

食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2023 (2023. 04. 26)

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>

【Ruokavirasto】 欧州市場の蜂蜜の異物混入疑い

フィンランド食品局 (Ruokavirasto) が、欧州委員会が EU 加盟国を対象に実施した蜂蜜への異物混入 (adulterated) に関する調査結果を紹介した。EU へ輸入された蜂蜜 320 品のうち 147 品 (46%) に他の糖類が混入し違反の可能性があることが確認された。

*ポイント： EU では、理事会指令 2001/110/EC のもと、蜂蜜は天然のものであり、加工せずにその純度を維持することを目指しています。そのため指令では、食品添加物をはじめ蜂蜜以外の他の成分を添加してはいけないこと、そして蜂蜜に含まれるスクロース (ショ糖) の上限量を定めています。蜂蜜は他の一般的な糖類よりも高価なため、より安価な糖類を添加して増量するという偽装が行われているようです。食品安全情報 (化学物質) 2023 年 6 号でご紹介したカナダの食品偽装調査でも、蜂蜜が他の品目よりも偽装率が高かったと報告されていました。各国で食品偽装への対策が強化されていますが、蜂蜜は食品偽装のターゲット調査の対象となる品目の一つのようなようです。

【EPA】 公衆衛生を守りエチレンオキシド暴露を減らすため、新しい基準を提案

米国環境保護庁 (EPA) は、医療機器や特定のスパイス類の滅菌に使用されるエチレンオキシド (EtO) のガスにさらされる労働者の健康を保護するために、より厳しい大気排出基準などを含む新しい規制を提案した。

*ポイント： EU で数年前から食品からの検出が問題になっている EtO ですが、米国ではハーブ/スパイス類の病原性微生物汚染 (特にサルモネラ) による食中毒防止のために使用を認め、その残留基準値 (トレランス) も設定しています。食品への使用を禁止して検出されたら違反であると判断している EU と、労働環境については保護するものの、食品についてはトレランスを設定した上で EtO 処理された食品の喫食はリスクにはならないと判断している米国は対照的です。どのような措置を講じるかは国/地域の方針によりますが、EU の措置が健康へのリスクが小さいのに大量の食品回収につながっていることを考えると、食料安全保障がますます深刻な問題になりつつある中で、科学的にリスクの大きさを考えたリスク管理措置の選択がこれまで以上に求められていると感じています。

【HSA】 HSA の警告

シンガポール保健科学庁 (HSA) は、「D'SIHAT HERBA GOUT & SENDI」と「Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan」という 2 つの製品に、消費者に深刻な有害影響を引き起こす可能性のあるステロイドや他の強力な医薬品成分が含まれているとして注意を呼び掛けている。ステロイド誘発性の有害事象が 2 名報告されている。

*ポイント： 国内でもステロイドを含む茶の販売が問題になりましたが、ステロイドは海外で健康被害が出ているいわゆる健康食品から検出される代表的な成分の一つです。医薬品と同じように何らかの効果があると強調している製品には注意し、摂取しているうちに具合が悪くなった場合にはすぐに医師に相談しましょう。

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

[【FAO】](#)

1. 極小、小、中規模企業のフードロスホットスポットを見つけて対策する
2. Codex

[【EC】](#)

1. 「ミツバチと農家を救え！」: 欧州市民請願の 100 万人の署名が EU 共同立法者に環境への野心を維持するよう伝える
2. WHO/ECDC 報告書：欧州地域で薬剤耐性が患者の安全性を脅かしている
3. パブリックコメント募集
4. 査察報告書
5. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 可塑剤に関する広範な文献レビュー
2. 新規食品関連
3. 食品接触物質関連
4. 農薬関連
5. 飼料添加物関連
6. 遺伝子組換え関連

[【FSA】](#)

1. 生及び加工した牛肉 DNA に含まれる馬 DNA 及び豚 DNA の相対定量を目的としたリアルタイム PCR 法の試験室間共同研究フェーズ 1 及びフェーズ 2
2. より良く食べる、より良く選ぶ
3. 第 8 回 2022 年 Eating Well Choosing Better（EWCB）追跡調査

[【ANSES】](#)

1. 植物寄生性線虫類：新たな廃棄物管理解決法

[【Ruokavirasto】](#)

1. 欧州市場の蜂蜜の異物混入疑い

[【FDA】](#)

1. 乳幼児向け食品中の鉛に対するアクションレベルについての業界向けガイダンスに関する情報更新
2. 規格食品のナトリウムを減らすための塩代用品を許可する提案をする
3. CVM GFI#50 対象動物及びヒトの食品安全、医薬品の有効性、乳頭消毒製品の環境及び製造研究
4. FDA の措置により、最も脆弱な集団の汚染物質への暴露が低減している
5. 栄養に関する取り組みを通じて、食事に関連する慢性疾患の蔓延に取り組む
6. フードサプライを保護する査察
7. ダイエタリーサプリメント成分ディレクトリ
8. 食用の植物新品種に、食物アレルギーであるタンパク質の遺伝子を導入することの食品安全リスクに関して産業界に書簡を発行
9. ヨーグルトの同一性規格を改定
10. 消費者向けの新しい GMOs 教材「Feed Your Mind」を発表
11. FDA は植物性乳代替品のラベル表示に関するガイダンス案を発表
12. FDA は食料品のオンライン購入における食品表示に関する情報提供依頼を発表する
13. 公示
14. 警告文書

[【EPA】](#)

1. 公衆衛生を守りエチレンオキシド暴露を減らすため、新しい基準を提案
2. 将来の包括的環境対処・補償・責任法 (CERCLA) のもとでの規制の可能性について情報とデータを求めることで PFAS 戦略的ロードマップを進める重要な一歩を踏み出す
3. EPA は子どもの重金属暴露防止に役立つ新しいオンラインリソースを公開する

[【USDA】](#)

1. 遺伝子組換えによって開発されたトウモロコシの規制解除のための環境文書案にパブリックコメント募集 (2023 年 5 月 11 日まで)
2. 5 月 10 日の 2025 食事ガイドライン助言委員会第二回会合に登録しよう
3. 科学者がヘンプ種子固形飼料を与えられた牛の肉を摂取することによるヒトのカンナビノール暴露の可能性を評価する
4. 米国の農産物輸出業者にとっての厄介な(くつつく)問題を解決することでメタン排出を減らすのに役立てる

[【FTC】](#)

1. 約 700 のマーケティング会社に、製品の宣伝文句が裏付けられない場合、民事上の罰則に直面する可能性があるという警告

[【CFIA】](#)

1. Share your thoughts : 動物衛生規則パート 15 (識別とトレーサビリティ) の変更案に関する協議

[【AAFC】](#)

1. カナダは日本の牛肉市場への完全なアクセスが可能になる

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準ニュース
2. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. 農薬規制ニュースレター

[【TGA】](#)

1. キノコ製品に関するガイダンス

[【MPI】](#)

1. 長期展望概要説明

[【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター
2. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 東西食品のコーヒーミックスの異物はシリコーンパッキンと確認、行政処分など措置
3. 青少年、高カフェイン飲料の過剰摂取に注意
4. 食薬処、日本産食品の放射能安全管理を慎重に行っています
5. あなたの食生活パターンは？
6. 苦いミニトマトの出荷制限及び自主回収勧告
7. ズッキーニカボチャ (주키니 호박) 関連
8. 残留農薬が基準超過で検出された輸入「唐辛子」の回収措置
9. 福島原子力発電所汚染水関連 IAEA モニタリング TF 第 3 次訪日ミッション報告書発表
10. 有害物質の人体へのリスク評価、さらにスマートにさらに安全に

[【SFA】](#)

1. 食用及び飼料用の昆虫
2. トマトには本当に問題があるのか？

3. Forum Replies : 食品安全は共同責任
4. 食品（修正）規則 2023
5. 43 の食品施設のライセンシーが、食品安全のためのマスク/スピットガード要件への違反について警告された

【HSA】

1. HSA の警告 : 「D'sihat Herba Gout & Sendi」と「Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan」には強力な医薬品成分が含まれていることがわかった ; 1 人が入院、もう 1 人は深刻な有害影響

【FSSAI】

1. メディアメモ

【その他】

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

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

1. 出版物

- 伝統食品市場を安全にするのための 5 つの鍵 : アジア太平洋地域の伝統的食品マーケットでのリスク緩和

Five keys for safer traditional food markets: risk mitigation in traditional food markets in the Asia-Pacific Region

10 April 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789290619956>

本マニュアルは、自治体、市場関係者、消費者が、実践的なリスク低減措置や地域社会とのコミュニケーションを通じて、伝統食品市場をより安全で健康的な場所に変えていくことを支援し、導くことを目的としている。公衆衛生と安全を促進するための 5 つの鍵を軸に、特に食品安全、人獣共通感染症、感染性呼吸器疾患に関連するリスクと闘えるようになるための、実施的なガイダンスを提供する。

- ・ 第 1 の鍵 : 清潔に保つ。
- ・ 第 2 の鍵 : 汚染を避ける。
- ・ 第 3 の鍵 : 食品を安全に保存する。
- ・ 第 4 の鍵 : 動物との接触を減らす。
- ・ 第 5 の鍵 : 自分を守って安全に。

本文書は、WHO が提唱する「食品を安全にするための 5 つの鍵 (Five keys for safer food)」の一般原則に基づくとともに、「健康的な食品市場において食品を安全にするための 5 つの鍵 (Five keys to safer food in healthy food markets)」も取り入れている。伝統的な食品市場の運営者と、食品安全に係わる地方当局には、伝統的な食品市場をより安全で健康

的な場所へと転換させる活動を開始する責任がある。ガイダンスには、今回提示した 5 つの鍵を達成できるようにするためのチェック項目が掲載されている。

- **第 15 回 FAO/WHO 合同農薬管理会議(JMPM)の報告書：ローマ、イタリア及びオンライン、2022 年 11 月 15-18 日**

Report of the 15th FAO/WHO joint meeting on pesticide management: Rome, Italy and online, 15–18 November 2022

18 April 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240068537>

第 15 回 JMPM は、FAO がホストとなりハイブリッド開催された。会議の議題には、次の各項目が含まれていた。前回の JMPM 以降の進展と活動の要約、第 14 回会議の活動と勧告のレビュー、作成中の新しいガイダンス文書のレビュー（例：自殺予防のための農薬規則の利用、農薬の段階的廃止中の選択肢とリスク低減化、農薬の違法取引への対処、農薬のオンライン販売の規則）、既存のガイドライン又はガイダンスの改訂（例：農薬の空中散布、農薬登録のためのデータ要件、農薬管理の用語）、新たなガイダンスの作成計画（例：健康・環境事故の報告システムの開発、リスクコミュニケーション）、既存のガイドライン及び関連する問題のレビュー、農薬管理における新興及び優先課題等。

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

<https://www.fao.org/home/en>

- 1. **極小、小、中規模企業のフードロスホットスポットを見つけて対策する**

Pinpointing and tackling food loss hotspots in micro-, small- and medium-sized enterprises

20/04/2023

<https://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1636993/>

タイのフードロスを減らす方法を主導する。発芽玄米の生産時に FAO のプロジェクトで湿度計やデジタル温度計、真空密装置などが導入されてカビが生えてダメになるなどのロスが減った。

食品ロスの一般的な根本的な原因は、原材料の品質の低さ、処理操作(温度、pH、含水率、時間)の適切な管理の失敗及び最終製品の不十分な包装と密封であった。東南アジアでは、農産食品事業の 91%が零細、中小規模の食品生産者によって運営されており、そのような企業の役割は絶対に重要である。「食品ロスと廃棄物の削減は、食料安全保障と栄養の改善に向けて、農業食品システムを変革する上で重要な役割を果たす」と FAO の食品ロスと廃棄チームのリーダーである Rosa Rolle は述べた。

2. Codex

- **WHO 食品安全実践コミュニティが世界食品安全デーを計画するために会合**

WHO Food Safety Community of Practice meets to plan for World Food Safety Day

14/04/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1636685/>

2023年4月14日、WHO 食品安全実践コミュニティは、2023年の第5回世界食品安全デーを祝うためにFAOとWHOによって開発されたリソースを紹介する計画会議を開催している。

計画会議では、世界食品安全デーへの参加方法に関するアイデアを模索し、メンバーは今年のテーマである「食品規格はいのちを救う」ことについて詳しく学び、6月7日とその前後のお祝いについて質問したり計画を共有したりする機会を持つ。WHO 食品安全実践コミュニティの詳細、及び世界食品安全デー計画会議への参加については、以下のURLを参照。

www.whofoodsafety.org

- **CCCF16 /コーデックス汚染物質部会で進行中の技術的作業部会セッション**

CCCF16 / technical working group sessions underway at Codex contaminants committee

17/04/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1637175/>

2023年4月17日、オランダのユトレヒトに代表者が集まり、4月18日に始まる第16回コーデックス食品汚染物質部会（CCCF16）の全体会合で議題となる、さまざまな技術的トピックスに関する作業部会（WG）に参加した。会合に先立ち、コーデックス事務局は、特定の食品カテゴリーにおける鉛の最大基準値（ML）の設定作業について、作業をけん引するブラジルに話を聞いた。

<鉛のML設定作業について>

部会では、他の食品カテゴリーに鉛の新たなMLを引き続き設定することが広く支持されている。2022年、CCCFは乳幼児用穀類加工品、白砂糖及び精製糖、コーンシロップ及びメイプルシロップ、ハチミツ、砂糖類を主原料とする飴菓子の鉛のMLを採択した。今回の部会では、精製されていない糖（ソフトブラウン、粗糖、非遠心糖）及び乳幼児用そのまま喫食可能な食事における鉛のMLについて議論している。2024年のCCCF17に予定している乾燥/生鮮料理用ハーブ及び乾燥スパイスの鉛に関するMLを決定できるようにするために、部会が議論中のMLを採択することを期待している。

<ML等の見直しにおける優先順位付けの規準について>

WGは、優先順位付けの規準を確立することに大きな成功を収めた。現在、ML、ガイドライン値、実施規範の優先順位付けに使用する17の優先順位付け規準がある。CCCF16で

は、さらに 2 つの規準が提案され、また、WG が以前に設定した 2 つの優先順位付け規準の改良が行われる予定である。

既存のコーデックス汚染物質基準の優先順位付けに使用されているアプローチは、3 年間の試行期間の 2 年目に入っている。したがって、今度の会合では、コーデックスの基準を検討するためにこの WG が使用しているアプローチについて引き続き議論し確認すること、また優先順位付け規準の開発を継続することが期待される。

- 私たちの道には多くの課題がある–食品の未来は CCCF サイドイベントで議論された
There are many challenges coming our way – the future of food is discussed at a CCCF side event

18/04/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1637298/>

4 月 18 日にユトレヒトで開催されたコーデックス食品汚染物質部会のサイドイベントにおいて、FAO の予測プログラムによって特定された農業食料システムにおける新興問題をもたらす課題と好機について概説された。

新しい食品と新しい食品生産システムに関するガイダンスを提供する上でコーデックスが果たす役割の可能性が、FAO 食品安全担当官の Vittorio Fattori 氏、FAO 動物生産担当官の Daniela Battaglia 氏、シンガポール食品庁の Ong How Chee 氏及び加盟国とコーデックスオブザーバーで構成される聴衆を含むパネルによって議論された。

部会議長の Sally Hoffer 氏は閉会の挨拶で「私たちの道には多くの課題がある」と述べ、CCCF とコーデックスにとって他の可能性のある問題を認めた。「FAO と WHO から学ぶことは素晴らしいことであり、私たちの議題が将来の目的に適しているかどうかを確認するのは良いことである。今後数年で、この知識を持ち帰って、これらの問題についてあなたの国に反映して欲しい」と述べた。

- Codex60 / 汚染物質部会における鉛に関する実施規範の新フォーマットに着手
Codex60 / Launch of new format for code of practice on lead at contaminants committee

19/04/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1637404/>

コーデックス事務局は、2022 年に、一貫性の確保、FAO 及び国際的な出版基準を満たすこと、及び読みやすさの向上を目的として、コーデックス文書のフォーマットとレイアウトの見直しに着手した。このプロジェクトは、コーデックス 60 周年記念を祝う事務局の取組の一環である。

食品中の鉛汚染の防止及び低減に関する実施規範 (CXC 56-2004) は、このプロセスで準備された最初の文書であり、2023 年 4 月 20 日、ユトレヒトで開催されている食品汚染物

質部会で、改訂作業を主導した米国、日本、英国及び北アイルランドのチームに提示された。

- **CCCF / 食品の安全性と品質に関する国際レベルでの協力**

CCCF / cooperation at international level key to safety and quality of food

19/04/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1637377/>

2023年4月18～21日にユトレヒトで開催されている食品汚染物質部会(CCCF)の開会式で、オランダ王国の保健福祉スポーツ大臣である Ernst Kuipers 氏はビデオメッセージで、「今日の世界的な政治的及び環境問題に照らして、食品の安全性を確保するためのコーデックスメンバーの作業はこれまで以上に重要である」と述べた。また、「国際レベルでのこの種の協力は、世界中の食品の安全性と品質の継続的な保証を提供することに役立つ」とも述べた。

- **汚染物質部会、山田友紀子氏の食品安全への貢献を評価**

Contaminants Committee recognizes contribution of Yukiko Yamada to food safety

21/04/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1637578/>

2023年4月20日、ユトレヒトで開催された第16回CCCF会合の閉会が近づき、日本は議場で、山田友紀子氏の会合への出席が今回で最後となることを伝えた。

山田友紀子氏のコーデックスでの功績は1993年にFAOのコーデックス事務局から始まり、30年以上にわたり、彼女はコーデックス委員会や日本政府、そして何よりも全ての消費者のために、そのインスピレーションと「食品安全への揺るぎないコミットメント」で貢献してきた。

CCCF 議長の Sally Hoffer 氏は、友紀子氏がコーデックス在籍中に尊敬すべき同僚として多大なる貢献をしたことに対し、部会としての謝意を表明した。

*Twitter

<https://twitter.com/FAOWHOCodex/status/1649232484796862466>

コーデックスは、コーデックスファミリーの伝説的人物となる山田友紀子氏に敬意を表します。コーデックスの多くの人にとって、卓越したリーダー、良き指導者、そして友人であり、その食品安全に対する献身的で、専門的な、揺るぎないコミットメントが、我々全員を鼓舞してきました。ありがとうございました！

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

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

1. 「ミツバチと農家を救え！」：欧州市民請願の 100 万人の署名が EU 共同立法者に環境への野心を維持するよう伝える

“Save bees and farmers!”: One million signatures in European Citizens' Initiative signals EU co-legislators to keep environmental ambition

5 April 2023

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_23_2084

欧州委員会は本日「ミツバチと農家を救え！健康的な環境のためにミツバチに優しい農業にむけて」市民請願に対応している。

欧州委員会は市民請願を歓迎し、その重要性を認める。請願の成功は、受粉媒介者と生物多様性を守り持続可能な農業を支持する公衆の明確なサインである。市民請願では、2035年までに合成農薬を段階的に廃止する、農業における生物多様性を回復する、持続可能な農業への移行について農家を支援することを欧州委員会に申し入れている。これに対し欧州委員会は、欧州議会及び理事会に対して、既に提案されている法案の迅速な合意を探るよう呼びかけている。

2. WHO/ECDC 報告書：欧州地域で薬剤耐性が患者の安全性を脅かしている

WHO/ECDC report: antimicrobial resistance threatens patient safety in European Region

14 Apr 2023

<https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/whoecdc-report-antimicrobial-resistance-threatens-patient-safety-european-region>

2 回目の「欧州の薬剤耐性サーベイランス」報告書が、2023 年 4 月 14 日に欧州疾病予防管理センター（ECDC）と WHO 欧州地域事務局（WHO/Europe）により合同発表され、WHO 欧州地域のいくつかの国でカルバペネムのような最終ラインの抗生物質への高い耐性割合が示された。報告書は 2021 年のデータを扱っている。

欧州地域の南部と東部では、北部と西部と比較して、より高いレベルの薬剤耐性(AMR)が報告された。AMR はこの地域の健康に対する深刻な脅威であり、多くの国では病原体によって引き起こされる感染症の患者に対する治療選択肢が限られている。「カルバペネム耐性アシネトバクターの増加など、一度流行すると根絶するのが難しい現在のパターンは、薬剤耐性への予防と検出の取り組みをさらに強化する必要性を明確に示している」と、WHO の薬剤耐性制御地域アドバイザーである Danilo Lo Fo Wong 博士は述べた。

この地域のほとんどの国は、感染の予防と管理、抗菌薬の管理とサーベイランスに関する包括的なプログラムと介入を含む、AMR に関する国家行動計画を策定している。今後の課題は、AMR の脅威に立ち向かうための高いレベルの支援と強力な資金を確保することである。

3. パブリックコメント募集

- トウモロコシ MIR162, トウモロコシ MON 89034 × 1507 × MIR162 × NK603 × DAS-40278-9 及びサブコンビネーション

Maize MIR162, maize MON 89034 × 1507 × MIR162 × NK603 × DAS-40278-9 and subcombinations

https://food.ec.europa.eu/plants/genetically-modified-organisms/public-consultations_en

GM トウモロコシの認可申請について、2023年5月17日までパブリックコメント募集。

4. 査察報告書

- エストニア—植物保護製品の販売及び使用に関する管理の評価

Estonia 2022-7476—evaluate controls on the marketing and use of plant protection products

05-04-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4597>

2022年11月9～22日に実施した、エストニアの植物保護製品の販売と使用に関する公的管理システムを評価した査察結果。エストニアはEUと比べて農薬の使用は比較的少なく、EUで使用される植物保護製品の1%未満である。また、植物保護製品の製造、再包装、輸入はごくわずかである。概して、植物保護製品の販売と使用に関する管理システムはよく構築され、管轄機関の責任は十分に定義され、よく協力されている。公的管理はリスクに基づくアプローチで計画され、年次プログラムは計画通り実行されている。にもかかわらず、検査の大部分が事前に通知されていること（特に業務用の使用者）、リスクに基づくアプローチの欠点、特定の農薬散布設備が定期検査の対象になっていないことなどから、公的管理の効果は弱められている。

- 管理団体—ボリビアからEUへの輸出品認証のためのオーガニック生産基準と管理対策

Control Body 2022-7388—organic production standards and control measures for certifying exports from Bolivia to the EU

31-03-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4595>

2022年9月5～22日に実施したボリビアの管理団体が適用するオーガニック生産基準及び管理対策を評価するための査察。包括的な管理システムと手順体系があり、検査は計画的に、通常頻度で実施されている。追加/抜き打ち検査の事業者の選択に適切な基準が使用されている。屋外サンプルの採取では優れたサンプリング計画が実施され、特にリスクの高いキヌアとゴマは、最小必要数を遙かに超えるサンプルを採取している。数年間オフシーズンに現地調査を実施した例があり、ほとんどの検査は毎年ほぼ同じ時期に計画されていた。残

留農薬の調査結果は、主に机上調査に頼って十分フォローされていなかった。これらの欠点の多くは内部品質管理で特定されていない。荷物の物理的チェックがリスクに基づいて実施されていない。管理団体は欧州委員会が認証した生産規則を適用しているが、その輸出証明書保証の程度は弱まっている。

- **インド—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質、動物用医薬品の管理を含む**
India 2022-7490—Residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products
30-03-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4593>

2022年9月7～29日にインドで実施した、EU輸出用の生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質の公的管理を評価するための査察。概して、水産養殖品の残留モニタリング計画はEU法に従って計画通り実施されている。乳の残留モニタリング計画の実施はインドで承認されておらず、違反の報告につながっていない。アフラトキシンM1の違反発生率が非常に高い。水産養殖品の違反結果のフォローアップは、調査は迅速に行われているが、違反の原因は特定されていない。EUの食料生産動物及びインドの水産養殖品における使用禁止物質の残留物の違反結果の数が過去3年間減少していない。特に、孵化場で採取したサンプルの違反率は20%で、禁止物質がインド市場の店頭で入手できることが問題に寄与している可能性がある。水産養殖品のRASFFの通知件数は依然として少なく、義務的な輸出前検査の効果が反映されている。家禽類の検査の効果は、分析法の妥当性確認の欠点により弱められている。EUで食料生産動物への使用が禁止されている物質がインドではOTC薬として現在も販売されている。動物用医薬品の流通と使用に関する管理システムはあるが、EU要件と比べて多くのギャップがあり、動物由来食品の残留状態の保証に寄与していない。

- **スロベニア—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質**
Slovenia 2022-7489—Residues and contaminants in live animals and animal products
11-04-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4598>

2022年10月12～21日にスロベニアで実施した、生きた動物と動物製品中の動物用医薬品残留物と汚染物質、農薬、汚染物質の監視を評価するための査察。スロベニアの国家残留物管理計画の計画立案、実施、違反結果のフォローアップは概ねEU法の要件に沿っているが、残留物検査所の指定や業務に関する欠点が管理システムの効果を弱めている。欠点に対処し管理効果を強化するための4つの助言が含まれている。

5. 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

04/09/2023～04/22/2023 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)

英国産フードサプリメントの 1,3-DMBA・1,4 DMAA 及びヨヒンビン、スペイン産冷凍アオザメステーキの水銀、インドネシア産フランスで加工した有機ココナッツシュガーの亜硫酸塩非表示、ウクライナ産小麦の未承認物質クロルピリホス、イラン産ドイツ経由ピスタチオのアフラトキシン、中国産カッティングボードからの鉛の溶出、ウクライナ産ルーマニア経由クルミの実のアフラトキシン、ペルー産ベルギー経由アボカドの未承認物質マトリン、ドイツ産フードサプリメントのテトラヒドロカンナビノール(THC)超過、トルコ産ポップコーン用トウモロコシのアフラトキシン、パキスタン産ドイツ経由有機ビターアプリコットカーネルのシアン化物高含有、マダガスカル産シナモンのクロルピリホス及びイミダクロプリド、生産国不明オランダ経由白ゴマのエチレンオキシド・2-クロロエタノール・塩素酸塩・クロルピリホス及びプロフェノホス、スペイン産オランダ経由サバのカドミウム、イタリア産冷凍メカジキフィレの水銀最大量超過、ポーランド産飼料用オオアザミの種子のブタクサの種子高含有、など。

注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産冷凍カエルの脚の禁止物質ニトロフラゾン (SEM)、スペイン産メカジキの高濃度の水銀、カメルーン産カオリンの鉛、トルコ産トマトのクロルピリホス、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジナルカロイド、ウクライナ産有機ひまわり油の EU 基準値を超えるグリシジルエステル類、トルコ産ザクロのテブコナゾール及びアセタミプリド、トルコ産タマネギの鉛、トルコ産ダイエタリーフードサプリメントのシルデナフィル及びシブトラミン、中国産シリコーン焼き型の揮発性成分高含有、ヘチマのメソミル及びメピコートクロリド、メキシコ産ササゲのアセフェート・メタミドホス・メソミル・プロピコナゾール及びピフェントリン、米国産ベルギーに配送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)、トルコ産再利用可能な PP プラスチック皿からの高濃度の総溶出量、ベトナム産シリヤケイカのカドミウム、トーゴ産チリパウダーの未承認着色料スーダン 1・オレンジ II 及びローダミン B、フィリピン産ビスケットの未承認添加物エリスロシン(E 127)及びブリリアントブルーFCF(E 133)、ヨルダン産パプリカ(赤・黄)のプロフェノホス及びトルフェンピラド、インド産ジンジャーパウダーの多環芳香族炭化水素 PAHs・クロルピリホス・β-HCH・HCH 及びγ-HCH、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産パプリカのホスチアゼート、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン、ケニア産緑豆のアセフェート、エジプト産オレンジのジメトエート、中国産未承認新規食品ユウスゲ(*Hemerocallis citrina*)、メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出、アルバニア産未承認新規食品アルプスチャセンシダ(*Asplenium ceterach*)、パキスタン産米のアセタミプリド最大残留基準値超過、ブラジル産ガラナシロップの未承認添加物(E 150c, E 202, E 211 及び E 952)、パキスタン産米の未承認物質カルベンダジム・イミダクロプリド・チアメトキサム及びトリアゾホス、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホス、イラン産乾燥マンダリンのダイアジノン、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン、エジプト産オレンジの未承認残留農薬クロルピリホス、米国産穀付きピスタチオのオクラトキシン A、マレーシア産飼料用 PFAD のダイオキシン、インド産ピーマンのエチレンオキシド、アルバニア産春タマネギの高濃度のドジン、インド産青唐辛子のチオファネートメチル、米国産英国経由フードサプリメントの未承認新規食品成分ハッシュウマメ及びトウゲシバ(*Huperzia Serrata*)、インド産ワサビノキ (*Moringa oleifera*)のアセフェート・フィプロニル・メタミドホス及びトルフェンピラド、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン、マレーシア産飼料用パーム脂肪酸蒸留物(PFAD)のダイオキシン、ウクライナ産小麦のクロルピリホス、バンラデシュ産新規食品ユカン(*Phyllanthus emblica*)、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出、エジプト産オレンジのクロルピリホス及びジメトエート、モロッコ産キュウリのオキサミル、ドミニカ共和国産ペッパーのフィプロニル、エジプト産未校正の冷凍ブロッコリーのプロピコナゾール、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、エジプト産オレンジのクロルフェナピル、インド産バスマティ米のチアメトキサム及びトリシクラゾール、など。

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

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

1. 可塑剤に関する広範な文献レビュー

Extensive literature review on plasticisers

EFSA Journal 2023;20(4):EN-7988 17 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7988>

(外部科学報告書)

潜在的な可塑剤物質の暴露評価に関連する科学論文を特定するために、広範な科学文献のレビューを実施した。最初の調査は、EFSA が提供した 21,453 の文献からなるデータベースとなった。タイトルと要約をスクリーニングし、適格基準 (採用/除外) を適用して行った文書の関連分析から、582 の論文が特定された。

2. 新規食品関連

- **新規食品としてのイボウキクサ(*Lemna gibba*)とコウキクサ(*Lemna minor*)の混合物由来のウキクサタンパク質濃縮物の安全性**

Safety of water lentil protein concentrate from a mixture of *Lemna gibba* and *Lemna minor* as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2023;21(4):7903 17 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7903>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、栄養・新規食品及び食物アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)は、規則(EU) 2015/2283 に従って、新規食品(NF)としてのイボウキクサ(*Lemna gibba*)とコウキクサ(*Lemna minor*)の混合物由来のウキクサタンパク質濃縮物に関する意見を出すよう求められた。ウキクサタンパク質濃縮物は、繊維から植物材料のタンパク質画分を分離し、その後低温殺菌・噴霧乾燥することで2つのウキクサ種(イボウキクサとコウキクサ)から生産される。このNFは主に、タンパク質、食物繊維、脂質、灰分からなる。申請者はこのNFを様々な食品分類の食品成分やフードサプリメントとして使用することを提案した。対象集団は、食品成分として使用する際は一般集団で、フードサプリメントとして使用する際は成人のみである。パネルは、このNFの組成や提案した使用条件を考慮して、このNFの摂取は栄養的に不利ではないと判断している。このNFの遺伝毒性に関する懸念はない。パネルは、このNFのアレルギー反応を引き起こすリスクは低いと判断している。パネルは、このNF、イボウキクサとコウキクサの混合物由来のウキクサタンパク質濃縮物は、提案された使用条件下で安全だと結論している。

3. 食品接触物質関連

- **使用済 PET を食品と接触する物質へと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 を室温で長期保存される飲料水を含む全ての種類の食品接触物質の製造に100%使用しても、安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET で作られた最終製品は電子レンジやオーブンで使用されることを意図しておらず、そのような利用はこの評価の対象外である。

- **Vacunite (EREMA Basic 及び Polymetrix SSP V-LeaN)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 Vacunite (EREMA Basic and Polymetrix SSP V-LeaN) technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(4):7919 05 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7919>

- **Bandera PRe 15 テクノロジーに基づく Aristeia プロセスの安全性評価**

Safety assessment of the process Aristeia, based on the Bandera PURE 15 technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(4):7930 05 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7930>

4. 農薬関連

- ジャガイモ、サトウキビ、動物由来品目中のフィプロニルのインポートトレランスの設定

Setting of import tolerances for fipronil in potatoes, sugar canes and commodities of animal origin

EFSA Journal 2023;21(4):7931 13 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7931>

(理由付き科学的意見)

- ピリダベンのナシ状果における MRL 第 12 条レビューの確証データの評価及び既存の MRLs の改訂

Evaluation of confirmatory data following Article 12 MRL review and modification of the existing MRLs in pome fruits for pyridaben

EFSA Journal 2023;21(4):7970 17 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7970>

(理由付き科学的意見)

5. 飼料添加物関連

以下全て、科学的意見

- 全ての鳥種用干しぶどう抽出物(Nor - Grape® α)からなる飼料添加物の安全性と有効性(Nor - Feed S.A.S.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of a dry grape extract (Nor - Grape® α) for all avian species (Nor - Feed S.A.S.)

EFSA Journal 2023;21(4):7964 13 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7964>

- *Weizmannia coagulans* DSM 32789 株で生産した乳酸からなる飼料添加物中の生きた細胞の存在に関する科学的意見

Scientific opinion on the presence of viable cells in a feed additive consisting of lactic acid produced by *Weizmannia coagulans* DSM 32789 (Jungbunzlauer SA)

EFSA Journal 2023;21(4):7965 13 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7965>

- 全ての動物種用 *Corynebacterium stationis* KCCM 80235 株で生産した 5'-イノシン酸ナトリウム(IMP)からなる飼料添加物の安全性(CJ Europe GmbH)

Safety of the feed additive consisting of disodium 5' - inosinate (IMP) produced by *Corynebacterium stationis* KCCM 80235 for all animal species (CJ Europe GmbH)

EFSA Journal 2023;21(4):7958 13 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7958>

- 全ての動物種に使用するためのアニスの果実由来チンキ（アニスチンキ）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 tincture derived from the fruit of *Pimpinella anisum* L. (anise tincture) for use in all animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2023;21(4):7962 17 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7962>

- 全ての動物種に使用するためのカイガンショウ（パイン白油）の含油樹脂から得たエッセンシャル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 obtained from the oleoresin of *Pinus pinaster* Aiton (pine white oil) for use in all animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2023;21(4):7952 17 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7952>

6. 遺伝子組換え関連

- トウモロコシ **MIR162** に関する追加情報のリスク評価

Risk assessment of additional information on maize MIR162

EFSA Journal 2023;21(4):7935 17 April 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7935>

(声明)

欧州委員会は、EFSA の遺伝子組換え生物に関するパネル(GMO パネル)に、トウモロコシ MIR162 の新しい科学的情報を評価するよう、また、シングルイベントとして、及びスタックイベントの一部として、トウモロコシ MIR162 の安全性に関する以前の結論が依然として有効かどうか示すよう求めた。この新しい情報は、一部の MIR162 近交系における雄の生殖能力の減少を報告する欧州の特許に含まれており、この低下とトウモロコシ MIR162 によって発現した Vip3 タンパク質の関連性を指摘している。EFSA の GMO パネルは、特許所有者が提出したデータを評価し、Vip3 と生殖能力の低下との因果関係に関する裏付けが少ないことがわかった。イベント MIR162 と生殖能力の変化との関連性の一般

的な仮説は確証できなかった。EFSA の GMO パネルは、そのような関連性が存在する保守的な想定に基づく安全性評価を実施した。EFSA の GMO パネルは、雄の生殖能力の低下は、トウモロコシ MIR162 や MIR162 を含むスタックイベントの以前の結論に影響を与えないと結論した。

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

1. 生及び加工した牛肉 DNA に含まれる馬 DNA 及び豚 DNA の相対定量を目的としたリアルタイム PCR 法の試験室間共同研究フェーズ 1 及びフェーズ 2

Inter-laboratory collaborative trial of real-time PCR method for the relative quantitation of horse DNA and pork DNA in raw and processed beef DNA phases 1 and 2

5 April 2023

<https://www.food.gov.uk/research/novel-and-non-traditional-foods-additives-and-processes/inter-laboratory-collaborative-trial-of-real-time-pcr-method-for-the-relative-quantitation-of-horse-dna-and-pork-dna-in-raw-and-0>

このプロジェクトでは、生牛肉及び加工牛肉マトリックスに含まれる馬 DNA と豚 DNA に対するリアルタイム PCR 法の性能特性を定義するための国際共同試験について説明する。リアルタイム PCR 法が拡張され、生及び加工された牛肉で馬と豚の DNA を定量するための新しい方法が開発された。

2. より良く食べる、より良く選ぶ

Eating Well Choosing Better

14 April 2023

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/eating-well-choosing-better>

(北アイルランド限定)

北アイルランド食品基準庁は、より良く食べる、より良く選ぶ (Eating Well, Choosing Better) プログラムと、このイニシアチブが達成しようとする目標について説明している。地区評議会やアカデミックを含む北アイルランド全体の様々な利害関係者と協力して、食品業界が食品をより健康的にするために支援している。今回、3つの目標を挙げている。

- 砂糖、飽和脂肪、塩のレベルを下げるために製品を改善する。
- 1回の食事量のポーションサイズ及び/又はカロリー数の削減。
- 消費者の購買を砂糖製品の添加量の少ない又は添加していない製品にシフトする。

ベーカリー組成変更ウェビナー、スコーン組成変更ガイダンス、チーズケーキ組成変更ガイダンス、消費者認識調査及び食品ビジネスの改革を支援するためのリソース等も記載されている。

3. 第8回2022年 Eating Well Choosing Better (EWCB) 追跡調査

Eating Well Choosing Better Tracker Survey Wave 8 2022

18 April 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/eating-well-choosing-better-tracker-survey-wave-8-2022>

北アイルランドの第8回2022年 Eating Well Choosing Better 追跡調査は、2022年9月17日から2022年11月19日にかけて実施された調査の結果である。以下、北アイルランド FSA 食と健康チーム Freya Sharpe 氏の発言である。

「例年と同様、北アイルランドの消費者が健康的でバランスのとれた食事についてよく理解していると回答していることは心強い。今回の調査では、北アイルランドの消費者が買い物の際に健康的な選択肢を積極的に求め、食品組成変更にも積極的であることが示された。北アイルランドの消費者は、テイクアウトやレジヤ施設、ファストフード店でより健康的な選択をすることが難しいと感じており、これらの環境でより健康的な選択肢を増やすことを望むと回答した人が多かった。1日の推奨摂取カロリーに関する知識は男女ともに低く、特に男性の意識を高めるためにもっと努力が必要であることが示唆された。」

<主な調査結果>

- 91%の参加者が信号色表示 (traffic light label) を認識し、85%がそれが何のためにあるのかを理解していると報告した。
- 62%の消費者が、より健康的な信号色の食品をいつも/ほとんど選んでいる。
- 調査対象者の約半数が、通常のものと比較して、飽和脂肪 (51%)、砂糖 (47%) 及び塩分 (42%) を減らした食品を購入する傾向が高いと回答。
- テイクアウト (72%)、ファストフード店 (63%)、映画館やボーリング場などのレジヤ施設 (63%)、レストラン (49%)、カフェやサンドイッチ店 (40%) 及び自動販売機 (36%) など、さまざまな場面で健康的な食品を選ぶのは難しいと感じている。
- テイクアウト (48%)、ファストフード店 (46%)、レジヤ施設内の飲食店 (37%)、レストランやバー (33%) 及び自動販売機 (28%) といった場面で、消費者はより健康的な選択肢を望む。
- 男性 18%、女性 28%の参加者が、自分の性別の1日の推奨摂取カロリーを正しく認識していた。
- 男性及び社会経済的地位の低い集団は、商品の栄養情報を調べる傾向が低く、食品を購入する際に信号色表示を使用し、飽和脂肪、砂糖及び塩分の低い食品をより入手できることを確認することが必要である。

● フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité

1. 植物寄生性線虫類：新たな廃棄物管理解決法

Plant-parasitic nematodes: new waste management solutions

06/04/2023

<https://www.anses.fr/en/content/plant-parasitic-nematodes-new-waste-management-solutions>

線虫類は寄生虫で、その種の一部は広範な作物損失をおこす。線虫類の拡散を防ぐには、害虫と接触した植物、土壌、泥などの有機廃棄物や水を、廃棄・再利用する前に消毒することが重要である。ANSES の植物衛生研究所の科学者らは、循環型経済の一環で、これらの廃棄物を回復・再利用できる様々な消毒方法の効果を評価した。

ジャガイモシロシストセンチュウ *Globodera pallida* と *Globodera rostochiensis* は世界のジャガイモの約 9%を損失させている。これらの害虫は、管理対策が義務化されているが、卵はシストに保護されて土壌中で数年間生き延びられるため、全滅させるのは大変難しい。土地の一角が汚染されると、ジャガイモを再び植えるのは生きた幼虫が存在しなくなるまで待つ必要がある。

植物廃棄物、土壌、泥、水は、害虫に接触後これらを広める可能性がある。従って、こうした素材は廃棄する前に徹底的に消毒する必要がある。この義務は、摂取に適していないと思われる製品、土壌廃棄物、洗浄水を廃棄しなければならない食品加工企業に主に関係し、これらの線虫類を研究する、検出を担当する研究所にも当てはまる。

環境影響の低減

研究プロジェクトの一環で、ANSES の植物衛生研究所の線虫学ユニットの科学者らは、フランス種芋生産者連盟(FN3PT)と協力して、これらの生物に汚染された洗浄水や他の廃棄物の様々な消毒方法の効果を調べる実験を行った。その目的は、通常使用される処理の中には、完全に効果的ではないものや、環境に悪影響を及ぼす可能性があるものがあるため、その代替方法を見つけることだった。研究の成果はこの 12 月に科学雑誌「*Environmental Management*」で発表された。

例えば、実験からは、これらの生物に通常使用される 80°C より低い温度でも、より長い時間適用されるならば、熱処理が可能であることが示された。60°C で 3 分間、又は 50°C で 30 分間処理するとより少ないエネルギーで線虫類を殺虫できる。*Globodera* 属だけでなく、他の 2 種類の植物寄生性線虫類、すなわちネコブセンチュウ類 *Meloidogyne chitwoodi* と *Meloidogyne fallax* でも、この方法の効果の検査は成功した。

循環型経済の中で効果的に処理されつつ再利用される廃棄物

ANSES の科学者らは、循環型経済で使用される可能性のある、コンポスト、嫌気性消化、ヨシ濾床システムなどの有機物回収プロセスも実験した。これまでシスト線虫類の除去の効果は適切に評価されていなかった。研究の著者は、「調べた全ての条件下で、コンポスト

や嫌気性消化はこれらの線虫類の殺虫に大変有効だった」ことを認め、「商業用バッチで線虫類の感染が検出されると、食品製造業者は作物全体を防除するよう求められる可能性があるため、この結果は非常に興味深い。これらの代替方法により、感染した農作物を再利用のために回収できるようになる」と述べた。

一方、ヨシ濾床水処理はかなりばらつきのある結果を出した。線虫類管理は気象要因にかなり左右されるようで、調べた条件下でこれらの害虫を根絶するには不確実な方法であった。

この研究の著者は、調べたどの処理方法でも、採用する前に、関心のある研究所や製造業者は、線虫類や他の感染体が彼らの作業現場から効果的に除去されていることを確認する必要があると指摘した。「これらの方法は我々の研究所や実験サイトでは効果的であったが、どんな条件下でも有効であるとは保証できない」と彼らは説明する。「さらに、我々は特定の線虫種における効果を研究したのであり、その結果を全ての植物病原体に外挿することはできない」と述べている。しかし、それでも、これは抵抗力が強いと知られている害虫を対象としたこれらの代替消毒処理の有効性を初めて実証したものであった。

線虫類の規制

Globodera pallida, *Globodera rostochiensis*, *Meloidogyne chitwoodi* 及び *Meloidogyne fallax* は検疫害虫である：その拡散を管理するための努力は義務づけられており、国の監視計画に含まれている。さらに、植物の輸出入を希望する人は、これらの線虫類がいないことを証明しなければならない。ANSES の植物衛生研究所の線虫学ユニットは、フランスと EU の植物寄生性線虫類の参照試験所である。そのため、それらを検出するために実施される分析の信頼性を保証している。

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

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

1. 欧州市場の蜂蜜の異物混入疑い

Suspicious of adulterated honey in European markets

March 27/2023

<https://www.ruokavirasto.fi/en/foodstuffs/food-sector/latest-news/suspicious-of-adulterated-honey-in-european-markets/>

欧州委員会が公表した蜂蜜に関する調整プロジェクトの結果によると、EU（欧州連合）域外から輸入される蜂蜜の46%が違反であるとの疑いがある。

16のEU加盟国が、委員会が調整したモニタリングプロジェクトに参加した。このプロジェクトでは、EUに輸入された蜂蜜の320のサンプルが調査され、そのうち147は他の供給源からの糖を示した。フィンランドがこのプロジェクトに関与したが、サンプリング期

間中に EU 以外の国からフィンランドに直接輸入された蜂蜜はなかった。

手頃な価格のシュガーシロップと比較して、蜂蜜は高価な製品であり、これが詐欺を呼び込んでいる。不正な競争により、EU で生産される蜂蜜の量はさらに減少する可能性がある。

プロジェクトの目的は、欧州市場における蜂蜜の真正性を調べることであった。糖は蜂蜜の主要な構成要素であるため、蜂蜜に添加糖類がどの程度に異物混入されているのかを確認することは困難である。

蜂蜜へのシュガーシロップの添加は、EU で開発が継続される新しい分析法を用いて部分的に調査された。この方法を用いて蜂蜜の疑わしい販売品が発見された。また、立入検査や犯罪科学調査などの他の検査を行うと、異物混入された蜂蜜の確実な事例を特定することができた。

プロジェクト結果

EU が調整したプロジェクトは、EU 域内市場に輸入される蜂蜜の一部が蜂蜜に関する法に違反している疑いがあるという想定を強固なものにした。プロジェクトに含まれているサンプルの大部分は、中国(89)、ウクライナ(74)、アルゼンチン(34)、メキシコ(22)、ブラジル(18)、トルコ(15)原産である。疑わしい販売品は中国産(74%、66/89)が最も多いが、トルコ(93%、14/15)、英国(100%、10/10)からも輸入されている。

37 の事業者が疑われ、そのうち 7 社に対して、これまでに糖類を添加した蜂蜜の異物混入に対する制裁が課された。フィンランドの事業者は、この疑いの対象にはなっていない。このプロジェクトの結果は、国内及び国際レベルでの当局間の協力の重要性を示す。

プロジェクトの詳細情報

- 欧州委員会のウェブサイト：Honey (2021-2022) (europa.eu)
https://food.ec.europa.eu/safety/eu-agri-food-fraud-network/eu-coordinated-actions/honey-2021-2022_en
- 質疑応答のまとめ
https://food.ec.europa.eu/safety/eu-agri-food-fraud-network/eu-coordinated-actions/honey-2021-2022_en#qapdf

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

1. 乳幼児向け食品中の鉛に対するアクションレベルについての業界向けガイダンスに関する情報更新

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

April 6, 2023

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

FDA は、事業者向けガイダンス案「Action Levels for Lead in Food Intended for Babies and Young Children（乳幼児向け食品中の鉛に対するアクションレベル）」に対する意見募集を再開した。意見の提出期限は 2023 年 5 月 8 日。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2023（2023. 02. 01）

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

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202303c.pdf>

2. 規格食品のナトリウムを減らすための塩代用品を許可する提案をする

FDA To Propose to Permit Salt Substitutes to Reduce Sodium in Standardized Foods
April 7, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-propose-permit-salt-substitutes-reduce-sodium-standardized-foods>

塩が必須又は任意成分である食品に塩代用品の使用を許可するために、同定基準（SOI）を改正する規則案が連邦官報に掲載され、2023 年 4 月 10 日に公表される。意見提出期限は 2023 年 8 月 8 日。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2023（2023. 04. 12）

【FDA】ナトリウム摂取量を減らすための塩代用品の使用拡大による栄養改善と疾患減少のための追加措置を講じる

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202308c.pdf>

3. CVM GFI#50 対象動物及びヒトの食品安全、医薬品の有効性、乳頭消毒製品の環境及び製造研究

CVM GFI #50 Target Animal and Human Food Safety, Drug Efficacy, Environmental and Manufacturing Studies for Teat Antiseptic Products
04/10/2023

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cvm-gfi-50-target-animal-and-human-food-safety-drug-efficacy-environmental-and-manufacturing-studies#human>

FDA 動物用医薬品センター(CVM)は、乳頭消毒製品開発のためのガイドラインを作成した。

4. FDA の措置により、最も脆弱な集団の汚染物質への暴露が低減している

FDA Actions are Reducing Exposure to Contaminants in Our Most Vulnerable Populations
04/05/2023

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/fda-actions-are-reducing-exposure->

[contaminants-our-most-vulnerable-populations](#)

ー米国 FDA の Robert M. Califf 長官の談話シリーズ、第 2 回ー

シリーズ第 2 回では、食品の原材料や食品接触物質としての化学物質の使用の評価や化学汚染物質がないかフードサプライをモニタリングすることなど、フードサプライを守るための FDA の使命について説明したい。FDA は、特定の濃度の汚染物質が、健康への有害影響のリスクを有意に高めていると判明した場合、措置を講じる。

少し話を戻すと、なぜ又はどのようにして化学物質がフードサプライに含まれるのか疑問に思うかもしれない。化学物質は、品質保持、栄養価の付加、食感や外観の改善、保存期間の延長、食品を汚染して人々を病気にする可能性のある病原体からの食品の保護などの有用な目的のために、食品の製造や包装時に食品へ使用されることがある。我々の仕事の一部は、食品や食品接触目的で意図的に化学物質を使用することの安全性を確実にする業界の義務を監督することである。

他の化学物質も汚染によってフードサプライに入る可能性がある。例えば、環境汚染物質は、食品が栽培、飼育又は加工される場所の土壌、水又は大気中に存在するため、食品に含まれる可能性がある。望ましくない副生成物などの食品の加工工程で生じる汚染物質（process contaminants）は、食品の加工中、特に食品を加熱する（加熱調理）、乾燥させる又は発酵するとき形成される可能性がある。FDA は、安全な食品を販売する食品製造業者の責任を監督している。

無機ヒ素と鉛の濃度を減らし、さらにゼロに近づける

フードサプライ全般のモニタリングに加えて、FDA は乳幼児用コメシリアル中の無機ヒ素の濃度を減らすことを優先事項にしている。結果、30%近く低減し、その後 FDA は乳幼児用コメシリアルのアクションレベルを 100 ppb(10 億分の 1)に設定した。さらに、赤ちゃん及び小さい子供向けの加工食品に含まれる鉛の濃度を低減するために FDA が提案したアクションレベルでは、これらの食品による鉛への暴露量を 24-27%も低減させる可能性がある。

これまでの FDA の取り組みは、食品からの汚染物質への小児期の暴露を低減する上で大きな進歩をもたらし、FDA の「Closer to Zero（さらにゼロに近づける）」戦略はこの進歩に基づいている。この暴露をゼロにすることは誰もが望むが、時間がかかることを認識して、「Closer to Zero」は、赤ちゃんと小さい子供が一般的に食べる食品に含まれる鉛、ヒ素、カドミウム、水銀への暴露量を可能な限り少なくするという FDA のアプローチを示している。これは、事業者が適切な農業や加工の実践方法を採用するよう促し、長期的に食品中の環境汚染物質の濃度をさらにゼロに近づけるといふ我々の目標を達成するための、多面的な、科学に基づく反復的なアプローチである。赤ちゃんや小さい子供のより小さな身体や代謝が、これらの汚染物質の有害な影響に対してより脆弱であるため、我々は、赤ちゃんと小さい子供を優先してきた。

食品の細菌汚染の科学が全ゲノム配列決定によって加速したように、食品中の化学物質の測定とその健康影響に関する理解は、食品と環境における測定技術の進歩によって急速に向上している。さらに、複雑な生物学と集団健康測定がデジタル時代の恩恵を受けるよう

になった現在、集団と個人の健康影響の理解は、新しい時代にある。環境汚染や化学物質汚染による健康リスクを低減するための、ますます正確なガイダンスをサポートすることを楽しみにしている。では、また次回に。

5. 栄養に関する取り組みを通じて、食事に関連する慢性疾患の蔓延に取り組む

FDA is Working to Combat the Epidemic of Diet-Related Chronic Disease through our Nutrition Efforts

04/12/2023

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/fda-working-combat-epidemic-diet-related-chronic-disease-through-our-nutrition-efforts>

ー米国 FDA の Robert M. Califf 長官の談話シリーズ、第 3 回ー

今回は、栄養に関する取り組みがテーマ。栄養ラベル表示、「ヘルシー」の基準更新及び減塩、添加糖類について説明する。

全てのアメリカ人が、より健康的な食品の選択を行えるよう支援するための、近年の栄養におけるいくつかの特徴的な成果は次の通りである。

- 20 年以上ぶりの栄養成分表示の主要な更新を完了し、デザインを一新し、添加糖類の表示を含む情報を更新した。糖類の添加による高カロリーの食事は心血管疾患のリスクの増加と関連しているため、栄養成分表示のある製品で添加糖類に関する情報を消費者に提供することは、非常に重要である。
- 心血管疾患のリスク増加に関連するトランス脂肪酸の人工的な供給源からの摂取を実質的に取り除く。
- カロリー消費に関して大変必要とされる透明性を提供する。アメリカ人は自宅以外でカロリーの約 3 分の 1 を食べたり飲んだりする。調査によると、メニュー表示の取り組み（訳注：メニューにカロリーや栄養情報を表示すること）により、注文ごとに平均で約 30~50 カロリーが削減され、1 年間で 3~5 ポンドの体重増加を回避できる。
- 短期的なナトリウム削減ガイダンスの最終決定は、食品供給全体でナトリウムを削減するための段階的アプローチの重要な第一歩である。アメリカ人の食事は、特に加工食品や調理済み食品のナトリウムのせいで、ナトリウムが非常に多い。食事時のナトリウムを適度なレベルに減らすことは、高血圧と心血管疾患のリスクを減らすための重要な変更可能なリスク因子である。この行動は、今後数年間で数十万人の早死や病気を防ぐ可能性がある。

FDA は、食べ物について情報に基づいた選択をする方法を簡単に学べるようにしている。FDA のツールとヒントを使用して、栄養価の高い選択肢を特定するのに役立て、今日から健康的な習慣を始めよう。

6. フードサプライを保護する査察

Inspections to Protect the Food Supply

04/11/2023

<https://www.fda.gov/food/compliance-enforcement-food/inspections-protect-food-supply>

査察は、FDA の食品安全プログラムの重要な部分である。これらは、FDA が管理する法律の遵守を確認するため、アウトブレイク発生後の監視ツールとして、また、製品のリコールやその他のリスク因子が特定された場合など、特定の問題をフォローアップするために使用することができる。FDA は、今日の世界的な食品供給と市場を考慮し、公衆衛生に影響を与える可能性のある食品安全の問題に焦点を当てた、リスクに基づいたアプローチを用いて査察の優先順位を決定する。FDA は、FDA に代わって活動する独自の調査員又は州当局を用いて査察を実施する場合もあれば、覚書(MOU)や同様の協定を結んでいる外国が実施する場合もある。

査察には、「サーベイランス (Surveillance)」「コンプライアンスフォローアップ (compliance follow-up)」「特定要因のための (for-cause)」査察の 3 つのタイプがあり、FDA と、契約又は協力協定に基づいて FDA を支援する州が実施する。サーベイランス査察は、施設や農場による規制の遵守状況を評価するため、あるいは食品安全の新たな傾向に焦点を当てるために実施される。コンプライアンスフォローアップ査察は、以前の違反検査、違反サンプル又は公的機関の措置(警告文書や執行措置など)を受けて、その後の遵守状況及び/又は是正措置を検証するために行う。特定要因のための査察は、食品媒介性疾患のアウトブレイク発生、消費者の苦情又は製品リコールなど、特定の問題に対応する事業者の行動を評価するために実施されるコンプライアンスフォローアップの一種である。

査察対象は、食品施設、農場、外国の食品施設と農場である。査察の工程について詳細が記載されている。

7. ダイエタリーサプリメント成分ディレクトリ

Dietary Supplement Ingredient Directory

04/14/2023

<https://www.fda.gov/food/dietary-supplements/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更新。

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

【FDA】 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

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202306c.pdf>

8. 食用の植物新品種に、食物アレルギーであるタンパク質の遺伝子を導入することの食品安全リスクに関して産業界に書簡を発行

FDA Issues Letter to Industry on the Food Safety Risks of Transferring Genes for Proteins that are Food Allergens to New Plant Varieties Used for Food

April 13, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-letter-industry-food-safety-risks-transferring-genes-proteins-are-food-allergens-new>

本日 FDA は、食用の植物新品種に食物アレルギー（主要食物アレルギーと特定される食品由来のアレルギーを含む）であるタンパク質の遺伝子の導入を意図する植物新品種の開発者や製造業者に、これらの製品の関連する法的要件を再認識させる書簡を発行した。

FDA は、現在こうしたタイプの新植物品種は米国市場で販売されていないと認識しているが、研究開発が行われていることは知っている。食物アレルギーの有害影響は、そのアレルギーが低量で存在する場合でも、深刻で命を脅かす可能性があるため、そのような植物品種がまだ初期の調査や開発段階にある間に、直ちに開発者や製造業者に接触することが重要である。

FDA は開発者に、そのようなアレルギーが引き起こす食品安全リスクを考慮し、そのリスクを管理するために開発の初期段階で計画を立てるよう求めている。食品安全リスクに加えて、予期せず表示されていないアレルギーが食品供給に入った場合、影響を受けた製品を回収する必要性など、食品生産者に他の結果が生じる可能性がある。

FDA は業界に、これらの植物品種の生産・加工・包装・保持に関連する法的要件や潜在的な食品安全上の懸念、最終食品に意図せず予期しないアレルギーとならないよう保証する企業の責任を再認識させている。我々は特に、現在この種の植物品種の開発を研究している開発者に、食品安全の責任を再認識させている。特に、気づかず、予期せずに食品供給に入らないよう、製品に関するアレルギー性や、生産から製造、摂取まで、どのように管理されるかを考慮するよう再認識させている。意図的に食品供給の一部になる場合、正確に表示する必要があることも再認識させている。

FDA は植物新品種の開発者に、市販前に相談するよう勧めている。1994 年以降、FDA は植物新品種由来食品の自発的な市販前協議プログラムを運営している。このプログラムは、市販前に連邦食品医薬品化粧品法の下で、新種の植物由来食品が関連する全ての要件を満たすことを企業が確認するのを支援することで、国民を保護することを目的としている。

追加情報

- 新種の植物由来食品
<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/food-new-plant-varieties>
- 新種の植物由来食品に関する協議プログラム
<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/food-new-plant-varieties>
- 政策の声明-新種の植物由来食品（1992 年 5 月）
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/statement-policy-foods-derived-new-plant-varieties>

9. ヨーグルトの同一性規格を改定

FDA Amends Standard of Identity for Yogurt

April 13, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-amends-standard-identity-yogurt>

(更新部分)

米国 FDA は、2021 年 6 月 9 日に公表されたヨーグルトの同一性規格に関する最終規則の基準を修正する最終命令を出している。FDA は、国際乳製品食品協会(IDFA)による公聴会の要求を拒否し、最大 pH に関する最終規則を修正する最終命令を出している。FDA は、製品の pH を 4.6 以下にするようヨーグルトの規格酸度要件を修正している。これにより、ヨーグルトの基本的な性質と本質的な特性を維持しながら、ヨーグルトの安全性を確保することができる。最終規則は 2023 年 4 月 14 日に発効し、遵守日は 2024 年 1 月 1 日である。詳細は以下、連邦官報。

<https://www.federalregister.gov/documents/2023/04/14/2023-07723/international-dairy-foods-association-response-to-the-objections-and-requests-for-a-public-hearing>

* 関連記事 【FDA】 FDA はヨーグルトの同定基準を改定

- 食品安全情報 (化学物質) No. 1/ 2023 (2023. 01. 06)
<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202301c.pdf>
- 食品安全情報 (化学物質) No. 8/ 2022 (2022. 04. 13)
<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202208c.pdf>
- 食品安全情報 (化学物質) No. 13/ 2021 (2021. 06. 23)
<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202113c.pdf>

10. 消費者向けの新しい GMOs 教材「Feed Your Mind」を発表

FDA Releases New “Feed Your Mind” Education Materials on GMOs for Consumers

April 19, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-new-feed-your-mind-education-materials-gmos-consumers>

本日、米国 FDA は、遺伝子組換え生物(GMOs)の科学に基づく情報を提供する新しい教材「Feed Your Mind」を発表した。「Feed Your Mind」は、消費者が GMOs の理解を深めるのに役立つよう 2020 年に開始した教育の取り組みで、米国農務省・米国環境保護庁と協力して開発された。

消費者向け教材では、ファクトシートやインフォグラフィクスを用いて、世界的な人口増加に対処し環境変化に適応する食物を開発するためのゲノム編集使用例や、GMOs の栽培がもたらす利益について、また、ビデオを用いて政府による規制や安全性について紹介している。

FDA は、様々な言語で食品の安全性や栄養情報を得られるよう、多様な消費者のニーズを満たす方法を模索し続けている。「Feed Your Mind」はスペイン語でも入手でき、英語以外の言語で利用できる際には情報提供する予定である。「Feed Your Mind」の活動資金は

2017年の連結歳出法で議会が提供し、2018年と2019年の歳出予算から更なる資金が提供された。

* 詳細情報

- Feed Your Mind—農業バイオテクノロジーの取り組み
<https://www.fda.gov/food/agricultural-biotechnology/agricultural-biotechnology-education-and-outreach-initiative>
- 医療従事者の資源
<https://www.fda.gov/food/resources-you-food/healthcare-professionals>
- FDAはGMOsに関する消費者、健康教育者、医療提供者用の新しい教材「Feed Your Mind」を発表(2022年8月)
<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-new-feed-your-mind-education-materials-gmos-consumers-health-educators-and-health-care>
- FDAは新しい消費者用の教材「Feed Your Mind」を発表(2020年9月)
<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-new-feed-your-mind-consumer-education-materials>

1 1. FDAは植物性乳代替品のラベル表示に関するガイダンス案を発表

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

April 20, 2023

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

<更新情報>

米国 FDA は、利害関係者からの要望に応え、ガイダンス案：Labeling of Plant-Based Milk Alternatives and Voluntary Nutrient Statements: Guidance for Industry に関するコメント期間を再開する。新たな意見募集の期限は、再開通知書の発行時に決定される。

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

【FDA】. 乳と植物ベースの牛乳代替品：栄養の違いを知る

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202306c.pdf>

1 2. FDAは食料品のオンライン購入における食品表示に関する情報提供依頼を発表する

FDA Issues Request for Information on Food Labeling in Online Grocery Shopping

April 21, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-request-information-food-labeling-online-grocery-shopping>

FDA は、オンライン食料品購入のプラットフォームを通じて提供される食品表示情報の内容、形式及び正確性について詳しく知るための情報提供依頼(RFI)を発表した。FDA は、食品表示情報がどのように提示されているか、また、正確で一貫性のある表示情報をオンラ

インで提供することに課題があるかどうかについて、業界、消費者保護団体、および消費者から学びたいと考えている。

13. 公示

- **AK Forte** は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification : AK Forte contains hidden drug ingredients

04/13/2023

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-ak-forte-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA 試験所の分析により、関節痛と関節炎のために suprimoimports.com やその他の小売店で販売されている AK Forte にジクロフェナク、デキサメタゾン及びメトカルバモールの含有が確認された。製品写真あり。

- **Tantra Jelly Herbal Jelly for Him** は表示されない医薬品成分を含む

Tantra Jelly Herbal Jelly for Him contains hidden drug ingredients

04/07/2023

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/tantra-jelly-herbal-jelly-him-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA 試験所の分析により、性的強化製品として販売されている Tantra Jelly Herbal Jelly for Him にシルデナフィル及びタダラフィルの含有が確認された。製品写真あり。

- **American Bangster Black Label Optimum Formula 4000** は表示されない医薬品成分を含む

American Bangster Black Label Optimum Formula 4000 contains hidden drug ingredient

04/07/2023

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/american-bangster-black-label-optimum-formula-4000-contains-hidden-drug-ingredient>

FDA 試験所の分析により、americanbangster.com を含むさまざまなウェブサイトや一部の小売店で性的強化製品として販売されている American Bangster Black Label Optimum Formula 4000 にタダラフィルの含有が確認された。

- **American Bangster Optimum Formula 3000** は表示されない医薬品成分を含む

American Bangster Optimum Formula 3000 contains hidden drug ingredient

04/07/2023

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/american-bangster-optimum-formula-3000-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA 試験所の分析により、americanbangster.com を含むさまざまなウェブサイトや一部の小売店で性的強化製品として販売されている American Bangster Optimum Formula 3000 にシルデナフィル及びタダラフィルの含有が確認された。

- **NORF 20 は表示されない医薬品成分を含む**

NORF 20 contains hidden drug ingredients

04/07/2023

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/norf-20-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA 試験所の分析により、減量製品として販売されている NORF 20 にアセトアミノフェン、サリチル酸及びテオフィリンの含有が確認された。製品写真あり。

- **Pro Power Knight Plus 2550 mg は表示されない医薬品成分を含む**

Pro Power Knight Plus 2550 mg contains hidden drug ingredients

04/19/2023

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/pro-power-knight-plus-2550mg-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA の研究所分析により、性的強化製品として販売されている Pro Power Knight Plus 2550 mg に、タダラフィル及びシルデナフィルの含有が確認された。製品写真あり。

- **NUX Male Enhancement は表示されない医薬品成分を含む**

NUX Male Enhancement contains hidden drug ingredients

04/19/2023

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/nux-male-enhancement-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA の研究所分析により、性的強化製品として販売されている NUX Male Enhancement に、シルデナフィル及びタダラフィルの含有が確認された。製品写真あり。

- **DYNAMITE Male Sexual Enhancement は表示されない医薬品成分を含む**

DYNAMITE Male Sexual Enhancement contains hidden drug ingredients

04/19/2023

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/dynamite-male-sexual-enhancement-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA の研究所分析により、性的強化製品として販売されている DYNAMITE Male Sexual Enhancement に、シルデナフィル及びタダラフィルの含有が確認された。製品写真あり。

14. 警告文書

- **Nara Company Ltd.**

MARCH 28, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/nara-company-ltd-651234-02072023>

ヒスタミンの管理を含むシーフード HACCP 違反。

- **SCS Direct, Inc.**

APRIL 06, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/scs-direct-inc-633509-04062023>

ダイエットサプリメント、安全でない食品添加物、不純品の問題。ホルデニン塩酸塩 (Hordenine HCl)を含む。

- **ByPro Nutrition LLC**

APRIL 04, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/bypro-nutrition-llc-646308-04042023>

未承認の医薬品、不正表示の問題。複数成分を含む Dodecin というサプリメント製品。

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

1. 公衆衛生を守りエチレンオキシド暴露を減らすため、新しい基準を提案

EPA Proposes New Standards to Protect Public Health, Reduce Exposure to Ethylene Oxide Pollution

April 11, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-proposes-new-standards-protect-public-health-reduce-exposure-ethylene-oxide>

本日、米国環境保護庁 (EPA) は、医療機器や特定のスパイス類の滅菌に使用されるエチレンオキシド (EtO) のガスにさらされる労働者を対象に、より厳しい大気排出基準や医療機器殺菌施設で働く労働者の追加保護を含む、EtO への暴露低減のための新しい健康保護を提案した。この提案が最終化されれば、商業用滅菌施設からの大気への EtO 排出量を年間 80%削減すると推定される。詳細は以下から：

- **Hazardous Air Pollutants: Ethylene Oxide (EtO)**

<https://www.epa.gov/hazardous-air-pollutants-ethylene-oxide>

<エチレンオキシド(EtO)に関する情報や資料、FAQ などを集めたサイト>

エチレンオキシド(EtO)は、不凍液、繊維、プラスチック、洗剤、接着剤など、様々な製

品やその他の化学物質の製造に使用される無色のガスである。EtO は、医療機器など、蒸気では滅菌できない機器やプラスチック機器の滅菌にも使用される。EtO の使用は、がんリスクの増加に寄与する可能性がある。EPA は、コミュニティ、商業用滅菌の労働者及び EtO を滅菌するために使用する場合に EtO のリスクが高まる可能性のあるその他の人々を保護するための措置を講じることで、このリスクの軽減に取り組んでいる。

尚 Q & A のところで、なぜ EtO をスパイスに使う必要があるのか？代用品はあるか？の項目で EtO 処理された食品を食べることは懸念されるリスクとはならない、と記述されている。

- Additional Questions about Ethylene Oxide (EtO)

<https://www.epa.gov/hazardous-air-pollutants-ethylene-oxide/additional-questions-about-ethylene-oxide-eto>

2. 将来の包括的環境対処・補償・責任法 (CERCLA) のもとでの規制の可能性について情報とデータを求めることで PFAS 戦略的ロードマップを進める重要な一步を踏み出す
EPA Takes Important Step to Advance PFAS Strategic Roadmap, Requests Public Input and Data to Inform Potential Future Regulations under CERCLA

April 13, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-takes-important-step-advance-pfas-strategic-roadmap-requests-public-input-and-data>

現在 PFOA と PFOS 及びその塩や構造異性体が CERCLA による有害物質として提案され、受け取ったコメントをレビュー中であるが、HFPO-DA (別名 GenX) を含む追加の PFAS も提案するかどうかなどについての情報を求めている。

PFASは人体に長期間蓄積して存続する可能性があり、実験動物及び疫学研究からのエビデンスは、これらの化合物への暴露ががん、生殖、発達、心血管、肝臓及び免疫学的影響につながる可能性があることを示している。PFAS汚染の多くの既知及び原因の可能性は既に汚染に悩まされているコミュニティの近くにある。ロードマップの下で、EPAはPFAS危機の解決策を開発し、公衆衛生を保護するために、プログラム全体及びバイデンハリス政権全体の連邦パートナーと協力している。2023年6月12日まで意見募集する。

3. EPA は子どもの重金属暴露防止に役立つ新しいオンラインリソースを公開する

EPA Publishes a New Online Resource to Help Prevent Heavy Metal Exposures in Children

April 14, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-publishes-new-online-resource-help-prevent-heavy-metal-exposures-children-0>

米国 EPA は、文化的製品からの重金属暴露を防止するための連邦、州及び地方の一連のリソースを多言語で紹介するオンラインリソースガイドを公開した。子どもや妊娠中の人

は、特定の製品に含まれる重金属への暴露によってもたらされる健康リスクに対して特に脆弱であり、長期的な健康リスクにつながる可能性がある。この新しく利用可能となったりソースは、「2022 EPA Strategy to Reduce Lead Exposures and Disparities in U.S. Communities (米国地域社会における鉛暴露と格差を減らすための2022年EPA戦略)」で示された多くの約束目標のうちの1つを達成するもので、汚染によって過度の負荷を受けているコミュニティの鉛暴露量を減らし、環境正義と公平性へのバイデン＝ハリス政権の取り組みを推進するための戦略となっている。

「EPAの最優先事項の1つは公衆衛生、特に鉛などの重金属への暴露による健康への影響を最も受けやすい子どもたちの健康を保護することである。暴露を防止するための最初のステップは、暴露について知ることである。この新しいリソースガイドは、全国の非常に多くのコミュニティで、有害な暴露から子どもたちを保護するのに役立つ重要な環境衛生情報を入手できる。」と、EPAの土地及び緊急事態管理局のClifford Villa氏は述べた。

化粧品、宗教用パウダー、スパイス、伝統薬及び調理器具などの文化的製品の中には、鉛、水銀、ヒ素、カドミウムなどの重金属を含むことがある。鉛などの汚染物質に暴露されると、IQの低下、学習障害及び多動や注意力の欠如といった行動問題など、健康への影響を引き起こす可能性がある。これらの影響は、人生の後半に現れるため、明らかでないことがある。「Heavy Metals in Cultural Products Online Resource (文化的製品に含まれる重金属オンラインリソース) (<https://www.epa.gov/children/heavy-metals-cultural-products>)」ガイドは、これらの有害製品を特定し、暴露を低減する方法について一般市民に教えるための資料を提供する。

EPAは、この種の製品に含まれる鉛を規制していないが、このような製品に含まれる鉛への暴露は、全体的な血中鉛濃度の上昇の一因となる可能性がある。EPAは、鉛暴露を含む子どもの健康に関心のある話題について、「子どもの環境健康リスクと安全リスクに関する大統領タスクフォース」を通じて、連邦パートナーとの共同主導及び協力を行っている。

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

1. 遺伝子組換えによって開発されたトウモロコシの規制解除のための環境文書案にパブリックコメント募集 (2023年5月11日まで)

USDA Seeks Public Input on Draft Environmental Documents for Deregulation of Corn Developed Using Genetic Engineering [open for comment through May 11, 2023]

Apr 10, 2023

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2023/ge-corn-dereg-input

Pioneer Hi-Bred International, Inc.社の申請した害虫抵抗性・除草剤耐性 DP23211 ト

ウモロコシについて。

2. 5月10日の2025食事ガイドライン助言委員会第二回会合に登録しよう

Register for the 2025 Dietary Guidelines Advisory Committee's Second Meeting on May 10

Apr 13, 2023

<https://www.usda.gov/media/blog/2023/04/13/register-2025-dietary-guidelines-advisory-committees-second-meeting-may-10>

HHS と USDA は 2025 食事ガイドライン助言委員会第二回全体会合を 2023 年 5 月 10 日に主催する。会議はライブストリーミングされる。見たい人は登録を。USDA と HHS は委員会のプロセスに人々が参加することを推奨し、1 月からパブリックコメントをオープンしている。パブリックコメント受付は委員会の審議中全期間である。

3. 科学者がヘンプ種子固形飼料を与えられた牛の肉を摂取することによるヒトのカンナビノール暴露の可能性を評価する

Scientists Evaluate Potential Human Cannabinol Exposure from Consuming Meat if Cattle is Fed Hempseed Cake

April 12, 2023

<https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2023/scientists-evaluate-potential-human-cannabinol-exposure-from-consuming-meat-if-cattle-is-fed-hempseed-cake/>

USDA の農業研究サービス (ARS) とノースダコタ州立大学 (NDSU) の科学者が最近、牛に産業用ヘンプの副産物であるヘンプ種子固形飼料を与えると、筋肉・肝臓・腎臓・脂肪組織に極微量の大麻化合物 (カンナビノイド) が残ることを発見した。現在、ヘンプ種子固形飼料は食用動物の飼料として合法的に使うことはできない。理由はカンナビノイド (カンナビジオール/CBD やテトラヒドロカンナビノール/THC) が動物の可食部にどれだけ残留するのかわからないからである。

ヘンプ種子固形飼料が牛の飼料として、タンパク質や食物繊維の摂取源として安全に使えるかどうかを知るために ARS と NDSU の研究者らが評価した。ヘンプ種子固形飼料を与えられた牛の可食部の CBD や THC 濃度は、世界の規制機関が消費者にとって安全と考えている量のごく一部程度であった。この研究は *Food Additives and Contaminants* に発表された。

* Excretion and residue depletion of cannabinoids in beef cattle fed hempseed cake for 111 days

David J. Smith et al., *Food Additives & Contaminants: Part A*, 40:4, 552-565

<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19440049.2023.2187645>

4. 米国の農産物輸出業者にとっての厄介な（くつつく）問題を解決することでメタン排出を減らすのに役立つ

Helping Reduce Methane Emissions by Solving a Sticky Problem for U.S. Produce Exporters

Posted by Krissy Young, Apr 20, 2023

<https://www.usda.gov/media/blog/2023/04/21/helping-reduce-methane-emissions-solving-sticky-problem-us-produce-exporters>

野菜や果物一つ一つに貼ってあるコインサイズの PLU ステッカーについて、フランスやニュージーランドが家庭でコンポスト可能なものにすることを要求している。そこで USDA の ARS は食品に安全でコンポスト可能な接着剤の開発を目指している。

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

1. 約 700 のマーケティング会社に、製品の宣伝文句が裏付けられない場合、民事上の罰則に直面する可能性があるという警告

FTC Warns Almost 700 Marketing Companies That They Could Face Civil Penalties if They Can't Back Up Their Product Claims

April 13, 2023

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2023/04/ftc-warns-almost-700-marketing-companies-they-could-face-civil-penalties-if-they-cant-back-their>

FTC は数百の広告業者に、裏付けがないあるいは立証されていない製品の宣伝をする広告で消費者を騙すことは避けなければならないと通知した。FTC は通知で、違反者には高額な罰金を科す権限を行使することを躊躇わないと警告した。

FTC 法では、企業は製品の宣伝文句には信頼できる根拠による裏付けがなければならない。もし企業が製品の健康や安全上のベネフィットについての宣伝をするなら、その宣伝文句は科学的根拠に基づかなければならない。もし企業がその製品ががんや心疾患などの重大な病気の治療や緩和ができると主張するなら、認可された科学的検査基準で裏付けなければならない。

FTC は広告の立証についてのガイダンスを提供し裁判や方針説明をしてきたが、多くの販売業者が製品についての立証されていない主張や虚偽の宣伝を続けている。FTC は OTC 医薬品、ホメオパシー製品、ダイエタリーサプリメント、機能性食品などの販売に関わる約 670 社に通知を送ることで注意を促す。

送付先リストは以下より入手可能：

- List of April 2023 Recipients of the FTC's Notice of Penalty Offenses Concerning Substantiation of Product Claims
updated April 13, 2023

https://www.ftc.gov/system/files/ftc_gov/pdf/Published-list-Recipients.pdf

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

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

1. **Share your thoughts** : 動物衛生規則パート 15 (識別とトレーサビリティ) の変更案に関する協議

Share your thoughts: Consultation on proposed changes to Part XV of the Health of Animals Regulations (Identification and Traceability)

2023-04-03

<https://inspection.canada.ca/about-cfia/transparency/consultations-and-engagement/identification-and-traceability/eng/1672954519322/1672954519869>

カナダ食品検査庁(CFIA)は、現在の家畜の識別及びトレーサビリティシステムのギャップに対処するための動物衛生規則(識別とトレーサビリティ)のパート 15 の修正を提案しており、意見を募集する (2023 年 6 月 16 日まで)。

● カナダ農務省 (AAFC : Agriculture and Agri-Food Canada)

<https://agriculture.canada.ca/en>

1. カナダは日本の牛肉市場への完全なアクセスが可能になる

Canada gains full access to Japanese beef market

March 27, 2023

<https://www.canada.ca/en/agriculture-agri-food/news/2023/03/canada-gains-full-access-to-japanese-beef-market.html>

20 年ぶりに、日本はカナダ産牛肉加工品の輸入を再開した。

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

1. 食品基準ニュース

Food Standards News April 2023

<https://mailchi.mp/c33de17b2b1d/food-standard-news-1300712?e=21527ddb09>

- ステビオール配糖体リスク評価報告書
- Codex 食品添加物部会
- 意見募集、食品基準改定、リコールなど

● **ステビオール配糖体 (960) (人工甘味料) (ステビア)**

Steviol glycosides (960) (intense sweetener) (stevia)

April 2023

[https://www.foodstandards.gov.au/consumer/additives/Pages/Steviol-glycosides-\(960\)-\(intense-sweetener\)%20\(stevia\).aspx](https://www.foodstandards.gov.au/consumer/additives/Pages/Steviol-glycosides-(960)-(intense-sweetener)%20(stevia).aspx)

ステビオール配糖体は、通常、ステビア (*Stevia rebaudiana* Bertoni) という植物の葉から作られるが、他の方法でも製造することができる人工甘味料の一種である。ステビオール配糖体は砂糖の約 150~300 倍の甘さがあり、通常の砂糖の甘さにはほんの少量で匹敵する。

Australia New Zealand Food Standards Code (以下、Code)では、ステビオール配糖体を食品添加物として特定の食品に添加することを認めている。ステビオール配糖体の製造方法として、以下、3つの方法が認められている：

1. ステビア植物の葉から直接抽出し、濃縮、精製する。
2. 酵素を使用してステビア葉の抽出物をさまざまな種類のステビオール配糖体に変換する。このプロセスで使用される酵素は、遺伝子組換えの微生物から供給される。
3. 遺伝子組換え酵母を使用して、ステビオール配糖体を生成するために、砂糖 (ステビア植物からではなく) から発酵させる。

食品に添加する場合、ステビオール配糖体は、適切な食品添加物分類名の後に、例えば「甘味料 (960)」又は「甘味料 (ステビオール配糖体)」のように、コード番号と名前を付けて成分表で表示しなければならない。

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)は、ニュージーランドの第一次産業省 (MPI) と共同で、ステビオール配糖体のリスク評価を最近実施した。これは、両国の食事による暴露評価とともに、さまざまな市販食品のステビオール配糖体含有量の分析が含まれた。その結果、公衆衛生及び安全性に関する問題は同定されなかった。

* 報告書全文：人工甘味料のレビュー：ステビオール配糖体のリスク評価

Intense sweeteners review: Steviol glycosides risk assessment,

March 2023

https://www.foodstandards.gov.au/consumer/additives/SiteAssets/Pages/Steviol-glycosides-%28960%29-%28intense-sweetener%29%20%28stevia%29/SteviolGlycosideRiskAssessment_April2023.pdf

(要約)

2017年、MPI/FSANZの合同オペレーショナル研究プロジェクト（ORP）が、Codeで許可されているすべての人工甘味料のレビューを開始した。フェーズ1では、新規の食事暴露評価の実施又は過去の食事暴露評価のレビュー、関連する成分データベースのレビュー、栄養調査による消費データの調査が行われた。

リスク評価の段階的アプローチの第一段階として、すべての添加糖類が甘味度の相対値に基づいて各甘味料に置き換えられると仮定する添加糖代替スクリーニングモデルが使用された。この方法では、ステビオール配糖体とサイクラミン酸のみが各甘味料の一日許容摂取量（ADI）を超える可能性があることがわかった。次に、FSANZが過去に実施した食事暴露評価のレビューを行い、他の研究が添加糖代替スクリーニングモデルと同様の結論であるかどうか、また他の人工甘味料に問題があるかどうかを確認した。調査した人工甘味料のうち、食事暴露量の推定値がADIを超えていたのはサイクラミン酸だけであった（高パーセンタイルでADIをわずかに上回った）。このプロジェクトでは、Codeの最大許容基準値（maximum permitted levels）に基づき、サイクラミン酸の食事暴露評価を更新したが、ADIの超過は観察されなかった。

成分データベースのレビューによると、オーストラリアとニュージーランドの両方で、ステビオール配糖体が、最も頻繁に使用されており、スクラロースとサイクラミン酸はあまり使用されていなかった。2011-12年のオーストラリア、2002年と2008年のニュージーランドの国民栄養調査での人工甘味料を使用した食品の摂取状況では、2歳以上のオーストラリア人の23%、ニュージーランドの5-14歳の子供の11%、15歳以上のニュージーランドの成人の14%が、少なくとも1つの人工甘味料の食品を消費していた。

フェーズ1の結論で、さらなる調査のための多くのオプションが検討されたが、次の段階ではステビオール配糖体のみ分析調査を行うことが決定された。

2020年から、オーストラリアとニュージーランドの様々な食品中のステビオール配糖体の含有量を決定するため、ステビオール配糖体の分析調査が実施された。これらの濃度は、その後、オーストラリアとニュージーランド集団のステビオール配糖体の詳細な食事暴露評価に使用された。

ハザード評価では、ADIが0.4 mg/kg 体重/日であることが確認された。ステビオールの配糖体への推定食事暴露量は、評価されたオーストラリアとニュージーランドの集団においてADIを大きく下回った（50%未満）。入手可能な現在のエビデンスに基づく、リスク評価の結果として公衆衛生と安全性の問題は同定されなかった。

参考：FSANZが過去に評価したステビオール配糖体の製造方法別の申請例

- 製造方法 1. 葉から直接抽出する

A1132-ステビオール配糖体の定義を広げる(人工甘味料)

<https://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1132Definition-of-Steviol-Glycosides.aspx>

- 製造方法 2. 酵素による変換

A1183-レバウジオシド E の酵素による製造

<https://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1183.aspx>

- 製造方法 3. 発酵

A1207-*Saccharomyces cerevisiae* 由来ステビオール配糖体としてのレバウジオシド M

<https://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1207.aspx>

2. 食品基準通知

● Notification circular 237-23

21 April 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20circular%20237-23.aspx>

意見募集 (6月7日まで)

- 遺伝子組換え干ばつ耐性除草剤耐性大豆系統 IND-00410-5 由来食品
改定 No.217
- 乳児用調製乳製品の牛ラクトフェリン
- 加工助剤としての GM *Aspergillus niger* 由来グルコアミラーゼ、等

-
- オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <https://apvma.gov.au/>

1. 農薬規制ニュースレター

Pesticides Regulatory Newsletter, April 2023

11 April 2023

<https://apvma.gov.au/node/111696>

事業者向けニュースレター：新規登録 (7件)、Agvet Code のセクション 6A ガイドラインの見直し、2023年2月1日から施行された新しいモジュール記述子に関する情報など、様々な規制に関する情報に加え、アクティブ構成員申請に関するガイダンス、国際/海外審査におけるタイムスケジュール (予測) と料金の削減案、情報リスト作成のヒントなど。

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

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

1. キノコ製品に関するガイダンス

Guidance on mushroom products

13 April 2023

<https://www.tga.gov.au/resources/resource/guidance/guidance-mushroom-products>

治療目的で使用される治療用製品であるキノコ製品の広告に関するガイダンス。治療目的で使用されるキノコ製品が食品と見なされる場合と法律に基づいて治療用製品と見なされる場合を説明する。

オーストラリアでは、食品や治療用製品の規制方法に違いがある。食品と治療用製品には、安全性、品質、有効性、食品ラベル及び強調表示のための個別の規格と規制管理がある。キノコ製品について治療上の主張がなされている場合、それは治療上の利益である可能性がある。治療用製品であるキノコ製品は、オーストラリアでの使用又は供給を宣伝する前に、オーストラリア治療用製品登録簿(ARTG)に登録する必要がある。TGA からの事前の承認又は許可なしに、治療用製品について制限及び禁止された表明を行うことはできない。

● 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. 長期展望概要説明

Long-term insights briefing

<https://www.mpi.govt.nz/resources-and-forms/economic-intelligence/long-term-insights-briefings/>

2023年4月に初めての長期展望概要が発表された。食品部門と世界の需要についてである。2050年までの消費と市場の傾向について5月2日と4日にオンライン説明会を開催するので希望者は登録する。

● ニュージーランド食品部門の将来 2050年の世界の需要機会を探る

The Future of Aotearoa New Zealand's Food Sector

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/56350-The-Future-of-Aotearoa-New-Zealands-Food-Sector-Exploring-Global-Demand-Opportunities-in-the-Year-2050>

2050年の世界の消費者について次の3つを挙げている。

- 中核となる需要が安全性や満足に加えて持続可能性やヒトと動物の福祉に拡大。
- 嗜好が多様化：地産、健康、技術、安全性、環境等。
- アジアとアフリカの人口増加。

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

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

1. ニュースレター

Food Safety Focus

19 Apr 2023

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

掲載項目は、パンデミック後の業務用厨房における食品安全への特別な配慮について、食品に潜む「スーパーバグ」、ヨウ素を多く含む食品・十分に摂取しているか?、冷凍菓子の食品安全確保について。

2. 違反情報

- ピーマン/パプリカのサンプル中の金属汚染が基準値を超過する

Metallic contaminant exceeds legal limit in sweet pepper sample

Tuesday, April 11, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230411_10271.html

ピーマン/パプリカのサンプルから基準値 0.05 ppm を超過する 0.22 ppm の鉛と 0.14 ppm のカドミウムが検出される。

- 食品安全センターはソウギョのサンプルにマラカイトグリーンを検出する

CFS finds malachite green in grass carp sample

Thursday, April 13, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230413_10278.html

食品安全センター (CFS) は、定期食品調査にてソウギョのサンプルに 0.8 ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。香港ではマラカイトグリーンを含む食品の販売は認められていない。

- 包装済みえびクラッカーのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged shrimp cracker sample not in compliance with nutrition label rules

April, 20 2023 (Thursday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230420_10285.html

日本産包装済みえびクラッカーのサンプルにおいて糖分が 1.9 g/100 g という表示のところ、3.4 g/100 g の検出であった。

- 包装済み冷凍菓子が食品医薬品規則に違反

Prepackaged frozen confection product not in compliance with Food and Drugs

(Composition and Labelling) Regulations

April, 20 2023 (Thursday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230420_10286.html

タイ産包装済み冷凍菓子において脂肪以外の乳固形分（7.5%未満は不適合）というところ、6.9%の検出であった。

● 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

- 2023.3.31～2023.4.6

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43311

- 2023.3.24～2023.3.30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43310

2. 東西食品のコーヒーミックスの異物はシリコーンパッキンと確認、行政処分など措置 食品管理総括課

2023-04-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47140&

食品医薬品安全処は東西食品がコーヒーミックス製品を自主回収した事実を知り 4 月 3～4 日に現場調査を行った結果、最終製品であるコーヒーミックスに異物（シリコーンパッキン）が混入したことを確認したため、管轄官庁に行政処分を要請して、当該業者から関連製品を回収した。

欧州連合(EU)の基準によると、シリコーン樹脂などの高分子物質は一般に体内で消化・吸収されずに体外に排出されるため、シリコーン樹脂による潜在的な健康被害は極めて少ないとされている。

<添付> 東西食品コーヒーミックス回収製品及び異物関連資料

3. 青少年、高カフェイン飲料の過剰摂取に注意

食生活栄養安全政策課 2023-04-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47137

食品医薬品安全処は青少年のカフェイン過剰摂取を減らすためにコンビニや高カフェイン飲料*の陳列棚に「カフェイン摂取」の注意文を表示し、過剰摂取時の副作用を知らせるモデル事業を全国に拡大する。

*高カフェイン飲料：100 ml あたりカフェイン 15 mg 以上を含む飲料

今回の事業は青少年の高カフェイン飲料の摂取が継続的に増加*していることから、カフェイン過剰摂取による副作用を認識し、日常生活で高カフェイン飲料**の摂取を自ら調節できるように、カフェイン過剰摂取の副作用などに関する情報を広報するために用意した。

*中高生の高カフェイン飲料の週 3 回以上摂取率 (%)：('15 年) 3.3→('17 年) 8.0→('19 年) 12.2 (出処：疾病管理庁)

**高カフェイン飲料を摂取する青少年の 30%が 1 日 3 本以上摂取した経験があると回答 (出典：'20 年食薬処)

モデル事業は'21 年からソウル、京畿地域の中・高校周辺のコンビニ (314 店舗) を中心に実施しており、今年是全国中・高校周辺コンビニ (695 店舗) に拡大する。事業期間は従来 4 ヶ月であったが、今年が高カフェイン炭酸飲料の需要が増加する試験期間を考慮し、4 月から 6 月、9 月から 11 月までの 6 ヶ月間、コンビニの高カフェイン飲料の陳列棚に「カフェイン過剰摂取注意」というフレーズを表示する。

また、カフェイン過剰摂取による睡眠障害などの副作用情報とともに、高カフェイン飲料表示の確認方法や、高カフェイン飲料一日 1 缶を超えないよう自制すること*などを知らせるための広報コンテンツをコンビニ決済画面で年末まで送信する。

*60 kg の青少年のカフェイン最大一日摂取勧告量は 150mg で、市販されている高カフェイン飲料は 1 缶 (250~355 ml) に 60~100 mg のカフェイン含有

併せて、夏休み期間には青少年食薬学リーダー*と共にソーシャル・ネットワーキング・サービス (SNS) でカフェイン摂取を減らすための広報を行い、学校で栄養教師などがカフェイン過剰摂取予防教育に活用できる資料を常時提供する予定である。

*中・高校生が生活の中で食薬安全習慣を学び実践する食薬処コミュニケーションプログラム ('11 年から毎年運営)

参考までに、昨年コンビニ陳列棚カフェイン摂取注意文表示に対する国民認識調査では、「カフェイン摂取を減らすのに役立つ」と答えた割合が 77%で肯定的な結果を得た。

<添付> 陳列台の注意文表示と決済画面広報ポスター

4. 食薬処、日本産食品の放射能安全管理を慎重に行っています。

輸入食品政策課 2023-03-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47135

食品医薬品安全処は福島原発事故 (2011.3.11) 以後、韓国国民の健康と安全を確保するために、国内に輸入される日本産食品に対する放射能安全管理を徹底し慎重に実施している。食薬処は福島近隣 8 県*の水産物 (ホヤ、ホタテ、マダイなど) 及び 15 県**の 27 農産物 (キノコ類、米、ワラビ、大豆など) に対して輸入禁止措置を執行中である (別紙を参照)。これにより、輸入規制以前に韓国に輸出されていた宮城県のホヤなどは現在輸入されていない。

*青森、岩手、宮城、福島、茨城、栃木、群馬、千葉

**8 県+神奈川、長野、埼玉、山梨、静岡、新潟、山形

その他すべての日本産食品については輸入ごとにセシウムなどの放射能検査を行い、微量でも検出されるとストロンチウムなどの追加核種証明書を要求しており、事実上放射能に汚染された食品は国内に輸入されないようにしている。

また、放射能検査装置を持続的に拡充し 2021 年 1 月から放射能検査時間を既存の 1800 秒から 1 万秒に強化し*検査結果の精度を高めた。

*検出限界：1800 秒（0.5～0.9 Bq/kg）、1 万秒（0.2～0.3 Bq/kg）

日本産輸入食品放射能検査の結果は、「輸入食品放射能安全情報」ホームページ (radsafe.mfds.go.kr)で毎日公開している。提供される食品放射能検査情報は、▲輸入食品放射能検査の現況、▲食品放射能安全管理及び検査手続き、▲海外製造業者の住所など。食薬処は今後も国民の健康と安全を最優先原則として、日本産食品の放射能安全管理に必要なすべての措置を尽くす計画である。

<添付> 日本産水産物及び農産物禁止の現状

5. あなたの食生活パターンは？

栄養機能研究課 2023-03-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47134

食品医薬品安全処は食習慣が不規則な青年層の健康的な食生活のために、自分の食事のタイプを簡単に調べ、そのタイプに応じたカスタマイズガイドを提供する「青年食生活ガイドプログラム（ヘルス-U）」を 3 月 31 日から食品安全全国に公開する。今回のプログラムは青年層の食生活評価指数*を分析した結果、他の年齢層に比べてはるかに低く、朝食の欠食率も最も高く、青年たちが日常生活でバランスのとれた食生活を実践するのに役立つように設けた。

*19 歳以上の成人が食生活指針の推奨事項をよく遵守しているかを定量的に評価するツールで、合計 14 項目を評価して点数化したもの（満点 100 点）（出处：「20 年疾病管理庁」）

「青年食生活ガイドプログラム」は個人が「食事タイプテスト」に基本情報を入力すると、便利、感情、流行又は健康的な食事型で自動判別され、そのタイプによって健康的な食生活のためのカスタマイズガイドを提供する。食薬処は就学前の子供から高齢者まで生涯周期別にバランスのとれた食生活を図るため、個人の食習慣を簡単に診断しカスタマイズガイドを提供する栄養指数*プログラムを開発して昨年から提供している。

*栄養指数(Nutrition Quotient,NQ)：食事行動、食事の質及び栄養状態を総合的に評価して点数化した指標（就学前の子供、学齢期の子供、青少年、成人、高齢者）

<添付 1> 青年食生活ガイドプログラム(ヘルス-U, Health for the Youth)

<添付 2> 食生活評価指数 (Healthy Eating Index, HEI)

6. 苦いミニトマトの出荷制限及び自主回収勧告

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47128

農林畜産食品部と食品医薬品安全処はミニトマトを食べて嘔吐、腹痛などが発生する理由は、熟していないトマトに存在するトマチン*(Tomatine)成分が原因である可能性が高いと発表した。これによりミニトマト摂取時に苦味を感じる場合には摂取しないよう要請した。

*トマチン：トマトの生長期に自然に産生される物質で、成熟過程で自然に分解する

政府は3月30日、農食品部、食薬処、忠南農業技術院など関係機関と栄養・毒性専門家とともに緊急協議会を開催し、トマトの摂取による嘔吐の発生原因と今後の消費者被害防止方を議論した。協議会に参加した専門家たちは、嘔吐を誘発した原因は、特定品種のトマトが収穫前の成熟の段階で低温にさらされ植物の自己保護物質であるトマチンが多く産生されたため、十分に熟した後にもトマチンが残って苦味と嘔吐を誘発したと推定されるとの意見をまとめた。ただし、特定品種（国内品種登録番号HS2106）以外のトマトには問題がないことを確認した。

これに関連して忠南農業工学院は、当該品種の収穫期である1月下旬に平均気温が平年より約3℃ほど低く、トマトが低温生長することによってトマチンが生成されたと予測した。

現在までに食中毒の発症と因果関係があるトマト栽培農家は3農家で、そのうち1農家はすでにトマトを廃棄しており市場に流通されていないことが確認されている。また、政府は残りの2農家を対象に一時的な出荷制限措置命令及び自主回収を勧告し、精密検査の結果、一般のトマトと差がないという証拠が確保できれば出荷を再開する予定である。

食薬処は3月から保育園や幼稚園などの給食で提供されたミニトマトを摂取した一部の子供が嘔吐や腹痛を訴える食中毒の疑い申告を受け原因を調査した結果、食中毒菌や残留農薬など一般的な食中毒原因との因果関係がなく、ミニトマトの流通経路を追跡した結果、当該トマトがすべてHS2106品種であることが確認された。

また、専門家の意見ではトマト摂取後1時間以内に嘔吐や腹痛の症状が一時的に現れることがあるが、回復しやすいため、嘔吐や下痢を抑制する薬は服用しない方がよいと勧告した。ただし、摂取量が多かったり症状がひどい場合は、すぐに近くの病院で治療を受けなければならないと述べた。政府は関係機関と積極的に協力して被害拡散を最小化し、国民の安全な食生活環境を作るために最善を尽くすと明らかにした。

7. ズッキーニカボチャ (주키니 호박) 関連

(訳注：返品・補償方法の案内パンフレットの絵からは、見た目はほぼズッキーニのようであるが、ここではズッキーニカボチャと記載する)

- 国内産ズッキーニカボチャの種子から未承認 LMO を確認、販売停止及び回収・廃棄措置

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47110

農林畜産食品部所属の国立種子院は、国内で生産されたズッキーニカボチャ種子の一部が、承認されていない遺伝子組換え生物体（Living Modified Organisms、以下 LMO）と判定されたと発表した。

※ ズッキーニカボチャは豚カボチャなどとも呼ばれ、一般家庭で主に消費するズッキーニやカボチャなどとは異なる品目

※ LMO ズッキーニカボチャの生産量は国内総カボチャ生産量（2021 年約 24 万 3 千トン）の 4%水準であり、3 月中の予想出荷量は 960 トンと推定

※ 現在承認されている LMO は農業用（飼料用）で大豆、トウモロコシなど 5 品目、食品加工用で大豆、トウモロコシ、菜種など 6 品目であり、2022 年基準で農業用 940 万トン、食品加工用 165 万トンなど計 1100 万トン程度が輸入され使用されている

政府は「遺伝子組換え生物体の国家間移動等に関する法律（以下「LMO 法）」により承認されていない LMO 種子が国内に流通することに伴い、3 月 25 日に国務調整室、農食品部、食品医薬品安全処、農林畜産検疫本部、国立種子院など関係機関合同緊急対策会議を開催し、必要なすべての措置を迅速に推進することにした。

まず、農食品部は「LMO 法」に基づき当該種子の販売を禁止して回収しており、農家で栽培中のズッキーニカボチャについては報道資料配布後直ちに（3 月 26 日 22 時から）出荷を暫定停止し、全数調査を行い LMO 陰性が確認された場合のみ 4 月 3 日から出荷を再開することにした（別紙 1 参照）。また、消費者及び流通業者が保有しているズッキーニカボチャは直ちに（3 月 26 日 22 時から）販売を停止し、3 月 29 日から 4 月 2 日まで食品医薬品安全処を中心に全量回収・買取を推進する一方（別紙 2 参照）、ズッキーニカボチャを原料として使用した加工食品も直ちに（3 月 26 日 22 時から）暫定販売停止し、回収・検査後に異常がない場合に販売を許可する予定である（別紙 3 参照）。

今回未承認 LMO 種子が発見された経緯は次の通りである。昨年、外国産ズッキーニカボチャ種子の輸入検疫手続きで LMO が発見されたことにより、国立種子院は国内で新品種登録のために出願されるズッキーニカボチャ種子に対しても今年から LMO 検査を実施している。国内 A 社が新規開発して出願したズッキーニカボチャ種子が LMO と判定され、当該種子は B 社が販売した種子を使用して育種されたものであると確認された。これを受け国立種子院がズッキーニカボチャ種子（121 種）と韓国カボチャ種子（126 種）全体に対して LMO 検査を行った結果、B 社のズッキーニカボチャ種子 2 種が LMO と確認され、韓国カボチャ種子からは LMO は検出されなかった。当該 LMO 種子 2 種は B 社が米国で承認された種子を輸入して国内検疫手続きなどを踏まずに育種して販売したもので、2015 年から最近まで流通していたことが判明した。参考として、米国食品医薬局(FDA)、動植物検疫局(APHIS)、カナダ保健省(Health Canada)などは、当該 LMO が人体に有害ではなく、環境への影響も一般のカボチャと同水準だと判断している。また、国内専門家諮問によると、米国、カナダでも'95 年以後に安全性が確保され承認・摂取しており、成分などにおいても

一般のカボチャと差がない点を考慮すると、摂取しても問題はないという意見だった。

政府は外国で LMO が開発・流通している 30 余りの農産物品目の種子全体に対して LMO 検査を実施し、LMO が検出された場合には、関連法律に従って販売停止及び廃棄する予定である。政府は B 社が国内承認手続きなしに LMO 種子を搬入した経緯を綿密に調査し、違法事項がある場合は「LMO 法」などに従って措置する。また、関係省庁間の緊密な協力を通じて徹底的に事後管理を推進し、現行制度上の問題を点検して補完していく。

<別紙 1> 産地出荷停止及び全数検査手順

<別紙 2> 販売停止・回収など流通管理計画

<別紙 3> 加工食品管理計画

● ズッキーニカボチャの返品、このようにして下さい！

農水産物安全政策課 2023-03-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47119

農林畜産食品部と食品医薬品安全処は、3月29日から4月2日まで、国内産ズッキーニカボチャを購入した購入先や近くの大型マート、卸売市場に返品して補償を受けることができることを発表した。

ただし、保管しているズッキーニカボチャがなければ補償できず（領収書のみでは補償不可）、返品期間は3月29日から4月2日まで。4月3日以降は LMO 陰性と確認された農家の出荷が再開され返品できないので、必ず期間内に近くの大型マートなどに来店する必要がある。補償基準は、購入領収書単価又は購入領収書がない場合はズッキーニカボチャ 1 個につき千ウォンを基準に補償する。

<添付 1> ズッキーニカボチャ返品・補償方法案内

<添付 2> 質疑応答

<添付 3> ズッキーニカボチャ返品・補償方法案内ポスター

● 「ズッキーニカボチャ」加工食品の全数調査、2 件検出・措置

食品管理総括 2023-04-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47136

食品医薬品安全処はズッキーニカボチャを原料として使用していることが確認されたすべての食品を対象に、3月27日から4月1日まで迅速に検査を実施した結果、2つの製品（貼付参照）から未承認のカボチャ遺伝子が検出され、該当製品を直ちに差し押さえて管轄自治体に回収・廃棄するよう要請した。

<添付> 未承認ズッキーニカボチャ遺伝子検出加工食品（2件）

● 流通残量確認の過程で「ズッキーニカボチャ」の加工食品 3 件から未承認遺伝子を追加検出・措置

食品管理総括課 2023-04-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47150

食品医薬品安全処はズッキーニカボチャを原料とした加工食品に対する流通残量確認の過程で、中間流通業者などに保管中の6件を追加で回収・検査した結果、3製品から未承認のカボチャ遺伝子が検出され、直ちに差し押さえて管轄自治体に回収・廃棄するよう要請した。

食薬処は過去の点検*で在庫が確認されなかった製品のうち消費期限が長く流通業者などで保管可能な製品(25社44製品)に対して調査を行い、6製品が追加で確認されたので迅速に回収・検査を進めた。

*ズッキーニカボチャを使用して品目製造報告した234社を全数調査し、76社108製品
回収・検査→2社2製品から遺伝子が検出され回収・廃棄措置

未承認のカボチャ遺伝子が検出された3製品は、食薬処が現在まで暫定流通・販売停止措置を解除していない製品で、通常の流通経路で消費者が該当製品を購入する可能性はない。該当製品を購入・保管している消費者・流通業者は、直ちに製造業者に返品する必要がある。食薬処は今後、一部回収できなかった製品に対しても迅速に検査し、検出が追加で確認されれば回収など措置し、国民が安全な食品を消費できるよう最善を尽くす。

<添付> 未承認ズッキーニカボチャ遺伝子検出加工食品(3件)

<参考> 遺伝子組換えカボチャは以下の二種がカナダと米国で承認されている。

- Asgrow Seed Co

Event Name: CZW3

<https://www.isaaa.org/gmapprovaldatabase/event/default.asp?EventID=242>

- Event Name: ZW20

<https://www.isaaa.org/gmapprovaldatabase/event/default.asp?EventID=243>

Cucurbita pepo - Squash

ペポカボチャ Cucurbita pepo subsp. ovifera var. ovifera

8. 残留農薬が基準超過で検出された輸入「唐辛子」の回収措置

輸入流通安全課 2023-04-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47151

食品医薬品安全処は、市販されているベトナム産「唐辛子」から残留農薬(トリシクラゾール*)が基準値(0.01 mg/kg以下)より超過して検出(0.11 mg/kg、0.05 mg/kg)されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

9. 福島原子力発電所汚染水関連 IAEA モニタリング TF 第3次訪日ミッション報告書発表

輸入食品政策課 2023-04-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47147

IAEA(国際原子力機構)は、韓国時間で4月6日午前2時頃、福島原子力発電所汚染水

海洋放出計画に対する安全性検討の一環として昨年実施した IAEA モニタリング TF*の 3 次訪日ミッション（'22.11.14～18）に関する報告書を発表した。今回の 3 次訪日ミッション報告書は、これまで IAEA モニタリング TF が福島原子力発電所の安全性検証過程で発表した 4 番目の報告書である。（IAEA モニタリング TF 報告書発表：△1 次訪日ミッション報告書（'22.4.29）、△2 次訪日ミッション報告書（'22.6.16）、△1 次確認モニタリング（汚染水、海洋環境）報告書（'22.12.29））

* IAEA が日本サイドの汚染水処分計画の国際基準適合可否および規制面などを検討するため、IAEA 事務局職員と国際専門家 11 人（国籍：韓国、アメリカ、中国、イギリス、フランス、ロシア、オーストラリア、カナダ、ベトナム、アルゼンチン、マーシャル諸島）で構成

IAEA は今回の報告書で、東京電力の汚染水放出前の測定対象核種の選定方式と関連して核種別測定および分析結果を反映し、「十分保守的ながらも現実的」と評価し、細部方法論については引き続き検討予定と明らかにした。先立って IAEA モニタリング TF は、22 年 2 月の 1 次訪日ミッション時に東京電力が予測中心に選定した測定対象核種（64 種）を実際の測定結果などを考慮した実測基盤で再選定することを要請し、その理由として測定対象核種は放射線の環境影響評価と環境モニタリングと深く結びついているためだと説明した。IAEA はまた今回の報告書で東京電力の環境モニタリングプログラムが包括的であるという点に同意し、環境モニタリング対象核種に対する説明と正当性を受け入れたが、いくつかの追加検討事項が残っていると明らかにした。併せて、IAEA は東京電力の放射線の環境影響評価について仮定および方法論に追加的な説明が必要な部分を提案しながらも、このような要請が東京電力が IAEA 国際基準を遵守するか否かを判断する上で重要な要素ではないと付け加えた。IAEA は来月の日本訪問など追加的な質疑と検討を継続した後、すべての側面に対する TF の結論を含む総合報告書を年内に発刊する予定であり、総合報告書の発刊前に IAEA 第 4 次訪日ミッション（23 年 1 月）報告書、IAEA2 次確認モニタリング報告書（1 次汚染水分析結果）など追加報告書を発表する計画である。

一方、韓国政府は原子力安全委員会など専門機関を中心に、日本の汚染水の海洋放出計画全般について、NRA（日本原子力規制委員会）の審査・検査資料および審査会の内容、日本との質疑・回答、IAEA 確認モニタリング*結果（分析中）などを基に科学的・技術的総合分析を進行中であり、その結果は今後公開する予定である。

* IAEA の汚染水検証に韓国専門機関(KINS)が参加中（'22.3 月～）

政府は汚染水に対する安全性検証努力と共に日本の汚染水の海洋放出に備え、我が国の海と水産物の安全を守るための隙間のない管理・統制システムを持続運営していく計画である。これまで政府は福島周辺 8 県に対するすべての水産物の輸入禁止など日本産食品輸入規制*を継続維持し、国内海域で生産される全品種を対象に水産物の放射能検査を前年対比 2 倍以上拡大**し、原産地表示点検と輸入水産物の流通履歴も徹底的に管理していく。

* 福島周辺 8 県全水産物および 15 県 27 農産物輸入禁止

**（'22 年）約 100 種、約 4000 件→（'23 年）全品種、8000 件以上

併せて、国内港湾・沿岸および遠近海の海水・海洋生物・海底堆積物に対する放射能（セシウム、トリチウムなど）モニタリングを継続拡大*（月 1～2 回実施）しており、モニタリング結果はホームページ（海洋環境情報ポータル）を通じて国民に透明に公開している。

* 港湾・沿岸：（'20 年）32 個→（'21 年）39 個→（'22 年）45 個→（'23 年）52 個

遠近海：（'20 年）22 個→（'21 年）32 個→（'22 年）34 個→（'23 年）40 個

また、現在原子力発電所の事故地域付近 2 県（福島・宮城）で船舶平衡水を積載した船舶に対しては公海上で交換するようにし、未交換船舶に対しては放射能の汚染全数調査を進めており、追加で近隣 4 県*船舶も標本調査を行い、放射能汚染有無をモニタリングしている。

* 青森県、岩手県、茨城県、千葉県

参考に、2011 年以後、韓国近海に対する放射能モニタリング結果によると、韓国海域の海洋環境と水産物の放射能濃度は福島原子力発電所事故（2011.3 月）以前と同様の水準であった。

* 海水中 Cs-137：（11 年以前）<0.00119～0.00404 Bq/L、（'11～'22）0.00064～0.00477 Bq/L

** 水産物放射能検査：'11.3 月～'22.12 月までに検査した 25712 件全て基準値以内

政府は今後も国民の安全と健康が最優先という原則の下、日本の汚染水問題に対して最善の努力を持続的に繰り返していく。

10. 有害物質の人体へのリスク評価、さらにスマートにさらに安全に

危害予防政策課 2023-04-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47145

食品医薬品安全処は、韓惠洙国務総理主催で 4 月 6 日開催した第 20 回国政の懸案関係長官会議で議論・確定した「スマート有害物質の安全管理革新案」を 2023 年から 2027 年までの 5 年間、国政課題として推進すると明らかにした。今回の革新案はこれまで食品・化粧品など人体適用製品*（以下「製品」という）別に有害物質の有害性を評価してきたが、人に及ぼす有害物質の総暴露量を確認するのに限界があり、多様な製品から生じる総暴露量をユーザー中心に評価するために用意された。まず今年から'27 年まで発がん、生殖能力の損傷、遺伝毒性などの恐れが高い有害物質 52 種に対して、どれだけ人体に影響を与えるか総合リスク評価を本格実施する。

* 人用適用製品：食品・医薬品・化粧品など食品医薬品安全処所管の製品

総合リスク評価で有害物質のリスクが確認されれば、政府は製品基準、規格、代替物質、低減技術の開発など暴露源管理を強化し、業界は製造工程改善と代替物質使用で有害物質低減化のために政府とともに努力する。また、国民は食生活改善など日常生活で有害物質への暴露量を減らすことを実践すれば、有害物質からより安全な生活が可能になる。

2024 年からは人工知能(AI)技術を活用したスマート有害物質の評価体系に切り替わる。有害物質を入力すると人工知能 (AI) ベースのシステムが韓国人の生活パターンを考慮し

たリスク評価モデル*を自動的に設計し、有害物質の暴露量を計算し、リスクに対する評価結果を導き出し、迅速・正確な評価が可能になる。また、乳幼児・慢性疾患患者など人口集団別に暴露される有害物質の量を確認するため、摂取量・生活習慣など実生活データ**を確保してデジタル化する。

* 人口集団別製品摂取・使用による有害物質暴露シナリオ・アルゴリズムの開発

** 血液・尿などから有害物質含量、生活パターンを把握する人体暴露量調査（'23～'25）

また、潜在的な有害要素をリアルタイムで収集・分析する人工知能（AI）ベースの有害情報収集・分析・監視システム*（K-RISS）を25年から構築・運営する。

* K-RISS(Korea Risk Information Surveillance System)：メディア、SNS、有害情報サイト、苦情情報、消費者被害届など有害情報を総合的に収集・分析

有害物質に対する消費者の不安感を解消するために製品の摂取量、使用頻度などを「アプリ」に入力すると、有害物質の暴露源、暴露量などを消費者が簡単に確認できる「安全アラームサービス」を提供する。また、国民の不安感を助長する製品のうちリスク要因をより正確に把握するため、消費者団体と政府の政策コミュニケーションチャンネルを活性化し、消費者が主導する食医薬安全管理のための自律監視活動を支援する。さらに、米国、EUなどで構成された国際規制機関コンソーシアム*(APCRA)に参加し、韓国型スマートリスク評価モデルのグローバルスタンダード化と次世代リスクの評価技術開発のために積極的に協力し、学界や産業界でリスク評価資料**を活用して有害物質の暴露低減技術、評価技術などを開発できるように、公共データポータル(Open-API)に資料を公開する予定である。

* APCRA(Accelerating the Pace of Chemical Risk Assessment,'19～)：米国、韓国、日本、カナダ、英国など10カ国の政府機関および国連、OECD、EUなど3つの国際機関が参加

** 人体暴露安全基準、毒性値、暴露量に使用された係数（摂取量、使用量、頻度、期間など）、評価モデル、文献資料など3千万件以上

食薬処長は「オンライン購入、海外直輸入など消費環境変化や新技術開発に伴う新しい有害物質を事前に予測して阻止するためには、人工知能、ビッグデータなどデジタル技術を活用した有害物質安全管理に対する革新が何より重要だ」と強調した。続けて「食薬処は今年から使用者中心に人体適用製品の有害物質総量を評価する総合リスク評価を本格的に実施し、有害物質から国民の安全を確保するために今回用意した革新方案を支障なく推進する」と述べた。食薬処は今後も国民の日常生活で暴露される有害物質について慎重にモニタリングし効率的に管理して、有害物質から安全な生活環境を作るために最善を尽くす。

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

1. 食用及び飼料用の昆虫

Insects for Food and Feed

Monday, April 10, 2023

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

食用及び飼料用の昆虫に対するシンガポール食品庁（SFA）の規制、昆虫製品の表示、消費者向け安全の注意事項等について紹介。

<規制について>

シンガポールでは、SFA は昆虫の安全性を評価し、昆虫が安全に消費できることを保証するための規制の枠組みを持っている。

- 昆虫の種は安全でなければならず有害物質を産生しないこと。SFA にはヒトが安全に摂取できると評価した昆虫の承認済みリストがある。
- 昆虫は管理された環境で養殖されなければならず、野生から収穫されてはならない。これは、病気、汚染物質、寄生虫の侵入を防ぐためである。
- 基質(昆虫が食べるもの)は昆虫に汚染物質を与えてはならない。たとえば、肥料や腐った食品の使用は許可されていない。
- 最終製品は安全で、SFA の食品規制に準拠している必要がある。

<消費者向け安全の注意事項>

食品安全は共同責任のため、消費者のための注意事項をここに紹介する。

- 食中毒菌や寄生虫が潜んでいる可能性があるため、生きている昆虫や生の昆虫を食べてはいけない。完全に加熱調理すること。
- 野生の昆虫を捕まえて食べてはいけない。
- 貝類や甲殻類アレルギーの人は昆虫にアレルギー反応を起こす可能性があり、いくつか同類のアレルゲンタンパク質が昆虫に含まれる場合もある。そのような昆虫を含む包装済み製品の販売事業者にはラベルへの表示義務があるため、アレルゲンが心配な場合にはそのような昆虫製品を避けることができる。
- SFA ライセンスを所持した輸入者、製造業者、小売業者からのみ購入すること。

2. トマトには本当に問題があるのか？

Are Tomatoes Truly Trouble?

Tuesday, April 4, 2023

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

16 世紀にヨーロッパに最初にトマトが入ってきたときに、人々はそれが有毒だと誤解した。トマトは、ベラドンナ、ヨウシュチョウセンアサガオ、マンドレイクなどの非常に有毒な植物が含まれるナス科の植物だからである。私達は、今では、トマト、ジャガイモ、ナスなどのナス科の植物は、安全に食べられるおいしい植物だとわかっている！だが、チェリートマトやトマチンに関する最新ニュースで知られるように、これらの植物には天然に存在する化学物質が含まれるため、注意しなければならない。多くのナス科の植物のように、トマトには天然に存在する化合物の一種、グリコアルカロイドが含まれる。特別な化合物の 1

つが、トマトにちなんで名付けられたトマチン (tomatine) である。

トマチンとは？

トマチンは、主に未熟なトマトや、トマトの茎や葉に存在する。熟したトマトに含まれるトマチンの濃度は大抵低く、心配する必要はない。だが、大量のトマチンを摂取すると、特に未熟なトマトやトマトの葉を摂取すると、消化器系の問題を引き起こす可能性があり、吐き気、けいれん、下痢などの症状が出る。

多くの場合、トマチン中毒の症状は比較的軽く、数時間から数日で落ち着く。だが、重症や持病がある人の場合、トマチン中毒は受診が必要となる深刻な合併症を引き起こす可能性がある。トマトを食べて 1 時間以内に嘔吐や腹痛のひどい症状が出て、その症状が消えなければ、すぐに医師の診察を受けた方がよい。

過剰なトマチンの摂取を避けるには？

トマトは栄養価が高いので、恐れる必要はない！トマトを安全に楽しむためのヒントを紹介する：

1. 熟したトマトを食べること。トマチンは成熟の過程で無害な化学物質に変わる。
2. 熟しているが苦い味のトマトは、トマチンの濃度が高いことを示している可能性がある。これらのトマトは食べないこと。
3. トマトの葉や茎には高濃度のトマチンが含まれているので、食べないこと。
4. トマチンを分解するためにトマトを十分加熱調理すること（茹でる、焼く、炒めるなど）。
5. トマトの皮には高濃度のグリコアルカロイドが含まれるため、皮をむくという方法もある。
6. 特にグリコアルカロイドへの感受性の高い人や持病のある人は、引き金となる可能性があるため、トマトを食べるのは控えめにすること。

3. Forum Replies : 食品安全は共同責任

Food safety is a joint responsibility

14 April 2023

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/lhzb-forum-reply--food-safety-is-a-joint-responsibility_14april23.pdf

食の安全は共同責任であり、食品産業、消費者、当局の共同協調努力によってのみ達成されるものであるという意見に対するシンガポール食品庁 (SFA) の回答。SFA は規制措置を講じ実施する一方で、食品事業者は、その規制措置に対応するために食品衛生と調理法を遵守することで、その一端を担うことができる。違反の可能性がある食品施設は、オンラインフィードバックフォームで SFA に報告する必要があるし、入手した場合、SFA は躊躇なく強制措置を講じる。

4. 食品（修正）規則 2023

FOOD (AMENDMENT) REGULATIONS 2023

18 April 2023

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/circular-on-food-\(amendment\)-regulations-2023_veterinary-drug-residues-\(14-apr-2023\).pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/circular-on-food-(amendment)-regulations-2023_veterinary-drug-residues-(14-apr-2023).pdf)

食品(修正)規則 2023 は、主に食品中の残留動物用医薬品に対する最大残留基準値(MRL)の規定を含めるために、2023年4月28日より、食品規則を変更する。

5. 43の食品施設のライセンシーが、食品安全のためのマスク/スピットガード要件への違反について警告された

43 food establishment licensees warned for non-compliance to mask/spit guard requirements for food safety

24 April 2023

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release-targeted-operations-on-mask-and-spit-guards-requirements.pdf>

シンガポール食品庁(SFA)は、食品安全のためのマスク/スピットガード着用要件への違反のために、43の食品施設ライセンシーに対して強制措置を講じた。

● シンガポール保健科学庁 (HSA : Health Science Authority) <https://www.hsa.gov.sg/>

1. HSAの警告: 「D'sihat Herba Gout & Sendi」と「Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan」には強力な医薬品成分が含まれていることがわかった; 1人が入院、もう1人は深刻な有害影響

HSA Alert: 'D'sihat Herba Gout & Sendi' & 'Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan' Found to Contain Potent Medicinal Ingredients; One Consumer Hospitalised, Another Had Serious Adverse Effects

14 Apr 2023

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/hsa-alert-d-sihat-herba-gout-sendi-yanwo-chongcao>

保健科学庁(HSA)は、「D'SIHAT HERBA GOUT & SENDI」と「Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan (海馬牌燕窩冬虫夏草 養陰清肺化痰丹)」という名の2つの異物混入製品を購入・摂取しないよう国民に警告している。HSAの製品の分析から、それらには消費者に深刻な有害影響を引き起こす可能性のあるステロイドや他の強力な医薬品成分が含まれていることが明らかになった。

製品名	強力な医薬品成分	供給源
D'SIHAT HERBA GOUT & SENDI	デキサメタゾン (ステロイド) クロルフェニラミン、	友人を通してマレーシアから入手

	プロメタジン (抗ヒスタミン薬)	
Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan 「海馬牌燕窩冬虫夏草 養 陰清肺化痰丹」	デキサメタゾン、 プレドニゾロン (ステロイド) クロルフェニラミン、 プロメタジン (抗ヒスタミン薬)	友人を通してマレー シアから入手

製品の写真は Annex A を、この製品に含まれる医薬成分に関する詳細は Annex B を参照のこと。

2 人の消費者がステロイド誘発性の有害影響を受けた

50 代女性が、膝の痛みのため 7 ヶ月間「D'SIHAT HERBA GOUT & SENDI」を服用した後、クッシング症候群（丸顔、「ムーンフェイス」を特徴とする深刻なステロイド誘発性の症状）を発症して入院した。体重増加や下肢のむくみも感じ、血糖値が上昇した。その後、その製品を止めると、副腎不全¹（身体が適量のステロイドホルモンを産生できない深刻なステロイド離脱症状）と診断された。

別の 40 代の女性は、慢性の咳のため 2 ヶ月間「Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan」を服用した後、血中コルチゾール濃度²に異常があった。彼女の観察眼の鋭い医者は、この製品が異物混入製品だと疑って HSA にその事例を報告した。

どちらの消費者も、友人を通してマレーシアから製品を入手した。HSA は異物混入製品の検出をマレーシアの対応機関に通報した。HSA は、この製品が、現地の e-コマースや、Shopee や Facebook などのソーシャルメディアプラットフォームで販売されたことにも気づき、プラットフォーム管理者と協力して影響を与えたりリストを削除した。調査は継続中である。

「D'SIHAT HERBA GOUT & SENDI」は痛み止めとして販売され、ステロイドが入っていないという虚偽の表記がつけられていた、一方、「Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan」は咳止めとして販売され、「100% Natural Pure Herbal」とうたわれていた。この主張に対して HSA が検査したところ、それらにはステロイドや他の強力な医薬品成分が含まれていた。デキサメタゾンなどのステロイドを長期間監視されずに使用すると、クッシング症候群や、糖尿病につながる血糖値上昇、高血圧、他の深刻な有害影響を引き起こす可能性がある。

消費者への助言

- これらの製品を服用している場合は、ステロイドを含む強力な医薬成分が含まれているため、できるだけ早く医師の診察を受けること。長期間ステロイドを使用すると、身体はステロイド産生が抑制される可能性がある。医師の診断なくこの製品を急に止めると、基礎疾患が悪化し、副腎不全など他の深刻な離脱症状を起こす可能性がある。
- 製品がどこでどのように作られたか、有害成分が混入されていないか確信できないため、海外やオンラインから、あるいは善意で友人や関係者からでも、知らない・検証できない供給源から製品を購入する際には注意が必要である。評判のよい薬局や小売店

のウェブサイト、あるいはシンガポールに実在する小売店からのみ購入すること。異物混入製品は品質管理されていない劣悪な環境で製造されることが多く、同じ製品でもバッチによって含有量や混入物の種類が異なる可能性がある。

- 慢性症状を管理する必要がある場合は、いつでも医師や薬剤師に相談すること。
- 「ハーブ」「天然」「ステロイドフリー」を謳い文句に、慢性症状に早く効くなど予想外の即効性をもたらす製品や、大げさな強調表示のある製品に気をつけること。ラベルに書かれた主張に反して、健康に深刻な害を与える可能性のある強力な成分が含まれることがある。

販売業者や卸売業者への助言

全ての販売業者と卸売業者は「D'SIHAT HERBA GOUT & SENDI」と「Yanwo Chongcao Yanyin Qinfei Huatan Dan」の販売を直ちに止めなければならない。HSA は、強力な医薬成分を混入したことがわかった製品を販売及び/又は供給する人に躊躇なく厳しい執行措置を執る。これらの製品の販売業者や卸売業者は、法律上の責任があり、有罪判決を受けると、1万ドルの罰金及び/又は2年間の懲役となる可能性がある。

これらの違法製品の販売と供給に関する情報を持つ者は、HSA の執行部に連絡すること。

<注釈>

- 1 副腎不全は、倦怠感、全身衰弱、筋肉や関節の痛み、低血圧、発作、ショックなどを引き起こす可能性がある。
- 2 強力なステロイドは、体内で生成される天然ステロイドホルモン、コルチゾールの正常な産生を抑制する可能性がある。

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

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

1. メディアメモ

PRESS NOTE

22-04-2023

https://www.fssai.gov.in/upload/press_release/2023/04/64436abae6d6fPRESS_NOTE_21042023.pdf

FSSAI はソーシャルメディアを含む各種メディアで、インドの食品事業者が各種の健康強調表示を行っていることに気がついている。これについて、FSSAI は科学に基づく食品の基準を作り執行する任務を強調する。つまり、食品事業者による食品への強調表示や宣伝は、食品基準 2018 によって規制され、詐欺的宣伝や広告は禁止され、違反は罰せられる。認められた栄養強調表示は基準に従うことが必要で、虚偽や誇大宣伝は認められていない。栄養機能やその他の機能に関する表示は科学的根拠に基づくことが要求される。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

（食品安全情報では取り上げていない、食品安全関係情報に記載されている情報をお知らせします。）

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、重点活動「油脂由来乳化剤(モノクロロプロパンジオール類(MCPD)とそのエステル類およびグリシジルエステル類)の純度基準」に関する最終報告書を公表
- フランス農業・食料主権省、豚肉加工食品中の添加物亜硝酸塩/硝酸塩の使用削減を目的とした行動計画を発表
- フランス農業・食料主権省、フランスがホスメット(phosmet)で処理されたサクランボの輸入を一時停止する旨を公表
- メキシコ連邦検疫リスク予防委員会(Cofepris)、2023 年に向けたグリホサートの新たな輸入割当を公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)は、ベアガーリックに関するリスク情報を公表
- イタリア農業・食料主権・森林省(Masaf)、閣僚理事会における人工食品及び人工飼料を禁じる法案の承認を公表
- 中国海関総署、輸入食品の不合格リスト(2023 年 2 月分)を公表

ProMED-mail

● 食中毒—スペイン：(バレンシア) テレビの料理番組

Foodborne illness - Spain: (VC) TV cooking show

2023-04-18

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8709546>

Date: Fri 14 Apr 2023 Source: Greek City Times [edited]

スペインのマスターシェフ（MasterChef）のプロデューサーが料理の味見で 44 人が食中毒になったことでコンテスト出場者に謝罪した。参加者はバレンシアの有名な Oceanogràfic 水族館の 20 周年を記念した 120 人分のメニューを作っていた。

スペインの人気シェフ Raket Cernicharo の指導により、参加者はシーバスとイガイのようなシーフード料理を作った。デザートは日本の海草のチーズケーキを作るよう指示された。しかし物事は期待通りにならなかった。最も可能性が高いのは、参加者が適切に調理しなかったか、使ったシーフードが新鮮でなかったことである。結果的に料理を味見した 44 人が食中毒になった。症状は嘔吐と消化管の問題である。

そのうち一人は不快な経験を Twitter に投稿している。彼は「私の人生で最悪の料理体験をありがとう」と書いている。別の女性は胃腸炎で 5kg 体重が減ったという。

番組プロデューサー Shine Iberia は不幸な事故を残念に思う、料理競技番組を 11 年やっ

てきて初めてだという。

スペイン保健省は食中毒の原因について調査を開始した。事件が発生したのは2023年1月だが、放送日は2023年4月13日である。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室