

食品安全情報（化学物質） No. 22/ 2018 (2018. 10. 24)

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

<注目記事>

【FDA】 FDAは7種類の合成香料を食品添加物リストから削除

米国食品医薬品局（FDA）は、2件の食品添加物申請に応じて合計7種の合成香料及び風味増強剤の使用認可を取り下げるといふ食品添加物規制の改正を行う。うち6種は合成由来のベンゾフェノン、エチルアクリレート、オイゲニルメチルエーテル（メチルオイゲノール）、ミルセン、プレゴン及びピリジンである。これらについては、実験条件下において実験動物でがんを引き起こしたという根拠をFDAが認めたため、連邦食品医薬品化粧品法（FD&C Act）のデラニー条項(section 409(c)(3))に基づき食品添加物規制から除外される。ただしFDAは、これら6種は意図された使用条件下での公衆衛生上のリスクはないと判断し、食品添加物リストからは削除するが、それ以外の食品に含まれる場合や抽出物に含まれ「天然香料」とされるものについては法律上の影響はないとしている。ベンゾフェノンについては食品と接触して繰り返し使用するゴム製品の可塑剤としての使用も削除の対象となる。残りの1種はスチレンで、業界ではすでに使用が中止されていることを受けて、食品添加物リストから削除し、今後は合成香料や風味増強剤としての使用を認めないこととする。先の6種については、企業が適切な代替成分を特定し製品成分を再調整するための時間として、連邦公報への規則の交付から24か月の猶予を与える予定である。

*ポイント： この記事で注意していただきたいのは、対象は“合成由来”の化合物に限定され、実施内容は食品添加物リストから削除すること、という点です。対象物質は天然の植物にも一般的に含まれており、例えばオイゲニルメチルエーテルはバジル、ミルセンは柑橘類、プレゴンはペパーミント、ピリジンはコーヒーに存在しています。FDAには食品に添加してもよいものとして他に「一般的に安全と認められる（generally recognized as safe：通称GRAS）」物質があり、今回の削除対象物質を天然に含む食品や天然香料、天然抽出物がGRASとして扱われています。つまり、今回の改正はあくまでも合成由来を食品添加物リストから削除するという措置であり、天然に含まれるGRASのものは対象外となるので誤解のないようにしましょう。

また、FD&C Actにおける「食品添加物」の定義には、食品に直接添加するものだけでなく食品接触物質も含まれます。これは、食品の包装や製造工程において接触により食品に何らかの物質が移行して含まれることになるためです。そのためにベンゾフェノンの可塑剤としての使用も食品添加物規制の改正の対象となりました。

【FAO】 世界食糧デー関連

国連食糧農業機関（FAO）は、世界食糧週間（10月15～19日）、世界食糧デー（10月16日）の関連イベント等の案内を公表した。2018年世界食糧デーのテーマは「我々の行動が我々の未来となる、2030年までに飢餓ゼロの世界を可能に」。

*ポイント： 食品廃棄・ロスを減らすことが国際的な目標になっています。日本では、本来食べられたであろう食品のロスの約半分は家庭からだそうですので、これを機に改めて自分の食生活を見直してみてもいいかもしれません。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. 世界食糧デー関連
2. 潘 基文氏が世界食品安全デーに向けてコーデックスを支援
3. 原子力緊急事態時の食品安全対策ウェビナー
4. コーデックス
5. 国際化学物質安全性計画（IPCS）
6. 家畜の力を持続可能な開発のために利用する

[【IAEA】](#)

1. 干ばつが発生しやすい地域で、新しい突然変異種のササゲがジンバブエの農家を救う
2. IAEA の専門家が福島第一原子力発電所近くの海水、海底堆積物、魚のサンプルを収集

[【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EEA】](#)

1. 欧州と世界で水銀汚染は問題であり続ける

[【EFSA】](#)

1. 食品添加物としてのモノ-及びジグリセリン脂肪酸エステルと相互作用する酸化大豆油 (E 479b) の再評価
2. イベントのお知らせ
3. EFSA のフォーカルポイント：欧州食品の安全性の 10 年にわたるネットワーク
4. 香料グループ評価
5. EFSA のリスク評価のためのシステマティックレビューあるいはシステマティックレビューの具体的手順の教育課程
6. 意見募集：飼料添加物と環境
7. テフルベンズロンの条項 12 MRL レビューに従う確証データの評価

[【FSA】](#)

1. ラベル表記ミスのため National Trust はビスケットを回収措置

[【NHS】](#)

1. Behind the Headlines

[【RIVM】](#)

1. RIVM のサステナビリティデー：マイクロプラスチック

[【FDA】](#)

1. FDA は 7 種類の合成香料を食品添加物リストから削除
2. 2018 年秋の統一課題：健康と安全を促進するための FDA の新しい規制改革
3. トランプ政権は「食品廃棄を減らすことに勝つ」イニシアチブを開始
4. FDA は農家や生鮮カット農産物の生産加工業者が FSMA 要求を満たすのに役立つガイドランス案を発表
5. リコール情報
6. 警告文書

[【USDA】](#)

1. USDA は遺伝子組換え低ゴシポール綿の規制解除を発表

[【NIH】](#)

1. 医療関係者向けファクトシート更新

[【CFIA】](#)

1. 今日に対応し将来のために構築する進行状況報告書 2018：振り返り、前を見る

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

【APVMA】

1. Four Corners のグリホサート番組への反応

【NSW】

1. リコール：Cucina Classica ペンネアラビアータ

【香港政府ニュース】

1. 食品安全センターはソウギョのサンプルに微量のマラカイトグリーンを検出する
2. CFS は日本からのメロンの輸入違反をフォローアップする
3. 食べられないキノコや毒キノコを含む種類の混合を疑われるキノコ類を食べないように市民に呼び掛ける
4. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. ニュース「ソウルで流通するキノコ、ブルーベリー、ナッツ、ワラビで放射能検出」報道関連
3. KBS「紅参製品で環境ホルモンと推定される物質を多量検出」の報道関連
4. 「ジュースクレンズ」ダイエット、デトックスなどに効能・効果ない
5. 国民請願安全検査制度、今回は「ダイエット飲料」を検査する

【AVA】

1. 業者は「オーガニック」「ケージフリー」の主張を実証できなければならない
2. レタスの回収措置

【FSSAI】

1. 祝祭中のミルクと乳製品の安全性確保のための特別対策
2. ニュースコーナー：伝統飲料業界は合成シロップと sharbat（甘い飲料）の基準にショック

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (EurekAlert) 市販のサプリメントに未承認成分
- ・ (EurekAlert) 研究は養殖エビを巡る懸念に挑戦する
- ・ (EurekAlert) 「この種のものでは初めての研究で」世界中のヒトの排泄物からマイクロプラスチックが発見された
- ・ (EurekAlert) マイクロプラスチックの環境影響は不明、研究が示唆

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

<http://www.fao.org/>

1. 世界食糧デー関連

● メディア情報：世界食糧週間

Media Advisory: World Food Week

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1156486/icode/>

10月15～19日の世界食糧週間、10月16日の世界食糧デーに向けてイベント等の案内。
2018年世界食糧デーのテーマは「我々の行動が我々の未来となる、2030年までに飢餓ゼロの世界を可能に（Our actions are our future. A #ZeroHunger world by 2030 is possible）」。

● **食品は我々の食卓の上にある以上のものである**

Food is much more than what is on our plates

<http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1157986/>

ー食品を愛し尊重するということの真の意味は？ー

我々はみんな食品を愛しているという、でも本当に？尊重している？世界的には、生産される食品の約 1/3 を無駄にしている。

もっとよく食品を愛し尊重するのに役立つ 6 つの方法を示す。

1. 食品廃棄を減らす
2. 地元の生産者を支援する
3. 生産者の労働を尊敬する
4. より健康的で持続可能な食生活へ
5. 食品がどこから来るか学ぼう
6. 対話をしよう

* 飢餓ゼロを達成するためにあなたができること

<http://www.fao.org/3/CA0964EN/ca0964en.pdf>

残り物を愛そう、より健康的で持続可能な食事をしよう、分け合うことは思いやり、必要な物だけを購入しよう、食品を賢く保存しよう、食品表示を理解しよう（消費期限と賞味期限の違いについて）、など 18 項目。

2. 潘 基文氏が世界食品安全デーに向けてコーデックスを支援

Ban Ki-moon encourages Codex for World Food Safety Day

17/10/2018

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1158145/>

前国連事務総長の潘 基文氏が、韓国大田で開催されている国際乳業連合世界乳業サミット（2018年10月15～19日）の際に、コーデックス事務局の Tom Heilandt 氏との会合において、国連で世界食品安全デーを作ることに賛意を表した。

3. 原子力緊急事態時の食品安全対策ウェビナー

Webinar addressing food safety in a nuclear emergency

19/10/2018

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1158676/>

IAEA と FAO が共同で 2018 年 10 月 23 日にウェブセミナーを開催する。参加希望者は 22 日までに登録すること。詳細は IAEA のサイトを参照。

* IAEA Offers Webinar on Food Safety in a Nuclear or Radiological Emergency

<https://www.iaea.org/newscenter/news/iaea-offers-webinar-on-food-safety-in-a-nuclear-or-radiological-emergency>

4. コーデックス

● サケ科のヒスタミンの FAO/WHO 科学的レビュー発行

FAO/WHO scientific review of histamines in salmonids now published

08/10/2018

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1156435/>

魚類及び魚類製品のヒスタミン管理に関する新しい国際的ガイダンスの作成に先立ち、コーデックス食品衛生部会（CCFH）が FAO/WHO に対し、サケ科魚類を当該ガイダンスに含めるべきかどうか検討するための科学的情報を提供するよう要請した。これを受け、サケ科魚類におけるヒスタミン生成のリスクとヒト健康への影響に関して FAO/WHO が実施した科学的レビューが公表された。ヒスタミンは、食品に含まれるアミノ酸の遊離ヒスチジンが微生物によりヒスタミンに変換されることで生じる物質である。

科学的レビューでは、入手可能な情報として、サケ科魚類に関連したスコンプロイド魚中毒（ヒスタミン中毒）やヒスタミン生成に関する調査・実験結果が検討された。その他、サケ科魚類に含まれるヒスチジン量やヒスタミン生成メカニズム、貿易量、ヒスタミンに関連した輸入拒否に関する情報も検討された。

サケ科魚類は、ヒスタミンが生成しやすい代表的な魚類に比べてヒスチジン量が非常に少ないが、特定の温度で官能的消費期限をはるかに越えるような時間で保管した場合のみヒスタミン濃度の上昇が見られるという試験結果が報告されている。サケ科魚類の貿易量は国際的に非常に多いが、ヒスタミンを理由に輸入拒否されたという報告はない。サケ科魚類に関連した中毒データもほとんどなく、あったとしても濃度情報があったのは数例のみで発症量よりも低い濃度のももあり、サケ科魚類の生産量、貿易量、摂取量と比較すると中毒の頻度は非常に低いことからヒト健康への脅威とはならない。従って、現在入手できる根拠は、スコンプロイド魚中毒のリスクとなる魚類にサケ科魚類を含める理由とはならないことを示している。

● 規制協力への革新的アプローチ

Innovative approaches to regulatory cooperation

11/10/2018

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1156969/>

国連貿易開発会議（UNCTAD）で「保護主義の渦中で持続可能な貿易を形作る」というタイトルで非関税措置の影響を取り巻く問題を議論。コーデックス規格は、消費者を守りつつ市場へのアクセスと持続可能な食品貿易を支援する。

5. 国際化学物質安全性計画 (IPCS)

国際鉛中毒予防週間

International lead poisoning prevention week of action

21–27 October 2018

http://www.who.int/ipcs/lead_campaign/objectives/en/

鉛塗料の禁止がメインテーマ。鉛中毒は予防可能ではあるが、保健指標評価研究所によると、2016 データで鉛暴露により 54 万人が死亡し、長期的健康影響による障害や死亡により 13.9 百万年の損失になっていると推定された。特に途上国で最も負荷が高く、子供の知能発達障害における鉛暴露の寄与が特に懸念されている。子供における鉛の暴露源は鉛塗料であり、2020 年までに全ての国が鉛塗料の製造や販売を段階的に禁止することを目標としている。

6. 家畜の力を持続可能な開発のために利用する

Harnessing the power of livestock to drive sustainable development

17 October 2018,

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1157729/icode/>

FAO の報告書「世界の家畜：畜産部門を持続可能な開発目標をとおして転換する (World Livestock: Transforming the livestock sector through the Sustainable Development Goals)」は、環境負荷を減らしながら世界の人口を食べさせるための生産増加に焦点を絞った。

●国連原子力機関 (IAEA : International Atomic Energy Agency)

<https://www.iaea.org/>

1. 干ばつが発生しやすい地域で、新しい突然変異種のササゲがジンバブエの農家を救う

New Mutant Cowpea Variety Helps Zimbabwe's Farmers in Drought Prone Areas

12 Oct 2018

<https://www.iaea.org/newscenter/news/new-mutant-cowpea-variety-helps-zimbabwes-farmers-in-drought-prone-areas>

ジンバブエの農場経営者は、核技術を用いて育てた新品種を使用することで、ササゲの収穫量で 10~20%の増量を計上している。IAEA と FAO の支援で開発されたこの新品種は、2017 年 11 月に発売された。乾燥耐性と虫害抵抗性が増し、特に干ばつがより発生しやすい地域では、農業経営者が気候変動の影響によりよく対処できるようになったことが示された。

CBC5 と呼ばれる新種のササゲは、作物に新しく有用な特性を生じさせるためによく用いられる工程である照射を用いて開発された（作物の突然変異育種）。

2. IAEA の専門家が福島第一原子力発電所近くの海水、海底堆積物、魚のサンプルを収集

IAEA Experts to Collect Seawater, Marine Sediment and Fish Samples near Fukushima Daiichi Nuclear Power Station

05 Oct 2018

<https://www.iaea.org/newscenter/pressreleases/iaea-experts-to-collect-seawater-marine-sediment-and-fish-samples-near-fukushima-daiichi-nuclear-power-station-0>

IAEA の専門家は、福島県沿岸水域の海水、海底堆積物、水産物のサンプルを収集するために今月日本を訪問する。10月9～19日の任務では、この計画に含まれている日本の研究所による放射能データの収集と分析の品質保証を支援することを目的としている。

放射能分析の研究所間の比較のため、東京電力福島第一原子力発電所(NPS)周辺の海洋サンプルを収集するのは2014年以降8回目のIAEA訪問となる。このチームにはモナコのIAEA環境研究所の職員2名が含まれている。福島第一原子力発電所近くの海水と海底堆積物を収集するのに加えて、このチームはデータの信頼性と比較可能性評価の範囲を拡大するために、福島県の漁師が捕獲したサンプルを再度収集する予定である。

この訪問は、東京電力福島第一原子力発電所1～4号機の廃炉措置に向けた長中期計画表に関するIAEA国際ピアレビュー任務による2013年の報告書の中で、海洋モニタリングに関して行われた助言に対するフォローアップ活動であり、このプラントの廃炉措置を計画実行する日本の努力をレビューするものである。

IAEAは、2014年から2016年に実施した6研究所間の比較とサンプリング任務をレビューした報告書を2017年7月に発表した。福島第一原子力発電所近くの海水、海底堆積物、魚のサンプルを分析した日本の研究所は信頼できるデータを出したと結論した。

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

http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

1. 査察報告書

● スロバキア—オーガニック生産とオーガニック製品の表示

Slovakia—Organic production and labelling of organic products

10/10/2018

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4038

2018年3月14～28日にスロバキアで実施された、オーガニック生産とオーガニック製品の表示の管理について評価するための査察。2014年の前回の査察で多くの改善点を注意

された。管理団体は経営者のリスク分類に相当な努力をつぎ込んだにもかかわらず、結果は信頼できず、管理不十分である。

- **ベルギー—公的管理と食品企業管理者の自己検査の相乗効果**

Belgium—Synergies of official controls with food business operators' own-checks

10/10/2018

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4037

2017年9月5～13日にベルギーで実施された査察。管轄機関が、動物及び非動物由来食品の自己検査結果や組織化された公的管理の第三者保証制度を考慮する方法とその範囲についての情報収集を目的としたもの。フードチェーン安全庁は、ベンチマーク基準として科学的・技術的に評価される、ベルギーの企業と関係者によって開発された国の指針を検討している。食品企業管理者が実施する際には、生産食品の安全性に最高レベルの保証を提供することになる。

- **ロシア連邦—動物由来食品(牛乳、乳製品、ケーシング)**

Russian Federation—Food of animal origin, (milk, dairy products and casings)

09/10/2018

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4036

2018年3月12～23日にロシア連邦で実施された、EU輸出用乳製品とケーシングの管理業務を評価するための査察。管轄機関の構造や能力は以前の査察からそれほど変化していない。教育を受けているにもかかわらず、EUが必要とする知識量は不十分で、管理工程文書がなく、輸出品を記載する施設の事前リスト作成工程や、修正や違法に必要とされる検出能力への信頼性に影響を与えている。

- **リトアニア—輸送中の積送品の公的管理**

Lithuania—Official controls on consignments in transit

11/10/2018

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4039

2018年3月20～27日にリトアニアで実施された生きた動物と動物由来製品の輸送を含む公的管理システムを評価するための査察。国境検査所（Border Control Posts）の施設、設備、衛生状態の遵守も評価した。輸送品の管理システムは、各管轄機関のコミュニケーションと協力、TRACESの効果的な使用、包括的な職員教育、適切に機能する検証システムに支持されている。国境検査所の施設、設備、衛生状態は適切だった。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

2018年第41週～第42週の主な通知内容（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)

ベルギー産イチゴの未承認物質ジクロロボス(0.16 mg/kg)、ポーランドで生産した原料オランダ産の煎ったコーヒー豆のオクラトキシン A (5.9 µg/kg)、スペイン産冷凍メカジキの水銀(1.7 mg/kg ; 2.07 mg/kg)、シリア産酢漬けカブの未承認着色料ローダミン B、ハンガリー産朝鮮人参・ガラナ・イチョウカプセルのベンゾ(a)ピレン(20.4 µg/kg ; 15.8 µg/kg)および多環芳香族炭化水素(PAH4の合計 : 739 µg/kg ; 548 µg/kg)、産出国不明フードサプリメントのビタミン E の過剰摂取(673 mg/日)、中国産ボディビルダー用フードサプリメントの2,4-ジニトロフェノール (DNP)、英国産ビタミン B6 およびビタミン B 複合体からのビタミン B6 過剰摂取、中国産クコの実のクロルピリホス(0.049 mg/kg)・アセタミプリド(1.9 mg/kg)・未承認物質カルボフラン(0.045 mg/kg)及びアミトラズ(0.88 mg/kg)、ポルトガル産冷凍アオザメロインの水銀(2.352 mg/kg)、クロアチア産缶入りイワシのヒスタミン(258 mg/kg)、スペイン産冷凍メカジキステーキの水銀(1.6 mg/kg)、オランダ産ハウレンソウの葉のカドミウム(0.31 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ブラジル産ブラジルナッツのアフラトキシン(B1 = 56.3; Tot. = 72.4 µg/kg)、リトアニア産キノコの未承認物質ヘキサフルムロン(0.042 mg/kg)、スリランカ産パーボイルド米のオクラトキシンA (13.6 µg/kg)、タイ産グリーンパパイアの未承認物質カルボフラン(0.024 mg/kg)、スリランカ産赤米フレークのアフラトキシン(B1 = 32.2 µg/kg ; B1 = 12.5; Tot. = 39.4 µg/kg)、ベトナム産冷凍パンガシウスフィレの未承認物質クリスタルバイオレット (>CCalpha)、2,4-ジニトロフェノール(DNP)のオンライン販売、米国産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン・未承認新規食品成分アグマチン硫酸およびインド蛇木 (*Rauwolfia vomitoria*) 根抽出物・カフェイン過剰摂取(最大 600 mg/日)、オーストラリア産アーモンド穀粒のアフラトキシン(B1 = 24; Tot. = 24 µg/kg)、ベトナム産冷凍生バラマンディの未承認物質マラカイトグリーン(2 µg/kg)及びロイコマカライトグリーン(54 µg/kg)、イタリア産チルドシャモアサラミの鉛(0.68 mg/kg)、トルコ産オイル漬けグリルした天日干しトマト入りガラス瓶の蓋からのエポキシ化大豆油(ESBO) (77 mg/kg)の溶出、イタリア産鹿肉サラミの鉛(0.69 mg/kg)、中国産プラスチックカップからのホルムアルデヒド(245.7 mg/kg)およびメラミン(13.9 mg/kg)の溶出、など。

フォローアップ用情報 (information for follow-up)

レバノン産酢漬けのカブの未確認着色料、英国産粉末フードサプリメントの未承認物質グルコサミン、産出国不明チェコ共和国経由穴あきヘラからの着色料の移行、タイ産パーボイルド米の未承認物質トリシクラゾール(0.033 mg/kg)、スペイン産マラスキーノチェリーの着色料エリスロシン(E127) (424 mg/kg)の未承認使用、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ブラジル産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 55.4; Tot. = 65.6 µg/kg)、パキスタン産マンゴージュース飲料の安息香酸(E210)高含有(290 mg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.082 mg/kg)、米国産ソフトドリンクの安息香酸(E210)高含有(210 mg/kg)、ベトナム産冷凍パンガシウスフィレの未承認物質クリスタルバイオレット(0.8 µg/kg)、ドミニカ共和国産ササゲの未承認物質カルボフラン(0.067 mg/kg)、ブラジル産飼料用冷凍鶏のレバーの残留動物用医薬品(抗コクシジウム、ニトロイミダゾールを含む : 13.6 µg/kg)およびジクラズリル(88.2 µg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(35S プロモーターライスパッケージ陽性)玄米麺、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 16.3; Tot. = 19.7 / B1 = 22.1; Tot. = 25.4 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 24.4; Tot. = 27.5 µg/kg)、シリア産トルコ経由殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 116; Tot. = 119 µg/kg)、タイ産サワーマスタードの亜硫酸塩(154 mg/kg)未承認及び非表示、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 14.64; Tot. = 16.36 µg/kg)、パキスタン産玄米のオクラトキシン A(5.43 µg/kg)、中国産メラミン皿からのホルムアルデヒドの溶出(16.2 mg/kg)、インド産コーティングされたピーナッツのアフラトキシン(B1 = 64.6; Tot. = 73.9 µg/kg)、インド産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 25; Tot. = 29 µg/kg)、フィリピン産シロップ入り砂糖煮の果物の着色料タートラジン(E102)及び着色料ブリリアントグリーン(E133)の未承認使用、レバノン産酢漬けのカブの着色料エリスロシン(E127) (46 mg/kg)の未承認使用、タンザニア産飼料用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 53.3 µg/kg)、インド産冷凍バナマイエビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ)、エジプト産養殖魚及び野生魚各種の水銀(0.79 mg/kg)、マリ産ピーナッツペーストのアフラトキシン(B1 = 218; Tot. = 322 µg/kg ; B1 = 250; Tot. = 371 µg/kg)、タイ産サワーマスタードの安息香酸(E210) (989 mg/kg)未承認、トルコ産乾燥角切りイチジクのアフラトキシン(B1 = 14.1; Tot. = 19.1 µg/kg)、など。

その他アフラトキシン等多数。

● 欧州環境機関 (EEA : European Environment Agency) <https://www.eea.europa.eu/>

1. 欧州と世界で水銀汚染は問題であり続ける

Mercury pollution remains a problem in Europe and globally

Published 19 Sep 2018

<https://www.eea.europa.eu/highlights/mercury-pollution-remains-a-problem>

EEA の報告書によると、過去及び現在の水銀放出は環境とヒト健康に有意なリスクであり続けている。欧州での新たな水銀排出は石炭を燃やすことであるが、欧州環境に沈着する水銀の約半分は欧州以外から来る。

報告書「欧州環境の水銀－欧州と世界の優先課題」は水銀汚染の問題と世界的課題を記述する。

水銀のリスクが最も大きいのは魚を含む動物が吸収し、毒性の高い水銀を取り込む川、湖、海である。ヒトは主に大型の補食魚を食べることで水銀に暴露される。

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

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. 食品添加物としてのモノ-及びジグリセリン脂肪酸エステルと相互作用する酸化大豆油 (E 479b)の再評価

Re - evaluation of oxidised soya bean oil interacted with mono - and diglycerides of fatty acids (E 479b) as a food additive

EFSA Journal 2018;16(10):5420 10 October 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5420>

EFSA の食品添加物と香料に関するパネル(FAF)は、食品添加物として使用する際のモノ-及びジグリセリン脂肪酸エステルと相互作用する熱的酸化大豆油(TOSOM) (E 479b)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。食品科学委員会(SCF)と FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会(JECFA)は、順に 25 と 30 mg/kg 体重/日の許容一日摂取量 (ADI) を導出した。TOSOM について吸収、分布、代謝、排泄(ADME)に関する信頼できる情報はなかった。ブタの限られた亜慢性毒性試験で有害影響は検出されなかった。FAF パネルは、ラットの慢性及び発がん性試験の最高投与量としての無毒性量(NOEL) 5,400 を特定した。遺伝毒性データは得られなかった。生殖・発達毒性の信頼できる試験は得られなかった。慢性及び発がん性試験から生殖器官の病変はなく、最初の接触場所での発がん影響がないことから遺伝毒性の懸念は軽減されている。FAF パネルは、入手できる毒性データは現在の ADI を支持するには不十分だと結論した。特に ADME データがなく、発達毒性試験が行われていない。TOSOM (E 479b)は一つの食品分類でしか認められておらず、最大許容量に等しい使用量が一つしか提出されていない。推定される高暴露量(P95)は幼児の上限値 10.1 mg/kg 体重/日に達した。幼児に推定される暴露量 10.1 mg/kg 体重/日と NOEL 5,400 mg/kg 体重/日(検証された最高量)を比べると、安全性のマージン(MoS)は 540 になる。そのため、FAF パネルは、この食品添加物の現在の限定的使用を考慮すると、TOSOM (E 479b)の使用には安全上の懸念がないと考えた。パネルは E 479b の EU 規格を一部改訂すること

も助言した。

2. イベントのお知らせ

16 週未満の乳児向け食品に焦点を絞った食品添加物再評価関係者ワークショップ

Stakeholder workshop on re-evaluation of food additives focusing on those used in foods for infants below 16 weeks of age

Parma, Italy, 30 November 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/events/event/181130>

16 週未満の乳児向け食品に使用する食品添加物の再評価に用いるデータ要件について利害関係者と意見交換を行うための 1 日ワークショップを開催する。

3. EFSA のフォーカルポイント：欧州食品の安全性の 10 年にわたるネットワーク

EFSA Focal Points: a decade of networking for European food safety

15 October 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181015>

この 10 年間、EFSA のフォーカルポイントは、EU 加盟国大使として行動し、食品の安全性に関する国境を越えた協力のネットワークとして活動している。これを記念して、新しいインタラクティブ年表がこのネットワークの主要な成果を強調している。

2008 年に設立されたフォーカルポイントのネットワークは、EU 全 28 加盟国、アイスランド、ノルウェー、スイスのオブザーバー、加盟候補国のメンバーから成る。情報交換、ネットワーク形成、契約を促進し、EU のリスク評価能力を構築し、視野を広げ、EFSA と加盟国が実施する科学的作業の奉仕活動を拡大する重要な役割も担っている。

建設的協力

フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)のフォーカルポイントの Coralie Bultel 氏は述べた。「協力が今まで以上に必要とされる時に、フォーカルポイントは、日常的に、絶えず前向きな雰囲気、欧州レベルで『協力』を実現するために作業している。」

ノルウェー食品環境科学委員会(VKM)でフォーカルポイントを代表する Gisle Solstad 氏は付け加えた。「フォーカルポイントを代表する作業は、欧州に渡る消費者の食品の安全性を強化することを目的とした、戦略的な作業と生産能力強化に対する多次元・多文化のアプローチへの、やりがいのある有益な機会を提供している。」

*インタラクティブ年表

https://cdn.knightlab.com/libs/timeline3/latest/embed/index.html?source=1S_4dvDoj3obVOaX8lN048bfi8HXrrFwVOwBUVrO7kzs

4. 香料グループ評価

香料グループ評価 201 改訂 2 (FGE.201Rev2)に関する科学的意見：FGE.19 の化学サブグループ 1.1.2 の、追加の二重結合がある又はない、2-アルキル、脂肪族、非環式アルファ

ベータ不飽和アルデヒドと前駆体

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 201 Revision 2 (FGE.201Rev2): 2 - alkylated, aliphatic, acyclic alpha,beta - unsaturated aldehydes and precursors, with or without additional double - bonds, from chemical subgroup 1.1.2 of FGE.19

EFSA Journal 2018;16(10):5423 17 October 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5423>

食品添加物及び香料に関するパネルは、FGE.19 の化学サブグループ 1.1.2 の 2 物質、2-メチルペント-2-エナール [FL-no: 05.090] 及び 2-メチルクロトンアルデヒド [FL-no:05.095]について企業が提出した遺伝毒性に関する追加データを、この香料グループ評価 201 改訂 2 で検討するよう要請された。FGE.201Rev1 で、パネルはこのサブグループの遺伝毒性の可能性を明らかにするためにさらなるデータが必要だと結論し、最初に接触する部位である肝臓と十二指腸でのコメットアッセイで 2-メチルクロトンアルデヒド [FL - no: 05.095]の *in vivo* 遺伝毒性を調べるのが好ましい選択肢であるとした。2-メチルペント-2-エナール[FL-no: 05.090]及び 2-メチルクロトンアルデヒド[FL-no:05.095]両方の新しい遺伝毒性試験が提出された。小核/コメットアッセイの組み合わせで検査した 2-メチルペント-2-エナール[FL-no: 05.090]は、DNA 損傷を誘発せず、細菌で観察された弱い遺伝子突然変異作用を覆し、*in vitro* 小核試験で観察された否定的な結果を確認した。2-メチルクロトンアルデヒド[FL-no:05.095]は遺伝子組換えラットの肝臓と腺胃で遺伝子突然変異を誘発しなかった。さらに、肝臓と十二指腸の *in vivo* コメットアッセイで 2-メチルクロトンアルデヒド[FL-no:05.095]は DNA 損傷を誘発しなかった。全体として *in vitro* で観察された遺伝毒性の根拠は代表的な物質である 2-メチルクロトンアルデヒド[FL-no:05.095]と 2-メチルペント-2-エナール[FL-no: 05.090]の *in vivo* で確認されなかったため、このサブグループの全 10 物質[FL - no: 02.174, 05.033, 05.090, 05.095, 05.105, 05.107, 05.126, 07.261, 12.065 及び 12.079]が香料物質評価の手順により評価できたとパネルは結論した。

5. EFSA のリスク評価のためのシステマティックレビューあるいはシステマティックレビューの具体的手順の教育課程

Training courses in systematic reviews or in specific steps of systematic review for EFSA Risk Assessment

17 October 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1483>

(外部委託報告)

EFSA の従業員（研修生含む）と専門家（パネル、作業部会、加盟国）を対象にした、システマティックレビューに関する教育課程の事後評価に関する報告書。

6. 意見募集：飼料添加物と環境

Public consultation: Guidance on feed additives and the environment

8 October 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181008>

EFSA は、飼料添加物の環境安全性評価のためのガイダンス案に対して 2018 年 11 月 9 日まで意見を募集する。この文書は、飼料添加物の申請準備を支援するもので、EFSA による評価実施のために申請者が提供しなければならない情報やデータを提示している。

7. テフルベンズロンの条項 12 MRL レビューに従う確認データの評価

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for teflubenzuron

EFSA Journal 2018;16(10):5427 15 October 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5427>

データギャップを取り扱うために、葉物野菜に関する新しい代謝研究、標準的な加水分解状態で残留物の特性を調査する研究、動物由来製品のテフルベンズロンの残留物を決める有効な分析手段が提出された。データのギャップは十分対処されたと考えられている。提供された新情報はテフルベンズロンに行うリスク評価の改訂を必要としない。

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

1. ラベル表記ミスのため National Trust はビスケットを回収措置

The National Trust recalls biscuits due to a labelling error

5 October 2018

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-aa-69-2018>

National Trust は、ピーナッツや木の実を取り扱う工場内で製造されたが、ラベルのアレルギー表示に「ピーナッツや木の実を含む可能性がある」と表記がないためビスケットを回収措置している。

● 英国 NHS (National Health Service、国営保健サービス)

<http://www.nhs.uk/Pages/HomePage.aspx>

1. Behind the Headlines

● 若者はアルコールに背を向けつつある

Young people turning their backs on alcohol

Wednesday October 10 2018

<https://www.nhs.uk/news/lifestyle-and-exercise/young-people-turning-their-backs-alcohol>

[ol/](#)

「アルコール嫌いは若者の間で『主流』になり、3分の1は今や禁酒家である」と The Independent は報道する。

英国の10,000人近くの若者を対象とした研究において、アルコール飲料を全く飲まないと言う16歳から24歳の比率は、2005年の18%から2015年の29%に上昇した。研究では実際アルコール飲料を飲む若者は最近では飲酒量も減り、深酒する人の比率も低下したということがわかった。

研究者は飲酒する若者の数の下落はアルコール飲料に対する意識の変化を示すと述べた。研究者は、これはアルコールの健康被害に対する認識の高まりのため、と同時に若者の余暇の過ごし方の変化のためだろうと述べる。研究者は、有職者、学生、一般的に健康的なライフスタイルの人、すべての所得層を含む若者の多くのグループにおいて飲酒が減少していることを観察した。しかし、喫煙者、いくつかの民族集団及び精神的に健康でない人の間では、飲酒の減少はなかった。これは特定のグループに、さらなる支援の手を差し伸べる必要を示しているかもしれない。

現在の英国ガイドラインは、男性女性とも1週間に14ユニット未満の飲酒を助言している；平均的なアルコールの強さのビールの6ポイントあるいは弱めのアルコールのワインの小グラス10杯分に相当する。アルコールユニットの計算に関しては下記URLを参照。

<https://www.nhs.uk/live-well/alcohol-support/calculating-alcohol-units/>

● テレビやインターネットの広告は子供にジャンクフード習慣を与えるか？

Does TV and internet advertising feed children's junk food habits

Wednesday October 17 2018

<https://www.nhs.uk/news/pregnancy-and-child/does-tv-and-internet-advertising-feed-childrens-junk-food-habits/>

「オンラインで過ごす時間が長いほど子供はジャンクフードを買う機会が5分の1増加する」と Daily Telegraph は報道する。

英国のキャンサーリサーチUKの約2,500人の子供の調査では、1日30分以上インターネットを使用したり、民放テレビを見たりする子供はよりジャンクフード（脂肪、塩分及び糖分の多い食品）を求めたり、買ったりあるいは食べたりする傾向が強いと観察した。子供のジャンクフードの消費及び広告のこれまでの研究は、主にテレビを見る習慣を調べてきた。

この研究は、放送局規制機関 Ofcom によって2008年に作られた、子供のテレビ番組のジャンクフードの広告を規制する一連のガイドラインに組み込まれた。しかし、この研究の著者はストリーミングとオンデマンドメディア及びソーシャルネットワークの時代において、これらのガイドラインは今や更新される必要があるかもしれないと主張する。研究者は、調査した小学生はインターネットを1週間のうち平均16時間使用することを発見した。子供の使用する5つの最も人気あるウェブサイトのうち4つは、オンライン広告を表

示す商用サイトであることがわかった。これは、1週間に平均 22 時間のテレビ、そのうち 12 時間は広告を見せる商用チャンネル、を見ることに相当する。

現在は子供の画面を見ている時間に関する英国のガイドラインはない。これらは 2019 年に予定されている。カナダのガイドラインでは、子供の画面を見ている時間（テレビ、スマートフォン、タブレット及びビデオゲームを含め）は 1 日に 2 時間未満に制限すべきだと推奨している。

● コーヒーを飲むことは酒さの罹患率低下に関連がある

Coffee drinking linked to reduced rates of rosacea

Thursday October 18 2018

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/coffee-drinking-linked-reduced-rates-rosacea/>

「1日に少なくとも 4 杯飲むと 20%酒さのリスクを削減するだろう」と Mail Online は報道する。

酒さ（rosacea）はよくあるが、ほとんど理解されていない、一般的には顔の皮膚の紅潮及び炎症を引き起こす炎症性皮膚疾患である。この疾患は再発を特徴としており、症状が消えるまで数週間厄介なものとなりうる。正確な原因は知られてないが、直射日光、温度、辛い食べ物、アルコール及び温かいカフェイン入りの飲み物を含む様々なものが疾患の引き金として示されてきた。

この研究では、研究者は現在進行中の米国 Nurses' Health Study のデータを使用した。コーヒーを定期的に飲むと報告した女性は、コーヒーをめったに飲まない人に比べて、酒さと診断される可能性が低いとわかった。リスクの最も大幅な低下は、1日に 4 杯またはそれ以上飲む女性で見られ、酒さのリスクが 23%低下した。茶やソーダ及びチョコレートのようなカフェインを含む他のものは、酒さのリスクに関連がなかった。これはコーヒーと比べると少量のカフェインしか含まれていないためだろう。

このサイトを含め多くの健康団体やウェブサイトは疾患の引き金となる可能性としてコーヒーを控えることを勧めているため、これらの結果は驚くべきものだ。これらの結果が今後の研究において再現されるならば、酒さのリスクを低下させるためにコーヒーを控える助言は再考される必要があるかもしれない。

●オランダ RIVM（国立公衆衛生環境研究所：National Institute for Public Health and the Environment）

<http://www.rivm.nl/en/>

1. RIVM のサステナビリティデー：マイクロプラスチック
Sustainability Day at RIVM: Microplastics

10 October 2018

https://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2018/Sustainability_Day_at_RIVM_Microplastics

10月10日はオランダでは「サステナビリティデー」である。RIVMの今年のテーマはマイクロプラスチックである。近年文献が急増しているが、ヒトや環境への影響についてはまだわからないことが多い。政策作成者らは、わからないことがわかるようになる前であつても対策をとる緊急の必要性を承知している。

マイクロプラスチックは5 mmより小さく、水への溶解度が低く、分解しにくいプラスチック片のことである。海水に到達するまでの発生源や経路は様々である。RIVMは、この問題の取り組みにおいて政策作成者らを支援する。

マイクロプラスチックの排出を削減するためには予防的措置が必要である。RIVMは、措置案の利点と欠点を評価しており、その報告書を公開している。

* Potential measures against microplastic emissions to water

https://www.rivm.nl/Documenten_en_publicaties/Wetenschappelijk/Rapporten/2018/Juni/Potential_measures_against_microplastic_emissions_to_water/Download/Potential_measures_against_microplastic_emissions_to_water.org

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

1. FDA は7種類の合成香料を食品添加物リストから削除

FDA Removes 7 Synthetic Flavoring Substances from Food Additives List

October 5, 2018

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm622475.htm>

FDAは、2件の食品添加物申請に応じ、今後、合計7種の合成香料及び風味増強剤 (adjuncts) の使用を認めないとする食品添加物規制の改正を行う。FDAは、Breast Cancer Fund、Center for Environmental Health、Center for Food Safety、Center for Science in the Public Interest、Consumers Union、Environmental Defense Fund、Environmental Working Group、Improving Kids' Environment、Natural Resources Defense Council、WE ACT for Environmental Justice、及びジェームス・ハフ氏によってFDAに提出された申請書に提示されたデータが、これら合成物質のうち6種が、実験条件下において実験動物でがんを引き起こしたことを示していると認定した。7つ目の合成香料は、業界ではすでに使用されていないため、リストから除外される。

6種の香料には、合成由来のベンゾフェノン、エチルアクリレート、オイゲニルメチルエーテル (メチルオイゲノール)、ミルセン、プレゴン及びピリジンが含まれる。これらの物質は、連邦食品医薬品化粧品法 (FD&C Act) のデラニー条項 (section 409(c)(3)) に基づ

き、食品添加物規制から除外される。1958年に制定されたこの条項は、用量の程度に関わらずヒトまたは動物においてがんを誘発することが判明している食品添加物の使用について、FDAは安全であると認めることは出来ず、つまり許可できないと定めている。

デラニー条項に従いこれらの合成香料について食品添加物規制を改正するが、FDAによる綿密な科学的分析により、意図された使用条件下での公衆衛生上のリスクはないと判断している。この申請で取り上げられた合成香料は、通常、米国市場に流通する食品中で使用される量はとても少なく、その使用による暴露レベル及びリスクは非常に低い。FDAによる最近の暴露評価で、これらの物質は意図された使用条件下で公衆衛生上のリスクがあると示されていないが、申請者らは、はるかに高用量で暴露された動物においてこれらの物質ががんを引き起こしたという根拠を示した。したがって、FDAは法律上の問題としてこれら6つの合成香料をリストからの削除のみを行い、それ以外ではこれらの物質は安全であると結論づけている。

食品または香料として使用される天然物質の中には、これらの各合成物質に相当する天然物質が存在する。FDAによるこれらの合成香料及び風味増強剤の使用取り消しは、天然の対応物質を含む食品またはこうした食品から抽出されればしばしば「天然香料」と表記される香料の法的状況には影響しない。

申請者らによって提出された、ベンゾフェノンが動物にがんを引き起こすという根拠に基づきFDAは食品添加物規制を改正し、ベンゾフェノンについては食品と接触して繰り返し使用するゴム製品の可塑剤としての使用も今後は認めない。

スチレン情報研究センターからの別の食品添加物申請に応じて、FDAは食品添加物規制を改正し、スチレンの合成香料または風味増強剤としての使用を今後は認めない。これは産業界がすでにスチレンの使用を中止しているためである。その他の（発がん根拠のため削除される）6種類の合成香料については、企業が適切な代替成分を特定し製品成分を再調整する時間として、連邦公報への規則の交付から24か月の猶予を与える予定である。

2. 2018年秋の統一課題：健康と安全を促進するためのFDAの新しい規制改革

Fall 2018 Unified Agenda: FDA's New Regulatory Work to Advance Health and Safety
October 17, 2018 By: Scott Gottlieb, M.D.

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/FDAVoices/ucm623619.htm>

本日、連邦政府は2018年秋の統一課題を発表した。これは政府系機関が政府の規制上の最優先事項を米国国民と共有するためである。FDAにおいては、課題はこれまで同様、科学に基づく意思決定を通じて公衆衛生を守り促進するFDAの責任を表している。

今年の初め、我々はFDA2018年度戦略的政策ロードマップを発表した。この戦略的ロードマップには、公衆衛生の使命を推進するためにFDAが追求している4つの重要な優先事項が含まれている。

1. 米国の家族を脅かしている、依存症危機の負荷を軽減する。
2. 医療を改善し、医療へのアクセスを拡大し、公衆衛生目標を推進するため、革新と競

争を活用する。

3. 消費者が食事や健康に関してより良く、より豊富な情報に基づいた意思決定を行えるようにし、病気による罹患率や死亡率を減らすための栄養素を利用する機会を拡大する。
4. 効率的なリスク管理のために、FDA の科学的人員とその手段を強化する。

2018 年秋の統一課題は、上記優先事項に対する我々の継続的な責任と、これらの目標及びその他の追加目標を推進するための新たなステップを示している。

栄養強調表示、ラベル、同一性基準の近代化

今日、心臓病および癌のような慢性疾患は、米国における死亡および障害の主要な原因である。米国の成人の約 40%は肥満で、小児および青年では 5 人に 1 人が肥満である。これらの予防可能な慢性疾患のパターンにおいて、栄養不足が果たす役割は大きい。FDA は、栄養改善による慢性疾患の軽減を目指す新しい方法を見つけることに全力を傾けている。2018 年 3 月 29 日、FDA 栄養革新戦略（Nutrition Innovation Strategy）を発表した。これは、栄養不足に関連した予防可能な疾病と死亡を減らすためのアプローチを新たに見直すものである。特に、心臓病による死亡をさらに削減するため、食品に含まれる部分水素添加油（PHO）に関する当初の活動について、残されている PHO 使用の排除を提案した規則を作るというさらなる取り組みを行っている。また、食品ラベル上の「健康的（healthy）」という強調表示の定義を更新して現在の栄養ガイドラインを反映し、またその使用を奨励するべく活動している。

2018 年秋の統一課題には、表示及び栄養を改善するだろう重要な行動が含まれている。我々は、製品の基本的性質と栄養の品質を保ちつつ、より健康的な食品を生産するための革新に対して業界が柔軟であることを認めることが重要だと考えている。また、古くなった同一性基準を取り消すためのルール作りも進めている。これは、規制の負担を軽減し、革新に対する時代遅れな障壁を取り除くために、食品基準の近代化を目指した包括的な取り組みの前段である。同一性基準に加えて、食品の命名に関連する法令及び規制もある。

もっとやるべき仕事がある

2018 年秋の統一課題で確認された 70 以上の活動は、公衆衛生の保護と促進の使命を果たすという FDA の重要かつ変わらぬ責任を表しているが、これらは我々の仕事のほんの一部に過ぎない。統一課題に記載されていないその他の優先事項においても、作業は継続され、FDA は重要な分野であると考えている。2018 年秋の統一課題は、患者や動物の健康を促進し、消費者を守るための政策を推進し続ける上で我々が進めている多くの努力のほんの一部である。

3. **トランプ政権は「食品廃棄を減らすことに勝つ」イニシアチブを開始**

Trump Administration Launches “Winning on Reducing Food Waste” Initiative

October 18, 2018

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm623790.htm>

USDA、FDA、EPA が「食品廃棄を減らすことに勝つ (Winning on Reducing Food Waste)」戦略共同公式合意に署名した。米国では供給される食品の 30~40%が廃棄されていると推定されている。さらに、官民連携事業として、2030 年までに食品廃棄を 50%減らすことを目標にした「U.S. Food Loss and Waste 2030 Champions initiative」も推進してきた。事業者らが食品廃棄削減の重要な因子ではあるが、消費者教育についても今回のイニシアチブの鍵となっている。

4. FDA は農家や生鮮カット農産物の生産加工業者が FSMA 要求を満たすのに役立つガイダンス案を発表

FDA Issues Draft Guidance to Help Produce Farmers and Fresh-Cut Produce Processors meet FSMA Requirements

October 19, 2018

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm623784.htm>

FDA は、農家や生鮮カット農産物の生産加工業者が、食品安全近代化法 (FSMA) に基づき満たすべき要件をより良く理解できるよう支援するための 2 つのガイダンス案を発表した。

一つ目は、生産者が FSMA による農産物生産安全規則の要件を満たすためのガイダンス。この規則は、国内外の農家が野菜や果物を汚染から守るために栽培・収穫・包装・保管時に予防的対策を要求している。規則には地域や品目に応じて変化する栽培への柔軟性もあり、農家がどのように実践していけばよいのか例示もしている。ガイダンス案の各項の要点をまとめた「一目でわかる (At-a-Glance)」も公表した。

二つ目は、生鮮カット製品の食品安全ハザードを最小化するためのガイドで、袋入りサラダミックスやフルーツサラダなどが FSMA のもとヒト用食品の予防的管理規則に従うための FDA の現在の考え方を説明したもの。この規則では、食品加工業者が、ハザード分析とこれらのハザードが食品を汚染する可能性を最小化するための予防的管理を含む食品安全計画を実施することを要求する。

両ガイダンス案について 180 日間の意見募集を行う。

* Draft Guidance for Industry: Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm606284.htm>

* Draft Guidance for Industry: Guide to Minimize Food Safety Hazards of Fresh-cut Produce

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm623716.htm>

* FDA 長官 Scott Gottlieb, M.D. の、農家や加工業者が食品安全要求により効果的に従うのを援助するための FDA の新しい一歩についての声明

Statement by FDA Commissioner Scott Gottlieb, M.D., on FDA's new steps to help produce farmers, processors more effectively comply with food safety requirements
October 19, 2018

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm623819.htm>

5. リコール情報

Fat Burners Zone は表示されていないシブトラミンのため **Zero Xtreme** を全国的に自主回収

Fat Burners Zone Issues Voluntary Nationwide Recall of Zero Xtreme Due to Presence of Undeclared Sibutramine

October 15, 2018

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm623503.htm>

Fat Burners Zone は「Zero Xtreme カプセル」を自主回収。FDA の検査により Zero Xtreme がシブトラミンに汚染されていることがわかった。製品ラベル写真あり。

6. 警告文書

- Environmental Trade Inc. 9/4/18

September 04, 2018

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm619642.htm>

動物用食品の CGMP 違反、製造、包装及び衛生管理。

- Caviar Petrossian S.A. 8/2/18

AUG 2 2018

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm622675.htm>

水産食品 HACCP 規則違反。

- Gilman Cooperative Creamery Association 10/5/18

October 5, 2018

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm623591.htm>

飼料を食べて 5 頭のウマが死亡したことを受けて、当該飼料を検査した結果、モネンシンが 143 ppm 検出された。モネンシンはウマ用の動物用食品には認可されておらず、もしウマが摂取すると重篤な健康被害や死亡を引き起こす可能性がある。その他、CGMP 違反など。

- Farmers Ranchers Coop Assn 10/5/18

October 5, 2018

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm623060.htm>

動物用食品の CGMP 違反、モネンシンが 4.2 ppm 検出された、など。

- Elwood International, Inc. 9/27/18

September 27, 2018

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm623049.htm>

食品の CGMP 違反、製造、包装及び衛生管理。

- Maui Preserved, LLC 8/10/18

August 10, 2018

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm619362.htm>

連邦規則の酸性化食品 (21 CFR 114) と Emergency Permit Control (21 CFR 108) 違反。

-
- 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture)

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

1. USDA は遺伝子組換え低ゴシポール綿の規制解除を発表

USDA Announces Deregulation of GE Low-Gossypol Cotton

Oct 16, 2018

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2018/sa-10/ge-cotton

ゴシポールは綿が自分を害虫や病気から守るための天然化合物で、この GE 品種は植物でのゴシポール濃度を保護できる量に維持しつつ種子の量を相当減らした。これにより綿実油の精製コストが下がり、絞り粕の食品や飼料としての利用が拡大できる。

APHIS は害虫リスク評価案と環境評価案を作成して 2018 年 8 月 1 日からパブリックコメントを募集し、全ての意見を考慮して有意な影響はないと結論した (finding of no significant impact ; FONSI)。

-
- NIH (米国国立衛生研究所) のダイエタリーサプリメント局 (ODS : Office of Dietary Supplements) <http://ods.od.nih.gov/>

1. 医療関係者向けファクトシート更新

- ビタミン A (Vitamin A)

Fact Sheet for Health Professionals

Updated: October 5, 2018

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminA-HealthProfessional/>

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminA-HealthProfessional/55/history/>

Recommended Intakes 部分と Table2 の脚注を変更。更新後の栄養及びサプリメント成

分表示及びビタミン A の一日摂取量がこのラベルでどのように変更になるかについて。

- **葉酸 (Folate)**

Fact Sheet for Health Professionals

Updated: October 4, 2018

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Folate-HealthProfessional/>

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Folate-HealthProfessional/49/history/>

全体的にレビューされ、広範囲を改訂。

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

<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

1. 今日に対応し将来のために構築する進行状況報告書 2018 : 振り返り、前を見る

Responding to Today, Building for the Future Progress Report 2018: Looking Back, Looking Forward

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/strategic-priorities/responding-to-today-build-ing-for-the-future-progre/eng/1536771550836/1536771551226>

(CFIA の戦略方針の進行状況報告書)

- **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)

<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. **食品基準通知**

- Notification Circular 60-18

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular6018.aspx>

意見募集

・ 果実飲料へのステビオール配糖体の添加 (200 mg/kg ステビオール当量) について

- Notification Circular 61-18

23 October 2018

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular61-18.aspx>

新規申請

- ・加工助剤としての *Aspergillus oryzae* の GM 系統由来エンドイヌリナーゼ

改正

- ・加工助剤としてのサーモリシン（プロテアーゼ）

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

1. Four Corners のグリホサート番組への反応

Response to Four Corners' story on Glyphosate

8 October 2018

<https://apvma.gov.au/node/32991>

報道声明

2018年10月8日に放送された Four Corners の番組は、グリホサートをベースとした除草剤ががんを引き起こしたと申し立てた男性に損害賠償を裁定したカリフォルニア州高等裁判所の決定を受けて、オーストラリアで使用登録されているグリホサート製品の安全性に疑義を提示するものだった。

APVMA は、カリフォルニアの裁判で提示された根拠を検討したが、オーストラリアで規制対応をとる理由は見当たらなかった。APVMA は一般市民にグリホサートへの懸念があることは理解している。世の中には情報が多く、報道での議論は必ずしも事実ではなく、科学的に正しいというわけではない。

オーストラリアのリスクに基づく科学的規制は、規制と供給に先立ち、APVMA が個々の農薬を徹底的に独立的に評価することを確実にしている。登録システムは一連の市販後調査、法令遵守、査察、レビューなどで支援されてオーストラリアで販売されている製品が安全で有効であり続けることを保証している。

APVMA の規制上の決定は広範な科学的情報を考慮しており、WHO の国際がん研究機関 (IARC) の 2015 年報告書は、継続中のグリホサートに関連する我々のリスク評価に貴重な情報を提供した。

APVMA は、他の科学的試験や研究とともに 2016 年の IARC 報告書を検討し、他の規制機関と同様に、グリホサートを表示の指示に従って使用することは安全であると決定した。

APVMA が資金提供を受ける方法は、オーストラリアの人々、農業業界、農業従事者、環境、動物の健康を守り続ける独立した規制対応には影響しない。リスクが確認されれば、我々は企業に説明し対応してきたことが規制の歴史にはっきりと示されている。

この12ヶ月間、APVMAは2,4-Dの表示上の指示を変更するための取り組みを行い、製品が満足のいくものではない時には製造業者に罰金を科し、もはや安全要件を満たさない製品については登録を一時停止している。

オーストラリア人はAPVMAの決定と、規制がヒト、動物、環境の健康と安全性を守り続けていることを信頼して良い (can have confidence)。

* 関連情報 : Glyphosate

<https://apvma.gov.au/node/13891>

● 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)

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

1. リコール : **Cucina Classica** ペンネアラビアータ

Recall: Cucina Classica Penne al' Arrabiata

10-October-20182

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recallsandadvisories/product-recall-cucina-classica-penne-arrabiata>

SPQR Holdings Pty Ltd は、ラベル表示違反 (日付の不正記載) のため「Cucina Classica ペンネアラビアータ」を回収措置。製品写真あり。

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/index.shtml>

1. 食品安全センターはソウギョのサンプルに微量のマラカイトグリーンを検出する

CFS finds traces of malachite green in grass carp samples

Wednesday, October 10, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20181010_7156.html

食物環境衛生署及び食品安全センターは、包装ソウギョサンプルに微量のマラカイトグリーンを検出したと発表した。12のソウギョサンプルのうち1つに0.96 ppbのマラカイトグリーンを検出した。

2. CFSは日本からのメロンの輸入違反をフォローアップする

CFS follows up on illegal import of netted melons from Japan

Wednesday, October 10, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20181010_7158.html

食物環境衛生署及び食品安全センターが日本の茨城県からの 6 つのネットメロンが関連する食品安全規定に違反し、香港に不正に輸入された。日本の農林水産省発行の放射能証明書と輸出者証明書の添付がなかった。

3. 食べられないキノコや毒キノコを含む種類の混合を疑われるキノコ類を食べないように市民に呼び掛ける

Call for public to stop consuming boletes suspected to contain mixture of species including inedible or poisonous mushrooms

Thursday, October 11, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20181011_7161.html

食物環境衛生署及び食品安全センターは、食べられないキノコまたは毒キノコの種類が含まれる疑いがあるため、上環の店で販売されたキノコ類を食べないように市民に呼びかけた。

4. 違反情報

● 包装カップヌードルが栄養表示規則に違反している

Prepackaged cup noodle not in compliance with nutrition label rules

Friday, October 5, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20181005_7147.html

食品安全センターが検査したところ、日本の Nissin ブランドの Nissin Big Cup Noodle において、飽和脂肪酸が 2.8g/100g という申告のところ、7.1g/100g であった。

● 包装スプレッドが栄養表示規則に違反している

Prepackaged spread sample not in compliance with nutrition label rules

Monday, 8 Oct, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20181008_7148.html

食品安全センターが検査したところ、アイルランドの Tesco ブランドの Sunflower Spread 500g において、トランス脂肪酸が 100 g あたり 0.1g という申告のところ、100 g あたり 0.28g の検出であった。

● 包装パンが栄養表示規則に違反している

Prepackaged bun not in compliance with nutrition label rules

Tuesday, October 9, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20181009_7150.html

食品安全センターが検査したところ、中国本土の WUFANGZHAI ブランドの Shredded Turnip Bun (300g) において、エネルギーが 49.7 kcal/100g という申告のところ、176

kcal/100g であった。

- 包装牛乳製品が食品医薬品規則に違反している

Prepackaged Milk product not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

Thursday, OCTOBER 11, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20181011_7160.html

食品安全センターが検査したところ、フランスの Grandeur Nature ブランドの “Grandeur Nature” UHT Organic Whole Milk において、乳脂肪以外の乳固形分が 8.2% であった。

- 包装スノースキン月餅が栄養表示規則に違反している

Prepackaged snowy mooncake not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

Friday, October 12, 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20181012_7163.html

食品安全センターが検査したところ、マレーシアの Chui Lau Heung ブランドの “Chui Lau Heung” Mao Shan Wong ドリアンスノースキン月餅において、着色料のアルラレッド AC が検出されたが製品の食品ラベルには記載がなかった。

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

<http://www.mfds.go.kr/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査課

- 2018.9.28～2018.10.4

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42977

- 2018.9.21～2018.9.27

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42975

2. ニュー시스「ソウルで流通するキノコ、ブルーベリー、ナッツ、ワラビで放射能検出」
報道関連

輸入流通安全課 2018-10-04

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42976

ニューシスの 2018 年 10 月 3 日報道、「ソウルで流通するキノコ、ブルーベリー、ナッツ、

ワラビで放射能検出」に関して次のように説明する。

ソウル市保健環境研究院独自の研究事業(2014年～2017年)の結果、509件中14件からセシウムが検出され、このうち13件は基準値内であり、2016年2月にインターネットで購入した陵夷キノコ(香茸)1件のみが放射能セシウム基準値を超過した。当時の調査結果として、当該キノコは適切な輸入手続きを経ずに中国から国際郵便で密輸入(5kg、1回)されたことを突き止め密輸入者と販売者を告発措置した。

食薬処は2016年4月から中国産陵夷キノコに対する放射能検査を強化していて、流通段階でも2015年から輸入陵夷キノコに対する放射能検査を実施している。同時に、外国産キノコ類などに対する通関段階及び流通段階検査を強化して食品安全管理に万全を期している。

3. KBS「紅参製品で環境ホルモンと推定される物質を多量検出」の報道関連

健康機能食品政策課 2018-10-09

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42978

KBSの2018年10月8日報道「紅参製品で環境ホルモンと推定される物質を多量検出」に関して次のように説明する。

食品医薬品安全処は、7月に環境汚染物質汚染疑い情報を入手し、全国の紅参製造業者約300ヶ所のうち紅参濃縮液を製造する業者について汚染調査及び汚染懸念製品を回収検査した。

紅参濃縮液製造業者126ヶ所のうちフタル酸含有プラスチック材などを使って紅参成分をアルコール抽出していたのが47ヶ所あり、これら47業者の49濃縮液製品と、対照として100%水抽出業者(3ヶ所)の6製品を回収検査した結果、35ヶ所36製品から一部フタル酸成分が検出された。

紅参濃縮液製品で検出されたフタル酸量について一日暴露量をもとにリスク評価した結果、リスクはないと確認された。フタル酸が検出された紅参濃縮液を一生摂取すると仮定した場合にリスクはTDIの最低0.18%から最高49%未満だった。

紅参を蒸したり濃縮液を抽出濃縮する工程でのプラスチック材質器具容器が汚染源であることが判明したので、製造業者にステンレスまたは他の素材に交換するように指示した。

多様な経路で混入する環境汚染物質の特性上、我が国を含み、世界的に食品にフタル酸基準はない。今回のフタル酸検出の件は科学的なリスク評価で安全な水準と確認され、汚染源を明確にして除去措置を取ったので、KBS記事でも言及したように国民がそれほど心配する必要はない。

同時に食薬処は、来年(2019年)に紅参及び紅参製品を含むすべての食品からの国民のフタル酸暴露量を調査(2013年に1次調査実施*)する計画である。

*食品モニタリング及びヒト暴露量評価の結果は安全な水準(DEHPはヒト暴露許容量の1/5水準)

4. 「ジュースクレンズ」ダイエット、デトックスなどに効能・効果ない

サイバー調査団 2018-10-02

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43059

— 一般的野菜ジュースとの差はなく、虚偽・誇大広告にだまされてはいけない —

食品医薬品安全処は、オンラインショッピングで販売されるジュース製品を対象にダイエット・毒素排出(デトックス)などに効果があるという虚偽・誇大広告行為を集中点検して、218 オンラインサイトで販売されている 25 製品と販売業者 97 ヶ所を摘発した。また、「クレンズジュース」と広告する製品が実際は栄養学的には一般的な果物野菜ジュースと特別な差はなく医学的にも効果がないため、消費者は注意が必要である。

虚偽・誇大広告で摘発された製品は、デトックス(解毒)効果標榜など事実と異なる内容の広告 139 件(63.8%)、ダイエットなど健康機能食品と誤認する可能性のある広告 45 件(20.6%)、抗がんなどの疾患の予防・治療効果を標榜する広告 34 件(15.6%)など。

一方食薬処は、ダイエット・デトックスに効果があると宣伝している製品と一般のジュース製品を回収して栄養成分を比較・分析した結果、カロリー・ナトリウム・糖類の含有量などの違いはなかった。

*製品 100 ml あたりの総カロリー40~46Kcal、ナトリウム 37~54mg、糖類 19~22 g 含有

また、食品が体の毒素を抜く、血を取り除く、または皮膚細胞の老化を抑制し、がんを予防するというのは虚偽・誇大広告であり、健康維持にはヒトに有用な成分を含む食品を選択することが望ましい。

韓国栄養学会は、「果物・野菜を毎日適量摂取することが健康に良いということは普遍的な事実だが、「クレンズジュース」製品が科学的にダイエット・抗酸化・老化防止や毒素の排出などに効能があるとは検証されなかった」と説明した。肥満学会は、「体重を調節するために「クレンズジュース」製品を食事の代わりに摂取した場合、栄養欠乏など健康を害する可能性があり、基礎代謝を下げ、むしろ太る可能性もある」と言う。

食薬処は今後も、疾病を治療・予防するなど医薬品のように広告する製品に対するモニタリングを強化する予定であり、違反製品が発見された場合には行政処分及び告発など措置する計画である。

5. 国民請願安全検査制度、今回は「ダイエット飲料」を検査する

顧客支援担当官 2018-09-27

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43056

食品医薬品安全処は、パイナップル発酵酢飲料を含む、最近オンラインなどでダイエットに効果があると販売される「ダイエット飲料」を国民請願安全検査対象に選定して流通製品を回収・検査する予定である。

今回の検査は6月8日から8月31日までの請願74件について「国民請願安全検査審議委員会」の審議を経て請願数が最も多かった(1,325)「パイナップル発酵酢飲料」を検査対

象に採択したものである。同時にダイエット効果があると広告・表示する飲料類も一緒に検査し、消費者の不安感を解消する予定である。

※ 国民請願安全検査審議委員会：消費者団体、マスコミ・法曹界及び関連教授など専門家で構成されて、国民請願検査対象と試験項目選定及び検査結果の妥当性などを審議

今回採択された請願は、オンラインなどでダイエットに役立つと宣伝販売された「パイナップル発酵酢飲料」製品を購入し、使用後に下痢、腹痛及び月経異常などの副作用を発生して当該製品が安全なのか気になるので検査して結果を知らせて欲しいという内容だった。

● シンガポール農畜産食品局 (AVA : Agri-Food Veterinary Authority of Singapore)

<http://www.ava.gov.sg/>

1. 業者は「オーガニック」「ケージフリー」の主張を実証できなければならない

Traders must be able to substantiate 'organic', 'cage-free' claims

9 October 2018

<https://www.ava.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/st-forum-reply---traders-must-be-able-to-substantiate-39-organic-39-39-cage-free-39-claims.pdf>

私達は Mr Cheng Choon Fei's の記事（高価格を調べる「フリーレンジ」「ケージフリー」卵の強調表示；9/29）に言及する。

シンガポールで販売されている食品は、私達の食品の安全性の要求を満たさなければならない。だが、業者は製品を差別化するために、例えば「オーガニック」や「ケージフリー」の表示を付けて、その食品の生産方法に関する追加情報を出してもよい。これらの業者は、例えばオーガニック認証などの文書を提示することで、自らの強調表示を立証できることを確認する責任がある。

AVA は、「オーガニック」などの強調表示に使用するために、コーデックスが設定したガイドラインや食品規格を採用している。食品規則において、有機栽培で生産しているという強調表示を表示する食品は、コーデックスのガイドラインに従った検査や認定システムの下で公式に認証された認定団体によって認定されなければならない。食品が偽装表示されていることが分かると、AVA は輸入業者に対して強制措置をとることになっている。

卵に関しては、シンガポールで販売されている新鮮な生食用卵を生産する家禽農場は、AVA に認定、あるいは認可される必要がある。

鳥インフルエンザウイルスを運ぶ恐れのある野鳥に暴露する屋外に家禽が接近できるため、「フリーレンジ」卵の輸入は、現在バイオセキュリティの懸念により制限されている。だが、鶏舎から外に出さないで飼育した家禽の「ケージフリー」の卵は、シンガポールで販売を許可されている。

食品の安全性と品質の保証には、政府、食品企業、消費者の協力が必要である。一般人

は優れた判断力を持つ消費者になることで役割を果たせる。食品表示上の強調表示について疑問を抱く消費者は、さらなる情報を求めて企業に連絡してみるとよい。これらの強調表示が誤っているという疑いがあるなら、AVA へ意見を提出することもできる。

高価格を調べる、「フリーレンジ」「ケージフリー」の卵の強調表示

Look into high prices, claims of 'free-range', 'cage-free' eggs

PUBLISHED SEP 29, 2018, 5:00 AM SGT

スーパーマーケットでは、異なる値段をつけた様々な種類の卵をよく見つける。最近、値段に大きな差があることに興味をひかれた。

例えば、ケージフリー卵やオーガニック卵 6 個入りの箱は\$3.20 で、標準の 10 個入りの箱は\$2.65 だった。前者と後者の単価の違いは実に 100%で、1 個 0.26 セントと比べて 0.533 セントである。シンガポール消費者協会は、ケージフリー卵とオーガニック卵の卸売業者がどうしてこの高価な請求を正当化しているのか調査するべきである。

AVA は、鳥インフルエンザなどの病気のため卵を含む家禽製品を規制している。それは、シンガポールで販売されている全ての卵は、囲われ制限された環境で育てられ、自由に歩きまわることが許されない鶏のものでなければならないことを意味している。

そのような適切な制限付きで、「ケージフリー」や「フリーレンジ」と表示されている卵が店頭に並ぶだろうか？

消費者には鳥かごや小屋の空間に関する情報や詳細を確認する手段がないため、消費者はこれらの卸売業者のなすがままである。

もう一つ、雌鶏用飼料が AVA に規制されておらず、どの卸売業者でも、そのような声明を証明する義務なく卵が特別だと主張できるという問題がある。

良質の卵を高値で販売することは卸売業者の透明性が求められ、消費者はその卵や鶏肉についてもっと知る権利がある。

2. レタスの回収措置

Recall of iceberg lettuce

On 4 October 2018

<https://www.ava.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/041018-food-alert--recall-of-iceberg-lettuce.pdf>

AVA によると、マレーシアの農場からのアイスバーグレタスに高濃度の広域殺虫剤フィプロニルが検出された。製品写真あり。

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

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

1. 祝祭中のミルクと乳製品の安全性確保のための特別対策

Special drive for ensuring safe milk and milk products during festivals. (Uploaded on: 17.10.2018)

https://fssai.gov.in/dam/jcr:e398090d-5181-4995-8193-34eba3ba4db4/Letter_SpecialDrive_Milk_17_10_2018.pdf

人々の乳製品の安全性と品質への信頼は低い。ミルクは日持ちせず、乳製品は適切に取り扱わないと腐りやすく乳業界には異物混入がみられる。こうした異物混入は需要が供給を上回る祭日期間に増加する。そのため担当者には特に監視強化を求める。項目としてミルクに水、尿素、粉ミルク、界面活性剤、石けん、植物油、各種殺菌剤類を加える、バターやギーに安い脂肪を加えるなどをあげている。

2. ニュースコーナー

● 伝統飲料業界は合成シロップと sharbat (甘い飲料) の基準にショック

Traditional beverage industry in shock with synthetic syrup, sharbat stds

https://fssai.gov.in/dam/jcr:47905770-5c43-4094-9ce0-9e3965bf94c5/FSSAI_News_Syrup_FNB_15_10_2018.pdf

FSSAI が提案している新しい基準では何も作れなくなると業界が反対している。新たに比重と pH がパラメーターに加えられたため。

● 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。)

- スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)、加工場においてかんきつ類及びトウガラシ・ピーマン類を殺菌する加工助剤及びその洗浄水としての、過酸化水素、酢酸及び過酢酸を含有する水溶液の使用の安全性に関する報告書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05010080507>
- スウェーデン食品庁(NFA)、食品中の内分泌かく乱物質の作用機序に関する報告書が公表された旨、情報提供
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05010580174>
- スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)、レンリソウ属グラスピー粉末の喫食の安全性に関する報告書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05010860507>
- スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)、昆虫の喫食に関連する微生物学的及びアレ

ルギー性リスクに関する報告書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05011060507>

- フランス衛生監視研究所(InVS)、環境、バイオサーベイランス、身体活動、栄養に関する健康調査(Esteban2014-2016)結果を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05011140343>

EurekaAlert

- 市販のサプリメントに未承認成分

Unapproved ingredients in over-the-counter supplements

12-Oct-2018

https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2018-10/jn-iii100918.php

2007～2016年のFDAの警告文書を解析したところ、市販のサプリメントの700以上に害のあるあるいは表示されていない医薬品成分が同定されている。*JAMA Network Open*に発表された。

* Unapproved Pharmaceutical Ingredients Included in Dietary Supplements Associated With US Food and Drug Administration Warnings

<https://jamanetwork.com/journals/jamanetworkopen/fullarticle/2706496>

(オープンアクセス)

- 研究は養殖エビを巡る懸念に挑戦する

Study challenges concerns around imported farmed shrimp

17-Oct-2018

https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2018-10/uos-scc101718.php

一部の消費者団体が輸入エビは質が低いと主張しているが、専門家がEUのデータを用いてリスク評価を行った結果、他のシーフードと同じくらい安全であることが示された。*Aquaculture*に発表された。著者のNewton博士は言う：輸入養殖エビはEUで一部の消費者団体から評判が悪く、それがしばしば主流メディアやインターネットに反映されている。最初に養殖エビが輸入されるようになってから数十年、環境への悪影響や社会的不正義などについてのネガティブな逸話が繰り返されてきた。その中には熱帯の養殖エビは汚染水で大量の化学物質を使っているので人体に悪影響があるというものがある。Newton博士はRASFFの18年分のデータを用いて特定の有害物質のADIを超過するかどうかを調べた。

18年の間に、エビの輸入量は増えたが警告の数は著しく減っている。しかしRASFFのデータとメディア報道を比べると、主流メディアは警告数と類似傾向であるがインターネットはネガティブな逸話のまま改善されたことは反映されていない。そうしたウェブサイトは輸入ではなく地元のを食べようと宣伝している。

- 「この種のものでは初めての研究で」世界中のヒトの排泄物からマイクロプラスチックが発見された

Microplastics discovered in human stools across the globe in 'first study of its kind'

22-Oct-2018

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2018-10/sh-mdi101518.php

フィンランド、イタリア、日本、オランダ、ポーランド、ロシア、英国、オーストリアの8人。調べた全ての排泄物にマイクロプラスチック(5 mm以下のあらゆるプラスチック)が検出された。最も多かったのはポリプロピレンとPET。平均では10 gの排泄物から20個。

- マイクロプラスチックの環境影響は不明、研究が示唆

The impact of microplastics on the environment unclear, study suggests

17-Oct-2018

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2018-10/uoy-tio101518.php

300以上の世界的研究をレビューし、マイクロプラスチックが環境に有害なのかそうでないのかを結論するには根拠が十分ではない、と科学者が言う。環境中で測定されたマイクロプラスチックと実験室で調べられているものに大きな「ミスマッチ」があるという。実際に環境中に検出されているものはサイズも大きく、実験室で有害影響が報告されている濃度より何桁も少ない。*Environmental Toxicology and Chemistry*に発表された。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室