

食品安全情報（化学物質） No. 25/ 2019 (2019. 12. 11)

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>

【SFA】 食品情報

2019年4月1日に食品安全と食料安全保障を管轄する食品専門の機関として設立されたシンガポール食品庁(SFA)が、食品安全は共同責任であると指摘する。消費者として、我々全員が自分たちの食品が安全であることを期待する。しかし、食品は生産の段階から消費するまでの間に不適切な扱いをすると汚染される可能性がある。食品安全を確かなものにするには、政府、食品企業、消費者の共同責任である。全ての関係者が食品安全の確保に役割がある。さらにSFAは食品安全の公的教育計画も行っている。

*ポイント： この「食品安全は共同責任」という考え方は、食品安全の取り組みの基本です。国連の世界食品安全デー(毎年6月7日)の今年のテーマも「食品安全はみんなの仕事(Food safety, everyone's business)」でした。日本の「食品安全基本法」においても関係者の義務・役割として、国の責務及び地方公共団体の責務、食品関連事業者の責務、消費者の役割、が明確に記されています。フードチェーンのどこかの人だけが取り組みれば良いというわけではなく、全ての人が各自やるべきことをすることで食品の安全性が十分に確保されるということです。SFAは、「海産物中の重金属」と「上海ガニのダイオキシン」についての情報提供も行っていて、その中でもSFA自身の役目(政府)、食品企業、消費者がそれぞれできることを紹介しています。

【EFSA】 パブリックコメント募集：オクラトキシン A

EFSA(欧州食品安全機関)は、食品中のオクラトキシン A(OTA)(ペニシリウム属やアスペルギルス属などの菌類により天然に産生されるマイコトキシン)の存在に関連した公衆衛生リスクについての科学的意見案を発表し、パブリックコメントを募集している。OTAの蓄積による標的臓器は腎臓である。EFSAは2006年にも食品中のOTAに関してリスク評価を実施しているが、その後の新しい情報を考慮して再評価を実施した。

*ポイント： OTAの遺伝毒性については、これまでも*in vitro*と*in vivo*で確認されていましたが、その作用機序が明らかにされていないため不確実性が高いとされています。前回のリスク評価では暴露マージン(MOE)アプローチがまだ導入されていなかったため、ブタの腎臓毒性をエンドポイントに得られた最小毒性量(LOAEL)から健康影響に基づくガイダンス値(HBGV)として耐容週間摂取量(TWI)を設定しました。一方今回は、遺伝毒性の作用機序に関する不確実性が増しているとして、HBGVは設定せず、ベンチマーク用量(BMD)をもとにMOEアプローチを導入しています。時代とともに入手可能なデータも増え、食事情も評価のアプローチの仕方も変わるので、定期的に再評価を行う必要があることがわかる良い例だと思います。今回発表された意見はまだ案の段階なので、寄せられたコメントを考慮した最終版は来年に公表されるでしょう。

【BfR】 食品中マイコトキシンを懸念している人が増加している

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)が6ヵ月ごとに実施している消費者の意識調査の結果を報告した。消費者はこれまでと同様に質の悪い不健康な食事、気候及び環境汚染、喫煙を最も大きな健康リスクと考え、前回よりマイコトキシンへの懸念が増加した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. ファクトシート 健康環境新興リスクに関する科学委員会はどうやって人々と環境を守るのに役立っているのか？
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. パブリックコメント募集：オクラトキシン A
2. 新規食品関連
3. 食品酵素関連
4. 食品と接触する物質関連
5. 農薬関連
6. 飼料添加物関連

[【BfR】](#)

1. 年次報告書（コンパクト）2018
2. 食品中マイコトキシンを懸念している人が増加している

[【ANSES】](#)

1. 加工品における食品添加物使用の変化

[【FSAI】](#)

1. 食品会議は我々のプラスチック包装の使用を探る
2. シラチャーホットチリソースは内容物の噴出の恐れのためリコール措置

[【FDA】](#)

1. FDA は安全性の懸念を詳細に示し、カンナビジオールを含む製品各種を違法に販売する 15 企業に警告する
2. リコール情報
3. 公示：Detox Plus は表示されない医薬品成分を含む
4. 警告文書

[【FTC】](#)

1. FTC は販売業者に虚偽の関節治療宣伝をやめさせる

[【CFIA】](#)

1. 2019-11-25 食品安全検査報告

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. FAQ スポーツサプリメント提案と意見募集
2. 外用医薬品リストのクマリンの安全性レビュー
3. 中-高程度リスクの許容成分への変更：センシンレン
4. 安全性警告

[【MPI】](#)

1. リコール情報
2. Villa Maria ブランドの Lightly Sparkling Rosé 2018

[【香港政府ニュース】](#)

1. 包装漬物のサンプルから基準値超過の保存料が検出され、食品表示規則に違反
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、健康コミュニケーション専門家と会い「危機管理システム」の議

論

3. 麦芽粉製品、輸入者自らが安全性を証明すれば輸入可能
4. 食品医薬品安全処、国際的なレベルの毒性評価のための協力強化
5. 回収措置

【SFA】

1. 食品情報
2. 海産物中の重金属
3. 上海ガニのダイオキシン

【FSSAI】

1. 無責任な広告は重大な懸念
2. 乳及び乳製品の安全と品質行動計画
3. 食品安全執行の改善：2018-19 データ発表
4. 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
- ・(EurekAlert) 研究：米国の天然向精神物質に関する中毒コントロールセンターへの電話が増加している
- ・(EurekAlert) 私たちはコーヒー、紅茶、チョコレート、ソフトドリンクがとても好きなので、カフェインが文字通り血の中にある
- ・(EurekAlert) 貝の伝染するがんが大西洋を越えて拡大している
- ・(EurekAlert) ある種のネオニコチノイドの使用はマルハナバチに利益がある可能性がある、新しい研究が発見
- ・(EurekAlert) ネオニコチノイド：EU のモラトリアムにも関わらず、ミツバチはまだリスクに
- ・(EurekAlert) ピーナッツと卵を早期に導入することはハイリスク乳児の食物アレルギーを予防できる

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

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

1. Codex

● 栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）

コーデックス栄養部会：栄養不良と肥満と戦うための共通目標

Codex nutrition committee - a common goal to combat malnutrition and obesity

23/11/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1252456/>

就学年齢の子供達の 80%以上が、1 日に最低 1 時間は体を動かすようにという現行の推奨事項を満たしていないと WHO が報告し、11~17 才の身体的活動を増加させるために取

り組むよう呼びかけたところであり、第 41 回 CCNFSDU が 11 月 24~29 日にドイツ・デュッセルドルフで開催されるのは時宜にかなっている。

コーデックス副議長を務めるインドネシアの Purwiyatno Hariyadi 氏は次のように述べた。「栄養不足、過体重、肥満という現在抱えている 3 大負荷と微量栄養素の不足は、世界の多くのところで直面している主な問題である。」この状況は、多くの人々にとって健康的に、活動的に、そして豊かに生きることの妨げとなっている。「全ての食品の栄養面に関する基準を策定することで、CCNFSDU は、この問題の解決を支援する重要な役割を持っている。」

メンバーとオブザーバーの両者にとって今次会合の最大の関心議題は、フローアップフォーミュラの規格の見直しである。これまで何年もかけて議論しており、今次会合で大きく前進することが期待されている。部会の共同議長である Hilke Thordsen 氏は、「これらの製品の栄養学的に意味のある組成のためのガイダンスが真に求められている。その規格を策定し、製品の組成を科学に基づいたものにするのが、我々の責任である。」と述べた。

CCNFSDU には、民間部門と消費者部門から 30 以上のオブザーバーが参加し、多くの議題に高い関心を持っている。会合では、食品や栄養補助サプリメントにおけるプロバイオティクスに関するガイドラインについての討議文書も検討される予定である。また、ホスト国のドイツが、CCNFSDU における新規作業提案の優先付けメカニズムの開発に関する討議文書を紹介する予定である。

* CCNFSDU41

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCNFSDU&session=41>

栄養・特殊用途食品部会は特別な保護を必要とする人たちにエネルギーを向ける重要な役割を果たす

CCNFSDU plays a pivotal role devoting its energy to those who need special protection
25/11/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1252905/>

オープニングイベントの紹介。

新規出版物：コーデックス栄養参照量

New publication: Codex nutrient reference values

27/11/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1253051/>

今次会合では年長乳児及び年少幼児の栄養参照量（NRVs）に着目している。NRVs は、健康的に栄養を摂取するための食品の栄養表示に利用される。この作業は、CCNFSDU が

数年かけて作業してきた「栄養表示のためのコーデックスガイドライン」の必須栄養素（タンパク質、ビタミン及びミネラル）に関するコーデックス NRVs の策定に次ぐものである。

これまで策定した NRVs をまとめた報告書が発表された。

* Codex nutrient reference values

2019

<http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca6969en>

栄養表示のためのコーデックスガイドラインのタンパク質、13 ビタミン、6 ミネラルに関するコーデックス NRVs の策定プロセスと決定について記している。

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

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

1. ファクトシート 健康環境新興リスクに関する科学委員会はどのようにして人々と環境を守るのに役立っているのか？

How does the Scientific Committee Health, Environmental and Emerging Risks help protect people and the environment?

https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/scientific_committees/docs/citizens_scheer_en.pdf

(一部抜粋)

健康環境新興リスクに関する科学委員会 (SCHEER) の役割は、ヒトの健康や環境にネガティブな影響を及ぼしうる新興問題やリスクについて欧州委員会に警告することである。そのような問題やリスクを速やかに特定することで、ネガティブな影響の予防や低減のための迅速で適切な対応を行うことができる。

・ 新興問題 emerging issue と新興リスク emerging risk はどう違う？

新興問題は最近同定された、リスク評価のために入手できるデータが極めて限られたもの。健康リスクとなるかどうかを決めるには適切なリスク評価が必要である。

新興リスクは新しく同定されたハザードの暴露によりおこる可能性のある影響、あるいは既知のハザードへの暴露/感受性が新たに生じるあるいは増えたもの。

・ 特定の新興問題の意味を認識しないとどうなるか？

特定の新興問題あるいはリスクのヒト健康や環境への影響を認識しないと深刻な問題につながる可能性がある。対応が遅すぎたり、リスク低減や管理にほとんど効果のない間違った対応をする可能性がある。さらに人々は科学的リスク評価への信頼を失い、科学そのものを疑うようにすらなるだろう。

SCHEER はどこで情報を得るのか？

主に、SCHEER メンバーによる活発な情報提供、定期的な文献調査とデータ・マイニング、EU 加盟国、EU、EU 域外の国々の科学的助言委員会からのフィードバックである。

どのように SCHEER は新興問題とリスクを優先順位付けするのか？

合意された基準での判断に基づいた根拠の重み付けを行う。ヒト及び/又は環境に起こりうる影響が最も重要で、科学的関心のようなものは無視する。影響の深刻度にもよる。影響の大きさ、緊急性、新規性にもよる。

問題の例

2018 年は 14 の新興問題を同定した (電子タバコ、環境中のマイクロ/ナノプラスチック、リサイクル用品の化学物質、など)。

2. 査察報告書

● ロシア連邦—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質

Russian Federation—Residues and contaminants in live animals and animal products
08/11/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4207

2019 年 5 月 14～24 日にロシア連邦で実施した、2017 年 10 月の同じ課題の以前の査察後に示された対応の実践や、EU 市場の食品が EU の設定基準を遵守していることを保証するための行動の有効性を評価する査察。2019 年 4 月に、ロシア連邦動植物監視局は委員会に馬肉に関する計画を追加するよう要請した。現在、委員会に示された残留モニタリング計画とその実行は、EU で期待されるのと同等の保証を提供している。全ての試験所が認可を受け、妥当性が確認/検証された分析法だけを用い、品質管理パラメーターを実行していることが、ロシア連邦動植物監視局に信頼性を与えている(常にこれらを最大限に使用しているわけではないが)。馬肉の残留モニタリング計画には馬を特定し個々の治療記録を保管する条件がないため、と殺場に送られる馬が適切な休薬期間を確保しているのか決める能力が損われている。

● スイス—特定の動物製品に関する食品の安全面

Switzerland—Food safety aspects in relation to certain animal products
06/11/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4204

2018 年 10 月 9～19 日にスイスで実施した、牛、豚、羊、ヤギの生鮮肉を含む動物由来食品にスイス連邦の管轄機関が実行した公的管理システムを評価するための査察。動物製品に関するスイス連邦の施行と管理プログラムは、農産物の取引に関する欧州コミュニティとスイス連邦の間の協定(いわゆる「協定」)に対して特定の方法で機能している。一般に、適切な法律と、管轄機関が実行した管理の組織と運営は、評価した部門で満足のいく保証を提供しているが、不適合も特定された。管轄機関の役人の実績はほとんどの場合適切または優良基準だった。州を超えた条件の正しく均一な実行は、管理の基準と校正、連邦レベルで拘束力のある検証がなく、十分保証されていない。

- キプロス—農薬の持続可能な利用

Cyprus—Sustainable use of pesticides

05/11/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4203

2019年3月5～13日にキプロスで実施した、農薬の持続可能な利用を達成する関連手段の実行を評価するための査察。キプロスは持続可能な利用指令(SUD)に従って、最初の国家行動計画(NAP)のレビュー後5年以内に2番目のNAPを採用した。この2番目のNAPは最初のものと同質的である。最初のNAPには定量化目標や関連指標がなく、リスクの削減につながったかどうか決定できなかった。農薬利用者、販売業者、助言者の大半は教育を受け認定されているが、農薬散布機器検査には適切な機能システムがなく、実際にその実行を確認する検査はない。

- フランス—ツナ種由来水産物

France—Fishery products derived from tuna species

24/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4199

2019年10月8～19日と11月20日にフランスで実施された、ツナ種水産物が、食品衛生、添加物、表示の点で関連するEU要件に従って生産されていることを確認するための査察。フランスの指定管轄2機関は、ツナ種由来水産物の特定の機能を含む、水産物の生産チェーン全体をカバーする文書化された手続きに裏付けられた公的管理システムを作成した。一般に、適切な手続きに従って実行されており、欠点はあるものの満足のものだと考えられる。製品の冷凍条件は特定状況(水揚げ施設や冷凍船舶)では尊重されず、ヒスタミン検査は小売りレベルで無作為にサンプリングされているだけで生産チェーンの全段階で行われていない。

- キプロス—水産物

Cyprus—Fishery products

23/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4196

2019年5月13～24日にキプロスで実施した、公的管理システムの組織と運営がEU法の条件を満たしているかどうか、水産物に関する食品法の的確な実施がどの程度効果的に施行されているかを評価するための査察。キプロスの公的管理システムは、承認手続きや、内部監視がないことに関連する管理の有効性と一貫性において不足部分があり、そのために効果が弱められていることが分かった。ヒスタミンや添加物の公的検査がなく、食品企業管理者のハザード分析やHACCP(製品表示や保存期間の研究などの重要な側面を含む)の不適切な検証が、さらにこのシステムを弱めている。

3. 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48週～第49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)

エストニア産ブドウネクターのオクラトキシン A (2.5 µg/kg)、中国産ルクセンブルク経由赤いキウイのラムダーシハロトリン(0.14 mg/kg)、オランダ産ミックスマツツの亜硫酸塩及びピーナツツ非表示、米国産オランダ経由アスリート用フードサプリメントのカフェイン過剰摂取リスク(150 mg/item)、スロバキア産小麦ふすまのデオキシニバレノール(DON) (1516 µg/kg)、英国産アスリート用フードサプリメントのカフェイン高含有(400 mg/日)、スーダン産オランダ経由デンマークで包装した飼料用ピーナツツ穀粒のアフラトキシン (B1 = 1100 µg/kg)、ラトビア産缶入りオイル漬ニシンのベンゾ(a)ピレン(6.64 µg/kg)、フィンランド産スピルリナ錠剤の多環芳香族炭化水素(4 PAH's の合計= 62.9 µg/kg)、ドイツ産フードサプリメントのクルクミン高摂取量(1500 mg/日)、中国産オランダ経由乾燥ココの実の未承認物質ニコチン(0.39 mg/kg)、ルーマニア産飼料用ヒマワリ種子にブタクサの種子高含有(123.61 µg/kg)、米国産オランダ経由フードサプリメントの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (1310 mg/kg)及び未承認使用添加物カンナビジオール(CBD) (12700 mg/kg)、オランダ産フードサプリメントの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (901 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、トルコ産オランダ経由サルタナレーズンの未承認物質イプロジオン(0.28 mg/kg)、チェコ共和国及び米国産殻剥きピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 50.27; Tot. = 58.89 µg/kg)、クロアチア産スロベニアで包装した飼料用オート麦にブタクサの種子高含有(150 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

エジプト産冷凍ソラマメのベンザルコニウム(BAC) (2.2 mg/kg)、スリランカ産煎った赤米粉のアフラトキシン(B1 = 15.6; Tot. = 19.0 µg/kg)、ラオス産レッドチリペッパーの未承認物質トリアゾホス(1.2 mg/kg)、トルコ産マツの木ハチミツのスルファジミジン(2 µg/kg)、カンボジア産未承認遺伝子組換え(35S プロモーター; BAR and nptII genes)パパイヤ、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 17.5; Tot. = 39.4 µg/kg)、マダガスカル産豆の未承認物質カルバリル(1.8 mg/kg)、チリ産サクランボ(セイヨウミザクラ)のテブコナゾール(2.8 mg/kg)、セルビア産アカシア蜂蜜の禁止物質メトロニダゾール(0.98; 0.9

mg/kg)、セネガル産冷凍カニの亜硫酸塩高含有(400 mg/kg)、ガーナ産パイナップルのエテホン(4.4~9.8 mg/kg)、カナダ産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン、トルコ産缶入りツナのヒスタミン(370 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、ドミニカ共和国産ササゲ(*Vigna unguiculata* spp. *Sesquipedalis*)のジメトエート(0.51 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.34 mg/kg)、中国産台湾から発送したメラミン製果物皿セットからのメラミンの溶出(最大 4.85 mg/kg)、トルコ産クッキーのグリシジルエステル(4777 µg/kg)、など。

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

ポーランド産七面鳥用完全飼料のラサロシド(5.38 mg/kg 乾物)、中国産バーベキューグリルからのニッケルの溶出(1.3; 1.9 mg/l)、アイスランド産ドイツ経由飼料用魚肉の動物性タンパク質(陸生の粒子及び豚の DNA)、デンマーク産飼料用魚肉の動物性タンパク質(陸生の粒子及び豚の DNA)、エクアドル及びベネズエラ産スペインで加工したチルド調理済熱帯バナメイエビの亜硫酸塩高含有(223 mg/kg)、フランス産チルド白タラフィレの総揮発性塩基性窒素高含有(98.4 mg/kg)、産出国不明ポーランド経由 CBD オイルの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、ルーマニア産フードサプリメントの未承認成分(*Hydrastis canadensis*, *Turnera diffusa*)、食品と接触する材料としての使用に適さない中国産ナイロン製台所用品(溶けるリスク)、中国産ポーランドで包装したスピルリナ錠剤の多環芳香族炭化水素(PAH's の合計= 62.9 µg/kg)、ハンガリー産小麦ふすまのデオキシニバレノール(DON) (1025.84 µg/kg)、スペイン産食品サプリメントの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (14.6 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.131 µg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 12.7; Tot. = 15.1 µg/kg)、ギニアビサウ産パーム油の未承認着色料スーダン 4 (88 µg/kg)、トルコ産ザクロのクロロピリホス(0.093 mg/kg)、マレーシア産ジャックフルーツの未承認物質カルベンダジム(1 mg/kg)、トルコ産殻剥きナッツのアフラトキシン(B1 = 12.89; Tot. = 14.42 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 13.8 µg/kg ; B1 = 6; Tot. = 26 µg/kg ; Tot. = 33.2 µg/kg)、マレーシア産ジャックフルーツのクロロピリホス(0.11 mg/kg)、ホンジュラス産塩味スナックの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用(存在)、ブラジル産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(4.4 µg/kg)、インド産有機ビーガンジャムミックス(チャワンプラッシュ *chyawanprash*)の未承認新規食品(アダトダヴァシカ *Adhatoda vasica*, シヤタバリ *Asparagus racemosus*, アムラ *Emblica officinalis* ミロバラン *Terminalia chebula*)及び成分(ハマビシ *Tribulus terrestris*)、トルコ産ペッパーのピリミホスメチル(0.050 mg/kg)及びホルメタネート(0.101 mg/kg)、ドミニカ共和国産ナスの未承認物質カルボフラン(0.011 mg/kg)、ジョージア産煎ったヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 22.5; Tot. = 25.5 µg/kg)、トルコ産乾燥刻んだヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 15.3; Tot. = 53 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 12.29; Tot. = 27.50 µg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 40.52; Tot. = 44.23 / B1 =

42.39; Tot. = 45.89 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 97.4; Tot. = 113 µg/kg)、中国産プラスチックキャップつきアルミニウムボトルからの高濃度の総溶出量(1.542 mg/kg)、アルゼンチン産飼料用ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 143 µg/kg)、インド産有機チリペッパーパウダーのアフラトキシン(B1 = 17.6; Tot. = 18.9 µg/kg)、米国産殻をとったアーモンドのアフラトキシン(B1 = 19.4; Tot. = 20.9 µg/kg)、インド産グリーンチリの未承認物質カルボフラン(0.03 mg/kg)、トルコ産ペッパーのブプロフェジン(0.095 mg/kg)及びホルメタネート(0.097 mg/kg)、中国産有機紅茶の未承認物質アントラキノン(0.096 mg/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

1. パブリックコメント募集 : オクラトキシン A

Public consultation: Ochratoxin A

4 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/public-consultation-ochratoxin>

EFSA は、食品中のオクラトキシン A (OTA) (ペニシリウム属やアスペルギルス属などの菌類により天然に産生されるマイコトキシン) の存在に関連した公衆衛生リスクについての科学的意見について、関係者からのフィードバックを求めている。コメント提出締め切りは 2020 年 1 月 24 日である。

OTA は、穀類及び穀類製品、保存肉、生鮮及び乾燥果実など様々な食品に含まれている。母乳でも検出される。

EFSA は以前、2006 年に食品中の OTA に関する公衆衛生リスクを評価した。専門家は、OTA は腎臓に蓄積し、この器官に特に有毒だと結論した。高用量の OTA はラットの腎臓腫瘍も引き起こす。EFSA は、耐容週間摂取量(TWD) 120 ng/kg 体重を設定した。その後、OTA に遺伝毒性と発がん性の恐れがあることを示す詳細情報が入手できた。そのような場合、EFSA の専門家は消費者への暴露マージン(MOE)を算出する。一般に MOE が高いほど消費者の懸念レベルは低くなる。OTA に推定される MOE は、ほとんどの消費者グループにおいて 10,000 未満で、健康上の懸念となる可能性を示唆する。

MOE とは？

MOE は、食品や飼料中に存在する可能性のある遺伝毒性発がん物質に、暴露によるリスクの特性を表すためにリスク評価者が使用するツールである。食品中の物質の存在について安全上の懸念のレベルを示すために出されるが、リスクを定量化しない。MOE は、小さいが測定可能な有害影響が観察される用量と、物質への暴露量の 2 つの要因の比率である。

・パブリックコメント募集：食品中のオクラトキシン A の存在に関する公衆衛生リスクについての科学的意見

Public consultation: Scientific Opinion on the risks to public health related to the presence of ochratoxin A in food

4 December 2019

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

(コメントを募集している意見書の概要)

OTA は異なる動物種に腎臓毒性があり、げっ歯類では腎臓腫瘍を誘発する。OTA は *in vitro* 及び *in vivo* で遺伝毒性があり、そのメカニズムは不明である。直接的と非直接的な遺伝毒性及び非遺伝毒性の作用機序が腫瘍形成に寄与している。最近の研究では腎臓がんの作用機序に関する不確実性が増していることから、健康影響に基づくガイダンス値 (HBGV) を設定することは適切でなく、MOE アプローチが適用された。非腫瘍性影響に関する BMDL₁₀ はブタで観察された腎臓病変から 4.73 µg/kg 体重、腫瘍性影響の BMDL₁₀ はラットにおける腎臓腫瘍から 14.5 µg/kg 体重とした。これらに食事暴露量を考慮し、非腫瘍性エンドポイントに基づく MOE は平均的及び多量摂取のほとんどの消費者グループで 200 以上となり、若者の摂取量が多い集団を除けば、健康上の懸念は低いことが示された。慢性的な非腫瘍性影響については、ブタの 3 ヶ月試験を慢性的な条件に外挿するため、種差及び個人差についての不確実性 100、並びにトキシコキネティクスとトキシコダイナミクスにおける種差についての不確実性 2 を考慮して、MOE が 200 よりも大きい場合には健康上の懸念が低いと考えた。一方、腫瘍性エンドポイントについては、MOE が全暴露シナリオ (母乳保育の乳児を含む) のほとんどで 10,000 より低くなり (注：腫瘍性影響については 10,000 が判断基準)、もし遺伝毒性が直接的なものであれば健康上の懸念があることを示している。ただし、この評価は不確実性が大きく、過大評価の傾向が強い。

2. 新規食品関連

EU 規則 2015/2283 に従う新規食品としてのラクト - N - テトラオース (LNT) の安全性

Safety of lacto - N - tetraose (LNT) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2019;17(12):5907 3 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5907>

欧州委員会の要請を受けて、EFSA の栄養、新規食品、食品アレルギーに関するパネル (NDA) は、EU 規則 2015/2283 に従って、新規食品 (NF) としてのラクト - N - テトラオース (LNT) に関する意見を出すよう求められた。この NF は主に LNT から成る粉末混合物だが、d-ラクトース や、パラ-ラクト - N - ヘキサオース - 2 (パラ-LNH-2)、ラクト - N - トリオース II、他の炭水化物のごく一部などの他のオリゴ糖も含んでいる。Escherichia coli K - 12 の遺伝

子組換え株で発酵して生産されている。この NF の製造工程、組成、仕様に関して提出された情報は安全上の懸念を生じない。申請者は乳児用及びフォローアップミルク、乳幼児用食品、特定医療用食品、フードサプリメントを含む様々な食品にこの NF を添加しようとしている。フードサプリメント以外の対象集団は一般人で、フードサプリメントの対象集団は 1 歳以上の人である。提案した使用量でのこの NF からの LNT の摂取は、体重ベースで、母乳を与えられている乳児において天然の LNT の摂取量を超えそうもない。LNT に構造的に関連する他の炭水化物種の成分の摂取に安全上の懸念はないと考えられている。パネルは、提案された対象集団に、提案された使用条件でこの NF は安全だと結論した。

3. 食品酵素関連

Aspergillus oryzae (DP - Bzb41 株)由来食品酵素 α -アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme α -amylase from *Aspergillus oryzae* (strain DP - Bzb41)

EFSA Journal 2019;17(11):5899 27 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5899>

この食品酵素 α -アミラーゼ(4- α -d-グルカン グルカノヒドロラーゼ, EC 3.2.1.1)は Danisco US Inc. (USA)社が非遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* (DP - Bzb41 株)で生産している。この α -アミラーゼ食品酵素はグルコースシロップ生産の焼成、醸造、蒸留アルコール生産、澱粉加工での使用を意図している。焼成及び醸造工程の最大使用量と EFSA の包括的欧州食品摂取データベースの個別データに基づき、この食品酵素への食事暴露—総固形有機物量(TOS)は最大 2.59 mg TOS/kg 体重/日と推定された。TOS の残留量は蒸留アルコール生産中や澱粉加工中に適用される精製段階で除去されるため、これらの工程の食事暴露量は算出されなかった。遺伝毒性試験では安全上の懸念を生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量(NOEL)を試験された最大用量の 1,000 mg TOS/kg 体重/日と確認した。推定食事暴露と比較して、暴露マージンは少なくとも 386 となった。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、呼吸器アレルゲンに対する 1 件のマッチが見つかった(他の *A. oryzae* 株由来アミラーゼ)。パネルは、意図した使用状況でアレルギー感作リスクや食事暴露による誘発反応は除外できないが、そのような可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品酵素は意図した使用状況で安全上の懸念を生じないと結論した。

4. 食品と接触する物質関連

食品と接触する物質として使用する「木粉と繊維、未処理」(FCM No 96)のリスク評価の改訂と、食品と接触するプラスチック用添加物としての今後の植物由来素材の申請基準

Update of the risk assessment of 'wood flour and fibres, untreated' (FCM No 96) for use in food contact materials, and criteria for future applications of materials from plant origin as additives for plastic food contact materials

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5902>

食品と接触する物質、酵素、加工助剤に関する EFSA のパネル(CEP)は「木粉と繊維、未処理」(FCM No 96)の認可が今なお EC 規則 No 1935/2004 に従っているかどうかをレビューするよう欧州委員会に求められた。この添加物は、不活性であるとの仮定に基づき、食品と接触するプラスチック(FCM)に使用する添加物のリストに含まれていた。このポジティブリストにこの項目が含まれる基礎となる毒性学的評価はない。文献検索で、木材の化学組成に関する一般情報から、木材は有毒成分や汚染物質を含む恐れがあることが示された。木由来物質の移行に関する情報はワイン生産での使用に限定されることが分かった。プラスチック添加物としての木材(粉、繊維)の使用による物質の移行に関するデータは入手できなかった。パネルはそのため、「木粉と繊維、未処理」(FCM No 96)の現在の認可が今なお EC 規則 No 1935/2004 に従っていることを支援する情報は不十分だと結論した。第二段階として、委任による要求通り、パネルは食品と接触するプラスチック添加物の申請に植物由来の木材及び同様の素材の今後の評価基準を設定した。パネルは、植物素材の組成の化学的な違いにより、これらの物質からの移行の安全性は、品種だけではなく、産地、加工、ホストポリマーとの相溶化処理、食品中に移行する低分子量成分の評価も考慮し、ケースバイケースで評価されなければならないと注記した。木材あるいは他の植物素材の使用による物質の移行は、添加物ありとなしのサンプルで比較検査する必要がある。毒性データは、この分析で検出された物質をカバーする必要がある。

5. 農薬関連

- 有効成分クロルピリホス-メチルの農薬ピアレビューとの関連でヒト健康評価の入手可能な結果に関する最新の声明

Updated statement on the available outcomes of the human health assessment in the context of the pesticides peer review of the active substance chlorpyrifos - methyl

EFSA Journal 2019;17(11):5908 26 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5908>

2019年8月に公表した意見のフォローアップとして、9月5日に開催された哺乳類毒性に関する専門家会合での議論結果をもとに意見を更新した。以前の声明で特定された懸念が維持されている。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2019 (2019. 09. 04)

【EFSA】農薬関連：有効成分クロルピリホス-メチルの農薬ピアレビューとの関連でヒト健康評価の入手可能な結果に関する声明

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201918c.pdf>

- ジメチルスルフィド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 dimethyl disulfide

EFSA Journal 2019;17(11):5905 25 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5905>

情報不足と懸念が確認された。

6. 飼料添加物関連

- 哺乳及び離乳子豚とマイナー豚種用畜産学飼料添加物としての CI - FER™ (クエン酸第二鉄キレート)の安全性と有効性

Safety and efficacy of CI - FER™ (ferric citrate chelate) as a zootechnical feed additive for suckling and weaned piglets and minor porcine species

EFSA Journal 2019;17(11):5916 28 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5916>

- 産卵鶏用飼料添加物としての RONOZYME® WX (エンド - 1,4 - β - キシラナーゼ)の有効性

Efficacy of RONOZYME® WX (endo - 1,4 - β - xylanase) as a feed additive for laying hens

EFSA Journal 2019;17(11):5919 28 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5919>

- 乳牛とウマ用 Biosprint® (*Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 株)の認可更新申請の評価

Assessment of the application for renewal of authorisation of Biosprint® (*Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885) for dairy cows and horses

EFSA Journal 2019;17(11):5915 28 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5915>

- 全ての動物種用 *Corynebacterium glutamicum* KCCM 80184 株と *Escherichia coli* KCCM 80096 株で発酵して生産した l - メチオニンの安全性と有効性

Safety and efficacy of l - methionine produced by fermentation with *Corynebacterium glutamicum* KCCM 80184 and *Escherichia coli* KCCM 80096 for all animal species

EFSA Journal 2019;17(12):5917 3 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5917>

- 全ての動物種用グリークオレガノ (*Origanum vulgare* ssp. *hirtum* (Link) Ietsw.)由来エッセンシャルオイルの安全性と有効性

Safety and efficacy of an essential oil from *Origanum vulgare* ssp. *hirtum* (Link) Ietsw. for all animal species

● 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. 年次報告書 (コンパクト) 2018

Annual Report [compact] 2018

20.11.2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-annual-report-compact-2018.pdf>

BfR は、食品・農業省 (Federal Ministry of Food and Agriculture: BMEL) にかかわる科学的に独立した研究所で、食品、化学物質、製品の安全性に関する課題について連邦政府へ助言する役割がある。

自ら行う独立的な研究も BfR 業務の重要な部分であり、危機対応の基礎となるよう取り組んでいる。欧州委員会(EC)プロジェクトとしてナノテクノロジーや食料安全保障に係わる研究を行っているほか、鉛への暴露経路についても研究している。

2018 年には従業員が増員となり 988 名、うち 432 名が科学者である。科学者の多くは、医薬品、動物用医薬品、薬学、生物学、化学、生化学、食品化学、栄養科学などの自然科学分野の出身である。増員に伴う組織編成とともに、MEAL/トータルダイエツトスタディ、ゲノム編集及び分析、One Health に関する 3 つのセンターを設立した。

BfR の意見はリスク評価報告書であり、2018 年には 3,312 件の意見をまとめた。植物性保護製品の認可や REACH、殺生物剤 (バイオサイド) に係わる評価が大部分を占めるが、その他に過塩素酸塩や塩素酸塩のフードチェーンへの侵入、化粧品中の高精製ミネラルオイル、ジャガイモのグリコアルカロイド、台所用品のポリアミドオリゴマー、食品中の 1,2-不飽和ピロリジジナルカロイド、乳幼児におけるカドミウムの EU 最大基準の妥当性、ヘンプ含有食品中のテトラヒドロカンナビノール、フードサプリメントのコンドロイチン硫酸塩、食品中のエルカ酸などによるリスクについて評価を行った。また、出版物やウェブ情報で取り上げた話題ではグリホサートに関するものが最も多く、次いで食品衛生、フードサプリメント、食品由来感染症、マイクロプラスチックであった。

ワークショップやトレーニングコースなど 2018 年は 121 件の様々なイベントも実施した。本報告書ではその他の BfR 業務の内容、補助金研究リスト、BfR 職員が発表した文献リストも紹介している。

2. 食品中マイコトキシンを懸念している人が増加している

An increased number of people are worried about mycotoxins in food

44/2019, 18.11.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/44/an_increased_number_of_people_are_worried_about_mycotoxins_in_food-243236.html

抗菌剤耐性、マイクロプラスチック、サルモネラあるいはマイコトキシン、どの健康リスクを人々は知っていて、どれを心配するか？代表的な住民調査として、BfR 消費者調査は、6 ヶ月ごとにドイツ国民が健康リスクをどう考えるかの知見を提供する。BfR は、この調査で、ドイツの一般世帯に住む 14 歳以上の約 1,000 人に電話調査を行う。

回答者はいまだに質の悪い不健康な食事、気候及び環境汚染、そして喫煙を最も大きな健康リスクと考えている。初めて、回答者の 5%が自発的にケア、加齢及び退職後の分野をリスクとして名を挙げた。選択されたテーマについて聞かれると、食品中のサルモネラ、遺伝子組換え食品及び抗菌剤耐性が、消費者が意識するものの上位であった。これらのテーマに続き、マイクロプラスチック、食品中の植物保護剤の残留及び食品包装や容器のアルミニウムが挙げられた。

前回までの調査同様、抗菌剤耐性とマイクロプラスチックはいまだ多くの回答者が懸念する問題である。しかし、昨年との調査と比較し、国民には食品中のマイコトキシンについての懸念が相当増えている：今回、その数は 13%ポイント上昇し 46%になった。同様に、多くの回答者は例えば食品中のサルモネラが懸念の原因であると考えた。食品中のリステリアに関するテーマは今回初めて調査に採用されたが、回答者の半数弱しか知らないテーマであった。

「EU の食品安全」というユーロバロメーターの特集において、EU 加盟 28 ヶ国の約 28,000 人が参加した調査が 2019 年 4 月に実施され、EU 内のリスク認知の差異が明確になった。欧州諸国民と比較すると、ドイツ国民は「肉中の抗菌剤、ホルモン剤あるいはステロイド剤の残留」に関する懸念が 61%で、欧州の平均（44%）と比べはるかに高かったことを示す。逆に、ドイツ国民は「細菌性の食品中毒」についての懸念（22%）が EU 諸国全体（30%）に比べ低かった。最新の BfR 消費者意識調査は、回答者の半分以下しか知らない例えばリステリアあるいはカンピロバクターのような食品中の細菌について比較的懸念がないことも示す。

* BfR Consumer MONITOR 05 | 2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-consumer-monitor-08-2019.pdf>

* 2019 Eurobarometer "Food Safety in the EU"

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/Eurobarometer2019_Food-safety-in-the-EU_Full-report.pdf

● 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. 加工品における食品添加物使用の変化

Changes in the use of food additives in processed products

20/11/2019

<https://www.anses.fr/en/content/changes-use-food-additives-processed-products>

ANSES は本日、ANSES と INRA が共同運営する OQALI 食品観測の一環で、フランス市場で入手できる加工品における添加物使用のレビューを発表した。30,000 以上の製品について収集したデータを用いて、この研究は食品中の添加物の存在の変化も明らかにした。製品の大多数は少なくとも 1 つの添加物を含むが、特定の食品分類でより多く使用されている。概して、ほとんどの一般的な添加物の使用は減少していて、最も頻繁にみられる食品添加物 46 のうちの 4 つだけが、特定用途で増加している。この結果はこれらの物質への消費者暴露をよりよく評価するのに役立つ。

食品添加物は製品の様々な段階で技術的な目的のために食品に意図的に添加される物質である。その使用は、事前リスク評価に基づいて認可された添加物リストを定め、その使用条件を規定する EC 規則 No 1333/2008 で管理されている。この規則は、農業食品産業の添加物の使用に関して所有するデータを欧州機関と共有するよう加盟国に求めている。

食品添加物の使用変化についての画期的な研究

10 年以上、OQALI は製品包装データから供給される食品の栄養の質を明らかにするための研究を行っている。これに関連して、OQALI はフランスで市販されている食品の添加物の使用における変化を分析する研究を開始した。本日発表されたこの研究では、2008 年から 2016 年の間に収集した 30,000 以上の製品に基づいた 30 食品分類(菓子を除く)にある添加物のレビューを提共している。20 食品分類については、食品添加物使用の変化についても研究された。

特定用途

2008~2016 年の期間中に、分析された食品の 78% で成分リストに少なくとも 1 つの添加物が記載されていた。他方、ごく少数の添加物が頻繁に使用されていた。現在認可されているおよそ 400 の添加物のうち、42 の添加物が少なくとも食品の 2% に、8 つの添加物のみが食品の少なくとも 10% に確認された。

最も頻繁に使用されている添加物は、

- クエン酸(E330)、主に pH 調整剤として使用され、製品の 23% にあげられる。
- 加工澱粉、主に増粘剤として使用され、製品の 22% に関連している。
- レシチン(E322)、特に乳化剤として使用され、製品の 17% にある。

研究した製品の 53% には 3 種類未満の添加物が含まれ、製品の 4% には少なくとも 10 の添加物を使用していた。これらは主に冷凍されたパンとデザート(16%)、新鮮なデリカテッセン製品(15%)、アイスクリームとシャーベット(12%)だった。市場区分によると、ナショナルブランドは添加物のない製品が最も多く(27%)、次いで小売店独自ブランド(21%)、そ

れから低価格製品(エントリーレベルの自社ブランド製品の 20%と、ディスカウントアウトレット製品の 19%)だった。

使用減少傾向

加工製品での添加物の使用は、当該期間で全体的に減少している。傾向データが入手できる 20 分類では、添加物のない食品数は 2010 年代初期以降、製品の 13.7% から 18.3%に増えている。この添加物使用の減少は全ての市場区分に見られ、ほとんどの製品分類、特に生鮮デリカテッセン製品(添加物のない製品が+13 ポイント増加)で減少している。さらに、同じ製品で添加物の数が減っている。

しかしながら、最も一般的に使用されている 46 添加物のうち 4 つの添加物、すなわち食品着色料として使用されるカロテノイド類(E160a)+2 ポイント、膨張剤として使用される炭酸ナトリウム(E500)+1 ポイント、ゲル化剤として使用されるペクチン(E440)+0.4 ポイント、食品着色料として使用されるアントシアニン(E163)+0.3 ポイント、が増加している。さらに、主にアスコルビン酸など抗酸化剤の使用による添加物入りフルーツピューレ製品の数は明らかに増えている(+10 ポイント)。

よりよい消費者暴露評価のための貴重なデータ

フランスの添加物使用の国家モニタリングに貢献するこの OQALI 報告書は、EFSA、食品添加物のリスク評価を担当する EU 団体に転送された。また、添加物への暴露の特性評価の改善を可能にすることにより、健康リスク評価や食品の品質の継続的改善に寄与するために、全てのデータは公開される。この結果は後に、他の製品分類における変化についてのデータで強化され、特に着色料を使用する製菓類に拡大されるだろう。

最後に、これは、新たな技術処理の使用や製品の保存可能期間の縮小、あるいは他の物質による代替など、食品企業が食品添加物に替えて使用する代替法を監視するのに役立つだろう。

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

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

1. 食品会議は我々のプラスチック包装の使用を探る

Food Conference Explores Our Use of Plastic Packaging

Thursday, 21 November 2019

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/FSCC_open_meeting_21112019.html

FSAI の食品安全諮問委員会は、専門家や一般市民も参加の食品分野のプラスチック使用に関する公開討論「Food and Plastic – A Question of Taste?」を開催した。

FSAI、CEO の Pamela Byrne 博士は、増大するプラスチック生産量とその廃棄、また関連業の雇用者数に触れ、「包装による食品の安全性と保存、炭素放出の回避、食品の情報提

供、追跡可能な表示等の必要なことを維持しつつ、環境に悪影響を与えない包装とプラスチック代替が必要で、新たな研究が必要とされる」と述べた。

食品安全諮問委員会の Ray Bowe 氏は、プラスチック問題は市民の懸念だが、業界は食品安全のための包装策が必要で、世界の食品分野のプラスチックは現在分岐点だ、と説明する。

Zero Waste Ireland の Jack O'Sullivan 氏は、使い捨てのために、プラスチックを製造すべきでないと、人々や業界のプラスチックの使い方に完全な改革を求めた。再利用でき、リサイクルできる植物性材質から製造される多くの代替物がある、と述べた。

ダブリン工科大学物理学部の Prof. Gordon Chambers は、マイクロプラスチックに焦点を当て、社会のプラスチック依存の断ち切りと過去のプラスチック使用によるごみの問題について話した。

Nestlé UK and Ireland の Anna Turrell は、プラスチックの循環経済のために産業、政府及び市民社会と協力し取り組むことが必要不可欠と述べ、ネスレが 2025 年までに世界中の製品ラインの 100%リサイクル可能あるいは利用可能包装を実現する約束と投資について説明した。

2. シラチャーホットチリソースは内容物の噴出の恐れのためリコール措置

Recall of Sriracha Hot Chili Sauce due to Risk of the Contents Exploding

Friday, 29 November 2019

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/exploding_sriracha_hot_chili_sauce.html

米国産のシラチャーホットチリソース（740 mL：賞味期限 2021 年 3 月）は、開封時、内容物が飛び出る可能性があり、回収している。製品写真を掲載。

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

1. FDA は安全性の懸念を詳細に示し、カンナビジオールを含む製品各種を違法に販売する 15 企業に警告する

FDA warns 15 companies for illegally selling various products containing cannabidiol as agency details safety concerns

November 25, 2019

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-warns-15-companies-illegally-selling-various-products-containing-cannabidiol-agency-details>

本日 FDA は、連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C Act）に違反し、カンナビジオール（CBD）を含む製品各種を販売する 15 企業に警告文書を発送した。

FDA は、食品中の CBD の安全性を支持する科学的情報はないことに基づき、CBD をヒ

ト及び動物用の食品に使用することについて「一般的に安全と認められる (GRAS)」に該当すると結論することはできない。CBD は、オイルドロップ、カプセル、シロップ、チョコレートバーや茶などの食品製品、局所ローションやクリームなど多様な製品が販売されている。警告文書に記したように、特定の企業が違法に州際通商で販売しようとウェブページ、オンラインストア、ソーシャルメディアを利用している。違反には、ダイエタリーサプリメントやヒト及び動物用の食品に CBD を添加した製品もある。

本日発送の警告文書において、いくつかの製品で次のような法的懸念と公衆衛生上の懸念を含んでいる。

- ✓ いくつかの製品は乳児及び子供向けに販売されている。
- ✓ いくつかの製品は CBD が添加された食品である。
- ✓ いくつかの製品はダイエタリーサプリメントとして販売されている。
- ✓ Apex Hemp Oil LLC 宛て警告文書に記した 1 製品は食料生産動物用の製品である。

警告文書が送付された 15 企業

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/compliance-actions-and-activities/warning-letters>

- Koi CBD LLC, of Norwalk, California
- Pink Collections Inc., of Beverly Hills, California
- Noli Oil, of Southlake, Texas
- Natural Native LLC, of Norman, Oklahoma
- Whole Leaf Organics LLC, of Sherman Oaks, California
- Infinite Product Company LLLP, doing business as Infinite CBD, of Lakewood, Colorado
- Apex Hemp Oil LLC, of Redmond, Oregon
- Bella Rose Labs, of Brooklyn, New York
- Sunflora Inc., of Tampa, Florida/Your CBD Store, of Bradenton, Florida
- Healthy Hemp Strategies LLC, doing business as Curapure, of Concord, California
- Private I Salon LLC, of Charlotte, North Carolina
- Organix Industries Inc., doing business as Plant Organix, of San Bernardino, California
- Red Pill Medical Inc., of Phoenix, Arizona
- Sabai Ventures Ltd., of Los Angeles, California
- Daddy Burt LLC, doing business as Daddy Burt Hemp Co., of Lexington, Kentuc

CBD を含む大麻又は大麻由来化合物を含む製品に関して知っておくべき (及び FDA が取り組んでいる) こと

What You Need to Know (And What We're Working to Find Out) About Products Containing Cannabis or Cannabis-derived Compounds, Including CBD

11/25/2019

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/what-you-need-know-and-what-were-working-find-out-about-products-containing-cannabis-or-cannabis>

(一般向け情報の更新部分)

FDA は、CBD 製品に関する現状を次の通り簡潔にまとめた情報を提供するとともに、その有害性（肝臓傷害、医薬品との相互作用、動物試験での雄の生殖毒性）について情報を更新した。

一般向けに

- FDA はたった 1 つの CBD 製品のみを認可しており、それは、てんかんの稀で深刻な容態を治療するための処方薬である。
- 食品に CBD を添加して、あるいはダイエタリーサプリメントに CBD と表示して製品を販売することは違法である。
- FDA は CBD の安全性について限られたデータしか確認しておらず、それらのデータはどのような理由があろうと CBD を摂取する前に考慮すべき現実的なリスクを指摘している。
- いくつかの CBD 製品が立証されていない医療表示で販売され、品質も不明である。
- FDA は CBD についてより多くのことを学べるように一般向け情報を更新し続ける。

CBD に関して

1. CBD はあなたを傷つける可能性があり、その傷害はあなたが気づく前に起こりうる。
 - CBD は肝臓をおこす可能性がある
 - CBD は他の医薬品の代謝に影響を与え、その影響は深刻な副作用を起こす
 - CBD とアルコール、又は他の中枢神経系抑制剤との併用は、損傷にも結びつくであろう沈静や眠気のリスクを増大させる
2. CBD はあなたも気づく副作用を生じる可能性がある。これらの副作用は CBD をやめる、あるいは量を減らすと改善する。
 - 覚醒の変化、最も一般的には傾眠として感じる（沈静、眠気）
 - 胃腸障害、最も一般的には下痢及び/又は食欲不振として感じる
 - 気分の変化、最も一般的には興奮や動揺
3. CBD については、まだ分かっていない多くの重要な点がある。例えば次のことである。
 - もし長期間持続的に CBD を毎日摂取したらどうなるのか？
 - CBD は脳の発達にどのような影響を及ぼすのか？
 - CBD は胎児や授乳されている新生児の発達にどのような影響を及ぼすのか？
 - CBD はハーブや植物とどのように相互作用するのか？
 - CBD は動物試験で観察されたようにヒトでも男性の発達毒性を生じるのか？

2. リコール情報

Northern Fisheries LTD は自主的なマグロのリコール拡大をプレスリリース

Northern Fisheries LTD. Voluntary Expanded Tuna Recall Press Release

November 25, 2019

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/northern-fisheries-ltd-voluntary-expanded-tuna-recall-press-release>

Northern Fisheries LTD は冷凍天然キハダマグロ Tuna Medallions (ベトナム製品) をヒスタミン濃度の上昇の可能性のため、自主的リコールを拡大する。

3. 公示 : Detox Plus は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification: Detox Plus contains hidden drug ingredients

12/04/2019

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-detox-plus-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA は消化の健康製品として販売されている Detox Plus の購入、使用をしないよう消費者に助言する。製品にタダラフィル、パイナンテイン (Paynantheine、クラトムに含まれるアルカロイド)、ミトラギニンを含む。

4. 警告文書

● California Cereal Products

November 19, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/california-cereal-products-590804-11192019>

CGMP・ハザード分析・リスクに基づく予防的管理に関する規則 (CGMP & PC rule) 違反。以前の査察時の指摘事項への是正措置について詳細な情報が提出されていないため。

● EPH Technologies, Inc.

November 18, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/eph-technologies-inc-590707-11182019>

オピオイドの離脱症状緩和に有効と宣伝しているアミノ酸等混合液 Detoxplex が未承認の医薬品、不正表示。

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

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

1. FTC は販売業者に虚偽の関節治療宣伝をやめさせる

FTC Stops Marketers from Making False Arthritis Treatment Claims

December 5, 2019

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2019/12/ftc-stops-marketers-making-false-arthritis-treatment-claims>

FTC は Synovia というダイエットサプリメントを、関節痛を減らす、高価な注射薬の代わりになる、等の宣伝をして販売していた A.S. Research, LLC (ASR) とそのオーナーと、821,000 ドルの支払い、そして詐欺的宣伝をやめることで合意した。この会社は科学的結果については嘘をつき、偽の医者と偽の体験記を使って宣伝していた。

消費者向けブログ

関節痛サプリメント：誇大宣伝を信じないで

Supplements for joint pain: don't believe the hype

December 5, 2019 by Jim Kreidler

<https://www.consumer.ftc.gov/blog/2019/12/supplements-joint-pain-dont-believe-hype>

関節が痛くなった時、簡単で安価な治療法に抵抗するのは難しい。しかし誇大広告を信じないで。そして広告に掲載されている人々が本物だとは思わないこと。

医薬品と違ってサプリメントは FDA によって安全性や有効性が評価されていない。そして痛みを緩和したり軟骨を再生したりすると宣伝されているサプリメントは効果があると証明されていないだろう。Synovia の会社は軟骨再生が「臨床的に証明されている」等と宣伝していたが根拠はなかった。虚偽の宣伝にあなたのお金や健康を騙されないで。

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

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

1. 2019-11-25 食品安全検査報告

2019-11-25 Food Safety Testing Bulletin

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-11-25/eng/1573005122403/1573005122818>

● グルテンフリーオート麦を含む製品中の非表示のグルテン(2016-2017)

Undeclared Gluten in Products Containing Gluten-Free Oats - April 1, 2016 to March 31, 2017

Food allergen - Targeted surveys

<https://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-11-25/gluten/eng/1571894944987/1571894945315>

(ターゲット調査)

この調査の主な目的は、グルテンフリーオート麦を含む製品の非表示のグルテンの存在

と量に関するベースライン情報を得ることである。300 件のサンプルが検査され、そのサンプルのうちの 2.7% (8) に非表示のグルテンが含まれていることが分かった。非表示のグルテンのほとんどの陽性結果はシリアル製品（グルテン濃度：6～30 ppm）に関係していた。ヘルスカナダは、グルテンフリー食品の定義としてグルテン濃度が 20 ppm を超えないこととしている。20 ppm を超過していたのは即席オートミール 1 件のみ。

1 つの陽性結果がフォローアップのため CFIA の OFSR (Office of Food Safety and Recall) に転送され、当該製品に消費者への健康リスクはないと決定された。CFIA が行う全てのフォローアップ活動の範囲は、汚染の深刻度と、健康リスク評価により決定される健康上の懸念に基づいている。

- **選択したスパイス、油糧種子、コメ及びコメ製品中のアフラトキシン(2015-2016)**

Aflatoxins in Selected Spices, Oilseeds, Rice and Rice Products – April 1, 2015 to March 31, 2016

Food chemistry – Targeted surveys – Final report

<https://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-11-25/aflatoxins/eng/1571894027243/1571894213834>

(ターゲット調査)

アフラトキシンはアスペルギルス属菌が産生したマイコトキシンの一種（天然に生じる、有毒な二次代謝産物）である。高温多湿の状態と植物の成長や保管中の虫害は、アフラトキシン産生菌の成長に都合よく、食品中のアフラトキシンの発生につながる。アフラトキシンはナッツ、ナッツ製品、乾燥食品、穀物、スパイス、カカオ豆に生じることが知られている。この調査はスパイス、油糧種子(ヒマワリ種子など)、コメ及びコメ製品を対象とした。

カナダ市場の食品に存在するアフラトキシンの濃度を調べるために、CFIA はアフラトキシンを含みそうな食品の小売調査を行った。この調査では、981 製品がサンプリングされた。アフラトキシンは検査したサンプルの 11% で検出された。検出されたアフラトキシン濃度の平均値及び最大値は、それぞれ順にスパイスが 17.4 ppb、122.9 ppb、油糧種子が 2.6 ppb、4.5 ppb、コメ及びコメ製品が 1.9 ppb、2.9 ppb であった。現在カナダのスパイス、油糧種子、コメ及びコメ製品にアフラトキシンの基準値はないが、ナッツ及びナッツ製品の総アフラトキシンには 15 ppb の基準値がある。アフラトキシン濃度が消費者に有害かどうかを決めるために、ヘルスカナダの化学物質安全局は、アフラトキシンの全ての高濃度検出結果をレビューした。この調査で検出された濃度はカナダ人の摂取に安全だと考えられ、製品のリコールは不要だった。

- 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. 食品基準通知

- Notification Circular 103-19
29 November 2019

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular103-19.aspx>

意見募集

- ・ レバウジオシド E の酵素による生産 2020 年 1 月 23 日まで
- ・ やさしい英語でのアレルギー表示 2020 年 2 月 27 日まで

- Notification Circular 104-19
5 December 2019

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular104.aspx>

意見募集

- ・ 各種 MRL : オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA) や貿易相手国、コーデックスの要請で各種 MRL を評価し変更案を提案している。

改定

食品基準改定 No. 188 (5 December 2019)

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/gazette/Pages/Amendment188.aspx>

- ワイン用の食品添加物としてのポリアスパラギン酸カリウム
- PA としての *Bacillus licheniformis* 由来プルラナーゼ
- テキーラの最小アルコール%の低下
- フォローアップフォーミュラのタンパク質の最低量

-
- オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)
<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. FAQ スポーツサプリメント提案と意見募集

Frequently asked questions: sports supplements proposal and consultation

26 November 2019

<https://www.tga.gov.au/frequently-asked-questions-sports-supplements-proposal-and-consultation>

現在意見募集中の、食品としては認められていない成分を含む及び/又は医薬品のような提示をされている（例えばカプセルで）スポーツサプリメントは医薬品として規制されるべきという提案に関連する FAQ。

オーストラリア国内において、食品として販売されるスポーツサプリメントが増加している。製品の中には食品には適切でない成分や医薬品とされるべき成分を含んでいることがあるが、それらの製品が食品なのか医薬品であるのかはグレーな状況となっている。一方で、スポーツサプリメントの使用に関連した多くの安全上の問題や深刻な有害事象が、国内でも、国際的にも報告されている。そのため、今回のような提案がなされた。

2. 外用医薬品リストのクマリンの安全性レビュー

Safety review of coumarin in topical listed medicines

2 December 2019

<https://www.tga.gov.au/safety-review-coumarin-topical-listed-medicines>

クマリンは、シナモンやトンカ豆のような多くの食品で検出される天然の化学物質である。クマリンは現在、有効ホメオパシー成分（最大濃度 0.001%）としてのみの使用が認められているが、日焼け止めなどの香料としても使用されているため予備的安全性レビューを行った。

レビューではクマリンの局所使用について安全な濃度を設定できず、肝障害や皮膚感作などの安全上の懸念を同定した。リスクが大きい集団は子ども、妊娠/授乳中の女性である。2019年3月に TGA はクマリン製品を使用している事業者から意見を求めたところ、合計 7 件提出され予備的意見を補完した。最終レビューには反映されている。

結果として、添加剤として最大 0.001% までの使用とし、成人用のみに限定する。同時に「低から無視できるリスク」から認可成分に変更する。

3. 中-高程度リスクの許容成分への変更：センシンレン

High-moderate risk changes to permissible ingredients - *Andrographis paniculata*

2 December 2019

<https://www.tga.gov.au/high-moderate-risk-changes-permissible-ingredients-andrographis-paniculata>

センシンレン（穿心蓮：*Andrographis paniculata*）は有効成分あるいはホメオパシー成分としてリスト医薬品での使用が現在認められているハーブであるが、2015年1月以降、TGA はセンシンレンに関連したアレルギー反応の報告を 70 件以上とアナフィラキシーの報告を 37 件受け取っている。アナフィラキシー/アレルギー反応との関連報告を踏まえ、2020年5月2日から警告文に対する新要件が適用となる。

（アナフィラキシー/アレルギー反応の報告数のグラフあり、2019年に急増している）

4. 安全性警告

- Sheaya Herbs tablets by Kulchaya

29 November 2019

<https://www.tga.gov.au/alert/sheaya-herbs-tablets-kulchaya>

製品は予期されない医薬品成分ピサコジルを含み違法である。製品写真あり。

- PURE BIOTHROID-B No1 Tablets

29 November 2019

<https://www.tga.gov.au/alert/pure-biothroid-b-no1-tablets>

製品は牛の甲状軟骨の成分を含む。製品写真あり。

-
- ニューゼーランド一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

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

1. リコール情報

- **So Real Natural Food** ブランドのスチーム **buns and rolls**

So Real Natural Food brand steamed buns and rolls

20 November 2019

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-recalls/recalled-food-products/so-real-natural-food-brand-steamed-buns-and-rolls/>

New Zealand So Real Natural Food Products は生産工程管理不備のため So Real Natural Food ブランドの冷凍スチームバンすべての日付、サイズの製品をリコールしている。

2. **Villa Maria** ブランドの **Lightly Sparkling Rosé 2018**

Villa Maria brand Lightly Sparkling Rosé 2018

29 November 2019

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-recalls/recalled-food-products/villa-maria-estate-brand-lightly-sparkling-rose-2018/>

Villa Maria Estate Ltd は瓶が破損する恐れがあるとして Lightly Sparkling Rosé 2018 の一部リコール措置。

-
- 香港政府ニュース

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

1. 包装漬物のサンプルから基準値超過の保存料が検出され、食品表示規則に違反

Prepackaged preserved mustard sample detected with excessive preservative and in breach of food labelling regulation

Wednesday, November 27, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191127_7713.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、包装漬物サンプルに申告のない保存料の二酸化硫黄が検出され、濃度が 451 ppm であったと発表した。

2. 違反情報

● 果物サンプルに基準値超過の残留農薬

Excessive pesticide residues found in 1 fruit sample

Wednesday, November 27, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191127_7711.html

食品安全センターが検査したところ、イチゴにおいて、トリクロルホンが最大残留基準値 0.1 ppm のところ、0.42 ppm 検出であった。

● レタスサンプルに基準値超過の残留農薬

Pesticide residue exceeds legal limit in Lettuce Leaf sample

Friday November 29, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191129_7719.html

食品安全センターが検査したところ、レタスにおいて、シハロトリンが最大残留基準値 0.2 ppm のところ、0.84 ppm 検出であった。

● 瓶詰果物ジャムが栄養表示規則に違反

Bottled fruit spread not in compliance with nutrition label rules

Thursday, November 28, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191128_7714.html

フランス産果物ジャムからナトリウム 7 mg/100g 含有という申告のところ、14 mg/100g 検出された。

● レタスサンプルに基準値超過の残留農薬

Pesticide residue exceeds legal limit in Lettuce Leaf sample

Monday December 2, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191202_7720.html

食品安全センターが検査したところ、レタスにおいて、シハロトリンが最大残留基準値

0.2 ppm のところ、0.63 ppm 検出であった。

- サンドビスケットが栄養表示規則に違反

Sandwich Biscuits not in compliance with nutrition label rules

Wednesday, Dec 4, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191204_7724.html

マレーシア産チョコレートサンドビスケットから飽和脂肪酸 6 g/100 g 含有という申告のところ、12.1 g/100 g 検出された。

- 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

- 2019.11.15～2019.11.21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43098

- 2019.11.8～2019.11.14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43097

2. 食品医薬品安全処、健康コミュニケーション専門家と会い「危機管理システム」の議論

消費者危害予防政策課 2019-11-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43810

食品医薬品安全処は、11月22日、韓国健康コミュニケーション学会が主催する後期学術大会で健康コミュニケーション専門家とともに「食薬処の包括的な危機管理システムの改善」をテーマに議論する。

今回のシンポジウムは、健康コミュニケーション専門家とともに食薬処危機管理システムの問題点と改善の方向について論議し提示された意見を取り入れて、危機管理システムに反映するために設けた。主要な内容は、▲食薬処の危機予防と対応、▲事後管理など危機管理システムに対する問題点及び改善の方向など。

危機予防の側面で▲危害の情報収集・分析システムの整備、▲有害物質統合管理システムの構築、▲潜在問題の発掘システムの構築と、危機対応の側面で▲危機対応力の強化、▲危機コミュニケーションチャンネル多様化、事後管理の側面で▲患者の長期追跡システムの構築、▲危機対応の評価・フィードバックシステム作りについて論議する予定である。

3. 麦芽粉製品、輸入者自らが安全性を証明すれば輸入可能

輸入検査課／輸入流通安全課 2019-11-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43809

食品医薬品安全処長は、輸入麦(若芽)粉末製品について、輸入者自らが安全性を立証すれば輸入申告が可能な「検査命令」を11月25日から施行する。

※ 検査命令：輸入食品のうち不適合率が高い、又は不適合発生の懸念が提起された食品について、輸入者が指定検査機関による精密検査を受けて適切な場合にのみ輸入申告する制度（現在、薫製乾燥魚肉など13品目運営）

今回の検査命令は、ダイエット効果と解毒作用がある食品として、今年に入って輸入が急増した麦(若芽)粉末製品の金属性異物と大腸菌検出で不適合が繰り返し発生するため輸入者に安全管理の責任を負うようにした措置である。

※ 麦順(若芽)粉末輸入量：(17)5トン→(18)25トン→(19.10)390トン

主要内容は、▲(対象国)すべての輸入国、▲(対象品目)麦(若芽)粉末50%以上含有製品、▲(検査項目)金属性異物、大腸菌など。

特に、昨年9月に「輸入食品等の検査命令に関する規定」が制定されたことに従って、既に通関されて流通している同じ輸入食品にも適用して検査命令を実施する。

4. 食品医薬品安全処、国際的なレベルの毒性評価のための協力強化

毒性研究科 2019-11-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43807

食品医薬品安全処は、11月22日食品医薬品安全評価院と安全性評価研究所(KIT)が、食品・医薬品安全管理のための毒性など非臨床試験の分野の業務協約を締結する。

※ 安全性評価研究所(Korea Institute of Toxicology, KIT)：安全性評価研究、関連技術の開発、産学研支援などを通じて、産業の発展及び国民の保健福祉の向上に寄与するために、2002年に設立された政府出資の研究機関(韓国化学研究院傘下、主務省庁は科学技術情報通信省)

※ 非臨床試験：実験動物又は細胞などを利用して試験物質の安全性・有効性などを評価する試験

主な内容は、▲安全問題の迅速な解決のための相互協力、▲毒性予測評価技術の開発、▲専門人材の養成、▲実験動物資源及び動物代替試験法の開発協力など。

今回の業務協約で食薬処は国内最大規模の毒性試験施設と様々な分野の専門家を活用できるようになり、安全性評価研究所は公共分野の研究が拡大すると予想される。

5. 回収措置

● 鉛が基準を超過した輸入冷凍カワニナ肉の回収措置

輸入流通安全課 2019-11-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43802

食品医薬品安全処は、食品輸入販売業者(株)ワイエスが輸入・販売した中国産「冷凍カワニナ肉」から、鉛が基準値(2.0 mg/kg)を超過(3.6 mg/kg)して検出されたため、該当の製品を販売中止及び回収措置する。

鉛が基準を超過して検出された「その他の水産物加工品」製品の回収措置

置食品安全管理課 2019-11-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43792

食品医薬品安全処は、「カワニナ」(タイプ: その他の水産物加工品)製品で、鉛が基準値を超過(6.5 mg/kg)して検出され、該当の製品を販売中止及び回収措置する。

● シンガポール食品庁 (SFA : Singapore Food Agency) <https://www.sfa.gov.sg/>

*参考 : SFA は、2019 年 4 月 1 日に食品安全と食料安全保障を管轄する食品専門の機関として設置された。旧シンガポール農畜産食品局 (AVA : Agri-Food Veterinary Authority of Singapore) 、環境庁 (National Environment Agency) 及び保健科学庁 (Health Sciences Authority) が担当していた食品関連の機能も担う。SFA の使命は安全な食品を確保し供給を保証することである。

1. 食品情報

Food Information

Friday, November 15, 2019

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education>

食品安全は共同責任

消費者として、我々全員が自分たちの食品が安全であることを期待する。しかし、食品は生産の時点から消費する時までの間に不適切な扱いをすると汚染される可能性がある。食品安全を確かなものにするには、政府、食品企業、消費者の共同責任である。全ての関係者が食品安全の確保に役割がある。(以下、各役割について説明)

食品安全の公的教育計画

公的教育を通じて、食品安全のリスクと安全な食品の扱いに関する知見を身につけてほしいと考えている。

- 食品安全トーク : 食品汚染や食中毒を防ぐためにできることについて消費者を教育するための「食品安全トーク」を実施する。小さい子供や学生用も行っている。
- 出張研修 (Marine Aquaculture Centre、スーパーマーケット)

2. 海産物中の重金属

Heavy Metals in Seafood

Tuesday, November 5, 2019

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/heavy-metals-in-seafood>

序論

水銀、鉛、ヒ素、カドミウムなどの重金属は、天然に環境中に存在する。同様に、私達の食品、特に海産物には重金属が存在することになる。長期間このような重金属を摂取すると健康問題になる恐れがあり、消費者には重金属への暴露を最小化するために多様なバランスの取れた食事をとることを勧める。

この記事では海産物中の重金属に関する情報を提供する。

重金属はどのようにしてフードチェーンに入るのか？

重金属は天然に地殻や産業汚染物質に含まれている。重金属やそれに関連する化学物質には、水に溶けやすいものや微粒子の形で存在するものもある。従って、水、土壌、海底に少量が存在する。

私達が食べる動物や植物が、水、土壌、海底と接触すると、その後、重金属は私達の食品に入る。甲殻類や捕食魚は体内により多量の重金属を含む可能性がある。甲殻類は主に海底で育ち海底に沈む重金属を蓄積する可能性があり、捕食魚は他の海産物を摂取することによる重金属の体内への取り込みと同じ速さで、重金属を排出できないためである。

重金属は私達の健康にどのように影響する？

多量のヒ素とカドミウムの長期摂取は、皮膚病変、神経障害、皮膚がん、血管の病気などの健康問題となる恐れがある。ヒ素は主に、有機ヒ素と無機ヒ素の 2 つの形態で存在する。海産物のヒ素は主に有機ヒ素で、毒性のない形態である。

鉛と水銀は、特に乳児と子どもに有毒である。鉛と水銀を多量摂取すると、特に子供、乳児、(妊娠中の母親の摂取を通して暴露した) 発育中の胎児では、神経系の発達に影響することがある。

これらの健康への影響は憂慮すべきに聞こえるかもしれないが、重金属を含む海産物の摂取による重度の中毒は、深刻な環境汚染事例で起こる可能性を除くとまれである。さらに魚は依然として発育中の胎児に重要な、タンパク質、オメガ-3 脂肪酸、鉄、ビタミン D、ビタミン B12 などの重要な栄養源であり、妊娠中の女性には捕食魚以外の魚を食べ続けることを勧める。

海産物中の重金属への暴露を減らすために何ができるのか？

食品の安全性に対する共同責任アプローチを通して、海産物中重金属への消費者暴露を減らすことができる。

重金属は天然に生じる汚染物質なので、食品から取り除くことはできない。そのため、食品中の重金属の基準値が「合理的に達成可能な範囲でできる限り低く」という国際的に認められた原則に基づいて、食品供給や貿易への過度の混乱なく消費者を保護するために設定された。SFA は現地生産及び輸入された海産物の重金属の検査をしている。今日まで、私達の検査は、シンガポールで販売されている海産物に検出された重金属濃度が許容範囲

内であることを示している。

企業は、原産国機関が定期的に監視している海域で海産物を調達することで役割を果たせる。

消費者は、次のヒントに従うと重金属の暴露を減らすことができる：

- ✓ カドミウムやヒ素をより多量に蓄積するため、甲殻類などの海産物の過剰摂取を避けること。
- ✓ より多量の水銀を蓄積するため、メカジキ、サメ、大型のサバ(地元では「バタン」として知られている)、アマダイ、メバチマグロなどの捕食魚の摂取を制限すること。だが、栄養の主な供給源なので、消費者（妊婦を含む）には他の魚を食べ続けるよう助言する。
- ✓ 認可を受けた仕入先から海産物を購入すること。消費者に届く前に適切に調達、保管、検査されている海産物を保証するからである。

3. 上海ガニのダイオキシン

Dioxins in Hairy Crabs

October 31, 2019

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/dioxins-in-hairy-crabs>

序論

チュウゴクモクズガニや大闸蟹としても知られている上海ガニは、その甘いカニ肉とクリーミーな卵で珍重されており、アジアの旬のごちそうである。上海ガニは通常、甲殻類が十分成長し、淡水生息地から海に向かって移動する 10 月や 11 月が旬である。多くの食通のハイライト、貴重な甲殻類は、海外のサンプルにダイオキシンやポリ塩化ビフェニル (PCBs) が高検出された 2~3 年前に注目を浴びた。

私達が次の上海ガニのごちそうをたらふく食べるための調理をする際に、上海ガニの肉が安全だと保証するための情報やヒントを覚えておくことが重要である。

ダイオキシンと PCBs とは何か、それらは上海ガニとどう結びつくのか？

ダイオキシンは主に製紙用パルプの溶解や漂白、農薬の製造などの産業工程から形成される副産物である。森林火災や火山噴火などの自然なプロセスで形成されることもある。PCBs は電気設備の絶縁流体やプラスチックの可塑剤として使用される化学物質である。これらはどこにでもあり、長期間環境に残りやすいため、結果としてダイオキシンや PCBs のバックグラウンド濃度に暴露することになる。これらの暴露量は少なく、通常は健康に有害影響を起こすことはない。

これらの化学物質は上海ガニのような自然のスカーベンジャーがこれらの化学物質を取り込む際にフードチェーンに入る。ダイオキシンと PCBs は化学的に安定した脂溶性であるため、その卵(生殖器官)など上海ガニの脂肪組織に沈殿し蓄積されやすい。同様に、ヒトがダイオキシンや PCBs を含む食品を摂取すると、その化学物質も私達の体脂肪に蓄積され、長期間私達の体内にとどまることがある。

高濃度のダイオキシンと PCBs に暴露すると、短期暴露は皮膚の損傷の原因となる恐れがあり、一方長期暴露は免疫系、神経系の発達、内分泌系、生殖機能の障害につながる。

上海ガニを食べるのは安全？

私達はすべて、上海ガニに由来するダイオキシンと PCBs への暴露の削減に関与している。

輸入業者は、輸入した上海ガニに SFA の許可証を得なければならない。輸入した積送品のトレーサビリティを保証するために SFA の輸入許可証を申請する必要もある。SFA は輸入した上海ガニについて、ダイオキシンと PCBs の調査と検査をしている。輸入した上海ガニに検出された場合、私達の検査はダイオキシンと PCBs の量が消費者にすぐに健康リスクを引き起こさないことを示してきた。それにもかかわらず、消費者はダイオキシンと PCBs への多量暴露を避けるために上海ガニを食べるのはほどほどにした方が良い。特に、脂肪をより多く含み、それによりダイオキシンと PCBs をより多く含むため、消化器や生殖器の摂取を減らすこと。ダイオキシン暴露は摂取したカニのダイオキシン量により、カニによって様々である。

安心して上海ガニを楽しむための食品安全性のヒントに従って欲しい：

- ✓ 上海ガニは適度に食べること。過剰摂取を避けること。
- ✓ SFA が認可した仕入先から上海ガニを買うこと。カニを購入する前に販売者に SFA の許可証と輸入許可証の確認を要求できる。オンラインで上海ガニを購入する際には慎重な姿勢をとる必要がある。
- ✓ 冷蔵保存されなければならなかった生きた上海ガニを購入すること、無傷で甲羅に光沢のある悪臭のない上海ガニを選ぶこと。
- ✓ 甲羅、脚、ハサミにある泥をゴシゴシ洗い落とすためにブラシと水を使って上海ガニをきれいにすること。ハサミの毛についた汚物を除去するには特に注意が必要である。
- ✓ 上海ガニを完全に加熱調理すること。上海ガニが重ならないように配置すること。必要なら数回に分けて調理すること。塩、酢、ワインが毛ガニの細菌を殺すことは証明されていない。
- ✓ 購入後できるだけ早く上海ガニを調理し消費すること。すぐに食べない場合は、清潔な容器に調理済の上海ガニを保存し、冷蔵庫に入れておくこと。交差汚染を避けるために調理済と生の食品を分けること。

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

1. 無責任な広告は重大な懸念

Press Release dated 22nd November 2019 related to irresponsible advertising a matter

of grave concern [Updated on:22-11-2019]

https://fssai.gov.in/upload/press_release/2019/11/5dd8883577dc9Press_Release_Advertising_22_11_2019.pdf

新聞に掲載されたマクドナルドの全面広告「またヘチマなの？あなたの好きな 1+1 コンボにしたら」について、より健康的な生鮮野菜料理を軽蔑するような広告は無責任なもので懸念だと表明。

2. 乳及び乳製品の安全と品質行動計画

Action Plan for Safe and Quality milk and milk products

November 26 2019

https://fssai.gov.in/upload/press_release/2019/11/5ddd5c991d016Press_Release_Safe_Milk_26_11_2019.pdf

検査と継続的サーベイランス、予防的及び是正措置とモニタリング、消費者支援という 3 分野の 12 点の行動を提案する。

3. 食品安全執行の改善：2018-19 データ発表

Improved Food Safety Enforcement: Data for 2018-19 released

25th November 2019:

https://fssai.gov.in/upload/press_release/2019/11/5ddce90b2867fPress_Release_Enforcement_Data_26_11_2019.pdf

2018-19 年の間に 106,459 サンプルが分析された。それらのうち 3.7%は安全でないと判断され、15.8%は質が悪く、9%は表示に欠陥があった。犯罪に関しては、捜査事例は 86% 増加であり、結論が出たのは 2017-18 年で 5,198 件だった。

4. メディアコーナー

- 保護者が学校のジャンクフード禁止を求めて署名キャンペーンを始める

Parents initiate signature campaign to ban junk food in schools

Nov 28, 2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Parents_HT_28_11_2019.pdf

保護者達が FSSAI にさらに規制を推進するよう学校とその周囲でのジャンクフードの販売禁止を求める署名活動を始めた。

- 現在、食品安全担当者が異物混入ジャガリー（サトウキビジュース濃縮物）に警告

Now, food safety officials warn of adulterated jaggery

01-12-2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Adulterated_TOI_02_12_2019.pdf

砂糖より健康に良いとみなされているヤシ糖が人気になるにつれて、品質が悪ければ安

全ではないと食品安全当局が警告する。砂糖や色素を加えてゴールデンイエローのジャガリーとして売っている場合がある。本物のジャガリーは暗色。

- **ムンバイ中央駅が国内初の「正しく食べる駅」として認証された**

Mumbai Central Gets Certified As The First 'Eat Right Station' In The Country

December 04, 2019

<https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI News Mumbai Republic 04 12 2019.pdf>

—FSSAI が火曜日にムンバイ中央駅を'Eat Right Station'として四つ星に認証—

食品安全と衛生、健康的食事の提供、食品の取り扱い、食品廃棄の管理、地元産の季節の食品を勧めること、食品安全と健康的食事を啓発することなどをもとに認証する。

2018 年から推進されている正しく食べる運動の一環としてインド鉄道各社と FSSAI が協力して始めた。

- 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。）

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、アルミニウムの摂取量を低減すれば健康への考えられるリスクが最小化される可能性があるとの意見書を公表（ドイツ語）
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、食品及び日用品中のアルミニウムに関する最新の FAQ を公表（ドイツ語）
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、メラミン-ホルムアルデヒド樹脂製のテイクアウト用コーヒーカップに由来する有害物質の移行に関する移行に関する意見書を公表（ドイツ語）

EurekAlert

- **研究：米国の天然向精神物質に関する中毒コントロールセンターへの電話が増加している**

Study: Increase in calls to US poison control for natural psychoactive substances

26-NOV-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-11/nch-sii112219.php

2000 年 1 月から 2017 年 12 月までの米国中毒コントロールセンターへの天然向精神物質に関する相談について解析した。*Clinical Toxicology* に発表。

最も多いのは大麻(47%)で、次いでヨウシュチョウセンアサガオのような抗コリン作用のある植物 (21%)、幻覚キノコ (16%)。入院や重大な医学的帰結になる率が高いのはクラト

ム、カート、抗コリン植物、幻覚キノコ。

全体として天然向精神物質暴露率が増えてはいるものの多くの物質で暴露率は減っていて、例外は大麻（150%増加）、ナツメグ（64%増加）、クラトム（5000%増加）。

この研究で同定された死亡は42人だったが、そのうち8人はクラトムによる。また7人は子どもである。

- 私たちはコーヒー、紅茶、チョコレート、ソフトドリンクがとても好きなので、カフェインが文字通り血の中にある

We love coffee, tea, chocolate and soft drinks so much, caffeine is literally in our blood

26-NOV-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-11/osu-wlc112519.php

複数の生命医学サプライヤーから複数のドナーのものをプールしたヒト血清を18バッチ購入して分析した結果が *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis* に発表された。検査した全てからカフェインが検出された。また多くの検体から痕跡程度の風邪薬や抗不安薬を検出した。

- 貝の伝染するがんが大西洋を越えて拡大している

Contagious cancer in shellfish is spreading across the Atlantic Ocean

27-NOV-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-11/cuim-cci112719.php

eLife に発表。タスマニアデビルと犬の伝染性のがんは同種の生物に伝染するが、貝のがんは異なる種類の二枚貝にも伝染する。フランスとチリの貝のがんを調べたところ遺伝的に同一であった。貝を食べるヒトには影響はない。

- ある種のネオニコチノイドの使用はマルハナバチに利益がある可能性がある、新しい研究が発見

The use of certain neonicotinoids could benefit bumblebees, new study finds

27-NOV-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-11/lu-tuo112719.php

Lund 大学とスウェーデン農業科学大学の研究者らによると、全てのネオニコチノイドがミツバチに負の影響があるわけではない。新しい研究はある種のネオニコチノイドの使用はマルハナバチと受粉に有益であることを示す。*Science of the Total Environment* に発表。

- ネオニコチノイド：EU のモラトリアムにも関わらず、ミツバチはまだリスクに

Neonicotinoids: Despite EU moratorium, bees still at risk

27-NOV-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-11/c-nde112719.php

2013年以降 EUは作物への3つのネオニコチノイドの使用を制限している。しかし CNRS と INRA と Institut de l'Abeille (ITSAP)の研究者らはこれらの殺虫剤が、特にイミダクロプリドが今だに研究対象の農地の 48%のセイヨウアブラナの蜜から検出できることを *Science of the Total Environment* に発表した。フランスの研究。フランスでは 2018 年 9 月に完全禁止にしている。

- ピーナッツと卵を早期に導入することはハイリスク乳児の食物アレルギーを予防できる

Introducing peanuts and eggs early can prevent food allergies in high risk infants

4-DEC-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-12/kel-ipa120219.php

Journal of Allergy and Clinical Immunology に発表された一連の論文で、順守率は低いものの、アレルギー誘発性食品の早期導入は特定のグループの乳児の食物アレルギー予防に有効であることを発見した。また早期導入の障害も強調した。

この研究はイングランドとウェールズの 1,300 人以上の 3 ヶ月の乳児の参加した Enquiring About Tolerance (EAT) 研究の継続である。二群に分け、一方は 6 つのアレルギー源となる食品を 3 か月から導入する早期導入群 (EIG)、もう一方は 6 か月までは母乳のみの標準群 (SIG) である。

- なんらかの食物アレルギーになったのは SIG で 34.2%、EIG で 19.2%
- 参加時にピーナッツに感作されていた乳児のうち SIG は 33.3% がピーナッツアレルギーになったが、EIG では 14.3%
- 参加時に卵感作されていた乳児では SIG の 48.7% が卵アレルギーになったが、EIG では 20.0%

EIG 群ではプロトコール通りに与えることができたのはたった 42% だったが、それでも結果は明白である。計画通りにできなかった割合が多いのは母親の年齢が高い、非白人、母親の QOL が低い集団。

一つの論文では早期導入できない要因を解析し、三つのテーマが浮き彫りになった。子どもが拒否する、保護者のアレルギーになるのではないかという心配、現実的なライフスタイル上の制約。これらについては乳児への食事の与え方についての助言を更新するなら対応する必要がある。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室