

# 食品安全情報（化学物質） No. 3/ 2022 (2022. 02. 02)

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>

### 【EC】 食品安全：この夏で食品添加物二酸化チタン禁止

二酸化チタンは、多くの食品に白色を与える食品添加物として使用されている。

2022年1月14日、欧州委員会（EC）が、食品添加物としての二酸化チタン（E171）の使用禁止を採択した。この委員会規則(EU) 2022/63はEU官報公表の20日後（2022年2月7日）の施行を予定している。適用には6ヶ月間の移行期間を設け、2022年8月7日までは施行前の規則に従って製造された食品の販売を認めるとしている。

これは、2021年5月6日にEFSAが発表した新しい意見書において、E171の使用について健康への明確なリスクがあると結論付けてはいないが、遺伝毒性に関する懸念を排除できず、もはや安全とはみなされないと述べたことを受けての決定である。使用禁止の案については、昨年9月に加盟国が満場一致で同意していた。

### 【別添 COT】 二酸化チタン暫定ポジションペーパー

英国の毒性委員会（COT）と変異原性委員会（COM）が二酸化チタンに関するEFSAの意見書（2021）について評価を行い、それぞれの見解をまとめたポジションペーパーが公表された。

\*ポイント： ポジションペーパーには、背景として、二酸化チタン評価に関するEUでの経緯と2021年のEFSA意見書の要点が丁寧に紹介されています。新しいEFSA意見書へのCOTとCOMの見解はほぼ一致していて、現時点では意見書の結論に同意できないとしています。理由として、EFSAが考慮したデータの質や信頼性が十分に確保されていないことを懸念しています。例えば、二酸化チタンの粒子サイズが影響に関与する可能性があるが、EFSAの評価で考慮された遺伝毒性試験等の試料に含まれる粒子のサイズやその割合が不均一であり、結果も一貫しておらず、その根拠の重み付けにも疑問が生じると指摘しています。現時点ではEFSAの意見書にやや否定的な見解を示していますが、今後も検討を続けると述べていますので、その動向が注目されます。他国のリスク評価機関でも検討が進んでいるようなので、近いうちにそれらの意見も公表されるでしょう。

### 【FAO】 2021年の食料農業関連SDGs指標の進歩を追跡する

国連食糧農業機関（FAO）が管轄する食料と農業分野において、民間部門によるSDGsへの貢献度を測定する際に利用する21の指標に関するガイダンスとともに、その指標を踏まえた現状と傾向を評価した報告書を公表した。COVID-19のパンデミックの影響は、SDGsのいくつかの指標に及んでおり、改善どころか悪化しているものもある。全体として、食料と農業の分野での進展は依然として不十分であり、緊急に是正措置を講じない限り、関連するSDGsの目標は世界レベルで達成不可能であることが示唆される。

\*ポイント： とても具体的に書かれたガイダンスなので、現在、食品事業者が活発に取り組んでいるSDGs事業の貢献度を測るのに良い参考になると思います。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. 水俣条約初期評価報告書レビュー：健康のための重要知見
2. ヒト健康リスク評価についての WHO ウェビナー—更新 WHO ツールキット

### [【FAO】](#)

1. 2021 年の食料農業関連 SDGs 指標の進歩を追跡する
2. Codex

### [【EC】](#)

1. 食品安全：この夏で食品添加物二酸化チタン禁止
2. さよなら E171：EU は食品添加物としての二酸化チタンを禁止する
3. 新興健康環境問題についての声明 II (2022)
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

### [【EFSA】](#)

1. ONE 会議 2022—動画コンテスト近日公開
2. 植物保護製品のリスク評価における管理者、作業員、居住者、近傍者の暴露評価に関するガイダンス
3. COVID - 19 パンデミックに関連した EU 機関の業務活動に関する調査結果の分析
4. マルハナバチと単独性のハチの特定の保護目標の定義を支援するための根拠の分析
5. バイオテクノロジーに由来する食品及び飼料のアレルギー誘発性やタンパク質安全性評価の開発ニーズに関する科学的意見
6. ビタミン類と必須ミネラル類の耐容上限摂取量の設定と適用のためのガイダンス
7. 農薬関連
8. 新規食品関連
9. 飼料添加物関連
10. 食品接触物質関連
11. 食品酵素関連

### [【FSA】](#)

1. 英国の消費者の 3 分の 1 は実験室で育てられた肉を試したいと考え、4 分の 1 は昆虫を試したいと考える
2. 我々の科学助言委員会に参加して
3. Emily Mile の関係者向け情報更新— Morrisons、ミルク、消費期限

### [【FSS】](#)

1. 科学部長 Jacqui McElhine 氏による日付表示に関するガイダンス
2. 代替タンパク質への道を開く

### [【DEFRA】](#)

1. 植物のゲノム編集研究に新たな力

### [【DHSC】](#)

1. Defra の主任科学アドバイザーのテンサイへの Cruise SB の使用についての助言

### [【ASA】](#)

1. 「低アルコール」製品の広告に関する規則変更
2. ASA は繰り返し規則を破るインフルエンサーへの制裁を強化
3. ASA 裁定

### [【BfR】](#)

1. 先端材料は安全で持続可能であるべき

### [【RIVM】](#)

1. Nature Nanotechnology が RIVM のプラスチック研究を発表

### [【ANSES】](#)

1. フィトセラピーとアロマセラピー：動物用医薬品のリスク評価を適応

#### [【FSAI】](#)

1. EFSA 意見書：二酸化チタン（E171）は食品添加物として使用する場合、もはや安全とはみなされない
2. Breakfast Bite イベント 2 月 10 日：食品安全トレーニング - 知っておくべきこと
3. リコール情報

#### [【FDA】](#)

1. FDA2021 年レビュー - 人のために働く
2. 消費者と食品供給を守るために、2021 年に FDA の食品プログラムが達成したこと
3. FDA は卵及び卵製品の安全性向上のための新たな卵規制計画基準を発表する
4. 軟体動物貝類向けマリンバイオトキシン管理のトレーニングビデオ
5. FDA は食品接触物質の認可の取り下げに関する手続きを見直し、理由を更新するための新しい規則を提案
6. 食品検査のための試験所認定に関する FSMA 最終規則：一目で分かる
7. FDA と Stop Foodborne Illness が第 2 回食品安全文化ウェビナーを共同開催
8. 警告文書

#### [【USDA】](#)

1. Pesticide Data Program (PDP) 2020 年次サマリー
2. FSIS は公衆衛生保護における 2021 年の成果をハイライト
3. よりゼロに近づける：我々の食品を守るために協力
4. 食品廃棄とその温室効果ガスと気候変動との関連
5. USDA-ARS とコーネル大学は最初の全国ヘンプウェビナーシリーズ提供で協力する

#### [【FTC】](#)

1. オミクロン変異株が増加する中、FTC はさらに多くの事業者に、彼らの製品が COVID-19 を予防あるいは治療できるとの虚偽の主張を止めるよう命令

#### [【カナダ政府】](#)

1. リコール及び安全性警告

#### [【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知
2. 食品基準ニュース

#### [【TGA】](#)

1. 広告規約及び医療用製品のネーミングについて

#### [【MPI】](#)

1. 公衆衛生警告

#### [【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター
2. 食品の有害物質（改正）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、お正月人気製品のオンライン不当広告 178 件を摘発
3. 食薬処長、輸入食品安全管理のデジタル転換を強調
4. 農薬・動物用医薬品の情報を一カ所に集約
5. 「輸入食品法」重大違反行為申告時に報奨金を支給します
6. コエンザイム Q10 など健康機能食品原料 9 種の再評価
7. EU、韓国食品に適用する輸入強化措置施行日を延期
8. 日本、福島原子力発電所事故関連の食薬処対応および管理動向

#### [【SFA】](#)

1. 食品中の残留動物用医薬品

2. 2023 年までに 100 名の中途採用者を対象としたアグリテック分野の新しいキャリア  
転向プログラム
3. マンダリンオレンジの安全性について
4. 気候変動の時代に食の安全を維持する

【その他】

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

**別 添**

【COT】 二酸化チタン暫定ポジションペーパー

---

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

1. 水俣条約初期評価報告書レビュー：健康のための重要知見

Review of Minamata convention initial assessment reports: key findings for health  
20 January 2022

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240041011>

水銀に関する水俣条約は、2013 年に採択され、2017 年 8 月 16 日に発効した、世界的な法的拘束力のある条約である。WHO は、各国政府がこれまでに提出した水俣条約初期評価（MIA）報告書 59 件と、日本とペルーの 2 か国の国家履行計画をレビューした。この報告書はレビューによる知見をまとめ、またいくつかの提言をおこなっている。

2. ヒト健康リスク評価についての WHO ウェビナー—更新 WHO ツールキット

WHO webinar on Human Health Risk Assessment – Updated WHO Toolkit  
25 January 2022

<https://www.who.int/news/item/25-01-2022-who-webinar-on-human-health-risk-assessment-updated-who-toolkit>

2022 年 2 月 17 日に更新されたツールキットの紹介。環境衛生の意思決定者と、化学物質暴露に伴うヒト健康リスク評価と管理に関わる公衆衛生、環境、及びその他の専門家を対象とする。ウェビナー参加者は、規制措置、化学物質事故への対応、中毒の管理など、環境衛生の意思決定に役立つヒト健康リスク評価の重要な役割について学ぶことができる。

---

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

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

## 1. 2021年の食料農業関連SDGs指標の進歩を追跡する

Tracking progress on food and agriculture-related SDG indicators 2021

<https://www.fao.org/sdg-progress-report/en>

－FAOの管轄下の指標について、現状と傾向を評価した報告書－

COVID-19のパンデミックの影響は、SDGsのいくつかの指標に及んでおり、改善どころか悪化しているものもある。全体として、食料と農業の分野での進展は依然として不十分であり、緊急に是正措置を講じない限り、関連するSDGsの目標は世界レベルで達成不可能であることが示唆される。

報告書では、食料と農業分野における民間部門によるSDGsへの貢献度の測定に関する特別な章も設けている。FAOは2021年に関連の実践的ガイダンスを公表している。

\* Guidance on core indicators for agrifood systems - Measuring the private sector's contribution to the Sustainable Development Goals (FAO, 2021a)

<https://www.fao.org/3/cb6526en/cb6526en.pdf>

食料と農業分野の民間部門によるSDGへの貢献度を測定する際に利用する21の指標に関するガイダンス。最初に、指標の概要とともに、範囲やデータ収集について簡単なガイドを記し、次いで各指標に合わせ、データの入手、測定、方法のための有用なリソースの活用方法について詳細なガイドを提供する。(訳注：指標の中には、食品安全基準を遵守している施設または事業者の割合、などもある)

## 2. Codex

ランセットの研究がAMRデータギャップに取り組む必要性を強調

Lancet study emphasizes the need to address AMR data gaps

20/01/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1469703/>

薬剤耐性（AMR）に関する2つのコーデックス規格の公開と同時に、AMRを「21世紀の主要な公衆衛生の脅威の一つである」と説明する研究が2022年1月19日にランセットに公表された。その研究は、2021年12月の総会で採択された食品由来AMRサーベイランスの統合的なモニタリング及びサーベイランスに関する新規ガイドラインを通じて、コーデックスが実施している広範なデータ収集によってデータギャップに取り組むことの必要性を強調している。

総会議長のSteve Wearne氏は、「これらのガイドラインは、各国政府が自国の能力と優先度を考慮して計画をデザインし実施するのを支援するだろう。食品由来AMRのリスク分析のためのコーデックスガイドラインと、AMRの最小化及び抑制のための実施規範とともに、全ての国にとって、この重要なヒトの健康上の脅威について理解を深め、低減させるのに利用できるものとなるだろう。」と述べた。

\* Global burden of bacterial antimicrobial resistance in 2019: a systematic analysis

Antimicrobial Resistance Collaborators (Open Access)

January 19, 2022 DOI: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(21\)02724-0](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(21)02724-0)

204 の国と領地における、23 の病原菌と 88 の病原菌/医薬品の組み合わせを対象に細菌 AMR による死亡と生涯調整生存年 (DALYs) を推定した研究。

---

● 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. 食品安全：この夏で食品添加物二酸化チタン禁止

Food safety: Food additive Titanium Dioxide banned as of this summer

14 / 01 / 2022

[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/mex\\_22\\_361#2](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/mex_22_361#2)

本日、欧州委員会は、食品添加物としての二酸化チタン (E171) の使用禁止を採択した。この禁止措置は、6 ヶ月間の移行期間を経て適用される。つまり、今年の夏以降、この添加物を食品に添加することはできなくなる。健康及び食品安全担当の Stella Kyriakides コミッショナーは、次のように述べた。「国民が口にする食品の安全性と健康は譲れない。そのため、消費者のために最高の安全基準を満たすよう、厳格かつ継続的な監視を保証する。この作業の基礎となるのは、確かな科学的根拠に裏付けられた安全な物質だけが私たちの食卓に届くことを確保することである。本日の禁止措置により、安全とは見なされない食品添加物を排除することになる。食品事業者が食品への E171 の使用を中止するよう、加盟国当局の協力を期待する。」二酸化チタンは、焼き菓子やサンドイッチのスプレッドからスープ、ソース、サラダドレッシング、フードサプリメントまで、多くの食品に白色を与えるために使用されている。加盟国は、昨年秋に提出された欧州委員会の提案を満場一致で承認した。この提案は、食品添加物として使用する場合、E171 はもはや安全とはみなされないと結論付けた欧州食品安全機関 (EFSA) の科学的意見書に基づくものであった。

\* 追加情報 : Questions & Answers on titanium dioxide

[https://ec.europa.eu/food/safety/food-improvement-agents/additives/re-evaluation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-improvement-agents/additives/re-evaluation_en)

\* Commission Regulation (EU) 2022/63 of 14 January 2022 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the food additive titanium dioxide (E 171)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32022R0063>

(EU 官報公表の 20 日後に施行予定 : 2022 年 2 月 7 日。6 ヶ月間の移行期間を設け、2022 年 8 月 7 日までは施行前の規則に従って製造された食品の販売を認める)

2. さよなら E171 : EU は食品添加物としての二酸化チタンを禁止する

## Goodbye E171: The EU bans titanium dioxide as a food additive

18/01/2022

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/732079/en>

欧州委員会は、食品添加物としての二酸化チタン/TiO<sub>2</sub>（通称 E171）を禁止した。この決定は、食品の安全性を確保するために、強固なシステムが導入された結果である。

### 二酸化チタンが食品に使用されていた理由と禁止された理由

二酸化チタンは天然に存在するチタンの酸化物で、主に着色剤として様々な用途に使用される。焼き菓子やサンドイッチ用スプレッドからスープ、ブロス、ソース、サラダドレッシング及びフードサプリメントまで、食品に白色を与えるために何十年も使用されてきた。

すべての食品と消費者製品の安全性の検証は EU が担っており、新たな根拠が出れば繰り返り、食品添加物 (E171) としての二酸化チタンの安全性を定期的に検証してきた。2020年3月、欧州委員会は EFSA に対し、二酸化チタン (E171) に関する 2016 年の意見書の更新を要請した。2016 年時点では、EFSA は安全性にいかなる懸念も示さなかったが、粒子径に関していくつかのデータギャップと不確実性を特定した。このパラメータは、E171 の毒性学的特性に影響を与える可能性がある。2021 年 5 月 6 日に発表した新しい EFSA の意見書は、E171 が健康に対する明確なリスクであると結論付けてはいないが、その可能性を排除していない。特に遺伝毒性に関する懸念を排除せず、つまり、食品添加物としての二酸化チタンの使用が、DNA や染色体の損傷を引き起こす可能性があるとしている。EU では、食品添加物の安全性が確認できないという事実だけで、使用禁止の理由には十分である。

### 二酸化チタンは食品以外への使用も禁止されているか？

新しい EFSA の意見書では、食品添加物として食品に使用された場合の二酸化チタンを評価した。医薬品への使用については、他の安全な代替物質が見つかるまで許可されたままである。医薬品不足により公衆衛生、動物の健康及び福祉に影響を与える可能性があり、これを避けるためである。これは、2021 年 10 月 8 日発表の欧州医薬品庁 (EMA) による医薬品における二酸化チタンの使用に関する分析で裏付けられているが、欧州委員会は EMA と今後、再評価を行う予定である。二酸化チタンはよくある化学物質として、塗料、紙、プラスチック、印刷インキ又は化粧品といった他の製品にも広く使用されており、新しい EFSA 意見書は他の部門でも考慮されている。

### 食品添加物の安全性はどのように評価されるのか？

EFSA は、食品添加物の安全性を科学的に評価する。新規の食品添加物は、通常、申請者（食品添加物の生産者又は使用者）が提出する関連データを含む資料に基づき評価する。食品添加物は継続的に監視されており、欧州委員会は入手可能な新しい科学的情報に基づき、必要な場合は新たな安全性評価を要請する。安全性評価では、摂取が安全とみなされる濃度、いわゆる一日摂取許容量の値 (ADI) 及びその他の安全関連因子を決定する。また、必要に応じて、欧州委員会は、EFSA の評価に基づき、法改正を提案する。

### 食品添加物はなぜ使用されるのか？

食品添加物は、酸化防止剤や甘味料といった技術的な目的で食品に添加される。EU の法

律では、合理的な技術的必要性、消費者が誤解しない使用、食品の栄養価を保つといった消費者に利点や利益がある、といった条件を満たす場合にのみ使用できる。添加物は、製品の保管期限の延長、食品廃棄の削減、食品の製造、加工、調理、処理、包装、輸送又は保存における補助で重要である。消費者がより良い選択をし、透明性を確保するために、EUは規則(EU) No 1169/2011で添加物の表示ことを義務づけている。

\* 追加情報

食品中の二酸化チタンの最近の使用禁止に関する詳細について：

[https://ec.europa.eu/food/safety/food-improvement-agents/additives/re-evaluation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-improvement-agents/additives/re-evaluation_en)

食品添加物に関するその他の情報について：

[https://ec.europa.eu/food/safety/food-improvement-agents/additives\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-improvement-agents/additives_en)

### 3. 新興健康環境問題についての声明 II (2022)

Statement II on emerging health and environmental issues (2022)

21 January 2022

[https://ec.europa.eu/health/publications/statement-ii-emerging-health-and-environmental-issues-2022\\_en](https://ec.europa.eu/health/publications/statement-ii-emerging-health-and-environmental-issues-2022_en)

今回の声明は、健康、環境及び新興問題に関する科学委員会 (SCHEER) が、将来的にヒトの健康や環境に影響を与える可能性があると指摘した、非食品分野における 9 つの新興問題について、欧州委員会の注意を喚起するもの。

1. ヒトとコンピュータ/ロボットのインターフェース
2. 気候変動の水汚染への影響
3. ナノテク有機物
4. ナノプラスチック
5. 循環経済における化学物質リスク
6. 環境破壊の見地からの新興感染症
7. 水素経済とそのリスク
8. 廃水ベースの疫学の方法論
9. 一般的な早期検出-早期警告システム

### 4. 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/>

16/01/2022～29/01/2022 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)

オランダ産有機ヘンプシードの THC 高含有、フランス産動物用飼料混合物に使用されるフェヌグリーク抽出物のエチレンオキシド、英国産海藻のヨウ素高含有、ポルトガル産フランス経由梨のアセタミプリド、中国産生鮮ヤマノイモのプロクロラズ及びピリダベン、中国産韓国梨のクロルピリホス、イタリア産ヘーゼルナッツココアスプレッドのミネラルオイル(MOAH)汚染、アルバニア産イラクサの葉粉末の鉛高含有、ベトナム産カエルの足の 3-アミノ-2-オキサゾリジンオン (AOZ) 、ベトナム産オランダ経由即席麺の 2-クロロエタノール、ポルトガル産ソーセージのベンゾ(a)ピレン及び PAH 高含有、インド産インゲンマメ抽出物のエチレンオキシド、インド産ドナリエラ藻(ドナリエラサリナ)が主原料のフードサプリメントの未承認物質エチレンオキシド、スペイン産トウガラシ(bird's tongue)のエチレンオキシド、ケニア産オランダ経由タラゴンのクロルピリホス・イミダクロプリド・メタミドホス及びアセフェート、トルコ産ローカストビーンガムのエチレンオキシド(複数あり)、フランス産乳化剤に含まれるトルコ産ローカストビーンガムの 2-クロロエタノール、トルコ産トマトのクロルピリホス、イタリア産アロエジュースのアロイン、オランダ産有機精製ココナッツオイルのグリシジルエステル、中国産ドイツ経由乾燥海藻のヨウ素高含有、ベルギー産原料フランス産小麦製品(グルテン)のクロルピリホス-メチル、など。

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

中国産オランダ経由紙ストローの 3-MCPD 高含有、ジョージア産チェリーネクターのソルビン酸(E200)未承認、トルコ産マンダリンの未承認物質クロルピリホス-メチル、インド産冷凍コツブイイダコのカドミウム、パキスタン産ドイツ経由ズッキーニの未承認物質オメトエート、スリランカ産有機メース(ナツメグの仮種皮)粉末のアフラトキシン及びオクラトキシン A、グアテマラ産サヤエンドウの未承認物質ジメトエート、トルコ産ブドウのアセタミプリド、トルコ産グレープフルーツの未承認物質クロルピリホス-メチル、スペイン産タンジェリンのプロピコナゾール、オランダ産チルドサバのヒスタミン、英国産クミン粉末の未承認着色料(キノリンイエロー)高含有、ウクライナ産キャンディーのトランス脂肪酸高含有、トルコ産トマトの未承認物質クロルピリホスメチル及びクロロタロニル、インド産みじん切り乾燥白タマネギの 2-クロロエタノール、中国産乾燥ポルチーニ茸のテトラメトリン、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、ベトナム産冷凍シリヤケイカのカドミウム、モルドバ産青ブドウのカルベンダジム及びチオファネート-メチル、チリ産調理済冷凍殻剥きイガイのカドミウム、ポーランド産白菜のジメトエート、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産レモンの未承認物質クロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮レモンの未承認物質クロルピリホス(複数あり)、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホス-メチル及びビフェニル、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキ

シン B1(複数あり)、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホス及びクロルピリホス-メチル、アゼルバイジャン産有機ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン、シリア産イチゴジャムの亜硫酸塩非表示及び着色料アズルビン(E122)の未承認使用、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、ブラジル産茹でピーナッツ穀粒のトリクロピル及び未承認物質ハロキシホップ、米国産殻付きピーナッツのアフラトキシン、トルコ産ザクロの未承認物質クロルピリホス、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート、タイ産加糖練乳オーツ麦飲料のエチレンオキシド、ベトナム産米の未承認農薬トリシクラゾール、香港産ポリアミド製ラクレットチーズヘラからの一級芳香族アミンの溶出、トルコ産グレープフルーツの未承認物質クロルピリホス(複数あり)、トルコ産生鮮レモンのプロクロラズ(複数あり)、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、インド産ゴマ種子のクロルピリホス-エチル(複数あり)、ウガンダ産チリペッパーのシペルメトリン、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮マンダリン-ダブルマーコットのクロルピリホス、ボスニアヘルツェゴビナ産レタスのラムダ-シハロトリン及びカドミウム高含有、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、パキスタン産米のクロルピリホス、ボスニアヘルツェゴビナ産レタスのシプロジニル、トルコ産レモンのクロルピリホス、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン、など。

---

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

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

### 1. ONE 会議 2022—動画コンテスト近日公開

ONE Conference 2022 - Video contest coming soon

17 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/one-conference-2022-video-contest-coming-soon>

「One-Health, Environment, Society 会議 2022」に受理された要旨の著者が、YouTube 上の動画コンテストで作品/研究を発表する。優勝賞品は今年 6 月に開催される会議へのブリュッセル旅行で、そこで生で発表する。

#### 投票方法

この動画コンテストは 2 月 1~28 日に EFSA の YouTube チャンネルで実施される。視聴者は Google アカウントでログインして動画を見て、気に入った動画に「いいね」ボタンを押すことで投票できる。Google アカウントを持たない視聴者は投票できない。最も多くの「いいね」をもらった 3 つの動画が優勝する。

全ての動画は、One Planet、One Society、One Life、Many Ways のテーマに沿った作品プレイリストごとに動画を閲覧できる、One 会議のウェブサイト上の専用ページで公開される。

2月1日以降 EFSA の YouTube チャンネルを見逃さずに気に入った動画に投票しよう！

\*One-Health, Environment, Society 会議 2022

<https://www.one2022.eu/>

2022年6月21-24日、ブリュッセル現地&オンライン、EFSA、ECDC、ECHA、EEA、EMA、LRCの共同開催。ヨーロッパの持続可能な食品システムの食品と飼料の安全を大局的な視点で検証し、「One Health-One Environment」アプローチを実施することの必要性に焦点を当てて、リスク評価科学の発展の可能性を探ることを目的としている。

## 2. 植物保護製品のリスク評価における管理者、作業員、居住者、近傍者の暴露評価に関するガイダンス

Guidance on the assessment of exposure of operators, workers, residents and bystanders in risk assessment of plant protection products

EFSA Journal 2022;20(1):7032 18 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7032>

(ガイダンス)

このガイダンスは、植物保護製品(PPP)の規制リスク評価の一環で、潜在的な食品以外の全身暴露を定量化する際にリスク評価者や申請者を支援するために考案された。2010年に植物保護製品およびその残留物(PPR)に関する EFSA のパネルが作成した「作業員、管理者、居住者、近傍者のための農薬暴露評価に関するガイダンス文書の作成」に関する科学的意見を基にしている。PPR パネルは規制機関が採用したアプローチの矛盾を指摘して、使用の実践方法について多くの変更を提案した(個別の PPPs への決定論的方法の利用、急性毒性のある PPPs に急性リスク評価を実施する必要性、急性あるいはより長期のリスク評価に適したパーセンタイルの使用など)。2014年に発表されたガイダンスの初版には、付属としてカルキュレータや更なる研究の推奨とともに、屋外使用のシナリオがいくつか含まれていた。このガイダンスが、追加の根拠の評価に基づき、追加のシナリオを含めてデフォルト値を見直し、2021年に更新された。暴露やリスクの評価を行う利用者を支援するために、ガイダンスの内容を反映したオンラインカルキュレータも開発されている。

## 3. COVID - 19 パンデミックに関連した EU 機関の業務活動に関する調査結果の分析

Analysis of the survey results on EU Agencies operational activities related to the COVID - 19 pandemic

EFSA Journal 2022;19(1):e200101 18 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/e200101>

(技術的報告書)

「科学的助言に関する EU 機関ネットワーク(EU - ANSA)」は、欧州市民の利益のために、EU 機関や加盟国、その他の EU 政策決定者に向けて様々な分野の科学的助言を提供す

る欧州機関間の協力を支援している。COVID - 19 の経験から学び、この報告書では、EU - ANSA メンバー間の協調的な協力や危機的状況に機関の準備を強化することで、将来の緊急事態に備えるための助言を提供している。

#### 4. マルハナバチと単独性のハチの特定の保護目標の定義を支援するための根拠の分析

Analysis of the evidence to support the definition of Specific Protection Goals for bumble bees and solitary bees

EFSA Journal 2022;20(1):EN-7125 26 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7125>

(技術的報告書)

ハチ類の特定の保護目標の定義に関連して、リスク管理者は EFSA に、何をどの程度保護する必要があるかについて、意思決定プロセスを支援するために科学的な背景を提出するよう求めた。この文書では、マルハナバチと単独性のハチの特定の保護目標を決定するリスク管理者を支援するために、情報、データ、ツールを調査している。特に、EFSA は生物学と生態学の関連情報をまとめ、許容可能な影響の閾値の定義を支持するためのバックグラウンドの変動性分析について実施の可否を調査した。現在の知識レベルを考慮し、EFSA は、この分析は複雑で、まだ入手できていない情報やまだ完全に評価されていないツールが必要だと結論した。それにもかかわらず、少数の実験的野外研究の対照群に代表される、入手可能な限られたデータに基づき、様々な関連するエンドポイントの変動性分析が提出された。この分析の結果と、マルハナバチと単独性のハチの生物学及び生態学、リスク評価への影響を考慮することで、EFSA はリスク管理者ができる可能性のあるアプローチを説明した。

#### 5. バイオテクノロジーに由来する食品及び飼料のアレルギー誘発性やタンパク質安全性評価の開発ニーズに関する科学的意見

Scientific Opinion on development needs for the allergenicity and protein safety assessment of food and feed products derived from biotechnology

EFSA Journal 2022;20(1):7044 25 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7044>

(科学的意見)

この科学的意見は、概して、より持続可能な食品システムを求める世界で緊急に必要とされる、アレルギー誘発性評価やタンパク質の安全性の調査条件など、特定の開発ニーズの明確化を扱う。現行のアレルギー誘発性リスク評価戦略は、2003年に最初に発表された「最新の」バイオテクノロジー由来食品の安全性評価のためのコーデックス委員会の原則とガイドラインに基づいている。安全性評価の中核をなすアプローチは、アレルギー誘発性を予測するための十分な根拠を提供する情報や実験方法が 1 つもないため、「根拠の重み付け」アプローチに基づいている。コーデックス委員会と EFSA のガイダンス文書は、単一の/ス

タックイベント GM 申請のアレルギー誘発性評価にうまく対処しているが、その分野で得られた経験や新しい展開からリスク評価のカギとなる要素の一部は近代化が必要である。これらには、臨床的妥当性、暴露経路、食物アレルゲンの閾値の可能性の検討、よりの絞ったデータベースで使用する *in silico* ツールの更新、試料や *in vitro/in vivo* プロトコルのよりよい統一と標準化を含む必要がある。さらに、より複雑な将来の製品は、主にいくつかの新たに発現したタンパク質の評価に着目しなければならないという、現在のガイドラインの実施全体にとっての課題となりそうである。したがって、アレルギー誘発性リスク評価の主な目的や、消費者の健康を守るために果たす極めて重要な役割を見直し、明確にする時機である。「アレルギー誘発性リスク評価の目的は？」または「予測にはどの程度の信頼性が必要？」などの一連の重要な質問をリスク評価者やリスク管理者に知らせるために、アレルギー誘発性の安全性の目的とリスク評価のニーズを（再）定義するためのロードマップが必要である。

## 6. ビタミン類と必須ミネラル類の耐容上限摂取量の設定と適用のためのガイダンス

Guidance for establishing and applying tolerable upper intake levels for vitamins and essential minerals

EFSA Journal 2022;20(1):e200102 24 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e200102>

(科学的意見)

ビタミン類と必須ミネラル類はヒトの身体の正常な機能に不可欠な微量栄養素である。だが、過剰に摂取すると健康有害影響になる可能性がある。耐容上限摂取量(UL)の概念は、過剰な栄養摂取リスクを管理する政策決定者や他の関係者を支援するために導入された、科学に基づく基準値である。ビタミン類とミネラル類の ULs を設定するための EFSA の原則は、もともと 2000 年に食品科学委員会が作成した。それ以降、経験を得て科学分野は発展した。栄養・新規食品及び食物アレルゲンに関する EFSA のパネルは、EFSA の UL 評価を支援するために更新した枠組みを提供した。リスク評価のプランニング（問題の明確化や方法の定義）や、その実行（根拠の検索、評価、合成、統合、不確実性の解析）に関する側面も含んでいる。以前の枠組みのように、食品中の化学物質のリスク評価のために作成された一般原則（ハザード同定、ハザードキャラクターゼーション、摂取量評価、リスクキャラクターゼーション）が適用される。栄養素に特有なのは、生化学的および生理学的役割、栄養素の全身の恒常性と身体負荷量を維持する特異的・選択的メカニズムである。栄養素のリスク評価を行う際にこれらを考慮しなければならない。この文書は、1 年間の試験段階中に EFSA の評価に適用され、必要であれば改訂・補完されるガイダンス文書を構成する。このガイダンスを最終化する前にパブリックコメント募集が開始される。

## 7. 農薬関連

- イソキサベンの既存 MRLs のレビュー

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

EFSA Journal 2022;20(1):7062 17 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7062>

(理由付き意見)

更なる検討が必要。

- **既存の MRLs レビューを必要としない農薬有効成分**

Pesticide active substances that do not require a review of the existing maximum residue levels under Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005

EFSA Journal 2022;20(1):7061 17 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7061>

(声明)

EC 規則 No 396/2005 は、欧州レベルでの農薬の最大残留基準(MRLs)の設定とレビューについて規定している。EC 規則 No 396/2005 の 12(1)条により、EFSA は指令 91/414/EEC 付属文書 I の有効成分に含むかどうかの日付から 12 ヶ月以内にその有効成分の既存の MRLs のレビューに関する理由付き意見を提出する必要がある。この規則の 12(2)条では、EFSA は 2008 年 9 月 2 日以前に指令 91/414/EEC の付属文書 I に含まれる全ての有効成分の既存の MRLs のレビューに関する理由付き意見を 2009 年 9 月 1 日までに提出する必要があると定めている。EC 規則 No 396/2005 の 12(1)条または 12(2)条でレビューする必要のある有効成分の中で、EFSA はもはや MRLs のレビューは必要ないと考えられる 6 の有効成分を特定した。EFSA はこれらの物質の MRLs のレビューがいなくなった理由を説明する声明を作成した。関連する質問はこの声明で対処されたと考えられる。

6 の有効成分：塩素酸塩(塩素酸マグネシウム、塩素酸ナトリウム、塩素酸カリウムを含む)、塩化ジデシルジメチルアンモニウム(DDAC)、ジメトエート、エトプロホス、メチオカルブ、ニコチン

- **トリフロキシストロビンの各種作物の既存 MRLs の改訂及び MRL レビュー12 条に従った確証データの評価**

Modification of existing maximum residue levels in various crops and evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for trifloxystrobin

EFSA Journal 2022;20(1):7048 20 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7048>

(理由付き意見)

トリフロキシストロビンとその代謝物質 CGA 321113(パッションフルーツを除く)の残留物への暴露を考慮して行われたリスク評価の結果に基づき、EFSA は検討中のトリフロキシストロビンの使用から生じる残留物の短期及び長期摂取は、キクヂシャ以外は消費者の

健康リスクになりそうもないと結論した。キクジシャに意図した屋内使用は短期摂取リスクを除外できず、そのため既存の EU の MRL 改訂はこの作物には提案されていない。消費者リスク評価は指標と見なされ不確実性の影響を受ける。

- ケール/大根の葉のオキサチアピプロリンの既存 MRL の改訂

Modification of the existing maximum residue level for oxathiapiprolin in kales/radish leaves

EFSA Journal 2022;20(1):7049 20 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7049>

(理由付き意見)

- ホスホン酸カリウムの使用から生じるアプリコット、チェリー、プラムのホセチル/ホスホン酸の既存 MRLs の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for fosetyl/phosphonic acid in apricots, cherries and plums resulting from the use of potassium phosphonates

EFSA Journal 2022;20(1):7106 20 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7106>

(理由付き意見)

- 菜種及び亜麻仁のアゾキシストロビンの既存 MRLs の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for azoxystrobin in rapeseeds and linseeds

EFSA Journal 2022;20(1):7051 21 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7051>

(理由付き意見)

- 魚油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 fish oil

EFSA Journal 2022;20(1):7079 25 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7079>

情報不足が確認された。

- アセタミプリドに関する声明

Statement on the active substance acetamiprid

EFSA Journal 2022;20(1):7031 24 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7031>

(声明)

アセタミプリドは欧州委員会実施規則(EU) No 844/2012 の第 3 版(AIR3)では、これまでのところ殺虫作用のある農薬有効成分である。この物質がヒトや環境に高いリスクをもたらす可能性があることを懸念して、フランスの機関は EC 規則 No 1107/2009 第 69 条 (緊急措置)のもと使用を制限するよう委員会に求めた。この要請の根拠として、フランスの管轄機関は、ヒトや環境へのハザードおよび/または暴露を調査した一連の文献を引用した。そこで EFSA の PPR パネルは、一連の根拠がヒトや環境への深刻なリスクの証拠となる可能性について助言するよう委任された。そのため、EFSA の PPR パネルは、以前の EU の評価と比較して、これらの研究がヒトや環境への新たな、あるいはより高いハザードや暴露を示す可能性を評価した。段階的な方法論が考案された：(i) 初期スクリーニング；(ii) OHAT/NTP の原則に基づくデータ抽出と批判的評価；(iii) 以前の EU 評価の考察を含む根拠の重み；(iv) 続いて、必要に応じ、専門家の知見を引き出すプロセスによる不確実性解析。ヒトの健康については、以前の評価と比較してより高いハザードの決定的な根拠は、遺伝毒性、発達毒性、発達神経毒性を含む神経毒性、免疫毒性には見つからなかった。だが、現在のデータセットに適切な評価がないため、PPR パネルは、EFSA/ECHA の内分泌かく乱物質同定のためのガイダンス文書に従って、アセタミプリドの内分泌かく乱物質の特性評価を実施するよう助言した。環境では、鳥類、水生生物、ハチ類、土壌生物には、以前の評価と比べてより高いハザードの決定的で堅固な根拠は見つからなかった。だが、鳥類とハチ類はアセタミプリドに対してより高い種間感受性がある可能性があり、更なる検討が必要である。

#### ● フルピラジフロンのに関する声明

Statement on the active substance flupyradifurone

EFSA Journal 2022;20(1):7030 24 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7030>

(声明)

フルピラジフロンは新しいブテノライド殺虫剤で、欧州委員会実施規則(EU)2015/2084 で植物保護製品に使用する有効成分として最初に承認された。この物質がヒトや環境に高いリスクをもたらす可能性があることを懸念して、フランスの機関は 2020 年 11 月に EC 規則 No 1107/2009 第 69 条のもと使用を制限するよう委員会に求めた。この要請の根拠としてフランスの管轄機関は、ヒトや環境へのハザードおよび/または暴露を調査した一連の文献を引用した。さらに 2020 年 6 月には、オランダの機関が EC 規則 No 1107/2009 第 56 条 (有害となる可能性又は許容できない影響に関する情報)に基づき、野生種のハチ、アルファルファハキリバチのフルピラジフロンの新たな情報を通知した。この通知はフルピラジフロンのフランスの通知でも参照されている。そこで、EFSA の PPR パネルは、一連の根拠がヒトや環境への深刻なリスクの証拠となる可能性を定量化するよう委任された。そのため、EFSA の PPR パネルは、以前の EU の評価と比較して、これらの研究がヒトや環境への新たな、あるいはより高いハザードや暴露を示す可能性を評価した。段階的な方法論

が考案された：(i) 初期スクリーニング；(ii) OHAT/NTP の原則に基づくデータ抽出と批判的評価；(iii) 以前の EU 評価の考察を含む根拠の重み；(iv) 続いて、必要に応じ、専門家の知見を引き出すプロセスによる不確実性分析。ヒトの健康については、1つの研究だけが *in vitro* でフルピラジフロンの遺伝毒性の可能性に関連するとみなされた。*in vivo* 試験ですでにフルピラジフロンの遺伝毒性の可能性は評価されていたため、これらのデータは EU 評価を覆すのに十分な情報を提供しなかった。環境：全ての入手可能なデータからハチ種のハザードが調査された。ミツバチの以前の EU 評価より高いハザードを示す新たなデータの可能性には、いくつかの不確実性があり、低または中程度とみなされた。だが、単独性のハチ種の中で、一以前の EU 評価では取り扱っていないが—アルファルファハキリバチがフルピラジフロンの過度に感受性が高い可能性があるという根拠があった。この感受性は、この種の体重が少ないことで一部説明されるかもしれないが、不十分な身体代謝プロセスとメカニズム的にリンクしている。

## 8. 新規食品関連

● 熱水処理された食用ナンヨウアブラギリ(*Chuta*)の種子(仁)の新規食品としての安全性  
Safety of hydrothermally treated kernels from edible *Jatropha curcas* L. (*Chuta*) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2022;20(1):6998 21 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6998>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、栄養・新規食品及び食物アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)は、EU 規則 2015/2283 に従って新規食品(NF)として食用ナンヨウアブラギリ *Jatropha curcas* (*Chuta*)由来の熱水処理された種子(仁)に関する意見を出すよう求められた。ナンヨウアブラギリは一般にホルボールエステル類(PEs)の存在により有毒植物と考えられているが、中米には食用種が存在する。申請者は食用栽培品種の栽培計画を作成し、この栽培品種の仁を、NF として、スナックあるいは食品成分としての使用を提案する。非食用の仁との混同を避けるための手順は整っていて、最終段階で全ての生産バッチの PEs 濃度の分析管理が行われている。パネルは、この NF の生産工程は十分説明されており、この NF の組成について提出された情報は特徴を明らかにするのに十分だと考えた。この NF 組成に対して標準的な *in vitro* テストバッテリーを用いた遺伝毒性試験を行い、遺伝毒性の懸念は確認されていない。この NF から PEs への暴露の保守的なシナリオでは、全ての仁が分析法で検出可能な濃度の PEs を含んでいる。PEs への推定最大暴露量とブタの亜慢性試験で得られた参照値を比較すると暴露マージンは $\geq 900$  となり、十分大きいと考えられた。非栄養因子の存在は野菜類に含まれる範囲内なので、安全上の懸念を引き起こさない。パネルは、この NF は提案された使用条件で安全だと結論した。

## 9. 飼料添加物関連

- 認可更新のための全ての動物種用 **Lactococcus lactis NCIMB 30160** 株からなる飼料添加物の評価(Lactosan GmbH & Co KG)

Assessment of the feed additive consisting of *Lactococcus lactis* NCIMB 30160 for all animal species for the renewal of its authorisation (Lactosan GmbH & Co KG)

EFSA Journal 2022;20(1):6975 19 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6975>

(科学的意見)

## 10. 食品接触物質関連

- 使用後の PET を食品と接触する物質にリサイクルするために使用される **Starlinger iV+**テクノロジーに基づく安全性評価

(科学的意見) 以下の各プロセスに関して次の結論が出された。

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

- ・ **Circular Plastics** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Circular Plastics, based on the Starlinger iV+ technology, used to recycle postconsumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(1):7019 20 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7019>

- ・ **Srichakra Polyplast** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Srichakra Polyplast, based on the Starlinger iV+ technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(1):7020 20 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7020>

- ・ **OMT Recycling Project** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process OMT Recycling Project, based on the Starlinger iV+ technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(1):7018 20 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7018>

- ・ **Resinas del Ecuador** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Resinas del Ecuador, based on the Starlinger iV+ technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(1):7021 19 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7021>

- 使用後のHDPEクロージャーを食品と接触する物質にリサイクルするために使用される Starlinger recoSTAR HDPE FC 1 - PET2PET プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Starlinger recoSTAR HDPE FC 1 - PET2PET used to recycle post - consumer HDPE closures into food contact closures

EFSA Journal 2022;20(1):7001 17 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7001>

(科学的意見)

データが不足している。

#### 1.1. 食品酵素関連

- ブタの肝臓由来食品酵素カタラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme catalase from porcine liver

EFSA Journal 2022;20(1):7009 19 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7009>

(科学的意見)

製造工程で食品酵素などの食品原料の製造に認められていない溶媒の使用があること、原料由来ウイルスの不活性化が保証できないことから、このブタの肝臓から抽出したカタラーゼの使用は健康リスクを示す可能性がある。

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

#### 1. 英国の消費者の 3 分の 1 は実験室で育てられた肉を試したいと考え、4 分の 1 は昆虫を試したいと考える

A third of UK consumers are willing to try lab-grown meat and a quarter would try insects

10 January 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/a-third-of-uk-consumers-are-willing-to-try-lab-grown-meat-and-a-quarter-would-try-insects>

新たな代替タンパク質に対する一般の認識調査により、英国の消費者の 3 分の 1 が培養肉を、4 分の 1 が食用昆虫を試してみたいと考え、又、10 人に 6 人という多くの消費者が、すでに市場に出ている植物由来の製品を試してみたいと考えていることも明らかになった。

英国食品基準庁 (FSA) の調査では、消費者にとって食品の安全性が重要であり、実験室で作られた肉や食用昆虫を試すことを促す第一の要因となっている。食品安全に関する保証が、すでに人々が植物性タンパク質を食べたいと思う主要な理由となっている。

FSA は特に食生活の健康、環境保護、又は英国経済の活性化に効果が期待できる場合に

は、消費者の利益と食品の安全性を最優先事項とし、食品のイノベーションを支援する。

代替、あるいは新規のヒトの食用タンパク質源は、新興の食品であり、主に植物性タンパク質、昆虫及び微生物に関連する。本報告のハイライトは以下：

- 代替タンパク質に対する消費者の意識は高く、回答者の 90%が植物性タンパク質について、80%が食用昆虫について、78%が実験室で育てられた肉について聞いたことがあると回答している。
- 回答者の 4 分の 3 以上 (77%) が植物性タンパク質は食べても安全であると認識しているのに対し、食用昆虫は半数 (50%)、実験室で育てられた肉は 10 人に 3 人 (30%) が安全であると回答している。
- 10 人に 6 人の回答者が、食事に植物性タンパク質を取り入れてみたいと考えており、最も多い理由は、食べても安全だと思うから (44%)、健康上の理由 (39%)、あるいは環境又は持続可能性の理由 (36%) であった。植物性タンパク質を試す際の最大の障壁は、従来の肉類への嗜好であった (36%)。
- 約 3 分の 1 (34%) が実験室で作られた肉を、4 分の 1 強 (26%) が食用昆虫を試してみたいと思っている。それぞれの 40%、31%が、環境と持続可能性を理由とする。
- 代替タンパク質を全く試す気がない回答者にどうしたら試す気になるか尋ねた：
  - 5 人に 2 人 (42%) は実験室で作られた肉を試したいと思わせるものは何もないと回答したが、4 分の 1 以上 (27%) は食べても安全だとわかれば、23%は適切に規制されていると信じられれば、試す気になるかもしれない、と答えた。
  - 大多数 (67%) は、食用昆虫を試したいと思わせるものは何もないと回答した。8 人に 1 人 (13%) は、食べても安全だとわかれば、11%は食欲をそそる見た目であればその気になるかもしれない、と回答した。

FSA は、今年後半に業界の主要関係者を集め、この市場への参入支援方法を検討し、新規食品の導入のための既存の規制の枠組みやリスク分析プロセスを説明する予定である。

\* 報告書全文

<https://www.food.gov.uk/research/behaviour-and-perception/survey-of-consumer-perceptions-of-alternative-or-novel-sources-of-protein>

## 2. 我々の科学助言委員会に参加して

Join our Scientific Advisory Committees

18 January 2022

<https://food.blog.gov.uk/2022/01/18/join-our-scientific-advisory-committees/>

科学助言委員会 (SAC) のメンバー募集。

FSA に要求される科学は大きく増え、また FSA からの要求も増えている。消費者が信頼できる食品を手に入れるために考慮しなければならない食品安全の様々な側面を分析するために、SAC のネットワークで活躍する多くの独立した専門家の意見が必要である。SAC のメンバーは、経験豊富な科学者、実務家、医学者、学者、そして消費者代表など、幅広い

分野の人材で構成されている。彼らの深い知識により、FSA は、正しい情報源から得られた正しい科学を用い、寄せられた科学的疑問に対応していると確信できる。

### 3. Emily Mile の関係者向け情報更新— Morrisons、ミルク、消費期限

Emily Miles' stakeholder update - Morrisons, milk, and use-by dates

Emily Miles, Chief Executive, Posted on:25 January 2022

<https://food.blog.gov.uk/2022/01/25/emily-miles-stakeholder-update-morrisons-milk-and-use-by-dates/>

FSA 長官 Emily Mile が、Morrisons が一部の乳製品に賞味期限を使うという最近のニュースについて議論する。

最近スーパーマーケットチェーンの Morrisons が、ミルクの消費期限を賞味期限に変更すると発表したことが関心を集めている。これは 2019 年に Arla が同様の動きをしたことに続くもので、毎年不必要に捨てられるミルクの量を減らすためである。

FSA は食品廃棄を減らす努力は歓迎する。また食品事業者には、消費者の情報に基づいた選択を可能にし、彼らの安全を保つために、製品には正確な日付表示を確実に実施すべきであることを明確にしている。

賞味期限は製品の質に関するものである。消費期限は時間が経ちすぎると安全でなくなる可能性のあるものに対し、その日付までに使用することを促している。ミルクが消費期限を必要とするかあるいは賞味期限なのかは処理の程度により、事業者の厳密な微生物学的リスク評価による。

FSA は臭いで判断するなどの官能検査は、賞味期限のある食品についてのみ使うように薦める。消費期限のある製品については、臭いは信頼できない。

\* 賞味期限と消費期限の解説動画

<https://youtu.be/CDIpDupYPiY>

---

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

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

#### 1. 科学部長 Jacqui McElhine 氏による日付表示に関するガイダンス

Guidance on date labelling by FSS Head of Science Jacqui McElhiney

18 JANUARY 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/guidance-on-date-labelling-by-fss-head-of-science-jacqui-mcelhiney>

スコットランド食品基準局 (FSS) は食品表示と製品の保存方法及び保存期間について説明する。食品廃棄を減らす運動は歓迎するが、全ての食品を臭いで判断するのは勧めない。

「use by date（消費期限）」は重要なので守ること。「best before（賞味期限）」は過ぎても見た目や臭いで判断できる。

## 2. 代替タンパク質への道を開く

Paving the Way for Alternative Proteins

20 JANUARY 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/paving-the-way-for-alternative-proteins>

欧州 Good Food 研究所は、科学者、企業、政策立案者とともに、植物性の培養肉の利点を広める活動を行っている。COP26 会議後の最新ブログで、同研究所の政策担当者 Alex Holst 氏が、根拠に基づく規制を通じて消費者の信頼を高めることが、代替タンパク質普及へのカギであることを説明する。

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

## 1. 植物のゲノム編集研究に新たな力

New powers granted to research gene editing in plants

Published 20 January 2022

<https://www.gov.uk/government/news/new-powers-granted-to-research-gene-editing-in-plants>

ゲノム編集の規則を簡略化することで研究者がより栄養のある、耐性のある、農薬必要量が少ない作物を開発するのを簡単にする。英国の EU 離脱によって可能となったこのルール変更により、英国の科学者は遺伝子編集などの遺伝子技術を用いた植物由来の研究開発をより容易に行えるようになる。この規則は、従来の育種プロセスでよりゆっくと作られるだろう品種と同様の新品種を作るために遺伝子編集が行われた植物に適用される。

遺伝子技術を用いた研究を行うすべての科学者は、研究試験について引き続き Defra に通知する必要がある。今のところ、遺伝子編集された植物は遺伝子組換え生物として分類され、これらの植物の商業栽培と、そこから派生する食品は、既存の規則に従って認可される必要がある。

- 
- 英国保健省（DHSC : Department of Health & Social Care)

<https://www.gov.uk/government/organisations/department-of-health-and-social-care>

## 1. Defra の主任科学アドバイザーのテンサイへの Cruiser SB の使用についての助言

Defra's Chief Scientific Adviser's advice on the use of Cruiser SB for sugar beet

Updated 14 January 2022

<https://www.gov.uk/government/publications/neonicotinoid-product-as-seed-treatment-for-sugar-beet-emergency-authorisation-application/defras-chief-scientific-advisers-advice-on-the-use-of-cruiser-sb-for-sugar-beet>

ー2022 年のテンサイへの Cruiser SB (チアメトキサム含有製品) の使用についてー

Cruiser SB の適用について新しい重要な根拠はなく、昨年からはほぼ変化がないため、助言もそのまま妥当である。昨年と同様に、Cruiser SB 適用後は開花作物 (ナタネ含む) を播種しないとの要件がある。その最低期間について申請は 22 ヶ月であったが、Defra は 32 ヶ月に増やす必要があった。

### 要旨

- ・ ネオニコチノイドであるチアメトキサムの使用による既知の環境被害は、本申請が種子処理に依存し、その後 32 カ月間は開花作物を禁止することにより、大幅に軽減される。
- ・ このような使用法の特徴により、ハチの健康への影響は大幅に軽減されるが、畑や開花した畑の周辺では非致死的な用量によるリスクが若干残る。
- ・ アブラムシの発生率が 7% というモデルでは、経済的なメリットはない。7% より発生率が高い場合のみ、Cruiser SB を使用する経済的利益が得られ、ハチへの環境リスクと経済的に釣り合うことになる。

### 関連記事 : Cruiser SB 緊急登録報告書

Cruiser SB emergency registration report

Published 14 January 2022

<https://www.gov.uk/government/publications/cruiser-sb-emergency-registration-report>

2021 年、英国健康安全局 (HSE) は全米農業者組合 (NFU) シュガーとブリティッシュ・シュガーから、ネオニコチノイド (チアメトキサム) 製品をテンサイの種子処理剤として使用する緊急認可申請を受理した。この製品は「Cruiser SB」で、さまざまな害虫とそれらが媒介するウイルスからテンサイの種子を保護する。この申請の評価のため、HSE は緊急登録報告書 (ERR) を作成した。ERR には、環境リスク評価、緊急登録の認可のために必要な 5 つの試験が適合するかの評価、及びテンサイへの Cruiser SB の使用に関する HSE の助言を含む。

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

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

## 1. 「低アルコール」製品の広告に関する規則変更

Changes to the rules on advertising 'low alcohol' products

Research / Report / Survey 18 Jan 2022

<https://www.asa.org.uk/resource/changes-to-the-rules-on-advertising-low-alcohol-products.html>

ASA は「低アルコール」製品の広告に関する規則を変更した。低 (low) アルコールと広告できるのは、アルコールの容量パーセント濃度が 0.5%以上 1.2%以下のもので、より好ましい旨の主張ができるようになる。1.2%以上の製品については、事実、より強い同類のアルコール飲料と比較して「より低い (lower)」と宣伝することは可能である。0.5%以下はアルコール飲料としての規則の対象外である。

この声明以前は、標準的なアルコール飲料を宣伝する広告において、低アルコール製品について好ましい旨を主張することは禁止されていた。つまり、広告主が消費者に対し、アルコール摂取量を減らすために標準的なアルコール飲料から低アルコール製品に切り替えるように促すことは、標準的な飲料であると言及しつつ (それによって促進する)、一方で低アルコール飲料の販売促進をすることになり、規則に反するためできなかった。今回の改正で、広告主は、標準的な飲料と比較して低アルコール飲料を選択するよう促すことが可能となり、アルコール消費を減らすことの利点を宣伝し、消費者にそれを奨励することができるようにする。

## 2. ASA は繰り返し規則を破るインフルエンサーへの制裁を強化

ASA escalates sanctions against influencers who repeatedly break the rules

18 Jan 2022

<https://www.asa.org.uk/news/asa-escalates-sanctions-against-influencers-who-repeatedly-break-the-rules.html>

ASA が何度も警告したにも関わらずインスタグラムの投稿に広告である旨の開示をしない 6 人のインフルエンサーにさらなる制裁を科す。ルールは明確で、消費者がソーシャルメディアの投稿を読んだり、「いいね！」を押ししたり、その他の方法でやりとりする前に、彼ら関わっているものが広告であるかどうかを明らかでなければならない。

## 3. ASA 裁定

### ● ASA Ruling on Mondelez UK Ltd

19 January 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/mondelez-uk-ltd-g21-1120905-mondelez-uk-ltd.html>

Dairy Lea のビデオオンデマンド広告で、少女が公園の遊具に逆さにぶら下がった状態でチーズを食べているのが、子供が真似したら危険だと苦情が寄せられた。ASA は子供の事

故防止団体の見解を求め、窒息リスクが高い可能性があるため広告違反と判断。

- **ASA Ruling on Pepsi Lipton International**

19 January 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/pepsi-lipton-international-a21-1120048-pepsi-lipton-international.html>

リプトンアイスティーの「100%リサイクル」という主張が誤解を招くという苦情が寄せられた。会社側はアスタリスクと小さい字で条件（キャップとラベルを除く）を記載していると主張するが ASA はキャップとラベルつきのボトルの画像と一緒に 100%リサイクルと書いてあったら全てが完全にリサイクルされていると解釈すると判断。誤解を招く表示である。

- **ASA Ruling on Roxane UK Ltd t/a Aqua Pura**

19 January 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/roxane-uk-ltd-g21-1120958-roxane-uk-ltd.html>

ボトル入り水 Aqua Pura のテレビ広告の「100%リサイクル&リサイクル可能なボトルにエコフレンドリーなキャップ」（注：500ml ボトルのみ）について苦情が寄せられた。エコフレンドリーの根拠がない、消費者が誤解する等 3 件の基準違反。

- **ASA Ruling on Oatly UK Ltd t/a Oatly**

26 January 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/oatly-uk-ltd-g21-1096286-oatly-uk-ltd.html>

オートムギ飲料のテレビ広告 2 つ、お金を払ったフェイスブックとツイッターの投稿、新聞広告 2 つについて 109 件の苦情が寄せられた。肉や牛乳業界が食品部門の温室効果ガスの主な排出源、環境のために肉や乳製品を減らすのがよい、オートムギ飲料は牛乳より二酸化炭素排出量が 73%低いといった内容。正確さ、厳密さ、消費者がどう解釈するかに関して基準違反かどうかを検討されている。「全ての人完全菜食になったら食品由来の温室効果ガスの排出が 49%減る」については誤解を招くものではないと判断されている。それ以外は誤解を招く、立証されていない。

---

- 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. 先端材料は安全で持続可能であるべき

Advanced materials should be safe and sustainable

January 5, 2022

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/advanced-materials-should-be-safe-and-sustainable.pdf>

ー2022年1月5日付のドイツ連邦労働安全衛生研究所、ドイツ連邦リスク評価研究所、ドイツ環境庁からの共同通信 No 004/2022ー

ドイツの高等連邦当局は、共同勧告で、どのようにしたら安全で持続可能な先端材料の開発を管理及び規制することができるか全体像を描いている。先端材料 (advanced materials) という用語は、未来志向型応用のための機能要件を満たすように意図的に設計された、広範で多様な素材群を指すと理解されている (例: プリンテッド・エレクトロニクス、自動車の計量部品、医薬品・化粧品・食品用のナノキャリアシステム)。報告書では、良い統治に関するリスク評価、持続可能性及び管理の側面を扱い、関連する行動分野を概説する。

\* 報告書: Risk Governance of Advanced Materials

<https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/risk-governance-of-advanced-materials>

先端材料の技術的応用は、しばしば世界的な課題、例えば、再生可能エネルギー、エレクトロモビリティ又は健康分野などの課題を解決することが期待されている。しかし、革新的な素材の技術的な歴史を見てみると、集中的に使用された後に初めて明らかになる、ヒトや環境に対する危険の出現があることがわかる。今日の先端材料は複雑で、その用途は多岐にわたる。そのため、より一層、早期に安全で持続可能な新素材の開発を規制し、管理することが重要である。

そのため、ドイツ連邦労働安全衛生研究所 (BAuA)、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) 及びドイツ環境庁 (UBA) は、進歩した素材に関する責任ある使用と適切なガバナンスについての勧告をまとめた共同ペーパーを公表した。これには、特に、懸念素材をタイムリーに特定するための早期警告システムを含む。当局は、又、既存の法律、規則及び評価方法をレビューし、適応させる必要があると考える。それによってのみ、技術革新に対応した法的枠組みを構築することができる。

この共同見解は、化学物質、素材及び製品の安全で持続可能な設計 (「デザインによる安全と持続可能性」) の概念に関する現在の議論に基づいている。その上で、これらの概念を先端材料に適用するために、何を考慮する必要があるかについて助言する。このテーマの学際的な性質と関係する利益団体の多様性を考慮し、本ペーパーは対話のメカニズムを確立することの重要性を強調する。さらに、今後の研究の必要性についても定めている。特に、予備研究は、素材革新の安全で持続可能な早期開発を支援するために、より強化するべきである。また、具体的な規制措置の必要性を検討し、適合する試験及び評価方法を開発するといった、規則に付随する研究も必要である。

本ペーパーは、BAuA、BfR 及び UBA の現在の活動、考察及び勧告をまとめたものであり、国、欧州及び OECD (経済協力開発機構) レベルでの議論の基礎となることを意図している。この共同勧告は、ナノ素材やその他の革新的素材の応用安全性及び環境適合性に関

するドイツ高等連邦当局の共同研究戦略に基づいている。また、UBA が主催した先端材料とその課題に関する 3 つの国際テーマ別会議で行われた議論も取り上げている。

---

●オランダ RIVM (国立公衆衛生環境研究所 : National Institute for Public Health and the Environment)

<http://www.rivm.nl/en/>

### 1. Nature Nanotechnology が RIVM のプラスチック研究を発表

Nature Nanotechnology publishes RIVM research on plastics

01/24/2022

<https://www.rivm.nl/en/news/nature-nanotechnology-publishes-rivm-research-on-plastics>

1月20日木曜日に、*Nature Nanotechnology*が、二つの機能のあるトレーサーとしてランタニドキレートを使って作物植物中のマイクロメートルより小さいプラスチックの取り込みと輸送を定量的に追跡した論文を発表した。この研究は、RIVM の研究者 Willie Peijnenburg 氏が中国の研究者と協力して開発した、植物中のプラスチックを測定する新しい方法を説明している。植物中のプラスチック濃度を定量することが可能になったのは初めてである。

新しい方法はレタスと小麦で使うために開発された。研究は、植物が取り込むのはナノプラスチックのみであることを示した。さらに、植物の可食部のナノプラスチックは、プラスチックを添加した土壌の含量の約 1/10 であった。

この研究で明らかになった良い知らせは、レタスのような葉物野菜がマイクロプラスチックを取り込むのはごく僅かであるか、全く取り込まないことである。一方、プラスチックに関する懸念については、最も小さいナノプラスチックを主な焦点にすべきことも示した。ナノプラスチックは、限られた量ではあるが、食用葉物野菜に蓄積することがある。

\* Quantitative tracing of uptake and transport of submicrometre plastics in crop plants using lanthanide chelates as a dual-functional tracer

<https://www.nature.com/articles/s41565-021-01063-3>

---

●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. フィトセラピーとアロマセラピー：動物用医薬品のリスク評価を適応

Phytotherapy and aromatherapy: adapting risk assessment in veterinary medicine

News of 24/01/2022

<https://www.anses.fr/en/node/152846>

ハーブ調製品（フィトセラピー）やエッセンシャルオイル（アロマセラピー）は、動物の治療のための他の「逆症療法（訳注：アロパシー、ホメオパシーと対になる言葉）」医薬品の代替品としての使用が増えている。これは食料生産動物にも当てはまる。使用される製品に治療目的がある場合には、動物用医薬品と見なされる。つまり、治療された動物に由来する食品の消費者にリスクがないことを保証する必要がある。だが、ハーブ医薬品のリスクを評価するために現行の規制を実施するのは複雑である。そのため ANSES は、ハーブの動物用医薬品に特定の評価方法論を提案するための国内要請を発表した。

ハーブの動物用医薬品の使用は、農業従事者や獣医の間で人気を集めている。だが、動物用医薬品に一般的に使用される植物、ハーブ調製品、エッセンシャルオイルの大部分は動物用医薬品の規制に従って評価されていない。その結果として、食料生産動物の治療目的には使用できない。これは特に最大残留基準(MRLs)がないことによる。MRL とは、消費者の健康リスクをもたらすことなく、動物由来食品に存在する可能性のある、医薬品に含まれる有効成分の最大量のことである。欧州レベルで定められたこれらの基準は、食料生産動物を対象とした動物用医薬品の市販認可の必要条件である。

### 現行法はハーブ医薬品に適していない

「MRL 関係書類に使用される分析法はハーブ医薬品に実施するには複雑である」、と科学的評価部門を担当する ANSES-ANMV（フランスの動物用医薬品機関）の局長補佐官である Sophie Barreteau 氏は説明した。「難しいのは、全てのハーブ物質の指標残留物（親物質とアッセイ用の代謝物質）の同定である。含まれる化学物質の数を考慮すると、この問題は、エッセンシャルオイルを使用する際にはさらに複雑である。同様に、使用される植物の厳密な植物学的同定が前提条件である。」

### 消費者へのリスクなく動物用医薬品に植物の使用を促進する

ANSES の一部である ANMV は、そのため、適切な評価方法論を提案するために専門家評価を実施した。この評価方法は、その使用が消費者に安全だと見なされるため、MRL を定義する必要がない植物のリストを作成するのに用いることができる。

こうした植物は、他の規則のもとですでに評価されていて、データが利用できる植物である。例えば、動物やヒトが通常摂取する植物、食品や飼料サプリメントとして認可されている、あるいはヒト用の認可済医薬品に含まれるハーブ物質、又は使用される用量でヒトに害のないことを示すデータのある植物などである。

「この方法論は、植物を評価し、リスクをもたらさないことを保証するための科学的アプローチを提案している。この方法論を欧州で認証することにより、MRLs について多くの植物を分類できるようになり、現在の様にフィトセラピーとアロマセラピーが規制の枠組み外で使用されることはなくなる」と ANSES-ANMV 局長の Jean-Pierre Orand 氏は支持

する。

また、特定の植物や植物の部位については、提案された方法論では研究やデータがないため、安全だと結論することはできない。動物用医薬品の認可はケースバイケースで評価する必要があり、追加研究を行う必要がある。最後のカテゴリーは、ヒトへの毒性が証明されており、消費者にリスクの可能性があるため動物用医薬品に使用できない植物である。

#### ANSES の方法論に欧州の公式承認が必要である

開発した方法を検証するために、作業グループは 21 の植物、エッセンシャルオイル、動物用医薬品によく使われるエッセンシャルオイルに相当量存在する物質でテストした。「専門家評価の結論がハーブの医薬品への使用を承認するわけではないことに注意してください」と Sophie Barreteau 氏は明確にしている。「それには欧州レベルでの方法論の公式承認が必要である。私達は欧州医薬品庁(EMA)にそれをすぐに提出する予定である。農業従事者や獣医からの合成抗生物質の代替品を使用したいという強い要望を満たすために、私達の作業は、MRL 規制のリストにハーブ物質を含め、その結果、消費者へのリスクなく動物用医薬品に植物やエッセンシャルオイルを使用できることに向けた一歩である」。

#### \*追加情報

食料生産動物のフィトセラピーとアロマセラピーに関与するエッセンシャルオイルや植物に関する知見の状態や提案したヒトの健康リスク評価方法論に関する意見を読む

Read the opinion on the state of knowledge on essential oils and plants of interest for phytotherapy and aromatherapy in food-producing animals and proposed human health risk assessment methodology

<https://www.anses.fr/en/system/files/ERCA2020SA0083EN.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. EFSA 意見書 : 二酸化チタン (E171) は食品添加物として使用する場合、もはや安全とはみなされない

EFSA Opinion: “Titanium dioxide (E171) no longer considered safe when used as a food additive

19/1/2022

[https://www.fsai.ie/faq/efsa\\_opinion\\_titanium\\_dioxide.html](https://www.fsai.ie/faq/efsa_opinion_titanium_dioxide.html)

二酸化チタン (E171) に関する情報更新。二酸化チタンと EFSA の評価、それに基づく欧州委員会の決定について Q&A で説明している。

二酸化チタンは EU 全域で食品に使用されており欧州全体での消費者の健康保護のため、その扱いについて議論するため欧州委員会と加盟国は 2021 年 5 月 18 日に会合を開催し、

次いで同年9月には植物・動物・食品・飼料に関する常任委員会において、食品添加物としての使用を禁止する規則案を加盟国が満場一致で承認した。そして、2022年1月14日に二酸化チタンの食品添加物としての使用の認可取り下げに関する規則（Commission Regulation (EU) 2022/63）が欧州委員会で採択された。この規則はEU官報に掲載後20日で発効し（2022年2月7日）、6ヶ月間の移行期間（2022年8月7日まで）を設けている。アイルランド食品安全局（FSAI）は食品事業者に対して、二酸化チタンの適切な代替品を調達し、再組成のプロセスを開始することを奨励する。

## 2. Breakfast Bite イベント 2月10日：食品安全トレーニング - 知っておくべきこと

Breakfast Bite on the 10 February: Food Safety Training – What you Need to Know

Tuesday, 25 January 2022

[https://www.fsai.ie/BbNew\\_Webinar\\_Training\\_10/02/22.aspx](https://www.fsai.ie/BbNew_Webinar_Training_10/02/22.aspx)

オンラインウェビナー。FSAIが、食品会社が食品安全トレーニングの要件を遵守する方法を再確認する。食品取扱者のトレーニングは、食品事業者が製造する食品の安全性を確保するための重要な手段の一つである。このウェビナーでは、食品取扱者のトレーニング要件の概要を説明し、FSAIのリソースを利用して、社員が十分にトレーニングされていることを確認する方法を紹介する。

## 3. リコール情報

- 安全でない濃度のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) が含まれていたため、**Kama Hemp Artisan Coffee** をリコール

Recall of Certain Batches of Kama Hemp Kama Artisan Coffee due to the Presence of Unsafe Levels of Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (THC)

Tuesday, 18 January 2022

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/recall\\_kama\\_hemp\\_artisan\\_coffee.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/recall_kama_hemp_artisan_coffee.html)

安全でない濃度のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) が含まれていたため、アイルランド産 Kama Hemp Artisan Coffee をリコール。製品写真有り。

- 異味により、**SuperValu** 炭酸なしレモンライム風味天然水の一部をリコール

Recall of a Batch of SuperValu Still Lemon and Lime Flavoured Spring Water Due to Off Taste

Wednesday, 19 January 2022

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/SuperValu\\_flavoured\\_water\\_recall.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/SuperValu_flavoured_water_recall.html)

異味により、アイルランド産 SuperValu 炭酸なしレモンライム風味天然水の一部をリコール。製品写真有り。

- 未登録施設で加工された未承認の新規食品混入のため、**Hugold** 社の CBD オイル製品

### すべてをリコール

Recall of All Batches of Hugold CBD Oil Products Due to the Presence of an Unauthorised Novel Food Processed in an Unregistered Establishment

Friday, 21 January 2022

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/hugold\\_cbd\\_oils.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/hugold_cbd_oils.html)

Hugold CBD オイル製品は、未登録施設で加工された製品であり、未承認の新規食品である濃縮 CBD を含むため、すべてリコール。製品写真有り。

- **高濃度のヒスタミンのため、The Little Milk Co.の Organic Irish Cheddar と Organic Sheebeg Raw Milk Cheese の一部を追加リコール**

Recall of an Additional Batch of The Little Milk Co. Organic Irish Cheddar and a Batch of Organic Sheebeg Raw Milk Cheese due to Elevated Levels of Histamine

Friday, 21 January 2022

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/little\\_milk\\_co\\_recall.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/little_milk_co_recall.html)

The Little Milk Co. の Organic Irish Cheddar と Organic Sheebeg Raw Milk Cheese 製品のヒスタミンのレベルが高いため 2021 年 1 月 10 日の追加リコール。製品写真有り。

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

### 1. FDA2021 年レビュー - 人のために働く

FDA 2021 Year in Review - Working for You

January 13, 2022

<https://www.fda.gov/media/155422/download>

FDA は、FDA の取り組みを紹介する、FDA 2021 年レビュー「Working for You」（人のために働く）報告書を発表した。この報告書は、FDA の高い基準、綿密かつダイナミックな審査プロセス、そしてそれらが入手可能な最善の科学と最も厳密なデータに基づいて実施されていることを示すものである。

#### 紹介されている取り組み

- ・ COVID-19 パンデミックへの対応
- ・ 公衆衛生における多様性と公正性を支援する
- ・ 処方薬の悪用と過剰摂取の防止に向けた取り組み
- ・ 母親と乳児の健康と栄養、及びその他の要素の強化
- ・ 国産、外国産を問わず、より安全な食品
- ・ タバコの悪影響から人々を、特に若者を守る
- ・ 消費者の安全と保護のために、不正な強調表示と違法販売に対する取り組み

- ・ 患者の、ジェネリック医薬品、バイオシミラー、市販薬へのアクセスを増やす
- ・ 革新的な診断法と新しい治療法
- ・ 情報技術とデータ管理の近代化

## 2. 消費者と食品供給を守るために、2021年にFDAの食品プログラムが達成したこと

What FDA's Foods Program Achieved in 2021 to Protect Consumers and the Food Supply  
January 21, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/what-fdas-foods-program-achieved-2021-protect-consumers-and-food-supply>

米国食品医薬品局（FDA）の食品プログラムが2021年に達成したことについて、食品安全近代化法（FSMA）、よりスマートな食品安全の新時代、食品のトレーサビリティ、オンライン注文の食の安全性等の視点から、食品政策・対応担当副長官 Frank Yiannas 氏が説明する。

## 3. FDAは卵及び卵製品の安全性向上のための新たな卵規制計画基準を発表する

FDA Releases New Egg Regulatory Program Standards for Improving Egg and Egg Product Safety

January 14, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-new-egg-regulatory-program-standards-improving-egg-and-egg-product-safety>

FDA と米国卵規制局（NERO）は、卵規制計画基準（Egg Regulatory Program Standards: ERPS）と題した州の卵及び卵製品規制当局の新しい計画を発表した。この基準は、米国における卵と卵加工品の安全性を向上させるために、パートナー機関の規制活動を効率的かつ効果的なプロセスとして統合することを目的としている。ERPS は米国の鶏卵および卵製品供給の安全性と健全性を強化するために策定された10の基準から構成され、各州の規制プログラムの中核をなす要素でもある。

\* Egg Regulatory Program Standards (ERPS)

<https://www.fda.gov/federal-state-local-tribal-and-territorial-officials/regulatory-program-standards/egg-regulatory-program-standards-erps>

## 4. 軟体動物貝類向けマリンバイオトキシン管理のトレーニングビデオ

Marine Biotxin Management for Molluscan Shellfish Training Video

January 20, 2022

[https://collaboration.fda.gov/biotoxins/?utm\\_campaign=Seafood%20Safety%20Update%20-%20Marine%20Biotxin%20Video&utm\\_medium=email&utm\\_source=Eloqua&elqTrackId=de384479b4e8416997f078b1277d4578&elq=f3a546ff4e224fca89660b1cf26461f9&elqaid=6833&elqat=1&elqCampaignId=5608](https://collaboration.fda.gov/biotoxins/?utm_campaign=Seafood%20Safety%20Update%20-%20Marine%20Biotxin%20Video&utm_medium=email&utm_source=Eloqua&elqTrackId=de384479b4e8416997f078b1277d4578&elq=f3a546ff4e224fca89660b1cf26461f9&elqaid=6833&elqat=1&elqCampaignId=5608)

FDA はマリンバイオトキシン管理のトレーニングビデオを更新する。

#### トレーニング項目

1. 汚染源と地理的分布：有害藻類のうち、毒性藻類と呼ばれるグループを特定する。
2. マリンバイオトキシンの管理：全米貝類衛生プログラム（NSSP）管理戦略について。
3. 実験方法：承認された、限定的に使用される、又は緊急時に使用される方法を識別する。

#### 5. FDA は食品接触物質の認可の取り下げに関する手続きを見直し、理由を更新するための新しい規則を提案

FDA Proposes New Rule to Revise Procedures and Update Reasons for Revoking the Authorizations for Food Contact Substances

January 25, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-proposes-new-rule-revise-procedures-and-update-reasons-revoking-authorizations-food-contact>

本日 FDA は、食品接触物質の市販前通知がもはや有効ではないと FDA が判断する方法と時期に関する規制（21 CFR 170.105）を改正するための新しい規則を提案した。規則が最終化されると、製造・供給業者には FDA が市販前通知をもはや有効ではないと判断する前に対処できるようにする機会を与えると同時に、FDA には通知を無効とする判断理由（例：もはや製造・供給・使用されていない）が追加されることになる。現在の有効な食品接触通知（FCN）のリストは FDA ウェブサイトのデータベースを参照。

食品接触物質を含む食品添加物は、その意図された使用について市販前レビューと認可が必要となる。食品接触物質の利用を希望する場合は、製造業者はその利用について食品接触物質通知によって FDA へ知らせなければならない。

\* Inventory of Effective Food Contact Substance (FCS) Notifications

<https://www.fda.gov/food/packaging-food-contact-substances-fcs/inventory-effective-food-contact-substance-fcs-notifications>

このデータベースには、意図された使用について安全であると立証されている食品接触物質に関する有効な市販前通知が登録されている。

#### 6. 食品検査のための試験所認定に関する FSMA 最終規則：一目で分かる

FSMA Final Rule on Laboratory Accreditation for Analyses of Foods: “At-a-Glance”

<https://www.fda.gov/media/155663/download>

規則が最終化されたことを受けて、Q&A 形式のファクトシートを公表する。試験所認定プログラムの手続きの流れを示した図も紹介。

#### 7. FDA と Stop Foodborne Illness が第 2 回食品安全文化ウェビナーを共同開催

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

January 27, 2022

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

FDA と非営利の公衆衛生団体である Stop Foodborne Illness は、食品安全文化を探求する共同の第 2 回目のウェビナーである、「リーダーにリスクを認識させ、リスク低減を押し進める」を 2022 年 2 月 16 日に行う。

\* 追加情報及び参加登録

[https://consumerbrandsassociation.zoom.us/webinar/register/WN\\_1ST8QQzzR4KXF\\_G74WmT40w](https://consumerbrandsassociation.zoom.us/webinar/register/WN_1ST8QQzzR4KXF_G74WmT40w)

## 8. 警告文書

- GeroNova Research Inc.

NOVEMBER 18, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/geronova-research-inc-612777-11182021>

未承認及び不正表示医薬品のインターネット販売の問題。

- HK Produce Group Inc. DBA Y2S Trading Inc.

JANUARY 05, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/hk-produce-group-inc-dba-y2s-trading-inc-618038-01052022>

「外国供給業者検証プログラム (FSVP)」違反の問題。

- Green Food Ingredients, LLC

OCTOBER 21, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/green-food-ingredients-llc-616669-10212021>

FSVP 違反の問題。

- Onofrio's Fresh Cut, Inc.

JANUARY 10, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/onofrios-fresh-cut-inc-618502-01102022>

食品 CGMP 違反、調理、包装、衛生管理、不純品の問題。

- Concord Farms, Inc.

JANUARY 06, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/concord-farms-inc-619065-01062022>

FSVP 違反の問題。

---

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

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

## 1. Pesticide Data Program (PDP) 2020 年次サマリー

Annual Summary, Calendar Year 2020

January 2022

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/2020PDPAnnualSummary.pdf>

農薬データ計画(PDP)の30周年記念となる、2020年度第30回年次サマリーを発表する。

USDAの農業マーケティングサービス(AMS)は、食品中の残留農薬に関する新規/更新データを収集するために、毎年PDPを実施している。2020年度には、10州(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、ノースカロライナ州、オハイオ州、テキサス州、ワシントン州)の支援により、サンプリング及び/又は試験プログラムの運用が実施された。採取された全9,600サンプルはすべて生鮮・加工果実及び野菜で、対象品目はリンゴジュース、バナナ、ブルーベリー(生鮮・冷凍)、ブロッコリー、カンタロープ、ニンジン、カリフラワー、コラードグリーン、ナス、インゲン、キウイフルーツ、オレンジジュース、ダイコン、夏カボチャ、パプリカ/ピーマン、タンジェリン、トマトペースト、冬カボチャであった。国産品が59.5%を占め、34.9%が輸入品、4.9%が国別混合、0.7%が原産地不明であった。COVID19関連の閉鎖により、2020年度は1年の大半でPDPサンプリングが中断され、このことが今年のデータ内の季節観測に影響を与えた可能性がある。

検査したサンプルの99%以上はEPAが定めたトレランス値以下の残留であり、30.0%は検出可能な残留物はなかった。トレランス値を超える残留は、検査した全サンプルの0.49%(47サンプル)から検出され、このうち国産品が35(74.5%)、輸入品が11(23.4%)、原産地不明が1(2.1%)であった。トレランスが設定されていない残留物は、検査した全サンプルの3.2%(303サンプル)から検出された。このうち、国産品が199(65.7%)、輸入品が100(33.0%)、原産地不明が4(1.3%)であった。

2020年度のPDPデータベースファイル一式、及び過年度の年次サマリーやデータベースファイルは、PDPウェブサイト(<http://www.ams.usda.gov/pdp>)にて入手可能。また、PDPのデータは、PDPデータベース検索ツール(<https://apps.ams.usda.gov/pdp>)からも入手できる。

## 2. FSISは公衆衛生保護における2021年の成果をハイライト

FSIS Highlights 2021 Accomplishments in Protecting Public Health

January 21, 2021

<https://www.fsis.usda.gov/news-events/news-press-releases/fsis-highlights-2021->

## [accomplishments-protecting-public-health](#)

米国農務省 (USDA) 食品安全検査局 (FSIS) は本日、食中毒の予防と公衆衛生の保護という使命の進展を示す、2021 年の主要な業績を発表した。サルモネラ対策、小規模事業者支援、表示、COVID-19 対応、などの項目で紹介している。

### 3. よりゼロに近づける：我々の食品を守るために協力

Closer to Zero: Partnership to Protect Our Food

Jan 21, 2022

<https://www.usda.gov/media/blog/2022/01/21/closer-zero-partnership-protect-our-food>

米国農務省 (USDA) は、食品医薬品局 (FDA) と共同で、「よりゼロに近づける (Closer to Zero)」(C2Z) 戦略に取り組んでいる。C2Z は、食品中の、特に最も脆弱なグループである乳幼児が消費する食品の重金属含有量を減らすために行わなければならない作業の重要な枠組みを提供する。USDA は、すべてのアメリカ人に影響を与えるこの課題を解決するために、FDA を支える豊富な専門知識を有する。

- ・ 農業研究局 (ARS) は、植物が土壌から重金属をどのように取り込むかについて、あらゆる面を研究しており、結果、食品中の重金属を可能な限り低減する方法を見出すことができる。
- ・ 米国食品・農業研究所の膨大なパートナー及び関係者ネットワークは、妊娠中の女性、授乳中の母親、乳幼児が食品中の有害元素への暴露をどのようにして減らすことができるかについて、的を絞ったコミュニケーションを共同で開発し共有することを計画している。農業研究、教育及び普及への投資は、食品生産システムにおける有毒元素を低減するためのデータ主導型アプローチの開発を支援する。
- ・ 食品安全検査局 (FSIS) は、食品中の金属汚染の評価に不可欠な監視機能を提供する。FSIS は、食品から高濃度の懸念物質が検出された場合に、適切な USDA 及び FDA 担当に通知する上で重要な役割を果たす。
- ・ 食料・栄養局 (FNS) は、その全体的な使命の一環として、消費者が健康的な食生活を送ることを奨励しており、これは人生のあらゆる段階において重要である。バランスの取れた食生活の利点は、ある食品を過剰に摂取する有害影響を最小限に抑えるのに役立つ。FNS は、USDA の栄養補助プログラム政策、ガイダンス及び教育が、現行の食品安全規則及びガイダンスに確実に情報を提供するよう、FDA のパートナーとの調整を続ける。

USDA は、すべてのアメリカ人が栄養価の高い安全な食品を入手できるようにすることに重点を置いており、「よりゼロに近づける (Closer to Zero)」の取り組みにより、その目標に近づくことができる。

### 4. 食品廃棄とその温室効果ガスと気候変動との関連

Food Waste and its Links to Greenhouse Gases and Climate Change

Jan 24, 2022 by Jean Buzby

<https://www.usda.gov/media/blog/2022/01/24/food-waste-and-its-links-greenhouse-gases-and-climate-change>

食品ロスと廃棄と気候変動の関連、気候変動と農業とサプライチェーンの弾力性の関連は、ますます重要と認識されるようになってきた。

EPA が 2021 年に食品廃棄の環境影響報告を公表している。EPA のデータによると、食品廃棄物は米国で最も多く埋め立てられ、焼却されている物質で、埋め立てられた都市ごみと焼却された都市ごみのそれぞれ 24%と 22%を占めている。また、農地、ブルーウォーター（地表水や地下水などの淡水）、肥料、エネルギーの面からも、食品ロスや廃棄を防ぐことのメリットが強調されている。

食品廃棄の削減と防止は、食料安全保障の向上、生産性と経済効率の促進、資源とエネルギーの節約の促進、気候変動への対応につながり、ひいてはサプライチェーンにおける気候変動関連のショックも減少させる可能性がある。

\* EPA 報告書

From Farm to Kitchen: The Environmental Impacts of U.S. Food Waste

[https://www.epa.gov/system/files/documents/2021-11/from-farm-to-kitchen-the-environmental-impacts-of-u.s.-food-waste\\_508-tagged.pdf](https://www.epa.gov/system/files/documents/2021-11/from-farm-to-kitchen-the-environmental-impacts-of-u.s.-food-waste_508-tagged.pdf)

5. **USDA-ARS とコーネル大学は最初の全国ヘンプウェビナーシリーズ提供で協力する**  
USDA-Agricultural Research Service and Cornell University Collaborate to Present First National Hemp Webinar Series

Jan. 25, 2022

<https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2022/usda-agricultural-research-service-and-cornell-university-collaborate-to-present-first-national-hemp-webinar-series/>

農業研究サービス (ARS) とコーネル大学は、訓練、教育の視座を拡大し、ヘンプコミュニティ内でのつながりを強化するためのヘンプ研究についてのウェビナーシリーズを行うと発表した。学术界、研究所、生産施設、民間企業の様々なヘンプ研究の専門家による講演が行われる予定。ウェビナーは1月26日から、隔週の水曜日に開催される。

---

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

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

1. **オミクロン変異株が増加する中、FTC はさらに多くの事業者に、彼らの製品が COVID-19 を予防あるいは治療できるとの虚偽の主張を止めるよう命令**

With Omicron Variant on the Rise, FTC Orders More Marketers to Stop Falsely Claiming

## Their Products Can Effectively Prevent or Treat COVID-19

January 19, 2022

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2022/01/omicron-variant-rise-ftc-orders-more-marketers-stop-falsely>

米連邦取引委員会（FTC）は、全国の 20 以上の販売業者に対し、自社の製品や想定される治療法が COVID-19 の治療や予防につながるという根拠のない主張を直ちにやめるよう命じた。昨年議会で可決された「COVID-19 消費者保護法」に基づき、違反者には金銭的な罰則が科される可能性がある。これまで 405 件の警告文書を送付してきたが、今回はソーシャルメディア・プラットフォームを利用して製品を販売している企業に集中して送付された。追加された警告対象企業名及び個人名のリストを掲載。

---

### ● カナダ政府（Government of Canada）

<https://www.canada.ca/en.html>

#### 1. リコール及び安全性警告

- **Evive** ブランドの **Immunity Super Functional Smoothie** はシアン化物中毒を引き起こす可能性がある

Consumption of Evive brand Immunity Super Functional Smoothie may cause cyanide poisoning

2022-01-21

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/consumption-evive-brand-immunity-super-functional-smoothie-may-cause-cyanide-poisoning>

Evive Nutrition Inc.は、天然の青酸配糖体を含む生のエルダーベリーが含まれているため、Evive ブランドのスムージー、Immunity Super Functional Smoothie をリコール。製品はオンラインで販売されている。

---

### ● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局

(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

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

#### 1. 食品基準通知

- **Notification Circular 186-22**

20 January 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20186-22.aspx>

改訂 No. 205

- ・ 食物繊維の新しい分析方法として AOAC 2017.16
- ・ 乳児用調製乳及びその他製品の 2'-フコシルラクトース
- ・ GM *Bacillus licheniformis* 由来麦芽生産性アルファアミラーゼ

● **Notification Circular 187-21**

25 January 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20187-21.aspx>

新規申請と提案

- ・ GM *Aspergillus oryzae* 由来ポリガラクトナーゼ
- ・ GM *Aspergillus oryzae* 由来ペクチンエステラーゼ
- ・ *Aspergillus oryzae* 由来ホスホリパーゼ A1
- ・ GM *Aspergillus niger* 由来グルコアミラーゼ

2. **食品基準ニュース**

Food Standards News

January 2022

<https://mailchi.mp/e5c1eead634d/food-standard-news-1300165?e=21527ddb09>

- ・ 新年の挨拶
- ・ 安全なスクールランチ（お弁当）
- ・ 添加された糖の栄養表示レビュー発表

Review of nutrition labelling for added sugars

<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/Documents/Review%20of%20nutrition%20labelling%20for%20added%20sugars.pdf>

栄養成分表示に添加された糖を加えることは複雑ではあるが、技術的障害はないと結論。今年の早いうちに、栄養成分表示に添加された糖を加える方向でオーストラリア・ニュージーランド食品基準規格（Food Standards Code）の改訂作業を開始する。

- ・ 首相科学賞

---

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

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

## 1. 広告規約及び医療用製品のネーミングについて

The Advertising Code and naming therapeutic goods

18 January 2022

<https://www.tga.gov.au/advertising-code-and-naming-therapeutic-goods>

TGA は製品の名称を付ける際、商品名が本規約に適合していることを確認するよう、注意をよびかける。特に、広告の正確性やその他の要件について規定した規約の第 9 条及び第 10 条に注意を払い、商品が絶対に確実である、失敗しない、魔法である、奇跡的であるなどの主張をしてはならないことに気を付けること。商品名は広告の一部であり、消費者に誤解を与えてはならない。

---

## ● ニュージーランド第一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

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

### 1. 公衆衛生警告

#### ● 北島 Orewa 及び Warkworth 地域における貝類に関する公衆衛生警告

Public health warning about shellfish in the Orewa and Warkworth area, North Island  
28 January 2022

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-about-shellfish-in-the-orewa-and-warkworth-area-north-island/>

MPI (ニュージーランド第一次産業省) は北島 Orewa 及び Warkworth で貝の捕獲をしないよう市民に公衆衛生警告を出した。麻痺性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.8 mg/kg を上回った。

#### ● 南島西岸での貝に関する公衆衛生警告

Public health warning about shellfish in West Coast, South Island  
27 January 2022

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-about-shellfish-in-west-coast-south-island/>

MPI は南島西海岸のグレイマウスとチャールストンの間で貝の捕獲をしないよう市民に公衆衛生警告を出した。12-Mile Bluff 地域のイガイにおいて下痢性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.16 mg/kg を上回った。

---

## ● 香港政府ニュース

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

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

## 1. ニュースレター

Food Safety Focus

19 Jan 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)

### 掲載項目

- 古典型牛海綿状脳症（BSE）-食の安全への脅威？
- 缶詰をもっと知る
- ヘキサブロモシクロドデカンと食品の安全性
- コーヒー：有害物質で目を覚ます？

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_186\\_03.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_186_03.html)

コーヒーやコーヒー製品に様々な天然物質や汚染物質が存在すると報告する国内研究が最近あった。人気の飲み物コーヒーは、コーヒー植物の種子(豆)から作られる。コーヒーのポリフェノールは一般に、疫学研究に基づき、心血管疾患や 2 型糖尿病のリスクを下げるなどの健康上の利益に寄与すると思われるが、カフェインのため、特に妊婦や子供は適度にコーヒーを摂取すべきである。他の多くの農産物のように、コーヒー豆にもオクラトキシン A などのカビ毒や、アクリルアミドなど焙煎中に形成される製造過程の汚染物質が含まれる可能性がある。

香港のオクラトキシン A への全体的な食事暴露は、健康影響に基づく指標値の最大 9.2%と比較的低く、国民の健康上の懸念とはならない。国内の成人の全体的な食事によるアクリルアミド摂取量へのコーヒーの寄与もわずかである。だが、一般人は、限られた範囲の食品からの汚染物質への暴露リスクを最小限にするために、バランスのとれた様々な食事を維持するよう助言されている。

## 2. 食品の有害物質（改正）規則 2021

Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021

27 Jan 2022

[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。

- 2022 年 1 月に更新されたガイドライン

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/Combined\\_Guideline.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Combined_Guideline.pdf)

解釈や Q & A など。特に部分水素添加油（PHO）を含む油脂の禁止に関する説明。

### 3. 違反情報

- 魚肉団子のサンプルのメチル水銀濃度が食品異物混入（金属汚染物質）規則に違反

Fish ball sample detected with methylmercury at level that may have breached Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations

Tuesday, January 18, 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220118\\_9168.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220118_9168.html)

食品安全センター（CFS）は、本日（1月18日）、魚肉団子から食品異物混入（金属汚染物質）規則違反のおそれのある 0.2 ppm のメチル水銀が検出されたと発表した。

- ラディッシュのサンプルから基準値超過の残留農薬を検出

Pesticide residue exceeds legal limit in Radish sample

Monday January 24, 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220124\\_9188.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220124_9188.html)

ラディッシュのサンプルから、基準値 0.3 ppm を超える 0.59 ppm のチアメトキサムが検出された。

- 包装牛肉天井団子のサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Beef Tendon Ball sample not in compliance with nutrition label rules

Jan, 25 2022 (Tuesday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220125\\_9192.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220125_9192.html)

香港産包装牛肉天井団子が総脂肪 3 g/100 g 含有という表示のところ、9.8 g/100 g 検出であった。

- 
- 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

- 2022.1.14～2022.1.20

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43244](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43244)

- 2022.1.7～2022.1.13

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43242](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43242)

## 2. 食薬処、お正月人気製品のオンライン不当広告 178 件を摘発

サイバー調査団 2022-01-21

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46089](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46089)

食品医薬品安全処は、消費者がお正月のプレゼントを安心して購入できるように、プレゼント用に需要が増加すると予想される食品のオンライン広告投稿 1,010 件を集中点検して、虚偽・誇大広告 178 件を摘発した。

<< 食品など点検結果 >>

腸の健康、免疫力増強などを標榜する食品広告投稿 510 件を点検した結果、虚偽・誇大広告 129 件を摘発した。

主な違反内容は、▲一般食品を健康機能食品と誤認・混同させる広告 74 件 (57.4%)、▲病気予防・治療に対する効能・効果広告 30 件 (23.3%)、▲健康機能食品自律審議違反広告 12 件 (9.3%)、▲偽り・誇大広告 6 件 (4.6%)、▲消費者欺瞞広告 4 件 (3.1%)、▲医薬品と誤認・混同する広告 3 件 (2.3%) である。

### 食品点検結果

(健康機能食品と誤認・混同させる広告) 一般食品(糖蔵)を免疫力を高め疲労回復に役立つように広告し、健康機能食品と誤認・混同させる広告

(病気予防・治療に対する効能・効果広告) 一般食品(混合飲料)を「鼻炎栄養剤」として広告したり、健康機能食品を COVID-19 やインフルエンザなどの病気予防・治療に効能があると認識される恐れがある広告

(自律審議違反広告) 健康機能食品の場合、表示・広告をするには自律審議機構\*から、あらかじめ審議を受けなければならないが、審議を受けた内容と違っていたり審議を受けていない内容を広告

\* 自律審議機構：韓国健康機能食品協会

(偽り・誇大広告) プロバイオティクス(告示型)健康機能食品に「腸健康乳酸菌」のように食薬処長が認めていない機能性を広告

(消費者欺瞞広告) 一般食品(高麗人参・紅参飲料)原材料の効能・効果で広告し、顧客経験記を利用して消費者を欺く広告

(医薬品と誤認・混同させる広告) 健康機能食品を漢方薬「瓊玉膏」と広告をして医薬品と認識する恐れがある広告

点検で摘発されたホームページ(サイト)は、オンラインショッピングモール、放送通信審議委員会に速かに停止を要請して、故意・常習違反者には行政処分など強力な措置を取る予定である。

消費者は製品の許可事項などを必ず確認した後に購入するようにすること。特に無許可・無申告製品は、品質が確認されていないだけでなく、安全性・効果を保障できないため購入・使用しないようにすること。

## 3. 食薬処長、輸入食品安全管理のデジタル転換を強調

デジタル輸入安全企画課 2022-01-19

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46083](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46083)

食品医薬品安全処長は、デジタル転換の加速化を記した輸入食品安全管理革新方案を深く議論するために、1月19日、韓国プレスセンターで各界（行政、産業工学、規制科学、データ科学、流通など）専門家とともに懇談会を行った。

懇談会の主な内容は、▲輸入食品安全管理分野のデジタル転換の現状と成果、▲デジタル新技術の民間部門の活用事例、▲規制機関の特性を考慮したデジタル転換の効果的推進方案である。

食薬処は輸出国現地実態調査、通関検査、流通中回収・検査、海外直輸入安全管理など、全般的な輸入食品安全管理を実施し、有害食品の国内搬入を阻止して、安全な輸入食品消費環境を作るために努力している。

これまでのデジタル・モバイル技術を活用して、▲ブロックチェーン\*に基づく国家間畜産物輸出衛生証明書電子証明システム構築、▲国民・輸入者向けオーダーメイド型モバイル情報サービス提供（検索レンズ、統計配信など）、▲統計分析に基づいた無作為検査対象選定など、輸入食品安全管理のデジタル転換を持続的に推進してきた。

\* データを中央サーバーでなく、各院内に分散して保存することにより、誰も任意に修正できない為、データの偽造・改ざん防止に効果的

今年からは、▲通関段階書類検討自動化、▲人工知能基盤危険予測システム高度化、▲共有型ビッグデータ融合プラットフォーム構築、▲先端疎通技術を活用した輸入食品安全情報提供などを重点的に推進して、輸入食品安全管理のデジタル転換を加速化する予定である。

#### 4. 農薬・動物用医薬品の情報を一カ所に集約

残留物質課 2022-01-19

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46082](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46082)

食品医薬品安全処は、農薬・動物用医薬品に関する情報を、誰でも容易で便利に活用できるように「残留物質情報」のホームページを新しく改編した。

「残留物質情報」ホームページは、国内で基準が設定された農薬と動物用医薬品はもちろん、基準が未設定の農薬と動物用医薬品に対しても安全情報と試験法、物理・化学的特性、関連標準品の現況など専門情報を一カ所に集めて簡単に探せるように提供している。

主な改編内容は、▲農薬・動物用医薬品の残留許容基準の設定・改訂時リアルタイム情報提供、▲標準品保有実態リアルタイム公開、▲国内・他公認機関で検証済み最新情報提供など。

これまで農薬と動物用医薬品の残留許容基準を設定・改訂した場合は、変更された情報を手入力しており、リアルタイムで確認することは困難であったが、今後は残留許容基準自動入力システムを実現して、変更された情報を迅速かつ正確に確認できるようになった。

また、市・道保健環境研究員など最前線の検査機関が、農薬と動物用医薬品の残留検査な

のために緊急に必要とする標準品の入手を迅速に支援できるように、食薬処が保有している標準品現況をリアルタイムで公開する。

併せて、国内・他公認機関が提供する検証済みの最新情報を、誰でも容易に迅速に探せるように提供して、よく探すメニューはトップ画面に配置し検索機能を追加して使用者中心のメニューに再構成した。

<添付>

- 1.食品安全国の残留物質情報ホームページ
- 2.残留物質情報サイトのトップ画面

## 5. 「輸入食品法」重大違反行為申告時に報奨金を支給します

輸入流通安全課 2022-01-18

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46074](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46074)

食品医薬品安全処は、今年 2 月から無登録輸入食品営業など重大違反行為を申告した場合、報奨金を支給する基準・手続きなどを詳細に含む「輸入食品申告報奨金支給に関する規定」告示制定案を 1 月 18 日行政予告する。

主な内容は、申告報奨金の、▲支給対象、▲支給金額、▲支給方法・手続きなどである。

## 6. コエンザイム Q10 など健康機能食品原料 9 種の再評価

食品基準課 2022-01-14

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46071](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46071)

食品医薬品安全処は今年、コエンザイム Q10 など健康機能食品機能性原料 9 種を対象に安全性と機能性に対する再評価を行う計画である。

再評価の対象は、▲告示型\*原料 7 種 (コエンザイム Q10、スクアレン、共役リノール酸、NAG、オート麦食物繊維、イヌリン/チコリ抽出物、キトサン/キトオリゴ糖)、▲個別認定型\*\*原料 2 種 (キシロオリゴ糖、L-カルニチン酒石酸塩) である。

\* 機能性が広く知られていて別途の認定手続きなしで健康機能食品を製造できるように食薬処長が告示した原料

\*\* 個別審査を経て機能が認められた原料

食薬処は機能性原料認定当時の審査資料、認定後に発表された研究結果・有害情報などを総合的に分析して再評価を実施し、その結果を今年 12 月に発表する予定である。

食薬処は国民により安全で優れた健康機能食品が供給できるように、2017 年から健康機能食品の再評価を毎年実施している。再評価対象は、▲健康機能食品機能性原料として認められてから 10 年経過、▲安全性・機能性関連の新しい情報などがある機能性原料に対して、健康機能食品審議委員会の審議を経て選定する。再評価が完了した原料に対しては、機能性認定事項を取り消したり、摂取時の注意事項・日々の摂取量の変更などの措置をとる。

参考に、昨年はスピルリナ、紅麹など 9 種に対して再評価を実施して、その結果を基に今年の健康機能食品の基準および規格の「摂取時の注意事項」、「一日摂取量」などを改正・補

完する予定である。

<添付> 再評価対象原料別機能性

## 7. EU、韓国食品に適用する輸入強化措置施行日を延期

食品安全政策課 2022-01-13

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46069](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46069)

食品医薬品安全処が、欧州連合（EU）が我が国にエチレンオキシド（EO）検査証明書の提出\*を義務付けた規則の施行日の延期を要請し、当該規則の施行日が2月17日まで延期された。

\* 検査証明書提出対象：韓国産の即席麺類とフードサプリメントを管理対象に含む

これにより、延期された施行日までに到着する韓国産製品に対しては当該規則が適用されず、当初の施行日である2022年1月6日より前に欧州に向けて出荷・発送した韓国産製品は、規定の適用を受けずに輸入される。

EU側は2022年1月6日前に出荷・発送した韓国産製品が猶予期間以降に到着した場合、現地で試験成績書の発行を受けることができる方案を検討しており、その結果を近いうちに韓国側に通知する予定である。

EU規則（Regulation（EU）2021/2246）では、第3国から輸入される製品の一時的な管理強化措置として、韓国輸出企業が欧州に即席麺類とフードサプリメントを輸出するとき、公認検査機関でEOの最大残留基準の遵守を証明できる検査証明書を発行して提出することを規定している。

EU規則が1月6日から施行されると、それ以前に欧州に出荷・発送された積荷の通関が不可となり、食薬処はこれに対する適用除外を置くために海外公館（駐EU韓国大使館）と駐韓EU代表部など、協力チャネルとともに多方面の外交的努力を展開してEUと持続的な輸出協議を進めた。

ただし、欧州に向けて2022年1月6日以降に出荷・発送された製品の場合、EU公式証明書\*と公認検査機関で発行した試験成績書\*\*を添付しなければならない。

\* 管轄地方食品医薬品安全庁に申請および発行要請

\*\*（現在EO検査可能国内機関、5カ所）韓国食品科学研究院、韓国食品科学研究院釜山支所、韓国分析技術研究院、韓国機能食品研究院、韓国SGS

食薬処は今後、海外食品安全管理基準・規格の変更に対して先制的に対応することによって、主な貿易国と関連業界とのコミュニケーションを強化して、韓国食品の輸出市場を保護できるよう最善を尽くす。

## 8. 日本、福島原子力発電所事故関連の食薬処対応および管理動向

輸入食品政策課/輸入検査管理課 2022-01-10

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46062](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46062)

食品医薬品安全処は、日本の山形県産キノコ類を1月6日から暫定輸入停止措置とする。

日本農産物の暫定輸入停止措置は 2011 年 3 月も原発事故以降 46 番目であり、今回の措置で農産物が暫定輸入停止された日本地域は 14 県から 15 県\*に増え、輸入停止品目は 27 品目\*\*で同じである。

\* 福島、栃木、茨城、千葉、神奈川、群馬、岩手、宮城、長野、埼玉、青森、山梨、静岡、新潟、山形など 15 県

\*\* 葉菜類、葉根菜類、結球葉菜類、カブ、たけのこ、キノコ類、梅、茶、ゆず、栗、米、キウイ、わさび、タラの芽、サンショ、ゼンマイ、ワラビ、セリ、ソバ、大豆、小豆、ウド、ほうれん草、カキナ、パセリなど 27 品目

今回の措置は、日本政府が 1 月 6 日、山形県産キノコ類（野生）の出荷を制限したことによるもので、出荷制限日以降、国内に当該農産物を輸入できないように措置したものである。

ちなみに山形県産キノコ類は 2011 年 3 月以降、日本産キノコ類は 2015 年以降、韓国に輸入された実績はない。

食薬処は暫定輸入停止された食品以外に、日本から輸入されるすべての食品に対して、輸入ごとに放射能検査を実施しており、その結果を輸入食品放射能安全情報ホームページ (<https://radsafe.mfds.go.kr>) で公開している。

<添付> 日本産農産物暫定輸入停止状況

---

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

## 1. 食品中の残留動物用医薬品

Veterinary Drug Residues in Food

Monday, January 17, 2022

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

食料生産動物の病気の治療には動物用医薬品の使用が必要な場合がある。だが、時にはこれらの医薬品が動物の中にとどまり、その結果、私達の食品に入り込む可能性がある。この記事は、食品中の残留動物用医薬品に着目し、食品中の動物用医薬品への暴露を減らすために私達ができることについて、たくさんのヒントを示す。

動物用医薬品とは？食料生産動物を育てる際に使用される理由は？

食料生産動物は病気を患う可能性があり、動物の健康と福祉を保証するために、適切な医薬品でこれらの病気を治療することが必要になる。これらの病気は、治療されなければ食品生産に影響する可能性がある。そのため、必要に応じて食用動物に動物用医薬品を適切に使用することは、食用動物の供給の回復力と安全の両方を保証する上で重要である。

動物用医薬品の主な種類には抗生物質や抗寄生虫薬が含まれる。抗生物質は動物用医薬品の最大グループで、食用動物の細菌感染症を治療するために広く使用されている。抗生物

質の例には、フルオロキノロン、ペニシリン、テトラサイクリン、スルホンアミドなどがある。抗寄生虫薬は、寄生虫が引き起こす病気の管理や治療に使用される。抗寄生虫薬は適用に基づいて分類される。アバメクチンが毛虫や害虫を管理するために使用されたり、ベンズイミダゾールが動物の消化器系の線虫や吸虫の治療に使用されるなどがその例である。

#### 残留動物用医薬品が食品中に確認される理由は？

食用動物を育てる際に適切な管理をしないと、肉、卵、乳などの動物性食品に残留動物用医薬品が確認される可能性がある。その残留物は、医薬品そのもの、あるいはこれらの医薬品が動物の中で分解された際に形成される代謝物質の可能性がある。食品中の残留動物用医薬品に寄与する要因：

- ・ 必要のないときに抗生物質を使用すること(健康な動物に対してなど)
- ・ 製造業者の指示に従わない(動物用医薬品の誤った用量、経路、種類の投与など)
- ・ ヒトに有害な禁止医薬品の投与
- ・ と殺前の休薬期間（医薬品が動物組織で安全で許容できるレベルまで分解されるのにかかる時間）を守らない
- ・ 動物の医薬品入り飼料や水の交差汚染

#### 食品中のこれらの残留動物用医薬品は健康上の懸念となるか？

食料生産動物に動物用医薬品を誤用すると、組織や器官で残留医薬品が残ることになりかねない。この動物がと殺されて食品に加工される際に、あるいは卵や乳を生産する際に、これらの残留物がフードチェーンに入る。

残留動物用医薬品を過剰に含む食品を摂取すると、人によってはアレルギーなど、健康に有害影響があるかもしれない。また、ヒトの抗菌剤耐性菌の発達につながる可能性もある。薬剤耐性(AMR)は、病気の原因となる微生物が抗菌剤に耐性を持つようになる可能性があるため、世界中の公衆衛生への深刻な脅威である。結果として耐性菌に感染すると、ヒトや食用動物の治療の選択肢がより少なく限られたものとなる。世界保健機関(WHO)は、AMRを人類が直面する公衆衛生上の脅威トップ 10 の 1 つとしており、2015 年に AMR に関するグローバル・アクション・プランを開始して世界的な取り組みを促進している。

#### SFA は食品の摂取による動物用医薬品への暴露に関連したリスクをどのように管理する？

SFA は、輸入および国産の食品を安全に摂取できることを保証するための統一したシステムで、食品の安全性へのリスクに基づいたアプローチを採用している。市場で入手できる食品は、SFA の検査・監視プログラムの対象になっている。私達には、供給源認定検査やサンプルテストなど、農場から食卓までの適切な管理手段がある。

家畜、肉、卵は動物や食品由来疾患を運ぶ可能性が高いため、それらは承認された供給源から、また認定施設からのみ輸入できる。これはつまり、シンガポールに輸出するには、施設はシンガポールの食品安全要件を満たさなければならない、堅牢な食品安全体制と動物の健康監視のある国にななければならないことを意味する。国内の農場も同様に食品安全要件に従うことが求められており、SFA が定期的に検査している。

SFA はシンガポール食品規則の下で動物用医薬品の最大残留基準(MRLs)を設定してい

る。動物用医薬品の MRL とは、動物用医薬品の動物への投与により、動物から得た食品中に許される最大残留濃度のことである。SFA が採用した MRLs は、コーデックス委員会の助言に基づいている。SFA は消費者の健康を守り、食品業界の変化するニーズを満たすために、この食品規則の MRLs を定期的に見直し、更新している。国内外いずれの農業従事者も、設定された残留動物用医薬品基準に従うよう求められる。農業従事者は動物食品を販売する前に、承認された動物用医薬品に適用される休薬期間を遵守しなければならない。また、MRLs リストに掲載されていない動物用医薬品は、動物に使用してはならない。食品輸入業者も SFA のライセンスを受けなければならない、SFA が認証した国や施設から食品を調達・輸入する必要がある。

輸入及び国産品の両方からサンプルは収集され、化学汚染物質（動物用医薬品を含む）や微生物（サルモネラ菌などの有害細菌など）や動物用医薬品などの広範な食品由来ハザードの検査を受ける。

設定された基準に準拠しない食品は販売を許可されない。SFA は関係する供給源の農場を一時停止する場合もある。

#### 企業が食品中の動物用医薬品を減らすためにできる対策とは？

企業は食品の安全性を確保する責任がある。動物用医薬品は動物の病気の治療には重要だが、責任を持って、必要などきにのみ使用しなければならない。そのため、農業従事者は以下のことを行う必要がある。

- ・ 適正家畜飼育行動規範（good animal husbandry practices: GAHP）を実施する（例：優れたバイオセキュリティ対策、ワクチンなどの代替案の使用）。GAHP は病気の予防と管理に役立ち、それによって動物用医薬品の必要性を減らす。
- ・ 農場の品質保証基準を採用する、またはそのような基準の認定を受ける。養殖生産工程管理法(GAP-FF)やシンガポール高品質卵スキーム(SQES)などの農場品質保証基準の認定制度は、安全で高品質の食品生産を保証するための最優良事例を採用する農場を認証している。

#### 食品中の動物用医薬品への暴露を減らすために消費者ができることは？

食品はフードチェーンのどこでも汚染される可能性がある。SFA が食品の安全性を保証するために慎重に規制・監視・執行を継続する間に、消費者にも果たすべき役割がある。食品中の動物用医薬品への暴露を減らすためのヒント：

- ・ SFA に認可された小売業者から食品を購入すること。
- ・ 残留動物用医薬品の可能性のある特定の種類の汚染物質に暴露するのを避けるために、様々な種類の食品を摂取すること。

## **2. 2023 年までに 100 名の中途採用者を対象としたアグリテック分野の新しいキャリア転向プログラム**

**New Career Conversion Programme for the Agri-tech Sector to Benefit 100 Mid-career Individuals by 2023**

14 January 2022

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/media-release---new-ccp-for-agri-tech-sector\\_14jan22\\_final28bc316e800141518557bf3645acd9cb.pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/media-release---new-ccp-for-agri-tech-sector_14jan22_final28bc316e800141518557bf3645acd9cb.pdf)

ワークフォース・シンガポール (WSG)、シンガポール食品庁 (SFA)、リパブリック・ポリテック (RP) は、新しいキャリア転向プログラム (CCP) を展開し、アグリフード産業を強化する。この取り組みは、2030 年までにシンガポールが必要とする栄養の 30% を自国で生産することを目指す、シンガポール・グリーン・プランと「30 by 30」のために、この分野の能力及び体制を整えることを目的とする。

### 3. マンダリンオレンジの安全性について

Safety of Mandarin Oranges

Tuesday, January 18, 2022

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

マンダリンオレンジは中国の旧正月 (CNY) には欠かせない存在で、この時期にマンダリンオレンジを交換し、食べる習慣は、繁栄と豊かさの象徴である。また、果実を食べるだけでなく、皮を乾燥させたものを料理に使うことも多い。しかし、需要が高まるこの時期になると、みかんの見栄えを良くし、日持ちを良くするために、過剰な化学薬品が使用され、消費者の健康被害が懸念されている。この記事では、マンダリンオレンジの安全性と、安全に楽しむために、消費者が購入時や摂取時に注意すべきことを紹介する。

### 4. 気候変動の時代に食の安全を維持する

Keeping Food Safe in an Era of Climate Change

21 Jan 2022 By Johnny Yeung

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/keeping-food-safe-in-an-era-of-climate-change>

気候変動による食品の生産、流通、調理の変化により、食の安全に対する新たな脅威が発生している中、シンガポール食品庁 (SFA) の食の安全に対する新たな課題への取り組みについて紹介する。

気候変動がフードサプライに関連することについては、たくさんの研究と国際団体によって文書化されている。しかし同様に重要な、気候変動と食品安全について語られることは少ない。食品安全なくして食料安全保障はない。気候条件の変化は、食品の生産・流通過程で新たな有害化合物を発生させ、食品安全上のリスクを引き起こし、消費者を潜在的な健康問題にさらす可能性がある。

気候がもたらす食品リスクに対応するためには、協調的かつ体系的な戦略が必要である。新興の、予想外の食品由来リスクを管理するために、最先端の技術を効果的に採用し、食品安全科学と統合する必要がある。そして、そのような食品ハザードが特定された場合、対応は迅速、効率的、効果的でなければならない。このゴールに向けて SFA が取り入れた、3 つ

の主要な戦略について説明する。

#### 主要戦略

1. データを活用して、新たに発生する予期せぬ食中毒リスクを予測する。
2. 新興の予期せぬ食品安全ハザードをスクリーニングし、研究する能力を開発する。
3. より優れたプロセスと技術を導入し、食中毒発生時の対応を最適化する。

---

#### ● その他

#### 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ・ オーストリア保健・食品安全局(AGES)、脂質、油脂、及び油脂に富む食品中の汚染物質及び残留に関するモニタリング結果を公表
- ・ ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、セレンを含有する食品の分類に関する意見書を公表
- ・ ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、有効成分ピペロニルブトキシドなどを含有する特定の植物保護剤の一部の用途に関する認可取り消しを公表
- ・ フランス農業・食料省、有効成分イミダクロプリド又はチアメトキサムを含む植物保護剤で処理したてんさいの種子の使用を一時的に許可するアレテ(命令)案の公開協議について公表
- ・ ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、「ドイツバイオセーフティ・クリアリングハウス」(D-BCH)のウェブサイトが新しくなったとの情報を提供
- ・ フランス農業・食料省、除草剤耐性品種に関するオルドナンス案について実施された公開協議の結果、当該オルドナンス案は変更なしで国務院に提出されたと公表
- ・ 中国国家市場監督管理総局、食品のサンプリング検査結果を公表(2021年第51号)
- ・ 中国国家市場監督管理総局、食品のサンプリング検査結果を公表(2022年第1号)
- ・ 台湾衛生福利部食品藥物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品等(2021年12月分)を公表

#### ProMED-mail

メタノール中毒ーインド（ビハール）疑い、致死

Methanol poisoning - India: (BR) susp, fatal

2022-01-28

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8701115>

Date: Thu 27 Jan 2022 Source: News28.com [edited]

2022年1月27日に Buxar 行政区治安判事 Aman Samir が合計 8 人が中毒物質を摂取

して1時間以内に病気になったという。5人が死亡し3人が嘔吐。彼らの飲んだ白い化合物の箱が検査のため送られた。村の住民は彼らが飲んだのはホメオパシー医薬品のボトル由来"daru" (リキュール)混合物で、ハイになるために飲んだという。ビハールでは2016年4月以降リキュールの販売や摂取は完全に禁止されているが、密造酒による死亡は昨年11月以降50人以上。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室