

食品安全情報（化学物質） No. 7/2022（2022.03.30）

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>

【別添：FSAI】 食品安全研究の優先項目 2022

アイルランド食品安全局（FSAI）のリスク評価・リスク管理の業務を進展させ、公衆衛生の保護を支援するための優先研究分野を概説している。FSAIは、研究助成機関や研究者に対し、これを研究の募集や提案を行う際の参考資料として引用することを推奨する。

*ポイント： FSAIの将来構想が伝わってくる一冊です。食品安全の分野で必要とされる研究課題が具体的にまとめられています。アイルランドの現状を踏まえたものですが、日本の食品安全行政にも当てはまる課題も多く関係者にはよい参考になるでしょう。

【FDA】 FDAは安全性レビューの結果、ゲノム編集肉牛由来製品の販売は低リスクであると決定

米国食品医薬品局（FDA）は、Acceligen社から提出された資料をもとに、2頭のゲノム編集肉牛とそれに由来する製品（例：子孫、精液、胚）や食品について、意図的なゲノム改変（IGA）による安全上の懸念はないと判断し、低リスク決定を行ったと発表した。FDAは、それらの製品や食品を市場に流通させることに異論を述べるつもりはない。これは食用となる動物のIGAの自由裁量についてFDAが下した初めての低リスク決定である。この肉牛はPRLR-SLICK牛と呼ばれ、極端に短いスリック毛を持つのが特徴である。高い気温によるストレスを受けにくく、食料生産の向上につながる可能性がある。早ければ2年後には一般消費者が購入できる食肉製品が発売されるものと見込んでいる。

*ポイント： スリック毛の肉牛は従来型の繁殖技術による生産でも自然の突然変異によって生まれており、それらの遺伝子変異との同源性と、それらの牛由来の食品を数年にわたり安全に食してきたことを、FDAが低リスクと判断した主な理由に挙げています。

【FDA】 意図的異物混入から食品を保護するための緩和戦略に関するFSMA最終規則

FDA食品安全近代化法（FSMA）の最終規則は、食品供給を標的としたテロ行為など、公衆衛生に広範な被害をもたらすことを意図した行為による意図的異物混入を防止することを目的としている。特定の食品やハザードを対象とするのではなく、特定の登録食品施設における工程でのリスク低減戦略を要求している。最終規則は、一部の例外はあるが、食品施設としてFDAに登録が必要な国内・海外の企業に適用される。

【MFDS】 国内流通食品のマイクロプラスチック汚染レベルの調査結果

韓国の食品医薬品安全処は、国内で流通している海藻類、塩辛類、外国でマイクロプラスチック汚染が報告された食品など合計11種102品目を対象に、2020年～2021年にマイクロプラスチックの汚染実態と暴露量を調査した。その結果、懸念されるレベルではないと結論した。

*ポイント： マイクロプラスチックについては国際的に認められた分析法がないことが解決すべき課題の一つですが、MFDSは入手可能な研究報告をもとに独自に分析法を開発したようです。各食品1gあたりに含まれる量が示されていて興味深いです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【EC】](#)

1. 抗菌剤耐性対策:委員会は EMA のヒト治療用にとっておく抗菌剤についての科学的助言を歓迎
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[【EFSA】](#)

1. デジタル時代の EFSA のオンラインコミュニケーションの多言語使用拡大
2. 消費者と食品中の糖類に関する EU 洞察調査
3. 国の規制機関と EFSA との間のデータ接続のための概念実証
4. EFSA のリスク評価の構成要素としての環境リスク評価に関する研修
5. 循環型経済における食品及び飼料の安全性の脆弱性
6. 地下水中の土壌光変換生成物に関する科学的ガイダンス案についてのパブリックコメント募集結果
7. 農薬関連
8. 飼料添加物関連
9. 食品接触物質関連
10. 加工助剤関連
11. 食品酵素関連
12. 遺伝子組換え関連

[【FSA】](#)

1. 研究プロジェクト
2. FSA 理事会はバーミンガムで会合しコモンウェルスゲームズ (国際スポーツ競技大会) のための準備を支援
3. 食品廃棄行動週間における食品安全
4. FSA ブログ
5. FSA は新たな 5 か年戦略を打ち出す

[【DEFRA】](#)

1. 食品基準：表示と組成

[【DHSC】](#)

1. 新しい報告書はフッ素添加が子供の虫歯を減らすことを確認

[【COT】](#)

1. 2022 年 3 月 29 日の会合の議題

[【BfR】](#)

1. 食品中アルケニルベンゼン：有害健康影響評価を妨げる状況

[【ANSES】](#)

1. 布と履き物中の化学物質：より保護するための規制案
2. 除草剤耐性品種の植物多様性への影響は？

[【FSAI】](#)

1. 乳幼児にライスミルクを使わないよう警告
2. EFSA の意見書：二酸化チタン (E171) が食品添加物として安全とみなさない
3. Breakfast Bite イベント 3 月 30 日：セーフケータリングパック - 食品安全管理システム
4. リコール情報

[【FDA】](#)

1. FDA は安全性レビューの結果、ゲノム編集肉牛由来製品の販売は低リスクであると決定
2. FDA は特定の FSMA 規則の自由裁量方針に関するガイダンスを発行する
3. 意図的異物混入から食品を保護するための緩和戦略に関する FSMA 最終規則

4. FDA はスコンプロトキシン（ヒスタミン）を産生する魚と水産物の腐敗とヒスタミンに関する CPG の草案を発行する
5. テックトークポッドキャストエピソード 3: よりスマートな食品安全新時代における人工知能
6. 公示
7. 警告文書

【USDA】

1. 遺伝子組換えを用いて開発した大豆の規制解除

【CPSC】

1. CPSC は全国中毒予防週間 60 周年と数十年での子供の中毒死の劇的低下を記念する
2. リコール情報

【FTC】

1. FTC は事業者が根拠のない健康強調表示でサプリメントを宣伝し続けることを止めさせる命令を提案

【FSANZ】

1. 食品基準ニュース
2. 食品基準通知

【MPI】

1. 年次調査がニュージーランドの養蜂業者を支援する

【香港政府ニュース】

1. ニュースレター
2. 法令違反

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食薬処、多消費農産物（若菜）対象に残留農薬などの検査を実施
3. 国内流通食品のマイクロプラスチック汚染レベルの調査結果
4. 食薬処、食医薬安全のための消費者中心のコミュニケーション強化
5. 回収措置

【SFA】

1. マレーシア産コーラルレタス及び小白菜の輸入制限について
2. リコール情報

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から 10 件
- ・ ProMED-mail 1 件
- ・ 米国司法省 1 件

別 添

【FSAI】 食品安全研究の優先項目 2022

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

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

1. 抗菌剤耐性対策: 委員会は EMA のヒト治療用にとっておく抗菌剤についての科学的助言を歓迎

Fight against Antimicrobial Resistance: Commission welcomes EMA's scientific advice on antimicrobials reserved for treating humans

Daily News 01 / 03 / 2022

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/mex_22_1481

本日、欧州医薬品庁 (EMA) は、抗菌薬耐性 (AMR) との闘いにおいて重要な科学的助言を発表した。この助言には、動物への抗菌剤の使用が AMR の発生を助長することから、ヒトの感染症治療の使用に限定すべき抗菌剤および抗菌剤群に関する専門家の勧告が含まれている。この科学的根拠に基づく分析は、世界初のもので、あらゆる種類の抗菌薬を体系的に評価している。これは、ヒト用に限定する抗菌薬のリストアップに関する法律の採択に向けた道筋を示すものである。EMA の助言は欧州委員会の要請によるもので、医師、微生物学者、獣医師からなる第一線の専門家委員会によってまとめられた。

* Advice on the designation of antimicrobials or groups of antimicrobials reserved for treatment of certain infections in humans - in relation to implementing measures under Article 37(5) of Regulation (EU) 2019/6 on veterinary medicinal products

https://ec.europa.eu/food/system/files/2022-03/ah_vet-med_imp-reg-2019-06_ema-advice_art-37-5.pdf

2. 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/>

13/03/2022～26/03/2022 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)

中国産ベビー用センサー付きスプーンからのビスフェノール A の溶出、コロンビア産アボカドのクロルフェナピルおよびクロルピリホス、中国産飼料用塩化コリンのエチレンオ

キシド、オランダ産ドイツ経由チューインガムのテトラヒドロカンナビノール、インド産「ツボクサ」製品のエチレンオキシド、中国産オランダ経由台所用品の一级芳香族アミンの溶出、スペイン産イノシシサラムの高濃度の鉛、中国産ギリシャ経由ナイロン製おたまから一级芳香族アミンの溶出、インド産コリアンダー種子のチアメトキサム及びクロチアニジン、イラン産グリーンレーズンのクロルピリホス及びイプロジオン、フランス産子供用食器セットのメラミン、など。

注意喚起情報 (Information for attention)

米国産フードサプリメントとしてのカスカラサグラダの未承認市販、中国産ナイロン製スプーンの一级芳香族アミンの溶出、トルコ産乾燥パセリのクロルピリホス、トルコ産ズッキーニのイプロジオンおよびメタラキシル、モロッコ産エビ粉末のカドミウム、ドイツ産フードサプリメントの未承認新規食品オウカコウ抽出物、ウクライナ産鶏肉風味インスタント麺のエチレンオキシド(エチレンオキシドと 2-クロロエタノールを合わせて EO と表記)、レバノン産酢漬けのカブの未承認着色料ローダミン B、スペイン産イタリア経由サラダのジチオカルバメート、フランス産家禽肉のラサロシド、ポーランド産パセリの根の未承認物質リヌロン、ペルー産アボカドのカドミウム、ペルー産有機マカ粉末のカドミウム、ポーランド産ヘンプティーの未承認物質テトラヒドロカンナビノール及び未承認新規食品、チュニジア産生鮮トマトのイプロジオン、産出国不明未承認 CBD オイルの未承認新規食品成分 CBD、英国産フードサプリメントのニコチン酸としてのナイアシン(ビタミン B3)、トルコ産生鮮ペッパーのイプロジオン、エクアドル産バナナのクロルピリホス、中国産ナイロン製サービングレードルの一级芳香族アミンの溶出、スペイン産解凍キハダマグロロインの水銀、コソボ産ヨーグルト漬け Babur ペッパーピクルスの二酸化硫黄非表示、トルコ産マルメロのクロルピリホス、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産ブドウの葉のジチオカルバメートおよびトリアジメノール、ウガンダ産生鮮チリのおメトエートおよびジメトエート、マダガスカル産黒目豆のクロルピリホス(複数あり)、インド産スパイスのアントラキノン、ウガンダ産生鮮ペッパーのクロチアニジンおよびラムダ-シハロトリン、ケニア産豆のアセフェートおよびメタミドホス、トルコ産生鮮レモン-ラマスのクロルピリホス-メチルおよびフェンバレレート、中国産メラミン製ラメキンボウルからのホルムアルデヒドの溶出、トルコ産レモンのクロルピリホス-メチル(複数あり)、ウガンダ産チリペッパーのクロルピリホス、トルコ産マンダリンのクロルピリホス-メチルおよびフェンバレレート、トルコ産塩水入りブドウの葉のピリメタニル、マダガスカル産シナモンのカルボキシシン、インド産フジマメのジメトエートおよびオメトエート、韓国産インスタント麺スープのエチレンオキシド、インド産オクラのトルフェンピラド、モロッコ産マハタの水銀、モロッコ産ユメカサゴの水銀(複数あり)、インド産鶏もも肉の未承認物質モノクロトホス、トルコ産オレンジのクロルピリホス-メチル及びフェンバレレート、インド産スパイスミックスの 2-クロロエタノール、インド産ササゲのジメトエート、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホス-メチル(複数あり)、トルコ産生鮮オレンジのクロルピリ

ホス、トルコ産生鮮オレンジのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(複数あり)、マダガスカル産黒目豆のクロルピリホス(複数あり)、マダガスカル産黒目豆のカルバリル・クロルピリホス及びフェニトロチオン、インド産シナモンパウダーのエチレンオキシド、インド産スパイスミックスのエチレンオキシド、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホス、インド産シナモンスティックのエチレンオキシド、インド産冷凍コツブイイダコのカドミウム、インド産クローブの 2-クロロエタノール、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホス、など。

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

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

1. デジタル時代の EFSA のオンラインコミュニケーションの多言語使用拡大

Widening the multilingualism of EFSA online communications in the digital age

9 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/widening-multilingualism-efsa-online-communications-digital-age>

ウェブサイトのスペイン語バージョン開始から 2 年たち、EFSA は、オンラインコミュニケーションに EU の 5 カ国の公用語—ギリシャ語、オランダ語、ポーランド語、ポルトガル語、スウェーデン語—を追加して提供することで言語の多様性を拡大している。

これは、EFSA のウェブコミュニケーションに EU-24 完全多言語使用を段階的に導入する大がかりなプロジェクトの第二段階を記す節目である。このプロジェクトは、近年の欧州透明性規制の導入に応えたもので、一般人とコミュニケーションにおいて、できるだけ明確で利用しやすいことを EFSA に要求している。

人工知能や自動ニューラル翻訳などの翻訳サービスを提供するのに用いられる技術の大幅な進歩は、内部翻訳作業の効率と範囲を改善する絶好の機会となっている。EFSA は、より多くの欧州市民にデジタルコンテンツを利用しやすくするために、欧州委員会の情報総局(DGIT)、通信ネットワーク・コンテンツ・テクノロジー総局、翻訳総局と協力して、欧州委員会の優れた機械翻訳ツール、e トランスレーションをウェブサイトに組み入れることにした。

e トランスレーションとは？

e トランスレーションは、本文の抜粋や完成書類を翻訳する無料の自動ツールである。デジタルシステムに統合し、翻訳能力を組み込むことが可能である。e トランスレーションは言語の壁を越えて欧州や各国の公共機関が意見交換するのに役立つ。

機械翻訳

e トランスレーションは、EU 翻訳者による何十年もの作業を活用して、公衆衛生分野な

どのような文脈や分野に、適切な専門用語やスタイルを適用している。EU24 カ国の公用語の 10 億以上の文章を含む EU 最大の翻訳メモリである Euramis から定期的に情報を供給されている。

実際にはどのように機能する？

EFSA のウェブサイト上の言語スイッチから、利用できる言語バージョンにアクセスできる。全てのページがどの言語にも翻訳されるわけではない。そのような場合、そのページは最初英語で読み込まれ、自動翻訳はクリックで要請できる；数秒後にそのページは翻訳されたバージョンで再読み込まれる。最後に、コメント欄など、ミニ調査を通してすぐに匿名のフィードバックを提供できる。結果は組織内で収集され分析される。

次の段階

ウェブサイト上で e トランスレーションプログラムが始まったら、EFSA は機械翻訳されたページの品質を体系的に監視する予定である。加盟国関係者からの支援もまた、正確さ、流ちょうさ、専門用語などを調整するためには重要である。このプロジェクトの次の段階で、EFSA はさらに 5 つの EU 言語を追加する予定である。

2. 消費者と食品中の糖類に関する EU 洞察調査

EU Insights study on consumers and dietary sugars

EFSA Journal 2022;19(3):EN-7213 10 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7213>

(技術的報告書)

EFSA は、栄養と食品中の糖類への認識、知識とリスク認知、好んでいる情報源と様々な当事者への信頼に関する消費者調査、さらに関係者の視点に関する追加調査を実施した。

調査結果は、食品中の糖類に対する耐容上限摂取量の科学的評価案について、さらにその後の最終発表に関するパブリックコメント募集のための、EFSA によるコミュニケーションと関与への情報提供となった。関係者団体の代表者 9 人と機関パートナー 2 人へのインタビューが定性的洞察のために解析され、EFSA のパートナーや市民社会団体へのアウトリーチの検証と強化に使用された。2020 年 10 月と 11 月に、EU 加盟国、アイスランド、ノルウェーの市民 7,469 人(18~76 歳)からなる代表サンプルを対象に消費者調査が実施された。知識とリスク認知の指標から導出されたセグメントを用いた定量的データの解析から、一般人向けのコミュニケーションのために、オーディエンスの同定、メッセージ、フォーマットと手段の選択で重要な改善がもたらされた。国固有のデータと組み合わせて利用される、このテーマのリスクコミュニケーションのためのヒントの提示は、EU 加盟国、アイスランド、ノルウェーの国の管轄機関のリスクコミュニケーターに利用しやすく包括的な支援を提供した。

● インフォグラフィック

食品中の糖類のリスクコミュニケーションのための社会からのヒント

Tips from society for risk communication on dietary sugars

10 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/infographics/tips-society-risk-communication-dietary-sugars>

2022年2月に発表された食品中の糖類の許容上限摂取量に関する科学的意見を支持して、コミュニケーションや関与の洞察を提供するために、EFSAは、2020年10月と11月に全EU27加盟国、ノルウェー、アイスランドの7,469人の市民で調査を実施した。この調査結果*1は、29カ国それぞれの年齢、性別、社会経済的特徴をもとに国を代表するものである。

以下の「社会からのヒント」は食品中の糖類のリスクコミュニケーションを助言するために作成された。

食品と栄養はコミュニケーションの機が熟した話題

欧州人の4人に3人が食品や栄養に興味がある/非常に興味があると言い、2人に1人は食品や栄養に関する情報を定期的に取り入れている。食習慣にも影響がある一回答者の3人に2人は果物や野菜をより多く食べ砂糖を減らそうとしていて、約半数は食事の塩と脂肪を減らそうとしている。

- 食品中の糖類に関するコミュニケーションは注目を集めやすい—正確な情報を与え、最新の科学的助言を伝えることが重要である。

明確な用語が必須

欧州人の少なくとも3人に1人は糖類の用語を理解するのは難しいと思っている。

総糖類：①天然糖*2 ②遊離糖 ③添加糖

- 天然糖、遊離糖、添加糖、総糖類など、消費者が様々な種類を理解できるよう、用語を説明するのに視覚ツールを使おう。遊離糖や添加糖の摂取をできるだけ少なくする必要がある、とEFSAの科学的意見で述べられているため、これは極めて重大である。

欧州人は砂糖に関連性のあるほとんどの健康問題を認識している

EFSAの科学的意見*3で分析された砂糖に関連性のある健康問題の認知度は高いが、リスク認知は年齢や国により異なる。

- リスク評価の知見は、国の固有の問題や認知データとともに考える必要がある。食品中の糖類などの話題は認知バイアス*4の対象になっているため、後者は重要である。

知識と認識は私達がリスクコミュニケーション戦略を立てるのに役立つ可能性がある

- 食品中の糖類について、最も人気のある情報源、テレビやインターネット通して一般的な助言や説明を伝えよう！
- リスクコミュニケーションで最も信頼できる情報源(そして顔)は科学者と医師である—彼らを食品中の糖類のキャンペーンに参加させることを検討しよう！
- 知識やリスク認知の少ない聴衆に伝える場合、ソーシャルメディアは役に立つ情報源である。ブロガーやインフルエンサーと関わるとあなたのソーシャルメディアでのプレゼンスを高めることができるかもしれない—核となる価値観を共有する人とパートナーを組んであなたのメッセージを拡散させよう！

<注釈>

1. 調査データの入手先：<https://zenodo.org/record/6323326#.YiHQe-jMLD5>
2. この調査は「天然糖」という言葉の理解をテストしなかったが、総糖類に入るのでここに含まれている。
3. この科学的意見で扱っている健康問題は、肥満、非アルコール性脂肪肝疾患、2型糖尿病、脂質異常症、高血圧、心血管疾患、虫歯、痛風および妊娠糖尿病を含むがそれに限定されるわけではない。
4. この調査の認知データから、一部の回答者はどの健康問題も起こるリスクはないと感じている(ポジティブ情報バイアス)ことが示された。リスクがあると過剰に懸念する人達もいる(ネガティブバイアス)。

3. 国の規制機関と EFSA との間のデータ接続のための概念実証

Proof of Concept for Data Connection between a national regulatory authority and EFSA
EFSA Journal 2022;19(3):EN-7185 9 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7185>

(外部科学報告書)

この報告書は、EFSA と加盟国データシステムとの間の自動データ接続の実行可能性を探るために、スウェーデン食品庁(SLV)で行われた概念実証(POC) 活動報告。

このプロジェクトでは農薬モニタリングデータと汚染物質モニタリングデータの共有を想定している。データパイプラインを通じて自動的に修飾し検証することは、加盟国側は実行可能であるが、現時点では受領側の EFSA の体制が自動化の準備ができていない。データ接続の自動化を進めるための提言をまとめた。

4. EFSA のリスク評価の構成要素としての環境リスク評価に関する研修

Training on Environmental Risk Assessment as a component of EFSA's risk assessments
EFSA Journal 2022;19(3):EN-7221 14 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7221>

(外部科学報告書)

この最終報告書は契約 NP/EFSA/SCER/2018/01 で実施された研修コースを評価している。このコースは、特に、(1)生物すなわち遺伝子組換え生物(GMO's)の環境への意図的な商業的放出、あるいは植物の健康に有害な侵略的外来種の導入と拡散、(2)農薬または飼料添加物(FA)として使用される物質、に焦点を当てて環境リスク評価(ERA's)の実施方法の基本を説明する。全部で 6 つの研修コースが企画され、合計 113 人が参加した。この研修コースの対象となる参加者は、EFSA の科学委員会/パネルやその作業グループのメンバーであり、新たに任命された人が望ましい。EFSA ネットワークのメンバーや EFSA の科学職員もこの研修コースに参加できた。提供された研修コースは、参加者から、よい、非常によいと受け止められた。

5. 循環型経済における食品及び飼料の安全性の脆弱性

Food and feed safety vulnerabilities in the circular economy

EFSA Journal 2022;19(3):EN-7226 18 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7226>

(外部科学報告書)

循環型経済(CE)は、(ほぼ)閉じられたループの中で、限りある資源の消耗と経済活動を切り離し、ゴミを出さないよう設計し、代わりに、共有、リース、再利用、修繕、改修、リサイクルに基づく経済モデルを促進するアプローチである。この広範な文献レビューは現在及び予想される実践の概要を提供するために欧州の食品・飼料生産チェーンの全段階で CE の活動を特定し分類した。EU 内で CE の実践を予定している、あるいは現在使用している 4 つの広いマクロ領域が特定された：食品・飼料の一次生産；産業/製造/加工のゴミの削減；卸売り、食品小売、ケータリング、家庭での食品・飼料のゴミの削減；食品・飼料の包装ゴミの削減。各マクロ領域では、植物、動物、ヒトの健康及び環境への新興リスクに関する興味深い様々な活動がある。EFSA や広範な関係者と協議をした後に、「CE の枠組みにおける新規食品・飼料」による植物、動物、ヒトの健康及び環境への新興リスクを特定するために焦点を絞った文献検索が実施された。文献から、動物、ヒト、植物の健康と環境への新規食品・飼料の新興リスクに関してよりも、動物の生産性パラメータに関連した新規飼料の適合性を調査する研究へのバイアスが示された。リスクを調査したこれらの研究は、ほとんど全て、食品や飼料としての昆虫とその飼育環境の生物的及び化学的ハザード、健康へのリスク、環境への影響に焦点を当てていた。新興リスクは特徴づけられ、今後の調査への助言が行われた。CE における新規食品・飼料の今後の基礎研究では、昆虫養殖以外の分野に焦点を当て、様々な制限/法律の対象となる可能性のある家畜/商品の EU への輸入に関連した潜在的なリスクを更に調査するよう助言する。

6. 地下水中の土壌光変換生成物に関する科学的ガイダンス案についてのパブリックコメント募集結果

Outcome of the public consultation on the draft scientific guidance on soil photo - transformation products in groundwater - consideration, parameterisation and simulation in the exposure assessment of plant protection products

EFSA Journal 2022;19(3):EN-7120 15 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7120>

(技術的報告書)

受け取ったコメントや、ガイダンスを最終化するための検討方法の詳細が含まれている。

- 地下水の土壌光変換生成物に関する科学的ガイダンス—植物保護製品の暴露評価における検討、パラメータ化およびシミュレーション

Scientific guidance on soil phototransformation products in groundwater – consideration, parameterisation and simulation in the exposure assessment of plant protection products

EFSA Journal 2022;20(3):7119 15 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7119>

(ガイダンス)

このガイダンス文書では地下水の予測環境中濃度をモデリングする際の土壌の光分解による変換生成物(「光変換生成物」)の検討方法についての助言を示している。

7. 農薬関連

- トマトやオクラのデルタメトリンの第12条 MRL レビューに従う確証データの評価及び既存 MRLs 改定

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review and modification of the existing maximum residue levels for deltamethrin in tomatoes and okra/lady's fingers

EFSA Journal 2022;20(3):7107 14 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7107>

(理由付き意見)

- 確証データを踏まえたフルチアニルの農薬リスク評価に関する加盟国、申請者及び EFSA との協議結果

Outcome of the consultation with Member States, the applicant and EFSA on the pesticide risk assessment for flutianil in light of confirmatory data

EFSA Journal 2022;19(3):EN-6823 11 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6823>

(技術的報告書)

この報告書では報告担当加盟国のベルギーが主催した協議プロセスの結果をまとめ、個別に受け取ったコメントに関する EFSA の科学的見解と結論を提示している。

- 内分泌かく乱評価に関する確証データを踏まえたフルチアニルの農薬リスク評価に関する加盟国、申請者及び EFSA との協議結果

Outcome of the consultation with Member States, the applicant and EFSA on the pesticide risk assessment for flutianil in light of confirmatory data on the endocrine disruption assessment

EFSA Journal 2022;19(3):EN-7217 22 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7217>

(技術的報告書)

この報告書は報告担当加盟国ベルギーが企画した協議プロセスの結果をまとめ、EFSAの科学的見解と個別に受け取ったコメントに関する結論を示している。

- **ジクワットの12条MRLレビューに従う確証データの評価**

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for diquat

EFSA Journal 2022;20(3):7186 11 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7186>

(科学的意見)

依然として、ジクワットとその代謝物 TOPPS に関するデータ不足がある。申請者が提出した新しい試験結果と、EUでの使用の認可が失効していることを考慮し、EFSAは、現行評価の対象となった品目について既存MRLsを適切な定量限界まで下げることが提案した。さらに、EFSAは現行評価では対象になっていない既存MRLsについてより包括的なレビューの実施を提案した。その際、ピアレビューの知見と結論、再認可を得られなかったこと、コーデックスMRLsの見直しの状況を考慮することを勧めている。

- **マンゴーとパパイアのデルタメトリンの輸入トレランス設定**

Setting of import tolerances for deltamethrin in mangoes and papayas

EFSA Journal 2022;20(3):7198 16 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7198>

(理由付き意見)

8. 飼料添加物関連

- **すべての動物種用 *Corynebacterium glutamicum* NITE BP - 01681 株で生産したL-グルタミン酸とL-グルタミン酸ナトリウム1水和物からなる飼料添加物の安全性と有効性(METEX NOOVISTAGO)**

Safety and efficacy of the feed additives consisting of l - glutamic acid and monosodium l - glutamate monohydrate produced by *Corynebacterium glutamicum* NITE BP - 01681 for all animal species (METEX NOOVISTAGO)

EFSA Journal 2022;20(3):7156 10 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7156>

(科学的意見)

- **すべての動物種用の硫酸マンガンリシネートからなる飼料添加物の安全性と有効性 (Phytobiotics Futterzusatzstoffe GmbH)**

Safety and efficacy of a feed additive consisting of manganous lysinate sulfate for all animal species (Phytobiotics Futterzusatzstoffe GmbH)

EFSA Journal 2022;20(3):7165 11 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7165>

(科学的意見)

9. 食品接触物質関連

● 食品と接触する物質に使用するための漂白セルロースパルプの安全性評価

Safety assessment of bleached cellulose pulp for use in plastic food contact materials

EFSA Journal 2022;20(3):7171 9 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7171>

(科学的意見)

食品と接触する物質・酵素および加工助剤に関する EFSA のパネルは、マツとトウヒの木から得たセルロース繊維(70–92%)とヘミセルロース(8–30%)からなる漂白セルロースパルプの安全性を評価した。この物質はポリエチレンとポリプロピレンの食品と接触する物質の■■■■■に使用することを意図している。最終製品は、ホットフィルなど高温での短時間を含む又は含まない、室温で長期保存する、全ての種類の食品に使用することを意図している。この物質の■■■■■を含む低密度ポリエチレンのサンプルは、広範な一連の食品疑似溶媒での移行試験やジクロロメタンでの抽出試験の対象となった。検出限界の範囲は■■■■■(指定された場合)。パネルは、それらがヒトで毒性学的懸念値を超える暴露となる濃度での遺伝毒性物質の検出を保証しないことに言及した。さらに、移行する可能性のある物質が全て同定されたわけではなく、適用された分析法が適切だったわけでもない。食品への移行が予想されないため、この物質自体の毒性学的データは提供されなかった。検出された移行する可能性のある低分子量物質の安全性は個別に対処され、十分であると見なされた。だが、パネルはかなりの割合で同定されていない化合物があるため、このアプローチは不十分だと考えた。パネルは、申請者が提出した情報では、食品に移行する可能性のあるプラスチック製の食品と接触する物質に使用するマツとトウヒの木由来の漂白セルロースパルプによる 1,000 Da 未満の物質の安全性評価ができないと結論した。そのため、パネルはプラスチック添加物としてのマツとトウヒの木由来の漂白セルロースパルプの使用の安全性を結論できなかった。

● 食品と接触する物質に使用するジエチル[[3,5 - ビス(1,1 - ジメチルエチル) - 4 - ヒドロキシフェニル]メチル]ホスホン酸の安全性評価

Safety assessment of diethyl[[3,5 - bis(1,1 - dimethylethyl) - 4 - hydroxyphenyl]methyl]phosphonate for use in a food contact material

EFSA Journal 2022;20(3):7172 9 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7172>

(科学的意見)

食品と接触する物質・酵素および加工助剤に関する EFSA のパネル(CEP)は、ポリ(エチレン 2,5 - フランジカルボン酸) (PEF) プラスチックを作るための重合反応に使用される

ことを意図した、ジエチル[[3,5 - ビス(1,1 - ジメチルエチル) - 4 - ヒドロキシフェニル]メチル]ホスホン酸、FCM 物質 No. 1007 の安全性を評価した。この物質はポリマーの骨格の成分になることを意図しており、熱加工中にポリエステルに熱安定性を与える抗酸化機能がある。その結果生じるプラスチックは、どの時間や気温の条件でも全ての種類の食品と接触するのに使用されることを意図している。この物質の 0.1% w/w(意図した最大使用量)を用いて作られた PEF サンプルは、包括的な一連の食品疑似溶媒での移行試験で使用された。この物質の移行は約 10 µg/kg と推定され、定量限界未満だった。溶媒抽出試験により、この物質の不純物や分解物は存在しないことが示された。提供された毒性学的データは、同じ申請者が提出し以前に評価されたものと同じだった。CEF パネルは、結果的に評価と結論は現在も有効であると考え、従って、この物質ジエチル[[3,5 - ビス(1,1 - ジメチルエチル) - 4 - ヒドロキシフェニル]メチル]ホスホン酸は、あらゆる接触条件下で、全ての種類の食品と接触することを意図した PEF を作るのに、重合中に最大 0.1% w/w (ポリマーの重量に基づき)で使用しても、消費者の安全上の懸念を生じないと結論した。

- **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プロセスの安全性評価**

(科学的意見) 以下の各テクノロジーに基づく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やオーブンで使用され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。

- **Vacurema Prime テクノロジーに基づく Coca - Cola HBC Polska プロセスの安全性評価**

Safety assessment of the process Coca - Cola HBC Polska, based on the Vacurema Prime technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

Efsa Journal 2022;20(3):7189 10 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7189>

- **Starlinger iV+テクノロジーに基づく Veolia プロセスの安全性評価**

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

Efsa Journal 2022;20(3):7187 10 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7187>

- **Vacurema Prime テクノロジーに基づく Enkador プロセスの安全性評価**

Safety assessment of the process Enkador, based on the Vacurema Prime technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

Efsa Journal 2022;20(3):7188 10 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7188>

10. 加工助剤関連

● 食品抽出溶媒としての2-メチルオキシソランの安全性評価

Safety assessment of 2 - methyloxolane as a food extraction solvent

EFSA Journal 2022;20(3):7138 15 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7138>

(科学的意見)

食品と接触する物質・酵素及び加工助剤に関する EFSA のパネル(CEP)は、意図した使用条件と申請者が提案した最大残留基準(MRLs)で、抽出溶媒としての2-メチルオキシソランの安全性を評価した。2-メチルオキシソランは、植物由来のオイルとタンパク質の抽出や食品添加物の抽出のために、現在ヘキサンを利用している工程で使用することを意図している。以下の使用に提案された MRLs は：(i) 脂肪、油、バターに 1 mg/kg；(ii) 脱脂タンパク質製品、脱脂粉、その他脱脂固形成分に 10 mg/kg；(iii) 食品カテゴリー13 に 1 mg/kg(指令 2009/39/EC で定義されている特定栄養用途食品)；(iv) 食品添加物の抽出用に 1 mg/kg である。パネルは、幼児における最も高い可能性のある最大食事暴露量(95 パーセントイル)を 0.32 mg/kg 体重/日と算出した。入手可能な毒性学的データに基づき、パネルは、2-メチルオキシソランは生体内蓄積の可能性が低く、迅速に代謝され、遺伝毒性の懸念はないと結論した。パネルはラットの亜慢性経口毒性試験、経口発生毒性試験、拡張一世代繁殖毒性試験で異なる無毒性量(NOAELs)を確認し、生殖・発生毒性について最も低く同定された NOAEL (100 mg/kg 体重/日)に基づき2-メチルオキシソランの耐容一日摂取量 (TDI) を 1 mg/kg 体重/日とした。どの集団においても、平均及び 95 パーセントイル暴露量でこの TDI を超えなかった。パネルは、抽出溶媒2-メチルオキシソランは、意図した条件により抽出された食品や食品成分に提案された MRLs で使用する際に安全上の懸念を生じないと結論した。

11. 食品酵素関連

● 遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM - BR 株由来食品酵素グルカン 1,4 α - グルコシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4 α - glucosidase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain NZYM - BR

EFSA Journal 2022;20(3):7191 9 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7191>

(科学的意見)

この食品酵素グルカン 1,4-α-グルコシダーゼ(4-α-d-グルカン グルコヒドロラーゼ, EC 3.2.1.3)は Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM - BR 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素には、この生産生物の生きた細胞やその DNA はない。この食品酵素はグルコースシロップの生産のためのデンプン加工や蒸留アルコールに使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量はグルコース

生産中に適用される精製段階や蒸留で除去されるため、食事暴露推定は必要ないと考えた。遺伝毒性試験は安全上の懸念を生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは、試験に用いられた最大用量 1,135 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とした。既知のアレルゲンに対するこの食品酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、2 件の一致が見つかった。パネルは意図した使用条件(蒸留アルコール生産以外)で食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、これが生じる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルはこの食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念を生じないと結論した。

1 2. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換えナタネ MS11 の食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための評価についての EFSA の科学的意見を補完する声明

Statement complementing the EFSA Scientific Opinion on the assessment of genetically modified oilseed rape MS11 for food and feed uses, import and processing, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - BE - 2016 - 138)

EFSA Journal 2022;20(3):7190 11 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7190>

(科学的意見)

申請 EFSA - GMO - BE - 2016 - 138 に関する以前の科学的意見の中で、遺伝子組換え生物に関する EFSA のパネル(GMO パネル)は、適切な組成データセットがなかったため、比較分析についてや、遺伝子組換え(GM)ナタネ(OSR) MS11 の食品/飼料の安全性評価についての結論を出せなかった。欧州委員会からの要請を受けて、GMO パネルは元の科学的意見を補完するために OSR MS11 に関する追加情報を評価した。GMO パネルは、提出された情報(2 イベントスタック MS11×RF3 の組成に関する)が OSR MS11 の組成の評価に使用できないと結論し、追加データを作成するために一連の補完野外試験を行うよう申請者に要請した。申請者は要請された野外試験を実施せず、OSR MS11 の組成に関する新しい実験データも提出しなかった。そのため、GMO パネルはまだ OSR MS11 の組成分析または毒性、アレルゲン性、栄養的評価を結論する立場ではない。そのため、以前の GMO パネルの結論がまだ保持されている。

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

1. 研究プロジェクト

- 第 7 回 Eating Well Choosing Better (EWCB) 追跡調査報告書
Eating Well Choosing Better Tracking Survey Wave 7 full report

7 March 2022

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/eating-well-choosing-better-tracking-survey-wave-7-full-report>

(北アイルランド限定)

2021年8月から10月にかけて、北アイルランドの代表的な成人300人を対象に実施された第7回 Eating Well Choosing Better (EWCB) 追跡調査に関する報告書。1日の推奨摂取カロリーに関する消費者の理解と知識、信号表示の使用、組成変更及びカロリー情報に対する見解、北アイルランド食品基準庁 (NI/FSA) のキャンペーンに対する認知度についてのモニタリング等を含む。

EWCBプログラムは、NI/FSAが開発し、NIの消費者が日常的に利用する食品の栄養的な質を向上させるために、中小の食品企業が製造、販売、または提供する食品のカロリー、砂糖、飽和脂肪、塩分を減らし、さらに分量を減らして消費者がより健康的な選択ができるように支援することを目的としている。

- **2019-20年における食に関する Twitter 上での傾向**

Trends in Twitter conversations about food during 2019-20

10 March 2022

<https://www.food.gov.uk/research/behaviour-and-perception/trends-in-twitter-conversations-about-food-during-2019-20>

食に関する一般の人々の見解や懸念についての理解をするために、主要なカテゴリー別に分けたソーシャルメディア分析を要約した報告書。

- **食品選択の心理学に関する迅速エビデンスレビュー**

A rapid evidence review of the Psychology of Food Choice

16 March 2022

<https://www.food.gov.uk/research/behaviour-and-perception/a-rapid-evidence-review-of-the-psychology-of-food-choice>

食品選択の心理学に関するエビデンスを迅速にレビューし、食品選択の心理学に関連する研究の現在の知識と開発の方向性を整理した報告書。

- **一般市民における肉及び乳製品の消費を支える要因に関するエビデンスの迅速レビュー**

A rapid review of the evidence on the factors underpinning the consumption of meat and dairy among the general public

16 March 2022

<https://www.food.gov.uk/research/behaviour-and-perception/a-rapid-review-of-the-evidence-on-the-factors-underpinning-the-consumption-of-meat-and-dairy-among-the>

general-public

一般市民の肉及び乳製品の消費削減の障壁と促進要因に関するエビデンスの文献のレビュー。肉と乳製品の摂取を減らす最大の動機は、健康増進と動物福祉のため。健康増進は乳製品を減らす要因としてはやや弱く、これは健康的な食生活に乳製品が必要であるとの矛盾したメッセージが一因。環境保護を理由に摂取を控えると報告したのは少数のみ。

肉や乳製品を喜んで減らすという意思を示す人は多いが、実際にそうする人は少ない。

● 食品選択の心理学：肉と乳製品の消費をめぐる一般市民の見解と経験

Psychologies of Food Choice: Public views and experiences around meat and dairy consumption

16 March 2022

<https://www.food.gov.uk/research/behaviour-and-perception/psychologies-of-food-choice-public-views-and-experiences-around-meat-and-dairy-consumption>

肉と乳製品の消費に関する英国国民の見解と経験及び参加者が選択した食事方法の主な要因について調査する研究。異なる食生活の参加者の重要な動機は大きく異なる。ベジタリアン、特にビーガンは動物福祉と環境に極めて強い動機を持つ。減らそうとしている人たちは、環境や動物福祉に与える影響を懸念しながらも、味覚や健康、社会的楽しみなど、相反するニーズとの間でしばしば強い葛藤を感じている。

● 人々の食生活における塩分、脂肪分及び糖分を減らすためのアプローチの消費者と産業界における受容性とその影響に関する迅速レビュー

A rapid review of the acceptability and impact of approaches to reduce the salt, fat and sugar content of people's diets on consumers and industry

16 March 2022

<https://www.food.gov.uk/research/behaviour-and-perception/a-rapid-review-of-the-acceptability-and-impact-of-approaches-to-reduce-the-salt-fat-and-sugar-content-of-peoples-diets-on>

脂肪、塩分及び糖分の摂取を減らすための集団スケールでの取り組みの受容性と有効性について報告した文献のシステマティックレビューの結果報告書。

課税への一般からの支持は低い、製品の組成変更は課税より受け入れやすいが味や感覚、食品によって異なる。課税は十分に高いと効果がある。広告制限は義務だと効果があるが自主的だと効果はない。等

2. FSA 理事会はバーミンガムで会合しコモンウェルスゲームズ(国際スポーツ競技大会)のための準備を支援

FSA Board meets in Birmingham and supports the city to get ready for the Commonwealth Games

14 March 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meets-in-birmingham-and-supports-the-city-to-get-ready-for-the-commonwealth-games>

Susan Jebb 議長はこの夏の大会を前に食品衛生水準を引き上げるための追加資金提供を発表

(大会関係略)

福島からの輸入

また理事会は、2011年の原子力発電所事故から11年経って、福島からの魚や野菜の輸入禁止は今や解除すべきだという助言に公式に合意した。この件はFSAが英国のEU離脱後に規制管理の責任を負ってから初めての禁止見直しで、会議のペーパーで提示された科学的根拠をレビューした理事会メンバーは、禁止を解除すべきことに合意した。

この助言は今後イングランド、ウェールズ、北アイルランドの閣僚に提示され、合意されれば今年後半に制限は解除されるだろう。

3. 食品廃棄行動週間における食品安全

Food safety in Food Waste Action Week

Allan Shivembe, Foodborne Disease Control Policy Adviser, Posted on:11 March 2022

<https://food.blog.gov.uk/2022/03/11/food-safety-in-food-waste-action-week/>

我々は皆捨てる食品を減らすことに役割があるがそれによってリスクの高い行動をすべきではない。食品廃棄を減らすことと食品安全はともに行える。

食品廃棄を減らすことは食品の安全性を減らすことではない

食品業界では、多くの人が革新的な方法で食品廃棄物を減らしており、これは前向きな動きであるが、消費者も食品廃棄物を減らすために簡単な工夫をすることが重要である。FSAは、持続可能な食品安全文化を構築するために、ターゲットとなるメッセージ、ガイドライン、対策を確実に実行することで、食品廃棄物対策と食品安全の確保に取り組んでいる。例えば、次のような項目について、消費者の理解を助ける活動を行っている：

- 使用期限と賞味期限の違いについて
- 食品を正しい温度で保存する方法
- 食品を冷凍保存しても安全な時期
- 食品の安全な解凍方法
- 食事の計画と余った食材の利用法

4. FSA ブログ

● 食品過敏症展望と実践シンポジウム 2022—食品過敏に関する異なる展望

Food Hypersensitivity Perspectives and Practice Symposium 2022 - Different perspectives on food hypersensitivity

Professor Robin May, Chief Scientific Adviser, Posted on:15 March 2022

<https://food.blog.gov.uk/2022/03/15/food-hypersensitivity-perspectives-and-practice-symposium-2022-different-perspectives-on-food-hypersensitivity/>

3月10日に政策部長の Rebecca Sudworth とともに食品過敏症展望と実践シンポジウムの座長を務めた。

英国では食品過敏症(FHS)は 260 万人と推定されていて我々の戦略優先課題の一つである。今年3年目になるこのシンポジウムでは、英国を FHS の消費者にとってより良い場所にするために専門家と業界関係者を集めた。

<主な議題>

- 食品過敏の背景にある展望
- 持続可能性と食品過敏リスク
- グローバル化した市場における食品安全
- 食品過敏の臨床展望
- 食品過敏の負担を減らす

● 食品過敏症展望と実践バーチャルシンポジウム 2022—地方当局と事業者の役割

Food Hypersensitivity Perspectives and Practice Virtual Symposium 2022 – The role of local authorities and businesses

Rebecca Sudworth, Director of Policy, Posted on:22 March 2022

<https://food.blog.gov.uk/2022/03/22/food-hypersensitivity-perspectives-and-practice-symposium-2022-the-role-of-local-authorities-and-businesses/>

我々の仕事の大部分に、アレルゲンが効果的に管理・コントロールされることを確保するために、地方当局と事業者との協力が関係する。

- 地方当局の役割
- 事業者の役割
- 学校のアレルギー管理を援助する

5. FSA は新たな 5 年戦略を打ち出す

Food Standards Agency launches new five-year strategy

18 March 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-launches-new-five-year-strategy>

5 年計画では、食品を健康に、より持続可能なものにすることに新たに重点を置く。

* Food you can trust FSA Strategy 2022–2027

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Food%20you%20can%20trust%20FSA%20strategy%202022%E2%80%932027.pdf>

FDA の基本的なミッションは「信頼できる食品」である。そのために、食品が「安全」で「表示された通り」であり、かつ「より健康で持続可能」であることを目指す。

-
- 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. 食品基準：表示と組成

Food standards: labelling and composition

Last updated 14 March 2022

<https://www.gov.uk/guidance/food-standards-labelling-durability-and-composition>

<ボトル入り水、ミルク、肉製品のような食品の表示と組成に関する法的基準>

食品の組成基準は一般的に以下のようなものに採用される。

- 消費者が一定の質を期待する
- 質の低い代用品が使われるリスクがある

このガイドはイングランドの食品組成基準をカバーするが、同様の規則が UK 全体で適用されている。食品を販売する際には、消費者に誤解を与えないよう、その食品を正直に表示名称を表示しなければならない。また、一部の食品には、その食品が特定の組成を持つ場合にのみ使用できる「確約された表示」がある。例えば、「ビーフバーガー」と表示されている製品は、62%以上の牛肉が含まれていなければならない。「エコノミービーフバーガー」は47%以上の牛肉が含まれていなければならない。

このガイドが扱う「確約された表示」のある食品は以下の通り：

- ボトル入り水
- パンと小麦粉
- ココアとチョコレート製品
- 油脂
- フルーツジュースとネクター
- 蜂蜜
- ジャムと類似品
- 肉を含む製品
- 乳と乳製品
- 可溶性コーヒーとチコリ抽出物
- ショ糖やグルコースシロップのような特定の糖製品

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

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

1. 新しい報告書はフッ素添加が子供の虫歯を減らすことを確認

New report confirms fluoridation can reduce tooth decay among children

21 March 2022

<https://www.gov.uk/government/news/new-report-confirms-fluoridation-can-reduce-tooth-decay-among-children>

最新の健康モニタリング報告書によると、飲料水にフッ化物を添加することで、子供や若者の抜歯や虫歯を有意に減らすことができる。特により貧しい地域で効果が高く、口腔健康の不平等を減らしレベルアップに貢献するとした。

フッ素添加制度で使用されているレベルの飲料水中のフッ化物が有害であるという説得力のある科学的証拠はない。一方、適切なレベルのフッ化物が大人と子供の両方の虫歯の有病率と重症度を減少させることが研究で示されている。

*水のフッ素添加：イングランド健康モニタリングレポート 2022

Water fluoridation: health monitoring report for England 2022

21 March 2022

<https://www.gov.uk/government/publications/water-fluoridation-health-monitoring-report-for-england-2022>

● 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3月29日の会合の議題

COT Meeting: 29th March 2022

Last updated: 21 March 2022

<https://cot.food.gov.uk/COTMeeting29thMarch2022>

- 2022年2月8日の会議の議事録案

ホライゾンスキャンではリンベースの難燃剤と食事中残留抗生物質と関連する肥満、の2件について検討した。どちらも現時点ではさらなる検討はしないと結論した。

- 2022年2月10日のBPAについての臨時会議の議事録案

Draft minutes of the extraordinary meeting on BPA 10th February 2022

<https://cot.food.gov.uk/Draft%20minutes%20of%20the%20extraordinary%20meeting%20on%20BPA%2010th%20February%202022>

2021年12月に発表された食品中BPAの健康リスクに関するEFSAの評価について、2022年2月22日まで意見が募集されており、COTは使用された方法、試験の選

扱、根拠の重み付け評価、ヒトと動物の間での根拠の統合などを検討した。

全体として多くの疑問が提起された。COTはEFSAが体系的かつ構造的な方法でこの課題に取り組んだことに同意するものの、データが不足しており利用可能な根拠の全体が透明性を持って包括されていないと指摘した。特に免疫毒性としてTh17細胞数の増加を健康影響に基づく指針値(HBGV)を導出するためのエンドポイントに用いたことが懸念される。Th17細胞への影響は免疫毒性の有害アウトカムというより中間影響と考えられている。EFSAは、この極めて感受性が高い中間エンドポイントを用いてHBGVを決定したため、全ての食品摂取が推奨レベルを超えるBPA暴露となる。これは全てのヒトにリスクがあると示唆するものだが、入手可能なヒトデータによって支持されていない。EFSAが採用したアプローチでは、明らかな欠陥がなければどのような試験結果も等しく採用していると考えられ、科学における再現性の重要性を無視している。米国当局がCLARITYのもと支援した広範なガイドライン試験があるにもかかわらず、個別の出版物が依然として疑問を提示しており、明確な解決策がないようである。このことは今後の化学物質のリスク評価一般に影響する。

- 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三次案
- ターメリックとクルクミンサプリメントのヒト健康リスクについてのディスカッションペーパー—最近の製品調査を受けて

Annex A-Discussion paper on the potential risk to human health of turmeric and curcumin supplements - following a recent product survey

<https://cot.food.gov.uk/Annex%20A-Discussion%20paper%20on%20the%20potential%20risk%20to%20human%20health%20of%20turmeric%20and%20curcumin%20supplements%20-%20following%20a%20recent%20product%20survey>

サプリメントに使われている合成あるいは補助型クルクミンは、食品に使われているものとは毒性や生物学的利用度が異なり、そのため安全なレベルが異なるので食事由来クルクミンのADIと比較するのは妥当ではない可能性がある。

- 将来の英国REACH評価における複合リスク評価に向けたアプローチの可能性評価
- 母親の食事におけるカドミウムのリスクに関する最初の声明案
- ニコチンパウチの使用によるニコチン及びその他の成分のバイオアベイラビリティと使用者リスク評価に関するディスカッションペーパーの更新
- 植物ベースの飲料の評価の文脈で 1-5 歳の子供の牛乳のリスク評価についての声明第二次案

など。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2021（2021. 12. 22）

【EFSA】ビスフェノールA：EFSAの意見案は耐容一日摂取量の引き下げを提案する
<http://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202126c.pdf>

●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. 食品中アルケニルベンゼン：有害健康影響評価を妨げる状況

Alkenylbenzenes in Foods: Aspects Impeding the Evaluation of Adverse Health Effects

https://www.bfr.bund.de/en/alkenylbenzenes_in_foods_aspects_impeding_the_evaluation_of_adverse_health_effects-293259.html

Foods 2021, 10, 2139 に発表された論文

アルケニルベンゼンは天然に存在する植物の二次代謝物で、主にバジルやフェネルシードに存在する。特に遺伝毒性化合物であるサフロール、メチルオイゲノール、エストラゴールに焦点をあてて、アルケニルベンゼンを含む食品の摂取によるヒト健康有害影響についての現在の知識と不確実性をレビューした。

*Alkenylbenzenes in Foods: Aspects Impeding the Evaluation of Adverse Health Effects.

Eisenreich, A.; Götz, M.E.; Sachse, B.; Monien, B.H.; Herrmann, K.; Schäfer, B.

Foods 2021, 10, 2139; <https://doi.org/10.3390/foods10092139>

●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. 布と履き物中の化学物質：より保護するための規制案

Chemicals in textiles and footwear: a proposal for regulations that offer more protection

09/03/2022

<https://www.anses.fr/en/content/chemicals-textiles-and-footwear-proposal-regulations-offer-more-protection>

衣服や靴には多くの化学物質が含まれている。それらのいくつかはすでに規制の対象となっているが、まだ特定や規制する必要のあるものもある。ANSES は実施した研究結果に基づき、消費者の安全性を改善するために欧州レベルで 1000 以上の化学物質に規制を提案した。

衣服や靴には何十、何百もの化学物質が含まれている。染料など、化学物質によっては製造時に意図的に使用されている。他にも、様々な濃度で生じる残留物や不純物がある。現在

の欧州の規制は、皮膚のアレルゲンとして知られているクロム VI やニッケルなど、12 の化学物質や化学物質クラスを対象としている。

2016 年から 2018 年にかけて、ANSES は皮膚科医-アレルギー専門医による疑いをきっかけに、50 人の患者の皮膚アレルギーの原因となった化学物質を特定することを目的とした生物医学研究を実施した。その後 2 つの研究所が、患者が身につけていた衣服や靴を分析することで、これらの化学物質の存在を確認した。

ANSES はこの研究結果に基づき、また「REACH」規則に従って、スウェーデンと協力して 1000 以上の皮膚感作物質の規制を提案した。採用されれば、このより広範な規制の枠組みは以下により消費者をよりよく保護するだろう：

- アレルギーの可能性があることが知られているが、規制の対象ではない物質の量を制限する
- 特に合成繊維用の全ての「分散」染料の使用を禁止する。これらの染料は確かに皮膚アレルギーの事例によく関与している。
- ニッケルとクロム VI の規制値を下げる；これらはアレルギーの原因であり続けるため、十分な保護を提供しない。

また、ANSES は、肌に触れる可能性のある衣類は、初めて袖を通す前に、製造業者の推奨する洗濯方法に従って洗濯することが重要であると消費者に呼びかけている。

<知っていましたか？>

生物医学研究は通常行われないヒトへの治療や検査介入を伴う。そのため、保健機関や倫理委員会の事前の同意が必要である。

2. 除草剤耐性品種の植物多様性への影響は？

What effect do herbicide-tolerant varieties have on plant biodiversity?

18/03/2022

<https://www.anses.fr/en/content/what-effect-do-herbicide-tolerant-varieties-have-plant-biodiversity>

除草剤耐性品種 (HTV) の栽培による植物の生物多様性への影響が懸念されているため、ANSES は HTV の使用が畑周辺の植物多様性に与える影響を測定した。

HTV ひまわりと伝統品種を対象に、雑草の多様性と農法とを比較した。その結果、畑の中の雑草の多様性は HTV 植物で最も少なく、伝統品種で最も多かったが、これは品種の違いからではなく、除草剤をより多く使う農法の違いによるところが大きい。一方で畑の周辺では、植物の多様性は土壌や気候、地形などの他の要素の影響が大きい。

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

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

1. 乳幼児にライスマルクを使わないよう警告

Warning Against Using Rice Milk for Infants and Young Children

Thursday, 10 March 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/rice_milk_warning_10032022.html

アイルランド食品安全局（FSAI）は本日、4歳半までの乳幼児は、牛乳、母乳、乳児用調製乳の代用としてライスマルクを摂取しないよう、改めて助言する。ライスマルクには低濃度の無機ヒ素が含まれることが示唆されたため、FSAIはこうした製品の危険性について以前にも警告を発した。この度、コメを主原料とした乳児用調製乳及びフォローアップミルク「Prémibio Prémiriz」が co.uk ウェブサイトを通じてオンラインで購入できることが FSAI の知るところとなった。このような乳児用調製乳は、乳児のための法的な組成及び栄養要件を満たしていないため、欧州市場での販売は法的に許可されていない。FSAIはこのウェブサイトからの欧州での販売を中止するよう英国及び他の加盟国の当局と連絡を取っている。FSAIは、こうしたオンライン販売について周知するため、関連する病院や公衆衛生専門家に連絡を取っている。

FSAI 最高責任者の Pamela Byrne 博士は、この製品は欧州市場に出すべきではないとし、「コメを主原料とする乳児用調製乳及びフォローアップミルクは、乳児の栄養要件を満たさず、欧州市場での販売は法的に許可されない。また、FSAIは、過去に発表された研究から、ライスマルクから低濃度の無機ヒ素が検出されたことを認識しており、4歳半までの乳幼児がこれらの製品に暴露されないことを推奨する。ヒ素は環境中に存在するため、コメを含む様々な食品に低濃度で含まれる可能性がある。ヒ素の毒性は、ヒ素の形態、有機か無機か、によって異なる。無機ヒ素の方がより毒性が強く、FSAIは無機ヒ素への暴露を合理的に達成可能な限り低く抑えるべきとしている。無機ヒ素への暴露を減らすための予防措置として、保護者は4歳半までの乳幼児にこれらの食品（ライスマルク）を与えないようにすべきである。」と述べた。

2. EFSA の意見書：二酸化チタン（E171）が食品添加物として安全とみなさない

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

9/3/2022

https://www.fsai.ie/faq/efsa_opinion_titanium_dioxide.html

食品添加物としての二酸化チタン（E171）の使用に関する EFSA 意見についての FAQ。二酸化チタンの食品添加物としての使用を禁止する EU 規則の施行を受け、情報を更新している。

3. Breakfast Bite イベント 3月30日：セーフケータリングパック - 食品安全管理システム

Breakfast Bite on the 30 March: The Safe Catering Pack – Your Food Safety Management System

Thursday, 10 March 2022

https://www.fsai.ie/News_SafeCatering_10_03_22/

小規模食品企業向けの無料オンラインウェビナー。セーフケータリングパック（ケータリング事業者のための食品安全管理システム）の使用方法和アレルギー及びアクリルアミド管理に関する新しい分野について説明する。

<https://www.fsai.ie/safecatering/>

4. リコール情報

- **Culineia Paella** が調理方法に関する英語表記不備により一部リコール

Recall of a Batch of Culinea Paella due to Cooking Instructions Not being Labelled in English

Monday, 14 March 2022

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

Lidl Ireland はベルギー産 Culinea Paella の調理方法が英語で表示されていないため、一部リコール。製品写真あり。

- 未承認農薬であるエチレンオキシド検出のため **Nongshim** 辛キムチインスタントラーメンの一部リコール

Recall of a Batch of Nongshim Shin Kimchi Instant Noodle Soup due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Wednesday, 9 March 2022

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

韓国産 Nongshim 辛キムチインスタントラーメンに、未承認の農薬であるエチレンオキシドが含まれていたため、リコール。製品写真あり。

- 未承認農薬である塩素酸塩検出のため **Asian Choice Premium Pangasius Fillets** の一部リコール

Recall of a Batch of Asian Choice Premium Pangasius Fillets due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Chlorate

Thursday, 10 March 2022

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

ベトナム産 Asian Choice Premium パンガシウスフィレに、未承認の農薬である塩素酸塩が含まれていたため、リコール。許容できない量の塩素酸塩（通常、消毒副産物）がパンガシウス（魚）の切り身から検出された。製品写真あり。

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

1. FDA は安全性レビューの結果、ゲノム編集肉牛由来製品の販売は低リスクであると決定

FDA Makes Low-Risk Determination for Marketing of Products from Genome-Edited Beef Cattle After Safety Review

March 07, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-makes-low-risk-determination-marketing-products-genome-edited-beef-cattle-after-safety-review>

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、2頭のゲノム編集肉牛とその子孫に由来する食品を含めた製品の販売について、意図的なゲノム改変（IGA）による安全上の懸念はないと判断し、低リスク決定（Low-risk determination）を行ったと発表した。このIGAにより、従来の繁殖牛の一部と同等の遺伝子型（遺伝子構造）とスリック毛として知られる短毛の毛質が得られた。これは食用動物のIGAの自由裁量について、FDAが下す初めての低リスク決定である。

「本日の決定は、リスクと科学に基づいたデータ駆動型のプロセスを用いて、意図的なゲノム改変を含む動物の安全性と、これらの動物が生産する食料を食べる人々の安全性に焦点を当てるといふFDAの約束を強調するものである。また、食料生産に使用される場合、安全性に懸念を引き起こさない低リスクのIGAを同定するFDAの能力を実証する。今回の決定により、他の開発者がこの急速に発展している分野におけるFDAのリスク決定のために動物バイオテクノロジー製品を持ち込むことを促進し、低リスクのIGAを含む動物がより効率的に市場に出回る道が開かれることを期待する。」と、FDA動物用医薬品センター長のSteven M. Solomon博士は述べた。

FDAは、科学的データのレビューに基づき、その製品は低リスクで安全上の懸念はないと決定し、IGAの製品開発者が販売前にFDAによる認可を求めることは予期していない（自由裁量）。現在までに、FDAは、非食品用の動物における他の多くのIGAについて、自由裁量として低リスク決定を下しており、また、ヤギ、鶏、サケ、ウサギ及び最近ではブタの分野におけるIGAの5件の申請を承認した。

IGAとは、動物のゲノムに変更を加える分子技術を使用し行われる改変である。PRLR-SLICK牛として知られるこれらの牛のIGAは、CRISPRとして知られるゲノム編集技術を使用して導入された。IGAは子孫に受け継がれるため、従来の交配で形質を共有することができる。従来から飼育されている牛の中には、同じように極端に短いスリック毛の毛並みになる自然発生的な突然変異を持つ牛が存在する。科学文献によると、この極端に短いスリック毛の牛は、暑い気候により耐えることができる可能性があるという報告されている。このような環境下で快適に過ごすことができる牛は、気温に関連するストレスを受けにくく、食

料生産の向上につながる可能性がある。PRLR-SLICK 牛は、自然界に存在する短毛種の牛と同等の形質を持っているが、現在、商業目的で利用されていない。製品開発者は、この 2 頭からの遺伝子産物を近々世界市場の一部の顧客と使用することを計画しており、早ければ 2 年後には一般消費者が購入できる食肉製品が発売されるものと見込んでいる。

FDA は、ゲノム編集 PRLR-SLICK 牛の IGA が、熱帯または亜熱帯の環境での飼育の適応として、いくつかの品種の牛で生じた自然発生突然変異と同等であることを確認した、という製品開発企業が提出したゲノムデータ及びその他の情報をレビューした。また、IGA の結果、従来の農業の牛と同じスリック毛の形質をもつことが確認された。さらに、この牛由来食品は同じスリック毛の形質を持つ従来の牛から得られる食品と同じであることも確認された。

FDA は、この低リスクの PRLR-SLICK 牛を従来型の繁殖技術で生産及び繁殖を行っている開発者が所有又は運営していない農場や施設について、FDA への登録を予期していない。低リスク決定は Acceligen 社に提供された。

2. FDA は特定の FSMA 規則の自由裁量方針に関するガイダンスを発行する

FDA Issues Guidance on Enforcement Discretion Policies for Certain FSMA Regulations
March 11, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-guidance-enforcement-discretion-policies-certain-fsma-regulations>

米国食品医薬品局 (FDA) は、食品安全近代化法 (FSMA) のもとで実行される 5 つの規則、つまり、ヒト及び動物用食品の適正製造規範 (GMP) 及びハザード分析と予防的管理、外国供給業者検証プログラム (FSVP)、意図的異物混入 (IA)、農産物安全規則 (PSR) の特定の条項について執行せずに自由裁量とする意向を示すガイダンスを発表した。

これらの規則の実施を開始するにあたり、FDA は特定の条項に関して利害関係者から質問やコメントを受け取った。FDA は、公衆衛生を継続的に保護しつつ、利害関係者から寄せられた懸念に対処するために、規則制定を含む選択肢を検討する時間をとることが適切であると判断した。そのため、現在適用されている特定の規定について、施行しない決定を行ったものである。

3. 意図的異物混入から食品を保護するための緩和戦略に関する FSMA 最終規則

FSMA Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration

03/11/2022

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-mitigation-strategies-protect-food-against-intentional-adulteration>

この FDA 食品安全近代化法 (FSMA) の最終規則は、食品供給を標的としたテロ行為など、公衆衛生に広範な被害をもたらすことを意図した行為から意図的異物混入を防止する

ことを目的としている。この規則は、特定の食品やハザードを対象とするのではなく、特定の登録食品施設における工程の緩和（リスク低減）戦略を要求するものである。最終規則での変更は、利害関係者が要求したより多くの情報を提供すること、または食品施設が自らの施設を評価し、緩和策を実施し、緩和策が意図したとおりに機能しているかを確認する方法を決定するにあたり、食品施設による実行可能性を高めることが主眼となっている。最終規則は、一部の例外はあるが、食品施設として FDA に登録が必要な国内外の企業ともに適用される。

4. FDA はスコンブプロトキシン（ヒスタミン）を産生する魚と水産物の腐敗とヒスタミンに関する CPG の草案を発行する

FDA Issues Draft Compliance Policy Guide for Decomposition and Histamine in Scombrototoxin (Histamine)-forming Fish and Fishery Products

March 14, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-draft-compliance-policy-guide-decomposition-and-histamine-scombrototoxin-histamine-forming>

2021 年 12 月 27 日 (86 FR 73295) に公表された「Compliance Policy Guide Sec.540.525 Scombrototoxin (Histamine) -forming Fish and Fishery Products - Decomposition and Histamine」の改訂案について、関係者の要請に従い、FDA は意見募集を再開する。新たな募集期間は 2022 年 4 月 13 日まで。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 1/2022（2022.01.05）

【FDA】FDA はスコンブプロトキシン（ヒスタミン）を産生する魚と水産物の腐敗とヒスタミンに関するコンプライアンス方針ガイドの草案を発行する

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202201c.pdf>

CPG 案では、FDA が措置を検討する魚中のヒスタミン濃度に関する 2 つのガイドランス値の更新を提案。ヒスタミンが 35 ppm 以上（50 ppm から引き下げ）検出された場合、FDA はその魚が腐敗している、あるいは不衛生な環境で生産されていると判断し、また、200 ppm（500 ppm から引き下げ）の場合はヒトの健康を害する可能性のある有害物質（ヒスタミン）が存在するとして、異物混入と見なす可能性があるとのこと。

5. テックトークポッドキャストエピソード 3: よりスマートな食品安全新時代における人工知能

TechTalk Podcast Episode 3: Artificial Intelligence in the New Era of Smarter Food Safety

03/21/2022

<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety-techtalk-podcast/techtalk-podcast-episode-3-artificial-intelligence-new-era-smarter-food-safety>

第 3 回目のポッドキャストでは、FDA 食品政策・対応担当副長官の Frank Yiannas 氏と

輸入食品安全担当副長官の Donald Prater 氏が、人工知能 (AI) が消費者を食品安全問題から守るために提供する機会、食品メーカーが検討できる AI 利用の可能性、FDA のスマート食品安全新時代における AI の展望などのテーマで食品業界の専門家と議論を交わした。

専門家は、Mars (菓子、食品、ペットケア製品およびサービスを提供する世界的企業) から研究開発部門の副社長、Agroknow (グローバルサプライチェーンに知見を得るためのデータ抽出を行っている、食品安全インテリジェンス企業) から創立者兼 CEO、Creme Global (食品安全データ解析と予想モデルソフトウェア企業) から創立者兼 CEO が参加した。

6. 公示

● Artri Ajo King は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification: Artri Ajo King contains hidden drug ingredient

3-4-2022

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-artri-ajo-king-contains-hidden-drug-ingredient>

米国食品医薬品局 (FDA) は www.amazon.com を含むウェブサイト及び一部の小売店で、関節痛や関節炎のために販売されている可能性がある Artri Ajo King を購入または使用しないよう、消費者に助言する。製品にジクロフェナクが含まれている。製品写真あり。

7. 警告文書

● Kemal Balikcilik Ihracat

JANUARY 12, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/kemal-balikcilik-ihracat-618729-01122022>

水産食品 HACCP、食品 CGMP 規則違反、不純品、衛生管理の問題。

● All Good Foods, Inc.

FEBRUARY 07, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/all-good-foods-inc-624303-02072022>

「外国供給業者検証プログラム (FSVP)」違反の問題。

● Sergio Carranza dba MR CHESCOS

FEBRUARY 03, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sergio-carranza-dba-mr-chescos-619398-02032022>

FSVP 違反の問題。

● Bea Lydecker's Naturals, Inc.

FEBRUARY 09, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/bea-lydeckers-naturals-inc-616439-02092022>

未承認の医薬品、不正表示の問題。ハーブ、サプリメント、CBD 製品を含む。

- Iotech International, LLC

MARCH 15, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/iotech-international-llc-617715-03152022>

新型コロナウイルス（COVID-19）に関連する未承認の医薬品、不正表示。口内洗浄液製品や手指用洗浄製品を含む。

- Princess Lifestyles, LLC

FEBRUARY 23, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/princess-lifestyles-llc-614384-02232022>

未承認の医薬品、不正表示。ダイエットサプリメント製品を含む。

- Global LC Inc DBA Rice Chicken

FEBRUARY 04, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/global-lc-inc-dba-rice-chicken-623004-02042022>

FSVP 違反の問題。

- Keeler Family Farms

MARCH 02, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/keeler-family-farms-624666-03022022>

FSVP 違反の問題。

- Teahouse Tapioca and Tea Inc.

DECEMBER 20, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/teahouse-tapioca-and-tea-inc-622995-12202021>

FSVP 違反の問題。

- Fella Group LLC

FEBRUARY 25, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/fella-group-llc-625512-02252022>

FSVP 違反の問題。

- Euphrates Foods, LLC dba Labeeb Alani Inc.

DECEMBER 23, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/euphrates-foods-llc-dba-labeeb-alani-inc-618723-12232021>

FSVP 違反の問題。

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

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

1. 遺伝子組換えを用いて開発した大豆の規制解除

Deregulation of Soybean Developed Using Genetic Engineering

Mar 14, 2022

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2022/basf-soybean-deregulation

USDA の APHIS は、BASF 社による遺伝子組換え大豆品種 (大豆シスト線虫と除草剤耐性品種 GMB 151) は、米国内の農作物や他の植物に植物害虫のリスクを与える可能性は低いと結論付け、2022 年 3 月 9 日より規制を解除する。

●米国消費者製品安全委員会 (CPSC : Consumer Product Safety Commission)

<http://www.cpsc.gov/>

1. CPSC は全国中毒予防週間 60 周年と数十年での子供の中毒死の劇的低下を記念する

CPSC Marks the 60th Anniversary of National Poison Prevention Week and Dramatic Drop in Child Poisoning Deaths Over the Decades

March 21, 2022

<https://www.cpsc.gov/Newsroom/News-Releases/2022/CPSC-Marks-the-60th-Anniversary-of-National-Poison-Prevention-Week-and-Dramatic-Drop-in-Child-Poisoning-Deaths-Over-the-Decades>

2022 年 3 月 20-26 日は全国中毒予防週間である。CPSC は危険の可能性のある家庭内消費者製品を正しく取り扱い、中毒から家族を守るよう奨励する。

意図せぬ中毒の 10 件中 9 件は家庭で起こっている。子供の中毒死と怪我についての 2022 年年次報告書によると、毎年平均で 5 歳以下の子供 31 人が家庭内の消費者製品による意図しない中毒で死亡している。これは 1972 年の 216 人から 80%の減少である。2018 年には過去最低の 17 にまで減った。しかしここ数年増加傾向で 2020 年は 43 人であった。

子供にとって中毒の危険は、医薬品や家庭用化学物質、コイン電池や液体ニコチンなど、

さまざまな形で存在する。2020年には、血圧降下剤、アセトアミノフェン、抗うつ剤、栄養補助食品、漂白剤が、幼児が意図せずに摂取した物質の上位5位に入った。

2. リコール情報

- **Reckitt は 300 万ボトル以上の Airbone グミを傷害のハザードがあるためリコール**

Reckitt Recalls More than Three Million Bottles of Airborne Gummies Due to Injury Hazard

March 16, 2022

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2022/Reckitt-Recalls-More-than-Three-Million-Bottles-of-Airborne-Gummies-Due-to-Injury-Hazard>

63 粒又は 75 粒入りの瓶入りグミ（製品名：Airbone）は、初めて開封するときに、瓶の中で高まった圧によりキャップとシールが勢いよく外れて怪我をする可能性がある。

Reckitt 社はキャップやシールが飛び出したとの報告を 70 件受け、そのうち 18 件が軽い怪我、1 件が病院に行く必要のある目の怪我であった。未開封ボトルは開封せず、Reckitt 社に連絡すること。

- **HD Premier は DigitDots マグネットボールを飲み込みハザードのためリコール**

HD Premier Recalls DigitDots Magnetic Balls Due to Ingestion Hazard

March 17, 2022

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2022/HD-Premier-Recalls-DigitDots-Magnetic-Balls-Due-to-Ingestion-Hazard>

3 mm と 5 mm の分離可能な強力磁石ボールのセットで、512 個の多色マグネットボールの集合体（3 mm）又はシルバーマグネット 222 個とマルチカラーマグネット 224 個のセット（5 mm）で販売されている。二つ以上を飲み込むと消化管で穿孔などをおこす可能性がある。4 人の子供が DigitDots を飲み込んで、とり除くために手術が必要だった。さらに CPSC によると他社の強力磁石を飲み込んで手術が必要になった報告があり、2 人が死亡している。

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

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

1. FTC は事業者が根拠のない健康強調表示でサプリメントを宣伝し続けることを止めさせる命令を提案

FTC Proposed Order Stops Marketers from Continuing to Promote Supplements Using Baseless Health Claims

March 16, 2022

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2022/03/ftc-proposed-order-stops-marketers-continuing-promote-supplements-using-baseless-health-claims>

本日 FTC は、二つのテキサスの企業とそのオーナーに対し、ダイエタリーサプリメントの広告販売と製品が疾患を治療あるいはリスクを減らすと主張することを禁止する調停案を発表した。Health Research Laboratories, LLC 社と Whole Body Supplements, LLC 社は、自社製品 (Ultimate Heart Formula, BG18, Black Garlic Botanicals および Neupathic) が、循環器系疾患や糖尿病性神経障害などの病気を、予防又は治療できると根拠のない主張をしてきた。

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

1. 食品基準ニュース

Food Standards News

March 2022

<https://mailchi.mp/c74fbb88fc8f/food-standard-news-1300241?e=21527ddb09>

- 肉とその他動物製品の定義についての調査：2月に最終報告書を発表し、この中で植物ベースのタンパク質製品規制見直しの9つの助言をしている。
- 食品の微生物基準概要改訂版発表
- ニュージーランドで新たな原産国表示
- オーストラリアの原産国表示評価報告書発表
- 裏庭の土壌の汚染物質研究
- AIFST 2022 バーチャル微生物学会

2. 食品基準通知

- **Notification Circular 193-22**

16 March 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular193-22.aspx>

意見募集

- 加工助剤としての塩化セチルピリジニウム(CPC)について意見募集

Call for comment on Cetylpyridinium chloride (CPC) as a processing aid

16/03/2022

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-Cetylpyridinium->

[chloride-\(CPC\)-as-a-processing-aid.aspx](#)

生の鶏肉の抗菌処理に新しい加工助剤としての使用を求めている。意見募集は 2022 年 4 月 13 日まで。

● **Notification Circular 194-22**

21 March 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20194-22.aspx>

認可と閣僚通知

- *Aspergillus fijiensis* 由来 β -フルクトフラノシダーゼ
- 超低エネルギー食
- 加工助剤としての GM 大腸菌由来麦芽糖産生性 α アミラーゼ

● **Notification Circular 195-22**

23 March 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20195-22.aspx>

改定 No.206

- カバ基準

新規申請と提案

- GM *Bacillus licheniformis* 由来 β -アミラーゼ
- GM *Aspergillus niger* 由来ホスホリパーゼ A1
- *Aspergillus niger* 由来グルタミナーゼ
- *Penicillium rubens* 由来グルコースオキシダーゼ

意見募集

- MRL

申請取り下げ

- 新規食品としての *Lactobacillus fermentum* CECT516 Lc40

● **候補農業用及び獣医用化学物質の MRL 変更案に意見募集**

Call for comment on proposed changes to residue limits for nominated agricultural and veterinary chemicals

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-proposed-changes-to-residue-limits-for-nominated-agricultural-and-veterinary-chemicals.aspx>

FSANZ は、166 種類の化学物質について、オーストラリア農薬・動物用医薬品局、コーデックス委員会、その他の国際的な食品関連機関が定める基準値と一致させるために、Australia New Zealand Food Standards Code を改正する要請を検討している。提案され

た改正に関する意見を、オーストラリアは 2022 年 4 月 27 日まで、オーストラリア以外は 2022 年 5 月 18 日まで募集する。

● 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. 年次調査がニュージーランドの養蜂業者を支援する

Annual survey supports Aotearoa's beekeepers

16 March 2022

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/annual-survey-supports-aotearoa-beekeepers/>

バイオセキュリティニュージーランドによる年次冬期コロニーロス調査が発表された。7 回目の調査で調査参加者が増加していることを歓迎する。

今年の調査では 2021 年冬に 13.6%のコロニーが失われ、2020 年の結果から 2.3%増えたがそれは varroa ダニの増加に関連する。この数について検討する価値はあるが、それでもニュージーランドの冬のコロニーロス率は米国やカナダよりはるかに少ない。varroa ダニは管理可能な病害虫であり我々は業界を支援する新しい方法を探っている。

この調査に回答したほとんどの養蜂家が、現在の varroa 退治法は有効であるが、タイミングを逃したり用量が少なかったり、他のコロニーからの再侵入を許したりすると、コロニーが失われると報告した。今回の調査で、一部の養蜂家は varroa 処理をしていないこともわかった。

この調査の結果をもとに、バイオセキュリティニュージーランドは養蜂業界と協力して varroa ダニやその他のバイオセキュリティ上の脅威対策啓発教育キャンペーンを始めた。養蜂家はダニをコントロールし続けるために、使用方法に従って利用可能な処理を行い、高頻度にダニのレベルを監視し、速やかに介入する必要がある。

ミツバチコロニーロス調査

Bee colony loss survey

インフォグラフィクス

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/50224-2021-Colony-Loss-Survey-infographic>

ニュージーランド養蜂家の 47%の 381000 コロニーからの報告に基づき、2021 年冬の全体的コロニーロス率は 13.6%、約 109800 コロニーと推定する。これは調査が始まった 2015 年より 62%多い。ロス率には相当な地域変動がある。

前回の調査ではロスの原因は最も多くが女王の問題とされたが、今回は varroa であった。養蜂家の大多数は varroa を Bayvarol (フルメトリン)、アミトラズ、シュウ酸で、多くの

場合組み合わせで対処している。処置をしないのは 4.4%。多くの養蜂家が Bayvarol とアミトラズの使用方法に従っていない。

● 香港政府ニュース

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

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

1. ニュースレター

Food Safety Focus

16 Mar 2022

● 2021 年の食品インシデントを振り返って

Review of Food Incidents in 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_188_01.html

2021 年に食品安全センター(CFS)は、食品インシデント調査システム(FISS)から、表示されていないアレルゲンの食品事故約 380 件を含む約 2200 の食品インシデントを検出した。

2021 年に CFS は、化学的ハザード(金属汚染物質、毒素、表示されていないアレルゲンなど)、微生物的ハザード(リステリア菌、サルモネラ菌、大腸菌など)、物理的ハザード(異物など)、その他の問題(正しくない日付表示など)など、196 の食品インシデントの掲載、21 のプレスリリース、23 の取引警告、17 の食品警告/アレルギー警告を発表した。インシデントの半分以上(54%)は化学的ハザードに関するものだった。

CFS は早期発見と介入で食品インシデントへの迅速な対応により公衆衛生の保護に努めている。CFS は FISS を通して食品インシデントを検出し、地元住民への潜在的な影響を最小限にするためにリスク管理対策を迅速に実践している。

2. 法令違反

● 2つのパパイア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 two papaya samples

Wednesday, March 9, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220309_9351.html

2つのパパイアのサンプルから、基準値 0.01 ppm を超える 0.06 ppm 及び 0.1 ppm のチアメトキサムが検出された。

● 包装されたチョコレートのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged chocolate sample not in compliance with nutrition label rules

Mar, 15 2022 (Tuesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220315_9358.html

日本産ロイズチョコレートのサンプルから、ナトリウムが 4 mg/100g という表示のところ 9 mg/100g 検出された。

● 青梗菜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 Pakchoi sample

Thursday March 17, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220317_9361.html

青梗菜のサンプルから、基準値 3 ppm を超える 6.1 ppm のチアメトキサムが検出された。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2022.3.11～2022.3.17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43252

- 2022.3.4～2022.3.10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43251

2. 食薬処、多消費農産物（若菜）対象に残留農薬などの検査を実施

農水産物安全政策課 2022-03-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46235

食品医薬品安全処は、春季に国民が好んで食べるミツバなど若菜の予防的な安全管理のために、3月21日から4月1日まで収去検査を実施する。

今回の検査対象は農産物卸売市場、大型マート、農産物直売場などで流通・販売されている若菜であり、多消費品目と最近3年間で不適合履歴がある品目を収去検査する予定である。検査品目は、▲ミツバ、山菜、ポウフウ、韓国アザミ、ナズナなど葉菜類*、▲セリ、ヒメニラ、タラの芽、ワラビなど葉茎菜類**で、検査項目は残留農薬と重金属である。

*（葉菜類）サンチュなどのように葉を利用する野菜類

**（葉茎菜類）セリなどのように葉と幹を同時に利用する野菜類

<添付>

1.多消費若菜現況（一日摂取量基準）

2.2019～2021年、若菜の検査結果不適合現況（3～5月）

3. 国内流通食品のマイクロプラスチック汚染レベルの調査結果

食品有害評価課 2022-03-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46221

- マイクロプラスチックの人体暴露量は1人当たり一日平均16.3個で、これまでに知られている毒性情報と比較すると懸念するレベルではない。
- ワカメと昆布の場合、2回以上洗浄するとマイクロプラスチックの相当部分が除去される。
- 世界保健機関(WHO)、国連食糧農業機関(FAO)も、マイクロプラスチックの有害影響に対する根拠はないと明らかにした（'17年、'19年）。

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、国内流通食品に対するマイクロプラスチックの人体暴露量を調査した結果、懸念するレベルではないと評価した。また、海藻類（ワカメ、昆布）の場合、2回以上洗浄するとマイクロプラスチックの相当部分が除去されることを確認した。

* マイクロプラスチック：プラスチック海洋ゴミなどが微細に分解されたり人為的に製造された5 mm (5,000 μm)以下のプラスチック粒子を称する

食薬処は国内水産物など流通食品に対してマイクロプラスチック汚染の可能性が提起されたことで、食品安全管理根拠資料として活用するために今回の調査を実施した。調査対象は国内で流通している海藻類、塩辛類、外国でマイクロプラスチック汚染が報告された食品など合計11種102品目で、2020年～2021年にマイクロプラスチックの汚染度と人体暴露量を調査した。マイクロプラスチックに対する国際的な公認分析法がないため、食薬処は今回の研究で最新の研究動向を反映し最適化された分析法を確立して適用した。

2017年から2021年までの5年間、マイクロプラスチック汚染度の調査結果と食品摂取量に基づいて算出した人体暴露量は1人当たり一日平均16.3個で、これまでに知られている毒性情報*と比較すると、これは懸念するレベルではないと判断される。

* 動物実験（ラット）でマイクロプラスチックに対する28日間経口投与（6万個/日）毒性試験を実施した際、毒性学的変化は観察されなかった（'19年食薬処研究結果）

2020年～2021年の調査の結果、検出されたマイクロプラスチック材質は主にポリエチレン（PE）とポリプロピレン（PP）で、45 μm以上100 μm未満の大きさが最も多く、マイクロプラスチック検出量は最小0.0003個/mL（液状茶）で最大6.6個/g（塩辛）レベルであった。

* 検出量：液状茶 0.0003個/mL、ビール 0.01個/mL、醤油 0.04個/g、蜂蜜 0.3個/g、食塩（天日塩除外）0.5個/g、魚醤油 0.9個/g、海藻類（ワカメ・昆布・海苔）4.5個/g、ティーバッグ 4.6個/ティーバッグ、塩辛 6.6個/g

2017年～2019年まで国内で通中している多消費水産物など合計14種66品目を対象に

マイクロプラスチックの汚染度を調査した結果、最小 0.03 個/g (タコ、イイダコ) で、最大 2.2 個/g (天日塩) レベルのマイクロプラスチックが検出された。

* 検出量：タコ・イイダコ 0.03～0.04 個/g、エビ・ワタリガニ 0.05～0.3 個/g、貝類 0.07～0.9 個/g、乾燥イワシ 1.0 個/g、天日塩 2.2 個/g

併せて、マイクロプラスチック摂取低減方案を用意するために、海藻類のワカメと昆布の洗浄効果を確認した結果、調理前に 2 回以上洗浄するとマイクロプラスチックの相当部分が除去されることが明らかになった。

* 昆布、ワカメを水で 2 回洗浄すると、昆布は 4.85 個から 0.75 個 (85%↓) に、ワカメは 4.2 個から 1.2 個 (71%↓) に減少する。

従って、ワカメスープや昆布汁などを調理する前に、ワカメや昆布を十分に洗浄するとマイクロプラスチック摂取を減らすことができる。

参考に、2017 年～2019 年の調査では、干潟で生息するアサリの場合、塩水に 30 分以上放置するだけで、マイクロプラスチックが 90%以上除去されることが分かった。よって、水産物は内臓除去後摂取して、内臓除去が難しいアサリなどは十分に放置した後に調理すると、マイクロプラスチック摂取を減らすことができる。

一方、WHO はマイクロプラスチックの有害影響の可能性に対する信頼性ある根拠はなく、現在の飲用水のうちマイクロプラスチックによる人体への有害影響の懸念は低いと判断されると明らかにした。

* 出典：WHO, Microplastics in drinking water (2019)

FAO も食習慣の個人差はあるが、貝類から一日 1～30 個のマイクロプラスチックを摂取する可能性が推定されるが、マイクロプラスチックから有害影響が現れるという根拠はないと明らかにした。

* 出典：FAO, Microplastics in fisheries and aquaculture(2017)

<添付>

1. 主な研究結果

2. 食品中のマイクロプラスチック Q&A

4. 食薬処、食医薬安全のための消費者中心のコミュニケーション強化

疎通協力 TF 2022-03-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46220

食品医薬品安全処は、市民社会と食・医薬安全政策に対する相互協力強化方案について討議するために、12 の消費者団体代表などと 3 月 10 日に懇談会を開催した。

主な議論内容は、▲'22 年食・医薬安全政策紹介、▲消費者団体と協力方案を討議、▲消費者団体要請事項に対する意見の取りまとめなどである。

5. 回収措置

● 食品として使用できないインドナツメと確認されたサネブトナツメの実と種子製品の

回収措置

輸入流通安全課 2022-03-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46217

食品医薬品安全処は、食品として輸入される中国とミャンマー産のサネブトナツメ (*Zizyphus jujuba*) の実と種子において、食品として使用できないインドナツメ (*Zizyphus mauritiana*) の遺伝子が確認されたため、当該製品を販売停止して回収・廃棄措置する。

今回の検査は 2 月、薬品市場などで流通されているサネブトナツメの実と種子の真偽確認のために実施した収去検査の結果に伴う後続措置で、2021 年以後に輸入され国内で流通している全てのサネブトナツメの実と種子に対して検査を拡大した。

5 業者が輸入した 6 件を検査した結果、3 件でインドナツメの遺伝子が確認された。当該製品は回収・廃棄措置し、それらの輸入業者に対しては偽りの輸入申告をした行為、並びに食品として使用できない原料の販売行為により行政処分する。

● ベンゾピレンが超過して検出された「ごま油」の回収措置

食品管理総括課 2022-03-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46215

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造した「ごま油（食品類型：ごま油）」から、ベンゾピレン*が基準値（2.0 µg/kg 以下）より超過して検出（6.0 µg/kg）され、当該製品を販売中止して回収措置した。

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

1. マレーシア産コーラルレタス及び小白菜の輸入制限について

IMPORT RESTRICTION OF GREEN CORAL LETTUCE AND XIAO BAI CAI FROM MALAYSIA

Mar 16, 2022

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/circular-on-import-of-green-coral-lettuce-and-xiao-bai-cai-from-malaysia.pdf>

マレーシア産のコーラルレタス及び小白菜から、トルフェンピラド及びトリアゾホスの急性毒性を示す可能性のあるレベルの残留が検出された。（濃度記載なし）

2. リコール情報

● SFA は安息香酸が含まれているため地元製造業者 2 社のクエ製品をリコール

SFA recalls kueh products by 2 local manufacturers due to presence of benzoic acid

10 March 2022

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--sfa-recalls-kueh-products-by-2-local-manufacturers.pdf>

シンガポール食品庁 (SFA) は、K & B Nonya Kueh Manufacture Pte. Ltd.が製造したクエ製品から、クエ製品への使用が認められていない食品添加物である安息香酸を検出したことを発表した。

● その他

食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

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

- ・ 台湾行政院農業委員会、クロルピリホスを使用禁止農薬にすることに関し草案を公表し、意見募集を開始
- ・ ブラジル国家衛生監督庁(ANVISA)、農薬を健康リスク評価の対象としないことを提案する、連邦議会下院(Câmara dos Deputados)において審議中の法案(PL)6299/2002 に反対を表明
- ・ フランス農業・食料省、成長促進目的で抗菌剤を投与した動物に由来する肉及び肉製品の輸入及びフランス市場での販売を禁止することを公表
- ・ ニューージーランド環境保護庁(NZEPA)、Simon Upton 環境議会コミッショナーが作成した化学物質の環境運命に関する報告書からの勧告を歓迎すると公表
- ・ スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、と畜場及び食肉解体施設における道具の 82℃以上の温水による消毒と、様々な代替消毒システムとの同等性に関する報告書を公表
- ・ 世界保健機関(WHO)、シガテラに関する食品安全ダイジェストを公表
- ・ 世界保健機関(WHO)、先天性欠損症に関するファクトシートを更新
- ・ 国連食糧農業機関(FAO)、「限られた食料の状況下で最良の健康結果を得るための食品安全に関する考察」を発行
- ・ スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、「*Cimicifuga racemosa* の根/根茎を原材料に含む食品サプリメントの消費に関連するリスクについての報告書」を公表
- ・ 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(2022 年 2 月分)を公表

ProMED-mail

- 原因不明の病気ーリベリア : (グランドケープマウント) 硝酸アンモニウム暴露疑い、情報求む

Undiagnosed illnesses -Liberia: (CM) ammonium nitrate exposure susp, RFI

2022-03-19

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8702060>

[1]Date: Fri 18 Mar 2022 Source: Liberian Observer/Daily Observer, The Daylight report [edited]

道路に硝酸アンモニウムを流出させた Bea Mountain (鋳業企業) トラックの事故から 2 週間、町の住人が有害化合物を吸い込んだことに一致する病気の症状を経験している。咳、下痢、頭痛、胸の痛み、目の刺激、喉がれ、足の腫れなど。一部の人は直接化合物のクリーニングに携わった。2022 年 2 月 19 日に会社のトラックが事故をおこし 26 トンの硝酸アンモニウムが流出した

[2]Date: Wed 23 Feb 2022 Source: All Africa, Daily Observer report [edited]

EPA は何トンもの硝酸アンモニウムを運ぶトラックが事故を起こした後、落ち着くように呼びかけた。22 日の記者会見で、EPA は科学者や技術者が状況をコントロールしていてもはや問題の化合物はヒト健康や環境に危険は無いとして人々にパニックをおこさないよう呼びかけた。

米国司法省

地方裁判所はシカゴ郊外の会社に異物混入で不正表示の栄養サプリメントの販売を止めるよう命令

U.S. District Court Orders Suburban Chicago Company to Stop Distribution of Adulterated and Misbranded Nutritional Supplements

Tuesday, March 8, 2022

<https://www.justice.gov/opa/pr/us-district-court-orders-suburban-chicago-company-stop-distribution-adulterated-and>

Salud Natural Entrepreneur, Inc. (Salud)社とそのオーナーはがんや糖尿病、高血圧、心疾患などの様な病気の予防、治療、緩和、治癒を宣伝して不正表示ダイエットサプリメントと未承認新規医薬品を販売し、連邦食品医薬品化粧品法違反である。また Salud はサルモネラ陽性の成分を製造に使用していた。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室