

食品安全情報（化学物質） No. 3/ 2024 (2024. 02. 07)

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

<注目記事>

【WHO】 工業的に生産されるトランス脂肪の排除が進んだ国を初めて表彰

世界保健機関（WHO）は、工業的に生産されるトランス脂肪酸（iTFA）の排除の達成状況を証明する初めての証明書を5カ国に授与した。デンマーク、リトアニア、ポーランド、サウジアラビア、タイはそれぞれ、適切なモニタリングと執行システムに支えられたiTFA排除のためのベストプラクティス政策が発効していることを示した。WHOが提示しているベストプラクティス政策の2つの選択肢は次の通りである。1) 全ての食品中の総脂肪100gあたりのiTFAを2g未満とする義務的な国内基準を策定する、2) 全ての食品の成分としての部分水素添加油の生産や使用を全国で禁止する。

*ポイント： WHOは第13次総合事業計画2019-2023年において、食品に含まれるiTFAを2023年までに世界的にすべて排除するという目標を掲げています。各国のiTFA排除の取組はこの5年間でかなり進みましたが、その取組をより加速させるためにWHOが取組の進捗を検証する基準を作成し、独立した専門家からなるトランス脂肪排除技術助言グループがそれらの基準を達成していると認めた国に証明書を発行しています。

【FAO】 FAOは食料と食事の統計の新しいポータルを発表

国連食糧農業機関（FAO）は、FAOSTATポータルに新たに「食料と食事」というドメインを作成した。新ドメインは、散在している様々な食事データを統合して、食料と栄養素の入手可能性、家計消費支出調査データに基づく見かけ上の摂取量、定量的な個人食事調査データに基づく食事由来の摂取量に関する統計データを提供する。

*ポイント： FAOSTATは、FAOがデータを収集し管理している食料、農業、漁業、林業、自然資源管理、栄養に関するオンラインの総合統計データベースで、1961年から近年までの245以上の国又は地域に関するデータが集約されています。今回追加されたドメインの他に、生産量、人口、貿易、価格、SDG指標などさまざまな領域に関するデータが収録されており、国別のデータなども調べることができます。新しいドメインは、すべての人に健康的な食生活をというFAOの目標達成にあたり、根拠に基づいた効果的な政策を支える食料と栄養に関する利用可能なデータ及び統計が不十分である、との認識がきっかけだったようです。

【EFSA】 新規タンパク質の生産工程：我々の調査に参加しよう！

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品と飼料に用いられる可能性のある新規タンパク質の新素材や生産工程、加工による影響等に関する、専門的な利害関係者向けの簡易調査を開始した。

*ポイント： 本調査はGMO及び新規新規食品のリスク評価に役立てることを目的にEFSAが出資したプロジェクトの一環です。専門的な調査をEFSAのウェブサイト上で公開で実施している点が興味深かったので注目記事に取り上げてみました。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO、工業的に生産されるトランス脂肪の排除が進んだ国を初めて表彰

[【FAO】](#)

1. FAO は食料と食事の統計の新しいポータルを発表
2. Codex

[【EC】](#)

1. EU 食品ロスと廃棄予防ハブ（月刊ニュースレター）
2. 査察報告書

[【EFSA】](#)

1. 食品中のポリ臭化ジフェニルエーテル類(PBDEs)のリスク評価の更新
2. 新しいタンパク質の生産工程—我々の調査に参加しよう！
3. EU メニューガイダンス更新のための助言：ERA の EU メニュープロジェクトの結果
4. ベイジアンベンチマーク用量モデリングのウェブアプリ
5. クロアチアの 10 歳から 99 歳までの青年と成人の全国食品摂取調査
6. リスク分析におけるコミュニケーションの強化(ENCOMRAN)：最終報告書
7. EFSA の化学物質ハザードの維持、更新及び更なる発展：OpenFoodTox 2.0
8. 化学物質モニタリング報告ガイダンス：2024 年データ収集
9. 食品酵素関連
10. 新規食品関連
11. 遺伝子組換え関連
12. 農薬関連
13. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. 2023 年 12 月消費者調査（Consumer Insights Tracker）
2. 研究プロジェクト：食肉分野における規制相違の可能性に対する消費者の見解
3. 英国内の食品安全規則の相違の可能性に対する消費者の見解
4. リコール情報

[【FSS】](#)

1. 食品事業者に対するスラッシュアイス飲料販売のガイダンスに関する注意
2. FSS はスコットランドの子供と若者の食習慣を理解するために、家庭にオンライン調査に回答するよう呼びかける

[【DEFRA】](#)

1. PRiF 年次報告書

[【COT】](#)

1. 2024 年 2 月 6 日の会合

[【FSAI】](#)

1. 2024 年 1 月より英国輸入規制が変更される

[【BfR】](#)

1. 子供向けフードサプリメント – 良い考えではない?!

[【FDA】](#)

1. Web キャスト：よりスマートな食品安全の新時代における文化のコラボレーション
2. FDA とクラトム
3. 高濃度の鉛及びクロムの調査：シナモンアップルソースパウチ（2023 年 11 月）
4. シーフード安全性更新
5. FDA 技術が可能にするトレーサビリティのビデオシリーズを開始する
6. 有毒なキバナキョウチクトウで代替された特定のサプリメントについて警告を発した
7. 事業者向けガイダンス案：ヒト用食品のハザード分析とリスクに基づいた予防的管理

8. FDA は作成中の規則をリストにし、食品プログラムの優先ガイダンストピックを更新する

9. 毒性学研究

10. FDA は、重篤なリスクがあるため Neptune's Fix やあらゆるチアネブチン製品を購入・使用しないよう消費者に警告

11. 消費者向け情報

12. 警告文書

13. 公示

[【EPA】](#)

1. Biden-Harris 政権は地域を PFAS 等の懸念となる新興化合物から守るために新たなステップを発表

[【CDC】](#)

1. シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛中毒の発生

[【USDA】](#)

1. APHIS は規制状態レビュー回答を発表

[【CFIA】](#)

1. 食品輸入業者：カナダのための安全な食品ライセンスが必要である

2. リコール情報

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. 安全性助言

2. リコール情報

[【NSW】](#)

1. Port Macquarie 小売フードサービスセッションの登録

2. リコール情報

[【MPI】](#)

1. 公衆衛生警告：公衆衛生上の警告：北島東海岸の貝類バイオトキシンに関する警報は解除されたが、ロブスターに関する警告は継続されている

[【NZMH】](#)

1. Medsafe は虚偽の「奇跡の治療薬」販売者の起訴に成功

[【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター

2. 食品中のメトキシクロル

3. グラヤノトキシン中毒に注意

4. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 紅参、ビタミンなどの健康機能食品を個人間で再販売する道を開く

3. 2024 年健康機能食品の再評価原料として大豆イソフラボンなど 9 種を選定

4. 残留農薬が基準超過で検出された輸入「マンゴー」の回収措置

5. 食品栄養成分データベース約 2 万 5 千件を追加提供

6. 韓国産ラーメンの欧州への輸出額、前年比約 72%増加

7. バナバ葉抽出物など健康機能食品の機能性原料 9 種「摂取時の注意事項」を追加

8. オンライン自律管理モデル事業を実施、計 17,270 件の虚偽・誇大広告などを改善

[【SFA】](#)

1. 食料安全保障の強化におけるそのまま喫食可能な食事とその可能性に関するファクトシート

2. 発泡スチレン容器を安全に使用する
3. リコール情報

【FSSAI】

1. CEO, FSSAI はアッサムのお茶栽培者とお茶生産の安全性と品質を確保することについて議論した

【その他】

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

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

1. WHO、工業的に生産されるトランス脂肪の排除が進んだ国を初めて表彰

WHO awards countries for progress in eliminating industrially produced trans fats for first time

29 January 2024

<https://www.who.int/news/item/29-01-2024-who-awards-countries-for-progress-in-eliminating-industrially-produced-trans-fats-for-first-time>

世界保健機関（WHO）は、工業的に生産されるトランス脂肪酸（iTFA）の排除の達成状況を証明する初めての証明書を5カ国に授与した。デンマーク、リトアニア、ポーランド、サウジアラビア、タイはそれぞれ、適切なモニタリングと執行システムに支えられたiTFA排除のためのベストプラクティス政策が発効していることを示した。WHOが提示しているベストプラクティス政策の2つの選択肢は次の通り。1) 全ての食品中の総脂肪100gあたりのiTFAを2g未満とする義務的な国内基準を策定する、2) 全ての食品の成分としての部分水素添加油の生産や使用を全国で禁止する。

各国は引き続きiTFAの全排除を目指すべきであるが、世界的排除を呼び掛けた5年間の達成状況に鑑み、WHOは2025年までの事実上排除に向けて次の事項を含む新たな改訂目標を提案した。

- ・ 世界のiTFA総負荷の少なくとも90%を占める国々でベストプラクティス政策が可決される。
- ・ 地域内のiTFA総負荷の少なくとも70%を占める国々でベストプラクティス政策が可決される。

* WHO Validation Programme for Trans Fat Elimination

Last updated: 26 January 2024

<https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/replace-trans-fat/validation->

[programme-for-trans-fat-elimination](#)

*Trans fat (ファクトシート)

24 January 2024

<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/trans-fat>

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

1. FAO は食料と食事の統計の新しいポータルを発表

FAO launches new portal for statistics on Food and Diet

01/02/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-launches-new-portal-for-statistics-on-food-and-diet/en>

国連食糧農業機関 (FAO) は、データのギャップを埋め、栄養に配慮した農業食料システム政策のためのより良いガイダンスに貢献するために、FAOSTAT ポータルに新しいドメインを作成した。このドメインでは、さまざまな種類と情報源の食事データから、調和された食料と栄養素の統計を提示する。この統計は、食料、エネルギー、17 の主要栄養素の入手可能性、見かけ上の摂取量、食事からの摂取量に関するもので、供給から個人レベルの消費に至るまで、フードサプライチェーン全体のさまざまな面を捉えている。

FAO が長年取り組んできたフードバランスシート (supply utilization accounts: SUAs) に基づいているため、食料と栄養素の入手可能性に関する項目では、186 カ国の 2010 年からの統計が利用可能である。見かけ上の食料と栄養素の摂取量は、家計消費支出調査のデータに基づく。食料と栄養素の摂取に関する情報は、全国を代表する個人食事調査から得られたものである。

新ドメインは、カロリーだけでなく、栄養素に関する重要な情報を提供する。FAO は、これが農業食料システムの優先順位設定に役立ち、各国が調査データをより利用しやすくするために投資する動機付けになることを期待している。

- **食料と食事：食事データに関する統計**

Food and diet-Statistics on dietary data-

<https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9454en>

FAO が FAOSTAT に新たに開設したドメイン「食料と食事」に含まれる統計データの概要を紹介するリーフレット。

ドメイン「食料と食事」は、食事データの処理を調和させ、その普及を拡大し、食料供給、食料消費、食事の質に関する統計及び指標の利用を改善することを目的として、あらゆる形態の食事関連データに関する統計を共有するための、初の一元化された場所である。

FAOSTAT の「食料と食事」では、全部で 24 の栄養素について統一された統計を提示している。統計は、すべてのデータ源について国レベル、SUAs を除くすべてのデータ源について地域別、家計消費支出調査については所得グループ別、個人の定量的食事データについては性年齢グループ別に示されている。食品グループ別の統計は、すべてのデータソースにおいて、栄養に配慮した食品グループ分類に基づいている。この分析概要では、新しいドメインと、ユーザーが簡単にアクセスし、国や年ごとに比較できるようになったデータを紹介する。

* FAOSTAT

<https://www.fao.org/faostat/en/#data/SUA>

2. Codex

- 第 7 回スパイス・料理用ハーブ個別食品部会 (CCSCH7) : “準備、透明性、協力、そして包括性” - M. R. Sudharshan 博士、CCSCH に向けてギアアップ

CCSCH7 / “Preparation, transparency, collaboration and inclusiveness” - Dr M. R. Sudharshan gears up for CCSCH

18/01/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1675773/>

第 7 回スパイス・料理用ハーブ個別食品部会 (CCSCH7) は、2024 年 1 月 29 日から 2 月 2 日まで、インドのケララ州コチで開催され、コーデックス Subsidiary Bodies (下部組織) 会合の 2024 年サイクルの幕開けとなる。CCSCH 部会議長の M.R. Sudharshan 氏に話を聞いた。彼は、CCSCH 部会議長としてのこれまでの経験を語り、十分な準備、透明性、協調性、包括性が常に実を結ぶことを学んだと述べた。また、拡大するスパイス市場の将来に対し、サプライチェーンの各段階における汚染の防止、持続可能な生産の維持、スパイスのバリューチェーンにおけるトレーサビリティシステムの確保、卸売市場の近代化などの課題を挙げた。

CCSCH7 では、スモールカルダモン、ターメリック、乾燥果実やベリー類由来のスパイスであるオールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニス、バニラといった重要なスパイスの規格を検討している。また、規格策定作業を容易にするグループ規格のテンプレートを開発中である。新たな作業に関する提案には、マジョラムとコリアンダーという 2 つの個別規格に加え、スパイスグループの提案も含まれている。

- 第 7 回スパイス・料理用ハーブ個別食品部会 (CCSCH7) 開催中/インドのスパイスと料理用ハーブについて専門家が会合

CCSCH7 underway / Experts meet to discuss spice and culinary herbs in India

29/01/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news->

[details/en/c/1676276/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1676276/)

今回の部会では、乾燥スモールカルダモンやターメリックなど、多様なトピックに取り組むとともに、乾燥果実・ベリー類のスパイス（オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニス、バニラが対象）に焦点を当てた、スパイスのグループ規格の開発作業を継続している。グループ規格の開発は、より幅広いスパイスのために効率性を高め、作業を迅速化するために部会が開発したアプローチのひとつである。この規格に関する主な作業は前回の会合で終了したが、原産国のみを記載するのか、収穫国も記載するのかを明確にする必要がある。

- **第7回スパイス・料理用ハーブ個別食品部会（CCSCH7）：今年最初のコーデックス会合を終了し、3つの新規格を採択へ**

CCSCH7 concludes first Codex meeting of the year and forwards three new standards for adoption

02/02/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1676662/>

インド政府が主催する第7回スパイス・料理用ハーブ個別食品部会（CCSCH7）がインドのケララ州コチにて開催され、3つの文書についてコーデックス総会（CAC）に最終採択を諮り、4種類のスパイス・料理用ハーブについて新たな作業を開始することで合意し、閉幕した。

- CAC47に最終採択を諮ることに合意した文書：乾燥小粒カルダモンの規格案（ステップ8）、乾燥または脱水した果実及びベリー類の規格案パートA：オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニスの要求事項（ステップ8）、及びターメリックの規格案（ステップ5/8）
- CAC47に新規作業の採択を諮ることに合意した作業案：スイートマジヨラム（エジプト提案）、コリアンダー（インド提案）、大粒カルダモン（ブータン、ネパール提案）、シナモン（ブラジル提案）の規格についての作業

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

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

1. EU 食品ロスと廃棄予防ハブ（月刊ニュースレター）

EU Food Loss and Waste Prevention Hub

31 January 2024

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/newsletter-archives/50624>

最新の食品ロスと廃棄予防に関するニュースやリソース、イベントを紹介する。1月は、

EUの資金提供の機会(研究、イノベーション、アクショングラント)に関するニュースや、国内の動き、イベントに関するニュース、など。

2. 査察報告書

- **アルバニア—動物用医薬品の管理を含む、生きた動物と動物製品中の残留物と汚染物質**

Albania 2023-7684—Residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products

14-12-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4697>

2023年7月17～28日に実施した、EUに輸出されるアルバニア共和国の生きた動物と動物製品中の薬理活性物質の残留物、農薬、汚染物質の管理、及びアルバニアのヒツジとヤギ、水産養殖(ヒレ科魚類)、卵、ケーシングのEU承認残留物管理計画の遵守、また以前の査察結果の対応への措置を評価するためのリモート査察結果。概して、アルバニアの残留物管理計画はEU要件を考慮し、違反結果は迅速、包括的、有効なフォローアップを受けタイムリーな方法で実施されている。全ての試験所がISO/IEC 17025の認定を受けているため分析結果は信頼できる。にもかかわらず、分析法の妥当性や国内品質管理のアプローチには改善の余地がある。

- **アルバニア—リモート評価 – EU 輸出用卵・卵製品**

Albania 2023-7849—Remote assessment - eggs and egg products intended for export to the European Union

14-12-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4695>

EU輸出用卵と卵製品がEU要件に従っていることを保証し、公式認証するアルバニアの能力を検証するための欧州委員会による評価の結果。アルバニアの公的管理や認証システムは、卵と卵製品に関するEUの衛生要件を満たしている。

- **スロバキア—乳・乳製品**

Slovakia 2023-7735—Milk and dairy products

08-12-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4693>

2023年3月6～21日に実施したスロバキアの乳及び乳製品の公的管理システムを評価するための査察。法改正により、直接摂取する羊のチーズの季節限定生産者には柔軟性が認められている。公的管理システムには適切な仕組みがあるが、地方では人員不足のため、公的管理の水準や効果を維持するために様々な対策を取っている。食品事業者には登録と承認に適切な手順が設定され、動物の健康や福祉、動物用医薬品の使用、衛生規制要件への準拠

を確認するための適切な公的管理を受けている。生乳の品質違反は効果的にフォローアップ・強化されているが、国の統計に牛以外の生乳中の阻害物質の検出が全件含まれているわけではない。必要なサンプリング数が遵守されていない。RASFF の通知の調査やフォローアップは効果的だと考えられる。

- **スペイン—水産物**

Spain 2023-7717—Fishery products

20-12-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4694>

2023年2月20日～3月14日まで実施した、スペインのEU輸出用水産物の管理システムを評価するための査察。船上冷凍マグロの公的管理は適切で、EU規則を遵守している。しかし、ヒト消費用の冷凍マグロに関する国内規則の遵守に関しては矛盾がある。スペインは塩水で冷凍されたマグロにヒト直接消費用に供するための規準を設定している。冷凍漁船の事業者には冷凍プロセスの妥当性試験の実施を求めているが、1事業者を除き、その他全ての事業者が試験を完了していないにもかかわらず、ヒト直接食用に市販が許可されている。これらの冷凍船に由来する製品は、第三国の保冷船（Reefer vessel）からスペインに入る可能性があり、輸入時に塩水温度と冷凍時間が検証される。この種の管理は、第三国からの製品にも適用される。しかし、EUに直接水揚げされるスペインの冷凍船由来の製品はこの追加的な管理の対象ではない。これは、スペイン漁船が国内規則を遵守していることを確認する公的管理システムの有効性や堅牢性を損なうものであり、また第三国からの製品にもこれらの規則が拡大されることを示唆する。EUの旗を掲げる漁船の製品や欧州の港で直接水揚げされる製品が、冷凍条件の管理の対象ではないことに注意する必要がある。スペイン以外の加盟国に水揚げされる、第三国の船に積み替えられた製品の場合、輸入時の管理はスペインの国境管理局で行われている追加検査ではなく、衛生証明書や裏付けとなる申告書による。

それ以外の点では、水産物の公的検査において、規定に反してヒスタミンについてEUのリファレンス法を使用していないことがわかった。世界的に、2019年の査察の助言への是正措置は、大部分あるいは一部実施されている。違反検出時の強制措置が完全に実施されれば、管理システムはより強化されるに違いない。

- **ボスニア・ヘルツェゴビナ—乳・乳製品**

Bosnia and Herzegovina 2023-7742—milk and dairy products

21-12-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4698>

2023年6月1～13日にボスニア・ヘルツェゴビナで実施した、EU輸出用ヒト用乳製品の管理運営を評価するための査察結果。当局は公的管理の計画と結果報告、執行、フォローアップに適切な手続きを設定していないが、中央当局の定期管理で、ある程度緩和されている

る。生乳基準の算出の信頼性、違反の特定、違反確認時の執行に欠点があり、信頼性を非常に損ねている。違反している乳が日常的に EU 輸出用乳製品に加工されていたことが判明し、当局は直ちに訪問した 3 施設のうち 1 施設の承認を停止した。この問題は中央当局が実施した査察で 3 回連続確認されていたが、地方当局や公的獣医は確認も適切な執行もしていなかった。

● メキシコ—EU 輸出用卵・卵製品—リモート評価

Mexico 2023-7848—Eggs and egg products intended for export to the European Union—
Remote assessment

05-01-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4701>

EU 輸出用卵製品が EU 要件に準拠していることを確認し、公的に承認するために、欧州委員会がメキシコの能力を検証した評価の結果。概して、設定されている公的管理システムは、EU モデル衛生証明書に規定されている卵製品に関する EU の衛生要件を満たしているという満足のいく保証を提供できることが立証された。

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/>

01/21/2022～02/03/2022 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)

英国産黒目豆のクロルピリホス、イラン産殻剥きピスタチオのアフラトキシン類、スイス産フードサプリメントのテトラヒドロカンナビノール及び未承認新規食品成分カンナビジオール、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、中国産乾燥昆布のヨウ素高含有、チェコ共和国産フードサプリメントの未承認成分(カンナビノイド)、インド産エビの亜硫酸塩非表示、イタリア産ツナの水銀高含有、ポーランド産乾燥パセリの葉のピロリジジナルカロイド、ガーナ産パイナップルのエテホン、モロッコ産カイエンペッパーのカドミウム、ドイツ及び英国産乳幼児用調製乳のビタミン B6 高含有、英国産オランダ経由ヒヨコ豆粉末の MOSH/MOAH、レバノン産オランダ経由乾燥アプリコットの非表示/誤表示アレルゲン(二酸化硫黄)、カザフスタン産ポーランド経由亜麻仁のクロルピリホス、フランス産飼料用ダ

イズのブタクサの種子高含有(複数あり)、中国産オランダ経由乾燥海藻のヨウ素高含有、スペイン産冷凍メカジキロインの水銀、ベトナム産粉末シナモンカシアの鉛及び水銀、インドネシア産エビの亜硫酸塩非表示、ポルトガル産陶皿のアルミニウム及び亜鉛の溶出、ブラジル産ライムのクロルピリホス、など。

注意喚起情報 (information for attention)

トーゴ産ハウレン草のクロルピリホス及びアバメクチン、イタリア産ビートルートの葉のカドミウム、英国産フードサプリメントのグリフォニア・シンプリシフォリアの種子由来成分 5-HTP (ヒドロキシトリプトファン)、タイ産ランブータンのジメトエート及びオメトエート、アルバニア産プラスチック皿からの高濃度の総溶出量、エジプト産イチゴのクロルピリホス、ウクライナ産ビスケットのアクリルアミド高含有、ソーダの安息香酸、スリランカ産ジュウロクササゲのカルボフラン、リトアニア及びスロベニア産キノコ粉末の未承認新規食品成分カワラタケ、オランダ産フードサプリメントの販売停止 (ヨヒンビンなどを含む)、オランダ産モノコリン K を含むフードサプリメントの販売停止、トルコ産フードサプリメントのシブトラミン、中国産アシュワガンダ抽出物のエチレンオキシド(合計)、パラグアイ産ピーナッツカーネルのアフラトキシン、米国産フードサプリメントの未承認新規食品エミューオイル、タイ産二枚貝(イヨスダレ)の PFOA、中国産試飲カップの 1,3-ジクロロ-2-プロパノール (1,3-DCP) 及び 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール(3-MCPD)、米国産アーモンドのアフラトキシン、バングラデシュ産米のクロルピリホス及びトリシクラゾール、マダガスカル産バニラパウダーの MOAH(ミネラルオイル芳香族炭化水素)、中国産黄色いポテトスティックの 3-MCPD 及びグリシジルエステル類、英国産ロブスターの水銀、リトアニア産フードサプリメントのクリシン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン及びオクラトキシン A、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

米国産トルコ経由ピスタチオのアフラトキシン、インドネシア産缶入りツナ(カツオ)のヒスタミン、エジプト産冷凍ピーマン細切りのプロパルギット、北マケドニア共和国産ミックスサラダのクロルピリホス、エジプト産ネーブルオレンジのクロルプロファム、トルコ産マンドリンのクロルピリホスメチル(複数あり)、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホスメチル及びブプロフェジン、トルコ産オレンジのプロピコナゾール、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分ストレプトマイセスの土壌ベースの孢子及びバクテリオファージブレンド、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(複数あり)、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分非線維性ファージプレバイオティックブレンド、ウクライナ産ヒマワリ油のグリシドール高含有、トルコ産生鮮ピーマンのテブフェンピラド、米国産ピーナッツのアフラトキシン、インド産ピーナッツバターのアフラトキシン、トルコ産フードサプリメントのシルデナフィル、中国産ピーナッツのアフラトキシン、インド産スナックの新規未承認食品(ワセビエ *Echinochloa colona* 及びモスビーン *Vigna acontifolia*)、パキスタン産米のクロルピリホスエチル、トルコ産生鮮ピーマンのテブコナゾール、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン

(複数あり)、ベトナム産カイヤンの炭酸ナトリウム、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、エジプト産オレンジのクロロピリホス、パキスタン産米のクロロピリホス、ハーブミックスの未承認物質シルデナフィル、ウクライナ産乾燥リンゴのビフェントリン及びクロロピリホス、インド産ツボクサ抽出物20%アジアチコシドのエチレンオキシド、トルコ産梨のメトキシフェノジド、インド産バスマティ米のクロロピリホスメチル、タイ産乾燥エビの PFNA、セネガル産キハダマグロのヒスタミン、韓国産加工食品の未承認遺伝子組換え生物の存在、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. 食品中のポリ臭化ジフェニルエーテル類(PBDEs)のリスク評価の更新

Update of the risk assessment of polybrominated diphenyl ethers (PBDEs) in food

24 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8497>

(科学的意見)

欧州委員会は EFSA に、食品中のポリ臭化ジフェニルエーテル類(PBDEs)に関する 2011 年のリスク評価を、10 種類の同族体 (BDE - 28、-47、-49、-99、-100、-138、-153、-154、-183 及び-209) に焦点を絞って更新するよう求めた。CONTAM パネルは、齧歯類の研究で、行動への神経発達の影響と生殖/発生の影響は重大な影響だと結論した。パネルは 4 種類の同族体(BDE - 47、-99、-153、-209)に、エンドポイント特異的ベンチマーク反応の基準点 (reference point)、すなわちベンチマーク用量 (BMDL)及びその 95%信頼区間の下限値(BMDLs)を導出した。PBDEs への反復暴露により、これらの化学物質が体内に蓄積されるため、パネルは、齧歯類における BMDL での体内負荷とヒトにおける同じ体内負荷となる慢性摂取量を推定した。残りの 6 種類の同族体には、基準点を特定するための研究は入手できなかった。パネルは、10 種類全ての同族体を共通の評価グループに含めるための科学的根拠があると結論し、複合リスク評価を実施した。パネルは、複合暴露マージン(MOET)アプローチが最も適したリスク指標だと結論し、リスクキャラクターゼーションに段階的アプローチを適用した。欧州の集団の食事調査や年齢層に応じた暴露量を推定するために、食品中の 10 種類の同族体に 84,000 件以上の分析結果が用いられた。PBDEs に対する慢性的な食事暴露下限値への最も重要な要因は、肉・肉製品と魚・魚介類だった。この評価に影響を与える不確実性を考慮して、パネルは、欧州の集団における PBDEs への現在の食事暴露は健康上の懸念をもたらす可能性が高いと結論した。

2. 新規タンパク質の生産工程：我々の調査に参加しよう！

Novel protein production processes - take part in our survey!

25 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/novel-protein-production-processes-take-part-our-survey>

我々は、新規タンパク質に関連する生産、使用、流通及び/又は研究や技術革新に関与する関係者に、手短な調査に参加することで EFSA の将来のリスク評価を支援するよう求めている。

EFSA の科学者は、GMO や新規食品分野の新規タンパク質の安全性を定期的に評価している。我々の評価には、評価中の製品の製造に使用される生産工程の安全性も含まれている。

我々は、経済協力開発機構(OECD)が作成した植物由来 GM 食品及び飼料の安全性評価に関するガイドラインや、GMO 及び新規食品評価に関する独自のガイダンス文書を用いている。将来のニーズに備えるために、新たな製品分類や関連する生産工程を確実に対象に含むために、体系的にこれらを更新している。

新規タンパク質生産のマッピング

起こりうるギャップに対処し、今後のリスク評価を支援するために、我々は最近、タンパク質が豊富な食品・飼料製品の種類と関連する加工技術をマッピングし、加工が原材料に含まれるタンパク質に影響を与えるかどうか、どのように与えるのかを評価するために、プロジェクトを開始した。

このプロジェクトの一環で、以下の情報を収集するために専門調査を開催している：

- EU 新規食品規則に該当する新規タンパク質供給源（第三国由来伝統食品を除く）、
- 飼料に使用される可能性のある革新的な/従来とは異なるタンパク質源（例、昆虫、微細藻類、植物性タンパク質）、
- GM あるいは従来からの農作物由来タンパク質を含む食品及び飼料製品、
- これら 3 つの製品グループの生産工程の特徴づけ。

この調査は完了するのに約 10-20 分かかる。回答の締め切りは 2024 年 2 月 23 日。調査への参加は以下より：<https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/ProcessingProteins>

3. EU メニューガイダンス更新のための助言：ERA の EU メニュープロジェクトの結果
Advice for the update of the EU Menu guidance: results of the ERA EU Menu project
29 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8578>

(外部科学報告書)

ERA の EU メニュープロジェクトは、EU メニューガイダンスの更新のための根拠に基づいた助言を提供することを目的としている。全国食事調査に入手可能な方法やツールの状況に関する文献レビュー、EU メニューに従って収集したデータの評価を通して学んだ教訓、「欧州の統一した食品摂取データ収集：反映と事前計画の時期」のシンポジウムに基づき、EU メニューガイダンスの更新のための助言が導出された。このテーマの組織や計画作

りに関して、現行のガイダンスが適切だと思われる。妊婦や授乳中の女性、ベジタリアン、74 歳以上の成人などのサブグループに関するより多くのデータ収集を促進することが推奨されている。

4. ベイジアンベンチマーク用量モデリングのウェブアプリ

Web application for Bayesian Benchmark Dose Modelling

29 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8580>

(外部科学報告書)

枠組み合意 OC/EFSA/AMU/2019/02 に従って、発行された特定契約 No.8 及び 20 において、EFSA はベイジアンベンチマーク用量モデリングのウェブアプリを実装するためのオープン解析を要請した。

5. クロアチアの 10 歳から 99 歳までの青年と成人の全国食品摂取調査

Croatian national food consumption survey on adolescents and adults from 10 to 99 years of age

29 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8577>

(外部科学報告書)

10 歳から 99 歳までの青年及び成人の全国食品摂取調査は、2018 年 1 月から 2023 年 6 月までの期間に実施された。欧州食品安全機関(EFSA)が開発した EU メニュー方法論に従って、この調査は食生活に関する各国間の比較を容易にすることを目的とした。この調査は食品摂取の多様なパターンへの知見を提供するために全ての季節と曜日を網羅した。食事データと共に、社会経済的要因、健康状態、身体活動、フードサプリメントの使用に関する情報が収集された。研修を受けたインタビュワーが、食事摂取量を記録するために 24 時間思い出し法や食事日誌を用いて実地調査を実施した。データの収集と分析は NutriCro®ソフトウェアを用いて実施した。主なデータ収集の前に、2021 年 10 月から 11 月にかけて実施されたパイロット・スタディにより、データ収集方法論の実現可能性が確認された。この研究には、全国を代表する検体、1913 人の参加者（青年 261 人、65 歳までの成人 783 人、65～74 歳の高齢者 522 人、75 歳～99 歳の後期高齢者 260 人）が参加した。全体的な参加率は 24.8%だった。収集したデータは、調査した集団の食生活への貴重な知見を提供し、特に、国の食品安全イニシアチブに寄与する、様々な分析の極めて重要な資料として役立つ。

6. リスク分析におけるコミュニケーションの強化(ENCOMRAN) : 最終報告書

ENhanced COMMunication in Risk ANalysis (ENCOMRAN): Final report

30 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8588>

(外部科学報告書)

リスク分析は、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションからなる体系的なアプローチで、後者にはリスク評価者とリスク管理者間のコミュニケーションが含まれる。ここ数十年の間、「リスク評価とリスク管理の厳格な分離」から、「対話はプロセスの不可欠な部分」というモデルにパラダイムシフトしている。しかしながら、REFIT 評価が結論しているように、依然としてより緊密な協力と調整が必要である。

* REFIT: Regulatory Fitness and Performance Programme of the European Commission

7. EFSA の化学物質ハザードの維持、更新及び更なる発展 : OpenFoodTox 2.0

Maintenance, update and further development of EFSA's Chemical Hazards: OpenFoodTox 2.0

31 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8590>

(外部科学報告書)

本文書は、OpenFoodTox データベース(OpenFodTox 2.0)を維持、更新、更に発展させるための枠組み契約(OC/EFSA/SCER/2018/01)の第 4 期に行った活動の概要を提供するものである。OpenFoodTox 2.0 内では、既存のデータモデルに従って、EFSA の科学パネルが評価した全てのハザードデータを収集・入力した。

8. 化学物質モニタリング報告ガイダンス : 2024 年データ収集

Chemical monitoring reporting guidance: 2024 data collection

1 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8596>

(技術的報告書)

農薬、動物用医薬品、汚染物質、食品添加物の残留物を監視するために採取した食品及び飼料サンプルの分析結果を EU に提出する際、どのように標準試料概要(SSD2)データモデルを使用するかに関するガイダンスを提供する。この文書は、標準試料概要(SSD2)及びデータ交換に関するガイダンス(GDE2)に関する EFSA の一般ガイダンスに代わるものではなく、一部を補完し更新するものである。特別な技術的・法的要件とともに、国・EU レベルでの化学物質モニタリングのためのデータ品質のバリデーションを明確にするためのガイダンスを提供している。

9. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Rhizomucor miehei* FRO 株由来食品用酵素ケカビペプシンの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme mucorpepsin from the non - genetically modified *Rhizomucor miehei* strain FRO

(科学的意見)

この食品用酵素ケカビペプシン(EC 3.4.23.23)は、DSM Food Specialties B.V.社が非遺伝子組換え *Rhizomucor miehei* FRO 株で生産した。この酵素を化学的に修飾して、熱安定性の異なる形態にすることもできる。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。3つの食品製造工程に使用されることを意図している：(1)チーズ、(2)食用のレンネットカゼイン、(3)発酵乳製品の生産のための乳製品の加工。この食品用酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大約 0.072 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、無毒性量を試験した最大用量である 2,000 mg TOS/kg/日とし、これを推定食事暴露量と比較した場合、暴露マージンは少なくとも 27,778 となる。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、5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よるアレルギー反応のリスクは除外できないが、マスタードタンパク質に感作された人以外は低いと考えられ、そのリスクはマスタード摂取のリスクを超えることはないと考えた。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 *Streptomyces mobaraensis* M2020197 株由来食品用酵素タンパク質-グルタミン γ -グルタミルトランスフェラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme protein-glutamine γ - glutamyltransferase from the non - genetically modified *Streptomyces mobaraensis* strain M2020197

29 January 2024

(科学的意見)

この食品用酵素タンパク質-グルタミン γ -グルタミルトランスフェラーゼ(タンパク質-グルタミン：アミン γ - グルタミルトランスフェラーゼ; EC 2.3.2.13)は、Taixing Dongsheng Bio - Tech Co. Ltd.社が非遺伝子組換え *Streptomyces mobaraensis* M2020197 株で生産した。この生産株の同定や生きた細胞がないことは立証できなかった。この食品用酵素は8つの食品製造工程で使用することを意図している：(1)焼成製品、(2)焼成以外のシリアルベースの製品の生産用シリアルとその他の穀物の加工；(3)発酵乳製品、(4)チーズ、(5)乳製品のデザート生産用乳製品の加工；(6)代替肉、(7)乳及び乳製品の植物ベースの類似食品の生産用植物及び真菌由来製品の加工；(8)修飾した肉・魚製品の生産用肉・魚製品の加工。この食品用酵素への食事暴露—総有機固形物(TOS)は欧州人で最大 3.498 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 91 mg TOS/kg 体重/日とした。各年齢集団に算出された暴露マージンは、36(乳児)、26(幼児)、50(子供)、

99 (青年), 115 (成人)及び 133 (高齢者)だった。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、この食品用酵素への食事暴露上の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判断した。この食品用酵素の安全性は導出された暴露マージンを考慮すると、立証できなかった。従って、パネルは、意図した使用条件下でこの食品用酵素は安全だと判断できないと結論した。

10. 新規食品関連

● 新規食品としてのイソマルツロースシロップ (乾燥) の安全性

Safety of isomaltulose syrup (dried) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

22 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8491>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、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、規則(EU) 2015/2283 に従って、新規食品(NF)としてイソマルツロースシロップ (乾燥) に関する意見を出すよう求められた。この NF は、粉末状の単糖類と二糖類の混合物で、主にイソマルツロース($\geq 75\%$)とトレハロース($< 13\%$)からなる。申請者はこの NF をすでに市販されているスクロースの代替品として使用することを意図している。この NF の製造工程、組成、規格について提出された情報は十分で、安全上の懸念を生じない。この NF の吸収・分布・代謝・排泄(ADME)や毒性学的データは提出されなかった。代わりに、この NF の安全性は、イソマルツロース及びイソマルツロースとトレハロースの混合物に関する入手可能な文献データに基づいて評価された。さらに、この NF の性質、組成のキャラクタリゼーション及び生産工程を考慮して、パネルは、この NF はスクロースと同様に安全であると結論するのにこれらのデータは十分だと判断した。

● 新規食品としての HelixComplex カタツムリの粘液(HSM)の安全性

Safety of HelixComplex snail mucus (HSM) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

24 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8492>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、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、規則(EU) 2015/2283 に従って新規食品(NF)として HelixComplex カタツムリの粘液(HSM)に関する意見を出すよう求められた。この NF はグロ・グリ(Helix aspersa maxima)から集めたカタツムリの粘液からなり、フードサプリメントとして成人が使用することを提案している。この NF の組成と安定性について申請者が提出したデータと、亜慢性毒性試験の報告書は、全体的に満足のいくものではないと判断された。パネルは、申請者

が提出した分析証明書や亜慢性毒性に関するデータの報告に矛盾を指摘した。これらの欠陥により、パネルは、この NF の安全な摂取レベルを設定できない。パネルは、この NF の安全性は立証されていないと結論した。

- **新規食品としてのカルシジオール一水和物の安全性の評価への科学的・技術的支援**

Scientific and technical assistance to the evaluation of the safety of calcidiol monohydrate as a novel food

25 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8520>

(科学報告書)

EFSA は欧州委員会から、栄養目的でフードサプリメントに添加する際のビタミン D3 の代謝物としての生物学的利用能を含む、「規則(EU) 2015/2283 に基づく新規食品としての化学合成によって生産されたカルシジオール一水和物の安全性」に関する EFSA が採択した科学的意見に関して、科学的支援を提供するように求められた。2023 年 7 月 5 日に、EFSA は「カルシジオール一水和物の変換係数の導出を含む、ビタミン D の耐容上限摂取量に関する科学的意見」を採択した。この意見は、ビタミン D の最新の暴露評価に関するもので、ビタミン D3 へのカルシジオール一水和物の変換係数を 2.5 と表示することを提案している。さらに、カルシジオール一水和物の安全性に関する EFSA の意見に関して、欧州委員会は製薬会社 EirGen Pharma Ltd から、カルシジオールに関する新しいデータに基づき、意見の改訂を要請する書簡を受け取った。この科学的技術報告書で考慮された情報とデータに基づき、EFSA は、フードサプリメントに使用する目的の新規食品カルシジオール一水和物は、ビタミン D、すなわち 1,25 - ジヒドロキシビタミン D の生物学的活性代謝物質の生体利用可能な供給源であること、提案された使用条件及び使用量で、変換係数 2.5 はビタミン D3 に対するカルシジオールの相対的な生物学的利用能を反映していること、提案された使用条件及び使用量 (11 歳以上の子供及び妊婦や授乳中の女性を含む成人に最大 10 µg/日、3-10 歳の子供に最大 5 µg/日) で安全であることを結論した。

- **第三国由来伝統食品としてのバンバラマメの乾燥種子及びその粉末の通知に関する技術的報告書**

Technical Report on the notification of dried seeds and flour thereof of *Vigna subterranea* (L.) Verdc. as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283

29 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8571>

(技術的報告書)

WhatIF F&I Pte Ltd (シンガポール)から、第三国由来伝統食品(TF)としてバンバラマメの乾燥種子及びその粉末を市販するための通知が、規則(EU) 2015/2283 第 14 条に従って

欧州委員会に提出された。同規則の第 15 条 2 項に沿って、EFSA は欧州委員会から、EU 内でのこの TF の市販に正当な理由のある安全上の異議があるかどうか尋ねられた。この TF は、アフリカで 25 年以上摂取されてきたバンバラマメ (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.) の乾燥種子及びその粉末からなる。この TF は乾燥種子及びその粉末として EU で市販することを提案されている。EFSA は、この TF の組成及び使用歴に関する入手可能なデータは安全上の懸念を生じないと判断した。入手可能なデータを考慮して、EFSA はこの TF (バンバラマメの乾燥種子及びその粉末) の EU 域内の市販に安全性の異議を提起しない。

1 1. 遺伝子組換え関連

● 遺伝子組換えトウモロコシ MON 810 株の認可更新のための評価

Assessment of genetically modified maize MON 810 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (dossier GMFF - 2022 - 9450)

EFSA Journal 2024;22(1):8489 19 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8489>

(科学的意見)

規則(EC) No 1829/2003 に従い、Bayer Agriculture BV 社から文書 GMFF - 2022 - 9450 の提出を受けて、欧州食品安全機関の遺伝子組換え生物に関するパネルは、昆虫保護遺伝子組換えトウモロコシ MON 810 株の、EU 内の栽培を除く、食品及び飼料に使用するための (花粉を含む) 認可更新申請の文脈で提出されたデータの科学的リスク評価を出すよう求められた。更新申請関連で受け取ったデータには、市販後環境モニタリング報告書、スコーピングレビューで検索した文献の評価、申請者による、あるいは申請者に代わって実施した追加試験、最新のバイオインフォマティクス解析が含まれていた。GMO パネルは、認可期間中に特定され、元の申請の関連で以前に評価されなかった、起こりうる新たなハザード、組換え暴露あるいは新たな科学的不確実性のデータを評価した。更新のために考慮されたトウモロコシ MON 810 株のイベントの DNA 配列は、当初評価されたイベントの配列と同一であるという仮定の下、GMO パネルは、文書 GMFF - 2022 - 9450 には、トウモロコシ MON 810 株に関する当初のリスク評価の結論を変えるような新たなハザード、組換え暴露、あるいは科学的不確実性には根拠がないと結論づけた。

● 遺伝子組換えトウモロコシ DP23211 株の食品及び飼料の評価

Assessment of genetically modified maize DP23211 for food and feed uses, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2019 - 163)

EFSA Journal 2024;22(1):8483 18 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8483>

(科学的意見)

遺伝子組換えトウモロコシ DP23211 株は、特定の甲虫類害虫の防除や、グルホシネート含有除草剤への耐性を付与するために開発された。これらの特性は、pmi、mo - pat、

ipd072Aa 及び DvSSJ1 発現カセットを導入することで達成された。分子特性データやバイオインフォマティクス解析は食品/飼料の安全性評価に必要な問題を特定していない。トウモロコシ DP23211 株とその従来の同等品種とで検査した農学的/表現型及び組成の特徴に確認された違いに更なる評価は必要なく、穀物中のヒスチジン、フェニルアラニン、マグネシウム、リン、葉酸のレベル以外は、安全上及び栄養上の懸念は生じない。GMO パネルは、トウモロコシ DP23211 株に新たに発現した IPD072Aa、PAT と PMI タンパク質及び DvSSJ1 dsRNA と導出された siRNAs の毒性やアレルギー誘発性に関する安全上の懸念を特定しておらず、この遺伝子組換えがトウモロコシ DP23211 株の全体的な安全性に影響を与えるという根拠を見つけていない。この申請の文脈で、トウモロコシ DP23211 株由来食品及び飼料の摂取は、ヒトや動物の栄養上の懸念を示していない。従って、食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと判断した。生存可能なトウモロコシ DP23211 株の穀粒が環境中に偶然放出された場合でも、環境の安全上の懸念を生じることはない。市販後環境モニタリング計画や報告間隔はトウモロコシ DP23211 株の使用目的と一致している。GMO パネルは、トウモロコシ DP23211 株は、ヒトと動物の健康及び環境への潜在的な影響に関して、従来の同等品種や検査した非 GM 基準品種と同様に安全だと結論した。

● 食品・飼料に使用するための遺伝子組換えトウモロコシ DP915635 株の評価

Assessment of genetically modified maize DP915635 for food and feed uses, under regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2020 - 172)

EFSA Journal 2024;22(1):8490 17 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8490>

(科学的意見)

遺伝子組換えトウモロコシ DP915635 株は、グルホシネート除草剤への耐性やコーンルーフトワーム害虫への抵抗性を付与するために開発された。これらの特性は、ipd079Ea、mo-pat、pmi 発現カセットを導入することで達成された。分子特性データやバイオインフォマティクス解析は、食品/飼料の安全性評価に必要な問題を特定していない。トウモロコシ DP915635 株とその従来の同等品種との間で試験された農学的/表現型及び組成の特徴に確認された違いに更なる評価は必要なく、飼料中の粗タンパク質のレベル以外は、栄養上及び安全上の懸念は生じない。GMO パネルは、トウモロコシ DP915635 株に発現した IPD079Ea、PAT、PMI タンパク質の毒性やアレルギー誘発性に関する安全上の懸念を特定していない。GMO パネルは、この遺伝子組換えがトウモロコシ DP915635 株の全体的な安全性に影響を与えるという根拠を見つけていない。この申請の文脈で、トウモロコシ DP915635 株由来食品及び飼料の摂取はヒトや動物の栄養上の懸念を示していない。GMO パネルは、トウモロコシ DP915635 株は従来の同等品種や試験された非 GM トウモロコシ品種と同様に安全で、食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと結論した。生存可能なトウモロコシ DP915635 株の穀粒が環境中に偶然放出された場合でも、環境の安全上の懸念を生じることはない。市販後の環境モニタリング計画や報告間隔はトウモロコシ

DP915635 株の使用目的と一致している。GMO パネルは、トウモロコシ DP915635 株は、ヒトや動物の健康及び環境への潜在的な影響に関して、従来の同等品種や試験済みの非 GM トウモロコシ品種と同様に安全だと結論した。

1 2. 農薬関連

● ピジフルメトフェンの農薬リスク評価の最新ピアレビュー

Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance pydiflumetofen

29 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8559>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

1 3. 飼料添加物関連

● Assessment of the feed additive consisting of *Lentilactobacillus buchneri* (formerly *Lactobacillus buchneri*) DSM 22501 for all animal species for the renewal of its authorisation (Chr. Hansen A/S)

EFSA Journal 2024;22(1):8541 19 January 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8541>

(科学的意見)

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

1. 2023 年 12 月消費者調査 (Consumer Insights Tracker)

Consumer Insights Tracker December 2023

24 January 2024

<https://www.food.gov.uk/research/consumer-interests-aka-wider-consumer-interests/consumer-insights-tracker-december-2023>

FSA は、毎月のオンライン追跡調査である YouGov 社提供の消費者調査 (Consumer Insights Tracker) の結果を発表した。この調査には、食料の入手可能性、食料の手頃な価格、食料に関する消費者の懸念、食料サプライチェーン及び規制当局としての FSA に対する信頼度などのトピックが含まれる。

<2023 年 12 月の主な調査結果>

- 全体として、食料の手頃な価格、食料の入手可能性、FSA に対する信頼と信頼に関連する指標は先月と一致しており、安定している。食品価格は依然として消費者にとって最大の関心事であり、約 10 人中 9 人がこれを懸念していると回答。

- 超加工食品、食品の過剰加工は、食料の貧困や不平等と並んで 2 番目に高い懸念事項である。回答者の約 3/4 にとって依然として懸念事項である。年齢や教育レベルが上がるにつれて一貫して高まっている。

2. 研究プロジェクト：食肉分野における規制相違の可能性に対する消費者の見解

Consumer views of potential regulatory divergence in the meat sector

22 January 2024

<https://www.food.gov.uk/research/consumer-views-of-potential-regulatory-divergence-in-the-meat-sector-executive-summary>

FSA はイプソス UK に依頼して一般消費者を対象とした定性調査を実施し、規制の相違の可能性に対する消費者の意見を把握するのに役立てた。本報告書は、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの参加者 76 名を対象に、2022 年 7 月 19 日から 8 月 9 日の間に 14 回のオンライン・フォーカス・グループに参加して実施された質的調査から得られた知見をまとめたものである。我々の方法論は、規制の相違に関するハイレベルな提案に対する一般市民の意見を、支持と懸念に焦点をあてて把握するようデザインされた。

3. 英国内の食品安全規則の相違の可能性に対する消費者の見解

Consumer Attitudes Towards Potential Divergence of Food Safety Regulations Within the UK

24 January 2024

<https://www.food.gov.uk/research/potential-divergence-of-food-safety-regulations-within-the-uk-executive-summary>

この報告書は、食肉分野における規制相違の可能性に対する調査結果が、食肉以外の他の食品分野、製品タイプ、規制活動にも適用できるかどうかを調査し、食品に関連する規制の相違に対する国民の見解を調査した定性的調査の結果をまとめている。

4. リコール情報

- 蛾の幼虫の混入のため、Daylesford Organic 社は Daylesford Organic Crispbreads 及び Biscuit Selection をリコールする

Daylesford Organic recalls Daylesford Organic Crispbreads and Biscuit Selection because of the presence of moth larvae

16 December 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-03-2024>

製品に蛾の幼虫の混入があり、安全でない可能性がある。

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

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

1. 食品事業者に対するスラッシュアイス飲料販売のガイダンスに関する注意

FSS/ENF/24/001 - Request to alert FBOs to Guidance on the sale of Slush-Ice Drinks

23 January 2024

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/fss-enf-24-001-request-to-alert-fbos-to-guidance-on-the-sale-of-slush-ice-drinks>

FS スコットランドは食品事業者に対し、最近一人の子供がスラッシュアイス飲料を摂取して病気になった事案が発生したため、スラッシュアイス飲料の販売に関するガイダンスを確認するよう注意喚起する。

*ガイダンス : Glycerol in slush ice drinks

<https://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety/buying-food-eating-out/glycerol-in-slush-ice-drinks>

*関連記事

【FSS】スラッシュアイス飲料中のグリセロール

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

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202313c.pdf>

【FSS】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

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

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202322c.pdf>

2. FSS はスコットランドの子供と若者の食習慣を理解するために、家庭にオンライン調査に回答するよう呼びかける

FSS invites families to complete an online survey to understand the eating habits of children and young people in Scotland

29 JANUARY 2024

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/fss-invites-families-to-complete-an-online-survey-to-understand-the-eating-habits-of-children-and-young-people-in-scotland>

FS スコットランドは、スコットランド全土の数千人の子供や若者を対象に、全国の健康増進のための対策を周知するため、飲食習慣について調査を行う。スコットランドの子供における食事摂取量（DISH）調査は、スコットランド食品基準（FSS）に代わって、エジンバラ大学の農業・食品システム・グローバル・アカデミーとテイラー・マッケンジーが実施するもので、2歳から15歳までの子供と若者約17,000人に送られる。

無作為に選ばれた調査対象者には、オンライン・アンケートで飲食物に関する情報を共有するよう呼びかける紫色の封筒が郵送される。低年齢児の親や保護者には、子供の代わりに

アンケートへの回答を依頼する。この調査で集められた情報は、食事に関する政策や助言の検討に役立てられ、2030年までに子どもの肥満を半減させるというスコットランド政府の目標達成に貢献する。調査結果は2024年後半に発表される予定である。

-
- 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. PRiF 年次報告書

Expert Committee on Pesticide Residues in Food (PRiF) annual report

22 January 2024

<https://www.gov.uk/government/publications/expert-committee-on-pesticide-residues-in-food-prif-annual-report>

- **PRiF 年次報告書 2022**

PRiF Annual report for 2022

<https://assets.publishing.service.gov.uk/media/65a8f8f2b2f3c6000de5d4f5/pesticide-residues-food-annual-report-2022.pdf>

2022年、28種類の食品/飲料品の3,304検体を対象に、401種類の農薬について検査を実施した。その結果、全ての検体のうち41.83%は不検出、56.36%がMRL以下、1.82%がMRL超過だった。

残留物が検出された検体はすべて、リスク評価スクリーニングの仕組みによって、消費者へのリスクが確認された。2022年のPRiF四半期報告書では、HSEがより詳細な検討を希望した29件の短期リスク評価の結果を公表した。リスク評価を受けて、HSEがこれらの食品を食べることによるヒトへの健康への潜在的リスクについて懸念を抱いた場合、食品検体に関する情報が食品基準庁（FSA）に照会される。

2022年の活動

- 違反結果が出た後の措置：2022年を通して、私たちは政府に対し、適切なフォローアップ措置について助言してきた。残留農薬検査の結果、英国内での違法使用の可能性が示唆された場合は、HSEの執行部門が調査を実施した。英国外で生産された製品で不適合残留物が発生した場合、HSEは食品ブランド所有者に不適合結果を通知し、生産者に原因究明を求めた。
- リンゴ/プロスルホカルブ：2022年中に、英国産リンゴでプロスルホカルブが残留していた検体を4つ確認した。HSEは、この有効成分を含む植物保護製品（PPP）を2つ確認し、いずれもリンゴへの小規模使用の認可が延長されていたが、生産中のリンゴの木には使用されないはずであった。調査の結果、残留農薬の最も有力な原因は、隣接する処理済みの耕作地からの蒸気ドリフトであった。揮発による残留の問題は、散布時

期と散布時の気温にあると推察された。

- ジャガイモ/イマザリル：イマザリルが残留していたジャガイモの検体に関して、専門家委員会は、イマザリルは種イモにのみ使用が許可されているため、消費のジャガイモからは残留農薬が検出されないはずだと HSE に助言した。原因は二次汚染、あるいは大粒の種イモが誤って市場に出回り消費されたかのいずれかであった。ジャガイモは引き続きモニタリングプログラムに含まれ、今後も注意深く監視される。
- 生産者からのフィードバック
- 生産者へのフォローアップ活動

現在進行中の活動

- 塩素酸塩と乳児食：塩素酸塩の農薬としての使用は認められていない。そこで消毒剤の使用等による不可避な塩素酸塩の残留について、EU では 2020 年 6 月 20 日に新たな MRL を設定していた。英国では、乳児用食品及び乳児用調製乳については別途特別な規則を策定しており、現行では予防的に全ての残留農薬に MRL 0.01 mg/kg を適用している。ただし、乳児用食品に使用する水等の塩素酸塩の管理ツールとして農薬 MRL は不適切であることから、他機関と検討中である。
- DDT

-
- 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. 2024 年 2 月 6 日の会合

COT Meeting: 6th February 2024

Last updated: 30 January 2024

<https://cot.food.gov.uk/%C2%A0COT%20Meeting%3A%206th%20February%202024>

<議題>

- 2023 年 12 月 12 日の会合の議事録

<https://cot.food.gov.uk/Draft%20Minutes%20of%20the%2012th%20December%202023%20COT%20Meeting>

（議題 3：2023 年 10 月 17 日に開催された会議から生じた事項より）

- サプリメントの業界団体から 2023 年 5 月の COT の議事録の「サプリメントは「灰色の空間」に存在する」という部分について懸念が表明された。サプリメントの規制は業界団体から提出された文書よりさらに複雑で、懸念は認識するが議事録の修正は適切ではないとした。

（議題 7：ビスフェノール A より）

- COT はビスフェノール A の EFSA の結論に合意しないと繰り返した。Th17 細胞の変化が必ずしも有害免疫影響/炎症反応につながるわけではないため、

TDI/HBGV のための POD を導出する適切なエンドポイントとは考えない。BfR もそう考え、齧歯類での精子の運動性/死亡率の生殖影響を使った。BfR の計算した BMD は EFSA の値より高い。さらに EFSA と BfR はどちらも動物に投与した用量をヒトの用量に変換するためにヒト等価用量係数 (human equivalent dose factors: HEDF) を計算している。BPA のトキシコキネティクスデータは十分あり、EFSA と BfR は同じヒトデータを使っているが動物実験は違うものを使っている。そして導出した HED の値が二桁違う。

- 全体として、COT は、BfR は相当な安全寄りではあるものの必要以上に保守的ではないと合意した。独自の評価が得られるまで、BfR の TDI of 0.2 ug/kg 体重/日を採用することに合意した。

- 母親の食事中の麦角アルカロイドのリスクの可能性についての二次声明案

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2024-01/TOX-2024-01%20Ergot%20Alkaloids%20second%20draft%20statement%20Acc%20V%20SO.pdf>

- 食品添加物としての二酸化チタンの安全性についての三次声明案

(まもなく発表予定)

- 英国化学物質リスク評価枠組み内でのベンチマーク用量モデリング

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2024-01/TOX-2024-%2003%20The%20use%20of%20the%20benchmark%20dose%20modelling%20in%20chemical%20risk%20assessment%20Acc%20V%20SO.pdf>

- 化学物質リスク評価のための *in silico* 方法の進歩

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2024-01/TOX%20-2024-%2004%20Presentation%20from%20Tox%20Fellow%20Acc%20V%20SO.pdf>

- COT ホライゾンスキャニング

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2024-01/TOX-2024-06%20ACC%20V%20SO.pdf>

- 現在進行中：母親の食事のレビュー、生物ベースの食品接触物質、二酸化チタン、ビスフェノール A、新興マリンバイオトキシン、T2/HT2 カビ毒、海洋結合プラスチック。

- 今後の予定：BPA 代用品、キャットフードのカビ毒、アクリルアミド。

- 委員会の助言の後にとられた対応更新

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2024-01/TOX-2024-07%20Update%20on%20advice%20paper%202024%20Acc%20V%20SO.pdf>

- ビスフェノール A についての暫定意見表明第四次案

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2024-01/TOX-2023-08%20BPA%20Position%20Statement%20-%204th%20draft%20Acc%20V.pdf>

- 他の科学委員会の作業についての更新

<https://cot.food.gov.uk/Update%20on%20the%20work%20of%20other%20Scientific%20Advisory%20Committees-%20February%202024>

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

1. 2024年1月より英国輸入規制が変更される

Changes to UK import controls from 31 January 2024

24 January 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/changes-to-uk-import-controls-from-31-january-2024>

2024年1月31日から施行予定の英国の新しい輸入要件に伴い、アイルランド食品安全局 (FSAI) は食品企業に対し、アイルランドからグレートブリテンへの食品のすべての輸出業者への影響を注意喚起する。

2023年8月、英国政府は、生きた動物、動物由来の食品、胚芽製品、動物副産物、植物、植物製品、果物、野菜、園芸製品をアイルランド及びEU域内からグレートブリテンに輸入する際の新たな税関手続きと輸入規制を導入した「Border Target Operating Model」を発表した。新モデルの下、今後は輸出衛生証明書と植物検疫証明書が、グレートブリテンに輸入される、中リスクの動物製品、植物及び植物製品について、英国のリスクカテゴリーに沿って要求されることになる。これらの英国の新しい要件は、アイルランドやEUから商品を輸出する際に適用される既存の手続きに追加される。

-
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

1. 子供向けフードサプリメント – 良い考えではない?!

Food supplements for children - (not) a good idea?!

16 January 2022

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/food-supplements-for-children-not-a-good-idea.pdf>

多くの親は子供の食事の好みを懸念する。子供はパスタやポテトチップスを好んで食べるが、ニンジンやブロッコリーには顔をしかめることが多い。野菜や果物は健康的な栄養素として重要であり、ビタミン、ミネラル、その他の成分の十分な供給に不可欠である。

このような状況では、フードサプリメント (不足しているビタミンやミネラルを錠剤や液体の形態で投与するもの) が簡単な解決策に思える。フードサプリメントは、対象となる子供のグループに合わせて特別に調製されたものを含め、非常に種類が多い。広告では、フードサプリメントが栄養素の不足を補うことができるだけでなく、免疫システムの強化、パフォーマンスの向上、一般的に成長と発育を促進するなど、健康にプラスの効果をもたらすこ

とを宣伝する。

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)によると、フードサプリメントは、例外を除いて、健康な人には不要である。また、バランスのとれた多様な食事の代わりにもならない。これは子供だけでなく成人にも当てはまる。

ドイツの子供たちはほとんどの栄養素を十分に供給されている。しかし、このグループを特に対象とするフードサプリメントは非常に高用量であることが多く、また今のところ、フードサプリメントに含まれるビタミン、ミネラル、その他の成分の最大値に対する拘束力のある規定はない。また、使用されるいくつかの成分の健康の安全性に関する信頼できるデータも不足している。これは特に、特定のフードサプリメントに添加される栄養的又は生理学的効果を有する他の多くの成分に当てはまる。

栄養素の供給が十分でないかもしれないという懸念がある場合は、子供にフードサプリメントを与える前に、医師の明確な説明をうけるべきである。

そもそもフードサプリメントとは何か?

フードサプリメントは食品である。一般的な食事を補うことを目的としている。フードサプリメントには、様々な微量栄養素及び/又は栄養的又は生理学的効果を有する他の成分が含まれている。例えば、ビタミン、ミネラル、アミノ酸、脂肪酸、食物繊維又は植物抽出物であり、個別に、又は濃縮された形で組み合わせて添加される。フードサプリメントは、錠剤、カプセル又はコーティングされた錠剤のような剤形で提供されるが、少量の測定された量を摂取する場合は、粉末及び液体でも提供される。他の食品とは異なり、フードサプリメントには、特に推奨摂取量が表示され、消費者に向けてより具体的な指示、例えば、小さな子供の手の届かないところに保管すべきであること、多様な食事の代替として使用すべきでないことなどが表示される。フードサプリメントの成分は薬理作用を有してはならない。薬理作用を有する場合は、それは認可の対象となる医薬品である。フードサプリメントに関する一般的な情報については、以下の FAQ を参照することができる。

(<https://www.bfr.bund.de/cm/349/frequently-asked-questions-on-food-supplements.pdf>)

子供向けのフードサプリメントはあるか?

ドラッグストア、スーパーマーケット、薬局で販売されているフードサプリメントの種類は幅広く、複雑である。数十種類の成分が個別に、又は他の物質と組み合わせて提供されている；用量は製品ごとに異なる。更に、特定の製品は、特に子供を対象とした表示又は剤形になっていて、相応する年齢情報が記載されている場合もある。例えば、一部の製品はカラフルな包装やフルーツガムとして、例えばクマの形をして、販売されている。

子供にフードサプリメントは必要か?

健康な子供には一般的にフードサプリメントは必要ない。例外として、くる病を予防するために小児科学会が乳児に推奨しているビタミン D の補給、及び虫歯を予防するためのフッ化物の補充(歯が抜けるまで)がある。これら 2 つの成分は、ドイツでは乳幼児用医薬品として正しい用量で入手可能であり、しばしば併用される。

原則として、果物や野菜を多く含む多様な食事から、必須栄養素だけでなく、食物繊維や二次的な植物性成分などの他の成分も摂取できる。個々の成分を単離した形態で含有するフードサプリメントは、同等の代替物ではない。

子供にビタミン又はミネラルが十分に供給されているかを知るにはどうすればよいか？

血液検査で調べることができる。子供の栄養について疑問がある場合や、重要な微量栄養素が不足しているのではないかと心配な場合は、小児科医に相談すべきである。

特に子供の場合は、サプリメントを摂取するとどのような健康リスクがあるか？

現在の知見によると、より多くのビタミン及びミネラルを摂取すること、つまり、必要量以上は、健康上のメリットはない。例えば、フードサプリメントによりビタミン C を追加摂取しても、必要量を通常の食事で既に摂取している場合は、それ以上の健康上のメリットはない。

しかし、良くないケースでは、ビタミンやミネラルの過剰摂取は不必要だけでなく、健康に害を及ぼすこともある。例えば、ビタミン D を長期的に過剰摂取すると、血液中のカルシウム濃度が上昇し、特に重度の場合には腎臓が損傷する。このような症例は以下で報告されている（ドイツ語のみ）：<https://www.akdae.de/arzneimittelsicherheit/bekanntgaben/newsdetail/vitamin-d3-ueberdosierung-bei-einem-saeugling-aus-der-uaw-datenbank>

一般に、子供と成人では代謝活動が異なるため、成人に推奨されるフードサプリメントの用量を、子供の必要性に合わせて自分の判断で単純に減らすことはできない。

子供の発達への特別な側面も考慮する必要がある。例えば、睡眠補助薬として宣伝されているメラトニンを含むサプリメントを摂取すると、子供と成人では異なる健康リスクが生じる可能性がある。原則として、健康な子供と青年におけるメラトニン摂取の安全性に関連する側面、特に長期使用に関して利用可能なデータは、現在非常に限られている。したがって、BfR は、子供及び青年にメラトニンを含むフードサプリメントを与えるべきではないと勧告している。

子供によるフードサプリメントの誤摂取は、製品の剤形が子供に特別に調製されている場合は、健康に対する特別なリスクをもたらす。いくつかの製品は、例えば、容易にお菓子と間違えられるカラフルなフルーツガムの形態で手に入るため、保護者は、過剰摂取すると健康に有害影響を及ぼす可能性のある成分を含んでいることに注意すべきである。

入手可能なフードサプリメントの用量については、どのようなことが言えるか？

基本的には、医薬品とは異なり、フードサプリメントは認可を必要としないことに留意すべきである；したがって、販売前に当局によって評価されることはない。製造業者及び販売業者が、製品の安全性及び食品法規則の遵守について責任を負う。

ドイツの消費者センターの 2018 年からの子供用サプリメントの市場調査は以下より（ドイツ語のみ）：https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2023-08/2023_07_10_marktchecknem-fuer-kinder-2023.pdf

カールスルーエの化学・獣医調査局(CVUA)の 2021~2023 年の子供向けフードサプリメ

ントの分析研究は以下で閲覧できる（ドイツ語のみ）：https://www.uabw.de/pub/beitrag.asp?subid=2&Thema_ID=2&ID=3837&lang=DE&Pdf=No%22%20¥t%20%22_blank

子供が「偏食」の場合は、フードサプリメントは補償になるか？

個々の成分を単独で含むフードサプリメントは、バランスのとれた食事の代わりにはならない。一般の食品が、必須栄養素に加えて、食物繊維や二次的な植物成分など、他の多くの貴重な成分を提供する。

どのようにして子供に十分な栄養素を与えることができるか？

科学的研究によると、ドイツの子供は、一部の微量栄養素に限り、科学界の推奨量を摂取していない。例えば、ビタミンの葉酸塩や微量元素のヨウ素、一部の子供のグループでは鉄、カリウム、カルシウムである。

子供の栄養摂取を改善したい場合は、これらの成分を豊富に含む食品をより多く提供すればよい。葉酸塩はほうれん草、オレンジ、豆類などに含まれ、卵にも含まれている。カルシウムは主に牛乳や乳製品に含まれる。鉄は肉類、家禽及びソーセージだけでなく豆類にも含まれる。ビタミン D の摂取は、理想的には、屋外での運動を十分に行い、定期的に十分に日光を浴びることで改善できる。詳細は BfR のサイトから：<https://www.mikroco-wissen.de/en/vitamine-homepage.html>

私の子供はベジタリアン食であるが、追加のビタミンが必要か？

バランスのとれたベジタリアン(オボ・ラクト・ベジタリアン)食、つまり、大量の植物性食品及び卵、牛乳、乳製品(肉を含まない)をベースにした栄養であれば、子供に十分な栄養素を供給できる。十分な鉄の摂取には特に注意するべきである。ビタミン B12 は牛乳や乳製品を摂取することで確保できる。

ビーガンの栄養で考慮すべきことは何か？

ビタミン B12 などのいくつかの重要な微量栄養素は、ほぼ動物性食品にのみ含まれる。動物性食品を一切食わず、栄養強化食品や栄養サプリメントのないビーガンの食事は、一部の栄養素の供給が不十分になるリスクが高い。これは、特に子供にとって深刻な健康被害をもたらす可能性があるため、ドイツ栄養協会(DGE)は、人生の特定の時期(妊娠や授乳、乳児期、小児期、青年期など)にはビーガン食を推奨しない。詳細は以下より(ドイツ語のみ)：<https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/faq/faqs-vegane-ernaerung/>

子供がほとんど外で過ごさない。ビタミン D 欠乏症を恐れるべきか？

研究によると、子供及び青年の約 33%でビタミン D 濃度が最適以下の範囲にある。これは、ビタミン D 供給のマーカー (25-ヒドロキシビタミン D) の血中濃度が 30~50 nmol/L 未満の場合である。子供と青少年の約 12.5% (全年齢層の平均) がビタミン D 欠乏症であり、彼らの血中血清 25-ヒドロキシビタミン D 濃度は 30 nmol/L 未満である。

ビタミン D 供給を改善する最も簡単な方法は、定期的に皮膚を日光に晒すことである。十分な日光に当たれば、体内でのビタミン D の生成量は供給量の 80~90%になる。週に 2~3 回、顔、手、腕を数分、日焼け止めを塗らずに日光に当てることが推奨される。しかし、日焼けは常に避けるべきである。ビタミン D 欠乏症が心配な場合は、医師による血液検査

でビタミン D の状態を確認することができる。

ビタミン D を含む製剤は、医学的理由なしに子供に投与すべきではない。ビタミン D サプリメントの過剰摂取による、子供のビタミン D 中毒と高カルシウム血症の症例報告がある。症状は、疲労、筋力低下、嘔吐、便秘、腎障害、心臓不整脈、血管石灰化に及ぶ。

子供がよくスポーツをするが、ビタミンやミネラルを多めに摂る必要はないか?

スポーツをする子供や若者にとって、必要に応じたバランスのとれた食事をすることは特に重要である。フードサプリメントはこれに代わるものではない。持久的スポーツで激しい運動をしている間のエネルギー、炭水化物又は水分/電解質の必要量を補うのに有用な特定の製品は別として、フードサプリメントは、栄養不足が医学的に証明されているか、他の方法で十分な栄養摂取が確保できない場合にのみ摂取すべきである。

フードサプリメント中の成分には、法的に定められた最大値があるか?

欧州連合 (EU) のフードサプリメント及び強化食品に関する規則では、製品に含まれるビタミンとミネラルの最大値を EU 全域で統一して設定することが求められているが、まだ設定されていない。BfR は、2004 年に最大値に関する勧告を作成し、2021 年に更新した。BfR はいくつかの例外を除いて、15 歳以上の青年と成人に対してのみ最大値を算出している。BfR が提案する最大値の詳細は以下の通り：<https://www.bfr.bund.de/cm/349/proposed-maximum-levels-for-the-addition-of-vitamin-d-to-foods-including-food-supplements.pdf>

欧州規則で、最大値が設定されているのは、現在のところ、(-)-エピガロカテキン-3-ガレートを含む緑茶抽出物、紅麴からのモノコリン、食品の工業的な加工中に生成されるトランス脂肪酸である。最初の二つについては、18 歳未満の子供が摂取してはならないと規定されている。

子供向けのサプリメントは法律でどのように規制されているか?

ドイツでは、フードサプリメント条例(NemV)が、フードサプリメントに関する法的な枠組みで規制する。これは、欧州指令 2002/46/EC の要件に基づいており、この中で、フードサプリメントに追加できるビタミンとミネラル(附属書 I)及び化合物(附属書 II)が規定されている。NemV には特定の年齢層に対する制限はなく、子供向けのサプリメントは、禁止も規制もされていない。

NemV によると、フードサプリメントは、包装上に含有栄養素やその他の成分分類に関する情報、又はそれらの特性及び 1 日推奨摂取量の表示が含まれている場合にのみ、市場に出すことができる。更に、製造業者は、1 日の推奨摂取量を超えてはならないこと、フードサプリメントをバランスのとれた食事の代わりとして使用してはならないこと、製品を小さな子供の手の届かないところに保管することを明記しなければならない。健康強調表示は、欧州食品安全機関(EFSA)による科学的レビューの後、健康強調表示規則[規則(EC) No.1924/2006]の第 13 条及び第 14 条に従って認可された強調表示リストに含まれない限り、一般に禁止されている。

EU では、フードサプリメントは認可の対象ではない；つまり、市場に出す前に評価や承

認を受ける必要がないということである。ドイツの場合は、NemV に従ってドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)に届け出なければならない。

*フードサプリメントの詳細

- フードサプリメントに関する質問と回答

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/frequently-asked-questions-on-food-supplements.pdf>

- フードサプリメント及び一般食品へのビタミン及びミネラルの添加に関する最新の推奨最大値

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/updated-recommended-maximum-levels-for-the-addition-of-vitamins-and-minerals-to-food-supplements-and-conventional-foods.pdf>

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

1. Web キャスト：よりスマートな食品安全の新時代における文化のコラボレーション Collaborating on Culture in the New Era of Smarter Food Safety

January 19, 2024

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/collaborating-culture-new-era-smarter-food-safety-02142024>

米国食品医薬品局（FDA）と非営利の公衆衛生団体である Stop Foodborne Illness は、FDA の「よりスマートな食品安全の新時代」イニシアチブの中核要素の一つである食品安全文化を探求するウェビナーシリーズで協力している。「よりスマートな食品安全の新時代における文化のコラボレーション」と題されたこのシリーズは、2021年11月4日に始まった。よりスマートな食品安全の新時代の青写真では、食中毒の負担を軽減するための劇的な改善は、人々の信念や態度、そして最も重要なこととして、人々の行動や組織の行動に影響を与えるようなことをしなければ実現できないとしている。このウェビナーシリーズは、安全な食品生産を確保するための強固な食品安全文化の重要性に関連して、官民の専門家が協力してアイデアや経験を交換するものである。このシリーズは、食品安全文化に精通した人たちにとっても、これから学ぶ人たちにとっても貴重な情報を提供する。

- **FDA と Stop Foodborne Illness は 2/14 ウェビナーを共催し、「食品安全管理システムは十分か？」のテーマを掘り下げる**

FDA and Stop Foodborne Illness Co-Host 2/14 Webinar to Explore “Are Food Safety Management Systems Enough?”

January 19, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-and-stop-foodborne-illness-co->

[host-214-webinar-explore-are-food-safety-management-systems-enough](#)

米国食品医薬品（FDA）と非営利の公衆衛生団体である Stop Foodborne Illness は、「食品安全管理システムは十分か?」と題した第 10 回ウェビナーを 2024 年 2 月 14 日に開催する。

2. FDA とクラトム

FDA and Kratom

01/16/2024

<https://www.fda.gov/news-events/public-health-focus/fda-and-kratom>

FDA のクラトム（Kratom）への対応に関する情報。クラトムは東南アジア原産の熱帯樹木（*Mitragyna speciosa*）である。米国では、インターネットや実店舗での販売を通じて、クラトムの葉から調製された製品が入手可能な状況である。クラトムは、痛み、咳、下痢、不安や抑うつ、オピオイド使用障害、オピオイド離脱症状などの症状を自己治療するために使用されることが多い。

FDA は、クラトムまたはその 2 つの主要化学成分であるミトラギニン及び 7-ヒドロキシミトラギニン（7-OH-ミトラギニン）を含む処方薬または市販薬を承認していない。また、クラトムはダイエタリーサプリメントの原料として承認されておらず、従来の食品に合法的に添加することもできない。したがって、クラトムは米国では医薬品、ダイエタリーサプリメント、通常の食品添加物として合法的に販売されていない。

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

【FDA】FDA はクラトムを含む異物混入ダイエタリーサプリメントの押収を発表

<https://www.nihs.gov/ip/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202112c.pdf>

3. 高濃度の鉛及びクロムの調査：シナモンアップルソースパウチ（2023 年 11 月）

Investigation of Elevated Lead & Chromium Levels: Cinnamon Applesauce Pouches (November 2023)

January 23, 2024

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-elevated-lead-chromium-levels-cinnamon-applesauce-pouches-november-2023>

● 更新情報（January 23, 2024）

2024 年 1 月 22 日現在、FDA はリコール製品に関連する可能性のある有害事象に関する 90 件の苦情／報告を確認した。1 月 19 日現在、CDC は、42 の異なる州から 97 例の確定例、253 例の可能性例、35 例の疑い例、総計 385 例の報告を受け取っている。詳細については、CDC のページで症例報告の方法と調査結果を確認のこと。

● 更新情報（January 30, 2024）

2024 年 1 月 29 日現在、FDA はリコールされた製品に関連する可能性のある有害事象に

関する追加の確認された苦情／報告を受けていない。1月26日現在、CDCは、43の異なる州から98例の確定例、269例の可能性例、37例の疑い例、総計404例の報告を受け取っている。詳細については、CDCのページで症例報告の方法と調査結果を確認のこと。

*関連記事

【CDC】シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛中毒の発生

【FDA】高濃度の鉛の調査：シナモンアップルソースパウチ(2023年11月)

食品安全情報（化学物質） No.2 (2024.1.24)

<https://www.nihs.gov/ip/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202402c.pdf>

4. シーフード安全性更新

Seafood Safety Updates

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/how-report-seafood-related-toxin-and-scombrototoxin-fish-poisoning-illnesses>

このウェブページでは、一般的に発生するシーフード関連の病気に関する情報と、それらをFDAに報告する方法を提供している。

以下アウトブレイク事例のリスト（表1）の更新情報：

参考資料番号：中毒名：魚種：症例数：州名

23-08-16: スコンブロイド魚中毒(SFP)；ツナ、1例、テキサス州

23-09-17: シガテラ中毒(CP)；オニカマス、2例、ペンシルバニア州

23-09-18: SFP；ツナ、1例、メリーランド州

23-09-20: SFP；スシ、1例、カリフォルニア州

23-10-21: SFP；ツナ、1例、ニューヨーク州

23-10-22: CP；Amberjack、5例、フロリダ州

23-08-23: SFP；マヒマヒ、1例、ニューヨーク州

23-10-24: CP；ロウニンアジ、8例、ハワイ州

23-10-25: SFP；ツナ、1例、ワシントン州

23-11-26: CP；カサゴ、1例、プエルトリコ

23-11-27: CP；サーモン、4例、バージニア州

23-11-28: SFP；ツナ、1例、コロラド州

23-11-29: SFP；ツナ、1例、ニューハンプシャー州

23-11-30: CP；カンパチ、3例、フロリダ州

23-11-31: CP；キングフィッシュ、4例、プエルトリコ

23-11-32: SFP；サーモン、1例、アラバマ州

23-12-33: CP；キャプテンフィッシュ、3例、プエルトリコ

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2023（2023. 10. 11）

【FDA】シーフード安全性更新

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202321c.pdf>

5. FDA 技術が可能にするトレーサビリティのビデオシリーズを開始する

FDA Launches Tech-Enabled Traceability Video Series

January 24, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-launches-tech-enabled-traceability-video-series>

米国食品医薬品（FDA）は、食品企業がテクノロジー利用によるトレーサビリティを活用することで、どのように食品の安全性を高め、消費者を食品由来疾患から保護することができるかに焦点を当てた初の教育ビデオを公開した。

<https://www.youtube.com/watch?v=TZhYL1RdrT8>

6. 有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告を発した FDA Issues Warning About Certain Supplements Substituted with Toxic Yellow Oleander (January 2024)

January 26 2024

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-issues-warning-about-certain-supplements-substituted-toxic-yellow-oleander-january-2024>

（更新情報）

FDA はこの安全警告を拡大し、有毒なキバナキョウチクトウで代用された 9 つの製品を追加した。リストには、nwl NUTRA、Mexican Tejocote Root、EVA NUTRITION Mexican Tejocote Root、ELV King ALL Natural、Tejocote Root、ELV King Tejocote Root Raiz de Tejocote、Tejocote Root Dietary Supplement Pieces、Science of Alpha Mexican Tejocote Root、Tejo Root Raiz de Tejocote、Brazil Seed、Alipotec Tejocote Root、Raiz de Tejocote が含まれている。

2024 年 1 月 26 日現在、FDA は（上記の 9 製品を加えた）18 製品を代表する 18 のサンプルを検査し、キバナキョウチクトウが含まれていることを確認した。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/2024（2024.01.10）

【FDA】FDA は有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のテホコテの根のサプリメントについて警告する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202401c.pdf>

7. 事業者向けガイダンス案：ヒト用食品のハザード分析とリスクに基づいた予防的管理 Draft Guidance for Industry: Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food

JANUARY 2024

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-hazard-analysis-and-risk-based-preventive-controls-human-food>

2015年9月17日付連邦官報(80 FR 55908)に、連邦規則集(CFR)第21章パート117を制定する最終規則を公表した。パート117は、ヒト用食品の現行適正製造規範(CGMP)、ヒト用食品のハザード分析及びリスクに基づく予防的管理(PCHF)、及び関連する要件について定めている。このガイダンスは、パート117のPCHF要求事項の適用を受ける者を対象としている。リスクに基づいた予防的管理を確立することにより、生物的、化学的(放射性物質を含む)及び物理的ハザードから食品及び消費者を保護するように設計された予防的管理を確立することを通じて、食品安全プログラムに前向きで体系的なアプローチを適用することが可能となる。リスクに基づいた予防的管理は、食品の製造、加工、包装、保管について「ゼロリスク」システムを提供するものではなく、自らが製造した製品中に、病気や傷害を誘発する可能性のある食品安全上のハザードが存在していた場合に、それらハザードによる既知の又は合理的に予測できるリスクを最小にするようデザインされたものである。

ガイダンス案の付属書1は既知あるいは合理的に予測できる(可能性がある)化学ハザードのリストが記載されている。コメとコメ製品に、化学的ハザードとしてヒ素、カドミウム、カビ毒、残留農薬が記されている。

- **FDAはヒト食品に関する予防管理に関するガイダンスの序論と附属文書の改訂案を公表する**

FDA Publishes Revised Draft Introduction and Appendix to the Preventive Controls for Human Food Guidance

January 30, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-publishes-revised-draft-introduction-and-appendix-preventive-controls-human-food-guidance>

米国食品医薬品局(FDA)は、「事業者向けガイダンス案:ヒト用食品のハザード分析及びリスクに基づいた予防的管理」の序論及び附属文書1の改訂案を発表した。

- 8. **FDAは作成中の規則をリストにし、食品プログラムの優先ガイダンストピックを更新する**

FDA Lists Regulations Under Development and Updates Priority Guidance Topics for Foods Program

January 25, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-lists-regulations-under-development-and-updates-priority-guidance-topics-foods-program>

米国食品医薬品(FDA)の食品プログラムは、2024年10月までに公表予定の規則と、後日公表を優先している長期的な規則のリストを新しくウェブサイトに掲載した。FDAは

また、検討中であり 2024 年末までに公表を予定しているガイダンストピックのリストを更新した。ガイダンストピックのリストは前回 2023 年 7 月に更新された。

- Foods Program Regulations Under Development

<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/foods-program-regulations-under-development>

FDA は毎年春と秋に、「規制・規制緩和措置の統一アジェンダ (Unified Agenda of Regulatory and Deregulatory Actions)」を公表している。統一アジェンダは、FDA を含む行政機関が近い将来及び長期的に公表を予定しているほとんどの規制に関する情報を提供する。

- Foods Program Guidance Under Development

<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/foods-program-guidance-under-development>

ガイダンストピックのリストには、FDA 食品プログラムが検討しているガイダンス文書の新しいトピックや既存のガイダンス文書の改訂予定が含まれる。

9. 毒性学研究

Toxicology Research

01/26/2024

<https://www.fda.gov/food/science-research-food/toxicology-research>

食品に関する科学と研究の中で、FDA が実施する毒性学研究に関して紹介する。物質の安全性を評価する際には、その物質への暴露が有害な影響を引き起こす可能性があるかどうか、また、有害な影響を引き起こす可能性があるとすれば、どの程度の暴露レベルでその影響が生じるかを理解することが重要である。FDA は、化学物質が有害であるかどうか、潜在的な健康リスクは何か、どの程度の暴露レベルで有害性が生じるかの判断を、毒性学的データに依存している。近年、従来の動物実験よりも迅速かつ低コストで、より有益な情報を得られる方法を用いて、毒性学的情報を収集するアプローチを開発しようとする努力が続けられている。このような方法は、研究者が動物実験の代わりに開発しようとするもので、しばしば新しいアプローチ法 (New Approach Methods: NAM) と呼ばれる。これらの NAM が開発され、検証され、改良され、採用されるにつれ、試験に使用される動物の数を減らし、動物を必要とする方法を改良して動物へのストレスを減らし、可能であれば動物実験を完全に置き換える機会がもたらされる。

10. FDA は、重篤なリスクがあるため Neptune's Fix やあらゆるチアネプチン製品を購入・使用しないよう消費者に警告

FDA warns consumers not to purchase or use Neptune's Fix or any tianeptine product due to serious risks

1/23/2024

<https://www.fda.gov/drugs/drug-safety-and-availability/fda-warns-consumers-not-purchase-or-use-neptunes-fix-or-any-tianeptine-product-due-serious-risks>

● 11/21/2023

チアネプチンは、FDA が医療用として承認していない潜在的に危険な物質である。脳機能を改善し、不安、うつ、痛み、オピオイド使用障害などを治療するとの謳い文句で違法に販売されている。FDA は、Neptune's Fix 製品の使用後に、入院につながる発作や意識喪失などの重篤な有害事象報告を受けている。Neptune's Fix のラベルにはチアネプチンを含む製品だと記載されているが、ラベルに記載されていないその他の有害な成分が含まれる可能性がある。これらの製品は、その他のチアネプチン製品と同様に、オンラインやガソリンスタンド、電子タバコやタバコ店、その他の場所で購入可能である。FDA はこれらの製品を検査中で、分かり次第さらなる情報を提供する予定である。FDA はまた、チアネプチンの使用リスクについても消費者に引き続き警告する。

● 1/23/2024

FDA は Neptune's Fix 製品の使用後に、発作、意識喪失、死亡などの重篤な有害事象報告を引き続き受けている。これらの製品は消費者が服用している他の医薬品と、命を脅かすような形で相互作用する可能性がある。FDA は地元や州の保健局と共に有害事象報告を積極的に調査している。Neptune Resources 合同会社は、Neptune's Fix Elixir、Neptune's Fix Extra Strength Elixir 及び Neptune's Fix Tablets の全てのロットを消費者レベルまで自主回収することに同意した。これらの製品を所有する消費者、卸売業者、小売業者は、直ちにそれらを廃棄するか、購入した場所に返却しなければならない。FDA は、コンビニエンスストア、ガソリンスタンド、その他の組織に対して、Neptune's Fix やその他のチアネプチン含有製品の販売を中止するよう小売業者に要請する書簡を 2024 年 1 月 11 日に発送した。

● 全国的な自主的リコール

Neptune Resources, LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of Neptune's Fix
January 29, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/neptune-resources-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-neptunes-fix>

Neptune Resources, LLC は、チアネプチンが含まれるため Neptune's Fix Elixir、Neptune's Fix Extra Strength Elixir 及び Neptune's Fix タブレット製品の全国的な自主的リコールを発表した。製品写真あり。

*参考：食品安全情報（化学物質）No.5/2022（2022.03.02）

【FDA】チアネプチン製品による重篤な障害、過剰摂取、死亡の関連性

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202205c.pdf>

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2018（2018. 12. 05）

【FDA】FDA はダイエタリーサプリメントとして販売されているチアネプチンを含む製品に対応し消費者へ警告

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201825c.pdf>

1 1. 消費者向け情報

FDA の承認するものとししないものに関する 10 の事実

10 Facts about What FDA Does and Does Not Approve

01/26/2024

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/10-facts-about-what-fda-does-and-does-not-approve>

FDA の承認を受けた製品とそうでない製品に関するいくつかの事実を紹介する。10 の事実は以下のとおり。

1. ジェネリック医薬品は先発医薬品と同じ働きをする。
2. ビタミン、ミネラル、ハーブ、その他の栄養補助食品は、病気の治療や予防のために FDA が承認したものではない。
3. FDA は配合薬を認可していない。
4. FDA は禁煙補助具としての電子タバコを認可していない。
5. FDA は施設を認可していない。
6. ウォータープルーフの日焼け止めなど存在しない。
7. FDA は化粧品を認可していない。
8. FDA が承認したワクチンは、その安全性と有効性を保証するために、FDA による厳格な評価を受けている。
9. CBD を使用すると安全性に懸念が生じ、一部の CBD 製品は、病気や症状を治療したり予防したりできると、証明されていない謳い文句で販売されている。
10. FDA は公衆衛生を守る責任がある。

1 2. 警告文書

● ReConserve Inc.

JANUARY 03, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/reconserve-inc-663413-01032024>

動物用食品の CGMP の問題。

● Marion Mullet Farm

NOVEMBER 28, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/marion-mullet-farm-665227-11282023>

未承認の動物用医薬品の問題。

- **Martin Farm, Konrad Martin**

NOVEMBER 14, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/martin-farm-konrad-martin-664784-11142023>

未承認の動物用医薬品の問題。

13. 公示

- **Arize は表示されない医薬品成分を含む**

Arize contains hidden drug ingredient

01/30/2024

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/arize-contains-hidden-drug-ingredient>

FDA は、性的強化製品として販売されている製品である Arize にノルタダラフィルの含有が確認され、消費者に注意を呼び掛ける。製品写真あり。

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

1. Biden-Harris 政権は地域を PFAS 等の懸念となる新興化合物から守るために新たなステップを発表

Biden-Harris Administration Announces New Steps to Protect Communities from PFAS and Other Emerging Chemicals of Concern

February 1, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/biden-harris-administration-announces-new-steps-protect-communities-pfas-and-other>

以下の二つの規則を提案した。

- 有害廃棄物施設のクリーンアップに適用される有害廃棄物の定義を PFAS のような懸念となる新興化合物を含むように改定する。
- 複数 PFAS 化合物を有害として追加するよう資源保全再生法(RCRA)を改定する。

- 米国疾病予防管理センター（US CDC : Centers for Disease Control and Prevention）

<https://www.cdc.gov/>

1. シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛中毒の発生

Lead Poisoning Outbreak Linked to Cinnamon Applesauce Pouches

January 9, 2024

<https://www.cdc.gov/nceh/lead/news/lead-poisoning-outbreak-linked-to-cinnamon-applesauce-pouches.html>

FDA の製品検査では、シナモンのサンプルと回収されたアップルソースのパウチ製品から、鉛に加えて高濃度のクロムが検出された。消費者は、シナモン・アップルソースのパウチから検出された高濃度のクロム及び鉛と、健康への有害影響の可能性に注意すべきである。

● 速報 (2024 年 1 月 19 日時点)

CDC は州及び地方の保健局から以下の報告を受けている：

- 総症例数：385
- 確定例：97
- 可能性例：253
- 疑い例：35
- 州：(総計 42 州) アラバマ州、アーカンソー州、アリゾナ州、カリフォルニア州、コロラド州、フロリダ州、ジョージア州、アイオワ州、アイダホ州、イリノイ州、インディアナ州、カンザス州、ケンタッキー州、ルイジアナ州、マサチューセッツ州、メイン州、ミシガン州、ミネソタ州、ミズーリ州、モンタナ州、ミズーリ州、ネブラスカ州、ノースカロライナ州、ノースダコタ州、ネブラスカ州、ニューハンプシャー州、ニュージャージー州、ニューメキシコ州、ニューヨーク州、オハイオ州、オクラホマ州、オレゴン州、ペンシルバニア州、ロードアイランド州、テネシー州、テキサス州、ユタ州、バーモント州、バージニア州、ワシントン州、ウィスコンシン州、ウェストバージニア州
- リコール：あり
- 調査状況：活動

● 速報 (2024 年 1 月 26 日時点)

CDC は州及び地方の保健局から以下の報告を受けている：

- 総症例数：404
- 確定例：98
- 可能性例：269
- 疑い例：37
- 州：(総計 43 州) アラバマ州、アーカンソー州、アリゾナ州、カリフォルニア州、コロラド州、フロリダ州、ジョージア州、アイオワ州、アイダホ州、イリノイ州、インディアナ州、カンザス州、ケンタッキー州、ルイジアナ州、マサチューセッツ州、メイン州、ミシガン州、ミネソタ州、ミズーリ州、モンタナ州、ミズーリ州、ネブラスカ州、ノースカロライナ州、ノースダコタ州、ネブラスカ州、ニューハンプシャー州、ニュージャージー州、ニューメキシコ州、ニューヨーク州、オハイオ州、オクラホマ州、オレゴン

州、ペンシルバニア州、ロードアイランド州、サウスカロライナ州、テネシー州、テキサス州、ユタ州、バーモント州、バージニア州、ワシントン州、ウィスコンシン州、ウェストバージニア州

- リコール：あり
- 調査状況：活動

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

1. APHIS は規制状態レビュー回答を発表

APHIS Issues Regulatory Status Review Responses

Jan 31, 2024

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/stakeholder-messages/biotechnology-news/aphis-rsr-responses>

米国農務省（USDA）の動植物検疫局（APHIS）はこのほど、遺伝子組換えによって作出された 4 種類の植物について、非組換えと比べて植物害虫のリスクが増加するかどうかを審査し、以下の 4 つの遺伝子組換え植物について病虫害リスク増加にはならないと発見した。

- GDM Seeds の干ばつ耐性大豆
- BioHeuris の除草剤耐性大豆
- ミシガン州立大学のブドウ糖と果糖の少ないジャガイモ
- ZeaKal の種子油とタンパク質の多い大豆

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

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

1. 食品輸入業者：カナダのための安全な食品ライセンスが必要である

Food importers: You need a Safe Food for Canadians licence

2024-01-22

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/you-need-a-safe-food-for-canadians-licence/eng/1643050798737/1643050800221>

2024 年 2 月 12 日より、加工食品の輸入について SFC（Safe Food for Canadians）ライセンスが自動的にチェックされる。有効な SFC ライセンスがない場合、貨物はカナダへの入国を拒否される。

2. リコール情報

- **Prime** ブランドの **Hydration Drink** がビタミンの過剰強化と表示問題によりリコール
Prime brand Hydration Drink recalled due to over-fortification of vitamins and labelling issues

2024-01-18

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/prime-brand-hydration-drink-recalled-due-over-fortification-vitamins-and-labelling>

- 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 - 278-24**

23 January 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/consultation/circulars/notification-circular-278-24>

意見募集（2024年3月5日まで）

- 除草剤耐性昆虫耐性遺伝子組換えトウモロコシ系統 DP910521 由来食品

- **Notification Circular 279-24**

30 January 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/consultation/circulars/notification-circular-279-24>

意見募集（2024年3月14日まで）

- 加工助剤としての GM *Bacillus subtilis* 由来サブチリシン

- **Notification Circular 280-24**

2 February 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/consultation/circulars/notification-circular-280-24>

意見募集（2024年3月15日まで）

- 照射－最大エネルギーレベル 5 MeV から 7.5MeV へ引き上げ
-

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

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

1. 安全性助言

以下の製品は表示されない成分が含まれており、健康にリスクをもたらす可能性があるため、服用しないよう注意を呼び掛ける。

- 表示されない成分：ジクロフェナク、デキサメタゾン及びフェノールフタレイン
 - Artri King tablets
31 January 2024
<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/artri-king-tablets>
- 表示されない成分：バルデナフィル
 - Throb Herbal supplement tablets
29 January 2024
<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/throb-herbal-supplement-tablets>
- 表示されない成分：シルデナフィル及びタダラフィル
 - Tantra Jelly
<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/tantra-jelly>
- 表示されない成分：タダラフィル
 - Kamasutra Herbal Jelly for him oral jelly sachets
<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/kamasutra-herbal-jelly-him-oral-jelly-sachets>
 - Commander Stamina Time tablets
<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/commander-stamina-time-tablets>
- 表示されない成分：シルデナフィル
 - Kamasutra herbal jelly for him bottle
<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/kamasutra-herbal-jelly-him-bottle>
 - Excite for her tablets
<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/excite-her-tablets>
 - Bullblood tablets
<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/bullblood-tablets>

2. リコール情報

● Henry Blooms Herb-a-lax

Recall: Henry Blooms Herb-a-lax

24 January 2024

<https://www.tga.gov.au/safety/product-recalls/recall-henry-blooms-herb-lax>

Phytologic Holdings は、Henry Blooms Herb-a-lax 200 g 乾燥ハーブパウダーの 2 バッチの一部のボトルにタバコシバンムシ (*Lasioderma serricorne*) が見つかったため、リコールする。製品写真あり。

-
- 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. Port Macquarie 小売フードサービスセッションの登録

Register for the Port Macquarie Retail and Food Service Information Session

18 Jan 2024

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/general-news/register-port-macquarie-retail-and-food-service-information-session>

Port Macquarie-Hastings 評議会と NSW (ニューサウスウェールズ州) 食品局は、小売食品サービスセッションを開催する。食品販売店を対象とし、企業が食品安全文化を浸透・強化し、顧客を食中毒から守る方法についてのセッション。要登録。

<https://www.eventbrite.com.au/e/retail-food-service-information-session-port-macquarie-hastings-council-tickets-718937430207>

2. リコール情報

- Sunraysia Prune Juice 1L

16 Jan 2024

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/sunraysia-prune-juice-1l>

Sabrands Australia Management Pty Ltd は、意図しない発酵とアルコールのため、Sunraysia Prune Juice 1L (プルーンジュース) をリコール。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. 公衆衛生警告：公衆衛生上の警告：北島東海岸の貝類バイオトキシンに関する警報は解除されたが、ロブスターに関する警告は継続されている

Public health warning: shellfish biotoxin alert removed for east coast of North Island but lobster warning remains in place

Date: 26 January 2024

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-shellfish-biotoxin-alert-removed-for-east-coast-of-north-island-but-lobster-warning-issued-for-east-coast/>

ニュージーランド食品安全は Cape Runaway から Wairoa River 河口までの北島東海岸で貝類の採取をしないよう助言する公衆衛生上の警告を解除した。しかし、Hicks Bay と Mahanga ビーチの間で捕獲されたロブスターに対する麻痺性貝毒の警告は継続中である。

● ニュージーランド保健省 (New Zealand Ministry of Health)

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

1. Medsafe は虚偽の「奇跡の治療薬」販売者の起訴に成功

Medsafe successfully prosecutes seller of fake “Miracle Cure”

17 January 2024

<https://www.health.govt.nz/news-media/news-items/medsafe-successfully-prosecutes-seller-fake-miracle-cure>

偽の治療薬ミラクルミネラルソリューション (MMS)の販売者 Roger Blake 氏は、未承認薬の製造、販売、宣伝、所持及び、Medsafe の捜査官への妨害や虚偽の供述をしたことにより、懲役 10 ヶ月と 2 週間 (自宅拘留申請許可) の判決を下された。

Blake 氏は MMS 製品の宣伝と販売を行った。MMS は二酸化塩素を含む化学溶液で、二酸化塩素とは、通常、工業用水処理や、繊維、パルプ、紙の漂白に使用される強力な漂白剤である。

Blake 氏は、MMS の摂取により COVID-19 の治療、予防、治癒ができると主張した。しかし Medsafe は、COVID-19 の治療にもその他の使用にも MMS を承認していない。むしろ以前の公式警告声明で、いかなる理由でも MMS の購入や使用をしないよう消費者に強く呼びかけていた。

Medsafe は、病気の治療・治癒を謳う安全ではない製品による被害から国民を保護する重要な役割を担っている。

「MMS を飲むのは漂白剤を飲むのと同じで、ひどい嘔吐、下痢、命の危険のある低血圧など、危険な副作用を引き起こす可能性がある。我々は国民に対し、信頼できる情報は主治医など、信頼できる情報源にだけ求めるよう強く推奨する」と Medsafe のコンプライアンスマネージャーの Derek Fitzgerald 氏は述べた。

Medsafe は MMS をいかなる治療目的としても承認していなかったにもかかわらず、Blake 氏は COVID-19 の治療薬として MMS を販売する前に、MMS を、がん、アルツハイマー病、糖尿病、HIV/AIDS、白血病など、その他多数の重篤な病気・疾患の奇跡の万能薬として販売していた。

「Blake 氏はこの虚偽の治療薬を販売することで国民の健康を危険にさらした。彼は弱者を標的とし、国民の恐怖につけ込み、国民を危険にさらした」と Fitzgerald 氏は述べた。

Medsafe は MMS を飲んだ後に入院が必要になったという報告を 3 件受け取った。

「彼の行為は公衆衛生に重大なリスクをもたらしたため、Medsafe は行動を起こした。彼の行動は、国民を保護する目的で作られた公衆の福祉法である、1981 年医薬品法の要件と全く対照的だった」と Fitzgerald 氏は述べた。

「この決定は、いわゆる「奇跡の治療薬」の販売に従事する人は、責任を追及され罰金ま

たは懲役に処される、という強力なメッセージを送った」と Fitzgerald 氏は述べた。

背景

違反期間は 2019 年 12 月から 2020 年 12 月までで、これには COVID-19 がニュージーランドのアオテアロアに到達し、この国がロックダウンに置かれた時が含まれている。Blake 氏は 12 ヶ月間の違反期間に 16 万ドル以上売り上げた。2020 年 3 月に売り上げは大きく増加し、これはこの国がロックダウンされていた時期と一致した。彼は 2 つのウェブサイト进行管理しており、miraclemineral.co.nz は治療上の主張をするが製品は販売せず、もう一つの彼のウェブサイト nzwaterpurifier.com へのリンクを貼り、そこで浄水製品としてその製品を販売した。当局からの監視から身を守るため、Blake 氏は 2016 年に Mark Grenon と mircalemineral.co.nz のウェブサイト登録者となる契約を結んだ。Grenon 氏はミラクルミネラルソリューションを販売した罪で米国で投獄された。Grenon 氏は逮捕を免れるために「健康と癒やしのジェネシス II 教会」を立ち上げた。Blake 氏はこの教会の司教だった。

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

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

1. ニュースレター

Food Safety Focus

17 Jan 2024

ナトリウムの過剰摂取を避けるお粥の賢い選び方

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_210_01.html

食品安全センター(CFS)は、先月、中国粥のナトリウム含有量に関する研究結果を発表した。サンプルにはナトリウムが「多い」(600 mg/100g 以上)とされるものはなかったが、豚の肝臓入り粥など、特定の種類のお粥を 1 杯摂取することによるナトリウム摂取量は、かなりの量になるため、世界保健機関(WHO)の推奨する一日摂取量の上限にすでに達する可能性がある。ナトリウム摂取量の減らし方、伝統的なお気に入りの中華料理の健康的な食べ方を探ってみよう。

ナトリウム摂取量削減に関する WHO のガイドライン

ナトリウムの過剰摂取は高血圧と密接に関連し、心血管疾患や脳卒中などの非感染性疾患(NCDs)のリスク要因である。WHO は、成人の一日の塩摂取量 5 g 未満(すなわちナトリウムの約 2,000 mg)を推奨している。香港では、衛生省が実施した国民健康調査 2020-22 年によると、15-84 歳の人々は 1 日あたり塩 8.5 g(ナトリウム約 3,400 mg)を摂取して

おり、WHO の推奨する成人の 1 日あたりの塩摂取量を超えていた。そのため、香港の人々の食事のナトリウム摂取量を減らすことが重要である。

中国粥のナトリウム含有量に関するリスク評価研究

- 研究

12 種類の具材入り中国粥、調理用の粥ベースの選択肢として入手可能なプレーンな粥ベースと味付けした粥ベースなど、174 サンプルを地元の中国レストラン、ファストフードレストラン、粥店から収集し、ナトリウム含有量を分析した。この研究結果は表に示されている。様々な具材入り粥サンプルのナトリウム含有量は 33 mg/100 g~460 mg/100 g で、平均は 270 mg/100 g だった。同じ種類の粥サンプルで観察されたナトリウム含有量にはかなりの違いがあり、業者による粥のナトリウム低減の可能性が強調された。プレーンな粥ベースのナトリウム含有量は、味付けした粥ベースよりかなり低く、粥の摂取によるナトリウム摂取量は、具材入り粥を作るベースとして、味付けした粥の代わりにプレーンな粥を選ぶことで大幅に低減できることが示された。

- ナトリウム含有量の最も高い粥の種類

豚の肝臓入り粥、鶏肉入り粥、豚の内臓入り粥、ピータンや豚肉入り粥が、平均的なナトリウム含有量が最も高かった。これはおそらく、肝臓やその他の内臓肉には天然にナトリウム含有量が多いことや、鶏肉、豚肉、肉の具材をマリネするのに通常使用する調味料の量が多いことによる。

- ナトリウム含有量が最も少ない粥の種類

カボチャ、魚、スイートコーンの粥は平均的なナトリウム含有量が最も少なく、それは野菜の具材や魚は通常調理前に味付け/マリネされず、粥を作るのに使用される魚のフィレには、代わりによくショウガやスパイスが加えられるためである。

少ないナトリウムで粥を食べるためのより健康的な方法

ナトリウムの過剰摂取を避けて 1 杯の粥を楽しむ健康的な方法がある。魚や野菜などナトリウム含有量の少ない具材を選ぶこと；ナトリウム含有量の多い内臓や肉を控えること；1 杯の量が多い場合は粥をシェアすること；粥からのナトリウム摂取量を減らすのに大きな違いを生み出すベースとして味付けした粥の代わりにプレーンな粥を希望すること。業者は粥ベースや具材の調理で塩や調味料の使用を減らし、消費者に少量の粥の選択肢を提供し、調理粥のベースとして、通常の味付けした粥ベースの他に塩の少ない・加えないプレーンな粥の選択肢を提供するよう努力する必要がある。さらに、家庭で粥を調理する際に塩や調味料を控えることはナトリウム摂取量を管理・低減するための素晴らしい方法である。

消費者への助言

- 中国粥のナトリウム含有量に注意し、慎重に選択すること。
- 味付けした粥ベースの代わりにプレーンな粥ベースで調理粥を注文すること。
- 摂取する粥の量に注意すること。量が多い場合はその粥をシェアすることを考えること。
- バリエティに富んだバランスの取れた食事を保つこと。

業者への助言

- CFS の「食品中のナトリウム低減のための取引ガイドライン」を参考にして、製品の改質により粥ベースや具材入り粥のナトリウム含有量を減らすこと（例、ナトリウム含有量の少ない具材を選び、天然の成分を風味付けしマリネするのに使用すること）。
- 具材入り粥の調理用ベースとして調味料を控える・加えないプレーン粥の選択肢を提供すること。
- 標準的な 1 食分サイズの粥を提供することとは別に、ニーズに基づいて消費者が少量のサイズを選択できるよう提供すること。

2. 食品中のメトキシクロル

Methoxychlor in Food

17 Jan 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_210_03.html

メトキシクロル（MXC）は有機塩素系農薬で、現在多くの国で農業への使用が禁止されている。メトキシクロルは環境中に残留し、長距離環境輸送性が高い。食品安全センターは、香港の成人集団のメトキシクロルへの食事暴露量を推定し、関連する健康リスクを評価するために、リスク評価調査を実施した。

調査の結果、香港の成人集団の食事暴露量は、残留農薬に関する FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR : Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues）で設定された 1 日あたりの許容摂取量（100 µg/kg bw/日）よりはるかに低いことが示された。従って、通常の食品摂取によるメトキシクロル暴露による香港成人集団に対する健康懸念は低く、健康的な食事に関する基本的な食生活の助言の変更は正当化されなかった。

農産物の栄養価を保ちながら残留農薬を除去するには、一般市民は農産物を衛生的な流水でよく洗い、硬い表面の農産物は清潔な農産物用ブラシでこすることで、汚れや農薬や汚染物質を含む物質を取り除くことができる。

3. グラヤノトキシン中毒に注意

Beware of Grayanotoxin Poisoning

17 Jan 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_210_04.html

最近、友人によりネパールから送られた蜂蜜を摂取した人の、グラヤノトキシン中毒の疑いがある症例が香港で報告された。グラヤノトキシンは神経や筋肉に影響を与える神経毒である。毒素はツツジ（*Ericaceae*）科の植物の花、葉、小枝に存在する。グラヤノトキシンを含む蜂蜜は、喉の灼熱感と苦味を引き起こす可能性がある。中毒の症状としては、吐き気、嘔吐、下痢、めまい及び脱力感などがあり、一般的にグラヤノトキシンで汚染された蜂

蜜を摂取した 30 分後に起こる。重症の場合は、低血圧、徐脈やショック状態が発生する可能性がある。

グラヤノトキシン中毒を避けるために、一般消費者は信頼できるところから蜂蜜を購入すべきである。苦味や渋味のある蜂蜜は捨てるべきである。また、トルコの黒海地域やネパールのように、蜂蜜に関連するグラヤノトキシン中毒症例が以前に報告されている地域から輸入又は購入した蜂蜜に特別な注意を払うよう助言する。

4. 違反情報

- **クコ葉のサンプルで残留農薬が法的基準値を超える**

Pesticide residue exceeds legal limit in chinese wolfberry leaf sample

Monday, January 22, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240122_10801.html

クコ葉のサンプルから、基準値 0.05 ppm を超過する 0.91 ppm の残留農薬であるアミトラズが検出された。

- **Rappel Conso of France-認可基準値を超えるレベルのピロリジジナルカロイドが含まれているため、フランスにおける ARO ブランドの ORIGAN ENTIER 1KG オレガノハーブ及びスパイス製品のリコールに関する通知**

Rappel Conso of France – A notice regarding recall of ARO brand ORIGAN ENTIER 1KG oregano herbs and spices product in France due to the presence of pyrrolizidine alkaloids at a level above the authorized limits.

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240119_1.pdf

- **包装済みの乾燥ポルチーニ茸のサンプルで金属汚染物質が法的基準値を超える**

Metallic contaminant exceeds legal limit in prepackaged dried procini sample

Wednesday, January 17, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240117_10790.html

包装済み乾燥ポルチーニ茸のサンプルから、基準値 0.1 ppm を超過する 0.37 ppm の水銀が検出された。

- **ベルギー連邦フードチェーン安全庁 - ベルギーの基準に適合しないレベルのエチレンオキシドのため、ベルギーにおける Shan ブランドの Chicken White Korma スパイスミックス製品のリコールに関する通知。**

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium – A notice regarding a recall of Shan brand Chicken White Korma spice mix product in Belgium due to presence of residues of ethylene oxide.

29 January 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240129_2.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

- 2024.1.12～2024.1.18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43364

- 2024.1.5～2024.1.11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43363

- 2023.12.29～2024.1.4

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43362

- 2023.12.22～2023.12.28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43361

2. 紅参、ビタミンなどの健康機能食品を個人間で再販売する道を開く

健康機能食品政策課 2024-01-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47969

規制審判部は1月16日に会議を開催し、健康機能食品に対して大規模営業ではなく、小規模個人間の再販売を許可するよう食品医薬品安全処に勧告した。ただし、流通秩序などの側面を考慮して取引回数と金額を制限するなど合理的な代替案を用意することを注文した。

<健康機能食品の個人間再販売禁止規制現況及び問題点>

健康機能食品は欠乏しやすい栄養素又は人体に有用な機能性を持つ原料や成分を使用して製造・加工した食品で、紅参、ビタミン、プロバイオティクスなどが代表的である。最近、健康に対する国民の関心が高まり、23年基準で国内市場規模が約6兆2千億ウォンに達し、10世帯中8世帯は年1回以上購入し、プレゼントの割合も約26%に達する。一方、現行の健康機能食品法令は健康機能食品販売業を行おうとする場合、営業申告をするよう規定*しており、所管部署は個人間再販売も申告が必要な「営業」に該当すると解釈しており、営業申告のない一切の個人間再販売は禁止された。

*「健康機能食品法」第3条、第6条など

しかし最近ではオンラインプラットフォームを通じた個人間取引が活性化され、当該規制が消費者の選択権を制限するなど国民生活に不便を与えており、グローバル基準にも合わないという指摘が継続的に提起された。

（個人取引プラットフォーム A）月平均、自動停止約11,000件、申告停止約29,000件

<事例1>

新社会人 A 氏は、秋夕や誕生日に職場の同僚から複数の紅参製品をプレゼントされた。しかし、好みに合わず製品を自宅に保管していた。新製品であるため個人間取引サイトを通じて販売しようとしたが中古取引禁止物品だとし、他のユーザーが申告し警告措置を受けることになった。

<事例 2>

来月出産予定 B 氏は、知人と保健所で妊娠祝いのプレゼントとしてもらった鉄剤のうち、まだ開けていない 2 セットが残っていることを発見した。調べてみると消費期限も十分に個人間取引サイトに書き込みをしたが、違法という話を聞いて全部捨てるしかなかった。

これに対し規制審判部は最高裁判例*などを考慮したとき、現行関連規定を根拠に営業者の大規模取引ではなく個人間の小規模再販売まで禁止することは法的根拠が不明確な影の規制とみなした。

*（最高裁判所の判例）「営業とは営利を目的に同種の行為を継続・反復的に行うこと」

また、申告していない個人間再販売を 5 年以下の懲役又は 5 千万ウォン以下の罰金を賦課する重い水準の処罰対象と見ることは、国民権益侵害素地があると指摘した。

*「健康機能食品法」第 44 条

併せて、健康機能食品はほとんど常温保管と流通が可能で、消費期限も 1~3 年で再販売が可能で一般食品に比べて長く設定されており、オンライン販売の比重が 68%を占めるほど既に普遍化した点などを勘案すれば、安全のため懸念も大きくないと見た。

*（流通チャネル別購入金額の割合、'23 年）インターネットモール 67.9%、大型ディスカウントストア 5.7%、訪問販売 3.6%など

一方、米国、EU、日本など海外主要国の全てが個人間再販売を許容するという点で、グローバル規制水準とも差があり改善が必要だと判断した。

<規制審判部の改善勧告の主な内容>

規制審判部は国民の不便を解消するため、健康機能食品の個人間再販売規制の不合理的な点を改善するとともに、一部の大規模取引による国民の健康への有害影響の懸念及び流通市場混乱の懸念を考慮し、大規模営業ではなく小規模個人間の再販売に限り許容する方案を用意することを勧告した。改善勧告の詳細は以下の通りである。

- 食薬処は食品安全と流通秩序が保障される範囲内で、今年第 1 四半期に健康機能食品の小規模個人間再販売を許容する合理的な代替案を用意すること。
- （許容基準）類似・海外事例、特性などを考慮して、取引回数、金額など細部許容基準を決定すること。
- （管理方案）個人間の再販売許容基準を体系的に管理し、無申告営業など逸脱行為を監視・阻止する方案を用意すること。
- （モデル事業）1 年間モデル事業を実施した後、施行結果を分析し、追加的に国民の意見を取りまとめ、国民の実生活に役立つように制度化すること。
- 併せて、健康機能食品の虚偽・誇大広告、違法製品流通など違法行為に対して厳重に対応し、取り締まり・制裁を継続的に推進していくこと。

<今回の改善勧告の意義>

規制審判部は今回の改善勧告を通じて、健康機能食品市場の全般的な流通秩序は維持しながらも、国民の便宜を一層高めることができると評価した。特に、明確な法令解釈を通じて消費者の選択権を厚く保障し、実需要者の購買の敷居を下げ、健康機能食品市場の活性化にも寄与するものと見た。食薬処は、規制審判部の勧告により後続措置を推進していく計画である。

<添付>

- 1.健康機能食品に関する現状
- 2.関連カードニュース

3. 2024年健康機能食品の再評価原料として大豆イソフラボンなど9種を選定

食品基準課 2024-01-12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47961

食品医薬品安全処は今年、大豆イソフラボンなど健康機能食品、機能性原料9種を対象に、安全性と機能性に対する再評価を実施する計画だと明らかにした。再評価対象は、告示されている原料*8種（大豆イソフラボン、グアバ葉抽出物、月見草種子抽出物、レシチン、ヘマトコッカス抽出物、ムコ多糖・蛋白、霊芝キノコの子実体抽出物、ガルシニア・カンボジアエキス）、個別認定された原料**1種（コラーゲンペプチド）である。

<添付> 再評価対象原料別機能性

4. 残留農薬が基準超過で検出された輸入「マンゴー」の回収措置

輸入流通安全課 2024-01-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47948

食品医薬品安全処は、市販されているフィリピン産「マンゴー」から残留農薬（メトミノストロビン、フェントエート、プロフェノフォス）が基準値（0.01 mg/kg 以下）より超過して検出（0.04 mg/kg、0.21 mg/kg、0.07 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

5. 食品栄養成分データベース約2万5千件を追加提供

食生活栄養安全政策課 2023-12-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47940

食品医薬品安全処は、国民の健康的な食生活環境づくりのために加工食品と調理食品の栄養成分データの2万5千件余りを標準化し、公共データポータル*に追加提供すると発表した。

*公共データポータル(www.data.go.kr) > 「全国統合食品栄養成分情報標準データ」検索 > 標準データセットで簡単に確認可能

これまで食薬処は関係部署*と共に農・畜・水産物、加工食品などの栄養成分データ形式

を標準化**して、'22年6月から公共データポータルで栄養情報を提供してきており、現在まで計9万2千件余り***の情報を公開している。

*農林畜産食品部、農村振興庁、海洋水産部、国立水産科学院

**公共データ管理指針第26条（提供標準）に基づき、民間の活用ニーズなどを考慮し、データ形式を標準化（表記形式、分類体系、コード付与、重複値削除など）して提供

***（'22年）計6万7千（①食品原材料約3,600件、②加工食品約54,900件、③食品約8,300件）→（'23年）計9万2千（①食品原材料約3,600件、②加工食品約76,000件、③食品約12,200件）

今年7月からは食品製造・加工業所で品目製造報告時に、栄養成分を品目製造報告システムに入力するよう関連規定を改正し、既存の同期間に収集した情報量に比べ約4倍多い2万1千件余りの加工食品栄養情報を追加で提供できるようになった。また、加工食品だけでなくピザ・ハンバーガーなど子供たちが多く摂取する調理食品4千件余りに対する栄養情報を追加し、成長期の子供などの栄養管理に役立つと期待する。食薬処は今後も国民のオーダーメイド型健康・栄養管理を支援し、デジタルヘルスケア、フードテックなど関連産業活性化のために食品栄養成分データを持続的に提供する計画である。

<添付>食品栄養成分DB活用事例

6. 韓国産ラーメンの欧州への輸出額、前年比約72%増加

グローバル輸出戦略担当官 2023-12-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47933

食品医薬品安全処は今年、食品輸出の非関税障壁を解消するため、国内輸出業界の現場の苦情を聴取し、海外の食品規制機関と協議するなど輸出支援に最善を尽くした結果、ラーメン（欧州地域）、牛肉含有食品（カナダ地域）の輸出額が前年比で少なくとも4,425万ドル以上増加し、輸出の活性化に寄与したと明らかにした。

今年度の食品輸出の主な成果の一つは、代表的な国内食品である韓国産ラーメン（即席麺類）に対する欧州連合のエチレンオキシド*（Ethylene oxide、以下EO）管理強化措置の解除（'23.6.27）で、欧州連合へのラーメン輸出額が前年同期（1月～11月）比、約72%上昇（約4,400万ドル↑）**したことが分かった。

*EO：米国・カナダで農産物などの燻蒸剤、殺菌剤として使用され、国別に残留基準設定・管理

**（'22.1～11月）6千1百万ドル →（'23.1～11月）1億4百万ドルで前年比約4千4百万ドル増加／（'20）4千5百万ドル →（'21）5900万ドル→（'22）6900万ドル→（'23.11月）1億400万ドル／（出典：Kati 農食品輸出情報）

この成果は、韓国政府がEU保健食品安全総局（DG-SANTE）に代表団を派遣し、国内安全管理政策を説明し、強化措置解除を継続的に要請するなど、多角的な努力を通じて18ヶ月ぶりに規制を解消した事例である。

<欧州連合のエチレンオキシド強化措置に関する規定（'22年2月～）>

Regulation(EU) 2021/2246：第3国から輸入される製品の一時的な管理強化措置で、韓国の輸出業者が欧州に即席麺類と栄養補助食品を輸出する際、公認試験・検査機関でエチレンオキシドの最大残留基準の遵守可否を証明できる試験・検査成績書と公式証明書*の発行を受けて提出するように規定した。

*輸出国政府機関（食品安全管理）で輸出業者の申請により発行する書類で、公認試験・検査機関が発行した分析証明書に基づいて輸出しようとする製品が EU 規定に準拠して生産されたことを証明する書類

次に食薬処は、欧州連合が今年新たに導入した複合食品に対する輸入規制強化措置に効果的に対応し、欧州連合に複合食品を輸出できる国の地位を維持した。

<欧州連合の複合食品輸入強化措置の内容（'23年～）>

2023年から動物性原料に対する動物用医薬品、残留農薬など残留物質の管理を強化するために、EUに輸出が可能な国を対象に原料の原産地、トレーサビリティなどに対する政府の管理方式を毎年評価する内容で輸入規制を強化した。

* 韓国は2021年5月、EUに複合食品を輸出できる国リストに初めて掲載されたことにより、別途の規制なしにEU又はEUが輸入を許容した国（51カ国、'22.11月基準）の動物性原料を含む複合食品の輸出が可能だった。

食薬処は食品輸出業界の意見を反映して原産地、トレーサビリティなどに対する政府の管理方案などが含まれた評価資料を作成し欧州連合に提出した結果、欧州連合から今年3月に持続的な輸出が可能だと返信を受けた。これにより、欧州連合で国内製造飲料類、菓子類、麺類、ソース類など複合食品の持続的な輸出が可能となり、今年、欧州に輸出された複合食品の輸出額は前年より4,560万ドル増加し1億8,780万ドル*と確認された。

* 複合食品の欧州輸出額（ドル）：（'22）1億4,220万 → （'23.11）1億8,780万

最後に、カナダの食肉衛生検査管理が強化され、中断されていた調味料、豚骨スープなどの牛肉含有食品が、今年4月から再びカナダに輸出できるようになった。

<カナダにおける牛肉含有食品の輸入強化措置の内容（'20年11月～）>

カナダに輸出しようとする牛肉含有食品は、HACCP適用業者で生産し、家畜伝染病伝播の恐れがないように十分な熱処理（滅菌又は食肉中心部温度70℃30分以上処理）をしなければならず、カナダ産又はカナダへの輸入が許可された牛肉原料肉（米国産、オーストラリア産など）を使用する必要がある。

* これまで別途の規制なしにカナダへ牛肉含有食品を輸出可能

食薬処は輸出資格を維持するためにカナダ食品検査庁(CFIA, Canadian Food Inspection Agency)に輸入許可を継続的に要請し、韓国の食品安全管理制度と輸出管理体系資料を迅速に提出した結果、カナダ食品検査庁で国内食品製造業者3カ所に対して輸出を優先許容するという回答を受けた。食薬処は2024年にもアジア・太平洋食品規制機関長協議体*（APFRAS、アプラス）を通じて食品安全のための国際協力と規制調和を主導し、現場で感じる輸出業界の困難に耳を傾け、より多くの国内企業と食品が世界市場に進出できるよう最善を尽くして支援する計画である。

7. バナバ葉抽出物など健康機能食品の機能性原料 9 種「摂取時の注意事項」を追加

食品基準課 2023-12-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47932

食品医薬品安全処は今年、健康機能食品の原料として使用されるバナバ葉抽出物など機能性原料 7 種とビタミン B6 など栄養成分 2 種を含む計 9 種の原料に対する再評価を実施し、その結果を発表すると明らかにした。

* (機能性原料) バナバ葉抽出物、イチヨウ葉抽出物、オクタコサノール含有油脂、ホスファチジルセリン、グァーガム/グァーガム加水分解物、テアニン、納豆培養物、(栄養成分) ビタミン B6、ビタミン C

食薬処は、2017 年から健康機能食品の機能性原料に対する再評価を毎年実施しており、昨年まで計 64 原料に対する再評価の結果、63 原料に対して基準・規格を改正するなど、安全性・機能性を管理してきた。

今年に機能性認定後 10 年が経過した原料(バナバ葉抽出物など 6 種)と異常事例報告などで安全性・機能性に対する再確認が必要な原料(ビタミン B6 など 3 種)を対象に、認定当時の資料、認定以降の関連情報を総合的に検討して再評価した。再評価の結果、評価対象 9 種全体に対する摂取時の注意事項を追加する。異常事例報告に対する管理を強化するために「異常事例発生時に摂取を中止して専門家と相談すること」というフレーズを製品に表示するようにし、原料別に敏感になりうる年齢層、特定疾患のある人などが摂取する際に注意すべき事項*も追加する。

* 例) バナバ葉抽出物：子供・妊婦・授乳婦は摂取を避けること、ビタミン C：腎臓疾患がある場合は摂取前に専門家に相談すること

また、「オクタコサノール含有油脂」と「グァーガム/グァーガム加水分解物」は、一日摂取量の範囲に対する再評価結果を反映し、機能性と安全性確保のための範囲に再設定*する。

* オクタコサノール含有油脂：オクタコサノールとして 7~40 mg → 10~40 mg

* グァーガム/グァーガム加水分解物：グァーガム/グァーガム加水分解物食物繊維として、①血中コレステロール改善・血糖上昇抑制・排便活動円滑：9.9~27 g、②腸内有益菌増殖：4.6~27g→①、②ともに 5~11g

また、有害物質の安全管理を強化するために「グァーガム/グァーガム加水分解物」の鉛規格を 2.0 mg/kg 以下から 1.0 mg/kg 以下に強化し、「納豆培養物(3種)」の総アフラトキシン規格を食品に適用される規格*と同様に変更**する。

* 植物性原料：総アフラトキシン (B1、B2、G1、G2 の合計) 15.0 µg/kg 以下 (ただし、B1 は 10.0 µg/kg 以下)

** (既存) 総アフラトキシン未設定又は総アフラトキシン 10.0 µg/kg 以下 → (変更) 総アフラトキシン (B1、B2、G1、G2 の合計) 15.0 µg/kg 以下

食薬処は、今後も最新の科学的文献・情報などに基づいて健康機能食品の安全性と機能性を再評価し、その結果を健康機能食品の基準・規格に反映し、国民が安全と品質が確保され

た健康機能食品を消費できる環境を作ることに最善を尽くす計画である。

<添付>健康機能食品の機能性原料再評価結果

8. オンライン自律管理モデル事業を実施、計 17,270 件の虚偽・誇大広告などを改善

サイバー調査チーム 2023-12-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47916

食品医薬品安全処は、今年（5～11月）オンライン「食・医薬品などのオンライン自律遵守事項現場適用モデル事業」を、韓国オンラインショッピング協会とともに実施した結果、海外の有害懸念食品と医薬品のオンライン不法流通及び食品・健康機能食品・化粧品・医療機器など虚偽・誇大広告計 17,270 件*に対して自律販売中止するなど改善措置する効果を上げたと明らかにした。

*海外有害懸念食品、医薬品オンライン不法流通点検の結果、計 6,774 件措置（通信販売業者 603 件、通信販売仲介業者 6,171 件）食品、健康機能食品、化粧品、医療機器など虚偽・誇大広告の点検結果、計 10,496 件措置（通信販売業者 2,557 件、通信販売仲介業者 7,939 件）

当該モデル事業は、オンライン市場が急成長したことにより「販売業者」と「オンライン仲介プラットフォーム事業者」の責任と役割を自主的に強化し、オンライン不当広告など不法行為から消費者を保護できる自律環境を作るために用意した。今回のモデル事業には通信販売仲介業者 9 社と通信販売業者 17 社が参加し、2 月に制定した「食品・医薬品など***のオンライン自律管理ガイドライン」****で案内した通信販売業者と通信販売仲介業者の自律遵守事項を実際の現場に適用し、改善が必要な部分などを点検した。

*** 食品・医薬品など：食品（農水産物及びその加工品、畜産物及び酒類を含む）、健康機能食品、食品添加物、器具又は容器・包装、医薬品、麻薬類、化粧品、医薬部外品、医療機器、衛生用品など

****（主な内容）オンラインで販売できない食品・医療製品、オンライン販売時に登録すべき情報、食品・医薬品などで禁止する広告行為・内容、オンライン販売者、オンライン仲介プラットフォーム事業者の自律管理事項など

参考までに食薬処は、食・医薬品などのオンライン虚偽・誇大広告と不法流通を根絶するために徹底的に点検・取締り*をしている。

*‘22年摘発現況：（食品など）20,252 件、（医薬品）22,662 件、（医薬部外品）2,397 件、（化粧品）2,453 件、（医療機器）2,369 件

食薬処は今後も民間が先頭に立って政府が後押しする民・官協業を土台に、食・医薬品オンライン不当広告など不法行為に対する自律点検を拡大し、健全なオンライン流通文化を定着させ消費者被害を予防するために最善を尽くすと明らかにした。

<添付>

- 1.食品・医薬品などのオンライン自律管理ガイドライン(‘23.2.13)
- 2.食・医薬オンライン自律管理（ポスター）

3.関連写真

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

1. 食料安全保障の強化におけるそのまま喫食可能な食事とその可能性に関するファクトシート

Factsheet on Ready-To-Eat meals and its potential in enhancing food security

22 Jan 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/factsheet-on-ready-to-eat-meals-and-its-potential-in-enhancing-food-security_19jan24_finalv2.pdf

そのまま喫食可能な（Ready-To-Eat : RTE）食事は、栄養補給を素早く便利に行えるようにすることで、危機時や緊急時の食料安全保障を強化する役割を果たすことができる。SFA は、アジアにおける卓越したフード・ソリューション・プロバイダーであり、ゲートウェイ・サービスの世界的リーダーである SATS と協力し、食料安全保障を考慮した RTE 食の構想を練っている。この共同作業において、基本的な栄養素を提供し、地元農産物を利用し、食材の選択に柔軟性や適応性を持たせた特別な RTE 食が考案された。また、SFA は教育省（MOE）と提携し、「国防の日」記念活動の一環として、シンガポールの若者に食料安全保障について教育を行っている。

2. 発泡スチレン容器を安全に使用する

Using Styrofoam Containers Safely

January 24, 2024

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance>

発泡スチロールは、ポリスチレン（スチレンモノマーと呼ばれる低分子からなるプラスチック）に空気を含ませたものである。ポリスチレンは、高温になると軟化して溶ける性質があるが、発泡スチロールは空気を含ませることで断熱性に優れている。そのため、発泡スチロールは包装、断熱性の及び使い捨て食品容器によく使われている。

FAO/WHO 合同食品専門家会議などの独立した科学機関が、発泡スチロールに関する研究を行っている。発泡スチロール容器が適切に使用されている場合は、残留スチレンモノマーへの経口暴露は健康に有害影響をもたらさないという結論が出ている。

シンガポールで輸入、使用、販売されるすべての食品接触物質と同様に、有害物質が発泡スチロール製食品容器から食品に移行してはならない。シンガポール食品庁（SFA）は、発泡スチロール製食品容器を定期的に検査し、有害物質が食品に移行しないことを確認している。これまでのところ、発泡スチロール容器は適切に使用すれば安全であることが試験結果から示されている。

発泡スチロールの正しい使い方：

- 発泡スチロールはポリスチレンプラスチック製で、100℃以上の食品を入れる（揚げ物など）には適さない。100℃以上の食品を入れる場合は、ポリプロピレン（PP）などの耐熱性の高い容器を使用する。
- 沸騰した熱い食品や油の多い食品は、少し冷ましてから発泡スチロール容器に入れる。
- 揚げ物の余分な油は、発泡スチロール容器に入れる前に切っておく。
- 発泡スチロールは電子レンジには使用できない。加熱調理や再加熱のため、電子レンジを使用する場合は、電子レンジ対応と表示されたプラスチック容器を使用すること。プラスチックの食品包装や容器を安全に使用するための注意事項は以下で閲覧できる：<https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education/good-food-safety-practices>

3. リコール情報

- インドネシア産「Kitchen Joy Crispy Battered Shrimp」の包装に虚偽の誤解を招く表示（グルテンフリー）があったためリコール

Recall of Kitchen Joy Crispy Battered Shrimp from Indonesia due to false and misleading claims (gluten-free) on packaging

30 Jan 2024

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--recall-of-kitchen-joy-crispy-battered-shrimp.pdf>

シンガポール食品庁（SFA）は、製品包装にはグルテンフリーであると記載されていたにもかかわらず、Kitchen Joy Crispy Battered Shrimp からグルテンを検出した。SFA は対象製品のリコールを指示した。

- インド食品安全基準局（FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India）
<https://www.fssai.gov.in/>

1. CEO, FSSAI はアッサムのお茶栽培者とお茶生産の安全性と品質を確保することについて議論した

CEO, FSSAI Engages in Discussion with Tea Growers and Planters in Assam to Ensure Safety and Quality of Tea Production [Updated on:19-01-2024]

https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Press%20Release_Tea%20Growers_Eng_190124.pdf

1月19日に開催されたイベントでFSSAIのShri G Kamala Vardhana Rao CEOがスピーチを行った。議論の中心は、原料のトレーサビリティと検査方法で、残留農薬に関して全てのバッチをスクリーニングし、MRLを遵守することの必要性を強調した。セッションの中で、お茶の栽培に認可されていない農薬が使われている懸念が表明された。科学委員会

のメンバーは、特定の農薬、モニタリング手順、適応外使用の防止について詳細な審議を行った。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- スペイン保健省、欧州食品安全機関(EFSA)との共同シガテラ毒調査プロジェクト「EuroCigua II」のサイトを更新
- スペインバスク州食品安全機関(ELIKA)、スペイン食品安全栄養庁が更新した冷凍・解凍マグロの製造・販売に関する説明文書を提供
- 中国海関総署、輸入食品の不合格リスト(2023年11月分)を公表

ProMED-mail

● **メタノール中毒ーリビア：(ベンガジ) 汚染ワイン、致死**

Methanol poisoning - Libya: (BG) contaminated wine, fatal

2024-01-26

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8714457>

Date: Tue 23 Jan 2024 Source: Alwasat News [in Arabic, trans. Mod.MM, abridged, edited]

病院長によると、メタノールを含むアルコールを飲んでベンガジ中央病院に入院した1人が死亡、3人が重体。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室