

食品安全情報（化学物質） No. 12/ 2023 (2023. 06. 07)

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>

【FDA】 食品に添加される化学物質をレビューする FDA の新しいアプローチが食品の安全性をどのように強化するか

米国食品医薬品局（FDA）は、食品に含まれる又は添加される化学物質の安全性を確保するための今後の活動ビジョンを発表した。

*ポイント： FDA が食品の化学物質に係わる安全性確保のために、どのようなアプローチを強化していくのかが紹介されています。FDA は組織内でリスク管理と評価を担当しているので両方の要素が入っていますが、例えば、Cramer 分類の決定木の拡張版を独自に開発、動物試験の代替法の使用、認可物質の市販後レビュー体制の構築、汚染物質規制の実行可能性と達成可能性の評価法の開発、食品安全の問題の優先順位付けシステムの開発、新興問題を検出するためのモニタリング体制の構築などです。このビジョンを FDA がどのように具現化していくのかが興味深いです。

【FDA】 FDA はリンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルに関する最終ガイダンスを業界向けに発表

FDA は最終ガイダンスを発表し、リンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルを 10 ppb と決定した。アクションレベルに拘束力はないが、超過した場合には、FDA が強制措置を講じるかどうかを判断することになる。

*ポイント： リンゴも含めて果実ジュース中の汚染物質の基準値は乳幼児が飲むことを想定して策定されることが多いです。以前からご紹介しているように、米国では乳幼児における有害元素の暴露量を低減させるための計画「Closer to Zero」を遂行中であり、先に鉛のアクションレベル案が 2023 年 1 月に発表されました。次いで、無機ヒ素についての提案が 2024 年に予定されています。そのため FDA は、今回決定したリンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルについて、より低くすることが可能なのか、汚染実態データをさらに収集して Closer to Zero の一環で見直す予定であるとの但し書きをしています。

【EFSA】 魚及び魚製品中の塩化ベンザルコニウム(BAC)・塩化ジデシルジメチルアンモニウム(DDAC)及び塩素酸塩の存在に関連するリスク評価

欧州食品安全機関（EFSA）は、魚及び魚製品中の BAC、DDAC 及び塩素酸塩の残留について、2012 年～2021 年のモニタリングデータをもとに暴露評価を実施した。

*ポイント： BAC と DDAC は農薬の有効成分としては認可されていませんが、消毒剤などに使用されています。EU では食品から高濃度に検出される場合があるため、10 年ほど前から食品安全の課題となっています。そのため 2014 年（委員会規則 1119/2014）に暫定 MRL 0.1 mg/kg が設定され、2023 年 2 月（委員会規則 2023/377）には植物性の品目のみ 0.05 mg/kg に引き下げられました。ただし、当初 EU は BAC と DDAC の監視対象を全食品としていましたが、現時点で暫定 MRL の設定対象の品目に魚及び魚製品は含まれていません。そのため EFSA にリスク評価が依頼されました。今後、欧州委員会では EFSA の評価結果を踏まえてガイダンスレベルや MRL が検討されるでしょう。

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
2. 食品安全についての健康講演

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. ビタミン B6 の耐容上限摂取量に関する科学的意見
2. #EUChooseSafeFood が賛同国を増やして帰ってくる！
3. 葉酸/葉酸塩の耐容上限摂取量の更新のための準備作業
4. 欧州委員会は EFSA の次期長官の募集を開始した
5. 魚及び魚製品中の塩化ベンザルコニウム(BAC)・塩化ジデシルジメチルアンモニウム(DDAC)及び塩素酸塩の存在に関連するリスク評価
6. 新規食品関連
7. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. 12 の飼料添加物用途の安全性評価
2. 2022 年北アイルランドの健康的な食品バスケットの費用はどのくらいか？

[【FSS】](#)

1. 自主的なカロリー表示ガイダンス
2. 食品法実施規範 2019

[【BfR】](#)

1. 蜂蜜に含まれるグラヤノトキシンについての Q&A
2. 「次世代リスク評価」：ベルリン会議で化学物質の新たな検査方法を話し合う

[【RIVM】](#)

1. 食品販売店に焦点：指標とデータ源の可能性の概要
2. スチレンの変異原性と発がん性についてのデータの概要

[【ANSES】](#)

1. より保護的なナノマテリアルの定義の採用を求める
2. 食品中のカビ：変異原性と発がん性の毒素の特定

[【FDA】](#)

1. IFT レポートは食品トレーサビリティ向上のための協力とイノベーションを推奨する
2. FDA はリンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルに関する最終ガイダンスを業界向けに発表
3. 食品に添加される化学物質をレビューする FDA の新しいアプローチが食品の安全性をどのように強化するか
4. 遺伝子改変動物の研究段階食品使用許可に関するウェビナーを発表する
5. 米国における乳児用調製乳の供給、市場競争及び規則に関する全米アカデミーの研究を発表する
6. 乳児用調製乳の食品成分と包装要件に関するウェビナー
7. 消費者向け情報
8. 警告文書

[【EPA】](#)

1. 花火イベントの後の過塩素酸塩を評価する研究に約 250 万ドルを与える

[【CFIA】](#)

1. カナダ食品検査庁が環境中の永遠の化学物質に対処するため対策を講じる
2. 食品安全検査報告
3. リコール情報

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. 偽のセマグルチドバイアル

[【MPI】](#)

1. 公衆衛生警告

[【香港政府ニュース】](#)

1. 食品規則における保存料に関する改定案(Cap.132BD)
2. 食品の有害物質（改正）規則 2021 が本日から段階的に開始される
3. プレスリリース
4. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 輸入「コウタケ」真偽確認検査の結果、偽コウタケ 3 製品を摘発措置
3. 消費期限、気になる点を解消します！
4. コンビニ健康食コーナーのモデル事業拡大
5. 市民と共に安全なオンライン流通環境づくり
6. オンライン流通畜産物業者を点検した結果、10 カ所を摘発
7. 高齢者、食品添加物摂取の評価結果、安全なレベル
8. 国民が安心する食の安全！健康的な大韓民国！食薬処が共にします
9. 政府、積極的な行政を展開し、済州島オレンジ農家の困難を解消
10. 回収措置

[【SFA】](#)

1. 農場から食卓まで：1 つの緑色のロゴがどのようにして地元の農産物を後押しするか
2. 定期的に見直される食品添加物の規制基準

[【HSA】](#)

[【FSSAI】](#)

1. 全インドで乳及び乳製品サーベイランス 2023 を行う

[【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ ProMED-mail 4 件

別添

【BfR】日用品のビスフェノール A : FAQ

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

1. 出版物

- **世界禁煙デー2023 : タバコではなく食べ物を育てよう**

World No Tobacco Day 2023: grow food, not tobacco

25 May 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240073937>

世界は、紛争、気候変動、COVID-19 パンデミックによって煽られた世界的な食料危機に直面している。一方、タバコは 124 か国以上で栽培されており、食料栽培に使用して食料安全保障と栄養の課題に対処し、人々を食べさせることに使用できる数百万ヘクタールの肥沃な土地を占めている。またタバコの栽培は、農薬の多用と皮膚からのニコチンの吸収が高いため、タバコ農家に深刻な健康影響を及ぼす。

さらに、タバコ農家は、業界との不公正な契約のせいで債務の悪循環に陥り、タバコ栽培からの脱却が困難なことがよくある。幸いなことに、タバコ農家が高铁分含有大豆、カシューナッツ、トウモロコシ、緑の野菜の栽培への移行に成功した例がいくつかある。これを世界的に達成するためには、生態系アプローチを採用し、農家がタバコ栽培から稼ぐもの以上ではなくとも、同等の収入を得ることを可能にし、同時に彼ら自身と彼らの土地と森林のためにより良い健康とより良い環境を達成することを可能にする、タバコ栽培に代わる経済的に持続可能な代替品を特定することが重要である。

- **子供の栄養不良のレベルと傾向 : UNICEF/WHO/世界銀行合同子供栄養不良推定 : 2023 年版の重要な知見**

Levels and trends in child malnutrition: UNICEF/WHO/World Bank Group joint child malnutrition estimates: key findings of the 2023 edition

23 May 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240073791>

発育障害、衰弱、過体重及び低体重の指標の子供の栄養不良の推定は、持続可能な開発目標(SDG)ターゲット 2.2 に沿った栄養不足と過剰栄養の大きさとパターンを説明している。ユニセフ-WHO-世界銀行 (WB) 合同子供栄養不良推定機関グループは、各指標の人数と数値の世界及び地域の推定値を隔年で更新している。2023 年版の主な調査結果には、発育障害と過体重に関する 2000 年から 2022 年までの世界、地域、国の傾向が含まれている。衰弱と深刻な衰弱については、国の推定値は利用可能な一次データソース(世帯調査など)に基づいており、2000 年から 2022 年の世界的な傾向と地域レベルでの最新の推定値(2022 年)が示されている。2030 年の目標に向けた各国の進捗状況の評価は、パンフレットに含まれる地域サマリーにまとめられている。

2023 年に発表された共同子供の栄養不良推定値(JME)は、2025 年の世界保健総会(WHA)

の世界的な栄養目標と SDG ターゲット 2.2 の達成には不十分な進展を明らかにした。2030 年までに発育障害の影響を受ける子供の数を半減させる「軌道に乗っている」国は全体の約 3 分の 1 に過ぎず、約 4 分の 1 の国でこれまでの進捗状況の評価ができない。過体重の率を 3%にするという 2030 年の目標を達成すると予想される国はさらに少なく、現在「順調に進んでいる」国は 6 カ国中 1 カ国に過ぎない。さらに、衰弱の目標に向けた進捗状況の評価は、ほぼ半数の国で不可能である。

世界が 2030 年までに発育障害の子供の数を 8,900 万人に減らすという世界的な目標を達成するためには、より集中的な努力が必要である。現在の進捗状況では、2030 年の目標は 3,950 万人の子供たちに達成できず、これらの「達成できなかった」子供たちの 80%以上がアフリカに住んでいる。

一部の地域では、利用可能なデータにギャップがあるため、世界目標に向けた進捗状況を正確に評価することが課題となっている。したがって、定期的なデータ収集は、子供の栄養不良に関する国、地域、世界の進捗状況を監視及び分析するために重要である。

● 気候変動に対応する：WHO 水と衛生戦略 2018-2025 補遺

Addressing climate change: supplement to the WHO water, sanitation and hygiene strategy 2018-2025

22 May 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240071995>

気候変動への取組み：WHO の水、衛生、衛生戦略 2018–2025 の補遺は、気候変動が重大な健康上の脅威として特定されていることを踏まえ、各国が気候レジリエンスを WASH (Water, sanitation and hygiene) 計画と政策に統合する必要性を強調している。気候変動に強い WASH の監視、水と衛生の安全計画などの WASH リスク管理アプローチへの気候レジリエンスの統合、医療施設での気候に強い WASH の確立、WASH 関連の健康転帰に対する気候変動の影響に関する研究の拡大、環境監視の強化、ベクター媒介性疾患の制御、気候変動、健康政策への WASH の統合、統合水資源管理(IWRM)フレームワークなどの主要な重点分野を取り上げている。補遺では、現在の WHO WASH 戦略の下での WASH 関連の気候レジリエンスに関する作業を詳しく説明し、将来の戦略の情報を与える。

2. 食品安全についての健康講演

Health Talks on Food Safety

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/06/06/default-calendar/health-talks-on-food-safety>

WHO は、2023 年 6 月 6-9 日、食品の安全性に関する一連の講演を開催し、意識を高め、さまざまな利害関係者が健康と食品安全に関する一連のトピックについて議論し、話し合うことを奨励する。WHO は 4 日間にわたって、世界食品安全デーのテーマである「食品規格はいのちを救う」の背後にあるトピックを探る。

<Health Talks の演題>

- 安全でない食品による健康への帰結：安全でない食品の負荷を定量する取組み
- より強力な食品安全システムに向かって：WHO 食品安全のための世界戦略
- 食品安全の背景にある食品規格：安全性と品質を確保する方法
- 食品由来疾患サーベイランスと対応のためのツールとしての全ゲノムシーケンシング

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

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

1. Codex

● 世界食品安全デー-2023年6月7日

WORLD FOOD SAFETY DAY - 7 JUNE 2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/en/>

食品の安全性は命を救う。それは食料安全保障にとって重要な要素であるだけでなく、食品媒介性疾患を減らす上でも重要な役割を果たす。毎年、約 200 種類の食品由来疾患の結果として 6 億人が病気になっている。そのような病気の負荷は、貧しい人々と若者に最も重くのしかかり、さらに、食品媒介性疾患は毎年 42 万人の予防可能な死亡の原因となっている。世界食品安全デーは、次の重要な手段である。

- 食品安全の問題を認識させる
- 食品安全を通じた疾病予防を実践する
- 部門を越えて食品の安全性を向上させるための協働アプローチを議論する
- さらなる食品安全を実現するための解決策と方法を促進する

● 世界食品安全デーまであと 1 週間 - 2023 年 6 月 7 日

One week to World Food Safety Day - 7 June 2023

31/05/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1640901/>

2023 年 6 月 7 日に世界中で祝われる第 5 回世界食品安全デーへのカウントダウンが始まった。世界食品安全デーのウェブページを見ると、メンバー国、コーデックスオブザーバー、産業界、アカデミック、及び多くの消費者グループやその他の団体が協力して、フードチェーン全体で安全な食品の重要性についての認識を高めていることがわかる。2023 年の世界食品安全デーのテーマは、コーデックス委員会の 60 周年に合わせて FAO、WHO、コーデックスによって選ばれた「食品規格がいのちを救う」である。食品規格は、農家と加工業者

に衛生的な食品取り扱いに関するガイダンスを提供する。それらは、すべての人が安全に摂取できる添加物、汚染物質、残留農薬、動物用医薬品の最大レベルを定義している。規格はまた、食品を安全に保つために食品の測定、包装、輸送の方法を規定する。栄養やアレルギーの表示などに規格を適用したことで、消費者は食品が自分に良いかどうかを知ることができる。

*厚生労働省：コーデックス委員会

世界食品安全の日(6月7日)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/codex/index.html

(FAO/WHO 公式パンフレットの和訳版を掲載しています)

*食品安全委員会：「世界食品安全の日」について

https://www.fsc.go.jp/sonota/world_food_safety_day.html

*農林水産省公式 Facebook

<https://www.facebook.com/maffjapan/posts/pfbid06kaZRSxCMrAxQY7TpdskBDCjo9H eaXqfPXLdH1BhauQ1tmTZ97srsjLw9RvU2UM4l>

農林水産省公式 Twitter

https://twitter.com/MAFF_JAPAN/status/1665523834047578113?s=20

- フィンランドの食品産業フェアでは、コーデックスは 60 歳であるが、引退には程遠いことを確認

Finland food industry fair confirms Codex is 60 but far from retirement

04/06/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1641140/>

コーデックス委員会が 60 歳になる世界的な祝賀の一環として、フィンランド政府は 2023 年 5 月 23 日にフィンランドのヘルシンキで開催された毎年恒例の食品産業フェアでセッションを主催した。「コーデックス-引退には程遠い」と題されたこのセッションには、フェアに参加した約 550 人のうち 100 人以上の食品専門家が集まった。FAO/WHO 欧州地域調整部会(CCEURO)の現議長であるドイツ連邦食糧農業省の Anne Beutling 氏は、プレゼンテーションの中で、フィンランドが属する CCEURO 地域の 52 メンバーにおける多様な国内情勢、法的及び制度的枠組み、そして国際食品貿易のさまざまな強さの違いを指摘した。「気候変動が食品安全に与える影響や食品偽装など、世界的規模の問題は、欧州の規制当局にとって最も差し迫った懸念事項の一つである。CCEURO のメンバーは、地域規格ではなく国際規格の策定への参加を通じてこれらの問題に対処しようとしている」と述べた。

セッションの成功に刺激され、フィンランド政府は世界食品安全デーの週にはさまざまなメディアを通じて積極的にメッセージを伝えていく。

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

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

1. 査察報告書

- ボスニア・ヘルツェゴビナー卵と卵製品のリモート評価

Bosnia and Herzegovina 2022-7622—Remote assessment of eggs and egg products

12-05-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4605>

EU 輸出用卵及び卵製品が EU 要件を遵守していることを保証し、ボスニア・ヘルツェゴビナの能力を検証するために欧州委員会が実施した評価結果。クラス B の卵と卵製品に関しては、EU モデル衛生証明書に規定されている EU 衛生要件を満たしている。公的管理担当の管轄機関は明確に指定され、その構造や組織は業務の遂行のために健全な根拠を提供している。食品事業所の承認/停止/脱退の具体的な法律と手続き方法が得られる。公的管理は、EU 輸出用製品が適用可能な基準を満たし、違反検出の際に管轄機関が適切な措置を講じるという保証を提供するようデザインされており、設定されている認証システムや手続きは EU の認証原則に従っている。

- オーストリア—動物副産物(ABP)及び派生製品(DP)の公的管理の実施

Austria 2023-7708—Implementation of official controls on animal by-products (ABP) and derived products (DP)

11-05-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4606>

2023 年 1 月 16～27 日にオーストリアで実施した、動物副産物(ABP)と派生製品(DP)のチェーンに沿った遵守や、違反を発見した場合の管轄機関の能力を評価するための査察。管理者は ABP と DP のチェーンに沿って活動し、EU 要件通りに登録・承認されている。獣医師の監視下にある食肉施設の ABP の公的管理はほぼ効果的だが、食品検査官の監視下の食品事業者(乳、卵、魚、小売り部門)の公的管理は不十分である。一般に、食品検査官に ABP 要件の十分な知識はない。ABP 工場の公的管理は、インフラや衛生要件の遵守の確認には適しているが、自主検査、HACCP に基づく手順、要求される加工や変形パラメーターの達成は十分精査されていない。同様に、加工に変更があった場合の公的検査は十分記録されておらず、不完全である。職員不足のため、検査を事前通知し検査時間を制限することになり、適用される要件全ての遵守を確認する時間が不十分である。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en

RASFF Portal Database

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

05/21/2023～06/03/2023 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)

セネガル産チリペッパーのクロルピリホス、クロアチア産飼料用トウモロコシのアフラトキシン、スペイン産キハダマグロのヒスタミン、スイス産フードサプリメントの未承認物質タダラフィル、原料ブルガリア産ドイツ産有機テフ粉のスコポラミン、ベルギー産乳幼児用せんべいのアフラトキシン B1、イラン産ショウガ粉末のクロルピリホス、中国産ミックストコフェロールのゼアラレノン、ドイツ産おろしたセイヨウワサビの亜硫酸塩のオランダ語表記なし、オランダ産アーモンド(原料/成分)のシアン化物高含有、ポーランド産海塩入りトウモロコシウエハースのクロルピリホス、タイ産パンタイ TH チリペースト Narog のクロルピリホス・シペルメトリン・アセタミプリド・ジフェノコナゾール・イミダクロプリド及びプロフェノホス、原料オーストラリア産スペイン産アーモンド粉末のアフラトキシン汚染の疑い、オーストリア産メラトニン入り処方箋完成医薬品をフードサプリメントとして販売した疑い、スペイン産缶入りアンチョビのヒスタミン、中国産ティーポットからのニッケルの溶出、チェコ共和国産飼料添加物の鉛超過、イタリア産有機ココアパウダーのカドミウム基準値超過、バングラデシュ産オランダ経由マスタードオイルのエルカ酸高含有、ドイツ産原料フランス製造のフードサプリメントの摂取によるニコチン酸の過剰摂取リスク、ベルギー産ベアルネーズソース及びオニオンコンフィチュールの亜硫酸塩非表示、クロアチア産飼料用トウモロコシのアフラトキシン、シリア産オランダ経由煎った赤いメロン種子のアフラトキシン及び未承認着色料イエローオレンジ S(E110)及びコチニールレッド A(E124)、ペルー産油漬けアンチョビフィレのヒスタミン、スペイン産フェネルシードのクロルピリホス、インド産乾燥ホットマドラススパイスのクロルピリホス及びピリデート、トルコ産クミンシードのアセタミプリド・カルベンダジム・クロルピリホス・リニュロン・チアメトキサム及びトリシクラゾール、インド産クミンのアセタミプリド・カルベンダジム・クロルピリホスエチル・クロチアニジン・イミダクロプリド・ピラクロストロビン及びチアメトキサム、中国産オランダ経由磁器皿からの鉛の溶出、ギリシャ産白い新ジャガイモのオキサミル基準値超過、など。

注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産トマトのクロルピリホス、トルコ産ターメリック粉末のアフラトキシン B1、ベルギー産メグリム(ヒラメ)の鉛超過、トルコ産パプリカ調味料の未承認着色料スーダンⅢ及びスーダンⅣ、英国産緑茶抽出物タブレットのベンゾ(a)ピレン及び PAH4 過剰量、ブラジル産パイヤのアセフェート MRL 超過、中国産アスパラガスのロメトリン・イミダクロプリド及びイソプロカルブ、スペイン産グリーンアスパラガスの鉛、中国産ドイツ経由発酵米粉のカドミウム、トルコ産オレンジのブプロフェジン、トルコ産レーズンのオクラトキシン A、パキスタン産飼料用米プロテイン濃縮物 50%のアフラトキシン、ウズベキスタン産トルコ経由有機サルタナのオクラトキシン A、ベトナム産ドリアンのアセタミプリド・プロフェノホス及びカルベンダジム、香港産ニトリル手袋の法的レベルを超えた総溶出量、インド産ウェブショップのフードサプリメントの未承認物質(ヨヒンビン及びエフェドラ)、ミャンマー産砕け米のアフラトキシン、スペイン産調理済みバナメイエビの亜硫酸塩、英国産イヌネコ用補完飼料の未承認飼料添加物/飼料素材、米国産ウェブショップのフードサプリメントの未承認物質(ヨヒンビン)(複数あり)、英国産ウェブショップのフードサプリメントの未承認物質(ヨヒンビン、DMAA、DMHA)、北アイルランド産羊の成長ホルモンの検出、ウクライナ産飼料用ヒマワリ油かすの塩化クロルメコート、イタリア産原料ケニア産挽いた焙煎コーヒー豆のオクラトキシン A、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ギニア産パーム油の未承認着色料スーダンレッドⅣ、米国産トルコから発送したピスタチオのアフラトキシン、ケニア産鞘付き豆のフルトリアホール、ウクライナ産大豆油のクロルピリホス、ウクライナ産未精製ヒマワリ油のクロルピリホス(複数あり)、アフガニスタン産グリーンレーズンのクロルピリホス、インド産米のチアメトキサム/トリシクラゾール/イミダクロプリド/プロピコナゾール(複数あり)、ルワンダ産レッドハバネロのプロフェノホス、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン、インド産クミンシードのエチレンオキシド、中国産各種食品(果物と野菜)の不適合な表示及び未承認添加物、パキスタン産バスマティ玄米のアフラトキシン、インド産米のアフラトキシン、エジプト産オレンジのホスメット及びクロルフェナピル、マダガスカル産黒目豆のクロルピリホス、ベトナム産冷凍トウガラシのクロルフェナピル及びヘキサコナゾール、インド産カルダモンのメソミル、ケニア産チリペッパーのカルベンダジム、ペルー産アボカドの未承認農薬マトリン、オーストラリア産アーモンドのアフラトキシン(複数あり)、エジプト産オレンジのジメトエート、ウクライナ産未精製ヒマワリ油のクロルピリホス(複数あり)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン、ウガンダ産ペッパーのラムダシハロトリン、中国産英国経由キャンディーの着色料二酸化チタンの未承認使用、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(複数あり)、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1、中国産フィルター付きボトルからのアクリロニトリルの溶出及び総溶出量、ペルー産アボカドの未承認農薬(マトリン)、ケニア産緑豆のアセフェート、インド産ササゲのオメトエート、米国産禁止添加物入り各種スナック及び朝食用シリアル、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホスメチ

ル、トルコ産オープンラックからのニッケルの溶出(複数あり)、トルコ産アプリコットカーネルのシアン化物高含有、など。

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

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

1. ビタミン B6 の耐容上限摂取量に関する科学的意見

Scientific opinion on the tolerable upper intake level for vitamin B6

EFSA Journal 2023;21(5):8006 17 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8006>

(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、ビタミン B6 の耐容上限摂取量(UL)に関する科学的意見を出すよう求められた。文献のシステマティックレビューは契約業者が実施した。過剰なビタミン B6 摂取量と末梢神経障害の発症との関連性は十分に立証されており、UL の基になる重要な影響である。ヒトのデータから最小毒性量(LOAEL)は設定できなかった。症例研究やビジュランスデータ由来のデータに裏付けられた症例対照研究により、パネルは基準点 (Reference Point : RP) 50 mg/日を特定した。用量と発症までの時間の逆相関と限られたデータを考慮し、RP には不確実係数(UF) 4 が適用された。後者には LOAEL に相当する摂取量に関する不確実性が含まれる。これにより UL は 12.5 mg/日となる。ビーグル犬の亜慢性試験から、LOAEL 50 mg/kg 体重/日が特定可能である。UF 300 とデフォルト体重 70 kg から、UL は 11.7 mg/日と導出される。これら 2 つの UL の中間点と切り捨てにより、パネルは成人 (妊婦と授乳中の女性を含む) のビタミン B6 の UL を 12 mg/日と設定した。乳児と子供の UL は、相対成長率を用いて成人の UL から導出される: 2.2~2.5 mg/日 (生後 4~11 ヶ月)、3.2~4.5 mg/日 (1~6 歳)、6.1~10.7 mg/日 (7~17 歳)となる。入手可能な摂取量データに基づき、多量のビタミン B6 を含むフードサプリメントの常用者を除き、EU の人々が UL を越える可能性は低い。

2. #EUChooseSafeFood が賛同国を増やして帰ってくる!

#EUChooseSafeFood is back with even more countries on board!

16 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/euchoosesafefood-back-even-more-countries-board>

過去 2 年間の成功を受けて、EFSA と EU 加盟国のパートナーは本日、#EUChooseSafeFood キャンペーン第 3 弾を開始する。#EUChooseSafeFood は、欧州市民が食品の選択について情報に基づいた判断ができるようにすることを目的としている。2023 年のキャンペーンはより大規模に 16 ヶ国に拡大する。

#EUChooseSafeFood キャンペーンは、市民が食品について日々の選択を論理的に思考する支援をするようデザインされている。食品表示を読み添加物を理解することから食品の調理や保存に関する助言まで、消費者に実践的で簡単に入手できる情報を提供している。キャンペーンには多くの食に関する話題が含まれており、今年は、消費者が家庭で確実に食品衛生を守るためのヒント、食品廃棄削減方法、食中毒に取り組むために EU 全域で行われていること、に焦点を当てる予定である。

「EFSA は、食品が安全で健康で持続可能であることを確保するために、欧州各国の食品安全機関や科学者と協力している。この#EUChooseSafeFood キャンペーンは、食品安全の科学と最終的に食卓に上る食品とを結びつけ、上手に食品を選択できるよう、誰もが食品をよりよく理解できるよう、消費者を力づけている。今年はこれまでより参加の申し込みをする国のパートナーが増え、キャンペーンがますます強力になっていることがわかり、大変うれしく思っている」と EFSA 長官 Bernhard Url 氏は述べた。

このキャンペーンは、若い両親や食品安全と科学に興味のある人に焦点を当て、主に 25～45 歳の EU 市民を対象としている。食品に関するリスクから消費者を守るために協力する欧州の科学者の役割を強調している。

影響を与えよう！

このキャンペーンの最初の 2 年間で、#EUChooseSafeFood は、EU における食品安全の消費者の認識や理解に良い影響を与えた。食品安全の決定は科学に基づいている、ということ思い出した、このキャンペーンのメッセージに触れた人の割合は、2021 年の 10 人中 2 人から 2022 年は 10 人中 4 人に増えた。EU の食品安全システムにおける信頼水準も、このキャンペーンと出会った人では改善された：2022 年には、食品安全に関して市民の 70% が EU と各国政府を信頼していると報告し、2021 年より 10% 増加した。

参加するには！

本日開始したこの#EUChooseSafeFood キャンペーンは、EU レベルと欧州 16 ヶ国で展開される取り組みの出発点となる。この先数週間から数ヶ月、EU の政府と食品安全機関は、#EUChooseSafeFood という傘の下で全国の聴衆のために対象を絞った活動やイベントを開始する。

このキャンペーンを支援しようと思う方には、EU の全公用語に翻訳され、様々な食品安全の話題に関する多くの情報がある、#EUChooseSafeFood のウェブサイトアクセスすることを勧める。あなた自身のチャンネルでシェアするために、このウェブサイトから、映像、ショート動画、様々な言語でのソーシャルメディアへの投稿など、キャンペーンのツールキットもダウンロードできる。

キャンペーンについて

2023 年の#EUChooseSafeFood キャンペーンに参加する 16 ヶ国は、オーストリア、ベルギー、ブルガリア、クロアチア、キプロス、チェコ共和国、ギリシャ、アイルランド、イタリア、ラトビア、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア、スロバキア、スロベニア、北マケドニアである。

#EUChooseSafeFood キャンペーンのウェブサイト

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/index-eu>

3. 葉酸/葉酸塩の耐容上限摂取量の更新のための準備作業

Preparatory work for the update of the tolerable upper intake levels for folic acid/folate

EFSA Journal 2023;20(5):EN-7940 22 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7940>

(外部科学報告書)

この目的は葉酸/葉酸塩の上限摂取量を導出するのに使用できる科学的根拠を収集し評価することである。i)成人の血漿/血清(P/S)葉酸塩と食事性葉酸等価量(DFE)で表される食事による葉酸塩摂取量との間の用量-反応曲線の特徴付け、及びビタミン B12 欠乏状態のヒトの「高」葉酸塩 (摂取量/バイオマーカー) との関連性を評価するため、ii)神経障害の発症、iii)認知障害あるいは認知症、iv)結腸直腸腺腫と結腸直腸がん(CRC)のリスク、v)前立腺がんのリスク、の根拠を特定するために 5 つの文献のシステマティックレビューが実施された。ナラティブレビューも実施された。22 の研究と 60 のデータポイントに基づく線形メタ回帰モデル $P/S \text{ 葉酸塩}(\text{nmol/L}) = 6.0 + 0.034 * \text{DFE}/d$ (95% 信頼区間、CI; 0.027-0.040)、 $R^2 = 0.68$ が、DFE 摂取量に基づく平均 P/S 葉酸塩(及び 95% CI)を予測するのに使用できた。データ不足を考慮して、神経障害、認知機能/認知症に関する「高」葉酸塩摂取量の影響について、包括的な不確実性分析と根拠の統合は行わなかった。葉酸の介在と結腸直腸腺腫の発症、CRC 発症率に関連する観察研究による P/S 葉酸塩、前立腺がんの発症率に関連する観察研究による総葉酸塩摂取量について、高葉酸塩摂取/状態での有害影響の包括的な不確実分析と根拠の統合が実施された。葉酸の介在は少なく ($n = 4$)、再発性腺腫の利益と有害影響両方を明らかにした。CRC については、P/S 葉酸塩に関するメタ分析で関連性がないことが示されたが、葉酸塩暴露が最大のグループのリスク推定量は、葉酸塩不足や欠乏を示すレベルと比較されたため、研究課題に適切に対処できなかった。前立腺がんの発症率に関しては、結果がまちまちの研究が少なすぎて、総葉酸塩摂取量と前立腺がんのリスクに関する明確な結論が得られなかった。

4. 欧州委員会は EFSA の次期長官の募集を開始した

European Commission launches call for EFSA's next Executive Director

26 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/european-commission-launches-call-efsas-next-executive-director>

欧州委員会(EC)は、EFSA の次期長官の募集を開始した。資格のある候補者からの応募を 2023 年 6 月 26 日まで受け付ける。

長官は EFSA の法定代理人であり、顔であり、EFSA の運営委員会に対して説明責任がある。彼女/彼は EFSA を主導・管理し、その運営の全責任を負う。任期は 5 年で、さらに

1回、5年の任期を更新できる。

現在の EFSA の長官 Bernhard Url 博士は、2014年6月に任命され、2024年5月31日に2期目の5年間の任期を終える。

5. 魚及び魚製品中の塩化ベンザルコニウム(BAC)・塩化ジデシルジメチルアンモニウム(DDAC)及び塩素酸塩の存在に関連するリスク評価

Risk assessment related to the presence of benzalkonium chloride (BAC), didecyl dimethyl ammonium chloride (DDAC) and chlorates in fish and fish products

EFSA Journal 2023;21(5):8019 30 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8019>

(声明)

植物・動物・食品及び飼料の常任委員会(SCoPAFF)の植物医薬品部門の2021年6月の残留農薬会議で、加盟国は、魚の残留農薬モニタリング計画の結果として、魚及び魚製品中に、塩化ベンザルコニウム(C8, C10, C12, C14, C16, C18 のアルキル鎖長を持つアルキルベンジルジメチルアンモニウムクロリドの混合物) (BAC)・塩化ジデシルジメチルアンモニウム(C8, C10, C12 のアルキル鎖長を持つアルキル第四級アンモニウム塩の混合物) (DDAC) 及び塩素酸塩の残留物が高頻度で高濃度検出されたこと、また、そのような製品由来残留物の消費者の健康に関する影響について、懸念を表明した。これらの懸念はその後の SCoPAFF 会議で他の加盟国にも共有された。

そのため2022年10月、EFSAは、魚及び魚製品中にそれらの残留物が高濃度で含まれる場合に対策を講じるためのガイダンスレベルを加盟国に提案する可能性を視野に入れて、EFSAの年次データ収集内のBAC、DDAC及び塩素酸塩の残留物のモニタリングデータを収集し、魚及び魚製品中のこの3物質の残留実態データに基づくEU規模の暴露評価を実施するよう欧州委員会から命じられた。

2022年11月にEFSAは、EU加盟国、アイスランド、ノルウェーの魚及び魚製品中のBAC、DDAC及び塩素酸塩の残留物について、EFSAの年次化学物質モニタリングデータコレクションからデータを抽出した。今回の評価では、過去10年間にEFSAに提出されたデータのうち、2012年～2021年に分析されたものが検討された。その後、EFSAは収集したデータの統計的評価を行い、入手可能なサンプル数に適したパーセンタイルで、上述の食品中の各物質の推定残留値を提供した。

EFSAは収集した情報に基づき、魚及び魚製品の摂取による下限、中程度、上限シナリオで、EU消費者のBAC、DDAC及び塩素酸塩の急性及び慢性暴露評価を実施した。収集したデータ及び暴露計算の結果に基づき、EFSAは、魚に含まれるBAC、DDAC及び塩素酸塩への暴露による消費者の長期摂取に関する潜在的な懸念を特定しなかった。また、急性摂取による健康懸念も確認されなかった。しかし、塩素酸塩の最も高い急性暴露評価はARfDの81.87%に達し、魚肉に含まれるこの物質群の消費者安全に対するマージンが狭いことを示していると考えられる。

結論として、EFSA は、国際的に合意された方法論に従って行われた計算に基づき、魚及び魚製品から検出された残留物は、各物質の ADI 及び ARfD を超える消費者摂取をもたらすことはない結論付けた。しかし、短期（急性）暴露評価に関しては、塩素酸塩の暴露の安全マージンが狭いことを指摘し、したがって、報告された最大残留値（魚肉に 17.8 mg/kg）で塩素酸塩の残留物が魚に含まれている場合、算出された急性暴露は入力値として 95 パーセントイルの UCL（信頼限界の上限）を考慮しており、ARfD の超過を除外できないとした。

リスク管理者は、メンバー国の執行機関が使用する可能性のある指針値を設定するか否かを決定する際は、今回得られた知見を考慮すべきである。

6. 新規食品関連

● 新規食品としての黄色/オレンジトマト抽出物の安全性

Safety of yellow/orange tomato extract as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2023;21(5):7994 17 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7994>

(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) 2283/2015 に従って、新規食品(NF)として使用される黄色/オレンジトマト抽出物に関する意見を出すよう求められた。申請対象の NF は、主にフィトエンとフィトフルエン、より少量の β カロテン、ゼータカロテン、リコピンを含む、黄色/オレンジトマト由来カロテノイドの豊富な抽出物である。この NF は超臨界の CO₂ 抽出を用いてトマトの果肉から生産した。申請者はこの NF を、シリアルバーや機能性飲料に、また 15 歳以上のフードサプリメントとして使用することを提案している。パネルは、シリアルバーや機能性飲料のこの NF の使用に対して、対象は一般人と考えている。食品添加物としてのリコピンの EFSA の最新の暴露評価(EFSA ANS Panel, 2017)によると、子供（10 歳未満と 10~17 歳）と成人の最大の 95 パーセントイルの摂取量は、自然に存在する食品着色料としてのリコピンの使用と組み合わせた場合、リコピンに設定された許容一日摂取量(ADI) (0.5 mg/kg 体重/日)を越える。この NF の推定摂取量は、自然の存在と食品添加物として使用する場合のリコピンへの暴露を考慮すると、ADI を越えることになる。この NF 由来フィトエンとフィトフルエンの摂取量に関する安全性のデータがないこと、及びこの NF がリコピンの推定される高い一日摂取量に寄与することにより、パネルは、この NF の摂取は栄養的に不利かどうか確立できないと考える。パネルは、この NF の安全性は意図した使用条件下で立証されないと結論した。

● 新規食品としてのパラミロンの安全性

Safety of paramylon as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

(科学的意見)

欧州委員会の要請を受けて、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)としてのパラミロンに関する意見を出すよう求められた。パラミロンは、単細胞微細藻類 *Euglena gracilis* から分離された、直鎖状の分岐のない β -1,3-D-グルカンポリマーである。この NF は、少なくとも 95% の β -グルカンと、微量のタンパク質、脂質、灰分、水分で構成されている。申請者はこの NF を、多くの食品カテゴリーに添加する食品成分としてフードサプリメントに、また体重管理用全食事代替型食品に使用することを提案した。2019 年に *E. gracilis* は、微細藻類の微生物バイオマスに基づく食品を含む、「生産目的のみ」という資格で、安全性適格推定 (QPS) のステータスに帰するとされた。提出された情報に基づき、*E. gracilis* は製造工程を生き延びないと予想されている。提出された毒性試験は安全上の懸念を生じなかった。亜慢性毒性試験では、調べた最大用量、すなわち 5,000 mg NF/kg 体重/日まで有害影響は観察されなかった。製造工程、組成データ、毒性試験で観察された毒性がないことによって裏付けられたこの NF の供給源の QPS ステータスを考慮して、パネルは、安全上の懸念はなく、この NF、すなわちパラミロンは、提案された用途と使用量の下で安全だと結論している。

- **新規食品としての丸ごとイエローミールワーム(チャイロコメノゴミムシダマシの幼虫)の UV 処理した粉末の安全性**

Safety of UV - treated powder of whole yellow mealworm (*Tenebrio molitor* larva) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて EFSA の NDA パネルは規則(EU) 2015/2283 に従って、新規食品(NF)としての、丸ごとイエローミールワーム(チャイロコメノゴミムシダマシの幼虫)の UV 処理した粉末に関する意見を出すよう求められた。イエローミールワームとは、昆虫種 *T. molitor* の幼虫形態をさす。この NF は丸ごと加熱乾燥したイエローミールワームの UV 処理した粉末である。この NF は主に粗タンパク質、脂質、消化可能な炭水化物、食物繊維(キチン)からなる。パネルは、この NF の汚染物質の量は、昆虫の飼料中の汚染実態にかなり依存すると指摘した。パネルはさらに、この NF はその全保存期間において提案された規格基準に従うならば、この NF の安定性に関する完全上の懸念はないことを指摘した。この NF はタンパク質含有量が多いが、窒素-タンパク質変換係数 6.25 を用いると、非タンパク質窒素の存在により、この NF 中の真のタンパク質含有量は過大評価される。申請者はこの NF を、ベーカリー製品、パスタ、果物・野菜のコンポート、チーズなど、様々な食品の成分として使用することを提案している。

対象集団は一般人である。パネルは、この NF の組成、提案した使用条件、この NF が食事タンパク質の単一源とはならないことを考慮すると、この NF の摂取は栄養的に不利ではないこと、UV 処理に関わらず、この NF がビタミン D3 の明らかな食事の寄与因子ではないことを指摘する。科学文献から提出された毒性試験は安全上の懸念を生じなかった。パネルは、この NF の摂取は、イエローミールワームのタンパク質に対して一次感作やアレルギー反応を誘発する可能性があり、甲殻類やダニにアレルギーのある対象者にアレルギー反応を引き起こす可能性があると考えられる。さらに、飼料からのアレルゲンがこの NF に入る可能性がある。アレルゲン性の可能性を除いて、パネルは、この NF は提案した用途と使用量で安全だと結論している。

7. 農薬関連

● ジチオカルバメートの既存 MRLs のレビュー

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

EFSA Journal 2023;21(5):7987 17 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7987>

(理由付き科学的意見)

更なる検討が必要。消費者暴露の低減方法も検討する必要がある。

● 2,4 - DB、ヨードスルフロンメチル、メソトリオン、メトキシフェノジド、ピラフルフェンエチルの MRL レビュー第 12 条に従う確証データの不足

Lack of confirmatory data following Article 12 MRL reviews for 2,4 - DB, iodosulfuron - methyl, mesotrione, methoxyfenozide and pyraflufen - ethyl

EFSA Journal 2023;21(5):8013 16 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8013>

(声明)

規則(EC) No 178/2002 第 31 条に従い、欧州委員会は EFSA に、以下の物質/品目の組み合わせに対して、規則(EC) No 396/2005 の MRL レビュー第 12 条に従って申請者が設定した期限までに提出されなかった確証データに関する声明を発表するよう命じた：動物由来製品の 2,4 - DB；亜麻仁及びトウモロコシのヨードスルフロンメチル；サトウキビのメソトリオン；ナスと動物由来製品のメトキシフェノジド；ホップのピラフルフェンエチル。EFSA は、既存の暫定最大残留基準値(MRLs)を支持するのに必要なデータの完全性についての最終結論や、規則(EC) No 396/2005 で現在設定されている暫定 MRLs を維持できるかどうかについてリスク管理者への指示を含む声明を作成した。この声明は、最終化される前に、書面による手続きを通して協議のために加盟国に回覧された。

● 一般的な代謝物質を形成するピレスロイドのリスク評価の残留物定義のレビュー

Review of the residue definitions for risk assessment of pyrethroids forming common metabolites

EFSA Journal 2023;21(5):8022 24 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8022>

(声明)

規則(EC) No 178/2002 第 31 条に従って、欧州委員会は EFSA に、3- フェノキシ安息香酸 (PBA 又は 3-PBA) 及び 3-(4'-ヒドロキシフェノキシ)安息香酸 (PBA(OH)又は 4-OH-PBA) (いくつかのピレスロイド系物質に共通する代謝物質)をリスク評価のための残留物定義に含む必要があるかどうか、もしそうなら、適切な定義 (必要であれば、作物、家畜、加工商品) に関する結論を出すために、声明を出すよう命じた。EFSA は PBA と PBA(OH)のリスク評価の残留物定義に関する結論や助言を含む声明を作成した。この声明は最終化前に文書を通して協議のために加盟国に回覧された。

- **メトラフェノンの農薬リスク評価ピアレビュー**

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance metrafenone

EFSA Journal 2023;21(5):8012 22 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8012>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- **ホスホン酸カリウムの使用によるリーキ及び春タマネギ/ネギ/ワケギの既存 MRLs の改訂**

Modification of the existing maximum residue levels in leeks and spring onions/green onions/Welsh onions resulting from the use of potassium phosphonates

EFSA Journal 2023;21(5):8033 30 May 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8033>

(理由付き科学的意見)

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

3. 12 の飼料添加物用途の安全性評価

Safety assessments of twelve feed additive applications

25 May 2023

<https://www.food.gov.uk/research/novel-and-non-traditional-foods-additives-and-processes/safety-assessments-of-twelve-feed-additive-applications>

動物飼料に使用される飼料添加物に関する 12 の申請に対する安全性評価をまとめた。11

飼料添加物については EFSA の評価をレビューし、3-ニトロオキシプロパノールについては FSA/FSS が完全評価を行った。いずれも意図された使用濃度で安全と結論した。

2. 2022 年北アイルランドの健康的な食品バスケットの費用はどのくらいか？

What is the cost of a healthy food basket in Northern Ireland in 2022?

23 May 2023

<https://www.food.gov.uk/research/food-insecurity/what-is-the-cost-of-a-healthy-food-basket-in-northern-ireland-in-2022-0>

本報告書では、4つのタイプの世帯（両親に就学前と小学生の子供二人、両親に小学生と中学生の子供、片親に就学前と小学生の子供二人、年金一人暮らしの女性）における最小必須食品バスケット費用について紹介する。

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

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

1. 自主的なカロリー表示ガイダンス

Voluntary calorie labelling guidance

30 May 2023

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/voluntary-calorie-labelling-guidance>

消費者にカロリー情報へのアクセスを提供することで、外食や注文の際に、より多くの情報に基づいた健康的な選択を行うことが可能である。またカロリー情報は、食品事業者がメニューを見直すきっかけになることが示されている。また、食品事業者が国民の食生活改善に役立つ最も効果的な方法の1つである組成変更を促す。

このガイダンス文書は、カロリー情報を自主的に提供したいスコットランドで事業を行う食品事業者を対象としている。この文書は、企業でカロリー表示を実施する際、食品法を遵守する方法について役立つガイダンスを提供し、次の項目について説明する；

- カロリー値を表示する際の食品法の遵守に関する情報
- カロリー情報の取得方法
- 提供されるカロリー情報が顧客にとって正確であることを保証する方法
- カロリー情報を提供する際に従うべき4つの重要な原則

4つの重要な原則とは、原則1：カロリー情報は、メニューの選択を行うポイントでわかりやすく、目立つように表示する、原則2：カロリー情報は、標準的な食品とノンアルコール飲料の販売品について提供する、原則3：カロリー情報は、ポーション/メニューアイテム/食事ごとに提供し、複数ポーション又はシェアリングアイテムについては、ポーション数も提供する、原則4：1日に必要な平均カロリーに関する情報は、明確に目立つように、消

費者に適した方法で表示する。ガイダンスには参考となるメニューの表示例も多数示されている。

このガイダンスは「MenuCal」（無料で使いやすいオンラインカロリー計算機、かつアレルギー管理ツール）を補完するものでもある。

ガイダンスはダウンロード可： Voluntary calorie labelling guidance

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Voluntary_calorie_labelling_guidance_-_30_May_2023.pdf

2. 食品法実施規範 2019

Food Law Code of Practice 2019

31 May 2023

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/food-law-code-of-practice-scotland-2019>

改訂された食品法実施規範（スコットランド）2019 を公表する。本規範は、スコットランドの 32 の行政区画の当局が、食品局の役割として公的食品安全管理を実施する際に留意すべき指示、工程、規準を定めたものであり、2015 年 4 月の FS スコットランド(以下「FSS」)の設立を反映して 2015 年に公開された。今回の 2019 年の改訂版は、以下の点を反映した変更が組み込まれている。

- スコットランド規制当局の戦略的実施規範に基づく地方当局のより良い規制義務
- FSS の規制戦略
- 新規及び修正された法律
 - スコットランドのデータベースの導入
- 重大及び/又は複雑な不正行為及び規制違反に取り組むための FSS 内のスコットランド食品犯罪及び事件ユニットの創設
- 食品法格付けシステムの導入

-
- 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. 蜂蜜に含まれるグラヤノトキシンについての Q&A

Selected Questions & Answers on Grayanotoxins in Honey

3 May 2023

https://www.bfr.bund.de/en/selected_questions_and_answers_on_grayanotoxins_in_honey-311010.html

グラヤノトキシンは、一部のシャクナゲに存在する植物毒素である。ハチがこれらの植物

の蜜を集めていれば、これらの物質は花蜜にも含まれている可能性がある。これは主にトルコの黒海地域で発生することが知られている。グラヤノトキシンを含む蜂蜜が中毒症状を引き起こす事例が時折あるため、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)はこのテーマに関して以下の質問に答えている。

グラヤノトキシンとは何か。

グラヤノトキシンはツツジ科 (*Ericaceae*) の様々な属の花粉、花、葉、花蜜に含まれる植物毒素である。グラヤノトキシン産生植物の例は様々なツツジ属に見られる。天然には180種類以上のグラヤノトキシンが存在する。グラヤノトキシンには異なる毒性があり、実験データに基づいてグラヤノトキシン I (GTX I) とグラヤノトキシン III (GTX III) が最も強い毒性を持つとされている。

グラヤノトキシンが含まれる食品は何か？

グラヤノトキシンを産生する植物の花粉や花蜜に含まれるグラヤノトキシンは蜂蜜に移行する可能性がある。そのため、グラヤノトキシンを含む種類のシャクナゲが広く分布する地域で蜂蜜が得られた場合、グラヤノトキシンを含む可能性がある。主にトルコの黒海沿岸に生息するが、スペインやポルトガルの山岳地帯にも分布する *R.luteum* や *R.ponticum*、アルプスの高山地帯に分布する *R.ferrugineum* などが含まれる。しかし、天然に存在する180種類以上のグラヤノトキシンのうち、実際に蜂蜜に含まれているのは一部である。グラヤノトキシンを含む蜂蜜は、苦く刺激的な味から「ポンティック・ハニー (Pontic honey)」、「マッド・ハニー (mad honey)」、「ビター・ハニー (bitter honey)」などとも呼ばれる。

グラヤノトキシンの濃度はどれくらいになるか？

2017年から2019年にかけてイタリアのシャクナゲの蜂蜜を分析したところ、サンプルの30%が測定可能な濃度で最高0.10 mg/kgのグラヤノトキシンを含んでいた。2012年から2017年にかけて、トルコで127件の黒海地方産蜂蜜がグラヤノトキシンについて分析され、98のサンプルから最高74 mg/kgのグラヤノトキシンが検出された。2015年に行われたドイツの小売業からの蜂蜜49件の分析では、グラヤノトキシンは検出されなかった。この検査された蜂蜜は、さまざまな欧州連合 (EU) 及び非EU諸国原産のものであった。

グラヤノトキシンによって誘発される急性毒性作用は何か？

食物を通じて摂取されたグラヤノトキシンは急性中毒症状を引き起こす可能性がある。急性症状は筋肉だけでなく心血管系にも影響を及ぼし、心拍数の低下と血圧の低下が最も一般的である。めまい、麻痺、吐き気、嘔吐、唾液の増加、発汗、下痢などの他の症状も起こることがある。症状は食物の喫食後数分から最大5時間以内に現れ、通常は数日以内に回復する。症状の重篤度は摂取した蜂蜜の量による。ある研究結果によると、降圧薬を服用している心血管疾患の人は、グラヤノトキシンの毒性作用を受けやすいようである。

中毒症状を生じる蜂蜜中のグラヤノトキシンはどの程度の量か？

科学文献によると、グラヤノトキシンを含む蜂蜜が中毒につながる正確な量を示すことはできない。文献のこれに関するデータは5gから180gの間である。その理由は、蜂蜜の組成が大きく異なり、グラヤノトキシンの含有量も異なるためである。最悪の場合、グラヤ

ノトキシンを含む蜂蜜をティースプーン 1 杯飲んだだけでも中毒症状を引き起こす可能性がある。BfR は現在、黒海地方産蜂蜜に含まれるグラヤノトキシンの濃度について、中毒症状と因果関係のある分析データをわずかししか持っていない。

ドイツでグラヤノトキシンによる中毒事例は報告されているか？

BfR の情報によると、ドイツでは 2010 年以降、グラヤノトキシンを含む蜂蜜を摂取した後に、少なくとも 5 件の中毒が発生している。2012 年には、56 歳の男性が黒海地方産蜂蜜をテーブルスプーン 2 杯摂取した後、心拍数の低下、血圧の低下、循環器系の衰弱、腹痛などの重度の中毒症状を示したが、男性は完全に回復した。2019 年には、40 歳の男性も黒海地方産蜂蜜を摂取した後、意識混濁と心拍数の低下を伴う重度の症状を示した。BfR に知られている中毒事例はすべて、ドイツで市販されていないか、原産地不明の蜂蜜に関するものであった。

グラヤノトキシンへの長期（慢性）暴露が健康に及ぼす可能性のある影響は何か？

雄マウスを用いた動物試験では、グラヤノトキシンを含む蜂蜜の摂取後に染色体異常のような遺伝毒性が認められた。遺伝毒性の作用機序に関するデータがないことと、グラヤノトキシンを含む蜂蜜の長期摂取に関するデータがないことから、現在のところ安全な摂取量を導出することはできない。

消費者はグラヤノトキシンの中毒をどのように防ぐことができるか？

BfR は、特に黒海地方のシャクナゲの蜂蜜は有害な濃度のグラヤノトキシンを含む可能性があるため、摂取すべきではないと勧告している。しかし、ドイツの蜂蜜条例は、原産地域や蜂蜜の種類について拘束力のある表示を規定しておらず、原産国(混合蜂蜜の場合は原産各国)についてのみ規定している。複数の国を原産とする蜂蜜については、「欧州委員会 (EC) 加盟国/非 EC 諸国の混合蜂蜜」又は「EC 諸国と非 EC 諸国の蜂蜜の混合物」という表示を使用することもできる。グラヤノトキシンを含むドイツの蜂蜜に関する公式な食品モニタリングの体系的データは、現在のところ入手できない。

2. 「次世代リスク評価」：ベルリン会議で化学物質の新たな検査方法を話し合う

"Next generation risk assessment": Berlin conference discusses new testing methods for chemicals

25.05.2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/next-generation-risk-assessment-berlin-conference-discusses-new-testing-methods-for-chemicals.pdf>

化学物質のリスク評価は大きな課題に直面している。人々がより多くの物質と接触するようになっている上、新種の化学物質や物質の混合物が次々に市場に出ているためである。2023 年 5 月 29 日～6 月 1 日にかけて、約 350 人の科学者達がベルリンに集い、化学物質のハザードやリスク評価の新たな方法を話し合う。

この非公開の会合は EU の「PARC」研究プログラムの枠組みで開催される。「PARC」とは「化学物質由来のリスク評価のための欧州パートナーシップ」のことで、化学物質の評価

に関する欧州の研究を強化、共同利用し、ヒトの健康や環境を保護する任務がある。これを達成するために「次世代リスク評価」を開発することになった。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は PARC に大きく関与している。作業はハザード評価の新たな方法の開発に焦点を当てている。

細胞に関する調査、コンピューターを利用する方法、分子生物学的分析(「omics」法)がテストされ、PARC の枠組みの中で、ハザード評価への新たなアプローチとしてさらに進展している。決定的な問題は、この試験方法が、物質の潜在的な健康影響をどの程度明らかにし、評価することができるのか、ということである。ホルモン、免疫系、発がん性、代謝、発達中の神経系への化学物質の影響に特に注目が集まっている。

会議は、フランス (ANSES)、スウェーデン(KEMI)、オランダ(RIVM) のパートナー機関と共同で開催される。目的は、パートナーとの共同作業を調整することである。又これは、EU で新たな方法を調和させ・実行するために極めて重要である。この 7 年にわたる PARC プロジェクトはこの種の最大級の規模のプロジェクトである。約 200 の欧州の機関が関与している。フランス国立食品環境労働衛生安全庁(ANSES)が調整している。ANSES は、食品、環境、雇用分野の安全と健康を担当している。

詳細は以下より：

<https://www.eu-parc.eu/>

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00204-022-03435-7>

-
- 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. 食品販売店に焦点：指標とデータ源の可能性の概要

Focus on food outlets. Overview of potential indicators and data sources

01-06-2023

<https://www.rivm.nl/publicaties/voedselverkooppunten-in-beeld-inventarisatie-van-mogelijke-indicatoren-en-databronnen>

食品の購入は食環境に依存する。オランダ政府は健康的な選択に役立つ食環境を作りたい。政策を作るためには政府は食環境の各種側面についての知見が必要である。その中に全ての食品の販売状況が含まれる。RIVM はどのようにして食品販売を同定しオランダでどのようなデータが入手可能かの例を示した。二つの重要な指標は食品販売店の密度と近さである。政府がどの指標やデータソースを使うかを決める前に、まず食環境全体のモニタリングの目的を明確にしなければならない。例えば国レベルの方針決定のためなのか特定の地方の特定の問題についての政策を評価するためなのか、など。(本文オランダ語)

2. スチレンの変異原性と発がん性についてのデータの概要

An overview of the available data on the mutagenicity and carcinogenicity of styrene
02-06-2023

<https://www.rivm.nl/publicaties/overzicht-van-beschikbare-informatie-over-mutageniteit-en-carcinogeniteit-van-stof>

スチレンはポリスチレンを作るのに使われる物質である。ポリスチレンはしばしば包装材料に使われ、さらに多数のスチレンベースのプラスチックやゴムがある。オランダ保健評議会の要請により RIVM はスチレンの変異原性と発がん性についての文献検索を行った。保健評議会はハザード分類を検討中でこの文献検索はスチレン評価に使われる。変異原性と発がん性のエンドポイントについて、RIVM は動物実験かヒトでのスチレン毒性に関する 73 の研究をまとめた。報告書は英語で 226 ページ。

An overview of the available data on the mutagenicity and carcinogenicity of styrene
<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2022-0129.pdf>

-
- 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. より保護的なナノマテリアルの定義の採用を求める

ANSES calls for the adoption of a more protective definition for nanomaterials
17/05/2023

<https://www.anses.fr/en/content/ANSES-calls-adoption-more-protective-definition-nanomaterials>

ANSES は、2022 年 6 月 10 日に発表された欧州委員会のナノマテリアルの定義に関する新しい助言に制約がありすぎるため、公衆衛生や環境の保護が後退する可能性があると考えている。従って、ANSES はフランス当局に、より包括的な定義を考慮し、欧州レベルで分野別規制の改訂の統一に向けて取り組むよう要請している。このことを念頭に置いて、ANSES は、健康への影響の可能性が評価対象となるナノスケールの物体を定義するために必要な全ての基準をリストアップした。

多すぎるナノスケールの物体を除外する新たな欧州委員会の定義

「ナノマテリアル」という用語の新しい定義において、欧州委員会が合意した修正案は、最終的にそのように見なされる物体の数や種類を制限する傾向がある。そのまま適用すると、この定義は、例えば、現在多大な関心と開発がかきたてられている、医薬品、栄養、農業で対象物質を運ぶようデザインされた、ミセルナノベクター（小胞、リポソーム、脂質粒子など）などの一部のナノスケールの物体が見逃されることになる。

この新しい定義の目的はナノマテリアルとは何かを明確にすることだが、結局、解釈の違いを生む新しい概念で混乱を招いている。 ANSES の専門家評価報告のコーディネーター

である Anthony Cadene 氏は、「欧州委員会が提案した変更の一部は、ナノ物体の『固体の状態』や『識別可能』な性質など、意見の一致しない用語の使用に基づいている。「構成」粒子など、早急に明確化が必要なテーマ固有の概念もある」と説明する。

ANSES は、この定義に関する新たな助言は、以前の助言と比べて包括性や柔軟性が少ないと指摘する。その結果、ナノマテリアルに関連する健康や環境のリスクの予防の後退が指摘されている。

ナノマテリアルの潜在的なハザードの科学的知見の向上

ANSES は、寸法基準のみに基づく「ナノマテリアル」という用語の最大限広範な定義を提供するよう助言する。また、ナノマテリアルが使用される分野にかかわらず、一貫した定義を設定するよう助言している。定義や規則は、引き起こされるハザードの評価を考慮してのみ精緻化できる。化粧品、殺生物剤、食品などの分野別規制は、そうして初めて、これらのナノマテリアルのどれが、製品表示、特定の評価、認可など特定の対策の対象となる必要があるかを市販前に規定できる。「この定義は主に、適用分野や、測定方法や機器に関連する検討事項にかかわらず、ある物体がナノマテリアルかどうかを言えるようにする必要がある。ハザードとリスクの知見は、規制の調整よりも優先されるべきで、その逆ではない」と Anthony Cadene 氏は続けた。

リスクを予想するために、今後、より広範な定義を検討する

従って ANSES は、国家レベルで、ナノマテリアルをより包括的に検討し、健康上の懸念となるものを見逃さないために、欧州委員会が推奨するのよりさらに広範な「ナノマテリアル」の定義を求めている。

10 年間待ち望んでいる科学者にとって、この新しい定義は、ナノマテリアルの健康や環境のリスクを評価するための新しい科学的知見を生み出す指針となるため、決定的なステップである。

これを念頭に置き、ANSES は、厳密な科学的分野を越えるために公的機関による選択が必要になる可能性を指摘して、定義などの様々なパラメーターを詳述するガイドを作成した。実際には、ANSES は公的機関に、広範な定義を提案するために、化学物質(REACH 及び CLP)や化粧品に関する欧州規則の改定を利用するよう勧めた。他の分野の規制の見直しが始められるとできるようになるだろう。

* 詳細情報

ナノマテリアルの定義に関する欧州委員会の助言 2011/696/EU に基づく、用語「ナノマテリアル」の定義更新の提案の起草における科学的・技術的支援の要請に関する意見及び報告書

Opinion and report on the request for scientific and technical support in drafting a proposal for an updated definition of the term "nanomaterial" based on European Commission Recommendation 2011/696/EU on the definition of nanomaterial

<https://www.anses.fr/en/system/files/AP2018SA0168RaEN.pdf>

2. 食品中のカビ：変異原性と発がん性の毒素の特定

Mould in food: identifying mutagenic and carcinogenic toxins

31/05/2023

<https://www.anses.fr/en/content/mould-food-identifying-mutagenic-and-carcinogenic-toxins>

食品中に生育する特定のカビによって産生される、カビ毒と呼ばれる毒素に関する知見の習得は、いくつかの異なるソフトウェアアプリケーションを組み合わせるとスピードアップできる。ANSES の科学者は変異原性及び又は発がん性の可能性のあるカビ毒を特定するためにこの革新的なアプローチを使用している。

食品、特に植物由来の食品中のカビは、カビ毒として知られる毒素を生成する可能性があり、その一部はヒトや動物に遺伝子変異やがんを引き起こす可能性がある。「カビは、作物の栽培から最終製品まで、食品生産工程全体を通して生育する可能性がある」と ANSES のシダ研究所の汚染物質毒性学ユニットのプロジェクトマネージャー Denis Habauzit 氏は説明する。穀物、果物、野菜などの多くの食品は、カビ毒に汚染されている可能性がある。

欧州規則は、市販食品に含まれる可能性のある主なカビ毒については認めることのできる最大量を厳しく制限しているが、その他のカビ毒についてのデータは不足している。「毒性についての情報があまり、あるいは全くなく、規制も監視もされていないカビ毒が食品に含まれる可能性が研究から示されている」とユニット長 Valérie Fessard 氏は述べた。

最も毒性の強い化合物を特定するコンピューターツール

このユニットの科学者は、変異原性や発がん性のあるカビ毒を特定するために、コンピューターモデリングに取り組んだ。彼らは、有機化合物の構造から生物への影響を予測する定量的構造活性相関(QSAR)ソフトウェアを組み合わせ使用した。この方法は、合成・精製するのが難しいマイコトキキシンの、当初のキャラクタリゼーションを可能にするという利点がある。試験する必要性、特に動物実験に頼る必要性を回避できる。結果は 2023 年 4 月に雑誌「*Environmental Pollution*」で発表された。

チームは、既知の発がん性あるいは変異原性のあるカビ毒で試すことで、最も効果的なソフトウェアの組み合わせを選択した。他の研究チームが使用しやすいよう、選択した全てのソフトウェアアプリケーションは無料である。次に、科学者は、このチームが作成したデータベースから 904 種類のマイコトキキシンとカビ毒代謝物を分析した。127 種類に変異原性の可能性があり、548 種類には発がん性の可能性のあることを見出した。

初期の選別はまだ洗練されていない

「このソフトウェアはまだ開発段階なので、エラーのリスクがある。だが、特定の化合物に注目し、優先的に毒性試験を実施する必要のあるものを特定した」と Denis Habauzit 氏は警告する。これらのカビ毒のうち 95 種類には変異原性と発がん性の両方があるようだ。そのため少量でも健康リスクをもたらす可能性がある。

同時に、マイコトキキシンの潜在的な影響が実際に引き起こすリスクを判断するために、

食品や飼料中に含まれるこれらの化合物の実際の量を調べる必要がある。これらの量は現在、特に ANSES が実施したトータルダイエツトスタディ(TDSs)によって、特定のマイコトキキシンでのみ知られており、その他の毒素についてはデータをさらに得る必要がある。

この研究は現在、QSAR ソフトウェアを用いたマイコトキキシンに関する最も大規模なものである。何百ものカビ毒の中から、優先的に評価する必要のあるものを特定する最初の選別をする際に、これらの IT ツールの価値を示している。気候変動や殺菌剤の使用制限が、カビの発育や新興のカビ毒による食品汚染を促進する可能性があることを考慮すると、これらの予測は特に重要である。

＊詳細情報

- *in silico* QSAR モデルを併せて使用した変異原性・発がん性評価に基づくカビ毒の優先順位付け

Lemée Pierre, Valérie Fessard, Denis Habauzit, Prioritization of mycotoxins based on mutagenicity and carcinogenicity evaluation using combined *in silico* QSAR methods, *Environmental Pollution*, Volume 323, 2023, doi.org/10.1016/j.envpol.2023.121284
<https://hal-anses.archives-ouvertes.fr/anses-04112525>

- カビ毒に関するオープンアクセスデータベース (2023 年 7 月にオンライン化)
<http://www.mycocentral.eu/>

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

1. IFT レポートは食品トレーサビリティ向上のための協力とイノベーションを推奨する
IFT Report Recommends Collaboration and Innovation to Advance Food Traceability
May 17, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/ift-report-recommends-collaboration-and-innovation-advance-food-traceability>

米国食品技術者協会 (Institute of Food Technologists : IFT) は、FDA の依頼により、FDA の 2021 年度 Low-Cost or No-Cost Tech-Enabled Traceability Challenge に参加したチームからの 90 の提出資料に基づいて食品追跡 (トレーサビリティ) の傾向を評価したレポートを発表した。

IFT の Global Food Traceability Center は、10 年以上にわたってトレーサビリティの議論において中心的な役割を果たしてきたため、FDA は、IFT がトレーサビリティエンドユーザー向けの最新の技術的ハードウェア、ソフトウェア及びデータ分析の開発を分析するこの独立した報告書を作成するのに理想的な位置にあると判断した。

このレポートは、食品トレーサビリティにおける技術の役割についての継続的な業界の

議論に貢献し、技術対応のトレーサビリティの展望を前進させるための高度な推奨事項を主要な利害関係者に提供することを目的とする。具体的には、IFT は、相互運用性、サポートとインフラ、ユーザビリティ及びコストの改善により、将来のトレーサビリティの進歩の機会をどのように提供できるかについて明らかにしたいと考える。

IFT は、エンドツーエンドの技術対応トレーサビリティを実現するための知識、手段及び技術が開発されているが、多様な食品産業コミュニティの間での共同行動と継続的なイノベーションなしには実現されないと判断した。さらに、あらゆるレベルの経験に対して直感的で、複数の言語で利用可能な低コストのトレーサビリティソリューションを開発し、データ標準とデータコミュニケーションプロトコルの使用を促進し、特定のサプライチェーンの一部分又は商品への適用の可能性を考慮することが、トレーサビリティを前進させるために重要である。

このレポートは、「よりスマートな食品安全の新時代」の計画の下で概説されているように、業界のステークホルダーが食品トレーサビリティの概念を前進させるための重要なリソースである。FDA は、食品トレーサビリティに関する考慮事項についてステークホルダーを教育し、フードサプライチェーンの構成員の間で技術を利用したトレーサビリティの重要性についての重要な対話を引き続き促進するために、このレポートの推奨事項を使用する。

2. FDA はリンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルに関する最終ガイダンスを業界向けに発表

FDA Issues Final Guidance to Industry on Action Level for Inorganic Arsenic in Apple Juice

June 1, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-final-guidance-industry-action-level-inorganic-arsenic-apple-juice>

本日、FDA は、「リンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベル」と題された業界向けの最終ガイダンスを発表した。最終ガイダンスは業界に対し、2013年に当局によって草案で発行された、リンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルを 10 ppb と特定している。このガイダンスは、乳幼児が一般的に消費する食品からの環境汚染物質への暴露を減らすという FDA の目標をサポートしている

FDA の試験結果は、市場に出回っているリンゴジュース中の無機ヒ素の量の減少傾向を反映しており、3 ppb 及び 5 ppb 未満のサンプルの割合が増加している。しかし、ガイダンス草案の発表以降、無機ヒ素レベルが 10 ppb を超えるリンゴジュースのサンプルをいくつか特定した。したがって、10 ppb のアクションレベルを最終決定しているのは、このレベルが適正製造基準を使用することで達成可能であると考えられるからである。

FDA は、10 ppb のアクションレベルに拘束力はないが、製造業者がリンゴジュース中の無機ヒ素のレベルを下げることを奨励するのに役立つと期待している。FDA は、リンゴジ

ユースサンプル中のヒ素を監視する現在の慣行を継続し、検査で 10 ppb を超えるリンゴジュース中の無機ヒ素が特定された場合、FDA は他の要因に加え、このアクションレベルを考慮して、強制措置を講じるかどうかを決定する。ヒ素レベルが低いほど公衆衛生の保護が強化されるため、FDA の「よりゼロに近づける (Closer to Zero)」行動計画の一環として、このアクションレベルを再検討する予定である。

* Guidance for Industry: Action Level for Inorganic Arsenic in Apple Juice

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-action-level-inorganic-arsenic-apple-juice>

3. 食品に添加される化学物質をレビューする FDA の新しいアプローチが食品の安全性をどのように強化するか

How FDA's New Approach to Reviewing Chemicals Added to Food Will Strengthen Food Safety

05/26/2023

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/how-fdas-new-approach-reviewing-chemicals-added-food-will-strengthen-food-safety>

< FDA の Robert M. Califf 長官と食品安全・応用栄養センター (CIFSAN) の Susan Mayne センター長が語る >

化学物質は世界のあらゆるものの構成要素である。ヒトも動物も植物もすべて化学物質からなる。化学物質は、食品製造時の食品や食品包装にも使用されており、品質保持、栄養価の付加、保存可能期間の延長、食品を汚染して病気を引き起こす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に使用されている。食品に含まれる化学成分の中には、塩化ナトリウムの「塩」やアスコルビン酸の「ビタミン C」のように、化学物質名とは異なる一般的又は普段の名前でラベルに表示されているものもある。

重要なことは、食品業界に、原材料として直接、又は食品接触物質としての使用によって間接的に食品に添加される化学物質の安全性と規制状況を保証する責任がある。一般に、食品に添加される化学物質は、食品に使用される前に、食品又は着色添加物としての使用が認可されていなければならないが、一部の化学物質は、資格のある専門家によって一般的に安全と認められている (generally recognized as safe : GRAS)、もしくは米国農務省 (USDA) 又は米国食品医薬品局 (FDA) から事前に認められているため、例外として使用できる。FDA は、市販前レビュープログラムを通じて、食品に添加される物質の安全性をレビューし、業界が責任を果たすことを支援し、使用が安全であることを保証している。

さらに、新しい関連データが利用可能になった場合に、食品の成分及び物質の安全性を再評価することは、市販後における食品安全の使命の重要な部分である。時間の経過とともに、科学技術の進歩から化学物質の影響、業界の慣行及び消費者の摂取パターンの変化に関するより多くの情報が提供される可能性があり、それは安全性評価に影響を与える可

能性がある。

食品に添加される化学物質の市販後レビュー

新たな情報が利用できるようになって、食品成分や食品接触物質の安全性を引き続き評価する必要があることを考慮し、FDA は市販後レビューに焦点を当てた化学物質のより近代化された体系的な再評価に着手している。現在、FDA が食品成分として使用する化学物質や、食品と接触する物質を市販後にレビューする方法が2つある。

1つ目は、請願や通知を通じて提出されるデータや情報を介したもので、関係者が FDA に規則の制定や変更、その他の行政措置を執るための方法である。例えば、FDA は現在、食品や医薬品における二酸化チタンと赤色3号の使用に関する規則の撤廃を求める請願をレビューしている。

また、フードサプライの安全性を監督するという FDA の継続的なコミットメントの一環として、FDA は自発的に化学物質を評価する。FDA の科学者が化学物質の安全性に疑問を投げかける新しい研究を特定した場合、FDA は必要に応じて再評価し、行動を起こす。例えば、パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)がある。特定の食品包装に特定の PFAS が使用されていることを示す新たな情報が入手され、懸念を生じた。FDA は、これらの認可を取り消す、あるいは、これらの PFAS の使用を段階的に廃止するために製造業者と取り組む措置を講じた。もう1つの例は、臭素化植物油の安全性の再評価を知らせるための研究を実施し、その結果を公表する進行中の作業がある。

豊富なデータへの新しいアプローチの開発とリスクに基づく物質の優先順位付け-強化されたアプローチと新しい枠組み

しかし、我々はさらに多くのことを求めている。現在、ほとんどの化学物質の再評価の実施は、用途や業界の変更によって再申請が必要になった場合や、関係者の請願への対応として、FDA の市販前プログラムを通じて行われている。確立された手続きによる FDA への申請は、義務付けられた期限があり、公衆衛生上の緊急事態に関連するものを除き、通常は FDA 主導の活動よりも優先される。しかし、既存のデータをより効率的に取り出し、リスクに基づいて詳細なレビューを行う物質の優先順位を付けるための新しいアプローチの開発に取り組んでいる。

資金が増えれば、市販後の継続的なモニタリングを通じて、化学物質の定期的な体系的なレビューの枠組みを確立することができる。これと、業界に新しいデータと情報の共有を求める追加の権限を組み合わせることで、FDA はリスクに基づいて優先順位を付け、詳細な市販後レビューが必要と思われる化学物質にリソースを絞ることができる。我々は食品中の化学物質の安全性を規制するための強化されたアプローチ* を概説し、このアプローチの一環として、市販後の化学物質を体系的に再評価するための新しい枠組みを構想している。

この新たに提案された枠組みは、より強固で統一されたヒト用食品プログラム (Human Foods Program) と、組織の将来を支えるためのより強固で効果的なリスク管理の枠組みを構築するための FDA の仕事に沿ったものである。この提案された枠組みの

下では、情報の定期的な調査を通じて、FDA の評価のきっかけとなるであろう新興の安全性情報を早期に検出し、リスクの初期評価に基づいて優先順位を付けることができる。これを成功させるためには、ツールを強化し、毒性と使用に関する正確で信頼できる新しい情報を特定して受け取り、リスク評価を実施するプロセスを確立する必要がある。

この枠組みを完全に構築するためには、新しい職員、規制権限の拡大、消費者擁護団体、規制を受ける業界及び議会からの支援など、我々のビジョンを達成するためのリソースが必要である。また、情報を公開し、公開会議、ウェビナーその他の業務を通じて、枠組みに関するパブリックコメントやその他の関係者フィードバックの機会を含む、関係者の関与によって透明性を高めることを目指している。今後数ヶ月のうちに、我々の計画についてさらに情報共有する予定である。

● 強化されたアプローチ

FDA は、既存の食品化学物質の安全性モニタリングプログラムを補完する対応方針を掲げ、3つの主要な分野における食品化学物質の安全性へのアプローチを強化している。

FDA がこれらの方針のいくつかを追求するためには追加のリソースが必要であり、FDA が目標に向けてより着実な進展を確実にするのに役立つであろう。

1. 科学の進歩や技術革新についていくために、食品中の化学物質や食品に接触する物質の安全性レビューや評価を行う際に使用するツールや方法を拡大する。

- 情報技術(IT)ツールを拡大し、統合する：FDA の目標は、フードサプライと食品成分をモニタリングするための統合情報システムアプローチを開発することである。
- 化学物質と評価対象物質の優先順位付けのための新しい拡張決定木 (Expanded Decision Tree) を開発する：FDA は、構造に基づく一連の質問を使用して化学物質を毒性の可能性によって分類する科学的ツールである拡張決定木の開発を完了予定である。拡張決定木は、オリジナルの Cramer 分類の決定木ツールの近代化版であり、構造的特徴に基づいて化学物質をスクリーニングするのに使用することができる。拡張決定木の新しい、拡張され、大幅に洗練された質問により、Cramer 決定木よりもさらにずっと特異的に化学物質を分類することができる。これは、予測される毒性に基づいて化学物質の安全性を評価するのに役立つ、一貫した体系的で科学に基づくツールを提供することになる。
- 動物毒性試験の代替法などの新しいアプローチ法 (New Approach Methods: NAM) を使用する：FDA の目標は、動物試験を代替、削減、改善 (苦痛軽減など) することができる、信頼できる新しい代替法の規制用途への採用を促進することである。これにより、非臨床試験を改善し、FDA が規制する製品の開発を合理化し、安全性を確保しながら、より迅速かつ効率的に米国の消費者に提供することもできるだろう。FDA は、新しい方法論と技術を食品規制に使用する可能性を評価するための包括的な戦略の開発に取り組んでいる。

2. FDA による化学物質の再評価の正当性を決定するために、新しい進化する情報を特

定、評価、優先順位付け及びコミュニケーションするプロセスを更新する

- 食品への認可された化学物質の使用について市販後の安全性を体系的にレビューする枠組みを確立する：FDA は食品への認可された化学物質の使用の市販後安全性レビューを実施する。この枠組みは、既に実施されている申請の安全性レビューに追加するものであり、安全性レビューのための化学物質を特定し優先順位を付けるための透明性のあるプロセスを含む。
- 認可された化学物質の市販後の使用に関するより良い情報を業界やその他の関係者から得る方法を探る：FDA は一般的に、自主的に提出される市販後の情報に依存しなければならず、これは安全性の再評価を行うための情報が不完全であることが多いことを意味する。
- 累積暴露評価の方法を改善する：FDA は、他の政府機関を含む専門家と協力して、累積暴露の評価法の更新と強化を検討する。これには、FDA が食品中の汚染物質の共存と累積暴露をどのように検討するかが含まれる。

3. 食品中の化学物質が公衆衛生上リスクのないレベルで存在することを確実にするため、フードサプライの監視を継続する

- 業界が法の下での責任を果たしているかどうかを評価し、食品中の化学物質を管理する FDA の規則に従っているかどうかを評価する FDA のコンプライアンス遵守活動を強化する：これは、食品成分としての化学物質、食品に接触する物質、GRAS 物質の安全な使用についての要件を含む。これとは別に、FDA は汚染の結果として食品中に存在する化学物質に対処する監視活動も再評価する。
- フードサプライの監視を強化する：FDA は、分析法の開発と更新、汚染物質に焦点を当てた調査（サンプリングを含む）の強化、透明性を確保するための必要に応じたサンプリング作業からのデータと分析の共有によって、食品中の汚染物質に対処するための継続的な作業を拡大する。
- 新興の化学物質の安全性問題の検出を強化する：FDA は、食品に意図的に添加された化学物質及び汚染物質に関する新興の問題に関連する兆候をモニタリングするための枠組みを開発する。FDA は、優先順位付けシステムを開発し、リスク評価、リスクコミュニケーション及びリスク管理の能力を向上させる。
- 実行可能性と達成可能性を評価するための体系的なアプローチを開発する：化学汚染物質に関連する FDA のガイダンス、規則及び執行措置における一貫性と透明性を高めるために、FDA は、実行可能性と達成可能性（例えば、汚染物質の仮想的な最大基準値を達成する製造業者の能力）を評価し、安全で健全な食品供給を維持しながら食品中の汚染物質のレベルを考慮するための評価を組み込む体系的なアプローチを開発する作業部会を設立した。
- 規則制定による管理プロセスを更新する：FDA は、効率化のために、食品添加物申請、色素添加物申請及び食品接触通知（Food Contact Notification）プログラムの管理プロセスを更新する規則の公開に向けて引き続き取り組んでいく。

* Food Chemical Safety

05/26/2023

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

(食品中の化学物質の安全に関する情報を更新。FDA による市販前・後の活動、食品化学物質の安全性の評価、近代的な方法やツールの導入、強化されたアプローチについて掲載したウェブサイト)

4. 遺伝子改変動物の研究段階食品使用許可に関するウェビナーを発表する

FDA Announces Webinar on Investigational Food Use Authorizations for Genetically Altered Animals

May 16, 2023

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-announces-webinar-investigational-food-use-authorizations-genetically-altered-animals>

FDA は研究段階の意図的なゲノム改変 (IGA) を施した動物に対する研究段階食品使用許可 (IFUA) の申請プロセスについて録画済みのウェビナーを提供することを発表する。動物における IGA とは、ゲノム編集技術や rDNA 技術などを用いて動物のゲノムを改変することである。

IFUA は、新規の動物用医薬品、食品添加物、IGA などの治験薬で処置された動物種の食用組織(肉、乳、卵、蜂蜜など)を食品に使用することを許可する。FDA は、データを評価して潜在的な食品安全上のハザードを同定し、ヒトのフードチェーンに入る食用製品の安全性を確保するためにそれらを回避する方法を特定した後、特定の動物の一連の食品使用を許可する文書を発行する。IFUA は、動物(又はその製品)を無駄にする代わりに食品に使用できるため開発者に役立つ。

ウェビナーでは、IFUA とは何かについて説明する：どんな時に IFUA 要請を行うことが適切なのか、IFUA 要請にあたり FDA がレビューするデータ及び情報の種類、動物における IGA の開発者が IFUA を要請する可能性のある異なるタイプのシナリオをカバーする 3 つのケーススタディ例、動物の IGA の開発者が IFUA 要請を提出する際に従う管理手順、の各項目について説明する。

5. 米国における乳児用調製乳の供給、市場競争及び規則に関する全米アカデミーの研究を発表する

FDA Announces National Academies Study of Supply, Market Competition, and Regulation of Infant Formula in the U.S.

May 19, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-national-academies-study-supply-market-competition-and-regulation-infant-formula-us>

FDA は、全米科学・工学・医学アカデミー (NASEM) が米国における乳児用調製乳の供給、市場競争及び規則における課題について独立した調査を実施すると発表した。

この調査では、メーカーの多様性、それらが生産する乳児用調製乳の種類(例えば、非特殊又は特殊、粉末又は液体)、製造施設、生産、生産能力、国内で生産された乳児用調製乳の量と輸入された量及びその他の特性を含む、米国の乳児用調製乳市場の現状を調査する。この調査では、米国の乳児用調製乳市場の競争に影響を与える可能性のあるさまざまな条件とシステムを検討する。また、これらの特徴が、COVID-19 のパンデミック前、及び 2022 年 2 月のアボット社リコール直前の市場の特徴と比較してどうなのかを検証する。さらに、この研究では、米国で販売されている乳児用調製乳と欧州連合などの海外市場で販売されている乳児用調製乳の間の栄養成分、ラベル、及びその他の規制要件の違いを調べる。研究の完了後、NASEM は議会と FDA の両方に報告書を提出する予定である。

6. 乳児用調製乳の食品成分と包装要件に関するウェビナー

Webinar Series to Discuss Infant Formula Food Ingredients and Packaging Requirements

05/25/2023

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/webinar-series-discuss-infant-formula-food-ingredients-and-packaging-requirements-06072023>

FDA は、乳児用調製乳の成分と包装に関する規制要件と考慮事項に関するウェビナーを開催する。ウェビナーの日程とトピックは、2023 年 5 月 24 日:食品成分の米国規制と乳児用調製乳に関する考慮事項、2023 年 6 月 7 日:食品接触物質の米国規制と乳児用調製乳の包装に関する考慮事項で、登録が必要である。

7. 消費者向け情報

● 乳児用調整乳：安全上の注意点

Infant Formula: Safety Do's and Don'ts

05/31/2023

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/infant-formula-safety-dos-and-donts>

FDA は自家製乳児用調製乳を作らない、といった乳児用調製乳に関する安全上の注意に関する情報を提供し、再度、注意をよびかけている。

8. 警告文書

● H.E.A.L. Marketplace

MAY 12, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/heal-marketplace-646193-05122023>

未承認の医薬品、不正表示の問題。チンキ剤、ハーブ製品を含む。

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

1. 花火イベントの後の過塩素酸塩を評価する研究に約 250 万ドルを与える

EPA Awards Nearly \$2.5M for Research to Assess Perchlorate after Firework Events

May 22, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-awards-nearly-25m-research-assess-perchlorate-after-firework-events>

水源近くで花火イベントがあった後の過塩素酸塩の挙動について研究するためにテキサス工科大学に\$2,499,579の研究費を提供することを発表した。

過塩素酸塩は、ロケット推進剤、爆発物、フレア、花火に使用される化学物質である。近年、花火の使用が増加し、飲料水の供給源となる周囲の水中の過塩素酸塩が増加する可能性が懸念されている。飲料水源の過塩素酸塩は、特定の暴露レベルを超えると甲状腺の正常な機能を妨げる可能性があるため、健康上の懸念となる可能性がある。

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

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

1. カナダ食品検査庁が環境中の永遠の化学物質に対処するため対策を講じる

The Canadian Food Inspection Agency takes action to address forever chemicals in the environment

May 19, 2023

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2023/05/the-canadian-food-inspection-agency-takes-action-to-address-forever-chemicals-in-the-environment.html>

カナダ食品検査庁(CFIA)は、市販の肥料としてカナダで販売されているパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) に汚染されている国産及び輸入バイオソリッド (biosolid) に対して暫定基準 (PFOS 50 ppb 未満) を履行する手続きを開始している。この方針は、PFAS が環境とヒトに及ぼす可能性のあるリスクの初期評価をまとめた報告書の声明案(*)を本日発表したことを受けたものである。

***パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) 報告書の声明案**

Draft state of per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) report

May 2023

<https://www.canada.ca/en/environment-climate-change/services/evaluating-existing-substances/draft-state-per-polyfluoroalkyl-substances-report.html#toc101>

本報告書は、カナダにおける PFAS に関する意思決定に資するため、PFAS の運命、発生源、汚染実態、環境とヒトの健康への潜在的影響に関する定性的評価を提供するものである。

本文書では OECD (2021) の PFAS 定義「完全にフッ素化されたメチル又はメチレン炭素原子を少なくとも 1 つ含むフッ素化物質のこと。一部の例外を除き、少なくともパーフルオロメチル基 (-CF₃) 又はパーフルオロメチレン基 (-CF₂-) を有するあらゆる化学物質は、PFAS である。」を用いる。

<知見の重要ポイント>

- PFAS は、極めて高い環境残留性と長距離移動性があるため、広範囲な長期暴露を引き起こしている。
- 複数の PFAS が、北極や亜寒帯などの遠隔地を含めてカナダ全土の環境、野生生物、ヒトに広く存在し、共存している。
- よく研究されているある種の PFAS は生物蓄積することが示されており、ヒトを含む様々な生物における有害な影響に関連している。
- PFAS は、様々な環境媒体から除去することが非常に困難である。ほとんどの環境区画の汚染は可逆性が低いため、介入がない限り、ヒト、生物相、環境内での PFAS の蓄積は増加し続けるだろう。
- 大部分の研究は少数の PFAS に関するものだが、これらのよく研究された物質について特定された懸念が、これまで考えられていたよりも広範囲に当てはまることを示唆する根拠が増えている。さらに、同時暴露による累積影響が生じる可能性もある。
- PFAS の化学物質管理は、関係する物質の数が多く、関連する用途も非常に広範なため、困難である。
- あまり研究されていない PFAS の情報不足を完全に解決するための研究は、現実的に、環境へのさらなる放出を防ぐ期間内に実施できないため、予想される有害影響から環境とヒトを保護するために、PFAS に対処する予防的でクラスに基づいたアプローチが必要である。

よく研究された PFAS に関する知見と、他の PFAS が似たような挙動を示す可能性に基づき、PFAS に分類される化学物質にはヒトの健康への潜在的な懸念がある。従って、これらの物質は Canadian Environmental Protection Act, 1999 の Section 64 (毒性物質) の規準を 1 つ以上満たすと結論づけることが提案されている。

2. 食品安全検査報告

- 選択された食品中のフラン、2-メチルフラン及び 3-メチルフラン (2020 年 4 月 1 日から 2021 年 3 月 31 日)

Furan, 2-methylfuran and 3-methylfuran in Selected Foods - April 1, 2020 to March 31,

2021

2023-05-29

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/furan-2-methylfuran-and-3-methylfuran-in-selected-eng/1683658951730/1683658952433>

(ターゲット調査) 6つの都市で様々な食品の 399 サンプルを検査し、フライや缶詰など加熱処理された食品に意図せずに生成される可能性のある製造副生成物であるフランを検査した。収集されたサンプルは、チョコレート、コーヒー/コーヒー飲料、乳児用食品など、これらの化合物を含むと予想される食品であった。検出された濃度は、消費者に健康上のリスクをもたらすものではなかった。

フランは消費者に健康リスクを引き起こす可能性があり、国際がん研究機関(IARC)は「ヒトに対して発がん性の可能性がある」と分類している。さらに、2-メチルフランと 3-メチルフランはフランと同様の毒性を持つことが示されている。消費者暴露の予備的な推定量は有害影響を引き起こすレベルをかなり下回っているが、食品中のフラン濃度に関する入手可能な情報は限られている。この調査は、他の機関が収集したデータを拡大し、カナダの小売市場で入手できる選択された食品中のフラン類似物の存在と濃度に関する更なるベースライン監視データを作成するためにカナダ保健省と協議して開始された。カナダの 6 都市の小売店から全部で 399 のサンプルが収集された。

収集したサンプルは、チョコレート、コーヒー/コーヒー飲料、乳児用食品など、これらの化合物が含まれることが予想される食品だった。フランは調査サンプルの 97% (385) に検出され、その濃度の範囲は 0.2 ppb から約 39000 ppb だった。フランの平均濃度が最も高かったのはコーヒーで、最も低かったのはチョコレートだった。大半のサンプル(78%)に 3 つの類似物全てが含まれていた。製品の 17% にフランと 2-メチルフラン両方が検出され、2 つのサンプルにフランと 3-メチルフランが含まれ、6 つのサンプルに類似物が 1 つだけ含まれていた。3 種類のフラン類似物の平均濃度は同等で、フランはチョコレートと乳児用食品で、2-メチルフランはコーヒーで、平均濃度が最も高かった。この調査結果は国際調査や様々な科学研究で見つかったものと同様だった。

調べた全てのチョコレートサンプルにフランが検出されたが、平均濃度はこの調査の全ての製品で最も低かった。乳児用食品にも比較的少量のフランが含まれていた。乳児用食品サンプルのうち、フルーツベースのピューレに含まれるフランの平均濃度が最も低く、肉や魚を含む乳児用製品は最も高かった。先述のように、コーヒーには高濃度のフランが含まれていた。この調査で最大量のフラン(38,670 ppb)は深煎りコーヒー豆のサンプルで報告された。深煎り製品とされたサンプルは他の豆や粉末コーヒー製品よりも平均して 46% フラン濃度が高かった。インスタントコーヒー(488 ppb)とコーヒー飲料(94.2 ppb)は他のコーヒー製品と比べて比較的フラン濃度は低かった。

文献から、2-メチルフランと 3-メチルフランは食品中の前駆体からフランと一緒に生成される可能性が示されているが、特定の前駆体や反応経路に関するデータは限られている。

この調査でサンプリングした食品中の 2-及び 3-メチルフランの濃度が様々なのは、成分や加工の違いにより、異なるフラン類似物の生成を生じる可能性があるためと思われる。

ヒトにおけるフランの毒性は十分にわかっていないため、フランの最大基準値(MLs)はまだ設定されていない、そのため、フラン濃度は直近の科学的データを用いてケースバイケースでカナダ保健省が評価した。カナダ保健省はこの調査で観察された食品中のフランの濃度はヒトの健康に懸念を引き起こすとは予想されないと判断し、この調査によるフォローアップを行わなかった。

● **乳製品及び乳児用調製乳中の過塩素酸塩(2020年4月1日から2021年3月31日)**

Perchlorate in Dairy Products and Infant Formula - April 1, 2020 to March 31, 2021

2023-05-29

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/perchlorate-in-dairy-products-and-infant-formula-2/eng/1683659201717/1683659202170>

(ターゲット調査) 6 都市で様々な乳製品及び乳児用調製乳製品の 493 サンプルを収集した。収集されたサンプルには乳製品(チーズ、クリーム、乳、ヨーグルト)及び乳児用調製乳が含まれた。検出された濃度は、消費者に健康上のリスクをもたらすものではなかった。

過塩素酸塩は環境中に天然に存在する化学物質である(一部の硝酸塩肥料やカリ鉱床、大気中など)。また、ロケット推進剤、爆発物、発炎筒、花火、自動車のエアバッグ及び一部の肥料の生産に使用される過塩素酸塩の不適切な保管や廃棄から生じる工業的に生産される環境汚染物質と見なされている。過塩素酸塩は水に溶けやすいため、過塩素酸塩を含む製品が製造される地域や、過塩素酸塩を含む肥料を使用した地域では、地下水や地表水に蓄積する可能性がある。土壌や地下水から浸出した過塩素酸塩は、植物、特にいくつかの作物の葉の部分に吸収され蓄積される可能性がある。そのため、過塩素酸塩で汚染された飼料や水の摂取により、過塩素酸塩は動物の肉や乳にも蓄積される可能性がある。乳製品は特に幼い子供に多く摂取され、米国食品医薬品局のトータルダイエット調査の結果から、乳幼児は一般的に体重当たり多くの食品や水を摂取するため、過塩素酸塩の推定摂取量が最も多いことが明らかになった。過塩素酸塩は、十分な高用量で、甲状腺によるヨウ素の取り込みを妨げる可能性がある。これはヒトの多くの代謝や発達機能を調整する役割がある甲状腺ホルモンの産生に影響する可能性がある。

この調査の目的は、カナダの小売市場で入手可能な食品中の過塩素酸塩の存在と濃度に関する更なるベースライン監視データを作成することだった。全部で 493 件のサンプルがカナダの 6 都市の小売店から収集された。収集したサンプルには乳製品(チーズ、クリーム、乳、ヨーグルト)及び乳児用調製乳が含まれていた。過塩素酸塩はこの調査のサンプルの 84%(385 サンプル)で検出され、その濃度は 1.1 ppb から 110 ppb、平均濃度は 7.3 ppb だった。乳製品は乳児用調製乳と比較してわずかに汚染濃度が高かった。過塩素酸塩の最大値は、濃縮インスタント調製乳のサンプルに含まれていたが、それは摂取時に必要な希釈さ

れたものより販売用としての製品を検査したからである。ヨーグルトは、すぐに喫食可能な製品の中で過塩素酸塩の平均濃度が最も高かった。今回の調査と以前のターゲット調査のデータを比較して、カナダの小売り製品の過塩素酸塩の量は以前報告されたものと同等であることが示された。今回の調査で見つかった過塩素酸塩の量はカナダ保健省によって評価され、どのサンプルもヒトの健康の懸念を引き起こさないと判断された。

● **選択された食品中のクマリン(2016年4月1日から2018年3月31日)**

Coumarin in Selected Foods - April 1, 2016 to March 31, 2018

2023-05-29

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/coumarin-in-selected-foods-2016-2018-eng/1683659127060/1683659127623>

(ターゲット調査) 様々な製品の 1497 サンプルを収集し、シナモンやトンカ豆などの多くの植物に含まれる天然化合物であるクマリンを検査した。収集されたサンプルには焼き菓子、朝食用シリアル、スパイスなどが含まれた。検出された濃度は、消費者に健康上のリスクをもたらすものではなかった。

クマリンはシナモンやトンカ豆など多くの植物に存在する甘い香りの天然化合物である。その誘導体はフェンネル、アニスシード、甘草の根など、甘草のフレーバーとしてよく使用される植物に含まれている。クマリンは長年食品及び化粧品業界で香料として使用されてきた。化粧品業界での使用は継続されているが、食品業界では肝臓への有害な可能性の証拠や有害影響により使用が中止されている。天然由来のこの化合物の暴露は少ないことが予想され、健康リスクを示すことは予想されない。CFIA は、摂取しても安全だと保証するために、一般に入手可能な粉末シナモン、シナモン含有製品、甘草フレーバー製品のクマリンレベルを調べることを重要だと考えた。

このターゲット調査によりカナダの小売市場で国産・輸入製品のクマリンレベルに関する更なるベースライン監視データが作成された。CFIA は 1497 製品をサンプリングし分析した。内訳は焼き菓子 498(焼き菓子 126、ベーカリー製品 372)、朝食用シリアルサンプル 199、シナモンサンプル 300、スパイスミックス 450、フレーバー付けオートミールサンプル 50 である。クマリンはこれらサンプルの 96%から検出され、その濃度は 0.2 ppm から 11,700 ppm だった。サンプリングした焼き菓子はケーキ、パイ、ロールケーキ、ドーナツ、ペストリーなどで、ベーカリー製品はパン、イングリッシュマフィン、ベーグルなどだった。焼き菓子は、ベーカリー製品より検出率及び平均値が高かった。朝食用シリアルは大人や子供を対象とした単一又は複数の穀物シリアルなどである。子供用シリアルは大人用シリアルより検出率が高く、平均クマリン濃度も明らかに高かった。フレーバー付けオートミールサンプルの検出率は 96%で朝食用シリアルよりも高く、平均 13.4 ppm、1.9~34.9 ppm だった。スパイスミックスのうちクマリンの濃度が高い上位 4 サンプルは 4 種のスパイス (シナモン、ジャマイカペッパー、クローブ、ナツメグ) のブレンドで、2,560~3,380 ppm だった。

次に多いサンプルはチア入りシナモンとアップルパイスパイスで、どちらも 2,490 ppm だった。今回の調査で報告された最大のクマリン濃度は、純粋なシナモンで 11,700 ppm だった。全ての分類における平均及び最大濃度は以前のターゲット調査や科学研究と同等だった。カナダ保健省は、今回の調査で観察されたクマリンの濃度がヒトの健康への懸念を引き起こすとは予想されないと判断し、従って、この調査によるフォローアップを行わなかった。

3. リコール情報

- **G Fuel ブランドの Energy Drinks は高濃度のカフェインのためリコール**

G Fuel brand Energy Drinks recalled due to high levels of caffeine

2023-05-30

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/g-fuel-brand-energy-drinks-recalled-due-high-levels-caffeine>

G Fuel ブランドの Energy Drinks は高濃度のカフェインのためリコール。1 回分あたり 300 mg のカフェインを含み、1 日の摂取量を制限する注意文書の記載がない。

- 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 243-23**

24 May 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20243-23.aspx>

意見募集（2023 年 7 月 10 日まで）

- 加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* 由来エンド-1,4-β キシラーナーゼ

- **Notification Circular 244-23**

26 May 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20circular%20244-23.aspx>

改訂 No.219

- 加工助剤としての GM *Bacillus subtilis* 由来 α アミラーゼ

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

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

1. 偽のセマグルチドバイアル

Counterfeit semaglutide vials

25 May 2023

<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/counterfeit-semaglutide-vials>

TGA は偽物のセマグルチドがオーストラリアに違法に輸入されていることを検出した。検査の結果以下の二つの製品には表示されているようなセマグルチドは含まれない。

- Global Health Pharmaceuticals and Therapeutics ブランド Semaglutide 5mg vial
- Peptides Lab ブランド Semaglutide 10mg vial.

これらの結果は消費者に、不明なオンライン販売者からセマグルチド製品を買わないようにとの警告となる。最近の世界的セマグルチド不足には対応している。セマグルチドにはジェネリックや代替品は存在しない。

● 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. 公衆衛生警告

● マールボロのポートアンダーウッドの貝類のバイオトキシン警告

Public health warning: shellfish biotoxin alert for Port Underwood, Marlborough

31 May 2023

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-shellfish-biotoxin-alert-for-port-underwood-marlborough/>

ニュージーランド食品安全はマールボロのポートアンダーウッドで貝類の採取を控えるよう公衆衛生警告を発した。麻痺性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.8 mg/kg を上回った。

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

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

1. 食品規則における保存料に関する改定案(Cap.132BD)

Proposed Amendments to the Preservatives in Food Regulation (Cap. 132BD)

29 May 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Proposed_Amendments_Preservatives_Food_Regulation.html

政府は、食品規則における保存料（第 132BD 号）（規則）の改定案に関する公開協議を開始した。最初のフェーズでは食品に含まれる保存料と酸化防止剤を取り上げ、食品中の添加物に関する食品安全法を段階的に見直し、更新する。国の基準を国際基準と同等に維持し、明確化と選択肢の増加、消費者保護強化を目指す。

2. 食品の有害物質（改正）規則 2021 が本日から段階的に開始される

Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021 to commence in phases today

Thursday, June 1, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230601_10351.html

本日、政府報道官は、食品業界及び一般市民に対し、食品中の有害物質（改正）規則 2021（改正規則）が 2 段階に分けて施行され、食品中の有害物質の最大基準値の規定は本日から施行される。工業的に生産されたトランス脂肪酸（IP-TFA）の主な原因である部分水素添加油（PHO）を食品に使用することを禁止した規定及び関連する表示要件については 12 月 1 日に発効される予定である。

3. プレスリリース

- CFS は一般の人々に対し、沈殿物、カビ、酵母が存在する可能性があるリンゴ炭酸清涼飲料を摂取しないよう呼びかける

CFS urges public not to consume a kind of apple carbonated soft drink with possible presence of precipitate, mould and yeast

Tuesday, May 30, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230530_10341.html

食品安全センター（CFS）は、台湾から輸入されたリンゴ炭酸清涼飲料について、製品に沈殿物、カビ、酵母菌が含まれている可能性があるため、消費しないようよびかけた。

4. 違反情報

- 包装済みパンケーキミックスのサンプルに許可されない保存料が検出される

Prepackaged pancake mix sample detected with non-permitted preservative

Friday, May 19, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230519_10327.html

日本産のパンケーキミックスに許可されない保存料パラヒドロキシ安息香酸メチルが 216.4 ppm 検出された。

- 野菜の漬物サンプルに含まれる保存料が基準値を超え検出される

Preservative exceeds legal limit in pickled vegetable sample

Tuesday, May 23, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230523_10336.html

野菜の漬物に基準値 500 ppm を超える 1000 ppm の二酸化硫黄の保存料が含まれていた。

- アマランスのサンプルに基準値超過の残留農薬

Pesticide residue exceeds legal limit in Chinese amaranth sample

Wednesday, May 31, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230531_10350.html

アマラン(サ)スのサンプルに基準値 0.1 ppm を超える 0.59 ppm のクロルピリホスが検出された。

-
- 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

- 2023.5.12~2023.5.18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43318

- 2023.4.28~2023.5.11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43317

2. 輸入「コウタケ」真偽確認検査の結果、偽コウタケ 3 製品を摘発措置

輸入流通安全課 2023-05-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47222

食品医薬品安全処は、輸入コウタケの真偽確認のために企画収去検査を実施した結果、3 件で食品原料として使用できない Scaly tooth(*Sarcodon squamosus*)キノコの遺伝子が確認されたため、輸入・販売業者を「輸入食品安全管理特別法」違反で行政処分し回収・廃棄措置する。

食薬処は、一部の輸入業者が食用として使用できないケロウジ(*S.scabrosus*)と Scaly tooth(*S. squamosus*)をコウタケとして輸入・販売しているという情報を入手し、最近 6 ヶ月以内に輸入されたコウタケ 38 件を対象に真偽確認検査を実施した。収去検査した結果、Scaly tooth 遺伝子が確認された 3 製品は回収・廃棄措置し、当該製品を輸入した営業者は

虚偽の輸入申告行為と、食品として使用できない原料販売行為で行政処分(営業停止 20 日)する予定である。

食薬処は肉眼では真偽区別が難しい点を利用して偽装販売する輸入食品の流通防止と、消費者を保護するために、昨年から「偽装憂慮輸入食品企画検査」を実施している。1.食品・韓薬材として使用できないインドナツメをサネブトナツメと偽り販売 9 件の検査結果、7 件摘発、2.ナイルティラピアを鯛と表示して販売した行為 44 件を点検結果、1 件摘発した。一方、食薬処は輸入段階から偽キノコの輸入を阻止するために、輸入されたキノコに対して毎輸入申告時に真偽確認検査を実施し、国民が安心して輸入食品を消費できるように、肉眼で真偽判別が難しい品目に対する真偽判別法を持続的に開発して取締まりを強化していく。

<添付> 回収対象製品

● (続報) 輸入「コウタケ」真偽確認検査の結果、不適合製品の回収措置

輸入流通安全課 2023-05-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47259

食品医薬品安全処は、輸入コウタケの真偽確認のため収去検査を実施した結果、3 件で食品原料として使用できない Scaly tooth (*Sarcodon squamosus*) 遺伝子が確認されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

<添付>

- 1.回収対象製品について
- 2.コウタケと Scaly tooth の主な特徴

3. 消費期限、気になる点を解消します！

食品基準課 2023-05-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47218

食品医薬品安全処は、2023 年 1 月 1 日に施行された消費期限の表示制*の安定的な定着のため、食品業者を対象に 6 月 13 日まで「消費期限全国巡回説明会」を開催する。

*食品等の日付表示に「賞味期限」ではなく「消費期限」を表示する内容として、「食品等の表示・広告に関する法律」の改正（'21.8.17 改正、'23.1.1 施行、ただし乳類（冷蔵保管製品）については'31.1.1 施行）

ちなみに食薬処は、消費期限表示制の円滑な導入を支援するために、「食品等の消費期限の設定実験ガイドライン」を作成し、消費期限の設定実験を自主的に行うことが困難な営業者が、消費期限の参考値を活用して設定できるように、現在まで 34 種類の食品タイプ 430 品目に対する消費期限の参考値を提供している。

4. コンビニ健康食コーナーのモデル事業拡大

食生活栄養安全政策課 2023-05-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47273

食品医薬品安全処は、子供の正しい食習慣形成のために市販製品より糖類を少なめに使用した食品などを区分・表示して販売する「健康食モデル事業」を5月22日から10月31日まで実施する。

今回の事業は、子供の肥満率*が持続的に増加し、甘味飲料摂取率**も依然として高く、子供が主に食品を購入する場所であるコンビニで、より健康的で栄養価の高い食品を選択できる環境を作るために、コンビニ業界と共に拡大・実施する。

*6-18歳肥満率：（'12）10.2→（'15）10.3→（'18）11.6→（'21）16.2（出処：国民健康栄養調査）

**中高生63.6%が週3回以上甘味飲料を摂取（出処：'22年教育部青少年健康行動調査）

***中高生68.5%がコンビニで一日1回以上おやつを購入し、このうち21%が飲み物を購入（出処：'21年農食品部食品消費行動調査）

'22年には学校周辺コンビニを中心にモデル事業を実施し、今年は塾街、図書館など子供がよく利用する場所周辺まで含め首都圏157カ所のコンビニが事業に参加する。モデル事業の効果を高めるため、期間も既存の4ヶ月から6ヶ月に拡大し、事業に参加するコンビニには店舗入口付近に「健康食コーナー」運営店舗であることを知らせる固有表示をつけて広報する予定である。また、子供嗜好食品の品質認定飲料など糖類を少なくした飲料や果物・サラダなど、子供の正しい食習慣形成に役立つ製品の陳列台*を簡単に確認できるよう、健康食コーナーであることを示す目印を付ける。

*陳列・販売品目：①果菜ジュース、発酵乳類など品質認証製品（食薬処認証）及び基準準用製品、②果物（糖漬けを除く）、サラダ、白牛乳など食生活支援食品

参考に、昨年コンビニ健康食コーナーモデル事業に対する青少年の意見を調査した結果、モデル事業を持続・拡大したいと答えた割合が約90%で肯定的な結果を得た。

*現行維持45.2%、拡大23.8%、大幅拡大21.4%の順（女性家族部、青少年代表42人）
<添付>健康食コーナー参加店舗の表示

5. 市民と共に安全なオンライン流通環境づくり

サイバー調査チーム 2023-05-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47272

食品医薬品安全処は、食品、医療製品のオンライン不法流通と虚偽・誇大広告を消費者が直接点検し、正しいオンライン消費文化定着を助けるために「第3期オンライン市民監視団*」150人を選抜して5月22日発足式を開催する。

*オンライン不法流通を根絶するため、2021年から毎年市民監視団を任命

「オンライン市民監視団」は食品・医薬品・化粧品・医療機器に関心がある大学生など150人で構成され、食品・健康機能食品、化粧品・医療機器、医薬品の3グループに分けてグループ別に50人ずつチームを作り、11月まで活動する。市民監視団は、▲食品、医療製品などオンライン虚偽・誇大広告・不法流通モニタリング、▲消費者の視点からオンライン流通管理問題点把握、▲食品、医療製品など安全管理テーマ発掘、▲虚偽・誇大広告、不法流通

根絶のためのインターネット疎通網広報コンテンツ制作などを直接行う予定である。

<添付> オンライン市民監査団発足式の行事概要

6. オンライン流通畜産物業者を点検した結果、10カ所を摘発

畜産物安全政策課 2023-05-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47264

食品医薬品安全処は、COVID19 などの影響で非対面の消費文化が拡大したことを受け、オンラインで流通・販売する畜産物製造業者や無人精肉店など計 470 カ所を対象に、4 月 12 日から 25 日まで 17 の地方自治体と共に点検した結果、「畜産物衛生管理法」などに違反した 10 カ所 (2.1%) を摘発し、管轄自治体に行政処分を要請した。

主な違反内容は、▲消費 (流通) 期限経過の畜産物の保管・販売 (1 カ所)、▲HACCP 重要管理店 (CCP) モニタリング未実施 (1 カ所)、▲業者等の遵守事項違反 (5 カ所)、▲自家品質検査の未実施 (1 カ所)、▲業者衛生教育の未履修 (1 カ所)、▲表示基準違反 (1 カ所) で、今回摘発された業者は管轄官庁で行政処分などの措置後 6 ヶ月以内に再点検して、改善の有無を確認する予定である。また、点検と共にオンライン販売上位畜産物及び無人精肉店で販売される畜産物など 720 件を収去検査した結果、畜産物加工品 (ハム類) から食中毒菌であるリステリアが検出 (1 件) され、包装肉 2 件から残留物質であるサルファ剤と食中毒菌の腸出血性大腸菌がそれぞれ検出され、該当製品を迅速に回収・廃棄した。

<添付> 違反業者など詳細現況

7. 高齢者、食品添加物摂取の評価結果、安全なレベル

添加物包装課 2023-05-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47255

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、65 歳以上の高齢者の食品添加物摂取レベルを評価した結果、人体へ有害影響の懸念のない安全なレベルであることを確認した。最近、食品添加物とこれを使用した食品の生産・輸入量が増加*したことにより、評価院は人口階層別**で好む加工食品に使用された食品添加物の摂取レベルと安定性を調査 ('21~'23) した。

*1.加工食品生産・輸入実績 (ウォン) : ('19) 53.9 兆 (6.2%↑) → ('20) 54.8 兆 (1.6%↑) → ('21) 61.1 兆 (11.5%↑)

2.食品添加物生産・輸入実績 (ウォン) : ('19) 3.2 兆 (4.2%↑) → ('20) 3.6 兆 (10.2%↑) → ('21) 3.8 兆 (16.9%↑)

** ('21) 子供 → ('22) 高齢者 → ('23) 1人世帯

'22 年には高齢者の食品添加物の摂取水準を調査するために高齢者が好むキムチ類、その他水産物加工品類、醗酵酒類など食品類型 60 種* (添付 1,1934 製品) を調査対象に選定し、該当食品類に多く使われた甘味料、保存料など食品添加物 28 種 (添付 2) に対する摂取レベルを調査した。

*国民健康栄養調査（'18～'20）による高齢者の摂取量と摂取頻度などを考慮して、キムチ類、その他水産物加工品類、醗酵酒類、乳類、豆乳類など 60 種選

食品添加物摂取レベル調査の結果、甘味料など食品添加物の一日推定暴露量*は 0.0～67.2 µg/kg 体重/日であり、人体へのリスク**評価の結果、一日摂取許容量***の 0.5%以下で、人体に有害影響が発生する恐れのない安全なレベルであることを確認した（添付 2 参照）。

*一日推定暴露量 = Σ [個人別一日食品摂取量 × 該当食品中の食品添加物含有量 ÷ 個人別体重] / 人数

**危険度 (%) = [一日推定暴露量 (mg/kg 体重/日) / 一日摂取許容量 (ADI, mg/kg 体重/日)] × 100

***一日摂取許容量：意図的に使用する物質に対して一生涯摂取しても有害な影響が現れない一人当たりの一日最大摂取許容量

また、調査対象食品摂取者のうち高摂取群（95 パーセントイル）を対象に有害度を分析した結果も 5.5%以下で安全なレベルであり（添付 3 参照）、キムチ類など加工食品計 1934 件に対する食品添加物の分析結果は全て使用基準に適合した。他にも地域別高齢者の食品添加物摂取レベルを分析した結果、大都市部に居住する高齢者のステビオール配糖体（甘味料）摂取量が他の地域より 2 倍高くなり、その他食品添加物の摂取レベルの差は統計的に有意ではなかった。

さらに食薬処は、消費者の選択権を確保するために、食品などの製造・加工時に使用する食品添加物の種類、用途などを製品に表示するよう規定しているため、消費者は製品購買時に食品添加物の使用有無などを確認することができる。食薬処は、今後も食品添加物の摂取レベルを評価するなど科学的根拠に基づいて、国民が食品を安心して消費できる環境を作るために最善を尽くす。

<添付>

1. 高齢者が好む加工食品タイプ（60 種）*摂取量の高い順
2. 食品添加物別の毎日の推定暴露量とリスク
3. 摂取者のうち食品添加物別有害度

8. 国民が安心する食の安全！健康的な大韓民国！食薬処が共にします

食品安全政策課 2023-05-12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47249

食品医薬品安全処は、第 22 回「食品安全の日」記念式を開催する。食薬処は食品安全に対する国民の意識向上と共感形成のために、2002 年から 5 月 14 日を食品安全の日に指定して記念式典を開催しており、今年で 22 回目を迎えた。今回の記念式では、食品安全の発展に寄与した有功者褒賞を行う。また、デジタル食品安全管理広報館で様々な食品安全情報などを QR コードで提供するデジタル食品プラットフォーム（K-Food D・N・A）と、人が行っていた書類検査をデジタル自動審査に切り替え、迅速性と正確性を高めた輸入食品電子審査システム（SAFE-Formula.24）など、デジタルベースの食品安全管理システムを確

認できる。

さらに、重要管理点（CCP）モニタリングデータをリアルタイムで自動記録・保存し、偽造・変造を防止するスマートハサップ（HACCP、食品安全管理認証基準）システムや、店内レジで有害食品を自動的に販売中止させる有害食品の販売停止システムを直接体験できる。

特に今回の記念式には、アジア・太平洋規制機関長協議体（APFRAS）に出席した中国、フィリピン、ベトナム、シンガポールの規制機関と WHO、CODEX 関係者が参加し、国内食品輸出の困難を解消するために食品業界実務者と直接疎通できる機会も設けた。

* APFRAS, Asia-Pacific Food Regulatory Authority Summit

<添付>

1. 記念式の詳細日程
2. 第 22 回食品安全の日ポスター

9. 政府、積極的な行政を展開し、済州島オレンジ農家の困難を解消

革新行政担当官 2023-05-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47245

食品医薬品安全処と農振庁は、5月9日に積極行政委員会の合同会議を開催して、済州道オレンジ栽培に必要な農薬3種の残留許容基準と安全使用基準を優先施行できるよう審議・議決し、直ちに施行すると発表した。今回の合同会議は、済州道オレンジの貯蔵時に発生する貯蔵病（緑色カビ病、青カビ病）*防除に必要な登録農薬がなく、残留許容基準などが設定されておらず、オレンジ流通に困難をきたしているという済州島農業技術院の要請により開催した。

*柑橘類は収穫後10日以内に販売されるが、オレンジは収穫後約30日間貯蔵後に販売される過程で緑色カビ病など貯蔵病が発生

食薬処と農振庁は、30日間余りの後熟が必要なオレンジの特性を考慮して、貯蔵病の防除に効果のあるカルベンダジムなど3種の農薬を対象に作物残留試験など科学的検証を経て安全性を迅速に確認し、該当農薬3種の残留許容基準*と安全使用基準**を用意した。

*「食品の基準及び規格」[添付4]（食品の農薬残留許容基準）：オレンジにカルベンダジム（7.0 mg/kg）、イミノクタジン（0.3 mg/kg）、プロクロラズ（2.0 mg/kg）

**「農薬等の安全使用基準」[別表1]（作物残留性農薬の品目別使用可能回数及び使用時期）：ベノミノ密水和剤（50%）、イミノクタジン三酢酸液剤（25%）及びプロクロラズマンガン水和剤（50%）

<推進経過>

済州島農業技術院要請（'22.8.25.）→ 試験案現場協議（'22.11.10.）→ 試験着手（'23.1.17.）
→ 食薬処・農振庁合同現場訪問（'23.2.2.）→ 作物残留試験完了（'23.3.10.）→ 基準案協議（'23.3.27.）→ 専門家レビュー（'23.4.3.）→ 基準準備（'23.5.1.）

食薬処と農振庁の積極的な行政により、オレンジ貯蔵病の発生による廃棄費用などが削

減され、農家の経済的負担が緩和され、今年済州島で生産されるオレンジ 680 トンの流通がよりスムーズに行われ、消費者は良質の済州産オレンジを購入できると予想される。

*生産量（済州島農業技術院）：（'21 年）290 トン→（'22 年）410 トン→（'23 年予想）680 トン

<添付>

- 1.農薬残留許容基準新設
- 2.農薬安全使用基準設定

10. 回収措置

● アフラトキシンが超過検出された「穀類加工品」の回収措置

食品管理総括課 2023-05-17

違反項目簡単に

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47256

食品医薬品安全処は、食品小分け業者が小分・販売した「星が輝くトウモロコシパン粉（食品タイプ：穀類加工品）」からアフラトキシンが基準値（総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2 の合計）15.0 µg/kg 以下（ただし、B1 は 10.0 µg/kg 以下））より超過検出（22.0 µg/kg（17.6 µg/kg））されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 食品使用禁止原料を含む輸入健康機能食品の回収措置

輸入流通安全課 2023-05-12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47251

食品医薬品安全処は、市販されている日本産の健康機能食品（花のように咲く）（品目：ビタミン B1）」から、食品として使用が禁止された原料*が含まれていることが確認されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

*タイ葛（学名：*Pueraria mirifica*）：国内では食用根拠がなく、女性ホルモンの活性作用で子宮肥大などの副作用があるため食品原料として使用不可、日本では制限的に使用可能。

<添付>回収対象製品について

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

1. 農場から食卓まで：1つの緑色のロゴがどのようにして地元の農産物を後押しするか
From Farm to Table: How one green logo is aiming to give local produce a boost

24 May 2023

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/from-farm-to-table-how-one-green-logo-is-aiming-to-give-local-produce-a-boost>

シンガポールの農場から食卓まで(FTT)認定プログラムや食料レジリエンスの構築と緑色のロゴの関係について紹介。

農場から食卓まで(FTT)認定プログラムは、ホテル、レストラン、ケータリング(HoReCa)セクターの食品事業者が、地元の農場から調達額で生鮮食品の原料の少なくとも 15%を調達している企業を認定する。農産物は、鶏殻付き卵、葉物野菜、もやし、又は魚の食品カテゴリーからのものでなければならない。

2. 定期的に見直される食品添加物の規制基準

Regulatory limits for food additives reviewed regularly

May 26, 2023

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/regulatory-limits-for-food-additives-reviewed-regularly.pdf>

食品代替物や食品添加物の長期的影響についての意見に対するシンガポール食品庁(SFA)の回答。

食品添加物とは、栄養、色、風味、食感などを提供するために、通常、ごく少量、食品に添加される化学成分である。すべての食品添加物は、SFA の認可を受けなければならない。また、食品に使用されるすべての添加物や原材料は、消費者が十分な情報を得た上で食品を選択することができるように食品ラベルに明記されなければならない。消費者の健康を守るため、使用される食品添加物のレベルも、食品規制で許容される最大レベルの範囲内で行なければならない。

SFA はまた、これらの規制を遵守するために、食品のサンプリングとテストプログラムを確立した。SFA は、食品添加物の規制値を定期的に見直している。その際に参考に行っているのが FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会が発表した研究結果である。食品添加物の長期摂取による健康への影響については、毒性試験などの科学的根拠に基づいて合同専門家委員会が推定している。WHO の最近の報告書では、観察研究のレビューに基づき、甘味料の長期的な摂取による望ましくない影響の可能性があると述べる一方で、これらの効果を示唆する科学的根拠は、非常に低い、あるいは確実性が低いと限定している。SFA は、最新の動向を把握し、食品添加物の規制値を更新することで、食の安全を確保する。

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

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

1. 全インドで乳及び乳製品サーベイランス 2023 を行う

FSSAI to conduct PAN-India Milk & Milk Products Surveillance 2023

[Updated on:30-05-2023]

https://www.fssai.gov.in/upload/press_release/2023/05/6475944c00f1bPress%20Release

[Milk%20Surveillance_Final.pdf](#)

インド食品安全基準局は、乳・乳製品の不純物混入の抑制に取り組み、乳及び乳製品（乳、コーア、チェンナ、パニール、ギー、バター、カード、アイスクリームなど）の全国的な監視を実施する予定である。この汎インド的なサーベイランスは、州・都市部の全地区で、組織・未組織セクターからサンプルを収集し大規模に実施される予定である。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- スペイン科学技術最高評議会（AESAN）、ヒトの飲料中の有機リン酸エステル類へのばく露に関する研究を紹介
- フランス農業・食料主権省、植物保護製剤に関する環境保護計画の策定の開始を公表
- ブラジル国家衛生監督庁（Anvisa）、農業用微生物製剤の登録要件の更新を公表
- スペイン食品安全栄養庁（AESAN）、欧州食品安全機関（EFSA）の「欧州食品リスク評価（FRAE）」初号公開及び AESAN 科学委員会報告書の掲載を公表
- 中国海関総署、輸入食品の不合格リスト（2023年3月分）を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品等の検査で不合格となった食品（2023年4月分）を公表

ProMED-mail

- サバ（ヒスタミン）中毒—スペイン：（アンダルシア）マグロ

Scombroid fish poisoning - Spain: (AN) tuna

2023-05-28

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8710282>

Date: Fri 26 May 2023 16:48 CET

Source: Sur in English [edited]

保健当局が 66 人が中毒し 14 人が入院した食中毒の原因がヒスタミン濃度の高いマグロを食べたことによるかどうかを調べている。14 人は退院している。

- 汚染水—インド：（カルナタカ）病気、致死、情報求む

Contaminated water - India: (KA) illness, fatal, RFI

2023-05-27

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8710269>

Date: Fri 26 May 2023 Source: News 9 Live [edited]

Raichur で過去 2 日間に汚染水を飲んだ後、約 20 人が各地の病院に入院し、5 才の少年

が死亡したと疑われている。

● **メタノール中毒-モロッコ：(フェズ-メクネス) 汚染アルコール、致死**

Methanol poisoning - Morocco: (FK) contaminated alcohol, fatal

2023-06-01

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8710336>

Date: Wed 31 May 2023 Source: Alhura.com [in Arabic, machine trans., edited]

メクネスでの汚染アルコール飲料による集団中毒の死者は9人に増加した。

Moroccan News Agency が、警察が消毒用アルコール(メタノール)が入っていた数十の空のプラスチック瓶を押収したと報道している。また警察は店のオーナー67 と助手 17 を逮捕した。

モロッコでは同様の事故が以前にも記録されている。2022年9月には Ksar el-Kebir で19人が死亡、2021年7月には Oujda で20人が死亡している

● **食中毒-ナミビア：致死、有毒おかゆ疑い、情報求む**

Foodborne illness - Namibia: fatal, toxic porridge susp, RFI

2023-06-02

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8710354>

[1]Date: Wed 31 May 2023 Source: The South African [edited]

ナミビアで有毒おかゆ食中毒で15人が死亡し、食中毒疑いの死者として最悪の事例の一つであると2023年5月31日に警察が発表。地元メディアの報道によると、このひどく貧しい家族は、アルコール飲料の醸造に使って残った穀物で作ったおかゆを食べた。調査が始まっていて剖検と検査結果が待たれる。

[2]Date: Wed 31 May 2023 Source: The BBC [edited]

ナミビアの有毒疑い食品を食べた後、3日にわたって13人が死亡し他に4人が重体で入院。地元メディアによると全員が Kayova 村の22人の家族のメンバーで死者の多くは子どもで、食料にとっても困っていた。

州の放送局 NBC は保健大臣がこの家族は唐人稗粉と自家製飲料の発酵沈殿物で作ったおかゆを摂取したと述べたと伝えている。おかゆは検査のために南アフリカに送られた。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室