

食品安全情報（化学物質） No. 5/ 2023（2023. 03. 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>

【BfR】 ドイツ連邦リスク評価研究所による MEAL Study の結果が現在利用可能に

ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）がトータルダイエツトスタディとして実施している MEAL Study の結果を無料で公開する。現時点では一部のみだが、今後数ヶ月のうちに徐々に公開していく。

*ポイント： 先ずは汚染物質や栄養素に関する 2016-2019 年の MEAL Study のデータが公開され、物質ごとにデータを収載したエクセルファイルを誰でもダウンロードできます。以前の食品安全情報でもお伝えしましたが、ここ数年、諸外国の公的機関が「透明性」と「データの公開・共有」を強く意識していると感じています。

【FDA】 CFR Title 21 Sec. 73.575 二酸化チタン

米国の連邦食品・医薬品・化粧品法では、着色添加物として二酸化チタンの同定、規格、使用及び制限、表示、認証免除を規定しており、食品の重量の 1%を超えないことを条件に、食品の着色に一般的に安全に使用できることを認めている。

*ポイント： 二酸化チタン製造業者協会（Titanium Dioxide Manufacturers Association）の発表によると、米国食品医薬品局（FDA）が欧州食品安全機関（EFSA）の 2021 年の意見をレビューした結果として、「入手可能な安全性試験では、二酸化チタンを着色添加物として使用することについて安全上の懸念は示されていない。FDA は、二酸化チタンを着色添加物として規格と使用条件に従って食品に安全に使用することを引き続き許可する。」という回答が FDA からあったとのこと。これまでに、カナダ保健省とオーストラリア・ニュージーランド食品基準局も FDA と同じ見解を発表していますので、現時点で食品添加物としての二酸化チタンの使用について安全上の懸念があると結論しているのは EFSA のみのようです。今年 10 月末から開催される第 97 回 JECFA 会合において二酸化チタン（INS 171）が評価される予定なので、どのような判断がなされるのか関心があります。

【FTC】 健康製品コンプライアンスガイダンス

米国連邦取引委員会（FTC）は、1998 年に発行した「ダイエタリーサプリメント：企業向け広告ガイダンス」を更新して差し替える。1998 年以降、FTC はダイエタリーサプリメントや食品、OTC 医薬品、ホメオパシー製品、健康器具、診断検査、健康関連アプリなどを含む製品を対象に、それらの安全性や有効性について虚偽又は誤解を招く広告 200 例以上の裁定を行ってきた。今回の更新ではこれらの例を参照している。

*ポイント： FTC の広告に関する法律では、広告は真実であり誤解を招くものであってはならない、広告主は製品の主張（claims）を十分に立証できなければならないとしています。ガイダンスには 50 以上の広告例とそれに対する FTC の見解が紹介されていて、とても興味深い内容になっています。それらの例を読むだけでも、FTC がどのような観点で広告内容を監視しているのかよく理解できます。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. INFOSAN 四半期報告
2. 出版物

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 統合的水管理－地表水及び地下水汚染物質のリスト改定
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 内分泌かく乱物質の同定に適する有害性発現経路の開発
2. 子宮腺がんを有害転帰とする内分泌かく乱物質の同定に適する有害性発現経路の開発
3. 食品添加物関連
4. 食品酵素関連
5. 農薬関連
6. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. 安全な採集に関するガイダンス

[【FSS】](#)

1. 使用及び賞味期限に関する FSS の立場
2. スコットランド在住の市民にビタミン D サプリメントを摂取するよう勧める

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【FSAI】](#)

1. FSAI はアイルランドの 5～65 歳の人々のためのビタミン D の栄養に関する科学報告書を発表

[【BfR】](#)

1. ドイツ連邦リスク評価研究所による MEAL Study の結果が現在利用可能に

[【RIVM】](#)

1. コロナウイルスに対する一部の消毒方法は安全ではない可能性がある

[【ANSES】](#)

1. S-メトラクロール：地下水の水質を保つため、主な用途の禁止に向けた動き

[【DHHS】](#)

[【Tukes】](#)

1. 湿地での鉛の散弾禁止－Tukes は「湿地」の定義を限定する

[【FDA】](#)

1. 最新の FDA Food Code は食料寄付への障壁を下げる
2. FDA と EPA は特定の製品に関する監視方法の近代化に関して意見を募集する
3. この 1 年を振り返り FDA にとって重要な主要な問題を強調する
4. CFR Title 21 Sec. 73.575 二酸化チタン
5. 消費者とフードサプライを保護するために FDA の食品プログラムが 2022 年に達成したこと
6. リコール情報

[【NTP】](#)

1. Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD)ラットへの混餌投与パーフルオロオクタン酸(PFOA)の毒性及びがん原性試験

[【EPA】](#)

1. EPA は農業従事者と農薬取扱者を暴露から保護するルールを提案する
2. TSCA のもとで累積リスクを考慮するアプローチ案を発表

[【CDC】](#)

1. 州別小さい子供の野菜、果物、砂糖で甘くした飲料の摂取-米国、2021

【USDA】

1. ハッピーバレンタインデー！USDA がコロンビアで Cacao for Peace（平和のためのカカオ）とともに質の高いチョコレートを生産するためにバイオテクノロジーをどう使っているかを知ろう

【NIH】

1. NIH ODS の 2021-2022 セミナー：食品政策 2023：サプリメント、食事、食品システムについて

【FTC】

1. 健康製品コンプライアンスガイダンス
2. FTC はアマゾンの格付とレビューを乗っ取って消費者を騙すのに使ったサプリメントマーケティング業者を訴える

【CFIA】

1. 国家残留化学物質モニタリング計画（NCRMP）及び食品安全監視(FSO)計画年次報告書 2019-2020 年
2. カナダとメキシコはオーガニック食品の取引に関する協定を締結する

【FSANZ】

1. 食品基準通知
2. 食品安全性基準への更新ガイド：Safe Food Australia 2023

【TGA】

1. スポーツサプリメント販売業者は製品の WADA の最新禁止物質を確認すべきである

【NSW】

1. リコール情報

【MPI】

1. Thames 湾の貝類に関する公衆衛生警告

【香港政府ニュース】

1. 食品中の保存料や酸化防止剤について心配した方がいい—しないほうがいい？
2. 2022 年の食品インシデントのレビュー
3. ニュースレター
4. FEHD は学校給食の食品安全の確保に努める
1. CFS は食肉中の二酸化硫黄の使用に関するターゲットサーベイランスの検査結果を発表
6. 違反情報
7. リコール情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 多様な機能性原料認定で消費者の選択権拡大
3. オンライン自律管理、消費者保護の基盤用意
4. 海外直輸入食品、購入前に有害食品リストを確認
5. 総溶出量が超過検出された輸入「紙ストロー」回収措置
6. 新しい食品原料開発時に、オーダーメイド型技術相談を申請
7. 流通農・水産物の有害物質の残留実態を調査

【SFA】

1. チョコレート：心配の種は？
2. 卵の確保に向けた孵化計画
3. 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

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

1. INFOSAN 四半期報告

INFOSAN Quarterly Summaries

<https://www.who.int/groups/international-food-safety-authorities-network-infosan>

ますます相互に接続した世界的な食料供給は、安全でない食品によってもたらされるリスクが地域の問題から国際的な緊急事態に急速に展開する可能性があることを意味する。食品の安全性を確保することは、世界的な健康安全保障を達成するために不可欠な要素であり、各国の食品安全当局は世界中で迅速かつ効率的に情報を共有できなければならない。

- **2022 年第 4 四半期**

INFOSAN Quarterly Summary, 2022 #4

10 February 2023

<https://www.who.int/news/item/10-02-2023-infosan-quarterly-summary-2022-4>

INFOSAN 事務局は、2022 年の最終四半期に、37 か国の WHO 加盟国と地域に関して 47 件の食品安全事故に関与した。このうち 30 件は生物的ハザードを伴うもので、内訳は、サルモネラ属(12)、リステリア菌(6)、ボツリヌス菌(3)、大腸菌(2)、エルシニア(2)、A 型肝炎(1)、クロノバクター(1)、ノロウイルス(1)、赤痢菌(1)、ブドウ球菌(1)。7 件は化学的ハザードに伴い、内訳は鉛(2)、メタノール(2)、ヒスタミン(1)、テバイン(1)、不明(1)であった。5 件は物理的ハザード（ガラス(2)、金属(2)、プラスチック(1)）に関与し、3 件はアレルゲン/原材料に関連した（内訳は亜硫酸塩(1)、小麦(1)、アレルゲン(1)）。その他未同定のハザード 2 件。

2. 出版物

- **政策決定プロセスにいつもエビデンスを使うことを支援する : WHO チェックリスト**
Supporting the routine use of evidence during the policy-making process: a WHO checklist

20 February 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240056145>

この WHO チェックリストは、政策立案の過程でエビデンスの日常的な使用をサポートする組織又は個人を対象としている。エビデンスに基づいた政策決定は、持続可能な開発目標とユニバーサル・ヘルス・カバレッジ(UHC)の達成に不可欠である。その重要性は、WHO の Thirteenth General Programme of Work (2019-2023) において強調された。

-
- 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

- CCRVDF / 科学に基づいた基準値を設定する透明性のある討議の場

CCRVDF / A transparent forum developing science-based standards

13/02/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1630753/>

2023年2月13～17日まで米国オレゴン州ポートランドで開催された食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）で、Brandi Robinson 議長は開会の挨拶として、「CCRVDF は、メンバーのニーズを満たす科学に基づく基準値の設定ができる透明性のある討議の場を提供することにより、消費者を保護し食品貿易における公正な取引を確保するという非常に重要な役割を果たしている」と述べた。

* 第 26 回 CCRVDF

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCRVDF&session=26>

- 非常に生産的で成功した会合

CCRVDF26 / A very productive and successful meeting

21/02/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1631700/>

CCRVDF が、2023年2月13～17日、米国オレゴン州ポートランドで開催された。ヒツジ、ブタ、ヤギのイベルメクチンの最大残留基準値（MRL）、鶏のナイカルバジンの MRL、外挿により設定した 11 物質の MRL について、ステップ 5/8 として総会へ最終採択を諮ることとなった。また、飼料から動物由来食品への非意図的で不可避なキャリアオーバーについてのトレランスレベル（現行ではアクションレベルとされている）の設定に用いるアプローチに関する議論は継続することとなった。

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

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

1. 統合的水管理－地表水及び地下水汚染物質のリスト改定

Integrated water management - revised lists of surface and groundwater pollutants

<https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12662->

[Integrated-water-management-revised-lists-of-surface-and-groundwater-pollutants_en](#)

水枠組み指令の下で化学的状況を評価するために使用される、地表水及び地下水の優先物質のリストに、多くの重要な水質汚染物質を追加するという欧州委員会の提案に対する意見を 2023 年 3 月 14 日まで募集する。新たな追加候補は、地表水がイブプロフェンやグリホサート、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS 24 種)、ビスフェノール A、イミダクロプリドなどのネオニコチノイド系農薬を含む多くの物質、地下水がカルバマゼピンや PFAS (24 種) などである。

2. 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

RASFF Portal Database

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

02/12/2023～02/25/2023 の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過 (例外あり)

* RASFF へ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

中国産英国から発送した铸铁グリルパンからのクロム・鉄・マンガン・バナジウム及びアンチモンの溶出、ルーマニア産飼料用トウモロコシのアフラトキシン、ルーマニア産ポテトクリスプの MOAH、中国産ポルトガル経由ナイロン製お玉からの高濃度の一級芳香族アミン (PAAs) の溶出、トルコ産レッドグレープフルーツの未承認物質ブタクロール、チェコ共和国産 CBD オイルの未承認新規食品成分ヘンプ抽出物、メキシコ産ベルギー経由ブラックベリーの未承認物質メタミドホス、オーストリア産有機 CBD オイルカプセルの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD)、インド産英国で包装したオランダ経由クミンのピロリジジンアルカロイド、オランダ産缶入りシロップのコーティングの放出、オランダ産ジャガイモとシリアル以外の野菜チップスのアクリルアミド、スペイン産ひまわり油漬ケイパー入りアンチョビのヒスタミン、ドイツ産有機ライ麦のオクラトキシン A、ハチミツ製品のシルデナフィル、エクアドル産パッションフルーツの未承認物質クロロタロニル・ビフェントリン・ジメトエート及びメソミル、インドネシア産有機ココナッツ(パーム)シュガーの亜硫酸塩非表示、中国産段ボール皿からの DBP-フタル酸ジブチル・DEHP-フタル酸ビス 2-エチルヘキシル及び DIBP-フタル酸ジイソブチルの溶出、マダガスカル産オランダ経由クローブの MOAH、米国産煎った塩味ピスタチオのオクラトキシン A、など。

注意喚起情報 (information for attention)

英国産エネルギードリンクのカフェイン高含有、トルコ産マルメロの未承認物質クロル

ピリホス、マレーシア産飼料用パーム脂肪酸蒸留物のダイオキシン、ドイツ産カプセルのビタミン D 高含有、トルコ産生鮮マンダリンのクロルピリホスメチル、メキシコ産ブラックベリーの未承認物質メタミドホス、インド産パーボイルドライスの未承認物質トリシクラゾール、乾燥オレガノに検出された高濃度のピロリジジナルカロイド、トルコ産ブラッククミンのオクラトキシン、原産国不明オランダ経由チルドリング（モルバ）フィレの水銀、米国産製品の未承認新規食品トンカットアリ、米国産 BE に配達されたフードサプリメントの未承認新規食品（トンカットアリとイカリソウ）、スリランカ産キハダマグロのヒスタミン、中国産キッチン用鋼フォークからのクロムの溶出及び高濃度の総溶出量、インド産豆のジメトエート及びオメトエート(複数あり)、ボリビア産オランダ経由有機キヌアの未承認物質クロルピリホス、米国産ピーナッツカーネルのアフラトキシン B1、英国産フードサプリメントのヒューペルジン A、ブラジル産家禽肉のクロラムフェニコール、ポーランド産家禽肉のドキシサイクリン、中国産ニンニクのカドミウム、米国産プラスチック容器の揮発性有機成分の溶出、バングラデシュ産兜豆(*Lablab purpureus*)の未承認物質ジメトエート、ウクライナ産飼料用小麦粒のクロルピリホス、中国産香港から発送したフードサプリメントの未承認物質シルデナフィル及びタダラフィル、トルコ産レモンの未承認物質クロルピリホスメチル、カナダ産フードサプリメントの未承認新規食品トンカットアリ、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産レーズンの未承認物質クロルピリホス・カルベンダジム・ブプロフェジン・エチオン及びプロパモカルブ、インド産クミン粉末の未承認物質クロルピリホス・ヘキサコナゾール・トリシクラゾール・カルベンダジム・チアメトキサム・フロニカミド及びアセタミプリド、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、トルコ産冷凍オープンセミドライトマトのクロルピリホスメチル、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート、香港産ポリアミド製キッチンツールセットからの一級芳香族アミンの溶出、米国産ピーナッツバターのアフラトキシン、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツカーネルのアフラトキシン、チリ産スパイスの未承認スパイス (*Gevuina avellana* と *Drymis winteri*)、トルコ産マンダリンの未承認物質クロルピリホスメチル、インド産クミン種子のクロルピリホス・トリシクラゾール・カルベンダジム・チアメトキサム及びアセタミプリド、中国産ポリアミド製お玉からの一級芳香族アミンの溶出、パキスタン産米のアセタミプリド、ロシア産キャンディの二酸化チタン (E 171)、インド産米のアフラトキシン、インド産ピーナッツのアフラトキシン、ウガンダ産チリペッパーのシペルメトリン、米国産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、トルコ産ブドウの葉の未承認物質クロルピリホスメチル、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホスメチル、メキシコ産トマトディップの未承認物質エチレンオキシド、パラグアイ産ピーナッツのアフラトキシン、日本産未承認新規食品サンショウ (*Zanthoxylum piperitum*)、コソボ産ビスケットのアクリルアミド高含有、アルゼンチン産茹でピーナッツ半分のアフラトキシン B1、中国産冷凍シーフードミックスの高濃度のカドミウム、トルコ産生鮮マンダリンのクロルピリホスメチル、レバノン産バスマティ米の未承認物質チアメトキサム及びトリシクラゾール、パキスタン産米の未承認物質ヘキサコナゾール、エジプト産トマトペー

ストの未承認添加物安息香酸(E210)/ 未承認添加物安息香酸ナトリウム(E211)、インドネシア産ナツメグのオクラトキシン A、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、中国産キャンディの着色料二酸化チタン(E171)の未承認使用、エジプト産オレンジのプロフェノホス、コロンビア産パッションフルーツ(*Passiflora ligularis* と *Passiflora edulis*)の未承認物質クロルフェナピル・メソミル・イミダクロプリド・イプロジオン及びジメトエート、インド産フードサプリメントの未承認新規食品成分インドセンダン(*Azadirachta indica*)及びコオウレン(*Picrorhiza kurroa*)、ウクライナ産フードサプリメントの未承認成分イソツツジ(*Ledum palustre* L.)の葉抽出物/未承認成分マラバルキノカリン(*Pterocarpus marsupium*)の葉抽出物/ 未承認成分スイバ(*Rumex acetosa*)抽出物、タイ産すり身の未承認添加物二酸化チタン(E171)、オーストラリア産アーモンドのアフラトキシン、カナダ産豆のプロシミドン、など。

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

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

1. 内分泌かく乱の同定に適する有害性発現経路の開発

Development of Adverse Outcome Pathways relevant for the identification of substances having endocrine disruptors properties

EFSA Journal 2023;20(2):EN-7748 14 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7748>

(外部科学報告書)

この報告書は、哺乳類の子宮腺がんを扱うネットワークに統合される有害性発現経路 (Adverse Outcome Pathways: AOPs)の開発に寄与することを目的とする EFSA の取得 (NP/EFSA/PREV/2020/01)の結果である。この結果は内分泌かく乱の作用機序のある物質の特定を支援することを目的としている。

2. 子宮腺がんを有害転帰とする内分泌かく乱物質の同定に適する有害性発現経路の開発

Development of adverse outcome pathways relevant for the identification of substances having endocrine disruption properties Uterine adenocarcinoma as adverse outcome

EFSA Journal 2023;21(2):7744 14 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7744>

(科学的意見)

子宮腺がんの有害性発現経路(AOPs)の開発は、規則(EU) No 528/2012 及び(EC) No 1107/2009 の文脈における、内分泌かく乱物質同定のための EFSA - ECHA ガイドライン (2018)を実施するための実践的なツールを提供することができる。AOPs は、有害性発現

(adverse outcome : 最終的なヒトの健康への影響とする) とその発現経路に影響する化学物質 (農薬だけとは限らない) との因果関係の強さを示唆することができる。この科学的意見では、植物保護製剤及びそれらの残留物に関する科学パネル(PPR)が子宮腺がんの AOPs の開発を調査した。根拠に基づいたアプローチ方法論を適用し、透明性、客観性、包括性を保証する構造化された枠組みを用いて文献レビューが実施された。いくつかの AOPs が開発されたが、これらは子宮内でのエストラジオールのアベイラビリティの増加と、それに続く子宮内膜でのエストロゲン受容体の活性化という共通の臨界点に収束し、ゆえに想定される AOP ネットワークとして検討された。個別の AOPs に含まれる MIEs/KEs/KERs*の各セットには、専門家の知見を通して、不確実性分析と根拠の重み付けの確率論的定量化が実施された。収集した AOP ネットワークのデータは定性的に評価されたが、一方で AOP ネットワークの確実性の重み付けに定量的不確実性分析は実施されなかった。以下のようないくつかの助言が行われた : AOPs 及び想定される AOP ネットワークで特定された不確実性の更なる調査 ; KERs、AOPs 全体、AOP ネットワークの確実性を定量化する方法論の更なる開発 ; 現在開発されている想定される AOP ネットワークの一部である MIEs/KEs のいくつかを背景とした NAMs (new approach methodologies) アプリケーションの調査、など。

*MIEs : Molecular initiation events (分子開始イベント)、KEs : Key events (主要イベント)、KERs : Key event relationships (主要イベントの因果関係)

3. 食品添加物関連

- 香料グループ評価 21 改訂 6(FGE.21Rev6) : 化学物質グループ 29 と 30 に由来するチアゾール、チオフェン、チアゾリン及びチエニル誘導体

Flavouring Group Evaluation 21 Revision 6 (FGE.21Rev6): thiazoles, thiophenes, thiazoline and thienyl derivatives from chemical groups 29 and 30

EFSA Journal 2023;21(2):7777 13 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7777>

(科学的意見)

食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)は香料グループ評価 21 改訂 6(FGE.21Rev6)で、香料物質 2,4 - ジメチル - 3 - チアゾリン [FL - no: 15.060] と 2 - イソブチル - 3 - チアゾリン [FL - no: 15.119]を評価するよう要請された。FGE.21Rev6 では 41 の香料物質を扱い、そのうち 39 物質は、MSDI アプローチに基づく安全上の懸念がないとすでに評価されている。[FL - no: 15.060 と 15.119]には、FGE.21 で遺伝毒性の懸念が生じた。FGE.76Rev2 で評価されたサポート物質 4,5 - ジメチル - 2 - イソブチル - 3 - チアゾリン [FL - no: 15.032]には遺伝毒性データが提出されている。[FL - no: 15.032]と構造的に関連する物質[FL - no: 15.060 と 15.119]には遺伝子突然変異と染色体異常誘発性の懸念は除外されたが、異数性はそうではない。そのため、[FL - no: 15.060 と 15.119]の異数性の可能性は、個別の物質での研究で調査する必要がある。 [FL - no: 15.054, 15.055, 15.057,

15.079 及び 15.135]には、評価を最終化するために mTAMDI を（再）算出するための用途と使用量に関する（より信頼できる）情報が必要である。ただし、手順を通してこれらの物質の評価ができるよう、異数性の可能性に関する[FL - no: 15.060 及び 15.119]の情報が提出されたならば、これら 2 つの物質にも、用途と使用量に関するより信頼できるデータが必要になる。そのようなデータの提出では、7 物質全ての毒性に関する追加データが必要になる可能性がある。[FL - no: 15.054, 15.057, 15.079 及び 15.135]では、分析データに基づいて流通品の立体異性体の実際の割合に関する情報を提出する必要がある。

- 香料グループ評価 76 改訂 2 (FGE.76Rev2): 化学物質グループ 29 由来チアゾール、チオフェン、チアゾリン、チエニル誘導体に構造的に関連する、JECFA が評価した硫黄含有複素環化合物と、FGE.21Rev5 で EFSA が評価した化学物質グループ 30 由来の多岐にわたる物質の検討

Flavouring Group Evaluation 76 Revision 2 (FGE.76Rev2): Consideration of sulfur - containing heterocyclic compounds, evaluated by JECFA, structurally related to thiazoles, thiophenes, thiazoline and thienyl derivatives from chemical group 29 and miscellaneous substances from chemical group 30 evaluated by EFSA in FGE.21Rev5
EFSA Journal 2023;21(2):7784 13 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7784>

(科学的意見)

食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)は、香料グループ評価 76(FGE.76Rev2)で、28 の香料物質の JECFA の評価を検討するよう要請された。これらのうち 21 物質は FGE.76Rev1 で検討されている。7 物質は遺伝毒性に関する懸念のため、評価できなかった。それぞれ[FL - no: 15.005] と [FL - no: 15.029, 15.030, 15.130 及び 15.131]の代表的な物質である、4 - メチル - 5 - ビニルチアゾール[FL - no: 15.018]と 4,5 - ジメチル - 2 - イソブチル - 3 - チアゾリン[FL - no: 15.032]に新しい遺伝毒性データが提出された。パネルは[FL - no: 15.018 と 15.005]の遺伝毒性の懸念は除外されると結論した。[FL - no: 15.032, 15.029, 15.030, 15.130 及び 15.131]には遺伝子変異と染色体異常誘発性の懸念が除外される。*In vitro*では、[FL - no: 15.032]は異数性誘発性作用機序により小核を誘発した。利用可能な *in vivo* 小核試験は *in vivo* の潜在的な異性数の懸念を除外するには十分ではなかった。パネルは、*in vitro* の異性数となる最小濃度と [FL - no: 15.032]で報告された使用濃度を比較した。この比較を基にして、パネルは、最大報告使用量で[FL - no: 15.032]の使用は異性数の懸念を生じないと結論した。構造的類似性を基にして、残りの 4 物質[FL - no: 15.029, 15.030, 15.130 及び 15.131]にも異性数発生の可能性が予想される。異性数の可能性があるかどうか立証するために個々の遺伝毒性データが必要である。パネルは、MSDI アプローチに基づくと、「香料物質として推定される摂取量で安全上の懸念はない」とする 24 香料物質の JECFA の結論に同意する。6 物質には、mTAMDI 推定の改善のために、用途と使用量についてのより信頼できる情報が必要である。15 物質には、mTAMDI

を算出するために使用量が必要である。[FL - no: 15.109 と 15.113]には、実際の立体化学組成に関する情報は不十分で、その名付けた物質に達した結論は流通品に適用できない。

4. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Anoxybacillus caldiproteolyticus* TCM3 - 539 株由来食品用酵素シクロマルトデキストリングルカノトランスフェラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme cyclomalto-dextrin glucanotransferase from the non - genetically modified *Anoxybacillus caldiproteolyticus* strain TCM3 - 539

EFSA Journal 2023;21(2):7842 22 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7842>

(科学的意見)

この食品用酵素シクロマルトデキストリングルカノトランスフェラーゼ((1 - 4) - α - d - グルカン:(1 - 4) - α - d - グルカン 4 - α - d - [(1 - 4) - α - d - グルカノ] - トランスフェラーゼ; EC 2.4.1.19)は、Hayashibara Co., Ltd.社が非遺伝子組換え細菌 *Anoxybacillus caldiproteolyticus* TCM3 - 539 株で生産した。この生産株の生きた細胞は含まれない。この食品用酵素はグルコシルヘスペリジンとアスコルビン酸 2-グルコシドの製造に使用することを意図している。総有機固形物の残留量は、濾過、吸着、クロマトグラフィー、結晶化で除去されるため、食事暴露推定は必要ないと判断した。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、呼吸器系アレルゲンで 1 件の一致が見つかった。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 *Cellulosimicrobium funkei* AE - TN 株由来食品用酵素エンド - 1,3(4) - β - グルカナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - 1,3(4) - β - glucanase from the non - genetically modified *Cellulosimicrobium funkei* strain AE - TN

EFSA Journal 2023;21(2):7828 22 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7828>

(科学的意見)

この食品用酵素エンド - 1,3(4) - β - グルカナーゼ (3 - (1-3;1-4) - β - d - グルカン 3(4) - グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.6)は、Amano Enzyme Inc.社が非遺伝子組換え *Cellulosimicrobium funkei* AE - TN 株で生産した。この食品用酵素には、ヒトの日和見感染症に関与している種に属する、この生産株の生きた細胞が含まれることが示された。この食品用酵素は焼成工程や酵母加工に使用す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 1.75 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、調べた最大用量 1,788 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とし、推定した食事暴露量と比較すると、暴露マージンは少なくとも 1,022 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のリスクは除外できないが、これが起きる可能性は低いと判断した。だが、この食品用酵素中にこの生産株の生きた細胞が存在するため、パネルは、この食品用酵素は安全とは判断できないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Geobacillus thermodenitrificans* TRBE14 株由来食品用酵素 1,4 - α - グルカン分枝酵素の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme 1,4 - α - glucan branching enzyme from the non - genetically modified *Geobacillus thermodenitrificans* strain TRBE14

EFSA Journal 2023;21(2):7834 22 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7834>

(科学的意見)

この食品用酵素 1,4 - α - グルカン分枝酵素((1-4) - α - d - グルカン:(1-4) - α - d - グルカン 6 - α - d - [(1-4) - α - d - グルカノ] - トランスフェラーゼ; EC 2.4.1.18)は、Nagase (Europa) GmbH 社が非遺伝子組換え *Geobacillus thermodenitrificans* TRBE14 株で生産した。この生産株は安全性適格推定(QPS)アプローチに適していることが示されている。この食品用酵素は、シリアルベースの工程、焼成工程、肉と魚の加工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 0.29 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株の QPS ステータスと製造工程の性質を考慮して、毒性学的試験は必要ないと考えた。既知のアレルゲンに対するこ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、この食品用酵素には既知のアレルゲンリゾチームが含まれることに留意した。そのため、アレルギー誘発性は除外できない。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 *Saccharomyces cerevisiae* INV 株由来食品用酵素 β - フルクトフラノシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme β - fructofuranosidase from the non - genetically modified *Saccharomyces cerevisiae* strain INV

EFSA Journal 2023;21(2):7833 21 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7833>

(科学的意見)

この食品用酵素 β - フルクトフラノシダーゼ(β - d - フルクトフラノシド フルクトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.26)は、DSM Food Specialties B.V.社が非遺伝子組換え *Saccharomyces cerevisiae* INV 株で生産した。4つの製造工程で使用することを意図している：特殊な炭水

化物（転化糖）の製造、焼成工程、ショ糖をベースにした発酵飲料の生産及び製果工程。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 2.51 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株の安全性適格推定ステータスや製造工程の性質を考慮して、毒性学的試験は必要ないと判断された。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件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件下でこの食品用酵素への食事暴露上のアレルギー反応のリスクは、特にトマトへの感受性の高い人には、除外できないと判断した。だが、*S. cerevisiae* INV 株由来β-フルクトフラノシドのアレルギー反応の可能性は、トマトに対するアレルギー反応の可能性を超えるとは予想されない。トマトに対するアレルギー反応の患者数は少なく、この食品用酵素に対して起こるそのような反応も低い。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は生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Bacillus subtilis* strain AR - 651 株由来食品用酵素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 subtilis* strain AR - 651

EFSA Journal 2023;21(2):7468 17 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7468>

(科学的意見)

この食品用酵素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、AB Enzymes 社が遺伝子組換え *Bacillus subtilis* strain AR - 651 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞やそのDNAは含まれないと考えられる。焼成工程に使用す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 1.19 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株は既知の抗菌剤耐性遺伝子を持ち、その結果、安全性評価のための安全性適格推定(QPS)アプローチの要件を完全に満たしていない。だが、この食品用酵素の生産株に由来する生きた細胞やDNAがないことを考慮して、これはリスクとは見なされない。この微生物源とその後の遺伝子組換え、あるいは製造工程から生じる他の懸念が確認されていないため、パネルは、毒性学的試験はこの食品用酵素の評価には必要ないと判断した。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、呼吸器系アレルゲンで3件の一致が見つかった。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感作リスクや誘発反応は除外できないが、これが起きる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品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 *Aspergillus niger* CTS 2093 株由来食品用酵素カタラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme catalase from the non - genetically modified *Aspergillus niger* strain CTS 2093

EFSA Journal 2023;21(2):7843 22 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7843>

(科学的意見)

この食品用酵素カタラーゼ(過酸化水素 : hydrogen - peroxide oxidoreductase; EC 1.11.1.6)は、Shin Nihon Chemical Co., Ltd.社が非遺伝子組換え *Aspergillus niger* CTS 2093 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る。この食品用酵素は 8 つの食品製造工程 : 焼成工程、シリアルベースの工程、コーヒー加工、卵加工、ジュース生産用野菜加工、茶・ハーブ・果物の浸出液の加工、数の子加工、チーズ生産用のミルク加工、で使用す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 3.61 mg TOS/kg 体重 /日と推定された。さらに、アカシアガムが食品添加物として使用される際に、乳児の最大食事暴露、95 パーセントイル 0.018 mg TOS/kg 体重 /日でアカシアガムの生産に使用される。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、調べた中用量 56 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とし、推定した食事暴露量と比較して、暴露マージンは 16 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、呼吸器系アレルゲンで 1 件の一致が見つかった。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、これが起きる可能性は低いと判断した。提出したデータに基づき、パネルは、意図した使用条件下で安全上の懸念を排除するには暴露マージンは不十分だと判断した。

5. 農薬関連

● 既存の MRLs のレビューを必要としない農薬有効成分

Pesticide active substances that do not require a review of the existing maximum residue levels under Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005

EFSA Journal 2023;21(2):7723 13 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7723>

(声明)

規則(EC) No 396/2005 は、欧州レベルで農薬の最大残留基準値(MRLs)の設定とレビューを管理する規則を定めている。規則(EC) No 396/2005 第 12(1)条に従い、EFSA は、指令 91/414/EEC (生物保護製品/農薬の上市に関する理事会指令) の付属文書 I (認可された有効成分) のリストに有効成分が記載又は削除されてから 12 か月以内に、その有効成分に対する既存の MRLs のレビューに関する理由付き意見を提出する必要がある。EFSA は、規制(EC) No 396/2005 第 12(1)条に従ってレビューの必要のある物質のうち、MRLs のレビューがもはや必要ないと考えられる 6 つの有効成分を特定した。EFSA は、使われなくなったこれら物質の MRLs のレビューが必要ない理由を説明する声明を作成した。

- 有効成分ピリミカルブの認可レビューに関する声明

Statement concerning the review of the approval of the active substance pirimicarb

EFSA Journal 2023;21(2):7807 16 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7807>

(声明)

2022年8月26日、欧州委員会はEFSAに、申請者が提出した情報や報告担当加盟国、スウェーデンの評価や、適用できれば、加盟国の専門家の議論の結果を考慮して、有効成分ピリミカルブの承認のレビューに関する規則(EC) No 1107/2009 第21(2)条に従って科学的・技術的支援を提出し、適用可能な承認基準が今でも満たされていると考えられるかどうかについての声明を出すよう求めた。この声明には、最初の承認で評価されたピリミカルブの代表的な用途や、認可更新の一環で提出された代表的な用途による、食事摂取を通じたピリミカルブの代謝物質への暴露による消費者へのリスク、食事以外の暴露によるヒトの健康へのリスク、鳥類への急性リスクの評価の主な知見の概要が含まれる。懸念が特定された場合は報告される。

- テブフェンピラドのMRLレビュー第12条に従う確認データの評価

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

EFSA Journal 2023;21(2):7774 16 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7774>

(理由付き意見)

申請者 Belchim Crop Protection は、規則(EC) No 396/2005 第12条に従って、最大残留基準値(MRL)のレビューの枠組みで入手できないテブフェンピラドについて、特定された確認データを評価するためにドイツの国立管轄機関に要請を提出した。データのギャップに対処するために、モモ、アプリコット、ラズベリー（ブラックベリーとデューベリーに外挿した）の新しい残留試験や、動物商品に施行する新たな分析手段とその個別の研究所の検証が提出された。データのギャップは十分に対処されたと考えられた。提出された新しい情報にはモモとアプリコットの既存のMRLsの改訂が必要だったが、ブラックベリーとデューベリーの既存のMRLsは確認できた。提出された新たなデータに照らしてテブフェンピラドの消費者リスク評価の更新が行われ、この評価で検討されている作物の慢性暴露と急性暴露に関連した消費者摂取の懸念は示されなかった。

6. 飼料添加物関連

以下、全て科学的意見

- 反芻動物の尿素からなる飼料添加物の認可更新申請の評価

Assessment of the application for renewal of the authorization of a feed additive consisting of urea for ruminants (Borealis L.A.T. GmbH, SKW Stickstoffwerke Piesteritz

GmbH and Yara France)

EFSA Journal 2023;21(2):7821 22 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7821>

- 全ての動物種用 *Bacillus subtilis* CGMCC 13326 株で生産したビタミン B2 (リボフラビン) からなる飼料添加物の安全性と有効性

Safety and efficacy of a feed additive consisting of vitamin B2 (riboflavin) produced by *Bacillus subtilis* CGMCC 13326 for all animal species (Kempex Holland B.V.)

EFSA Journal 2023;21(2):7874 22 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7874>

- 全ての動物種用銅(II) - ベタイン複合体からなる飼料添加物の安全性と有効性

Safety and efficacy of a feed additive consisting of copper(II) - betaine complex for all animal species (Biochem Zusatzstoffe Handels - und Produktionsges. mbH)

EFSA Journal 2023;21(2):7817 22 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7817>

- 全ての動物種用サイレージ添加物としての *Lentilactobacillus diolivorans* (以前は *Lactobacillus diolivorans*) DSM 33625 株からなる飼料添加物の安全性と有効性

Safety and efficacy of a feed additive consisting of *Lentilactobacillus diolivorans* (formerly *Lactobacillus diolivorans*) DSM 33625 as a silage additive for all animal species (Lactosan GmbH & Co.KG)

EFSA Journal 2023;21(2):7820 21 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7820>

- 全ての動物種用亜鉛(II)-ベタイン複合体からなる飼料添加物の安全性と有効性

Safety and efficacy of a feed additive consisting of a zinc(II)-betaine complex for all animal species (Biochem Zusatzstoffe Handels - und Produktionsges. mbH)

EFSA Journal 2023;21(2):7819 21 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7819>

- 鶏肥育用、産卵鶏用及びマイナー家禽種用 *Trichoderma reesei* ATCC PTA - 5588 株で生産したエンド-1,4-β-キシラナーゼ、*Bacillus subtilis* CBS 148232 株で生産したプロテアーゼ、*Bacillus licheniformis* ATCC SD - 6525 株で生産したα-アミラーゼ (Aextra® XAP 104 TPT) からなる飼料添加物の安全性と有効性 (Genencor international B.V.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of endo - 1,4 - beta - xylanase produced

by *Trichoderma reesei* ATCC PTA - 5588, protease produced by *Bacillus subtilis* CBS 148232, and alpha - amylase produced by *Bacillus licheniformis* ATCC SD - 6525 (Aextra® XAP 104 TPT) for chickens for fattening, laying hens and minor poultry species (Genencor international B.V.)

EFSA Journal 2023;21(2):7816 16 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7816>

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

1. 安全な採集に関するガイダンス

Guidance for safe foraging

27 January 2023

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/guidance-for-safe-foraging>

食べられる植物、果物、ナッツ類、種子、菌類などの採集に関するヒントや注意事項を紹介する。

安全な採集

季節によって、さまざまな野生食材を採取することができる。秋は野生のキノコも豊富だが、見間違いやすく、中には猛毒を持つものもある。野生のきのこを採取する場合は、種類をきちんと確認することが大切である。他にも水辺のドクニンジンや hemlock water dropwort (エナントサフラン) はニンジンの仲間で、セキショウモ wild celery やパースニップ wild parsnip と間違いやすいが、有毒で死亡することもある。

常に、自分が採っているものが何であるかを正確に把握しておくこと。疑問がある場合は、採取しないこと。採集の際にはガイドブックを使用するか、経験豊富なガイドと一緒にいくとよい。たとえよく採集されている植物やハーブであっても、それが誰にとっても安全とは限らない。妊娠中や特定の健康状態にある場合には食べない方がよい植物もある。安全のために、採集した食物を食べる前に医療専門家に相談すること。

また、植物のある部分が食べられるからと言って、すべての部分が食べられるとは限らない。植物によっては、毒素を除去するために調理が必要な場合もある。例えばエルダーベリーは生のベリー中の毒素を取り除くために調理が必要である。そしてエルダーベリーの葉や樹皮や根は決して食べてはならない。

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

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

1. 使用及び賞味期限に関する FSS の立場

Our position on use by and best before dates

16 FEBRUARY 2023

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/our-position-on-use-by-and-best-before-dates>

スコットランド食品基準庁 (FSS) は、いくつかの食品製造業者や小売業者が採用している、包装済みの果物や野菜から日付表示を削除し、特定の食品の使用期限 (use by) を賞味期限 (best before) に置き換えるという変更に関する。FSS は、食品安全を妥協したり消費者が入手できる情報のレベルを下げたりしない限り、消費者が食品を最大限に活用し、再分配の取り決めなど、食品廃棄を減らすための取り組みを支持する。

消費者への食品情報規則 (Food Information to Consumers/FIC Regulation) のもと、食品事業者は、例外を除き、包装済み食品に正しい種類の日付マークを適用することを保証する責任がある。これは次の通りである。

1) 「使用期限 (use by)」は食品安全に関わるもので、生の肉や魚、加熱調理済みのスライスした肉、一部の乳製品など、すぐに腐敗する食品に使用される。使用期限を表示した食品は、ラベルに記載された日付までなら消費できるが、それ以降は消費できない。これは、食品法では、この期限を過ぎると安全でないと判断されるためである。さらに、この日付が表示された食品には、冷蔵庫や特定の温度下で保存するなど、食品安全を維持するために従わなければならない保存条件が含まれる場合がある。

2) 「賞味期限 (best before)」(BBE : best before end と呼ばれることもある) は、食品安全よりもむしろ食品の品質に関わる。この日付が過ぎると、食品は安全に食べられるかもしれないが、風味が落ちたり、変色したり又は食感が変わったりするなど、品質面で最善の状態でなくなる可能性がある。賞味期限は、冷凍食品、缶詰及び乾燥食品に多く見られる。この場合も、食品を正しく保存するために、ラベルに保存方法が記載されている場合がある。これには、特定の温度下で保存するという指示や、密閉容器に入れるなどして保存するという指示が記載されている場合がある。

日付表示の変更を検討している企業は、Waste & Resources Action Programme (WRAP) と Zero Waste Scotland (ZWS) が作成したガイダンスを参照することを推奨する。また、新規又は修正された工程を反映するために、食品安全管理システムを更新し、その計画について地方当局の執行担当者と話し合うことを勧める。

また、事業者が消費者に適切な情報を提供することも重要である。保存可能期間や食品の保存方法について簡単に入手できる情報を提供することは、消費者が食品廃棄を減らすのに役立つ。また、使用期限から賞味期限に変更された製品を強調することも、この目標を達成するのに役立つ。

日付表示に関する助言と、食品廃棄を削減するためのヒントの詳細は以下で参照できる。

<http://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety/at-home/date-labelling>

2. スコットランド在住の市民にビタミン D サプリメントを摂取するよう勧める

Scots urged to take vitamin D supplement

16 FEBRUARY 2023

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/new-research-highlights-that-less-than-half-of-adults-and-children-in-scotland-are-taking-vitamin-d-supplements>

最新のスコットランド健康調査では、2021年にビタミン D のサプリメントを摂取しているのは、成人の 36%と子供の 41%であることがわかった。スコットランド食品基準庁(FSS)は誰もがこの冬、骨と筋肉の健康維持のために 1日 10 µg のビタミン D サプリメントを摂取するよう呼びかける。

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

1. ASA 裁定

● **ASA Ruling on Huel Ltd**

15 February 2023

<https://www.asa.org.uk/rulings/huel-ltd-g22-1169110-huel-ltd.html>

食事代用品としてお金の節約になると宣伝するコンビニ製品「Huel」。比較対照の食事が高価で、また普通の食事を 1日 3回 Huel 製品を食べることでは代用できないことが明示されておらず、無責任である。「Huel は健康的なだけでなく…」という主張は一般的健康強調表示になるが認可された強調表示を伴っていない。

● アイルランド食品安全局 (FSAI: Food Safety Authority of Ireland) <https://www.fsai.ie/>

1. FSAI はアイルランドの 5~65 歳の人々のためのビタミン D の栄養に関する科学報告書を発表

FSAI publishes scientific report on vitamin D nutrition for people aged 5 to 65 years in Ireland

Tuesday, 14 February 2023

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/vitamin_D_report_14022023.html

アイルランド食品安全局 (FSAI) は本日、アイルランドの 5~65 歳の人に対するビタミン D の推奨に関する報告書を発表した。本報告書は、5~65 歳の人々が長期的な健康のために最適な摂取量を達成する方法という観点から、ビタミン D の栄養素について初めて検討

した。食品からの摂取源に加え、ビタミン D サプリメントはすべての人、特に 10 代の若者、妊娠中の女性及びビタミン D 欠乏のリスクが最も高い肌の色が濃い人種の人に推奨される。

FSAI の科学委員会が発表した報告書：*Vitamin D: Scientific Recommendations for 5 to 65 Year Olds Living in Ireland*（ビタミン D：アイルランド在住の 5～65 歳までの人への科学的勧告）では、主に骨の健康に影響を及ぼすビタミン D 欠乏症（子供のくる病、成人の骨軟化症）について詳しく述べている。ビタミン D の欠乏症は、呼吸器感染症、心血管疾患、糖尿病、炎症性疾患、特定のがん及び COVID-19 を含む感染症のリスク上昇と関連があるとされているが、証明されていない。

本報告書は、5～65 歳の人々に最適なビタミン D の栄養をどのように達成するかに関して保健省の国のガイドラインに情報を提供する予定であり、乳児（生後 1 年）、幼児（1-5 歳）と高齢者（65 歳以上）のためのビタミン D の栄養に焦点を当てたこれまでの FSAI の 3 つの報告書を補完するものである。

本報告書では、ビタミン D を天然に豊富に含む食品（脂の多い魚、肉、卵など）やビタミン D 強化食品など、ビタミン D の必要量を満たすのに役立つ食品について説明する。また、夏の無意識の日光への暴露がどのようにビタミン D に寄与するか、夏に日光を浴びる子供や成人のビタミン D のサプリメントの摂取について、以下の点を含め、説明している：

- 健康な子供（5～11 歳）の場合は、10 µg（400 IU）を含むビタミン D のサプリメントを、肌の色が薄い人種の方は冬の間（10 月末から 3 月まで）、肌の色が濃い人種の方は通年にわたって、毎日ビタミン D を摂取する。
- 健康な 10 代の若者と成人（12～65 歳）の場合は、15 µg（600 IU）のビタミン D を含むサプリメントを、肌の色が薄い人種の方は冬の間（10 月末から 3 月まで）、肌の色が濃い人種の方は通年にわたって、妊娠中の方は人種に関係なく通年にわたって、毎日ビタミン D を摂取する。

本報告書を作成した公衆衛生栄養小委員会の委員長である Kevin Cashman 教授は、ビタミン D の重要性と、特定のライフステージにおいてビタミン D 欠乏にならないようにすることの重要性を強調した。「ビタミン D はカルシウムの代謝に関与しており、十分な摂取は子供から成人まで生涯を通じて良好な骨の健康状態を保つために不可欠である。また、免疫系や筋肉の正常な働きの維持にも寄与する。特定のライフステージ、例えば、ビタミン D が骨量や骨密度の増加を促進する 10 代や、胎児の骨格形成と母親の骨の健康を保護するためにビタミン D が必要な妊娠中などは、ビタミン D が欠乏しないことが重要である。又、肌の色が濃い人は年齢を問わず、ビタミン D の必要量が多くなる。これは、肌の色が濃いとメラニン量が増加し、日光の紫外線 B 波からビタミン D を生成する能力が低下するためである」と、述べた。

FSAI の最高責任者である Pamela Byrne 博士は、最適な毎日の摂取量、最近の摂取量及びアイルランドの人々がどのようにしてこのよく起こる栄養欠乏を解決できるかを明らかにした報告書を歓迎し、以下のように述べた。

「アイルランドの10月から3月にかけての弱い日光は、ビタミンDの供給源にならない。冬は晴れた日でも、日光はビタミンDの生成には適さない。その結果、ビタミンDを食事に頼るが、食事に含まれるビタミンDの量には限りがあるため、アイルランドではビタミンD欠乏症がよく見られる。ビタミンD欠乏症の予防を公衆衛生栄養学上の優先事項と考え、本報告書では、ビタミンDの天然の食品供給源と強化食品の両方を使用し、適切な量のビタミンDサプリメントの摂取により、この欠乏症に対抗する方法を概説する。国民が1日の推奨摂取量を意識し、医療従事者の助言がない限りこれを超過しないことを勧める。欧州食品安全機関(EFSA)が公表している耐容上限摂取量は、子供で50 µg/日、成人で100 µg/日である*。食事や強化食品からの摂取と合わせても、サプリメントからの摂取は、子供(10 µg/日)、成人(15 µg/日)の推奨量が、全体として安全なビタミンD量**である。」

* 科学報告書本文：ビタミンD：アイルランドに住んでいる5～65歳への科学的勧告
Vitamin D: Scientific Recommendations for 5 to 65 Year Olds Living in Ireland
https://www.fsai.ie/VitD_5-65_14/02/23.aspx

* *EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies 2012. ; Scientific Opinion on the Tolerable Upper Intake Level of vitamin D. EFSA Journal, 10, 2813.*

**安全量：ビタミンDの過剰摂取は有害な場合がある。治療用量の多いビタミンDを摂取する場合は、医師によるモニタリングが推奨される。FSAIは *Guidance for Food Businesses: The Safety of Vitamins and Minerals in Food Supplements* (https://www.fsai.ie/FoodBusinessGuidance_SafetyVitaminsMineralsFoodSupplements/) を発表している。

● 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. ドイツ連邦リスク評価研究所による MEAL Study の結果が現在利用可能に

Results of the MEAL Study by the German Federal Institute for Risk Assessment accessible now

15.02.2023

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2023/02/results_of_the_meal_study_by_the_german_federal_institute_for_risk_assessment_accessible_now-310058.html

食品中のヨウ素やカルシウム、その他多くの物質の含有実態データが、一般公開用ファイルとしてダウンロードできる

我々の食品に何が入っている？これはドイツ連邦リスク評価研究所による MEAL Study の研究の焦点である。この研究の初の結果が、現在、一般公開用ファイルとして利害関係者

が無料で入手できる。「消費者保護の分野の科学的成果は自由に利用できる方がよい」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。「BfR MEAL Study の一般公開用ファイルは、ドイツ人の食事の研究に重要な貢献をしている。」

*一般公開用ファイルは以下の URL より入手可能：

www.bfr-meal-studie.de/en/public-use-file-individual-results.html

ドイツは初めて、独自のトータルダイエツスタディを実施する。BfR MEAL Study (食品の暴露評価と分析のための食事) は、摂取する食品に、どの物質がどれくらい含まれているかを大規模に調査する。最初の結果が、現在、無料の一般公開用ファイルで入手できる；更なる結果は十分な評価とレビューの後、今後数ヶ月のうちに徐々に公開される予定である。

調査の一環として、BfR MEAL Study チームは、約 60,000 種類の食品中の重金属、真菌毒素、栄養素、植物保護製品の残留物など、ほぼ 300 種類の望ましい・望ましくない物質を調査する。一般公開用ファイルでは、調査した食品中の物質の含有実態データや、それぞれの物質の分析法の詳細を記録する。またデータでは、食品を購入した季節や地域、それが従来の生産かオーガニック生産かが示される。関連する科学的文献へのリンクからそれぞれの結果の詳細が提供される。

トータルダイエツスタディとして、MEAL は国民の典型的な全食事を調査する。この方法は、国際連合食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)が、摂取量推定のために平均的な食事に含まれる物質の平均的な濃度を特定するために推奨している。この研究では、ドイツの 90%以上の食品を検討し、ドイツで通常摂取される各調理済み食品を分析する。この研究は食品由来の起こりうる健康リスクの特定をより簡単にするこゝと目的としている。MEAL はドイツ連邦食糧農業省(BMEL)の資金提供を受けている。

*詳細：www.bfr-meal-studie.de/en/meal-homepage.html

● 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. コロナウイルスに対する一部の消毒方法は安全ではない可能性がある

Some disinfection methods against the coronavirus may be unsafe

02/23/2023

<https://www.rivm.nl/en/news/some-disinfection-methods-against-coronavirus-may-be-unsafe>

コロナウイルスのパンデミックの結果、新たに更なる消毒方法が利用できるようになった。これらの製品全てが同じ法律に属するわけではないため、今日市販されている製品には

有効性や安全性が独立機関に評価されていないものもある。オゾンや UV-C 照射を使用し、暴露リスクが生じる消毒製品は特にそうである。後者のグループにはポータブル UV ランプやリストバンドが含まれる。RIVM はこれらの製品の使用を勧めない。オゾンは呼吸器系の問題を起こす可能性があり、UV 照射は皮膚や目の炎症などの健康問題を起こす可能性がある。

法律の違いにより安全性や有効性が常に保証されるわけではない

コロナウイルスのパンデミック中に、新たな消毒方法の利用が市場に登場した。RIVM は使用者を守るために、これらの概要を作成し、それらがどの法律に該当するか示した。

殺生物剤、医薬品、医療機器の安全性と有効性は、独立機関が評価する。オランダ商品法に該当する消毒方法の安全性と有効性は、製造業者が評価するのみである。独立した評価が更なる保証を提供することになる。RIVM はその概要の中で、使用者や販売会社が、どの法律で消毒剤が評価されているかがわかる方法を説明している。

オゾンや UV-C 照射は安全ではない可能性がある

UV-C 照射を使用するポータブルランプやリストバンドは、オランダ商品法に該当する。RIVM によると、これらの製品は、ヒトや動物がこの照射に多く暴露されすぎる可能性があるため、十分安全ではない。空気や室内空間を殺菌するために使用されるオゾンは、現在、同様に商品法に該当する。多すぎるオゾンは呼吸器系の問題の原因となる可能性がある。

化粧品のクレンジングハンドジェルなどの洗浄製品は消毒剤のように見えるかもしれないが、そうではない。従って、この種の製品は消毒剤として使用しないほうがよい。一方、消毒用ハンドジェルは、確かに消毒剤である。

法律は必ずしも明確ではない

消毒用の製品の中には、どの法律に該当するか必ずしも明確ではないものもある。RIVM は、明確にするために、関連する執行及び承認機関に協力するよう助言している。

消毒剤の効果を調べる必要性

有効な消毒剤は病原菌を殺す。しかし、これは消毒製品の効果を自動的に保証するわけではなく、言い換えると、病原菌が人々の間で伝播しそうもないことを示す。RIVM はコロナウイルスなどの病原菌に対してどの消毒方法が有効かを調査するよう助言している。これにより、不必要な消毒剤の使用を減らし、病原菌がこれらの製品に耐性を持つようになる機会を減らすのに役立つ。

-
- 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. S-メトラクロール：地下水の水質を保つため、主な用途の禁止に向けた動き

S-metolachlor: moving towards a ban on the main uses to preserve groundwater quality
15/02/2023

<https://www.anses.fr/en/content/s-metolachlor-preserve-groundwater-quality>

ANSES は除草剤 S-メトクロールとその代謝物による地下水の汚染リスクに関する専門家評価に着手した。この評価から、3つの代謝物、メトクロール-ESA、メトクロール-OXA、メトクロール-NOA の地下水の推定濃度は、欧州規則で設定されている水質限界を超えていることが示された。水源の水質を保つために、ANSES は S-メトクロールを含む植物保護製品の主な用途の認可を取り消す手続きを開始している。

S-メトクロールはフランスで最も広範に使用されている除草有効成分の 1 つであり、代謝物へ分解され、土壌、地表水、地下水を含む環境媒体に移行する。飲料水検査では、S-メトクロールの代謝物は、頻繁に水質限界を超える濃度で検出されている。この状況で、ANSES は、フィットファーマコビジランス計画を通して入手できる水（地下水、地表水、ヒト摂取用の給水）の S-メトクロール代謝物の量に関する全てのデータを集め、2021 年に報告書を発表した。この報告書に従って、ANSES は S-メトクロール製品の市販認可に制限措置を導入し、特にトウモロコシ、ヒマワリ、ダイズ、ソルガムの最大使用率を引き下げた。

地下水の特定の専門家評価 : ANSES は使用変更の影響を検証するため、地下水中の S-メトクロールやその代謝物の濃度を評価した。この評価は、欧州規則が設定した基準に従っていることの確認を目的としている。この物質とその代謝物に関して得られた直近のデータを考慮した。ANSES は、地下水中の S-メトクロールの 3 つの代謝物(ESA、OXA、NOA)の推定濃度は、規則(EU) No 546/2011 に定義された閾値を上回ると結論した。そのため、それらの製品の最大散布量が減ったにもかかわらず、ANSES は地下水が S-メトクロールの代謝物で汚染されるリスクを指摘している。

主な用途の認可を取り消す意向 : 水源の水質へのリスクに照らして、ANSES は有効成分 S-メトクロールを含む植物保護製品の主な用途の認可を取り消す手続きを開始している。これは、この物質による環境汚染を削減し、徐々に地下水の水質を復元するのに役立つ。

地下水と飲料水の代謝物を評価するための目的と方法論

地下水は飲料水を給水するのに使用される可能性がある。地下水と飲料水の代謝物質の評価は目的が異なるため、同じ方法論を使用しない。地下水に関しては、植物保護製品やその有効成分の認可が付与される前に代謝物が評価される。この評価では、そのような製品が使用される場合に水源の品質が保全されることを確認することを目的としている。超過してはならない閾値を規定した欧州規則(Regulation (EC) No 1107/2009)に従って実施される。飲料水では、フランスの規制で規定された水質基準を超過する場合、評価は管理のニーズを満たすことを目的としている。消費者の健康を守るために、この物質に関連したリスクに適した管理対策がとられる。使用制限が含まれる可能性もある。

※参考詳細記事: 1)メトクロールを含む植物保護製品の市販認可のレビュー要請についての ANSES の意見を読む (PDF、フランス語のみ)

<https://www.anses.fr/en/system/files/PHYTO2021AST0088.pdf>

2)ファーマコビジランス報告書を読む (PDF、フランス語のみ)

<https://www.anses.fr/en/system/files/PHYTO2021AST0088.pdf>

● フィンランド安全化学品庁 (Tukes/ Finnish Safety and Chemicals Agency)

<https://tukes.fi/en/frontpage>

1. 湿地での鉛の散弾禁止 – Tukes は「湿地」の定義を限定する

Lead shot banned in wetlands – Tukes narrows down “wetland” definition

10.2.2023

<https://tukes.fi/en/-/lead-shot-banned-in-wetlands-tukes-narrows-down-wetland-definition>

2023年2月15日から湿地あるいは湿地緩衝地域での狩猟に鉛の散弾は使えない。これは2021年1月の欧州委員会規制に基づくものでEU全体に適用される。Tukesはこの禁止について多くの問い合わせを受けた。水鳥の生息地である可能性のある湿地の定義として、海辺(水深6メートル以下)、湖、川、池、水路、人工湖、貯水池、その他規模の大きな水域を限定し、地形図上の線で示されている溝、堀及び小川は除外する、等。リストは必要に応じてTukesによって補足される。Tukesのガイドラインには法的拘束力はないが、監督当局と制限の対象となる人々の解釈を支援することを目的としている。

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

1. 最新の FDA Food Code は食料寄付への障壁を下げる

New FDA Food Code Reduces Barriers to Food Donations

February 14, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/new-fda-food-code-reduces-barriers-food-donations>

米国食品医薬品局 (FDA) の、適切な食品安全の扱いがなされている限り、小売食品施設からの食料寄付が許容可能であることを初めて明確にしている。これはバイデン・ハリス政権の飢餓・栄養・健康に関する国家戦略の一環である。

米国では、全食品の3分の1が食べられずに廃棄されている。Food Codeは、寄付の習慣を決して禁止していなかったが、今回の更新により、このような習慣が容認されることがより明確になる。FDAは、米国農務省 (USDA) 及び米国環境保護庁 (EPA) と協力して、

食品ロスや廃棄の削減に取り組んでいる。FDA は、食品保護会議と共同で「食品回収プログラムのための包括的ガイダンス」を作成しており、小売業者向けに安全に食品を提供するための教材を計画している。

2. FDA と EPA は特定の製品に関する監視方法の近代化に関して意見を募集する

EPA and FDA to Seek Public Input on Modernizing Their Approach to Oversight of Certain Products

February 15, 2023

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/epa-and-fda-seek-public-input-modernizing-their-approach-oversight-certain-products>

米国環境保護庁（EPA）の化学物質安全性・汚染防止局（OCSPP）と FDA の動物用医薬品センター（CVM）は、ヒト・動物・環境の健康保護を改善することを目的に、効率的かつ透明性の高い方法で、各機関の専門性に沿って特定の製品に対するそれぞれの監督責任を更新する最善の方法について、一般からの意見を求める計画を発表した。

この取り組みの一環として、EPA と FDA は、2023 年 3 月 22 日に合同バーチャル公開会議を開催し、農薬又は動物用新薬として規制されている様々な製品の監視に対する現在のアプローチに関する情報を提供し、パブリックコメントを受ける予定である。1971 年（1973 年改訂）の合意文書（Memorandum of Understanding）に基づいた、特定の製品について EPA と FDA のどちらが適切な規制当局であるかを判断する現在の方法は、科学的進歩を効果的に反映あるいは対応しておらず、現在の方法が、製品の特性とその製品を規制するのに適した省庁との間に不一致をもたらしていることが、いくつかの事例で明らかにされている。

3. この 1 年を振り返り FDA にとって重要な主要な問題を強調する

Highlighting Major Issues Critical to FDA Across Our Diverse Agency After One Year Back

02/17/2023

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/highlighting-major-issues-critical-fda-across-our-diverse-agency-after-one-year-back>

FDA 長官の Robert M. Calif 氏が、就任からの 1 年を振り返り、FDA 各組織や現在の課題（ヒト用食品プログラム、COVID-19 パンデミック、誤情報の蔓延、等）について紹介する。

4. CFR Title 21 Sec. 73.575 二酸化チタン

CFR Title 21 Sec. 73.575 Titanium dioxide.

The information on this page is current as of Jan 17, 2023.

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/cfrsearch.cfm?fr=73.575>

(二酸化チタンの同定、規格、使用及び制限、表示、認証免除に関する規定が記されている)

使用及び制限：着色添加物の二酸化チタンは次の制限を条件として、食品の着色に一般的に安全に使用できる。

- 1) 二酸化チタンの量が食品の重量の1パーセントを超えないこと
- 2) 連邦食品・医薬品・化粧品法の第401条に基づく同定基準 (standards of identity) が公布されている食品の着色には、当該基準により着色が認められたものでない限り、使用できない

(訳注：二酸化チタン製造業者協会 Titanium Dioxide Manufacturers Association: TDMA の発表によると、FDA が EFSA の 2021 年の意見をレビューした結果として、「入手可能な安全性試験では、二酸化チタンを着色添加物として使用することについて安全上の懸念は示されていない。FDA は、二酸化チタンを着色添加物として規格と使用条件に従って食品に安全に使用することを引き続き許可する。」という回答が FDA からあったとのこと。)

【TDMA】 US FDA confirms the safety of titanium dioxide as a food additive

24/01/2023

<https://www.tdma.info/news/us-fda-confirms-the-safety-of-titanium-dioxide-as-a-food-additive/>

5. 消費者とフードサプライを保護するために FDA の食品プログラムが 2022 年に達成したこと

What FDA's Foods Program Achieved in 2022 to Protect Consumers and the Food Supply

02/23/2023

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/what-fdas-foods-program-achieved-2022-protect-consumers-and-food-supply>

FDA の食品プログラムが 2022 年に達成したこと (乳児用調製乳、食品安全、栄養、革新等について) に関する発言。

6. リコール情報

- Volt Candy はシルデナフィル及びタダラフィルのため PrimeZen Black 6000 カプセルの全国的な自主的リコールを発表する

Volt Candy Issues Voluntary Nationwide Recall of PrimeZen Black 6000 Capsules Due to Presence of Sildenafil and Tadalafil

February 13, 2023

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/volt-candy-issues-voluntary-nationwide-recall-primezen-black-6000-capsules-due-presence-sildenafil>

Volt Candy はシルデナフィル及びタダラフィルのため PrimeZen Black 6000 Capsules、2000 mg カプセルの 1 ロットを消費者レベルで自主的にリコールする。

- **Bindle Bottle** は 32、24、20 及び 13 オンスの断熱食品用及び飲用ボトルを自主的リコール

Bindle Bottle Issues Voluntary Recall on 32 Oz, 24 Oz, 20 Oz, and 13 Oz Insulated Food and Drink Bottles

February 23, 2023

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/bindle-bottle-issues-voluntary-recall-32-oz-24-oz-20-oz-and-13-oz-insulated-food-and-drink-bottles>

Bindle Bottle は、ボトル容器の底部から鉛に暴露される可能性があり、断熱食品用及び飲用ボトルを自主的リコールする。

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

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

1. Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD)ラットへの混餌投与パーフルオロオクタン酸(PFOA)の毒性及びがん原性試験

Abstract for TR-598 Toxicology and Carcinogenesis Studies of Perfluorooctanoic Acid Administered in Feed to Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats

May 2020; February 2023 (Revised)

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/tr/500s/tr598/index.html>

PFOA に関する TR-598 NTP 報告書において、データ分析中の 0 / 1,000 ppm 群の 1 匹の子宮腫瘍に関し、不注意によるエラーが確認された。発生率のデータが修正され、統計分析が再実施され、これらの変更を反映するように報告書が改訂された。元の結論は変わらなかった。

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

1. EPA は農業従事者と農薬取扱者を暴露から保護するルールを提案する

EPA Proposes Rule to Protect Farmworkers and Pesticide Handlers from Exposures

February 16, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-proposes-rule-protect-farmworkers-and-pesticide-handlers-exposures>

本日、米国環境保護庁 (EPA) は、2015 年農業従事者保護基準 (WPS) に基づく農薬散

布立入禁止区域（AEZ）の要件を改善及び近代化する規則案を発表し、農業従事者、農薬取扱者、その家族及び農業コミュニティを農薬暴露から保護するという EPA の関与を確認した。

農薬散布立入禁止区域

2015 年、EPA は農業従事者とその家族の農薬暴露を減らすために、農業従事者保護基準規則の基準を大幅に変更した。改定された基準には、屋外での農薬散布では、従事者やその他の人を AEZ に入れないことを農業事業主に求める新しい条項が含まれた。AEZ とは、農薬散布が行われている周辺地のことで、立ち入ってはならない区域である。AEZ の対象は、農薬に接触する可能性のある農業従事者や近傍者を保護するために、散布中に装置とともに変化する。

2020 年、前政権は保護の適用範囲を農業事業主の所有地に限定し、一部の地上設置型スプレー散布で AEZ の規模を 100 フィートから 25 フィートに縮小した。2020 年 AEZ ルールの発効に先立ち、ニューヨーク州南部地区連邦地方裁判所（SDNY）及び米国第 2 巡回区控訴裁判所において、2020 年ルールに異議を申し立てる請願が提出された。SDNY は、申立人の暫定的差し止め命令の要求を認めた。その結果、2020 年 AEZ ルールは発効されず、2015 年 WPS の AEZ 条項は引き続き有効である。

EPA は、レビューを通じて、農業従事者とその家族及び近隣コミュニティの健康を守るため、2020 年の AEZ ルールの条項を取り消すべきと判断した。

提案された変更と柔軟性

本日の措置では、EPA は以下の 2015 年 WPS のいくつかの条項の復活を提案している。1)AEZ の適用：施設の境界を越える場合及び個人が地役権内にいる場合（例、公共事業従事者が電話線に近づくための地役権など）。2)地上設置型スプレー散布の AEZ 距離を以下のように設定する。中程度以上の散布の場合は 25 フィート、土壌表面又は植付培地から 12 インチを超える高さから散布する及び細かい霧状の散布の場合は 100 フィート。さらに EPA は、農家に明確かつ柔軟性を提供するため、以下の 2020 年 AEZ ルールの 2 つの条項の存続を提案する。1)中断された農薬散布は、人々が AEZ を離れた後に再開できることを明確にする。2)農薬散布中、農場所有者とその家族のみが構造物や屋内に留まることを認める「家族免除」により、強制的な退去ではなく、滞在を柔軟に決定できるようにする。

2. TSCA のもとで累積リスクを考慮するアプローチ案を発表

EPA Releases Proposed Approach for Considering Cumulative Risks under TSCA

February 24, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-releases-proposed-approach-considering-cumulative-risks-under-tsca>

本日、EPA は有害物質規制法（TSCA）の下での累積リスク評価に関する一連の基本原則と、TSCA 第 6 条リスク評価において特定のフタル酸化合物がもたらす累積リスクの評価に本原則を適用するための方法をピアレビューとパブリックコメント向けに発表した。原

則案とアプローチ案は以下のサイトより入手可能：Cumulative Risk Assessment Under the Toxic Substances Control Act (<https://www.epa.gov/assessing-and-managing-chemicals-under-tsca/cumulative-risk-assessment-under-toxic-substances>)

EPA は現在、TSCA の下で高優先度物質に指定された 5 つのフタル酸エステル (DEHP、BBP、DBP、DIBP、DCHP) についてリスク評価を行っている。EPA は累積リスクのアプローチ案の中で、これらのフタル酸エステルと DINP (DIDP は含まない) は毒性学的に類似していて相加ハザードとなり、米国集団がこれらに同時に暴露されているため、累積リスク評価の対象とすることを提案している。2023 年 5 月 8-11 日の TSCA 科学レビュー委員会でピアレビューされる予定である。

* Peer Review of Two Draft Documents on a Proposed Approach for Cumulative Risk Assessment under TSCA

<https://www.epa.gov/tsca-peer-review/peer-review-two-draft-documents-proposed-approach-cumulative-risk-assessment-under>

2 つの案に対する意見募集期間は 2023 年 2 月 27 日～4 月 28 日まで。

-
- 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention) <https://www.cdc.gov/>

1. 州別小さい子供の野菜、果物、砂糖で甘くした飲料の摂取-米国、2021

Fruit, Vegetable, and Sugar-Sweetened Beverage Intake Among Young Children, by State — United States, 2021

https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/72/wr/mm7207a1.htm?s_cid=mm7207a1_w

1～5 才の子供のうち、2 人に 1 人は毎日野菜を食べず、3 人に 1 人は毎日果物を食べていないことから、毎日野菜と果物を食事やおやつで食べさせるようインフォグラフィクスで示している。1～5 歳の多くの子供たちは、毎日野菜や果物を食べておらず砂糖で甘くした飲料を定期的に飲んでいる。20 の州では、半数以上の子供たちが前の週に毎日野菜を食べていなかった。40 の州とコロンビア特別区では、半数以上の子供たちが前の週に少なくとも 1 回は砂糖入り飲料を飲んでいて

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

1. ハッピーバレンタインデー！USDA がコロンビアで Cacao for Peace (平和のためのカオ) とともに質の高いチョコレートを生産するためにバイオテクノロジーをどう使って

いるかを知ろう

Happy Valentine's Day! Learn How USDA is Using Biotechnology to Produce High Quality Chocolate with Cacao for Peace in Colombia

Feb 14, 2023

<https://www.usda.gov/media/blog/2023/02/14/happy-valentines-day-learn-how-usda-using-biotechnology-produce-high-quality>

全国お菓子協会によると、アメリカ人の 92%がバレンタインデーをチョコレートやキャンディで祝おうと計画している。

世界中のカカオ生産者の直面する問題の一つが土壌中のカドミウムである。最近 Consumer Reports、Seattle Times、Reuters などが報道しているように、チョコレートには微量のカドミウムが含まれる。カドミウムはカカオの木が土壌から吸収する。土を変えるのは難しいため、科学者はバイオテクノロジーで問題を解決しようとしている。

USDA の海外農業サービスのプロジェクトである Cacao for Peace はコロンビアの農家が海外輸出を増やすためにカドミウムの問題に取り組んでいる。科学者はゲノム編集によりカカオのカドミウム吸収遺伝子を僅かに改変し、カドミウムを吸収しにくい植物—そしてカドミウムの少ないチョコレートを作ろうとしている。科学者達は 9 つのゲノム編集カカオ系統を作成し現在試験中である。

*カカオのゲノム編集についての詳細 : Engineering disease-resistant cacao

<https://innovativegenomics.org/projects/engineering-disease-resistant-cacao/>

● 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) <https://ods.od.nih.gov/>

1. NIH ODS の 2021-2022 セミナー : 食品政策 2023 : サプリメント、食事、食品システムについて

NIH Office of Dietary Supplements (ODS) 2022–2023 Seminar Series: Food Politics 2023: Supplements, Diets, Food Systems

February 13, 2023

<https://content.govdelivery.com/accounts/USNIHODS/bulletins/3480753>

NIH ODS の開催する Dr. Marion Nestle によるウェビナー「食品政策 2023 : サプリメント、食事、食品システム」の案内。食事、栄養、健康に関して一般に提供される情報の質 (真実性) を評価することは、食品・栄養科学者、教育者、規制当局にとって大きな課題であるが、この戦略の有効性を示す根拠は限られる。講演では、実用的な情報を提供することと、誤った情報に対抗することのジレンマについて、その研究基盤と講演者の個人的な経験や見解の両面から解説する。2023 年 3 月 1 日開催、要登録。

-
- 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission) <https://www.ftc.gov/>

1. 健康製品コンプライアンスガイダンス

Health Products Compliance Guidance

December 2022

<https://www.ftc.gov/business-guidance/resources/health-products-compliance-guidance>

1998年に発行した「ダイエタリーサプリメント：企業向け広告ガイダンス」を更新して差し替える。1998年以降、FTCはダイエタリーサプリメントや食品、OTC医薬品、ホメオパシー製品、健康器具、診断検査、健康関連アプリなどを含む製品を対象に、それらの安全性や有効性についての虚偽又は誤解を招く広告200例以上の裁定を行ってきた。今回の更新はこれらの例を参照している。

2. FTCはアマゾンの格付とレビューを乗っ取って消費者を騙すのに使ったサプリメントマーケティング業者を訴える

FTC Charges Supplement Marketer with Hijacking Ratings and Reviews on Amazon.com and Using Them to Deceive Consumers

February 16, 2023

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2023/02/ftc-charges-supplement-marketer-hijacking-ratings-reviews-amazoncom-using-them-deceive-consumers>

FTCがレビューの乗っ取りを標的にした初めての訴訟で、Bountiful Companyは60万ドルの支払いを求められるだろう。新商品に、別の評判の良い製品のレビューをくっつけてランクを上げるやり方で、アマゾンの“variation”を悪用した。製品はリンゴ酢とリンゴ酢グミのサプリメントである。

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

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

1. 国家残留化学物質モニタリング計画 (NCRMP) 及び食品安全監視(FSO)計画年次報告書 2019-2020年

National Chemical Residue Monitoring Program and Chemistry Food Safety Oversight Program Annual Report 2019 to 2020

2023-01-26

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and->

[microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/national-chemical-residue-monitoring-program-and-c/eng/1674758882769/1674759040082](https://www.inspection.gc.ca/microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/national-chemical-residue-monitoring-program-and-c/eng/1674758882769/1674759040082)

カナダ食品検査庁（CFIA）は、食品、動物、植物を保護することで、カナダ国民の健康と福祉、環境及び経済を向上させることを目的としている。国家残留化学物質モニタリング計画（National Chemical Residue Monitoring Program : NCRMP）は、CFIA が毎年実施する規制監視計画で、食品中の残留化学物質や汚染物質に関するカナダの基準やガイドラインに食品が準拠しているかを検証する。NCRMP から収集したデータ及びその他の監視活動により、CFIA はコンプライアンスの維持又は改善のために追加の管理戦略を必要とするような傾向を特定している。

NCRMP は、例年通り高いコンプライアンスを維持するのに役立つ、CFIA が採用する重要な監視ツールの 1 つである。NCRMP はコーデックスの原則とガイドラインに従って実施され、起こりうる化学的ハザードについてカナダの食品を監視する CFIA の食品安全の枠組みの重要な一部である。この計画は、カナダの食料生産システムやカナダの残留化学物質管理システムの完全性を支えるデータを提供している。これらのシステムは、米国や欧州連合（EU）などの主要な貿易相手国のシステムと同等である。

食品安全監視（FSO）計画として知られる取り組みは、NCRMP を補完し、肉以外の食品分野の CFIA の監視を強化するために 2014 年に導入された。2016 年に CFIA は、NCRMP で通常監視されていなかった特定の生鮮果物や野菜のサンプリングと検査を増やした。サンプリングと検査数の増加は、2019 年に入っても続いた。これらの追加の FSO プログラムサンプルの一部は、NCRMP サンプルと同じ方法で、検査官によって連邦登録施設や輸入業者から集められた。しかしながら FSO サンプルの大多数は、CFIA との契約の元で第三者のサンプル採集者によって小売店で集められた。連邦登録施設と小売店両方で食品のサンプルを採取して、カナダの市場の食品に存在する残留物や汚染物質のレベルに関する追加情報を提供している。

CFIA は、懸念される分野を特定し、農業化学物質の安全な利用を促進するために、NCRMP や FSO 計画などの監視活動による違反を、農業従事者、栽培者/生産者、輸入業者、小売業者に伝えている。この継続的な取り組みにより、安全で健康的な食品がカナダ人に継続的に入手可能であることを保証している。

本報告書は、2019 年 4 月 1 日から 2020 年 3 月 31 日までに集めた食品サンプルについて NCRMP と FSO 計画の生鮮果物や野菜の両方の検査結果をまとめている。約 16,700 の NCRMP 及び FSO モニタリングサンプルを対象に、動物用医薬品、農薬、金属、汚染物質の残留物について 113,000 件以上の検査が実施され、何百万もの結果を得た。NCRMP と FSO 計画の一環として採取したサンプルの検査結果から、市販食品の圧倒的多数は、化学物質残留物のカナダの基準を満たしていることが示された。全体の遵守率は 96.8%で、過去数年と一致している。遵守率が低かった（93.0%）のは国産の卵のナイカルバジンとイオノフォアであり、産卵鶏への投与は認められていない。原因は、産卵鶏用の飼料がブロイラー用飼料からのキャリーオーバーにより汚染された可能性がある。また、輸入の乳製品（特に

チーズ) からチオウラシルが検出され、遵守率が低かった (92.7%)。食料生産動物へのチオウラシルの投与は認められていない。原因は、乳牛の飼料に硫黄化合物を多く含むアブラナ科植物が含まれ、それを摂取したことにより乳汁にチオウラシルが分泌された可能性がある。国産品と輸入品の肉類の遵守率はともに高かったが、国産品の方が不適合のサンプル数は多く、それは NCRMP の国産品サンプリングの対象が内臓類であり、高濃度で長期的に蓄積していたためと推定された。肉類では、マイナー種の方が遵守率は低く、これは MRLs の設定数が少ないことによる。果実・野菜類は、輸入品 (94.3%) の方が国産品 (99.2%) よりも遵守率は低かった。これはカナダと他国での農薬の登録数の違いによる可能性があり、輸入品で検出された農薬の多くはカナダで登録されておらず MRLs も設定されていなかったため、0.1 ppm が適用された。

2. カナダとメキシコはオーガニック食品の取引に関する協定を締結する

Canada and the Mexico reach arrangement for trade of organic food

February 15, 2023

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2023/01/canada-and-the-mexico-reach-arrangement-for-trade-of-organic-food.html>

カナダとメキシコは、オーガニック食品の貿易に関する取り決めに合意し、両国のオーガニックシステムを同等とした。この「カナダ・メキシコオーガニック同等性協定」は 2023 年 2 月 15 日に発効された。これにより、カナダ又はメキシコでオーガニックと認証された製品は、両国でオーガニック製品として販売・表示することが可能になる。この取り決めは、いずれかの国の国内で栽培又は生産された植物由来の農産物及び加工品、カナダ国内で生産された家畜及び畜産物、最終加工又は包装がいずれかの国の国内で行われたオーガニック製品に適用される。

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

1. 食品基準通知

- **Notification Circular 231-23**

16 February 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20231-23.aspx>

意見募集 (2023 年 3 月 20 日まで)

- アルコール飲料のエネルギー表示
認可と食品閣僚会議通知

- 加工助剤としての GM *Aspergillus niger* (遺伝子ドナー: *Penicillium oxalicum*)由来グルコアミラーゼ
- 乳児用調製乳の牛ラクトフェリン

● Notification Circular 232-23

27 February 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular232-23.aspx>

新規申請

新規食品としての VOW 社の培養ウズラ

(訳注：これは細胞培養肉で、VOW 社は牛・豚・鶏のような普通の食肉ではなく珍しい動物を培養する戦略をとっている。)

2. 食品安全性基準への更新ガイド：Safe Food Australia 2023

Safe Food Australia 2023 – updated guide to Food Safety Standards

20/02/2023

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Safe-Food-Australia-2023-%E2%80%93-updated-guide-to-Food-Safety-Standards%E2%80%AF-.aspx>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)は、2023年12月に発効する新しい「基準 3.2.2A 食品安全管理ツール」を加えるため、Safe Food Australia (訳注：オーストラリアの全ての食品事業者に適用される基準、ニュージーランドは適用外)を更新した。

FSANZ の CEO である Sandra Cuthbert 博士は、地方自治体や食品事業者のための更新ガイダンスは、消費者に利益を与え公衆衛生と安全を守るために、フードサービスや小売り部門における強化された食品の安全性を支援するための、州や準州で開発された一連の構想の一部だと述べた。

カフェやレストランなどのフードサービスは、私達の生活に欠かせず、オーストラリア経済にとって非常に重要である。オーストラリア人に安全な食品を提供することにおいて多くの企業が素晴らしい仕事をしている。

「この基準による主な変更は、食品取扱者や監督者のトレーニングや、食品安全リスクを管理するために既知の重要ポイントで大事な活動を立証するための要件である。食品企業が 2023 年 12 月 8 日に発効するこの変更を実行するまでに 12 ヶ月ある。連邦政府、州政府、準州政府がオーストラリア全域の食品安全基準を改善するために共同で取り組むことをうれしく思い、消費者がフードサービスや小売り部門の安全な慣習に高い信頼を持ち続けられるようにする食品事業者の協力に感謝している。」と Cuthbert 博士は述べた。

食品事業者はこの新しい食品安全基準への遵守について更なる情報のために地方執行機関に連絡するよう勧める。

※食品安全基準へのガイド(foodstandards.gov.au)

Safe Food Australia - A guide to the Food Safety Standards (foodstandards.gov.au)

<https://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/safefoodaustralia3rd16.aspx>

※新しい基準 3.2.2A 食品安全管理ツール

New Standard 3.2.2A Food safety management tools

[https://www.foodstandards.gov.au/foodsafety/standards/Pages/Food-Safety-Standards-\(Chapter-3\).aspx](https://www.foodstandards.gov.au/foodsafety/standards/Pages/Food-Safety-Standards-(Chapter-3).aspx)

(事業者による食品の取扱いに関する 3 大要件は次の通り:食品取扱者のトレーニング、食品安全監督者の認証、重要な食品取扱い工程が管理されていることを立証する根拠の記録)

※提案 P1053 –食品安全管理ツール

Proposal P1053 – Food Safety Management tools (foodstandards.gov.au)

<https://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Pages/P1053.aspx>

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

<https://www.tga.gov.au/>

1. スポーツサプリメント販売業者は製品の WADA の最新禁止物質を確認すべきである

Sport supplement suppliers to check products for latest WADA banned substances

17 February 2023

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/sport-supplement-suppliers-check-products-latest-wada-banned-substances>

オーストラリアのスポーツサプリメント販売業者に 2023 年 3 月 1 日の The Therapeutic Goods (Declared Goods) Order 2019 (Declared Goods Order)の更新に先立ち、WADA2023 の世界アンチ・ドーピング規程国際基準 (禁止表国際基準)を確認することを奨励する。2020 年から 31 成分が追加された。

● 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)

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. リコール情報

● Smithy のドライラガー

Smithy's Dry Lager

18 Feb 2023

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/smithys-dry-lager>

Liquorland(Australia) Pty Ltd は、表示されているアルコール度数が実際より低いため、SMITHY'S DRY LAGER (330ml ボトル)をリコールする。

● ニュージーランド第一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

<https://www.mpi.govt.nz/>

1. Thames 湾の貝類に関する公衆衛生警告

Public health warning: shellfish biotoxin alert – Firth of Thames

22 February 2023

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-shellfish-biotoxin-alert-firth-of-thames/>

MPI (ニュージーランド第一次産業省) は Raukura から Deadmans までの Thames 湾の貝類の採捕を控えるよう公衆衛生警告を発した。麻痺性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.8 mg/kg を上回った。

● 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. 食品中の保存料や酸化防止剤について心配した方がいい—しないほうがいい？

Should We Worry about Preservatives and Antioxidants in Food – Or Should We Not?

Last revision date: 15 Feb 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 199 0 2.html

保存料や酸化防止剤がないと想像してみよう。多くの加工食品はこれらの添加物を含むため、消費者には食品の選択肢が少なくなる恐れがある。一般的な例として、ランチオンミート、ベーコン、マーガリン、ソース、パン、ジュース、スナックが挙げられる。だが、多くの人々は、一部の食品はその性質のために、安全性や鮮度を保つために保存技術の利用が

必要だと気づいていない可能性がある。安全で便利で安定した食品供給の要求を満たすために、保存料や酸化防止剤の役割はさらに不可欠になっている。

なぜ保存料や酸化防止剤は食品に添加されるのか？

食品保存料の歴史は、収穫した食品を長期間にわたって食べられるようにするために、果物を保存するのに砂糖が用いられ、肉を保存するのに塩が用いられていた大昔まで遡ることができる。保存料と酸化防止剤が似ていると感じる人もいるが、我々の食品の 2 つの主な敵、微生物と酸化、それぞれと戦うことで、これらは食品において異なる機能を果たしている。

保存料は微生物の増殖を抑制することで食品の腐敗を防ぐ。有害細菌は我々の食品に侵入し、摂取すると重大な病気になる可能性がある。例えばボツリヌス菌は非常に強力な神経毒を産生し、命の危険のあるボツリヌス症を引き起こす可能性がある。保存料は、塩漬け肉などの食品製造中にこの細菌の増殖を抑制することができる。菌類や酵母などの他の微生物も、食品を腐らせたり我々の健康に有害な毒素を産生する可能性がある。そのため、食品の品質を維持するのに加えて、保存料の使用は、食中毒を予防するために特に重要である。

一方、酸化防止剤は、酸化による劣化から食品を守る。空気中の酸素に暴露すると、食品に望ましくない香りや色の変化が生じる酸化が起こる可能性がある。これが、油脂の悪臭放出や不快な異臭の発生を防ぎ、果物や野菜の変色を遅らせるために酸化防止剤が作用するところである。

近年、食品生産は消費者の要求やグローバル化によって驚異的に進歩している。大規模な国境を越えた食品加工はグローバルな食品供給チェーンの重要な一部である。食品添加物は、加工食品が、世界のある地域の加工工場からさらに別の地域の遠くの消費者の手に渡るまでの道中、安全でよい状態を保つために使用される。保存料と酸化防止剤がなかったら、食品選択肢は少なくなり、多くの食品はより高価になり、多くの人々は安全な食品を十分入手できなくなり、より多くの食品が廃棄されるだろう。さらに重要なことは、多くの人々が、腐った食品を食べて病気になるかもしれない。

保存料と酸化防止剤は摂取しても安全？

食品の安全性を改善し食品廃棄を削減する利点があるにもかかわらず、保存料と酸化防止剤は、厳しい評価を受け、使用量で消費者への許容可能な健康リスクが示されないとわかった場合にのみ食品への使用が許可される。国際レベルでは、FAO/WHO 食品添加物専門家会議(JECFA)が安全性評価を実施し、消費者の健康の保護と公正な国際食品貿易の保証という観点から、FAO/WHO コーデックス委員会(Codex)が正当な科学的原則に基づき食品添加物基準を策定する。

保存料と酸化防止剤は香港ではどのように規制されている？

香港では、食品中の保存料の規則(Cap. 132BD)が、特定食品中に許容される保存料や酸化防止剤の種類とその最大許容量を特定している。さらに、食品製造業者は優良製造規範を実践し、保存料や酸化防止剤を、望まれる技術的効果を達成するために最小容量しか添加しない方法で適用する必要がある。

十分な情報を得た上で選択をするには?

消費者は食品パッケージ上の成分リストを読んで、保存料や酸化防止剤が含まれているかどうか確認し、十分な情報を得た上で選択することができる。食品及び医薬品規制（組成と表示）（Cap. 132W）によると、保存料や酸化防止剤などの食品添加物をパック済み食品に使用する場合、食品表示上の成分リストに機能分類名と具体名あるいは識別番号を記載しなければならない。

2. 2022 年の食品インシデントのレビュー

Review of Food Incidents in 2022

Last revision date: 15 Feb 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_199_01.html

香港食品安全センター(CFS)は、香港以外で発生した食品インシデントを積極的に監視し、香港の公衆衛生を守るための迅速なリスク管理対策を講じるために、食品インシデント監視システム(FISS)を設定している。CFS は、他の食品安全機関との連携を強化するために、国際食品安全当局ネットワーク(INFOSAN)や EU の食品及び飼料に関する緊急警告システム(RASFF)などの国際的な食品安全ネットワークにも参加している。

2022 年の食品インシデント

CFS は 2022 年に FISS から約 2,500 件の食品インシデントを検出した。香港に影響する可能性のあるこれらの食品インシデントに応じて、CFS は、関連する輸入記録の見直し、関連機関との連携、香港の業者との販売検査の実施により、問題の製品のリスクを評価し、香港での入手可能性を調査した。リスク評価や香港での影響の大きさに応じて、CFS は、関連製品の販売中止、製品回収、監視強化、輸入停止など、様々なリスク管理対策を策定した。

CFS は様々な広報チャンネルを通して、市民に食品インシデントや食品安全の助言を情報提供した。香港での販売が確認され、製品回収が必要になった場合、CFS は、プレスリリース、取引警告、食品/アレルギー警告を通して消費者や食品事業者に通知した。CFS は影響する製品が香港で入手可能でない場合、市民に警告する代わりに食品インシデント報告書を公表した。

CFS は 2022 年に、化学物質ハザード（MRL を超過した残留農薬や食品添加物、毒素、非表示のアレルゲンなど）、微生物的ハザード（リステリア菌、サルモネラ菌、大腸菌など）、物理的ハザード（異物など）、その他の問題（正しくない日付表示など）を含む、349 件の食品インシデント報告書、25 件のプレスリリース、26 件の取引警告、22 件の食品警告/アレルギー警告を公表した。市民に公表された食品インシデントの大多数は微生物的ハザードと化学物質ハザードに関連し、それぞれ 41%と 38%を占め、物理的ハザード及びその他の問題は、それぞれ 14%及び 7%であった。

食品インシデントのリスク管理

2022年に発生した以下の例は、CFSがFISSを通して食品インシデントを検出した方法、効果的なリスク管理戦略の策定方法、適切な管理対策の実施方法を解説している。

サルモネラ菌汚染の可能性のあるチョコレート製品

CFSはFISSを通して、2022年4月に食品安全機関が発表した、サルモネラ菌感染アウトブレイクに関連する可能性があることによる、あるブランドのチョコレート製品の特定のバッチの回収に関する通知を特定した。CFSはすぐに、このインシデントについてさらに情報を得るために、関連する機関や食品安全機関の国際的なネットワークであるINFOSANに連絡した。CFSはこの取引をフォローアップし、香港内の影響を受けた製品の輸入や販売を特定した。CFSは影響を受けた製品を回収するよう輸入業者に指示し、すぐにプレスリリースと取引警告を発表した。CFSはさらに、同じブランドのチョコレート製品への監視を強化した。

その後INFOSANは、ベルギーの工場で生産された関連ブランドのチョコレート製品の世界的な回収に関する関連警告を発表し、これは様々な国々から100件以上報告された複数国にわたるサルモネラ菌のアウトブレイクに関連したものだ。CFSはFISSを通して最新情報を継続して監視した。世界的に回収される製品数が増加するインシデントが発生したため、CFSは最新状況について市民や業者に情報提供した。影響を受けた製品の摂取に関連した香港でのサルモネラ菌食中毒事例は報告されなかった。

エチレンオキシドが存在する可能性のあるアイスクリーム製品

2022年6月、CFSはFISSを通して、農薬エチレンオキシド(EO)が検出された欧州の特定ブランドのアイスクリーム製品について、食品安全機関からの発表を確認した。その後、CFSはEOを含むことが判明した同ブランドの他の種類のアイスクリームが香港に流通しているという通知をRASFFから受け取った。

国際がん研究機関はEOをヒトに対して発がん性がある(グループ1)と分類している。CFSはすぐさまフォローアップのために関連機関や業者に連絡した。CFSはプレスリリースや取引警告を通して、輸入業者に回収を開始するよう要請し、市民に摂取しないよう助言し、業者には関係する製品を販売しないよう指示した。CFSはまた、同ブランドのアイスクリームへの監視を強化した。

結論

CFSは早期の検出・介入により食品インシデントに素早く対応することで公衆衛生の保護に努めている。香港の食品安全を確保するために、FISSは、CFSが食品インシデントを検出し直ぐに対応するために使用するツールである。

3. ニュースレター

Food Safety Focus

15 Feb 2023

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

掲載項目

- 2022 年の食品事故のレビュー
- 食品中の保存料と酸化防止剤の心配をするべきか？
- 自動販売機で販売されるそのまま喫食可能な食品の微生物学的品質
- カビの生えた食品と食品の安全性

4. FEHD は学校給食の食品安全の確保に努める

FEHD strives to ensure food safety of school lunch boxes (with photo)

Tuesday, February 14, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230214_10158.html

食品安全センター (CFS) と食品環境衛生署 (FEHD) は、食品の安全性を確保するため、給食を供給する各種食品工場への検査を強化した。

5. CFS は食肉中の二酸化硫黄の使用に関するターゲットサーベイランスの検査結果を発表

CFS announces test results of targeted surveillance on use of sulphur dioxide in meat (with photo)

Tuesday, February 14, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230214_10155.html

CFS は食肉中の二酸化硫黄の使用に関するターゲットサーベイランスプロジェクトの調査結果を発表した。検査した 550 サンプルのうち、二酸化硫黄（生肉における許可のない保存料）の使用が判明した 11 サンプルを除き、残りのサンプルはすべて合格した。全体の合格率は 98%であった。

6. 違反情報

- 包装された乾燥白菜サンプル中の金属汚染が基準値超過する

Metallic contaminant exceeds legal limit in prepackaged dried Chinese white cabbage sample

Monday, February 13, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230213_10152.html

中国産乾燥白菜のサンプルは乾燥食品の要因を考慮した結果、0.5 ppm の基準値を超過する 0.56 ppm のクロムを含む。

7. リコール情報

- **Rappel Conso of France** – フランスでの **TI PO PEYI** ブランドの **Purée fine de Courgette** のリコール通知。硝酸塩汚染と農薬レベルが基準値を超える可能性がある。
Rappel Conso of France – A notice regarding recall of TI PO PEYI brand of Purée fine de Courgette in France due to nitrate contamination and the possibility of pesticide levels

exceeding the authorised limits.

23 February 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20230223_1.pdf

硝酸塩汚染と農薬レベルが基準値を超える可能性があるため、フランスでの TI PO PEYI ブランドの Purée fine de Courgette（ズッキーニのピューレ）のリコール通知。

● 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. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

2023.2.10～2023.2.16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43302

2023.2.3～2023.2.9

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43301

2. 多様な機能性原料認定で消費者の選択権拡大

栄養機能研究課 2023-02-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47025

2022年の健康機能食品の機能性原料認定は合計45件、2021年対比2倍に増加した。新たに認められた機能性原料は35件、認定された原料のうち国内開発原料は28件で歴代最多になった。機能性別では関節健康>体脂肪減少・皮膚健康>認知機能改善・血中コレステロール減少順に認定された。これはCOVID-19発生後の健康に対する消費者の関心と需要の高まり*により、機能性原料の認定申請件数**が増加したうえ、食薬処から提供された「健康機能食品の機能性原料認定のための提出資料作成ガイド」により、補足資料の提出に要する時間が短縮されたためと分析される。

* '21年健康機能食品市場規模は5兆454億ウォンで最近5年間において20%上昇

** 申請件数：('18) 56件→('19) 61件→('20) 52件→('21) 76件→('22) 72件

昨年認定された健康機能食品の機能性原料のうち国内で開発された原料は28件で、「健康機能食品に関する法律」施行以後、最も多く認定された。2014年までに認められた機能性原材料のうち輸入原料の割合が約70%と高い割合を占めていたが、2015年以降からは国内で製造された原料の割合が高まり50%以上を占めている。これは健康機能食品の機能性原料開発のための国家支援事業が拡大*され、優秀健康機能食品の製造基準(GMP)の段階的義務化定着により原料の標準化技術**が向上し、国内で開発・製造する機能性原料の認定比率が増加したと分析された。

*'22年国内開発新規原料（23件）のうち農食品部、中小ベンチャー部、農振庁など政府から研究開発予算の支援を受けた原料は57%（15件）である

** 製品生産ラインに関わらず指標成分含有又は組成などが一定に保たれるよう原材料から製造工程全般にわたって品質管理を行うこと

2022年機能性内容別の原料認定件数は関節健康（8件）、体脂肪減少・皮膚健康（各4件）、認知機能改善・血中コレステロール減少（各3件）の順となった。最近5年間の原料認定申請現況は体脂肪減少（44件）、皮膚健康（37件）、免疫機能（26件）、肝臓健康（17件）、更年期女性健康（15件）の順だったが、'22年申請現況*は筋力改善（5件）、記憶力・認知機能・更年期男性健康（3件）など、特定の階層に役立つ機能性に対する研究開発への関心が高まっていることが明らかになった。

* 体脂肪減少（14件）＞皮膚健康（11件）＞筋力改善・更年期女性健康（各5件）＞免疫機能・肝臓健康（各4件）＞記憶力・認知機能・更年期男性健康（各3件）

<添付>2022年健康機能食品機能性原料の認定現況

3. オンライン自律管理、消費者保護の基盤用意

サイバー調査チーム 2023-02-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47024

食品医薬品安全処はオンライン市場が急成長*することにより、オンライン不当広告など違法行為から消費者を保護するために「販売業者」と「オンライン仲介プラットフォーム事業者」の責任と役割を強化するために自律遵守事項と役割などを案内する「食品・医薬品等**のオンライン自律管理ガイドライン（不当広告・違法流通）」を用意・配布する。

*'21年オンラインショッピング協会：('18) 113兆→('20) 159兆→('22推定) 224兆

** 食品・医薬品など：食品（農水産物及びその加工品、畜産物及び酒類を含む）、健康機能食品、食品添加物、器具又は容器・包装、医薬品、麻薬類、化粧品、医薬部外品、医療機器、衛生用品など。主な内容は、▲オンラインで販売できない食品・医薬品など、▲オンライン販売時に登録すべき情報、▲食品・医薬品などで禁止する広告行為・内容、▲オンライン販売者、オンライン仲介プラットフォーム事業者の自律管理事項などである。

4. 海外直輸入食品、購入前に有害食品リストを確認

輸入流通安 2023-02-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47023

海外直輸入食品、過去5年間（'17年→'21年）で約242%増加した。2022年海外直輸入品購入・検査の結果、有害成分が確認された製品は性機能＞筋肉強化＞ダイエット＞免疫力向上＞その他医学的（更年期症状改善など）効能・効果標榜製品の順であった。食薬処は海外直輸入食品の安全性検査を2008年から毎年実施しており、有害成分が確認された製品は関係省庁合同で国内搬入されないよう措置している。消費者は被害を受けないためには海外から直接食品を購入する前に、必ず「海外直輸入食品オール（ALL）ホームページ」で国

内搬入が停止された製品かを確認してから購入すること。

食品医薬品安全処は直接購入した海外食品など（以下、海外直輸入食品）に対する安全管理を強化するため、2022年の一年間、国内外のオンラインショッピングモールなどで販売中の海外直輸入食品 3000 個を購入して検査した結果、273 製品から国内搬入停止対象原料・成分*（以下、有害成分）が確認され、国内搬入を停止する措置をとった。

* 不正物質である勃起不全の治療剤・肥満の治療剤・糖尿病の治療剤及びその類似物質など国民の健康に有害な影響を及ぼす恐れがあり、国内搬入を停止する必要がある原料・成分を含む。今回の検査は海外直輸入食品の購買が持続的に増加*し有害食品の国内搬入の懸念が高まる中で、有害な海外直輸入食品の搬入を事前に阻止し消費者被害を予防するために実施された。

* 海外直輸入食品の購入（万件）：（'17）780→（'18）997→（'19）1375→（'20）1770→（'21）2669

検査対象は性機能・ダイエット効果・効果標榜製品など有害成分の含有が疑われる製品、特定時期別の消費者の関心品目、購入頻度の高い多消費食品などを選別し選定した。選ばれた製品は、▲ダイエット効果の標榜製品（512 個）、▲筋肉強化効果の標榜製品（206 個）、▲性機能改善効果の標榜製品（163 個）、▲免疫力向上効果の標榜製品（154 個）、▲その他医学的効能・効果の標榜製品（365 個）、▲多消費食品など（1600 個）である。効能・効果標榜製品については、▲肥満治療成分（シブトラミン、デスメチルシブトラミンなど）、▲勃起不全治療成分（シルデナフィル、タダラフィルなど）、▲その他医薬品製品（センノシド、蛋白同化ステロイドなど）などの検査項目を選別して適用し、多消費食品については酸価、許容外タール色素などの基準・規格項目を検査した。

検査の結果、有害成分が確認された製品は、▲性機能改善効果の標榜製品（75 個、46.0%）、▲筋肉強化効果の標榜製品（61 個、29.6%）、▲ダイエット効果の標榜製品（60 個、11.7%）、▲免疫力向上効果の標榜製品（9 個、5.8%）、▲更年期症状改善、前立腺疾患治療など、その他医学的効能・効果の標榜製品（68 個、18.6%）である。

性機能改善効果の標榜製品：性機能改善効果を標榜して販売中の 163 製品を検査した結果、75 製品から「タダラフィル」、「シルデナフィル」、「ヨヒンビン」などの有害成分が確認された。勃起不全治療剤の成分である「タダラフィル」、「シルデナフィル」は、心筋梗塞、心臓突然死、心室性不整脈、狭心症、高血圧などを起こすことがあり、特に心血管系疾患患者が摂取すると深刻な健康上の問題を引き起こすことがある。動物用医薬品として使用される「ヨヒンビン」は血圧降下、心拍数増加、神経過敏感応性、うつ病、不眠などの副作用を引き起こす恐れがあるので細心の注意が必要。参考に性機能改善の標榜製品はこの 3 年間（'19 年～'21 年）に続き、昨年（46%）も有害成分が最も多く確認された製品群である。

筋肉強化効果標榜製品：筋肉強化効果を標榜して販売中の 206 製品を検査した結果、61 製品から「蛋白同化ステロイド」、「選択的アンドロゲン受容体調節物質(SARMs)」などの有害成分が確認された。「蛋白同化ステロイド」は骨粗鬆症、成長不全、身体の消耗状態などを治療するために医師の診療・処方により厳格に使用しなければならない専門医薬品であ

る。これを誤用・乱用する場合、▲男性は脱毛、睾丸縮小、精子数減少による不妊、女性型乳房、▲女性は男性化、ひげの発達、月経不順、▲青少年は甲状腺機能低下、成長と骨の発育が止まる発育不振など深刻な副作用が発生する可能性がある。「選択的アンドロゲン受容体調節物質(SARMs)」は男性ホルモンの体内作用を調節して、蛋白同化ステロイドと類似した効果を出す物質で心臓発作、脳卒中、肝臓障害などの副作用が発生する恐れがあるため細心の注意が必要である。参考に筋肉強化効果の標榜製品は昨年の検査結果、有害成分の確認比率が 29.6%で、この 3 年間（'19 年～'21 年）の有害成分の確認比率（6.7%）の 4 倍以上高くなったが、これは試験法の新設により検査項目を拡大*したためと分析されている。

* 選択的アンドロゲン受容体調節物質(SARMs)成分（18 種）の試験法の確立（'21 年）で検査項目を追加した。

ダイエット効果標榜製品: ダイエット効果を標榜して販売中の 512 製品を検査した結果、60 製品から「センノシド」、「5-ヒドロキシトリプトファン(5-HTP)」、「ヨヒンビン」などの有害成分が確認された。「センノシド」は便秘治療に使用される医薬品成分で体脂肪分解・減少など効能はなく、多量摂取すると下痢、腹痛、嘔吐などの症状を誘発する。「5-ヒドロキシトリプトファン(5-HTP)」は精神安定剤などの医薬品に使用される医薬品成分で、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、食欲不振を含む胃腸疾患などの副作用が発生する恐れがある。参考にダイエット効果標榜製品はオンライン販売サイトで最も多く検索される製品群で、これを反映して昨年も最も多く検査した。

免疫力向上効果とその他の医学的効能・効果標榜製品: 免疫力向上効果を標榜して販売中の 154 製品を検査した結果、9 製品で食品に使用が禁止された「L-シトルリン(L-Citrulline)」、「パバ(PABA ; パラアミノ安息香酸)」などが含まれていることが確認された。また、更年期症状の改善、前立腺疾患の治療などその他の医学的効能・効果を標榜して販売中の 365 製品を検査した結果、68 製品で食品に使用が禁止された「ブラックコホシュ(Black Cohosh)」、「ピジウム(Pygeum)」などが含まれていることが確認された。「L-シトルリン」、「PABA」、「ブラックコホシュ」は医薬品の原料であり食品としての安全性が証明されていないため、国内では食品原料として使用できない。

正式に輸入する海外食品は食薬処の検査を受けて国内に搬入される一方、海外からの直輸入食品は消費者が自己消費を目的に購入し、海外販売者から直接製品を受け取るため安全性を保障できず、有害成分を含む製品摂取による消費者被害が発生する恐れがある。特にシルデナフィル、タダラフィル、センノシドなど医薬品成分を含む食品などを任意に摂取すると深刻な副作用が発生する恐れがあり、これらの医薬品成分の不純物精製、品質管理の有無などが確認されず、有害の懸念が高い。

食薬処は 2008 年から毎年、有害が懸念される海外直輸入食品を直接購入して安全性検査を実施しており、検査の結果有害成分が確認された食品は関税庁に通関保留を要請し、放送通信委員会にオンライン販売サイトへのアクセス停止を要請するなど、関係機関と協力して国内に持ち込まれないよう措置している。また、消費者が海外から直輸入食品を賢く購入できるように成分が確認された海外直輸入食品に関する情報*などを食品安全国のホーム

ページの「海外直輸入食品オール(ALL)」で提供している。

* 海外直輸入食品の正しいホームページ提供情報：①海外直輸入有害食品リスト、正式輸入製品などの製品情報、②外国有害食品、海外リコール情報など有害情報、③国際取引相談情報、④安全・毒性順報など。「海外直輸入有害食品リスト」では現在、今回の検査で有害成分が確認された 273 製品を含む計 3206 製品（'23.2.14.基準）の製品名、製造業者、有害成分、製品写真など詳細情報を提供している。

<添付>

- 1.海外直輸入食品オール(ALL)ホームページ
- 2.各部門の担当者、連絡先

5. 総溶出量が超過検出された輸入「紙ストロー」回収措置

衛生用品政策課 2023-02-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47016

食品医薬品安全処は市販されている中国産「紙ストロー」から基準値（30 mg/L 以下）を上回る不揮発性物質（製造日が 2021 年 11 月 29 日の製品は 4%酢酸が基準値比約 16.4 倍の 492 mg/L、22 年 6 月 15 日の製品は 4%酢酸が基準値比約 8.9 倍の 266 mg/L）が検出されたため、当該製品を販売中止して回収措置する。

* 総溶出量：衛生用品から溶出される不揮発性物質の総量

6. 新しい食品原料開発時に、オーダーメイド型技術相談を申請

新素材食品課 2023-02-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47012

食品医薬品安全処は新しい原料が迅速に食品原料として認定*されるように食品原料を開発する関連機関・食品業者を対象に、「新しい食品原料オーダーメイド型技術相談」を 4 月から施行する予定で、これに先立ち 2 月 14 日から 3 月 13 日まで技術相談需要調査を実施する。

* 新しい食品原料の認定制度：国内で食品として摂取経験のない原料について安全性などを評価することで、新しい食品原料として認定されれば食品公典登録前まで一時的に使用が可能（「食品衛生法」第 7 条第 2 項）である。今回の技術相談は最近の科学技術の発展に伴い、新素材食品開発などで食品原料が多様化したことにより、食品原料開発者（又は業者）の食品原料認定制度に対する理解度を高め、優れた原料が食品として認定されるように支援するために用意された。

主な内容は、▲新しい食品原料認定制度・事例紹介、▲製造方法、原料の特性など提出資料の範囲と細部作成要領案内、▲申請原料別 1：1 オーダーメイド型相談サービスなどである。参考に、食薬処は新しい原料の迅速な製品化のため、2018 年から食品原料開発者（又は業者）を対象に「新しい食品原料オーダーメイド型技術相談」を毎年実施しており、関連機関・食品業者などから技術上を受け、現在まで海洋深層水の濃縮分離ミネラル、カエデ樹

木抽出粉末など計 11 件*の新しい食品原料が認められている。

* バラ幹細胞培養液粉末、海洋深層水濃縮分離ミネラル、ヤマナラ抽出粉末、セルロース、2'-O-フコシルラクトース、ウコン葉茎熱水抽出物、アメリカオオクワガタ幼虫脱脂粉末、ミツバチさなぎ、オオハンゴンソウ（若葉と茎）、ファビフローラ生姜根エキス、トノサマバッタなど。

食薬処は今回の技術相談が新しい食品原料認定に関連した情報不足で試行錯誤している食品開発者に役立ち、多様な食品原料の迅速な製品化で国内外市場進出活性化*に寄与すると期待している。

*事例) トノサマバッタ（申請：国立農学院）の場合、オーダーメイド型技術支援により国内期限付きで食品原料として認定後、EU novel food として認定する。今後も専門性と規制科学を基盤に安全で品質が確保された食品が開発されるよう積極的に支援していく。

<添付>

- 1.新しい食品原料オーダーメイド型技術相談申請書
- 2.新しい食品原料オーダーメイド型技術相談の要約

7. 流通農・水産物の有害物質の残留実態を調査

農水産物安全政策課 2023-02-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46997

食品医薬品安全処は国内流通農・水産物の先制的な安全管理のために、残留する可能性が高い農薬、動物用医薬品などの有害物質の残留実態調査を行う。'23年度の調査対象はマート、オンラインショッピングモールなどで流通する農水産物のうち、▲サンチュ、リンゴなど摂取量上位農産物 1000 件、▲干し柿、剥き栗など加熱調理しない、又は洗浄せずすぐに摂取する可能性のある農産物 425 件、▲エビ、ウナギなど主要養殖魚種 250 件、▲釣り場に放流される魚類 70 件である。農産物は現在日常検査項目から除外されており、残留実態調査が必要な農薬 2 種*を検査し、加熱・調理なしで摂取する農産物は腸出血性大腸菌**、サルモネラ菌など食中毒菌汚染度を調査する。

*ブロフラニリド、アフィドピロペン（'20年残留基準新設）

**汚染された食品・水により人に感染し、腸内で出血性下痢などを誘発し、溶血性尿毒症候群を伴う病原性大腸菌

水産物は動物用医薬品 160 種とマラカイトグリーンなど使用禁止物質 10 種を検査し、釣り場に放流される魚類の場合は重金属（鉛、カドミウムなど）の分析も実施する。検査の結果で不適合と判定された農・水産物は流通しないよう関係省庁及び管轄自治体に迅速に通知し、販売禁止、回収、廃棄されるよう措置する。また、調査結果をもとに試験法改正、日常検査管理項目選定、リスク評価など農・水産物安全管理政策に反映する計画である。参考に、食薬処は'22年流通農・水産物 1950 件に対する有害物質の残留調査を実施した結果、農薬など残留許容基準を超過した不適合農・水産物 7 件*について、管轄自治体に通知し迅速に廃棄などの措置を行い、再発防止のため生産者教育など安全管理強化を要請した。

* (農産物) 1425 件調査、2 件不適合 / (水産物) 525 件調査、5 件不適合であった。

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

1. チョコレート：心配の種は？

Chocolates: Cause for Concern?

Thursday, February 16, 2023

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

チョコレートの製造における食品安全上のハザードに関する情報を紹介。
サルモネラ、カビ毒、重金属等による汚染の可能性がある。

2. 卵の確保に向けた孵化計画

Hatching Plans for a Secure Supply of Eggs

23 Feb 2023

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/hatching-plans-for-a-secure-supply-of-eggs>

国の卵供給を多様化し、地元の生産能力を高めるなど、シンガポールでの卵の安定供給について紹介する。なぜ「卵を一つの籠に入れない」が、我々の食品のレジリエンスを強化するにあたり、いつも繰り返される言葉なのか。

- シンガポールの卵の安定供給のためには供給源の多様化と国内生産能力強化が役立つ。
- SFA はシンガポールの食品の安全な供給を確保するために働き、企業は食品供給攪乱リスクを緩和するために事業継続計画を適応させることで役割を果たす。
- 消費者も代用品に対してオープンで柔軟であることで役割を果たす。

3. リコール情報

● カドミウムのためマレーシア産 REX Grilled Clam のリコール

Recall of REX Grilled Clam from Malaysia due to presence of cadmium

23 February 2023

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/20230223-sfa-media-release---recall-of-rex-grilled-clam-from-malaysia-due-to-presence-of-cadmium84ee8b8be4f742799b4d3cf1be4d8a18.pdf>

シンガポール食品庁(SFA)は、Yee Lee Oils & Foodstuffs (Singapore) Pte Ltd が輸入した REX Grilled Clam (グリルした貝) に、シンガポール食品規則の基準を超える濃度のカドミウムを検出した。

● 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。）

- 英国健康安全局(HSE)、食品・飲料製造におけるジアセチルへのばく露に関し注意喚起
- ドイツリスク評価研究所(BfR)、甘味料に関する意見書 (No.007/2023)を公表
- 台湾衛生福利部、「ユーカリノキ及びそのエキスの使用制限」の制定について公表
- 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
- ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)、食品に含まれる昆虫に関する Q&A を公表
- フランス農業・食料主権省、国内で遺伝子組換えナタネの植物体が確認されたことを受け、同省がフランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)に付託した意見書が発表された旨を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署は、輸入食品等の検査で不合格となった食品(2023年1月分)を公表

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室