラインは、健康的に、そして慢性疾患を予防するために十分な栄養をどのように摂ればよいのかの助言を提供する。FAO は、これら食事ガイドラインの作成、更新、実行を支援する。食事ガイドラインは、栄養政策の策定や教育プログラムにも使われる。

2. SDG を達成するには食品ロスと廃棄を減らすのが重要

A major step forward in reducing food loss and waste is critical to achieve the SDGs

14 October 2019

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1238015/icode/>

ー本日発表された新しい FAO の報告書は、どのくらいの食品が失われているか、何処で、何故、についての知見を提供するー

「食品ロス (food loss)」は収穫から小売店に届く前までの段階における食品の損失のことを言い、世界の食品の 14%程が農場作業、保管や輸送などを介してロスしている。しかし食品ロスは同じ品目やサプライチェーンの同じ段階でも地域による差が激しい。この報告書は、サプライチェーンの各段階での食品ロスを注意深く測定することの必要性和、そのための新しい方法論を提供する。それが、ロスが生じている重大なポイントを特定することを支援する。一方、「食品廃棄 (food waste)」は小売や消費レベルで生じるものであり、消費期限や消費者の行動と結びついている。

FAO 事務局長 Qu Dongyu 氏は「食品ロスと廃棄の削減のために前進しようと努力するとき、問題の確実な理解により情報に基づくものとなったときのみ真に有効な取り組みとなる。」と述べた。

* 報告書 : The State of Food and Agriculture 2019

<http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>

デジタルレポート

もう食品を無駄にしない

No more wasted food

<http://www.fao.org/state-of-food-agriculture/en/>

食品ロスと食品廃棄：違いは？

- 食品ロスはサプライチェーンでおこるが小売りレベルは含まない。
- 食品廃棄は小売りと消費のレベルで生じる。
- 食品を動物飼料に変更するのは経済的には損失かもしれないが、食品ロスや廃棄とはみなされない。食品のうち食べられない部分もロスや廃棄とはみなされない。

この他、どこで食品をロスしている？どの食品をロスしている？食品ロスと廃棄が何処で何故生じる？サプライチェーンの各段階の食品ロスと廃棄の割合、食品ロスと廃棄の削

減のための行動と結果、などのさまざまなデータを分かりやすいグラフや文章、動画で紹介している。

3. Codex

● 欧州地域調整部会 (CCEURO)

コーデックスの最大地域が食品安全の優先課題に取り組むためにカザフスタンのアルマトイで準備する

Largest Codex region gears up to tackle priority food safety challenges in Almaty, Kazakhstan

29/09/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1235636/>

欧州地域はコーデックスで規模が最大なだけでなく、おそらく最も多様な地域である。それは、西側と東側との架け橋のようなものである。欧州とアジアの両方に位置するカザフスタンが初めて地域調整国を担当することが、そのことを象徴している。

第 31 回コーデックス欧州地域調整部会 (CCEURO) が、カザフスタン・アルマトイで 2019 年 9 月 30 日～10 月 4 日に開催され、51 ヶ国から代表やオブザーバーが集う。

CCEURO 地域の新しい貿易機会は新しい課題となる

New trade opportunities pose new challenges for CCEURO region

30/09/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1235792/>

オープニングイベントの紹介。

*CCEURO31

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEURO&session=31>

● 生鮮果実・野菜部会(CCFV)

コーデックスメンバーが生鮮果実・野菜の規格策定のためにメキシコに集まる

Codex Members gather in Mexico to develop standards for fresh fruits and vegetables

05/10/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1236786/>

2019 年 10 月 7～11 日、コーデックス生鮮果実・野菜部会(CCFV)がメキシコ・モンテレイで開催される。キウイフルーツ、ニンニク、馬鈴薯 (ware potatoes) などの規格が議論される。フランス代表は次のことを指摘した。CCFV は生鮮果実・野菜の規格の策定を

行っているが、それらの中には国際連合欧州経済委員会（UNECE）の枠組みのなかで既に国際規格が存在する場合がある。UNECE とコーデックスの規格の間に相違があり、そのことが、適用される国際ルールを理解を複雑にしている。従って、既存の国際規格間での冗長と相違を防ぐ必要があるだろう。

コーデックス規格：品質のための同義語

Codex standards: a synonym for quality

08/10/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1237179/>

議長の Alfonso Guati-Rojo Sánchez 氏は、CCFFV21 への参加を次のように歓迎した。「メキシコにとって、1988 年以降 CCFFV のホスト国であることは荣誉である。我々は 31 年間、継続的に作業し、共同で行う 37 の国際規格の策定を成し遂げてきた。この作業は、公平な食品貿易と消費者の健康保護に直接的に寄与する。」そして、コーデックス規格をタイムリーに完成させるにはコンセンサスが重要なことを強調した。Sánchez 氏は、「全ての代表の声を聞くこと、そしてコーデックス文書における科学の役割を強調することが重要である。品質に関する同義語を標準化し、政府と生産者と消費者との間で責任を共有したいと考えている。」と述べた。

コーデックス事務局の Lingping Zhang 氏は「今週、我々は 7 つの規格案と、この部会で使用される用語集に関する討議文書について議論する予定であり、次回の総会には可能な限り多くの文書を採択に諮りたいと望んでいる。」と述べた。

コーデックスでの言語が、我々の食品に関する共通語となる。

* CCFFV21

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFV&session=21>

- **Dr Yayoi Tsujiyama** : 食品安全、食品取引と交渉における公正さを扱う全ての関係者のための学習の源

Dr Yayoi Tsujiyama: a source of learning for all those who deal with food safety, fair practices in food trade and negotiation

13/10/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1238158/>

CCASIA 会合の後、Codex 事務局は Dr Yayoi Tsujiyama が 10 月初めに農林水産省を退職したことを知った。2014～2017 年には Codex の副議長を、2011～2014 年には CCASIA の調整者として、多面的に食品安全の会合に携わった。Codex への多大な貢献に感謝する。

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

http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

1. 食品廃棄の測定

Food waste measurement

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food-waste-measurement_en

2019年5月3日に採択された食品廃棄を測定する共通方法が2019年9月27日に官報に発表され、2019年10月17日に発効する。加盟国は2020年から食品廃棄のデータ収集を開始し2022年半ばまでに国の食品廃棄量を報告する。

* Commission Delegated Decision (EU) 2019/1597 of 3 May 2019 supplementing Directive 2008/98/EC of the European Parliament and of the Council as regards a common methodology and minimum quality requirements for the uniform measurement of levels of food waste

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32019D1597>

2. 業務計画

Work Programmes

https://ec.europa.eu/food/audits_analysis/audit_programmes_en

健康と食品の査察と解析 2019年計画

Health and food audits and analysis - Programme 2019

EU 域内及び域外の国への査察計画をまとめている。下半期(6~12月)の計画を発表した。

* Programme July to December 2019

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/hfaa_prog_en_2019_07-12.pdf

3. EU の抗菌剤耐性対策

EU Action on Antimicrobial Resistance

https://ec.europa.eu/health/amr/antimicrobial-resistance_en

AMR-ワンヘルスネットワークが2019年10月15日ブリュッセルで会合。

Fighting antimicrobial resistance: the AMR One-Health Network meets in Brussels on 15 October 2019

https://ec.europa.eu/newsroom/sante/newsletter-specific-archive-issue.cfm?archtype=specific&newsletter_service_id=327&newsletter_issue_id=17979&page=1&fullDate=Mon%2014%20Oct%202019&lang=default

年に2回の定期会合

4. 査察報告書

- キプロス—生きた動物及び動物製品の残留物と汚染物質

Cyprus—Residues and contaminants in live animals and animal products

20/09/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4179

2019年1月29日～2月7日までキプロスで実施した査察。生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質の管理実態、残留物の最大残留基準の遵守の確保における動物用医薬品や薬用飼料の販売と使用の管理、前回の査察後の是正措置の実行と効果を評価した。いくつかの分野で改善すべき点はあるが、残留モニタリング計画とその実施はEU要件に準拠している。いくつかの方法が妥当性確認と検証が行われていなかったが、適切な品質管理、技能試験の頻度と十分な参加がリファレンスラボの信頼性に貢献している。食料生産動物の動物用医薬品の利用管理などは前回同様できていない。

- イタリア—消費者への食品情報と食品の栄養及び健康強調表示

Italy—Food information to consumers and nutrition and health claims made on foods

10/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4185

2018年11月27日～12月6日までイタリアで実施した、消費者への食品情報と食品の栄養及び健康強調表示に関する適切な公的管理を評価するための査察。イタリアには消費者への食品情報をカバーする適切な公的管理システムがある。特に小売りレベルでは、法令遵守や非調理食品のアレルゲン情報の管理の効果はよい。現在の管理システムは、EU要件の、特に健康強調表示に関する法令違反を検出できず、必要な時に執行措置をとれない。衛生省内と2つの主な担当管轄機関や中央検査官との協力と協調は限定されていて、それが管理の範囲と効果を害している。EU規則と国の法律やガイドラインとの間に特定の矛盾が存在する。さらに、生産/包装の取扱いの必須表示を設定する国の法律は、欧州委員会の否定的な意見にも関わらず、2018年4月以降施行される。

- ルーマニア—消費者向け食品情報及び食品に関する栄養及び健康強調表示

Romania—Food information to consumers and nutrition and health claims made on foods

10/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4188

2018年11月3～15日にルーマニアで実施した、消費者向け食品情報及び食品に関する栄養及び健康強調表示に関する適切な管理を評価するための査察。ルーマニアには消費者向け食品情報及び食品に関する栄養及び健康強調表示をカバーする適切な公的管理システムがある。全ての食品をカバーしているわけではないが、概して、調理済み食品の小売り

レベルや生産者での公的管理は、EU 条件への準拠を効果的に検証できる。だが、小売りレベルでは、調理されていない食品のアレルゲン情報に非常に多くの違反がある。一般的に、手順と指示には職員が一貫して、包括的で効果的に遵守の検証を出来るようにするのに必要な情報が含まれていない。生乳や乳製品の原産国の必須表示の国家法律には効力があるが、EU 規則に反して採択されたため、委員会は国で採択される前に国内措置案を評価する可能性がなかった。

- **オーストリア—農薬の持続可能な利用**

Austria—Sustainable use of pesticides

10/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4181

2019年2月26日～3月7日までオーストリアで実施した、農薬の持続可能な利用の達成手段の実行を評価するための査察。オーストリアは2017年から2021年まで改訂国家行動計画を導入した。9つの地方行動計画の概要だった最初の計画とは異なり、改訂計画は国家レベルで合意され導入された。だが、この計画には定量目標がない。総合的病害虫管理の実行には適切な手段があり、オーストリアの生産者の大部分は様々な低農薬投入計画を遵守し、ヒトの健康と環境と農薬の利用の依存に対するリスクの削減に貢献している。だが、これらの管理は総合的病害虫管理の原則の実行、空き容器に関する措置の強制の評価などの問題を適切にカバーしておらず、地方によっては植物保護製品の農業以外の業務用使用者を含んでいない。

- **ギリシャ—農薬の持続可能な利用**

Greece—Sustainable use of pesticides

10/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4182

2019年3月26日～4月4日までギリシャで実施した、農薬の持続可能な利用の達成手段の実行を評価するための査察。ギリシャは2014年から2018年まで初の国家行動計画を導入したが、5年以内のレビューを行っておらず、目標達成の進捗は監視されていない。担当機関の調整や協力が不十分で対策の実行が非効率になっている。特に、植物保護製品の空容器収集の適切なシステムがなく、水生環境の保護手段が検証されていない。総合的病害虫管理の実行や、植物保護製品の業務用使用者の教育と認定、農薬散布施設の検査システムの設定に努力が払われている。だが、総合的病害虫管理の原則の実行は評価されておらず、査察時にはこの国の農薬散布施設のおよそ20%しか検査を受けていなかった。

- **管理団体—ドミニカ共和で活動する認定管理団体が適用した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 Dominican Republic

10/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4184

2019年5月8日～16日までドミニカ共和国の認定管理団体が適用したオーガニック生産基準や管理措置の申請を評価するための査察。一般的に検査はよく準備され、実行されている。サンプリング戦略は必ずしもオーガニック生産で認可されていない物質の使用の検出に焦点を当てているわけではなく、サンプルが常に発表された検査中に取られているため、この管理システムの効果は弱められている。フォローアップ手順の措置の遅延と柔軟性が効果を弱めている。管理者が作成した推定収穫量が管理団体の検証なく受け入れられている。輸出貨物の内部トレーサビリティは、いつも完全に確認されているわけではない。だが、ドミニカ共和国の不適合製品の認証のリスクは低く、2016年以来、輸出品にEU加盟国から不正行為の通知はない。

5. RASFF—食品及び飼料安全警告

RASFF - Food and Feed Safety Alerts

https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

2018年 年次報告書

2018 RASFF annual report -

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_2018.pdf

RASFFは、管理機関に向けて、食品又は飼料に関連する深刻なリスクに対する措置に関する情報を交換する有効なツールとして提供された。この情報交換は、加盟国にとって、より迅速で調整された対応への支援となる。オンラインプラットフォームのiRASFFを用いて、EC、EFSA及び欧州経済地域（EEA）と加盟国との間の情報交換が行われている。

2018年には、オリジナル通知として3,699件が報告され、そのうち1,118件が警告通知、493件がフォローアップ用情報、675件が注意喚起情報、1,401件が通関拒否通知であった。

2017年と比較すると警告通知が19%増加した。

(化学物質分野に係わる通知内容の例)

- アルゼンチン産のピーナッツのアフラトキシン
- トルコ産のヘーゼルナッツ・ピスタチオナッツ・乾燥イチジクのアフラトキシン
- 米国産ピスタチオナッツ・アーモンド・ピーナッツのアフラトキシン
- トルコ産レーズンのオクラトキシンA
- ブルガリアの同じ生産者の異なるブランドでトウモロコシチップスに表示されていないグルテン
- 中国生産のクロレラ粉末に表示されていない亜硫酸塩、など。

6. 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

RASFF Portal Database

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

2019年第40週～第41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)

ベルギー産無糖リコリス菓子の亜硫酸塩非表示、イタリア産生きたムラサキイガイの下痢性貝毒(DSP)オカダ酸(最大 >320 µg/kg)、スペイン産フードサプリメントの鉛(12 mg/kg)、アフガニスタン産ドイツ経由乾燥アプリコットの亜硫酸塩非表示(910 mg/kg)、フランス産冷凍パッションフルーツピュレの鉛(0.082 mg/kg)、ベルギー産ズッキーニの禁止物資ヘプタクロル(0.023 mg/kg)、中国産オランダ経由チューインガムの摂取による窒息リスク、米国産生きたアメリカンロブスターのカドミウム(0.77 mg/kg)、インド産ベイリーフの多環芳香族炭化水素(96.8 µg/kg)、イタリア産有機丸粒玄米の無機ヒ素(0.34 mg/kg)、トルコ産フランス経由ベジタブルギーのグリシジルエステル類(2983 µg/kg)、ドイツ産CBDオイルの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (18.6 mg/kg)及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、スペイン産チルド解凍燻製キハダマグロのヒスタミン(399 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売、中国産デザート用スチールフォークからのクロムの溶出(0.11; 0.47; 0.59 mg/l)、フランス産チルドサバのヒスタミン(325 mg/kg)、中国産冷凍ティラピアのスルファジアジン(170.5 µg/kg)、スリランカ産カレー粉のアフラトキシン(B1 = 14 µg/kg)、中国産シロップ漬けレイシのスズ(212 mg/kg)、イスラエル産フードサプリメントの未承認照射、モロッコ産チルドマダイの水銀(1.0 mg/kg)、タンザニア産チルドナイルパーチフィレの冷凍による組織学的病変、モーリシャス産飼料用魚肉のカドミウム(3.2 mg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン、米国産フードサプリメントの未承認物質メラトニン及び5-ヒドロキシトリプトファン (5-HTP)、ウクライナ産カボチャの種子のベンゾ(a)ピレン(6.9 µg/kg)、2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売、ポーランド産チルド燻製あばら肉のベンゾ(a)ピレン(2.5 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4の合計: 20.9 µg/kg)、スペイン産グリーンアップルの未承認物質イプロジオン(2.7 mg/kg)、チリ産冷凍イガイのカドミウム(1.3 mg/kg)、中国産バーベキューグリルからの亜鉛の溶出(660 mg/kg)、アルバニア産ペッパーのクロルピリホス(0.098 mg/kg)、アルバニア産ズッキーニのクロルピリホス(0.24 mg/kg)、ウクライナ産ピスタチオ穀粒および乾燥フルーツミックスの亜硫酸塩非表示(244 mg/kg)、など。

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

スイス産英国経由 CBD 入り未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、スペイン産メルゲーズソーセージの硝酸ナトリウム(E251)未承認(731 mg/kg)、産出国不明リトアニア経由フードサプリメントのカドミウム(1.5 mg/kg)、ウクライナ産チョコレートカレンダーのニッケル(1.06 mg/kg)、英国産フードサプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

モロッコ産生きたカタツムリのクロルピリホス(0.182 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 15.2; Tot. = 28.9 µg/kg)、米国産飼料用殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 91 µg/kg)、インド産バスマティ米のチアメトキサム(0.045 mg/kg)及び未承認物質トリシクラゾール(0.20 mg/kg)、中国産メラミン製食器および竹製皿からのホルムアルデヒドの溶出(24.1 mg/kg)、米国産エネルギードリンクの安息香酸高含有及び非表示(221 mg/l)、米国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 5.8 µg/kg)、ボスニア・ヘルツェゴヴィナ産ジャガイモのクロルピリホス(0.05 mg/kg)、トルコ産オーブングリル及び肉汁受け皿からのニッケルの溶出(0.5 mg/kg ; 0.5 mg/kg)、ウルグアイ産オレンジの未承認物質フェンチオン(0.1 mg/kg)、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 129.8; Tot. = 150.4 µg/kg)、中国産冷凍イカのカドミウム(1.2 mg/kg)、米国産アーモンドのアフラトキシン(B1 > 24 µg/kg)、インド産ソフトドリンクの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有(53 mg/kg)、オーストラリア産アーモンド穀粒のアフラトキシン(B1 = 17.7; Tot. = 18.5 µg/kg)、パキスタン産糖衣フェネルシードの着色料エリスロシン(E127)の未承認使用(5 mg/kg)、米国産鳥餌用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 160 µg/kg)、バスマティ米のチアメトキサム(B1 = 160 µg/kg)及び未承認物質トリシクラゾール(0.17 mg/kg)、スリランカ産チリパウダーのアフラトキシン(B1 = 11.67; Tot. = 12.47 µg/kg)及びオクラトキシン A (63.1 µg/kg)、トルコ産グリルと受け皿からのニッケルの溶出(0.3 mg/kg)、トルコ産煎った殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 13.8; Tot. = 14.8 µg/kg)、ベトナム産冷凍メカジキのカドミウム(0.4 mg/kg)及び水銀(5.4 mg/kg)、米国産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 12.7; Tot. = 15.2 µg/kg)、など。

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

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. ミツバチと農薬：第2回会議でガイダンスレビューを開始

Bees and pesticides: second consultation begins on guidance review

26 September 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/bees-and-pesticides-second-consultation-begi>

[ns-guidance](#)

EFSA は農薬とミツバチに関するガイダンスのレビューを支援する第 2 回関係者会議を実施する。

専門関係者会議グループは、EFSA がミツバチの死亡率に関するデータを収集し評価するのに利用する手順に関してコメントするよう求めている。欧州委員会は、EFSA にこのガイダンスのレビューをするよう求める際に、実際の養蜂管理や自然のバックグラウンド死亡率を考慮したミツバチの死亡率に関する最新の証拠の必要性を強調した。

この政策委員会はすでに現在のガイダンスに関するコメントを提出しており、2013 年に発表されている。EU 加盟国の農薬専門家はこの現在の文書も参考にしている。

来週の第 1 回会合でこのガイダンスをレビューするために設定された科学作業グループがフィードバックを検討する。EFSA は過程全体を通して関係者や加盟国の専門家と協議を続ける。ガイダンス文書が作成されると多くのパブリックコメント募集やワークショップが開催される。

* 植物保護製品とミツバチのリスク評価に関するガイダンスの改訂の概要

Outline of the revision of the guidance on the risk assessment of plant protection products and bees

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/event/Bee_Guidance_review_July2019.pdf

2. パブリックコメント募集：食品中のアフラトキシン

Public consultation: aflatoxins in food

4 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/public-consultation-aflatoxins-food>

EFSA は食品中のアフラトキシンの存在についての公衆衛生リスクに関してパブリックコメント募集を開始している。アフラトキシンは 2 種類のアスペルギルス (*Aspergillus* 属) が産生するマイコトキシンで、その菌は特に暖かく湿度の高い地域に見られる。アフラトキシンは遺伝毒性 (DNA を損傷する可能性がある) や発がん性があることが知られている。

ほとんどの人の暴露は、汚染された穀物やその派生製品に由来する。その上、アフラトキシン M1 は乳中に見つかることがある。CONTAM パネルは、欧州人のアフラトキシンに対する食事暴露は健康上の懸念を引き起こすと結論した。

コメント提出の締め切りは 2019 年 11 月 5 日。

* 科学的意見案 : Scientific Opinion on the risks to public health related to the presence of aflatoxins in food

Deadline: 15 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/public-consultation-draft-scientific-opinion-risks>

CONTAM パネルは、雄ラットにおけるアフラトキシン B1 (AFB1) 暴露による肝細胞がん (HCC) をエンドポイントとして導出したベンチマーク用量信頼下限値 (BMDL₁₀) 0.4 μg/kg 体重を暴露マージン (MOE) アプローチに使用した。AFM1 については、AFB1 に対する係数 (potency factors) 0.1 が使用された (注: AFB1 の肝臓がんの誘発性が AFM1 の約 10 倍と判断)。MOE は、AFB1 が 5,000 から 28、AFM1 が 100,000 から 508 であった。特に若者のグループで MOE が低い傾向が見られた。MOE が 10,000 より小さくなると健康上の懸念が生じると判断した。

3. 第三国由来伝統食品関連

第三国由来伝統食品としてのカカオ (*Theobroma cacao* L.) の果肉の通知に関する技術報告書

Technical Report on the notification of pulp from *Theobroma cacao* L. as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283
10 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1715>

Nestec York Ltd(UK)からの申請。一般集団を対象に、果肉として、あるいは食品原料 (菓子、ジュース、アイスなど) としての販売を目的としている。申請者によると、この伝統食品はブラジルにおいて同じ形態で 25 年以上食されてきた。

EFSA は、入手可能なデータを考慮して、EU 域内でのこの伝統食品 (すなわちカカオ果肉の殺菌され冷凍された) の販売について、安全性の異議を提起しない。

4. 農薬関連

● ピジフルメト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 pydiflumetofen
EFSA Journal 2019;17(10):5821 11 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5821>

情報不足と懸念が確認された。初期リスク評価の報告担当国はフランス、共同報告担当国はオーストリア。

● 有効成分カミカワタケ (*Phlebiopsis gigantea*) の VRA 1835、VRA 1984、FOC PG 410.3 株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 *Phlebiopsis gigantea* strains VRA 1835, VRA 1984 and FOC PG 410.3
EFSA Journal 2019;17(10):5820 9 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5820>

情報不足と懸念が確認された。初期リスク評価の報告担当国はエストニア、共同報告担当国はフランス。屋外使用の針葉樹の防かび剤として。

- シペルメトリンのリスク低減策に関する声明

Statement on risk mitigation measures on cypermethrin

EFSA Journal 2019;17(10):5822 4 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5822>

2018年8月に、EFSAは、EUレベルで現在入手可能なガイダンス文書に従い、申請者が提案したシペルメトリンの代表的な使用の評価に基づき、有効成分シペルメトリンの農薬リスク評価のピアレビューについての結論を発表した。安全な使用を特定する可能性を検証するために、植物、動物、食品および飼料に関する常任委員会の最近の会議で、シペルメトリンの報告担当国(RMS)ベルギーが立案した暴露低減措置が議論された。欧州委員会は2019年7月に、シペルメトリンの代表的な使用について行われたリスク評価を考慮して、水生生物、非対象節足動物、ミツバチに対して低リスクになる可能性が高い、もとの結論で報告された使用以外の使用条件を特定するようEFSAに命じた。この声明では暴露低減の選択肢を提供し、水生生物、非対象節足動物、ミツバチに対して低リスクとなる使用拡大が明示された。これは、現在の水生生物や非対象節足動物に適切なガイダンスでは推奨されていないスプレードリフト低減措置が必要であることを明示した。さらに、水生生物に対するリスクについては秋の散布を除外する必要がある。開花中のスプレー散布と比べると、作物や雑草の開花期以外にスプレー散布が行われる時はミツバチに対する野外の暴露はかなり低い。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 19/2018（2018.09.12）

【EFSA】シペルメトリンの農薬リスク評価についてのピアレビュー

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201819c.pdf>

- 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA：Department for Environment, Food and Rural Affairs）<http://www.defra.gov.uk/>

1. 食品中残留農薬：2019年四半期ごとの報告

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2019

6 September 2019

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2019>

- 2019年 第1四半期報告

Report on the pesticide residues monitoring programme: Quarter 1 2019

<https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachmen>

[t_data/file/829843/prif-monitoring-2019-quarter1.pdf](https://www.food.gov.uk/data/file/829843/prif-monitoring-2019-quarter1.pdf)

今年のサーベイランス計画では、果物と野菜の調査で最大 369 の農薬を調査することになっている。この四半期のプログラムは異なる 20 食品の 498 サンプルを調査した(全リストについては報告書の関連ページ参照)。

サンプルのうち 28 に法的最大残留基準(法律で認められた最大量:MRL)を超える残留物が含まれていた。鞘付き豆、キャベツ、チリペッパー、調理済肉、レモン、オクラ、コメ、イチゴ、チーズの調査で MRL 超過の結果が得られた。

塩素酸塩の調査結果にいくつか超過があったが、調理済肉の残留塩素酸塩の結果を法律違反として扱う必要があるとは考えておらず、商標名などでそれらを強調することはない。塩素酸塩については 2016 年から限られた数だけ検査をしている。残留は病原性微生物の管理のために使用された塩素性消毒剤の使用によるものであり、安全上の管理のために残留は不可避だと考えている。

HSE は、残留物が関連する参照(安全)用量を超える摂取につながる可能性があるかどうか判断するために、確認された全ての残留にスクリーニングリスク評価を実施している。HSE は、実際に確認された残留濃度が安全量を超える摂取となりうる全事例の詳細リスク評価も実施している。そしてリスク評価を含むこれらの知見すべてを注意深く観察している。ほとんどの場合、確認された残留物がその食品を食べたヒトの健康に影響を与える可能性は低い。レモンのサンプル 1 件でプロクロラズが最大 1.4 mg/kg 検出され、急性参照用量 (ARfD) 0.025 mg/kg 体重のところ、乳児の推定摂取量が 0.027 mg/kg 体重であった。ただし、この推定は皮も食べた場合を想定している。動物試験に基づく結果に安全係数 100 を考慮していることをから、健康上の影響は起こりそうにないと結論した。

● 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

● 物議を醸している新たなガイドラインは赤肉を「再びメニューに載せるか」?

Have controversial new guidelines put red meat 'back on the menu'?

Tuesday 1 October 2019

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/have-controversial-new-guidelines-put-red-meat-back-menu/>

「赤肉及び加工肉はおそらく健康に有害ではないだろうと主張する最新の研究は、削減をすべきだと主張する専門家の間で論争を引き起こした」と Guardian は報道する。

世界保健機関 (WHO) は現在、ベーコンやサラミのような加工肉をヒトにとってがんを引き起こす(発がん性がある: carcinogenic) と分類し、タバコと同様の分類にしており、

赤肉は「おそらく発がん性がある：probably carcinogenic」と分類している。最も強い関連は大腸がんである。世界がん研究基金は、週に調理後の重量で合計約 350g から 500g になる 3 皿分以上の赤肉を食べないよう推奨する。また加工肉は食べるとしてもわずかにすることを成人に助言する。

しかし、数多くのこれまでの試験及び観察研究をレビューした研究者の国際的なグループは、そのような推奨に対するエビデンスは弱いものであると発見した。研究者は赤肉や加工肉を週に 3 皿分までに減らすことが、循環器疾患、糖尿病あるいはがんのリスクを少ししか減らさないという結果になることを発見した。研究者は、成人が赤肉や加工肉の「現在の消費を続けるべき」という、ほぼ間違いなく助けにならない「弱い」助言を提供する。このレビューの結論が保証される確実性がどの程度あるのかわからない。エビデンスのすべては研究者自身により「低い」あるいは「非常に低い確実性」と評価され、結果は信頼できないことを意味する。また、循環器疾患やがんのような一般的な健康問題のリスクの小さな削減でも、集団レベルでは大きな差となるだろう。

少なくともより高品質のエビデンスが得られるまで、世界がん研究基金の推奨に従うことは間違いなく賢明だろう。

● 母乳が食物アレルギーリスクを上昇させるエビデンスは明確でない

Evidence of breastfeeding increasing food allergies risks not clear-cut

Wednesday 2 October 2019

<https://www.nhs.uk/news/pregnancy-and-child/evidence-breastfeeding-ups-food-allergies-risks-not-clear-cut/>

「母乳を与えられた乳幼児は食物アレルギーを発症するリスクが二倍以上になるかもしれない」と Mail Online は報道する。

この見出しは、どのように両親が 6 か月の乳児に食事を与えているかを質問した日本の研究によるものである：

- ・ 全く母乳なし
- ・ 母乳のみ
- ・ 一部母乳 — 調製粉乳使用との組み合わせ

その後、その子供が 5.5 歳になるまでに食物アレルギーに関する医療機関での診察を受けたかどうか尋ねた。

母乳のみ与えられた子供は、母乳を全く与えられなかった子供と比較すると、食物アレルギーの可能性が 50% 増ということがわかった。しかし、アレルギーは一般的でなく、乳幼児の 5~10% のみに影響があり、そのため、これは絶対リスクとしては約 3% 増加でしかなかった。

研究者はそれから、子供がアレルギーになりやすいかどうかの指標として、食物アレルギーが湿疹を伴うか、あるいは伴わないかどうか調べた。皮膚症状のない食物アレルギーには、母乳を与えるリスクが大きいことを発見したが、皮膚炎のある子供に部分的に母乳

を与えることで食物アレルギーのリスクが減った（保護効果）。

全体的な結果は役に立たない混乱するものであった。日本の女性の結果は英国の女性にあまりあてはまらないかもしれないという事実を含め、多くの制限もあった。母乳を与えることと食物アレルギーの間に直接的な関連があるとしても、母乳によるその他の多くの利点は、この小さなリスクを上回りそうである。これらは、例えば母親の乳がんのような特定のがんのリスクを低下させながら、乳幼児が感染症にかかるリスクを減らすことを含む。母乳の利点に関しての詳細は以下のウェブサイトを参照。

<https://www.nhs.uk/conditions/pregnancy-and-baby/benefits-breastfeeding/>

● 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. デジタルツールで残留農薬をより良く評価

Better assessment of pesticide residues with digital tools

02.10.2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/better-assessment-of-pesticide-residues-with-digital-tools.pdf>

2019年9月17日に開催されたワークショップの報告。残留農薬の健康影響評価と最大残留基準の導出のためのデジタルツール及びITアプリケーションの利用に関する連携のためのワークショップであり、BfRとEFSAから14名の専門家が参加した。当日は、各研究機関が利用しているデータベースやその使用経験について情報交換を行った。

2. ゲノム編集についての BfR 消費者会議の結論：ポテンシャルは高いが明確な規則が必要

Conclusion of the BfR Consumer Conference on Genome Editing: Lots of potential, but clear rules required

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/35/conclusion_of_the_bfr_consumer_conference_on_genome_editing_lots_of_potential_but_clear_rules_required-242324.html

香り高く丈夫なトマト、熱と干ばつに対抗する小麦、遺伝性疾患の遺伝子治療、がんと闘う自分自身の免疫細胞。これらの見込みは全て、新しいDNAハサミの助けを借りて実現できる。だが、リスクは何？境界はどこ？バイオテクノロジーの新たな手段に着手する際に、社会は何を考慮しなければならないのか？ BfR が開催したゲノム編集—DNA を切るハサミの専門用語—に関する消費者会議で20人の民間人がこれらや多くの他の質問について議論した。2019年9月30日のベルリンでの連邦記者会見(BPK)で、このプロジェクトの

最後に参加者が作成した消費者投票が政治、科学、企業、市民社会の代表者に提示された。

3. ゲノム編集と CRISPR/Cas9 システムに関する FAQ 更新

FAQ on Genome Editing and CRISPR/Cas9

BfR FAQ, 06 March 2018; Updated on 07 September 2018

https://www.bfr.bund.de/en/faq_on_genome_editing_and_crispr_cas9-199929.html

◇ FAQ

ゲノム編集とは何か？

「ゲノム編集」とは、遺伝情報の計画的な編集を意味する。この用語は、標的を定めた遺伝情報の改変を可能にする様々な新しい分子生物学的方法の総称である。

ゲノム編集技術は標的生物のゲノムに特別な変化を誘発するために利用されることがある。この目的のためには、2つの構成要素が必要とされる。すなわち、標的生物の DNA を「切断 (cuts)」するタンパク質(ヌクレアーゼ)と、このヌクレアーゼを DNA 内の関連する位置に導く「ガイド (guide)」である。「ガイド」(使われる技術によるが、これは DNA、RNA あるいはタンパク質の一片である場合が多い)は、ゲノム編集プロセスにおいて、標的生物のゲノム内の関連する位置を「認識する」ことができるよう、カスタマイズされる。ヌクレアーゼの方は、外部から細胞に導入される(CRISPR/Cas9、TALEN、ZNF)か、あるいは細胞内にもとから存在するもの(ODM)のいずれかである。

これらの手順により、点変異(個別の DNA ビルディングブロックの置換、ヌクレオチドとして知られる)または欠失(1 つまたはいくつかのヌクレオチドの消失)を生じさせることができる。一方、1 つまたはそれ以上のビルディングブロックを付け加えることも可能である(挿入)。科学者はより大きな合成 DNA 断片を細胞に導入することもできる。この DNA 断片は、その後 DNA 修復の際にゲノムに組み込まれる。

ゲノム編集と従来の植物育種法との相違点と類似点は何か？

従来の植物育種(遺伝子工学を使わない手法)では、植物の自然の交雑だけでなく、無作為に発生する、あるいは化学物質ないしは放射線照射により誘発される植物ゲノムの変化が利用される。このプロセスの場合、育種者はゲノムのどこで変化が起きたのか正確にはわからない。そのため、その次に選別過程が必要とされる。この過程では、処理された細胞や植物クローンから、所望の改良を含むものが特定・選択される。これらの技術は、新しい植物種の育成のために利用され 3000 回以上成功してきた。例えばある種の大麦は、ガンマ線の力を借りて作出されている。

それに対し、ゲノム編集は遺伝子に標的改変を誘導する。この目的とされた位置においてどのように改変されるかは、ゲノム編集プロセスにおいてツールがどのように使用されたかによって決まる(前述部参照)。場合によっては、突然変異が自然に起こったのか、新しい技術によって起こったのか、結果(DNA 配列)に基づいて判断することができない。しかし、ゲノム編集でも他種由来 DNA を導入することにより自然に起こらない遺伝的変異体の創造を可能にする。

遺伝子情報を変更すると自動的に健康上のリスクが生じる？

ゲノムのわずかな改変は地球上の全ての命でよく見られる。細胞が分裂するたびに、全ての娘細胞が完全な遺伝情報セットを確実に持つように DNA をコピー(複製)する必要がある。このプロセスでマイナーなエラーが繰り返し発生する。個々のヌクレオチドは変化する可能性があり、短いあるいは長い配列が完全に失われる可能性がある。ヒトでは、修正されない複製エラーの数は、複製された(コピーされた)ヌクレオチド $10^9 \sim 10^{11}$ に 1 と推定される。これらのエラーが生物に(表現型として)目に見える変化を引き起こすのは非常に希である。ゆえに DNA 配列の変化が自動的に健康上の懸念を作り出すことにはならない。だが、リスク評価プロセスでは、ゲノム編集によって改変された遺伝子配列が生物に新しい特性を与えるような変更がされているかどうか調査する。

生じ得る健康リスクを予測する(リスク評価)ために確立された方法やガイドラインが EU には存在し、これらにより、有効な法規定に従い入手可能な科学的情報とデータに基づいて試験を行うことが可能となる。

CRISPR/Cas9 は何の略語か？

CRISPR は、”Clustered Regularly Interspaced Short Palindromic Repeats”(集塊化され等間隔にスペーサーが入った短回文型反復配列)の略である。こうした反復 DNA 配列は、多くの細菌のゲノムに存在し、細菌の防御システムにおいて重要な役割を果たしている。ウイルスが細菌内に入り込むとき、細菌の細胞はその CRISPR 構造内にウイルス DNA の一部を組み込む。もしこの DNA を有する別のウイルスがその細菌内に入ろうとすると、ウイルスはその CRISPR 配列により察知される。Cas9 は、”CRISPR-associated protein 9”の略である。認識した DNA 領域に取り付き、ウイルスの DNA を切断する(ヌクレアーゼとして活動する)。これにより、ウイルスが不活性化される。

どのように CRISPR/Cas9 システムは機能するのか？

CRISPR 及び Cas9 はもともと、ウイルスやプラスミドを介した外来の遺伝物質(染色体外 DNA)の侵入から細菌を守るシステムの一部として発見された。ここ数年、CRISPR/Cas9 システムはゲノム編集に使用され、さらに発展してきた。Cas9 酵素に「ガイド」RNA 断片をつけて、その後ウイルス DNA の役割を果たして、その検出を担う。もし、Cas9 がゲノム DNA 中に適合する断片を見つけると、その DNA 二本鎖を切断する。こうしてできた DNA の破断部は、その後細胞が持つプロセスを介してさまざまな経路で修復され得るが、ここで突然変異が生じる可能性がある(前述部参照)。

ゲノム編集が応用される分野は？

ゲノム編集はこれまでの方法(遺伝子組換え手法など)より比較的实施しやすく、迅速であり、また最も重要なことだが、より正確に標的を定められる。結果として、科学者は、例えばカビに強い小麦や低温状態で保管できるジャガイモなど、多産のあるいは病気に強い変種や品種の創出が、ゲノム編集のおかげで農畜産業において可能になるであろうと期待している。薬学の分野においては、ゲノム編集は様々な病気に対する新しい治療手法の開発に斬新な機運をもたらすだろうと期待されている。

ゲノム編集はどのように検出されるのか？

大きな外来 DNA が遺伝子技術(従来型の遺伝子組換えか特定の種類のゲノム編集のどちらか)で生物に導入されている場合、この生物は大抵、EU の GMO 指令に定義される遺伝子組換え生物(GMO)として簡単に検出できる。しかしながら、よくわからないものは適切に検出されないという危険が常にある。

重要なのは、多くの様々なアプローチで同じ結果を出す場合に(自然な方法や従来型の変異誘発技術)、変更された DNA 変化が検出されても必ずしも特定の技術が使用されたことを証明するわけではない。例として突然変異を取り上げると、現在、ゲノム編集と他の手段あるいは要因(自然突然変異、従来型の変異誘発技術)で導入された変化の結果を区別するのは不可能である。

欧州の法律はゲノム編集により作られた GMOs のトレーサビリティの確認の一部として端から端まで一連の文書化の可能性も提供する。

ゲノム編集によって食品や飼料の安全性に関連して消費者に生じる可能性のある健康リスクはどうすれば評価が可能となるか？

安全でない食品や飼料は市場に持ち込まれてはならない、というのが EU 法に記された基本原則である。

欧州委員会の専門家グループの考え方では、新技術(すなわちゲノム編集)によって作出された生物によるリスクを評価するためには、ケースバイケースで検討されなければならない。

原則として、遺伝子組換え植物から作られた食品や飼料の健康リスク評価用に確立された手法は、ゲノム編集を用いて作出された植物のリスク評価にも適用することができる。

GMO リスク評価の開始点は適した参照生物と GMO を比較することで(遺伝子組換えトウモロコシでは、これは元の変更されていないトウモロコシ系統に当たる)、これには分子構造の分析、最も重要な成分、アレルギーの可能性、毒性学的及び栄養学的特性、環境の安全性の側面が含まれる。その後、潜在的な健康上の懸念を確認するためにケースバイケースで検出されたあらゆる違いをレビューし評価するために、国際的に合意されたガイドラインが適用される。この同じ手順がゲノム編集技術を用いて作った生物にも適用できる。

ゲノム編集は遺伝子組み換え技術と見なされるのか？

欧州司法裁判所(ECJ)は 2018 年 7 月 25 日に、ゲノム編集で作出された生物は、欧州議会及び欧州理事会の GMO 指令で定義される遺伝子組換え生物(GMOs)であり、従って遺伝子組み換え技術に関する規則の対象となるという裁定を下した。

欧州司法裁判所のこの裁定からはさらに、この手法を用いて製造された製品は、GMO としての表示要件の対象となり、消費者が識別できるようにしなければならない。

ゲノム編集の分野において BfR はどのような任務を果たすか？

BfR の重要な任務はヒトの健康を守ることである。その独立した科学的評価、研究及び透明性のある健康リスクコミュニケーションを通して、BfR は食品及び飼料、製品及び化学物質の安全性に公平に寄与する。こうした背景の下で、BfR はゲノム編集の科学的側面

に携わっており、そのため国家機関、欧州機関およびその他の国際機関との定期的な交流に参画している。

BfR はリスク評価を担う科学機関であり、ゲノム編集が法律の観点からどのように分類されるかについてはいかなる判断も行わない。BfR はその権限に従って、ゲノム編集の技術それ自体だけでなく、改変に使用される食品と飼料製品も評価するために他のドイツ政府機関と作業している。ここでのリスク評価はこれらの製品を作るのに利用された手段に基づいて実施されている。申請者は適用される技術でゲノムに導入されている遺伝子変化についての情報も提出しなければならない。

2016年12月6日にBfRは「ゲノムの改変のための新技術」と題したシンポジウムを開催し、そこで知識の現況に関する情報を提示し、このテーマについて多くの側面から議論するための機会を提供した。こうしたイベントをきっかけとして、BfRは生じる可能性があり、特定され評価されたリスクについて、バランスの取れた科学的に健全な方法で伝達していくという法的な義務を果たしている。

BfRは2019年秋にゲノム編集に関する消費者会議を開催する。このイベントはゲノム編集の申請について情報に基づいた微妙な消費者の意見を促進することを目的とし、「消費者の声」の開催中に完了させる予定である。この賛否の結果は、最終会議で、政治、研究、ビジネス、市民社会の代表に正式に提示される。

遺伝子組換え食品および飼料委員会に関する BfR の委員会はどのような役割を果たすのか？

BfR 委員会のメンバーは科学と研究における未解決についての独立した助言を提供するボランティアである。BfR 委員会は BfR のリスク評価作業には関与しない。

●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. 中毒を避けるため、マロニエの実と食用の栗との見分け方を知ろう

Learn to distinguish horse chestnuts from sweet chestnuts, to avoid poisoning!

25/09/2019

<https://www.anses.fr/en/content/learn-distinguish-horse-chestnuts-sweet-chestnuts-avoid-poisoning>

秋口には、マロニエやセイヨウトチノキから熟して落ちるマロニエの実は、(食用となる) 栗やヨーロッパ栗とよく間違われる。

2012年から2018年にフランス中毒管理センターが記録した植物の誤認事例に関するANSESの研究では、マロニエと食用の栗の誤認は全シーズンの全ての事例の11%を占め、

球根植物の誤認事例(事例の 12%)に次いで最も頻度が高かった。

確かに私達は「栗」「砂糖漬けの栗」や「栗のピューレ」あるいは「クリーム」についてよく話すけれども、実際には消費用に特別に育てられた大きな甘い栗の品種について話しているに過ぎない。栽培用または野生の栗は食べられるが、マロニエには毒性があり、腹痛、吐き気、嘔吐、咽喉刺激などの消化器疾患を引き起こす可能性がある。

マロニエと食用の栗の見分け方は？

実の形やそれらを包む「殻斗（かくと）」の形を観察すること

- 食用の栗の殻斗はイガとして知られ、茶色く多数の長い剛毛のとげを持つ。一つに 2～3 の栗が入っていて、かなり小さく、平らで三角である。
- マロニエの殻斗は厚みがあり緑色で、小さな、短い、間隔のあいたとがりがあり、通常大きく丸い実が一つだけ入っている。

木がある場所を見てその葉を調べよう。

- マロニエの木は町、公園、路地、校庭に見られるが、食用の栗の木は林、森林、果樹園で育つ。
- マロニエの葉はいくつかの楕円形の「小さな葉」から成り、掌の形をした葉だが、食用の栗の葉は小さな葉のない単純な長い形である。

間違えないように注意して楽しもう！

- 中毒の際は簡単に識別するために食べ残しを保存し、採集した木の実の写真を撮ろう。
- 医学的緊急事態の場合、(フランスでは)ダイヤル 15 番に電話をかけるか救急病院に行こう。
- 中毒症状(消化器疾患など)が出たら、中毒管理センターに電話するか医師に診てもらおう。

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

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

1. 野生の狩猟肉を提供する狩猟者

Hunters Supplying Wild Game

2/10/2019

https://www.fsai.ie/faq/hunters_supplying_wild_game.html

食品法とヒト消費用の野生の狩猟肉を提供する狩猟者についての情報更新。

個人の消費用に狩猟された野生狩猟肉は食品法の対象外である。一方、市場に流通させる目的のものは EU 及び国内の規制が適用される。市場で販売しようとする狩猟者は登録が必要であり、トレーサビリティのためにさまざまな記録も行わなければならない。狩猟肉取扱い施設へ納入する狩猟者は衛生等の教育を受ける必要がある。

その他、衛生管理などについて。

2. 乳児用調製乳の組成変更

Changes to Infant Formula Composition

Wednesday, 9 October 2019

https://www.fsai.ie/news_centre/infant_formula_composition_09102019.html

乳児用調製乳（生後 0～12 ヶ月の乳児用）とフォローアップフォーミュラ（生後 6～12 ヶ月の乳児用）の全成分が EU 食品法によって明確に定められ、定義されている。最近、使用可能ないくつかの成分の量が、科学の進展をもとに更新されている。今後 15 か月かけて、乳児用調製乳の組成が変わり、いくつかの栄養素の量が変更になる。例えば、オメガ-3 脂肪酸の添加が義務となり、ビタミン A、D 及び葉酸の最低限の量が増加し、ヨウ素やセレンのようないくつかのミネラルの最低限の量も増加となる。製品のおいしさや外見あるいは味が少し変わる可能性がある。

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

1. FDA は FDA-TRACK を開始 : FSMA の進捗を追跡する食品安全ダッシュボード

FDA Launches the FDA-TRACK: Food Safety Dashboard to Track FSMA Progress

September 30, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-launches-fda-track-food-safety-dashboard-track-fsma-progress>

FDA 食品安全近代化法（FSMA）の 7 つの基本規則の効果を追跡し、継続的な改善を支援するために設計された食品安全ダッシュボードを開発した。ダッシュボードは「FDA-TRACK プログラム」の一部として利用できる。

本日 FDA は、査察とリコールに関する FSMA 規則について追跡を開始する最初のメトリクスが利用可能になったことを発表する。対象の FSMA 規則は、外国供給業者の検証プログラム規則、ヒト用食品及び動物用食品の CGMP・ハザード分析・リスクに基づく予防的管理規則である。

* FDA-TRACK: Food Safety Dashboard

<https://www.fda.gov/about-fda/fda-track-agency-wide-program-performance/fda-track-food-safety-dashboard>

2. FDA は FSVP（外国供給業者検証プログラム）に従い必要な記録リストを発表

FDA Publishes List of Records Required Under FSVP

October 7, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-publishes-list-records-required-under-fsvp>

FSMA の FSVP 最終規則は輸入業者に対し、米国に輸入する食品が国内の食品安全基準に適合していることを検証するよう求めている。FSVP 査察の際、FDA 査察官は規則の遵守状況を見るために輸入業者の記録簿を確認する。そのようなことから、輸入業者が作成し維持しなければならない FSVP 記録を確定するのに役立つよう、FDA は FSVP 規則により要求される記録リストを利用できるようにした。

3. 医薬品健康詐欺

Medication Health Fraud

10/02/2019

<https://www.fda.gov/drugs/buying-using-medicine-safely/medication-health-fraud>

一般的に健康詐欺医薬品とは、病気の治療や健康改善を主張する有効性の実証されていない商品のことである。毎年何十億ドルもの消費者の金銭を無駄にする上に、健康詐欺は患者に適切な治療を遅らせ、深刻な、致命的な傷病の原因となることがある。FDA はこれらの詐欺製品を非常に懸念しており、これらの製品を市場から取り除くことを FDA の最優先事項の1つとしている。

本ウェブサイトは下記項目の情報についてリンク一覧を掲載している。

- ・一般的な健康詐欺
- ・ダイエタリーサプリメントとして市販されている汚染製品
- ・深刻な病気のための詐欺製品
- ・インターネット/通信販売
- ・偽造薬
- ・興味のある情報源とリンク
- ・あなたのための情報源
- ・FDA への報告

ダイエタリーサプリメントとして市販されている汚染製品

Tainted Products Marketed as Dietary Supplements

10/02/2019

<http://s2027422842.t.en25.com/e/es?s=2027422842&e=261568&elqTrackId=376c7bc788024cd5a73d955f2e3dcbdc&elq=d872faf5e45e435ebd78cde112f86f35&elqaid>

FDA はこれらの不正製品に懸念を持っており、製品が流通しないよう FDA の最優先事項の一つとしている。汚染された精力剤製品にタダラフィル、シルデナフィル、減量製品にシブトラミン、N-デスメチルシブトラミン、ベンプロペリン、フルオキセチンを含む。各製品へのリンクを掲載。

(上記、医薬品健康詐欺の一項目)

4. FDA は健康教育者向け栄養ツールキットを公表

FDA Makes Available Health Educator's Nutrition Toolkit

10/08/2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-makes-available-health-educators-nutrition-toolkit>

米国 FDA は、新しい栄養成分表示についての教育を支援するために、組織や健康教育者が利用できる栄養ツールキットを公表する。

ツールキットは、新しい栄養成分表示を理解し、それを情報にもとづく食品の選択のためにどのように利用すればよいのかを理解するのを助ける。さらに、健康的な食事にするには、どのように買い物をし、調理し、注文すればよいのか、現実に沿った秘訣も提供する。ツールキットには次のものが含まれる。

- ツールキットの使用方法に関する入門ガイド
- 印刷可能な資料（ウォレットカード含む）
- パワーポイントのプレゼンテーション：「栄養成分表示を理解する」「毎日の生活に栄養を持ち込もう」
- 理解の評価のためにプレゼン前後で利用できるテスト
- インフォグラフィックとソーシャルメディアメッセージのサンプル（アメリカ人はカロリーの 1/3 を外食している？健康的な買い物と食事とは？食料品店の買い物ではどうすればいい？などの質問への秘訣を可愛いイラスト付きで紹介するもの）

5. 公示：CHU ダイエタリーサプリメント製品は表示されない成分を含む

Public Notification: CHU Dietary Supplement Product contains hidden drug ingredients

10/09/2019

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-chu-dietary-supplement-product-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA 分析は CHU ダイエタリーサプリメント製品がシルデナフィル及びタダラフィルを含むことを確認した。

6. リコール情報

- **Collect Products Inc. と Oglethorpe Ltd. は高濃度のヒ素、鉛を含む可能性があるとして、Collect Unflavored Powder 及び Essentials Factor Cell Synergy Unflavored Powder2 製品の世界規模の自主的リコール措置を発表**

Collect Products Inc. and Oglethorpe Ltd. Issue Voluntary Worldwide Recall of Collect Unflavored Powder & Essentials Factor Cell Synergy Unflavored Powder, Lot #041907 Due to Potential Unsafe Levels of Arsenic and Lead

September 30, 2019

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/collect-products-in-c-and-oglethorpe-ltd-issue-voluntary-worldwide-recall-collect-unflavored-powder>

Collect Products Inc.と Oglethorpe Ltd.は、安全でない高濃度のヒ素、鉛を含む可能性があるとして、マルチミネラル・ビタミンサプリメントとして使用される製品「Collect Unflavored Powder & Essentials Factor Cell Synergy Unflavored Powde」をリコール措置。米国内で小売及びインターネット販売されているだけでなく、諸外国の個人向けに輸出している（注：日本含む）。製品ラベルの写真を掲載。

- **Mical Seafood Inc** はスコンブロイド（ヒスタミン）中毒の可能性のためにツナ製品をリコール措置

Mical Seafood Inc Recalls Tuna Products for Possible Scombroid Poisoning

October 02, 2019

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/mical-seafood-inc-recalls-tuna-products-possible-scombroid-poisoning>

Mical Seafood, Inc.はヒスタミン濃度上昇の可能性のため、冷凍、天然キハダマグロの角切り、ロイン、刻み肉及びステーキの自主的リコールを開始した。

- **ADM Animal Nutrition** は **MoorMan's® ShowTec® Lamb Creep DC** をリコール措置
ADM Animal Nutrition Recalls MoorMan's® ShowTec® Lamb Creep DC

October 04, 2019

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/adm-animal-nutrition-recalls-moormansr-showtecr-lamb-creep-dc>

ADM Animal Nutrition は羊用飼料の製品に高濃度の銅を含む可能性があるため、自主的リコール措置を行っている。

7. 警告文書

- **Alternative Laboratories**

September 18, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/alternative-laboratories-586947-09182019>

ダイエットサプリメントとして販売している製品に、成分として 2-アミノ-5-メチルヘプタンとオクトドリンを含むと表示されている。これらは、1,5-DMHA、2-アミノ-6-メチルヘプタン、2-アミノイソヘプタン、1,5-ジメチルヘキシルアミン、6-アミノ-2-メチルヘプタン、アミドリン、2-メチル-6-アミノエプタノ、2-イソオクチルアミンなどとも呼ばれる。DMHA は「新規ダイエット成分」に該当し、FDA への販売前通知が必要である。ただし、通知が提出されたとしても DMHA が合法的に販売できるための安全性を示す根拠は確認

できていない。

- Natural Wonder Products Corp

September 23, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/natural-wonder-products-corp-592699-09232019>

インターネットで販売されているペット用製品が未承認の動物用医薬品に該当。

- Ibitta Enterprises, Inc.

September 27, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ibitta-enterprises-inc-584337-09272019>

ダイエットサプリメントの CGMP 違反、不正表示の問題。

- Herbal Healer Academy, Inc.

September 12, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/herbal-healer-academy-inc-570957-09122019>

未承認医薬品、疾病の治療や予防効果等を謳った不正表示の問題。

-
- 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

1. 専門家委員会の予定

Upcoming Expert Panels

<https://ntp.niehs.nih.gov/events/panels/index.cfm#20191212>

2-ヒドロキシ-4-メトキシベンゾフェノン(HMB)とパーフルオロオクタン酸 (PFOA)の毒性及びがん原性試験に関する NTP テクニカルレポート案のピアレビュー。

*Peer Review of the Draft NTP Technical Reports on the Toxicology and Carcinogenesis Studies of 2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone (HMB) and Perfluorooctanoic Acid (PFOA)

- ・ 2019年12月12日開催予定。
- ・ ピアレビュー案を10月15日から公開、意見募集の締め切りは11月20日。
- ・ ウェブキャストを見るのに事前登録必要。

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

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

1. YOUBITE, LLC はポークソーセージとターキーソーセージを誤表示のため回収

YOUBITE, LLC Recalls Pork Sausage and Turkey Sausage Products due to Mislabeling
2019/10/11

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2019/recall-096-2019-release>

クラス II リコール。

ケーシングが天然羊又は豚で、それが表示されていないため、生又はそのまま喫食可能なポークソーセージとターキーソーセージの約 7,197 ポンドをリコールしている。

-
- 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. ヒ素

Arsenic

(August 2019)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/chemicals/arsenic/Pages/default.aspx>

ヒ素は、天然に存在する物質として、又はヒトの活動による汚染のために、水、大気、食物、土壌に存在する化学元素である。ヒ素には有機と無機の形態がある。有機型は比較的毒性が低く、無機型は危険度が高い。両方とも土壌と地下水に天然に存在するため、少量が一部の食品や飲料に含まれるのは避けられない。ヒ素化合物は、過去には農薬や動物用医薬品などに広く使用されていたが、現在、オーストラリアとニュージーランドでは、食用作物や畜産における無機ヒ素の登録された使用法はない。木材防腐剤として、また木材のシロアリ防除としての無機ヒ素使用の登録は現在も存在する。

海藻及びその他の食品におけるヒ素

一部の魚介類や海藻製品の中には、高濃度の無機ヒ素を含むものがある。これらの製品にはヒジキが含まれる。ヒジキとは、見かけは黒く、通常細断された形で販売されている褐色の海藻である。主にコメやスープなどの他の食品に添加されるもので、寿司製品や海藻ラップ（のり）として使用されるものではない。特定の食品については Food Standards Code で無機ヒ素の基準値が定められている。海藻と軟体動物には 1 mg/kg、魚及び甲殻類については 2 mg/kg の基準値が設定されている。また総ヒ素の基準値として、コメなどの穀類について 1 mg/kg、塩について 0.5 mg/kg が定められている。これらの基準値は、公衆

衛生と安全を守ると同時に合理的に達成可能なレベルに設定されており、ヒ素暴露に寄与する可能性が高い主要な食品に対して設定されている。

また輸入ヒジキは、「高リスク食品」とみなされ、(農務省による)ヒ素検査も行われる。この分類により、輸入ヒジキの100%が無機ヒ素に関してまず検査、分析される。Food Standards Codeのヒ素の基準値を満たさないヒジキの積荷は輸入されない。

一般的に、ヒ素は大部分の食品に非常に低い濃度で存在する。高濃度のヒ素から人々を守るための対策が講じられている一方で、ヒ素を含む可能性のある他の食品とともにヒジキを定期的に消費する人は一般的な人よりも潜在的な健康リスクが高いと考えられる。FSANZは、限定された食事に伴うリスクを最小限に抑えるために、様々な食品を摂取する混合食を推奨する。暴露量が心配な場合は医師などの医療専門家に相談することを勧める。

サーベイランス

FSANZは、オーストラリアのトータルダイエットスタディ(ATDS)及び対象を絞った調査を通じて、多様な食品における汚染物質のレベルを定期的に監視している。第23回、第25回のATDSでは、様々な食品における総ヒ素及び無機ヒ素の分析が含まれた。ニュージーランドでも同様の調査が実施されている。さらに、近年FSANZが実施したいくつかのターゲット調査は、海藻中の無機ヒ素(2013)、リンゴジュースと梨ジュース中の総ヒ素及び無機ヒ素(2014)、並びに缶詰果実におけるスズ、鉛、ヒ素(2015)のモニタリングに関わっている。

また直近では、FSANZは、ニュージーランドの一次産業省が委託し環境科学研究所の研究所が実施した分析調査に情報提供を行った。この調査では、オーストラリアとニュージーランドの、乳児及び幼児向け食品を含む200のコメ及びコメを主原料とする食品中の無機ヒ素を調査した。検出されたとしても、コメ及びコメを主原料とする製品の無機ヒ素濃度は、同じような海外研究で報告された濃度と比較して低かった。

FSANZは引き続き食事のヒ素濃度の監視及び調査結果の公開を行い、必要に応じて助言を更新する。

* Monitoring the safety of the food supply

<http://www.foodstandards.gov.au/science/surveillance/pages/default.aspx>

(FSANZが実施したTDSsやターゲット調査等のリンク集)

2. カフェイン粉末とカフェイン含量の多い製品

Safety of caffeine powders and high caffeine content products

September 2019

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

2019年7月にFSANZは、Australia New Zealand Food Standards Code (the Code)における現行のカフェイン認可に関する助言の提供と、カフェイン粉末及びカフェイン含量の多い食品に関連した規制強化と消費者への警告に関する予備的勧告の検討を依頼された。

同年9月には、ユース・スポーツ省のRichard Colbeck大臣が報告書を公表し、FSANZ

が作成した全ての勧告に合意した。その 5 つの勧告は次の通り。

- ・ FSANZ は、純カフェイン及び高濃度濃縮カフェインの食品製品の小売販売を禁止するために Code の改正案を緊急に策定し、宣言する。
- ・ FSANZ は、「Standard 2.9.4 – Formulated Supplementary Sports Foods」のレビュー結果をもとに食品中のカフェインの最大基準値の策定を検討する。
- ・ もし（小売販売の禁止が）採択された場合には、勧告の実施と併せて、安全なカフェイン摂取に関する省庁間で調整された消費者情報キャンペーンを計画し、実行する。
- ・ 消費者情報キャンペーンの前に、あるいは並行的に、純カフェイン又は高濃縮カフェインを含む製品、そしてカフェイン含量の多い製品の規制に関するガイダンスを、執行当局のために食品規則のための実行小委員会（Implementation Subcommittee for Food Regulation : ISFR）が作成し、合意する。
- ・ オーストラリアとニュージーランド全土でのカフェイン摂取に関するターゲット調査を、特定の脆弱集団を含めて、今後の世代間健康及びメンタルヘルス調査の一環で継続する。

* 報告書：Pure and highly concentrated caffeine products

FSANZ review August 2019

<http://www.foodstandards.gov.au/Documents/CaffeineReport2019.pdf>

（勧告がまとめられた背景）

FSANZ は、純カフェイン粉末とカフェイン含量の多い製品ではリスクが大きく異なると考えている。カフェインは 1 回 3 g の用量で死亡が報告されている。カフェイン粉末はごく少量でも致死的になるかもしれず、平均的な安全量を標準的な台所用品で計量することは不可能であることから警鐘を鳴らす。Code に最大濃度が既に定められ、その他の食品の成分として含まれるカフェイン（コーラ飲料、エネルギードリンク）や、より低濃度の製品（スポーツ食品）については、同量であっても純度が高いカフェインほどのリスクはなく健康影響も深刻にはならないと考えられる。

オーストラリアの現行の食品規制は複雑なため、作業部会を設置して検討した。作業部会では、小売用の純カフェインが入手可能なことは許容できないほどの高いリスクがあり、カフェイン含量の多い製品とは区別して検討すべきであることに合意した。FSANZ は純カフェインの小売販売の禁止を勧告する。さらに作業部会は、その販売禁止が採択されるのであれば、それに併せた消費者教育キャンペーンが規制変更を補完し、純カフェインのリスクとインターネットを介した輸入に伴うリスクについての啓蒙につながるということに合意した。カフェイン含有の多い製品について作業部会は、Code の中で食品へのカフェインの使用の認可が明確にされていないことを指摘し、最大基準を Code に含めることを検討すべきだとした。

3. 発酵ソフトドリンクのアルコール含量と表示の調査

Survey of Alcohol Content and Labelling of Fermented Soft Drinks

(August 2019)

<http://www.foodstandards.gov.au/science/surveillance/Pages/Survey-of-Alcohol-Content-and-Labelling-of-Fermented-Soft-Drinks.aspx>

導入

食品規制執行小委員会(ISFR) は発酵ソフトドリンクのアルコール含有量と表示の調査を全国的に行った：

- ・ 事業者が発酵ソフトドリンク中のアルコール生成を十分管理しているかどうか
- ・ 発酵ソフトドリンク中のアルコール含有量の表示が Australia New Zealand Food Standards Code (the Code)を遵守しているかどうか

結果

調査はビクトリア州保健福祉省の主導により行われ、2017 及び 2018 年にオーストラリア管轄 5 州（ビクトリア州、ニューサウスウェールズ州、クイーンズランド州、南オーストラリア州及びタスマニア州）において、コンブチャ、ウォーターケフィアとケフィア乳飲料及びジンジャービールを含む他の発酵ソフトドリンク中のアルコール含有量の検査が含まれた。

結果は、特にコンブチャやウォーターベースのケフィア飲料の一部のサンプルに、Code に違反していると思われる多くのものを含め、超過あるいは表示されないアルコールを含むことがわかった。

確認されたアルコール含有の問題の取り組みについては、業界及び規制担当が会議を行い、保健省による FoodSmart supplement のような業界向けの教育リソースを提供し、食品行政は食品市場を継続的に監視し、必要に応じて法的措置をとる。アルコール含有量は製品ラベル上あるいは食品や飲料提供の店で確認できる。ラベル要件の詳細は Code 2.7.1 に記され、自治体は酒類販売免許法によりアルコール飲料の販売を規制する。製品が Code の要件や酒類販売免許法に従うことは、製造業者の責任であり、アルコール生成の規制は製造業者、配達業者、保管業者及び小売業者すべてが保管可能期間全体において管理をしなければならない。

発酵ソフトドリンクのアルコール含量と表示の調査報告書

Survey of Alcohol Content and Labelling of Fermented Soft Drinks Summary Report

(August 2019)

<http://www.foodstandards.gov.au/science/surveillance/Documents/Summary%20Coordinated%20survey%20of%20alcohol%20content%20and%20labelling%20of%20fermented%20soft%20drinks.pdf>

オーストラリア 5 州から 2017～2018 年に 239 サンプルが集められた。内訳はコンブチャ 132 件、ウォーターベースのケフィア飲料 43 件、ミルクベースのケフィア飲料 7 件、「その他」（ジンジャービールを含む）57 件。アルコール（エタノール）含有量測定は標準的な

試験法で行われ、「<0.5% ABV (alcohol by volume)」は、コンブチャ 35.2%、ウォーターケフィア飲料 26.7%、ミルクベースのケフィア飲料 100% (すべて)、その他 68.6%。「>0.5 to <1.15% ABV」は、コンブチャ 41.9%、ウォーターケフィア飲料 36.7%、その他 21.6%。「>1.15% ABV」は、コンブチャ 22.9%、ウォーターケフィア飲料 36.7%、その他 9.8%。

調査により、発酵ドリンクのウォーターケフィアやコンブチャの製品の保管可能期間中にアルコール濃度が上昇するリスクがあることがわかった。アルコール含量に影響する他の要因は、気泡の製造プロセス；製品への添加物；製造業者のアルコール含有量測定の標準プロセスである。アルコール含有が見られたサンプル数を考慮すると、国家的な対策が求められる。

4. 食品基準通知

- Notification Circular 97-19

4 October 2019

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular9719.aspx>

新規申請と提案

- ・ 穀物のダスト抑制のための加工助剤としてのホワイトミネラルオイル

意見募集

- ・ アルコール飲料への妊娠警告表示について、10月27日まで

- Notification Circular 98-19

9 October 2019

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular9819.aspx>

意見募集

- ・ 大麦穀粒のイマザピルの MRL を 0.05 ppm から 0.7 ppm にすることについて、2019年10月24日まで

アルコール飲料の妊娠警告表示案に意見募集

Call for submissions on proposed pregnancy warning labels on alcoholic beverages

Date: 4/10/2019

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-on-proposed-pregnancy-warning-labels-on-alcoholic-beverages.aspx>

FSANZ は、包装済みアルコール飲料の妊娠女性への警告表示義務とデザインにパブリックコメントを 2019年10月27日まで募集している。

FSANZ の CEO である Mark Booth 氏は、警告表示案は、昨年にとり FSANZ により実施されたかなりの業務と研究を反映するものだと言った。また Booth 氏は「この警告表

示案は、妊娠期間中のアルコール摂取のリスクを女性に警告し、同時に地域社会により広く意識を向上させるための図と表示文を特徴とする。このデザインには、消費者の注意を引き付ける特徴を含め、警告表示のデザイン上に既存のエビデンスのレビューが含まれた。我々は、特にオーストラリアとニュージーランドにおける出産可能年齢の女性をターゲットにして、警告表示文のテストも行った」と述べた。

意見募集—提案 P1050、アルコール飲料の妊娠警告表示

Call for submissions – Proposal P1050

Pregnancy warning labels on alcoholic beverages

4 October 2019 [97–19]

<http://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Documents/CFS%20-%20Pregnancy%20Labelling.pdf>

FSANZ は包装済みアルコール飲料に妊娠警告表示義務を提案する：(図と文章：健康警告、どのような量のアルコールもあなたの赤ちゃんに害を与える可能性がある)

妊娠警告表示は、アルコール含有量が 1.15%以上の全ての包装済みアルコール飲料について、すべての層の包装に対し、要求されることが提案されている。200 ml 及びそれ以下のアルコール飲料は、ピクトグラムのみが要求されることになる。アルコール飲料の用量によって最小警告表示サイズ要件が提案されている。アルコール飲料容器上の妊娠警告表示の位置は規定されておらず、警告表示の位置に関しては業界に柔軟性を与えている。

FSANZ は妊娠警告表示の義務に対し、官報掲載から 2 年間の移行期間を提案し、移行期間終了前のアルコール飲料包装や表示は免除を提案する。

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

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

1. 広告に関する指示通知

Advertising directions notices

3 October 2019

<https://www.tga.gov.au/advertising-directions-notices>

※15 August 2019 通知と同様

処方薬及び違法製品、SARM、DMAA 及び Cardarine を含む製品の広告を中止するよう違反する企業が指名された。

<https://www.tga.gov.au/direction-about-advertisements-auzsupps-pty-ltd>

<https://www.tga.gov.au/direction-about-advertisements-esr-you-pty-ltd>

<https://www.tga.gov.au/direction-about-advertisements-evolution-supplement>

<https://www.tga.gov.au/direction-about-advertisement-gumby-gumby-capsules>

2. TGA 事業計画 2019-20

TGA business plan 2019-20

27 September 2019

<https://www.tga.gov.au/publication/tga-business-plan-2019-20>

2019 年～2020 年の TGA 事業計画の公表。

● ニュージーランド一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

<http://www.mpi.govt.nz/>

1. 葉酸強化の新しいアプローチに意見募集

Feedback sought on new approach for folic acid fortification

01 Oct 2019

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/feedback-sought-on-new-approach-for-folic-acid-fortification/>

食品の葉酸強化について、2019 年 11 月 12 日まで意見を募集する。

食品の葉酸強化のレビュー

Review of folic acid fortification of food

Closing Date: 12 Nov 2019

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/consultations/review-of-folic-acid-fortification-of-food/>

提案されていることは？

ニュージーランドの神経管欠損の割合は思っているより高く、マオリの女性は他のグループよりも罹患した出生率が高い。これらの先天性欠損症による経済的、社会的、感情的な影響はニュージーランドの多くの家族、マオリの家族、地域社会にとって重要である。

MPI はこの問題の重要性を認識し、政府が以下のことをすべきかどうかについてフィードバックを求めている。

- ・ 現在の自主的な葉酸強化アプローチを、包装済みスライスパンの最大 50%まで続ける
- ・ 自主的アプローチを包装済みスライスパンの 80%まで高めるよう企業に求める
- ・ パン、パン作り用小麦粉、あるいは全ての小麦粉に強化義務を導入する

全ての選択肢はオーガニック製品を除外する。

葉酸強化は神経管欠損の割合を減らす効果的な方法である。強化に推奨される量の葉酸

が健康に有害な影響を及ぼすという決定的な証拠はない。国民の意見を聞くことが、この提案が及ぼす可能性のある影響を理解するのに役立つだろう。

● 香港政府ニュース

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

1. 中国レタスのサンプルに基準値超過のカドミウムが検出される

Excessive cadmium found in Chinese lettuce sample

Wednesday, October 2, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191002_7643.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、中国レタスのサンプルに基準値超過のカドミウム 0.17 ppm が検出されたと発表した。規制値は 0.1 ppm。

2. 違反情報

リゾット米 Riso Carnaroli サンプルに基準値超過のカドミウムが検出される

Excessive Cadmium found in Pre-packaged Riso Carnaroli sample

Monday, October 9, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191009_7646.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、イタリア産リゾット米 Riso Carnaroli に基準値超過のカドミウム 0.14 ppm が検出されたと発表した。規制値は 0.1 ppm。

● 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 2019-09-20

● 2019.9.6～2019.9.19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43085

2. 食品医薬品安全処、「国連慢性疾患の予防・管理特別委員会賞」を受賞

食生活栄養安全政策課 2019-09-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43711

食品医薬品安全処は 9 月 23 日、米国ニューヨークで開催された第 74 回国連総会の行事

で「国連慢性疾患予防・管理特別委員会賞(UNIATF※ Awards 2019)」を受賞した。

※ UN Inter-Agency Task Force on the Prevention and Control of Non- Communicable Diseases：慢性疾患の予防・管理支援を行う UN 傘下機構などを総括・調整するために 2013 年 6 月設置(WHO が事務局)

今回の受賞は、肥満、糖尿病などの慢性疾患の予防・管理に模範的に寄与した政府機関及び個人などに授与され、韓国は、これまで「高カロリー・低栄養」子供嗜好食品 TV 広告の制限などを先導的に推進した努力を国際的に広く認められ、2019 年の受賞者に選ばれた。

※ 子供嗜好食品：菓子、炭酸飲料、アイスクリーム、カップラーメン、ハンバーガーなど、子供が好む又はよく食べる食品

※ 高カロリー・低栄養子供嗜好食品：子供嗜好食品のうちカロリーが高く栄養価が低く、肥満や栄養バランスの悪さにつながる可能性のある食品(2,885 個製品)

TV 広告制限政策は、2007 年に発議され、2008 年に制定された「子供の食生活安全管理特別法」の主要内容で、過去 10 年間継続して推進されてきた。子供が TV を主に視聴する時間帯である夕方 5 時から 7 時まで、高カロリー・低栄養の子供嗜好食品の広告を禁止し、教育・まんがなどを専門にする子供チャンネル(11 個)では、昼間広告も禁止。また、購買をあおるために高カロリー・低栄養の子供嗜好食品を販売し、おもちゃなどを無料で提供する内容の場合、TV だけでなくラジオ、インターネットを通じた広告も禁止。TV 広告制限のポリシーは導入当時多くの意見があったが、望ましい子供食生活環境づくりの必要性に対する社会的コンセンサスを得て親子に健康的な食生活の重要性を刻印させ、業界には努力を誘導する基礎になった。特に、今回の受賞をきっかけに UN 加盟国に正式に紹介され、子供食生活安全政策の樹立と推進への関心が多く、多くの国々に良い模範事例として伝わる事が期待される。

一方、食薬処は広告制限の他にも「子供食生活安全管理特別法」を通じて様々な子供の食生活の管理を推進しており、段階的にその効果が確認されている。子供の栄養管理のための主要な政策としては、▲高カフェイン食品などの販売制限、▲フランチャイズ栄養表示義務化、▲子供嗜好食品の品質認証制度などがある。

高カフェイン食品などの販売制限：学校売店でコーヒーなど高カフェイン(含量 0.15 mg/ml 以上)食品と高カロリー/低栄養の子供嗜好食品の販売制限

フランチャイズ栄養表示義務化：ハンバーガー、ピザなどの摂取の増加による栄養過剰と肥満予防のために加盟店が 100 ヶ所以上であるフランチャイズ店で栄養表示を義務化し、アレルギー誘発成分も義務表記

子供嗜好食品品質認証：食品安全管理の認証基準(HACCP)を満たした安全な製品の中で栄養基準を満たした場合は 食薬処が審査して認証(19.8. 基準 190 個製品)

* (栄養基準) 糖類が含まれない果菜ジュース、高カロリー・低栄養製品ではなくかつタンパク質など栄養素が強化された製品

* (添加物基準) 食用タール色素と保存料を使用していない製品

また、食薬処では、学校周辺の食品安全保護区域(Green Food Zone)指定・管理、子供の

給食管理支援センターの運営などを通じて、子供の栄養と並行して食品安全も入念に実施している。

食品安全保護区域：安全で衛生的な食品が流通するよう、学校周辺 200m を子供食品安全保護区域(Green Food Zone)に指定(19.6. 基準 8,333 個)して、料理・販売業所などに対する定期点検の実施。

子供の給食管理支援センター：栄養士雇用義務がない保育園や幼稚園などについて訪問指導を実施して、年齢別適正勧告メニューを提供して給食の安全性と栄養管理などを支援。

この外にも、食薬処では「子供の食生活の安全管理総合対策」を策定し実施するなど、子供の肥満予防などの他の関係省庁との政策的協力も継続的に強化している。

子供の栄養改善のためのこれまでの努力は、食生活安全指数の増加やナトリウム摂取量減少などで明確に現れていて、学校周辺の料理販売業所の法違反率の減少、子供の給食管理支援率拡大などを通じて、栄養改善だけではなく、安全管理も強化されていることを確認できる。

食薬処長は、私たちの努力が UN で認められたことは、子供の肥満予防管理などのための食生活管理基盤の構築と、量的改善に顕著な成果があったからだと強調し、今後も政策の持続性確保と実効性の向上のためにより一層努力すると発表した。併せて、子供が健康的な食生活を享受できるようにする社会的責任の履行のために親、業界など関係者の積極的な参加と努力も呼びかけた。

3. 食品医薬品安全処、安全と栄養を備えた品質認証の子供が好む食品を紹介

食生活栄養安全政策課 2019-09-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43710

食品医薬品安全処は「品質認証子供嗜好食品オンライン企画展」を www.dongwonmall.com と www.pulmuoneshop.co.kr と共同で、9月24日から10月31日まで、食品安全全国ホームページ(www.foodsafetykorea.go.kr)を通じて実施する。今回の企画展では、子供に安全で栄養のある食品を勧奨し肥満と栄養不均衡を予防するために設けた。今回の企画展に出品する品質認証製品*は63個で、食薬処が認証した190品目のうち業者が自主的に参加を要請した製品。

* 品質認証製品：カロリー、飽和脂肪、糖類成分は基準以下で、必須栄養素(タンパク質、食物繊維、ビタミン、ミネラル)のうち2個以上が基準を満たした製品

子供のおやつを選ぶ時は、食薬処が認めた品質認証マークを確認して、製品を購入することを勧める。

4. 「食品安全国」公共データを活用した優れたアイデアを探します！

統合食品情報サービス課 2019-09-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43703

食品医薬品安全処は、「食品安全性国の公共データ」活用アイデア公募展を9月9日か

ら 10 月 23 日まで食品安全の国のホームページを通じて実施する。

※公共データ(Open-API)：使用者が直接アプリケーションとサービスの開発に活用できるように情報を提供するサービス

今回の公募展は、食品安全性国を通じて提供される「食品の安全性の公共データ」の利用率を高めるために「アイデア及びモデル（ウェブ、アプリ、システム）を提案」というテーマで行われる。受付された作品は、主題適合性、創意性、活用性などを考慮し、1次書面評価と2次発表の評価を経て受賞作*を選定し、11月に食薬処賞と賞金を授与する予定。

5. コーティングがはがれたフライパンは新製品と交換して下さい

添加物包装課 2019-09-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43701

食品医薬品安全処は、フライパンのコーティングが剥がれて本体が見えたら、新しい製品と交換することが望ましいと発表した。フライパンのコーティングが剥がれて摩耗が進行しても、重金属（鉛、カドミウム、ヒ素）はほぼ溶出されなかったが、内部の金属材質からアルミニウムなど金属成分が微量溶出されるので注意が必要である。

今回の発表は、焦げ付かないコーティングフライパンを対象に、コーティング損傷の程度による重金属など有害物質の溶出量を調査した結果である。

※フライパンコーティング剤：金属材質である本体の腐食を防止し、食べ物がフライパンに焼き付かないように使用し、フッ素樹脂が代表的。

調査方法は、フライパンの表面を繰り返し摩擦してコーティングを摩耗させて重金属など有害物質の溶出量の変化を確認した。調査の結果、重金属（鉛、カドミウム、ヒ素）は、最初の溶出時にのみ微量検出されることが確認され、コーティングの摩耗が進行してもコーティングの損傷程度に関係なく重金属はほとんど検出されなかった。従って、フライパンを購入後、新しい製品は、きれいに洗浄して使用すれば、重金属は懸念しなくてもよい。ただし、過度なコーティングの損傷でフライパン床の本体が顕わになる場合、アルミニウム溶出量が増加する傾向があり、新しい製品に交換することを勧める。

参考として、家庭でステンレスなどのフライ返しを使用し、1年間フライパンを使用するという条件の下でコーティングの損傷の程度を実験した結果、コーティングの損傷は確認されなかった。

コーティングフライパンの使用時の注意事項は次のとおり。

<購入後>

新しい製品を初めて使用するときは、水と酢を 1:1 で交ぜた酢水を入れて 10 分程度煮た後、きれいに洗浄する。洗浄したフライパンは、オイルコーティングすればさらに長く使用することができ、調理過程での金属分の溶出も減らせる。

※オイルコーティング法：洗浄したフライパンを熱した後、食用油を薄く塗って加熱する過程を 3~4 回繰り返す。

<料理時>

木材や合成樹脂製などの柔らかい材質のフライ返しを使用してコーティング損傷を最小限に抑える。空のフライパンを長時間加熱したり、塩分の多い食べ物を調理してフライパンに長時間放置するのはコーティングを弱体化させることがあるので注意が必要である。

<洗浄・保管>

調理後は、食べ物をそのまま置かず、他の容器に移して、フライパンはきれいに洗浄して保管すること。柔らかいたわしや台所用洗剤などを利用して洗浄し、食べ物が焦げ付いて洗浄が難しい時は、フライパンにあら塩を均等に振りかけ、2～3分加熱した後キッチンタオルで拭くこと。

6. 畜・水産物安全管理 より体系的かつ効率的に改善

残留物質課 2019-09-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43691

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、国内流通畜・水産物安全管理をより科学的で効率的に遂行できるように「残留動物用医薬品の優先順位決定プログラム」を開発し、来年から畜・水産物安全管理業務に活用する計画と発表した。

今回開発したプログラムは畜・水産物の動物用医薬品の毒性、国内外不適合履歴、生産量及び販売量などを考慮してリスクの大きさを算出して、これを根拠に集中的または優先的に管理しなければならない物質や品目を決定する方式で運営される。該当のプログラムは「リスク(Risk)をもとにした残留動物用医薬品の優先順位決定システム」という名前で韓国著作権委員会に著作物の登録を行っている。今回のプログラムは、国内生産される畜・水産物の安全性と調査と輸入畜・水産物検査のための残留動物用医薬品の優先順位の設定など、国内生産及び流通食品の安全管理に活用される予定である。

7. 回収措置

食品に使用できない「マスティック粉末」製品の回収措置

輸入流通安全課 2019-09-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43705

食品医薬品安全処は、国内で食品の原料として使用できないマスティック*を使用した13業者の16製品が市中に流通していることが確認され、該当製品を販売中止及び回収措置した

※マスティック(学名：*Pistacia lentiscus* L.)は、ギリシャに自生するウルシ科植物のマスティックの木の樹液で作られた天然樹脂で、これを粉砕した製品は食品原料として使用不可

回収対象は、ギリシャと米国からマスティック粉末製品を輸入・販売した3業者の4製品と輸入マスティック原料を用いて国内で製造・販売した10業者の12製品。ただし、食薬処で安全性と機能が認められたマスティック原料で製造した「健康機能食品(1,050 mg/日の摂取量)」、並びにマスティックを抽出、蒸溜などの工程を経て製造した食品添加物(天

然香料)、これを原料として製造した「食品」は回収対象に該当しない。

-
- インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)
<http://www.fssai.gov.in>

1. 全国の消費者が安全な乳及び乳製品を入手できるようにすることに関連する 2019 年 9 月 24 日付けの文書

Letter dated 24th September 2019 related to Ensuring availability of safe milk and milk products to the consumers in the country [Updated on:07-10-2019]

https://fssai.gov.in/upload/advisories/2019/10/5d9b1d7d693eeLetter_Safe_Milk_07_10_2019.pdf

インドの乳や乳製品の安全性と品質に関する懸念がメディアや消費者団体、その他関係者から時々提示される。FSSAI は安全な乳及び乳製品が全国の消費者に届けられるように詳細なガイドラインや助言を発行して関与してきた。

しかしながら最近メディアで異物混入/間違っただけの行為が報道された。週刊誌に掲載された記事を参考までに添付する。その記事で指摘されたことなどについて、以下のように対応する。

優先的に取り組むことは :

1. ミルクの冷蔵の厳密な監視
2. ミルクの需要が増える祝祭シーズンの監視強化
3. 監視員の定期的異動
4. 地域での違法行為の監視
5. 物理的人材的な検査能力の強化

2. メディアコーナー

- 使い捨てプラスチック : インド食品規制機関は包装ガイドラインを見直す
Single-use plastic: Indias food regulator set to review packaging guidelines
01-10-2019]

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Plastic_CNBC_01_10_2019.pdf

FSSAI は食品企業が使い捨てプラスチックの代用品に移行することを促すために包装ガイドラインを見直す計画である。例えば竹やガラスを認めるだろう。企業はコンポスト可能なプラスチック代用品を示唆しているが規制当局はそれには困難があるという。コンポスト可能なプラスチックを分離してリサイクルする仕組みがないと採用できない。

- 食品事業者による禁止されたプラスチックアイテム使用を予防するためのチェックを

するように

‘Conduct checks to prevent use of banned plastic items by FBOs’

04-10-2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Conduct_Hindu_04_10_2019.pdf

インドの地方治安判事 K. Rajamani が FSSAI と地方当局に、禁止されたプラスチックアイテム使用を予防するためのチェックをするように指示した。ホテルや飲食店で熱い食べ物を使い捨てプラスチックに詰めるのは包装材から溶出する可能性があるため禁止すべきである。また新聞やその他印刷された紙を揚げ物などの包装に使うのも禁止されている。

- **Gandhi Jayanti** で、**OMC** が全国 100 都市で使用済み油の別目的使用啓発キャンペーンを開始

On Gandhi Jayanti, OMCs launch 1000 Van Movement in 100 cities across the country for creating mass awareness on Repurpose Used Cooking Oil (RUCO)

[Dated: 02-10-2019]

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Gandhi_03_10_2019.pdf

ー再使用油は健康に悪影響があることを周知させるためにキャンペーン開始ー

全国で調理油の再使用や繰り返し使用が良く行われていて、調理油は新しい油を加えて使われ続けている。大企業は使用済み油を工業用に廃棄しているが、しばしばそれが小規模業者に安価に売られている。また家庭や道ばたの事業者は使用済みの油を環境に悪いやりかたで処分し、下水管を詰まらせている。

-
- 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。）

- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、農薬グリホサートの毒性安全評価報告書（2018年10月版）を公開
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、ポリアミド製の台所用品と高温食品の接触に関する意見書を公表（ドイツ語）
- フランス公衆衛生局、小児及び成人の体内への日常的な汚染物質ばく露に関して公表（フランス語）
- フランス公衆衛生局、栄養スコアのロゴはフランス国民に広く認められていると公表

ProMED-Mail

レクチン中毒－スウェーデン

Lectin poisoning – Sweden

2019-10-14

<http://www.promedmail.org/post/6726805>

Date: 10 Oct 2019 Source: Food Safety News [edited]

スウェーデン食品庁は、学校で大規模食中毒がおこったため、人々に対し、乾燥豆類は正しく水に漬けて調理するように警告した。

2019年9月初めに Skelleftea の Baldergymnasiet 学校でランチタイムに食堂で病気が発生した。メディアの報道では約 280 人が発症し、検体は英国のラボに送られた。Skelleftea 地方の食品検査官 Sandra Wallstrom によると、スウェーデンでレクチンが原因で食中毒を起こしたのは初めてだと思ふ、と述べた。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室