

# 食品安全情報（化学物質） No. 1/ 2020（2020.01.08）

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>)

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

## [【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関

## [【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

## [【EFSA】](#)

1. 食品と接触する物質に使用するフタル酸ジブチル(DBP)、フタル酸ブチルベンジル(BBP)、フタル酸ビス(2-エチルヘキシル)(DEHP)、フタル酸ジイソノニル(DINP)、フタル酸ジイソデシル(DIDP)のリスク評価の改訂
2. EU メニューオーストリア：オーストリアの青年、成人、妊婦の食品摂取量データ
3. EFSA プロジェクト OC/EFSA/GMO/2017/01 「*In vitro* タンパク質消化性」(Allergestion)に関する報告書
4. RiskBenefit4EU -全体的アプローチを用いて EU 内のリスクベネフィット評価を強化するための提携
5. 食品添加物関連
6. 農薬関連
7. 飼料添加物関連

## [【BfR】](#)

1. アルミニウムを減らすことは健康リスクの可能性を最小限にできる
2. 小さなものー大きな影響？食品中マイクロプラスチック

## [【ANSES】](#)

1. フランスに供給されている食品の栄養の質を監視する：新たな OQALI（食品品質観測所）枠組み合意の署名
2. ANSES の INCA3 研究の生データが利用可能

## [【FDA】](#)

1. FDA は一般的な食品供給で得られる食品中の PFAS に関する第 2 次調査の結果を利用可能にする
2. 更新：キハダマグロ（アヒ）に関連したスコンブroid魚中毒の調査、2019 年秋
3. FDA はサービングサイズ、二重カラム表示についての最終ガイダンスを発行
4. FDA はある種のチーズに限外濾過乳を使うことについて意見募集を再開
5. 公示
6. 警告文書

## [【USDA】](#)

1. USDA は 2018 年次農薬データ計画要約を発表
2. 肉や家禽、卵の生産に生命工学あるいは遺伝子組換えで作成した成分あるいは動物飼料を使っていないという表示についての更新ガイドライン
3. 表示提出のための動物の飼養強調表示を立証するために必要な文書についての FSIS 表示ガイダンス

## [【CFIA】](#)

1. ハロウィン用のキャンディとチョコレート製品中の非表示のアレルゲンとグルテンー

2018年4月1日～2019年3月31日

**【TGA】**

1. 広告指導：Cat Media Pty Ltd

**【MPI】**

1. 貝のバイオトキシン警告－Waikato/Bay of Plenty 地域の Waihi Beach

**【香港政府ニュース】**

1. ニュースレター
2. セロリと白菜のサンプルに基準値超過のカドミウムが検出された
3. 中国産クコの葉サンプルに基準値超過の鉛が検出された
4. フィリピン産輸入冷蔵メカジキのサンプルに基準値超過のメチル水銀が検出された
5. セロリのサンプルに基準値超過のカドミウムが検出された

**【MFDS】**

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 赤色3号など食用色素4種、コーヒーラテに使用可能
3. 国民請願安全検査制、「プロテインサプリメント」の調査結果
4. 市販流通の味噌・コチュジャン・醤油など保存料は使用安全なレベル
5. 不正乱用動物用医薬品153種を一度の検査で取り除く
6. 小型カートリッジ型の亜酸化窒素は購入できない
7. 健康機能食品GMP遵守の有無も不意に調査・評価
8. 栄養表示に従えば難しくない
9. 卵の殻の安全情報、「私の手の中(安)」アプリで確認してください
10. フタル酸ジブチルが基準を超過した輸入マグカップの回収措置

**【SFA】**

1. 日本産食品の輸入要件の変更

**【FSSAI】**

1. 迅速食品検査機器とキットが2020年の食品安全性を再定義する
2. メディアコーナー

**【その他】**

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) 食中毒－フィリピン：(LAGUNA, QUEZON)致死、メタノール中毒疑い、情報求む
- ・(EurekAlert) 間欠断食：「食を絶って」生き、長く生きる？
- ・(EurekAlert) ピレスロイド殺虫剤をより詳細に吟味する時

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

### 1. 国際がん研究機関

#### IARC ハンドブックの前文更新助言グループの報告書

Report of the Advisory Group to Recommend an Update to the Preambles to the IARC Handbooks

20 December 2019

<https://www.iarc.fr/news-events/report-of-the-advisory-group-to-recommend-an-update-to-the-preambles-to-the-iarc-handbooks/>

IARC の一次および二次予防ハンドブックの前文更新に助言するグループの報告書をオンライン発表。

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

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

### 1. 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](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

RASFF Portal Database

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

2019 年第 51 週、第 52 週及び 2020 年第 1 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)

ボリビア産オランダ経由有機ブラジルナッツのアフラトキシン(B1 = 36.6; Tot. = 77.2 µg/kg)、米国産英国経由フードサプリメントの多環芳香族炭化水素(PAH4 の合計: 152.4 µg/kg)、ドイツ産カプセル入りフードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン(粉末)、フランス産緑色粘土の鉛(23 mg/kg)、インド産リトアニア経由クミンシードの未承認物質酸化エチレン(0.9 mg/kg)、産出国不明ドイツ経由煎った塩味ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 15.6; Tot. = 18.5 µg/kg)、ドイツ産野生ニンニクみじん切りの多環芳香族炭化水素(67.5; 146.06 µg/kg)、レバノン産酢漬けのカブの未承認着色料ローダミン B (12.18 mg/kg)、レバ

ノン産ドイツ経由酢漬けのカブの未承認着色料ローダミン B (>1000 µg/kg ; 1800 µg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン、中国産圧力鍋からのアルミニウムの溶出(47, 33, 33 mg/kg)、インド産米ぬか油のグリシジルエステル(3173 +/- 920 µg/kg)、中国産台湾経由メラミン製プラスチック皿からのメラミンの溶出(3.86; 3.91 mg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 12; Tot. = 13 µg/kg)、フランス産原料中国・ドイツ・ハンガリー・リトアニア・オランダ・米国産スペインで包装した未承認新規食品クソニンジン(*Artemisia annua stems*)葉と種子及びトゲバンレイシ(*Annona muricata*)・ナガバクコ(*Lycium barbarum*)・アフリカバオバブ(*Adansonia digitata*)の葉、英国産有機ピーナッツバターのアフラトキシン(B1 = 9.9; Tot. = 11.7 µg/kg)、中国産竹製マグからのホルムアルデヒドの溶出(188.2 mg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン、オランダ産ピーナッツバターのアフラトキシン(B1 = 9.4; Tot. = 11.3 µg/kg)、など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

中国産冷凍シーフードカクテルのカドミウム(1.25 mg/kg)、ロシア産ハーブティーの照射非表示、エクアドル産冷凍バナメイエビの尾の亜硫酸塩高含有(260 mg/kg)、ギリシャ産オランダ経由クレメンタイン (訳注：ミカン) のクロルピリホス(0.054 mg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン及び未承認新規食品成分イカリソウ、イタリア産レタスの未承認物質オメトエート(0.11 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 23.96; Tot. = 26.42 µg/kg)、スペイン産クレメンタインのクロルピリホス-メチル(0.025 mg/l ; 0.08 mg/kg)、中国産メラミン製子供用食器からのホルムアルデヒドの溶出(18.6 mg/kg)、米国産醤油の3-モノクロール-1,2-プロパンジオール(3-MCPD) (100 µg/kg)、ベトナム産冷凍パンガシウスフィレのイベルメクチン未承認(98.5 µg/kg)、ポルトガル産CBD製品の未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、英国で製造しベルギーから発送した乳児用粉ミルクのミネラルオイル(3.5 mg/kg)、スリランカ産煎った赤米粉のアフラトキシン(B1 = 6.8; Tot. = 8.2 µg/kg)、米国産キャンディの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有(171.5 mg/kg)、2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売、スペイン産ドイツ経由クレメンタインのクロルピリホス(0.031 mg/kg)、英国産チルドホタテ(*Aequipecten opercularis*)のカドミウム(1.19 mg/kg)、コスタリカ産ドイツ経由バナナのクロルピリホス(0.032 mg/kg)、ロシア産ほうろうボウルからのアルミニウムの溶出(0.55 mg/l)、中国産スピルリナ粉末の多環芳香族炭化水素(84.4 µg/kg)、アルバニア産オリーブオイル漬けアンチョビフィレのヒスタミン(1969.8 ±295.5 mg/kg)、ロシア産ほうろうポットからのアルミニウムの溶出(0.80 mg/l)、など。

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

オランダ産フードサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、ポーランド産フードサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、中国産オランダ経由プラスチックカップからのメラミンの溶出(4.33; 4.79; 4.9 mg/l)、ハンガリー産有機乾燥トウモロコシのチオファネートメチル(0.033 mg/kg)・イミダクロプリド(0.028 mg/kg)及び未承認物質カルベンダジム(0.033 mg/kg)、バングラディッシュ産カッティングボードからの

高濃度の総溶出量(61.3+/-6.1 mg/dm<sup>2</sup>)、ポーランド産カップからのホルムアルデヒドの溶出(43 mg/dm<sup>2</sup>)及び高濃度の総溶出量(14.2 mg/dm<sup>2</sup>)、香港産オランダ経由ハーブシロップの未承認新規食品(ツマグロヒョウモン、ツリガネニンジン、キキョウ、カラスビシャク)、中国産生物を原料とした使い捨て食器からの高濃度の総溶出量、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

パラグアイ産ピーナッツ粉末のアフラトキシン(B1 = 9.6; Tot. = 11 µg/kg)、中国産香港から発送したハーブティーの未承認新規食品成分キク (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.)、米国産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 18.9 µg/kg)、トルコ産アプリコットカーネルのシアン化物高含有(1705 mg/kg)、トルコ産イチジクのアフラトキシン(B1 = 3.4; Tot. = 11.4 / B1 = 12.0; Tot. = 14.6 µg/kg)、中国産レーズンのオクラトキシン A (25.26 µg/kg)、ベトナム産フルーツジュースの亜硫酸塩未承認(75 mg/kg)、産出国不明菓子の着色料タートラジン(E102) (1263 mg/kg)・着色料サンセットイエローFCF(E110) (1992 mg/kg) 高含有及び未承認着色料オレンジ II (>2000 µg/kg)、中国産緑茶のアセタミプリド(0.44 mg/kg)・プロピコナゾール(0.11 mg/kg)及び未承認物質カルベンダジム(1.1 mg/kg)・トルフェンピラド(0.5 mg/kg)、台湾産高麗人参ウーロン茶の未承認物質トルフェンピラド(0.77 mg/kg)及びジノテフラン(0.25 mg/kg)、バングラディッシュ産ポン菓子の未承認物質トリシクラゾール(0.026 mg/kg)、トルコ産煎った塩味ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 32.77; Tot. = 36.15 µg/kg ; B1 = 22.47; Tot. = 25.48 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクジャムのアフラトキシン(B1 = 12.32; Tot. = 20.78 / B1 = 15.76; Tot. = 27.15 µg/kg)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 18.85; Tot. = 19.92 µg/kg)、アルゼンチン産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(Tot. = 20.4 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 = 11; Tot. = 12 / B1 = 9.7; Tot. = 24 µg/kg)、ナイジェリア産カスタード粉末の着色料タートラジン(E102)及び着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、中国産紅茶の未承認物質マトリン(0,29 mg/kg)、アルバニア産レッドペッパーのクロルピリホス(0.71 mg/kg)、トルコ産イチジクのオクラトキシン A (32 µg/kg)、トルコ産アプリコットカーネルのシアン化物高含有(310 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのブプロフェジン(0.059 mg/kg)及びホルメタネート(0.086 mg/kg)、トルコ産ペッパーのピリミホスメチル(0.026 mg/kg)・ピリダベン(0,028 mg/kg)及びラムダシハロトリン(0.265 mg/kg)、中国産エビせんべいの未承認遺伝子組換え(17 %)トウモロコシ、米国産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 11; Tot. = 11 µg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 6.8; Tot. = 6.8 / B1 = 16; Tot. = 18 µg/kg ; B1 = 4.1; Tot. = 4.1 / B1 = 10; Tot. = 13 µg/kg ; B1 = 80; Tot. = 92 µg/kg)、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 55; Tot. = 69 µg/kg)、トルコ産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(Tot. = 91.2 µg/kg)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 20; Tot. = 21 µg/kg)、ウクライナ産マグからのカドミウムの溶出(3.0, 2.9 mg/dm<sup>2</sup>)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 11; Tot. = 13 µg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのピリダベン(0.059+/-0.030 mg/kg) 及びホルメタネート(0.094+/-0.047 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 8.86 µg/kg ; Tot. = 54.1 / µg/kg ; B1 = 7.6; Tot. = 15.2 µg/kg)、イン

ドネシア産乾燥すりおろしココナッツの亜硫酸塩高含有(108.9+10.9 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのホスチアゼート(0.125+/-0.063 mg/kg)、中国産全粒粉ビスケットの未承認遺伝子組換えトウモロコシ、パキスタン産着色バーミセリの着色料タートラジン(E102)・着色料サンセットイエローFCF(E110)・着色料アルラレッド AC(E129)及び着色料ブリリアントブルーFCF(E133)の未承認使用、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 42; Tot. = 61 / B1 = 140; Tot. = 160 µg/kg ; B1 = 18; Tot. = 21 µg/kg ; B1 = 24; Tot. = 30 µg/kg)、マダガスカル産ササゲのクロルピリホスメチル(0.040 mg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(Tot. = 13 µg/kg)、など。

---

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

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_home.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

1. 食品と接触する物質に使用するフタル酸ジブチル(DBP)、フタル酸ブチルベンジル(BBP)、フタル酸ビス(2-エチルヘキシル)(DEHP)、フタル酸ジイソノニル(DINP)、フタル酸ジイソデシル(DIDP)のリスク評価の改訂

Update of the risk assessment of di - butylphthalate (DBP), butyl - benzyl - phthalate (BBP), bis(2 - ethylhexyl)phthalate (DEHP), di - isononylphthalate (DINP) and di - isodecylphthalate (DIDP) for use in food contact materials

EFSA Journal 2019;17(12):5838 11 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5838>

EFSA の食品と接触する物質、酵素、加工助剤に関するパネル(CEP パネル)は、プラスチック製の食品と接触する物質での使用を認可されているフタル酸ジブチル(DBP)、フタル酸ブチルベンジル(BBP)、フタル酸ビス(2-エチルヘキシル)(DEHP)、フタル酸ジイソノニル(DINP)、フタル酸ジイソデシル(DIDP)の 2005 年のリスク評価を改訂するよう欧州委員会に求められた。食事暴露推定量(平均及び高い(P95))は、文献の汚染実態データと EFSA の包括的データベースの摂取量データを合わせて得た。最大暴露量は DINP で見られ、平均及び多量摂取者で、それぞれ 0.2~4.3、0.4~7.0 µg/kg 体重/日の範囲だった。プラスチック製の FCM からフタル酸の食事暴露に寄与する溶出量について結論を出すのに十分な情報はなかった。毒性学的データのレビューは主に生殖影響に焦点を当てた。CEP パネルは全てのフタル酸に 2005 年と同じく同一の重大影響と個別の耐容一日摂取量(TDI<sub>s</sub>)(mg/kg 体重/日)、つまり DBP (0.01)、BBP (0.5)、DEHP (0.05)については生殖毒性、DINP、DIDP (各 0.15)については肝臓への影響を導出した。DEHP、DBP、BBP の生殖影響の背景にある妥当な共通メカニズム(すなわち胎児テストステロンの減少)に基づき、パネルは、DEHP を指標化合物として、相対効力係数導入の基礎として採用し、これらのフタル酸にグループ TDI を設定するのがふさわしいと考えた。パネルは、DINP は肝臓の影響よりも

およそ 3 倍多い用量で胎児のテストステロン量にも影響し、それゆえ、DEHP 相当量と表現される 50 µg/kg 体重/日と設定されたグループ TDI に含めることは保守的だと考えた。DBP、BBP、DEHP、DINP の総合食事暴露量は平均及び多量消費者にそれぞれ 0.9~7.2、1.6~11.7 µg/kg 体重/日と推定され、その結果、最悪シナリオではグループ TDI の 23%まで寄与している。グループ TDI に含まれていない DIDP については、食事暴露量は常に 0.1 µg/kg 体重/日未満と推定され、それゆえ TDI 150 µg/kg 体重/日よりはるかに少ない。この評価には、最も感受性の高いグループを含む、あらゆる年齢の欧州の消費者が含まれている。限られた権限の範囲と特定された不確実性に基づき、パネルは、この 5 つのフタル酸の現在の評価は、個別でも合計でも暫定的なものとするべきだと考えた。

「食品と接触する物質に使用するフタル酸ジブチル(DBP)、フタル酸ブチルベンジル(BBP)、フタル酸ビス(2-エチルヘキシル) (DEHP)、フタル酸ジイソノニル(DINP)、フタル酸ジイソデシル(DIDP)のリスク評価改訂案」についてのパブリックコメント募集の技術的報告書  
Technical report of the public consultation on the ‘Draft update of the risk assessment of di - butylphthalate (DBP), butyl - benzyl - phthalate (BBP), bis(2 - ethylhexyl)phthalate (DEHP), di - isononylphthalate (DINP) and di - isodecylphthalate (DIDP) for use in food contact materials’

11 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1747>

この報告書では、CEP パネルのフタル酸類の作業グループが検討し、CEP 本会議で議論した後、受け取り、扱ったコメントを提示する。

## 2. EU メニューオーストリア：オーストリアの青年、成人、妊婦の食品摂取量データ

EU Menu Austria: Food consumption data for Austrian adolescents, adults and pregnant women

9 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1754>

成人の食品摂取データ収集は、栄養に関するオーストリア調査及び 2017 年オーストリア栄養報告書の一部である。成人の食品摂取量データに加えて青年や妊婦のデータが収集された。報告された食品摂取量は EU メニュープロジェクトの一部で、そのため EFSA の EU メニューガイダンスや契約の仕様書にできる限り準拠した。18 歳から 64 歳までのオーストリアの成人集団(n=2250)の国民を代表するサンプルが、多段成層クラスターサンプリング手順を用いて選ばれた。10~17 歳の青年のサブグループ(n=657)は、無作為抽出された学校とその選ばれた学校の無作為抽出されたクラスによる国立校の登録簿から選ばれた。妊婦(n=302)はこのグループに登録されていなかったため、恣意的抽出法が実施された。食品摂取に関するデータは、GloboDiet 食事再現ソフトウェアツールで実施した、コンピューターを用いたヒトの、及びコンピューターを用いた電話のインタビュー形式で、繰り返し 2



×24 時間思い出し法を用いて集められた。28 項目の食品から成る食品傾向アンケート及び社会人口学的アンケートは、典型的な食品摂取量や社会経済状況に関する情報を提供した。最初の対面式の面接時に熟練の現場作業員により全参加者の身長と体重が測定された。欧州レベルのリスク評価の目標と、国の健康政策のための栄養摂取量の評価として、EFSA の包括的欧州食品摂取データベースに含むために、食品摂取量データは FoodEx2 分類システムにリンクされた。

### 3. EFSA プロジェクト OC/EFSA/GMO/2017/01 「*In vitro* タンパク質消化性」(Allergestion)に関する報告書

Report on EFSA project OC/EFSA/GMO/2017/01 “*In vitro* protein digestibility” (Allergestion)

19 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1765>

新しいタンパク質の評価の一番の目的は、アレルゲン性の可能性など、それらが摂取するのに安全かどうかを評価することである。一連の評価の一部として、*in vitro* のタンパク質の消化は有用な試験と考えられている。それゆえ、EFSA の GMO パネルが提案したガイダンスに従って、私達は初期段階と後期段階の胃のシミュレーションや、乳児の胃の部分のシミュレーションを使用しており、その後腸の段階に続く。これらの消化シナリオは明確なアレルギー誘発性のあるタンパク質である植物や動物由来の 10 のタンパク質のパネルで使用された。SDS - PAGE と濃度測定の結果は、様々な消化シナリオで、重要な主に予想される差を示している。乳タンパク質は腸の段階で完全に消化されるが、BLG はペプシンに対して大部分耐性がある。一方で、卵タンパク質は後期段階状態を除いてかなりの持続性を示した。植物タンパク質では、KTI と ConA は全ての状態に対して大部分耐性があり、一方 LIP と AP は乳児の条件に対してだけ耐性がある。同様に、Ara h 1 は乳児の胃の状態に対してある程度の耐性を示した。ペプチドの LC - MS 分析は、消化シナリオ間で違いがみられた多くのクラスターを強調でき、これらは場合によっては、関連する既知のアレルゲン性エピトープと比較して一次配列上に描くことができた。様々な消化シナリオで、9 つのアミノ酸よりも大きいペプチドの持続性に有意な違いがみられ、腸の消化の初期段階の多くのペプチドに多くのタンパク質の既知のエピトープとの相当な重複があることを示せた。これらの違いを免疫学的反応（エピトープマッピング）に連携することはまだかなり難しいようだが、シナリオ間に明らかな違いがあり、リスク評価改善の可能性は高い。

### 4. RiskBenefit4EU - 全体的アプローチを用いて EU 内のリスクベネフィット評価を強化するための提携

RiskBenefit4EU - Partnering to strengthen Risk - Benefit Assessment within the EU using a holistic approach



20 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1768>

「RiskBenefit4EU -全体的アプローチを用いて EU 内のリスクベネフィット評価を強化するための提携」は、ポルトガル、デンマーク、フランスの分野を横断するチームをまとめた、EFSA が資金提供する知識伝達プロジェクトである。このプロジェクトは、毒性学、微生物学、栄養学の分野を考慮し、ヒトの食品摂取に関連するリスクとベネフィットを評価するために EU の能力強化を目的とした。リスクベネフィット評価(RBA)についてポルトガルの資金提供を受けるパートナーを教育するために、3つの主な活動、つまり RBA 概念に関する理論トレーニング、提示された方法とツールを用いたケーススタディへの概念適用の現地訓練、RBA の特定のドメインでの上級訓練を提供する科学的なミッション、を含む能力育成プログラムが実行された。開発された RBA 戦略はポルトガルの幼児のシリアルベース製品の摂取の RBA に焦点を当てたケーススタディに適用された。アフラトキシン、セレウス菌、ナトリウム、遊離糖によるリスクが繊維摂取のベネフィットと同様に評価された。乳児のシリアル及び又は朝食用シリアルの 5 つの異なるシナリオが検討され、現在の摂取から検討された代替シナリオに移ると健康的な生存年数（注：障害調整生命年 DALY を比較）の増加につながる事がその評価で示された。この RiskBenefit4EU プロジェクトは、食品の RBAs を行う新しいチームを教育し、様々な分野の専門家間の協力の課題に直面するのに協調手法を採用した。能力開発の過程で、概念的知識から行動への移行がパフォーマンスを効果的に向上させるための重要なステップだった。作成した枠組みはケーススタディの達成を促進し、共有し統一した RBA アプローチや文化を構築するのに貢献した。提案された戦略は現在 RBA の他のチームに能力を与えるために再利用でき、今後の基礎として考えられる。

## 5. 食品添加物関連

- 様々な食品分類の食品添加物としてのモンクフルーツ（ラカンカ）抽出物の使用の安全性

Safety of use of Monk fruit extract as a food additive in different food categories

EFSA Journal 2019;17(12):5921 11 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5921>

EFSA の食品添加物と香料に関するパネル(FAF)は、様々な食品分類での新しい食品添加物としての使用を提案したモンクフルーツ抽出物の安全性に関する科学的意見を提出した。モンクフルーツ抽出物はラカンカ (*Siraitia grosvenorii*) の果実の水抽出により調製されている。ククルビタン配糖体、モグロシドはラカンカの果実の主な成分で、モグロシド V はモンクフルーツ抽出物の主要なモグロシドである。モグロシド V はある程度吸収され、全身に利用され得る。モグロシド V を 25%や 55%含むモンクフルーツ抽出物は、細菌復帰突然変異試験で陰性で、構造的及び又は異数性染色体損傷を誘発しなかった。だが、パネルは、代謝活性化の研究を含む *in vitro* 毒性試験は、アグリコンなどの微生物による代謝後に

生成された代謝物の遺伝毒性の可能性を評価するのに十分な情報がなかったことに留意した。モグロシド V 52%のモンクフルーツ抽出物を用いた 90 日間試験で観察された精巣への影響は却下できず、これらの影響の有害性を排除できない。ラットの生殖及び発達スクリーニング試験で、親、生殖あるいは発生毒性への影響は観察されなかった。雄の動物では、暴露時間が精子形成の全長をカバーしなかったため、90 日間試験で観察された精巣への影響を明らかにするためにより高用量でのより長期の試験が必要となるだろう。母獣及び発生毒性は観察されなかった。モグロシド V の全身での利用可能性を考慮して、ラットの亜慢性試験で観察された影響や、食品添加物評価についての EFSA のガイダンスの原則に従って、慢性/発がん毒性試験のデータが必要であろう。モグロシド V への暴露は提案した使用量に基づいて算出された。パネルは、モンクフルーツ抽出物に関する毒性データベースは、食品添加物としてのモンクフルーツ抽出物の使用の安全性を結論するには不十分だと結論した。

- 生後 16 週間未満の幼児用食品の食品添加物としてのアカシアガム(E 414)の再評価、及び全ての人口集団用食品に使用される食品添加物としての再評価のフォローアップに関する意見

Opinion on the re - evaluation of acacia gum (E 414) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and the follow - up of its re - evaluation as a food additive for uses in foods for all population groups

EFSA Journal 2019;17(12):5922 13 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5922>

EFSA は、2009 年 1 月 20 日以前に EU ですでに許可されている食品添加物の安全性を再評価し、EC 規則 No 1333/2008 に従ってその安全性に関する科学的意見を発表している。アカシアガム(E 414)は、以前の EFSA の食品添加物及び食品に添加される栄養源に関するパネル(ANS)により 2017 年に再評価されていた。この評価のフォローアップとして食品添加物と香料に関するパネル(FAF)は、食品分類 13.1.1 (乳児用調製乳) 及び 13.1.5.1 (特定医療目的用乳児用食品、乳児用特別調製乳) に属する生後 16 週間未満の乳児用食品におけるキャリーオーバーとしてのアカシアガム(E 414)の安全性を評価し、また全ての人口集団用の食品に使用される際、この食品添加物の再評価中にすでに確認されている問題に対処するよう求められた。この工程にはリスク評価を完成させるために必要な情報を関係者に提供させるデータ要請の発表が含まれている。この要請を受けて提出された分析データに基づき、パネルは有毒物質の規格を下げるよう助言し、アルミニウム、微生物学的基準、残留タンパク質にはさらなる規格が必要だと確認した。パネルは、酸化酵素の情報が提出されなかったことに留意し、オキシダーゼとペルオキシダーゼは製造工程中に不活化すべきだと助言した。関係者は生後 16 週間未満の乳児のアカシアガム(E 414)の安全性の評価に特化した毒性学的、臨床的及び市販後調査データを提出しなかった。しかしながら、以前の再評価から得られた亜慢性試験における有害影響の見られない最大用量を採用し、乳児

の推定暴露量とそれらを比較したところ、安全性のマージンは大きく健康上の懸念の理由がないことが示された。

## 6. 農薬関連

### ● 既存の MRLs のレビューを必要としない農薬有効成分

Pesticide active substances that do not require a review of the existing maximum residue levels under Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005

EFSA Journal 2019;17(12):5954 19 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5954>

EC 規則 No 396/2005 は欧州レベルで農薬の最大残留基準(MRLs)の設定やレビューを規定する規則を設定している。EC 規則 No 396/2005 条項 12(1)により、EFSA は指令 91/414/EEC の付属文書 I に有効成分を含める、又は含めない日付から 12 か月以内にその有効成分の既存の MRLs のレビューに関する理由付き意見を提出しなければならない。その規則の条項 12(2)は、EFSA が 2009 年 9 月 1 日までに、2008 年 9 月 2 日以前の指令 91/414/EEC 付属文書 I に含まれるすべての有効成分の既存の MRLs のレビューに関する理由付き意見を提出しなければならないと規定している。EFSA は、EC 規則 No 396/2005 の条項 12(1)あるいは 12(2)でレビューされる必要のある有効成分のうち、もはや MRLs のレビューは必要ないと考えられている 11 の有効成分を確認した。その中には、指令 91/414/EEC または EC 規則 No 1107/2009 で評価の最終化と、EC 規則 No 396/2005 の条項 12 に従って EFSA の理由付き意見の提出待ちであり、リスク管理者がすでに暫定的に EC 規則 No 396/2005 の付属文書 IV に含めていた 7 つの有効成分を含む。EFSA はこれらの物質の MRLs のレビューが用いられない理由を説明する声明を作成した。関連する質問はこの声明で取り扱うことが検討されている。

### ● ジャガイモ、トマト、キュウリの殺菌剤としての植物保護に利用されるタマネギ球根抽出物の承認のための基本物質申請に関する加盟国と EFSA との協議結果

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for approval of *Allium cepa* bulb extract to be used in plant protection as a fungicide in potatoes, tomatoes and cucumbers

17 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1767>

この報告書は EFSA が協議結果をまとめ、個別に受け取ったコメントに関する EFSA の科学的見解を提示している。

### ● 多年及び一年生作物用土壌の植物保護製品の予測環境濃度(PEC)を算出するためのソフトウェアツール：外部科学報告書(最終報告書)

Software tool for calculating the predicted environmental concentrations (PEC) of plant

protection products (PPP) in soil for permanent and annual crops: External scientific report (Final report)

16 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1761>

PERSAM は EFSA に委託された土壌中の植物保護製品(PPPs)の環境濃度予測のためのソフトウェアツールである。この PERSAM ツールは 2013 年に最初に発表された。土壌中の PPPs の環境濃度予測のための EFSA のガイダンス文書(2017 年)を支援するため、この PERSAM ソフトウェアツールは更新された。

具体的にこのソフトウェアで算出できること

- 段階-1、予測環境濃度
- 段階-2、95 パーセンタイルの PECs
- 段階 3A でシナリオ作成に必要とされる 95 パーセンタイル PEC に相当するシナリオの特性を含むグリッドセルの選択や、ガイダンス文書に記載されている数値モデルで読み取れるいわゆる転送ファイルの作成。PERSAM は提出書類を目的とした報告書を作成する。これらの報告書を基にして当局はモデル結果を確認あるいは再現できる必要がある。この報告書は PERSAM 3.0.0.0 の実施軌跡を記述している。

**多年生作物及び一年生作物の土壌中の環境濃度予測のための PERSAM ソフトウェアモデルの改訂：ソフトウェア基本設計**

Update of PERSAM software models for predicting environmental concentrations in soil in permanent crops and annual crops: Software architecture

16 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1762>

**多年生作物及び一年生作物の土壌中の環境濃度予測のための PERSAM ソフトウェアモデルの改訂：ユーザーマニュアル PERSAM 3.0.0**

Update of PERSAM software models for predicting environmental concentrations in soil in permanent crops and annual crops: User manual PERSAM 3.0.0

16 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1756>

**土壌中の植物保護製品(PPP)の環境濃度予測(PEC)を算出するためのソフトウェアツール：文書化されたレビュー**

Software tool for calculating the predicted environmental concentrations (PEC) of plant protection products (PPP) in soil: Documented review

16 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1763>

- 果樹、草、野菜の防虫剤及び植物誘導因子として植物保護に使用されるコンフリー浸漬物の認可のための基本物質申請に関する加盟国と EFSA の協議結果

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for approval of Comfrey steeping to be used in plant protection as an insect repellent and plant elicitor in fruit trees, grass and vegetables

11 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1753>

この報告書は協議結果を EFSA がまとめ、個別に受け取ったコメントに関する EFSA の科学的見解を提示した。

- 農業地域以外の除草剤として植物保護に使用拡大するための酢の承認のための基本物質申請に関する加盟国と EFSA の協議結果

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for approval of vinegar for the extension of use in plant protection as a herbicide for non - agricultural areas

19 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1766>

この報告書は EFSA が協議結果をまとめ、個別に受け取ったコメントに関する EFSA の科学的見解を提示している。

- ブドウ樹疾病の予防として植物保護に使用拡大するための粘土状炭の承認のための基本物質申請に関する加盟国と EFSA の協議結果

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for approval of clayed charcoal for the extension of use in plant protection as a protectant against grapevine trunk diseases

19 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1752>

EFSA が協議結果をまとめ、個別に受け取ったコメントに関する EFSA の科学的見解を提示した。

## 7. 飼料添加物関連

- 離乳子豚用畜産添加物としての Lancer® (クエン酸ランタニド)の安全性

Safety of Lancer® (lanthanide citrate) as a zootechnical additive for weaned piglets

EFSA Journal 2019;17(12):5912 16 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5912>

- 鶏肥育用、産卵鶏育成用、七面鳥用の **Elancoban® G200** (モネシナトリウム)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Elancoban® G200 (monensin sodium) for chickens for fattening, chickens reared for laying and turkeys

EFSA Journal 2019;17(12):5891 16 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5891>

- 馬用 **Yea - Sacc®** (出芽酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)の認可更新のための申請の評価

Assessment of the application for renewal of authorisation of Yea - Sacc® (*Saccharomyces cerevisiae*) for horses

EFSA Journal 2019;17(12):5918 19 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5918>

- 全ての動物種用技術的添加物として使用する際の乳酸及び乳酸カルシウムの安全性

Safety of lactic acid and calcium lactate when used as technological additives for all animal species

EFSA Journal 2019;17(12):5914 18 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5914>

- サケ科、甲殻類及び他の魚用アスタキサンチンジメチルジコハク酸(**Carophyll® Stay - Pink 10% - CWS**)の安全性と有効性

Safety and efficacy of astaxanthin - dimethyldisuccinate (Carophyll® Stay - Pink 10% - CWS) for salmonids, crustaceans and other fish

EFSA Journal 2019;17(12):5920 18 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5920>

- 家禽肥育用及び家禽産卵用の飼料添加物としての  $\beta$  - アポ - 8' - カロチン酸エチルエステルの安全性

Safety of ethyl ester of  $\beta$  - apo - 8' - carotenoic acid as a feed additive for poultry for fattening and poultry for laying

EFSA Journal 2019;17(12):5911 18 December 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5911>

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

<http://www.bfr.bund.de/>



## 1. アルミニウムを減らすことは健康リスクの可能性を最小限にできる

Reducing aluminium intake can minimise potential health risks

13.12.2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/reducing-aluminium-intake-can-minimise-potential-health-risks.pdf>

消費者は、食品、アルミニウム含有制汗剤や歯磨き粉などの化粧品、コーティングされていないアルミニウム製食品皿や天板など食品と接触する物質、医薬品など、様々な供給源からアルミニウム化合物を摂取することがある。BfR は現在、初めて、様々な年齢集団（乳児、子供、青年、成人）の総アルミニウム摂取量を推定し、リスク評価を行っている。さらに、総アルミニウム摂取量の各供給源の寄与を集団別に互いに比較した。アルミニウム化合物を多量摂取すると、とりわけ、神経毒性発達障害や腎臓、肝臓、骨の損傷の原因となりうる。

BfR は最新の摂取量及び濃度データについて、各集団における食品由来のアルミニウム摂取量の評価基準を定めた。摂取量データは消費者調査によって集められ、どの食品が、どのくらい、それぞれの消費者集団に食べられているかの情報を提供した。使用された濃度データは様々な食品分類の平均的なアルミニウム濃度を示した。化粧品や包装など食品以外の製品では、暴露評価もその製品のアルミニウム含有量に関するデータに基づいた。さらに、典型的な申請書類や数量が考慮された。

BfR はアルミニウム摂取のリスク評価に EFSA が導出した耐容週間摂取量(TWI) 1 mg アルミニウム/kg 体重を用いた。

BfR の評価は、食品からのアルミニウム摂取量は以前の研究と比較して少ないことを示した。食品はなお意味があるものの、もはや集団の主な摂取源ではない。アルミニウム含有化粧品やコーティングされていない食品と接触する物質など、他のアルミニウム摂取源を考慮すると、総摂取量は全ての年齢集団の TWI を使い果たすまたは超過させる可能性がある。

消費者は自らのアルミニウム摂取量に影響を与えることができる。アルミニウム摂取量を減らしたい人はアルミニウム含有制汗剤や歯磨き粉の使用を控えた方が良い。食品に関しては、BfR は、製品やブランドを変えていろいろなものを食べることを推奨する。これは、個々の高濃度に汚染された製品が引き起こす恒久的なアルミニウム多量摂取のリスクを減らすことにつながる。BfR は、他の理由も伴い、できれば生後 6 か月間までは母乳のみで育てるよう推奨する。BfR は、特にコーティングされていないアルミニウム製品やアルミホイルで酸性や塩分の多い食品の調理や保管をしないよう一般的に助言している。前述の回避可能な摂取源を減らせば、ほとんどの消費者は健康の有害影響を被ることはない。

BfR は、製造業者が食品中のアルミニウム量を減らすための適切な手段をとるよう助言している。これには、例えば、アルミニウム含有量の少ない原料を使用したり、加工食品や包装済み食品にコーティング素材を使用することが含まれる。



重要なデータがまだなく、あるいは異なる解釈が可能のため、アルミニウムのリスク評価には依然として高レベルの不確実性がある。これには、例えば、実際にどのくらいのアルミニウムが皮膚から吸収されているか、アルミニウムへの慢性暴露によるある種の長期影響が発生する可能性などである。

#### BfR リスクプロファイル

総アルミニウム摂取 (Opinion No. 045/2019)

- A. 影響を受ける人々：一般集団、多量暴露となる乳幼児と子供、化粧品により多量暴露となる若い女性/妊婦
- B. 総アルミニウム摂取による健康障害の可能性：可能性がある (possible : 5 段階の 3 番目)
- C. 総アルミニウム摂取による健康障害の重篤度：中程度で不可逆的
- D. 入手可能なデータの信頼性：中程度 (一部の重要なデータが不足又は一貫性がない)
- E. 消費者が自分でコントロール可能か：予防的措置や避けることでコントロール可能

## 2. 小さなもの—大きな影響? 食品中マイクロプラスチック

Small parts - big impact? Microplastics in food

18.12.2019

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2019/52/small\\_parts\\_big\\_impact\\_microplastics\\_in\\_food-243544.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/52/small_parts_big_impact_microplastics_in_food-243544.html)

フードチェーンにおけるマイクロプラスチックの健康リスクについての BfR の調査が BfR2GO 最新号の主題である。

マイクロプラスチックはどこにでも存在する。0.0001~5 ミリメートルサイズの小さなプラスチック粒子であるマイクロプラスチックは、空気中、水中、土壌中—ヒトの腸でも検出されている。「基本的に、マイクロプラスチックは食品に入り込むことがある。現在食品中のマイクロプラスチックが健康リスクを引き起こすという科学的根拠はない。私達の研究で、粒子サイズについての知見、食品中の濃度、ヒトの健康への影響のギャップを埋めたい」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。BfR の科学雑誌 BfR2GO の最新号は小さな粒子について詳しく調べている。食品中のマイクロプラスチックを検出するのがなぜそれほど難しいのかも説明している。最新号のその他の話題は、狩猟肉の寄生虫、繊維の化学物質、カーペット、洗浄剤、おもちゃなどの消費者製品から放出される物質などである。

BfR2GO 2/2019:

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-2-go-issue-2-2019.pdf>

BfR2GO の各号では BfR の様々な作業分野の話題を浮き彫りにしている。最新号ではマイクロプラスチックを扱っている。マイクロプラスチックの研究はかなり新しいにもかかわらず、この話題は消費者とメディアで常に存在している。これは BfR 消費者モニターの結果でも示されている。これによると、2019 年 8 月にはインタビューした国民の合計 63%

がマイクロプラスチックについて心配していた。これは同年の2月の調査より7%多い。

食品添加物と甘味料も最新の BfR2GO の話題である。インタビューで、ノーベル賞受賞者 Christiane Nüßlein-Volhard 医学博士は、DNA scissors CRISPR/Cas9 などの新しいバイオテクノロジー手法についてコメントしている。小さな虫が動物実験を減らすのにどのように役立つかも説明している。他の報告書やインタビューで、BfR2GO は、リスクコミュニケーション、食品の安全性、製品及び化学物質の安全性、実験動物の保護など、BfR の活動の様々な分野から情報を提供している。

BfR の公式の任務には既存及び潜在的な健康リスクを国民に伝えることも含まれている。BfR2GO は消費者の健康保護における重要な話題を取り扱う BfR の出版形式である。この科学雑誌はドイツ語と英語で年2回出版され、BfR のウェブサイトで発表されている。興味のある方はこの雑誌の無料購読に登録することもできる。

[https://www.bfr.bund.de/en/science\\_magazine\\_bfr2go.html](https://www.bfr.bund.de/en/science_magazine_bfr2go.html)

---

●フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<http://www.anses.fr/>

1. フランスに供給されている食品の栄養の質を監視する：新たな OQALI (食品品質観測所) 枠組み合意の署名

Monitoring the nutritional quality of the food supply in France : signature of a new OQALI framework agreement

News of 11/12/2019

<https://www.anses.fr/en/content/monitoring-nutritional-quality-food-supply-france-signature-new-oqali-framework-agreement-0>

12月11日水曜日、ANSES、INRA 及び健康、消費者事案及び食品に責任ある省庁がフランス食品観測所 (OQALI) の2020-2023年の期間の新たな枠組み合意に署名した。これにより、観測所は食品に関する公的政策を支援するために、供給される加工食品の栄養の質を監視するための OQALI の使命を引き続き強めていくことができるだろう。

OQALI の使命は、栄養の質、特に栄養成分及びラベル表示情報における変化を測定することでフランス市場の加工食品の供給を監視することである。2010年7月10日に農業と漁業の強化法により作られ、農業食品部門の商取引関係の均衡と、健康的で持続的で全ての人が入手可及な食品のための法「EGAlim 法」により、2018年10月30日に確認され、OQALI は INRA 及び ANSES によって運営されている。

OQALI は、毎年、部門ごとの食品供給の栄養価の変化についての報告書を発表し、これらの変化、成分、食品の栄養価と経済データの関連に関する特別研究も行う。最新の2019

年 11 月に発表された報告書は、加工食品の添加物使用に焦点を当てた。

OQALI の目的は、国家食品栄養プログラムの一環で、その遂行は、全国食品計画 (PNA) 及び国民栄養健康プログラム (PNNS) により支えられている。2018 年、OQALI は新たな使命が与えられた：現在、栄養スコア (Nutri-Score) システムの展開の監視と加工食品の改質に対する影響に責任がある。加工食品中の砂糖、塩及び脂肪を減らし、繊維を増やすための、農業食品業界専門家と国家間の合意の監視も担っている。

最後に、OQALI は外食及びケータリングそして海外領土で供給される食品の栄養の質を監視する方法を拡大する議論に貢献している。加えて、対策は既に OQALI モデルが ANSES と健康総局共同主催の JANPA プロジェクトのような国際レベルに拡大されてきている。

## 2. ANSES の INCA3 研究の生データが利用可能

Raw data from ANSES's INCA 3 study now available

News of 18/12/2019

<https://www.anses.fr/en/content/raw-data-anses-inca-3-study-now-available>

ANSES は、フランス国民の食品摂取及び食習慣に関する第三回目の調査結果である INCA 3 調査 (2017 年発表) をオープンデータとして、全てのデータを公表している。これらデータはフランスに住む 0 歳から 79 歳の食品、飲料及びフードサプリメントの摂取及び栄養摂取に関する情報を提供する。データは食品調理や保管の習慣、運動及び運動不足さらに人体測定データも含む。

ANSES の INCA 調査は、一定期間内の一瞬のフランス国民の食品消費習慣のスナップショットを提供する。これらのデータは、重金属、残留農薬及び毒素のような食品にみつきやすい有害物質に対する暴露だけでなく、ビタミン、ミネラル及び必須脂肪酸のような栄養摂取の測定にも使用できる。食品成分や汚染に関する ANSES のデータベースと同様に、これらの INCA 調査は健康リスク評価のための重要なツールである。

INCA3 調査は、2014 年と 2015 年にかけて実施されたが、統一された欧州の手続きの一環として新たな特徴や改良を数多く取り入れた。特に、より洗練された食品記述システムだけでなく、3 歳以下の子供、オーガニック食品やフランス国産農産物の摂取の研究を含み、様々なテーマ (包装材からの移行、生 (なま) の食品の消費等) に関する栄養摂取やリスク評価の測定を精細化するのに役立つだろう。

透明性と情報共有を促進するために、ANSES は、食品分野の様々な研究機関や研究所の仕事に不可欠であるこれらすべてのデータを公表している。

### INCA3 調査の数字

- ・ 6 年にわたる取り組み
- ・ 5,800 人以上の調査
- ・ 12,210 日の食事摂取が集められ、256,300 の食品が消費に相当する
- ・ 食習慣やライフスタイルについて 150 の質問がされた

\* 詳細 : INCA3 調査による食品摂取と習慣データ (フランス語)

<https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/donnees-de-consommations-et-habitudes-alimentaires-de-letude-inca-3/>

---

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

### 1. FDA は一般的な食品供給で得られる食品中の PFAS に関する第 2 次調査の結果を利用可能にする

FDA Makes Available Results from Second Round of Testing for PFAS in Foods from the General Food Supply

December 20, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-makes-available-results-second-round-testing-pfas-foods-general-food-supply>

本日 FDA は、トータルダイエツト調査 (TDS) 用に集めた食品中の 16 種のパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) に関する第 2 次調査の結果を公表する。これは 2019 年 10 月に公表した第 1 次調査に沿った継続的なものである。

今回の調査では、88 食品のうち 1 サンプル (ティラピア) で PFAS の 1 種であるパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) が検出可能なレベルであった。これは第 1 次調査で検出可能なレベルが報告された 2 サンプル (七面鳥の挽肉、ティラピア) で検出された PFAS と同じものである。サンプルサイズが限られており、決定的な結論を出せない。検出された PFOS の濃度は非常に低く、ヒトの健康への懸念はありそうにない。そのため、ティラピアやその他の水産物を含む特定の食品を避けるよう消費者に推奨することを支持する科学的根拠はない。健康的な食事パターンの一部として、魚とその他のタンパク質が豊富な食品には子供や成人にとって健康上の利益をもたらす栄養がある。

\* 参考 : 食品安全情報 (化学物質) No. 23/ 2019 (2019. 11. 13)

【FDA】 FDA は食品中 PFAS の分析法と最近の調査からの最終結果を公表

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201923c.pdf>

### 2. 更新 : キハダマグロ (アヒ) に関連したスコンブロイド魚中毒の調査、2019 年秋 Investigation of Scombrototoxin Fish Poisoning Linked to Yellowfin/Ahi Tuna, Fall 2019 December 26, 2019

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-scombrototoxin-fish-poisoning-linked-yellowfinahi-tuna-fall-2019>

Truong Phu Xanh Co.,LTD から供給されたキハダマグロのリコールが十分でない

FDA が決定している。

FDA は、次に挙げた業者からマグロを購入した輸入業者、供給業者、流通業者、飲食店及び小売店は、その品が Truong Phu Xanh Co.,LTD から供給されたものでないことを確認するよう勧めている。次の業者は Truong Phu Xanh Co.,LTD からマグロを輸入している。

- Mical Seafood Inc. (Davie, FL)
- Northern Fisheries LTD. (Little Compton, RI)
- Alfa International Seafood Inc. (Medley, FL)
- Aquabest Seafood LLC (Miami, FL)
- Gamma Seafood Corporation (Medley, FL)
- J. DeLuca Fish Company, Inc. (San Pedro, CA)
- Sym-Pac International Inc. (Corona, CA)
- Worldwide Seafood Products LLC (Perth Amboy, NJ)

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2019（2019. 11. 27）

【FDA】キハダマグロ（アヒ）に関連したスコンブロイド魚中毒の調査、2019 年秋

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201924c.pdf>

### 3. FDA はサービングサイズ、二重カラム表示についての最終ガイダンスを発行

FDA Issues Final Guidance on Serving Sizes, Dual-Column Labeling

December 30, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-final-guidance-serving-sizes-dual-column-labeling>

ー食品の栄養成分表示に関する最終ガイダンスー

新しい栄養成分表示規制への遵守日は年商 1,000 万ドル以上の食品製造業者は 2020 年 1 月 1 日、それ以下の事業者はその 1 年後。2020 年 1 月 1 日から最初の 6 ヶ月間は、FDA は新しい規則に従うことに企業と協力して対応し、取り締まりには注力しない。

\*Guidance for Industry: Serving Sizes of Foods That Can Reasonably Be Consumed At One Eating Occasion, Reference Amounts Customarily Consumed, Serving Size-Related Issues, Dual-Column Labeling, and Miscellaneous Topics

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-serving-sizes-foods-can-reasonably-be-consumed-one-eating-occasion-reference>

### 4. FDA はある種のチーズに限外濾過乳を使うことについて意見募集を再開

FDA Reopens Comment Period on Use of Ultrafiltered Milk in Certain Cheeses

December 27, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-reopens-comment-period-use-ultrafiltered-milk-certain-cheeses>

## [trafiltered-milk-certain-cheeses](#)

限外濾過乳は、乳中のタンパク質を濃縮するために機械的に濾過した生乳や低温殺菌乳である。工程中に水とともに一部のラクトース、ミネラル、水溶性ビタミンを失い、タンパク質が簡単に濃縮される。

2005年10月19日に提案した規則をもとに2017年にガイダンスを発行しているが、その後の市場の進化から意見提出の機会を提供するのが適切だと判断した。90日間意見を受け付ける。

## 5. 公示

以下の製品は表示されない医薬品成分を含む。

- SUPER Platinum 30000 RHINO 7 contains hidden drug ingredient

12-17-2019

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-super-platinum-30000-rhino-7-contains-hidden-drug-ingredient>

FDAは精力剤として販売されているSUPER Platinum 30000 RHINO 7の購入、使用をしないよう消費者に助言する。製品にタダラフィルを含む。

- SUPER Platinum 30000 BULL contains hidden drug ingredient

12-17-2019

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-super-platinum-30000-bull-contains-hidden-drug-ingredient>

FDAは精力剤として販売されているSUPER Platinum 30000 BULLの購入、使用をしないよう消費者に助言する。製品にタダラフィルを含む。

- SUPER Platinum 30000 STALLION contains hidden drug ingredient

12-17-2019

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-super-platinum-30000-stallion-contains-hidden-drug-ingredients>

FDAは精力剤として販売されているSUPER Platinum 30000 STALLIONの購入、使用をしないよう消費者に助言する。製品にタダラフィル、シルデナフィル及びダポキセチンを含む。

- U-Dream Lite contains hidden drug ingredient

12-18-2019

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-u-dream-lite-contains-hidden-drug-ingredient>

FDAは睡眠補助剤として販売されているU-Dream Liteの購入、使用をしないよう消費者に助言する。製品にエスゾピクロン及びゾピクロンに構造的類似の物質を含む。

- U-Dream Full Night contains hidden drug ingredient

12-18-2019



<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-u-dream-full-night-contains-hidden-drug-ingredient>

FDA は睡眠補助剤として販売されている U-Dream Full Night の購入、使用をしないよう消費者に助言する。製品にエスゾピクロン及びゾピクロンに構造的類似の物質を含む。

## 6. 警告文書

- Delfino Battista SRL

July 02, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/delfino-battista-srl-584077-07022019>

イタリアの水産加工施設。水産食品 HACCP、食品 CGMP 規則違反。

- U.S. Dairy Unlimited, LLC

November 19, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/us-dairy-unlimited-llc-590413-11192019>

国内のチーズ製造施設。食品 CGMP 規則違反、ハザード分析及びリスクに基づく予防的管理に関する問題。

- Ee Hui Food Manufacture PTE Ltd

November 22, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ee-hui-food-manufacture-pte-ltd-593779-11222019>

シンガポールの水産加工施設。水産食品 HACCP、食品 CGMP 規則違反。

- New 88 Japanese Food Trading Inc

November 22, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/new-88-japanese-food-trading-inc-592644-11222019>

国内の水産加工施設と輸入取扱い施設。水産食品 HACCP、食品 CGMP 規則違反、衛生管理。

- G & C Raw, LLC

December 12, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/g-c-raw-llc-586288-12122019>

国内の生ペットフード製造施設。動物用食品 CGMP 規則違反、製造、包装または衛生管理。



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

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

## 1. USDA は 2018 年次農薬データ計画要約を発表

USDA Releases 2018 Annual Pesticide Data Program Summary

December 10, 2019

<https://www.ams.usda.gov/press-release/usda-releases-2018-annual-pesticide-data-program-summary>

USDA は 2018 年 PDP (Pesticide Data Program) 年次要約を公表した。要約によると、残留農薬を検査した検体の 99%以上が EPA が設定した基準値を下回った。

### 2018 PDP Annual Summary

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/2018PDPAnnualSummary.pdf>

第28回目となる2018年PDPでは、次の10州からサンプルを入手した：カリフォルニア州、コロラド州、フロリダ州、メリーランド州、ミシガン州、ニューヨーク州、ノースカロライナ州、オハイオ州、テキサス州、ワシントン州。検査する農薬と品目は、乳幼児が摂取する食品の種類及び量とEPAが必要とするデータを考慮して選択した。

検体の総数は 10,545 で、うち生鮮及び加工品の果実・野菜が 87.8%、コメ 1.8%、小麦粉 7.2%、ヘビークリーム 3.2%であり、国産品が 66.2%、輸入品が 32.1%、複数国産品が 1.3%、原産国不明が 0.4%であった。

全検体のうち 99%以上で EPA が設定したトレランスを下回り、47.8%は不検出であった。トレランスが設定されていない農薬が検出されたのは、検査した 10,545 検体のうち 6.1% (642 検体) であった。トレランス超過が確認されたのは、アスパラガスのアバメクチン、クロルフェナピル、シハロトリン、シベルメトリン、メタミドホス、キャベツのメタミドホス、ユリアンダーのクロルピリホス、シハロトリン、チアメトキサム、ヘビークリームのクロピラリド、ケールのラムダシハロトリン、デルタメトリン、エマメクチン・ベンゾエート、キウイのシハロトリン、マンゴーのアセフェート、レーズンのクロルピリホス、テトラコナゾール、コメのチアメトキサム、スナップエンドウのアバメクチン、クロルフェナピル、デルタメトリン、ジメソエート、フェンプロパトリン、フルジオキシニル、ノバルロン、テトラヒドロフタルイミド (THPI)、チアメトキサム、ホウレンソウ (冷凍)のシハロトリン、イチゴ (冷凍)のピリプロキシフェン、トリフルミゾール、サツマイモのピペロニルブトキシド。

## 2. 肉や家禽、卵の生産に生命工学あるいは遺伝子組換えで作成した成分あるいは動物飼料を使っていないという表示についての更新ガイドライン

Updated Labeling Guideline on Statements That Bioengineered or Genetically Modified Ingredients or Animal Feed Were Not Used in the Production of Meat, Poultry, or Egg

Products

December 2019

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/547972e6-cd56-4f0a-a5d5-d066ac12651b/labeling-guideline-bioengineered.pdf?MOD=AJPERES>

2016年8月に公表したバージョンを更新する。ネガティブクレームの立証には第三者認証と、どうやってそれを確認するのかについての文書が必要である。事前に FSIS の表示認可が必要である。

### 3. 表示提出のための動物の飼養強調表示を立証するために必要な文書についての FSIS 表示ガイドランス

Food Safety and Inspection Service Labeling Guideline on Documentation Needed to Substantiate Animal Raising Claims for Label Submission

Federal Register Volume 84, Number 248 (Friday, December 27, 2019)

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/84463454-d652-4d25-bd16-abbb24cc354d/2016-0021.htm?MOD=AJPERES>

人道的に育てられた、フリーレンジ（放し飼い）、抗生物質不使用、ホルモン不使用、ベジタリアン飼料、グラスフェッド（牧草飼育）などの飼育強調表示について。家畜や家禽の飼育施設は、製品に表示することが真実で誤解を招かないものであることを立証する文書を作成する必要がある。

#### \* 関連記事

動物の法的防御基金（ALDF）から提出された請願への FSIS 最終回答

FSIS Final Response to Petition Submitted by Animal Legal Defense Fund (Jun 3, 2013): Petition submitted requesting that FSIS require mandatory labeling to disclose routine antibiotic use in animals used to produce meat and poultry products, and to clarify the standard for "antibiotic free" labeling claims

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/f160b646-2f2e-4b2d-a2d8-ef45e8cda583/13-03-final-response-123019.pdf?MOD=AJPERES>

請願の日付は(Jun 3, 2013)、回答は 2019 年 12 月 30 日

食肉用の動物に抗生物質を使用したかどうかを表示義務とするよう要求されていたが FSIS はこの情報が必須とは考えない。動物を育てるのに「抗生物質不使用」のような表示は任意のマーケティングクレームであり肉そのものの特徴や成分に関する情報ではない。残留抗生物質については FSIS が検査をして禁止薬物が含まれないことを確認している。表示についてはケースバイケースで誤解を招くものでないことを確保するための認可制となっている。

---

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

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

1. ハロウィン用のキャンディとチョコレート製品中の非表示のアレルゲンとグルテン—  
2018年4月1日～2019年3月31日

Undeclared Allergens and Gluten in Halloween-Themed Candies and Chocolate Products – April 1, 2018 to March 31, 2019

Food allergen - Targeted surveys

<https://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-12-18/gluten/eng/1575317850376/1575317850658>

(ターゲット調査)

食物アレルギーは全年齢の人々に影響を与える可能性があるが、特に子供にはよくある。

食物アレルゲンは、アレルギーのある人には深刻なあるいは生命を脅かす健康リスクを示すことがある。その上、アレルゲンとはみなされなくても、非表示のグルテンはセリアック病やグルテンに感受性が高い人には、慢性的な健康問題の原因になる可能性がある。アレルゲンとグルテンは原料に含まれることで、あるいは交差汚染により食品生産中に偶然入り込む可能性があることにより、食品に存在することがある。そのアレルゲンの供給源に関わらず、企業は、適用できる特定のカナダの規則に従うか、あるいはその量を合理的に可能な限り少なく保つことで、生産された食品はヒトが摂取するのに安全だと保証しなければならない。

この調査の主な目的はハロウィン用のキャンディとチョコレート製品中の非表示のアレルゲンとグルテンの存在や量に関するベースライン情報を得ることである。検査した 356 のサンプルのうち 10 に、非表示のアレルゲン、具体的にはβ-ラクトグロブリン(BLG)とカゼインが含まれることが分かった。陽性の結果についてはフォローアップのため食品安全リコールオフィス (OFSR) に伝えられ、表示されていない BLG とカゼインの両方を含む 4 製品は健康リスクとなるとみなされリコールされた。

---

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

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. 広告指導 : Cat Media Pty Ltd

Direction about advertisements: Cat Media Pty Ltd

24 December 2019

<https://www.tga.gov.au/direction-about-advertisements-cat-media-pty-ltd>

Cat Media Pty Ltd に対し、広告表示に関する指導通達。

「FatBlaster Clinical」という製品で減量できることを示唆する宣伝を止めること。

---

● ニュージーランド一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

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

1. 貝のバイオトキシン警告－Waikato/Bay of Plenty 地域の Waihi Beach

Marine biotoxin in shellfish for Waihi Beach in the Waikato/Bay of Plenty region

19 Dec 2019

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/marine-biotoxin-in-shellfish-for-waihi-beach-in-the-waikatobay-of-plenty-region/>

MPI は Pauanui Beach の南部から Mount Maunganui の北部先端まで、貝の捕獲あるいは消費をしないよう市民に公衆衛生警告を出した。この地域で採取された貝サンプルの定期検査で、麻痺性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.8 mg/kg を上回った。

\* 対象地域

<https://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/#map>

---

● 香港政府ニュース

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

1. ニュースレター

Food Safety Focus

December 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/files/FSF161\\_2019\\_12\\_18.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/FSF161_2019_12_18.pdf)

掲載項目

- 交差汚染
- 食品安全のための 5 つの鍵
- 食用油脂におけるベンゾ[a]ピレン
- シーフードにおけるカドミウム基準値超過
- 最新の社会情勢と食品安全

2. セロリと白菜のサンプルに基準値超過のカドミウムが検出された

Excessive cadmium found in celery and Chinese cabbage samples

Wednesday, December 23, 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191223\\_7751.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191223_7751.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、セロリと白菜のサンプルからそれぞれ 0.18 ppm（基準値 0.1 ppm）、0.1 ppm（基準値 0.05 ppm）のカドミウムが検出されたと発表した。

3. 中国産クコの葉サンプルに基準値超過の鉛が検出された

Chinese wolfberry leaf sample detected with lead exceeding legal limit

Friday, December 20, 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191220\\_7745.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191220_7745.html)

食物環境衛生署及び食品安全センターは、定期的な食品サーベイランスプログラムにおいて、中国産クコの葉サンプルにそれぞれ基準値 0.3 ppm を超える 0.39 ppm の鉛を検出したと発表した。

4. フィリピン産輸入冷蔵メカジキのサンプルに基準値超過のメチル水銀が検出された

Chilled swordfish sample imported from Philippines detected with methylmercury exceeding legal limit

Thursday, December 19, 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191219\\_7743.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191219_7743.html)

食物環境衛生署及び食品安全センターは、定期的な食品サーベイランスプログラムにおいて、フィリピン産輸入冷蔵メカジキサンプルに基準値 0.5 ppm を超える 1.1 ppm のメチル水銀を検出したと発表した。

5. セロリのサンプルに基準値超過のカドミウムが検出された

Excessive cadmium found in celery sample

Wednesday, December 18, 2019

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191218\\_7742.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191218_7742.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、セロリのサンプルから 0.17 ppm のカドミウムが検出されたと発表した。

---

● 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

輸入検査管理課

2019.12.13～2019.12.19

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43102](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43102)

2019.12.20～2019.12.13

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43101](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43101)

## 2. 赤色 3 号など食用色素 4 種、コーヒーラテに使用可能

添加物基準課 2019-12-24

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43883](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43883)

食品医薬品安全処は、コーヒーラテの表面に様々な色で写真や絵などのイメージを表現できるように、コーヒーに食用色素（着色料）の使用を可能にする内容で「食品添加物の基準及び規格」告示改正案を 12 月 24 日に行政予告すると発表した。

今回の改正案は、昨年 7 月の産業融合規制のサンドボックスで「ラテアート 3D プリンタ」が一時的許可を受け、コーヒーの摂取量・食用色素の使用量などをもとに安全性の評価を経て、コーヒーに赤色第 3 号などの食用色素 4 種を使用できるようにしたもの。

※ラテアート 3D プリンタ：コーヒーラテのミルクの泡の上に絵を描くこと

告示改正が完了すると、コーヒー専門店などで食用色素を使用して消費者が好む色とイメージをコーヒーの表面に印刷してラテアートコーヒーとして販売することができるようになる。食薬処は、今後も、食品産業の活性化のために安全なレベルで食品添加物の基準・規格を合理的に改善していく予定である。

（注：規制のサンドボックス制度：革新的技術・サービスを事業化する目的で、地域限定や期間限定で現行法の規制を一時的に停止する制度）

## 3. 国民請願安全検査制、「プロテインサプリメント」の調査結果

健康機能食品政策課 2019-12-23

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43880](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43880)

食品医薬品安全処は、筋肉量を増やすことを目的として摂取する「プロテインサプリメント」195 個の製品を直接回収して検査した結果、国内の正式流通製品はすべて適合したが、海外からの個人輸入の 1 製品で蛋白同化ステロイド成分である「テストステロン」が検出され関税庁に通管遮断を要請した。

※テストステロン：牛、馬、豚などの精巣から抽出するステロイド系の男性ホルモン

今回の発表は、9 月「国民請願安全検査制」対象に選定された「プロテインサプリメント」製品の安全性を確認するために、国内生産（110）、輸入（65 個）、個人輸入（20 個）など計 195 製品についてタンパク質含有量（粗タンパク質）、タンパク同化ステロイド成分 28 種、大腸菌群などを検査した結果である。また、安全性の検査に加えて、オンライン販売サイト 2,046 社を対象に過大・誇大広告行為を点検して、「免疫に良いタンパク質」という虚偽・

誇大広告と審議結果に従わない不当広告など計 63 件を摘発した。放送通信審議委員会などに該当サイトの遮断を要求し、違反業者に対しては行政処分措置する予定である。

食薬処は、消費者が「プロテインサプリメント」を購入する際に、安全性の確認を終えた国内製造又は正規輸入・通関製品を選択することと虚偽・誇大広告に惑わされないよう呼びかけた。

#### 4. 市販流通の味噌・コチュジャン・醤油など保存料は使用安全なレベル

添加物包装課 2019-12-23

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43879](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43879)

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、市中に流通している加工食品を対象に、食品添加物、保存料の使用実態を調査して評価した結果、安全なレベルだと発表した。

※保存料は、国際食品添加物専門委員会（JECFA）と欧州食品安全機関（EFSA）などで安全性が確認されたもので CODEX、EU、日本など全世界的に広く使用

今回の調査は、加工食品に含まれている保存料（9 種）の含有量を調査し国民健康栄養調査をもとに摂取レベルを評価し、国民の健康に与える影響を確認するために実施した。

※保存料（9 種）：微生物による品質の低下を防止して、食品の保存期間を延長させる目的で使用され、加工食品に多く使用されているソルビン酸、ソルビン酸カルシウム/カリウム、安息香酸、安息香酸ナトリウム/カルシウム/カリウム、パラオキシ安息香酸メチル/エチル

調査方法は、保存料を使用できる漬物・炭酸飲料類・ソース類など 40 個の食品タイプ別 1,260 製品を対象に安息香酸などを中心に保存料 9 種の含有量を分析した。調査の結果、回収・検査したすべての製品で保存料が使用基準に適していることが確認され、検出量に基づいて実施した評価結果からも人体に懸念がないレベルであることが確認された。保存料は、主にソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エチルが漬物、炭酸飲料、ソース類などの食品製造に使用されており、国民は主に漬物、炭酸飲料類、ソース類などを介して保存料を摂取していることがわかった。

※国民健康栄養調査を通じた食品の摂取量と、それぞれの食品の種類ごとの保存料の平均含有量を適用して、全体の人口集団に対する食品のタイプ別摂取寄与率（%）調査

ソルビン酸は漬物・魚肉加工品類・ハム類などを通じ、安息香酸は炭酸飲料類・果物野菜飲料などを通じ、パラオキシ安息香酸エチルはソース類・混合醤油などを介して、主に摂取すると評価された。一日推定暴露量を評価した結果、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エチルすべて安全なレベルだった。他の保存料に比べて、一日推定暴露量が高く評価された安息香酸の場合でも、一日摂取許容量（5 mg/kg 体重/日）の 2%（0.1 mg/kg 体重/日）程度で安全なレベルだった。

※一日摂取許容量（Acceptable Daily Intake、ADI）：ヒトが一生摂取し続けても有害な影響が現れない、一人当たりの一日最大摂取量（単位：mg/kg 体重/日）

#### 5. 不正乱用動物用医薬品 153 種を一度の検査で取り除く



残留物質課 2019-12-20

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43877](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43877)

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、畜・水産物に使用された動物用医薬品 153 種を一度に検査することができる「動物用医薬品の同時多成分試験法」を設けて、食品安全管理に活用する計画である。

※動物用医薬品：家畜や魚類の飼育・養殖の過程で病気の治療と予防のために使用

今回の試験法は、畜・水産物に使用が許可されていない又は残留量が制限されている動物用医薬品を同時に分析できるように、畜産物と水産物それぞれに適用した試験法を統合して定量分析できる動物用医薬品を 72 種から 153 種に拡大した。ただし、今回開発された試験法は、専門家の検討過程などを経て「食品の基準及び規格」の改正・告示後、安全管理に活用する予定である。

※定量試験：試料中の各成分の物質の量を確認する試験

## 6. 小型カートリッジ型の亜酸化窒素は購入できない

添加物基準課 2019-12-19

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43873](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43873)

食品医薬品安全処は、食品添加物である亜酸化窒素が幻覚目的のために悪用される事例を根本的に遮断するために、小型容器（カートリッジ、8 g）形態での製造・販売を全面禁止する「食品添加物の基準及び規格」を改正・告示し、2021 年 1 月 1 日から施行する。

今回の措置で、食品添加物として販売される亜酸化窒素は 2.5 L 以上の高圧金属製容器に充填して流通する必要があり、小型のカートリッジ形態の亜酸化窒素は、製造・販売できなくなる。

※2.5 L 以上の高圧金属製の容器は「高圧ガス安全管理法」が適用されて、高圧ガス販売者はコーヒー専門店などの企業に直接訪問して設置しなければならない

ただし、今回の改正・告示は、高圧ガス亜酸化窒素の供給システムが構築されなければならない状況とコーヒー専門店の準備期間などを考慮して 1 年程度の猶予期間を経た後、2021 年 1 月 1 日に施行される。現在、いくつかのコーヒー専門店で 2.5 L の高圧金属製容器の亜酸化窒素を設置して試験的に使用しているが、実施までに営業現場で発生する可能性がある現実的な問題などを継続的に探り改善していく予定である。

## 7. 健康機能食品 GMP 遵守の有無も不意に調査・評価

健康機能食品政策課 2019-12-18

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43869](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43869)

食品医薬品安全処は、安全で優れた健康機能食品を製造するために、営業者が守らなければならない「優良健康機能食品製造基準（GMP）」の評価方法・施設基準等を改正して、12 月 18 日に施行する。

主な改正内容は、▲GMP 遵守の有無を不意に調査・評価し、現場の技術指導を導入、▲

GMP 評価に HACCP 評価結果を反映、▲空調設備と作業場の明るさなどの施設基準の明確化など。GMP 制度の信頼性と実効性を確保するために、営業者に評価日程を事前に通知せずに調査・評価できるように不意の評価方式に改善した。また、GMP 制度の信頼性を向上するため GMP 評価結果不適合の項目をすぐに改善できるように、現場の技術指導を導入した。また、食品専門企業の健康機能食品製造業参入をサポートする施設の評価、製造衛生基準書等の食品安全管理の認証（HACCP）評価結果を連携して GMP 調査・評価に反映できるように改訂した。

※ 2017 年 4 月から新規の健康機能食品製造業許可時に GMP 遵守可否評価が義務化

他にも製造工程の特性に応じて、空気浄化及び温度・湿度調節方式を別に定めることができるよう空調設備の設置基準を柔軟に付与する一方、照明の明るさにも明確な基準を設けるなど合理的に改善した。

※ 液状・シロップ・ゲルなど温度・湿度に影響を大きく受けない製品の剤形、加熱など微生物を制御することができる製造工程、タンク及び配管等に接続されて内容物が外部に露出しない製造環境の場合には、適正に温度・湿度及び空気を管理することができる装置を空調設備に代える

※明るさの基準：作業が容易になるように 220 ルクス以上（選別・検査エリアは 540 ルクス以上）

食薬処は、今後も国内の健康機能食品産業が品質競争力を備え、消費者に安全で優れた機能性を持つ健康機能食品を提供できるように継続的に GMP 制度を改善していくと発表した。

## 8. 栄養表示、従えば難しくしない

食品表示の広告政策 TF 2019-12-16

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43864](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43864)

食品医薬品安全処は、食品産業が有効活用できるように栄養成分表示方法などを分かりやすく説明した「目で見える栄養表示ガイドライン」を配布する。

今回のガイドラインは、栄養成分表示を合計 10 段階に分け、各段階で確認しなければならない事項、よくある質問、例示などを入れて営業者が容易に表示できるように内容を構成した。

※ ①栄養成分表示の対象かどうかを確認、②表示する栄養成分を決定、③栄養成分の含有量を求める、④表示単位決定、⑤表示単位による栄養成分の含有量算出、⑥1 日の栄養成分基準値に対する割合（%）の算出、⑦表示図案の選択、⑧表示図案に栄養成分の表示値を適用、⑨栄養成分の強調表示をするかどうか決定、⑩最終検討

特に、製品の総内容量、包装方法（バラ包装）などにより栄養成分表示単位（基準）が決定されるように意思決定樹（Decision Tree）を提示して、営業者が難なく判断できるようにした。

※ 総内容量、100g（ml）あたり、単位内容量、1 回の摂取参考量など 4 つの基準で栄養表

示

また、栄養成分表示に必要な 1 日の栄養成分の基準値、韓国人の栄養摂取基準など参考資料も一緒に提供する。

## 9. 卵の殻の安全情報、「私の手の中(安)」アプリで確認してください

統合食品情報サービス課 2019-12-12

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43858](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43858)

食品医薬品安全処は、2019年8月23日「卵の殻の産卵日表示制」の全面施行により、卵の殻の安全情報を消費者が直接確認できるように、「卵の殻の表示事項照会サービス」を実施する。

※卵の殻の表示事項:産卵日 4桁、生産者固有番号 5桁、飼育環境番号 1桁(例:1212 M3FDS 1)

今回のサービスは、スマートホンで「私の手の中 (安) 食品安全情報」モバイルアプリ(卵情報検索)を使用して、卵の殻の表示内容を直接入力するか、写真を撮ると、飼育環境・農家の情報などと一緒に農家の位置を地図上で確認できる。

※「私の手の中 (安) 食品安全情報」のモバイルアプリ:「私の周りの食品メーカー」、「全国食品メーカー」、「国内生産製品」、「輸入食品」を検索することができ、不正・不良食品の「消費者申告」も可能

「私の手の中 (安) アプリ」は、Google の App Store > プレイストアに登録して「私の手の中」で検索すると、ダウンロードできる。

(注 (安) は MFDS サイトでもこの字)

## 10. フタル酸ジブチルが基準を超過した輸入マグカップの回収措置

輸入流通安全課 2019-12-12

違反内容簡単に

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=43860](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43860)

食品医薬品安全処は、輸入食品販売チェーンイケア코리아有限会社が輸入・販売したインド製「マグカップ」からフタル酸ジブチルが基準(0.3 mg/L以下)を超過して検出(1.6~1.8 mg/L)されたため、製品の販売中止及び回収措置する。回収対象は「TROLIGTVIS (色3種)」マグカップ。

---

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

### 1. 日本産食品の輸入要件の変更

CHANGES IN IMPORT REQUIREMENTS OF FOOD PRODUCTS FROM JAPAN

24 Dec 2019

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/circular\\_lifting-of-restriction-on-jp-fukushima\\_24dec19fe32fbec844244728223a58c74a60c40.pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/circular_lifting-of-restriction-on-jp-fukushima_24dec19fe32fbec844244728223a58c74a60c40.pdf)

2020年1月16日から、福島県産の全ての食品に関して、全ての積み荷ごとに輸出前検査証明書（検査の結果放射性セシウムが100 Bq/kg以上検出されないことを証明）が提出されることで制限解除とする。

---

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

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

1. 迅速食品検査機器とキットが2020年の食品安全性を再定義する

Rapid Food Testing Devices and Kits set to redefine Food Safety in 2020

New Delhi, December 31, 2019

[https://fssai.gov.in/upload/press\\_release/2019/12/5e0aef7e1cb3ePress\\_Release\\_Rapid\\_Kits\\_31\\_12\\_2019.pdf](https://fssai.gov.in/upload/press_release/2019/12/5e0aef7e1cb3ePress_Release_Rapid_Kits_31_12_2019.pdf)

FSSAIは2019年に食品の検査において速やかな進歩をした。いくつかの新しい機器/キットが食中毒病原体や毒素に対して導入された。これらは食品の「より速い、より良い、より安価な」リアルタイム検査を保証する。認可リストを掲載。

2. メディアコーナー

● まもなく土壌食用作物の重金属を定期検査

Regular monitoring for heavy metals in soil-food crops soon

Dec 19, 2019

[https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI\\_News\\_Soil\\_HT\\_19\\_12\\_2019.pdf](https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Soil_HT_19_12_2019.pdf)

最近発表された食品と飲料の検査で、FSSAIは、10万検体中4%は安全でないことを発見した。FSSAIは農業省と協力して鉛、ヒ素、カドミウム、水銀を含む重金属の定期検査を始める。

● FSSAIは学校食堂でのジャンクフードの販売や宣伝を禁止するよう規範を最終化する予定

FSSAI to finalise norms to ban junk food sale, ads in school canteens

23-12-2019

[https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI\\_News\\_Ban\\_BusinessStandard\\_24\\_12\\_2019.pdf](https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Ban_BusinessStandard_24_12_2019.pdf)

HFSS食品は学校とその50メートル以内では広告禁止されるだろう。FSSAIは今後二ヶ月以内に規制案を最終化しそうである。

---

● その他

**食品安全関係情報（食品安全委員会）から**

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

- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、カタルーニャ州における食品安全の状況に関する年次報告書 2017 年を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品(2019 年 11 月分)を公表

**ProMED-mail**

食中毒—フィリピン：(LAGUNA, QUEZON)致死、メタノール中毒疑い、情報求む

Foodborne illness - Philippines: (LG, QZ) fatal, methanol poisoning susp., RFI

2019-12-22

<https://promedmail.org/promed-post/?id=6853828>

Date: Sun 22 Dec 2019 Source: CNN Philippines [edited]

2019 年 12 月 22 日、日曜日、lambanog（ココナツワイン）を飲んで中毒になったと疑われる少なくとも 9 人が死亡したことが確認された。他に 100 人以上が lambanog を飲んで痛みを訴えているが重症ではない

**EurekAlert**

- 間欠断食：「食を絶って」生き、長く生きる？

Intermittent fasting: live 'fast,' live longer?

25-DEC-2019

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2019-12/jhm-ifl121819.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-12/jhm-ifl121819.php)

多くの人は新年に新しい健康対策を始める。ジムや小売店にはたくさんの新しいダイエット法が並ぶ。しかしこれらのダイエット法の宣伝に根拠はあるのか？ *New England Journal of Medicine* の 12 月 26 日号に発表されたレビューは間欠断食に根拠はあると結論した。著者の Johns Hopkins 大学医学部の神経科学者 Mark Mattson 博士は 25 年間間欠断食の健康影響を研究していて自身も約 20 年前から実践している。間欠断食は概ね二つに分類でき、一日の間に食べる時間を 6~8 時間に制限するものと、5:2 間欠断食のように週のうち 2 日間は食べる量を減らすというものである。多くのアメリカ人が一日 3 食プラスおやつという食生活なので飢餓に対応した細胞の代謝スイッチが働かないが、間欠断食でスイッチを入れることで健康指標が改善するのではないかと Mattson 博士は言う。

- ピレスロイド殺虫剤をより詳細に吟味する時

Time for a closer look at Pyrethroid insecticides

3-JAN-2020

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2020-01/cums-tfa010320.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-01/cums-tfa010320.php)

*JAMA Internal Medicine* に発表されたコロンビア大学 Mailman 公衆衛生大学院の Steven Stellman 疫学教授と Jeanne Mager Stellman 保健政策教授の研究によると、ピレスロイド殺虫剤の代謝物である 3-PBA の尿中濃度が高い人の総死亡率が 50%、心疾患による死亡率が 3 倍高かった。3-PBA は半減期が短く 5.7 時間である。解釈には注意が必要。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室