

食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2022 (2022. 07. 20)

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>

【FSA/COT/ANSES】 ターメリック含有サプリメントについて

3機関が、ターメリック（別称：ウコン）及びそのサプリメントに関する記事を報告。

- ▶ 英国食品基準庁 (FSA)：市販のターメリック及びそのサプリメントに含まれるクルクミンとピペリンの分析法開発と濃度調査の結果を報告した。
- ▶ 英国毒性委員会 (COT)：ターメリックサプリメントによる健康リスクに関して、今年3月に開催された前回会合以降の最新情報を対象に、FSAの調査結果も含めてレビューを行った。COTは以前と同様に、ターメリックをサプリメントとして多量摂取した場合には許容一日摂取量 (ADI) を超過する可能性があり、ADIの大幅な超過はヒトへの健康リスクとなり得ること、特に、他の医薬品を併用している場合と、肝胆道機能が変化している人ではリスクとなる可能性が高いと述べている。
- ▶ フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES)：ANSESのニュートリビジランス計画では、ターメリックやクルクミンを含むフードサプリメントの摂取に関連する可能性がある100件以上の有害事象報告（15件の肝炎報告を含む）を受け取っている。最近の製品は従来品に比べて、ピペリンなどの他の成分との混合や、形状の変更などによって生物学的利用能を高めるよう製造されていることが多く、そのために有害影響が誘発される可能性があるという注意を呼び掛けている。

*ポイント： イタリアで2018年12月から2019年6月の間にターメリック含有サプリメントの摂取に関連した肝臓毒性が27件報告されたことを理由に、EFSAが2019年の新興リスク問題の一つに同定していました。その後、欧州各国ではさまざまな取組を行うとともに、摂取に関する注意が喚起されています。

参考：食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2020 (2020. 09. 30)

【EFSA】2019年の新興リスクに関するEFSAの活動

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202020c.pdf>

【EFSA】 ロシアによるウクライナ侵攻の結果起こりうる食品や飼料供給不足に対処するための、国家リスク管理対策に関する議論を支援するための技術的援助

ロシアのウクライナ侵攻によりサプライチェーンが遮断されたため、飼料用の小麦や大麦等が不足する可能性あり、EUでは代替の輸入先を見つけるための措置を講じることになった。しかし、EUが設定している農薬の最大残留基準 (MRLs) が厳しく、輸入先の変更により問題が生じる可能性がある。そのため、関連規則の特例規定のもと加盟国が国の暫定MRLsを設定することが想定される。欧州委員会の依頼を受けて、欧州食品安全機関 (EFSA) が、Codex MRLs (CXL) を国の暫定MRLsとして導入する加盟国を支援するために、特に問題となる品目についてEU MRLsとCXLの比較表を提供した。

*ポイント： 国際基準となるCodex MRLsとの比較表を作成したということが一番のポイントでしょう。さらにEFSAは、MRLを比較するだけでなく、農薬/品目の各組み合わせについてCodex MRLsの利用を検討する際の注意点を細かく書いており、検討時にどのような視点を持つべきなのか、またEUのMRLs設定の経緯や現状も知ることができるので、我々にとっても参考になります。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 非砂糖甘味料の使用に関する WHO ガイドライン案にパブリックコメント募集を開始するイベント
2. 第 10 回国際鉛中毒予防週間の準備
3. 世界化学物質及び健康ネットワークバーチャル会合－WHO 化学物質ロードマップ履行の進捗

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. ACN 年次報告書 2021
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. セルビアの 10 – 74 歳の個人の全国食品摂取量調査
2. ロシアによるウクライナ侵攻の結果起こりうる食品や飼料供給不足に対処するための、国家リスク管理対策に関する議論を支援するための技術的援助
3. OpenFoodTox：化学的ハザードデータベース
4. YouTube 動画
5. 香料関連
6. 飼料添加物関連
7. 食品接触物質関連
8. 食品酵素関連

[【FSA】](#)

1. ターメリック調査
2. 食品表示に対する消費者の反応：迅速なエビデンスレビュー

[【DEFRA】](#)

1. 複数年グレート・ブリテン残留農薬管理計画
2. 食品中残留農薬：2021 四半期モニタリング結果

[【COT】](#)

1. 2022 年 7 月 12 日の会合

[【DWI】](#)

1. 情報文書 03/2022 PFAS ガイダンス

[【ASA】](#)

1. HFSS 製品の広告規則について美味しい再確認
2. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. おもちゃのスライムと高弾性パテのホウ素化合物の健康リスクは低い
2. 「スーパーフード」は実際どのくらいスーパー？
3. 細胞はマイクロプラスチック、ナノプラスチックにどう反応するのか？

[【RIVM】](#)

1. 「食品安全シグナリング協議」2021 年次報告書
2. 食品の亜鉛一般強化への助言
3. スーパーマーケットと屋外部門で 5 つの輪（Wheel of Five、食事ガイドライン）の販売にスポットライト。モニター設定の助言

[【ANSES】](#)

1. ターメリックを含むフードサプリメント摂取に関連する有害影響

2. 大気汚染物質への暴露を測定するのにマイクロセンサーはどのくらい有用？
3. 学用品の有害物質の規制改善

[【FSAI】](#)

1. 食品組成変更タスクフォース、3つの新たな報告書を発行する
2. リコール情報

[【Ruokavirasto】](#)

1. フィンランドの食品安全 2021

[【FDA】](#)

1. FDA は水産物の PFAS 検査結果を共有
2. FDA は米国の両親と介護者のための乳児用調製乳の選択肢を継続的かつ拡大的に提供するための新たな枠組みを開発する
3. FDA は動物用食品のハザード分析及び予防的管理に関する FSMA ガイダンスを最終化する
4. FDA は輸入乳児用調製乳製品に対する信頼性を高めるため、保護者向け教育資料を提供する
5. FDA は食品分析のための試験所認定プログラムにおいて認定された認定機関の公開登録を発表した：試験所は現在申請可能
6. 消費者情報：FDA は食品の腐敗と汚染を防止する
7. 有害事象報告の調査：French Lentil & Leek Crumbles (2022年6月)
8. 警告文書
9. リコール情報

[【NTP】](#)

1. ニュースレター

[【NIH】](#)

1. メラトニン：知っておくべきこと

[【CFIA】](#)

1. What we heard 報告書：カナダ政府の魚介類製品の船から皿までのトレーサビリティに関する協議
2. 刺された痛み：蜂蜜詐欺が養蜂家に与える影響
3. レッドパーム油中の認可されていない食品着色料—2020年4月1日～2021年3月31日
4. 肉・魚介類の缶詰中のビスフェノール A 及び BPA 代替物—2017年4月1日～2018年3月31日

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【NSW】](#)

1. リコール情報

[【MPI】](#)

1. リコール情報
1. プレスリリース
2. 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、「夏季国民関心食品・医薬品」オンライン違法行為を摘発
3. 「食品の点字表示などに関するガイドライン」を用意・配布
4. 栄養成分データを標準化して6月に46000件公開、デジタルヘルスなど多様な産業で活用拡散を期待
5. 「タイ産氷菓、中国産昆虫加工食品」に対する輸入者検査命令を施行

6. ティラピアを鯛と偽り販売した行為に対する企画点検の結果発表
7. 「認知症予防」など病気予防・治療に対する不当広告の点検結果
8. 夏の野生キノコ摂取による食中毒事故に注意が必要

【SFA】

1. 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 3件

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

1. 非砂糖甘味料の使用に関する WHO ガイドライン案にパブリックコメント募集を開始するイベント

Launch event for the public consultation on the draft WHO guideline on use of non-sugar sweeteners

15 July 2022

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/07/15/default-calendar/launch-event-for-the-public-consultation-on-the-draft-who-guideline-on-use-of-non-sugar-sweeteners>

遊離の糖の摂取が肥満や過体重と関連することから WHO は砂糖の摂取量を制限するよう助言している。砂糖でない甘味料、低カロリーあるいはノーカロリー甘味料が一般的に減量援助と宣伝されて販売されている。個別の甘味料は毒性評価を行って安全な摂取量が決められているが、長期的な減量に有効かどうか、許容一日摂取量（ADI）の範囲内での摂取に他の健康影響はないのかについては明確なコンセンサスがない。遊離の砂糖の摂取に関する WHO のガイドライン発表後、非砂糖甘味料の有用性についての関心が増したため、WHO は助言を作成した。

パブリックコメントを 2022 年 8 月 14 日まで受け付ける。このウェビナーは Zoom で開催され、参加には登録が必要である。

- オンラインパブリックコメント募集：非砂糖甘味料の使用に関するガイドライン案

Online public consultation: draft guideline on use of non-sugar sweeteners

7 July 2022

<https://www.who.int/news-room/articles-detail/online-public-consultation-draft-guideline-on-use-of-non-sugar-sweeteners>

2022 年 7 月 15 日から 8 月 14 日まで開催する。特に、全体的なわかりやすさ、欠落している可能性のある情報、設定特有の又は文脈上の問題、ガイドラインの適応と実施に関する考慮事項と影響、今後の研究で対処すべきエビデンスの追加的なギャップについてのフィードバックを求める。

*Health effects of the use of non-sugar sweeteners: a systematic review and meta-

analysis

12 April 2022

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240046429>

2. 第10回国際鉛中毒予防週間の準備

Preparing for the 10th International Lead Poisoning Prevention Week

13 July 2022

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/07/13/default-calendar/who-webinar-on-human-health-risk-assessment-updated-who-toolkit>

(オンラインイベント)

第10回国際鉛中毒予防週間に先立ち、Lead in Paint Community of Practice (LiP CoP) のディスカッションを実施する。LiP CoPの目的は、“Global Alliance to Eliminate Lead Paint” (鉛塗料廃絶のための世界同盟) のような鉛塗料廃絶に取り組むすべての実践者を支援することで、知識、最新の研究及び開発を共有し、さまざまなセクターの代表者が鉛塗料を段階的に排除するために何をしているかを学び、鉛塗料に関連するさまざまなトピックに関する専門知識へのアクセスを提供している。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 21/2020（2020.10.14）別添

【WHO】Q&A：鉛と鉛塗料

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202021ca.pdf>

3. 世界化学物質及び健康ネットワークバーチャル会合－WHO 化学物質ロードマップ履行の進捗

Virtual meeting of the Global Chemicals and Health Network - Progress with implementation of WHO Chemicals Road Map

20 – 21 July 2022: 13:00-15:00 (CEST Geneva)

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/07/20/default-calendar/national-case-studies-on-implementing-the-who-chemicals-road-map---second-virtual-meeting-of-the-global-chemicals-and-health-network>

WHO 世界化学物質及び健康ネットワーク (GCHN) は、健康と化学物質に関連する問題について、上級レベルの政策立案者と代表者との間で議論するための世界フォーラムである。GCHNの目標は、化学物質の管理における保健当局の共通の政策課題、展望、優先順位に関する協力を推進することによって、特に、国際的な科学物質管理のための戦略的アプローチ (Strategic Approach to International Chemicals Management: SAICM) に関する会期間中の進捗、2020年以降の化学物質と廃棄物の健全な管理の進捗を踏まえて、WHO 化学物質ロードマップの履行を促進させることであり、また保健当局と WHO との連絡の継続を促進させることでもある。

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

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

1. Codex

- モンゴルの TV ニュースが取り上げた新しい Codex AMR プロジェクト

New Codex AMR project covered on Mongolian TV news

29/06/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1565347/>

モンゴルは、食品及び農業部門における自国の薬剤耐性（AMR）サーベイランスシステムの評価を開始した最初の国の一つである。これは、Codex の新しい ACT（AMR Codex Texts）プロジェクトの一環で行われており、ゴールデンタイムのニュースとして 3 つの全国 TV ネットワークで紹介された。モンゴルの ACT プロジェクトマネージャーの Jargalmaa Radnaabazar 氏によると、モンゴルでは 8 つの研究所出身の 25 名のスペシャリストを訓練し、ATLASS ツールに関するワークショップなどを実施している。

- Guibiao YE 氏が第 53 回 Codex 残留農薬部会を紹介する

Guibiao YE introduces the 53rd session of the Codex Committee on Pesticide Residues

03/07/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1568922/>

2022 年 7 月 4-8 日、第 53 回 Codex 残留農薬部会（CCPR）がバーチャル開催される。Codex 事務局が新しい部会議長であるホスト国中国の Guibiao YE 氏に尋ね、主に次のことを回答した；

これまで私（Guibiao YE 氏）は、中国の農業農村部の農薬管理研究所において、農薬登録の管理に 30 年以上携わってきた。その中で、農薬による影響の評価、農薬の輸出入貿易の管理、条約の実施、残留農薬の評価、残留農薬基準の策定などの業務を行った。さらに 2013 年からは、幸運なことに、FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議の専門家となり、残留農薬について多くの Codex 基準の評価と勧告を行い、Codex の作業に深く関わってきた。そして 7 年前に CCPR の事務局長となり、運営や部会の準備の責任を担ってきた。そのことが私にとって Codex の作業に実際に携わる良い機会となった。

Codex の残留農薬基準は、世界の消費者の健康保護だけでなく、全ての国の公平な貿易を推進するものであり、世界の食料安全保障を確保し、世界中の農業関係者の収入増加に非常に重要である。

第 53 回 CCPR がバーチャルで開催されるにあたり、3 つの課題がある。1 つ目は時間的

な制約、2つ目はネットワーク回線の状態が完全でない国があること、3つ目は同時通訳がより難しくなるということである。

* CCPR53

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCPR&session=53>

● **CCPR / 国の残留農薬基準の策定に重要な影響を与える**

CCPR / a significant influence on the development of national pesticide residue standards

05/07/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1585309/>

第 53 回 CCPR の開催にあたり、中国農業農村部の LI Jinxiang 氏、中国及び朝鮮民主主義人民共和国の FAO 代表の Carlos Watson 氏、Codex 議長の Steve Wearne 氏が挨拶し、LI Jinxiang 氏は CCPR の旧議長を務めた QIAO Xiongwu 博士の貢献を讃えた。

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

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

1. **ACN 年次報告書 2021**

ACN Annual Report 2021

https://ec.europa.eu/food/safety/acn_en

警戒協力ネットワーク (ACN) は、食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF) ネットワーク、行政支援・協力ネットワーク (AAC)、及び農産物不正ネットワーク (FFN) から構成され、メンバー間の情報交換や農産物チェーンにおける公的管理に関する協力を促進するために設計されている。2021 年以降、ACN の情報交換は、欧州委員会が管理する独自のオンラインプラットフォーム「iRASFF」を通じて加盟国間で共有されるようになった。この年次報告書は、2021 年に iRASFF 内で共有された全情報を対象としている。

(以下、RASFF の化学物質に関する内容を抜粋)

2021 年に送信された 4607 件の RASFF 通知のうち、4102 件は食品、236 件は飼料、269 件は食品接触物質に関するものであった。2020 年との比較では、食品と飼料でそれぞれ 19.6%、3.5% のオリジナル通知件数の増加が記録された。食品接触物質に関する当初の通知が昨年に比べて 2 倍以上に増え、123 件 (2017~2020 年の平均は 138 件) から 2021 年には 269 件になった。このような傾向は、竹の「粉末」で作られたプラスチック製の食品接触物質 (FCM) に関する EU の協調行動の直接的な結果である。

2021年、53件のRASFF「インシデント」がシステムを通じて送信された。iRASFFでは、2つ以上の通知が関連している場合にインシデントとなる。最も頻繁な「インシデント」は、エチレンオキシドに関するものであった（25件）。

2021年には、オリジナル通知4607件の3分の1が「警報(alerts)」(1455件)であり、前年比4%増となった。これらの製品は、欧州の国境でブロックされ欧州市場には到達しない(通関拒否通知)が、この数は2020年に減少したが、今回2019年の水準に戻った。

残留農薬

2021年、RASFFで最も多く報告された課題は残留農薬で、これは史上初であった。1231件の通知があり、2020年と比較して61%増加し、2019年と比較して4倍以上に増加した。増加の重要な要因は2020年に認可が更新されなかったクロルピリホスとクロルピリホスメチル。2019年にEFSAがこれらの物質について、発達段階における遺伝毒性影響と神経学的影響の可能性から安全な暴露レベルを確立することはできないと結論づけたため、これ以降、加盟国はこれらの物質に関するすべての不適合をRASFFに通知することになった。また、2020年のゴマに端を発したエチレンオキシドの食品原料への混入事件は、2021年も継続・多様化している。エチレンオキシドによる汚染は468回報告された。エチレンオキシドとその代謝物である2-クロロエタノールの合計が残留基準値を超えているとされた不適合は、食品添加物として様々な製品に使用されていたローカストビーンガムで顕著に確認され、EU史上最大の食品リコールの実施につながった。その後、調査結果は他の種類のガムにも広がり、フードサプリメント、スパイス類、その他のさまざまな品目にも広がったが、頻度は低くなっている。

カビ毒

食品中のカビ毒の存在は、450件(2020年と比較して6%増加したが、2019年と比較して23%減少)の通知があり、例年と同様に3番目に通知が多いハザードの種類となった。ほとんどがアフラトキシンの検出(399件)に関するもので、特にナッツ類(273件)が多い。最も再発した通知は2020年と同様に、トルコ産の乾燥イチジクに関するものであった(57件)。食品に最も頻繁に検出されたカビ毒はアフラトキシンB1で、残りは特にスパイス類と乾燥イチジクで検出されたオクラトキシンA(47件)によるものであった。

その他のハザード

その他のハザードの中で2021年に最も多く届けられたハザードの種類はアレルギー(198件)、食品添加物及び香料(主に未承認又は高すぎる添加物の含有量に関する176件)、フードサプリメントの未承認物質の存在に関する組成に関する問題(151件)であった。

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/>

26/6//2022～16/7/2022 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)

スペイン産オレンジのクロルピリホスメチル、オランダ産豚肉のオキシテトラサイクリン、オーストリア産イヌ用補完飼料の鉛、スペイン産冷凍サメの水銀高含有、ポーランド産（米国産）フードサプリメントのメチルヘキササンアミン、韓国産そのまま喫食可能な食品のイプロジオン、ブラジル産粉末有機トンカ豆のアフラトキシン、フランス及びマダガスカル産バニラアイスクリームのエチレンオキシド、チェコ共和国産原料ポーランド産珪藻土の鉛高含有、ベトナム産チェコ共和国経由乾燥カルダモンのアントラキノン、インドネシア産オランダ経由ジャスミンティーのアントラキノン、ドイツ産オランダ経由サボイキャベツのテブコナゾール、スウェーデン産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、ドイツ産ジャガイモのイマザリル、スペイン産アンチョビフィレのヒスタミン、など。

注意喚起情報 (information for attention)

エジプト産オレンジのクロルピリホス、中国産豚のケーシングのセミカルバジド (SEM)、英国産カリカリオートケーキのアクリルアミド高含有、オランダ産生鮮イガイのピナトキシシン類、オランダ産サバのヒスタミン、英国産フードサプリメントの未承認新規食品成分ヒューペルジン A、オランダ産サバのヒスタミン、スペイン産有機サツマイモのラムダ-シハロトリン及びマラチオン、英国産フードサプリメントのハッシュウマメ種子抽出物、オンライン販売されているポーランド産フードサプリメントの未承認新規食品成分ヒューペルジン A、動物用医薬品(オキシテトラサイクリン)の十分な休薬期間を経ていないイタリア産チルドバッファロー肉、ベトナム産コメのトリシクラゾール及びヘキサコナゾール、フィリピン産ヒマワリ油漬けイワシのカドミウム、中国産ライチのカルベンダジム・イミダクロプリド・ジメトモルフ・ラムダ-シハロトリン及びチオフアネート-メチル、ベトナム産パンガシウスフィレのマラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーン、英国産ナツメグのアフラトキシン及びオクラトキシン A、インド産オランダ経由ブドウのラムダ-シハロトリン、中国産スプーンとヘラからの一級芳香族アミンの溶出、トルコ産スパイス調製品のスーダンIV、オランダ産未承認新規食品(C60) を含むオリーブオイル(複数あり)、オーストリア産未承認新規食品(C60) を含むアーモンド及びオリーブオイル、米国産未承認新規食品(C60) を含むオリーブオイル、ブルガリア及びアイルランド産未承認新規食品(C60) を含むオリーブオイル、ルクセンブルグ産未承認新規食品(C60) を含むフードサプリメント、オーストリア産乳児用ミルクのグリシジル脂肪酸エステル類の最大許容量超過、スペイン産チルド短尾イカ(大西洋イカ)のカドミウム、スペイン産解凍マグロロインのヒスタミン、レバノン産マジョラムの未承認物質クロルピリホス、アルゼンチン産煎っていないピーナッツのア

フラトキシシン B1、インド産フルーツ粉末(アムラ粉末)のエチレンオキシド、中国産高麗人参抽出物のプロパモカルブ・ジメトモルフ・テブコナゾール・未承認物質プロシミドン及びプロピコナゾール、ベルギー産原料フランス産小麦粉のオクラトキシシン A、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産コメのオクラトキシシン A(複数あり)、イラン産乾燥イチゴのジメトエート・ブromoプロピレート・ファモキサドン及びハロキシホップ、ウクライナ産香料の添加物 E625 の未承認使用及び E120 の最大基準を超える重金属、エジプト産ピーナッツのアフラトキシシン(複数あり)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシシン(複数あり)、米国産ピーナッツのアフラトキシシン、インド産調味料ソースのエチレンオキシド、インド産ピーナッツのアフラトキシシン、トルコ産ブドウの葉のジチオカルバメート、中国産ピーナッツのアフラトキシシン、ウガンダ産ペッパーの未承認物質ラムダ-シハロトリン・クロチアニジン及びチアメトキサム(複数あり)、インド産モリンガのメタミドホス・アセフェート及びペルメトリン、タイ産ペッパーの未承認物質ピリダベン、タイ産ペッパーの未承認物質クロルフェナピル及びメプロニル(複数あり)、ペルー産カドミウムに汚染されたエンドウ豆、インド産スパイスミックスの 2-クロロエタノール、トルコ産有機乾燥イチジクのアフラトキシシン A、米国産冷凍クランベリーのキンクロラック、トルコ産ピスタチオのアフラトキシシン、中国産イヌ用飼料の未承認添加物 E100 E150a、キルギスタン産殻なしピスタチオ穀粒のアフラトキシシン、中国産茶のフロニカミド、中国産アイルランド経由メラミンベースのプラスチックカップからのメラミンの溶出、ナイジェリア産ハイビスカスのクロルピリホス、パキスタン産コメのイミダクロプリド、タイ産未承認新規食品(バナナの花)、パキスタン産未承認新規食品(コミカンソウ)、ジョージア産天然ヘーゼルナッツカーネル 11/13 mm のアフラトキシシン、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホスメチル、インドネシア産砕いたナツメグのアフラトキシシン A、インドネシア産ナツメグのアフラトキシシン、インド産ピーナッツのアフラトキシシン、インド産カレーリーフのシフルトリン・カルベンダジム・ジメトエート・イミダクロプリド・プロフェノホス及びチアメトキサム、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシン(複数あり)、中国産ポリアミド製台所用品の PAA の溶出、インド産ピーナッツバターのアフラトキシシン B1、ブラジル産殻付きブラジルナッツのアフラトキシシン、インド産イーストエンド米(バスマティ米)のアフラトキシシン A、ベトナム産インスタント麺のエチレンオキシド(複数あり)、セルビア産生鮮キュウリのメタラキシル、など。

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

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

1. セルビアの 10 – 74 歳の個人の全国食品摂取量調査

National Food Consumption Survey among 10 – 74 years old individuals in Serbia

(外部科学報告書)

EFSA の EU Menu 方法論により、セルビアの 10 – 74 歳の成人、妊婦、ベジタリアンの全国食品摂取量調査が 2017 年から 2021 年にかけて実施された。10~17 歳の青年 856 人(回答率 女性 64.75%、男性 67.33%)、18~64 歳の成人 1155 人(回答率 女性 82.74%、男性 79.39%)、65~74 歳の高齢者 581 人(回答率 女性 78.96%、男性 79.15%)、妊婦 145 人(回答率 74.74%)、ベジタリアン 281 人(回答率 75.13%)で、合計 3018 人の参加者(全体の回答率 75.02%)から有効なデータが集められた。セルビア共和国の最も完全な住民登録がサンプリングの枠組みとして使用され、年齢、性別、居住地域の 3 つの層化が適用された。募集はプロジェクトチームのメンバーにより世帯レベルで企画・実施され、1 世帯あたり 1 人までとした。特別グループに属する被験者を含むことは、これらの特定集団を対象とした様々な補完する募集戦略を伴って、便利なサンプリング手順に従って実施された。データ収集は、一般的なアンケート、年齢にあった食品傾向アンケート、国際身体活動アンケート、24 時間食事思い出し法など、プロジェクト特有の全国調査パックを用いて実施された。一食分の量の評価を支援するために、バルカン地方で一般的に摂取される簡単な食品や食事のために開発・検証された食品の絵本が使用された。データ収集は、対面式のインタビューで、栄養学のバックグラウンドを持ち訓練されたインタビュワーが実施した。セルビアの全国調査はこの国の全ての地域に拡大され、日記の 72%は勤務日、28%は休日について言及し、四季と全ての曜日をカバーした。全国のデータ収集に先立ち、この方法論、事前に定義した研究スケジュール、調査機器の実現可能性と受容性をテストするために、パイロットスタディが実施された。定期的に摂取する食品や祝祭日を含む、一年を通じた食事パターンが表現された。データの保管、処理、EFSA に転送される最終的なデータセットの作成のために、高機能栄養プラットフォームである食品評価及び計画(DAP)が適用された。

2. ロシアによるウクライナ侵攻の結果起こりうる食品や飼料供給不足に対処するための、国家リスク管理対策に関する議論を支援するための技術的援助

Technical assistance to support discussions on national risk management measures to address possible shortages of food and feed supply as a consequence of the Russian invasion of Ukraine

(技術的報告書)

一部の EU 加盟国は、ウクライナからの飼料の輸入に大きく依存している。ロシアによるウクライナ侵攻後、サプライチェーンが遮断され、関係者は、飼料用に使用される小麦、大麦、トウモロコシ、ヒマワリ種子、ナタネ、ダイズに起こりうる差し迫った不足が特に問題であると欧州委員会に情報提供した。その結果、これらの製品の代替輸入先を見つけるため

の措置を講じることを発表した。だが、EU では残留農薬についてより厳しい最大残留基準 (MRLs) (EU MRLs)を設定していることから、原産国 (第三国) の MRLs がより高い濃度で設定されている場合、輸入に際し問題となる可能性がある。加盟国は、規則(EC) No 396/2005 第 18(4)条を利用して、そのような例外的な状況下では、詳細リスク評価に基づいて消費者に安全であり、EU MRLs に不適合の貨物は国外に出ないことを保証する管理が実施されているという条件で、国の暫定 MRLs (tMRLs)を設定する可能性がある。この報告書で EFSA は、Codex MRLs (CXL) を国の暫定 MRLs として導入する加盟国を支援するための技術的な背景情報として、影響の大きい品目に関する EU MRLs と CXL の比較表を提供する。全体的に見ると、限定的ではあるが、一部の農薬/品目の CXL については加盟国が国の暫定 MRLs を設定するにあたりさらなる詳細な評価が必要になるかもしれない。そのため EFSA は、国の暫定 MRLs の設定の実行可能性のために、いくつかの選択肢や評価をする上での注意点に関する助言も提供している。この技術的報告書は加盟国のリスク管理決定を予測するものではなく、講ずる措置の評価や決定の責任は国の管轄機関にある。

3. OpenFoodTox : 化学的ハザードデータベース

OpenFoodTox: chemical hazards database

6 July 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/discover/infographics/openfoodtox-chemical-hazards-database>

<インフォグラフィクス> OpenFoodTox : 化学的ハザードデータベース

- OpenFoodTox とは、
 - オープンソースの毒性情報データベース
 - リスク評価者、リスク管理者、利害関係者のための「ワンクリック」ツール
- OpenFoodTox は化学的ハザードデータを提供している：
 - 【物質】食品/飼料チェーン中の化学物 5,600
 - 【評価】2002 年以降発表された科学的な成果 2,250
 - 食品成分 2,700 についての評価 670+
 - 農薬 1,300 についての評価 580+
 - 飼料 900 についての評価 550
 - 汚染物質 400 についての評価 120
 - 食品接触物質 350 についての評価 180
- OpenFoodTox は次のものに使う
 - 化学物質のキャラクタリゼーション、規制、EFSA の成果、毒性、*参照点(NOEL、BMD、LD50 など)、**参照値 (ADI、TDI、PNEC など)、不確実係数、EFSA の科学的成果、などに関する情報。
 - 動物実験に代わる今後の手法やツールの開発。
 - *参照点：無毒性量(NOEL)、ベンチマーク用量(BMDL)限界値、致死量/濃度

(LD50)など

**参照値：許容/耐容一日摂取量(ADI/TDI)のような健康影響に基づく指標値や、予測無影響濃度(PNEC)などの環境基準

<毒性影響や安全量を調べる>

11,400 件以上の毒性試験、参照点及び参照値

(内訳)

- 動物：3,050+ (非対象)、450+ (対象)
- 環境：2,550+ (土壌)、3,200+ (水)
- ヒト：2,150

*EFSA の科学的データウェアハウスにアクセスするには：<https://www.efsa.europa.eu/en/data/chemical-hazards-data>

4. YouTube 動画

- EFSA の専門家会議からの最新ニュース：科学委員会

Breaking news from EFSA's expert meetings: Scientific Committee

2022/07/06

<https://www.youtube.com/watch?v=Ssm1cJY4eDk>

5. 香料関連

- 香料グループ評価 415 (FGE.415)に関する科学的意見：(E) - 3 - ベンゾ[1,3]ジオキソール - 5 - イル - N,N - ジフェニル - 2 - プロペナミド

Scientific opinion on flavouring group evaluation 415 (FGE.415): (E) - 3 - benzo[1,3]dioxol - 5 - yl - N,N - diphenyl - 2 - propenamide

EFSA Journal 2022;20(7):7355 4 July 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7355>

(科学的意見)

食品添加物と香料に関する EFSA のパネル(FAF)は、規則(EC) No 1331/2008 に従って、新しい香料物質として物質(E) - 3 - ベンゾ[1,3]ジオキソール - 5 - イル - N,N - ジフェニル - 2 - プロペナミド [FL - no: 16.135]の安全性を評価するよう要請された。この物質は天然に生じることは報告されておらず、化学的に合成されたものである。特定の食品分類の香料物質として使用することを意図しているが、飲料での使用は意図していない。Added portions exposure technique (APET)を用いて推定された[FL - no: 16.135]への慢性食事暴露は、60 kg の成人に 780 µg/人/日、15 kg の 3 歳児に 480 µg/人/日と算出されている。[FL - no: 16.135]は *in vitro* の細菌変異原性試験や哺乳類細胞小核試験で遺伝毒性影響を示さなかった。発達毒性は最大 1,000 mg/kg 体重/日の用量でラットの研究で観察されなかった。パネルは 90 日間毒性試験から BMDL 101 mg/kg 体重/日を導出した。この BMDL に

に基づき、成人と子供それぞれに十分な程度の暴露マージン 7,800 と 3,200 を算出することができた。パネルは、APET を用いた推定暴露量であれば、規格に従って意図的に使用した場合には安全上の懸念はないと結論した。さらに、食品香料物質としての使用と歯磨き粉中の[FL - no: 16.135]による複合暴露も安全上の懸念ではないと結論した。

6. 飼料添加物関連

● 食品添加物としての緩衝酢の安全性評価

Safety evaluation of buffered vinegar as a food additive

EFSA Journal 2022;20(7):7351 1 July 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7351>

(科学的意見)

食品添加物と香料に関する EFSA のパネル(FAF)は、新規食品添加物としてバッファードビネガー(緩衝酢)の安全性に関する科学的意見を提出する。緩衝酢は、水酸化ナトリウム/カリウム(E 524 ~E 525)や炭酸ナトリウム/カリウム(E 500~E 501)を酢に加えて製造した液体又は乾燥製品で、欧州基準 EN 13188:2000 に従って、農業に由来する供給源のみ(木/セルロースを除く)から得た。緩衝酢の主成分は酢酸と酢酸塩である。提案された食品添加物による生物学的あるいは毒性学的データが書類の一部として申請者から提出されてなかった。それらは、経口摂取後に、緩衝酢が食事や人体の天然の成分である酢酸陰イオンと酢酸塩に分解されることを示し、また生物学的影響についての広範なデータとなり、EFSA が 2013 年に許容一日摂取量(ADI)の設定は必要ないと見なした結論にも関連するものである。提案された最大/典型的な使用量で、酢酸と表現される食品添加物としての使用による緩衝酢への平均暴露量は、乳児で 8.9 mg/kg 体重/日、子供で 280.3 mg/kg 体重/日だった。緩衝酢への暴露の 95 パーセンタイルは乳児で 27.9 mg/kg 体重/日、幼児で 1,078 mg/kg 体重/日だった。パネルは、提案された最大/典型的な使用量で食品添加物として緩衝酢の使用に安全上の懸念はないと結論した。パネルは、結果として生じる暴露は推定できなかったため、グループ I 食品添加物として適量で提案された使用に安全性に関する結論を出せなかった。

7. 食品接触物質関連

● 使用後の PET を食品と接触する物質にリサイクルするために使用される Starlinger iV+ テクノロジーに基づく Ganesha ecosphere プロセスの安全性評価

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

EFSA Journal 2022;20(7):7386 6 July 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7386>

(科学的意見)

このプロセスから得られるリサイクルペット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することを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

8. 食品酵素関連

● 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR - 852 株由来食品酵素セルロースの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme cellulase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR - 852

EFSA Journal 2022;20(7):7375 1 July 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7375>

(科学的意見)

この食品酵素セルロース(4 - (1,3;1,4) - β - d - グルカン 4 - グルカのヒドロラーゼ; EC 3.2.1.4)は AB Enzymes GmbH 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR - 852 株で生産した。この遺伝子組み換えは安全上の懸念を生じなかった。この食品酵素にはこの生産生物の生きた細胞やその DNA は含まれないと考えられる。この食品酵素は 5 つの食品製造工程で使用することを意図している：焼成工程、醸造工程、蒸留アルコール生産、ワインとワインビネガー生産、ジュース生産用の果物と野菜の加工。総有機固形物(TOS)の残留量は蒸留で除去されるため、食事暴露は他の 4 つの工程にのみ算出された。この食品酵素への食事暴露 TOS は欧州人で最大 0.1 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、試験の最大用量 1,000 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とし、推定される食事暴露量と比べて暴露マージンは少なくとも 10,000 となった。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、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、これが起こ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。

● 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - BT 株由来食品酵素 β -ガラクトシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme β - galactosidase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - BT

EFSA Journal 2022;20(7):7358 4 July 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7358>

(科学的意見)

この食品酵素 β -ガラクトシダーゼ(β - d - ガラクトシド ガラクトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.23)は Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - BT 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。この生産株には安全性適格推定(QPS)ステータスの資格があることが示されている。この食品酵素にはこの生産生物の生き

た細胞やその DNA は含まれないと考えられている。乳糖の加水分解のために乳加工に使用することを意図している。選んだ全ての乳及び乳製品が酵素処理されているという前提に基づき、この食品酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)は欧州人で最大 0.34 mg TOS/kg 体重/日と推定された。毒性学的データが報告され、この食品酵素の安全性を支持する根拠として考慮された。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。パネルは試験での最大用量である 672 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とし、推定食事暴露量と比べると、暴露マージンは 1,950 以上となった。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、1 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件で、特にガラクトシダーゼやプラタナスの花粉の一致するアレルゲンに感作されたヒトでは、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。

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - BC 株由来食品酵素 α - アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme α - amylase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - BC

EFSA Journal 2022;20(7):7370 1 July 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7370>

(科学的意見)

この食品酵素 α -アミラーゼ(4- α -d-グルカン グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1)は Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - BC 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。この生産株には安全性適格推定(QPS)ステータスの資格があることが示された。この食品酵素にはこの生産生物の生きた細胞やその DNA は含まれない。6つの食品製造工程、すなわち、グルコースシロップや他のデンプン加水分解物生産用のデンプン加工、蒸留アルコール生産、醸造工程、穀類加工の工程、精製及び非精製砂糖生産、ジュース生産用の果物や野菜の加工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蒸留や精製段階で除去されるため、食事暴露量はこれらの 2つの食品製造工程については算出されなかった。残りの 4工程には、この食品酵素への食事暴露量—TOS は欧州人で最大 0.05 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生じなかった。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、1 件の一致が見つかった。パネルは、食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、その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. ターメリック調査

Turmeric survey

14 July 2022

<https://www.food.gov.uk/node/10191>

2019年11月に英国毒性委員会（COT）が声明で、過去に報告されたターメリックサプリメントに関する汚染問題を踏まえ、英国市場で入手可能なターメリックサプリメントと生鮮/粉末ターメリックの化学分析を依頼することに価値があると結論したことを受け、FSAが次のことを実施した。

- ・ターメリックのサプリメント、粉末、生鮮品中のクルクミンを測定するための妥当性確認された分析法の開発
- ・ターメリック中のピペリンを測定するための妥当性確認された分析法の開発
- ・店頭・インターネット販売のターメリックのサプリメント（n=15）、粉末（n=10）、生鮮品（n=5）の購入と、それらに含まれる微量元素とクルクミンの分析
- ・サプリメント中のピペリンの分析

*関連記事

【COT】「ターメリックとクルクミンサプリメントのヒト健康へのリスクの可能性についてのディスカッションペーパー及び補遺」参照

2. 食品表示に対する消費者の反応：迅速なエビデンスレビュー

Consumer Responses to Food Labelling: A Rapid Evidence Review

14 July 2022

<https://www.food.gov.uk/our-work/consumer-responses-to-food-labelling>

FSAは、消費者が食品選択のために食品表示を使用するのか、どう使用するのかを理解するため、食品表示に関する消費者の見解に関する迅速なエビデンスレビューを委託した。結果、食品表示だけでは消費者行動に実質的変化をもたらす可能性は低いことが分かった。健康的で安全かつ持続可能な食生活を促進するための努力は、複数の専門分野からの協調的努力と複数の介入策（すなわち、選択肢を保持するもの（行動変容介入）と、選択肢を促すもの（典型的な規制手段））の利用を必要とする。これは、食品表示の役割がないということではなく、例えば食品の安全性に関して言えば、その機能は本質的な詳細を伝えることであり、したがって、そのような詳細を伝えるための最も利用しやすい方法を考案することが優先されるべきである。

* Consumer Responses to Food Labelling: A Rapid Evidence Review

[https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Consumer%20Responses%](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Consumer%20Responses%20to%20Food%20Labelling%20-%20A%20Rapid%20Evidence%20Review.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. 複数年グレート・ブリテン残留農薬管理計画

Multi-annual Great Britain control plan for pesticide residues

29 June 2022

<https://www.gov.uk/government/publications/multi-annual-great-britain-control-plan-for-pesticide-residues>

この調整された管理プログラムでは、今後 3 年間で検査すべき食品と検査すべき農薬リストが特定される。ここに示す 36 種類の食品は、消費者にとって最も重要な食品群を表す。

2. 食品中残留農薬：2021 四半期モニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2021

Last updated 12 July 2022

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2021>

- 第 4 四半期報告書

Quarter 4 2021 report: pesticide residues monitoring programme

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/1089649/Quarter_4_2021_PriF_report.pdf

2021 年のサーベイランスプログラムでは、調査対象の各食品に含まれる最大 397 種類の農薬について測定している。第 4 四半期のプログラムでは、25 種類の食品から 1,085 サンプルを調査した。サンプルの多くは、2021 年 10 月初旬から 12 月末までの間に収集された。1,085 サンプルのうち、581 サンプルから残留物を検出し、そのうち 41 サンプルから最大基準値（MRL）を超える残留物が検出されたが、そのほとんどは健康上の懸念を引き起こすものではなかった。

HSE は、検出された残留農薬について、必要に応じてスクリーニングと詳細なリスク評価を実施しており、また残留物の濃度が安全基準を超える摂取につながる可能性がある事例については、例外なく詳細なリスク評価を行う。さらに、英国では認可されていないが輸入食品に検出された残留農薬について遺伝毒性による健康有害影響を検討する。現在の濃度では、遺伝毒性によるリスクは低いと結論した。

今期実施した個別品目の（この報告書で見つかった農薬のそれぞれについての）長期暴露スクリーニング評価では、長期的な健康への悪影響の可能性を示すものはなかった。

今回、詳細リスク評価を実施したのは、調理用バナナ（クロリピリホス）、バナナ（チアベンダゾール）、さや付き豆（クロリピリホス/ジメトエート及びオメトエート）、グレープフルーツ（イマザリル、チアベンダゾール）、ブドウ（エテホン）、乳児用食品（塩素酸塩）、ケール（シペルメトリン）、メロン（イマザリル）、オリーブオイル（クロリピリホス、ジメトエート）、加工済みペッパー（クロリピリホス）。複数農薬の短期暴露に関する詳細評価は、乳児を対象としたさや付き豆のジメトエート、オメトエート及びプロフェノホスと、クロリピリホス、モノクロトホス及びオメトエートの 2 種類であった。いずれも健康への短期影響はありそうもないと結論された。また、今後の課題として挙げたのは、塩素酸塩、DDT、加工係数など。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2022（2022. 04. 13）

【DEFRA】食品中残留農薬：2021 年四半期モニタリング結果

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202208c.pdf>

● 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 7 月 12 日の会合

COT Meeting: 12th July 2022

Last updated: 01 July 2022

<https://cot.food.gov.uk/COTMeeting12thJuly2022>

<議題のペーパー掲載>

- 2022 年 5 月 10 日の会議の議事録
- 母親の食事中の麦角アルカロイドによるリスクの可能性
- 海洋プラスチックについてのディスカッションペーパー
- ゴミとして捨てられた環境中プラスチックを食品と接触する物質にリサイクルする場合の安全性等について
- 経口ニコチンパウチ由来ニコチンの生物学的利用能と使用者への毒性学的リスクの可能性の評価についての最初の声明案
- 銅の既存の健康ベースのガイドライン値の再評価と全曝露源からの曝露評価についての EFSA の意見案に関するディスカッションペーパー
- 航空機の客室の空気中の有機リン暴露による健康リスクの可能性についての更新文献
- 懸念となる化学物質を評価する時のデータの妥当性と信頼性をどう評価するかについての文書案

- ターメリックとクルクミンサプリメントのヒト健康へのリスクの可能性についてのディスカッションペーパー及び補遺

Discussion paper on the potential risk to human health of turmeric and curcumin supplements

Last updated: 07 July 2022

<https://cot.food.gov.uk/Discussion%20paper%20on%20the%20potential%20risk%20to%20human%20health%20of%20turmeric%20and%20curcumin%20supplements>

このディスカッションペーパーでは、ターメリックサプリメントの安全性について 2022 年 3 月 29 日の COT 会合以降の最新のレビューを紹介する。最近委託された製品調査、クルクミノイドのアジュバント化合物（ペペリンなど）による生物学的利用能への影響/薬物動態に関する最近の文献のレビュー、これらのサプリメントを長期的に摂取した場合のクルクミノイドの安全性に関する最新のレビューを考慮している。また、合成クルクミノイドや、「吸収率が高い」と謳ってマイクロ粒子やナノ粒子にしたクルクミノイドといった、珍しい、あるいは新規の成分を含むサプリメントに関して、最新の市場「スナップショット」が議論されている。

クルクミン (E 100) については 2004 年に JECFA が ADI を 3 mg/kg 体重/日と設定し、EFSA が 2010 年に追認している。クルクミンの生物学的利用能は低いが、合成クルクミンは化学的変化によって生物学的利用能が高められ、毒性プロファイルが変更になる可能性もある。しかし最近の知見によると、アジュバント化合物ペペリンの使用は、以前の報告のようなクルクミノイドの生物学的利用能を増大させないかもしれない。

食品添加物又はスパイスとしてのターメリック/クルクミンの暴露量は、一般的に ADI を下回る。しかし、サプリメントを介して多量摂取した場合には ADI を超過する可能性がある。FSA が実施した 15 のサプリメントに関する最近のクルクミノイド調査によると、それらのうち 2 つがラベルに記された用量に従って摂取すると ADI を超える。ADI との比較において、ペペリンなどの他の化学物質が存在することによる潜在的なトキシコキネティクス変化は関係しないだろう。

これまで COT は、肝毒性とターメリックとの間に関連性があると結論してきたが、症状が特異的な薬物反応と一致しており、汚染物質による影響の可能性を排除できなかった。

ターメリック/クルクミンのサプリメントの重金属汚染は知られているが、2021~2022 年の 100 製品を対象にした英国調査では、粉末スパイス 1 製品のみ、鉛濃度 (2.25 mg/kg) が EU の最大基準値 1.5 mg/kg を超過した。

COT は以前に (2019 年 9 月)、ADI の大幅な超過はヒトへの健康リスクをもつ可能性があること、特に、他の医薬品を併用している場合と、肝胆道機能が変化している人にとって可能性が高い、ということに合意している。

- 英国飲料水監査局（DWI : Drinking Water Inspectorate) <http://dwi.defra.gov.uk/>

1. 情報文書 03/2022 PFAS ガイダンス

Information Letter 03/2022 PFAS guidance

8 July 2022

<https://www.dwi.gov.uk/publication-of-information-letter-03-2022/>

2021年10月に英国飲料水監査局（DWI）はPFASについての検査結果とリスク評価情報を提供するように求める文書を発行した。全ての企業から情報が提供されDWIはそれをレビューした。それをもとにこの文書で追加のガイダンスを発行する。また、本文書は定期的にPFASの検査結果を報告する要件と共に、2021年1月のPFAS/PFOAガイダンスで報告されたPFAS対応の段階的システム（Tierシステム）の変更について概説する。

PFAS対応のための新しいTierシステム

PFAS Tierシステムは最終水におけるすべてのPFAS（情報レター05/2021で特定された47のPFAS化合物及びその他のPFAS）に適用される。PFAS化合物のリストは必要に応じて、定期的に追加又は削除される。各段階で取るべき対応が定められおり、Tier3で消費者、英国健康安全保障庁（UKHSA）、現地の公衆衛生担当機関への連絡が義務付けられている。

Tier 1 : 0.01 µg/L 未満

Tier 2 : 0.1 µg/L 未満

Tier 3 : 0.1 µg/L 以上

その他、以下を含む項目について概説されている；

- リスク評価とリスクのスコアリング：汚染源に関する考慮事項など
- 管理措置
- 関係者とのコミュニケーション
- サンプルング
- DWI リスクカテゴリー

など

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

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

1. HFSS 製品の広告規則について美味しい再確認

A tasty reminder about the rules for HFSS product ads

CAP News 14 Jul 2022

<https://www.asa.org.uk/news/a-tasty-reminder-about-the-rules-for-hfss-product->

[ads.html](#)

2022年5月に、我々は業界に対して、「健康的でない」食品や飲料の広告への政府の新たな制限は遅れるものの、脂肪・塩・砂糖の多い（HFSS）食品の広告には既にたくさんの保護策があることを再確認した。

スケジュールとターゲットの制限

BCAP コード（英国放送広告規約）のスケジュール制限では、HFSS 製品の広告を、16歳以下の視聴者を主な対象とする番組、または特に16歳以下の視聴者にアピールする可能性の高い番組の中や隣接する場所に掲載しないことが既に定められている。

HFSS とメディア配置に関連する CAP コード（非放送広告と販売促進及びダイレクトマーケティング規約）の食品項目にも同様の規則があり、HFSS 製品の広告が、媒体の選択または表示される文脈を通じて16歳未満に向けられるべきでないことを示唆している。さらに、この規則では、視聴者の25%以上が16歳未満である場合、いかなる媒体も HFSS 製品の広告に使用してはならないと定めている。

ライセンスのあるキャラクターやセレブ

両規約とも、就学前児童や小学生を直接対象とする広告には、子供に人気のあるライセンスキャラクターやタレントを含めてはならないことを明確に定めている。

宣伝のための提供（おまけ）

規則では、幼児を対象とした広告において、その内容から HFSS 製品の「おまけ」を禁止している。さらに、子供向けの HFSS 製品に関連する「おまけ」の広告は、過剰な量の購入を奨励してはならず、「おまけ」が欲しいがために製品を飲食することを奨励してはならない。

2. ASA 裁定

● ASA Ruling on Wild Drinks Group Ltd t/a Whisp Drinks

29 June 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/wild-drinks-group-ltd-a22-1145995-wild-drinks-group-ltd.html>

インフルエンサーによる TikTok へのアルコール飲料宣伝投稿が、アルコールに健康強調表示、過剰飲酒を勧める、25才未満による宣伝、の3点で広告基準違反。

● ASA Ruling on Relx (UK) Ltd

29 June 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/relx-uk-ltd-a21-1138382-relx-uk-ltd.html>

アフィリエイトによる Instagram ストーリーが広告であることを明示していない、認可されていないニコチン含有電子タバコの宣伝であること、で基準違反。

● ASA Ruling on Served Drinks Ltd t/a Served

06 July 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/served-drinks-ltd-g22-1146766-served-drinks-ltd.html>

アルコール飲料に「ゼロ砂糖」「低カロリー」のような栄養や健康強調表示はできない。
またアルコールを飲めば退屈が乗り越えられるといった宣伝は基準違反

● 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. おもちゃのスライムと高弾性パテのホウ素化合物の健康リスクは低い

Low health risk from boron compounds in toy slime and bouncy putty

16.06.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/23/low_health_risk_from_boron_compounds_in_toy_slime_and_bouncy_putty-301300.html

ホウ酸やホウ砂などのホウ素化合物は、粘性のある「揺らぐ (wobbling)」玩具に添加することで、玩具のスライムがねばつき、高弾性パテがきちんと弾むようにすることができる。ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) はこのたび、「揺らぐ」玩具に含まれるホウ素化合物が子供に有害影響を及ぼす可能性があるかどうかを調査した。その結果、ホウ素化合物を含むこの玩具を 1 回飲み込んだだけでは、健康に悪い影響を及ぼす可能性は極めて低いことが判明した。「それでも、ホウ酸だけでなく、他の化学物質との接触を極力減らすために、親は子供がこの玩具を口に入れるのを防ぐべきであり、また、通常 3 歳以下の小さな子供には適しておらず、BfR は製品に表示されている最低年齢を遵守するよう推奨する。」と、化学製品安全部門長の Dr. Dr. Andreas Luch 教授は述べる。

● おもちゃのスライムと高弾性パテなどの粘性玩具のホウ素化合物一子供への健康障害はありそうにない

Boron in Viscous Masses Such As Toy Slime and Bouncing Putty - Health Impairments for Children Are Not Considered Likely

16 June 2022

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/boron-in-viscous-masses-such-as-toy-slime-and-bouncing-putty-health-impairments-for-children-are-not-considered-likely.pdf>

スライム、バウンシング、インテリジェントパテなどの粘性をもつ塊の玩具は、その高粘度性のため子供に人気がある。ぬるぬるした形状を作るために、玩具製造業者は製造工程でホウ酸やホウ酸ナトリウムの形でホウ素化合物を使用する場合がある。ホウ酸は経口摂取や皮膚接触により体内に入る可能性がある。そこで BfR は、粘性塊の玩具によりホウ素化合物に接触する子供の健康リスク評価を実施した。

評価結果：

粘性玩具を誤って大量に飲み込んでも、急性健康障害が発生する可能性は非常に低い。健康への有害影響の確率は、ホウ素化合物の移行量（即ち原料から放出されるホウ素化合物の量）が、欧州玩具安全指令（TSD）で示された液体/粘着性玩具原料の基準値 300 mg/kg のほぼ 40 倍まで上昇した場合に限り、高くなる。しかし、BfR はこれほど高いホウ素移行性を示す大量の粘性玩具の塊を子供が飲み込むことは考えにくいとの見解を示す。表示によると、これら玩具のほとんどは 3 歳未満の子供には適さない。BfR は 3 歳から 6 歳の子供（体重 15.7 kg）が 58 mg までのホウ素化合物を飲み込んでも、急性健康有害影響（中毒）を起こす可能性は低いと計算する。それ以上の量を摂取した場合、急性中毒の初期症状として、嘔吐を伴う吐気、下痢又は腹痛などの消化器系の症状が出る可能性がある。

400 mg の粘性玩具の飲み込みと集中的な皮膚接触による推定 1 日摂取量から生じるホウ素化合物の連続摂取量を考慮する場合、BfR は欧州食品安全機関（EFSA）が導き出した許容 1 日摂取量 (ADI) に基づく。ADI 値は健康に有害影響を及ぼす可能性がなく、生涯にわたって摂取できる 1 日の許容摂取量を示す。したがって、原料から放出される可能性のあるホウ素化合物の量は、粘性質量 2,950 mg/kg 以下となる。遊びながら手のひらでの接触などによる皮膚からのホウ素化合物の吸収は、粘性玩具からの総摂取量のごく一部に過ぎない。BfR によるモデル計算では、この割合は約 6% と推定される。2017 年の連邦モニタリング計画（BÜp）の研究データによると、試験した粘性玩具の約 80% が、液体/粘着性のある玩具原料のホウ素移行に関する法的基準値 300 mg/kg に適合していた。

製造者は、ホウ素化合物の移行に関する法的基準値を遵守する義務がある。保護者は、子供が粘性玩具で遊ぶ最低年齢について製造者の推奨に従うよう助言する。粘性玩具は主に 36 ヶ月未満の子供には適さないという表示で販売されている。又、ホウ酸との接触を最小限にするため、子供が粘性玩具を口に入れないよう保護者は注意すべきである。

<BfR リスクプロファイル> (Opinion No.013/2022)

- A. 影響を受ける集団：子供
- B. 粘性玩具から放出されるホウ酸の飲み込みや皮膚接触による健康障害の可能性：可能性は非常に低い（Very low）（5 段階の最下位）
- C. 粘性玩具から放出されるホウ酸の飲み込み又は皮膚接触による健康障害の重篤度：低程度・可逆的（4 段階の上から 3 番目）
- D. 利用可能なデータの信頼性：高い（最も重要なデータが利用可能であり、内部的に一貫性がある）
- E. 消費者が自分でコントロール可能か：予防的措置や避けることでコントロール可能

2. 「スーパーフード」は実際どのくらいスーパー？

How super are "superfoods" really?

30.06.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/25/how_super_are_superfoods_really_-301335.html

「スーパー(?)フードとサプリメントーリスクーそれともヘルシー？」 2022年6月30日～7月1日にベルリンで BfR と BVL の合同イベント

多くの人々にとって、健康的な食事はとても重要である。キヌア、チアシード、ゴジベリーいずれをとっても：国民の48%は、よく「スーパーフード」と宣伝されているこれらの食品を、健康を意識した食事の一部と考えている。それらは健康を促進する特性を持ち、病気を予防するものもあるといわれている。「スーパーフードと呼ばれるものは様々だが、その言葉に科学的あるいは法的定義はない。私たちのイベントでは、これらの食品の科学的評価を精査し、国民のリスク認知について話し合う。」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。「多くのスーパーフードと呼ばれるものは、時には受け入れられない約束付きで、しばしばインターネットを通して提供・宣伝される。そのような場合、特に製品が健康リスクをもたらす可能性のある時は、管轄機関に対応が要請される。2日間のイベントで専門家がどのように進め、どのような課題があるのかを強調する」と BVL 長官 Friedel Cramer 氏は述べた。

「スーパーフード」として宣伝されている食品は多様である。国民の大部分はそれらをリスクよりも健康利益と結びつけている。いわゆるスーパーフードは主に、ビタミン、ミネラル、あるいは二次的な植物化合物などの成分を多く含むことが想定される植物性食品である。さらに、健康によいと認識されている植物や他の物質を含むフードサプリメントも、スーパーフードとして宣伝されている。一般に信じられているのとは反して、これらの食品、特に濃縮形状のものは、健康リスクをもたらす可能性もある。

ドイツ連邦リスク評価研究所とドイツ連邦消費者保護及び食品安全局は、20周年を記念して合同イベントを開催する。スーパーフードとして宣伝されている食品の科学的評価に加えて、リスク認知や規制の側面が主な話題となるだろう。全体的な焦点は消費者の健康保護に関するものとなる。

プログラムはこちらで閲覧可能：

https://www.bfr-akademie.de/media/wysiwyg/2022/superfoods/Draft_Agenda.pdf

3. 細胞はマイクロプラスチック、ナノプラスチックにどう反応するのか？

How do cells react to micro- and nanoplastics?

11.07.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/27/how_do_cells_react_to_micro_and_nanoplastics_-302326.html

プラスチック粒子は小さければ小さいほど、細胞に取り込まれやすい。さらに、形状、表面及び化学的特性は、粒子がヒトの組織にどのような影響を及ぼすかという問いに答えるには重要である。以下は、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) の研究者による研究結果で、学術誌『*Microplastics and Nanoplastics*』に発表された。研究プロジェクトの責任

者の Holger Sieg 博士は、『『ナノプラスチック』の健康への影響というテーマについて、まだかなり大きい知識のギャップを埋めるのに役立てばと思う。しかし、これは細胞培養を用いた実験室での実験であり、単純にヒトにあてはめることはできない。』と述べる。

*研究内容は以下：

<https://microplastics.springeropen.com/articles/10.1186/s43591-022-00036-0>

プラスチック粒子は、ポリマー材料の風化や劣化、自動車のタイヤや衣服の摩耗及びその他多くの原因から環境に入り込む。その結果、さまざまな種類のマイクロプラスチック粒子を吸い込んだり、飲み物や食べ物と一緒に摂取したりする可能性がある。

現在の知見によれば、マイクロプラスチックはヒトの健康に対するリスクが比較的低いと考えられている。その大きさは1マイクロメートル（1メートルの百万分の1、単位 μm ）から5ミリメートル（1メートルの千分の1、単位 mm ）であり、ある程度ヒトの細胞に吸収され、体内に分布するには「巨大」すぎる。また消化が悪く、大部分が排泄される。

ナノプラスチックは細胞の中に入ることができる

より小さな粒子であるサブマイクロプラスチック及びナノプラスチックでは状況が異なる。これらの粒子の大きさは1ナノメートル（1メートルの10億分の1、単位は nm ）から1000ナノメートル（1マイクロメートルに相当）の間である。これがヒトの体内に入るかどうか、またどの程度の量かは、まだはっきりとはわかっていない。

Holger Sieg 博士のチームは、サブマイクロメートル及びナノサイズのプラスチック粒子と、それらがヒトの小腸と肝臓の細胞に与える影響について研究した。これらの粒子は非常に小さく、ヒトの組織への影響について信頼できる知見を得ることは容易でない。

BfR のチームはさまざまな顕微鏡検査や試験方法を用いて、プラスチック製の食器やカトラリーあるいは食品包装に使用されているさまざまな種類のプラスチックを細胞に暴露した。

腸粘膜はわずかな微粒子しか吸収しない

粒子が小さいほど、より多く吸収されることが分かった。粒子のタイプも重要である。腸内容物と生体との間の天然バリアとしての小腸細胞は、抵抗性であることが証明された。マイクロプラスチックは細胞内にわずかに「浸透」しただけである。一方、サブマイクロメートル範囲の小さな粒子は、腸や肝臓の細胞でより多く測定できた。粒子は細胞膜に直接付着するか、エンドサイトーシスのプロセスで細胞膜の小さな泡の中に閉じ込められた。

このような人工的な含有物が細胞の正常な代謝を阻害するかどうかはまだ明らかではない。また、プラスチック粒子は潜在的に有害な物質と結合し、細胞内に侵入する可能性もある。サブマイクロメートルやナノサイズのプラスチックがもたらす影響として、例えば炎症への影響などが議論されている。その程度については今後の研究で調査されるだろう。

●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. 「食品安全シグナリング協議」2021年次報告書

2021 Annual Report of 'Signaling Consultation Food Safety'

2022-07-07

<https://www.rivm.nl/publicaties/signaleringsoverleg-voedselveiligheid-jaarrapportage-2021>

食品安全上の新たなリスクを可能な限り早期に同定するために、「食品安全シグナリング協議」が2020年に開始された。微生物リスクと化学リスクの二つの部門からなりどちらも各種組織や企業の食品安全専門家からなる。これら専門家はシグナルを集め、議論し、解釈する。2021年は、各部門でそれぞれ4回の協議を行い、全部で73のシグナルについて検討した。(本文オランダ語)

2. 食品の亜鉛一般強化への助言

Advice general dispensation fortification of food with zinc

2022-07-07

<https://www.rivm.nl/publicaties/advies-algemene-ontheffing-verrijking-van-levensmiddelen-met-zink>

オランダでは食品に亜鉛を添加することは認められていない。人々の亜鉛要求量と耐容上限が近いためである。EFSAが食品から摂取する亜鉛の最大量を計算している。

RIVMは2018年に一般人の食べる食品に亜鉛添加を認めることは可能かどうかを検討した。オランダの一部集団はEFSAの最大量を超える亜鉛を摂っており、そのため添加禁止の維持は正当化される。亜鉛はもともと様々な食品に含まれている。亜鉛と銅は体内への吸収率が似ているため、「競合相手」となり、亜鉛の過剰摂取が銅の欠乏を招く可能性がある。これは、免疫システムの機能を弱める可能性がある。

3. スーパーマーケットと屋外部門で5つの輪(Wheel of Five、食事ガイドライン)の販売にスポットライト。モニター設定の助言

Spotlight on the sale of Wheel of Five products in supermarkets and the out-of-home sector. Advice on setting up a monitor

08-07-2022

<https://www.rivm.nl/publicaties/verkoop-schijf-van-vijf-producten-in-supermarkten-en-out-of-home-sector-in-beeld-advies>

オランダ政府は主に **Wheel of Five** の製品を食べるように勧めているがオランダ人は推奨量を食わず、スナックやソフトドリンクなどの **Wheel of Five** 以外のものを多く食べている。全国予防合意により、政府とスーパーマーケット、ホスピタリティ及びケータリング産業は、毎年 **Wheel of Five** から多くの製品を売ることに合意した。保健福祉スポーツ大臣は、スーパーマーケットで実際にその通りになっているかどうかを知るため、RIVM に販売監視が可能かどうか尋ねた。

既存のオランダブランド食品データベースには、スーパーマーケットで販売される製品の様々なデータが含まれており、**Wheel of Five** 製品かどうかもある。これらの製品がどのくらい売り上げているかがわかるデータもある。今後はオランダ食品摂取量調査や製品改善モニターなどと結合し、対象をホスピタリティとケータリング業界に拡大するなど、拡大が提案されている。さまざまなモニターが互いに補完し合い、フードサプライや食生活が実際に長期にわたって改善されているかどうかを示すことができるようになるだろう。

●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. ターメリックを含むフードサプリメント摂取に関連する有害影響

Adverse effects associated with the consumption of food supplements containing turmeric

29/06/2022

<https://www.anses.fr/en/content/adverse-effects-associated-consumption-food-supplements-containing-turmeric>

ターメリックはスパイスとして使用される植物で、消化促進、酸化防止、抗炎症の特性のため広く様々なフードサプリメントにも入っている。イタリアとフランスで肝炎がいくつか報告されたことを受けて、ANSES はターメリックを含むフードサプリメントの摂取に関連して生じる有害影響のリスクに注目している。

消費者に多数の肝炎事例が記録された

ターメリックは世界の様々な地域で料理のスパイスとして使用されており、またその消化促進、酸化防止、抗炎症の特性のため、インドや中国の伝統的な医薬品にも使用されている。また、ターメリックやその有効成分クルクミンを含む非常に多くのフードサプリメントがフランス市場で入手できる。

最近、イタリアではターメリックを含むフードサプリメントに関係したおよそ 20 の事例が記録された。フランスでは ANSES のニュートリビジランス計画で、ターメリックやクルクミンを含むフードサプリメントの摂取に関連する可能性がある 100 件以上の有害事象報

告（15件の肝炎報告を含む）を受け取っている。

そのため ANSES はターメリックを含むフードサプリメントの摂取に関連する可能性のあるリスクを確認するための内部要請を発表した。

クルクミンの生物学的利用能を高める調製品

EFSA は安全な摂取量として体重 60 kg の成人の許容一日摂取量(ADI) 180 mg クルクミン/日を設定した。この摂取量と比べるとフランス人の食品由来の暴露は少なく、ターメリックを含む食品の高摂取者で 27 mg である。フードサプリメントによるものを含むすべての食事摂取量が ADI を超えないようにするため、ANSES はフードサプリメントの形での一日摂取量を体重 60 kg の成人で 153 mg 以下にとどめる必要があると判断した。

だが、ANSES は、この値は従来の形状のクルクミンを含むフードサプリメントにのみ有効であることを強調する。専門家評価では、クルクミンをピペリンなどの他の成分と組み合わせるなど、生物学的利用能を高め、その効果を高める配合がフードサプリメントに多く使われてきていることを指摘した。

「クルクミンの生物学的利用能はとても低く、すなわち血流に吸収されにくく、体からとても急速に排出される。製造業者はこの生物学的利用能を高め、それによりクルクミンの効果を高めるために様々な調製品を開発してきた」と ANSES の専門家評価コーディネーターである Fanny Huret 氏は説明する。

それらは ADI を超えるようには見えないが、これらの新しい調製品は体内のクルクミンの生物学的利用能を高めることで有害影響のリスクを引き起こす可能性がある。今日まで、フードサプリメントの表示には、それが従来のなものか新しい調製品かはほとんど明記されていない。消費者はそのため、有毒な製品を知らず知らずのうちに摂取する可能性がある。

中毒事例を防ぐために、ANSES はフードサプリメントを販売する企業に、最大一日摂取量を規定するために、製品の生物学的利用能に関する詳細データを提出するよう助言している。

ターメリックを含むフードサプリメントの従来型と新しい調製品の成分の違いは？

従来形式：

- ・ ターメリック根茎粉末
- ・ クルクミンが濃縮又は濃縮されていないターメリック抽出物

クルクミンの生物学的利用能を高める新しい形状：

- ・ クルクミンとピペリンあるいはターメリックエッセンシャルオイルとの組み合わせ
- ・ より手の込んだ形状：フィトソーム複合体、ミセル、コロイドナノ粒子、シクロデキストリン封入など。

ANSES は一部の個人にこれらの製品を摂取しないよう助言している

ターメリックには胆汁の分泌を促進する特性、つまり胆汁の分泌を刺激して消化を改善する特性がある。これらの胆汁の分泌を促進する特性を含む他のすべての物質や調製品と同様に、ANSES は、胆道疾患の患者はターメリックを含むフードサプリメントを摂取しな

いよう助言している。

さらに、クルクミンには抗凝血剤、抗がん剤、免疫抑制剤などの特定の医薬品と相互作用するリスクがあり、このためこれらの医薬品の安全性や効果が低下する可能性がある。そのため、ANSES はこれらの医薬品を服用している人に、医師の診察を受けずにターメリックを含むフードサプリメントを摂取しないよう助言している。

フードサプリメントの摂取についての重要な注意点：

- ・ 消費者：フードサプリメントは害のない製品ではない。その摂取に関するすべての助言は、推奨事項を確認すること。
- ・ 医療従事者：診察中に、フードサプリメントを服用しているかどうかを患者に尋ねること。摂取に関連する可能性のあるどんな有害影響もニュートリビジランス計画に通知すること。

* 詳細情報

ターメリックを含むフードサプリメントの摂取に関連するリスク評価に関する意見

<https://www.anses.fr/en/system/files/NUT2019SA0111.pdf>

(フランス語)

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2022（2022. 01. 05）

【BfR】フードサプリメントのクルクミン：許容一日摂取量を超えている可能性がある

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

2. 大気汚染物質への暴露を測定するのにマイクロセンサーはどのくらい有用？

How useful are microsensors for measuring exposure to air pollution?

01/07/2022

<https://www.anses.fr/en/content/how-useful-are-microsensors-measuring-exposure-air-pollution>

近年、屋内外の空気の質をモニタリングするためのマイクロセンサーの使用への注目が高まっており、フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は人々の健康を守るためにマイクロセンサー使用の利点を研究した。

力強く成長する技術

一般的にマイクロセンサーと呼ばれるセンサーシステムは、近年急速に発展し、個人だけでなく、大気汚染問題への意識を高めようとする自治体や団体でも利用されている。

屋内外への設置や個人の直接装着により、主に粒子状物質（PM10 や PM2.5）、一酸化炭素及び揮発性有機化合物の測定に使用される。又、パンデミック以降、公共施設の二酸化炭素濃度を測定し、空気の入替え（通気、空調換気など）時期の判断のために使用される。

付加的な対策と組み合わせることで、有益な啓発装置となる

マイクロセンサーは、汚染源の可能性を特定し、個人が家庭や職場、旅先などでさらさ

れる汚染物質の濃度を測定することができる。

しかし、多くの市販のマイクロセンサーが表示する情報は、例えば色表示は、異なる基準に基づき、十分に文書化されていない。さらに、これらのマイクロセンサーは、実際には単一の汚染物質しか測定できないため、空気の質を部分的にしか反映していない。

「センサーシステムは汚染に関する知識を深め、成功事例を取り入れるという意味で有用であるが、持続的な行動変容のためには追加的な措置と組み合わせる必要がある；旅行習慣の改善、特定の室内汚染源（加熱調理、煙突火災など）からの排出の削減、換気などである。又、これらのツールで得られたデータは、個人の健康リスクの可能性を反映するのではなく、特定の大気汚染物質への暴露レベルを示す」と、ANSES の専門家評価の Emmanuelle Durand は述べる。

大気質モニタリングシステムを補完するツール

これらのツールは、大気質モニタリング協会（AASQA）が実施する規制モニタリングシステムよりも時間的、空間的に多くの測定が可能である。

しかし、生成されるデータの計測品質は、承認された測定品質に及ばないままである。

したがって、ANSES によれば、科学的研究や専門家による健康リスク評価の一環として使用するには、マイクロセンサーからのデータが、例えば、目下の目的との関連で取得した測定の時空間的的代表性又は調査した環境の詳細に関する多くの要件を満たす必要がある。

多重暴露アプローチを強化するためのデータ

センサーシステムは、公共の建物など、大気汚染物質への暴露が現在あまり記録されていない場所での情報取得に特に有用である。

又、ANSES はこれらのツールから得られるデータは、環境衛生に関する研究や個人の生涯暴露量に相当するエクスポゾームに関する研究の情報を提供できることも強調する。

3. 学用品の有害物質の規制改善

Improvements in the regulation of hazardous substances in school supplies

07/07/2022

<https://www.anses.fr/en/content/improvements-regulation-hazardous-substances-school-supplies>

ANSES は本日発表された専門家評価の中で、学校、家庭、職場で使用する品（ペン、のり、鉛筆、修正テープ、ノート）に数種類の有害物質が存在することを強調している。消費者、特に子供の健康を守るために、ANSES は規制をレビューし、製品の監視を強化する必要性を強調している。

吸入する、飲み込む、皮膚と接触するのいずれにせよ、学用品や事務用品に含まれる一部の化学物質は健康に有害影響がある可能性がある。特に子供は口にもものを入れる傾向があり、これに当てはまる。

フタル酸エステル、香料、ホルムアルデヒド、染料など懸念される化学物質の同定

ADEME (環境・エネルギー管理庁)、デンマーク EPA、フランスの消費者団体 60 Millions de Consommateurs、UFC Que Choisir が行ったいくつかの研究により、様々な化学物質が学用品や事務用品に含まれていたり、それらから放出されていることがわかっている。これらの製品は、特に子供に日常的に使用されているため、ANSES はこの話題に関する現時点の知見のレビューを実施することにした。

入手可能な科学的文献、消費者団体と製造業者や流通業者の貿易連盟との意見交換を元にして、ANSES は最も一般的に同定されている化学物質クラスを以下のように示した：

- ・ フタル酸エステル類
- ・ ホルムアルデヒド、クロロホルム、トルエンなどの揮発性有機化合物(VOCs)
- ・ ニトロソアミン類
- ・ ベンゼン
- ・ 六価クロム、カドミウム、ニッケル、鉛などの重金属
- ・ パーフルオロ化合物(PFAs)
- ・ 染料
- ・ ビスフェノール A
- ・ イソチアゾリノンと他の防腐剤
- ・ 多環芳香族炭化水素(PAHs)
- ・ 香料

おもちゃの安全性に関する規制を学用品に適用

フランスや欧州では、学用品の組成、製造、使用は、その安全性を確保するための特別な規制の対象ではない。

それらの使い方を考慮して、絵の具、マーカーペン、色鉛筆などの特定の学用品はおもちゃとして考えられ、つまり発がん性、変異原性、生殖毒性(CMR)のある物質はその製造に使用することはできない。ANSES は全ての学用品に、おもちゃの安全性に関する欧州規則(指令 2009/48/EC)を適用する必要性を強調している。この規制策定により、現在学用品に含まれている香料、フタル酸エステル類、特定の金属、PAHs などの物質の多くを低減化したり、排除できるようになる。

ANSES のこの評価のコーディネーター CÉLINE DUBOIS は、「そのような規制ができるまで、私は消費者に、子供が噛んだり飲み込んだりして誤用する可能性のある、香料やグリッターなどを含まないものを選ぶよう助言する」と述べた。

また ANSES は製造販売業者に、規制に関わらずある種の香料や香料クラスは排除するよう呼びかける。さらにこれらの製品は通常の使用条件で規制に従う義務があるが、製造業者は安全確保のため噛んだりするような予見できる行動についても考慮することを勧める。

市販されている製品を監視し定期的にサンプルをとること

ANSES は、現行規則の遵守を確かなものとするため、市販製品の定期的モニタリングの重要性を強調する。最もよく使われる学用品や事務用品については、製品の組成や排出や移行についてより詳細な試験を実施し、製品に規制されていない化学物質が含まれていない

かどうかを確認することも可能である。こうした試験は、消費者団体、公的機関、研究所が実施できるだろう。得られた結果から、市場に出回っている製品の組成に関する知識が深まり、潜在的な健康リスクも評価できるようになるだろう。

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

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

1. 食品組成変更タスクフォース、3つの新たな報告書を発行する

Food Reformulation Task Force Publishes Three New Reports

Thursday, 14 July 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/food_reformulation_taskforce_14072022.html

アイルランド保健省は4年（2021-2025年）をかけて、アイルランドの食事に含まれるカロリー、飽和脂肪、砂糖、塩分を減らすことを目標としている。食品会社は、多くの日常的な食品に含まれるこれらの対象栄養素の使用量を減らすよう求められている。この事業を支援するため、保健省は、アイルランド食品安全局（FSAI）と食品組成変更タスクフォースを設立した。タスクフォースの目的は、アイルランドにおける食品組成変更のためのロードマップを実施することである。

タスクフォースは次の3つの新たな報告書を作成した：「アイルランドにおける食品組成変更のための優先的な食品カテゴリー報告書」、「食品組成変更優先食品分類の栄養特性の報告書」、「栄養基準値の設定と進捗状況の評価方法に関する技術報告書」。

2. 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 Original Noodles** の一部をリコール

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

Wednesday, 6 July 2022

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

タイ産 Lucky Me Instant Pancit Canton Original 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。

● 未承認農薬であるエチレンオキシド検出のため **Lucky Me Instant Noodles** を追加リコール

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

Friday, 8 July 2022

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

タイ産 Lucky Me Instant 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、追加リコール。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 **Lucky Me Instant Noodles** をさらに追加リコール

Recall of Further Batches of Lucky Me Instant Noodles due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Wednesday, 13 July 2022

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

タイ産 Lucky Me Instant 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、さらに追加リコール。製品写真あり。

- 安全でない濃度のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) の存在のため特定の **CBD** 及びヘンプオイル製品のリコール

Recall of Certain Batches of CBD and Hemp Oil Products Due to the Presence of Unsafe Levels of Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (THC)

Thursday, 14 July 2022

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

NaturesPlus、uHemp 及び Emerald Farm のカンナビジオール(CBD)とヘンプオイルは、安全でないレベルのデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) が含まれているため、リコール。製品写真あり。

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

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

1. フィンランドの食品安全 2021

Elintarviketurvallisuus Suomessa 2021

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/julkaisusarjat/julkaisuja/julkaisuja_3_2022_elintarviketurvallisuus_suomessa_2021.pdf)

[meista/julkaisut/julkaisusarjat/julkaisuja/julkaisuja_3_2022_elintarviketurvallisuus_suomessa_2021.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/julkaisusarjat/julkaisuja/julkaisuja_3_2022_elintarviketurvallisuus_suomessa_2021.pdf)

(要旨)

本報告書は、食品安全に関連する規制管理、食品と飼料に関する公的管理およびモニタリングプログラム、ならびに研究およびリスク評価の 2021 年の結果を示したものである。ま

た、その結果に基づいて、フィンランドにおける食品安全の状況や今後の規制活動の必要性についても評価している。

2021年からの公式管理と調査の結果、管理がうまく機能し、食の安全レベルは良好であることが示された。食品リコールの件数が大幅に増加し続けている。2021年には、前年比19%増の19,000件以上のオイバ報告（フィンランドの食品管理システムの下、事業者が実施した食品管理の報告書）が発表された。2021年4月に新食品法およびその下で発出された政令が施行された。（本文フィンランド語）

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

1. FDA は水産物の PFAS 検査結果を共有

FDA Shares Results on PFAS Testing in Seafood

July 6, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-shares-results-pfas-testing-seafood>

本日、米国食品医薬品局(FDA)は、小売店で集めた水産物サンプル中のパー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)の検査結果を利用できるようにした。FDA はより対象を絞った、より規模の大きい水産物調査を実施すべきかどうか判断するための準備段階としてこの限定調査を実施した。アサリ、タラ、カニ、スケトウダラ、サケ、エビ、マグロ、ティラピアの81サンプルを調べ、そのうちの多くは米国に輸入されたものだった。利用可能な最高の科学を用いて、FDA は毒性学的参照値を持ち検出された PFAS を個別に評価した。FDA は中国産の缶詰アサリのサンプルからの、PFAS の一種であるパーフルオロオクタン酸(PFOA)への推定暴露量は、健康上の懸念となる可能性があると判断した。検出された PFOA が最も多かった2つの缶詰アサリのサンプルでは、1ヶ月あたりおよそ10oz以上食べる消費者に健康上の懸念となる可能性がある（1か月あたりの摂取量が2オンス(oz)に制限される幼児以外）。

PFOA への暴露は、発達影響、肝機能の変化、免疫反応の低下、特定の種類のがんの増加など、いくつかの重大な健康結果と関連があることが調査から示されている。アサリで評価された他の種類の PFAS、及びその他全ての水産物サンプルで評価された PFAS には、健康上の懸念はありそうもない。FDA は輸入された缶詰アサリの PFOA や全体的なアサリの PFAS の程度を判断する作業を行い、引き続き米国の食品供給の安全性を確保するための対策をとっている。

PFOA が最も高濃度だった2つのサンプルの販売業者2社は、その結果を踏まえて自主的に消費者を保護する対策を行っている。このうち1社は、本日、包装裏面のバーコードの下にある商品識別コード(UPC)を確認した製品に限り全商品の自主的リコールを発表した。

さらにもう1社も、FDAの検査に含まれた缶詰アサリ製品の自主的リコールを表明している。

FDAは、製品の検査が行われたすべての缶詰アサリ販売業者と積極的に連携し、潜在的な汚染源についての理解を深めている。このことは、例えば、製品の調達先を通じて缶詰アサリ中のPFOA濃度を低減するなど、業者が彼らの製品によるPFOAへの消費者暴露を低減するための対策を行う上で役立つと考えられる。また、FDAは輸入アサリを検査し、必要に応じて措置を行う予定である。さらに、輸入及び国産の缶詰及び生鮮アサリを対象により広範な検査を実施し、PFAS濃度をより詳しく把握した上で公衆衛生を保護するための最善の方法を決定する予定である。

FDAは今回のこの水産物調査を、トータルダイエツトスタディ(TDS)から得た一般的な食品供給からの事前の食品検査で、いくつかの水産物の検体から比較的濃度のPFASが検出されたことに基づいて開始した。検出可能なPFASのある水産物サンプルの割合、検出されたPFASの種類、複数のサンプルで検出された濃度はいずれも、全体的なTDSサンプルでの結果よりもこの調査で高い。これは、水産物は環境からのPFAS汚染のリスクが高い可能性があるため、予期されないことではない。それゆえ、我々は特定の種類の水産物のサンプルをより多く検査し、水産物中により多くみられることが文献に確認されている特定の種類のPFASを検査した。さらに、中国や欧州産アサリに関する他の科学的文献の研究は、高濃度のものも含め様々な濃度のPFOAを報告している。科学が進化し、FDAの調査員や食品安全専門家が食品中のPFASの理解を深めるにつれて、FDAは食品中のPFASへの規制アプローチに情報提供するのに役立つデータを追い、入手可能になれば fda.gov で一般向けに新しい情報を共有し続ける。追加される断固たる行動に関する情報はこの **Constituent Update** に掲載される。

水産物に関する食事習慣を変える必要があるかどうか疑問に思う消費者には、あなたやお子さんたちが、水産物を含む、年齢にあった多様な健康的な食事をとることを再度推奨する。水産物は、子供には脳の発達や免疫機能向上、大人には心臓や骨の健康利益、特定のがんのリスク低下に役立つなど、健康的な食事の一環として多くの栄養的利益を提供する。中国産の缶詰アサリを定期的に食べたり子供に与えたりする人は、我々がより多くの情報を得るまで、全体的な摂取量を減らしたほうがよいかもしれない。

* 追加情報:

- ・ パー及びポリフルオロアルキル物質(PFAS)

<https://www.fda.gov/food/chemical-contaminants-food/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas>

- ・ PFASの食品検査と食事暴露の評価

<https://www.fda.gov/food/chemical-contaminants-food/testing-food-pfas-and-assessing-dietary-exposure>

- ・ 環境汚染由来のPFASの食品検査の分析結果

<https://www.fda.gov/food/chemical-contaminants-food/analytical-results-testing-food->

[pfas-environmental-contamination](#)

今回の検査結果：ターゲット調査/水産物 2022

<https://www.fda.gov/media/159570/download>

- ・ 食品中の PFAS に関する Q&A

<https://www.fda.gov/food/chemical-contaminants-food/questions-and-answers-pfas-food>

* 関連リコール

Bumble Bee Foods, LLC Issues Voluntary Recall on 3.75 Oz Smoked Clams Due to the Presence of Detectable Levels of PFAS Chemicals

July 06, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/bumble-bee-foods-llc-issues-voluntary-recall-375-oz-smoked-clams-due-presence-detectable-levels-pfas>

Bumble Bee Foods, LLC は、FDA の検査で検出可能なレベルの PFAS が検出されたため、特定の缶詰入り燻製アサリ (Bumble Bee Smoked Clams) の自主的リコールを発表した。

Crown Prince, Inc. Issues Voluntary Recall of Smoked Baby Clams in Olive Oil Due to the Presence of Detectable Levels of PFAS Chemicals

July 15, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/crown-prince-inc-issues-voluntary-recall-smoked-baby-clams-olive-oil-due-presence-detectable-levels>

Crown Prince, INC は、缶詰入り燻製アサリ (Crown Prince Natural Smoked Baby Clams in Olive Oil) の自主的リコールを実施している。

2. FDA は米国の両親と介護者のための乳児用調製乳の選択肢を継続的かつ拡大的に提供するための新たな枠組みを開発する

FDA Developing New Framework for Continued, Expanded Access to Infant Formula Options for U.S. Parents and Caregivers

July 6, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-developing-new-framework-continued-expanded-access-infant-formula-options-us-parents-and>

2022 年 5 月に、FDA はガイダンスを発行し、一時的な乳児用調製乳不足に対応するため、この製品に適用される特定の要件について、ケースバイケースで一時的に執行裁量を使用する意向を表明した。FDA の柔軟な対応により、不足する乳児用調製乳の供給量を飛躍

的に増やすことができた。この執行裁量は、2022年11月14日まで延長される。

この成功を受け、FDAは、一時的に執行裁量権を行使している製品について、これまでに得た情報を活用し、より合理的な経路をとることが、多くの製品の長期的な入手と販売の実現に役立つと判断した。その結果、FDAは以下を計画している：

- 米国の乳児用調製乳市場への参入を目指す企業に対して、FDAの技術支援窓口を一本化し、FDAの規制審査プロセスへのアクセスを容易にする。
- この夏、FDAの一時的な執行裁量政策の下で調製乳を輸入、販売、流通させている企業との会議を開催し、安全で栄養価の高い調製乳を長期的かつ中断なく販売する道を提供するためにどのような追加ステップが必要かを決定する。
- FDAの一時的な執行裁量政策の下で調製乳を輸入、販売、流通する企業に対し、11月以降も米国に粉ミルクを供給し続ける道を提供する。

3. FDAは動物用食品のハザード分析及び予防的管理に関するFSMAガイダンスを最終化する

FDA Finalizes FSMA Guidance on Hazard Analysis and Preventive Controls for Animal Food

July 6, 2022

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-finalizes-fsma-guidance-hazard-analysis-and-preventive-controls-animal-food>

本日FDAは、食品安全近代化法（FSMA）の動物用食品のハザード分析及びリスクに基づく予防的管理要件に従う動物用食品施設が、食品安全計画を策定するための業界向けガイダンス（GFI）#245：「動物用食品のハザード分析及びリスクに基づく予防的管理」を最終化した。このFSMAガイダンスは、動物用食品施設が起りうる食品安全上のハザードを予測し、それらのハザードを防止又は最小化するためのリスクに基づく予防的管理方法を特定し、安全ではない動物用食品が市場に出回るのを防ぐための計画を作成・実施するための詳細情報を提供するものである。

4. FDAは輸入乳児用調製乳製品に対する信頼性を高めるため、保護者向け教育資料を提供する

FDA Provides Educational Resources for Parents and Caregivers to Support Confidence for Imported Infant Formula Products

July 14, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-provides-educational-resources-parents-and-caregivers-support-confidence-imported-infant-formula>

FDAは、米国に持ち込まれる数億本分の輸入粉ミルクの使用について質問がある保護者や介護者向けに、教育資料を提供することを発表した。インフォグラフィックや消費者最新情報（Consumer Update）などのリソースや、消費者から最もよく寄せられる質問をまと

めた短編ビデオシリーズを作成した。さらに輸入された乳児用調製乳製品は、表示や説明書に米国で通常使用されない用語が使われている場合があるため、安全に使用するために、消費者は、単位の変換（リットルからオンス、摂氏から華氏）に FDA の変換表を使用する、赤ちゃんを担当する医療従事者に相談することなどが推奨される。

● Infant Formula Supply

7/14/2022

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

消費者向け最新情報とリソース

- 乳児用調製乳の供給量を安全に増やす
- FDA がレビューした新たな乳児用調製乳製品の見分け方
- 輸入調製乳の安全な調製法
- 模倣品対策とその他の安全上のヒント
- ホームメイドや薄めた乳児用調製乳を使用しないこと
- FDA 及び米国保健福祉省の情報リソース

5. FDA は食品分析のための試験所認定プログラムのもと承認された認定機関の公開登録を公表：試験所は現在申請可能

FDA Releases a Public Registry of Recognized Accreditation Bodies under the Laboratory Accreditation for Analyses of Foods Program: Laboratories May Now Apply

July 12, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-public-registry-recognized-accreditation-bodies-under-laboratory-accreditation-analyses>

FDA は、LAAF（食品分析のための試験所認定）プログラムのもと、6つの認定機関を承認したことを発表した。これらの認定機関は、LAAF に関する最終規則で定められた基準に従って、試験所の認定を行うことができる。

* FSMA Final Rule on Laboratory Accreditation for Analyses of Foods (LAAF)

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-laboratory-accreditation-analyses-foods-laaf>

6. 消費者情報：FDA は食品の腐敗と汚染を防止する

FDA Guards Against Food Spoilage, Contamination

7/12/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/fda-guards-against-food-spoilage-contamination>

FDA の腐敗したシーフードを除去し、汚染物質を排除する取り組みに関する情報提供。

FDA の試験所の官能分析官は、顕微鏡ではなく、その嗅覚で腐敗臭を検知し、国内および輸入の魚介類や水産加工品が消費に適しているかどうかを確認する専門職である。FDA

は食品供給を守るためにさまざまな高度なツールや技術を駆使しているが、人間の鼻の力を過小評価することはできない。試験所には、官能分析官のほか、昆虫学者やその他の分析官が食品に含まれる汚染物質（例えば昆虫やその痕跡など）の検査を行っている。昆虫などの汚染物質は、病気や細菌を媒介する可能性があるため重要である。

7. 有害事象報告の調査：French Lentil & Leek Crumbles (2022年6月)

Investigation of Adverse Event Reports: French Lentil & Leek Crumbles (June 2022)
07/14/2022

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-adverse-event-reports-french-lentil-leek-crumbles-june-2022>

FDA は、疾病管理予防センター（CDC）、州・地方当局とともに、Daily Harvest French Lentil & Leek Crumbles 冷凍製品の喫食に起因する可能性がある、胃腸疾患と肝機能障害に関する消費者からの報告を調査している。2022年6月17日、Daily Harvest が関連製品の自主的リコールを開始している。

FDA の有害事象報告（Consumer Adverse Event Reports：CAERS）と消費者苦情のシステムに届いた報告数が、2022年6月28日時点で133件だったのが7月14日時点では277件になっている。現在も調査継続中である。原因はまだ同定されていない。

* 食品安全情報（化学物質）No. 14/2022（2022.07.06）

【FDA】リコール情報：Daily Harvest は French Lentil + Leek Crumbles の健康被害の可能性による自主的リコールを発表する

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202214c.pdf>

8. 警告文書

● MONQ, LLC

JUNE 30, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/monq-llc-613570-06302022>

未承認の医薬品の問題。オピオイド中毒及び離脱症状の治療又は治癒を目的としたエッセンシャルオイル製品を含む。

- 以下の製品はすべて、「未承認の医薬品の問題。オピオイド中毒及び離脱症状の治療又は治癒を目的としたクラトム製品を含む。」ことによる警告

– **Omni Consumer Products LLC d/b/a YoKratom**

JUNE 30, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/omni-consumer-products-llc-dba-yokratom-634184-06302022>

- **Kratom Exchange**

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/kratom-exchange-633972-06302022>

- **Klarity Kratom**

JUNE 30, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/klarity-kratom-634501-06302022>

- **Herbsens Botanicals**

JUNE 30, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/herbsens-botanicals-634373-06302022>

● **1am USA Incorporated dba Pleasure Products USA**

JULY 01, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/1am-usa-incorporated-dba-pleasure-products-usa-627006-07012022>

オンライン販売の未承認の医薬品、ダイエタリーサプリメント不正表示の問題。製品成分にタダラフィルを含む。

● **Thirsty Run LLC / US Royal Honey LLC**

JULY 01, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/thirsty-run-llc-us-royal-honey-llc-623359-07012022>

オンライン販売の未承認の医薬品、ダイエタリーサプリメント不正表示の問題。製品成分にシルデナフィル、タダラフィルを含む。

● **Shopaax.com**

JULY 01, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/shopaaxcom-626291-07012022>

州際通商、食品、不正表示の問題。製品成分にシルデナフィルを含む。

● **MKS Enterprise, LLC**

JULY 01, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mks-enterprise-llc-624478-07012022>

州際通商、食品、未承認の医薬品、不正表示の問題。製品成分にタダラフィルを含む。

9. リコール情報

- **Loud Muscle Science, LLC** は米国及びカナダにおける表示されない成分タダラフィル

の混入のため **Launch Sequence Capsules** の自主的リコールを発表する

Loud Muscle Science, LLC Issues Voluntary Recall of Launch Sequence Capsules Due to the Presence of Undeclared Tadalafil in United States and Canada

June 30, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/loud-muscle-science-llc-issues-voluntary-recall-launch-sequence-capsules-due-presence-undeclared>

Loud Muscle Science, LLC は米国及びカナダにおける表示されない成分タダラフィルの混入のため、Launch Sequence Capsules を自主的にリコールする。

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

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

1. ニュースレター

NTP Update July 2022

<https://ntp.niehs.nih.gov/update/index.html>

- 6月15-17日の第三回全国PFAS会議 EPAの新しい飲料水の健康勧告値などが議題
 - 公開フォーラムで動物を使わない方法の進歩を示す
- 等

● 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. メラトニン : 知っておくべきこと

Melatonin: What You Need To Know

July 10, 2022

<https://www.nccih.nih.gov/health/melatonin-what-you-need-to-know>

メラトニンは、暗闇に反応して脳から分泌されるホルモンである。サーカディアンリズム (24 時間体内時計) のタイミングを整え、睡眠をサポートする働きがあり、夜間に光を浴びると、メラトニンの分泌が阻害される。

メラトニンのダイエタリーサプリメントは、動物や微生物から作られることもあるが、多くの場合、合成される。メラトニンダイエタリーサプリメントに関する情報を提供する :

- メラトニンを摂取することの健康利益
- メラトニン摂取に関する安全性

- 子供が摂取するのは安全か？
- 副作用は？
- 考慮すべき事柄

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

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

1. What we heard 報告書：カナダ政府の魚介類製品の船から皿までのトレーサビリティに関する協議

What we heard report: Government of Canada consultation on boat-to-plate traceability for fish and seafood products

2022-07-04

<https://inspection.canada.ca/about-cfia/transparency/consultations-and-engagement/boat-to-plate-traceability/what-we-heard-report/eng/1655820016447/1655820017291>

2019年、カナダにおける魚介類の船から皿までのトレーサビリティを強化するためのプログラムの開発が約束された。計画はカナダ漁業海洋省及びカナダ沿岸警備隊大臣、農業・農業食品省大臣との協力のもとで行われることになっており、以来、カナダ政府は、魚介類分野におけるさまざまな関係者、その他の政府機関、先住民の権利保有者と関わり、準備を進めてきた。これに伴い、この公約に関するディスカッションペーパーへの広範な意見募集が2021年8月13日から2021年12月11日まで実施された。本報告書は、パブリックコメント募集で寄せられた意見をまとめたものである。

2. 刺された痛み：蜂蜜詐欺が養蜂家に与える影響

Feeling the sting: the impact of honey fraud on beekeepers

2022-06-22

<https://inspection.canada.ca/inspect-and-protect/food-safety/honey-fraud/eng/1655827844919/1655827845716>

このポッドキャストでは、養蜂家と、CFIAの政策・プログラムリーダーが蜂蜜の不正について議論する。

3. レッドパーム油中の認可されていない食品着色料—2020年4月1日～2021年3月31日

Non-Permitted Food Colours in Red Palm Oil – April 1, 2020 to March 31, 2021

2022-07-06

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/non-permitted-food-colours/eng/1653529184429/1653529184647>

着色料は、加工による自然な色の損失を補い、製品の色を均一にし、食品の見た目をより魅力的にするために食品に加えられる。このターゲット調査では、レッドパーム油における、毒性と発がん性の可能性があるため認可されていない着色料、スーダンⅢとⅣに焦点を当てている。スーダンⅢとⅣは、繊維製品、艶出し剤、塗料などの工業製品に使用される赤い染料で、食品での使用は禁止されている。

パーム油は、赤褐色の栄養価の高い油でβカロチンを含み、アブラヤシの木の果肉から生産される。主にアジアや西アフリカの国々で生産される。スーダンⅢとⅣは低価格で明るい色なので、一部の生産者がよりよい品質の製品に見せかけようと、パーム油の赤色を強調するために違法に使用することがある。

カナダ政府の食品安全と食品虚偽表示の優先順位が高いため、CFIA はレッドパーム油の認可されていない着色料の存在を監視するための調査を開始した。全部で 32 サンプルの輸入レッドパーム油を小売店から集め、認可されていない食品着色料を調べた。1 サンプルのレッドパーム油に 15.6 ppm のスーダンⅣが含まれていた。残りの 31 サンプル(96.9%)は準拠しており、検出可能な量の認可されていない着色料は含まれていなかった。食品安全及びリコール室(OFSR)は、不適合サンプルをフォローアップした結果、クラス 2 リコールと市販製品の廃棄となった。

4. 肉・魚介類の缶詰中のビスフェノール A 及び BPA 代替物—2017 年 4 月 1 日～2018 年 3 月 31 日

Bisphenol A and BPA Alternatives in Canned Meat, Fish and Seafood – April 1, 2017 to March 31, 2018

2022-07-06

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/bisphenol-a-and-bpa-alternatives/eng/1653528737986/1653528738502>

ビスフェノール A(BPA)は、ビスフェノール A ジグリシジルエーテル(BADGE)エポキシ樹脂や硬質プラスチック容器を作るために使用される化学物質である。食品と金属の直接接触を防ぐために缶の内側に BADGE エポキシ樹脂がコーティングされることがよくあり、食品企業での使用は一般的である。これらの化合物は、特に高温で食品中に溶出する可能性がある(高温充填や加熱加工した缶詰食品などで)。

これらの化合物の健康への有害影響を防ぐために、一部の製造業者はビスフェノール F (BPF) やビスフェノール S (BPS)などの BPA 代替物に代えている。缶詰や瓶詰食品中の BPA 代替物の使用に関して得られるデータは少なく、そのためこの調査の対象に含めた。

この調査で観察された BPA、BADGE、BPF、BPS の量をカナダ保健省(HC)が評価し、

どのサンプルも許容できないヒトの健康上の懸念をもたらさないと判断したため、この調査によるリコールはなかった。

- 調査結果

調査した 468 サンプルのうち、BPA は 329 サンプル (70%)、BADGE は 72 サンプル (15%)、BPF は 68 サンプル (15%)、BPS は 1 サンプル (0.002%)に検出された。検出可能な量の BPF や BPS が含まれる魚介類のサンプルはなかった。

ビスフェノール A (BPA)

肉の缶詰と魚介類の缶詰の分類では、それぞれ 231 中 170 サンプル(74%)、237 中 159 サンプル(67%)に BPA が含まれていた。この結果、肉の缶詰と魚介類の缶詰の製品分類間の BPA の検出割合は同等であることが観察された。BPA の平均検出量も、肉は 46.6 ppb、魚介類は 54.7 ppb で同様だった。検出された最大量の BPA は輸入魚介類缶詰サンプル(イワシ)の 1480 ppb だった。次に多い量は 567 ppb で、肉の缶詰に検出された最大量 407 ppb に匹敵する。

ビスフェノール A ジグリシジルエーテル(BADGE)

合計で、この調査で調べた 468 の缶詰製品中 72 サンプル (15%)に検出可能な量の BADGE が報告された。肉は 53 サンプル (11%)で魚介類は 19 サンプル (4%)だった。調べたサンプルのうち BADGE を含むのは肉のサンプル 231 のうち 53 (23%)、魚介類の缶詰サンプル 237 のうち 19 (8%)だった。調べた製品中に検出された BADGE の平均濃度は 10.1 ppb で、魚介類では 0.97~53.2 ppb、肉では 0.98~46.2 ppb だった。BADGE を含むサンプルの大部分(72 サンプルのうち 69) (96%)は BPA も含んでいた。

ビスフェノール F (BPF)とビスフェノール S (BPS)

BPF は調べた肉の缶詰サンプル 231 のうち 68 (29%)に検出された。調べた魚介類の缶詰の 237 サンプルのうち、BPF を含むものはなかった。BPF を含むサンプルは全て BPA も含んでいた。BPS は 1 つの肉の缶詰サンプルから 1.79 ppb が検出され、最小検出量 0.9 ppb と同等だった。魚介類の缶詰サンプルに BPS を含むものはなかった。

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

1. 食品基準通知

- Notification Circular 208-22
15 July 2022

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

[r%20208-22.aspx](#)

改訂 No.209

- 干ばつ耐性除草剤耐性小麦系統 IND-00412-7 由来食品
- 乳児用調製乳用の新たな GM 由来 2'-FL

その他

- 食品基準作業計画
現在手続きが進行している基準策定や改正の進捗をまとめた一覧表（2022年6月時点）。作業計画は、FSANZ Act のもと3ヶ月毎の更新が求められている。

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/workplan/Documents/Work%20plan%20refresh%20doc%20June.pdf>

-
- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局（The NSW Food Authority）
<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. リコール情報

- ハーゲンダッツアイスクリーム

Häagen-Dazs ice cream

7 Jul 2022

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/haagen-dazs-ice-cream>

General Mills Australia Pty Ltd は、エチレンオキシド汚染のため、フランス産ハーゲンダッツ バニラ 457 mL とハーゲンダッツ クラシックコレクション ミニカップ 95 mL×4 をリコール。製品写真有り。

-
- ニュージーランド第一次産業省（MPI : Ministry of Primary Industry）
<http://www.mpi.govt.nz/>

1. リコール情報

- ハーゲンダッツ Classic Collection Mini Cups アイスクリーム

Häagen-Dazs brand Classic Collection Mini Cups Ice Cream

8 July 2022

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/haegen-dazs-brand-classic-collection-mini-cups-ice-cream/>

フランス産ハーゲンダッツ Classic Collection Mini Cups アイスクリームのバニラ味に、

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、一部リコール。製品写真あり。

- **Norish ブランド Flourishing Cauliflower & Corn Baby Purée Powder、Growing Greens Baby Purée Powder**

Norish brand Flourishing Cauliflower & Corn Baby Purée Powder and Growing Greens Baby Purée Powder

14 July 2022

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/norish-brand-flourishing-cauliflower-and-corn-baby-puree-powder-and-growing-greens-baby-puree-powder/>

Norish Ltd は、ヨウ素濃度が高いため、Norish ブランドの Flourishing Cauliflower & Corn 及び Growing Greens Baby Purée Powder をすべてリコール。1 食あたり 1～3 歳児の 1 日のヨウ素摂取上限量 (UL) の 2.5 倍以上が含まれる。製品写真あり。

- 香港政府ニュース

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

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

1. プレスリリース

- **CFS はギリシャから輸入された数種類のデザートに塩素酸塩が含まれている可能性がある**
あるとして、消費者に摂取を控えるよう呼びかける

CFS urges public not to consume several kinds of dessert imported from Greece with possible presence of chlorate

Friday, July 8, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220708_9614.html

食品安全センターは、欧州 RASFF からの通知を受け、7 月 8 日、ギリシャから輸入された数種類のデザートから農薬である塩素酸塩が検出されたため、消費者に摂取しないように呼びかける。

- **CFS はフランス産の数種類のアイスクリームにエチレンオキシドの混入の可能性が**
あるとして、消費者に摂取を控えるよう呼び掛ける

CFS urges public not to consume several kinds of ice cream from France with possible presence of ethylene oxide

Sunday, July 10, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220710_9616.html

食品安全センターは、欧州 RASFF からの通知を受け、7月10日、フランス産アイスクリーム数種から、欧州連合（EU）の認可を受けていない農薬であるエチレンオキシドが検出されたため、消費者に摂取しないように呼びかけた。ハーゲンダッツバニラアイスクリームのパイント、ミニカップ、バルク製品。

- **ロブスターのサンプルに基準値超過のカドミウムが検出される**

Excessive cadmium found in lobster sample

Thursday, July 14, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220714_9624.html

食品安全センターはロブスターのサンプルから金属汚染物質であるカドミウムが基準値（2 ppm）を超えて検出された（3.17 ppm）ことを発表した。

- **CFS が点心のナトリウム含有量に関する調査結果を発表する（写真付き）**

CFS announces study results on sodium content in dim sum (with photos)

12 Jul 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220712_9621.html

食品安全センターは点心のナトリウム含有量に関する調査結果を発表した。包装されていない点心のナトリウム含有量は、3.0 mg/100g から 680 mg/100g で、平均値は 330 mg/100 g であった。前回の調査結果と比較すると、11 種類の点心のうち 9 種類のナトリウム含有量が減少しており、点心のナトリウム含有量は減少傾向にあることがわかった。

2. 違反情報

- **ラディッシュのサンプルに基準値超過の残留農薬**

Pesticide residue exceeds legal limit in radish sample

Monday, July 4, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220704_9597.html

ラディッシュのサンプルに基準値 0.3 ppm を超える 0.79 ppm のチアメトキサムが検出された。

- **包装済み黒タラのサンプルから基準値超過のメチル水銀が検出される**

Prepackaged black cod sample detected with methylmercury exceeding legal limit

Thursday, July 7, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220707_9607.html

食品安全センター（CFS）は、7月7日、包装済み黒タラのサンプルから、基準値 0.5 ppm を超える 1.2 ppm のメチル水銀が検出されたと発表した。

- 台湾当局は日本から台湾に輸入された「ACECOOK 小豬碗麵鹽味 (塩ラーメン)」に、残留農薬のエチレンオキシドが検出され、台湾の基準に違反すると報告した

The authority of Taiwan reported that a batch of 「ACECOOK 小豬碗麵-鹽味(Salt ramen)」 imported from Japan to Taiwan was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at a level which is not complying with the Taiwan standard.

5 July 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220705_4.pdf

- 台湾当局はフィリピンから台湾に輸入された「LUCKY ME 速食麵 (PAL1418-1 LUCKY ME CURLY SPAGHETTI)」に、残留農薬のエチレンオキシドが検出され、台湾の基準に違反すると報告した

The authority of Taiwan reported that a batch of 「LUCKY ME 速食麵 (PAL1418-1 LUCKY ME CURLY SPAGHETTI)」 imported from Philippines to Taiwan was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at a level which is not complying with the Taiwan standard.

5 July 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220705_3.pdf

- 台湾当局はインドネシアから台湾に輸入された MIE SEDAAP 麵製品に、残留農薬のエチレンオキシドが検出され、台湾の基準に違反すると報告した

The authority of Taiwan reported that several batches of MIE SEDAAP product imported from Indonesia to Taiwan were found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at levels which are not complying with the Taiwan standard.

5 July 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220705_2.pdf

- 包装済みイタリアンハーブチキンのサンプルが栄養表示規則違反

Prepackaged Italian Herb Chicken Breast sample not in compliance with nutrition label rules

July, 8 2022 (Friday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220708_9612.html

食品安全センター (CFS) は、香港産包装済みイタリアンハーブチキンからナトリウムを 114 mg /100g という表示を超える 190 mg /100g を検出した。

- 包装済みミックスベジタブル、スイートコーン付きサーモンの切り身のサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged Pan-fried Salmon Fillet with Mixed Vegetables & Sweet Corns sample not in compliance with nutrition label rules

July, 13 2022 (Wednesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220713_9623.html

食品安全センター（CFS）は、香港産の包装済みミックスベジタブル、スイートコーン付きサーモンの切り身のサンプルからナトリウムを 138.3 mg/360 g という表示を超える 83 mg /100 g を検出した。

● 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

- 2022.7.1～2022.7.7

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43270

- 2022.6.24～2022.6.30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43269

- 2022.6.17～2022.6.23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43268

2. 食薬処、「夏季国民関心食品・医薬品」オンライン違法行為を摘発

サイバー調査チーム 2022-07-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46508

食品医薬品安全処は、夏を迎えて「不眠症・ニキビ改善」など、病気の治療・予防を目的に使う製品であると虚偽・誇大広告したり、不法医薬品などをオンラインで流通・販売したホームページ 586 件を摘発し、放送通信審議委員会に接続停止を要請して、管轄地方自治体に点検を要請した。主な摘発事例は、(食品)「不眠症」など病気予防・治療、効能・効果の違法広告 (91 件) である。今回摘発された事例は「不眠症」、「皮膚疾患」など、特定の病気に対する予防・治療効果があると広告したケースが大部分であった。

<添付>

- 1.食品・医薬品の正しい購入方法（カードニュース）
- 2.物品別主な摘発事例

3. 「食品の点字表示などに関するガイドライン」を用意・配布

食品表示広告政策課 2022-07-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46507

食品医薬品安全処は、食品の表示事項を点字又は音声・手話映像変換用コード*で表示する際に必要な事項を案内する「食品の点字表示等に関するガイドライン」を7月6日に用意・配布する。

* 印刷物の情報を音声又はテキストに変換する電子的な表示

今回のガイドラインは、食品業者が食品に点字又は音声・手話映像変換用コードを表示する場合、標準化された基準を提供することにより視覚・聴覚障害者の食品情報に対する知る権利を保障するために用意した。食薬処は昨年11月から障害者団体、消費者団体、学界、業界などで構成した民官協議体で十分な議論を経て今回のガイドラインを用意し、主な内容は点字と音声・手話映像変換用コードの、▲表示規格・方法、▲表示情報、▲表示位置などである。

【点字表示】

- 食品に表示する点字の規格及び表示方法は「韓国点字規定」に従って、型圧*点字を使用することを推奨する。

* 裏面から押し出して出る方式で、エンボス加工（透明）点字に比べて読みやすい

- 点字で表示する情報は製品名を基本として、それ以外の情報*は追加で表示することができ、表示位置は食品の主表示面*に表示し、包装の特性上やむを得ない場合は他の面に表示できる。

* 食品の種類、内容量、業者名、保存方法、注意事項など

** 容器・包装の表示面のうち、商標、ロゴ等が印刷されていて、消費者が食品などを購入するときに通が見る面

【音声・手話映像変換用コード表示】

- 音声・手話映像変換用コードを表示する方法は、消えないインク、刻印などを使用して表示して、包装の特性上やむを得ない場合にはステッカーなどを使用する。

- 音声・手話映像変換用コードで提供する情報は、製品名、内容量、業者名、保管方法、アレルギー誘発物質などであり、表示位置は点字表示と同様に食品の主表示面に表示する。

食薬処は今回の案内書が食品に点字又は音声・手話映像変換用コード表示拡大に役立つと期待して、今後も視覚・聴覚障害者が食品情報をより簡単に確認して選択できるよう障害者団体と業界など利害関係者と持続的に疎通していく。

4. 栄養成分データを標準化して6月に46000件公開、デジタルヘルスなど多様な産業で活用拡散を期待

食生活栄養安全政策課 2022-06-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46485

政府は各部署*でそれぞれ生産・管理していた食品栄養成分データを国民が容易に活用できるように、提供標準化**に基づき同じ項目と形式にまとめて整備した「食品栄養成分統合データベース（以下、統合DB）」を、公共データポータルに公開する。

* 食品医薬品安全処、農林畜産食品部、農村振興庁、海洋水産部国立水産科学院など 4 部署
** 公共データ管理指針第 26 条（提供標準）に基づき、民間の活用需要などを考慮してデータ形式を標準化して提供

今回公開する統合 DB は、▲原材料性食品（農・畜・水産物）、▲加工食品（商用製品）、▲食品（外食・フランチャイズ調理食品）、▲統合食品（原材料性食品＋加工食品＋食品）で約 46000 件*に対する栄養成分（最大 24 個）、食品分類体系、データソース、生成日などの情報を提供する。

* ①食品原材料約 2200 個（農畜林産物 1800 個、水産物 400 個）、②加工食品約 42600 個、③食品約 1300 個など

政府は 12 月までに食品コードなどを整備してデータを追加（14000 個）して拡充し、合計 6 万個（累積）の食品栄養成分データを公開する計画である。

統合 DB の公開は品質の高い公共データを需要者が活用しやすいように標準を提示するため、政府省庁が緊密に協議して作成した公共データ標準化政策の主な例である。最近、食品栄養成分データを適用・統合した新しい製品とサービスが多様な分野（給食、スマート家電など）で活用されているが、政府で生産・管理するデータの形式が機関別に相異しており、連携・活用するには需要者が追加で加工・整理しなければならない困難*があった。

* 部署別に生産した食品栄養成分データの提供項目、表記形式などが異なり重複データが存在するため、データを活用するにはデータ整備費用が発生

政府はこのような問題を解決するために昨年 6 月、省庁間業務協約を締結し、産業界と学界が参加する民官協議体を構成してデータ標準化を推進した。その結果、4 月に食品栄養成分データの項目、表記形式、分類体系などを確定して行政安全部公共データ提供標準として制定し、各部署の保有データを全面整備*して統合 DB を作った。政府は、今後も食品栄養データの生産・提供を需要者中心に切り替えて、多様な分野で価値ある活用ができるように省庁間協業を強化していく。

* 既存のデータ重複エラー値の削除、最新データで現行化、分類体系整備及びコードの割り当てなど

統合 DB を効率的に管理するために「(仮称) 食品栄養成分統合 DB 共同運営規定」を制定し、公共システム*と連携して、食品栄養成分データの生産・活用主体が有機的に相互補完できるようにする計画である。

* 子供献立作成プログラム（食薬処）、ナイススクール給食システム（教育部）、公共給食プラットフォーム（農食品部）など

また、需要がある食品栄養成分データ現況を把握して、需要者が望む形態、標準化されたデータを提供できるように汎政府次元で積極的に支援する計画である。

政府は統合 DB を構築・開放することにより、国民の栄養管理はもちろん、デジタルヘルス、フードテックなど関連産業などでも食品栄養成分データの活用が増加すると期待している。統合 DB は公開データポータルから誰でもファイルをダウンロードして活用でき、オープン API としても提供される。

* Open Application Programming Interface (API) : バス情報や天気情報など、リアルタイムで値が変化するデータを Web/アプリケーション・プログラム開発などに容易に活用できるように提供するインタフェース

<添付>

- 1.食品栄養成分統合 DB の概要
- 2.部署別担当者、連絡先

5. 「タイ産氷菓、中国産昆虫加工食品」に対する輸入者検査命令を施行

輸入検査管理課 2022-06-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46472

食品医薬品安全処は、輸入食品など輸入・販売業者がタイ産氷菓の大腸菌群項目と中国産昆虫加工食品*の酸価・過酸化価・大腸菌項目に対する安全性を事前に確認した後、国内に輸入申告するようにする「検査命令」を6月27日から施行する。

* 昆虫加工食品：食用昆虫を乾燥、粉末などに加工したもの、またこれに食品又は食品添加物を加えて加工したもので、今回の検査対象は食用蚕 (*Bombyx mori* L.) のさなぎを原料として製造した製品に限る

今回の検査命令は、▲タイ産氷菓 (大腸菌群)、▲中国産昆虫加工食品* (酸価、過酸化価、大腸菌) に対する通関検査の結果、当該検査項目に不適合が繰り返し発生したことにより、輸入者の安全管理責任を強化するための措置である。

* 輸入される中国産昆虫加工食品の大部分が食用蚕 (*Bombyx mori* L.) のさなぎを原料として製造された製品

食薬処は今後も安全な輸入食品が供給・流通できる環境を作るために、不適合が繰り返し発生したり、有害影響の懸念がある食品を中心に安全管理をより一層強化していく。

<添付> 輸入食品など検査命令運営現況

6. ティラピアを鯛と偽り販売した行為に対する企画点検の結果発表

輸入流通安全課 2022-07-07

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46513

食品医薬品安全処は、飲食店やオンラインショッピングモールなどで鯛として表示・販売されている製品 (切身、すし) の真偽確認のための点検を実施した結果、合計 44 件中 1 件がナイルティラピアと確認され、当該業者を「食品等の表示・広告に関する法律」違反で摘発し、管轄官庁に行政処分を要請した。

<添付>

- 1.魚種別特性および摘発写真
- 2.各部署担当者、連絡先

7. 「認知症予防」など病気予防・治療に対する不当広告の点検結果

サイバー調査チーム 2022-07-07

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46510

食品医薬品安全処は、「認知症」、「関節炎」などの病名を広告に使用して食品などを販売するオンライン掲示物（オープンマーケット、ショッピングモールなど）を集中点検した結果、「食品等の表示広告に関する法律」に違反した 94 件を摘発し、放送通信審議委員会などにアクセスの停止と管轄自治体へ行政処分を要請した。

主な違反内容は食品・健康機能食品に、▲「認知症予防」、「記憶力、脳健康サプリメント」（20 件）、▲「関節炎」（17 件）、▲「糖尿病」、「血糖サプリメント」（20 件）、▲「ぜん息」（16 件）、▲「胃炎」など、その他（21 件）の表現で病気予防・治療と効能・効果があると認識される恐れがある不当広告である。

消費者は食品などを購入する場合、表示事項を慎重に確認する一方、病名を用いた広告で食品などを販売する場合には該当製品を購入しないように注意する。

<添付>

1. 主な摘発事例
2. 健康機能食品を正しく購入する方法

8. 夏の野生キノコの摂取による食中毒事故に注意が必要

農水産物安全政策課 2022-07-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46509

食品医薬品安全処は農村振興庁と共に、梅雨時に繁殖しやすい野生キノコの摂取による食中毒事故の危険性を警告し、食用キノコに似た毒キノコに対する格別な注意を呼びかけた。

梅雨の時期は暑くて湿度が高いためキノコが成長しやすい環境がつけられ、近隣での野生キノコ採集が比較的容易であるが、韓国で自生するキノコ 1900 種以上のうち食用キノコは約 400 種に過ぎないという点に留意する必要がある。最近 10 年間で野生キノコによる安全事故は合計 5 件で 36 人の患者が発生し、野生キノコを家族や知人に分けて食べる場合が多く、安全事故 1 件当たりの患者数が平均 7.2 人と被害が広がる傾向がある。

* 発生状況（件数/患者）：（'12）1 件/4 人 → （'14）1/5 → （'16）1/6 → （'17）2/21

** 毒キノコ中毒事例：京畿道抱川市で住民 18 人が直接採取したキノコ料理を摂取後に中毒症状で病院治療（2017 年）

毒キノコは「派手な色をしている」と知られていることが多いが、様々な形や色をしているだけでなく、似た形の食用キノコと同時に育つことも多く、専門家でも毒キノコと食用キノコを簡単に区別することは難しい。野生キノコの食用の可否を「色が派手でないものは食用にできる」、「昆虫が食べた跡があるものは害がない」、「銀のスプーンを変色させないものは食用にできる」など、科学的根拠がなく判断してはいけない。多くの毒キノコ成分は加熱・調理しても毒性がそのまま残っているので、「煮て食べれば安全だ」も信じてはいけない。

野生キノコによる食中毒を予防するためには、野生で採取したキノコは食べない方がよく、摂取時に頭痛、腹痛などの症状が発生したら食べたものを吐いて、正確な診断と治療の

ために摂取した毒キノコを持って直ちに病院に行くことが必要である。食薬処と農振庁は今後も食品安全事故予防管理のための情報を提供して、国民が安心する食生活文化を作るために最善を尽くす。

<添付>

- 1.梅雨時期に注意が必要な代表的な毒キノコ 4種：ドクツルタケ、カエントケ、タマゴタケモドキ、ドクカラカサタケ
- 2.キノコに関する誤った食用判断法

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

1. リコール情報

● マレーシア産「Goods」バナナケーキのソルビン酸含有によるリコール

Recall of 'Goods' banana cake from Malaysia due to presence of sorbic acid

1 Jul 2022 <https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release---recall-of-goods-banana-cake-from-malaysia-due-to-presence-of-sorbic-acid3300307e40a34d5f962eaafbcbe6e16f.pdf>

シンガポール食品庁（SFA）は、マレーシア産「Goods」バナナケーキから基準値を超えるソルビン酸を検出した。

● 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。）

- 台湾衛生福利部、「農薬残留許容量基準」及び「動物産品中の農薬残留許容量基準」の改正に関する草案を公表
- ブラジル国家衛生監督庁(ANVISA)、有効成分カルベンダジム(Carbendazim)及びその技術製品の輸入、生産、流通及び商品化の予防的停止の決定を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、食品添加物管理、原材料使用制限、表示規制などに関する新たな措置を導入することを発表
-

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室