

食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2023 (2023. 07. 19)

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>

【別添】 アスパルテーム関連

2023年7月14日、国際がん研究機関（IARC）とFAO/WHO合同食品添加物専門委員会（JECFA）が、ノンシュガー甘味料のアスパルテームに関する各々の評価の結果を同時に発表した。IARCは、ヒトにおける発がんの限られた根拠（limited evidence）をもとに、アスパルテームを「ヒトに対して発がん性がある可能性がある（グループ2B）」と分類した。一方、JECFAは以前の評価で設定した許容一日摂取量（ADI）0～40 mg/kg体重を変更する十分な理由はないと結論し、ヒトが一日に摂取する量がこのADIの範囲内であれば安全であることを再確認した。この発表を受けて、各国の食品安全担当機関が見解を発表した。

*ポイント： 今回のアスパルテームの評価は、IARCとJECFAが評価結果を同時に発表するという異例の対応が取られました。それだけセンシティブな問題だったことが分かります。丁寧に説明されていたのは、IARCとJECFAの評価の相違点です。さまざまな相違点があるので詳細は本文を参考にさせていただきたいのですが、消費者にとって最も重要なことは、JECFAの評価ではアスパルテームを摂取する状況と量を考慮しているのに対し、IARCはそこまで踏み込んだ評価はしていないという点でしょう。IARCの評価では、ヒトにがんを引き起こすことについて説得力のある根拠がどの程度あるのかのみを評価しており、結論として分類された2Bの発がん性は、専門家の間では可能性が相当低いものであると考えられています。JECFAは、アスパルテームは消化管内で完全に加水分解されてフェニルアラニンとアスパラギン酸（どちらもアミノ酸の一種）、メタノールになる上、実験動物やヒトに関する新しい研究結果を考慮しても、アスパルテームの摂取がヒトに有害影響を及ぼすという説得力のある根拠はない、さらに現在の食事を介したアスパルテームの推定暴露量は健康上の懸念をもたらすものではないと結論しています。IARCとJECFAの発表後に相次いで発表された各国の食品安全担当機関の見解を見ると、JECFAの結論を重視しています。米国食品医薬品局（FDA）については、IARCの結論に合意しないと述べています。今回は要約のみの発表で、評価書の全文は数ヶ月後に発表予定とのことなので、その後改めて各国から声明が出されるかもしれません。

【EFSA】 グリホサート：重要な懸念分野はない；データのギャップが特定された

欧州食品安全機関（EFSA）が、農薬の有効成分であるグリホサートのリスク評価を完了し、ヒト及び動物の健康と環境への影響の評価では重要な懸念分野は特定されなかったと報告した。ただし、いくつかのデータギャップがあり、最終的な結論を出せなかった未解決の問題があったとも述べている。EFSAの評価結果は欧州委員会と加盟国に共有されており、今後、EUでの認可の更新の可否が検討されることになる。結果の詳細な発表は2023年7月末を予定しており、その後、数千ページにわたるリスク評価の背景文書も2023年8月末から10月中旬頃に発表する予定である。

*ポイント： EUでのグリホサートの認可の更新期限が、根拠となるEFSAの評価が完了していないことを理由に1年延期されていました。未解決の問題を欧州委員会がどう判断するかが大きく影響しそうですが、今年の12月までには結論が出されるでしょう。

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. WHO 健康的食事ガイドラインと FAO-WHO 健康的な食事の概念の発表イベント

[【FAO】](#)

1. OECD-FAO 農業展望 2023-2032 は重要なアウトプット、消費、貿易の傾向をマップする
2. 2019 年以降複数の危機により、さらに 1 億 2200 万人の人が飢えに追いやられた、国連報告書が明らかにする
3. Codex

[【EC】](#)

1. 回復力があり持続可能な EU の自然資源を確保する：EU の食料システム保障計画
2. 農場から食卓まで戦略：欧州委員会の欧州理事会への農薬についての回答は、EU における農薬使用削減の緊急の必要性を示す
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. EFSA プロジェクト GP/EFSA/AFSCO/2017/03 に関する報告書「食品中のアレルゲンの検出・定量化及び食品中の最小誘発用量—アレルギー患者」
2. グリホサート：重要な懸念分野はない；データのギャップが特定された
3. preDQ-HLA - DQ2 及び HLA - DQ8 に対するペプチド結合予測のためのソフトウェアツール
4. 食品酵素関連
5. 食品接触物質関連
6. 農薬関連
7. 飼料添加物関連

[【GOV.UK】](#)

1. 栄養に関する科学委員会（SACN）：報告書と声明
2. 加工食品と健康についての SACN の声明

[【FSA】](#)

1. 2022 年食品衛生評価制度（FHRS）による表示監査及び事業調査
2. 「致命的となりうる」プロテインパウダーを避けるよう消費者に要請
3. リコール情報

[【COT】](#)

1. パー及びポリフルオロアルキル化合物についての暫定ポジションペーパー
2. 2023 年 7 月 11 日の会合

[【DAFM】](#)

1. 2030 年までの国のオーガニック戦略へのパブリックコメント募集

[【BfR】](#)

1. 昆虫摂取後のアレルギー反応に関する知見はまだほとんどない
2. 大豆を含む食品とフードサプリメント：健康面

[【RIVM】](#)

1. 新しい研究が確認：オランダの人々の PAFS 摂取量は多すぎる

[【FDA】](#)

1. FDA と FTC はデルタ-8 THC を含む模倣食品を違法販売した 6 社に警告
2. 食品プログラムの優先ガイダンスピックアップについて更新情報を発表
3. 食品成分及び包装
4. 着色添加物認証に関する報告：2023 会計年度第 3 四半期、4 月 1 日-6 月 30 日

[【EPA】](#)

1. 未登録消毒剤を販売した Ross ストアを罰する

【USDA】

1. 科学者は超加工食品を使って健康的な食生活パターンを構築

【FTC】

1. FTC は FDA と、デルタ 8 THC を含む食用製品を子供たちが食べる食品とほぼ同じ包装で売っている企業に停止通告書を送る

【FSANZ】

1. ポピーシードの安全性と適合性
2. ニュースレター
3. 食品基準通知

【NSW】

1. 危険なポピーシードバッチに警戒
2. リコール情報

【Health. Vic】

1. ポピーシードに健康警告－更新

【MPI】

1. 公衆衛生警告：マールボロの Nydia Bay/Pelorus Sound 地域の貝類バイオトキシン警告

【香港政府ニュース】

1. 食品汚染：日本から輸入される食品の管理措置
2. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 海外直輸入食品を購入する際に国内搬入禁止対象原料・成分を確認してください！
3. 韓国国民の糖類摂取量は WHO 勧告量未満、6～18 歳の子供・青少年 3 人に 1 人は超過
4. 輸入産浸出茶に対する検査命令施行
5. 食薬処長、精製塩の安定供給に最善
6. 産婦対象、浸出茶を母乳生成促進茶と偽広告した業者など 7 カ所摘発・措置
7. 細胞培養技術を適用した新素材食品の国際動向は？
8. バイオ技術を活用した食品添加物の安全性審査資料提出を緩和、新しい食品開発条件を用意
9. 福島汚染水放出に関する説明 5 次、8 次、12 次

【SFA】

1. 福島からの輸入食品の安全性に関する SFA のメディア回答

【その他】

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

別添

アスパルテーム関連記事

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

1. 出版物

- 細胞ベースの食品の食品安全の側面について知るべき 9 つのこと

Nine things to know about food safety aspects of cell-based food

3 July 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/WHO-HEP-NFS-SSA-23.06.1.1>

2023 年 4 月、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が出版物「細胞ベースの食品の食品安全について（Food safety aspects of cell-based food）」を発表した。食品安全担当機関が当該出版物の内容を把握しやすくするために、ファクトシートを作成した。本文書には、下記の 9 つの主要メッセージをまとめ、食品安全担当機関が検討する次のステップとは何かが記されている。

1. それは何？
2. 名称は？
3. 細胞ベースの食品はもはや「未来の」製品ではない。
4. 何故食品安全が第一なのか？
5. 持続可能性は？
6. 食品安全担当機関はどう準備する？
7. 国際的には何が行われてきた？
8. コミュニケーションの観点から、規制機関は消費者の食品安全上の懸念にどう対応できる？
9. 規制当局が検討できる次のステップは？

- 農薬管理に関する国際行動規範：行動規範履行のモニタリングと遵守ガイダンス

International code of conduct on pesticide management: guidance on the monitoring and observance of implementation of the code of conduct

6 July 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240069800>

本文書の意図するところは、農薬管理に関する国際行動規範の遵守と実施に関するモニタリングと報告を促進し、奨励することである。この文書は行動規範の第 12 条に直接由来するもので、農薬管理に携わるすべての利害関係者のための規定載されており、行動規範の下での締約国の共有責任の履行を監視するためのアプローチを提供するものである。したがってこのガイダンスは、主に政府、農薬業界、非政府組織による利用を想定しているが、農薬管理の重要な側面を監視・報告する上で、その他の関連団体にも役立つ可能性がある。

- 子供たちを有害な食品マーケティングから守るために対応しよう：子供の権利に基づ

いたアプローチ

Taking action to protect children from the harmful impact of food marketing: a child rights-based approach

7 July 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240047518>

このユニセフと WHO の共同出版物は、食品マーケティングの有害な影響から子供たちを守るための政策を導入するためのステップを、各国政府とパートナーに指導することを目的としている。

3部構成で、第1部では食品マーケティングが子供に与える影響について説明し、過去10年間に観察されたマーケティングの状況における主な進展と課題を明らかにする。第2部では、子供の権利に基づくアプローチが、食品マーケティングを制限するために政府によって使用することができ、使用されるべきである理由を概説する。第3部では、政府が食品マーケティングを制限するためにどのような行動をとることができるかを明らかにし、政策サイクルにおける主要段階、すなわち政策準備、政策立案、実施（実施と遵守の監視を含む）、および政策効果の監視と評価によって構成されている。

本書は、これまでのガイダンスを発展させ、法的な異議申し立てに対する政府の立場を強化するためのステップを概説している。また、政策に反対する戦術やよく使われる反論を概説し、子供の権利に基づくアプローチと利用可能な科学的証拠に基づく反論を提供している。このユニセフと WHO の共同出版物は、WHO の最近の「子供たちを食品マーケティングの有害な影響から守る政策についての WHO ガイドライン」を補完するものである。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2023（2023. 07. 05）

【WHO】子供たちを食品マーケティングの有害な影響から守る政策についての WHO ガイドライン発表

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202314c.pdf>

● 健康と環境の文脈での赤肉と加工肉：様々な赤と緑：情報概要

Red and processed meat in the context of health and the environment: many shades of red and green: information brief

10 July 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240074828>

健康的で持続可能な食料システムにおける赤肉（レッドミート）と加工肉の役割について疑問がある。世界的には全ての種類の肉の生産と摂取は過去50年相当増加し、高所得国では今や赤肉の摂取は頭打ちになっているものの、2050年までにはまだ50%増加すると予測されている。肉の摂取量は国により及び国内でも非常に不平等で、栄養不足リスクが最も高い人々で最も少ない。この情報概要は、異なる政治的文化的文脈での健康と環境への赤肉と加工肉の役割についての根拠をまとめた。

2. WHO 健康的食事ガイドラインと FAO-WHO 健康的な食事の概念の発表イベント

Launch event for WHO healthy diet guidelines and FAO-WHO concept of healthy diets

13 July 2023

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/07/13/default-calendar/launch-event-for-who-healthy-diet-guidelines-and-fao-who-concept-of-healthy-diets>

7月13日のライブストリーミングイベントで、新ガイドラインと健康的な食事について議論する。FAOとWHOは、食生活と人間の健康との関係についての最新の科学的エビデンスを反映させるために、健康的な食事の概念を更新している。同時に、持続可能な農業食料システムを介して、人類と地球の健康との間に複雑なつながりがあることも認識している。FAO-WHOによる健康的な食事の定義の更新を支えているのは、WHO 健康的食事ガイドラインである。このガイドラインは、微量栄養素や多量栄養素の摂取をはじめ、砂糖以外の甘味料や低ナトリウムの塩代替品など、現代の食生活に必要な要素について、エビデンスに基づいた推奨を行うものである。WHO 健康的食事ガイドラインに最近追加されたのは、炭水化物、総脂肪、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸に関するもので、遊離糖とナトリウム摂取に関する既存のWHOガイドラインを補完する。

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

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

1. OECD-FAO 農業展望 2023-2032 は重要なアウトプット、消費、貿易の傾向をマップする

OECD-FAO Agricultural Outlook 2023-32 maps key output, consumption and trade trends

06/07/2023

<https://www.fao.org/newsroom/detail/oecd-fao-agricultural-outlook-2023-32-maps-key-output-consumption-and-trade-trends/en>

OECD-FAO 農業展望 2023-32 は、農産物市場の中期的見通しに関する重要な世界的参考資料である。地政学的緊張、不利な気候動向、動植物の病気、主要な農業投入物の価格変動の増大により不確実性が高まっているが、農作物、畜産物、魚の世界生産は、この期間中、年平均1.1%で成長すると予測されており、これは2015年までの10年間に記録されたペースの半分である。総食料消費量は2032年まで年率1.3%増加すると予想され、これは食料として使用される農産物の割合が増加することを示している。これらの予測は、最近のインフレ圧力からの速やかな回復、通常の天候、大きな政策変更なし、消費者嗜好のトレンド通りの進化を前提としている。インフレ圧力が持続する可能性は、世界の食糧需要と生産に下振れリスクをもたらす。

● OECD-FAO 農業展望 2023-2032

OECD-FAO Agricultural Outlook 2023-2032

<https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc6361en>

OECD-FAO 農業展望 2023-2032 は、経済協力開発機構（OECD）と国連食糧農業機関（FAO）の共同作業である。両機関の農産物、政策、国別の専門知識を結集し、また協力メンバー国からの情報も加えて、今後 10 年間の国内、地域、世界の農産物市場の見通しや評価を毎年行っている。本書は 11 章で構成されており、第 1 章では農産物・食品市場について、第 2 章では地域別の見通しについて、そして残りの章では個々の農産物について解説している。

2. 2019 年以降複数の危機により、さらに 1 億 2200 万人の人が飢えに追いやられた、国連報告書が明らかにする

122 million more people pushed into hunger since 2019 due to multiple crises, reveals

UN report

12/07/2023

<https://www.fao.org/newsroom/detail/122-million-more-people-pushed-into-hunger-since-2019-due-to-multiple-crises--reveals-un-report/en>

国連の 5 つの専門機関が共同で本日発表した最新の「世界の食料安全保障と栄養の現状（SOFI）」報告書によると、パンデミックや度重なる天候ショック、ウクライナ戦争を含む紛争により、2019 年以降、飢餓に直面する人の数が増加している。2023 年版の報告書によると、2022 年には 6 億 9100 万人から 7 億 8300 万人が飢餓に直面し、その中間値は 7 億 3500 万人であった。これは、COVID-19 パンデミック前の 2019 年と比較して 1 億 2200 万人の増加を意味する。

3. Codex

● 「私は変化を起こせると確信している」Evelyne Mbandi 氏がコーデックス食品衛生部会の新議長に就任

“I know I can make a difference” - Evelyne Mbandi is named new Chair of the Codex Committee on Food Hygiene

03/07/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1643708/>

米国農務省（USDA）は、コーデックス食品衛生部会（CCFH）の新しい議長に Evelyne Mbandi 博士を指名した。新しい職務に就くにあたり、Mbandi 博士が担当する CCFH の作業の多くは、特に特定の微生物的ハザードに対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドラインなど、更新が必要な文書の改訂である。これには、彼女がコーデックス関連業務に携わるようになった 2007 年に初めて採択された「食品中のリステリア菌の制御への食

品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」の改訂も含まれる。

志賀毒素産生性大腸菌（STEC）の管理に関する長年の作業が最終段階に近づき、伝統的な食品市場における食品衛生管理対策のガイドライン策定に関する新規作業を開始する提案もあり、Mbandi 博士は CCFH 議長として多忙な時間を過ごすことになるだろう。

- **食品安全をリードする 韓国食品医薬品安全処長官 Yu-Kyoung Oh 博士インタビュー**
Leading the way in food safety: Interview with Dr. Yu-Kyoung Oh, Minister of Food and Drug Safety, Korea
30/06/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1642779/>

韓国は先ごろ、第 22 回「韓国食品安全の日」を成功裏に祝った。この達成を記念して、韓国食品医薬品安全処（MFDS）の Yu-Kyoung Oh 長官にインタビューする機会を得た。長官は見識を披露し、韓国において食品安全が最重要事項であり続けるための計画を概説した。

2002 年以來、MFDS は毎年 5 月 14 日を「食品安全の日」と定めている。式典では、重要な食品安全政策と管理システムに焦点を当てるとともに、食品安全に貴重な貢献をした人々を称えた。このイベントは、政府、業界、消費者が一体となり、食品供給の安全を最優先し、維持することを誓う場として役立つ。今年も、MFDS は、アジア太平洋食品規制当局サミット（APFRAS）を開催し、画期的な一歩を踏み出した。このサミットには、オーストラリア、中国、ニュージーランド、フィリピン、シンガポール、ベトナムなど、アジア太平洋地域の食品規制当局が一堂に会した。さらに、世界保健機関（WHO）やコーデックス委員会（Codex）といった主要な利害関係者もこの重要なイベントに参加した。今回のサミットは、規制の収束に取り組み、域内の戦略的協力を促進する貴重な機会となった。

- **Ngā mihi nui (Te Reo Māori 語でありありがとうございますの意味) : コーデックスでニュージーランドを祝う-過去・現在・未来**

Ngā mihi nui: Celebrating New Zealand at Codex – Past, Present and Future

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1643872/>

2023 年 6 月中旬、世界食品安全デーの数週間後、ニュージーランドはコーデックス 60 周年をニュージーランド国会議事堂のビーハイブで祝った。「この 60 周年記念行事は、食品規格に関するニュージーランドの国際的な取り組みにおいて、重要な節目となった」とコーデックスの副議長の Rajasekar 氏は述べた。ビデオでは、コーデックスにおけるニュージーランドのこれまでの貢献を紹介し、コーデックスが消費者保護と食品貿易における公正な慣行を確保する上で重要な役割を果たしていることを認めた。

- 北京の残留農薬部会におけるコーデックスからの声

Voices from Codex at Pesticide Residues Committee in Beijing

06/07/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1644098/>

コーデックス 60 周年記念行事の一環として、コーデックス事務局は 2023 年の部会に出席する代表団の思い出やエピソードを集めた。2023 年 6 月 26 日から 7 月 1 日まで中国の北京で開催されたコーデックス残留農薬部会において、事務局は 3 人の異なるコーデックスメンバーと貴重な通訳チームのメンバーの意見を把握することができた。YouTube にて公開している。3 人のコーデックスメンバーは、ドイツの Karsten Hohgardt 氏、ニュージーランドの Warren Hughes 氏、ハンガリーの Noemi Kiss 氏と通訳チームは Steven Mines 氏である。

- Ailan Li, WHO : 各国政府は食品が安全規格を満たすよう保証しなければならない

Ailan Li, WHO: governments must ensure that food meets safety standards

10/07/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1644321/>

WHO の Ailan Li 事務局長補佐は、2023 年 7 月 10 日から 14 日までスイスのジュネーブで開催されるコーデックス執行委員会の冒頭で、安全で栄養価が高く、健康的な食品へのアクセスを享受するという人々の基本的な人権を保証するため、食品が安全規格を満たすよう各国政府に呼びかけた。コーデックスは、FAO と WHO の支援のもと、厳格かつ包括的な科学的プロセスに基づいて規格を策定している。Li 氏は「食品規格はいのちを救う。食品規格が実施されれば、人々は食品が害を及ぼすことはないと確信することができる」と述べた。進化する食品安全の課題に直面する必要性について、Li 氏は、強固で、オープンで、透明性があり、包括的で、タイムリーな科学的助言とリスク評価が強く求められていると述べた。

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

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

1. 回復力があり持続可能な EU の自然資源を確保する : EU の食料システム保障計画

Ensuring resilient and sustainable use of the EU's natural resources: a plan to secure the EU's food systems

05/07/2023

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/794203/en>

本日欧州委員会は、将来世代の環境と食料システムを守るための重要な自然資源の持続可能な使用のために一連の対策を採択した。DG SANTE の食品安全担当副本部長 Claire Bury がそのパッケージの食品部分について説明する。

(以下、一部抜粋)

新しいゲノム技術(NGTs)とは何で、それは必要か？NGTs は過去数十年で開発された一連の革新的バイオテクノロジーツールのことを指す。それは正確で標的を絞った植物遺伝子の改変を可能にし、外来 DNA を使わないので GMO とは異なる。これらの新しい技術は自然に起こるあるいは通常の交配で作られる植物をより早くより効率的に標的を絞って作ることができる。

NGTs には現在の農業食料システムの課題に対応できる大いなる可能性がある。それは気候変動や生物多様性消失の二重の危機への対策に大きな役割を果たせる。NGTs は植物病害虫耐性や干ばつ耐性などの急速に代わる環境に適した作物品種を提供して食料安全保障と持続可能な農業を支援する。例えば病気に強い性質の導入により NGS は化学農薬への依存を減らし欧州グリーンディールの目標達成に適う。他食品廃棄と種子等についても言及した。

2. 農場から食卓まで戦略：欧州委員会の欧州理事会への農薬についての回答は、EU における農薬使用削減の緊急の必要性を示す

Farm to Fork strategy: Commission's reply to the Council on pesticides shows the urgent need to continue reducing pesticides in the EU

Daily News 05 / 07 / 2023

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/MEX_23_3701

欧州委員会は欧州理事会からの要請で農薬の持続可能な使用についての追加データを発表した。それは農薬の持続可能な使用規制の目標が食料安全保障を脅かしていないことを確認する。

3. 査察報告書

● ポーランド—生きた動物と動物製品中の残留物と汚染物質

Poland 2023-7682—Residues and contaminants in live animals and animal products

06-07-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4629>

2023 年 1 月 30 日～2 月 10 日までポーランドで実施した、生きた動物と動物製品中の動物用医薬品の残留物と汚染物質の監視を評価するための査察。公的管理の計画と実施はほぼ EU の法的要件に従っている。だが、サンプルの適切な保管・輸送状況に関する不十分な規定、行動基準点の概念の誤った解釈、正式に指定されていない試験所、分析法の妥当性確認の不備など、欠点が累積されて国家残留物管理計画の効果が損なわれている。

● エストニア—動物の副産物(ABP)及び派生製品(DP)の公的管理

Estonia 2023-7709—Official controls on animal by-products (ABP) and derived products (DP)

06-07-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4630>

2023年3月13～23日にエストニアで実施した、動物の副産物(ABP)及び派生製品(DP)の生産チェーンに沿ったEUの法的要件への準拠を検証し、違反発見時の管轄機関の効果的な是正措置の執行能力を評価するための査察結果。事業者の登録・承認システムがあり、公的管理計画はリスクに基づいている。サンプリングなどの管理は定期的に行われ、計画通りに実行されている。だが、ABPの取扱と廃棄の評価が不十分で、事前通告されて管理が行われていたため、公的管理の全体的な効果が弱められている。

● チェコ共和国—飼料衛生の公的管理

Czech Republic 2023-7697—Official controls on feed hygiene

06-07-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4631>

2023年3月6～17日にチェコ共和国で実施した飼料衛生の公的管理を検証するための査察。飼料の公的管理計画はリスクに基づき、中央管轄機関の適切なガイダンスや手順の提供で支えられている。だが、事業者がそれぞれのHACCP計画の中でハザードを特定するなど、不適切な公的評価により検査官や試験所のいくつかの側面で効果が弱められている。改善のために8つの助言が出された。

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/>

7/2/2023～7/15/2023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)

インド産乾燥プラムの二酸化硫黄非表示、ドイツ産ナッツとアーモンド入りカリカリミューズリーのオクラトキシン A、北マケドニア共和国産酢漬けのキャベツの二酸化硫黄非

表示、タジキスタン産アプリコットカーネルのシアヌル酸、ポーランド産冷凍カシスのクロルピリホス、フランス産ブリオッシュとサンドイッチ用パンの亜硫酸塩非表示、イタリア産マグロの摂取によるヒスタミン中毒の疑い、英国産オランダ経由黒目豆のクロルピリホス、中国産ロイヤルゼリーのニトロフラン、ルーマニア産飼料用トウモロコシのアフラトキシン B1、イタリア産イワシの塩漬けのヒスタミン、インド産ドイツ経由スパイス調味料のエチレンオキシド、スペイン産ガリアメロンのフロニカミド、中国産イタリア経由ミニカップ入りゼリーキャンディーの未承認カラギーナン(E407)による窒息リスク、中国産カップケーキポップキャンディーに関連する窒息リスク、ヨルダン産グリーンオリーブのクロルピリホス、インド産マスタードオイルのエルカ酸、フランス産小麦のオクラトキシン A、ベルギー産ジャムの亜硫酸塩非表示、ガーナ産オランダ経由アズキのクロルピリホス、ペルー産アボカドのカドミウム、アルゼンチン産ピーナッツカーネルのアフラトキシン、粉末コーヒーのオクラトキシン A、デンマーク産冷凍エビの亜硫酸塩非表示、エクアドル産ドラゴンフルーツのチアベンダゾール及びクロルピリホスエチル、ベトナム産ナマズフィレのロイコマラカイトグリーン、ベルギー産フードサプリメントのエモジン及びアロエエモジン、ポーランド産有機亜麻仁粉末のシアン化物高含有、オランダ産飼料用有機モロコシ種子のブタクサ種子高含有、スイス産ダイエット食品中の CBD 及びテトラヒドロカンナビノール (THC)、ドイツ産ゼリーストロウの未承認食品添加物(E407・ E410)、ポーランド産冷凍角切りトマトのエテホン、など。

注意喚起情報 (information for attention)

インド産マグロのヒスタミン、ブラジル産パパイヤのエテホン、オランダ産 2 頭の屠殺馬の腎臓のカドミウム及び水銀、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシン、フランス産イワシのヒスタミン、エジプト産食用ブドウのエテホン、ベトナム産ドリアンのカルベンダジム・アセタミプリド及びジメトモルフ、英国産オンライン販売されているアルコール飲料キット(ジン用)の未承認新規食品チョウマメ(*Clitoria ternatea*) (複数あり)、スペイン産解凍メカジキロインの水銀、トルコ産ニンジンのクロルピリホス、パキスタン産英国経由スパイスミックスのエチレンオキシド、エクアドル産冷凍全形バナメイエビの亜硫酸塩、ポーランド産パースニップのクロルピリホス、ペルー産生鮮トウガラシのクロルフェナピル・ジメトエート・オメトエート及びフェントエート、ウズベキスタン産乾燥アプリコットの二酸化硫黄高含有(複数あり)、エクアドル産バナナのクロルピリホス、スペイン産メカジキの水銀、スペイン産フランス経由メカジキの水銀、中国産カーボンスチール型の総溶出量及び鉄の溶出、セルビア産ネクタリンのクロルピリホス、エジプト産黒い種なしブドウの有機リン酸系殺虫剤、中国産生鮮ライチのクロルフェナピル・クロチアニジン・ラムダ-シハロトリン・アゾキシストロビン・ジフェノコナゾール・ジメトモルフ・イマザリル・マンジプロパミド及びメトキシフェノジド、中国産竹製ボウルの食品類似物の滲出、チェコ共和国産セロリの根のカドミウム、モロッコ産スイカのメソミル、フランス産サバフィレの高濃度のヒスタミン、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮レモンのプロクロラズ及びクロルピリホスメチル(複数あり)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン、中国産魚類(頭足類)のカドミウム、エジプト産ピーナッツカーネルのアフラトキシン、マダガスカル産ササゲのクロルピリホス、中国産メラミンプラスチックタンブラーからのホルムアルデヒドの溶出、インド産ピーナッツのアフラトキシン B1(複数あり)、米国産トルコ経由殻剥きピーナッツのアフラトキシン、中国産未承認竹繊維による竹繊維とプラスチックのカップ、タイ産フレーバー飲料の着色料 E127 の未承認使用、セネガル産殻付きピーナッツのアフラトキシン B1、インド産ワサビノキ (*Moringa oleifera*) の未承認物質モノクロトホス、北アイルランド産梨風味のお菓子の禁止成分二酸化チタン(E 171)、インド産ピーナッツのアフラトキシン B1、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1、中国産再利用可能なカップのコーヒーの出し殻の未承認使用、インド産紅茶のトルフェンピラド、パキスタン産玄米のアフラトキシン、ウクライナ産未精製ダイズ油のクロルピリホス、中国産栗ジャムの未承認新規食品(シナグリ *castanea mollissima*)、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホスメチル・酸化フェンブタズ及びフェンバレレート、インド産プレミアム免疫増強剤(植物性フードサプリメント)のエチレンオキシド、ベトナム産緑茶及び紅茶のジノテフラン、インド産未承認新規食品フェヌグリークの葉 (*Trigonella foenum graecum*)、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシン A、ケニア産豆類のアセフェート及びメタミドホス、ケニア産緑豆のジメトモルフ、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(複数あり)、インド産ナツメグ粉末のアフラトキシン、ウガンダ産スパイスのカルベンダジム、スリランカ産ゴツコラ(ツボクサ)のフィプロニル、ケニア産緑豆のメタミドホス、ブラジル産スナックの未承認添加物(E110)、トルコ産乾燥レモンのクロルピリホス、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1、インド産米のトリシクラゾール・チアメトキサム及びイミダクロプリド、中国産緑茶のラムダ-シハロトリン、インド産フードサプリメントの未承認新規食品成分インドセンダン(*Azadirachta indica*)、中国産ピーナッツのアフラトキシン、インド産バスマティ米のカルベンダジム・チアメトキサム及びトリシクラゾール、など。

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

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

1. EFSA プロジェクト GP/EFSA/AFSCO/2017/03 に関する報告書「食品中のアレルゲンの検出・定量化及び食品中の最小誘発用量—アレルギー患者」

Report on EFSA project GP/EFSA/AFSCO/2017/03 “Detection and Quantification of Allergens in Foods and Minimum Eliciting Doses in Food - Allergic Individuals” (ThRAII)

EFSA Journal 2023;20(7):EN-8059 3 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8059>

(外部科学報告書)

アレルギーを起こす食品成分の表示義務はアレルギーのある消費者の症状管理を支援しているが、意図しないアレルゲンや予防的アレルゲン表示(PAL)はアレルギーのある消費者や食品業界を混乱させ続けている。アレルギーのある消費者の大多数にとって、安全な食品タンパク質の用量とその分析の試験法の同定は、アレルゲン表示をエビデンスに基づいて適用するために不可欠である。ThRAI1 プロジェクトは、6つのアレルギーを起こす食品(乳、鶏卵、ピーナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、ダイズ)を分析できる参照法に基づいた、免疫測定法や DNA に基づく方法の補完評価のある、複合プロトタイプ質量分析法(MS)を開発することでこれに対処した。MS 法は研究所間で移行可能で、チョコレート中の卵、乳、アーモンド、ヘーゼルナッツ由来アレルゲンを定量化するのに必要な、最近の FAO - WHO 専門家会合でこれらのアレルギーを起こす食品に確認された試験法性能要件を満たしている。ピーナッツとダイズの感度を向上させるには更なる改良が必要である。並行して、アレルギーのある人の経口食物負荷試験データを調和・統合するためのアプローチが開発され、オンラインデータベースを用いてデータ収集が試験的に行われた。多くのアレルギーを起こす食物にデータのギャップが確認され、高度に加工された食品基質のアレルゲン活性を確認することは急務である。

2. グリホサート：重要な懸念分野はない；データのギャップが特定された

Glyphosate: no critical areas of concern; data gaps identified

6 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/glyphosate-no-critical-areas-concern-data-gaps-identified>

グリホサートのヒト・動物の健康及び環境への影響の評価では、重要な懸念分野は特定されなかった。EFSA の結論にはいくつかのデータのギャップが報告されており、最終化できなかったあるいは未解決の問題として、認可更新プロセスの次の段階で、欧州委員会や加盟国が考慮することになる。これらは、4つの加盟国（「報告担当加盟国」として共同で実施した）の機関が実施した、EFSA のグリホサートのリスク評価ピアレビューの主な調査結果である。

EFSA は、有効成分グリホサートのリスク評価ピアレビューで、ヒトや動物あるいは環境に引き起こされるリスクに関して重要な懸念分野を特定しなかった。懸念が、評価の対象となる提案された有効成分の全ての使用（播種前の使用、収穫後の使用など）に影響する場合には、重要事項として定義され、したがって有効成分の認可や更新の妨げとなる。

2022年に欧州化学品庁（ECHA）がグリホサートのハザード評価を実施し、発がん性、変異原性、生殖毒性物質として分類される科学的基準を満たさないと結論した。EFSA は EU のグリホサートのリスク評価のために ECHA のハザード分類を使用した。

データのギャップが特定されると、これらは最終化できなかったあるいは未解決の問題

として EFSA の結論で報告される。最終化できなかった問題には、グリホサートに含まれる不純物 (inpurities) の 1 つに関する評価、消費者の食事リスク評価、水生植物へのリスクの評価などがある。

未解決の問題は、特に、評価のために提出されたグリホサートを主成分とする農薬製剤に含まれる 1 成分の毒性について、その製剤の代表的用途のリスク評価を結論するために必要な情報が不足していることである。この製剤には急性毒性や遺伝毒性の兆候はなかった。

生物学的多様性に関しては、専門家は、グリホサートの代表的用途に関連するリスクは複雑で、複数の要因によることを認識した。統一した方法論や合意された具体的な保護目標がないことも指摘した。概して、入手可能な情報から、リスク評価の生物学的多様性に関して確固たる結論を引き出すことはできず、リスク管理者は軽減対策を検討する可能性がある。

生態毒性学に関しては、データパッケージから保守的なリスク評価アプローチができ、提案されたグリホサートの用途 23 件のうち 12 件で哺乳類への高い長期リスクが特定された。

このプロセスの透明性

「グリホサートのリスク評価やピアレビューは、3 年以上にわたるプロセスにおける EFSA や加盟国の数十人の科学者の作業を示している。何千もの研究や科学的論文の評価を基にして、パブリックコメント募集中に集められた貴重な意見も取り入れている」と EFSA のリスク評価書作成部門の Guilhem de Seze 氏は述べた。

背景

グリホサートは多くの除草剤製品に使用される化学物質であり、欧州での使用は厳しい規制の対象である。グリホサートは現在、2023 年 12 月 15 日まで EU での使用が承認されている。加盟国によるリスク評価やその後の EFSA によるピアレビューは、欧州での使用承認を更新するための法的手続きの一環として実施された。

次の段階と公表

本日、農薬有効成分に関する EU 認可リストへのグリホサートの掲載を維持するの可否かを決定するために、EFSA によるグリホサートのリスク評価ピアレビューの結論を、欧州委員会と加盟国と共有した。

公表前に、EFSA は全ての内容が個人情報保護と機密性に関する規則に準拠していることを確認するよう法律上義務づけられている。

農薬有効成分の全てのピアレビューのように、また農薬の EU 規則に従って、EFSA は個人データや商業上の微妙な情報に関する要素の機密保持を要求する権利がある申請者に対して、公表予定の資料を申請者に提供する。申請者は結論や評価自体の変更を要求できないだけでなく、追加情報も提出できない。

このプロセスが完了次第、EFSA は自身のウェブサイトで、その結論と、ピアレビューやリスク評価に関連する背景となる全ての文書を発表する予定である。結論は 2023 年 7 月末までに発表され、数千ページにわたる背景となる文書は 2023 年 8 月末から 10 月中旬にかけて発表される予定である。

EFSA のピアレビューの調査結果や、EU の農薬の安全性を評価するために従ったプロセ

スについての詳細は、以下を参照：

- グリホサートに関するファクトシート

6 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/factsheets/efsa-explains-scientific-assessment-glyphosate>

- グリホサートに関する話題

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/glyphosate>

3. preDQ-HLA - DQ2 及び HLA - DQ8 に対するペプチド結合予測のためのソフトウェアツール

preDQ - a software tool for peptide binding prediction to HLA - DQ2 and HLA - DQ8

EFSA Journal 2013;20(7):EN-8108 5 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8108>

(外部科学報告書)

preDQ は欧州食品安全機関のために特別にデザイン・開発された HLA - DQ2 及び HLA - DQ8 タンパク質に対するペプチド結合予測のためのソフトウェアツールである。このツールは HLA - DQ2 及び又は HLA - DQ8 タンパク質に対するペプチド結合を特定でき、それらの結合親和性を予測できる。このツールはセリアック病の原因となる新規タンパク質のリスクを評価するために使用される。

4. 食品酵素関連

- 子牛と牛の第 4 胃由来キモシンとペプシン A からなる食品用酵素レンネットの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme rennet containing chymosin and pepsin A from the abomasum of calves and cows

EFSA Journal 2023;21(6):8084 30 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8084>

(科学的意見)

キモシン(EC 3.4.23.4)とペプシン A(EC 3.4.23.1)を含むこの食品用酵素は Chr. Hansen 社が子牛と牛の第 4 胃(Bos taurus)から作成した。この食品用酵素はチーズ生産用乳加工と発酵乳製品の生産用乳加工に使用されることを意図している。安全な使用・摂取歴に基づき、この食品用酵素の動物源やその製造から生じる懸念はないため、パネルは、毒性学的データは必要なく、食事暴露推定量も必要ないと判断した。既知のアレルゲンに対してこの 2 つのタンパク質 (キモシンとペプシン A) のアミノ酸配列の類似性が調査され、豚のペプシンに 1 件の呼吸器アレルゲンの一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件下で、食事暴露上のアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じな

いと結論した。

- 非遺伝子組換え *Cellulosimicrobium funkei* AE - AMT 株由来食品用酵素 α - アミラーゼの安全性評価更新

Updated safety evaluation of the food enzyme α - amylase from the non - genetically modified *Cellulosimicrobium funkei* strain AE - AMT

EFSA Journal 2023;21(6):8101 30 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8101>

(科学的意見)

この食品用酵素 α - アミラーゼ(4- α -d-グルカン グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1)は Amano Enzyme Inc 社が非遺伝子組換え *Cellulosimicrobium funkei* AE - AMT 株で生産した。以前の意見で、この食品用酵素の安全性評価は完了し、その中で EFSA は、この食品用酵素はマルトデキストリン生産用のデンプン加工に使用する際、安全上の懸念を生じないと結論した。申請者は今回、この食品用酵素の使用をさらに 6 つの食品製造工程、すなわち、焼成工程、シリアルベースの工程、乳製品類似物の生産用植物加工、茶・ハーブ・果物抽出液の加工、醸造工程、ワイン以外の酢の生産に拡大するために新たなデータを提出した。全部で 7 つの食品製造工程における使用について、この食品用酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大 0.012 mg TOS/kg/日と推定された。以前の意見で提出された毒性学的データを用いて、無毒性量を 230 mg TOS/kg 体重/日 (調べた最大用量)とし、パネルは、暴露マージンを少なくとも 19,167 と導出した。改訂した暴露計算と以前の評価の結果に基づき、パネルは、この食品用酵素は改訂された意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* AS 29 - 286 株由来食品用酵素 α - アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme α - amylase from the non - genetically modified *Aspergillus niger* strain AS 29 - 286

EFSA Journal 2023;21(6):8090 30 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8090>

(科学的意見)

この食品用酵素 α - アミラーゼ(4- α -d-グルカン グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1)は Shin Nihon Chemical Co., Ltd 社が非遺伝子組換え *Aspergillus niger* AS 29 - 286 株で生産した。この食品用酵素中にこの生産菌の生きた細胞は含まれないと考えられる。7 つの製造工程、すなわち、焼成工程、ジュース生産用の果物と野菜の加工、ジュース以外の製品の果物と野菜の加工、蒸留アルコール生産、マルトデキストリンの生産用デンプン加工、蒸留工程及びワイン以外の酢の生産で使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は蒸留アルコール生産やマルトデキストリンの生産用デンプン加工中に除去されるため、

食事暴露量は残りの5つの食品製造工程にのみ算出された。欧州人で最大2.158 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの90日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは、調べた最大用量1,774 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とし、この値を暴露推定量と比較すると、暴露マージンは少なくとも822となった。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、呼吸器系アレルゲンで4件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件下で食事暴露に関するアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* MOX 株由来食品用酵素ペルオキシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme peroxidase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain MOX

EFSA Journal 2023;21(7):8095 30 June 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8095>

(科学的意見)

この食品用酵素ペルオキシダーゼは DSM Food Specialties B.V.社が遺伝子組換え *Aspergillus niger* MOX 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品用酵素中にこの生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれないと考えられた。この食品用酵素は乳清加工中に使用することを意図している。この食品用酵素の総有機固形物(TOS)への暴露は欧州人で最大0.635 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの90日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは調べた最大用量2,162 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とし、この値は暴露推定量と比較すると、暴露マージンは少なくとも3,405となる。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件下で食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Saccharomyces cerevisiae* LALL - LI 株由来食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from the genetically modified *Saccharomyces cerevisiae* strain LALL - LI

EFSA Journal 2023;21(7):8091 6 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8091>

(科学的意見)

この食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼ(トリアシルグリセロール アシルヒドロラーゼ, EC 3.1.1.3)は、Lallemand Inc 社が遺伝子組換え *Saccharomyces cerevisiae* LALL - LI 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品用酵素中にこの生産菌の生きた細胞は含まれないが、組換え DNA には含まれる。焼成工程に使用されることを意図している。この食品用酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)は欧州人で最大 0.42 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この食品用酵素の生産株は安全性評価に対する安全性適格推定(QPS)アプローチの要件を満たしている。従って、パネルは、この食品用酵素の評価に毒性学的試験は必要ないと判断した。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件下で食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Bacillus subtilis* AR - 453 株由来食品用酵素グルカン-1,4- α -マルトヒドロラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan - 1,4 - α - maltohydrolase from the genetically modified *Bacillus subtilis* strain AR - 453

EFSA Journal 2023;21(7):8089 4 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8089>

(科学的意見)

この食品用酵素グルカン-1,4- α -マルトヒドロラーゼ(4 - α - d - glucan α - maltohydrolase; EC 3.2.1.133)は、AB Enzymes GmbH 社が遺伝子組換え *Bacillus subtilis* AR - 453 株で生産した。この遺伝子組換え安全上の懸念を生じない。この食品用酵素中にこの生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれない。焼成工程に使用することを意図している。食事暴露は欧州人で最大 0.262 mg TOS/kg 体重/日と推定された。B. subtilis AR - 453 株の生産株は安全性を評価する安全性適格推定(QPS)アプローチに適格で、生産工程から懸念問題は生じなかったため、毒性学的データは必要ない。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、6件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件下で、食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Bacillus subtilis* XAN 株由来食品用酵素エンド-1,4- β -キシラナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - 1,4 - β - xylanase from the genetically modified *Bacillus subtilis* strain XAN

EFSA Journal 2023;21(7):8017 10 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8017>

(科学的意見)

この食品用酵素エンド-1,4-β-キシラナーゼは、DSM Food Specialties B.V.社が遺伝子組換え微生物 *Bacillus subtilis* XAN 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品用酵素中にこの生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれない。この食品用酵素の生産株には抗菌剤耐性遺伝子が含まれている。だが、この食品用酵素中にこの生産菌由来の生きた細胞やその DNA が含まれていないことに基づき、これはリスクではないと考えられる。この食品用酵素は焼成工程やシリアルベースの工程に使用することを意図している。この食品用酵素への食事暴露量、総有機固形物(TOS)は欧州人で最大 0.02 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この微生物源やその後の遺伝子組換え、あるいはその製造工程から生じる他の懸念は確認されていないため、パネルは、この食品用酵素の評価に毒性試験は必要ないと判断した。既知のアレルゲンに対するこのアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件下で、食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないがその可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* LYX 株由来食品用酵素エンド-1,4-β-キシラナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - 1,4 - β - xylanase from the non - genetically modified *Aspergillus tubingensis* strain LYX

EFSA Journal 2023;21(7):8085 12 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8085>

(科学的意見)

食品用酵素エンド-1,4-β-キシラナーゼ(4-β-d-キシラン キシラノヒドロラーゼ, EC 3.2.1.8)は、DSM Food Specialties B.V.社が非遺伝子組換え微生物 *Aspergillus tubingensis* LYX 株で生産した。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞は含まれないと考えられる。焼成工程とシリアルベースの工程に使用することを意図している。この食品用酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大 0.106 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは、調べた最大用量 227 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とし、食事暴露推定量と比較すると、暴露マージンは少なくとも 2,142 となった。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素アミノ酸配列の類似性を調査し、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件下で食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* 294 株由来食品用酵素セルラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme cellulase from the non - genetically modified *Aspergillus niger* strain 294

EFSA Journal 2023;21(7):8098 12 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8098>

(科学的意見)

食品用酵素セルラーゼ(4-(1,3;1,4)-β-d-グルカン-4-グルカノヒドロラーゼ; EC 3.1.2.4)は、Kerry Ingredients & Flavours Ltd 社が非遺伝子組換え *Aspergillus niger* 294 株で生産した。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞は含まれないと考えられる。この食品用酵素は 8 つの製造工程、すなわち、焼成工程、シリアルベースの工程、醸造工程、デンプンやグルテン画分の生産用グルテン処理、ジュース生産用の果物と野菜の加工、ジュース以外の製品用果物と野菜の加工、蒸留アルコール生産、ワインとワインビネガーの生産で使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は蒸留アルコール生産やデンプン及びグルテン画分の生産用グルテン処理中に除去されるため、食事暴露量は残りの 6 つの食品製造工程だけに算出された。欧州人で最大 5.706 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を調べた最大用量 794 mg TOS/kg 体重/日とした。各年齢集団に算出された暴露マージンは、184 (乳児)、146 (幼児)、139 (子供)、219 (青年)、305 (成人)、441 (高齢者) だった。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、4 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件下 (蒸留アルコール生産以外) で、食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと考えた。提出したデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は、青年、成人及び高齢者に意図した使用条件下で、安全上の懸念を生じないと結論した。

5. 食品接触物質関連

以下全て科学的意見：このプロセスから得られるリサイクル PET を室温で長期保存される飲料水を含む全ての種類の食品接触物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET で作られた最終製品は電子レンジやオーブンでを使用することを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

- **使用済 PET を食品接触物質へとリサイクルするために使用する、NGR テクノロジーに基づく CCH CIRCULARPET プロセスの安全性評価**

Safety assessment of the process CCH CIRCULARPET, based on the NGR technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(7):8087 3 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8087>

- **使用済 PET を食品接触物質へとリサイクルするために使用する、NGR テクノロジーに基づく Coca - Cola HBC プロセスの安全性評価**

Safety assessment of the process Coca - Cola HBC, based on the NGR technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(7):8088 3 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8088>

6. 農薬関連

- 各種作物と動物商品中のフルピラジフロン及び DFA の既存 MRLs の改訂及びインポートトレランスの設定

Modification of the existing maximum residue levels and setting of import tolerances for flupyradifurone and DFA in various crops and animal commodities

EFSA Journal 2023;21(7):8081 12 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8081>

(理由付き科学的意見)

7. 飼料添加物関連

- Assessment of the processing conditions which make the Ambrosia seeds non - viable

EFSA Journal 2023;21(7):8102 12 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8102>

(科学的意見)

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of l - valine produced by *Corynebacterium glutamicum* CGMCC 18932 for all animal species (Xinjiang Fufeng Biotechnologies Co., Ltd.)

EFSA Journal 2023;21(7):8104 12 July 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8104>

(科学的意見)

-
- 英国政府 (GOV.UK) <https://www.gov.uk/>

1. 栄養に関する科学委員会 (SACN) : 報告書と声明

SACN: reports and position statements

<https://www.gov.uk/government/collections/sacn-reports-and-position-statements>

- SACN 報告書 : 1-5 才の幼児の食事

SACN report: feeding young children aged 1 to 5 years

4 July 2023

<https://www.gov.uk/government/publications/sacn-report-feeding-young-children-aged-1-to-5-years>

栄養に関する科学委員会 (SACN) は、1-5 才の幼児への食事に関する現行の推奨事項の科学的根拠を包括的に見直した。この報告書では以下について考察する：

- 食品と栄養素の摂取と状態、過体重と肥満の有病率、虫歯に関する全国調査データ
- 多くの食事要因と、子供、若年者及び成人の健康アウトカムを調べるシステマティックレビューからのエビデンス、及び食事や摂食行動に影響を与える要因と幼児期の食事の多様化に関するエビデンス

報告書には、政府に対する SACN の提言と、今後の調査についての提言が含まれている。

2. 加工食品と健康についての SACN の声明

SACN statement on processed foods and health

11 July 2023

<https://www.gov.uk/government/publications/sacn-statement-on-processed-foods-and-health>

栄養に関する科学助言委員会 (SACN) の加工食品と健康についての意見表明報告書：要約

SACN statement on processed foods and health - summary report

<https://www.gov.uk/government/publications/sacn-statement-on-processed-foods-and-health/sacn-statement-on-processed-foods-and-health-summary-report>

1) 付託事項

2022 年 11 月に栄養に関する科学助言委員会 (SACN) が、加工食品と健康との関連性についてレビューを行うことに合意した。付託事項は次の通り：

- ▶ 食品加工と健康に関するポジション声明を発表し、それには以下を含む
 - UPF 及び NOVA 分類（訳注：食品の加工の程度や目的に応じた分類システム）を含めた、既存の加工食品分類の評価
 - 食事暴露としての食品加工の定義への適合性と適用方法の評価
 - さまざまな形態又はレベルの食品加工と健康への影響とを関連付ける根拠の入手可能性と質の検討
- ▶ 本課題に関する今後の作業
 - SACN は、本声明文の一部として、加工に関連するより広範な課題については検討していない。

2) 結果

- 既存の食品加工分類システムのレビュー
- 英国の食事調査に NOVA 分類をあてはめた入手可能な根拠のレビュー
- 加工食品摂取と健康アウトカムの関連についての入手可能な根拠のレビューの結果
- 限界
- 結論

特定された系統的レビュー（SR）は、（超）加工食品の摂取量の増加が健康への有害アウトカムリスク増加と関連していると一貫して報告している。ただし、入手可能な根拠の質について不確実性がある。研究はほぼ観察研究のみであり、エネルギー摂取量、BMI、喫煙、社会経済的状態などの交絡因子や重要な変数が十分に説明されていない可能性がある。

NOVA は、英国での使用に適している可能性があるとして、SACN の最初のスクリーニング規準を満たした唯一の加工食品分類であった。NOVA アプローチの評価により、英国での実用化に関するいくつかの懸念が特定された。特に、一部の食品の分類が、栄養学的及び他の食品ベースの分類と一致していない。

（超）加工食品の摂取は、他の不健康な食事パターンやライフスタイル行動の指標となる可能性がある。（超）加工食品を多く含む食事は、エネルギー密度が高く、飽和脂肪、塩、遊離糖類が多く、加工肉が多く、及び/又は果物や野菜、繊維が少ないことが多い。

（超）加工食品と健康への有害影響アウトカムとの間に観察された関連性が、SACN が厳密なリスク評価を実施してきた栄養因子と健康アウトカムとの間の確立された栄養学的な関連性によって、どの程度説明されるのかは不明である。

（超）加工食品の多量摂取と有害な健康アウトカムとの間に観察された関連性は懸念されるが、NOVA 分類システムの限界、交絡の可能性、並びに（超）加工食品との間に観察された有害な関連性が既存の英国の食事勧告によってカバーされている可能性があることが、現在までの根拠を慎重に扱う必要があることを意味している。

- 研究の助言

加工食品と健康に関する入手可能な根拠には多数の限界が特定された。英国での加工食品の摂取量を推定するために必要な（超）加工食品分類のさらなる評価と開発、分類システムに基づいた（超）加工食品と健康アウトカムとの関連性に関する根拠など、様々なさらなる研究が必要である。

* 報告書全文 : SACN statement on processed foods and health

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/1168948/SACN-position-statement-Processed-Foods-and-Health.pdf

(170 ページ)

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

1. 2022 年食品衛生評価制度 (FHRS) による表示監査及び事業調査

Food Hygiene Rating Scheme (FHRS) Audit of Display and Business Survey 2022

6 July 2023

<https://www.food.gov.uk/research/fhrs-display-audit-2022-executive-summary>

2022 年食品衛生評価制度 (FHRIS) 表示監査及び事業調査の結果の概要をまとめた報告書を公表する。FHRIS は、地方自治体の食品安全担当官による最終検査時に判明した食品事業者の衛生水準に関する「一目でわかる」情報を提供することで、消費者が外食や買い物をする場所をより慎重に選択できるようにすることを目的としている。

2. 「致命的となりうる」プロテインパウダーを避けるよう消費者に要請

Consumers urged to avoid 'potentially lethal' protein powder

10 July 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/consumers-urged-to-avoid-potentially-lethal-protein-powder>

ー食品基準庁 (FSA) は、非常に高濃度のカフェインが含まれることが判明したプロテインパウダー製品を摂取しないよう人々に警告しているー

FSA は、致命的となりうる量のカフェインが含まれるため、リコールされたプロテインパウダーを摂取しないよう消費者に要請している。Home Bargains 社は賞味期限が 2025 年 3 月の Sci-Mx Nutrition Ultra Muscle イチゴ味の 1.5 kg の袋をリコールした。製品検査から、1 食当たり 5000 mg (5 g) 以上のカフェインが含まれることが判明した。消費者が包装上の助言に従って 1 日に 2 回摂取すると、一日に 10,000 mg (10g) 以上の用量を取ることになる。ほとんどの人はカフェイン 10 g が致死量となりうる。だが、特定の感受性の高い人では、3 g 程度の低用量で死に至ることが確認されている。

FSA のインシデント責任者である Tina Potter 氏は述べた：「この製品を購入した場合、それを摂取するリスクを取らないこと。高濃度のカフェインは、不安、不眠、興奮、動悸、下痢、落ち着きのなさの原因となり、精神疾患のある人は精神病が悪化する可能性がある。」
「この場合、非常に高濃度のカフェインでは、結果はさらに深刻で、おそらく致命的にさえなる可能性がある。」

該当製品は、包装上の賞味期限の隣に記載されているバッチコード「W110429」で確認できる。

3. リコール情報

- Home Bargains は高濃度のカフェインのため、Sci-Mx Nutrition Ultra Muscle Strawberry Flavour をリコールする

Home Bargains recalls Sci-Mx Nutrition Ultra Muscle Strawberry Flavour because of high levels of caffeine

6 July 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-19-2023>

Home Bargains は製品に高濃度のカフェインが検出されたため、Sci-Mx Nutrition Ultra

Muscle Strawberry Flavor をリコールする（カフェイン含量記載なし）。

-
- 英国毒性委員会（COT : Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）<https://cot.food.gov.uk/>

1. パー及びポリフルオロアルキル化合物についての暫定ポジションペーパー

Interim Position Paper on Per- and Polyfluoroalkyl Substances

Last updated: 29 June 2023

<https://cot.food.gov.uk/Interim%20Position%20Paper%20on%20Per-%20and%20Polyfluoroalkyl%20Substances>

背景

COT はこれまで何度もパー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)を考察しており、最近、欧州食品安全機関(EFSA)による 4 種類の PFAS の合計に関する新しい耐容週間摂取量 (TWI)の科学的根拠を見直し、その EFSA の意見に対する声明を発表した。その後委員会は、英国政府省庁・機関が着手したヒトの健康リスク評価を支持するために、更にどのようなガイダンスを提供できるかを検討するよう求められた。

PFAS に関する更なる COT の作業についての最初の論文は 2022 年 10 月の COT 会合 (TOX/2022/53)で議論され、それに続き、2022 年 12 月に全ての健康影響に基づく指標値 (HBGVs)を概要する論文(TOX/2022/67)が提示された。

エビデンスに基づく不確実性

委員会は、PFOA 及び PFOS に対する EFSA の TWI や米国環境保護庁(EPA)の RfDs 案の根拠として使用された、子供におけるワクチン反応の低下という重要エンドポイントに関して、反応の生物学的重要性と重要な研究(Abraham ら (2020)及び Grandjean ら (2012))に関する疑念の側面から、多くの不確実性があると考えている。EFSA の TWI に関する声明の中で、COT は、TWI を特定するために開始したいくつかのモデリングに関する多くの疑念も提示した。

より広範なエビデンススペースを考慮する中で、委員会は、重要な研究や選ばれたエンドポイントの違いにより、HBGVs を導出するのに他の権威ある機関は多様なアプローチを採択しており、その結果、多くの異なる PFAS に広範な HBGVs を入手できることを委員会は指摘する。詳細は 2022 年 12 月の会合で提示された論文で入手可能(TOX/2022/67)。

委員会は、ほとんどの PFAS に関するデータがないことなど、PFAS のリスク評価におけるその他の課題や、その結果、HBGVs が少数の PFAS にだけに導出され、存在する全ての PFAS を合計したり、類似の物質をグループ化するなど、検出された全ての PFAS をどのように評価するのが最良かについての不確実性に留意する。詳細は 2022 年 10 月の会合で提示された論文で入手可能(TOX/2022/53)。

気づいた不確実性や、PFAS のリスク評価を担当する英国政府省庁・機関を支持するためにより多くのガイダンスが必要なことから、COT はエビデンスベースやリスク評価について独自の検討を開始する。

今後の COT 作業

今後の COT 作業は、メンバーのサブグループが行う予定で、以下の通り：

- 多くの重要なエンドポイントに焦点を当て、評価したエンドポイントの生物学的妥当性を考慮する、毒性学的及び疫学的データの独立したレビュー。
- PFAS のトキシコキネティクスの考察。
- 異なる PFAS を評価のためにグループ化できるか、どのように行うか。
- データが許す限り HBGV や多くの HBGVs の導出。

暫定的な COT の助言

委員会は PFAS のさらなるレビューは広範囲の長期にわたる仕事になるだろうと認識している。その間、PFAS への暴露に関連する潜在的なリスクのリスク評価が実施される場合、確認された特定の化合物の入手可能な HBGVs を考慮し、重要な影響や採用したモデリングアプローチに関する不確実性を認識する必要がある。

COT ポジションペーパー2023年6月

参考文献

Abraham K, Mielke H, Fromme H, Volk W, Menzel J, Peiser M, Zepp F, Willich SN and Weikert C, 2020. Internal exposure to perfluoroalkyl substances (PFASs) and biological marker in 101 healthy 1-year-old children: associations between levels of perfluorooctanoic acid (PFOA) and vaccine response. *Archives of Toxicology*, 94, 2131–2147.

Grandjean P, Andersen EW, Budtz-Jorgensen E, Nielsen F, Molbak K, Weihe P and Heilmann C, 2012. Serum vaccine antibody concentrations in children exposed to perfluorinated compounds. *JAMA*, 307, 391–397. <https://doi.org/10.1001/jama.2011.2034>

2. 2023年7月11日の会合

COT Meeting: 11th July 2023

Last updated: 07 July 2023

<https://cot.food.gov.uk/COT%20Meeting%3A%2011th%20July%202023>

(更新分)

- 二酸化チタンレビュー：追加のエンドポイントのディスカッションペーパー。

Review of Titanium Dioxide: Discussion Paper for Additional Endpoints

<https://cot.food.gov.uk/Review%20of%20Titanium%20Dioxide:%20Discussion%20Paper%20for%20Additional%20Endpoints>

EFSA(2021)評価後の文献から、免疫毒性について（非発達影響）等について検討し

ている。他の毒性学的影響においては、Akagi, et al., 2023 – Non-sonicated study の文献も検討している。

- 食品添加物としての二酸化チタンの安全性に関する最初の声明案
First draft statement on the safety of Titanium Dioxide (E171) as a Food Additive
[https://cot.food.gov.uk/First%20draft%20statement%20on%20the%20safety%20of%20Titanium%20Dioxide%20\(E171\)%20as%20a%20Food%20Additive](https://cot.food.gov.uk/First%20draft%20statement%20on%20the%20safety%20of%20Titanium%20Dioxide%20(E171)%20as%20a%20Food%20Additive)
極めて初期の案のため現時点では公開されない。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2023（2023. 07. 05）

【COT】2023年7月11日の会合

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202314c.pdf>

-
- アイルランド農業食糧海洋省（DAFM：Department of Agriculture, Food and the Marine）<https://www.gov.ie/en/organisation/department-of-agriculture-food-and-the-marine/>

1. 2030年までの国のオーガニック戦略へのパブリックコメント募集

Public Consultation on the Draft National Organic Strategy up to 2030

10 July 2023

<https://www.gov.ie/en/consultation/a7e66-public-consultation-on-the-draft-national-organic-strategy-up-to-2030/>

アイルランドでは現在農地の約4%が有機生産で計画目標は2027年までに7.5%、2030年までに10%である（訳注：EUの欧州グリーンディールの目標は2030年までに25%）。目標達成のための消費者の需要喚起と農家への補助金や指導などを計画している。

-
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut für Risikobewertung）
<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

1. 昆虫摂取後のアレルギー反応に関する知見はまだほとんどない

Still little knowledge on allergic reactions following insect consumption

27 June 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/still-little-knowledge-on-allergic-reactions-following-insect-consumption.pdf>

2021年には、チャイロコメノゴミムシダマシ(*Tenebrio molitor*)又はイエローミールワームの幼虫という昆虫種が、欧州連合(EU)で初めて食料生産用に承認された。その間に、3種の昆虫が追加で承認され、EU委員会はさらなる承認申請を受けた。これらの食品のアレルギー反応や誘発に関する可能性については、現在科学的に調査されている。

イエローミールワームの幼虫は、2021年6月1日にEU委員会が承認した最初の昆虫である。これは後に、トノサマバッタ(2021年11月12日承認の*Locusta migratoria*)、イエコオロギ(2022年2月10日承認の*Acheta domesticus*)及びガイマイゴミムシダマシ(2023年1月承認の*Alphitobius diaperinus*)の幼虫(レッサーミールワーム)が続いた。これらの昆虫から生産され、それぞれの承認申請書に記載されている食品及び調製品は、EU全域で販売することができる。承認に応じ、乾燥、冷凍、ペースト状又は粉末状で使用される。昆虫から作られた、又は昆虫を含む食品は新規食品であるため、EU新規食品規則に従って承認手続きを受ける必要がある。手続きの一部には、欧州食品安全機関(EFSA)の健康リスク評価を含む。EU委員会はこの評価において、安全上の懸念が生じない場合にのみ承認する。

これまでに承認された昆虫種について、EFSAは、昆虫由来食品のアレルギー誘発性についてさらに研究を行うよう勧告している。その理由は、入手可能な限られたエビデンスが、昆虫由来食品の摂取がアレルギー感作につながり、特定の昆虫蛋白質に対するアレルギー反応を引き起こす可能性を示唆しているためである。専門家は、それぞれの種の特定の蛋白質が互いに非常に類似しているため、昆虫食の摂取は甲殻類やイエダニに対するアレルギーを持つ人々にもアレルギー反応を引き起こす可能性があるかと推測する。

昆虫に対する食物アレルギーの広がりや程度は、少なくとも欧州ではわかっていない。又、EU承認の昆虫小麦粉の摂取後に、アレルギー反応の発生例は、これまでに数例である。

基本的に、アレルギー反応は皮膚に現れ、じんましん、かゆみ、発疹、腫れなどの形で現れる。しかし、息切れ、呼吸性喘息、吐き気、下痢、最悪の場合はアナフィラキシー(=アレルギー)ショックが起こる可能性があり、生命を脅かす可能性がある。BfRの調査(10.03.2023現在)によると、ドイツ、オーストリア及びスイスの共同データベースであるアナフィラキシー登録簿「ANAPHYLAXIE.NET」では、現在まで昆虫食摂取後の該当症例は報告されていない。又、自主的な報告に基づいて食品に関連した中毒やその疑いのある中毒を記録するBfRの中毒データベースでも、昆虫由来食品による健康被害の訴え事例は登録されていない(蜂蜜を除く)。健康リスクを考慮する場合、昆虫由来食品の市場はこれまで隙間市場であり、現在、昆虫の食品を食べる人の数は少ない可能性が高い。

*関連記事：

食品安全情報(化学物質) No. 12/ 2021 (2021. 06. 09)

【EC】新規食品として初めて昆虫認可

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202118c.pdf>

食品安全情報(化学物質) No. 13/ 2021 (2021. 06. 23)

【EC】小さな昆虫ー大きな影響！EUが昆虫を食品として認可

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202113c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2023（2023. 05. 24）

【EC】持続可能で、食用にでき、栄養価も高い - 虫についても一度考えよう！

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202311c.pdf>

2. 大豆を含む食品とフードサプリメント：健康面

Foods and food supplements containing soy: health aspects

28 June 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/foods-and-food-supplements-containing-soy-health-aspects.pdf>

植物由来食品中心の食生活を送る人が増えている。彼らの食生活の一部は、主に高タンパクで脂肪含有量のため人気である、大豆由来の肉や乳代替品に依存している。さらにドイツでは、大豆成分を分離または濃縮したフードサプリメントも提供されている。

大豆から単離された高用量のイソフラボン、フードサプリメントとして販売されている。BfR は既に 2015 年の声明で、特定の集団に健康リスクの可能性を指摘している。

*以下、意見書 No. 043/2015（ドイツ語）

<https://mobil.bfr.bund.de/cm/343/nahrungsergaenzungsmittel-mit-isolierten-isoflavonen-bei-einnahme-inund-nach-den-wechseljahren-orientierungswerte-fuer-dosierung-und-anwendungsdauer-einhalten.pdf>

これは特に、乳腺または子宮のエストロゲン依存性疾患の急性または以前に診断された人に当てはまる。イソフラボン含有製剤の安全性を証明するために必要な長期研究は、現在のところ利用できない。大豆由来食品に含まれるイソフラボンやほかのホルモン様物質の濃度が著しく低いことが健康に影響するかどうかは、まだ十分に解明されていない。

大豆タンパク質に対するアレルギー反応は、最も一般的な食物アレルギーの 1 つである。推定によると、ドイツの集団の約 0.3-0.4%がこの影響を受けている。そのため、大豆を含む食品には、それに応じた表示が必要である。いわゆる交差アレルギーにより、大豆を含む食品は、カバノキの花粉にアレルギーのある人に重篤なアレルギー反応を引き起こすこともある。大豆製品は、他の植物由来食品と比較して、カドミウムやアルミニウムなどの重金属や望ましくない元素の含有量が高い。

しかし、全体として、特に大豆製品の実際の消費量に関して、様々なデータギャップが存在する。これは、植物由来食品の食事をとることが増えている集団に特に当てはまる。したがって、現時点では包括的な評価はできない。

結論として、大豆に含まれる植物性エストロゲンによるホルモン作用、大豆タンパク質に対する免疫学的反応、汚染物質や抗栄養物質による毒性学的関連作用は、大豆を含む食品の摂取に関連する可能性のある健康リスクの評価において重要な役割を果たす。定量的なリスクを決定するためには、暴露評価データと毒性学的データの両方が必要である。全体として、BfR は現在のところ、これまでの BfR の見解と勧告を修正する根拠となるような兆候は見えていない。これは、大豆ベースの乳児用調製乳にも当てはまる。様々な集団が特定の

植物由来製品にさらされ、特に大豆由来製品の消費量に関する情報が不十分であることを考慮すると、BfR の観点からは、植物由来食品の食事における大豆含有食品の包括的な評価は、現時点では適切ではない。

-
- 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. 新しい研究が確認：オランダの人々の PFAS 摂取量は多すぎる

New study confirms: people in the Netherlands are ingesting too much levels of PFAS

06-07-2023

<https://www.rivm.nl/en/news/new-study-confirms-people-in-netherlands-are-ingesting-too-much-levels-of-pfas>

オランダの人々は食品や飲料水を介して PFAS をとりすぎていることを RIVM の新しい研究が確認した。しかしながら、PFAS の総量は以前より低い。

ほとんどの PFAS は食品から摂取していた。この研究はオランダ人が PFAS を飲料水の 3 倍多く食品から摂取していることを示した。最も寄与が大きいのは魚で、他にコーヒー、お茶、穀物製品、乳製品、肉、卵、果物、野菜から摂取している。飲料水の PFAS 濃度は水源に依存し、地下水より地表水由来の飲料水の PFAS が多い。PFAS はたくさんの食品に含まれるため、多様な食品からなる食生活を薦める一般的助言に従うように。

- 報告書：オランダの食品と飲料水からの PFAS 暴露のリスク評価

Risk assessment of exposure to PFAS through food and drinking water in the Netherlands

<https://www.rivm.nl/publicaties/risk-assessment-of-exposure-to-pfas-through-food-and-drinking-water-in-netherlands>

RIVM は食品と飲料水からの PFAS 摂取量を計算した。この計算は 2009 年の先の推定の更新である。RIVM は 2021 年と 2022 年の食品と水の PFAS についての新しい情報を使用し、先の 4 種類ではなく 20 種類の PFAS についての情報を使った。より多くの PFAS を考慮したにも関わらず、摂取量は以前の計算より 40%程度少なかった。PFAS の耐容週間摂取量 (TWI) は 4.4 ng/kg 体重/週を使用した。食事と飲料水からの長期暴露の推定値は、4.6 ng PEQ/kg 体重/週から 51 ng PEQ/kg 体重/週の範囲であった。暴露の最大推定値は、「上限値、地下水、95 パーセンタイル」のシナリオで導出されたもの。(報告書本文英語)

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

1. FDA と FTC はデルタ-8 THC を含む模倣食品を違法販売した 6 社に警告

FDA, FTC Warn Six Companies for Illegally Selling Copycat Food Products Containing Delta-8 THC

July 05, 2023

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-ftc-warn-six-companies-illegally-selling-copycat-food-products-containing-delta-8-thc>

米国食品医薬品局（FDA）と連邦取引委員会（FTC）は、デルタ-8 THC としても知られるデルタ-8 テトラヒドロカンナビノールを含む模倣食品を違法に販売したとして、6 社に警告文書を発出した。これらの製品は、チップス、クッキー、キャンディ、グミ、その他のスナック食品などの伝統的な食品と誤認されやすい。

2022 年 6 月、FDA はデルタ-8 THC を含む食品の摂取について消費者に警告した。その警告に記したように、FDA は 2021 年 1 月 1 日から 2022 年 5 月 31 日までに、デルタ-8 THC を含む食用製品を摂取した子供と成人に関連する 125 件以上の有害事象報告を受けとった。うち 10 件の報告では、食用製品が人気のスナック製品の模倣品であったと強調されていた。

* 警告文書

FDA は FTC と合同で、以下の 6 社に、州際通商法、ヒト用食品の不純品、不正及び詐欺商法の問題、及び製品にデルタ-8 THC を含むことから警告文書を送付した。特に、製品が子供にアピールするような形態（例えばキャンディ）で、類似のブランド名、ロゴ、写真を使用することで有名なスナック食品ブランドを模倣しており、消費者が意図せずデルタ-8 THC を摂取する危険があることを懸念する。

● The Haunted Vapor Room

JUNE 29, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/haunted-vapor-room-648878-06292023>

● Nikte's Wholesale, LLC

JUNE 29, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/niktes-wholesale-llc-649469-06292023>

● Delta Munchies LLC

JUNE 29, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/delta-munchies-llc-656322-06292023>

● Dr. Smoke, LLC aka Dr. S, LLC

JUNE 29, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/dr-smoke-llc-aka-dr-s-llc-648825-06292023>

- **North Carolina Hemp Exchange, LLC dba NC Hemp Shoppe**

JUNE 29, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/north-carolina-hemp-exchange-llc-dba-nc-hemp-shoppe-649018-06292023>

- **Exclusive Hemp Farms/Oshipt.com**

JUNE 29, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/exclusive-hemp-farmsoshiptcom-648877-06292023>

*関連記事：

【FTC】FTCはFDAと、デルタ8 THCを含む食用製品を子供たちが食べる食品とほぼ同じ包装で売っている企業に停止通告書を送る

食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2022（2022. 04. 13）

【FDA】デルタ-8 テトラヒドロカンナビノールについて知っておくべき5つのこと

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202208c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2022（2022. 05. 11）

【FDA】FDAはCBD及びデルタ8 THC製品を違法に販売している企業に対して警告文書を発行する

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202210c.pdf>

2. 食品プログラムの優先ガイダンストピックスについて更新情報を発表

FDA Releases Update of Priority Guidance Topics for Foods Program

July 6, 2023

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

米国FDAの食品安全・応用栄養センター(CFSAN)及び食品政策・対応オフィス(OFPR)は、2023年2月に発表した、FDA食品プログラムが優先的に完成させるガイダンス案及び最終ガイダンスのリストの情報を更新した。レベル1に相当するものに焦点をあてており、次のガイダンス項目が追加された。

- ダイエタリーサプリメントマスターファイルに関するガイダンス案
- 低水分調理済み食品（乳児用調製乳を含む）に関するガイドライン案
- 乳児及び幼児向け食品中のヒ素のアクションレベルに関するガイダンス案
- 乳児及び幼児向け食品中のカドミウムのアクションレベルに関するガイダンス案
- メニュー表示補足ガイダンスの改訂
- 新しい乳児用調製乳がタンパク質の十分な生物学的品質の品質因子を立証することを示すためのタンパク質効率比（PER）ラットバイオアッセイに関するガイダンス

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

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

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

（Level 1 ガイダンスとは、新しい重要な規制要件に対する FDA の最初の解釈を示したものの、FDA の初期の解釈や方針が大幅に変更されたことを説明するもの、複雑な科学的問題や非常に議論の多い問題を扱ったものである）

3. 食品成分及び包装

Food Ingredients & Packaging

07/06/2023

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

以下、情報更新。

（消費者向け情報）

- 食品添加物及び GRAS 物質について

<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/food-additives-and-gras-ingredients-information-consumers>

一般に、免除規定がない限り、すべての原材料を食品ラベルに表示しなければならない。食品製造業者は、消費者に提供する前に、食品に使用する原材料の安全性と規制状況を確認することを含め、安全な食品を販売する責任がある。FDA は、食品に添加される原材料が安全に使用されるよう、その評価と規制を行っている。一般的に安全と認められる（GRAS）食品添加物および成分の安全性は、その使用が FDA の安全基準を満たすことを証明する科学的裏付けがなければならない。具体的には、食品への使用が提案または意図されている場合、消費者に害を及ぼさないことが合理的に確実であることを示す情報でなければならない。

- 着色添加物

<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/color-additives-information-consumers>

着色添加物は、多くの製品において有用な目的を果たし、製品を魅力的に、食欲をそそるものにし、情報を提供する。添加された色は、キャンディのフレーバー、薬の用量、コンタクトレンズの左右のように、私たちが見ただけで製品を識別できるコードのような役割を果たすこともある。FDA の役割のひとつは、着色添加物が安全かつ適切に使用されていることを保証することである。

- 食品包装や食品に接触する物質

<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/food-packaging-other-substances-come-contact-food-information-consumers>

連邦法では、食品添加物である食品接触物質は、米国で上市される前にその用途について

認可を受けなければならない。このような認可は通常、食品接触届を通じて FDA に情報を提出することで得られる。このプロセスの一環として、FDA は FDA に提出された情報の厳密な科学的安全性評価を実施し、入手可能なその他の関連情報を考慮して、意図された用途の安全性を確認する。

- 食品中の着色添加物

<https://www.fda.gov/food/color-additives-information-consumers/color-additives-foods>

FDA の規則では、食品に添加する前に、その着色添加物が意図された使用レベルで安全であるという根拠を必要としている。

4. 着色添加物認証に関する報告：2023 会計年度第 3 四半期、4 月 1 日-6 月 30 日

Report on the Certification of Color Additives: 3rd Quarter, Fiscal Year 2023, April 1- June 30

07/06/2023

<https://www.fda.gov/industry/color-certification-reports/report-certification-color-additives-3rd-quarter-fiscal-year-2023-april-1-june-30>

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

1. 未登録消毒剤を販売した Ross ストアを罰する

EPA Penalizes Ross Stores for Unregistered Disinfectants

July 6, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-penalizes-ross-stores-unregistered-disinfectants>

2021 年 2 月 3 日にハワイ農務省がハワイの店舗を、2021 年 3 月 9 日に EPA がカリフォルニアの店舗を査察し、6 つの未登録製品が販売されていた。99.9%除菌を宣伝しているスプレーやウェットティッシュ、「抗菌」を謳う iPhone スクリーンプロテクターなどで、これらは殺虫剤・殺菌剤・殺鼠剤法（FIFRA）により求められる EPA への登録がされておらず、55000 ドルの罰金を科す。連邦法では、細菌やウイルスを殺す、破壊する、予防する、遠ざけると主張する製品は殺虫剤とみなされ、EPA への登録が必要である。

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

1. 科学者は超加工食品を使って健康的な食生活パターンを構築

Scientists Build a Healthy Dietary Pattern Using Ultra-Processed Foods

July 11, 2023

<https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2023/scientists-build-a-healthy-dietary-pattern-using-ultra-processed-foods/>

ARS の Grand Forks ヒト栄養研究センターの科学者が主導した研究で、NOVA スケールで超加工食品に分類されるものからのカロリーが 91%で、健康的食生活を構築できることを明らかにした。この研究はアメリカ人のための食事ガイドライン (DGA) の汎用性を強調する。「この研究は、超加工食品を使用することも選択肢となり得る、よりバランスのとれた健康的な食事パターンを示す概念実証である。」とヒト栄養研究センターの栄養士 Julie Hess 氏は述べた。「現在の食事勧告によれば、食品の栄養素含有量と食品グループにおける位置づけは、食品がどの程度加工されているかよりも重要である。」とも述べた。

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

1. **FTC は FDA と、デルタ 8 THC を含む食用製品を子供たちが食べる食品とほぼ同じ包装で売っている企業に停止通告書を送る**

FTC Sends Cease and Desist Letters with FDA to Companies Selling Edible Products Containing Delta-8 THC in Packaging Nearly Identical to Food Children Eat

July 5, 2023

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2023/07/ftc-sends-cease-desist-letters-fda-companies-selling-edible-products-containing-delta-8-thc>

FTC は企業に不公正で詐欺的包装を直ちに変更するよう求める。FTC は本日、THC を含む食べられる製品をスナックやキャンディとほぼ同じ包装で売っている 6 社に FDA と合同で停止通告書を送った。「子供がいつもの食品と間違えやすい食用 THC 製品を販売するのは無責任で違法である」と FTC の消費者保護局長 Samuel Levine はいう。「企業は製品の安全で責任あるマーケティングを確実にしなければならない、特にそれが子供の福祉に関わる場合には」と述べた。

*関連記事:

【FDA】FDA と FTC はデルタ-8 THC を含む模倣食品を違法販売した 6 社に警告する

● 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. ポピーシードの安全性と適合性

Poppy Seed Safety and Suitability

https://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/nationalrecallpoppyseeds/PublishingImages/Pages/National-Recall-of-Poppy-Seeds/Poppy_Seed_Industry_Guidance.pdf

<生産者、輸入業者、供給業者、流通業者、小売業者向けガイダンス>

すべてのポピーシードが食用に適しているわけではない。ポピーシードにはグレードがある。ポピーシードの生産者、輸入業者、供給業者、流通業者、小売業者は、グレードを把握することが重要である。グレードには、1) 医薬品または工業用グレード、2) ベーキングなど食品製造用の食品グレード、3) 消費者向け直販用の食品グレードがある。食品グレードのポピーシードだけが、食品サプライチェーンに入るべきである。食品事業者は、さらに食品を製造するための食品グレードのポピーシードを直販用に包装しないことを保証しなければならない。

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2022（2022. 11. 22）

【FSANZ】ポピーシードのリコール

<http://www.nihs.gov.au/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2021（2021. 12. 22）

【FSANZ】ポピーシードの全国的大規模リコール

<http://www.nihs.gov.au/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202126c.pdf>

2. ニュースレター

Food Standards News

Issue 218 July 2023

<https://mailchi.mp/322712a2b10b/food-standard-news-1300859?e=21527ddb09>

- 食品業界の食品リコールプロトコール更新版発表
- CSIRO のオーストラリアのフードシステムロードマップ

CSIRO roadmap charts Australia's food and nutrition security by 2050

<https://www.csiro.au/en/news/All/News/2023/June/CSIRO-roadmap-charts-Australias-food-and-nutrition-security-by-2050>

2050年までに

1. 健康的で持続可能な食事への公平なアクセスを可能にする。
2. 廃棄を最小限にして循環性を改善する。
3. ネットゼロ排出への移行を促進する。
4. 社会経済持続可能性と環境持続可能性を整合させる。
5. 価値と生産性をあげる。

赤肉販売を 2030 年までに 2 倍にする、乳製品貿易量も増やす目標、等欧州とは違って農業を強化する目標が並ぶ。2011 年から 2021 年の間に作物の収量も 8~21%増加し

ていて停滞している欧州とは対照的である。

- オーストラリアの食品安全レポートカード。
 - AIFST 2023 会議
- など。

3. 食品基準通知

Notification Circular 250-23

6 July 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification-Circular-250-23.aspx>

パブリックコメント募集

- 二枚貝のマリンバイオトキシン基準のハーモナイゼーション
2023年8月17日まで。
- ベーカリー製品の加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* 由来フルクタナーゼ
2023年8月10日まで。

-
- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)
<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. 危険なポピーシードバッチに警戒

NSW community urged to be on alert for dangerous poppy seed batch

30 June 2023

https://www.health.nsw.gov.au/news/Pages/20230630_02.aspx

以前リコールされた非食品グレードのポピーシードバッチが再びサプライチェーンに混入していたことが判明したため、確認するよう呼びかけられている。NSW 州保健省によれば、影響を受けた製品は「Royal Fields Poppy Seeds」(Basfoods 社)で、賞味期限は2024年6月25日、Coles 社を通じて販売されたものであることが確認された。この製品は2022年11月にリコールされたが、Coles 社によれば、ここ数週間、同社の店舗でこの製品が購入されたことが確認された。

2. リコール情報

- **Royal Fields Poppy Seeds 500g**

Recall: Royal Fields Poppy Seeds 500g

5 Jul 2023

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/royal-fields-poppy-seeds-500g>

Basfoods International Pty Ltd は、オーストラリア産ポピーシード Royal Fields Poppy

Seeds 500g が化学物質(テバイン)混入の可能性があるので、リコール。

●ビクトリア保健省 (Department of Health Victoria)

[Health.vic | health.vic.gov.au](https://www.health.vic.gov.au)

1. ポピーシードに健康警告－更新

Health warning on poppy seeds – Update

29 Jun 2023 Update to CHO alert 15 Nov 2022

<https://www.health.vic.gov.au/health-alerts/health-warning-on-poppy-seeds>

食用でないポピーシードが間違っって食品供給網に入った。このバッチはテバインを高濃度含む (2022 年 11 月にリコールされたもの)。

● 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 Nydia Bay/Pelorus Sound 地域の貝類バイオトキシン警告

Public health warning: shellfish biotoxin alert for Nydia Bay/Pelorus Sound area in the Marlborough Sounds

06 July 2023

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-shellfish-biotoxin-alert-for-nydia-baypelorus-sound-area-in-the-marlborough-sounds/>

ニュージーランド食品安全はマールボロの Pelorus Sound 地域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 設定の安全基準値を数倍上回った。

● 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. 食品汚染：日本から輸入される食品の管理措置

Food Contaminants : Control Measures on Foods Imported from Japan

14 Jul 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_30

[Nuclear Event and Food Safety.html](#)

香港特別行政区政府による日本食品に関する最新の輸入規制措置について説明する。日本の原発事故と食品の安全性について。

2. 違反情報

- 2つの魚肉団子のサンプルから、食品異物混入(金属汚染物質)規則に違反する可能性のある濃度のメチル水銀が検出された

Two fish ball samples detected with methylmercury at levels that may have breached Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations

Wednesday, July 5, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230705_10398.html

食品安全センター（CFS）は、魚肉団子から食品異物混入（金属汚染物質）規則違反のおそれのある 0.3 ppm のメチル水銀が検出されたと発表した。

- 包装済みキムチのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged kimchi sample not in compliance with nutrition label rules

July, 5 2023 (Wednesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230705_10397.html

韓国産キムチのサンプルに砂糖 0 g/100 g という表示のところ 1.6 g/100 g の検出であった。

- 包装済み新鮮な湯葉のサンプルが食品医薬品（組成及び表示）規則に違反

Prepackaged fresh bean curd sheet sample not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

Tuesday, July 4, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230704_10396.html

中国産湯葉のサンプルに添加物名の亜硫酸エステルが表記されていないが、39 ppm の二酸化硫黄が検出された。

- 包装済み大根漬物のサンプルが栄養表示規則違反

Prepackaged chili radish sample not in compliance with nutrition label rules

July 3, 2023 (Monday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230703_10393.html

中国産大根漬物のサンプルがナトリウム 1060 mg/100 g という表示のところ 2700 mg/100 g であった。

- 包装済み漬物のサンプルが栄養表示規則違反

Prepackaged pickles sample not in compliance with nutrition label rules

July 3, 2023 (Monday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230703_10394.html

インド産野菜の漬物のサンプルがナトリウム 321 mg/100 g という表示のところ 620 mg/100 g であった。

● 包装済みオリーブの塩漬けのサンプルが栄養表示規則違反

Prepackaged salted olive sample not in compliance with nutrition label rules

July 3, 2023 (Monday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230703_10395.html

中国産オリーブの塩漬けのサンプルがナトリウム 1590 mg/100 g という表示のところ 2500 mg/100 g であった。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2023.6.23～2023.6.29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43327

- 2023.6.1～2023.6.22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43326

2. 海外直輸入食品を購入する際に国内搬入禁止対象原料・成分を確認してください！

輸入流通安全課 2023-07-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47417

食品医薬品安全処は、海外直輸入食品に対する安全管理を強化するために、国民の健康に有害影響の懸念があり、国内搬入阻止が必要な海外直輸入食品などの原料・成分 282 種を、国内搬入禁止対象原料・成分に指定した。今回の指定は、有害な海外直輸入食品をより効果的に搬入阻止できるよう、海外直輸入食品に対する有害原料と成分を指定・公開・解除する根拠*が設けられたことに伴う後続措置である。

*「輸入食品安全管理特別法」第25条の3及び同法施行規則第44条の3改正・施行(23.6.11) 食薬処は、これまで購買検査をして食品に使用することができず、国民の健康に有害影響の懸念があることが確認され、通関阻止対象として管理してきた 282 種の原料・成分に対して、関係専門家で構成された海外直輸入食品審議委員会の審議・議決を経て国内搬入禁止対象に指定した。

指定された原料・成分は、エフェドリン、フェニバットなどの麻薬類（9種）、メラトニン、5-ヒドロキシトリプトファン、没薬などの医薬品成分・東洋薬（139種）、不正物質など食品に使用できない原料・成分など（134種）である。食薬処は、有害影響の懸念がある海外直輸入食品を直接購入して検査を行い、国内搬入禁止対象の原料・成分が確認された食品は関税庁に通関保留を要請し、放送通信委員会にオンライン販売サイトへのアクセス停止を要請するなど、関係機関と連携して国内に持ち込まれないように措置する。

※食薬処は海外直輸入食品の安全性検査を 2008 年から毎年実施 →（'22 年）3000 件購入・検査の結果 273 製品から有害成分検出、（'23 年 6 月）636 件購入・検査の結果 67 製品から有害成分検出

また、消費者は食品安全ホームページ「海外直輸入食品オール(ALL)」で、購入しようとする海外食品に禁止対象原料・成分が含まれているかを確認することができる。また、インターネット購入代行業者が搬入禁止対象に指定された原料・成分を含む輸入食品などを購入代行しないよう、営業者遵守事項も定めている。

海外直輸入食品は、消費者が自家消費を目的に購入し、海外販売者から製品を直接配送されるため安全性を保障できず、有害成分を含む製品摂取による被害発生の恐れがある。食薬処は、なるべく正式な輸入検査手続きを経た製品を購入することを推奨し、海外から直接食品を購入する際は、購入前に必ず国内搬入禁止対象原料・成分が含まれた製品であることをまず確認し、海外食品による被害を予防することをお願いする。食薬処は、今後も有害影響の懸念がある品目、消費者関心品目などに対する検査を継続的に拡大し、消費者に海外直輸入食品を購入する際の注意事項と有害情報を継続的にお知らせする。

<添付>国内搬入阻止対象原料・成分（282種）

（訳注：PDF版に282種についての英語併記あり：カバカバ、蠍、銀、ブラックコホシユ、シネフリン、ゲルマニウム、マムシ、チョウマメ、ラズベリーケトン、幹細胞、ポピ一等）

3. 韓国国民の糖類摂取量は WHO 勧告量未満、6～18 歳の子供・青少年 3 人に 1 人は超過

栄養機能研究課 2023-06-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47404

食品医薬品安全処は、2021 年国民健康栄養調査をもとに韓国国民の加工食品による糖類摂取量を分析した結果、子供・青少年の 3 人に 1 人以上が世界保健機関(WHO)の一日勧告量*を超えることが分かったと明らかにした。

※加工食品で摂取する糖類は、1 日の総カロリーの 10%未満（1 日 2000 kcal 摂取時、糖類 50 g、重量 3 g の角砂糖 16～17 個に相当）

子供・青少年のうち女子学生は勧告量を超過する人の割合*が男子学生より高く、女子・青少年の場合、総カロリーの 10.4%、11.2%を加工食品から糖類を摂取していると分析された（添付 2-1、2-2、2-3）。

*子供（6～11歳）：男子 36.4%、女子 44.2%、青少年（12～18歳）：男子 30.3%、女子 51.6%

これは女子・青少年が菓子類・パン類などの摂取が増加し、同年代の男性に比べて依然として飲物類、キャンディ類などを間食として頻繁に摂取することが影響しているとみられる（添付 2-4、2-5、2-6）。ただし、2021年、韓国国民の加工食品を通じた糖類摂取量（34.6g）は、一日総カロリー（1837kcal）の7.5%で、WHO 勧告量（10%）より低い水準であり、'19年 36.8g と比較して約6%減少した（添付 2-3,2-6）。加工食品による糖類摂取量が減少した理由は、糖入り炭酸飲料を炭酸水に置き換え、ミックスコーヒーの代わりにブラックコーヒーなどの摂取量が増加し、飲料類から糖類摂取可が減少したことが主原因と分析された（添付 2-6）。

*飲料類による糖類摂取量（g/日）：（'19）12.5 → （'21）10.7

*炭酸水摂取量（g/日）：（'19）3.0 → （'21）7.8

*ミックスコーヒー／ブラックコーヒー摂取量（g/日）：（'19）13.8 → （'21）12.6／（'19）82.4 → （'21）88.5

*加工食品による糖類摂取量（g/日）：（'19）36.8 → （'21）34.6

一方、食品包装の栄養成分含有量表示を確認する人は、そうでない人に比べて糖類を 6.5g（角砂糖 2 個分）少なく摂取することが示され、食品を購入する際に栄養情報を確認することが有用であることが分かる（添付 2-7）。従って、消費者が食品購入時に糖類含有量などの表示を確認し、製品を選択できるように栄養表示に対する教育・広報を強化する予定である。また、食薬処では、就学前の子供から高齢者まで生涯周期別にバランスの取れた食生活を図るため、個人の食習慣を手軽に診断し、オーダーメイド型ガイドを提供する栄養指数プログラムを開発して提供している。

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

併せて、食習慣が形成される子供・青少年時期に糖類の摂取を減らした健康的な食生活を実践できるよう、体験型教育*と食品安全の栄養教育支援事業**などを継続的に実施する予定である。

*未就学児・小学生対象「丈夫な食べ物探検隊」運営（'23年、年 990回）

**小・中・高校生対象、食品安全・栄養教育支援事業（'23年上半期、小 194校、中 20校、高 22校）

また、過剰な糖類摂取を減らし、消費者選択権を拡大するために、「ナトリウム・糖質低減表示基準」を改正し、糖類含量を減らした製品に「以下、減少、ライト、減らす、少ない」などの表示ができる対象食品タイプを選定し、ガイドラインも配布する。

<添付>

1.糖類摂取量深層分析の概要

2.韓国国民の糖類摂取量分析結果

4. 輸入産浸出茶に対する検査命令施行

輸入検査管理課 2023-06-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47403

食品医薬品安全処は、中国産から輸入される浸出茶（残留農薬項目*）に対して、事前に安全性を立証しなければ国内に持ち込むことができない「検査命令」を6月30日から適用する。

*ピリダベン、ピラクロストロビン、ジノテフラン、ルフェヌロン、ヘキサフルムロン、オルトフェニルフェノール

今回の検査命令は、中国産浸出茶に対する通関検査の結果、残留農薬の不適合が繰り返し発生したことを受け、輸入者の安全管理責任を強化するための措置である。

5. 食薬処長、精製塩の安定供給に最善

食品安全政策課 2023-06-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47389

食品医薬品安全処処長は最近、一部のマスコミで天日塩、加工塩の供給不足の懸念が提起され、加工塩の原材料として使用される精製塩の市場供給状況を点検するために、6月27日、株式会社ハンジュを訪問した。今回訪問した株式会社ハンジュは、精製塩を専門的に製造している業者で、国内供給量の99%以上*を占めている。

*国内総生産量17万2,900トンのうち17万1,462トン（'21年生産実績基準）

主な内容は、▲精製塩加工現場点検、▲供給危機時の製造工程の改善による増産方法*の準備、▲現場の苦情聴取などである。

*（既存）海水を濃縮・精製・乾燥して製造 → （改善）海水を濃縮した濃縮水に天日塩を追加溶解して精製・乾燥する方法で、精製塩製造にかかる時間と収率を改善（1日生産量：520トン → 600トン）

食薬処は、今後も関係部署、関連協会などと共に精製塩の供給状況を定期的に点検し、供給危機に備えて需給安定化方案を用意するなど、安全な食料供給で国民の不安感を解消できるよう最善を尽くす。

<添付> 現場点検の概要

6. 産婦対象、浸出茶を母乳生成促進茶と偽広告した業者など7カ所摘発・措置

食品安全現場調査 TF 2023-06-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47385

食品医薬品安全処は、浸出茶が産婦の母乳増量と断乳などに効果があるかのように不当広告した7業者を「食品等の表示・広告に関する法律」と「食品衛生法」違反で摘発し、管轄官庁に行政処分と告発措置を行った。今回の企画点検は、産後養生院、ママカフェなどで浸出茶が母乳生成を促進する製品として産婦の間で推奨されており、不当広告による消費者被害を防止するために実施された。特に浸出茶を不当広告して販売した4業者は、2020年

6月から最近まで浸出茶製品または浸出茶の主原料(タンポポなど)が産婦の母乳「増量」、「減量」、「乳の健康」改善などに効果があるかのように偽広告し、インターネットショッピングモール、産後養生院、妊産婦マッサージショップなどに計61,892箱(1箱あたりティーバッグ20~30個)、21億ウォン相当を販売したことが明らかになった。

これらの一部業者は、浸出茶の原料である香辛植物*が過去に外国で産婦の茶として使用されたという事例を引用して客観的根拠なしに授乳茶として広告し、ママカフェなどで産婦を対象に無料体験団を募集した後、摂取レビューをInstagram、ブログ、コミュニティカフェなどに載せるようにして製品を広報してきたことが確認された。

*フェネル(Fennel)、セージ(Sage)、フェヌグreek(Fenugreek)など

また、食薬処は当該浸出茶の製造業者を対象に衛生管理状態などを一緒に点検した結果、作業場出入り口破損で害虫が流入するなど施設基準を違反(2カ所)して健康診断を未実施(1カ所)である事実を摘発した。

<添付>

- 1.違反者リスト
- 2.摘発写真

7. 細胞培養技術を適用した新素材食品の国際動向は?

新素材食品課 2023-06-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47378

食品医薬品安全処は、細胞培養など新技术を適用したフードテックの国際動向など最新情報を交流するために、規制科学の人材養成事業*を行っている中央大学と共同で国際シンポジウムを6月23日に開催した。食薬処は、アジア・太平洋食品規制機関長協議体(アブラス)*の初代議長国として、海外規制機関と国際協力を強化し、グローバル食品規制環境を作り、国内新素材食品の世界市場進出を積極的に支援する一方、新素材食品の安全管理を強化するために継続的に努力する。

*APFRAS(Asia-Pacific Food Regulatory Authority Summit):アジア太平洋地域国家間の食品分野の規制調和、国際協力体系の構築などを議論する機構として韓国、オーストラリア、ニュージーランド、ベトナム、フィリピン、中国、シンガポールが参加

<添付> 細胞培養食品原料国際シンポジウムポスター

8. バイオ技術を活用した食品添加物の安全性審査資料提出を緩和、新しい食品開発条件を用意

添加物基準課 2023-06-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47366

食品医薬品安全処は、微生物を培養して製造した食品添加物の許可申請がより便利になるように、安全性審査資料の一部が免除される微生物の種類を拡大する内容などを盛り込んだ「食品添加物の基準及び規格」の一部改正案を6月20日に行政予告する。主な内容は、

①微生物を活用して製造した食品添加物の新規許可申請時に提出する安全性資料を一部免除できる微生物リスト拡大（62種→96種）、②健康機能食品に使用できる食用色素である酸化鉄の新規指定、③混合製剤に使用できる希釈剤の種類拡大、④油脂抽出溶媒であるヘキサンの使用基準の拡大などである。

① 最近のバイオ技術の発展により、これまで化学的に合成していた食品添加物を微生物を活用して製造する技術が開発されている。これにより、微生物を活用して製造した酵素剤、アミノ酸など様々な食品添加物の許可申請が容易になるように、安全性審査資料の一部を免除*（5種中3種免除）できる微生物の種類を現行62種から96種に拡大**する。拡大する34種はCODEXに登録されている食品添加物を生産する菌株のうち、安定性が確認された菌株である。

*1)生産菌株の真偽確認資料、2)最終産物に菌株の死滅または残留を確認できる資料、3)食品として摂取経験に関する資料、4)食品等製造に用いられた事例に関する資料、5)人体または同食品に病原性発現の有無を確認できる資料 → 3)~5)まで免除

**食医薬規制革新100大課題（'22.8月発表）中（8番）新食品開発支援のための食品添加物先制的許容

安全性審査資料が一部免除されると、食品業界では食品添加物を新規に使用申請する際に時間とコストが節約され、新しい食品を開発できる条件が設けられると期待している。

② ビタミン類のように光によって品質変化が懸念される健康機能食品（カプセル）に遮光目的で使用できる食用色素である酸化鉄（黄色、赤、黒）を新規食品添加物として認定する。現在、遮光目的で健康機能食品に二酸化チタン、銅クロロフィルを使用しているが、酸化鉄の新規認定を推進することにより、より多様な健康機能食品を作ることができると期待している。

③ 業界現場の需要と技術的必要性を考慮して、混合製剤*を製造する際に溶解・希釈などのために使用する希釈剤を現在の14種から食塩、タンパク粉末、寒天、コンニャク粉末4種を追加して18種まで拡大**する。

*食品添加物を2種以上混合したり、1種以上の希釈剤を混合した形態

**（現在）水、酒、植物性油脂、でん粉（加工して食品添加物に分類されるものを除く）、小麦粉、デキストリン、砂糖、糖シロップ類、オリゴ糖、ブドウ糖、果糖、水飴、その他の糖（食品、食品添加物を加えたものを除く）、糖蜜→（改善）現行+食塩（加工塩を除く）、タンパク粉末、寒天、コンニャク粉末

④ 現在、食用油脂の油脂成分抽出目的と健康機能食品の機能性原料抽出・分離目的で使用が許可されているヘキサンを、脂溶性成分の抽出・分離が必要な他の食品にも使用できるように使用基準を拡大*する。現在、食品製造過程に油脂成分の抽出・除去が必要な場合、酒精・超臨界**の抽出のみ可能だが、今後ヘキサンを使用できるようになることで効率性・経済性が高まると期待している。

*（現行）食用油脂製造時の油脂成分の抽出目的、健康機能食品の機能性原料抽出または分離などの目的 →（改善）油脂成分の抽出・分離・精製の目的、健康機能食品の機能性原

料抽出または分離などの目的

**超臨界抽出：臨界温度と臨界圧力以上の状態にある二酸化炭素を利用して食品原料または食品から食用成分を抽出すること

9. 福島汚染水放出に関する説明 5次、8次、12次

● 福島汚染水放出に関する説明（5次）

輸入検査管理課 2023-06-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47372

● 福島汚染水放出に関する説明（第8次）

有害物質基準課 2023-06-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47386

● 福島汚染水放出に関する説明（12次）

輸入食品政策課 2023-06-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47412

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

1. 福島からの輸入食品の安全性に関する SFA のメディア回答

SFA media reply on safety of food imported from Fukushima

6 July 2023

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/jul-2023-sfa-media-reply-on-safety-of-food-imported-from-fukushima.pdf>

シンガポール食品庁（SFA）は、科学的根拠に基づくリスク評価と食品安全管理のアプローチを採用し、国際基準に合致した食品安全基準を設定している。SFA は、不必要に貿易を妨げることなく、食品の安全性を確保するため、定期的に食品の輸入条件をレビューする。

SFA は食品安全評価を実施し、2021年5月28日以降、福島からの承認済み輸入食品に対する輸出前試験と原産地証明書の要件を解除した。SFA は日本からの輸入食品を注意深く監視しており、監視結果は満足のいくものであった。2013年以降、SFA は日本からの輸入食品から放射性汚染物質を検出していない。

また、日本からの食品輸入は過去10年間、一貫して輸入総量の1.5%未満であり、福島県からの輸入は些細なものである。（2022年の食品輸入総額の0.01%未満）。

SFA は、日本からの輸入食品が SFA の食品安全要件に適合していることを確認するため、引き続き厳重に監視していく。SFA はまた、供給途絶の影響を軽減するため、一般的に消費される食品の供給先の多様化を継続する。

● 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。）

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、国民の商品（食品？）を介した水銀摂取(期間2016～2022年)に関する情報を公表
- スイス連邦保健局(BAG)、年次報告書「スイスにおける放射線防護と放射能の監視-2022年結果」を公表
- スイス連邦保健局(BAG)、スイスにおけるヒト・バイオモニタリング計画に関するパイロット研究の中間報告書を公表
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、二種類の植物保護剤の認可取消を公表
- ブラジル農牧供給省(MAPA)、55種の農薬製品の新規登録を公表
- アルゼンチン農畜産品衛生管理機構(SENASA)、国家植物治療薬登録からのクロルピリホスエチル及びクロルピリホスメチルを含む有効成分及び植物保護製品の削除を告知
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、食料生産動物における内因性起源の蛋白質同化物質及び／又は禁止物質の存在に関する意見書(07-2013)の更新版を公表
- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、水中のシアノバクテリア及びミクロシスチンに関する文書(acsabrief 2023年5-6月版)を公表

ProMED-mail

- **メタノール中毒－ウクライナ：(オデッサ) 致死**

Methanol poisoning - Ukraine: (OD) fatal

2023-07-08

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8711026>

Date: Thu 6 Jul 2023 Source: UNIAN [in Ukrainian, machine trans., edited]

オデッサで、アルコール中毒で3人が死亡、他に6人が入院している。犠牲者は地元の店舗で購入したウォッカを飲んだ。警察官はこの由来不明の透明な液体を押収して調査している。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室