

食品安全情報（化学物質） No. 6/ 2023（2023. 03. 15）

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】 ナトリウム摂取の低減化に関する WHO 世界報告書を発表

世界保健機関（WHO）は、各国の減塩政策やその他の措置の実施状況に関するスコアリング（Sodium Country Score；最低 1～最高 4）の結果をまとめた初の報告書を発表した。WHO 加盟 194 カ国の全てが 2030 年までに 30%の減塩を公約しているが、推奨されている全ての減塩政策を実施しているのは 9 カ国（全体の 5%）とわずかである。そのため WHO は、健康増進と非伝染性疾患の負荷軽減のために、政府主導の包括的な減塩義務化政策などの迅速な実施を呼び掛けている。

*ポイント： 日本のスコアは 2 でした。ナトリウムの包装前面表示などの義務的な政策が導入されていると 3 以上のスコアになるのですが、日本では産官学が連携して減塩等の推進事業に取り組んではいないものの自主的な措置にとどまっているためです。

*【厚生労働省】自然に健康になれる持続可能な食環境づくり

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/syokujijijyun_00005.html

【CFIA】 カナダ政府は 100,000 kg 以上の虚偽表示された食品がカナダで販売されるのを防ぐ

カナダ食品検査庁（CFIA）は「食品偽装年次報告書」を発表した。報告書には、偽装表示されることがある魚、蜂蜜、肉、オリーブオイル、その他の高価なオイル、スパイス類を対象にサンプリングし、その真正性について調査した。

*ポイント： 食品偽装への対策強化は EU が先導した印象がありますが、ここ数年、他国も力を入れているようです。今回のカナダの調査では蜂蜜（糖類の添加）と高価なオイル（低価格オイルによる希釈）で偽装の割合が他の品目よりも高い結果となりました。

【EC】 欧州委員会規則の改訂

● 食品汚染物質の最大基準値の改訂：ヒ素

欧州食品安全機関（EFSA）による食品中の無機ヒ素への暴露評価の結果に基づき、EU の食品汚染物質の最大基準値（ML）を定めている規則(EC) No 1881/2006 を改訂した。

新たに無機ヒ素の ML が設定された品目は、乳児用調製乳、フォローアップフォーミュラ、乳児用特別医療目的用食品、幼児用調製乳、ベビーフード、米粉、ノンアルコールコメ由来飲料、果実飲料、濃縮還元果実飲料、果実ネクター。またパーボイルドライスを除く精米に対する無機ヒ素の ML が引き下げられた。食塩には総ヒ素の ML が設定された。

● セミカルバジドの RPA の適用規定の改訂

EU では委員会規則(EU) 2019/1871 のもと、動物性食品への使用が禁止され最大残留基準値（MRL）が設定されていない薬理活性のある物質について RPA（reference points for action）を設定し、食品安全に係わる EU 法への適合判定に用いている。対象物質のうちニトロフラゾン（ニトロフラン類）の代謝物であるセミカルバジド（SEM）が、動物性食品におけるニトロフラゾンの違法使用だけでなく、一部の食品で加工中に生じる可能性があるとして、それらの食品への SEM の RPA の適用について新たに例外規定を定めた。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 出版物
2. ナトリウム摂取の低減化に関する WHO 世界報告書を発表
3. 魚食のリスクとベネフィットについての FAO/WHO 合同専門家会合の専門家募集
4. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. 健康的な食事のコストとどれだけ多くの人々がそれらを手に入れないのかを示す世界指標
2. 動物細胞から育てた食品を何と呼ぶべき？
3. 学校給食を美味しくする
4. Codex

[【EC】](#)

1. 欧州市民パネルが食品廃棄への取り組みについて提言する
2. 化学農薬使用を減らす：欧州委員会は優良規範のツールボックスを発表
3. 食品汚染物質の最大基準値の改訂：ヒ素
4. セミカルバジドの RPA の適用規定の改訂
5. SCHEER（環境及び新興リスクに関する科学委員会）
6. 査察報告書
7. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. ミネラルオイル炭化水素に関する大規模な科学文献検索
2. 食品中の残留動物用医薬品は再び減少
3. 特定のハチミツ中のグラヤノトキシン類の存在に関するヒトの健康リスク
4. 新興化学物質リスクを同定するための JRC TIM ツールのテスト
5. 食品酵素関連
6. 食品接触物質関連
7. 農薬関連
8. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. FSA の消費者調査から最近の食習慣への変化が明らかになった
2. 2023 年 3 月の FSA 理事会ペーパーが公表される

[【DHSC】](#)

1. 赤ちゃんに固形食を導入する両親を助けるキャンペーン

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【BfR】](#)

1. 妊婦の甘草の摂取は子供の心身の発達を損なうか？

[【RIVM】](#)

1. 同じパラベン入りの複数の製品を使用するのは安全だが、ブチルパラベンについては疑問が残る

[【ANSES】](#)

1. ヒト用医薬品を動物に与える前に注意すること

[【Ruokavirasto】](#)

1. 入院患者の栄養状態評価の欠陥－改訂栄養ケア助言がケアの有効性を改善するだろう

[【FDA】](#)

1. FDA は食品プログラムに関する 2023 年の優先ガイダンスリストを発表
2. 乳と植物ベースの牛乳代替品：栄養の違いを知る
3. FDA はヒト用食品プログラム案と規制局の再編に関する最新情報を提供

4. FDA は食品規格の近代化のための一般原則に関する規則案を撤回する
5. FDA はキシラジンの違法輸入を規制する措置を講じる
6. 全米栄養月間
7. FDA はダイエタリーサプリメントとして販売される製品に使用される成分の新しいディレクトリを立ち上げる
8. FDA は文書で乳児用調製粉乳業界に安全対策の強化を要求する
9. 事業者向けガイダンス：乳児用調製乳のラベル表示
10. 食品化学物質の安全性
 11. リコール情報
 12. 警告文書

[【NTP】](#)

1. 研究トピックス

[【EPA】](#)

1. EPA は PFAS 戦略ロードマップの今後のバーチャル地域聴取会を発表
2. 大統領の 2024 会計年度予算について Regan 長官の声明

[【USDA】](#)

1. 「米国産」表示のための新たな要件を提案
2. より健康的な揚げ物…綿実油で
3. USTR が農業バイオテクノロジーについてメキシコとの USMCA 技術協議を発表
4. 全国学校朝食週間：子供たちは学校の朝ご飯が大好き

[【CPSC】](#)

1. Primark は子供用竹プレートを鉛と化学物質暴露リスクのためリコール

[【FTC】](#)

1. FTC は現在進行中のグリーンガイドの見直しの一環として「リサイクル可能」クレームについてのワークショップを主催する

[【CFIA】](#)

1. カナダ政府は 100,000 kg 以上の虚偽表示された食品がカナダで販売されるのを防ぐ

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. TGA は NSW 州警察の協力のもと、55,000 点以上の危険性のある製品を押収する
2. JSHealth Vitamins に補完医薬品の違法販売の疑いで 13,320 ドルの罰金を科す

[【NSW】](#)

1. 2023 秋の Foodwise ニュースレター

[【香港政府ニュース】](#)

1. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 料理・子育て専門ブロガー、輸入食品通関検査現場に行く
3. 国内流通中のラーメンの安全性検査の結果、全て不検出
4. リコール情報

[【SFA】](#)

1. リコール情報
2. プレスリリース

[【FSSAI】](#)

1. 雑穀基準についてのプレスリリース

[【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. 出版物

- 水安全計画マニュアル：飲料水供給者向けの段階を踏んだリスク管理 第二版
Water safety plan manual: step-by-step risk management for drinking-water suppliers,
second edition

1 March 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240067691>

この水安全計画（WSP）マニュアルは、飲料水の水質に関する WHO ガイドラインに示されている原則に従って水安全計画の開発と実施をサポートするための実践的なガイダンスを提供する。このマニュアルは、公衆衛生、飲料水水質の規制と監視を担当する政府機関、非政府組織又は政府間組織など、水安全計画プログラムをサポートする飲料水供給者及び組織を対象としている。

この第二版は、すべてのユーザーが安全に管理された飲料水サービスを利用できるように、水安全計画のアプローチに気候変動へのレジリエンスと公平性を統合するガイダンスを整備している。

*WSP マニュアル

<https://www.who.int/publications-detail-redirect/9789241562638>

- 2023 年世界食品安全デーへのガイド：食品規格はいのちを救う

A guide to World Food Safety Day 2023: food standards save lives

6 March 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/WHO-HEP-NFS-AFS-2023.6>

第7回世界食品安全デー(WFSD)は、2023年6月7日に行われ、食料安全保障、ヒトの健康、経済的繁栄、農業生産、市場アクセス、観光及び持続可能な開発に貢献し、食品媒介リスクの防止、検出、管理を支援するための注意を喚起し行動を促す。

2. ナトリウム摂取の低減化に関する WHO 世界報告書を発表

Launch of the WHO Global report on sodium intake reduction

9 March 2023

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/03/09/default-calendar/launch-of-the-who-global-report-on-sodium-reduction>

各国の減塩政策の進行状況を探った初めての報告書を発表した。本報告書では、各国の減塩政策やその他の措置の実施状況をもとに初めてスコアリング（Sodium Country Score；最低1から最高4）をおこなった。

WHO 加盟 194 カ国の全てが 2030 年までに 30%の減塩を公約している。しかしながら減塩のために推奨される政策を全て取り入れているのは 9 カ国しかない。世界的には目標を達成できそうにない。WHO は、健康増進と非伝染性疾患の負荷軽減のために、政府主導の包括的な減塩義務化政策などの迅速な実施を呼びかける。

* 報告書 : WHO global report on sodium intake reduction

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240069985>

- ・ スコア 1 : ナトリウム低減化に向けた国家政策による取組がある (戦略など)。
- ・ スコア 2 : 食品のナトリウムを低減し消費者がより健康的な食品を選択できるための自主的な措置が講じられている。
- ・ スコア 3 : ナトリウム低減化のための義務的な措置が講じられている。ナトリウムの包装前面表示が義務化されている。
- ・ スコア 4 : ナトリウム低減化のための義務的な措置が複数講じられ、ナトリウムの包装前面表示が義務化されており、同時に WHO の 4 つの「ベストバイ」が全て実施されている。

(訳注 : 日本のスコアは 2)

● 塩の摂取を減らして命を守るためには多大な尽力が必要

Massive efforts needed to reduce salt intake and protect lives

9 March 2023

<https://www.who.int/news/item/09-03-2023-massive-efforts-needed-to-reduce-salt-intake-and-protect-lives>

WHO の報告書によると、義務的で包括的な減塩政策によって保護されているのは加盟国の 5%のみで、73%の国はそのような政策が全面的に実施されてはいないことが明らかになった。費用対効果の高い減塩政策の実施により、2030 年までに世界で推定 700 万人の命を救うことができる。WHO は 1 日の塩の摂取量を 5 g 未満とするよう推奨しているが、世界の平均摂取量は 10.8 g/日であり推奨の 2 倍以上に及ぶと推定されている。ナトリウムの低減化のための包括的アプローチには、義務的な政策の実施や、次のような WHO の 4 つの「ベストバイ」介入がある。

1. 食品の組成変更により塩の量を減らし、食品や食事中のナトリウム含量の目標を設定する。
2. 病院、学校、職場、介護施設などの公共機関において、塩やナトリウムを多く含む食品を制限するための公共食品調達政策を確立する。
3. 消費者がよりナトリウムの少ない製品を選択できるようにする包装前面表示を導入する。
4. 塩/ナトリウムの摂取量を低減するための、行動変容を促すコミュニケーションとマスメディア・キャンペーンを実施する。

各国は、WHO Global Sodium Benchmarks に従って加工食品中のナトリウム含量の目

標を設定し、これらの政策を通じて実行に移すことが奨励されている。減塩義務化政策は、食品製造業者には公平な競争の場を提供しつつ、より広範囲に達成でき商業的利益も保護できることから、より効果的である。

* WHO Global Sodium Benchmarks for Different Food Categories

<https://www.theconsumergoodsforum.com/global-learning-mechanism-resources/who-global-sodium-benchmarks-for-different-food-categories/>

3. 魚食のリスクとベネフィットについての FAO/WHO 合同専門家会合の専門家募集

Call for experts for Joint FAO/WHO Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption

6 March 2023

<https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-for-joint-fao-who-expert-consultation-on-the-risks-and-benefits-of-fish-consumption>

魚食のリスクとベネフィットに関する FAO/WHO 合同専門家会合が 2010 年に開催され、それから 10 年が経過したため、新たに入手可能になった科学的根拠をもとに更新のための評価を行う。次の専門知識を有する人を募集する。締め切りは 2023 年 4 月 7 日。

1) 魚からのメチル水銀、ダイオキシン、ダイオキシン様 PCB 暴露によるリスクの定量評価、2) メチル水銀の健康影響に関してセレンの果たす役割、3) 魚を食べることの健康上の利益、等。

4. 国際がん研究機関 (IARC)

● 欧州の食品加工とがんリスク：前向き EPIC コホート研究の結果

Food processing and cancer risk in Europe: results from the prospective EPIC cohort study

7 March 2023

<https://www.iarc.who.int/news-events/food-processing-and-cancer-risk-in-europe-results-from-the-prospective-epic-cohort-study/>

IARC と協力者による新しい論文が、加工食品と超加工食品と飲料を、同じ量の加工されていない食品と飲料に置き換えれば各種がんのリスクが減るかもしれないと示唆する。

* IARC プレスリリース

https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2023/03/pr330_E.pdf

* Kliemann N, Rauber F, Levy RB, Viallon V, Vamos EP, Cordova R, et al.

Food processing and cancer risk in Europe: results from the prospective EPIC cohort study

Lancet Planet Health, Published online 6 March 2023;

[https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(23\)00021-9](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(23)00021-9)

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

1. 健康的な食事のコストとどれだけ多くの人がそれらを入手できないのかを示す世界指標

Global indicators on the costs of healthy diets and how many people can't afford them
01/03/2023

<https://www.fao.org/newsroom/detail/global-indicators-on-the-costs-of-healthy-diets-and-how-many-people-can-t-afford-them/en>

本日、国連食糧農業機関（FAO）は、食品グループ別のコストと、それを支払うことができない人の数を含む、健康的な食事に関する国別の指標を公開した。FAO がタフツ大学や世界銀行の研究者の協力を得て開発した指標によると、例えば、ラテンアメリカとカリブ海地方が他の地域に比べて健康的な食事のコストが高いことを示す。データは FAO の FAOSTAT データポータルで誰でも利用可能である。

2. 動物細胞から育てた食品を何と呼ぶべき？

What should we call foods grown from animal cells?
03/03/2023

<https://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1632086/>

食品安全の第一歩は用語の定義である。タンクでの培養や動物細胞から作った食品をあなたは何と呼ぶ？味や栄養は同等だが動物を殺さない場合でも、「ステーキ」や「チキン」と呼べる？何を入手しているのか正確に知るためには、名称が重要である。同時に食品の安全性を確保するためにも用語は重要である。2022 年 11 月に報告した FAO の解析によると、現時点でのベストチョイスは「細胞ベース (cell-based)」食品のようである。

細胞ベース食品には持続可能性や動物の福祉など多くの問題があるが、現在の焦点が「食品安全」であることは明確である。それらの食品の安全性をどのように確保して、また人々へどのように伝えるべきなのかを理解する必要がある。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2022（2022. 11. 09）

【FAO】. 率直に言う：細胞ベースの食品の「作業」用語の確立

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202223c.pdf>

3. 学校給食を美味しくする

Making school meals tasty

<https://www.fao.org/interactive/school-cooks-experiences/en/>

学校給食スタッフの仕事を賞賛しよう。全ての生徒のために栄養ガイドに沿って楽しい

学校給食を確実に提供するのには簡単な仕事ではないが重要である。結局のところ子供の発達と福祉にとって健康的食事だけではなく、食の楽しみもまた食の権利の一部である。

4. Codex

- **FAO/WHO ウェビナーで細胞ベース食品の安全性評価の始まりとなる新しい報告書を発表**

FAO/WHO webinar will unveil new cell-based food report that starts the safety assessment

05/03/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1633035/>

2023年4月5日、FAO/WHO 科学助言プログラムがウェビナーで「細胞ベース食品の食品安全について (Food safety aspects of cell-based food)」という新しい報告書を公開予定である。商用の細胞ベース食品の生産は拡大し続けているため、消費者の最も重要な疑問の一つ、つまり食品安全に対処することが急務である。そのため FAO は、WHO と協力して、4月上旬に画期的な出版物を発表する予定である。

ウェビナーは2セッション(各1時間半)開催され、参加希望者は要登録。参加者には次の特典がある。

- ・ この画期的な出版物の電子コピーを入手できる。
- ・ 細胞ベース食品に現在使用されている様々な技術を知ることができる。
- ・ FAO が WHO の協力のもと開催した専門家会合で技術パネルが実施した食品安全ハザード同定の重要な結果を理解できる。
- ・ 様々な国や管轄区域における細胞ベース食品に関する現行の規制の考え方や策定の状況について学ぶことができる。
- ・ 国特有の課題とそれに関連した規制の必要性について話し合うブレインストーミングセッションに積極的に参加できる。

* **【WHO】 Food safety aspects of cell-based food - FAO/WHO publication launching webinar**

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/04/05/default-calendar/food-safety-aspects-of-cell-based-food-fao-who-publication-launching-webinar>

ウェビナーは、各国の食品安全当局、特に低・中所得国の関係者を主に対象にしているが、科学者、開発者、業界関係者、当該分野の学術研究者にとっても有益であろう。

- **ガンビアが国家衛生植物検疫(SPS)委員会を発足**

Gambia Launches National Sanitary and Phytosanitary (SPS) Committee

28/02/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news->

[details/en/c/1632316/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1632316/)

ガンビアの国家衛生植物検疫(SPS)委員会は 2023 年 2 月 21 日に発足した。かつてガンビア全国 SPS 委員会は 2016 年に発足したが、しかし、それ以来予算と調整の問題によりその活動は大幅に制限されてきた。ガンビア政府は、食品安全局を通じてこの重要な委員会を再構成して立ち上げる必要があると判断した。SPS 措置は、世界貿易機関(WTO)及びその他の関連する国際多国間機関が食品の安全性、害虫や病気からの動植物の保護及び国際農業貿易の促進を確保するために使用する重要な手段である。

- **すぐに使える治療用食品に関する新コーデックスガイドラインの公表**

Publication / New Codex Guidelines for ready-to-use therapeutic foods

04/03/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1633000/>

すぐに使える治療用食品（Ready-to-Use Therapeutic Food : RUTF）に関するコーデックスガイドラインが、コーデックス事務局によるコーデックス規格、ガイドライン及び実施規範の可用性を高める活動の一環として、改訂された形式で公表された。本ガイドラインは、2023 年 3 月 7 日から 10 日までドイツのデュッセルドルフで開催される第 43 回コーデックス栄養・特殊用途食品部会の開幕に合わせて公開されたもので、2022 年 12 月にコーデックス総会で採択された。各国政府が、小児期の衰弱に対する栄養治療政策に活用するための参考資料となる。

*ガイドライン

<https://www.fao.org/3/cc4593en/cc4593en.pdf>

- **2023 年世界食品安全デーは食品規格を強調**

World Food Safety Day 2023 will highlight food standards

06/03/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1633193/>

「食品規格はいのちを救う」をテーマに、2023 年世界食品安全デーキャンペーンが本日開始した。このテーマは、今年、コーデックス委員会が 60 周年記念を迎えるのに合わせ、世界中の食品安全の支持者たちが、食品の生産から食卓まで、あらゆる場面で規格を適用することの重要性に焦点を当てることを奨励するものである。

今年のテーマやコーデックスに関する情報に加え、今年度の主要メッセージについてのヒントが掲載されたガイドが、国連の全 6 言語で発行された。また、世界食品安全デーのウェブサイトは、6 月 7 日（又はその前後）に開催される 2023 年の祝典に向けて更新されている。

*2023 年世界食品安全デーへのガイド（アラビア語、中国語、英語、フランス語、ロシ

ア語、スペイン語)

<https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc3926en>

- 女性の日にコーデックス栄養部会で祝う

Much to celebrate at the Codex nutrition committee on women's day

08/03/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1633422/>

3月7日～10日までドイツのデュッセルドルフで開催されたコーデックス栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) は、セッションの成功を収めるようスタートを女性と一緒に祝った。コーデックス委員会の60周年を記念し、女性の日と一致する祝賀会の一環として、コーデックス事務局は、コーデックスの委員会を主導し女性が果たした重要な役割を示すタイムラインを作成した。

*第43回 CCNFSDU

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCNFSDU&session=43>

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

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

1. 欧州市民パネルが食品廃棄への取り組みについて提言する

European Citizens' panel provides recommendations on tackling food waste

24/02/2023

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/777967/en>

欧州市民パネルは、欧州連合 (EU) の食品廃棄の取り組み強化に必要な行動について議論した。欧州委員会が招集した新世代の最初の欧州市民パネルで、今年の「欧州の将来に関する会議」でのコミットメントを引き継ぐ。Anne-Laure Gassin はパネルの提言をレビューし、保健衛生・食の安全総局(DG SANTE)の現在の活動を説明した。

食品廃棄の削減に焦点を当てた、この最初の欧州市民パネルから何を学んだか？

EU 市民は、EU レベルだけでなく、地方や国の市民参加プラットフォームの設立を通じての食料システムに関連する政策決定に対し発言力を求め、食料廃棄物の問題では、広範かつ体系的なアプローチをとり、公正で公平な食品サプライチェーンを呼びかけた。パネルの23の提言は、3つの主要な分野を含む。1) フードバリューチェーンにおける協力 : farm to fork (農場から食卓まで)、2) 食品事業の取り組み、3) 消費者の行動変容の支援である。食品の持続可能性、食品廃棄防止、消費者行動の専門家及び欧州委員会関係者を含む政策立

案者で構成される知識委員会には、最初の週末に市民から 80 以上の質問が寄せられた。

食品廃棄はまだ熱い問題なのか？その削減は進んでいるのか？

食品廃棄は、今もなお重要な社会問題である。2020 年に EU で発生する食品廃棄物は約 5,700 万トン (127 kg/人)、その価値は 1,300 億ユーロに上ると推定される。EU では、2015 年に第 1 次循環型経済行動計画を採択して以来、食品廃棄の防止に取り組んでいるが、2030 年までに 1 人当たりの世界の食品廃棄を半減するという持続可能な開発目標 (SDG) を考えると、進捗は十分ではない。新たな立法案による EU 全体の法的拘束力のある食品廃棄削減目標の導入は、世界目標に向けた EU の進捗の加速を目的としている。

この身近な問題を減らすために、欧州委員会は現在どのような取り組みを行っているか？

欧州委員会は、余剰食料の再分配を促進するだけでなく、食料生産と消費が環境と気候に与える影響を軽減するために、いくつかの方法で食品廃棄に取り組んでいる。欧州委員会は 2015 年以降、食品廃棄を防止する措置を実施しており、EU 共通の手法に基づく EU 全体の食品廃棄モニタリングの導入、主要な関係者を結集させる「食品ロス及び食品廃棄に関する EU プラットフォーム」の設立、食品寄付やヒトの消費目的ではなくなった食料を動物の飼料としての使用を促進する EU ガイドラインの採択などがある。2020 年には「Farm to Fork 戦略」による持続可能な EU の食料システムへの移行を可能にする行動を打ち出した。この戦略に関し、EU 全体で食品廃棄を削減するための法的拘束力のある目標(2023 年 6 月)と、日付の誤解や誤用に関連する食品廃棄を防止するための期限(使用期限及び賞味期限)に関する EU 規則の改正を委員会は提案する。

食品廃棄については、家庭、食品サービス、小売業者、生産者及び公的機関など、すべての人が役割を担っている。食品廃棄の半分以上が家庭から排出されており、一人ひとりの予防行動が大きく影響し、消費者は適切な情報とツールの支援が必要であり、食品事業は重要な役割を果たす。また、国や地方自治体が対策に取り組む例も増えている。EU では、「食品ロスと食品廃棄に関する EU プラットフォーム」により食品廃棄の特定、測定、理解及び解決策が進んでいる。

2. 化学農薬使用を減らす：欧州委員会は優良規範のツールボックスを発表

Using less chemical pesticides: European Commission publishes toolbox of good practices

7 March 2023

https://food.ec.europa.eu/news/using-less-chemical-pesticides-european-commission-publishes-toolbox-good-practices-2023-03-07_en

欧州委員会は統合害虫管理 (IPM) の優れた実践例に関するツールボックスを発表した。このツールボックスには、約 1,300 の事例が掲載され、IPM の実践、技術、作物、及び分野別の IPM ガイドラインの概要を示すデータベースと、加盟国ごとに現在開発されている IPM ガイドライン、さらに普及を促進する主な要因と障壁を説明する調査結果が含まれている。

*詳細情報

Using less chemical pesticides: European Commission publishes toolbox of good practices

28 February 2023

https://agriculture.ec.europa.eu/news/using-less-chemical-pesticides-european-commission-publishes-toolbox-good-practices-2023-02-28_en

可能な限り自然な方法を使用し、最後の手段として化学農薬を使用するアプローチは、「統合害虫管理」(IPM)と呼ばれ、本日、欧州委員会は、1,300 の例を含む IPM ツールボックスを公開した。

3. 食品汚染物質の最大基準値の改訂：ヒ素

Commission Regulation (EU) 2023/465 of 3 March 2023 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of arsenic in certain foods (Text with EEA relevance)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32023R0465&qid=16780707098>

2021 年、欧州食品安全機関 (EFSA) は食品中の無機ヒ素に関する最新の汚染実態データをもとに、無機ヒ素への慢性食事暴露評価を行った。その結果、各年齢層で、無機ヒ素への食事暴露の主な寄与食品は、コメ、コメ由来製品、コメを含まない穀類及び穀類加工品、及び飲料水であると結論付けた。また、若年層向けの特定食品（乳幼児用穀類加工品、子供向けのビスケット、乳児用調製乳やベビーフード、果実飲料など）が、この人口集団における無機ヒ素への食事暴露に関連すると結論した。食品中のヒ素に対する既存の平均及び 95 パーセントイルの暴露量は、依然として 2009 年の CONTAM パネルの科学的意見で特定された BMDL₀₁ 値の範囲にある。したがって、ヒ素への暴露に寄与する品目について新たな最大基準値を設定し、汚染実態データに基づき実行可能な場合には、既存の最大基準値を引き下げることが適切である。また、Codex 委員会は食塩中の総ヒ素の最大基準値を 0.5 mg/kg と定めており、EU でも同じ基準を設定することが適切である。以上のことから、規則(EC) No 1881/2006 を適宜変更する必要がある。

新たに無機ヒ素の最大基準値が設定された品目は、乳児用調製乳、フォローアップフォーミュラ、乳児用特別医療目的用食品、幼児用調製乳、ベビーフード、米粉、ノンアルコールコメ由来飲料、果実飲料、濃縮還元果実飲料、果実ネクター。食塩に対しては、総ヒ素の基準値が設定された。またパーボイルドライスを除く精米に対する無機ヒ素の最大基準値が引き下げられた。

本規則は欧州連合の官報に掲載された日の翌日から 20 日目（2023 年 3 月 26 日）より施行される。本規則の対象となる特定の食品は消費期限が長いことを考慮し、本規則の適用日前に合法的に流通した食品は、市場に残すことが許可される。

<ヒ素の最大基準値>

食品	最大基準値 (mg/kg wet weight)	
	無機ヒ素	総ヒ素
穀類、穀類加工品		
精米（パーボイルドライス除く）	0.15	
パーボイルドライス及び玄米	0.25	
米粉	0.25	
ライスワッフル、ライスウェハース、ライスクラッカー、ライスケーキ、ライスフレーク、朝食用ポップライス	0.30	
乳幼児用食品の原料となるコメ	0.10	
ノンアルコールコメ由来飲料	0.030	
乳児用調製乳、フォローアップフォーミュラ、乳幼児用特別医療目的用食品、幼児用調製乳		
粉製品	0.020	
液体製品	0.010	
ベビーフード	0.020	
果実飲料、濃縮還元果実飲料、果実ネクター	0.020	
食塩		0.50

4. セミカルバジドの RPA の適用規定の改訂

Commission Regulation (EU) 2023/411 of 23 February 2023 amending Regulation (EU) 2019/1871 as regards the application of reference points for action for nitrofurans and their metabolites

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/411/oj>

EU では、委員会規則(EU) 2019/1871 のもと、動物性食品への使用が禁止され最大残留基準値 (MRL) が設定されていない薬理活性のある物質(クロラムフェニコール 0.15 µg/kg、マラカイトグリーン・ロイコマラカイトグリーン 0.5 µg/kg、ニトロフラン類・その代謝物 0.5 µg/kg) について RPA (reference points for action) が設定されている。それらの物質が動物性食品から RPA 以上の濃度で検出された場合には EU の法律に不適合とみなし、RPA 未満であれば流通させることを妨げないとしている。

対象物質のうち、ニトロフラン類の代謝物であるセミカルバジド (SEM) は、ニトロフラゾンの違法使用だけでなく、消毒剤の使用やさまざまな食品成分の反応が原因となって食品加工中にも生じる可能性がある。従って、SEM は動物性製品の生産におけるニトロフラゾンの違法使用を明確に示すマーカーとみなすことができない。動物性製品のうち、ゼラチン、コラーゲン加水分解物、加水分解軟骨製品、噴霧乾燥血液製品、ホエイ及び乳タンパク濃縮物、カゼイン塩、粉乳を高温で加工すると高濃度の SEM が検出される可能性がある。そのため、委員会規則(EU) 2019/1871 を改訂し、それらの品目（ただし乳児用調製乳とフォローアップフォーミュラは除く）について、SEM の RPA は、ニトロフラゾン又は SEM の違法使用が確かな場合、すなわち他のニトロフラン類やそれらの代謝物が少なくとも1つが検出された場合にのみ適用することとする。また、食品事業者やその他の関係者は、それ

ら品目における SEM の形成につながる加工工程のパラメーターや要因について調査し、その結果を 2024 年 3 月 1 日までに欧州委員会へ提示すること。本規則は、官報に掲載された翌日から 20 日目に施行する。

(訳注：他に、ザリガニの SEM の RPA について、すでに同様の適用がなされている)

5. SCHEER (環境及び新興リスクに関する科学委員会)

- 水枠組み指令優先物質の環境基準案についての科学的意見-最終意見-

https://health.ec.europa.eu/scientific-committees/scientific-committee-health-environmental-and-emerging-risks-scheer/scheer-opinions_en#final-opinions

- 5-6 員環多環芳香族炭化水素(PAHs)

Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the WFD" - 5-6 rings PolyAromatic Hydrocarbons (PAHs)

10 March 2023

https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-wfd-5-6_en

- トリブチルスズ

Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the Water Framework Directive" - Tributyltin Compounds

10 March 2023

https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-18_en

6. 査察報告書

- スペイン—EU に入る動物と商品に関する公的管理及び国境管理所の EU 要件の遵守の検証

Spain 2022-7425—Official controls on animals and goods entering the European Union and verification of compliance of border control posts with European Union requirements
13-02-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4573>

2022 年 5 月 30 日～6 月 29 日まで実施したスペインのリモートと一部現地での査察の結果。スペインの国境管理所 (BCPs) を通って EU に入る動物と商品に関する公的管理の組織と実施は一般に EU 法に沿っている。関連する EU 法・文書化手順・計画された協定に沿って、十分教育された職員が管理を実施している。にもかかわらず、欠点により管理システムの有効性や EU 法への遵守が損なわれている。だが、違反動物や商品が EU に入るリスクは最小限と思われる。管轄機関は、査察に確認された欠点に対処するために、すぐに行動し、行動計画を立てた。

- ポルトガル—動物副産物(ABP)及び派生製品(DP)の公的管理

Portugal 2022-7421—Official controls on animal by-products (ABP) and derived products (DP)

13-02-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4572>

2022年10月10～21日にポルトガルで実施した、動物副産物(ABP)と派生製品(DP)のチェーンに沿った遵守や、違反が見つかった場合の管轄機関の能力を評価するための査察。ABPとDPの収集、輸送、取り扱い、加工、廃棄のための基礎設備はほぼ満足できる。国内法はABPのEU規則の実施を保証しているが、従っていない規定もいくつか含まれている。遠隔地の地域以外は、ABPとDPの生産チェーンに沿って公的管理が設定されている。ABP設備の管理はほぼ効果的だが、特に乳製品工場、食肉処理場(有蹄動物用)、小売業者などの食品事業者で関連する全ての要件の遵守は確実に検証できていない。

- エジプト—汚染物質

Egypt 2022-7391—Contaminants

17-02-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4574>

2022年9月5～15日にエジプトで実施した、EU輸出用ピーナッツのアフラトキシン汚染を管理するためのシステムが適切かどうか評価するための査察。概して、エジプトには管理の実施に必要な法的・組織的枠組みがある。国立食品安全機関は、公的管理の実施に関する職員への教育や指示書、ガイドライン、手順を提供している。だが、一次生産での公的管理は、アフラトキシンの形成を予防するEU要件を実際に実施するかどうか、どの程度実施するかを確認・監視するようデザインされていない。国立食品安全機関が管理を引き継いで以降、規則(EU) 2019/1793の輸出証明書に規定される全ての要件に従わなくても輸出が許可されるため、認証システムの信頼性について懸念が生じている。管轄機関は査察や最終会議中に短期的に予測される対策を提示した。適切に実行されれば、これらの対策は欠点の多くに対処できるはずである。

- ブルガリア—国境管理所 Kapitan Andreevo を通して EU に入る動物や商品の公的管理及び EU 要件遵守の検証

Bulgaria 2022-7637—Official controls on animals and goods entering the European Union through the border control post Kapitan Andreevo and verification of its compliance with European Union requirements

23-02-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4579>

2022年7月6～9日に実施した、国境管理所(BCP) Kapitan Andreevo を通して EU に入る動物や商品の公的管理及びその EU 要件の遵守を検証するための査察。2022年1月に

実施された査察を補完するために追加された。この査察中に観察された、重要な構造上、手続き上、運営上の不適合を考慮すると、ブルガリア当局は、関連する EU 法が BCP Kapitan Andreevo を通して EU に入る商品の公的管理が正しく実践されることを保証する立場になく、それらの商品が EU 規則に準拠しているという保証を提供できない。確認された欠点に対処するための 12 の助言が含まれている。

- モロッコ—水産物：査察報告書 DG(SANTE)/2017-6168 の助言に対処するためのフォローアップ

Morocco 2022-7456—Fishery products: follow up to address recommendations of audit report DG(SANTE)/2017-6168

23-02-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4578>

2022 年 9 月 20～29 日にモロッコで実施した、2017 年の前回の水産物査察報告書の是正措置がどの程度実行・施行されたかを確認するための査察。公的管理システムは EU 輸出水産物の生産チェーン全体をカバーし、満足のいく法規制に支えられている。EU に水産物を輸出する際の EU 公的証明書に欠点が検出されたが、迅速な是正措置で公的管理システムの適正に関する影響を制限できた。2017 年の査察報告書の全ての助言に対処するために発表された対策は適切に実行され、欠点の対処に効果的だった。

7. 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/>

02/26/2023～03/11/2023 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)

エストニア産フードサプリメントの未承認物質ノルタダラフィル、マダガスカル産トルコ経由及びハンガリー経由黒目豆のカルバリル・フェニトロチオン及び未承認物質クロロピリホス、韓国産乾燥海藻のヨウ素高含有、オランダ産リポソーム グルタチオンのエチレンオキシド、ドイツ産イヌ用完全飼料の鉛(複数あり)、トルコ産ピスタチオのオクラトキシン A、インド産クミンのカルボフラン、オーストリア産キャンディの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、ベルギー産クミン種子のピロリジジナルカロイド、スペイン・オ

ランダ産パプリカグリーン塩素酸塩、アルバニア産ユーカリの東のクロルピリホス、オーストリア産有機ヘンプフレーバーオイルの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD) とヘンプフレーバー抽出物及びテトラヒドロカンナビノール(THC)含有量増加、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ドイツ産スロベニアで生産した CBD オイルの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD)、香港産乾燥海藻のヨウ素高含有、レバノン産インスタント飲料の着色料二酸化チタン(E171)の未承認使用、ポーランド産馬肉のカドミウム、ポーランド産馬肉のツラスロマイシン、ウズベキスタン産乾燥レーズンのオクラトキシン A、中国産冷凍シーフードミックスの高濃度のカドミウム、中国産ステンレスフォークの高濃度の総溶出量及びクロムの溶出、チュニジア産オレンジのクロルピリホス及びイマザリル、スペイン産解凍マグロの未承認硝酸塩・亜硝酸塩の存在及びアスコルビン酸の限量超過、スペイン産調理済エビの亜硫酸塩(複数あり)、ドイツ産コーヒー代替品の未承認新規食品チャーガ(カバノアナタケ)、カナダ産亜麻仁の高濃度のシアン化水素酸、カザフスタン産英国から発送した亜麻仁のシアン化物高含有、モロッコ産 *Fumeterre officinale bio*(芳香ハーブ)のリヌリオン、エジプト産カモミールの花の未承認物質クロルピリホス及びチオファネートメチル、ベトナム産冷凍ナマズのロイコマラカイトグリーン、中国産大きく黒いまだらのインゲン豆のカドミウム、フランス産リンゴピュレのパツリン、英国産アシュワガンダとマカを含むフードサプリメント、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ウクライナ産フードサプリメントの未承認新規食品成分クロバナロウゲ(全植物)抽出物及びカリシア フラグランスの葉抽出物、ウクライナ産フードサプリメントの未承認新規食品成分レイシ (*Ganoderma lucidum (curtis) P. Karst*) 抽出物、中国産ポリアミド製スパゲッティ用スプーンからの一級芳香族アミンの溶出、ウクライナ産フードサプリメントの未承認新規食品成分 *Hedysarum neglectum* 抽出物、スリランカ産乾燥すりつぶしたココナッツの亜硫酸塩非表示、スリランカ産ツルノゲイトウ(*Alternanthera sessilis*)の未承認物質ピフェントリン及びラムダシハロトリン、ウクライナ産フードサプリメントの未承認新規食品成分ツボクサ(L.)アープ(全植物)抽出物、ウクライナ産フードサプリメントの未承認成分モミの芽(*Abies alba, bud*)抽出物、スリランカ産ツルノゲイトウのフィプロニル・クロロタロニル・クロチアニジン及びプロフェノホス、アルバニア産キャベツのオキサミル、インドネシア産ナツメグのオクラトキシン A(複数あり)、コロンビア産パッションフルーツのアセフェート・メソミル・メタミドホス・ジメトエート・ホルメタネート・ボスカリド及びクロルフェナピル、インド産米のオクラトキシン A、アルゼンチン産マテ茶の未承認新規食品ペパーミント(*Minthostachys verticillata*)、パキスタン産米のアフラトキシン(複数あり)、スリランカ産ツルノゲイトウのプロフェノホス、ケニア産緑豆のアセフェート及びメタミドホス、トルコ産ハルヴァのアフラトキシン B1、インド産スパイスミックスの 2-クロロエタノール、中国産メラミン製食器からのホルムアルデヒドの溶出、アフガニスタン産緑

レーズンのクロルピリホス、セルビア産ハーブリキュールの未承認食品添加物オレンジⅡ、アフガニスタン産ピスタチオのアフラトキシン、タイ産フードサプリメントの着色料二酸化チタン(E171)の未承認使用、トルコ産ペッパーのブプロフェジン、ケニア産生鮮チリペッパーのクロルピリホス及びヘキサコナゾール、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホス、緑茶のフロニカミド・テブコナゾール、トルコ産マンダリンのクロルピリホスメチル、ケニア産緑豆のアセフェート及びメタミドホス、インド産ワサビノキ(*Moringa oleifera*)のフィプロニル及びモノクロトホス/ フィプロニル・アセフェート・メタミドホス及びペルメトリン/ アセフェート及びメタミドホス、インド産緑豆のアセフェート・メタミドホス及びカルベンダジム、インド産ササゲのアセフェート及びメタミドホス、中国産ジャムの添加物ソルビン酸カリウム(E202)・安息香酸ナトリウム(E211)及びヒドロキシプロピル化酸架橋デンプン(E1442)の使用条件誤り、中国産ココア風味粉末の未承認添加物 E466、中国産ゼリー風味パワーの未承認添加物カラギーナン(E407)及びキサンタンガム(E415)、中国産マンゴー風味シロップの着色料サンセットイエローFCF(E110)及びタートラジン(E102)、コロンビア産生鮮パッションフルーツのアセフェート及びイミダクロプリド、インド産ピーナッツバターのアフラトキシン、スリランカ産ツルノゲイトウのチアメトキサム、米国産アーモンドのアフラトキシン、セルビア産リンゴのホルメタネート、ケニア産生鮮チリのアセフェート及びメタミドホス、バングラデシュ産兜豆(*Lablab purpureus*)のジメトエート・フェンプロパトリン・クロルピリホス・クロルフェナピル・トリアゾホス・アセフェート・メタミドホス及びルフェヌロン、など。

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

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

1. ミネラルオイル炭化水素に関する大規模な科学文献検索

Extensive literature search on mineral oil hydrocarbons

EFSA Journal 2023;20(2):EN-7893 24 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7893>

(外部科学報告書)

2010年以降に発表されたミネラルオイル炭化水素と、物質グループのキャラクタリゼーション、食品中の汚染実態及び毒性とを組み合わせたテーマに関連する全ての研究を特定、収集するため、PubMed、Web of Science、SciFinder®の3つのデータベースで広範な科学文献検索(ELS)が6つの領域について行われた。3つのデータベースにおける検索の組み合わせと重複の削除で、参考文献の総数は2,504となった。入手した全ての文献について、タイトルと抄録をスクリーニングし、適格基準(採用/除外)を適用して関連性を評価した結果、領域1の関連文献数は55、領域2は27、領域3は15、領域4は21、領域5は1、領域6は6であった。関連する参考文献の総数は93であった。物質グループPOHについて

は関連する参考文献は特定されなかった。加えて、明確に領域を特定できない 4 つの文献が存在する。

領域は次の通り：領域 1) 化学的同定・キャラクタリゼーションのデータ、領域 2) 食品（母乳含む）の汚染源と汚染実態データ、領域 3) 実験動物・ヒト・*in vitro* 試験のトキシコキネティクスデータ、領域 4) 実験動物における毒性データ、領域 5) *in vitro* 及び *in vivo* 遺伝毒性と作用機序のデータ、領域 6) ヒトのデータ

2. 食品中の残留動物用医薬品は再び減少

Veterinary drug residues in food decline again

23 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/veterinary-drug-residues-food-decline-again>

動物と動物由来食品に存在する動物用医薬品や他の物質の残留物は、EU では減少し続け、遵守レベルは上昇していることが最新のデータで明らかになった。

EFSA の 2021 年の年次報告書には、加盟国*、アイスランド、ノルウェーが報告したデータが含まれている。調べたサンプル数は 2020 年と比較してわずかに増えた。2021 年の違反サンプルの割合は 0.17% で、過去 12 年間に記録された違反の割合 0.19%~0.37% の中で最も低い数値だった。2020 年の数値は 0.19% だった。対象となるサンプル（すなわち違法使用を検出し、最大許容量への違反を検査するために採集したもの）の全体的な違反レベルも、過去 4 年間にわたる 0.27%~0.35% と比べて、0.24% へと減少した。

この報告書にはホルモン剤、抗菌剤、環境汚染物質、禁止物質、その他動物用医薬品を含む様々な物質グループが含まれている。新しいインタラクティブデータの可視化ツールを用いて結果をさらに詳しく閲覧できる。

*インタラクティブデータの可視化ツール：Results from the monitoring of veterinary medicinal product residues in Europe in 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/data-viz/results-monitoring-vmpr-2021>

動物用医薬品製品の残留物のモニタリング

約 1,300 万の分析結果からなる完全データセットは、食品及び飼料の安全性リスク評価における根拠の透明性、再現性、再利用性を改善することを意図したオープンレポジトリである、EFSA の「知識の交差点 (Knowledge Junction)」で入手できる。

* EU と欧州原子力共同体からの英国及び北アイルランドの離脱に関する協定の不可欠な部分である、アイルランド/北アイルランドの議定書の第 5(4)条と付属書類 2 第 24 項に従って、データサンプリングに関する EU 要件は、北アイルランドにも適用可能で、この報告書の目的である「加盟国」という言葉は、北アイルランドに関しては英国を含むとされる。

- 生きた動物と動物製品中の動物用医薬品の残留物や他の物質のモニタリング結果に関する 2021 年の報告書

Report for 2021 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products

EFSA Journal 2023;20(2):EN-7886 23 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7886>

(技術的報告書)

この報告書は、EU、アイスランド、ノルウェー及び英国（北アイルランド）における生きた動物と動物製品中の動物用医薬品の残留物や、環境汚染物質など他の物質の存在について、2021年に収集したモニタリングデータをまとめたものである。EU27加盟国、アイスランド、ノルウェー及び英国（北アイルランド）から、全部で621,205件のサンプルの結果が欧州委員会に報告された。理事会指令96/23/ECに従って報告された351,637件のターゲットサンプル (targeted samples) と4,562件の疑わしいサンプル (suspect samples)、輸入時に収集した2,803件のサンプル、国の法律に従って策定されたプログラムの枠組みで収集した262,203件のサンプルからなる。大多数の国々は理事会指令96/23/EC及び委員会指令97/747/ECで規定されたサンプリング頻度の最小要件を満たしていた。全体として、2021年の違反サンプルの割合(0.17%)は過去12年間(0.19% - 0.37%)と比較して低かった。2017、2018、2019、2020年の結果と比較すると、2021年の違反結果の頻度は、抗甲状腺薬では減少したが、ステロイドとレゾルシン酸ラクトンでは、2020年よりは高いが過去数年と比較すると低かった。禁止物質は、2021年の違反の頻度は2020年と比較すると高いが、2017年と2018年の頻度と同等だった。過去数年全てと比較して、その他の物質や環境汚染物質、化学元素（金属を含む）及び着色料では減少が認められた。過去数年全てと比較して、「その他の物質」には急激な上昇が見られた。

3. 特定のハチミツ中のグラヤノトキシン類の存在に関するヒトの健康リスク

Risks for human health related to the presence of grayanotoxins in certain honey

EFSA Journal 2023;21(3):7866 02 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7866>

(科学的意見)

欧州委員会はEFSAに、ツツジ科 (*Ericaceae*) の植物由来「特定ハチミツ」中のグラヤノトキシン類(GTXs)の存在の健康リスクについて科学的意見を求めた。このリスク評価には「特定の」ハチミツ中のGTXsと共に存在する、全ての構造的に関連するグラヤナンが含まれる。経口暴露はヒトの急性中毒と関連している。急性症状は筋肉、神経系及び循環器系に影響する。これらは、完全房室ブロック、けいれん、精神錯乱、興奮、失神、呼吸抑制になる可能性がある。急性影響として、CONTAMパネルはGTX IIIのラット腹腔内投与試験における心拍数の減少をもとにBMDL₁₀ 15.3 µg/kg体重を求め、GTX Iの毒性効力がGTX IIIに等しいことから、両者の合計で基準点 (reference point : RP) とした。慢性毒性試験はなく、長期影響のRPは導出できなかった。GTX IIIやGTX IとIIIを含むハチミツに暴露されたマウスには、染色体損傷の増加を示す遺伝毒性の根拠がある。遺伝毒性のメカニ

ズムは不明である。GTX I と III の合計の代表的な汚染実態データとツツジ科のハチミツの摂取量データがなく、急性食事暴露量は、「特定の」ハチミツで測定された濃度を反映した GTX I と III の選択的な濃度に基づいて推定された。暴露マージン(MOE)アプローチを適用すると、推定した MOEs は急性毒性の健康上の懸念を生じるものだった(訳注: MOE 100 を判断基準にしている)。パネルは、「特定のハチミツ」の摂取後に急性影響がないと予想される GTX I と III の最大濃度を算出した。パネルは 75%以上の確からしさ(certain)で、算出された最大濃度 0.05 mg (GTX I と III の合計) / kg ハチミツは、急性中毒に関する全ての年齢集団を保護すると考える。この値は「特定のハチミツ」中のその他のグラヤナンを考慮しておらず、特定された遺伝毒性のエンドポイントは考慮していない。

4. 新興化学物質リスクを同定するための JRC TIM ツールのテスト

Testing the JRC TIM Tools to identify emerging chemical risks

EFSA Journal 2023;20(3):EN-7906 9 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7906>

(技術的報告書)

食品及び飼料の新興リスクの同定は EFSA の法的義務である。膨大なデータセットのホライズンスキャニングはこの使命に有益な貢献ができる。共同研究センター(JRC)は 2 つのデータインテリジェンスツールを開発した: 医療及び健康関連のニュースをリアルタイムで分析する Medisys と、科学論文、特許、EU プロジェクトなどからのデータ分析と知識の抽出を行う TIM テクノロジーである。EU のフードチェーンにおける新興化学物質を同定する能力を評価されているものはない。両ツールは、この目的に対する有効性と妥当性を検証するため、2 年間の第一段階でカスタマイズされテストされた。関連するヒットを同定するためのスクリーニングワークフローが設定された。キーワードと検索文字列が定義され、有用な文書の検索と誤検出の間により妥協点を得た。関連結果は、新興化学物質リスク同定に関する EFSA の作業グループ及び新興リスク交換ネットワーク(EREN)と協力して、評価・検証される予定である。

5. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* AR - 183 株由来食品用酵素エンド-ポリガラクトナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - polygalacturonase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain AR - 183

EFSA Journal 2023;21(2):7836 26 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7836>

(科学的意見)

この食品用酵素エンド-ポリガラクトナーゼ(1→4) - α - d - ガラクツロナン グリカノヒドロラーゼ EC 3.2.1.15 は、AB ENZYMES GmbH 社が遺伝子組換え *Aspergillus oryzae*

AR - 183 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。この食品用酵素にこの生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれない。5つの製造工程、すなわち、ジュース生産用の果物と野菜の加工、ジュース以外の製品の果物と野菜の加工、ワインとワインビネガーの生産、香料としての植物抽出物の生産、コーヒーの脱粘液 (demucilation) に使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は繰り返し洗浄や蒸留で除去されるため、コーヒーの脱粘液と香料抽出物の生産による食品用酵素への食事暴露量、TOS は必要ないと考えられた。残りの3つの食品加工の食事暴露量は、欧州人で最大 0.087 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの90日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは、無毒性量を調べた最大用量 1,000 mg TOS/kg 体重/日とし、推定した食事暴露量と比較して、暴露マージンは少なくとも 11,494 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、花粉アレルゲンで2件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件下で、この食品用酵素に対する食事暴露上のアレルギー反応のリスクは、特に花粉アレルゲンへの感受性の高い人には除外できないと判断した。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。

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM - PP 株由来食品用酵素ホスホリパーゼ A1 の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme phospholipase A1 from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM - PP

EFSA Journal 2023;21(2):7835 26 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7835>

(科学的意見)

この食品用酵素ホスホリパーゼ A1(phosphatidylcholine 1 - acylhydrolase; EC 3.1.1.32) は、Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM - PP 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た。チーズ生産用のミルク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 0.012 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの90日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を、調べた最大用量 575.1 mg TOS/kg 体重/日とし、推定した食事暴露量と比較して、暴露マージンは少なくとも 47,925 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、これが起こる可能性は低いと判断した。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 *Talaromyces cellulolyticus* NITE BP - 03478 株由来エンド - ポリガ

ラクツロナーゼとセルラーゼを含む食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme containing endo - polygalacturonase and cellulase from the non - genetically modified *Talaromyces cellulolyticus* strain NITE BP - 03478

EFSA Journal 2023;21(2):7840 24 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7840>

(科学的意見)

このエンド - ポリガラクトナーゼ((1-4) - α - d - ガラクトナン グリカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.15)とセルラーゼ(4 - (1,3;1,4) - β - d - グルカン 4 - グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.4)活動を含む食品用酵素は、Meiji Seika Pharma Co., Ltd.社が非遺伝子組換え *Talaromyces cellulolyticus* NITE BP - 03478 株で生産した。8つの食品製造工程、すなわち、焼成工程、醸造工程、ジュース生産用の果物と野菜の加工、ワインとワインビネガーの生産、ジュース以外の製品の果物と野菜の加工、精製オリーブオイル生産の果物と野菜の加工、コーヒー豆の脱粘液、デンプン生産用穀物処理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3つの食品加工(精製オリーブオイル生産、コーヒー豆の脱粘液、デンプン生産用穀物処理)中に除去されるため、食事暴露量はこれらの食品加工には算出されなかった。残りの5つの食品加工では、食事暴露量は欧州人で最大 3.193 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 806 mg TOS/kg 体重/日とし、推定した食事暴露量と比較して、暴露マージンは少なくとも 252 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、花粉アレルゲンで6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リスクは、特に花粉に感受性の高い人には除外できないと判断した。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。

● 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* AR - 962 株由来食品用酵素ペクチンエステラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme pectinesterase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain AR - 962

EFSA Journal 2023;21(2):7832 23 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7832>

(科学的意見)

この食品用酵素ペクチンエステラーゼ(ペクチン ペクチルヒドロラーゼ; EC 3.1.1.11)は、AB Enzymes GmbH 社が遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* AR - 962 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じなかった。この食品用酵素にこの生産菌の生きた細胞やその DNA はなかった。5つの製造工程、すなわち、ジュース生産用の果物と野菜の加工、ジュース以外の製品の果物と野菜の加工、ワインとワインビネガーの生産、香料としての植物抽出物の生産及びコーヒーの脱粘液に使用することを意図している。総有機固形

物の残留量は繰り返し洗浄や蒸留で除去されるため、香料抽出物の生産やコーヒーの脱粘液によるこの食品酵素への食事暴露量、総有機固形物(TOS)は必要ないと判断された。残りの3つの食品工程には、この食品酵素への食事暴露量-TOSは、欧州人で最大0.647 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの90日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは、無毒性量を調べた最大用量である1,000 mg TOS/kg 体重/日とし、推定される食事暴露量と比較して、暴露マージンは少なくとも1,546となった。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、花粉アレルゲンとの2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、特に花粉アレルゲンへの感受性の高い人では、除外できないと判断した。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 delemar* CU634 - 1775 株由来食品用酵素グルカン - 1,4 - α - グルコシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan - 1,4 - α - glucosidase from the non - genetically modified *Rhizopus delemar* strain CU634 - 1775

EFSA Journal 2023;21(2):7841 23 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7841>

(科学的意見)

この食品用酵素グルカン - 1,4 - α - グルコシダーゼ(4 - α - d - glucan glucohydrolase; EC 3.1.2.3)は、Shin Nihon Chemical Co., Ltd 社が非遺伝子組換え *Rhizopus delemar* CU634 - 1775 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。6つの製造工程、すなわち、焼成工程、グルコースシロップやその他のデンプン加水分解物生産用のデンプン加工、ジュース生産用の果物と野菜の加工、ジュース以外の製品の果物と野菜の加工、醸造工程及び蒸留アルコール生産に使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は蒸留やグルコースシロップ生産中に適用される精製段階で除去されるため、これら2つの食品加工の食事暴露量は算出されなかった。残りの4つの食品加工の食品用酵素への食事暴露量-総有機固形物は、最大1.238 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1,735 mg TOS/kg 体重/日とし、推定された食事暴露量と比較して、暴露マージンは少なくとも1,401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、呼吸器系のアレルゲンに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、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。

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* EPG 株由来食品用酵素エンド-ポリガラクトナーゼ

の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - polygalacturonase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain EPG

EFSA Journal 2023;21(3):7837 8 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7837>

(科学的意見)

この食品用酵素エンド-ポリガラクトナーゼ((1-4)- α -D-ガラクトナン 糖加水分解酵素; EC 3.2.1.15)は、DSM Food Specialties B.V.社が遺伝子組換え *Aspergillus niger* EPG 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 はない。ジュース生産用の果物と野菜の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 0.122 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を調べた最大用量 1,014 mg TOS/kg 体重/日とし、推定した食事暴露量と比較して、暴露マージンは少なくとも 8,311 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、38 件の一致が見つかったが、そのうち 2 つは食物アレルゲンである。パネルは、意図した使用条件下で、特にパパイヤやトウモロコシに感作する人では、この食品用酵素に対する食事暴露上のアレルギー反応のリスクは除外できないが、そのリスクはパパイヤやトウモロコシの摂取のリスクを超えることはないと判断した。さらに、花粉症の人の経口アレルギー反応は除外できない。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。

6. 食品接触物質関連

● 使用済 PET を食品接触物質へリサイクルするために使用するプロセスの安全性評価

以下全て科学的意見：このプロセスから得られるリサイクル PET を室温で長期保存す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 で作られた物質は電子レンジやオーブンで使用することを意図しておらず、そのような利用はこの評価の対象外である。

- EREMA Basic テクノロジーに基づく Zhenjiang Ceville プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Zhenjiang Ceville, based on the EREMA Basic technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(3):7831 8 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7831>

- ER EMA Basic テクノロジーに基づく Steinbeis PolyVert プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Steinbeis PolyVert, based on the ER EMA Basic technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(3):7830 8 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7830>

- VACUNITE (EREMA basic 及び Polymetrix SSP V - leaN)テクノロジーに基づく Plastipak Iberia プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Plastipak Iberia, based on the VACUNITE (EREMA basic and Polymetrix SSP V - leaN) technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(3):7829 8 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7829>

7. 農薬関連

- 内分泌かく乱の特性の評価以外の有効成分 S - メトラクロール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 S - metolachlor excluding the assessment of the endocrine disrupting properties

EFSA Journal 2023;21(2):7852 28 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7852>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- アブラナ属の花と葉のメタアルデヒドの既存 MRLs 改訂

Modification of the existing maximum residue levels for metaldehyde in flowering brassica and leafy brassica

EFSA Journal 2023;21(3):7885 7 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7885>

(理由付き科学的意見)

- ビフェントリンの最大残留基準の的を絞ったレビュー

Targeted review of maximum residue levels (MRLs)の for bifenthrin

EFSA Journal 2023;21(3):7864 3 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7864>

(理由付き科学的意見)

規則(EC) 396/2005 第 43 条に従って、EFSA は、未承認有効成分ビフェントリンの最大残留基準値(MRLs)を下げる可能性を考慮して、既存の MRLs をレビューするよう欧州委員会からの要請を受けた。EFSA は現在の EU MRLs の起源を調査した。EU で以前承認された用途を反映した、あるいは廃止されたコーデックスの最大残留基準値に基づいた既存の EU MRLs、又はもはや必要ないインポートトレランスに、EFSA は定量限界や代替 MRL の引き下げを提案した。EFSA はリスク管理者が適切な判断ができるよう、改定した MRL

のリストの指標となる慢性及び急性食事リスク評価を実施した。一部の品目には、EU MRL法で EFSA が提案したリスク管理選択肢のどれを実施する必要があるか決定するために、更なるリスク管理の議論が必要である。

- **消費者保護の観点からオキサミルの最大残留基準(MRLs)のリスク評価に関する声明**
Statement on the risk assessment of maximum residue levels (MRLs) for oxamyl in view of consumer protection

EFSA Journal 2023;21(3):7823 1 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7823>

(理由付き意見)

規則(EC) No 396/2005 第 43 条に従って、欧州委員会は EFSA に、新しい毒性参照値を考慮したオキサミルの既存の最大残留基準値(MRLs)のリスク評価を実施するよう要請した。さらに、十分な消費者保護を保証するために必要であれば、現在法律に定められている定量限界値(LOQs)よりも低い値を提案する必要がある。EFSA は、オキサミルの既存の用途に利用可能なリスク評価値や、欧州連合残留農薬リファレンスラボ(EURLs)が示唆したいくつかの動植物品目の LOQs の引き下げを考慮して、様々な消費者暴露計算シナリオを実施した。オキサミルの使用が認可されている作物のリスク評価値と、残りの品目に対する LOQ での既存の EU MRLs(シナリオ 1)を考慮して算出した消費者暴露評価の結果に基づき、慢性的な消費者摂取の懸念は 34 の食事に特定された。現在オキサミルの使用が認可されている作物を含め、広範な作物に急性暴露の懸念が特定された；使用が認可されている作物は、バナナ、ジャガイモ、メロン、キュウリ、ニンジン、スイカ、トマト、ズッキーニ、白ニンジン、セイヨウゴボウ、ナスである。全ての MRLs を分析的に達成可能な最小の定量限界にまで引き下げることを考慮した暴露計算シナリオ 3 では、EFSA は、消費者の慢性暴露の懸念は依然として排除できないと結論している。同様に、ジャガイモ、メロン、スイカ、トマトといった認可用途が知られている作物を含む 16 品目についても、EURLs が提案するより低い LOQ が考慮されたにもかかわらず、消費者の急性暴露の懸念が確認された。現段階で EFSA は算出された暴露量をさらに精査することはできなかったが、EFSA は、日常的に達成可能な値よりも低い LOQ が消費者暴露を大幅に減らすと予想され、リスク管理の決定が必要な品目の一覧を特定した。

- **有効成分硫黄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 sulfur

EFSA Journal 2023;21(3):7805 8 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7805>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- ニコチンの特定の最大残留基準値の対象リスク評価改定に関する声明

Statement on the revised targeted risk assessment for certain maximum residue levels for nicotine

EFSA Journal 2023;21(3):7883 10 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7883>

(声明)

規則(EC) No 396/2005 第 43 条に従って、アイルランド農業・食料・海洋省(DAFM)は、規則(EU) 2022/1290 に設定されている暫定最大残留基準値(tMRL)や、植物・動物・食品及び飼料に関する常任委員会(PAFF 委員会)で最近投票された tMRL と同程度のレベルで、ローズヒップ(code 0154050)、茶(*Camellia sinensis*, 0610000)、ケイパー(0850020)の残留物を介したニコチン暴露に関連する欧州の消費者の急性(短期)リスクを再評価するよう EFSA に要請した。依頼人は EFSA PRIMo rev. 3.1 の改訂版で計算を行うよう EFSA に求めた。EFSA PRIMo rev. 3.1 で実践したアイルランドの摂取量データは、アイルランド食品安全庁に確認されなかったため、アイルランドの子供の茶の摂取データを他の EU 加盟国の茶の摂取データに置き換える必要があった。EFSA は現評価の中で、現在の EU MRL 0.3 mg/kg で、残留物を含むローズヒップジャムからのニコチンの摂取に以前に特定した潜在的な急性暴露リスクを確認した。ローズヒップの新しい tMRL 0.2 mg/kg は消費者のリスクとなる可能性は低い。現在の量や最近表決された tMRLs で残留物を含む茶とケイパーの摂取では、消費者の健康リスクは起こりそうにない。

8. 飼料添加物関連

以下、全て科学的意見

- イヌ、ネコ、馬に使用するためのエゾウコギ *Eleutherococcus senticosus* (Rupr. & Maxim.) Maxim.の根由来チンキ(タイガの根チンキ)からなる飼料添加物の安全性と有効性(FEFANA asbl)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of a tincture derived from the roots of *Eleutherococcus senticosus* (Rupr. & Maxim.) Maxim. (taiga root tincture) for use in dogs, cats and horses (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2023;21(2):7876 28 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7876>

- 鶏と七面鳥肥育用、マイナー家禽種肥育用及び観賞鳥用 *Thermothelomyces thermophilus* DSM 33149 (Natupulse® TS/TS L)で生産したエンド - 1,4 - β - d - マンナーゼからなる飼料添加物の安全性と有効性(BASF SE)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of endo - 1,4 - β - d - mannanase produced by *Thermothelomyces thermophilus* DSM 33149 (Natupulse® TS/TS L) for chickens and turkeys for fattening, minor poultry species for fattening and ornamental

birds (BASF SE)

EFSA Journal 2023;21(2):7873 28 February 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7873>

- 認可更新のための全ての動物種用 *Pediococcus pentosaceus* DSM 23376 株からなる飼料添加物の評価

Assessment of the feed additive consisting of *Pediococcus pentosaceus* DSM 23376 for all animal species for the renewal of its authorisation (Agri - King, Inc.)

EFSA Journal 2023;21(3):7872 3 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7872>

- ネコとイヌ用半精製されたカラギーナンからなる飼料添加物の安全性と有効性(Gel Systems Ltd.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of semi-refined carrageenan for cats and dogs (Gel Systems Ltd.)

EFSA Journal 2023;21(3):7860 02 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7860>

- 全ての鳥種用バクテリオファージ PCM F/00069, PCM F/00070, PCM F/00071 及び PCM F/00097 (Bafasal®)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 the bacteriophages PCM F/00069, PCM F/00070, PCM F/00071 and PCM F/00097 (Bafasal®) for all avian species (Proteon Pharmaceuticals S.A.)

EFSA Journal 2023;21(3):7861 02 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7861>

- 全ての動物種用 *Bacillus subtilis* strains CNCM I - 4606 株、CNCM I - 5043 株、CNCM I - 4607 株及び *Lactococcus lactis* CNCM I - 4609 株からなる飼料添加物の有効性

Efficacy of a feed additive consisting of *Bacillus subtilis* strains CNCM I - 4606, CNCM I - 5043 and CNCM I - 4607 and *Lactococcus lactis* CNCM I - 4609 for all animal species (MiXscience)

EFSA Journal 2023;21(3):7871 7 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7871>

- 子豚・子牛肥育用、他の反芻動物発育用 *Bacillus paralicheniformis* DSM 5749 株及び *Bacillus subtilis* DSM 5750 (BioPlus® 2B)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 *Bacillus paralicheniformis* DSM 5749 and *Bacillus subtilis* DSM 5750 (BioPlus® 2B) for piglets, calves for fattening and other growing ruminants (Chr. Hansen A/S)

EFSA Journal 2023;21(3):7859 7 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7859>

- 全ての動物種用ゲッケイジュの葉由来エッセンシャルオイル(ローレルリーフオイル)からなる飼料添加物の安全性と有効性(FEFANA asbl)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of an essential oil from the leaves of *Laurus nobilis* L. (laurel leaf oil) for all animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2023;21(3):7875 9 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7875>

- 認可更新のためのウサギ交配用及びウサギ肥育用のロベニジン塩酸塩(Cycostat® 66G)からなる飼料添加物の評価(Zoetis)

Assessment of the feed additive consisting of robenidine hydrochloride (Cycostat® 66G) for rabbits for breeding and rabbits for fattening for the renewal of its authorisation (Zoetis)

EFSA Journal 2023;21(3):7863 9 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7863>

- 全ての動物種用化学物質グループ14に属する飼料添加物2 - アセチルフラン [13.054] 及び 2 - ペンチルフラン [13.059]の安全性と有効性(FEFANA asbl)

Safety and efficacy of the feed additives 2 - acetylfuran [13.054] and 2 - pentylfuran [13.059] belonging to chemical group 14 for animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2023;21(3):7868 8 March 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7868>

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

1. FSA の消費者調査から最近の食習慣への変化が明らかになった

FSA consumer survey reveals most recent changes to our eating habits

1 March 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-consumer-survey-reveals-most-recent-changes-to-our-eating-habits>

2022年4月～7月に実施された食品基準庁(FSA)の Food and You 2 調査の最新の傾向から、イングランド、ウェールズ、北アイルランドで調査したほとんどの人は、昨年食習慣に変化があり、その最大の誘因は経済的な理由であることが示された。

最新の調査結果では、外食やテイクアウトが減った、家で調理して食べるが増えた、特売品の購入が増えた、より安い代替品を買うために品物や場所を変えたなど、一般的な食習慣の変化が示された。

この調査の最新の数値から、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの世帯の 20%が現在、食料不足であることが示された。これは 2020 年に開始した追跡開始以降、最大の食料不足を示す値である。

人々の懸念事項のトップ 3 は、食品価格(66%)、食品廃棄(60%)、食品中の糖の量(59%)である。

この調査は公式統計で、食品の安全性や他の食品問題に関連する自己報告した知識、態度、行動を調べた。

<主な調査結果>

食品に関する行動と食習慣

- ほとんどの回答者が過去 12 ヶ月間に食習慣を変化させていた。最も一般的な変化は、何をどこで食べるか、食費の削減、食品管理行動の増加だった。
- 食習慣の変化の主な要因は、経済的な理由(69%)、健康上の理由(47%)、COVID-19 とロックダウンのため(41%)だった。

食品についての懸念

- 回答者の 80%は食べ物に懸念がないが、回答者の 20%は懸念がある。
- 最も一般的な懸念は、食品価格(66%)、食品廃棄(60%)、食品中の糖の量(59%)。

食料安全保障 (食料の充足)

- イングランド、ウェールズ、北アイルランド全体で、回答者の 80%が食料は足りている (67%が充足度が高い、13%がなんとか足りている)、回答者の 20%が食料不足(10%が充足度が低い、10%が非常に低い)に分類された。
- 食料安全保障が高い・やや高いのは、イングランドの回答者の 80%、北アイルランドの 78%、ウェールズの 74%だった。食糧安全保障が低い・非常に低いのはイングランドの回答者の 20%、北アイルランドの 22%、ウェールズの 26%だった。

食品購入と表示

- 週に 1 回以上スーパーマーケットかミニスーパーマーケットで食品を購入するのは回答者の 83%。
- 個人商店 (八百屋、肉屋、パン屋、魚屋) から食品を購入するのは回答者の 51%、月に 2～3 回かそれ以下、地元の小さな商店又は新聞販売店から購入するのは 44%。
- 食物アレルギーや不耐性のある人を考慮して食品を購入する回答者の 83%が、食品表示によって不快な反応をおこす食品を同定できると確信している。

オンラインプラットフォーム

- レストラン、持ち帰り店、カフェのウェブサイトから食品や飲料を注文したことがある回答者は 60%、オンライン注文や配達会社（Just Eat、Deliveroo、Uber Eats など）から注文したことがあるのは 55%。
- オンラインマーケットプレイス（Amazon、Gumtree、Etsy など）を介して注文したことがあるのは回答者の 27%、食品シェアリングアプリ（Olio、Too Good To Go など）は 10%、ソーシャルメディアプラットフォーム（Facebook、Instagram、Nextdoor など）は 8%。

家で食べること

- 食べる前にいつも手を洗うのは回答者の 49%。
- 食品の準備や料理をする前にいつも手を洗うのは回答者の 74%。
- 食品を料理あるいは準備する前にいつも賞味期限を確認するのは回答者の 65%。

食品の安全性、信憑性、及び食品サプライチェーンへの信頼

- 回答者の 3/4(74%)は食品サプライチェーンに信頼があると報告した。
- 回答者の 86%は食品表示上の情報は正確だと信頼していた。

報告書について

Food and You 2 の現地調査：第 5 版は 2022 年 4 月 26 日～7 月 24 日まで実施された。イングランド、ウェールズ、北アイルランドの 4,727 世帯からの成人 6,770 人が参加した。

研究成果を読む

第 5 版全報告書は我々のウェブサイトの研究部門で入手可。

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you-2/food-and-you-2-wave-5>

2. 2023 年 3 月の FSA 理事会ペーパーが公表される

FSA Board meeting papers published for March 2023

9 March 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meeting-papers-published-for-march-2023>

英国食品基準庁（FSA）理事会ペーパーが発表された。議題は、戦略的リスクマネジメント、遺伝子技術（精密育種）法案、ビジネスコンプライアンスプログラムの実現、3 年計画、リスク分析プロセス及び規制対象製品サービス更新情報、年次科学会議報告等。

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

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

1. 赤ちゃんに固形食を導入する両親を助けるキャンペーン

Campaign to help parents with introducing babies to solid food

28 February 2023

<https://www.gov.uk/government/news/campaign-to-help-parents-with-introducing-babies-to-solid-food>

調査の結果イングランドの親の半分が離乳時に与える食事量について混乱していることがわかったため、政府は NHS の離乳に関する助言を宣伝するキャンペーンを行う。

- NHS の助言：準備できているあるいはまだ？

Ready or not?

<https://www.nhs.uk/start4life/weaning/ready-or-not/>

- 約 6 ヶ月頃までは、母乳又は乳児用調製乳を与えること。
- 明確な三つのサイン（頭を安定して支えて座れる、食べ物を見てつかんで口に入れる動きができる、食べ物を吐き出さず飲み込める）を見る。

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

1. リコール情報

- ABC アソートゼリーストロー及びゼリーフルーティーは窒息の危険性があるとしてリコール

Recall of ABC Assorted Jelly Straws and Jelly Fruity sweets due to possible choking risk
Thursday, 9 March 2023

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

台湾産 ABC Assorted Jelly Straws 及び Jelly Fruity は、未認可のゲル形成添加物が含まれているため、窒息の危険性があるとしてリコール。製品写真あり。

-
- 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. 妊婦の甘草の摂取は子供の心身の発達を損なうか？

Does the consumption of liquorice by pregnant women impair the mental and physical development of children?

03.03.2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/does-the-consumption-of-liquorice-by-pregnant-women-impair-the-mental-and-physical-development-of-children.pdf>

フィンランドの観察研究で、妊娠中に 250 g /週以上の甘草（約 500 mg のグリチルリチン酸）を摂取した母親の子供と、全くあるいは約 125 g /週しか摂取しなかった母親の子供

を比較した。結果から、最初のグループの子供は、全くあるいはかなり少ない量の甘草を摂取した母親の子供の心身の発達の一部のパラメーターとは異なることが示された。この研究の著者らは、観察された違いを、甘草の成分グリチルリチン酸への胎児の暴露の有害影響だと解釈した。この研究結果に基づき、彼らは、妊婦は甘草を食べないように注意する必要があると助言した。

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、Räikkönen らが行った研究(2009; 2010; 2017a)を評価し、ノルウェーの食品及び環境科学委員会(VKM, 2018)と同様に、この研究で集められたデータは、妊娠中の甘草の摂取と子供の心身の発達との因果関係の可能性について信頼できる意見を出すのには適していないという結論に至った。

グリチルリチン酸は、大量に摂取すると、ナトリウムの蓄積とカリウムの消失を伴いミネラル代謝を変化させる可能性があることが知られている。その結果、血圧上昇、細胞の水分保持(浮腫)、筋力低下になる。甘草の包装上の消費者情報には、個別の製品のグリチルリチン酸の含有量は示されていないため、高血圧、心血管疾患、糖尿病の患者や妊婦は、継続的な甘草の大量摂取を控える必要がある。

Räikkönen らの研究(2009; 2010; 2017a)への主な批判の1つは、甘草の摂取量があらかじめ記録されたのではなく、妊婦が産科病棟に入院した際に遡ったものであるため、摂取した実際の甘草の量や妊娠中のグリチルリチン酸の摂取量には不確実性があるということである。さらに、これは1000人以上の妊婦で1998年に開始した長期観察研究だが、2009-2011年の研究では、そのうちの子供のいる母親、約1/3のデータしか入手できなかった。そのため子供の心身の発達に関するRäikkönen らの観察(2017a)は、比較的少数の参加者グループを参照し、元のコホートとどのように異なるかはわからない。甘草の消費量の多い子供と少ない子供の間で算出された統計的有意差に臨床的な妥当性があるかどうかも疑問である。観察研究は大抵、それ自身で因果関係を導出するのには適していないため、観察された違いが実際にどの程度甘草の摂取と因果関係があるかは不明である。そのため、妊娠中に甘草を大量摂取する健康リスクの問題は、Räikkönen らの研究(2009; 2010; 2017a)に基づいて答えることはできない。Keyes 及び Susser によるコメント(2017)に応じて、著者自身が、観察研究によるデータは因果関係について信頼できる結論を出せないことや、甘草やその成分への出生前の暴露が子供の発達に悪影響を与えるかどうかやその用量を調査するには、綿密にデザインされた研究によるメカニズムデータを含む更なるデータが必要であることを確信した。

甘草食品の生産において甘草や甘草の根抽出物の使用を通して食品に入るグリチルリチン酸には、今のところEUでは法的な最大基準値はない。だが、食品中の香料物質としてのグリチルリチン酸やそのアンモニウム塩の使用は、規則(EC) No. 1334/2008に従って、最大基準値のある特定の食品分類に制限されている。食品情報規則(規則(EU) No 1169/2011)に従って、グリチルリチン酸自体、あるいは甘草植物である甘草グラブラの添加によるグリチルリチン酸やそのアンモニウム塩を100 mg/kg 又はそれ以上の濃度で含む菓子は「甘草を含む」と、また4 g/kg 以上の濃度では「甘草を含む—高血圧症の方は過剰摂取を避けて

ください」と記載しなければならない。2003年に欧州委員会の以前の食品科学委員会(SCF)は、当時、入手可能なデータを基にしてグリチルリチン酸の許容一日摂取量(ADI)を導出できなかったが、ほとんどの集団グループで最大摂取量は100 mg/日であり、健康上の懸念はないと評価した(SCF, 2003)。だが、SCFは、すでに知られている高使用量は、実際のグリチルリチン酸の摂取量が過小評価されていることを示していると指摘し、最終評価のため、グリチルリチン酸の使用に関するより詳細なデータ（関連する食品分類の特定の製品の市場シェアに関するデータなど）を要求した。規則(EC) No 1565/2000に従って、食品中の香料物質の使用評価のためのプログラムの枠組みで、欧州食品安全機関(EFSA)は、2008年に香料物質としてグリチルリチン酸(FL-No. 16.012)の使用を再評価し、また、グリチルリチン酸の使用と摂取量に関する更なる情報の必要性を強調した。BfRが認識する限り、そのようなデータはまだ不足している。

BfRの前身機関である連邦消費者健康保護及び獣医学研究所(BgVV)は、すでに1999年に、予防措置として定期的な甘草の大量摂取を控えるよう助言している。BgVVは特に、高血圧、心血管疾患、糖尿病の患者や妊婦を念頭に置いていた。上述したデータや知見のギャップを考慮して、BfRは今もこの助言は有効だと考えている。

※詳細情報：グリチルリチン酸の話題に関するBfRのウェブサイト（ドイツ語）

- 甘草
https://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/lakritze-5079.html
- 甘草を食べる際の注意点（01.02.1999）
https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/1999/02/bgvv_raet_zur_vorsicht_bei_m_verzehr_von_lakritze_-861.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. 同じパラベン入りの複数の製品を使用するのは安全だが、ブチルパラベンについては疑問が残る

Using multiple products with same paraben is safe, but questions remain about butylparaben

<https://www.rivm.nl/en/news/using-multiple-products-with-same-paraben-is-safe-but-questions-remain-about-butylparaben>

パラベンには保存料の1種である。欧州では、4種類のパラベンがパーソナルケア製品やフィンガーペイントでの使用を承認されている。これらのパラベンの1種類を含む1製品を使用しても健康上のリスクはない。RIVMによる分析により、同じパラベンを含む複数の製品の使用も、少なくとも3種類のパラベンでは安全であることが立証された。4番目のブチ

ルパラベンにも同じことが当てはまるかどうかは、まだ明らかではない。RIVM は更なる調査を助言している。

より長い保存期間

パラベン は製品の保存期間を延長する化学物質である。日焼け止めやシャンプーなどのパーソナルケア製品や、粘土、スライム、フィンガーペイントなどの「水性」のおもちゃに使用される。欧州では、4 種類のパラベン、すなわち、メチル、エチル、プロピル及びブチルパラベンが、パーソナルケア製品やフィンガーペイントでの使用を承認されている。

同じパラベンを含む複数の製品の使用は安全

パラベンは有害な可能性がある。だが、個別の製品のパラベンの量は十分に少なく、健康に有害ではない。RIVM による最新研究から、同じ種類のパラベンを含む複数の製品を一緒に使用しても、ヒトに安全であることが示されている。各パラベンへの全体的な暴露は、健康に害のない十分な低さが保たれている。この結論をブチルパラベンに対して拡大することはできなかった。ブチルパラベンはより少ない暴露量で有害となる可能性があるためである。異なる種類のパラベンを含む複数の製品を使用することによってどのような健康リスクがあるかも不確実である。

内分泌かく乱作用の可能性

ブチルパラベンは内分泌かく乱物質であることが知られている。これが他のパラベンのように当てはまるかどうかは依然として不明である。現在欧州の研究者はこの問題を調査中である。調査結果次第では、他のパラベンの安全量が下げられる可能性がある。

パラベンに関する追加研究及び情報

RIVM は、複数のブチルパラベンを含有製品への暴露や、様々なパラベンの組み合わせに対する暴露の潜在的な危険をさらに調査するよう助言している。

パラベンについての詳細は、ウェブサイト <https://waarzitwatin.nl/> (オランダ語) を参照のこと。パラベンを含有製品や起こりうる健康影響の概要を提供している。

-
- 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. ヒト用医薬品を動物に与える前に注意すること

Be careful before giving human medication to an animal

23/02/2023

<https://www.anses.fr/en/content/careful-giving-human-medication-animal>

パラセタモールやアスピリンは、ペットの命にかかわることがある。他のヒト用医薬品も、動物が中毒を起こすことがある。以下に、医薬品を動物に与える前に留意すべき推奨事項を

いくつか挙げている。

第一のリスク因子は、過剰摂取である。一般に、ヒト用医薬品はペットには適さないが、これは特にペットの体重が少ないためである。しかし、動物の大きさに合わせて医薬品の量を調節しても、中毒のリスクはある。動物はヒトと代謝が異なり、特定の医薬品は排出するのが難しいことがある。

市販のパラセタモールは動物に与えない

ANSES の一部であるフランス動物用医薬品庁が管理するファーマコビジランス制度によると、ヒトによく使われるパラセタモールを含む鎮痛剤は、動物に中毒を起こす主な薬物である。猫はパラセタモールの分解に必要な酵素を持たず、犬やその他のペットもほとんど持たない。そのため、有効成分が血中に蓄積され、動物の種類によっては血流、肝臓あるいは腎臓に有害影響を及ぼすことがある。特に猫は、ごく少量でも致死量となることがある。

次に、イブプロフェンやアスピリンなどの抗炎症薬がある。これらは動物の消化器系、腎臓系、神経系の疾患を引き起こし、昏睡や死に至ることもある。又、抗不安薬や抗うつ薬の中毒事例の報告もある。最後に、動物はビタミン D サプリメントをほとんど必要とせず、医学的助言なしにビタミン D を含む医薬品を与えると、過剰摂取になる可能性がある。

処方箋がある場合のみ

ヒト用医薬品は動物に与えることができるが、獣医師の処方箋がある場合に限る。この場合、中毒を避けるために、推奨用量を推奨頻度で投与する必要がある。副作用は、動物の種類、品種、年齢、健康状態によって異なるため、なおさら重要である。例えば、ロペラミドを含む医薬品は、下痢止めとして犬に投与されることがあるが、コリーやその近縁種の犬が持つ遺伝子の変異により、消化器系や神経系の障害を引き起こすことがある。

動物にヒト用医薬品を誤って投与したり、誤って摂取したりした場合は、速やかに獣医師又は動物中毒管理センターに連絡し、対処法する必要がある。

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

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

1. 入院患者の栄養状態評価の欠陥—改訂栄養ケア助言がケアの有効性を改善するだろう
Deficiencies in assessing the nutritional status of hospital patients - A revised nutritional care recommendation will improve the effectiveness of care

March 7/2023

<https://www.ruokavirasto.fi/en/foodstuffs/healthy-diet/uutiset/deficiencies-in-assessing-the-nutritional-status-of-hospital-patients---a-revised-nutritional-care-recommendation-will-improve-the-effectiveness-of-care/>

フィンランドでは患者の栄養状態評価に改善が必要である。栄養不良は合併症リスクを

増し回復を遅らせる。また看護の労働負担を増やし治療期間を延長する。国家栄養評議会とフィンランド保健福祉研究所が栄養ケア助言改訂版を発表した。これには患者に提供される食事の栄養についての最低要件を含む。

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

1. FDA は食品プログラムに関する 2023 年の優先ガイダンスリストを発表

FDA Releases List of 2023 Priority Guidance Topics for Foods Program

February 23, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-list-2023-priority-guidance-topics-foods-program>

本日、米国食品医薬品局（FDA）の食品安全・応用栄養センター（CFSAN）及び食品政策・対応オフィス（OFPR）は、FDA 食品プログラムが今後 12 ヶ月間に優先的に完成させるガイダンス案及び最終ガイダンスのリストを公開した。

FDA は、2024 年 1 月までにこれらの文書の多くを発表する予定である。リストは、Level 1 のガイダンス案及び最終ガイダンス（Level 1 ガイダンスは、新しい重要な規制要件に対する FDA の最初の解釈を示し、FDA の初期の解釈や方針が大幅に変更されたことを説明し、複雑な科学的問題や非常に議論の多い問題を扱ったものである）に焦点を当てている。

FDA は、このように食品プログラムの優先事項について関係者に継続的な透明性を提供する。ガイダンス文書は、特定のトピックに関する FDA の現在の考え方を表したもので、その情報は、関係者の事業や組織が影響を受けるかもしれない起こり得る変更について計画することに役立つ。ガイダンス文書は、法的強制力のある要件を課すものではない。

FDA は、ガイダンス案及び最終ガイダンスの全トピックをリストに掲載する予定であるが、新興の問題や行政の優先事項を支援するために、計画の修正が必要になる場合がある。

FDA が検討しているトピックに関する代替案や推奨事項を含む、ヒト用食品及び化粧品のガイダンストピックのリストに対するパブリックコメントは、www.regulations.gov に Docket ID：FDA-2022-D-2088 を使用して提出することができる。

● Foods Program Guidance Under Development

<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/foods-program-guidance-under-development>

2023 年の作成中の 20 のガイダンストピックのリスト。FDA 食品プログラムが検討しているガイダンス文書の新規トピックや既存ガイダンス文書の改訂が含まれる。

- 2004 年食物アレルギー表示及び消費者保護法（第 5 版）を含む食物アレルギーに関する Q&A；事業者向けガイダンス
- コンプライアンス政策ガイド（CPG）Sec.555.250 主要食物アレルギー表示と交差接触；FDA 職員のためのガイダンス案

- 連邦食品医薬品化粧品法に記載された主要食物アレルギー以外の食物アレルギーの公衆衛生上の重要性の評価；FDA 職員及びステークホルダーのためのガイダンス
- タトゥーインクの製造及び販売施設における不衛生な状況；事業者向けガイダンス案
- 新規ダイエタリー成分（NDI）通知と関連問題：NDI 通知手続きとタイムフレーム；事業者向けガイダンス
- 食品接触物質の市販前申請書の作成（化学的推奨事項）；事業者向けガイダンス案
- 培養動物細胞食品に関する市販前協議；事業者向けガイダンス案
- ゲノム編集を使用して製造した植物由来食品；事業者向けガイダンス案
- リンゴジュース中の無機ヒ素：アクションレベル；事業者向けガイダンス案
- 細菌性病原体、違法動物用医薬品、スコンプロトキシン(ヒスタミン)、又は腐敗により異物混入(adulteration)により、魚類及び水産製品の物理的検査なしの留置 (Detention without physical examination : DWPE) —DWPE の対象となる物品の解除及び外国製造業者の物品の DWPE からの除外のために推奨されるエビデンス；事業者向けガイダンス案
- コンプライアンス政策ガイド Sec.555.320 ヒト用食品中のリステリア菌 (*Listeria monocytogenes*)；FDA 職員向けのガイダンス案
- ヒト用食品のハザード分析とリスクに基づく予防的管理；付録 1：食品と工程のハザードの可能性；事業者向けガイダンス案
- ヒト用食品のハザード分析とリスクに基づく予防的管理；第 11 章：食物アレルギー管理；事業者向けガイダンス案
- ヒト用食品のハザード分析とリスクに基づく予防的管理；第 16 章：工程管理の検証；事業者向けガイダンス案
- ヒト用食品のハザード分析とリスクに基づく予防的管理；第 17 章：そのまま喫食可能な食品とそれ以外の分類；事業者向けガイダンス案
- ヒト用食品のハザード分析とリスクに基づく予防的管理；第 18 章：酸性食品；事業者向けガイダンス案
- スプラウト事業運営向け食用農産物の栽培、収穫、包装及び保管に関する基準の実施のための推奨事項を伴うコンプライアンス；事業者向けガイダンス
- 動物由来食品に対する植物ベースの代替品の表示；事業者向けガイダンス案
- 食品表示における食事ガイダンスステートメントに関する Q&A；事業者向けガイダンス案
- ヒト用食品のラベル表示における添加糖類の栄養成分強調表示の使用；事業者向けガイダンス案

2. 乳と植物ベースの牛乳代替品：栄養の違いを知る

Milk and Plant-Based Milk Alternatives: Know the Nutrient Difference

02/22/2023

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/milk-and-plant-based-milk-alternatives-know-nutrient-difference>

乳と植物性乳代替品は栄養的に異なる場合がある。そのため、栄養成分表示が製品の最善の選択に役立つ。植物性乳代替品には、名前に「乳」と入っているものが多くあるが、これらの製品は植物原料から製造されており、栄養成分は製品によって異なる。乳や植物性乳代替品には、タンパク質、ビタミンD、カルシウム、カリウムが多く含まれているものを選び、飽和脂肪や添加糖類の少ないものを選ぶことを推奨する。

FDA は、乳と植物性乳代替品の栄養的な違いについて、消費者がより良く理解できるように、2023年2月に業界向けにガイダンス案を発表し、名称に「乳」とある植物性乳代替品には任意の栄養表示を付けて、その製品が牛乳とどのように栄養的に異なるかを伝えるよう推奨している。

● **FDA は植物ベースの乳代替品に関するラベル表示のガイダンス案を発表**

FDA Releases Draft Guidance on Labeling of Plant-Based Milk Alternatives

February 22, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-draft-guidance-labeling-plant-based-milk-alternatives>

本日 FDA は、乳代替品として販売される植物性製品（植物性乳代替品又は plant-based milk alternatives : PBMA）の適切な表示に役立つガイダンス案を発表し、意見を求めた。このガイダンス案は、消費者がより多くの情報を与えられた上で購買を決定できるよう、明確なラベル表示を行うための推奨事項を業界に提供する。また、一部の PBMA の一般的又は通常の名称は、一般的な使用により確立されており、これらの名称には「soy milk (豆乳)」や「almond milk (アーモンドミルク)」が含まれることを明確にしている。

FDA は、「soy milk」や「almond milk」など、名称に「milk (乳)」という用語が含まれ、乳とは異なる栄養組成を持つ PBMA 製品には、農務省 (USDA) の食品及び栄養サービス (FNS) の液体乳代替品栄養基準に基づいて、その製品が乳と比較してどうであるかを伝える任意の栄養に関する記載を推奨している。これらの記載は、名称に「milk」と表示されている植物性製品と乳との特定の栄養面での違いを理解する上で、消費者が十分な情報を得た上で食事を選択するのに役立つ。PBMA が名称の一部として「milk」と表示せず、代わりに「beverage、drink (飲料)」といった別の用語で表示し、その製品を乳と比較する表示をしない場合、ガイダンス案の任意の栄養記載の推奨事項は適用とされない。

2018年、FDA は消費者が PBMA 製品をどのように使用しているか、また、例えば大豆、エンドウマメ及びナッツなどから作られた製品の名称に「milk」という用語がある場合、どのように理解されるかについて知見を得るため、一般から意見を募集し、13,000 件以上の意見を受け付けた。

これらの意見を検討し、消費者を対象としたフォーカスグループ調査を実施した結果、FDA は、消費者は一般的に PBMA が乳を含まないことを理解し、乳でないため PBMA を選択すると判断した。しかし、多くの消費者は、乳と PBMA 製品の栄養的な違いを認識し

ていない可能性がある。例えば、アーモンドやオート麦をベースとする PBMA 製品は、カルシウムが含まれ、カルシウム源として消費されるかもしれないが、全体的な栄養成分は乳や強化大豆飲料と類似していないため、Dietary Guidelines (食事ガイドライン) 2020-2025 では乳製品グループの一部ではない。

ガイダンスへのコメント提出先：<https://www.regulations.gov/> (docket number FDA-2023-D-0451 の記載が必要)

* 事業者向けガイダンス案

Labeling of Plant-Based Milk Alternatives and Voluntary Nutrient Statements: Guidance for Industry

<https://www.fda.gov/media/165420/download>

3. FDA はヒト用食品プログラム案と規制局の再編に関する最新情報を提供

FDA Provides Update on Proposed Human Foods Program and Office of Regulatory Affairs Restructuring

February 28, 2023

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-provides-update-proposed-human-foods-program-and-office-regulatory-affairs-restructuring>

米国食品医薬品局 (FDA) は新たなヒト用食品担当副長官の応募・選考を開始したことを発表し、FDA のヒト用食品プログラム及び規制局(ORA)の再編に関する最新情報を提供している。以下の更新情報には、提案された構造、活動の状況及び次の段階の予定に関する追加の詳細が含まれている。

再編に関する更新情報

- ORA、CFSAN、及び OFPR の特定の機能を評価して、州、地方、部族及び準州の食品安全規制パートナーと協力する統合食品安全システムパートナーシップの新しいオフィスに統合する。評価には、国際的な食品安全パートナーシッププログラムとの接続性を強化するための最善の方法も含む。
- ORA と機関全体のプログラムオフィスの両方にある検査及びコンプライアンス機能を分析して、検査プロセスの各ステップで業務を合理化し意思決定権限を明確にし、新しい自動化と情報技術(IT)サポートを統合する機会を判断する。
- ヒト用食品担当副長官及び他のプログラムのリーダー及び規制問題担当副長官に、リソースの割り当てを明確にするための機能的活動への予算の公的マッピングを含む、プログラム及びフィールドリソースの割り当てを監督する権限を与える最善の方法を決定する。
- CFSAN、CVM、ORA 及び政府の試験所間の関係、役割及び責任を含む食品試験所プログラムを評価することにより、FDA 及び政府の食品試験所の運営全体のシームレスな調整を確保する。
- ヒト用食品プログラムがリスク管理、特にリスクの優先順位付けをどのように達成す

るか、多数の需要と少ないリソースを考慮して、これを動的作業計画とリソースの割り当てを導く広範な評価を実施することにより、リスクの優先順位付けを実施して最高の公衆衛生上の利益を提供する FDA の能力を向上させる。

- 特定の ORA IT 機能のより大きな事業変化を計画し、FDA のデジタルトランスフォーメーションオフィス(ODT)と調整する。この移行は、既存のプロジェクトに基づいて、検査とコンプライアンス活動を管理するための事業全体のプラットフォームを創り出す。
- FDA の研究者を含むトレーニングプログラムを評価して、FDA、規制パートナー及び規制される業界の両方のニーズにどのように最適に対応できるかを確かめる。

4. FDA は食品規格の近代化のための一般原則に関する規則案を撤回する

FDA Withdraws Proposed Rule on General Principles for Food Standards Modernization
February 28, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-withdraws-proposed-rule-general-principles-food-standards-modernization>

米国食品医薬品局 (FDA) は、2005 年の規則案「Food Standards; General Principles and Food Standards Modernization (食品規格 ; 一般原則及び食品規格の近代化)」を、規則案発表後の 2005 年に寄せられた意見と、それらの意見に FDA が対応した後、2020 年に寄せられた意見に応じて、撤回することとした。米国農務省食品安全検査局 (USDA-FSIS) と共同で発表されたこの規則案は、FDA と USDA-FSIS が食品規格の制定、改訂、廃止を検討する際に用いる一般原則を確立することを目的の一部としていた。寄せられた意見の多くは、一般原則をより理解しやすく、実施しやすくするために、一般原則の改訂・統合を提案しており、FDA と USDA-FSIS はこれに同意し、一般原則と食品規格の近代化への最適なアプローチ方法を再考するために、この規則案を取り下げる。

5. FDA はキシラジンの違法輸入を規制する措置を講じる

FDA Takes Action to Restrict Unlawful Import of Xylazine
February 28, 2023

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-takes-action-restrict-unlawful-import-xylazine>

米国食品医薬品局 (FDA) は、公衆衛生上の懸念に対処するため、キシラジン有効医薬品成分及び最終剤形の医薬品の違法な国内持ち込みを制限する措置を講じたと発表した。化学物質である Xylazine (キシラジン) は、不正に製造されたフェンタニルなどの違法薬物に含まれており、過剰摂取による死亡例から検出される事例が増えている。

6. 全米栄養月間

National Nutrition Month®

02/27/2023

<https://www.fda.gov/food/consumers/national-nutrition-month>

米国食品医薬品局 (FDA) は、毎年 3 月の「全米栄養月間 (National Nutrition Month®)」に合わせ、食品について十分な情報を得た上で選択する方法に関して情報提供する。

<トピックス>

- 健康的な習慣：FDA と USDA が提供するリソースを活用して、健康的な習慣と情報を得たうえで食品を選択する方法
- 栄養成分表示：成分表をどのように使用するかを学ぶ
- 教育資料：子供やお年寄り、専門家向けなど様々なタイプの聴衆向け資料の紹介
- 医師・医療従事者向け：患者に栄養成分表示について説明するためのツール
- FDA の栄養に関する取り組み

7. FDA はダイエタリーサプリメントとして販売される製品に使用される成分の新しいディレクトリを立ち上げる

FDA Launches New Directory of Ingredients Used in Products Marketed as Dietary Supplements

March 6, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-launches-new-directory-ingredients-used-products-marketed-dietary-supplements>

本日、米国食品医薬品局(FDA)は、新しい「Dietary Supplement Ingredient Directory (ダイエタリーサプリメント成分ディレクトリ)」を公開した。この成分ディレクトリでは、一般の人々がダイエタリーサプリメントとして販売される製品に使用されている成分を検索し、FDA がその成分について述べたことや、FDA がその成分に関して講じた措置について検索することができる。このディレクトリはリスト形式であり、リスト上の各成分に対する FDA の措置とコミュニケーションへのリンクを含む。その成分に関する別の FDA のウェブページにもリンクしている。このディレクトリは、以前は、別の FDA のウェブページにあった成分情報のワンストップショップを意図している。このディレクトリは、製造業者、小売業者及び消費者が、ダイエタリーサプリメントとして販売されている製品に含まれている可能性のある成分についての情報を入手でき、FDA のウェブサイトでそのような成分に関する情報を迅速に見つけることを目的とする。

このディレクトリは、ダイエタリーサプリメントとして販売されている製品に使用されているすべての成分の包括的なリストではなく、特定の成分について FDA が行ったすべての措置を含むとも限らない。例えば、FDA が多くの似たような措置を講じてきた場合には、より古い措置は記載されていない可能性があり、特に FDA の現在の考え (position) を反映していない場合もある。FDA は、新しい動向を反映するために、定期的にディレクトリを更新する。

FDA は、この成分ディレクトリを設けているため、「FDA Dietary Supplement

Ingredient Advisory List (ダイエタリーサプリメント成分助言リスト)」を廃止する。これは、FDA がダイエタリーサプリメントとして合法的に販売されていないと思われる成分を特定した場合に、一般消費者に迅速に警告するためのツールであった。このサイトに登録していた人は自動的に、成分ディレクトリの更新情報を受け取る。これらのダイエタリーサプリメント成分について追加の情報があれば、FDA にぜひフィードバックして欲しい。

- **Dietary Supplement Ingredient Directory**

<https://www.fda.gov/food/dietary-supplements/dietary-supplement-ingredient-directory>

ダイエタリーサプリメントでは「ダイエタリー成分 (dietary ingredients)」と「その他の成分 (other ingredients)」の2種類の成分が使用されている可能性がある。連邦食品・医薬品・化粧品法(FD&C 法)では、「ダイエタリー成分」を、ビタミン、ミネラル、ハーブ又はその他の植物、アミノ酸、総摂取量を増加することにより食事を補完する目的でヒトが使用するダイエタリー物質、又は上記カテゴリー物質に該当するダイエタリー成分の濃縮物、代謝物、構成成分、抽出物又はそれらの組合せ、と定義している。ダイエタリーサプリメントには、ビタミン、ミネラル、ハーブ、アミノ酸、酵素などの成分が含まれ、通常は、錠剤、カプセル、ソフトジェル、ジェルカップ、粉末、液体などの形状で市販されている。ダイエタリーサプリメントには、充填剤、結合剤、賦形剤、保存料、甘味料、香料などの他の成分も含まれることがある。これらの「その他の成分」は、ダイエタリー成分とは別に「サプリメント成分表示 (Supplement Fact label)」に記載されている。

一般に公開されている新規ダイエタリー成分の通知(NDIN : new dietary ingredient notifications)の詳細については、以下のサイトを参照のこと :

<https://www.fda.gov/food/new-dietary-ingredient-ndi-notification-process/submitted-75-day-premarket-notifications-new-dietary-ingredients>

成分ディレクトリは、ダイエタリーサプリメントとして販売される製品に使用されている特定のダイエタリー成分やその他の成分に関する FDA の措置やコミュニケーションへのリンクを含む成分リスト。2023年3月6日時点でアカシア、カンナビジオール、コンフリー、DMAA、ビンボセチン、紅麹など、これまで警告等が発せられてきた27件が含まれている。ディレクトリは新しい発展を反映させ、定期的に更新される。

8. FDA は文書で乳児用調製粉乳業界に安全対策の強化を要求する

FDA Calls for Enhanced Safety Measures in Letter to Powdered Infant Formula Industry
March 8, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-calls-enhanced-safety-measures-letter-powdered-infant-formula-industry>

FDA は、乳児用調製乳の製造、流通に関わる製造、包装、流通、輸出入、小売業者に文書を送り、現在の安全情報を共有するとともに、最も弱い立場にある人々を守るためのプロセスやプログラムを改善するために迅速に行動するよう呼びかけた。

9. 事業者向けガイダンス：乳児用調製乳のラベル表示

Guidance for Industry: Labeling of Infant Formula

03/08/2023

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-labeling-infant-formula>

このガイダンスは一般的な乳児用調製乳製品の表示要件に関する情報を提供する。FDA は特に、表示に同一又は類似の食品名が記載されていながら、組成や使用目的が異なる乳児用調製乳製品が多数存在することを懸念している。製品ラベルの表示が、当該製品がどのようなものであるか誤解を与えず識別できる内容で、FDA の規制に準拠していることを確認するために、製品ラベルの見直しを推奨する。

10. 食品化学物質の安全性

Food Chemical Safety

03/07/2023

<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/food-chemical-safety>

FDA は、包括的で科学に基づく近代化されたアプローチを通じて、ヒトの健康に有害影響を及ぼす食品中の化学物質への有害な暴露から消費者を保護する取り組みを紹介する。

- 食品化学物質の安全性評価
- 近代的な方法とツール
- 強化されたアプローチ
- 関連する FDA プログラム

11. リコール情報

● 製品リコール緊急通知

Urgent Notice of Product Recall

March 08, 2023

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/urgent-notice-product-recall>

Natural Solutions Foundation は、「DR. RIMA RECOMMENDS NANO SILVER 10 PPM」のダイエタリーサプリメント製品が COVID-19 を予防、治療、又は治癒するという根拠のない健康強調表示をしており、自主的リコールする。

12. 警告文書

● Livestock Nutrition Center

DECEMBER 15, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal->

[investigations/warning-letters/livestock-nutrition-center-643701-12152022](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/livestock-nutrition-center-643701-12152022)

動物用食品の CGMP、調理、包装、保管、衛生管理の問題。動物用飼料製品にモネンシンを含む。

- **U-Can Food Trading, Inc.**

JANUARY 23, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/u-can-food-trading-inc-650733-01232023>

水産製品の HACCP、食品 CGMP、衛生管理の問題。

- **Zing Brothers LLC**

JANUARY 23, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/zing-brothers-llc-642819-01232023>

ダイエタリーサプリメントの CGMP、不正表示の問題。

- **M. Fierro & Sons, LLC**

JANUARY 19, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/m-fierro-sons-llc-641400-01192023>

食品の CGMP、調理、包装、衛生管理の問題。

- **Jackson Health & Wellness Clinic**

FEBRUARY 03, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/jackson-health-wellness-clinic-646556-02032023>

未承認の医薬品、不正表示の問題。お茶、ハーブ製品を含む。

- **RDM Express Inc.**

DECEMBER 12, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/rdm-express-inc-643578-12122022>

水産製品の HACCP、食品 CGMP、衛生管理の問題。

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

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

1. 研究トピックス

- グリホサートとグリホサート製剤

Glyphosate & Glyphosate Formulations

<https://ntp.niehs.nih.gov/whatwestudy/topics/glyphosate/index.html?>

グリホサートとその代謝物である AMPA は DNA の変異を誘発しない。一部のグリホサート製剤が DNA 傷害を誘発したが、それはグリホサート以外の成分による可能性が高い。除草剤の有効成分は表示されているが、他の成分は「不活性」とみなされるため規制のプロセスで考慮されず、企業秘密として報告されない。全体として NTP の遺伝毒性試験からはグリホサートが遺伝毒性による発がん性があることはありそうにない。他のメカニズムによる発がんの可能性は排除しない。グリホサートとグリホサート製剤による酸化ストレスを焦点にしたハイスループットスクリーニング試験の結果は 2023 年後半に発表される予定である。新しい知見はこれまでの報告と同様である。

最新の試験結果

遺伝毒性試験 (Smith-Roe et al. 2023; Environmental and Molecular Mutagenesis)

Evaluation of the herbicide glyphosate, (aminomethyl)phosphonic acid, and glyphosate-based formulations for genotoxic activity using in vitro assays

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/em.22534>

データテーブル

<https://cebs.niehs.nih.gov/cebs/paper/15259>

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

1. EPA は PFAS 戦略ロードマップの今後のバーチャル地域聴取会を発表

EPA Announces Upcoming Virtual Regional Listening Sessions on the PFAS Strategic Roadmap

February 27, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-announces-upcoming-virtual-regional-listening-sessions-pfas-strategic-roadmap>

2023 年 2 月 28 日から 4 月後半まで、各地域ごとに一連のバーチャル会合を開催する。会合では、PFAS 戦略ロードマップの下で進行中の EPA の作業と、それが各地域又は部族にとって何を意味するかについての情報を提供する。各セッションでは、コミュニティメンバーが EPA 地域及び PFAS 評議会のリーダーと直接フィードバックを共有して、ロードマップに記載されている措置の実施を通知する機会も提供する。

2. 大統領の 2024 会計年度予算について Regan 長官の声明

Statement by Administrator Regan on the President's FY 2024 Budget

March 9, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/statement-administrator-regan-presidents-fy-2024->

budget

予算のハイライト :

気候危機対策、環境正義推進、飲料水と下水インフラ更新、全国で鉛の水道管交換、きれいで健康的な大気、有害廃棄物対策、化学物質のヒトと環境への安全性、PFAS 汚染対策、環境法順守、EPA の中核任務のための能力回復、等である。

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

1. 「米国産」表示のための新たな要件を提案

USDA Proposes New Requirements for the “Product of USA” Label

March 6, 2023

<https://www.fsis.usda.gov/news-events/news-press-releases/usda-proposes-new-requirements-product-usa-label>

肉、家禽、卵製品の自主的な「Product of USA」あるいは「Made in the USA」表示は、米国内で生まれ、育ち、と殺、加工された動物由来の場合のみ使えるという規則を提案している。USDA は提案された規則に意見を募集する。

*規則案と意見募集については以下から :

Advance Copy: Voluntary Labeling of FSIS-Regulated Products with U.S.-Origin Claims

<https://www.fsis.usda.gov/policy/federal-register-rulemaking/federal-register-rules/voluntary-labeling-fsis-regulated>

2. より健康的な揚げ物…綿実油で

Healthier Frying with...Cottonseed Oil

Posted by Scott Elliott, ARS Office of Communications in Research and Science

Mar 07, 2023

<https://www.usda.gov/media/blog/2023/03/07/healthier-frying-withcottonseed-oil>

健康的な食事のためには揚げ物はしばしば避けられる。しかし揚げ物が好きな人のために、USDA の農業研究サービス (ARS) がより健康的な油を作った。オレイン酸の多い綿実油である。標準的綿実油は 16-18%のオレイン酸、40-50%のリノール酸を含むが、新たに開発された綿実油はオレイン酸とリノール酸を両方 35%程度含む。現在研究中のものはオレイン酸を 50%にまで増やせる。

3. USTR が農業バイオテクノロジーについてメキシコとの USMCA 技術協議を発表

USTR Announces USMCA Technical Consultations with Mexico on Agricultural

Biotechnology

March 06, 2023

<https://ustr.gov/about-us/policy-offices/press-office/press-releases/2023/march/ustr-announces-usmca-technical-consultations-mexico-agricultural-biotechnology>

Statement by Secretary Vilsack Regarding USMCA Consultation Request with Mexico
March 6, 2023

<https://www.fas.usda.gov/newsroom/statement-secretary-vilsack-regarding-usmca-consultation-request-mexico>

米通商代表部（United States Trade Representative : USTR）は本日、米国・メキシコ・カナダ協定（United States–Mexico–Canada Agreement : USMCA）の SPS 章（Article 9.6.14）のもと、メキシコによる農業バイオテクノロジー製品への措置に懸念があるとして、メキシコ政府に技術協議の申し入れを行ったと発表した。米国農務省（USDA）の Tom Vilsack 長官の声明によると、米国にとってメキシコが重要な貿易相手国であることを強調しつつ、メキシコのバイオテクノロジー政策が USMCA の基盤である科学に基づいていないことを懸念しており、その問題が全て解決されることを望んでいるが、もし解決されなければ USMCA のもと権利を行使するために必要な手続きを踏む意向を伝えている。

4. 全国学校朝食週間：子供たちは学校の朝ご飯が大好き

National School Breakfast Week: Kids Love School Breakfast

Mar 10, 2023 Posted by Cherish Phillips

<https://www.usda.gov/media/blog/2023/03/10/national-school-breakfast-week-kids-love-school-breakfast>

私は最近娘と学校朝食に参加する機会があった。彼女は毎朝朝ご飯のメニューは何かないと聞く。その朝もそうで、彼女の大好きな干したクランベリーとアップルソースつきのミニパンケーキだと教えてたら、学校に着くのが待ちきれないようだった。私は学校でカフェテリアのマネージャーとも話すことができた。

朝食を食べると、子供たちの学校での成績が良くなるという研究結果がある。USDA の食品栄養局での私の仕事は、学校給食がいかに素晴らしく、栄養価が高いかを伝えることであるが、私はまた親として、子供が学校での朝食をととても楽しみにしていることを証言する。

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

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

1. Primark は子供用竹プレートを鉛と化学物質暴露リスクのためリコール

Primark Recalls Children's Bamboo Plates Due to Risk of Lead and Chemical Exposure Hazards

March 02, 2023

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2023/Primark-Recalls-Childrens-Bamboo-Plates-Due-to-Risk-of-Lead-and-Chemical-Exposure-Hazards>

鉛とホルムアルデヒドの濃度が高い。

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

1. **FTC** は現在進行中のグリーンガイドの見直しの一環として「リサイクル可能」クレームについてのワークショップを主催する

FTC to Host Workshop on “Recyclable” Claims as Part of its Ongoing Review of the Agency’s Green Guides

March 1, 2023

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2023/03/ftc-host-workshop-recyclable-claims-part-its-ongoing-review-agencys-green-guides>

事前登録不要の公開ワークショップで、2023年5月23日に開催される。この半日イベントでは、米国におけるリサイクルの実践とリサイクル関連広告の現状、現在及び将来のリサイクル関連クレームに対する消費者の認識、リサイクル関連クレームに関するグリーンガイドの更新やその他の変更の必要性などのテーマを取り上げる予定である。より詳細な議題は今後数ヶ月の間に発表される。

● 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 100,000 kg 以上の虚偽表示された食品がカナダで販売されるのを防ぐ
Government of Canada prevents more than 100,000 kg of misrepresented food from being sold in Canada

March 2, 2023

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2023/02/government-of-canada-prevents-more-than-100000-kg-of-misrepresented-food-from-being-sold-in-canada.html>

食品偽装対策の一環として、2021年度から2022年度にかけて、カナダ食品検査庁(CFIA)は食品不正の防止、検出、抑止のための多くの活動を実施した。この中で、CFIAは最新の食品サンプリング結果を「食品偽装年次報告書」として発表した。虚偽表示されることのある魚、蜂蜜、肉、オリーブオイル、その他の高価なオイル、スパイス類の検査、サンプリング、真正性の確認をテストした。全体として、魚は92.7%、ハチミツは77.5%、肉は99.1%、

オリーブオイルは 86.9%、その他の高価なオイルは 64.3%、スパイスは 90.8%という適合率を示した。肉類は今年から新たに追加されたもので、高い適合率を示していた。その他の品目についての調査結果は昨年との報告書と一致しており、食品偽装から消費者と食品業界を守る CFIA の取り組みが引き続き有効であることを示す。CFIA は、輸入業者、国内加工業者、小売業者を含むさまざまな種類の食品施設において、これらの商品に関する標的サーベイランスを実施し、特定の種類の虚偽表示を検出するために、844 個のターゲットサンプルを収集した。(以下、調査対象について)

サーベイランス調査の種類

- ・ 魚：魚種の置換（高価な魚種をより安価な魚種に置き換えた場合）
- ・ ハチミツ：ハチミツへの他の糖添加による混入
- ・ 肉：肉種の置換（特に表示されているものより低価格の種類への置換）
- ・ オリーブオイル：真正性、低価油の混入又は希釈
- ・ その他の高価なオイル：低価格の油による希釈
- ・ スパイス：膨張剤又は他の許可されていない成分(例えば、表示されないアレルギー、未承認の化学物質、着色料や染料)の混入及び/又は置換

サンプルの種類

- ・ 魚：包装済みの鮮魚、冷凍魚、乾燥魚、塩漬け魚のフィレ肉、置換の可能性が最も高い種：バターフィッシュ、タラ、オヒョウ、キングフィッシュ、スズキ、フェダイ(赤・その他)、ヒラメ、マグロ、ブリ、又、置換又は誤表示が疑われる他の種類の魚。
- ・ ハチミツ：複数の供給源のハチミツ又はブレンドしたハチミツ。
- ・ 肉：目で見ても種が判別できない程度に挽いたり、切り刻んだり(粉碎)した生肉やそのまま喫食可能な肉製品。
- ・ オリーブオイル：エクストラバージンオイル、バージンオリーブオイル、精製/エクストラバージンオリーブオイルからなるオリーブオイル。
- ・ その他のオイル：アーモンドオイル、アボカドオイル、ココナッツオイル、亜麻仁油、グレープシードオイル、ヘーゼルナッツオイル、ごま油。
- ・ スパイス類：シナモン、クミン、パプリカ、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、ターメリック。(単一成分の挽いたもの)

食品虚偽の可能性が発見され、CFIA は措置をとり、100,000 kg 以上の偽装表示食品がカナダ国内で販売されるのを阻止した。これらの措置には、製品の破棄、ラベルの貼り替え、カナダからの撤去などが含まれる。

-
- 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 233-23

2 March 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20233-23.aspx>

新規申請と提案：

- 加工助剤としての GM *Bacillus subtilis* 由来プルラナーゼ

改訂 No.216

- 加工助剤としての GM *Bacillus licheniformis* 由来 β -アミラーゼ、
- GM *Aspergillus niger* 由来ホスホリパーゼ A1、
- Penicillium rubens* 由来グルコースオキシダーゼ、
- 乳児用調製粉乳のガラクトオリゴ糖及び/又はイヌリン型フルクタンと組み合わせた 2'-FL、等

● Notification Circular 234-23

9 March 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20234-23.aspx>

意見募集 (2023 年 4 月 25 日まで)

- ビール醸造用加工助剤としての *Aspergillus niger* の α -グルコシダーゼ遺伝子をもつ GM *Trichoderma reesei* 由来 α -グルコシダーゼ

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-a-new-use-for-an-enzyme-processing-aid.aspx>

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

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

1. TGA は NSW 州警察の協力のもと、55,000 点以上の危険性のある製品を押収する

TGA seizes more than 55,000 potentially dangerous products with the assistance of NSW Police

7 March 2023

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/tga-seizes-more-55000-potentially-dangerous-products-assistance-nsw-police>

オーストラリア国内での供給を目的としたとされる 55,000 以上の危険性のある製品が押収された。一般に「ポップアーズ」として知られる亜硝酸アルキルを含む疑いのある製品、及び勃起不全のための未承認処方箋医薬品が、書類、包装、広告材料とともに押収された。

2. JSHealth Vitamins に補完医薬品の違法販売の疑いで 13,320 ドルの罰金を科す

JSHealth Vitamins fined \$13,320 for alleged unlawful supply of a complementary medicine

10 March 2023

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/jshealth-vitamins-fined-13320-alleged-unlawful-supply-complementary-medicine>

オーストラリア TGA は JSHealth Vitamins Pty Ltd に対し、Therapeutic Goods Act 1989 (医療用品法) 違反の疑いで総額 13,320 ドルの侵害通知を発出した。製品には味覚障害を誘発する可能性のある *Andrographis paniculata*(Green chiretta) (センシンレン) 成分が含まれていた。しかし製品ラベルには必要な警告文が記載されていなかった。

● 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. 2023 秋の Foodwise ニュースレター

Foodwise issue 63, Autumn 2023

<https://www.foodwise.foodauthority.nsw.gov.au/edition63/index.html>

オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局が、食品規則 2015 の段階的廃止、アレルギーの英語表記事項、Standard 3.2.2A の食品安全管理ツール、イースターショー開催、食品監視活動を行う公認担当者向けオンライントレーニング等、について紹介する。

● 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せん。

1. 違反情報

- 栄養表示規則違反
 - 包装済みポテトチップスのサンプル

Prepackaged potato chip sample not in compliance with nutrition label rules

February, 27 2023 (Monday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230227_10188.html

総脂肪が 6 g/28 g(21.4 g/100 g)という表示のところ、34.1 g/100 g の検出。米国産。

- 包装済みえびクラッカーのサンプル

Prepackaged shrimp cracker sample not in compliance with nutrition label rules
February, 27 2023 (Monday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230227_10187.html

総脂肪が 19.2 g/100 g という表示のところ、31.8 g/100 g の検出。台湾産。

- 包装済みえびクラッカーのサンプル

Prepackaged shrimp cracker sample not in compliance with nutrition label rules
February, 27 2023 (Monday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230227_10186.html

飽和脂肪が 0.2 g/100 g という表示のところ、1.8 g/100 g の検出。日本産。

- 包装済みポテトスナックのサンプル

Prepackaged Potato Snack sample not in compliance with nutrition label rules
February, 27 2023 (Monday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230227_10185.html

炭水化物が 71 g/100 g という表示のところ、49.1 g/100 g の検出。マレーシア産。

- 包装済みの塩のサンプル

Prepackaged salt sample not in compliance with nutrition label rules
February, 24 2023 (Friday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230224_10182.html

ヨウ素 15-23 mg/kg という表示のところ、7.8 mg/kg の検出。クロアチア産。

- 包装済みポテトチップスのサンプル

Prepackaged potato chip sample not in compliance with nutrition label rules
February, 28 2023 (Tuesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230228_10191.html

ナトリウム 480 mg/100 g という表示のところ、690 mg /100 g の検出。イタリア産。

- 包装済み乾燥豚のサンプル

Prepackaged Dried Pork sample not in compliance with nutrition label rules
March, 9 2023 (Thursday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230309_10212.html

飽和脂肪酸が 1.5 g/100 g という表示のところ、3.3 g/100 g の検出であった。香港産。

● 包装済みビーフジャーキーの 2 サンプルに未承認の保存料が検出される

Two prepackaged beef jerky samples detected with non-permitted preservative
Monday, March 6, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230306_10203.html

台湾産包装済みビーフジャーキーのサンプルにソルビン酸がそれぞれ 1300 ppm、1500 ppm 検出された。香港ではソルビン酸は食肉及び食肉製品に添加することは認められない。

- 包装済みポークフロスのサンプルに未承認の保存料が検出される

Prepackaged pork floss sample detected with non-permitted preservative

Monday, March 6, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230306_10204.html

タイ産包装済みポークフロスのサンプルに安息香酸がそれぞれ 130 ppm 検出された。香港では安息香酸は食肉及び食肉製品に添加することは認められない。

-
- 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

2023.2.17～2023.2.23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43303

2. 料理・子育て専門ブロガー、輸入食品通関検査現場に行く

輸入検査管理課 2023-02-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47034

食品医薬品安全処は輸入食品の安全管理政策と執行現状について消費者の理解を助けるため、料理・子育て関連の「有名ブロガー」を対象に 2 月 23 日通関検査の全過程を見学するイベントを行った。

主な内容は、▲輸入食品（加工食品、農・畜・水産物など）申告・検査手順の概要説明、▲保税倉庫の検査現場（冷凍農産物・加工食品など）見学、▲試験分析の現場見学、▲質疑応答などである。今回のイベントでは食品安全に対する関心が高いブロガー10人*が地方食品医薬品安全庁で進行している輸入食品通関の検査現場の様子を直接確認した。

※輸入食品安全の管理検査の現場見学を希望するブログ運営者を対象に、2 月 7 日～20 日の期間に参加募集を実施、1 日訪問者数約 1 万人以上のブロガーを選抜した。

また、国民目線で「輸入食品の検査方法」、「日本産輸入食品の放射能の検査方法」など輸入食品の安全管理について質問し、これについて説明する時間をもった。食薬処は今回のイベントが輸入食品の安全管理に対する消費者の信頼を向上させるのに役立つと期待し、今後も国民と親しみのある様々なチャンネルを活用して、食品安全の管理政策を紹介するために積極的に努力する。

<添付>

1. 輸入食品通関検査現場見学の詳細日程

2.参加ブローガー名簿

3.輸入食品安全管理に関する質問・応答

3. 国内流通中のラーメンの安全性検査の結果、全て不検出

食品管理総括課 2023-02-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47031

食品医薬品安全処は市中に流通する食品の先制的な安全管理のために、過去に不適合が多く発生した国内流通食品計 361 件を対象に、1 月 30 日から 2 月 17 日まで第 1 四半期流通食品の安全性検査を実施した。その結果、マカロン、ハチミツ計 2 件が不適合判定され、管轄官庁に販売中止と行政処分などを要請した。

今回の第 1 四半期検査対象は最近 3 年間（2020 年～2022 年）、▲安全性検査・自主品質検査で不適合が多く発生したジャン類、茶類、ハチミツ、穀類加工品、豆腐、果物・野菜ジュース、パン類、▲輸出国通関の段階検査で不適合が発生したラーメン、菓子、調味料である。主な検査項目は、アフラトキシン（ジャン（醬）類）、金属性異物（茶類）、大腸菌群（豆腐）、エチレンオキシドと 2-クロロエタノール（ラーメン）など。

検査の結果、計 361 件中 2 件が基準・規格に不適合判定となり、残りの 359 件は全て適合判定された。マカロン 1 件から使用が認められていない保存料である「ソルビン酸（不検出）」が検出（0.0029 g/kg）されたため、食薬処は該当製品を廃棄して、製造した業者を管轄官庁に行政処分を要請した。ハチミツ 1 件で「炭素同位体消費率*」が基準値（-22.5%以下）を超過（-12.6%）して、該当製品の生産者を管轄官庁に告発措置した。

* 炭素同位体消費率（%）：天然ハチミツと飼養ハチミツを区別する検査（-22.5%以下の天然ハチミツ、-22.5%超の飼養ハチミツ）

適合判定された 359 件のうち、ラーメン 40 件はエチレンオキシド、2-クロロエタノール項目検査の結果、全て「不検出」だった。食薬処は今年国内流通中の、▲（第 2 四半期）ダイエット効果を表示・広告して販売する食品、▲（第 3 四半期）昆虫加工食品、▲（第 4 四半期）手作りケーキなどを対象に収去検査を実施する。

<添付> 検査対象・項目及び不適合状況

4. リコール情報

● 食品への使用が禁止された原料含有の輸入漬物の回収措置

輸入流通安全課 2023-02-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47041

食品医薬品安全処は、ネパール産「ホット&スパイスラプシピクルス（食品類型：漬物）」に、食品への使用が禁止されている原料*が含まれていることを確認し、当該製品を販売中止して回収措置する。

* Lapsi (or Nepali hog plum, 果実) (学名: Choerospondias axillaris)

- 残留農薬が基準より超過検出された輸入「乾燥キクラゲ」の回収措置

輸入流通安全課 2023-02-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47039

食品医薬品安全処は、中国産「乾燥キクラゲ」から残留農薬（カルベンダジム）が基準値（0.01 mg/kg）を超過して検出（2.38 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- 鉛が基準より超過検出された「混合飲料」の回収措置

食品管理総括課 2023-02-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47032

食品医薬品安全処は、食品加工業者が製造・販売した「健康な一日のために紅参エキス（食品類型：混合飲料）」から鉛が基準値（0.3 mg/kg 以下）より超過検出（0.4 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

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

1. リコール情報

- 包装内部コーティング不備のため Karvan Cévitam Original Citroen (600ml) のリコール

Recall of Karvan Cévitam Original Citroen (600ml) due to potential peeling of inner coating of the packaging

25 February 2023

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/20230225-sfa-media-release---recall-of-karvan-c%C3%A9vitam-original-citroen-\(600ml\)-due-to-potential-peeling-of-inner-coating-of-the-packaging.pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/20230225-sfa-media-release---recall-of-karvan-c%C3%A9vitam-original-citroen-(600ml)-due-to-potential-peeling-of-inner-coating-of-the-packaging.pdf)

シンガポール食品庁(SFA)は、欧州委員会の食品及び飼料に関する緊急警告システム(RASFF)が、オランダ産 Karvan Cévitam Original Citroen (600ml) は包装内部コーティングが剥がれている可能性があるとしたため、リコールする。

- サイクラミン酸のため中国産 Chang Lin ピーナッツのリコール

Recall of Chang Ling Peanut from China due to presence of Cyclamate(as Cyclamic Acid)

26 February 2023

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/20230226-sfa-media-release---recall-of-chang-ling-peanut-from-china-due-to-presence-of-cyclamate-\(as-cyclamic-acid\).pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/20230226-sfa-media-release---recall-of-chang-ling-peanut-from-china-due-to-presence-of-cyclamate-(as-cyclamic-acid).pdf)

SFA は、Chang Ling ピーナッツに人工甘味料のサイクラミン酸が含まれており、輸入業者である Yan Tai Yit Pte. Ltd. にリコールを指示した。シンガポール食品規則でピーナッツに使用することは許可されていない。

2. プレスリリース

● 地元の水産養殖セクターを向上させるシンガポールの水産養殖計画

SINGAPORE AQUACULTURE PLAN TO UPLIFT LOCAL AQUACULTURE SECTOR

Mar 02 2023

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/cos2023---media-factsheet-on-singapore-aquaculture-plan-to-uplift-local-aquaculture-sector-\(28-feb\).pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/cos2023---media-factsheet-on-singapore-aquaculture-plan-to-uplift-local-aquaculture-sector-(28-feb).pdf)

シンガポール食品庁(SFA)は、水産養殖セクターをより生産的で持続可能なものにすることを目指すシンガポール水産養殖計画を策定した。その一環として、この分野を 3 つの方法で改革する：1. 研究と革新への投資、2. 水産養殖のためのスペースを増やし、最適化する、3. 業界によるテクノロジーとより良い養殖実施規範の採用を支援する。

3. オンデマンド取引と消費者教育に関する行動同盟 (AfA)

ALLIANCE FOR ACTION (AFA) ON DEMAND OFFTAKE AND CONSUMER EDUCATION

Mar 02 2023

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/cos2023---media-factsheet-on-alliance-for-action-on-demand-offtake-and-consumer-education-\(28-feb\).pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/cos2023---media-factsheet-on-alliance-for-action-on-demand-offtake-and-consumer-education-(28-feb).pdf)

地元農産物の需要と供給の集約を検討し、消費者教育を通じて地元農産物へのより大きな支持を構築するため、業界が主導し、シンガポール食品庁(SFA)が支援する「Alliance for Action (AfA) on Demand Offtake and Consumer Education (オンデマンド取引と消費者教育に関する行動同盟 (AfA))」が結成された。

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

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

1. 雑穀基準についてのプレスリリース

Press release on standards of Millet

[Updated on:24-02-2023]

https://www.fssai.gov.in/upload/press_release/2023/02/63f84b536542dPress_release.pdf

FSSAI は 2023 年 9 月 1 日に施行される 2023 年食品安全と基準 (食品製品基準と食品

添加物) 第二改訂で、雑穀の包括的グループ基準を規定した。雑穀は、干ばつやその他の極端な気候に強く、肥料や農薬が少なくて済む小さな粒の穀物群である。ほとんどの雑穀はインド固有で人体の機能に必要な栄養の多くを含む。またグルテンフリーでグリセミック指数が低く、食物繊維やカルシウム、鉄、リンなどを含む多くの微量栄養素を含む。理想としては、雑穀は我々の日常食の一部であるべきである。FSSAI のガイダンス「雑穀-栄養穀物 (Millets-The Nutri-cereals)」(https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Notes_Version_2_Millets_29_01_2020.pdf) は雑穀を食べることの利益と栄養組成についてさらなる情報を提供する。雑穀の啓発と生産及び消費拡大のために、2018年4月に雑穀は栄養穀物“Nutri Cereals”とリブランドされ、2018年は全国雑穀年とされた。後に国連総会で2023年を国際雑穀年とすることが宣言された。2023年は世界の雑穀生産と効率の良い加工、使用拡大の機会である。

現在雑穀のうち個別に基準があるのはわずかで、2011年食品安全基準ではソルガム、唐人稗(トウジンビエ)、竜爪稗(シコクビエ)、アマランスのみが記載されている。FSSAIは標準化された質の高い雑穀が国内及び国際市場で流通することを確保するために15種の雑穀に包括的グループ基準を作り、8つの質のパラメーター、すなわち最大湿度、尿酸、異物、他の食用穀物、瑕疵、虫食い、未熟、萎み穀粒、を規定した。グループ基準が適用されるのは以下の雑穀である：

1. Amaranthus (Chaulai or Rajgira)
2. Barnyard Millet ((Samakechawal or Sanwa or Jhangora)
3. Brown top (Korale)
4. Buckwheat (Kuttu)
5. Crab finger (Sikiya)
6. Finger Millet (Ragi or Mandua)
7. Fonio (Acha)
8. Foxtail Millet (Kangni or Kakun)
9. Job's tears (Adlay)
10. Kodo Millet (Kodo)
11. Little Millet (Kutki)
12. Pearl Millet (Bajra)
13. Proso Millet (Cheena)
14. Sorghum (Jowar)
15. Teff (Lovegrass)

● 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。)

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、重点活動「飲料水中の有機汚染物質-モニタリング調査」の最終報告書を公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、重点活動「お茶(アイスティー)の乾燥エキスとカフェイン含有量」に関する最終報告書を公表
- ブラジル保健省、ロライマ州(アマゾン熱帯雨林地域)の魚において高濃度の水銀を検出した研究結果を公表
- ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)、欧州委員会が植物保護製剤の持続可能な利用に関する新規則案(SUR)を作成したことを Q&A 方式で公表

- フランス農業・食料主権省、種子へのネオニコチノイドの使用を認めないとする欧州司法裁判所(CJUE)の判決を受け、テンサイ-製糖関連産業部門を支援するための行動計画の展開を発表
- 台湾衛生福利部、「農薬残留許容量基準」第3条付表1の改正について公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、妊婦がカンゾウを摂取することによる子供の心身の発達への影響に関する情報を公表
- ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)は、商業用ヘンプ(麻)のテトラヒドロカンナビノール(THC)規制値の引き上げに関するプレスリリースを公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)は、重点活動「マスタードオイルに含まれるエルカ酸」に関する最終報告書を公表
- スイス連邦農業局(BLW)、農業諮問委員会が新しい遺伝子工学プロセスの特別な対応を支持した旨を公表
- 台湾衛生福利部、「卵白リゾチーム加水分解物の食品原料としての使用制限と表示規則」の草案を公表
- 台湾衛生福利部、「ブロッコリー種子エキスの食品原料としての使用制限と表示規則」の草案を公表
- 米国食品医薬品庁(FDA)、動物用フード GRAS 申請の手続き終了に関する公式文書 1 件(ARGN No.60)を发出
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、動物由来食品中のサリチル酸の残留物に関する意見書を公表
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、AESAN 科学委員会ジャーナル 36 号を発行
- 中国海関総署、輸入食品の不合格リスト(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