

食品安全情報（化学物質） No. 24/ 2020 (2020. 11. 25)

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は香料あるいはスパイスとして加えられたゴマの自主的表示に関する事業者向けガイダンス案を発表

米国食品医薬品局（FDA）は、ゴマが「香料」や「スパイス」として使用される、あるいは通常使われる名前がゴマと特定されていない（タヒニなど）製品について、成分表において「スパイス（ゴマ）」といったようにゴマが含まれることを明示するよう製造業者に奨励するための自主的表示のガイダンス案を発表した。調査によると、米国では国民のゴマアレルギーの有病率が増加しているようである。

*ポイント： 米国ではゴマは主要食物アレルゲンではないので、原材料として使用された場合には成分表に記載されますが、香料やスパイスに含まれている場合だと表示は必要ありません。今回の発表は、あくまでも業界による自主的な表示への働きかけで、主要食物アレルゲンにゴマを含める予定は今のところなさそうです。
米国の主要食物アレルゲン：乳、卵、魚、甲殻類、ナッツ類、小麦、ピーナッツ、ダイズ

【別添 BfR】 パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）についてのよくある質問

パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）は、その特殊な技術的特性のため、いろいろな工業工程や消費者製品で使用される工業化学物質である。この物質グループには4,700以上もの様々な化合物が含まれ、そのうちパーフルオロオクタン酸（PFOA）とパーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）は最も徹底的に研究された物質である。PFOSの使用は2006年以降に、PFOAの使用は2020年以降に大部分が禁止されており、現在は、これらの製品や他のPFASの使用制限や禁止への取り組みが行われている。2020年9月に欧州食品安全機関（EFSA）が食品中のPFASの存在に関する健康リスクの再評価を発表したことを受けて、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）がQ&Aを発表した。

*ポイント： PFASの概要が、EFSAの評価結果も含めて、簡潔に分かりやすくまとめられていますので、PFASに関心のある方は一読をお勧めします。

【BfR】 ドライアイス：二酸化炭素中毒になる可能性がある

ドライアイスは、生鮮及び冷凍品の保管、輸送、運搬に利用される。ドライアイスによる中毒事例は世界中で発生しており、ドイツ、日本、タイ、スイス、米国などの国々で報告されている。その取扱いに関する事故には、凍傷や貨物コンテナの爆発による損傷も含まれる。「ドライアイス」という用語は、少なくとも -78.5°C に冷却した固体二酸化炭素（ CO_2 ）を指す。室温では昇華により気体の CO_2 に変わる。そのため、密閉容器の中では爆発のリスクのある強力な圧力の増加を伴うほか、放出する気体 CO_2 はヒトを窒息させる可能性がある。

*ポイント： 一般消費者の方は普段あまり気にされていないかもしれませんが、ドライアイスは、密閉容器には入れないようにする、多量に運ぶ・使う時には換気する、といった注意点を、この記事で改めて認識していただけたら幸いです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 世界抗菌剤啓発週間
2. 世界がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. FAO の食料展望：途上国が世界の食品貿易を活気づける
2. Codex

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA のフォーカルポイント&オブザーバーとの 2020 年の危機への備え演習
2. トキシコキネティクスとトキシコダイナミクスモデリングのためのウェブベースのオープンソースツール
3. リスクコミュニケーションのエキスパートとスペシャリストへの呼びかけ
4. 食品添加物関連
5. 食品酵素関連
6. 遺伝子組換え関連
7. 食品接触物質関連
8. 農薬関連
9. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. 北アイルランドの食品・飲料品の持ち帰り購入について（2014 年及び 2018 年）
2. 食品と環境中放射線報告（RIFE）2019
3. 食品接触物質と品物規則 2020（イングランド改正版）の提案
4. ブログ FSA の 20 年の出来事
5. 穀物における抗生物質の使用と関連するリスクと研究ギャップのレビュー

[【DH】](#)

1. 不健康な食品のオンライン広告全面禁止について新しいパブリックコメント募集

[【BfR】](#)

1. ドライアイス：二酸化炭素中毒になる可能性がある
2. 菜食主義：ビタミン B12 サプリメントは良く使用されている、ヨウ素が懸念材料
3. 3D プリンティングー「ほこりっぼい」ビジネス？

[【RIVM】](#)

1. 欧州の抗菌剤耐性についての新しいデータ

[【ANSES】](#)

1. DIM ブランドが販売する洗える布マスク：銀ゼオライトと銀-銅ゼオライトを使った布処理に関連するリスク

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【Ruokavirasto】](#)

1. フィンランドの子供たちは食品からの多環芳香族炭化水素暴露によるリスクはない

[【FDA】](#)

1. FDA は香料あるいはスパイスとして加えられたゴマの自主的表示に関する事業者向けガイダンス案を発表
2. FDA はあまり食べられない農作物リストのための減多に生では食べないものの拡大についての情報提供締め切りを延長
3. 警告文書

[【USDA】](#)

1. APHIS：遺伝子組換えを用いて開発したトウモロコシの規制解除申請公表

【FTC】

1. FTC は根拠のない COVID-19 治療宣伝を止めるよう 20 以上の業者に警告文書を送付

【CFIA】

1. Chronicle 360 を開始しての一年
2. カナダ政府は肉や鶏肉類似品に対するガイドラインについての協議を開始する
3. 2020-11-18 食品安全検査報告（食物アレルギーのターゲット調査）
4. リコール情報

【FSANZ】

1. 食品基準通知

【MPI】

1. ウェブサイトの表示変更
2. 貝のバイオトキシン警告
3. リコール情報

【香港政府ニュース】

1. 食品警告
2. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 卸売市場流通の不適合養殖水産物を摘発
3. 電子レンジでカップラーメンを調理する時、銀箔ふたは完全に取り外してください！
4. 粉末・丸剤形状製品の鉄粉など回収・検査結果発表
5. 秋季の巻貝毒このように予防してください！
6. 違法温度調節装置を設置した冷蔵・冷凍搭載車の摘発
7. オンライン販売農・水産物の集中回収・検査実施

【FSSAI】

1. 淡水及び海水魚の天然ホルムアルデヒドに関する食品安全基準改定

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

別添

- 【BfR】** パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）についてのよくある質問

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

1. 世界抗菌剤啓発週間

World Antimicrobial Awareness Week

<https://www.who.int/campaigns/world-antimicrobial-awareness-week/2020>

毎年、世界抗菌剤啓発週間は、世界の抗菌剤耐性（AMR）への認識を高め、一般人や医療従事者、政策決定者が、さらなる薬剤耐性感染症の発現と拡大を止めるために最善をつくすよう呼び掛けることが狙いである。2020年は11月18～24日に「抗菌剤を保護するために団結する」をテーマに開催される。ウェブサイト上に啓発用資料等を公表。

2. 世界がん研究機関（IARC）

- 欧州アルコール関連害啓発週間 2020 : ウェビナーとファクトシート

European Awareness Week on Alcohol-Related Harm 2020: webinar and fact sheet

16 November 2020

<https://www.iarc.fr/news-events/european-awareness-week-on-alcohol-related-harm-2020-webinar-and-fact-sheet/>

2020年11月16～20日の欧州アルコール関連害啓発週間の一環として、国際がん研究機関（IARC）の Isabelle Soerjomataram 博士がアルコールとがんについてのウェビナーを開催する。また、ファクトシートも作製した。この啓発週間とファクトシートの狙いは、欧州におけるアルコール関連の障害による多大なる負荷について個人や政策決定者の認識を向上させ、この問題への可能な解決策を提案し、アルコール政策への統一的なアプローチを通じて重要な公衆衛生問題に対処する必要性を強調することである。

*ファクトシート（英語）

ALCOHOL AND CANCER IN THE WHO EUROPEAN REGION

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/336595/WHO-EURO-2020-1435-41185-56004-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

*インフォグラフィクス

<https://www.iarc.fr/infographics/european-awareness-week-on-alcohol-related-harm-2020/>

- 出版物の発表

▶ 発がん性短期試験評価（in vivo 試験についての共同研究）要約報告

Summary report on the evaluation of short-term tests for carcinogens (collaborative study on in vivo tests)

Environmental health criteria ; 109 9 November 2020

<https://www.who.int/publications/i/item/9241571098>

- ▶ リスク評価におけるバイオマーカー：妥当性と妥当性確認

Biomarkers in risk assessment : validity and validation

9 November 2020

<https://www.who.int/publications/i/item/9241572221>

- ▶ 加齢集団での化学物質の影響を評価するための基本原則

Principles for evaluating the effects of chemicals on the aged population

Environmental health criteria ; 144 9 November 2020

<https://www.who.int/publications/i/item/9241571446>

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

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

1. FAO の食料展望：途上国が世界の食品貿易を活気づける

FAO's Food Outlook: Developing countries buoy global food trade

12 November 2020

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1329605/icode/>

ー Food Outlook 報告は COVID-19 パンデミック期間中の主要作物の生産と市場傾向を評価し、全体として弾力を示しているが魚と果物のバリューチェーンでは苦戦しているー

食品の世界貿易は、パンデミックの間、意外なことに弾力性があることが証明された。それは途上国でさえ輸出利益を増加させている。魚はレストランに提供されていたような鮮魚の需要低下、果物は高価な、飛行機で運ばれるようなものが苦戦している。

2. Codex

自主的第三者認証が国の食品管理システムに価値を加える

Voluntary third-party assurance adding value to National Food Control Systems

16/11/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1330660/>

2020年11月20日の衛生と植物防疫のための措置に関する協定の委員会 (WTO/SPS 委員会) において、コーデックス委員会の副議長である英国の Steve Wearme 氏が、自主的第三者認証 (vTPA) を自国の食品管理システム (National Food Control System: NFCS) に加えることの価値について説明した。その説明では、英国で家畜飼料の検査と執行のための新しいアプローチに vTPA を活用した経験談として、公的検査の 83%削減を達成しつつ、それでも、よりリスクの高い施設や活動への介入にこれまで以上に投資できたことを伝えた。

英国は、コーデックス食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）において、vTPA の利用に関する原則及びガイドライン案を策定するための作業部会の議長国を務めている（共同議長国：カナダ、メキシコ）。このガイドライン案はコーデックス手続き上ステップ 5 で、2021 年 3 月に予定されている CCFICS の次回会合でさらなる討議が行われる。

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

https://ec.europa.eu/food/safety_en

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

RASFF Portal Database

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

2020 年第 46 週～第 47 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）

イタリア産チルドビーフのデキサメタゾン(17.2 µg/kg)、オーストリア産 CBD オイルのテトラヒドロカンナビノール(THC) (1348 mg/kg)、スペイン産殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 18; Tot. = 20 µg/kg)、イタリア産原料スペイン産チルド燻製メカジキの水銀(2.1 mg/kg)、スペイン産冷凍メカジキの水銀(1.7 mg/kg)、オランダ産牛用補完飼料のコバルト高含有及び不十分な表示、スペイン産冷凍メカジキステーキの水銀(3.67 mg/kg)、クロアチア産スロベニアで包装した飼料用ヒマワリ種子にブタクサの種子高含有(283.1 mg/kg)、ベルギー産梨のクロルメコート(0.8706 mg/kg)、中国産竹製ボウルからのホルムアルデヒドの溶出(135; 157; 169 mg/kg)、ナイジェリア産オランダ経由チリペッパーのシペルメトリン(0.79 mg/kg)・未承認物質メタミドホス(0.06 mg/kg)及びアセフェート(0.057 mg/kg)、チリ産イタリア経由冷凍イガイのカドミウム(1.92 mg/kg)、ロシア産リンゴとプラムのピュレの亜硫酸塩(22 mg/kg)非表示、ベトナム産ベルギー経由冷凍キハダマグロロイン及びサクのヒスタミン、ドイツ産パスタスプーンからの一級芳香族アミンの溶出(アニリン: 31 ; 4,4' MDA: 0.28 mg/kg)、レバノン産クミンのピロリジジナルカロイド(22000 µg/kg)、オランダ産粉末クミンのピロリジジナルカロイド(55176 µg/kg)、ドイツ産ナイロン製穴あきおたまからの一級芳香族アミンの溶出(アニリン: 0.017; 4,4' MDA: 0.031 mg/kg)、米国産イタリア経由ロゼワインの未承認物質イブロジオン(0.071 mg/kg)、カメルーン産乾燥チリペッ

パーの未承認着色料オレンジII (> 0.50 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ベトナム産冷凍ナマズの未承認照射、エジプト産塩漬けアーティチョークの亜硫酸塩高含有(二酸化硫黄 260 mg/kg)、カナダ産ソフトドリンクの安息香酸(E210)高含有(195 mg/l)、日本産チルド骨なし牛肉のダイオキシシン(4.9 pg WHO TEQ/g)、パキスタン産バスマティ米の未承認物質カルベンダジム(0.028 mg/kg)、スペイン産チルドキハダマグロのアスコルビン酸(E300) (615 mg/kg)未承認、オンライン販売されている 2,4-ジニトロフェノール(DNP)、インド産イヌ用おやつのだいオキシシン(0.94 ng/kg)、チュニジア産冷凍洗浄済みイカの亜硫酸塩(39 mg/kg)非表示、エジプト産チルドハタフィレの水銀(0.79 mg/kg)、ペルー産乾燥ペッパーのトリアジメノール(0.154 mg/kg)・テブコナゾール(0.157 mg/kg)・トリアジメホン(0.154 mg/kg)及び未承認物質クロルピリホス(0.025 mg/kg)、など。

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

フィンランド産サービングスプーンの一級芳香族アミンの溶出(0.37 mg/kg)、英国産緑茶のアセタミプリド(0.11 mg/kg)及び未承認物質アントラキノン(0.054 mg/kg)、ルーマニア産塩漬けカリフラワーの亜硫酸塩高含有(423.5 mg/kg)、ドイツ産ヘンプパウダーカプセルの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD) (5550 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産ペッパーのピリダベン(0.467 mg/kg)・アセタミプリド(0.806 mg/kg)及びクロチアニジン(0.169 mg/kg)、トルコ産オレンジのブプロフェジン(0.164 mg/kg)及び未承認物質クロルピリホス(0.246 mg/kg)、スリランカ産ツルノゲイトウ (*mukunuwenna*、*Alternanthera sessilis*)のクロロタロニル(0.46 mg/kg)、スリランカ産ツボクサ(ゴツコラ、*Centella asiatica*)のクロロタロニル(0.43 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシン(B1 = 9.6; Tot. = 10.6 µg/kg ; B1 = 40; Tot. = 42 µg/kg ; Tot. = 15.1 µg/kg ; B1 = 55.7; Tot. = 61.4 µg/kg ; Tot. = 17.6 µg/kg)、ウガンダ産ペッパーの未承認物質クロルピリホス(0.12 mg/kg)、トルコ産アプリコットカーネルのシアン化物高含有(41 mg/kg)、フィリピン産食用ケーキデコレーションの着色料ポンソー4R/コチニールレッド A(E124) 高含有 (183 mg/kg)、トルコ産マンダリンのプロクロラズ(2.384 mg/kg)、米国産ピーナッツバターのアフラトキシシン(B1 = 5; Tot. = 5.9 µg/kg)、米国産殻付きピスタチオのアフラトキシシン(B1 = 20.2; Tot. = 21.3 µg/kg)、インド産チリパウダーのアフラトキシシン(B1 = 12.6 µg/kg)、トルコ産オレンジのエスフェンバレレート(0.275 mg/kg ; 0.162 mg/kg)、トルコ産オレンジのフェンバレレート(0.218 mg/kg ; 0.229 mg/kg ; 0.17 mg/kg)、中国産プラスチックコーティングした紙皿からのアルミニウムの溶出(1.5 mg/kg)及び高濃度の総溶出量(340 mg/dm²)、トルコ産マンダリンのデルタメトリン(0.189 mg/kg)、トルコ産マンダリンのフェンバレレート(0.376 mg/kg)、トルコ産マンダリンのプロクロラズ(1.371 mg/kg)、スリランカ産チリパウダーのアフラトキシシン(B1 = 11.7 µg/kg)、トルコ産オレンジのフェンバレレート(0/176 mg/kg)及びピリダベン(0.839 mg/kg)、食品を入れるのに適さない中国産の竹とメラミン製食品容器(機能バリアの裏にプラスチック層が含まれていない)、ウガンダ産ペッパーのシペ

ルメトリン(0.89 mg/kg)、米国産朝食用シリアル着色料タートラジン(E102) (63 mg/kg)・着色料サンセットイエローFCF(E110) (20 mg/kg)・着色料アルラレッド AC(E129) (25 mg/kg)及び着色料ブリリアントブルーFCF(E133) (11 mg/kg)の未承認使用、トルコ産ペッパーのクロルピリホス-メチル(0.122 mg/kg)及びピリダベン(1.480 mg/kg)、トルコ産オレンジの未承認物質クロルピリホス(0.140 mg/kg)及びフェンバレレート(0.306 mg/kg)、米国産アイスクャンディーの安息香酸(E210)高含有(185 mg/l)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 23; Tot. = 25 µg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.36 mg/kg)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス-メチル (0.121 mg/kg)・ピリダベン(0.092 mg/kg)及びタウ-フルバリネート(0.142 mg/kg)、など。

その他、アフラトキシン等多数。

*エチレンオキシドの検出について

<通知件数が多かったため、別途記載します>

インド産のゴマ種子からエチレンオキシドが検出され、それを原料にした多くの食品がEU諸国で大規模に回収されている。エチレンオキシドは委員会規則(EU) 2015/868のもと認可取り下げられており、食品への使用が認められていない。

*注：以下、すべて「未承認物質エチレンオキシド」の検出で、括弧内は検出された濃度。品目名が重複しているものもあるが、通知国や通知日時が異なるため、そのまま列記した。

警報通知 (Alert Notifications)

ドイツ産ベーキングミックスに使用したインド及びオランダ産ゴマ (0.48~4.6 mg/kg)、イタリア産原料インド産オランダ経由有機種子ミックスに使用したゴマ (0.21 mg/kg)、スペイン産穀物製品に使用したゴマ、インド産ドイツ経由有機ゴマ (1.7; >5 mg/kg ; 1.5 mg/kg)、フランス産ベーカリー製品に使用したゴマ、インド産ゴマ (>5.0 mg/kg ; > 5.0 mg/kg)、インド産オランダ経由皮剥き有機ゴマ (5 mg/kg)、ベルギー産タイミックスに使用したゴマ (1.4 mg/kg)、インド産有機皮剥きゴマ (5 mg/kg ; 6.6 mg/kg ; 2.2 mg/kg ; 2.3 mg/kg ; > 5.0 mg/kg)、フランス産冷凍調理済食品及びベーカリー製品に使用したゴマ、インド産有機皮つきゴマ (0.32 mg/kg)、インド産皮付きゴマ (> 5 mg/kg ; > 5.0 mg/kg)、インド産皮剥きゴマ(0.21 mg/kg)、インド産オランダ経ゴマ(4.7 mg/kg)、インド産有機ゴマ(6.6 mg/kg)、インド産焼きゴマ(0.33 mg/kg)、オランダ産原料インド産ゴマ(> 5.0 mg/kg)、インド産オランダ経由有機ゴマ(5.2 mg/kg ; 5.2 mg/kg)、スウェーデン産タイスパイスミックス(1.4 mg/kg)、米国産オランダ経由パンミックスに使用したゴマ、スペイン産白いタヒニ及びフムスに使用したインド産有機ゴマ、インド産スイス経由ゴマ(5.9 mg/kg)、フランス産ベーカリー製品に使用したインド産ゴマ(6.31, 5.37, 5.15, 4.42 mg/kg)、インド産オランダ経由イタリアで包装済み有機皮剥きゴマ(6.9 mg/kg)、インド産オーストリア経由ゴマ、フランス産有機ゴマ、フランス産ゴマとゴマミックス(0.39; 0.6 mg/kg)、インド産オランダ

經由ゴマ、スウェーデン産ベーカリー製品に使用したインド産ゴマ(2.80 mg/kg)、インド産有機皮剥き及び皮付きゴマ(>5 mg/kg)、オランダ産原料インド産白いタヒニに使用した皮剥き有機ゴマ(2.19 mg/kg)、インド産皮剥きゴマ(2.9 mg/kg ; 2.1 mg/kg ; 最大 4.5 mg/kg)、ドイツ産有機ミューズリーに使用した有機ゴマ(0.23 mg/kg)、フランス産バーガー用バンズに使用したゴマ、スペイン産全粒粉棒状パン、インド産ドイツ經由皮つき有機ゴマ(2.3 mg/kg)、インド産ゴマ(0.14; 2.7; 7; 7.7 mg/kg)、フランス産ゴマスペルト小麦クッキーに使用したゴマ、インド産ゴマ(0.46 mg/kg ; 1.3 mg/kg)、インド産オランダ經由有機皮剥きゴマ(5 mg/kg ; 1.3 mg/kg)、スペイン産原料インド産オランダ經由海苔入りゴマ塩に使用した有機ゴマ、スイス産赤いバンズに使用したインド産黒ゴマ (2.4; >5 mg/kg)、オランダ産ゴマ、インド産有機ゴマ (10 mg/kg ; 4 mg/kg)、フランス産チョコレートコーティングした文字型ビスケットに使用したゴマ (2.5 mg/kg)、インド産皮つきゴマ (4.5 mg/kg ; 0.36 mg/kg)、インド産ポーランド經由ゴマ (31 mg/kg ; 0.46 mg/kg)、ドイツ産パンミックスの(0.098 mg/kg)、オランダ産ゴマミックス (0.094 mg/kg)、インド産ポーランド經由オランダ經由ゴマ (>5 mg/kg)、インド産ベーカリーミックス (0.90 mg/kg)、インド産ドイツ經由有機ゴマ (0.64 mg/kg)、オランダ産有機多種穀物入りフォカッチャ (>5 mg/kg)、インド産ドイツ經由ゴマ (5.7 mg/kg)。

注意喚起情報 (information for attention)

皮剥き有機ゴマ(>5 mg/kg)、インド産皮付きゴマ(> 5 mg/kg ; >5 mg/kg)、インド産有機ゴマ(0.053 mg/kg)、インド産ゴマ(1.1 mg/kg)。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産有機ゴマ (> 5 mg/kg)、インド産ゴマ (0.43 mg/kg)。

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

<http://www.efsa.europa.eu/>

1. EFSA のフォーカルポイント&オブザーバーとの 2020 年の危機への備え演習

2020 Crisis Preparedness Exercise with EFSA Focal Points & Observers

13 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1971>

(外部科学報告書)

2020 年 9 月に欧州食品安全機関(EFSA)は、EFSA のフォーカルポイントネットワークのメンバーとオブザーバーとともに、危機への備えと手順についてのオンラインワークショップを促進した。このイベントの全体的な目的は、食品又は飼料の安全性に関する事故に関連して、(i) EU 加盟国と加盟候補国における、EFSA とフォーカルポイントの間の協力関係 (及び、データと情報の交換) を改善するための最適な方法を確認すること、(ii) 現行

システムの欠陥部分とフラストレーション部分を特定し改善方法を探すこと、(iii) 作業のやり方を改善するための成功事例や知識を共有すること、である。このワークショップの内容は EFSA と Instinctif Partners 社で共同開発された。63 参加国が、2 日間に及ぶ全体会合及び又は作業部会に参加した。1 日目は、4 つの全体会合（発表と構造化された議論を含む）により、事故対応中にフォーカルポイントネットワークのメンバーが果たす役割と、その役割を果たすことから生じるフラストレーションと課題を明確にすることを目的とした。作業部会では、確認された問題と課題の解決策と回避策を見つけることに焦点を当てた。1 日目の午後のセッションは、急速に進化する大規模な食品由来疾患アウトブレイクの場合に、フォーカルポイントが取り組む可能性のある実際の事故対応活動を詳しく説明するために設計された 2 時間の議論演習だった。この演習の架空のシナリオは、特定の食品で伝染性があることが判明した（SARS - CoV - 2 と同様の）新規病原性ウイルスの架空の状況に基づいていた。このイベントの 2 日目には、1 日目の議論演習の 1 時間半の援助つき全員参加による報告が含まれていた。記録された結果と、オンライン評価調査で参加者が提出したフィードバックに基づいて、このイベントの目的は達成された。さらに、このイベント中の議論により、将来の機能強化と改善のために 18 の実用的な推奨事項が作成された。

2. トキシコキネティクスとトキシコダイナミクスモデリングのためのウェブベースのオープンソースツール

A Web - based open source tool for Toxicokinetic and Toxicodynamic modelling

13 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1926>

(外部科学報告書)

この報告書では、枠組み同意(OC/EFSA/AMU/2015/02)で Open Analytics 社に対する EFSA の特別要請の下で開発されている、暴露とトキシコキネティクス - トキシコダイナミクス分析の拡張のためのウェブツールの導入について説明している。

構造化されたワークフロー内でトキシコキネティクス(TK)とトキシコダイナミクス(TD)プロセスをモデリングするための様々な構成要素を含むウェブベースのツールとして、オープンソースソフトウェアが R で開発されている。

このワークフローは、ヒトの健康、動物の健康、環境リスク評価で単一の化学物質にそのような TK - TD モデリングを実行する手順を提供する。このウェブベースのツールにより、4 つのモジュールが実行される：(1)化学物質固有のモジュール、(2)生理学的及びライフサイクル特性モジュール、(3)トキシコキネティクスモジュール、(4)トキシコダイナミクスモジュール。

3. リスクコミュニケーションのエキスパートとスペシャリストへの呼びかけ

Calling on risk communication experts and specialists

19 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/calling-risk-communication-experts-and-specialists>

EFSA の社会学者達はリスクコミュニケーション理論と最良実践の評価案を完成した。この作業は、EU の食品安全に関する 2019 年の「透明性規則 (Regulation (EU) 2019/1381)」、すなわち「リスクコミュニケーションの一般計画 (General plan for risk communication)」の欧州委員会の新しい規定の実践を支援する。コメントの締め切りは 2021 年 1 月 17 日である。

我々はリスクコミュニケーションと科学コミュニケーションのエキスパートとスペシャリストに、この科学的報告書案に関するレビューやコメントを求めている。これには国、EU、国際的なリスク評価やリスク管理を担う公的機関の実践者が含まれる。この文書は以下のような EU 食品安全リスクコミュニケーションの重要問題を含むピアレビュー文献と灰色文献（通常の出版物ルートにのらず入手が難しい資料）から得た根拠の調査を提供している。

- EU の食品安全の認識、理解、信頼を高める
- 「ハザード」と「リスク」の違いを伝える
- 虚偽の情報とその情報源に取り組む
- 様々な対象者のリスク認識を考慮する
- 様々な対象者に向けて、ニーズに合わせて情報を調整する
- EU 全体のリスクコミュニケーションの計画と運用のためのツールを開発する

透明性規則では、一般計画は「EU と国家両方のレベルで首尾一貫した体系的な方法でリスク評価者とリスク管理者の両方が従う、統一したリスクコミュニケーションの枠組みを促進する必要がある」と述べている。このコメント募集後に EFSA の社会学者たちは、2021 年 3 月/4 月に予定されている、この科学的報告書最終化までにフィードバックをレビューする予定である。

*パブリックコメント募集：リスクコミュニケーション分野の技術支援に関する科学的報告書案

Public consultation: draft scientific report on technical assistance in the field of risk communication

19 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/public-consultation-draft-scientific-report-technical-assistance>

4. 食品添加物関連

生後 16 週間未満の乳児用食品の食品添加物としてのレシチン (E 322) の再評価、及び全ての集団グループの食品に使用するための食品添加物としての再評価のフォローアップに関する意見

Opinion on the re - evaluation of lecithins (E 322) as a food additive in foods for infants

below 16 weeks of age and follow - up of its re - evaluation as food additive for uses in foods for all population groups

EFSA Journal 2020;18(11):6266 10 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6266>

レシチン(E 322)は、食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する以前の EFSA のパネル (ANS)が 2017 年に再評価した。その評価へのフォローアップとして、食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)は、EC 規則 No 1333/2008 付属文書Ⅲに従って持ち越している、食品分類 13.1.1 と 13.1.5.1 に属する生後 16 週間未満の乳児用食品の食品添加物として使用するレシチン(E 322)の安全性を評価するよう要請された。さらに、FAF パネルはこの食品添加物(E 322)の再評価中に確認された問題に対処するよう要請された。この工程には、関心のある事業者がリスク評価を完成させるために要求された情報を提供できるようにするための、データ要請の発表も含まれている。データ要請に応じて提出された情報に基づき、FAF パネルは、特に有害元素であるヒ素、鉛、水銀の EU 規格を改正することや、カドミウムの新しい規格や微生物学的基準を導入することが可能だと考えた。2017 年に ANS パネルが確認した安全性の問題では、潜在的な神経発達への影響が懸念された。コリンは神経伝達物質アセチルコリンの前駆体であるため、パネルは、母乳のコリン濃度を調製乳のコリン濃度と比較することにより、生後 16 週間未満の乳児に使用する乳児用調製乳の食品添加物としてのレシチン(E 322)の安全性に対処することが適切だと考えた。パネルは、食品分類 13.1.1 に属する乳児用調製乳の、あるいは食品分類 13.1.5.1 に属する特別医療目的食品の食品添加物としてのレシチン(E 322)の摂取は、レシチン(E 322)の最大許容量 (MPL)まで安全上の懸念は生じないと結論した。

5. 食品酵素関連

遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* DP - Dzb45 株由来食品酵素 α - アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme α - amylase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain DP - Dzb45

EFSA Journal 2020;18(11):6311 13 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6311>

この食品酵素 α - アミラーゼ(1,4 - α - D - グルカン グルカノヒドロラーゼ ; EC 3.2.1.1)は、Danisco US Inc 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* DP - Dzb45 株で生産した。この食品酵素の生産株には抗菌剤耐性遺伝子の複数のコピーが含まれている。だが、この食品酵素の生産生物に由来する生きた細胞と DNA がいないことに基づき、これはリスクとは考えられなかった。この α - アミラーゼは醸造工程や蒸留アルコール生産での使用を意図している。この食品酵素の残留は蒸留で除去されるため、この用途の食事暴露は算出されなかった。醸造工程に推奨される最大使用量と EFSA の包括的欧州食品摂取データベースからの個別のデータに基づき、この食品酵素への食事暴露—総有機固形物量(TOS)は欧

州人で最大 0.138 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この食品酵素を用いた毒性検査で、遺伝毒性と全身毒性に関しては懸念がないことが示された。無毒性量はラットで確認され、食事暴露と比較して、暴露マージンは少なくとも 484 になった。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、1 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用状況で、アレルギー感作のリスクや誘発反応は蒸留アルコール生産では除外できるが、この酵素が醸造に使用される時には除外できないと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この酵素は意図した使用状況で安全上の懸念を生じないと結論した。

6. 遺伝子組換え関連

● EFSA は遺伝子ドライブのリスク評価に助言

EFSA advises on risk assessment of engineered gene drives

12 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-advises-risk-assessment-engineered-gene-drives>

遺伝子組換え動物のリスク評価のための EFSA の既存のガイドラインは、遺伝子ドライブ組換え昆虫に関連するリスクを評価するのに適切である。だが、分子特性、環境リスク評価、市販後環境モニタリングなど、分野によってはさらなるガイドラインが必要である、と EFSA の遺伝子組換え生物に関する専門家は述べている。遺伝子ドライブとは、対象集団の特定の遺伝的要素の伝達にバイアスをかけるようにデザインされた—その結果加速する—遺伝的操作に使用される技術のことである。この技術の利用は、実際に実生活で適用されるまで数年かかるが、最新研究では昆虫集団に遺伝子ドライブを展開することを検討している。蚊の個体数を抑制または変更する、農業害虫を防除する、侵入種を根絶する、絶滅危惧種を救済するための遺伝子ドライブを使用する提案はすでにある。だが、新興技術が望ましくない副作用につながったり、生態系を取り返しがつかないまでに変える可能性があるという懸念がある。欧州委員会は EFSA に、遺伝子組換え動物のリスク評価用の既存のガイドラインが遺伝子ドライブ組換え昆虫のリスク評価に使用できるかどうかを評価するよう求めた。EFSA の仕事は、国連などの国際的な公開討論会で遺伝子組換え生物のバイオセーフティーに関する議論において EU を支援することでもある。この作業を実行するために、EFSA はその科学的意見を発展させる様々な点で関係者や科学者と関わった。2019 年の関係者のワークショップで EFSA はこの話題に関する意見を収集でき、その意見案は今年初めの 9 週間のパブリックコメント募集のために公開された。

遺伝子ドライブを含む遺伝子組換え昆虫の分子特性、環境リスク評価、市販後環境モニタリングへの既存の EFSA のガイドラインの妥当性と充足性の評価

Adequacy and sufficiency evaluation of existing EFSA guidelines for the molecular characterisation, environmental risk assessment and post - market environmental monitoring of genetically modified insects containing engineered gene drives

分子生物学及び合成生物学の進歩により、病原媒介者/害虫駆除のために昆虫の遺伝子ドライブの操作ができるようになった。遺伝子ドライブ（遺伝的形質にバイアスをかける）は、新しい遺伝子型で異種交配対象集団を抑制したり、変更するためにデザインされることがある。遺伝子ドライブシステムに応じて、理論上、対象となる遺伝子組換えが対象集団全体に広がる、あるいはその広がり又は持続性が制限される可能性がある。遺伝子ドライブに関する研究や昆虫への適用は速いペースで進んでいるが、環境に意図的に放出するための実用的な適用に移る技術開発には数年かかる。ある種の遺伝子ドライブ組換え昆虫(GDMI)sは研究所で実験的にテストされているが、まだ小規模な限定野外試験や自由放出試験で評価されているものはない。環境中に意図的に GDMI)s を放出すると、取り返しのつかない意図しない結果が生じる可能性がある。予防策として、EFSA は欧州委員会から、昆虫(GMI)sを含む遺伝子組換え動物のリスク評価用に以前に EFSA が発表した（2012年、2013年）ガイドラインが、環境に意図的に放出する GDMI)s、主に病原媒介者、農業害虫、侵入種に適切で十分であるかどうかレビューするよう要請された。EFSA はこの任務では GDMI)s のリスク評価ガイドラインを作成するよう要求されてはいない。遺伝子組換え生物に関するパネル(GMO)はこの科学的意見で、EFSA のガイドラインは適切だが、GDMI)s の分子特性(MC)、環境リスク評価(ERA)、市販後環境モニタリング(PMEM)には不十分だと結論している。GDMI)s の MC、ERA、PMEM は操作された遺伝子ドライブを含まない GMI)s の既存のリスク評価の枠組みに基づいて構築できるが、GDMI)s についてさらなるガイダンスが必要な特定の分野がある。

遺伝子ドライブを含む遺伝子組換え昆虫の分子特性、環境リスク評価、市販後環境モニタリングの既存の EFSA のガイドライン案の妥当性及び充足性評価についてのパブリックコメント募集結果

Outcome of a public consultation on the draft adequacy and sufficiency evaluation of existing EFSA guidelines for the molecular characterisation, environmental risk assessment and post - market environmental monitoring of genetically modified insects containing engineered gene drives

12 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1939>

最終的な科学的意見は 2020 年 10 月 14 日に GMO パネルに採択され、EFSA Journal に発表された。

7. 食品接触物質関連

使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される Starlinger deCON テクノロジーに基づく Severn Valley Polymers プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Severn Valley Polymers, based on Starlinger deCON technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2020;18(11):6308 18 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6308>

このプロセスから得られるリサイクル PET を室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。このリサイクルされた PET で作られた最終製品は電子レンジやオーブンで使用することを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

8. 農薬関連

***Beauveria bassiana* 203 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 *Beauveria bassiana* strain 203

EFSA Journal 2020;18(11):6295 12 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6295>

情報不足と懸念が確認された。

9. 飼料添加物関連

- 離乳子豚用飼料添加物としての **Biosprint® (*Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 株)**の認可更新申請の評価

Assessment of the application for renewal of authorisation of Biosprint® (*Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885) as a feed additive for weaned piglets

EFSA Journal 2020;18(11):6284 9 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6284>

- 全ての動物種用飼料添加物として ***Corynebacterium casei* KCCM 80190 株**で発酵して生産した濃縮液体 1 - リジン (塩基)及び 1 - リジン塩酸塩の安全性と有効性

Safety and efficacy of concentrated liquid 1 - lysine (base) and 1 - lysine monohydrochloride produced by fermentation with *Corynebacterium casei* KCCM 80190 as feed additives for all animal species

EFSA Journal 2020;18(11):6285 10 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6285>

- 全ての生育中の家禽種用飼料添加物としての **Correlink™ ABS1781 *Bacillus subtilis* (*Bacillus velezensis*NRRL B - 67259 株)**の安全性と有効性

Safety and efficacy of Correlink™ ABS1781 *Bacillus subtilis* (*Bacillus velezensis*NRRL B - 67259) as a feed additive for all growing poultry species

EFSA Journal 2020;18(11):6279 10 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6279>

- 全ての生育中の家禽種用飼料添加物としての **Correlink™ ABS747 Bacillus subtilis** (*Bacillus velezensis* NRRL B - 67257 株)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Correlink™ ABS747 Bacillus subtilis (*Bacillus velezensis* NRRL B - 67257) as a feed additive for all growing poultry species

EFSA Journal 2020;18(11):6278 10 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6278>

- 鶏肥育用、産卵鶏飼育用、マイナー家禽種(産卵目的以外)用、観賞用、スポーツ用、猟鳥用の飼料添加物としての **Bacillus subtilisPB6** (*Bacillus velezensis*ATCC PTA - 6737 株)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Bacillus subtilisPB6 (*Bacillus velezensis*ATCC PTA - 6737) as a feed additive for chickens for fattening, chickens reared for laying, minor poultry species (except for laying purposes), ornamental, sporting and game birds

EFSA Journal 2020;18(11):6280 10 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6280>

- 離乳子豚用飼料添加物としての **Calsporin®** (*Bacillus velezensis*DSM 15544 株)の認可更新申請の評価

Assessment of the application for renewal of the authorisation of Calsporin® (*Bacillus velezensis*DSM 15544) as a feed additive for weaned piglets

EFSA Journal 2020;18(11):6283 13 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6283>

- 全ての動物種用飼料添加物として **Escherichia coli KCCM 80212** 株を用いて発酵して生産した 1-ヒスチジン塩酸塩水和物の安全性と有効性

Safety and Efficacy of 1 - histidine monohydrochloride monohydrate produced by fermentation using *Escherichia coli* KCCM 80212 as a feed additive for all animal species

EFSA Journal 2020;18(11):6287 10 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6287>

- 全ての動物種用飼料添加物としての **ピリドキシン塩酸塩(ビタミン B6)**の認可更新申請の評価

Assessment of the application for renewal of authorisation of pyridoxine hydrochloride (vitamin B6) as a feed additive for all animal species

EFSA Journal 2020;18(11):6289 13 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6289>

- 全ての動物種用飼料添加物として **Corynebacterium glutamicumCGMCC 7.358** 株を用いて発酵して生産した 1-バリンの安全性と有効性

Safety and efficacy of 1 - valine produced by fermentation using *Corynebacterium glutamicum*CGMCC 7.358 as a feed additive for all animal species

EFSA Journal 2020;18(11):6286 12 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6286>

- 全ての動物種用メチオニンのヒドロキシ類似物のマンガンキレート of 認可更新申請の評価

Assessment of the application for renewal of authorisation of manganese chelate of hydroxy analogue of methionine for all animal species

EFSA Journal 2020;18(11):6281 12 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6281>

- 鶏肥育用、他の家禽肥育用、産卵鶏育成用、観賞鳥用の Nutrase P (6 - フィターゼ) の安全性と有効性

Safety and efficacy of Nutrase P (6 - phytase) for chickens for fattening, other poultry for fattening, reared for laying and ornamental birds

EFSA Journal 2020;18(11):6282 12 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6282>

- 鶏肥育用及び七面鳥用飼料添加物としての STENOROL® (臭化水素酸ハロフジノン) の安全性と有効性

Safety and efficacy of STENOROL® (halofuginone hydrobromide) as a feed additive for chickens for fattening and turkeys

EFSA Journal 2020;18(11):6169 12 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6169>

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

1. 北アイルランドの食品・飲料品の持ち帰り購入について (2014年及び2018年)

Northern Ireland Take Home Food and Drink Purchases (2014 and 2018)

9 November 2020

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/northern-ireland-take-home-food-and-drink-purchases-2014-and-2018>

北アイルランドの食品・飲料品の持ち帰り購入について調査を行った。このデータは重要な傾向を検討し、健康的な食事に対する懸念となる食品や飲料を同定する報告書としてまとめられた。調査対象は 650 の家庭で、期間は 2014 年 1 月から 2018 年 12 月。デリバリーやレストランで注文したものは除く。

(結果の一部)

- 2014 年より 2018 年のほうが持ち帰り食品や飲料への支出と回数が多い
- ソフト飲料税導入後、普通のソフトドリンクの総量が減り、ダイエットドリンクの総

量が増えた。

- プレ及びヤング家族ライフステージの人たちはピザ、チョコレート、お菓子、ソフトドリンク、ポテト製品、ポテトチップ、スナックを 2014 年より 2018 年の方が多く買っている。

- 北アイルランドの家での食品・飲料品購入に関するデータは、全国食事栄養調査での最新の知見と相関する。

* 報告書：

<https://www.food.gov.uk/document/northern-ireland-take-home-food-and-drink-purchases-2014-and-2018>

2. 食品と環境中放射線報告 (RIFE) 2019

Radioactivity in Food and the Environment (RIFE) report 2019

5 November 2020

<https://www.food.gov.uk/research/radioactivity-in-food-and-the-environment/radioactivity-in-food-and-the-environment-rife-report-2019>

食品と環境における放射線報告 (RIFE) 2019 の年次報告では、英国の人が暴露する人工の放射能レベルは法的基準以下を維持していることを示した。

3. 食品接触物質と品物規則 2020 (イングランド改正版) の提案

The Proposed Materials and Articles in Contact with Food (England) (Amendment) Regulations 2020.

4 November 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/the-proposed-materials-and-articles-in-contact-with-food-england-amendment-regulations-2020>

犯罪行為の刑罰に関する改正、ビスフェノール A の使用に関する EC 規則への準拠などについて。2020 年 11 月 18 日まで意見募集。

4. ブログ FSA の 20 年の出来事

Milestones from 20 years at the Food Standards Agency

Steve Wearne, Director of Global Affairs, Posted on: 21 October 2020

<https://food.blog.gov.uk/2020/10/21/milestones-from-20-years-at-the-food-standards-agency/>

私の FSA でのキャリアは FSA と同じく 20 年である。FSA とその取り扱う問題は変わってきたが、我々の基準は変わらない。

- ・ 消費者第一
- ・ 科学と根拠をもとに
- ・ 信頼できる、独立した声を

2020年のFSA 20年に、これまでの大きな出来事をふりかえってみる

- 2000年 FSA創設 公開性と透明性を
- 2005年 「より安全な食品、より良いビジネス」で小規模事業者の食品衛生をより簡単に
- 2007年 食品包装表面への栄養信号表示
- 2010年 食品衛生格付け計画
- 2012年 チェルノブイリ原子力発電所事故後のヒツジの移動制限解除
- 2013年 ウマ肉事件
- 2014年 カンピロバクター対策
- 2020年 COVID-19 パンデミック

5. 穀物における抗生物質の使用と関連するリスクと研究ギャップのレビュー

Review of antibiotic use in crops, associated risk of antimicrobial resistance and research gaps

18 November 2020

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/review-of-antibiotic-use-in-crops-associated-risk-of-antimicrobial-resistance-and-research-gaps>

細菌性植物病害対策のための抗菌剤使用の増加報告を受け、FSAは抗菌剤耐性のリスクと研究ギャップ（注：情報が不足している研究分野）に関連する穀物における抗生物質の使用のレビューを委託するために Defra と協力した。

このプロジェクトでは次のような幅広い分野を扱う：

- 作物の病気をコントロールするための抗生物質の使用について、作物での抗生物質/抗菌剤（AMR）耐性も含め既知のことは何か
- 残留抗生物質、抗菌剤耐性菌及び作物遺伝子の既存の検出法
- その他の農薬による AMR への影響についての根拠
- 研究ギャップ

●英国保健省（DH：Department of Health, U. K.）<http://www.dh.gov.uk/Home/fs/en>.

1. 不健康な食品のオンライン広告全面禁止について新しいパブリックコメント募集

New public consultation on total ban of online advertising for unhealthy foods

10 November 2020

<https://www.gov.uk/government/news/new-public-consultation-on-total-ban-of-online-advertising-for-unhealthy-foods>

脂肪、砂糖、塩の多い（HFSS）食品のオンライン広告禁止案に意見を募集する。これは

7月に公表した政府の肥満対策の一環で、子供が長期的に不健康な食習慣をしないよう保護するためと、透明性のない広告に対処するためである。企業間での取引を促進するための宣伝や、販売サイトでの宣伝（オンライン販売を継続させるため）など、いくつか対象外を設けている。

* Total restriction of online advertising for products high in fat, sugar and salt (HFSS)

<https://www.gov.uk/government/consultations/total-restriction-of-online-advertising-for-products-high-in-fat-sugar-and-salt-hfss>

● 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. ドライアイス：二酸化炭素中毒になる可能性がある

Dry ice: carbon dioxide poisoning is possible

05.11.2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/dry-ice-carbon-dioxide-poisoning-is-possible.pdf>

生鮮及び冷凍品の保管、輸送、運搬に利用される市販のドライアイスは、長続きする冷却特性と並んで、プライベートなパーティーやコンサートなどのイベントで霧の効果を作り出すためにも使われる。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)はこの意見で消費者にドライアイスの健康リスクについて発表する。

ドライアイスによる中毒事例は世界中で発生しており、ドイツ、日本、タイ、スイス、米国などの国々で報告されている。ドライアイスの取扱いに関する事故には、凍傷や貨物コンテナの爆発による損傷も含まれる。この BfR の意見では中毒のリスクに焦点を当てる。「ドライアイス」という用語は、少なくとも -78.5°C に冷却した固体二酸化炭素(CO_2)を指す。室温では、ドライアイスは昇華により気体の CO_2 に変わる。これは密閉容器の中で爆発のリスクのある強力な圧力の増加を伴う。ドライアイスが放出する気体の CO_2 は窒息させる可能性がある。これは、換気が不十分な部屋や車での輸送中などに CO_2 が空気中の酸素に置き換わるためである。その結果、吸入空気の酸素量が減少する。同時に、肺の赤血球への酸素の取り込みも減少する。吸入空気の高濃度の CO_2 は脳や体の組織での酸素供給が不十分になる可能性がある。約 2% を超える CO_2 濃度の症状には、ただの頭痛から、発汗、息切れ、動悸、呼吸困難、失神、視覚障害、震え、意識障害が含まれる可能性がある。吸入空気中の 5% 以上の濃度では、 CO_2 は麻酔効果がある。一旦 CO_2 濃度が約 8~10% を超えると、ほんの数分で意識不明や窒息死が起こる可能性がある。

ドライアイス中毒のリスクは、使用されるドライアイスの量、部屋の大きさ、換気に比例して増加する。原則として、ドライアイスは、適切な断熱性の高い容器でのみ保管や輸

送される必要がある。これらの容器は密閉してはならない(爆発の危険)。密閉された空間や車両内では、輸送、保管、使用中に常に適切な換気を確保しなければならない。

BfR リスクプロファイル (Opinion no. 047/2020)

- A) 影響を受ける人：一般人
- B) ドライアイスの取扱いによる健康被害の可能性：可能性がある (possible、5段階の3番目)
- C) ドライアイスの取扱いによる健康被害の重症度：軽度から重度 (不可逆)
- D) 入手可能なデータの妥当性：高い
- E) 消費者によるコントロール可能性：予防対策や避けることで可能

2. 菜食主義：ビタミン B12 サプリメントは良く使用されている、ヨウ素が懸念材料

Veganism: Vitamin B12 is well supplemented, iodine is a matter of concern

28/2020, 31.08.2020

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2020/28/veganism_vitamin_b12_is_well_supplemented_iodine_is_a_matter_of_concern-259482.html

ーBfR が実施した研究はビーガンと雑食者の違いを示すー

ビーガンの人はヨウ素欠乏症のリスクが高まる。このことを BfR 研究プロジェクトの結果が示す。BfR の所長 Professor Dr. Dr. Andreas Hensel は次のように述べる。「ビーガン食のリスクと恩恵」(RBVD) 研究プロジェクトの中で、BfR の研究チームは 36 人のビーガンと 36 人の雑食者における栄養供給を調査した。ビタミン B12 に関しては有意な差はなく、どちらの集団も血液中ビタミン B12 はおおよそ同量であった。ビタミン B12 はほとんど動物性食品から摂取されるので、ビーガンの参加者の供給はダイエタリーサプリメントを介した摂取によるものだろう。「この研究により、様々なビタミンや微量元素に関してビーガン食と雑食を比較することができる。調査したどちらの食事もヨウ素の欠乏が明らかになった。しかし、様々なビーガン食において不足がより目立ち、明確である。」

RBVD 研究では、BfR 研究チームは血液及び尿のサンプルを分析し、ライフスタイルの質問と食事のプロトコルを評価した。参加者 (30 歳から 60 歳の 18 人の男女) のうち、ほとんどすべてのビーガンと、雑食者の 3 分の 1 が異なるフードサプリメントを摂取していた。

研究結果は微量元素のヨウ素に関して特に注目した。尿中に測定されるヨウ素排出量は、身体にこの微量元素が十分供給されているかに関する情報である。参加者の大多数は欠乏症であった。ヨウ素欠乏症はビーガンの 3 分の 1 でより有意に目立っていた。その濃度は、WHO が定義した基準である 1 リットルあたり 20 µg (µg/L) 以下であり、この数値以下はすべて深刻な不足を示す。しかし、ビーガン食は食物繊維の積極的な摂取及びコレステロール値の低下のような健康の恩恵も示してきた。どちらの食事も、参加者の約 10% は鉄欠乏症であった。

* 研究結果

<https://www.aerzteblatt.de/int/archive/article/215079>

3. 3D プリンティングー「ほこりっぽい」ビジネス？

3D printing - a “dusty” business

Communication No 050/2020 from the BfR of 6 November 2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/3d-printing-a-dusty-business.pdf>

3D プリンターはますます人気になりつつある。3D プリンターはコンピューターのテンプレートに基づき、3次元の様々な物体を作るために使用することができる。例えば、使用する方法に応じて、物体はプラスチック、合成樹脂、セラミックあるいは金属を使用してプリントすることができる。素材は一枚ずつ重ねられ、プリントされる物体を作る。しかし、プリント中に放出され、吸いこむ非常に小さい微粒子や揮発性の化学物質による健康リスクについてはどうか？

科学知識のギャップを埋めるため、BfR は環境に放出される粒子とその特性を調査している。プリントに使用される材質により、空气中に放出される物質は異なる。例えば、BfR の専門家は広く使用されているプラスチック用ポリ乳酸や銅結晶その他の物質の粒子を検出することができた。

その粒子の大きさは 50 ナノメートル（ポリ乳酸）と 120 から 150 ナノメートル（銅）であった。これは、粒子がとても小さいので肺の最も小さい枝である肺胞に入り込むことができる、ということの意味する。「プリント」中の温度が高いほど、多くの粒子が放出された。BfR は「3D プリンターのほこり」が健康リスクを引き起こすかどうか調査中である。

●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. 欧州の抗菌剤耐性についての新しいデータ

New data on antimicrobial resistance in Europe

11/18/2020

<https://www.rivm.nl/en/news/new-data-on-antimicrobial-resistance-in-europe>

中央アジア・欧州抗菌剤耐性サーベイランス(CAESAR)ネットワーク第 6 年次報告書が発表された。問題の対象範囲と、行動するための重要な優先事項についての知見を提供する。この報告書は、世界抗菌剤啓発週間のために、WHO 欧州地域事務局と RIVM の抗菌剤耐性疫学調査のための WHO コラボレーションセンターが合同でまとめたもの。

●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. DIM ブランドが販売する洗える布マスク：銀ゼオライトと銀-銅ゼオライトを使った布処理に関連するリスク

Washable cloth masks sold by the brand DIM: assessment of the risks relating to fabric treatment using silver zeolite and silver-copper zeolite

News of 28/10/2020

<https://www.anses.fr/en/content/washable-cloth-masks-sold-brand-dim-assessment-risk-relating-fabric-treatment-using-silver>

ANSES は最近、銀ゼオライト及び銀-銅ゼオライトの 2 つの有効成分で処理された洗える布製マスクの着用に関するリスクの可能性を評価する緊急の要請を受けた。これらの洗えるマスクは現在の COVID-19 パンデミックの状況下で Hanes 社が販売した。

銀ゼオライト及び銀-銅ゼオライトの評価は、現在バイオサイド規制の一環として欧州規模で進行中である。ANSES は欧州機関により実施された評価結果と併せて、マスク製造業者から提供されたデータを分析した。ANSES は、使用条件がきちんと守られるならば、健康リスクを示す根拠は見つからなかった。しかし、この処理をされたマスクを事前に洗浄することなく着用したり、あるいは湿った時に取り替えないならば、ANSES は健康リスクを排除することができない。

依然可能である繊維加工は、欧州評価の結果待ちである

銀ゼオライトと銀-銅ゼオライトは抗菌性をもたらす有効成分である。それは、塗料、シーリング材、繊維製品、服飾品及び衛生ケア製品を含めた、多くの消費者製品の製造で使用される。

特定の使用用途の銀ゼオライト及び銀-銅ゼオライトの評価は、現在バイオサイド規制の一環として欧州規模で進行中である。この評価の結果はまだ出ていないが、これらの物質は生地が長持ちするよう繊維を保護するために使用されることがある。

これは ANSES が調査を要請された Hanes 社が販売する洗える布製マスクの場合である。この専門家評価を行うために、ANSES は欧州で現在進行中である 2 つの有効成分の評価で検討されている科学的データを調査した。マスクの使用に対し 2 つの状況を検討した：前もって洗っていない 2 つの新しいマスクを同日交互に着用する、及び事前に洗ったマスクを 1 日 8 時間着用する。それぞれの状況下で、ANSES はゼオライトから放出される銀及び銅イオンへの皮膚及び吸引暴露に関連するリスクの可能性を分析した。

どの処理されたマスクを着用するかという実際の状況に基づき、ANSES は健康リスクの可能性を排除できない。

この専門家の評価を終え、ANSES はヒト健康への急性かつ深刻な影響の可能性は排除し

た。これは、銀ゼオライトと銀-銅ゼオライト処理のマスクの着用に関する証明された悪影響について中毒管理センター及びトキシコビジランスセンターへの報告がないことで確認された。

中期的リスクに関して、ANSES は以下のように結論付けた：

- ▶ 使用の注意事項がきちんと守られるとすると、これらのマスクを着用することはヒトの健康、特に生殖毒性に関して有害な影響はない。これらの注意事項には初めてマスクを使用する前に、また使用後に毎回洗うこと、4時間以上着用せず、湿ったらすぐに取り換えることを含む。
- ▶ しかし、初めて使用する際に洗わずに着用する、あるいは湿っていても使用する、及び「最悪のケース」の状況といった日常生活で起こり得る暴露の状況を検討すると、ANSES は暴露による臓器への銀 Ag⁺イオンの蓄積のような中期的な毒性影響が起こる可能性があり、そのため健康リスクは完全に排除できないと考える。

バイオサイドを含む製品：ヨーロッパで有効成分の規制や評価の改善

殺生物剤による化学的処理は、保護用布製マスクに適用できる技術的要件ではない。さらに、製造業者は製品表示上にこの種の処理について明記する必要はない。ANSES は、特に日用品といった製品の抗菌処理使用に関するよりよい規制の必要性を強調する。バイオサイド規制の遂行は、この規制に寄与する。

最後に、ANSES は加工処理された製品は、その製品にとって適切として認可された有効成分のみを含むということを保証するために、欧州規模で有効成分の評価を速めることを勧告する。

ANSES は、繊維製品の専門家評価に基づき、例えば、初めて着用する前に皮膚に接触する可能性のあるすべての衣料品を洗うことの重要性や製造業者による洗浄推奨を守ることといった推奨を繰り返す。

* 詳細：銀ゼオライト及び銀-銅ゼオライトで処理されたマスクの着用リスクの可能性予測に関する意見（フランス語）

<https://www.anses.fr/en/system/files/BIOC2020SA0134.pdf>

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

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

1. リコール情報

● 未承認の農薬エチレンオキシド検出による剥きゴマの撤収措置の更新

Updated Withdrawal of Hulled Sesame Seeds due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Monday, 9 November 2020

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

インド原産のゴマ種子に高濃度の未承認の農薬エチレンオキシド検出のため剥きゴマについて追加のバッチを撤回措置。

- **ゴマ種子の未承認の農薬エチレンオキシド検出による 5 種子ブレンドの撤回措置の更新**

Updated Withdrawal of 5 Seeds Blend due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide in the Sesame Seeds

Monday, 9 November 2020

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/5_seed_blend_withdrawal.html

インド原産のゴマ種子に高濃度の未承認の農薬エチレンオキシド検出のため 5 種子ブレンドについて追加のバッチを撤回措置。

- **ゴマ種子の未承認の農薬エチレンオキシド検出のため Meridian タヒニの特定バッチをリコール措置**

Recall of Certain Batches of Meridian Tahini due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide in the Sesame Seeds

Friday, 6 November 2020

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

インド原産のゴマ種子に未承認の農薬エチレンオキシド検出のため Meridian タヒニを一部リコール措置。

- **未承認の農薬エチレンオキシド検出のため Tuckins Sesame Seeds の一部をリコール措置**

Recall of a Batch of Tuckins Sesame Seeds due to Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Monday, 16 November 2020

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

未承認の農薬エチレンオキシド検出のため Tuckins Sesame Seeds の一部をリコール措置。

- **表示されない二酸化硫黄のため Ready Chef Prepared Parsnip Products のリコール措置**

Recall of all Ready Chef Prepared Parsnip Products due to the Possible Presence of Sulphur Dioxide

Tuesday, 17 November 2020

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

[ml](#)

成分リストに表示されないが二酸化硫黄が検出されたため、Ready Chef Prepared Parsnip Products のリコール措置。製品写真あり。

● フィンランド食品局 (Ruokavirasto / Finnish Food Authority)

<https://www.ruokavirasto.fi/en/>

1. フィンランドの子供たちは食品からの多環芳香族炭化水素暴露によるリスクはない

Finnish children are not at risk from exposure to polycyclic aromatic hydrocarbons through foods

October 14/2020

<https://www.ruokavirasto.fi/en/organisations/risk-assessment/news-about-risk-assessment/finnish-children-are-not-at-risk-from-exposure-to-polycyclic-aromatic-hydrocarbons-through-foods/>

フィンランド食品局は多環芳香族炭化水素 (PAHs) の子供の暴露評価を行った。PAHs は燃焼中に形成される発がん性化合物である。リスク評価によると、子供の暴露量は安全なレベルである。パンが PAHs の主な暴露源であることが分かった。

PAHs の暴露源としてリスク評価の対象となったものは、燻製肉や魚製品だけでなく、パン、朝食用シリアル・ミューズリー、油脂である。リスク評価の結果によると、PAH 含有量はグリルした肉、燻製のハム及び低温燻製の魚で最も高かった。フィンランド食品局のシニア研究者 Tero Hirvonen 氏は、「驚いたことに、最も高い PAHs の暴露源は、燻製あるいはグリルした食品よりずっと多く食べられているパンであった。他の重要な暴露源は燻製ハム、ソーセージ及び油脂であった。」と述べる。

すべての暴露源を合わせた暴露量は低く、結果として PAHs は 3 歳から 6 歳のフィンランドの子供に健康危害を引き起こさない。

ヘルシンキ大学との協力

リスク評価用の食品摂取データは、南フィンランドと Central Ostrobothnia の子供 3 歳から 6 歳の参加によるヘルシンキとフォークヘルサンの大学の DAGIS プロジェクトから得た。Hirvonen 氏は、「食品含有量に関する情報はフィンランド食品局自体と科学文献による分析から得た。フィンランド食品局のリスク評価ユニットが開発した BIKE モデリングプログラムが暴露モデルに使用された」と述べる。

不完全燃焼が起源の PAHs

PAHs あるいは多環芳香族炭化水素は、例えば、食品のグリル及び燻製中に食品内部に形成される。それらはまた、環境を介して食品に行き着く。食品中の PAH 含有量は燻製及びグリルした肉や魚製品で最も高い。PAH は実験動物において、がんを引き起こすことが分

かっている。欧州連合 (EU) の法律では燻製の肉や魚製品のような多くの食品に最大 PAH 含有量を設定している。

フィンランド食品局ウェブサイトの PAHs に関する情報は以下ウェブサイトを参照。

<https://www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/production/common-requirements-for-composition/contaminants/pahs/>

***評価書：食品中の多環芳香族炭化水素(PAHs)へのフィンランドの子供の暴露に関するリスク評価**

Risk assessment of Finnish children's exposure to polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in foods-Description

Publications date 9/2020

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/julkaisusarijat/tutkimukset/riskiraportit/tutkimuksia_2_2020_pah.pdf

(本文フィンランド語、英文要約あり)

パン、シリアル、ミューズリー及び燻製肉や魚製品に存在する多環芳香族炭化水素(PAHs)により引き起こされるがんリスク及び法律で PAH 暴露の最大基準値を設定することの影響がリスク評価で調査された。Uusimaa 及び Central Ostrobothnia での DAGIS 研究で採取された食品記録 (n=816) が、食品摂取に関する資料として使用された。食品の詳細な PAH 濃度は科学文献及びフィンランド食品安全局 Evira が 2012 年から 2017 年にかけて実施した分析から得られた。ベイズモデリングが暴露量を評価するのに使用された。リスクキャラクターゼーションにおいて、暴露マージン (MOE) が、EFSA により発表されたベンチマーク用量 BMDL₁₀ (ベンゾ [a] ピレン : 0.07 mg/kg 体重/日、PAH4 : 0.34 mg/kg 体重/日) と暴露量から算出された。許容される MOE は 10,000 とした。

食品中の平均濃度に基づき、ベンゾ [a] ピレンの平均暴露量は 1,400 pg/kg 体重/日、PAH4 では 8,100 pg /kg 体重/日であった。同様に、暴露量の 97.5th パーセンタイルは、2,700 pg/kg 体重/日及び 14,000 pg/kg 体重/日であった。MOE の 2.5th パーセンタイルは、ベンゾ [a] ピレンでは 263,000、PAH4 では 24,000 であった。結論として、調査された食品中の PAHs はフィンランドの 3~6 歳の子供に健康リスクを引き起こさない。

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

1. FDA は香料あるいはスパイスとして加えられたゴマの自主的表示に関する事業者向けガイダンス案を発表

FDA Issues Draft Guidance for Industry on Voluntary Disclosure of Sesame When Added as Flavoring or Spice

November 10, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-draft-guidance-industry-voluntary-disclosure-sesame-when-added-flavoring-or-spice>

米国食品医薬品局は本日、ゴマが「香料」や「スパイス」として使用される際、あるいは通称や通常の名前がゴマと特定されていない（タヒニなど）場合に、成分表にゴマを明確に表示するよう製造業者に奨励する自主的表示のガイダンス案を発表した。この事業者向け自主的表示ガイダンスは、ゴマアレルギーのある、あるいはゴマへの感受性が高い消費者がこれらの製品を避けるのに役立つことを意図している。

ゴマは、蕁麻疹、嘔吐、喘鳴、アナフィラキシーなどの反応を起こす可能性のある食物アレルギーとして特定されている。ゴマは、2004年の食物アレルギー表示及び消費者保護法（FALCPA）が特定のアレルギー表示に含むよう要請している8つの主要食物アレルギーではないが、大抵の場合、成分記載で明らかにしなければならない。例外は、ゴマが香料やスパイスの一部である場合である。その場合、表示上に「ゴマ」を含む必要はなく、単に「スパイス」や「香料」と表示すればよいため、その存在は消費者に明らかではない可能性がある。そのためFDAは、スパイスや香料を「スパイス（ゴマ）」「香料（ゴマ）」といったように、製造業者が自主的にゴマを表示するよう助言している。FDAはまた、ゴマ食品やゴマを含む食品にタヒニなどの用語が使用される場合は、成分に続いてカッコ内に自主的にゴマを記す必要があると助言している。

FDAは2018年10月30日に、米国のゴマアレルギーの有病率と重症度に関するデータや情報を要請する通知を発表した。通知に応じて受け取ったデータや情報は、報告されているアメリカ国民のゴマアレルギーの有病率は増加しているようである、ゴマは比較的高い頻度で重度のアレルギー性有害事象の原因となる、ゴマへのアレルギー反応はゴマ成分が表示されていない製品で生じる可能性がある、ことを示していた。

本ガイドライン案について60日間の意見募集を行う。

2. FDAはあまり食べられない農作物リストのための滅多に生では食べないものの拡大についての情報提供締め切りを延長

FDA Extends Comment Deadline to Submit Information on Expansion of the Rarely Consumed Raw List for Uncommonly Consumed Produce

November 6, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-extends-comment-deadline-submit-information-expansion-rarely-consumed-raw-list-uncommonly>

提出期限を2021年1月8日まで延長する。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 17/2020（2020.08.19）

【FDA】FDAは滅多に生では消費されない農産物リストの拡大について情報請求する

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202017c.pdf>

消費報告がない又は少ない農産物に関するデータや情報の情報請求（RFI）を出した。FDA はこれらの農産物を「生では滅多に食べない」（RCR）リストに加え、それにより農産物安全性規制（Produce Safety rule）から免除するかどうかを検討するために、このデータや情報を使用する。現在 RCR 完全リストにある項目は、農産物安全規制要件の対象外である。

3. 警告文書

- Natural Sprout Co. LLC

October 29, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/natural-sprout-co-llc-610151-10292020>

未承認の新規医薬品、不正製品の問題。アルファルファ、大麦、ブロッコリー、大豆等のパウダー製品を含む。

- Eagles Song Health and Wellness LLC

October 28, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/eagles-song-health-and-wellness-llc-609733-10282020>

未承認の新規医薬品、不正製品の問題。各種スムージーやダイエタリーサプリメント。

- World Nutrition, Inc.

October 27, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/world-nutrition-inc-610003-10272020>

未承認の医薬品、不正製品の問題。サプリメント製品を含む。

- Etai's Food, Inc.

November 05, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/etais-food-inc-607977-11052020>

ハザード分析と予防的管理の問題、食品の CGMP、製造、包装、保管、衛生管理の問題。

- Quten Research Institute, LLC

November 05, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/quten-research-institute-llc-610021-11052020>

未承認かつ不正製品の問題。CoQ10 やターメリック製品を含む。

- E&H Distributors LLC

November 04, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/eh-distributors-llc-610883-11042020>

外国供給業者検証プログラム（FSVP）違反の問題。

- World Candy Store LLC

November 03, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/world-candy-store-llc-611073-11032020>

FSVP 違反の問題。

- Half Hill Farm Inc

November 03, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/half-hill-farm-inc-609440-11032020>

未承認かつ不正製品の問題。

- Ventura Foods LLC

October 28, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ventura-foods-llc-609201-10282020>

予防的管理の問題、不正表示（食物アレルギーの非表示）の問題。

- WCS Trading, Inc.

October 08, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/wcs-trading-inc-610186-10082020>

FSVP 違反の問題。

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

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

1. APHIS : 遺伝子組換えを用いて開発したトウモロコシの規制解除申請公表

Availability of Petition for Deregulation of Corn Developed Using Genetic Engineering

Nov 10, 2020

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2020/sa-11/corn-ge-seed

Pioneer Hi-Bred International 社による雄性不稔トウモロコシ交配システムの維持と回復用として開発された DP56113 トウモロコシについて。2020 年 12 月 14 日までパブリックコメント受付

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

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

1. **FTC は根拠のない COVID-19 治療宣伝を止めるよう 20 以上の業者に警告文書を送付**
FTC Sends Letters Warning 20 More Marketers to Stop Making Unsupported Claims That Their Products and Therapies Can Effectively Prevent or Treat COVID-19
November 12, 2020

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2020/11/ftc-sends-letters-warning-20-more-marketers-stop-making>

FTC は同様の文書を全国の宣伝販売業者に 330 以上送っている。

警告対象は、ビーズのブレスレット、銅製のウォーターボトル、フィットネスの授業、屋内日焼け、ペプチド療法、オゾン療法/幹細胞や免疫療法/静注療法、サプリメント、水の濾過装置。

消費者向けブログ : FTC は偽の COVID 治療を宣伝する企業に警告

FTC warns companies to stop peddling fake COVID treatments and cures
November 12, 2020

<https://www.consumer.ftc.gov/blog/2020/11/ftc-warns-companies-stop-peddling-fake-covid-treatments-and-cures>

コロナウイルスと戦うことになったら、事実を知ることが助けとなる。医学的なブレイクスルーがあっても、そのことを最初に宣伝やセールストークから耳にすることはないだろう。以下は、予防のためのコツである。

- ・ COVID-19 の治療や予防を謳うどんな製品であっても、試す前に医師やその他の医療の専門家に相談すること
- ・ COVID-19 の情報は CDC と FDA を探すこと
- ・ 詐欺については FTC に報告を

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

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

1. **Chronicle 360 を開始しての一年**

It's been one year of Chronicle 360

2020-11-10

<https://www.inspection.gc.ca/chronicle-360/food-safety/it-s-been-one-year-of-chronicle-360/eng/1605039993243/1605042817056>

あらゆる角度からの CFIA 情報の Chronicle 360 を開始して 1 年を迎える。今後、より多くの動画等を配信する予定である。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2019（2019. 11. 27）

【CFIA】 新しいオンラインリソースにより科学の話を生き生きと

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201924c.pdf>

Chronicle 360（クロニクル 360）は、カナダの若者、市民、産業界及び学界が興味ありそうな科学の内容をあらゆる角度から特集するオンラインのマルチメディアハブである。記事、映像、ビデオブログ及びポッドキャストでは、CFIA の専門家、科学者及び検査官からのユニークで革新的な見解を提供する。

2. カナダ政府は肉や鶏肉類似品に対するガイドラインについての協議を開始する

Government of Canada launches consultation on guidelines for simulated meat and poultry products

November 3, 2020

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2020/11/government-of-canada-launches-consultation-on-guidelines-for-simulated-meat-and-poultry-products.html>

植物性食品業界の成長に伴い、CFIA は肉類似品、鶏肉類似品及びある種の植物性タンパク質食品に関して事業者向けガイドラインの更新を提案した。ガイドラインには、表示、宣伝、組成、強化に関する制度が記されており、事業者が規制要件を理解し適用するのを支援するだろう。企業や消費者からの意見を 2020 年 12 月 3 日まで募集する。

カナダ人の 40%以上が、食事により多くの植物性の食品を組み込もうとしている。カナダでは 2016～2017 会計年度で植物性タンパク質製品の販売が 7%上昇し、15 億ドルを超えた。カナダの食品医薬品規則は、類似品についてその旨をラベルに明確に記すことを要請し、組成と強化に関する要件も定めている。

3. 2020-11-18 食品安全検査報告

2020-11-18 Food Safety Testing Bulletin

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-11-18/eng/1605213660152/1605213828598>

● 乳代替製品中の非表示の乳—2018 年 4 月 1 日～2019 年 3 月 31 日

Undeclared Milk in Milk Alternative Products – April 1, 2018 to March 31, 2019

2020-11-18

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/april-1-2018-to-march-31-2019/eng/1603204718608/1603204810981>

（食物アレルギー：ターゲット調査）

この調査の主な目的は、乳代替製品中の非表示の乳の存在と量に関するさらなる情報を得ることである。調査対象は 252 サンプルで、そのうち 6 つに表示されていないβ-ラクトグロブリン(BLG)及び/又はカゼインが含まれていることが分かった。これらの調査の過程で得た全ての陽性結果が、その量がアレルギーのあるヒトに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 が行ったフォローアップ活動の範囲は、健康リスク評価が定めたように、汚染量や結果として生じる健康上の懸念に基づいている。BLG とカゼイン両方を含む乳製品フリーのチョコレート 1 サンプルとアイスクリーム 2 サンプルが健康上のリスクを示すとみなされ、リコールされた。

● 粉末ジュース中の非表示のアレルゲン—2017年4月1日～2018年3月31日

Undeclared Allergens in Drink Mixes - April 1, 2017 to March 31, 2018

2020-11-18

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/april-1-2017-to-march-31-2018/eng/1603297272495/1603297413410>

(食物アレルゲン：ターゲット調査)

この調査の主な目的は、ホット及びコールドの粉末ジュース製品中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である。調査対象は 360 サンプルで、そのうち 25 つに乳タンパク質β-ラクトグロブリン(BLG)とカゼインや、グルテン、卵、ダイズなど、非表示のアレルゲンが含まれていることが分かった。ほとんどの陽性結果はコールド粉末ジュース製品中にグルテンが存在することを示した。20 ppm 以上のグルテンの陽性結果 7 件、BLG の陽性結果 3 件、カゼインの陽性結果 3 件、卵の陽性結果 1 件、ダイズの陽性結果 7 件のサンプルが、その量がアレルギーのあるヒトに健康上の懸念をもたらすかどうかを判断するために CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られた。6 製品が健康リスクを示すとみなされリコールされた。ホット粉末ジュース 2 製品とコールド粉末ジュース 1 製品が非表示のグルテンで、コールド粉末ジュース 2 製品が非表示の乳で、ホット粉末ジュース 1 製品が非表示のダイズでリコールされた。

● 乳児用食品中の非表示のグルテン—2017年4月1日～2018年3月31日

Undeclared Gluten in Infant Foods - April 1, 2017 to March 31, 2018

2020-11-18

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/april-1-2017-to-march-31-2018/eng/1603298995032/1603299078989>

(食物アレルゲン：ターゲット調査)

この調査の主な目的は、グルテンフリーの乳児用食品中の非表示のグルテンの存在と量に関するベースライン情報を得ることである。調べた 600 サンプルのうち 10 サンプルに表

示されていないグルテンが含まれていることが分かった。これらの 10 サンプルのうち 8 は乳児用シリアルで、様々なロット番号の同じ製品だった。グルテン 20 ppm 以上の 5 つの陽性結果が、その量がアレルギーのあるヒトに健康上の懸念をもたらすかどうかを判断するために CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られた。この調査の表示されていないグルテンが含まれる乳児用シリアル 1 製品の全てのロット番号が健康リスクを示すとみなされ、リコールされた。

- **種子、マメ科植物、ピーナッツをベースにしたバター中の非表示のアレルゲン—2015年4月1日～2016年3月31日**

Undeclared Allergens in Seed, Legume and Peanut-Based Butters - April 1, 2015 to March 31, 2016

2020-11-18

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/april-1-2015-to-march-31-2016/eng/1603298160271/1603298339226>

(食物アレルゲン：ターゲット調査)

この調査の主な目的は、種子から作られたバターにおける非表示のアーモンド、ヘーゼルナッツ、ゴマの存在と量に関するベースライン情報を得ることである。国内 6 都市で集められた 248 サンプルが調べられ、非表示のアレルゲンを含むサンプルはなかった。これらの調査の過程で得られた陽性結果は、その量がアレルギーのあるヒトに健康上の懸念をもたらすかどうかを判断するために CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られることになっている。CFIA が取るフォローアップ活動の範囲は、健康リスク評価が定めたように、汚染の深刻さとその結果生じる健康上の懸念に基づいている。この調査で調べた製品に非表示のアーモンド、ヘーゼルナッツ、ゴマの陽性はなく、消費者への健康リスクも特定されなかった。

- **加工した魚介類中の非表示のアレルゲン—2015年4月1日～2016年3月31日**

Undeclared Allergens and Gluten in Processed Fish and Seafood – April 1, 2015 to March 31, 2016

2020-11-18

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/april-1-2015-to-march-31-2016/eng/1603204318892/1603204453819>

(食物アレルゲン：ターゲット調査)

この調査の主な目的は、包装済の魚介類加工品中の非表示のβ-ラクトグロブリン(BLG)(乳タンパク質の一種)、卵、ダイズ、グルテンの存在と量に関するベースライン情報を得ることである。調べた 600 サンプルのうち、およそ 26 に表示されていないアレルゲン

が含まれていることが分かった。魚の干物で最も一般的なアレルゲンはBLGとグルテンで、冷凍魚製品では卵とダイズがより一般的だった。これらの調査の過程で得られたすべての陽性結果が、その量がアレルギーのあるヒトに健康上の懸念をもたらすかどうかを判断するために 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活動の範囲は、健康リスク評価が定めたように、汚染の量と結果として生じる健康上の懸念に基づいている。この調査の非表示のグルテンや卵を含む 14 製品が健康リスクを示すとみなされ、リコールされた。

4. リコール情報

更新：過剰なビタミン強化のため Isagenix ブランドの Isalean Bars が安全でない可能性がある

Updated Food Recall Warning - Certain Isagenix brand Isalean Bars may be unsafe due to over fortification of vitamins

November 7, 2020

<https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2020-11-07/eng/1604813228634/1604813234973>

クラス 1 リコール。10 月 31 日に出された食品リコール警告の追加製品情報。製品写真あり。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2020（2020. 11. 11）

【CFIA】リコール情報

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202023c.pdf>

-
- 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 142-20

17 November 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/142-20.aspx>

新規申請と提案

- ・ 特別医療目的用食品（FSMP）のビタミン B3 の認められる形態としての塩化ニコチンアミドリボシド
- ・ 洗浄加工助剤としての塩化セチルピリジニウム

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

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

1. ウェブサイトの表示変更

Website changes

16 Nov 2020

<https://www.mpi.govt.nz/news/website-changes/>

2020年11月17日、ウェブサイトの構成や編成を変更した。

2. 貝のバイオトキシン警告

- 南端解除

Shellfish biotoxin alert lifted for South Head

06 Nov 2020

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-biotoxin-alerts-lifted-for-south-head/>

麻痺性貝毒が安全なレベルになったため、MPI は北島西岸の対象地区における貝の捕獲あるいは消費の公衆衛生警告を解除した。

- 西岸 Waipapakauri から Kaipara 解除

Shellfish biotoxin alert lifted for West Coast Waipapakauri to Kaipara

12 Nov 2020

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-biotoxin-alert-lifted-for-west-coast-waipapakauri-to-kaipara/>

(上記記事と同様)

3. リコール情報

HelloFresh ブランドのアジ (科の魚) の切り身

HelloFresh brand Trevally Fillets

10 November 2020

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-recalls/recalled-food-products/hellofresh-brand-trevally-fillets/>

HelloFresh New Zealand Ltd は、製品のヒスタミン濃度が高いため HelloFresh brand Trevally Fillets の特定バッチをリコール措置。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. 食品警告

食品安全センターは残留薬品のため、一部イタリア産チルド牛肉を食べないように市民に呼び掛ける

Not to consume a batch of chilled beef from Italy with possible presence of drug residue
2020-11-16

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2020_406.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、RASFF からの報告を受け、デキサメタゾン残留のため、イタリア産チルド牛肉製品を食べないように市民に呼び掛けた。

2. 違反情報

● アヒルの肝のサンプルが栄養表示規則に違反

Duck gizzard sample not in compliance with nutrition label rules

November 16, 2020 (Monday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20201116_8259.html

香港産 Preserved Ducks Gizzard がナトリウム 1750 mg/100g という表示のところ、6700 mg/100g が検出された。

● 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

<http://www.mfds.go.kr/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

● 2020.10.30～2020.11.5

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43165

● 2020.10.23～2020.10.29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43163

2. 卸売市場流通の不適合養殖水産物を摘発

農水産物安全課 2020-11-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44732

食品医薬品安全処は、養殖水産物の消費が増加する秋を迎えて、卸売市場に流通している多消費養殖水産物 310 件*を回収・検査し、動物用医薬品の残留基準を超過した水産物 4 件を摘発した。

* クロソイ（韓国メバル）（61 件）、ヒラメ（52 件）、白足エビ（48 件）、ウナギ（28 件）、ドジョウ（19 件）、アワビ（19 件）、コノシロ（15 件）、真鯛（15 件）、スズキ（8 件）、その他（45 件）

不適合水産物は、メバル 2 件、ウナギ 1 件、スズキ 1 件であり、不適合水産物を出荷した養殖場では安全性の調査を実施し、関連法令に基づいて過料賦課及び告発などの措置をとる予定である。

品目名	検査 件数	不適合 件数	不適合の内訳		
			不適合項目	基準 (mg / kg 以下)	結果 (mg / kg)
メバル	61	2	トリメトプリム	0.05	0.14
			トリメトプリム	0.05	0.1
			フロルフェニコール	0.2	0.4
ウナギ	28	1	オキシリン酸	0.1	0.3
スズキ	8	1	エンロフロキサシン / シプロフロキサシン	0.1 (合計として)	0.3

* 検出された動物用医薬品は、魚類の細菌性疾患の治療を目的と許可された抗菌剤である

3. 電子レンジでカップラーメンを調理する時、銀箔ふたは完全に取り外してください！

添加物包装課 2020-11-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44714

食品医薬品安全処は、COVID-19 長期化により、家庭で手軽に調理して摂取する「簡便調理食品」の需要が増加しているため、より安全で簡単に調理・保管できるように安全情報を提供する。カップラーメン、即席ご飯、即席カレーなどの簡便調理食品には、さまざまな材質と形状の容器・包装が使用され、製品に表示された調理方法と注意事項を入念に確認する必要がある。

- カップラーメンは、一般的にお湯を注いで調理するが、一部に「電子レンジ用」容器を使用したカップラーメンもあり、「電子レンジ」調理可能可否を確認する必要がある。電子レンジで調理する場合、カップラーメンの蓋の銀箔成分は、マイクロ波を透過で

きず、間違えると火災が発生することがあるので、必ず銀箔ふたは完全に除去して調理する必要がある。

- 即席カレー、簡単粥、クoppaなどのレトルト食品は、製品の種類に応じて調理方法が異なるので、「湯煎用」なのか「電子レンジ用」なのかを確認する必要がある。電子レンジを使用する場合、専用容器に移して調理する、切り取り線に従って切った後に温める、立てられるパウチ形態の製品は底面を広く開いて倒れないようにする、といった必要がある。
- 即席ご飯、餃子などは、プラスチックフィルムで密封・包装されており、密封されたまま調理すると、水蒸気圧上昇で製品が爆発することがあるので、ふたや包装を少し開封する必要がある。
- マグロ、肉の煮つけ、果物・野菜缶詰などの金属缶食品は、食べるだけ取り出して、食べ残した食品は密閉容器に入れて冷蔵保管する必要がある。蓋を開封したまま保管すると微生物に汚染されることがあり、特に果・野菜缶詰のような錫（スズ）コーティング缶は、酸素接触によって錫（スズ）が食品に溶出することがある。また、金属缶飲料を購入するときは、外観が膨らんでいたり、へこみ、錆などの外部変形があるか入念に確認する必要がある。

* 錫（スズ）：果物の褐変を防止する効果があり、主に果物缶詰内部コーティングに使用される金属

一方、評価院で、市販流通中の即席ご飯容器を対象に、実際の調理条件を反映して基準・規格以外の溶出物質について調査した結果、表示事項を遵守して調理した場合、すべて不検出で安全な水準であることを確認した。しかし、電子レンジ用容器・包装でも、製品に表示された条件より厳しく、繰り返し使用する場合、容器の変形・破損が発生したり、一部物質が溶出することがあるので必ず表示された調理条件（出力強度、時間）を守るように。

* 調査対象：国内流通即席ご飯容器（ポリプロピレン、10件）

* 分析物質：プラスチック製造に使用される酸化防止剤、安定剤、可塑剤などの添加剤（フェノールなど13種）

4. 粉末・丸剤形状製品の鉄粉など回収・検査結果発表

食品管理総括課 2020-10-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44708

食品医薬品安全処は、国内製造及び輸入の粉末・丸剤製品総 3,023 件を回収して検査した結果、123 件の金属性異物などの基準・規格違反が発見され、該当製品を販売中断して廃棄措置した。

今回の回収・検査は、8月に「国民請願安全検査」対象に発表された「大麦若葉粉末」を含む粉末または丸剤形状の食品を対象に実施した。粉末・丸剤製品総 3,023 件のうち、国内生産製品 1,537 件を全数調査して、金属性異物 65 件と大腸菌 1 件が不適合で、輸入製品

1,486 件のうち 57 件*で金属性異物が不適合で搬送及び廃棄措置した。

* (輸入通関) 1,419 件検査、54 件不適合/ (輸入流通) 67 件検査、3 件不適合：不適合製品のタイプは、▲天然香辛料 26 件、▲その他加工品 25 件、▲果・菜加工品 15 件、▲固形茶 11 件、▲穀類加工品 10 件など。

食薬処は、粉末・丸剤製品で金属性異物の基準超過が繰り返し発生することを防止するために、事前安全管理を強化する計画である。今回の調査結果で不適合判定を受けた国内営業者は、食薬処公認検査機関の検査を受けて、金属性異物基準に適合した製品のみ流通・販売することができるよう「検査命令」が適用される。

* 検査命令 (食品衛生法第 19 条の 4)：実施予定日 2020.10.30

** 検査命令：国内外で危害発生の懸念が提起されたり、提起された食品など食薬処処長が指定した検査機関で検査を受け、適切な場合にのみ流通・販売する制度

また、輸入食品の場合、大麦若葉粉末など 6 件*について金属性異物「検査命令」がすでに施行中であり、不適合判定を受けた製品と同じ業者、同じ製品名については、通関段階で金属性異物検査 (5 回) を実施する。

* 天然香辛料、ドラムスティック・ハイビスカス・ノニ・大麦 50%以上含有粉末製品

一方、今回の回収・検査とともに国内粉末・丸剤製品製造業者の合計 2,979 ヶ所を点検した結果、45 ヶ所で「食品衛生法違反」が摘発され、行政処分など措置した。主な違反内容は、▲金属性異物除去装置の未設置 (10 ヶ所)、▲自主品質検査の未実施 (9 ヶ所)、▲書類の未作成 (7 ヶ所)、▲健康診断の未実施 (7 ヶ所)、▲施設基準違反 (4 ヶ所)、▲その他 (8 ヶ所) など。

* その他の違反：衛生的取扱い基準違反、施設滅失、品目製造報告未変更など

参考として、粉碎過程を経て粉末・丸剤製品を製造する場合には、磁石を利用した金属性異物除去工程を義務的に実施するよう食品製造基準を強化し (「食品の基準及び規格」改訂、2020.4.30.施行)、製造業者向けに金属性異物管理のための標準公正ガイドブックを配布 (2020 年 7 月) した。

5. 秋季の巻貝毒このように予防してください！

農水産物安全課 2020-10-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44707

食品医薬品安全処は、巻貝の自然毒の毒性が強くなる秋季に、巻貝毒による食中毒予防のために、唾液腺と内蔵除去などの調理法の遵守と摂取時の注意が必要であると発表した。

一部の肉食性巻貝類の唾液腺と内蔵には、自然毒であるテトラミン (Tetramine) が含まれており、除去せずに摂取した場合、食中毒症状を引き起こす可能性がある。主に摂取 30 分後、頭痛、吐き気、嘔吐、下痢、視覚障害などの食中毒の症状が現れて、この場合は、直ちに近くの病院を探して治療しなければならない。

* 巻貝類：サザエなどと同じく、ねじ形の殻を持つ貝類

テトラミンは加熱しても除去されないので、毒性のある巻貝類は、調理の際に必ず毒素

がある唾液腺を除去する必要がある、摂取時にも唾液腺除去の有無を確認する必要がある。食薬処は、巻貝の毒が原因で発生する食中毒は唾液腺と内臓を除去すれば十分に予防できるので、適切な処理を遵守して欲しいと述べた。

6. 違法温度調節装置を設置した冷蔵・冷凍搭載車の摘発

食品安全現場調査 TF 2020-10-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44699

食品医薬品安全処は、冷蔵・冷凍温度を任意で操作することができる、別名「チックタック」と呼ばれる温度調節装置を違法に車両に設置して、牛乳類とアイスクリーム類を運搬するなど、「保存及び流通基準」を違反した畜産物運搬業者 3 社と運搬車両 8 台及び「衛生的取り扱い基準」を違反した畜産物加工業者 1 社を摘発し、行政処分と捜査依頼した。

* 保存及び流通基準：牛乳類（冷蔵製品）は 0～10℃で、アイスクリーム類（冷凍製品）はマイナス 18℃以下で保管・流通しなければならない

今回の点検は、冷蔵・冷凍食品を製造・運搬し、保存及び流通基準を準拠していないという情報を入手したことから、9月15日から10月16日に畜産物運搬業者など計11カ所を点検した結果である。該当する運搬業者は、「チックタック」で温度を操作する場合、時間あたり約1.7～1.8リットルの燃料費とフリーザー維持・保守費用が節減できる点を悪用して、実際の牛乳類（冷蔵）の保管温度は10～13.2℃、アイスクリーム類（冷凍）は-17℃～-2℃で、冷蔵製品は最大3.2℃、冷凍製品は最大16℃を超過するなど保存及び流通基準を違反したにもかかわらず、冷蔵・冷凍状態を維持したかのように操作して、温度記録紙を取引先に提出してきたことが分かった。一方、アイスクリーム製造業者であるA業者は、作業場の清掃状態不良など衛生的取り扱い基準違反で摘発された。

食薬処は、今後、冷蔵・冷凍車に温度を任意に操作する、別名「チックタック」を設置した車両に対して関連法令制・改正を通じて処罰を強化する一方、冷蔵・冷凍食品を運搬する業者の抜き打ち点検等の取締りを強化すると発表した。

7. オンライン販売農・水産物の集中回収・検査実施

農水産物安全課 2020-10-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44693

食品医薬品安全処は、COVID-19により、オンラインショッピングモールでの食品購入が急増しているため、10月26日から30日まで17の広域市と共に、オンライン販売農・水産物を集中的に回収して検査を実施する。検査対象は、消費者がよく利用する約20余りの大型オンラインショッピングモールで販売している、▲「有機農業」、「無農薬」表示農産物、▲「有機食品」、「無抗生剤」、「品質認証」表示水産物、▲消費者がよく購入する水産物など300件である。

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

1. 淡水及び海水魚の天然ホルムアルデヒドに関する食品安全基準改定

Direction under Section 16 (5) of Food Safety and Standards Act, 2006 dated 16th November 2020 regarding operationalisation of Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Amendment Regulations, 2020 and Food Safety and Standards (Food Products and Food Additives) Amendment Regulations, 2020 relating to limit of naturally occurring formaldehyde in fresh water and marine fish [Updated on:17-11-2020]

https://www.fssai.gov.in/upload/advisories/2020/11/5fb3568e1f1cbDirection_Fresh_Water_Marine_Fish_25_08_2020.pdf

各種魚のホルムアルデヒドの規制値 (4.0 又は 8.0 mg/kg) について改定。

-
- その他

食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

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

- 台湾衛生福利部、食品中の汚染物質及び毒素に関する衛生基準第 6 条及び第 5 条附表 3 の改正案を公表し、意見募集を開始
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、乳児用調製乳における香料に関する最新の意見書を公表

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室