

# 食品安全情報（化学物質） No. 3/ 2023（2023. 02. 01）

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>

### 【WHO】 食物アレルギーのリスク評価：パート 2：優先アレルギーの見直しと食品中の閾値の設定：会合報告

食物アレルギーのリスク評価に関する第 2 回 FAO/WHO 合同特別専門家会合が開催され、優先アレルギーの見直しと食品中の閾値の設定に関する科学的助言をまとめた報告書が公表された。専門家会合は、優先アレルギーの閾値（食物アレルギーのある消費者の大半に有害な反応が生じないアレルギーの量）として参照用量（RfD）に合意した。RfD はアレルギーとなる食品の総タンパク質量（mg）とし、RfD を消費される食品の量（kg）で除した値をアクションレベルとして提案している。

\*ポイント： コーデックス食品表示部会（CCFL）へ優先アレルギーの閾値について助言を提供するために開催された専門家会合の報告書です。CCFL では、包装済み食品の表示に関する一般規格のアレルギー表示に関する条項の見直しと、予防的アレルギー表示に関するガイダンスの策定が議題となっており、その検討で今回の RfD とアクションレベルが考慮されることになるでしょう。

### 【FDA】 FDA はベビーフード中の鉛のアクションレベルに関する事業者向けガイダンスを発表

米国食品医薬品局（FDA）は、「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画の一環として、赤ちゃん及び小さい子供向け加工食品中の鉛のアクションレベルに関するガイダンス案を発表した。アクションレベルは、FDA が食品を異物混入（adulterated）とみなす可能性がある濃度であり、執行措置を行うべきかどうかを検討する際に考慮される。

提案されているアクションレベルは、「果物、野菜（根菜類の単一食材の製品を除く）、混合品、ヨーグルト、カスタード/プリン、単一食材の肉類」の製品 10 ppb、「根菜類（単一食材）」の製品 20 ppb、「乾燥乳児用シリアル」の製品 20 ppb であり、事業者が汚染低減のための措置を講じれば達成可能な濃度であるとしている。

\*ポイント： 2021 年 4 月に開始した行動計画では、ベビーフード中の鉛、ヒ素、カドミウム、水銀のアクションレベルの設定を目指しており、鉛が最初に設定されました。子供への健康影響に関する暫定参照値（IRL）と国内流通品の汚染実態が考慮されており、IRL は米国疾病管理予防センター（CDC）が血中鉛参照値を見直したため以前（3.0 µg/日）よりも低い 2.2 µg/日が採用されています。また、対象品目が細かくなり過ぎないように配慮されています。FDA の計画では、次はヒ素への設定が予定されています。

### 【PhilRice】 Malusog ライス（ゴールデンライス）が収穫された

フィリピンにおいて、βカロテンが豊富な Malusog ライス 100 トン以上が初めて収穫され、ビタミン A 欠乏リスクのある就学前の子供、妊娠中あるいは授乳中の母親のいる家庭に配布された。現在、商用栽培のために種子を増やしており、2024 年後半には完全商用化されると期待されている。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. 50 億人が心疾患につながるトランス脂肪から守られていない
2. WHO は子供たちを汚染された医薬品から守るための対応を強く求める
3. 食物アレルギーのリスク評価：パート 2：優先アレルギーの見直しと食品中の閾値の設定：会合報告

### [【FAO】](#)

1. Codex

### [【EC】](#)

1. SCHEER（環境及び新興リスクに関する科学委員会）
2. 食品廃棄についての欧州市民委員会第二回
3. 委員会は動物の健康に関する情報提供要請を開始
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 銅の総摂取量は新しい安全レベル未満
2. セレンの許容上限摂取量に関する科学的意見
3. 遺伝子組換え関連
4. 食品酵素関連
5. 食品接触物質関連
6. 農薬関連
7. 飼料添加物関連

### [【FSA】](#)

1. タイムズヘルス委員会に関する FSA 声明
2. 意見募集
3. ウェールズ食品諮問委員会の公開会議—2023 年 2 月 8 日

### [【FSS】](#)

1. スコットランドの食品及び飲料環境

### [【DEFRA】](#)

1. 食品中の残留農薬：2022 年第 2 四半期のモニタリング結果

### [【DWI】](#)

1. 「難分解性、流動性、有害物質—イングランドとウェールズの飲料水へのリスク」（フェーズ 2）研究報告書発表

### [【BfR】](#)

1. 集団におけるヨウ素摂取量の減少：小児及び青年のヨウ素摂取量を改善するモデルシナリオ
2. 食品には何が入っている？調理鍋の中の科学

### [【RIVM】](#)

1. 欧州 PFAS 禁止案が正式に提出される
2. マイクロプラスチックの環境影響研究の緊急な必要性

### [【ANSES】](#)

1. クレオソート：処理済の枕木を再利用しないこと

### [【Tukes】](#)

1. 水質と摂取についてのより良い情報が入手可能

### [【FDA】](#)

1. FDA はベビーフード中の鉛のアクションレベルに関する事業者向けガイダンスを発表
2. 食品と子供の発達における栄養素と環境汚染物質に関する研究を探る科学ワークショップの登録を開始する
3. FDA と連邦政府のパートナーは子供の成長と発達におけるシーフード摂取の役割に関する研究を開始する

4. FDA は着色料認証料引き上げを提案する
5. Food Code 2022 の変更点概要
6. FDA は包装前面表示に関する消費者調査について手続き通知を発行する
7. 2022 年のよりスマートな食品安全の新時代における成果
8. 警告文書

#### [【EPA】](#)

1. EPA は 2024-2027 会計年度の国家執行及び遵守イニシアチブに、気候変動、PFAS を加えることを提案
2. EPA は PFAS 限度や栄養についての新しい研究を含む排水規制と研究の新しい計画を発表

#### [【USDA】](#)

1. 2025 食生活指針助言委員会を発表
2. USDA はオーガニック執行強化最終規則を発表

#### [【CFIA】](#)

1. カナダ政府は食品安全と植物の健康を向上させる解決方法を開発するカナダのイノベーターに投資する
2. リコール情報

#### [【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

#### [【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター
2. 違反情報

#### [【MFDS】](#)

1. コーティングフライパンについて学びましょう！
2. 有害物質が検出された健康機能食品の回収措置
3. 輸入食品の迅速通関を拡大し、食品原料の需給安定性を確保
4. オンライン販売人気製品、消費者の目で安全を守る！
5. 食薬処、「食医薬規制革新 100 大課題」 50%推進率を示す
6. 食品に表示・広告を禁止する韓薬類似名称の範囲拡大

#### [【SFA】](#)

1. シンガポールは食品安全を確保するために、オンラインプラットフォームでの食品の販売についての業界規格を導入する
2. リコール情報

#### [【FSSAI】](#)

1. 「ギー/バター」と同じ名前でも誤解を招く製品が販売されている

#### [【PhilRice】](#)

1. Malusog ライス（ゴールデンライス）が収穫された

#### [【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から 9 件
- ・ ProMED-mail 1 件

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

## 1. 50 億人が心疾患につながるトランス脂肪から守られていない

Five billion people unprotected from trans fat leading to heart disease

23 January 2023

<https://www.who.int/news/item/23-01-2023-five-billion-people-unprotected-from-trans-fat-leading-to-heart-disease>

WHO の新しい状況報告書は世界の 50 億人が有害なトランス脂肪から守られていないままで、心疾患と死亡リスクが増加していることを発見した。WHO は 2018 年に工業的に生産されるトランス脂肪の世界的排除を初めて呼びかけ、2023 年を目標にしてから、ベストプラクティス政策が実施されている人口は 6 倍になり、28 億人が保護されている。しかし依然として 50 億人がトランス脂肪酸の健康へのリスクに晒されており、2023 年の全廃という世界的な目標は現時点では達成されていない。WHO が提示している主なベストプラクティス政策は次の通り。1) 全ての食品中の総脂肪の 100 g あたり工業的に生産されるトランス脂肪を 2 g 未満とする義務的な国内基準を策定する、2) 全ての食品の成分として部分的水素添加油の生産や使用を国内で強制的に禁止する。

WHO は、2023 年に各国が次の 4 項目に焦点を当てて対応するよう勧告している：ベストプラクティス政策の採択と実施、モニタリング及びサーベイランス、健康的な油脂への置換、政策の利益を広げるため地域規制の提唱。

## ● 世界トランス脂肪排除報告書 2022

Countdown to 2023 WHO Report on Global Trans Fat Elimination 2022

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240067233>

2023 年目標に向かって世界の進行状況を監視する第 4 回目の年次報告書。対象期間は 2021 年 10 月～2022 年 9 月。

これまで多くの対応は高所得国だったが、2021 年にインドとフィリピンが低・中所得国のうち初めてと 2 番目となるトランス脂肪排除のベストプラクティス政策を採用した国になった。この傾向が今年も続き、バングラデシュとウクライナが採用した。最も重要な課題の一つが食品中のトランス脂肪を測定するための十分な検査室能力の構築である。

\*参考：食品中のトランス脂肪酸について（「食品安全情報」の WHO 過去記事）

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/chemical/trans-fatty-acids/TFA\\_1.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/chemical/trans-fatty-acids/TFA_1.pdf)

## 2. WHO は子供たちを汚染された医薬品から守るための対応を強く求める

WHO urges action to protect children from contaminated medicines

23 January 2023

<https://www.who.int/news/item/23-01-2023-who-urges-action-to-protect-children-from->

## [contaminated-medicines](#)

WHO は、規格外及び偽造医薬品に関する緊急行動を各国へ呼び掛ける。

ここ 4 ヶ月、子供用の市販咳止めシロップにエチレングリコールとジエチレングリコールが混入していることが確認、あるいは疑われる事例がいくつか報告されている。少なくとも 7 カ国の報告があり、そのうち 3 カ国で 300 人以上の死亡と関連する。ほとんどが 5 才以下の小さい子供である。

各国からの報告により WHO は 3 つの世界医薬品警告を発してきた；ガンビアでのアウトブレイク（10 月）、インドネシア（11 月）、ウズベキスタンの事例（2023 年 1 月）。WHO は規制機関や政府、医薬品製造者、販売者に対応を呼びかける。

### 3. 食物アレルギーのリスク評価：パート 2：優先アレルギーの見直しと食品中の閾値の設定：会合報告

Risk assessment of food allergens: part 2: review and establish threshold levels in foods for the priority allergens: meeting report

24 January 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240065420>

FAO と WHO は、食物アレルギーのリスク評価に関する FAO/WHO 合同特別専門家会合を再開し、優先アレルギーの見直しと食品中の閾値の設定に関する科学的助言を提供するために第 2 回会合を開催した。広範な議論の後、専門家会合は優先アレルギーとなる食品の閾値（食物アレルギーのある消費者の大半に有害な反応が生じないアレルギーの量）として参照用量（RfD）に合意した。

RfD の根拠となる定量データには明確な基準が設定され、提案された RfD での兆候（重症度）をサポートするデータや（優先アレルギーについての）データの質、量、利用可能性、及び入手しやすさ、そしてこれらの考慮事項をサポートする情報が 1 つ又はそれ以上不足している優先アレルギーにどう対処するか、などが重要な考慮事項と同定された。今回の会合では、ナッツ類、ピーナッツ、ゴマ、牛乳、卵、小麦、魚、エビ、大豆について検討した。

RfD は、アレルギーとなる食品の総タンパク質量（mg）とした。今回示された RfD は次の通り：クルミ及びピーカン、カシュー及びピスタチオ、アーモンド（1 mg）、ピーナッツ、ゴマ、牛乳、卵（2 mg）、ヘーゼルナッツ（3 mg）、小麦、魚（5 mg）、甲殻類（200 mg）。専門家会合は更に、これらの RfD を用いて、消費される食品（意図せずアレルギーを含む食品も含めて）1 kg 当たりのアレルギーとなる食品の総タンパク質量（mg）という濃度をアクションレベルとした（RfD を消費される食品の量 kg で除した値）。アクションレベルは、消費される食品の量 10 g から 1,000 g まで、10 g きざみに対応した値が示されている。尚、コーデックスにおいて大豆を優先アレルギーとして含めることには賛否両論があり、専門家会合は最近大豆については患者数及び可能性のレベルが低いことに基づき世界的な優先アレルギーとして除外するよう助言した。

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

## 1. Codex

- 世界食料農業フォーラム専門家パネル / コーデックスのシステムは未来に適しているか？

GFFA Expert Panel / Is the Codex system fit for the future?

21/01/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1628910/>

コーデックスの専門家によるパネルディスカッション「コーデックス制度は将来に適しているか」が2023年1月20日金曜日、ドイツの連邦食料農業省（BMEL）主催の年次世界食料農業フォーラム（GFFA）で開催された。FAOのMaria Helena Semedo事務局長は農業、環境、ヒト及び動物の健康における相互に関連した課題に対応する必要性について触れ、「より柔軟で機敏、そしてより野心的なコーデックス」が求められると述べた。

パネルディスカッションでは、コーデックスにおける科学の役割、現在のガバナンスと権限が目的に合っているか、また、コーデックスが次の60年を迎えるにあたって、コーデックスの食品安全規格は適切な量と種類を設定しているか、などが話し合われた。

\*GFFA サイト：<https://gffa-berlin.de/en/>

- 農相会議は科学に基づく規格策定機関の重要な役割を強調する

Agriculture Ministers underline critical role of science-based standard-setting organizations

23/01/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1628943/>

2023年1月21日に第15回ベルリン農相会議が開催され、「農業食料システムの変革：複数の危機に対する世界的対応」をテーマに行われた。Tom Heilandt コーデックス事務局長は、世界の食料システムに関する協力を向上させるために、あらゆる国際的な場を活用することの重要性を説き、またコーデックスのような世界的な仕組みが、政策の一貫性を推進し、強化することもできると説明した。

出席した約70カ国が合意した会議の最終共同声明で、コーデックスの役割が強調された：「我々は、ワンヘルス・アプローチに沿った食料システムの変革において、セクター横断的な協力を強化することを約束する。この点で、我々は、コーデックス委員会、国際植物防疫条約（IPPC）、世界動物保健機関（国際獣疫事務局：OIE）などの科学に基づく国際的

な規格策定機関の重要な役割に注目する。」

\* 共同声明全文

<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/EN/International-Affairs/gffa-2023-communicue-en.html>

- 北米・南西太平洋地域調整部会(CCNASWP)の Vinesh Kumar が FAO/WHO 地域会議が近づく中、フィジーの舞台を設定する

CCNASWP / Vinesh Kumar sets the scene for Fiji as the FAO/WHO regional meeting approaches

26/01/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1629298/>

Vinesh Kumar はフィジーの農業事務次官で、2023年1月31日から2月3日までナンディで開催される FAO/WHO 北米・南西太平洋地域調整部会(CCNASWP)の議長を務める。フィジーはカバ規格の進展に関与しており、残留農薬や薬剤耐性などの国内分野でも関心がある。CCNASWP セッションは、食品輸出業者などのグループに、彼らが経験する貿易障壁のいくつかを克服するのに役立つコーデックスの食品安全規格の価値の可能性を知らせる機会になる。コーデックスと国全体の開発の観点から提供できるものを共有したいと考えている。

- 北米・南西太平洋地域調整部会(CCNASWP)/フィジー会合は再び繋がる絶好の機会

CCNASWP / Fiji meeting an excellent opportunity to reconnect

29/01/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1629550/>

FAO の Dirk Schulz 氏は、セッションの準備が終わりに近づき「2019年に地域として最後に会合した後、今回の第16回 CCNASWP は、地域の食品規格と食品管理に関して再び繋がる及び意見交換の絶好の機会を提供する」と述べた。WHO の Jessica Kayamori Lopez 氏は、「今次会合は、この地域の優先事項を再検討し、パンデミックが課した食品安全システムの調整と適応について加盟国から意見を聴く絶好の機会である。それに基づいて、加盟国が直面している主要な課題に対処するために私たちの行動を調整し支援を相乗効果で発揮できることを願う」と述べた。

\* CCNAWP16

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCNASWP&session=16>

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

[https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

## 1. SCHEER (環境及び新興リスクに関する科学委員会)

SCHEER は、共同研究センター(JRC)による環境質基準(EQS)の素案において提示された指令優先物質の基準値を評価するよう要請され、その科学的意見を順次発表し、パブリックコメントを実施している。

### 最終意見

- トリクロサン

Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the Water Framework Directive" – Triclosan

17 January 2023

[https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-15\\_en](https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-15_en)

- HBCDD

Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the Water Framework Directive" – HBCDD

17 January 2023

[https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-14\\_en](https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-14_en)

- ジコホル

Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the Water Framework Directive" – Dicofol

25 January 2023

[https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-16\\_en](https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-16_en)

- ポリ臭化ジフェニルエーテル(PBDEs)

Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the Water Framework Directive"- POLYBROMINATED DIPHENYL ETHERS (PBDEs)

25 January 2023

[https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-17\\_en](https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-17_en)

- ポリ塩化ジベンゾ-p-ダイオキシン類(PCDDs)、ポリ塩化ジベンゾフラン類(PCDFs)及びダイオキシン様 PCB s (DL-PCBs)

Scientific Opinion on Polychlorinated dibenzo-p-dioxins (PCDDs), polychlorinated

dibenzofurans (PCDFs), and dioxin-like polychlorinated biphenyls (DL-PCBs)

25 January 2023

[https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-polychlorinated-dibenzo-p-dioxins-pcdds-polychlorinated-dibenzofurans\\_en](https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-polychlorinated-dibenzo-p-dioxins-pcdds-polychlorinated-dibenzofurans_en)

## 2. 食品廃棄についての欧州市民委員会第二回

Second session of the European Citizens' Panel on food waste

19/01/2023

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/773438/en>

この週末、欧州委員会は食品廃棄についての欧州市民委員会第二回会合を開催する。この委員会の目的は、全欧州食品廃棄削減目標達成のための指針となる提言を作成することである。提言は、2月10日から12日までブリュッセルで開催されるこの欧州市民パネルの第3回セッション（最終回）で最終決定され、報告書として欧州委員会に提出される予定である。委員会は、欧州の多様性を反映して無作為に選んだ150人からなり、参加者の1/3は26才未満である。

## 3. 委員会は動物の健康に関する情報提供要請を開始

Commission launches a call for information on animal health

26/01/2023

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/774170/en>

SCHEER は本日、科学目的で使用される動物の保護についての指令 2010/63/EU の Annexes III と IV の標的を絞った改訂を支援する情報を求める要請を発表した。以下のよう科学的情報を求める：

- 実験用ゼブラフィッシュの福祉を守るための設備やケア基準
- 動物系統に適した殺し方：低温ショックの条件と限界
- 研究用ホシムクドリ、イエスズメ、ヨーロッパシジュウカラ、アオガラの福祉を維持するための飼育条件

2023年2月27日までに e-mail で提出すること。

## 4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

[https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts\\_en](https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en)

RASFF Portal Database

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

01/15/2022～01/28/2022 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)

フランス産飼料用ヒマワリ種子のブタクサの種子高含有、ガイアナ産米のカルベンダジム・プロピコナゾール及びトリシクラゾール、インド産冷凍全形インド太平洋のイカのカドミウム、トルコ産乾燥有機イチジクのアフラトキシン及びオクラトキシン A 基準値超過、米国産トルコ経由殻付きピスタチオのアフラトキシン、フランス産甘草の根粉末のピロリジジナルカロイド、インド産オランダ経由大豆塊肉のアフラトキシン及びオクラトキシン A、オランダ産アップルソースのパツリン、トルコ産ピスタチオナッツのアフラトキシン B1 及び総量、パキスタン産米のクロルピリホス、オーストリア産未承認新規食品成分ゼオライトのアルミニウム及び鉛、フランス産カモミールティーのピロリジジナルカロイド、ベトナム産チェコ共和国経由砂糖漬けフルーツの二酸化硫黄、など。

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

イタリア産ヘンプシードオイルの総 THC 基準値超過、エジプト産酢漬けのブドウの葉のアセタミプリド・アゾキシストロビン・未承認物質カルベンダジム・チオファネートメチル・未承認物質クロルピリホス・プロピコナゾール・イミダクロプリド及びプロパルギット、米国産フードサプリメントの許容上限摂取量を超えた亜鉛含有量、イタリア産有機ベビーホウレンソウの硝酸塩高含有、トルコ産フェネル種子のクロルピリホス、米国産フードサプリメントの金属形態の未承認物質マグネシウム、ポーランド産チルド家禽肉のモネンシン、英国産フードサプリメントの二酸化チタン、インド産補完飼料のヒ素、スペイン産乳児用ラクターゼ含有フードサプリメント (coliprev) の未承認添加物、中国産花椒の PAHs 合計、フランス産キノコ (*Lactarius sanguifluus*) のカドミウム、エジプト産デーツのクロルピリホス、アイルランド産ナタネ油の PAH 4 及びベンゾ(a)ピレン、オランダ産エビの 4-ヘキシルレゾルシノール (E586)、英国産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新規食品成分カンナビジオール、スリランカ産マグロロインのヒスタミン、ベトナム産冷凍生バナマイエビの尻尾の亜硫酸塩非表示、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート、中国産インスタント紅茶抽出物粉末のトルフェンピラド、米国産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、米国産フードサプリメントの食品添加物キラヤ抽出物(E999)の未承認使用、エジプト産殻付きピーマッツのアフラトキシン、ブラジル産ココナッツウォーターの E223、アルゼンチン産ピーナッツカーネルのアフラトキシン B1、スリランカ産ツルノゲイトウのテブコナゾール及びクロチアニジン、インド産生鮮グリーンチリペッパーのアセタミプリド・カルボフラン・未承認物質フィプロニル及びテブコナゾール、ウクライナ産豆のカドミウム、ガーナ産パーム油の未承認着色料スーダンⅢ、パキスタン産米のクロルピリホス、スロバキア産乾燥イチジクのアフラトキシン、インド産グリーンピースとカッテージチーズのカレーのエチレンオキシド、インド産クミ

ンシードのエチレンオキシド、中国産スプーンからのホルムアルデヒドとメラミンの溶出、インドネシア産砕いたナツメグのアフラトキシン、スリランカ産ツルノゲイトウのテブコナゾール、スリランカ産ツルノゲイトウのビフェントリン・ラムダ-シハロトリン及びメトキシフェノジド、ウクライナ産(原料中国産)緑茶のアセタミプリド・クロルピリホス・ラムダ-シハロトリン・ピリダベン・トルフェンピラド及びジノテフラン、インドネシア産パーム油のグリシドール、インド産マサラ/チャットマサラの未承認物質エチレンオキシド(複数あり)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン、インド産新規食品ハッカクレン、ブラジル産冷凍果肉の未承認添加物(E120 及び E141i)(複数あり)、ブラジル産冷凍果肉の未承認添加物安息香酸ナトリウム(E211)、中国産 FCM プラスチックボトルの虚偽の不当表示、インド産クミンシードのクロルピリホス・チアメトキサム及びトリシクラゾール、ブラジル産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産レモンのクロルピリホスメチル、エジプト産砕いたトウガラシのラムダ-シハロトリン・クロルピリホス・クロルフェナピル・プロパルギット・プロピコナゾール及びフルシラゾール、トルコ産クミンシードのピロリジジナルカロイド、エジプト産オレンジのクロルピリホスエチル・フェニトロチオン及びジメトエート、中国産緑茶のジノテフラン及びトルフェンピラド、インド産フードサプリメントのエチレンオキシド、など。

---

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

<https://www.efsa.europa.eu/en>

1. 銅の総摂取量は新しい安全レベル未満

Total copper intakes below new safe level

17 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/total-copper-intakes-below-new-safe-level>

銅の全ての供給源からの複合暴露は EU の人々の健康上の懸念を引き起こすことはない、と EFSA の科学的専門家は述べた。銅はヒトを含む全ての生物の必須微量栄養素である。食事の銅が多すぎても少なすぎても健康問題となる可能性がある。銅は多くの食品に天然に存在し、オーガニックや従来型の農薬、飼料や食品の添加物、強化食品やフードサプリメントの栄養素として使用されることから、フードチェーンにも入る。銅が長時間体内に過剰に滞留すると、ヒトでは、特に肝臓に有毒となる可能性がある。EFSA の科学委員会は、最大 5 mg/日の摂取量では銅の滞留は生じないと結論し、成人集団に許容一日摂取量 (ADI) 0.07 mg/kg 体重を設定した。我々の栄養の専門家は、フォローアップとして、より若い世代の許容摂取量を設定する予定である。銅では初めて、我々の専門家は食事と食事以外の全ての供給源からの銅への暴露を推定した。食品や食品成分中に天然に存在する銅のバックグラウンドレベルや、銅のキッチン用品や銅管の長期使用が摂取量に大きく寄与している。

だが、農薬、食品や飼料の添加物、肥料の寄与は、ごく少ない。乳児用調製乳やフォローアップミルクは、乳幼児の銅への食事暴露の重要な原因である。だが、子供達の成長の栄養要求は高いため、子供達の銅への暴露による有害影響はないと思われる。以前の評価で、我々の専門家は銅の欠乏や全ての年齢集団の適切な摂取量に取り組んだ。

#### \*科学へのリンク

##### ● 銅の既存の健康影響に基づく指標値の再評価と全ての供給源からの暴露評価

Re - evaluation of the existing health - based guidance values for copper and exposure assessment from all sources

EFSA Journal 2023;21(1):7728 17 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7728>

銅は必須微量栄養素で、オーガニックや従来型の農業の害虫管理に使用される規制製品でもある。銅の欠乏と過剰暴露はどちらも有害健康影響を及ぼす可能性がある。この科学的意見では、規制製品であり栄養素でもある物質の、健康影響に基づく指標値(HBGVs)を設定する EFSA の 2021 年の調和されたアプローチが、銅についての既存の HBGVs が一致しない問題を解消するために使用された。厳密に調節されたホメオスタシスは短期間の毒性の発現を防ぐが、慢性的な銅の毒性の発現は銅のホメオスタシスとその組織保持による。ウィルソン病のエビデンスから、継続的に摂取する条件下では、肝臓での滞留が将来そしておそらく突然の銅毒性の発現を示唆する。そのため、潜在的な有害影響の初期マーカーとして銅の滞留を重視した。(a)慢性的な銅の暴露と、体内特に肝臓での滞留、及び(b)肝臓の銅濃度と毒性のエビデンスとの関係を調査した。科学委員会(SC)は、5 mg/日の摂取で銅の滞留は生じないと結論し、許容一日摂取量(ADI) 0.07 mg/kg 体重を設定した。食事と食事以外の供給源からの寄与を評価する詳細な食事暴露評価を実施した。銅のバックグラウンドレベルは銅の重要な供給源である。植物保護製品(PPP)、食品や飼料の添加物、肥料としての使用による銅の寄与はごくわずかである。肥料や PPPs に銅を使用すると土壤中に銅が蓄積される。乳児用調製乳やフォローアップミルクは乳幼児の銅の食事暴露の重要な原因である。経口以外の供給源からの寄与はごくわずかである。銅の総食事暴露量は、青年、成人、高齢者、後期高齢者で HBGV を越えることはない。子供では、成長に関連する栄養要求の方が高いため、推定される銅の暴露から、肝臓の銅の滞留や有害影響はどちらも生じない。

##### ● 銅の既存の健康影響に基づく指標値の再評価及び全ての供給源からの暴露評価に関する科学的意見案についてのパブリックコメント募集

Public consultation on the draft scientific opinion on the re - evaluation of the existing health - based guidance values for copper and exposure assessment from all sources

EFSA Journal 2023;20(1):EN-7743 17 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7743>

最終意見は 2022 年 11 月 16～17 日の科学委員会本会議で採択され、EFSA Journal で発表された。

\*参照

- ・ **銅の食事参照基準についての科学的意見**

Scientific Opinion on Dietary Reference Values for copper

EFSA Journal 2015;13(10):4253 21 October 2015

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4253>

- ・ **有効成分の銅化合物である銅(I)、銅(II)の変異体、すなわち水酸化銅、塩基性塩化銅、三塩基性硫酸銅、酸化銅(I)、ボルドー混合液の農薬リスク評価ピアレビュー**

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance copper compounds copper(I), copper(II) variants namely copper hydroxide, copper oxychloride, tribasic copper sulfate, copper(I) oxide, Bordeaux mixture

EFSA Journal 2018;16(1):5152 16 January 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5152>

- ・ **銅化合物の既存 MRLs レビュー**

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

EFSA Journal 2018;16(3):5212 21 March 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5212>

- ・ **EFSA は動物用飼料中の銅の最大含有量を見直す**

EFSA reviews maximum content of copper in animal feed

9 August 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160809-0>

## 2. セレンの許容上限摂取量に関する科学的意見

Scientific opinion on the tolerable upper intake level for selenium

EFSA Journal 2023;21(1):7704 20 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7704>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請に従って、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、セレンの許容上限摂取量(UL)に関する科学的意見を出すよう求められた。この文献の体系的レビューは、セレンの過剰摂取量と臨床影響、影響の潜在的なバイオマーカー、慢性疾患のリスク、ヒトの神経心理学的発達障害に関するエビデンスを特定するために実施された。初期の観察可能な特徴であり、セレンの過剰暴露の十分に立証された有害影響である脱毛症が、セレンの UL に基づく重要なエンドポイントとして選ばれた。ヒトの大規模なランダム化比較試験(セレンとビタミン E のがん予防試験(SELECT))から最小毒性

量(LOAEL) 330  $\mu\text{g}/\text{日}$ が特定され、それに不確実係数 1.3 が適用された。成人男性及び女性(妊婦と授乳中の女性を含む)に UL 255  $\mu\text{g}/\text{日}$ が設定された。子供の ULs はアロメトリック・スケーリング(体重<sup>0.75</sup>)を用いて成人の UL から導出されている。入手可能な摂取データに基づくと、1日のセレン用量の多いフードサプリメントの常用者やブラジルナッツの常連消費者を除き、成人の消費者が UL を超える可能性は少ない。幼児と子供の食品(フードサプリメントを除く)から、欧州諸国の現在のセレン摂取量でリスクは報告されておらず、食品の天然成分から生じるセレン摂取に懸念の種は生じていない。幼児と子供におけるセレン含有サプリメントは、個別のニーズに基づいて注意して使用すること。

### 3. 遺伝子組換え関連

#### ● 遺伝子組換え植物由来飼料のリスク評価における動物の食餌暴露

Animal dietary exposure in the risk assessment of feed derived from genetically modified plants

EFSA Journal 2023;21(1):7732 19 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7732>

(声明)

EFSA は規則(EU) No 503/2013 に従って食品や飼料に使用する遺伝子組換え植物のリスク評価を実施した。暴露評価—予想摂取量/使用拡大は、規則(EU) No 503/2013 で必要とされるように、遺伝子組換え飼料のリスク評価の不可欠な要素となる。新たに発現したタンパク質への動物の食餌暴露の推定では、家畜やペットの、様々な種、年齢、生理的及び生産的段階全ての平均消費量を把握するとともに、特により多い暴露が予想される消費集団を特定し考慮する必要がある。この声明は、新たに発現したタンパク質に対して予想される動物への食事暴露について、申請者が提供する必要のある情報の報告を容易にすることや、EFSA の GMO パネルが評価した申請文書の調和を高めることを目的としている。適切な飼料の消費量や飼料濃度のデータの選択、暴露推定値の報告についての助言が提供されている。推定量に関連する可能性のある様々な不確実性の概要が提供されている。この声明は予想される動物の食餌暴露の推定値をより一貫して提示するための基礎として今後の申請に使用する必要のあるエクセル計算機へのアクセス方法も説明している。

#### ● 食品及び飼料として使用する遺伝子組換えトウモロコシ MON 87419 の評価

Assessment of genetically modified maize MON 87419 for food and feed uses, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2017 - 140)

EFSA Journal 2023;21(1):7730 20 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7730>

(科学的意見)

遺伝子組換えトウモロコシ MON 87419 は、ジカンバ及びグルホシネートベースの除草剤に耐性を与えるために開発された。これらの特性は dmo と pat の発現カセットを導入す

ることで達成された。分子特性データとバイオインフォマティクス分析は食品/飼料の安全性評価を必要とする問題を特定しなかった。トウモロコシ MON 87419 とその従来の同等品種の間で、安全性と栄養上の懸念を生じない穀物中のアルギニンとタンパク質の量以外は、調べた農学的/表現型及び組成の特性に確認された違いはなく、更なる評価は必要なかった。GMO パネルは、トウモロコシ MON 87419 に発現した、ジカンバモノ-オキシゲナーゼ(DMO)とホスフィノトリシン N - アセチルトランスフェラーゼ(PAT)タンパク質の毒性とアレルギー誘発性に関する安全上の懸念を特定しない。GMO パネルは、この遺伝子組換えがトウモロコシ MON 87419 の全体的な安全性に影響を与えるエビデンスを見出さない。この申請状況において、トウモロコシ MON 87419 由来食品及び飼料の摂取は、ヒトと動物の栄養上の懸念を示すものではない。GMO パネルは、トウモロコシ MON 87419 は、従来の同等品種や調べた非-GM トウモロコシ品種と同様に安全で、食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと考える、と結論した。生存能力のあるトウモロコシ MON 87419 穀粒が環境中に偶然放出された場合でも、環境の安全上の懸念を生じない。市販後環境モニタリング計画と報告間隔はトウモロコシ MON 87419 の用途に従う。GMO パネルは、トウモロコシ MON 87419 は、ヒトや動物の健康と環境への潜在的な影響に関して、従来の同等品種や調べた非-GM トウモロコシ品種と同様に安全だと結論した。

#### ● 食品・飼料に使用する遺伝子組換えトウモロコシ GA21×T25 の評価

Assessment of genetically modified maize GA21 × T25 for food and feed uses, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - DE - 2016 - 137)

EFSA Journal 2023;21(1):7729 27 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7729>

(科学的意見)

遺伝子組換えトウモロコシ GA21×T25 は、2つのシングルイベント GA21 と T25 を組み合わせるために交配して開発された。GMO パネルは以前この2つのシングルトウモロコシイベントを評価し、安全上の懸念は確認されなかった。安全性に関する元の結論の改訂につながる可能性のある、このシングルトウモロコシイベントに関する新たなデータは確認されなかった。分子特性解析、比較解析（農学、表現型、組成の特性）、毒性学的・アレルギー誘発性及び栄養の評価の結果から、このシングルトウモロコシイベントとトウモロコシ GA21×T25 に新たに発現したタンパク質の組み合わせは、食品と飼料の安全性や栄養上の懸念は生じないことが示された。GMO パネルは、この申請で説明しているように、トウモロコシ GA21×T25 は、従来の比較品種や調べた非-GM 参照品種と同様に安全で、食品や飼料の市販後モニタリングは必要ないと考えられると結論している。生存能力のあるトウモロコシ GA21×T25 の穀粒が環境中に偶然放出されても、環境の安全上の懸念は生じない。市販後環境モニタリング計画と報告間隔はトウモロコシ GA21×T25 の用途に従っている。食品及び飼料の市販後モニタリングは必要ないと考えられる。GMO パネルは、トウモロコシ GA21×T25 は従来の参照品種や調べた非-GM 比較品種と同様に、ヒトや動物の健

康と環境への影響の可能性に関して安全だと結論している。

#### 4. 食品酵素関連

以下全て科学的意見

- 非遺伝子組換え *Rhizopus arrhizus* AE-N 株由来食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from the non-genetically modified *Rhizopus arrhizus* strain AE-N

EFSA Journal 2023;21(1):7756 18 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7756>

この食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼ(EC 3.1.1.3)は、Amano Enzyme Inc社が非遺伝子組換え *Rhizopus arrhizus* AE-N 株で生産した。この生産菌の生きた細胞はないと考えられている。この食品用酵素は、固定化型でエステル交換による油脂の改質に使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は油脂の精製中に除去されるため、食事暴露量は算出されなかった。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1,806 mg TOS/kg 体重/日とした。既知のアレルゲンに対するこの食品酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件下で、食事暴露によるアレルギー反応のリスクは除外できないが、これが起こる可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Rhizopus arrhizus* AE-G 株由来食品用酵素グルカン 1,4- $\alpha$ -グルコシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4- $\alpha$ -glucosidase from the non-genetically modified *Rhizopus arrhizus* strain AE-G

EFSA Journal 2023;21(1):7753 16 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7753>

この食品用酵素グルカン 1,4- $\alpha$ -グルコシダーゼ(4- $\alpha$ -d-グルカン グルコヒドロラーゼ; EC 3.2.1.3)は、Amano Enzyme Inc.社が非遺伝子組換え *Rhizopus arrhizus* AE-G 株で生産した。この食品用酵素中にこの生産菌の生きた細胞はない。申請者はこの食品用酵素の使用を、焼成工程、コーヒー加工、酵素修飾乳成分(EMDI)の製造に提案した。パネルはこの食品用酵素の関連する用途として焼成工程のみを検討した。この食品用酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大0.94 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。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1,868 mg TOS/kg 体重/日とし、推定した食事暴露と比較して、暴露マージンは少なくとも1,987となった。既知のアレルゲンに対

するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、1件一致した。パネルは、意図した使用条件下で、食事暴露によるアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は、意図した使用条件下において焼成工程で使用される際に安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus luchuensis* AE - L 株由来食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from the non - genetically modified *Aspergillus luchuensis* strain AE - L

EFSA Journal 2023;21(1):7754 20 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7754>

この食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼ(トリアシルグリセロール アシルヒドロラーゼ; EC 3.1.1.3)は、Amano Enzyme Inc 社が非遺伝子組換え *Aspergillus luchuensis* AE - L 株で生産した。この食品用酵素にこの生産菌の生きた細胞はない。この食品用酵素は酵素修飾乳成分(EMDI)の製造に使用されることを意図している。この食品用酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)は欧州人で最大 0.02 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。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 1,726 mg TOS/kg 体重/日とし、推定した食事暴露と比較して、暴露マージンは少なくとも 86,300 となった。既知のアレルゲンに対するこの食品用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、意図した使用条件下で、食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないが、そのような反応が起こる可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Rasamsonia composticola* 427 - FS 株由来食品用酵素エンド - 1,3(4) -  $\beta$  - グルカナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - 1,3(4) -  $\beta$  - glucanase from the non - genetically modified *Rasamsonia composticola* strain 427 - FS

EFSA Journal 2023;21(1):7751 20 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7751>

この食品用酵素エンド - 1,3(4) -  $\beta$  - グルカナーゼ(3 - (1-3,1-4) -  $\beta$  - d - グルカン 3(4) - グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.6)は、Kerry Ingredients & Flavours Ltd 社が非遺伝子組換え *Rasamsonia composticola* 427 - FS 株で生産した。この食品用酵素にこの生産菌の生きた細胞はない。この食品用酵素は 6 つの製造工程、すなわち、焼成工程、その他のシリアルベースの工程、醸造工程、デンプン及びグルテン画分を生産するための穀物処理、蒸留アルコール生産、酵母加工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、蒸留により、また穀物加工中に除去されるため、食事暴露量は残りの 4 工程にのみ

算出された。欧州人で最大 0.809 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。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 866 mg TOS/kg 体重/日とし、推定した食事暴露と比較して、暴露マージンは少なくとも 1,070 となった。既知のアレルゲンに対するこの食品用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、意図した使用条件下で、食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Kluyveromyces lactis* GD - YNL 株由来食品用酵素  $\beta$  - ガラクトシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme  $\beta$  - galactosidase from the non - genetically modified *Kluyveromyces lactis* strain GD - YNL

EFSA Journal 2023;21(1):7750 20 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7750>

この食品用酵素  $\beta$  - ガラクトシダーゼ ( $\beta$  - D - ガラクトシド ガラクトヒドロラーゼ, EC 3.2.1.23) は、Godo Shusei Co., Ltd 社が非遺伝子組換え *Kluyveromyces lactis* GD - YNL 株で生産した。この食品用酵素はミルク加工の乳糖の加水分解、発酵乳製品の生産、ホエイ加工に使用することを意図している。この食品用酵素は家庭での乳製品の加水分解も意図している。この食品用酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大 54 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株は安全性評価の安全性適格推定アプローチの資格があり、この生産工程から懸念される問題は生じないため、アレルギー誘発性評価以外の毒性学的試験は必要なかった。既知のアレルゲンに対するこの食品用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、意図した使用条件下で、食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、意図した使用条件下で、この食品用酵素は安全上の懸念を生じないと結論した。

## 5. 食品接触物質関連

- 使用後の PET を食品接触物質へとリサイクルするために使用される Starlinger deCON テクノロジーに基づく Derchia D.C. Plastics プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Derchia D.C. Plastics, based on the Starlinger deCON technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(1):7759 20 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7759>

(科学的意見)

このプロセスから得られるリサイクル PET を室温で長期保存される飲料水を含む全ての

種類の食品接触物質の製造に 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 PET で作られた最終製品は電子レンジやオーブンで使用されることを意図しておらず、そのような利用はこの評価の対象外である。

## 6. 農薬関連

- 米のトリシクラゾールの輸入トレランス設定

Setting of import tolerance for tricyclazole in rice

EFSA Journal 2023;21(1):7757 18 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7757>

(理由付き科学的意見)

- 有効成分(3E) - dec - 3 - エン - 2 - オンの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance (3E) - dec - 3 - en - 2 - one

EFSA Journal 2023;21(1):7765 23 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7765>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

## 7. 飼料添加物関連

- 全ての動物種用飼料添加物として使用する、ミルキーバニラ風味の様々な化学物質グループに属する 27 種類の香料化合物の安全性

Safety of 27 flavouring compounds providing a milky-vanilla flavour and belonging to different chemical groups for use as feed additives in all animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2023;21(1):7713 18 January 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7713>

(科学的意見)

---

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

### 1. タイムズヘルス委員会に関する FSA 声明

FSA statement on The Times Health Commission

18 January 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-statement-on-the-times-health-commission>

タイムズ紙 (*The Times*) は、タイムズヘルス委員会の調査の一環として、2023年1月17日に Susan Jebb 教授による、肥満の予防と治療に関する様々なトピックについての見解を示すコメントを掲載した。

Jebb 教授は、個人的にタイムズヘルス委員会に参加しており、今回のコメントはオックスフォード大学の食事と公衆衛生の教授としての研究内容を反映したものとなっている。

Jebb 教授は次のように述べている：

「タイムズ紙の記事で示された見解は、FSA 理事会の見解ではなく、また、いかなる形であれ、現在あるいは計画中の FSA の方針を反映したものではないことを明確にしたい。私は学者としてタイムズヘルス委員会に参加することに同意し、このコメントはタイムズ紙との会話や他のタイムズヘルス委員会委員との話し合いの中でなされたものである。タイムズ紙の記事が指摘するように、私は個人的な立場でコメントを出したのであり、それを FSA の現在の立場や方針として表現することは誤解を招き、不正確である。」

## 2. 意見募集

● **北アイルランドにおける生きた二枚貝のマリンバイオトキシンのモニタリングの改訂**  
Revision to the monitoring of marine biotoxins in live bivalve molluscs in Northern Ireland

19 January 2023

<https://www.food.gov.uk/our-work/revision-to-the-monitoring-of-marine-biotoxins-in-live-bivalve-molluscs-in-northern-ireland>

FSA はリスクに基づいた公的管理バイオトキシン・モニタリング計画の改訂について、意見を募集する。

委員会実施規則(EU)2019/627 では、生きた二枚貝の毒素分析のモニタリング頻度は、次の場合を除き採捕期間中は毎週とするよう規定している：1) 毒素又は産生プランクトンの発生に関するリスク評価により毒化のリスクが非常に低いことが示唆されている場合、特定の分類、生産地域又は特定の種類の生きた二枚貝の軟体動物について、モニタリング頻度を減らしてもよい。2) モニタリング頻度は、評価によって毎週のモニタリングでは不十分であると示唆される場合には頻度を増加させる必要がある。

新しいリスクに基づいたアプローチでは、サンプリング頻度を一定間隔で設定するのではなく、地域、過去の違反実態、毒素のタイプなどの多様性に応じて決定する。直近では、2022年11月にバイオトキシンのリスク評価を実施した。改訂したモニタリング計画は2023年4月1日から実施する予定である。この改訂に対する意見は1月19日から2週間以内に提供する必要がある。

● **その他の規制製品の認可申請：新規食品1つと食品添加物1つ**

Applications for authorisation of miscellaneous regulated products: one novel food and one food additive

23 January 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/applications-for-authorisation-of-miscellaneous-regulated-products-one-novel-food-and-one-food-additive>

FSA は RP1158 ビタミン D2 マッシュルームパウダー（新規食品）、RP1194 レバウジオシド M（食品添加物）について、意見を募集する。意見は 1 月 24 日から 2 週間以内に提供する必要がある。

### 3. ウェールズ食品諮問委員会の公開会議—2023 年 2 月 8 日

Open Meeting of Welsh Food Advisory Committee – 8 February 2023

26 January 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/open-meeting-of-welsh-food-advisory-committee-8-february-2023>

英国食品基準庁（FSA）のウェールズ食品諮問委員会は、2023 年 2 月 8 日にカーディフで次回の公開会議を開催する。議題はウェールズにおける FSA の現場業務の概要、食肉衛生と政策の運用面について。

---

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

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

### 1. スコットランドの食品及び飲料環境

The food and drink environment in Scotland

19 JANUARY 2023

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/the-food-and-drink-environment-in-scotland>

スコットランド食品基準局（FSS）による市場調査会社 Kantar のデータを使用した新しい調査で、Covid-19 のパンデミック後の国民の買い物や食習慣の変化が明らかになった。

2019 年から 2021 年にかけて、店舗やスーパーマーケット、外食産業での購買についての概要を提供する 4 つの報告書が作成された。

大きな変化は、オンライン食料品購買の増加で、その人気は急上昇した。オンライン食料品購買は、2021 年には 9 億 5100 万ポンドに増加し、2019 年と比較して、109.4%増加した。これは、パンデミックの結果として購買行動の変化を示すが、食品と飲料のオンライン購入の増加は、依然として持続している。

パンデミックは外食分野にも影響し、2021 年のこの市場全体は 2019 年に比べて 22%減少した。しかし、テイクアウトとデリバリー市場は、15 億ポンドで、2019 年から 2021 年の間に 88%増加と大幅に成長した。レストランのウェブや Just Eat や Deliveroo などのサ

ードパーティアプリなどのフードテクノロジーを使って配達を注文できることがこの成長に重要な役割を果たし、これらの使用が 2019 年と比較して約 2500 万回増加した。

全体として、パンデミック前と比較して、2021 年により多くの食料品を家庭で購入し、スコットランドのすべての人が、毎日 140 カロリーを余分に購入していることに相当する。

菓子、甘いビスケット、甘い飲み物などの多くの嗜好品分類が、スコットランドの店舗やスーパーマーケットで購買されるカロリー、脂質、砂糖の上位を占め続けている。また、これら嗜好品分類は頻繁に宣伝広告で購入される。

FSS のシニア公衆衛生栄養アドバイザーである Alana McDonald 氏は、「パンデミックは生活に大きな影響を及ぼしており、これらの新しい報告書は、小売店と外食環境の両方において、消費者の購買に関する影響についての貴重な洞察を提供する。果物や野菜の購買量が増えるなど、ポジティブな面もあった一方で、不健康な食行動の増加も見られた。例えば、ビスケットやケーキ、スナックなどの嗜好品が増え、購買品のカロリーの 20% を占めている上、テイクアウトも増加している。これは、何を食べるかを選ぶ理由として「健康」を選ぶ回答者のモチベーションも 2019 年以降低下し、2021 年にはわずか 24% であることから、驚くことではないのかもしれない。」と述べた。

\* 報告書

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/nutrition-research>

- 
- 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

### 1. 食品中の残留農薬 : 2022 年第 2 四半期のモニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2022

Last updated

19 January 2023

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2022>

2022 年第 2 四半期は、4 月初めから 6 月末までに 23 種の食品について 889 検体を集め、最大 398 種類の農薬を調査した。889 検体のうち 498 検体で残留が確認され、そのうち 17 検体が最大残留基準値(MRL)を超過していた。短期暴露に関する詳細なリスク評価を行ったのは、アボカドのプロクロラズ (残留濃度 : 1.5 mg/kg)、ブドウのクロルピリホス (0.005 mg/kg)、ドライトマトのクロルピリホス (0.009 mg/kg)、トマトの  $\alpha$ -シペルメトリン (0.03 mg/kg) で、これらの事例全てにおいて、健康影響の可能性は低い、あるいは予想されない。農薬クロルピリホスの遺伝毒性の影響の可能性を調査するにあたり、2 検体のみ MRL(0.01

mg/kg)未満の濃度で残留が確認された。この農薬は英国では認可されていないが、ある一部の輸入食品に検出される可能性がある。現在のレベルでは遺伝毒性による健康上の有害影響のリスクは低い。この報告書で検出された各農薬の個々の作物の長期暴露スクリーニング評価に、長期にわたる有害な健康影響の可能性を示すものはなかった。

---

● 英国飲料水監査局 (DWI : Drinking Water Inspectorate) <https://www.dwi.gov.uk/>

1. 「難分解性、流動性、有害物質—イングランドとウェールズの飲料水へのリスク」(フェーズ 2) 研究報告書発表

Publication of research report “Persistent, Mobile and Toxic Substances – Risk to drinking water in England & Wales” (Phase 2)

18 January 2023

<https://www.dwi.gov.uk/publication-of-research-report-persistent-mobile-and-toxic-substances-risk-to-drinking-water-in-england-wales-phase-2/>

22 の PMT (難分解性、流動性、有害) 物質の飲料水へのリスクの可能性を理解するためのプロジェクトの報告。要約と全文は以下から :

● **Persistent, Mobile and Toxic Substances – Risk to Drinking Water in England & Wales (Phase2)**

<https://www.dwi.gov.uk/research/completed-research/risk-assessment-chemical/persistent-mobile-and-toxic-substances-risk-to-drinking-water-in-england-wales-phase2/>

難分解性で環境中での移動性が高い物質は河岸のような自然の障壁を通過し、地下水へ移動する可能性が高い。そして、それらは地表水中に留まる。近年、飲料水の供給に使用される可能性のある天然資源を保護することを目的として、PMT、高難分解性 (vP) 物質、高移動性 (vM) 物質についてのハザード分類の定義が検討された。

Defra と DWI は、イングランドとウェールズの飲料水源に及ぼす PMT 又は vP 物質や vM 物質のリスクの可能性について理解するためにこのプロジェクトを行った。得られた知見は、飲料水の安全性を確保するためのリスク評価とターゲットモニタリングに関する水道会社向けのガイダンスを作成するために使用する。

各物質は専門家による毒性学的情報のレビューをもとに、健康影響に基づく指標値 (HBGV) を決定した。また、地表水取水地点における飲料水供給へのリスクを評価するため、段階的リスクアセスメントを実施した。高度な処理工程を考慮すると、22 物質についてはヒトの健康へのリスクはほとんどないと考えられる。22 種類の物質名は本文の 6 ページ目の表 1.PMT 物質リストを参照。

- 
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

## 1. 集団におけるヨウ素摂取量の減少：小児及び青年のヨウ素摂取量を改善するモデルシナリオ

Declining iodine intake in the population: model scenarios to improve iodine intake in children and adolescents

17 October 2022

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/declining-iodine-intake-in-the-population-model-scenarios-to-improve-iodine-intake-in-children-and-adolescents.pdf>

ヨウ素は、甲状腺ホルモンを生成するために身体が必要とする必須微量元素である。これらは多くの代謝プロセスを調節し、とりわけ子供（胎児であっても）の成長、骨形成、臓器や脳の発達に関与している。

ヨウ素は通常の食事の一部として摂取する必要がある。ドイツの土壌ヨウ素濃度は低いため、国内の農産物にはほとんど含まれていない。ヨウ素を多く含む海水魚や魚介類の摂取量が少なく、ヨウ素の摂取量が少ない。ドイツでは、食品中の一般的な天然ヨウ素濃度は、一般の集団が十分にヨウ素を摂取できるほど高くない。食品業界、職人がつくる小売食品及び家庭でヨウ素添加食卓塩の使用が推奨された結果、ドイツの一般の集団のヨウ素摂取量は 1980 年代半ばから改善されている。しかし、ヨウ素摂取量は依然として最適ではなく、現在は減少傾向にある。さらに、加工食品に使用されるヨウ素添加食卓塩の量も近年減少している。ドイツでは、製造業者自身が食品にヨウ素添加食卓塩を使用するか決定することができる。食塩に添加されるヨウ素の量は法律で規制され、この執筆時点で、ヨウ素添加量は 15–25 mg/kg 食塩である。

ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)の既製品に含まれる砂糖、脂肪及び食塩に関する国家削減及び革新戦略(NRI)は、段階的なプロセスの一環として、産業的な加工食品や職人がつくる食品中のこれらの成分の濃度を下げることが目的としている。全体的な意図は、過体重や肥満に関連する疾患の発生率を低下させることである。しかし、望ましい減塩が同時にヨウ素添加食卓塩を介してのヨウ素摂取量の減少につながる可能性がある。これは、ヨウ素添加食卓塩中のヨウ素濃度を増加させることによって対抗することができる。

そのため、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、数学モデルを使用して、食卓塩中のヨウ素について規制上の最大濃度を 25 mg/kg から 30 mg/kg へ増加させた場合に、ヨウ素の摂取量が一日耐容上限摂取量(UL)を超えることなく、不足のリスクを低減できるかどうかを推定した。UL を超えるヨウ素の長期摂取は、健康に有害影響を及ぼす可能性がある。

このシナリオの成人に対する結果は、2021 年 2 月 9 日に発行された BfR Opinion 005/2021 で既に発表されている。この意見書は現在、小児及び青年に対する結果を示して

いる。モデルシナリオでは、30 mg/kg 食塩のヨウ素濃度であっても、ヨウ素添加塩の現在の使用量では、ヨウ素の過剰摂取のリスクは低いことが示されている。全体的なヨウ素摂取量の中央値が多少増加するため、食塩中の許容ヨウ素濃度が 5 mg/kg 増加すると、ヨウ素摂取が不十分になるリスクはわずかに減少する。

これは、食塩摂取量を NRI によって予測されるように 10%削減することに成功した場合にも当てはまる。しかし、特に女兒のサブ集団では、これはヨウ素摂取不足のリスクをわずかに減らすだけである。したがって、単純に食塩中のヨウ素濃度を 5 mg/kg 上げるだけでは、産業的な加工食品や職人がつくる食品におけるヨウ素添加塩の使用量を同時に上げることはなく、効果がない。

ヨウ素添加塩を使用して製造された食品が濃度データに含まれる BfR MEAL 調査に基づいて行われた BfR の子供と成人の暴露評価と、国立食品消費調査 II に基づく青年と成人のヨウ素摂取に関する Max Rubner 研究所 (MRI) のモデルシナリオの両方から、肉やソーセージと並んで、パンとパン製品がヨウ素予防の観点からのヨウ素添加食塩強化の最も重要な柱の 1 つである。したがって、この食品群に特化したヨウ素添加食塩の使用率を目標通り向上させることが望ましい。

BfR はまた、異なるヨウ素化合物が食卓塩の濃度に等しく適しているかどうかを調査した。現在までドイツではヨウ素酸ナトリウム又はヨウ素酸カリウムのみが使用されているが、他の国でも対応するヨウ化物が使用されている。BfR の意見では、ここドイツで食卓塩のヨウ化物の使用を避けることについて、栄養学的、技術的、毒性学的な議論はない。

しかし、1 つの食品にヨウ化物とヨウ素酸塩を同時に使用することは避けるべきである。このような状況では、両方の化合物が一緒に反応して揮発性の元素状ヨウ素を生成し、塩を強化する効果がそもそもなくなる可能性がある。

## 2. 食品には何が入っている？調理鍋の中の科学

What's in our food? The science in our cooking pots

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2023/01/whats\\_in\\_our\\_food\\_the\\_science\\_in\\_our\\_cooking\\_pots-309799.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2023/01/whats_in_our_food_the_science_in_our_cooking_pots-309799.html)

食品にスポットライト：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)はベルリンでの緑の週間に BfR MEAL study を提示する。

私達は望ましい物質と望ましくない物質をどのくらい摂取している？どのような健康影響が調理方法に関連している？ベルリンの国際緑の週間(IGW)で、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)の専門家がホール 3.2 の BfR・117 番ブースでこれらの質問に答える。ここでは、BfR MEAL study (食品の暴露評価と分析のための食事) が焦点で、この研究の目的は食品に含まれる物質の平均濃度を調べることである。IGW に訪れる人は、アナログでもデジタルでも、さらにはスモージーバイク (エクササイズ用のバイクの一種) でも、この研究の個々の段階を経験できる。料理のハイライトは TV シェフ Tino Schmidt 氏のライブクッキングショーである。「BfR MEAL study はあなたの家庭の夕食に出るような食品を調べる。我々

はこの研究の過程や目的を説明し、調理時に注意すべきことを明らかにする。」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。

このフェアを訪れる人は、BfR のブースで、健康的な栄養について MEAL の研究者と話ができる。定期的なライブクッキングショーでは、TV シェフ Tino Schmidt 氏が調理時に覚えておくべき最も重要なことを指摘するだろう。その後、IGW に訪れた人は自ら健康的な食品を味わうことができる。さらに、BfR MEAL study の様々な段階がインタラクティブに提示される。このようにして、来場者はこの研究の各段階を全て迎えることができる。

BfR のブースでは、実際にスタディキッチンを訪れ、VR メガネでインタラクティブに探求することができる。タッチスクリーンサイズで遊びながらこの研究の情報が提供され、XXL グラフィクスはその結果を生き生きと簡潔にまとめている。

スムージーバイクには特別な努力が必要である。ここでは、ブレンダーを動かすためにペダルをこぎ続けなければならない。若いも若きも平等に、自分の筋力を使ってフレッシュなスムージーを手に入れられる。この研究の中で、均質化はピューレ状にするのと同じような働きをする。参加者は、研究の各段階がどのようなものであるかを直接学ぶことができる。

BfR MEAL study は大規模に食品中の平均的な物質濃度を測定する、ドイツで初めての研究である。ドイツで最もよく消費される食品の 90%以上を検討し、調理された食事として普段食べる状態で分析している。この結果は、特に、食品の健康リスクの可能性をよりよく特定するための基礎となる。研究の詳細は BfR のウェブサイトを参照：<https://www.bfr-meal-studie.de/en/meal-homepage.html>

BfR の場所はホール 3.2 "ErlebnisBauernhof"、117 番である。国際緑の週間は 2023 年 1 月 20～29 日にベルリンで開催される。

※国際緑の週間(IGW)の追加情報：

- <https://www.bfr-akademie.de/english/events/igw2023.html>
- <https://www.gruenewoche.de/en/>

---

● オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM : National Institute for Public Health and the Environment) <https://www.rivm.nl/en>

## 1. 欧州 PFAS 禁止案が正式に提出される

Proposed European PFAS ban officially submitted

01/13/2023

<https://www.rivm.nl/en/news/proposed-european-pfas-ban-officially-submitted>

オランダ、ドイツ、デンマーク、スウェーデン及びノルウェーは本日、共同で欧州化学品庁(ECHA)に規制案を提出し、欧州におけるパーフルオロアルキル及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)の禁止に向けた最初の正式な一歩を踏み出した。本規制案は、これらの物

質がヒト及び環境にもたらすリスクを低減するために、PFASの使用と生産の両方の禁止を求める。可決されると、欧州で過去最大の物質禁止となる。また、1万種類以上のPFASが存在するため、禁止措置は複雑になる。これらは多くの製品で使用されている。ECHAは2月7日にPFAS禁止案を公表する。

### 3段階による禁止

PFASの使用を禁止するプロセスには3つの段階がある。第1段階である規制案の提出は2023年1月13日に完了した。この段階では、科学文献の協議と、関連する企業、公的機関及び組織から様々な情報の要請が行われた。次の段階は、規制案の公表(2月7日)後に開始されるECHAによる公開協議である。誰でもこの提案について情報を提出したり、意見を述べたりすることができる。この情報は包含される。その後、リスク評価委員会(RAC)と社会経済評価委員会(SEAC)の2つのECHAの科学委員会が意見を発表する。最後に、欧州委員会は加盟国投票のための最終提案を起草する。その後、禁止は2025年に発効する予定である。

### ヒト及び動物に有害なPFAS

デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー及びスウェーデンは、2019年以来、欧州のPFAS禁止に関する提案の草案を共同で作成してきた。多くのPFASは、環境中でほとんど分解しないか、全く分解しない。PFASは、ヒトの健康に有害な影響を及ぼす可能性があることが知られている。また、自然界に有害な場合もある。詳細な影響は、個別のPFASによって異なる。あるPFASは、他のPFASよりも速く拡散したり、又はより有害である可能性がある。さらに、科学者がほとんど知らないPFASも多い。

## **2. マイクロプラスチックの環境影響研究の緊急な必要性**

Urgent need for more research into environmental effects of microplastics

01/18/2023

<https://www.rivm.nl/en/news/urgent-need-for-more-research-into-environmental-effects-of-microplastics>

毎日、私たちの生活環境にはますます多くの粒子5mm以下のマイクロプラスチックが流入している。マイクロプラスチックに関する継続的な広範囲な研究にもかかわらず、環境への特定の有害な影響についてはまだほとんどわかっていない。実験室での実験では、マイクロプラスチックが植物や動物に有害な影響を与える可能性があることが示されている。しかし、これらの影響が自然界でも起こるかどうかはわかっていない。

知識課題は現在の知識のギャップを埋めるために必要な研究の種類を概説する。RIVMは、文献調査や専門家へのインタビュー、ワークショップに基づいて、この報告書「環境中マイクロプラスチックの知識課題」をまとめた。

### **● 環境中マイクロプラスチックの知識課題**

Knowledge agenda Microplastics in the environment

18-01-2023

<https://www.rivm.nl/en/bibcite/reference/356991>

(本文オランダ語)

マイクロプラスチックについての研究は多いがその知見についての良い概要がない。そのため有効な解決法のためにどんな知識が足りないのかが明確ではない。そこで RIVM はマイクロプラスチックが環境に有害なのかどうかを決めるために必要な知識の概要を作成した。現在、適切な環境リスク評価のために不足している情報は、マイクロプラスチックが土壌や水中でどのくらい早く分解されるのか、この点に関しての発生源ごとの違いなどである。また、マイクロプラスチックが有害となる粒子径や量に関するデータも不十分である。政策に基づく対策に加え、行動の変化や技術革新により、最後には環境中にたどりつくマイクロプラスチックの量をいかに減らすことができるかに注意を払う必要がある。

- 
- 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)

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

#### 1. クレオソート：処理済の枕木を再利用しないこと

Creosote: Do not reuse treated railway sleepers

26/01/2023

<https://www.anses.fr/en/content/creosote-treated-railway-sleepers>

クレオソートは健康への毒性が強いため、暴露は最小限にとどめる必要がある。フランスでは、クレオソートは非常に特別な条件下で枕木の処理にのみ利用される。これらの枕木は決して、例えばフェンスや薪などに再利用してはならない。ANSES は、フランスでのクレオソート処理木材の再利用禁止を欧州レベルで統一するために欧州化学品庁(ECHA)に制限案を提出した。

フランスでのクレオソートの利用は枕木の処理に限定される

クレオソートは昆虫やカビの攻撃から木材を保護するようデザインされた殺生物性製品に使用される有効物質で、処理済木材に気候条件への耐性を高めている。しかしながら、この物質は難分解性で環境中に蓄積し、がんや生殖障害を引き起こす可能性もある。そのため、使用条件は殺生物性製品に関する欧州規則に厳しく管理され、産業環境への使用が制限される。フランスでは、2018年にANSESが推奨した使用制限を受けて、政府がこれらの製品の使用を制限した。

枕木の再利用は健康へのリスクとなる

フランスでは、クレオソート処理木材の再利用も禁止されている。例えば、個人がフェンスや炭、薪として使用することは、消費者や環境に健康被害を与える恐れがあるため、禁じられている。にもかかわらず、この木材の中古市場はまだ存在する。そこでANSESは、鉄

道用枕木を再利用してはならないことを改めて表明し、既存のクレオソート処理木材は、有害廃棄物として処分すべきことを強調する。また、現状では、これらの木材が「枕木」の形状をしていることをもって、その出所を推察しているのみである。ANSES は、木材をクレオソートで処理する際に、その後識別できるような印をつけることを推奨する。

#### 欧州レベルでの急速な利用制限も望まれる

可能な限り集団の暴露を避けるために、欧州諸国の制限を統一することが重要である。このために ANSES は、REACH 規則の下で欧州化学品庁(ECHA)に対して文書を提出した。

この提案は、クレオソート処理木材は、認可済み殺生物用途として、同一目的での再利用のみを許可することを目的としている。これは、同じ利用者、同じ国、同じ条件による再利用のことで、すなわちフランスでは枕木としての利用を意味する。社会経済分析によると、今日まで技術的・経済的に実行可能な代替案がないため、この選択肢は新たなクレオソート処理木材の生産を制限することになる。

制限文書は 2023 年 6 月 22 日まで ECHA のウェブサイトではパブリックコメント募集のため入手できる。

- 
- フィンランド安全化学品庁 (Tukes/ Finnish Safety and Chemicals Agency) <https://tukes.fi/en/frontpage>

#### 1. 水質と摂取についてのより良い情報が入手可能

Better information to be available on water quality and consumption

Published in English on 19.1.2023

<https://tukes.fi/en/-/better-information-to-be-available-on-water-quality-and-consumption>

農業森林大臣、保健福祉大臣、環境大臣：改訂された EU 飲料水指令がフィンランドの国の規制として取り入れられ、2023 年 1 月 12 日に発効した。これらの改訂は広範な法や規制に渡り、主な目的は飲用の水質を守り、水質についてより多くの情報を提供することである。詳細情報は [Vesi.fi](https://vesi.fi) オンラインポータルで提供する。

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

#### 1. FDA はベビーフード中の鉛のアクションレベルに関する事業者向けガイダンスを発表

FDA Issues Guidance for Industry on Action Levels for Lead in Baby Foods

January 24, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-guidance-industry-action-levels-lead-baby-foods>

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、「*Action Levels for Lead Intended for Babies and Young Children: Draft Guidance for Industry*（赤ちゃん及び小さい子供向け食品中の鉛のアクションレベル：事業者向けガイダンス案）」を公表し、パブリックコメントを求めた。FDAが「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」で概説したように、本ガイダンスと他の活動が、時間をかけて、食品中の鉛の濃度を可能な限り減少させるよう、業界を導くことを期待する。本ガイダンス案は、栄養価の高い食品の入手を維持しつつ、鉛、ヒ素、カドミウム及び水銀への食事暴露とそれに伴う健康への影響を低減するというFDAの目標を支持するものである。

本ガイダンス案の対象となる食品は、瓶、袋、タブ容器、箱などに包装された食品など、特に2歳未満の赤ちゃん及び小さい子供向けと表示又は宣伝された加工食品である。これらの食品の原材料である果物、野菜、穀物及び動物などの農産物は、栄養素を取り込むのと同じように環境中の汚染物質を取り込むため、鉛が存在する可能性がある。これらの食品は子供の成長と発達に不可欠な栄養素を提供すると同時に汚染物質への暴露源となる可能性もある。

環境やフードサプライから鉛を完全に除去することはできないが、食品中の鉛濃度を下げることは可能である。アクションレベルは、一定レベルの汚染物質が避けられない場合、FDAが食品中の化学汚染物質の濃度を下げるために用いる規制ツールの一つであるが、業界が達成すべき最低基準を設定することを意図しているわけではない。「Closer to Zero」計画の下、FDAは赤ちゃん及び小さい子供向け製品中の鉛の濃度を可能な限り低くするために行動をとることを約束している。拘束力はないが、FDAは、特定の事例で執行措置をとるかどうかを検討する際に、他の情報に加え、このアクションレベルを考慮する。アクションレベルの有無にかかわらず、すべての食品について、FDAは鉛の濃度が食品の安全性を損なうと判断した場合、製造業者と協力し、その製品が米国市場に流入又は残留することを防止するなどの措置を講じる。

本ガイダンス案は、消費者への食品の選択の指示を意図するものではない。FDAは、保護者や保育者が、野菜、果物、穀物、乳製品及びタンパク質を含む食品、また本ガイダンス案で取り上げた食品を含め主要な食品群の中で、年齢に応じた様々な栄養密度の高い食品を子供に与えるよう助言している。保育者は、加工食品や包装された赤ちゃん及び小さい子供向けの食品を捨てたり、特定の食品を食べさせることやめたりする必要はない。子供の食事から食品群全体を排除すると、栄養不足や健康状態の悪化を招く恐れがある。

食品の分類に対するアクションレベルを特定するために、FDAは他の要因とともに、食事による暴露がFDAの暫定参照値である2.2 µg/日を超えない範囲の鉛の濃度を考慮した。本ガイダンス案の対象となる食品を食べる赤ちゃん及び小さい子供について、FDAは、これらのアクションレベルにより、これらの食品からの鉛への暴露が24-27%程度減少すると推定する。

FDA は、製造業者が自社製品中の鉛の存在を低減又は排除するために必要な予防的管理を実施していることを確認しつつ、本ガイダンス案で同定された食品中の鉛濃度の低減における業界の進捗をモニターする。さらに、我々は食品中の鉛の量を低減するための科学的進歩と、鉛暴露による健康への影響を低減するために栄養が果たす役割を引き続き評価する。アクションレベルを最終決定する前に、関係者の意見やその他の情報やデータを評価し、さらなる調整が必要かどうかを判断する。FDA は、ガイダンス案の概要を説明し、関係者の質問に答えるためのウェビナーを開催する予定である。本ガイダンス案に関する意見は 2023 年 3 月 27 日まで受け付ける。

## 赤ちゃん及び小さい子供向け食品中の鉛のアクションレベル：事業者向けガイダンス案

Action Levels for Lead in Food Intended for Babies and Young Children: Draft Guidance for Industry

January 24, 2023

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-action-levels-lead-food-intended-babies-and-young-children>

(一部抜粋)

### I. 序論

FDA は食品中の鉛の低減に取り組んでいる。FDA の「よりゼロに近づける (Closer to Zero)」行動計画は、科学的根拠に基づく反復的なアプローチで、アクションレベルの設定を含め、食品中の鉛を含む有害元素を長期的に減少させることを目指すものである。本ガイダンスは事業者に向けて、赤ちゃん及び小さい子供向けの加工食品\*1に含まれる鉛に関する FDA のアクションレベルについて、その背景と根拠を紹介するものである。FDA は、本ガイダンスに記載されたアクションレベルについて、鉛を最小限に抑えるための措置を講じれば達成可能であると考えている。アクションレベルは FDA が食品を異物混入 (adulterated) とみなす可能性がある濃度であり、特定の事例で執行措置を行うべきかどうかを検討する際に、測定された分析値に対する信頼度などの他の要因に加えて、これらのアクションレベルを考慮する。

一般に、FDA のガイダンス文書は、法的強制力のある責任を確立するものではない。その代わりに、あるトピックに関する FDA の現在の考え方を記述するもので、特定の規制又は法的要件が記載されていない限り、推奨事項とみなすべきである。

\*1：赤ちゃん及び小さい子供向けの加工食品とは、特に 2 歳未満の赤ちゃん及び小さい子供向けであると説明又は表示された、瓶、袋、タブ型容器、箱などに包装された食品のことである。それらの食品には、そのまま喫食可能な食品 (例：ピューレ) だけでなく半調理済み食品も含む (例：乾燥乳児用シリアル)。生鮮農産品や自家製食品 (例：家庭で調理された果実ピューレ) は含まれない。本ガイダンスは乳児用調製乳と飲料品 (幼児用を含む) には適用しない。ジュース中の鉛については、別途ガイダンス案 (下記)

を提供している。

Draft Guidance for Industry: Action Levels for Lead in Juice (APRIL 2022)

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-action-levels-lead-juice>

#### IV. 赤ちゃん及び小さい子供を対象とした食品中の鉛に対する FDA のアクションレベル

連邦規則 21CFR109.6 に基づき、2 歳未満の赤ちゃん及び小さい子供を対象とした加工食品中の鉛に対する可能なアクションレベルを評価する際、以下のようないくつかの事項を考慮した：

- アクションレベルは、消費者が暫定参照値 (interim reference levels: IRLs) を超える濃度の鉛に暴露される可能性を最小限に抑えるべきである；
- 適宜、簡略化のためにアクションレベルは限られた数にすべきである；
- アクションレベルは鉛への暴露を低減させるものでなければならない；
- 鉛濃度がすでに比較的低いベビーフードについては、達成可能性が 90-95 パーセンタイルとなる範囲でアクションレベルを設定すべきである。

これらの考慮点、連邦規則 21 CFR 109.6 の適用基準、及びデータの解析に基づき、赤ちゃん及び小さい子供向けの加工食品に含まれる鉛のアクションレベルを以下のように特定した：

- 果物、野菜（根菜類の単一食材の製品を除く）、混合品（穀類と肉を主原料とする混合品を含む）、ヨーグルト、カスタード/プリン、単一食材の肉類：10 ppb
- 根菜類（単一食材）：20 ppb
- 乾燥乳児用シリアル：20 ppb

果物、野菜（根菜類の単一食材の製品を除く）、混合品（穀類と肉を主原料とする混合品を含む）、ヨーグルト、カスタード/プリン、単一食材の肉類の製品は、いずれも鉛濃度が低いため、アクションレベルは 10 ppb で設定可能である。達成率は 96% であり、赤ちゃん及び小さい子供の鉛への食事暴露量を 90 パーセンタイル消費レベルで 26% 低減させる。

この解析に使用されたデータによると、根菜類を単一食材とする製品は他の野菜よりも鉛の濃度が高い。根菜類は他の作物よりも土壌から鉛を吸収しやすい。さらに、アクションレベル 10 ppb（本ガイダンスで他の野菜製品に提示されているアクションレベル）では、根菜類の達成率はわずか 71% であった。根菜類については、達成可能性を考慮しつつ、アクションレベル 20 ppb が、鉛への著しい暴露の可能性を最小化するのに役立つと期待される。アクションレベル 20 ppb の場合、根菜類の達成率は 88% であり、赤ちゃん及び小さい子供の鉛への食事暴露量を 90 パーセンタイル消費レベルで 27% 低減させる。根菜類は赤ちゃん及び小さい子供の成長と発達に重要ないくつかの栄養素の供給源であり、アクションレベルが低いと、赤ちゃん及び小さい子供向けの単一食材の根菜類食品の市場での入手性

が低下する可能性がある。したがって、単一食材の根菜類を独自のカテゴリーに分類することが適切であると考えている。

消費者が IRL を超える鉛に暴露される可能性についてのデータを評価する際、特定の製品固有の事項も考慮した。例えば、乾燥乳児用シリアルは幼児に初めて与えられる食品であることが多く、発育の重要な時期に長期間にわたって消費される唯一の固形食品となる可能性がある。これらを考慮し、FDA は乾燥乳児用シリアルについて、十分に健康を保護できるアクションレベルを設定した。20 ppb のアクションレベルでは、乾燥乳児用シリアルの達成率は 90% であり、赤ちゃん及び小さい子供の鉛への食事暴露量を 90 パーセントイル消費レベルで 24% 低減させる。

### **FDA は赤ちゃん及び小さい子供向け食品中の鉛のアクションレベルに関する事業者向けガイダンス草案のウェビナーを開催**

FDA to Hold Webinar on the Draft Guidance for Industry on Action Levels for Lead in Food Intended for Babies and Young Children

January 26, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-hold-webinar-draft-guidance-industry-action-levels-lead-food-intended-babies-and-young-children>

FDA は 2 歳未満向けの食品中の鉛のアクションレベルに関する事業者向けガイダンス草案のウェビナーを 2023 年 3 月 2 日午後 1 時（東部時間）に開催する。ウェビナーでは、FDA がガイダンス草案の概要を説明し、利害関係者の質問に答える。

\* 登録 URL : <https://www.surveymonkey.com/r/C2Z-March-2023>

\* ウェビナーのスケジュール及び講演者 : <https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/stakeholder-webinar-action-levels-lead-food-intended-babies-and-young-children-draft-guidance>

## **2. 食品と子供の発達における栄養素と環境汚染物質に関する研究を探る科学ワークショップの登録を開始する**

Registration Open for Scientific Workshop Exploring Research on Nutrients and Environmental Contaminants in Foods and Child Development

January 12, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/registration-open-scientific-workshop-exploring-research-nutrients-and-environmental-contaminants>

FDA は、米国国立衛生研究所（NIH）機関の Eunice Kennedy Shriver 国立小児保健・ヒト開発研究所と共同で、子供の発達に関するリスクコミュニケーション、食品中の環境汚染物質及び栄養の役割に関する研究についての 2 日間のバーチャルワークショップを 2023 年 2 月 9、10 日 10:30~16:30 に開催することを発表した。

今回のワークショップは、FDA の Closer to Zero 行動計画とヒ素、鉛、カドミウム、水

銀への食事由来暴露を減らし、子供の成長と発達に不可欠な栄養素を提供し健康を促進し生涯を通じて病気を予防する食品へのアクセスを維持するという目標をサポートする。2日間のワークショップの科学セッションでは、次の4つの広範囲に及ぶ栄養学と毒性学のトピックに焦点を当てる。1) 子供たちが適切な栄養を摂取するための課題と食品からの環境中汚染物質への暴露の役割、2) 子供の発達における様々な食品グループからの栄養素の重要な役割と汚染物質への暴露に関連する健康影響から子供を保護する支援、3) 食品、栄養素及び環境中暴露の影響に関する研究の機会、4) 連邦政府機関の現在及び将来のリスクコミュニケーション。ワークショップへの登録：<https://web.cvent.com/event/7557c0d5-a270-43f6-9ab8-ad2a097c4a9a/summary>

### 3. FDA と連邦政府のパートナーは子供の成長と発達におけるシーフード摂取の役割に関する研究を開始する

FDA and Federal Partners Launch Study on the Role of Seafood Consumption in Child Growth and Development

January 12, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-and-federal-partners-launch-study-role-seafood-consumption-child-growth-and-development>

(情報更新)

2022年10月、FDAは全米科学・工学・医学アカデミー(NASEM)による「子供の成長と発達におけるシーフード摂取の役割」に関する委員会を立ち上げ独立研究の開始を発表した。NASEMはこの研究に関して初の公開情報収集会をウェブキャストで2023年1月19日14:00~15:15(東部時間)に行う。委員会はこの集会で、プロジェクトの主催者であるFDA及びその他の連邦政府から、委員会の任務と、この科学的レビューにおいて委員会に求めている質問の範囲について聞くことを目的としている。

### 4. FDAは着色料認証料引き上げを提案する

FDA Proposes Increase in Color Certification Fees

January 23, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-proposes-increase-color-certification-fees>

米国食品医薬品局(FDA)は2023年1月24日から45日間、認証サービスの料金を引き上げるための着色添加物認証と題する規則案改正について意見募集の期間を2023年1月24日から45日間再開する。

### 5. Food Code 2022の変更点概要

Summary of Changes in the 2022 FDA Food Code

01/19/2023

<https://www.fda.gov/food/fda-food-code/summary-changes-2022-fda-food-code>

FDA は 2022 年版 Food Code (第 10 版) を発表した。変更点の概要を示す。

\*最新版 (2023 年 1 月 18 日付)

<https://www.fda.gov/media/164231/download>

\*参考: 食品安全情報 (化学物質) No. 2/ 2023 (2023. 1. 18)

【FDA】FDA は Food Code の 2022 版を発表

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202302c.pdf>

## 6. FDA は包装前面表示に関する消費者調査について手続き通知を発行する

FDA Issues Procedural Notice on Consumer Research on Front-of-Package Labeling

January 25, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-procedural-notice-consumer-research-front-package-labeling>

FDA は、包装前面表示制度の策定を検討するために、消費者調査の実施を計画している。包装前面表示は、消費者が健康的な食品を選択するのに役立つ情報を提供することにより、包装済み食品の栄養成分表示を補完することを目的としている。FDA は、調査で収集する情報の質、有用性、明確性を高める方法について意見を求めている。この通知に対するコメントは、連邦官報に掲載されてから 60 日以内。

## 7. 2022 年のよりスマートな食品安全の新時代における成果

New Era of Smarter Food Safety Select Accomplishments in 2022

01/24/2023

<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety/new-era-smarter-food-safety-select-accomplishments-2022>

FDA は 2022 年のよりスマートな食品安全の新時代における成果を公表する。各優先分野での 2022 年の達成について紹介する。

## 8. 警告文書

### ● HIS Enterprise Inc dba Adam's Secret USA, LLC

JANUARY 10, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/his-enterprise-inc-dba-adams-secret-usa-llc-646494-01102023>

未承認の医薬品、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。

### ● Gold Coast Distributors Inc. dba Shah Distributors

NOVEMBER 02, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/gold-coast-distributors-inc-dba-shah-distributors-646494-01102023>

[investigations/warning-letters/gold-coast-distributors-inc-dba-shah-distributors-635805-11022022](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/gold-coast-distributors-inc-dba-shah-distributors-635805-11022022)

食品の CGMP、倉庫管理、衛生管理、不正表示の問題。倉庫内で齧歯類、昆虫類、小動物の活動が観察されている。

● **Evimeria El Aztecaño, Inc.**

NOVEMBER 16, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/evimeria-el-aztecaño-inc-624797-11162022>

ダイエットサプリメント、不正表示の問題。

---

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

1. **EPA は 2024-2027 会計年度の国家執行及び遵守イニシアチブに、気候変動、PFAS を加えることを提案**

EPA Proposes to Add Environmental Justice, Climate Change, and PFAS to National Enforcement and Compliance Initiatives for FY 2024-2027

January 19, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-proposes-add-environmental-justice-climate-change-and-pfas-national-enforcement>

EPA は 4 年ごとにリソースを重点配分する問題を選んでいる。FY 2024-2027 に標題の 2 課題を加えることを提案し 60 日間パブリックコメントを募集する。

法令遵守イニシアチブに新たに追加されるのは、気候変動の緩和、PFAS 汚染への対処である。継続される 4 課題は、固定発生源からの有害汚染物質排出削減による地域社会の大気清浄化、産業・化学施設における放出事故リスクの軽減、国家汚染物質排出防止システム（NPDES）認可制度の不遵守事例の大幅低減、市町村水道システム（CWS）における飲料水基準の不遵守事例の低減である。また、石炭燃焼残留物(CCR)汚染及び/又は鉛汚染に対処するための課題を追加するかどうかについてもコメントを募集する。尚、EPA は、優先イニシアチブの名称を「国家遵守イニシアチブ」(NCD)から「国家執行及び遵守イニシアチブ」(NECI)に変更した。

2. **EPA は PFAS 限度や栄養についての新しい研究を含む排水規制と研究の新しい計画を発表**

EPA Announces Plans for Wastewater Regulations and Studies, Including Limits for PFAS, New Study for Nutrients

January 20, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-announces-plans-wastewater-regulations-and-studies-including-limits-pfas-new-study>

本日 EPA は廃水ガイドラインプログラム計画 15 (Effluent Guidelines Program Plan 15 : Plan 15) を発表した。この計画は栄養と PFAS の放出の程度と性質を評価することに焦点をあてている。計画 15 は、埋め立て地から排出される浸出液中の PFAS を削減するために、改訂された排水制限ガイドラインと前処理基準(ELG)を保証するものである。EPA はこの決定を、予備的排水ガイドラインプログラム計画 15 で検討した詳細な調査を終了した後に発表した。また、EPA は、今回の行動の一環として、繊維製造業者からの PFAS 排出に関する現在進行中の研究の拡大を含む、いくつかの新規の及び拡大した研究を発表した。

---

● 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture) <https://www.usda.gov/>

### 1. 2025 食生活指針助言委員会を発表

Announcing the 2025 Dietary Guidelines Advisory Committee!

Jan 19, 2023

<https://www.usda.gov/media/blog/2023/01/19/announcing-2025-dietary-guidelines-advisory-committee>

米国保健社会福祉省 (HHS) と米国農務省 (USDA) は、2025 年版食事ガイドライン助言委員会のメンバー20名を発表する。同委員会は、栄養科学の現状を検証し、HHS と USDA が「アメリカ人のための食生活指針」第10版を作成する際の指針となるような勧告を行う。

2023 年 1 月 19 日からこの委員会の活動期間中ずっと、パブリックコメントを受け付ける。最初の会合は 2023 年 2 月 9-10 日に開催され、この様子はライブ Web キャストで公開される。会合及び委員会の詳細は以下から：<https://www.dietaryguidelines.gov/2025-advisory-committee>

### 2. USDA はオーガニック執行強化最終規則を発表

USDA Publishes Strengthening Organic Enforcement Final Rule

Jan. 18, 2023

<https://www.usda.gov/media/press-releases/2023/01/18/usda-publishes-strengthening-organic-enforcement-final-rule>

本日 USDA 米国オーガニックプログラム(NOP)は、オーガニック執行強化(SOE)最終規則を予告した。この USDA オーガニック規制更新はオーガニック製品の生産、取り扱い、販売への監視と執行を強化する。SOE は、強力なオーガニック管理システムの支援、農場から市場へのトレーサビリティの改善、輸入監視権限の拡大、オーガニック規制の強力な執行を提供することにより、オーガニックの完全性を保護し、農家と消費者の USDA オーガ

ニックシールへの信頼を強化する。

この規則の影響を受けるオーガニック事業、認証機関、及びその他のオーガニック関係者は、規則の発効日から1年以内にこの変更に対応する必要がある。

\*SOE 最終規則

<https://www.federalregister.gov/documents/2023/01/19/2023-00702/national-organic-program-nop-strengthening-organic-enforcement>

---

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

<https://inspection.canada.ca/eng/1297964599443/1297965645317>

1. カナダ政府は食品安全と植物の健康を向上させる解決方法を開発するカナダのイノベーターに投資する

Government of Canada invests in Canadian innovators developing solutions to improve food safety and plant health

January 26, 2023

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2023/01/government-of-canada-invests-in-canadian-innovators-developing-solutions-to-improve-food-safety-and-plant-health.html>

カナダ政府は、カナダの食品、植物、動物の安全を守るために不可欠な革新的なツール、製品、サービスを開発するカナダの中小企業に投資している。本日、カナダの中小企業である iFood Packaging Systems Corporation に、カナダ革新ソリューション (ISC) プログラムの試作開発チャレンジを通じて、臭化メチルに代わる環境に優しい植物検疫処理方法の開発に投資することが発表された。臭化メチルは、植物の害虫や病原菌を防除する現在の植物検疫方法であるが、オゾン層を破壊するため段階的に廃止されることになっている。また、ISC を通じて、海水中のドーモイ酸をリアルタイムで確認できるポータブル検査の開発に関する新たな課題も開始した。

\*Innovative Solutions Canada

<https://ised-isde.canada.ca/site/innovative-solutions-canada/en>

2. リコール情報

● メトロニダゾールの存在のため Punjab King ブランドの Pure Honey をリコール

Punjab King brand Pure Honey recalled due to presence of metronidazole

2023-01-13

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/punjab-king-brand-pure-honey-recalled-due-presence-metronidazole>

Punjab King の Pure Honey (蜂蜜製品) にメトロニダゾール混入のためリコール。

- 昆虫とかびのため Dubon ブランドの Mixed Forest Mushrooms をリコール

Dubon brand Mixed Forest Mushrooms recalled due to insects and mold

2023-01-13

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/dubon-brand-mixed-forest-mushrooms-recalled-due-insects-and-mold>

Dubon ブランドの Mixed Forest Mushrooms (きのこミックス製品) は昆虫混入とかびの発生のためリコール。

---

- 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) <https://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx>

1. 食品基準通知

- Notification Circular 226-22

19 January 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular226-22.aspx>

新規申請と提案

- 乳児用調製乳製品の栄養物質としての 2'-フコシルラクトースとジフコシルラクトースの混合物 (2'-FL/DFL)、ラクト-N-テトラオース (LNT)、6'-シアリルラクトース (6'-SL) ナトリウム塩及び 3'-シアリルラクトース (3'-SL) ナトリウム塩

- Notification Circular 227-23

25 January 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20227-23.aspx>

新規申請と提案

- 加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* (遺伝子ドナー: *Fusarium verticillioides*) 由来キシラナーゼ

意見募集

- 調整補完スポーツ食品(formulated Supplementary Sports Foods: FSSF)のレビュー

- Notification Circular 228-23

30 January 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20228-23.aspx>

#### 新規申請と提案

- ベーカリー製品の加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* 由来フルクタナーゼ

#### 意見募集

- 基準メンテナンス

- 
- 香港政府ニュース <https://www.cfs.gov.hk/english/index.html>

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

### 1. ニュースレター

Food Safety Focus

18 Jan 2023

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

<掲載項目>

- コーデックス委員会と食品安全
- 冬休みの安全な食事
- 観葉植物は消費に適しているか?
- 食品中の有害物質（改正）規則 2021 が 2023 年に段階的に発効する

### 2. 違反情報

- パパイアのサンプル中の残留農薬が基準値超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in Papaya sample

Thursday, January 12, 2023

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20230112\\_10087.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230112_10087.html)

パパイアのサンプルから基準値 0.01 ppm を超過する 0.03 ppm のチアメトキサムが検出される。

- 冬瓜、ニンジン及び 2 つのハスの実の砂糖漬け（飴）のサンプル中の保存料が基準値超過する

Preservative exceeds legal limit in candied winter melon, candied carrot and two candied lotus seed samples

Sunday, January 15, 2023

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20230115\\_10094.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230115_10094.html)

食品安全センター（CFS）はマカオの食品安全部から、香港経由で輸入した冬瓜、ニンジン及び2つのハスの実の砂糖漬け（飴）のサンプル中の保存料の二酸化硫黄がそれぞれ 1560 mg/kg、1230 mg/kg、765 mg/kg 及び 664 mg/kg であり、マカオの基準値 500 mg/kg を超過すると通報を受けた。

- **包装済み乾燥アガリクスきのこのサンプルの金属汚染が基準値超過する**

Metallic contaminant exceeds legal limit in prepacked dried agaricus mushroom sample  
Monday, January 16, 2023

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20230116\\_10097.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230116_10097.html)

中国産乾燥アガリクスきのこのサンプルから基準値 0.5 mg/kg を超過する 0.582 mg/kg のヒ素が、基準値 0.1 mg/kg を超過する 0.52 mg/kg のカドミウムが検出される。

- **Rappel Conso of France – 過剰な食品添加物による MONIN ブランドの Boisson concentré e à diluer BITTER のリコール通知**

Rappel Conso of France – A notice regarding recall of MONIN brand of Boisson concentré e à diluer BITTER in France due to excessive level of food additive  
20 January 2023

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20230120\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20230120_1.pdf)

過剰な食品添加物による MONIN ブランドの Boisson concentré e à diluer（希釈用濃縮飲料）BITTER シロップのリコール

---

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

<https://www.mfds.go.kr/eng/index.do>

1. **コーティングフライパンについて学びましょう！**

添加物基準課

2023-01-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46939](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46939)

食薬処は、食品を調理する際によく使用するコーティングフライパン製品について、消費者が正しく選択して使用するための安全情報を提供した。今回の情報は、最近インターネットショッピングモールなどでチタンコーティング、ダイヤモンドコーティングなど添加剤を強調する広告で、フッ素樹脂コーティングフライパンを販売する事例が増えたことで、消費者が実際の材質など関連情報を正しく知って選択できるように支援するために用意した。主な内容はコーティングフライパンの種類とコーティング材質、安全管理状況及び購入・使用時の注意事項などである。

## 1. フライパンの種類とコーティング材質

フライパンは一般に金属を主原料に作られており、コーティングされたものとコーティングされていないものがある。

(コーティングされていないフライパン) ステンレス、鋳鉄などの金属素材で作られており、耐久性に優れているが、食べ物が焦げ付きやすいという短所がある。

(コーティングフライパン) アルミなどの金属素材の上にフッ素樹脂やセラミック材などでコーティングされており、食べ物が焦げ付かず調理や管理がしやすい長所がある。

一部のコーティングされたフライパンの中に、チタンコーティング、ダイヤモンドコーティングなどと広告して販売する製品があるが、これらの製品はフッ素樹脂に該当物質を少量添加してコーティングしたもので、フッ素樹脂コーティングに相当する。

## 2. 安全管理状況

金属製フライパンは「金属製」、フッ素樹脂がコーティングされたフライパンは「フッ素樹脂」、セラミックがコーティングされたフライパンは「陶磁器」で基準・規格(溶出規格)\*を設定し管理している。

\* (金属製) 鉛、カドミウム、ニッケル、六価クロムなど、(フッ素樹脂) 鉛、過マンガン酸カリウム消費量など、(陶磁器) 鉛、カドミウム

食薬処は食器類など器具・容器・包装の基準・規格に対する再評価を毎年実施し(15年～)、その結果に基づいて基準・規格を改正するなど安全管理を行っている。また、フッ素樹脂の基準・規格などについて、諸外国の基準・規格調査資料、フッ素樹脂コーティング製品 45 種(フライパン 31 種、類似製品 14 種)の溶出規格に対するモニタリング結果(基準・規格共に適合)など、関連情報を総合的に検討して再評価を実施(21年)した結果、現在設定されている基準・規格は適切な水準であると判断した。

参考に、過フッ化物の一種で有害論があったパーフルオロオクタン酸(PFOA)は、過去にフライパンのコーティング剤として使用されるフッ素樹脂の製造時に加工補助剤として使用されていたが、PFOAを使用しない製造技術が開発され、これ以後使用されておらず、現在、食品用器具・容器・包装製造時にも使用を禁止している。

## 3. 購入・使用時の注意事項

(購入前・後) 器具・容器・包装の場合は材質名\*を表示事項に記載するよう規定しており、コーティングフライパンを購入する際は製品の表示事項からコーティング材質を確認することができる。

\* 合成樹脂は材質名(フッ素樹脂など)の表示が義務付けられている。

新品を初めて使用するときは、埃など異物が付着している可能性があるので洗浄する必要があり、洗浄後、フライパンに食用油を塗って加熱する過程を3～4回程度繰り返し油をコーティングして慣らすと長持ちする。

(調理時) パスタ用、ステーキ用など特定用途で製造・販売されるフライパンの場合には、なるべく該当用途で使用することを勧める。コーティングフライパンの場合は空の状態でも長時間加熱するとコーティング層が損傷する可能性があるため注意が必要である。コーテ

リングフライパンを長持ちさせるには調理時に表面を傷つけない材質（木材やプラスチックなど）の調理器具を使用することを勧める。

（洗浄・管理）洗浄の際は金属のたわしなどは使わず、柔らかい材質のものを使用しなければならない。また、長期間使用してコーティングが剥がれたり、破損したフライパンは、食べ物がこびりつきやすくなるので使用せずに新しいものと交換する。

## 2. 有害物質が検出された健康機能食品の回収措置

健康機能食品政策課

2023-01-04

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46936](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46936)

食品医薬品安全処は健康機能食品専門業者が製造・販売した「紅参製品」を収去検査した結果、有害物質である「タダラフィル」が検出（1.28 mg/g）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。回収対象は、賞味期限が2023年2月7日と表示された製品。

\* タダラフィル：（基準）不検出

## 3. 輸入食品の迅速通関を拡大し、食品原料の需給安定性を確保

輸入食品政策課

2022-12-30

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46932](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46932)

食品医薬品安全処は、食品原料の安定供給のために計画輸入の迅速通関\*対象を拡大することを主な内容とする「輸入食品の安全管理特別法施行規則」一部改正案を12月30日に立法予告する。

\* i) 過去3年間、年平均5回以上輸入され、ii) 不適合履歴がない、iii) 優秀輸入業者\*\*登録食品を対象に、輸入申告後直ちに迅速に通関させる制度で、2020年から導入・施行

\*\* 輸入者が取引する海外製造所を国内基準に従って点検・管理し、当該海外製造所が食薬処の現地調査で適合判定されれば、輸入者を優秀輸入業者として登録

主な内容は、①計画輸入の迅速通関対象拡大、②同社同一の輸入食品分類要件の改善、③直接購入の海外食品などに対する搬入停止の対象原料・成分の指定・解除基準と手続き新設、④回収・廃棄の命令違反時の行政処分の基準新設などである。

今回の改正案は食薬処が8月に発表した食医薬規制革新100大課題\*のうち、迅速通関対象・要件を合理的に改正（①、②）し、輸入食品の安全管理を強化する内容で、「輸入食品の安全管理特別法」が改正・公布（'22.6.10.改訂、'23.6.11.施行）されることにより、法律で委任した事項とその施行に必要な事項（③、④）を定めるために設けられた。

\*（35番）計画輸入の迅速通関制度の拡大、（81番）同一輸入食品の分類要件の改善

① 食品原料の安定供給のために計画輸入の迅速通関制度の適用対象を、現在の優秀輸入業者が輸入する製品から自社製造用の用途の精製・加工用原料と食品添加物である食用香料まで拡大する。

精製・加工用原料（例：原糖、油脂など）を「食品」として流通するためには、製造業者で別途に製造工程を経た後、最終製品に対して自主品質検査などを実施しなければならず、食用香料の場合は国際的に安全性が検証された物質のみ香料成分としてリストされている点などを考慮して、計画輸入の迅速通関対象として追加する。計画輸入の迅速通関対象が拡大するとより多くの輸入食品の通関所要時間が短縮され、物流コストの節減、輸入原料など原材料の需給が円滑になると期待される。

② 輸入加工食品に対する効率的な管理のために、最初に輸入申告される製品の場合は精密検査を、以後、製造国、海外製造所、製造方法、原材料名、製品名など5つの要件が同じ同一業者・同一食品の場合には書類・無作為検査を実施している。今後、効率的な輸入検査と輸入者負担軽減のために製品名が変わっても製造国、海外製造所、製造方法、原材料名が同じであれば同一業者・同一食品と認め、通関段階で書類又は無作為検査を受けられるようにした。

③ 国民の健康に有害影響の恐れがあり、搬入停止の必要がある直接購入した海外食品の原料・成分に対する指定・解除の基準と手続きを新設し、消費者が海外から直接購入する海外食品などに対する安全管理を強化する。

（指定・解除基準）麻薬類、専門・一般医薬品、勃起不全治療剤などの不正物質、食品に使用できない原料などを搬入停止対象原料・成分として定め、搬入停止対象に指定された原料・成分が食品原料として認定され、国際機関などで人体の健康を害する恐れがないと認められた場合などに該当するときは指定を解除する。

（指定・解除手続き）搬入停止対象の原料・成分を指定又は解除する際には、原料・成分特性に応じて構成された委員会の審議・議決を経て、原料・成分の名称又は異名、指定・解除事由、指定日・解除日を発表し、インターネットのホームページに掲載する。

④ 有害食品などの回収に関する措置を行わない、差し押さえ・廃棄を拒否・妨害・回避する行為に対する行政処分の基準を設け、営業者の回収・廃棄遵守率を高め、輸入食品による危害を防止し、流通段階の行政秩序を維持する。

#### 4. オンライン販売人気製品、消費者の目で安全を守る！

危害予防政策課 2022-12-30

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46931](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46931)

オンライン販売人気製品、消費者の目で安全を守る！

<食医薬消費者監視団「コンシューマーアイズ」活動結果発表>

食品医薬品安全処は韓国消費者団体協議会と共に最近、消費者の関心が高まっているシミ・ソバカス・イボ除去効果を強調し、オンラインで販売している製品を対象に虚偽・誇大広告の有無などの点検を実施した。今回の点検は去る5月に発足した食薬消費者監視団「コンシューマーアイズ」活動の一環であり、6月から3ヶ月間実施したオンライン虚偽・誇大広告モニタリング、消費者申告相談事例などに基づいて消費者被害が予想される製品を選定し、安全管理実態を確認するために推進した。

事前モニタリングで選定されたシミ・ソバカス・イボ除去製品全 12 製品について虚偽・誇大広告点検の結果、医学的効能・効果を標榜したり、機能性化粧品と誤認・混同させる虚偽・誇大広告製品 10 件を確認し、成分検査の結果ではヒドロキノン\*が 2 製品\*\*から検出された。

\* シミ、ソバカスなど皮膚の過剰な色素沈着を抑制する成分で、高濃度で接触すると紅斑接触性皮膚炎、白斑などを起こすことがある

\*\* すべて輸入製品であり、イボ除去を強調して表示・広告した製品

食薬処はコンシューマーアイズが確認した違反情報を基に、該当製品を広告・販売するサイトを停止して、関連法令に基づき違反業者に対し行政処分などの措置を行う予定である。今回のコンシューマーアイズは、mamcafe（19 件）、中古取引プラットフォーム（5 件）、ライブコマース（10 件）を中心に虚偽・誇大広告など食医薬製品に対するモニタリング（'22.6.1.～8.24.）を実施し、違反事項について食薬処と韓国消費者団体協議会が共同で迅速に対応・措置した。

参考に、多数の会員を保有するmamcafeに掲示・共有された医薬品誤認・混同広告など違反情報については、コンシューマーアイズが直接、掲示物の削除を要請するなど違反事項点検モニタリングから事後措置まで消費者が主導した自律監視活動の代表的事例である。

食薬処は今後も特定の時期に消費が増加する製品の安全管理のために、消費者の意見を反映した合理的な食医薬安全管理ポリシーを設けるよう努力する。コンシューマーアイズ活動の成果を活用して消費者向けの教育・広報コンテンツを制作・配信している。映像は食薬処 YouTube チャンネルで確認できる。

<添付>

- 1.コンシューマーアイズ、オンラインモニタリングの主な結果
- 2.コンシューマーアイズ構成団体及びシンボルマーク
- 3.コンシューマーアイズ活動前後の認識調査結果
- 4.各部門の担当者、連絡先

## 5. 食薬処、「食医薬規制革新 100 大課題」 50%推進率を示す

規制改革法務担当官

2022-12-29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46928](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46928)

<食薬処、「食医薬規制革新 100 大課題」 50%の推進率を示すデジタルヘルス機器の迅速分類制度導入など 50 件完了・制度化に着手>

食品医薬品安全処は 8 月 11 日に発表した「食医薬規制革新 100 大課題」が 50%の推進率を示し円滑に進行していると発表した。「食医薬規制革新 100 大課題」は「新政府規制革新方案\*」と「国際基準を先導する食医薬行政革新方案\*\*」の一環として設けられた。

\* 新政府の本格的な規制革新推進のために規制革新長官会議（'22.5.24.）で事前議論され

た「新政府規制革新方案」発表（'22.6.14,国務総理）

\*\* 新政府の国政課題である「バイオ・デジタルヘルスグローバル中心国家跳躍」達成のための推進戦略の一環として「国際基準を先導する食医薬行政革新方案」発表（'22.7.28,食薬処）

食薬処は食医薬分野革新製品の迅速な市場参入と国内の食医薬産業のグローバル競争力強化を支援すると同時に、国民の安全・健康を最優先に置き、時代・環境変化に合わない規制を廃止・緩和するために、新産業支援、国民の不便・負担改善、国際調和及び手続的規制の解消の4分野の100課題を発掘し推進中である。100大課題は12月末を基準として50課題が完了したり制度化に着手され50%の推進率を示し、分野別には、新産業支援37%、国民の不便・負担改善56%、国際調和46%及び手続的規制解消52%で推進されている。

【分野別主な完了課題（制度化着手を含む）の説明（食品のみ）】

未来食品原料の認定拡大：新技術適用食品は食薬処に安全性の資料などを提出して、食品原料として認定されなければならないが、その対象が農・畜・水産物などに限定されており、多様性開発される未来食品原料の認定に制約があった。細胞培養食品など新技術を適用した未来食品原料まで食品原料の認定対象を拡大するための制度化に着手\*し、細胞培養食品スタートアップなど16業者の迅速な市場参入が可能となった。

\*「食品衛生法施行規則」立法予告（'22.10.31～12.12.）

多様な形態の患者用の栄養調整食品許容：患者用の栄養調整食品の場合、液状・ゲル・顆粒・粉末形態でしか製造できなかったが、今後はムース、クッキーなど多様な形態で製造できるよう制度化に着手\*した。

\*「食品の基準及び規格」行政予告（'22.9.30～11.30.）

集団給食所の施設基準の合理的改善：集団給食所の調理場と食事場所は同じ場所に設置するように規定しており、面積が広い大規模な産業団地の場合、給食施設と作業現場との間の移動距離が遠くても別の食事場所を設けることができず、給食利用者の不便さがあった。集団給食所の調理場とは別の場所に食事場所を設置できるように施設基準を改善し、給食所の利用者の利便性が向上、給食所の運営者の調理場の追加設置による設置費用と運営費の節約が可能となった。

食肉即席販売産業の販売範囲の拡大：食肉即席販売産業は現在、最終消費者への直接販売のみ許可されており、多様な消費者の購買アクセシビリティが制限されていたが、食肉即席販売産業者が直接作ったソーセージ、ハム、トンカツなど食肉加工品を一般飲食店などで購入できるよう制度化に着手\*した。

\*「畜産物衛生管理法施行規則」立法予告（'22.9.30～11.9）

食品消費期限表示制施行啓道期間付与：2023年1月1日から施行される消費期限表示制について施行日以後1年間の啓発期間を置き、既存の賞味期限や表示包装紙を使い切るまで使用を許容することにより、包装紙交換・ステッカー処理など費用負担を緩和して資源浪費を防止した。

食薬処は規制革新の成果を現場で直接体感できるように規制革新 100 大課題を持続的に推進し、食医薬分野別の成果報告会（'23 年）などを開催して、推進状況についても国民に詳しく報告する計画である。また、規制革新の現場訪問、懇談会開催など産業界・消費者との双方向コミュニケーションも強化していく。併せて、今後も規制革新の課題を持続的に発掘し、新技術を適用した革新製品が迅速に市場に参入できる足場を作り、国民の健康・安全を最優先に置き、現状に合わない古い規制は革新する。

<添付>

- 1.食医薬規制革新 100 大課題推進状況
- 2.食医薬規制革新 100 大課題完了・制度化着手状況
- 3.食医薬規制革新 100 大課題別推進状況

## 6. 食品に表示・広告を禁止する韓薬類似名称の範囲拡大

食品表示広告政策

2022-12-29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46927](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46927)

<食品に表示・広告を禁止する韓薬類似名称の範囲拡大>

「食品等の不当な表示又は広告の内容基準」改正案行政予告

食品医薬品安全処は食品に表示・広告を禁止する韓薬処方名の類似名称範囲を拡大し、大麻成分の名称・含有量表示・広告を禁止することを主な内容とする「食品等の不当な表示又は広告の内容基準」告示改正案を 2022 年 12 月 29 日に行政予告し、2023 年 2 月 27 日まで意見を受け付ける。今回の改正案は食品などを医薬品として認識させて、製品の効能と関係のない成分を強調して消費者を欺く表示・広告を禁止することで消費者に正しい情報を提供し、不当広告による消費者被害を防止するために用意した。

主な内容は、①食品等に表示・広告を禁止する韓薬処方名類似名称の範囲拡大、②食品等にカンナビジオール（CBD）、テトラヒドロカンナビノール（THC）など大麻成分の名称・含有量表示・広告禁止の根拠新設などである。

① 現在、韓薬の処方名とこれと類似する名称（92 個指定）\*を使用した表示・広告は、食品などを医薬品として認識する恐れのある不当な表示・広告として禁止している。

\* 韓薬処方名類似名称：共振丸（共進丸、共振院など）、キョンオクゴ（キョンオクジョン、キョンオクボなど）、十全大補湯（十全大補煎、十全大補液など）など 92 種指定  
しかし、92 個の禁止リストに含まれずに韓薬処方名と製剤名を組合わせた韓薬処方名類似名称などを用いて表示・広告する事例\*が多数発生しているため、禁止された韓薬類似名称の範囲を拡大する。

\* 調査の結果、禁止された韓薬類似名称に該当しない新しい類似名称のうち、共振丸・キョンオクゴの類似名称の割合が約 85%を占める

特に共振丸、キョンオクゴと製剤名を組合わせた形で食品などを表示・広告する事例が多く、共振又はキョンオクゴと韓薬製剤名\*（33 個）などを含めて組合わせた名称を利用し

た表示・広告を禁止する。

\*製剤名：湯、煎、酒、薬酒、薬炉など 33 個

併せて、十全大補前、大補丸、大補団など、その他の韓薬処方名に対する類似名称 25 個を禁止リストに追加反映した。

② CBD と THC は麻薬（大麻）成分で大麻種子油などの食品製造過程で完全に除去されずに微量残存する可能性があるため、その含有量を基準値以下に厳しく管理\*している。

\* CBD（麻薬成分、てんかん治療薬）20 mg/kg 以下、THC（麻薬成分）10 mg/kg 以下  
ただし、大麻種子油製品などに CBD などの名称と含有量を強調表示して、製品が大麻成分の効能があるかのように表示・広告する事例\*が発生している。

\*（例）CBD 高含有量、CBD 0000 mg 含有など

食薬処は消費者の誤認・混同を防止するために、食品などに大麻の効能・効果と関連があると認識される CBD、THC、類似の名称やその含有量を表示することを禁止する規定を新設する。

食薬処は今後も不当な表示・広告の範囲を合理的に整備し、より正しい表示・広告で消費者の健康と選択権を保護し、不当な表示・広告に対する法執行の客観性・透明性を確保していく。

---

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

## 1. シンガポールは食品安全を確保するために、オンラインプラットフォームでの食品の販売についての業界規格を導入する

Singapore introduces industry standard to guide sales of food products on online platforms to ensure food safety

13 January 2023

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/joint-media-release-on-ss-687-guidelines-for-food-e-commerce\\_13jan23.pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/joint-media-release-on-ss-687-guidelines-for-food-e-commerce_13jan23.pdf)

この規格は、オンラインプラットフォームで販売される食品安全を確保するために、食品イーコマース業界にとって重要な段階、ベストプラクティス及び活動を含む。シンガポール食品庁を含めた共同声明として発表された。

名称は SS 687:2022 Guidelines for food e-commerce で、シンガポール基準局からオンラインで購入可能である。購入は [Singapore Standards \(singaporestandardseshop.sg\)](https://www.singaporestandards.gov.sg/)

## 2. リコール情報

● EGO Swiss Roll(ストロベリー味)のリコール

## Recall of EGO Swiss Roll (Strawberry flavour)

20 January 2023

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/media-release-recall-of-ego-swiss-roll-\(strawberry-flavour\)\\_20jan23.pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/media-release-recall-of-ego-swiss-roll-(strawberry-flavour)_20jan23.pdf)

EGO Swiss Roll(ストロベリー味)のソルビン酸濃度が、シンガポール食品規則の基準値を超えているためリコール。

---

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

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

#### 1. 「ギー/バター」と同じ名前で誤解を招く製品が販売されている

Misleading products in market in same name of "Ghee/Butter"

[Updated on:24-01-2023]

<https://www.fssai.gov.in/upload/advisories/2023/01/63cf4a03a7b7border.pdf>

一部の食品事業者が乳製品ではないものを「植物ベースのギー/バター、ビーガン用ギー/バター、等」として販売している。さらに「ビーガンギー」と詐欺的に販売されているものもある。食品安全基準（ビーガン食品）ではギーやバターなどはビーガン食品と主張することはできない。さらに乳でないものをミルクあるいは乳製品等と主張してはならない。

---

### ● フィリピン農業省稲研究所 (PhilRice : Philippine Rice Research Institute / Department of Agriculture) <https://www.philrice.gov.ph/>

#### 1. Malusog ライス (ゴールデンライス) が収穫された

Malusog Rice harvested

DEC - 28 - 2022

<https://www.philrice.gov.ph/malusog-rice-harvested/>

βカロテンが豊富な Malusog ライス 100 トン以上が初めて収穫された。これはビタミン A 欠乏リスクのある就学前の子供、妊娠中あるいは授乳中の母親のいる家庭に配布された。配布活動は、農業省-フィリピン稲研究所(DA-PhilRice)、国際稲研究所(IRRI)、及びカタンドゥアネスの地方自治体と協力して実施された。Malusog ライスのブランド名は、全国種子生産協議会 (National Seed Industry Council: NSIC) に最初に登録された Malusog 1 又は NSIC 2022 Rc 682GR2E から付けられた。現在、商用栽培のために種子を増やしており、2024 年後半には完全商用化されると期待されている。

---

● 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。）

- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、ダイオキシン類及びダイオキシン様ポリ塩化ビフェニルに関する文書(acs brief 2022年11-12月版)を公表
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、PFASのリスク地域で、動物の一次産品生産に従事する事業者による自主管理の枠組みで実施するモニタリングのためのガイドライン(更新版: version3.0)を公表
- フランス経済・財務・産業及びデジタル主権省、フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)が実施した、食品添加物二酸化チタンを含む食品のフランス市場における販売停止措置の遵守状況に関する調査結果を公表
- ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)、グリホサート(Glyphosat)に関するQ&Aを公表
- ドイツのオズデミール食糧・農業大臣、プレスリリース:「抗生物質の利用を永続的に減らす」を公表
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、容器入り飲料用の物理化学的処理を行った水及びスプリングウォーターに関する勅令の改正を公表
- フランス農業・食料主権省、「新ゲノム技術(NGT)と品種の評価」と題するCTPS(栽培植物の育種に関する常任技術委員会)の報告書を公表
- 中国国家市場監督管理総局、食品のサンプリング検査結果を公表(2022年第27号)
- 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12月分)を公表

**ProMED-mail**

- イチイ中毒—米国：(アイダホ) ヘラジカ

Yew plant poisoning - USA: (ID) moose

2023-01-26

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8707971>

Date: Tue 24 Jan 2023 Source: Idaho Department of Fish and Game [edited]

2016年のBlaine郡条例で外来のイチイを含む有毒植物を植えることは制限されているにもかかわらず、雄のヘラジカが裏庭で有毒植物を食べて死亡しているのが発見された。検死の結果、その家の裏庭のイチイを食べたことが確認された。

2021-2022の冬の間、Wood River Valley全体で20頭以上のヘラジカが観賞用のイチイを食べた結果死亡している。住人はペットと野生動物の安全のために自宅周辺をよく見て全てのイチイを排除すべきである。イチイは冬でも常緑で、そのため冬に野生動物が食べる

ことが多いと考えられる。

多くの植物がヒトや野生生物にとって有毒な化合物を含む。イチイは観賞用に植えられるがタキシン類と呼ばれる有毒アルカロイドを含む。特に日本とヨーロッパの二つの種が毒性が高い。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室