

食品安全情報（化学物質） No. 19/ 2023（2023. 09. 13）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部
(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【FDA】 事業者向けガイダンス：魚介類リストに従って許容可能な名称を決定するためのFDAガイド

本ガイダンスでは、米国で販売される魚介類の許容できる市場名、一般名、学名及び現地語名（地方名）に関する指針を提供し、事業者が魚介類製品に名称を表示する際の一助となることを目的としている。対象となる名称は、米国食品医薬品局（FDA）のガイド「魚介類リスト」に記載されており、製品の魚介類種の適切な表示方法を決定する際には当該リストを確認することになる。

*ポイント： 本記事の背景には、米国で一部の魚介類において誤った市場名が表示されたという問題があります。高価な魚介類の名称でより安価な魚介類を代わりに販売するという詐欺行為です。その対策の一環としてFDAは、市場で許容可能な魚介類の名称と、真実で誤解を招かない魚介類の名称をラベルに表示できるようにすることを目的とした本ガイダンスを発表しました。FDAは、詐欺の対象となりやすい魚介類の一覧も提供しています。

【TGA】 医薬品形状のスポーツサプリメントに関する規則を変更

オーストラリアでは2023年11月30日より、スポーツ、運動、レクリエーション活動用と表示されている医薬品形状（錠剤、カプセル、丸薬など）のスポーツサプリメントは医療用品として規制される。

*ポイント： スポーツサプリメントは、以前は全て食品として扱われていました。しかし3年前に、スポーツサプリメントのうち、高リスク成分（例えば毒物基準に該当する物質を含むもの）又は世界アンチ・ドーピング規定禁止表国際基準の対象成分を含む製品、そして医薬品の形状をしている製品については「医療用品」とする規則が制定されました。その際に高リスク成分を含む製品以外については3年間の移行期間が設けられましたが、その期間が終了します。製品の形状から、栄養ドリンクやプロテインパウダーなどはこれまでと変わらずに食品として扱われます。

【ANSES】 学校等で使用する消毒剤による子供のやけどに注意

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は消毒剤による子供の被害について注意を喚起する。2017-2022年の間に、保育園でトイレや家具を消毒するのに使用された製品により約100件の事故が発生した。これらの事故は主に不適切な消毒剤の使用による。事故のほとんどは重篤ではないが、子供1人は皮膚移植が必要となった。ANSESは、消毒液に関する事故のリスクを低減させるための助言を提供する。

*ポイント： 次亜塩素酸ナトリウムなどの刺激性の強い消毒剤が原因と思われます。食品関連ではないですが時事的な問題として、注意喚起のためにご紹介しました。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. マンガンの耐容上限摂取量の更新のための準備作業
2. 加盟国とのパートナーシップ：EU 食品安全リスク評価のための協力強化
3. 第 54 回コーデックス残留農薬部会(CCPR)における EU のポジションを作成するための科学的支援
4. 飲料水製造用に抽出した水の中の有効成分やその代謝物質の残留物の水処理工程の影響に関するガイダンス文書
5. 新規食品関連
6. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. 食物アレルギー表示に関するベストプラクティスガイダンスの更新情報を公開する
2. 事業者向けガイダンス：アクリルアミド法令
3. 食品の包装及び製造における使い捨てプラスチックの代替品
4. インシデントとレジリエンス年次報告書 2022/23
5. 消費者向け助言：食品添加物

[【COT】](#)

1. COT の会議：2023 年 9 月 5 日

[【FSAI】](#)

1. ボトル入り飲料水施設における公的管理の監査

[【BfR】](#)

1. フィンガーペイント中のアニリン：現在の理解では、子供の健康被害は予想されない

[【ANSES】](#)

1. 学校等で使用する消毒剤による子供のやけどに注意

[【VKM】](#)

1. PFAS についての公開ウェビナー

[【FDA】](#)

1. 健康詐欺製品データベース
2. ツナ缶の規格に関する規則案を発表
3. エビ輸入の安全性向上のためエクアドルと提携を締結する
4. 提案されている統一したヒト用食品プログラムの初代副長官を任命する
5. 事業者向けガイダンス:魚介類リスト:許容できる魚介類の名称を決定するための FDA のガイド
6. ある種の植物性減量製品中の Nuez de la India と称する有毒なキバナキョウチクトウ (Yellow Oleander)についての消費者への警告を拡大する
7. 消費者向け情報
8. 公示
9. リコール情報
10. 警告文書

[【USDA】](#)

1. 請願
2. APHIS は規制状態レビュー（RSR）対応を発表

[【CFIA】](#)

1. 特定の食品中の多環芳香族炭化水素(2019年4月1日から2020年3月31日)
2. 特定の食品中の食品着色料 (2021年4月1日から2022年3月31日)
3. リコール情報

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. EmpireLabz Australia Pty Ltd にスポーツサプリメントの違法な広告と販売の疑いで 115,500 ドルの罰金を科す
2. 医薬品形態におけるスポーツサプリメントの規則の変更

[【NSW】](#)

1. 2023 春の Foodwise ニュースレター
2. リコール情報

[【MPI】](#)

1. カンタベリーの家庭用肉殺処理業者と経営者は規制されていない肉を販売したとして 8万4500ドルの罰金を科される
2. 「NZ Focuidan」海藻トニックの食品安全リスクについて

[【香港政府ニュース】](#)

1. 食品汚染
2. プレスリリース
3. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 福島原子力発電所の汚染水海洋放出関連
3. 「あまり塩辛くない」海苔巻、「あまり甘くない」ヨーグルト、消費者の選択が広がります
4. 青少年のビタミンA・カルシウム摂取不足、ラーメンを食べる時は牛乳も一緒に取ってください！

[【SFA】](#)

1. G6PD 欠乏症患者の宿敵-ソラマメ
2. 日本産食品の輸入に関する記事/ポッドキャストの明確化

[【その他】](#)

- ・ Eurekaalert 1件

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

1. Codex

- 近東地域調整部会議長、9月の会合を前に語る

The Chairperson of the Coordinating Committee for the Near East talks to us ahead of September meeting

23/08/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1649105/>

第11回コーデックス近東地域調整部会（CCNE）が9月18日から22日までローマのFAO本部で開催される。サウジアラビア王国を代表してCCNE11の議長を務めるサウジアラビア食品医薬品庁（SFDA）のKhalid S Al Zhrani氏（現近東地域コーディネーター）に会合への期待について聞いたQ&Aを提供する。彼は、CCNE会合から生じる問題に関して、地域の統一見解が得られることを期待しており、CCNEの審議結果がコーデックス文書をより豊かなものにするに確信していると述べた。

- 韓国は2023年9月12～13日に第3回食品由来薬剤耐性に関する世界会議を開催する
The Republic of Korea will host the 3rd Global Conference on Foodborne Antimicrobial Resistance, 12-13 September 2023

05/09/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1649815/>

薬剤耐性（AMR）は、ヒトと動物の健康にとってますます懸念される世界的な大きな脅威である。また、食の安全や食料安全保障、数百万世帯の農家の経済的福利にも影響を及ぼす。食品はAMRの発生と蔓延に重要な役割を果たしている。

この問題に取り組むための現在進行中の戦略の中で、韓国食品医薬品安全処（MFDS）は、2023年9月12日と13日に第3回食品由来薬剤耐性に関する世界会議を開催する。コーデックスの全メンバー、オブザーバー、そして一般視聴者向けに、この会議の様子はYouTubeでも配信される。

MFDSは2021年9月に初めてこの会議が設立されて以来、この戦略を世界的に主導してきた。会議の主な目的は、コーデックス委員会が2021年に採択した薬剤耐性に関するコーデックス文書の実施を支援することである。

今年のテーマ「ワンヘルスアプローチと薬剤耐性への取り組み」は、AMR対策におけるマルチステークホルダーアプローチの重要性を反映している。このイベントは、食品事業者、学界、規制当局、政府機関、国際機関など、農産物システム全体に関わるすべてのセクター

が一堂に会するフォーラムとしての役割を果たすことを目的としている。特に期待される成果のひとつは、コーデックス AMR 関連文書の実施に関する世界的なプラットフォームを確立することである。

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

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

1. 査察報告書

● オランダーEU に入る動物や商品に関する公的管理及び国境管理所の EU 要件順守の検証

Netherlands オランダーOfficial controls on animals and goods entering the European Union and verification of compliance of border control posts with European Union requirements

08-09-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4654>

2022年11月8日～12月2日に実施した、オランダの国境管理所(BCPs)を通してEUに入る動物や動物由来商品に関する査察。公的管理は適切な教育を受けた職員によって実施され、文書化手順や包括的な情報技術システムに支えられている。だが、輸送中の動物由来商品の管理はEU規則に従っておらず、長年の欠点がまだ解決していない。動物由来以外の商品にも、文書検査の実施、検査場所、同一性や物理的検査が実施される頻度に長年の欠点が残っている。概して、これらの欠点は、オランダのBCPsを通してEUに入る動物や商品が適切に処理され、EU規則に準拠したもののみがEUに入るという保証を提供できていない。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

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

RASFF Portal Database

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

8/27/2023～9/9/2023 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)

バングラデシュ産ブラックタイガーエビの未承認物質マラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーン、米国産スロバキア経由フードサプリメントの未承認物質デヒドロエピアンドロステロン(DHEA)及びアンドロステンジオン、フィリピン原産オランダ産バナナチップスのクロルピリホス、中国産オランダ経由ナイロン製ヘラからの一級芳香族アミンの溶出、パキスタン産バスマティ米の未承認残留農薬(臭化物)、エジプト産オランダ経由飼料用白いヒマワリ種子のアフラトキシン B1、トルコ産桑の実のオクラトキシン A、ポーランド産プラムの未承認物質クロルピリホス、イタリア産オリーブオイル漬けアンチョビフィレのヒスタミン、中国産ピーナッツオイルのグリシジルエステル類、オランダ産オイルの 3-MCPD、オランダ産パーム油の 3-MCPD、ギリシャ産アプリコットカーネルのシアン化物、オランダ産キャッサバチップスの 3-MCPD(複数あり)、フランス産ニッコウイガイの下痢性貝毒(DSP)、英国産粉末スパイスミックスのエチレンオキシド、ベルギー産フードサプリメントのアロエエモジン、ドイツ産有機テフ全粒粉のアトロピン及びスコポラミン、ハンガリー及びイタリア産米のカドミウム、ドイツ産アプリコットカーネルのシアン化物高含有、フランス産白トウモロコシ粉末のトロパンアルカロイド、など。

注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産キハダマグロの水銀、ベトナム産冷凍エビのマラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーン、トルコ産グレープフルーツの塩化ベンザルコニウム、スリランカ産ササゲの未承認物質カルボフラン・クロロタロニル及びプロフェノホス、コロンビア産チョコレート飲料のカドミウム、イタリア産ヨーロッパヘダイ(*Sparus aurata*)の水銀、トルコ産レモンの塩化ベンザルコニウム及びイマザリル、モロッコ産マグロの水銀、モロッコ産ヨーロッパマダイの水銀、米国産 HHC グミの未承認新規食品成分ヘキサヒドロカンナビノール(HHC)及びテトラヒドロカンナビノール(THC) 高含有、ポーランド産家禽肉のドキシサイクリン、ポーランド産パセリの根のリニューロン、イタリア産ジャガイモのホスチアゼート、ポルトガル産サボイキャベツの塩化ベンザルコニウム、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、米国産未殺菌アーモンドカーネルのアフラトキシン、ガーナ産燻製魚のベンゾ(a)ピレン及び多環芳香族炭化水素(PAHs) 、スパイス調理品のオクラトキシン A、パラグアイ産ピーナッツカーネルのアフラトキシン B1、パプリカ粉末のオクラトキシン A、ポーランド産セロリのリニューロン、ベトナム産冷凍カエル (*Hoplobatrachus rugulosus*)の脚の未承認照射、マルタ産トウモロコシベーススナックの着色料 E110 の未承認使用、ベネズエラ産ココアリキュールのカドミウム、トルコ産粉末ナツメグのアフラトキシン、中国産プロポリス抽出物のクロラムフェニコール、スペイン産マグロロインの水銀、エジプト産飼料用白いヒマワリ種子のアフラトキシン B1、モロッコ産オリーブのクロルピリホス、ドイツ産フードサプリメントのビタミン B6 高含有、中国産シリコーン皿の揮発性成分高含有、生鮮メカジキの水銀、日本産緑茶のフェンブコナゾール及びジチオカルバメート、ベトナム産ランサットボンボンのカルバリル、ケニア産ドイツ経由アボカドのクロルピリホス、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産バスマティ米のトリシクラゾール及びチアメトキサム(複数あり)、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホスメチル、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート、エジプト産ブドウの葉のアズキシストロビン・アセタミプリド・ビフェントリン・カルベンダジム・クロルピリホス・ジフェノコナゾール・ジニコナゾール・エマメクチン・イミダクロプリド・インドキサカルブ・ラムダシハロトリン・ルフエヌロン・プロピコナゾール及びチオファネートメチル、香港産ポリアミド製台所用品の一級芳香族アミンの溶出(複数あり)、パキスタン産米のアセタミプリド及びイミダクロプリド、ウクライナ産挽き割り小麦(ブルグル)の未承認物質クロルピリホス、パキスタン産バスマティ米のアセタミプリド、バングラデシュ産チリパウダーのクロルピリホス・フィプロニル・イミダクロプリド・ピリプロキシフェン・テブコナゾール及びトルフェンピラド、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン、中国産新規食品ヒカゲノツルニンジン(*Codonopsis pilosula*)、中国原産香港産イタリアに輸入された新規食品カラトウキ(*Angelica sinensis*)、セルビア産プラムのクロルピリホス、中国産ポリアミド製台所用品の一級芳香族アミンの溶出、米国产ピーナッツのアフラトキシン、中国産新規食品カワラタケ(*Trametes Versicolor*)、バングラデシュ産未承認新規食品ビンロウジュ(*Areca catechu*) (複数あり)、セルビア産桃のホルメタネート、インドネシア産粉末ナツメグのオクラトキシン A、ウクライナ産未精製ヒマワリ油のクロルピリホス、パキスタン産フランス行き米のアフラトキシン、ケニア産豆のカルボフラン、ケニア産緑豆のアセフェート及びメタミドホス、ベトナム産冷凍ナマズフィレのマラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーンの合計の RPA 値超過、ドミニカ共和国産ナスのチアベンダゾール、トルコ産キャラメルクリームフィリングの E155(ブラウン HT)高含有、中国産調理済アヒルの卵の銅、トルコ産生鮮ザクロのシペルメトリン、など。

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

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

1. マンガンの耐容上限摂取量の更新のための準備作業

Preparatory work for the update of the tolerable upper intake levels for manganese

EFSA Journal 2023;20(8):EN-8193 31 August 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8193>

(外部科学報告書)

この技術的報告書は、マンガンの上限摂取量(UL)を導出するために使用される可能性のある科学的根拠の収集と評価を説明するものである。「高用量」のマンガンの経口暴露と、「ヒト (全ライフステージ)」及び「動物 (哺乳類)」における神経学的影響との関係性を評価するために、2つのシステマティックレビューが実施された。その他の問題に関する根拠についてはナラティブレビューを実施した。

2つのシステマティックレビューでは、データベース検索で得られた14,471件の記録についてタイトルと要旨をもとにスクリーニングを行い、全文スクリーニング後にはヒトについて49件、動物実験について63件が残った。UL設定に適していると判断されるアウトカムが報告されていた成人に関する研究2件、子供に関する研究19件についてバイアスリスクが評価され、一方、動物については全ての研究でバイアスリスクが評価された。同じアウトカムを比較可能な方法で扱ったヒト研究がないため、メタアナリシスを行うには根拠が不十分だと判断された。動物研究で得られた根拠も、研究デザインの異質性が大きいことから、メタアナリシスには適さないと判断された。ヒト研究から、飲料水によるマンガン暴露と子供の知能指数(IQ)との間の有害な関連性に関する根拠がいくつか提供された。有意な関連性を報告した研究で示されたエフェクトサイズは、飲料水中のマンガン濃度が10倍増加するとIQポイントが2~4の範囲で低下するものであった。動物研究からは、ヒトの暴露と比べて比較的高用量での神経発達の影響について、より一貫した根拠が得られた。幼少期に暴露された動物は、マンガンの神経発達の影響に対してより感受性が高いことがわかった。

2. 加盟国とのパートナーシップ：EU食品安全リスク評価のための協力強化

Partnerships with Member States: enhancing cooperation for EU food safety risk assessment

EFSA Journal 2023;21(8):210801 31 August 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/210801>

(EFSA Journal Editorial)

この論説は、2023年6月の第95回会合で行われる議論に先立って検討するために、欧州食品安全機関(EFSA)の運営理事会に提出された長めのメモを要約している。

(EFSAの運営理事会の第95回会合第7項。オンラインで入手可：

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/event/mb95/item-07-doc1-...>)

3. 第54回コーデックス残留農薬部会(CCPR)におけるEUのポジションを作成するための科学的支援

Scientific support for preparing an EU position in the 54th Session of the Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR)

EFSA Journal 2023;21(8):8111 30 August 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8111>

(科学報告書)

欧州委員会は、第54回コーデックス残留農薬部会(CCPR)でのEUのポジションを作成するために、規則(EC) No 396/2005の第43条の枠組みで支援するようEFSAに求めた。本報告書でEFSAは、次回のCCPR会合で議論される残留農薬についてFAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)が導出したコーデックス最大残留基準値(MRL)案についての

コメントや助言を提出した。本報告書は CCPR 会合の EU のポジションの基礎となる。

4. 飲料水製造用に抽出した水の中の有効成分やその代謝物質の残留物の水処理工程の影響に関するガイダンス文書

Guidance document on the impact of water treatment processes on residues of active substances or their metabolites in water abstracted for the production of drinking water
EFSA Journal 2023;21(8):8194 28 August 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8194>

(ガイダンス)

このガイダンス文書は、リスク評価者に段階的枠組みを提供し、リスク管理者による植物保護製品や殺生物性製品中の有効成分(AS)の承認や製品の認可に関する意思決定における一助となる。この文書に示されたアプローチに基づき、飲料水製造用に取水した地表水及び/又は地下水中の AS やその代謝物質の残留物、すなわち変換産物(TPs) の形成に関する水処理工程の影響についての結論を引き出すことができる。このガイダンスは、飲料水製造用水の処理中に形成された有害化合物への暴露による実際の公衆衛生上の懸念を特定でき、EU で一般に使用されている水処理方法に焦点を当てている。

5. 新規食品関連

- 規則(EU) 2015/2283 に従って、新規食品としての使用済み大麦(*Hordeum vulgare*)及び米(*Oryza sativa*)由来部分加水分解されたタンパク質の安全性

Safety of partially hydrolysed protein from spent barley (*Hordeum vulgare*) and rice (*Oryza sativa*) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2023;21(9):8064 1 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8064>

(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)としての使用済み大麦(*Hordeum vulgare*)及び米(*Oryza sativa*)由来部分加水分解されたタンパク質に関する意見を出すよう求められた。この NF は、ビール生産のもろみ工程の低温殺菌された使用済み大麦及び米の残留物を酵素処理することで生産される。最終製品を得るために部分加水分解物にいくつかの機械的処理工程が用いられている。この NF は主に、使用済み大麦及び米由来の部分加水分解物されたタンパク質からなり、粉末状である。パネルは、この NF は、全保存期間である 15 ヶ月の間に提案された規格基準に準拠していれば、この NF の安定性に関する安全上の懸念はないと指摘している。この NF は、乳製品、ベーカリー製品、パスタ、果物と野菜のスプレッド、スナック、減量用 1 食代替食品など、様々な食品の成分として使用することを提案されている。対象集団は一般人である。タンパク質の質を考慮して、パネルは、この NF は乳児用栄養に適したタンパク源ではないと結論している。パネルは、この

NFの組成、提案された使用条件、単体の食事のタンパク質源ではないことを考慮して、このNFの摂取は栄養的に不利ではないと指摘している。生産工程、広範な組成キャラクターゼーション、供給源の使用歴を考慮して、パネルはこのNFに毒性学的研究は必要ないと判断した。更にパネルは、このNFは人に感作し、大麦や米にアレルギーのある人にアレルギー反応を誘発する可能性があるかと判断した。起こり得るアレルギー誘発性を除き、パネルは、このNFは提案された用途と使用レベルで安全だと結論した。

6. 農薬関連

● プロクロラズのターゲットリスク評価

Targeted risk assessment for prochloraz

EFSA Journal 2023;21(8):8231 30 August 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8231>

(声明)

欧州委員会は、規則(EC) No 396/2005 第 43 条に従って、プロクロラズのターゲットリスク評価を含む声明を作成するよう EFSA に要請した。入手可能なデータに基づき、EFSA は、コーデックス最大残留基準値 (CXLs) に基づいた既存の暫定的な EU 最大残留基準値 (MRLs) について EU の消費者を対象にした急性暴露評価を実施するとともに、リンゴ (granate apples) とパパイヤの CXLs について消費者に起こりうるリスクを特定した。

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

1. 食物アレルギー表示に関するベストプラクティスガイダンスの更新情報を公開する

FSA publishes updates to best practice guidance on food allergen labelling

4 September 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-updates-to-best-practice-guidance-on-food-allergen-labelling>

英国食品基準庁 (FSA) は食物アレルギーの表示と情報に関する技術ガイダンスの最新情報を発表した。FSA の技術ガイダンスは、食品企業が予防的アレルギー表示(PAL)を使用する方法に関して多くの変更を推奨し、助言している。

2. 事業者向けガイダンス : アクリルアミド法令

Acrylamide legislation

29 August 2023

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/acrylamide-legislation>

事業者向けガイドの更新。食品中のアクリルアミドに関するベストプラクティス、低減措

置、ベンチマークレベルについては、EU 離脱後も EU の委員会規則 2017/2158 を維持している。

食品事業者には以下が求められている：

- アクリルアミドが食品安全上のハザードであることを認識し理解すること
- アクリルアミドを ALARA 原則に従って減らすよう対策すること
- 対策の一環として必要に応じ代表検体のサンプリングと分析を行うこと
- サンプリングプランと検査結果も合わせ、対策の記録を保管すること (HACCP の一環)

地方の法の執行担当者は食品基準に従ってリスクに基づいたサンプリングとチェックを行うこと。対象となる食品はポテトチップスやポテト製品、パン、朝食シリアル、ファインベーカリー、コーヒー、コーヒー代用品、ベビーフードや乳幼児用穀類製品など。

3. 食品の包装及び製造における使い捨てプラスチックの代替品

Alternatives to single-use plastics in food packaging and production

31 August 2023

<https://www.food.gov.uk/research/alternatives-to-single-use-plastics-lay-summary>

RSM UK Consulting LLP (RSM)は Dr Samuel Short (ケンブリッジ大学)とバーミンガム大学図書館サービスと共同で、英国食品基準庁 (FSA) の委託を受け、食品包装・製造における使い捨てプラスチック代替品の迅速なエビデンス評価を実施した。この研究の目的は、食品システムにおける使い捨てプラスチックの代替品の使用に関連するリスクと可能性の基本的な理解を確立し、使い捨てプラスチックの主な代替品を特定し、この分野における将来の発展を理解することである。以下、主要な知見の要約である。

1.食品製造及び包装分野で現れる使い捨てプラスチックの代替品にはどのようなものがあり、その代替品はどのようなリスクと可能性をもたらすのか。

代替品の2つの広範なグループが確立された：材料/製品代替品(伝統的な材料(紙、ガラス、金属)、天然繊維、バイオマスから合成されたバイオポリマー(海藻)、生物由来モノマーから合成されたバイオポリマー(PLA)、微生物によって生産されたバイオポリマー(PHA))とシステム/プロセス代替品(食品包装のリデュース・リユース・リサイクル、アクティブ及びインテリジェント包装)。

2.代替品はどの程度すでに使用されているか

代替品の現在の使用範囲に関する市場情報は限られており、一貫性もない。各代替品の使用範囲の包括的な評価を可能にするエビデンスが不足している。採用の範囲を示すために、5つの事例研究が作成された。

- The London Marathon(海藻)
- The University of Cambridge Library Services(従来の代替品、バイオポリマー、ポリ乳酸(PLA))
- Wagamama UK(リサイクル材、段ボール、結晶性ポリエチレンテレフタレート)
- McDonald's Europe(従来の代替品、繊維、可食包装)

- Loop/ Tesco Trial(ガラスやアルミニウムなどの従来の代替品で作られた再利用可能な包装材)。

代替品はそれぞれの事例で多くの利点があるが、企業は代替品を導入する際に多くの矛盾に直面した。例えば、McDonald's の製品の大半は店外で消費されるため、リサイクル可能な包装が最大の効果を発揮するには、消費者と適切なインフラに依存する。

3.イノベーション、採用、普及、業界での定着という観点から、今後 10 年間で代替案はどのような軌道をたどるか。また、規制アプローチや政策イニシアティブを含め、関連する成功要因と障壁は何か。

バイオプラスチックの世界生産能力は、2019 年の 210 万トンから 2027 年までに 630 万トンに増加すると予想される。これは主に PLA とポリヒドロキシアルカノエート(PHA)の生産量の増加によって推進される。英国と欧州の現在及び今後の法律は、3R(リデュース、リユース、リサイクル)と循環経済への継続的な焦点を奨励するだろう。

代替案の成長を支援する成功要因には、環境問題に対する消費者意識の向上、既存の規則と法律が含まれる。障壁には、確立された業界体制、消費者の慣行、認識と意識、バイオプラスチックの高い生産コスト、利用可能な廃棄物管理ガイダンスの欠如が含まれる。

4.代替品において英国の食品規則に必要な変更はあるか、ある場合、立法、ガバナンス、トレーニング、執行レベルでの変更の可能性は何か?

使い捨てプラスチックの代替品として機能する新規材料に対する既存の法律の適用は不明確である。新規材料については、包装の適切な処理と廃棄、表示基準及び新規材料の安全性を示す方法に関するガイダンスといった要因に関する明確化が必要である。

全体として、化石燃料ベースのプラスチックは、非常に安価で汎用性のある材料であるが、代替材料は、現実世界の産業での応用のために最適化され、商業製品に参入するだろう。したがって、より持続可能な解決策への移行を促進するには、注意が必要である。

本研究でレビューしたエビデンスは、使い捨てプラスチック問題に対する唯一の解決策が存在する可能性は低く、すべての代替案には考慮すべき重大な制限があることを示唆している。解決策は、食品の種類と状況に応じた様々な素材とシステムである。例えば、乾物にはゼロ包装、生鮮食品には可食フィルム及びテイクアウト業界では使い捨てプラスチックを置き換える PLA のようなバイオポリマーが、最も持続可能な解決策になるかもしれない。

4. インシデントとレジリエンス年次報告書 2022/23

Incidents and Resilience Annual Report 2022/23

7 September 2023

<https://www.food.gov.uk/board-papers/incidents-and-resilience-annual-report-202223>

本報告書は、食品及び飼料のインシデント対応／予防を実施するためにインシデント・レジリエンス・ユニット (IRU) が行っている業務の概要を説明し、2022/23 年に直面した課題を概説するものである。課題には、食中毒の発生管理に対する要求の高まり、EU 離脱後

の継続的な適応の必要性、ウクライナ危機によるようなフードチェーンの混乱による影響、などが含まれる。

FSA は 2022/23 年中にイングランド、北アイルランド、ウェールズで 2,038 件の食品・飼料に関する安全インシデントの通知を受けた。これは前年度と比べて 13%の減少であった。通知されたインシデントのトップ 4 ハザードは病原性微生物 (28%)、アレルゲン (15%)、管理不良 (7%)、残留動物用医薬品 (7%) であった。

6. 消費者向け助言：食品添加物

Food additives

10 August 2023

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/food-additives>

情報更新。認可添加物及び E ナンバーの更新は以下。

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/approved-additives-and-e-numbers>

-
- 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. COT の会議：2023 年 9 月 5 日

COT Meeting: 5th September 2023

30 August 2023

<https://cot.food.gov.uk/COT%20Meeting%3A%205th%20September%202023>

- PETUK Ltd 社による食品と接触する物質製造に使うためのリサイクル PET 除染工程の評価。
- 非全粒小麦粉に葉酸を強化することによるアレルギー反応リスクの評価。
<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2023-08/TOX-2023-41%20allergy%20and%20folic%20acid%20fortification%20ACC%20V%20So.pdf>
- ダイオキシンとダイオキシン様 PCBs の文献の系統的レビュー。
[https://cot.food.gov.uk/Systematic%20review%20of%20the%20literature%20on%20dioxins%20and%20dioxin-like%20polychlorinated%20biphenyls%20\(PCBs\)](https://cot.food.gov.uk/Systematic%20review%20of%20the%20literature%20on%20dioxins%20and%20dioxin-like%20polychlorinated%20biphenyls%20(PCBs))
- キトサンー第二次声明案。
<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2023-08/TOX-2023-43%20Second%20draft%20position%20paper%20on%20chitosan%20%28002%29%20Avv%20V%20SO.pdf>
- 英国人での二酸化チタン暴露。
<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2023-08/TOX-2023->

[44%20Titanium%20dioxide%20exposure%20assessment_ACC%20V%20SO.pdf](#)

- ビスフェノール A についての暫定意見表明二次案。

https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2023-08/TOX-2023-45%20BPA_Position%20Statement%20Acc%20V%20SO.pdf

2023年4月にEFSAのCEPパネルがBPAに新しいTDI 0.2 ngBPA/kg 体重/日を設定した。これは当初の提案 0.04 ng/kg 体重よりは高いが、高摂取消費者は全ての年齢で2-3倍超過する。COTはEFSAの意見案を議論してパブリックコメントで意見を提出した。EFSAの最終意見はEMAやBfRとも異なり、COTは2023年5月の会合で議論した。

(以下、意見表明案)

2015年のEFSAの意見では動物実験での腎臓の相対重量増加とヒトでの当量(HED)をもとに暫定TDI 4 µg/kg 体重/日を設定し、暴露評価からどの年齢集団でも健康上の懸念は低いとしていた。2023年にEFSAはマウスのTH17細胞の割合増加をもとに0.2 ngBPA/kg 体重/日のTDIを設定した。それに対してEMAとBfRは意見を異にし、合同文書を発表した。COTはEMAとBfRの懸念に同意する。COTは独自のアプローチで評価を行うが、それには時間がかかるだろう。

- EFSAによる2023年食品中無機ヒ素の公衆衛生リスクの再評価についてのパブリックコメント募集。

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2023-08/TOX-2023-46%20%20Summary%20of%20the%20Draft%20EFSA%20Opinion%20on%20Arsenic%20Acc%20V%20SO.pdf>

- 航空機の客室の空気の質についての第二次声明案。

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2023-08/TOX-2023-48%20Aircraft%20Cabin%20Air%20statement%20second%20draft%20-%20clean%20ACC%20V%20SO.pdf>

- FSA 科学助言委員会の作業状況更新。

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

1. ボトル入り飲料水施設における公的管理の監査

Audit of Official Controls in Bottled Water Establishments

TUESDAY, 05 SEPTEMBER 2023

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/audit-of-official-controls-in-bottled-water-establ>

アイルランド食品安全局(FSAI)は、ボトル入り飲料水施設における公的管理の監査を発

表した。監査された 5 つのボトル入り飲料水施設すべてで食品法への違反が確認された。重大な違反は小規模施設で同定され、大規模施設の方が小規模施設より管理が有効で適切であることが示唆された。

-
- 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. フィンガーペイント中のアニリン：現在の理解では、子供の健康被害は予想されない
Aniline in finger paints: Health impairments for children shouldn't be expected according to current understanding

24 July 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/aniline-in-finger-paints-health-impairments-for-children-shouldn-t-be-expected-according-to-current-understanding.pdf>

アニリンは化学工業において重要な原料である。様々なプラスチックや接着剤、染料の製造の出発原料となり、玩具を含む消費者製品の生産に使用される。したがって、アニリンは、製造時の不純物としてあるいは製造後の除去されない残留物として製品に含まれることがある。また、製品の染色に使用されたアゾ染料の開裂生成物としても存在する。

EU では、玩具は安全要求事項の対象である。フィンガーペイント中の遊離アニリンの含有限度値は、1 キログラム当たり 10 ミリグラムである。州の調査事務所へ問い合わせたところ、管理下でそのような高濃度のものはまだ検出されていないことが明らかになった。

アニリンは神経系だけでなく赤血球にも有害である。また、感作の可能性もあり、結果としてアレルギー性皮膚反応（接触皮膚炎）を引き起こす可能性がある。高用量のアニリンを投与したラットでは脾臓に腫瘍が発生し、発がん性が想定されている。雄ラットにおける発がん作用が、閾値メカニズムに基づくものであるかどうか及びこれらの知見がヒトにどのように転用可能なのかはまだ不明である。観察された影響は、アニリンがもたらすハザードの可能性を反映している。物質による有害影響のリスクは、ヒトが暴露される量及び期間によって決まる。

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、フィンガーペイントに含まれるアニリンの健康リスクを以下のように評価した。BfR は、子供が 1 歳から 14 歳まで定期的にフィンガーペイントで遊び、そのフィンガーペイントには常に最大許容濃度である 10 mg アニリン/kg フィンガーペイントが含まれているという非常に保守的な仮定を立てた。意図した皮膚への接触に加え、生後 36 ヶ月未満の子供については、口からの摂取の可能性も考慮した。非発がん影響の評価には安全マージンのアプローチを用い、一方、発がん影響については追加的な生涯発がんリスクが判定された。

非発がん影響の評価では、十分な安全マージンが得られた。追加的な生涯発がんリスクは

1:1,000,000(又は 1×10^{-6})の範囲であり、健康及び環境リスクに関する科学委員会 (SCHER)により概ね許容できると見なされる。現実には、フィンガーペイント中のアニリン濃度はここで想定しているよりもかなり低いため、健康影響を引き起こす確率は非常に低い。

<BfR リスクプロファイル：フィンガーペイント中のアニリン>

- A. 影響を受ける集団：子供
- B. フィンガーペイントの使用によるアニリンとの定期的な接触による健康障害の可能性：非常に低い、5段階の最下位
- C. フィンガーペイントの使用によるアニリンとの定期的な接触による健康障害の程度：障害なし
- D. 既存データの信頼性：中程度（いくつかの重要なデータが欠落又は一貫性がない）
- E. 消費者がコントロール可能か：コントロール不要

-
- 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. 学校等で使用する消毒剤による子供のやけどに注意

Beware of burns to children from disinfectants used in schools

25/08/2023

<https://www.anses.fr/en/content/burns-children-disinfectants-schools>

2017-2022年の間に、保育園でトイレや家具を消毒するのに使用された製品で、約100件の事故が起きた。これらの事故は主に不適切な消毒剤の使用による。事故のほとんどは重篤ではないが、子供1人は皮膚移植が必要となった。

COVID-19の流行中に事故は顕著に増加

2017-2022年に、フランスの中毒管理センターは、コミュニティ施設で118件の子供の皮膚疾患症例を記録した。これらの事故は保育園でトイレを殺生物製品で消毒した後に最も多く起こった。2020年と2021年に急増が見られたが、これは主に、机、椅子、おもちゃなどの物の消毒で、COVID-19流行中の消毒対策強化による可能性が高い。2023年にも新しい事故が継続して報告されており、この問題の持続性を反映している。

6歳以下の女兒が主に影響を受けている

皮膚が非常に脆弱なため、この問題は主に6歳以下の子供、特に便座に座る幼い女の子に関係している。大多数の皮膚疾患はたいしたことはなかったが、11人の子供が第2度のやけどを負い、1人の子供がお尻の第3度のやけどのため皮膚移植を受けた。

不適切な製品利用

事故は主に消毒剤の使用の間違いによる：すすぎや希釈の失敗、目的に合わない製品など。これらの間違いは以下により助長された可能性がある；

- 消毒される表面によって異なる、同じ製品の使用条件：例えば、床には希釈しないで使用するが他の表面には希釈する製品；
- その製品を扱う人に使用説明書が入手できない；
- 表示上の紛らわしい言葉遣い：例えば、希釈が必要な製品に「すぐに使用できる溶液を直ちに使用すること」。

<消毒液に関する事故のリスクを抑えるための6つの助言>

- 消毒される表面に適した製品を使用すること；
- 特に幼い子供がいるコミュニティ施設では最も危険の少ない製品を選択すること；
- 希釈ミスを避けるためにすぐに使用できる製品や使用説明書が明確で簡単な製品を優先すること；
- 塗布後あるいは間違っただけで製品をすすぐこと、又は少なくとも表面を乾拭きすること；
- 子供の前で掃除や消毒作業をしないこと、子供が消毒した場所に近づく前に消毒後に一定の期間待つこと；
- 職員に消毒剤の正しい利用法の研修をすること。

皮膚が接触した場合：製品で濡れた衣服を脱ぎ、皮膚を水で徹底的に洗うこと。影響した部分が広く又は皮膚の病変が現れた場合は、医師の診察を受けるか中毒管理センターに電話すること。

*詳細情報（フランス語）

- Vigil'Anses の記事「幼い子供の皮膚やけどの原因となる消毒剤の不適切な使用」
https://vigilanses.anses.fr/sites/default/files/VigilAnsesN20_Juin2023_Bruluresbiocides.pdf
- トキシコビジランス報告書「コミュニティ施設における消毒剤の使用に関連する子供の皮膚障害—フランス中毒管理センターとモニタリングセンターが記録した観察（2017-2022年）」
<https://www.anses.fr/en/system/files/Toxicovigilance2022AUTO0051Ra.pdf>

● ノルウェー食品及び環境に関する科学委員会（VKM : Vitenskapskomiteen for mat og miljøNorwegian (Scientific Committee for Food and Environment)
<https://vkm.no/english/thenorwegianscientificcommitteeeforfoodandenvironment.4.2375.207615dac0245ae1dd4d.htm>

1. PFAS についての公開ウェビナー

Open webinar on PFAS – 18 September 2023

<https://vkm.no/english/news/vkmnews/openwebinaronpfas18september2023.5.7854162818a17750c1c51e90.html>

プログラム情報更新

<https://vkm.no/download/18.7854162818a17750c1c52827/1692956185271/PFAS%20Webinar%2018%20September%202023%20-%20program.pdf>

<プログラム>

- 開会挨拶：ヒト健康リスクと PFAS の主な懸念
- **北欧地域でのリスク評価**
飲料水中 PFAS の高濃度暴露後の健康リスク。スウェーデンの Ronneby での経験。フィンランドの PFAS – 食事暴露、魚を中心に。デンマーク、食品中 PFAS と食品接触物質からの移行。魚の PFAS 汚染源として同定された紙製品の製造。
- 消費者が日常生活で PFAS に出会う場所
- **北欧地域のリスク管理とモニタリング**
デンマークの PFAS モニタリングとリスク管理の概要と EU レベルでの規制の展望。有機卵生産における野生の魚由来フィッシュミールフィンランドでの PFAS の知見、リスク管理の事例。ノルウェーでのリスク管理。食品中 PFAS-環境汚染が食品生産とヒト暴露にどう影響するか？フィンランドとバルト海の古いコア堆積物中の PFAS 濃度の傾向。
- **さらに何ができる？**
PFAS – ヒーローから悪者へそして犯罪者へ。PFAS 処理技術 – 将来の必要性？トピックス：EU の広範な PFAS 制限提案。
- 閉会挨拶と将来展望 – PFAS のない世界？

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

1. 健康詐欺製品データベース

Health Fraud Product Database

08/08/2023

<https://www.fda.gov/consumers/health-fraud-scams/health-fraud-product-database>

米国食品医薬品局（FDA）の健康詐欺関連の違反対象となった未承認製品が登録され、リスト化されている。これらの製品は、疾病の治療、緩和、治療又は予防を謳ったダイエットサプリメントとして販売された製品から、未表示成分や新しいダイエット成分の使用まで、さまざまな問題について、警告文書、オンライン勧告文書、リコール、公示、報道

発表で指摘されている。

リストに掲載された製品は、オンラインや小売店で消費者向けに販売されている潜在的にハザードを有する可能性のある製品のごく一部に過ぎない。このリストに含まれていない製品であっても、消費者は特定の製品を使用する前に注意を払う必要がある。

詳しくは、薬害健康詐欺と健康詐欺のページを参照のこと。今回のデータベースには 1,957 製品が含まれている。

2. ツナ缶の規格に関する規則案を発表

FDA Issues Proposed Rule on Canned Tuna Standards

August 24, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-proposed-rule-canned-tuna-standards>

FDA は本日、ツナ缶の識別基準と容器充填基準を改訂する規則案を発表した。最終決定されれば、この規則案は以下のような内容になる。

- 容器の標準充填量を決定するために使用される計量方法を見直す。
- 安全で適切な調味料やスパイスをオプションとして使用できるようにする。
- 包装材の使用は任意であることを明確にする。

本規則案は、Bumble Bee Foods, LLC、StarKist Co.及び Tri Union Seafoods, LLC から提出された市民請願書に一部対応するものである。

規則案に対する意見は、連邦官報公布後 90 日以内に提出されなければならない。

3. エビ輸入の安全性向上のためエクアドルと提携を締結する

FDA Signs Partnership with Ecuador to Enhance Safety of Shrimp Imports

August 25, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-signs-partnership-ecuador-enhance-safety-shrimp-imports>

FDA は、米国市場向けのエビの食品安全性を強化するため、エクアドルの水産物規制当局と規制パートナーシップ協定 (RPA) を締結した。

4. 提案されている統一したヒト用食品プログラムの初代副長官を任命する

FDA Names First Deputy Commissioner for Proposed, Unified Human Foods Program

August 23, 2023

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-names-first-deputy-commissioner-proposed-unified-human-foods-program>

FDA は、ヒト用食品担当の初代副長官に James “Jim” Jones 氏を選出したと発表した。

5. 事業者向けガイダンス：魚介類リストに従って許容可能な名称を決定するための FDA

ガイド

Guidance for Industry: The Seafood List FDA's Guide to Determine Acceptable Seafood Names

08/31/2023

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-seafood-list-fdas-guide-determine-acceptable-seafood-names>

本ガイダンスでは、米国で販売される魚介類の許容できる市場名、一般名、学名及び現地語名（地方名）に関する指針を提供し、事業者が魚介類製品に名称を表示する際の一助となることを目的としている。これらの名称は、FDA のガイド「魚介類リスト」に記載されており、魚介類種の適切な表示方法を決定する際には当該リストを確認することになる。

- 魚介類リスト (The Seafood List)

<https://www.cfsanappsexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=SeafoodList>

- ガイダンス本文

<https://www.fda.gov/media/171514/download?attachment>

名称の決定における 6 原則：

- 原則 1：規制又は法律で義務付けられている一般的又は通常の名前は、食品の必須名称である。
- 原則 2：名称に偽りがなく、誤解を招くものでもない。
- 原則 3：米国で全国的に認知され、消費者が種を識別するために一般的に使用している名称。
- 原則 4：一般的な名称は、米国で誤解を招かなければ、一般的に許容される名称である。
- 原則 5：確立された国際的名称（例：国連食糧農業機関（FAO）が定めたもの）、又は広く認知されている名称で、原産国で一般的に使用されている名称でもよい。
- 原則 6：造語であってもよい。

- 魚介類種の代替と経済的詐欺

Seafood Species Substitution and Economic Fraud

2023/08/31

<https://www.fda.gov/food/seafood-guidance-documents-regulatory-information/seafood-species-substitution-and-economic-fraud>

魚介類の販売における経済的な欺瞞や詐欺は、より安価な種が高価な種の名称で代わりに販売されることによる。そのような行為は詐欺にあたり法律で「誤解を招く食品（misbranded food）」として禁止されている。FDA は、詐欺が行われやすい魚介類の代表例を紹介する。

6. ある種の植物性減量製品中の Nuez de la India と称する有毒なキバナキョウチクトウ (Yellow Oleander) についての消費者への警告を拡大する

The FDA Expands Warning to Consumers About Toxic Yellow Oleander Purported to be Nuez de la India in Certain Botanical Weight Loss Products

09/01/2023

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-expands-warning-consumers-about-toxic-yellow-oleander-purported-be-nuez-de-la-india-certain>

米国食品医薬品局 (FDA) は、これらの製品が販売されている第三者のプラットフォームと積極的に連携している。2023年8月30日、TODORGANIC INC.は、FDAの分析により種子がキバナキョウチクトウであると判明した後、Nuez de la India 種子の自主的リコールを開始した。FDAは調査を継続している。

- **TODORGANIC INC は健康リスクの可能性のため Nuez De La India 種子製品をリコールする**

TODORGANIC INC. Recalls Nuez De La India Seeds Product Due to Possible Health Risk

August 30, 2023

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/todorganic-inc-recalls-nuez-de-la-india-seeds-product-due-possible-health-risk>

TODORGANIC INC Middleburg FL は、FDAの分析により、種子製品が *Thevetia peruviana* 又はキバナキョウチクトウであると判断されたため、Nuez de la India の種子製品をリコール。当該植物にはヒトや動物に対して非常に有毒な強心配糖体が含まれる。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2023（2023. 8. 30）

【FDA】FDA はある種の植物性減量製品中の Nuez de la India と称する有毒なキバナキョウチクトウ (Yellow Oleander) について消費者に警告する

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202318c.pdf>

7. 消費者向け情報

大量のコーヒー豆：どのくらいのカフェインだと多すぎる？

Spilling the Beans: How Much Caffeine is Too Much?

09/07/2023

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/spilling-beans-how-much-caffeine-too-much>

カフェインの摂り過ぎは健康に危険をもたらす可能性があるが、体重、服用している薬、個人の感受性などの要因によって、「摂りすぎ」には個人差がある。FDAは、健康な成人を対象に、1日400mg（コーヒー約4～5杯）を一般的に危険な影響にはならない量として提示している。ただし、カフェインへの感受性やカフェインの代謝（分解）速度には個人差がある。FDAは、1200mgのカフェイン又はテーブルスプーン約0.15杯の純カフェインを急速に摂取した場合に、発作などの有害影響が見られる可能性があるとして推定している。

カフェインに関する Q&A : カフェインを含む飲食物の種類、飲食物に含まれるカフェイン量を知る方法、コーヒーや茶が「デカフェ」と表示されている場合はカフェインを含まないことを意味するか、どのくらいのカフェイン量が摂り過ぎになるか、耐容量以上のカフェインを摂取したことを知る方法、カフェインは健康を害するか、たくさんのカフェインを飲むことは睡眠を補完するか、不快な副作用を起こさずにカフェインを減らす方法。

8. 公示

- **Tapee Tea は表示されない医薬品成分を含む**

Tapee Tea contains hidden drug ingredients

8-31-2023

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

FDA の研究所分析により、鎮痛剤として販売されている Tapee Tea に、製品表示ラベルにないデキサメタゾン及びピロキシカムの含有が確認された。製品写真あり。

9. リコール情報

- **Furst-McNess Company は Monovet®90 (モネンシン) 濃度上昇のため、ヤギ用飼料の 18% Goat Starter の自主的リコールを実施する**

Furst-McNess Company Recalls Goat Starter Because of Possible Monovet®90 (Monensin) Health Risk

August 25, 2023

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/furst-mcness-company-recalls-goat-starter-because-possible-monovetr-90-monensin-health-risk>

Furst-McNess Company はモネンシン濃度上昇のため、ヤギ用医療飼料 18% Goat Starter の自主的リコールを行う。高濃度のモネンシンは、ヤギの腹部の膨満、血尿、息切れ、筋力低下又はけいれん、急速な呼吸、死亡などの兆候や症状を引き起こす可能性があり、非常に高濃度モネンシンに暴露された動物の肉や牛乳を摂取するヒトや動物は、間接暴露のリスクがある。

- **Hua Da Trading Inc dba Wefun Inc が表示されない成分シルデナフィルの存在により WEFUN カプセルの全国的な自主的リコールを発表する**

Hua Da Trading Inc dba Wefun Inc Issues Voluntary Nationwide Recall of WEFUN Capsules Due to Presence of Undeclared Sildenafil

September 05, 2023

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hua-da-trading-inc-dba-wefun-inc-issues-voluntary-nationwide-recall-wefun-capsules-due-presence>

Hua Da Trading Inc dba Wefun Inc は、FDA の分析により、ダイエットサプリメント

製品にシルデナフィルが含まれているため、リコール。

- **OBC Group Corp** が健康リスクの可能性があるため、**Nuez de la India** の種子製品及びカプセル製品のリコールを発表する

OBC Group Corp Recalls Nuez de la India Seeds and Capsules Products Due to Possible Health Risks

September 06, 2023

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/obc-group-corp-recalls-nuez-de-la-india-seeds-and-capsules-products-due-possible-health-risks>

OBC Group Corp は、FDA の分析により、製品が *Thevetia peruviana* 又はキバナキョウチクトウであると思われると判断されたため、NUT DIET MAX Nuez de la India の種子とカプセルをリコール。製品写真あり。

10. 警告文書

- **乳児用調製乳製造業者 3 社に警告文書を発行する**

FDA Issues Warning Letters to Three Infant Formula Manufacturers

August 30, 2023

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-issues-warning-letters-three-infant-formula-manufacturers>

米国食品医薬品局 (FDA) は、業界が可能な限り安全な条件下で乳児用調製乳を製造できるよう規制監督を強化するという継続的な取り組みの一環として、以下の乳児用調製乳製造業者 3 社に警告文書 (乳児用調製乳製品の CGMP、品質管理の問題) を発行した。

- **Perrigo Wisconsin, LLC**

AUGUST 30, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/perrigo-wisconsin-llc-659891-08302023>

- **ByHeart, Inc.**

AUGUST 30, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/byheart-inc-653854-08302023>

- **Reckitt/Mead Johnson Nutrition**

AUGUST 30, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/reckittmead-johnson-nutrition-654775-08302023>

- **Victory Trading Company Inc.**

APRIL 17, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/victory-trading-company-inc-651799-04172023>

食品の CGMP、製造、包装、衛生管理、不純品の問題。

- **Essential Research, LLC**

AUGUST 16, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/essential-research-llc-665098-08162023>

未承認の動物用医薬品の問題。

- **Amor Nino Foods, Inc.**

JUNE 26, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/amor-nino-foods-inc-652778-06262023>

水産食品の HACCP、食品 CGMP、不純品、衛生管理の問題。

- **Cosmax NBT USA**

MAY 03, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/cosmax-nbt-usa-615933-05032023>

ダイエットサプリメントの CGMP、不純品、不正表示の問題。

- **Osmosis, LLC**

AUGUST 23, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/osmosis-llc-652059-08232023>

未承認の医薬品、不正表示、ダイエットサプリメントの CGMP 違反、不正表示の問題。

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

1. 請願

Petition Submitted by Perdue Farms, LLC

Mar 16, 2023

<https://www.fsis.usda.gov/policy/petitions/petition-submitted-perdue-farms-llc>

FSIS (食品安全検査局) に対し、肉や家禽製品の「放し飼い (Free-Range)」「牧場で育てた (Pastured-Raised)」というクレームを定義するための規則策定を求める請願。また、FSIS が生活／飼育条件に関するクレームに関するガイダンスを更新するよう要請している。請願書に関して、いろいろな団体からコメントが寄せられている。

- コメント：家禽の「放し飼い」と「牧場で育てた」について

23-03 Comments Submitted by Joe's Farm (Sep 1, 2023)

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/documents/23-03-JoesFarm-Comments-09012023.pdf

消費者が「放し飼い」と謳われた鶏製品から想像するのは、ほとんどの場合、その鶏が生涯の大半を牧草地で暮らしているというものだが、実際はかなり違う。2011年に15才で農業を始めたときは350羽ほどの鶏を飼っていて、鶏たちは朝から晩まで外にいた。ところが規模が大きくなると思ったようにはならず、1200羽飼ったら鶏が全然外に行かず小屋の近くの草だけを食べ尽くして土がむき出しになり「放牧」とはほど遠いものになった。そこで毎日鶏を強制的に動かすシステムに投資した。これは「放し飼い」よりも、「牧場で育てた (pasture raised)」とする方がより適している。多くの消費者は、「放牧」のことを単に「牧草地への出入りが許可されている状態」ではなく、実際に放牧されていることを保証する生産モデルだと誤解している。

2. APHIS は規制状態レビュー (RSR) 対応を発表

● カリフォルニア大学 Davis 校 : くるみ

University of California Davis Walnut

Sep 6, 2023

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2023/uc-davis-walnut-rsr

遺伝子組換えでクラウンゴール病耐性にしたくるみが、植物病害虫リスク増加とはならないと判断した。

● Light Bio : ペチュニア

Light Bio Petunia

Sep 6, 2023

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2023/rsr-light-bio-petunia#:~:text=APHIS%20found%20this%20modified%20petunia,bred%20in%20the%20United%20States

光る (緑の蛍光) ペチュニアが、植物病害虫リスク増加とはならないと判断した。

* 上記の RSR 要請及びそれに対する APHIS の対応書は次のサイトから入手可能 :

Regulatory Status Review Table

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/biotechnology/regulatory-processes/rsr-table/rsr-table>

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

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

1. 特定の食品中の多環芳香族炭化水素(2019年4月1日から2020年3月31日)

Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Selected Foods – April 1, 2019 to March 31, 2020
2023-08-28

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-reports-and-journal-articles/polycyclic-aromatic-hydrocarbons-in-selected-foods/eng/1692288948772/1692289043606>

多環芳香族炭化水素(PAH)は、石炭、石油、ガス、木材及び炭火焼肉などの材料の不完全燃焼の生成物である。これらは一般的な大気汚染物質であり、しばしば作物を汚染する。PAHは加熱処理中に食品中にも生成される。この調査では、国際がん研究機関(IARC)が「ヒトに対して発がん性がある」と分類しているベンゾ[a]ピレン、「ヒトに対して発がん性がある可能性がある」と分類しているベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン、クリセンを含む4つの最も毒性の高いPAHを分析している。

このターゲット調査では、カナダ市場における国内及び輸入製品におけるPAHの汚染実態に関するベースラインサーベイランスデータを作成した。カナダ食品検査庁(CFIA)は、34の乳児用調製乳、114のナッツ/ナッツバター、148のオリーブオイルのサンプルを含む296製品を収集し、分析した。PAHは検査した296サンプルの61% (181サンプル) で検出され、総PAH量は0.001 ppb から 3.25 ppb TEQ(毒性等量)の範囲であった。

乳児用調製乳サンプルの平均PAHレベルが最も低く、0.12 ppb TEQであった。このカテゴリーには乳ベース及び大豆ベースの乳児用調製乳が対象であった。報告された全検出率は47% (16/34 サンプル) であるが、大豆ベースの調製乳サンプルは検出可能なレベルのPAHを示さなかった。PAHは乳ベースの乳児用調製乳サンプルの70%(16/23 サンプル)で検出され、総PAHレベルは0.001 ppb から 0.776 ppb TEQの範囲であった。ナッツ/ナッツバターは、この調査対象の全製品タイプの中で最も検出率が低く 39%(44/114 サンプル)であった。平均PAHレベルは、0.17 ppb TEQであった。個々のナッツ/ナッツバタータイプ間の有意差は観察されなかった。パンプキンシードバターの個々のサンプルは平均より高いPAHレベル(2.93 ppb TEQ)であった。残りのすべての製品は0.773 ppb TEQ未満の総PAHレベルであった。オリーブオイルサンプルは、この調査で対象となった全製品の中で最も低い平均PAHレベルと最も高い検出率82% (121/148 サンプル)を示した。PAHレベルが高かったのは3サンプルのみであった。残りのすべてのオリーブオイルサンプルは0.700 ppb TEQ未満の総PAHレベルを示した。サンプルの選択は平均PAHレベル0.19 ppb TEQ及び最大0.569 ppb TEQの4つのポマスオイルサンプルを対象とした。検査した4つのポマスオイルサンプルでは、PAHレベルはカナダ保健省が設定した最大基準値(ML)以下であった。

本調査のデータと以前のターゲット調査のデータを比較すると、カナダの小売製品の PAH 量は以前に報告されたものと同等であることが示された。この調査で検査した製品で検出した PAH の全レベルはカナダ保健省によって評価され、カナダ国民による消費に対して安全であると考えられた。製品のリコールは必要なかった。

2. 特定の食品中の食品着色料 (2021 年 4 月 1 日から 2022 年 3 月 31 日)

Food Colours in Selected Foods – April 1, 2021 to March 31, 2022

2023-08-28

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-reports-and-journal-articles/food-colours-in-selected-foods/eng/1692280835897/1692281287985>

食品の着色料は、加工条件によって生じる自然の色の損失を補うためや、色を強調したり均一にしたりして食品をより魅力的で食欲をそそるようにすることによって消費者の期待に応えるためなど、さまざまな理由で日常的に食品や飲料に添加されている。着色料に焦点を当てたターゲット調査は、加工食品における許可されていない着色料の使用に関連する潜在的な健康上の懸念のために開始されている。許可されていない着色料の存在は、一部が DNA の損傷及び発がん性の可能性があるため、消費者に健康リスクをもたらす可能性がある。許可されている合成着色料の表示されていない使用は、合成着色料に感受性を示し、皮膚発疹を引き起こし、喘息患者の喘息反応を誘発するごく一部の集団にとって潜在的な懸念である。

食品の着色料に焦点を当てたターゲット調査が以前に実施されている。今回調査の主な焦点は、添加着色料を含む可能性のある鮮やかな色の製品の調査と、食品の合成着色料を含まない自然食品として販売されている製品のコンプライアンスの確保であった。ベーカリー製品、飲料、ドライミックス（ベーキングミックスを含む）、自然食品、お菓子及びビーガン製品の合計 192 のサンプルを収集し、最大 43 種類の食品の着色料を検査した。食品の着色料は、検査した 61 サンプル(32%)で検出された。これらのサンプルの半分以上(32/61)は単一の食品着色料のみが検出され、残りの陽性サンプルでは最大 4 つの着色料が検出され、結果は合計 117 サンプルが陽性であった。

ドライミックスは、食品添加着色料を含むサンプルの割合が 72%と最も高く、次いでベーカリー製品(69%)であった。合成着色料は、ビーガン製品及び合成着色料を含まない自然食品として販売されている製品のいずれからも検出されなかった。最も高いレベルの食品着色料が検出されたのはベーキングミックスであった。全体で、10 サンプルはカナダ食品規則に違反していた。これらの 10 サンプル(4 製品 ; 6 ロット番号)は全て、使用の最大基準値を超えるレベルの食品着色料を含んでいた。これらのサンプルのうち、8 サンプルはベーキングミックス、1 サンプルはフルーツ風味のキャンディー(ロールアップ)、1 サンプルは輸入クッキーであった。本調査年に検査した製品の中には、許可されていない着色料又は成分表に使用表示のない許可された着色料を含むものはなかった。

今回の調査で最も多く検出された着色料は、アルラレッド、タートラジン及びブリリアントブルー FCF であった。これらは陽性結果の 72%を占めた。これらは全調査年で最も一般的に検出された着色料であった。この調査は部分的に鮮やかな赤色/赤紫色（フクシア色）製品の検査に焦点を当てたので、他の食品着色料を生成するために使用される着色料の検出率は通常より低かった。

過去の調査年と比較すると、今年の調査結果は、食品着色料を含む可能性が高いサンプルを選択したため、同様の検出率とわずかに低いコンプライアンス率(94.8%)を示している。使用の最大基準値を超えるレベルの食品着色料が 10 サンプルで検出された。

この調査で観察された食品着色料のレベルは、カナダ保健省化学物質安全局が評価し、検査されたサンプルのいずれもヒトの健康に許容できない懸念をもたらすことはないと判断した。カナダ保健省がとった追跡措置は、汚染のレベルと結果として生じる健康上の懸念に基づいている。

3. リコール情報

- 冷凍ティラピア魚が 3-アミノ-2-オキサゾリジノンのためリコール

Frozen Tilapia Fish recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone

2023-08-23

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/frozen-tilapia-fish-recalled-due-3-amino-2-oxazolidinone>

- さまざまなブランドのカフェイン入りエネルギー飲料は、カフェイン含有量とラベル表示の問題により安全ではない可能性がある

Various brands of caffeinated energy drinks may be unsafe due to caffeine content and labelling issues

2023-08-30

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/various-brands-caffeinated-energy-drinks-may-be-unsafe-due-caffeine-content-and#change-log>

CFIA はカフェイン入り飲料を摂取する場合の摂取量に関し、注意を呼び掛ける。リコール情報更新。

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

1. 食品基準通知

- Notification Circular 257-23

23 August 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification-Circular-257-23.aspx>

新規申請と提案

- 強調表示のための添加糖の定義

● Notification Circular 258-23

1 September 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20258-23.aspx>

改訂 221

- 加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* 由来 α アラビノフラノシダーゼ
- 加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* (遺伝子ドナー: *Talaromyces leycettanus*) 由来エンド-1,4- β キシラーナーゼ
- 加工助剤としての GM *Aspergillus oryzae* 由来カルボキシペプチダーゼなどを含む。

● Notification Circular 259-23

7/09/2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20259-23.aspx>

意見募集 (2023 年 10 月 20 日まで)

- 除草剤耐性昆虫耐性トウモロコシ系統 DP915635 由来食品
Call for comment on a new type of genetically modified corn
<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/FSANZ-Call-for-comment-on-a-new-type-of-genetically-modified-corn.aspx>

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

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

1. EmpireLabz Australia Pty Ltd にスポーツサプリメントの違法な広告と販売の疑いで 115,500 ドルの罰金を科す

EmpireLabz Australia Pty Ltd fined \$115,500 for alleged unlawful advertising and supply of sport supplements

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/empirelabz-australia-pty-ltd-fined-115500-alleged-unlawful-advertising-and-supply-sport-supplements>

オーストラリア TGA は、禁止物質を含むスポーツサプリメント製品の違法な広告及び販

売の疑いで、EmpireLabz Australia Pty Ltd に対して合計 115,500 ドルの侵害通知 7 通を発行した。禁止物質である 1,4-ジメチルペンチルアミン (DMAA) と 1,5-ジメチルヘキシルアミン (DMHA) が同定され、また、製品には、デアノール(Deanol)、ヨヒンビン、レバドパを含む処方箋専用成分が含まれていた。

2. 医薬品形状のスポーツサプリメントに関する規則を変更

Changes to the regulation of sports supplements in medicinal dosage forms

<https://www.tga.gov.au/news/news/changes-regulation-sports-supplements-medicinal-dosage-forms>

2023 年 11 月 30 日より、スポーツ、運動、又はレクリエーション活動のパフォーマンスに関する表示を行い、医薬品の形状（錠剤、カプセル、丸薬など）のスポーツサプリメントは医療用品として規制される。これはつまり、スポーツサプリメントは Australian Register of Therapeutic Goods (ARTG)の対象となり、製造、処方、表示、エビデンスに関して適用される法的要件を満たす必要があることを意味する。これらの製品を広告する者は、関連する広告要件にも従わなければならない。これにより、2020 年 9 月 23 日に 1989 年医療用品法 (Therapeutic Goods Act) 第 7 条 1 項に基づき行われた、特定のスポーツサプリメントを医療用品（医薬品）として規制することを明確にした宣言の 3 年間の移行期間が完了する。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2020（2020. 10. 28）

【TGA】ある種のスポーツサプリメントは治療用品であると宣言

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202022c.pdf>

● オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. 2023 春の Foodwise ニュースレター

Foodwise issue 65, Spring 2023

<https://www.foodwise.foodauthority.nsw.gov.au/edition65/index.html>

本号のハイライトは、平易な英語のアレルゲン表示、基準 3.2.2A に関する新しい資料、食肉の検査・監査結果、海洋熱波の可能性に関する警告、生鮮食品生産者のための新しいガイド等について紹介する。

2. リコール情報

● 赤い帽子クッキアクッキー12個

Akai Bohshi Kukkia Cookies 12P

29 Aug 2023

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/akai-bohshi-kukkia-cookies-12p>

表示されていないアレルゲン（卵、アーモンド、大豆）。

● 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. カンタベリーの家庭用肉殺処理業者と経営者は規制されていない肉を販売したとして
8万4500ドルの罰金を科される

Canterbury home kill meat business and owners fined \$84,500 for selling unregulated meat

25 August 2023

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/canterbury-home-kill-meat-business-and-owners-fined-84500-for-selling-unregulated-meat/>

カンタベリーの食肉業者とその経営者は、精肉店を通じて規制されていない肉を違法に販売し8万4500ドルの罰金を科せられた。業者は個人向けに娯楽として狩猟した動物を加工することは許可されていたが、その肉を販売することは許可されていなかった。

2. 「NZ Focuidan」海藻トニックの食品安全リスクについて

Concerning food safety risk from NZ Focuidan seaweed tonic

06 September 2023

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/concerning-food-safety-risk-from-nz-focuidan-seaweed-tonic/>

ニュージーランド食品安全庁（NZFS）は、「NZ Focuidan」というラベルのついたガラスビン又はラベルのないビンで販売されている海藻トニックを摂取しないよう市民に助言している。NZFS 副所長 Vincent Arbuckle 氏による談話：

「このトニックは、安全に摂取できることを確認するために必要な検査やバランスを受けていないため、懸念される食品安全リスクをもたらす。食品法に従って登録されていないため、消費者はリスクが適切に特定・管理されていることを確認できない。この製品—『NZ Focuidan』のラベル付き、又は識別表示やブランドが限られているか全くないもの—を購入した場合、摂取せずに捨てること。」

NZFS は、この製品が確実に市場から排除されるよう取り組んでいる。これらの製品について懸念がある場合は、MPI の消費者ヘルプラインに電話すること。これまで関連する病気の報告はない。この製品を摂取して健康上の懸念がある場合は、医師の診察を受けること。かかりつけ医に連絡、ヘルプラインに電話、又は国立中毒センターに電話すること。

* 製品に関する詳細情報

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/seaweed- tonic/>

● 最高経営責任者の特権声明

Chief Executive Privileged Statement

6 September 2023

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/58888-Chief-executive-privileged-statement-under-section-289-of-the-food-act-2014-Seaweed- tonic>

私、ニュージーランド食品安全庁(NZFS)副所長 Vincent Arbuckle は、人の命や公衆衛生を守り、国民に情報提供することを目的として、食品法 2014 年第 289 章に従って、以下の声明を発表する。

NZFS は違法な海藻トニック販売業者に気づいている。この製品は、食品法 2014 年に基づく登録要件を満たさない海藻から作られている。この製品は識別表示やブランド名が限られており、入手可能な情報から、非正規販売業者や地方の市場を通して販売されていることが示唆されている。「NZ Focuidan」というラベルのついたガラスビン、又はラベルのないビンでも販売されている。製品の特定に役立つようラベルや製品写真をここに添付した。ビンが様々な形やサイズをしていることにも注意すること。

このトニックには病原菌が含まれる可能性がある。成分として海藻を使用する製品はヨウ素が多く含まれる可能性がある。適切な管理・処置・用量情報がないと、ヨウ素は、特に甲状腺疾患のある人には危険となりうる。海藻も、無機ヒ素、鉛、カドミウム、水銀などの化学物質ハザードを生体内に蓄積する可能性がある。この製品は発酵していると思うが、アルコール含有量はわからない。

この製品は禁止された治療上の効果を謳って販売されており、消費者はこれらの謳い文句に誘導されてはならない。ラベルやボトルの写真あり。

● 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

Food Contaminants

30 Aug 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_ rafs/programme_ rafs_fc_01_30_Nuclear_ Event_ and_ Food_ Safety.html

日本産輸入食品に対する規制措置について、Latest News、Frequently Asked Questions、Press release の情報更新。

2. プレスリリース

- 日本から輸入される食品の通関及び検査は概ね円滑(写真あり)

Consignment clearance and inspection of food products imported from Japan generally smooth (with photos)

Monday, August 28, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230828_10460.html

日本から輸入された食品の通関と検査の手順は概ねスムーズに行われていることについての情報提供。

- アフラトキシンに汚染されている疑いのある英国から輸入されたベビー用スナックを消費しないよう消費者によびかける

CFS urges public not to consume kind of baby snack imported from UK suspected to be contaminated with aflatoxin

Monday, September 4, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230904_10476.html

食品安全センター (CFS) はアフラトキシン汚染の可能性があるため、英国から輸入されたベビースナックの一種を摂取しないよう国民に呼び掛けた。検査の結果、基準値 0.1 µg/kg を上回る 0.14 µg/kg のアフラトキシン B1 が含まれていることが示された。

- 輸入冷蔵ダックのサンプルから基準値を超えるスルホンアミドが検出された

Imported chilled duck sample detected with sulfonamides exceeding legal limit

Monday, September 4, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230904_10474.html

食品安全センター (CFS) は輸入冷蔵ダックのサンプルから動物用医薬品の残留物であるスルホンアミドが過剰に検出されたと発表した。検査の結果、基準値 100 ppb を上回る 210 ppb のスルホンアミドが含まれていることが示された。

3. 違反情報

- オンライン販売業者の乾燥ポルチーニ茸のサンプルの金属汚染物質が基準値超過する

- Metallic contaminant exceeds legal limit in prepackaged dried porcini sample

Tuesday, August 29, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230829_10463.html

基準値 0.1 ppm を超過する 0.29 ppm の水銀が検出される。

- Metallic contaminant exceeds legal limit in prepackaged dried porcini sample

Tuesday, August 29, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230829_10464.html

基準値 0.1 ppm を超過する 0.12 ppm の水銀が検出される。

- Metallic contaminant exceeds legal limit in prepackaged dried porcini sample

Wednesday, August 30, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230830_10467.html

基準値 0.1 ppm を超過する 0.29 ppm の水銀が検出される。

● ジャガイモのサンプルの金属汚染物質が基準値超過する

Metallic contaminant exceeds legal limit in potato sample

Thursday, August 24, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230824_10456.html

ジャガイモのサンプルから基準値 0.1 ppm を超過する 0.18 ppm のカドミウムが検出される。

● 包装済み加塩バターのサンプルの金属汚染物質が基準値超過する

Metallic contaminant exceeds legal limit in prepackaged salted butter sample

Wednesday, August 30, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230830_10468.html

アイルランド産包装済み加塩バターのサンプルから基準値 0.1 ppm を超過する 0.2 ppm のヒ素が検出される。

● 包装済みナツメヤシの 2 サンプルの保存料が基準値超過する

Preservative exceeds legal limit in two prepackaged date samples

Tuesday, August 29, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230829_10462.html

中国産包装済みナツメヤシ 2 製品から基準値 100 ppm を超える保存料の二酸化硫黄が、それぞれ 263 ppm、140 ppm 検出された。

● 包装済み茶色の卵のサンプル中の残留農薬が基準値超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in prepackaged brown eggs sample

Wednesday, August 31, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230831_10473.html

中国産包装済み茶色の卵のサンプルから基準値 0.01 ppm を超過する 0.06 ppm のクロルピリホスが検出される。

- 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

- 2023.8.18～2023.8.24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43338

- 2023.8.11～2023.8.17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43337

2. 福島原子力発電所の汚染水海洋放出関連

- 水産物の放射能検査このようにしています

農水産物安全政策課 2023-08-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47579

食品医薬品安全処は、水産物など食品放射能検査に対する疑問を解消し正しい情報を提供するために、小・中・高校生、消費者食品衛生監視員、給食従事者、ママカフェ会員など約 260 人余りを対象として、「食品放射能検査の現場体験プログラム」を運営する。今回のプログラムは、水産物放射能安全管理に対する国民の懸念が高まっている状況において、放射能安全管理体系に対する国民の理解度を高め、不安感を解消するために設けた。体験プログラムの主な内容は、魚介類など検体採取及び前処理、放射能物質測定及び結果の読み取り、放射能安全の管理体系に対する映像資料の視聴などである。

- 日本産輸入水産物は 3 段階で細心の注意を払って安全に管理します

輸入食品政策課 2023-08-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47575

食品医薬品安全処は、日本産水産物に対する放射能安全管理を徹底し、微量でも放射能に汚染された日本産水産物の国内輸入を停止している。食薬処は 2013 年 9 月から福島を含む原発周辺 8 県*で生産された全ての水産物の輸入を禁止し、8 県以外の地域の産水産物も輸入ごとに放射能検査を行っている。

*福島、青森、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉

日本産輸入水産物の検査方法は 3 段階であり、書類検査、現場検査、精密検査の順番で行われる。

書類検査は輸入者が輸入申告書を作成して食薬処に提出すると、検査官は申告書と具備書類が適正かどうかを検討する段階である。この時、最も重要に確認するのは、輸入禁止地域である 8 県で生産された水産物ではないか、そうでなければ他のどの地域で生産されたかを確認する。輸入申告書に記載されている魚種、漁獲地域、加工・包装地域などの情報が、日本政府が発行した生産地証明書*に記載されている情報と一致するかどうか慎重に確

認する。もし生産地証明書の真偽が疑われる場合、駐韓日本大使館を通じて日本政府の正常発給可否を再確認する。

*日本政府（水産庁）及び自治体（47都道府県）発行

現場検査は水産物を保管している倉庫で、検査官が保管された水産物の状態を直接確認する段階である。CODEXが勧告している乱数表方式により水産物検体を採取*し、外観、色、活力度（鮮度）、類似水産物混入の有無など五感を用いて検査する。

*検体採取基準：検査対象が450個の場合、採取数CODEX 8個、韓国13個

精密検査は水産物の中に放射性物質があるか、あればどれくらい含まれているかを分析する段階である。現場で採取した水産物を小さく切り粉砕機に入れて均等に粉砕する。続いて、高純度ゲルマニウム検出器を用いて2時間47分（1万秒）の間、放射性物質を測定する。分析の結果、基準値（セシウム100 Bq/Kg）以下の微量（0.5 Bq/Kg以上）でも放射性物質が検出されると、国際食品規格委員会が推奨する17種の追加核種証明書を輸入者に要求しており、事実上国内に持ち込まれない。ちなみに韓国は国際基準より10倍以上強化された放射能基準*を設定している。

* 米国1,200ベクレル、CODEX 1,000ベクレル、EU 1,250ベクレル

一方、食薬処長は、輸入水産物検査担当員に、日本の汚染水放出により国民の心配が大きいだけに、一見の隙間もないよう細心に点検し、徹底的に検査業務を遂行してほしいと要請した。

● 日本産食品輸入規制に変化なく維持

輸入食品政策課 2023-08-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47571

食品医薬品安全処は、福島原発汚染水放出に関係なく、現在取っている日本産食品輸入規制措置を継続していく計画である。食薬処は、2011年の福島原発事故により毎日数百トンの汚染水が流出したことを受け、韓国国民の健康と安全を守るために、2013年9月から福島を含む8県*水産物及び15県**27農産物に対して輸入を禁止してきている。

* 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

このように韓国の輸入規制措置は日本政府が汚染水の処理計画の下で施行する今回の汚染水放出とは別の事案で、韓国の福島水産物輸入禁止措置に関連した世界貿易機関(WTO)韓日紛争で2019年4月に最終勝訴し、国際法的な正当性*がすでに確保されている。

* 福島原発事故による日本の特殊な環境を考慮し、できるだけ低い水準で安全管理が必要であることを認める

ちなみに、食薬処は輸入禁止地域以外から輸入される日本産食品は輸入ごとに放射能検査を行い、微量（0.5 Bq/Kg以上）でも検出されれば、輸入者に三重水素を含む17個の追加核種検査証明書を要求しており、放射能が微量でも検出された日本産食品は事実上国内に持ち込まれない。

※ 日本産輸入食品放射能検査結果は「輸入食品放射能安全情報」ホームページ (radsafe.mfds.go.kr)で毎日公開

また、これまで国際基準より 10 倍以上強化されたセシウム基準*を設定し、放射能検査時間を 1 万秒に強化して検査結果の精度も高めるなど厳しく管理している。

* 米国 1,200 ベクレル、CODEX (国際食品規格委員会) 1,000 ベクレル、EU 1,250 ベクレル

食薬処は、今後も国民の健康と安全を最優先原則として、日本産食品放射能安全管理に必要なすべての措置を講じる計画である。

3. 「あまり塩辛くない」海苔巻、「あまり甘くない」ヨーグルト、消費者の選択が拡がりま

す
食生活栄養安全政策課 2023-08-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47580

食品医薬品安全処は、ナトリウム・糖類を減らした製品の生産を拡大して、「あまり塩辛くない」、「あまり甘くない」製品を好む消費者選択権を確保するために、「ナトリウム・糖類低減表示基準」の一部改正案を 8 月 25 日行政予告する。主な改正内容は、ナトリウム低減の表示対象拡大、加工乳、発酵乳など糖類低減の表示対象の新設である。

今回の改正で、海苔巻、おにぎり、冷凍ご飯、餃子にも「あまり塩辛くない」、「ナトリウムを減らした」などの表示*ができるようになる。従来はインスタントラーメン、おにぎり、スープ・汁などに限ってナトリウムの含量を下げた製品であることを表示できたが、家庭簡便食の消費増加**でナトリウムなどの栄養成分管理の必要性が提起されることにより、ナトリウム低減表示対象を拡大する。

* 市販されている海苔巻(即席摂取食品)などの平均ナトリウム含量対比 10%以上下げ、同じメーカーの類似製品に比べ 25%以上ナトリウム・糖類含量を下げた製品に表示

** 家庭簡便食の生産実績：('20 年) 3 兆 3,454 億ウォン→ ('21 年) 3 兆 9,097 億ウォン→ ('22 年) 4 兆 4,616 億ウォン (出典：食品医薬品安全処)

また、カルシウムなどの摂取のために日常生活で頻繁に摂取する加工乳、発酵乳、濃厚発酵乳に「少ない」、「糖類を減らした」などを表示できる根拠を設け、消費者の好みに応じて様々な製品を選択することができる。

4. 青少年のビタミン A・カルシウム摂取不足、ラーメンを食べる時は牛乳も一緒に取ってください！

栄養機能研究課 2023-08-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47574

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、私たちの体に必ず必要な微量栄養成分であるビタミン・ミネラルの適正な摂取に役立つ、食生活ガイド「食品中の微量栄養成分、ビタミン・ミネラルガイド」を発刊* する。

*食安全国ホームページ (www.foodsafetykorea.go.kr) >健康・栄養>健康栄養情報>健康食生活ガイド

今回のガイドは、加工食品や簡便食摂取の増加などでビタミン・ミネラル摂取が不足している青少年*と全年齢層のうち、果物・野菜摂取量が最も多く減少した中高年層**のバランスの取れた食生活実践に役立つために用意した。

* 青少年栄養成分推奨摂取量未満 摂取者比率 (%) : ビタミン A 91.5、ビタミン C 83.8、カルシウム 91.2、鉄 79.5 (19~20 年国民健康栄養調査)

** 年齢別の果物・野菜摂取変化量 (g/日) : 1~2 歳-7 (196.4→189.4)、3~5 歳-55.7 (260.9→205.2)、6~11 歳-59.1 (316.2→257.1)、12~18 歳-72.6 (371.6→299.0)、19~29 歳-113.1 (389.6→276.5)、30~49 歳-142.4 (530.1→387.7)、50~64 歳-58.9 (579.5→520.6)、65 歳以上 29.2 (444.4→473.6) (2012 年、2021 年国民健康栄養調査)

ビタミン・ミネラルは身体機能の維持と調節に必須の成分で、身体成長が活発な青少年時期に必ず必要であり、体内で生成されないため食品などで必ず摂取しなければならない。特に月経で鉄*が不足する可能性のある女子学生は、肉、卵、緑色野菜などを多く摂取し、鉄の吸収を助けるビタミン C が豊富なオレンジなどの果物を一緒に摂取することを勧める。

* 鉄推奨摂取量未満の摂取者割合 (%) : 全体 79.5、男子学生 72.2、女子学生 88.2 (19~20 年国民健康栄養調査)

** 鉄の一日推奨摂取量は、男子学生 14 mg、女子学生 14~16 mg で、牛肉 (150 g) 3.3 mg、卵 1 個 (60 g) 1 mg 含有

また、カフェインは成長に必要なカルシウム、鉄の吸収を妨げ、体外への排出を増加させ、カルシウムなどの欠乏を招く可能性があるため、エネルギー飲料*などを摂取するときは表示事項を確認し、カフェインの一日摂取勧告量 (150 mg) を超えないように注意する必要がある。

* エネルギードリンク 1 缶 (250 mL) : カフェイン約 80 mg 含有

青少年がコンビニエンスストアでラーメン・おにぎり、トッポッキなどで簡単に食事をする場合、ビタミン A、カルシウム*などを補充できる牛乳などを一緒に摂取することが望ましい。また、加工食品を購入する際は栄養表示を確認しナトリウムの摂取量を減らすと健康的な食生活に役立つ。

* カルシウムの一日推奨摂取量は、男子学生 900~1,000 mg、女子学生 800~900 mg で、牛乳 1 パック (200 mL) に約 226 mg のカルシウム含有

中高年層は慢性疾患予防管理のために様々な野菜や果物*、雑穀などをバランスよく摂取し、適切な運動と規則的な食事をすることを勧める。ただし、過度に多くの健康機能食品やサプリメントの摂取で特定栄養成分だけ多量摂取しないように、表示事項などを確認する。

* 一日に果物・野菜 500 g 以上摂取推奨 (例 : りんご 3 切れ 100 g、オレンジ 1/2 個 100 g、バナナ 1 個 100 g、もやし 1 皿 70 g、キムチ 1 皿 40 g、サラダ 1 皿 100 g)

韓国の 40 代の成人女性 5 人に 1 人が鉄欠乏による貧血があり、3 人に 2 人はカルシウム摂取が不足しているので、鉄が豊富な肉類・魚、緑色野菜を十分に摂取し、牛乳など乳製品

でカルシウムを摂取することを勧める。また、カルシウムの吸収に役立つビタミン D*が豊富なサーモン、卵などを一緒に摂取することを勧める。

* ビタミン D の一日の十分な摂取量は中高年の男女 10 µg で、サーモン 1 切れ(60 g)に 19.8 µg、卵 1 個(60 g)に 12.5 µg 含有

ちなみに食薬処は、韓国国民の健康的な食生活を支援するために、ナトリウム・糖類とビタミン・ミネラルの摂取量を分析・評価し、栄養成分の摂取が不均衡な階層を持続的にモニターしている。また、今回発刊した健康的な食生活ガイドを誰でも簡単に活用できるよう映像資料で制作し、食薬処の YouTube チャンネルなどに公開する計画である。食薬処は、今後も国民の健康的な食生活実践に役立つ様々な情報を提供し、正しい食生活拡散のために最善を尽くす。

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

1. G6PD 欠乏症患者の宿敵-ソラマメ

The Arch Enemy of G6PD-Deficient Individuals – Fava Beans

Tuesday, August 29, 2023

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/the-arch-enemy-of-g6pd-deficient-individuals-fava-beans>

ソラマメは、世界中の様々な地域で広く栽培及び消費されている、大きくて平たい緑色の豆である。ソラマメは、良質なたんぱく質やその他の栄養源として、特に、健康志向や環境意識の高まりから、動物由来以外のたんぱく質源を積極的に求める消費者の間で人気が高まっている。しかし、グルコース-6-リン酸脱水素酵素 (G6PD) 欠乏症の人がソラマメを摂取すると、ソラマメ中毒 (症) と呼ばれる致命的な症状を引き起こす可能性がある。

G6PD 欠乏症とは？

赤血球は酸素を全身に運搬するために必要である。G6PD は運搬中に赤血球を損傷から守り、免疫の健康をサポートする酵素である。G6PD 欠乏症の場合、この酵素が不足すると赤血球が壊れやすくなり、黄疸 (皮膚が黄色く見える) や貧血 (赤血球が不足する) を引き起こす。この疾患は遺伝的要因によるところが大きく、世界中で推定 5 億人が罹患している。シンガポールでは、集団の約 1.5%がこの病気と診断されている。したがって、健康上の理由から、このような人々は特定の食品の摂取を避けるべきである。

G6PD 欠乏症の人がソラマメを食べるとどのような影響があるか？

G6PD 欠乏症の人がソラマメを食べると、ソラマメに天然に含まれる化合物のビシン (vicine) とコンビシン (convicine) のために、「ソラマメ中毒 (症)」として知られる症状が引き起こされることがある。これらの化合物は比較的熱に安定で、加熱調理しても除去されない。この症状は赤血球の破壊を促進し (溶血性貧血)、黄疸、褐色尿、脾臓肥大などの症状を引き起こす。重篤な場合は腎臓を損傷し、命にかかわることもある。

消費者はどのように身を守ればよいのだろうか？

G6PD 欠乏症と診断された場合、潜在的な健康上の懸念を最小限に抑えるために、食事の選択に気を配る必要がある。以下はそのためのヒントである：

- ソラマメタンパク質を使用して製造した植物由来の肉を含め、ソラマメの摂取を避ける。
- ソラマメが原材料として含まれていないか、食品表示ラベルを必ず確認する。
- 小売食品施設店で食事をする際には、その料理を食べる前にソラマメが含まれているかどうかを必ず確認する。
- 食品を調理する際には、ソラマメと他の食品成分との相互接触の可能性を避ける。
- ソラマメを摂取した場合、不快感があれば直ちに医師の診察を受ける。
- 食事の代替タンパク質を探している場合は、大豆、小麦又はマイコプロテインなどの真菌由来のタンパク質など、他の植物由来のタンパク質を検討することができる。

2. 日本産食品の輸入に関する記事/ポッドキャストの明確化

Clarification on circulating article/podcast regarding import of Japanese food products
3 September 2023

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/clarifications-on-circulating-article-regarding-import-of-japanese-food-products_3sep23.pdf

「日本食品の輸入を禁止する国が増えている」というタイトルのウォール・ストリート・ジャーナル (WSJ) の記事/ポッドキャスト (More Countries Ban Import of Japanese Food - WSJ Audio : <https://www.wsj.com/podcasts/more-countries-ban-import-of-japanese-food/475dec5e-738c-46db-9e86-c960010e5fab>) に関するメディアの質問に答え、シンガポール食品庁 (SFA) は、最近、日本からの汚染された野菜のサンプルや禁止された食品のサンプルは見つかっていないと明らかにした。

● その他

Eurekalert

- いくつかの食品添加物乳化剤の摂取量の多さが心血管系疾患リスク増加と関連する

High intake of several emulsifier E numbers linked to increased cardiovascular disease risk

6-SEP-2023

<https://www.eurekalert.org/news-releases/1000500>

—The BMJ に発表された NutriNet-Santé コホート研究—

総セルロース、セルロース、カルボキシメチルセルロースが心血管系疾患 (CVD) と冠動

脈心疾患リスクの高さに関連する。脂肪酸のモノグリセリドとジグリセリドが全てのアウトカムに関連し、中でも脂肪酸のモノグリセリドとジグリセリドの乳酸エステル(E472b)は CVD と脳血管疾患に、それらのクエン酸エステル(E472c)は CVD と冠動脈心疾患に関連する。リン酸三ナトリウムは冠動脈心疾患に関連する。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室