

## 食品安全情報（化学物質） No. 19/ 2020 (2020. 09. 16)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部  
(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

### <注目記事>

#### **【WHO】 30億人以上の人々が食品中の有害なトランス脂肪から保護された**

世界保健機関（WHO）が世界のフードサプライから工業的に生産されるトランス脂肪を排除する野心的な取り組みを開始して2年、これまでに58カ国が、2021年末までに32億人の保護につながる法律を導入すると報告している。

世界全体でトランス脂肪の摂取に関連する死亡の約3分の2を15カ国が占めている。このうち4カ国（カナダ、ラトビア、スロベニア、米国）は、2017年以降、全ての食品で工業的に生産されるトランス脂肪を油脂の2%とする義務的な基準を設定する、又は部分水素添加油（PHO）を禁止するかのいずれかの方法で、WHOが推奨するベストプラクティス政策を実施している。しかし、残りの11カ国（アゼルバイジャン、バングラデシュ、ブータン、エクアドル、エジプト、インド、イラン、メキシコ、ネパール、パキスタン、韓国）は依然として迅速な行動を起こす必要がある。

\*ポイント： WHO 第13次総合事業計画案（GPW13：2019～2023年）の目標の一つである「工業的に生産されるトランス脂肪をフードサプライから削除する」ことについて、世界の取り組みの進捗をまとめた報告書です。WHOによるトランス脂肪への取り組みは、2030年までに非感染性疾患（NCDs）による早期死亡を3分の1に減少させる、という国際連合の目標達成を支援するもので、この報告書もNCDsに関する2020国際行動週間（9月7～13日）に合わせて公表されました。

#### **【FDA】 輸入食品スクリーニングパイロットはデータの力を開放し、人工知能を活用する**

科学に基づく規制機関としての米国食品医薬品局（FDA）の業務においてデータが重要であること、そして予防や行動指向的な情報につなげるために、データの収集・レビュー・解析のための非常に高度な方法を用いて「データの力を開放する」必要があることを、何度でも強調する。

FDAは、よりスマートな食品安全の新時代イニシアチブの一環として人工知能（AI）を活用する。最終的には公衆衛生上の脅威となる可能性のある製品をAIでより迅速かつ効率的に特定することが目的である。現在、輸入水産品を対象に検査対象（船舶、食品など）の選別にどのようにAIを活用できるのか段階的な試験を実施している。

#### **【ANSES】 淡水中シアノバクテリア：ANSESは調査と管理の統一化を提案**

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は、レクリエーション用水、飲料水、漁業用水域のシアノバクテリアとその毒素の存在に関連した健康リスクについての意見を発表した。シアノバクテリアは淡水と海水両方の陸上及び水生環境で繁殖する微生物である。その異常発生は通常シアノトキシンの産生をとめない、淡水で最も監視されるのは250以上の毒素を含むミクロシスチンである。これらは健康に影響を与える可能性がある。近年では、アナトキシンやサキシトキシンによる汚染の発現がフランス本土でも報告されている。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. 30 億人以上の人々が食品中の有害なトランス脂肪から保護された

### [【FAO】](#)

1. Codex

### [【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【FSA】](#)

1. 公式ブログ：我々はどう科学をフォローするか - 我々の科学助言委員会に会おう

### [【DEFRA】](#)

1. レジ袋課金拡大でプラスチックゴミとの戦いをステップアップ

### [【COT】](#)

1. 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）の毒性学的リスクの可能性についての声明

### [【PHE】](#)

1. 企業が肥満に取り組むのに役立つ新しい自主的カロリーガイドライン

### [【BfR】](#)

1. 羊や牛のレバーを食べることが PFAS の総摂取量に相当寄与する

### [【RIVM】](#)

1. 砂糖税：欧州三カ国比較：砂糖入り飲料への課税のデザインと影響、オランダの考察
2. シアノバクテリア プロトコール 2020

### [【ANSES】](#)

1. 淡水中シアノバクテリア：ANSES は調査と管理の統一化を提案
2. ハンドサニタイザー：小さい子供の眼に偶然に跳ねないように注意すること

### [【FDA】](#)

1. 輸入食品スクリーニングパイロットはデータの力を開放し、人工知能を活用する
2. 消費者情報：がんを「治癒する」と謳う製品は残酷な詐欺である
3. FDA の食品と化粧品情報センターがあなたの質問に答える
4. リコール情報
5. 警告文書

### [【USDA】](#)

1. FSIS は消費者食品安全教育の将来についての公開会合を主催する

### [【CFIA】](#)

1. 食品安全検査報告 4 件：子供の食品プロジェクト年次報告、カルバミン酸エチル、農薬と金属、アレルギーとグルテン
2. 輸入食品の安全性に一層努力する

### [【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

### [【APVMA】](#)

1. 2,4-D 最終規制決定
2. APVMA 関係者参加枠組み
3. 意見募集—提出された意見の公表についての変更

### [【TGA】](#)

1. パフォーマンス強化薬物に関連する違法行為に対して HEALTHHUB247 とその重役への裁判手続き開始
2. 医薬品広告者向け情報：追加のアレルギー警告が 2020 年 9 月 1 日発効

### [【MPI】](#)

1. 貝のバイオトキシン警告を Rglan を含む北島西岸に拡大

[【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター（食品安全情報 2 件）：ヤマドリタケ、部分水素添加油
2. 食品安全センターは包装済みハタのサンプルにマラカイトグリーンを検出
3. 違反情報

[【HSA】](#)

1. HSA 警告：4 つの痩身用製品に禁止物質あるいは下剤が含まれる

[【FSSAI】](#)

1. プレスリリース：学校で子どもたちに提供される食品の 10 か条
2. メディアコーナー：インドに健康的未来に向けて力を与える

[【その他】](#)

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(EurekAlert) グアムの研究が環境毒素としてのソテツの研究を進める
- ・(EurekAlert) より多くの化合物の内分泌攪乱作用を評価できる

---

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

1. 30 億人以上の人々が食品中の有害なトランス脂肪から保護された

More than 3 billion people protected from harmful trans fat in their food

9 September 2020

<https://www.who.int/news-room/detail/09-09-2020-more-than-3-billion-people-protected-from-harmful-trans-fat-in-their-food>

ーしかし、トランス脂肪が原因の冠動脈性心疾患による死亡が最も多い 15 ヶ国のうち 11 ヶ国で、未だこの物質を排除するための行動を起こしていないー

WHO が世界のフードサプライから工業的に生産されるトランス脂肪を排除する野心的な取り組みを開始して 2 年、これまでに 58 ヶ国が、2021 年末までに 32 億人の保護につながる法律を導入すると報告している。しかし、依然として 100 ヶ国以上が、これらの有害物質を自国のフードサプライから排除する行動を起こす必要がある。

工業的に生産されるトランス脂肪の摂取は、年間約 50 万人の冠動脈性心疾患による死亡の原因となっていると推定される。

WHO の Tedros Adhanom Ghebreyesus 事務局長は、次のように述べている。

「全世界が COVID-19 パンデミックと戦っている今、我々は人々の健康を守るためにあらゆる努力をしなければならない。そこには、コロナウイルスに対して人々をより脆弱にし、早期死亡の可能性のある非感染性疾患を予防するため、出来る限りの措置を講じるということを必ず含めなければならない。2023 年までにトランス脂肪を排除するという我々の目標に遅延は許されない。」

世界全体でトランス脂肪の摂取に関連する死亡の約3分の2を15カ国が占めている。このうち4カ国（カナダ、ラトビア、スロベニア、米国）は、2017年以降、全ての食品で工業的に生産されるトランス脂肪を油脂の2%とする義務的な基準を設定する、又は部分水素添加油（PHO）を禁止するかのいずれかの方法で、WHOが推奨するベストプラクティス政策を実施している。しかし、残りの11カ国（アゼルバイジャン、バングラデシュ、ブータン、エクアドル、エジプト、インド、イラン、メキシコ、ネパール、パキスタン、韓国）は、依然として迅速な行動を起こす必要がある。

今回発表する報告書では2つの有望な傾向を強調する。まず、国が行動を起こす時、ほとんどの場合、制限の緩い政策ではなくベストプラクティス政策を採用している。昨年にブラジル、トルコ、ナイジェリアで通過又は導入された新しい政策措置は全てWHOのベストプラクティス政策の基準を満たしている。以前は制限の緩やかな措置を講じていたインドなどの国々では、現在、ベストプラクティスに合わせて政策を更新中である。次に、複数の国については、基準を設定する地域規制がますます一般的になり、2023年までに地球規模での廃絶に向けた動きを加速する有望な戦略となりつつある。2019年には、欧州連合がベストプラクティス政策を可決し、またWHO米州地域/汎米保健機構に加盟する35カ国全てが、2025年までに工業的に生産されたトランス脂肪を排除するとした地域行動計画を満場一致で承認した。この2つの地域的取り組みを合わせると、50カ国以上において、これまでトランス脂肪規制により保護されていなかった10億人をさらに保護できる可能性を持つ。

有望な進捗にもかかわらず、地域や国の所得レベルによって政策適用範囲に重大な格差が残る。2019年と2020年に可決されたものを含め、これまでのほとんどの政策措置は高所得国とWHO米州・欧州地域で行われてきた。ベストプラクティス政策は、高中所得国7カ国と高所得国33カ国で採用されており、低所得国や低中所得国ではまだそうした動きはない。

#### メモ：

工業的に生産されるトランス脂肪は、マーガリンやギーなどの植物性硬化脂肪に含まれており、スナック菓子、焼き菓子、揚げ物によく含まれる。製造業者は、保存期間が長く、他の脂肪よりも安価であるため、しばしばそれらの脂肪を使用するが、味や価格に影響を与えない、より健康的な代替品が利用可能である。

WHOはトランス脂肪の摂取量を総エネルギー摂取量の1%未満に制限することを推奨しており、これは2,000カロリーの食事では2.2g/日未満に相当する。2023年までに工業的に生産されるトランス脂肪のない世界を実現するため、WHOは各国に以下のことを推奨する。

- 工業的に生産されるトランス脂肪をすべての食品で油脂の2%までとする義務的な基準を設定する、又は部分水素添加油（PHO）を禁止するというベストプラクティス政策を策定、実行する。
- 食品中のトランス脂肪を測定・監視する検査機関の能力など、モニタリング機構に投

資する。

- トランス脂肪政策の恩恵をより広く得られるようにするため、地域や亜地域での規制を提唱する。

この報告書は、非感染性疾患（NCDs）に関する 2020 国際行動週間（9 月 7～13 日）に合わせて公表する。

\* WHO 報告書

COUNTDOWN TO 2023

WHO Report on Global Trans Fat Elimination 2020

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/334170/9789240010178-eng.pdf>

---

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

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

## 1. Codex

- 退任する Azevêdo 事務局長はコーデックスと WTO の協力を強化した

Outgoing DG Azevêdo strengthened Codex-WTO collaboration

31/08/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1305567/>

Roberto Azevêdo 氏は 2013 年 9 月から WTO の第 6 代事務局長を務め、今年の 8 月 31 日に退任する意向を発表していた。本日、コーデックスファミリーは、彼の WTO 事務局長としての素晴らしい働きに敬意を表したい。彼は在任期間中にコーデックスと WTO との協力関係を強化した。

コーデックスの食品安全規格/基準、ガイドライン及び実施規範は、WTO の SPS 協定で参照される国際基準として位置づけられている。Azevêdo 氏が主導した 2017 年の「貿易と食品規格（Trade and Food Standards）」報告書は、各国政府が、コーデックスを通じて食品の国際規格の策定に従事し、WTO の SPS/TBT 委員会を通じて貿易上の懸念を払拭することが重要であり、国際食品規格を途上国が遵守出来るよう支援することが重要であると強調した。

- 貿易と食品安全に関する FAO COVID-19 対応にはコーデックス規格と地域部会が「鍵」となる

Codex standards and regional committees key to FAO COVID-19 response on trade and food safety

03/09/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1305954/>

COVID-19 パンデミックは、世界と地域の貿易に未曾有の影響を与えることになるだろう。WTOによると、2020年の世界貿易取引は32%も低下する可能性がある。

FAO COVID-19 対応と復興計画の一環として作成した新しい政策ガイダンスは、現在の不況が飢餓と栄養不良をどの程度増加させているのかを説明する。科学に基づかない食品安全措置を含む一時的な貿易制限が、状況を悪化させ、サプライチェーンの混乱を生んだ。そのためガイダンスは、予測可能な貿易環境を構築するために、政策上の障害に対処する必要があると述べている。

政策ガイダンスは、コーデックス規格にとって、そして地域調整部会などの地域貿易ネットワークや基盤にとって鍵となる5つの行動を特定した。4年計画(2020-2024)で5,000万米ドルを投資し、地域レベルでの農業バリューチェーンに係わる規制環境の整備、科学に基づいた規格(例:コーデックス規格)の導入と利用、食品安全システムの相互理解と統一化といった規制上の連携を強化する。

\* FAO COVID-19 Response and Recovery Programme - Trade and food safety standards

<http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb0299en>

計画の狙いは、COVID-19 パンデミックによる緊急課題に取り組み、貿易に影響を与える構造的な制約に対処することである。地域間の貿易に焦点をあてつつ、国際貿易を強化し増大させることを目標とする。

<5つの行動>

- 1) 農産物の貿易と貿易政策の評価を実施する: 包括的評価と深く掘り下げる評価(例: COVID-19に関連した市場状況、e-コマース、デジタル化について)など。
- 2) 多面的な関係者からなる地域の貿易ネットワークと基盤づくり: FAO/WHO 地域調整部会、国際食品安全機関ネットワークなどによる貿易政策の協調の推進など。
- 3) 貿易の円滑化: デジタル化、SPS を遵守しリスクに基づく決定と科学に基づく規格を策定するための食品安全・植物検疫上の規制システムの構築、国際規格の導入と利用の推進、食品安全分析の試験所を改善するためのインフラ整備、WTO ルール・地域貿易協定・国際文書への準拠を促進するための貿易政策と合意。
- 4) 地域及び国に特化した市場情報システム(農業市場情報システム: AMIS)と早期警告システムの構築など。
- 5) 国及び地域機関の能力開発: トレーニングマニュアルの作成など。

● Codex は最初のバーチャル総会の準備のための代表者向けウェビナーを発表

Codex announces webinar for delegates to prepare for first virtual Commission

10/09/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1306982/>

2020年9月24日開催予定の最初のコーデックスバーチャル総会に備えるため、事務局が準備のためのウェビナーを開催する。2020年9月11日、現地時間12時から。

---

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

[https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

1. 査察報告書

● キプロス—一般飼料衛生

Cyprus 2020-7011—General feed hygiene

19/08/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4314](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4314)

2020年2月25日～3月4日までキプロスで実施した、EU加盟国の管轄機関による一般的な飼料衛生の公的管理の実行を評価するための査察。概して、キプロス島の管轄機関は、飼料チェーンのかなりの部分をカバーする効果的なリスクに基づくシステムの公的管理を実行している。システムは様々な機関同士の密接な協力に支えられている。査察チームは、公的飼料管理の計画に飼料チェーンを提供する食品管理者を含む必要性など、改善のための3つの分野を確認した。

● マルター—動物由来食品 - 牛肉、トレーサビリティを含む

Malta 2020-6927—Food of animal origin - Bovine meat, including traceability

19/08/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4311](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4311)

2020年2月24日～3月4日まで実施した、トレーサビリティを含む牛肉生産に関する公的管理を評価するための査察。全てのレベルで深刻な人員不足で、公的管理の効果に明らかな影響を与えている。空席ポストは適切な教育を受けていない他業務の職員でカバーされ、違法が長期間検出されないままになっている。赤肉と家禽肉のトレーサビリティ、施設の衛生状態、食品生産施設の認可システムなどに重要な欠点が示された。生きた畜牛のトレーサビリティは満足のいくものだった。と殺場の生存中と死後の検査に関する知見は一般的によく文書化され矛盾はないが、家禽のと殺場の評価は悪かった。

● ナミビア—生鮮牛、羊、イノシシ肉及び肉製品

Namibia 2020-6939—fresh bovine, ovine, wild game meat and meat products

30/07/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4309](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4309)

2020年2月3～7日に実施した、EU輸出用生鮮牛、羊、イノシシ肉及び肉製品の生産の公的管理及び認証システムの保証を評価するための査察。管轄機関には動物の健康と食品安全に関する様々な任務の実行に必要なすべての要素で構成されている適切な法の枠組みがある。訪れた施設には条件を満たした衛生基準があり、十分機能している。管轄機関による施設の監視は基準を満たしている。施設には適切なトレーサビリティシステムがある。2つの主な問題が確認された。肉輸出用EU認定施設リストがタイムリーに更新されていないため、閉鎖した施設の削除を要請する。電子化された牛の中央データベース“NAMLITS”に登録されたデータの品質は十分改善されていない。

● **ボツワナ—動物用医薬品の管理を含む、生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質**

Botswana 2020-6994—Residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products

17/07/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4307](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4307)

2020年1月27～31日にボツワナで実施した、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を評価するための査察。ボツワナの国産牛の残留モニタリング計画は、必要な物質グループを含む十分な件数の検査でEUの残留モニタリングの要件を考慮して実施している。試験所はISO/IEC 17025に認定され、信頼できる結果を提供できている。計画されたサンプリングからの不当な逸脱、サンプルの品質を保証できないこと、サンプリングと分析の間の所要時間の長さ、違法のフォローアップの遅れなどが管理システムの効果を弱めている。動物用医薬品の公的管理は、牛肉と牛肉製品の化学物質の安全性についてほぼ保証している。

● **ナミビア—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質**

Namibia 2020-6996—Residues and contaminants in live animals and animal products

16/06/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4300](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4300)

2020年2月3～7日にナミビアで実施した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を評価するための査察。ナミビアは国産の牛と羊に、必要な物質グループを含む十分な件数の検査で残留モニタリング計画を実施している。試験所はISO/IEC 17025に認定され、信頼できる結果を提供できている。不適切な動物用医薬品を除外していないことやフォローアップの遅延/欠如が管理システムの効果を弱めている。畜牛に17-βエストラジオールを認可・使用し、その畜肉がEUへの輸出から除外されていることを保証する手段がない。羊については残留モニタリングが実施されておらず、継続的な認可には疑問を感じる。

- **グアテマラー水産物**

Guatemala 2020-6950—Fishery products

12/06/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4299](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4299)

2020年1月23～28日にグアテマラで実施した、規則、特に公的衛生証明でのEU輸出水産物(主にマグロ)の規制やシステムの遵守を確認するための査察。公的管理システムはEU輸出水産物の全生産チェーンをカバーし、大部分満足な方法で実行されているが、EU輸出証明書の保証に影響を与える可能性のある欠点がまだ存在する。主な欠点は「危害分析重要管理点(HACCP)」に関する法規定がなく、重金属の検査に使用される分析法の性能基準が不十分なことである。冷凍庫、手順書、輸出証明書の管理の教育に関する不備も確認された。以前(2012年)の査察後の助言に対するフォローアップは、3つのうち2つが効果的に実行された。

- **スロベニア水産物**

Slovenia 2020-6920—Fishery products

11/06/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4298](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4298)

2020年2月10～14日にスロベニアで実施した、公的管理システムや水産物のEU法の実施効果を評価するための査察。スロベニアの管轄機関は、手順書に支援された水産物の全生産チェーンをカバーする公的管理システムを開発した。一般的に手順書に従って実行されており、特にヒスタミン検査(自己管理のサンプル件数が9未満、不適切な最大規制限度の適用)や、温度記録装置のない冷蔵倉庫などの欠点が観察されたにもかかわらず、世界レベルで満足できると考えられる。

- **オーストリア水産物**

Austria 2020-6914—Fishery products

30/07/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4310](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4310)

2020年1月20～24日にオーストリアで実施した、管轄機関の公的管理システムの組織と運営が関連するEU法の条件を満たすかどうかや、水産物関連のEU規則の是正措置の実行を評価するための査察。管理システムは認定試験所に支援され、EU法の関連規定に基づいて適切に実行されている。特定の施設の水と氷の最低条件の遵守を確認する公的管理がなく、適温で維持する冷凍魚の保証が不十分で確認された問題のフォローアップがないといった欠点が確認された。

- **ルーマニア農薬の持続可能な利用**

Romania 2019-6891—Sustainable use of pesticides

01/07/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4303](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4303)

2019年10月15～25日にルーマニアで実施した、農薬の持続可能な利用を達成する措置の実行を評価するための査察。ルーマニアは第一次及び第二次国家行動計画(NAP)両方を採用するのが遅かった。持続可能な使用に関する指令(SUD)はルーマニアでは全体的に実行されていない。農薬散布施設(PAE)の検査システムがない。職業利用者の総合的有害生物管理の実行を管理するシステムはない。「他の妥当な措置」の存在を除外するために、可能なすべての代替手段を評価せずに緊急認可が付与される。SUD実施への関与不足、職員やその他のリソースの制限、代替植物保護液剤を特定するための努力不足からアプローチに大きな変化はなく、ルーマニアではSUDが実施されず、PPPs関連リスクは減らない。

### ● アルゼンチン—牛と羊の生鮮肉

Argentina 2020-6935—Bovine and ovine fresh meat

20/08/2020

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4315](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4315)

2020年2月26日～3月10日までアルゼンチンで実施した、EU輸出用の牛と羊の生鮮肉生産に関する公的管理を評価するための査察。EU用の牛と羊肉の生産に関する公的管理システムは適切に正しく実行されている。企業や施設の適用条件はEU基準に従っており、適切な保証を提供して効果的な管理が行われている。EU動物の福祉基準からの逸脱が見られたが、適切に対処された。馬集合センター(acopio)で確認された欠点により、EU基準を満たす保証は提供されていない。

## 2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2020年第36週～第37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)

産出国不明スペイン経由メラミン製プラスチック皿からのメラミンの溶出(4.21 mg/kg)、台湾産ミニゼリーカップのカラギーナン(E407)未承認、イスラエル産ベルギー経由クッキーの3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD) (2490 µg/kg)及びグリシジルエステル

類(3477 µg/kg)、オランダ産英国経由 CBD オイルのテトラヒドロカンナビノール(THC) (573.1 mg/kg)、英国産ピーナッツバターのアフラトキシン(B1 = 8.3; Tot. = 9.6 µg/kg)、インド産ゴマ種子の未承認物質エチレンオキシド(30.1 mg/kg)、スロバキア産レーズンのオクラトキシン A (44.93 µg/kg)、インド産ブルガリア経由偽の砕いたウコンのクロム(503 mg/kg)・鉛(2020 mg/kg)・水銀(6 mg/kg)、ポーランド産バナナチップスのベンゾ(a)ピレン(5.6 µg/kg)、スペイン産オランダ経由低カロリーマヨネーズの甘味料アスパルテーム(E951)非表示、中国産ナイロン製スプーンからの一級芳香族アミンの溶出(0.046 mg/kg)、ハンガリー産粉末ショウガのアフラトキシン(B1 = 31; Tot. = 34 µg/kg)、トルコ産オランダ経由酢漬けのブドウの葉のトリアジメノール(0.3 mg/kg)、中国産プラスチック製パスタスプーンからの一級芳香族アミンの溶出(6.19 mg/kg dry matter)、など。

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

フランス産ノルウェーロブスターの亜硫酸塩非表示(54 mg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 29; Tot. = 51 µg/kg)、ロシア産有機グルテンフリークッキーのアクリルアミド高含有(3964 µg/kg)、インド産米油のグリシジルエステル類(4644 µg/kg)、ポーランド産チルド馬肉のカドミウム(0.9873 mg/kg)、スリランカ産赤米のアフラトキシン(B1 = 8.9; Tot. = 11 µg/kg)及びオクラトキシン A (10.3 µg/kg)、モザンビーク産チルドメカジキフィレの水銀(2.8 mg/kg)、スリランカ産フランス経由チルドマグロのヒスタミン(434 mg/kg)が原因と疑われる食品由来アウトブレイク、中国産ナイロン及びステンレススチール製ポテトマッシャーからの一級芳香族アミンの溶出(0.341 mg/kg)、スイス産ヘンブ抽出物強化中鎖脂肪酸のテトラヒドロカンナビノール(THC) (1673 mg/kg)及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、オンライン販売されているフードサプリメントの未承認新規食品成分 Chinese goldthread (黄連)の根の抽出物 (82000 mg/kg)、オンライン販売されているフードサプリメントの未承認物質ジメチルエタノールアミン(DMEA) (897000 mg/kg)、スペイン産キハダマグロのアスコルビン酸(E300)高含有(739 mg/kg)、イラン産レーズンのミネラルオイル(173 mg/kg)、など。

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

チェコ共和国産小麦のデオキシニバレノール(DON)及びゼアラレノン、ドイツ産野生の茶色いキビのアトロピン(24.2 µg/kg)及びスコポラミン(13.3 µg/kg)、モロッコ産飼料用魚肉の未承認飼料添加物エトキシキン(E324)及び禁止物質 DDT (0.06 mg/kg)、飼料プレミックス生産に使用される中国産ヨモギ及びアーティチョーク抽出物の未承認物質マトリン(0.7; 1.9 mg/kg)、米国産ポーランド経由フードサプリメントの未承認物質マグネシウムクレアチンキレート、スウェーデン産フードサプリメントの未承認照射、インド産米の未承認物質カルベンダジム(0.034 mg/kg)及びトリシクラゾール(0.22 mg/kg)、ポーランド産 CBD ドロップスの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD) (31.69 mg/kg)、オーストリア産エネルギードリンクの未承認新規食品成分イレクス・グアユサ(*Ilex guayusa*)、トルコ産ナス入り缶詰からの cyclo-di-BADGE(812 µg/kg)の溶出、ドイツ産パパイン酵素の未承認遺伝子組換え、など。

## 通関拒否通知 (Border Rejections)

米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 82; Tot. = 90 µg/kg)、米国産鳥餌用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 127 µg/kg)、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 17.3; Tot. = 18.4 µg/kg)、トルコ産トウガラシのホルメタネート(0.092 mg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.517 mg/kg)及びホルメタネート(0.296 mg/kg)、トルコ産煎った塩味ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(Tot. = 16.12 µg/kg)、米国産殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 46.8; Tot. = 48.5 µg/kg ; B1 = 17.6; Tot. = 20.3 µg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(CryIAb-gene SYBR®Green)鍋餅、トルコ産ペッパー"Kil sivri"のホルメタネート(0.092 mg/kg)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 18.2; Tot. = 20.4 µg/kg ; B1 = 55.8; Tot. = 62.7 µg/kg ; B1 = 16.8; Tot. = 18.5 µg/kg ; B1 = 36.6; Tot. = 40.1 µg/kg ; B1 = 20.9; Tot. = 23.7 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2400 mg/kg)、ケニア産緑豆のジメトエート(0.03 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 13.1 µg/kg)、トルコ産殻付き煎った塩味ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 99.3; Tot. = 110.6 µg/kg)、トルコ産有機角切り乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 9.9; Tot. = 20.8 µg/kg)、中国産ナイロン製台所用品からの揮発性有機化合物の溶出(41.9 µg/kg)、エジプト産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 110.2; Tot. = 153.2 µg/kg)、イラン産殻剥きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 119.9; Tot. = 153.7 µg/kg)、米国産ピーナッツバターのアフラトキシン(B1 = 7.1; Tot. = 8.8 µg/kg)、インド産飼料用ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 127; Tot. = 152 µg/kg)、中国産ナイロン製台所用トングからの一級芳香族アミンの溶出(4,4'-メチレンジアニリン CAS (101-77-9)= 178.977 mg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認新規食品(過酸化水素水及びカルバミド)、トルコ産ペッパーのプロニカミド(0.655 mg/kg)、ベトナム産チアシード飲料の安息香酸(E210)の高含有(182 mg/l)、など。

その他、アフラトキシン等多数。

---

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

### 1. 公式ブログ

我々はどう科学をフォローするか - 我々の科学助言委員会に会おう

How we follow the science – meet our Scientific Advisory Committees

Alisha Barfield, Science Strategy and Assurance Team, Posted on:25 August 2020 -

<https://food.blog.gov.uk/2020/08/25/how-we-follow-the-science-meet-our-scientific-advisory-committees/>

FSA には 4 つの独立した科学委員会がある

- ・動物飼料に関する助言委員会(ACAF)
- ・新規食品とプロセスに関する助言委員会 (ACNFP)

- ・食品の微生物学的安全性のための助言委員会(ACMSF)
- ・食品・消費者製品・環境中化学物質の毒性に関する委員会(COT)

これらの委員会が科学的情報を収集しその妥当性を評価する。移行期間が終了したら、これらの助言委員会が我々のリスクアナリシスプロセスの必須の部分になる。それにより英国の食品安全基準の高さと消費者保護が維持される。

リスクアナリシスプロセスの一部として、我々は 3 つの合同専門家グループ (JEGs) も作った。これらが規制対象製品や認可が必要な製品を専門に検討する。それらには以下が含まれる。

- ・食品と接触する物質
- ・添加物、酵素、その他規制対象製品
- ・動物飼料と飼料添加物

さらに二つの戦略委員会がある。

- ・社会科学に関する助言委員会 (ACSS)
- ・科学評議会

本日科学委員会のウェブサイトを更新し、アクセスしやすくした。

\* Science Advisory Committees

<https://sac.food.gov.uk/>

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

### 1. レジ袋課金拡大でプラスチックゴミとの戦いをステップアップ

War on plastic waste stepped up with extension of plastic bag charge

31 August 2020

<https://www.gov.uk/government/news/war-on-plastic-waste-stepped-up-with-extension-of-plastic-bag-charge>

政府はプラスチック製のレジ袋の課金を 2021 年 4 月から全ての小売業に拡大し、10 ペンスに引き上げる。課金は 2015 年に開始し、これまでは従業員が 250 名以上の販売店を対象に 5 ペンスとしていた。最新統計では 2015 年に比べると主要スーパーマーケットにおいてレジ袋 95%削減につながっている。

- 
- 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. 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）の毒性学的リスクの可能性についての声明

Statement on the potential toxicological risks from electronic nicotine (and non-nicotine) delivery systems (E(N)NDS – e-cigarettes) (2020)

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2020-09/COT%20E%28N%29NDS%20statement%202020-04.pdf>

### ● 要約

Lay summary of statement on the potential toxicological risks from electronic nicotine (and non-nicotine) delivery systems (E(N)NDS – e-cigarettes) (2020)

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2020-09/COT%20E%28N%29NDS%20statement%20Non-technical%20summary.pdf>

COT は英国保健省（DHSC）と英国公衆衛生庁（PHE）からの要請により、電子ニコチン送達システム（ENDS）及び電子非ニコチン送達システム（ENNDS）によるヒトの健康に与え得るリスクを評価し、従来型のたばこと比較した。これらの製品は「電子タバコ（e-cigarettes）」、その利用行為を「ベーパー（vaping）」と一般的に呼んでいる。

### COT の総合結論

- ・ 従来型の喫煙の代わりに、適切な製造基準に準じて製造された E(N)NDS 製品を推奨通りに使用するなら、健康への害の低減につながりそうである。リスク低減の度合いは問題とする健康影響に応じて異なる。
- ・ もともとたばこ製品を使用しておらず E(N)NDS を利用し始めた人は、他の場合では受けなかったであろう、いくつかのネガティブな健康影響のリスクがある。
- ・ e-リキッドへの香料製品の使用については、それを加熱し吸入した場合にそれらの化学物質がヒトの健康に傷害を与えるかどうかに関する入手可能な情報がほぼないため、不確実なことばかりである。
- ・ E(N)NDS の使用は周囲の空気中にいくらかの排出物を放出することになる。ベーパーが行われた室内の周囲の人々へのリスクは、大抵は小さいが、ニコチンに暴露されることによる影響、例えば心拍数の上昇などが生じるかもしれない。
- ・ E(N)NDS の長期使用によりヒトの健康に起こりうる傷害のリスクを評価するために必要な知見の多くは、現時点では入手できず、それは適切な疫学試験からのみ得られるものである。これは、E(N)NDS に関する各国の様々な政策に反映される。
- ・ E(N)NDS に関連する情報と科学はめまぐるしく変化しており、COT はこれからもレビューを続けていく。

● 英国公衆衛生庁 (PHE: Public Health England)

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

1. 企業が肥満に取り組むのに役立つ新しい自主的カロリーガイドライン

New voluntary calorie guidelines to help industry tackle obesity

7 September 2020

<https://www.gov.uk/government/news/new-voluntary-calorie-guidelines-to-help-industry-tackle-obesity>

—食品企業は日々の食品の過剰なカロリーを 2024 年までに最大 20%削減することで、人々が健康的な体重維持に向かうことの手助けをするよう推奨されている—

この任意のカロリー削減ガイドラインは政府の COVID-19 と肥満への対策の重要な一部である。持ち帰り食品とレストランの食品が特にカロリーが多い。例えばレストランやテイクアウトのピザは一人前 2,320 カロリーで、店やスーパーマーケットで買うものだと 1,368 カロリーである。研究によると外食や持ち帰りだと平均 1 日あたり 200 カロリー多くなる。

- ・外食や持ち帰り、配達部門のほとんどの食品は 20%カロリー削減
- ・子ども用食事は 10%カロリー削減
- ・小売り食品は 10%
- ・スナックやポテトチップスは 5%削減、など。

また新たに自主的減塩目標も発表した。減塩に関する二回目の進捗状況報告書ではパンや朝食シリアルなど一部の分野での良い進歩がみられた。

---

● 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. 羊や牛のレバーを食べることが PFAS の総摂取量に相当寄与する

The consumption of sheep or beef liver can contribute considerably to the total intake of per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS)

10.09.2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/the-consumption-of-sheep-or-beef-liver-can-contribute-considerably-to-the-total-intake-of-per-and-polyfluoroalkyl-substances-pfas.pdf>

パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) は、その独特な技術的特性のために様々な産業や消費者製品に使用されてきた工業化学物質である。難分解性のため、あらゆるところで検出される：環境、フードチェーン、ヒトなど。

ニーダーザクセン州食品・農業・消費者製品省が、2019 年全国残留管理計画で採取した

サンプルをもとに羊と牛のレバー（肝臓）の PFAS 濃度に関する報告書を作成した。BfR は、そのデータを様々な州から得た 2007～2020 年のデータと比較し、大きな違いは見られないと結論した。BfR は、羊と牛のレバーの PFAS 濃度によるヒトへのリスクを評価するため、各州から得られた、これらのより包括的なデータを利用した。暴露量の推定にはパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS)、パーフルオロオクタン酸 (PFOA)、パーフルオロヘキサ酸 (PFHxA)、パーフルオロノナン酸 (PFNA)、パーフルオロドデカン酸 (PFDoDA) 及びパーフルオロヘキサンスルホン酸 (PFHxS) の 6 化合物のデータを用いた。

総合して BfR は、羊及び牛のレバーは、それらを消費する人々の総 PFAS 摂取量（食品、飲料水由来）に相当寄与すると結論した。少なくとも羊又は牛のレバーの多量消費者 (UB、95 パーセントイル消費量) では、一つの食品の消費でも、EFSA が設定した耐容週間摂取量 (TWI) に対して相当な割合となる。特に PFOS の暴露源になる（牛レバー多量消費者で TWI の 38%、羊レバー多量消費者では 39%）。PFOA については、PFOS と比べるとその割合は小さい（牛レバー多量消費者で TWI の 18%、羊レバー多量消費者で 11%）。

\* EFSA の TWI : PFOS 13 ng/kg 体重、PFOA 6 ng/kg 体重

\* UB (upper bound) : 検出限界値 (LOD) 未満は LOD 値を、LOD 以上定量限界値 (LOQ) 未満は LOQ 値を採用

---

● 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. 砂糖税 : 欧州三カ国比較 : 砂糖入り飲料への課税のデザインと影響、オランダの考察  
Sugar tax: a comparison between three European countries: Design and effects of a tax on sugar-sweetened beverages, with considerations for the Netherlands

03-09-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/suikertaks-vergelijking-tussen-drie-europese-landen-kenmerken-en-effecten-van-belasting>

(本文オランダ語)

オランダ人の 50%が過体重である。政府は 2040 年までにそれを 38%にすることを目標にしている。その一つに 2025 年までにソフトドリンク由来のカロリーを 30%減らすことが含まれる。非アルコール飲料は添加された砂糖の 24%、一日のカロリーの 7%を占める。砂糖入り飲料への課税は多くの国でソフトドリンクの購入を減らしているように見える。

RIVM は、英国、フランス、ノルウェーの砂糖税のデザインとその影響について調査した。これらの国での数少ない研究によると、課税された飲料の販売は減ったようだ。砂糖税は

過体重対策の可能な選択肢の一つである。消費者にはより健康的な代用品を提供することが重要で、砂糖税の効果を決めるには、短期と長期の影響を適切に監視する必要がある。

## 2. シアノバクテリア プロトコール 2020

Cyanobacteria protocol 2020

19-09-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/blauwalgenprotocol-2020>

(本文オランダ語)

シアノバクテリアの多い水は、入水する人の悪臭や健康リスクの原因になり得る。公的水浴場の水質は欧州基準に従わなければならない。これらの水浴場での入場者の健康を守るため、オランダの水管理者はシアノバクテリアプロトコールを使う。これはシアノバクテリアの監視や対策について記述したもので、2012年版を更新して2020年版にした。

シアノバクテリアは有毒な場合があるが、無毒なものと有毒なものを区別するのは必ずしも可能ではないことから、シアノバクテリアプロトコール 2020 では全てのものを有毒と見なす。

---

●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. 淡水中シアノバクテリア : ANSES は調査と管理の統一化を提案

Cyanobacteria in fresh water: ANSES makes proposals with a view to harmonising surveillance and control

03/09/2020

<https://www.anses.fr/en/content/cyanobacteria-fresh-water-anses-makes-proposals-view-harmonising-surveillance-and-control>

本日 ANSES は、レクリエーション用水、飲料水、漁業用水域のシアノバクテリアとその毒素の存在に関連した健康リスクについての意見を発表する。この作業は人間を脅かす淡水の毒素産生シアノバクテリアのリストの更新に使用されている。水の調査、水質モニタリング、分析活動を統一し改善するために、ANSES は様々な用途の水のシアノトキシンの管理を支援するファクトシートを用意している。これらの毒素産生の可能性のあるシアノバクテリアの異常発生に関連する淡水魚の摂取の禁止や解除に関する管理者に役立つガイダンスも提供している。

シアノバクテリア : 広まりが問題になっている微生物

シアノバクテリアは淡水と海水両方の陸上及び水生環境で繁殖する微生物である。良好

な環境条件（すなわち、気温と栄養に関して）では、時にはたった2〜3日で大量に急速に増殖する可能性がある。これは藻の異常発生として知られている。場合によっては、これらの異常発生は水の色を変え（赤、緑など）、悪臭及び/又は水面のシアノバクテリアの蓄積につながる。これらは全大陸でますます頻繁に見受けられている。増殖の生態学的、健康的、経済的影響のため、国際的な関心が高まりつつある。

水生環境では、シアノバクテリアは生き方に応じて2つのグループに分けられる。

- ・ 浮遊性シアノバクテリアは、水柱に浮遊したままである。
- ・ 底生シアノバクテリアは、水路の底、鉱物基質（丸石、小石、砂、沈殿物など）上や水生植物の表面でも育つ。

温暖な気候では、シアノバクテリアの異常発生は日差しが多く水温が20°C以上の夏や初秋により頻繁に発生する。早くは春に観察される場合もある。稀な事例では、長く続く異常発生は一年中、冬でも見られる。

熱帯や亜熱帯気候では、成長に適した条件で、異常発生は一年中観察できる。

異常発生は通常シアノトキシンの産生を伴う。中でも淡水で最も監視されるのは250以上の毒素を含むマイクロシスチンである。これらは健康に影響を与える可能性がある。近年では、他のシアノトキシン、特に、アナトキシンとサキシトキシンによる汚染の発現がフランス本土でも報告されている。シアノトキシンに関する毒性学的データは、そのうち3つ（マイクロシスチン-LR、サキシトキシン、シリンドロスペーモプシン(フランス語)）の毒性参照値を決定できるように更新されている。

#### シアノバクテリアから生態系を保護するために水中への栄養素の流入を削減する

ヒトが原因の窒素とリンの流入で淡水が栄養豊富になると、浮遊性藍藻類には特に好ましい繁殖地になる。気候変動の影響もその増殖の持続や強さの一因となることを考えると、都市と農村両方のヒトの活動が、その成長の主要原因であり続ける。

地表水の汚染を制限し、水生生態系を保護または復元までするために、ANSESは、ヒトの活動（例えば、家畜のふん、堆肥、下水汚泥、農業土壌に散布する肥料、排水排出の不十分な処理、大雨の際の土壌からの浸出による）に影響される水中の栄養流入（窒素とリン）を管理・削減する必要性を強調している。

#### 飲料水とレクリエーション用水の調査と監視を統一する

地方の衛生当局、水供給施設の管理者、入浴やレクリエーション用水の管理者が提出したデータから、現行の調査や管理のやり方が均一でないことが示された。ANSESは、国家基準の設定を通じて、これらの調査やモニタリングの実践を統一する必要性を強調する。飲料水の供給源についての調査戦略は、水域管理者による定期的なモニタリングを基にする必要がある。シアノバクテリアの異常発生が疑われる場合には、このモニタリングを強化する必要がある。実際に異常発生が観察されると、モニタリング後に、使用者の暴露を制限するための管理措置を行う必要がある（水処理システムの改善、水に関する活動の制限、漁業禁止）。

淡水魚の摂取：消費者のシアノトキシンへの食事暴露を評価するためにより多くのデータ

## を入手する

淡水魚のシアノトキシン汚染に関する ANSES の 2016 年の文献レビューが更新された (フランス語)。魚のシアノトキシン汚染や排出速度、あるいはシアノバクテリアの異常発生と魚の汚染レベルの関連性についての十分な知見はまだない。ANSES はこの問題について、より多くのデータを入手する必要性に関する助言を繰り返し述べている。消費者の食事暴露を評価可能にするために、ANSES はフランスのシアノトキシンによる淡水魚の汚染に関するデータを得る重要性も強調している。

それにもかかわらず、ANSES はシアノバクテリアの異常発生に関連する淡水魚の摂取の禁止や解除について管理者に役立つガイダンスを提供している。

最後に ANSES は、シアノトキシンへの消費者暴露を制限するために、摂取前 (又は冷凍前) に魚の頭と内臓を除去し、小さな淡水魚を丸ごと食べる (フライ) ことを避ける必要があると指摘している。

\* 飲料水、入浴用水、水産業用水のシアノバクテリアとその毒性の存在に関連するリスク評価の更新に関する ANSES の意見および報告書(フランス語)

<https://www.anses.fr/en/system/files/EAUX2016SA0165Ra.pdf>

## 2. ハンドサニタイザー：小さい子供の眼に偶然に跳ねないように注意すること

Hand sanitiser: take care to protect young children from accidentally splashing their eyes

News of 31/08/2020

<https://www.anses.fr/en/content/hand-sanitiser-take-care-protect-young-children-accidentally-splashing-their-eyes-0>

店舗やその他の公共の場にある手指消毒用ディスペンサーを使用した際、幼児が誤ってアルコール入りの溶液を眼に吹きかける事例が眼科医とフランス中毒管理センターから何件か報告されている。最も深刻な事例では入院、さらには眼の手術が必要となっている。このような事故を回避し、もし事故が発生した場合には重症化を避ける方法について、以下に助言を示す。

店舗やその他の公共の場で提供されるアルコール入りのジェル又は溶液のディスペンサーは、多くの場合、幼児の目の高さである。フットペダルを使用したり、自動操作だったりするため、ゲーム感覚になりやすい。中毒管理センターには、眼の損傷につながった 50 件を超える事例が報告されている。最も一般的な症状は、眼の赤み又は痛み、眼又はまぶたの炎症、まぶたのやけど又は光への過敏症であった。より重篤な症例は、角膜損傷及び入院であった。

公共の場でのハンドサニタイザーに係わる事例の全国調査が行われた。2020 年 5 月 11 日から 8 月 24 日までの間に中毒管理センターには 63 件の眼症状を示す症例が記録され、患者の平均年齢は 4 歳であった。これらのハンドサニタイザーが眼に吹きかかった事故の 4 分の 3 が店舗又はショッピングセンターで発生し、残りの事例はレストラン、プール、公

共の庭園及び劇場での発生であった。事故にあった子供の 5 分の 1 が治療のため救急に搬送され、2 例は角膜損傷につながったが、その後の対症療法で回復した。また同時期に、10 人以上の子供が深刻な眼の損傷によって入院治療を受けなければならず、治癒しなかった。そのうち少なくとも 2 件は全身麻酔による手術を必要とした。

店舗やその他の公共の場にあるハンドサニタイザーを安全に使用し、深刻な眼の損傷リスクを防ぐために、ANSES は、中毒管理センター及びフランス眼科学会とともに、小さな子供を連れた人に向けて以下の推奨事項を発信する：

- ▶ 幼児が手指消毒用ディスペンサーを使用したり、それで遊んだりすることを許可しないこと：溶液が子供の眼に直接吹きかかる危険がある。
- ▶ 同伴者がまずハンドサニタイザーを自分の手のひらに取り、それを子供の手に塗布すること。
- ▶ 眼に入った場合は、(水道、ミネラルウォーターのボトル、水筒などの) 穏やかな流水で、すぐに約 15 分間眼を洗い流すこと。洗い流すのが遅れると非常に危険で、深刻な損傷を引き起こす可能性があることに留意すること。
- ▶ 洗い流した後、もし子供が何らかの鋭い痛みを訴えたなら、眼科医に連れて行く、又は中毒管理センターに電話して指示を仰ぐこと。ハンドサニタイザーには「麻酔効果」があるため、例え眼に重度の損傷があっても、数時間後に痛みが治まってしまう場合がある。

フランスの連帯保健省と ANSES は、手洗いが不可能な場合、ハンドサニタイザーの使用は COVID-19 による汚染リスクを防ぐための重要な予防対策であることを強調している。

---

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

## 1. 輸入食品スクリーニングパイロットはデータの力を開放し、人工知能を活用する

Import Screening Pilot Unleashes the Power of Data and Leverages Artificial Intelligence

08/31/2020

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/import-screening-pilot-unleashes-power-data-and-leverages-artificial-intelligence>

(FDA 長官 Stephen M. Hahn 氏の声明)

科学に基づく規制機関としての FDA の業務においてデータが重要であること、そして予防や行動指向的な情報につなげるために、データの収集・レビュー・解析のための非常に高度な方法を用いて「データの力を開放する」必要があることを、何度でも強調する。

FDA は、よりスマートな食品安全の新時代イニシアチブの一環として人工知能 (AI) を活用する。最終的には公衆衛生上の脅威となる可能性のある製品を AI でより迅速かつ効率

的に特定することが目的であるが、第一段階の試験として 2019 年春に輸入水産品を対象に AI、特に機械学習 (ML) の評価を行った。現在は第二段階として、再び輸入水産品に着目し、検査の対象にする船舶やその食品の選定に役立つスクリーニング法への AI/ML モデルの利用を検討している。

FDA には重要な新しいイニシアチブがある。一つは「よりスマートな食品安全の新時代」、もう一つは FDA の技術情報システムを近代化するための「技術近代化行動計画 (Technology Modernization Action Plan: TMAP)」である。後者は、技術情報システムのインフラ整備、並びにデータの管理、セキュリティ、質の管理、解析、リアルタイムでの利用などに係わる。

FDA は、食品の生産や加工、輸入、販売に係わる船舶や会社についての膨大なデータを所持している。試験の主な目標は、FDA のシステム内の全てのデータと情報をより迅速かつ効率的に、そして包括的に利用するために AI/ML の能力を評価することである。安全でない可能性のある製品を見つけるのに、我々のリソースをどこに集約するのが最適なのか知るのに ML を利用できると信じている。

結論を言うと、「時間と技術は変わり、それとともに FDA も変化している。だが、我々 (FDA) の公衆衛生を保護する方法を強化するために、我々の力が及ぶ全てのことをするという目標は変わらない。」

## 2. 消費者情報：がんを「治癒する」と謳う製品は残酷な詐欺である

Products Claiming to "Cure" Cancer Are a Cruel Deception

09/04/2020

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/products-claiming-cure-cancer-are-cruel-deception>

FDA は、フェイスブックやインスタグラムのようなウェブサイトやソーシャルメディア上の、がんを治癒すると謳った製品に注意するよう呼びかける。

次のような要注意の文言を知っておこう。

- どんながんも治療する
- 奇跡的ながん細胞や腫瘍を殺す
- 悪性腫瘍が小さくなる
- がん細胞を選択的に殺す
- 化学療法よりも効果がある
- がん細胞を攻撃し、健康な細胞は傷つけない
- がんを治す

「がん詐欺」は新しいものではない。科学的な裏付けもなく、1970 年代に FDA が市場から排除しようとした Hoxsey's ハーブ抽出物ががん治療が代表例である。

## 3. FDA の食品と化粧品情報センターがあなたの質問に答える

## FDA's Food and Cosmetics Information Center Answers Your Questions

09/08/2020

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/fdas-food-and-cosmetics-information-center-answers-your-questions>

FDA の「食品と化粧品情報センター (FCIC)」が、栄養、食品の安全性と表示、ダイエタリーサプリメントや化粧品に関する様々な質問に回答する。電話や手紙、オンライン形式などで受け付けている。

\* Industry and Consumer Assistance from CFSAN

Get answers to your questions from the CFSAN Food & Cosmetic Information Center (FCIC)

<https://www.fda.gov/food/resources-you-food/industry-and-consumer-assistance-cfsan>

### 4. リコール情報

- **Sunshine Mills, Inc.** は高濃度のアフラトキシンの可能性のため特定の犬用食品の自主的リコールを発表

Sunshine Mills, Inc. Issues Voluntary Recall of Certain Dog Food Products Due to Potentially Elevated Levels of Aflatoxin

September 02, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sunshine-mills-inc-issues-voluntary-recall-certain-dog-food-products-due-potentially-elevated-levels>

Sunshine Mills, Inc. は高濃度のアフラトキシンの可能性のため特定の犬用食品の自主的リコールを発表する。定期検査でサンプルに許容濃度を超える製品が検出された。製品写真あり。

- **Protein Shoppe, LLC** は表示されない成分シルデナフィルのため「Red- E」男性用錠剤の全国的な自主的リコールを発表

The Protein Shoppe, LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of the “Red- E” Male Enhancement Tablet Due to the Presence of Undeclared Sildenafil

September 01, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/protein-shoppe-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-red-e-male-enhancement-tablet-due-presence>

Protein Shoppe, LLC は「Red- E」製品に、FDA 検査により PDE5 阻害薬である表示されない成分シルデナフィルが検出され、全国的な自主的リコールを発表する。製品写真あり。

- **Corgiomed LLC** は Leafree 簡易手指用消毒液アロエベラ製品に食用アルコールと表示があるため全国的な自主的リコールを発表

## Corgiomed LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of All Lots of Leafree Instant Hand Sanitizer Aloe Vera Labeled as EDIBLE ALCOHOL

September 03, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/corgiomed-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-all-lots-leafree-instant-hand-sanitizer-aloe-vera>

Corgiomed LLC は Leafree 簡易手指用消毒液アロエベラ製品に食用アルコールと表示があるため全国的な自主的リコールを発表する。摂取により、アルコール中毒の症状が出る可能性がある。

### 5. 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、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發送されている。

- Greater Peoria Physical Medicine & Rehabilitation, S.C. d.b.a. Joseph Health Group

August 10, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/greater-peoria-physical-medicine-rehabilitation-sc-dba-joseph-health-group-607197-08102020>

免疫強化等を謳うダイエタリーサプリメントを含む。

- 1 Party At A Time

September 01, 2020

August 14, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/1-party-time-609781-09012020>

認可されていないナイアシン含有錠剤製品 BetterFly について。

- Lattice Biologics, Ltd.

August 27, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lattice-biologics-ltd-607852-08272020>

認可されていない羊水製品 AmnioBoost を COVID-19 に関連する SARS や急性呼吸促迫症候群 (ARDS) の緩和、予防、治療、診断用に宣伝販売していた。

- Pharmacy Plus, Inc. dba Vital Care Compounder

September 09, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pharmacy-plus-inc-dba-vital-care-compounder-610477-09092020>

認可されていない製品「COVID PACK」と「COVID 'POSITIVE' PACK」(サプリメント)

トのセット) を宣伝販売していた。

## 2) その他

- Revival Products, Inc.

August 14, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/revival-products-inc-606640-08142020>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反、不正表示の問題。

- Hampshire Labs, Inc.

August 26, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/hampshire-labs-inc-606456-08262020>

未承認新規医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメントの問題。

- Savvy Holistic Health dba Holistic Healthy Pet

August 25, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/savvy-holistic-health-dba-holistic-healthy-pet-610273-08252020>

ペット用のハーブ製品など。未承認動物用医薬品。

- Renewal Supplements LLC

August 25, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/renewal-supplements-llc-608749-08252020>

未承認新規医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメントの問題。

- Nutritional Supplements Corporation Inc

August 25, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/nutritional-supplements-corporation-inc-608903-08252020>

未承認新規医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメントの問題。

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

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

### 1. FSIS は消費者食品安全教育の将来についての公開会合を主催する

FSIS to Host Public Meeting on the Future of Consumer Food Safety Education

Sept. 3, 2020

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-transcripts/news-release-archives-by-year/archive/2020/nr-09032020-01>

10月6日に、消費者食品安全教育、現在と今後の研究、食品安全に関するメッセージと消費者の行動との間に存在するギャップについて議論するためのバーチャル会合を開催する。

「食品安全教育を継続的に改善するための研究を用いて、想定ではなく実際の経験データに基づいて、消費者の行動を変え食中毒を減らすことができる」と USDA の食品安全次官 Mindy Brashears 博士は言う。

\* 今月（9月）は米国で食品安全教育月間のため、FDA や USDA から食品安全に係わる情報や教育用リソースが公開されている。

【FDA】 Food Safety Education Month

09/01/2020

<https://www.fda.gov/food/consumers/food-safety-education-month>

【USDA】 FSIS Recognizes September as Food Safety Education Month

Aug. 31, 2020

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-transcripts/news-release-archives-by-year/archive/2020/nr-08312020-01>

教育用リソース

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/teach-others/download-materials/for-kids-and-teens/familyeducation>

---

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

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

## 1. 食品安全検査報告

2020-09-09 Food Safety Testing Bulletin

September 2020

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-09-09/eng/1598023703819/1598023871813>

● 子供の食品プロジェクト年次報告書（2017年）

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-09-09/children-s-food-project-annual-report-2017/eng/1595882297804/1595884219180>

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保証するために、食品中の残留化学物質や汚染物質の多くの様々なモニタリング計画を用いている。子供の食品プロジェクト(CFP)は、乳児や子供を対象とした、よく食べられている加工食品の残留化学物質や汚染物質に関する情報を具体的に収集することでこれらの活動を補完している。体重の軽さ、成長と発育、消費パターンにより、このグループはこれらの化学物質への暴露によるリスクが高い可能性がある。

2017年のCFPの主な目的は、データを収集して、農薬と金属の残留物のカナダの基準に対する乳児食品の遵守を評価することである。過去数年は農薬、金属、残留動物用医薬品、アフラトキシン、環境汚染物質を分析してきた。

2017年のCFPでは、2017年4月1日～2018年3月31日に全部で534サンプルの乳幼児用食品が、オタワ、オンタリオ、ガティノー、ケベック地域で購入された。これらのサンプルには、乳児用シリアル、果物と野菜のピューレ、乳幼児用の穀物を主原料とするスナック、ジュースが含まれていた。

全てのサンプルの残留農薬を分析し、ジュースサンプルだけが金属の検査を受けた。農薬と金属の検査を受けた乳幼児用食品サンプルの全体的な遵守率は99.8%だった。検査を受けた全534サンプルのうち373は残留農薬が不検出であった。1サンプルがカナダの規則を遵守していなかったが、ヘルスカナダ(HC)は安全上のリスクとはみなさなかった。

ジュースの51サンプルのおよそ86.3%が検出可能な量の懸念される金属/元素(ヒ素、カドミウム、鉛、水銀)を含んでいなかった。残りのサンプルで見つかったこれらの元素の量の遵守率は100%だった。

CFPのような監視プログラムから得たデータは、乳児食品の残留農薬、残留動物用医薬品、金属/元素、アフラトキシンM1へのカナダの子供の食事暴露の評価で役に立つ。HCが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。

#### ● アルコール飲料と食用酢中のカルバミン酸エチル (2018年～2019年)

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-09-09/ethyl-carbamate-in-alcoholic-beverages-and-vinegar/eng/1597087278233/1597088245822>

(ターゲット調査)

カルバミン酸エチル(EC)は発酵工程中に非意図的に形成される化学物質である。ワイン、ビール、蒸留酒などのアルコール飲料や、パンやヨーグルトなどの発酵食品に含まれている。アルコール飲料や食用酢中のECの量は、保存温度、使用した酵母株、作物施肥、日照など、様々な要因の影響を受ける可能性がある。この化合物は、国際がん研究機関(IARC)に「ヒトに対しておそらく発がん性がある」と分類されており、それにより消費者に健康リスクをもたらす可能性がある。

このターゲット調査は、カナダ市場の国産・輸入製品のECの発生に関するさらなるベアスライン調査データを提供する。CFIAは、ビール125、酒17、蒸留酒とリキュール117、

食用酢 125、ワイン 6 のサンプルを含む 390 製品をサンプリングし分析した。EC は検査したサンプルの 9.5% に検出され、その量は 4 ppb~135 ppb だった。この調査結果を以前の調査や科学的文献と比べると、カナダの小売製品の EC の量は様々な科学研究で報告されているものと似ていることが示された。

全ての酒、ワイン、蒸留酒、リキュールのサンプルの EC の量は、HC が設定した最大基準値 (MLs) を満たした。カナダではビールと食用酢の EC 量の規制値がないことから、直近の科学的データを用いてケースバイケースで HC が評価した。HC は、この調査で観察された食品中の EC の量はヒトの健康に懸念をもたらすことは予想されないと判断し、そのためこの調査によるフォローアップ活動は行わなかった。

#### ● 特定食品中の農薬と金属 (2018 年~2019 年)

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-09-09/pesticides-and-metals-in-selected-foods/eng/1596227691284/1596228117041>

(ターゲット調査)

穀物、ナッツ/種子、野菜ベース製品はカナダで消費される主要食料である。これらは農産物で、環境由来の残留農薬や、あるいは輸送中及び/又は保存中の虫、カビ、その他害虫による被害防止のために作物が畑で農薬処理されることによる残留農薬を含む可能性がある。これらの製品は環境由来の金属も含まれている可能性がある。ヒ素、カドミウム、鉛、水銀などの金属は食品への添加が許可されていないが、製造業者には、主に環境中に天然に存在することにより食品中にごく少量で存在すると予想されている食品中のこれらの元素の予想外の取り込みを削減する対策の責任がある (製鉄設備の鉛はんだなど)。

このターゲット調査の主な目的は、カナダ市場で入手できる特定の穀物、ナッツ/種子、野菜ベースの食品の残留農薬と金属の量に関する追加のベースライン調査データを作り、このターゲット調査の農薬の検出率を、以前の調査で記録されたものと比較することである。

全部で 3348 サンプルが集められ、農薬と金属の検査を受けた。5 種類の農薬の残留物がサンプルの 1327 (40%) で検出された。検査した製品の農薬の全体的な遵守率は 99.2% だった。違反結果のほとんど (26 のうち 25) は、一律 MRL 0.1 ppm (mg/kg) を超える残留農薬に関連しており、残り 1 つの違反結果は亜麻仁に個別に設定された MRL に違反する残留農薬を含んでいた。HC はこの調査で観察された農薬の量がヒトの健康上の懸念をもたらすことは予想されないと判断し、従ってこの調査によるリコールはなかった。CFIA は、翌年度に同様の製品をさらに検査することを含む遵守改善のための適切なフォローアップ活動を実施した。

集めた 3348 サンプルのうち 3153 について一連の 20 金属を分析した。低暴露量でヒトの健康に最大の懸念のある金属のデータだけがこの報告書に示されている。中でも注目すべきなのは、ヒ素、カドミウム、鉛、水銀である。鉛とカドミウムは全体的な検出率がそ

それぞれ最低と最高だった。ジャガイモ製品とそのまま喫食可能な(RTE)食事は検出率が最も低く、観察された金属量は最低だった。一方、植物性粉末は、しばしばこれらの金属に検出された最高量を含むことがわかった。カナダには検査した製品の金属量の規制はない。生成した全てのデータは、ヒトのリスク評価のために HC に送られ、ヒトの健康に影響を及ぼさないと判断された。

- ハーブとスパイス製品中の非表示のアレルゲンとグルテン(2015年～2016年、2017年～2018年)

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-09-09/gluten/eng/1595528213794/1595529245865>

(ターゲット調査)

食物アレルギーは全年齢の人々に影響を与える可能性があるが、特に子供に多い。食物アレルギーはアレルギーのある人には深刻な又は生命を脅かす健康リスクを示す可能性がある。その上、アレルゲンと見なされていなくても、非表示のグルテンはセリアック病やグルテン過敏症の人の慢性的な健康問題の原因となる可能性がある。アレルゲンとグルテンは原料に含まれているため食品に含まれる可能性がある、あるいは交差汚染により食品生産チェーンに沿って偶然に取り込まれる可能性がある。アレルゲンの原因に関係なく、企業は、該当する場合は、特定のカナダの規則を遵守することで、あるいはその量を可能な限り低く保つことで、生産された食品がヒトの摂取に安全だと保証しなければならない。

ハーブとスパイス製品の非表示のアレルゲンとグルテンの存在を評価するために 2 つの調査が完了した。最初の調査は 2015 年 4 月 1 日から 2016 年 3 月 31 日まで行われ、その主な目的は、1 つの成分だけから成る粉末のハーブとスパイスの非表示のアレルゲンの存在と量に関するベースライン情報を得ることだった。598 のサンプルが検査され、そのサンプルのうち 34% (203) に、乳タンパク質 β - ラクトグロブリン(BLG)、卵、ヘーゼルナッツ、ピーナッツ、ゴマ、ダイズ、グルテンなど少なくとも 1 つの非表示のアレルゲンが含まれることが分かった。これらの陽性結果は主に輸入製品のグルテンの存在を示した。2 つ目は、2017 年 4 月 1 日～2018 年 3 月 31 日にフォローアップ調査が行われ、輸入されたハーブとスパイス製品中の非表示のアレルゲンとグルテンの量に関する詳細情報がさらに提供された。359 サンプルが検査され、そのサンプルの 23% (82) に、乳タンパク質 BLG とカゼイン、卵、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピーナッツ、ゴマ、ダイズ、グルテンなど、少なくとも 1 つの非表示のアレルゲンが含まれていることが分かった。これらの陽性結果は主に非表示のグルテンの存在による。

全ての陽性結果は、検出量がアレルギーのある人に対して健康上の懸念をもたらすかどうか判断するために CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られた。CFIA が取ったフォローアップ行動の範囲は、汚染物質の量と、健康リスク評価で判断された結果として生じる健康上の懸念に基づいている。2015 年～2016 年の調査では、グルテンを含む 3 つのスパイス製品が健康リスクを示すとみなされリコールされた。他の 3 製品は多量のグルテン、

牛乳、ゴマにより、2017年～2018年の調査後にリコールされた。

## 2. 輸入食品の安全性に一層努力する

Going the extra mile for imported food safety

2020-09-10

<https://www.inspection.gc.ca/chronicle-360/global-leader/going-the-extra-mile-for-imported-food-safety/eng/1599663424333/1599663424803>

CFIA はリスクベースの優先事項を設定し、葉物野菜に関し、メキシコ機関との新たな輸入要件を設定する。メキシコから生鮮コリアンダーを輸入できるようにするための支援の経緯などを説明する。

- 
- 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 133

1 September 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcirc133.aspx>

[X](#)

意見募集

- ・ 純カフェイン及び高濃縮カフェイン製品についての意見募集期間（2020年9月11日まで）を延長

- Notification Circular 134-20

3 September 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCirc134.aspx>

[X](#)

意見募集

- ・ 野菜や果物のグレージング剤としての脂肪酸のモノ及びジグリセリド

食品基準改定

Amendment No.195 - 3 September 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/gazette/Pages/Amendment195.aspx>

- ・ GM *Aspergillus niger* (ドナー *Trametes cingulate*) 由来グルコアミラーゼ

・加工助剤（酵素）としての GM *Aspergillus niger* 由来アルファアミラーゼ

---

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

### 1. 2,4-D 最終規制決定

2,4-D final regulatory decision

3 September 2020

<https://apvma.gov.au/node/73231>

2,4-D を含む製品の安全で有効な、規制を守った使い方を確保するためのレビューの結論。

\* Special Gazette, 3 September 2020

<https://apvma.gov.au/node/73206>

ダイオキシン類不純物の上限やラベルなど。

\* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2019（2019. 11. 13）

【APVMA】意見募集- 2,4-D の再検討

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201923c.pdf>

### 2. APVMA 関係者参加枠組み

APVMA Stakeholder Engagement Framework

4 September 2020

<https://apvma.gov.au/node/73226>

2020-23 年の関係者意見募集や協力への戦略的アプローチを設計した。

### 3. 意見募集—提出された意見の公表についての変更

Public consultation—changes to publication process for submissions

2 September 2020

<https://apvma.gov.au/node/72991>

2020 年 9 月 2 日以降、提出された意見は、提出者が秘密にすることを要求するか公表するのは妥当でないと APVMA が判断しない限り、ウェブサイトで公表する。

---

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

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

### 1. パフォーマンス強化薬物に関連する違法行為に対して HEALTHHUB247 とその重役

への裁判手続き開始

Court proceedings commenced against HEALTHHUB247 and its director for alleged illegal activity relating to performance enhancing drugs

7 September 2020

<https://www.tga.gov.au/media-release/court-proceedings-commenced-against-healthhub-247-and-its-director-alleged-illegal-activity-relating-performance-enhancing-drugs>

選択的アンドロゲン受容体モジュレーター(SARMs)を含むパフォーマンス強化薬物の製造、偽造、供給、自社のウェブサイトや eBay, Facebook および Instagram で宣伝をしていたことについて治療用品法違反で訴えられていた件について。

TGA は調査の一環としてオーストラリア国境警備隊 (ABF) とともに、クイーンズランド州にある関連の 2 施設について捜査令状を遂行し、毒物基準 (Schedule 4: 処方薬、Schedule 10: 販売、供給、使用を禁止する正当な理由となる健康に危険な物質) に分類される証拠となる製品を押収した。

## 2. 医薬品広告者向け情報：追加のアレルゲン警告が 2020 年 9 月 1 日発効

Information for medicine advertisers: Additional allergen warnings effective 1 September 2020

<https://www.tga.gov.au/information-medicine-advertisers-additional-allergen-warnings-effective-1-september-2020>

特定のアレルゲンを含む医薬品についての警告義務に木の実と木の実製品が含まれる。  
(注：ハーブやホメオパシー製品なども補完医薬品として対象となる)

---

## ● 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を Rglan を含む北島西岸に拡大

Shellfish biotoxin alert extended for North Island west coast, including Raglan

02 Sep 2020

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-biotoxin-alert-west-coast-of-the-north-island-including-raglan-extended/>

MPI は、北島西岸で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の対象を拡大した。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。

\* 警告対象地域

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

---

- 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. ニュースレター

Food Safety Focus

August 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/files/FSF169\\_2020\\_08\\_19.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/FSF169_2020_08_19.pdf)

- 食品安全情報 – ヤマドリタケと食品安全

Food Safety Focus – Boletes and Food Safety

169th Issue, August 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf 169\\_04.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 169_04.html)

7月に包装済みヤマドリタケを食べたことが原因と疑われる食中毒事例があった。調査で販売店から採取されたヤマドリタケのサンプルには、有毒キノコが混入していたことがわかった。販売業者は販売中止と当該製品の回収を要請された。

ヤマドリタケには様々な種類がある。食べられるものもあれば、有毒なものもある。他の有毒キノコと食用ヤマドリタケが、野生で採る間に混在する可能性がある。有毒キノコを食べたことによる食中毒は、時折報告される。胃腸の不快感のような症状が食べた後すぐに現れるだろう。深刻な事例では、昏睡や肝臓障害という結果になることもある。

消費者は知らない種類が混入した疑いのあるキノコ製品を食べるべきでなく、キノコによる食中毒が疑われる場合には、すぐに医師の診察を受けるべきである。業者はヤマドリタケを信頼できる供給者から仕入れ、適切な製品記録を保管しなければならない。

- 食品安全情報 – 部分水素添加油(PHOs)を明らかにする – 心臓発作の隠れた原因

Food Safety Focus – Unveil Partially Hydrogenated Oils (PHOs) - the Hidden Heart Attacker

169th Issue, August 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf 169\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 169_02.html)

部分水素添加油（PHOs）は多くの加工食品に潜んでいる可能性があることを知っているだろうか？2、3例を挙げると、PHOsは揚げたポテトチップス、パイ生地を作るためのマーガリン/植物性ショートニング、及びパサパサしたビスケットに見つけられる。PHOsは「工業的に生成されたトランス脂肪酸（IP-TFAs）」の主な摂取源であるが、トランス脂肪酸は、WHOが世界のフードチェーンから取り除くことを目標にしている。この記事では、心臓の健康に寄せつけるべきでない隠れた原因であるPHOsに関していくつか説明しようと思う。

水素添加レベル	非水素添加油	部分水素添加油脂（PHO）	完全水素添加油脂（FHO）
トランス脂肪酸濃度	約2%	約25-45%	約2%
硬度	液体	半液体、半固体、固体	固体
用途	食用油、植物油等	フライドポテト、マーガリン、パイ、ビスケット	ピーナッツバター等

表1：水素添加レベル（部分的から完全なもの）により異なる液体油の組成変更は、様々な用途のために異なる硬さ（液体から固体）の脂肪を生成する。水素添加の行程で、高濃度のIP-TFAsが部分水素添加油に生じ、通常25%から45%程である。

部分水素添加油（PHOs）は特定の製品用途のために油を脂肪に変えるために工業的に生産される

PHOsは動物性脂肪（例：バター、ラード、牛脂）や植物性脂肪（例：ココアバター）における飽和脂肪酸（SFAs）が多い油や脂肪の経済的な代替品として20世紀早期に食品供給に初めて導入された。油や脂肪を食品生産の求められる用途に合わせるために組成変更する「水素添加」という工業的な加工を通して非常に多くのPHO製品が開発されてきた。加工中に様々な要素（例：油の種類、水素圧、温度、触媒等）を操作することで、この水素添加工程を介し、液体の油が、常温で半固体あるいは固体脂肪に変わる。（表1）

水素添加の工程中に、シス型不飽和脂肪酸中の二重結合が一部はSFAに一部はトランス不飽和脂肪酸（すなわち、トランス脂肪酸（TFA））に変わる。不完全な水素添加処理では（つまり、不飽和脂肪酸が一部油に残っている）液体、半固体あるいは固体のPHOを生成する。完全な水素添加処理（脂肪酸がすべて飽和されたもの）は常温で完全水素添加油脂（FHO）である、ろう様の脂肪を生成する。水素添加工程で形成されたTFAは、硬化油の融点を上げ、保管期間及び風味の持続を延ばす。

用途の広い半固体から固体のPHOsは多くの食品製造で使用されてきた。例えば、マーガリンの食感が柔らかいものから硬いもの、ビスケットやケーキのようなぎっしり詰まったあるいはふわふわの焼き菓子といった様々な形状を作る。PHOsはパイ生地やパイの層を

作るのにも役立つ。また、クッキーやポテトチップスのカリカリした食感にもなる。じっくり揚げたドーナツには固体 PHOs が光沢を与え、液体油のコーティング材や包装への移行を防ぐ。

#### PHOs 禁止の重要点は、高濃度の IP-TFA である

食品業界では、PHOs の使用は天然の動物性脂肪や植物性脂肪に比較して低価格であり、また製品の保存期間が延びるため、人気になった。PHOs は、かつて、SFAs が多い動物性脂肪や植物性脂肪の代わりになる健康的な物と思われていた。SFAs はコレステロール値を上昇させ、循環器疾患の発生を増やす。そして、数十年たった現在、PHOs からの IP-TFAs の摂取は健康に有害で、冠動脈心疾患のリスクを大きく上昇させることに寄与するという科学的な研究によるエビデンスが集まりつつある。

IP-TFAs は、低比重リポ蛋白(LDL)である「悪玉」コレステロールを増やすだけでなく、高比重リポ蛋白 (HDL) である「善玉」コレステロールを減らす。WHO は、IP-TFAs は健康的な食事の一部でなく、避けなければならないと推奨する。消費者の心臓の健康を守るために、米国、カナダ及びシンガポールのような国は食品中の PHOs の使用を禁止した。一方、多くの EU 加盟国は食品中の IP-TFA の基準を設定した。

#### 心臓の健康のために、食事からの PHOs 摂取を減らす

我々の食事において IP-TFAs を制限するには、業者と消費者の協力が必要である。PHOs は完全に置換可能である。PHOs の置換の場合、業者は、食品を再組成する場合に可能な限り SFAs を減らし、不飽和脂肪酸を多く含む、より健康的な油や脂肪の選択肢を考えるべきである。SFAs は他の代替がない場合のみ限定的に使用するべきである。マーガリンや植物性ショートニングは PHOs を含まないものにする。

消費者は高脂肪の食品でなく様々な野菜や果物を含むバランスの取れた多様な食事を続けるべきである。調理する場合、油や脂肪は食品ピラミッドを参照して、控えめに使用すること。可能な限り、常により健康的なものを選ぶこと。最後に、SFAs のより低い食品、TFAs を含まない包装された食品を選ぶために栄養表示を使用すること。

## 2. 食品安全センターは包装済みハタのサンプルにマラカイトグリーンを検出

CFS finds malachite green in prepackaged grouper sample

Monday, September 7, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200907\\_8122.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200907_8122.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、定期食品調査にてインドネシア産の包装済みハタ (Sabah Giant Grouper) のサンプルに 3.8 ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。

## 3. 違反情報

### ● ホウレンソウのサンプルから基準値超過の残留農薬を検出

Excessive pesticide residues found in a Spinach sample

Wednesday, Sep 2, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20200902\\_8117.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200902_8117.html)

ホウレンソウからシハロトリンが基準値 (0.2 ppm) を超過して (1.5 ppm) 検出された。

- 包装済み飲料が栄養表示規則に違反

Prepackaged beverages not in compliance with nutrition label rules

Friday, September 4, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20200904\\_8119.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200904_8119.html)

香港産 Dayday Cashew Nuts, Walnut & Peanut Drink で糖類 3.0 g/100 ml と表示されていたが 7.9 g/100 ml 検出された。

- 果物サンプル 1 つから基準値超過の残留農薬を検出

Excessive pesticide residues found in 1 fruit sample

Thursday, Sep 3, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20200903\\_8118.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200903_8118.html)

マンゴーからフェンチオンが基準値 (0.05 ppm) を超過して (0.20 ppm) 検出された。

---

- シンガポール保健科学庁 (HSA : Health Science Authority)

<https://www.hsa.gov.sg/>

1. HSA 警告 : 4 つの痩身用製品に禁止物質あるいは下剤が含まれる

HSA Alert: Four Slimming Products Found to Contain Banned Substance or Laxative

Published: 10 Sep 2020

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/hsa-alert-fourslimmingproducts-bannedsubstanceorlaxative>

シブトラミン、センノシド(下剤)、ジフェンヒドラミン (抗ヒスタミン剤) が検出されている。摂取した消費者から極端な喉の渇き、不整脈、食欲不振の報告があった。製品は e- コマース (Shopee、Qoo10) やソーシャルメディア (Facebook、Instagram) を介して販売されていた。製品の写真は PDF ファイルに掲載。

---

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

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

## 1. プレスリリース

### 学校で子どもたちに提供される食品の 10 か条

FSSAI Proposes Ten-Point Charter for Food Supplied to School Children

[Updated on:09-09-2020]

[https://fssai.gov.in/upload/press\\_release/2020/09/5f589b491bc77Press\\_Release\\_Points\\_Food\\_School\\_09\\_09\\_2020.pdf](https://fssai.gov.in/upload/press_release/2020/09/5f589b491bc77Press_Release_Points_Food_School_09_09_2020.pdf)

1. 学校食品安全基準に示す衛生規範
2. 脂肪砂糖塩の多い（HFSS）食品を学校と学校から 50 メートル以内で販売しない
3. 安全でバランスのとれた食生活を推進する包括的計画を  
など。

## 2. メディアコーナー

### インドに健康的未来に向けて力を与える

Empowering India towards a Healthy Future

Dated: 31-08-2020

[https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI\\_News\\_India\\_Nuffoods\\_02\\_09\\_2020.pdf](https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_India_Nuffoods_02_09_2020.pdf)

COVID-19 パンデミックは世界を停止させ、政府に公衆衛生システムの強化を強く求めたが、はるかに恐ろしい沈黙の流行、栄養不良、が無視されたままである。インドでは 1 億 9600 万人が栄養不足で 1 億 3500 万人が肥満または過体重である。また食中毒は 2011 年の 1 億から 2030 年には 1 億 5000 万から 1 億 7700 万まで増加すると予想されている。この状況に FSSAI の役割は重要である。

「正しく食べよう Eat Right India」のもと、FSSAI は一連の正しい食の実践と習慣の環境づくりを行っている。

(以下詳細紹介)

---

## ● その他

### 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、ステークホルダーとの分野横断的な対話の一環として「食品中の化学物質に関するリスク評価：リスクコミュニケーションの基本として」を公表

### EurekaAlert

- グラムの研究が環境毒素としてのソテツの研究を進める

Guam study advances research of cycads as an ecotoxin

31-AUG-2020

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2020-08/uog-gsa083120.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-08/uog-gsa083120.php)

グアム大学の研究がより若いソテツの種子が、成熟した種子よりも摂取したときの毒性が大きいことを明らかにした。第二次世界大戦時にグアムでよく見られた神経変性性疾患の起源の理解に一步前進。*Horticulturae*の6月号のカバーストーリー。

第二次世界大戦中にグアム住民は北米に比べて50-100倍の筋萎縮性側索硬化症(ALS)有病率が高かった。この急増は1950年代初期に記述され、環境要因が強く疑われた。戦時の栄養不良で農産物以外の食糧に依存しデンプン源としてソテツの種子を食べた

ソテツには無数の毒素が同定されているが、これまで単一の毒素あるいは毒素の組み合わせが明確な神経変性の犯人として同定できなかった。ソテツの種子は17ヶ月程度で外部が暗褐色になるが、そのまま木に30ヶ月まで残り、収穫した褐色の種子の年齢は1年以上違う可能性がある。グアムとカナダのチームは神経毒性のある二次代謝物が、種子が成熟するにつれて減ることを示した。過去の研究では、この種子の年齢を記述していない。

● より多くの化合物の内分泌攪乱作用を評価できる

More chemicals can be assessed for endocrine disrupting effects

9-SEP-2020

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2020-09/tuod-mcc090920.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-09/tuod-mcc090920.php)

デンマーク工科大学

農薬の内分泌攪乱作用を同定するための欧州のガイドライン文書は、幾分かの修正をすれば、他の化合物のない内分泌攪乱作用を評価するのにも使える。これが国立食品研究所とデンマーク工科大学とコペンハーゲン大学病院の新しい研究の知見である

EU規制では全ての農薬は内分泌攪乱作用がある可能性について使用認可前に十分評価されなければならない。しかしながら他の目的で使用されている化合物に必ずしも同じ規則が適用されているわけではない。したがって農薬以外の目的で使用されている化粧品や食品添加物などがヒト内分泌系への有害影響を見逃されている可能性がある。新しい研究では、既存の欧州ガイドライン文書を農薬以外の化合物の内分泌攪乱影響を同定するのに使えるかどうかを調べた。ブチルパラベンをケーススタディに、より広範な化合物に適用できると結論した。*Environment International*に発表。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室