

食品安全情報（化学物質） No. 22/ 2023 (2023. 10. 25)

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

<注目記事>

【FSA】英国食品基準庁及びスコットランド食品基準庁は CBD の消費者への助言を更新

2023年10月12日、英国食品基準庁（FSA）は、カンナビジオール（CBD）による健康への有害影響を予防するために、健康な成人は食品からの CBD 摂取を 10 mg/日（5% CBD オイル約 4～5 滴に相当）に制限するよう助言を更新した。この助言は、業界からの新たな根拠や独立科学委員会（新規食品・加工諮問委員会、毒性委員会）からの最新の助言に基づくものである。CBD 抽出物を新規食品と見なすことが 2019 年 1 月に確定されており、グレートブリテンで CBD 食品を合法的に販売する場合は全て認可申請が必要である。FSA は、新規食品の申請書が提出され認可待ちとなっている全 CBD 製品のリストを公開し閲覧できるようにしている。現時点で市場に流通する認可された CBD 抽出物や単離品はない。英国 FSA は、今回の助言更新に合わせて事業者向けガイダンスの更新版も発表した。

*ポイント： FSA はこれまで CBD の摂取について 70 mg/日（5% CBD オイル約 28 滴）を超えないよう助言していましたが、今回の助言で大幅に下げています。根拠となった独立科学委員会の共同声明によると、先の助言ではヒト試験で評価された最低用量から 70 mg/日としていましたが、それより低い用量での薬物相互作用が否定できないことが指摘されています。今回は、げっ歯類の 90 日間反復投与毒性試験をもとに導出した暫定許容一日摂取量（ADI）0.15 mg/kg 体重/日（体重 70 kg の成人で 10 mg CBD /日）を根拠としています。参考として、欧州食品安全機関（EFSA）も CBD の新規食品申請を評価していますが、2022 年時点の声明では、データギャップと不確実性が多いことから、食品としての CBD 摂取について ADI などの指標値は示さず、新規食品としての CBD の安全性は現時点では立証できないと結論しています。

【Europol】 OPSON Europe : 先ず 3 千万ユーロ相当を押収

ユーロポールが主導する作戦 OPSON Europe の第 12 回が 2022 年 12 月から 2023 年 4 月まで実施された。この活動には 25 カ国（EU 加盟 18 カ国および欧州 7 カ国）の法執行機関が参加した。腐った又は期限切れ食品のラベルの貼り直しが前例のない規模で検出された。また、押収された違法製品 8,000 トンのほとんどはアルコール飲料で 650 万リットルだった。ユーロポールには、検査 400 件、逮捕状発行 143 件、捜査令状執行 168 件、司法当局に報告された人 119 人、犯罪ネットワークの破壊 6 件の報告が届いている。

*ポイント：“OPSON”は食品（food）を意味する古代ギリシャ語で、その作戦は、偽装食品や規格外食品がもたらす危険性について認識を高め、結束してそれらの犯罪を取り締まることで消費者を保護することを目的としています。当初の参加は 10 カ国程度でしたが現在は 25 カ国にまで増加しています。今号では、食品偽装などの犯罪が英国経済に相当な損害額を与えているという FSA の報告も掲載しました。欧州では食品偽装への対策を強化していることをこれまで紹介してきましたが、現状の被害規模が甚大で深刻な問題になっている様子が OPSON 作戦と FSA の報告から分かります。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO 健康とプラスチック対話一次の三回のウェビナー
2. 出版物
3. 生後 6-23 ヶ月の乳幼児の補完食のための WHO ガイドライン

[【FAO】](#)

1. 世界食料デーと世界食料フォーラム 2023 は、水、気候対応、持続可能な農業食料システムのための世界的対応を刺激する
2. Codex

[【EC】](#)

1. SCCS（消費者安全に関する科学委員会）
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品酵素関連
2. 健康協調表示関連
3. 食品接触物質関連
4. 農薬関連

[【Europol】](#)

1. OPSON Europe：先ず 3 千万ユーロ相当を押収

[【FSA】](#)

1. 最新の Consumer Insights Tracker の結果が公表される
2. アクリルアミドとフランの英国小売における 2020-21 年の調査
3. 食品偽装作業部会の食品犯罪への取り組みに関する最新情報を共有する
4. 英国食品基準庁及びスコットランド食品基準庁は CBD の消費者への助言を更新
5. イングランド及びウェールズ向けカンナビジオール（CBD）ガイダンス

[【FSS】](#)

1. 保護者向けグリセロールとスラッシュアイス飲料に関する 5 つの事実

[【DEFRA】](#)

1. プラスチックを含むウェットティッシュ：製造、供給、販売禁止の提案
2. 食品中の残留農薬：2022 年第 4 四半期のモニタリング結果

[【COT】](#)

1. 2023 年 10 月 17 日の会議の議題

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【BfR】](#)

1. 食品添加物及び香料に関する国立リファレンスラボ
2. 野生の狩猟動物の肉をもっと安全にする必要がある
3. 皮膚アレルギー：非動物実験法の開発に役立つ新しいデータベース

[【RIVM】](#)

1. RIVM と EFSA は混合物リスク評価の新しい計算モデルを最適化

[【ANSES】](#)

1. プロスルホカルブ（Prosulfocarb）に関する ANSES のレビュー。

[【NFSA】](#)

1. 二枚貝とその他の軟体動物の国家モニタリングプログラム—2022 年に分析した化学汚染物質と微生物の検体

[【VKM】](#)

1. 遺伝子組換え不妊サーモン—野外試験のリスク評価
2. PFAS ウェビナーの記録

[【FDA】](#)

1. 乳児用調製乳の最新のコンプライアンスプログラムを発表する
2. 事業者向けガイダンス：輸入食品の事前通知に関する Q&A（第 4 版）

[【EPA】](#)

1. 無機ヒ素
2. EPA は労働者と地域を守るために TSCA リスク評価プロセスを強化する規則を提案
3. EPA は新しい食品廃棄報告書を発表
4. EPA は有害化学物質排出目録（TRI）への PFAS 報告強化を求める規則を最終化

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知
2. 食品基準ニュース

[【APVMA】](#)

1. APVMA 戦略 2030 発表

[【TGA】](#)

1. TGA はニューサウスウェールズ州で 7 万個のベーキング製品を押収

[【NSW】](#)

1. リコール情報

[【MPI】](#)

1. 食品と飲料産業転換計画
2. 公衆衛生警告

[【香港政府ニュース】](#)

1. 食品中のメトキシクロルに関するリスク評価研究結果を発表する
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. 安全で健康的な旧盆名節のヒント！食薬処がお知らせします
3. 食品添加物基準を改善し、多様な製品開発を支援します
4. 輸入産菓子に対する検査命令施行
5. 秋夕名節用食品の一斉点検の結果、違反業者 76 カ所を摘発・措置
6. アレルギー誘発物質未表示健康機能食品の回収措置

[【SFA】](#)

1. コメと乳児用コメシリアル中のヒ素

[【FSSAI】](#)

1. 国立科学センターと協力して食品安全マジックボックスで学生を力づける
2. 消費者と食品販売者に、食品を包装あるいは提供するのに新聞紙を使うことを直ちに止めるよう強く求める

[【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

1. WHO 健康とプラスチック対話一次の三回のウェビナー

WHO Health & Plastics Dialogues - next three webinars

9 October 2023

<https://www.who.int/news/item/09-10-2023-who-health---plastics-dialogues>

プラスチックの健康への影響についての懸念は増加している。2023年世界保健総会は、加盟国に対し、WHOがプラスチックと健康に関する作業を拡大することを支援し、プラスチック汚染に関する国際的な法的拘束力のある文書を作成するための政府間交渉委員会（INC）の作業に貢献するよう求めた。そこで、11月13日から19日に開催予定の第3回INCに先立ち、WHOは4つの対話を開催し、加盟国およびINC参加者が、健康とプラスチックの関連性について議論し、それらをプラスチック条約にどのように反映させるのが最善であるかを検討する機会を提供する。WHOの健康とプラスチック対話シリーズ一回目は9月18日に開催され、残りの3回が10月23日、11月2日、11月8日にウェビナーで行われる。

健康リスクは、プラスチックの生産から使用、リサイクル、そして最終的な廃棄に至るまで、プラスチックのライフサイクルのあらゆる段階で存在する。増加するマイクロプラスチックやナノプラスチックの消費と吸入に関する証拠の増加、プラスチックに特殊な性質を持たせるために使用される有害化学物質への暴露に関する懸念、そしてより良い廃棄物管理の必要性である。また、より良い廃棄物管理方法の必要性は、ますます公衆衛生の一部となっている。

* 詳細リーフレット

https://cdn.who.int/media/docs/default-source/chemical-safety/plastics/health-and-plastic-dialogue-series---registration-links.pdf?sfvrsn=a6c8a595_3

* INC-3

<https://www.unep.org/inc-plastic-pollution/session-3>

* 関連記事

【WHO】WHO 健康とプラスチック対話

食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2023（2023. 09. 27）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202320c.pdf>

2. 出版物

- 世界の塗料中鉛規制値の現状更新

Update on the global status of legal limits for lead in paint, March 2023

4 October 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240078093>

鉛塗料の法的拘束力のある規制の世界的な状況は、WHO 世界保健観測（WHO Global Health Observatory）で定期的にモニターして、更新されており、その年次報告書は、鉛塗料廃絶世界同盟（鉛ペイント同盟）の活動の一つである。2022 年世界現状報告書は、2023 年 3 月時点の各国の鉛ペイント法の現状と、鉛ペイント法が制定されつつある国々が行っている活動について記述している。

* 訳注) 日本は法的基準がない国と記載されているが、自主的取り組みによって鉛ペイントの生産および販売終了が 2020 年 3 月になされた。

<https://www.toryo.or.jp/jp/anzen/lead-elimination.html>

3. 生後 6-23 ヶ月の乳幼児の補完食のための WHO ガイドライン

WHO Guideline for complementary feeding of infants and young children 6-23 months of age

16 October 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240081864>

本ガイドラインは、低・中・高所得国に住む生後 6～23 ヶ月の乳幼児への補完栄養について、世界的で規範となるエビデンスに基づいた勧告を提供する。母乳栄養児と非母乳栄養児の両方のニーズを考慮したものである。このガイドラインは、以前の「母乳栄養児の補完栄養に関する指導原則（2003）」と「生後 6～24 ヶ月の母乳栄養児以外の子どもへの栄養に関する指導原則（2005）」に取って代わるものである。

<主な勧告を抜粋>

1. 母乳については、最大 2 才あるいはそれ以降まで母乳を継続する（強い勧告）。
2. ミルクについては、6-11 ヶ月で母乳以外のミルクを与える場合、乳児用調整乳あるいは動物の乳を与える。12-23 ヶ月は動物のミルクを与えるべきでフォローアップミルクは勧めない（条件付き勧告）。
3. 離乳食開始時期は 6 ヶ月以降にする（強い勧告）。
4. 食事の多様性：6-23 ヶ月の乳幼児は多様な食事を摂取すべきである（強い勧告）。
5. 不健康な食事と飲料：砂糖・塩・トランス脂肪の多い食品、砂糖入り飲料、砂糖代用甘味料は食べるべきでない（強い勧告）、100%ジュースは制限すべきである（条件付き勧告）。
6. 状況に応じて、サプリメントや栄養強化食品による栄養強化が推奨される（状況による）。
7. レスポンスブフィーディング（子ども主体）（強い勧告）。

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

1. 世界食料デーと世界食料フォーラム 2023 は、水、気候対応、持続可能な農業食料システムのための世界的対応を刺激する

World Food Day and World Food Forum 2023 set to spark global action for water, climate action and sustainable agrifood systems

10/10/2023

<https://www.fao.org/newsroom/detail/world-food-day-and-world-food-forum-2023-set-to-spark-global-action-for-water-climate-action-and-sustainable-agrifood-systems/en>

10月16日は、FAOの設立記念日であるとともに、農業食料システムの変革のためのグローバルな活動を促す国連の世界食料デー（World Food Day）でもある。2023年のテーマは「水は命の源、水は食の源。誰一人取り残さない」をテーマに、汚染、生態系の劣化、気候変動の影響に直面する、水不足に苦しむ国々の24億人と、水に関する食料システムに依存する6億人の苦境にスポットを当てる。150カ国以上で開催されるこのイベントは、政府、企業、市民社会組織、そして一般市民が一丸となって飢餓と闘い、農業食料システムにおける責任ある水管理がもたらす多大な影響についての認識を高めるために役割を果たす。

世界食料デーを祝し、2023年10月16-20日にローマで様々なイベントが開催される。そのメインイベントはFAO本会議場で開催される。FAOのQU Dongyu事務局長、イタリアのSergio Mattarella大統領、アイルランドのMichael D. Higgins大統領など著名なゲストが、水と気候変動対策の重要性について議論する。

また、世界食料フォーラム2023も同時開催される。今年のテーマは「農業食料システムの変革が気候変動対策を加速する」である。

2. Codex

● 2023年世界標準デー／健康と幸福の促進

World Standards Day 2023 / Promoting Good Health and Well-Being

13/10/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1653315/>

世界標準デーは毎年10月14日に制定され、2023年のテーマは「より良い世界のための共有ビジョン：SDG3を取り入れる」である。持続可能な開発目標3（SDG3）は、すべての人の健康的な生活を確保し、幸福を促進することに焦点を当てている。FAO/WHOの国際食品規格の策定組織として、コーデックスは「すべての人の幸福と健康を優先し、より良く、より公正で、より持続可能な世界」を目指す世界標準デーのビジョンを支持している。国際食品規格が実施されれば、食中毒の予防、発見、管理において重要な役割を果たす。このように、コーデックスは各国がSDG3を達成し、すべての人にとって安全で、安心できる、栄養価の高い食料供給に取り組むことを支援している。

- 2023年世界食料デー／コーデックスの水に関する取り組みはより安全な食品に貢献する

World Food Day 2023 / Codex work on water contributes to safer food

16/10/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1653619/>

2023年世界食料デー、「水は命の源、水は食の源。誰一人取り残さない」をテーマに開催される。FAOは10月16日（月）から20日（金）まで、世界の指導者、専門家、変革者、若者、先住民の活動家を迎え、水、気候変動対策、持続可能な農業食料システムのための世界的な行動を喚起する一連のイベントを開催する。

水は生命維持に不可欠なものであり、まさに食品（food）である。食品製造や加工においても、水は不可欠である。食品と接触する水自体の安全性を確保することは、200もの水系感染症を予防することにつながる。サルモネラ菌、大腸菌、ビブリオ菌、その他多くの病気を引き起こす細菌は、汚染された水から食品に伝播する可能性があり、水系ウイルス、化学物質、寄生虫も同様である。

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

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

4. SCCS（消費者安全に関する科学委員会）

- 2023年10月26日の第6回総会の議題案

SCCS - Draft Agenda of the 6th plenary meeting, Luxembourg, 26 October 2023

https://health.ec.europa.eu/system/files/2023-10/sccs2022_ag_006.pdf

新しい委託案

- －エチルヘキシルメトキシ桂皮酸
- －ヒドロキシアパタイト提出IV（ナノ）
- －二酸化チタンの新しいコーティング（ナノ）

意見案について受け取ったコメントへの対応と最終意見

- －銀亜鉛ゼオライト
- －亜鉛塩
- －メチルパラベン
- －プロピルパラベン
- －フラーレンとヒドロキシ/水和誘導体（ナノ）

意見案

- －A165 提出II－予備的意見

- ー経口/吸入製品による二酸化チタン遺伝毒性ー予備的意見
- ーナノ物質の SCCS ガイダンスの第二改訂についてのファクトシート、等

2. 査察報告書

● リトアニアー水産物

Lithuania 2023-7715ーFishery products

06-10-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4666>

2023年6月5～16日に実施した、リトアニアの公的管理システムの組織や運営がEU法の要件を満たしているかどうか、水産物のEU規則の正しい履行がどの程度効果的に実施されているかを評価した査察結果。公的管理システムは、事業者が水産物の生産チェーンに沿って関連するEU要件に準拠することを確認し、必要であれば強化できる。にもかかわらず、システムの効果は、デザイン、特に一次生産に関与する大型漁船の検査中止、事業者の冷蔵庫の自動温度記録義務の欠如、食品企業のリステリア菌の自己管理の効果的ではない管理などの欠点で損なわれている。

● ラトビアー水産物

Latvia 2023-7714ーFishery products

06-10-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4665>

2023年3月20日～4月4日まで、ラトビアの公的管理システムの組織や運営がEU法の要件を満たしているかどうか、水産物のEU規則の正しい履行がどの程度効果的に実施されているかを評価した査察結果。概して、公的管理システムは、事業者が水産物の生産チェーンに沿って関連するEU要件に準拠することを確認し、必要であれば強化できる。にもかかわらず、システムの効果はデザイン、特に漁船の登録と承認、承認されている漁船に使用されている検査手続き、その実施における特定の欠点の影響を受けている。それにより多くの違反が確認されず是正されないことにつながっている。

3. 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/>

10/8/2023～10/21/2023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)

フランス産飼料用モロコシのブタクサの種子高含有、フランス産乳児用ミルクの 3-MCPD、英国産ダイエタリーサプリメントのビタミン B6 高含有、ホンジュラス産有機コーヒー生豆のクロルピリホス、ドイツ産飼料用炭酸カルシウムの鉛及びヒ素、サウジアラビア産ベジタブルギーのグリシジル脂肪酸エステル、中国産細長いゼリーの未承認食品添加物 (E407、E410、E415)、台湾産細長いゼリーの未承認食品添加物 (E407、E410)、アルゼンチン産煎りゴマ種子のアフラトキシン、ポーランド産冷凍赤ピーマン角切りのカドミウム、イタリア産紙皿の光開始剤(1-ヒドロキシシクロヘキシルフェニルケトン)の溶出、チェコ共和国産ポピー種子のアヘンアルカロイド高含有、スロバキア産ポピー種子のモルヒネ高含有、イタリア産ピザの箱の鉛・フタル酸エステル類及び光開始剤、スロバキア産青いケシの実のモルヒネ高含有、スペイン産柿のクロルピリホス、中国産滑り止めポリプロピレンハンドル付きステンレススチール製スプーンのクロムとニッケルの溶出及び試験後の腐食、スペイン産ケシの実のモルヒネ高含有、ドイツ及びオランダ産ネギのカドミウム、オランダ産ケーキのグリシドール、英国産マンゴージュースの食品添加物 E950・E954・E951 非表示及び E952 と E210 高含有、スイス産 CBD オイルのカンナビジオール(CBD)及びテトラヒドロカンナビノール(THC)、レバノン産スイカ種子のアフラトキシン B1、台湾産ゼリーストロウの未承認食品添加物 (E407 及び E410)、ルーマニア産ケシの実入りグリッシーニのモルヒネ高含有、モロッコ産スペイン経由ハーブティーのピロリジジナルカロイド、エジプト産オランダ経由冷凍緑のオクラの未承認物質クロルピリホス、英国産デンマーク経由ノルウェー産ロブスターの亜硫酸塩非表示、など。

注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産生鮮蟠桃のジフェノコナゾール・ラムダシハロトリン及びテブコナゾール、中国産海藻サラダのヨウ素高含有、エジプト産濃縮トマトのクロルフェナピル・クロルピリホス及びジフルベンズロン、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1、中国産冷凍海藻サラダのヨウ素高含有、トルコ産ピザボックスの光開始剤(1-ヒドロキシシクロヘキシルフェニルケトン)・4-メチルベンゾフェノン・鉛・フタル酸ジブチル・フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)・フタル酸ジイソブチル・フタル酸ジイソデシル及びフタル酸ジイソノニルの溶出、ベルギー産乳幼児用餅の多環芳香族炭化水素、スペイン産桃のフェンチオン、スペイン産土鍋のヒ素・リチウム及びマンガン、米国産殻付きアーモンドのアフラトキシン、カメルーン産乾燥豆のクロルピリホス・ラムダシハロトリン及びピリミホスメチル、スリランカ産チルドマグロフィレのヒスタミン、米国産フードサプリメントの未承認新規食品 L-トレオン酸マグネシウム(禁止されているマグネシウムの形態)、タイ産ディルのカルボフラン・ジメトエート及びオメトエート、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産バスマティ玄米のクロルピリホスエチル及びトリシクラゾール、トルコ産生鮮

ザクロのシペルメトリン、中国産コーヒーカップの未承認物質(天然もみ殻繊維及び BPA フリーポリプロピレン)、トルコ産クミン粉末のピロリジジナルカロイド、トルコ産菓子の E171 の未承認使用、インド産米のイミダクロプリド・チアメトキサム及びトリシクラゾール、フィリピン産ピーナッツバターのアフラトキシン B1、中国産卵の銅、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン、中国産茶のマトリン、パラグアイ産マテ茶のアントラキノン、米国産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、エジプト産冷凍ピーマンのクロルフェナピル・クロルピリホス・フェナミホス・メソミル・プロフェノホス・プロパルギット及びテトラメトリン、中国産新規食品調理済みタケノコ(ダイサンチク)、米国産殻付きピスタチオのアフラトキシン、インド産殻付きピーナッツのアフラトキシン、エチオピア産アラビカ天然コーヒーの 2,4-D、台湾産風味付き飲料の未承認添加物、インド産解凍塩漬け牛のケーシングの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM)、インド産フレーク状シリアル入り調理食品の未承認新規食品ヤママツゴケ(*parmotrema perlatum*)、トルコ産レモンのブプロフェジン、インド産バスマティ米のクロルピリホス、パキスタン産米のイミダクロプリド、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン、パキスタン産米のアセタミプリド、トルコ産キュウリのホルメタネート、香港産ポリアミド製台所用品セットの一级芳香族アミンの溶出、セルビア産ブラックベリーのエプロジオン、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン B1、インド産ハーブフードサプリメントのエチレンオキシド、中国産コーヒーの EU で摂取歴のないカワラタケ、中国産緑茶のジノテフラン、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分エデト酸カルシウム二ナトリウム、中国産ジャスミン緑茶風味のクロルピリホス及びラムダシハロトリン、トルコ産乾燥レモンスライスの子フェニル、米国産英国経由フードサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、アルゼンチン産ピーナッツカーネルのアフラトキシン、など。

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

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

1. 食品酵素関連

● 遺伝子組換え *Saccharomyces cerevisiae* LALL - GO 株由来食品用酵素グルコースオキシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucose oxidase from the genetically modified *Saccharomyces cerevisiae* strain LALL - GO

EFSA Journal 2023;21(10):8257 6 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8257>

(科学的意見)

食品用酵素グルコースオキシダーゼ(β -d-グルコース:oxygen 1 - oxidoreductase; EC 1.1.3.4)は、Lallemand Inc 社が遺伝子組換え *Saccharomyces cerevisiae* LALL - GO 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。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞は含まれないが、組換え DNA は含まれる。焼成工程で使用することを意図している。食事暴露量は欧州人で最大 0.233 mg 総有機固形物/kg 体重/日と推定された。この生産株は安全性適格推定アプローチの要件を満たしており、この食品用酵素の生産工程から生じる懸念問題は確認されなかったため、パネルは、毒性学的試験は必要ないと考えた。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、2 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件下で、食事暴露におけるこの食品用酵素へのアレルギー反応リスクは除外できないと考えた。評価中のグルコースオキシダーゼは、規則(EU) No 1169/2011 付属書類 II に記載されているアーモンドのアレルゲンとの配列相同性を示している。パネルは、この食品用酵素は、潜在的なアレルギー反応以外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 oryzae* NZYM - SP 株由来食品用酵素アスパラギナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme asparaginase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM - SP

EFSA Journal 2023;21(10):8254 6 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8254>

(科学的意見)

この食品用酵素アスパラギナーゼ(1-アスパラギン アミノヒドロラーゼ, EC 3.5.1.1)は、Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM - SP 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。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれない。食品加工中のアクリルアミド生成を防ぐため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 0.101 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の 880 mg TOS/kg 体重/日とし、推定食事暴露量と比較すると、暴露マージンは少なくとも 8,713 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、一致はなかった。パネルは、食事暴露によるアレルギー反応の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 *Bacillus amyloliquefaciens* LMG - S 32676 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 *Bacillus amyloliquefaciens* strain LMG - S 32676

EFSA Journal 2023;21(10):8255 11 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8255>

(科学的意見)

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、Enmex SA de CV, a Kerry Company が非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* LMG - S 32676 株で生産した。評価中のこの食品用酵素は、6 つの製造工程、すなわち、焼成工程、醸造工程、蒸留アルコール生産、グルコースシロップや他のデンプン加水分解物の生産のためのデンプン加工、精製及び非精製砂糖生産、酵母加工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とグルコースシロップや他のデンプン加水分解物の生産のためのデンプン加工で除去されるため、食事暴露量の推定は残りの 4 つの食品工程にのみ行われた。欧州人で最大 2.998 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株は QPS アプローチの要件を満たしている。製造工程から生じる懸念は確認されなかったため、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考えた。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、呼吸器アレルゲンで 2 件の一致が見つかった。パネルは、この食品用酵素への食事暴露に関するアレルギー反応のリスクは(蒸留アルコール生産以外)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、意図した使用条件下でこの食品用酵素は安全上の懸念を生じないと結論した。

2. 健康協調表示関連

● Appethyl®と体重の減少：健康強調表示の評価

Appethyl® and reduction of body weight: evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2023;21(10):8239 11 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8239>

(科学的意見)

規則(EC) No 1924/2006 第 13 条 5 項に従い、スウェーデン当局を經由して健康強調表示の認可のために提出された Greenleaf Medical AB 社からの申請を受けて、EFSA の栄養・新規食品及び食物アレルゲンに関するパネル(NDA)は、Appethyl®と体重減少に関連する健康強調表示の科学的根拠に関する意見を提出するよう求められた。Appethyl®は、製造工程及び *in vitro* におけるリパーゼ/コリパーゼ阻害能力で規格化されたハウレンソウの葉由来水性抽出物である。パネルは、この食品は十分に特徴づけられていると考える。体重の減少は、太りすぎ/肥満の人に有益な生理学的効果である。申請者は、主張と関連するものとして Appethyl®の体重への影響を調査した、計 3 件のヒト介入研究を確認した。証拠の検討において、パネルは、Appethyl® (5 g/日 12 週間)は、最小限の食事カウンセリングと適度な身体活動の下で、プラセボと比較して体重に影響がなかったこと、及び、事前に決めたエネルギー制限と適度な身体活動の下で Appethyl®での介入に寄与する可能性のある体重減少から、太りすぎ/肥満の人の対象集団に期待されるはずの有益な生理学的影響がなかったこ

とを考慮した。パネルは、1つの試験で示された初期体重減少後の体重維持に関する Appethyl® (5 g/日 24 週間)の影響が様々な設定で再現されておらず、結果の外部妥当性が問われており、また、Appethyl®の日常摂取がヒトの体重に持続的な効果を発揮する可能性があるという、もっともらしいメカニズムの証拠が提出されていないことも考慮した。パネルは、申請者が提案した使用条件下で、Appethyl®の摂取と体重減少との因果関係は立証されていないと結論している。

3. 食品接触物質関連

- 使用後の PET を食品接触物質へとリサイクルするために使用する **Vacurema Prime** テクノロジーに基づく安全性評価

以下 4 件全て科学的意見：このプロセスから得られるリサイクル PET を、室温またはそれ未満で長期保存される、飲料水、ソフトドリンク、ジュース、茶、乳、油、アルコール飲料、その他食品を含む全ての種類の食品接触物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET で作られた最終製品は電子レンジやオーブンで使用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。

- **Poly Recycling** プロセス

Safety assessment of the process Poly Recycling, based on the Vacurema Prime technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(10):8269 9 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8269>

- **Ambiental de Plasticos Recyclapet** プロセス

Safety assessment of the process Ambiental de Plasticos Recyclapet, based on the Vacurema Prime technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(10):8266 9 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8266>

- **Acepolymer** プロセス

Safety assessment of the process Acepolymer, based on the Vacurema Prime technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(10):8267 9 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8267>

- **Shangrao Bisource Technology** プロセス

Safety assessment of the process Shangrao Bisource Technology, based on the Vacurema Prime technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(10):8268 9 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8268>

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

Safety assessment of the process Battenfeld - Cincinnati Germany, based on the Battenfeld technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(10):8264 6 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8264>

(科学的意見)

このプロセスで生産したリサイクル PET は、評価した条件下で使用される場合、安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET で作られる最終製品は、電子レンジやオーブンで使用されることを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

- 使用後の PET を食品接触物質へリサイクルするために使用する、**Bandera PRe 15** テクノロジーに基づく **Arcoplastica** プロセスの安全性評価

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

EFSA Journal 2023;21(10):8265 11 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8265>

(科学的意見)

このプロセスから得られるリサイクル PET を室温又はそれ未満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とオーブン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。

4. 農薬関連

- スパイス中のニコチンの最大残留基準値の対象を絞ったリスク評価

Targeted risk assessment of maximum residue levels for nicotine in spices

EFSA Journal 2023;21(10):8372 13 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8372>

(声明)

規則(EC) No 396/2005 第 43 条に従って、EFSA はスパイス中のニコチンの最大残留基準値(MRLs)の対象を絞ったリスク評価を実施するよう欧州委員会から委託を受けた。EFSA は、提出された新しい監視データに基づき、欧州委員会から提案された、暫定最大残留基準値(tMRL) 0.3 mg/kg と同等レベルでスパイス中の残留物を介したニコチン暴露を考慮して、急性(短期)及び慢性(長期)食事リスク評価を実施した。リスク評価結果に基づき、EFSA は、スパイスのグループの tMRL 0.3 mg/kg は消費者の健康にリスクをもたらす可能性は低いと結論した。

- **MCRA の農薬の遡及的累積リスク評価の標準的規制措置**

Standard regulatory action for retrospective cumulative risk assessment of pesticides in MCRA

EFSA Journal 2023;20(10):EN-8376 13 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8376>

(外部科学報告書)

農薬の遡及的食事累積リスク評価(CRA)の統一した方法論は、2018年に、欧州委員会(EC)と欧州食品安全機関(EFSA)が、オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)と緊密に協力して確立した。この報告書では、MCRA バージョン 10 の更新した規制方法論 (RM) に従って、頭蓋顔面変化のための遡及的食事 CRA への基本規制措置 (SRA) 使用に関するガイダンスを提供している。

- **EU 規制措置のための MCRA プラットフォーム：ガバナンス、ユーザーガイダンス、FAIR 化**

The MCRA platform for EU regulatory actions: governance, user guidance and FAIRification

EFSA Journal 2023;20(10):EN-8251 13 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8251>

(外部科学報告書)

農薬の累積リスク評価に使用されるウェブベースのツールである、モンテカルロリスク評価(MCRA)プラットフォームの説明。

- 欧州刑事警察機構 (Europol) <https://www.europol.europa.eu>

1. **OPSON Europe : 先ず 3 千万ユーロ相当を押収**

EUR 30 million euros worth of seizures in first: OPSON Europe

10 OCT 2023

<https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/eur-30-million-worth-of-seizures-in-first-opson-europe>

ユーロポールが主導する作戦 OPSON Europe が 2022 年 12 月から 2023 年 4 月まで実施された。今年の作戦は継続作戦 OPSON の 12 回目となる。今回の作戦の対象は、欧州市場の税関地域、実店舗とオンライン市場 (e コマースプラットフォーム)、フードサプライチェーン全体の食品偽装とした。この活動には 25 カ国 (EU 加盟 18 カ国および欧州 7 カ国) の法執行機関が参加し、欧州不正対策局 (OLAF)、欧州委員会保健・食品安全総局 (DG SANTE)、欧州委員会農業・農村開発総局 (DG AGRI)、欧州連合知的財産局 (EUIPO) のほか、各国の食品規制当局や民間のパートナーが支援した。

腐った又は期限切れ食品のラベルの貼り直しが、前例のない規模で検出された。押収された違法製品 8,000 トンのほとんどはアルコール飲料で 650 万リットルだった。ユーロポールへの報告件数は、検査 400 件、逮捕状発行 143 件、捜査令状執行 168 件、司法当局に報告された人 119 人、犯罪ネットワークの破壊 6 件であった。

押収された主な違法製品 (量の多い順)

アルコール飲料、シリアル、穀物と由来製品、果物/野菜/豆類、菓子と砂糖製品、肉と肉製品、海産物、乳製品、フードサプリメント/添加物

EU 全域で腐った食品を密売

ユーロポールを介した情報交換により、フランス、ドイツ、イタリア、リトアニア、スペインの、腐ったあるいは賞味期限切れ食品のリサイクル会社が摘発された。リトアニア人が率いるこの犯罪組織は、これら 4 カ国にまたがって、腐敗した期限切れ食品の違法な再ラベル貼付や密売を含む違法行為を行っていた。作戦活動の第一段階で、27 人が逮捕され、その後リトアニア主導の捜査で 24 人が、並行してイタリアで 3 人が逮捕された。押収品の合計は 150 万箱以上となった。

腐った肉や魚を皿から取り除く

トレーサビリティのない、賞味期限を操作したハムの密売で 2 人を告発した。48,896 kg と 3,000 本のハムとソーセージが押収された。賞味期限の切れた肉、魚、海産物を密売する犯罪ネットワークを対象とした作戦活動の結果、逮捕者 8 人、調査中 48 人、25 トン以上の食品が特定・押収・破棄された。

甘口ワイン

2 社が関与した 3 人の砂糖偽装で、転化糖由来製品をブドウ製品や濃縮ブドウジュースとして EU 域外の国々、主に南アフリカ輸出していた。販売価格 130 万ユーロの転化糖 1.08 トンを含む 2 つのタンクを押収した。

保護された商品名

フェタ、パルミジャーノレッジャーノ、グラナパダーノなどのチーズ製品、プロシュート・ディ・パルマの肉製品や、ウェルシュビーフ、コーニッシュパステイ、クレソンなどの英国産製品の違反事例を特定した。この検査では、誤表示、レストランでの指定された食材の一時的な不足、また、保護された食品名の使用を規定する規則に対する理解不足が確認された。

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

1. 最新の Consumer Insights Tracker の結果が公表される

Latest results from the FSA's new Consumer Insights Tracker published

10 October 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/latest-results-from-the-fsas-new-consumer-insights-tracker-published>

FSA は、新しい YouGov 社提供の消費者調査 (Consumer Insights Tracker) の結果を発表した。2023 年 9 月に、食品関連のトピックについての懸念に関して尋ねたところ、食品価格(90%が懸念)、食料貧困と食料不平等(76%)、食品の超加工又は過剰加工(75%)、食品業界における動物福祉(72%)、人々の食事全般の「健康」(71%)という結果であった。

● **Consumer Insights Tracker 2023 年 9 月**

<https://www.food.gov.uk/research/behaviour-and-perception/consumer-insights-tracker-september-2023>

<主な調査結果>

食品の値ごろ感

- 25%が来月の食費を心配しており、これは先月(25%)と同じである。
- 41%が節約のために賞味期限間近の値下げ食品を購入し、前月の36%から増加した。

食料の確保

- 21%が、今後1ヶ月の家庭の食料が足りるかどうか心配しており、これは先月の22%と同じである。

FSA について

- FSA についてある程度知っている人のうち、FSA が食品関連のリスクから国民を守っていると確信している人は72%で、先月(78%)より減少した。

食品サプライチェーン

- 72%が、食品サプライチェーンに関わる人々が、食品を安全に食べることができると確信している。食品サプライチェーンが、誰にとっても手ごろな価格の食品を供給していると確信しているのは、わずか37%である。

2. アクリルアミドとフランの英国小売における 2020-21 年の調査

Acrylamide and Furans UK Retail Survey 2020-21

9 October 2023

<https://www.food.gov.uk/research/acrylamide-and-furans-survey-summary>

FSA は、2020 年と 2021 年の 7 月から 8 月にかけて、英国で購入された様々な食品中のアクリルアミドとフランに関する調査プログラムを英国 Fera Science Ltd へ委託した。この調査結果は、人体へのリスクに関する懸念を増大させるものではない。

● **小売製品中のアクリルアミドとフランの報告書 (2 年分)**

Acrylamide and Furan in Retail Products Combined report

Report by Fera Science Ltd. October 2023

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/FSA%20Report%20FR002164%20Acrylamide%20and%20Furan%20Combined.pdf>

(概要)

この研究は英国食品基準庁 (FSA) から委託されたものであり、英国食品の汚染実態に関する情報を得るために食品中のアクリルアミド、フラン及びアルキルフランに関するデー

タを作成し、将来の規制決定に役立てることを目的としている。研究は、データの年ごとの傾向を把握するために2年連続で実施された。本報告書は、研究の結果をまとめたものである。

本調査は2年に渡って実施された。合意されたサンプリング計画に基づき、1年目に162サンプルが、2年目には130サンプルが購入、分析された。1年目に130サンプルがアクリルアミドについて、60サンプルがフランについて分析された。2年目に78サンプルがアクリルアミドについて、12サンプルがフランについて、また40サンプルが両方について分析された。アクリルアミドの分析はISO 17025の認定された方法を用いて実施した。

食品中の2-メチルフラン、3-メチルフラン、2,5-ジメチルフラン、2-エチルフラン、ブチルフラン、プロピルフラン及び2-ペンチルフランに対する分析方法を開発し、検証した。食品では5 µg/kg以下、コーヒーでは20 µg/kg以下の定量限界(LOQ)の目標をほとんどの分析物で達成した。この方法はフレキシブルスコープによりISO 17025に認定された。フラン及びメチル化物である2-メチルフラン及び3-メチルフランは非常に揮発性が高く、一部のフランサンプルは、分析前に製造業者の指示に従って調製し「消費される状態 (as consumed)」で試験した。本調査は予備的であり、データを収集することを意図した。したがって、この調査に含まれる製品の多くは、Retained 規則(EU)2017/2158(1)に示された分類に該当せず、したがって、収集された製品の多くはベンチマークレベル(BML)が適用されないことに留意すべきである。

アクリルアミドの最大濃度は、野菜のチップス(ニンジンとパースニップを含む製品が最大濃度を含んでいた)、押し出し成形の野菜スナック製品、コーヒー、乾燥アプリコット、塩漬けオリーブのサンプルで観察された。これらの結果は両方のサンプリング期間で同じであり、アクリルアミドの濃度も非常に類似していた。挽いたコーヒー又はインスタントコーヒーは低濃度のアクリルアミドを含んでいた。飲料調製用に使用された乾燥インスタント又は挽いたコーヒーのアクリルアミドの濃度を、飲料での測定濃度を用いて計算したところ、乾燥製品のもともとのアクリルアミド分析の結果と十分一致した。

フランに対するガイダンスレベル又はアクションレベルは設定されていない。大部分のサンプルは低濃度のフランを含んでいた。最大濃度は挽いたコーヒーとインスタントコーヒーの両方で観察された。これらを飲料に調製すると、フラン濃度は激減し、一般にドライコーヒーのレベルの約1%であった。乳児用の食事やそのまま喫食可能なスープのような食品では、フラン濃度は低かった。ペンチルフランはいくつかの製品で検出され、最大濃度は野菜のチップスで検出された。これらの結果は、分析上の問題があるため、指標と考えるべきである。ペンチルフランの分析を改善するための更なる研究が推奨される。

本調査は予備的データを提供し、2020年と2021年に購入した一連の製品における加工による汚染物質濃度のスナップショットを提供する。1年目と2年目の結果をこの最終報告書にまとめ、2年間にわたって比較した。2年間に試験した製品中のアクリルアミドとフランの濃度にはほとんど差が認められず、2年間に類似した製品中のレベルには一貫性が認められた。

3. 食品偽装作業部会の食品犯罪への取り組みに関する最新情報を共有する

FSA shares update on tackling food crime from the Food Fraud Working Group

11 October 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-shares-update-on-tackling-food-crime-from-the-food-fraud-working-group>

ステークホルダー向けに食品犯罪への集団的対応を強化するための提案を概説する：

- 食品偽装ホットラインのための新しいフリーダイヤルを立ち上げ、人々が声を上げて懸念を共有しやすくする；
- 食品偽装の内部告発を奨励する方法について業界と協力する；
- 犯罪行為を防止するために、食品事業者が使用する第三者監査機関と FSA との間の情報共有協定を強化する；
- サプライチェーンにおける食品偽装の可能性について、FSA が食品事業者に警告するための情報に基づく警告の発し方を改善する。

食品犯罪は消費者、食品事業者及びより広範な食品産業に深刻な害を及ぼす可能性がある。表示と異なる食品や飲料を販売し、ラベルに記載されているものよりも安い原材料を使用することもある。偽装活動は、事業者や地方当局、刑事司法制度に大きな負担を強いる。

FSA は本日、食品犯罪が英国経済に与えるコストは年間 20 億ポンドに上ると推定する調査報告書と、食品犯罪防止に関する勧告を行う調査報告書の 2 つを発表した。「Cost of Food Crime」の調査では、食品偽装による消費者、事業者及び政府の損失は年間 4 億 1000 万ポンドから 19 億 6000 万ポンドである。また、「What works to prevent food fraud」の報告書では、既存の食品偽装防止活動を補完し、不正業者に対する防衛ラインを強化する方法を強調している。

FSA の CEO である Emily Miles 氏は次のように述べている：

「食品システムには常に犯罪の脅威がある。最初で最も重要な防衛ラインである食品事業を支援し、食品犯罪に対する FSA の集団的対応のいくつかの分野の改善について検討するために作業部会を立ち上げた。FSA の研究では、経済的な負担を感じている事業者や消費者にとって、食品犯罪のコストは依然として重要であることを示唆する。」

Food Industry Intelligence Network のディレクター兼共同議長である Helen Sisson 氏は、食品システムのあらゆる部分の協力とコミュニケーションが不可欠である、と述べる。

ケーススタディ 1：West Northamptonshire 議会との NFCU のパートナーシップ

NFCU（国家食品犯罪ユニット）は West Northamptonshire 議会と協力して、議会主導の作戦に取り組んだ。承認を得ず、適切な食品安全管理が行われていない場所で営業している食品事業を特定し、食品を差し止め、その後食料が廃棄され、未承認の活動は閉鎖された。

ケーススタディ 2：Wiltshire 議会と協力した NFCU のパートナーシップ

NFCU は、Wiltshire 議会と協力して、地方当局主導の活動に取り組んだ。違法な食肉処理工場を強制捜査した。深刻な衛生違反のため、店舗を緊急閉鎖し、全国的な食品警告を発

した。約 5.1 トンの牛肉とラム肉(推定価格 35,700 ポンド)が押収され、廃棄となった。

4. 英国食品基準庁及びスコットランド食品基準庁は CBD の消費者への助言を更新

Food Standards Agency and Food Standards Scotland update consumer advice for CBD

12 October 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-and-food-standards-scotland-update-consumer-advice-for-cbd>

食品基準庁(FSA)は本日、カンナビジオール(CBD)に関する新しい予防的助言を発表し、健康な成人は、食品からの CBD の摂取を 10 mg/日 (5% CBD オイル約 4~5 滴に相当)に制限するよう助言した。この助言の変更は、業界からの新たな根拠や、本日発表された独立科学委員会からの最新の助言に基づくものである。

我々は、子供、薬を服用中の人 (医療専門家に相談していない人)、妊婦や授乳中の人、妊娠を希望する人など、感受性の高いグループに属する人は CBD を取らないよう引き続き助言する。最新の助言は、飲料、オイル、菓子、ベーカリー製品、あめなど、CBD を含む食品に対する平均的な生涯暴露に基づいている。市販で入手できる製品には 1 回分の CBD 量が 10 mg/日以上の高用量のものもあるため、消費者は表示を確認し、最新の助言に照らして一日の摂取量を考慮する必要がある。CBD 抽出物の新規食品の位置づけは 2019 年 1 月に確定されており、グレートブリテン(GB)では、全ての CBD 食品の合法的な販売には、認可申請が必要である。FSA に信頼性のある申請書を提出している認可待ちの全製品は、FSA の公開リストで閲覧できる。(CBD products linked to novel food applications : <https://data.food.gov.uk/cbd-products/products-list>) 現在、市場に認可された CBD 抽出物や単離品はない。

これは消費者にとって何を意味するのか

現在、あめ、サプリメント、飲料など、市場で広範な CBD 食品が入手できる。どれも新規食品として認可されていない。我々がこれまでに評価したデータに基づけば、一日に CBD を 10 mg 以上摂取しても、急性の安全性リスクはない。だが、このレベルを超えて一定期間以上摂取すれば、肝臓や甲状腺に何らかの有害影響を及ぼす根拠がある。摂取する用量が多いほど、また高用量を摂取する頻度が高いほど、有害健康影響へのリスクが高まる。

現在市販されている一部の食品には、CBD が 1 回分に 10mg 以上含まれるものもある。我々は業界と協力して、これらの製品の今後の道筋に合意する予定である。その間、CBD 含有製品の摂取について国民が情報に基づいて意思決定できるよう、最新の消費者への助言を発表していく。消費者には、製品の CBD 含有量を確認することで日常の CBD 摂取量を監視し、この最新の助言を踏まえて摂取を再考することを勧める。FSA は今後もさらなる CBD の影響に関する評価を踏まえて、引き続き消費者への助言 (Consumer advice on cannabidiol (CBD) extracts : <https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/cannabidiol-cbd>) を検討していく。新たな根拠から変更が必要なことが示された場合は、助言を更新する。

- 最新助言：新たなエビデンスに基づき、食品中の純粋な（98%以上）カンナビジオール（CBD）の暫定許容一日摂取量（ADI）を設定することに関する、新規食品・加工諮問委員会（ACNFP）と毒性委員会（COT）の共同ポジションペーパー

Joint position paper from the Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP) & Committee on Toxicity (COT) on establishing a provisional acceptable daily intake (ADI) for pure form (≥98%) cannabidiol (CBD) in foods, based on new evidence.

<https://acnfp.food.gov.uk/JointpositionpaperfromACNFP%26COTonestablishingprovisionalADIforpureformCBDinfoods>

ヒト試験及び毒性学的研究から得られた科学的根拠は、食品の成分として純カンナビジオール（CBD）（純度 98%以上で使用される場合）の暫定許容一日摂取量（provisional ADI）を 0.15 mg/kg 体重/日（体重 70kg の成人で CBD 10 mg/日に相当）とすることを支持する。健康な消費者が純粋な CBD（純度 98%以上）をこの程度摂取しても害はないと予想される。

平均的な体重 70 kg の成人に対する暫定 ADI 10 mg CBD/日は、純度 98%以上の CBD を 5%含むオイルベースのサプリメント製品 4～5 滴にほぼ相当する。

食品からの純 CBD（純度 98%以上）の生涯にわたる慢性的な毎日の使用についてはまだ、厳密かつ科学的な方法で十分に評価されていない。そのため、10mg/日を超える摂取量で純 CBD（純度 98%以上）を長期的に慢性的に毎日使用した結果、徐々に、特に肝臓における有害影響の発現につながる可能性を否定できない。

ヒトのエビデンスによると、経口摂取量が 70 mg/日を超えると、人によっては、他の薬物との有害な薬物-薬物相互作用が生じる可能性があることが示唆されている。70 mg CBD/日はヒト試験で評価された最低用量であり、70 mg/日より低い用量での薬物-薬物相互作用は否定できない。消費者は 1 日に 10 mg 以上の CBD を摂取しないことが推奨される。現在のところ、懸念される主な影響は傾眠（過度の疲労感）と肝臓への影響である。

暫定 ADI は、妊娠中・授乳中の女性や処方箋薬を服用している人は CBD の摂取を可能な限り避けるべきであるという消費者への既存の助言を前提として推奨される。常用薬を服用している消費者は、いかなる種類の CBD 食品であっても使用する前に、医療専門家に助言を求めるべきである。さらに、子供、妊活中の親希望者、及び免疫不全の人は、こうした消費者グループに対する CBD の安全性に関してデータにギャップや不確実性が残っているため、CBD の摂取を控えることを推奨する。

暫定 ADI である 0.15 mg/kg 体重/日（体重 70 kg の成人で 10 mg CBD/日）は、純 CBD を成分として含む新規食品のリスク評価の基礎となる。食品の種類によっては、異なる食品マトリクスにおける CBD のヒトでの生物学的利用能に関する更なる検討や情報が、製品ごとのリスク評価に織り込まれる必要があるかもしれない。

ADI の導出

3 件のげっ歯類 90 日間反復投与毒性試験から得られた無毒性量（NOAEL）は、それぞれ 72、50、25 mg/kg 体重/日であり、いずれの NOAEL もリスク評価に用いる POD となりうると考えられた。各 POD に対して、種差と個体差の標準的な不確実性係数 100 と、慢

性暴露における感受性の増加の可能性、研究が十分にカバーできなかったその他のデータギャップを考慮した追加の不確実性係数 3 が合わせて適用された。そのようにして得られた 3 つの推定 ADI の平均から、暫定 ADI として 10 mg CBD/日 (0.15 mg/kg 体重/日) が導出された。

5. イングランド及びウェールズ向けカンナビジオール (CBD) ガイダンス

Cannabidiol (CBD) guidance for England and Wales

12 October 2023

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

新規食品としてのカンナビジオール (CBD) に関する事業者向けガイダンス。

CBD 抽出物や単離品の認可には、完全な新規食品申請の手順で申請する必要がある。申請において最も重要なことは、製品の安全性の検討である。そのような情報がない、又は必要な情報の提供が遅れていることの正当性がない場合、申請は適正とされない。

新規食品申請に連なる CBD 製品リストには、以下の基準を満たす CBD 製品が含まれる：

- CBD に関する発表時 (2020 年 2 月 13 日) には市場に出回っていた。
- 2021 年 3 月 31 日までに製品の認可申請を受理した。
- 申請は適正である確認した、又は適正確認に向けて十分な進捗があると同意した。

また、全ての CBD 製品は、その他の法律上の要件を遵守しなければならず、リストに掲載されていない製品、または「撤去」と表示されている製品は、市場から撤去されなければならない。

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

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

1. 保護者向けグリセロールとスラッシュアイス飲料に関する 5 つの事実

Five facts about glycerol and slush ice drinks for parents

9 OCTOBER 2023

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/five-facts-about-glycerol-and-slush-ice-drinks-for-parents>

スラッシュアイス飲料は消費者に広く販売されているが、スコットランド食品基準庁 (FSS) と英国食品基準庁 (FSA) は最近、4 歳以下の子どもに販売すべきではないという新しい自主的なガイダンスを業界向けに発行した。

1. 子どもがスラッシュアイス飲料を飲んでも安全か?

4 歳以上の子どもは、スラッシュ飲料を飲んでも有害影響を受ける可能性は低いと考えられている。これは、グリセロールの影響が体重に関係しているからである。

2. FSS はグリセロールスラッシュアイス飲料について子供に関し何を助言しているか?

幼児が過剰な量のグリセロールに暴露されるのを防ぐために、FSS は次のように助言している：

- スラッシュアイス飲料は、4歳以下の子どもに販売すべきではない。
- 無料おかわりキャンペーンは、10歳未満に提供すべきではない。

3. グリセロール中毒の症状は何か？

FSS と FSA は、2021 年と 2022 年に、スラッシュアイス飲料の過剰摂取によるグリセロール中毒のために子どもが入院した 2 つの事例を認識している。非常に高レベルの暴露（典型的には、これらの製品のいくつかを子どもが短時間に飲む場合）では、グリセロール中毒はショック、低血糖、意識喪失を起こす可能性がある。

4. グリセロールとは何か？

- グリセロール(E422)は、液体の凍結を防ぐために、スラッシュ特性を維持する機能を持つ、スラッシュアイス飲料の製造に使用される重要な成分である。
- グリセロールの毒性は一般的に低いですが、短期間に多量に摂取した場合、幼児への影響が懸念される。

5. FSS は食品添加物の安全性をどのように確認するか？

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

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

FSS は、添加物の安全性に合理的な疑問を抱かせるあらゆる情報を調査する。

-
- 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

1. プラスチックを含むウェットティッシュ：製造、供給、販売禁止の提案

Wet wipes containing plastic: proposed ban on the manufacture, supply and sale

14 October 2023

<https://www.gov.uk/government/consultations/wet-wipes-containing-plastic-proposed-ban-on-the-manufacture-supply-and-sale>

英国におけるプラスチック入りウェットティッシュの製造・供給・販売禁止案について、意見を募集する。この提案は、特に水域におけるプラスチックやマイクロプラスチック汚染を減らすことを目的としている。(2023年11月25日まで)

*関連記事

プラスチック入りウェットティッシュの使用禁止に向けた協議開始

Consultation launched to ban wet wipes containing plastic

14 October 2023

<https://www.gov.uk/government/news/consultation-launched-to-ban-wet-wipes-containing-plastic>

プラスチック汚染と水路の浄化に取り組む計画のもと、英国全土でのプラスチック入りウェットティッシュの使用禁止に関する協議が本日開始された。禁止案は海洋環境のプラスチック汚染に取り組み、廃水処理施設に流入するマイクロプラスチックの削減を目指す。この提案は、英国政府の「水に関する計画」を実現するものであり、水システム全体にわたり、より多くの投資、より強力な規制、より厳しい取締りを実現するものである。代用品は既に入手可能で、Boots、Tesco、Aldi などの大手小売店はプラスチックを含むウェットティッシュの販売を止めている。協議は6週間、2023年11月25日まで行われる。

2. 食品中の残留農薬：2022年第4四半期のモニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2022

last updated 10 October 2023

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2022>

2022年の第4四半期には、10月初めから12月末にかけて、グレートブリテンと北アイルランドから26種類の食品について934検体を集め、最大394種類の農薬を調査した。934検体のうち567検体で残留物が確認され、そのうち6検体に最大残留基準値(MRL)を超える残留物が含まれていた。スクリーニング評価の結果、健康影響の可能性が低い、または予想されないと結論した。また、ササゲの1検体のカルボフラン、ジャガイモの1検体のホスチアゼートの事例では、報告書で有害健康影響の可能性の概要を述べているが、それは軽微で、短期的で、回復可能である。検出された他の全ての残留物は健康の懸念を生じなかった。カルボフラン(ササゲの1検体)、クロルピリホス(チリパウダーの1検体)、エチレンオキシド(18検体)、スパイス(チリとカイエンヌパウダー)の遺伝毒性の健康影響の可能性を考慮する必要もあった。これらの農薬は英国では認可されていないが、一部の輸入食品で時折見つかる可能性がある。現在のレベルで、遺伝毒性による健康への有害影響のリスクは低いと結論した。長期評価については、チリ及びカイエンヌの検体の多くにエチレンオキシドが含まれていたため、詳細な検討の結果、これらの残留物はヒトの健康に懸念を引き起こす可能性は低いと結論した。第4四半期に実施した個々の商品の長期暴露のスクリーニング評価(この報告書で検出された個々の農薬の)から、長期的な健康への有害影響の可能性は示されなかった。これらの詳細な検討や基本的情報へのリンクは、アボカド、鞘付き豆、ブドウ、ジャガイモ、スパイスの報告書に含まれている。

● 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. 2023年10月17日の会議の議題

COT Meeting: 17th October 2023

10 October 2023

<https://cot.food.gov.uk/COT%20Meeting%3A%2017th%20October%202023>

- 2023年9月5日の会合の議事録。
- マイクロプラスチックへの暴露によるリスクの可能性についての副声明：吸入経路（4次案）。
- 評価の進化と将来の基本原則－2023 ワークショップ報告。
- 母親の食事中的ヒ素によるリスクの可能性。
 - エピジェネティック影響についての追加情報
 - 二次声明案
- 二酸化チタンのレビュー 二次声明案。
- FSA 科学助言委員会の最新動向。
- FSA フェローと PhD 学生によるプレゼン
 - FSA と COT は食品中化学物質のリスク評価に使える新しいアプローチ方法論 (NAMs) についてレビューしてきた。その一環として 2021 年に計算機毒性学フェローと PhD 学生に資金提供して NAMs の可能性を探ってきた。彼らの進捗状況を COT メンバーに発表する。
- ビスフェノール A についての第三次暫定ポジションペーパー案
 - BPA については各国が異なる HBGV を用いており、COT は独自の BPA 評価を完了するまでどれを採用するか？

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

1. リコール情報

- 窒息の可能性があるため、**Toxic Waste Slime Licker Sour Rolling Liquid Candy** のすべてのバッチをリコール

Recall of all batches of Toxic Waste Slime Licker Sour Rolling Liquid Candy due to possible choking hazard.

THURSDAY, 12 OCTOBER 2023

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-toxic-waste-slime-licker>

アイルランド食品安全局(FSAI)は米国産 Toxic Waste Slime Licker Sour Rolling 液状キャンディをリコール。キャンディ容器の球形部分が外れ、窒息につながる可能性がある。製

品写真あり。

- 安全でないレベルのデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール(THC)の存在により、**MountainGrown.ie Irish CBD** オイルを一部リコール

Recall of a batch of MountainGrown.ie Irish CBD Oil due to the presence of unsafe levels of Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (THC)

MONDAY, 16 OCTOBER 2023

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-mountaingrown-ie-irish-cbd-oil>

アイルランド食品安全局(FSAI)は、デルタ-9-テトラヒドロカンナビノール(THC)が欧州食品安全機関(EFSA)の急性参照用量を上回ったため、安全でない可能性があるとして、アイルランド産 MountainGrown.ie Irish CBD オイルをリコール。製品写真あり。

-
- 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. 食品添加物及び香料に関する国立リファレンスラボ

National Reference Laboratory for Food Additives and Flavourings

11.10.2023

https://www.bfr.bund.de/en/national_reference_laboratory_for_food_additives_and_flavourings-312899.html

食品添加物や香料は、さまざまな加工食品に含まれている。EU の法律によると、包装に表示されている成分リストには、使用されている食品添加物や香料が含まれていなければならない。欧州連合では、規則(EC)No 1333/2008 に従って、320 種類を超える食品添加物の使用が承認されている。これらは、甘味料、着色料、保存料などの主要な技術的機能に基づいて、27 の機能分類のいずれかに分類される。

規則(EC)No 1334/2008 によると、現在、EU 全体で許可されている香料物質は約 2500 種類ある。香料は、定義された化学香料物質、香料調整品、熱処理香料、燻煙香料、香料前駆体、その他香料及びこれらの混合物からなり、香りや風味を添えるか、もしくは変えるために食品に添加される。

背景

規則(EC)No 1333/2008 の第 27 条(1)に基づき、欧州加盟国は、リスクベースのアプローチで食品添加物の摂取及び使用を監視するシステムを確立するものとする。調査結果は、適切な頻度で欧州委員会及び欧州食品安全機関(EFSA)に報告される。香料のモニタリング及び報告は、規則(EC)No 1334/2008 の第 20 条に従って規制されている。

この目的のために、食品中の添加物及び香料の量に関する信頼できるデータが必要であ

り、それは統一された分析戦略を用いて作成される。これまでのところ、利用可能な適切な分析方法は限られている。BfR の食品添加物及び香料に関するドイツ国立リファレンスラボ(NRL)は、食品添加物及び香料の使用を監視及び管理するための分析方法の開発、検証及び実施において、国の公的管理機関等を支援している。その焦点は、禁止物質の検出及び天然香料の証明のための定量分析法である。

食品添加物及び香料の分析

食品添加物と香料の分析のための古典的な方法は、液体又はガスクロマトグラフィーと多様な検出技術(例えば質量分析)を組み合わせた湿式化学法である。しかし、食品添加物と香料の化学分類の数及び食品マトリクスが多様性により、同定及び定量のための分析法は広範である。

食品添加物及び香料に関するドイツ NRL の主な課題

- 今後の欧州連合リファレンスラボ(EURL)との協力、研修コースへの参加、試験所間比較試験への参加
- ラボ分析法とその使用の調和と改善を目的とした公的試験所の活動の調整
- 公的試験所間の試験所間比較試験と技能試験の組織化と実施
- 今後の EURL からの情報の国立食品管理試験所への配布
- 管理プログラムの実施のための担当機関への科学的及び技術的支援
- 公的試験所の職員に対する研修コースの実施
- 分析法の開発と検証。

2. 野生の狩猟動物の肉をもっと安全にする必要がある

Meat of wild game animals should become safer

04.10.2023

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2023/17/meat_of_wild_game_animals_should_become_safer-312780.html

アカシカ、イノシシ、キジなどの狩猟肉は、食物の中でエコロジカルフットプリントが最も小さい食品のひとつである。これらの動物は野生で育ち、自然が提供するものを食べていて、それはつまり様々な環境汚染物質に暴露する可能性もあるということだ。さらに、野生動物は人獣共通感染症の病原体を媒介する可能性もある。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)の主導の下で今後 4 年以上設置される欧州ネットワーク「狩猟肉チェーンの安全性」は、消費者のための狩猟で得た狩猟肉に関連する健康リスクについての知見交換を促進する。「我々の目標は、この貴重な動物由来食品を、欧州及び世界中で共に可能な限り安全にすることである」と BfR 長官 Andreas Hensel 博士は述べた。「我々は化学的、微生物的リスクのどちらもできるだけ最小限にすることを目指している。」ネットワークは拡大中で、EU 加盟国だけでなく、西バルカン半島、トルコ、英国、米国、ニュージーランド、オーストラリアなどの EU 加盟国以外の諸国も網羅し、現在 29 ヶ国が含まれている。

4 年にわたり、ネットワークの 5 つの作業グループが、狩猟と加工、狩猟肉の取引ネット

ワークと供給チェーン、様々な生物的・化学的ハザードに焦点を当てる。これを達成するために、国家レベルの調査活動をまとめ、評価する予定である。学界、業界、政府機関からの利害関係者グループ及び最終消費者は、新たな知見に関する継続的な最新情報を受け取る。

ネットワークの中心的目標は、「森林から食卓まで」の生産チェーン全体にそって、知識を行動につなげるために関係者グループと直接協力することである。環境からの望ましくない物質（環境汚染物質）に関してだけでなく、狩猟用の弾薬からの重金属、特に鉛が入ることを防止・削減することにも焦点を置いている。生物的ハザードは、狩猟肉の摂取を通して人に伝達する可能性がある旋毛虫幼虫などの寄生虫から、サルモネラ菌、ペロ毒素生産性大腸菌（VTEC）を含む細菌性人獣共通感染症病原体、またイノシシのE型肝炎（HEV）などのウイルスにまで及ぶ。

狩猟肉の加工や取引中に生じる可能性があり、最終製品を汚染する可能性のある化学的・微生物学的リスクも評価される。目標は、様々な地域のネットワークを通して得た科学的知識を広め、国境を越えて長期的な食品安全基準を調整することである。

ネットワークは、様々な狩猟や訓練の実践や、各国の狩猟肉の食肉検査や衛生に関する法規制や基準についての見識を集めることも目指している。野生製品の国境を越える取引の安全性基準を強化・統一するつもりである。さらに、ネットワークは、狩猟肉に関連するリスクや安全な取扱いについて、消費者を教育することにも重点を置いている。最終的には、狩猟肉製品の消費者の信頼を支援できることになる。

「狩猟肉チェーンの安全性」は、欧州科学技術研究協力機構(COST)が設立した。

3. 皮膚アレルギー：非動物実験法の開発に役立つ新しいデータベース

Skin allergies: New database helps develop non-animal test methods

10 October 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/skin-allergies-new-database-helps-develop-non-animal-test-methods.pdf>

市販される前に、化学物質は健康への有害影響の可能性がないか検査しなければならない。理想的には、使用される検査方法は動物実験を伴うべきではない。これは、ある物質が皮膚アレルギーを引き起こす可能性があるかどうかという問題にも当てはまる。ドイツ BfR と US NICEATM（NTP 代替毒性試験法評価センター）の研究者チームが、米国の他の研究者とともに、アレルギー性皮膚反応に関する包括的なデータベースを発表した。このデータベースには、ヒト被験者に対応する試験の結果が含まれている。この情報をベンチマークとして、新しい非動物実験法の正確性（精度）を確認し、向上することが可能である。研究者らはこれを科学雑誌 *Archives of Toxicology* で報告している。

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00204-023-03530-3>

データベースに関して、研究者らは皮膚試験に関する合計 1,555 の文献と報告書を評価した。また、数十年前の研究の科学的な質を確認し、分類する必要があった。現在 1,366 種類の化学物質がリスト化されているが、試験方法にもよるが、そのうちの 3 分の 1 から

4分の1が試験でアレルギー反応を引き起こした。物質の同定と化学構造に関する情報も含まれる。このデータベースは自由に利用できる：<https://ntp.niehs.nih.gov/whatwestudy/niceatm/test-method-evaluations/skin-sens/hppt>

化学物質によるアレルギー性皮膚反応（アレルギー性接触皮膚炎）の特徴は、かゆみ、ときに痛みを伴う炎症である。この反応の前には必ず、患者を感作させ、アレルギーの引き金となった物質との以前の接触がある。このような物質を遅れずに認識するために、伝統的にマウスやモルモットで試験が行われている。ヒトでの対応する試験では、まず皮膚の小さな部分を化合物に繰り返し暴露させる。より長い時間をあけて、その物質を再び塗布し、アレルギーが誘発されるかどうかを調べる。

科学的及び倫理的な懸念により、マウス及びヒトに対するこのような試験(*in vivo*)から移行する傾向が強まっている。代替法としては、例えば、細胞及び組織培養の試験(*in vitro*)及びコンピュータ計算(*in silico*)がある。これらの方法の組み合わせも可能である(*defined approaches* (確定方式))。それらの信頼性を証明するためには、既に実施されている *in vivo* 試験の情報と比較しなければならない。目標は、非動物試験が同等の精度で化学物質の可能性のある有害影響を予測できることである。ここに示された広範で独立してレビューされ維持される参照データベースは、この点で重要な役割を果たす。

詳細:

<https://factor.niehs.nih.gov/2023/10/science-highlights/chemical-safety-testing-database>

-
- 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. RIVM と EFSA は混合物リスク評価の新しい計算モデルを最適化

RIVM and EFSA optimise new calculation model for mixture risk assessment

13-10-2023

<https://www.rivm.nl/en/news/rivm-and-efsa-optimise-new-calculation-model-for-mixture-risk-assessment>

植物保護製品の「累積影響」あるいは「混合物毒性」の計算モデル（モンテカルロリスク評価）を開発した。報告書は以下（EFSA のサイト）

- **The MCRA platform for EU regulatory actions: governance, user guidance and FAIRification**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/sp.efsa.2023.EN-8251>

モンテカルロリスク評価 (MCRA) プラットフォームは、農薬の累積リスク評価に使用できるウェブベースのツールである。透明性規則で強調されているように、EU のフードチェーンリスク評価の透明性と持続可能性を確保するためには、データとツールの相互運用性とオープンアクセスが不可欠である。

-
- 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. プロスルホカルブ（Prosulfocarb）に関する ANSES のレビュー。

Review of ANSES's work on prosulfocarb

03/10/2023

<https://www.anses.fr/en/content/review-anses-work-prosulfocarb>

ここ数年、ANSES はプロスルホカルブ製剤のスプレー散布がもたらす問題に細心の注意を払ってきた。例えば、ANSES はプロスルホカルブ処理後の非対象作物への付着物を調査した。また、地域住民の暴露に関する製品の評価を更新した。以下は、2017 年以降に ANSES が実施した活動である。

大量に使用される揮発性の高い物質

プロスルホカルブは、フランスで 2 番目に広く販売されている除草剤の有効成分であり、穀類、ジャガイモ及び一部の野菜作物に使用される。ANSES は、主に 2 つの理由から、2017 年以降、これらの製品に関していくつかの措置を実施してきた：

- 処理面積が広く、ヘクタール当たりの散布量が多いためフランスでプロスルホカルブは大量に使用される；
- 有効成分の揮発性が高く、散布後も空気中に分散しやすい。

ANSES は、2020 年の懸念物質に関する報告書において、プロスルホカルブを特に注意を要する植物保護物質と指定した。毒性学的観点から、この物質は発がん性、変異原性及び生殖毒性に分類されない。しかし、暴露された人に皮膚反応を引き起こす可能性がある。

フランスを含むいくつかの欧州諸国は、未処理の作物由来の食品中にプロスルホカルブ残留物の存在を報告している。植物保護製剤監視（フィットファーマコビジランス）分析の後、ANSES は 2018 年に製品の散布条件を厳しくした。特に、スプレー散布を少なくとも 66% 低減するノズルの使用を義務付けた。

有効成分プロスルホカルブは現在、欧州レベルで評価されている。欧州委員会は最近、承認を 2027 年 1 月 31 日まで延長した。

プロスルホカルブに関する報告の分析のレビュー

• 非対象作物の残留

植物保護製剤監視計画の一環として、ANSES は、特にリンゴ、クレソン及びブルッコラにおいて、これらの作物にはプロスルホカルブが使用されていないにもかかわらず、プロスルホカルブの望ましくない存在に関するフランスでのいくつかの報告を分析した。製品の使用条件が強化された後、食品中のプロスルホカルブの濃度に関する最新のデータでこの分析を更新した。その分析では、非対象作物へのプロスルホカルブの望ましくない存在がまだ

観察されていることを指摘している。食品中で測定された濃度レベルは、消費者のリスク閾値を超えていない。しかし、非対象作物にこのような残留物が異常に存在するため、いくつかの製品は格下げされ、もはや販売することができなくなった。

● 大気中の濃度最大値

2022年、ANSESの植物保護製剤監視のパートナーであるAtmo Nouvelle-Aquitaineは、2021年秋にPlain d'Aunis(シャラント＝マリタイム県)の大気中でプロスルホカルブの濃度のピークが観測されたと報告した。これらの測定結果を分析するため、ANSESは2018-2019年の全国予備的調査で実施された、環境大気中の農薬測定結果を解釈するための手法のひとつを使用した。環境大気中のこれらの濃度レベルは健康警告を引き起こさないと結論付けた。

植物保護製剤監視報告書とは何か?

植物保護製剤監視計画は、植物保護製品の使用に関連する有害影響の報告を収集する。報告書は、測定システムや調査研究、専門家による発表を含み、リスク管理措置の実施を必要とする警告に相当するかどうか、又は特に特定の研究や調査の強化をする必要があるかどうかを決定するために分析される。植物保護製剤監視の詳細は以下。

(<https://www.anses.fr/en/content/phytopharmacovigilance>)

地域住民に対するリスク評価の更新

ANSESは、製品の散布による暴露に関する最新の方法論的発展を考慮して、地域住民に対するリスクの新たな評価を実施した。この評価の更新は、フランス農業省からプロスルホカルブに関する正式な要請を受けて作成された。

ANSESは、暴露を推定し、居住者と近傍者の保護をさらに強化するために、欧州食品安全機関(EFSA)が2022年に更新した暴露推定方法を使用した。

この評価の後、ANSESは、主に皮膚暴露の場合に、散布中に作物から10メートル以内の子どもが安全閾値を超える可能性を排除できなかった。

そのため、**2023年10月**、ANSESは、直ちに製品の使用に関して新たな条件を課すことを決定した：

- 1ヘクタール当たりのプロスルホカルブの最大許可用量を少なくとも40%削減する。
- 義務として、スプレー散布において90%削減を可能にする製品散布用の農業機器(ノズル)を使用し、居住地から10メートルの緩衝地帯を維持する、もしくは、より効率的なノズルが入手できるまで20メートルの緩衝地帯を維持する。

2024年6月30日までに、これらの製品の市販承認取得者は、これらの新しい使用条件が地域住民の暴露低減に及ぼす影響に関するデータの提出を求められる。説得力のあるエビデンスが示されない場合は、直ちに認可が取り消される。

● ノルウェー食品安全局 (NFSA : Norwegian Food Safety Authority)

<https://www.mattilsynet.no/language/english/>

1. 二枚貝とその他の軟体動物の国家モニタリングプログラム—2022年に分析した化学汚染物質と微生物の検体

National monitoring program for bivalves and other molluscs – samples analysed in 2022 for chemical contaminants and micro organisms

Arne Duinker et al., Rapport fra havforskningen 2023-37

<https://www.hi.no/hi/nettrappporter/rapport-fra-havforskningen-2023-37>

(本文ノルウェー語：要約の化学物質部分のみ紹介)

望ましくない物質の分析のために、ノルウェー食品安全局地方事務所(NFSA)が 2022 年中に採取した二枚貝やその他の軟体動物の検体には、イガイ 30 検体、オオホタテガイ 11 検体、ヨーロッパヒラガキ 4 検体、縞模様のカーペット貝 1 検体、ヨーロッパエゾバイ 1 検体、バフンウニ 1 検体、ヒバリガイ 1 検体が含まれていた。サンプリングと IMR への出荷は NFSA の本社で作成された指示書に従って行われた。

検体は、銅、亜鉛、総ヒ素、セレン、銀、カドミウム、鉛、水銀、無機ヒ素の元素の分析を行った。さらに、秋に採取した検体は、TBT、残留性有機汚染物質(POPs)、ポリ塩化ビフェニル、ダイオキシン及びダイオキシン様 PCBs、ポリ臭素系難燃剤(ポリ臭素化ジフェニルエーテル(PBDE))及び多環芳香族炭化水素(PAH)の分析を行った。全ての分析は IMR で行われ、認定評価は NS-EN-ISO 17025 に従っている。

前年同様、2022 年の金属の分析結果は一般的に低く、ダイオキシン及びダイオキシン様 PCBs、PBDEs の結果は非常に低かった。今年 EU とノルウェーの最大レベルを超過したのは 1 検体のみで、ヨーロッパヒラガキの 2 検体はカドミウム濃度の上限 1.0 mg/kg 湿重量を超えて 1.1 及び 1.4 mg/kg 湿重量だった。業界から提出された検体に金属の最大値を超えるものはなく、結果は一般的に低レベルで食品安全当局が採取した検体の結果と一致していた。

● ノルウェー食品環境科学委員会 (VKM : Norwegian Scientific Committee for Food and Environment)

<https://vkm.no/english/vkm/aboutvkm.4.13735ab315cffeceb51382b2.html>

1. 遺伝子組換え不妊サーモン—野外試験のリスク評価

Genetically Modified Sterile Salmon - Risk Assessment of Field Trials

06.10.2023

<https://vkm.no/english/riskassessments/allpublications/geneticallymodifiedsterilesalmonriskassessmentoffieldtrials.4.49914e7a18a5261030860bee.html>

VKM は野外試験に使用する 303 匹の遺伝子組換え養殖サーモンの放出に関連する、ノルウェーの生物学的多様性へのリスクを評価した。ノルウェー環境庁はこのリスク評価を委託した。逃げ出した養殖サーモンから野生のサーモンへの遺伝子の流れはノルウェーの野生のサーモン個体群に問題を引き起こしている。この問題に対処するために、海洋研究所はゲノム編集技術 CRISPR を用いて、不妊になるよう設計されたサーモンを開発した。

評価

VKM は、303 匹の遺伝子組換え養殖サーモンの野外試験の放出と 485 匹の対照群のサーモンが、ノルウェーの生物学的多様性に潜在的な負の影響があるかどうか評価した。申請書によると、魚は海のいけすの中で飼育され、VKM はいけすの中といけすから逃がした場合の両方で、もたらすリスクを評価した。

VKM は、申請書の文書に基づき、303 匹の遺伝子組換えサーモン全ての不妊の証明が不十分で、さらに、485 匹の繁殖力のある対照群のうち未知数が不妊症につながる変異の対立遺伝子を持つ可能性があるとして結論した。最悪のシナリオでは、サーモンが網囲いから逃げた場合、これらの対立遺伝子は野生のサーモン個体群に持ち込まれる可能性がある。

VKM のリスク評価は、環境庁が申請書の最終評価に使用する知見の一部となる。このリスク評価は、学際的な承認グループによって承認され、2023 年 10 月 6 日に発表される。

2. PFAS ウェビナーの記録

Recorded webinar on PFAS available now

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

2023 年 9 月 18 日、北欧の 4 つの研究機関と食品当局が共同で開催したウェビナーの記録。研究者や食品・化学当局が、北欧地域における PFAS に関する現在の知見について議論した。

* Youtube 動画

https://www.youtube.com/playlist?list=PLDxOjeUXS7wK4_1MErmmMx35slPHzOn92

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

1. 乳児用調製乳の最新のコンプライアンスプログラムを発表する

FDA Issues Updated Compliance Program for Infant Formula

10/06/2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-updated-compliance-program-infant-formula>

米国食品医薬品局 (FDA) は、FDA の調査官、検査分析官、コンプライアンス担当者向

けの乳児用粉調製乳コンプライアンスプログラムを更新した。この取り組みは、乳児用調製乳業界の安全性、回復力、監視を強化するという FDA の継続的な取り組みの一環である。

* Infant Formula Compliance Program

<https://www.fda.gov/media/71695/download?attachment>

2. 事業者向けガイダンス：輸入食品の事前通知に関する Q&A（第 4 版）

Guidance for Industry: Prior Notice of Imported Food Questions and Answers (Edition 4)

10/13/2023

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-prior-notice-imported-food-questions-and-answers-edition-4>

米国へ輸入される食品（動物用も含む）について FDA への提出が必要な事前通知についてよく聞かれることを Q&A でまとめたガイダンス。第 1 版、第 2 版及び第 3 版は、それぞれ 2003 年 12 月 16 日、2004 年 5 月 3 日及び 2016 年 6 月 16 日に発行された。本ガイダンス文書には、事前通知ルールの要件に関してよくある質問とその回答が記載されている。

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

1. 無機ヒ素

Arsenic, Inorganic

October 2023

<https://iris.epa.gov/Document/&deid=253756>

IRIS 毒性学的レビュー案をパブリックコメント募集のため公表した。IRIS 毒性学的レビュー案では、がんスロープファクターは肺がんと膀胱がんの合計で 5.3×10^{-2} ($\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日)、非がん影響（心血管系疾患）は RfD を $0.031 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日としている。EPA は 60 日間の意見公募期間（2023 年 12 月 15 日まで）と外部査読を実施する。外部査読会議の後、寄せられたすべてのパブリックコメントと外部査読コメントを考慮して、評価が改訂される予定である。

2. EPA は労働者と地域を守るために TSCA リスク評価プロセスを強化する規則を提案

EPA Proposes Rule to Strengthen TSCA Risk Evaluation Process to Protect Workers and Communities

October 19, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-proposes-rule-strengthen-tsca-risk-evaluation-process-protect-workers-and>

本日、米国環境保護庁（EPA）は、有害物質規制法（TSCA）に基づく化学物質のリスク評価の実施過程を強化する規則を提案した。この規則が確定されれば、EPA のプロセスが法律により合致し、化学物質に関連するすべてのリスクを考慮した確実な評価を支援し、有毒化学物質から労働者と地域社会を保護するための基盤が確保されることになる。

規則案は、以下の変更を含む：

- 過剰に負担のあるコミュニティへの不釣り合いな害を検討するために、リスク評価のなかで同じ物質への複数の暴露経路や複数化合物による複合リスクを検討する。
- リスク評価は包括的であることを要求し、使用条件と暴露経路を排除しない。
- リスク評価において労働者へのリスクを適切に考慮する。
- 根拠の重み付けに基づく最良の科学を使用し続ける。
- 透明性確保のための文書改訂に適用される新たな手続き要件。 等

3. EPA は新しい食品廃棄報告書を発表

EPA Releases New Food Waste Reports

October 19, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-releases-new-food-waste-reports>

本日 EPA は、埋め立て地からのメタンの排出に与える食品ごみの影響を明らかにし、食品廃棄管理についての助言を更新した 2 つの報告書を発表した。報告書の調査結果は、廃棄される食品の量を減らし、より環境に優しい方法で廃棄を管理することの重要性を強調している。これらの調査結果に基づき、EPA は、州および地方自治体などの意思決定者が、環境への影響という観点から食品廃棄物を管理するための最良の選択肢を理解するのに役立つツールである「食品回収ヒエラルキー」の更新版を発表する。「Wasted Food Scale」と呼ばれるこの新しいランキングの発表は、1990 年代以来の更新であり、最近の技術的進歩や運用方法の変化を反映している。

● The Wasted Food Scale

<https://www.epa.gov/sustainable-management-food/wasted-food-scale>

最も好ましいのは廃棄予防、次いで寄付やアップサイクル、飼料や肥料としての利用などで、避けるべきはゴミにして埋め立てや焼却すること。

* 報告書

- 畑からゴミ箱へ：米国の食品廃棄管理経路の環境影響

From Field to Bin: The Environmental Impacts of U.S. Food Waste Management Pathways

OCTOBER 19, 2023

<https://www.epa.gov/land-research/field-bin-environmental-impacts-us-food-waste-management-pathways>

- 埋め立てられた食品ゴミ由来メタン排出の定量

Quantifying Methane Emissions from Landfilled Food Waste

OCTOBER 19, 2023

<https://www.epa.gov/land-research/quantifying-methane-emissions-landfilled-food-waste>

4. EPA は有害化学物質排出目録 (TRI) への PFAS 報告強化を求める規則を最終化

EPA Finalizes Rule to Require Enhanced PFAS Reporting to the Toxics Release Inventory

October 20, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-finalizes-rule-require-enhanced-pfas-reporting-toxics-release-inventory>

EPA は本日、TRI へのパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) 報告を改善するための規則を最終化し、使用が低濃度である場合、PFAS に関する報告が免除されるという例外規定を撤廃した。TRI に掲載されている 189 の PFAS については、どんな使用でも報告しなければならない。

* 関連記事

【EPA】EPA は有害化学物質排出目録への PFAS データ報告を増やすための規則を提案
食品安全情報 (化学物質) No. 26/ 2022 (2022. 12. 21)

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202226c.pdf>

-
- 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 266-23**

10 October 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20266-23.aspx>

パブリックコメント募集 (11 月 21 日まで)

- 加工助剤としての GM *Bacillus licheniformis* 由来トランスグルタミナーゼ
<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-to-permit-the-use-of-a-new-processing-aid.aspx>
- 乳児用調整乳製品への GM 大腸菌 K-12 由来 2'-フコシルラクトース
<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-new-source-of-human-identical-milk-oligosaccharide-in-infant-formula-products.aspx>

- 加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* 由来ベータフルクトフラノシダーゼ
<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-a-new-enzyme-processing-aid-from-a-GM-source.aspx>

2. 食品基準ニュース

Food Standards News

Issue 221 October 2023

<https://mailchi.mp/foodstandards.gov.au/food-standards-news-august-1301208>

- 関係者満足度調査
- 食品企業向け食品リコールプロトコール更新
- 栄養パネル計算機新しいサイトに
- 食品安全シンポジウム 10月 17-19日

*プログラムおよび講演者のプロフィールは次の URL から入手可能：<https://www.aifst.aun.au/resources/Documents/Food%20Safety%20Symposium%20Program.pdf>

アレルギーリスク評価の国際動向、食品安全文化、ポピーシードとテバインの事例、食中毒病原体のゲノミクスデータ活用、次世代リスク評価、等

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

1. APVMA 戦略 2030 発表

APVMA Strategy 2030 released

17 October 2023

<https://apvma.gov.au/node/118746>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、APVMA 戦略 2030 を発表した。同戦略は、同局の意思決定と優先事項を将来にわたって推進するために必要なテーマと戦略的成果を定めたものである。本戦略は APVMA の将来の経営計画およびポートフォリオ予算書に反映され、APVMA が農業・獣医学（agvet）化学物質の規制機関として、オーストラリアの貿易と人々、動物、環境の健康と安全を守るためにどのように取り組むかを示すものである。本戦略は静的な計画ではなく、APVMA の事業環境におけるフィードバックやその他の変化に基づいて、3つの水平線にわたって進化するように設計されている。

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

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

1. TGA はニューサウスウェールズ州で 7 万個のベーピング製品を押収

TGA seizes 70,000 vapes in NSW

9 October 2023

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/tga-seizes-70000-vapes-nsw>

2023 年 9 月 28 日、オーストラリア保健省薬品・医薬品行政局(TGA)は、シドニーの 2 つの保管庫に令状を執行し、推定末端価格 210 万ドル以上の 7 万個以上のベーピング製品を押収した。

TGA の令状は、未承認のニコチンを含むベーピング製品 (nicotine vaping products) の輸入疑惑に対する現在進行中の調査の一環で執行された。押収製品は、オーストラリア薬品・医薬品登録制度(ARTG)に登録されていない、あるいは登録が免除されている処方薬であるとされている。

オーストラリア国境警備隊(ABF)は令状活動と TGA の進行中の調査を支援した。製品は指定成分及びその他の危険な成分について、TGA の研究所で検査される。TGA が承認した経路で輸入または供給されていないニコチンを含むベーピング製品は、TGA の研究所による多くの検査で、危険な表示されていない化学物質を含むことが判明しており、重大な公衆衛生リスクである。

虚偽または承認されていない薬品・医薬品の違法な輸入や供給に対する罰則は、5 年以下の懲役及び又は 125 万ドル以下の罰金である。2023 年 5 月 2 日、保健・高齢者介護大臣は、オーストラリア政府は違法ベーピング製品の供給と戦うために強硬措置を講じると発表した。2023 年 8 月と 9 月に、TGA は、ニューサウスウェールズ州とクイーンズランド州の複数の施設から、合計末端価格 390 万ドルとなる 13 万個以上のベーピング製品を押収した。TGA は違法ニコチンを含むベーピング製品の輸入を阻止するために、ABF と引き続き協力していく。消費者は、ニコチンを含むベーピング製品は処方箋のみの医薬品であることを再認識すること。

処方薬などの適切な治療の選択肢は、医師と患者の間で相談してのみ決めるべきである。これらの製品はあなたに合わないかもしれず、それらの違法購入した製品は、偽装品あるいは表示されていない危険な有効成分が含まれる可能性がある。

薬品・医薬品に関して違反を疑う場合、違法または疑わしい行為や違反を疑う広告をオンラインで TGA に報告することができる。

-
- 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. リコール情報

- Naz Pan Masala

13 Oct 2023

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/naz-pan-masala>

Exim Marketing PTY LTD はパキスタン産 Naz Pan Masala (パンマサラ) に禁止植物 (ビンロウジ) が含まれており、リコール。製品写真あり。

- ニュージーランド第一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

<https://www.mpi.govt.nz/>

1. 食品と飲料産業転換計画

Food and Beverage Industry Transformation Plan

<https://www.mpi.govt.nz/about-mpi/our-work/fit-for-a-better-world-accelerating-our-economic-potential/food-and-beverage-industry-transformation-plan/>

小から中規模の事業者が革新的インフラやサービスで成長し続けるための計画である。また、遺伝子技術について議論することが課題のひとつになっている。2023年8月28日に議会で承認された。

2. 公衆衛生警告

- East Cape 地域の貝類バイオトキシン警告

Public health warning: shellfish biotoxin alert for East Cape region

12 October 2023

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-shellfish-biotoxin-alert-for-east-cape-region/>

ニュージーランド食品安全は Tolaga Bay 地域で貝類の採取や採れた貝類の消費を抑えるよう公衆衛生警告を発した。Tolaga Bay から採取したイガイのサンプルで、麻痺性貝毒のレベルが安全基準値を超えた。

- 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. 食品中のメトキシクロルに関するリスク評価研究結果を発表する

CFS announces risk assessment study results on Methoxychlor in food

Wednesday, October 11, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20231011_10546.html

食品安全センター（CFS）は食品中の有機塩素系殺虫剤であるメトキシクロル（MXC）に関するリスク評価研究の結果を発表した。CFS は、食品の摂取から香港の成人集団の MXC への暴露量を推定し、関連する健康リスクを評価するために、小売りレベルで 300 種類の食品サンプルを収集した。研究結果から、この研究の対象となる食品から MXC への食事暴露による香港の集団の健康上の懸念は低いことが示された。

MXC は有機塩素系殺虫剤で、現在多くの国々で農業での使用は禁止されている。MXC は環境中に残留し、長距離環境輸送の可能性が高いため、食品には低レベルの MXC 残留物が含まれる可能性がある。そのため、食品中の MXC 残留物の継続的なモニタリングや関連するリスク評価が必要である。

動物実験では、MXC は遺伝毒性、発がん性がないことが示された。哺乳類での実験では、MXC は蓄積せず、MXC への経口暴露による急性毒性は低い。MXC の慢性毒性の主なターゲットは、神経系、内分泌系、生殖系である。

MXC レベルの検査のために 100 品目の食品を対象として地元のマーケットから採取した 300 種類の食品サンプルには、14 の食品グループが含まれていた（シリアルと穀物製品類、野菜、果物、ナッツと種子類、肉と内臓類、卵と卵製品、牛乳と乳製品、魚類、魚製品、甲殻類と軟体動物、油脂類、飲料、ハーブとスパイス、蜂蜜）。研究結果から、MXC は全てのサンプルで検出されず、MXC の検出限界は 0.1 マイクログラム (μg)/kg だったことが示された。

食事暴露量については、収集した食品サンプル中の MXC の上限平均濃度から、平均的摂取者で 0.002283 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日、高摂取者で 0.003608 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と推定された。これらの食事暴露量は、FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）が設定した許容一日摂取量（すなわち 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日）より遙かに少なく、香港の成人集団の通常の食品摂取における MXC 暴露による健康上の懸念は低いと考えられる。

2. プレスリリース

● 食品安全命令に違反した疑いのある日本から輸入された冷凍手羽先を調査する

CFS investigates suspected case of breaching Food Safety Order on frozen chicken wings imported from Japan

Friday, October 6, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20231006_10535.html

食品安全センター（CFS）は日本の規制対象都道府県から輸入された冷凍手羽先の販売品を検査し、当該輸入業者が規定に違反した疑いがあると発表した。

● ウナギのサンプルからニトロフラン代謝物を検出する

CFS finds trace of nitrofurans metabolite in eel sample

Friday, October 6, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20231006_10537.html

CFS は、ウナギのサンプルから未承認の動物用医薬品であるニトロフラン代謝物 (AOZ) が検出されたと発表した。追跡調査が進行中である。

- **CFS は食品安全命令に違反した疑いのある日本から輸入された水産物及び海藻製品を調査する**

CFS investigates suspected case of breaching Food Safety Order on aquatic and seaweed products imported from Japan

Monday, October 16, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20231016_10559.html

食品安全センター (CFS) は日本から輸入された食品を検査した際に規制対象都道府県からの水産物及び海藻製品が発見され、当該輸入業者に関連する食品安全命令の違反の疑いがあると発表した。

3. 違反情報

- **包装済み辛味野菜の漬物及び梅干しのサンプルが食品表示規則に違反する**

Prepackaged preserved mustard greens and preserved plums samples in breach of food labelling regulation

Tuesday, October 10, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20231010_10545.html

食品安全センター (CFS) は包装済み辛味野菜の漬物及び梅干しのサンプルから、二酸化硫黄が検出され、機能クラスや添加物の名称が食品ラベルに記載されていなかったと発表した。

- **包装済み冷凍菓子が食品医薬品 (成分及び表示) 規則に違反**

Prepackaged Frozen Confection not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

Tuesday, October 10, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20231010_10543.html

中国産アイスキャンディーに 2 つの許可された着色料ブリリアントブルーFCF とタートラジンの食品表示がなかった。

- **インド産の包装済み粉末白コショウから農薬を検出する**

Pesticide found in prepackaged white pepper powder sample from India

13 Oct 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2023_532.html

インドから輸入した包装済み白コショウ粉末のサンプルからエチレンオキシドが別の小売店から追加で検出された。食品安全センター (CFS) は小売業者に製品リコールを指示。

- 包装済みチーズのサンプルから基準値を超える保存料を検出する

Preservative exceeds legal limit in prepackaged cheese sample

Friday, October 13, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20231013_10554.html

イタリアから輸入した包装済みチーズのサンプルから亜硝酸ナトリウムが基準値 10 ppm を超え、16 ppm 検出される。

- 台湾政府より - ベトナムから台湾に輸入された ACECOOK「速食蝦蔥味炒麵(SHRIMP & ONION FLAVOR FRIED INSTANT NOODLE)」 and ACECOOK「速食酸辣蝦味麵 (SOUR-HOTSHRIMP FLAVOR INSTANT NOODLES)」に、台湾の基準を満たさないレベルの残留農薬エチレンオキシドが含まれていること報告

The authority of Taiwan reported that a batch of ACECOOK「速食蝦蔥味炒麵(SHRIMP & ONION FLAVOR FRIED INSTANT NOODLE)」 and ACECOOK「速食酸辣蝦味麵 (SOUR-HOTSHRIMP FLAVOR INSTANT NOODLES)」 imported from Vietnam to Taiwan was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at levels which is not complying with the Taiwan standard.

11 October 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20231011_1.pdf

- **Rappel Conso of France**-フランスにおける **Connétable** ブランドのエキストラバージンオリーブオイルのアンチョビフィレの塩漬け製品のヒスタミン汚染によるリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Connétable brand Filets d'anchois salés à l'huile d'olive vierge extra anchovy fillet in France due to histamine contamination.

12 October 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20231012_3.pdf

-
- 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

- 2023.9.22～2023.9.26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43344

- 2023.9.15～2023.9.21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43342

2. 安全で健康的な旧盆名節のヒント！食薬処がお知らせします

食中毒予防課 2023-09-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47691

食品医薬品安全処は、国民が安全で健康的に名節を過ごせるよう、連休期間に知っておくと役立つ食医薬安全情報を提供する。主な内容は、1.名節料理準備のための食品購入要領、2.正しい手洗いおよび調理・保管方法など食中毒予防規則、3.下痢など食中毒症状発生時の行動要領、4.エアフライヤーの安全な使用方法、5.連休期間、多頻度で使用する医療製品の安全使用情報などである。

1. 名節料理の準備のために食材を購入するときは、小麦粉や食用油のような冷蔵が必要ない食品を先に購入し、果物・野菜などの農産物、ハム・かまぼこなど冷蔵が必要な加工食品、肉類、魚介類の順に購入するのが良い。贈り物用に健康機能食品を購入する場合は、健康機能食品表示またはマークを必ず確認し、贈り物としてやり取りした健康機能食品を中古取引サイトで販売する行為は違法*なので注意する。
* 健康機能食品を販売するには、管轄の市・郡・区役所に健康機能食品一般販売業の届出が必要
2. 名節料理を作る前に石鹼など手洗浄剤を利用して30秒以上流水で手をきれいに洗わなければならない。卵、生肉などに触れた後も必ず手を洗い直して調理しなければならない。ミートボールなどの粉砕肉を調理する際は中まで完全に火を通し、ハム・ソーセージなどは中心温度75℃で1分以上、カキ・貝などの魚介類は85℃で1分以上加熱調理する。名節の朝と夕方は肌寒いが日中は気温が上昇し、名節料理を常温で2時間以上保管する場合、食中毒菌など細菌増殖の恐れが高く、なるべく早く摂取する必要がある。ナイフ、まな板など調理道具は交差汚染を防止するために、肉類・魚、野菜・果物など食材別に区分して使用しなければならない。肉類、卵などは調理する前まで冷蔵庫で保管し、調理した食品を保管するときは速やかに冷やしてから冷蔵保管することを勧める。
3. 食中毒は通常、汚染された料理を食べた後に症状が現れ、ほとんど下痢、嘔吐と腹痛を伴う。下痢と嘔吐は私たちの体から毒素を出す防御作用なので、むやみに下痢止めを飲むと毒素が出せなくなり症状を悪化させることがある。下痢のときは水分と電解質の補充が非常に重要だが、砂糖と塩を溶かした水はカロリーと電解質を補充し、普通の水より吸収が早いのでイオン飲料を飲むほうがよい。下痢や激しい腹痛・嘔吐が続き、熱が下がらず、血便がみられたら、必ず病院を訪れ医師の診察を受けるようにする。
4. 名節料理を調理し、残った料理を再加熱する際にエアフライヤーや電子レンジを使用する場合は、食品容器に入れて適正な温度と時間を遵守し、焦げた部分は摂取しないようにする。食薬処の調査結果、エアフライヤーで肉や魚を調理するときには、200℃以下で焦げないように調理すると、ベンゾピレンなどの有害物質の生成量を減らすことができる。また、エアフライヤーに使うペーパーホイルやシリコン素材の食品容器100個を対象に、重金属、ホルムアルデヒド、ビスフェノールAなど有害物質20種に対す

る暴露量分析の結果、全て安全な水準であることが確認された。

5. 連休中に1人世帯などで多く摂取すると予想される家庭簡便食は、ほとんど容器包装のまま電子レンジで調理できるが、一部電子レンジには使用できないアルミホイルで包装された製品もあり、必ず製品に表示されている調理法または電子レンジで調理可能かどうかを確認する必要がある。

名節を迎え、国民皆が健康的な秋夕連休を過ごすことを願い、食薬処は今後も有用な食医薬安全情報を持続的に提供し、国民が健康的で安全に生活できる環境を作るために最善を尽くす。

<添付>

1. 「名節食品安全守則」(カードニュース)

3. 食品添加物基準を改善し、多様な製品開発を支援します

添加物基準課 2023-09-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47687

食品医薬品安全処は、果実酒から製造されたノンアルコール飲料の定義と亜硫酸塩類の残留基準を新設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9月27日に行政予告する。改正案の主な内容は、1.果実酒で製造したノンアルコール飲料の定義および亜硫酸塩残留基準の新設、2.自社製品製造用原料として輸入する食品の食品添加物使用基準適用例外規定の新設、3.健康機能食品の栄養成分として使用されるビタミン K2 など食品添加物7種の新規許容などである。

1. 最近、果実酒を原料として製造したノンアルコール飲料(飲料類、アルコール1%未満含む)の需要が増加していることに伴い、「果実酒由来ノンアルコール飲料」の生産が容易になるよう定義と亜硫酸塩類*の基準を新設する。

* 亜硫酸塩類(6種): 亜硫酸水素ナトリウム、ピロ亜硫酸カリウム、二酸化硫黄、亜硫酸水素ナトリウム、亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム → 主用途: 保存料、酸化防止剤など

<新設する果実酒由来ノンアルコール飲料の定義及び亜硫酸類基準>

(定義) 発酵工程で製造した果実酒からアルコールを除去し酒類に該当しないもので、炭酸ガス、果実汁などを加えたものも含む。ただし、ノンアルコールと表示されている製品に限る。

(基準) 果実酒由来のノンアルコール飲料の場合、亜硫酸類 0.20 g/kg 未満残留可

一般的に、果実酒は発酵中の微生物汚染や酸化を防ぐために亜硫酸類(残留基準 0.350 g/kg 未満)を使用するため、果実酒を原料として製造された飲料にも亜硫酸塩類が残留することになる。現在は、このような製造特性を考慮せず、飲料類と同じ残留基準(不検出~0.030 g/kg 未満まで)を適用しているため、製品の生産に技術的な問題があった。果実酒由来ノンアルコール飲料の定義と基準が新設されると様々な製品などが発売され、業者の売上げが増大するとともに、消費者の製品選択の幅が拡大すると期

待している。

2. 食品製造業者が「自社製品製造用原料*」を輸入する場合、当該製品は食品添加物の使用基準が適用されないように例外規定を新設する。今回の改正では自社製造用原料の場合、i) 追加の製造・加工なしには市中で流通・販売できないよう規定されており、ii) この原料を使用して製造した最終食品は、食品製造業者が自家品質検査を実施し、基準・規格適合可否を確認するよう義務化しており、他の経路を通じて安全性確保が可能な点を考慮した。

*自社製品製造用原料：自社製品を生産するために直接または委託して輸入する輸入食品など（「輸入食品安全管理特別法施行規則」別表9第2号目次2）

現在、輸入食品は用途に応じて「販売用食品」と「自社製品製造用原材」に区分されており、用途に関係なくすべての輸入食品は食品添加物の使用基準に適合していなければならない。今回の改定により、業者は最終製品生産のために半加工された多様な形態の原料を輸入することができ、原料選択の幅が拡大するとともに、食品製造時の効率性と経済性が向上すると期待している。

※事例：（改定前）食品製造業者がパン類を製造する際、糖類加工品とステアロイル乳酸ナトリウム（乳化剤）をそれぞれ輸入し原料として使用（ステアロイル乳酸ナトリウムが添加された糖類加工品は添加物使用基準に適合せず、現在禁止）→（改定後）ステアロイル乳酸ナトリウムが添加された糖類加工品をパン類製造のための自社製品製造用原料として輸入可能

3. 食薬処は昨年8月に発表した「食医薬規制の革新100大課題」の一環として、食品製造現場の需要と技術的必要性を反映するとともに、消費者の好みに合わせた多様な食品開発を支援するために、国際的に使用される品目に対して段階的に食品添加物の新規許容を推進している。現在まで香味増進剤など全10種を許容しており、今回は食品添加物7種を追加で新規許可する。

* 食医薬規制革新100大課題8番「新食品開発支援のための食品添加物先制的許容」：多様な食品の開発条件づくりのために食品添加物17種を段階的に許容（～'23年）

新規に指定される食品添加物は、食品にうま味を与える香味増進剤2種（グルタミン酸カルシウム、グルタミン酸マグネシウム）、pH調整剤3種（クエン酸二水素カリウム、クエン酸ナトリウム、酢酸カリウム）、健康機能食品の栄養成分として体内持続性に優れた長所があるビタミンK2、健康機能食品など製造時の有用成分を分離・精製するのに効果的な吸着樹脂など計7種である。ちなみに今回新規許容される食品添加物7種は、国際的（CODEX、EU、米国など）にも食品添加物として使用されており、一日摂取許容量(ADI*)を定めないほど安全性が確保されたもの。

* 一日摂取許容量(ADI)：人が一生毎日食べても有害な影響が現れない体重1kg当たりの最大摂取量

食薬処が食品添加物の範囲を先制的に拡大することで、食品業界では食品添加物を新規に使用申請*に要する時間と費用が削減され、新しい食品を開発できる環境が整う

と期待している。

* 国内未許可の食品添加物を新規に使用する場合、申請者が安全性（遺伝毒性、発がん性など）、摂取量データなどを提出（「食品衛生法」第7条第2項）

食薬処は、今後も食品製造に使われる食品添加物を安全に管理し、消費者の好みに合わせた食品を製造するのに必要な多様な食品添加物の使用基準を、合理的に整備するために最善を尽くす。

4. 輸入産菓子に対する検査命令施行

輸入検査管理課 2023-09-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47686

食品医薬品安全処は、インドネシア（4個の製造所）から輸入される菓子（酸価項目*）に対して、事前に安全性を立証しなければ国内に持ち込めない「検査命令」を9月27日から適用する。

* 酸価（油湯・油処理した菓子に限る）：油脂を含む食品の酸敗程度を示す尺度

今回の検査命令は、インドネシア菓子に対する通関検査の結果、繰り返し酸価項目で不適合が発生することにより、輸入者の安全管理責任を強化し、輸入菓子製品の安全性を確保するための措置である。

<添付>輸入食品など検査命令の運営状況

5. 秋夕名節用食品の一斉点検の結果、違反業者76カ所を摘発・措置

食品管理総括課 2023-09-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47678

食品医薬品安全処は、秋夕名節用の食品の先制的な安全管理のために、贈り物・供え物として消費が多い餅、韓菓、健康機能食品、畜産物（包装肉など）、伝統酒などを製造・輸入・販売する業者総5,837カ所を対象に一斉点検した結果、「食品衛生法」と「畜産物衛生管理法」などに違反した76カ所（1.3%）を摘発し、管轄官庁に行政処分を要請した。今回の合同点検は17の地方自治団体とともに9月4日から8日まで実施し、点検とともに名節の贈り物・供え物用食品などに対する収去検査（国内流通）と通関段階精密検査（輸入食品）も実施した。

1. 合同点検結果

食品分野（加工食品、健康機能食品など）の主な違反内容は、衛生的取扱基準違反（13カ所）、健康診断未実施（11カ所）、営業者遵守事項違反（3カ所）、表示基準違反（3カ所）、その他の事項違反（4カ所）であり、畜産物分野の主な違反内容は、自家衛生管理基準違反（13カ所）、健康診断未実施（11カ所）、保管温度未遵守（3カ所）、表示基準違反（3カ所）、衛生教育未実施（3カ所）、自家品質検査未実施（2カ所）、衛生管理不足（2カ所）、その他の事項違反（5件）である。

2. 収去検査結果

国内流通中の、餅類・ナッツ類・清酒など加工食品、チヂミ類・天ぷら類など調理食品、ナツメ・キノコなど農・畜・水産物計 2,716 件を収集し、残留農薬、重金属、食中毒菌の項目を集中検査した結果、現在まで検査が完了した 1,925 件のうち 15 件は基準・規格不適合判定*となり、管轄官庁で行政処分および廃棄措置する。

* 不適合項目：餅「大腸菌」2 件、液状茶「細菌数」1 件、調理食品「黄色ブドウ球菌」4 件、健康機能食品「ビタミン含量」1 件、農産物「残留農薬」4 件、「二酸化硫黄」1 件、食肉「腸管出血性大腸菌」2 件

** 検査中の 791 件については、検査結果に応じて措置予定

3. 通関検査結果

通関段階で、果菜加工品（ゆでワラビ）など加工食品、キクラゲ・豚肉・スケソウダラ・エビなど農・畜・水産物、複合栄養素製品など健康機能食品総 615 件を対象に、重金属、動物用医薬品、残留農薬などに対する精密検査を実施した結果、614 件は基準・規格に適合し、1 件が不適合*判定され輸出国に返送措置された。

* 不適合製品：ニンジン 1 件（「残留農薬」不適合）

食薬処は今後も特定の時期に消費が増加する食品などに対する事前点検を行い、食品事故予防に最善を尽くす。

<添付>違反者の詳細状況

6. アレルギー誘発物質未表示健康機能食品の回収措置

健康機能食品政策課 2023-09-2

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47673

食品医薬品安全処は、健康機能食品製造業者が製造・販売したアレルギー誘発物質を表示していない 17 個の健康機能食品を販売中止および回収措置する。

* アレルギー誘発物質表示対象：卵類（家禽）、牛乳、そば、ピーナッツ、大豆、小麦、サバ、カニ、エビ、豚肉、桃、トマト、亜硫酸類、クルミ、鶏肉、牛肉、イカ、貝類、松の実を原材料として使用した場合

<添付>回収対象商品情報

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

1. コメと乳児用コメシリアル中のヒ素

Arsenic in rice and infant rice cereal

Tuesday, October 10, 2023

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/arsenic-in-rice-and-infant-rice-cereal>

ヒ素は地殻や環境中に自然に存在する重金属である。我々は以前、別の記事で海産物中の

ヒ素について考察した。ヒ素はコメや乳児用のコメシリアルにも存在する可能性がある。消費者にはヒ素への暴露を最小限にするために様々なバランスのとれた食事をするよう助言する。この記事では、コメや乳児用コメシリアル中のヒ素や、子供や自分自身をそれから守る方法について、より多くの情報を提供する。

ヒ素はコメや乳児用コメシリアルにどのようにして入り込むのか？

ヒ素は、火山の噴火や工業プロセスなど、自然活動やヒトの活動を通して環境中に放出される可能性がある。気候変動により、以前に採掘場に閉じ込められていたヒ素や他の重金属が、より多くの雨によって放出されるため、より多くのヒ素が環境中に存在することが予想されている。¹

以前に述べたように、ヒ素などの重金属は、我々が食べる動物や植物が、水、土壌、海底と接触することで我々の食品に入り込む。ヒ素は、作物のかんがいを使用される水源を汚染して、長年、土壌に存続し蓄積する可能性があるため、しばしば作物を汚染する。

コメは、田んぼの雑草を管理するために水をはった水田で育てることが多いため、小麦などの他の作物よりもヒ素を多く吸収する。作物が根からヒ素を取り込むと、その後その作物全体に広がり、その後コメ粒に取り込まれる。

ヒ素は我々の健康にどのように影響を与えるのか？

高濃度のヒ素を長期間摂取すると、がんや皮膚の変化などの健康問題につながる可能性がある。ヒ素はコメや乳児用コメシリアルに含まれる可能性がある。これらの健康への影響は憂慮すべきことのように聞こえるかもしれないが、われわれの食品のヒ素濃度は健康上の懸念をもたらすことはなく、食品に含まれるヒ素による急性中毒はまれなので安心してほしい。予防措置として、食品中のヒ素の許容レベルは、赤ちゃんの健康を守り保護するために、現在利用できる食品製造/加工技術や、シンガポールにおける最善の方法によって、合理的に可能な限り低く設定されている。

SFA はコメと乳児用コメシリアルが安全に食べられることを保証するために何をしている？

ヒ素は我々の周りの環境中に存在するため、食品から完全に除去することはできない。にもかかわらず、食品安全リスクを最小限にし、消費者の健康を守るために、コメや乳児用コメシリアル中のヒトの上限値は可能な限り低く設定され、入手可能な場合には、国際基準と一致している。

さらに、SFA は、国際基準と一致した科学に基づくリスク評価や、管理アプローチを採用している。SFA は、ヒ素の上限値を超過していないかなど、我々の規制要件を満たすことを保証するために、シンガポールで販売されている食品の検査などの食品安全体制を整えている。SFA の食品安全基準に準拠していない食品は、シンガポールでは販売を許可されない。食品の安全性や要件への違反が検出された場合、SFA は関与した食品の徹底的な調査を実施する。関与した製品は、予防措置として回収される可能性もある。

コメや乳児用コメシリアル中のヒ素への暴露を減らすために何ができるか？

食品安全は、政府、産業界、消費者間で共有される共同責任である。産業界は SFA の要

件に従い、高い食品安全基準を維持することでその役目を果たすことができる。食品輸入業者や食品加工業者もまた、トレーサビリティを確保するために供給源や供給業者の記録をきちんと維持する必要がある。

消費者は以下のヒントに従ってヒ素への暴露を削減できる：

1. 多種多様の穀物、果物、野菜を含むバランスのとれた食事を食べること。
2. 両親は乳児に対して様々な食品を与え、コメベースのシリアル以外にオートミールや複数の穀物のシリアルの導入を検討できる。
3. ヒ素濃度を下げるために、調理前にコメを洗う、あるいは大量の水でコメを調理し、その後余分な水を捨てること。
4. 信頼できる小売業者から食品を購入すること。

参照

1. FAO. 2020. *Climate change: Unpacking the burden on food safety*. Food safety and quality series No. 8. Rome.

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

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

1. 国立科学センターと協力して食品安全マジックボックスで学生を力づける

FSSAI Empowers Students with Food Safety Magic Boxes in Collaboration with National Science Centre [Updated on:14-10-2023]

https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Press%20Release_FSSAI%20Magic%20Box_Eng.pdf

雑穀に関する科学セミナーに参加し、受賞した学生に 36 個のマジックボックスを提供した。食品安全マジックボックスは、食品中の異物混入検出を促すもので、異物混入検出は食品の安全を保証するために必須である。普通の人々が家庭で多様な疑わしい食品の異物混入を検出できる「迅速スクリーニング検査」の開発が必要である。

2. 消費者と食品販売者に、食品を包装あるいは提供するのに新聞紙を使うことを直ちに止めるよう強く求める

FSSAI strongly urges consumers and food vendors to immediately stop using newspaper for packing or serving food items [Updated on:27-09-2023]

https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Press%20release_Newspaper%20food%20packaging_Eng_Final.pdf

そのような行為には相当な健康リスクがある。インクには食品に移行する可能性がある鉛や重金属を含む化学物質が含まれ、新聞を配達する過程で各種環境汚染や病原体に汚染

されている可能性がある。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、概要報告書「スイスの健康に関する研究のパイロット段階-ヒト・バイオモニタリング(HBM)の結果」を踏まえた対策について情報を提供
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、科学委員会ジャーナル 37 号において「食品中に存在する可能性のある特定の化合物の潜在的な肥満誘発活性に関する利用可能なエビデンスについての報告書」を公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、重点活動「プリンターなどで使用される食品着色料の調査」の最終報告書を公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、重点活動「魚類パンガシウスに残留する消毒剤及び抗生物質」の最終報告書を公表
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、食品の製造及び獲得のプロセスにおいて使用される加工助剤の規制に関する勅令(Real Decreto)773/2023 を公表
- スペイン科学技術最高評議会(CSIC)、生分解性プラスチックバッグが紫外線劣化によって高い毒性を示す研究結果を公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、特定穀類製品中の麦角アルカロイドによる健康リスク評価を公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)は、重点活動「トマト製品中のアルテルナリア毒素のモニタリング調査」の最終報告書を公表
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、欧州食品・飼料緊急警報システム(RASFF)2022 年に関する BVL レポートを公表
- 中国海関総署、輸入食品の不合格リスト(2023 年 8 月分)を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品等の検査で不合格となった食品等(2023年9月分)を公表

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室