

食品安全情報（化学物質） No. 4/ 2022（2022. 02. 16）

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>

【Ruokavirasto】 フィンランドの重要食品汚染物質－健康リスクと情報のギャップ

EUの規則（EC）No 1881/2006と欧州委員会によるモニタリング勧告の対象になった食品汚染物質について、フィンランドの消費者を対象にした優先順位付けを行った。多量暴露（95パーセントイル）を想定して、急性暴露（単回、24時間以内）と慢性暴露についてリスクランキングを行っている。慢性暴露のリスクランキングでは、閾値がない発がん性及び胎児毒性の化合物であり、中または高リスクに分類される汚染物質として、アフラトキシン、ヒ素（無機）、アクリルアミド、フラン・メチルフラン、AOH・AME（アルテルナリア属トキシン）、鉛、カルバミン酸エチル、オクラトキシンAが選択された。

*ポイント： 多種多様な汚染物質が存在し、リソースが限られている中で、管理すべき汚染物質にリスクの大きさを優先順位をつけるのは大事なことです。本文がフィンランド語なのが残念ですが、多量摂取した場合の急性暴露と長期暴露のリスクランキング表を紹介しておきました。汚染物質の優先順位の付け方を知る一つの良い例だと思います。

【MFDS】 ヒト中心の「有害物質統合リスク評価システム」施行

韓国の食品医薬品安全処は、ヒトに有害となる物質のリスクについて日常の総合的な摂取を管理することを目的にした「人体適用製品のリスク評価に関する法律」を施行した。これまでは、食品や化粧品などの個別製品ごとに有害物質のリスク評価と管理を行ってきたが、今後は食品医薬品安全処が所管する他の製品や環境由来なども含めて総合的に評価・管理することを計画している。評価対象については、5年ごとに基本計画を策定する予定である。

*ポイント： 食品由来だけでなく、あらゆる暴露源を考慮して総合的にリスクを評価するというのは、現在のリスク評価の方向性に沿った考え方だと思います。例えば、鉛の暴露は、食品由来よりも鉛含有塗料などや古い水道管など環境由来の方が多いため総合的な評価をする必要があります。法律にしたところに韓国の意気込みを感じますが、リスク評価の結果を管理措置にどのように反映させるのかが気になるところです。

【EC】 動物用医薬品：動物の健康を促進し抗菌剤耐性と戦う新しい規則が適用となる

EUでは、薬剤耐性（AMR）対策のために改正された動物用医薬品規制が2022年1月28日に施行された。3年前に採択されたこの規則は、欧州ワンヘルス行動計画およびAMRに対する農場から食卓までの戦略で定められた目標の達成を支える基礎となる。本規則により、動物の抗菌剤による治療は、実際に必要な場合のみになり、予防目的で使用される医薬品入り飼料は禁止となる。

【EC/FDA】 EUと米国が二枚貝の貿易を再開

EUと米国の間で食品安全システムの同等性が確認され、イガイ、アサリ、カキ及びホタテなどの二枚貝の貿易が再開されることになった。EUの2加盟国（スペインとオランダ）は米国に向けて、米国の2州（マサチューセッツ州とワシントン州）はEUに向けて輸出できるようになる。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 2022 年、食と栄養誓約実現に向かってともに働く

[【FAO】](#)

1. 食品バイオテクノロジーと食品安全：答えを見つける
2. パンデミック後の世界：健康的でインクルーシブでグリーンな復興には持続可能な農業食料システムが鍵
3. Codex

[【EC】](#)

1. 農業とフードシステムへの農場から食卓まで戦略の影響
2. 動物用医薬品：動物の健康を促進し抗菌剤耐性と戦う新しい規則が適用となる
3. 食品安全：EU と米国が二枚貝の貿易再開
4. 査察報告書
5. 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 年、登録開始！
2. 化学物質モニタリング報告ガイダンス：2022 年データ収集
3. YouTube 動画
4. 農薬関連
5. 新規食品関連
6. 食品添加物関連
7. 飼料添加物関連
8. 健康強調表示関連

[【FSA】](#)

1. フードサプライチェーンへの信頼は依然高い、と消費者調査で明らかになる
2. FSA 議長は学校食品の水準向上を目指したパイロット計画を歓迎する
3. 最高裁判所は FSA に対する訴訟を棄却する
4. リコール情報

[【DEFRA】](#)

1. 北東部のカニやロブスターの死亡調査について更新

[【COT】](#)

1. 2022 年 2 月 8 日の会合

[【ASA】](#)

1. アルコール：勇気と男らしさに疑問

[【BfR】](#)

1. BfR の 20 年ーリスクを同定し健康を守って 20 年

[【RIVM】](#)

1. オランダのスポーツ参加者のワークアウトサプリメントの使用

[【ANSES】](#)

1. ANSES とフランスが EU 理事会の議長国になることについて
2. ブレベトキシンを含む波しぶきの吸入は中毒をおこす可能性がある

[【FSAI】](#)

1. 加工食品中のナトリウムとカリウムに関するモニタリング 2003-2020 年
2. リコール情報

[【Ruokavirasto】](#)

1. フィンランドの重要食品汚染物質－健康リスクと情報のギャップ
2. 衛生パスポートのおかげで安全な食品 20 年

[【AESAN】](#)

1. 伝統的製法で作られ戸外で自然乾燥される食品の安全性と満たすべき衛生要件のために調整が必要なものについてのスペイン食品安全栄養庁の報告書

[【FDA】](#)

1. 食品業界及び関係者向け **FASTER** 法に関するビデオ
2. **FDA** は食品プログラムにおける優先ガイダンストピックのリストを発表する
3. 米国と **EU** の間で生きた二枚貝の貿易を再開へ
4. リコール情報
5. 警告文書
6. 消費者情報

[【NTP】](#)

1. 2-((1-(4-P フェノキシフェノキシ)プロパン-2-イル)オキシ)ピリジン (**MPEP**) の **Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD)** ラットとニュージーランドホワイト (**Hra:NZW SPF**) ラビットでの出生前発達試験

[【EPA】](#)

1. **EPA** は農場労働者や消費者を含む農薬使用者のニーズをより良く満たすために、農薬アウトリーチと教育を拡大する

[【USDA】](#)

1. 新しい情報要請通知：「米国製品」表示の消費者価値解析

[【FTC】](#)

1. **FTC** は詐欺的に宣伝販売された魚油サプリメントを購入した消費者に全額返金

[【CA DOJ】](#)

1. カリフォルニア **Bonta** 司法長官は、乾燥プラムとキャンディ製品に検査で危険な量の鉛が発見されたとして消費者警告を発行

[【CFIA】](#)

1. レッドパーム油中の認可されていない食品着色料—2019年4月1日～2020年3月31日
2. スパイス中のクロム酸鉛 2018年～2019年
3. リコール情報

[【AAFC】](#)

1. カナダは国際的な持続可能な農業生産及び食料システムの連合に参加する

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. 安全性警告

[【MPI】](#)

1. 南島西岸での貝に関する公衆衛生警告拡大

[【香港政府ニュース】](#)

1. プレスリリース
2. 法令違反

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 2022年流通、農・水産物の残留物質調査事業実施
3. 食薬処、輸入食品などに対する「5年周期精密検査」実施の案内
4. ヒト中心の「有害物質統合リスク評価システム」施行
5. 食薬処、流通段階の輸入食品を安全に管理します
6. アフラトキシンが超過検出された「焼きピーナッツ」の回収措置
7. 子供・青少年の食生活教育、食薬処が支援します

[【SFA】](#)

1. アフラトキシンと食の安全

【その他】

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

別 添

【BfR】 ナノマテリアル FAQ

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

1. 2022 年、食と栄養誓約実現に向かってともに働く

Working together in 2022 towards realizing food and nutrition commitments

9 February 2022

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/02/09/default-calendar/working-together-in-2022-towards-realizing-food-and-nutrition-commitments>

2022 年 2 月 9 日、第 60 回社会開発委員会の特別サイドイベントで、2021 年第一回国連フードシステムサミット中に設立された「持続可能なフードシステムからの健康的な食事のための活動連合」がプレゼンをする。このイベントでは、基調講演、パネルディスカッション、聴衆との質疑応答を通じて、すべての人のための持続可能なフードシステムから健康的な食生活を実現するためのコラボレーションとアラインメントの力に焦点を当てる。

2021 年は「栄養の 10 年」（2016～2025 年）の中間年であり、国連食料システムサミット（FSS）と成長のための栄養サミット（N4G）という二つの重要なサミットが触媒となって、栄養と食料システムの変革に関する行動を加速させるためのコミットメントの年であった。2022 年は、これらの公約の実現に向けて取り組むべき年である。

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

1. 食品バイオテクノロジーと食品安全：答えを見つける

Food biotechnology and food safety: finding answers

02/02/2022

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1470882/>

食品バイオテクノロジーは、簡単には答えを見つけにくい多くの疑問を提起する可能性がある。実際、国の食品安全を担当する機関はしばしば、消費者や他の関係者から、専門家でない人でも簡単に、わかりやすく科学に基づいた情報を提供するように求められるが、それにはテクノロジーの知識、発信局、多様な技能、及び時間が必要である。

加盟国の要求により、FAO は「食品安全に焦点を当てた食品バイオテクノロジーに関する情報ツールキット」を発表した。これは食品バイオテクノロジーと食品安全に関する一般市民の懸念に対処する国々を支援し、食品バイオテクノロジーと食品安全の科学に対する関心を高めるのに役立つ、議論と決定を知らせるための基盤となっている。

なぜ、そしてどのように食品バイオテクノロジーは使用されているのか、またその規制方法は？ヒトの健康にどのように影響するのか？国際的なデータベースにはどのようなものがあるのか？当局が効果的に一般人の関心を引くには？こうした質問やその他の多くの質問に、このツールキットでは対応している。この公表物の内容は、食品安全、バイオテクノロジー、バイオセーフティー、科学コミュニケーションの分野の 10 カ国の国際的な専門家 24 人の合意により承諾された。

食品安全に焦点を当てた食品バイオテクノロジーのための FAO 情報ツールキット

- ・ ハンドブック
- ・ ツール 1：背景及びガイダンス
- ・ ツール 2：原則
- ・ ツール 3：潜在的利益の根拠
- ・ ツール 4：GM 食品安全評価
- ・ ツール 5：規制
- ・ ツール 6：ヒトの健康
- ・ ツール 7：環境
- ・ ツール 8：実用と応用
- ・ ツール 9：最新のイノベーション
- ・ ツール 10：市民の関与

2. パンデミック後の世界：健康的でインクルーシブでグリーンな復興には持続可能な農業食料システムが鍵

Post-pandemic world: sustainable agrifood systems are key to a healthy, inclusive, and green recovery

04/02/2022

<https://www.fao.org/director-general/news/news-article/en/c/1471196/>

COVID-19 パンデミックからの復興には、より効率の良い、インクルーシブでレジリエントで持続可能な農業食料システムに向かってシフトすることが中心的な役割を果たさるう、と QU Dongyu 事務局長が述べた。国連経済社会理事会の主催したハイレベル委員会でのスピーチ。

彼はスピーチの中で、変革された農業食料システムはすべての人にとって有益でなければならぬと強調し、農業食料システム全体において重要な役割を果たす女性、若者、農村コミュニティ、先住民の役割を認識する必要性を強調した。

3. Codex

- コーデックスは論争中の問題の合意形成に役立つ科学の役割に関する原則の記述を検討する

Codex to explore its statements of principle on role of science to help find consensus on controversial issues

03/02/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1471044/>

2022年2月2日（水）にオンラインで開催された非公式会合では、手続きマニュアルの「コーデックスの意思決定プロセスにおける科学の役割とその他の要素（other factors）が考慮される範囲に関する原則」に関する運用ガイダンスを、どのように提供すれば良いのかコーデックス執行小委員会が検討を開始した。執行小委員会は、副議長であるニュージーランドの Raj Rajasekar 氏が率いる予定である。

コーデックス事務局長の Tom Heilandt 氏が「コーデックスの真髄...まさにコーデックスの核心に触れる作業」と定義した通り、参加者には、後に広くメンバーに提示され、願わくはジルパテロールといった成長促進剤の最大残留基準値（MRL）の策定に関する行き詰まりの打開に貢献できる道筋をつくることが求められるだろう。

*訳注：その他の要素とは、科学以外に考慮される要素のことを指す。現在、コーデックス動物用医薬品部会（CCRVDF）においてβ2-アドレナリン作動薬であるジルパテロール塩酸塩のMRL策定作業が行われている。そのMRL案は原則通りJECFAの科学的評価と勧告に基づいており、日本を含め参加国の多くは支持する前向きな意見を表明しているが、EUをはじめとする複数の参加国が、成長促進等の治療目的以外の使用を認めるべきではない、そのような使用を禁止している国もあるといった科学的でない理由でステップを進めることを強く反対しており、議論が膠着している。以前にも、同じくβ2-アドレナリン作動薬であるラクトパミンのMRLの最終採択が長年保留され、決着のために総会で他に例をみない投票形式で、しかも僅差で採決された経緯もあり、コーデックスにおいてその他の要素による議論の膠着をどのように回避するかが長年の課題とされてきた。手続きマニュアルには、その他の要素として途上国での実行可能性や経済的理由については言及されているが、それ以上の詳細な説明はない。科学とコンセンサスを重んじるコーデックスの信頼性にもつながり、またCCRVDF以外の部会にも関係する課題であることから、執行委員会が率いるかたちで議論進行の原則を見直すための作業に取り組むこととなった。

- **FAO がオンライン開始イベントで食品由来 AMR プロジェクトに着手する**

FAO launches foodborne AMR project with online inception event

17/02/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1471447/>

FAO が、薬剤耐性 (AMR) に関するコーデックス基準の導入推進のための新規プロジェクトを立ち上げ、ラテンアメリカ地域向けにオンライン形式の開始イベントを 2022 年 2 月 17 日 (木) に開催する。FAO の食品安全・AMR 専門家と、関連部会の議長を務めた韓国とコーデックスの代表者が、このプロジェクトの背景、対象範囲、期待される結果を紹介する。

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

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

- 1. **農業とフードシステムへの農場から食卓まで戦略の影響**

The impact of the Farm to Fork Strategy on agriculture and food systems

25-01-2022 16:45

<https://www.europarl.europa.eu/committees/en/the-impact-of-the-farm-to-fork-strategy/product-details/20220118CHE09865>

2022 年 1 月 25 日、ENVI 委員会と AGRI 委員会は、「Farm to Fork (F2F) 戦略の農業・食料システムへの影響」に関する合同ヒアリングを実施した。公聴会は 2 つのパネルで構成され、1 つ目のパネルは、欧州と米国の研究機関が評価した F2F の一般的影響について、2 つ目のパネルは、2 つの独立した団体の研究に基づく適応戦略について検討した。この公聴会では、両委員会のメンバーが、戦略の実際の影響、他の政策との関連、欧州の農民と市民を同様に利する持続可能な食料システムへの道筋について議論した。

パネル 1 では、米国農務省経済研究サービス (USDA ERS) の Jayson Beckman と Wageningen 大学の Roel Jongeneel がそれぞれの研究に基づく見解を発表した。

- **Jayson Beckman**

<https://www.europarl.europa.eu/cmsdata/244425/Beckman.pdf>

F2F 戦略の世界的影響を検討。F2F 戦略 (農薬 50%削減、肥料 20%削減等) を EU のみで採用、いくつかの国が採用、世界中で採用、の 3 つのシナリオで計算している。EU のみで採用しても、世界の最も貧しい国 76 ヶ国で食料不足となる人を増やす。

- **Roel Jongeneel**

<https://www.europarl.europa.eu/cmsdata/244423/Jongeneel.pdf>

主に欧州における影響を検討。4 つのシナリオを使用して 7 か国 10 作物で農薬や肥料の

削減の影響を評価した。推定された収量減少への影響は、50%（ポーランドのリンゴ）から7%（フランスのトウモロコシ）など。農作物の輸出は減り、輸入は増えると予想される。家畜部門についても同様。

2. 動物用医薬品：動物の健康を促進し抗菌剤耐性と戦う新しい規則が適用となる

Veterinary medicines: New rules to promote animal health and fight antimicrobial resistance now apply

28 January 2022

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_22_663

薬剤耐性（AMR）対策のための改革された動物用医薬品規制が本日から適用される。3年前に採択されたこの規則は、欧州ワンヘルス行動計画およびAMRに対する農場から食卓までの戦略で定められた目標の達成を支える基礎となるものである。本規則により、動物の抗菌剤による治療は、実際に必要な場合のみになり、予防目的で使用される医薬品入り飼料は禁止となる。

* Regulation (EU) 2019/6 of the European Parliament and of the Council of 11 December 2018 on veterinary medicinal products and repealing Directive 2001/82/EC

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32019R0006>

3. 食品安全：EUと米国が二枚貝の貿易再開

Food safety: EU and US resume trade of bivalve molluscs

4 February 2022

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_22_785

今月末より、欧州連合（EU）と米国の間でイガイ、アサリ、カキ及びホタテなどの貝類の貿易が再開されることになった。EUの2つの加盟国（スペインとオランダ）は米国への貝類の輸出の許可を得て、米国の2州（マサチューセッツ州とワシントン州）は同様にEUに輸出できるようになる。欧州委員会は本日、そのための法案を採択した。

Valdis Dombrovskis 副委員長兼通商担当委員は、「この協定は、長年の問題を解決するものであり、今回の二枚貝の貿易再開は、持続可能な経済成長と労働者の雇用創出に寄与するものである」と述べた。保健・食品安全担当委員の Stella Kyriakides 氏は、「二枚貝に関するEUと米国間の重要な貿易経路の再開は、大西洋両岸の食品事業者と消費者にとって朗報である。近い将来、この機会がより多くのEU加盟国に拡大されることを期待する」と述べた。

欧州委員会と米国食品医薬品局（FDA）は、これらの製品の二国間貿易を可能にするために、互いの生産システムの承認について議論してきた。規制基準の違いにより、2011年以降、EUと米国の間では生きた貝類の貿易はできなかった。

2015年、双方が実地監査を行い、数年にわたる議論の末、欧州委員会とFDAは、米国の2州（マサチューセッツ州とワシントン州）とEU加盟国2か国の生の二枚貝の生産に

関する食品安全システムは同等と見なすことができると助言した。

このため、EU は二枚貝を EU に輸入できる第三国のリストに米国 2 州を追加した。

FDA 側は、スペインとオランダからの EU 産二枚貝の輸入に対して米国市場がまもなく開放されることを一般市民と関係者に知らせる通知を米国連邦官報に掲載した。

もう一つの大きな特徴は、EU と米国の間で合意された簡略化された認可手続きに従って、他の EU 加盟国もこれらの製品の米国への輸出許可を得ることができる可能性があることである。

これは、FDA が EU の生産者に米国市場へのアクセスを提供する同等性認定をした初めてのケースである。

* 米国 FDA に関連記事を掲載

4. 査察報告書

● イタリアー持続可能な農薬の利用及び PPPs の認可の側面

Italy 2021-7298—Sustainable use of pesticides and aspects of the authorisation of PPPs
16/12/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4438

2021 年 3 月 1～10 日にリモートで実施した、イタリアの農薬の持続可能な利用を達成するための実施対策を評価するための査察。イタリアは 2014 年に 14 ヶ月遅れて最初の国家行動計画を採択したが、定量的な目標を特定していなかった。この計画の正式なレビューは進行中だが、2017 年の分析では不十分な連携やコミュニケーション、定量的な目標のないことなどが強調された。この計画にまだ明確な発効期限はない。現在使用中の農薬散布装置のおよそ 50%は検査や認証を受けておらず、法の期限を 4 年以上過ぎている。地表水の約 20%、地下水の 5%の農薬濃度が規制限度を超えている。専門利用者による総合的害虫管理の一般原則の実施を検査するシステムがない。だが、事実上全ての使用者や販売業者は必要な教育を受けて認証され、空中散布は制限された地域に限定されている。より危険な植物保護製品の利用は 2011 年以降減少したが、統一されたリスク指標に基づいた使用とリスクは EU 全体の割合の約半分しか減少していない。管轄機関はこれらの傾向の根本的な原因を理解していないため、行動目標を定めるのは難しいだろう。

● クロアチアー水産物

Croatia 2021-7161—Fishery products

16/12/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4433

2021 年 4 月 19 日～30 日までリモートで実施されたクロアチアの水産物の管理システムに関する査察結果。公的管理システムは概ね関連する EU 規則の要件に従って効果的に運用できている。2014 年の前回の査察以降、漁船や陸揚げ場の公的管理に進歩が見られ、2022 年に完全運用される新しいよりリスクに基づいたアプローチが設定されている。柔軟性条

項に基づく施設認可や国内法規の適用は EU 要件に準じているが、長年稼働していないのに認可が維持されている事業所や本来は適用外となる事業所があるなど、実際には予期されたように一貫した適用はなされていない。獣医検査サービスと委任機関の検査官の連携が弱く、公的検査に漏れや矛盾が生じている。また食品企業管理者の EU 要件の遵守の検証や違反結果のフォローアップに欠点が確認された。公的サンプリングの計画と試験所の分析は満足いくものである。

● チェコ共和国—乳および乳製品

Czech Republic 2021-7182—Milk and dairy products

16/12/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4434

2021年2月15日～3月3日まで実施した、文書や管理記録のレビューやインタビューによる、チェコ共和国の乳および乳製品の公的管理システムを評価するための査察結果。管轄機関は明確にデザインされ適切に体系化されており、コミュニケーションフローや協力はよく確立されている。公的管理システムは包括的で分野全体をカバーしているが、内容/品質が考慮されず効果が損なわれている。生乳基準の管理は一般に満足いく状況だが、入力データは正確さに欠ける。大部分の生乳サンプルを検査した独立試験所には適切な品質管理手順が設定されている。小売りレベルでの管理には表示違反が多く、製造レベルでの管理に改善の余地がある。

5. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

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

30/01/2022～12/02/2022 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)

ウズベキスタン産レーズンの未承認物質クロルピリホス、インド産タマリンド抽出物のエチレンオキシド、インド産ガルシニアカンボジア抽出物のエチレンオキシド、スペイン産メカジキの水銀、スペイン産黒オリーブの EPTC(ジプロピルチオカルバミン酸エチル)、コロンビア産アボカドのカドミウム、フランス産飼料用モロコシのブタクサの種子、オランダ産タルク(E553b)粉末の鉛、中国産カプセルのエチレンオキシド、フランス産飼料用ヒマワ

リ種子のブタクサの種子、ポーランド産酢漬けのカブの二酸化硫黄非表示及び着色料ローダミン B の未承認使用、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシン、オランダ産レーズンの未承認物質クロルピリホス、ウズベキスタン産有機緑豆のカドミウム、フランス産有機エッセンシャルオイルパチョリのクロルピリホス、インド産ツボクサ抽出物のエチレンオキシド、タイ産缶入りココナッツクリームビスフェノール A(BPA)及び cyclo-di-BADGE (CdB)、産出国不明食品サプリメントのタダラフィル及びデスメチルカルボデナフィル、中国産ドイツ経由茶の未承認残留農薬アントラキノン、エジプト産葉タマネギのアセタミプリド及びカルボフラン、など。

注意喚起情報 (information for attention)

カンボジア産リュウガン果実のカルベンダジム及びカルボフラン、シリア産トルコ経由フリーカが多環芳香族炭化水素・ベンゾ(a)ピレン及びアルミニウム高含有、インドネシア産メカジキステーキの水銀、スペイン産ロメインレタスの塩素酸塩、トルコ産レモンの未承認物質クロルピリホス-メチル、中国産ステンレススチール製オイル入れからのクロム及びニッケルの溶出、ウガンダ産ナイルパーチの塩化ベンザルコニウム(BAC)、ポルトガル産メカジキの水銀、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)、チュニジア産デーツのオクラトキシン A、トルコ産乳化剤のエチレンオキシド、(産出国記載なし)スチール製ナイフのクロム、エジプト産生鮮豆のチオファネートメチル、フランス産皮付きメカジキフィレの水銀、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮ペッパーkapyra のアセタミプリド、南アフリカ産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン A、ペルー産コーンミールのフモニシン、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、インド産カレーの葉の未承認物質クロルピリホス、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、米国産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、中国産トリュフ(Tuber indicum)のカドミウム、インド産竹抽出物(バンブーサ・アランディナーシャ)のエチレンオキシド、ボリビア産ピーナッツのアフラトキシン、エジプト産有機ピーナッツのアフラトキシン、ブラジル産ピーナッツのアフラトキシン、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(複数あり)、タイ産トウガラシの未承認物質トリアゾホス、トルコ産生鮮 Lamas レモンのクロルピリホス-メチル、インド産フェヌグreek粉末のエチレンオキシド、トルコ産原料イラン産殻剥きピスタチオのアフラトキシン、タイ産カイヤンのニトロフラン(フラゾリドン)、トルコ産生鮮レモンのプロクロラズ、トルコ産マンダリンのクロルピリホス-メチル及びフェンバレレート(複数あり)、米国産ピスタチオのアフラトキシン、カメルーン産インゲンマメの未承認農薬クロルピリホス、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 年、登録開始！

ONE Conference 2022 registration now open!

31 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/one-conference-2022-registration-now-open>

ONE –健康、環境、社会–会議 2022 年の登録が開始された。EFSA、欧州疾病予防管理センター(ECDC)、欧州化学庁(ECHA)、欧州環境庁(EEA)、欧州医薬品庁(EMA)及び欧州委員会の共同研究センター(JRS)が共催するこの 4 日間のイベントは、6 月 21-24 日にブリュッセル及びオンラインで開催される。

この会議は、食品の安全性を持続可能な食品システムのより広い視点に置くために、多様な経歴の科学者、専門家、その他関係者を引き合わせ、One ヘルスアプローチを実施するための機会と課題について話し合い、リスク評価の科学における新たな展開を探る。

* プログラム一覧(詳細は来月)

https://www.one2022.eu/programme/agenda?field_category_value=2

2. 化学物質モニタリング報告ガイダンス : 2022 年データ収集

Chemical monitoring reporting guidance: 2022 data collection

EFSA Journal 2022;19(1):EN-7132 31 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7132>

(技術的報告書)

この文書は化学物質を分析したサンプルを EFSA に報告するのに使用されるものである。農薬や動物用医薬品の残留物、汚染物質、食品添加物、食品接触物質(FCM)由来の化学物質の監視のために採取した食品および飼料サンプルの分析結果を EU に提出するための、標準試料概要(SSD2)データモデルの使い方に関するガイダンスである。この文書は、SSD2 に関する EFSA の一般ガイダンスや、データ交換に関するガイダンス(GDE2)の代わりになるものではなく、それらを補完し、一部を更新するものである。特定の技術的及び法律上の要件に関するガイダンスを提供し、国や EU レベルでの化学物質モニタリング(ChemMon)データのデータ品質確認を明確にするものである。

3. YouTube 動画

- NOAEL から BMD アプローチまで、EFSA のワークショップ

EFSA 科学委員会は、ベンチマークドーズ (BMD) アプローチの使用に関するガイダンスに関するワークショップを開催した。参加者は、健康影響に基づくガイダンス値を設定する際の NOAEL アプローチと BMD アプローチの比較について議論する。

- ・ ワークショップ 1 日目

From NOAEL to BMD approach, EFSA Workshop - Day 1

2022/02/03

<https://www.youtube.com/watch?v=4fDuDSjmJxI>

・ ワークショップ 2 日目

From NOAEL to BMD approach, EFSA Workshop - Day 2

2022/02/03

https://www.youtube.com/watch?v=6Rbvewf_ieg

● **健康強調表示の申請手続きに関するウェビナー**

Webinar on application procedure for health claims

2022/02/01

https://www.youtube.com/watch?v=plRvbxAoD_0

2021 年 3 月の透明性規則の施行により、新しいプロセスや規定が導入され、申請書の手続きに強い影響を与えた。2021 年に開始されたこのシリーズの第 7 回ウェビナーは、新しい要件が健康強調表示の分野で申請者にどのような影響を与えるかを説明することを目的とする。

4. **農薬関連**

● **テトラコナゾールの既存 MRLs のレビュー**

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

EFSA Journal 2022;20(1):7111 28 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7111>

(理由付き意見)

更なる検討が必要。トリアゾール誘導体代謝物(TDMs)に関しては、トリアゾール系殺菌剤の全体的なリスク評価を最終化するために、確実に必要なデータを利用できるようにするための戦略を、リスク管理者と共に詳しく説明するよう助言した。

● **羊の脂肪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 sheep fat

EFSA Journal 2022;20(1):7073 27 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7073>

情報不足が確認された。

● **提出された確証データを踏まえたプロピザミドの農薬リスク評価ピアレビュー**

Peer review of the pesticide risk assessment for the active substance propyzamide in light of confirmatory data submitted

EFSA Journal 2022;20(2):7034 4 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7034>

懸念が確認された。

5. 新規食品関連

- 新規食品として乳児用及びフォローアップミルクに使用するための *Schizochytrium* sp. (ATCC 20889 株)由来オイルの安全性

Safety of oil from *Schizochytrium* sp. (strain ATCC 20889) for use in infant and follow - on formula as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2022;20(1):7083 31 January 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7083>

(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)としての *Schizochytrium* sp. オイルの安全性に関する意見を出すよう求められた。申請された NF は、微細藻類 *Schizochytrium* sp. (ATCC 20889 株)が産生するドコサヘキサエン酸に富むオイルである。申請者は、この NF を EU 規則 No 609/2013 に準じた使用量で乳児用調製乳(IF)やフォローアップミルク(FOF)に添加することを提案している。申請者が提出した根拠は、*Schizochytrium* sp. ATCC 20889 株がどの種に属するかを明らかにしていない。この NF のもととなる生物は種レベルで特徴を明確にされていないため、EFSA は安全性的確推定(QPS)リストに入れるための評価を実施できない。この NF のマリンバイオトキシン(シアノトキシンを含む)は定量限界未満である。だが、*Schizochytrium* sp. ATCC 20889 株がどの種に属するか知られていないため、この株が他の毒素を生産する可能性があるという懸念が残っている。申請者はこの NF での毒性試験を提出していなかった。毒性試験は他の *Schizochytrium* sp 株から生産された DHA 豊富な藻類油で入手できる。だが、パネルは、それらの毒性試験は、この申請で評価されている株(*Schizochytrium* sp. ATCC 20889)で生産したオイルの安全性を立証するのに使用できないと考えた。従って、申請者が提出した情報に基づき、パネルはこの NF の安全性は立証されていないと結論した。

- 第三国由来伝統食品としてのチョウマメ(*Clitoria ternatea L.*)の乾燥花の通知

Notification of dried flowers of *Clitoria ternatea* L. as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2022;19(2):EN-7084 2 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7084>

(技術的報告書)

Sensient Technologies Europe GmbH (ドイツ) と Tsujiko Co., Ltd (日本)からの申請。成分のキャラクタライズは十分に環状ペプチドであるシクロチドも分析されている。この

伝統食品 (TF) に存在するシクロチドのいくつかは *in vitro* 溶血性及び細胞傷害性があること、チョウマメに検出されてはいないがあるシクロチドに免疫系や子宮への影響が示唆されていることを指摘する。さらに TF に含まれるものも含むシクロチドの消化可能性、生物学的利用度、トキシコキネティクス、*in vivo* 毒性影響データが限られている。アジアで食用色素としての伝統的使用は認められるがハーブティーとしての伝統的使用は確立されていない。

ハーブティーとしての使用から生じるシクロチドへの暴露の可能性や、この TF に存在するシクロチドの解明されていない毒性プロファイルを考慮して、EFSA は、この TF はヒトの健康への安全性リスクをもたらす可能性があると考えた。その結果、EFSA はこの TF(チョウマメの乾燥花)の EU 内での市販に安全性の異議を唱える。

6. 食品添加物関連

● 様々な食品カテゴリーの食品添加物としてのグルコシル化ステビオール配糖体の安全性評価

Safety evaluation of glucosylated steviol glycosides as a food additive in different food categories

EFSA Journal 2022;20(2):7066 9 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7066>

(科学的意見)

食品添加物及び香料に関する EFSA のパネル(FAF)は、様々な食品カテゴリーにおける新規の食品添加物としての使用が提案されたグルコシル化ステビオール配糖体の安全性を評価した。グルコシル化ステビオール配糖体は親ステビオール配糖体に 1-20 のグルコースが結合したものを含む、グルコシル化ステビオール配糖体の混合物からなる。グルコシル化ステビオール配糖体の構成では、グルコシル化及び親ステビオール配糖体からなる総ステビオール配糖体が 95%以上 (乾燥、デキストリンフリー) を占める。グルコシル化ステビオール配糖体は、ステビア (*Stevia Rebaudiana*) の乾燥葉から得られるステビオール配糖体混合物へ、デンプン由来のグルコースの転移を触媒する、*Anoxybacillus caldiproteolyticus* の非遺伝子組換え株由来シクロマルトデキストリングルカノトランスフェラーゼを用いた酵素変換により生産されている。パネルは、グルコシル化ステビオール配糖体の代謝は、すでに認可されているステビオール配糖体と十分よく似ていると考え、そのため、以前 ANS パネルが評価したステビオール配糖体(E 960)の毒性データは食品添加物としての安全性を支持すると考えられた。ステビオールと称される既存のステビオール配糖体の許容一日摂取量(ADI) 4 mg/kg 体重/日を、グルコシル化ステビオール配糖体にも適用できる。パネルは、提案された使用と使用量で新しい食品添加物としてのグルコシル化ステビオール配糖体の使用に安全上の懸念はないと結論した。

7. 飼料添加物関連

- 乳牛の飼料添加物としての *Aspergillus oryzae* NRRL 458 (Amaferm®)株の発酵製品の安全性(Biozyme Inc.)

Safety of the fermentation product of *Aspergillus oryzae* NRRL 458 (Amaferm®) as a feed additive for dairy cows (Biozyme Inc.)

EFSA Journal 2022;20(2):6983 7 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6983>

(科学的意見)

8. 健康強調表示関連

- 圧力調理で製造したそのまま喫食可能なシリアル中のオート麦および/または大麦由来β-グルカンと摂取後の血糖値上昇の低減に関する健康強調表示の科学的実証に関する栄養・新規食品及び食物アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)の科学的意見についてのコメントへの回答

Response to comments on the Scientific Opinion of the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) on the scientific substantiation of a health claim related to beta - glucans from oats and/or barley in a ready - to - eat cereal manufactured via pressure cooking and reduction of blood - glucose rise after consumption pursuant to Article 13.5 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2022;19(2):EN-7170 3 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7170>

(技術的報告書)

2021年2月25日に採択した意見の中で、EFSAのNDAパネルは、β-グルカンによる食後の血糖反応の低減効果は十分に確立されていると結論した。だが、提出された根拠では、申請者が要求した、圧力調理で製造したそのまま喫食可能な朝食用シリアルに入れる利用可能な炭水化物25gあたりβ-グルカン1.3gの用量における、食後の血糖反応の低減に関する効果を立証するには不十分である。受け取ったコメントでNDAパネルの結論を変更する必要はない。

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

1. フードサプライチェーンへの信頼は依然高い、と消費者調査で明らかになる

Trust in food supply chain remains high, consumer survey reveals

26 January 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/trust-in-food-supply-chain-remains-high-consumer-survey-reveals>

英国食品基準庁（FSA）の Food and You 2 の最新の調査によると、COVID-19 のパンデミックの最中でも、食品の安全性、真正性及び食品サプライチェーンに対する国民の信頼は高いままであった。

● 調査プロジェクト

Food and You 2—WAVE 3

26 January 2022

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you-2/food-and-you-2-wave-3>

主な調査結果

- ・ ほとんどの回答者（90%）は、購入する食品は安全に食べられると信じている
- ・ 回答者の 8/10 以上(83%)が食品表示の情報は正確だと信じていた
- ・ 回答者の約 3/4 (73%)は食品サプライチェーンを信用している
- ・ FSA について少なくともある程度認識している回答者の 3/4(75%)は、「食品は安全で、示されている通りのものである」ことを確認するために FSA を信頼している
- ・ 多くの回答者(80%)は自分たちが食べる食品に懸念はなく、懸念があると答えたのは回答者の 20%だけだった。最も一般的な懸念は、指定項目から、食品中の糖類の量(63%)、食品廃棄(61%)だった
- ・ イングランド、ウェールズ、北アイルランドでは、回答者の 85%が食料は十分レベルに分類され(72% はハイレベル、13% はマージナル)、回答者の 15%は食料不足(9%は不足、6%は非常に不足)に分類された
- ・ ほとんどの回答者は、食品を購入する際によく消費期限(84%)や賞味期限(82%)を調べている
- ・ 食物アレルギーや不耐性のある人を考慮して食品を購入する多くの回答者(83%)は、食品表示上に提供されている情報から、悪いあるいは不快な身体反応の原因となる食品を確認できると確信している

2. FSA 議長は学校食品の水準向上を目指したパイロット計画を歓迎する

FSA Chair welcomes plans for a pilot aimed at improving school food standards

3 February 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-chair-welcomes-plans-for-a-pilot-aimed-at-improving-school-food-standards>

昨日発表された政府の「レベルアップ白書」を受け、英国食品基準庁（FSA）議長スーザン・ジェブは、学校食品の水準向上を目的としたパイロット計画の実施を歓迎する。

学校で食べる食事は、子供たちの健康と幸福に大きく影響する。政府はすでに基準を設定しているが、実際にどの程度その基準が実施されているかを把握し、必要な場合は学校が改善できるよう支援することが重要である。パイロット計画は 3 月から複数の自治体で運用を開始する予定で、可能なアプローチを特定するための見積もり段階の後、学校給食基準の不適合をどのように特定するか、またその次取るべき対応について検討する。

3. 最高裁判所は FSA に対する訴訟を棄却する

Supreme Court dismisses case against the Food Standards Agency

1 February 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/supreme-court-dismisses-case-against-the-food-standards-agency>

最高裁判所は、Cleveland Meat Company Limited (CMC) と英国食肉供給者協会 (AIMS) による FSA に対する 7 年にわたる訴訟を棄却した。

この件は 2014 年に遡り、CMC で屠畜された雄牛に、公式獣医師 (OV) による死後検査で腫瘍が発見され、ヒト食用に適さないとされた問題に対し、企業側が異議を申し立てていたもの。

4. リコール情報

- **Centra** は混入の可能性があるため、コメ製品 **Centra Boil in the Bag Long Grain Rice** をリコール

Centra recalls Centra Boil in the Bag Long Grain Rice because of the possible presence of insects

4 February 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-06-2022>

Centra は虫の混入の可能性があるため、コメ製品 Centra Boil in the Bag Long Grain Rice をリコールする。

-
- 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. 北東部のカニやロブスターの死亡調査について更新

Update on investigation into the deaths of crabs and lobster in the North East

3 February 2022

<https://www.gov.uk/government/news/update-on-investigation-into-the-deaths-of-crabs-and-lobster-in-the-north-east>

Defra と関係機関は 2021 年 10-12 月の間に北東部沿岸に打ち上げられた死んだカニやロブスターの原因調査を完了した。おそらく自然に発生する有毒藻類大発生が原因と考えている。化学汚染、下水、水生動物の感染症が死因である可能性は低く、このような規模の事象を引き起こした可能性のある化学汚染物質の痕跡は見つかっていない。環境庁が 2022 年 1 月 18-19 日に行ったフォローアップ調査でも、数は減っているもののこの地域には健康な

カニが生息することが確認されている。

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

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

1. 2022年2月8日の会合

COT Meeting: 8th February 2022

<https://cot.food.gov.uk/COTMeeting8thFebruary2022>

議題

- ・ 母親の健康に与える過剰なビタミンAの影響についての声明二次案
- ・ 植物ベースの飲料の評価の文脈で1-5才の子供の牛乳のリスク評価についての最初の声明案
- ・ 鉛についてのディスカッションペーパー
- ・ 2021年次報告書案
- ・ ホライゾンスキャン

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2022-01/TOX-2022-07.pdf>

リン酸ベースの難燃剤、BMDモデリング、食事中残留抗生物質に関連する肥満リスク、等

- 2021年12月の会合の議事録から

Draft minutes of the December meeting

[https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2022-](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2022-01/COT%20Draft%20Minutes%20December%202021.pdf)

[01/COT%20Draft%20Minutes%20December%202021.pdf](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2022-01/COT%20Draft%20Minutes%20December%202021.pdf)

2022年3月の会合時にCOTワークショップの提案、5件のうち「英国の化学物質と食品の規制—現在の構造と将来の発展」を優先課題に、その他、食品接触物質やベンチマーク用量モデリングが支持された。マイクロバイームについてはまだ科学的進歩が十分でないとし、オミクスワークショップに関しては、将来的には有用だろうとの見解が示された。

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

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

1. アルコール：勇気と男らしさに疑問

Alcohol: Challenges bravery and machismo.

04 Feb 2022

<https://www.asa.org.uk/advice-online/alcohol-challenges-bravery-and-machismo.html>

CAP Code (広告基準) の第 18.4 条で「飲酒は挑戦と描写してはならない。マーケティングは攻撃性、粗暴性、無責任、あるいは社会的行動を示したり促したりしてはならず、アルコールと勇敢さ、タフさ、あるいは勇敢な人または行動と結びつけてはならない」としている。マーケティング担当者は、例えば空想的または非現実的なシナリオを使用していたとしても、アルコール広告において勇敢/大胆/攻撃的な描写は免責されないことを再認識すること。同様に、ユーモアや軽妙な表現であっても違反に該当する可能性がある。

また飲酒を断ることや責任のある飲酒の仕方を弱さの兆候と示唆したり、飲酒を成熟や男らしさの印として示唆することも禁止されていることに注意すること。

● 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. BfR の 20 年ーリスクを同定し健康を守って 20 年

20 years of the BfR - 20 years of identifying risks and protecting health

03/2022, 27.01.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/03/20_years_of_the_bfr_20_years_of_identifying_risks_and_protecting_health-291631.html

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は今年 20 周年を迎える。2002 年 11 月に設立されて以来、BfR は評価や研究を通して政策助言や消費者の健康保護に重要な推進力を与えている。電子タバコ、タトゥーインク、抗生物質への耐性、食品中の細菌、農薬評価、農場から食卓までフードチェーンに沿った物質の移行など、何であれ、評価の焦点は常にヒトの健康にある。さらに、7年以上の間 BfR の消費者モニターが実施している定期調査は、住民のリスク認知の評価に役立っている。1年以上定期的に発表されている BfR コロナモニターは、COVID-19 パンデミック中に重要な貢献をしている。「BfR は今では、ドイツ、欧州、並びにグローバルな消費者保護の重要な機関である。だが私達は、安全性の面で、今後の供給チェーンのグローバル化の過程で、重要な仕事がまだ私達を待ち構えていることを知っている。私達は食品や消費者製品の消費者の健康保護を国際的に改善するために、できることを全て行うつもりである」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。20 周年の始まりを記念して BfR もデザインとロゴを更新する。

消費者保護の歴史は 1876 年の帝国保健所 Imperial Health Office の設立に遡る。BfR は 2002 年からで 1150 人以上の従業員が毎日消費者の健康を守り世界をより安全にするために働いている。BfR は、年間を通じてさまざまなイベントで創立記念日を祝っており、記念

日に関連するイベントや最新の出版物などの情報を、BfR ウェブサイトの記念日ページで発信する。このページではまた、1876年からの歴史を写真付きで紹介している。

https://www.bfr.bund.de/en/20_years_of_the_bfr-291400.html

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

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

1. オランダのスポーツ参加者のワークアウトサプリメントの使用

Use of workout supplements by sport participants in the Netherlands

2022-02-08

<https://www.rivm.nl/publicaties/gebruik-van-workout-supplementen-door-sporters-in-nederland>

ワークアウトサプリメントの使用が当たり前になっている。スポーツ参加者用に特別なサプリメントがある。一部はスポーツの前にパフォーマンス向上目的で使用されている。スポーツ後に回復目的で使うものもある。

オランダでは、スポーツ参加者の1/4以上がスポーツの前あるいは後に一つ以上のサプリメントを使用している。フィットネスと強化トレーニングで最もよく使われ、サイクリングとランニングもまた多い。女性より男性の方が多く使用し、またより多様な製品をより高頻度で使う。25才から34才が最も多く使う。これらはRIVMが7000人以上のアマチュアスポーツ参加者を対象に調査した結果である。

使用されるスポーツサプリメントの主な成分は、プロテイン、カフェイン、カルシウム、マグネシウム、ビタミン、クレアチンである。6人に1人は自分のサプリメントの成分を知らず、この傾向は特に女性と若者(14才から25才)で顕著である。使用されていた製品の約10%に有害な可能性のある物質が含まれる。このようなサプリメントは多くの種類の成分を含んでいることが多く、中には危険なほど過剰に含まれることもある。またDMAAのようなドーピング剤やヨヒンビンのような禁止物質が含まれるものがある。

使用者の半分以上がサプリメントに効果があると言う。しかし半分近くが頭痛や不眠、動悸、胃の不調などの副作用を経験しており、それが使用を止める原因となる人もいる。

スポーツサプリメントを使用している人の多くがコーヒー、エネルギードリンク及び/又はアルコールを定期的に飲む。時にサプリメントと同時に摂取することがあり、それは例えばカフェインの過剰摂取となるなど、健康に有害な可能性がある。ほとんどの人は、物質の組み合わせが健康被害をもたらすかどうかを考へることはない。

●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. ANSES とフランスが EU 理事会の議長国になることについて

ANSES and the French Presidency of the EU Council

31/01/2022

<https://www.anses.fr/en/content/anses-and-french-presidency-eu-council>

ANSES は、EU 理事会のフランス議長国(FPEU)の一環で、対応機関や科学のおよび組織パートナーが関わるいくつかのイベントの企画や参加を予定している。動物用医薬品、食品、化学物質など広範な話題を含む、2022 年上半期に計画されているハイライトをいくつか示す。

ANSES は様々な任務を遂行する際に、フランスの国境を越えて広がる複数のプロジェクトに関与している。フランスを代表し、欧州や国際機関の作業に参加することもある。年を追うごとに、健康リスクを評価し、知識を向上させ、食品の安全性や動植物の健康を監視するネットワークに貢献するためのトップ機関として活動している。

そのため ANSES は、FPEU の一環として、監督省庁やパートナーが計画するイベントや戦略の企画・貢献をする予定である。ANSES はイベントのプログラムを作成したり、参加者としての役割を果たすために専門知識を提供する。

（各イベントへのリンクあり）

化学物質

- ・ 2022 年 3 月 15 日－「化学物質の暴露と公衆衛生：欧州の“ワンヘルス (One Health)”戦略の一環として対処すべき科学的課題」に関する会議(フランス公衆衛生学校 (EHESP)及びレンヌ第 1 大学主催)
- ・ 2022 年 5 月 11-12 日－「化学物質：健康と環境のより良い保護」に関する会議(環境移行庁主催)

ANSES はいくつかのスピーチを通してこの会議に貢献する；特に、欧州委員会による資金提供の公式声明に向けて提案した、化学物質によるリスク評価のための欧州パートナーシップについて伝える予定である。ANSES とパートナーは、EU 研究と革新のための枠組みプログラム「Horizon Europe」(2021-2027)の一環としてこの提案を提出した。

- ・ 2022 年 6 月 2-3 日－「農薬の使用を削減する欧州『グリーンディール』の目標を達成するための研究の実施」(INRAE 主催)

動物用医薬品

- ・ 2022 年 2 月 3-4 日－医薬品局局長会議(HMAI)

ANSES の一部であるフランス動物用医薬品局(ANMV)は、フランスの動物用医薬品

の評価と認可を管轄する機関である。そのため ANSES は、フランス医薬品安全局 (ANSM) と共に、ヒトと動物の医薬品を担当する EU 加盟国の医薬品機関の局長会議の主権に関与する。ANSM が主催する第 1 回会議はバーチャルで開催される。

- ・ 2022 年 5 月 4-6 日ー医薬品局局長会議(HMA II)
ANSES-ANMV はセント・マロで開催される第 2 回会議を企画する。
- ・ 2022 年 3 月 29 日ー「植物ベースの動物用医薬品に関するセミナー」
このテーマに関する作業は、このセミナーを開始した ANSES-ANMV で進行中である。動物医療における植物療法の問題や、規制評価や認可プロセスでどのように考慮するかを議論する機会を科学的専門家や規制機関に与えるものである。
- ・ 2022 年 5 月 30 日-6 月 1 日ー動物用医薬品委員会非公式会議(CVMP - CMDv)
ANSES-ANMV は欧州における動物用医薬品の認可に関与する主要 2 機関との半年ごとの会議も企画する：相互認証及び非中央審査方式の手続きの調整グループー動物 (CMDv)、欧州医薬品庁(EMA)の動物用医薬品委員会(CVMP)。この会議は 2022 年 1 月から動物用医薬品に関する新しい規制が発行されたことを記念するものである。

食品安全

- ・ 2022 年 4 月 6-7 日ー欧州食品安全機関(EFSA)のアドバイザリーフォーラム会議
加盟国と EFSA がリスク評価の実務に関する取組を統合的に議論するフォーラムであり、フランスを代表し ANSES が次回の会議を主催する予定である。

動物福祉

- ・ 2022 年 6 月 13 日ー会議：「研究を通して畜産の将来を形作る」
動物の健康と福祉における専門知識を持つ機関として、ANSES は農業食品庁が支援するこのイベントを調整するよう求められている。この目的は畜産実務の変化に伴う研究の必要性について欧州の専門家とじっくり考えることである。

ANSES の関与するその他のイベント

- ・ 2022 年 3 月 7-8 日ー「仕事に関連するがんとの戦い：より効果的な規制の促進」に関する会議(労働・雇用・経済包括庁主催)
- ・ 2022 年 3 月 7 日ー「薬剤耐性に関する“ワンヘルス (One Health)” 閣僚会議」(連帯健康庁主催)
- ・ 2022 年 3 月 22 日ー疫学的サーベイランスプラットフォームに関するセミナー(農業食品庁主催)

< EU 理事会の議事国の任務とは？ >

2022 年 1 月 1 日現在、フランスは 14 年ぶりに EU 理事会の任務を引き継いでいる。各加盟国は 6 ヶ月間の交代制で EU 理事会の議長国を務める。理事会の議長国は、会議を企画し、議長を務め、妥協策を調停し、意思決定プロセスの一貫性と継続性を確保する。全ての加盟国間の効果的な連携も確保する。

2. ブレベトキシンを含む波しぶきの吸入は中毒をおこす可能性がある

Inhalation of sea spray containing brevetoxins can cause poisoning

01/02/2022

<https://www.anses.fr/en/content/inhalation-sea-spray-containing-brevetoxins-can-cause-poisoning>

微細藻類が産生するブレベトキシンは 2018 年にフランスで最初に検出された。水泳やウォータースポーツ中に汚染された波しぶきを吸い込むと中毒を起こす可能性がある。汚染された地域で働く専門職の人が最も暴露される人々で、妊婦や喘息患者は最も影響を受けやすい人達である。今日までフランスで事例は報告されていないが、更なる知見が必要である。

ANSES は、2021 年に発表されたコルシカにおけるブレベトキシン(BTX)で汚染されたイガイの摂取に関する最初の意見を補足して、これらのマリンバイオトキシンの他の暴露ルートをレビューした。

フロリダなど世界の他の地域で報告された主な暴露ルートは、微細藻類の大発生中の汚染された波しぶきの吸入である。ビーチや海岸近くでの水泳、専門的活動またはレジャー活動中に起こる可能性がある。吸入により、くしゃみ、鼻水、喉の痛みが起こる可能性がある。BTX で汚染された波しぶきが顔や皮膚に接触すると、皮膚の発疹や目の痛みの原因となる可能性もある。ライフガード、科学者、貝拾いをする人など、汚染された地域で働く職業の人は最も暴露し、妊婦、喘息患者、他の慢性呼吸器疾患の患者は最も影響を受けやすい。

汚染された水と直接接触した後に皮膚の発疹が観察されているが、この暴露ルートを裏付ける研究はまだない。

2018 年 1 月から貝類について BTX をモニタリングしているが、現時点では海水のモニタリングは実施していない。BTX は新興毒素なので、特に、過去に BTX を産生する種が確認された REPHY というモニタリング地点に近い遊泳場所の環境モニタリングを通じて、新しい知見が必要である。この知見はフランス沿岸の「赤潮」の発生 (BTX を生産する微細藻類が豊富に存在するサイン) を予想し、最も適切な管理措置を特定するのに役立つ。

<知っていましたか?>

毒素ブレベトキシンによる中毒で死亡した人は今のところ世界中で報告されていない。だが、海産動物相への毒性は知られており、主にメキシコ湾で魚、海鳥、亀、海洋哺乳類の大量死につながる可能性がある。

*追加情報

水泳やウォータースポーツを行う際に汚染された水の波しぶきの吸入あるいは直接接触によるブレベトキシン暴露に関する既知の知見に関する ANSES の意見(フランス語)

ANSES opinion on the state of knowledge on brevetoxin exposure by inhalation of sea spray or by direct contact with contaminated water when swimming or practising water sports

<https://www.anses.fr/en/system/files/EAUX2020SA0020Ra-a.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. 加工食品中のナトリウムとカリウムに関するモニタリング 2003-2020年

Monitoring Sodium and Potassium in Processed Foods 2003-2020

Thursday, 27 January 2022

https://www.fsai.ie/Monitoring_Sodium_Potassium_ProcessedFood_27012022.html

心血管疾患、がん、慢性呼吸器疾患及び糖尿病などの非伝染性疾患は、全世界の死因の約70%を占める主要な疾患である。年間約410万人が塩分の摂りすぎが原因で死亡していると考えられる。減塩政策は健康に大きなプラス効果をもたらすことが分かっており、アイルランド食品安全局（FSAI）は長い期間、減塩プログラムを監督し、同時に、塩分摂取量のモニタリングを行ってきた。

FSAIのモニタリングでは、個人の1日の塩分摂取量に影響を与える11のカテゴリの加工食品を同定した。FSAIは加工食品分類から毎年製品をサンプリングし、Galwayの公的分析機関がナトリウムとカリウムの含有量について分析を行った。

本報告書は、2003年から毎年実施されている塩分モニタリング調査の結果をまとめたものである。

- 加工食品中のナトリウムとカリウムに関するモニタリング：2003年9月から2020年12月

Monitoring Sodium and Potassium in Processed Foods: September 2003 to December 2020

https://www.fsai.ie/Sodium_Potassium_Processed_Foods/

加工食品11分類の代表的な食品の結果は、以下。

スープ

2005年から2017年までのスープのナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・ 缶詰・乾燥スープのナトリウム含有量について、有意な減少が認められた。
- ・ 新鮮なスープ、常温スープについては、ナトリウム含有量の有意な変化は見られなかった。
- ・ 新鮮、常温、缶詰のスープにおいて、カリウム含有量に有意な変化は見られなかった。
- ・ 乾燥スープについては、2005年から2014年の間にカリウム含有量の有意な増加（17%増）が観察された。

調理済み（喫食可能な）食品

2004年から2014年までの喫食可能食品のナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・ オリエンタル料理、ミートパイ、カレー料理のナトリウム含有量に大きな変化は見られ

なかった。

- ・ パスタ料理は 2004 年から 2014 年の間にナトリウム含有量が 26%減少した。
- ・ キッシュのナトリウム含有量に変化は見られなかった。
- ・ カリウム含有量は、キッシュが 31%の有意な減少を示した以外は、どのサブカテゴリーでも変化は見られなかった。

調理用ソース

2004 年から 2016 年までの調理用ソースのナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・ 黒豆ソースのナトリウム含有量は、2004 年から 2012 年の間に 71%減少した。しかし、2012 年から 2016 年にかけて、有意な減少は見られなかった。
- ・ 2004 年から 2016 年にかけて、カレーソースのナトリウム含有量の有意な減少（35%減）が確認された。しかし、2012 年と 2016 年を比較すると、有意な減少は観察されなかった。
- ・ ボロネーゼソースとスイート&サワーソースでは、ナトリウム含有量の有意な減少は観察されなかった。
- ・ カリウム含有量については、各時点で有意な変化は観察されなかった。

スナック菓子

2006 年から 2016 年までのスナック菓子のナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・ 高級クリスピーを除き、どのサブカテゴリーでもナトリウム含有量の有意な減少は見られなかった。
- ・ 高級クリスピーは 2006 年から 2011 年の間にナトリウムが 45%減少した。
- ・ カリウム含有量については、大半のサブカテゴリー（コーンチップ、成型加工スナック、ポップコーン、ポテトチップス、塩及び酢製品）では、変化は見られなかった。
- ・ 高級チップスについては、2006 年から 2011 年にかけてカリウム含有量の有意な増加が観察された（55%）。
- ・ ペレットスナックでは、2006 年から 2011 年の間にカリウム含有量の有意な増加が観察された（161%）。

加工肉

2004 年から 2019 年にかけての加工肉のナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・ 2004 年から 2019 年にかけて、プディング（腸詰め食品）を除くすべてのサブカテゴリーでナトリウム含有量の大幅な減少が見られた。短期的な変化では、2015 年から 2019 年の間にナトリウム含有量の有意な減少は観察されなかった。
- ・ ソーセージ、ラッシュャー（ハム、ベーコンの薄切り）、調理ハムのいずれも、2004 年と比較して 2015 年のナトリウム含有量が有意に減少していた（それぞれ 12%、24%、17%）。
- ・ コンチネンタルミートは、2004 年にサンプリングされたどのサブカテゴリーと比較しても、2019 年のナトリウム含有量は高いことがわかった。
- ・ カリウム含有量は、ラッシュャーとプディングで有意な増加が観察された（それぞれ 23%、

44%)。

- ・ソーセージと調理済みハムについては、カリウム含有量に変化は見られなかった。

パン製品

2003年から2018年にかけてのパン製品のナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・2003年から2018年にかけて、白パンと全粒小麦パンでナトリウムの大幅な減少が見られた（それぞれ13%、27%）。
- ・2003年から2015年の間に、特製パンでナトリウムの有意な減少が認められた（42%）。
- ・全粒パンでは、ナトリウムの有意な減少は観察されなかった。
- ・カリウム含有量は、ブラウنبレッドで22%、全粒パンで13%と有意に減少した。

朝食用シリアル

2003年から2015年までの朝食用シリアルのナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・2003年と2015年を比較すると、ビスケット系を除くすべての分類で、ナトリウム含有量の大幅な減少が見られた。2011年と2015年を比較すると、ブランベースのシリアル（増加124%）を除き、ナトリウム含有量に大きな変化は見られない。
- ・ビスケットベース、ミューズリー、その他すべてのシリアル製品（食塩無添加/低塩）でカリウム含有量の有意な増加が観察された（それぞれ33%、42%、38%）。
- ・その他のシリアル製品では、カリウム含有量の有意な減少が観察された（38%）。

スプレッドタイプの油脂

2007年から2015年にかけてのスプレッド油脂のナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・大半のスプレッド油脂について、ナトリウム含有量に変化は見られなかった。
- ・混合スプレッド（脂肪分62%以上80%未満）については、ナトリウム含有量の有意な減少（27%から28%の減少）が認められた。
- ・カリウム含有量に関しては、スプレッド油脂の大部分のサブカテゴリーで変化は観察されなかった。例外として、脂肪スプレッド（脂肪分39%未満）は42%減少した。

ナチュラルチーズ

2009年から2018年にかけてのナチュラルチーズのナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・熟成チーズのナトリウム含有量は、2009年と2018年を比較して6%有意に減少した。
- ・レギュラーチーズ、低脂肪チーズのナトリウム含有量に変化は見られなかった。
- ・カリウム含有量については、いずれのサブカテゴリーでも有意な変化は観察されなかった。

プロセスチーズ

2009年から2019年にかけてのプロセスチーズのナトリウムとカリウムの含有量について。

- ・2009年から2019年の間に、ブロック、ストリップ、スライスでナトリウム含有量の大幅な減少が確認された（33%）。
- ・その他のプロセスチーズのサブカテゴリーでは、ナトリウム含有量の減少は見られなかった。

- ・ 2009 年から 2019 年の間に、ブロック、ストリップス、スライスでカリウム含有量の有意な増加が観察された（164%）。
- ・ 他のプロセスチーズのサブカテゴリーでは、カリウム含有量の変化は見られなかった。

調味料

調味料は2017年に初めてサンプリングされ、次のサンプリングまで変化は調べられない。

2. リコール情報

- **未認可施設で加工された未承認の新規食品混入のため、Deus Gold Full Spectrum Hemp Oil をすべてリコール**

Recall of All Batches of Deus Gold Full Spectrum Hemp Oil Due to the Presence of an Unauthorised Novel Food Processed in an Unregistered Establishment

Monday, 31 January 2022

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

Deus Gold Full Spectrum Hemp オイル製品は、未認可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。

- **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、Hempture CBD オイルをリコール**

Recall of a Batch of Hempture CBD Oil Due to the Presence of Unsafe Levels of Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (THC)

Friday, 28 January 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/hempture_cbd_oil.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 Hempture CBD オイルをリコール。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 を追加リコール**

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

Friday, 28 January 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/organic_cheese_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さらに、追加リコール。製品写真有り。

- **SuperValu 及び Centra の米製品は虫の混入の可能性があるので、一部リコール**

Recall of Specific Batches of SuperValu and Centra Rice Products Due to the Possible Presence of Insects

Thursday, 3 February 2022

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

オランダ産 SuperValu 及び Centra の米製品は虫の混入の可能性があるので、一部リコール。製品写真あり。

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

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

1. フィンランドの重要食品汚染物質－健康リスクと情報のギャップ

Key food contaminants in Finland – health risks and information gaps

9/2021

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yhteisot/riskinarviointi/projektit/ruokavirasto_n_tutkimuksia_1_2021_220921.pdf

(本文フィンランド語)

要旨

本プロジェクトの目的は、フィンランドの消費者の視点から、規則 (EC) No 1881/2006 で管理されている、あるいは欧州委員会がモニタリングを勧告した食品汚染物質の優先順位を決めることである。優先順位付けは、各化合物の健康への影響の深刻さと、多量摂取者に対するリスクレベルに基づいて行われた。最も優先順位の高いグループとして、発がん化合物が特定され、その暴露レベルは、集団におけるがんの発生率を増加させるのに十分であることが確認された。評価で考慮された要素には、国のデータセットの年数と対象範囲、異なる食品群における汚染物質の濃度、消費者の主な暴露源、フィンランドで測定された濃度が EU 平均と明らかに異なるかどうかなども含まれる。

多量摂取 (95 パーセントイル) した場合の急性暴露 (単回、24 時間以内) と慢性暴露に関するリスクランキング表は次の通りである。複合汚染物質の観点から最も重要な食品群は、穀類・穀類製品、乳幼児用食品、根菜類、肉類・肉類製品であった。これらの食品群は頻繁に多量消費され、結果として、多くの汚染物質への重要な暴露源となる。確認されたデータギャップとして、魚および植物性飲料 (乳代替品) に含まれる無機ヒ素の濃度とその変動、子供用食品とノンアルコール飲料のアクリルアミドの汚染実態データ、メチルフランのデータ、アルテルナリア属トキシンの国内分析データ、油糧種子の青酸配糖体 (リナマリン) のデータが古い、などが指摘された。

表1. 急性暴露に関するリスクランキング

	中または高リスク	低リスク	無視できるリスク
致死的影響の可能性		青酸配糖体（最悪シナリオ：アプリコット種子） トロパンアルカロイド	麦角アルカロイド 青酸配糖体（油糧種子を推奨量を超えて摂取した場合）
致死よりも軽い影響	ニッケル （アレルギーの人） T2/HT2 トキシン モルヒネ	デオキシニバレノール	コデイン テトラヒドロカンナビノール

表2. 長期暴露に関するリスクランキング

	中または高リスク	低リスク	無視できるリスク
閾値のない発がん性及び胎児毒性化合物	アフラトキシン ヒ素（無機） アクリルアミド フラン・メチルフラン AOH・AME（アルテルナリア属トキシン） 鉛 カルバミン酸エチル オクラトキシン A	ピロリジジンアルカロイド アフラトキシン M1 グリシドール パツリン	ベンゾ(a)ピレン 多環芳香族炭化水素（PAH4） ステリグマトシスチン
内分泌攪乱物質	ダイオキシン及び dl-PCBs（合計）	ダイオキシン（単独） BDE-99 ゼアラレノン ビスフェノール A	フタル酸類（DEHP, DINP, BBP, DBP） テトラヒドロカンナビノール
重篤な臓器障害を起こす化合物、閾値を超えて暴露した場合に発がんまたは胎児障害を起こす化合物	パーフルオロアルキル化合物(4 PFAS)	デオキシニバレノール PFOA 及び PFOS フモニシン カドミウム 麦角アルカロイド 過塩素酸塩 3-MCPD	ニッケル オクラトキシン A (非発がん影響) メチル水銀・有機水銀 メラミン アルミニウム TeA・TEN（アルテルナリア属トキシン） ビスフェノール A

上述よりも重篤度が低いまたは可逆的な影響を起こす化合物	T2/HT2 トキシン	硝酸塩	エルカ酸 無機スズ MOSH
-----------------------------	-------------	-----	----------------------

2. 衛生パスポートのおかげで安全な食品 20 年

Twenty years of safe food thanks to the Hygiene Passport

February 1/2022

<https://www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/uutiset-elintarvikealalta/twenty-years-of-safe-food-thanks-to-the-hygiene-passport/>

フィンランドの食品部門は衛生パスポート 20 周年を迎えた。2022 年 2 月時点で約 135 万 8 千枚の衛生パスポートが発行されており、多くのフィンランド人が、食品衛生の基本的なルールを知るようになった。

衛生パスポートの取得には、食品衛生に関する様々な知識を測定する試験に合格する必要がある。試験で出題されるのは、微生物学、食中毒、衛生的な作業方法、個人衛生、清掃、自己管理、食品に関する法律など。合格すると、フィンランド食品局が承認した衛生パスポート試験官によって衛生パスポートが発行される。試験は一般知識を問うものであり、パスポートの取得によって食品、医療、清掃、輸送などの分野で就職が容易になったり、家庭での安全な食品の取り扱いを学ぶことができる。

● スペイン食品安全栄養庁 (AESAN : Spanish Agency for Food Safety and Nutrition)

https://www.aesan.gob.es/en/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

1. 伝統的製法で作られ戸外で自然乾燥される食品の安全性と満たすべき衛生要件のために調整が必要なものについてのスペイン食品安全栄養庁の報告書

Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) on the safety of foods air-dried outdoors that are produced by traditional methods and which require an adjustment of the hygiene requirements that must be fulfilled

AESAN-2021-012

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_cc_ingles/FOODS_TRADITIONAL_METHODS.PDF

スペインでは、植物性、動物性ともに、室温で保存できる低水分活性になるまで屋外で自

然乾燥された食品を生産している。これらの食品には、レーズン、ドライアプリコット、ドライイチジク、ノラ・ペッパー（丸い形の赤い乾燥パプリカ）、少なくとも部分的に空気乾燥された魚やタコの干物などが含まれる。

スペイン食品安全栄養庁 (AESAN) の科学委員会は、自然乾燥食品の製造工程を調査し、病原性微生物の増殖や毒素の生成を抑制する水分活性に達していれば、正しく保存されるとの見解を示した。中でも、アフラトキシンを筆頭とする毒素の生成がないことを保証する必要がある。アフラトキシンの生成を抑制し、腐敗の原因となる微生物の繁殖を防ぐため、乾燥はできるだけ短時間で行い、最初の2-3日以内に水分活性が0.90以下になるようにし、最終的には0.70以下になるまで乾燥を継続するべきである。また同時に、病原性微生物や毒素の汚染を防ぐために、加工中の適切な衛生環境を保証する必要がある。

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

1. 食品業界及び関係者向け FASTER 法に関するビデオ

FASTER Act Video for Food Industry and Other Stakeholders

January 31, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/faster-act-video-food-industry-and-other-stakeholders>

米国食品医薬品局 (FDA) は、2021 年の食物アレルギー安全・治療・教育・研究 (FASTER) 法の概要を説明する新しいビデオを公開した。FASTER では、2023 年 1 月 1 日より、主要な食物アレルギーのリストに「ゴマ」を追加している。

* 動画 : FASTER Act Overview: FDA's Perspective

<https://www.youtube.com/watch?v=Bhw1rLUNRLM>

2021 FASTER 法についての解説動画。FASTER 法の基本的な情報と、食品業界やその他の関係者から FDA に寄せられたよくある質問への回答。動画はまた、米国の食物アレルギー要件、どのように主要な食物アレルギーが定義されるか、FDA による FASTER 法の実施に関する情報を含む。

2. FDA は食品プログラムにおける優先ガイダンストピックのリストを発表する

FDA Releases List of Priority Guidance Topics for Foods Program

January 31, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-list-priority-guidance-topics-foods-program>

FDA の食品安全・応用栄養センター (CFSAN) 及び食品政策及び対応オフィス (Office of Food Policy and Response : OFPR) は、FDA 食品プログラムが今後 12 ヶ月間に優先的

に完成を目指すガイダンス案及び最終版のトピックリストを発表した。本リストは 2021 年 6 月に公表したリストの更新である。リスト上のガイダンスの多くは 2023 年 1 月までに公表する予定。

* Foods Program Guidance Under Development

<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/foods-program-guidance-under-development>

3. 米国と EU の間で生きた二枚貝の貿易を再開へ

Bilateral trade in bivalve molluscan shellfish to resume between the U.S. and the EU

February 07, 2022

[USTR]

United States and European Union to Resume Trade in Live, Bivalve Shellfish

February 04, 2022

<https://ustr.gov/about-us/policy-offices/press-office/press-releases/2022/february/ united-states-and-european-union-resume-trade-live-bivalve-shellfish-1>

2022 年 2 月 4 日、米国と欧州連合（EU）は、二枚貝の二国間貿易再開を可能にする交渉を終了した。2011 年以来初めて、マサチューセッツ州とワシントン州をはじめとし、米国の生産者は、カキ、アサリ、イガイ及びホタテ（ホール又は卵付き）を含む二枚貝の活貝、生、加工品を EU に輸出できるようになった。スペインとオランダの EU 生産者も、米国向けに生きた二枚貝と生の二枚貝を輸出できるようになった。

Tai 大使は、「本日の発表は、米-EU の貿易関係において前向きな一步を踏み出したことを示す。バイデン=ハリス政権は、貿易障壁への対処と米国生産者のための新たな機会の構築の両方に尽力しており、今後も米-EU の貿易関係の強化に努めていく。」と述べた。

米国農務省の Vilsack 長官は、「今回の発表は、米国の水産物生産者が EU の消費者に世界最高水準の製品を提供する絶好の機会を得たことを示し、米国農務省の使命である、米国の利害関係者に世界市場での競争力向上の機会を提供することを促進する。」と述べた。

米国商務省の Gina M. Raimondo 長官は、「多くの家族経営の企業を含む米国の水産物生産者は、世界市場における貴重な製品として、安全で持続可能な、健全な水産物を輸出することで国際的に認知されている。カキ、アサリ、イガイ、ホタテなどの主要な貝類製品の米-EU 間貿易の再開は、我々の水産資源の競争力を強調するものである。」と述べた。

2020 年、米国は世界最大の水産物輸出国の 1 つであり、水産物製品の世界売上高は 45 億ドルであった。2021 年、米国の水産物製品の EU への輸出額は 9 億ドルを超えた。

米国食品医薬品局（FDA）の食品安全同等性認定に関する詳細、及び EU への輸出に関する要件は、FDA 及び米国海洋大気庁（NOAA）の以下のリンク：

- <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-finalizes-first-food-safety-equivalence-determination-resumption-shellfish-trade-spain-and>
- <https://www.fda.gov/food/food-export-lists/shellfish-export-lists#Live>

- ・ <https://www.fisheries.noaa.gov/national/seafood-commerce-certification/export-certification-european-union>

4. リコール情報

- **Esupplementsales, LLC** は表示されない成分タダラフィルの混入による **Hard Dawn** すべての全国的大規模リコールを発表する

Esupplementsales, LLC Issues a Nationwide Recall All Lots of Hard Dawn Due to the Presence of Undeclared Tadalafil

January 31, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/esupplementsales-llc-issues-nationwide-recall-all-lots-hard-dawn-due-presence-undeclared-tadalafil>

Esupplementsales, LLC は、タダラフィルに汚染されているため、Hard Dawn Rise and Shine カプセルを消費者レベルで自主的リコール。

- **Junp LLC** はタダラフィルの混入のため、**MegMan Performance Booster** カプセルの全国的な自主的リコールを発表する

Junp LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of MegMan Performance Booster Capsules Due to the Presence of Tadalafil

February 04, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/junp-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-megman-performance-booster-capsules-due-presence>

Junp LLC は、タダラフィルに汚染されているため、ダイエタリーサプリメントとして販売される MegMan Performance Booster カプセルをリコールする。

- **El Chavito, Inc.** は「**Saladitos 乾燥塩漬けプラム**」と「**Saladitos Enchilados チリ塩漬けプラム**」が健康被害の可能性があるので、リコールする

El Chavito, Inc. Recalls Saladitos Dried Salted Plums and Saladitos Enchilados Salted Plums with Chili Because of Possible Health Risk

February 03, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/el-chavito-inc-recalls-saladitos-dried-salted-plums-and-saladitos-enchilados-salted-plums-chili>

EL CHAVITO, INC.は、「Saladitos 乾燥塩漬けプラム」と「Saladitos Enchilados チリ入り塩漬けプラム」の全ロットを、鉛に汚染されている可能性があるとしてリコールする。

* 「Saladitos 乾燥塩漬けプラム」に関するリコール：「Saladitos Con Chile (チリ入り塩漬けプラム)」の全ロットを、鉛に汚染されている可能性があるとしてリコール。

- ・ La Fiesta Food Products Recalls Saladitos Salted Plums with Chili Because of Possible Health Risk

February 04, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/la-fiesta-food-products-recalls-saladitos-salted-plums-chili-because-possible-health-risk>

- ・ A&E Corrales LLC Recalls Saladitos Dried Salted Plums with Chili Because of Possible Health Risk

February 04, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ae-corrales-llc-recalls-saladitos-dried-salted-plums-chili-because-possible-health-risk>

- ・ El Super Leon Ponchin Snacks Inc Recalls Saladitos Dry Salted Plums Because of Possible Health Risk

February 06, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/el-super-leon-ponchin-snacks-inc-recalls-saladitos-dry-salted-plums-because-possible-health-risk>

* 訳注：今号のカリフォルニア州司法府の記事に関連したリコールである。

5. 警告文書

- **Applied Health Solutions, Inc.**

OCTOBER 22, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/applied-health-solutions-inc-616778-10222021>

未承認の医薬品及び不正表示の問題。

- **Molino Enterprises One, Inc.**

JANUARY 07, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/molino-enterprises-one-inc-619323-01072022>

「外国供給業者検証プログラム (FSVP)」違反の問題。

- **5,000 Years Foods, Inc.**

JANUARY 27, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/5000-years-foods-inc-617797-01272022>

食品の適正製造規範 (CGMP) 違反、調理、包装、衛生管理、不純品の問題。

- **Ding Tea Balboa**

DECEMBER 09, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ding-tea-balboa-620269-12092021>

FSVP 違反の問題。

- **VHRK Food Inc.**

DECEMBER 08, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/vhrk-food-inc-618098-12082021>

FSVP 違反の問題。

- **Picket Fence Creamery LLC**

JANUARY 14, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/picket-fence-creamery-llc-618726-01142022>

食品不正表示（副原料の未記載等）の問題。

- **D&C Seafood, Inc**

SEPTEMBER 15, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/dc-seafood-inc-617675-09152021>

水産食品 HACCP、食品 CGMP 規則違反、不純品、衛生管理の問題。

6. 消費者情報

- **女性が心臓の疾患を予防するためのヒント**

Tips for Women to Prevent Heart Disease

01/25/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/tips-women-prevent-heart-disease>

米国疾病管理予防センターによると、心臓病で亡くなる女性の数は他のどの原因よりも多く、米国女性の約 5 人に 1 人である。米国食品医薬品局（FDA）が提供するリソースは、あらゆる年齢の女性が、心臓病の予防と治療のために、FDA 承認の医薬品と機器を安全に使用する方法を知るのに役立つ。心臓病のリスクは、加齢とともに高まる。女性は閉経後にリスクが上がるが、若い女性も心臓病を発症する可能性がある。以下、リスクを減らし、自分の健康について十分な情報を得た上で決断するためのヒントを紹介する。

リスクを減らすための 8 つのヒント

1. 自分の危険因子を知る。女性の 10 人中 9 人は、心臓病の危険因子を 1 つ以上持っている。危険因子には以下のようなものがある。

- ・ 高血圧
- ・ 高コレステロール
- ・ 糖尿病
- ・ 喫煙
- ・ 早発性心疾患の家族歴

肥満もまた高血圧、高コレステロール及び糖尿病予備軍などの発症リスクを高め、心臓病のリスクを高める。家族歴以外、心臓病の危険因子は改善できる。

2. 糖尿病、高血圧及び高コレステロールなど、現在の健康状態を管理する。医療従事者に相談し、最適な治療計画を確認する。

3. 女性の心臓発作の症状を認識し、必要であれば9-1-1(緊急通報システム)に連絡する。女性の症状は、男性の症状と同じ場合もあれば、異なる場合もある。症状には以下がある：

- ・ 胸、腕、首、あご、背中あるいは腹部の痛みや締め付けられるような感じ
- ・ 息切れ
- ・ 吐き気・嘔吐
- ・ ふらつき
- ・ 極度の疲労
- ・ 冷や汗をかく

男性と同様、女性の心臓発作の最も一般的な症状は、胸の不快感である。しかし、胸の痛みや圧迫感がなくても、心臓発作を起こすことはある。そして、女性は男性よりも、背中や腕の痛み、顎の痛み、息切れ、消化不良及び吐き気/嘔吐など、他の症状を呈する可能性が高い。このような症状があつて自分が心臓発作を起こしているのではないかと疑う場合、確信がなくとも救急に連絡するように。その行動は命を救うかもしれない。

4. 定期的に体を動かし、健康的な体重を維持すること。すべての活動の時間を決める必要はなく、ジムでなくともよい。ウォーキングは簡単に始められる方法の1つだろう。自分に合った運動量について、医療従事者に相談してみること。

5. 心臓によい食べ物を選ぶこと。例えば、毎食、野菜と果物を食べる、飽和脂肪と砂糖を控える、全粒粉を多く摂る、などである。肉は赤身を選び、健康的な調理法で食べる。あなたが食べる包装済み食品に関する重要な情報は、最新の栄養成分表示から知ることができる。これには、1食分の量とナトリウム、飽和脂肪及び添加された糖についての詳細な記載がある。自分に合った食品選択は、医療従事者に確認することができる。

6. アスピリンを毎日使用することは、すべての人に適しているわけではない。心臓発作を予防するためにアスピリンを使用する前に、医療従事者に相談すること。

7. タバコを吸っている人は、禁煙するよう努力すること。以下「喫煙は心臓の健康にどのような影響を与えるか」では、禁煙を助ける薬を紹介する。

(<https://www.fda.gov/tobacco-products/health-effects-tobacco-use/how-smoking-affects-heart-health>)

8. 心臓の薬や治療法の臨床試験への参加について、医療提供者に相談できる。詳しくは、FDAのWomen in Clinical Trialsを参照。

(<https://www.fda.gov/consumers/womens-health-topics/women-clinical-trials>)

更年期障害とホルモン療法

更年期は心臓病の原因ではないが、エストロゲンの減少は、心臓病のリスクを高める要因になる可能性があり、閉経前後で体重増加など他のリスクも高める可能性がある。FDAは心臓病を減らす目的でのエストロゲンホルモン補充療法を承認していない。

計画を立て、行動する

医療従事者とともに、心臓の健康のための計画を立てること。自分の薬やサプリメントのリストを持参し、質問がある場合は、相談すること。

● コロナウイルスの拡散を阻止し、家族を守る

Help Stop the Spread of Coronavirus and Protect Your Family

02/03/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/help-stop-spread-coronavirus-and-protect-your-family>

FDA はコロナウイルスを阻止するために、ワクチン接種、手洗い、マスクの着用、献血、詐欺的検査、ワクチン、治療法（ダイエタリーサプリメントや食品を含む）に関する注意や報告等、再度呼びかける。

<詐欺的コロナウイルスの検査、ワクチン及び治療薬に注意すること>

Beware of Fraudulent Coronavirus Tests, Vaccines and Treatments

02/03/2022

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

COVID-19 を治癒する、治療するあるいは予防すると謳った詐欺的な製品（ダイエタリーサプリメントや食品を含む）に関する注意喚起。

虚偽または誤解を招くような表示を見分けるためのヒント：

- ・ さまざまな病気に効くという製品は、疑ってかかること。
- ・ 個人の体験談は、科学的根拠に代わるものではない。
- ・ すぐに治る病気や症状はほとんどない。「即効性」を主張する治療法は疑うこと。
- ・ 事実にしては良すぎると思ったなら、おそらく事実ではない。
- ・ 科学的な大躍進や秘密の成分を含むなどと主張する「奇跡の治療法」デマである可能性が高い。

● 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

1.2-((1-(4-P フェノキシフェノキシ)プロパン-2-イル)オキシ)ピリジン(MPEP)の Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) ラットとニュージーランドホワイト (Hra:NZW SPF) ラビットでの出生前発達試験

Abstract for DART-07

Prenatal Development Studies of 2-((1-(4-Phenoxyphenoxy)propan-2-yl)oxy)pyridine in

Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats and New Zealand White (Hra:NZW SPF) Rabbits

January 2022

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/dart/dart07/index.html>

MPEP は、ツェツェバエ、ゴキブリ、コナジラミなどを含む各種昆虫のコントロールに使用される幼若ホルモン類似農薬で、ジカウイルスが風土病になっている地域に蚊のコントロールのために飲料水に加えたりする。飲料水中 MPEP を摂取した母親の赤ちゃんの小頭症の増加に関係する可能性があるとの仮説から、妊娠動物での胎児発達への影響を調べた。

ラットの出生前発達試験では MPEP 暴露に起因する発達毒性の根拠はなく (no evidence)、最大投与量 500 mg/kg/day でも母親への明確な毒性はなかった。ウサギでは MPEP 暴露に起因する外形、内臓、頭部の先天異常はなかったが、母親に毒性が出る 250 mg/kg/day の濃度で「第 7 肋骨軟骨が胸骨に結合しない」先天異常に関する「曖昧な根拠 (equivocal evidence)」が示された。

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

1. EPA は農場労働者や消費者を含む農薬使用者のニーズをより良く満たすために、農薬アウトリーチと教育を拡大する

EPA Expands Pesticide Outreach and Education to Better Meet the Needs of Pesticide Applicators, including Farmworkers, and Consumers

February 1, 2022

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-expands-pesticide-outreach-and-education-better-meet-needs-pesticide-applicators>

2 月は全国農薬安全教育月間で、EPA は農薬安全教育の啓発と自宅の中や周囲で農薬を安全に使うためのベストプラクティスを共有する。EPA は年間を通じて、家庭で消毒剤を使用する消費者から、農薬取扱者、農地で農薬を使って働く農民まで、農薬に接触する可能性のあるすべての人の健康を守るための資料を提供し、行動を起こしている。

EPA が支援するプログラムや活動

- ・ COVID-19 に対応した、消毒剤の正しい使用法の紹介や安全な消毒剤の認可
- ・ 農薬の安全性に関する情報へのアクセス向上
- ・ さまざまな言語によるアウトリーチ資料の作成
- ・ 農薬安全教育プログラム (PERC) の支援 (ワークショップや教育ツールなどの提供)
- ・ 農薬関連アウトリーチの促進 (農薬安全教育を促進するプロジェクトへの資金提供など)

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

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

1. 新しい情報要請通知：「米国製品」表示の消費者価値解析

Notice of Request for a New Information Collection: Analyzing Consumers' Value of "Product of USA" Labeling Claims

Feb 01, 2022

<https://www.fsis.usda.gov/policy/federal-register-rulemaking/federal-register-notices/notice-request-new-information-8>

肉製品（牛肉及び豚肉）の「米国製品（Product of USA）」表示についての消費者の意識と理解、及び現行の定義と変更した場合の定義を用いた「米国製品」表示の付いた肉製品に対する支払い意欲（WTP）について情報を求める。また、「USDA チョイス」表示や USDA 検査マークなど、肉製品に表示されるその他の「USDA」表示に対する消費者の理解についても情報を収集する予定である。

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

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

1. FTC は詐欺的に宣伝販売された魚油サプリメントを購入した消費者に全額返金

FTC Sends Full Refunds to Consumers who Bought Deceptively Marketed Fish Oil Supplement

February 8, 2022

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2022/02/ftc-sends-full-refunds-consumers-who-bought-deceptively-marketed-plement>

非アルコール性脂肪肝疾患(NAFLD)の治療法として宣伝された 2 つの魚油サプリメント Hepaxa および Hepaxa PD を購入した全国 1806 人の消費者が返金を受けた。

BASF（問題のサプリメント販売業者）は DIEM Labs にお金を払って米国で両サプリメントを広告・販売していた。FTC は、これらの会社が Hepaxa と Hepaxa PD を NAFLD 患者の肝臓脂肪を減らすことが臨床的に証明されていると嘘の宣伝をしていたと指摘している。

● カリフォルニア州司法府 (State of California Department of Justice)

<https://oag.ca.gov/>

1. カリフォルニア **Bonta** 司法長官は、乾燥プラムとキャンディ製品に検査で危険な量の鉛が発見されたとして消費者警告を発行

Attorney General Bonta Issues Consumer Alert After Testing Finds Dangerous Levels of Lead in Dried Plum Fruit and Candy Products

Friday, February 4, 2022

<https://oag.ca.gov/news/press-releases/attorney-general-bonta-issues-consumer-alert-after-testing-finds-dangerous>

プロポジション 65 により、1日に0.5マイクログラム以上の鉛暴露につながる製品はプロポジション 65 警告なしに売ることはできない。検査の結果、多数の乾燥プラムとキャンディがこの最大許容量を遙かに超える鉛を含んでいた。さらに他のカリフォルニアの法律条項により販売禁止と判断され、これらの製品はカリフォルニアで販売できない。

製品と鉛濃度、推奨摂取量あたりの鉛量が記載された表を掲載。

* 訳注 : プロポジション 65 (正式名 : Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) はカリフォルニア州独自の法律である。この法律を管轄するカリフォルニア州環境衛生ハザード評価局 (OEHHA) が、発がん性又は生殖毒性があると知られている天然物質や合成化学物質のリストを作成し、それらを含む製品には警告表示を記すよう求めている。プロポジション 65 は非常に保守的な法律であり、今回の検査結果は国際基準と照らし合わせてみても、かなり低い濃度であるため解釈には注意が必要である。

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

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

1. レッドパーム油中の認可されていない食品着色料—2019年4月1日～2020年3月31日

Non-Permitted Food Colours in Red Palm Oil 2019 to 2020

2022-02-02

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/final-report/eng/1642699924978/1642699925541>

このターゲット調査の主な目的は、カナダの小売市場で入手可能なレッドパーム油中の認可されていない着色料の存在と量に関する情報を生成することである。

着色料は、製品の色を均一にして食品をより魅力的に見せるために、加工による天然の色

の損失を補うために食品に添加される。このターゲット調査は、潜在的な毒性や発がん性があることからレッドパーム油中の認可されていない着色料スーダン III と IV に焦点を当てた。スーダン III と IV は、繊維製品、艶出し剤、塗料などの工業製品に使用される赤い染料で、食品での使用は禁止されている。

パーム油は赤褐色のβカロテンを含む栄養価の高い油で、アブラヤシの果肉から作られる。主にアジアや西アフリカの国々で生産される。スーダン III と IV は低価格で色が鮮やかなので、パーム油の赤い色を強調してよりよい品質の製品に見せかけるために、一部の生産者が違法に使用することがある。

カナダ政府の食品の安全性や食品の虚偽表示の優先度により、CFIA は認可されていない着色料の存在についてレッドパーム油の監視調査を実施した。合計 72 の輸入レッドパーム油のサンプルを小売店から集め、認可されていない食品着色料を調べた。1つのレッドパーム油のサンプルに 47.5 ppm のスーダン IV が含まれていた。残りの 71 サンプル(98.6%)には検出可能な量の認可されていない着色料は含まれていなかった。食品安全リコール室(OFSR)は、クラス 2 のリコール及び市販製品廃棄となった違反サンプルをフォローアップした。

2. スパイス中のクロム酸鉛 2018 年～2019 年

Lead Chromates in Spices 2018 to 2019

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/final-report/eng/1642701011598/1642701012113>

食品偽装は食品業界で深刻化している問題である。食品偽装あるいは虚偽表示とは、経済的利益のために、食品、成分、包装の意図的な置換、希釈、偽造、虚偽表示、あるいは製品自体についての虚偽または誤解を招く記述を含む表示である。つまり、消費者は主張されている物ではない製品に多くの金額を支払っている可能性がある。特定されていないアレルゲンや有害物質が食品に添加されている場合、消費者に健康リスクをもたらす可能性がある。

クロム酸鉛は、ターメリックなど鮮やかな色の黄色いスパイスに色を加えたり強めるために違法に使用されている鉛ベースの化学物質である。鉛は環境中に天然に生じ、消費者は食品、飲料水、空気、埃、土壌中の低量の鉛に暴露している。それは神経毒で、貧血、高血圧、免疫毒性を誘発する可能性があり、腎臓や生殖器に有毒である可能性がある。この調査はカナダの小売市場で入手可能なスパイス中のクロム酸塩の偽装を監視するために行われた。ヘルスカナダはスパイス中の鉛に最大限度を設定していない。

クロムは岩、植物、土壌、動物、火山灰、ガスに天然に存在する元素である。主に三価クロム(Cr III)、六価クロム(Cr VI)の 2 つの形態で環境中に生じる。クロムへの暴露は主に食品や水の摂取および吸入による。Cr III は、ブドウ糖、タンパク質、脂肪代謝に必要なヒトに欠かせないミネラルである。Cr VI は通常工業過程で生産され、クロム酸塩に含まれる可

能性がある。Cr VI は有毒で発がん性があり、胃腸、呼吸、神経学的問題の原因となる可能性がある。ヘルスカナダは、スパイス中のクロムに最大基準値を設定していない。

合計 131 のターメリック、カレー粉、パプリカなど黄色や赤色のスパイスサンプルを小売店から集め、クロム酸鉛の混入の兆候を調べた。この調査のサンプルに高濃度の鉛やクロムは含まれていないことがわかった。全ての結果はヘルスカナダの化学物質安全局にレビューされ、どのサンプルも消費者への健康リスクとは見なされないと判断された。

3. リコール情報

- **PC Organics** ブランドの **Old-Fashioned Rolled Oats** に虫の混入のためリコール

PC Organics brand Old-Fashioned Rolled Oats recalled due to presence of insects

2022-1-26

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/pc-organics-brand-old-fashioned-rolled-oats-recalled-due-presence-insects>

- **Miski Organics** ブランドの **Organic Dried Banana Slices** に虫の混入のためリコール

Miski Organic brand Organic Dried Banana Slices recalled due to presence of insects

2022-1-25

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/miski-organic-brand-organic-dried-banana-slices-recalled-due-presence-insects>

- **JLF Foods Ltd.**ブランドの冷凍白エビがニトロフランのためリコール

JLF Foods Ltd. brand frozen white shrimp recalled due to nitrofurans

2022-02-02

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/jlf-foods-ltd-brand-frozen-white-shrimp-recalled-due-nitrofurans>

- カナダ農務省 (AAFC : Agriculture and Agri-Food Canada)

<https://agriculture.canada.ca/en>

1. カナダは国際的な持続可能な農業生産及び食料システムの連合に参加する

Canada joins international sustainable agriculture production and food systems coalition

January 28, 2022

<https://www.canada.ca/en/agriculture-agri-food/news/2022/01/canada-joins-international-sustainable-agriculture-production-and-food-systems-coalition.html>

カナダは「食料安全保障と資源保全のための持続可能な生産性成長」連合 (SPG) に参加

し、農業生産性の向上を通じて、より持続可能な食料システムへの移行を加速させることに焦点を当てた戦略を共同で策定する。連合パートナーとの協力により、カナダは研究を推進し、技術革新を進め、自国の農業・農産物部門の生産性向上を促進するための国際的なプラットフォームを得る。

＊持続可能な生産性成長連合（SPG）

Sustainable Productivity Growth Coalition

<https://www.usda.gov/oce/sustainability/spg-coalition>

＊Guelph 声明

The Guelph Statement

<https://agriculture.canada.ca/en/about-our-department/key-departmental-initiatives/meetings-federal-provincial-and-territorial-ministers-agriculture/guelph-statement>

ゲルフ声明は、気候変動への挑戦に立ち向かい、消費者の期待に応えながら新市場と貿易を拡大し、カナダ国民と増加する世界人口を養うために、カナダの農業部門に対する連邦、州、準州共同の優先事項、持続可能な農業と農業食品生産のための共有ビジョンなどを概説する。

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

1. 食品基準通知

- **Notification Circular 188-22**

4 February 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20188-22.aspx>

新規申請と提案

- ・ 植物ベースのミルク代用品へのフィトステロール、フィトスタノール及びそれらのエステルの添加

- **Notification Circular 190-22**

14 February 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20190-22.aspx>

意見募集

- ・ 食品安全管理ツール提案

新しい食品安全管理基準への意見募集

Call for comment on new food safety management standards

14/02/2022

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-new-food-safety-management-standards.aspx>

スタッフの食品安全スーパーバイザーをおくこと、食品を取り扱う者に訓練を行うこと、事業者の食品安全管理を立証する根拠を確実に提供できること、等。リスクに応じた規制が提案されている。

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

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

1. 安全性警告

- Nhan Sam Tuyet Lien Truy Phong Hoan capsules

31 January 2022

<https://www.tga.gov.au/alert/nhan-sam-tuyet-lien-truy-phong-hoan-capsules>

Nhan Sam Tuyet Lien Truy Phong Hoan カプセルは、表示されない成分のデキサメタゾン、クロルフェナミン、フロセミドを含む。健康に深刻なリスクを引き起こすため、服用しないよう注意を呼び掛ける。製品写真有り。

-
- 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. 南島西岸での貝に関する公衆衛生警告拡大

Public health warning extended for shellfish on the West Coast, South Island

04 February 2022

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-extended-for-shellfish-on-the-west-coast-south-island/>

MPI (ニュージーランド第一次産業省) は貝の公衆衛生警告を南島西海岸のグレイ川河口から北へ、ヘクターのンガカワウ川河口まで拡大した。貝のサンプル検査で、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。

* 関連情報

食品安全情報（化学物質）No. 3/2022（2022.02.02）

【MPI】南島西岸での貝に関する公衆衛生警告

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203c.pdf>

● 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せん。

1. プレスリリース

● CFS は消費者に無許可で輸入された数種類の乳飲料を消費しないよう呼びかける

CFS urges public not to consume several kinds of milk beverage imported without import permission

Friday, January 28, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220128_9206.html

食品安全センター（CFS）は、本日（1月28日）、ドイツから輸入された乳飲料4種類について、DFEHによる輸入許可のないまま販売されていることが判明したため、消費者に当該製品を消費しないよう呼びかけた。

2. 法令違反

● 包装米麺のサンプルが栄養表示規則に違反（4件）

Prepackaged Rice Noodles sample not in compliance with nutrition label rules

Jan, 31 2022 (Monday)

- ・ 台湾産包装米麺が総脂肪 0.3 g/100 g 含有という表示のところ、0.6 g/100 g 検出であった。

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220131_9215.html

- ・ ベトナム産包装米麺が総脂肪、ナトリウムがそれぞれ 0.1 g/100 g、10 mg/100 g 含有という表示のところ、0.3 g/100 g、220 mg/100 g 検出であった。

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220131_9214.html

- ・ 中国産包装米麺がタンパク質、総脂肪、飽和脂肪それぞれ 1.1 g/100 g、0.1 g/100 g、0.1 g/100g 含有という表示のところ、0.69 g/100 g、0.41 g/100 g、0.2 g/100 g 検出であった。

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220131_9211.html

- ・ シンガポール産包装米麺が総脂肪、ナトリウムがそれぞれ 0.1 g/100 g、2.8 mg/100 g 含有という表示のところ、0.5 g/100 g、5 mg/100 g 検出であった。

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220131_9210.html

- **包装米麺のサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Rice Noodle sample not in compliance with nutrition label rules

Friday February 4, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220204_9222.html

ベトナム産包装米麺がナトリウム 0.01 g/100 g (10 mg/100 g)含有という表示のところ、680 mg /100 g 検出であった。

- **包装米スティックのサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Rice Stick sample not in compliance with nutrition label rules

Friday February 4, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220204_9219.html

ベトナム産包装米スティックがナトリウム 10 mg/100 g 含有という表示のところ、250 mg /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

- 2022.1.28～2022.2.3

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43246

- 2022.1.21～2022.1.27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43245

2. **2022 年流通、農・水産物の残留物質調査事業実施**

農水産物安全政策課 2022-02-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46118

食品医薬品安全処は国内に流通する農・水産物の残留有害物質を体系的に調査する「2022 年流通、農・水産物国家残留物質調査事業」を 3 月から実施する。

* 国家残留物質調査事業(NRP, National Residue control Program) : 政府または公共機関

で年間検査計画を確立して、食品の安全性を調査・検証する制度

食薬処は国家残留物質調査事業を国内の農・水産物のリスク低減と安全管理などに活用するために、毎年計画を立てて有害物質の残留実態を調査している。

2022年国家残留物質調査事業は、消費者がよく利用する直取引市場とオンラインで流通する農・水産物（農産物 1425 件、水産物 500 件）を収集し、農薬、動物用医薬品、重金属、基準未設定物質などを検査する。

流通農産物の検査項目は、農薬（イミノクタジン(Iminoctadine)、カルタップ(Cartap))、食中毒菌（サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌、リステリア菌）で、流通水産物の検査項目は重金属（鉛、カドミウムなど）、人工甘味料（サッカリンナトリウムなど 6 種）、動物用医薬品（トリメトプリムなど 63 種）などである。

特に釣場に放流される移殖用魚類*は、食薬処と民間団体が協力して抗菌剤など 62 種の残留量を本格的に調査する。

* 移殖用魚類：釣場放流用輸入魚類

国家残留物質調査結果は、基準未設定の残留物質について管理の要否の決定と試験法改正、ヒト健康へのリスク評価など農・水産物安全管理政策に反映する計画である。

3. 食薬処、輸入食品などに対する「5年周期精密検査」実施の案内

輸入検査管理課 2022-01-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46109

食品医薬品安全処は、輸入食品などに対する「5年周期精密検査」制度が導入され、2月22日に施行日を迎えるにあたり、輸入業者の理解度を高め制度の安定的な施行のために、「5年周期精密検査施行質疑応答資料集」を配布する。

資料集には5年周期算定方法、精密検査対象可否の確認方法など制度施行について営業者が必ず知るべき事項などを盛り込んだ。

「5年周期精密検査」制度は輸入食品などに対する安全管理強化のために導入され、精密検査またはランダムサンプル検査を受けてから5年が経過した輸入食品などに対して、再度精密検査を受けるようにする制度である。

4. ヒト中心の「有害物質統合リスク評価システム」施行

危害予防政策課 2022-01-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46104

食品医薬品安全処は、私達の体内に入る有害物質が人体にどのような影響を及ぼすかを総合的に評価して、総量で管理することを主な内容とする「人体適用製品のリスク評価に関する法律」を1月28日から施行する。

有害物質は、食品、化粧品、生活用品など多様な製品と、汚染された大気、土壌など環境にも存在するが、多様な経路を介して体内に継続的に蓄積されると健康に影響を与えることがある。これまで、食品、化粧品など個別の製品ごとに有害物質のリスクを評価・管理し

ており、有害物質が私達の体に及ぼす総合的な影響が分かりにくかった。

今回施行される「有害物質統合リスク評価」は、多様な製品と環境を経て体内に入る有害物質が、人体にどんな影響を及ぼすか総合的に検証するものであり、今後は製品ごとではなくヒトを中心に「有害物質総量」を管理できるようになる。

「人体適用製品のリスク評価に関する法律」の主な内容は次の通りである。

① 「有害物質統合リスク評価」が導入され、体内に入る有害物質のリスクを科学的に検証して、有害物質が多い製品群を知ることができる。

- リスク評価の対象も既存の食品、化粧品から医薬品、衛生用品、医療機器など食薬処が所管する全ての製品（人体適用製品*）に拡大される。

* 人体適用製品：ヒトが摂取・投与・接触・吸入などを行うことで人体に直接影響を与えることがあるものとして、食品、医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器、衛生用品など食薬処所管製品

② 体内に入っても有害ではない有害物質の総量を示す「人体暴露総合安全基準」を定め、今後の摂取量と使用量が多い製品群を中心に有害物質を管理することができる。

- リスク評価が終わる前でも有害影響が懸念され予防的措置が必要な場合には、当該製品の生産・販売などを一時的に禁止できるようにした。

* 一時的禁止措置を違反した場合、3年以下の懲役または3千万ウォン以下の罰金

③ 統合リスク評価結果を公開して、国民の日常生活における有害物質に対する不安を解消し、消費者団体または5人以上の一般国民が、食薬処に有害物質に対するリスク評価を直接要請できる「消費者リスク評価制度」を導入した。

食薬処は、国民が多く摂取、使用する製品に含まれる有害影響の懸念が高い、あるいはリスク評価が緊急に求められる有害物質を中心に5年ごとに基本計画を策定し、体系的にリスクを評価する計画である。今後、「有害物質統合リスク評価」の対象に、さらに多様な製品や環境まで含めることができるよう、環境部、産業部など関係部処とも協力を強化していく。

食薬処は「有害物質統合リスク評価」が、国民を有害物質からより安全な社会に一步進むことができることを期待し、早期に制度が安着できるよう最善を尽くす。

<添付> 「人体適用製品のリスク評価に関する法律」 主な制定内容

5. 食薬処、流通段階の輸入食品を安全に管理します

輸入流通安全課 2022-01-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46099

食品医薬品安全処は国民が安心して輸入食品を消費できるように、今年の流通段階の輸入食品の安全管理推進計画を含む「2022年輸入食品流通管理計画」を策定・施行する。

食薬処は流通中の輸入食品などの安全と品質を確保するため、「輸入食品安全管理特別法」に基づき、毎年、輸入食品流通管理計画を策定・施行している。流通管理計画の主な内容は、▲科学的なリスク予測分析*に基づき、営業者・輸入食品に対して効果的安全管理、▲遺伝子組換え食品などの表示管理強化のための追跡調査実施などである。科学的なリスク予測

分析に基づいて輸入食品の販売者を指導・点検して、輸入食品の収去検査を行うなど効果的に安全管理している。

* 行政処分履歴、輸入申告件数・輸入量（増加の有無含む）、不適合履歴などの情報を基に分析

営業者の指導・点検：リスク予測分析を基に、リスクの高い業者を指導・点検対象業者に選定して集中管理し、輸入食品を直接扱わない、または現場点検の必要性が低い輸入業者などを中心に非対面指導・点検*を実施する。

* 今年導入した非対面指導・点検管理システムを活用して合計 800 箇所を点検予定（輸入食品の収去検査）リスク予測分析を基に、リスクの高い輸入食品の中から流通段階の安全管理がさらに必要な食品*を収去対象に選定して集中管理する。

* 冷蔵・冷凍保管、または基準・規格の中に微生物項目がある食品など
また、検査命令制を拡大・実施*して、流通時輸入食品安全に対する営業者の責任を強化する。

* 繰り返し発生する不適合項目、有害発生懸念項目（不正物質など）等の検査を受けてから流通するように営業者に命令（'21年2回→'22年3回以上）

海外直輸入食品検査：有害成分や原料を含んだ海外食品の国内搬入を阻止するために、海外ハザード情報、リコール情報、有害発生頻度・時期などの情報を分析して、有害発生の恐れが大きい海外直輸入食品を先制的に購入して検査する。同時に消費者に「食品安全国」ホームページ、「海外直輸入食品オール（ALL）すぐに」欄に直接購入海外食品関連情報*などを一括提供する。

* 海外直輸入食品の通関停止製品、正式輸入製品などの製品情報、海外有害食品、海外リコール情報など有害情報、国際取引相談情報、安全・毒性情報など

消費者の知る権利のために遺伝子組換え農産物・食品に対しては、「遺伝子組換え食品」と表示して流通するように、輸入から製造・流通・販売まで追跡調査を実施して徹底的に管理する。

6. アフラトキシンが超過検出された「焼きピーナッツ」の回収措置

食品管理総括課 2022-01-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46097

食品医薬品安全処は、サンミョン農産が輸入して小分・販売した「焼きピーナッツ（食品類型：ナッツおよび堅果類加工品）」から、アフラトキシンが基準値（総アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計) 15.0 µg/kg 以下（ただし、B1は 10.0 µg/kg 以下））より超過して検出（46.2 µg/kg (39.1 µg/kg)）され、該当製品を販売中止して回収措置した。

7. 子供・青少年の食生活教育、食薬処が支援します。

食生活栄養安全政策課 2022-01-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46095

食品医薬品安全処は、子供・青少年の肥満率が着実に増加*していることに伴い、子供・青少年の健康的な食習慣の形成を助けるために小・中・高など学校レベル別教材・教養支援など「食品安全・栄養教育支援事業」を今年も積極的に推進する。

最近、外食やデリバリーの消費増加でナトリウム・糖類の過剰摂取などが懸念される状況で、子供・青少年対象に食生活教育が必要である。

* 小・中・高校生過体重及び肥満割合 (%) : ('15) 21.8 → ('16) 22.9 → ('17) 23.9 → ('18) 25.0 → ('19) 25.8 (2019, 教育部)

主な内容は、▲小・中・高など学校レベル別教材・教養（甘味、塩味の味覚判定道具など）提供、▲休み期間中の栄養教師研修教育、▲栄養教育優秀事例公募展開催などである。

「小・中・高など学校レベル別教材・教養」支援事業は甘味と塩味に慣れた子供・青少年の食習慣を改善するために、学校に教材・教養を支援する事業として3月中に提供する。

栄養教師研修課程は、学校給食の糖類・ナトリウム削減、給食衛生管理、健康的な食習慣実践誘導方法などで構成された15時間研修過程で年4回運営する。

また毎年、「食品安全・栄養教育実践学校優秀事例」公募展を実施する計画である。

参考に、食薬処は教育部とともに、2011年から食品安全・栄養教育支援事業を持続的に拡大*しており、昨年は全国554校、約23万名の学生が食品安全栄養教育を受けた。

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

1. アフラトキシンと食の安全

Aflatoxins and Food Safety

Monday, January 17, 2022

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

食品中のアフラトキシン濃度を管理するため、SFAはどのような取り組みをしているか？

SFAは、マイコトキシンがヒトや動物の健康にもたらすリスクに対処するため、科学とリスクに基づいた食品安全システムを導入している。

まず、SFAはマイコトキシンのリスク評価を行い、その過程でFAO/WHO合同食品添加物専門家委員会(JECFA)などの国際機関が行ったリスク評価を考慮する。次に、SFAは公衆衛生を守るために、食品中のマイコトキシンの最大基準値を設定する。コーデックス委員会(CAC)の基準値を考慮し、総アフラトキシン、アフラトキシンB1及びアフラトキシンM1の最大基準値を合理的に達成可能な限り低く設定している。第三に、これらの要件が確実に守られていることを確認するため、SFAはシンガポールで販売される食品をサンプリングし、マイコトキシンの検査を行っている。これまでのところ、シンガポールの食品から検出されるアフラトキシンの濃度に大きな懸念はない。SFAの食品安全基準に適合していない食品は、シンガポールでの販売を許可されない。

食品から検出されるアフラトキシンを低減するために、業界は何をすべきか？

アフラトキシン産生カビによる作物の汚染は、畑での生育、収穫、輸送及び保管など作物サイクルのあらゆる段階で起こり得るため、業界には以下を助言する：

- ・ 作物におけるカビの成長とアフラトキシンの生成を抑制するために、温度、水分活性、通気性及び保管期間などの輸送及び保管条件を管理する。
- ・ 食品及び飼料中のアフラトキシン濃度を最小化するために、有機酸、アンモニア、オゾン又は酵素による化学処理方法を採用する。
- ・ 食品加工や処理のための原料は、信頼できる供給者から入手する。
- ・ 適正製造基準（GMP）、危害分析重要管理点（HACCP）プログラムを採用する。

アフラトキシンへの暴露を低減するために、消費者はどのような手段をとればよいか？

カビは自然界に存在し、洗浄や加熱調理で食品からアフラトキシンを完全に除去することはできないかもしれないが、消費者は、以下を実践することができる：

- ・ 食品を購入又は消費する前に、カビが生えていないことを確認し、カビが生えている、湿っている、変色している又はしなびているように見える食品は廃棄する。
- ・ 衛生的でない、開封済み又は破損した包装の食品を購入しない。
- ・ アフラトキシン産生カビの形成を防ぐため、食品は乾燥した（湿度 80%未満）涼しい（温度 20 °C 未満）、虫のいない条件で保管する。
- ・ 食品を直射日光にさらさない。
- ・ 消費期限を過ぎた食品は消費しない。
- ・ 消費期限の表示がない場合（包装されていない食品）、なるべく新鮮なものを購入し、消費する。
- ・ 傷んだ穀物はよりカビが生えやすく、したがってマイコトキシンに汚染されやすいので、消費を避ける。
- ・ マイコトキシンへの暴露の低減につながるよう、多様な食生活を心がける。

2. ハイテク農業の背景にある科学

Behind the Science of High-tech Farming

28 Jan 2022

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/behind-the-science-of-high-tech-farming>

シンガポールの科学技術を利用して食品生産を行うハイテク食品生産について、例として、アジアンシーバスの選択的育成と菜心（中国野菜）の成長と栄養価を光強度によってコントロールする研究を取り上げて紹介している。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ・ ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）、食品中の残留農薬に関する国レベルのモニタリング結果を公表

ProMED-mail

- 原因不明の死亡、イヌーニュージーランド：（カンタベリー）有毒藻類疑い

Undiagnosed death, dog - New Zealand: (CA) toxic algae susp

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8701208>

Date: Mon 31 Jan 2022 Source: Otago Daily Times [edited]

2022年1月にチョコレートラブラドルの Tucker が Waimakariri 川で泳いで2時間以内に下痢と発作をおこして死亡した。獣医に行ったときには死亡していて剖検は行われず死因は確認されていないがシアノバクテリア中毒が疑われる。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室