

## 食品安全情報（化学物質） No. 22/ 2021（2021. 10. 27）

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>

#### **【FTC】 FTCは数百の企業に向けて偽りのレビューやその他の誤解をまねく推薦について通知**

米国連邦取引委員会（FTC）は、消費者を欺くために宣伝に体験談を使用した場合には、あらゆる手段を用いて責任を追及する用意があるという明確なメッセージを産業界に通知する。FTCは700以上の企業に「違約金通知（Notice of Penalty Offenses）」を送付し、FTCが過去の訴訟で詐欺的であると判断した事例を紹介した。また、これらの事例に反して体験談を不正に使用した場合には、1回の違反につき最大43,792ドルの多額の民事制裁金が発生する可能性があることを通知した。

\*ポイント： 違約金通知を受け取った企業リストには有名な大手も含めて企業名がずらりと並んでいます。FTCは以前から「体験談」は宣伝の根拠にはならないと幾度も注意を喚起しており、問題があると判断された企業には警告通知を発出してきました。このリストからはFTCの今後の監視強化への強い意気込みが感じられます。

#### **【FDA】 FDAは減塩の最終ガイダンスを発表**

米国食品医薬品局（FDA）は、国民のナトリウム摂取量を減らすための支援として、加工済み、包装済み、調理済みの食品を含む広範な食品を対象に、自主的な短期的（2年半）ナトリウム低減目標を提示した事業者向け最終ガイダンスを発表した。FDAは、一日の平均ナトリウム摂取量の12%削減を目指している。

\*ポイント： 240もの市販食品（例：乳製品、ナッツ類、サラダ、パスタなどの加工食品）について、個々に、どの程度までナトリウム量を減らすとよいのか数値目標が提示されています。このような数値目標を政府機関が提示するというのはとても斬新なことです。今後、この数値目標を参考に食品事業者による自社製品の組成の見直しが行われるものと思いますが、このような政府の取組がどの程度の影響を及ぼすのかを知るためにも、2年半後に、米国の市販食品中のナトリウム量とナトリウム摂取量がどのように変化しているのか興味深いです。

#### **【COT】 マイコトキシンへの複合暴露のリスクの可能性についての声明(2021)**

英国食品・消費者製品・環境中の化学物質の毒性委員会（COT）は、乳幼児の食事に含まれるマイコトキシンの複合暴露によるリスクの可能性について検討した。しかし、入手可能な情報では複合暴露によるリスクを評価するのに十分ではなく、評価を完了することができなかった。COTは、マイコトキシンの複合汚染の実態データの不足や、規制に利用可能な検査法が統一されていないこと、またマイコトキシンの様々な組み合わせによる相互作用のメカニズムに関する知見不足などを指摘している。

#### **【EPA】 EPA Regan 長官は PFAS 汚染に立ち向かうための包括的国家戦略を発表**

米国環境保護庁（EPA）の Michael S. Regan 長官が、米国全土の PFAS 汚染に立ち向かうための包括的な戦略的ロードマップを発表した。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. WHO の、COVID-19 からの継続的回復を確実にするための 10 の気候行動呼びかけ
2. WHO 化学物質ロードマップのオンライン自主トレーニングコース
3. 国際鉛中毒予防週間 2021—鉛塗料のない世界のために協力
4. 国際がん研究機関（IARC）

### [【FAO】](#)

1. 世界食料デー2021
2. Codex

### [【EC】](#)

1. 農場から食卓まで 2021 会議：「ともに持続可能なフードシステムを構築する」
2. 査察報告
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 化学物質混合物と食品安全
2. 複数の化学物質への複合暴露のリスク評価に関する EFSA の国際ワークショップ、2021 年 10 月
3. 農薬関連
4. 食品酵素関連

### [【FSA】](#)

1. 包装済み直接販売(PPDS)食品の表示ガイダンス（更新）
2. 食物過敏研究（生活の質）第 1 回報告書
3. 英国アナフィラキシー登録開始と英国の消費者にとってのその重要性
4. FSA blog：世界食品安全インシデントと緊急対応会議 2021

### [【FSS】](#)

1. ビタミン D キャンペーンツールキット

### [【COT】](#)

1. マイコトキシンへの複合暴露のリスクの可能性についての声明(2021)

### [【COC】](#)

1. COT 会合：2021 年 10 月 26 日の会議

### [【ASA】](#)

1. ASA 裁定

### [【BfR】](#)

1. 集計：コロナウイルスパンデミックの文脈での動物実験
2. ナノ農薬のヒト健康リスク評価のための包括的枠組み
3. タトゥーインク：最小要件と試験法

### [【ANSES】](#)

1. 汚染ピーク：人々をより良く守るために情報と警告閾値を更新
2. 食品中ナノ物質のための特定健康リスク評価ガイド

### [【FSAI】](#)

1. 11 月 18 日イベント：食品安全文化—食品事業者と消費者がどう恩恵をうけるか
2. FSAI はハロウィーンを前に、大麻を含むゼリー菓子の危険性への警戒を呼びかけ
3. リコール情報

### [【FDA】](#)

1. FDA は染髪料への酢酸鉛使用の色素添加物認可を取り消す
2. FDA は減塩の最終ガイダンスを発表
3. FDA と Stop Foodborne Illness が食品安全文化に関するウェビナーを共同開催
4. 2019 会計年度残留農薬モニタリング報告書とデータ
5. 連邦判事はユタ州拠点のダイエタリーサプリメント製造業者との同意判決を承認
6. 業界向けガイダンス：食品接触物質通知の作成
7. 警告文書
8. リコール情報

### [【EPA】](#)

1. EPA はエチレンオキシドの有害物質排出目録 (TRI) 報告要求を拡大するための次のステップを踏む
2. EPA Regan 長官は PFAS 汚染に立ち向かうための包括的国家戦略を発表
3. EPA は PFAS 全国一次飲料水規制案に意見募集

#### 【USDA】

1. 米国のミツバチコロニーの数は増えコロニーあたりのハチミツの収量は低下
2. AMS 農薬データ計画が 30 周年を祝う

#### 【FTC】

1. FTC は数百の企業に向けて偽りのレビューやその他の誤解をまねく推薦について通知

#### 【CFIA】

1. 国家残留化学物質モニタリング計画と食品化学安全性監視計画年次報告書 2017-2018
2. 乳児用シリアルが表示されていない大豆とグルテンー2018 年 4 月 1 日から 2019 年 3 月 31 日

#### 【FSANZ】

1. 食品基準通知

#### 【APVMA】

1. モリネットに提案された規制上の決定
2. 農業表示基準レビュー
3. 農業製品と有効成分の製造認可

#### 【香港政府ニュース】

1. 培養肉
2. 食品の有害物質 (修正) 規則 2021
3. 違反情報

#### 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食薬処、「正しいラインキャンペーン」開始・・・健全なオンライン消費文化拡散
3. 食薬処、輸入畜産物安全管理強化措置の行政予告
4. 第 8 回コーデックス薬剤耐性に関する特別部会を開催
5. 「ダンキンドーナツ」4 つの製造業者の点検結果
6. 大豆油混合偽オキアミ油を判別できるように基準改善
7. 食薬処、食品などオンライン主要取引の点検結果
8. 食薬処、「農産物直売場」流通農産物の回収・検査結果を発表

#### 【SFA】

1. ボンクレキン酸：トウモロコシとココナッツの発酵製品の安全性
2. イノベーションと安全性の両立：新規食品

#### 【HSA】

1. HSA 警告
2. リコール情報

#### 【FSSAI】

1. ブラックソルトの製造と販売における違法行為/異物混入をチェックする法の執行に関する 10 月 13 日付文書
2. ホチキス止めしたティーバッグの製造と販売のスケジュール延期に関する 2021 年 10 月 22 日の命令

#### 【その他】

- ・ 食品安全関係情報 (食品安全委員会) から 8 件
- ・ ProMED-mail 2 件

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

## 1. WHO の、COVID-19 からの継続的回復を確実にするための 10 の気候行動呼びかけ

WHO's 10 calls for climate action to assure sustained recovery from COVID-19

11 October 2021

<https://www.who.int/news/item/11-10-2021-who-s-10-calls-for-climate-action-to-assure-sustained-recovery-from-covid-19>

国連気候変動会議（COP26）に先立ち、本日発表された「気候変動と健康に関する WHO COP26 特別報告書」は、様々な分野で気候変動に取り組むことで得られる健康上の利益を最大化し、気候危機による健康への最悪の影響を回避する方法について、政府に 10 の提言を提供している。

この提言は、世界中の医療従事者、組織、利害関係者との広範囲に及ぶ協議の結果であり、気候危機に対処し、生物多様性を回復し、健康を守るために政府が取る必要のある優先対策について、世界中の保健医療界からの広範な合意声明を示している。

### 気候と健康の助言

COP26 の報告書に含まれる 10 の提言は、各国政府が国際的な気候体制と持続可能な開発目標において健康と公平性を優先することが緊急に必要であり、また多くの機会があることを強調している。

1. 健全な回復に全力を傾ける。 COVID-19 からの健康でグリーンで正しい回復を約束する。
2. 健康に妥協の余地はない。 健康と社会的正義を国連気候協議の中心に置く。
3. 気候対策の健康上の利益を生かす。 最大の健康的、社会的、経済的利益を伴う気候介入を優先する。
4. 気候リスクに対する健康の回復力を高める。 気候変動に強く、環境面で持続可能な医療システムや施設を構築し、分野を超えて健康への適応と回復力を支援する。
5. 気候と健康を守り改善するエネルギーシステムを開発する。 再生可能エネルギーへの公正かつ包括的な移行を導き、特に石炭燃焼による大気汚染から命を救う。家庭や医療施設のエネルギー不足を終わらせる。
6. 都市環境、交通、移動性を考え直す。 持続可能で健康的な都市デザインと交通システムを促進し、土地利用や公共の緑地及び水域へのアクセスの改善、徒歩、自転車、公共交通機関の優先度を上げる。
7. 健康の基盤である自然を守り、回復する。 健全な生活、持続可能な食料システム、生活の基盤となる自然システムを保護し回復する。
8. 健康的で持続可能で回復力のある食料システムを促進する。 持続可能で弾力性のある食料生産と、気候と健康の両方の成果をもたらす、より安価で栄養価の高い食生活を促進する。
9. 命を救うために、より健康的で、より公平で、より環境に優しい未来に投資する。 ウェ

ルビーリング・エコノミーへの移行。

10. 健康コミュニティの声に耳を傾け、緊急の気候対策を講じる。気候対策に健康コミュニティを動員し支援する。

## 2. WHO 化学物質ロードマップのオンライン自主トレーニングコース

Online self-training course on the WHO Chemicals Road Map

13 October 2021

<https://www.who.int/news/item/13-10-2021-online-self-training-course-on-the-who-chemicals-road-map>

国、地域、国際レベルでの様々なセクター間の協力の必要性を認識し、国や保健セクターの関係者が化学物質の健全な管理に参加するための優先的なアイデアを定義することを支援するために開発されたトレーニングコース。英語、フランス語、スペイン語で合計 30 時間の学習を提供する。

\* 英語版

WHO Chemical Road Map on Chemical Products (English version) - 2021

<https://www.campusvirtuasp.org/en/course/who-chemical-road-map-chemical-products-english-version-2021>

## 3. 国際鉛中毒予防週間 2021—鉛塗料のない世界のために協力

International Lead Poisoning Prevention Week 2021 - Working together for a world without lead paint

24 – 30 October 2021

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/10/24/default-calendar/international-lead-poisoning-prevention-week-2021---working-together-for-a-world-without-lead-paint>

2021 年 10 月 24 日から 30 日は第 8 回国際鉛中毒予防週間である。

国連環境計画 (UNEP) と WHO が主導する「鉛塗料廃絶に取り組む国際同盟 (鉛塗料同盟)」は、この行動週間を鉛含有塗料とその他の鉛暴露源に対する注意喚起の絶好の機会ととらえている。鉛塗料同盟の主な目的は、すべての国で鉛塗料の製造、輸入、輸出、流通、販売、使用を停止するための適切な法的拘束力のある措置を確立し、鉛塗料の廃止を世界的に促進することである。

塗料からの鉛暴露は完全に防ぐことができる。様々な用途の塗料は、鉛化合物を添加することなく製造可能である。WHO は、塗料に含まれる鉛の使用を中止するために必要な法的拘束力のある手段を確立することを、まだ実施していないすべての国に呼びかける。

\* 関連記事：鉛暴露の臨床管理 WHO ガイドライン発表

Launch of WHO Guideline for Clinical Management of Exposure to Lead

28 October 2021

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/10/28/default-calendar/launch-of-who-guideline-for-clinical-management-of-exposure-to-lead>

#### 4. 国際がん研究機関 (IARC)

- 動画：アルコールが如何にしてがんを引き起こすかについて Harriet Rumgay 氏が語る

Video: Ms Harriet Rumgay on how alcohol consumption can cause cancer

14 October 2021

<https://iarc.who.int/news-events/video-ms-harriet-rumgay-on-how-alcohol-consumption-can-cause-cancer/>

Harriet Rumgay 氏 (IARC がんサーベイランス部門研究員)

乳がん啓発月間にあたり、新しい動画を公開する。動画はアルコールに起因するがんの負担に関する最新の知見を紹介するとともに、アルコール摂取が乳がんの発症リスクを高めることについて概説する。

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

#### 1. 世界食料デー2021

World Food Day 2021

<https://www.fao.org/world-food-day/en>

10月16日は世界食料デー。

あなたが選ぶ食品とその消費方法は、我々の健康と地球の健康に影響を与え、そしてそれはまた、農業・食料システムのあり方にも影響を与える。だからこそ、あなたも変化の一端を担う必要がある。我々の行動が我々の未来となる。

詳しくは次のサイトから：<https://www.fao.org/world-food-day/about/en/>

- 食品の未来は我々次第
- なぜ、気にしなくてはならないか？
- なぜ、今なのか？
- 我々の行動が我々の未来
- 農業・食料システムとは何か？
- 世界食料デーはあなたの日！

- 世界食料デー2021 : FAO は前例のない危機にも拘わらず農業食料システムへの新たな

## 推進力とエネルギーを讃える

World Food Day 2021: FAO hails new momentum and energy on agri-food systems despite unprecedented crises

15/10/2021

<https://www.fao.org/newsroom/detail/world-food-day-2021-celebration/en/>

2021年の世界食料デーを祝うグローバルイベントが本日開催され、参加者は、世界の飢餓、気候危機、COVID-19などの課題は依然として手ごわいものであるが、農業・食料システムを変革し、目的に合ったものにしようとする努力の背後には、新たな勢いとエネルギーがあることを指摘した。

イベントでは、QU Dongyu FAO 事務局、Antonio Guterres 国連事務総長、Gilbert F. Houngbo 国際農業開発基金 (IFAD) 総長、David Beasley 世界食糧計画 (WFP) 事務局長に加え、イタリアの Mattarella 大統領と Francis ローマ教皇もメッセージを発信した。

### ● 世界食料デー2021/我々の行動が我々の未来

World Food Day 2021 / Our actions are our future

15/10/2021

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1444227/>

ローマから配信されるライブイベントの視聴はこちらから。

<https://www.fao.org/webcast/home/en/>

パンフレットのダウンロード

<https://www.fao.org/3/cb5506en/cb5506en.pdf>

## 2. Codex

### ● 第8回薬剤耐性に関する特別部会 (TFAMR08) / 部会は実施規範を承認したが新しい監視に関する文書の承認には時間が足りない

TFAMR08 / Committee approves code of practice but time running out on new surveillance text

10/10/2021

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1443250/>

2021年10月9日の延長セッションで、コーデックス薬剤耐性 (AMR) に関する特別部会 (TFAMR) は、食品由来の AMR の最小化及び抑制のための実施規範の改訂版を、11月のコーデックス総会に最終採択を諮ることで合意した。この文書に関する作業部会の議長、Donald Prater 氏 (米国) は作業の完了を見届け、「新たに更新・改訂された実施規範の勧告は、AMR に対する世界的な闘いにおいて大きな前進を意味する」と述べた。

しかし、食品由来の AMR の統合的な監視とサーベイランスに関する新規ガイドラインの

作業がまだ完了していないため、議論を10月13日に延長し、報告書の採択を10月16日（土）に延期することで合意した。

- **薬剤耐性に関する特別部会（TFAMR） / 素晴らしい成果：AMR監視に関する新しいガイダンスの作業を完了**

TFAMR / an incredible achievement to complete work on new guidance on AMR surveillance

14/10/2021

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1443941/>

TFAMRは、2021年10月13日（水）に議論を延長させたが、ついに合意を得て、新しい「食品由来の薬剤耐性（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」を、2021年11月のコーデックス総会に最終採択を諮るところまでこぎ着けた。このガイドラインは、各国の資源、インフラ、能力、優先事項に応じた柔軟な選択肢を提供することで、AMRに関する統合的な監視とサーベイランス計画の設計・実施において各国政府を支援する。Yong Ho Park 議長（韓国）は、容易でないこの目標を達成するために協力した多くの人々を称賛し、この努力は必ず実を結び、AMR対策に大きく貢献するだろうと述べた。

- **第46回コーデックス食品表示部会（CCFL46） / 見事な成果：食品表示規格を採択に向けて送る**

CCFL46 / Stunning achievement in sending food labelling standards for adoption

08/10/2021

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1443074/>

第46回コーデックス食品表示部会（CCFL46）は、カナダが事実上のホスト国としてオタワで開催され、2021年10月7日に、非小売容器の表示に関する新規格と、包装前面栄養表示（FOPNL）のガイドラインをコーデックス総会に送り、11月の採択を目指して閉会した。

予防的アレルギー表示に関する作業は、アレルギー表示に関連する条項を盛り込んだ包装済み食品の表示に関する一般規格の改訂と、予防的アレルギー表示に関するガイダンスを含め、順調に進んだ。予防的表示に関する研究によると、「含む可能性がある」といった文言などはしばしば消費者を混乱させ効果もないことが示唆されている。科学的な助言を行う食物アレルギーに関する専門家会合が作業完了に向けて近々再招集され、そこでの議論、結論、そして勧告をまとめたFAO/WHO技術報告書が、CCFL次回会合までに入手可能となるだろう。

また、食品のインターネット販売に関するガイダンスも進められ、今後、作業部会が、オンラインで購入する際に製品情報ページで食品情報を確実に提供する必要性など、ガイド



ンスを明確にするために文書を精査することになっている。

今後検討される項目としては、テクノロジー（QR コードなど）を利用した食品表示、アルコール飲料やマルチパック形式の食品の表示、また持続可能性の強調表示、緊急時における食品表示の免除、トランス脂肪酸への対応など。

- 水産部会 / 新種のイワシの規格拡大に向けて前進中

Fish committee / making headway on work to expand sardine standard with new species  
13/10/2021

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1443752/>

第 35 回魚類・水産製品部会（CCFFP35）は、イワシ及びイワシ類缶詰製品規格（CXS 94-1981）を改訂して、*Sardinella* 属のリストに *S. lemuru*（Bali Sardinella：カタボシイワシ）を含めることができるかどうかを議論するために開催された。2021 年 9 月 20 日から電子的なコミュニケーションのみで作業を行っており（work by correspondence）、150 名近くの代表者が参加を表明し、作業は順調に進んでいる。

部会は、海藻の安全性に関するコーデックスの関連ガイダンスを作成する可能性にも関心を示している。

- 第 27 回油脂部会（CCFO27） / 油脂の需要増加に伴い世界的に合意された規格が必要となる

CCFO27 / increasing demand for fats and oils requires globally agreed standards  
18/10/2021

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1444791/>

クアラルンプールからバーチャルで開催されている第 27 回コーデックス油脂部会（CCFO27）の冒頭で、マレーシアの Khairy Jamaluddin 保健大臣は、部会の活動の重要性を強調した。過去 10 年間で油脂の総生産量が 40%以上増加し、2020 年には主要 17 食用油脂の推定生産量が 2 億 1,500 万トンに達することから、「油脂の需要は今後も増加することが予想され、多くのことがなされなければならない」と述べた。

過去最多となる 400 名以上の参加者が登録しているこの部会は、2021 年 10 月 18 日から 26 日まで開催される。

---

- 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. 農場から食卓まで 2021 会議：「ともに持続可能なフードシステムを構築する」

FARM TO FORK 2021 CONFERENCE: 'Building sustainable food systems together'

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/722994/en>

食品と持続可能性と国際関係部長 Nathalie Chaze が今年の F2F 会議について語り、これまでの成果と 2022 年に期待されることを話す。

2022 年は、食品表示と農薬削減の立法が目標となる。消費者に正確で役立つ食品表示を提供することが重要と考え、欧州委員会は、栄養成分表示を設定して、誤解を招くような栄養強調表示や健康強調表示によって行われがちな、脂肪、糖分、塩分の多い食品の販売促進を制限するつもりである。また、土壌を守ることで消費者と環境を保護する取り組みとして、農薬使用に関する法律を改正する。農薬の持続可能な使用に関する EU の法律は 2022 年に改正され、2030 年までに化学農薬の全体的な使用量とリスクを 50%削減し、より危険な農薬の使用量を 50%削減する予定である。

## 2. 査察報告

### ● オーストリア—飼料衛生の公的管理

Austria 2021-7214—Official controls on feed hygiene

18/10/2021

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4418](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4418)

2021 年 4 月 26 日～5 月 7 日までオーストリアで実施した飼料衛生に関する公的管理システムのリモート査察結果。オーストリアには、事業者が関連する法的要件の多くを満たす一般によく実施されている検査があり、飼料の公的管理計画はリスクに基づいている。にもかかわらず、他の加盟国の状況と同様に、管理者の HACCP システムの評価やサンプリング手順の欠点が管理システムの効果を弱めている。

## 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/>

10/10/2021～23/10/2021 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)

中国産イラクサの根抽出物のエチレンオキシド、オランダ産強化パウダーのグリシジル

エステル類及び3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール(3-MCPD)、ドイツ産角切りカボチャ個別急速冷凍の塩素酸塩、シリア産オランダ経由ベジタブルギーの3-MCPD及びグリシジルエステル類、インド産コレウスフォルスコリ抽出物の未承認物質エチレンオキシド、フランス産飼料用ソルガムのブタクサの種子、ナイジェリア産ベルギー経由メロンの種子粉末のアフラトキシン、トルコ産オランダ経由真空パック塩水入りブドウ葉のイプロジオン・トリアジメノール及びペンコナゾール、フォークランド諸島産パタゴニアヤリイカのカドミウム、トルコ産ローカストビーンガムの2-クロロエタノール、ギリシャ及びイタリア産タヒニソースのエチレンオキシド、スペイン産オレオレジントウガラシのクロルピリホス、スペイン産冷凍メカジキの水銀、ガーナ産マンゴーのジメトエート・ジメトモルフ及びオメトエート、ガーナ産パーム油のスーダン4、ドイツ産添加物のブレンドに使用されたイタリア産ローカストビーンガムのエチレンオキシド、産出国不明HPMCカプセルBioVXRのエチレンオキシド、オーストリア産ゴマ入りフライドスナックのエチレンオキシド、エジプト産オランダ経由乾燥ディルチップスの未承認物質クロルピリホス、イタリア産及びインド産炭酸カルシウムのエチレンオキシド、チェコ共和国産原料アイスランド産珪藻土の鉛及びアルミニウム高含有、フランス産トウモロコシのアフラトキシン、産出国不明ナイロンプラスチック製へらの一級芳香族アミンの溶出、チェコ共和国産原料ドイツ産珪藻土のアルミニウム高含有、イラン産殻剥きピスタチオのアフラトキシン及びオクラトキシンA、スペイン産ペッパーのカドミウム、など。

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

タイ産冷凍ヤリイカのカドミウム、インド産飼料添加物として使用されるトウガラシオレオレジンのエチレンオキシド、トルコ産ザクロのラムダ-シハロトリン、インド産各種コメ製品のチアメトキサム及び未承認物質トリシクラゾール、ジョージア産マンダリンネクターのソルビン酸(E200)、エジプト産オレンジのクロルピリホス、スペイン産解凍真空パックキハダマグロロインのアスコルビン酸(E300)高含有、ロシア産キャンディのトランス脂肪酸高含有、スペイン産解凍キハダマグロロインのアスコルビン酸(E300)高含有(注)、アラブ首長国連邦産小麦粉のクロルピリホス、インド産モリンガの未承認物質モノクロトホス、ドイツ産アイスクリーム生産用結合剤(グアーガムとローカストビーンガム)の未承認物質エチレンオキシド、産出国不明フードサプリメントのホザキノイカリソウ(ホザキイカリソウ)*Epimedium sagittatum*、セネガル産燻製イワシのベンゾ(a)ピレン及びPAH4、トルコ産クミンシードのピロリジジンアルカロイド、チュニジア産冷凍ヨーロッパアカザエビの高濃度の亜硫酸塩、チュニジア産冷凍殻剥きツノナガサケエビの亜硫酸塩非表示、イタリア産ベビーハウレンソウの硝酸塩、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン、中国産キサタンガムの未承認物質エチレンオキシド(& 2-クロロエタノール)、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン、など。

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

トルコ産レモンのクロルピリホス-メチル(注)、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン(注)、インド産ペッパーのキナルホス、ウガンダ産チリペッパーのクロルピリホス、

トルコ産マンダリンのクロロピリホス-メチル（注）、セルビア産ヒヨコ豆とゴマスプレッドのフムスのエチレンオキシド、ドミニカ共和国産ナスのクロロピリホス、中国産茶のラムダ-シハロトリン・未承認物質ジアフェンチウロン及びジノテフラン、インド産ゴマ種子のエチレンオキシド、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン、トルコ産煎った塩味殻付きピスタチオのアフラトキシン、米国産アーモンド穀粒のアフラトキシン、産出国不明パーム油のグリシジルエステル類高含有、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン、など。

\*（注）複数の通知あり

---

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

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

### 1. 化学物質混合物と食品安全

Chemical mixtures and food safety

12/10/2021

<https://www.youtube.com/watch?v=0BgpGPzXYv4>

YouTube 動画

食品には、天然および人工のさまざまな化学物質が含まれていることがある。組み合わせの数は無限で、食品、医薬品、化粧品などの消費者製品など、その出所もさまざまで、その毒性や体内での濃度によっては、健康への影響が懸念されることもある。EFSA の科学者が、複数の化学物質がもたらすリスクをどのように評価しているかを紹介する。

### 2. 複数の化学物質への複合暴露のリスク評価に関する EFSA の国際ワークショップ、2021年10月

EFSA International Workshop on Risk Assessment of Combined Exposure to Multiple Chemicals, Oct 2021

18/10/2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/events/live-streaming-efsa-international-workshop-risk-assessment-combined-exposure-multiple>

この3日間(10月18-20日)のイベントは、複数の化学物質への複合暴露のリスク評価方法に取り組む科学者を対象にしている。これには、規制対象製品と汚染物質双方が、また作用機序、有害性発現経路、暴露評価、トキシコキネティクス及びトキシコダイナミクスモデリング、*in silico* ツールを用いた方法が含まれている。

プログラムには、化学物質を評価グループに分類するための科学的基準や、複数の化学物質（化学物質混合物）に複合的に暴露された場合のリスク評価における今後の課題についての発表や討論会が盛り込まれている。

### 3. 農薬関連

- アバメクチンに懸念される特定の既存 MRLs に焦点を当てた評価

Focussed assessment of certain existing maximum residues levels of concern for abamectin

EFSA Journal 2021;19(10):6842 6 October 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6842>

(理由付き意見)

より詳細評価を必要とする潜在的に懸念される MRLs を特定するために、EFSA は 12 の作物に新しい毒性学的参照値を考慮すると急性リスクが除外できない既存のアバメクチンの MRLs をスクリーニングした。この評価で受け取ったデータに基づき、9 の作物に代替 MRLs が提案された。リンゴ、梨、キクヂシャには、代替 MRLs を導出できなかったため、これらの作物の MRLs を定量限界(LOQ)まで下げるよう提案した。

- 有効成分シロイチモジヨトウマルチカプシド核多角体病ウイルス (SeMNPV)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 Spodoptera exigua multicapsid nucleopolyhedrovirus (SeMNPV)

EFSA Journal 2021;19(10):6848 18 October 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6848>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- 有効成分パラフィンオイルの殺菌剤としての有効性のピアレビュー

Peer review of the efficacy as a fungicide of the active substances paraffin oils (CAS 64742 - 46 - 7 chain lengths C-C, CAS 72623 - 86 - 0 chain lengths C-C and CAS 97862 - 82 - 3 chain lengths C-C)

EFSA Journal 2021;19(10):6876 18 October 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6876>

(農薬の結論)

信頼できるエンドポイントが示された。

### 4. 食品酵素関連

- 遺伝子組換えコリネバクテリウム glutamicum FIS002 株由来食品酵素 d - プシコース 3 - エピメラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme d - psicose 3 - epimerase from the genetically modified Corynebacterium glutamicum strain FIS002

(科学的意見)

この評価では、CJ - Tereos Sweeteners Europe SAS 社による遺伝子組換えコリネバクテリウム *glutamicum* FIS002 株の固定化され無傷だが生存不能な細胞から成る食品酵素製剤を扱っている。この産生株は食品酵素 d - フルクトース 3 - エピメラーゼ (d - プシコース 3 - エピメラーゼ; EC 5.1.3.30) を産生する。この食品酵素製剤は特殊炭水化物 d - アルロース (同義語 d - プシコース) を生産するために果糖の加工に用いられる。総有機固形物量 (TOS) の残留量は d - アルロースの生産中に適用される精製段階で除去されるため、食事暴露は算出されなかった。遺伝毒性試験は安全上の懸念を生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復投与経口毒性試験で評価された。パネルは無毒性量 (NOAEL) を、調べた最大用量 1,796 mg TOS/kg 体重/日とした。既知のアレルゲンに対するこの酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件で、食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、そのような反応が生じる可能性は低いと考えた。この食品酵素製剤は抗菌剤耐性遺伝子の複数のコピーを含んでおり、ハザードとみなされている。だが、申請者が述べる特定の意図的な使用条件で、また d - アルロースの生産工程における TOS の除去を示す根拠や d - アルロース中に組換え DNA がいないことに基づき、パネルは、遺伝子組換えコリネバクテリウム *glutamicum* FIS002 株が産生した食品酵素 d - プシコース 3 - エピメラーゼに関連する特定されたハザードはリスクにはならないと結論した。

---

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

## 1. 包装済み直接販売 (PPDS) 食品の表示ガイダンス (更新)

Labelling guidance for prepacked for direct sale (PPDS) food products

4 October 2021

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/labelling-guidance-for-prepacked-for-direct-sale-ppds-food-products>

このガイダンスは、直販用包装商品 (PPDS) のアレルゲン表示要件の変更の影響を受ける食品事業者が、食品の表示方法について理解を深めるため、また、食品事業者にベストプラクティスと規制上の情報提供することを目的として作成された。

\* 関連情報

【FSA】直接販売用包装食品 (PPDS) の表示ガイダンス

食品安全情報 (化学物質) No. 14/ 2021 (2021. 07. 07)

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202114c.pdf>

## 2. 食物過敏研究（生活の質）第1回報告書

Food Sensitive Study (Quality of Life) Wave 1 Report

7 October 2021

<https://www.food.gov.uk/research/food-allergy-and-intolerance-research/food-sensitive-study-quality-of-life-wave-1-report>

アレルギー、不耐症、セリアック病などの食物過敏症（FHS）を持つ人々が、日常生活においてどのような影響を受けているかについての調査結果をまとめた。

イギリス在住の 2,000 人以上が参加し、アンケートによるデータはオンライン調査によって収集された。参加者全員が、自分又は子供の FHS が生活に「かなり（quite a bit）」から「非常に（very much）」影響を与えていると回答した。アンケートから、外食の各段階で食品についての情報を確認する頻度が高いほど生活の質が低くなることがわかった。「確認行動」が FHS の子供本人や親に大きな負担をかけ、それが生活の質に影響を与えている。

\* 報告書

[https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa\\_wave-1-report-v8-final-002.pdf](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa_wave-1-report-v8-final-002.pdf)

## 3. 英国アナフィラキシー登録開始と英国の消費者にとってのその重要性

The launch of the UK Anaphylaxis Registry and its importance for UK consumers

7 October 2021

<https://food.blog.gov.uk/2021/10/07/the-launch-of-the-uk-anaphylaxis-registry-and-its-importance-for-uk-consumers/>

Imperial College London の Paul Turner 医師（小児アレルギーと免疫コンサルタント）と FSA の Ayah Wafi 氏（アレルギーリスク評価者）による FSA ブログ

英国アレルギーと臨床免疫学会(BSACD)の年次会合で、英国アナフィラキシー登録が発表された。これはアナフィラキシーとアレルギー反応が個人に与える影響をより良く理解するために重要なステップである。

アナフィラキシー反応は深刻で命に関わるアレルギー反応である。死に至ることは稀ではあるが、偶発的な暴露によるアレルギー反応は、食物アレルギーのある人にとってはよくあることだ。この登録が始まる前は、英国にはアナフィラキシーを報告する標準化された方法はなかった。この登録は医師がアナフィラキシー事象の詳細を記録するためのプラットフォームとして機能し、英国全体のデータを照合することで、反応の種類や頻度、地域などをより正確に把握することができる。偶発的な食品へのアレルギー反応についてより深く理解することで、FSA が食物アレルギーのある人を守ることにつなげたい。

英国アナフィラキシー登録は患者自身からも反応が起こった状況や重症度についてのデータを集める。医師が反応を登録する際、患者のメールアドレスを入力（許可されている場合のみ）すれば、システムが質問をメールしてより詳しい情報を収集する。

#### 4. FSA blog : 世界食品安全インシデントと緊急対応会議 2021

The Global Food Safety Incidents and Emergency Response Conference 2021

Philip Randles, Head of Incidents and Resilience, Posted on:22 October 2021

<https://food.blog.gov.uk/2021/10/22/the-global-food-safety-incidents-and-emergency-response-conference-2021/>

世界食品安全インシデントと緊急対応会議（GFSIER）2021が、FSA 及び FS スコットランド（FSS）の合同主催で 2021 年 10 月 13-15 日にバーチャル形式で開催された。インシデント・レジリエンス団体には、チームとして 80 ヶ国以上から 650 名の代表が登録している。部門長の Philip Randles 氏が、会議 3 日間の様子を次のように語る。

GFSIER の目標は、変わりゆく世界において、どのように食品安全と食料安全保障を強化すれば良いのか検討することである。優良実践法の共有、共同作業、相互的な学習を通じて、世界の食料安全保障を改善できる方法とともに模索することができる。また GFSIER では、重要な議題として食品安全インシデントと危機対応に注目した。

（1 日目）世界中の食品安全規制当局

協力、協調、コミュニケーション、データ共有、新技術、が議論の対象となった。世界的な食品貿易が増加の一途をたどるとともに、複雑で国際的な食品安全インシデントも増加することが予測され、そのことだけでも、各国や利害関係者が国際的な食品安全ネットワークに積極的に関与することの重要性が強調される。今後の食品安全インシデントの検知や原因究明には、人工知能（AI）と予測モデルが重要な鍵となる。データ共有のためのより高度なツールの開発にも目を向けなければならない。その他、食品の信憑性の評価や食品偽装の同定のための新しい解析技術、携帯やカメラの記録を用いたリモートサーベイランス、過去に同定不能だった食品アウトブレイクを同定可能にする全ゲノムシーケンス解析についても、言及された。また、消費者を理解するためには社会科学が役立つとされた。

（2 日目）国際協力と食品安全

業界内での優先事項や食品安全の課題に関する Tesco 社の Steve Purser 氏の説明によって、食品業界にとっても協力と情報共有が最優先事項であることが明確になった。業界、規制当局、公衆衛生当局の代表も議論に加わり、自らが経験したインシデントや緊急対応にもとづく教訓を共有した。我々は常に、よりオープンなデータ共有と、疫学や環境、フードチェーン、微生物学的情報などの利用可能な情報源の統合を目指している。ゲノムデータの共有プラットフォームに、その模範となる可能性を見いだしている。リスクのコミュニケーションにはパートナーシップが求められ、他国の食品インシデントの処理能力やデータシステムの利用度を考慮して、改善に向けて相互的に支援していく必要がある。我々が直面する食品安全の課題とともに、増えつつある危機管理やインシデント対応も世界的な課題であり、国境で遮られるものではない。

（3 日目）食品安全のための世界的な優先順位

WHO ワンヘルスイニシアチブ（OHI）部門長である Peter Ben Embarek 博士と FSA 国



際問題部門長でコーデックス総会の副議長でもある Steve Wearne 氏が参加したことで、食品が世界的な商品であり、その安全性がどのように世界的な課題となるのかを実感した。

閉会にあたり、議長らが 3 日間の議論を次の通り要約した。

- データ共有の重要性と、それを正当に行うことの利点
- 規制当局としての我々への一般の信頼を改善するために為すべき役割
- 利用可能な情報源をどのように利用できるか
- 食品インシデントの処理能力の低い国々をどのように支援できるか

---

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

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

1. ビタミン D キャンペーンツールキット

Vitamin D campaign toolkit

14 October 2021

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/vitamin-d-campaign-toolkit>

FSS は現在スコットランド全域の人々にビタミン D サプリメントの摂取を検討してもらうためのキャンペーンを行っている。

スコットランドの冬期 (10 月～3 月) は、日光から十分な天然ビタミン D を得ることができない。ビタミン D は、骨や筋肉の強化に重要な役割を果たすが、その重要性を認識している人が少ない。妊娠/授乳中の女性、5 才未満の子どもと高齢者、マイノリティ人種集団は特に、1 日 10 µg のビタミン D サプリメントを勧める。

---

● 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. マイコトキシンへの複合暴露のリスクの可能性についての声明(2021)

Statement on the potential risk(s) of combined exposure to mycotoxins (2021)

COT Statement 2021/04

October 2021

[https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-10/COT%20statement%20combined%20exposure%20to%20mycotoxins%20technical\\_fin](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-10/COT%20statement%20combined%20exposure%20to%20mycotoxins%20technical_fin)

[al 0.pdf](#)

\*概要：マイコトキシンへの複合暴露のリスクの可能性に関する声明

Statement on the potential risk(s) of combined exposure to mycotoxins: Lay summary

COT Statement 2021/04

October 2021

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021->

[10/COT%20statement%20combined%20exposure%20to%20mycotoxins%20lay%20summary%20final%20v.02\\_1.pdf](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-10/COT%20statement%20combined%20exposure%20to%20mycotoxins%20lay%20summary%20final%20v.02_1.pdf)

英国食品・消費者製品・環境中の化学物質の毒性委員会（COT）は、乳幼児の食事に含まれるマイコトキシンのレビューにおいて、可能性ある懸念事項としてマイコトキシンの複合暴露によるリスクの可能性を特定した。

マイコトキシンは、特定の気候や生物学的条件の下で植物の真菌により産生される二次代謝産物であり、ヒトと動物両方の健康に有害影響を及ぼす可能性がある。ヒトの健康にとって最も大きな懸念は、アスペルギルス (*Aspergillus*) 属、フザリウム (*Fusarium*) 属、ペニシリウム (*Penicillium*) 属といった、いくつかの糸状菌群である。

マイコトキシンは安定した低分子量の化学物質であり、多くは食品加工の影響を受けない（例、加熱調理）。

穀類（例：小麦、オート麦、コメ、トウモロコシ、大麦、ソルガム、ライ麦及びキビ）が最も深刻な影響を受けることが多いが、ナッツ類、果物、スパイス類なども影響を受けるものがある。

分析技術の向上により、食品及び動物飼料に含まれる複数のマイコトキシンの同時検出及び定量が可能になり(Krska et al. 2007年、De Santis et al. 2017年、Flores-Flores & GonzálezPeñas 2017年、Bessaire et al. 2019年、Singh & Mehta 2020年、Agriopoulou et al. 2020年)、食事を介した複数のマイコトキシンへの暴露の可能性が示されている。

気候変動はマイコトキシン産生に大きな影響を与える可能性がある。気候の変化は、降雨量、湿度、温度などに影響を与えることが予想され、その結果、病原菌の種や株に応じてマイコトキシンの産生に影響する。

現行の政府および業界の規則は、通常、個々の、または多くてもマイコトキシンの親化合物とその代謝物グループのリスク評価に基づく。しかし、同時に発生するマイコトキシン群の多様な動態や相互作用の可能性は考慮されない。

このことを考慮すると、マイコトキシンへの食事暴露によるリスクの可能性を評価する際には、新たな要因の組み合わせ（マイコトキシン/宿主植物及び地理的位置）を考慮する必要があるだろう。

入手可能な情報に基づき、COT はいくつかの理由により、マイコトキシンへの複合暴露によるリスクの可能性の評価を完了することができなかった。これには以下が含まれる：

- ・ 毒性学的調査のためのアプローチ/方法及びデータ解析/モデリングの統一がされていないこと。

- ・ 各マイコトキシンの様々な組み合わせにおける相互作用の基本メカニズムがまだ完全にはわかっていないこと。
- ・ マイコトキシン混合物による腸内細菌への毒性影響の可能性に関する情報がほとんどないこと。

乳幼児に関しては、母乳及び離乳食の両方からの同時暴露の可能性についても考慮する必要がある。

食品におけるマイコトキシンの複合汚染実態データは少なく、また、食品検体から複数のマイコトキシンを検出する利用可能な検出法は、規制の場で使用するにはまだ統一されていない。これに加えて、確実な暴露評価のためには、以下の点をさらに考慮する必要がある：

- ・ 真値が検出限界以下であり、正確に測定できなかった管理データについて。
- ・ 生体サンプル（例：尿）中の複数のマイコトキシンへの暴露量を推定するマルチバイオマーカー研究のための確率論的モデルと方法論の、一貫性のある明確に定義された使用について。

COT は、特にバイオモニタリングにおける英国固有のデータが不足していると指摘した。しかし、多くの研究が継続中であり、将来的には追加情報が得られるであろう。英国公衆衛生事務局は、COT メンバーに対し、英国は欧州ヒト・バイオモニタリング・イニシアチブの下では、マイコトキシンに関する新たなデータを収集しないことを伝えた；しかし、将来的には、健康保護研究ユニットを通じてより多くのデータを入手することができるだろう。その研究結果は、マイコトキシンへの複合暴露リスク評価に役立つ可能性がある。

COT メンバーは、現実的な第一歩として、個々の影響を加算（dose additivity：用量加算）できると仮定して、タンパク質合成（すなわち、DNA または RNA 合成）に共通の影響を示すと思われるマイコトキシンの、食品によく同時に発生するものに対するレビューを実施することを提案した。このようにして暴露推定を行い、推奨されている健康影響に基づく指標値と比較して暴露マージンまたはハザード指数の算出が可能となれば、英国の消費者においてマイコトキシンへの複合暴露の懸念の可能性があるかどうかを決定することができる。

累積リスク評価の信頼できる基礎を構築するためには、このスクリーニングリスク評価の結果如何によって、リボソームでのタンパク質の合成に影響を与えるマイコトキシンについて、実際にその効果が用量加算性を示すのかを判断するために研究が必要となるかもしれない。

\*COT の声明の全文：

「マイコトキシンへの複合暴露のリスクの可能性に関する声明 2021」

[https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-10/COT%20statement%20combined%20exposure%20to%20mycotoxins%20technical\\_final.pdf](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-10/COT%20statement%20combined%20exposure%20to%20mycotoxins%20technical_final.pdf)

- 
- 英国発がん性委員会（COC : Committee on Carcinogenicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

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

#### 1. COT 会合 : 2021 年 10 月 26 日の会議

COT Meeting: 26th October 2021

Last updated: 14 October 2021

<https://cot.food.gov.uk/COTMeeting26thOctober2021>

2021 年 10 月 26 日（火）午前 10 時 30 分から開催される委員会の議題および文書

- 妊娠前、妊娠中、授乳中のビタミン D の過剰摂取の影響
- 妊娠中のショウガサプリメント使用の安全性 更新
- マイクロプラスチック暴露に由来するリスクの可能性についてのサブ声明：経口ルート
- 食品と接触する物質中の竹複合材料ディスカッションペーパー BfR と NVWA の意見について
- 植物ベースの飲料の文脈での 1-5 才の子どもの牛乳のリスク評価のためのディスカッションペーパー

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

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

#### 1. ASA 裁定

- **ASA Ruling on Alpro (UK) Ltd t/a Alpro**

20 October 2021

<https://www.asa.org.uk/rulings/alpro-uk-ltd-a20-1081249-alpro-uk-ltd.html>

アーモンドミルクの宣伝の「地球に良い」という文言が、根拠が明確でなく誤解を招くものである。企業側は環境に配慮したアーモンドであると主張しているが、それは広告では説明されていない。植物由来製品を多く食べることが一般的に環境に良いと認識されている、とも主張しているが根拠は明確でない。

- **ASA Ruling on Warburtons Ltd**

20 October 2021

<https://www.asa.org.uk/rulings/warburtons-ltd-a21-1104685-warburtons-ltd.html>

パンの宣伝の「100%全粒小麦、砂糖は使っていない」という文言について、全粒小麦パ

ンは全て 100%全粒小麦粉で作らなければならないと法により定められているので、誤解を招くものだという苦情申し立てが The Real Bread Campaign からあった。広告は砂糖を強調したもので、他の全粒小麦パンが全粒小麦 100%ではないと示唆するものではない。また消費者が 100%全粒小麦パンを、小麦以外の成分の水や塩を使っていないと解釈する可能性はありそうにない。よって、広告は誤解を招くものではない。

---

● 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. 集計：コロナウイルスパンデミックの文脈での動物実験

Counted: Animal Experiments in the Context of the Coronavirus Pandemic

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/counted-animal-experiments-in-the-context-of-the-coronavirus-pandemic.pdf>

動物実験はコロナウイルスの研究や新しい治療法の開発に欠かせない。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)のドイツ実験動物保護センター(Bf3R)の科学者が、コロナウイルス研究に実験動物がどの程度使用されたかを特定した。科学雑誌“Embo Reports”(<https://www.embopress.org/doi/10.15252/embr.202153751>)で報告されているように、パンデミックの最初の 17 ヶ月にドイツの 102 の研究プロジェクトで 61,389 匹の実験動物が承認された。これは、この期間中に承認されたプロジェクト (計 4,893 件) の 2.1%に該当し、科学的手法での使用を承認された全ての動物の 0.8%に相当する。

ドイツでは 2018 年におよそ 720 万匹の動物が研究のために承認され、2019 年は 770 万匹だった。コロナウイルスのパンデミック中の 2020 年、この数は 580 万匹に減少した。2021 年の予測では、実験動物の数はさらに 470 万匹まで減少すると推定されている。BfR の評価は自由にアクセスできるデータベース [www.animaltestinfo.de](http://www.animaltestinfo.de) に基づいている。科学者はこのデータベースを、計画された動物実験に関する情報を一般の人が理解しやすい方法での情報を広めるために利用できる。データベースへの登録は法的要件である。

コロナウイルス研究に使用された実験動物は、マウスが大部分の 89.5%を占めており、ハムスター(7.3%)、ラット(1.5%)、モルモット(1.2%)、フェレット(0.3%)、サル(0.06%)、飼育豚(0.05%)が続く。通常の実験用マウスは SARSCoV-2 に感染されないため、この数字は驚きである。コロナウイルスは、最初に細胞膜に固定された ACE2 タンパク質に結合する。だが、この結合はマウスの細胞ではヒトの細胞よりはるかに弱いため、通常ならマウスは罹患しない。しかし、マウスやウイルスの遺伝子を変えた後など、特定条件下では SARS-CoV-2 研究モデルとして適した動物である。さらに、罹患しにくいマウスであっても、ワクチンの試験は可能である。

ハムスターはコロナウイルス研究に適している。ハムスターはヒトと同様に感染する。そ

のため特にワクチン開発で重要である。その結果、ハムスターの研究プロジェクトの件数は3倍になった。フェレットも、SARS-CoV-2の感染性や疾病のメカニズムを非常によく研究できるため使用できる。霊長類での実験はドイツでは重要な役割を果たしていない。

この研究の著者は、プロジェクトの概要を伴うデータベースを、科学の傾向を知るための重要なツールであると同時に、動物実験の透明性を確保するものであると考えている。これは、研究者にも一般市民にも役立つものである。

## 2. ナノ農薬のヒト健康リスク評価のための包括的枠組み

Comprehensive framework for human health risk assessment of nanopesticides

12.10.2021

<https://www.bfr.bund.de/en/comprehensive-framework-for-human-health-risk-assessment-of-nanopesticides-285339.html>

ナノ農薬は、研究開発が進んでいるだけでなく、市場にも出回り始めている。産業界と規制機関は、ヒトの健康リスク評価のための統合的かつ包括的な枠組みとガイダンスを必要としている。このような観点からこの論文は、ナノキャリアシステムによって運ばれる有効成分と、有効成分としてのナノ粒子の二つのケーススタディを検討し、包括的枠組みを開発するもの。 *Journal nature nanotechnology* に掲載。

\* Nat. Nanotechnol. 16 955–964 (2021)

<https://doi.org/10.1038/s41565-021-00964-7>

## 3. タトゥーインク：最小要件と試験法

Tattoo inks: minimum requirements and test methods 14 October 2021

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/tattoo-inks-minimum-requirements-and-test-methods.pdf>

タトゥーインクには顔料と添加物が含まれている。ドイツの食品・消費者製品・飼料法 (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, LFGB) の規定により、タトゥーインクは健康への安全性に疑いがある場合は使用できない。タトゥーを入れることを目的とした物質や混合物は、REACH 規則 [REACH 規則付属書 XVII 項目 75 (Regulation (EC) No 1907/2006)] で規制されている。だが、今のところタトゥーインクの安全性評価を実施しなければならないような拘束力のある基準はない。健康リスク評価のための適切な試験法やデータもない。例えば、皮膚へのタトゥーインクの注入に関連する有害影響や、他の臓器に誘発される可能性のある影響についてもほとんど知られていない。そのため、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は、その製品の安全性に主に責任のある製造業者や販売業者のための試験法やタトゥーインクの最小要件を開発している。

毒性学的及び分析的最小要件の試験法はすでに利用できるため、すぐに適用できる。さらに BfR は、更なる研究が必要な要件、あるいは今後、開発しなければならないだろう手段 (つまり、現時点ではまだ利用できない) も示した。

以下に提示している BfR の最小要件は、将来のタトゥーインク健康リスク評価の基礎となり、科学、産業、政治、一般人など全ての関係者との包括的な協議プロセスを開始することを目的としている。タトゥーインクの主な成分は顔料であるため、消費者保護のための健康リスク評価には顔料が特に重要である。そのため、BfR はこの声明では特に顔料を考慮している。BfR は、ここに説明される操作可能な最小要件を適用することで、タトゥーを入れた人の保護レベルを現状と比較して大幅に高めることができると期待している。

最小要件は、タトゥーに適さないタトゥー顔料の特定を支援することを意図する一方で、毒性学的最小要件を満たす顔料の使用は、現在の科学や技術に照らして潜在的な健康リスクを削減することになるだろう。だが、データ不足により、BfR は今のところ、使用のための助言は行わない。

\*追加情報

タトゥーインクに関する FAQ

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/faq-about-tattoo-inks.pdf>

BfR Opinion: Risk assessment for Pigment Blue 15:3 and Pigment Green 7:

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/tattoo-inks-risk-assessment-for-pigment-blue-15-3-and-pigment-green-7.pdf>

---

●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. 汚染ピーク：人々をより良く守るために情報と警告閾値を更新

Pollution peaks: revise information and alert thresholds to ensure better protection of populations

News of 06/10/2021

<https://www.anses.fr/en/content/pollution-peaks-revise-information-and-alert-thresholds-ensure-better-protection-populations>

空気汚染ピークは人の健康に悪影響を及ぼし、心肺問題で入院数や死亡数が短期間に増加する原因である。ANSES はこれらの影響を減らすために、情報や警告の閾値を下げるよう助言している。

#### 汚染ピーク時の行動の引き金となる各種情報や警告閾値

フランスの規制は、粒子状物質、二酸化窒素、オゾン、二酸化硫黄など様々な汚染物質の大気中濃度の測定値に基づき、行動の閾値を設定している。閾値レベルには、情報と助言の閾値、警告閾値の 2 つのレベルがある。どちらの閾値に到達したかによって、感受性の高い人への情報提供、乗り物の減速、企業への排出量削減依頼など、地域レベルで適切な対策が

取られている。同時に、フランスの ATMO 指数は毎日、欧州環境庁の欧州大気質指数に基づき、大気質状況について更新している。

#### WHO が最近更新した環境大気質ガイドラインに沿った閾値の開発

最新の科学的文献を分析した結果、現在施行されている閾値より低いレベルの汚染物質濃度で健康上のリスクが見つかったため、ANSES は情報と警告の閾値を下げるよう助言している。これらの閾値は、WHO が最近発表した、新しい短期行動指針の値に近いものでなければならない。

#### 規制閾値と ATMO 指数との一貫性

欧州の大気質指数とフランスの ATMO 指数もまた、WHO が発表した新しい値に従って改訂されるべきである。最後に、ANSES は健康影響に関してより重要なのは、ピーク時の大気汚染よりも平均的な大気汚染であることを繰り返す。そのため、長期的に大気汚染の悪影響に対処するには、公共政策の役割が重要であることを強調する。

## 2. 食品中ナノ物質のための特定健康リスク評価ガイド

A specific health risk assessment guide for nanomaterials in food

News of 11/10/2021

<https://www.anses.fr/en/node/151422>

ナノ物質は、主に製品の見た目、包装、栄養成分を改善するために、食品への使用が増加している。だが、その健康影響の可能性は多くの疑問を投げかけている。これは特に食品添加物として使用される二酸化チタン(E171)に当てはまる。二酸化チタンは欧州食品安全機関(EFSA)がその安全性を疑問視し、2022 年から EU 域内で禁止が発効される過程にある。食品中のナノ物質によるリスクを評価するには、「ナノ特有の」評価方法が不可欠である。このため本日 ANSES は科学ガイドを発表する。

#### 食品中には非常に多くナノ物質が存在する

食品分野では工業(製造)ナノ物質は主に以下に使用されている：

- ・ 食品添加物として、製品の構造、色、テクスチャー（食感）を変更することで見た目やおいしさを改善するため。例えば、二酸化チタン(E171)や二酸化ケイ素(E551)はそれぞれ着色料や固結防止剤として使用されている；
- ・ 食品と接触する物質を形成する技術的添加物として、その素材の特性(透明性、耐性など)を変更し、病原体の存在を示したり、食品の官能特性や保存期間を改善するため。これは例えば、抗菌機能としてプラスチック包装に使用されるナノシルバーの例など；
- ・ 栄養機能成分としての使用、例えば、適切なカルシウム含有量を得るために乳児用調製乳に使用される炭酸カルシウムなど。

#### ナノ物質と関連する健康リスクを特に評価するためのガイド

食品中のナノ物質の存在は、消費者に起こりうる健康リスクについて多くの疑問を提示している。それらの評価を可能にするには、標準的なアプローチでは不十分である。「その複雑さ、特性、性質により、ナノ物質には『ナノ特有の』リスク評価アプローチが必要であ



る。例えば、ナノ物質は他の物質と容易に相互作用し、安定性や体内での運命を変える可能性がある」と ANSES の科学コーディネーター Bruno Teste 氏は説明する。

本日 ANSES は、食品添加物や栄養機能のある成分として使用される工業ナノ物質のリスク評価方法論に関するガイドを発表する。この特別な方法の必要性は ANSES に限ったことではない。2018年に EFSA は食品添加物、農薬、食品と接触する物質などの用途におけるナノサイエンスやナノテクノロジーに関する文書の評価するためのガイドを発表した。

EFSA と ANSES が開発した 2 つの方法論は、同様の概念やリスク評価方法論を基にしているが、ANSES の専門家評価は、規制上の定義、粒子サイズの測定、溶解特性、ハザード同定に関する具体的な適応を提案した。このガイドは過去 10 年間 ANSES が行った作業に基づいており、工業ナノ物質の健康リスクを評価する最善の方法を模索する科学的議論や探求に貢献している。

#### 方法論を二酸化チタンでテストする

この方法論は、データの入手可能性にもよるが、事前に専門家評価の第一段階で特定された工業ナノ物質でまずはテストされるだろう。現段階では、二酸化チタンが最も良く文書化された暴露やハザードデータのあるナノ物質と思われる。これにより食品に使用されるナノ物質を対象に、完全なリスク評価が可能となる。ちなみに、フランスにおける二酸化チタンの使用は、2017年と2019年に ANSES が発表した意見に従い、2020年1月以降一時的に停止されている。2021年5月の意見で EFSA は、E171 は食品添加物として使用される場合、もはや安全と見なすことはできないとした。欧州レベルでの意思決定過程が新たな段階に達したことから、2022年以降 EU でこの化学物質は禁止されることになるだろう。

#### リスク評価前に更なる試験が必要

専門家評価の第一段階で、ANSES は食品添加物や成分として使用されている疑わしい 30 物質を特定した。これらの物質の物理・化学的特性評価研究を、電子顕微鏡を使ってできるだけ早く実施する必要性を繰り返し述べてきたが、これは、サイズや粒子サイズ分布の測定が、これらのナノ物質のリスク評価を行う前に、必要不可欠な準備段階だからである。

さらに、リスク評価用の適切で有効なデータ取得を促すために、物理・化学的特性評価の検査条件、暴露の計算、毒性試験を標準化する必要がある。

最後に、その安全性が論証できるまで、ANSES はナノ物質に対する作業員、消費者、環境の暴露を制限する必要性を強調している。この目標に向け、ANSES はこれらの物質を含まず、機能、効果、価格が同等な安全な製品を使用するよう助言する。

\* 追加情報

食品中のナノ物質に関する意見

A Opinion on nanomaterials in food products

<https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2016SA0226.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. 11月18日イベント： 食品安全文化－食品事業者と消費者がどう恩恵をうけるか

Event on 18 November: Food Safety Culture - How Food Businesses and Consumers Benefit

Thursday, 21 October 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/fscc\\_open\\_meeting\\_18.11.21.html](https://www.fsai.ie/news_centre/fscc_open_meeting_18.11.21.html)

最近導入された、食品事業者が事業内で適切な食品安全文化を確立し、維持し、実証することを義務付ける欧州連合規則について議論するオンライン公開会議。このイベントでは、消費者としての我々全員の安全、世界中の消費者に食品を提供する業界の経営者、公衆衛生と貿易の拡大の両方を目指す規制当局という、フードシステムサイクルにおける3つの異なるグループ、それぞれにとっての食品安全文化における役割とその重要性について、参加者に洞察を与える。誰でも無料で参加できる。登録が必要。

2. FSAI はハロウィーンを前に、大麻を含むゼリー菓子の危険性への警戒を呼びかけ

FSAI Calls for Vigilance to Dangers of Jelly Sweets Containing Cannabis in Run up to Halloween

Wednesday, 20 October 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/jelly\\_sweets\\_THC\\_warning\\_20102021.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/jelly_sweets_THC_warning_20102021.html)

アイルランド食品安全局（FSAI）は本日、大麻を含むゼリー菓子などの食用大麻、すなわち精神活性作用のある大麻成分テトラヒドロカンナビノール（THC）を含む製品を、特に子供が不注意で摂取する危険性に十分注意するよう呼びかける。

アイルランドでは、違法麻薬である THC を大量に含む食品、特にゼリー菓子が市場に増えている。FSAI はハロウィーンを前に、意図的に人気ブランドのゼリーに似せて包装されたこの種の製品を、特に子供が知らずに摂取する危険性を警告する。今年はずでに10歳以下の子供6人が、普通のゼリー菓子に見える THC 含有製品を誤って食べて入院した。

3. リコール情報

- 以下の製品は未承認の農薬であるエチレンオキシドが含まれていたため、リコール。各製品の写真あり。

- Recall of Certain Batches of Moo Milk Flavoured Milk due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Friday, 8 October 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/moo\\_milk\\_flavoured\\_milk.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/moo_milk_flavoured_milk.html)

英国産 Moo Milk 風味付きミルク。

- Recall of a Batch of King Oscar Sardines in Tomato Sauce due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Friday, 8 October 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/king\\_oscar\\_sardines.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/king_oscar_sardines.html)

ポーランド産 King Oscar イワシのトマトソース漬け使用された食品添加物ローカストビーンガム (E410)。

- Recall of Certain Batches of King Oscar Szproty and Sledz due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Wednesday, 13 October 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/King\\_Oscar\\_Sledz\\_szproty.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/King_Oscar_Sledz_szproty.html)

ポーランド産 King Oscar Szproty and Sledz。

- Recall of Certain Batches of Emergen-C Energy Release and Immunity Support Food Supplement due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Friday, 15 October 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/emergen\\_c\\_food\\_supplement.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/emergen_c_food_supplement.html)

アイルランド産 Emergen-C Energy Release Immunity Support Food Supplement。

- **SuperValu Long Grain Rice** に木片混入のためリコール

Recall of All Batches of SuperValu Long Grain Rice due to the Possible Presence of Wood Fragments

Tuesday, 12 October 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/supervalu\\_rice\\_recall.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/supervalu_rice_recall.html)

オランダ産 SuperValu Long Grain Rice に木片混入の可能性のため、リコール。製品写真有り。

---

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

1. **FDA は染髪料への酢酸鉛使用の色素添加物認可を取り消す**

FDA to Repeal Color Additive Approval for the Use of Lead Acetate in Hair Dyes

October 7, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-repeal-color-additive-approval-use-lead-acetate-hair-dyes>

<更新情報>

本日、FDA は、最終規則 Termination of List of Color Additives Exempt From; Lead Acetate (色素添加物免除認定指定の停止 ; 酢酸鉛) の延期を 2022 年 1 月 6 日より解除す

ることを発表した。この最終規則は、頭髮を着色することを目的とした染髪料に酢酸鉛の使用を認める規制を廃止するものである（21 CFR 73.2396）。2018年10月に発行された最終規則（83 FR 54665）は、FDAが期間内に異議申し立てと公聴会の要求を受け取ったため、延期された（84 FR 12081）。法律上、色素添加物の最終規則は、異議申し立てに対するFDAの最終的な措置が行われるまで自動的に延期される。FDAは、異議申し立てと公聴会の要求に対して最終的な措置をとり、公聴会を正当化する重要な事実が提起されていないと判断した。FDAは、業界に現在の在庫を消費させ、酢酸鉛を含む染髪製品を組成変更する機会を提供するために、発効日から12ヶ月間、執行裁量権を行使する。その他の詳細については、連邦官報で確認することができる。

## 2. FDAは減塩の最終ガイダンスを発表

FDA Issues Sodium Reduction Final Guidance

October 13, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-sodium-reduction-final-guidance>

FDAは本日、国民のナトリウム摂取量を減らすための支援として、加工済み、包装済み、調理済みの食品を含む広範な食品を対象に、自主的な短期的（2年半）ナトリウム低減目標を示した事業者向け最終ガイダンスを発表した。現在、14才以上のアメリカ人のナトリウム摂取量は平均3,400 mg/日で、約半数以上の人々が連邦ガイドラインで推奨されている基準2,300 mg/日を超えている。ナトリウムの過剰摂取は高血圧を誘発し、心臓疾患や脳卒中のリスク因子であることから、その摂取量を減らすことが罹患や死亡の予防につながる。FDAは、次のようなアプローチでナトリウム摂取量の削減に向けて取り組んでいく。

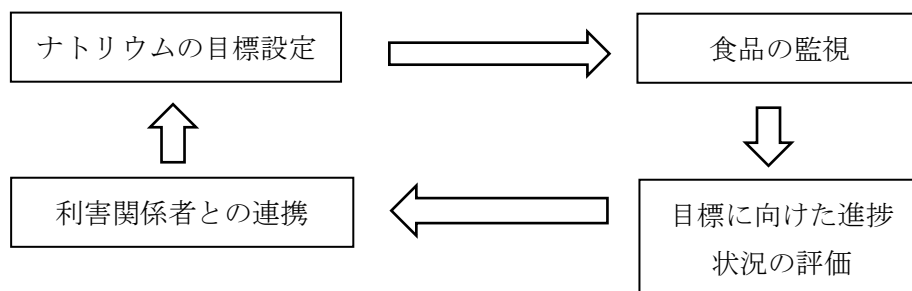
### ● 減塩

Sodium Reduction

10/13/2021

<https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/sodium-reduction>

食品中のナトリウムを徐々に削減するために、FDAは、事業者向けの自主的なナトリウム目標の設定、進捗状況の監視や評価、利害関係者との連携からなる、反復的アプローチを採用している。



### 最終ガイダンス

- ・ FDA は今後 2 年半にわたる商業的な加工済・包装済・調理済食品の自発的なナトリウム削減目標を掲げた最終ガイダンスを発表した。このアプローチは、業界がすでに行っているナトリウム削減のための取り組みを支援し、進捗状況を明確にして評価するための共通目標を提供し、これらの目標を達成するための柔軟性と時間を企業に与えている。
- ・ FDA のアプローチは加工食品とレストランの食品どちらにも自主的な目標を設定することで、公平な競争の場を奨励している。
- ・ FDA は特に、大きな影響を与える、1 つ以上のカテゴリーで全国売上高のかなりの割合を占める製品の食品製造業者や、国や地域にまたがるレストランチェーンによる採用を奨励している。

### 自主的な目標

- ・ ワンサイズアプローチでは全てに適用しないとの認識から、16 の包括的なカテゴリーに加え、163 のサブカテゴリーに個別のナトリウム目標を設定した。
- ・ 最終ガイダンスの目標は、1 日の平均ナトリウム摂取量を約 12%削減（およそ 3,400 mg から 3,000 mg へ）することを支援するようデザインされている。
- ・ この目標は、味、食感、微生物の安全性、安定性など食品中のナトリウムの多くの機能を考慮している。この目標は天然に存在するナトリウムや個人が自ら食品に加える塩は対象外である。

### 次の段階

- ・ FDA は、食品供給全体のナトリウム含有量を監視し、最終ガイダンスの目標達成に向けて進捗状況を評価し、ナトリウム削減の取り組みや目標について利害関係者と共に連携する。
- ・ この情報に基づき、FDA は、ナトリウム摂取量を削減する段階的で反復的なプロセスを促進するために、今後数年間のうちに、改定した次の目標を発表する予定である。

## **3. FDA と Stop Foodborne Illness が食品安全文化に関するウェビナーを共同開催**

FDA and Stop Foodborne Illness To Co-Host Food Safety Culture Webinar

October 18, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-and-stop-foodborne-illness-co-host-food-safety-culture-webinar>

米国 FDA と非営利の公衆衛生組織である Stop Foodborne Illness は、FDA のよりスマートな食品安全の新時代戦略の主要な要素の 1 つである食品安全文化を探求するウェビナーシリーズを共同で開催する。2021 年 11 月 4 日から開始され、最初のセッションの表題は、「スローガンではなく科学としての食品安全文化に取り組むための主要概念」である。

このウェビナーシリーズでは、官民の専門家が協力して、安全な食品生産を実現するため

の強固な食品安全文化の重要性に関するアイデアや経験を共有する。

#### 4. 2019 会計年度残留農薬モニタリング報告書とデータ

Pesticide Residue Monitoring Report and Data for FY 2019

10/20/2021

<https://www.fda.gov/food/pesticides/pesticide-residue-monitoring-report-and-data-fy-2019>

2019 年度(2018 年 10 月 1 日～2019 年 9 月 30 日)に、FDA は規制監視プログラムで 4,327 件のヒト用食品サンプル(国産品サンプル 1,258 件と輸入品サンプル 3,069 件)を分析した。FDA は 45 の州とプエルトリコから国産サンプルを、84 カ国から輸入サンプルを集めた。このうち国産の 98.7%、輸入の 89.1%が連邦基準に従っていた。国産品の 42.4%と輸入品の 49.4%のサンプルでは残留農薬は検出されなかった。

FDA はまた、2019 年度に動物用食品サンプル 365 件(国産サンプル 127 件及び輸入サンプル 238 件)の農薬も分析した。このうち国産品 98.4%と輸入品 95.4%は連邦基準に従っていた。国産の動物用食品サンプルの 40.9%、輸入品の 43.7%に残留農薬は検出されなかった。

いくつかのヒト用食品作物グループでは、違反率は輸入サンプルの方が高かった。より高い違反率は、違反残留農薬を含む可能性が高い輸入品や、それらを輸出する可能性の高い国をターゲットとするサンプリング計画の妥当性を裏付ける。対象となる輸入品で考慮される要因には、過去に問題となった地域、州や連邦政府のモニタリングからの知見、外国の農薬使用データが含まれる。

2019 年度に FDA は「国産動物由来食品」の課題として、国産の乳、殻付き卵、ハチミツ、狩猟肉 153 サンプルの農薬分析を実施した。どの動物由来食品にも違反残留農薬は検出されず、88.9%に残留物は含まれていなかった。

また FDA は、検査件数が 20 検体以上又は違反が 3 件以上であり、かつ違反率が 10%以上になった品目を特に注意すべきものとして扱っている。2019 年度の報告書では違反率が 10%未満の品目にも着目し、国産品と輸入品の違反率に大きな違いのあるものについて、今後サンプリング数を増やす必要があるかどうかを判断するため、補足分析を行った。その選定基準は次の通り。

- ・ サンプルは 2015 年度～2019 年度のもの
- ・ 1 品目につき少なくとも 30 サンプルを 2015 年度～2019 年度に収集
- ・ 輸入品と国産品の両方を収集
- ・ 輸入品の違反率が国産品の 3 倍以上

全部で 24 品目がこの条件に当てはまり、そのうち 12 品目は以前に特に注意すべき輸入品として特定されていたため補足分析の対象外となった。そのため、補足分析を行った品目は次の 12 品目となった；レタス、キャベツ、レモン、桃、ダイズ、乾燥豆、ジャガイモ、リンゴ、カブ、小麦、オリーブ、トウモロコシ。このうちのほとんどが、すでに他の品目よ

りかなり多くのサンプルが分析されており、補足分析は FDA の現行のサンプリングと分析戦略の妥当性を示す結果となった。しかしながら、輸入品の違反率が 10%近いもの、又は輸入品のサンプル数が比較的少ないものについては、将来輸入サンプル数を増やす必要があるかもしれない。以上の結果、キャベツ、レモン、レタス、ダイズについて、2022 年度のサンプリング数が増加された。

#### 5. 連邦判事はユタ州拠点のダイエタリーサプリメント製造業者との同意判決を承認

Federal Judge Enters Consent Decree with Utah-based Dietary Supplement Manufacturer

October 20, 2021

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/federal-judge-enters-consent-decree-utah-based-dietary-supplement-manufacturer>

気道感染症、潰瘍、心臓病、自己免疫疾患、てんかんなどの症状の診断、治癒、軽減、治療、予防に使用できると宣伝するダイエタリーサプリメント製品を製造販売していたユタ州の業者（Grandma's Herbs 社）が、裁判所から販売停止を命じられた。2017 年に FDA が、当該業者の販売する多数のハーブ製品がダイエタリーサプリメントには該当しないと警告文書を発送していた。

今回の判決により、業者はラベリングの専門家を雇用し、製品の違反表示を削除し、FDA から再開許可書を受けるまで、当該製品の販売はできない。

\*警告文書

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/grandmas-herbs-532853-09152017>

#### 6. 業界向けガイダンス：食品接触物質通知の作成

Guidance for Industry: Preparation of Food Contact Substance Notifications

10/20/2021

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-preparation-food-contact-substance-notifications-administrative>

FDA は、「Preparation of Food Contact Notifications」と題したガイダンス文書の公開を発表した。これは、食品接触物質通知（FCN）の作成に関し、業界に向けてガイダンスを提供するものである。

FCN は FDA が食品接触物質（FCSs）である食品添加物を規制する主要な手段である。FCS とは、食品の製造、包装、梱包、輸送、または保持に使用される材料の構成要素としての使用を意図した物質で、その使用が当該食品に技術的な影響を与えることを意図していないものを指す。FCS の通知は、通知の対象である物質が意図された用途に対して安全であることを証明する十分な科学的情報を含んでいなければならない。安全基準はすべての食品添加物に対して同じであるため、FCN に記載される情報は、食品添加物の申請書ま

たは「規制の閾値」の提出書類に記載することが推奨される情報と同等のものが要求される。

## 7. 警告文書

- **RAAS Nutritionals, LLC/Rare Antibody Antigen Supply, Inc.**

SEPTEMBER 30, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/raas-nutritionals-llcrare-antibody-antigen-supply-inc-616560-09302021>

バイオリサーチ監視計画の問題。ダイエットサプリメントを含む。

- **Kim Nhung Marketplace Inc**

OCTOBER 01, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/kim-nhung-marketplace-inc-616346-10012021>

外国供給業者検証プログラム（FSVP）違反の問題。

- **The Camel Milk Co. LLC dba Camel Culture**

SEPTEMBER 22, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/camel-milk-co-llc-dba-camel-culture-611518-09222021>

未承認の医薬品、不正表示の問題。ラクダの乳が健康に良い、抗炎症、自然のワクチン、などの宣伝が未承認医薬品。

## 8. リコール情報

- **Maple Island Inc.社は Parent's Choice Rice Baby Cereal を自主的リコール**

Maple Island Inc. Issues a Voluntary Recall of Three Lots of Parent's Choice Rice Baby Cereal

October 08, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/maple-island-inc-issues-voluntary-recall-three-lots-parents-choice-rice-baby-cereal>

Maple Island Inc.社は、Parent's Choice Rice Baby Cereal（ベビー用米シリアル）の一部をリコール。FDAによる定期的なサンプリングプログラムの結果、サンプルが、天然由来の無機ヒ素のガイダンスを超えていた。製品写真有り。

---

- 米国環境保護庁（EPA : Environmental Protection Agency） <http://www.epa.gov/>



## 1. EPA はエチレンオキシドの有害物質排出目録 (TRI) 報告要求を拡大するための次のステップを踏む

EPA Takes Next Step to Broaden TRI Reporting Requirements for Ethylene Oxide

October 13, 2021

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-takes-next-step-broaden-tri-reporting-requirements-ethylene-oxide>

EPA は現在エチレンオキシドの排出報告をしていない一部の殺菌施設に TRI 報告要求を拡大するための最初の一步を踏みだした。

31 の施設に、エチレンオキシド排出を報告するよう求めることを検討している旨の通知を送った。一部の施設はエチレングリコールについても報告を求められる可能性がある。エチレンオキシドとエチレングリコールは 1987 年の TRI 開始以降、有害物質リストに掲載されている。

これらの施設は使用量と近傍の人口密度、これまでの排出歴、学校に近い等の要因を考慮して選ばれた。これは第一段階で、さらに報告が必要な施設があるかどうか監視を継続する。

## 2. EPA Regan 長官は PFAS 汚染に立ち向かうための包括的国家戦略を発表

EPA Administrator Regan Announces Comprehensive National Strategy to Confront PFAS Pollution

October 18, 2021

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-administrator-regan-announces-comprehensive-national-strategy-confront-pfas>

本日、米国環境保護庁 (EPA) の Michael S. Regan 長官は、全国の PFAS 汚染に立ち向かうための包括的な戦略的ロードマップを発表した。

### ロードマップ

- 全ての地域で水が安全に飲めるようにするために、飲料水安全法 (Safe Drinking Water Act) で強制力のある飲料水の基準を設定する積極的なスケジュール。
- 汚染者に財政的説明責任を追わせる力を強化するために、包括的環境対策保障責任法 (CERCLA)での有害物質の指定。
- 9つの産業部門に向けた、水質浄化法による排水ガイドライン制限に関するデータ収集や規則作成など、活動のスケジュール。
- 保護が不十分なものに対処するため、有害物質規制法のもとで取られた過去の PFAS 対策のレビュー。
- どの対策が必要か、いつ対処するかを EPA が特定できるように、モニタリング、データ収集、研究を増やすこと。
- GenX の最終毒性評価: ヒトの健康と健全な生態系をよりよく守るために、地域社会が情報に基づいた意思決定を行うのに役立つ健康助言の作成に使用できるように。

- ・ PFAS の大気排出に関して必要な技術的基盤を構成するための努力を続け、大気汚染防止法の下での今後の活動に情報を提供する。

## 背景

2021 年 4 月、PFAS 汚染の危険な影響に対処し、EPA のパートナーや全米各地域のニーズを満たすために、Regan 長官は PFAS に関する EPA 議会を設立した。バイデン-ハリス政権の下、今日まで EPA は：

- ・ 国の PFAS 検査戦略を開始した。
  - ・ CERCLA の有害物質として指定するため PFOA と PFOS の規則開発プロセスを再開した。
  - ・ 国内初の PFOA と PFOS の飲料水基準の設定に向け、勢いをつけた。
  - ・ 企業がアメリカの水路に PFAS を投棄するのを止めさせるための対策を発表した。
  - ・ PFAS をカテゴリーとして規制するために作業グループを結成した。
  - ・ PFAS に関するデータ収集の取り組みを拡大するための規則を提案した。
  - ・ 飲料水中の PFAS のモニタリングを全国的に拡大した実施計画を開始した。
  - ・ 新しい PFAS の堅固なレビューのプロセスを発表した。
  - ・ PFAS の予備的な有害化学物質排出目録データを発表した。
  - ・ 厳密な科学的レビューのあと、PFBS の毒性評価を更新した。
  - ・ パブリックコメントと外部のピアレビューのために PFBA の毒性評価案を発表した。
- 戦略的ロードマップに関する追加情報は次の EPA ページを参照 ([www.epa.gov/pfas](http://www.epa.gov/pfas).)

### 3. EPA は PFAS 全国一次飲料水規制案に意見募集

EPA Seeks Input on Proposed PFAS National Primary Drinking Water Regulation

October 19, 2021

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-seeks-input-proposed-pfas-national-primary-drinking-water-regulation>

パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) は、緊急の公衆衛生及び環境上の脅威である。EPA は安全な飲料水に関する法律 (Safe Drinking Water Act) やその他の適用法の要件に従い、パーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) とパーフルオロオクタン酸 (PFOA) の全国一次飲料水規制 (NPDWR) 案を策定している。EPA はまた、PFAS のグループに対する規制を検討するため、追加の PFAS も評価している。

NPDWR は公共用水施設に適用する法的強制力のある最大汚染濃度 (maximum contaminant levels: MCLs) 又は処理技術を定め、飲料水の汚染濃度を制限することで公衆衛生を保護する。EPA は、提案された規則による小規模事業者への影響について、対象となる事業者からの情報や意見を求めている。2021 年 11 月 2 日まで。

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

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

1. 米国のミツバチコロニーの数は増えコロニーあたりのハチミツの収量は低下

Number of U.S. honey bee colonies rises as honey yield per colony drops

Last updated: Tuesday, September 07, 2021

<https://www.ers.usda.gov/data-products/chart-gallery/gallery/chart-detail/?chartId=102065>

2000-2020年のミツバチコロニーの数とハチミツの収量データの紹介。

この20年、米国の養蜂産業は大きく変化している。2008年にミツバチの病気と冬のコロニーロスでコロニー数が減少したが、養蜂家が学習し、病気や冬に対応することで回復している。この10年間の平均では、コロニー数は増えたがハチミツの収量は低下した。一方、受粉サービスの需要が増えたため今や養蜂家の収入はハチミツと受粉で同じくらいになっている。

2. AMS 農薬データ計画が30周年を祝う

Agricultural Marketing Service's (AMS) Pesticide Data Program Celebrates 30 Years

Posted by Brenda Foos and Chris Pappas, AMS Science & Technology Monitoring Programs Division in Health and Safety

Oct 20, 2021

<https://www.usda.gov/media/blog/2021/10/20/agricultural-marketing-services-ams-pesticide-data-program-celebrates-30>

Agricultural Marketing Service (AMS)の農薬データ計画(PDP)の30周年記念を祝おう！1991年以来、PDPは、乳幼児が最もよく食べる食品のサンプリングに焦点をあて、米国のフードサプライにおける残留農薬を監視してきた。

PDPのデータベースは、現在、食品残留農薬に関する世界最大のデータソースのひとつである。PDPデータは、残留農薬に関心のある団体に利用されるが、主に環境保護庁(EPA)が、食品に含まれる農薬の基準値(トレランス)設定を含む農薬登録レビューに使用する。また、多くの国で残留農薬濃度に対する要求があるため、PDPのデータは米国の農産物を世界で販売する際にも使用される。

PDPは連邦一州のパートナーシップで、AMSの職員が管理する。参加州は、カリフォルニア州、コロラド州、フロリダ州、メリーランド州、ミシガン州、ニューヨーク州、オハイオ州、テキサス州、ワシントン州である。

州の農務省は、年間約10,000件の食品サンプルを収集分析し、各サンプルは最大515種類の農薬について分析される。PDPでは、最先端の分析化学手法と強固な品質保証計画を用いて残留農薬データの高品質を保証している。りんごからズッキーニまで、126種類の作物の、310,000以上の食品サンプルを収集分析し、4,200万の農薬・作物データを生み出して

いる。

PDP の確かな結果は、ほぼすべての食品サンプルにおいて（通常 99%以上）残留農薬は EPA が設定した基準よりも低く、3 分の 1 以上の食品サンプルでは検出可能な残留農薬がまったく含まれていないことを示しており（過去 5 年間の平均値）、米国のフードサプライの質の高さを示している。毎年の結果は、計画と調査結果を述べた「Annual Summary（年次要約書）」として発表され、データは PDP のウェブサイトや検索アプリから入手可能。

---

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

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

1. **FTC は数百の企業に向けて偽りのレビューやその他の誤解をまねく推薦について通知**  
FTC Puts Hundreds of Businesses on Notice about Fake Reviews and Other Misleading Endorsements

October 13, 2021

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2021/10/ftc-puts-hundreds-businesses-notice-about-fake-reviews-other>

FTC は消費者を欺くために体験談を使用した場合、あらゆる手段を用いて責任を追及する用意があるという明確なメッセージを産業界に通知する。

ソーシャルメディアの普及で真のコンテンツと広告の境界が曖昧になり、詐欺的体験談が市場全体に爆発的に増えた。ニセのオンラインレビューやその他の詐欺的推薦文がオンラインワールド全体に溢れる。そのため FTC は広告主に法令遵守を再確認させ、違反を抑制しようとしている。700 以上の企業に「違約金通知（Notice of Penalty Offenses）」を送付して、FTC が過去の訴訟で詐欺的であると判断した事例を紹介した。また、これらの事例に反して体験談を不正に使用した場合、1 回の違反につき最大 43,792 ドルの多額の民事制裁金が発生する可能性があることを通知した。

\* 違約金通知の受け取り企業リスト

<https://www.ftc.gov/system/files/attachments/penalty-offenses-concerning-endorsements/list-recipients-endorsement-notice.pdf>

---

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

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

1. **国家残留化学物質モニタリング計画と食品化学安全性監視計画年次報告書 2017-2018**  
National Chemical Residue Monitoring Program and Chemistry Food Safety Oversight

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/national-chemical-residue-monitoring-program-and-c/eng/1630532389022/1630532834276>

カナダ食品検査庁(CFIA)は、食品、動物、植物を保護することで、カナダ国民の健康と福祉、環境及び経済を向上させることを目的としている。国家化学物質残留モニタリング計画 (National Chemical Residue Monitoring Program : NCRMP) は、CFIA が毎年実施する規制監視プログラムで、食品中の残留化学物質や汚染物質に関するカナダの基準やガイドラインに食品が準拠しているかを検証する。NCRMP から収集したデータ及びその他の監視活動により、CFIA はコンプライアンスの維持又は改善のために追加の管理戦略を必要とするような傾向を特定している。

2014 年、食品安全監視 (Food Safety Oversight : FSO) 計画が NCRMP を補足し、肉以外の食品分野での CFIA の監視を強化するために導入された。2016 年、CFIA は生鮮果実や野菜のサンプリングや検査を増やした。サンプリングと検査の量の増加は 2017 年に継続された。これらの FSO 計画における追加サンプルの一部は、検査官によって NCRMP サンプルと同じ方法で連邦政府の登録施設や輸入業者で集められるが、FSO サンプルの大半は契約したサンプル採集者が小売りで集めたものである。連邦政府の登録施設及び小売りの両方での食品の採取は、カナダ市場の食品に存在する残留物や汚染物質の量についてより多くの情報を提供する。

この報告書は、NCRMP と FSO 計画のうち、生鮮果実と野菜を対象に 2017 年 4 月 1 日から 2018 年 3 月 31 日に収集した食品サンプルの検査結果をまとめている。NCRMP 及び FSO 計画の約 16,000 サンプルを対象に、120,000 件近くに及ぶ動物用医薬品、農薬、金属、汚染物質の残留物検査が実施され、得られた何百万もの結果が報告書の添付書類 B にまとめられている。NCRMP と FSO 計画の検査結果から、市販されている食品の大半はカナダの残留化学物質に関する基準を満たしていることが示された。全体的な遵守率は過去数年と同程度の 96.6%であった。

## 2. 乳児用シリアルが表示されていない大豆とグルテン—2018 年 4 月 1 日から 2019 年 3 月 31 日

Undeclared Soy and Gluten in Infant Cereal – April 1, 2018 to March 31, 2019

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/undeclared-soy-and-gluten-in-infant-cereal/eng/1629233777675/1629234119224>

本調査の主な目的は乳児用シリアル中の表示されていない大豆とグルテンの存在と量に関する追加情報を得ることだった。検査した 203 サンプルのうち 1 サンプルに表示されて

いない大豆が含まれていることがわかった。

この量がアレルギーのある人に健康上の懸念を引き起こすかどうか決めるため、陽性結果は CFIA の食品安全リコール室 (Office of Food Safety and Recall : OFSR) に送られた。CFIA によるフォローアップ行動の範囲は、汚染物質の濃度に基づく健康リスク評価によって決定される健康への懸念による。この調査で検査した製品には健康リスクを示すものはなかった。

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

#### 1. 食品基準通知

- ・ Notification Circular 174-21

15 October 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular174-21.aspx>

- ・ 新規申請と提案
  - 食品及び食品成分としての低 THC ヘンプの葉、種子スプラウト、根

- ・ **Notification Circular 175-21**

21 October 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20175-21.aspx>

- ・ 改訂 No.203
  - FSMP 中ビタミン B3 としての塩化ニコチンアミドリボシド
  - Bacillus subtilis 由来 β-ガラクトシダーゼ(酵素)

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

#### 1. モリネートに提案された規制上の決定

Molinate proposed regulatory decision

11 October 2021

<https://apvma.gov.au/node/92501>

APVMA は、引き続き製品が安全かつ効果的に使用され、法律上の基準を満たすことを保証するために、モリネートの有効成分、製品登録、ラベル承認の再検討に関する規制決定案を発表した。決定案は以下を目的とする。

- ・ 安全で有効な除草剤としてオーストラリアのコメ生産者に使い続けられること
- ・ 有効成分認可の確認
- ・ 労働者の健康と安全に対するリスクを軽減するために、製品登録と制限を増やした製品ラベルを多様化し、確認すること

## 2. 農業表示基準レビュー

Agricultural Labelling Code review

8 October 2021

<https://apvma.gov.au/node/92441>

APVMA は農業用製品の表示用件 (ALC) を見直し中である。見直しの目的に規制上の変更を伴う改正は含まれていない。APVMA は ALC のすべての一般のおよび具体的な表示要件を見直し、産業界及び関連団体に意見を求める。また、APVMA のウェブサイト上での ALC の表示、アクセス性、機能性を向上させ、公聴会の前に、テストページを業界に公開して最終的な確認を行う予定である。2021 年 12 月 8 日まで意見を募集する。

## 3. 農業製品と有効成分の製造認可

Manufacturing approvals for agricultural products and active constituents

22 October 2021

<https://apvma.gov.au/node/93031>

2021 年 10 月 29 日から、農業用化合物成分と製品の認可あるいは登録に新たな条件が導入される。The Agricultural and Veterinary Chemicals Code (Conditions of Approval or Registration) Order 2021 では、農業製品及び農業製品に使用される有効成分は、その製品が製造されている国又は国の一部の製造法に反する、又は遵守できない場合、オーストラリアで供給されてはならないとしている。この命令は、動物用医薬品または動物用医薬品に使用される有効成分には適用されない。

---

### ● 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. 培養肉

### Cultured Meat

7 Oct 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fst/whatsnew\\_fst\\_Cultured\\_Meat.html](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Cultured_Meat.html)

培養肉は、最近関心が高まっているテーマである。培養肉は、lab-grown meat（ラボで育った肉）、in vitro meat（試験管肉）などとも呼ばれ、動物の細胞培養技術を用いて製造された肉である。培養肉は、従来の肉製品の代替品として消費されることを目的とする。

#### 培養肉の製造

培養肉を製造するには、まず対象となる動物から細胞を採取し、管理された環境下で培地の中で増殖させる。細胞は、製造対象の肉の筋肉やその他の動物の部位を模した製品を製造するために、細胞の付着と成長のためのアンカーを提供する足場と呼ばれる支持構造物の上で成長させることもある。

細胞が十分な量を形成した後、増殖培地から細胞物質を収穫することができる。足場を使用した場合は培養肉から分離し、足場が食用の場合は付着したままにすることになる。採取された培養肉は、最終製品に調整される。

#### 培養肉の安全性評価

培養肉の製造には、食料生産において比較的新しい動物細胞培養技術が用いられ、従来の食肉製品の製造とは大きく異なる。そのため、消費者にとって食品安全上のリスクの可能性が懸念される。

現在、中国本土、欧州連合、オーストラリア、ニュージーランド、カナダ及びシンガポールなどでは、培養肉の管理においてさまざまな点を考慮しており、市販前の培養肉製品の食品安全性を評価するための評価基準を設けている。

ヒトが食べるために培養肉を製造する場合、開発者は製品が、ヒトが食べて安全であることを保証する責任がある。培養肉の安全性評価において必要とされる情報は、一般的に、生産情報、組成データ、アレルギー性、毒性学および栄養学的側面などである。

培養肉の安全性評価では、一般的に以下の点が評価される：

- 培養肉の特性
  - 正体と純度（例：主要成分と不純物）
  - 構造
  - 物理的、化学的特性
- 製造工程
  - 製造工程の詳細な説明
  - 細胞株の供給源と調製、使用培地と足場材料、製造工程における細胞培養の純度と遺伝的安定性などの情報
- 組成データ



- 仕様書
  - 主要な化学的、物理的、微生物学的パラメータ
- 提案される用途と消費量
  - 対象グループ
  - 消費量
  - 望ましくない物質への推定暴露量
  - 使用上の注意と制限
  - 他の国／場所での使用について
- トキシコキネティクス情報
  - 吸収、分布、代謝及び排泄
- 栄養学的情報
- 毒性学的情報
  - 急性毒性
  - 慢性毒性
  - 発がん性
  - 遺伝毒性
  - 生殖及び発達毒性
- アレルゲン性
- 分析検出法
- 他の国、地域の食品安全機関が実施した安全性評価報告書
- 安全性を裏付けるその他の関連情報（例：培養肉の消化可能性分析）。

#### 香港の状況

現在、香港では培養肉製品はまだ商業的に入手できない。現在の生産技術はまだコストが高く、さらなるコスト削減と培養肉の大規模生産を経済的に実現するための研究開発が必要である。

公衆衛生及び市政サービス条例 (Cap 132) によると、香港で販売されるすべての食品は、健全でヒトの消費に適したものでなければならない。この条例は、培養肉を含むすべての食品に適用される。培養肉の開発者は、培養肉製品が、ヒトが食べて安全であることを保証しなければならない。

## **2. 食品の有害物質（修正）規則 2021**

Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021

October 11, 2021 (Monday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/whatsnew\\_fstr\\_Food\\_Regulations\\_Harmful\\_Substances.html](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Food_Regulations_Harmful_Substances.html)

「Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021(食品の有害物質（修正）規則 2021)」に関する情報更新。ガイドラインと FAQ が更新された。

\* 「Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021(食品の有害物質 (修正) 規則 2021)」に関するガイドライ

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/4th\\_TM\\_Guidelines\\_to\\_Cap\\_132AF\\_ENG.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/4th_TM_Guidelines_to_Cap_132AF_ENG.pdf)

\* 関連情報

【香港政府ニュース】 食品中の有害物質規則(Cap.132AF)の改正案  
食品安全情報 (化学物質) No. 3/ 2021 (2021. 02. 03)

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202103c.pdf>

### 3. 違反情報

- ネギのサンプルから基準値超過の残留農薬を検出

A welsh onion sample detected with pesticide residue exceeding legal limit

October 11, 2021 (Monday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211011\\_8924.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211011_8924.html)

ネギのサンプルから、基準値 2 ppm を超える 2.82 ppm のチアメトキサムが検出された。

- スベリヒユのサンプルで残留農薬が基準値を超える

Pesticide residue exceeds legal limit in Purslane sample

October 11, 2021 (Monday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211011\\_8923.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211011_8923.html)

スベリヒユのサンプルから、基準値 0.1 ppm を超える 1.2 ppm のクロルピリホスが検出された。

- 包装済みサンドビスケットのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged sandwich biscuit sample not in compliance with nutrition label rules

Oct 12, 2021 (Tuesday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211012\\_8925.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211012_8925.html)

中国産包装サンドビスケットのサンプルが飽和脂肪酸 4 g/100 g という表示ところ、11.3 g/100 g 検出された。

- Shui Po Biscuits のサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Shui Po Biscuits sample not in compliance with nutrition label rules

Oct 12, 2021 (Tuesday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211012\\_8926.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211012_8926.html)

香港産 Shui Po Biscuits のサンプルが総脂質 3.3 g/100 g という表示ところ、5 g/100 g 検出された。

- 包装済みカシューナッツのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged cashews sample not in compliance with nutrition label rules

October 19, 2021 (Tuesday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211019\\_8931.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211019_8931.html)

ベトナム産包装カシューナッツのサンプルがナトリウム 125 mg/100 含有という表示のところ、220 mg/100 g 検出された。

- **包装済み卵麺のサンプルが食品表示規則に違反**

Prepackaged egg noodle sample in breach of food labelling regulation

October 19, 2021 (Tuesday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211019\\_8933.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211019_8933.html)

食品安全センター（CFS）は、本日（10月19日）、中国産包装済みの卵麺のサンプルから使用が認められている保存料の二酸化硫黄が検出されたが、食品ラベルに添加物の機能分類と名称の表示がなかったと発表した。

- **包装済みスモークタラ肝のサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Smoked Cod Liver sample not in compliance with nutrition label rules

Oct 12, 2021 (Tuesday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20211012\\_8925.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211012_8925.html)

アイスランド産包装スモークタラ肝のサンプルが、エネルギー: 432 kcal/100 g、総脂肪: 43.0 g/100 g、タンパク質: 7.4 g/100 g という表示ところ、エネルギー: 618 kcal/100 g、総脂肪: 63.1 g/100 g、タンパク質: 4.4 g/100 g が検出された。

---

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

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

1. **日本産輸入食品の放射能検査の結果**

輸入検査管理課

2021.10.1～2021.10.7

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43226](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43226)

2. **食薬処、「正しいラインキャンペーン」開始・・・健全なオンライン消費文化拡散**

サイバー調査団 2021-10-06

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45815](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45815)

食品医薬品安全処は、オンラインで食品・医療製品を適切に販売、購入するために、オンライン上の虚偽・誇大広告と不法な流通の根絶を目指す「正しいラインキャンペーン」を開始する。このキャンペーンに伴い、アイデアコンペとコンテンツ公募展を開催する。

3. **食薬処、輸入畜産物安全管理強化措置の行政予告**

輸入検査管理課 2021-10-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45813](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45813)

食品医薬品安全処は、有害影響が確認された輸入畜産物を生産した海外作業場に対する是正措置の詳細手続き用意などの内容を入れた、「輸入畜産物申告及び検査要領」の一部改正告示案を10月5日に行政予告して、オンライン説明会を開催する。

<添付>

1. 主な改正案の内容
2. 全国 PC 映像会の参加方法

#### 4. 第8回コーデックス薬剤耐性に関する特別部会を開催

畜産物安全政策課 2021-10-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45810](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45810)

食品医薬品安全処は、「第8回コーデックス薬剤耐性(AMR)に関する特別部会(TFAMR)」を10月4日から10月13日までオンライン会議で開催する。

主な議題は、▲AMRの最小化および抑制のための実施規範の改正案、▲AMRの総合的な監視及びサーベイランスに関するガイドライン策定案である。

#### 5. 「ダンキンドーナツ」4つの製造業者の点検結果

食品安全現場調査 TF など 2021-10-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45808](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45808)

食品医薬品安全処は、バイアルコリアなど4つの製造業者に対し、2021年9月30日から10月1日にかけて、抜き打ちの衛生点検と食品安全管理認証基準(以下、HACCP)の評価を実施した。

点検の結果、4つの製造業者で食品の機械・作業場などにおける不十分な衛生管理が確認され、該当した製造業者の管轄自治体に行政処分を要請する予定である。

HACCP評価の結果、個人衛生管理、製造設備の洗浄・消毒、原料保管管理など、いくつかの項目で不十分な結果が確認されて、4製造業者すべてHACCPの不適合が判定された。

#### 6. 大豆油混合偽オキアミ油を判別できるように基準改善

食品基準課など 2021-09-30

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45801](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45801)

食品医薬品安全処は、オキアミ油の脂肪酸規格を新設する内容などを含んだ「食品の基準及び規格」告示改正案を9月30日に行政予告する。

主な内容は、▲オキアミ油の脂肪酸規格・リン脂質試験法の新設、▲チーズ類の類型名称・分類基準の改正、▲残留動物用医薬品の一斉試験法の新設、▲農薬残留許容基準の新設・改正である。

- オキアミ油脂肪酸成分のうち、大豆油などの植物性油脂と含有量に大きな差があるリノール酸とミリスチン酸を、オキアミ油の規格\*に新たに規定する。

\* (新設) オキアミ油：リノール酸3%以下、ミリスチン酸5~13%

- オキアミ油はリン脂質が多くリン脂質含有量(30%以上)を基準として定めているが、リン脂質含有量の基準だけでは低価格の植物性油脂を混合した偽製品を区別するのに限界があり、これを補完するために脂肪酸の規格を新設する。
  - また、リン脂質含有量のより正確で再現性のある分析を可能とする機器分析法(NMR法、HPLC法)を新設する。
  - ナチュラルチーズの類型名称とチーズ類の分類基準を改善する。
    - 「ナチュラルチーズ」を食品添加物が使われていない自然食品として認識する消費者誤認を防止するために、ナチュラルチーズの名称から「ナチュラル」を削除する。
    - 外国と分類基準が異なり、輸出入時に基準・規格の適用に不調和が発生する問題を解消するなど、国際調和のために原乳を原料として製造した製品は全て「チーズ」に分類して、この「チーズ」を原料として加熱・乳化して完全に溶解した後、再成形した製品のみを「プロセスチーズ」に分類するよう改善する。
  - また、動物用医薬品試験法の効率性と迅速性を向上させるために、畜・水産物両方に適用可能な動物用医薬品同時多成分(151種)定量試験法を設け\*、農産物の安全管理のために殺菌剤であるイミノクタジンなど109種の農薬の残留許容基準を新設・改正する。
- \* 同時多成分試験法：既存40種の個別試験法→今後1種の同時試験法

## 7. 食薬処、食品などオンライン主要取引の点検結果

サイバー調査団 2021-09-29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45792](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45792)

食品医薬品安全処は、主要な取引のプラットフォームを運営する4業者を対象に、食品、健康機能食品などの広告・販売掲示物(284件)を点検して不当広告の有無を調べた。その結果、138件が「食品などの表示・広告に関する法律」に違反し、オンライン接続を遮断する措置を講じた。

主な違反内容は、▲病気治療、予防に対する効能・効果広告59件(42.8%)、▲健康機能食品誤認・混同広告65件(47.1%)、▲虚偽・誇大広告8件(5.8%)、▲消費者欺瞞広告6件(4.3%)である。

<添付>

- 1.点検の概要・結果
- 2.不当広告の主な事例

## 8. 食薬処、「農産物直売場」流通農産物の回収・検査結果を発表

農水産物安全政策課 2021-09-28

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45788](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45788)

食品医薬品安全処は、最近、地域農産物の消費促進により徐々に拡大している「地産農産

物直売場（67ヶ所）」を対象に、7月29日から9月10日まで消費の多い農産物303件を回収・検査した結果、長ネギ、桃、白菜、ネギで残留農薬が基準値を超過したため、当該製品を廃棄して、生産者に対して刑事告発などの措置を行った。

検査の結果、一部の直売場で販売している、長ネギ、桃、オルガリ白菜、ネギで殺虫剤成分（クロルピリホス、フェニトロチオン、フルオピラム、カルボフラン）が許容基準値を超えて検出された。

#### 【検出された農薬】

- ▲（長ネギ）クロルピリホス 0.12 mg/kg（基準値 0.05 mg/kg の 2.4 倍）
- ▲（桃）フェニトロチオン 0.3 mg/kg（基準値 0.1 mg/kg の 3 倍）
- ▲（オルガリ白菜）フルオピラム 0.18 g/kg（基準値 0.05 mg/kg の 3.6 倍）
- ▲（ネギ）カルボフラン 1.10 mg/kg（基準値 0.05 mg/kg の 22 倍）

---

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

### 1. ボンクレキン酸：トウモロコシとココナッツの発酵製品の安全性

Bongkrelic Acid: Safety of Fermented Corn and Coconut Products

Wednesday, October 13, 2021

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance>

ボンクレキン酸は *Burkholderia gladioli parthovar cocovenans* (*B. cocovenenans*) という細菌が産生する珍しい毒素である。食品安全上のハザードになる可能性があるが、暴露やリスクを最小化するために消費者にできる対策がある。

ボンクレキン酸とは？どのように食品に入り込むのか？

細菌 *B. cocovenenans* は、発酵したトウモロコシやココナッツをベースにした製品の生産中に生じる可能性がある。この細菌はココナッツやトウモロコシにみられる脂肪酸の多い食品で、特に摂氏 22~33 度の気温や中性 pH の環境でよく繁殖する。そのような状況下では *B. cocovenenans* はボンクレキン酸を多量産生して急速に増殖する傾向がある。ボンクレキン酸は通常、東南アジアで人気のあるココナッツベースの発酵製品であるテンペ・ボンクレッ (Tempeh Bongkrek) で見つかる—これがこの毒素の名前の由来となっている。

*B. cocovenenans* は、発酵したココナッツやトウモロコシをベースにした製品以外に、シロキクラゲやクロキクラゲにも含まれる可能性がある。

ボンクレキン酸のヒトの健康への影響は？

ボンクレキン酸は肝臓、脳、腎臓に影響し、エネルギー欠乏、めまい、眠気、腹痛、嘔吐などの症状の原因となる。重症の場合には、ボンクレキン酸で汚染された食品を摂取すると、命を脅かす可能性がある。

ボンクレキン酸の食品安全性リスクを削減するために SFA が行っていることは？

SFA は食品の安全性を確保するために科学とリスクに基づいたアプローチをとっている。食品は査察、サンプリング、検査など食品安全監視プログラムの対象である。食品は、食品安全基準に違反していることが分かると販売を許可されない。

#### 消費者として身を守るためにできることは？

ボンクレキン酸は洗浄や調理では破壊できない。そのため予防が重要である。暴露を減らすためにできる対策を挙げる。

- ボンクレキン酸の汚染リスクを低減するには、厳しい衛生基準の下で専用の施設および/または工程が必要とされるため、家庭でトウモロコシやココナッツミルク/果肉製品を発酵するのは避けること。
- トウモロコシやココナッツ製品を発酵したい場合は、レモンジュース、酢、乳酸などの酸を加えることで、その混合物を酸性になるようにすること。すると正しい微生物が育ち、毒素産生の機会を減らすのに有利になる。
- 供給源や安全性が不明な場合は、テンペや他のボンクレキン酸関連食品の摂取を避けること。
- シロキクラゲやクロキクラゲを一晩中水につけておく必要がある場合は、細菌の繁殖を最小化するために冷蔵庫で行うこと。
- 望ましくない細菌の食品汚染を防ぐために、食品と接触する全ての表面を殺菌するなど、食品を発酵するには適した衛生対策を実践すること。

## 2. イノベーションと安全性の両立: 新規食品

Balancing Innovation with Safety: Novel Food

19 Oct 2021

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/balancing-innovation-with-safety-novel-food>

シンガポールは新規食品の冒険をさらに進め、アグリ・フード・ハブや食品技術の世界的な「生きた実験室」を目指す。食品安全は最優先事項である。

#### 革新的都市型食品解決策を探る

シンガポールは輸入に頼っており、世界の食品情勢の影響を受けやすい。そこで食料安全保障を強化し、安全な供給を確保するため、食料の国内生産の増量を目指す。しかし、シンガポールの土地は限られているため、気候、資源、経済の回復力を確保しつつ、イノベーションとテクノロジーにより、より少ない資源でより多くの作物を栽培、生産することが課題である。「Singapore Food Story R&D」プログラムでは、持続可能な都市型フードソリューションの革新、バイオテクノロジーを活用した先進的なタンパク質の生産、食品安全科学の革新を開発している。国の食料安全保障のためには、食におけるイノベーション促進と食の安全性確保のバランスは慎重に取らなくてはならない。

#### 代替タンパク質：それは何？

代替タンパク質は、植物（小麦、エンドウ豆など）、藻類（スピルリナなど）、昆虫、培養

肉あるいは細胞から作った肉（動物の細胞から作られた肉）など、従来の家畜以外を原料とするタンパク質である。大豆や小麦タンパク質を原料とした植物性「模擬肉」などの代替タンパク質は古くからあるが、食用としての歴史を持たない代替タンパク質は新規食品とみなされ、市場に出す前に市販前安全性評価が必要となる。

#### 新食品アプローチ-安全性第一

新規食品は、消費の歴史がなく、食品の安全性が特に重要である。シンガポール食品庁（SFA）は新規食品を規制し、その安全性を評価するため、科学に基づくリスク管理による厳しいプロセスを導入している。新規食品を売り出す予定の企業は、その製品の潜在リスクや原料、製造工程やリスク管理計画などの情報を提出して市販前安全性評価を受ける。SFAは、専門家ワーキンググループからの助言とともに科学文献から得られる情報を照らし合わせて包括的なレビューを行うことにより、食品安全上の潜在的な問題が対処されているのか、また潜在的なリスクを低減するための措置が有効であるのかを評価する。シンガポールでは、安全上の懸念に対処していると認められ、食品規則の食品安全基準に準拠した新規食品のみ販売できる。ラベル表示の要件として、包装上に代替タンパク質製品の表示があるので、消費者は十分な情報を与えられた上で選択することができる。

#### 革新と安全性を推進する

また、SFAは、新規食品規則を最新のものに維持するために、新規食品管理に関する海外のグッドプラクティスを共有する。SFAは、オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）及びフランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）と覚書を交わし、新規食品のリスク及び安全性評価など、食品安全の分野で協力する。また、2019年に開催された「Regulators' Forum on Novel Foods」などを通じて、国際的連携により、新規食品の安全性評価の課題と可能な解決策について議論した。最近では、食糧農業機関（FAO）との多国間コラボレーションに参加し、培養肉に関連する食品安全のハザード同定と、それに対処するための戦略を示した。さらに、国内では今年4月に「Future Ready Food Safety Hub（FRESH）」が設立された。FRESHは食品安全の研究を推進し、新規食品を含む食品イノベーションエコシステムの発展を支援して国内の食品安全能力を高めることを目的とする。企業は、新規食品の研究開発や規制評価の作成のためにこのFRESHを利用することができる。

---

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

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

#### 1. HSA 警告

- 「ミラクルゴールドキャンディ」と「C4 キャンディ」に勃起不全薬が含まれ、「Coco Hotz ココア飲料」からステロイド検出



HSA Alert: ‘Miracle Gold Candy’ and ‘C4 Candy’ Found to Contain Erectile Dysfunction Medicine; ‘Coco Hotz Cocoa Drink’ Detected with Steroid

8 Oct 2021

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/miraclegold-c4candy-cocohotz>

キャンディから勃起不全薬のタダラフィルが、ココア飲料からステロイドのデキサメタゾンが検出された。特に「ミラクルゴールドキャンディ」には、通常の1日服用量の最大30倍以上のタダラフィルが含まれており、脳卒中や心筋梗塞の危険が高い。

これらは国内e-コマースとソーシャルメディアで販売されており、HSAはプラットフォーム管理者と協力して問題のリストを削除し販売者に警告した。PDFに製品の写真あり。

リコール情報

● パツリン汚染による Ceres 100% Apple Juice 製品のリコール

Recall of “Ceres 100% Apple Juice” products due to patulin contamination

Oct 15, 2021

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release-recall-of-ceres-100-apple-juice-products-due-to-patulin-contamination.pdf>

シンガポール食品庁（SFA）は、製造業者の検査により一部の Ceres 100% Apple Juice 製品において、最大基準値 50 ppb を超過するパツリンを検出したため、リコール。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. ブラックソルトの製造と販売における違法行為/異物混入をチェックする法の執行に関する 10 月 13 日付文書

Letter dated 13th October 2021 regarding Enforcement drive to check the malpractices / adulteration in the manufacturing and sale of Black Salt

[Updated on:18-10-2021]

[https://www.fssai.gov.in/upload/advisories/2021/10/616d32daa7460Letter\\_Enforcement\\_Adulteration\\_Salt\\_18\\_10\\_2021.pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/advisories/2021/10/616d32daa7460Letter_Enforcement_Adulteration_Salt_18_10_2021.pdf)

地方当局担当者に対して、ブラックソルトの製造業者が、質の悪い塩と合成色素を使って製品を作っているという懸念が提示されているため、事前通知なしで査察を行い違法行為が認められた場合には必要な対策をとるよう指示している。

2. ホチキス止めしたティーバッグの製造と販売のスケジュール延期に関する 2021 年 10

## 月 22 日の命令

Order dated 22nd October 2021 regarding Extension of time line for manufacturing and sale of Stapled tea bags [Updated on:22-10-2021]

[https://www.fssai.gov.in/upload/advisories/2021/10/6172993fa7c63Order\\_Extension\\_Time\\_Staple\\_Pin\\_TeaBag\\_22\\_10\\_2021.pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/advisories/2021/10/6172993fa7c63Order_Extension_Time_Staple_Pin_TeaBag_22_10_2021.pdf)

2017年7月18日の命令で2018年1月1日までにホチキス止めしたティーバッグの製造・保管・販売・輸入を止めるように指示したが、その後何度か延期されている。今回さらに、COVID-19による状況の変化で計画が予定通り進まないため期日を延期して欲しいとの事業者からの要望を受け、条件付きで2023年12月31日まで延期された。

---

## ● 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)、シネフリンを含有する製品の分類に関する意見書を公表
- ・ スイス連邦農業局(BLW)、農薬のリスク低減のための行動計画の施策の実施とその達成状況に関する年次報告書を公表
- ・ ペルー農業灌漑省農業衛生局(SENASA)、有効成分カルボフランを含む農薬製品の輸入及び使用禁止を発表
- ・ フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、動物における薬剤耐性の監視を改善するための方策を公表
- ・ ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、紙製食品接触材料からのクロロプロパノール類の移行に関するモニタリング結果の一部を先行公表
- ・ ブラジル国家衛生監督庁(ANVISA)、食品中の汚染物質に適用される法律についてのガイドライン「食品における汚染物質に関する Q&A」を公表
- ・ 国際原子力機関(IAEA)、新たな協同研究プロジェクト「食品及び関連マトリックスにおける、バイオトキシンのリスク評価及び病原体検出を支援する核技術(D52044)」を公表
- ・ スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、「2021年スイスの栄養に関する報告書」を公表

### ProMED-mail

- 食中毒-マダガスカル（第2報）：ウミガメの肉、致死

Foodborne illness - Madagascar (02): sea turtle meat, fatal  
2021-10-21

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8699183>

Date: Wed 20 Oct 2021 Source: Linfo.re [machine trans., edited]

Diana 地域（北部）で食中毒で 4 人死亡。

Diana の漁村でウミガメの肉を食べて 27 人が食中毒になった。町の長によると住民が前の週に産卵したばかりのウミガメを発見し、この保護対象動物を殺して肉をみんなで分けた。27 人が食中毒になり、子ども 3 人を含む 4 人が死亡した。17 人が入院し 3 人の成人がまだ重体。町長は、特にこの時期はウミガメの肉を食べないように村民に言っていたが彼らは頑固だったという。毎年 Malagasy 沿岸地域では食中毒で何人かが死亡する。保健当局はこの時期の多くの動物を食べないように助言している。

● 原因不明の中毒-米国：（ノースカロライナ）チキン加工工場、情報求む

Undiagnosed poisoning - USA: (NC) chicken processing plant, RFI

2021-10-21

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8699181>

Date: Mon 18 Oct 2021 Source: The Counter [abridged, edited]

ノースカロライナで家禽工場に未知の化合物が使われて多数の労働者が辞めている。1 日に 54 万羽のチキンを処理している施設で、労働者が「脳に何かが入り込んだ」ような感じの有害化合物に暴露されたと主張している。Robeson 郡の Mountaire Farms 家禽工場の労働者が、約 4 ヶ月前に何かが変わったという。いつも通りのある日に、刺すような、息の詰まるようなにおいがしてそれが「脳の中に侵入」するよう感じたという。目と喉がいがいがして頭痛とくしゃみが出た。粘液がたくさん出て喉が裂けるようだった、と匿名の従業員が言う。Counter（報道機関）が会社に 5 回問い合わせたが回答はない。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室