

# 食品安全情報（化学物質） No. 5/ 2021（2021. 03. 03）

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>

### 【COT】 マイクロプラスチックへの暴露に由来するリスクの可能性についての包括的声明概要

英国毒性委員会（COT）は、ホライズンスキヤニングの一環として、マイクロプラスチック由来のリスクの可能性を検討すべきトピックスとして同定した。また、文献レビューをもとに、ナノプラスチックについても対象に含めるべきであると決定した。この包括的声明の目的は、現時点での COT によるマイクロ/ナノプラスチックに関する結論を要約するとともに、このトピックに関する現在の知見、不足しているデータ、研究の必要性についての概要を提供することである。

\*ポイント： COT は英国政府機関に専門的な助言をする独立的な科学的委員会の一つであり、これはマイクロ/ナノプラスチックへの経口と吸入による暴露について信頼性の高い科学的な見解の一つと言えます。その内容は、WHO などの他の信頼できる見解と大きな差はなく、ヒトにあてはまる毒性やトキシコキネティクスの情報がないこと、マイクロ/ナノプラスチックを検出する適切な分析法や標準物質がないことから、リスクの可能性について現時点では評価を行うことは出来ないと結論されています。

### 【FDA】 FDA は中高生向けの新しい農業バイオテクノロジーカリキュラムを発表

FDA は、「科学と私たちの食品供給：食品農業とバイオテクノロジーを探る」という中高生用の新しい無料オンライン追補カリキュラムを公表した。これは、一般的に「GMO」と呼ばれる食品の生産に使用される遺伝子工学やゲノム編集に焦点をあて、中高生に伝統的農業と現代的農業について教育する教師を支援することを目的としている。

\*ポイント： 中高生向けの教材としてワークシートなども含んだ実践的な構成になっています。他に「食品安全」や「栄養」に関する教材も公開されています。専門的なことを一般の人々に分かりやすく説明するのは簡単なことではありません。中学生用と高校生用の教材を見比べることで、教材の一例というだけでなく、同じテーマについて知識レベルを変えて説明するという一つの例としても参考になると思います。

### 【Codex】 健康的な明日のために、今、安全な食品を

2021年2月18日にコーデックス Twitter チャンネル、FAO Linkedin と YouTube チャンネルにおいて、世界食品安全の日 2021 キャンペーンが開始された。今年のテーマは「健康的な明日のために、今、安全な食品を」である。

\*ポイント： 世界食品安全の日（毎年6月7日）は、2018年12月の国際連合総会において、世界中全ての人が食品安全のことを考え、学び、実施するための機会として設置されました。昨年からの COVID-19 パンデミックの影響によって、食品流通の混乱、家庭での調理やテイクアウトの増加など、私たちの食の環境や生活も変わりました。この状況下で、各国政府、食品の生産者や製造加工業者、そして消費者が、食品の安全性を確保して健康でいられるようにするために、それぞれに何をすべきか考え、行動を起こすよう呼び掛けられています。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【FAO】](#)

1. Codex

### [【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. EFSA でのリスクコミュニケーションの今後の方向性
2. EU 飼料市場の花粉サプリメントと代用品：ミツバチと他の動物種用製品/市場調査
3. 農薬関連

### [【FSA】](#)

1. 規制製品申請ガイダンス
2. FSA blog：英国の食品アナフィラキシー
3. Boots は誤包装のためマルチビタミンをリコール
4. 食品リスクに関する消費者意識

### [【COT】](#)

1. マイクロプラスチックへの暴露に由来するリスクの可能性についての包括的声明概要

### [【BfR】](#)

1. グリホサート：次はどうなって、どこで私の意見を言える？

### [【ANSES】](#)

1. 無登録 GMO を同定できる新しい技術

### [【FSAI】](#)

1. FSAI 相談窓口（Advice Line）は 2020 年 2,772 件の食品苦情を受け付けた
2. Breakfast Bite 3 月 3 日：食品事業者向け食品表示—知っておくべき事

### [【FDA】](#)

1. FDA は鬱や精神疾患を治療すると宣伝するダイエットサプリメントを違法販売していた 10 企業に警告文書を送付
2. FDA は議会報告書を受けてベビーフードの有害元素についての疑問に応える
3. FDA は食用動物に対する医学的に重要な特定の抗菌薬の使用期間を決定する方法に関する意見を募集する
4. FDA は中高生向けの新しい農業バイオテクノロジーカリキュラムを発表
5. コロナウイルス(COVID-19)更新
6. 公示
7. リコール情報
8. 警告文書

### [【NTP】](#)

1. タングステン酸ナトリウム二水和物、ジ-n-ブチルフタル酸、ジ(2-エチルヘキシル)フタル酸についての NTP テクニカルレポート案のピアレビュー

### [【EPA】](#)

1. EPA は化学物質リスク評価に使われる科学の強化に努力する
2. EPA は飲料水の PFAS に対応

### [【USDA】](#)

1. USDA は種子や植物をオンラインで外国から購入・販売する場合の規則を明確化する

### [【CFIA】](#)

1. 食物アレルギーターゲット調査

### [【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

### [【TGA】](#)

1. クソニンジンやニガヨモギを含む医薬品

### [【NSW】](#)

## 1. リコール情報

### 【香港政府ニュース】

1. ニュースレター：食品中の二酸化硫黄、部分水素添加油脂、アフラトキシン
2. ベジタリアンの食事のナトリウム、糖分、脂肪及びエネルギーについて
3. CFS は肉に使用される二酸化硫黄に関するターゲット調査の結果を発表する
4. 違反情報

### 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 国民の健康と直結した毎日の食品安全、政府は国家的懸案で嚴重に取りまとめます
3. 輸入プロバイオティクス製品検査命令施行
4. 飲食店げっ歯類及び害虫侵入防止施設基準新設
5. 食品添加物などの一時的基準・規格申請方法など情報提供
6. 「アマダイ」買ってみたら割安な「シロアマダイ」？
7. 2020 年食中毒発生最低値記録、理由は？
8. 輸入健康機能食品、何をたくさん食べようか！
9. 特殊用途食品、食品トレーサビリティ管理義務対象に拡大
10. 食品・医薬品・医療機器などオンライン中古取引注意必要
11. 高価香辛料「サフラン」不法輸入・流通業者摘発
12. 食・医薬品分野試験・検査政策、このように変わります
13. 「非遺伝子組換え食品(Non-GMO)」強調表示基準改正
14. 幼児・青少年の一日糖類摂取量が多く関心が必要
15. 国民の安心のために輸入食品流通安全管理強化
16. 新鮮な卵流通・消費食薬処が支援します！

### 【SFA】

1. 許容濃度を超えた高濃度のアフラトキシンのため「Singlong Brand」の砂糖入り粉末ピーナッツのリコール措置

### 【FSSAI】

1. 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 2件
- ・EurekAlert 3件

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

## 1. Codex

- 健康的な明日のために、今、安全な食品を

Safe food now for a healthy tomorrow

18/02/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1375906/>

2月18日にコーデックス Twitter チャンネル、FAO LinkedIn と YouTube チャンネルにおいて、「健康的な明日のために、今、安全な食品を」というテーマのもと世界食品安全の日 2021 キャンペーンが開始された。第三回目を迎えるにあたり、世界の各国政府、食品を扱う全ての人々、そして消費者に行動を起こすよう呼び掛ける。

- 1) 食品の安全を保証しよう：政府は全ての人のために安全で栄養のある食品を保証しなければならない
- 2) 安全に育てよう：農業従事者及び食品生産者は優良規範を採用する必要がある
- 3) 安全を維持しよう：事業者は食品が安全であることを確実にしなければならない
- 4) 安全とは何かを知ろう：消費者は安全で健康的な食品について学ぶ必要がある
- 5) 食品安全のためにチームを作ろう：安全な食品と良い健康のために一緒に取り組もう

2021年のテーマ「健康的な明日のために、今、安全な食品を」は、安全で健康的な食品の入手可能性を、包括的なデジタルイノベーション、科学的ソリューションの推進、引き継がれてきた伝統的な知見を尊重することによって、未来に向けて持続可能なものにできるということを我々に思い出させるものである。

\* World Food Safety Day 2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/en/>

- CCGP フランス / バーチャルイベントの成功には組織が鍵となる

CCGP France / Organization key to building a successful virtual event

22/02/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/pt/c/1376540/>

コーデックス部会会合の2021年シリーズがコーデックス一般原則部会 (CCGP) のバーチャル会合で開幕した。これまでに、小規模な人数での執行委員会や、900名以上の代表が参加したより大規模でレベルの高い2020年総会が開催された。コーデックスにとっての次の課題は、策定案の段階で文書の詳細な部分に取りかかり、オンラインで作業するという

ことである。会合の合間などに非公式に接触する機会もなく、新しい関係を築くチャンスもない。議長を務めるフランス農業・食品省の Jean-Luc Angot 氏は「バーチャル会合においてコンセンサスを得ることは可能である。議論のための時間と個々の介入との間で良いバランスを取る必要がある。」と述べた。

\* CCGP32

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCGP&session=32>

---

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

[https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

### 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/>

2021 年第 7 週～第 8 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)

南アフリカ産ライチの亜硫酸塩非表示(27.3; 49 mg/kg)、未承認物質エチレンオキシドの汚染の可能性のある有機粉末ショウガを含むオーストリア産有機スパイスミックスの市場からの撤収、インド産有機粉末ショウガの未承認物質エチレンオキシド(10.9 mg/kg)、イタリア産原料クロアチア産ひまわり油漬アンチョビフィレのヒスタミン(517.1 mg/kg)、エジプト産塩水入りブドウの葉のシペルメトリン(0.33 mg/kg)・ペンコナゾール(0.21 mg/kg)・ルフェヌロン(0.37 mg/kg)・アセタミプリド(0.14 mg/kg)・チオフアネートメチル(2.9 mg/kg)・チアメトキサム(0.06 mg/kg)・ジメトモルフ(0.045 mg/kg)・ボスカリド(0.62 mg/kg)・未承認物質プロフェノホス(0.11 mg/kg)およびカルベンダジム(2.1 mg/kg)、スペイン産ジャガイモの未承認物質クロルピリホス(0.049 mg/kg)、インド産スペイン経由冷凍アジアンドウイカのカドミウム(2.7 mg/kg)、スペイン産ドイツ経由唐辛子調味料のオクラトキシン A (32.4 µg/kg)、トルコ産グレープフルーツの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.039 mg/kg)、スペイン産冷凍アオザメ切り身の水銀(1.76 mg/kg)、インド産粉末ウコン

の未承認物質エチレンオキシド(2 mg/kg)、など。

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

インド産冷凍キハダマグロのアスコルビン酸(E300) (620 mg/kg)未承認、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分サルトリイバラ (*Smilax scobinicaulis*) (ラキソゲニン)、トルコ産レッドグレープフルーツの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.044 mg/kg)、トルコ産マンダリンのピリミホス-メチル(0.03 mg/kg)および未承認物質クロルピリホス-メチル(0.15 mg/kg)、インド産有機ターメリック粉末の未承認物質エチレンオキシド(183 mg/kg)、インド産ショウガ粉末の未承認物質エチレンオキシド(85.9 mg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分(テアクリン)、米国産フードサプリメントの未承認物質ヒューペルジン A、スペイン産チルド調理済バナメイエビの亜硫酸塩高含有(241 mg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分(テアクリン)、パキスタン産バスマティ米の未承認物質カルベンダジム(0.040 mg/kg)及びトリシクラゾール(0.012 mg/kg)、スペイン産チルド調理済バナメイエビの亜硫酸塩高含有(261 mg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 5.4; Tot. = 6.2 / B1 = 21; Tot. = 24 µg/kg)、中国産オランダ経由ザボンのプロクロラズ(0.11 mg/kg)および未承認物質クロルピリホス(0.029 mg/kg)、中国産英国経由竹製マグからのメラミンの溶出(4.44 mg/kg)、カンボジア産チリのブプロフェジン(0.57 mg/kg)・未承認物質カルボフラン(0.12 mg/kg)・クロルピリホス(0.025 mg/kg)・プロフェノホス(3 mg/kg)・カルベンダジム(2.4 mg/kg)・エチオン(0.97 mg/kg)・アミトラズ(1.1 mg/kg)およびトリアゾホス(0.55 mg/kg)、など。

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

オンライン販売されているフードサプリメントの未承認物質 5-ヒドロキシトリプトファン(5-HTP)、オーストリア産補完飼料の未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、オランダ産 CBD 抽出物入り飼料材料の未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、デンマーク産タバコを含まないニコチン小袋の未承認新規食品成分ニコチン(3.95 mg/item)、トルコ産リトアニア経由グレープフルーツの未承認物質クロルピリホス(0.096 mg/kg)、中国産シリコーン製焼き型の揮発性有機化合物高含有(1.22 %)、ウクライナ産キャンディーのトランス脂肪酸高含有(8,57 g/100g)、フランス・オーストリアおよびポーランド産ネコ用飼料のマリーゴールド抽出物未承認、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

マダガスカル産ササゲの未承認物質クロルピリホス(0.026 mg/kg)及びカルバリル(0.11 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 = 24.53 µg/kg)、スリランカ産未承認新規食品ユカン(*Phyllanthus emblica*)、エジプト産チリペッパーのオキサミル(0.14 mg/kg)、インド産オクラの未承認物質エチレンオキシド(0.14 mg/kg ; 0.58 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.122 mg/kg)、ジョージア産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 12.8; Tot. = 14 µg/kg)、トルコ産煎った殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 66; Tot. = 75 µg/kg)、トルコ産ザクロのイマザリル(0.942 mg/kg)、スリランカ産ビスケットの不十分な表示(ピロ亜硫酸ナトリウム-E223 の強調表示

なし)、グアテマラ産未承認新規食品ロロコ(*Fernaldia pandurata*)、英国産トーストパンの未承認成分(残留物管理計画のない国々由来ハチミツ)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 11.42; Tot. = 15.70 µg/kg)、パキスタン産レッドチリソースのアフラトキシン(Tot. = 16.1 µg/kg)及び非表示の亜硫酸塩(56 mg/kg)、食品接触物質としての使用に適さない中国産シリコーン製弁当箱(穀殻の使用は未承認)、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(0.714 mg/kg)、トルコ産ペッパーのフロニカミド(0.721 mg/kg)、中国産子供用台所用品セットの竹の未承認使用、中国産竹繊維・メラミンおよびトウモロコシ粉の混合物から作られた食器の不正輸入の試み、米国産フードサプリメントのビタミン B12 高含有(500 µg/日)、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 48; Tot. = 53 / B1 = 489.2; Tot. = 562 µg/kg)、ベトナム産冷凍レッドチリのプロピコナゾール(0.06 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのホスチアゼート(0.111 mg/kg)、など。

注) 2020年9月にEUに輸入されたインド産のゴマ種子からエチレンオキシドが検出され、それを原料にした多くの食品がEU諸国で大規模に検査、回収されている。EUにおいてエチレンオキシドは委員会規則(EU) 2015/868のもと認可取り下げられており、食品への使用が認められていない。

本件に関連した通知については、件数が多いため(警告通知20件、注意喚起情報9件、フォローアップ用情報1件)、今号では省略した。

---

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

<http://www.efsa.europa.eu/>

## 1. EFSA でのリスクコミュニケーションの今後の方向性

Future directions for risk communications at EFSA

EFSA Journal 2021;19(2):e190201 16 February 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e190201>

このエディトリアルでは、EUの食品関連リスクに関する広報やコミュニケーションの情報源としての現在及び将来の義務を果たすための欧州食品安全機関(EFSA)の方向性を提案している。これらの方向性は、新しい法的義務、新しい組織戦略サイクルと社会的・技術的進化が引き起こす変化の中でEFSAのコミュニケーションを導くことを目的としている。この記事は、リスクコミュニケーションの実践全体に聴衆解析を組み込むこと、公共情報を作り届けるためのパートナーシップアプローチの展開、デジタルパワーとソーシャルメディアをさらに組み込むことにむけた、場合によってはすでに行われている変化の論理的根拠を要約している。EUの食品安全リスクコミュニケーションの主要聴衆クラスター、関連するコンテンツ戦略、それを推進するための技術的・専門的スキルを説明している。

## 聴衆（オーディエンス）解析

レベルは 3 段階

- 初心者レベル：話し方は明確にして、簡潔に、ポイントを絞り、重要なメッセージは最小限にして、文脈を重視すること
- ある程度情報を持っているレベル：話し方は明確にして、より詳細に、メッセージをサポートすることによって、複雑さの程度がより挑戦的なものにする
- 技術者レベル：話し方は科学論文レベルにすること

## それに特徴や文化を考慮する

### コミュニケーション技術やシステム

- ・次世代 Web ツール
- ・オンラインコミュニティ
- ・キャンペーン
- ・マルチメディア
- ・テレビへの進出
- ・ニュースメディア

## **2. EU 飼料市場の花粉サプリメントと代用品：ミツバチと他の動物種用製品/市場調査**

Pollen supplements and substitutes in the EU feed market: a product/market survey for bees and other animal species

17 February 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6461>

EFSA の GMO パネルにより、遺伝子組換え飼料の規制リスク評価に情報を提供するために、EU のミツバチと他の動物種用花粉サプリメントと代用品の存在を概観するための調査が実施された。飼料サプライチェーン内にミツバチが収集した花粉が存在する可能性の包括的マッピングには、EU 内の生産の理解や非 EU 国から EU 諸国への輸入の流れが必要である。飼料サプリメントとして花粉の様々な利用は、提供されている製品の特定及び、ミツバチやマルハナバチなどの無脊椎動物や、池の魚からペットの鳥、鶏、ウサギ、犬、馬、ラクダ、羊、牛まで脊椎動物の飼料としての花粉の妥当性を述べる科学的及び灰色文献、両方によりまとめられた。ミツバチコロニーを維持するための飼料として花粉の利用が確認されたが、ミツバチの病気が広まる潜在的なリスクによって商品ではめったにない。マルハナバチのコロニーの飼育にはかなりの量の冷凍花粉が必要だと分かり、受粉のために工業規模で販売されている。マルハナバチの生産は、大量の花粉が特に飼料として使用されるたった一つのニッチ市場である。脊椎動物用の飼料製品はヒト摂取用の花粉ベースの製品と同じ在庫から生成される傾向がある。このニッチ市場は非常に断片化されている。どの養蜂家も花粉ベースの製品を生産し販売することが出来る。EU 内外両方で確認されている大規模な専門生産者はごくわずかである。花粉の食品と飼料の使用割合はほとんどの場合分かっていない。注目すべき例外はマルハナバチのコロニー用飼料で、EU 内で生産・

輸入される花粉の半分を占める可能性がある。他の動物(脊椎動物)用の製品が市場の 5%以上を示す可能性は低い。花粉の税関分類は、食品と飼料の間で明確に区別できず、統計は体系的に保管維持されていない。

### 3. 農薬関連

- テンサイの根のアゾキシストロビンの輸入トレランス設定

Setting of import tolerance for azoxystrobin in sugar beet roots

EFSA Journal 2021;19(2):6401 18 February 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6401>

妥当性が確認された定量限界(LOQ) 0.01 mg/kg で植物及び動物本体のアゾキシストロビンの残留物を管理する執行のための適切な分析法が得られた。リスク評価結果に基づき、EFSA は報告された農業規範によるアゾキシストロビンの使用から生じる残留物の短期及び長期摂取は消費者の健康リスクにはなりそうもないと結論した。

- スピノサドに懸念される特定の既存 MRLs に焦点を絞った評価

Focussed assessment of certain existing MRLs of concern for Spinosad

EFSA Journal 2021;19(2):6404 15 February 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6404>

EC 規則 No 396/2005 条項 43 に従って、EFSA は、ピアレビュー中に設定された新しい毒性学的参照値や、現在 EFSA が利用できるデータを元にして、消費者摂取の懸念につながる可能性のあるスピノサドの既存の最大残留基準(MRLs)に関する理由付き意見を提出する委任を欧州委員会から受けた。より詳細な評価が必要なこの MRLs の潜在的な懸念を特定するために、EFSA は新しい毒性学的参照値を考慮してスピノサドの既存 MRLs を検査し、6つの作物の急性リスクが除外できなかった。この評価で受け取ったデータを元にして、6つの作物すべてに代替 MRLs が提案された。

- 各種作物のシフルメトフェンの既存 MRLs の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for cyflumetofen in various crops

EFSA Journal 2021;19(2):6373 24 February 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6373>

妥当性が確認された定量限界(LOQ) 0.01 mg/kg で検討中の果実作物の、LOQ 0.1 mg/kg でホップのシフルメトフェンの残留物を管理する執行のための適切な分析手段が得られた。リスク評価結果に基づき、EFSA は、報告された農業規範によるシフルメトフェンの使用から生じる残留物の長期摂取は消費者の健康リスクになりそうもないと結論した。

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

## 1. 規制製品申請ガイドンス

Regulated products application guidance

16 February 2021

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/regulated-products-application-guidance>

特定の食品や飼料は規制製品とされ、英国での販売前に認可が必要であり、その認可申請サービスに関するの情報更新。

## 2. FSA blog

英国の食品アナフィラキシー—国のデータを解析してわかったこと

Food anaphylaxis in the UK - what we've learnt by analysing national data

Ross Yarham, Senior Allergen Risk Assessor, Posted on:18 February 2021

<https://food.blog.gov.uk/2021/02/18/food-anaphylaxis-in-the-uk-what-weve-learnt-by-analysing-national-data/>

COVID-19 パンデミックの公衆衛生への際だった教訓の一つは、事態を正確に掴むにはデータの正確な解釈が重要である、ということである。

FSA にとって、それは食物アレルギーとアナフィラキシーの率について特にあてはまる。しかし一般にデータへの理解は乏しく、しばしば間違った解釈の報道がみられる。この間違った解釈が最近の NHS のデータを使った FSA のプロジェクトの焦点である。

### アレルギーデータの間違った解釈

食物アレルギーの重要データ源としてアナフィラキシーによる入院があるが、データは複雑でコードの解釈には専門性が必要である。メディアの誤報により人々のアナフィラキシーへの理解はさらに複雑化する。全原因でのアナフィラキシーによる入院を全て食物アレルギーのせいにしたりする。入院が単に定期検査や診断後のフォローアップであってもアレルギーのせいだと解釈したりする。食品誘発性のアレルギー反応はニュースでよく取り上げられるので食物によるアナフィラキシーでの死亡が増えているように感じられるが本当にそうだろうか？

### 誤報されているアナフィラキシーデータの研究

FSA が出資して Imperial College London の研究者が英国の 1998 年から 2018 年のアナフィラキシーによる入院とそれに関連する死亡の傾向を同定した。

### 食物アレルギーの影響を理解する

### 食物関連アナフィラキシーの死亡率

ニュースの見出しで近年増えているような印象を与えるが、実際は逆である。食物アレルギーによるアナフィラキシーでの死亡は希である。入院は増えているものの死亡は 0.7% から 0.3% に減っている。

### 最も致死性的アレルギー反応を引き起こしているアレルゲンは？

一部の人には驚きかもしれないが、それはピーナッツやナッツでは無く乳である。

#### 致死のアレルギー反応の性差

思春期前は男の子が多く、15才以降で逆転する。

### 3. Boots は誤包装のためマルチビタミンをリコール

Boots recalls Multivitamins because they were incorrectly packaged

16 February 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-07-2021>

Boots は誤って鉄分を含み包装したマルチビタミンをリコール措置。サプリメントにはビタミン K が含まれず、表示のない鉄分が誤って添加された。

### 4. 食品リスクに関する消費者意識

Consumer perception of food risk

3 February 2021

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/consumer-perception-of-food-risk>

参加者 1,194 名を対象にしたオンライン調査であり、17 の食品リスクに関して消費者のリスク認識を測定した：ノロウイルス、リステリア・モノサイトゲネス（リステリア菌）、病原性大腸菌（*E. coli*）O157、カンピロバクター、食物アレルギー、一般的な食中毒、食物不耐症、食品中化学物質、カビ毒、魚に含まれる水銀、セリアック病、農薬、アクリルアミド、TSE（伝達性海綿状脳症）、変異型クロイツフェルト-ヤコブ病（TSE）、有毒キノコ/ベリー、サルモネラ、食品中の放射能。

<要約>

#### 知識と熟知度

知識レベルは様々であるが、参加者は自身の食品安全の知識と行為に概して高いレベルの自信を持っていて、食品リスクを判断するのに「常識」と直感を重視することで裏付けられる。8つのリスク（カンピロバクター、*E. coli*、アクリルアミド、農薬、食物アレルギー、セリアック病、変異型クロイツフェルト-ヤコブ病及び放射能）の理解について尋ねると、知識は個人で差があるが、いくつかのリスク（アレルギー、農薬、*E. coli*）がより広く知られていたが、他はあまり馴染みがなかった（放射能やカンピロバクター）。

#### 懸念と受容性

懸念と受容性の高さは必ずしも一致せず、集団の中や違う集団を超えていくつかの差異が観察された。しかし、全体として、*E. coli* やアレルギーのようなリスクに対してより懸念が高く、放射能やアクリルアミドのようなリスクは低い傾向があった。リスクへの積極的な受容性あるいはリスクへの耐容性は、懸念の程度に関連した：リスクの懸念が高いほど、人はそれを受け入れたがらなかった。

懸念が高いリスク：*E. coli* は、特に脆弱な集団に対する影響の可能性の観点から、深刻な影響があるという知識、また最近の深刻な症例のメディア報道により懸念が高かった。

同様に、食物アレルギーは影響の重症性や影響を受ける人の数のため、懸念であった。カンピロバクターを食中毒や鶏肉と関連付けた参加者もこのリスクをより高い懸念事項の1つとした。

懸念が中程度のリスク：参加者にとって中程度の懸念のリスクは、農薬、セリアック病及び変異型クロイツフェルト-ヤコブ病であった。農薬は化学物質との関連で参加者にとって比較的懸念事項であったが、実際の影響や遅延影響概念の知識がないと懸念は緩和された。セリアック病はその病気の人を知っていて、そのためその影響をより知っている参加者においては懸念事項であった。変異型クロイツフェルト-ヤコブ病（比較的よく知られ、深刻に考えられている）が現在の脅威を引き起こすものではないとみなされたので、かつて考えられたような主要なリスクとしてみなされなかった。

懸念が低いリスク：アクリルアミドを認識している人は、エビデンスが欠如していると考えられることを理由に、リスクを軽視する傾向があった。放射能に関しては、ほとんどの参加者が放射能と食品を関連づけず、それゆえ、その影響の懸念は低かった。

▶ 懸念と受容性の駆動要因

参加者の8つのリスクに対する懸念と積極的な受け入れの度合いは7つの主要な要因により引き起こされた：

- ・ 影響/結果の重症性：深刻な/大きな懸念により、参加者のそれらの積極的な受け入れは低下した。参加者は *E. coli* とカンピロバクターが人生を変える健康影響の可能性があり、死に至る例もあるということを実際に理解しているため、特に懸念があった。
- ・ リスクの熟知度：なじみ深いほど、例えば地域のメディアの話題、個人体験及び友達や家族の体験から、リスクを「現実的」と感じるほど、かえって懸念は増す傾向があった。
- ・ リスクの知識：熟知度に関連する知識のレベルは通常参加者の懸念を大きくした。このように *E. coli* やアレルギーのような参加者の知識/認識のレベルが高いリスクは、放射能のように聞いたことのないものより、より大きな懸念となる傾向があった。
- ・ 過去の経験：食品リスクの影響への暴露や個人の経験は懸念を大きくし、すべての集団で受容性が低下した。これは特に参加者が深刻な影響を経験した食中毒の場合に特に強かった。
- ・ リスクを管理できると思うレベル：全体として、特にリスクが「見えない」場合、リスクを個人が制御するのは難しいと感じ、参加者の懸念はより大きくなった。一方、参加者はリスクが政府（農薬の例）あるいは他の誰かの責任（参加者自身がアレルギー一患者でない場合）により管理されると感じた場合、懸念は小さくなった。
- ・ リスクを現在のものと感じるかあるいは昔のものと感じるか：「狂牛病」のような過去に注目された食品の脅威は一般に「解決済み」と軽視された；さらに現在の、新興のあるいは継続中と感じられるリスクは参加者にとってより深刻なものとなる傾向があった。
- ・ 影響の即時性：即座に感じる（例、食中毒）影響に関連するリスクは最大の懸念とな

る傾向があった。農薬や放射能のような、時間をかけ、蓄積として見られる影響のリスクは懸念が小さい傾向があった。

全体として、参加者はリスクを評価する場合、個人の経験、管理の感じ方及び熟知度に影響される可能性が最も高かった。

情報に基づく認識：カンピロバクター、食物アレルギー及びアクリルアミド

リスクについて詳細情報をレビューする場合、参加者は「新しく」また驚きのある情報（例、カンピロバクターを含む鶏肉の比率が高いこと）やリスクに関連した影響の重症性に特に注意を向けた。参加者は予測される暴露マージン（MOE）のような複雑な統計には興味あまりなかった。例えばアクリルアミドのように、数多くのリスク源がリストに示されると、詳細な情報に圧倒されたようだ。

### 結論

懸念の駆動要因は、参加者のコミュニケーションの必要性を反映しているようである。

最終的に、食品リスクに関わる行動は主に「常識」と直感で決定され、参加者は行動する時に迅速なしばしば潜在意識で判断をした。コミュニケーションは、結果が深刻で、直感的で、「現実的」あるいは地域的である場合、；さらに、情報が明確で記憶しやすい行動と並行して示される場合、消費者の潜在意識に影響しがちである。言い換えれば、個人がリスクを身近に感じるほど、意識変化と究極的には行動変容への情報の影響が大きい。

---

## ● 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/cot/index.htm>

### 1. マイクロプラスチックへの暴露に由来するリスクの可能性についての包括的声明概要

Lay summary overarching statement on the potential risks from exposure to microplastics (2021)

[https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-02/COT%20Microplastics%20Overarching%20Statement%202021\\_%20Lay%20summary\\_final\\_1.pdf](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-02/COT%20Microplastics%20Overarching%20Statement%202021_%20Lay%20summary_final_1.pdf)

1. ホライズンスキヤニングの一環として、COT はマイクロプラスチック由来のリスクの可能性を検討すべきトピックとして同定した。文献をレビューしてナノプラスチックも含めるべきと決めた。最初のスコーピングペーパーは2019年10月のCOT会合で提示された。それから、このトピックと追加の情報についてCOTの会合で何度か議論し2020年12月が実質的に最後の議論となった。
2. この包括的声明の目的はこれらの議論をまとめて現時点でのCOTの結論を要約し、このトピックに関する現在の知見、不足しているデータ、研究の必要性のハイレベル概要を提供することである。

3. 今後、経口と吸入でのマイクロプラスチック暴露による毒性学的リスクの可能性を詳細に検討した副声明がこの包括的声明の副資料を提供する予定である。COT は食品やボトル入り飲料に存在し経口摂取されるマイクロプラスチックのリスクの可能性についてレビューする。吸入によるリスクについては PHE の大気汚染物質の医学的影響に関する委員会 (COMEAP) と合同でレビューする。他の意味のある暴露経路について追加のレビューが必要かどうかも検討する。
4. マイクロ及びナノプラスチックは広範に存在する。それらは意図的に製品に加えられたりプラスチックが時間経過や天候、消耗などの自然のプロセスで壊れて小さくなった結果として生じる。マイクロプラスチックには国際的に合意された定義はないが、最も広く使われているサイズ範囲は 0.1 から 5000 マイクロメートルである。0.1 マイクロメートルより小さいプラスチック粒子はナノプラスチックと考えられる。
5. COT はヒトを含む哺乳類へのマイクロプラスチックの影響に関するデータは、経口でも吸入でも、ほとんど無いことを注記する。マイクロプラスチックの一部は (90%超) 人体から排出され、一部は消化管内に留まるあるいは消化管から臓器又は組織に移行する可能性がある (M 細胞によるエンドサイトーシスあるいは細胞間輸送によって)。ヒトで経口摂取されたマイクロプラスチックの影響を評価した疫学あるいは投与試験は同定されなかった。吸入マイクロプラスチックでも同様である。
6. そのため COT は入手可能なデータからは経口または吸入によるマイクロおよびナノプラスチックへの暴露によるリスクの可能性について完全評価を行うことはまだできないと結論した。しかしながら他の当局 (EFSA, 2016; WHO, 2019; SAPEA, 2019; SAM, 2020; ECCC 及び HC, 2020) による、標的組織、閾値用量、何らかの毒性が観察されたなら毒性作用機序をより良く同定するためのさらなる研究が必要であるという結論に同意する。
7. COT はタイヤ粒子への暴露についての文献データは、化学的にポリマーの性質が全く異なるために、食品からのマイクロプラスチック暴露とは別に検討する必要があると結論した。そのような物質のリスク評価はおそらく今回の任務の範疇外であろう。
8. 最も大きなデータ不足はマイクロおよびナノプラスチックの検出のための適切で調和された分析法が無く (適切な参照となる標準物質も)、ヒトにあてはまる毒性やトキシコキネティクス情報も無いことである。
9. COT はリスク評価を完了する前に屋内と屋外、埃や土壌を含む全ての暴露源からの追加情報が必要であることを強調する。食品や水にマイクロプラスチックが存在することは、大気中降下物のような他のマイクロプラスチック源も広く視野に入れる必要がある。
10. ヒト健康への影響をより良く理解するためには、様々な食品中のマイクロプラスチックや汚染物質の濃度と調理の影響 (放出や溶出物の生物学的利用度) の包括的評価にはさらに調査が必要である。
11. 現在の研究は典型的には一種類の粒子と組織の相互作用にのみ集中している。そのため異なる組織での一連の粒子のタイプの *in silico*、*in vitro* 及び *in vivo* での影響

を探る必要がある。研究対象とする粒子のタイプにはバイオプラスチックのような新しいプラスチックベースの素材もまた考慮すべきである。

## マイクロプラスチックへの暴露に由来するリスクの可能性についての包括的声明

Overarching statement on the potential risks from exposure to microplastics

2021

[https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-02/COT%20Microplastics%20Overarching%20Statement%202021\\_final\\_1.pdf](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-02/COT%20Microplastics%20Overarching%20Statement%202021_final_1.pdf)

- ・ 定義

マイクロプラスチックとナノプラスチックはそのサイズでのみ区別する

- ・ タイプ

マイクロプラスチックは二つの主要なタイプに分けられる。意図的に小さく作られたもの、一次マイクロプラスチックと、環境中でより大きな断片から小さくなった二次マイクロプラスチック。それとは別にタイヤのゴムの粒子についてはマイクロプラスチックに含めるかどうかについて議論がある

- ・ 特徴

- ・ ハザード同定

ハザードに関係する可能性のある特徴は、物理的形状、化学組成、代謝あるいは分解、バイオフィルムの存在

- ・ 検出法

- ・ 暴露源

食品や飲料水と空気（経口と吸入）

- ・ 他機関の評価

- ・ COT の評価

データが無いので現時点で有害影響についてフルリスク評価はできない

- ・ リスク評価のための研究の優先事項

- ・ 結論

タイヤ粒子は別に検討したい、共通した分析法がないのが最大の問題、食品や水に存在するマイクロプラスチックは環境や屋内外の空気、埃、土壌など他の暴露源を考慮した全体的文脈で評価すべき、等。

---

● 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. グリホサート：次はどうなって、どこで私の意見を言える？

Glyphosate - what comes next and where can I have my say?

Communication No 002/2021 from the BfR of 1 February 2021

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/glyphosate-what-comes-next-and-where-can-i-have-my-say.pdf>

グリホサートは現在、欧州連合では 2022 年 12 月 15 日まで植物保護剤の有効物質として使用が認可されている。グリホサートの認可更新手続きは 2019 年 12 月に開始された。現在の手続き予定によると、2021 年にあなたは数多くの参加機会がある。この状況を背景に、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) はこの手続き過程に関する情報を提供している。他の植物保護剤の有効物質と同様に、グリホサートは定期的に EU 加盟国内で有効物質の見直しを行う中で再評価されている。この評価はヒト及び動物の健康リスク、環境及び物質の有効性に取り組むことになる。この過程において、報告国任務は他の加盟国に定期的に担当される。グリホサートについてはこの予期される申請の仕事量のためフランス、ハンガリー、オランダ及びスウェーデンの 4 加盟国である。これらの国は欧州連合全体での今後の協議や決定の基礎となる再評価報告書を準備する。

現在の有効物質であるグリホサートの認可は、欧州食品安全機関 (EFSA) の評価要約報告書を基礎として、2017 年に欧州委員会に承認された。それぞれの決定には、欧州化学品庁 (ECHA) のグリホサートの分類と表示の評価の結果も含まれた。共同の見直し評価の報告国はドイツ連邦であった。この過程で BfR はヒトに対する毒性の側面を評価する任務を負った。

2015 年にドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL) から EFSA への改訂評価報告書 (付属書) の提出以降、数多くの新たな科学文献が発表されている。これらの研究は、この更新手続きの中で、業界から提出された研究と同様に推薦された報告者により調査されなければならない。確認事項は、有効物質としてのグリホサートの評価にとって新しいデータがあるか、その科学的信頼性や妥当性も含まれる。

すべての関係者、組織、協会あるいは他の関連団体は、資料の最後に強調されているように意見を述べる機会が予定されている。付随して、新たな分類や表示の提案が推測される。この提案には同様に意見募集時に意見することができるだろう。

BfR は、この手続き過程で報告国として名前のない 22 カ国の他の欧州加盟国と同様に、ピアレビュー過程及び公聴会の一環として欧州評価過程に参加する予定である。

\* 欧州の手続き過程のイラスト図

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/glyphosate>

### グリホサート- その背景、過去と現在についての状況は？

2019 年 5 月 10 日、欧州委員会は 4 カ国 (フランス、ハンガリー、オランダ及びスウェーデン) を任命した。これらの国は「報告国」として一緒にグリホサートの未解決の評価のために活動する。これらの国はグリホサート評価グループ (AGG) と呼ばれている。一般に、欧州委員会は総意により報告加盟国を任命する (関係加盟国の同意を得て)。通常、

報告加盟国と共同報告加盟国はそれぞれ物質が指定される。グリホサートの場合、資料や仕事量の予想される量がとても大きいと思われたので、負担は AGG である 4 カ国で分担された。

2019 年 12 月 12 日、申請者、いわゆるグリホサートリニューアルグループ (GRG、欧州におけるグリホサートの承認の更新を求める企業のグループ) は、2022 年以降のグリホサートの更新の承認を AGG、他の加盟国、欧州食品安全機関 (EFSA) 及び欧州委員会に申請した。この申請により、規則 (EC) No 1107/2009 で規定されているように、欧州連合での更新手続きを正式に開始する。

この申請は GRG により提出され、AGG が欧州連合の関連する法律の正式な要件 (有効物質の更新手続きに関する欧州委員会の施行規則 (EU) No. 844/2012) を満たすことを確認した。

必要な科学研究や文献のデータを伴う補足資料が 2020 年 6 月 8 日に GRG により提出された (2020 年 6 月 15 日期限以前)。

これらの資料は、すべての入手可能な情報に基づき今後の評価をする前に AGG により有効性が確認される。この評価はその後ピアレビュー過程を開始する EFSA に送られる。

EFSA により主導される評価に付随し、ECHA は欧州連合の分類・表示・包装に関する規則 (EC) No. 1272/2008 (CLP 規則) に従い、グリホサートの分類及び表示をレビューするだろう。この化学物質の分類は物質の特性にのみ基づく。物質にどの程度接触する (暴露する) 可能性があるかは考慮しない。暴露は EFSA 主導のリスク評価過程の一環で考慮される。ECHA の分類及び評価提案は EFSA が結論をだす前の 2022 年に示されるだろう。

**グリホサート-どこでいつ、私の意見を言える？**

#### *EFSA の意見募集*

EFSA は定期的に権限内である科学テーマに関する意見を募集する。

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

新たなグリホサート評価の意見募集は現在 2021 年 8 月/9 月を予定している。

#### *ECHA の意見募集*

ECHA は 2021 年 5 月に加盟国のスウェーデン、フランス、オランダ及びハンガリーの官庁からグリホサートに関する CLH 報告書 (分類と表示を調整した提案) を受け取る予定である。ECHA からグリホサートの法的な分類の変更に関する意見募集の正確な日程はまだでていない。

新たな CLH 報告書が公表された後、以下でこの情報が閲覧できる予定である：

<https://echa.europa.eu/registry-of-clh-intentions-until-outcome>

グリホサートのテーマに関する詳細な情報は BfR のウェブサイトでも閲覧できる：

[https://www.bfr.bund.de/en/a-z\\_index/glyphosate-193962.html](https://www.bfr.bund.de/en/a-z_index/glyphosate-193962.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. 無登録 GMO を同定できる新しい技術

A new technique capable of identifying unregistered GMOs

19/02/2021

<https://www.anses.fr/en/content/new-technique-capable-identifying-unregistered-gmos>

アンジェを拠点とする ANSES の植物健康研究所が開発した技術のおかげで、現在、遺伝子組換え生物(GMO)の無登録 DNA 配列を簡単に同定できるようになった。

遺伝子導入による生物の遺伝子組換えは、他の種からそのゲノムに 1 つまたはそれ以上の遺伝子を導入することからなる。一般に GMOs は、それらを得るために頻繁に使用される DNA 配列を探すことで見つかる。これらの配列により、組み換え生物の細胞は挿入された遺伝子を正しく発現できるようになる。例えば、遺伝子の始まりを意味する 35S プロモーター(p35S)がそれに当てはまる。それは一般的に GM 植物を生産するために使用される。それが検出されると GMO が存在することを示すが、どの遺伝子が導入されたか、その機能は何かという情報は提供しない。詳しく知るためには、遺伝子導入で使用されていることがわかっている遺伝子を探す必要がある。だが、リストに記載されている遺伝子が見つからなかったら？ANSES の植物健康研究所が開発した新しい同定戦略は、これまで使用せざるを得なかった面倒な技術を不要にする。

### 遺伝子組換え植物のリファレンス活動

アンジェを拠点とする ANSES の植物健康研究所の細菌学・ウイルス学& GMO (BVO) ユニットは、国のリファレンスラボとして GMO 検出の任務を請け負っている。この立場で、公式な分析法の開発や検証に責任がある。

### 目的のものが不明でもみつける

開発された技術により、未知の遺伝子配列を素早く同定できる。そのために、その生物の DNA は約 6000 の DNAbp の断片に分解された (植物のゲノムには数百万の bp が含まれている可能性がある)。これらの元々線状の断片は環状にされる；この方法が成功するためにこの段階は重要である。その後それらはインバース PCR 技術を使って増幅される。開始点が必要である；ここではそれは p35S プロモーターである。それを含む DNA 断片だけが増幅される。終止点も必要で、それが環状断片にした意味で：増幅は開始点で止まるため全断片が複製できる。p35S プロモーターの後は標的導入遺伝子が続くため、その配列は増幅された DNA の配列を決めるだけで得られる。

### すべての GMOs に効果的な技術

この方法は遺伝子組換えペチュニアでテストされた。その結果は *Scientific Reports* に発表された。この技術は比較的安く、2 日以内に新しい GMO の配列を決められる。植物、動物、細菌を含むすべての種類の遺伝子組換え生物に適用される。特に医療分野では、他の

応用もあるかもしれない。転移因子（トランスポゾン）と呼ばれる小さな遺伝子配列は、ゲノム内で位置を変え、時には病気を引き起こす。この同定技術は、挿入された場所を決め、その場所が病気の発生にどのように影響するかを理解するのに利用できる。

知っていましたか？

遺伝子組換え生物の屋外栽培はフランスでは認可されていない。だが、そのような GMOs は輸入可能である。動物用飼料にはよく GM 植物が含まれている。微量の GMOs がヒトの食品に見られることがあり、1%以上含まれる食品には表示が必要である。欧州で製品販売が許可されている GMO 生産者は、使用する導入遺伝子配列を特定する必要がある。これにより GMO を確認する際にそれらを検出できる。無登録 GMO は当然禁止されている。

\* 追加情報

Boutigny, AL., Fioriti, F. and Rolland, M.

Targeted MinION sequencing of transgenes.

Sci Rep 10, 15144 (2020). doi.org/10.1038/s41598-020-71614-6

<https://www.nature.com/articles/s41598-020-71614-6>

---

● アイルランド食品安全局（FSAI : Food Safety Authority of Ireland）

<http://www.fsai.ie/index.asp>

**1. FSAI 相談窓口（Advice Line）は 2020 年 2,772 件の食品苦情を受け付けた**

FSAI Advice Line Received 2,772 Food Complaints in 2020

Monday, 22 February 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/advice\\_line\\_stats\\_22022021.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/advice_line_stats_22022021.html)

2020 年は 2,772 件以上の消費者苦情がアイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口（Advice Line）に寄せられた。苦情のうち、34%が食べるのに適さない食品、30%が十分な衛生管理に関するものであった。全体として、2020 年の苦情は、食品事業の閉鎖といった COVID-19 の影響を反映し、2019 年に報告された 3,460 件の苦情を下回った。

また相談窓口では助言や情報の提供も行っており、2020 年には 7,767 件の質問を受け付けた。最も多かった質問は食品表示要件に関する規制についてであった。さらに COVID-19 と EU 離脱の影響に関する質問も多く寄せられ、食品事業における COVID-19 による制限解除後の英国との貿易について関係者向けの詳細情報を FSAI のウェブサイト追加した。

**2. Breakfast Bite 3 月 3 日：食品事業者向け食品表示—知っておくべき事**

Breakfast Bite on 3 March: Food labelling for food businesses – what you need to know

Wednesday, 17 February 2021

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/labelling\\_breakfast\\_bite\\_030321.html](https://www.fsai.ie/news_centre/labelling_breakfast_bite_030321.html)

小規模事業者向けの無料オンラインウェビナー。EU 及びアイルランド規則に則って事業者が提供しなければならない食品表示に関する説明を行う。

---

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

### 1. FDA は鬱や精神疾患を治療すると宣伝するダイエタリーサプリメントを違法販売していた 10 企業に警告文書を送付

FDA Sends Warning Letters to 10 Companies for Illegally Selling Dietary Supplements Claiming to Treat Depression and Mental Illness

February 18, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-sends-warning-letters-10-companies-illegally-selling-dietary-supplements-claiming-treat>

FDA は、鬱や精神疾患を治療や緩和、予防すると宣伝するダイエタリーサプリメントを違法販売していた 10 企業に警告文書を送付した。医療従事者に相談する代わりにこれらの製品を頼ろうとする消費者は、被害を受ける可能性があり、安全性と有効性が確認されている適切な治療を受けられないかもしれない。

たとえダイエタリーサプリメントと表示していても、治療や緩和、予防を意図する製品は医薬品に適用される要件の対象となる。

\* 警告文書（FEBRUARY 18, 2021）

● Native Remedies dba Silver Star Brands

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/native-remedies-dba-silver-star-brands-612268-02182021>

ドロップ、カプセル形態製品を含む。

● Mountain Peak Nutritionals

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mountain-peak-nutritionals-612219-02182021>

5-HTP、ビタミン B 成分製品を含む。

● Wholesome Wellness

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/wholesome-wellness-612257-02182021>

ハーブ成分製品を含む

● Enlifta, LLC

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/enlifta-llc-612253-02182021>

サプリメント、ハーブ成分製品を含む。

- Lifted Naturals

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lifted-naturals-612216-02182021>

プロバイオティクス成分製品を含む。

- SANA Group LLC

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sana-group-llc-612256-02182021>

GABA、L-トリプトファン、セイヨウカノコソウ成分製品を含む。

- FDC Nutrition Inc.

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/fdc-nutrition-inc-612264-02182021>

イノシトール成分製品を含む。

- Dr. Garber's Natural Solutions

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/dr-garbers-natural-solutions-612226-02182021>

- ProHealth Inc.

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/prohealth-inc-612227-02182021>

セイヨウオトギリソウの成分を含む。

- Blossom Nature, LLC

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/blossom-nature-llc-612263-02182021>

セイヨウオトギリソウの成分を含む。

## 2. FDA は議会報告書を受けてベビーフードの有害元素についての疑問に答える

FDA Response to Questions About Levels of Toxic Elements in Baby Food, Following Congressional Report

February 16, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-response-questions-about-levels-toxic-elements-baby-food-following-congressional-report>

(訳注：米国下院委員会の経済及び消費者政策に関する小委員会が、乳児に有害なヒ素、鉛、カドミウム、水銀を高濃度を含むベビーフードが販売されており、FDA が十分に対応していないと指摘する内容のスタッフ報告書を発表したことを受けて、FDA が回答書を発表した。小委員会のスタッフ報告書は、ベビーフードで検出された濃度を、ボトル入り飲料水 (FDA) 及び飲料水 (EPA) に設定された非常に低い基準値と比較しており、またトランプ政権が消費者の信頼を打ち砕いたということを主張する内容になっている。

小委員会の指摘に対し、FDA は、有害元素への暴露について深刻に考え、リスクベースで適切に管理していることを次のように説明している。)

FDA は、食品供給における有害元素への暴露をとて深刻に捉えており、特に、それが最も若齢で感受性が高い集団の健康と安全性の保護につながる場合には深刻だと考えている。有害元素、例えばヒ素、鉛は環境中に存在し、土壌や水、大気を介して食品供給に入り、完全に取り除くことはできない。FDA の目標は、最大限に実施可能な範囲で、さらなる研究や関係者との協力強化によって暴露量を減らすことである。

#### FDA の規制と監視は米国で販売・製造されたベビーフードの安全性確保を支援する

2021 年 2 月 4 日に米国下院委員会の経済・消費者政策に関する改革小委員会が発表したベビーフード中の有害元素に関するスタッフ報告書は、ベビーフード中の有害元素を減らすためにさらに何が出来るのかという重大な疑問を投げかけるものであったが、この問題について FDA は、優先順位をつけ重点的に労力を注ぐためにリスクベースで積極的に取り組んできた。FDA の科学者は、ベビーフードの有害元素の濃度を「トータルダイエツスタディ」や「食品及び食品容器中の有害元素と食品中の放射性物質」のコンプライアンス計画で定期的に監視している。

食品中の有害元素に健康上の懸念がある場合に、FDA は、アクションレベルの設定などの低減措置、データ公開、有効的な低減戦略を特定するための企業との協働など段階的に対処する

例として、FDA が 2011 年に乳児用コメシリアル中のヒ素について検査を開始して以来、製造業者は汚染低減に取り組み、それらは最終的に FDA が公表したアクションレベルに関する事業者向けガイダンスにつながった。このような取り組みにより、現在の乳児用コメシリアルは 10 年前よりも安全になった。そして、企業による最新の科学と優良製造規範の導入により乳児用コメシリアル中のヒ素濃度は引き続き減少するだろうと予測している。製造・販売者には、連邦食品医薬品化粧品法のもと、製品の安全性を保証する法的責任がある。法律に違反した製品については、FDA が情報を吟味してケースバイケースで対処する。例えば 2021 年 1 月 15 日には、有害な量の無機ヒ素とカビ毒のパツリンを含むジュース製品の流通を中止するよう、FDA は裁判所の命令をもとに企業に要請した。さまざまな食品の有害元素に関連した輸入警告も複数発出している。さらに、国産と輸入の食品が有害元素の同じ基準値を満たすよう、コーデックスへの参加など、継続的に取り組んでいる。

FDA は、食品に由来する有害元素への暴露を制限するために、すぐに実施可能な消費者向け助言を提供する

議会報告書の勧告に一致して、FDA は、乳児には様々な穀類の乳児用シリアルを食べさせるよう助言してきた。鉄を強化したコメシリアルは乳幼児の良い栄養源ではあるが、それのみを供給源にしたり、最初の供給源にすべきではない。

FDA は、連邦政府のパートナー、業界、消費者、衛生活動家団体とともに、食品由来の有害元素への消費者暴露を減らすという目標を共有し、ともに取り組み続けていく。

**\* 米国下院委員会の経済及び消費者政策に関する小委員会のスタッフ報告書**

**Oversight Subcommittee Staff Report Reveals Top Baby Foods Contain Dangerous Levels of Toxic Heavy Metals**

Feb 4, 2021

<https://oversight.house.gov/news/press-releases/oversight-subcommittee-staff-report-reveals-top-baby-foods-contain-dangerous>

経済及び消費者政策に関する小委員会が、2019年11月6日、米国のベビーフード（オーガニック製品と従来製品）の大規模製造業者7社に向けて、ベビーフード製品中の有害重金属（無機ヒ素、鉛、カドミウム、水銀）に関する社内文書と検査結果の提出を要請した（7社：Nurture, Inc.; Beech-Nut Nutrition Company; Hain Celestial Group, Inc.; Gerber; Campbell Soup Company; Walmart Inc.; Sprout Foods, Inc.）。

この要請に7社のうち4社が応じ、小委員会が入手したそれら社内文書と検査結果によると、ベビーフードは相当量の有害重金属に汚染されている。Walmart、Campbell、Sprout Organic Foodsら3社は、調査への協力を拒否した。

4社の社内文書からは、次のことが指摘された。

ヒ素

- Nurture (HappyBABY) は、無機ヒ素を 180 ppb 相当含むとの検査結果がでた後もベビーフードを販売した。販売前に検査された Nurture の 25%以上が 100 ppb を超える無機ヒ素を含んでいた。Nurture の検査では、販売された代表的なベビーフード製品は 60 ppb の無機ヒ素を含んでいた。
- Hain (Earth's Best Organic) は、129 ppb 相当の無機ヒ素を含むベビーフード最終製品を販売した。Hain は原料のみを検査し、最終製品は検査していなかった。文書によると Hain は 309 ppb 相当のヒ素が検出された原料を使用した。
- Beech-Nut は 913.4 ppb 相当のヒ素が検出された後に、その原料を使用した。Bee-Nut は柔らかさなどの特徴を持たせるために 300 ppb を超えるヒ素が検出された添加物を定期的に使用した。Berber は 90 ppb を超える無機ヒ素が検出されたコメ粉 67 バッチを使用した。

鉛

- Nurture は 641 ppb 相当の鉛が検出されたベビーフード最終製品を販売した。Nurture が検査したベビーフード最終製品の約 20%が 10 ppb を超える鉛を含んでいた。
- Beech-Nut は 886.9 ppb を超える鉛を含む原料を使用した。鉛を含む多くの原料が使用された：鉛濃度が 5 ppb 超過のものを 483、15 ppb 超過のものを 89、20 ppb 超過のものを 57。
- Hain は 352 ppb 相当の鉛を含む原料を使用した。Hain は鉛を含む多くの原料を使用した：鉛濃度が 20 ppb 超過のものを 88、200 ppb 超過のものを 6。
- Gerber は 48 ppb 相当の鉛を含む原料を使用し、20 ppb を超える鉛を含む多くの原料

を使用した。

#### カドミウム

- ・ Beech-Nut は 20 ppb を超えるカドミウムが検出された 105 の原料を使用し、検査したいくつかの最大は 344.55 ppb であった。
- ・ Hain は 20 ppb を超えるカドミウムが検出された 102 の原料をベビーフードに使用し、最大は 260 ppb であった。
- ・ Nurture のベビーフード最終製品の 65% は 5 ppb を超えるカドミウムを含んでいた。
- ・ Gerber キャロットの 75% は 5 ppb を超えるカドミウムを含み、最大は 87 ppb であった。

#### 水銀

- ・ Nurture は 10 ppb 相当の水銀を含むベビーフード最終製品を販売した。
- ・ Beech-Nut 及び Hain はベビーフード中の水銀について検査していない。
- ・ Gerber はまれにしか検査しない。

これらの結果は、その他の製品に対する既存の規制値よりも高い。例えば、FDA がボトル入り飲料水について設定した最大許容値は、無機ヒ素 10 ppb、鉛 5 ppb、カドミウム 5 ppb であり、EPA が飲料水（注：水道水）について設定した水銀の許容値は 2 ppb である。

社内基準は次の通り。

- ・ Nurture は、有害重金属が含まれる量に関係なく、検査した全ての製品を販売する。企業方針によると、Nurture の検査は消費者の安全性のためではない。FDA は、乳児用コメシリアルに含まれる無機ヒ素は 100 ppb までという、たった一つの基準を最終化した。Nurture は社内基準として、これより 15% 高い 115 ppb を設定している。
- ・ Beech-Nut は、社内基準として、ビタミンミックスなどの添加物中のヒ素とカドミウムについて 3,000 ppb、ある種の原料中の鉛について 5,000 ppb を設定している。
- ・ Hain は、社内基準として、いくつかの原料のヒ素、鉛、カドミウムについて 200 ppb を設定した。しかし Hain は、その社内基準を超過して 353 ppb の鉛と 309 ppb のヒ素を含む原料を使用した。Hain は理論計算にもとづき原材料の検査基準逸脱を正当化した。

小委員会は、調査協力を拒否した 3 社のベビーフードについて非常に懸念している。

Hain が有害重金属を多く含む原料（例：ビタミン/ミネラルプレミックス）をベビーフード製品に添加している、との秘密の企業提示があったが、トランプ政権は無視した。FDA は、この件について何も新しいことをしておらず、設定している基準も、乳児用コメシリアルの無機ヒ素 100 ppb のみである。

小委員会は次のことを勧告する。

- ▶ 検査を義務化：ベビーフード製造業者は、原料ではなく最終製品について有害重金属を検査するよう、FDA から要請されるべきである
- ▶ 表示：製造業者は、食品ラベルに有害重金属の濃度を報告するよう、FDA から要請されるべきである
- ▶ 有害な原料の自主的排除：製造業者は有害重金属の濃度が高い原料の代替品を自主的に見つける、あるいは、コメのように、高濃度の有害重金属が頻繁に検出される原料を多く含む製品を自主的に排除すべきである
- ▶ FDA 基準：FDA はベビーフードに許容される有害重金属の最大基準値を設定すべきである。各重金属について 1 つの濃度を全てのベビーフードに適用すべきである。そして、その濃度は、有害重金属の神経影響から赤ちゃんを保護すべきものでなくてはならない
- ▶ 保護者は警戒するよう：保護者はコメ製品のような有害重金属が多く検出される原料を含むベビーフードを避けるべきである。上記の 1 から 4 つの勧告を通じて、保護者らが赤ちゃんを保護するために情報に基づいた決定を下すのに必要な情報を得られるだろう。

ベビーフード製造業者は、公共の信頼という特別な立場にある。消費者は、安全でない製品は販売されていないと信じている。消費者はまた、連邦政府は安全でないベビーフードの販売を知っていながら許可することはないと信じている。この報告書は、ベビーフード製造業者とトランプ政権の規制担当者が信頼を打ち砕いたことを露呈する。

### 3. FDA は食用動物に対する医学的に重要な特定の抗菌薬の使用期間を決定する方法に関する意見を募集する

FDA Seeks Public Comment on Potential Approach for Defining Durations of Use for Certain Medically Important Antimicrobial Drugs for Food Animals

February 22, 2021

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-seeks-public-comment-potential-approach-defining-durations-use-certain-medically-important>

このコンセプトペーパーは食品生産動物に医療用飼料を介して投与される医学的に重要な抗菌薬に焦点を当てる。現在、使用期間の定められていない 89 の認可された動物用医薬品申請がある。パブリックコメントの募集期間について、当初 2021 年 4 月 12 日までだったのを 2021 年 6 月 11 日まで延長する。

### 4. FDA は中高生向けの新しい農業バイオテクノロジーカリキュラムを発表

FDA Releases New Agricultural Biotechnology Curriculum for Middle and High School Students

February 25, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-new-agricultural-biotechnology-curriculum-middle-and-high-school-students>

FDA は、「科学と私たちの食品供給：食品農業とバイオテクノロジーを探る」という中学生用と高校生用の新しい無料オンライン追補カリキュラムを公表した。これは、一般的に「GMO」と呼ばれる食品の生産に使用される遺伝子工学やゲノム編集に焦点をあて、中高生に伝統的農業と現代的農業について教育する教師を支援することを目的としている。

\* 中高生向け教材：Science and Our Food Supply

<https://www.fda.gov/food/students-teachers/science-and-our-food-supply#Biotechnology>

## 5. コロナウイルス(COVID-19)更新

Coronavirus (COVID-19) Update: February 26, 2021

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-update-february-26-2021>

(一部抜粋)

- ・ 食品や飲料に見える包装容器のアルコールベースの手指用消毒液製品に注意するよう、消費者に引き続き警告する。
- ・ FDA は食品と農業部門の職員に COVID-19 ワクチンについて情報提供する新たなウェブページを発表した。

## 6. 公示

### ● Alpha Male Plus は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification: Alpha Male Plus contains hidden drug ingredient

2-24-2021

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-alpha-male-plus-contains-hidden-drug-ingredient>

FDA は精力剤として販売されている Alpha Male Plus はタダラフィルを含むため製品を購入、使用しないよう消費者に助言している。製品写真あり。

### ● Vy & Tea は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification: Vy & Tea contains hidden drug ingredient

2-26-2021

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

FDA は減量製品として販売されている Vy & Tea はシブトラミンを含むため製品を購入、使用しないよう消費者に助言している。製品写真あり。

## 7. リコール情報

- **Adamssecret.co** は表示されない成分シルデナフィル及びタダラフィルのため **Adam's Secret Extra Strength 1500** と **3000** カプセルの全国的自主的リコールを発表する

Adamssecret.co Issues Voluntary Nationwide Recall of Adam's Secret Extra Strength 1500 and 3000 Capsules Due to Presence of Undeclared Sildenafil and/or Tadalafil

February 16, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/adamssecretco-issues-voluntary-nationwide-recall-adams-secret-extra-strength-1500-and-3000-capsules>

Adamssecret.co は表示されない成分シルデナフィル及びタダラフィルのため Adam's Secret Extra Strength 1500 と Adam's Secret Extra Strength 3000 すべてのカプセルをリコール措置。製品写真あり。

- **Aaron's Gourmet Smoked Fish** は許可と定期的な監視なく生産したスモーク魚製品をリコール措置

Aaron's Gourmet Smoked Fish Recalls Smoked Fish Products Produced Without Licensure and Regulatory Oversight

February 18, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/aarons-gourmet-smoked-fish-recalls-smoked-fish-products-produced-without-licensure-and-regulatory>

Aaron's Gourmet Smoked Fish は州機関の許可と定期的な監視なく生産した、ガラス瓶入り及び真空包装のスモーク魚製品をリコール措置。

## 8. 警告文書

- **Dr. Paul's Lab**

FEBRUARY 16, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/dr-pauls-lab-612964-02162021>

コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認かつ不正表示の問題。チンキ剤製品を含む。

- **Evolved Ayurvedic Discoveries, Inc./BioCBDPlus**

FEBRUARY 11, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/evolved-ayurvedic-discoveries-incbiocbdplus-609772-02112021>

コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認かつ不正表示の問題。CBD 製品を含む。

- **JR & Son World Trading LLC**

FEBRUARY 03, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/jr-son-world-trading-llc-612215-02032021>

外国供給業者検証プログラム (FSVP) 違反の問題。

- My Habitat Brands LLC

FEBRUARY 03, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/my-habitat-brands-llc-611996-02032021>

FSVP 違反の問題。

- Vibrant Enterprise LLC

NOVEMBER 24, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/vibrant-enterprise-llc-610514-11242020>

FSVP 違反の問題。

---

- 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

1. タングステン酸ナトリウム二水和物、ジ-n-ブチルフタル酸、ジ(2-エチルヘキシル)フタル酸についての NTP テクニカルレポート案のピアレビュー

Peer Review of the Draft NTP Technical Reports on Sodium Tungstate Dihydrate, Di-n-butyl Phthalate, and Di(2-ethylhexyl) Phthalate

[https://ntp.niehs.nih.gov/events/panels/index.cfm?utm\\_source=direct&utm\\_medium=prod&utm\\_campaign=ntpgolinks&utm\\_term=36051](https://ntp.niehs.nih.gov/events/panels/index.cfm?utm_source=direct&utm_medium=prod&utm_campaign=ntpgolinks&utm_term=36051)

2021 年 4 月 2 日にウェビナーを開催。3 月 26 日まで意見を登録できる。

---

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

1. EPA は化学物質リスク評価に使われる科学の強化に努力する

EPA Commits to Strengthening Science Used in Chemical Risk Evaluations

02/16/2021

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-commits-strengthening-science-used-chemical-risk-evaluations>

EPA は、有害物質規制法 (TSCA) のリスク評価に使われる科学研究の選択とレビューアプローチを精細化することを発表する。EPA はこれまで 2018 年に発行した系統的レビューアプローチを利用していましたが、それをレビューした全米科学・工学・医学アカデミー

(NASEM) からの勧告に基づき更新することにした。

EPA はこれまでの系統的レビューアプローチを今はもう使用しておらず、今後も使わない。EPA は既に、NASEM の報告書が強く勧めている IRIS 計画のアプローチを取り入れたプロトコールの開発を開始している。

## 2. EPA は飲料水の PFAS に対応

EPA Takes Action to Address PFAS in Drinking Water

02/22/2021

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-takes-action-address-pfas-drinking-water>

本日 EPA は飲料水のパーフルオロアルキル化合物 (PFAS) に対応する二つの行動を発表した。第五未規制汚染物質モニタリング規則(UCMR 5)による飲料水中 PFAS データ収集の再提案と飲料水安全法 (SDWA)によるパーフルオロオクタン酸 (PFOA) とパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) の最終規制決定の再発行について。

\* Fifth Unregulated Contaminant Monitoring Rule (UCMR 5)

<https://www.epa.gov/dwucmr/fifth-unregulated-contaminant-monitoring-rule>

\* Final Regulatory Determinations for CCL 4

<https://www.epa.gov/ccl/regulatory-determination-4>

---

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

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

### 1. USDA は種子や植物をオンラインで外国から購入・販売する場合の規則を明確化する

USDA Clarifies Rules for Buying and Selling Seeds and Plants Online From Other Countries

February 18, 2021

[https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/news/sa\\_by\\_date/sa-2021/buying-seeds-plants-online](https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/news/sa_by_date/sa-2021/buying-seeds-plants-online)

昨年未承認の種を郵便で受け取った市民から数千件の報告を受け取った件に関する数ヶ月にわたる調査を経て、USDA の APHIS はオンラインでの種子や生きた植物の購入・販売が米国の法に従うのを援助する追加のガイドラインを提供する。

2020 年 7 月に始まった報告の調査で、APHIS は一部の種子が承認無しに米国に送られたものであることを確認したが、他は受け取った人が注文したもので、外国のものであることを知らなかった。いずれにしる植物検疫証明のない種子の輸入は違法である。

\* Buying and Selling Plants and Seeds Online

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/planthealth/import-information/permits/pl>

[ants-and-plant-products-permits/plants-for-planting/buying-selling-plants-seeds-online/buying-selling-plants-seeds-online](https://www.inspection.gc.ca/english/toce/shtml/buying-selling-plants-seeds-online)

---

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

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

#### 1. 食物アレルギーターゲット調査

- 包装済みサラダ中の非表示のアレルゲンとグルテン 2018年～2019年

Undeclared Allergens and Gluten in Prepackaged Salads 2018 to 2019

2021-02-10

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/april-1-2018-to-march-31-2019/eng/1610132728761/1610132728995>

この調査の主な目的は、包装済みサラダ製品中の非表示のアレルゲンとグルテンの存在と量に関する基本的情報を得ることだった。調べた 60 サンプルのうち 2 つに、非表示のアレルゲン、具体的には卵とゴマが含まれていることが分かった。

見つかった量がアレルギーのある人に健康上の懸念を引き起こすかどうか決めるために、陽性結果は両方とも CFIA の食品安全リコール室に送られた。CFIA がとったフォローアップ活動の範囲は、健康リスク評価が定めた汚染量や結果として生じる健康上の懸念に基づいている。陽性結果の製品はどれも健康リスクとして特定されず、リコールされなかった。

- メープル製品中の非表示のアレルゲンとグルテン 2018年～2019年

Undeclared Allergens and Gluten in Maple Products 2018 to 2019

2021-02-10

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/april-1-2018-to-march-31-2019/eng/1610036529881/1610036530224>

この調査の主な目的は、メープル製品中の非表示のアレルゲンとグルテンの存在と量に関する基本的情報を得ることだった。調べた 319 サンプルのうち、1 サンプルに非表示のカゼインが含まれていることが分かった。CFIA の食品安全リコール室で確認したところ、メープル製品はどれも健康リスクがあるとは特定されず、リコールされなかった。

- 穀物ベースのコーティングされた複数原料の肉やシーフード製品中の非表示のアレルゲン

Undeclared Allergens in Multi-Ingredient Meat and Seafood Products with Grain-based

Coatings 2017 to 2018

2021-02-10

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/april-1-2017-to-march-31-2018/eng/1609944311049/1609944311456>

この調査の主な目的は、穀物ベースのコーティングされた複数原料の肉や魚/甲殻類製品中の非表示のアレルゲンの存在や量に関する基本的情報を得ることだった。調べた 360 サンプルのうち 11 に、卵、大豆、乳タンパク質βラクトグロブリン(BLG)を含む非表示のアレルゲンが含まれていることが分かった。非表示のアレルゲンが存在した最多の陽性結果はシーフード製品中だった。

見つかった量がアレルギーのあるヒトに健康上の懸念を引き起こすかどうか決めるために、全ての陽性結果が CFIA の食品安全リコール室に送られた。非表示の卵に陽性と判定された 5 つの製品（冷凍エビしゅうまい、エビギョウザ、エビ天ぷら、等）は健康リスクを示すとみなされ、リコールされた。

- 
- 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 151-21

25 February 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcircular151-21.aspx>

新規申請と提案

- ・ *Aspergillus niger* 由来グルタミナーゼ
- ・ *Penicillium rubens* 由来グルコースオキシダーゼ

食品基準改定

- ・ GM トウモロコシ DP202216
- ・ 平易な英語でのアレルゲン表示

Amendment No.197 - 25 February 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/gazette/Pages/Amendment-No.197---25-February-2021.aspx>

## 包装済み食品のアレルゲン表示に新たな要件

New requirements for allergen labelling on packaged foods

25/02/202

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/New-requirements-for-allergen-labelling-on-packaged-foods.aspx>

- ・アレルゲン情報を食品表示の特定の場所に特定のフォーマットで表示する
- ・シンプルで平易な英語の用語を用いる

---

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

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

### 1. クソニンジンやニガヨモギを含む医薬品

Various medicines containing *Artemisia annua* and *Artemisia absinthium*

17 February 2021

<https://www.tga.gov.au/alert/various-medicines-containing-artemisia-annua-and-artemisia-absinthium>

TGA は妊娠中に使用すると許容できないリスクを引き起こすとして、高濃度のクソニンジンやニガヨモギを含む医薬品数種類がリコールされていると消費者や医療従事者に助言し、製品リストを更新した。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2020（2020. 11. 11）

【TGA】ヨモギ種を含むリスト掲載医薬品

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202023c.pdf>

---

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

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

### 1. リコール情報

#### ● Nerada Organics Lemon & Ginger Organic Herbal Infusion Tea 60g

22 Feb 2021

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/nerada-organics-lemon-ginger-organic-herbal-infusion-tea-60g>

オーストラリア産のハーブ茶葉を化学物質汚染（エチレンオキシド）のためリコール措置。製品写真あり。

- Diplomat Lemon & Ginger Herbal Infusion Tea 60g

22 Feb 2021

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/diplomat-lemon-ginger-herbal-infusion-tea-60g>

オーストラリア産のハーブ茶葉が化学物質汚染（エチレンオキシド）のためリコール措置。製品写真あり。

---

- 香港政府ニュース

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

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

1. ニュースレター

Food Safety Focus

17 Feb 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)

- 食品中の二酸化硫黄の詳細調査

A Closer Look at Sulphur Dioxide in Foods

17 Feb 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_175\\_01.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_175_01.html)

最近食品安全センター(CFS)が実施した食品調査で、規制値を超える量の二酸化硫黄を含み、その使用が食品表示上に表示されていない2つの調理済デザートサンプルが確認された。そのため CFS は食品警告を公表し、販売業者にリコールを開始するよう促した。この記事では食品生産における二酸化硫黄の使用を論じる。

食品に二酸化硫黄を添加する理由は？

二酸化硫黄は様々な特性のため食品生産での使用歴が長いので、新しいとは思えないかもしれないが、それがどのように作用するか知っているだろうか？

二酸化硫黄は乾燥した果物や野菜、酢漬けの野菜、果実飲料、ワインなど、様々な食品や飲料品で保存料として機能できる。微生物の細胞壁を超えて微生物の正常な機能を破壊することで酵母、細菌、カビなどの微生物の増殖を抑制する。二酸化硫黄は微生物による腐敗を抑え、食品の保存可能期間を延ばすことが出来る。

特に、その抗菌特性のため、二酸化硫黄は食品、特に乾燥した果物や野菜の酸化に伴う

褐変を防ぐ酸化防止剤でもある。これは製品の見た目や色を維持するのに役立つ。二酸化硫黄がないと、乾燥アプリコットなどの明るい色の果物は空気に触れるとすぐに黒ずむことがある。二酸化硫黄はワインの腐敗や酸化を防ぎ、品質と鮮度を保つワイン造りにもよく使われる。

#### 二酸化硫黄は食品添加物として使用しても安全？

他の食品添加物と同様に、二酸化硫黄は食品の使用に安全だと確認される前に厳しい安全性評価を受けている。国際的な食品安全機関である FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)が二酸化硫黄の安全性を評価している。二酸化硫黄が、望ましい技術的効果達成するために最小量だけを添加するという適性製造規範(GMP)に従って商品に使用される場合、通常の摂取量で安全である必要がある。だが、二酸化硫黄に敏感な感受性の高い人は、摂取後に呼吸困難、頭痛、吐き気などのアレルギー症状を起こすことがある。

#### 二酸化硫黄は香港でどのように規制されている？

香港では、保存料や酸化防止剤としての二酸化硫黄の使用は、特定の量以内で特定の食品での使用を規定している食品中保存料規則(Cap. 132BD)で規制されている。

食品及び医薬品(成分組成及び表示)規則(Cap. 132W)の条件により、二酸化硫黄が調理済食品に使用される際には、名前(すなわち二酸化硫黄、亜硫酸塩、亜硫酸塩派生品)とともにその機能分類(すなわち保存料)あるいは国際番号付与体系(INS) (すなわち 220-228 及び 539)の識別番号を成分表に示さなければならない。更に、二酸化硫黄は感受性の高い人にとっては潜在的なアレルゲンであるため、食品及び医薬品(成分組成及び表示)規則は、10 ppm 又はそれ以上の濃度の亜硫酸塩を含むすべての調理済食品に、機能分類や亜硫酸塩の名前を成分表に特定しなければならないとも定めている。

場合によっては、大量の食品を、より小さなパッケージに再梱包することがある。二酸化硫黄が少しでも存在するなら、大量とより小さなパッケージ両方の表示上に示さなければならない。疑わしい場合は、卸売業者に成分の詳細をチェックしてもらうこと。

#### 注意すべきキーポイント：

1. 二酸化硫黄は、保存期間を延ばし食品の褐変を防ぐために、ドライフルーツなど様々な食品の保存料や酸化防止剤として使用されている。
2. 香港では二酸化硫黄の使用は食品中保存料規則で規制されている。
3. 食品及び医薬品(成分組成及び表示)規則により二酸化硫黄の適切な表示が必要である。

#### 一般人への助言

- ・ 二酸化硫黄は厳しい安全性評価を受けており、食品添加物として多くの国々で長い使用歴がある。
- ・ 感受性の高い人は購入前に食品表示を確認し、二酸化硫黄を含む食品を避ける必要がある。

#### 販売業者への助言

- ・ 食品中保存料規則に従い、GMP に準拠して二酸化硫黄を使用すること。
- ・ 食品及び薬物(成分組成及び表示)規則により、明確かつ適切に表示上に二酸化硫黄の存

在を示すこと。

- ・ 二酸化硫黄の存在は常に大量及びより小さなパッケージ両方の表示上に示す必要がある。

### ● 食品中の部分水素添加油脂(PHOs)排除のコードを読み解く

Cracking the Codes of Eliminating Partially Hydrogenated Oils (PHOs) in Food

17 Feb 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_175\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_175_02.html)

長い間、部分水素添加油脂(PHOs)は、マーガリン、スプレッド、植物性ショートニング、乳化剤の生産や揚げ物に、またパンのフィリング、ケーキ、ベーカリー製品のパイ生地など多くの食品の原料として使用されてきた。だが、PHOs はヒトの健康に害を及ぼす原因となる工業生産されたトランス脂肪酸(IP-TFAs)の主成分であることも有名である。これにより疑問が生じる。どうすれば PHOs と IP-TFAs を食事から取り除ける？この記事では PHOs に関する専門用語を解説し、消費者や販売業者に PHOs が使われていない食品を見つけるための秘訣を明らかにする。

#### PHOs: IP-TFAs の原因

植物油は最終製品の質感、安定性、保存期間を変えるために水素添加される。油は不完全に水素添加されると半固体又は固体の PHOs を作り出すが、完全に水素添加されると室温でワックス状の脂肪、完全水素添加油脂を作り出す。前者の工程では、結果として、総脂肪酸の 25%～ 50%の大量の IP-TFAs が生じる可能性がある。

コード 1 : PHOs は多くの食品に潜む可能性がある。

PHO が含まれる原料で食品を製造することを避けるために、販売業者は卸売業者に PHO を含まない原料を提供するよう、あるいは WHO の推奨する、より健康的な代替品を使うよう依頼できる。

販売業者は、(1) 成分表を読む、(2) 製品の規格書を入手する、ことにより食品中の PHOs を確認することができる。さらに、(3) 不飽和脂肪を多く含む油を使用する、(4) 水素添加以外の工業工程で特定の油脂製品を調達することにより、PHOs をより健康的な代替品の原料に置き換えることができる。

#### PHOs や IP-TFAs を避ける？TFA 量を読み取る

TFAs は少なくとも 1 つのトランス二重結合からなる不飽和脂肪酸である。製品の脂肪含有量の約 50%に相当するほとんどの TFAs は、食品の製造に使用される合成脂肪、すなわち IP-TFAs である。TFAs は、私達の血中の「善玉」コレステロールを下げ「悪玉」コレステロールを増やし、結果として冠状動脈性心臓病のリスクを増すことで、私達の心臓の健康を二重に脅かす。

コード 2 : 栄養成分表示で総脂質のわりに TFAs が多いことは、植物油で作られた食品では特に、IP-TFAs あるいは PHOs がその食品に添加されている可能性が高いことを示す。原

料に PHOs が含まれる食品を避けるために、TFAs の低い、あるいはない食品を選び、入手すること。

#### より健康的な代替品はすぐそこにある

食品製造業者は様々な理由で油脂を使用する。それらは伝熱媒体、剥離剤、潤滑油、防湿剤として使用されることがある。また、口溶けを良くしてこくと質感をつくり、風味のキャリアや放出手段として、オイルつなぎとして、クリーム状にするため、層状にするために使用されることもある。食品中の油脂の機能や由来を解明した後、販売業者が食品中の工業生産されたトランス脂肪代替品のガイダンスに従うことにより、PHOs を含むこれらの原料を置き換えることができる。

より健康的な代替品は飽和脂肪酸が最も少なく、不飽和脂肪酸が最も多くなければならない。また、飽和脂肪の含有量は、製品に使用されている飽和脂肪と PHO のトランス脂肪の合計よりも少なくする必要がある。脂肪が伝熱媒体、剥離剤、潤滑油(揚げ物用など)としてのみ必要な場合、高オレイン酸キャノーラ油などのすぐに酸化しない液体油を使用すること。「ボディ」や飽和脂肪の他の機能性を必要とする他の製品には、技術の組み合わせ(混ぜ合わせるなど)が製品の組成変更最適である。

コード 3: PHOs は特定の工業工程を必要とするため地元の油脂製造者に生産されておらず、ケータリングやベーキング産業の多くの油輸入業者や販売業者は、食品を製造するのに PHO のない原料を輸入している。製品の改変が必要な場合、販売業者は必要に応じてその製品の成分詳細を卸売業者とチェックできる。

PHOs は、消費者、販売業者、政府の三者の努力で私達の食事から排除することができる。フードサプライチェーンの供給源から PHOs の存在を効果的に排除するために、消費者は TFAs の少ない食品を選び、製造業者は食品中の PHOs を置き換え/組成変更し、私達は食品中の有害物質規制(Cap. 132AF)に提案された修正案にあなた方の支援を求める。この提案は PHOs を食品中の禁止物質と見なし、水素添加油の表示条件を規定している。3 ヶ月間のパブリックコメント募集は 2021 年 3 月 15 日に終了予定。

#### ● **ピーナッツのアフラトキシン汚染の予防と削減に関する貿易のためのガイダンス**

Guidance for Trade on the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts

12/2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/Peanuts\\_and\\_Aflatoxins\\_Guideline\\_e.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Peanuts_and_Aflatoxins_Guideline_e.pdf)

ピーナッツは世界的に経済的に重要な農産物である。だが、ピーナッツの品質や食品安全性は、生産、保管、加工中にアフラトキシンが作り出すカビの蔓延により危険にさらされる可能性がある。この文書はアフラトキシン汚染の予防と削減を追求する食品企業のピーナッツの生産や取り扱いのためのガイダンスを提供することを目的としている。

アフラトキシンとは？

アフラトキシンは、アフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>、G<sub>2</sub> という名の主要な 4 種類を含む天然毒素のグループである。それらは *A. flavus*、*A. parasiticus*、*A. nomius* など多くのアスペルギルス属のカビによって生産される。アフラトキシンは耐熱性で通常の調理温度に耐えられる。

#### アフラトキシンはどこにある？

アスペルギルスのカビ種は自然界に偏在しているため、アフラトキシンを完全に除外することは不可能である。アフラトキシンは主に熱帯地域に存在する。ピーナッツのような作物は、高温多湿気候で、干ばつ、病原体の侵入、収穫後の作物の基準を満たさない取り扱いや保管と相まって、カビに汚染されやすくなる。

また、牛や他の反芻動物がアフラトキシン B<sub>1</sub> で汚染された飼料を摂取すると、動物体内の代謝によりアフラトキシン M<sub>1</sub> が形成され、動物の乳に排泄される。従ってアフラトキシン M<sub>1</sub> は、ヒト摂取用に生産された乳や乳製品に存在する可能性がある。

#### アフラトキシンの健康影響

アフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>、G<sub>2</sub> 及び M<sub>1</sub> は、国際がん研究機関に「ヒトに対して発がん性がある」（グループ 1）に分類されている。遺伝毒性もある。アフラトキシンで汚染された大量の食品を摂取すると、急性中毒になり、肝障害を引き起こす可能性がある。アフラトキシンの長期摂取は肝臓がんになる可能性がある。B 型肝炎ウイルスに感染した人のアフラトキシンの発がんの可能性は、感染していない人よりかなり高い。

WHO の様々な地域の中で、B 型肝炎の有病率は西太平洋地域（香港が属している）で最も高く、この地域では成人集団の平均 6%以上が感染している。更に、香港の疫学研究は、その地域や多くの近隣諸国の平均割合よりも高い水準（韓国では 4.4%、シンガポールでは 3.6%など）となる、香港の人口の 7.2%の B 型肝炎ウイルス感染率を測定した。実際、肝臓がんは香港のがんによる死亡の 3 つの主な原因の 1 つである。

#### ピーナッツのアフラトキシンの削減

ピーナッツのアフラトキシン量の管理は適性製造規範(GMP)などの最優良実践により達成可能である。コーデックスはピーナッツのアフラトキシン汚染を予防・削減するための助言を含む一連の実施規範を策定し、以下のようないくつかの具体的な対策が強調されている。

##### 1. 受入

- ・ 優良生産規範に従う信頼できる卸売業者からピーナッツを調達すること。
- ・ 到着時にピーナッツを検査すること。カビが存在する可能性があるため、殻が開いている、損傷した「blows」（殻の中のナッツが異常に軽い）や小さめの穀粒を全て調べること。外側にカビが見えなければ、隠れたカビの増殖の可能性を明らかにするために穀粒を割ること。

##### 2. 選別

- ・ 茹でたり煎ったりする前後に(カビの生えた、変色した、悪臭のする、腐った、しなびた、虫やその他の損傷を受けた)穀粒の選別を行うこと。

### 3. ブランチング

- ・ ブランチングと合わせて色の選別は、アフラトキシン汚染を 90%まで削減することが示されている。

### 4. 最終製品の包装と保管

- ・ ピーナッツは、きれいな麻袋、段ボール、ポリプロピレンの袋に詰めて、防湿性のある素材でできた床、あるいは床と直接接触しない荷台の上に積み重ねること。
- ・ 全ての袋や段ボールは、管理された保管施設に移動あるいは輸送される前に、その製品のトレーサビリティを容易にするためにロットを特定すること。
- ・ 加工されたピーナッツは、コンテナやその中の製品の完全性を保つ状態で保管・輸送すること。
- ・ 運搬装置は、きれいで、乾燥していて、水をはじく全天候型で、侵入がなく、ピーナッツから水、げっ歯類、昆虫を防ぐために密閉すること。ピーナッツは、損傷や水から保護する方法で、積み込み、保持し、降ろすこと。
- ・ 冷蔵庫や冷凍庫からピーナッツを出す際には、結露を防ぐために細心の注意を払うこと。暖かく湿度の高い天候では、ピーナッツは外の状況にさらされる前に周囲の温度に到達出来るようにすること。この調節には1~2日かかることがある。
- ・ 先入れ先出し法による在庫ローテーションで乾燥した涼しい環境での良い保管状況を維持すること。*A. flavus* と *A. parasiticus* は 0.7 未満の水分活性でアフラトキシンを成長あるいは生産できない。相対湿度は 70%未満に保つ必要があり、0~10°C の温度は長期保管中の劣化と真菌の増殖を最小限に抑えるのに最適である。
- ・ こぼれたピーナッツは汚染に対して脆弱なので、食用に使用してはならない。

## 2. ベジタリアンの食事のナトリウム、糖分、脂肪及びエネルギーについて

Sodium, Sugar, Fat and Energy Contents in Local Vegetarian Dishes

17 Feb 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_rafs/programme\\_rafs\\_n\\_01\\_30\\_Sodium\\_Sugar\\_Fat\\_and\\_Energy\\_Contents\\_in\\_Local\\_Vegetarian\\_Dishes.html](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_n_01_30_Sodium_Sugar_Fat_and_Energy_Contents_in_Local_Vegetarian_Dishes.html)

CFS と消費者委員会が 2020 年 6 月から 7 月にかけて、レストランから採集した包装されていないベジタリアンの料理、10 種類 (99 サンプル) のナトリウム、糖分、脂肪及びエネルギーについて共同研究した。

\* Sodium, Sugar, Fat and Energy Contents in Local Vegetarian Dishes (Abstract)

[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_rafs/programme\\_rafs\\_n\\_01\\_30\\_0\\_Sodium\\_Sugar\\_Fat\\_and\\_Energy\\_Contents\\_in\\_Local\\_Vegetarian\\_Dishes\\_Abstract.html](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_n_01_30_0_Sodium_Sugar_Fat_and_Energy_Contents_in_Local_Vegetarian_Dishes_Abstract.html)

(報告書本文は中国語のみ)

## 3. CFS は肉に使用される二酸化硫黄に関するターゲット調査の結果を発表する

CFS announces test results of targeted surveillance on use of sulphur dioxide in meat  
Thursday, February 18, 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20210218\\_8522.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20210218_8522.html)

CFS と食品環境衛生署 (FEHD) は本日、肉への二酸化硫黄使用に関する絞った食品調査結果を発表した。560 件の肉のサンプルが検査され、2 件から二酸化硫黄が検出された。

#### 4. 違反情報

ニンジンのサンプルに重金属汚染が基準値超過する

Metallic Contamination exceeds legal limit in Carrot sample

Tuesday, February 23, 2021

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20210223\\_8537.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210223_8537.html)

ニンジンからカドミウムが基準値 (0.1 ppm) 超過で 0.17 ppm 検出された。

---

#### ● 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

- 2021.1.29~2021.2.4

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43185](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43185)

- 2021.1.22~2021.1.28

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43182](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43182)

##### 2. 国民の健康と直結した毎日の食品安全、政府は国家的懸案で嚴重に取りまとめます

食生活栄養安全政策課 2021-02-09

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45041](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45041)

チョン・セギョン首相は、2月9日午後、政府世宗庁舎で第7期食品安全政策委員会 (委員長: 首相) 委員を委嘱 (任期2年) して、第22回委員会を主宰した。

第22回食品安全政策委員会では、今後5年間、食品安全政策の礎石になる「第5次食品安全管理基本計画」などを議論した。

< 第22回食品安全政策委員会案件 >

- ・ (第1号) 第5次食品安全管理基本計画 ('21~'25)
- ・ (第2号) ナトリウム・糖類低減化推進方案
- ・ (第3号) 輸入農産物流通履歴管理強化方案

・(第4号)水産物原産地管理強化方案

第5次基本計画では、「食品安全、国民健康、幸せな社会」をビジョンに、▲先制的危害要因安全管理、▲安全な食品生産基盤確立、▲科学的流通・輸入管理システム強化、▲健康的な食生活環境改善など4大戦略を設定し、15大課題、144の細部課題を推進する。

先制的危害要因安全管理のために、①危害要因に対する体系的安全管理、②食中毒事前予防と迅速対応、③将来の環境変化事前対応、④国際協力強化などを推進する。

重金属、マイクロプラスチックなど有害汚染物質に対する危害レベル優先度を評価し管理基準を改善し、畜・水産物に対する残留物質ポジティブリスト制度(PLS)を段階的に導入する。

科学的流通・輸入管理システム強化のために、①流通輸入情報活用強化及び履歴追跡システム先進化、②流通輸入段階検査システム及び安全管理強化、③不正食品流通販売行為根絶を推進する。

健康的な食事環境改善のために、①健康的な食生活環境造成及びサポート、②食品情報提供拡大、③安全な保育園・幼稚園・学校給食提供、④健康的な栄養管理および食生活支援拡大を推進する。

第2号案件として、高血圧、糖尿病などの慢性疾患を誘発する代表的栄養成分であるナトリウムと糖類の摂取量を減らすための「ナトリウム・糖類低減化推進方案」を議論した。

第3号案件で、輸入量が増大している農産物を、より専門的かつ体系的に管理するための「輸入農産物流通履歴管理強化方案」を議論した。

### 3. 輸入プロバイオティクス製品検査命令施行

輸入流通安全課 2021-02-09

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45038](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45038)

食品医薬品安全処は、最近3年間に不適合が3回以上発生した海外メーカーの国内流通輸入プロバイオティクス製品について、輸入者自ら安全性を立証する「検査命令制」を9日から施行する。

今回の検査命令は、最近、輸入プロバイオティクス製品不適合が繰り返し発生したことを受けて実施する。

\*最近3年間、プロバイオティクス不適合率：(通関)0.54%、(流通)12.5%

\*検査項目は、不適合発生頻度が高い「プロバイオティクス含有量」、「崩壊試験」及び「大腸菌群」

### 4. 飲食店げっ歯類及び害虫侵入防止施設基準新設

食品安全政策課 2021-02-09

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45037](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45037)

食品医薬品安全処は、食品接客業店で、げっ歯類やゴキブリなどの調理室侵入防止のために施設基準を新設するなど、「食品衛生法」施行令・施行規則改正案を立法予告する。

主な内容は、▲食品接客業店調理場内のげっ歯類など侵入防止施設基準新設、▲集団給食所遵守事項違反過怠金額上方修正、▲食品安全管理認証基準（HACCP）教育訓練機関指定手続き、指定取り消しの詳細基準新設など。

## 5. 食品添加物などの一時的基準・規格申請方法など情報提供

添加物基準課 2021-02-09

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45036](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45036)

食品医薬品安全処は、食品添加物などの製造業者が、一時的基準・規格の申請資料をより簡単かつ迅速に作成できるように、「一時的基準・規格提出資料作成ガイド」を製作・配布する。今回のガイドは、食品添加物、器具などの殺菌・消毒剤について、器具・容器・包装製造業者が、一時的基準・規格の認可申請に必要な資料を作成するのを支援するために用意した。

\* 一時的基準・規格：基準・規格が告示されていない品目（製品）について、告示前までの一時的な期間において基準・規格と認定する。

## 6. 「アマダイ」買ってみたら割安な「シロアマダイ」？

農水産物安全政策課/新種有害物質課 2021-02-08

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45031](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45031)

食品医薬品安全処は、オンラインショッピングモールで販売されているアマダイ 27 製品を遺伝子分析法で検査した結果、3 件が偽物と判定され、消費者にアマダイを購入するとき、アマダイの主な特徴を確認して購入するよう呼びかけた。

\* 遺伝子分析法：特定動・植物の種にのみ存在する固有遺伝子の塩基配列情報を利用して品種等を確認する検査方法

\*\* 偽アマダイ 3 件：シアロアマダイ（2）、南方アマダイ（1）

今回の検査は、アマダイを焼いたりスープの材料として使用すると、アマダイの主な特徴が消えることを利用し、低価格のシロアマダイを高価なアマダイと偽って販売しているという消費者からの情報により、旧正月を控え先制的に実施した。偽アマダイを販売した業者については、「食品等の表示・広告に関する法律」違反で告発などの措置を行う予定。

以下を説明する添付ファイルも公表。

（添付 1）アマダイ偽物製品情報および写真

（添付 2）アマダイ、シロアマダイ、南方アマダイ区別方法

（添付 3）遺伝子分析法を利用した真偽有無確認方法

## 7. 2020 年食中毒発生最低値記録、理由は？

食中毒予防課 2021-02-08

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45030](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45030)

食品医薬品安全処は、昨年の食中毒患者数と件数が最近 10 年の最低値を記録し、

COVID-19 大流行で、国民の手洗いなど衛生に対する高い関心と、集団給食所の利用環境の変化及び安全管理強化による結果と分析されると発表した。

‘20 年食中毒発生件数は 178 件、食中毒患者数は人口 100 万人当たり 53 人で、食薬処が食中毒関連統計を作成している 2002 年以来、最も少ない患者数を記録した。これは、最近 5 年間の平均食中毒発生と比較してみると、発生件数は 52%、患者数は 40%水準である。

食中毒発生類型を施設別・月別・原因菌別に分析した結果、施設別には学校の出席日数が減ったため学校集団給食所での食中毒発生件数・患者数が急減した。月別に見ると、通常、食中毒が集中発生する夏である 8 から 9 月に大きく減少した。原因菌別に見ると、団体給食事故の主な原因である病原性大腸菌、ノロウイルス及び原虫による食中毒発生件数と患者数の両方大幅に減少した。

<施設別分析>

‘20 年食中毒発生が最も多い施設は「飲食店」だった。患者が最も多く発生した施設は「学校以外の集団給食所」であり、過去 5 年平均患者数が最も多かった「学校集団給食所」の患者数は急減した。

(飲食店) ‘20 年飲食店食中毒の発生件数は 103 件で施設中最も多かったが、過去 5 年平均 210 件より半分に減少し、患者数も 1,870 人から 827 人に大幅減少した。これは、COVID-19 による飲食店の利用者数の減少、飲食店関係者の衛生水準向上、飲食店等級制指定拡大(‘19 年 5,194 ヶ所 → ‘20 年 1 万 5,185 ヶ所)などの影響と分析される。

(その他の場所) 全体食中毒発生件中、その他の場所の発生件数と患者数は、‘20 年 24 件 381 人で 5 年平均 59 件 1,650 人に比べ大幅に減少したが、これは、COVID-19 により地域の祭りなどの大規模行事が中止になり、食中毒もまた減少した。

## 8. 輸入健康機能食品、何をたくさん食べようか！

輸入食品安全認証課 2021-02-03

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45026](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45026)

食品医薬品安全処は、輸入健康機能食品が、最近 3 年間(‘18~‘20 年)、年平均 21.4%ずつ増加\*して、国内健康機能食品市場の 33.8%(‘19 年基準)を占めると発表した。

\* 輸入現況：(‘18) 1 万 3,531 トン→(‘19) 1 万 6,066 トン→(‘20) 1 万 9,825 トン

\*\* 上位 5 カ国(米国、中国、ドイツ、カナダ、インド)→全体輸入量 78.3%を占める(‘20 年)

輸入食品統合システムで申告された健康機能食品(原料を含む)を分析した結果、最近 3 年間の輸入上位品目は、▲複合栄養素製品フラクトオリゴ糖、▲EPA・DHA 含有、▲栄養素・機能性複合製品、▲プロテイン製品など、5 品目(‘20 年基準)で、全体輸入量の 59.0%を占めた。この中で、複合栄養素製品、EPA・DHA 含有製品、プロテイン製品は、過去 3 年間継続的に輸入が多く、最近、フラクトオリゴ糖(‘19 年)、栄養素・機能性複合製品(‘20 年)が上位項目として上がってきた。

不動の 1 位は、ビタミンやミネラルが含まれた複合栄養素製品で、‘20 年 3,509 トンが輸

入され、全体輸入量の 17.7%を占め、栄養素と機能性成分が複合した製品も 1,648 トン (8.3%占め) が輸入され 4 位を記録 ('19 年比 296%増) した。

'18 年 3 位プロテインと 5 位カルシウムは、その後の輸入が徐々に減少し、代わりに 12 位に終わった栄養素・機能性複合製品が'20 年 4 位に上がって、健康機能食品の需要が単一成分より複合成分製品を好む傾向に変わっていると分析された。

'18 年 24 位 (107 トン) であったフラクトオリゴ糖の場合、'19 年 1,629 トン、'20 年には 3,228 トンで、その輸入量が急激に増加しており、最近、腸の健康のために関心の高まりが需要に反映された。

輸入健康機能食品を購入するときは、食薬処が認めた「健康機能食品」表示及び機能性を確認し、正規輸入されたものを購入する必要がある。昨年、果菜加工品、魚油加工品などで輸入された一般食品を、まるで健康機能食品であると誤認・混同して、消費者被害が懸念される事例があった。

睡眠誘導、免疫力増加などを表示した「タルトチェリー」や、脳卒中など病気予防・治療の効果を強調した「オキアミ油」が、消費者詐欺および虚偽・誇大広告で摘発され行政措置した。

また、海外直輸入や海外旅行時に購入した製品は、正確な製造・流通経路が分からず、一部禁止された薬の成分が含まれていることもあるので注意が必要である。食薬処に輸入申告された健康機能食品は、ハングル表示事項が付いているので、外国産健康機能食品を選ぶ時は、「ハングル表示内容」があるか確認して欲しい。

食薬処は、消費者が健康機能食品を購入する際、製品の健康機能食品表示 (文面、図案) と機能性表示内容を確認して、虚偽・誇大広告に惑わされないように注意を促す。「輸入食品情報床」ホームページ (<http://impfood.mfds.go.kr>) において、正式に輸入された食品 (健康機能食品を含む) と、回収販売中止など輸入食品の安全性情報を確認することができる。

## 9. 特殊用途食品、食品トレーサビリティ管理義務対象に拡大

食品安全認証課 2021-02-03

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45017](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45017)

食品医薬品安全処は、周産期・授乳婦、患者などが摂取する特殊用途食品の安全管理のために、売上高 1 億ウォン以上の特殊用途食品製造・輸入業者は、今年 12 月から食品トレーサビリティ管理義務対象に登録しなければならないと発表した。

\* 特殊用途食品：調製乳類、乳児用調整食、幼児用調整食、成長期用調整食、乳・幼児用離乳食 (登録完了) / 臨産・授乳婦用食品、特殊医療用途食品、体重調節用調製食品 (登録拡大中)

## 10. 食品・医薬品・医療機器などオンライン中古取引注意必要

サイバー調査団 2021-02-03

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45016](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45016)

食品医薬品安全処は、COVID-19 長期化で非対面消費とオンライン中古取引が急激に増加して、オンライン中古取引プラットフォームを利用して食品・医薬品・医療機器を扱う場合は注意が必要だと呼びかけた。

食品・医療機器の場合、オンライン販売が可能か、法に基づいて営業申告をした業者のみ販売が可能であり、医薬品は「薬事法」に基づいて、オンライン販売を全面禁止している。オンライン取引もオフライン取引と同様に、法律で禁止された事項が適用され、無許可・無表示製品、流通（使用）期限が過ぎた製品を取引してはならない。

食品は、「食品衛生法」に基づいて営業申告した業者のみ、販売または小売販売が可能で、そうでない場合は法違反で措置される。購入者は、営業申告したところで作られた製品であることを確認し、農・水産物を除いた加工食品は、賞味期限等を必ず確認する必要がある。

また、健康機能食品も「健康機能食品に関する法律」に基づいて販売申告した業者のみオンライン販売が可能で、安全なオンライン購入のために、食薬処で認めた健康機能食品であることを必ず確認する必要がある。

食薬処は、オンラインプラットフォームを利用した食品・医薬品などの不法流通を根絶するために、2月3日オンライン中古取引プラットフォーム4事業者と業務協約を締結した。業務協約の主な内容は、食品・医薬品などの不法流通・不当広告迅速遮断、教育・広報に関する事項等であり、各機関は今後、実務協議会を構成・運営して、自主管理のための協力方を議論する予定である。

### 1 1. 高価香辛料「サフラン」不法輸入・流通業者摘発

危害師範中央調査団 2021-01-29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45009](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45009)

食品医薬品安全処と関税庁ソウル税関は、昨年9月から今年1月まで（5ヶ月間）、高価香辛料不法輸入業者の合同取り締まりを通じて、「サフラン」1万580g（時価2億ウォン相当）を、不法輸入して流通した輸入業者など5社を摘発した。

### 1 2. 食・医薬品分野試験・検査政策、このように変わります

試験検査政策課 2021-01-29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=45005](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45005)

食品医薬品安全処は、食・医薬品試験・検査政策に対する業界の理解度を高めようと、1月29日、食薬処指定、食・医薬品分野試験・検査機関を対象に「2021年変わる試験・検査オンライン政策説明会」を開催する。

\* 対象：147の試験・検査機関（法定33、民間114）/300人余り

主な内容は、▲‘21年試験・検査分野で変更される政策、▲国際調和された品質管理基準改編案、▲検査能力向上のための教育課程改編方向、▲試験・検査機関同伴成長のためのメンタリング運営方案、▲試験・検査能力評価計画など。

### 1 3. 「非遺伝子組換え食品(Non-GMO)」強調表示基準改正

食品表示広告政策課 2021-01-28

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44994](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44994)

食品医薬品安全処は、遺伝子組換え食品（GMO）を使用していない製品に、「非遺伝子組換え食品（Non-GMO）」を強調して表示できる基準を改善する内容の「遺伝子組換え食品などの表示基準」改正案を、1月28日行政予告して3月29日まで意見を受付ける。

\* 遺伝子組換え食品を使用していない製品には、「非遺伝子組換え食品」、「無遺伝子組換え食品」、「Non-GMO」、「GMO-free」という強調表示ができる

これまで、遺伝子組み換え食品の非意図的混入値を認めていなかったが、昨年12月に「GMO表示強化実務協議会\*\*」議論を通じて、「非遺伝子組換え食品」という強調表示に対する基準を設けた。

\* 非意図的混入値：農産物などの栽培・流通過程で、やむを得ずGMOが混入される割合

\*\* GMO表示強化実務協議会：政府、消費者・市民・生産者団体、産業界で構成された協議体

改正案の主な内容は、欧州連合など外国の事例を検討して消費者の知る権利保障のために、非意図的混入値不検出で0.9%以下と認めることである。

\* 外国の非意図的混入値（%以下）：欧州連合（0.9）、オーストラリア（1）、台湾（3）、日本（5）

### 1 4. 幼児・青少年の一日糖類摂取量が多く関心が必要

栄養機能研究課/食生活栄養安全政策課 2021-01-27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44989](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44989)

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、韓国国民の健康食文化醸成のために糖類摂取レベルを分析した結果、加工食品摂取を通じた一日平均糖類摂取量は36.4g（一日総エネルギーの7.4%）で、世界保健機関（WHO）の勧告基準（10%）よりも低い水準だと発表した。ただし、幼児など一部の年齢層ではWHO勧告基準を超過していることから、なるべく糖類含有量が少なく、栄養を兼ね備えた食品を選択して、肥満や栄養の不均衡を起す可能性がある糖類摂取を減らすことが重要である。

3～5歳（幼児）は、加工食品からの糖類の摂取が一日総エネルギー量の10.1%、12～18歳（青少年）は10.3%で、WHO勧告基準（10%）を超過し、男性に比べて女性が高かった\*。

\* 一日総エネルギー量（kcal）に対する比率（%）：幼児（男性9.9、女性10.5）、青少年（男性9.2、女性11.4）

従って、食習慣が形成される3～5歳の幼児が甘味に慣らされないように、家庭では、両親の特別な関心と努力が必要になる。

<韓国民の糖類摂取詳細分析結果>

### ■ [総括] 糖類の摂取の 60%以上を加工食品から摂取

国民が一日の食事を通じて摂取する総糖類は 58.9 g で、このうち加工食品が 36.4 g (総糖類の 61.8%) で、加工食品を通じて糖類を最も多く摂取する。

### ■ [供給源食品] 6 歳以上は、飲料類を通じての糖類摂取が最も多い

加工食品を通じた糖類摂取の主な供給源は飲料類であり、その次には、菓子・パン・餅類、シロップなどの順だった。

\* 加工食品摂取糖類：飲料類 (32.7%)、菓子・パン・餅類 (15.9%)、シロップ (10.5%)、その他など

年齢別では、1~2 歳乳加工品、3~5 歳菓子・パン・餅類、6 歳以上は飲料類で摂取量が多く、飲料類では、6~49 歳は炭酸飲料、50 歳以上はコーヒーを通じて糖類を多く摂取する。炭酸飲料の場合、12~29 歳の 3 人中 1 人、30~49 歳の 5 人中 1 人が炭酸飲料を一日に 1 回以上飲んでいる。コーヒーの場合、19~29 歳はブラックコーヒー、30~49 歳はブラックコーヒーとミックスコーヒー摂取者ほぼ等しく、50 歳以上はミックスコーヒーの摂取がはるかに多かった。

### ■ [時間] 午後 2~5 時に食べるおやつ、糖類摂取量が最も多い

加工食品を通じた糖類摂取は、おやつを通じて多く摂取する。

\* 加工食品を通じた糖類：朝 (9.4%)、昼 (18.4%)、夜 (21.6%)、おやつ (50.6%)

おやつ摂取を時間帯別に分析した結果、おやつを摂取する人は昼休み時間帯が多かったが、糖類摂取量は午後 2 時から 5 時までが最も多く、この時間におやつを選択した場合、栄養情報を確認して糖類が少ない食品を選択することが重要である。

### ■ [推移] '16 年対比'18 年飲料類や果物摂取量共に減少...

国民の総糖類摂取量 ('18) は、'16 年対比 20%減少し、加工食品や果物を通じた糖類摂取量もそれぞれ 19%、29%減少した。加工食品の中では、飲料類 (特に炭酸飲料、果物野菜類飲料) が、果物の中ではリンゴなどが多く減少した。果物や牛乳にはビタミンやミネラルなど人体に有用な成分が多く含まれており、健康的な食生活のために一日に十分な量 (果実・野菜として約 500 g など) を摂取することが推奨される。

### <糖類を減らす実践要領>

健康を考えるなら、糖を 1/2 に減らす例です！

✓ まず、炭酸飲料を 1/2 に減らすか、水又は炭酸水を飲むこと。

※ 炭酸飲料 1 本 (350 ml) → 1/2 本 (175 ml) ⇒糖類 20 g 減少 (40 g → 20 g)

✓ 第二に、コーヒーを飲むときは、砂糖やシロップを抜くこと。

※ ミックスコーヒー 2 杯 (24 g) → 1 杯 (12 g) ⇒糖類 6 g 減少 (12 g → 6 g)

※ シロップ 1 回 (10 ml) =角砂糖 2 個=糖類 6 g (24 kcal)

✓ 第三に、飲み物を飲むときは、食品包装の栄養情報を確認して、以下の単製品を選択すること。

※ 果物野菜飲料 1 本 (130ml) → 1/2 本 (65 ml) ⇒糖類 7.5 g 減少 (15 g → 7.5 g)

※ 食品包装の「栄養情報」欄で「糖類」の含有量を確認してください

✓ 第四に、おやつは、菓子・パン・餅類、氷菓子類より、新鮮な果物を食べること。

※ 菓子1袋 (50 g)、アイスクリーム類1カップ (100 g) →リンゴ3切れ (100 g)、ミカン1個半 (100 g) ⇒糖類8g減少 (28g → 20g)

(栄養成分含有量出典：食品医薬品安全処食品栄養成分 DB)

\* 加工食品を通じた糖類摂取量は、自分の一日総エネルギー量の10%以内でお召し上がり下さい！

⇒幼児一日1,400kcal摂取のとき糖類35g、青少年2,000kcal摂取のとき糖類50gに該当

## 15. 国民の安心のために輸入食品流通安全管理強化

輸入流通安全課 2021-01-27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44987](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44987)

食品医薬品安全処は、国民が安心して輸入食品を利用できるように、「2021年輸入食品流通管理計画」を制定・施行する。

輸入食品流通管理計画は、「輸入食品安全管理特別法」に基づいて、流通している輸入食品等の安全性と品質を確認するために毎年制定し施行している。

## 16. 新鮮な卵流通・消費食薬処が支援します！

畜産物安全政策課 2021-01-25

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44974](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44974)

食品医薬品安全処は、卵を衛生的かつ安全に流通するために食用卵収集販売業者を対象に、冷蔵車両購入費を支援すると発表した。

---

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

### 1. 許容濃度を超えた高濃度のアフラトキシンのため「Singlong Brand」の砂糖入り粉末ピーナッツのリコール措置

Recall of “Singlong Brand” Ground Peanut Powder with Sugar due to high levels of aflatoxins exceeding permitted levels

22 February 2021

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/recall-of-singlong-brand-ground-peanut-powder-with-sugar.pdf>

SFA は定期的な検査により、「Singlong Brand」の砂糖入り粉末ピーナッツに、シンガポール食品規則の最大基準値を超えるアフラトキシンの検出されたため、リコールを実施中

である。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. メディアコーナー

**FSSAI の輸入食用作物の GMO 閾値は「許容できないほど高い」と保健大臣に宛てた文書が言う**

FSSAI's GMO threshold for imported food crops 'unacceptably high', says letter to health minister

Thursday 25 February 2021

[https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI\\_NEws\\_GMP\\_DownToEarth\\_26\\_02\\_2021.pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_NEws_GMP_DownToEarth_26_02_2021.pdf)

FSSAI は 2 月 8 日に輸入作物に許容できる GMO 許容値を 1% に設定すると命令した。これに対して GMO フリーインド同盟が政府に許容できないと文書を送付した (0.01% を要求)。

---

● 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。)

- 台湾衛生福利部、食品中の汚染物質及び毒素に関する衛生基準第 6 条及び第 5 条附表 3 の改正について公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、ドイツ国民におけるヨウ素摂取量を改善するためのモデルシナリオに関する意見書を公表

**ProMED-mail**

- ボツリヌス症-ウズベキスタン：自家製缶詰トマト、致死

Botulism - Uzbekistan: home canned tomatoes, fatal

2021-02-15

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8190626>

Date: Sat 13 Feb 2021 Source: Outbreak News Today [edited]

2021 年 2 月 7 日、ウズベキスタン南東サマルカンド地方の Bulungur 地方医師会感染症部に食中毒の兆候の 5 人が入院した。ボツリヌス症と診断された。医師の努力にも関わら

ず 20 才男性が死亡、残り 4 人は集中治療中。予備的データによると、5 人は前日患者の一人の家でランチの時に自家製缶詰トマトを食べた。

- **鉛中毒-北米：米国、カナダ、ハゲワシ**

Lead poisoning - North America: USA, Canada, bald eagle

2021-02-28

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8216716>

[1] 米国（モンタナ州） Date: Thu 25 Feb 2021 Source: NBC Montana [edited]

モンタナ猛禽保護センターが、鉛中毒のハゲワシ一羽を救助したと報告。これまで 2021 年に 11 羽目

[2] 米国（アイオワ州） Date: Tue 23 Feb 2021 13:18 EST Source: KCRG.com [edited]

猛禽資源プロジェクトが、死亡した子ワシを発見。剖検で胃から鉛のペレットが発見された。

[3] 米国（メイン州） Date: Wed 27 Jan 2021 Source: Bangor Daily News [edited]

先週だけで 4 羽のハゲワシの鉛中毒を発見、3 羽は死亡。

[4] カナダ（サスカチュワン州） Date: Fri 26 Feb 2021 Source: Global News, Canada [edited]

Regina 野生生物リハビリセンターが、ハゲワシ 2 羽が鉛中毒で死亡して警告。

### **EurekAlert**

- **英国の食物アレルギーによる死亡は希で減少している、研究が発見**

Deaths from food allergy rare and decreasing in the UK, finds study

17-FEB-2021

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2021-02/icl-dff021521.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-02/icl-dff021521.php)

—NHS のデータを解析した研究で、過去 20 年で食物へのアナフィラキシー反応による死亡は減少していた。同時期に食物誘発性アナフィラキシーによる入院が増加したにも関わらず—

1992 年から 2018 年の食物アレルギーによる死亡は 187 件で、そのうち少なくとも 86 件（46%）はピーナッツや木の実が原因であった。1998 年から 2018 年の食物誘発性アナフィラキシーによる入院は 10 万人あたり 1.23 から 4.04 に 3 倍になった。*BMJ*に発表。

- **精製穀物を多く食べることは心臓発作と死亡リスクを増加させる：SIMON FRASER 大学の研究者**

Eating more refined grains increases risk of heart attack & death: SFU researcher

19-FEB-2021

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2021-02/sfu-emr021921.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-02/sfu-emr021921.php)

*BMJ*に発表された研究が、クロワッサンや白パンなどの精製穀物を多く食べることが主

要心血管系疾患、脳卒中、死亡リスクの高さと関連することを発見した。PURE スタディの 137,130 人 16 年 21 カ国のデータ解析。1 日あたり精製穀物を 7 回分以上食べることが早期死亡リスク 27%増加と関連。全粒穀物と白米を食べることに有意な健康への悪影響はみつからなかった。

- **減塩は約 20 万の心疾患を予防し 16 億 4000 万ポンドを節約する**

Salt reduction will prevent nearly 200,000 cases of heart disease and save £1.64bn

22-FEB-2021

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2021-02/qmuo-srw021921.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-02/qmuo-srw021921.php)

イングランドの減塩対策により 2050 年までに予防できる病気の推定。Hypertension に発表。2003 年から 2010 年にかけて FSA が食品業界と協力して行った減塩政策は 2000 年から 2011 年の間に塩の摂取量を 15%減らした。一人一日あたりで約 1g の削減。その影響の推定。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室