

食品安全情報（化学物質） No. 7/2021（2021.03.31）

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】急性非ウイルス性肝炎調査－「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水

2021年3月13日、米国食品医薬品局（FDA）は、2020年11月に発生しネバダ州南部保健地区に原因不明として報告された幼児や子供の急性非ウイルス性肝炎5例についての警告を受け取った。これまでのところ、アリゾナ州メサに本社のあるリアルウォーター社（Real Water, Inc.）製の「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水の摂取が患者における共通点であり、原因の可能性がある。リアルウォーター社は全てのサイズの関連製品のリコールを発表した：5ガロン及び3ガロン容器（家庭用宅配/定期利用販売）、様々なサイズのボトル（オンラインや店舗販売）、及び「リアルウォーター」濃縮品（オンライン販売）。原因の詳細がわかるまで、消費者、飲食店及び販売業者は「リアルウォーター」のアルカリ水を利用しないこと。ペットにも与えないよう助言する。

*ポイント： 「リアルウォーター」のアルカリ水が原因であることは確かなようですが、何が肝炎を誘発したのか詳しいことは発表されていません。この会社は、関連製品のリコールはしたものの、会社が保有する製品に関する情報や記録を自主的にFDAに提供しなかったため、現在はFDAが法的権限により提出を要請しています。

【FDA】 詐欺の6つの注意：健康詐欺に騙されないように

健康製品が病気や症状の治療用として宣伝されていても、安全性と有効性が科学的に証明されていないなら、それは詐欺である。米国FDAは、消費者がそのような詐欺を特定して避けることができるようにするために、次のような6つの宣伝文句がある場合には注意するよう助言する：1) 1つの製品がすべてに効く、2) 個人の「成功」が証明する、3) すぐに良くなる、4) 「すべて天然（オールナチュラル）」の治癒薬あるいは治療、5) 奇跡の治療薬、6) 陰謀論（例：政府や大手製薬会社が知らせたくない治療薬）。

*ポイント： うまい話には騙されないようにしましょう。これまでも似たような記事がいくつもありましたが、注意点が簡潔に分かりやすくまとめられていたので、改めてご紹介しておきます。

【COT】 6ヶ月から5才の子どもの植物ベースの飲料についての包括的声明概要

英国の保健省、公衆衛生庁及び食品基準庁では、乳幼児や幼い子供の食事における植物ベースの飲料の使用に関し、問い合わせの件数が増えている。そのため、英国毒性委員会（COT）が、これらの年齢層の食事において消費される大豆、アーモンド及びオート麦飲料により引き起こされるリスクの可能性について検討し声明を発表した。

【FSA】 食品事業を規制する地方自治体によるリモート評価の使用を評価する

COVID-19パンデミックの発生後の地方自治体による食品事業者への現地査察に代わるリモート評価による影響を検証した。リモート評価の利点として、食品事業者と体系的な会話ができただこと、業務に優先順位をつけて低リスク施設に要する時間を短縮できたことなどがあつたが、逆に食品事業者が情報の隠蔽や、問題の偽証や隠しを行う可能性が認識された。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関（IARC）

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA の化学的ハザードの維持、更新、さらなる発展：OpenFoodTox 2.0
2. FoodEx2 維持管理 2020 年
3. 重要評価ツールに関する EFSA の経験を収集するためのソフトウェア
4. 行政ガイダンス
5. 栄養素でもある規制対象製品の健康影響に基づくガイダンス値(HBGVs)の導出に関する声明
6. 農薬関連
7. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. 新「食品とあなた 2」の調査の報告が初めて発表された
2. 食品事業を規制する地方自治体によるリモート評価の使用を評価する
3. 英国の食品事業はアレルギー管理の改善及び食品過敏消費者向けのより良い安全性を報告する
4. FSA はイングランド及び北アイルランドにおける食品法実施規範と実施ガイダンスを改訂し、コンピテンシーの枠組みを導入する
5. FSA ブログ

[【DEFRA】](#)

1. リサイクルを促しプラスチック汚染と戦うための画期的改革

[【HSE】](#)

1. 食品中残留農薬：2020 年四半期報告書

[【COT】](#)

1. 6ヶ月から 5 才の子どもの植物ベースの飲料についての包括的声明概要

[【ASA】](#)

1. 低およびノーアルコール飲料

[【BfR】](#)

1. 研究プロジェクト

[【RIVM】](#)

1. RIVM はセントジョーンズワートを含むハーブ製品を使うときは注意するよう助言

[【FSAI】](#)

1. FSAI は 2020 年に 167 件の食品警告及び食物アレルギー警告を出した
2. リコール情報

[【FDA】](#)

1. 詐欺の 6 つの注意：健康詐欺に騙されないように
2. 2019 食品安全と栄養調査報告書
3. 急性非ウイルス性肝炎調査－「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水
4. リコール情報
5. 警告文書

[【NIH】](#)

1. Mary Frances Picciano ダイエタリーサプリメント研究演習
2. ダイエタリーサプリメント：あなたが知る必要のあること

[【CFIA】](#)

1. 食品安全警告

2. カナダ政府は魚詐欺に対策をとる

【FSANZ】

1. 食品基準改定通知

【TGA】

1. クソニンジンやニガヨモギを含む医薬品

【MPI】

1. リコール情報

【香港政府ニュース】

1. ニュースレター：ベジタリアン食品、アクリルアミド

2. エチレンオキシドの可能性のためスペイン産香味料を食べないように呼びかける

3. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 一般食品の減量・ダイエットなど虚偽・誇大広告を出したオンラインマーケット摘発

3. 健康機能食品、知って食べるほど私の体に利益！

4. 「輸入食品検索レンズ」試験サービスを開放する

5. 食品安全国でどのような情報を知りたいですか？

6. 健康的な新中年、食事管理から始めて下さい

7. 海外直輸入食品の安全性どのように検査するのですか？

8. オンライン流通「乾燥海苔」から甘味料検出

9. 残留農薬基準超過の輸入緑豆を回収措置

【SFA】

1. リコール情報

【FSSAI】

1. メディアコーナー：GM フリー証明書、包装全面表示

【その他】

・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

・ProMed-mail 5件

・EurekAlert 6件

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

- 5大陸のがん発生率第 XI 巻が印刷物で入手可能

Cancer Incidence in Five Continents, Volume XI now available in print format

17 March 2021

<https://www.iarc.who.int/news-events/cancer-incidence-in-five-continents-volume-xi-now-available-in-print-format/>

IARC Scientific Publication No. 166

65 カ国の 343 のがん登録から、2008～2012 年にがんと診断されたデータをまとめた。

（PDF を無料ダウンロード可）

- IARC モノグラフ会合 131 巻、132 巻

IARC Monographs Meetings – Volumes 131 and 132 are announced

17 March 2021

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-meetings-volumes-131-and-132-are-announced/>

131 巻は 2022 年 3 月 8-15 日

コバルト金属（タングステンカーバイド含まず）とコバルト（II）塩、兵器グレードのタングステン（ニッケルとコバルトを含む）合金、三酸化アンチモン

132 巻は 2022 年 6 月 7-14 日

消防士の職業暴露

- ゲンチアナバイオレット、ロイコゲンチアナバイオレット、マラカイトグリーン、ロイコマラカイトグリーン、CI ダイレクトブルー 218 の発がん性の IARC モノグラフ評価

IARC Monographs evaluation of the carcinogenicity of gentian violet, leucogentian violet, malachite green, leucomalachite green, and CI Direct Blue 218

26 March 2021

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-evaluation-of-the-carcinogenicity-of-gentian-violet-leucogentian-violet-malachite-green-leucomalachite-green-and-ci-direct-blue-218/>

The Lancet Oncology に評価結果を発表。

- ・ ゲンチアナバイオレット、ロイコマラカイトグリーン、CI ダイレクトブルー 218 : グループ 2B（ヒトに対して発がん性の可能性がある）
- ・ ロイコゲンチアナバイオレット、マラカイトグリーン : グループ 3（ヒトに対する発が

ん性について分類できない)

* Q & A

<https://www.iarc.who.int/faq/monographs-volume129-gentian-violet-leucogentian-violet-malachite-green-leucomalachite-green-and-ci-direct-blue-218/>

* インフォグラフィクス

<https://www.iarc.who.int/infographics/monographs-evaluation-carcinogenicity-gentian-violet-leucogentian-violet-malachite-green-leucomalachite-green-and-ci-direct-blue-218/>

● 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/>

2021 年第 11 週～第 12 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)

コロンビア産ウチワサボテンの未承認物質ジチオカルバメート(0.21 mg/kg)、ドイツ産原料セルビア産挽いたコーヒーのオクラトキシン A (7.6 µg/kg)、ベルギー産ピンク色のレタスのピラクロストロビン(3.4 mg/kg)、スロバキア産急速冷凍ハウレンソウのピュレが原因と疑われる食品由来アウトブレイク(トロパンアルカロイド類)、中国産ソースパンからのクロム(最大 0.516 mg/kg)・鉛(最大 0.04 mg/kg)・アルミニウム(最大 11.9 mg/kg)・ニッケル (最大 2.12 mg/kg)・マンガン(最大 10.6 mg/kg)及びコバルト(最大 3.23 mg/kg)の溶出、オランダ産バスマティ米のオクラトキシン A(5.26 µg/kg)、中国産梨の未承認物質クロルピリホス(0.023 mg/kg)、トルコ産ベジタブルギーのグリシジルエステル類(4998 µg/kg)、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス(0.04 mg/kg)、イタリア産白ワインの鉛(0.23 mg/kg)、トルコ産オランダ経由ザクロのイマザリル(0.96 mg/kg)、トルコ産オランダ経由ピンクグレープフルーツの未承認物質クロルピリホス(0.029 mg/kg)及びクロルピリホス・メ

チル(0.043 mg/kg)、トルコ産英国で生産しフランスで包装したオレガノのピロリジジナルカロイド(8895 µg/kg)、インドネシア産割れナツメグのオクラトキシシン A (24.3 µg/kg)、サウジアラビア産オランダ経由デーツを詰めたクッキーのグリシジルエステル類(4839 µg/kg)、インドネシア産フランス経由黒コショウのアフラトキシシン(B1 = 9.5 µg/kg)、スペイン産ピーナッツのアフラトキシシン(B1 = 21; Tot. = 33 µg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

マルタ産チルド鯛の未承認物質クリスタルバイオレット(2.6 µg/kg ; 5.4 µg/kg)及びロイコクリスタルバイオレット(2.7 µg/kg ; 5.6 µg/kg)、トルコ産ラトビア経由グレープフルーツの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.185 mg/kg)、エジプト産飼料用ヒマワリ種子のアフラトキシシン(B1 = 122.42 µg/kg)、パキスタン産冷凍ツナのカドミウム(0.464; 1.39 mg/kg)及びヒスタミン(810 mg/kg)、チェコ共和国産B17フードサプリメントのシアン化物高含有(アミグダリン: 84.7 mg/kg)、トルコ産イタリア経由グレープフルーツのプロクロラズ(0.26 mg/kg)・未承認物質クロルピリホス-メチル(0.16 mg/kg)及び酸化フェンブタズ(0.5 mg/kg)、エジプト産オランダ経由オレンジの未承認物質クロルピリホス(0.032 mg/kg)、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス(0.026 mg/kg)、ボスニア・ヘルツェゴビナ産ミツバチ用飼料の未承認飼料添加物：タイムセルピルム・セイヨウイラクサ・キダチハッカ・セージ・ローズマリー抽出物及びオイル、チェコ共和国産フードサプリメントの2,4-ジニトロフェノール (DNP)、トルコ産2,4-ジニトロフェノール (DNP)、中国産鉄のフォークのクロム(0.4 mg/kg)、マレーシア産プラスチック皿からの高濃度の総溶出量(35.72 mg/dm² ; 34.95 mg/dm²)、トルコ産飼料用第一リン酸カルシウム粉末のフッ素高含有(4500 mg/kg)、インド産英国経由粉末クミンの未承認物質クロルピリホス(0.052 mg/kg)、中国産竹製カップからのホルムアルデヒド(18.0 mg/kg)およびメラミン(5.2 mg/kg)の溶出、インド産有機粉末ショウガの未承認物質エチレンオキシド(1.7 mg/kg)、米国産英国から発送したフードサプリメントの未承認新規食品成分(カシグルミ、*Eria Jarensis* 抽出物)・未承認物質β-アラニン・フェネチルアミン(6770 mg/kg)・2-アミノ-6-メチルヘプタン(DMHA) (7180 mg/kg)・未承認新規食品成分インドジャボクの根抽出物、トルコ産ハーブ入りハチミツ/砂糖ベースペーストの未承認物質シルデナフィル(3720 mg/kg)、エクアドル産冷凍バナメイエビの亜硫酸塩高含有(225 mg/kg)、産出国不明英国から発送した木の取っ手付きナイロン製フライ返しからの一級芳香族アミンの溶出(9.1510, 4.0622, および3.9855 mg/kg)、トルコ産ミネラルウォーターのホウ素高含有(8 mg/l)、インド産ワサビノキ(*Moringa oleifera*)の未承認物質モノクロトホス(0.13 mg/kg)およびアセフェート(0.19 mg/kg)、トルコ産スロバキア経由レモンのプロクロラズ(2.1 mg/kg)、ペルー産リトアニア経由赤いブドウの未承認物質イプロジオン(0.1 mg/kg)、カナダ産英国経由フードサプリメントの未承認新規食品成分カワラタケ・デンドロビウム・ノビル・2-ジメチルアミノエタノール(DMEA) (4880 mg/kg)・エリンギ及びサナギタケ、エクアドル産冷凍カツオのカドミウム(0.27 mg/kg)、マレーシア産プラスチックスプーンからの高濃度の総溶出量(23.1 mg/dm²)、ベトナム産スパイス入り乾燥麺の未承認物質トリシクラゾール(0.026; 0.034 mg/kg)、など。

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

ドイツ産未承認新規食品CBDオイルのテトラヒドロカンナビノール(THC)、中国産オランダ経由竹製飲料カップからのホルムアルデヒドの溶出(7 mg/kg)、ギリシャ産有機キュウリのキャプタン(0.158 mg/kg)、インド産粉末クミンのチアメトキサム(0.18 mg/kg)・クロチアニジン(0.23 mg/kg)・イミダクロプリド(0.29 mg/kg)及び未承認物質クロルピリホス(0.057 mg/kg)、エクアドル産ラトビア経由バナナの未承認物質クロルピリホス(0.033 mg/kg)、ギリシャ産プラスチック皿からの高濃度の総溶出量(33.25 mg/dm²)、スウェーデン産各種フードサプリメントからのピペリンの高摂取量(1.75 mg)、オランダ産有機ヘンプ食品のテトラヒドロカンナビノール(THC) (最大 0.18 %)及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、ハンガリー産食品サプリメントの安全でない成分アシュワガンダ、スペイン産チルド真空パックキハダマグロロインのアスコルビン酸(E300) (398 mg/kg)未承認、オーストリア産CBD抽出物のテトラヒドロカンナビノール(THC) (251 mg/kg)、中国産ポーランド経由焼きのりのヨウ素高含有(75.7 mg/kg)、スイス産CBDオイルの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、中国産デンマーク経由ベビー用シリコンカップからの揮発性有機化合物の溶出(1.1 %)、中国産リジン硫酸塩の禁止物質ロニダゾール(34 µg/kg)、トルコ産赤いグレープフルーツの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.027 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス(0.041 mg/kg ; 0.027 mg/kg ; 0.028 mg/kg)、中国産小麦ベーススナックの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、米国産アーモンドのアフラトキシン(B1 = 11.0 µg/kg)、中国産ノンアルコール飲料の未承認新規食品成分キク、エジプト産ベビーポテトのホスチアゼート(0.05 mg/kg)、インド産タマネギ粉末の未承認物質エチレンオキシド(0.54 mg/kg)、スリランカ産チリフレークのアフラトキシン(B1 = 20.6; Tot. = 22.3 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 8.6; Tot. = 10 µg/kg)、イラン産トルコから発送したピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 14; Tot. = 32 µg/kg ; B1 = 204 mg/kg)、英国産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似物、英国産フードサプリメントの未承認新規食品成分(レイヨウボタン、*Asparagus sarmentosus*、インドセンダン)、ドミニカ共和国産ナスのメソミル(0.27 mg/kg)及びラムダ-シハロトリン(0.22 mg/kg)、トルコ産ザクロのラムダ-シハロトリン(0.030 mg/kg)・シフルトリン(0.059 mg/kg)及び未承認物質クロルピリホス(0.028 mg/kg)、エジプト産未承認新規食品 *Artemisia inculta*、パキスタン産有機種抜きデザートのアフラトキシン(B1 = 4.1 µg/kg)、トルコ産バーベキュー風味カリカリヒヨコマメの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有(103 mg/kg)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = >24 µg/kg)、アルゼンチン産生ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 24; Tot. = 29 µg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.234 mg/kg)、トルコ産ペッパーのホスチアゼート(0.091 mg/kg)、トルコ産 kapiya ペッパーの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.079 mg/kg)、ウガンダ産ペッパーの未承認物質エチレンオキシド(2.03 mg/kg ; 0.31 mg/kg)、トルコ産ペッパーの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.252 mg/kg)、モロッコ産

チルドメカジキの水銀(1.556 mg/kg)、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 25; Tot. = 30 / B1 = 40; Tot. = 50 µg/kg)、オーストラリア産未承認新規食品エミュオイルカプセル、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン(B1 = 43.4; Tot. = 48.8 µg/kg)、フィリピン産ココナッツゼリーと赤い椰子の実シロップの着色料アルラレッド AC(E129)の未承認使用、イラン産ゴマ種子のアフラトキシン(B1 = 38.0; Tot. = 40.0 µg/kg)、トルコ産ビスケットのアクリルアミド高含有(726.4 µg/kg)、イラン産香港から発送した殻剥きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 32.6; Tot. = 36.0 µg/kg)、トルコ産ペッパーのタウ-フルバリネート(0.259 mg/kg)及び未承認物質カルベンダジム(0.528 mg/kg)、イラン産香港経由殻剥きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 69; Tot. = 70 mg/kg)、インド産冷凍バナメイエビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (2.48 µg/kg)、など。

注) 2020年9月にEUに輸入された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諸国で大規模に検査、回収されている。EUにおいて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。

本件に関連した通知については、件数が多いため(警告通知7件、注意喚起情報2件、フォローアップ用情報1件)、今号では省略した。

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

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

1. EFSAの化学的ハザードの維持、更新、さらなる発展 : OpenFoodTox 2.0

Maintenance, update and further development of EFSA's Chemical Hazards: OpenFoodTox 2.0

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6476 9 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6476>

(外部科学報告書)

この文書では、OpenFoodToxのデータベース「OpenFodTox 2.0」の維持、更新、さらなる発展といった全体目標を掲げた枠組み契約(OC/EFSA/SCER/2018/01)の2年目活動概要である。OpenFodTox 2.0には現在、EFSAの10300件以上の評価、2140件のアウトプット、5100化学物質のデータが登録されている。

*参考 : 食品安全情報(化学物質) No. 8/2020 (2020.04.15)

【EFSA】化学物質ハザードデータとモデリング強化

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202008c.pdf>

2. FoodEx2 維持管理 2020 年

FoodEx2 maintenance 2020

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6507 15 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6507>

(技術報告書)

FoodEx2 は、EFSA が開発・維持管理している包括的な食品分類及び説明システムである。その完全な適用性を確保するには、このシステムの定期的な維持管理が必要である。この技術的報告書は 2020 年中に行われた 4 回目の維持管理工程の結果を説明している。

3. 重要評価ツールに関する EFSA の経験を収集するためのソフトウェア

Software for Collecting EFSA Experiences on Critical Appraisal Tools

EFSA Journal 2021;18(18):EN-2002 15 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-2002>

(外部科学報告書)

枠組み合意 OC/EFSA/AMU/2019/02 で公表されている特定契約 No 2 で、EFSA は Open Analytics に対して、重要評価ツール(CAT)の利用に関する情報を収集するためのウェブアプリを実装するよう要請した。CAT には、評価のために選択されたさまざまな試験で起こりうるバイアス源のリストや、それらのバイアスリスクを判定するためのガイダンスなどが含まれている。ウェブアプリには、目的の管理、データを見る、実際の調査の 3 つのモジュールがある。2 種類のユーザータイプ (1) AMU (Assessment and methodological support Unit) レベル、記録を追加/編集できる、(2) EFSA レベル、すべての記録を見ることができ、で閲覧範囲が異なる。

4. 行政ガイダンス

- 食品と接触することを意図したアクティブ及びインテリジェント原料及び品物に使用する物質に関する申請準備のための行政ガイダンス

Administrative guidance for the preparation of applications on substances to be used in active and intelligent materials and articles intended to come into contact with food

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6513 18 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6513>

- 食品と接触する原料や品物の製造に使用することを意図したリサイクルプラスチックを生産するためのリサイクル工程に関する申請準備のための行政ガイダンス

Administrative guidance for the preparation of applications on recycling processes to produce recycled plastics intended to be used for manufacture of materials and articles in contact with food

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6512 18 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6512>

- **動物の栄養に使用する添加物に関する申請準備のための行政ガイダンス**

Administrative guidance for the preparation of applications on additives for use in animal nutrition

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6508 12 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6508>

- **EU 規則 2015/2283 条項 10 に従う新規食品の申請準備のための行政ガイダンス**

Administrative guidance for the preparation of applications on novel foods pursuant to Article 10 of Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6488 12 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6488>

- **食品改良剤(食品酵素、食品添加物及び食品香料)に関する申請準備のための行政ガイダンス**

Administrative guidance for the preparation of applications on food improvement agents (food enzymes, food additives and food flavourings)

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6509 19 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6509>

5. 栄養素でもある規制対象製品の健康影響に基づくガイダンス値(HBGVs)の導出に関する声明

Statement on the derivation of Health - Based Guidance Values (HBGVs) for regulated products that are also nutrients

EFSA Journal 2021;19(19):6479 18 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6479>

この声明は栄養素でもある規制対象製品（食品添加物や農薬等）の健康に基づくガイダンス値(HBGVs)の設定を調和するための提案を示している。暴露評価で検討すべき要素、並びにパネル間でリスクキャラクター化を調和させるための決定木（案）なども記している。

栄養素でもある規制対象製品の健康影響に基づくガイダンス値(HBGVs)の導出についての EFSA の声明案に関するパブリックコメント募集結果

Outcome of the public consultation on draft EFSA Statement on the derivation of Health - Based Guidance Values (HBGVs) for regulated products that are also nutrients

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6480 18 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6480>

この報告書は、「健康影響に基づくガイダンス値(HBGV)栄養素と添加物」に関する、科学委員会の分野横断的な作業グループによる検討後に受け取って対処したコメントや、2021年2月17日の科学委員会本会議での議論を提示している。

6. 農薬関連

ホスメット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 phosmet

EFSA Journal 2021;19(19):6237 17 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6237>

情報不足と懸念が確認された。

7. 飼料添加物関連

鶏肥育用及び産卵鶏育成用に使用するアンプロリウム塩酸塩(COXAM®)からなる飼料添加物の有効性(Huvepharma N.V.)

Efficacy of the feed additive consisting of amprolium hydrochloride (COXAM®) for use in chickens for fattening and chickens reared for laying (Huvepharma N.V.)

EFSA Journal 2021;19(19):6457 12 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6457>

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

1. 新「食品とあなた 2」の調査の報告が初めて発表された

First report from new Food and You 2 survey published

18 March 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/first-report-from-new-food-and-you-2-survey-published>

FSA は本日「食品とあなた 2」第一回の知見を発表した：これは新しく頻繁かつ柔軟な重要な消費者調査である。

<主な調査結果>

食料安全保障

- ・ COVID-19 パンデミックは「食品とあなた 2」第 1 回の回答者が報告した食料安全保障のレベルに影響を与えている。
- ・ イングランド、ウェールズ、北アイルランドでは、回答者の 84%に食料は充足している (72% かなり、12% わずかに)と分類され、回答者の 16%は食料不足がある(9% 少し、7% とても少し)と分類された。
- ・ ここ 12 ヶ月に食習慣を変えた回答者の約 3/4 (73%)は、その変化は、少なくともある程度は COVID-19 とロックダウンによると報告した。

食品安全や供給チェーンへの信頼性

- ・ 回答者の 9/10 以上 (92%)は購入する食品が安全に食べられることを確信していると報告した。
- ・ 回答者の 3/4 以上(78%)は供給チェーンに信頼があると報告した。
- ・ 回答者は、テイクアウト(51%)やフードデリバリーサービス(39%)よりも、農業従事者(90%)や販売店及びスーパーマーケット(86%)への信頼を報告する可能性が高かった。

食品についての懸念

- ・ ほとんどの回答者(84%)は自分の食べる食品に懸念はないと報告し、回答者の 16%だけが懸念があると報告した。
- ・ 自分が食べる食品についての懸念を報告した回答者は、その懸念が何に関連するかを簡単に説明するよう求められた。食品生産方法(29%)、環境及び倫理上の懸念(26%)、食品の原産地(21%)が最も言及された懸念だった。

使用期限

- ・ 回答者の約 3/4 (71%)は、使用期限を、食品を安全に食べることができないことを示す情報として確認した。
- ・ 回答者のほぼ 2/3 (64%)は、食品の調理や準備をする前に使用期限をいつも確認していると述べた。回答者の 1/3 (33%)は少なくとも時々使用期限を確認し、使用期限を確認しないのはわずか 2%である。
- ・ 回答者の 1/3 未満(27%)が食品の「～までに食べる」の指示にいつも従うと報告した。

FSA の認知度と信頼

- ・ 回答者の 9/10 以上(91%)は FSA について聞いたことがある。
- ・ FSA について少なくとも何らかの知識がある回答者の 3/4 (75%)は食品が安全でそれが何であるかを確認するために FSA を信頼している。

2. 食品事業を規制する地方自治体によるリモート評価の使用を評価する

Evaluating the use of remote assessments by local authorities for regulating food businesses

24 March 2021

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/evaluating-the-use-of-remote-assessments-by-local-authorities-for-regulating-food-businesses>

この報告は Covid-19 パンデミックの発生後、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの食品衛生と食品基準評価を実施するための、地方自治体による現地査察に代わるリモート評価の使用に関して、ICF により実施された短期評価の結果を示す。リモート評価は、電話での聞き取り、ビデオでの聞き取り、オンラインでの情報交換など、さまざまな形式で行われた。ICF による評価では、地方自治体 20 ヶ所に対して、リモート評価の実施時期と導入理由、利点、実施する上での限界や障害、技術面での課題、ガイダンスの必要性などが質問された。リモート評価の利点として、食品事業者と体系的な会話できたこと、業務に優先順位をつけて低リスク施設に要する時間を短縮できたことなどがあったが、逆

に食品事業者が情報の隠蔽や、問題の偽証や隠しを行う可能性が認識された。

3. 英国の食品事業はアレルギー管理の改善及び食品過敏消費者向けのより良い安全性を報告する

UK food businesses report improved practices in allergen management and better safety for food hypersensitive consumers

22 March 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/uk-food-businesses-report-improved-practices-in-allergen-management-and-better-safety-for-food-hypersensitive-consumers>

FSA の新しい研究によると、2014 年の新規制の発効により食品事業者による消費者へのアレルギー情報の提供が相当改善された。2021 年 10 月には、サンドイッチやサラダのような販売と包装が一緒に行われる直接販売用包装食品 (PPDS) のアレルギー表示に関するさらなる規制も発効する。

4. FSA はイングランド及び北アイルランドにおける食品法実施規範と実施ガイダンスを改訂し、コンピテンシーの枠組みを導入する

FSA publishes revised Food Law Code of Practice, Practice Guidance and introduces a Competency Framework in England and Northern Ireland

16 March 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-revised-food-law-code-of-practice-practice-guidance-and-introduces-a-competency-framework-in-england-and-northern>

2020 年 11 月、12 月の意見を受け、本日、FSA はイングランド及び北アイルランドにおいて食品法実施規範(the Code)と食品法実施ガイダンス(the Practice Guidance)を改訂し、コンピテンシーの枠組みを導入する。主な変更点は、基礎知識やスキルの現代化、コンピテンシーの定義を役割から活動に変更、限られた状況下で FSA がより反応良く助言を発出できるようにする条項を導入、等。広く規制を見直して地方自治体などを支援できるようにし、コンピテンシーの枠組みを見直すことで重要な専門性を有効活用できるようにする。

5. FSA ブログ

● 外食の際にアレルギー不安を管理する

Managing your allergy anxiety when eating out

Daniel Kelly, Founder - May Contain, Posted on:16 March 2021

<https://food.blog.gov.uk/2021/03/16/managing-your-allergy-anxiety-when-eating-out/>

—#SpeakUpForAllergies (アレルギーについて話そう) キャンペーンの一環として、アレルギー啓発ブログ May Contain の創設者でポッドキャストホストである Daniel Kelly が外食の際のアレルギー不安について経験を共有する—

May Contain ブログで定期的に話題になるのが、アレルギーのある人の外食の際に安心

できるか、である。

外食への不安の理由は、店のスタッフがアレルギーのことを深刻に考えてくれるかどうか確信できない、あるいは食品にアレルゲンが入っているかもしれないことである。不安の管理は難しい場合もあるが、人生を諦めるべきではない。

- ・オンラインのレビューをチェックする
- ・アレルギーのことを友人などに話す、自己注射薬を持っていることを知ってもらう
- ・アレルギーコミュニティに参加する

● 協力と国際協調－国際食品規制分析会議の知見

Collaboration and international co-operation - Insights from our International Food Regulatory Analysis Conference

Vanna Aldin, Head of Analytics Unit, Posted on: 12 March 2021

<https://food.blog.gov.uk/2021/03/12/collaboration-and-international-co-operation-insights-from-our-international-food-regulatory-analysis-conference/>

－FSA のチーフエコノミストでアナリティクスユニット部長 Vanna Aldin が最近開催した国際食品規制分析会議のハイライトを紹介する－

2020-2021 は FSA にとって 12 周年で、EU 離脱によりさらに責任が増した年になった。そして初めて国際食品規制分析会議を開催した。この会議の計画を始めたときには COVID-19 のことは予想できなかった。この二日間の多くの発表がパンデミックの帰結についてのものであった。世界 10 カ国からの 50 人の発表者に感謝する。2021 年 3 月 9-10 日を振り返って、三つのテーマについて共有したい。

- ・ 食品環境の複雑さ：食環境の複雑さが規制機関や消費者、業界にとって課題となる。より良い公衆衛生アウトカムを達成するためには、規制や政府の介入の影響を評価することが重要である。
- ・ 協力と国際協調：食品システムの未来は協力にあり、それは根拠及び専門知識の共有と世界中の専門家とのパートナーシップの構築である。コーデックスのプレゼンで、我々は国際的な展望、つまりワンヘルスアプローチに向けて動き出すということに注目した。
- ・ 決定を支援するための科学と根拠：おそらくパンデミックの影響であるが、リスク管理と政府の意思決定に科学を利用することへの意識が高まっている。その傾向は COVID 終息後の政策決定でも維持される。

*参考：

【FSA】 FSA は初めて国際食品規制分析バーチャル会議を開催する

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202104c.pdf>

● 蜂の巣から瓶へ－蜂蜜の真正性を説明する

From beehive to jar - Honey authenticity explained

Rick Mumford, , Posted on:18 March 2021

<https://food.blog.gov.uk/2021/03/18/from-beehive-to-jar-honey-authenticity-explained/>

ー科学、根拠、研究部長の Rick Mumford が蜂蜜のサプライチェーン、食品偽装リスクが高い特有の問題、FSA の対応について説明するー

蜂蜜は完全にミツバチが作り出す各種糖の天然の複雑な混合物である。全国の朝食の食卓にあるが、あなたがトーストに乗せている蜂蜜がその通りのものであることをどうやって知ることができるだろうか？英国で販売されている蜂蜜製品の組成や表示には厳しい法律があり、その執行は地元当局が行い、FSA は国全体で一貫した対応がとられるよう助言を提供する。

蜂蜜の偽装リスク

英国で販売されているどんな蜂蜜も安全でないという根拠はないものの、偽装リスクはある。プレミアムを宣伝しているもの、重量あたりの値段が高いもの、サプライチェーンが複雑で需要が急増しているもの、は特に詐欺に狙われやすい。マヌカハニーのようなプレミアムで価値の高い製品はこうしたカテゴリーになる。

蜂蜜の真正性検査

多様な蜂蜜製品が販売されているので、単一の検査で真正性を決めることはできない。しかし組成をチェックできる検査法はいろいろある。確立された公定法から最近開発された NMR を使った「指紋」ツールまで。

サトウキビやテンサイ糖を加えるという異物混入の検出は難しい。特にテンサイ糖が難しく、ミツバチは一般的にテンサイと同じ光合成経路をもつ植物の蜜を集めるためである。このため同位体比の違いに基づく古典的検査法では検査が困難である。そこで NMR が役立つ。

蜂の巣から瓶まで蜂蜜トレーサビリティ

しかし結果の解釈には起源と種類のわかっている本物の検体の参照データベースとの比較による。それがしっかりしたものであるためには、参照データベースが蜂蜜のような製品でみられる多様性を代表するものである必要がある。多様性の中には養蜂のやり方の違い、産地や季節、気候の違いなどがある。理想的にはそれは全ての人アクセスできて吟味できるべきである。

しかし常にそのような状況があるわけではないので、FSA は NMR の結果だけで法の執行を行わないように地方当局に助言している。そうではなく、根拠の重み付けアプローチを採用すべきである。これには製品のトレーサビリティ情報の収集も含まれる。

蜂蜜サプライチェーンのより良い理解

我々は政府全体のパートナーと、蜂蜜の検査方法やサプライチェーンの知識改善のために協力している。

- 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. リサイクルを促しプラスチック汚染と戦うための画期的改革

Landmark reforms to boost recycling and fight plastic pollution

24 March 2021

<https://www.gov.uk/government/news/landmark-reforms-to-boost-recycling-and-fight-plastic-pollution>

<ゴミと資源部門の見直し提案>

- ・ 飲料容器のデポジット返金制度 : 消費者は飲料品の空の容器を小売店のポイントに変換することが奨励される。スコットランドでは別制度があるので、実施対象の地域はイングランド、ウェールズ、北アイルランド。
- ・ 包装容器の製造物責任の拡大 : 製造業者は、包装容器廃棄の管理とリサイクルにかかる費用の全額を負担し、もし容器包装の再利用やリサイクルが難しい場合には高額の料金が課せられる。対象地域は英国全土。

それぞれ 2021 年 6 月 4 日までパブリックコメント募集を行う。

-
- 英国健康安全局 (HSE : Health and Safety Executive)

<http://www.hse.gov.uk/index.htm>

1. 食品中残留農薬 : 2020 年四半期報告書

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2020

18 March 2021

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2020>

第 2・第 3 四半期報告書

Report on the pesticide residues monitoring programme: Results of Quarters 2 & 3 2020

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/970684/prif-monitoring-2020-quarter2-3.pdf

COVID-19 ウイルスの拡散を制限するための措置や、労働者保護の必要性を認めて、HSE は、「2020 年食品中の残留農薬国家計画」の一環としての検査用の食品サンプルの収集を一時停止し制限することを決めた。代わりに、HSE はサンプリングの選択肢としてオンラインとクリック&コレクト（ネットで注文してピックアップポイントで受け取る）サービスを用いた小規模な調査を開始した。計画の目的が維持され完全性を確保するために、収集されるサンプルの選択には特別な配慮がなされた。だが、この方法のサンプリングでは、

一部の供給業者がより頻繁にサンプリングされる可能性があることに気づいた。

この報告書では 2020 年 1 月～9 月の間に HSE が収集し検査したサンプルを分析している。今年の調査計画中には果物と野菜の調査で最大 372 種類の農薬を調べた。第 2・第 3 四半期プログラムでは 29 種類の食品 1,108 サンプルを調査した。残留について詳細リスク評価が行われたのは、アボガドのプロクロラズ、乾燥黒豆のジメトエート、ブドウのエテホン、マンゴーのプロクロラズ、オレンジのイマザリル、ラムダシハロトリン又はガンマシハロトリン、チアベンダゾール、コメのトリシクラゾール。ARfD 設定の安全係数と、摂取時には皮を剥くことを考慮すると、健康への影響の懸念はない。

<塩素酸塩の検出について>

また、2016 年以降、塩素酸塩について限定的に検査している。農薬塩素酸ナトリウムは EU での使用が認可されていない残留する広い影響のある除草剤である。検出されている残留物は、食中毒の原因となる微生物を管理する塩素系消毒剤の使用によるものであり、不可避であるため、MRL 違反として扱われていない。食品企業に現慣行を変えるよう助言していないが、現在行われている議論については知っておく必要がある。我々の作業は政府全体の一部でしかなく、食品や水中の残留塩素酸塩をどう扱うべきかは検討の対象外である。

2020 年 6 月 20 日以前の MRLs の執行

この報告書にはデフォルト値 MRL 0.01 mg/kg が施行された 2020 年 6 月 20 日以前に収集したサンプルが含まれている。EU 内では、塩素酸塩のデフォルト MRL が有効である間は、執行は加盟国の裁量に任せるべきだと同意している。英国と EU の規制当局のアプローチは、デフォルト値を超える残留物を違反とみなさない。それがこの報告書で採用されているアプローチである。

2020 年 6 月 20 日以降の MRLs

利害関係者との詳細な話し合いと協議の後、EU は 2020 年 6 月 20 日に執行された塩素酸塩の新しい MRLs に同意した。この報告書に含まれるほとんどのサンプルは、新しい、より高い MRLs が施行された 2020 年 6 月 20 日以降に収集された。このプロセスで、塩素酸塩の主な供給源が処理飲料水あるいは正当な殺生物剤の使用によると思われる場合、塩素酸塩の残留物を減らすのは不可能だと判明する可能性がある。新しい塩素酸塩の MRLs には、処理中の殺生物剤の使用を考慮するよう特に言及した脚注が含まれている。MRLs は即時発効し、我々は 6 月 20 日以降のサンプルに新しい MRLs を適用したため、食品企業も新しい MRL を考慮できるようになるだろう。処理による残留であることを考慮して貰える根拠を提示する責任は食品事業者にある。

*参考：COMMISSION REGULATION (EU) 2020/749 of 4 June 2020, amending Annex III to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for chlorate in or on certain products

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0749&rid=1>

最良使用事例

食品基準庁は殺菌剤使用の最良事例の開発と促進のために食品企業とともに作業している。食品中の塩素酸塩が低量残留するのは、食品と水の業界が食品及び飲料の微生物的汚染を削減することで食品の安全性を守る対策をした結果であるため、これは重要である。塩素酸塩自体は殺菌剤として使用されていないが、塩素ベースの殺菌剤は少量の塩素酸塩を含む可能性がある。

飲料水

Defra は飲料水指令の EU 改変に関する作業もしている。今後起こりうる塩素酸塩の監視や達成すべき量についての議論が進められている。英国全土の国内法では、消毒副生成物をできる限り少なく保つことが既に要求されている。これは消毒薬の用量と保管管理により、たいてい達成される。

-
- 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. 6ヶ月から5才の子どもの植物ベースの飲料についての包括的声明概要

Overarching Statement on consumption of plant-based drinks in children aged 6 months to 5 years of age: Lay summary

COT Statement 2021/01

January 2021

https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-02/Overarching%20Statement%20on%20consumption%20of%20plant-based%20drinks%20in%20children%20aged%206%20months%20to%205%20years%20of%20age%20Lay%20summary_3.pdf

導入

英国の保健省 (DHSC)、公衆衛生庁 (PHE)及び食品基準庁 (FSA) では、乳幼児や幼い子供の食事における植物ベースの飲料の使用に関し、問い合わせの件数が増えている。そのため、COT (英国毒性委員会) はこれらの年齢層の食事において消費される大豆、アーモンド及びオート麦飲料により引き起こされるリスクの可能性を考慮するよう要請された。

英国政府は初めての乳児用調製乳 (一般に牛乳に基づくもの) は、乳児の最初の 12 ヶ月において母乳に代わる唯一の適切なものであると助言する。牛の全乳は 1 歳から主要な飲料として与えることができる。1 歳から、大豆、アーモンド及びオート麦飲料といった甘くないカルシウム強化の植物ベースの飲料も健康なバランスのとれた食事の一環として与えることができる。

これらの飲料の安全性評価の主な問題は、乳成分不使用の食事あるいは植物ベースの食事をする乳幼児や幼い子供の食事摂取量に関する情報が無いことである。

5 歳児未満のビーガンの子供が確実にバランスのとれた食事をするために機関が提供する推奨が、乳成分不使用あるいは植物ベースの食事をする子供の代表的な摂取量を作成するために、適切な配分量や消費頻度を割り出すのに使用された。その後、それぞれの飲料中の懸念される化学物質への暴露を計算するために、それぞれの年齢層の 1 日摂取量を計算するのに使用された。

暴露推定は入手できる最適なデータを使用した。実際の摂取に関して不確実性の程度が高かった。これはこの数値が、これらの年齢の乳幼児や子供が食事所要量を満たすことを保証する推奨に基づいたためであった。実際の摂取量は異なる可能性がある。

COT は、幼い子供が 1 つの飲料を好むようになる可能性がある。子供の消費が 1 種類の植物ベースの飲料に限られるという想定をする、以前に採択された方法を使用することで一致した。これは摂取量が最も高い想定をするので、最も慎重な方法とみなされた。

この植物ベースの食事をする人口はますます増えており、現実的な食事摂取量の情報は将来的なリスク評価に役立つので、委員会は全ての年齢層における植物ベースの食事をする人にとっての現実世界での消費情報の必要性を強調した。

大豆

大豆飲料は乳製品の人気のある代替品であり、その使用は拡大しつつある。大豆製品は植物エストロゲン（イソフラボンの形で）を含む。乳幼児や幼い子供の食事の中のイソフラボンの有害影響に関する懸念は、女性ホルモンであるエストロゲンを模倣する能力、それゆえ発育と生殖に影響する可能性に主に関連する。

植物性エストロゲンの安全性は COT が 2003 年と 2013 年に検討した。2003 年には栄養に関する科学諮問委員会（SACN）が COT の意見を考慮し、現在の政府の助言を変更する科学的な基礎はなかったと結論を出した。—すなわち、大豆ベースの乳幼児調製乳の使用により生じる実質的な医学的必要性も健康効果もなく、牛乳アレルギーをもつ乳幼児のためといった十分な栄養を確保するための例外的な状況でのみ使用するべきである、ということである。2013 年にはこれを COT が再確認した。現在、大豆調製乳は保健師あるいは医師により推奨あるいは処方される場合のみ使用するべきである。

この評価で、委員会は 2013 年評価以降に公表されたデータをレビューした。委員会は新たな動物試験は全体的なデータベースに意義ある追加はなかったと結論づけた。

これまでの評価と同様に、ヒトの研究でも有害影響の可能性の兆候はいくつかあったが、植物エストロゲンへの感受性が年齢層によって異なるかどうか、入手できるデータから判断することはできなかった。

委員会は生後 6 ヶ月から 5 歳児の子供における大豆飲料の消費による植物性エストロゲンの摂取は、医学的に必要である生後 0–6 ヶ月の乳児が大豆調製乳を飲むことで推定される最大摂取量を超えることはない結論づけた。この植物エストロゲンの摂取の最大濃度は 1 日あたり 9.5 mg/kg 体重と推定された。

委員会は、入手できる情報に基づき、生後 6 ヶ月から 5 歳児の食事における他の大豆ベースの食品からの植物エストロゲンに対する暴露量は、大豆飲料からの暴露量よりも低く、そのため懸念は小さいと意見が一致した。しかし、食事において大豆摂取すべてからの植物エストロゲンへの暴露量が考慮された場合、暴露量は 1 日あたり 9.5 mg/kg 体重という最大濃度に非常に近くなった。

委員会メンバーは毒性学的懸念の可能性に加え、生後 6 ヶ月から 5 歳児の食事における大豆ベースの飲料消費に関する追加の助言をだす必要があるかどうか評価するために栄養学的問題も考慮する必要があるだろうと意見が一致した。

オート麦

オート麦飲料は、牛乳の代替として植物ベースあるいは乳成分不使用の食事をする子供に与えられることがある。オート麦は特にトリコテセン系カビ毒の T-2 及び HT-2、デオキシニバレノール (DON) 及びオクラトキシン A (OTA) といったカビ毒汚染の可能性がある。カビ毒は特定のカビにより産生される自然に発生する毒素である。そのため、カビ毒はオート麦のような特定の食品にとって回避できない汚染である。国際基準ではカビ毒の濃度を可能な限り低くし、暴露を制限している。COT は入手できるデータを評価し、上記の汚染の推定暴露量を考慮した。

● T-2 及び HT-2

欧州食品安全機関(EFSA)は 2017 年に T-2 及び HT-2 の安全性を考慮した。健康影響に基づくガイダンス値は、急性暴露（短期間あるいは一度の）による催吐作用（嘔吐を引き起こす）と長期暴露による免疫及び肝毒性作用（肝臓への毒性影響）に対して設定された。英国の摂取量データをレビューした後、COT は HT-2 及び T-2 の総量に対する急性暴露に関し、急性参照用量 (ARfD) を超えるにはオート麦飲料の大量消費（最低 1 日あたり 5.4 リットル）が必要であった。このため、オート麦飲料摂取による HT-2 及び T-2 への急性暴露は低リスクとみなされた。

T-2 及び HT-2 の 1-2 歳の子供に観察されたわずかな超過という例外はあるが、一般に、T-2、HT-2 に対する長期的な暴露量はすべて、それぞれの TDI(耐容 1 日摂取量)より低かった。一般的な食事と組み合わせたオート麦飲料からの総暴露量の評価は安全側である（すなわち現実と比較すると高い）と見なされ、事実、超過が小さく一時的であったため T-2 及び HT-2 に関しては慢性的な健康影響はないだろうという結論になった。

● DON (デオキシニバレノール)

DON は、体重増加抑制の動物試験に基づき、DON とその関連化合物の 3-Ac-DON (3-アセチルデオキシニバレノール)、15-Ac-DON (15-アセチルデオキシニバレノール) 及び DON-3-glucoside (デオキシニバレノール-3-グルコシド) の総量に対し耐容 1 日摂取量 (TDI) が設定された。ヒトにおいて、急性暴露後の嘔吐が重要な影響として確認された。

COT は DON に対する急性暴露に関し、急性参照用量 (ARfD) を超えるには、オート麦飲料の大量消費（最低 1 日あたり 28 リットル）が必要という結論をだした。このため DON に対する急性暴露は低リスクとみなされた。

1-5 歳の子供に観察されたわずかな超過という例外はあるが、一般に T-2 及び HT-2（訳注：原文は T-2 及び HT-2 だが、おそらく DON との間違いと思われる）に対する長期的な暴露量はすべて TDI(耐容 1 日摂取量)より低かった。オート麦飲料と一般の食事をあわせた総暴露量の評価は安全側であると考えられ、事実、超過がわずかで一時的であるため、DON に関しては慢性的な健康影響はないだろうという結論になった。

● OTA (オクラトキシン)

OTA については、2020 年に EFSA が OTA により引き起こされるリスクを評価するために腫瘍性及び非腫瘍性（それぞれ肝臓腫瘍と顕微鏡的腎病変）の影響に対する OTA の暴露マージン (MOE) を設定した。MOE は安全性の懸念の開始となる暴露量を決定するために使用される手段である。遺伝毒性発がん物質に関し、 $MOEs \geq 10,000$ は低い懸念を示す。他では $MOE \geq 100$ が低い懸念を示す。OTA が DNA との直接的な相互作用（遺伝毒性発がん物質）あるいは違うメカニズムを介して肝臓腫瘍を引き起こす可能性があるかどうかははっきりしない。

リスクキャラクターゼーションに使用したがんのエンドポイントに多くの不確実性があり、さらに OTA が遺伝毒性発がん物質かどうか明確でないため、MOE 基準値ははっきりしないということが指摘された。委員会は、OTA が DNA に直接作用しないといういくつかのエビデンスがあるため、直接的で遺伝毒性かつ発がん性の物質の MOE of $\geq 10,000$ は、この場合適当でない可能性があると言及した。いくつかの年齢層は MOEs が非腫瘍性病変にとって望ましい MOEs を下回ったが、すべての年齢層において、がんに影響する 10,000 より低い MOEs であった。特にオート麦飲料のこれらの汚染物質に関する分析情報の欠如と暴露評価で使用される想定を考慮し、この評価の不確実性は高いと考えられた。リスクが過大に評価されている可能性が高いと指摘された。

OTA に関し、委員会は暴露推定が健康懸念の可能性を示すかどうか結論をだすことはできなかった。実際の暴露量の評価は、一般の集団に健康懸念の可能性があるかどうか設定するために幼い子供だけでなく成人にとっても必要である、と意見が一致した。

全体として、DON や T-2 及び HT-2 の総量は入手できるデータに基づき、健康リスクはないと結論づけられた。しかし、入手できるデータセットの不確実性のため、OTA 暴露からのリスクは判断できなかった。

アーモンド

アーモンド飲料は大豆やオート麦飲料より栄養価は低い、牛乳の代替として子供に与えられることがある。カビ毒であるアフラトキシン B1 は、アーモンド飲料に移行する可能性があるアーモンド内の起こりうる化学物質汚染として確認された。アフラトキシン B1 は、遺伝毒性発がん物質であり、そのため欧州連合はアフラトキシン量の法的基準を設定する；これは最大基準値と呼ばれ、「合理的に達成可能な限り低く」の (ALARA) 原則を使用する。これはそのような化合物に対する暴露は可能な限り低い濃度であることを保証する。アフラトキシン濃度に関する信頼できるデータがないので、アーモンドは法定最大基準値の濃度のアフラトキシンを含むと仮定された。

アーモンド飲料製造段階のアーモンド加工がアフラトキシン濃度に与える影響に関する分析情報がなく、アーモンド飲料自体の濃度に関する情報もなく、健康へのリスクを評価する際の主要な限界と考えられた。この限界を考慮すると、EFSAにより設定された最大基準値に基づくリスク評価をすることは、不確実性が高く、リスクの過大評価につながる可能性が高く、適切でないと結論づけられた。AFB1 への暴露による健康リスクは判断できなかった。

アーモンドはシアン化配糖体も含む。これはアーモンドがかみ砕かれる、加工されることで物理的に破壊される場合に発生することがある。この場合、アーモンドに含まれるβ-グルコシダーゼの酵素と相互作用する可能性がある。この酵素はシアン化配糖体を分解してシアン化水素を発生することがある。シアン化水素の大量暴露はけいれん、意識喪失、めまい、虚弱、精神錯乱及び心不全につながる可能性がある。

ビターアーモンド種には高濃度の配糖体が存在するが、一方、スイート種にはほとんど存在しない。アーモンド飲料中のシアン化配糖体の量は不確実であるが、分析ではシアン化物は少量しか検出されていない。入手できる情報が示すことは、ビター種のアーモンドは商業的なアーモンド園では栽培されず、偶然にアーモンドミルク飲料中にビターアーモンドを使用してしまうことは完全に排除することはできないが、ビターアーモンドは強い「マジパン」風味を飲料に与えて、美味しくないので故意に使用されることはないだろう。全体として、アーモンド飲料中のシアン化合物の急性毒性に対する特別な懸念はないと意見が一致した。

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

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

1. 低およびノーアルコール飲料

Low- and no-alcohol drinks

25 Mar 2021

<https://www.asa.org.uk/news/low-and-no-alcohol-drinks.html>

近年低およびノーアルコール飲料の人気の高まっていてより多くのブランドが販売されるようになってきた。アルコール飲料の宣伝には各種規則が適用される。

アルコール飲料とは？

CAP (Committee of Advertising Practice) 基準の適用となるのは 0.5% ABV 以上のアルコール飲料である。

アルコールフリー

アルコールフリーと記述できるのは 0.05% ABV 以下のアルコール飲料である。アルコールを除外して 0.05%ABV 以上 0.5%ABV 未満の飲料には「脱アルコール (de-alcoholised)」

と表示されるだろう。

低アルコール

低アルコールの定義は 0.5ABV 以上 1.2%ABV まで。

-
- 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. 研究プロジェクト

- 残留農薬試験と加工研究データの情報管理ツールとデータベースとしての **RUEDIS**

RUEDIS as an information management tool and database for pesticide residues trials and processing studies data (RUEDIS)

12/2020-12/2023

<https://www.bfr.bund.de/en/ruedis-as-an-information-management-tool-and-database-for-pesticide-residues-trials-and-processing-studies-data-ruedis-269650.html>

- 残留農薬のための加工係数 EU データベースの最初の更新

First update of the EU database of processing factors for pesticide residues (Processing)

11/2020-02/2022

<https://www.bfr.bund.de/en/first-update-of-the-eu-database-of-processing-factors-for-pesticide-residues-processing-269653.html>

-
- 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. RIVM はセントジョーンズワートを含むハーブ製品を使うときは注意するよう助言

RIVM advises caution when using herbal preparations containing St John's wort

03/16/2021

<https://www.rivm.nl/en/news/rivm-advises-caution-when-using-herbal-preparations-containing-st-johns-wort>

セントジョーンズワートを含むフードサプリメントや茶は健康に有害影響を与える可能性がある。これは RIVM の研究で示されている。そのため RIVM は、セントジョーンズワートを含むハーブ製品の使用に注意し、医薬品と一緒にこれらの製品を使用しないよう消費者に助言している。

人々はセントジョーンズワート入りハーブ製品 (フードサプリメントやハーブティー)

を、特によく眠るために使用している。セントジョーンズワート入りハーブ製品を使用している人数はわからない。

医薬品と併用するセントジョーンズワート

セントジョーンズワートは医薬品の効果を減らす可能性がある。セントジョーンズワート入りハーブ製品は、例えば、真菌やウイルス感染及びがん(化学療法)に処方された特定の医薬品の効果を減らす。セントジョーンズワートは抗うつ薬や鎮静剤などの効果を高める可能性がある。そのため RIVM はハーブ製品を医薬品と併用しないよう消費者に助言している。

医薬品なしでセントジョーンズワートを使用するリスク

医薬品との相互作用がなくても、セントジョーンズワート入りハーブ製品は健康リスクをもたらす可能性がある。例えば、セントジョーンズワートの使用後に日光浴をすると日焼けを起こす可能性がある。めまい、下痢、不安など他の病状が現れる可能性がある。セントジョーンズワートの長期的影響が何かはわかっていない。妊娠中のセントジョーンズワートの使用が胎児に安全かどうかを決めるのに利用できる情報も不十分である。さらに、セントジョーンズワート入りハーブ製品の成分はよくわかっていない。これにより、製品の影響を推定するのは難しくなる。

* 報告書本文 (英語 148 ページ)

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2019-0115.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. FSAI は 2020 年に 167 件の食品警告及び食物アレルギー警告を出した

FSAI Issued a Total of 167 Food Alerts and Food Allergen Alerts in 2020

Thursday, 18 March 2021

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/food_alerts_food_allergen_alerts_18032021.html

FSAI は 2020 年の食品警告及び食物アレルギー警告の件数と内訳を発表した。167 件のうち、112 件が食品警告、55 件が食物アレルギー警告であった。

アイルランド食品安全局(FSAI)は本日、2019年の107件と比較して、2020年に167件の食品警告及び食物アレルギー警告が発令されたと発表した。そのうち、112件が食品警告で55件が食物アレルギー警告だった。食品警告は、確認されたハザード、すなわち、健康に有害影響を引き起こす可能性のある、食品中の生物的、化学的又は物理的作用物質、あるいは食品と接触する物質の状態に関連して FSAI が発令した通知である。食物アレルギー警告は、食物アレルギーのある、あるいは特定の食品や食品成分に不耐性のある消費者に

潜在的なリスクを引き起こす、非表示の食物アレルギーの存在に関して発令される。

この食品警告と食物アレルギー警告は2020年中の食品インシデントの結果として発令され、FSAIは2019年の679件と比較して661件の食品インシデントを扱った。食品インシデントは、食品の安全性問題を確認する食品検査官、消費者からの苦情、特定食品の問題をFSAIに通知する食品事業者、食品が微生物や化学物質で汚染されていることを示す臨床試験結果、欧州委員会の食品及び飼料に関する緊急警告システム(RASFF)ネットワークを通じた他の加盟国からの食品安全問題に関する通知、など様々な理由から生じる。

食品警告

発令された112件の警告により、微生物学、化学物質、異物汚染、誤表示など様々な理由で、製品がアイルランドの市場からリコール又は撤収されることになった。2020年には、最も一般的に発生するリステリア菌やサルモネラ菌の微生物の存在がリコールのうち33件を占めた。ゴマ種子の未承認農薬エチレンオキシド*の存在は異常に多くのリコールを占めた。他の例は、ヨーグルト中の金属片、包装済食品のシール不良、調理済食中のプラスチックの存在だった。

食物アレルギー警告

FSAIは2020年中に55件の食物アレルギー警告を発令した。EU食品法はラベル上に表示し強調しなければならない14のアレルゲンの特定分類を提供している（注：セロリ、グルテン含有穀類、甲殻類、卵、魚、ルーピン、乳、軟体動物、マスタード、ナッツ類、ピーナッツ、ゴマ、大豆、二酸化硫黄・亜硫酸塩）。もし表示・強調がなされていない、あるいは正しくない場合には、感受性の高い消費者を守るために食物アレルギー警告が発出されることになる。2020年のアイルランドでは、「乳」が最も誤表示や非表示が多く、食物アレルギー警告の21件を占めた。マスタード、穀類、卵、ピーナッツ及びナッツ類が他のアレルギー警告のほとんどを占めた。アイルランドの100人に3人は食物アレルギーがあり、これらの出来事の深刻さによっては命を失う可能性がある。2020年の食品アレルギー警告の主な理由は、そのアレルゲンが知らずに製品に取り込まれ、そのため成分表に記載されなかった；成分表/表示が英語ではなかった；間違った包装での製品の梱包；成分表にアレルギーを適切に強調できていない、といったことだった。

*エチレンオキシドはEUの食品には許可されていない農薬である。検査後に様々な濃度で検出された。汚染されたゴマ種子を含む製品の摂取は、すぐに健康にリスクをもたらすわけではないが、長期間継続的にエチレンオキシドを摂取すると健康問題となる可能性がある。この物質の暴露を最小限にする必要があるため、影響を受けたゴマ種子や、未承認の処理済種子を使用して製造された製品に多数のリコールや撤収が発生することになった。

2. リコール情報

- **Themra** ブランドの **Epimedyumlu Bitkisel Karisimli Macun** がシルデナフィルのためリコール措置

Recall of a Batch of the Themra Brand of Epimedyumlu Bitkisel Karisimli Macun due to the Presence of Sildenafil

Friday, 26 March 2021

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

オンライン販売のトルコ産 Themra ブランドの Epimedyumlu Bitkisel Karisimli Macun（イカリソウとハーブ混合のペースト）の一つのバッチをシルデナフィルのためリコール措置。製品写真あり。

● SMA Wysoy 乳幼児用調製粉乳は青いプラスチック片の混入のため一部リコール措置

Recall of Some Batches of SMA Wysoy Infant Formula Powder Due to Pieces of Blue Plastic

Friday, 26 March 2021

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

Nestlé UK and Ireland は、青いプラスチック片の混入のため米国産 SMA 大豆タンパク質ベースの Wysoy 乳幼児用調製粉乳のリコール措置。製品写真あり。

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

1. 詐欺の 6 つの注意：健康詐欺に騙されないように

6 Tip-offs to Rip-offs: Don't Fall for Health Fraud Scams

03/04/2021

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/6-tip-offs-rip-offs-dont-fall-health-fraud-scams>

—健康製品は、もしそれが病気や症状の治療用に宣伝されているのに科学的に安全性と有効性が証明されていないなら、詐欺である—

助言

詐欺を確認するのに役立つ 6 つの助言がある。

1. **1 つの製品がすべてに効く。** 様々な幅広い疾患を治癒すると表示する製品は疑うこと。FDA は不正に万能薬製品を販売する企業に対し警告文書を送り、必要に応じて措置をとることを継続する。これらの奇跡の治癒薬は存在せず、偽物であり、これらの企業が販売しているものは偽りの希望でしかない。
2. **個人の「成功」が証明する。** 「糖尿病が治癒した」あるいは「COVID-19 感染がすぐに終わった」というような成功話は簡単にでっち上げることができ、科学的エビデンスに代わるものではない。人気あるオンライン販売やソーシャルメディアのレビューが

偽物である可能性がある。

3. **すぐに良くなる。** 合法的な製品を使用しても、疾患や疾病がすぐさまよくなることはほとんどない。「30日で30ポンド減量」、「ウイルス感染から守る」あるいは「数日で皮膚がんを根絶する」といった言葉に注意すること。
4. **「すべて天然（オールナチュラル）」の治癒薬あるいは治療。** 「すべて天然の治癒薬」のような表現にだまされないこと。このような言葉は、製品が通常の治療より安全であると示唆するために、注意を引くものとして健康詐欺でよく使用される。これらの言葉は必ずしも安全性と同一ではない。天然にみられるいくつかの植物（毒きのこなど）は食べると有害あるいは死に至る可能性がある。さらに、FDAは表示されない危険な高用量の処方薬成分あるいは他の医薬品有効成分を含む製品を「すべて天然」の治癒薬あるいは治療として宣伝する数多くの製品を発見した。
5. **「奇跡の治癒薬」。** 「新たな発見」、「保証された結果」あるいは「秘密の成分」といった表示あるいはそのようなものを見た場合には警報を鳴らさなければならない。深刻な疾患の本物の治癒薬がFDA承認製品であれば、メディアを介して広く報告され、それは許可ある医療従事者により処方されるだろう。ソーシャルメディアやメッセージアプリの広告、あるいはウェブサイト、印刷広告及びテレビの通販番組に埋もれることはない。
6. **陰謀論。** 「これは政府や大手製薬会社が知らせたくない治療薬」のような表示は、いわゆる奇跡の治癒に関し、明らかに常識があれば分かる疑問から消費者の注意をそらすために使用される。

2. 2019 食品安全と栄養調査報告書

2019 Food Safety and Nutrition Survey Report

03/16/2021

<https://www.fda.gov/food/science-research-food/2019-food-safety-and-nutrition-survey-report>

食品安全及び栄養調査(FSANS)は、食品安全と栄養に関する様々な話題についての消費者の知見、理解及び自己申告の行動を評価するためにデザインされた、FDA初の全国確率消費者調査である。この調査結果は、公衆衛生の促進と保護を目的とした、より多くの情報に基づいた規制、政策、教育、及びその他のリスク管理をFDAが行うのを支援することを目的としている。

FSANSは住所に基づくサンプリング方法を使用する、「ウェブへの郵便による誘導」である。この方法論の詳述はこの報告書の最後にある(注)。この調査集団は米国の50の州とコロンビア特別区の成人(18歳以上)である。2019年の10月と11月中に合計4,398件の回答が集められた。以前のFDAQ食品安全及び栄養消費者調査は電話インタビューで集めていた。

この報告書では調査の質問と回答に続いて主な調査結果を提示している。サンプリング

デザインや無回答を把握するために頻度に重みかけられた。基準の重みは、サンプルの枠組みによるデータ(国勢調査地域、一軒家または集合住宅);家庭ごとの成人の人数;性別、年齢、経歴、ヒスパニック系、教育、国勢調査地域、大都市圏の居住地の 5 年間のアメリカのコミュニティ調査データ(2014-2018 ACS data)の最新発表の人口統計管理で調整された。

主な調査結果

食品安全

- ▶ 家で調理した食品よりもレストランで調理した食品から食中毒にかかる可能性が高いと消費者は考えている—レストランでの調理方法のせいで食中毒にかかるのが「非常に一般的」だと考えている人 29%と比較して、家での調理方法のせいで食中毒にかかるのが「非常に一般的」だと考えている人は少ない(15%)。
- ▶ 消費者は汚染されている生の野菜や果物よりも生の鶏肉や生の牛肉をより心配している—生の鶏肉(93%)や生の牛肉(66%)は生の野菜(9%)や果物(6%)より細菌を持っている可能性が「高い又はかなり高い」と考える回答者が多い。
- ▶ 細菌に対する消費者の意識は細菌の種類により大きく異なる—サルモネラ菌(97%)や大腸菌(88%)への意識は高いが、カンピロバクター(7%)やビブリオ(4%)へは比較的低い。
- ▶ 手洗いの習慣は場合により異なる—消費者は食品調理前(68%)や生卵を割った後(39%)よりも生肉(76%)に触った後に石けんで手を洗う可能性が高い。
- ▶ 消費者の大多数は食品温度計を所有しているが、調理されているものにより利用は異なる—回答者の 62%は食品温度計を所有していると報告された。食品温度計を所有して食品を調理する人での利用は、まるごとの鶏肉で 85%、牛肉・子羊肉・豚肉のローストで 79%、鶏肉の部位で 40%、バーガーで 36%、卵料理で 23%、冷凍肉で 20%まで幅がある。

栄養

- ▶ ほとんどの消費者は栄養成分表示をよく知っている—回答者の 87%は食品包装上の栄養成分表示を見たことがある。消費者が表示上で探す上位 4 項目は、カロリー、全糖、ナトリウム、1 食分の量である。「カロリー、塩、ビタミン類、脂肪などがこの食品にどのくらい多くあるいは少なく入っているか」、「この食品の栄養成分の概要をつかむため」、「様々な食品を互いに比較するため」を理解するために最も頻繁に表示を使うと消費者は報告している。
- ▶ 消費者は食品包装強調表示をよく知っている—回答者の 80%以上が「砂糖無添加」、「全粒」、「有機」、「グルテンフリー」、「低脂肪」、「人工成分不使用」、「低糖」、「人工着色料不使用」などの強調表示を見たことがある。
- ▶ ほとんどの消費者はレストランでメニュー表示を見たことがある—ほとんどの回答者(70%)はメニューやメニューボード上のカロリー情報を見たことがあると報告した。そのような情報を見たことがある人のうち、53%はカロリー情報を使用していると報告し、ほとんどの場合、高カロリーのメニューアイテムの注文を避けるためにそれを使用す

ることが示された。

(注:FDA のレターヘッドで調査参加を呼びかける文書を郵送。リマインド含め最大 5 回。最初の郵便には 1 ドル紙幣 2 枚を含む)

3. 急性非ウイルス性肝炎調査－「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水

Investigation of Acute Non-viral Hepatitis Illnesses – “Real Water” Brand Alkaline Water (March 2021)

03/26/2021

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-acute-non-viral-hepatitis-illnesses-real-water-brand-alkaline-water-march-2021>

2021 年 3 月 13 日、FDA は、2020 年 11 月に発生しネバダ州南部保健地区に原因不明として報告された幼児や子供の急性非ウイルス性肝炎（急性肝不全となる）5 例の警告を受け取った。5 人の患者すべてが入院となったが、以降回復している。すべての患者が「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水を飲んだと報告された。これらの患者は異なる 4 つの家庭出身であった。これまでのところ、「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水の摂取のみが、これらすべての症例で確認された共通点である。このブランドのアルカリ水はアリゾナ州メサに本社のあるリアルウォーター社（Real Water, Inc.）の所有である。この調査は継続中であるが、疫学情報は現在アルカリ水製品がこの疾患の原因の可能性を示す。

2021 年 3 月 19 日、会社のウェブサイトにおいて、Real Water Southern Utah 社、Aqua Pure 社、Real Water Gold Coast 社といった販売業者を介して 5-ガロン容器が国内のいくつかの地域の家庭に配達されていると報告があった。

2021 年 3 月 24 日、アリゾナ州メサ及びネバダ州ヘンダーソンのリアルウォーター社が全てのサイズのリアルウォーター飲用水及び濃縮品のリコールを発表した。

2020 年 3 月 25 日、会社のプレスリリースが報告した 5 ガロン容器がネバダ州、カリフォルニア州、アリゾナ州で販売されているとの情報に加えて、FDA は、3 ガロン及び 5 ガロン容器のリアルウォーターブランドの飲用水がユタ州で流通していることがわかった。

企業の協力が欠如しており、FDA はネバダ州ヘンダーソン及びアリゾナ州メサの「リアルウォーター」社の施設の調査を完了することができず、要求した記録も提供されていない。結果として、3 月 23 日と 3 月 25 日に FDA は連邦食品・医薬品・化粧品法の第 414 条に基づき記録の要求を発令した（注：異物混入、あるいはヒト又は動物に深刻な有害影響や致命的な影響を及ぼす脅威があると合理的に確信できる食品に関連する記録を入手できる権限を FDA に与えている）。

このアウトブレイク調査は継続中のため、FDA は詳細情報を入手次第、この助言を追加更新する予定である。

助言

消費者、飲食店及び販売業者は、疾患の原因について詳細がわかるまで、「リアルウオー

ター」のアルカリ水の飲用、調理、販売あるいは提供をすべきでない。さらに FDA はペットにもこのアルカリ水を与えるべきでないと助言する。これらの製品は以下を含むがそれだけではない：5 ガロン及び3 ガロン容器（家庭用宅配/定期利用販売）、様々なサイズのボトル（オンラインや店舗販売）、及び「リアルウォーター」濃縮品（オンライン販売）。

会社のプレスリリースによると、リコール対象のアルカリ水製品は全国で販売されているが、5-ガロン容器は以下の地域で販売されていた：ネバダ州ラスベガス広域圏、中央カリフォルニア沿岸地域（カリフォルニア州ロサンゼルス北部及びサンタバーバラ以南）、アリゾナ州フェニックス。また、会社のプレスリリースによると、1.5 リットル、1 リットル、500 ミリリットル及び 1 ガロンのそのまま飲むアルカリ水ボトル類と、4 オンスの濃縮品を含む。

非ウイルス性肝炎を含めすべての種類の肝炎の症状は類似しており、発熱、倦怠感、食欲減退、吐気、嘔吐、腹痛、暗色尿、粘土色あるいは灰色の排便、関節痛、黄色い目及び黄疸がある可能性がある。これらの症状が出た場合は医師に相談すべきである。

症例数

総疾患数：5 例

入院数：5 例

死亡件数：0 件

最新疾患発症日：11/29/2020

症例のある州：ネバダ州（5 例）

お役立ちリンク

- ・リアルウォーター社リコール情報（March 24, 2021）

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/real-water-inc-issues-precautionary-recall-all-sizes-real-water-brand-drinking-water-due-possible>

4. リコール情報

- **PNHC, LLC d/b/a Heal the World** は、小さい飲料水ボトルと似ているため、**Heal the World 手指用消毒液 9.6 Ounce Bottles** を全国規模の自主的リコール措置

PNHC, LLC d/b/a Heal the World Issues Voluntary Nationwide Recall of Heal the World Hand Sanitizer Packaged in 9.6 Ounce Bottles Because They Resemble Small Water Bottles

March 17, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/pnhc-llc-dba-heal-world-issues-voluntary-nationwide-recall-heal-world-hand-sanitizer-packaged-96>

- **Trident Seafoods** のパシフィックサーモンバーガーをリコール-公示

Trident Seafoods Recalling Pacific Salmon Burger - Public Notice

March 27, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/trident-seafoods-re>

[calling-pacific-salmon-burger-public-notice](#)

Trident Seafoods Corporation は金属片混入の恐れがあるため、パシフィックサーモンバーガー Net Wt. 3 lbs. (48 oz.) を自主的リコールしている。製品写真あり。

- **Namoo Enterprise LLC** は表示されない成分シルデナフィル及びタダラフィルのため **PremierZen Black 5000** を全国的な自主的リコールを発表する

Namoo Enterprise LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of PremierZen Black 5000 Due to the Presence of Undeclared Sildenafil and Tadalafil

March 26, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/namoo-enterprise-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-premierzen-black-5000-due-presence>

- **S&B Shopper LLC** は表示されない成分シルデナフィル及びタダラフィルのため **Imperial Extreme 2000mg** を全国的な自主的リコールを発表する

S&B Shopper LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of Imperial Extreme 2000mg Due to Presence of Undeclared Sildenafil and Tadalafil

March 25, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sb-shopper-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-imperial-extreme-2000mg-due-presence-undeclared>

5. 警告文書

- Ravenscroft Apothecary, Inc. DBA Ravenscroft Escentials

MARCH 12, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ravenscroft-apothecary-inc-dba-ravenscroft-escentials-613639-03122021>

コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認かつ不正表示の問題。エッセンシャルオイル製品を含む。

- BioLyte Laboratories, LLC

MARCH 18, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/biolyte-laboratories-llc-603584-03182021>

最終 OTC 製品の CGMP 違反、ダイエタリーサプリメントの不正表示や新規医薬品成分の違法使用。CBD 製品を含む。

- Honest Globe, Inc.

MARCH 15, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/honest-globe-inc-597177-03152021>

(上記警告と同様)

- PYRLess Group, LLC dba Dr. Fitt

JANUARY 25, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pyrless-group-llc-dba-dr-fitt-611424-01252021>

コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認かつ不正表示の問題。ヨウ素、ビタミン A、C、D 成分製品を含む。

- Aman Kapoor In

MARCH 10, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/aman-kaipoor-612711-03102021>

外国供給業者検証プログラム (FSVP) 違反の問題。

- Panther James LLC

MARCH 05, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/panther-james-llc-610082-03052021>

ジュース HACCP 違反など。

-
- NIH (米国国立衛生研究所) のダイエタリーサプリメント局 (ODS : Office of Dietary Supplements) <http://ods.od.nih.gov/>

1. Mary Frances Picciano ダイエタリーサプリメント研究演習

Mary Frances Picciano Dietary Supplement Research Practicum

09 Mar 2021

<https://ods.od.nih.gov/Research/dsrp.aspx>

2021 年 5 月 25~27 日に、2021 年研究演習バーチャル会議が行われる。無料、要申し込み。トピックスは次の通り。

- 米国でのサプリメントの使用とその理由
- 規制的枠組み
- サプリメントの品質
- 食品、医薬品、サプリメントの販売の違い
- 食品とサプリメントの健康影響を評価する
- 科学に基づいたサプリメントに関する政策と助言を策定する

2. ダイエタリーサプリメント：あなたが知る必要のあること

Dietary Supplements: What You Need to Know

<https://videocast.nih.gov/watch=41643>

2021年3月16日のセミナーの動画。米国の成人の半数以上と子供の三分の一以上が、マルチビタミンやオメガ3魚油、セントジョーンズワート、メラトニンなどの一つ以上のダイエタリーサプリメントを摂取している。NIH ODSの栄養科学者が、ダイエタリーサプリメントの概要と、あなたがそれらの製品の要否を決定する際に知るべき情報について説明する。

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

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

1. 食品安全警告

- **Wah Yan Tong (華仁堂) 包装製品のアプリコットカーネル製品の消費はシアン化物中毒を引き起こす可能性がある**

Food Safety Warning - Consumption of certain apricot kernel products packed by Wah Yan Tong may cause cyanide poisoning

March 16, 2021

<https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-03-16/eng/1615926621138/1615926621574>

- (更新) **Harmonic Arts Botanical Dispensary** ブランドの自然収穫アプリコットカーネル製品の消費はシアン化物中毒を引き起こす可能性がある

Updated Food Recall Warning - Consumption of Harmonic Arts Botanical Dispensary brand Wild Harvested Apricot Kernels may cause cyanide poisoning

March 19, 2021

<https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-03-19/eng/1616214896326/1616214902366>

- (更新) **Double Happiness** ブランドの乾燥アプリコット種子ミックス製品の消費はシアン化物中毒を引き起こす可能性がある

Updated Food Recall Warning - Consumption of Double Happiness brand Dried Apricot Seed Mix may cause cyanide poisoning

March 24, 2021

<https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-03-24/eng/1616606558594/1616606564333>

- **Our Father's Farm** ブランドの **Extremely Bitter Apricot Kernels** 製品の消費はシアン化物中毒を引き起こす可能性がある

Food Safety Warning - Consumption of Our Father's Farm brand Extremely Bitter Apricot Kernels may cause cyanide poisoning

March 26, 2021

<https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-03-26/eng/1616809509824/1616809515601>

2. カナダ政府は魚詐欺に対策をとる

Government of Canada takes action on fish fraud

March 24, 2021

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2021/03/government-of-canada-takes-action-on-fish-fraud.html>

CFIA は食品詐欺の取り組みの一環としてカナダの国内加工業者、輸入業者及び販売業者からサンプリングした魚を検査したところ、92%は適切な表示であった。不正表示等の可能性が高かったのは9種：バターフィッシュ（マナガツオ）、タラ、オヒョウ、キングフィッシュ、シーバス、フエダイ類、カレイ、マグロ、ブリ。不適切な結果の魚については、CFIA が適切に対処した。漁船から食卓までのトレーサビリティシステムを開発しようとしている。

* Report: Enhanced fish species substitution surveillance (2019 to 2020)

<https://inspection.canada.ca/science-and-research/our-research-and-publications/report/eng/1616420451614/1616420452192>

-
- 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. 食品基準改定通知

Notification Circular 152-21

26 March 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcircular152-21.aspx>

認可及び閣僚会議通知

- ・加工助剤として的大豆（グリシンマックス）由来βアミラーゼ
- ・基準改定

食品基準改定 No.198

Amendment No.198 - 26 March 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/gazette/Pages/Amendment-No.198--->

[26-March-2021.aspx](#)

- ・ 乳児用ミルクや他の製品への 2'-FL と LNnT
- ・ 新規食品としての菜種タンパク単離物
- ・ 非アルコール飲料保存料としての天然糖脂質
- ・ 肉類似物の大豆レグヘモグロビン

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

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

1. クソニンジンやニガヨモギを含む医薬品

Various medicines containing Artemisia annua and Artemisia absinthium

15 March 2021

<https://www.tga.gov.au/alert/various-medicines-containing-artemisia-annua-and-artemisia-absinthium>

TGA は妊娠中に使用すると許容できないリスクを引き起こすとして、高濃度のクソニンジンやニガヨモギを含む医薬品数種類がリコールされていると消費者や医療従事者に助言し、1 製品追加し、製品リストを更新した。

(更新) Various medicines containing Artemisia annua and Artemisia absinthium

23 March 2021

<https://www.tga.gov.au/alert/various-medicines-containing-artemisia-annua-and-artemisia-absinthium>

さらに1 製品追加し、製品リストを更新した。

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

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

1. リコール情報

Woolworths ブランドの **Snap Frozen** カリフラワーライス

Woolworths brand Snap Frozen Cauliflower Rice

23 March 2021

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/woolworths-brand-snap-frozen-cauliflower-rice/>

Woolworths NZ Ltd は、木片混入の恐れがあるとして、Woolworths ブランドの Snap Frozen カリフラワーライスの特定のバッチを回収している。製品写真あり。

● 香港政府ニュース

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

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

1. ニュースレター

Food Safety Focus

17 March 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/FSF176_2021_03_17.pdf

● ベジタリアン食品のナトリウム及び総脂肪含有量

Sodium and Total Fat Contents of Vegetarian Food

17 Mar 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub/fsf_176_03.html

ベジタリアン料理は健康的な選択肢として高く評価されており、ベジタリアン料理に含まれるナトリウムや総脂肪はめったに気にされない。食品安全センターは最近、この国のベジタリアン料理に関する消費者委員会との共同研究結果を発表した。一般的にナトリウムや総脂肪は多く含まれないが、ごく一部に他と比較してナトリウムと総脂肪が多いものがあった。ソースでナトリウムが追加され、揚げ物などの調理方法は料理の総脂肪含有量が増える。ベジタリアンバーガーを健康的な選択肢と考える人もいるが、実際にはビーフバーガーより多いナトリウムを含んでいた。

ベジタリアン食品中の塩や総脂肪を減らすために、事業者はナトリウムと総脂肪の少ない原料を選ぶことができる。ソースは別に出すことができる。消費者は注文時に、食塩の少ない油の少ない食品の選択肢を求めたり、1回の摂取量を減らしたりできる。食品をソースに浸す前に、まず食品を味わって、必要に応じて軽く浸すよう助言する。

● デンプン質の多い焼き物や揚げ物を調理する際には「黄金色にしよう」

‘Go for Gold’ When Preparing Baked and Fried Starchy Dishes

17 Mar 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_176_04.html

電気オーブンやエアフライヤーなどの小型調理家電の人気の高まるにつれて、より意欲的な家庭料理人は、COVID-19 パンデミック中にソーシャルディスタンスを保ちながら自分のキッチンで新しい料理を調理しようとしている。

ジャガイモ、菓子パン、クッキー、パンなどデンプン質の多い食品を調理する際に、高い調理温度、たいてい 120°C 以上で、アミノ酸アスパラギンとブドウ糖や果糖のような還元糖が存在するとアクリルアミドの形成を促す。アクリルアミドは調理工程で生じる汚染物質である。この物質は遺伝子に害を及ぼす可能性があるため、摂取量はできる限り低く保たなければならない。デンプン質の多い食品を調理する際には、「黄金色にする」ことでリスクを減らすことができる。一般的にデンプン質の多い料理を調理する際には、黄金色やより明るい色にすること。アクリルアミドは長時間高すぎる温度で調理しないことで減らすことができる。消費者が食品中のアクリルアミドを完全に避けるのは非現実的だが、果物や野菜を多く含む健康的でバランスのとれた食事を維持することでリスクを減らすことができる。

2. エチレンオキシドの可能性のためスペイン産香料を食べないよう呼びかける

CFS urges public not to consume seasoning from Spain with possible presence of ethylene oxide

19 Mar 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2021_421.html

食品安全センターは EU で認可されていない農薬エチレンオキシドの検出の可能性に関する RASFF 通知を受け、ゴマ種子を使用したスペイン産香料を販売、使用、消費しないよう助言する。

3. 違反情報

3つの乾燥中国白菜のサンプルに基準値超過の重金属汚染

Metallic Contamination exceeds legal limit in 3 dried Chinese white cabbage samples

Tuesday, March 23, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210323_8578.html

乾燥中国白菜のサンプルにクロムが最大基準値(0.5 ppm)を超えて、それぞれ 0.83、0.58、0.7 ppm 検出された。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2021.2.26～2021.3.4

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43190

- 2021.2.19～2021.2.25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43189

2. 一般食品の減量・ダイエットなど虚偽・誇大広告を出したオンラインマーケット摘発 サイバー調査団 2021-03-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45120

食品医薬品安全処は、減量・ダイエットに効果があるとする製品を販売するオンラインマーケット 1,056 ヶ所を点検した結果、不当に広告された 574 件を摘発して、管轄機関にサイト遮断と行政処分などを要求した。

今回の点検は、COVID-19 で活動量が減って、減量などダイエット製品に対する関心と消費が増加し、科学的根拠なしに消費者を惑わす不当な広告が増えことにより、消費者被害を予防するために実施した。摘発された事例は、▲疾病予防・治療効果標榜 76 件(13.2%)、▲医薬品誤認・混同など 11 件 (1.9%)、▲健康機能食品誤認・混同 273 件 (47.6%)、▲偽・誇張 200 件 (34.8%)、▲消費者欺瞞など 14 件 (2.5%) など。

(疾病予防・治療効果)「骨粗しょう症」、「生理痛」、「便秘」、「膣炎」、「むくみ」などの疾患の予防・治療に効果があると広告

(医薬品誤認・混同) 食品に「ダイエット薬」、「利尿剤」、「食欲抑制剤」などと表示して、あたかも医薬品のように認識する恐れがある広告

(健康機能食品誤認・混同) 一般食品に「ダイエット」、「肌改善」、「疲労回復」、「免疫力」、「抗酸化」などの機能性があるように広告

(偽・誇張)「ダイエット茶」、「母乳促進茶」や「認められていない機能がある健康機能食品」を広告

(消費者欺瞞) 使用した原材料や、配合された「L-アルギニン」、「大麦若葉」などの成分の効能・効果を、当該食品の効能・効果と誤認させる懸念のある広告

3. 健康機能食品、知って食べるほど私の体に利益!

健康機能食品政策課 2021-03-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45119

食品医薬品安全処は、昨年 11 月、全国の満 19 歳以上の成人男女 1,500 人を対象に実施した、健康機能食品(以下「健機食」)消費者認識調査において、回答者のうち 68.9%が「健機食を購入摂取中」と答えた。

消費者が健機食を購入した経験は、'12 年 50.2%から持続的に増加していた。国内の健機

食売上額は、'12年1兆4,091億ウォン、'19年約3兆ウォン規模で、7年間で2倍に増加した。

* 購入経験：('12) 50.2%→('17) 60.6%→('18) 63.6%→('19) 67.6%→('20) 68.9%

* 売上額（億ウォン）：('12) 14,091→('17) 22,374→('18) 25,221→('19) 29,508

* 生産上位品目（1～5位）：紅参>ケンポナシエキスなど個別認定型製品>プロバイオティクス>ビタミンおよびミネラル> EPA・DHA含有油脂

今回の消費者認知度調査は、COVID-19長期化で健機食の需要が増加するにつれて、健機食利用実態、認知度などを測定して、広報事業や政策改善資料として活用するために実施した。

<<健康機能食品購入要領>>

消費者は、健機食に関する情報を比較的良好に認知していることが明らかになった。

回答者の70.9%は「一般食品との違いを知っている」、74.9%は「健機食認証マークを知っている」と答えた。

* 認証マーク認知度：('17) 59.3%→('18) 64.8%→('19) 69.9%

食薬処認証健機食は「健康機能食品」という用語とマーク、適正製造規範（GMP）認証マークと一緒に表示されているので確認してから購入すること。健機食購入動機は、知人推薦（33.7%）、インターネット広告（24.4%）、その他（24.1%）、ホームショッピング広告（11.2%）の順だったが、誇大広告で購入した経験が10.7%に達し、注意が必要である。健機食は、病気を治療できる「医薬品」ではないので、高血圧、糖尿病、関節炎などの疾病を予防・治療することができるという虚偽・誇大広告に惑わされないようにする必要がある。

<<健康機能食品摂取要領>>

健機食の摂取数は2～3種類（57.8%）、1種類（23.9%）、4～5種類（12.9%）だった。健機食は、安全性が確保された原料を使用して、安全に製造された食品であるが、同じ機能性を持った複数の製品をたくさん食べても機能が大きくなるものではなく、製品に定めてある一日摂取量に合わせて摂取することを勧める。製品に表示された一日摂取量を確認して数種類摂取する場合、成分と機能性が重複していないことを確認する必要がある。

<<健康機能食品摂取時注意事項>>

「健康機能食品異常事例申告センター」について知っていると答えた国民は19.6%だった。食薬処は、健機食摂取後に異常症状が現れた場合、原因を究明するために「健康機能食品異常事例申告センター」を運営しており、異常症状が発生した場合、直ちに摂取を中止して医師に相談し、「申告センター」または「食安全全国ホームページ」を通じて申告することが望ましい。

<<医薬品と併用摂取時注意事項>>

病気での治療を受けたり、医薬品を服用している場合は、医師・薬剤師などの専門家と相談した後、摂取することが望ましい。

（高麗人参製品）免疫抑制剤と一緒に摂取すると薬の効果が低下することがあり、手術前

や抗凝固剤を服用する場合、高麗人参を摂取しないように。

(プロバイオティクス製品) 抗生物質と摂取すると効果が落ちることがある。

(EPA・DHA 含有製品) アスピリンと同じ抗凝固剤との摂取を避ける。

(オオアザミ製品) 肝臓の健康に役立つが、医薬品と一緒に摂取すると、医薬品の分解速度を落とすことがある。

医薬品と一緒に摂取する際に注意が必要な原料の詳細は、食品安全ホームページ (www.foodsafetykorea.go.kr) 「食品・安全」で確認できる。

<医薬品と摂取する場合に注意すべき原料成分、27 種>

人参、プロバイオティクス、アロエ、EPA・DHA 含有油脂、オオアザミエキス、ガンマリノレン酸、トウキ、マテ、アマチャヅルの葉、大豆、カルニチン、緑茶、キトサン/キトオリゴ糖、スピルリナ、グルコサミン、ザクロ、エゾウコギ、ワイルドマンゴー、クロレラ、共役リノール酸、コエンザイム Q10、銀杏、ノコギリヤシ、ホスファチジルセリン、クランベリー、甘草エキス、ウコン

食薬処は、今後も国民の健康で安全な食生活のために、健康機能性食品の正しい摂取情報を持続的に提供する。

4. 「輸入食品検索レンズ」試験サービスを開放する

知能型輸入食品統合システム構築 TF 2021-03-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45115

食品医薬品安全処は、輸入食品パッケージのハングル表示事項を携帯電話で撮影して、製品の輸入履歴と回収対象有無を手軽に確認する「輸入食品検索レンズ*」試験サービスを3月5日から提供する。

*「輸入食品検索レンズ」は、携帯電話で Naver 検索（「輸入食品情報」）を通じて輸入食品情報に接続すると、最初の画面の中央にボタン配置

「輸入食品検索レンズ」は、画像認識技術を活用して、製品のハングル表示事項だけでも輸入履歴と回収有無を簡単に確認できる技術を開発するための試験的サービスである。消費者が、輸入食品情報 (impfood.mfds.go.kr) の「輸入食品検索レンズ」に接続すると、製品パッケージのハングル表示を撮影できるレンズが作動して、写真撮影後、光学的文字認識サービス (OCR) *により、製品名、製造会社名などの文字を自動的に抽出して、その製品と関連した安全情報を表示する。

※ 製品表示面のサイズ、文字フォントやサイズ、表または文などの表示形式、撮影当時の明るさ、パッケージ表面の凹凸など

また食薬処は、光学や音声認識技術などを活用して、国民が日常生活の中で輸入食品安全情報を手軽に確認する情報配信技術を開発しようと「先端疎通技術活用輸入食品安全情報伝達システム研究」を推進している。

今回の研究では、製品パッケージに輸入製品に関する固有区分コードを新設して表示したり、人工知能技術で製品パッケージの写真を認識する方法で製品を自動的に区別して、

適切な安全情報を提供する技術を開発する予定である。

5. 食品安全国でどのような情報を知りたいですか？

統合食品データ企画課 2021-03-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45114

食品医薬品安全処は、COVID-19 以降、食品安全に対する関心が高まるにつれ、国民生活の中で食品安全情報を提供する食品安全国*の、より便利な利用を支援するために「2021年食品安全国、対国民需要調査」を3月5日から17日までの2週間実施する。参加方法は、食品安全国ホームページ (www.foodsafetykorea.go.kr) 内「アンケート調査参加」をクリックして、知りたい情報やシステム使用上の不便を自由に記入すれば良く、斬新なアイデア提案者には所定のプレゼントも贈呈する予定である。

* 食品安全国：実生活に必要な食品安全知識から専門情報まで政府が保有している食品安全データを一カ所に集めた対国民ポータルで'15.6月から運営

6. 健康的な新中年、食事管理から始めて下さい

食生活栄養安全政策課 2021-03-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45100

食品医薬品安全処は、身体的、情緒的に大きな変化を経る新中年* (50~64歳) を対象に、慢性疾患予防と管理、骨・筋肉強化などのためのオーダーメイド型食事管理ガイドを製作・配布する。

今回のガイドは、新中年の健康的な生活のための食生活のヒントと栄養バランスのための食事ガイドなどを提供し、健康メニュー31膳と健康食卓7膳の食材、調理方法、栄養成分などの活用方法が収録されている。新中年の健康状態は、身体・情緒・社会的変化を経るので、この時期の管理は老年期の身体と心理、認知能力などの状態に重大な影響を与えるため、健康管理により一層気を使わなければならない。

<慢性疾患予防と管理のための食事ガイド>

最近、韓国人の健康状態分析によると、新中年期に高い有病率を見せる慢性疾患は、高血圧>肥満>脂質異常症>糖尿病の順であり、期待寿命(83歳)まで生存する場合、がんの発生率が37.4%*で、慢性疾患及びがん予防などのための食生活管理の重要な時期である。

* 出典：国立がん情報センター、2018

(高血圧) 高血圧予防と管理のためには、胴回り(男35.4インチ・女性33.4インチ未満)など適正な体重を維持し、特に薄味で食べることを習慣にして、ナトリウム摂取を減らすことが重要である。高齢者肥満・糖尿病・高血圧の家族歴がある人は、積極的な低塩食で食事すると血圧をより効果的に下げることができる。

(脂質異常症) 脂質異常症は、肥満、太りすぎと関連があるので、エネルギー摂取と運動を並行して、全粒穀類・野菜類・魚類が豊富な食事パターンを維持する。脂肪を一日摂取熱量の30%以内(66.6g、2,000kcal基準)で過剰摂取しないようにして、鶏皮・バター・

マーガリンなど飽和脂肪が高い食品は控え、オリーブオイル・エゴマ油・青魚などの不飽和脂肪酸が多い食品を摂取するようにする。

(糖尿病) 糖尿病予防と管理のためには、タンパク質食品や野菜を多く含む 1 日 3 回の規則的な食事をして、良質なタンパク質やビタミンなどミネラル摂取のために乳製品を摂取することを勧める。おやつには、ジュースより適量 (リンゴ半分 100 g) の果物を一日 1~2 回だけ摂取し、買い食いや飲酒を控えることを勧める。

<骨と筋肉の健康のための食事ガイド>

新中年の骨粗しょう症は 22.4%、骨減少症は 47.9%と非常に高く、特に女性の骨密度状態は非常に脆弱で、今からでも骨格健康状態改善のための適切な身体活動に役立つ栄養素摂取を強化する習慣の維持が要求される。カルシウムは体組織と骨格系を構成する重要な栄養素であるが、新中年の一日摂取量あるいは推奨摂取量 (男 750 mg、女性 800 mg) より少なく食べている状況であれば、十分な摂取を通してカルシウムバランスを維持することが重要である。ドジョウ (1,200 mg/60 g あたり)、カキ (342 mg/100 g あたり)、牛乳 (226 mg/200 ml あたり) などは、カルシウム含有量が豊富で、サーモン、卵、サンマなどは、カルシウムの吸収を助けるビタミン D が豊富である。筋肉量の増加に役立つタンパク質は、動物性 (肉、魚) と植物性 (マメ科植物) のバランスを合わせて、成人体重 1 kg あたり一日 1.0~1.2 g の摂取を推奨する。

<更年期のための食事ガイド>

更年期症状は、顔面紅潮、疲労感などで、女性と男性両方に現れ、十分な量の水とともに大豆、ザクロ、ホウレンソウなどの摂取を推奨して、カフェインやアルコールが含まれたワイン、チョコレート、コーヒーは摂取に注意すること。

<脳の健康のための食事ガイド>

脳健康のためには、定期的に適当量をバランスよく食べ、適切な運動と十分な睡眠を並行する生活習慣が重要である。オメガ 3 脂肪酸が豊富な青魚、サーモン、ナッツなどと、ビタミン E が豊富なごま油、エゴマ油などを摂取して、飽和脂肪の多い肉の脂肪、バター、パーム油などを注意して過度な飲酒は控えるようにする。

7. 海外直輸入食品の安全性どのように検査するのですか？

輸入流通安全課 2021-02-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45096

食品医薬品安全処は、消費者健康保護のために輸入食品だけでなく、自家消費用に国内搬入される海外直輸入食品に対しても不正物質など安全性検査を実施している。

自家消費用に国内搬入する食品は、販売用に輸入する食品と違い安全性検査の義務はないが、食薬処が国内外のオンラインサイトで不正物質含有可能性が高い性機能改善標榜製品など「危害懸念食品」を直接購入し、安全性検査を実施している。'20 年自家消費用海外直輸入食品 1,630 個*を購入して検査した結果、医薬品成分など不正物質含有製品 56 個、狂牛病牛皮由来成分含有製品 79 個、窒息懸念製品 11 個、許容外色素使用製品 2 個など危

害食品 148 製品の国内搬入を遮断しました。

* 機能標榜製品 (1,174)、乳幼児用食品 (141) 及び器具 (50)、シリアル類及びナッツ加工品 (90)、シッサス (34)、その他 (141)

*シッサス…ブドウ科のシッサス属に属するツル性植物

機能性標榜製品 1,174 製品のうち 129 製品 (ダイエット 76 個、筋肉強化 17 個、性機能改善 13 個、記憶力強化 14 個、炎症・リウマチの改善 6 個、身長を伸ばす 1 個、目の健康 1 個、脳の健康 1 個の製品) で不正物質*と狂牛病牛皮由来成分などが検出された。

* L-シトルリン (13)、バコパ (BACOPA) (10)、センノシド (5)、デキサメタゾン (4)、ビンポセチン (4)、ヨヒンビン (3)、タダラフィル (2)、イカリイン (2)、シルденаフィル (2)、カスカラサグラダ (*Cascara Sagrada*) (2) など

機能性標榜食品別の主な検出成分

- (ダイエット) センノシド (便秘薬)、カスカラサグラダ (便秘薬)
- (筋肉強化) L-シトルリン (血管拡張剤)
- (性機能改善) シルденаフィル (勃起不全治療剤)、タダラフィル (勃起不全治療剤)、ヨヒンビン (催淫剤)、イカリイン (滋養強壮剤)
- (記憶力強化) ビンポセチン (血流改善剤)
- (炎症・リウマチ改善) デキサメタゾン (炎症抑制ステロイド)、ジクロフェナク (鎮痛剤)、アセトアミノフェン (鎮痛剤)、メロキシカム (鎮痛剤)

子供用ゼリー45個を検査した結果、19個の製品で窒息懸念、国内で許容しない色素含有、狂牛病牛皮由来成分が配合されたことを確認して、国内搬入されないように関税庁に遮断要請した。一方、脆弱階層食品である乳幼児用粉ミルクやダイエット製品と消費者の関心が高いシッサス製品を検査した結果、乳幼児用粉ミルク 40 個のうち、ドイツ産 18 個*、スイス産 1 個*が国内栄養素基準に適合しておらず、シッサス製品 34 個**中 11 個が金属異物基準に適合していなかった。なるべく国内基準に適合した正式輸入食品を購入するように。

* 栄養素基準は国ごとに異なって定めており、「総タンパク質、ビタミン A、ビタミン B6、リン、カルシウム」は国内基準より少なく、「総脂肪、ビタミン D、鉄」は国内基準より多く含有している。

** 海外では「骨・関節健康」用と示されたシッサス製品を、国内では「ダイエット」用としていくつかの広告・販売している

また、食薬処は COVID-19 以降、海外直輸入食品規模がさらに拡大すると予想して、'21 年には購入検査件数拡大など海外直輸入食品安全管理をさらに強化する。購入検査件数を前年度 2 倍水準である 3,000 件に拡大し、性機能改善などを広告する食品中心の検査で、多消費食品、脆弱階層食品、問題製品など検査対象を多様化して、インターネット購入代行業者などに、海外直輸入危険食品を販売しないように安全責任を付与する法令の改正を推進する。

食薬処は、今後、消費者が海外直輸入食品購入時に必要な情報を簡単にアクセスできるように、モバイルウェブを開発する予定であり、海外直輸入を通じて購入する製品は、正

規輸入手続きを経していない安全性が確認されていないので、国内搬入遮断製品の有無を事前に確認するなど注意が必要であると要請した。

不正物質などが検出された危険食品 148 製品の詳細については、食品安全国 (foodsafetykorea.go.kr) と輸入食品情報床 (impfood.mfds.go.kr) 「危害食品遮断リスト」で確認することができる。

(このサイトに製品名と写真あり)

8. オンライン流通「乾燥海苔」から甘味料検出

農水産物安全政策課 2021-02-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45094

食品医薬品安全処は、オンラインショッピングモールなどで販売されている乾燥海苔 128 製品を検査した結果、ホルモン海苔* (モツ海苔) 27 製品と、一般海苔 3 製品から甘味料であるサッカリンナトリウム (食品添加物) が検出され、該当製品の販売中断及び回収措置をし、該当業者は「食品衛生法」違反で告発などの措置を行う予定。

* 韓国固有品種で寒さに弱く、10月中旬から11月中旬までの一ヶ月程度で収穫する品種で甘みが特徴である高級品種

*形が豚ホルモンのように長く曲がりくねっているので「ホルモン海苔 (モツ海苔)」と呼ばれ有名になった「アマノリ」のこと。

サッカリンナトリウムは食品添加物であるが、天然水産物には使わないように規定されている。しかし、一部の乾燥海苔業者が甘みを出すために使用しながらも、自然のままの「海苔」であるかのように偽って販売した。

サッカリンナトリウムは、チューインガム、漬物、ポン菓子等の製造・加工中、甘みを出すために使われており、今回検出された量 (0.005~0.592 g/kg) は、加工食品に許された水準で、リスク評価結果*人体危害懸念がないと確認された。

* 韓国国民の乾燥海苔一日摂取量をもとに、サッカリンナトリウムの暴露 (摂取) 量を評価した結果、人体暴露 (摂取) 許容量 (5mg / kgbw / day) に対し比 0.003~0.331% で非常に低い水準である

9. 残留農薬基準超過の輸入緑豆を回収措置

輸入流通安全課 2021-02-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45090

食品医薬品安全処は、市中で販売中である一部ミャンマー産「緑豆」で、残留農薬 (チアメトキサム) が基準値 (0.01 mg/kg) を超え検出 (0.04 mg/kg) され、該当製品を販売中断して回収措置した。

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

1. リコール情報

- **Instant Satay Spices** は許可濃度を超えた高濃度のアフラトキシンのためリコール措置

Recall of Instant Satay Spices due to high levels of aflatoxins exceeding permitted levels
15 March 2021

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--recall-of-instant-satay-spices-due-to-high-levels-of-aflatoxins-exceeding-permitted-levels.pdf>

SFA は Instant Satay Spices のスパイスにシンガポール食品規則の最大基準値を超えた高濃度のアフラトキシンのため、リコール措置。製品写真あり。

- 「**Sunflower Brand**」のピーナツ粉は許可濃度を超えた高濃度のアフラトキシンのためリコール措置

Recall of “Sunflower Brand” Peanut Powder due to high levels of aflatoxins exceeding permitted levels
19 March 2021

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--recall-of-sunflower-brand-peanut-powder-due-to-high-levels-of-aflatoxins-exceeding-permitted-levels.pdf>

SFA は Li Kwong Agencies Co. 製造のピーナツ粉を使用し製造された製品に関する調査の情報を更新。「Sunflower Brand」のピーナツ粉にシンガポール食品規則の最大基準値を超えたアフラトキシンのため、リコール措置。製品写真あり。

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

1. メディアコーナー

- 各国が FSSAI の GM 食品輸入規制に従う

Nations comply with FSSAI regulations on GM food imports
24 Mar 2021

https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_GM_Mint_24_03_2021.pdf

3月1日からインドが輸入する24の作物についてFSSAIは「非GM由来及びGMフリーの証明」を要求している。

米国、ブラジル、ロシア、日本などは貿易障壁になると反対していた。しかしいくつかの国は GM フリー証明書を発行し始めた。

トレランス値は 1% で現時点では加工食品にはあてはまらない。この規制のもとになったのは 2018 年の Centre for Science and Environment の行った研究で、インドの食品検体の 32% が遺伝子組換え陽性で、そのうち 80% が輸入食品だった。担当者は「我が国は GM にはゼロトレランスである」という。「他国はこの規制に苦情を申し立てているが、インド当局は 2019 年に 98 カ国に 7,660 の GM でない証明書を発行した。スイートコーン、大豆、バスマティ米などに。」

この方針に日本は、現在作物が GM かそうでないかを検出する方法がなく証明できないため「不必要な貿易障壁」だという。

- 非伝染性疾患の苦しみを取り除くために強力な包装前面への表示が必要

Strong Front Of Package Labelling Must To Stem The Scourge Of Non Communicable Diseases

Poshan Desk 23 March 2021

[https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI News Labelling Outlook 24 03 2021.pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Labelling_Outlook_24_03_2021.pdf)

世界と国内の専門家がともに、インドで急増している非伝染性疾患の危機に対処するために、単純で効果的な包装全面表示 (FOPL) の採用を奨励してきた。FOPL の規則案が 2018 年に公表されたもののその後に審議は取り下げられ、2020 年 12 月に再び FSSAI が策定に向けた作業を開始している。

580 万人あるいはインド人の 4 人に 1 人が非伝染性疾患で 70 才前に死亡するリスクがある。インドでは子どもの肥満が急増している。世界の肥満との戦いに参加する。

- その他

食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

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

- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、有効成分アセタミプリドを含有する一部の植物保護剤は今後ナタネの開花時期には使用されないと公表

ProMED-mail

- ボツリヌス症 米国 (第三報) : (コロラド) 散発食中毒事例

Botulism - USA (03): (CO) sporadic foodborne cases

2021-03-17

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8249405>

Date: Mon 15 Mar 2021 Source: Barf Blog [edited]

COVID-19 パンデミックで缶詰食品が品切れになり自家製缶詰や保存が増えている。2020年9月以降コロラド州で起こったいくつかの食中毒事例について、不適切に作った自家製缶詰が確認・疑われている。

● **ボツリヌス症ーデンマーク (第2報) : 会社の食事、瓶詰め魚卵**

Botulism - Denmark (02): company dinner, jarred fish roe

2021-03-23

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8264644>

Date: Tue 23 Mar 2021 Source: Food Safety News [abridged, edited]

デンマークのボツリヌス症アウトブレイクに関連すると考えられる製品はキャビア代用品。製造業者 Agustson A/S はレッドフィッシュ (あかうお、めぬけ) 卵「Nora Seafood Rodstenbiderrogn」をリコール。

● **原因不明の死亡ーナイジェリア (第2報) : (カノ) 風味飲料、化学物質中毒、情報求む**

Undiagnosed deaths - Nigeria (02): (KN) flavored drink, chem poisoning, RFI

2021-03-19

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8256123>

Date: Wed 17 Mar 2021 Source: Lutjadpad [edited]

国立食品医薬品管理局 (NAFDAC) はカノの奇病は dansami 中毒であると発表した。これまでこの奇妙な感染症は 183 人を入院、2 人を死亡させたと報告されている。保健大臣は、影響を受けた患者は血尿、発熱、倦怠感、黄疸の症状があると確認した。「カノの事件は dansami と呼ばれる風味飲料による中毒である」。しかしこの飲料の起源は不明で調査中。再発の恐れは少ない。

(編集者注: dansami が何かわからない、関連記事でこれまで 10 の地方政府から死亡 4 人入院 284 人が報告されているとのこと)

● **食中毒ーマダガスカル : ウミガメ肉、致死**

Foodborne illness - Madagascar: sea turtle meat, fatal

2021-03-20

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8259449>

Date: Thu 18 Mar 2021 Source: CGTN Africa [edited]

情報源によると 2021 年 3 月 18 日、マダガスカルでカメを食べて 19 人が死亡し、そのうち 9 人が子どもだった。島の東部の Vatomandry で、保護種を食べて 2021 年 3 月 15 日に合計 34 人が入院した。保健当局は魚 2 ダースとカメは食べないように警告してきた。毎

年マダガスカルでは数十件の食中毒がおこり、死亡も希ではない

- **原因不明の神経疾患—カナダ：(ニューブランズウィック) 致死、情報求む**

Undiagnosed neurological illness - Canada: (NB) fatal, RFI

2021-03-23

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8256422>

[1]Date: Mon 22 Mar 2021 Source: CBC (Canadian Broadcasting Corporation) News [abridged, edited]

2021年3月15日の週、NBで原因不明の神経疾患クラスターが発見された。公衆衛生庁のメモによると、最初の診断は2015年でNB州北東部のAcadian半島と南島のMoncton地域に集中し、これまで3例が確認され、5人が死亡している。クロイツフェルト・ヤコブ病(CJD)に類似するものの、検査でCJDではなかった。

3月22日に緑の党のDavid Coon党首が公衆衛生庁のこの事例の取り扱いを批判した。「これだけ多くの人の健康に関する情報が秘匿されていたことは許容できない」。1年前に情報収集を始めた研究者によると、2019年は11例、2020年は24例と急増している、という。43例中35がAcadian半島である。8がMoncton。男女、年齢に差はない。

[2]Date: Thu 18 Mar 2021 Source: CBC (Canadian Broadcasting Corporation) News [abridged, edited]

公衆衛生庁はNBの40人以上のCJD様症状の患者クラスターについて緊密に監視している。この問題を研究しているグループによると、遺伝性ではない。現時点では原因不明

EurekaAlert

- **スペインの砂糖税は買い物かごのカロリーのほんのわずかの低下につながった**

Sugar tax in Spain has led to only tiny reduction in calories in shopping basket

18-MAR-2021

https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2021-03/uob-sti031821.php

Social Science & Medicine に発表された国際経済学者チームの研究。スペインのカタルーニャ(課税導入)とその他の地域(非導入)における2016年5月から2018年4月の買い物かごの比較。カタルーニャは2017年5月に英国同様の砂糖税を導入した。その結果、家庭での砂糖の多い飲料の購入は減少し、より砂糖の少ない代用品の購入が増加した。しかしこの減少は大きくはなく、全体として平均砂糖摂取の低下は2.2%で、一人一ヶ月あたりわずか3.7カロリーであった。また課税の影響が大きいのは高所得層で、肥満対策が必要な低所得層への介入を望むならさらに別の対策が必要である。

- **成分としてデテレノールを表示しているサプリメントに9つの有害な可能性のある興奮剤が見つかった**

Nine potentially harmful stimulants found in supplements listing deterenol as

ingredient

23-MAR-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-03/ni-nph031921.php

ー米国で販売されている 17 のサプリメントから、ヒトで調べられたことのない隠された薬物カクテルが見つかったー

Clinical Toxicology に発表された NSF とハーバード大学とケンブリッジ健康同盟とオランダ RIVM とベルギー-Sciensano の参加した研究。デテレノールを含むサプリメントは米国ではヒトでの使用が認められておらず、吐き気、嘔吐、発汗、興奮、動悸、胸痛、心停止などの有害事象との関連が報告されている。減量やスポーツ用サプリメントを使用すると意図せず実験的興奮剤に暴露されることになる可能性がある。サプリメントを調べたところ一製品あたり最大 4 種類の興奮剤が検出された。

*スポーツ用及び減量用サプリメントに 9 つの禁止興奮剤を確認：デテレノール、フェンプロメタミン (Vonedrine)、オキシロフリン、オクトドリン、ベータ-メチルフェニルエチルアミン(BMPEA)、1,3-ジメチルアミルアミン(1,3-DMAA)、1,4-ジメチルアミルアミン(1,4-DMAA)、1,3-ジメチルブチルアミン(1,3-DMBA)、ヒゲナミン

Nine prohibited stimulants found in sports and weight loss supplements: deterenol, phenpromethamine (Vonedrine), oxilofrine, octodrine, beta-methylphenylethylamine (BMPEA), 1,3-dimethylamylamine (1,3-DMAA), 1,4-dimethylamylamine (1,4-DMAA), 1,3-dimethylbutylamine (1,3-DMBA) and higenamine

Peter A. Cohen et.al

Clinical Toxicology, DOI: 10.1080/15563650.2021.1894333

<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15563650.2021.1894333>

● 加工食品の分類には明瞭さが必要

Clarity needed in classification systems for processed foods

24-MAR-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-03/uos-cni032421.php

Surrey 大学と欧州食品情報評議会(EUFIC)が 100 以上の学術論文をレビューして、加工食品の分類に関する異なる基準があるのか、あるならその違いは何かを検討した。

食生活の質や健康アウトカムを予測するのに「加工のレベル」をもとに食品を分類するシステムが使われている。ほとんどの分類システムは既存の栄養と食品加工に関する科学的根拠に従っていないことがわかった。それは分類システム開発の背景にある意図や展望が異なるためである可能性があると考えられる。一部のシステムでは栄養価を考慮していないことが消費者を混乱させている可能性がある。それはニュートリスコアのような栄養プロファイリングシステムとは対照的である。

また家庭での加工を考慮した分類システムは僅かしかなく、工業的工程のみに集中している。このような除外は、家庭で作った食品は自動的に健康的と間違ってみなされる。

また「超加工」とされる食品の分類と意味も検討した。この用語については多くの混乱と不同意があり、さらなる研究で確認が必要である。

何をもって食品の加工が多い・少ないとするのか、そしてそれが健康的食生活助言とどう関係するのかについて明確な合意はない。*Trends in Food Science & Technology* に発表。

- 大容量アルコポップ（風味つきアルコール飲料）による中毒コントロールセンターへの相談の半分近くは未成年飲酒者

Nearly half of poison control calls for supersized alcopops involve underage drinkers

25-MAR-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-03/gmu-nho032521.php

24 オンス（680g くらい）缶一本で最大 5.5 杯分の標準アルコールを含む可能性のある風味つきのすぐ飲めるアルコール飲料は、特に未成年に飲まれている。一本で暴飲、二本で中毒量になるにも関わらず、コンビニやガソリンスタンドで簡単に入手できる。新しい研究によると、米国の中毒コントロールセンターの全ての電話のうち 46.3%が合法的な飲酒年齢以下の未成年のスーパーサイズのアлкоポップが関連するものだった。*Drug and Alcohol Dependence* に発表。

- 妊娠中の中程度のカフェインの毎日摂取は赤ちゃんのサイズが小さいことにつながるかもしれない

Moderate daily caffeine intake during pregnancy may lead to smaller birth size

25-MAR-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-03/nksn-mdc032321.php

一日カップ半分のコーヒーに相当する量のカフェイン（50 mg）を摂取する妊娠女性は、カフェイン飲料をとらない妊婦に比べてほんの少し(66 g)小さい赤ちゃんになる。*JAMA Network Open* に発表。

- 原因不明の死、象ーボツワナ：(Moremi 動物保護区) 有毒藻類疑い

Undiagnosed deaths, elephant - Botswana: (Moremi Game Reserve) toxic algae susp

2021-03-25

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8268681>

Date: Wed 24 Mar 2021 15:31 GMT Source: Daily Mail [edited]

ボツワナで、数百頭の象が有毒微生物を飲み込んで死亡した後、数十頭の象が謎の死を遂げた。初期調査で炭疽や細菌感染は否定された。今年の死亡は 39 頭になった。象牙は無傷で密猟ではない。調査は進行中。

（編集者から藍藻毒素についての文献紹介あり）

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室