

# 食品安全情報（化学物質） No. 21/ 2021 (2021. 10. 13)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

## <注目記事>

### 【DEFRA】 ゲノム編集のパワーを開放する計画発表

EU からの離脱により、英国は食品についても独自のルールを設定できるようになった。その第一歩として、政府はゲノム編集など遺伝子の変化が自然による又は従来の品種改良によるものと同様なものを対象に遺伝子組換えの規制上の定義を見直し、関連の研究開発を容易にすると発表した。

\*ポイント： 食品分野における「遺伝子組換え」の定義からゲノム編集を除外する取組が各国で進んでいます。今回の英国政府の決定は、定義の変更と、ゲノム編集作物の野外試験の事前手続きの緩和についてのみで、販売に関する認可要件とゲノム編集家畜に関する見直しは今後の課題だそうです。オーストラリアでも同様の遺伝子組換えの定義の見直しが行われ、現在、意見募集が行われています。

### 【HCOR】 新たな開示はさらに多くのベビーフードに危険な量の有害重金属が含まれることを示す（米国下院監視・政府改革委員会の経済及び消費者政策に関する小委員会スタッフ報告書）

前回のスタッフ報告書ではベビーフードを販売する 3 社が自社製品中の有害重金属（無機ヒ素、鉛、カドミウム、水銀）に関する社内文書や検査結果の提供を拒否していたが、その後、協力が得られたので報告を更新する。また、アラスカ州当局が 2021 年 3 月末から 4 月末にかけてアンカレッジ近郊で購入し検査を行った 2 社（訳注：前回の報告書で情報提供に協力した企業）の製品の結果についても報告する。小委員会は、今回の調査結果でも市販のベビーフードから高濃度の重金属が検出されているとして、FDA に向けて、ベビーフードに含まれる有害重金属の最大基準値の策定作業の迅速化と最終製品検査の義務化を勧告し、業界に向けては、最終製品の自主検査の実施と有害重金属を高濃度に含む可能性のある原料（コメなど）の使用の段階的廃止を勧告した。

\*ポイント： 米国下院の小委員会が、ベビーフードの大規模製造業者 7 社からの提出資料をもとに、乳幼児に有害となる量の重金属を含むベビーフードが米国内で販売されていることを指摘する報告書を 2021 年 2 月に発表しました。そのことが米国内でメディアを含め大騒動となり、米国食品医薬品局（FDA）が、ベビーフード中の対象の重金属 4 種について段階的にアクションレベルを設定していくとの行動計画を 4 月に発表しています。今回の報告書のさらなる指摘と勧告を受けて、FDA による対応への要求がより強くなるかもしれません。特に無機ヒ素の含有が懸念されています。

### 【FAO/EU】 国際食品ロス・廃棄啓発デー

第 2 回国際食品ロス・廃棄啓発デー（9 月 29 日）にあたり、国連食糧農業機関（FAO）が、重大な 6 つのメッセージを発表した。国際食品ロス・廃棄啓発デーは、公的機関（国や地方自治体）と民間部門（企業や個人）の双方に対し、食品ロスと廃棄を削減してより良い、回復力のあるフードシステムを復元し再構築するために、優先順位をつけて行動し、革新を押し進めるよう呼びかける機会である。EU では、この記念日に合わせて、欧州連合（EU）食品ロス・廃棄防止ハブを開設した。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関（IARC）

### [【FAO】](#)

1. 国際食品ロス・廃棄啓発デー
2. FAO は加盟国に戦略枠組み 2022-31 履行について更新
3. 第 1 回世界食料フォーラムがローマの FAO から世界的バーチャルイベントとして開幕
4. Codex

### [【EC】](#)

1. EU の食品ロスと廃棄についてのプラットフォーム
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. ウェビナー：新規食品申請
2. 農薬関連

### [【FSA】](#)

1. 監査局の報告書の助言への FSA の対応：食品安全と基準の確保
2. 食品安全メッセージのコミュニケーションを探る FSA の消費者調査
3. FSA 消費者区分け
4. FSA は政府のゲノム編集計画に反応
5. 新アレルギー表示法が施行され、数百万人の食物アレルギー患者が恩恵を受ける

### [【FSS】](#)

1. 取り組み協力

### [【DEFRA】](#)

1. ゲノム編集のパワーを開放する計画発表
2. Defra は養蜂家と一緒に健康的なミツバチ計画 2030 を実施し、ミツバチを強化

### [【COT】](#)

1. 食品と飲料包装用の通常のプラスチックの代替品についてのポジションペーパー

### [【ASA】](#)

1. ASA 裁定

### [【BfR】](#)

1. 工業化合物 PFBA は肺と腎臓に過剰に蓄積しない

### [【ANSES】](#)

1. ビタミン D：乳児に過剰投与しないよう医薬品を選ぶこと

### [【FSAI】](#)

1. 組成変更の監視のために朝食用シリアル栄養成分表示を利用できるか評価した報告書を発表
2. リコール情報

### [【HCOR】](#)

1. 新たな開示はさらに多くのベビーフードに危険な量の有害重金属が含まれることを示す

### [【FDA】](#)

1. 不正なコロナウイルスの検査、ワクチン及び治療薬に注意すること
2. レギュラトリーサイエンス研究に関するグローバルサミットでの Woodcock コミッショナー代理の発言
3. FDA はカリフォルニア州、フロリダ州、ユタ州、ウィスコンシン州との国内相互信頼協定の締結を発表する
4. 電子商取引に関するよりスマートな食品安全新時代サミット：オンラインで注文し消

費者に直接届けられる食品の安全を確保するために

5. FDAは「よりゼロに近づける」行動計画の最初の公聴会を発表
6. 警告文書
7. リコール情報

**【USDA】**

1. リコール情報

**【NIH】**

1. In the News: COVID-19と「代替」治療法
2. NIH ODSの2021-2022セミナー

**【CFIA】**

1. 食用昆虫：虫をかじる前に知っておきたいこと

**【FSANZ】**

1. 食品基準ニュース
2. 食品基準通知

**【NSW】**

1. リコール情報

**【NZMH】**

1. ニュージーランドの乳幼児のための健康的食生活ガイドライン

**【香港政府ニュース】**

1. プレスリリース
2. 違反情報

**【MFDS】**

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 「海外直輸入食品オール（ALL）すぐに」サイトをご存じですか？
3. 「食品添加物と容器・包装を正しく知るコンテンツ公募展」の結果発表
4. 健康機能食品と一般食品のコラボ製品の発売間近！
5. ベンゾピレンが超過検出されたエゴマ油の回収措置
6. 食用に使用できない朝鮮人参の花や蘆頭を使用した紅参製品製造業者を摘発
7. 海外製造業所など「非対面調査運営マニュアル」用意
8. 「トノサマバッタ（バッタ科）」10番目の食用昆虫として認定
9. 秋夕名節用贈り物の紅参についてお知らせします！
10. 「あまり甘くなく・あまり塩辛くなく」実践映像コンテンツ公募の結果発表
11. 食薬処、危害の懸念がある海外食品の輸入阻止を強化
12. 海外直輸入食品、有害成分を必ず確認してください
13. 食品に使用できない医薬品成分が検出された健康機能食品などを輸入・製造・販売した12業者を摘発・措置
14. ナトリウム・糖類低減製品活性化のための表示基準改編

**【SFA】**

1. リコール情報

**【FSSAI】**

1. あなたの食品は衛生格付けされた飲食店から？

**【その他】**

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から 9件
- ・ ProMED-mail 1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）

- IARC は 2021 乳がん啓発月間を記念する

IARC marks Breast Cancer Awareness Month 2021

1 October 2021

<https://iarc.who.int/news-events/iarc-marks-breast-cancer-awareness-month-2021/>

IARC は、10 月の 2021 乳がん啓発月間を記念して、乳がんの世界的な負荷を理解し、それに取り組むための IARC の活動に焦点を当てた一連のビデオ、ツイート、インフォグラフィックを公開する。

\*Breast Cancer Awareness Month 2021

<https://iarc.who.int/featured-news/breast-cancer-awareness-month-2021/>

- 世界がん報告の自分のペースでオンライン学習するモジュール更新

Launch of World Cancer Report Updates self-paced e-learning modules

4 October 2021

<https://iarc.who.int/news-events/launch-of-world-cancer-report-updates-self-paced-e-learning-modules/>

ウェビナーを学習モジュールに変換した。4 つのモジュール（HPV 予防接種、体重とがん、がんの社会的不平等、COVID-19 とがん検診）が無料で使用可能。

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

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

#### 1. 国際食品ロス・廃棄啓発デー

International Day of Awareness of Food Loss and Waste

<http://www.fao.org/international-day-awareness-food-loss-waste/en/>

世界では 2014 年以降、飢餓に苦しむ人々の数は徐々に増加する一方で、毎日何トンもの食べられる食品が失われたり、無駄になったりしている。国際食品ロス・廃棄啓発デーは、公的機関（国や地方自治体）と民間部門（企業や個人）の双方に対し、食品ロスと廃棄を削減してより良い、回復力のあるフードシステムを復元し再構築するために、優先順位をつけて行動し、革新を推し進めるよう呼びかける機会である。

カギとなる 6 つのメッセージ：

1. 食品をロスしたり無駄にする余地はない！

2. 食品ロスと廃棄を減らすことはフードシステムの持続可能性を強化し地球の健康を増進する強力な手段である。
3. フードシステムの効率を改善し、食品ロスと廃棄を減らすには、技術革新とインフラへの投資が必要。
4. 余剰食品の回収と再分布は、食料不足の人の食料へのアクセスを改善し、食品廃棄を防止し、経済環境社会的利益の確保に貢献する。
5. 廃棄食品をコンポストにするほうが埋め立て地に送るよりですが、まずは食品を無駄にしないことのほうが環境影響を減らすより良い方法である。
6. 食品ロスと廃棄を減らすことのポジティブな影響を認識し、最大化するには、優れたガバナンスと人材開発、また協力とパートナーシップが必要である。

- **世界の 2030 目標を達成するには食品ロスと廃棄の災禍に緊急に取り組む必要がある**

The scourge of food loss and waste needs to be urgently tackled to achieve the world's 2030 target

29 September 2021

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1441673/icode/>

国連食糧農業機関（FAO）と国連環境計画（UNEP）がパートナーと共に開催した「国際食品ロス・廃棄啓発デー」にあたり、農業・フードシステムをより効率的で包括的かつ持続可能なものに変えていくことは、食品ロスや廃棄によって飢餓撲滅や栄養改善、天然資源や環境への負担軽減への取り組みが損なわれることを防ぐために重要であることが強調された。

FAO の QU Dongyu 事務局長は、「2030 年までに SDG（持続可能な開発目標）の目標 12.3 を達成し、世界の食品廃棄物を半減させ、収穫後ロスを含む生産・サプライチェーンでの食品ロスを削減するために、進捗を加速させる必要がある」と述べた上で、我々には "残り 9（収穫）シーズンしかない" と警告した。

- **削減、再利用、リサイクル：食品包装の合言葉**

Reduce, reuse, recycle: a mantra for food packaging

29/09/2021

<http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1441299/>

食品を安全に長持ちさせ、食品ロスと廃棄を減らすために、包装は重要な役割を果たすが、環境にネガティブな影響もある。重要なことは循環させることである。循環包装ソリューションは、削減・再利用・リサイクルアプローチに重点を置く。これには、使い捨てプラスチックの最小化、材料の再利用とリサイクルの促進、リサイクルプラスチック材料の経済性と品質の向上が含まれる。

## 2. FAO は加盟国に戦略枠組み 2022-31 履行について更新

FAO updates its Members on the implementation of the Strategic Framework 2022-31  
30 September 2021

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1442101/icode/>

FAO の QU Dongyu 事務局長は本日、「Implementing FAO's Strategic Framework 2022-31 (FAO の戦略枠組みの履行 2022-31)」と題したバーチャルイベントで、加盟国に対し、持続可能開発目標 (SDGs) を実現するには、健康的な食事とより良い栄養を世界に提供することが必須であり、そのために農業・食料システムの変革に取り組んでいると述べた。

この戦略枠組みは、農業・食料システムの変革を通じて、加盟国が 2030 アジェンダを実施し、SDGs、特に SDG1 (貧困ゼロ)、SDG2 (飢餓ゼロ)、SDG10 (不平等の解消) の達成を支援することを目的としている。

2021 年版の「世界の食料安全保障と栄養の現状 (The State of Food Security and Nutrition in the World (SOFI))」報告書によると、世界では 3 人に 1 人以上 (約 30 億人) が健康的な食生活を手に入れることができず、9 人に 1 人が飢餓に直面し、3 人に 1 人が太りすぎか肥満であるとされる。さらに、5 歳未満の子供のほぼ 4 分の 1 が発育不良で、4,500 万人が衰弱している。

\* Latest issue: SOFI 2021

<http://www.fao.org/publications/sofi/2021/en/>

**3. 第 1 回世界食料フォーラムがローマの FAO から世界的バーチャルイベントとして開幕**  
First World Food Forum kicks off with a global virtual event from FAO in Rome

02/10/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1442181/>

第 1 回世界食料フォーラム (WFF) がローマにある FAO の屋上と隣接するカラカラローマ浴場からライブ開催された。WFF は、2021 年 10 月 1 日から 5 日まで開催され、持続可能な開発目標 (SDGs)、特に「飢餓ゼロ」を達成するために、食料システムの変革を目指す若者主導の運動であり、ネットワークである。WFF は、若者を集めて認識を高め、関与を促し、農業・食料システムの変革を支援する若者主導の行動を起こす。この 5 日間のイベントには、農業界をはじめとする若者のリーダーたちが集まり、インフルエンサーや有名人、ビジネス界や市民社会のリーダーたちも参加する。

#### 4. Codex

##### ● コーデックスと AMR の決定的な瞬間

A decisive moment for Codex and AMR

29/09/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1441675/>

2021年9月29日、「アジア太平洋地域におけるAMR（抗菌剤耐性）の軽減とより安全な食品のためのワン・ヘルス・アプローチ（One Health Approach to AMR Mitigation and Safer Food in Asia-Pacific Region）」と題したFAO/OIE/WHOのウェビナーのオープニングで、コーデックス事務局長のTom Heilandt氏は、三者によるこのワン・ヘルス・アプローチが、「成功を約束する唯一の方法」であると述べた。さらに、コーデックスとAMRにとって非常に重要な時期であることを強調した上で、参加国に対し、10月4日に開始予定のAMR特別部会の作業を完了するための努力を強化するよう促した。

\*TFAMR8

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=TFAMR&session=8>

● **AMR 特別部会が始動 / 「待っている時間はない」**

Task force AMR underway / “There is no time to wait”.

04/10/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1442349/>

AMRが原因で毎年死亡する人の数は、2050年には1,000万人に上ると予想されている。「There is no time to wait（待っている時間はない）」というスローガンのもと、第8回コーデックスAMR特別部会（最終セッション）が2021年10月4日に韓国食品医薬品安全処からオンラインで開始され、300以上の代表が参加した。

● **革新的な作業部会はAMR関連文書を期限内に完成させることに役立つ**

Innovative working groups prove useful in facilitating finalization of AMR texts on time

04/10/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1442246/>

AMR特別部会（TFAMR8）の最終会合は、2021年10月4日から9日までバーチャル開催され、報告書の採択は10月13日に予定されている。2016年のコーデックス委員会からの付託事項は次の通り：

- ・ AMRの最小化及び抑制のための実施規範（CXC 61-2005）（COP）の改訂
- ・ 新規文書の策定：食品由来AMRの統合的な監視とサーベイランスに関するガイドライン（GLIS）

両文書は、FAO、WHO、OIE（国際獣疫事務局）などの関連国際機関の活動を考慮に入れながら、フードチェーンに沿った食品由来のAMR管理に取り組み、ワン・ヘルス・アプローチを取り入れることを目的としている。

● **コーデックス食品表示部会/ 成功への鍵は、準備と歩み寄りの精神**

Codex food labelling committee / preparation and willingness to compromise keys to success

25/09/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1441108/>

第46回コーデックス食品表示部会（CCFL46）が、2021年9月27日から10月7日までバーチャルで開催される（ホスト国：カナダ）。議題は、非小売容器の表示、包装前面の栄養成分表示、アレルギー表示、電子商取引に関するガイダンスなど。

会議に先立ち、議長の Kathy Twardek 氏は電子作業部会の議長、参加者、事務局の努力に謝意を表し、CCFL46 は自身にとって初めてのオンライン環境での会議となると語った。Twardek 氏はバーチャル会議で幅広い議論を行うことの難しさに言及し、「成功の鍵となるのは、準備、歩み寄り、そして他の人の意見を理解することだ」と述べた。

- 第46回コーデックス食品表示部会（CCFL46） / 表示規格は消費者に重要かつ十分な情報に基づいた判断を行う力を与える

CCFL46 / Labelling standards empower consumers to make important and informed decisions

28/09/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1441454/>

第46回コーデックス食品表示部会（CCFL）の開会式には400名を超える代表者がオンラインで集まった。カナダはCCFLが設立された1965年以来、この部会のホストを務めている。

カナダ保健省の副大臣である Harpreet Kochhar 氏は、参加者を歓迎し、カナダとCCFLの関係がカナダで最も長く続いている最も重要な国際的活動の一つであると述べた。彼は、「食品に関する意思決定や選択は、日常生活の重要な側面であり、この表示部会が策定した国際的な表示規格とガイドラインは、消費者が、重要な情報を得た上で自身が食べる食品について決定することを可能にする」と、部会の重要性について語った。

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

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

## 1. EU の食品ロスと廃棄についてのプラットフォーム

EU Platform on Food Losses and Food Waste

29 September 2021

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/newsletter-archives/34696>

欧州委員会（EC）は本日、第2回国際食品ロス・廃棄啓発デー（9月29日）に合わせて、欧州連合（EU）食品ロス・廃棄防止ハブを立ち上げる。

国連総会は、9月29日を「国際食品ロス・廃棄啓発デー（IDAFLW）」と定めた。FAOとUNEPが共同で主催し、両組織が共同でイベントを主導するこの国際デーの目的は、問題の重要性に対する認識を高め、2030年までに食品廃棄を半減させるという持続可能な開発目標12.3を達成するために、食品の生産・サプライチェーンでの食品ロスを減らす行動を起こすことである。

### EU 食品ロス・廃棄防止ハブ

2021年9月29日の第2回IDAFLWの開催を記念して、欧州委員会は、EUにおける食品廃棄防止に関する情報の「ワンストップショップ」であるEU食品ロス・廃棄防止ハブを立ち上げる。このハブは、食品ロス・食品廃棄対策に取り組む関係者のためのウェブサイト、最良実施規範の共有、政策や立法などの国の活動に関する関連情報の検索、この分野の最新情報の入手などが可能となる。

このプラットフォームの主な目的は、EU域内および域外でのさらなる活動を促進するために、知識や経験の交換を促進し、食品ロスや食品廃棄に取り組むために実施されているさまざまな取り組みの普及を手助けすることである。

### EU 食品ロス・廃棄（FLW）防止ハブのニュースレター

欧州委員会は、「EU食品ロス・廃棄に関するプラットフォーム」の月刊ニュースレターをこのハブのニュースレターに変更する。ニュースレターには、プラットフォームのメンバーによる取り組みも含め、関係者がハブで公開している食品ロス・廃棄防止の取り組みに関する情報が掲載される。また、ハブのEU加盟国ページに掲載されている、政策や法律の動向などの国内活動に関する情報も含まれる。

ちなみに、プラットフォームの月刊ニュースレターは、「EU食品ロス・廃棄に関するプラットフォーム」のメンバーが行っている最新の食品ロス・廃棄防止の取り組みを知るための方法として、2020年3月、Covid-19危機の状況下で開始された。ニュースレターの目的は、メンバー同士のつながりを維持し、関心のあるすべての関係者にメンバーの活動を伝え、食品ロス・廃棄防止のためのさらなる行動を促すことであった。過去のプラットフォームのニュースレター（2020年4月～2021年6月）はすべて、欧州委員会のウェブサイトで公開される。

## 2. 査察報告書

### ● ルーマニア—乳と乳製品の安全性

Romania 2020-6934—Safety of milk and dairy products

16/09/2021

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4414](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4414)

2020年12月7～16日までルーマニアで実施した、乳と乳製品の安全性に関する公的管

理システムを評価するための査察。文書や管理記録のレビュー、ビデオ会議によるインタビューや議論によるもの。ルーマニアの機関は EU 法に従う立法・行政活動を行っている。特定の乳製品の長方形の識別マークの国家認証は EU 法では検討されていない。違反生乳の使用、食品の直接販売、伝統製品の製造などの例外は委員会や加盟国に通知されていなかった。違反した食品事業者への執行措置は必ずしも十分に効果的ではないが、公的管理システムは包括的で乳業分野全体をカバーしている。認可/登録施設のリストは正確で最新のものである。乳生産企業は認可・登録されているが、非専門的な企業の多くは自給農場従事者と見なされ公的な公衆衛生管理の対象ではない。雌牛以外の動物種の生乳は同じ頻度で管理されていない。

### ● ハンガリー—水産物

Hungary 2021-7162—Fishery products

23/09/2021

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4416](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4416)

2021年3月1～12日にハンガリーで実施した、水産物の公的管理システムの実施効果を評価するための査察。文書や管理記録のレビュー、ビデオ会議によるインタビューや議論によるもの。公的管理システムは水産物の生産チェーン全体をカバーしているが、いくつかの欠点が見つかった。

### 3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

26/09/2021～09/10/2021 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)

インド産フランス経由ガルシニア・カンボジア抽出物粉末の未承認物質エチレンオキシド、イタリア産フードサプリメントの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC)及び未承認新規食品カンナビジオール(CBD)、中国産キサントンの未承認物質エチレンオキシド、中国産フードサプリメントのエチレンオキシド、チェコ共和国産有機ブラウンマスタードシードのクロルピリホス、フィリピン産オランダ経由春巻用シーズニングミックスの 2-クロロエタノール、英国産ポーランド経由フードサプリメントのシルデナフィル及びタダラ

フィル、スリランカ産オランダ経由焼菓子のグリシドール、中国産キサタンガムのエチレンオキシド、ベルギーで製造したフードサプリメントに使用されたインド産フランス経由有機竹抽出物の未承認物質エチレンオキシド(エチレンオキシドと 2-クロロエタノールの合計をエチレンオキシドとして)、レバノン産オランダ経由乾燥ディルのプロピコナゾール及び未承認物質クロルピリホス・エチレンオキシド(エチレンオキシドと 1-クロロエタノールの合計をエチレンオキシドとして)・プロフェノホス及びトリアゾホス、サウジアラビア産ビスケットのアレルゲンとして未表示の亜硫酸塩、オランダ産 CBD オイルの THC、スペイン産ヒヨコマメのクロルピリホス-メチル、クロアチア産イノシシ肉の鉛高含有、ドイツ産パンミックスに含まれるゴマ種子のエチレンオキシド、ドイツ産アプリコットカーネルに含まれる過剰なシアン化水素酸、中国産キサタンガムの未承認物質 2-クロロエタノール、スイス産フードサプリメントのエチレンオキシド、ベルギー産冷凍緑豆の過塩素酸塩、クロアチア産マフィンミックスに含まれる中国産キサタンガムのエチレンオキシド、フランス産チルドメカジキの水銀、オランダ産 CBD オイルの THC、ポーランド産チルドパーク細切れのアモキシシリン、カメルーン産茶のオルトフェニルフェノール及びクロルピリホス、オランダ産フードサプリメントの未承認物質エチレンオキシド、ベルギー産有機ソフトバターのオルトフェニルフェノール、など。

#### 注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

ポーランド産肉製品のマデュラマイシン、英国産フードサプリメントのイカリソウ、中国産低脂肪ココアパウダーのベンゾ(a)ピレン及び多環芳香族炭化水素、英国産チリハバネロオレオレジン<sup>(a)</sup>の未承認着色料トルイジンレッド及びパラレッド、スペイン産チルドメカジキの水銀、イタリア産生食用白ブドウの未承認物質クロルピリホス、トルコ産レモンのクロルピリホス-メチル、スペイン産ムラサキイガイのオカダ酸、中国産ナイロン製カービングフォークからの一級芳香族アミンの溶出、イタリア産原料スペイン産解凍アルゼンチンマトイカのカドミウム、トルコ産チェコ共和国経由レッドグレープフルーツの未承認物質クロルピリホス-メチル、ウクライナ産砂糖がけウエハースのトランス脂肪酸高含有、米国産未承認新規食品メキシコハマビシ(クレオソートブッシュ)、バングラデシュ産グアバのメソミル・クロルピリホス・アセタミプリド及びフェンプロパトリン、インド産小麦粉のクロルピリホス及び未承認物質フィプロニル、米国産フードサプリメントのイカリソウ、ベトナム産ランブータンのペルメトリン・イミダクロプリド・シペルメトリン・チアメトキサム・クロチアニジン及びプロフェノホス、産出国不明フードサプリメントの未承認新規食品成分イカリソウ、トルコ産 *capia* ペッパーのクロルピリホス-メチル、中国産梨の未承認物質クロルピリホス、エジプト産オレンジのジメトエート及びクロルピリホス、インド産全粒小麦の未承認物質クロルピリホス、インド産アシュワガンダ粉末のエチレンオキシド、スペイン産チルドメカジキの水銀、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

トルコ産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン B1 及びアフラトキシン類の合計 (訳注：同様の報告が複数あり)、中国産メラミン製

食器セットからのホルムアルデヒドの溶出、ガーナ産パーム油の未承認着色料スーダンIV、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス、ウクライナ産インスタント麺スープのエチレンオキシド、イスラム共和国産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン、米国産ピーナッツのアフラトキシン、ウガンダ産チリペッパーのジメトエートおよびオメトエート、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、エクアドル産バナナのイマザリル、ウルグアイ産オレンジのプロピコナゾール、ドミニカ共和国産ササゲのクロルピリホス・ジメトエートおよびオメトエート、インド産ピーナッツのアフラトキシン、ウガンダ産チリペッパーのジメトエートおよびオメトエート、ジョージア産茹でヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン B1、インド産イサゴール種子のエチレンオキシド、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、アルゼンチン産生鮮オレンジのプロピコナゾール、ウルグアイ産オレンジのプロピコナゾール、ウクライナ産スペルト小麦のテブコナゾール、インド産バスマティ米の未承認残留農薬(臭化物)、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス、トルコ産生鮮マンダリンのフェンバレレート、トルコ産マンダリンのクロルピリホス-メチル、など。

---

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

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

1. ウェビナー：新規食品申請

Webinar: novel food applications

2021/09/30

<https://www.youtube.com/watch?v=1ael5-EbL-M>

今回のウェビナーでは、透明性規則によって導入された新規食品申請の新しい要件について、参加者に包括的な説明を行った。YouTube 動画

2. 農薬関連

● ベンチアバリカルブ(変異体ベンチアバリカルブ-イソプロピルで評価)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 benthiavalicarb (variant assessed benthiavalicarb - isopropyl)

EFSA Journal 2021;19(9):6833 27 September 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6833>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。非化学的手段を含む他の入手可能な手段で封じ込めない植物の健康への深刻な危険を管理するための殺菌剤として、ベンチアバリカルブ-イソプロ

ピルの必要性に関するデータの評価も提示された。

- **メトブロムロンの既存最大残留基準のレビュー**

Review of the existing maximum residue levels for metobromuron according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005

EFSA Journal 2021;19(9):6841 29 September 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6841>

(理由付き意見)

更なる検討が必要。

- **果樹(柑橘類)のダニ駆除剤、殺虫剤、殺菌剤として植物保護に使用されるレモンエッセンシャルオイルの承認のための基本物質申請に関する加盟国と EFSA との意見募集結果**

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for approval of lemon essential oil to be used in plant protection as an acaricide, insecticide and fungicide in fruit trees (citrus)

EFSA Journal 2021;18(10):EN-6873 4 October 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6873>

(技術的報告書)

EFSA が結果をまとめ、個別に受け取ったコメントに関する EFSA の科学的見解を提示した。

---

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

1. **監査局の報告書の助言への FSA の対応 : 食品安全と基準の確保**

FSA response to National Audit Office (NAO) recommendations in its report: Ensuring food safety and standards

24 September 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-response-to-national-audit-office-nao-recommendations-in-its-report-ensuring-food-safety-and-standards>

2019年6月、英国監査局 (NAO) は、食品が安全で表示が正しいことを保証するための現行の規制の仕組みの有効性に関する報告書を発表した。この報告書の一部として、NAO は英国食品基準庁 (FSA) や他の政府省庁に対していくつかの助言をした。FSA はすべての助言を受け入れ、今回、進捗状況の報告と NAO の助言への対応を公表する。

NAO の報告書に対する FSA の対応の強調点は、食品基準スコットランド (FSS) と共同

の食品基準に関する新しい年次報告書の発表である。FSA はイングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランドの国民の食生活の状況を評価し、食品基準の維持とその改善点、問題点に対処する。また、NAO から地方自治体が食品基準を守ることを保証するより良い方法の開発が求められており、FSA はそのための新しい食品基準提供モデルを導入中である。さらに、NAO が指摘した執行力不足に対応するため、国家食品犯罪ユニット（NFCU）により多くの調査権限を確保するべく閣僚と交渉している。最後に、FSA は引き続き、NAO が推奨するように、イングランドでの食品衛生格付けの表示義務化を求め、ウェールズと北アイルランドで見られたような、食品事業における食品衛生基準の向上を求めていく。

- 英国監査局（NAO）の助言に対する FSA の回答

<https://www.food.gov.uk/about-us/response-to-national-audit-office-recommendations>

NAO の助言 と ▶ FSA の対応

FSA はサンプリング戦略の一環として、食品リスク管理のために必要なサンプリングレベルと方法を評価すべきである。

- ▶ FSA は NAO の報告書を受け、サンプリング戦略を作成し、小売業および輸入品のサンプリング調査活動を強化した。追加のサンプリング調査プログラムを実施する予定である。

FSA は食品安全と組成基準の適合性を評価する指標と目標のギャップに対処すべきである

- ▶ 食品の安全性と基準を評価及び監視する成果に基づく指標と目標は、四半期ごとに FSA 理事会に提示される。最近では 20/21 年第 3 四半期に国家犯罪ユニットの活動、20/21 年第 4 四半期に Authenticity & Sampling 活動についての報告を導入した。また、食品過敏症対策や食品サンプリングの他の側面に関する追加報告も 21/22 年に予定する。

FSA は、食品事業者の食品基準の遵守を保証する、地方自治体（LA）の活動を評価する指標の開発を進めるべきである

- ▶ FSA は、2021 年 1 月に新しい LA 食品基準提供モデルの試行を開始する。LA の活動を評価するための指標を特定し、試行期間中にこれらを試した上で、2023 年中に新たな LA 食品基準提供モデルを導入する予定である。

FSA は国家食品犯罪ユニット（NFCU）の食品詐欺対応への効果を測定する方法を開発するべきである

- ▶ NFCU の活動は適宜 FSA 理事会に報告し、食品犯罪に対する活動報告は公開される。現在、国家犯罪庁（NCA）と協力して、食品犯罪を阻止するための活動が、重大犯罪や組織犯罪への介入に関する国のデータに反映されるようにしている。

FSA は、食品が表示の通りであると消費者に保証することにおいて、FSA の有効性を測る指標をいつまで確立するか目標を立てるべきである

- ▶ FSA はその有効性の測定のために、広範囲で発展的な指標を報告している。FSA は現

在、食品安全を評価する一連の指標を持っており、今後も「食品過敏症」など新しい指標が追加で導入される予定である。(2項目目参照)

FSAはイングランドの食品事業者の衛生格付け表示の義務化目標を推進すべきである

➤ FSAは引き続き、大臣の支援とこのための法的手段を求めていく。

FSAは、国家食品犯罪ユニット(NFCU)に与えられた権限も含め、執行力不足に対処すべきである

➤ FSAは、NFCUの追加権限に対する要求を英国政府全体の政府高官や大臣に伝えており、これらの権限を得るために取り組みを続けている。

持続可能な規制システムのために、資金配分の選択肢の利点とリスクについて企業からのコスト回収、国家の集中管理システム、委託モデルを含め、検討する必要がある

➤ FSAは、食品規制システム全体の資金調達の課題に対応するため、政府全体及びMHCLG(現 Department for Levelling Up, Housing and Communities)と協力し、今後も必要な資金のレベル、配分、資金確保について、政府全体で取り組む。

英国の欧州連合(EU)離脱が食品規制システムに与える中長期的な影響と、リソースの潜在的な不足を評価し、その報告時期を設定すべきである。

➤ EU離脱後、FSAはEU離脱に関連した変更の実施状況を継続的に監視しており、現在、食品安全上のリスクが変化したという証拠はない。広義にはEUからの商品移動の規制など、EU離脱に伴う変化には段階的に対応している。また、貿易パターン変化の可能性を理解し、それに対応した計画を立てるために、さまざまな活動を進めており、食品基準に関する年次報告書を発行する予定である。

## 2. 食品安全メッセージのコミュニケーションを探る FSA の消費者調査

FSA consumer research to explore communications on food safety messaging

30 September 2021

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/fsa-consumer-research-to-explore-communications-on-food-safety-messaging>

食品安全メッセージの伝達に対する現在の行動要因と態度を理解し、それらが対象者によってどのように異なるのかを理解するための調査の報告(実施期間2020年8月から翌年6月)。コミュニケーションツールキットとチェックリストつき。

\*食品安全コミュニケーションツールキット

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-food-safety-communications-toolkit-report.pdf>

本文書は、食品の安全性を消費者に伝えるための枠組みを提供し、FSAが食品の安全性に関するコミュニケーション計画を厳格かつ一貫性のあるものにし、科学、政策、戦略チームが効果的なコミュニケーション方法を理解できるようにするためのもの。

食品安全に関するコミュニケーションの原則

### 1. 能力

オーディエンスの現在の能力を考慮する、明確で信頼できるコミュニケーションで能力を構築する。

## 2. 機会

コミュニケーションがあなたのオーディエンスに響く環境や提示シナリオを確保する、オーディエンスとコミュニケーションをとるべき正しい瞬間を捉える。

## 3. 動機

リスクを具体的にすることでリスクが低いという認識を揺さぶる、ショックや恐怖を与えるコミュニケーションを使う場合は注意する、抵抗を避けるために食品安全感受性の社会的側面を参照する、文化的に根付いた行動を変えようとする場合にはより注意する、どんなメッセージが行動変容の動機づけになるか考える。

### 3. FSA 消費者区分け

FSA Consumer segmentation

29 September 2021

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/fsa-consumer-segmentation>

食品基準庁 (FSA) は消費者セグメンテーションにより、共通の特徴に基づいて消費者をグループ化した。これは、食品安全に関するオーディエンスの態度や行動がどのように異なるのかを知り、誰がどのような状況で食品安全上のリスクを取る可能性が高いのかを理解するためである。これは効果的なコミュニケーションに不可欠であり、食品安全政策の策定にも役立つ。

食品に対する態度と報告された衛生および食品安全に関する行動に基づき、消費者を分類し、消費者区分けとアレルギー区分けの 2 種類が報告された。

アレルギー区分けでは、臨床的に診断されている、診断されていない、特定のものを避けている人たち、の 3 種類に分類。それぞれの年齢や性別、住む地域、FSA への信頼、外食などの食傾向、リーチするための媒体 (新聞や雑誌やウェブ) などが記述された。

消費者区分けでは、食品行動をもとに 7 種類に分類。

1. **Refullers** (補給者) 8% : 食事は単なる燃料補給。
2. **Grab and Go-ers** (主にテイクアウトを利用) 15% : 料理をするくらいなら他のことをする。
3. **Humble Home Cooks** (質素な自炊派) 15% : 料理が好きで清潔を好む。テイクアウトはしないし外食もあまりしない。
4. **Confident Cookaholics** (料理好きの自信家) 16% : 料理大好きで食品安全にも自信がある。調理法や保存に関する指示に従う。
5. **Frequent Foodies** (食事好き) 15% : 料理も好きだけど外食やテイクアウトも好き、肉好き。
6. **Decadent Diners** (贅沢な外食派) 17% : 外食が大好きで衛生管理に関心が高い。
7. **Conventional Cook** (標準的な自炊派) 14% : 外食はあまりしないで自炊。食品安全は

あまり気にしない。

#### 4. FSA は政府のゲノム編集計画に反応

The Food Standards Agency responds to government gene editing plans

29 September 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/the-food-standards-agency-responds-to-government-gene-editing-plans>

2021年9月29日（水）、George Eustice 環境大臣は、遺伝子組換え生物（GMO）の規制上の定義を見直すことを発表した。これは、従来の品種改良によって開発できたであろう遺伝子編集（GE）やその他の遺伝子技術により生産された生物は除外する。

今後、遺伝子組換えに関する規制が変更される可能性がある。

FSA はゲノム編集を次のように説明する。「ゲノム編集は遺伝子編集（GE）とも呼ばれ、植物や動物を含む生物の DNA を改変するための幅広い技術を指す。酵素を使って DNA を特定の位置で切断し、DNA の一部を追加、削除、置換することができる。ゲノム編集は、自然に生じたものや従来の品種改良による変化と同じものを導入できるが、より迅速かつ正確である。」

FSA はシステムが可能な限り最新で、適切に新しい技術や科学的発見を考慮することを保証するために、遺伝子技術の規制方法を変更することには大きな利点があると認識する。FSA の主任科学アドバイザーである Robin May 教授は次のように述べた：「FSA の役割は、遺伝子技術の規制方法が適切で強固なものであり、食品安全を優先し、消費者を保護するという FSA の目的に沿って、英国環境・食料・農村地域省（Defra）や政府内外の関係者と協力することである。FSA は、食品に関して一般の声を聞き、明確で透明性のある情報を提供し、助言する。最近の GE に関する消費者調査では、この技術に対する一般の認識は低い。

FSA は消費者が選択肢を持つことを支持するが、GE の潜在的な利点も、政府が改革を促進し、フードチェーンにおける生産性と環境的な持続可能性を高める機会としたい気持ちも理解する。ただし、GE あるいは GM 食品は、安全で、消費者に誤解を与えず、すでに市場にある同様の製品よりも栄養価で劣らないとみなされた場合にのみ許可される。」

現在、英国では GE 食品は販売されていない。

FSA のウェブサイトで、GE 食品に対する消費者の見解、GM 食品や新規食品に対する国際的な規制について、「ゲノム編集と食品の未来」の専門家によるホライズンスキニングの結果が閲覧できる。また、GE 専門のページで GE 技術についての情報とビデオも紹介している。

\*関連情報

【FSA】GM と新規食品の規制に対する国際的アプローチの比較

食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2021（2021. 08. 18）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202117c.pdf>

【FSA】 ゲノム編集食品の消費者の認識

食品安全情報（化学物質） No. 16/ 2021（2021. 08. 04）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202116c.pdf>

## 5. 新アレルギー表示法が施行され、数百万人の食物アレルギー患者が恩恵を受ける

Millions with food allergies to benefit as new allergen labelling law comes into force

1 October 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/millions-with-food-allergies-to-benefit-as-new-allergen-labelling-law-comes-into-force>

本日 10 月 1 日より、新しいアレルギー表示法が施行され、食物アレルギーや不耐症、セリアック病を持つ何百万人もの人々が、より安全な食品を選択できるようになる。

この変更は「ナターシャ法」とも呼ばれ、直販用に包装された全ての食品に、14 種類の主要アレルギーを強調した全成分リストを表示することを企業に義務づける。今後、表示が必要となるのは販売店舗で包装される商品で、例えば包装済みサンドイッチ、注文される前に包装されたファストフード、及びデリコーナリーのチーズや肉など、包装済みですぐに食べられるスーパーマーケットの商品などである。

---

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

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

### 1. 取り組み協力

Working in partnership

30 September 2021

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/working-in-partnership>

スコットランドの食品・飲料事業者を対象とした新しい法律が 10 月 1 日に施行され、消費者への商品の表示方法に大きな変化をもたらされる。スコットランド卸売協会（SWA）は、スコットランド食品基準庁（FSS）と協力しながら、10 月 1 日以降の法改正について、情報、ガイダンス、サポートを提供し、会員をサポートする。SWA と卸売業者は、これらの新しい要件の重要性と、消費者が購入するものについてできるだけ多くの情報を得ることの大切さを認識している。

\*関連情報

【FSS】スコットランドの消費者を守るため、直販用の包装済み食品の表示改訂が法制化される

食品安全情報（化学物質） No. 18/ 2021（2021. 09. 01）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202118c.pdf>

- 
- 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. ゲノム編集のパワーを開放する計画発表

Plans to unlock power of gene editing unveiled

29 September 2021

<https://www.gov.uk/government/news/plans-to-unlock-power-of-gene-editing-unveiled>

ーより良い環境保護に役立てるためゲノム編集技術の使用を可能にするー

George Eustice 環境大臣は本日、ゲノム編集に関する意見募集への政府の対応の一環として、我が国の農家がより耐性があり栄養豊富でより生産性の高い作物を育てられるように、ゲノム編集のパワーを開放する新しい計画を発表した。

EU から離脱することで、英国は独自のルールを設定できるようになり、遺伝子技術の規制に、より科学的で合理的なアプローチを採用する機会が生まれた。その第一歩として、政府はゲノム編集に関する規則を変更し、官僚的な手続きを排除して研究開発を容易にする。

対象となるのは、遺伝子技術によって生産された植物で、その遺伝子変化が自然に又は従来の育種法で起こる可能性があるもの。研究者は今後も、あらゆる研究試験について Defra に報告する必要があるが、今回の変更により、ゲノム編集などの技術を用いた植物に関する研究開発の負担が軽減される。

## 2. Defra は養蜂家と一緒に健康的なミツバチ計画 2030 を実施し、ミツバチを強化

A boost for bees as Defra works with beekeepers to implement the Healthy Bees Plan 2030

5 October 2021

<https://www.gov.uk/government/news/a-boost-for-bees-as-defra-works-with-beekeepers-to-implement-the-healthy-bees-plan-2030>

ーヘルシービー計画 2030 の目標はバイオセキュリティ、技能、科学の強化であるー

Defra は養蜂家、ミツバチ農家、ミツバチ団体と政府がミツバチを守り強化するためにとる 50 以上の行動からなるヘルシービー計画 2030 実施計画を発表した。

ミツバチは多様な病害虫、環境からの脅威にさらされていて、この計画はイングランドとウェールズのミツバチの健康と養蜂を次の 10 年にわたって維持するための行動を定めた。

ミツバチは食料生産に直接貢献し、受粉を通じて作物生産とより広い環境に重要な貢献をしている。ミツバチは英国の多くの受粉媒介種の一つであり、他の野生の受粉媒介者のための行動は「イングランド受粉媒介者戦略」で定められている。

ヘルシービー計画 2030 では病害虫を最小限にするための良い飼育、養蜂家の能力と知識

向上、科学と根拠などを重要アウトカムに設定している。

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

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

#### 1. 食品と飲料包装用の通常のプラスチックの代用品についてのポジションペーパー

Position paper on the alternatives to conventional plastics for food & drinks packaging

August 2021

[https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-09/BBFCM%20COT%20Position%20Paper_Final%20September%202021.pdf)

[09/BBFCM%20COT%20Position%20Paper\\_Final%20September%202021.pdf](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-09/BBFCM%20COT%20Position%20Paper_Final%20September%202021.pdf)

#### 背景と導入

1. 環境に配慮した消費者からの圧力と、気候変動の影響を軽減するためのネットゼロ達成戦略や「ブループラネット効果」（Dunn ら、2020 年：訳注 BBC のドキュメンタリー「Blue Planet II」を見た人のプラスチック消費行動への影響を報告した論文）などにより、近年、従来のプラスチックの代わりとなる食品と飲料包装用のバイオベース素材の開発と使用が世界的に大幅に増加している。
2. これらの代用品は多様で、複雑な素材の組み合わせとブレンドからなる。素材はたいてい生物（動物、植物、真菌バイオマス）に由来し、一部または全部が自然界で入手できる物質、又はサトウキビ、トウモロコシ、海藻などのバイオマスから合成された物質でできている。例として、麦わら、ラップの代わりになる蜜蝋ラップ、紙のコーヒーカップ用の竹/籐殻などがあげられるが、それだけではない。
3. 代用素材は通常主に 3 グループに分類される。
  - バイオベースのプラスチック：「デンプン、セルロース、リグニンなど、植物ベースの資源に由来するポリマーを使用して作られる。バイオベースのプラスチックは生分解性に設計できるが、従来の化石ベースのプラスチックと同じ耐久性を持つようにすることもできる。」
  - 生分解性プラスチック：「水、バイオマス、二酸化炭素やメタンなどのガスに分解される。生分解性の程度は気温、湿度、微生物の存在、酸素などの環境条件による。」
  - 堆肥化可能な素材：「堆肥化条件で水、バイオマス、ガスに分解される生分解性プラスチックの一部。工業用の堆肥化条件が最適である。」
4. バイオベースの食品接触物質(BBFCMs)についての助言を食品基準庁(FSA)から求められることが多くなってきたため、食品・消費者製品・環境中化学物質の毒性委員会(COT)は、BBFCMs に関する入手可能な毒性情報のレビューは時宜を得たものと考えた。以下のポジションペーパーは COT での予備的な議論や優先順位の理由、さらなる

レビューが必要な個々の BBFCMs の特定などを含む今後の仕事をまとめている。

### COT の議論とペーパー

5. 次の話題の議論が含まれているペーパーが COT に提示されている。BBFCMs の開発と付随する消費者への潜在的なリスクを扱った限られた研究 (TOX/2020/24) ; 関連する市場データと報告書(TOX/2020/50) ; FSA の食品接触物質(FCM)政策チームから受けた質問表(TOX/2020/50)—これらには、竹製カップのホルムアルデヒドや、キッチンや小麦などの素材のアレルギーの可能性、キッチンやキッチンベースの BBFCMs の免疫原性やアレルギー誘発性に焦点を当てた詳細なディスカッションペーパー (TOX/2020/42) など、非意図的に含まれる物質(NIAS)が含まれる。

### COT の結論

6. COT は、BBFCMs に関連する課題と複雑さ、また BBFCMs の研究と規制に関するいくつかの限界と知識不足を認識している。これには、表示、組成(生分解性など)、汚染物質、規格化が含まれる。メンバーは、市販の BBFCMs の製造及び使用中の化学物質やアレルゲンの汚染、分解、溶出、及び廃棄後の環境への影響(埋立地や廃棄物からの発電過程でのマイクロ/ナノ粒子の形成など)に関する定量的な情報が必要であると指摘した。また、食品に直接触れる用途で BBCM が従来のプラスチックと同じ安全性基準を満たしていることを示す根拠は限られていることも指摘された。
7. メンバーは BBFCMs 中のナノマテリアルの存在に関する情報が一般に不足していることに同意した。そのため、概して、様々な検査条件下で溶出する可能性のある全ての物質(ナノフィラー、可塑剤、抗菌添加剤、ミクロン及びナノサイズのプラスチック粒子など)の特定の溶出に関する情報は、潜在的なハザードの同定を改善し、起こりうる暴露の推定を可能にする。これにより、新しい生分解性の包装素材が同等の要件を満たすことをよりよく証明できるようになる。より包括的なリスク評価のために、長期リスク評価を可能にする更なる毒性試験またはアプローチが必要である。

### 健康リスク評価と次の段階へのレビューに優先される BBFCMs

8. COT は潜在的な健康ハザード、使用範囲、英国の政策関心に基づく健康リスク評価のために BBFCMs の優先リストに同意した(TOX/2021/01)。レビューされる優先素材は：ポリ乳酸(PLA)、デンプン、竹バイオコンポジット、ポリヒドロキシアルカノエート(PHA)である。これは閉鎖的なリストではなく、同様の基準に基づき、必要となれば他の優先的 BBFCMs が追加される可能性がある。
9. この優先される BBFCMs の健康リスク評価は、ヒトの健康への間接的な影響に対処するための環境ハザードを含む、ライフサイクル評価研究の文脈で検討する必要がある。だが、これは全てが COT の権限内ではない。環境食糧農村地域省(DEFRA)(及びその専門的科学委員会、有害物質諮問委員会 HSAC)、経済協力開発機構(OECD)、環境省

が、より広い環境への影響を評価している。こうした影響は、ヒトの健康への更なる潜在的なハザードを同定するために監視する必要がある。

10. 食品包装に使用されるインテリジェント包装（スマートパッケージングとしても知られる）とナノ素材の更なる評価は、委員会の作業の一環として、政策の優先順位と資力が許す限り実施され、これにはバイオセンサーやナノコーティングも含まれる。

---

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

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

1. ASA 裁定

- ASA Ruling on PBO Skincare Ltd

29 September 2021

<https://www.asa.org.uk/rulings/pbo-skincare-ltd-a21-1102344-pbo-skincare-ltd.html>

Revive Collagen（製品名、コラーゲンサプリメント）のインスタグラムにおける、「Revive Collagen を使って、たった 12 週間でシワが劇的に減った。肌がぷるぷるになってハリが改善した」等の宣伝について。使用前後の写真も掲載している。これらについて誇大宣伝ではないかとの苦情があり、会社は個人の体験談だと主張している。

本件は、食品の健康強調表示は法律で認可されたものしか認められていないため基準違反に該当する。個人の体験談は根拠にはならない。

---

- 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. 工業化合物 PFBA は肺と腎臓に過剰に蓄積しない

Industrial chemical PFBA does not accumulate excessively in lungs and kidney

23 September 2021

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/industrial-chemical-pfba-does-not-accumulate-excessively-in-lungs-and-kidneys.pdf>

Pérez らによる 2013 年の研究で、工業化学物質であるパーフルオロブタン酸(PFBA)がヒトの肺と腎臓に非常に多く蓄積されていることが報告された。ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は、より正確な定量法を用いてこの結果を確認した。結果：定量可能な PFBA を含んだサンプルは 1 つだけ（肺組織 1 g あたり 0.17 ng）。BfR は PFBA がヒトの肺と腎臓に多く蓄積する可能性は非常に低いと結論づける。これは、別の研究で決定された血液中の PFBA の半減期が短いことから裏付けられる。この BfR の研究は、International

Journal of Hygiene and Environmental Health に掲載された (1)。

パーフルオロブタン酸 (PFBA) は、パーおよびポリフルオロアルキル化合物(PFAS)の複雑なグループに属する。PFAS は工業過程で広く使用される工業化学物質で、紙、繊維、調理器具、化粧品などの多くの日用品に含まれている。長鎖 PFAS は半減期が長いのでヒトの体内に蓄積されるものもあるが、PFBA のような短鎖の PFAS は血中半減期が比較的短い。実際、いくつかの研究では、血中濃度が 0.1 ng/ml 未満であることが確認されている。しかし、驚くべきことに、2013 年に Pérez らが行った研究 (2) で、ヒトの肺と腎臓の組織で、PFBA の中央値が 807 ng/g と 263 ng/g (≈ng/ml) と非常に高い濃度であることが報告された。

これらの結果を検証するために、BfR は 2011 年から 2014 年の間に腫瘍手術から得られた 7 つの肺と 9 つの腎臓のサンプルの PFBA 含有量を調べた。その濃度は定量限界を大幅に下回っていた； わずか 1 つの肺組織サンプルで定量 (0.17 ng/g) が可能だった。

PFBA の質量分光分析における大きな課題は、不正確な測定につながる 1 つのフラグメンテーションしか存在しないことである。そこで、今回の BfR の研究(1)では、高分解能質量分析計を用いて、計算精密質量を利用することで、より正確な定量を可能にした。測定結果に基づいて、BfR は PFBA がヒトの肺と腎臓の組織に過剰に蓄積する可能性はないと結論づけた。BfR はこれらの結果を確認するためのさらなる研究を推奨する。

Grandjean らによる 2020 年の研究(3)では、血漿中の PFBA 濃度の上昇と COVID-19 の重症化との関連が報告された。しかし、測定された PFBA 濃度は非常に低かった。Pérez らの結果に基づいて、肺の PFBA 濃度が高いことが COVID-19 症例の重症化の原因であるという仮説が提唱されたが、現在入手可能な BfR の研究結果を考慮すると、その関連性はあまり説得力がない。

欧州食品安全機関 (EFSA) は、2020 年 9 月に食品中の PFAS がもたらす健康リスクを再評価した。EFSA はこの科学的意見(4)において 4.4 ng/kg 体重/週という耐容週間摂取量 (TWI) を導き出した。この TWI は初めて 4 種類の PFAS の合計に適用された (4 種類の PFAS : パーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS)、パーフルオロオクタン酸 (PFOA)、パーフルオロノナン酸 (PFNA)、パーフルオロヘキサンスルホン酸 (PFHxS))。この TWI は、特定の PFAS の血中血清濃度が高い子供ほど、通常のワクチン接種後の抗体産生量が低いことが観察されたという疫学調査に基づいている。

#### 【参照】

- (1) Perfluorobutanoic acid (PFBA): No high-level accumulation in human lung and kidney tissue  
<https://doi.org/10.1016/j.ijheh.2021.113830>
- (2) Accumulation of perfluoroalkyl substances in human tissues  
<https://doi.org/10.1016/j.envint.2013.06.004>
- (3) Severity of COVID-19 at elevated exposure to perfluorinated alkylates  
<https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0244815>

- (4) Risk to human health related to the presence of perfluoroalkyl substances in food  
<https://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/6223>

---

●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. ビタミン D : 乳児に過剰投与しないよう医薬品を選ぶこと

Vitamin D: opt for medicines to avoid overdosing infants

22/09/2021

<https://www.anses.fr/en/content/vitamin-d-opt-medicines-avoid-overdosing-infants>

最近、フードサプリメントを摂取した結果、乳児がビタミン D を過剰摂取する事例が 3 件報告されている。過剰なビタミン D は幼い子供の健康にとって、深刻で生命を脅かすような結果をもたらす可能性がある。リスクを制限するために、乳児のビタミン D サプリメントに関する助言を繰り返したい。

ビタミン D は子供の骨の成長に欠かせない。成長を確保するため、フランスでは生後数日からビタミン D が処方され、成長と骨化の病気であるくる病を予防している。だが、子供にビタミン D を過剰に与えるのは、十分に与えないのと同じくらい有害である可能性がある。2020 年から 2021 年にかけて、ANSES は乳児の重度の高カルシウム血症(血中の過剰なカルシウム)の報告を 3 例登録した。幼い子供達が成人用のビタミン D 強化フードサプリメントを与えられた後にこれらの事例は発生した。

2021 年初頭の警告を経て、ANSES は両親に以下の重要性を改めて強調している。

- ビタミン D 強化フードサプリメントよりもビタミン D を含む医薬品を選ぶこと。添付文書には必ず、用量、使用上の注意、有害影響のリスク、過剰投与に関する明確な情報が記されている。
- 子供に与える用量を注意深く管理し、ビタミン D を含む異なる製品の組み合わせを避けて、腎臓機能を損なう可能性のある過剰摂取を防ぐこと。

上記のような摂取は、どんな場合でも、医療従事者の処方に基づくことが前提となる。

この警告はニュートリビジランス計画を通して受け取った報告書に従っている。あなたもまた、フードサプリメント摂取による有害影響を報告することで、消費者の安全性改善に役立てる。

\*追加情報

フードサプリメントの誤使用による乳児のビタミン D 中毒に関する ANSES の意見(フランス語)

ANSES opinion on vitamin D intoxication in infants due to misuse of food supplements.

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

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

1. 組成変更の監視のために朝食用シリアル栄養成分表示を利用できるか評価した報告書を発表

New Report Published Evaluating the Use of Nutrition Labels on Breakfast Cereals for Monitoring Reformulation

Wednesday, 29 September 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/breakfast\\_cereals\\_reformulation\\_29092021.html](https://www.fsai.ie/news_centre/breakfast_cereals_reformulation_29092021.html)

アイルランド食品安全局 (FSAI) は本日、アイルランド市場で販売されている食品の組成変更を監視するために、朝食用シリアル栄養成分表示を利用できるのか評価した新しい報告書を発表した。朝食用シリアル栄養成分表示は、真の食品組成を示すものとして全面的に信頼することはできず、食品組成変更の取り組みを反映していない可能性があることが明らかになった。

FSAI は EC のガイドラインの栄養成分表示許容量に準じた栄養成分表示の正確さを調べるために、朝食用シリアル (n=200) を調査した。その結果、朝食用シリアル飽和脂肪、糖類、塩については、ほとんどが EC ガイドラインの栄養成分表示許容量に従って表示されていた。しかし、総脂肪については、14.1% (n=28) の朝食用シリアルが EC ガイドラインの栄養成分表示許容量を超えていた。調査結果に基づき、以下の助言を行う。

- ・ 栄養成分表示は食品組成変更の取り組みを反映していない可能性があり、組成変更監視プログラムを作成するには、そのことを考慮する必要がある。
- ・ ナッツとフルーツを含む朝食用シリアル 1 サービング分の栄養成分は、シリアル中のナッツとフルーツの配分によることを、栄養学的検証では考慮する必要がある。
- ・ 朝食用シリアル栄養成分の表示量と分析された成分量のばらつきに影響を与える要因は多数あるため、食品業界における追加の調査が必要である。
- ・ 栄養表示を用いた組成変更監視プログラムは定期的に「事実確認」を行う必要がある。

\* 報告書「Reformulation of breakfast cereals: The accuracy of nutrition declaration on food labels for the monitoring of food reformulation in Ireland (朝食用シリアル組成変更: アイルランドにおける食品組成変更監視のための、食品の栄養表示の正確さ)」

[https://www.fsai.ie/Cereal\\_Reformulation/](https://www.fsai.ie/Cereal_Reformulation/)

2. リコール情報

- Mama Sitas Lumpiang Shanghai Mix に未承認の農薬であるエチレンオキシドが混入

していたことによるリコール

Recall of a Batch of Mama Sitas Lumpiang Shanghai Mix due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Monday, 4 October 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/mama\\_sitas.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/mama_sitas.html)

フィリピン産 Mama Sitas の Lumpiang Shanghai Mix (揚げ春巻き用調味料ミックス) が未承認の農薬であるエチレンオキシドを含んでおり、リコール。製品写真有り。

- **Nong Shim Seafood Ramyun** に未承認の農薬であるエチレンオキシドの混入のためリコール

Recall of Batches of Nong Shim Seafood Ramyun due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Thursday, 7 October 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/Seafood\\_Ramyun\\_Recall.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/Seafood_Ramyun_Recall.html)

韓国産 Nong Shim Seafood Ramyun (海鮮インスタントラーメン) に未承認の農薬のエチレンオキシドが含まれているため、リコール。製品写真有り。

- 
- 米国下院監視・政府改革委員会 (HCOR : House Committee on Oversight and Reform)

<https://oversight.house.gov/>

1. 新たな開示はさらに多くのベビーフードに危険な量の有害重金属が含まれることを示す

米国下院監視・政府改革委員会の経済及び消費者政策に関する小委員会スタッフ報告書

New Disclosures Show Dangerous Levels of Toxic Heavy Metals in Even More Baby Foods

Staff Report

Subcommittee on Economic and Consumer Policy, Committee on Oversight and Reform

U.S. House of Representatives

September 29, 2021

<https://oversight.house.gov/sites/democrats.oversight.house.gov/files/ECP%20Second%20Baby%20Food%20Report%2009.29.21%20FINAL.pdf>

2021年2月4日に公表したスタッフ報告書ではベビーフードを販売する3社(Campbell, Plum, Walmart, Sprout Foods, Inc.)が自社製品中の有害重金属(無機ヒ素、鉛、カドミウム、水銀)に関する社内文書や検査結果の提供を拒否していたが、その後、協力を始めたので更新する。また、アラスカ州当局が2021年3月末から4月末にかけてアンカレッジ近

郊で購入し、検査を実施した Beech-Nut と Gerber（訳注：前回の報告書で情報提供に協力した企業）のベビーフードについても報告する。

#### 新たな知見

- ・ アラスカ州当局の検査結果によると、Beech-Nut コメシリアル中の無機ヒ素の濃度は最大 125 ppb、平均 85.47 ppb であった。検査した 6 サンプルのうち 2 サンプルで FDA が乳児用コメシリアルに設定した無機ヒ素の基準（訳注：アクションレベル）100 ppb を超過したため、販売中止とリコールが行われた。
- ・ Beech-Nut は最終製品ではなく原料を検査しており、そのことがリコール製品で危険な無機ヒ素の濃度を検出出来なかった要因である。
- ・ Gerber のコメシリアル中の無機ヒ素の濃度は最大 116 ppb、平均 87.43 ppb であった。しかし、Beech-Nut のようなリコールは実施されなかった。
- ・ Gerber のオーガニックコメシリアルは通常製品よりも値段が高いものの、無機ヒ素の濃度は最大 76 ppb、平均 65.6ppb であった。
- ・ 新たに検査結果（2017～2019 年）が提供された Plum's Super Puffs 製品については、ヒ素の濃度が最大 470 ppb、平均 233.74 ppb、無機ヒ素の濃度が最大 225 ppb、平均 79 ppb だった。さらに、Plum Organics 製品の 54.5%で鉛の濃度が FDA のボトル入り飲料水の基準 5 ppb を超過し、38.3%ではカドミウムの濃度も FDA のボトル飲料水の基準 5 ppb を超過していた。
- ・ Walmart は、当初 6 年もの間、ベビーフードの最終製品について無機ヒ素の基準を 23 ppb と設定していたが、2018 年に 100 ppb に緩和した。

#### 小委員会による勧告

##### ➤ FDA 向け

- 有害重金属の最大基準値の策定作業をより迅速にすべきである。以前に発表している行動計画「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」では時間がかかりすぎる。
- 調査した全ての企業がベビーフードの最終製品ではなく原料を検査しており、そのことが有害重金属の過小推定の原因になっているため、最終製品の検査を義務化すべきである。

##### ➤ 業界向け

- FDA が要請しなくても、最終製品の検査を自主的に実施すべきである。
- 自主的に、有害重金属を高濃度に含む原料（コメなど）の使用を段階的に廃止すべきである。

また小委員会は、FDA の無機ヒ素の基準 100 ppb について、発がんを根拠に設定された値であり神経系障害のリスクが考慮されていないことから、ベビーフードに対してより低い許容基準を設定することに賛同する。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2021（2021. 03. 03）

【FDA】FDA は議会報告書を受けてベビーフードの有害元素についての疑問に応える

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202105c.pdf>

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2021（2021. 04. 14）

【FDA】FDA は赤ちゃんと小さい子供向けの食品由来の有害元素への暴露の提言についての行動計画を共有

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202108c.pdf>

---

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

### 1. 不正なコロナウイルスの検査、ワクチン及び治療薬に注意すること

Beware of Fraudulent Coronavirus Tests, Vaccines and Treatments

10/06/2021

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/beware-fraudulent-coronavirus-tests-vaccines-and-treatments>

FDA は COVID-19 を治癒する、治療するあるいは予防すると謳った詐欺的な製品に注意するよう再度注意を喚起する。不正な COVID-19 製品には、ダイエタリーサプリメントやその他の食品のほか、検査、医薬品、医療機器、ワクチンなどを謳った製品など、さまざまな種類がある。FDA は、人を騙して誤解を招くこれらの製品は、製品そのものが危険な場合があるだけでなく、COVID-19 の医学的な治療の遅延や中止につながり、重症化や致命的な状況に陥る可能性があることを特に懸念している。FDA は小売業者と協力して、数十種類の紛らわしい製品を店頭やオンラインから排除している。例えば、FDA と連邦取引委員会は、COVID-19 製品（茶、エッセンシャルオイル、チンキ剤、コロイド銀など）を詐欺的に販売した企業に警告書を発行した（製品写真あり）。FDA はまた、不正な製品が国境を越えて国内に入らないように、入国港での取り締まりを強化している。

### 2. レギュラトリーサイエンス研究に関するグローバルサミットでの Woodcock コミッショナー代理の発言

Remarks by Acting Commissioner Woodcock at the Global Summit on Regulatory Science Research

October 5, 2021

<https://www.fda.gov/news-events/speeches-fda-officials/remarks-acting-commissioner-woodcock-global-summit-regulatory-science-research-10052021>

第 11 回レギュラトリーサイエンスに関するグローバルサミット(GSRS)での Woodcock コミッショナー代理の挨拶。会議は人工知能（AI）とリアルワールドデータ（RWD）の両方における最近の進歩を評価するためのより幅広い視点と方向性の開発を目的とする。

AI と RWD は、医薬品の安全性と有効性のプロファイルに関する理解を深める上で、新

たな次元をもたらす可能性を示している。また、RWD は、食品や医薬品の安全性を向上させるために、これまでにない能力を提供する可能性を示している。これらのイノベーションを活用する機会を拡大する道筋を構築することができれば、新たなレギュラトリー問題への適用をさらに広げることができるだろう。

### 3. FDA はカリフォルニア州、フロリダ州、ユタ州、ウィスコンシン州との国内相互信頼協定の締結を発表する

FDA Announces Signing of Domestic Mutual Reliance Agreements with California, Florida, Utah and Wisconsin

October 07, 2021

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-announces-signing-domestic-mutual-reliance-agreements-california-florida-utah-and-wisconsin>

米国食品医薬品局（FDA）は本日、カリフォルニア州、フロリダ州、ユタ州、ウィスコンシン州が FDA と国内相互信頼協定を締結した。ヒトの食中毒発生を減少させ、規制監督の重複を減らし、リスクの高い地域に焦点を当て、公衆衛生の保護を高めることを目的として、FDA と各州との間で協調した取り組みを促進する。

新しい相互信頼協定は、FDA がこれらの州と協力してお互いの作業、データ、行動を頼り、調整し、活用することを可能にする。具体的には、データの共有、リスクの優先順位付け、査察、アウトブレイク調査、数値指標の設定とモニタリングなどを協力していく。FDA の食品安全近代化法（FSMA）、食品保護のためのパートナーシップ、よりスマートな食品安全の新時代（New Era of Smarter Food Safety）の青写真に描かれているように、相互信頼協定は、州や政府関係者との既存の関係を強化し、国を統合的な食品安全システムへと導くものである。

### 4. 電子商取引に関するよりスマートな食品安全新時代サミット：オンラインで注文し消費者に直接届けられる食品の安全を確保するために

New Era of Smarter Food Safety Summit on E-Commerce: Ensuring the Safety of Foods Ordered Online and Delivered Directly to Consumers

October 8, 2021

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/new-era-smarter-food-safety-summit-e-commerce-ensuring-safety-foods-ordered-online-and-delivered>

FDA の「電子商取引に関するよりスマートな食品安全新時代サミット：オンラインで注文し消費者に直接届けられる食品の安全を確保するために」が、2021 年 10 月 19 日から 21 日にかけてバーチャルで開催される。このサミットは、米国および世界各地で B to C（略して B2C：Business to Consumer）の電子商取引モデルを通じてヒトや動物用の食品がどのように販売されているかの理解を深めることを目的としている。

## サミット関連資料

サミット議題 <https://www.fda.gov/media/152889/download>

資料：公開会議および意見募集 <https://www.fda.gov/media/152891/download>

資料：意見の提出方法 <https://www.fda.gov/media/152890/download>

\* 関連情報：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2021（2021. 09. 15）

【FDA】FDA は電子商取引に関するよりスマートな食品安全の新時代サミットを主催する

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202119c.pdf>

## 5. FDA は「よりゼロに近づける」行動計画の最初の公聴会を発表

FDA Announces First Closer to Zero Action Plan Public Meeting

October 8, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-first-closer-zero-action-plan-public-meeting>

本日、FDA は、バーチャル公聴会の開催を発表した。「よりゼロに近づける行動計画：異なる重要な発達段階における有害元素への暴露と栄養の影響」と題されたこの会議は、「よりゼロに近づける（Closer to Zero: C2Z）」の行動計画について、利害関係の意見を聞くために予定されているいくつかの会議のうちの最初のものである。この会議の目的は、異なる重要な発達段階における有害元素への暴露と栄養が成長と発達に与える影響に関連して、行動計画の範囲を議論することである。2021年11月18日に開催予定。

## 6. 警告文書

### ● Holographic Health, Inc.

SEPTEMBER 10, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/holographic-health-inc-613874-09102021>

未承認の医薬品、不正表示の問題。サプリメント製品を含む。

### ● Supplement Science Corp. d/b/a Condemned Labz

SEPTEMBER 22, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/supplement-science-corp-dba-condemned-labz-613165-09222021>

未承認の医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメントの不純品の問題。ヒゲナミン製品を含む。

### ● Blue Poppy Enterprises Inc

AUGUST 06, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/blue-poppy-enterprises-inc-613165-09222021>

[investigations/warning-letters/blue-poppy-enterprises-inc-614126-08062021](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/blue-poppy-enterprises-inc-614126-08062021)

未承認の医薬品、不正表示の問題。ハーブ製品を含む。

- **ICA Health, LLC/Future Formulations, LLC**

SEPTEMBER 20, 2021

[https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ica-health-llcfuture-formulations-llc-614383-09202021)

[investigations/warning-letters/ica-health-llcfuture-formulations-llc-614383-09202021](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ica-health-llcfuture-formulations-llc-614383-09202021)

未承認の医薬品、不正表示の問題。サプリメント製品を含む。

## 7. リコール情報

- **Fromm Family Foods** 社はビタミン D 濃度の上昇により犬用缶詰め食品 **Four Star Shredded Entrée** を自主的リコール

Fromm Family Foods Voluntarily Recalls Four Star Shredded Entrée Canned Food for Dogs Due to Elevated Levels of Vitamin D

October 01, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/fromm-family-foods-voluntarily-recalls-four-star-shredded-entree-canned-food-dogs-due-elevated>

Fromm Family Foods 社は、ビタミン D の濃度が高い可能性があり、Four Star ブランドの犬用缶詰め食品 Shredded Entrée 約 5,500 ケースをリコール。製品写真有り。

---

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

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

## 1. リコール情報

- **Crider Foods** は外部由来の安全でない量の鉛の可能性からグレービー入り缶詰ビーフをリコール

Crider Foods Recalls Canned Beef With Gravy Products Due to Possible Unsafe Levels of Lead From Outside Source

10/08/2021

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/crider-foods-recalls-canned-beef-gravy-products-due-possible-unsafe-levels-lead>

USDA 食品安全検査局 (FSIS) は本日、Crider Foods が、外部由来のスパイスミックスから安全でない量の鉛が含まれる可能性があるとして、グレービー入り缶詰ビーフ約 525,717 ポンドをリコールすると発表した。

---

● 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. In the News: COVID-19 と「代替」治療法

In the News: COVID-19 and “Alternative” Treatments

September 22, 2021

<https://www.nccih.nih.gov/health/in-the-news-covid-19-and-alternative-treatments>

コロナウイルスは種類の多いウイルスである。ヒトに病気を起こすものもあれば、特定種の動物に病気を起こすものもある。重症急性呼吸器症候群コロナウイルス 2(SARS-CoV-2)は、2019年のコロナウイルス病(COVID-19)の原因となっている種である。時には動物に感染するコロナウイルスが進化し、人を病気にする新たなヒトコロナウイルスになったりする。このような例で最近のものは次の3つ、SARS-CoV-2、SARS-CoV、MERS-CoVである。

COVID-19を予防・治療するために「代替」療法を探す人がいる。うわさの治療法には、茶、エッセンシャルオイル、ビタミン、チンキ、セイヨウキョウチクトウ/オレアンドリンなどのハーブセラピー、コロイド銀などの銀製品がある。どの代替療法にもCOVID-19を予防・治療できる科学的根拠はない。実際、中には安全でないものもある。多くのハーブやダイエタリーサプリメント(また、いくつかの処方薬も)が天然資源由来であるが、「天然」であることが、製品が健康のためにより安全でよりよい選択肢であることを意味するわけではない、と理解することが重要である。健康について正確で信頼できる情報の探し方のヒントは、「Know the Science（科学を知る）」という資料サイトを参照してほしい。

\* Know the Science

<https://www.nccih.nih.gov/health/know-science>

## 2. NIH ODS の 2021-2022 セミナー

NIH Office of Dietary Supplements 2021–2022 Seminar Series

October 4, 2021

[https://events-support.com/Documents/Seminar\\_Series\\_2021-2022\\_Schedule.pdf](https://events-support.com/Documents/Seminar_Series_2021-2022_Schedule.pdf)

Office of Dietary Supplements (ODS)のダイエタリーサプリメントに関連する研究に関するウェビナーのセミナースケジュール。9月から来年1月まで、毎月開催される。セミナータイトルは以下の通り：

- ・ 9月：免疫強化のためのノイズ ポップカルチャーにおけるサプリメントと誤報
- ・ 10月：全体像の把握 - 食品、飲料、サプリメントの摂取量を把握する新しい方法
- ・ 11月：食事とマイクロバイオームの相互作用に関する研究デザインの手引き
- ・ 12月：米国在住のヒスパニック系/ラテン系住民のサプリメント使用状況
- ・ 1月：天然物を用いた生物学的アッセイにおける厄介な化合物の挙動

---

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

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

1. 食用昆虫：虫をかじる前に知っておきたいこと

Edible insects: what to know before biting into bugs

2021-09-21

<https://inspection.canada.ca/chronicle-360/food-safety/edible-insects/eng/1632237657892/1632245370544>

食用昆虫において、カナダ食品検査庁 (CFIA) が消費者を守るために行っていること (化学物質や微生物ハザードの監視、またハザードに対する対策) について紹介。

食用昆虫は、カナダでオンラインや店頭で販売されている他の食品と同様、安全要件を満たさなければならない。製造業者は食用昆虫を輸入、輸出または州間で販売する際、カナダ食品安全規則(SFCR)に従わなければならない。CFIA とヘルスカナダはともに食用昆虫のハザードを監視する役割がある。ヘルスカナダは、カナダ人に販売される食品の安全性と栄養の質について具体的な政策を持っている。CFIA は、食品に対して農薬、重金属、細菌性病原体などの検査を行い、これらの政策が守られていることを確認する一方で、検査結果が満足のいくものでなかった場合や苦情が寄せられた場合には、カナダの食用昆虫施設の査察も行っている。

1. 化学的ハザードの監視

化学的ハザードは、通常、農薬や重金属を指す。そのリスクは、化学物質の種類、食品中の量、その食品を生涯にわたりどの程度を摂取するかによる。残留化学物質は昆虫由来食品に低濃度で存在する可能性があり、その汚染源には様々な可能性がある。例えば、

- ・ 環境及び産業汚染(土壌、水、空気)の残留濃度による
- ・ 収穫時の昆虫の成長段階とその寿命
- ・ 昆虫の餌に含まれる化学物質の種類

食品中に痕跡程度の農薬が含まれることは想定外ではない。ただし、最大残留基準を大幅に超過する高濃度の検査結果が出た製品については、潜在的な健康リスクを評価するためにヘルスカナダに送られる。金属は、環境や、穀物、草、種子など昆虫の餌に由来する可能性もある。CFIA は食用昆虫に少量のヒ素、カドミウム、鉛、水銀を検出しているが、痕跡程度の農薬や金属があっても食べるのに危険というわけではない。適切に使用され、監視されている農薬はヒトに健康リスクをもたらすことはない。

2. 細菌のハザードの監視

細菌ハザード(病原菌など)は、病気の原因となる可能性のある微生物のことである。CFIA は最近 1 年かけて小売用食用昆虫サンプルの小規模なターゲット調査を実施した。全ての

サンプルにサルモネラ菌や大腸菌(*E. coli*)がないことがわかった。大腸菌は食品生産チェーン全体における衛生状態の指標であるため、この結果から検査した食用昆虫は衛生的な条件下で生産されていることが示された。

### 3. ハザード検出時の対処

CFIA は、食品中にハザードを検出した場合、その製品をさらに評価し、健康リスクがあるかどうかを判断する。食品がヒトの摂取に安全ではないとみなされると、CFIA と企業は消費者保護のため、製造業者や輸入者への通知、是正措置の要求、追加検査、詳細検査、製品の押収、リコールなどで対処する。

- 
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局  
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)  
<http://www.foodstandards.gov.au/>

#### 1. 食品基準ニュース

Food Standard News October 2021

<https://mailchi.mp/1ab300b82cc9/food-standard-news-1300046?e=21527ddb09>

関係者の満足度 Web アンケート、フェロープログラム、卵と卵生産の一次生産及び加工基準に意見募集、遺伝子組換えと新しい交配技術の教育資源、オーストラリア科学アカデミーの思考の糧シリーズの公開セミナー、最新のリコール情報、等

#### 2. 食品基準通知

- Notification Circular 173-21
  - ・ 意見募集
    - Proposal P1055 遺伝子技術新しい交配技術の定義  
オーストラリア・ニュージーランド食品基準コード (コード) における「遺伝子技術を用いて生産された食品」および「遺伝子技術」の定義を修正する提案

**FSANZ は遺伝子組換え食品の定義を変更することへのパブリックコメント募集**

FSANZ calls for comment on changing the definitions for genetically modified food

7/10/2021

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/FSANZ-calls-for-comment-on-changing-the-definitions-for-genetically-modified-food.aspx>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、「遺伝子技術を用いて生産された食品」および「遺伝子技術」の定義を変更するための提案されたアプローチについてパブリックコメントを求めている。

これらの定義は、オーストラリア・ニュージーランド食品基準 (the Code) において、

どのような食品が遺伝子組換え（GM）食品として分類されるかを決定する。現在、オーストラリアとニュージーランドで販売が許可されているすべての GM 食品は、FSANZ による市販前安全性評価を受け、Code により指定されなければならない。

FSANZ の暫定 CEO である Sandra Cuthbert 博士は、2019 年のレビューで、現行の定義は明確さを欠き、時代遅れであり、ゲノム編集のような新育種技術（NBT）など、最新で新興の遺伝子技術を用いて生産された食品を捉えていないことが判明したと述べた。

「FSANZ は定義をより明確にし、既存、新興及び将来の遺伝子技術によって生産された食品に適応できるようにするために、定義の更新を提案している。提案されたアプローチでは、いくつかの NBT 食品は安全に使用されてきた長い歴史を持つ従来の食品と同じ特性を持っており、したがって、リスクが低く、それに見合った方法で規制することができると認識する。」

定義を更新し、リスクに基づいた規制アプローチを採用することで、公衆衛生と安全性が継続的に保護され、適切な表示によって消費者に有意義な情報が提供され、製品が明確で予測可能な経路で市場に流通するようになる。

2 回にわたる意見募集の第 1 回目として、FSANZ は以下の提案されたアプローチに対する意見を関係者に願います。

- ・ 従来の育種以外のすべての遺伝子組換え方法を対象とするために、「遺伝子技術」の定義を製造工程に基づいたものに改訂及び拡大する；また、
- ・ GM 食品としての市場前安全性評価及び認可の対象からある種の食品を除外するために、「遺伝子技術を用いて生産された食品」の定義を改訂し製品に基づく特定の基準を含める。除外基準をすべて満たしていない食品は、引き続き FSANZ への申請が必要となる。

「我々の提案するアプローチは、従来の食品と同等の特性とリスクを持つ NBT 食品は、Code では GM 食品とはみなされないことを意味する。GM 食品は、改訂された定義のもとでも、引き続き市販前安全性評価と承認を必要とし、承認された GM 食品はラベル表示が義務となる。定義を改訂する上で、安全な食品供給の確保により継続的に公衆衛生を保護することが我々の最優先事項である。」と Cuthbert 博士は述べた。

Code のもと、GM 食品規則は、遺伝子組換え生物（GMO）には適用されない。GMO は、ニュージーランドでは 1996 年の有害物質及び新生物法（HSNO 法）、オーストラリアでは 2000 年の遺伝子技術法（GT 法）によって別途規制されている。GMO である生物は、オーストラリアでは遺伝子技術規制機関、ニュージーランドでは環境保護庁による個別の規制評価及び認可が必要となる。

FSANZ は、提案されているアプローチに関する関係者からの意見を 2021 年 12 月 3 日午後 6 時（キャンベラ時間）まで募集する。FSANZ は、寄せられたすべての意見を検討した後、改訂案を最終的な意見募集のために公開する。

基準の策定や更新の提案に関する FSANZ の決定事項はすべて、オーストラリアとニュージーランドの食品規則を担当する大臣に通知される。大臣は見直しを求め、基準が法律

になることに同意することができる。

#### 寄せられた意見の扱い

提出された意見はパブリックコメント期間終了後、可能な限り速やかに FSANZ のウェブサイトで公開される。我々は、Proposal P1055 の継続的な評価の一環として、受け取ったすべてのフィードバックを検討する。関係者は 2022 年に予定されている 2 回目の意見募集で、再度意見を述べる機会がある。

#### 詳細

- Proposal P1055 の意見募集要項について  
<https://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Pages/p1055-definitions-for-genetechnology-and-new-breeding-techniques.aspx>
- 意見提出の方法  
<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/submission/Pages/default.aspx>
- GM 食品と NBT に関する教育資料  
<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/gmfood/Pages/Education-materials-on-GM-foods-and-NBTs.aspx>

- 
- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)  
<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

#### 1. リコール情報

- **Ampersand Projects Pink Gin Soda, Vodka Soda, Vodka Soda Black 355ml**  
27 Sep 2021  
<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/ampersand-projects-pink-gin-soda-vodka-soda-vodka-soda-black-355ml>

オーストラリア産 Ampersand Projects ブランドの Pink Gin Soda、Vodka Soda、Vodka Soda Black は包装上の不具合により、蓋がボトルから飛び出す可能性があるため、リコール。製品写真有り。

- 
- ニュージーランド保健省 (New Zealand Ministry of Health)  
<http://www.moh.govt.nz/moh.nsf>

#### 1. ニュージーランドの乳幼児のための健康的食生活ガイドライン

Healthy Eating Guidelines for New Zealand Babies and Toddlers (0-2 years old)

Published online: 30 September 2021

<https://www.health.govt.nz/publication/healthy-eating-guidelines-new-zealand-babies-and-toddlers-0-2-years-old>

#### 概要

この文書は、健康的な成長と発育を促進し、健康的な食習慣の確立を支援するために、0～2歳の乳幼児への食事提供に関する最新の公衆衛生上の助言を提供している。文書は、ニュージーランドの乳幼児に対し栄養に関する助言を提供する医療従事者らに向けて書かれた。

根拠に基づくガイドラインとして、医療部門の要求に応えることを目的としている。文書は；

- ・ 乳幼児への食事提供に関する重要な情報を強調する
- ・ 読みやすく理解しやすい
- ・ ニュージーランドの専門家の意見を取り入れ、国際的な根拠に基づく
- ・ 食事提供に関する一般的な懸念や関心のある話題に対して、実践的な助言や解決法を提供する

#### ニュージーランドの乳幼児のための食生活声明ガイドライン

このリソースはニュージーランドの乳幼児向けの食事声明の概要である。6つの食生活声明は乳幼児への食事提供に関する一般向けの重要な公衆衛生メッセージを提供している。

<6つの食生活声明>

1. 6ヶ月まで母乳のみ
2. 6ヶ月頃以降準備ができているようなら補完食品を導入
3. 補完食品には多様な栄養のあるものを
4. 乳幼児用食品を作るとき砂糖と塩は加えない
5. 飲み物は母乳か水、牛乳は12ヶ月から
6. 食べる量は子どもに任せる、強制しない

---

#### ● 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. プレスリリース

- 食品安全センターはスコットランド産冷蔵マテガイの1種が脂溶性マリンバイオトキシンに汚染された可能性があり、市民に消費しないよう呼びかける

CFS urges public not to consume a kind of chilled razor clams imported from Scotland suspected to be contaminated with lipophilic marine biotoxins

Monday, October 4, 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211004\\_8906.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211004_8906.html)

食品安全センター（CFS）は、スコットランドから輸入された冷蔵のマテ貝に脂溶性のマリンバイオトキシンが混入している可能性があるため、一般市民に摂取しないよう呼びかけた。CFSはINFOSANを介してスコットランド当局から通知を受けた。問題の製品が香港に輸入されている。

- **FEHDが警察と協力してトゥエンムンの無許可の冷蔵倉庫を捜索（写真付）**

FEHD joins hands with Police to raid unlicensed cold store in Tuen Mun (with photo)

5 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211005\\_8916.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211005_8916.html)

食品・環境衛生局（FEHD）は、トゥエンムンにある無許可の冷蔵倉庫を捜索し、約1,700トンの冷凍肉および内臓を発見した。当該肉はマークを付けて封印されており、市場には出回っていない。FEHDは当該製品の出所を追跡しており、調査は継続中である。

## 2. 違反情報

- **包装えびせんべいのサンプルが食品表示規則違反**

Prepackaged Cracker sample in breach of food labelling regulation

Monday, October 4, 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211004\\_8908.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211004_8908.html)

中国産包装えびせんべいのサンプルから、食品添加物 tert-ブチルヒドロキノン 100 ppm が検出されたが、製品の表示ラベルに記載がなかった。

- **包装ソーダビスケットのサンプルが食品表示規則違反**

Prepackaged soda biscuit sample in breach of food labelling regulation

Monday, October 4, 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211004\\_8907.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211004_8907.html)

中国産包装ソーダビスケットのサンプルから、食品添加物 tert-ブチルヒドロキノン 30 ppm が検出されたが、製品の表示ラベルに記載がなかった。

- **包装冷凍ロブスターのサンプルから基準値超過の保存料が検出され、食品表示規則に違反**

Prepackaged frozen lobster sample detected with excessive preservative and in breach of food labelling regulation

5 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211005\\_8914.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211005_8914.html)

食品安全センター（CFS）は、包装済み冷凍ロブスターのサンプルが保存料の二酸化硫黄が基準値 100 ppm を超えて 390 ppm 検出され、食品ラベルに添加物の機能分類と名称が表示されていなかったと発表した。

- **新鮮な豚肉のサンプルに二酸化硫黄が検出された**

Fresh pork sample found to contain sulphur dioxide

5 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211005\\_8910.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211005_8910.html)

食品安全センター（CFS）は、新鮮な肉のサンプルから、生鮮食肉への使用が認められていない保存料である二酸化硫黄が 170 ppm 検出されたと発表した。

- **ロブスターサンプルが基準値超過の重金属汚染**

Metal contamination exceeds legal limit in lobster sample

6 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211006\\_8919.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211006_8919.html)

タイ産ロブスターのサンプルから、カドミウムが最大基準値 2 ppm を超える 2.9 ppm 検出された。

- **包装ライスクラッカーのサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged rice cracker sample not in compliance with nutrition label rules

6 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211006\\_8922.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211006_8922.html)

米国産ライスクラッカーのサンプルが飽和脂肪酸 0 g/100 g という表示のところ、検査で 1.4 g /100 g 検出された。

- **包装ウエハースのサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged wafer sample not in compliance with nutrition label rules

6 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211006\\_8921.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211006_8921.html)

日本産ウエハースのサンプルがトランス脂肪酸 0 g/100 g という表示のところ、検査で 0.96 g /100 g 検出された。

- **包装クラッカーのサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged cracker sample not in compliance with nutrition label rules

6 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211006\\_8920.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211006_8920.html)

イタリア産クラッカーのサンプルが飽和脂肪酸 2.6 g/100 g という表示のところ、検査で 4.8 g/100 g 検出された。

- チーズサンドビスケットのサンプルが栄養表示規則違反

Cheese Sandwich Biscuit sample not in compliance with nutrition label rules

5 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211005\\_8913.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211005_8913.html)

日本産チーズサンドビスケットのサンプルから、飽和脂肪酸 9.8 g/100 g という表示のところ、検査で 20.3 g/100 g 検出された。

- クリームクラッカーのサンプルが栄養表示規則違反

Cream Cracker sample not in compliance with nutrition label rules

5 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211005\\_8912.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211005_8912.html)

マレーシア産クリームクラッカーのサンプルから、糖分 0.3 g/100 g という表示のところ検査で 1.8 g/100 g 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

- ・ 2021.9.17~2021.9.23

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43225](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43225)

- ・ 2021.9.10~2021.9.16

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43224](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43224)

- ・ 2021.9.3~2021.9.9

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43223](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43223)

2. 「海外直輸入食品オール (ALL) すぐに」 サイトをご存じですか？

輸入流通安全課 2021-09-17

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45775](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45775)

食品医薬品安全処は、海外直輸入食品のハザード情報を確認し、正しく購入する方法を知らせるために、全国民を対象に「海外直輸入食品を正しく知る」サイトの名称と映像を公募し、9月17日に9件の受賞作品を選出した。

公募分野は、▲海外直輸入食品統合情報提供サイト\*の名称、▲正しい海外直輸入食品の消費方法の案内映像の2部門で、6月23日から8月8日まで計1,012件（名称1,001件、映像11件）が寄せられた。

\* 食品安全全国ホームページに海外直輸入食品統合情報提供サイトを新設し、正しい海外直輸入食品の購入や被害発生時の紛争解決に必要な情報\*\*などを提供する予定

\*\* 通関遮断製品、正式輸入製品などの製品情報、危険情報やリコール情報などのハザード情報、国際取引の相談に関する情報、毒性情報など

計1,012件の応募作品から創造性、活用の可能性、作品性などを考慮して、名称部門では「海外直輸入食品オール（ALL）すぐに」など4件を選出、映像部門では「賢い直輸入習慣」など5件を選出し、受賞者には食薬処長賞と賞金を授与した。名称分野最優秀受賞作である「海外直輸入食品オール（ALL）すぐに」は、10月開設予定の「海外直輸入食品統合情報提供サイト」の公式名称として活用され、映像受賞作5件は食薬処が運営するホームページやSNSなどに9月27日から導入し、海外直輸入食品安全管理広報コンテンツで利用できるように韓国オンラインショッピング協会などに普及する計画である。

### 3. 「食品添加物と容器・包装を正しく知るコンテンツ公募展」の結果発表

添加物基準課 2021-09-17

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45771](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45771)

食品医薬品安全処は、食品添加物と器具・容器・包装に関する楽しいオンラインコンテンツを発掘するため、全国民を対象に「食品添加物や容器包装を正しく知るコンテンツ公募展」を開催した。9月17日に計57件の応募作品の中から、公募分野別に3件ずつ、計9件の受賞作作品を選出した。受賞者には食薬処長賞と賞金を授与する。

受賞作品は10月から食品安全全国（[www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)）と食薬処が運営するYouTube、ブログなどのSNSに掲載し、食品添加物と容器・包装に対する認識の改善と情報伝達のための広報物として積極的に活用する計画である。

### 4. 健康機能食品と一般食品のコラボ製品の発売間近！

健康機能食品政策課 2021-09-15

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45760](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45760)

食品医薬品安全処は、健康機能食品と一般食品を手軽に摂取できるように、一体型製品として小分け・製造することを可能にする規制実証特例事業\*が、9月15日に規制の特例審議委員会（産業通商資源部主管）で審議・議決されたと発表した。

\* 事業名称：融複合健康機能食品

\* 事業内容：健康機能食品（錠剤、カプセル）と食品（液状）を一度に摂取できるように一体型で包装した製品

今回の事業には6業者が申請し、規制特例対象に選ばれた。今後2年間（事業開始確認書を産業部に提出した後2年）規制猶予（規制サンドボックス）モデル事業として運営され

る。

\* 申請した 6 業者において第一次は 25 製品を対象とし、実証期間（2 年）で最大 143 製品まで製造可能。ただし、食品店と事前に協議し、承認後に販売する。

現行は「健康機能食品に関する法律」によって、健康機能食品製造業所で製造した健康機能食品を食品製造加工業者に委託して食品と共に小分け・製造することが禁止\*されているが、今回の規制特例として、食品安全管理認証基準（HACCP）認証を受けた食品製造加工業者で錠剤、カプセルなどの形態の健康機能食品を 1 回分量に小分けし、液状などの形態の一般食品と一体型で包装することが可能になる。これまで健康機能食品と食品を別々に購入して摂取していたが、それらを一度に摂取できるようになり、消費者のニーズに応じて多様なオーダーメイド型製品発売が可能になった。

\* これまで健康機能食品と食品の完成品同士のセット包装は可能だったが、健康機能食品を 1 回分量に小分けして食品と共に摂取できるようにした一体型包装は許可されていない。

ただし、今回のモデル事業は、健康機能食品の効果・品質を維持して消費者の安全を最大限保障することができるよう、食薬処が提供する「融合・複合健康機能食品製造販売指針\*」を遵守する場合にのみ許可される。

\* 指示内容：製品化範囲、営業種類、施設・衛生基準、事業者遵守事項、品目製造申告、自家品質検査、トレーサビリティ管理、表示・広告、有害事例報告など、安全性と品質関連の諸般事項を含む

## 5. ベンゾピレンが超過検出されたエゴマ油の回収措置

食品管理総括課 2021-09-14

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45755](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45755)

「田舎の香りエゴマ油 2（食品類型：エゴマ油）」からベンゾピレン\*が基準値（2.0 µg/kg）を超過して検出（2.6 µg/kg）され、該当製品を販売中止して回収措置した。

## 6. 食用に使用できない朝鮮人参の花や蘆頭を使用した紅参製品製造業者を摘発

危害事犯中央調査団 2021-09-14

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45753](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45753)

食品医薬品安全処は、食品などに使用できない原料である朝鮮人参の花\*と朝鮮人参の蘆頭を使用して、「紅参濃縮液」などを製造・販売した A 業者と B 業者の実質的な代表である C 取締役を、「食品衛生法」と「健康機能食品に関する法律」の違反容疑で検察に送致した。

\*（参考）蘆頭（ろず）・・・薬用の植物の根や茎で薬用にならない部分

捜査の結果、C はコスト削減のために、紅参製品（食品または健康機能食品）を製造する際、紅参濃縮液量を 50%程度削減し、代わりとして朝鮮人参の花と朝鮮人参の蘆頭から製造した違法濃縮液を加えた。このようにして約 54 トン、時価 29 億ウォン相当の製品を製造・販売したと確認された。

20 年以上、朝鮮人参・紅参製品業者を運営している C は、朝鮮人参の花と朝鮮人参の蘆

頭には副作用（嘔吐、頭痛など）を生じる懸念があり、食用にできる根拠が不足し、食品（健康機能食品を含む）原料として認定されていないにも関わらず、紅参指標成分サポニン（ジンセノシド）濃度が高いという点を悪用して違法な濃縮液を製造した。また、Cは自身が製造した違法濃縮液を外部専門試験検査機関に依頼してサポニン含有量を確認し、完成品である紅参製品（食品または健康機能食品）のサポニン濃度を補正する目的で使うなど、緻密に罪を犯した。

食薬処は食用不可原料として製造された違法濃縮液 3 トンと朝鮮人参の花と朝鮮人参の蘆頭 7 トンを現場で押収し、該当製品の回収を進めている。

<添付> 朝鮮人参の花・朝鮮人参の蘆頭製品と濃縮液の写真

## 7. 海外製造業所など「非対面調査運営マニュアル」用意

現地実態調査課 2021-09-14

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45751](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45751)

食品医薬品安全処は、海外製造業者（海外製造業所）の非対面調査を体系的かつ効率的に実施するために、詳細な運営手順を盛り込んだ「非対面調査運営マニュアル」を9月14日に発表した。

今回のマニュアルは非対面調査の法的根拠\*が用意されることに基づいて、ITを利用した映像点検など、現場で活用可能な調査方法を写真・図表などで提示し、誰にでも簡単に海外製造業者（海外製造業所）の非対面調査を理解し実行できるように用意した。

\*\* 天災・感染症発生で現地調査が困難または迅速な点検が必要な場合、ITを活用した非対面調査が可能（「輸入食品法」改正、21.8.17.）

主な内容は、▲非対面調査方法、▲非対面調査業務処理手順、▲非対面調査セキュリティシステムの用意など。非対面調査の方法には、書類調査と映像調査がある。

書類調査は食薬処や海外食品衛生評価機関\*で、海外製造業所などから製造現場点検リスト、温度計較正証明書、完成品検査成績書などの提出を受け、衛生基準\*\*に適しているかを検討する。

\* 食薬処長は非対面調査業務を効率的に行うため、専門的に評価を実施する機関を指定することができる（現在、韓国食品安全管理院など4ヶ所を指定）

\*\* 「海外製造業所と海外作業場の現地実態調査方法および基準」（食薬処告示）に基づく海外製造業者と海外作業場の衛生基準（環境衛生、作業場衛生、食品等の取扱い施設衛生、原料等の衛生など）

映像調査はリアルタイム\*で製造現場の衛生管理状況などを点検するために、ビデオ会議プラットフォームや装着型の装置（スマート眼鏡などのウェアラブルデバイス）などを使って、双方向でコミュニケーションが可能な方法で実施する。

\* リアルタイムに現場映像（製造施設、原材料保管倉庫など）を確認する、関係者に話を聞くなど

非対面調査業務処理手順は、計画、書類調査、映像調査、結果の通知と措置の計4段階の

手順で進行される。①非対面調査の調査可能日程、映像調査可能の有無など、調査対象業者の現況を考慮して、調査計画を策定する。②制定された計画に基づいて、書類調査を実施する。③その結果、提出資料が不十分である、又は製造現場の衛生状態など必ず現場確認が必要な項目について、映像調査を実施する。ただし、映像調査の場合、調査対象・目的、輸出国の情報通信技術条件などを総合的に考慮して実施の有無を決めること（映像調査の省略例：オンライン映像機器の使用が不可能な場合、「輸入食品法」による書類検査対象食品の場合など）。④点検結果に応じて、補完要請、輸入検査強化、または輸入中止など、結果を通知・措置する。

非対面調査は資料と映像で実施する特性があるので、資料のセキュリティを維持するために、別途セキュリティシステムを用意した。提出された資料はすべてセキュリティ網を備えた機関独自のサーバに登録・管理し、ハッキング予防のために「ビデオ会議時終端間暗号化\*」テクニカルサポートプラットフォームなどを使用する。

\* メッセージを入力して最終受信するところまで、すべての過程を暗号化された状態でメッセージを配信する。

<添付>

- 1.非対面調査フローチャート
- 2.情報通信技術活用して非対面調査実施

## 8.「トノサマバッタ（バッタ科）」10番目の食用昆虫として認定

新素材食品課 2021-09-13

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45749](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45749)

食品医薬品安全処と農村振興庁は、将来の食料として食用昆虫が注目される中、最近増加している昆虫飼育農家\*で食品原料として登載要請されたバッタ科の昆虫「トノサマバッタ *Locusta migratoria*」を9月13日、新規食品原料として認定した。

\* 国内昆虫産業現況（飼育農家/販売額）：（'16年）1,597ヶ所/225億→（'17年）2,136ヶ所/345億→（'18年）2,318ヶ所/375億→（'19年）2,535ヶ所/405億→（'20年）2,873ヶ所/414億

今回の食品原料認定\*は、農村振興庁がトノサマバッタの特性・栄養性・毒性評価、飼育・製造工程標準化などを進め、食薬処が安全性を評価して食用昆虫として認定した。

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

今回のトノサマバッタの食用昆虫認定で、韓国で食べることができる昆虫は、白疆蚕、食用蚕（幼虫、さなぎ）、ハネナガイナゴ、チャイロコメノゴミムシダマシ（幼虫）、コガネムシ（幼虫）、カブトムシ幼虫、フタホシコオロギ（成虫）、ツヤケシオオゴミムシダマシ（幼虫）、ミツバチのさなぎ等、合計10種に増えた。

トノサマバッタは既に食用昆虫として使われているバッタと同じバッタ科だが、大きさ

は2倍以上で、飼育期間は半分程度と生産性に優れている。また、タンパク質（70%）と不飽和脂肪酸（7.7%）が豊富で、食品原料としての価値が高く、食材として多様な食品に利用することができる。トノサマバッタの食品原料認定に先立ち、農業振興庁は約2年間（'19.1.1~'20.12.31）、トノサマバッタの特性、栄養性、毒性評価をはじめとして最適な製造工程の標準化\*などのための研究を進めていた。

\* 製造行程開発：絶食（1~2日）→冷凍保管（12時間以上）→解凍（5℃）→洗浄（翼と足除去、原料重量の10倍の水に5分間浸漬、流水で10秒×3回洗浄後5分間水抜き）→殺菌（110℃、10分）→凍結乾燥（-40℃、12時間以上）または凍結乾燥後粉碎（100mesh以下）

食薬処は研究結果に基づいて約8ヶ月間（'20.12.31~'21.9.13）、国内外における認定状況や食用の現状、人体への影響などの安全性データを検討し、専門家の意見を集めるなど科学的な評価\*を経てトノサマバッタを新食品原料として認めた。

\* 安全性評価など食品原料認定時に提出を要する資料：提出資料の要約、起源および開発経緯、国内外における認定および使用状況等に関する資料、製造方法に関する資料、原料の特性に関する資料、安全性に関する資料

食薬処は、「今後も科学的な安全性評価に基づいて食品原料の認定範囲を拡大し、消費者に多様で安全な食品原料が提供されるように一層努力する」と述べた。農村振興庁は、「昆虫は、今後、代替タンパク質源としての栄養学的価値に優れ、環境にやさしい飼育特性でカーボンニュートラルの実現に適した食べ物であり、開発価値がある」とし、「トノサマバッタが食品原料として追加されたことに基づいて、昆虫飼育農家の所得増大と昆虫食品産業の活性化を期待する」と述べた。

<添付>

- 1.トノサマバッタ食品原料認定現況
- 2.食品原料として使用可能な食用昆虫

## 9. 秋夕名節用贈り物の紅参についてお知らせします！

健康機能食品政策課/食品基準課 2021-09-10

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45743](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45743)

食品医薬品安全処は、秋夕名節が近づくことにより紅参の需要が増えると予想され、紅参で作られた健康機能食品の購入・摂取時の注意点など有用な情報を提供する。

\* 国民の4人に1人（占有率：26.4%）の割合で摂取する健康機能食品

\* 紅参製品生産実績：（'18）6,765億→（'19）5,881億→（'20）5,988億ウォン

\* 健康機能食品生産実績：（'18）1兆7,288億ウォン→（'19）1兆9,464億ウォン→（'20）2兆2,642億ウォン

紅参の原材料である朝鮮人参は、伝統的に韓国をはじめ中国、日本などで健康増進の目的で摂取されており、加工方法に応じて水参（生人参）\*、白参（乾燥人参）\*、紅参などに区別することができる。紅参は乾燥していない朝鮮人参を蒸気などで蒸し乾かしたものをい

い、健康機能食品として紅参の機能性原料は、粉末化または抽出・濾過するなどの過程を経て、機能成分であるジンセノシド\*\*成分、Rg1、Rb1、Rg3の総含有量が1gあたり2.5mg以上（ $Rg1+Rb1+Rg3 \geq 2.5 \text{ mg}$ ）になるように製造する。

\* 水参（生人参）乾燥していない朝鮮人参、白参（乾燥人参）朝鮮人参を太陽光および熱風または、その他の方法で干す（「人参産業法」第2条）

\*\* ジンセノシド：人参に特異的に存在するサポニン

自分に合う紅参製品を正しく選択するには、▲紅参の機能性、▲一般食品・健康機能食品の相違点、▲購入・摂取時注意事項などを正しく知ることが重要である。

<紅参の多様な機能性>

紅参の最も代表的な機能性は、①免疫力増進であり、免疫細胞を増加させたり、その機能を調節するタンパク質の分泌を高めて免疫能力を助ける。また、紅参は肉体的な疲労に影響を与える血中乳酸濃度とクレアチン酸値などを減少させて、②疲労を改善する助けになる。他にも、③血小板凝集を抑制して血流を改善、④記憶力改善、⑤抗酸化、⑥更年期女性の健康を助けるなど、様々な機能性が認められている。

<一般食品と健康機能食品の相違点>

市販の紅参製品は紅参キャンディ、紅参飲料など一般食品としても多く販売されているが、紅参で作った健康機能食品とは違いがある。紅参の機能性原料は4年以上の朝鮮人参を使用し、認められた機能性に応じて「ジンセノシド」の一日摂取量が決まっている。

機能性別ジンセノシドの一日摂取量：

- ▲免疫力増進・疲労改善を助ける（3～80 mg）
- ▲血小板凝集抑制を通じた血流の改善、記憶力改善、抗酸化を助ける（2.4～80 mg）
- ▲更年期女性の健康を助ける（25～80 mg）など。

従って、免疫力増進や疲労回復改善などの機能性がある製品を探す場合は、「健康機能食品」表示を必ず確認する必要がある。

<購入・摂取時の注意事項>

購入時：免疫力増進、疲労回復・改善などの機能性がある紅参を探すなら、健康機能食品表示・マーク、優秀健康機能食品製造基準（GMP）マークを必ず確認する。また、紅参製品が呼吸器感染症、COVID-19などの予防・治療効果があると広告することや、一般食品を健康機能食品のように広告するのは違法であるため注意する。

摂取時：紅参製品で定めている一日摂取量に合わせて摂取し、過剰摂取を避けること。ジンセノシド成分は血小板凝固を減少させて血糖値低下効果を強化することがあるので、糖尿病治療剤と血液抗凝固剤服用時には医師など専門家に相談する。摂取する個人の体質や特性に応じて有害事象が発生する可能性があるため、そのような場合は摂取を中止して専門家に相談、または「健康機能食品異常事例申告センター」に問い合わせる。

10. 「あまり甘くなく・あまり塩辛くなく」実践映像コンテンツ公募の結果発表  
食生活栄養安全政策課 2021-09-10

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45742](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45742)

食品医薬品安全処は、国民に生活の中の「ナトリウム、糖類を減らす」ことを広報するために、5月1日から8月16日まで「ナトリウム、糖類を減らす UCC（自主制作物）公募展」を開催し、12件の受賞を選定した。

今回の公募展は、最近3年間の平均公募数（114件）より80%多い205件が受理された。

\* 公募展受付状況：（'18年）60件→（'19年）98件→（'20年）183件→（'21年）205件  
受賞作は技術的な補正作業を経た後、食薬処が運営する「マイナシュ TV」YouTube・Facebookなどで公開し、教育部専用チャンネルで小・中・高学生の食生活栄養教育におけるナトリウム・糖類削減広報コンテンツとして活用される予定。

### 1 1. 食薬処、危害の懸念がある海外食品の輸入阻止を強化

輸入食品政策課 2021-09-17

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45776](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45776)

食品医薬品安全処は、国民の健康にリスクの懸念があるとして、海外から直接購入する食品に対し、輸入停止措置が必要となる成分などを指定する根拠などを定めた「輸入食品安全管理特別法」の一部改正法案を9月17日に立法予告する。

今回の改正は、健康に有害な影響を及ぼす懸念がある海外直輸入食品などの入国を効果的に阻止できるように法的基盤を整え、輸入食品関連業者が安全性を自主的に管理できるよう一部制度を整備することを目的としている。主な内容は、▲海外直輸入食品などの入国が阻止される成分の指定と解除の根拠、▲優秀輸入業者登録範囲の拡大、▲リスクのある輸入食品の差押え・回収などを拒否した場合に伴う制裁の根拠、など。

消費者が直接購入する海外食品など\*に含まれ、国民の健康にリスクの懸念がある成分・原料の指定・解除などの法的根拠を新設する。

\* 消費者が直接購入する海外直輸入食品と、輸入食品などインターネット購入代行業者を通じて購入代行される海外食品

これまで、法的根拠がないままリスクの懸念がある海外直輸入食品のリスト・成分などを公開\*したが、法的根拠を用意して食品衛生審議委員会\*\*の審議を経て、「有害成分」の成分・原料を指定するなど指定・解除の手続きが補完されることにより、科学的・合理的に選定された有害影響が懸念される成分・原料リストを国民に提供できるようになる。

\* 公開基準：海外ハザード情報、製品検査結果など（食品安全ホームページ「有害食品遮断リスト」で食品の製品名などの確認が可能）

\*\* 食品衛生審議委員会：食中毒防止に関する事項、食品の基準と規格に関する条件、その他に食品衛生の重要事項などを調査・審議するための食薬処諮問委員会で、食品衛生に関する学識と経験が豊富な専門家で構成される

これまで優秀輸入業者の登録対象は、加工食品、食品添加物、器具・容器・包装、健康機能食品の輸入業者のみであったが、畜産物加工品\*の輸入業者も可能となる。

\* 畜産物輸入：（'17）6兆5,300億ウォン→（'18）7兆5,600億ウォン→（'19）8兆900億

ウォン（年平均 11.3%増加）

#### <優秀輸入業者制度の概要>

手続き：輸入業者からの優秀輸入業者登録申請を受け、食薬処の現地調査によって海外製造業所の衛生管理状況が確認された後に、優秀輸入業者として登録される。

インセンティブ：優秀輸入業者として登録されると、ホームページに掲載され、無作為検査の対象から外され、計画輸入迅速通関申請\*が可能になる。

\* 計画輸入迅速通関申請：直近 3 年間の輸入品目のうち、①不適合履歴が無く、②年 5 回以上の輸入実績がある品目について、輸入申告が自動的に受理される。

問題のある輸入食品などが国内に流通することを防ぐ措置の実効性を確保するため、リスクのある輸入食品の差押え・回収などを拒否した場合、行政処分を課す根拠を新設し、有害影響が懸念される製品に対する迅速な措置が行われるようにする。

## 1 2. 海外直輸入食品、有害成分を必ず確認してください

輸入流通安全課など 2021-09-17

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45772](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45772)

食品医薬品安全処は、直接購入する海外食品など（以下、海外直輸入食品）の安全管理を強化するために、1月から8月にかけて国内・外オンラインショッピングモールなどで販売されている海外直輸入食品計 874 個を購入して検査を実施した結果、101 製品で違法物質\*などが検出されたため、該当製品の国内搬入を停止する措置を実施した。

\* 「食品の基準及び規格」により勃起不全治療剤、糖尿病治療薬などの医薬品成分とその類似物質は違法と見なされる

\* 有害な食品の製品名、写真などの詳細については、食品安全ホームページ ([foodsafetykorea.go.kr](http://foodsafetykorea.go.kr)) 「有害食品遮断リスト」で確認可能

今回の検査は、最近、海外直輸入食品の購入が急増\*し有害な食品が国内に流通する懸念が高まっているため、有害影響の懸念がある海外直輸入食品の流入を阻止し、消費者の被害を予防するために実施した。

\* 海外直輸入食品購入件数：('16) 580 万件→ ('20) 1,770 万件/約 3 倍増加

\* 海外直輸入食品購入金額：('16) 4 千 400 億ウォン→ ('20) 1 兆 1,000 億ウォン/約 2.5 倍に増加

検査対象は、これまでの海外安全情報、通関遮断履歴、輸入食品検査で違法物質が検出された履歴などを参照して、有害成分の含有が疑われる製品を選定した。選定された製品は、▲性機能改善効果標榜製品（86 件）、▲ダイエット効果標榜製品（512 件）、▲毛髪、爪、皮膚改善効果標榜製品（101 件）、▲筋肉増強効果標榜製品（31 件）、▲米国産離乳食（144 件）である。

検査項目は、▲シルデナフィル、タダラフィル、センノシドなどの違法物質、▲重金属、▲牛皮由来成分を確認するための牛遺伝子検査（上記検査対象計 874 件中、カプセル製品に限る）など。

検査の結果、有害成分の検出率は、▲性機能改善標榜製品 25.6%、▲ダイエット効果標榜製品 13.5%、▲毛髪、爪、皮膚改善標榜製品 8.9%、▲事前に危害情報が入手された米国産離乳食 0.7%である。違法物質のうち最も多く検出された成分は、ダイエット標榜製品のセンノシド（22件）であった。

#### <性機能改善標榜製品>

「男性ホルモンバランス」、「メンズパワー」、「パワーアップ」などと広告した 86 製品を検査した結果、21 製品での違法物質が検出された。主な検出成分は、シルデナフィル、タダラフィルなど勃起不全治療剤の医薬品成分で、特にシルデナフィルは陰茎持続勃起症と不整脈、脱毛、聴覚関連の副作用の懸念があり注意が必要である。

医師の処方ではなく個人の判断で医薬品成分を摂取することは非常に危険であり、特にこれらの成分は心血管系疾患が摂取すると、心筋梗塞、心不全などの非常に深刻な健康上の問題を引き起こすことがある。参考に、性機能改善標榜製品は直近 3 年間（'18 年～'20 年）の検査結果でも、有害成分の検出率が最も高い製品である。

#### <ダイエット効果標榜製品>

「スリム」、「減量」、「脂肪燃焼」などと広告した 512 製品を検査した結果、31 製品で違法物質が検出された。主な検出成分\*は、センノシド、シブトラミンなどの医薬品成分で、センノシドに体脂肪分解・減少などの効果はなく、過剰摂取すると下痢などの症状を引き起こす。シブトラミンは高血圧と頻脈（脈拍の回数が通常より多い状態）など、心血管系の副作用があり国内販売が禁止された成分であるため注意が必要である。

\* センノシド、シブトラミン、カスカラサグラダ、シネフリン、ラズベリーケトンなど

参考に、ダイエット効果標榜製品はオンライン販売サイトで最も多く検索される製品で、直近 3 年間（'18 年～'20 年）の検査数も最多である。

#### <毛髪、爪、皮膚改善標榜製品>

「豊かな毛髪」、「健康な爪」、「美しい肌」などの効果を標榜した 101 製品を検査した結果、7 製品で食品に許可されていない原料を使用したことが確認された。当該原料は、PABA、Pygeum（アフリカプルーン）、MUIRA PUAMA などで安全性が確認されておらず、韓国では食品に使用できない。PABA（PABA、パラアミノ安息香酸）は、脱毛治療薬に使われる医薬品原料であり、嘔吐、胃腸不快感・痛み、頻脈、じんましん・かゆみなどを起こすことがあり注意が必要である。特に、国内では毛髪や爪の状態改善に対する機能性が認められた健康機能食品はないので、海外で販売している製品の広告に惑わされて購入・摂取してはならず、製品の原材料・成分などを入念に確認した後に購入する必要がある。

#### <米国産離乳食>

食薬処は米国産離乳食から重金属が検出されたという米国のハザード情報\*に応じて、乳幼児が摂取する離乳食 144 件を検査した結果、1 製品で「鉛（Pb）」成分が基準を超過\*\*したため輸入を停止した。

\* 21 年 2 月、米国下院小委員会が米国産乳幼児用離乳食で重金属が検出されたという報告書を発表

\*\* 鉛（乳・幼児用離乳食）：（基準）0.01 mg/kg（検出量）0.02 mg/kg

<カプセル製品の牛皮由来成分を確認>

カプセルの主原料は動物由来のゼラチンである。検査対象の海外直輸入食品 874 件のうち、カプセル製品 73 件に対して牛のゼラチン使用を確認する牛遺伝子検査を実施した。その結果、41 製品で牛皮由来成分が確認されたが、過去に牛海綿状脳症（BSE）の発生を経験した国を対象に、その国で生産された製品のうち牛を原料とした製品はすべて輸入が禁止されている。現在 BSE のため牛由来製品の輸入を禁止している国は 36 ヶ国で、カプセル製品に使用された牛ゼラチンが輸入禁止の対象国のものでないかを確認するために検査を継続実施している。

正規輸入する海外食品は食薬処の検査を受けて安全性が証明された後に国内に搬入されるが、一方、海外直輸入食品は、消費者が個人消費を目的に購入して海外販売者から直接製品を受け取るため、有害影響の懸念のある製品を摂取することによる被害が発生するなど、安全性を保証できない。

特に、シルデナフィル、タダラフィル、センノシドなどが検出された違法物質は、治療薬などに使用される成分であるが、不純物精製、品質管理の有無などが確認されておらず安全性が確保されていないためリスクが高い。食薬処は 2008 年から有害影響の懸念がある海外直輸入食品を購入して安全性検査を実施しており、検出された有害成分と製品は「有害な食品遮断リスト」\*に指定して管理している。

\* モニタリング、検査などを通じて、海外直輸入食品に含まれていることが確認された有害な成分・原料 306 種と、これを含む有害な食品リスト（約 2,800 個）

該当した危険な食品については、関税庁に通関差止を要請し、放送通信委員会にはオンライン販売サイトの停止を要請するなど、関係機関と協業して国内に搬入されないように措置する。

### 13. 食品に使用できない医薬品成分が検出された健康機能食品などを輸入・製造・販売した 12 業者を摘発・措置

食品安全現場調査 TF 2021-09-16

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45765](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45765)

食品医薬品安全処は、食品に使用できない勃起不全治療薬成分が検出された米国産固形茶粉末を用いて健康機能食品などを製造・販売した 12 業者について、「食品衛生法」、「健康機能食品に関する法律」、「輸入食品安全管理特別法」などの違反のため行政処分と捜査を依頼した。

食薬処は、一部の業者が勃起不全治療薬成分を含む健康機能食品を販売しているとの情報を入手して、インターネットショッピングモールで「男性スタミナ」、「発現時間 2 時間後」などの性機能強化を示唆する内容で広告した「フレキソ（健康機能食品）」製品を回収・検査して、シルデナフィル 93.6 mg/g とタダラフィル 30.0 mg/g の検出を確認した。これにより、それら不適合製品に関する原料輸入業者、製造販売業者など 20 業者の取締りを 8 月

31日から9月3日まで実施した。

参考に、シルデナフィルとタダラフィルは食品に使用できない医薬品成分であり、医薬品でも同一系列成分の併用摂取を厳しく禁止している。また、単一成分服用時でも、頭痛、消化不良、心筋梗塞、心室不整脈、心血管系出血などが発生することがあり、患者の疾患有無、異常反応発現、併用薬剤等に応じて医師の処方のもと服用する必要がある。

\* 国内流通許可医薬品用量：シルデナフィル 20～100 mg /錠、タダラフィル 5～20 mg /錠

#### 14. ナトリウム・糖類低減製品活性化のための表示基準改編

食生活栄養安全政策課 2021-09-16

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45766](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45766)

食品医薬品安全処は最近、「あまり甘くない」、「あまり塩辛くない」食品を求める消費者のニーズ\*に合わせて、低減表示対象と基準を定めた「ナトリウム・糖類低減表示基準」制定案を9月16日に行政予告する。

\* '20年消費者（2040人）認識調査の結果、回答者の88%はナトリウム・糖類の多い食品摂取や購入回数を減らす意向があり、回答者の90.1%はナトリウム・糖類が低減された製品を購入する意向がある。

今回の告示は、食品製造業者がナトリウム・糖類の含有量が低い食品を製造できるように誘導して、ラーメン・家庭簡便食など国民多消費食品の低減化を促進するために制定を推進することになった。主な内容は、ナトリウム・糖類低減表示をするための対象と基準である。  
適用対象：まず国民多消費食品であるラーメンなど湯沸麺類\*から適用して、今後、家庭簡便食（スープ、汁、チゲ）などに徐々に拡大する計画である。

\* ▲スープ型（容器型、袋型）：スープと一緒に摂取するラーメン、▲非スープ型（容器型、袋型）：ビビン素麺、焼きそばなど

表示基準：ナトリウム・糖類低減表示対象製品について、①市販流通中の製品のナトリウム・糖類平均値\*より10%以上削減、②自社類似製品に比べ25%以上減らすと、「あまり甘くない」、「あまり塩辛くない」、「ナトリウム減らした」などの表示が可能となる。

参考に、既存では「あまり塩辛くない」と呼ばれる類型の表示をするためには、市場占有率上位3製品のナトリウム平均含有量よりも25%以上減らす必要があった。

これまでナトリウム・糖類含有量を相当に減らしたが、栄養強調表示基準を満たすことができず、ナトリウム・糖類低減の表示ができなかった。一部の製造業者は、甘味料など砂糖代替品の使用や、ナトリウム含有量を減らして味の変化が少ない製品（味噌、コチュジャン、キムチなど）を対象に低減化の努力をしたが、栄養強調表示基準が厳しく規定を満たすのが困難だった。これに対して、米国、カナダ、中国などの外国の事例\*とナトリウム低減研究実績\*\*などを総合して、「上位3社製品」から「自社類似製品」に改善し、同じ食品のナトリウム含有量の平均値に比べ10%以上減らせば低減表示ができるようにした。

\* 比較対象製品：▲（米国）売上高上位3社製品または類似製品、▲（カナダ）類似参照食品（100gあたり）、▲（中国）類似参照食品

\*\* (研究実績) ▲既存の食品と比べ 10%低減 (湯沸麺など 76 種類の食品類型別)、一日ナトリウム摂取量 3,093 mg 達成可能、▲代替品を使用せずに、味に大きな影響のないナトリウム低減基準は 10%水準適正

---

● 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

● アフラトキシンが検出による「Earthen Pot」ブランドのチリ・パウダーのリコール  
Recall of “Earthen Pot” brand Chilli Powder due to levels of aflatoxins  
exceeding permitted level

30 September 2021

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--20210930-recall-of-earthen-pot-brand-chilli-powder-due-to-levels-of-aflatoxins-exceeding-permitted-levels.pdf>

シンガポール食品庁 (SFA) は、「Earthen Pot」ブランドのチリ・パウダーの検査において、基準値超過のアフラトキシンを検出した。製品写真有り。

---

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

#### 1. あなたの食品は衛生格付けされた飲食店から？

Is your food coming from a hygiene rated eatery? Consumer Voice September 2021 Issue.  
[https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Hygiene\\_Consumer\\_Voice\\_27\\_09\\_2021.pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Hygiene_Consumer_Voice_27_09_2021.pdf)

CONSUMER VOICE (September 2021) に掲載された FSSAI の Shri Arun Singhal 長官のコラム。

パンデミック中に料理のデリバリーが増加したが、それは安全だろうか？確認する方法が衛生格付けである。衛生格付けは、消費者が十分な情報を得た上で食品を選択できるように、FSSAI が現在、食品サービス施設を対象として導入しており、食品衛生・安全基準の遵守状況を 1~5 の 5 段階で評価し、その格付けを記号で示したものである。

次回、お気に入りのお店を訪問する際には、ぜひ衛生格付けを確認しよう。

---

● 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)、セレンを含有する製品の分類素案に関する意見募集を行うと公表
- ・ ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、急斜面のぶどう畑にドローンを使って散布することが許可される植物保護剤のリストを公表
- ・ メキシコ農業・農村開発省(SADER)及びメキシコ食品衛生安全品質管理局 (SENASICA)、グリホサートの使用低減・禁止に向けた政府の取り組みに関する進捗を公表
- ・ ブラジル農牧供給省(MAPA)、ハフ(Haff)病に関する監視・調査進捗を報告
- ・ フランス経済・財務・復興省、フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)が 2019 年に実施した香辛料の品質評価に関する調査結果を公表
- ・ フランス公衆衛生局、Nutri-Score に関する消費者向けパンフレットの発行を公表
- ・ スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、スイスにおける食生活に関する初の全国調査「menuCH」とそのデータの活用について公表
- ・ フランス農業・食料省、「French AgriTech」の立ち上げについて公表
- ・ 台湾衛生福利部食品薬物管理署、「食品薬品に関するうわさコーナー」において、たまねぎとカルシウムの関係についての Q&A を紹介

**ProMED-mail**

● 食中毒ーコートジボワール：致死、農薬疑い、情報求む

Foodborne illness - Cote d'Ivoire: fatal, pesticide susp, RFI

2021-10-07

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8698913>

Date: Wed 6 Oct 2021 Source: Lefaso.net [machine transl., edited]

2021年9月23-24日に Mignore 村で2家族8人が農薬に汚染された食品関連の中毒で死亡。9人目の犠牲者が昏睡状態。全員が腹痛、医学的検査で有機リン食中毒と判明した。  
(訳注：編集者から多数の疑問あり)

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室