

# 食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2020 (2020. 07. 22)

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】 FDA はよりスマートな食品安全新時代の青写真を発表

米国食品医薬品局（FDA）が「よりスマートな食品安全の新時代（New Era of Smarter Food. Safety）」の青写真を発表した。これは、食品安全のためのアプローチを近代化させるために、FDA が今後 10 年以上にわたり取り組む予定の作業計画を表したものである。青写真では次のような 4 つのコアエレメントを提示している：

- 1) 技術が可能にするトレーサビリティ：トレーサビリティの強化を目的とした、対象範囲の拡大や手続きの標準化、生産者や業界への技術導入の推進、デジタル技術の活用、など。
- 2) 予防のためのより賢いツールとアプローチとアウトブレイク対応：ビッグデータを利用したアウトブレイクの根本原因解析や予測解析の強化、国内の関係者（連邦政府と州、官民など）との相互信頼の構築や情報・データの共有、オンライン技術を利用した査察やトレーニング、リコールの実施や通知方法の近代化、など。
- 3) 新しいビジネスモデルと小売り近代化：新しいビジネスモデルを利用して生産・配送される食品の安全性確保、伝統的な小売り食品の安全性に係わるアプローチの近代化、など。
- 4) 食品安全文化：食品システム全般における食品安全文化の推奨、食品安全についての教育の強化、など。

\*ポイント：これは最近ご紹介した記事の中でも重要度が高いと思います。世界の食品安全分野を先導する米国 FDA の将来構想を示したもので、食品安全近代化法（FSMA）の理念である「科学とリスクに基づく予防」の実現のために、時代の変化に合わせて現代の技術やツールを最大限に活用して食品安全への取り組みを向上させるという FDA の強い意志が感じられる内容になっています。また、連邦政府と州などの地方自治体や民間との協力体制の強化と情報・データの共有、そして食品安全の教育の強化も重要視されています。FDA は COVID-19 パンデミックにより生じた課題も反映させたことを強調しています。

### 【FSS】 FSS は COVID-19 パンデミックの閉鎖中に食品犯罪の「明確な」兆候に警戒するよう消費者に呼び掛ける

FSS（Food Standards Scotland）は、COVID-19 パンデミック中に食品犯罪が増える可能性があることを意識するよう、消費者に呼び掛ける。食品業界の多くは規則を守って現状によく対応しているが、パンデミックを利用しようとする人もごく少数存在する。スコットランド食品犯罪・事件対策ユニットは、ロックダウンを悪用した食品詐欺の被害者になるのを防ぐのに役立つ、3 つの、鍵となる「明確な」兆候を示す。

\*ポイント： COVID-19 パンデミック関連では、その予防や治療を謳った詐欺製品に関する記事が多かったのですが、これは悪質な業者がロックダウンに乗じて適切に扱っていない食品を個人や小売店向けに直接販売する可能性についての注意喚起です。「通常よりも安すぎるものには注意しましょう」というのはよく言われることですが、「有名ブランドの製品であるかのように偽装されたアルコール飲料に注意しましょう」というのはスコットランドらしさが出ている注意喚起で面白いなと思いました。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. イベント 化学物質と COVID
2. 飢餓が増え栄養不良が続き、2030 年までに飢餓ゼロ達成は疑わしい、国連報告が警告

### [【FAO】](#)

1. Codex

### [【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 新興リスク同定のための規定と計量(DEMETER)：最終報告書
2. EFSA の管理者暴露計算機の再現と拡張
3. リスク評価とリスク管理内のコミュニケーション(COMRISK)：最終報告書
4. パルマサマースクール 2020 「One Health」：バーチャル体験
5. 遺伝子組換え関連
6. 農薬関連

### [【FSA】](#)

1. Food we can trust - making it happen: ウェストミンスター食品栄養フォーラムでのスピーチ

### [【FSS】](#)

1. FSS は COVID-19 パンデミックの閉鎖中に食品犯罪の「明確な」兆候に警戒するよう消費者に呼び掛ける

### [【ASA】](#)

1. アルコール：運動、精神、身体能力を強化
2. フードサプリメント、COVID-19、そして免疫系

### [【BfR】](#)

1. ある種の食品の 3-MCPD とグリンジル脂肪酸エステルの高濃度による健康リスクの可能性

### [【ANSES】](#)

1. Le Monde 誌 2020 年 6 月 19 日の記事に対する ANSES からの情報

### [【FSAI】](#)

1. FSAI は初めて 1～5 才の健康的食生活助言を発表
2. キャッスルメイン産のカキ、イガイの警告
3. 回収情報

### [【FDA】](#)

1. FDA はよりスマートな食品安全新時代の青写真を発表
2. シーフード
3. FSAM 意図的異物混入規則による小規模事業者の査察は 2021 年 3 月から開始
4. コロナウイルス(COVID-19)更新
5. 危険な HCG 減量用製品は避けよう
6. リコール情報
7. 警告文書

### [【NTP】](#)

1. ニュースレター
2. テクニカルレポート公表

### [【USDA】](#)

1. 事業者が食品を寄付することへの連邦インセンティブ
2. オーガニック執行強化規則案
3. GE トウモロコシの規制解除申請の予備的植物害虫リスク評価と環境評価案公表

### 【FTC】

1. FTCは「Thrive」サプリメントの販売業者にCOVID-19を治療、予防、リスクを下げるという根拠の無い宣伝をすることを止めるよう命令

### 【CFIA】

1. 食品安全検査報

### 【TGA】

1. 安全性警告

### 【MPI】

1. 貝のバイオトキシン警告－Hawke's Bay 拡大警告  
2. PMN Kacang Wangi ブランドのピーナツクラッカー

### 【香港政府ニュース】

1. 食品安全センターはソウギョのサンプルに微量のマラカイトグリーンを検出する  
2. インディアンレタスのサンプルから基準値超過の残留農薬が検出された  
3. 包装済み冷凍ベラのサンプルに基準値超過のメチル水銀が検出された  
4. ニュースレター

### 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果  
2. 「ミツバチのさなぎ」新しい食品原料と認定  
3. 輸入食品安全情報、携帯電話スキャンだけで確認推進  
4. 食品業界が守らなければならない物理的距離を置くことの実践方法  
5. 7月1日から原乳国家残留物質検査プログラム施行  
6. クロムなど栄養成分9種、摂取時の注意事項など新設  
7. オーダーメイド型食品産業の活性化のために食品類型新設・改編  
8. エアフライヤー、フライドポテトは190℃ 30分以内で調理  
9. 回収措置

### 【FSSAI】

1. メディアコーナー

### 【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) レクチン中毒－デンマーク
- ・(ProMED-mail) 有毒藻類－米国（第2報）：(ユタ) イヌ、警告
- ・(ProMED-mail) アフラトキシン ケニア：イヌ、汚染食品疑い

---

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

### 1. イベント 化学物質と COVID

Chemicals and COVID - Tue 7 July 2020

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2020/07/07/default-calendar/chemicals-and-covid---tuesday-7july2020-11am-cest>

COVID-19は我々の生活を変えた：殺菌剤、ハンドサニタイザー、個人用保護具（PPE）がウイルスの伝染に立ち向かうための装備になった。これらの多くは化学物質を含み、その不適切な使用は有害影響につながる可能性がある。今回のウェブセミナーでは非意図的

あるいは意図的殺菌剤の摂取による中毒、安全でない行動、間違っただけで予防効果があると考え、環境影響などをとりあげる。

## 2. 飢餓が増え栄養不良が続き、2030年までに飢餓ゼロ達成は疑わしい、国連報告が警告

As more go hungry and malnutrition persists, achieving Zero Hunger by 2030 in doubt, UN report warns

13 July 2020

<https://www.who.int/news-room/detail/13-07-2020-as-more-go-hungry-and-malnutrition-persists-achieving-zero-hunger-by-2030-in-doubt-un-report-warns>

—何十億もの人に健康的な食事を保障することで何兆ものコストを節約できるだろう—

世界の食糧安全保障と栄養状態 State of Food Security and Nutrition in the World 最新版が本日発表された。2019年には約6億9000万人が飢餓になり、2018年より1,000万人、5年で6,000万人近く増加。また高いコストと低い入手可能性のために何十億もの人が健康的あるいは栄養豊富な食事ができない。飢餓が多いのはアジアだが最も速く拡大しているのはアフリカで、COVID-19パンデミックは2020年末までにさらに1億3000万人の人々を慢性的な飢餓に落とすだろう。

- 
- 国連食糧農業機関 (FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations)  
<http://www.fao.org/>

### 1. Codex

- コーデックス執行委員会が規格策定のためにバーチャルを利用

Codex Executive Committee takes virtual route for standard setting

13/07/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1297836/>

第79回コーデックス執行委員会 (CCEXEC) が2020年7月13~20日の間に4回開催され、規格の採択と新規作業提案について議論する。CCEXECによる勧告は総会での検討に向けたものであるが、次回総会の計画についてはまだ議論中である。

\* CCEXEC79

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEXEC&session=79>

- FAOのCOVID-19対応は貿易のための食品安全基準の重要性を確認する

FAO COVID-19 response affirms importance of food safety standards for trade

16/07/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1298391/>

2020年7月14日にウェビナー「COVID-19に関する共同行動：我々の世界的な対応を強化する」を開催する。FAOがCOVID-19危機に対応してきた7つの主な介入分野について、通常のようなビジネスは不可能であるという明確なメッセージとともに示す。

\* Joint Action on COVID-19: Boosting our Global Response

<http://www.fao.org/webcast/home/en/item/5329/icode/>

COVID-19 パンデミックにより、途上国は緊急支援を必要としている。このイベントはより深いパートナーシップと共同行動について議論する。

---

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

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

### 1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2020年第28週～第29週の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

\* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過 (例外あり)

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

#### 警報通知 (Alert Notifications)

フランス産生きたホタテ貝の下痢性貝毒(DSP) (親油性毒素の合計 >160 µg/kg) ・ DSP オカダ酸及び麻痺性貝毒(PSP)、エジプト産ドイツ経由塩水入りブドウ葉ピクルス (pickled grape leaves) のクロルピリホス(0.59 mg/kg) ・ メタラキシル(0.039 mg/kg) ・ ペンコナゾール(0.024 mg/kg) ・ ルフェヌロン(0.38 mg/kg) ・ アセタミプリド(0.072 mg/kg)、プロピコナゾール(0.06 mg/kg) ・ ラムダーシハロトリン(0.28 mg/kg) ・ インドキサカルブ(0.22 mg/kg) ・ ジフェノコナゾール(0.3 mg/kg) ・ アズキシストロビン(0.32 mg/kg) ・ ボスカリド(1.1 mg/kg) ・ ピラクロストロビン(0.064 mg/kg) ・ 未承認物質フェンプロパトリン(0.21 mg/kg) ・ カルベンダジム(0.98 mg/kg) ・ プロパルギット(0.29 mg/kg) ・ フィプロニル(0.074 mg/kg)、コロンビア産ピーチパーム(ヤシの芯)入りガラス瓶に使用されているメキシコ産の蓋からのフタル酸ジ(2-エチルヘキシル)(DEHP)の溶出(>5 mg/kg)、スリランカ産英国経由レモン風味クリーム入りビスケットのグリシジルエステル類(2591 ng/kg fat)、ナイジェリア産カ

イエネンペッパー粉末の未承認着色料スーダン 1 (>50 mg/kg)及びオレンジII (>50 mg/kg)、タイ産オランダ経由米油のグリシジルエステル類(2799 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのシペルメトリン(0.73 mg/kg)、中国産フィンランド経由シリコーンの縁のついたナイロン製サービングスプーンからの一級芳香族アミンの溶出(0.1044 mg/kg)、中国産ドイツ経由プラスチックアイスキューブで冷やした飲料の摂取による窒息リスク、など。

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

スウェーデン産フードサプリメントの安全でない成分アシュワガンダ、スペイン産チルド調理済エビの亜硫酸塩高含有(210 mg/kg)、トルコ産アプリコットカーネルのアフラトキシン(B1 = 135; Tot. = 186 µg/kg)、トルコ産ドイツ経由チルドサクランボのジメトエート(0.072 mg/kg)、米国産フードサプリメントの銀(2.41 mg/kg)未承認、ロシア産飼料酵母の鉛高含有(7.40 mg/kg)、フランス産冷凍マグロの腐敗(ヒスタミン高濃度の疑い)、カナダ産フードサプリメントのビタミン B9(葉酸)高含有(1388 µg/kg ; 1189 µg/kg)、中国産デザート皿からの鉛の溶出(>3 mg/kg)、スペイン産原料エクアドル産冷凍ヨシキリザメ切り身の水銀(1.8 mg/kg)、スペイン産チルド大西洋イカのカドミウム(17 mg/kg)、ベトナム産冷凍コウイカのカドミウム(1.26 mg/kg)、スリランカ産チルドマグロロインのヒスタミン(> 250 mg/kg)、オーストリア産 CBD オイルの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (0.15 %)及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、など。

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

フィンランド産フードサプリメントの未承認新規食品成分カワラタケ(*Trametes versicolor*)、ウクライナ産ポーランドで包装した有機きびフレークのオクラトキシン A (8.38 µg/kg)、台湾産タロ芋ペースト入り餅の着色料エリスロシン(E127)の未承認使用、スウェーデン産キャンディー(ロリポップ、グミ、チューインガム)の未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、アイルランド産冷凍ヨーロップアカザエビの亜硫酸塩高含有(267 mg/kg)、ベルギー産牛と馬用飼料のミネラルオイル(工業用オイルで汚染)、アイルランド産ノルウェーロブスターの亜硫酸塩高含有(248.4 mg/kg)、オランダ産スイス経由カンナ粉末の未承認新規食品成分カンナ(*Sceletium tortuosum*)抽出物、ベルギー産原料ドイツ産食品酵素の未承認遺伝子組換え微生物の DNA、ドイツ産食品酵素の未承認遺伝子組換え微生物の DNA、ポーランド産イチゴの未承認物質カルベンダジム(0.038 mg/kg)、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産緑茶のホルペット(0.48 mg/kg)、ガイアナ産冷凍フエダイ(*Lutjanus purpureus*)の着色料サンセットイエローFCF(E110) (2.3 mg/kg)及び着色料アマランス(E123) (7.8 mg/kg)非表示、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシン(B1 = 6.0; Tot. = 6.0 µg/kg ; B1 = 6.3; Tot. = 6.3 µg/kg)、米国産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 6.7; Tot. = 7.2 µg/kg)、ガーナ産パーム油の未承認着色料スーダン 4(23.1 µg/kg)、インド産鳥餌用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 25.4 µg/kg)、ウクライナ産インスタントスープの未承認食品添加物ポリアクリル酸ナトリウム、イラン産トルコ経由ピスタチオのアフラトキシン(Tot. = 10 µg/kg)、ベトナム産ドラゴンフルーツのシペルメトリン(0.42 mg/kg)、アルゼンチン産茹



でナッツ類のアフラトキシン(B1 = 5.1; Tot. = 8 µg/kg)、中国産メラミン製食器からのホルムアルデヒドの溶出(13.8; 19.5; 18.2 mg/kg)、トルコ産ペッパーのアセタミプリド(0.635 mg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 6.5; Tot. = 8.4 µg/kg)、フィリピン産ミックスナッツの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、トルコ産ペッパーのアセタミプリド(1.786 mg/kg)、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 4.3 µg/kg)、米国産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 20; Tot. = 24 µg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.261 mg/kg)、エジプト産カモミール・ディール・コリアンダーのクロルピリホス(0.04; 0.6; 0.12 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](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

1. 新興リスク同定のための規定と計量 (DEMETER) : 最終報告書

Determination and Metrics for Emerging Risks Identification DEMETER: Final Report  
6 July 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1889>

(外部科学報告書)

EFSA がリスク評価における将来のニーズを予測する場合、データ及び方法論両方に関連するフードチェーンの新興リスクの同定は不可欠である。DEMETER プロジェクトに提案された目的と調査は、デジタルプラットフォームを通して素早く効果的な方法で新興リスク同定に関するデータ、知見、方法を EFSA と EU 加盟国機関が共有できるようにするためのコミュニティ情報源を提供することで、特に現在(及び将来)の新興問題とリスク同定の EFSA の手続きを支えるために考案された。この目的を達成するために、プロトタイプ技術解決策として「新興リスク知見交換プラットフォーム(ERKEP)」が開発された。

そのデザインはエンドユーザーのニーズや、既存の知見共有ソリューションの分析に基づいている。ERKEP は 3 つの主な項目から成る。

- 1) ERKEP へのエンドユーザーの「入口」やグラフィカルユーザーインターフェース(GUI)を提供するコンテンツ管理システム(CMS)
- 2) KNIME サーバーインストラクチャーに基づいてデータ分析ワークフロー(DAWs)を共有し実行するためのウェブベースのデータ分析プラットフォーム(DAP)
- 3) 第三者サービスプロバイダーが主催する外部のウェブベースサービス  
様々な DAWs が開発されプラットフォームに加えられた。
  - 1) 自動データ検索に基づく牛乳サプライチェーンの新興リスク同定システム
  - 2) ニュースリーダー

- 3) テキストマイニングやネットワーク分析に基づくニュースの注目のトピックス
- 4) 特許情報ネットワーク

ソーシャルサイエンス情報やデータを新興リスク同定の枠組みにまとめるための方法論が確認された。専門家の聞き取り、市民科学、行動科学の分野で文献の系統的レビューが行われ、市民科学から EKREP プラットフォームにデータを取り入れる枠組みが提案された。最後に、このプロジェクトの成果の持続可能性と維持管理は DEMETER プロジェクト以外で使用できるよう概念化されている。

## 2. EFSA の作業員曝露計算機の再現と拡張

Reproduction and Extension of EFSA Operator Exposure Calculator

6 July 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1879>

(外部科学報告書)

枠組み合意 OC/EFSA/AMU/2015/02 で公表された特定契約 No.13 で、EFSA は作業員曝露計算のウェブアプリを開発するよう Open Analytics に要請した。このソフトウェアは R で開発され、植物保護製品の使用に関する食事以外の曝露推定量(作業員、労働者、居住者、近隣者用)を提供するいくつかのモジュールで構成されたウェブベースのツールから成る。このアプリは屋外と室内(温室)両方のシナリオのモデルを含むことで EFSA の計算機を拡張している。このアプリは、入手できる際には、このアプリの開発者か EFSA のどちらかが新しいモジュールを追加できるようなモジュラー形式で開発されている。

- ・ 作業員：農薬を散布したりする人
- ・ 労働者：農薬を使った場所で働く人、あるいは農薬を使った作物を取り扱う人
- ・ 居住者：農薬が使われる場所の近くに住むあるいは学校に通う人
- ・ 近隣者：農薬が使われた場所あるいは近傍に短時間いる人

## 3. リスク評価とリスク管理内のコミュニケーション(COMRISK)：最終報告書

Communication inside Risk Assessment and Risk Management (COMRISK): Final report

8 July 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1891>

(外部科学報告書)

リスクアナリシスの重要な特徴は、リスク評価とリスク管理は機能的に分離すべきであるということである。だが、リスク評価の成果がリスク管理の決定に役立つように設計されていないと、リスク評価の有用性は限られる。この COMRISK プロジェクトでは、リスク評価者とリスク管理者間のコミュニケーションについて、フィンランド、ドイツ、オランダ、スウェーデンで調査した。

このプロジェクトの全体的な目的は、リスクアナリシス過程でのリスク評価者とリスク



管理者間のコミュニケーションにおける現在の実践と課題を特定し、そして両者間のコミュニケーションの理解や質を向上させ改善することだった。この目的を達成するための特別な行動には、過去の食品安全事例の検討、リスク評価依頼の分析、法律や協定を含むコミュニケーションのガイド文書の特定、リスク評価者とリスク管理者との半構造的面接の実施、リスク評価者とリスク管理者間のコミュニケーションを促進するツールの同定が含まれていた。リスク評価の有用性が、明確に定義され相互認識されているリスクの質問に強く依存していることや、リスク評価者とリスク管理者間の不十分あるいは質の悪いコミュニケーションが、リスク評価の成果がリスク管理の役に立たない時の主な理由の一つだと結論づけられた。

リスクについての質問が定義されてリスク評価が依頼される時、リスク評価を開始する前のリスク評価者とリスク管理者間のコミュニケーションは、特に、目的に合ったリスク評価を確実にする重大ポイントの1つと同定された。だが、リスク評価中や後のリスク評価者とリスク管理者間のコミュニケーションでの理解の難しさも報告された。コミュニケーション不足が正式な制約や合意の結果であることはめったになく、リスク評価者やリスク管理者の意思で説明できるわけでもない。むしろ、制約や慣習とみなされていることがリスク評価者とリスク管理者間の不十分で質の悪いコミュニケーションをもたらす潜在的な根本原因だと思われる。リスク評価者とリスク管理者両方が、リスクアナリシスにおける異なる役割を尊重すると同時に、彼ら間のコミュニケーションが極めて重要だと認めることが肝心である。回答者によると、このリスク評価の質問の構造を円滑にする最良の解決策は、この評価の目的に同意し信頼を築くためにリスク評価者とリスク管理者間でオープンに対話することである。

さらに、このインタビュー結果から、公式で体系的プロセスがリスクアナリシスにコミュニケーションを円滑にする可能性があることが示されている。例えばデータ不足や方法論とモデルに関連した問題による不確実性があれば、リスク評価者が適切に認識し、リスク管理者に向けて説明する必要がある。リスク評価者とリスク管理者のトレーニングがタイムリーで目的にかなった成果を出せる可能性を高めるかもしれない。そのようなトレーニングは、リスク管理工程においてより深い洞察を与え、リスク管理者の役割の理解を深め、特にリスク評価者とリスク管理者間のコミュニケーションの重要性の認識を高めるはずである。リスク評価者はリスクアナリシス工程を改善するために、リスク評価がリスク管理者のニーズをどのように満たしているかについて意見を受け取ることも重要である。

この研究ではまた、このプロジェクトで研究されたリスクコミュニケーションの側面について、リスクアナリシスのガイドライン文書で広く議論されていないことも分かった。目的に合ったコミュニケーションの障壁を特定するにはさらに調査が必要である。

#### 4. パルマサマースクール 2020 「One Health」：バーチャル体験

Parma Summer School 2020 'One Health': a virtual experience

13 July 2020

<http://www.efsa.europa.eu/en/news/parma-summer-school-2020-one-health-virtual-experience>

EFSA とパルマ大学の食品及び栄養に関する高等研究施設が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開催したパルマサマースクールの 2020 年版が、2020 年 6 月 9～10 日に 3D バーチャルイベントとして配信された。パルマサマースクールは、若手研究者が、One Health 分野で最も優れた専門家の方々から学ぶ機会である。

ヒト、動物、環境の健康が密接に関係していることを認識する One Health は、世界的に重要な話題である。気候変動、人口増加、海外旅行や国際貿易の拡大等の傾向から、この学際的なアプローチの重要性が高まっている。COVID-19 のアウトブレイクは、この話題をこれまで以上に重要なものにしていく。これに関連して、サマースクールの科学委員会は 3D プラットフォームを用いてこのイベントをオンラインで開催することを決めた。このイベントで参加者は講義に出席し、講演者と直接交流し、ライブセッションに参加できる。このイベントの動画を視聴するためにパルマスクールウェブサイトアクセスしよう。

## 5. 遺伝子組換え関連

「EU とスイスの遺伝子組換え生物のリスク評価」(RAGES)プロジェクトの結果評価

Assessment of the outcomes of the project “Risk Assessment of Genetically Engineered Organisms in the EU and Switzerland” (RAGES)

6 July 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1890>

「EU とスイスの遺伝子組換え生物のリスク評価」(RAGES) (注：反 GM NGO) のリスクプロジェクト(2016 - 2019)では、EFSA とスイス当局が行った遺伝子組換え植物(GMPs)のリスク評価を評価した。RAGES は GMPs の欧州リスク評価の複数の分野の欠点を主張している。

- 1) 除草剤耐性 GMPs が引き起こす動物とヒトの健康に関するリスク
- 2) 殺虫タンパク質を生産する GMPs のリスク評価アプローチ
- 3) 栄養的に変化した GMPs のリスク評価
- 4) 異なる特性を組み合わせた GMPs の評価
- 5) 環境中に持続し、自然発生的に伝播することのできる GMPs の環境リスク評価
- 6) 新しい遺伝子組換え技術を用いて生産された遺伝子組換え生物(GMOs)

欧州委員会の要請を受けて、EFSA は RAGES が挙げた主な科学的議論をレビューし、RAGES が発表した報告書が GMO パネルに以前の GMPs の科学的意見の結果を再考させる可能性のある要素を含んでいるかどうか評価した。EFSA は、そのリスク評価アプローチとデータ条件が現在の GMPs のリスク評価に適切かつ十分であり、該当する EU 法や国際的な合意基準と一致することを確認した。さらに、EFSA は 20 年以上 GMPs のリスク評価の経験を積んでおり、GMO 分野の科学技術の発展をたどることで、全ての関連する根拠の継続的な科学的レビューを行っている。概して、EFSA は、最終的な RAGES 報告書は GMPs

に関する以前の科学的意見の結果を GMO パネルに再考させる要素を含まないと結論した。そのため、EFSA は以前の GMO パネルのリスク評価の結論は有効なままだと考えた。

## 6. 農薬関連

### ● *Bacillus amyloliquefaciens* AH2 株の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Bacillus amyloliquefaciens* strain AH2

EFSA Journal 2020;18(7):6156 7 July 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6156>

情報不足と懸念が確認された。

### ● クロジナホップ(クロジナホッププロパルギルで評価された代謝物)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 clodinafop (variant evaluated clodinafop - propargyl)

EFSA Journal 2020;18(7):6151 7 July 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6151>

情報不足と懸念が確認された。欧州委員会は、必要であれば、許容作業量(AOEL)設定を再考し、食事以外の暴露評価を改訂するよう EFSA に命じた。

---

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

#### 1. Food we can trust - making it happen: ウェストミンスター食品栄養フォーラムでのスピーチ

Food we can trust - making it happen: Address to the Westminster Food & Nutrition Forum

7 July 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-we-can-trust-making-it-happen-address-to-the-westminster-food-nutrition-forum>

英国のための新たな食品戦略について、FSA 長官 Emily Miles のウェストミンスター食品栄養フォーラムでのスピーチ

- ・ COVID-19 の教訓
- ・ 消費者の関心は常に経済的関心より勝るべき
- ・ どうやって信頼を構築するか
- ・ 規制機関と食品事業者との関係：信頼とやりやすさ

- ・政府は公益を守らなければならない

---

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

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

1. FSS は COVID-19 パンデミックの閉鎖中に食品犯罪の「明確な」兆候に警戒するよう消費者に呼び掛ける

Food Standards Scotland urges consumers to lookout for ‘tell-tale’ signs of food crime during COVID-19 lockdown

3 July 2020

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/food-standards-scotland-urges-consumers-to-lookout-for-tell-tale-signs-of-f>

FSS はスコットランドの消費者に COVID-19 アウトブレイク中に食品犯罪の増える可能性があることを意識するよう、呼び掛ける。スコットランドの食品業界の多くは規則を守って現状に良く対応しているが、手を抜いてパンデミックを利用しようとする人もごく少数存在する。スコットランド食品犯罪・事件対策ユニット(SFCIU)は、COVID-19 の状況が、最近の食品犯罪報告の要因あるいは動機になっていると感じている。

SFCIU は、ロックダウンを悪用した食品詐欺の被害者になるのを防ぐのに役立つ、3 つの、鍵となる「明確な」兆候を意識するよう消費者に呼びかけている。

1. 価格が安すぎる

トラックの後部や屋外で、普段近所のお店で支払う価格よりずっと安く製品が提供されている場合、売り手はあなたを欺こうとしているのかもしれない。

2. ソーシャルメディア/ オンライン上の未登録食品事業

自宅で営業する食品事業者が増え、オンラインやソーシャルメディアを通じたデリバリーサービスの広告が数多くある。全ての食品事業者同様、ケータリング業者は商売開始前に地方自治体に登録しなければならない。未登録の食品事業者から食品を購入する場合、安全な食品を供給するために必要な衛生状態で加工や調理されていない可能性がある。

3. 有名ブランドのように「偽装」された偽アルコール

対象は食品に限らない。無認可の蒸留所や家庭で作られた、偽物あるいは違法製造されたアルコールの販売に注意する。これらの飲料は有名ブランドのように見せかけて包装されており、価格が驚くほど安い場合は、表示の文言通りの製品ではない可能性がある。

SFCIU のユニット長である Ron McNaughton 氏は次の通り述べた：

「サプライチェーンの混乱や、多くの人がロックダウンのせいで通常よりも多く家にいることで、悪質な業者や個人が手抜きをして個人や小売店に直接販売する機会がある。サプライチェーンを通して適切に加工されていない肉や魚製品、安い偽アルコールなどが含

まれる。食品犯罪は違法や偽装だけでなく健康に害を及ぼす可能性もあるため、うまい話に惑わされないよう消費者に促している。SFCIU は企業や地方自治体、スコットランド警察、食品基準局、消費者や有名な食品及び飲料の評判を守るその他の機関と協力して働き続ける。私達の最新の消費者調査では、スコットランドの消費者のうち食品犯罪をよく理解しているのはたった 8%である。犯罪行為は消費者と企業を危険にさらす可能性があるため、食品犯罪の認識や疑いがあれば、犯罪抑止パートナーと運営している無料ホットラインに電話してほしい。」

---

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

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

1. アルコール：運動、精神、身体能力を強化

Alcohol: Enhanced sporting, mental and physical capabilities

13 Jul 2020

<https://www.asa.org.uk/advice-online/alcohol-enhanced-sporting-mental-and-physical-capabilities.html>

広告に関する法律では、アルコールが運動、精神、身体能力を強化すると示唆することを禁止している。アルコールを飲んだら賢くなる、集中力が上がる、強くなる、速くなるといったことを示唆する宣伝は、ほぼ確実に許容できない。このことは賢いあるいは運動できる人をブランドのイメージに選べないということを意味しないが、彼らの能力が製品によることを示唆しないよう注意しなければならない。芸術家の創造力を刺激する、も許容されない。

2. フードサプリメント、COVID-19、そして免疫系

Food supplements, COVID-19 and the immune system

CAP News 17 Jul 2020

<https://www.asa.org.uk/news/food-supplements-covid-19-and-the-immune-system.html>

私達は皆、現時点で健康を維持し元気であるためにできる限りのことをすることに興味があり、それに応じて多くの広告主は、食品、飲料、フードサプリメントに入っている物質が提供できる健康上の利点を強調しようとしている。だが、製品やその成分と健康との関連性について広告主が言えることには厳しい規則がある。ここに広告に関する法律 (Ad Code) に従うことに寄与する私達の最高のヒントを挙げる。

食品や飲料製品の広告で COVID-19 やコロナウイルスに言及しない

広告で食品、飲料あるいは食品成分がヒトの病気を予防、治療、治癒できると述べたりほのめかしたりすることは一切禁止されている。

これは、そのような製品の広告は COVID-19、コロナウイルス、ウイルス類、ウイルス性疾患(あるいは他の有害な健康状態)、又はその状態の何らかの症状に対して明確に又は暗黙に触れられないことを意味する。暗黙の表現には、「この困難な時期に私達の製品を使う」や「#lockdownhealth」などパンデミック中に製品が健康維持に特に役立つ可能性があること示唆するフレーズも含まれる可能性がある。同様に、特定のビタミンやミネラルが COVID-19 の脅威に対して役立つ可能性があるかどうか研究している医師や科学者がいることも事実であるが、その事実をその製品の広告に参照することは、その製品が病気の予防や治療に役立つ可能性があることを示唆することになる。

#### 免疫系に関する健康上の利益に言及するときは気を付けよう

広告主は、食品への栄養・健康強調表示の EU 登録について認可され、製品がその使用条件を満たしている場合にのみ、食品や成分について健康強調表示 (health claim) をすることができる。

免疫機能に関する健康強調表示は、ビタミン B12 及び C、セレン、鉄を含む多くの様々な物質に関して認可されている：「[栄養素]は免疫系の正常機能に寄与する」。

だが、広告に認可された強調表示を用いる際には注意が重要である。認可された強調表示の意味を十分に消費者に伝える必要があるからである。これには、健康上の利益が認可された強調表示に指定された栄養素に起因することや、認可された強調表示の意味を誇張したり変えたりしないことが含まれる。マーケティング担当者は、健康強調表示を使用する原則についてより多くの情報を得るために、CAP (Committees of Advertising Practice) の健康強調表示に関する助言を読む必要がある。

免疫機能に関する強調表示については、その製品や成分が免疫系の機能を改善できるとほのめかす、あるいは免疫系の正常機能における特定の栄養素の役割を強調しすぎる言い回しを避けることを意味する。

- 免疫機能を「促進する」「強化する」「刺激する」「最大化する」といわないように
- 免疫機能について述べる際に「正常の」という言葉を含むこと
- 「ビタミン C は免疫機能に重要である」などの主張をしないで、「寄与する」「役立つ」「支援する」を使うこと。
- 「免疫」という言葉に注意する—「免疫機能」の代わりに使用すると、製品を摂取すると病気に対する免疫が得られるという意味に理解される可能性がある。

この規則の概要やより詳細な助言へのリンクはここからエントリーして AdviceOnline を参照のこと。放送以外の広告に関する個別対応の助言は Copy Advice チームが喜んで支援する。

---

● 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. ある種の食品の 3-MCPD とグリシジル脂肪酸エステルの高濃度による健康リスクの可能性

Possible health risks due to high concentrations of 3-MCPD and glycidyl fatty acid esters in certain foods

06.07.2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/possible-health-risks-due-to-high-concentrations-of-3-MCPD-and-glycidyl-fatty-acid-esters-in-certain-foods.pdf>

3-モノクロロプロパンジオール(3-MCPD)・2-モノクロロプロパンジオール (2-MCPD)とその脂肪酸エステル類、及びグリシジル脂肪酸エステル類は食品中の熱誘発性汚染物質である。これらの物質は、ある種の焼き菓子、乳児用粉ミルク、調理用油脂など様々な加熱食品に検出されている。脂肪と塩の両方が含まれる食品が製造工程で高温にさらされると、遊離 3-MCPD と遊離 2-MCPD が形成されることがある。現在の知見に基づいて、このエステル結合した形態、すなわち 2-MCPD、3-MCPD、グリシジル脂肪酸エステル類は、主に植物ベースの油脂の精製、すなわち洗浄や仕上げ目的の熱処理中に形成される。

BfR は、関連する集団グループのこれらの化合物への総暴露量（食品経由の総摂取量）を推定し、現在の汚染実態データとこれらの食品の入手可能な摂取量データをもとに健康へのリスクを評価した。

3-MCPD とその脂肪酸エステル類に実施された暴露評価に基づく、通常及び多量摂取の成人の消費者では EFSA が導出した耐容一日摂取量(TDI)を超過しなかった。そのため健康リスクの増加はこの集団グループには予想されない。一方、子供と乳児にこの TDI の明らかな超過が確認されるケースがある。そのためこの集団グループは長期摂取により健康リスクが増加する可能性がある。

2-MCPD とその脂肪酸エステル類については、毒性学的データがないため、現時点では起こる可能性のある健康リスクの評価はできない。

グリシドールとそのエステル結合型は遺伝毒性と発がん性がある。そのため、国際的に構築されている MOE（暴露マージン）アプローチがリスクキャラクター化に使用されている。この MOE は適切な毒性学的参照値とこの物質のヒトへの暴露の割合として計算され、リスク管理措置の緊急性に優先度をつけるために用いられる。実験動物の長期試験データから導出された T25（実験動物の 25%に生涯で特定の組織にがんが生じる慢性用量）の 10.2 mg/kg 体重/日がこの場合の参照点として使用されている。ここでは、MOE 25,000 又はそれ以上の場合には公衆衛生上の懸念は小さく、従ってリスク管理の優先順位が低いことを示す。

成人では、暴露評価を実施した摂取シナリオの大部分で、25,000 以上の MOE 値となる結合型グリシドールの摂取量となった。だが、結合型グリシドールを多く含む揚げ油を頻繁に摂取するヒトのシナリオは、MOE 値 15,131 となる摂取量になる。子供と乳児では、様々な摂取シナリオ（通常及び多量摂取者）で 25,000 未満の MOE になった場合もある。

例えば、高濃度の結合型グリシドールを含む乳児用粉ミルクだけを摂取している乳児では、約 10 分の 1 に当たるおよそ 2,900 である。そのため、慢性摂取による健康リスクの増加は特定の集団グループで起こる可能性が考えられる。

BfR は、2-MCPD 及び 3-MCPD とその脂肪酸エステル類の濃度や、子供たち(ドーナツ/ジャム入り揚げパン、マーガリン/植物性脂肪) や特に乳児(乳児用粉ミルク)が大量に摂取する食品グループのエステル結合グリシドールの濃度をさらに削減するよう助言している。母乳育児でない乳児では代替食品源がないため、この助言は特に乳児用粉ミルクが該当する。

---

●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. Le Monde 誌 2020 年 6 月 19 日の記事に対する ANSES からの情報

Information from ANSES following the article of 16 June 2020 in Le Monde  
News of 19/06/2020

<https://www.anses.fr/en/content/information-anses-following-article-16-june-2020-le-monde>

「内部告発者」として匿名の個人による意見及びフランス下院議員 Delphine Batho の政府への質問に基づいた 6 月 16 日の Le Monde 誌の記事は、毒性試験の検討を ANSES に依頼された科学者たちは、募集に次いでこれら試験を実施するために ANSES により選ばれていたという事実を批判した。

この科学研究の目的は、グリホサートの毒性に関する疑問に回答するための追加のデータ、特にヒトへの発がん性に関するデータを提供することだった。それは、2018 年 3 月の保健省、農務省及び環境省から ANSES に対しての正式な要請に続くものであった。

再度にはなるが、グリホサート—除草剤の有効成分物質—は植物保護製品の市販認可を適用する欧州の規則に応じて、2022 年に再評価される予定である。前回の 2017 年のグリホサートの再評価では、このテーマに関する独立した堅固な科学文献がないことで議論が多かったので、毒性に関する追加データへの期待は特に高い。

この困難を乗り越えるために研究の実施では、3 つの要件を示す：迅速さ（新たなデータは 2021 年末までに再評価書類に加えられなければならない予定である。）；正確な規制の仕様に応じて製造業者により生産されるデータと比較することができる結果を出せること；さらに公的大学研究室の人。

第 1 の要件に対応するため、行政の要請があるとすぐに、ANSES は緊急専門家評価グループ (GECU) を設置した。志願者募集なしに招集されたこの任務グループの形は、科学

者のグループが 6 か月以内に集まり、すぐに仕様案を作りはじめることのできる唯一のものであった。3 人のフランス人の科学者と 2 人の海外の専門家からなる GECU は、2018 年 12 月に任務を終えた。

第 2 の要件に対応するため、GECU の専門家は遺伝毒性試験が優良試験基準 (GLP) に従い行われることを推奨した。規制の枠組みにおいて、この厳しい要求基準は、製造業者が有効物質評価を実施するために行わなければならない遺伝毒性試験に適用されている。GLP に相当するレベルは、この結果が再評価の過程において考慮されることを保証するため、行われる他の試験にも推奨された。行われる様々な試験の正確な性質同様、これらの要件は、GECU 報告書の検討を担当する ANSES 専門家委員会により妥当だと判断された。その後、ANSES によって行われる専門家評価手続きに従い、その後最終的に ANSES により妥当だと判断された。ANSES の倫理基準がそれぞれの段階で適用された。ANSES の意見書 (フランス語) は 2019 年 3 月に最終化され、2019 年 7 月 22 日に発表された。

研究内容を説明され、方法論的な仕様とグリホサートを取り巻く論争の状況のため、科学者が応募しないことが予想されたため ANSES は応募数を最大化するために海外からも募集することを決めた。公的な大学研究所に限られたこの募集は、まず研究コンソーシアムにあてられて、実施される任務の独立性を保証するために利益関係の宣言を要求した。

「入札募集」や「仕様」という用語は利便性のため使用したが、ANSES はこの一般的なでない募集手続きは、公的調達範囲に含まれなかったということを指摘する。

広くこの募集をかけたにもかかわらず、ANSES にはほとんど応募がなく、それぞれ 7 つ及び 4 つの研究所からなる 2 つのコンソーシアムと、仕様の特定の側面のみを満たす 2 つの単体研究所からの応募があっただけだった。1 つのコンソーシアムのみがすべての仕様を満たした。チームを含めたどちらのコンソーシアムも、行われる研究に関する ANSES の意見書考案に関わった専門家評価グループに参加したことがある科学者に関連があった。

国内外の志願者募集を開始する時、この種の状況を避けようとした。応募者数の少なさ、GLP 能力に関する期待に沿う応募者の更なる少なさ、総合的な科学的課題に関しこれらの応募の関連性を考慮し、ANSES は 2020 年 4 月後半にデフォルトオプションという選択を決めた (科学的には妥当ではあるが) : リールのパスツール研究所に主導されるコンソーシアムを選択したコーディネーターの 1 人が GECU 専門家グループに参加したことがあったが、唯一求められる専門家の枠組みを完全に満たしたものであった。同時に、他のコンソーシアムのパートナーの 1 つである IARC (国際がん研究機関) からの新規の研究提案を選択した。

提示された疑問に関しては、ANSES は実際の強い制約にもかかわらず、具体的に求められた形式で、期限内にデータを作成する選択を維持しながら、満足できる科学的な対応を提供する可能性を再検討している。

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

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

## 1. FSAI は初めて1~5才の健康的食生活助言を発表

FSAI Publishes First Healthy Eating Recommendations for 1-5 Year-Olds

Monday, 22 June 2020

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/healthy\\_eating\\_1-5yearolds\\_22062020.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/healthy_eating_1-5yearolds_22062020.html)

FSAI は、アイルランド在住の1~5歳の子供向けの食事ガイドラインの報告書を発表した。FSAI 科学委員会は最新のアイルランドの研究から、アイルランドの1~5歳の子供が一般に食べる毎日の食事、またベジタリアンのパターンを含めモデル化した。国内初の幼児向けの科学的な報告書である。食事摂取の目標はエネルギー、主要栄養素（タンパク質、炭水化物、糖分、食物繊維、脂肪、飽和脂肪、ドコサヘキサエン酸（DHA）及びエイコサペンタエン酸（EPA））及び6大微量栄養素（ビタミンA、ビタミンD、カルシウム、鉄分、ヨウ素及び亜鉛）について定められた。食事モデルは健康的な食事の原則と6つの年齢層（1歳、1.5歳、2歳、3歳、4歳及び5歳）のWHOの成長チャートに基づいた5パーセントイルの男女が考慮された。また、敏感な子供向けの栄養強化食品やサプリメントについての推奨、特別な支援を必要とする子供向けの推奨も含まれた。

FSAI の CEO Pamela Byrne 博士は「この年齢時期は発達段階で、生涯にわたる食事の習慣が形成される。この科学的エビデンスに基づく推奨は、アイルランドの両親、保護者や医療従事者が重要な時期の子供の発達を助ける食事ガイドラインとなる」と述べる。

この報告書担当の代表である Ms. Ita Saul は、1~5歳の時期は、体は小さいが非常に栄養所要量が高く、食品の質が重要である、と言う。この食事助言は、医療関係者が栄養のリスクを認識でき、強化食品やサプリメントに関する具体的な助言を得られる、と述べた。

### 重要な推奨

- ・ 牛乳は重要で、毎日牛乳を 550 ml 摂取あるいは相当量のヨーグルト、チーズを推奨。
- ・ この年齢層に推奨される飲料は水と牛乳のみである。加糖や酸性飲料は制限し、飲む場合は食事時にすべきである。
- ・ アーモンドミルク、ココナッツミルク及びライスミルクなどは牛乳の代用としては栄養不十分。植物ベースの飲料では、栄養、特にカルシウム補強のソイミルクが代用できる。
- ・ 野菜は主要な食事に含まれるべきで、この時期の子供に適した量のサラダ、野菜あるいは果物が必ず必要である。例えば、2歳児には小さい2つ分、4歳児には小さい4つ分（小さい子は少なく、大きい子供は多く、量は子供の手のひらの大きさにすべきである）。
- ・ 脂の少ない赤肉（約 30g）は、タンパク質に加えて鉄分、その他の重要なミネラル摂取のために1週間に3日食べることが推奨される。他の日は、赤肉を鶏肉、魚、卵、豆

類に置き換えることができる。ナッツバターもタンパク質を含む。

- ・ 白パンと全粒パン、シリアル、じゃがいも、パスタ及び米の組み合わせは、食物繊維が十分とれ、重要なカロリー摂取源である。
- ・ 菓子、ケーキ、ポテトチップ、ビスケット及び甘みのついた朝食用シリアル類のような高脂肪、高糖分あるいは高塩分の食品は推奨されない。栄養のある食品をとる余地を減らし、あるいは過体重、肥満といった余剰のカロリーになる。
- ・ 脂肪、スプレッド及び油は最小限の使用にすべきである。
- ・ 冬季は、1〜5才の全ての子供が低用量（5 µg）のビタミン D のサプリメントで補強する必要がある。
- ・ 1〜3歳の生まれつき小さい子は（成長チャートの 25 パーセント以下の子供）、鉄分強化の全脂肪牛乳あるいは低用量鉄分サプリメントで補強が必要。
- ・ 幼い時期に様々な野菜、サラダ、果物、肉、魚及び全粒シリアル食品の味や感触を受け入れ、栄養価のある食品を好きになるようにする。そのために、少量の砂糖を、煮込んだ果物、ミルクプリン、ジャム、アイスクリームなどに使用することができる。
- ・ 食品アレルギーを疑って重要な食品群が摂取されないと、子供の成長や発達に影響するので、適切な専門家に相談するべきである。
- ・ 健康的な食事同様、健康を高める運動も重要である。
- ・ 子供の好き嫌いは食や人の環境にも影響されるが、多くの子供は甘く、塩の味がし、高カロリーの物を好む。野菜など多くの食品を好むように大人のサポートが必要となる。
- ・ 虫歯と歯牙酸蝕症はこの時期の子供の口内疾患の 2 大原因である。スナックや甘い食品を避け、国の口内衛生ガイダンスを守るべきである。

#### \* Scientific Recommendations for Food-Based Dietary Guidelines for 1-5 Year-Olds in Ireland

[https://www.fsai.ie/Dietary\\_Recommendations\\_1-5\\_Year\\_Olds/](https://www.fsai.ie/Dietary_Recommendations_1-5_Year_Olds/)

<結果>

食事のガイドライン作成に、全体で 640 食の 4 日間の食事摂取状況、2,560 食分の食事が分析された。DHA、EPA、鉄分及びビタミン D を除いた食品摂取のパターンが作成された。

すべての 1〜3 歳の子供が、鉄分摂取が十分でないリスクがあるとわかった。赤肉を週に約 3 日、鉄分強化の朝食用シリアルを週 5 日とることで対応できる。しかし、WHO の成長チャート 25 パーセント値以下の 1〜3 歳の子供は、1 日に 4 mg の追加の鉄分が必要である。

アイルランドの 1〜5 歳のビタミン D 状態（血中濃度）を調査した研究では、ビタミン D 欠乏症と季節による不足の変動が示された。アイルランドの多くの幼い子供は、夏季は食事と日光を介して十分なビタミン D が摂取できる。しかし、冬季は幼い子供の 40

～45%において、食事から 25-ヒドロキシビタミン D (25 (OH) D、ビタミン D 状態のバイオマーカー) の血中濃度を 50 nmol/L (骨の健康に必要なビタミン D を確保するために必要とされる値) 以上に維持することが十分でない。ビタミン D の推奨ではこのエビデンスが食事のモデルの結果とあわせて考慮された。

## 2. キャッスルメイン産のカキ、イガイの警告

Oyster and Mussel Warning for Castlemaine Production Area

Wednesday, 15 July 2020

[https://www.fsai.ie/-Oyster\\_Mussel\\_Warning\\_15\\_07\\_2020.html](https://www.fsai.ie/-Oyster_Mussel_Warning_15_07_2020.html)

FSAI はキャッスルメイン地域で、貝 (カキ、イガイ) の捕獲あるいは消費をしないよう市民に公衆衛生警告を出した。この地域で採取された貝サンプルの検査で、麻痺性貝毒のレベルが高かった。

## 3. 回収情報

### ● 中国産ムラサキイモに殺虫剤と殺菌剤のためリコール措置

Recall of Batches of Purple Sweet Potatoes from China Due to Presence of Pesticides and Fungicides

Friday, 10 July 2020

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/purple\\_sweet\\_potatoes.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/purple_sweet_potatoes.html)

中国産ムラサキイモに、欧州でこの品目への使用が認められていないカルベンダジムとクロルピリホスが検出され、規制値を超過してプロクロラズ及びチオファネートメチルが検出されたため、リコール措置。

### ● 許可されない添加物エリスロシン (E127) のため、Mong Lee Shang Glutinous もち米ケーキの撤収措置

Withdrawal of Mong Lee Shang Glutinous Rice Cakes Due to Presence of Unpermitted Additive Erythrosine (E 127)

Thursday, 9 July 2020

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/Mong\\_Lee\\_Shang\\_Rice\\_Cakes.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/Mong_Lee_Shang_Rice_Cakes.html)

Mong Lee Shang の台湾タロイモペースト入りもち米ケーキが、着色剤エリスロシン (E127) を含むため、撤収措置。製品写真あり。

### ● 殺虫剤残留の可能性のためナイジェリア原産乾燥豆の撤収措置

Withdrawal of Dried Beans Originating from Nigeria due to Potential Presence of Pesticides

Monday, 13 July 2020

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/nigeria\\_dried\\_beans.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/nigeria_dried_beans.html)



ナイジェリア原産の乾燥豆は、未認可のジクロロボスが急性参照用量を大幅に超える濃度で頻繁に検出されて 2015 年に緊急輸入停止措置に関する規則（委員会実施規則 (EU)2015/943）が出されて以降、EU への輸入販売が全て禁止されている（現行）。豆を使用した製品も禁止されている。製品写真あり。

● **高濃度の残留農薬のため Durra Pickled Grape Leaves について追加の撤収措置**

Withdrawal of Further Batches of Durra Pickled Grape Leaves due to Elevated Levels of Pesticide Residues

Wednesday, 15 July 2020

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/grape\\_leaves\\_update\\_1.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/grape_leaves_update_1.html)

エジプト産 Durra Pickled Grape Leaves に、複数の高濃度の残留農薬、及び EU で使用が認可されていない残留農薬の検出のため（注：6 月に RASFF 警報通知が出されている）、撤収措置が追加された。製品写真あり。

---

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

1. **FDA はよりスマートな食品安全新時代の青写真を発表**

FDA Announces the New Era of Smarter Food Safety Blueprint

July 13, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-new-era-smarter-food-safety-blueprint>

本日、FDA 長官 Stephen M. Hahn 氏が「よりスマートな食品安全の新時代（New Era of Smarter Food. Safety）」に関する発表を行った。これは、より安全でデジタル化された追跡可能な食品システムを構築するために技術やその他のツールを使う、食品安全への新しいアプローチを示すものである。その青写真は、FDA による食品安全アプローチを近代化させるために、今後 10 年以上にわたり取り組む予定の作業計画を表しており、科学とリスクに基づく予防のための FDA 食品安全近代化法（FSMA）の導入に続くものである。

\* 専用ウェブサイト

New Era for Smarter Food Safety Blueprint

<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety>

\* 青写真本文

<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety/new-era-smarter-food-safety-blueprint>

<原則>

- ・ 人々に焦点を当てて主導する
- ・ FSMA に基づく
- ・ 技術の利用により可能になる

<4つのコアエレメント>

1) 技術が可能にするトレーサビリティ

- 基礎となる要素を作る：重要な追跡事象及びデータの利用と標準化により同じトレーサビリティ用語を使うよう支援する、トレーサビリティ範囲の拡大、国際的整合性の促進、関係者の相互運用、など。
- 業界に新しい技術の採用を奨励：透明性を推進しつつ機密性や独占的所有権の保護を確保するための方法の検討、トレーサビリティ技術提供者に低コストでどのような規模の生産者にも対応し費用対効果の高い方法で参加できる財務モデルの開発を促す、など。
- デジタル変革の活用：現行のアウトブレイク対応とリコール手続きの見直し、追跡を迅速化させる新しい方法についての政府・州・地域・部族などとの協力、可能であれば医薬品等の他の FDA 規制製品のトレーサビリティとの統合、利害関係者とともに相互運用や官民のデータ共有などトレーサビリティ拡張のために必要なパイロットの計画・実行、ブロックチェーンのような内部デジタル技術システムの導入、など。

2) 予防のためのより賢いツールとアプローチとアウトブレイク対応

- 根本原因解析の活性化：透明性を推進しつつ機密性や独占的所有権の保護を確保するための方法の検討、迅速対応のための根本原因解析法の強化、アウトブレイクの根本原因解析に関する報告書作成のための基準とフォーマットの標準化、コミュニケーションツールの強化、根本原因解析データを FDA のリスクランキングや予測解析システムに組み込み今後の汚染の予測と低減の可能性を高める、など。
- 予測解析能力の強化：AI や機械学習ツールの利用拡大、関係者間の情報共有の合意を通じて FDA のデータ量と質を向上させる、予防的アプローチをより強化するために業界が作成したデータの大容量バンクの官民「データ信頼 (data trusts)」を構築する、ビジネスデータの透明性と機密性への懸念とのバランスをとる、食品化学ハザードの同定とキャラクター化の毒性予測ツールの技術開発、ビッグデータや新情報源の解析手段の開発、など。
- 国内の相互信頼：法的枠組みに沿った州と政府の相互信頼の構築、データと情報の共有、検査頻度やサンプル採集などの作業計画とリスク優先順位付け/カテゴリー化の統合アプローチの提案、政府・州の迅速対応チームの拡大などの緊急時対応の調整アプローチの提案、トレーニングと教育、食品検査法の統一、など。
- 査察、トレーニング、コンプライアンスツール：リモート・バーチャル・現地査察の柔軟性を評価するための概念実証の実施、モニタリング強化のためのセンサー技術の促進や評価、コンピューターベースや通信教育モデルの利用拡大、信頼

できる第三者監査の利用を増加させる、栽培者を支援するオンラインツールの開発、モバイル査察技術とデジタル報告ツールの活用による近代化、など。

- アウトブレイク対応：州から政府への食品由来疾患の報告の迅速化、FDA の **GenomeTrakr** へのシーケンス登録機関を増加させる、**PulseNet** へのシーケンスデータをアップロードするための継続的な能力強化、業界の食品検査結果のより良い活用、早期警告メカニズムの向上、官民研究所による病原菌の全ゲノムシーケンス解析の加速化、消費者オンラインレビューなどの新しい情報源を発掘するための AI の利用、など。
- リコールの近代化：FDA と USDA によるリコール情報伝達を調和させる、リコールを消費者に確実に伝えるための多様な通知方法に関する実践ガイダンスの作成、有効なリコールにするための広範囲な技術利用の促進、食品リコールや助言について消費者に警告する米国政府アプリの作成、リコール製品が販売されるのを予防するための登録型ロックダウン機能を可能にする手続きと基準の利用について探る、など。

### 3) 新しいビジネスモデルと小売り近代化

- 新しいビジネスモデルを利用して生産・配送される食品の安全性確保：今後の行動指針を特定するために新しいビジネスモデルサミットを開催、適切な食品の取り扱いの重要性を教育するために **FedEx** や **Uber** などの配送業者も含めて食品デリバリー会社と連携する、消費者向け教育資料の開発、新しいビジネスモデルに関係したリスク因子を自動的にモニターする技術の利用促進、細胞培養製品のような新しい食品原料や製造技術の安全な開発を強化。
- 伝統的な小売り食品安全アプローチの近代化：伝統的なやり方の有効性について独立的レビューを実施、FDA Food Code の統一された採用と食品安全管理システムのより完全な導入を探求する、既存の管理者認定と食品取扱者の教育とトレーニング要件の強化、政府・州・地方・部族などの規制担当者向けトレーニングカリキュラムの強化と業界と規制パートナーとの連携による最も効果的な予防の食品安全対策、リスクに基づく査察アプローチの利用増加、小売り食品安全の強化に関連した研究の促進、食品由来疾患のリスク因子の発生の低減に効果のある介入戦略の特定と開発。

### 4) 食品安全文化

- 食品システム全般における食品安全文化の奨励：食品安全文化に関連した行動に影響を与える課題・障壁・機会に関する文献レビューや研究の実施、食品安全文化ソーシャルマーケティングプランの構築、望ましい行動モデルとなるようインフルエンサーに勧める、FDA の教育・トレーニング・検査ツールに行動科学の原則を組み込む、食品安全文化と行動科学の原則を食品安全業務の重要な要因とする、企業が自らの食品安全文化を評価するのに利用できるツールの開発と統合。
- FDA 全般的な食品安全文化のさらなる促進

- よりスマートな食品安全消費者教育キャンペーンの開発と推進：消費者が食品安全に関連した新しい技術を理解し利用できるよう支援戦略をつくる、食品安全文化を推進するために幅広い関係者連合に新たなパートナーも組み込む、よりスマートな食品安全メッセージを消費者により多く届けるために新しく技術が可能にする一般メディアやツールを利用。

## 2. シーフード

Seafood

07/13/2020 更新

<https://www.fda.gov/food/resources-you-food/seafood>

\*許容できるシーフードの名前を決めるためにシーフードリストを使う

最終コンプライアンス方針ガイド Sec. 540.750

Use of The Seafood List to Determine Acceptable Seafood Names Final Compliance Policy Guide Sec. 540.750

July 13, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/use-seafood-list-determine-acceptable-seafood-names-final-compliance-policy-guide-sec-540750>

\*シーフードリスト

The Seafood List

Updated February 2020

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=seafoodlist>

(シーフードリストには、許容できる市販名、よく使われる名前、学名、地方名の4つが記載されている。許容できる市販名でない名称で表示され販売されている場合虚偽または誤解を招くものと見なされる)

## 3. FSAM 意図的異物混入規則による小規模事業者の査察は 2021 年 3 月から開始

Inspections of Small Businesses under the FSMA Intentional Adulteration Rule to Begin March 2021

July 15, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/inspections-small-businesses-under-fsma-intentional-adulteration-rule-begin-march-2021>

意図的異物混入規則 (IA rule) は、テロ行為も含み公衆衛生に大規模な害を与える目的で食品へ意図的に混入されたハザードへの対応についてのものである。規則は 2016 年に最終版となり、遵守日は事業者の規模に応じて段階的に決められている。小規模事業者 (従業員が 500 名以下) の遵守日は 2020 年 7 月 27 日である。COVID-19 の状況を踏まえ、規則に則った小規模事業者への定期査察は 2021 年 3 月からとする。

#### 4. コロナウイルス(COVID-19)更新

- Daily Roundup July 7, 2020

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-update-daily-roundup-july-7-2020>

(一部のみ)

- ・ FDA は消費者と医療従事者に、エタノールを含むと表示されているがメタノール汚染のあるハンドサニタイザー製品が急増していることを警告。
- ・ 詐欺的 COVID-19 製品を販売している 5 社に警告文書：中国伝統薬、エッセンシャルオイル、ホメオパシー製品やチンキ。

- Daily Roundup July 8, 2020

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-update-daily-roundup-july-8-2020>

- ・ 詐欺的 COVID-19 関連製品を販売している企業に警告文書。
- ・ マイアミの連邦検事が 4 人のフロリダ住民を、有害漂白剤「ミラクルミネラル溶液 (MMS)」を COVID-19 治療薬として宣伝販売したことで起訴。FDA は消費者に MMS を購入したり使用したりしないよう強く求める。
- ・ メタノール汚染のあるハンドサニタイザー製品さらに追加。

- Daily Roundup July 9, 2020

July 09, 2020

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-update-daily-roundup-july-9-2020>

本日、米国フロリダ地方裁判所は健康とヒーリングのための Genesis II 教会, Jonathan Grenon 及び Jordan Grenon が連邦法に違反して「ミラクルミネラル溶液」を COVID-19 やその他重大な疾患の治療薬と宣伝して販売したことに対する欠席裁判を許可し恒久的差止命令を出した。FDA は先に MMS を購入したり使用したりしないように強く消費者に求めている

- Daily Roundup July 14, 2020

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-update-daily-roundup-july-14-2020>

- ・ 消費者にハンドサニタイザーの適切な使用に関する知識をテストしてもらうためのクイズを作ったのでやってみて：<https://www.accessdata.fda.gov/cder/sanitizer/>
- ・ COVID-19 の予防や治療などに関する虚偽または誤解を招く宣伝で未承認製品を販売していた会社に警告文書を送付：「E-Munity」チンキやビタミン C 錠剤等

#### 5. 危険な HCG 減量用製品は避けよう

Avoid Dangerous HCG Diet Products

07/13/2020

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/avoid-dangerous-hcg-diet-products>

ダイエットをしたことのある人は誰でも、バランスの取れた食事と運動を含め減量する賢明な方法があることを知っている。即効性のある減量を約束するがしばしば危険性のあるものを推奨する流行りものや減食剤といった無謀な方法もある。それらには、厳しい食事制限を伴い販売されるヒト絨毛性ゴナドトロピン（HCG）減量用製品も含まれる。

FDA は、HCG 減量用製品を避けるよう消費者に助言している。これらの製品は通常、経口液、錠剤及びスプレーの形態で販売され、オンライン、減量クリニック及びいくつかの小売店で購入できる。

HCG は処方なしには認可されておらず、減量用には認可されていない

HCG は妊娠中の胎盤が作るホルモンである。HCG を含むと表示する減量用製品は、通常 1 日 500 カロリーに制限する超低カロリーの食事と連携して販売される。人気の HCG 製品の多くは、「代謝をリセットしよう」、「異常な食生活」を変えよう、及び 30 から 40 日で 20 から 30 ポンド削減すると表示する。

「これらの製品は信じられないような宣伝で販売され、これらで減量できるなら HCG の効果に違いないと人々は考える。しかし、データは全くこれを裏付けるものではない；すべての減量は厳しいカロリー制限によるものであり、HCG によるものではない。」と FDA の Center for Drug Evaluation and Research の Office of Unapproved Drugs and Labeling Compliance の Carolyn Becker 氏は述べた。

FDA は HCG を女性の不妊治療やその他の医学的症状の治療のための処方薬として認可している。HCG はいかなる使用目的でも処方箋なしに使用は認可されない。HCG は減量のために認可されていない。事実、処方薬表示に記載されているが、「カロリー制限の結果でなく HCG が減量を増進させる、HCG がより魅力的あるいは『正常な』体脂肪分布をもたらす、あるいは HCG がカロリー制限食に関連する空腹や不快感を減少させるという実質的なエビデンスは全くない」。

超低カロリー食は健康的でない

1 日 500 カロリーで生活することは健康的でないだけでなく、危険でもある。そのような食事制限をする人は、胆石形成、身体の筋肉や神経機能を適切に維持する電解質の不均衡、不整脈を含む副作用のリスクが増大する。そのような食事制限は危険で、死に至る可能性もある。

超低カロリー食は、医療従事者が中程度から極度の肥満患者に、高血圧のような肥満が原因の疾患を軽減する医学的治療の一環として処方されることがある。しかし、その時でさえ、副作用で命の危険がないか確認するため、厳しく定期的な医学的管理が必要とされる。医学的管理がないと、超低カロリー食にする人はビタミン、ミネラル、そして最も重要なタンパク質摂取が十分にできない可能性がある。減量したいならば、徐々に毎日のカロリーを減らすようにすること。

減量のために HCG 製品を持っているならば、使用をやめ、廃棄し、その食事指導に従うことをやめること。医療従事者と安全で健康的な減量計画を相談すること。



医療従事者と患者は FDA の MedWatch 安全情報及び有害事象報告プログラムへこれら製品の使用に関連する有害事象や副作用を報告しなければならない。

## 6. リコール情報

- **Sundial Herbal Products** は不正表示によりリコールしている、未承認医薬品のためリコール措置が命令された

Sundial Herbal Products is Recalling Products Attached Because these Products were Misbranded. The Products are Currently Unapproved Drugs, Recall is Required by the Order

July 09, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sundial-herbal-products-recalling-products-attached-because-these-products-were-misbranded-products>

2017年1月以降、現在までの全ての Sundial 製品の表示に問題があり、リコール措置の対象となる。60以上の製品のリストあり。

- **Ridley Block Operations** は **Ultralyx® 12% Protein Sheep** を自主的リコール

Ridley Block Operations Voluntarily Recalls Ultralyx® 12% Protein Sheep

July 13, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ridley-block-operations-voluntarily-recalls-ultralayxr-12-protein-sheep>

高濃度の銅が検出されたため、Ridley Block Operations は Ultralyx® 12% Protein Sheep の一部を自主的リコールすると発表。(羊用飼料)

- **InHe Manufacturing, LLC** 及び **MHR Brands** は基準値超過の鉛による健康リスクの可能性のためいくつかの製品の全国的な自主的リコールを発表

InHe Manufacturing, LLC and MHR Brands Issues Voluntary Nationwide Recall of Several Products Due to Potential Health Risk for Excess Lead

July 17, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/inhe-manufacturing-llc-and-mhr-brands-issues-voluntary-nationwide-recall-several-products-due>

フロリダ衛生当局からヒト及びペット用チンキ剤のいくつかの製品に高濃度の重金属(鉛)が含まれているとの連絡を受けたため調査したところ、第三者の容器供給業者から納入されたメモリ付きスポイトが関係していることが確認された。そのため、関連製品についての全国的な自主的リコールを発表した。対象製品のリストは多数。

## 7. 警告文書

### 1) 詐欺的コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) 製品

下記の全てにおいて、新型コロナウイルス疾患 2019（COVID-19）に関連する未承認及び不正表示製品の問題に基づき警告文書が発送されている。

- Clinic, LLC

July 07, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/shen-clinic-llc-607637-07072020>

中国伝統薬、ハーブ製品を含む。

- Lianhuaqingwencaps.com

July 06, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lianhuaqingwencapscom-608667-07062020>

中国伝統薬を含む。

- Lotus Herbal Supplements

July 06, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lotus-herbal-supplements-608658-07062020>

中国伝統薬を含む。

- Butterfly Expressions LLC

July 06, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/butterfly-expressions-llc-608567-07062020>

エッセンシャルオイル、ホメオパシー製品、ハンドサニタイザーを含む。

- SinoTradition.com

July 06, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sinotraditioncom-608643-07062020>

- Health Beauty Love

July 10, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/health-beauty-love-608979-07102020>

チンキ剤製品を含む。

- Kegan Wellness

July 13, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/kegan-wellness-608737-07132020>

ビタミン C 含有製品を含む。

## 2) その他

- Lea-Way Farms Inc. dba Blue Ridge Beef

June 26, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lea-way-farms-inc-dba-blue-ridge-beef-597944-06262020>

CGMP 違反、食品施設登録の問題。

- Washington Homeopathic Products, Inc.

June 19, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/washington-homeopathic-products-inc-589823-06192020>

CGMP 違反、未承認新規医薬品。ヨウシュトリカブト (*Aconitum Napellus*) やバイケイソウ (*Veratrum Album*) などの有毒原料を含むとラベルされている。

- Delori Industrial Co., Ltd.

March 10, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/delori-industrial-co-ltd-605380-03102020>

中国企業宛て。酸性化食品規則と Emergency Permit Control 規則違反。

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

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

### 1. ニュースレター

UPDATE Newsletter

July 2020

<https://ntp.niehs.nih.gov/update/index.html>

新所長 Rick Woychik、COVID-19 の不平等、動物実験削減、植物製品安全性、等

- 植物製品研究者が安全性試験の不足を補おうとする

<https://ntp.niehs.nih.gov/update/2020/7/botanical-researchers/index.html>

5月29日の植物製品安全性コンソーシアム (BSC) 初回会合報告

「我々は、脆弱な可能性のある人々が広く暴露されているため、植物製品が公衆衛生上の懸念であると感じている。多くの他の典型的汚染物質と違って、植物製品への暴露は比較的高濃度である可能性がある」と NIEHS の毒性学者で BSC の運営委員である Cynthia Rider 博士は言う。研究の障害を乗り越え、経験を共有する。

NTP ではこれまでの 20 年間に様々な植物製品についての安全性を調べてきた：アロエベラ (nondecolorized whole leaf) 抽出物、ビターオレンジ抽出物、エフェドラ (麻黄)、

朝鮮人参 (Ginseng) 根抽出物、イチョウ抽出物、ゴールデンシールルート粉末、緑茶抽出物、ガム・ググル抽出物、カバカバ抽出物、ミルクシスル (マリアアザミ) 抽出物、センナ。

現在進行中のものは次の通り：ブラックコホシュ抽出物、ドンカイ (当帰根粉末又は抽出物)、エキナセア抽出物、ガルシニア、サルオガセ (*Usnea lichen*)、バレリアン根抽出物。

## 2. テクニカルレポート公表

- **TOX-87 Wistar Han [CrI:WI (Han)]** ラットと **B6C3F1/N** マウスに鼻のみで吸入投与したフラーレン **C60 (1 µm と 50 nm)**の毒性試験

TOX-87 Toxicity Studies of Fullerene C60 (1 µm and 50 nm) Administered by Nose-only Inhalation to Wistar Han [CrI:WI (Han)] Rats and B6C3F1/N Mice  
July 2020

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/tox/000s/tox087/index.html>

- **TOX-91 F344/NTac** ラットと **Sprague Dawley (HSD:Sprague Dawley SD)** ラットに吸入投与した吹き付け加工剤の毒性試験

TOX-91 Toxicity Studies of Abrasive Blasting Agents Administered by Inhalation to F344/NTac Rats and Sprague Dawley (HSD:Sprague Dawley SD) Rats  
July 2020

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/tox/000s/tox091/index.html>

サンドブラスト、シリカ

- **IMM-01 雌 BALB/c** マウスに局所投与した **4-メチルシクロヘキサノール**と粗 **4-メチルシクロヘキサノール**の皮膚過敏性と刺激性試験

IMM-01 Immunotoxicity Technical Report on the Dermal Hypersensitivity and Irritancy Studies of 4-Methylcyclohexanemethanol and Crude 4-Methylcyclohexanemethanol Administered Topically to Female BALB/c Mice  
July 2020

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/imm/imm001/index.html>

Elk 川での化学物質流出事故をおこした物質

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

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

## 1. 事業者が食品を寄付することへの連邦インセンティブ

Federal Incentives for Businesses to Donate Food

Jul 08, 2020

<https://www.usda.gov/media/blog/2020/07/08/federal-incentives-businesses-donate-food>

食品の寄付をしやすくする規制上の仕組みを紹介。

## 2. オーガニック執行強化規則案

STRENGTHENING ORGANIC ENFORCEMENT PROPOSED RULE

<https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/strengthening-organic-enforcement-proposed-rule>

USDA のオーガニック規制を強化するための改定案を発表する。管理システムの強化、トレーサビリティの改善、規則の執行を強化。オーガニックのサプライチェーン全般を保護し、消費者と業界からの USDA オーガニックラベルへの信頼を確保するため。

## 3. GE トウモロコシの規制解除申請の予備的植物害虫リスク評価と環境評価案公表

Availability of Draft Environmental Assessment and Preliminary Plant Pest Risk Assessment for Petition to Deregulate GE Corn

Jul 17, 2020

[https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa\\_by\\_date/sa-2020/sa-07/pioneer-ge-corn](https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2020/sa-07/pioneer-ge-corn)

Pioneer の収量が多くグルホシネートアンモニウム耐性の DP コーンについて。30 日間意見募集。

---

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

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

1. FTC は「Thrive」サプリメントの販売業者に COVID-19 を治療、予防、リスクを下げるという根拠の無い宣伝をすることを止めるよう命令

FTC Order Stops the Marketer of “Thrive” Supplement from Making Baseless Claims It Can Treat, Prevent, or Reduce the Risks from COVID-19

July 10, 2020

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2020/07/ftc-order-stops-marketer-thrive-supplement-making-baseless-claims>

主にビタミン C とハーブ抽出物からなる「Thrive」というサプリメントを販売しているカリフォルニアの業者に根拠の無い宣伝を止めるよう命令した。Thrive の販売業者 Marc Ching は CBD を含む製品の根拠の無いがん治療/予防宣伝でも同様の命令を出されている。Ching は少なくとも 2018 年 12 月には Whole Leaf Organics ウェブサイトで Thrive をオンライン販売しており、2020 年 3 月から COVID-19 リスクを減らすと宣伝し始めている。

---

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

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

1. 食品安全検査報

2020-07-08 Food Safety Testing Bulletin

July 2020

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-07-08/eng/1592930342088/1592930342552>

子供の食品プロジェクト一年次報告書 2018～2019 年

Children's Food Project - Annual report 2018 to 2019

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-07-08/children-s-food-project-2018-to-2019/eng/1590427317806/1590427318212>

カナダ食品検査庁(CFIA)は、食品供給が安全でカナダの基準に準拠していることを確保するために、食品中の残留化学物質と汚染物質についての様々なモニタリング計画を使用している。子供の食品プロジェクト(CFP)は、乳児や子供が良く食べている、乳児や子供向け食品中の残留化学物質や汚染物質の情報を特別に収集し、その活動を補完している。乳幼児は体重が軽く、その発達や成長、消費パターンにより、化学物質への暴露によるリスクがより高い可能性がある。

2018～2019年 CEP の主な目的は次の通り。

- ・ データを収集し、乳児用食品の動物用医薬品、農薬、金属の残留物のカナダの基準への遵守を評価すること
- ・ 乳児用の食品と調製乳（牛乳を含む）におけるアフラトキシン M1 の濃度についてベースラインデータを収集すること

2018～2019年 CEP では、オタワ、オンタリオ、ガティノー、ケベック地域で、全部で143の乳幼児用食品サンプルを購入した。乳製品や大豆製品の乳児用調製乳、パスタ、肉を含むベビー/幼児食、乳製品を含むベビー/幼児食、肉を含むピューレ状の乳児食が含まれている。サンプルには残留農薬、残留動物用医薬品、金属、アフラトキシン M1（乳が主原料の製品）の分析を行った。

乳幼児用食品サンプルの農薬及び動物用医薬品残留物検査の規制遵守率は 100%だった。検査した 143 サンプルの 64%以上は検出可能な残留農薬を全く含んでいなかった。残留動物用医薬品は、99 の乳児用調製乳や肉を含む乳児用食品のサンプルのおよそ 93%に検出されなかった。



全サンプルに金属検査を行い、検出可能な量の懸念される金属はサンプルの 59%以上に含まれなかった。残りのサンプルで見つかった金属の量をヘルスカナダがレビューし、健康リスクとはみなされなかった。

全部で 52 サンプルの乳製品の乳児用調製乳にアフラトキシン M1 の検査を行った。このサンプルの 81%にアフラトキシン M1 は検出されなかった。検出可能な量を含むサンプルは全てコーデックス委員会の最大量(ML) 0.5  $\mu\text{g/kg}$  (ppb)未満だった。乳児用調製乳に見つかったアフラトキシン M1 の量をヘルスカナダが評価し、乳児の健康が懸念されるとは考えられなかった。

CFP などの調査プログラムから得たデータは、カナダの子供の、乳児食品の残留農薬、動物用医薬品残留物、金属、アフラトキシン M1 の食事暴露評価で役立つ。ヘルスカナダは全てのデータをレビューし、カナダの乳幼児への健康リスクは確認されなかった。

#### ● カナダの小売市場の食品中グリホサート残留物の分析 2015～2017 年

Analysis of Glyphosate Residues in Foods from the Canadian Retail Markets between 2015 and 2017

(注：CFIA のサイトからのリンク先が ACS Publications の J. Agr. Food. Chem.)

<https://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/acs.jafc.9b07819>

ヒトの健康を守り、国家間の貿易を促進するための基本的な農薬のリスク管理は、食品中の農薬の量のモニタリングによる、政府が国際的に設定した基準への準拠水準に関する健全な科学データである。グリホサートは世界中で広く使用されている農薬のひとつだが、モニタリングはこの高極性化合物に対処する際の分析上の困難により妨げられてきた。2015 年からグリホサートを正確に再現できる液体クロマトグラフィー/タンデム型質量分析計(LC-MS/MS)を用いて、残留率、濃度、遵守率を特定した。この作業で、カナダの小売市場で 2015 年 4 月～2017 年 3 月に集めた 7,955 の新鮮な果物と野菜、製粉された穀物製品、豆製品、最終食品のサンプルの残留グリホサート含有量が報告された。全部で 3366 サンプル(42.3%)に検出可能な残留グリホサートが含まれていた。カナダの規制の遵守率は 99.4%だった。非遵守サンプルは 46 あった。ヘルスカナダは、調査した様々なフードサンプル中のグリホサートの濃度での暴露によるカナダの消費者に対する長期健康リスクはないと決定した。高い遵守率(サンプルの 99.4%はカナダの規制値内)と非遵守サンプルに健康リスクがないことが、グリホサートに関して、カナダで販売されている食品は安全だと示している。

---

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

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

## 1. 安全性警告

The Original 3 Bullets capsules

7 July 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/original-3-bullets-capsules>

製品は表示されない成分ヨヒンビンを含む。健康に深刻なリスクを引き起こす可能性があるため摂取しないよう注意を呼びかける。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. 貝のバイオトキシン警告 – Hawke's Bay 拡大警告

Shellfish biotoxin alert – Hawke's Bay extended warning

10 Jul 2020

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-biotoxin-alert-hawkes-bay-extended-warning/>

MPI は、Hawke's Bay の対象地域を拡大して、貝の捕獲あるいは消費をしないよう市民に公衆衛生警告する。この地域で採取された貝サンプルの定期検査で、麻痺性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.8 mg/kg を上回った。

\*対象地域

<https://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/#map>

### 2. PMN Kacang Wangi ブランドのピーナツクラッカー

PMN Kacang Wangi brand Peanut Cracker

9 July 2020

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-recalls/recalled-food-products/pmn-kacang-wangi-brand-peanut-cracker/>

Natural Field Enterprises Ltd は、検査で許容濃度を超えたアフラトキシンを検出したため、マレーシア産の PMN Kacang Wangi ブランドのピーナツクラッカーの特定のバッチをリコールしている。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す。

#### 1. 食品安全センターはソウギョのサンプルに微量のマラカイトグリーンを検出する

- CFS finds traces of malachite green in grass carp sample

Tuesday, July 7, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200707\\_8019.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200707_8019.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、定期食品調査にてソウギョのサンプルに 1.5 ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。

CFS finds traces of malachite green in grass carp sample

Friday, July 10, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200710\\_8026.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200710_8026.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、定期食品調査にてソウギョのサンプルに 2.2 ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。

#### 2. インディアンレタスのサンプルから基準値超過の残留農薬が検出された

Excessive pesticide residues found in an Indian Lettuce sample

[Wednesday, Jul 15, 2020](#)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20200715\\_8032.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200715_8032.html)

インディアンレタスからシハロトリンが最大基準値(0.2 ppm)を超過して検出(0.79 ppm)された。

#### 3. 包装済み冷凍ベラのサンプルに基準値超過のメチル水銀が検出された

Sample of prepackaged frozen green wrasse fillet detected with mercury exceeding legal limit

Thursday, July 16, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200716\\_8035.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200716_8035.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、ニュージーランド産包装済み冷凍ベラのサンプルに重金属のメチル水銀 1.1 ppm を基準値 (0.5 ppm) 超過で検出したと発表した。

#### 4. ニュースレター

Food Safety Focus

July 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/files/FSF168\\_2020\\_07\\_15.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/FSF168_2020_07_15.pdf)

## ● 甘味料の再考

### Rethinking Sweeteners

Last revision date: 15 Jul 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_168\\_0\\_2.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_168_0_2.html)

世界保健機関は、砂糖の摂取量を一日のカロリー摂取量の 10%未満に制限するよう、さらなる健康上の利益のためにこの量を 5%以下に削減する提案を添えて助言している。カロリーなしで甘味を出すことで、人工甘味料は砂糖削減への 1 つの有望な答えのように思われる。だが新しい科学的根拠から、砂糖を人工甘味料で置き換えるのは期待しているような健康上の利益がないかもしれないことが示唆されている。まさに砂糖を甘味料で置き換えることができるかどうか再考する時が来た。

健康はあなた的手中にある一控えめあるいは砂糖/甘味料なしの飲料を選ぼう

- ・ 食事からの砂糖摂取量を徐々に減らす
- ・ 砂糖の多い飲料
- ・ 水/糖や人工甘味料の無い飲料
- ・ 人工甘味料を含む飲料

### 人工甘味料とは？

アスパルテーム、アセスルファム、スクラロースなどの人工甘味料は、食品企業が食品や飲料に甘みを加えるために砂糖に置き換えて広く使用している低カロリーあるいはカロリーのない化学物質である。エネルギー含有量の少ないそのような食品や飲料製品は糖尿病患者に適しており、体重増加に注意している人に魅力的である。例えば、アスパルテーム 1 g はスクラロース 200 g に置き換えられ、スクラロースの 800 キロカロリーの代わりに 4 キロカロリーのエネルギーを提供する。

香港では食品利用に認可された甘味料は、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) など国際機関に安全性評価を受けており、公衆衛生及び市政条例第 132 章の食品規制の甘味料で規制されている。食品での使用が許可されている甘味料には、アセスルファムカリウム、アリテーム、アスパルテーム、アスパルテーム-アセスルファム塩、サイクラミン酸、サッカリン、スクラロース、タウマチン、ネオテーム、ステビオール配糖体が含まれている。甘味料を添加した全ての包装食品には、成分表にその名前と識別番号を適切に表示する必要がある。

### 人工甘味料は砂糖削減政策の味方か？

人工甘味料は管轄区域によって扱いが異なる。イギリスの公衆衛生はとりわけ食品組成変更のために使用を推奨している。シンガポールでは甘味料を含む飲料は、より健康的な選択シンボル (Healthier Choice Symbol) で高い評価を得て称賛を得ている。

しかしながら、人工甘味料は他ではあまり歓迎されない。例えば、EU 内の学校に配布されている果物、野菜、牛乳には甘味料を含んではならない。フランスのように人工甘味料

入り飲料に課税する欧州諸国もある。北欧では食品表示構想でブランド化されたより健康な包装食品選択肢の一種である、Keyhole 製品に甘味料の使用を禁止している。アメリカ食事ガイドライン諮問委員会は、糖類は低カロリー甘味料ではなく、むしろ、たとえば砂糖入り飲料の代わりに水など、健康的な選択肢で置き換えるべきだと繰り返し述べた。

#### 苦あれば楽あり

人工甘味料は、慎重に使用すれば、先行研究で示されているように、それにより短期的な体重減少を促進することで砂糖摂取量の削減を促進する可能性がある。一つ気がかりなのは、人工甘味料を使用する人はカロリー摂取量が少ないと考えて他の食品を多く消費する傾向があり、それゆえ取らなかったカロリーが他の供給源に取って換わることである。甘味料の多用により糖受容体を過剰に刺激すると、人々に甘さをカロリー摂取と関連付けられないようにする可能性がある。結果として、人々はより多くのお菓子を食べたがって体重を増やす可能性がある。

#### 健康上の影響に関する人工甘味料についての最近の研究

2019 年には、砂糖削減と健康増進のための特効薬はないことを示す人工甘味料の健康影響に関する 2 つの研究が出現した。コ克蘭グループが実施した 10,000 以上の記録の大規模系統的レビューから、BMI や減量を含む様々な健康結果に無糖甘味料使用の大きな健康上の利点がないことが示された。同時に、国際がん研究機関や他の機関による欧州の 450,000 人以上のコホート研究で、通常のソフトドリンク摂取量(毎日 2 杯以上)―砂糖で甘みを加えたものと人工的に甘みを加えたもの両方―は、1 カ月に 1 杯未満しか飲まなかった人と比較して、全ての死因のリスクが高かった。

#### 砂糖を少なく甘味料を少なく

健康的な生活のためのよりよい方法は、砂糖/甘味料が少ない、または入っていない食品や飲料を選ぶことである。消費者は情報に基づいて選択するために包装食品の食品表示を参照できる。食事で摂取する砂糖と甘味料を減らすには業界と国民の共同努力が必要である。食品業界は、段階的に砂糖と甘味料を減らして食品の甘さを減らし、国民が軽い風味の食品に徐々に対応できるようにして最終的に彼らの食生活を変えることを奨励している。

#### ● **フカヒレの高濃度の水銀**

##### High Levels of Mercury Found in Shark Fin Trimmings

Last revision date: 15 Jul 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf 168\\_0 4.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 168_0 4.html)

最近の研究で、香港と中国本土で集めた乾燥フカヒレのサンプルに高濃度の水銀が検出されたことが報告された。サメは大型の捕食種で、食物連鎖で自然に水銀を蓄積する可能性がある。捕食魚を食べると、体内に入った水銀が神経系、特に胎児や幼児の脳の発達に影響を及ぼす可能性がある。

2018 年から 2020 年 6 月まで、食品安全センターは水銀の分析のために市場から 15 のフ

カヒレサンプルを集めた。全てのサンプルの結果は満足のいくものだった。

多くの地元のレストランはフカヒレを他の料理に置き換えてより環境に配慮した方法を採用している。消費者はフカヒレの摂取を減らすことで環境にやさしくなれると同時に魚の摂取の恩恵を受けるためにバランスの取れた食事を維持でき、食事からの水銀暴露のリスクを減らすことができる。

---

● 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

- 2020.6.26～2020.7.2

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43144](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43144)

- 2020.6.19～2020.6.25

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43143](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43143)

2. 「ミツバチのさなぎ」新しい食品原料と認定

新素材食品課 2020-07-09

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44402](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44402)

食品医薬品安全処と農村振興庁は、7月9日「ミツバチのさなぎ」を新食品原料と認定した。

\* 新食品原料の認定：国内で食品として摂取経験がない原料に対して安全性などを評価することで、新食品原料と認められた場合には食品公典登載前まで一時的に使える(食品衛生法第7条第2項)

今回の食品原料は、農村振興庁がミツバチのさなぎの特性・栄養性・毒性評価などを進めて、食薬処が安全性を審査して食用昆虫と最終認定したもの。今回の食品原料認定で、養蜂農家が女王蜂との交尾目的で利用して廃棄されたミツバチのさなぎを、新しい食品資源として活用できるようになった。ミツバチのさなぎは高タンパク(52%)食品で、炭水化物、脂肪、タンパク質など3大栄養素を等しく含有し、菓子、禅食などの原料として使うことができ、未来の食糧資源として活用価値が高いと評価している。また、気候変動、産業化などにより蜂蜜生産量が減る困難な状況で、養蜂農家には新しい所得源になると期待される。

今回のミツバチさなぎ食用昆虫認定で、韓国で食べることができる昆虫は、白疆蚕、食用蚕(幼虫、さなぎ)、ハネナガイナゴ、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、フタホシコオロギ(成虫)、ツヤケシオオゴミムシダマシ



(幼虫)等、合計9種に増えた。

\* カイコの幼虫が白疆蚕（ビャクキョウサン）菌の感染により硬直死した虫体

### 3. 輸入食品安全情報、携帯電話スキャンだけで確認推進

知能型輸入食品統合システム構築 TF 2020-07-02

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44378](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44378)

食品医薬品安全処は、人工知能（AI）技術を組み合わせることで輸入食品安全管理を高度化するために、今年3月23日から稼動した「知能型輸入食品統合システム」の2段階構築事業を推進する。今回の2段階事業（所要予算：1,141百万ウォン）は、1次事業を補いながらも国民便宜性と情報提供機能を高めることを主眼に推進されて、今年下半期からアップグレードされたサービスを提供する予定。

今回の事業の主要内容は、▲携帯電話で輸入食品ハングル表示をスキャンすると輸入履歴及び安全情報などを手軽に確認できるようにする、▲輸入動向変化自動分析を通じた管理者意志決定支援強化、▲「電子回収証」発行などスマートな現場検査支援、などである。

### 4. 食品業界が守らなければならない物理的距離を置くことの実践方法

食品安全政策課 2020-07-01

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44372](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44372)

食品医薬品安全処は、食品業界が COVID-19 拡散防止のために守らなければならない対応指針を配布する。

今回の指針は、現在の COVID-19 の状況を克服して次のコロナ時代に備えて食品生産・流通過程全般の食品安全と消費者信頼を確保するためのもので、WHO と FAO の勧告指針に基づいて国内防疫指針、食品業界状況などを考慮して用意した。また WHO/FAO 指針は、去る6月立法予告した「食品衛生法施行規則」改正案とも類似していたので、業界が積極的に活用することができるよう韓国語で翻訳・配布する。

\* 改正案主要内容：食品直接取り扱い従事者のマスク着用、感染病症状者は業務一時排除、飲食店などに手洗い施設の具備など。

「食品業界のための COVID-19 対応指針」の主要内容は、▲作業場で COVID-19 拡散防止方案、▲物理的距離を置く実践方法、▲確認者（感染を確実に診断された人）発生時の注意事項、▲食品配送時の注意事項など。

COVID-19 拡散防止方案として食品取り扱い作業員は個人衛生を徹底して、作業場内の取っ手などしばしば手が触れる部分は随時清掃および消毒を実施しなければならない。また、疑い症状がある職員は事業場から直ちに隔離しなければならない。物理的距離を置くことを実践するために作業員は互いに向かい合わないよう配置し、マスクなど個人保護装具を着用しなければならない。また、食品前処理区域などの同時作業員を制限する。もしコロナ 19 확진を受けた職員が発生した場合、確認者と対面したり身体的接触があった濃厚接触者に対しては最小14日間自宅などで自主隔離するように措置し、確認者と濃厚接

触しなかった職員は通常出勤するものの、体温など健康状態を点検して作業中断を最小化する。食品及び食材料などを配送する時は汚染の可能性が高い運転台・門の取っ手などを随時消毒し、配達物品回収または、伝達時消費者との物理的距離を置く。食品小売店は売場入口に手消毒剤を備えつけ、非接触式決済方式が推奨され、過密を避けるために出入り顧客数を制限する一方、人が集中する区域は床に案内表示をする。

一方、食薬処は COVID-19 発生以後、日常生活中で感染症予防管理が重要であるとし、COVID-19 感染環境である 3 密（密集、密接、密閉）を制限することに主眼点を置いて飲食店防疫を強化する。人々が密集環境に集まって食事しないように、▲食事時間 2 部制、▲屋外営業、▲食べ物配達・包装活性化などで分散を誘導し、他人間密接接触を遮断するために、▲テーブル間(上)仕切りおよび 1 人テーブル設置、▲営業者及び利用者全員マスク着用、▲食事前・後マスク着用、▲食事する時対話自制を推奨し、同時に、飲食店内部が密閉されてウイルス生存環境ができないように、▲周期的な換気・消毒、▲飲食店利用前必ず手を洗う又は手を消毒することを勧告する。

合わせて食品取り扱い者マスク着用など食品衛生法令改訂、及び食事文化改善などを推進して生活防疫文化定着を誘導する一方、防疫管理コンセンサス拡散のために対国民広報やキャンペーンを持続的に展開していく。

## 5. 7月1日から原乳国家残留物質検査プログラム施行

農畜水産物安全課 2020-06-30

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44366](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44366)

政府は、牛乳など乳製品の原料である原乳の安全性をさらに強化するために、残留物質（抗生物質、農薬など）について、国でさらに検査して検証する「国家残留物質検査プログラム」を7月1日から施行する。

\* 国家残留物質検査プログラム (NRP; National Residue control program) : 政府又は公共機関で年間検査計画を策定して、食品の安全性を監視・検証する制度

これまでは、乳製品の安全性確保のために酪農家から集乳場で集乳時に民間責任獣医師が常時検査して、抗生物質残留の有無を検査して、不適合時は廃棄していた。政府は、それに加えて、政府の検証プログラム「国家残留物質検査プログラム」を導入し、原乳の安全性をさらに強化する。

今回の「国家残留物質検査プログラム」は、原乳に初めて導入する制度だけに、現場で混乱がないように事前準備過程を経た。

\* モデル事業 ('18~'19年)、原乳中の残留物質検査に関する規定制定 ('19.12月)

原乳「国家残留物質検査プログラム」は、食品医薬品安全処と農林畜産食品部が協力して、毎年検査計画を策定し実施する。検査計画に基づいて、地方自治体所属である動物衛生試験所で検査を遂行し、動物用医薬品・農薬など 71 の検査項目\*について、年間 300 件の検査を実施する。

\* 検査項目は、酪農家でよく使用される抗生物質・駆虫剤などの動物用医薬品、飼料に混

入するおそれがある農薬・カビ毒などが含まれ専門家諮問を経て選定

\*\* 検査量は、CODEX で提示した基準と欧州連合 (EU)、米国、日本などの海外の事例と、韓国の年間原乳生産量を勘案して設定

検査の結果、不適切な原乳はすぐに廃棄措置して流通を遮断し、該当酪農家に対する原因調査を実施して再発を防止する。また、酪農家で使用される飼料の管理、酪農家・集乳場への衛生指導・管理を強化し、酪農家から安全で衛生的な原乳が生産されるように事前予防的管理もより強化する。

## 6. クロムなど栄養成分 9 種、摂取時の注意事項など新設

食品基準課科 2020-06-30

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44365](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44365)

食品医薬品安全処は、健康機能食品の再評価の結果を反映して、クロムなどの栄養成分 9 種に摂取時注意事項を新設する「健康機能食品の基準及び規格」の改正案を 6 月 30 日に行政予告する。

\* 栄養成分 9 種：ベータカロテン、ビタミン K、ビタミン B 1、ビタミン B 2、ビタミン B 12、パントテン酸、ビオチン、カリウム、クロム

今回の改正案は、2019 年の健康機能食品再評価結果に基づいて、ベータカロテン、クロムなど 9 種の栄養成分それぞれについて、「喫煙者は摂取時、専門家と相談すること」又は「糖尿病がある場合は専門家に相談すること」などの摂取時の注意事項を新設した。

\* 注意の共通事項：異常事例発生時は摂取を中止し、専門家に相談すること

(ベータカロテン) 喫煙者は、摂取時に専門家に相談すること、(ビタミン K) 抗凝固剤など服用時に専門家に相談すること、(カリウム) 腎臓疾患、胃腸疾患などがある場合は専門家に相談すること、(クロム) 糖尿病がある場合は専門家に相談すること。

また、クロムについては、「体内の炭水化物、脂肪、タンパク質の代謝に貢献」という機能性内容を新設する内容も含む。さらに健康機能食品の性状、栄養成分の含有量などの正確な分析を支援するために性状試験法を新たに設け、ビタミン D を含むビタミン 5 種に対する試験法も改善した。

\* ビタミン 5 種：ビタミン D、ビタミン B 2、ビタミン B 6、ビタミン B 12、ビオチン

## 7. オーダーメイド型食品産業の活性化のために食品類型新設・改編

食品基準課/有害物質基準課 2020-06-29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44359](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44359)

食品医薬品安全処は、新しい食品類型に簡単調理セット (ミールキット) とメニュー型食事管理食品などを新設する内容の「食品の基準及び規格」告示の改正案を 6 月 29 日に行政予告する。

\* 簡単調理セット (ミールキット)：家庭簡便食として、処理済み野菜などの食材と調味料とレシピを同封して、消費者が簡単に調理して摂取することができるように作られた製

品

今回の改正案は、食薬処の「オーダーメイド型・特殊食品分野、食品産業活力向上対策」に基づく措置として、最近成長しているミールキット製品を含めて、慢性疾患者と年配の方のためにカスタマイズされた製品などトレンドの変化に対応して、食品産業に活力を吹き込むために設けられた。

主な内容は、▲特殊医療用食品にメニュー型食事管理食品の類型新設、▲高齢者向け食品のうち飲む製品にも規格新設、▲即席摂取・簡便食品に簡単調理セット類型新設。

多様な患者用食品が供給されるように、特殊医療用途食品の分類システムなどを改編して、▲標準型栄養調製食品、▲オーダーメイド型栄養調製食品、▲メニュー型食事管理食品に区分して、患者用食品を糖尿病・腎臓疾患・腸疾患などの疾患別に細分化する。

特に、栄養管理が重要な慢性疾患者がお弁当や簡単調理セット形態の患者用食品で家庭において手軽に食事を管理できるように、メニュー型食事管理食品の類型を新設する。メニュー型の食事管理食品は、慢性疾患のうち、まず糖尿病患者用と腎臓疾患用の食品類型や製造基準を新設して、今後、高血圧など市場需要がある他の疾患にも拡大していく計画である。

高齢者用食品の基準・規格を別途に分類する一方、飲む形態の高齢者用食品にも規格（1500 mpa・s（ミリパスカル秒）以上\*）も用意した。

\* 高齢者の場合、飲料摂取時にむせる傾向があり、粘度を一定の水準（濃厚発酵乳レベルの粘度）高めると、むせるのを防止することができる

今回の特殊医療食品及び高齢者用食品制度の改編で、29兆ウォン以上の潜在的な市場開拓と国民保健の向上に寄与するものと期待される。

\* 糖尿病と腎不全患者（3,310,934人、'18）が、毎日の食事管理食品を利用すると仮定（単価8,000ウォン）

\*\* 腎不全患者が食事管理を通じて腎不全移行を1年遅らせる場合、医療費の年間1,650億を削減可能（2018年基準慢性腎疾患患者1人当たりの診療費880万ウォン×年間患者増加数約25,000人）

また、慢性疾患や高齢者が摂取するのに制約が多い食品も、対象別栄養要求量と摂取利便性を考慮して開発されるようになり、国民の生活の質改善にも役立つものと予想している。さらに、家庭で手軽に調理して食べることができるように作られた家庭簡便食ミールキット市場が急激に成長しているため、簡単調理セット（ミールキット）類型を別途で新設して、その特性を反映して、加熱せずにそのまま摂取する材料は食中毒菌の規格を適用するなど、安全基準も合理的に用意して適用する予定である。

\* 家庭簡便食の新しいミールキット製品の市場は、2017年の200億ウォン水準に過ぎなかったが、2024年には7,000億ウォン規模に成長すると予想

\*\* 交差汚染防止のための家禽肉等は区分包装するようにして、加熱調理せずに摂取する材料はサルモネラ、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌の規格を適用

一方、今回の改正案では▲食品原料としてホタルイカ・日本ナマコ認定、▲麻の実・麻の

実油のカンナビジオールの基準を新設、▲農薬 136 種の残留許容基準の新設・強化・改正、▲リンコマイシンなどの動物用医薬品 7 種の残留許容基準改定、▲畜産物の残留物質のグリホサート残留許容基準の改正なども含まれる。

\* (カンナビジオール) 麻の実 : 10 mg / kg 以下、麻の実油 : 20 mg / kg 以下

## 8. エアフライヤー、フライドポテトは 190℃ 30 分以内で調理

新種有害物質チーム 2020-06-25

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44344](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44344)

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、エアフライヤー・赤外線調理器で調理した料理の有害物質は安全なレベルであったが、フライドポテトなどをエアフライヤーで高温で長時間調理したときに、アクリルアミド生成量が増加することがあり注意しなければならないと発表した。

今回の発表は、家庭で手軽に食品を調理して食べるときに使用するエアフライヤーと赤外線調理器の熱風又は赤外線を利用した調理方式がアクリルアミドとベンゾピレンの生成に及ぼす影響などを調査した結果である。調査方法は、調理過程で有害物質がよく生成されると知られるサムギョプサル（豚バラ焼肉）、サーモン、食パン、冷凍ポテトを対象に、調理温度、時間などを変えて調理した後、ベンゾピレンとアクリルアミド生成量を分析した。

\* エアフライヤー：サムギョプサル・サーモン・食パン・冷凍ポテト

\* 赤外線調理器：サムギョプサル・サーモン料理

調査の結果、エアフライヤー・赤外線調理器で調理した食品のアクリルアミドとベンゾピレンの生成量は、概ね安全なレベルだった。

サムギョプサルとサーモンの場合、エアフライヤーのすべての温度（180～200℃）、時間（10～40分）と、赤外線調理器のすべての温度（高・中・低）、時間（5～20分）の条件で、ベンゾピレン生成量は不検出だった。ただし、食パンと冷凍ポテトはエアフライヤーで 200℃以上の高温で長時間調理する場合、アクリルアミド生成量が増加した。参考として、食パンは 180℃、24分、又は 190℃、16分以上、冷凍ポテトは 190℃、40分以上で調理したとき、アクリルアミドが EU 勧告基準以上検出された。

\* EU 勧告基準：食パン（0.05mg / kg）、冷凍ポテト（0.5mg / kg）

このため、エアフライヤーで調理するとき、フライドポテト（500gあたり）は最大 190℃で 30分以内に、トースト（パン類、32gあたり）は最大 180℃で 20分、又は 190℃で 15分以内で調理するのが安全な摂取方法だと明らかにした。

### <添付 1> Q&A

#### Q1. ベンゾピレン (benzopyren) とは何ですか？

A. ベンゾピレンは、食品の高温調理・加工時に食品の主成分である炭水化物、タンパク質、脂肪などが不完全燃焼して生成される物質です。

\* WHO 国際がん研究機関 (IARC) は、Group 1 (発がん物質) に分類

Q2. アクリルアミド (Acrylamide) とは何ですか？

A. アクリルアミドは、ジャガイモなどの炭水化物が多く含まれた食品を調理・製造・加工する過程で加熱処理時に非意図的に生成される物質です。

\* WHO 国際がん研究所 (IARC) は、Group 2A (発がん推定物質) に分類

Q3. 製造過程の中で生成される有害物質には、どのようなものがありますか？

A. 代表的なものとして、ベンゾピレンをはじめアクリルアミド、カルバミン酸エチル、ニトロソアミンなど調理する食品によって様々な種類が確認されています。

Q4. ベンゾピレン生成量が、従来の調理方法よりも新しい調理方法を使用した場合に低いのはなぜですか？

A. エアフライヤーと赤外線調理器は、直火方式とは異なり、調理過程で発生する油 (脂肪) が燃料 (木炭など) と直接接触しないからと推定されます。

Q5. エアフライヤーでフライドポテトを調理する時、190℃以上 (例えば 200℃) で何分間調理すればいいですか？

A. 200℃で調理時 30 分まではアクリルアミドが 0.5 mg / kg 以下だったが、個人で違いがあるが食感が良くない。なるべく 190℃以下で調理することをお勧めします。

Q6. ベンゾピレンとアクリルアミドのみ調査したのはなぜですか？

A. 国際がん研究機関が規定した発がん等級が高い物質を優先的に選定し、新たな調理器具で調理する食品で、発生の可能性を考慮して調査しました。

Q7. 調査された食品以外に、他の食品についての調査はないですか？

A. 今回、調査された食品の他品目と違う有毒成分については、2021 年度研究事業を通じて調査するでしょう。

Q8. 今回の調査対象の選定理由は何ですか？

A. ベンゾピレン生成の原因は炭水化物、タンパク質、脂肪が分解されて生成されるため、赤外線調理器で調理する食品中のタンパク質と脂肪の含有量が比較的高いサムギョプサルとサーモンを選択しました。アクリルアミドは食品中に存在するアミノ酸 (アスパラギン) と還元糖 (ブドウ糖など) が加熱反応 (メイラード反応) して生成されるため、エアフライヤーで調理する食品のうち、比較的タンパク質 (アミノ酸)、炭水化物 (ブドウ糖) の含有量が高いサムギョプサル、サーモン、食パンとジャガイモを選定しています。

Q9. グラフ上で、フライドポテトを 200℃で 30 分内で調理した場合は、アクリルアミドの EU 勧告基準を超過しないと明らかになりましたが、調理温度を 190℃で提案した理由は何ですか？

A. 200℃で調理する場合、フライドポテトが硬くて食感が低下するだけでなく、190℃で調理した場合よりも有害成分の生成量も多くなるので、調理温度 200℃をすすめていないためです。

## 9. 回収措置



- **波羅蜜（パラミツ、ジャックフルーツ）種を含有した輸入漬物食品の回収措置**

輸入流通安全課/食品基準課 2020-07-03

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44386](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44386)

食品医薬品安全処は、食品の原料として使うことができない「波羅蜜種」が含有されたスリランカ産「塩水漬けジャックシード（漬物食品）」製品を輸入・販売した事実が確認され、該当製品を販売中断して回収措置する。

\* 波羅蜜(学名: *Artocarpus heterophyllus* Lam) : 実は食用が可能だが、種は安全性が確認されておらず食品原料で使用不可

- **残留農薬基準を超過したコメ製品の回収措置**

農畜水産物安全課 2020-07-03

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44385](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44385)

食品医薬品安全処は、「黄金米」製品(類型:農産物)から、残留農薬フェノブカルブの基準値(0.5 mg/kg)超過が(0.8 mg/kg)検出された該当製品を販売中断して回収措置する。

\* フェノブカルブ(Fenobucarb) : 稲など農作物に対する病害虫防止目的の殺虫剤

- **残留農薬基準を超過した天然香辛料製品の回収措置**

食品安全管理課 2020-07-01

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44374](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44374)

食品医薬品安全処は、「パセリフレーク」（類型：天然香辛料）製品で、残留農薬（フェンメディファム、エトフメセート）が基準値（0.08mg/kg）を超過して検出（それぞれ0.20mg/kg、1.41mg/kg）され、該当製品を販売中断及び回収措置する。

\* フェンメディファム（Phenmedipham）、エトフメセート（Ethofumesate）：国内未登録農薬で雑草防除のために使用される除草剤

---

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

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

1. **メディアコーナー**

- **FSSAI は州当局にホチキスで留めたティーバッグのサーベイランス強化を要請**

FSSAI asks state authorities to up surveillance on use of stapled tea bags

Saturday, 04 July, 2020

[https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI\\_News\\_Tea\\_FNB\\_06\\_07\\_2020.pdf](https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Tea_FNB_06_07_2020.pdf)

2017年7月にホチキスで留めたティーバッグの製造・保管・販売を止めるよう指示し2018年1月に発効した。しかし業界団体代表が2019年6月30日まで法令遵守日を延長す

るよう要請した。さらに 2019 年 1 月には、2019 年 6 月 30 日まで再延長し、6 業者には 2021 年 12 月 31 日まで製造、2023 年 12 月 31 日まで国内販売を認めた。

- **トランス脂肪：悪魔は細部に**

Trans Fats: The Devil Is In The Details

Jul 03, 2020

[https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI\\_news\\_TransFat\\_Poshan\\_06\\_07\\_2020.pdf](https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_news_TransFat_Poshan_06_07_2020.pdf)

インドはこの恐ろしい不飽和脂肪を各種食品部門から WHO の期限である 2023 年より前に上限設定する計画である。でも法案には穴がある。

- **FSSAI は蜂蜜の新しい表示規則を説明**

FSSAI prescribes new labelling rules for honey

Tuesday, 07 July, 2020

[https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI\\_News\\_Labelling\\_FNB\\_07\\_07\\_2020.pdf](https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Labelling_FNB_07_07_2020.pdf)

蜂蜜の表示は A. 蜜蜂蜜 Honeydew Honey (植物の葉や茎の蜜由来)、 B. 蜜蜂蜜と花蜂蜜の混合物、 C. CarviaCallosa (インドの植物) 蜂蜜とする。さらに蜂の巣を絞って得られた場合には「Pressed Honey」と表示、など。

---

- **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。)

- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、カタルーニャ州におけるトータルダイエットスタディ 2017 年 報告書でポリ塩化ビフェニル(PCB)の状況を公表
- 台湾衛生福利部、「食品中の汚染物質及び毒素衛生基準」の改正について公表
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、動物用医薬品の認可などに関する最新情報を公表

**ProMED-mail**

- **レクチン中毒ーデンマーク**

Lectin poisoning – Denmark

2020-07-11

<https://promedmail.org/promed-post/?id=7564741>

Date: Wed 8 Jul 2020 Source: Food Safety News [edited]

2020 年 4 月後半の 45 人が病気になったアウトブレイクの背後には、赤インゲン豆のレ

クチンの一種が存在した。アウトブレイクがあったのは別の事業者が食品を配達していたケータリング会社に関係し、トルコからスウェーデン経由で輸入した冷凍赤インゲン豆のフィトヘムアグルチニン（PHA）が原因だった。インゲン豆のゆで時間が不十分だったようだ。

製品には「調理済みインゲン豆（pre-cooked kidney beans）」と表示されていてサラダに使われた。この製品は10～15分のブランチング（湯通し）をされていたようだが、少なくとも30～45分は調理する必要がある。製品が外国産であるためラベルは何度か翻訳され、ブランチングが調理済みになって意味が失われたようだ。同じようなことが起こらないようにする対策を描くのは難しい。

- 有毒藻類－米国（第2報）：(ユタ) イヌ、警告

Toxic algae - USA (02): (UT) dog, alert

2020-07-14

<https://promedmail.org/promed-post/?id=7571840>

Date: Fri 10 Jul 2020 Source: Deseret News [edited]

州の環境リーダーがZion国立公園のVirgin川を泳いでいたイヌを殺した可能性のある有毒藻類の大発生を同定した。7月4日にVirgin川を泳いで1時間後にイヌが死んだという報告を受け取ったとユタの環境省が7月10日に発表した。川の水からは健康基準を超過するアナトキシンが検出され、公衆衛生警告が出された。

- アフラトキシン ケニア：イヌ、汚染食品疑い

Aflatoxin - Kenya: dog, contaminated food susp

2020-07-14

<https://promedmail.org/promed-post/?id=7571549>

Date: 12 Jul 2020 Source: Kenyans [edited]

ケニア基準局が、一部のペットフードが有毒でイヌやその他の動物が死んでいるというクレームの調査を開始した。2020年7月11日に放送されたNTVの特集によると、ペットのオーナーからたくさんイヌが死んでいるという報告で規制機関が対応を開始した。

死後解剖で獣医師が高濃度のアフラトキシンを発見したことからわかってきた。内臓が急性アフラトキシン中毒の兆候を示し、胃と腸に大出血があった。肝臓、腎臓、肺、心臓が膨張して出血していた。ケニアではイヌの死亡が急増している。

特集で名前が挙げられていたペットフードブランドの一つは、製造工程は世界の優良規範に従っているという。また製品のせいでイヌが死んだと訴えるペットのオーナーにも直接答え、もしペットフードを湿度の高い状態で置いたらアフラトキシンができる可能性がある」と指摘した。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室