

食品安全情報（化学物質） No. 13/ 2022 (2022. 06. 22)

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>

【EFSA】 カンナビジオールの新規食品評価、新しいデータが出るまで保留

カンナビジオール（CBD）は大麻草（*Cannabis sativa* L.）の成分であり、化学的にも合成される物質である。新規食品としての CBD の認可申請が欧州委員会（EC）へ多数提出されたことを受けて、ヒトにおける CBD 摂取の安全性について欧州食品安全機関（EFSA）の意見をまとめるよう要請された。現在、EC には 150 件以上の CBD の新規食品申請が届いており、そのうち 19 件について EFSA が評価中である。

EFSA は、CBD による肝臓、消化管、内分泌系、神経系、及び人々の精神的な幸福に与える影響に関するデータが不足していること、また動物試験で生殖への重大な有害影響が観察されているもののヒトへ及ぼす影響がどの程度なのかが不明であることなどを理由に、現時点ではヒトへの安全性を立証できないと結論した。

*ポイント： CBD は、ここ数年の食品安全の問題の中でも注目度の高いものの一つです。EC に提出された申請数の多さに驚くとともに、それだけ差し迫った問題なのだろうと感じました。CBD については EU 以外の地域でも対応が進められています。特に米国食品医薬品局（FDA）が重視しており、食品への添加が認められていないため違法製品の監視を強化するとともに、あらゆる情報が不足しているとして積極的かつ計画的なデータ収集を実施しています。

【FDA】 ダイエタリーサプリメントに関する FDA の啓発活動

米国 FDA が、ダイエタリーサプリメントに関する理解を深めることを目的に、消費者向けの情報提供を充実させるとともに、「あなたの知識を追加する（Supplement Your Knowledge）」と題した新たな教育計画を開始した。教育計画では、消費者、教育者、医療従事者に向けて、それぞれに適した情報をファクトシート、動画、教材として提供している。特に 10 代の若者への教育に力を入れており、FDA は高校生の教師用ガイド（全 80 ページ）を作成・公表している。

*ポイント： 米国ではダイエタリーサプリメント健康教育法（DSHEA）が 1994 年に制定されてから 25 年が経過したことを機に、制度の大幅な見直しや対策の強化が行われています。前々号（No. 11）で紹介した新規ダイエタリー成分の執行裁量や、今回の啓発活動もその一環です。FDA はこれまでもダイエタリーサプリメントに関する情報提供や注意喚起は行ってきましたが、教育活動の推進を大々的に打ち出したのは今回が初めてでしょう。

【別添】 世界食品安全デー関連記事

2022 年 6 月 7 日、第 4 回世界食品安全デーにあたり、WHO/FAO によるウェビナー開催や、各国の関係機関から食品安全への意識を高めるための声明などが発表された。それらの記事をまとめて今号の別添として紹介する。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. イベント
2. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. FAO と WFP は飢餓が数十カ国の安定を脅かし広範な食料危機が迫ることを警告
2. FAO 評議会は気候変動と科学と革新についての新しい 10 年戦略を承認
3. Codex

[【EC】](#)

1. AGRIFISH 評議会での Kyriakides コミッショナーの発言－輸入農産物・食品に健康環境基準を適用することについての報告書
2. 化学農薬の使用とリスクとより有害な農薬の使用トレンド
3. 食品接触物質評価
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. カンナビジオールの新規食品評価、新しいデータが出るまで保留
2. 遺伝子組換えテンサイ H7 - 1 の新しい配列情報のリスク評価
3. 農薬関連
4. 新規食品関連
5. 飼料添加物関連
6. 食品接触物質関連
7. 食品酵素関連

[【FSA】](#)

1. 2022 年 6 月の FSA 理事会ペーパーが発表される
2. 研究プロジェクト

[【DEFRA】](#)

1. 政府の食料戦略
2. 技術革新が食料生産の増加を後押しし、英国の農家に返す

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. 食品中のエチレンオキシドの健康リスク

[【RIVM】](#)

1. 土壌システム中マイクロプラスチック、発生源から保護目標までの道のり。土壌中マイクロプラスチックについての既知知識

[【DGCCRF】](#)

1. ナノ粒子と組み合わせたコリスチン：より少量の抗生物質で同程度の有効性

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【FDA】](#)

1. ダイエットサプリメントに関する FDA の啓発活動
2. FDA は洪水や悪天候の影響を受けたヒト及び動物用の食品生産者のための新しいリソースページを発表
3. FDA 乳児用調製乳情報更新
4. 消費者情報：乳児用調製乳の供給
5. FDLI 年次会議での Califf コミッショナーの発言

6. 警告文書

7. リコール情報

[【EPA】](#)

1. EPA は市販の泡消火器やその他の使用の PFAS の全国検査戦略による最初の検査命令を発行

[【NIEHS】](#)

1. NIEHS 報告書

[【NIH】](#)

1. 新しいマルチビタミン標準物質が公表された

[【FSANZ】](#)

1. 2022 年関係者フォーラムー将来に備えた食品基準

2. 食品基準ニュース

3. 食品基準通知

[【香港政府ニュース】](#)

1. CFS はマグロの切り身による食中毒を積極的に追跡調査する

2. ニュースレター

3. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 食薬処、オンライン販売の農・水産物収去検査の結果発表

3. 食薬処、リスク評価政策委員会を構成して民・管の協力強化

4. 食品安全国を知らせる応援団（サポーター）を募集！

5. マートの冷蔵庫にドアを設置してください！

6. 農・林産物の販売実態点検および収去検査の結果発表

[【SFA】](#)

1. 適正食品安全規範の遵守に関する通達

[【FSSAI】](#)

1. 淡水魚と海水魚の天然のホルムアルデヒド基準に関連する 2021 食品安全基準改定の運用に関する 2006 食品安全基準法 Section 16 (5) と Section 18 (2) (d) の 2022 年 5 月 31 日付の指令

[【その他】](#)

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

別添

世界食品安全デー関連記事

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

1. イベント

- **SHIFT 枠組み開始：食環境の転換により公平な健康と栄養へシフトする**

SHIFT Framework launch: Shifting to equitable health and nutrition through food environment transformations

10 June 2022

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/06/10/default-calendar/shift-framework-launch-shifting-to-equitable-health-and-nutrition-through-food-environment-transformations>

このイベントは、SHIFT 枠組みを紹介し、栄養と健康のための食環境の変革に公平性と人権の枠組みを取り入れることの重要性を注意喚起することを目的としている。栄養に関する公平性とは、すべての人が健康と福祉を支えるのに十分で安全な栄養価の高い食品を手に入れられることを意味する。しかし残念ながら、世界中の多くの人々にとって健康的な食事は身近なものではなく、手に入るものでもない。

*SHIFT Framework

<https://shiftframework.org/>

- **ワークショップ：持続可能な食料システムからの健康的な食事の指標**

Workshop: Indicators for healthy diets from sustainable food systems

16 June 2022

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/06/16/default-calendar/workshop-indicators-for-healthy-diets-from-sustainable-food-systems>

持続可能なフードシステムからの健康的食事についての行動連合(HDSFS)のワークショップ。加盟国、国連機関、市民社会組織、学術機関、社会運動を結集し、すべての人のための持続可能な食料システムによる健康的な食生活という共通のビジョンに向けた集団行動を調整し、動かし、支援することを目的とする。

2. 国際がん研究機関（IARC）

- **IARC モノグラフ会合－134 巻発表**

IARC Monographs Meetings – Volume 134 is announced

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-meetings-volume-134-is-announced/>

2023年6月6-13日、フランス・リヨンにて開催予定。対象はアスパルテーム、メチルオイゲノール、イソオイゲノール。

- ◆ **IARC Monographs – Volume 134**

<https://monographs.iarc.who.int/iarc-monographs-volume-134/>

アスパルテーム摂取の健康影響評価

アスパルテームは 1980 年代からよく使われている人工甘味料で、その健康影響は 1981 年に WHO/FAO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）が評価している。IARC による発がんのハザード同定はこれまで行われたことはない。

新たな研究が入手可能になったことから、アスパルテームが IARC と JECFA で評価の優先順位が高いと助言された。両者の評価は補完的である。IARC はアスパルテームの発がん影響の可能性を評価し（ハザード同定）、一方 JECFA は許容一日摂取量（ADI）や食事暴露評価を含むリスク評価を更新するだろう。

IARC のハザード同定は 2023 年の 6 月 6-13 日、JECFA のリスク評価は 2023 年 6 月 27 日から 7 月 6 日に予定されている。この一連の評価と IARC モノグラフと JECFA 事務局の緊密な協力は、最新の入手可能な根拠に基づいたアスパルテーム摂取の包括的健康影響評価を可能にするだろう。

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

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

1. FAO と WFP は飢餓が数十カ国の安定を脅かし広範な食料危機が迫ることを警告

FAO and WFP warn of looming widespread food crisis as hunger threatens stability in dozens of countries

06/06/2022

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-and-wfp-warn-of-looming-widespread-food-crisis-as-hunger-threatens-stability-in-dozens-of-countries/en>

紛争、極端な天候、経済ショック、COVID-19 の長く続く影響、そしてウクライナでの戦争の波及効果、が世界中の何百万人もの人々を貧困と飢餓に押しやっている。世界の食料と燃料の価格が高騰し各国が不安定に近づいていると新しい飢餓ホットスポット報告が言う。

* Hunger Hotspots – FAO-WFP early warnings on acute food insecurity

<https://www.fao.org/3/cc0364en/cc0364en.pdf>

2. FAO 評議会は気候変動と科学と革新についての新しい 10 年戦略を承認

FAO Council endorses new 10-year strategies on Climate Change and on Science and Innovation

14/06/2022

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-council-10-year-thematic-strategies-climate->

[change-science-innovation/en](https://www.fao.org/change-science-innovation/en)

FAO 評議会は FAO の 2022-31 年戦略的枠組みを実行するための、気候変動に関する戦略と科学とイノベーションに関する戦略という二つのテーマ戦略を承認した。この戦略は、FAO の 2022-31 年戦略的枠組みの実施を推進するためのもので、持続可能な開発に関する 2030 アジェンダが構想するように、農業食料システムを変革し、すべての人にとって食料安全が保障された世界を促進する FAO の取り組みの舵取りをするものである。

* FAO Strategic Framework

<https://www.fao.org/about/strategy-programme-budget/strategic-framework/en/>

3. Codex

● SADC 加盟国がコーデックス e-ツールの使用と適用について学ぶ

SADC Member States trained on the use and application of Codex e-tools

19/06/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1539998/>

12 の南部アフリカ開発共同体 (SADC) 加盟国 (ボツワナ、エスワティニ、レソト、マダガスカル、マラウイ、モーリシャス、モザンビーク、ナミビア、セイシェル、南アフリカ、ザンビア) 及び SADC 事務局が、2022 年 5 月 25 日から 27 日にかけて、コーデックス電子作業部会 (EWG) プラットフォームとオンラインコメントシステム (OCS) に関するバーチャル研修を受けた。この研修では、コーデックス規格策定の手続きやプロセス、基礎となる科学的助言など、コーデックスとその作業メカニズムに関する理解を深めるとともに、EWG プラットフォームと OCS の実践的使用を学ぶことにより、コーデックスプロセスへの地域の関与を促進することを目的としている。

● モンゴルは国家抗菌剤耐性 (AMR) サーベイランスシステムの評価を計画

Mongolia planning to assess national antimicrobial resistance (AMR) surveillance system

17/06/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1539859/>

2022 年 6 月 20 日から 27 日にかけて、モンゴルで食品・農業分野における国の抗菌剤耐性 (AMR) サーベイランスシステムの評価が実施される予定である。この活動は、韓国政府が支援する新しい AMR コーデックス文書 (ACT) プロジェクト「食品由来 AMR の封じ込めと削減を支援するコーデックス規格の実施」の一部であり、AMR のモニタリングと監視に関連するコーデックス規格の世界的、地域的实施を支援する。

* ACT (AMR コーデックス Texts)

<https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/projects/ongoing/project-10/en/>

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

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

1. AGRIFISH 評議会での Kyriakides コミッショナーの発言－輸入農産物・食品に衛生・環境基準を適用することについての報告書

Remarks by Commissioner Kyriakides during the AGRIFISH Council - Report on the Application of Health and Environmental Standards to imported Agri-Food Products

13 June 2022

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/SPEECH_22_3696

6月3日に発表した、EU 衛生・環境基準を輸入農産物と食品に適用することの理論的根拠と法的実行可能性について評価した報告書についてのスピーチ。

この報告書では三つの分野での行動を同定した。一つは多国間フォーラム。二つ目は二国間協力と貿易協定。三つ目は自主的 EU 基準。報告書は以下に掲載されている。

* 農業水産業評議会

Agriculture and Fisheries Council, 13 June 2022

<https://www.consilium.europa.eu/en/meetings/agrifish/2022/06/13/>

2. 化学農薬の使用とリスクとより有害な農薬の使用トレンド

Trends in the use and risk of chemical pesticides and the use of more hazardous pesticides

15 June 2022

https://ec.europa.eu/food/plants/pesticides/sustainable-use-pesticides/farm-fork-targets-progress/eu-trends_en

2022年6月15日、欧州委員会は、2011年から2020年までの Farm to Fork 農薬削減目標に向けた最新の進捗状況を発表した。

化学農薬の使用量とリスクは、基準期間である 2015～2017 年に比べて 14%減少し、2020 年に比べて 1%減少した。より危険性の高い農薬の使用は、2015～2017 年に比べて 26%、2020 年に比べて 9%減少した。

3. 食品接触物質の評価

Evaluation of Food Contact Materials (FCM)

[https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/1212-](https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/1212-Evaluation-of-Food-Contact-Materials-FCM_en)

[Evaluation-of-Food-Contact-Materials-FCM- en](https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/1212-Evaluation-of-Food-Contact-Materials-FCM_en)

この評価の目的は、食品接触物質 (FCM) に関する現行の EU の法的枠組みが目的に適

っており、期待通りの成果を上げているかどうかを評価することである。評価は、FCM 規則全体と、この法律で規定された規則や手段（具体的な実施措置など）を対象として行われる。また、EU の措置がなく、国内で許可された措置が適用される物質に関する状況も検証される。

＊スタッフ作業文書

主な評価内容が記載されている。FCM 規則とその施行は、設定された目的を達成するための範囲、定義、トレーサビリティルールの点でおおむね有効。表示と消費者への伝達の有効性についてはいくつかの問題がある。プラスチック以外については特別な規則がないことが欠点。近年包装の脱プラスチックが進んでいることと適合しない、など。

4. 査察報告書

- フランス—オーガニック生産及びオーガニック製品の表示

France 2021-7301—Organic production and labelling of organic products

10/06/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4482

2021年3月8～23日に実施した、オーガニック生産の管理やオーガニック製品の表示を評価するためのフランスのリモート査察結果。フランスにはオーガニック規則の主な要件に従う管理システムが設定されており、管轄機関と管理団体は文書化された手順とITシステムに基づいて管理・認証業務を行っている。追加検査やサンプリングする事業者の選択が適切とは限らないが、必要最小数より多くの追加検査を実施しているため、弱点は軽減されている。だが植物保護製品が検出された際の、管理団体が行うフォローアップや調査、違反事業者に対する措置が管理システムの効果を下げている。深刻な違反の疑い・検出事例を管理団体はすぐに通知しないため、オーガニック農業情報システムを通して委員会や他の加盟国に通知する管轄機関の可能性が制限されている。

- 韓国—水産物

Korea, Republic of 2021-7167—Fishery products

09/06/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4480

2021年12月6～20日に実施した、韓国のEU輸出用水産物の生産状況がEU法の要件に従っているかどうかを評価するための査察結果。韓国で現在実施されている公的管理システムは、ほぼ必要な保証を提供できている。施設や漁船の公的管理に関する協定は一般に満たされており、EU輸出用水産物の輸出前検査は適切である。特定の関連する汚染物質や、前回の査察の助言の対象だが対処されていなかった生産チェーンの一部を公的管理の範囲から除外していて、管轄機関の能力を弱めている。EU輸出用水産物の生産に使用される輸入原材料の適格性を確保するための対策は、EUの要件から逸脱し国内要件の遵守に基づくものであるため、信頼できる保証を提供できない。

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/>

05/06/2022～18/06/2022 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)

インド産グルコン酸亜鉛のエチレンオキシド、ドイツ産有機煎った塩味ピーナッツのクロルピリホス、スペイン産フードサプリメントのアロエモジン及び 2 種類のヒドロキシアントラセン誘導体、ベラルーシ産シロップ状フードサプリメントのソルビン酸、スロバキア産フードサプリメントのテトラヒドロカンナビノール(THC)高含有、中国産緑茶のアントラキノン、ボリビア産ブラジルナッツのアフラトキシン、中国産干しシイタケの二酸化硫黄非表示、スロバキア産フードサプリメントのアミグダリン高含有、南アフリカ産グレープフルーツのクロルピリホスメチル、ドイツ産フードサプリメントの過剰量のクルクミン、ベトナム産白コショウの多環芳香族炭化水素及びベンゾ(a)ピレン、イタリア産エンドウ豆飲料の塩素酸塩、ルーマニア産フードサプリメントのシルデナフィル、チェコ共和国産小麦のオクラトキシン A、スペイン産七面鳥チョリソに使用されたカイエンヌペッパーのエチレンオキシド、など。

注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産ナスのホルメタネート、ロシア産シロップ状フードサプリメントのソルビン酸及び安息香酸、スペイン産缶入りヒマワリ油漬マグロのヒスタミン、オンライン販売されているフードサプリメントの未承認物質 1,3-ジメチルアミルアミン(DMAA)・禁止物質ヨヒンビン塩酸塩及び未承認新規食品成分インドジャボク抽出物、オンライン販売されているフードサプリメントの禁止物質イブタモレン、トルコ産レモンのプロクロラズ、米国産フードサプリメントの 2-クロロエタノール、イタリア産セロリの葉のリニューロン及びジチオカルバメート、ベトナム産レッドチリペッパーのクロルピリホスエチル、トルコ産ベルピーマンのクロルピリホスメチル、トルコ産生鮮レモンのメチルパラチオン及びクロルピリホスメチル、中国産ニンニクのトリアジメノール、トルコ産乾燥アプリコットのオクラトキシン A、トルコ産レモンのプロクロラズ及びプロピコナゾール、ケニア産生鮮青唐辛子のメタミドホス、中国産台所用品の一級芳香族アミンの溶出、中国産ライチのイミダクロプリド・2,4-D・クロチアニジン・シアゾファミド・ラムダ-シハロトリン・デルタメトリン及びプロシミ

ドン、トルコ産ブルガリア経由レモンのクロルピリホス、ペルー産バナナのクロルピリホスエチル、ポルトガル産コショウナミノコのおカダ酸、中国産飼料用精製魚油のダイオキシン、インド産クミンのピロリジジンアルカロイド、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホス、タイ産イカのカドミウム、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、エジプト産ニンジンのリニュロン、チュニジア産デーツのアフラトキシン、トルコ産イタリア経由レモンのクロルピリホス及び DDAC、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

南アフリカ産トマトソースの未承認着色料サンセットイエロー FCF(E110)とアズルビン(E122)及び保存料高含有(E200 と E210 の合計)、エジプト産殻つきピーナッツのアフラトキシン、イラン産殻つきピスタチオのアフラトキシン、イラン産マレイヤーサルタナノーマルベリーのクロルピリホス、韓国産インスタント麺・調味料ソース及びスパイス粉末のエチレンオキシド、英国産フードサプリメントのエチレンオキシド、トルコ産クミンのピロリジジンアルカロイド、パキスタン産ゼラチンのセミカルバジド(SEM)、トルコ産レモンのクロルピリホスメチル・酸化フェンブタスズ・プロクロラズ及びプロピコナゾール(複数あり)、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン、ブラジル産焼菓子の着色料アマランス(E123)の未承認使用及び着色料ポンソー 4R/コチニールレッド A(E124)高含有、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、中国産ハチミツのオキシマトリン、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン、トルコ産有機乾燥イチジクのアフラトキシン、トルコ産ペッパーのピリプロキシフェン・アセタミプリド及びスピロテトラマト、トルコ産レモンのクロルピリホス・プロクロラズ及びスピロテトラマト、トルコ産レモンのプロクロラズ及び酸化フェンブタスズ、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、トルコ産レモンのプロクロラズ、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド・ホスチアゼート及びクロルピリホスメチル、米国産冷凍メルルーサ(シロガネダラ)の水銀、トルコ産ペッパー charli のスピロテトラマト、トルコ産パプリカのシフルメトフェン、トルコ産レモンのクロルピリホスメチル及びプロクロラズ、インド産ターメリックのエチレンオキシド、南アフリカ産乾燥マンゴーのメタミドホス、トルコ産生鮮ペッパーのジアフェンチウロン、トルコ産生鮮レモンの酸化フェンブタスズ・クロルピリホスメチル及びプロクロラズ、など。

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

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

1. カンナビジオールの新規食品評価、新しいデータが出るまで保留

Cannabidiol novel food evaluations on hold pending new data

7 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/cannabidiol-novel-food-evaluations-hold-pending-new-data>

EFSA の科学者達は、カンナビジオール(CBD)の摂取に関連する潜在的なハザードについてのデータのギャップ（不足）と不確実性により、現時点では、新規食品としての CBD の安全性を立証できない。

カンナビジオールは大麻草（*Cannabis sativa* L.）から得ることができ、化学的にも合成される物質である。欧州委員会は、CBD が新規食品に関する EU 規則の要件を満たしていれば、新規食品として適格だと考えている。新規食品規制の下で CBD の申請が非常に多く提出されたことを受けて、委員会は EFSA に CBD の摂取がヒトに安全かどうかについての意見を述べるよう求めた。

データのギャップと不確実性

栄養・新規食品及び食物アレルギーに関する EFSA の専門家パネル(NDA)は、新規食品として 19 件の CBD の申請を受け取っており、さらに準備中のものもある。

NDA パネルの議長である Dominique Turck 教授は述べた：「私達は CBD 摂取に関するいくつかのハザードを特定しており、これらの評価を進める前に、これらの健康影響に関する多くのデータのギャップを埋める必要があると判断した。現時点で私達は CBD が食品として安全でないと結論したわけではないことを強調する。」

肝臓、消化管、内分泌系、神経系、及び人々の精神的な幸福に関する CBD の影響についてのデータが不足している。動物実験で特に生殖に関する重大な有害影響が示されている。これらの影響がヒトでも見られるかどうか判断することが重要である。

申請者への支援

EFSA の栄養及び食品革新の議長である Ana Afonso 氏は述べた：「新規食品評価を中断することは、情報不足の場合、珍しいことではない。データのギャップを埋めるのは申請者の責任である。私達は彼らと協力して、不確実性に対処するのに役立つ追加情報の提出方法を説明している。」

フォローアップの一環として、EFSA はこの問題やより広く新規食品に興味のある申請者や他の団体あるいは個人に対して開かれた情報セッションを開催している。このオンラインイベントは 6 月 28 日に開催される。

- 情報セッション：新規食品としてのカンナビジオールの安全性：データの不足と不確実性

Info-session: The safety of cannabidiol as a novel food: data gaps and uncertainties

<https://www.efsa.europa.eu/en/events/information-session-applicants-safety-cannabidiol-novel-food-data-gaps-and-uncertainties>

参加登録は 2022 年 6 月 17 日まで。

- 新規食品としてのカンナビジオールの安全性に関する声明：データのギャップと不確実性

Statement on the safety of cannabidiol as a novel food: data gaps and uncertainties

EFSA Journal 2022;20(6):7322 7 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7322>

欧州委員会はカンナビジオール(CBD)を新規食品と見なすことができると判断し、現在 19 件の申請が EFSA で評価されている。これらを実評価するなかで、CBD の安全性に関する結論を出す前に対処する必要がある知識のギャップがあることが明確になった。その結果、EFSA は CBD の摂取の安全性に関する既知の知識を要約し、より多くのデータを必要とする分野を強調するこの声明を発表した。安全上の懸念を特定するために動物とヒト両方の研究の文献検索が実施されている。多くのヒト研究は、難治性てんかんを治療するために認可されている CBD 医薬品である Epidyolex®で実施されている。医学的な状況では、ベネフィットが有害影響を上回れば有害影響は容認される (tolerate)。だがこれは、CBD を新規食品として検討する場合には受け入れられない (not acceptable)。さらに、この CBD の申請において言及されているヒトのデータの多くは、治療の用量で Epidyolex (あるいは CBD)の有効性を調査している。これらの研究から NOAEL を特定することはできなかった。CBD の受容体と経路の複雑さと重要性を考えると、新規食品としての CBD を考える際に相互作用を考慮する必要がある。薬物代謝の影響を明確にする必要がある。様々なマトリックス中でのトキシコキネティクス、半減期、蓄積を調べる必要がある。肝臓、消化管、内分泌系、神経系及び精神的機能に関する CBD の影響を明らかにする必要がある。動物実験から重要な生殖毒性が示され、これが一般的にヒトで、特に出産可能年齢の女性で発生する程度を実評価する必要がある。重要な不確実性とデータのギャップを考慮して、パネルは新規食品としての CBD の安全性は、現時点では立証できないと結論した。

- わかりやすい言葉の要約: 新規食品としてのカンナビジオールの安全性に関する声明: データのギャップと不確実性

Plain-language summary: Statement on the safety of cannabidiol as a novel food: data gaps and uncertainties

7 June 2022

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/action/downloadSupplement?doi=10.2903%2Fj.efsa.2022.7322&file=efs27322-sup-0001-Appendix-A.pdf>

免責事項

- このわかりやすい言葉の要約(PLS)は、EFSA の「新規食品としてのカンナビジオールの安全性に関する声明: データのギャップと不確実性」の簡素化された情報である。
- この PLS の目的は、透明性を高め、簡素化された言葉を用いてこの話題に関する EFSA の作業について利害関係者に情報提供することである。
- より詳細な評価と分析に関心のある人は、EFSA の声明全文を閲覧する必要がある。

カンナビジオール: 概要

- カンナビジオール(CBD)は大麻草から得ることができ、化学的に合成もできる物質であ

る。

- CBD は通常の医薬品治療に反応しない一部のてんかんを治療するための医薬品として認可されている。
- 医療環境以外では、欧州委員会(EC)は、CBD は EU 規則のもと新規食品として適格だと考えている。
- 医学的な状況では、ベネフィットが有害影響を上回れば、CBD の有害影響は容認される。だが、食品では有害影響は受け入れられない。通常の摂取で安全だと立証される必要がある。
- EC は EFSA に CBD が新規食品としてヒトに安全かどうかについての意見を述べるよう求めた。
- 2022 年 3 月半ば現在、EC は新規食品としての 150 件以上の CBD の申請を受け取っており、そのうち 19 件は現在 EFSA が評価中である。

EFSA は NDA パネルに何を求めるよう求めているのか？

- 自主的委託として、EFSA は栄養・新規食品及び食物アレルギーに関するパネル(NDA)に、食品成分やフードサプリメントとしての CBD の安全性について入手可能なデータを評価するよう求めた。
- 特に、EFSA は NDA パネルに、CBD の使用に関して存在するあらゆる情報のギャップを特定するよう求めた。

EFSA はこの作業をどのように実行したのか？

- NDA パネルは新規食品としての CBD 使用の安全上の懸念を特定するために動物とヒト両方の研究から得られた情報を分析した。これにはヒトの CBD 研究の系統的レビューが含まれている。
- NDA パネルはデータを要約し、新規食品としての CBD の安全性に関する結論を引き出すにはデータが不足している、又は不十分だと考えられる分野を特定した。

主な結果は？

- EFSA に提出されたデータと科学的文献の評価により、NDA パネルは、新規食品としての CBD の安全性に関する結論を出せる前に対処する必要のあるいくつかのデータのギャップと不確実性を特定した。
- パネルは CBD の摂取に関連するいくつかのハザードを特定し、実験動物とヒトのデータ両方の欠陥を指摘した。
- 肝臓、消化管、内分泌系、神経系及び精神的機能に関する CBD の影響についてのデータは不十分で、これらのギャップに対処する必要がある。
- 動物実験から、特に生殖機能における重大な有害影響が示されている。これらの影響がヒトでも見られるかどうか判断することが重要である。
- パネルは、NF としての CBD の安全性は現時点では立証できないと結論した。

現在入手可能なデータの限界は？

- 検索された研究（動物試験）は化学物質として純粋でない CBD で行われており、交絡

データにつながる可能性がある(本来の CBD の影響を不正確に伝えたり不明瞭になる可能性がある)。

- いくつかのヒト研究は、同時に他の医薬品と一緒に、そしてデータに影響を及ぼす可能性のある高い治療用量で患者に対して行われた。
- CBD の申請において言及されているヒトのデータの多くは、時には有害影響が観察される、治療の用量で Epidyolex の有効性を試験した研究からとられている(すなわち、病気を治療するために必要な医薬品の量)。
- CBD の無毒性量はレビューされた研究から特定できなかった。

公衆衛生機関への影響と助言

- データと不確実性にあるいくつかのギャップが特定され、更なる研究で対処する必要がある。
- 安全性評価と認証プロセスの一環でデータのギャップを埋める必要がある。
- データのギャップを埋めることは、CBD ベースの新規食品の認可を求める申請者の責任である。

2. 遺伝子組換えテンサイ H7 - 1 の新しい配列情報のリスク評価

Risk assessment of new sequencing information for genetically modified sugar beet H7 - 1

EFSA Journal 2022;20(6):7354 8 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7354>

(声明)

遺伝子組換え生物に関する EFSA のパネル(GMO パネル)は以前、遺伝子組換え(GM)テンサイ H7 - 1 株を評価している。このテンサイは意図した使用条件下で、ヒトと動物の健康及び環境への潜在的な影響に関して、従来の同等種や市販のテンサイ品種と同様に安全で栄養があることがわかっている。2021 年 2 月 19 日、欧州委員会は EFSA に、GM テンサイ H7 - 1 株の新しい核酸シーケンシングデータや更新バイオインフォマティクスデータを分析するよう、また、GM テンサイ H7 - 1 株の安全性に関する GMO パネルの以前の結論が依然として有効かどうか示すよう要請した。この新しいシーケンスデータは、申請 EFSA - GMO - UK - 2004 - 08 や EFSA - GMO - RX - 006 で提出された元の配列と比べて 7 つのヌクレオチドの違いを示した：5'ゲノム隣接領域の 5 つと挿入 T - DNA 領域の 2 つのヌクレオチド。もともと提出された H7 - 1 イベントの配列とプラスミド配列の間の 2 つのミスマッチが、新たに得た H7 - 1 配列で確認された。提出されたデータの分析に基づき、EFSA はこの新たに報告された配列の違いは元々報告されたテンサイ H7 - 1 イベント配列の配列決定時のエラーによる可能性が高いと考えた。この新しいシーケンシングデータや、新しい配列で行ったバイオインフォマティクス分析は安全上の問題を生じなかった。従って、EFSA はテンサイ H7 - 1 の元のリスク評価は依然として有効であると結論した。

3. 農薬関連

- ジャガイモのセダキサンの既存 MRL 改訂

Modification of the existing maximum residue level for sedaxane in potatoes

EFSA Journal 2022;20(6):7371 9 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7371>

(理由付き意見)

4. 新規食品関連

- 規則(EU) 2015/2283 に従って新規食品としての亜鉛 1-カルノシンの安全性と、フードサプリメントに関する指令 2002/46/EC に照らしてこの供給源に由来する亜鉛の生物学的利用能

Safety of zinc l - carnosine as a Novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 and the bioavailability of zinc from this source in the context of Directive 2002/46/EC on food supplements

EFSA Journal 2022;20(6):7332 10 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7332>

(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、規則(EU) 2015/2283 に従って新規食品(NF)として、またフードサプリメントに使用する亜鉛源として、亜鉛 1-カルノシンに関する意見を出すよう求められた。この NF は化学合成により生産され、亜鉛源としてフードサプリメントでの使用が提案されている。申請者が提案する対象集団は妊婦と授乳中の女性を除く 12 歳以上の個人である。この申請の対象であるこの NF は、 Zn^{2+} と 1-カルノシンの間で形成されたキレート錯体で、単量体と二量体の混合物として存在している。この素材は粒子状の粉末で、中性 pH で水に溶けない。申請者は比較種として既存の亜鉛源を用いた関連データを入手できておらず、提案された使用量でこの NF により提出された亜鉛の実際の生物学的利用能は不明のままである。この NF のナノ粒子を含む小さな粒子の画分の正しいキャラクタリゼーションがないことにより、パネルはこの NF 中の成分粒子サイズについて規格の基準を評価する立場にない。この NF を構成する粒子のサイズ分布や物理化学的特性に関する情報がないため、パネルは申請者が提出した ADME 試験や毒性試験がこの NF の安全性を評価するのに適切かどうかを確認する立場にない。パネルは、この NF は吸収されて亜鉛を提供するが、粒子の形態の特性が十分に確認されていないため、その安全性は確立されておらず、その生物学的利用能は決定されていないと結論している。

- 新規食品としてのビタミン D マッシュルーム粉末の安全性

Safety of vitamin D mushroom powder as a Novel food pursuant to Regulation (EU)

2015/2283 (NF 2019/1471)

EFSA Journal 2022;20(6):7326 10 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7326>

(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、規則(EU) 2015/2283 に従って新規食品(NF)としてビタミン D₂キノコ粉末に関する意見を出すよう求められた。この NF は、プロビタミン D₂(エルゴステロール)のビタミン D₂(エルゴカルシフェロール)への変換を誘発するために紫外線(UV)に照射したマッシュルーム (*Agaricus bisporus*) から生産された。この NF は 125–375 µg/g の範囲でビタミン D₂の形でビタミン D を含んでいる。この NF の生産工程、組成、規格について提供された情報は、安全上の懸念を生じない。申請者は、消費される状態の食品 100 g 中あるいは 100 mL 中にビタミン D₂が 1.125 又は 2.25 µg となる量で、様々な食品や飲料に成分としてこの NF を添加することを意図している。申請者は、最大 10 µg ビタミン D₂/日で生後 7~11 ヶ月の乳児用、15 µg ビタミン D₂/日で 1 歳以上の個人用のフードサプリメントに、同様に特定医療目的用食品(FSMPs)や体重管理用完全代替食に、この NF を添加することも意図している。成人集団では、FSMP に意図している最大使用量は 15 µg ビタミン D₂/日で、体重管理用完全代替食では 1 食あたり 5 µg ビタミン D₂である。パネルはこの NF は提案した使用条件で安全だと結論している。ビタミン D 強化食品の製品が年々増えていることや、高用量ビタミン D サプリメントの販売を考慮して、パネルは一般集団のビタミン D への計算された複合暴露に関する不確実性に留意している。

5. 飼料添加物関連

- 鶏肥育用、産卵鶏育成用、七面鳥肥育用、七面鳥交配のための育成用、食肉処理する全ての鳥種育成/肥育用、全ての鳥種産卵のための育成あるいは産卵期までの交配用の **Bacillus subtilis FERM BP - 07462 株**、**Enterococcus lactis FERM BP - 10867 株**及び **Clostridium butyricum FERM BP - 10866 株 (BIO - THREE®)**からなる飼料添加物の安全性と有効性(TOA BIOPHARMA Co., Ltd.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of *Bacillus subtilis* FERM BP - 07462, *Enterococcus lactis* FERM BP - 10867 and *Clostridium butyricum* FERM BP - 10866 (BIO - THREE®) for chickens for fattening, chickens reared for laying, turkeys for fattening, turkeys reared for breeding, all avian species for rearing/fattening to slaughter and all avian species reared for laying or breeding to point of lay (TOA BIOPHARMA Co., Ltd.)

EFSA Journal 2022;20(6):7342 16 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7342>

(科学的意見)

- 全ての動物種用セピオライト粘土からなる飼料添加物の安全性と有効性(Mineria y Tecnologia de Arcillas SA - MYTA)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of Sepiolitic clay for all animal species (Mineria y Tecnologia de Arcillas SA - MYTA)

EFSA Journal 2022;20(6):7344 15 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7344>

(科学的意見)

6. 食品接触物質関連

- 高密度ポリエチレンボックスパレット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 Kunststof Recycling Nederland (KRN)プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Kunststof Recycling Nederland (KRN), used to recycle high density polyethylene box pallets for use as food contact materials

EFSA Journal 2022;20(6):7362 10 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7362>

(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、リサイクル工程 Kunststof Recycling Nederland (KRN) (EU 登録番号 RECYC251)の安全性を評価した。原料は食肉包装用のクローズドで管理のされた製品ループに由来する高密度ポリエチレン(HDPE)製のボックスパレットである。食品接触用の新しいボックスパレットを生産するのにフレークが使われる。パネルは、投入から最終製品まで完全なトレーサビリティを提供するための管理システムと、原料の委員会規則(EC) No 282/2008 遵守を保証することが重要だと考えた。申請者によると、このプロセス KRN のインプットは、食品と接触することを意図している材料だけが使用され、申請者が記載した条件で行った場合に汚染物質が除外できることを保証するようにデザインされた、クローズド管理チェーンの製品ループ由来である。パネルは、このリサイクルプロセス KRN は、冷蔵又は冷凍、包装済み又は未包装の食肉と接触して使用されることを意図したリサイクル HDPE ボックスパレットの製造に適していると結論した。

7. 食品酵素関連

- *Aspergillus niger* 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 *Aspergillus niger*

EFSA Journal 2022;20(6):7383 10 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7383>

(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 Beijing Shifa Technology & Trade Co., Ltd 社が *Aspergillus niger* の

非遺伝子組換え株で生産した。この食品酵素は焼成工程、シリアルベース工程、醸造工程、ジュース生産の果物と野菜の加工、蒸留アルコール生産、グルコースシロップや他のデンプン加水分解物の生産のためのデンプン加工、酵母加工に使用することを意図している。食品酵素の由来、生産方法、化学的特性、潜在的なアレルギー誘発性について各特性を確認するためのデータが不十分であるとともに、毒性データの研究報告書がなく、食品製造工程についての情報が不十分であることから、パネルは *Aspergillus niger* の未知の株由来の食品酵素グルカン 1,4 - α - グルコシダーゼの安全性を評価できなかった。

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - CY 株由来食品酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4 - α - maltohydrolase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - CY

EFSA Journal 2022;20(6):7366 16 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7366>

(科学的意見)

この食品酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼ (4 - α - d - グルカン α - マルトヒドロラーゼ; 3.2.1.133)は Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - CY 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かった。この生産株は安全性適格推定(QPS)ステータスに適格だと示されている。この食品酵素にこの生産生物の生きた細胞やその DNA は含まれない。この食品酵素は3つの食品製造工程、すなわち焼成・醸造工程とグルコースシロップ生産や他のデンプン加水分解物のデンプン工程で使用され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シロップ生産中に適用される精製段階で除去されるため、食事暴露量は焼成・醸造工程にのみ算出された。食事暴露量は欧州人で最大 0.45 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株の QPS ステータスや、この食品酵素製造工程から生じるハザードがないことを考慮して、毒性試験は必要ないと考えた。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、4件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件でこの食品酵素に対する食事暴露上のアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、そのような反応が起きる可能性は低いと考えた。提出されたデータ、この生産株の QPS ステータス、この生産工程から生じる問題がないことに基づき、パネルは、遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - CY 株で生産したこの食品酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼ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。

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - FR 株由来食品酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4 - α - maltohydrolase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - FR

(科学的意見)

この食品酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼ(4 - α - d - グルカン α - マルトヒドロラーゼ; 3.2.1.133)は Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - FR 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かった。この生産株は安全性適格推定(QPS)ステータスに適格だと示されている。この食品酵素にこの生産生物の生きた細胞やその DNA は含まれない。この食品酵素は 3 つの食品製造工程、すなわち焼成・醸造工程と、グルコースシロップ生産や他のデンプン加水分解物のデンプン工程で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シロップ生産中に適用される精製段階で除去されるため、食事暴露量は焼成・醸造工程にのみ算出された。食事暴露量は欧州人で最大 0.30 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株の QPS ステータスとこの食品酵素製造工程から生じるハザードがないことを考慮して、毒性試験は必要ないと考えた。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、4 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件でこの食品酵素への食事暴露上のアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、そのような反応が起きる可能性は低いと考えた。提出されたデータ、この生産株の QPS ステータス、この生産工程から生じる問題がないことに基づき、パネルは、遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - FR で生産したこの食品酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼ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。

● 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - SD 株由来食品酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4 - α - maltohydrolase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - SD

(科学的意見)

この食品酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼ(4 - α - d - グルカン α - マルトヒドロラーゼ; 3.2.1.133)は Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - SD 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かった。この生産株は安全性適格推定(QPS)ステータスに適格であることが示されている。この食品酵素にこの生産生物の生きた細胞やその DNA は含まれてない。この食品酵素は 3 つの食品製造工程、すなわち焼成工程、醸造工程、グルコースシロップ生産や他のデンプン加水分解物のデンプン工程で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シロップ生産中に適用される精製段階で除去されるため、食事暴露量は焼成及び醸造工程にのみ算出された。食事暴露量は欧州人で最大 0.57 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株

の QPS ステータスやこの食品酵素製造工程によるハザードがないことを考慮して、毒性試験は必要ないと考えた。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、4 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件で、この食品酵素への食事暴露上のアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、そのような反応が起こる可能性は低いと考えた。提出されたデータ、この生産株の QPS ステータス、この生産工程から生じる問題がないことに基づき、パネルは、遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - SD 株で生産したこの食品酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼは意図した使用条件で安全上の懸念は生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - LU 株由来食品酵素プルラナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme pullulanase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - LU

EFSA Journal 2022;20(6):7359 14 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7359>

(科学的意見)

この食品酵素プルラナーゼ(プルラン 6 - α - グルカノヒドロラーゼ, EC 3.2.1.41)は Novozyme A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - LU 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かった。この生産株は安全性適格推定(QPS)ステータスに適格だと示されている。この食品酵素にこの生産生物の生きた細胞やその DNA は含まれていないと見なされた。醸造工程やグルコースシロップと他のデンプン加水分解物生産のためのデンプン工程で使用され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シロップ生産中に適用される精製段階で除去されるため、食事暴露量は醸造工程にのみ算出された。欧州人で最大 0.59 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株の QPS ステータスと食品酵素製造工程によるハザードがないことを考慮して、毒性試験は必要ないと見なされた。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、一致は見つからなかった。パネルは、意図した使用条件で食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、これが起こる可能性は低いと考えた。提出されたデータ、この生産株の QPS ステータス、この生産工程から生じる懸念事項がないことに基づき、パネルは、遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - LU 株で生産したこの食品酵素プルラナーゼは意図した使用条件で安全上の懸念は生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* NZYM - ER 株由来食品酵素エンド - 1,4 - β - キシラナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - 1,4 - β - xylanase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain NZYM - ER

EFSA Journal 2022;20(6):7373 13 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7373>

(科学的意見)

この食品酵素エンド-1,4-β-キシラナーゼ(4-β-d-キシラン キシラノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.8)は Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* NZYM - ER 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 は含まれてないと考えられる。この食品酵素は、醸造工程、蒸留アルコール生産、デンプンやグルテン画分生産の穀物処理及びパーム油生産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、パーム油生産及びデンプンとグルテン画分生産の穀物処理で除去されるため、食事暴露量は醸造工程にのみ算出された。この食品酵素 TOS への食事暴露量は欧州人で最大 0.09 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。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。パネルは無毒性量を調べた最大用量 1,051 mg TOS/kg 体重/日とし、推定食事暴露と比較して暴露マージンは少なくとも 11,400 となった。既知のアレルゲンに対する食事暴露のアミノ酸配列の類似性調査が行われ、一致はなかった。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、これが起き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。

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

1. 2022 年 6 月の FSA 理事会ペーパーが発表される

FSA Board meeting papers published for June 2022

6 June 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meeting-papers-published-for-june-2022>

FSA 理事会が 6 月 15 日に開催される。議題は、ウクライナ紛争によるサプライチェーンの混乱に対する FSA の対応、食品過敏症 (FHS)、家計の食糧不安、遺伝子技術 (精密育種) 法案、等。

● FSA 理事会 : 2022 年 6 月 15 日

FSA Board meeting: 15 June 2022

15 June 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meeting-15-june-2022>

2. 研究プロジェクト

● ヒト食用の代替タンパク質

Alternative Proteins for Human Consumption

7 June 2022

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/alternative-proteins-for-human-consumption>

本報告書は、代替タンパク質の新興市場、潜在的な影響、FSA が検討すべき政策対応について分析したものである。代替タンパク質は、植物由来の肉代替品、新規タンパク質源、微生物によって生合成されたタンパク質及びバイオマス、培養肉、の 4 つに分けてレビューされる。

* 報告書

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Alternative%20Proteins%20for%20Human%20Consumption.pdf>

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

1. 政府の食料戦略

Government food strategy

13 June 2022

<https://www.gov.uk/government/publications/government-food-strategy>

より健康的で持続可能かつ安価な食生活を全ての人に提供する、より豊かな農業・食料セクターを作るために、何をすべきかを定めた政府の戦略。

2. 技術革新が食料生産の増加を後押しし、英国の農家に返す

Tech and innovation drive to boost food production and back British farmers

13 June 2022

<https://www.gov.uk/government/news/tech-and-innovation-drive-to-boost-food-production-and-back-british-farmers>

農業におけるイノベーションを推進し、先駆的な技術を活用する計画が、本日、政府の食料戦略の一部として発表される。この戦略は、国内生産の増加、雇用の拡大、経済の成長を支援することによって、農家を支援するものである。

-
- 英国広告基準庁（UK ASA: Advertising Standards Authority) <http://www.asa.org.uk/>

1. ASA 裁定

● ASA Ruling on J Sainsbury plc t/a Sainsbury's

08 June 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/j-sainsbury-plc-g21-1126780-j-sainsbury-plc.html>

<背景>

ASA は、植物ベースの食事に変更すること自体は、一般論として、環境負荷を減らすために消費者ができることだということを認める。一般論としてこのことを指摘して、特定の製品の宣伝を含まない広告は許容できる可能性が高い。しかし一部の植物ベースの製品には、多様な成分を含み、複雑な加工を経ているものもあり、環境影響の大きいものも含まれる。広告基準では製品の広告クレームは完全ライフサイクルに基づくことを要求している。環境上の利益についてしっかりした客観的根拠がない製品の広告は誤解を招く可能性が高い。

<問題提起と回答>

Sainsbury のラジオとテレビの広告で、肉の半分をひよこ豆に交換することで健康と環境により良くなると主張した。これに対して、ひよこ豆など豆類が海外から輸入されたものなら国産肉より環境影響が大きいという苦情が寄せられた。Sainsbury は、広告は特定の商品の宣伝ではなく英国食事ガイドの広報活動の一環であるとし、また完全ライフサイクルデータにアクセスできるリンクをウェブサイトに紹介していると回答した。ASA はこの広告が誤解を招くものでは無いと判断した。

● ASA Ruling on Tesco Stores Ltd t/a Tesco

08 June 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/tesco-stores-ltd-g21-1128264-tesco-stores-ltd.html>

Tesco の植物ベースの製品 “Plant Chef products” が地球に良いという広告に対して根拠があるのかと問われた。“Plant Chef products” シリーズの製品を宣伝した広告で製品の全ライフサイクル負荷評価できなかったのが広告基準違反。

● ASA Ruling on Take Stock Foods Ltd

15 June 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/take-stock-foods-ltd-a22-1153898-take-stock-foods-ltd.html>

お金を払った TikTok の投稿で「毎日 Take Stock の骨スープを飲むとニキビが治る」と主張。広告基準違反。

● 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. 食品中のエチレンオキシドの健康リスク

Health risk of ethylene oxide in food

2 June 2022

https://www.bfr.bund.de/en/health_risk_of_ethylene_oxide_in_food-299508.html

ドイツ連邦政府の監視当局は、ゴマ、スパイス類又は食品添加物などの様々な食品や食品原料からエチレンオキシドとその変換生成物である 2-クロロエタノールを残留物として検出している。エチレンオキシドは、変異原性及び発がん性のある物質であり、食品生産における使用が禁止されている。2-クロロエタノールは、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) による予備的リスク評価の対象となり、データギャップが大きいため、2-クロロエタノールのリスクはエチレンオキシドのリスクと同等と評価された。BfR は以下の質問と回答をまとめた。

<FAQ>

エチレンオキシドとは何か？

エチレンオキシド (略して EtO 又は EO) は、無色で引火性が高く、非常に反応性の高い気体で、甘い匂いがあり、細菌、ウイルス、真菌を死滅させ、特に環境中や作物中で 2-クロロエタノールに変換される。この変換は比較的速く、通常、2-クロロエタノールのみが植物及びそれに由来する食品から検出される。一方、2-クロロエタノールは、かすかな甘い匂いをもつ無色の液体である。

2-クロロエタノールの発生源は何か。エチレンオキシド以外からも食品へ混入する可能性があるか？

痕跡程度の 2-クロロエタノール、すなわち定量限界程度では、製造中の交差汚染など、エチレンオキシド処理以外の原因も考えられる。他の塩素含有化学物質から 2-クロロエタノールが生じる可能性もある。

エチレンオキシドは以前にどこで使用され、現在どこで使用されているか？

エチレンオキシドはかつて植物保護製剤や消毒剤として使用された。植物保護製剤へのエチレンオキシドの使用は、ドイツでは 1981 年まで、他の欧州連合 (EU) では 1991 年まで許可された。さらに、輸送及び保管中に、真菌や細菌から食品や動物飼料を保護するために、2011 年まで EU で食品及び動物飼料の燻蒸消毒に使用されることもあった。2011 年以降、すべての食品と飼料への使用が禁止された。現在、殺生物剤製品へのエチレンオキシドの使用は、医療器具の滅菌など食品部門以外の消毒及び滅菌の分野でのみ許可されている。EU では、なぜ食品の製造と保管にエチレンオキシドの使用が禁止されるのか、又、その意味は何か。

エチレンオキシドは変異原性及び発がん性の特性があり、遺伝毒性又は発がん性物質である。閾値のない発がん性物質として、健康リスクのない摂取量の決定はできなかった。したがって、食品中の残留物は一般に好ましくないと考えられる。公式分析では、エチレンオ

キシドとその変換生成物 2-クロロエタノールを合わせて合計パラメータとして記録し、定量限界を超えて検出された食品は市販されない。食品中のエチレンオキシド又は 2-クロロエタノールの定量限界は、食品によるが、0.02 mg/kg、0.05 mg/kg、0.1 mg/kg である。

BfR は 2-クロロエタノールの健康リスクをどのように評価するか?

2-クロロエタノールの入手可能なデータは矛盾しており、部分的に不完全なため、発がん性に関して信頼できる記述はない。入手可能なデータに基づき、2-クロロエタノールにも変異原性作用の可能性が考えられるが、変換生成物がエチレンオキシドよりも高い有害性（毒性）を持つ兆候は、現在はない。そのため、2-クロロエタノールについては、毒性に関するデータにギャップがある限り、エチレンオキシドとして毒性学的に評価すべきである。

なぜリスク評価機関は、2-クロロエタノールに関するデータギャップを埋めるために自ら研究を開始しないのか。

EU の植物保護製剤で禁止されている有効成分代謝物の健康リスクに関する研究を開始することも、納税者の資金でそれらの研究に資金を提供することもリスク評価当局が決めることではない。このような研究は、植物保護製剤のための有効成分の承認申請又は輸入許容性の申請において要求され、申請者が実施し、提出しなければならない。

食品中のエチレンオキシドと 2-クロロエタノールの最大基準値はあるか?

エチレンオキシドと 2-クロロエタノールの最大含有量は、食品(スパイス類や添加物などの食品原料も含む) に応じて、両物質の合計値が、それぞれの分析限界値として定義される。

BfR は食品中のエチレンオキシドと 2-クロロエタノールの検出されている濃度の健康リスクをどのように評価しているか?

ゴマのエチレンオキシド及び 2-クロロエタノール含有量の健康リスク評価で、BfR は変異原性及び発がん性物質について欧州食品安全機関(EFSA)が推奨する「large assessment factor」アプローチを適用した。望ましくない物質の場合、リスク管理の観点から、このアプローチでは健康リスクの重篤度を推定する。変異原性及び発がん性の可能性のある物質に対しては、1 日及び 1 kg 体重に基づく「低懸念摂取量」を決定する。この摂取量（暴露量）は、毎日の摂取は 10 万人に 1 人の割合で 1 人のがん患者が増える可能性があることを示す。BfR はリスク評価で、エチレンオキシドと 2-クロロエタノールの 1 日摂取量を 0.037 µg/kg 体重と算出した。これはつまり、通常的生活条件で 10 万人のうち約 25%の 25,000 人が生涯を通じてがんにかかる中、1 人当たり 0.037 µg のエチレンオキシドを生涯にわたって毎日摂取した場合、10 万人のうち 25,000 人ではなく、25,001 人ががんを発症する可能性があるということになる。

EFSA は食品中の 2-クロロエタノールの検出濃度の健康リスクをどのように評価するか。

EFSA は、最近の研究を考慮し、BfR 評価のレビューを欧州委員会から求められた。

EFSA パネルは、「2-クロロエタノールの毒性に関する BfR の見解に関する声明」

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2022.7147>

の中でゴマから検出された 2-クロロエタノールの残留物の健康リスクに関する BfR の評価を確認している。又、2-クロロエタノールは、少なくとも新たなデータが得られるまで

は、エチレンオキシドと同様に評価すべきという BfR の基本的評価とも一致する。

低懸念摂取量とは、健康にとって何を意味するのか？

低懸念摂取量は食品の安全性の尺度ではない。又、個々の食品の販売可否を評価するための監視当局の基準でもない。食品中の変異原性物質及び発がん性物質による健康リスクの低減のために、どの程度の緊急行動が必要かについてリスク管理当局の指針となる。したがって、0.037 µg/kg 体重という低懸念摂取量は、毒性学的閾値ではない。変異原性物質及び発がん性物質に適用される ALARA の原則（合理的に達成可能な限り低く）に従うならば、エチレンオキシド及び 2-クロロエタノールの食品への混入は一般的に避けるべきである。エチレンオキシドは 2011 年以降、食品や飼料への使用が禁止されている。

なぜ今になって食品中に検出されているのか？

食品中のエチレンオキシド及び 2-クロロエタノールを検出する機器分析は、以前から利用され、継続的に改善されている。食品事業者は、製品が法的要件に適合することを保証し、必要に応じて、独自の分析で監視し、保証する必要もある。この原則は、製造流通チェーン全体に適用される。連邦政府の監視当局は、ランダムサンプリングによって遵守状況を確認し、法的な最大含有量を超えていると製品は管理措置の対象となる。必要に応じて、個別事例なのか、それとも体系的な現象なのかを判断するために、製品グループについてさらに調査を行うこともある。過去のサンプルにもエチレンオキシドが含まれている。このような陽性率が高くなった理由は多岐にわたり、例えば、生産条件の変化やサンプリングの増加が原因と考えられる。

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

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

1. 土壌システム中マイクロプラスチック、発生源から保護目標までの道のり。土壌中マイクロプラスチックについての既知知識

Microplastics in soil systems, from source to path to protection goals. State of knowledge on microplastics in soil

07-06-2022

<https://www.rivm.nl/publicaties/microplastics-in-soil-systems-from-source-to-path-to-protection-goals-state-of>

マイクロプラスチックは直径 5mm 以下の小さなプラスチック粒子である。ますます多くのマイクロプラスチックが環境に行き着いている。土壌中のマイクロプラスチックについての科学文献が増えているが、いまだにリスクがあるのかどうか明確ではない。

そこで RIVM が既知の情報をまとめた。その結果、情報は断片的で、不完全で、時に矛

盾し、そのため信頼できるリスク評価はできない。例えばオランダの土壌中マイクロプラスチックを測定した情報は無い。これは主に土壌中のマイクロプラスチックを分析するための信頼できる現実的な標準的技術が存在しないためである。それは開発する必要がある。

マイクロプラスチックの環境リスクを高い信頼性で測るにはさらなる知識が必要である。RIVM はいくつかの助言を提供した。

● フランス競争・消費・不正抑止総局 (DGCCRF : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) <http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/>

1. ナノ粒子と組み合わせたコリスチン：より少量の抗生物質で同程度の有効性

Colistin combined with nanoparticles: a smaller amount of antibiotic for the same level of efficacy

03/06/2022

<https://www.anses.fr/en/content/colistin-combined-nanoparticles-smaller-amount-antibiotic-same-level-efficacy>

ANSES のプラフルガン-プルザネ-ニオール研究所の科学者らは、子豚の下痢治療に使用する、コリスチンを組み込んだアルギン酸ナノ粒子の有効性に関する研究に参加した。リール大学のチーム(BioEcoAgro 国境を越えた共同研究ユニット)と CNRS(エレクトロニクス・マイクロエレクトロニクス・ナノテクノロジーの機関)と共同で実施した研究により、コリスチンの少ない新製剤には、従来の治療と同等、もしくはそれ以上の有効性があることが示された。

コリスチンは子豚の大腸菌症など、大腸菌 (*E. coli*) が原因の病気の治療によく使われる抗生物質である。離乳後によく発症するこの病気は下痢を引き起こす。問題は、多量のコリスチンを使用すると耐性菌が発達する可能性があることである。コリスチンの使用量を減らすために探求されている解決策の 1 つが、多糖類であるアルギン酸のナノ粒子と組み合わせることである。抗生物質はこれらナノサイズの粒子に組み込まれる。

コリスチン必要量が減る

フランスの国立研究機関が資金提供している Sincolistin プロジェクト(養豚におけるコリスチンの使用量を削減するための戦略的代替案)の一環として、大腸菌に感染して下痢や異常高熱を経験した 8 頭の子豚のバッチでこれらのナノ粒子の有効性がテストされた。治療開始後、ナノ粒子で治療した子豚から集めた 96 の糞便サンプルに下痢の症状は示されなかった。一方、コリスチンを通常の方法で投与した子豚の検体では下痢症状が 3 件確認され、無投与の集団では 9 件であった。従って、コリスチン-アルギン酸ナノ粒子製剤は、より少量のコリスチンを使用しながら、従来の治療と少なくとも同等の効果であると認められる。さらに、投与後数日において、糞便の大腸菌の多くにコリスチン耐性はなかった。

「アルギン酸ナノ粒子で製剤化したコリスチンは、従来の治療より必要なコリスチンが少ないため、治療後に環境に放出される抗生物質量はより少なく、細菌は耐性を発達させる可能性が低い」と ANSES のプラフルガン-プルザネ-にオール研究所のマイコプラズマ学・細菌学・抗菌剤耐性ユニット長である Isabelle Kempf 氏は結論した。彼女のユニットは、この研究所の SPF 豚の生産・実験部門と共同で子豚の研究を実施した。この研究は 2022 年 3 月に *Veterinary Microbiology* に発表された。これから、離乳後の子豚の下痢を治療するのに使用するコリスチンを組み込んだアルギン酸ナノ粒子の治療の有効性と安全性を確認するために、様々な実験・現場条件で更なる研究を行う必要がある。

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

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

1. リコール情報

- 未承認農薬であるエチレンオキシド検出のため **Lucky Me Instant Pancit Canton Noodles** の一部をリコール

Recall of a Batch of Lucky Me Instant Pancit Canton Noodles due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Thursday, 9 June 2022

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

タイ産 Lucky Me Instant Pancit Canton Noodles 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。

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

1. ダイエタリーサプリメントに関する FDA の啓発活動

- **FDA 101 : ダイエタリーサプリメント**

FDA 101: Dietary Supplements

06/02/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/fda-101-dietary-supplements>

米国食品医薬品局 (FDA) はダイエタリーサプリメントに関する事実と、FDA の規制について Q&A 形式で情報提供する。ダイエタリーサプリメントとは何か、ダイエタリーサプリメントのベネフィットとは、リスクとは、どのように規制されているか、消費者の安全を

守るための FDA の役割と活動、安全で情報を持った消費者であるためのヒント、有害事象の報告がなぜ大切か、など。

● **FDA は新しいダイエタリーサプリメント教育計画を立ち上げる**

FDA Launches New Dietary Supplement Education Initiative

June 02, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-launches-new-dietary-supplement-education-initiative>

米国 FDA は、ダイエタリーサプリメントに対する一般の人々の理解を深めるため、「あなたの知識を追加する (Supplement Your Knowledge)」と題した新たな教育計画を開始する。

ファクトシート、ビデオ及びカリキュラムを使用し、この計画は以下を目的とする：

- ・ **消費者支援**：サプリメントがどのように規制されているか、そのベネフィットとリスクの可能性を含め、消費者がダイエタリーサプリメントについてより詳しく学べるようにすること。
- ・ **教育者支援**：教育者が高校生に、ダイエタリーサプリメントについて見聞きする情報の正確さと信頼性を評価できるようにするための知識を与えること。10代の若者は特に、ダイエタリーサプリメントとは何か、またダイエタリーサプリメントが体に及ぼす潜在的なベネフィットと有害影響を誤解しやすい脆弱な対象集団である。

「ダイエタリーサプリメントの高校生教育ガイド」

<https://www.fda.gov/media/152680/download>

- ・ **医療従事者支援**：米国医師会と共同で開発した医学生涯教育 (CME) プログラムを通じて、医師やその他の医療従事者がダイエタリーサプリメントに関する知識を広げるのを支援すること。この CME プログラムは、医師が、ダイエタリーサプリメントがどのように規制されているかを理解し、その使用について患者に情報を提供し、有害事象を認識して FDA に報告できるようにするために開発された。

ビタミン、ミネラル及びハーブなどのダイエタリーサプリメントの使用は、米国の多くの消費者の生活の中で日常的なものとなっている。FDA は消費者が安全で適切に製造され、適切に表示された製品を入手し、ダイエタリーサプリメントの摂取について十分な情報を与えられた上で選択するための知識を得ることを望む。

* Supplement Your Knowledge

<https://www.fda.gov/food/information-consumers-using-dietary-supplements/supplement-your-knowledge>

● **薬とダイエタリーサプリメントの飲み合わせは健康を害する可能性がある**

Mixing Medications and Dietary Supplements Can Endanger Your Health

06/02/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/mixing-medications-and-dietary-supplements-can-endanger-your-health>

医薬品とダイエタリーサプリメントを混ぜることの危険性

ダイエタリーサプリメントは広く使われていて、ビタミン、ミネラルの他、アミノ酸、植物性成分及び植物由来成分など、なじみのない物質も含まれる。多くの米国人が、ダイエタリーサプリメントと医薬品を併用するが、危険かつ生命を脅かすような影響を及ぼす可能性がある。例えば、HIV/AIDS、心臓病、うつ病、臓器移植の治療薬及び避妊用ピルなどは、セイヨウオトギリソウ (St. John's wort) のサプリメントと併用すると、効果が薄れ、医薬品によっては、重篤な結果になることもある。また、ワルファリン (処方血液凝固抑制剤)、イチョウ葉 (ハーブサプリメント)、アスピリン及びビタミン E (サプリメント) は、血液を固まりにくくする作用があり、これらを一緒に服用すると、内出血や脳卒中を引き起こす可能性が高くなる。

「ナチュラル」が「安全」と思い込まないこと

ハーブのサプリメントや魚油など、いわゆる「ナチュラル」製品であれば、危険でないと考える消費者もいる。しかし、「ナチュラル」が必ずしも「安全」とは限らない。例えば、多くの減量用製品は「オールナチュラル」又は「植物性」と表示しているが、その成分は医薬品と相互作用し、特定の疾患のある人にとって危険である可能性がある。

子供や妊娠中及び授乳中の方への注意事項

特に子供は代謝が独特であり、年齢により物質の代謝速度が異なり、実際に有害事象を引き起こす可能性がある。又、妊娠中や授乳中の場合は、ダイエタリーサプリメントについて、医療従事者に相談することが望ましい。

手術前の注意点

ダイエタリーサプリメントの中には、手術に関連して服用する必要のある医薬品と有害な相互作用を引き起こすものがあり、心拍数、血圧又は出血の危険な変化を避けるため、医療従事者は手術の2~3週間前にサプリメントの摂取の中止を指示することがある。

ダイエタリーサプリメントにおけるFDAの役割とは何か？

FDAはダイエタリーサプリメント業界を監督し、サプリメント製造業者と販売業者が市販前に製品の安全性を確認する責任がある。製造業者は品質基準を満たし、汚染物質や不純物を含まず、表示ラベルが正確な製品を製造することが義務付けられている。FDAはサプリメントが市場に出る前に、有効性を審査しないが、製品に特定の新規ダイエタリー成分が含まれる場合、製造業者は市販前に、成分の有効性でなく、安全性に関するデータを提出しなければならない。FDAは、製品が不純である (例えば、成分が安全でない場合) 及び/又は不正表示 (例えば、表示が虚偽又は誤解を招く場合) である場合、製造業者に対して措置を講じることができる。ダイエタリーサプリメントとして販売される製品が、疾病の診断、緩和、治療、治癒あるいは予防を意図することを謳う場合、FDAは、医薬品として、違法に販売される製品に対して措置を講じることが適切か考慮することもできる。

サプリメントを使用する前に、医療従事者に相談すること

ダイエタリーサプリメントや医薬品を摂取する前に、医療従事者と相談することが重要である。相談する際は、服用中の製品のリストを持参すること。サプリメントを開始しようとする場合は、まず医療従事者に相談し、服用中の他のサプリメントや医薬品を伝えること。健康状態に変化があった場合、特に妊娠中、授乳中、最近病気や手術をした場合などは、医療従事者に相談すること。

- **ダイエタリーサプリメントと医薬品**

Dietary Supplements and Medications

2022/05/26

<https://www.youtube.com/watch?v=q3FcJyictfk>

(Youtube 動画)

ダイエタリーサプリメントは健康全般の改善や維持に役立つが、健康上のリスクを伴う場合もある。ダイエタリーサプリメントの摂取、特に医薬品の代わりに、あるいは医薬品に加えて摂取することのリスクを検討し、摂取するダイエタリーサプリメントについて医療専門家に相談するよう消費者に呼びかける。

2. FDA は洪水や悪天候の影響を受けたヒト及び動物用の食品生産者のための新しいリソースページを発表

FDA Releases New Resource Page for Human and Animal Food Producers Affected by Flooding and Severe Weather Incidents

June 6, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-new-resource-page-human-and-animal-food-producers-affected-flooding-and-severe-weather>

米国 FDA は、ハリケーンや熱帯低気圧などの洪水や悪天候の影響を受けたヒト及び動物用食品生産者のための新しいオンラインリソースページを公開した。この新しいページは、厳しい天候に見舞われた後に穀物やその他の食品を収穫、混合、保管、流通する食品生産者が、利用可能な連邦政府や州のリソースの一部を確認するのに役立つ。

3. FDA 乳児用調製乳情報更新

- **2022 年 6 月 10 日**

FDA Infant Formula Update: June 10, 2022

June 10, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-infant-formula-update-june-10-2022>

米国 FDA は、米国内で入手可能な乳児用調製乳の増加につながる追加措置についての最新情報を提供する。スペイン Abbott 社製品が追加対応された。

- **2022 年 6 月 15 日**

FDA Infant Formula Update: June 15, 2022

June 15, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-infant-formula-update-june-15-2022>

シンガポール製品が追加対応された。

4. 消費者情報：乳児用調製乳の供給

Infant Formula Supply

6/11/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/infant-formula-supply>

FDA と政府のパートナーは、乳児用調製乳の供給が正常に戻るまでの間、乳児へミルクを与えるのに役立つ情報リソースを作成した。情報サイトの紹介、FDA が確認する乳児用調製乳のデータ、輸入調製乳の使用に関する注意、FDA が新たに認可した調製乳のリスト、偽造調製乳への注意喚起、など。

5. FDLI 年次会議での Califf コミッショナーの発言

Remarks by Commissioner Califf to the 2022 FDLI Annual Conference

JUNE 14, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/speeches-fda-officials/remarks-commissioner-califf-2022-fdli-annual-conference-06142022>

FDLI（食品医薬品法研究協会）の年次会議における、食料プログラムの再構築、サプライチェーン管理、情報・データ管理、誤った情報への取り組み等に関するコミッショナー Califf 氏の発言。

6. 警告文書

● Valley View Milling LLC

MAY 17, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/valley-view-milling-llc-626198-05172022>

重大な CGMP・ハザード分析・予防的管理の違反。ヒツジ用飼料から銅が 155.6 ppm 検出。2021 年 12 月にヒツジの銅中毒が発生したためフォローアップ査察を実施した。

● Zhoushan Haichang Co. Ltd

MAY 09, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/zhoushan-haichang-co-ltd-630966-05092022>

水産製品の CGMP、衛生管理の問題。

● Hainan Golden Spring Foods Co. Ltd.

MAY 04, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/hainan-golden-spring-foods-co-ltd-629972-05042022>

水産製品の CGMP、衛生管理の問題。

7. リコール情報

- **Latin Foods Market** は表示されないジクロフェナク及びデキサメタゾンの存在により **Artri King Reforzado Con Ortiga Y Omega 3** の全国の自主的リコールを発表する
Latin Foods Market Issues Voluntary Nationwide Recall of Artri King Reforzado Con Ortiga Y Omega 3 Due to the Presence of Undeclared Diclofenac and Dexamethasone
June 14, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/latin-foods-market-issues-voluntary-nationwide-recall-artri-king-reforzado-con-ortiga-y-omega-3-due>

Latin Foods Market は、ダイエタリーサプリメントとして販売されている Artri King Reforzado Con Ortiga Y Omega 3 の一部を消費者レベルで自主的リコール。FDA の分析により、ジクロフェナクとデキサメタゾン汚染が判明した。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2022（2022. 06. 08）

【FDA】表示されない成分が含まれる可能性があるとして、FDA は Artri 及び Ortiga 製品を購入しないよう消費者に注意喚起する

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202212c.pdf>

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

1. EPA は市販の泡消火器やその他の使用の PFAS の全国検査戦略による最初の検査命令を発行

EPA Issues First Test Order Under National Testing Strategy for PFAS in Commercial Fire Fighting Foam and Other Uses

June 6, 2022

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-issues-first-test-order-under-national-testing-strategy-pfas-commercial-fire>

本日、米国環境保護庁（EPA）は、PFAS 戦略ロードマップの一環として、有害物質規制法（TSCA）検査命令シリーズの第一弾を発表し、企業にパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に関する検査の実施と提出を義務付けた。

EPA は、最初の命令対象として 6:2 フルオロテロマーヌスルホンアミドベタイン（CASRN

34455-29-3)を選択した。命令を受け取ったのは The Chemours Company, DuPont De Nemours Inc., National Foam Inc.,及び Johnson Controls Inc.社で、これら企業は命令に従って検査を行い EPA に情報提供する。

● 米国環境保健研究所 (NIEHS : National Institute of Environmental Health Sciences)
<http://www.niehs.nih.gov/>

1. NIEHS 報告書

NIEHS Reports

<https://www.niehs.nih.gov/research/atniehs/dntp/assoc/reports/niehs-reports/index.cfm>

ヒト健康への環境暴露の影響をより良く理解するための革新的毒性研究やハザード同定能力を改善する可能性のある研究方法の評価を記述した報告書シリーズ

* NIEHS 報告書 01 : 疫学研究における神経発達試験の特徴と応用の評価

NIEHS Report on Evaluating Features and Application of Neurodevelopmental Tests in Epidemiological Studies

June 2022

https://www.niehs.nih.gov/research/atniehs/assets/docs/niehs01_508.pdf

● NIH (米国国立衛生研究所) のダイエタリーサプリメント局 (ODS : Office of Dietary Supplements) <http://ods.od.nih.gov/>

1. 新しいマルチビタミン標準物質が公表された

New Multivitamin Reference Material Issued

June 7, 2022

<https://content.govdelivery.com/accounts/USNIHODS/bulletins/31b2527>

ダイエタリーサプリメント局 (ODS) の支援により、国立標準技術研究所 (NIST) からマルチビタミンダイエタリーサプリメントのための新しい認証標準物質 (SRM) 3289 が公表された。SRM 3289 は、ダイエタリーサプリメント中のビタミンの測定方法を評価し、社内標準物質を検証するために作成されたものである。

- 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. 2022 年関係者フォーラムー将来に備えた食品基準

2022 Stakeholder Forum - Future Ready Food Standards

<https://www.foodstandards.gov.au/about/Pages/2022-Stakeholder-Forum%20-%20Future-Ready-Food-Standards.aspx>

FSANZ は食品基準について議論する次回関係者フォーラムへの参加を呼びかける。産業界、公衆衛生、学術、政府関係者が一堂に会するこのイベントは、2022 年 6 月 29 日にシドニーで開催される。バーチャル参加も可能で、現在登録受付中。

<議題>

- 世界的な大きなトレンド
- 食品システムの備え
- 関係者の視点
- 将来に備えた基準のための協力
- デジタル技術

2. 食品基準ニュース

Food Standards News

June 2022

<https://mailchi.mp/861ef9f48b25/food-standard-news-1300373?e=21527ddb09>

- FSANZ 2022 関係者フォーラム：将来に備えた食品基準
- 世界食品安全デー
- 食品安全情報評議会のオーストラリア食品安全記録についての報告カード
- 卵の食品安全と一次生産要件案

3. 食品基準通知

- **Notification Circular 205-22**

16 June 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20205-22.aspx>

意見募集

- 加工助剤としての GM *Bacillus licheniformis* 由来アルファアミラーゼを醸造飲料、飲用アルコール製造、でんぷん加工に使用するための承認を求めるもの。2022 年 6 月 28 日まで。

● 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. CFS はマグロの切り身による食中毒を積極的に追跡調査する

CFS proactively follows up on food poisoning outbreak involving tuna fillet

Tuesday June 7, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220608_9538.html

食品環境衛生局食品安全センター（CFS）は本日（6月8日）、マグロの切り身を原因とする食中毒発生について、当該レストランを検査するなど積極的な追跡調査を行っていることを発表した。採取されたサンプルからは 2,600 mg/ kg のヒスタミンが検出された。

2. ニュースレター

Food Safety Focus

16 Jun 2022

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

<掲載項目>

- レストランにおけるハンバーガーの取り扱い—食品安全の観点で
- おいしく食べるために適切に手を洗う
- 包装されたキャンディとチョコレートの栄養表示に関するターゲット調査
- 夏のアイスクリームの正しい持ち帰り方

3. 違反情報

● 菜心のサンプルに基準値超過の残留農薬

Pesticide residue exceeds legal limit in Choisum sample

Tuesday June 7, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220607_9535.html

菜心のサンプルに基準値 0.2 ppm を超える 0.79 ppm のシハロトリンが検出された。

● 包装された白パンのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged White Bread sample not in compliance with nutrition label rules

Jun 7, 2022 (Tuesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220607_9534.html

香港産の白パンのサンプルの飽和脂肪酸が 1.4 g/100 g という表示のところ 2.5 g/100 g の検出であった。

- 新鮮な牛肉のサンプルから二酸化硫黄が検出される

Fresh beef sample found to contain sulphur dioxide

Monday, June 6, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220606_9529.html

CFS は本日（6月6日）、新鮮な牛肉のサンプルから、生肉への使用が許可されていない保存料である二酸化硫黄が 110 ppm 検出されたことを発表した。

- 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

- 2022.5.27～2022.6.2

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43265

- 2022.5.20～2022.5.26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43264

2. 食薬処、オンライン販売の農・水産物収去検査の結果発表

農水産物安全政策課 2022-06-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46434

食品医薬品安全処は、最近オンライン販売が増加している農・水産物の安全管理を強化するために、4月25日から29日まで地方自治体とともに合計494品目を収去検査し、「食品衛生法」重金属（水銀）許容基準を超過した水産物1品目を廃棄措置した。

検査の結果、農産物は残留農薬など基準・規格に全て適合したが、水産物のうち天然クロダイ1品目で水銀基準値（0.5 mg/kg）を超過（0.8 mg/kg）したため廃棄処分した。ただし、同一水槽内に保管されていた他の品目の活魚は全て適合であった。

今年、収去検査したオンライン販売農・水産物の不適合率は0.2%と低く、例年と似た水準であった。

* 不適合率（不適合/収去検査件）：（'20）0%（0/415）→（'21）0.2（1/516）→（'22）0.2（1/494）

3. 食薬処、リスク評価政策委員会を構成して民・管の協力強化

危害予防政策課 2022-06-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46429

食品医薬品安全処は1月28日に施行された「人体適用製品のリスク評価に関する法律」

(’21.7.27 制定)に従い、リスク評価に関する事項を審議するためのリスク評価政策委員会(以下、委員会)を構成して、その初会議を6月3日開催する。

委員会(委員長、食薬処次長)は、外部専門家*(12人)と関連省庁公務員**(8人)など20人で構成して、有害物質リスク評価を体系的・効率的に審議するために学界と関連部処が協力して運営する。

* リスク評価分野の学識と経験豊富な人で食薬処長が委嘱

** 食薬処、農食品部、産業資源部、福祉部、環境部、海水部など局長級以上

委員会では人体適用製品の、▲リスク評価基本計画の樹立・施行、▲リスク評価の対象選定、▲リスク評価方法、▲一時的禁止措置、▲人体暴露の総合安全基準、▲消費者等のリスク評価要請など、リスク評価政策全般に関して審議する。また、委員会の審議事項を事前に専門的に検討するために、分野別に8個の専門委員会*(97人)を運営する。

* 食品分野、健康機能食品・栄養分野、医薬品等・麻薬類分野、医療機器分野、化粧品・衛生用品分野、人体暴露安全基準設定、毒性評価のためにコミュニケーション

食薬処は今回の会議で「第1次リスク評価基本計画案(’23~’27年)樹立方針」を委員会に報告し、計画案が準備できしだい関係省庁協議と委員会審議を経て、今年中に最終案を樹立する計画である。

今回の1次基本計画案には、人体適用製品の有害物質リスク評価のための基本目標・方向・技術開発と国際協力などが含まれる予定。

委員長は「我が国民が多く摂取・使用する製品に含まれているため懸念が大きいのか、リスク評価が緊急な有害物質などを体系的に評価する計画だ」とし、「新政府も健康リスク要因の統合評価・管理体系の確立を国政課題として見ているだけに、今後も多様な製品や環境まで含めて統合評価体系を確立していけるように、関係省庁を含めて学界・専門家と積極的に協力する」と述べた。

食薬処は今後も有害物質を人中心に管理する「有害物質リスク評価」が、より安全な社会に一步前進できるように最善を尽くす。

<添付> 第1回リスク評価政策委員会の開催計画

4. 食品安全国を知らせる応援団(サポーター)を募集!

統合食品データ企画課 2022-06-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46424

食品医薬品安全処と食品安全情報院は食品安全情報を、子供の目線でより易しく身近に製作・広報する「第9期食品安全国サポーター」を6月2日から6月19日まで募集する。

今回の第9期サポーターは食品安全関連コンテンツ製作・教育とソーシャル ネットワーキング サービス(SNS) 広報活動に関心のある大学(院)生5チーム(4人1チーム)を募集し、食品栄養学科・教育学科などの専攻者や教育・奉仕など類似活動経験者を優先する。

食品安全国サポーターは、これまで全国民を対象に食品安全情報を広報したが、今回は子供食品安全情報コンテンツを集中的に製作・広報する計画である。

活動内容：書類審査後、最終選抜されたサポーターは7月から9月まで、①子供食品安全情報コンテンツを製作して指定された地域児童センターで子供を対象に教育し、②参加者のソーシャルネットワーキングサービス（SNS）に食品安全情報コンテンツを掲示して全国民を対象に広報活動をする。

活動メリット：活動期間、誠実に参加した参加者には毎月所定の活動費支給と修了証を発行して、サポーター活動が優秀な2チームには食薬処長賞など賞状と賞金を授与する。

参考に、これまで活動した食品安全全国サポーターの優秀コンテンツは食品安全全国ホームページ**で確認することができる。

** 食品安全全国（Facebook、Instagram、Twitter、LINE WEBTOON、KakaoTalk）チャンネル

<添付>

- 1.第9期食品安全全国サポーター募集公告案内画面
- 2.各部署別担当者、連絡先

5. マートの冷蔵庫にドアを設置してください！

食品基準課 2022-05-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46414

食品医薬品安全処は「冷蔵庫ドアを設置」事業を消費者に広く知らせるために韓国消費者団体協議会と共に、食品の安全確保とエネルギー削減次元で進める「新鮮楽キャンペーン」を5月30日から6月30日まで全国22地域で実施する。

今回のキャンペーンは「冷蔵庫ドアを設置」事業の内容・効果などを消費者に知らせて事業の必要性に対する国民的共感を形成するために用意した。「新鮮楽キャンペーン」は新鮮に保管する（LOCK）の意味と楽しい（楽）食生活を保障するという意味で、韓国消費者団体協議会で対国民公募展を実施して選ばれた。

食薬処は食品安全を向上させて炭素中立に役立つため、大型マート・コンビニなどの食品売り場で冷蔵食品を陳列・販売する開放型冷蔵庫にドア設置を拡大する内容の「冷蔵庫ドアを設置」モデル事業を今年から推進している。

6. 農・林産物の販売実態点検及び収去検査の結果発表

農水産物安全政策課 2022-05-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46409

食品医薬品安全処は全国主要薬令市場内販売業者（184ヶ所）とオンラインショッピングモール（200ヶ所）を点検して農・林産物330品目を収去検査した結果、違法広告・販売したオンラインサイト2箇所（1業者）と残留農薬などの許容基準を超過した5品目を摘発した。

検査の結果、食品として使用できないアケビを「茶類」と広告・販売したオンラインサイトを停止し、残留農薬と重金属許容基準を超過したレイシ、五味子、タンポポ、九節草、ク

コの実を廃棄し、生産者に対しては行政措置を要請した。

<添付>

- 1.食品として使用が不可能な農・林産物販売オンラインショッピングモール
- 2.食品以外で他の用途で使用が可能な農・林産物不適合内訳
- 3.食品原料確認 QR コード広報
- 4.部署別担当者、連絡先

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

1. 適正食品安全規範の遵守に関する通達

CIRCULAR ON OBSERVING GOOD FOOD SAFETY PRACTICES

06 June 2022

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-retailing/sfa-food-safety-circular-jun-2022.pdf>

シンガポール食品庁 (SFA) は消費者に提供される食品が衛生的に調理され、安全に消費されるよう、必要な予防措置を講じるよう、すべての食品事業者に通達する。食品事業者は、適正食品安全規範に従うべきであり、すべての食品取扱者が必要な基礎衛生教育を受け、SFA に登録されていることを確認すること。また、食品取扱者や食品調理場で働くスタッフに対して注意を払い、常に食品安全対策を実施するよう注意喚起すること。

● インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)

<http://www.fssai.gov.in>

1. 淡水魚と海水魚の天然のホルムアルデヒド基準に関連する 2021 食品安全基準改定の運用に関する 2006 食品安全基準法 Section 16 (5) と Section 18 (2) (d) の 2022 年 5 月 31 日付の指令

Direction dated 31st May 2022 under Section 18 (2) (d) read with Section 16 (5) of Food Safety and Standards Act, 2006 regarding operationalisation of Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2021 relating to limit of naturally occurring formaldehyde in freshwater and marine fish [Updated on:02-06-2022]

https://www.fssai.gov.in/upload/advisories/2022/06/62985a3f29b6dDirection_Freshwater_Marine_Fish_02_06_2022.pdf

淡水魚及び海水魚のホルムアルデヒドの基準値に関して、最終規則が通知され、施行されるまでもう少し時間がかかると予想されるため、現行基準を 2022 年 3 月 13 日より再実施することを決定している。天然に発生するホルムアルデヒドの現行基準値は、種類によって 4.0、又は 8.0 mg/kg と定められており、保存冷凍海水魚製品一律 100 mg/kg、指定されていない魚は 100 ppm 以下、となっている。

● 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。）

- 台湾衛生福利部、「食品中の汚染物質及び毒素に関する衛生基準」の第 6 条及び第 5 条 附表 3 の改正について公表
- 世界保健機関(WHO)、JECFA による特定の食品添加物の安全性評価(WHO 食品添加物シリーズ 80)を公表
- 世界保健機関(WHO)、JECFA による特定の食品添加物の安全性評価(WHO 食品添加物シリーズ 83)を公表
- スペイン農業漁業食糧省(MAPA)、植物保護製剤登録検索データベースを公表
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、2022 年農薬登録新有効成分トリフルメゾピリムに関する評価意見及び登録審査概要報告を公開
- 台湾衛生福利部、「農薬残留許容量基準」第 3 条付表 1 の改正について公表
- チリ農業牧畜局(SAG)、病虫害管理のためのセミオケミカル認可条件及び要件を定めた決議 No.2082/2022 を公表
- 台湾衛生福利部、「遺伝子組換え食品安全性評価方法」の改正草案を提示するとともに、名称を「遺伝子組換え食品安全性評価方法ガイドライン」に改正することを公表
- フィリピン農業省、遺伝子組換え生物承認プロセス合理化に向け改定された合同省令 No.01、シリーズ 2021 について公表
- フランス公衆衛生局、思春期の青少年における Nutri-Score の知名度、認知度及び購買行動に及ぼす影響力を評価した初の調査結果を公表
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、アレルゲンの参照用量に関する意見書(科学委員会意見書 24-2017 の更新)を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品等の検査で不合格となった食品(2022 年 5 月分)を公表

ProMED-mail

- 原因不明の毒素－アルジェリア：(SKIKDA) キャンディ疑い、情報求む
Undiagnosed toxin - Algeria: (SK) candy susp, RFI

2022-06-10

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8703764>

Date: Mon 6 Jun 2022 Source: Al-Chorouk Online [in Arabic, machine trans., edited]

2022年6月5日の早朝から、SkikdaのAbdelkader Natour病院の救急が23才から57才の18人を発熱、下痢、嘔吐の重症中毒症状で受け入れた。患者の発生は散発的で時間が異なる。彼らは同じ日に市の店舗でキャンディとスナックを食べている。保健当局が調査を開始している。他の情報源によると患者は約30人になった。

● 原因不明の病気、象ーボツワナ：(NORTH-WEST) Okavango デルタ、有毒藻類疑い
Undiagnosed deaths, elephant - Botswana: (NC) Okavango Delta, toxic algae, susp

2022-06-16

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8703886>

Date: Tue 31 May 2022 Source: National Geographic [edited]

世界的に有名な Okavango デルタの北、夏の雨が徐々に衰え空気が冷たくなるにつれて緑が濃くなっていたが何かが正しくなかった。7トンもあるサバンナの象がよろめき足並みが乱れてぐるぐる歩き回り、やがて一頭ずつ倒れていった。最初は2020年3月に44頭の象のクラスターが死んだ。6月半ばまでに約3000平方メートルのあちこちに350頭以上の死体がみつかった。2021年1月までには謎の死は450に増加した。

国際的圧力からボツワナ当局は2020年9月に犯人をシアノバクテリアの神経毒だと発表した。しかし National Geographic はその根拠が信頼できないこととボツワナ政府が大事な調査のチャンスを逃したことを発見した。

(以下略、長い記事)

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室