

食品安全情報（化学物質） No. 4/ 2020（2020. 02. 19）

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>

【FDA】 セシウム塩を含むダイエタリーサプリメントに関する公衆衛生警告

塩化セシウムなどのセシウム塩は、がんの代替治療として宣伝されることがある。セシウム塩が、がんの治療やその他の用途に安全で効果的だと証明されたことはない。米国食品医薬品局（FDA）は、心臓毒性や死亡の可能性を含む重大な安全上のリスクにより、塩化セシウムあるいは他のセシウム塩を含むダイエタリーサプリメントの使用を避けるよう消費者に警告している。

*ポイント： この注意喚起は、市民請願書を受けて FDA が実施した、食品安全・応用栄養センター有害事象報告システム(CAERS)データベースの包括的レビューと、既存研究や症例報告を含むその他の入手可能な情報のレビューにより得られた情報がもとになっています。CAERS が出来てからリスクの高そうな製品への FDA の対応が以前よりも迅速になっているので、有害事象のデータベースがいかに有用であるかが分かります。

【TGA】 新型コロナウイルスの治療や予防を謳った製品に対する警告

オーストラリア TGA は、新型コロナウイルス（2019-nCoV）の予防や治療を不適切に謳っている補完医薬品や消毒剤としての販売製品を確認している。新型コロナウイルスから守ると宣伝する医薬品やサプリメントには、感染予防の効果はありそうにない。TGA は、処方箋なく利用可能で有効な医薬品やサプリメントを認識していない。

*ポイント： 人の弱みにつけ込んで根拠のないサプリメントや違法製品で商売をしようとする人達は何処にでもいます。それらの製品が有害な場合さえあります。このような記事を読むたびに、騙される人が出ないように取り組むことの必要性を強く感じます。

【MFDS】 食品安全基準は、将来の食品の変化に合わせる

食品医薬品安全処（MFDS）は、「第 2 次食品などの基準及び規格管理基本計画」を策定し、2020 年から 2024 年までの今後 5 年間、推進していく計画である。2 次計画は、人口構造の変化、健康・快適性重視、倫理的消費の追求など、変化している食品の消費トレンドと食品産業技術・流通環境に適用できる食品の基準・規格を設けることを主要内容にして食品安全管理に活用する予定である。

*ポイント： 韓国の食品安全施策の今後 5 年間の計画で、かなり具体的に説明されています。大項目の一つに安全教育システムの強化が含まれていることに興味を持ちました。

【FDA】 動物における意図的なゲノム改変の理解を前進させる FDA の専門知識

FDA の科学者が、ゲノム編集された雄牛でこれまで報告されていない、非意図的な改変を検知できるバイオインフォマティクスに関する論文「Template plasmid integration in germline genome-edited cattle」を *Nature Biotechnology* に公表した。さらに、動物のゲノム編集に関する FDA の考えを説明する「Genome editing in animals: why FDA regulation matters」も同時に公表した。FDA がどのように革新的科学アプローチを支援しようとしているのかも記している。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関

[【FAO】](#)

1. FAO 事務局長はより良い世界のためにフードシステム転換の重要性を認める
2. 世界豆の日
3. Codex

[【EC】](#)

1. AMR：欧州委員会は行動計画の進行状況報告書を発表
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. 「食品製造に使用する酵素製剤の評価」についての JECFA のガイドライン案の分析
2. 新しい調査が食品摂取データベースを強化
3. 化学物質モニタリング報告ガイダンス：2020 年データ収集
4. 新しい調査が加盟準備国の食品安全性の認識を明らかにする
5. 遺伝子工学の進歩：2020 年に EFSA のパブリックコメント募集
6. 新規食品関連
7. 健康強調表示関連
8. 香料グループ評価
9. 鳥類と哺乳類のリスク評価に関する既存のガイダンスについてのパブリックコメント募集結果
10. パルマスクール「One Health」今すぐ登録
11. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. ビタミン、ミネラル及びその他物質の添加規則（北アイルランド）2007 に関する規則の導入提案
2. 委託調査計画への意見募集
3. FSA は米国の DNP 裁判の判決を歓迎する
4. THIS UK はラベル誤表示のため THIS Isn't Chicken plant-based³ 製品をリコール措置

[【COT】](#)

1. COT COM COC 合同報告書

[【NHS】](#)

1. Behind the Headlines

[【BfR】](#)

1. コレステロールを下げる疑わしい方法：紅麹を含むフードサプリメントは医師の助言でのみ使用すべき

[【RIVM】](#)

1. 乳幼児用の水性ビタミン D サプリメント中の没食子酸プロピルのリスク評価
2. オランダプラスチック協定遵守監視：ベースライン測定(2017-2018)

[【FSAI】](#)

1. 乳児用調製粉乳の広告と販売に関するより厳しい規則

[【FDA】](#)

1. VQIP 申請ポータル開設
2. FDA は栄養成分表示及びサプリメント表示に関する小規模事業者コンプライアンスガイドを発表する
3. 動物における意図的なゲノム改変の理解を前進させる FDA の専門知識
4. セシウム塩を含むダイエタリーサプリメントに関する公衆衛生警告

5. FDA は動物食品添加物申請と GRAS 通知に関する FDA と関係者の協議に関するガイダンス案を発表する
6. リコール情報
7. 公示
8. 警告文書

【USDA】

1. AMS は全国生命工学 (BE) 食品開示基準のための試験法に意見募集

【FTC】

1. FTC はアンチエイジング「Cure-All」販売業者に根拠のない健康強調表示を止めさせる対応
2. FTC は二社の証明されていない骨と関節の健康強調表示を止めさせる

【CFIA】

1. カナダ食品検査庁は個人使用目的でのカナダへの食品持ち込みに関する意見を募集

【FSANZ】

1. 食品基準通知

【TGA】

1. 新型コロナウイルスの治療や予防を謳った製品に対する警告

【NSW】

1. リコール情報

【MPI】

1. 農業で使用する阻害物質に対する意見募集
2. リコール情報

【香港政府ニュース】

1. 台湾政府による報告
2. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 農薬管理の強化で農産物の安全性は向上し農薬の使用は減少
3. 国民の食卓の責任を負う輸入食品安全管理の推進
4. 「ツヤケシオオゴミムシダマシの幼虫」を新しい食品原料として認める
5. 輸入食品の現地事前安全管理の強化で危険な食品の輸入遮断
6. 鹿胎盤幹細胞カプセルを持ちこんだ密輸入者大量摘発
7. 食品安全基準は、将来の食品の変化に合わせる
8. 健康的なお正月のための食品・医薬品安全情報の提供（食品編）

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ EurekAlert

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

1. 国際がん研究機関

IARC は世界がんデーの 20 周年に新しい世界がん報告を発表

IARC launches new World Cancer Report on 20th anniversary of World Cancer Day

4 February 2020

<https://www.iarc.fr/news-events/iarc-launches-new-world-cancer-report-on-20th-anniversary-of-world-cancer-day/>

新しい世界がん報告は、予防に焦点を置き、現在入手可能な関連研究の最も包括的な概要を提供する。

*World Cancer Report: Cancer Research for Cancer Prevention

<http://publications.iarc.fr/586>

（目次からがんの原因のところだけ抜粋）

2. 有害環境を含むがんの原因

2.1 タバコ 巨大な、そして増え続ける世界中のがんの原因

2.2 感染症 失われてきた予防の機会

2.3 飲酒 がんの主要な原因

2.4 日光と紫外線 多くの国で皮膚がんの発生に影響

2.5 イオン化放射線と無線周波数電磁界 特定のリスクがさらに明確に

2.6 食事と栄養 どの要因が重要なのか理解する

2.7 運動と運動不足、肥満 確立されている変えることのできるリスク要因

2.8 食品中発がん物質 多様な文脈で懸念され続けている

（アフラトキシン、アリストロキア酸、フモニシンと赤肉加工肉が取り上げられている）

2.9 空気、水、土壌、食品の汚染 特定のリスクのキャラクター化が課題

2.10 職業 監視の継続が必要

2.11 医薬品 現在の注目はホルモン剤

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

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

1. FAO 事務局長はより良い世界のためにフードシステム転換の重要性を認める

FAO DG hails the importance of transforming food systems for a better world

12/02/2020

<http://www.fao.org/director-general/news/news-article/en/c/1261394/>

FAO の QU Dongyu 事務局長は次のように述べた。農業の生産性、教育、その他の基本的なサービスが向上し、過去 20 年間に飢餓や貧困も減少してきた。しかしそれらの成功の裏では、世界で 8 億 2,100 万人の人々が依然として低栄養の状態にある。農業は一つの部門の問題ではなく複雑なものである。環境破壊や気候変動も重要課題ではあるが、十分に生産されていても食料を購入する資金のない人々がそのまま放置されている。農業システムは、農業者だけでなく、全ての人々にとって機能しなければならない。国連 2021 フードシステムサミットは、現在のフードシステムをより包括的で持続可能なものにする 것을考えるのに良い機会になるだろう。これが旅のはじまりであり、終わりではない。

2. 世界豆の日

World Pulses Day

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

2 月 10 日「世界豆の日」は、豆を食することの栄養学的利点を広く認識し、持続可能なフードシステムと農業における役割を再確認するための日である。

* FAO は飢餓と闘い全ての人のための健康的な食生活を達成するのに豆の役割を強調
FAO highlights role of pulses in fighting hunger and achieving healthy diets for all
7 February 2020

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1260464/icode/>

3. Codex

● WHO 決議案はコーデックス規格が食品安全に大いに貢献できることを示す

WHO / Draft resolution shows Codex standards can make a powerful contribution to food safety

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1260736/>

WHO 執行理事会 (Executive Board) が食品安全決議案を承認し、2020 年 5 月の世界保健総会 (World Health Assembly: WHA) に送られ検討される。

この決議案を執行理事会の多くの国々が支持しており、WHA で採択されることを待ち望んでいる。決議案は、コーデックス規格と、それをメンバー国が使用することが、食品安全に多大なる貢献になると認めている。そして全ての国々が、特に途上国が、コーデックスへの科学的助言の提供を積極的に出来るようにするため十分で持続可能な資金援助が必要だと強調している。

FAO は、WHO の執行理事会が食品安全、ワンヘルス、コーデックス委員会を通じた FAO と WHO による重要な共同作業や食品安全の科学的助言、INFOSAN などに、新たな重点を置くことを歓迎する (注: 決議案で FAO との協力を勧めていることを受けて)。決議案ではメンバー国に対して、コーデックスへの積極的な参加と WHO 及び FAO の合同専門組織へのデータ提出や専門家派遣を通じての支援を呼びかけている。さらに、国の規制を策

定する際はコーデックスの規格やガイドライン、勧告を取り入れることも促している。

* Strengthening efforts on food safety

http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB146/B146_CONF9-en.pdf

● コーデックス執行委員会/ジュネーブの WHO で進行中

Codex Executive Committee / session underway at WHO, Geneva

10/02/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1261005/>

第 78 回コーデックス執行委員会において Naoko Yamamoto WHO 事務局長補がコーデックスへの WHO と FAO との緊密な協力を再確認した。コーデックス規格とガイドラインが人々の健康的な食事を保証するという重要な役割と責任について、特に最近の食環境のめまぐるしい変化の中でそれらへの認識が高まっている。WHO 執行理事会から第 73 回 WHA に向けて食品安全への取組強化についての決議案が送られたことは、食品安全の分野にとって、特にコーデックスとその科学的基盤にとって重大な発展である。

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

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

1. AMR : 欧州委員会は行動計画の進行状況報告書を発表

AMR : Commission publishes its progress report on Action Plan

12/02/2020

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/newsletter-specific-archive.cfm?serviceId=327>

EC は抗菌剤耐性に対する欧州ワンヘルス行動計画の実施に関する第 4 次報告書を公表した。次回の報告は 2020 年末を予定している。

* 抗菌剤耐性行動計画進行状況報告書

https://ec.europa.eu/health/amr/sites/health/files/antimicrobial_resistance/docs/amr_2017_action-plan_progress_2020-q1.pdf

2. 査察報告書

● フランス-飼料添加物、その原料とトレーサビリティ

France 2019-6629—Feed additives, their ingredients and traceability

28/11/2019

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4214

2019 年 3 月 26 日～4 月 5 日までフランスで実施した、飼料添加物とその製品の原料の公的管理を確認するための査察。フランスでは、公的飼料管理計画は一般によく行われる

検査とともにリスクに基づいており、ほとんどの場合、関連する法的要件の履行を適切に検証できる。管理システムには、運営者への次回の検査の事前通知の提供、運営者の HACCP 計画の適合性の不十分な検証、運営者による最終サンプル調整とサンプルの保持などの欠点が含まれる。執行に関しては、当局による不適合の検出後の積極的なフォローアップや、確認された欠点が運営者により改善されていることの検証を必ずしも含んでいない。運営者が EU で認可されていない飼料添加物/プレミックスを輸出していることを当局が認識しておらず、公的管理システムの効果を弱めている。

- **ポーランド—家禽肉とその由来製品**

Poland 2019-6671—Poultry meat and products derived therefrom

22/11/2019

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4212

2019年3月25日～4月5日までポーランドで実施した、家禽肉とその由来製品の生産と販売が EU 規則に従って適切に実行されているかどうか評価するための査察。家禽肉とその由来製品の公的管理はリスクに基づいて組織され、包括的な手順書やガイダンスを用いて実行されている。家禽施設の食品企業管理者の認証の公的管理は適切で、条件に合った保証を提供している。だが、特に訪れた 8 つのうちの 2 つの施設では、主に構造や衛生条件に関する欠点が査察チームにより指摘された。以前の査察の報告書の助言への是正措置は、それ以外の点では適切に実行されている。

- **フランス—動物の飼料における昆虫の利用**

France 2019-6647—Use of insects in animal feed

11/12/2019

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4216

2019年6月17～21日にフランスで実施した、関連企業管理者が、動物用飼料としての昆虫とその派生製品の生産、販売、貿易を、動物由来成分(ABP)及び飼料に適用できる EU 規則に従って実行していることを確認するための一連の査察の一部である。昆虫の飼育、処理、加工を行う管理者の登録と承認に関するシステムはリスクに基づいており、いくつかの欠点を除いて効果的に検証されている。承認済み ABP 管理者のリスト記載方法は、外部利用者には管理者が承認されているかどうかを確認できない。

- **スイス—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質**

Switzerland 2019-6658—Residues and contaminants in live animals and animal products

28/11/2019

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4215

2019年9月18～27日にスイスで実施した、生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質

の公的管理の効果や、動物用医薬品の認可、販売、使用を評価するための査察。概して、残留モニタリング計画は、要求されている最低数のほぼ 90%が達成されている乳（EU との貿易での主要品目）以外は、対象品目のほとんどで必要なサンプル最低数の 50%以上も達していないと結論した。サンプルの高レベルのクラスタリング(同じ生産者の複数のサンプリング)や、この 4 年間の違法結果事例の調査が、提供する保証を弱めている。サンプル数が少ないにもかかわらず計画は完全に実行され、ギャップに関わらず検査の範囲は広範囲に及んだが、研究所のネットワークに支えられて保証の影響を軽減している。スイスで認可されている食料生産動物のための薬理活性物質のリストは、認可されている動物種、適用可能な最大残留基準、薬効分類、は EU のそれを反映している。

- **ベラルーシ—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質**

Belarus 2019-6654—Residues and contaminants in live animals and animal products
09/01/2020

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4224

2019 年 5 月 13～24 日にベラルーシで実施した、EU 輸出用生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質の公的管理の効果の評価するための査察。この残留モニタリング計画はほぼ EC 指令の原則に従っている。にもかかわらず、いくつかの物質が EU 最大残留基準と一致していない。サンプリングと検査の実施は時宜にかなっているが、サンプリング戦略のいくつかの側面がこの計画の効果を弱めている。検査機関に関しては、結果の信頼性を提供しているが、今日まで手段が設定されていないため、作業はまだ行われていない。動物用医薬品に関しては、一般の動物用医薬品の認可、販売、使用を統治する法的枠組みや公的管理システムが保証を支えている。

- **ロシア連邦—最終報告書—査察の助言に対処するためにロシア機関が取った対策実行のフォローアップ**

Russian Federation 2019-6849—Final report -follow-up the implementation of the actions taken by the authorities of Russia to address the recommendations of audit
DG(SANTE)/2018-6461

08/01/2020

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4223

2019 年 3 月 18～29 日にロシア連邦で実施した、2018 年の査察報告書の助言への対処行動の確認及び、修正行動の効果を評価するための査察結果。一部実施された助言もあるが、これまでの対策は効果がなく、十分ではない。適切な施設のリストアップが保証されていない。EU 条件に従う原材料（加工された成分を含む）だけが EU 輸出用に承認された乳製品の製造に使用されていることの確認ができていない。現在の検査システムでは、公的管理職員の知見が不足し、トレーサビリティについての文書化された公的管理がなく、食品企業管理者の法令遵守はほとんど保証されていない。結核やブルセラ症がないことを証明

するための生きた動物の検査は適切に対処されている。

- **中国—管理団体—オーガニック生産基準と認証管理団体が適用する管理手段**

Control Body 2019-6706—Organic production standards and control measures applied by a recognised Control Body

20/01/2020

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4226

2019年9月3～13日に実施した、中国の管理団体が適用したオーガニック生産基準と管理手段の申請を評価するための査察。中国の査察は管理団体本部での机上調査で補完された。管理団体は概して欧州委員会が認定した生産規則と管理手段を適用している。分析結果でオーガニック生産に認可されていない物質の存在を確認すると、管理団体はその事例を調査しフォローアップしているが、この管理システムにいくつかの弱点が確認された。だが、これらの弱点は全体的な効果を明らかに害することはない。

- **ジョージア—動物由来製品(ABP)及びその派生製品**

Georgia 2019-7035—Animal by-products (ABP) and derived products

16/01/2020

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4225

2019年10月29～31日にジョージアで実施した、ヒト摂取用ではない動物由来製品及び派生製品、特にEU輸出用ペットフードの公的管理システムを評価するための査察。ジョージアにはペットフード加工品の製造を統治する包括的な法的枠組みや管理システムがある。公的管理はペットフードの製造と販売(国立食品機関)とペットフードの製造の原料輸入(収益サービス)の2つの管轄機関に分かれている。後者の管理は目的にかなっていないが、前者の管理は十分強化されていない。

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/>

2020年第6週～第7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)

米国産フードサプリメントの未承認物質 1,3-ジメチルアミルアミン(DMAA)・2-アミノ-6-メチルヘプタン(DMHA)・禁止物質ヨヒンビン及び未承認新規食品成分インド蛇木(*Rauwolfia canescens*)、英国産全形オグボノのアフラトキシン(B1 = 15; Tot. = 32 µg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認物質 1,3-ジメチルアミルアミン(DMAA)及び禁止物質ヨヒンビン、スペイン産リンゴピュレのパツリン(81 µg/kg)、トルコ産オレガノのピロリジジンアルカロイド(16962 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(37.66 µg/kg)、中国産ベルギー経由トウモロコシ及び竹製と表示されている子供用食器からのホルムアルデヒド(19.2 mg/kg)及びメラミン(4.71; 6.64 mg/kg)の溶出、トルコ産細かくしたオレガノのピロリジジンアルカロイド(8836 µg/kg)、イタリア産チルドポークのスルファジメトキシシン(233.6 µg/kg)、オランダ産英国経由 CBD オイルの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (> 750 mg/kg)、オーストリア産風船ガムの未承認物質 THC (339.4 mg/kg)、スロベニア産 CBD オイルの未承認物質 THC (720 mg/kg)、英国産 CBD オイルの未承認物質 THC (54.5 mg/kg ; >750 mg/kg ; 241.2 mg/kg ; 128.1 mg/kg)、英国産ヘンプ抽出物ペーストの未承認物質 THC (62.4 mg/kg)、英国産フードサプリメントの未承認物質 THC (308 mg/kg)、英国産 CBD オイルスプレーの未承認物質 THC (178.8 mg/kg)、ポルトガル産冷凍クロタチモドキのカドミウム(0.068 mg/kg)、ポルトガル産冷凍ヨシキリザメの水銀(1.9 mg/kg)、英国産 CBD ドロップスの未承認物質 THC (214.5 mg/kg)、ポルトガル産生きたアサリの下痢性貝毒(DSP)オカダ酸(444 µg/kg)、エジプト産有機ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 43.4; Tot. = 48.2 µg/kg)、英国及び米国産フードサプリメントの未承認物質 1,3-ジメチルアミルアミン (DMAA)、ポーランド産鳩用補完飼料にブタクサの種子高含有(121 mg/kg)、エストニア産ドイツで包装した有機ヘンプオイルのベンゾ(a)ピレン(2.24 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 の合計 = 19.0 µg/kg)、産出国不明オランダ経由カモミールティーのピロリジジンアルカロイド(530 µg/kg)、モロッコ産ドイツ経由フードサプリメントの鉛高含有(15.46 mg/kg)、スペイン産フランス経由冷凍メカジキロインの水銀(1.5 mg/kg)、オランダ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (154 µg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

米国産ハーブジャムの未承認照射、米国産英国経由マシュマロ入り子供用シリアルの子ブチルヒドロキシトルエン(E321) (24.6 mg/kg)未承認及び着色料クルクミン(E100)・着色料サンセットイエローFCF(E110) (605.7 mg/kg)・着色料アルラレッド AC(E129)・着色料ブリリアントブルーFCF(E133)の未承認使用、2,4-ジニトロフェノール(DNP) のオンライン販売、トルコ産ケイパーの亜硫酸塩(17 mg/l)非表示、米国産英国経由フードサプリメントの未承認物質 THC (629.5 mg/kg)、2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分インドジャボク、ロシア産ラズベリーヨーグルト付きケーキのトランス脂肪酸高含有(32.4 g/100g)、ベトナム産米の未承認物質トリシクラゾール(0.034 mg/kg)、など。

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

米国産英国経由マシュマロの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有(521.5 mg/kg)、

リトアニア産バスマティ米のミネラルオイル(MOAH: 1.5 mg/kg)、英国産紙ストローの3-モノクロール-1,2-プロパンジオール (3-MCPD) (24.6 µg/l)、フランス産ノルウェー経由植物性活性炭入り飲料の未承認新規食品成分植物性活性炭、スペイン産飼料プレミックスの非ダイオキシン様 PCB (20.3 µg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分インドジャボク、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

米国産アーモンドのアフラトキシン(Tot. = 113.3 / Tot. = 215.2 µg/kg)、中国産オレンジダイズクレープの着色料アナトー/ビキシン/ノルビキシン(E160b)高含有(90 mg/kg)、ベトナム産チリのクロルピリホス(0.047 mg/kg)・未承認物質ヘキサコナゾール(0.11 mg/kg)及びクロルフルアズロン(0.23 mg/kg)、エジプト産有機ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 5.1 µg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.049 mg/kg)及びアセタミプリド(0.709 mg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 25; Tot. = 32 µg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(Cry 1Ab/Ac・T-NOS 及び P-35S)米、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 12.5; Tot. = 30 µg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 17; Tot. = 19 µg/kg)、米国産殻を取ったピーナッツのアフラトキシン(B1 = 11.2; Tot. = 12.9 µg/kg)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 19; Tot. = 21 µg/kg)、中国産栗のおやつ(の未承認新規食品シナグリ (*Castanea mollissima*))、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 5 µg/kg)、インド産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 11; Tot. = 13 µg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.246 mg/kg)、ドミニカ共和国産ナスの未承認物質カルボフラン(0.008 mg/kg)、トルコ産ザクロのプロクロラズ(0.466 mg/kg)、トルコ産ペッパーのラムダシハロトリン(0.236 mg/kg ; 0.244 mg/kg)、スリランカ産チョコレートパフビスケットの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用(存在)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 10.3; Tot. = 38.4 µg/kg)、スリランカ産レモンビスケットの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、タイ産乾燥した丸ごと種抜きサクランボの着色料アルラレッド AC(E129)の未承認使用(254.6 mg/kg)、中国産メラミン製タンブラーからのホルムアルデヒド(9.75 mg/kg)及びメラミン(21 mg/kg)の溶出、ナイジェリア産有機煎ったピーナッツのアフラトキシン(B1 = 9.1; Tot. = 13.7 µg/kg)、パキスタン産スウェーデン経由バスマティ米の未承認物質カルベンダジム(0.016 mg/kg)、アルゼンチン産茹でピーナッツのアフラトキシン(Tot. = 12 µg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 42; Tot. = 47 µg/kg)、インドネシア産ナツメグのオクラトキシン A (36 µg/kg)、インド産チリパウダーのアフラトキシン(B1 = 8.8; Tot. = 9.8 µg/kg)、ジョージア産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 9.4; Tot. = 37.4 µg/kg)、など。

その他アフラトキシン等多数。

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

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

1. 「食品製造に使用する酵素製剤の評価」についての JECFA のガイドライン案の分析

Analysis of JECFA's draft guideline on “Evaluation of enzyme preparations used in the manufacture of foods”

6 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1795>

JECFA が食品に使用するための酵素の評価に関するガイダンスを 2006 年に公表しており、酵素製剤の評価について更新するための意見を 2020 年 1 月 31 日まで募集している。これを受けて EFSA は、JECFA が公表した提案にレビューとコメントを出すよう欧州委員会に要請された。JECFA の提案と、関連する EFSA のガイダンス文書との比較が行われた。食品酵素の安全性評価に対して JECFA と EFSA が取ったアプローチに類似点が見つかった。だが、JECFA が行った変更提案は、重要な違いになった。EFSA の見解では、JECFA によるガイドラインの変更に関する提案は、EFSA と JECFA が採用したアプローチにおける違いを深める可能性が高い。

2. 新しい調査が食品摂取データベースを強化

New surveys boost food consumption database

7 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/new-surveys-boost-food-consumption-database>

EFSA は EU メニュー計画で収集した新しい一群のデータで食品摂取データベースを拡大している。

この新たな発表には、オーストリア、ベルギー、キプロス、ギリシャ、オランダ、スロベニアの 6 か国で実施された 9 つの追加食事調査が含まれている。この調査は EU メニューに含まれるすべての年齢集団—乳児、幼児、子供、青年、成人、高齢者、特別なグループの新しい情報を提供する。この統計は初めて性別で分類されている。この EU メニュー計画の目的は、生後 3 か月から 74 歳までの全ての年齢集団を含み、加盟国から高品質の統一されたデータを集めることである。データ収集方法の統一は情報を比較しやすくし、食事情報を信頼する EFSA が行うリスク評価の品質を改善する。

EU メニュー計画の監督者である Sofia Ioannidou 氏は述べた、「この発表はデータベースにおける統一された情報の割合を明らかに高める。この追加は、乳児、幼児、青年、成人、特別なグループを含むこの調査の半分以上が EU メニュー方法論を用いて行われたことを意味している。この計画は加盟国の EFSA のパートナーの関与のおかげで大きな進歩を続けている。」

食品摂取データベースは、リスク評価工程における重要な第一歩で、食品の潜在的なハザードに関するリスクの評価において重要な役割を果たしている。2011 年から EFSA は、EU のメニューの傘下で 21 か国に対する資金提供やデータ収集に関するガイダンスを提供

している。これまでに 11 か国で 17 の調査が完了している。追加の調査が今後数年間 EFSA のデータベースに加えられるだろう。

* EFSA の包括的欧州食品摂取データベース

EFSA's Comprehensive European Food Consumption Database

Last update: 4 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/food-consumption/comprehensive-database>

* EFSA Journal の EU メニューデータ収集に関する特集号

Special issue on EU Menu data collections in the EFSA Journal

First published: 25 March 2019 Last updated: 16 December 2019

[https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/toc/10.1002/\(ISSN\)1831-4732.scientificreports](https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/toc/10.1002/(ISSN)1831-4732.scientificreports)

3. 化学物質モニタリング報告ガイダンス：2020 年データ収集

Chemical monitoring reporting guidance: 2020 data collection

11 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1796>

この文書は 2019 年と他の年に分析されたサンプルの報告に使用する。農薬と動物用医薬品の残留物、汚染物質、添加物(食品のみ)を監視するために実施される、管理活動中にとった食品及び飼料サンプルの分析結果を EU に提出するための標準サンプル表示(SSD2)データモデルの使い方に関するガイダンスを提供する。この文書は、標準サンプル表示(SSD2)とデータ変換についてのガイダンス(GDE2)に関する一般的な EFSA ガイダンスを差し替えることはないが、いくつかの側面を補完及び更新する。特定の技術的及び立法要件、データ品質検証の明確化、そして国と EU レベルで化学物質モニタリング(ChemMon)データを送信、検証、分析するための適切なシステムのメカニズムとタイミングに関するガイダンスを提供するためのものである。

4. 新しい調査が加盟準備国の食品安全性の認識を明らかにする

New survey sheds light on food safety perceptions in pre-accession countries

13 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/new-survey-sheds-light-food-safety-perceptions-pre-accession-countries>

EFSA の食品安全についてのユーロバロメーターは、昨年 EU 加盟国から集められたものに加えて、EU 加盟準備国 7 か国のうち 5 か国—アルバニア、モンテネグロ、北マチェドニア、セルビア、トルコから新たに入手できた結果を合わせて、消費者動向に関する貴重な洞察を生み出し続けている。

「初めて、この追加エビデンスを作成できたことを大変に嬉しく思う。」と EFSA のコミュニケーション・契約及び協力部門の代表者である Barbara Gallani 氏は述べた。「加盟準備国との協力を長年はぐくんでおり、この調査の完了はもう一つの画期的な出来事である。

追加 5 か国からの食品安全の認識についての洞察を得ることは大きな価値がある。」

加盟準備国の国家機関のコミュニケーション専門家が EFSA のコミュニケーション専門家ネットワークにオブザーバーとして参加する。ネットワークのメンバーは、他の活動の中でもリスクコミュニケーション戦略の情報を提供するために食品及び飼料の安全性について国民の認識に関する情報と知見を共有する。

2019 年 7 月に EFSA は、食品安全の興味、認識度、リスク認識、様々な情報源の信頼などの問題を調べる、全ての EU 加盟国（英国を含む）のユーロバロメーター研究を依頼した。これと同じ研究が、欧州委員会のコミュニケーション総局と協力して加盟準備国 7 か国のうちの 5 か国で再現された。

* 国ごとのファクトシート(英語及び地域言語)

7 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/eurobarometer19>

5. 遺伝子工学の進歩：2020 年に EFSA のパブリックコメント募集

Advances in genetic engineering: EFSA public consultations in 2020

EFSA Journal 2020;18(2):e18021 14 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e18021>

EFSA の中心任務の 1 つは、食品及び飼料生産に関連する規制対象製品/ストレス要因に由来するヒトや動物の健康及び/又は環境へのリスクを評価することである。これには遺伝子組換え生物(GMOs)も含まれる。EFSA はこの役割を主に 2 つの方法で満たしている。(i) 認可決定の責任を負う欧州委員会や EU 加盟国に GMO 市場登録申請の安全性に関する科学的助言を与えること。(ii) 例えば、体系的なリスク評価に含まれる必要があるデータや他の情報など、申請方法についてのガイダンスを申請者向けに発表すること。

バイオテクノロジーの分野では、現在 EFSA は欧州委員会から、EU において今後の GMO 登録に重要な意味を持つ可能性があり、2020 年末までに完了予定の 3 つの仕事を委任されている。この 1 番目は、2020 年 2 月にパブリックコメント募集の開始を予定している遺伝子ドライブについてである。遺伝子ドライブは、単純なメンデル遺伝で予想される率よりも高い頻度で有性生殖生物に特質を伝えることのできる遺伝的要素を含んでいる。遺伝子ドライブを設計する能力は、科学者と市民の間で熱意と懸念の両方を刺激している。操作された遺伝子ドライブは農業害虫や侵入種の制御、絶滅危惧種の救済あるいは病気の媒介生物の抑制に利用できる一方で、不可逆的な方法で意図しない影響や生態系を変える可能性もある。EU 市場に GMOs を配置するかもしれない未来の応用には、遺伝子操作された GMOs の環境への意図的放出が含まれる可能性があるため、欧州委員会は、遺伝子ドライブで改変された生物の分子特性評価(MC)や環境リスク評価(ERA)のための EFSA の既存のガイドラインの妥当性の詳細な評価が必要だと認識している。EFSA は、遺伝子ドライブの評価に問題の明確化方法論を利用することについて関係者と開かれた対話を促進するために 2019 年 5 月 15 日にブリュッセルでワークショップを開催した。その結果は EFSA の

GMO パネルの科学的意見で参考にされる。

2 番目の仕事は、EFSA が現在取り組んでいる工学と生物学の接点の学際的分野である合成生物学(SynBio)に関連している。それは欧州で認可を必要とする食品や飼料に応用する可能性のある新しい生物学的システムを構築するために、工学的方法を採用している。これらの応用には環境中に GM 植物や GM 微生物の意図的放出を含む可能性がある。これは急速に進化する分野なので、欧州委員会は EFSA に GM 植物と微生物の MC と ERA のための既存のガイドラインの SynBio で得られたものへの妥当性を評価するよう求めた。この仕事は、今後 10 年以内に EU 市場に出る可能性のある SynBio 製品に焦点を当てた、ケーススタディアプローチで対処される。このレビューは 2020 年 3 月末までにパブリックコメント募集の対象となり、GM 植物と GM 微生物は別々に扱う予定である。

3 番目の仕事では EFSA は、タイプ 1 とタイプ 2 の部位特異的 DNA 切断酵素(SDN - 1 と SDN - 2)やオリゴヌクレオチド指定突然変異(ODM)を通して開発された、植物のバイオセーフティに関するガイドラインを評価するよう求められた。これらの新しいゲノム編集ツールは、植物の遺伝子に突然変異を導入するのに使用される可能性のある幅広い分子生物学的ツールの一部だが、一方、部位特異的 DNA 切断酵素タイプ 3(SDN - 3)は、遺伝子の正確な場所で新しい DNA 断片の挿入を容易にする。2012 年に EFSA は SDN - 3 に関する科学的意見を発表した(EFSA GMO パネル, 2012)。2018 年の欧州連合司法裁判所(CJEU)の判決は、2001 年の GMOs に関する指令がその採択後現れた突然変異誘発技術で得た新たな生物をカバーすることを明確にした。EFSA は SDN - 3 由来植物の安全性に関する以前の意見が、SDN - 1、SDN - 2、ODM を通して得たものにもなお有効であるかどうか評価するよう委任されている。この意見に関するパブリックコメント募集は、遅くとも 2020 年の 4 月に開始する予定で、最終的には 2020 年 10 月末までに EFSA の GMO パネルで採択されるスケジュールである。

遺伝子ドライブ、SynBio、ゲノム編集に関する EFSA の科学的助言は、生物多様性に関する条約、バイオセーフティに関するカタルナ議定書の下での EU の立場に情報を伝えるだろう。遺伝子工学におけるこれらの進歩の応用可能性についてのより広範な社会的議論を考慮して、EFSA はできる限り多くの関係者や興味のある団体に相談することを目指しており、意見の提出を期待している。

これらや他の食品安全性をテーマとした EFSA のパブリックコメント募集の最新状況は下記 URL を参照。

<https://www.efsa.europa.eu/en/calls/consultations>

6. 新規食品関連

● 新規食品としての *Yarrowia lipolytica* のセレン強化バイオマスの安全性

Safety of selenium - enriched biomass of *Yarrowia lipolytica* as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2020;18(1):5992 31 January 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5992>

欧州委員会の要請を受けて、栄養、新規食品及び食品アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)は、新規食品(NF)としての *Yarrowia lipolytica* (酵母) のセレン強化バイオマスに関する意見を出すよう求められた。この NF は *Y. lipolytica* の乾燥し加熱殺菌したセレン強化バイオマスである。この酵母種は天然に広く存在し、環境中や食品に見られ、2018 年に生産目的で、この酵母のバイオマスに基づく食品や飼料を含む安全性適格推定(QPS)ステータスを付与されている。この生産工程、亜セレン酸ナトリウム存在下での発酵は、この酵母の加熱殺菌段階を含み、NF には生きた *Y. lipolytica* がいない。この NF の最大総セレン含有量は 200 µg Se/g で、主に有機セレン化合物として存在する。申請者はこの NF をフードサプリメントとして使用することを提案した。申請者が提案した対象集団は 3 歳以上の一般人で、提案された最大使用量は 3~9 歳は 0.2 g/日、それ以上の年齢は 1 g/日である。パネルはこの酵素バイオマスは提案された使用量で安全上の懸念はないと考えた。パネルはまた、この NF が提供するセレンは他の食事源からのセレンと同様に安全だと考えた。だがパネルは、申請者が提案した使用量では、この NF の摂取量は、バックグラウンドのセレンの多い食事と組み合わせると、7~9 歳の子供を除く全ての対象集団でセレンの UL を超える総セレン摂取量となると注意した。なおパネルは、新たなデータはセレンの UL の再評価を必要とすると考えている。

● フードサプリメントの新規食品として使用するアスタキサンチンの安全性

Safety of astaxanthin for its use as a novel food in food supplements

EFSA Journal 2020;18(2):5993 5 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5993>

欧州委員会の要請を受けて、栄養・新規食品及び食品アレルギーに関するパネル(NDA)は、全ての食品源に由来するアスタキサンチンの全体の累積摂取量を考慮して、最大量 8 mg/日でフードサプリメントに新規食品として使用する際のアスタキサンチンの安全性に関する意見を出すよう求められた。2014 年に NDA パネルは、EC 規則 No 258/1997 のもと提出された申請において、微細藻類 *Haematococcus pluvialis* 由来の新規のアスタキサンチンを多く含む成分の安全性を評価した。その意見で NDA パネルは、アスタキサンチンの許容一日摂取量(ADI)は 2014 年に EFSA の FEEDAP パネルが設定した 0.034 mg/kg 体重とみなした。2019 年に FEEDAP パネルは、アスタキサンチンジメチルジコハク酸の認可更新及び甲殻類とサケ科以外の魚へのこの添加物の新たな利用に関する意見を採択した。FEEDAP パネルはその評価で、2014 年に設定された ADI 0.034 mg/kg 体重に置き換えて新たな ADI 0.2 mg アスタキサンチン/kg 体重を導出した。フードサプリメント由来の 8 mg と合わせてバックグラウンドの食事(魚及び甲殻類)からの更新したアスタキサンチンの暴露評価を考慮することで、NDA パネルは、(i)アスタキサンチンのこのような複合暴露は成人に安全である、(ii)14~18 歳の年長の青年はこの ADI に達する、(iii)この ADI は 10~14 歳の子供で 28%、生後 4~6 か月の乳児で最大 524%を超えている、と結論した。

- 第三国の伝統食品としてのコーヒーの葉 (*Coffea arabica* L. 及び/又は *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) 由来浸出液の通知に関する技術報告書

Technical Report on the notification of infusion from coffee leaves (*Coffea arabica* L. and/or *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283

3 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1783>

デンマークの AM Breweries からの申請通知を受けて、第三国の伝統食品 (TF) としての販売に関して安全上の問題がないか検討した。EFSA は既存のガイダンスに基づき評価を行い、この TF の組成と使用歴に関する入手可能なデータは安全上の懸念を生じないと考えた。入手可能なデータを検討し、EFSA は、要請された TF の EU 内での販売の安全性に対する異議を提起しない。

7. 健康強調表示関連

MenaQ7®と動脈の弾性の維持：健康強調表示の評価

MenaQ7® and maintenance of the elastic properties of the arteries: evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2020;18(1):5949 31 January 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5949>

因果関係は立証されていない。

8. 香料グループ評価

香料グループ評価 73 改訂 5 (FGE.73Rev5)に関する科学的意見： JECFA が第 59 回、63 回、86 回会合で評価した脂環式アルコール類、アルデヒド類、酸類及び関連するエステル類と、FGE.12Rev5 で評価した構造的に関連する物質の考察

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 73, Revision 5 (FGE.73Rev5): consideration of alicyclic alcohols, aldehydes, acids and related esters evaluated by JECFA (59th, 63rd and 86th meeting) and structurally related to substances evaluated in FGE.12Rev5

EFSA Journal 2020;18(1):5970 31 January 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5970>

食品添加物と香料に関する EFSA のパネルは委員会規則(EC)No 1565/2000 で概説される手順を用いて香料グループ評価 73 (FGE.73)に割り当てられた 24 の香料物質を評価するよう要請された。23 物質はすでに FGE.73 改訂 4 で検討されている。残りの物質ミルテナール[FL - no: 05.106]は FGE.208Rev3 で遺伝毒性については明らかにされており、この FGE.73 Rev5 で検討される。この物質は、構造活性相関、現在の使用からの摂取量、毒性

学的懸念の閾値(TTC)、代謝と毒性についての入手可能なデータの情報をまとめた段階的アプローチで評価された。パネルは、24 物質のどれも、「Maximised Survey - derived Daily Intake」(MSDI)法を基にして推定された食事摂取量で安全上の懸念は生じないと結論した。香料物質の安全性評価に加えて商材の規格も検討され、23 物質は適切だと分かった。 [FL - no: 09.278]については立体異性組成が指定されていない。2 物質[FL - no: 09.034, and 09.712]では、改変型理論的添加最大一日摂取量(mTAMDI)推定量はその構造クラス(I)のTTCを超えている。手順を通して評価された 17 物質の通常使用量や最大使用量は入手できなかった。そのため、これらの 19 物質は、その暴露評価を精細化し安全性評価を最終化するために、使用や使用量に関するより詳細なデータを提出する必要がある。

9. 鳥類と哺乳類のリスク評価に関する既存のガイダンスについてのパブリックコメント募集結果

Outcome of the Public Consultation on the existing Guidance on the risk assessment for birds and mammals

31 January 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1786>

さまざまな関係者から、全部で 410 のコメントを受け取った。

10. パルマスクール「One Health」今すぐ登録

Register now for the Parma School 2020 'One Health'

3 February 2020

14 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/register-now-parma-school-2020-one-health>

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/registrations-parma-school-2020-one-health-will-close-16-february-2020>

2020 年 6 月 9~11 日にパルマで開催される、パルマスクール「One Health」の登録を現在受け付けている。

ヒトや動物の健康及び環境は堅く結びついていると認識するこの One Health の概念は、世界的に重要なテーマであり、この集中講座の焦点である。講座は博士課程の学生、若いポストドク研究者、One Health の知見と理解を深めたい科学者に公開されている。この 3 日間の講座はケーススタディと共に理論に焦点を当てる。欧州委員会、国立機関、欧州及び国際機関、学界の専門家が講義する。参加者は世界中の専門家や同僚と知見やネットワークを深める機会がある。参加費は無料だが、参加者は宿泊施設や旅行の手配をする必要がある。このパルマスクール 2020 は、ピアチェンツァのサクロ・クオーレ・カトリック大学と協力して EFSA とパルマの大学の食品栄養高等研究院が主催する。

*申請：申請受付件数が多いため、受付期間の締切を早めて現地時間（パルマ GMT+1）の 2020 年 2 月 16 日(日)深夜に終了する。

<https://events.efsa.europa.eu/summerschool2020>

全プログラムと申請の詳細はこちらで入手可。

登録は 150 人限定なので、できるだけ早く申請書を提出すること。

1 1. 飼料添加物関連

全ての動物種用香料添加物としての *Escherichia coli* KCCM 80180 株 及び *Escherichia coli* KCCM 80181 株を用いて発酵して生産した L-システイン塩酸塩一水和物の安全性と有効性

Safety and efficacy of l - cysteine hydrochloride monohydrate produced by fermentation using *Escherichia coli* KCCM 80180 and *Escherichia coli* KCCM 80181 as a flavouring additive for all animal species

10 February 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6003>

●英国 食品基準庁 (FSA : Food Standards Agency) <http://www.food.gov.uk/>

1. ビタミン、ミネラル及びその他物質の添加規則 (北アイルランド) 2007 に関する規則の導入提案

Proposal to introduce regulations relating to The Addition of Vitamins, Minerals and Other Substances Regulations (Northern Ireland) 2007

7 February 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/proposal-to-introduce-regulations-relating-to-the-addition-of-vitamins-minerals-and-other-substances-regulations-northern>

「ビタミン、ミネラル及びその他物質の添加規則 (北アイルランド) 2007」の改訂に関して意見を募集する。当該規則のもとになっている EC 規則において、事業者による使用が禁止されている物質としてエフェドラハーブ及びヨヒンベが、制限される物質としてトランス脂肪が追加されていることを受けて、その内容を反映させるための改定案。

2. 委託調査計画への意見募集

下記の委託調査の調査デザインやデータの使用方法等について意見を募集する。

● 葉物野菜の硝酸塩調査委託

Commissioning of nitrate survey of leafy green vegetables

10 February 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/commissioning-of-nitrate-survey-of-leafy-green-vegetables>

英国内の成長した葉物野菜組織の硝酸塩濃度監視のための新たな調査。

● **アクリルアミドとフランの英国小売における調査委託**

Commissioning of Acrylamide and Furans UK Retail Survey

10 February 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/commissioning-of-acrylamide-and-furans-uk-retail-survey>

英国で小売されている食品中のアクリルアミド及びフランの濃度監視のための新たな調査。

3. FSA は米国の DNP 裁判の判決を歓迎する

FSA welcomes sentencing in US DNP trial

11 February 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-welcomes-sentencing-in-us-dnp-trial>

英国食品基準庁は、違法に DNP を販売し 3 人を死亡させた男性の判決を歓迎する。

2020 年 2 月 5 日、Barry Clint Wright は、US 法の下で違法薬として DNP を販売した罪に対して有罪を認めた後、米国の裁判所に懲役 7 年を宣告された。Wright から DNP 購入後に、2018 年 3 月にロンドンで死亡した Vaidotas Gerbutavicius 氏を含む 3 人が死亡した。FSA の食品犯罪ユニットは有罪判決を確保するために米国食品医薬品局(FDA)と情報を共有した。

FSA の食品犯罪ユニット長である Darren Davies 氏は述べた。

「DNP は危険で高い毒性のある工業化学物質であり、ヒトが摂取するために販売されることは無責任で許されない。私達はこの有罪判決を確保するために喜んで US FDA と緊密に作業し、この判決と非常に現実的な結果が、危険な物質の販売から人を思いとどまらせることを望む。」

DNP とは？

2,4-ジニトロフェノール (DNP) はヒトに有害な高い毒性のある工業化学物質で、死や深刻な身体的副作用の原因となる可能性がある。減量補助として違法に販売されることもある。DNP の影響は悲惨になる可能性があり、健康に深刻な害を及ぼす。DNP 摂取により英国ではかなりの数の死者が出ている。

4. THIS UK はラベル誤表示のため THIS Isn't Chicken plant-based³ 製品をリコール措置

THIS UK recalls three THIS Isn't Chicken plant-based products because of incorrect date labelling

11 February 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-07-2020>

THIS UK は使用期限を 12 February 2020 とすべきところ 12 February 2022 と、日付

を誤表示したため、THIS Isn't Chicken Plant-Based Sea-Salt & Black Pepper Pieces、THIS Isn't Chicken Plant-Based Tikka Pieces 及び THIS Isn't Chicken Plant-Based Goujons with breadcrumbs の 3 製品をリコール措置。

-
- 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/cot/index.htm>

1. COT COM COC 合同報告書

Committees on Toxicity, Mutagenicity, Carcinogenicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment: joint annual report

Last updated 7 February 2020

<https://www.gov.uk/government/publications/committee-on-toxicity-of-chemicals-in-food-consumer-products-and-the-environment-annual-report>

2018 年年次報告書を掲載

COT, COM and COC joint annual report: 2018

<https://cot.food.gov.uk/cotreports/cotcomcocannreps/cot/com/coc-annual-report-2018>

（COT 評価の項目を抜粋）

COT 評価

- 生後 0～12 か月の乳児及び 1～5 歳の子供の食事中的下記の化学物質による潜在リスクに関する各種声明
 - メチル水銀、カドミウム、銅、金属及びその他の元素、ニッケル、オクラトキシン A (OTA)、T2-トキシン (T2)・HT2-トキシン (HT2)・ネオソラニオール (NEO)
 - 刺激性スプレー及びその組成の検討のために COT が要求する情報に関するガイダンス
 - 2-クロロベンジリデンマロノニトリル(CS)-Sabre540010-001 の新規組成に関する声明
- 進行中の作業
- 乳児用食品中のマンガンによる潜在リスクに関する声明
 - 乳児用の食事、及び 1～5 才の小さい子供用の食事中的化学物質の毒性
 - 葉酸－耐容上限値 (TUL) に関する声明
 - 電子ニコチン（及び非ニコチン）送達システム (E(N)NDS－電子タバコ) に由来する潜在毒性（注：発がん性委員会 COC や変異原性委員会 COM も評価中）
 - リン酸難燃剤 (Phosphate-based flame retardants) と発達毒性の可能性
 - PSI PRO 刺激性スプレーに関するデータの提出
 - 子供や青年の食事におけるエナジードリンク由来の潜在リスクに関する暫定方針書

-
- 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

- 新たなレビューによると、赤肉や加工肉は「再びメニューに載らない」

Red meat and processed food 'not back on the menu' according to new review

Tuesday 4 February 2020

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/red-meat-and-processed-food-not-back-on-the-menu-according-to-new-review/>

Mail Online は週に 2 度豚肉や牛肉を食べると心疾患のリスクが 7% 上昇すると述べ、「赤肉は実に体に悪い」と報道する。一方 Sun は週に 2 度鶏肉を食べることは、リスクを上昇させると助言する。

ソーセージやベーコンなどの加工肉の多い食生活からの健康リスクは確立されているように思われた。WHO は、加工していない赤肉（例えば牛肉）は、おそらく発がん性がある (probably causing cancer) に分類されるが、加工肉は、発がん性がある (cancer-causing) に分類されると述べる。同様に、高塩分、高飽和脂肪の食事は循環器疾患 (CVD) と関連し、赤肉及び加工肉の多量摂取の人はしばしばこのグループにも分類される。しかし、これらの知見のいくつかは、「赤肉と加工肉はおそらく健康に有害でないだろう」という報告がされた論争のある 2019 年発表（当時取り上げた）のレビュー後、少なくともメディアのいくつかにおいて、疑いがかけられた。

今回、最新の研究は 6 つの米国研究からの知見をまとめた。その研究は、食品アンケートに答えた後、約 20 年間追跡調査された約 30,000 人の中年成人を含んだ。1 週間に 2 食分の加工肉を食べた人は、全く食べなかった人と比較して CVD の発症リスクが 7% 上昇した。1 週間に赤肉あるいは鶏肉を 2 食分食べた人は、リスクが 3% から 4% 上昇した。しかし、絶対的には、1 週間に 2 食分食べることは CVD の個人のリスクのベースラインを約 1 から 2% 上昇させるだろう。個人にとってこれらはとてもわずかなリスク上昇であるが、これらの食品は人気があるので、集団レベルでは影響があるだろう。魚の消費と CVD リスクの関連は発見されなかった。

この関連には追加の研究を必要とするが、この知見は加工肉を最小限の消費にし、塩分や飽和脂肪を抑える、健康的なバランスのとれた食生活についての理解をさらに裏付けるものである。

- 研究がよくある食品の組み合わせで認知症リスクが減ると主張する

Study claims a common food compound could lower dementia risk

Monday 3 February 2020

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/study-claims-common-food-compound-could-low-dementia-risk/>

「たくさんケーキを食べながら、お茶や赤ワインを飲むことはアルツハイマー疾患のリスクを削減するだろう」と Mail Online は報道する。

この話が馴染みのあるもののように思えるならば、その通りである。数十年にわたり、科学者は、茶、赤ワイン、果物及び緑の野菜に含まれるフラボノールと呼ばれる化学物質の効果の可能性について調査してきた。果物や野菜のような食品は、心疾患、脳卒中及び特定の種類のがんを減らすことができるという有力なエビデンスがあるので、健康的な食事の重要な一部であるということが分かっている。しかし、フラボノールをサプリメントとして別に摂取しただけで健康効果が再現できるかはわかっていない。従来の研究で、赤ワインについてのエビデンスは一貫性がないとわかった。さらに、可能性ある恩恵はすべて、推奨以上のアルコールを飲んだ場合のリスクを上回るものではない。

この研究は米国の平均年齢 81 歳の 921 人の食生活を調べ、その後、年に一度健康診断をし、6 年間追跡した。研究期間中、約 24% がアルツハイマー疾患を発症した。研究者は、フラボノールの最も豊富な食生活をした人は、フラボノールの摂取が最も少ない食生活の人と比較し、アルツハイマー疾患発症が 40% 低いことを発見した。

研究は他の健康やライフスタイルの要因あるいは他の食品中の栄養素が影響している可能性があるため、特にフラボノールが疾患リスクに寄与するかどうか証明はできない。しかし、それにもかかわらず、我々がこれまでわかっていること—たくさん果物や野菜を食べることは認知症予防に役立つ可能性があるということ、に説得力を与える。認知症のリスクを減らす可能性がある他のことは、活動的であること、喫煙しないこと、及び過度にアルコールを飲みすぎないこと（見出しに反するが）である。

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

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

1. コレステロールを下げる疑わしい方法：紅麹を含むフードサプリメントは医師の助言でのみ使用すべき

A questionable way to lower cholesterol: food supplements containing red yeast rice to be taken only on medical advice

05.02.2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/a-questionable-way-to-lower-cholesterol-food-supplements-containing-red-yeast-rice-to-be-taken-only-on-medical-advice.pdf>

紅「麹」(赤米としても知られている)は中国に伝統的な起源がある。紅麹は茹でた白米をベニコウジカビ (Monascus) の一種で発酵して作られる。これは米を真っ赤に染める物質を生産する。そのため東アジアでは特に、紅麹は食品着色料として使用されている。発

酵により、薬理作用（薬品のように）や健康に有害な可能性もある化合物を作り出すこともある。

これに関連して重要なのはモノコリンである。モノコリンは特定のカビ種に天然に生じる化学物質である。モノコリンは紅麹にもあり、体がコレステロールを作るのに必要とする肝臓の酵素を抑制できる。「モノコリン K」は紅麹に相当量含まれているため、特に重要である。その構造と活性に関しては、モノコリン K は医薬品「ロバスタチン」と同じである。この物質はコレステロール値を下げるため、認可が必要な医薬品に使用されている。

ロバスタチンに起こりうる副作用は、頭痛、吐き気、下痢、虚弱、皮膚発疹、筋痙攣である。まれに、腎臓や肝臓の機能阻害や、骨格筋の損傷（「横紋筋融解症」として知られている）を生じることもある。有効成分ロバスタチンを含む医薬品は処方箋が必要である。全てのケースで、医師は、ロバスタチンを含む医薬品を受け取ることが患者の理にかなうかどうかを決めるためにリスクとベネフィットを比較検討する必要がある。

アジアでは、紅麹はコレステロール値を下げる能力のため、また消化器系、心臓病、血管障害の問題の治療にも長い間消費されてきた。様々な紅麹量を含むフードサプリメントが EU でも販売されている。これらの製品に含まれるモノコリン K は上記記載と同様の副作用を起こすこともある。だが、人はたいていこれらのフードサプリメントを取る前に医師に相談しない。

状況によっては、有害物質シトリニンも発酵過程で形成されることがある。この物質は遺伝子変異を引き起こすことがあり、腎臓と胎児に有害となる可能性もある。コメを主原料とするフードサプリメントのシトリニンの最大許容量は、EU 委員会が 2,000 µg/kg から 100 µg/kg に下げている、この数値は 2020 年 4 月 1 日から適用される。

EU 委員会は最近、欧州食品安全機関(EFSA)にフードサプリメントのモノコリン K の安全性評価を委託した。EFSA の報告書では健康への有害影響の懸念を生じないモノコリンの食事摂取量を導出できなかった。BfR はこの意見に同意する。

2019 年 3 月に、フードサプリメントとして販売されているモノコリン K を含む紅麹製品の耐容性と安全性を扱うメタ解析が発表された(Fogacci et al.)。著者が出した結論は、筋肉疾患の発生リスクの増加はないということだった。BfR はこの論文をレビューし、多くの重要な限界があり、全体的な知見を決定的なものを見出すことはできないという意見である。従って、このメタ解析は、モノコリン K を含む紅麹フードサプリメント製品の重大な健康上の懸念に反証する適切な根拠を提供しない。

ドイツでは、これらは医薬品法の対象で食品法の対象ではないため、フードサプリメントの販売に公式の承認は必要ない。だが、それらは初めて市販される前にドイツ消費者保護・食品安全庁(BVL)に登録されなければならない。その安全性に関する重大問題のため、BfR は紅麹をベースとしたフードサプリメントの摂取を推奨しない。それでもそのようなフードサプリメントを使用したい人は医師の管理下で、あるいは医師に相談した後に限ってそうすべきである。特に、消費者はフードサプリメントのモノコリン K の量が製品により大きく異なる場合があることに注意する必要がある。

BfR リスクプロファイル

(opinion no. 003/2020)

- A. 影響を受ける集団：一般集団
- B. 紅麹のフードサプリメントの摂取による健康被害の可能性：可能性がある (possible)
(5段階の3番目)
- C. 紅麹のフードサプリメントの摂取による健康被害の重篤度：中程度・重篤 (ともに可逆的)
- D. 利用可能なデータの信頼性：高い (大部分の重要なデータが入手可能であり、一貫している)
- E. 消費者が自分でコントロール可能か：予防的措置や避けることでコントロール可能

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

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

1. 乳幼児用の水性ビタミンDサプリメント中の没食子酸プロピルのリスク評価

Risk assessment of propyl gallate in water-based vitamin D supplements intended for infants and young children

10-02-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/risk-assessment-of-propyl-gallate-in-water-based-vitamin-d-supplements-intended-for>

食品添加物の没食子酸プロピル (E310) は水性ビタミンDドロップ (aquosum) の抗酸化剤として使用される。乳幼児 (1才未満、1~3才) は毎日ビタミンDドロップを与えられ、そうすると没食子酸プロピルも摂取することになる。

ヒトは毎日 0.5 mg/kg 体重なら安全に摂取できる (ADI)。生後4か月未満については、臓器が発達段階であるため安全な摂取量はことなることから導出には追加試験が必要である。生後4か月以降における水性ビタミンDドロップを介した摂取量は 0.03 mg/kg 体重/日未満であり、総合すると ADI 以下であった。

2. オランダプラスチック協定遵守監視：ベースライン測定(2017-2018)

Monitoring compliance with the Dutch Plastic Pact : the Baseline Measurement (2017-2018)

14-02-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/plastic-pact-nederland-monitor-nulmeting-2017-2018>

(本文オランダ語)

2019年2月にプラスチック協定が始まった。これは使い捨てプラスチック製品や包装をより持続可能で再利用しやすいものにするための最初のステップで、96団体が参加している。RIVMは参加団体から2017年と2018年のプラスチック使用データを受け取った。これがこの協定の4つの目標：2025年までにプラスチック製品や包装は100%リサイクル可能なものにする；全体としてプラスチックの使用を20%減らす；使い捨て製品と包装の少なくとも70%はリサイクルされる；製品の少なくとも35%はリサイクルプラスチックからなる、のベースラインとなる。

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

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

1. 乳児用調製粉乳の広告と販売に関するより厳しい規則

Stricter Rules for Advertising and Marketing Infant Formula

Monday, 10 February 2020

https://www.fsai.ie/news_centre/advertising_marketing_infant_formula_rules_100220.html

2020年2月22日より効力を生じる、新たなEU食品法は、乳児用調製粉乳の広告と販売に制限を追加する。乳児用調製粉乳における栄養及び健康強調表示の使用不可を含む制限や、例えば嘔吐の問題に対処するといった目的の広告や販売に関わる文言や図の表示の使用にも制限がある。

*委員会委任規則(EU) 2016/127

https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Reg2016_127.pdf

*委員会委任規則(EU) 2016/128

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0128&from=EN>

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

1. VQIP 申請ポータル開設

VQIP Application Portal is Now Open

February 3, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/vqip-application-portal-now-open>

FDAは任意適格輸入業者プログラム（VQIP）の申請ポータルを2020年1月1日より開

設した。受益期間は2020年10月1日から2021年9月30日である。

* Voluntary Qualified Importer Program (VQIP)

<https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/voluntary-qualified-importer-program-vqip>

過去3年間に米国への輸入歴があり、標準企業コード (DUNS ナンバー) を取得している輸入業者については、その間に各種違反等をしていないことや施設認証等の要件を満たし適格と判断された場合に、毎年負担金を支払うことで検査やサンプリングが限定されるなど迅速な輸入手続きが行われる対象となる。

2. FDA は栄養成分表示及びサプリメント表示に関する小規模事業者コンプライアンスガイドを発表する

FDA Releases Small Entity Compliance Guide on the Nutrition and Supplement Facts Labels

February 3, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-small-entity-compliance-guide-nutrition-and-supplement-facts-labels>

FDA は本日、包装食品製造業者が「Food Labeling: Revision of the Nutrition and Supplement Facts Labels」(食品表示：栄養成分及びサプリメント表示改訂)の最終規則の基準を遵守できるよう小規模事業者コンプライアンスガイド (SECG) を発表した。

* Small Entity Compliance Guide: Revision of the Nutrition and Supplement Facts Labels

02/03/2020

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/small-entity-compliance-guide-revision-nutrition-and-supplement-facts-labels>

3. 動物における意図的なゲノム改変の理解を前進させる FDA の専門知識

FDA Expertise Advancing the Understanding of Intentional Genomic Alterations in Animals

February 07, 2020

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-expertise-advancing-understanding-intentional-genomic-alterations-animals>

(FDA 長官 Stephen M. Hahn 氏の声明)

ゲノム編集は、とてつもなくワクワクする分野である。我々はこの分野を発展させようとするとともに、監視にはリスクに基づいた取り組みを行う。我々は、動物における意図的なゲノム改変が、動物にとっても、その動物由来の食品を食べるヒトにとっても安全であることを確保したい。

FDA CVM (Center for Veterinary Medicine) を統括する Steven M. Solomon 氏は次の

ように述べる。本日、ゲノム編集された雄牛でこれまで報告されていない、非意図的な改変を検知できるバイオインフォマティクスに関する論文「Template plasmid integration in germline genome-edited cattle」を FDA の科学者が *Nature Biotechnology* に公表した。そのような非意図的な改変は、必ずしも安全でないことを意味するわけではないが、科学者や規制者にとってはそのようなことが起こりうることを警戒する必要があることを示す。さらに、動物のゲノム編集に関する FDA の考えを説明する「Genome editing in animals: why FDA regulation matters」も同時に公表した。FDA がリスクベースのアプローチで公衆衛生保護とのバランスをとりつつ、どのように革新的科学アプローチを支援しようとしているのかも記している。

* Template plasmid integration in germline genome-edited cattle

Alexis L. Norris et al.

Nature Biotechnology volume 38, pages163–164(2020)

<https://www.nature.com/articles/s41587-019-0394-6>

* Genome editing in animals: why FDA regulation matters

Steven M. Solomon

Nature Biotechnology volume 38, pages142–143(2020)

<https://www.nature.com/articles/s41587-020-0413-7>

* 食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2019（2019. 04. 17）参照

【FDA】FDA は有用動物バイオテクノロジー製品開発を進歩させる

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201908c.pdf>

4. セシウム塩を含むダイエタリーサプリメントに関する公衆衛生警告

Public Health Alert Concerning Dietary Supplements Containing Cesium Salts

February 5, 2020

<https://www.fda.gov/food/dietary-supplement-products-ingredients/public-health-alert-concerning-dietary-supplements-containing-cesium-salts>

対象

- ・セシウム塩、主に塩化セシウムを含むダイエタリーサプリメントを使用する消費者
- ・医療従事者

目的

FDA は、心臓毒性や死亡の可能性を含む重大な安全上のリスクにより、塩化セシウムあるいは他のセシウム塩を含むダイエタリーサプリメント（「セシウム塩を含むダイエタリーサプリメント」を総称して）の使用を避けるよう消費者に警告している。FDA は医療従事者にセシウム塩を含むダイエタリーサプリメントに関連するリスクも警告している。

問題の概要と範囲

FDA は消費者と医療従事者にセシウム塩を含むダイエタリーサプリメントの使用や推奨を避けるよう警告している。複数の臨床症例報告や非臨床試験が、潜在的に致命的な不整

脈、低カリウム血症（低カリウム）、発作、失神 syncope（失神 fainting、無反応）、死亡を含む、そのような製品の使用に関する重大な安全上の懸念を示している。

塩化セシウムなどのセシウム塩は、がんの代替治療として宣伝されることがある。セシウム塩が、がんの治療やその他の用途に安全で効果的だと証明されたことはない。セシウム塩を含むいくつかのダイエタリーサプリメントが現在市販されているようだが、消費者はそれらに関するリスクに注意する必要がある、そのような製品を購入したり使用したりするのを避けるべきである。

FDA の対応

FDA は、Public Citizen（米国 NPO）とその健康研究グループが提出した市民請願書に応じてセシウム塩を含むダイエタリーサプリメントの安全性を評価するために、セシウム塩に関する食品安全・応用栄養センター有害事象報告システム(CAERS)データベースの包括的レビューを行い、発表された研究や症例報告を含む他の入手可能な情報をレビューした。私達のレビューは、塩化セシウムや他のセシウム塩が重大な安全上のリスクをもたらすことをほのめかす複数の臨床症例報告や非臨床試験を確認した。さらに 2018 年 7 月に、FDA は医療従事者に、セシウム塩が配合薬の重大な安全上のリスクとなることを警告した。

消費者向け助言

セシウム塩を含むダイエタリーサプリメントを使用して有害事象を経験したら、製品の摂取をやめ、すぐに治療や助言を求め、安全性報告ポータルを通して FDA に報告すること。

医療従事者向け助言

医療従事者は患者にセシウム塩を含むダイエタリーサプリメントを推奨しないように。また患者が有害事象を経験したら、FDA を通して安全性報告ポータルサイトに報告すること。

追加情報

* FDA はセシウム塩に関連する重大な安全性のリスクを医療従事者に警告する

FDA alerts health care professionals of significant safety risks associated with cesium chloride

July 23, 2018

<https://www.fda.gov/drugs/human-drug-compounding/fda-alerts-health-care-professionals-significant-safety-risks-associated-cesium-chloride>

5. FDA は動物食品添加物申請と GRAS 通知に関する FDA と関係者の協議に関するガイダンス案を発表する

FDA Releases Draft Guidance on Stakeholder Consultations with FDA on Development of Animal Food Additive Petitions and GRAS Notices

February 12, 2020

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-releases-draft-guidance-stakeholder-consultations-fda-development-animal-food-additive-petitions>

FDA は関係者（業界、学会、その他の組織、個人）に向けて、動物用食品添加物申請（FAP）あるいは動物食品に使用するものとしての一般的に安全と認められている物質（GRAS）の通知を提出する前に行う FDA との協議に含めることが推奨される情報を説明したガイダンス案を発表した。これについて 2020 年 4 月 12 日まで意見募集を行う。

* CVM GFI #262 Pre-Submission Consultation Process for Animal Food Additive Petitions or Generally Recognized as Safe (GRAS) Notices

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cvm-gfi-262-pre-submission-consultation-process-animal-food-additive-petitions-or-generally>

6. リコール情報

- **Cargill はモネンシン濃度上昇のため、肉牛用飼料の Nutrebeef® Transition Pellet の自主的リコールを実施**

Cargill Conducts Voluntary Recall of a Single Lot of Nutrebeef® Transition Pellet Due to Elevated Levels of Monesin

February 04, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cargill-conducts-voluntary-recall-single-lot-nutrebeef-transition-pellet-due-elevated-levels>

Cargill はモネンシン濃度上昇のため Nutrebeef® Transition Pellet の自主的リコールを行う。モネンシンは高濃度になると、ウシに有毒で、コリン様症状、低カリウム血症、ミオグロビン尿、慢性心臓血管障害の誘発や、致死的となる可能性もある。

- **Corinthian Foods は誤表示のため 5 Lb Bags of Uncooked Sweet Potato Crusted Alaska Nuggets 1 Oz. のリコールを行う**

Corinthian Foods Recall 5 Lb Bags of Uncooked Sweet Potato Crusted Alaska Nuggets 1 Oz. Due to Mislabeling

February 08, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/corinthian-foods-recall-5-lb-bags-uncooked-sweet-potato-crusted-alaska-nuggets-1-oz-due-mislabeling>

Corinthian Foods は Uncooked Sweet Potato Crusted Alaska Pollack Nuggets（魚ナゲット） 1 oz. が魚でなくチキンナゲットが混入しており、ラベルの誤表示によりリコールを実施。製品写真あり。

7. 公示

下記の製品は表示されていない医薬品成分を含む。各ウェブサイトには当該製品の写真を掲載。

- **RMFLEX contains hidden drug ingredient**

2-5-2020

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-rmflex-contains-hidden-drug-ingredient>

FDA は関節痛用に販売されている RMFLEX の購入、使用をしないよう消費者に助言する。製品にジクロフェナクを含む。

- OrgaZEN Gold 5800 contains hidden drug ingredient
2-5-2020

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-orgazen-gold-5800-contains-hidden-drug-ingredient>

FDA は精力剤として販売されている OrgaZEN Gold 580 の購入、使用をしないよう消費者に助言する。製品にシルデナフィルを含む。

- Alpha-Male contains hidden drug ingredients
2-5-2020

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

FDA は精力剤として販売されている Alpha-Male 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、シルデナフィルを含む。

- XXX Platinum WOODIE contains hidden drug ingredients
2-5-2020

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

FDA は精力剤として販売されている XXX Platinum WOODIE 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、シルデナフィルを含む。

8. 警告文書

- Marco Pharma International LLC
January 10, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/marco-pharma-international-llc-585324-01102020>

国内企業宛て。ダイエットサプリメント CGMP 違反、不正表示。

- Evig LLC dba Balance of Nature
August 20, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/evig-llc-dba-balance-nature-580888-08202019>

国内企業宛て。未承認新規医薬品、ダイエットサプリメントの不正表示。

製品は野菜や果物の粉末やカプセル。表示やウェブサイトでの宣伝のほかに YouTube チャンネルでの宣伝も根拠にして病気の予防や治療効果を謳っているため未承認医薬品であるとしている。

- TP. Food Canning Ltd., Part.

January 22, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/tp-food-canning-ltd-part-599159-01222020>

タイの企業宛て。包装済み加熱加工低酸性食品の関連規則や Emergency Permit Control 法の違反。

- Neptunus Seafood B.V.

January 22, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/neptunus-seafood-bv-599076-01222020>

オランダの企業宛て。ニシン製品の水産食品 HACCP 違反。

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

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

1. AMS は全国生命工学 (BE) 食品開示基準のための試験法に意見募集

AMS Seeks Comment on Instructions on Testing Methods for the National Bioengineered Food Disclosure Standard

January 31, 2020

<https://www.ams.usda.gov/content/ams-seeks-comment-instructions-testing-methods-national-bioengineered-food-disclosure>

2018 年 12 月 21 日に発表された最終規則では、AMS が、改変遺伝子が存在しないことを立証するための許容できる試験法に関する説明を提供することになっていた。

案は以下から入手可能であり、2020 年 3 月 4 日まで意見を受け付ける。

<https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/be/validation-process>

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

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

1. FTC はアンチエイジング「Cure-All」販売業者に根拠のない健康強調表示を止めさせる対応

FTC Takes Action to Stop Anti-Aging “Cure-All” Marketers From Making Baseless Health Claims

February 5, 2020

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2020/02/ftc-takes-action-stop-anti-aging-cure-all-marketers-making>

ReJuvenation 錠剤の販売業者が FTC と和解、66 万ドルを支払う。

消費者向け blog

FTC はアンチエイジング錠剤の販売業者と和解

FTC reaches settlement with anti-aging pill seller

February 5, 2020 by Colleen Tressler

<https://www.consumer.ftc.gov/blog/2020/02/ftc-reaches-settlement-anti-aging-pill-seller>

Quantum Wellness Botanical Institute 社は、ReJuvenation はヒト成長ホルモンの産生を促進することで加齢を逆転させ、人体のダメージを修復し病気を治すと宣伝していた。

2. FTC は二社の証明されていない骨と関節の健康強調表示を止めさせる

FTC Acts to Stop Two Companies from Making Unproven Bone and Joint Claims

February 11, 2020

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2020/02/ftc-acts-stop-two-companies-making-unproven-bone-joint-claims>

— 企業は製品が骨や軟骨を成長させ関節痛を緩和すると主張 —

Ostinol というブランド名の製品を売っていた ZyCal Bioceuticals 社と StimTein という錠剤を売っていた Excellent Marketing Results 社。どちらも有効成分とされるものは Cyplexinol で、ZyCal 社が EMR に供給していた。

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

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

1. カナダ食品検査庁は個人使用目的でのカナダへの食品持ち込みに関する意見を募集

Canadian Food Inspection Agency launches consultation on bringing food into Canada for personal use

February 6, 2020

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2020/02/canadian-food-inspection-agency-launches-consultation-on-bringing-food-into-canada-for-personal-use.html>

CFIA は個人でカナダに持ち込み可能な食品の量に関する変更を考えており、2020 年 3 月 4 日まで意見を募集する。

- 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. 食品基準通知

- Notification Circular 111-20

5 February 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular111%E2%80%9320.aspx>

意見募集

- ・ハイリスク園芸部門の一次生産加工要件
(具体的にはすぐ食べられるもの、最小限の加工をした野菜や果物、生鮮葉物野菜、メロン、ベリー類、スプラウト)

- Notification Circular 112-20

11 February 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular112%E2%80%9320.aspx>

意見募集

- ・加工助剤としての GM Aspergillus 由来アルファアミラーゼ
<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-a-new-processing-aid.aspx>
- ・加工助剤としての GM Aspergillus 由来グルコアミラーゼ
<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-a-new-enzyme-processing-aid.aspx>

- Notification Circular 113-20

17 February 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification113-20.aspx>

認可とフォーラム通知

- ・アルコール飲料の妊娠警告：「アルコールはあなたの赤ちゃんに一生続く害を与える可能性がある」という文言と図を表示。

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

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

1. 新型コロナウイルスの治療や予防を謳った製品に対する警告

Warning about products claiming to treat or prevent the novel coronavirus

7 February 2020

<https://www.tga.gov.au/media-release/warning-about-products-claiming-treat-or-prevent-novel-coronavirus>

TGA は、新型コロナウイルス（2019-nCoV）の予防や治療を不適切に謳っている補完医薬品や消毒剤としての販売製品を確認している。そのような関連製品がたくさんあるが、ウイルスの拡散防止（マスクや消毒剤）あるいはウイルスに対する免疫向上（サプリメント）のような表示は医薬品表示とみなされ、法的要件に違反している。

新型コロナウイルスから守ると宣伝する医薬品やサプリメントには、感染予防の効果はありそうにない。TGA は、処方箋なく利用可能で有効な医薬品やサプリメントを認識していない。指示以外の不適切な投与方法を述べた局所製品や他の製品の報告も受けているが、ラベルに指示された以外の使用は危険である。

-
- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局（The NSW Food Authority）

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. リコール情報

- Dineamic Soy Ginger Beef Hokkien Noodles

3 Feb 2020

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/dineamic-soy-ginger-beef-hokkien-noodles>

Dineamic Australia Pty Ltd 社は、表示違反（グルテン含有の表示に関して）のため Soy and Ginger Beef Hokkien Noodles をリコール措置。製品写真あり。

- Austral Herbs Organic Peppermint

6 Feb 2020

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/austral-herbs-organic-peppermint>

Austral Herbs Pty Ltd 社は、病気になる可能性のある化学物質汚染のためリコール措置。製品写真あり。

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

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

1. 農業で使用される阻害物質に対する意見募集

Public consultation opens for regulation of inhibitors used in agriculture

13 Feb 2020

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/public-consultation-opens-for-regulation-of-inhibitors-used-in-agriculture/>

一次産業省(MPD)は、阻害物質（インヒビター）と言われる化合物の管理方法を変更するための選択肢に関して意見を募集している。

阻害物質は、温室効果ガスの生産を抑制したり、何らかの方法で栄養素の浸出を減らすための、直接または間接的に動物や場所に利用される化合物である。MPI の食品・技能および科学の責任者の **Fiona Duncan** 氏は、一般的に、飼料添加物、肥料のコーティング、ワクチンとして利用されると述べている。

「硝酸塩浸出や気候変動への影響を減らすこれらのツールの利用に、業界内でますます関心が高まっている。私達はこの技術にはわくわくするような可能性があると考えている。だが、食品の安全性、植物と動物の健康、貿易に関する潜在的なリスクを最小化できるように、阻害物質の利用がよく管理されていることを確実にする必要がある。私達には高水準の食品安全の定評があり、これらの提案はその状態を保つようデザインされている」と **Duncan** 氏は述べている。

MPI は農業に利用される阻害物質を管理するために、3 つの選択肢について国民の意見を募集している。

- 意見 1：現状維持—阻害物質の規制方法に変更なし
- 意見 2：阻害物質の業界管理を強化（非規制的な選択肢）
- 意見 3：阻害物質の規制を 1997 年の農薬及び動物用医薬品法（ACVM Act 1997）に含むよう変更

MPI は、阻害物質を適切に管理する他の検討すべき選択肢があるかどうか、変更が業界に与える影響、阻害物質の定義についても聞きたい。正しい製品であることを確認するための規制監視を強化するなら、定義が重要である。

意見募集は本日(2月13日)から 2020年3月27日まで。阻害物質に興味のある方に意見提出を勧める。詳細を確認して意見を出して欲しい。

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/consultations/the-regulation-of-inhibitors-used-in-agriculture/>

（背景：現在、阻害物質は「Hazardous Substances and New Organisms (HSNO) Act 1996」のもとで規制されている。この規制は環境、人々やコミュニティの健康、安全を保護するものであるが、残留物に由来する貿易上のリスク（例：以前に貿易問題になった Dicyandiamide (DCD)の件）、動物や植物の安全性、ヒトでの食事暴露（食品安全）や有効性については管理していない。それら管理外の範囲は「Agricultural Compounds and Veterinary Medicines (ACVM) Act 1997」及び「Animal Products Act 1993」が規制している。阻害物質の環境面での用途は ACVM の「農業用物質（agricultural compound）」の定義には該当せず、ACVM Act 1997 や Animal Products Act 1999 では

カバーされていない。)

2. リコール情報

Hankook ブランドの豆腐製品と Han Chang ブランドの大豆スプラウト

Hankook brand tofu products and Han Chang brand fresh soybean sprouts

13 February 2020

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-recalls/recalled-food-products/hankook-brand-tofu-products-and-han-chang-brand-fresh-soya-bean-sprouts/>

Han Chang Foods Ltd は生産工程管理不備のため、Hankook ブランドの豆腐製品と Han Chang ブランドの大豆スプラウトのすべての製品を回収している。製品写真あり。

● 香港政府ニュース

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

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載していません。

1. 台湾政府による報告

- フィリピンから台湾に輸入された「NAGARAYA 調味花生」に、台湾の基準に違反するアフラトキシン濃度が検出されたとの報告

The authority of Taiwan – Report of a batch of “NAGARAYA 調味花生(P4845 NAGARAYA ORIGINAL BUTTER CRACKER NUTS YELLOW)” imported from the Philippines to Taiwan was found to contain contaminants, aflatoxins (黄麴毒素), at levels which are not complying with the Taiwan standards

11 February 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20200211_1.pdf

台湾政府の報告によると、アフラトキシンが 66.6 μg/kg 検出された。

- インドネシアから台湾に輸入された「KUSUKAKUSUKA 焼く風味樹薯片 60G(KUSUKA CASSAVA (BARBEQUE))」に、台湾の基準に違反する汚染物質の総シアン化水素酸が検出された報告

The authority of Taiwan – Report of a batch of “「KUSUKAKUSUKA 焼く風味樹薯片 60G(KUSUKA CASSAVA (BARBEQUE))” imported from Indonesia to Taiwan was found to contain a contaminant, total hydrocyanic acid(總氰酸), at a level which is not complying with the Taiwan standard.

14 February 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20200214_2.pdf

台湾政府の報告によると、総シアン化水素酸が 102.2 mg/kg（基準値 10 mg/kg）が検出された。

2. 違反情報

- **アスパラガスのサンプルに基準値超過のカドミウムが検出された**

Asparagus sample detected with cadmium exceeding legal limit

Tuesday, February 4, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200204_7816.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、アスパラガスから最大基準値（0.1 ppm）を超える 0.2 ppm のカドミウムが検出されたと発表した。

- **包装オートミールサンプルが食品表示規則に違反**

Prepackaged oatmeal sample not in compliance with food label rules

Monday, February 3, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200203_7812.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、米国産の包装オートミール（Quaker Oatmeal Squares Honey Nut）に表示されていない甘味料ステビオール配糖体を検出した。

- **缶入り炭酸飲料サンプルが食品表示規則に違反**

Canned carbonated drink sample not in compliance with food label rules

Monday, February 3, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200203_7813.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、英国産の缶入り炭酸飲料サンプル 3 種（Volvic Tangy Lemon & Grapefruit、Volvic Zesty Lemon & Lime、Volvic Citrusy Lemon & Orange）に表示されていない甘味料ステビオール配糖体を検出した。

- **タロイモのサンプル中の重金属汚染が基準値を超える**

Metallic Contamination exceeds legal limit in Taro sample

Friday February 7, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200207_7822.html

食品安全センターが検査したところ、タロイモで重金属の鉛が最大基準値 0.1 ppm のところ、0.16 ppm 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

輸入検査管理課

- 2020.1.10~2020.1.16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43107

- 2020.1.3~2020.1.9

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43105

2. 農薬管理の強化で農産物の安全性は向上し農薬の使用は減少

有害物質基準課 2020-01-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43917

政府は2019年、農薬許容物質リスト管理制度 (PLS、Positive List System) を全面施行した結果、国内農産物の安全性が向上したと発表した。

農薬許容物質リスト管理制度は、農産物ごとに国内外で登録された農薬について残留許容基準を設定して管理し、その他残留許容基準がない農薬は不検出レベルの一律基準 (0.01mg/kg) を適用する制度である。許容物質リスト管理制度の導入以前は、国内基準がない場合に国際基準 (CODEX)、国内類似農産物の最低基準などを適用してきたが、2016年に堅果種実類、熱帯果物類を対象に先ず導入し、2019年1月1日からは全ての農産物を対象に拡大運営している。

2019年の安全性調査の結果、国内及び輸入農産物の不適合率は2018年と同じ1.3%だった。制度導入で管理基準が大幅に強化されたことを考慮すれば、制度がうまく定着して国内流通農産物の安全性が大幅に向上したことを意味する。国内生産・流通する農産物の不適合率は1.3%で、2018年1.4%に比べて0.1%減少した。これは、農民対象の積極的な教育、広報に加え、「PLS 状況班」を運営して現場管理を強化して、登録された農薬を安全使用基準 (作物別の登録農薬の使用、希釈倍数遵守など) に合わせて使用する適切な農薬の使用文化が広がったためである。その結果、農薬出荷量も2018年の同期間に比べて8.6%減少した。また、関係省庁が協力して、現場の課題を積極的に受け入れ、農薬の登録と残留許容基準の設定など、農業の現場の問題を総合的に解決してきたためと分析される。

* PLS 認知度調査の結果 : ('18 上) 51.3% → ('18 下) 71.5% → ('19 下) 85.4%

* 農薬出荷量 : (2018.11) 17,229 トン → (2019.11) 15,745 トン

* 農産物別に登録された農薬品目数 (累計) : (~'17) 16,349 個 → ('18) 23,367 個 → ('19) 26,368 個

* 農産物別に設定された農薬残留許容基準数 (累計) : (~'17) 7,910 個 → ('18) 12,735 個 → ('19) 13,203 個

一方、輸入農産物の不適合率は0.9%で、前年同期の0.6%に比べて0.3%増加した。主な

不適合品目は東南アジア地域で生産されるハーブ類などの小規模栽培農産物で、制度の導入で生産段階の管理が不十分な輸入農産物を輸入段階でよく遮断したと把握された。政府は2019年の成果を基に、制度の安定的定着と農業現場のジレンマ解消に集中する計画である。農村振興庁、国立農産物品質管理院が共同して不適合の発生が多い地域と品目を中心に事前コンサルティングなど農薬安全使用を指導する予定であり、特に19年度に不適合が2回以上発生した農家は1:1個別管理して繰り返し発生時は法令に基づいて厳しく処分する計画。

* 未登録農薬使用農家は100万ウォン以下、販売者は500万ウォン以下の課徴金

また、混作など、さまざまな栽培条件で共通で使用できる農薬を拡大して、農薬購入費を削減し使用便宜を図っている。外来病害虫に対する農作物被害防止のために継続的に点検して適期に農薬が供給されるよう早期に登録する計画である。また、農薬飛散（ドリフト）による農民間非意図的汚染紛争解決のために、紛争調整手続きも制度化する予定。

食品医薬品安全処は、輸入農産物の安全性調査を徹底的にして不適合農産物の国内流入を事前に遮断する計画であり、主な輸出国、輸入業者などを対象に説明会、懇談会、討論会などを開催して農薬許容物質リスト管理制度の進捗状況を共有し、輸入農産物の不適合が頻繁な国と輸入量が多い国を対象に説明会の開催、企業別の無料相談も継続的に推進する計画である。国内に登録されていない農薬が使用された輸入農産物の場合には、安全性評価などを経て輸入に必要な農薬残留許容基準を用意する予定である。

3. 国民の食卓の責任を負う輸入食品安全管理の推進

輸入流通安全課 2020-01-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43915

- ✓ 国民が直接参加する輸入キムチの流通管理の実態調査と回収・検査
 - 輸入キムチの流通実態と消費者の認識調査、流通段階別の安全性検査
 - ✓ 食品によるアフリカ豚熱（ASF）の流入を遮断するための外国食料品販売店の取り締まり
 - 無申告（無表示）搬入食品（豚肉畜産物を含む）などの不法食品販売行為の取り締まり
 - ✓ オンラインショッピングの増加に伴う海外からの個人輸入食品の安全性検査と危害製品を販売遮断
 - 性機能・ダイエット・筋肉強化標榜製品検査、医薬品成分検出時搬入やサイトを遮断
- 食品医薬品安全処は、食品の輸入が継続して増加していることから消費者が安心して輸入製品を購入できるように細かい流通段階の安全管理のために、「2020年輸入食品流通管理計画」を策定・施行する。

* 輸入件数：('16) 625,443件 → ('17) 672,273件 → ('18) 728,114件（前年比8.3%増）

主な内容は、▲流通輸入食品指導・点検及び回収・検査、▲輸入食品の流通実態調査と安全管理、▲制度圏外の輸入食品の安全管理、▲輸入販売業者等の教育・広報である。

今回の流通管理計画は、消費者の関心が高い輸入キムチに対する国民参加型の流通管理

の実態調査と営業者自ら安全性を立証する流通段階の検査命令、無申告食品の流通・販売遮断、危害情報に基づく検査の強化など国民が体感できる輸入食品の安全管理政策を実行する。

< 流通輸入食品の指導・点検及び回収・検査 >

これまで行政処分の履歴があるか、輸入比率が高い業者の点検を拡大して、無申告食品の販売遮断のために、外国人密集地域などにある外国の食料品販売店（自由業、300 m²未満）に対する点検*を強化する。

* 個人携帯搬入品など無申告（無表示）輸入食品及び流通期限経過製品の販売かどうかなどを点検

子供が好む食品など国民多消費食品*、海外の危害情報関連食品、不適合履歴品目などを重点的に点検し、不適合食品の迅速な販売遮断及び回収・廃棄を実施する。

* 多消費食品：菓子類、麺類、果物類（バナナ、オレンジ、ブドウなど）、水産物（サバ、エビ、サーモンなど）、穀類（アーモンド、ピーナッツなど）、畜産物（牛肉、豚肉など）、健康機能食品など

輸入段階の検査命令制度を流通段階まで拡大して営業者自らが流通製品の安全性を立証する流通段階の検査命令を本格的に推進する。

* 検査命令：不適合率が高く危害発生の懸念が提起された食品について、輸入者が食薬局長指定の検査機関で精密検査を受けて試験成績書を管轄官庁に提出するようにする制度

< 輸入食品の流通実態調査と安全管理 >

外食産業の拡大などでキムチの需要が増加（輸入キムチが約 40%を占める）することによって、国民が直接参加する輸入キムチの流通実態調査と安全性検査を通じて流通段階の衛生の脆弱性を改善していく。

* 輸入キムチ輸入量（トン）：('16) 254,911 → ('17) 276,421 → ('18) 294,003

** 輸入キムチ取り扱い卸・小売店、飲食店、集団給食所など流通段階別保管状態など調査
食品用遺伝子組換え生物（LMO）が食用外の用途での使用や環境に流出しないように管理して、遺伝子組換え食品（GMO）の GMO 表示が適正かどうかを継続的に管理する。

< 制度圏外の輸入食品の安全管理 >

海外からの個人輸入食品の安全性確保のために、性機能・ダイエット・筋肉強化標榜製品を購入・検査して、医薬品関連の危害成分が検出された場合、国内搬入やインターネット販売サイトを遮断して、食品安全国などに危害製品情報を公開する。中国や日本などから持ってくる「買出し商人」、携帯搬入物品の安全管理のために、関連農産物などを購入・検査して不適合品目について国内搬入を遮断（関税庁協業）する。

< 輸入販売業者等の教育・広報 >

無申告輸入食品の流通・販売根絶のために、外国の食品販売店（自由業、300 m²未満）を対象に無申告食品の販売禁止などの予防・広報をする。

* 無申告食品販売時の告発措置（10年以下の懲役又は1億ウォン以下の罰金）/流通期限経過製品販売時に過怠金賦課（1次 30万ウォン→2次 60万ウォン→3次 90万ウォン）

輸入食品等の輸入販売業者対象食品用器具・容器・包装*（食品用図案。原本図の名前：食品表示.jpg 原本図の大きさ：横 122pixel,縦 117pixel 表示製品含む）は、必ず食薬処に輸入申告するように広報し、営業者遵守事項等の衛生教育を実施する。

食薬処は、今回制定された流通管理計画を通じて、消費者が安心して輸入食品を購入できる環境が作られることを期待し、今後も安全な食品が輸入されて流通できるように最善を尽くす。

4. 「ツヤケシオオゴミムシダマシの幼虫」を新しい食品原料として認める

新素材食品課 2020-01-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43911

食品医薬品安全処と農村振興庁は1月16日、食用昆虫の一つで「ツヤケシオオゴミムシダマシ幼虫（脱脂粉末）」が新しい食品原料として認定*され、今後、食品として使用できるようになったと発表した。

* 新しい食品原料認定制度：国内で食品として摂取経験がない原料について安全性などを評価することで新たな食品原料として認められれば、食品公典登載まで一時的に使用することができる（「食品衛生法」第7条第2項）

これは、2014年ミールワームの幼虫とコガネムシの幼虫、2015年カブトムシの幼虫とコオロギを食品原料として認定したのに続きツヤケシオオゴミムシダマシの幼虫（脱脂粉末）まで、現在食用できる昆虫は全8種*。

国連食糧農業機関（FAO）が昆虫を「小さな家畜（little cattle）」と評価したように、将来の食糧資源として効用が大きいと期待される。

* イナゴ、カイコ（幼虫、さなぎ）、バッタ、チャイロコメノゴミムシダマシ（幼虫）、コガネムシ（幼虫）、カブトムシ（幼虫）、コオロギ（成虫）、ツヤケシオオゴミムシダマシ（幼虫）

今回認められたツヤケシオオゴミムシダマシの幼虫（脱脂粉末）は、農村振興庁が食品原料の特性、栄養性、毒性評価をはじめ、最適な製造条件の確立などのための研究を進めて、その結果をもとに食薬処が安全性審査などを経て認められた。

* 食品製造時の原材料としての適用が容易になるよう、一部の脂肪を除去（約36%→約21%）

「ツヤケシオオゴミムシダマシの幼虫」は食用昆虫である「チャイロコメノゴミムシダマシの幼虫」と同じ甲虫目ゴミムシダマシのミールワームの幼虫よりサイズが約1.5倍大きく「スーパーミールワーム（super mealworm）」とも呼ばれる昆虫で、タンパク質と不飽和脂肪酸を多く含有しており、食品原料としての価値が高く、菓子などの様々な食品原料として使用されることが期待される。

5. 輸入食品の現地事前安全管理の強化で危険な食品の輸入遮断

現地実態調査課 2020-01-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43909

食品医薬品安全処は、昨年、我が国に食品を輸出する海外製造所*458 か所について現地実態調査を実施した結果、衛生管理が不良な 66 所を摘発して輸入遮断などの措置をした。

* 海外製造業所：輸入食品等の生産・製造・加工・処理、包装、保管など海外に所在する施設、輸入者などは事前に我が国に食品を輸出する海外製造業所を必ず食薬処に登録しなければならない

通関検査不適合の発生など、危害発生の可能性があり現地調査の実効性が高い対象業者を選定して事前安全管理を強化した結果、不適合率が前年度に比べて減少した。

* 現地実態調査数/不適合業者数 (%)：('18年) 407/74 (18%) → ('19年) 458/66 (14%)

摘発業者の主な違反には、▲原材料の衛生状態不良、▲食品取り扱い用機械・器具類の洗浄・消毒など衛生管理不十分、▲作業場従事者の個人的な衛生管理不十分、▲作業場内の害虫など防虫・防鼠管理不十分など。不適合項目としては、キムチ類、麺類、果物・野菜飲料、ソース類、ピーナッツまたはナッツ加工品、牛肉、香辛料加工品、茶類など。

今回摘発された製造所 66 か所のうち、衛生・安全管理の状態が非常に悪い 37 か所に対しては輸入遮断を措置して、残り 29 か所は改善命令とともに輸入検査を強化した。

6. 鹿胎盤幹細胞カプセルを持ちこんだ密輸入者大量摘発

輸入流通安全課 2020-01-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43908

関税庁は税関通関が保留されている鹿胎盤幹細胞カプセル製品を携帯して持ち込もうとした密輸入者 175 人を関税法違反容疑で摘発して罰金相当額を課すなど通告処分*し、該当物品は没収した。これらが 2019 年 7 月から 12 月の間に持ち込もうとしていたカプセルは 63 万錠（時価 33 億ウォン相当）に至る。

今回摘発された鹿胎盤カプセル製品（製品名：PURTIER PLACENTA）は、シンガポールに本社を置く R 社がニュージーランドの鹿胎盤から採取した幹細胞を主原料として製造し、アンチエイジングなどに効果があると宣伝して販売している製品。

食品医薬品安全処は、「鹿胎盤幹細胞」は「食品の基準及び規格」に記載されておらず、まだ安全性などが証明されていなかったため、食品原料として使用することができないと発表した。このような理由から、鹿胎盤幹細胞を原料としたカプセル製品（PURTIERPLACENTA）については、関税庁と放送通信審議委員会などの通関遮断及びサイト遮断を要求した。

* 鹿胎盤自体を食品原料として使用することは可能であるが、鹿胎盤の特定成分（幹細胞など）を分離・濾過して使用することは不可能である

シンガポール R 社は、鹿胎盤幹細胞カプセル製品を専門にマルチ商法で販売している会社で、世界各国で会員を募集しているが、R 社に会員登録した密輸入者は、相当な金額の販売手当を得るために、摘発された場合の罰金相当額、密輸品没収などの損失を甘受して密輸入を試みた。関税庁は R 社の国内の一部の会員たちが、該当製品に対して癌、高血圧、

糖尿病などの病気の治療に効果があると虚偽・誇大広告をしているが、製品の安全性が確認されておらず、国内搬入が禁止されているため、国民には製品の購入はもちろん摂取することがないよう呼びかけている。また不法食・医薬品の国内搬入及び流通を遮断するために携帯品、国際郵便、宅配便貨物等に対する貨物検査を継続的に強化し、食薬処と協力して、不法流通・販売行為を積極的に取り締まる予定だと発表した。

7. 食品安全基準は、将来の食品の変化に合わせる

食品基準課 2020-01-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43922

食品医薬品安全処は最近、高齢化、一人世帯の増加など変化する食生活と急変する食品産業技術に積極的に対応して人中心の食品安全管理を図るため、「第2次食品などの基準及び規格管理基本計画」を策定し、2020年から2024年までの今後5年間推進していく計画である。

過去2015年から2019年まで推進した1次計画は、食品中の非意図的有害汚染物質、残留農薬、食品添加物などの基準・規格を再評価することが主な内容だったが、今回の2次計画は、人口構造の変化、健康・快適性重視、倫理的消費の追求など、変化している食品の消費トレンドと食品産業技術・流通環境に適用できる食品の基準・規格を設けることを主要内容にして食品安全管理に活用する予定である。主な推進内容は、▲人口構造及び環境の変化に応じた食品安全管理の強化、▲食品産業構造の変化及び技術加速化に伴う基準・規格の管理、▲基準・規格の再評価と先進化など。

人口構造及び環境の変化に応じた食品安全管理の強化

- ✓ 高齢者人口と一人世帯の増加に伴う食品消費パターンの変化
 - 高齢化による慢性疾患の増加で、高齢の患者にオーダーメイド型食品が開発・供給されるよう特殊医療用途食品を別の食品群として改編
 - * (現行) 特殊用途食品>特殊医療用途等食品→(改編) 特殊栄養食品/特殊医療用途等食品
 - 糖尿病、腎臓、腸疾患などの慢性疾患の食事管理を目的とする「食事管理用食品」を新設し、栄養成分基準及び衛生基準を用意
 - 外食文化の拡大により飲食店の業種別に危害要因を分析して、業種別の特性を反映した調理食品安全管理方案を用意
 - * 韓国料理、中華料理、洋食、和食、ビュッフェ、即席販売、カフェなどでの原料別調理と管理基準、調理食品・調理器具等の微生物規格など
- ✓ マイクロプラスチック汚染・異常気象の発生など健康への脅威要因の増加
 - 水産物、天日塩を主原料として使用した食品などを対象に、食品中のマイクロプラスチックのモニタリングと人体ばく露評価実施
 - ビブリオ・バルニフィカスなどの有害微生物やアクリルアミドなど基準が設定されていない汚染物質の基準など用意

- 再生と循環を通じた持続可能な食品安全管理のための構造及び容器・包装のリサイクル基準など用意

食品産業構造の変化及び技術加速化に伴う基準・規格の管理

- ✓ 新しいタイプの食品登場と開発増加
 - 豆肉、培養肉などの肉類代替食品として新しい食品などが登場したことに応じて代替タンパク食品の健全性の検討と安全性評価の基盤作り
 - 技術集約的で経済性が高いバイオテクノロジー（BT）を利用した様々な食品素材を製造する傾向がありバイオ食品添加物*などの安全性評価の基準用意
 - * バイオテクノロジー（BT）などの新技術利用・製造食品添加物（酵素剤、甘味料など）
- ✓ 食品産業専門化・分業化など食品原料の消費・流通形態の変化
 - 食品製造・加工の原料として使用される半加工製品形態での輸入・流通が増加しているため食中毒菌管理基準など用意
 - 共働き、一人世帯及び外食業の増加で、単純処理農産物の消費が増加することによって衛生及び品質維持管理に必要な食品添加物の使用基準など用意

基準・規格の再評価と先進化

- ✓ 環境汚染及び食生活の変化などを反映した基準・規格再評価
 - 環境汚染及び食生活の変化、新たな科学的事実等に応じて食品原料、機能性原料、食品添加物、器具・容器・包装、有害汚染物質、微生物などの基準・規格再評価持続
- ✓ 畜・水産物の生産段階安全管理の先進化
 - 農・畜・水産物の残留物質基準管理の先進化のために、畜・水産物も許容物質リスト管理制度（PLS、Positive List System）の導入など

食薬処は「第2次食品等の基準及び規格管理基本計画」を滞りなく推進し、食品安全基準は先進化して規制は改善することにより、食品産業の競争力を高めて人中心の食品安全管理を強化していく。

<詳細推進内容>

1. 人口構造及び環境の変化に応じた食品安全管理の強化

1-1 脆弱人口層対象食品の安全管理の強化

- ◇ （特殊医療用途等食品）食品分類体系の改編と合理的基準の設定を通じて疾患オーダーメイド型食品市場の造成
 - （分類体系）特殊医療用途等食品を別の食品群に再分類し、標準型/オーダーメイド型/食事管理用製品で食品類型細分化
 - （基準規格）疾患別の要求を反映した栄養成分基準及び衛生基準を用意
- ◇ （高齢者向け食品等）様々な材料、サイズ、形態に適用可能な物性試験法を用意
 - 現行「食品公典」試験法上実験が困難な固体、半固体及び液状形態の高齢者向け食品の物性を測定することができるように試験法の適用範囲、分析原理、分析機器、試験

操作方法、判定方法など提示

1-2 環境変化に応じた基準・規格管理の基盤作り

- ◇ (マイクロプラスチック) 水産物、その他の食品など関連食品のマイクロプラスチックモニタリング及び人体ばく露量評価
- ◇ (リサイクルプラスチック) 食品用器具及び容器・包装リサイクル安全管理改善法案の検討、研究及びリサイクル管理ガイド(案)を用意
- ◇ (有害微生物) 国内に出現する可能性があるビブリオ菌など管理対象調査及び管理勧告基準を用意

1-3 リスク基盤の先制的対応システムの構築

- ◇ (基準・規格未設定の有害物質等) 危害情報・メディアなどで継続的に危険性を提起している食品や有害物質等については基準・規格設定前に事前安全管理

1-4 飲食店と調理食品の衛生及び安全管理の強化

- ◇ (団体給食施設) 階層別、施設別(幼稚園、学校、老人ホーム、病院など) 危害要因の特徴分析及び衛生管理方案を用意
- ◇ (飲食店) 飲食店の業種別(韓国料理、中華料理、洋食、和食、ビュッフェ、即席販売、カフェなど) 危害要素の特徴分析及び管理方案を用意

2 食品産業構造の変化及び技術の加速化に伴う基準・規格の管理

2-1 新しい食品の登場と安全管理技術開発に伴う基準・規格を用意

- ◇ (代替タンパク食品) 食品原料としての健全性の検討及び安全性評価基盤作り
 - 代替タンパク食品安全管理方案用意のための専門家協議体運営
 - 代替タンパク食品の安全性評価ガイドラインの開発と評価項目の設定など
- ◇ (バイオ食品添加物) バイオテクノロジー(BT)などの新技術利用・製造食品添加物に対する審査規定を合理的に改善
 - 酵素剤など遺伝子組換え食品添加物が密閉利用施設で安全性が立証された微生物で製造された場合、安全性審査期間の短縮など推進

2-2 生産単位及び消費単位の変化に伴う基準・規格を用意

- ◇ (半加工品) 半加工製品のうち B2B で流通されている製品に限って、基準・規格除外可能な食中毒菌基準適用検討及び製品の特性に合った改善方案を用意
- ◇ (混合製剤) 食品製造現場を反映した合理的な混合製剤(食品添加物) 管理方案を用意
- ◇ (単純処理農水産物) 単純処理農水産物に使用可能な食品添加物使用基準を用意

2-3 食品基準・規格の国際調和及び国際レベルの管理システムを確保

- ◇ (基準調和) FTA 締結拡大により締結国相互間の食品の特性が反映された基準・規格の適用及び相互認定のための標準・規格の国際調和の推進
 - 非関税障壁解消のための国際協力の強化
 - 輸入許可要求増加及び通商懸案提起に対応するための専門組織・人材補強の推進

- ◇ (食品添加物公定) 食品添加物を CODEX、EU のような分類体系を導入して、人体ばく露の程度に応じて使用基準、安全性評価基準を用意

2-4 不正物質と不良食品、食品詐欺に対応した安全管理

- ◇ (試験法開発) 遺伝子技術を利用した食品原料判別法及び国内流通主要食品の偽造・変造判別法などの開発

3 基準・規格の再評価と先進化

3-1 定期的に基準・規格の再評価

- ◇ (食品原料) 誤って分類されたか、生物学的に新しく再分類された食品原料の学名・名称の現代化及び標準化、食品原料の安全性再評価後に使用可能かどうか検討 (2,500 品目)
- ◇ (機能性原料) 認定後 10 年が経過した (定期再評価)、社会的議論がある機能性原料 (随時再評価) に対して再評価 (40 品目)
- ◇ (食品添加物) 主要外国では使用基準を定めているが、国内には使用基準が設定されていない 103 品目の再評価 (103 品目)
- ◇ (器具・容器・包装) 材質別基準・規格項目の国内・外の使用状況、モニタリング資料、安全性評価研究資料などを検討して再評価 (39 品目)

3-2 トータルダイエツトスタディ

- ◇ 韓国国民の多消費・多頻度食品の上位 107 品目*を対象に、原物と調理**を経た試料を対象に有害な成分***と有益な成分の分析
 - * 私たちの国民の平均的な食品別摂取量に基づいて総食物摂取量の 95%の水準に含まれている農産物 41 品目、水産物 8 項目、畜産物 7 品目及び加工食品 51 品目
 - ** 私たち国民が摂取する食品の形態と材料食品別の特性、調理温度、時間等を考慮して、国内で主に使用される様々な調理方法を適用
 - *** 有害成分：重金属、カビ毒素、PCBs、ベンゾピレン、アクリルアミド、3-MCPD など
- 有益成分：ビタミン類、鉄、ヨウ素、セレンなどの微量栄養成分

3-3 有害汚染物質の適量を管理

- ◇ (適量評価) 時代・環境の変化を反映した国単位の大規模な汚染調査と適量の評価
 - 対象物質：非意図的有害物質の放射性物質、メラミン、急性毒性物質である海洋毒素類 4 種を除く重金属、カビ毒素など 19 種
 - 対象食品：国民の多数が摂取する食品や汚染の懸念が高い食品
- ◇ (基準・規格再評価) 有害汚染物質の汚染、適量、国外管理動向などを総合的に考慮して、現行の基準規格の再評価
- ◇ (試験法改正) 汚染調査対象食品の拡大と分析技術の発達による有害汚染物質の試験法の確立と改善

3-4 畜・水産物の残留物質基準管理の先進化

- ◇ (PLS 導入) 使用禁止物質、基準免除物質と残留許容基準をリスト化し、その他は一律基準 0.01 mg/kg 以下を適用するように通知

3-5 農産物の農薬残留許容基準管理の先進化

- ◇ (正式基準化) 農業の現場で必要とされる農薬及び輸出国及び輸入業者の食品輸入時に必要とする農薬について、暫定的に設定した残留許容基準に対しては科学的資料を確保して正式基準として転換
- ◇ (農薬基準の新設及び改正) 国内食品新規登録 (適用拡大を含む) と輸入食品基準適用農薬の残留許容基準の新設や農薬安全使用基準の変更に伴う残留許容基準の改正

3-6 微生物の危害要素の先制的管理及び規格の評価

- ◇ 食品の原料、製造・加工、保存・流通、消費段階全般について食中毒菌汚染、増殖など危害要素の分析・評価を通じて潜在的危害に対する安全管理方案を用意
 - 原料性食品及びミールキット (meal-kit)、家庭における食事作りに代わる商品 (HMR; Home Meal Replacement) などセット商品の微生物規格の検討
 - 低リスク食中毒菌 (バチルスセレウスなど) の食品汚染、摂取量などを考慮して、微生物の危害評価を通じた定量規格の改善を検討

4 国民コミュニケーション・安全教育システムの強化

4-1 有害汚染物質の情報伝達のためのコミュニケーションシステムの改善

- ◇ (検索サービス) 有害汚染物質の汚染度を 5 年ごとに DB 化して簡単に検索できるように、「有害汚染物質簡便検索コンテンツ」を提供
 - * 対国民アクセシビリティ拡大のために'19 年有害汚染物質簡便検索コンテンツ改善の研究 (実行中)
- ◇ (学術用資料提供) 食品関連学界・業界学術・研究用目的のダウンロード用ファイル (エクセル) を提供
 - * データの活用性を拡大するため、汚染度調査食品の種類、品目、製造・生産国、採取地域、採取場所 (大・中・小型マート・在来の市場)、食品別汚染度など詳細情報を提供
- ◇ (基準・規格の再評価報告書公開) 食品摂取を通じて変化する有害汚染物質の国民ばく露量がこれ以上増加しないように基準・規格管理方案を入れた政策報告書の公開
 - * 政府の政策に対する科学的根拠を全てきれいに公開し、国民の共感を形成し参加誘導

4-2 食品などの基準・規格すべて、オフライン教育活動の強化

- ◇ (情報伝達) ブログ、インスタグラムや Twitter、一人放送チャンネルなどを通じた食品安全関連情報の伝達方法を用意
- ◇ (摂取ガイド) 特定階層 (極端摂取、敏感年齢) 対象有害汚染物質のばく露量減少のための摂取ガイド作成と配置
- ◇ (教育) 食品の消費に関連する伝達媒体 (ホームショッピングなど) 対象教育及び教育省など関連部処との連携を通じた食品安全に関する基本的な知識の教育

4-3 食品規制情報データベースの構築及び国民への情報提供

- ◇ (DB 構築) 食品安全国「食品安全基準・規格情報マップ」などの Web ベースの情報伝達システムの改善、食品原料の学名、写真、使用部位等に関する情報 DB の構築

8. 健康的なお正月のための食品・医薬品安全情報の提供 (食品編)

健康機能食品政策課 2020-01-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43919

食品医薬品安全処は、国民が安全で健康的に正月を過ごせるように、食品の正しい購入・摂取・使用要領など安全情報を提供する。

主な内容は、▲正月用品の購入要領、▲祝日の食品調理・摂取・保管要領、▲祝日の食品を健康に楽しむ方法、▲帰省中・帰郷中の食中毒予防要領、▲健康機能食品の購入要領と摂取注意事項など。

< 正月用品購入要領 >

正月用料理の食品を購入するときは、小麦粉や食用油のように冷蔵の必要がない食品をはじめに、果物・野菜>ハム・かまぼこなど冷蔵が必要な加工食品>肉類>魚介類の順に購入することを勧める。

大型ディスカウント店やデパートなどで買い物する時間は平均 80 分程度(1 回平均)で、カートに入れた食品が常温で長時間放置された場合、細菌増殖の恐れがあるので、腐りやすい魚介類と冷蔵・冷凍食品は最後に購入するようにする。買い物をする前に正月料理に必要な食材をあらかじめメモしておけば、必要以上に衝動買いしないで費用と時間を節約できる。

- 農産物は傷がなく新鮮なものを選択して、洗浄・カットなどの前処理がされた果物・野菜は冷蔵製品で購入することを勧める。
- 水産物は身に弾力があって、目が透明で鮮やか、光沢があり鱗がついた新鮮なものを購入。
- 加工食品を購入するときは、流通期限などの表示内容をよく確認して必要な量だけ購入。
- 正月用・プレゼント用に濁酒や薬酒を購入する場合には、必ず流通期限を確認し、冷蔵保存が必要な濁酒は購入後すぐに冷蔵庫に保管。
- 買い物が終わったら加工食品、果物・野菜類と肉・水産物は、それぞれ分けて入れて、冷凍食品は溶けないように運び冷凍庫に保管。
- オンラインで冷蔵・冷凍食品を購入する場合は、宅配便が到着したら常温に長時間放置されないよう出来るだけ早く受け取り、包装及び内容物に異常がないかどうかを確認して、冷蔵冷凍庫に保管。

< 正月用食品の調理・摂取・保管要領 >

正月用の食品を調理する前、石鹼など手洗浄剤を使用して 30 秒以上流水で手を洗う。特に、卵や生肉を触った手で、生で食べる野菜や果物などを触ると、食中毒菌が付着するこ

とが（交差汚染）あるので、必ず石けんなどで手を洗う。下痢、腹痛、外傷、炎症などの症状がある場合は、直接調理しないように。

- 食品を調理するときは衛生手袋を着用して、加熱調理するときは食品の内部まで十分に加熱する。
- ミートボールなどのひき肉を調理するときは、必ず中まで完全に加熱しなければならず、ハム・ソーセージなどの肉加工品も中心温度 75 °C で 1 分以上加熱調理する必要がある。
- 牡蠣、貝などの魚介類は、中心温度 85 °C で 1 分以上加熱調理する必要がある。
- 果物・野菜などは、水に浸して流水で 3 回以上きれいに洗浄する。
- 調理済みの食品を保管するときは、温かい食品は 60 °C 以上で、冷たく食べる食品は急速に冷やして 5 °C 以下で保管。
- 正月の食品は、多くの量を事前に調理して保管する場合が多いので、2 時間以内に冷まして蓋をして冷蔵庫に保管。
- ベランダに調理済みの食品を保管すると、日中は日光によって温度が上がり細菌が増殖する可能性があるので注意が必要。
- 調理された食品は常温に放置せずできるだけ 2 時間以内に食べ、常温で 2 時間以上放置された食品は、必ず再加熱してから食べる。

卵の場合、冷蔵保管時、産卵日から 30 日経過した時点でも A 級鮮度*を維持することが明らかで、産卵日付から数日過ぎても卵自体の品質に問題はない。ただし、卵購入後すぐに冷蔵保管しなければならず、冷蔵された卵を室温で保管すると卵の表面が結露し浸み込んで簡単にいたむので注意が必要。

* 卵重量、卵白の高さの測定などを通して、鮮度に基づいて A～D 級の分類（畜産物の等級判定詳細基準（農食品部告示））

< 正月の食品を健康に楽しむ方法 >

- 餅、揚げ物、正月の食品は、普段食べる食品に比べてカロリーも高く、塩分、糖度も多くてカロリーと塩分、糖を減らした健康レシピの使用を勧める。
- スープ料理は大根・タマネギ・昆布・イワシなどでとったスープを使用するとコクが加わり、調理途中ではなく最後に味見することが薄味で調理する方法である。調味するときにレモン汁・梅果汁などで酸味を追加すると味がしまる。
- ナムルは油で炒めるよりも茹でて調理し、和えるときはごま油、きな粉・すりごま、クルミ・ピーナッツなどのナッツを使用すると、栄養も補って塩分を減らすことができる。
- カルビチム・プルコギを調理する前に肉を牛乳に浸しておくとお臭を取り肉質のきめも良くなり食感が改善される。プルコギなどの調味料は、砂糖の代わりにパイナップル、梨、キウイなどの果物を使用すると、糖を減らして増量効果も得られる。
- 食品を食べるときは、個人の皿を利用して少なめに食べるのが食べ過ぎを減らす方法であり、スープより具を中心に食べ、醤油を使わず食べることが塩分の摂取量を減ら

すのに役立つ。小さいサイズ（200 mL 以下）の汁椀を使用すると、塩分の摂取量を減らすのに役立つ。

- 正月の食品は、油で揚げて炒めるなど高カロリー、高脂肪なので、普段の食事量を考えると、カロリーを少なく摂取するように計算して食事量の調節が必要。
- 正月の食品栄養情報は食品安全性報告ポータル食品安全国（www.foodsafetykorea.go.kr）栄養成分データベースで確認できる。

< 帰省・帰郷中の食中毒予防要領 >

帰省・帰郷中は、▲調理された食品は、なるべくアイスボックスなどを利用して冷たい温度が維持されるように保管・運搬、▲到着後日差しが届くスペースや車のトランクに放置しない、▲食事前に必ず手を洗うなどの安全上の注意を守る。特にコンビニ、休憩所などで購入した食べ物や飲み物はできるだけ早く食べて、残った食べ物や飲み物は変質する恐れがあるので、家に持ち帰って摂取しないように。嘔吐、下痢などの食中毒の疑いの症状がある場合は、最寄りの病院・医院を受診し、医師の指示に従う。

< 健康機能食品の購入要領と摂取注意事項 >

正月にプレゼント用にたくさん購入する健康機能食品を高血圧、糖尿病、関節炎を治療する「薬」と偽って広告する場合があるので被害を受けないよう注意。健康機能食品は、栄養成分を補ったり身体機能の改善の役立つ食品で、医薬品のように病気の治療や予防に効能・効果があるという内容は虚偽・誇大広告である。

健康機能食品を購入するときは、健康機能食品の認証マークとハンゲル表示事項を必ず確認する。インターネット、新聞、健康プログラムなどを通じて、健康に良いと言われて販売されている「健康食品」は、機能性が立証されていない一般食品であり、「健康機能食品」の記載とマークがない。また、健康機能食品は安全性と機能性が確保されている一日摂取量、摂取方法と摂取時の注意事項が定められているので、必要以上にいくつかの健康機能食品を一度に摂取しないように注意すること。

病気で治療を受けている、薬を服用している場合には、医師と相談することが望ましく、食品安全国ホームページで医薬品と一緒に摂取するときに注意が必要な原料については必ず確認するように。また、健康機能食品を摂取して異常事例が発生した場合 1577-2488 または食品安全国（www.foodsafetykorea.go.kr）「健康機能食品異常事例申告センター」を利用して申告して欲しい。

● 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。）

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品(2020年1月)

分)を公表

EurekaAlert

- 家庭用飲料水フィルターの全てが有害 PFAS を完全に除去するわけではない

Not all in-home drinking water filters completely remove toxic PFAS

5-FEB-2020

https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2020-02/du-nai020520.php

デューク大学とノースカロライナ州立大学の研究で、76 の蛇口フィルターと 13 の取水口あるいは家全体システムの有効性を調べた。*Environmental Science & Technology Letters* に発表。

逆浸透フィルターと二段階フィルターは PFAS レベルを下げたが活性炭フィルターは差が大きく完全に除去したものから全く減らないものまでであった。家全体のシステムも多様で、調べた 6 システムのうち 4 システムでは PFSA と PFCA が濾過後逆に増加した。さらにシステムでは市の供給する水に使われている殺菌剤が除去されるために、家の水道管で細菌の増殖がおこる可能性がある。

- 子どものテレビ番組に高カロリースナックの広告が減った

Less advertising for high-calorie snacks on children's TV

5-FEB-2020

https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2020-02/uob-laf020520.php

ーボン大学の研究：企業の自主的取り組みが少なくとも部分的に成功

Food Policy に発表された研究で、EU レベルで合意された自主的広告規制がドイツの子ども向け番組では効果が見られた。著者らは、成人向け番組でも広告を制限すべきと主張。

- ソフトドリンクの課税、広告、表示法の影響を計る研究

Studies gauge effect of soft drink taxation, advertising and labeling laws

11-FEB-2020

https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2020-02/p-sge021120.php

PLOS Medicine に発表された二つの研究によると、砂糖入りソフトドリンクの表示やマーケティング、課税に関する法律は消費者と製造業者の両方の行動に影響を与えた。

一つはチリの研究で、2015 年と 2017 年の間に新しい方針の導入により一人 1 日あたり 22.8 mL あるいは 11.9 kcal そのような飲料の摂取が減った。もう一つは英国の研究で、ソフトドリンク課税の導入により 100 mL あたり 5 g 以上の砂糖を含む飲料の割合が 49% から 15% に減った。

- Bayreuth 大学の研究者が田んぼに新しいヒ素化合物を発見

Bayreuth researchers discover new arsenic compounds in rice fields

11-FEB-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-02/ub-brd021120.php

ーコメ栽培のリスクかチャンスか?ー

イタリアと中国の科学者と協力してドイツ Bayreuth 大学の研究者が、稲を育てている土壌中に硫黄含有ヒ素化合物がどの条件でどのくらい生じるのかを系統的に調査した。これまでコメを食べることの健康リスクにおいて、これらチオヒ酸塩類は考慮されてこなかった。*Nature Geoscience* に結果を発表した科学者らは、消費者を健康リスクから守るために緊急の研究の必要性を同定した。

* Thiolated arsenic species observed in rice paddy pore waters

<https://www.nature.com/articles/s41561-020-0533-1>

- それはヘンプかマリファナか?新しいスキャナーはすぐに答えられる

Is it hemp or marijuana? New scanner gives instant answer

10-FEB-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-02/taac-iih021020.php

ー大麻植物の THC レベルを迅速に測定する携帯分光光度計ー

2019年にテキサスの法律で THC 含量が 0.3%未満ならヘンプと定義したので、簡便な検査法が必要。Texas A&M University College of Agriculture and Life Sciences の科学者らが 98%正確に同定できる機器を *RSC Advances* に発表。

- EPA は子どもたちを食品中農薬から守る画期的法律に従っていない

EPA fails to follow landmark law to protect children from pesticides in food

12-FEB-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-02/ewg-eft021220.php

EWG が *Environmental Health* に発表した解析。Food Quality Protection Act of 1996 では、子どもたちを守るために食品中残留農薬の法的基準に追加の安全マージンを適用することを要求している。2011年以降の 47 の非有機リン農薬のリスク評価において EPA が追加の 10 の安全係数を採用したのは 5 例だけだった。

*参考: Summary of the Food Quality Protection Act

<https://www.epa.gov/laws-regulations/summary-food-quality-protection-act>

以上

食品化学物質情報

連絡先: 安全情報部第三室