

食品安全情報（化学物質） No. 13/ 2023 (2023. 06. 21)

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>

【FSA】 小売業者向け通知：竹を使用したプラスチック容器や器具

英国食品基準庁（FSA）は、麦わらや竹などの植物由来の素材を含むプラスチック容器や器具を販売しないよう事業者呼び掛けている。現在、それらの植物由来の素材を含む食品接触物質の安全性を評価するための情報を FSA が収集している段階であり、十分な評価を行い、承認されるまでは当該製品を販売することはできない。

*ポイント： 脱プラスチックの推進に伴う問題の一つです。以前に EU の大規模調査のことをご紹介しましたが、その後も関連記事を目にすることがよくあり、欧州では植物由来の素材（特に竹粉末）を混合した食品用のプラスチック製品がかなり問題になっている印象を受けています。プラスチック材への混合によりホルムアルデヒドやメラミンなどの成分が溶出しやすくなることが懸念されているとのこと。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2022 (2022. 12. 07)

【EC】食品接触物質：欧州で数千の違法で有害な製品が遮断及びリコールされた
<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202225c.pdf>

【FDA】 PFAS 活動に関して最新情報を提供する

米国食品医薬品局（FDA）は、食品に含まれる PFAS（パー及びポリフルオロアルキル化合物）に関する新しい分析結果や分析法の開発状況について最新情報を報告する。トータルダイエツトスタディ（TDS）では 186 サンプルを検査して一部のサンプルから PFAS が検出されたが、FDA は、検出された濃度での暴露は幼児や一般集団にとって健康上の懸念となる可能性は低いと結論した。分析対象の PFAS は、2019 年は 16 種であったが、段階的に増やして 2023 年には 30 種を分析している。更新された分析法については今年後半に公開する予定である。さらに FDA は、植物による PFAS の取り込みや、その後の分布に関する研究の支援なども行っている。

*ポイント： FDA は 2019 年から TDS の分析対象に PFAS を加えており、今回は 2021 年にサンプリング、2022 年に 20 種の PFAS を分析した結果です。以前の TDS で魚介類のサンプルに PFAS を検出したことから、食品の中でも特に魚介類が PFAS に汚染される可能性が高いとして、FDA は TDS の他に魚介類のターゲット調査も実施しています。米国では食品中の PFAS についての基準値は設定していませんが、PFAS が検出された場合には、健康への影響を評価して、もし安全上の懸念が生じた場合には事業者による自主的リコールなどを実施するとしています。

【FSS】 スラッシュアイス飲料中のグリセロール

グリセロール（E422）は、液体が凍るのを防ぎ、スラッシュ性（半解けの状態）を維持する機能を持つことから、スラッシュアイス飲料（フローズンドリンク）の製造に使用されている。グリセロールの毒性は低いですが、短期間に大量に摂取した場合の幼児への影響が懸念されている。食品基準スコットランド（FSS）は、スラッシュアイスの過剰な摂取により体調を崩した子供 2 名についての報告を受けたことから、現在、業界関係者と協力して業界全体で使用されているグリセロールの量について調査している。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 食品微量栄養素強化の取組みを加速するための新しい WHA 決議

[【FAO】](#)

1. FAO：農業におけるプラスチックサイクルを破る
2. 食品安全のための大きな一歩
3. 出版物
4. Codex

[【EC】](#)

1. SCCS（消費者安全に関する科学委員会）
2. 欧州健康連合：EU は薬剤耐性対策を強化する
3. 査察報告書
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品中のポリ臭化ジフェニルエーテルに関連した健康リスクのパブリックコメント募集を開始
2. 2020 年の新興リスクに関する EFSA の活動
3. 新規食品関連
4. 農薬関連
5. 飼料添加物関連
6. 遺伝子組換え関連

[【FSA】](#)

1. 2023 年 6 月の FSA 理事会ペーパーが公表される
2. イングランドと北アイルランドの地方当局向けの実施規範を更新し、リスクの高い食品事業者に重点を置いて監視を実施
3. 2022 年 3 月の Consumer Insights Tracker
4. フードシステム戦略的評価 2023
5. 研究プロジェクト
6. 小売業者向け通知：竹を使用したプラスチック容器や器具
7. 栄養素 - 知っておくべきこと
8. より健康的な食品組成変更

[【FSS】](#)

1. 調査により生活費危機と食事や買い物行動との関連性が明らかになる
2. スラッシュアイス飲料中のグリセロール

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【BfR】](#)

1. 植物保護剤の透明な認可に関する研究：製造業者は有効成分に関する利用可能なすべての試験を提出すべきである
2. BfR の概要：2022 年の事実&数字

[【RIVM】](#)

1. Groningen の天然ガスの水銀は健康に有害ではない

[【ANSES】](#)

1. 植物性フードサプリメントに関する消費者情報の向上

[【FDA】](#)

1. 同等性と食品の安全性
2. PFAS 活動に関して最新情報を提供する
3. サイエンスフォーラム
4. 食品ラベルに表示される食事指導文に関するガイダンス案を発表

5. 消費者向け情報
6. リコール情報
7. 警告文書

【[NTP](#)】

1. ニュースレター

【[EPA](#)】

1. 全国で地域鉛啓発セッションシリーズを開始

【[USDA](#)】

1. APHIS は規制状態レビュー対応を発表：Bayer CropScience トウモロコシ

【[FSANZ](#)】

1. 食品基準ニュース
2. 食品基準通知

【[TGA](#)】

1. ラベルは毎回読むか？
2. 安全性助言

【[MPI](#)】

1. マヌカハニーの定義に変更なし

【[香港政府ニュース](#)】

1. 貝中毒
2. 愛と同じように、食品安全も偶然ではない-今すぐ実践する 5 つのポイント
3. 日本食品の輸入規制に関する最新情報
4. 食品規則における保存料に関する修正案 (Cap.132BD)
5. リコール情報

【[MFDS](#)】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 衛生証明書偽造のロシア産冷凍ズワイガニ輸入停止
3. 食品使用不可原料を含む輸入健康機能食品を摘発
4. 福島原子力発電所汚染水関連 IAEA 確証モニタリング (一次試料分析結果) 報告書発表
5. K-フードの中国輸出支援に拍車
6. オンライン不当広告が消えるその日まで、点検は続行される
7. 国民の安全に妥協はない！輸入食品放射能安全管理は私たちが最高
8. 産・官が手を取り合い透明ペットボトルの循環速度アップ！

【[SFA](#)】

1. SFA は「30 by 30」ビジョンに引き続きコミットする
2. 技術は我々のアグリフード産業を変革する重要な戦略である
3. リコール情報

【[その他](#)】

- ・ 食品安全関係情報 (食品安全委員会) から
- ・ ProMED-mail 3 件
- ・ Eurekalert 3 件

別添

「World Food Safety Day 2023」関連記事

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

1. 食品微量栄養素強化の取組みを加速するための新しい WHA 決議

New WHA resolution to accelerate efforts on food micronutrient fortification

29 May 2023

<https://www.who.int/news/item/29-05-2023-new-wha-resolution-to-accelerate-efforts-on-food-micronutrient-fortification>

第 76 回世界保健総会（WHA）は、安全で効果的な食品の栄養素強化を通じて微量栄養素の不足を防止する取組みを加速するための決議を採択した。この決議は、加盟国に対し、微量栄養素の食品における強化及び/又は補充に関する決定を行い、資金調達とモニタリングのメカニズムを強化する方法を検討するよう求めている。

ビタミン及びミネラルの状態、特に葉酸、鉄、ビタミン A 及び亜鉛の欠乏は、世界中の未就学児全体の 50%、妊娠可能年齢(WRA)の女性全体の 67%に影響を及ぼしている。微量栄養素の欠乏は、二分脊椎やその他の神経管欠損など、深刻な結果をもたらす可能性がある。これらの予防可能な欠乏は、失明、脆弱な免疫系、運動及び身体能力の低下のリスクの上昇とも関連している。微量栄養素が不足している母親は、早産又は低出生体重児を出産する可能性がある。多くの国で依然として蔓延しているヨウ素欠乏は、子供の脳の発達を妨げ、学習能力と最終的な生産性を損なう。

大規模な食品の栄養素強化(LSFF)は、解決策の一部である。国の摂取パターンと不足に応じて、小麦やトウモロコシの粉、米、食用油、塩などの主要な食品や調味料に必須ビタミンやミネラルを加えることで、各国は微量栄養素の不足を是正し、さらに防ぐことができる。

栄養素強化は、エビデンスに基づいた介入であり、微量栄養素の不足の予防、削減、管理に貢献する。一般集団(広い又は大規模な栄養素強化)又は子供、妊婦、社会的保護プログラムの受益者などの特定の集団(対象を絞った栄養素強化)で実証された微量栄養素の不足を是正するために使用できる。

世界保健機関（WHO）は何十年にもわたり、食品の栄養素強化に取り組み、地域、国、コミュニティレベルで強化のための様々なネットワークと協力し、ヨウ素欠乏症、貧血と鉄欠乏症、神経管欠損症などのビタミンとミネラルの欠乏の結果と戦うための強力なエビデンスに基づいた費用対効果の高い介入として、大規模な食品の栄養素強化を推奨している。

WHA の決議は、オーストラリア、ブラジル、カナダ、チリ、コロンビア、エクアドル、欧州連合（EU）とその 27 の加盟国、イスラエル、マレーシア、パラグアイが提案した。また、本決議は市民社会から幅広い支持を受け、50 以上の団体が共同署名の書簡を通じて WHO に対し、食品の微量栄養素強化の取組みを加速するよう求めた。本決議は、国連栄養のための行動の 10 年(2016-2025)報告書の下で採択された。この栄養の行動の 10 年は、第二回国際栄養会議(ICN2)のコミットメントの実施を加速させ、2025 年までに世界の栄養と食事に関連する非伝染病(NCD)の目標を達成し、2030 年までに持続可能な開発目標の実現

に貢献することを目的とする。国連栄養のための行動の 10 年(2016-2025)が終了した後、世界の進歩と直面した課題、そして前進への道筋についての考察が奨励される。

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

1. FAO : 農業におけるプラスチックサイクルを破る

Breaking the plastic cycle in agriculture

05/06/2023

<https://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1640871/>

ープラスチックの拡散を止めるための持続可能な解決策と代替案ー

2021 年末、FAO は農業におけるプラスチックの使用を評価した画期的な報告書を発表した。その報告書によると、農業バリューチェーンは、2019 年に動植物の生産に 1250 万トン、食品包装に 3730 万トンのプラスチックを使用している。我々はより持続可能な方法でプラスチックの利点を提供できる新たな解決法を必要とする。農業で使われたプラスチックのうち回収・リサイクルされるのはほんの僅かで、ほとんどは土地に埋められたり埋め立てされたりする。バイオベースのプラスチックまたは非食用バナナ残渣などの生分解性オプションは、農業で使用されるプラスチックの持続可能性を改善するための有望な解決策を提供する。FAO は、プラスチック汚染を終わらせるための法的拘束力のある条約を制定するために各国を支援している。さらに、農業におけるプラスチックの持続可能な使用に関する新しい自主的行動規範の策定に向けて世界を先導している。

* 報告書 : Assessment of agricultural plastics and their sustainability: A call for action

<https://www.fao.org/publications/card/en/c/CB7856EN>

2. 食品安全のための大きな一歩

One giant leap for food safety

07/06/2023

<https://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1311934/>

ー宇宙旅行から COVID-19 まで、食品衛生規則は時の試練に耐えたー

1969 年、月への旅の最終計画の微調整の中で、宇宙飛行士が食べる食品を如何に安全に保つかが問題になった。NASA を含むチームは、食品システムの弱点を確認することにより、食品の安全性に取り組んだ。食品には様々なハザードが含まれ、そのハザードを評価し、重要管理点を知ることによって、問題を防ぐことができる (HACCP の考え方の確立)。この予防に重点を置いたアプローチの変化が、食品安全の考え方や業界の大きな転換を意味し、宇宙旅行と同様に、時の試練に耐えるものとなった。

同じ頃、地球上のすべての人々のために、この基準を国際的なものにしようと FAO/WHO コーデックス委員会が食品衛生のバックボーンとなる「Food Code」を採択した。そして、人々を病気にしないために、食品の汚染を予防、管理、除去する体系的なシステムの導入を目的に「食品衛生の一般原則」を作成した。その中で、生産から消費者までのフードチェーンに沿って、安全な食品生産のために必要な衛生条件や適正衛生規範（GHP）を定め HACCP のアプローチを推奨している。コーデックス委員会は多くの個別食品規格を提供しているが、そのすべての背景に食品衛生の一般原則がある。

衛生基準が正しく実施されていれば、食品製造においてウイルスや微生物など、人間にとって有害なものは拡散しないはずである。例えば、COVID-19 パンデミックが始まった時も、食品衛生の一般原則に従い優良な製造を行った食品事業者は、すでに施設内や店舗内でウイルスの拡散を防ぐために必要な食品安全文化を備えていた。

(08/10/2020 の記事更新)

3. 出版物

FAO 食品展望：世界の生産は拡大予定だが、最も脆弱な国の輸入減少が懸念

FAO Food Outlook: Global output set for expansion, but declining imports by the most vulnerable countries are a cause for concern

15/06/2023

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-food-outlook--global-output-set-for-expansion--but-declining-imports-by-the-most-vulnerable-countries-are-a-cause-for-concern/en>

FAO が本日発表した報告書によると、果物、野菜、砂糖、乳製品の相場上昇に伴う世界価格の上昇が、特に経済的に最も脆弱な国々での需要を減退させるため、世界の食料輸入額は今年、過去最高を記録すると予測されているが、昨年と比べるとその伸びはかなり緩やかなものになると予測される。FAO によると、先進国の食料輸入が拡大を続ける一方で、後発開発途上国グループの輸入額は今年 1.5%減少し、食料純輸入開発途上国のそれは 4.9%減少すると予測される。

4. Codex

● **Codex60 /Jenny Scott 氏は、改訂された食品衛生の一般原則について語る**

Codex60 / Jenny Scott explores the revised General Principles of Food Hygiene

12/06/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1641746/>

食品衛生部会の長年の代表であった Jenny Scott 氏（アメリカ合衆国）が、最近引退したが、食品衛生の一般原則(GPFH)の改訂に従事したため、このコーデックス実施規範の基盤に関わる変更のいくつかについて、以下の質問に答えた：どのような変更が行われたか、なぜ変更したのか、これらの変更はどのように役立つのか、新しいレイアウトとデザインの印

象は？

改訂された GPFH の変更点の 1 つは、ハザード分析及び HACCP システムに関する情報を附属文書から本文中に移動し、それらの文書を 2 つの章（1 つは GHP ともう 1 つは HACCP に関する部分）に分離したことである。改訂版では、食品の安全性と適合性に対処するための 8 つの一般原則を明確に示し、GHP と HACCP の関係を明確にするための議論を提供する。さらに以前のバージョンには記されていなかった近代的な概念として、より注意を向けるべき GHP の役割、食物アレルギー管理の重要性、食品安全文化の構築などを盛り込んだ。また、食品事業者が自社製品（食品）に影響を与える可能性があるハザードを認識する必要があることを強調し、ハザード分析を行う専門家のいない食品事業者が、ハザードや適切な食品安全管理に関する情報を外部から入手できるようにするためのガイダンスも提供している。さらに、管理基準（critical limits）など、管理措置の妥当性確認の重要性についても強調した。

* General principles of food hygiene

<https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc6125en>

● コーデックスは、分析法の規格を設定する上で重要な役割を担っている

CCMAS42 / Codex vital role in setting standards for methods of analysis

13/06/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1641866/>

2023 年 6 月 13 日、第 42 回分析・サンプリング法部会（CCMAS42）の開会にあたり、ハンガリー政府、FAO 欧州・中央アジア地域事務局、WHO 欧州地域事務局の代表、及びコーデックス総会議長の Steve Wearne 氏がそれぞれスピーチをした。

ハンガリーのフードチェーン安全担当長官である Márton Nobilis 氏は、部会への参加者を歓迎し、「今年の部会は、60 カ国以上、15 の国際機関から 200 人の代表者が直接出席し、これまで以上に多くの参加者を集めている」とコメントし、「部会への高い関心が絶えることがない」と述べた。彼はまた、世界の食品安全における検査業務の効率と信頼性の重要性について触れ、CCMAS の規格は「試験所の専門家の日常業務に不可欠であり、すべての認められた方法を含む、最新で、明確で、利用しやすい規格を持つことは、すべての関係者の利益となる」と述べた。

FAO 欧州・中央アジア地域副代表の Nabil Gangi 氏は、「科学と政策のインターフェースで働き、FAO/WHO 合同専門家機関からの世界的に関連するアドバイスを利用することで、安全な貿易を促進するためにすべてのメンバー国が使用できるコーデックス規格を設定することができる」とコメントした。

* CCMAS42

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCMAS&session=42>

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

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

1. SCCS (消費者安全に関する科学委員会)

https://health.ec.europa.eu/scientific-committees/scientific-committee-consumer-safety-sccs/sccs-opinions_en

最終意見

- サリチル酸

Salicylic acid (CAS No. 69-72-7, EC No. 200-712-3)

9 June 2023

https://health.ec.europa.eu/publications/salicylic-acid-cas-no-69-72-7-ec-no-200-712-3_en

化粧品の保存料として最大 0.5%まで安全に使用できる。

意見募集のための予備的意見

- メチルパラベン

Methylparaben (CAS No. 99-76-3, EC No. 202-785-7)

https://health.ec.europa.eu/publications/methylparaben-cas-no-99-76-3-ec-no-202-785-7_en

化粧品の保存料として最大 0.4%まで安全に使用できる。内分泌攪乱性のための検討、2023年8月21日まで意見募集。

- ブチルパラベン

Butylparaben (CAS No. 94-26-8, EC No. 202-318-7)

https://health.ec.europa.eu/publications/butylparaben-cas-no-94-26-8-ec-no-202-318-7_en

化粧品の保存料として最大 0.14%まで安全に使用できる。内分泌攪乱性のための検討、2023年8月21日まで意見募集。

- サリチル酸ベンジル

Benzyl salicylate (CAS No. 118-58-1, EC No. 204-262-9)

https://health.ec.europa.eu/publications/benzyl-salicylate-cas-no-118-58-1-ec-no-204-262-9_en

サリチル酸ベンジルについての入手可能なデータは内分泌作用機序を示唆するものもあるが、それが内分泌影響になる根拠はない。コメントは2023年8月24日まで。

2. 欧州健康連合：EU は薬剤耐性対策を強化する

European Health Union: EU steps up the fight against antimicrobial resistance

13 June 2023

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_23_3187

欧州委員会は、本日、欧州連合理事会が、薬剤耐性（AMR）に対する EU の行動を強化するための欧州委員会の提案を採択したことを歓迎する。

4 月 26 日に欧州委員会が発表した医薬品規制の改正とともに発表された AMR 勧告は、いわゆるワンヘルスアプローチに則り、ヒト、動物、環境の健康分野における AMR との闘いを支援する。

3. 査察報告書

● セルビア—水産物(リモート評価)

Serbia 2022-7472—fishery products (remote assessment)

07-06-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4614>

EU 輸出用水産物が適用される EU 要件に従っていることを保証し、公式に証明するために欧州委員会の健康・食品安全総局が実施した机上評価の結果。セルビアは、EU への水産物輸出のための健全な法的枠組み、堅固な管轄機関構造、法的権力を利用していることが立証されている。にもかかわらず、この評価には水産物全体の公的管理がないため、いくつもの欠点を確認され、公的証明書の保証に影響を及ぼしている。

● リトアニア—植物保護製品

Lithuania 2022-7475—Plant protection products

26-05-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4611>

2022 年 9 月 14～27 日に実施したリトア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するための査察。リトアニアの農薬の使用度は低く、EU で使用される植物保護製品の 1%未満である。さらに植物保護製品は製造されておらず、再包装や輸入は限られている。概して、植物保護製品の販売や使用に関する管理システムは効果的である。

● グレナダ—EU 輸出用水産物の生産を管理するために導入された管理システム

Grenada 2021-7349—Control systems in place governing the production of fishery products intended for export to the European Union

25-05-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4610>

グレナダの EU 輸出用水産物が EU 要件に従っていることを検証するための机上評価の結果。概して公的管理システムは、水産物に関する EU 衛生要件を満たしておらず、水産物

全体の管理は国内規則の規定通りに実施されていない。輸出証明が官能特性や目に見える寄生虫に限定されている、EU に登録されていない漁船に証明書が発行されているなどの欠点がある。

● インドーオーガニック生産

India 2022-7643—Organic Production

16-05-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4607>

2022年11月14～25日にインドで実施した、EU輸出用オーガニック製品に対してインドで適用されているオーガニック製品用国家プログラム(NPOP)の管理対策を評価するための査察。ゴマ種子のエチレンオキシド汚染の重大な出来事を踏まえて、農産・加工食品輸出開発機構(APEDA)は、高リスクの6製品(ゴマ種子、ショウガ、アマランス種子、サイリウム種子殻粉末、キヌア、亜麻仁)をリストアップした。全体的な構造は管理に必要な全ての要素を備えているが、様々なレベルで管理の監視や実施に多くの欠点がある。

4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

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

RASFF Portal Database

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

6/4/2023～6/17/2023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)

スウェーデン産テフ粉のトロパンアルカロイド、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、ドイツ産陶器の皿からの鉛の溶出、ベルギー産セルリアクの未承認物質クロルピリホス、ハンガリー産小麦のクロルピリホス、スロバキア産小麦のクロルピリホス、ドイツ産シナモンのベンゾ(a)ピレン及び多環芳香族炭化水素、イエローレーズンの亜硫酸塩非表示、中国産スパゲッティスプーンからの一級芳香族アミンの溶出、フランス産飼料用モロコシのブタクサの種子高含有、ドイツ産フードサプリメントのビタミン B6(ピリドキシン)高含有、ドイツ産精製パーム油のグリシジルエステル類、トルコ産ヒマワリ油のベンゾ(a)ピレン、中国産陶と鉄製カップのアルミニウム及びコバルトの溶出、エジプト産パセリのクロルピリホス及びプロピコナゾール、中国産ピータンの銅、カンボジア産チリペッパーのクロルフェナピル・クロルピリホス・エチオン及びイソプロチオラン、フードサプリメント

の未承認物質 PDE5 類似物(2-ヒドロキシプロピルノルタダラフィル)、レーズンのクロルピリホス・フェンプロパトリン及びチオファネートメチル、など。

注意喚起情報 (information for attention)

マダガスカル産黒目豆のチオジカルブ及びクロルピリホス、トルコ産レモンの塩化ベンザルコニウム、トルコ産グレープフルーツの塩化ベンザルコニウム、オランダ産サバフィレのヒスタミン、ウズベキスタン産緑豆のホセチル-AI(合計)、スリランカ産有機ココナッツ粉末のカドミウム、中国産英国経由ナイロン製サービングスプーンからの一級芳香族アミンの溶出、トルコ産ズッキーニの未承認物質 4-クロロフェノキシ酢酸、タイ産砂糖漬け乾燥マスクメロンスライス of 二酸化硫黄、チュニジア産デーツのアフラトキシン、インド産割った赤レンズ豆のクロルピリホス、中国産ナイロン製ポテトマッシャーからの一級芳香族アミンの溶出、スリランカ産マグロのヒスタミン、トルコ産スマックのエチレンオキシド、チュニジア産ヨーロッパマダイの水銀、原料フランス産イタリア産メカジキフィレの水銀、エジプト産オランダ経由オレンジのクロルピリホス、サウジアラビア産包装用プラスチックフィルムの鉛及びクロム、モルドバ産ヒマワリ種子のオクラトキシン A、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、スリランカ産マグロフィレのヒスタミン、黒目豆のクロルピリホス、バングラデシュ産マンゴーのクロルピリホス、トルコ産有機アプリコットカーネルのシアン化物高含有、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ベトナム産ドラゴンフルーツのアセタミプリド及びクロルピリホス、イラン産ピスタチオのアフラトキシン、インド産アシュワガンダのエチレンオキシド、パキスタン産バスマティ玄米のアフラトキシン B1、インド産ペッパーのアントラキノン、スペイン産英国経由カレーリーフのクロルピリホス・エチオン・ビフェントリン・チアメトキサム・クロチアニジン及びシペルメトリン(複数あり)、フィリピン産スナックバーの E171 の未承認使用及び E102 の存在に関する誤表示、エジプト産トマトペーストの未承認添加物 E200 及び E210、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、パキスタン産米のクロルピリホス及びアセタミプリド(複数あり)、台湾産茶のジノテフラン及びペルメトリン、エジプト産パプリカのシフルメトフェン、ウクライナ産ダイズのクロルピリホス、パキスタン産米のイミダクロプリド、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、トルコ産生鮮レモンラマのプロクロラズ、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(複数あり)、セルビア産ケーキデコレーションの着色料 E132 及び合計(E131+E132+E133)、ウクライナ産砕いた冷凍ラズベリーのスピロジクロフェン、インド産ケーキスタンドからのニッケルの溶出、トルコ産生鮮ペッパーのホスチアゼート及びテブフェンピラド、紙ストローの未承認着色料の溶出、インド産米の未承認物質トリシクラゾール及びチアメトキサム、トルコ産オーガニックレーズンのオクラトキシン A 高含有、中国産紙皿からの石こうの溶出、トルコ産生鮮ペッパーのメチオカルブ及びスルホキサフロル(複数あり)、トルコ産レモンのプロクロラズ及びプロピコナゾール(複数あり)、トルコ産レモンのクロルピリホスメチル(複数あり)、パキスタン産ゴマ種子のアフラトキシン、ヨルダン産プリンの未承認植物種(オルキス・マスカラ/オルキ

ス・ミリタリス)、トルコ産クミンのピロリジジナルカロイド、ウクライナ産非精製ヒマワリ油のクロルピリホス、ベトナム産ドリアンのプロフェノホス・ペルメトリン・カルベンダジム・メタラキシル及びプロシミドン、マダガスカル産豆のクロルピリホス、トルコ産イチジクのアフラトキシン、オーストラリア産アーモンドのアフラトキシン、ウクライナ産小麦のクロルピリホス(複数あり)、インド産レーズンのプロモカルブ及びプロパルギット、パキスタン産米のクロルピリホス、中国産米国経由メラミンカップの竹及びトウモロコシ繊維、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド及びピリミホスメチル、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホスメチル及び酸化フェンブタズ、トルコ産煎った殻付きピスタチオのアフラトキシン、トルコ産生鮮レモンの酸化フェンブタズ・プロクロラズ・プロピコナゾール及びクロルピリホスメチル、トルコ産オレガノパウダーのピロリジジナルカロイド、トルコ産ブドウの葉のジチオカルバメート及びラムダシハロトリン(複数あり)、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホスメチル、など。

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

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

1. 食品中のポリ臭化ジフェニルエーテルに関連した健康リスクのパブリックコメント募集を開始

EFSA opens consultation on health risks associated with polybrominated diphenyl ethers in food

8 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-opens-consultation-health-risks-associated-polybrominated-diphenyl-ethers-food>

ポリ臭化ジフェニルエーテル(PBDEs)で汚染された食品は全ての年齢グループに健康リスクをもたらす。これは、本日パブリックコメント募集を開始した EFSA の科学的意見の結論案である。

PBDEs は臭素化難燃剤 (BFRs) の一種である。燃えにくくするためにプラスチック、繊維、電気・電子機器などの広範な製品に使用される人工化学物質である。PBDEs は空気、水、土壌、食品、飼料に浸出する可能性がある。これらの汚染は、主に魚、肉、乳などの動物由来食品に存在する。この意見案で評価された動物実験の研究から、専門家は PBDEs が生殖系や神経系に有害影響を及ぼす可能性があると結論した。CONTAM パネルは、食品中の PBDEs の存在の監視を継続する必要があると助言した。特に専門家は、乳児用調製乳中の PBDEs の存在と、これらの物質が妊娠・授乳中に母親から乳児にどのように移行するかについて、より多くのデータを求めた。

EFSA は 2011 年に PBDEs の前回の評価を行い、個別の PBDEs のリスクを評価し、若者だけに健康上の懸念を特定した。この最新の意見案では、2011 年以降入手可能になった

科学的根拠を考慮し、最も頻繁に検出されるいくつかの PBDEs への複合暴露に関連するリスクを評価した。今回は、BFRs がもたらすリスクについての一連の 6 つの意見書における 2 番目の科学的意見書である。最初の意見は 2021 年に発表され、食品中のヘキサブロモシクロドデカン(HBCDDs)のリスク評価を更新した。

EU は BFRs の使用によるリスクを低減するために尽力している。特定の BFRs の使用は禁止・制限されている；だが、環境中に残留するため、これらの化学物質が公衆衛生にもたらすリスクについてはまだ懸念されている。

ECHA は最近、難燃剤の規制戦略を発表し、芳香族臭素化難燃剤を EU 全域で規制する候補として特定した。これにより、この種の化合物へのヒトの暴露は最小限に抑えられるだろう。

パブリックコメント募集は 6 週間。意見は 2023 年 7 月 20 日までに送付すること。

*科学的意見案

<https://open.efsa.europa.eu/consultations/a0c090000Dm50QAAZ?search=PBDE>

(PBDEs10 種 : BDE-28, -47, -49, -99, -100, -138, -153, -154, -183 及び-209 を評価)

2. 2020 年の新興リスクに関する EFSA の活動

EFSA's activities on emerging risks in 2020

EFSA Journal 2023;20(6):EN-8024 12 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8024>

(技術的報告書)

新興リスクに関する EFSA の活動の主な目的は、(i) 新興リスクを同定する活動の実施、(ii) 新興リスク同定(ERI)の方法論とアプローチの作成と改善、(iii) 確認された問題とリスクの伝達、である。これらの活動の結果から、EFSA は将来のリスク評価の課題に備えることもできる。この技術報告書は、ERI 手順、2020 年中に確認された問題、検討されている方法論の説明、共同活動に含まれるすべてのグループの活動をまとめている。EFSA の ERI 活動に貢献する知識のネットワークには、新興リスク情報交換連絡会(EREN)、新興リスクに関する利害関係団体協議会、EFSA の科学ユニット、科学パネル、科学委員会が含まれている。2020 年には全部で 13 件の潜在的な新興問題が検討され、うち 6 件が新興問題であると結論された。潜在的な問題は同定されたハザード又は原動力に応じて整理された。さらに、2020 年に EREN ネットワークメンバーは、独自のホライズンスキニング活動で確認された全部で 35 の兆候/潜在的な新興問題を提示し議論した。加盟国の代表者は、より良いキャラクターゼーションのために利用可能な追加情報を収集する目的で、兆候の同定作業を共有した。知見を収集し普及するために、よりダイナミックで相互作用するアプローチを導入することが重要であり、同時に新しい分野で生じる可能性のある潜在的なリスクを考慮する必要がある。

同定された主な新興問題（化学物質ハザード、その他）は次の通り。

フードサプリメント中のステロイド系選択的アンドロゲン受容体修飾薬(SARMs)

SARMs は、医療目的としてヒトの病気の治療での有効性を試験するために臨床試験に入っているものもあるが、まだ開発段階である。米国食品医薬品局が SARMs を含む製品について多数の警告を出しており、ボディビル用製品については 2017 年に警告された。有害事象として肝毒性などの致命的な反応が報告されているほか、心臓発作や脳卒中のリスクを高める可能性も指摘されており、身体への長期影響はわかっていない。SARMs は主にカプセル型のダイエタリーサプリメントに含まれるが、成分表に正確に記されていないことが多く、規制当局の監視を逃れている。

畜産における玩具と居住素材

動物の異常行動を減らし、居場所を作るために、おもちゃや寝具材料などが導入されている。おもちゃを噛んだり、別の集団に再利用したりリサイクル素材を使用することで、化学汚染物質やマイコトキシンなどがフードチェーンに入り込む可能性がある。

コラーゲンパウダーの多量摂取に関連する潜在的な健康リスク

コラーゲンは、ヒドロキシプロリンの含有量が多く(約 13.5%)、腎臓結石のリスクが高まる可能性がある。多くのコラーゲンパウダー製品は海洋資源から作られ、大量のカルシウムを含んでいるため、アレルギーや高カルシウム血症も潜在的なリスクで、評価する必要がある。Knight らの研究(2006)では、食事でコラーゲンを一日に 5-10 g 摂取すると、尿中シュウ酸塩濃度が上昇することが観察されている。

消毒剤と COVID-19 パンデミック

COVID-19 パンデミックの間に消毒剤の過剰使用と誤用に関連した多くの問題が提示された。例えば、スペインでの含水アルコールジェルによる中毒事件が増加や、消毒剤の使用に関するフェイクニュースの誤った情報がリスクを増大させたことなどがある。

オキシ分解性プラスチックの環境放出の潜在的リスク

オキシ分解性プラスチックは従来型のプラスチックポリマーの代わりに使用されるようになった。オキシ分解性プラスチックによるヒトへの負の影響についてはあまり研究されていないが、少なくとも可能性はあるように見える。食品中のオキシ分解性プラスチックの検出を特別に扱った研究はない。

コハク酸デヒドロゲナーゼ阻害剤 (SDHI) 防かび剤

SDHI 防かび剤は 40 年以上前に開発され、現在 EU での使用が認可されている。フランスではその使用によるリスクが注目の話題である。現行規制の毒性試験では SDHI のヒト細胞への重要な影響が隠されていると研究者らが説明している。

ホライズンスキャニング

- コラーゲンパウダーの大量摂取による健康リスク
- ダイズ油の摂取による健康リスク
- ダイエタリーサプリメントの塩素化パラフィン
- 強化配合食品トウモロコシ/ダイズミール (スーパーシリアル) のアトロピン
- ビンボセチン含有フードサプリメントの安全性リスク
- 廃棄食品の動物飼料利用のリスク評価

- アイルランドの一部の残留動物用医薬品による地下水の汚染
- *N*-(*n*-ブチル)チオリン酸トリアミドで保護された尿素の代謝物
- フードサプリメントに含まれる高濃度のビタミン D による中毒
- 海苔の汚染物質（海藻の説明書更新：金属類など）
- 深海循環でコントロールされる海底のマイクロプラスチックホットスポット
- 米国裁判所、米国における除草剤ジカンバの販売を差し止める
- 農薬の環境レベルへの暴露は薬剤耐性を刺激する
- 細胞ベースの乳の開発
- 母乳中のマイクロ RNA

3. 新規食品関連

- 新規食品としての *Escherichia coli* K - 12 DH1 株の派生株で生産した 3 - フコシルラク トース (3 - FL) の安全性

Safety of 3 - fucosyllactose (3 - FL) produced by a derivative strain of *Escherichia coli* K - 12 DH1 as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2023;21(6):8026 8 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8026>

(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 3 - フコシルラク トース (3 - FL)に関する意見を出すよう求められた。この NF は、主にヒト同一乳オリゴ糖 (HiMO) 3 - FL で構成されているが、d - ラクトース、1 - フコース、3 - フコシルラク トース及び他の関連する糖類も少量含まれている。この NF は、*E. coli* K - 12 DH1 (DSM 4235) 株の遺伝子組換え株(*Escherichia coli* K - 12 DH1 MDO MAP1834)で発酵して生産した。この NF の製造工程、組成、規格について提出された情報は安全上の懸念を生じない。申請者はこの NF を、乳児用調製乳、フォローアップミルク、特別医療目的用食品、フードサプ リメント(FS)など、様々な食品に添加することを意図している。対象集団は一般人である。提案された用途と組み合わせた用途（承認されたものと提案されたもの）の両方で、それぞ れの最大使用量で予想される 3 - FL の一日摂取量は、全ての人口集団グループにおいて体 重ベースで乳児の母乳による 3 - FL の最大摂取量を超えることはない。母乳を与えられた 乳児の体重ベースでの 3 - FL の摂取量は、他の集団グループにも安全だと予想される。3 - FL と構造的に関連する他の炭水化物種の化合物の摂取量も安全上の懸念はないと考えられ る。FS は、3 - FL を添加した他の食品や母乳を同じ日に摂取する場合、使用しないことを 意図している。パネルは、この NF は提案された使用条件下で安全だと結論している。

- 新規食品としての *E. coli* W (ATCC 9637)の派生株(*Escherichia coli* NE06)で生産した 6'-シアリルラク トース(6'-SL)ナトリウム塩の安全性

Safety of 6'-sialyllactose (6'-SL) sodium salt produced by a derivative strain (*Escherichia coli* NEO6) of *E. coli* W (ATCC 9637) as a Novel Food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2023;21(6):8025 12 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8025>

(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 6'-シアリルラクトース(6'-SL)ナトリウム塩に関する意見を出すよう求められた。この NF は、主にヒト同一乳オリゴ糖(HiMO) 6'-SL (ナトリウム塩) からなるが、シアル酸、d-グルコース、d-ラクトース、6'-シアリルラクトースナトリウム塩、3'-シアリルラクトース(3'-SL)ナトリウム塩及び他の関連する糖類の小さな画分も含まれている。この NF は、*E. coli* W (ATCC 9637)の遺伝子組換え株(*Escherichia coli* NEO6)で発酵して生産した。この NF の同定、製造工程、組成及び規格について提出された情報は安全上の懸念を生じない。申請者はこの NF を、乳児用調製乳やフォローアップミルク、特別医療目的用食品やフードサプリメント(FS)など、様々な食品に添加することを意図している。対象集団は一般人である。申請者は、*E. coli* K-12 DH1 の遺伝子組換え株で発酵して生産した 6'-SL ナトリウム塩に、すでに評価されている同じ用途と使用量を適用している。従って、この NF は評価済みの 6'-SL ナトリウム塩と同程度摂取されるため、新たな摂取量の推定は実施されない。同様に、FS は、6'-SL を添加した他の食品や母乳を同じ日に摂取する場合、使用することを意図していない。パネルは、提案した使用条件下でこの NF は安全だと結論している。

4. 農薬関連

- フルトラニルの農薬リスク評価ピアレビュー

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

EFSA Journal 2023;21(6):7997 7 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7997>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- 各種作物のフルオピラムの既存 MRLs 改訂及びインポートトレランス設定

Modification of the existing maximum residue levels and setting of import tolerances for fluopyram in various crops

EFSA Journal 2023;21(6):8036 5 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8036>

(理由付き科学的意見)

- **アゾシクロチン及びシヘキサチンの最大残留基準値(MRLs)の対象を絞ったレビュー**

Targeted review of maximum residue levels (MRLs) for azocyclotin and cyhexatin

EFSA Journal 2023;21(6):8038 9 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8038>

(理由付き科学的意見)

規則(EC) 396/2005 第 43 条に従って、EFSA は欧州委員会から、未承認物質アゾシクロチン及びシヘキサチンの最大残留基準値(MRLs)を引き下げる可能性を考慮して、既存の MRLs をレビューするよう要請を受けた。EFSA は現行の EU MRLs の由来を調査した。EU で以前承認された用途を反映した、あるいは使われなくなったコーデックスの最大残留基準値を基にした既存の EU の MRLs や、もはや必要ないインポートトレランスには、EFSA は定量限界まで下げることが提案した。EFSA はリスク管理者が適切な判断ができるよう、MRLs の改訂リストに慢性及び急性の食事リスク評価を実施した。評価中の一部の作物には、EFSA が提案したリスク管理選択肢のうちどれを EU の MRL 規則で施行するべきかを決定するのに更なるリスク管理の議論が必要である。

- **各種作物のスルホキサフロルのインポートトレランスの設定**

Setting of import tolerances for sulfoxaflor in various crops

EFSA Journal 2023;21(6):8062 12 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8062>

(理由付き科学的意見)

- **パパイヤのピラクロストロビンのインポートトレランスの設定**

Setting of import tolerance for pyraclostrobin in papayas

EFSA Journal 2023;21(6):8056 12 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8056>

(理由付き科学的意見)

- **フェンプロパトリンの最大残留基準値(MRLs)の対象を絞ったレビュー**

Targeted review of maximum residue levels (MRLs) for fenprothrin

EFSA Journal 2023;21(6):8057 16 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8057>

(理由付き科学的意見)

EFSA はリスク管理者が適切に判断できるよう、改訂された MRLs のリストの指標となる慢性及び急性食事リスク評価を実施した。

- **確証データを踏まえた 2,4 - D の農薬リスク評価に関する加盟国、申請者、EFSA の協議結果**

Outcome of the consultation with Member States, the applicant and EFSA on the pesticide risk assessment for 2,4 - D in light of confirmatory data

EFSA Journal 2023;20(6):EN-8018 15 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8018>

(技術的報告書)

ギリシャが結果をまとめ、EFSA の科学的見解や個別に受け取ったコメントの結論を提示した。

5. 飼料添加物関連

以下全て科学的意見

- Scientific opinion on the presence of DNA in the feed additives consisting of concentrated liquid l - lysine, l - lysine monohydrochloride and concentrated liquid l - lysine monohydrochloride produced by Escherichia coli NITE BP - 02917 for all animal species (METEX NOOVISTAGO)

EFSA Journal 2023;21(6):8048 7 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8048>

- Safety and efficacy of the feed additive 4 - methyl - 5 - vinylthiazole [15.018] belonging to chemical group 29 for all animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2023;21(6):8051 7 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8051>

- Efficacy of a feed additive consisting of Bacillus velezensis NITE BP - 01844 (BA - KING®) for chickens for fattening, chickens reared for laying, turkeys for fattening, turkeys reared for breeding and all avian species for fattening, or rearing to slaughter or point of lay including non - food producing species (Toa Biopharma Co., Ltd.)

EFSA Journal 2023;21(6):8053 8 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8053>

- Efficacy of a feed additive consisting of Companilactobacillus farciminis CNCM I - 3740 (Biacton®) for chickens and turkeys for fattening (ChemVet dk A/S)

EFSA Journal 2023;21(6):8049 8 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8049>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of potassium ferrocyanide for all animal species (K + S KALI GmbH)*

EFSA Journal 2023;21(6):7953 9 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7953>

- Assessment of the feed additive consisting of Pediococcus pentosaceus NCIMB 30168 for all animal species for the renewal of its authorisation (Volac International Ltd)

EFSA Journal 2023;21(6):8046 9 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8046>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of β - mannanase produced by *Aspergillus niger* CBS 120604 (Nutrixtend Optim) for use in all poultry for fattening (Kerry Ingredients & Flavours Ltd)

EFSA Journal 2023;21(6):8045 9 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8045>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of 25 - hydroxycholecalciferol (produced by *Pseudonocardia autotrophica* DSM 32858) for all pigs, all poultry for fattening and ornamental birds and other poultry species (Huvepharma NV)

EFSA Journal 2023;21(6):8050 9 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8050>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of endo - 1,4 - beta - xylanase, endo - 1,3(4) - beta - glucanase and endo - 1,4 - beta - glucanase produced by *Trichoderma reesei* ATCC 74444 (Ronozyme® Multigrain) for use in poultry for fattening, poultry for laying and piglets (weaned) (DSM Nutritional Products)

EFSA Journal 2023;21(6):8043 9 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8043>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of *Macleaya cordata* (Willd.) R. Br. extract and leaves (Sangrovit® extra) for all poultry species (excluding laying and breeding birds) (Phytobiotics Futterzusatzstoffe GmbH)

EFSA Journal 2023;21(6):8052 9 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8052>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of monensin sodium (Elancoban® G200) for chickens for fattening, chickens reared for laying and turkeys (Elanco GmbH)

EFSA Journal 2023;21(6):8044 9 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8044>

- Assessment of the feed additive consisting of thaumatin for all animal species for the renewal of its authorisation (ADISSEO France S.A.S.)

EFSA Journal 2023;21(6):8077 12 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8077>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of an essential oil from the seeds of *Myristica fragrans* Houtt. (nutmeg oil) for all animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2023;21(6):8066 16 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8066>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of *Lentilactobacillus buchneri* DSM

32650 as a feed additive for all animal species (BioCC OÜ)

EFSA Journal 2023;21(6):8055 12 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8055>

6. 遺伝子組換え関連

- 食品及び飼料として使用する遺伝子組換えトウモロコシ Bt11×MIR162×MIR604×MON 89034×5307×GA21 及び 30 のサブコンビネーションの評価

Assessment of genetically modified maize Bt11×MIR162×MIR604×MON 89034×5307×GA21 and 30 subcombinations, for food and feed uses, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - DE - 2018 - 149)

EFSA Journal 2023;21(6):8011 5 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8011>

(科学的意見)

GMO パネルは、この申請範囲の対象となる 6 イベントスタックトウモロコシとその 30 のサブコンビネーションは、ヒトや動物の健康及び環境への潜在的な影響に関して、従来の対応種や調べた非 GM トウモロコシ種と同様に安全だと結論した。

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

1. 2023 年 6 月の FSA 理事会ペーパーが公表される

FSA Board meeting papers published for June 2023

8 June 2023

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

英国食品基準庁 (FSA) 理事会ペーパーが発表された。議題は、輸入規制とターゲットオペレーティングモデル(TOM)、主任科学アドバイザー(CSA)の年次報告書、フォーサイト機能とホライズンスキャン、小規模食肉部門に対する動物用 (獣医用) 製品の供給、近代化、支援に関する最新情報、Retained EU 法(REUL)等。

2. イングランドと北アイルランドの地方当局向けの実施規範を更新し、リスクの高い食品事業者に重点を置いて監視を実施

Updated Code of Practice for local authorities in England and Northern Ireland to focus inspection efforts on higher risk food businesses

8 June 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/updated-code-of-practice-for-local-authorities-in-england-and-northern-ireland-to-focus-inspection-efforts-on-higher-risk-food>

FSA は、イングランド及び北アイルランド向けの改訂食品法実施規範（Food Law Code of Practice）を公表した。この改訂版は、地方当局が、消費者にとってよりリスクの高い食品事業者に重点的に時間とリソースをさき、よりリスクに基づいた情報主導のアプローチで監視を実施できるようにするための指針である。地方当局は、食品法の執行にあたり、実施規範の該当部分に従い実施すること。

* 食品及び飼料の実施規範一覧

<https://www.food.gov.uk/about-us/food-and-feed-codes-of-practice#food-law-code-of-practice>

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2022（2022. 10. 26）

【FSA】FSA は英国の食品法実施規範に関する意見募集を開始する

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202222c.pdf>

3. 2022年3月の Consumer Insights Tracker

Consumer Insights Tracker Report March 2022 - March 2023

6 June 2023

<https://www.food.gov.uk/research/consumer-insights-tracker-report-march-2022-march-2023>

2022年3月から2023年3月まで実施したFSAの消費者調査（Consumer Insights Tracker）の最新データが発表された。調査の目的は、食料不安、食料の入手可能性、食料に関する消費者の懸念、食品サプライチェーンへの信頼、FSAへの信頼に対する消費者の行動と態度を頻繁にモニターすることである。

（一部紹介）

- ▶ **背景**：2022年、英国では食品価格が急激に高騰した。主な理由は燃料価格の高騰による。またロシアによるウクライナ侵攻が食品のサプライチェーンへをさらに圧迫している。その具体例が、ヒマワリ油の出荷の中断であり、2022年4月に食用油の購入制限が導入された。
- ▶ **食品価格**：2023年3月時点で、参加者の1/3以上（35%）が食品の価格について心配しており、2022年9月にその割合がピーク（40%）となった。さらに2023年3月に参加者の3/4（76%）が食料品の買い物が「より高価になった」と報告した。
- ▶ **食料不安**：年間を通じて、食料不安の指標の多くが上昇した。2023年3月時点で、参加者の1/4（27%）が食品を買う余裕がなかったため、食事の量を減らすか食事を抜いたと報告しており、その割合は前年（22%）から大幅に増加した。
- ▶ **クリスマスと新年に関する懸念**：2022年12月時点で、3/4（77%）がクリスマスにお金を節約する行動をとった。

- ▶ 食料の入手可能性：過去 12 カ月間ほぼ安定しており、参加者の 1/3 (34%) が懸念している。
- ▶ 食品事業者への懸念：過去 12 カ月を通じて「食品価格」が一貫して参加者にとって最大の関心事であった。
- ▶ 食品サプライチェーンへの信頼：全体的な信頼度は過去最低レベルとなり、具体的には、英国の食品サプライチェーンがすべての人に手頃な価格の食品の選択肢を提供しているという信頼感が低下した。
- ▶ FSA への信頼：2022 年 3 月以降、FSA の仕事を信頼していると回答した参加者の割合が減少している。2023 年 3 月 (59%) は 2022 年 3 月 (63%) よりも大幅に低くなったが、2022 年 6 月 (60%) と 2023 年 3 月の間は一定していた。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2022（2022. 10. 26）

【FSA】最新の消費者調査により、食費に関する心配の度合いとそれが食品安全に与える影響を追跡調査する

<http://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202222c.pdf>

4. フードシステム戦略的評価 2023

Food System Strategic Assessment 2023

8 June 2023

<https://www.food.gov.uk/research/food-system-strategic-assessment-executive-summary>

本文書は、FSA の戦略的な意思決定や先見的な政策設計を支援することを目的としている。広範な専門家への聞き取りと文献調査をもとに、2023 年 3 月上旬までの情報を含めている。英国のフードシステムを大きく変える可能性のある主な推進要因（driver）とその影響をまとめた。

- ▶ 英国の経済状況：サプライチェーンの不安定性と混乱が増大、家庭の食料不安（安価でより不健康な食品の選択やフードバンクの利用が増加）、食料システムにおける労働力不足
- ▶ 消費者の態度：健康的で持続可能な食品・肉の削減・肉の代替品に関する消費者の意思決定の不安定化の増大（消費者は経済的圧迫のため健康や持続可能性よりも価格を優先）
- ▶ 商業的要因：経済的圧迫のため革新と技術への投資の減少（SDGs 達成への取組みも短期から中期的なものに延長、新規製品開発の優先順位も下がる）
- ▶ 技術革新：FSA の権限外だが農業生産技術の向上は世界の食料システムによる環境への負の影響を軽減するために不可欠、デジタル技術・AI・ロボット工学がフードシステムの変革には不可欠（特にオンライン販売が課題）、代替タンパク質源（植物ベース肉代替品、発酵ベースタンパク質製品、培養肉が重要）、新規食品加工技術（加熱抗菌処理に代わる革新的な非加熱食品加工が注目されている）、ゲノム編集/精密育種技術、食品及び飼料としての昆虫、使い捨てプラスチックの包装の改善/代替品

- ▶ 気候変動/環境要因：動植物害虫の増加
- ▶ EU 離脱及び規制変更：新しい輸入管理に関連した国境での執行措置の問題、新しい貿易協定と英国の食料システムへの潜在的な影響、規制の相違

5. 研究プロジェクト

● 新規食品規制枠組みレビュー：概要

Novel Foods Regulatory Framework Review: Executive Summary

1 June 2023

<https://www.food.gov.uk/research/novel-and-non-traditional-foods-additives-and-processes/novel-foods-regulatory-framework-review-executive-summary>

このプロジェクトの目的は、現在の新規食品規制の枠組みの有効性と、どこに問題点や改革の余地があるのかについて理解を深めること、新製品(食品および非食品)の承認に対するより広範な国際的および部門別のアプローチを理解すること、新規食品規制の枠組みをどのように改善できるかという点で可能な技術を示すこと、モデル候補が示唆するもの、リスク及び好機を FSA の全ての関係者が理解することである。そのため、本報告書は改革の可能性に関する FSA の考え方を発展させることを目的としており、さらなる政策立案と適切な法的助言なしに実施することを意図していない。

6. 小売業者向け通知：竹を使用したプラスチック容器や器具

Notice to retailers: Plastic containers or utensils containing bamboo

12 June 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/notice-to-retailers-plastic-containers-or-utensils-containing-bamboo>

事業者は、もみ殻、麦わら及びヘンプなど、竹やその他の植物由来の素材を含むプラスチック容器や器具を販売すべきではない。英国食品基準庁 (FSA) は小売業者やその他の事業者に対し、英国における竹や同様の植物由来の素材を含む食品接触物質の長期的な安全性を判断するのに役立つエビデンスに基づく情報提供を呼び掛けている。これらの製品が十分に評価され、承認されるまで、販売できず、市場にある製品は撤収する必要がある。

竹を添加した食品接触プラスチックによってもたらされるリスクの初期評価は、英国毒性委員会(COT)が実施した。COT は、プラスチック材料中に竹や同様の植物由来の物質が存在することで、ホルムアルデヒドやメラミンなどのプラスチック成分が法的基準値を超えて食品や飲料に移行する可能性があるかと判断した。これらの製品の最初の使用が直ちに健康リスクをもたらす可能性は非常に低いと判断したが、定期的な使用による長期的な影響は、エビデンスが不足しているため不確実なままである。

この初期評価の結果、予防措置として、リスクの可能性の完全な調査が完了するまで、消費者にそのような製品を使用しないように助言する。エビデンスに基づく情報提供の後には、結論がでる予定であり、事業者が FSA にこれらの製品の安全性に関する必要なエビデ

ンスを提供することが条件となる。

これらの製品を使用し、高温や酸性の食品を飲食したり、電子レンジを利用したりすると、有害な化学物質が多量に放出される可能性が高くなるため、特に注意が必要である。

竹や類似の材料を含むプラスチックを使用して作られた一般的な製品には、再利用可能な飲料用カップ、食器とカトラリー、弁当箱、まな板がある。その他、皿、ボウル及びカップ、乳幼児や子供向けの食器セットとして販売されているものもある。

FSA 食料政策副局長の **Natasha Smith** 氏は、「事業者には、これらの製品に対してどのような試験が実施され、どのように正確に製造されているかの詳細を含め、可能な限り多くの情報を提供してもらいたいと考えている。エビデンスに基づく情報提供により、FSA は特に、植物由来の材料に対するプラスチックの比率の変化が、長期的な安定性と全体的なリスクにどのように影響するかについての理解を深めることができる。」と述べた。

FSA の助言は、竹や植物由来の素材のみで作られたものには適用されず、プラスチックと植物のフィラー（充填剤）を組み合わせ使用した製品のみ適用される。小売業者は、現在販売している竹や類似の植物製品にプラスチック成分が含まれていないことを確認し、適用される国の規則を遵守するよう求められる。製品が竹を含む材料かどうかは、包装を取り除くとわからないかもしれないが、製品は表面が滑らかで、プラスチックのような感触である。製品には、対象製品であるかどうかを認識できるロゴが付いている場合もある。

7. 栄養素 - 知っておくべきこと

Nutrients - what you need to know

14 June 2023

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/nutrients-what-you-need-to-know>

栄養素（砂糖、飽和脂肪、塩、葉酸、ビタミン D）について体への影響や摂取量、供給源に関して情報提供する。

- ▶ 砂糖：理想的には、消費するエネルギーのうち、遊離糖からの摂取は 5%以下にするべき。包装された食品や飲料の多くには、遊離糖が多量に含まれている可能性がある。食品ラベルを参考に、糖分の少ない食品を選ぼう。
- ▶ 飽和脂肪酸：飽和脂肪酸の低減は、血中コレステロール、心臓病のリスクの低減につながる。食品のラベルを見比べて、飽和脂肪酸の含有量が少ない製品を選ぼう。
- ▶ 塩：塩を摂り過ぎると血圧が上がり、心臓病や脳卒中のリスクが高まる。政府は、成人の塩分摂取量を 1 日 6g 以下にすることを推奨する。
- ▶ 葉酸：妊娠前と妊娠 12 週までの間に葉酸を多く摂取すると、神経管欠損症のリスクが低減されることを示す強固なエビデンスがある。妊娠中の女性は、葉酸のサプリメントの摂取が推奨される。
- ▶ ビタミン D：ビタミン D は、体内のカルシウムやリン酸の量を調節して、骨や歯、筋肉を健康に保つ働きがある。一般に 4 歳以上は、健康的でバランスのとれた食生活に加えて、秋から冬にかけては 1 日 10 µg のビタミン D サプリメントの摂取を推奨する。

肌の色や年齢によって推奨される摂取量や季節が異なる。

8. より健康的な食品組成変更

Healthier food reformulation

13 June 2023

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/healthier-food-reformulation#revision-log>

Making Food Better programme (よりよい食品にする) プログラム概要について情報を更新する。以下の頭字語は、「Better」の意味と、「Making Food Better」プログラムの下で目指すものの概要を示している。

Balanced : 栄養的にバランスの取れたオプション。

Environment : より健康的で持続可能な食環境の推進。

Transparent : 消費者が食べるものについての情報をより多く提供する。

Trusted : ハイクオリティフード、それは、その言葉通り。

Education : バランスのとれた健康的な食事について消費者を教育し、食品の改善に関するデータと洞察を提供する。

Reformulation : より健康的な食品を作るための食品の改善。

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

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

1. 調査により生活費危機と食事や買い物行動との関連性が明らかになる

Survey reveals concerning links between cost of living crisis and eating and shopping behaviours

7 JUNE 2023

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/survey-reveals-concerning-links-between-cost-of-living-crisis-and-eating-and-shopping-behaviours>

スコットランド食品基準庁 (FSS) による最近の調査では、スコットランドの成人の3人に2人近くが家計に不安を抱えており、それが食べるものや買い物習慣に影響を与えていることがわかった。

2. スラッシュアイス飲料中のグリセロール

Glycerol in slush ice drinks

7 JUNE 2023

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/glycerol-in-slush-ice-drinks>

グリセロール(E422)は、液体が凍るのを防ぎ、スラッシュ性 (半解けの状態) を維持する機能を持つ、スラッシュアイス飲料 (フローズンドリンク) の製造に使われる重要な成分で

ある。

グリセロールは、一般的に毒性は低いですが、短期間に大量に摂取した場合の幼児への影響が懸念されている。

スコットランド食品基準庁 (FSS) は、エディンバラとラナークシャーの 2 人の子供がスラッシュアイスを過剰に摂取して体調を崩したことを認識している。

どちらの子供も入院を必要とし、グリセロール中毒と一致する症状を示した。FSS は、清涼飲料水業界を代表する英国貿易協会や、さまざまなステークホルダーと協力して、業界全体で使用されているグリセロールの量をより深く理解しようとしている。

食品添加物の安全性をどのように確認するか

食品に添加物を使用する前に、安全性を評価する必要がある。また、FSS は以下のことを保証する：

- 添加物に関する科学を厳しくレビューする
- 法律を厳格に施行する
- 問題が発見された場合、措置を講じる

FSS は添加物の安全性に合理的な疑問を抱かせるあらゆる情報を調査する。

E 番号

食品添加物は以下の場合にのみ認可される；使用目的に対して安全であることが試験され証明されている；使用するための正当な技術的必要性がある；そして、その使用が消費者に誤解を与えない。

我々が食べるすべての食品は、何らかの形で化学物質により構成されている。食品添加物の多くは、柑橘類に含まれる抗酸化物質のアスコルビン酸(ビタミン C)やクエン酸など、天然に存在する物質である。

技術の進歩により、現在では他の多くの添加物が特定の技術的機能を果たすために人工的に作られている。添加物に使用される化学物質が自然界に存在するかどうかにかかわらず、それらは同じ安全性評価の対象となる。

一部の消費者は、食品添加物(E 番号)を安価な食品を作るために使用される現代の発明品と考えている。実際には、食品添加物は消費の歴史が長く、多くの伝統的な食品に使用されている。例えば、シャンパンを含むワインには亜硫酸塩が、ベーコンにはボツリヌス菌の増殖を防ぐための保存料である硝酸塩と亜硝酸塩が含まれている。

*参考

Information from Food Standards Scotland (FSS) associated with glycerol levels in slush ice drinks that pose potential concern for young children when not consumed in moderation

07 February 2023

https://www.orkney.gov.uk/Files/Environmental_Health/Food%20Safety/Glycerol%20in%20slush%20iced%20drinks%20LA%20Letter-%20Scotland.pdf

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

1. リコール情報

Iceland Ireland の店舗で商売する **Metron Stores Limited** に対し即時撤収及びリコールを実施する

FSAI Serves Immediate Withdrawal and Recall Notice on Metron Stores Limited trading as Iceland Ireland

THURSDAY, 15 JUNE 2023

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/fsai-serves-immediate-withdrawal-and-recall-notice>

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、食品のトレーサビリティのエビデンスが不十分かつ多発する輸入規制法違反のため、Metron Stores Limited (Iceland Ireland として商売) に対してアイルランドに 3 月 3 日以降輸入されている動物由来の輸入冷凍食品をすべて小売店から即時撤収するよう通告した。

-
- 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. 植物保護製剤の透明な認可に関する研究：製造業者は有効成分に関する利用可能なすべての試験を提出すべきである

Study on the transparent approval of plant protection products: Manufacturers should submit all available studies on an active substance

7 June 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/study-on-the-transparent-approval-of-plant-protection-products-manufacturers-should-submit-all-available-studies-on-an-active-substance.pdf>

消費者と使用者の包括的な保護を確保するために、植物保護製剤とその有効成分の両方を健康への有害影響の可能性があるかどうかを試験及び評価したのち、承認する。欧州連合 (EU) 内の手続きは世界で最も厳しいものの 1 つである。科学誌「*Environmental Health*」に掲載されたスウェーデンの研究は、現在、米国環境保護庁 (EPA) が入手可能な試験が、EU の当局にも知らされているかどうかという問題を調査した。これらの試験は、植物保護製剤に使用される有効成分によって神経系の発達が損なわれる可能性があるかどうかを調べたものである。発達神経毒性 (DNT-専門用語) に関する 35 の研究のうち、9 つは EU 当局に提

供されなかった。

対応する EU 規則によると、利用可能なデータによっては、発達神経毒性に関する試験の提出は有効成分の評価のために必須ではない。しかし、健康への有害影響の可能性の兆候がある場合、これらを明確にし、対応するデータを収集して提出しなければならない。これにかかわらず、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、評価のための確かなデータの根拠のために、有効成分に関する一般的に利用可能なすべての試験は、承認のために提出されるべきであるとの意見を持つ。

◆ 本研究へのリンク：

<https://ehjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12940-023-00994-9>

2. BfR の概要：2022 年の事実&数字

The BfR in brief: Facts & Figures 2022

06.06.2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/the-bfr-in-brief-facts-and-figures-2022.pdf>

BfR の 2022 年報告。

- ▶ 従業員：1,112 名（内訳：科学者 516 名、事務職員 238 名、技術アシスタント 138 名、博士課程 52 名、動物の世話人 21 名、見習い/研修生 19 名、その他 128 名）、
- ▶ 予算：1 億 3000 万ユーロ（訳注：現在の相場で約 200 億円）
- ▶ 出版物：意見書は 429,000 件（内訳：認可手続きなどの法的に決められた評価 2,292 件、監督官庁である連邦省庁への専門家意見 219 件、その他 426,489 件）。代表的な意見は、1) ニコチンパウチの健康リスク評価、2) 「牛肉及び乳因子」に関する新発見、3) 母乳のオリゴ及び/又はガラクトオリゴ糖を含む乳児用調製乳とフォローアップミルクの健康ベネフィットはまだ未解明。

-
- 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. Groningen の天然ガスの水銀は健康に有害ではない

Mercury in Groningen's natural gas not harmful to health

12-06-2023

<https://www.rivm.nl/en/news/mercury-in-groningens-natural-gas-not-harmful-to-health>

天然ガスには水銀が含まれ、天然ガスを使う調理器具を使うとあなたの家に水銀が放出される。2014 年に Nederlandse Aardolie Maatschappij (NAM)（オランダのガス会社）が日々の最大水銀暴露を計算した。2022 年後半に採鉱監視機関（SodM）が RIVM にこの量の暴露は健康リスクとなるかどうか尋ねた。その結果は、家庭での天然ガスの使用による水銀暴露は、水銀濃度が低すぎるため健康に害はないことを示す。（報告書本文オランダ語）

-
- 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. 植物性フードサプリメントに関する消費者情報の向上

Improving consumer information on herbal food supplements

08/06/2023

<https://www.anses.fr/en/content/improving-consumer-information-herbal-food-supplements>

多くのフードサプリメントには、植物、特に薬用植物が含まれており、医薬品と相互作用する可能性や禁忌などにより、健康リスクをもたらす可能性がある。だが、消費者は必ずしもそのようなリスクの情報を与えられていない。これらの有害影響を避けるために、ANSES は意見書を発表し、医療提供者に、フードサプリメントに使用される 118 種類の薬用植物について、患者により良い情報を提供できるようにするためのツールを提供している。

これらの製品中の植物の潜在的影響については情報不足

医薬品と異なり、フードサプリメントには、消費者に製品の安全性の情報を提供する必須のリーフレットはついていない。ラベルには、成分の特定などいくつか簡単な詳細が必要なものだけである。植物抽出物の種類や、妊婦や子供など特定の集団の感受性により、一部の植物は特定の使用状況でリスクをもたらす可能性があるにもかかわらず、単にフードサプリメント中の植物の存在に言及するだけで、時には、一見消費者を安心させてしまうことがある。さらに、消費者はフードサプリメントの助言を受けることはほとんどないので、自分自身の健康状態に合わない製品を消費する可能性がある。

欧州初の医療従事者を支援する新たなツール

ANSES はハーブ医薬品の既存の声明や制限を分析・適合し、同じ植物を含むフードサプリメントに適合させている。この分析は最近発表された意見書のテーマだった。この意見書の付属文書の 1 つには、フードサプリメントに使用される 118 種類の薬用植物に関する使用上の注意、助言、禁忌、潜在的な薬物相互作用全てが記載されている。この情報を簡単に入手するために、ANSES は各植物の要約情報を提供するオンラインテーブルを作成した。主に医師、薬剤師、栄養士用で、フードサプリメントの消費者により良い支援を提供できるようデザインされている。これはこの意見書の付属文書 4 に含まれる情報の抜粋である。

- ・ 使用上の注意が必要な、フードサプリメントに使用される薬用植物に関する情報一覧参照（フランス語）2023年6月8日更新

<https://www.anses.fr/system/files//Tableau-recapitulatif-plantes-complements-alimentaires-juin-2023.xlsx>

フードサプリメントの安全性の向上を継続する

この意見書の中で、ANSES は、植物性フードサプリメントの摂取にリスクがないわけではないことをもう一度指摘した。害がないどころか、これらの製品は、重度のアレルギーや致命的な肝障害の可能性など、時には重篤な有害影響を起こす可能性がある。消費者の安全性を向上させるために、ANSES は、リーフレットや包装上に植物の存在に関連する使用上のあらゆる制限を明確に記載するよう製造業者に助言している。また、フードサプリメントの助言や販売を担当する医療従事者は、フードサプリメントに含まれる植物の安全性や使用に関する研修を受ける必要があると助言する。

有害影響をニュートリビジランス計画に報告しよう

医療従事者は、患者にフードサプリメントの摂取について必ず尋ねること。気づいた有害影響をニュートリビジランス計画に報告することで、これらの製品の知見や消費者の安全性の向上に役立つ。

* 詳細情報

EMA の医薬品に関する薬草モノグラフに示されている警告と助言を、同じ薬用植物を含む植物性フードサプリメントに適用することの妥当性の評価に関する意見（フランス語）
<https://www.anses.fr/en/system/files/NUT2019SA0155.pdf>

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

1. 同等性と食品の安全性

Equivalence and Food Safety

06/05/2023

<https://www.fda.gov/food/international-cooperation-food-safety/equivalence-and-food-safety>

米国食品医薬品局（FDA）は、海外規制機関の食品安全に関する同等性のプロセスに関する情報を提供することに特化したウェブページを公開した。同等性とは、外国の規制担当者の食品安全管理が、米国の法律で義務付けられている措置と少なくとも同じレベルの公衆衛生保護を達成しているかどうかを判断するプロセスである。

同等性とは、世界貿易機関(WTO)のすべての加盟国の権利と義務である。すべての加盟国は、輸出国が輸入国の衛生又は植物検疫の保護を適切な水準で達成していることを輸入国側に客観的に示す場合、これらの措置が自国の措置又は同じ製品を取引する他の加盟国の措置と異なる場合であっても、それらを同等として受け入れなければならない。

このウェブページでは、同等性の判断方法、現在の同等性判断、規制当局が FDA 規制の食品に対して同等性の正式な要求を提出する方法について説明する。

2. PFAS 活動に関して最新情報を提供する

FDA Update on PFAS Activities

May 31, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-update-pfas-activities>

米国食品医薬品局(FDA)は、一般的なフードサプライにおける PFAS (パー及びポリフルオロアルキル化合物) の新しい分析結果、魚介類関連業務の進捗、分析法の開発状況といった FDA 活動の最新情報を共有する。

一般的なフードサプライにおける PFAS の分析結果

現在、トータルダイエツトスタディ (TDS) の 2 つの地域収集(データセット 6 とデータセット 7)による 186 サンプルの PFAS の分析結果を提供している。タラとエビのサンプルからそれぞれ 2 つと、ティラピア、サーモン及び牛ひき肉のサンプルそれぞれ 1 つから PFAS を検出した。FDA は、毒性学的参照値(TRV)のある PFAS について個別に評価し、7 サンプルに検出された濃度での暴露は、幼児や一般集団にとって健康上の懸念となる可能性は低いと結論した。

本データは、以前の TDS の分析結果と一致している ; TDS で分析された生鮮食品と加工食品の 97%以上(718 サンプルのうち 701 サンプル)で PFAS は検出されなかった。TDS の魚介類サンプルの 44%(32 のうち 14)と、2022 年の対象を絞った魚介類調査のサンプルの 74%(81 のうち 60)で、少なくとも 1 種類の PFAS が検出された。

魚介類中の PFAS をよりよく理解するための活動

魚介類の PFAS に関するデータはまだ非常に限られているが、FDA の分析は、他の食品と比較して、魚介類が環境中の PFAS 汚染によるリスクが高い可能性を示す。中国産のアサリの缶詰を除き、FDA の魚介類の分析で測定された TRV をもつ他の PFAS 暴露は、ヒトの健康上の懸念となる可能性はないと FDA は判断している。アサリの缶詰については、2 社が自主的リコールを行い、国境で輸入品の、市場での国産品の分析を継続している。アサリといったろ過摂食動物だけでなく、カキ、イガイ及びホタテなどの他の二枚貝の軟体動物も、他の種類の魚介類よりも多くの環境中汚染物質を生体内蓄積する可能性があり、そのため、輸入及び国内の二枚貝の軟体動物のさらなるサンプリングを進めている。

魚介類業界が製品中の PFAS 汚染を考慮し、市販の魚介類の安全性を確保するために適用される規則を遵守することが重要である。FDA は安全性の懸念が生じた場合、製造業者と協力したり、製品が米国市場に流入したり残存したりするのを防ぐための措置を講じる。

魚介類は子供と成人に重要な栄養素を提供するため、FDA は、安全な魚介類の入手を維持することに尽力している。FDA は、最新の科学を引き続き適用して、魚介類における PFAS のレベル、魚介類の種類によって異なる理由についての理解を深め、魚介類における PFAS を減らすことができる戦略の特定を支援する。安全で栄養価の高い魚介類の供給

という FDA の共通の目標を達成するために、現在の分析慣行、魚介類製品における PFAS の汚染源及び低減戦略など、PFAS の理解を深めるために業界との関わりを継続する。さらに、FDA は、魚介類における PFAS の分析の分析能力を拡大するために業界に技術援助を提供することが可能である。

食品における PFAS 分析の科学的進歩

PFAS は数千種類ある。FDA が食品中で分析対象とする種類を同定するため、科学文献をレビューし、食品への取り込みが予想され、その存在を正確に同定するための化学標準物質が入手可能であることに基づき、PFAS を選択する。分析対象の PFAS は、2019 年に 16 種類から開始し、2022 年には 4 種類を追加した。2023 年には 30 種類まで拡大して分析できるようにしている。更新された分析法は、今年後半に公開される予定である。

FDA はまた、高分解能質量分析装置(HRMS)を使用することによって、FDA の研究の幅を拡大している。これにより、どのような追加の種類の PFAS が食品に存在し、今後は対象を絞った方法に含めるべきかを決定することができる。

さらに、FDA は PFAS がどのように植物に取り込まれるか、また PFAS 濃度が植物と植物の部位でどのように異なるかについての研究に寄与している。この研究は、食品からの PFAS 暴露を大幅に削減するのに役立つ可能性がある。例えば、植物の食用部位に PFAS が取り込まれることなく汚染された土壌で安全に栽培できる植物を特定するのに役立つ可能性がある。

3. サイエンスフォーラム

The FDA Science Forum

06/08/2023

<https://www.fda.gov/science-research/about-science-research-fda/fda-science-forum>

FDA は 6 月 13-14 日に 2023 年サイエンスフォーラムを開催する。今年のフォーラム「イノベーションによるレギュラトリーサイエンスの推進」では、レギュラトリーサイエンスの発見に貢献する研究に焦点を当てた 8 つのトピックの講演が行われる。8 つのトピックは次のとおり。臨床および市販後評価の改善、製品開発ツールと製造、患者と消費者の権限、ビッグデータを有効活用するためのツール、食品と化粧品の安全性、医療対策・感染症・病原体低減技術、新技術による製品の進化、薬物使用・誤用・依存症。

4. 食品ラベルに表示される食事指導文に関するガイダンス案を発表

FDA Issues Draft Guidance on Dietary Guidance Statements on Food Labels

June 14, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-draft-guidance-dietary-guidance-statements-food-labels>

FDA は、2023 年 3 月 27 日に連邦官報に掲載された「食品ラベルに表示される食事指導文に関する質問と回答」と題された業界向けガイダンス案のコメント期間を延長する。コ

メントの新しい締め切り日は 2023 年 9 月 25 日である。FDA は、利害関係者からの複数の要求に応じて、利害関係者がコメントを作成して提出するための追加の時間を認め、コメント期間を 90 日間延長する。

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

【FDA】食品ラベルに表示される食事指導文により、FDA は栄養改善と食事に関連する慢性疾患の減少にさらに取り組む

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

5. 消費者向け情報

- いかにかいにか：甘味料について

How Sweet It Is: All About Sweeteners

06/09/2023

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/how-sweet-it-all-about-sweeteners>

人工甘味料の規制、食品添加物としての甘味料、アステルパームや植物及び果実ベースの甘味料、糖アルコールなど甘味料成分について情報提供する。1970 年代以降、FDA が食品添加物として認可している甘味料は 6 種(アスパルテーム/1974 年、アセスルファム K/1988、スクラロース/1998 年、ネオテーム/2002 年、アドバンテーム/2014 年、サッカリン/1977 年)。

6. リコール情報

- **Procaps S.A. de C.V.**は **Laboratorios Lopez's Bacaolinita®**に表示されない **Peg 40** 水素添加ヒマシ油に関して警告を発表する

Procaps S.A. de C.V. Issues Alert on Undeclared Peg 40 Hydrogenated Castor Oil in Laboratorios Lopez's Bacaolinita®

June 07, 2023

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/procaps-sa-de-cv-issues-alert-undeclared-peg-40-hydrogenated-castor-oil-laboratorios-lopezs>

PROCAPS S.A.DE C.V.は、Laboratorios Lopez のダイエタリーサプリメントである Bacaolinita 8 FL OZ について、製品ラベルに不活性成分としての PEG-40 水素添加ヒマシ油が表示されていなかったため、自主的リコール。

- **Richin Trading Inc.**は窒息の危険性があるため、**Sunwave** ブランドの **Mini Fruit Jelly Cup (35.27oz./52.90oz)**を自主的リコール

Richin Trading Inc. Voluntarily Recalls Sunwave Brand Mini Fruit Jelly Cup (35.27oz./52.90oz) Because of Potential Choking Hazard June 16, 2023

June 16, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/richin-trading-inc-voluntarily-recalls-sunwave-brand-mini-fruit-jelly-cup-3527oz-5290oz-because>

製品サイズから窒息の危険性があるため、Richin Trading Inc.は Sunwave ブランドのミニフルーツゼリーカップ(35.27oz./52.90oz)を自主的リコール。製品写真あり。

7. 警告文書

● Yichang Jiayuan Foodstuffs Co., Ltd

MAY 05, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/yichang-jiayuan-foodstuffs-co-ltd-655593-05052023>

食品 CGMP、製造、包装、衛生管理の問題。

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

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

1. ニュースレター

NTP Update.

June 2023

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

動物実験代替法イベント、FDA サイエンスフォーラム、NICEATM。

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

1. 全国で地域鉛啓発セッションシリーズを開始

EPA Launches Nationwide Series of Community Lead Awareness Sessions

June 12, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-launches-nationwide-series-community-lead-awareness-sessions>

鉛啓発カリキュラムに基づいて、鉛の危険性と暴露を予防・削減する方法について学ぶ一連の無料教育集会を行う。

● 鉛啓発カリキュラム

<https://www.epa.gov/lead/tribal-lead-curriculum>

EPA は、200 を超える部族パートナーとともにカリキュラムを設計した。部族コミュニティで、小児期の鉛暴露についての意識を高める。鉛が子どもの健康と文化的慣行に与える潜在的な影響についての理解を深める。そして小児期の鉛暴露を削減および/または防止す

るために取ることができる行動を奨励する。

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

1. APHIS は規制状態レビュー対応を発表 : Bayer CropScience トウモロコシ

APHIS Issues Regulatory Status Review Response: Bayer CropScience Corn

Jun 7, 2023

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2023/rsr-reg-status

丈を低くするためジベレリン酸が減るように遺伝子組換えしたトウモロコシで、他の栽培品種に比べてリスクが高くはなく、7 CFR part 340 の規制対象ではなく、安全に栽培および交配できる。

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

1. 食品基準ニュース

Food Standards News June 2023

<https://mailchi.mp/22c9d06b9364/food-standard-news-1300775?e=21527ddb09>

- 世界食品安全デー2023
 - 新しいアレルゲン表示要件まもなく発効 (2024年2月25日)
- 等

2. 食品基準通知

- Notification Circular 245-23

8 June 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20245-23.aspx>

新規申請と提案

- 特定医療用食品の食品添加物としてのステビオール配糖体

パブリックコメント募集

- 乳児用調整乳製品への栄養物質としての 2'-FL/DFL、LNT、6'-SL ナトリウム塩、3'-SL ナトリウム塩、2023年7月7日まで。

- **Notification Circular 246-23**

15 June 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20circular%20246-23.aspx>

意見募集

以下の評価に対して 2023 年 7 月 27 日まで意見募集。

- 加工助剤としての GM *Bacillus subtilis* (遺伝子ドナー: *Bacillus deramificans*)由来ブルラナーゼ
- GM 大腸菌の産生した新しい酵素で生物変換によりつくったステビオール配糖体

- **Notification Circular 247-23**

19 June 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20circular%20247-23.aspx>

認可と閣僚通知

- 遺伝子組換え微生物で作った加工助剤三種

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

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

1. ラベルは毎回読むか?

Do you read the label every time?

05 June 2023

<https://www.tga.gov.au/news/blog/do-you-read-label-every-time>

ラベル表示に注意することの重要性について情報提供する。

2. 安全性助言

- **Big Penis USA tablets、USA Black Gold tablets**

8 June 2023

<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/big-penis-usa-tablets-0>

<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/usa-black-gold-tablets>

Big Penis USA タブレット及び USA Black Gold タブレットは、表示されない成分シルデナフィルを含む。健康に深刻なリスクを引き起こすため、服用しないよう注意を呼び掛ける。製品写真有り。

- **Germany Niubian tablets**

8 June 2023

<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/germany-niubian-tablets-0>

Germany Niubian タブレットは、表示されない成分シルデナフィルを含む。健康に深刻なリスクを引き起こすため、服用しないよう注意を呼び掛ける。製品写真有り。

● **Australia tablets**

8 June 2023

<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/australia-tablets>

Australia タブレット、表示されない成分シルデナフィルを含む。健康に深刻なリスクを引き起こすため、服用しないよう注意を呼び掛ける。製品写真有り。

● **Multani Kaminividravana Rasa (Kamini) tablets**

8 June 2023

<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/multani-kaminividravana-rasa-kamini-tablets>

Multani Kaminividravana Rasa (Kamini) タブレット (アーユルヴェーダの医薬品) は、重大な危険をもたらす成分を含むことがわかった。また硫化水銀も含む。製品写真有り。

● 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. マヌカハニーの定義に変更なし

No change to mānuka honey definition

02 June 2023

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/no-change-to-manuka-honey-definition/>

ニュージーランドのマヌカハニーの規制上の定義は、綿密な科学的再評価を経て検証されており、今後も変更されることはない。

*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 9/2017 (2017. 04. 26)

【MPI】 MPI はマヌカハニーの科学に基づいた定義と新輸出要件に関する意見募集を開始する

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201709c.pdf>

*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 5/2018 (2018. 02. 28)

【MPI】 新しい情報がマヌカハニーの定義の小さな変更につながる

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201805c.pdf>

多花マヌカハニーの化学指標 2'-MAP を 5mg/kg 以上から 1mg/kg 以上に変更する。単花マヌカハニーについては 5mg/kg 以上で変更はない。2018 年 2 月 5 日から適用する。

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

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

1. 貝中毒

Shellfish Poisoning

Last revision date: 17 May 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_202_01.html

食品安全センター(CFS)は、2023年4月に、健康保護センターから、レストランでマルスダレガイ科の二枚貝 (Venus clams) の摂取後1時間以内に、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛を伴う下痢性貝毒(DSP)が疑われる事例の紹介を受けた。この記事では貝中毒について簡単に紹介する。

貝中毒とは何か？

貝中毒は、特定種の藻類が産生する貝毒という毒素のグループに起因する。貝が、藻類が産生する毒素を食べると、その毒素は細胞に蓄積される可能性がある。ヒトが貝毒を含む貝を摂取すると、貝中毒として知られる様々な胃腸疾患や神経疾患を引き起こす可能性がある。貝中毒に関与する貝には、イガイ、アサリ、カキ、ホタテ、ナミガイなどがある。世界中で多くの貝毒が記述されており、それらは異なる種類の貝中毒を引き起こす可能性がある。以下、5つの重要な貝中毒を説明する：

(i)麻痺性貝毒：サキシトキシン(STX)を含む水溶性アルカロイド神経毒のグループである麻痺性貝毒(PSTs)に起因する。

(ii)下痢性貝毒(DSP)：オカダ酸(OA)など、脂溶性ポリエーテル毒素のグループである下痢性貝毒(DSTs)に起因する。

(iii)神経性貝毒(NSP)：ブレベトキシン(BTX)など、脂溶性ポリエーテル毒素のグループである、神経性貝毒(NSTs)に起因する。

(iv)記憶喪失性貝毒(ASP)：水溶性のアミノ酸、ドウモイ酸(DA)など、記憶喪失性貝毒(ASTs)に起因する。

アザスピロ酸貝毒(AZP)：脂溶性アザスピロ酸(AZA)など、アズサピロ酸貝毒(AZTs)に起因する。

様々な貝毒の特性

様々な貝毒のグループは広範な化学的多様性を示し、大きくアミノ酸(DA)、アルカロイド(STX)、ポリケチド(OA、BTX、AZA)に分類される。一部の藻類がこれらの毒素を産生する理由は明らかになっていない。これらの毒素は藻類では明確な役割のない二次代謝産物である。おそらく、空間を奪い合い、捕食と戦う方法として、あるいは他の生物の過剰増殖

に対する防御として藻類に使用されているのだろう。一般に貝毒は、熱に強く、無味無臭で、調理、冷凍、他の調理手順で破壊されない。有毒な貝は無毒な貝と見た目では区別できない。

二枚貝の貝毒の蓄積

貝毒は自然な食事の一環として二枚貝が摂取する藻類によって起こる。摂取後、貝毒は貝によって積極的に蓄積され、二枚貝の中腸腺などの内臓で濃縮される。閉殻筋(貝柱)には、一般的に少量の貝毒しか含まれていない。

貝中毒の臨床症状

貝毒は、存在する毒の種類や摂取した毒の量によって、ヒトに様々な症状を引き起こす可能性がある。以下、様々な種類の貝毒の症状をまとめた：

| 貝中毒 | 発症時間 | 症状 | 死亡率 |
|---------------|-----------------------------|-------------------------------------|--------------|
| 麻痺性貝毒(PSP) | 通常 30 分以内 | 唇、口、舌のヒリヒリする痛み、四肢のしびれ、呼吸麻痺など、主に神経症状 | 致命的となる可能性がある |
| 下痢性貝毒(DSP) | 30 分から 3 時間 | 下痢、嘔吐、腹痛などの軽度の胃腸障害 | 通常命に関わらない |
| 神経性貝毒(NSP) | 数分から数時間 | 下痢、嘔吐などの胃腸症状、唇、口、舌のヒリヒリする痛みなどの神経症状 | 通常命に関わらない |
| 記憶喪失性貝毒(ASP) | 胃腸症状は 24 時間以内、神経症状は 48 時間以内 | 下痢、嘔吐などの胃腸症状、混乱や短期間の記憶喪失などの神経症状 | 高齢の患者で死亡事故発生 |
| アザスピロ酸貝毒(AZA) | 数時間以内 | 下痢や嘔吐など主に胃腸症状 | 通常命に関わらない |

様々な貝毒の安全レベル

様々な貝毒の毒性は、2004 年に、国連食糧農業機関(FAO)、世界保健機関(WHO)、ユネスコ政府間海洋学委員会(IOC)の合同専門家作業グループが評価した。これらの貝毒には、24 時間内に目立った健康リスクなく摂取できる毒素の量である、急性参照用量(ARfD)が設定された。コーデックス委員会(Codex)も、生きた二枚貝の可食部(全部分あるいは別々に食べることを意図した部分)の貝毒の最大基準値(MLs)を設定した。ARfD は食品中の貝毒の量の安全性評価において重要で、Codex MLs は貝に許容されるコーデックスが推奨する濃度である。

| 貝毒 | 暫定急性参照用量 | コーデックス最大基準値 |
|------------------|-------------------|-----------------------|
| サキシトキシン(STX)グループ | 0.7 µg/kg 体重 | ≤0.8 mg STX 当量/kg |
| オカダ酸(OA)グループ | 0.33 µg/kg 体重 | ≤0.16 mg OA 当量/kg |
| ドウモイ酸(DA)グループ | 100 µg/kg 体重 | ≤20 mg DA |
| ブレベトキシン(BTX)グループ | ARfD を設定するにはデータ不足 | ≤200 マウスユニット*または当量/kg |
| アザスピロ酸(AZA)グループ | 0.04 µg/kg 体重 | ≤0.16 mg/kg |

*マウスバイオアッセイによって決定した毒素の毒性の推定値

注意すべき重要点

- 貝毒は熱安定性があり、無味無臭で、調理、冷凍、他の食品調理手順で破壊されない。

- 有毒な貝は無毒な貝と見た目では区別できない。
- 一般に、貝毒は貝が積極的に蓄積し、二枚貝の内臓で濃縮される。

消費者への助言

- 信頼できる調達先から貝を購入すること。
- 貝中毒の健康リスクを低減するには、可能であれば、摂取前に貝の全ての内臓を取り除いて捨てること。
- 貝を食べた後に具合が悪くなったら、すぐに医師の診察を受けること。

業者への助言

- 貝毒の監視プログラムが設定されている場所から貝を調達すること。
- 疑わしい調達先から貝を受け取らないようにすること。

2. 愛と同じように、食品安全も偶然ではない-今すぐ実践する 5つのポイント

Like Love, Food Safety is No Accident—Practise Five Keys Now!

8 Jun 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2023.html

食品安全センター（CFS）は、食品安全デー2023にあたり、食品の選択、洗浄、分離、加熱調理、温度管理の5項目について再度呼び掛けている。

3. 日本食品の輸入規制に関する最新情報

Latest update on Import Control on Japanese Food

15 Jun 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/latest_update_japanese_food_2021.html

日本食品の輸入規制に関し、日本で採用されている輸出管理措置、米国による日本製食品の輸入規制、食品安全センター(CFS)による日本食品の輸入管理についての情報更新。処理水放出に関する文言が追記された。

4. 食品規則における保存料に関する修正案 (Cap.132BD)

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

15 Jun 2023

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

食品規則における保存料に関する修正案（Cap.132BD）の公開協議を開始した。

内容は、「保存料」「酸化防止剤」の定義更新、認可された保存料/抗酸化剤のリスト更新および特定食品カテゴリーの認可された保存料と酸化防止剤の最大許容量の更新/設定である。

5. リコール情報

- **Rappel Conso of France—DEHP (フタル酸エステル類) のため、フランスにおける Huilerie ブランドの Huile vierge de pistache oil 製品のリコール**

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Huilerie Beaujolaise brand of Huile vierge de pistache oil product in France due to presence of DEHP (phthalates).

1 June 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20230601_1.pdf

DEHP(フタル酸エステル類)の存在のため、フランスにおける Huilerie ブランドの Huile vierge de pistache oil (ピスタチオオイル) 製品のリコール。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2023.5.26～2023.6.1

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43320

- 2023.5.19～2023.5.25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43319

2. 衛生証明書偽造のロシア産冷凍ズワイガニ輸入停止

危害事犯中央調査団 2023-06-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47318

食品医薬品安全処は、ロシア政府が発行する衛生証明書*を偽造し、時価 2 億 5 千万ウォン相当のロシア産冷凍ズワイガニ 6.65 トンを輸入しようとした食品輸入業者代表 2 人と輸入申告代行業者代表 1 人、計 3 人を「輸入食品安全管理特別法」違反の疑いで検察に送検した。

<添付> 製品写真

3. 食品使用不可原料を含む輸入健康機能食品を摘発

輸入流通安全課 2023-06-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47317

食品医薬品安全処は、葛を原料として使用した輸入健康補助食品を対象に、食品に使用が禁止されている「タイ葛(*Pueraria mirifica*)*」の使用の有無を確認するために企画収去検査を実施した結果、2 製品から「タイ葛」遺伝子が確認されたことから、該当輸入・販売業

者を「輸入葛安全管理特別法」等違反で行政処分し、該当製品を回収・廃棄する。

*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> 不適合製品情報

4. 福島原子力発電所汚染水関連 IAEA 確証モニタリング（一次試料分析結果）報告書発表

輸入食品政策課 2023-06-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47312

国際原子力機関（以下「IAEA」）は、韓国時間の5月31日18時頃、日本の福島原子力発電所汚染水の1次試料分析結果に対する確証モニタリング報告書*(Corroboration Report)を発表した。

*IAEAが多核種除去施設（以下「ALPS」）で処理された汚染水と海洋環境モニタリングのために参加した分析機関間の比較を行った報告書

今回の確証モニタリング報告書は、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6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（東京電力および経済産業省対象、'22.4.29）、2次訪日ミッション報告書（NRA対象、'22.6.16）、1次確証モニタリング（汚染水、海洋環境）報告書（'22.12.29）：3次訪日ミッション報告書（東京電力および経済産業省対象、'23.4.6）、4次訪日ミッション報告書（NRA対象、'23.5.4）

IAEAは、今回の報告書で東京電力の汚染水分析方式と分析能力などの検証に関し、参加実験室*の試料分析結果を比較して、有意な差があるかどうかを確認した。

試料は東京電力のALPSで処理された汚染水が貯蔵されたタンク(K4-B)から採取（'22.3月）し、28個の主要核種*と主要核種に含まれない追加核種（58種）について各参加実験室で分析した。

*主要核種(28種類)：3H, 14C, 54Mn, 55Fe, 60Co, 63Ni, 79Se, 90Sr, 99Tc, 106Ru, 125Sb, 129I, 134Cs, 137Cs, 144Ce, 147Pm, 151Sm, 154Eu, 155Eu, 234U, 238U, 237Np, 238Pu, 239Pu, 240Pu, 241Pu, 241Am, 244Cm

東京電力と各参加実験室が提出した結果*について、IAEAはデータ確認のために相互交差分析を実施した。

*IAEA21個、KINS（韓国）24個、LANL（米国）17個、IRSN（フランス）25個、LS（スイス）23個、東京電力28個の分析結果をそれぞれ提出

IAEAは、確証モニタリングと関連して次の結論を下した。

<IAEA確証モニタリング報道資料（'23.5.31.）主な内容>

- 東京電力は測定および技術力において高レベルの精度を示す。
- 東京電力の試料採取手順は代表試料を得るために必要な適切な方法論的基準に従う。
- 東京電力が選択した様々な放射性核種の分析方法は、適切かつ適切であった。

- IAEA に参加している第三者の分析機関は、有意なレベルの追加の放射性核種を検出していない。

今後、IAEA モニタリング TF は、汚染水排出に関する全ての安全性の検討対象分野*に対する最終結論を盛り込んだ総合報告書を発表する予定だ。

*①防護および安全評価（東京電力および経済産業省対象）、②規制活動および手続き（NRA 対象）、③汚染水および海洋環境の独立サンプリング、データ確認および分析
 <参考> IAEA モニタリング TF レポート原文

https://www.iaea.org/sites/default/files/first_interlaboratory_comparison_on_the_determination_of_radionuclides_in_alps_treated_water.pdf

*参考

外務省

ALPS 処理水中の放射性核種の測定に係る IAEA による最初の分析機関間比較の結果の公表 令和 5 年 6 月 1 日

https://www.mofa.go.jp/mofaj/press/release/press5_000026.html

5. K-フードの中国輸出支援に拍車

食品基準課科 2023-05-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47304

食品医薬品安全処は、食品基準分野で韓中両国の業務協力を強化し、中国への国内食品の輸出拡大を支援するために、5月30日から6月1日まで中国政府と「韓・中食品基準専門家協議会（以下「両者会議」）を開催する。

※両国の食品基準設定機関である食薬処食品基準企画官（韓国）、国家衛生健康委員会国家食品安全危害評価センター（中国）が了解覚書により会議を運営

食薬処は2009年から中国に国内食品を輸出する食品業者などが基準・規格分野で経験する困難を解消するために、中国政府と毎年両者会議を開催してきており、今回の会議は14回目となる。今回の両者会議で、韓中両国は食品安全基準に関する了解覚書を更新（5年周期で更新）し、▲牛乳の殺菌条件に超高温瞬間処理法を追加、▲韓国産の海藻類の二酸化チタン天然由来認定、▲両国の代替食品政策、▲食品容器の管理基準、▲プロバイオティクスの管理状況などを議論する。

ちなみに、これまで食薬処は両者会議で中国の「食品安全国家標準」を改正し、国内食品の対中国輸出の増大*に貢献してきた。主要成果は、▲野菜・果実が添加された乳幼児食品に対する亜硝酸塩の基準適用除外（‘11.4.1.）、▲生マッコリの微生物と酒類のマンガン基準削除（‘13.2.1.）、▲砂糖の微生物とチョコレート製品の銅基準削除（‘15.5.24.）、▲非滅菌醗酵製品である漬物野菜に対する大腸菌群の基準適用除外および菓子類の細菌数基準緩和（‘16.9.22.）、▲冷凍穀物および調整食品のうち、家禽肉に対する基準・規格新設**（‘22.3.7.）など。

*対中国食品輸出額：14億ドル（‘20年）→19億ドル（‘21年,35.7%↑）→21億ドル（‘22年,10.5%↑）（出処：韓国農水産食品流通公社農食品輸出情報統計）

**家禽肉に対する基準・規格が新設されることにより、国内で製造した冷凍サムゲタンを中国に輸出可能

食薬処は、今後も食品安全基準と関連した輸出企業の懸念を解決し、国内食品の海外輸出を支援するために、積極的に国外機関との交流・協力を強化していく。

6. オンライン不当広告が消えるその日まで、点検は続行される

サイバー調査チーム 2023-05-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47302

食品医薬品安全処は、オンラインで消費者を惑わす不当広告を続ける業者を対象に、地方自治体と共に合同点検を実施した結果、虚偽・誇大広告などの違反掲示物 185 件を摘発して放送通信審議委員会にサイトの停止を要請し、管轄地方自治体に行政処分などを要請した。主な違反内容は、▲一般食品を健康機能食品として誤認・混同広告 103 件 (56%)、▲病気予防・治療に対する効能・効果広告 49 件 (26%)、▲食品などを医薬品として誤認・混同広告 20 件 (11%)、▲虚偽・誇張広告 9 件 (5%)、▲消費者を欺く広告 4 件 (2%) である。一般食品に、「免疫健康」、「抗酸化作用」、「関節健康」などの広告で健康機能食品と誤認・混同させ、「風邪茶」、「肥満・糖尿予防」など、病気の予防・治療に効能があると認識する恐れのある表示・広告が全体摘発件数の 82% で最も多い割合を占めた。また、「疲労回復剤」、「鉄粉薬」、「歯茎薬」など一般食品を医薬品と誤認・混同させる広告や、浸出茶に「目に良い」などのような偽・誇張広告を摘発した。他にも、「飲んだ日は少し疲れにくいようです」など、消費者の体験記を活用する広告と、事前審議が必要な健康機能食品で審議を受けずに広告し、審議結果通りに広告しないケースを摘発した。

<添付>

1. 主な摘発事例
2. カードニュース

7. 国民の安全に妥協はない！輸入食品放射能安全管理は私たちが最高

輸入食品政策課 2023-05-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47293

食品医薬品安全処は、ユン政権発足一年を迎え、輸入水産物の徹底した安全管理体系を点検するため、消費者、業界および学界の専門家と共に 5 月 25 日、水産物市場を訪問した。今回の点検は、放射能に汚染された水産物の国内輸入可能性に対する国民の懸念が提起される状況で、輸入水産物の放射能検査現場などを確認し、日本産水産物安全管理の信頼度を高めるために用意した。消費者、業界関係者などと共に点検した事項は、▲輸入水産物官能検査、▲検体採取と運搬過程、▲放射能検査の現況などである。

点検現場で釜山食薬庁輸入管理課長は、「福島を含む 8 県*の水産物（ホヤ、ホタテ、マダイなど）と 15 県**27 の農産物（きのこ類、コメ、ワラビ、大豆など）は輸入が禁止されており、その他の農産物は毎輸入時に放射能検査を行い、微量でも検出されればストロンチウ

ムなど追加核種証明書を要求するなど、即刻かつ迅速な措置で事実上放射能汚染された食品は国内に輸入されないように管理している」と報告した。

*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

この日、検査現場に出席した主婦 A は「これまで日本産輸入食品に対する漠然とした不安感があったが、今日検査現場に来てみたところ、思ったよりも慎重に放射能検査をしていて安心できた」と感想を明らかにした。また、輸入水産物業者 B は「日本の汚染水放出を懸念して国内の水産物販売が萎縮しないように、水産物安全管理政策を積極的に広報すること」を要請した。これに対して食薬処長は、「国民が水産物の放射能安全に対する不安感を持たないように、原則と手続きに従って徹底的に検査し、消費者団体などと継続的にコミュニケーションをとり、放射能安全政策が現場まで伝達されるよう努力する」と答えた。食薬処は、今後も国民が安心するまで輸入食品放射能安全管理を徹底的に実施し、懸念のある輸入食品に対する通関段階検査と輸出国の現地製造業者に対する事前安全管理を強化し、国民が輸入食品を安心して消費できるよう最善を尽くす。

<添付> 日本産輸入食品放射能安全管理の現状

8. 産・官が手を取り合い透明ペットボトルの循環速度アップ！

添加物基準課 2023-05-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47275

食品医薬品安全処は、透明廃ペットボトルをリサイクルして物理的に再生した原料の生産と使用拡大のため5月23日に、環境部、食品業者、再生業者などと業務協約を締結する。今回の業務協約は、5月末の透明廃ペットボトル再生原料で作られた食品容器を、初めて使用した製品発売に合わせて、民・官の協力体系を強固にして透明ペットボトルの循環体系環境を作るために用意した。これまで食薬処は、カーボンニュートラル実現のためにリサイクルを拡大しようと物理的再生原料を食品容器の原料として使用できるように安全基準を設け、昨年1月に国内で初めて物理的再生資材（PET、ペット）を食品容器の製造に使用できるように認めた。

今回の協約で食薬処と環境部は、透明ペットボトルの再生原料が安全に再生産されて飲食業者での使用が拡大できるよう、関連安全基準や法令などの制度改善のために努力する。また、協約参加業者は、再生原料を使用した透明ペットボトルの使用率を10%以上達成することを目標に、2023年上半期中に製品を発売する予定。ちなみに、協約参加業者が目標としている再生原料使用比率を達成した場合、年間約441トンのプラスチック使用削減効果があると期待している。

<添付>

- 1.透明ペットボトル循環体系構築のための業務協約書
- 2.透明ペットボトル再生原料使用発売予定製品.
- 3.透明ペットボトル循環体系構築のための業務協約計画

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

1. SFA は「30 by 30」ビジョンに引き続きコミットする

SFA remains committed to “30 by 30” vision

1 June 2023

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/zb-forum-1-june-2023.pdf>

地元野菜生産に関する意見を受け、シンガポール食品庁 (SFA) は 2030 年までに栄養需要の 30%を持続的に生産する能力をシンガポールに構築するというビジョン「30 by 30」に向けて、野菜などの地場産品の生産と利用の拡大の重要性を認識していると説明する。そのため、SFA は地場産野菜の摂取を促進する取り組みを展開している。2023 年 2 月、「需要取り込みと消費者教育に関する行動アライアンス」が結成され、地場産野菜の需要と供給の集約を検討することになった。業界が主導し、SFA が支援するこのアライアンスは、関係者を集め、農場からの供給を集約し、ホテル、レストラン、ケータリングなどの商業的な需要に対応するための実用的な解決策を共同開発している。

2. 技術は我々のアグリフード産業を変革する重要な戦略である

Technology is a key strategy to transform our agri-food industry

15 June 2023

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/zb-forum-letter-16-june-2023.pdf>

シンガポール食品庁 (SFA) は、「地元野菜の品質を技術で向上させるべきである」という意見に回答する。SFA の農業食品分野の変革に対する取り組みを説明する。

3. リコール情報

- **カドミウムが基準値超過のため Captain Dan’s Frozen Cooked Wild Caught Cold Water Boston Lobster をリコール**

Recall of Captain Dan’s Frozen Cooked Wild Caught Cold Water Boston Lobster due to exceeding levels of cadmium

9 Jun 2023

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--recall-of-captain-dan-s-frozen-whole-cooked-boston-lobster0c5067d71e6e480da454831140471d79.pdf>

シンガポール食品庁 (SFA) は、Captain Dan の加熱調理済み冷凍天然冷水ボストンロブスターから、シンガポールの食品規則の基準値を超えるカドミウムの存在を検出したため、

リコールする。

● 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。）

- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、ビフェナゼートの最大残留基準値(MRL)の引き下げとその冷凍食品・缶詰への影響についての情報を公表
- ブラジル科学技術イノベーション省国家バイオセーフティ技術委員会(CTNBio)、遺伝子組換え小麦 HB4 商業化の承認に関する覚書を公表
- スペイン科学技術最高評議会(CSIC)、28 カ国で食用販売されているビーポーレンからマイコトキシンが検出された研究結果を公表
- ドイツ連邦食糧・農業省(BMEL)、農場と環境にとって重要な一步となる新肥料法が閣議決定されたことを公表
- ドイツ連邦食糧・農業省(BMEL)、欧州連合(EU)硝酸塩指令について、侵害訴訟手続きが終了し、重い罰金が回避されたことを公表
- アルゼンチン医薬品食品医療技術管理局 (ANMAT)、食品中のトランス脂肪酸の最大基準値引き下げを公表
- フランス農業・食料主権省、食品安全の取締りを担う組織を同省の指揮下で一本化する旨を公表
- 中国国家市場監督管理総局、食品のサンプリング検査結果を公表 (2023 年第 13 号)
- 中国国家市場監督管理総局、2022 年通年及び第 4 四半期における食品サンプリング検査結果の総括を公表 (2023 年第 12 号)
- 中国海関総署、輸入食品の不合格リスト (2023 年 4 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 5 月分)を公表

ProMED-mail

- **メタノール中毒-カンボジア：(プティサト) 異物混入酒、致死**

Methanol poisoning - Cambodia: (PO) adulterated rice wine, fatal

2023-06-08

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8710472>

Date: Mon 5 Jun 2023 Source: Khmer Times [edited]

カンボジアの北西プティサト地方で、メタノールを高濃度含むと疑われる自家製コメ原料酒を飲んで 1 人死亡 27 人が入院。2023 年 6 月 4 日に、住民の葬儀で汚染酒が提供され

た。

● **メタノール中毒-ロシア：(ウリヤノフスク) サイダー、致死**

Methanol poisoning - Russia: (UL) cider, fatal

2023-06-07

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8710456>

Date: Mon 5 Jun 2023 Source: BNN Network [edited]

2023年6月5日月曜日に地元当局が発表したところによると、有毒サイダー摂取により少なくとも8人が死亡、他に大勢が病気になった。問題の飲み物は地元で"Mister Cider"として知られ、30Lの樽に飲み口がついて売られた。

● **リシン中毒-パキスタン：(パンジャブ)**

Ricin poisoning - Pakistan: (Punjab)

2023-06-14

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8710555>

Date: Sun 11 Jun 2023 Source: 24 News [edited]

2023年6月11日に Mian Channu で9人の子どもと女性を含む20人の村人が有毒豆で重症及び意識不明となった。村人によると、子どもたちが池で水浴びした後未知の有毒果実を食べ、家にも持ち帰って家族も意識不明になった。報告を受けて警察が病院に行って調査を始めた。テレビチャンネルによるとその有毒豆は地元で"harnoli"と呼ばれている。

"harnoli"あるいはトウゴマの実とは何か？

(以下リシンの説明)

Eurekalert

● **鉛、カドミウム、ヒ素への慢性暴露は心血管系疾患リスクを増やす**

Chronic exposure to lead, cadmium and arsenic increases risk of cardiovascular disease

12-JUN-2023

<https://www.eurekalert.org/news-releases/992268>

米国心臓協会の新しい科学声明

<声明のハイライト>

- ・ 世界中でほとんどの人々が環境中の低から中濃度の鉛、カドミウム、ヒ素に暴露されていて、冠動脈疾患、脳卒中、末梢血管疾患リスクを増やしている。
- ・ これら汚染金属は人体に必須の役割はない。それらは地下水、水道管、塗料、タバコ製品、肥料、プラスチック、電子機器、ガソリン、電池、食品、日用品に含まれる。
- ・ 鉛、カドミウム、ヒ素は吸入及び/または消化管から吸収される。貧困地域の住民はしばしばこれらへの暴露が多い。
- ・ 汚染金属に由来する心血管系リスクを減らすための多面的対策には、環境モニタリン

グや除去；個人の検査；暴露の帰結のさらなる評価と治療法開発のような公衆衛生対策も含まれる。

● **世界的健康助言に従うことはがんリスクを減らす**

Adhering to global health recommendations reduces cancer risk

13-JUN-2023

<https://www.eurekalert.org/news-releases/992260>

Cancer に発表された、2018 年の世界がん研究基金（WCRF）とアメリカがん研究所（AICR）のライフスタイル助言に従うことの根拠のレビュー。根拠はさらに積み重なった。助言内容は次の通り。

- ・健康体重維持
- ・運動
- ・全粒穀物、野菜、果物、豆を豊富に含む食生活
- ・ファストフードやその他の脂肪、デンプンあるいは砂糖の多い加工食品を制限
- ・赤肉と加工肉を制限
- ・砂糖で甘くした飲料を制限
- ・節酒
- ・がん予防のためにサプリメントを使わない
- ・母親は可能なら母乳を与える
- ・がんと診断されたら WCRF/AICR 助言に従う

● **PFAS、あらゆるところに PFAS：実験材料はどうして汚れていない？**

PFAS, PFAS everywhere: how pristine are laboratory materials?

13-JUN-2023

<https://www.eurekalert.org/news-releases/992275>

— 全てのものに PFAS が含まれるとき、どうやって PFAS の影響を調べる？ —

Matt Simick らのチームは毒性試験用の養殖場のヒメハヤ、魚用餌などの PFAS を調べた。魚と魚用の餌の両方にいろいろな量の PFAS が含まれていた。このことから、どんな製品であろうと実験する前に PFAS 汚染を確認すべきであることを助言する。*Environmental Toxicology and Chemistry* に発表。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室