食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2019（2019. 01. 23）

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＞

【EFSA】　2017 年の新興リスクに関する EFSA の活動

欧州食品安全機関（EFSA）は、2017 年に議論された新興リスクに関する報告書を発表した。化学ハザードとしては、フードサプリメントや茶へのブラックコホシュの使用に関連するリスク、南米におけるジカウイルスのベクター管理に使用される農薬の残留により起こりうる食品汚染、シアノバクテリアが産生するβ-メチルアミノ-L-アラニン（BMAA）、有機シリコン界面活性剤アジュバント（OSS）が新興リスクになり得るとして議論された。その他、消費者行動の傾向に基づき、強化食品に含まれる栄養素の高用量に関連する潜在的リスクが新興リスクであると指摘された。

＊ポイント：　EFSA は新興リスクに関する報告書を毎年公表しています。EU 域での議論ではありますが、普段から海外の食品安全の情報に接していてもこんな問題があったのかと認識させられるものがあります。新興リスクをまとめた報告書の表には今後の対応に関する助言も記されていますので参考にして下さい。

【CFIA】　食品安全に関する新しい規制が本日発効

カナダ人のための安全な食品規制（Safe Food for Canadians Regulations：SFCR)が本日発効した。この規則は国際基準と整合しており、予防と安全でない食品の迅速な排除に焦点を当てることでカナダの食品安全システムをより強化なものにする。いくつかの要件は直ちに適用されるが、その他は品目や事業者の規模などに応じて 12～30 ヶ月のうちに段階的に適用となる。

＊ポイント：　また一つ、予防管理に焦点をあてた法律が発効しました。法案が出されたのが 2012 年なので発効まで 6 年かかっています。カナダ政府が新しい法律で強調している点は、輸出入や州・領土間で移送される食品を扱う事業者にはライセンス取得と予防的管理の実行が必要になることです。

【EFSA】　EFSA で社会科学への突破口となるコミュニケーション方法論

EFSA は、2018 年に発表した「科学的評価書における不確実性分析についてのガイダンス」に記された不確実性のさまざまな表現について、どのようにコミュニケートすると良いのかを記した実践的ガイダンスを発表した。この文書は、「入門者用」「知識のある人用」「専門家用」という対象とする聞き手のレベルに合わせて 3 段階で構成されたコミュニケーター及び評価者向けのガイダンスである。

＊ポイント：　不確実性のコミュニケーションのやり方に関する実践的助言をまとめたガイダンスです。EFSA は、新しい取り組みとしてガイダンス作成に社会科学の専門家も参加したことが画期的で重要なことだと述べています。消費者の行動や認知に関する知見も評価や管理機関の活動を検討するための要素として含めるため、食品安全のリスクアナリシスに社会科学の考え方や専門家を入れることが海外では進められています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【EC】
1．査察報告書（ハンガリー）
2．食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）
【EFSA】
1．EFSA で社会科学への突破口となるコミュニケーション方法論
2．EFSA のオープンアクセスプラットフォームのデータを共有
3．EU-FORA フェローシッププログラム：第 3 期申請は 1 月 31 日まで
4．2017 年の新興リスクに関する EFSA の活動
5．ベンチマーク用量モデリングのためのソフトウェア
6．食品酵素関連
7．飼料添加物関連
8．遺伝子組換え関連
9．香料グループ評価
【FSA】
1．Evolution Foods は表示されない亜硫酸塩のため 3 製品を回収措置
【FSS】
1．食品安全キャンペーンはスコットランド市民に対して、「キッチン犯罪」有罪ではないかどうか確認するよう求める
【DEFRA】
1．食品廃棄を減らす：根本的変化をもたらす資金提供開始
【NHS】
1．Behind the Headlines
【BfR】
1．グリホサートの欧州評価は質が保証され独立的である－企業報告は常に評価報告書の一部である
2．燻蒸コンテナを介した健康被害：専門家は研究結果と監督官庁による測定値について議論する
【FSAI】
1．PME Tiger Lilly オレンジシュガーペーストが高濃度のキノリンイエローE104 及びポンソー4R E124 のため回収
【FDA】
1．リコール情報
【NIH】
1．医療関係者向けファクトシート更新
【CFIA】
1．食品安全に関する新しい規制が本日発効
2．意向通知：カナダのウォッカ基準改定
【TGA】
1．安全性警告
【NSW】
1．リコール：生アプリコットカーネル
【香港政府ニュース】
1．イチョウ（銀杏）— 毒性のある種子をもつ生きた化石
2．海外政府機関の発表
3．違反情報
【MFDS】
1．日本産輸入食品の放射能検査の結果

２．「高まった食品安全」のレベル　牛乳も完成品検査が必要
３．ノニ製品、輸入者が自らの安全性を証明してから輸入可能
４．食品の回収証、テキストメッセージで確認することができます
５．輸入ガランガル製品は黒ショウガと確認され回収措置
６．食品及び畜産物の表示基準を一つに統合
７．遺伝子組換え食品（GMO）表示制関連の社会的協議体の発足
８．未認可の食品添加物を使用した輸入その他の加工品の回収措置
９．食品医薬品安全処、食品由来の抗生物質耐性を減らす国際規範策定に率先
【その他】
・（EurekAlert）環境中の抗生物質耐性は糞便汚染に関連
・（EurekAlert）The Lancet:食物繊維と全粒穀物の摂取量の多さが非伝染性疾患リスクの減少と関連
・（EurekAlert）遺伝子組換え食品反対者は自分たちが思っているよりよく知らない、研究が発見
・（EurekAlert）少なくとも半分の保護者が子どもに根拠に基づかない風邪予防法を試みている

別 添
【BfR】
・「フェイクニュース」の時代に、科学はどうやって自己主張できるか？
ドイツ連邦リスク評価研究所、第 7 回関係者会議における発表と議論

●欧州委員会（EC：Food Safety: from the Farm to the Fork）
http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

１．査察報告書

●　ハンガリー―農薬の持続可能な利用

Hungary—Sustainable use of pesticides
08/01/2019
http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4080

2018 年 3 月 5～14 日にハンガリーで実施した、農薬の持続可能な利用を達成するための手段の実践を評価するための査察。ハンガリーは EC 指令 2009/128/EC の要求の実践を目的とした行動をとっている。加盟国国家行動計画の評価やアンケートへのハンガリーの返答で保健衛生・食の安全総局（DG SANTE）が確認した弱点を対処し、満足のいく説明が提出された。2013-2017 年の最初の国家行動計画(NAP)は、指令の要求を満たしていない。さらに、NAP は指令に求められている 5 年間以内のレビューをしていなかった。総合的病害虫管理の原則の実践を評価するためのシステムが設定されているが、この公的管理は職業的利用者が使用する植物保護製品のわずかな割合しかカバーしていない。

２．食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)　Portal - online searchable database
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm
RASFF Portal Database
https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/

2019 年第 2 週～第 3 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）

インド製造ブルガリア経由フードサプリメントのオクラトキシン A(54.81 µg/kg)、チェコ共和国産有機ライ麦のオクラトキシン A (6.4 µg/kg)、パナマ産冷凍マグロの水銀(1.2 mg/kg)、コロンビア産マグロロインの水銀(1.5 mg/kg)、イタリア産チルド生ソーセージの鉛(4.6 mg/kg)、スペイン産冷凍ヨシキリザメ切り身の水銀(1.5 mg/kg)、フランス産ガラス瓶入りグリーンオリーブの亜硫酸塩非表示(28.7 mg/kg)、韓国産オランダ経由乾燥海藻のヨウ素高含有(3557; 3725 mg/kg)、中国産ドイツ経由イチョウ葉粉末の多環芳香族炭化水素(71.62 µg/kg)、韓国産オランダ経由乾燥ワカメのヨウ素高含有(300 mg/kg)、ルーマニア産オランダ経由飼料用トウモロコシにブタクサ種子高含有(最大 200 mg/kg)、中国産スペイン経由竹製マグからのホルムアルデヒドの溶出(470 mg/kg)、中国産竹の蓋つき容器からのホルムアルデヒドの溶出(>30 mg/kg)、など。

注意喚起情報（information for attention）

英国産ホタテガイ(queen scallops)のカドミウム(1.3 mg/kg)、2,4-ジニトロフェノール(DNP)のオンライン販売、ロシア産アプリコットカーネルクリームのシアン化合物高含有(51 mg/kg)、スペイン産メカジキの水銀(1.424 mg/kg)、タイ産未承認遺伝子組換えパパイヤ、フランス産缶入りピエモンテツナサラダの亜硫酸塩非表示、2,4-ジニトロフェノール(DNP)のオンライン販売、米国産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン、中国産ソースパン(sauciere)からの鉛の溶出(3.78 mg/l)、ブラジル産スイカのフルアジホップ-p (0.34 mg/kg)、米国産フードサプリメントの摂取によるニコチン酸の過剰摂取リスク(30 mg) 及び未承認新規食品成分デンドロビウム・ノビルとヨヒンベ樹皮抽出物、米国産フードサプリメントのカフェイン高含有・摂取によるニコチン酸の過剰摂取リスク及び未承認新規食品成分ヨヒンベ樹皮抽出物、中国産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル及びタダラフィル、中国産梨のクロルピリホス(0.066 mg/kg)、セネガル産メカジキロインの水銀(1.9 mg/kg)、など。

フォローアップ用情報（information for follow-up）

英国産オレンジシュガーペーストの着色料キノリンイエロー(E104) (426.9 mg/kg)および着色料ポンソー4R/コチニールレッドA(E124) (357 mg/kg) 高含有、ポーランド産フードサプリメントの未承認照射、スウェーデン産フリーカ(freekeh)のミネラルオイル(MOSH: 8777.6, MOAH: 37.7 mg/kg)、イタリア産スパークリングワインの亜硫酸塩高含有(500 ～ 600 mg/l)、ベトナム産チリソースの着色料サンセットイエローFCF(E110) (180 mg/kg)及び着色料ポンソー4R/コチニールレッドA(E124) (7 mg/kg)の未承認使用、チェコ共和国産ポピーシード粉のモルヒネ高含有(15.5 mg/kg)、ベトナム産緑茶の未承認物質アントラキノン(0.025 mg/kg)、中国産竹製カップからのホルムアルデヒドの溶出(218.84 mg/kg)、シリア産酢漬けのカブの着色料エリスロシン(E127)の未承認使用、フィリピン産英国経由食用ケーキデコレーションの着色料エリスロシン(E127) (19 mg/kg)の非表示及び未承認使用、など。

通関拒否通知（Border Rejections）

アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 5.7; Tot. = 9.9 µg/kg ; B1 = 30; Tot. = 53 µg/kg ; B1 = 9; Tot. = 11 µg/kg)、ベトナム産アーモンドのアフラトキシン(B1 = >24; Tot. = >24 µg/kg ; B1 = 24; Tot. = 24 µg/kg)、オーストラリア産ベトナム製造アーモンドのアフラトキシン(B1 = 17.2; Tot. = 21.7 µg/kg ; B1 = 22.7; Tot. = >24 µg/kg ; B1 = 22.8 µg/kg ; B1 = >24; Tot. = >24 µg/kg ; B1 = >24; Tot. = >24 µg/kg ; Tot. = 24 µg/kg ; B1 = 15.7; Tot. = 24 µg/kg)、パキスタン産生鮮ペッパーのクロロタロニル(0.11 mg/kg)・テブコナゾール(0.51 mg/kg)・トリフロキシストロビン(0.21 mg/kg)およびクロラントラニリプロール(0.09 mg/kg)、中国産緑茶の未承認物質トルフェンピラド(0.021 mg/kg)、ベトナム産冷凍ナマズの未承認物質ロイコマラカイトグリーン(40.44 µg/kg)、インド産チリの未承認物質モノクロトホス(0.29 mg/kg)、トルコ産レーズンペーストのオクラトキシン A (13.02 µg/kg)、トルコ産ザクロのプロクロラズ(1.153 mg/kg)及びイマザリル(0.624 mg/kg)、インド産鳥餌用ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 65.9; Tot. = 79.5 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 13.1 µg/kg)、オーストラリア産ベトナム経由アーモンドのアフラトキシン(B1 = 24.2; Tot. = 37.5 / B1 = 12.7; Tot. = 17.5 µg/kg)、中国産子供用竹製テーブルウエアセットからのホルムアルデヒドの溶出(22.8 mg/kg)、トルコ産煎ってコーティングされたピーナッツのアフラトキシン(B1 = 13.7 µg/kg)、インドネシア産煎った殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 9.4; Tot. = 9.8 µg/kg)、トルコ産煎ったピスタチオのアフラトキシン(B1 = 15.08; Tot. = 16.23 µg/kg)、インド産グリーンチリペッパーの未承認物質メタミドホス(0.16 mg/kg)及びアセフェート(0.23 mg/kg)、ドミニカ共和国産ペッパーのオキサミル(0.097 mg/kg)及び未承認物質フィプロニル(0.028 mg/kg)、米国産トルコ経由生のピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 23.42; Tot. = 25.73 µg/kg)、など。

その他アフラトキシン等多数。

● 欧州食品安全機関（EFSA：European Food Safety Authority）
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

１．EFSA で社会科学への突破口となるコミュニケーション方法論

Feature: Communications methodology a breakthrough for social science at EFSA
16 January 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190116-0

EFSA の科学的不確実性を伝えるための新しいアプローチは、社会科学者、自然科学者、コミュニケーションの専門家が集結して可能になった。不確実性の国民の理解についての社会調査での専門家の知見や、食品安全性の視点からこれを適用する力は、この新しいコミュニケーション方法論の開発において極めて重要である。

科学的評価における不確実性のコミュニケーションについての EFSA のガイダンスは、欧州全域の様々な受け取り手に対して、食品の安全性評価の不確実性に関する情報を調整するための構造的アプローチを提供している。主に EFSA の科学コミュニケーター向けで、科学的評価における不確実性分析についての、より技術的な 2018 年の EFSA の科学委員会のガイダンスと対になっている。

これにより EFSA は作業の中で、複雑な科学の話題についてのコミュニケーション強化と、特に公衆に関心のある分野で評価の文脈を説明すること両方のために、社会科学を統合することになる。私達は「社会科学」と「自然科学」の間で連携する EFSA のこの画期的な出来事とその重要性を、このガイダンスの著者 4 人に尋ねた。

ガイダンス：実践的助言、今後の研究

Laura Maxim 氏は不確実性と化学物質政策についての社会学研究者である。「私の知る限り、これは史上初の不確実性を伝える実用的なガイダンスである。他の公的機関や学界が以前に提案した一般概念を超えて、EFSA のコミュニケーターが直面する現状に対する具体的な解決策を提供している」と彼女は述べた。

消費者行動を専門とする心理学の教授である Michael Siegrist 氏は、注意点とともにこの点に同意した。「根拠に基づいて不確実性のコミュニケーションを考案する私達の試みは、重要な成果である。だが、私達が直面した実際問題の多くには十分な根拠が得られなかった。今後の研究でこれらの問題のいくつかには十分対処できるだろう。」

Laura Maxim 氏は自身の学術的活動での経験ももとになっているであろう。「このガイダンスで見てきたように、EFSA の経験や実用的なニーズは、さらなる優れた研究のニーズを作り出す可能性がある。このことが研究者たち、特に私を刺激している」と彼女は付け加えた。

EFSA の「自然科学」評価者との結びつき

Andy Hart 氏は EFSA で数年間評価者として携わった経験のある、不確実性分析の方法論とツールを専門とする生物学者である。「よくデザインされた社会科学の研究は、不確実性の表現のような潜在的に複雑な科学的概念を、国民がどのように理解するかについての

貴重な情報を提供できるということを、この作業で確認した」と彼は述べた。

EFSA は科学委員会のガイダンスを使用するために、評価者―外部の専門家と職員―に対する教育を提供している。「不確実性のコミュニケーションが議論される今後のコースでは、私達のレビューで得られた知見が含まれ、参考文献として助言することになる」と彼は加えた。

「全ての学術的な科学者グループのように、自然科学者との相互作用はバリアを取り除いた。時間は限られているので、誰もが理解できる方法でその知見を開示し共有しなければならない。相互にわかりやすい方法で書くよう強いられた結果、このガイダンスの読み手にはより分かりやすいコミュニケーションとなっている」と Laura Maxim 氏は述べた。

レギュラトリーサイエンスに「社会科学」を入れること

EFSA では社会科学に未来はある？Michael Siegrist 氏はそのように考えている。「今日の社会に関する全問題をほぼ解決するために、社会科学者と自然科学者の間に緊密な協力が必要である。私達はヒトの意思決定方法についての洞察力や、人々が十分な情報に基づいて判断を下すために情報がどのように提示されるべきかを提供できる。」

Andy Hart 氏は同意した。「社会科学の根拠や経験は、食事の助言などに対して国民がどのように反応したかを評価するための本質的要素である。」EFSA が緊密に協働している EU や国の政策決定者の責任と照らし合わせ、彼は付け加えた。「これは様々なリスク管理の選択肢に影響を与えるかもしれない。」

ガイダンスの利用―コミュニケーターはどう思う？

Anthony Smith 氏は EFSA のコミュニケーションユニットでコンテンツ制作に取り組んでいる。彼は述べた。「私達のコミュニケーションは私達の科学評価者の作業に追随するものである。それらは段階的アプローチに従っているので、私達も作業の実践において変化を組み込むのに時間をかけるつもりである。

たとえソーシャルメディアや新しいテクノロジーが変わっても、私達が科学を伝える方法を根本的に変えることはない。だがそれは、結論や基礎となる科学的根拠における私達科学者の信頼の透明性をさらに高めることのできる、革新的で実践的なツールである。」

科学的不確実性の伝達：透明性を高めるために調整されたアプローチ

Communicating scientific uncertainty: a tailored approach for increased transparency

16 January 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190116

表現やコミュニケーションの形式をその必要性に適合させると、様々な受け取り手が科学的不確実性をよりよく理解できる。EFSA の不確実性のコミュニケーションに対象を絞った新しいアプローチは、伝える側が科学的助言の透明性をさらに高めるのに役立つ。

主に科学コミュニケーター向けのこのガイダンスは、2018 年の科学的評価における不確実性分析に関する EFSA 科学委員会の技術的ガイダンスと対になっている。EFSA は評価者とコミュニケーターのためのこの 2 つのガイダンス文書を段階的に実施している。

＊参考：

意思決定者のためのさらなる明瞭性

EFSAのコミュニケーション・関与・協力部門の議長であるBarbara Gallani氏は、「EFSAの不確実性分析への統一したアプローチや、この不確実性のコミュニケーションも、EU食品安全性システムの意思決定者向けの科学的助言の一貫性と明瞭性を改善している。特に、私達が開発したこのコミュニケーションアプローチは、科学の専門家が、評価方法や、評価と潜在的なリスクついての結論に使用されその基本となる科学的根拠の信頼をどのように表現すれば良いのか理解を高めることを目的としている」と述べた。

このガイダンスの作成方法

不確実性のコミュニケーションについてのガイダンスは、不確実性の情報を提供するコミュニケーター用の革新的で実用的なツールで、社会調査と経験に基づいている。

「EFSAでは初めて、社会学や心理学など社会科学分野の専門家が自然科学や科学コミュニケーター出身の評価者と共に作業し、EFSAの公式出版物の作成に貢献した」とGallani氏は述べた。

不確実性の情報についての人々の理解や気付きに関する根拠や利用方法は、研究発表から引用された。パブリックコメント募集に対する感謝を明らかにした研究もあった。

EFSAの科学的評価の例にこの知見を適用して、専門家は、一般的で具体的な状況での多数の実用的な注意や、従事するコミュニケーターへの助言を明らかにした。この情報は、食品安全性問題の科学リテラシーや熟知度などの基準によってグループ分けされた、様々な受け取り手のために三段階になっている(例えば、専門家用、知識のある人用、入門用)。

パートナーや関係者との作業

このガイダンス文書は欧州委員会やEU加盟国のパートナーとの対話から恩恵を受けている。リスク管理者とコミュニケーターには開発中に定期的に情報が与えられ、ワークショップやパブリックコメント募集を通して最終版まで貢献した。NGOs、消費者協会、食品管理者などの関係者グループも参加した。

Gallani氏は、「改善を通して、私達はコミュニケーションアプローチを含む科学的方法論を作成した。私達の目標は依然として欧州とその国民のためにEUの食品安全性システムを管理するパートナーを支援することである」と結論した。

・EFSAガイダンス文書：科学的評価における不確実性のコミュニケーション

EFSA Guidance document: communication of uncertainty in scientific assessments

EFSA Journal 2019;17(1):5520　16 January 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5520

このガイダンスは、2018年に発表した「科学的評価における不確実性分析についてのガイダンス」に記された不確実性の様々な表現をどのようにコミュニケートすれば良いのかに関するコミュニケーター向けの文書である。不確実性の様々な表現を最適に報告することについての評価者向けの特別ガイダンスでもある。文書には、科学的評価における不確

実性の表現を特定し、各表現に関する個別ガイダンスを付記したテンプレートが掲載されている。文書は、「入門者用」「知識のある人用」「専門家用」という対象とする聞き手のレベルに合わせて 3 段階の構造的な作りになっている。コミュニケーターは入門者や知識のある聞き手に対してガイダンスを利用すべきであり、一方、評価者は専門家レベルの聞き手に対してガイダンスを利用すべきである。ガイダンスの作成にあたり、根拠が得られなかった点については、更なる研究をすすめる情報提供となる。

・FAQ

Frequently asked questions

https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/uncertainty-scientific-assessments#field_collection_item-4060

＊食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2018（2018. 03. 14） に掲載

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201806c.pdf

・技術的報告書：科学的評価における不確実性のコミュニケーションについてのガイダンス文書案に関するパブリックコメント募集

Technical report: public consultation on the draft Guidance document on communication of uncertainty in scientific assessments

16 January 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1540

EFSA の戦略 2020 の最初の戦略目標「安全な食品のための信頼される科学」は、科学的評価の実施における一般人と関係者が従事する優先順位付けである。不確実性のコミュニケーションについてのガイダンス文書案では、2018 年 5 月 4 日から 6 月 24 日までウェブ上でパブリックコメントを受け取った。EFSA は学界、国家機関、非政府組織、コミュニケーターを含む 24 の関連団体から 212 件のコメントを受け取った。この報告書は受け取った個々のコメントを一覧表にし、「科学的評価における不確実性のコミュニケーションについてのガイダンス」を最終化する工程でそのコメントがどのように考慮されるかを詳細に説明している。

２．EFSA のオープンアクセスプラットフォームのデータを共有

EFSA to share data on open-access platform

17 January 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190117

EFSA は、EU 規模のモニタリング計画や調査及びそのリスク評価の多くに使用する科学的データを公開するために委託による完全オープンデータの組織化に向けて大きく前進している。

本日発表する報告書で、EFSA は次の分野で収集したデータをどのように共有するかを提

示している。食品摂取習慣、食品中の残留農薬、食品中の化学汚染物質及び添加物、食品由来疾病のアウトブレイク、抗菌剤耐性。

このデータは、食品及び飼料の安全性リスク評価の根拠の透明性、再現性、再利用性を改善するために設けられた、EFSA のキュレートされたオープンな貯蔵所である「知識の交差点(Knowledge Junction)」から利用できる。この最初の一連のデータは今年発表予定である。「知識の交差点」は Zenodo プラットフォーム上のコミュニティで、ウェブブラウザを持つ誰もがアクセスできる。

EFSA の根拠管理ユニット長である Mary Gilsenan 氏は述べた。「このデータを自由に入手できるようにすることは、私達が使用する非常に多くのデータを提供する加盟国や EFSA 自身にとって非常に画期的な出来事である。私達が特定の科学的情報を発表する際に、初めて、この評価に使用するすべてのデータを同時に入手できるようにする。タイムリーで、比較可能で、相互運用可能で、利用しやすい、データ発表プロセスを私達に与えてくれる。」

EFSA の重要戦略目標の 1 つ― 根拠ベースを拡大し、そのデータへのアクセスを最大にする― ことと一致するのと同様に、その動きはデータと情報の一般公開を促進する、より広い EU の取り組みの一部である。

Gilsenan 氏は付け加えた、「オープンデータは透明性、説明責任、根拠に基づく意思決定のための成功のカギである。必要に応じたデータから率先した既定のデータアプローチへの移行は、EFSA と全ての関係者にとって積極的な対策である。」

この報告書は EU 加盟国の専門家と機関との緊密な協議で EFSA のデータの専門家が起草した。個々の国々が政府のデータに公的にアクセスを提供する手段のレビューを含んでいる。食品と飼料の安全性組織は異なるアプローチをとっているが、食品安全性データの利用の可能性は年々増加している。

「私達はこの報告書が欧州全土の食品の安全性でオープンデータ政策の採用を刺激するのに役に立つことを願っている。オープンデータへのアクセスは、消費者が健康的な選択をし、食品安全性監視システムを強化し、食品生産部門の革新を後押しするのに役立つ可能性がある。」と Gilsenan 氏は述べた。

・報告書：EU が連携するモニタリング計画及び調査の科学的データの発表

Report: Publication of scientific data from EU-coordinated monitoring programmes and surveys

17 January 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1544

・エディトリアル：EFSA のデータの未来

Editorial: The future of data in EFSA

EFSA Journal 2019;17(1):e17011　17 January 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e17011

３．EU-FORA フェローシッププログラム：第 3 期申請は 1 月 31 日まで

EU-FORA Fellowship Programme: apply for third round by 31 January
14 January 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190114

EU の科学的評価の知的能力や知見コミュニティを形成する主要戦略である、EFSA の欧州食品リスク評価(EU-FORA) フェローシッププログラムの次期フェローや受け入れ側になるための申請はまだ可能である。EU-FOR A は EU 及び EFTA 各国出身の若手から中堅科学者に、食品安全性リスク評価における知見や実地体験を広げる機会を与えることを目的としている。

その仕組みは？

フェローは自国以外の欧州の食品安全性リスク評価機関で 12 カ月間「実践による学習」を行う。その周期の最後に参加証明書が与えられ、フェローとしての研究の科学報告書が EFSA Journal の特集として発表される。

フェローはパルマ、ウィーン、ベルリン、アテネで行われる食品リスク評価履修 4 単位も受けとる。調達要請はこの教育プログラムの更新や配信を開始している。フェローへの教育提供に興味があれば、ここでさらなる情報が入手できる。

新着情報

このプログラムについてのさらなる情報や、フェローや受け入れ機関の申請方法は、EFSA のウェブサイトを見て下さい。過去と現在の参加者が EU-FOR A について言うべきことをさらに知るために、短い動画を見て欲しい。

４．2017 年の新興リスクに関する EFSA の活動

EFSA's activities on emerging risks in 2017
14 January 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1522

新興リスクに関する EFSA の活動の主な目的は、(i) EFSA の付託領域の新興リスクを同定するための活動を行うこと、(ii) 新興リスクの同定方法やアプローチを開発し改善することである。この技術報告書は、新興リスク同定手順に含まれるすべてのグループの活動、2017 年の間に確認された問題、開発された方法論の説明、共同作業に関して要約している。EFSA の知見のネットワークには、新興リスク情報交換ネットワーク(Emerging Risks Exchange Network)、新興リスクについての関係者による討論グループ（StaDG-ER）、EFSA の科学ユニット、科学パネル、科学委員会及びその作業グループが含まれている。様々な関係者が利用する新興リスク同定手順の概要が示された。

脆弱性や変化の原動力を同定するための世界的規模のフードチェーン分析の適用可能性に関するプロジェクト（AQUARIUS)、並びに新興リスク同定のための方法論と共同利用ツールの開発(DEMETER)及び欧州のシガテラに関するデータ収集(EuroCigua)の 2 件が継続されている。化学物質のスクリーニング方法の適用に関する新しいプロジェクト(REACH 2)が開始された。

2017 年には全部で 17 件の潜在的な新興問題が議論された。この問題は事前に定義された一連の基準、a) 新しいハザード、b) 新しい暴露又は暴露の増加、c) 新しい感受性の強いグループ、d) 新しい原動力、を評価した)。また、EFSA の定義に従って 5 件の問題が新興問題ではないと考えられた。

＜潜在的な新興問題（下線項目が化学ハザードに分類されている＞

- フードサプリメントや茶へのブラックコホシュの使用に関連するリスク
- 南米におけるジカウイルスのベクター管理に使用される農薬の残留により起こりうる食品汚染（シフェノトリン、フェノトリン、メトプレン、ナレド、ノバルロン、テメホス及びプラレトリン、ペルメトリン、レスメトリン）
- 食品部門へのナノエマルションの使用（野菜オイルで野菜製品の表面コーティングする）
- RNA 農薬
- 2017 年収穫期における小麦の黒さび病と黄さび病の拡大
- 小麦粉の志賀毒素産生性大腸菌（*E. coli* O121）
- β-メチルアミノ-L-アラニン（BMAA）（非タンパク性アミノ酸で神経毒があり慢性的な神経変性を起こす可能性をもつ。気候変動と富栄養化により発生したシアノバクテリアが産生することについて）
- アゾール耐性 *Aspergillus* spp.によるヒト感染の増加
- 有機シリコン界面活性剤アジュバント（OSS）
- 2016 年ベルギーでツマアカスズメバチ（*Vespa velutina nigrithorax*）における Moku ウイルスの初めての発見
- オランダにおける *Brucella suis*
- アフリカ豚コレラ－豚の群れにおけるバイオセキュリティの評価
- 強化食品に含まれる栄養素の高用量に関連する潜在的リスク

以前に同定された問題に関する知見や措置の発展についてのフォローアップは極めて難しく、新興リスクの同定は、確認された問題の数ではなくその工程自体に基づくべきである。EFSA(EFSA のユニット、EFSA のネットワーク、パネル、作業グループ)と EU 機関と国際機関内の科学的コミュニティとのより良い協力は EFSA に優先事項であるが、その手順をより効果的にするために、入手可能な多大なデータや情報量を管理するデータ管理システムやデジタル連携基盤が必要である。

５．ベンチマーク用量モデリングのためのソフトウェア

Software for Benchmark Dose Modelling

14 January 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1489

ベンチマーク用量モデリングをウェブ上でできるようにしたアプリケーションの開発に関する報告。

６．食品酵素関連

- **遺伝子組換え *Trichoderma reesei* (DP‐Nzb48 株)由来食品酵素 α-アミラーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme alpha‐amylase from a genetically modified *Trichoderma reesei* (strain DP‐Nzb48)

EFSA Journal 2019;17(1):5553　9 January 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5553

この食品酵素 α-アミラーゼ(4‐α‐d‐グルカン グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1)は、Danisco US Inc.社が *Trichoderma reesei* の遺伝子組換え株で生産している。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素には生産生物の生きた細胞や組換え DNA は含まれない。この α-アミラーゼは蒸留アルコール生産や醸造工程で使用することを意図している。全有機固形物(TOS)の残留量は蒸留で取り除かれる。その結果、この利用の食事暴露は計算されなかった。醸造工程に推奨される最大使用量と EFSA の包括的欧州食品摂取量データベースからの個別のデータに基づき、この食品酵素への食事暴露—TOS は欧州人で最大 1.701 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この食品酵素の遺伝毒性試験は遺伝毒性の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは最大用量 230 mg TOS/kg bw/日を無毒性量(NOAEL)とした。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調べられ、1 件の一致が見つかった。パネルは意図した使用状況で食品酵素へのアレルギー感作やこの食事暴露上の誘発反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと考えた。蒸留中に食品酵素の残留物が除去されることから、パネルは蒸留アルコール生産中のこの酵素の使用は安全だと結論した。醸造工程で使用する際には、提出されたデータから算出された暴露マージンは(少なくとも)135 となるが、安全性の問題は確認されなかった。

- ***Streptomyces murinus*(NZYM‐GA 株)由来食品酵素グルコースイソメラーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme glucose isomerase from Streptomyces murinus (strain NZYM‐GA)

EFSA Journal 2019;17(1):5547　11 January 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5547

この食品酵素は Novozymes A/S 社が非遺伝子組換え *Streptomyces murinus* NZYM‐GA 株で生産したグルコースイソメラーゼ(d‐キシロース アルドース‐ケトース‐イソメラーゼ; EC 5.3.1.5)である。このグルコースイソメラーゼは、高フルクトースシロップの生産にグルコース異性化の固定化型でのみ使用することを意図している。全有機固形物の残留量は固定化酵素を使用する高フルクトースシロップの生産中に適用される精製工程で除去される。そのため、食事暴露は算出されなかった。遺伝毒性試験は安全上の懸念を生

じなかった。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査されたが、一致は見つからなかった。パネルは、意図した使用状況下で、アレルギー感作リスクや食事暴露による誘発反応は除外できなかったが、このような反応が起こる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、高フルクトースシロップ生産中の全有機固形物の固定化プロセスと除去について、パネルはこの食品酵素は意図した使用状況下で安全性の懸念を生じないと結論した。

７．飼料添加物関連

- **全ての動物用に出芽酵母 NCYC R397 で生産したセレノメチオニンの認可更新申請の評価**

Assessment of the application for renewal of authorisation of selenomethionine produced by Saccharomyces cerevisiae NCYC R397 for all animal species
EFSA Journal 2019;17(1):5539　11 January 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5539

動物用飼料に使用する添加物及び製剤又は物質に関するパネル(FEEDAP)は、全ての動物用に出芽酵母 NCYC R397(Alkosel®)で生産したセレンの有機的形態の認可更新申請についての科学的意見を出すよう求められた。FEEDAP パネルはこの添加物の安全性と有効性に関して 2 つの意見を(2007 年と 2016 年に)出した。この添加物は有機セレン、主にセレノメチオニン(63%)として特徴づけられている。最初は 2007 年に 2,000–2,400 mg Se/kg (有機セレンの 97–99 %)で認可され、2017 年には 2,000–3,500 mg Se/kg のセレン範囲を導入するためにさらに改訂された。その上、2013 年には最初に認可された規則は飼料の添加物からの最大補完セレン量(0.2 mg Se　Alkosel®由来/kg feed)を導入するために改訂された。提出された根拠は現在市販されているこの添加物が認可状況に従っていることを示している。対象種、消費者、環境に安全な以前の結論を再考する新たな根拠は見つからなかった。特に、Alkosel®由来 0.2 mg/kg 飼料の最大セレン補完量を超えず、その上飼料中の最大総セレン量 0.5 mg/kg に違反しない限り、動物の栄養への Alkosel®の使用は消費者へのリスクを引き起こさない。

- **七面鳥肥育用、交配用に育てている七面鳥用、マイナー家禽種肥育用あるいは産卵のための育成用としての飼料添加物としての B‐Act®（*Bacillus licheniformis* DSM 28710)の安全性と有効性**

Safety and efficacy of B‐Act® (Bacillus licheniformis DSM 28710) as a feed additive for turkeys for fattening, turkeys reared for breeding and minor poultry species for fattening or raised for laying
EFSA Journal 2019;17(1):5536　14 January 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5536

B‐Act®は *Bacillus licheniformis* 株の生きた胞子を含む製剤である。この種は安全性を

評価するのに、安全性推定(QPS)アプローチが適切だと考えられている。以前の意見で、この株は QPS アプローチの基準に合っていることが分かった。この添加物の他の成分からの懸念は予想されないので、B‐Act®は対象種、消費者、環境に安全だと想定される。推奨用量 1.6 × 109 コロニー形成単位 (CFU)/kg 飼料で B‐Act®は七面鳥肥育用に有効である可能性がある。同じ用量がマイナー家禽種の肥育用や産卵のための育成用に提案されているので、この結論はこれらの種に拡大/ 外挿できる。以前に出されたコクシジウム症の B‐Act®の互換性に関する結論は、対象種用コクシジウム症の最大認可濃度が鳥用のそれと同等/ それより低ければ、現在の申請に適用する。

- **鶏肥育用 Deccox® (デコキネート)の安全性と有効性**

Safety and efficacy of Deccox® (decoquinate) for chickens for fattening
EFSA Journal 2019;17(1):5541　14 January 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5541

有効成分としてデコキネートを含む Deccox®は、用量範囲 20‐40 mg/kg 完全飼料で鶏肥育用のコクシジウム症の予防として使用することを意図している。提案されている使用で鶏、消費者、使用者、環境にとって安全である。コクシジウム症予防については根拠不十分であった。

８．遺伝子組換え関連

- **遺伝子組換えトウモロコシMON 89034 × 1507 × MON 88017 × 59122 × DAS‐40278‐9 及び起源に関わらない全ての組み合わせの食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための認可申請(EFSA‐GMO‐NL‐2013‐113)についての評価**

Assessment of genetically modified maize MON 89034 × 1507 × MON 88017 × 59122 × DAS‐40278‐9 and subcombinations independently of their origin for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA‐GMO‐NL‐2013‐113)
EFSA Journal 2019;17(1):5521　14 January 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5521

トウモロコシ MON 89034 × 1507 × MON 88017 × 59122 × DAS‐40278‐9 (5‐イベントスタックトウモロコシ)は、従来品と 5 シングルトウモロコシイベント MON 89034、1507、MON 88017、59122、DAS‐40278‐9 を掛け合わせて生産された。GMO パネルは以前にこの 5 シングルトウモロコシイベントとその 11 の組み合わせを評価し、安全上の懸念を確認しなかった。このシングルトウモロコシイベントやその 11 の組み合わせの、最初の安全性の結論を修正するような新しいデータは確認されなかった。分子特性、比較分析(農学的、表現型及び組成特性)や毒性、アレルギー誘発性および栄養評価の結果は、シングルトウモロコシイベントの組み合わせや、その 5-イベントスタックトウモロコシに新たに発現したタンパク質の組み合わせは、食品及び飼料の安全性や栄養上の懸念を生じ

ないことを示した。GMO パネルは、この申請書で説明されているように、この 5-イベントスタックトウモロコシは、調べた非 GM 対象品種や非 GM 参照種と同じように安全で栄養上等しいと結論した。この 5-イベントスタックトウモロコシが環境に偶然放出されても、環境上の安全性の懸念は生じない。GMO パネルは実験データが提出されていない 14 のトウモロコシの組み合わせのシングルイベントで相互作用の可能性を評価し、それらはシングルイベント、以前に評価した組み合わせ、この 5-イベントスタックトウモロコシと同様に安全で栄養価が等しいことが予想されると結論した。市販後環境モニタリング計画と報告間隔はこの 5-イベントスタックトウモロコシの使用意図に従っている。食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと考えられている。GMO パネルは、この 5-イベントスタックトウモロコシとその組み合わせは、ヒトと動物の健康と環境についての潜在的影響に関して、非 GM 比較対照種や調べた非 GM 参照種と同様に安全だと結論した。

- **EC 規則 No 1829/2003（申請 EFSA - GMO - RX - 009)の下で認可更新のための遺伝子組換えダイズ A2704 - 12 の評価**

Assessment of genetically modified soybean A2704 - 12 for renewal of authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - RX - 009)
EFSA Journal 2019;17(1):5523　14 January 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5523

EFSA の遺伝子組換え生物に関するパネルは、除草剤耐性遺伝子組換えダイズ A2704 - 12 の、EU 内での栽培を除く、食品及び飼料としての使用、輸入、加工の認可申請の更新のために提出されたデータの科学的リスク評価を出すよう求められた。受け取ったデータは、市販後環境モニタリング報告、文献の系統的検索と評価、バイオインフォマティック解析更新、申請のために行われた試験や追加文書などが含まれる。さらに、申請者は現在販売中の、またこの先何年か後に販売することを意図した商用品種のダイズ A2704 - 12 イベントについての配列データを提出した。GMO パネルは、認可期間中に確認され、最初の申請で以前に評価されていない、新しいハザード、暴露の変化、新しい科学的不確実性の可能性についてこれらのデータを評価した。GMO パネルは、EFSA - GMO - RX - 009 の認可更新に、ダイズ A2704 - 12 の元のリスク評価の結論を変える新しいハザード、暴露の変化、あるいは科学的不確実性の証拠はないと結論した。

９．香料グループ評価

香料グループ評価 208 改訂 3(FGE.208Rev3)についての科学的意見：FGE.19 の化学サブグループ 2.2 の環や側鎖、前駆体に α,β-不飽和脂環式アルデヒドの遺伝毒性データについての検討

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 208 Revision 3 (FGE.208Rev3): consideration of genotoxicity data on alicyclic aldehydes with α,β - unsaturation in ring/side - chain and precursors from chemical subgroup 2.2 of FGE.19

EFSA Journal 2019;17(1):5569　11 January 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5569

FGE.208Rev1 では、代表する 1 物質[FL - no: 05.117]についての遺伝毒性試験を評価し、*in vivo* で遺伝毒性だと分かった。物質[FL - no: 05.117]は 4 物質([FL - no: 05.121, 09.272, 09.899,09.900])と共にユニオンリストから除外された。

FGE.208Rev2 では、入手可能なデータが疑わしいと考えられるミルテナール [FL - no: 05.106]以外の、5 香料物質[FL - no: 02.060, 02.091, 05.106, 09.278, 09.302]の遺伝毒性試験を評価し、遺伝毒性の懸念は除外できた。

FGE.208Rev3 では、評価中の物質の追加の遺伝毒性試験（細菌を用いる復帰突然変異試験と *in vivo* 骨髄赤血球小核試験と肝臓十二指腸のコメットアッセイの組み合わせ）を提出した。これらの新データを基にして、パネルはミルテナール[FL - no: 05.106]の遺伝毒性の懸念は除外できたと結論した。

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

１．Evolution Foods は表示されない亜硫酸塩のため 3 製品を回収措置

Evolution Foods recalls three products because of undeclared sulphites
18 January 2019
https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-aa-07-2019

Evolution Foods Ltd はラベル表示のない亜硫酸塩を含むため、Natural Selection Omega Seed Mix、Natural Selection Goji Berries、及び Aldi Foodie Market Rainforest Bounty の 3 製品を回収措置。製品写真あり。

●FS スコットランド（FSS：Food Standards Scotland）
http://www.foodstandards.gov.scot/

１．食品安全キャンペーンはスコットランド市民に対して、「キッチン犯罪」有罪ではないかどうか確認するよう求める

Food safety campaign asks the Scottish public to check whether they're guilty of 'Kitchen Crimes'
15 January 2019
https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/campaign-asks-scottish-public-to-check-if-guilty-kitchen-crimes

FSS はスコットランド市民が食品安全の優良規範を実行し、キッチンが食品「犯罪現場」とならないよう注意を促している。「キッチン犯罪」食品安全マーケティング運動は家庭で必ずしも守られておらず、食中毒を引き起こす可能性に係わる 20 の推奨する食品安全行動を強調している。

＊What's your kitchen crime?

https://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety/at-home/kitchen-crimes

---

● 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs）http://www.defra.gov.uk/

１．食品廃棄を減らす：根本的変化をもたらす資金提供開始

Cutting food waste: game-changing fund opens

Published 11 January 2019

https://www.gov.uk/government/news/cutting-food-waste-game-changing-fund-opens

－食品事業の食品廃棄を持続可能に減らす資金提供開始－

政府は食品の再配布団体に、食品廃棄を減らすことを目的とした数百万ポンドの予備的計画の一環として、最初の 500 万ポンドの資金提供への応募を呼びかけた。

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

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

１．Behind the Headlines

● **「ケトダイエット」に関する血圧の警告はヒトには当てはまらない可能性がある**

Blood pressure warnings about the 'keto diet' may not apply to humans

Wednesday January 9 2019

https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/blood-pressure-warnings-about-keto-diet-may-not-apply-humans/

「流行りのケトダイエットはあなたにとってよくないものか」Mail Online は問う。見出しは人気上昇中のケトダイエットに言及する。この食事は高脂肪食品と低炭水化物食品を食べることを含む。

身体は一般的にエネルギーのために炭水化物を使用するのだが、この食事はエネルギー供給源の代用として、身体に脂肪を燃やすことを「強制する」ことを目的とするものである。これは減量を促進する手助けとなり得る。

研究者はラットのひとつのグループに高脂肪食を与え、もうひとつのグループに通常の食事を与えた。4 週間後、研究者は高脂肪食のラットは、通常食のラットと比較して血圧が約 20%上昇することを発見した。しかし、主にラードと齧歯動物の餌（あるいは食事）から成り、比較して使用された通常食よりも高カロリーであったため、研究で使用された高脂肪食を「ケトダイエット」と言うのは正確でない。この研究はそのようなヒトの食事の影響の可能性に関してほとんどなにもわからない。この研究（ダール食塩感受性あるいは DSS のラット）で使用されるラットは食事に反応して血圧上昇を示すように特別に育てられ、さらに高脂肪食に対する 4 週間の反応は「DSS ラットに特異なように思われる」と研究者は語った。

健康的な食事となると、減量だけが問題ではない。バランスの取れた食事が、骨を強化することから腎臓を健康に維持するのを助けることに及び、さまざまな効果をもたらす。減量する必要があり、かつ流行のダイエットからの健康問題の可能性を避けたいならば、下記 URL の NHS の減量ガイドを読んでいただきたい。

https://www.nhs.uk/live-well/healthy-weight/

● **スーパーマーケットのレジ前からスナックを取り除くことが不健康な購入を削減する**

Removing snacks from supermarket checkouts cuts unhealthy purchases

Thursday December 20 2018

https://www.nhs.uk/news/pregnancy-and-child/removing-snacks-supermarket-checkouts-cuts-unhealthy-purchases/

「スーパーマーケットのレジにて甘い菓子を置くことを禁止することは『効果がある』」と BBC News は報道する。

スーパーマーケットのレジにある甘い菓子、チョコレート及びポテトチップスの陳列は、長い間、列に並んでいる間の衝動買いを促し、また子供が親にせがむ原因とされてきた。最近、いくつかのスーパーマーケットはレジ周辺からこれらの不健康なスナックを取り除く方針を導入した。しかし、その効果の研究はほとんどなかった。

研究者は、英国のスーパーマーケット 9 つのうち 6 つの方針を変更した前後において、典型的なレジ商品 - ポテトチップスの小袋、砂糖入りの甘い菓子及びチョコレートのミニバーの購入をモニターするため、英国の 30,000 世帯からの情報を使用した。彼らはレジ食品に関する方針があるスーパーマーケットと方針がないスーパーマーケットで、「帰り道での」（家につく前の）消費目的のこれらの商品の購入を比較した。

この研究は新しい方針を導入後、すぐに、これらの不健康な商品の購入が平均で約 17%減少したことを示した。さらにレジ食品に関する方針があるスーパーマーケットに行った場合、家に到着する前にこれらの商品を買って食べる人は 75%少ない。

研究はどのようにどこにスーパーマーケットが食品を陳列するかが、どの程度我々がこの種の食品を食べるかに影響を与えるかもしれないことを示す。しかし、人々が購入をほかの店に変えたかどうか、あるいは代わりにポテトチップスやチョコレートの大量包装の

ものを買ったかどうかはわからない。

エビデンスは子供が健康的な食習慣を奨励される場合、成人同様このような習慣を維持する傾向が強いことを示す。子供向けの健康的な食事に関する助言は下記 URL で詳しく読める。

https://www.nhs.uk/conditions/pregnancy-and-baby/understanding-food-groups/

● **甘味料は「ほとんど健康効果がない」と研究でわかる**

Sweeteners have 'few health benefits', study finds

Thursday January 3 2019

https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/sweeteners-have-few-health-benefits-study-finds/

「砂糖の代用品の健康効果のエビデンスはないと研究でわかる」と The Guardian は報道する。

研究者は健康に対する甘味料の効果を調べるエビデンスの大規模レビューを実施した（研究者はノンシュガー甘味料あるいは NSS という用語を使用）。ノンシュガー甘味料はサッカリンのような人工的に合成された甘味料やステビオールのような天然のノンカロリーの甘味料を含む。ノンシュガー甘味料は砂糖が肥満の蔓延を増大させているという懸念のため、より人気になりつつある。

主要な知見は一握りの質の低い試験にのみ基づいたものだったが、研究者はレビューで成人や子供の 56 の研究を対象とした。多くは信頼できる結果を示すには小規模あるいは期間が短すぎるものだった。 砂糖でなくノンシュガーの代用品を摂取した場合、成人は肥満度指数（BMI）が低く、血糖管理がうまくいったといういくつかのエビデンスを発見した。しかし、これらの知見は確固たるものでなく、少数の比較的小規模の研究に基づいたものであった。その他の健康効果のエビデンスはほとんどなかった。それから、ノンシュガー代用品に由来する有害性のエビデンスはないことを発見したものの研究者は有害性を排除することはできないと述べた。

ノンシュガーの代用品は多くの砂糖より好まれるかもしれないが、よりよい選択は甘くした食品あるいは飲料をやめることまたはそれらを摂取する頻度を減らすことであろう。The Guardian において引用された独立した専門家が言っているように：「人工甘味料を使用し甘くした代用飲料は…より望ましい選択肢である水に勝るものではない」

水道水はカロリーがなく、かなり安い。

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

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

１．グリホサートの欧州評価は質が保証され独立的である－企業報告は常に評価報告書の一部である

European assessment of Glyphosate is quality-assured and independent - Industry reports are routinely part of assessment reports

15.01.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/02/european_assessment_of_glyphosate_is_quality_assured_and_independent__industry_reports_are_routinely_part_of_assessment_reports-239502.html

BfR は 2013 年にグリホサートに関する最初の健康評価案（RAR）を準備した。その後 BfR は欧州の研究施設の独立性と評価手続きに関する問い合わせを繰り返し受けている。Andreas Hensel 博士は次のように述べる「政府機関が実施した作業について質問をなげかけることは、政治家や NGO、メディアの権限である。しかし、我々はしばしば農薬有効物質の再認可に係わる従来手続きの複雑さが適切に理解されていないと見ている。もし人々が、欧州の評価機関と EFSA によるグリホサートの発がん性に関する結論を疑うべきだという意見であるなら、いわゆる盗用チェックを実施すべきである。欧州リスク評価の最終文書は 2015 年の EFSA の結論である。さらに言えば、“盗用”という用語はこの文脈では関係しない。」

欧州では、厳しい評価に次いで、申請者が評価のために提出した文書の関係する部分を評価機関が統合するということは、植物保護製品の評価手順において慣例であり広く認められていることである。決定的なことは、機関が実施する申請者の文書や科学文献のクリティカルレビューの質である。BfR は、申請者の結論について、その妥当性を最初に評価することなく採用することはいずれの場合もなかった。法が命じるままに、BfR は報告された全試験の元の報告をレビューする。BfR による重要な所見は RAR に記載されている。試験結果を検討するための基準は、試験そのものの科学的な質と根拠である。申請者、政治又はその事案に関心のある集団は、科学的評価において、どのような役割も果たすことはできず、そして関与するようなことはあってはならない。BfR は、意図的な策略による非難を全て拒否する。

一般による認知に誤解が生じないようにするため、BfR は評価機関を率いる科学研究施設として、機関による作業の説明を最適にすることを提案する。従って、現行手順は報告の透明性をより高めるために変更された。BfR の基本的なやり方（ラテン語：modus operandi）、つまりオリジナルデータと試験を全て厳しくレビューすることに変更はない。一般の関心に対し説明を最適化することにつながる。この新しい手順は BfR にとって強制事項である。

BfR の完全な公平性と独立性は法のもとで定められている。BfR は、独立性、科学性、公平なリスク推定及び消費者の健康保護の強化のために 2002 年 11 月 1 日に設立された。

確立され、国際的に認められた、標準的な毒性学的手順による自らの評価で、次の機関が最新の入手可能な知見をもとにグリホサートはヒトへの発がん性と遺伝毒性はないと結

論している。

EFSA 及び EU 加盟国のリスク評価機関の専門家
US EPA（米国環境保護庁）
PMRA（カナダ病害虫管理規制局）
APVMA（オーストラリア農薬・動物用医薬品局）
食品安全委員会（日本）
NZ EPA（ニュージーランド EPA 環境機関）
JMPR（FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議）
ECHA（欧州化学品庁）

欧州グリホサート評価の独立性と質の保証

Independence and quality assurance of the European glyphosate assessment
https://www.bfr.bund.de/cm/349/independance-and-quality-assurance-of-the-european-glyphosate-assessment.pdf

欧州議会の「農薬に関する EU 認可手続き（PEST）」特別委員会のメンバーが、2018 年 12 月に最終報告書案を公表した。その後、BfR は特に科学的研究施設の独立性と植物保護製品の有効成分の評価手続きに関する問い合わせを繰り返し受けている。

試験結果を考慮する際の唯一の基準は、その試験の科学的な質と根拠である。政治又はその事案に関心のある集団は、科学的評価において、どのような役割も果たすこともできず、そして関与するようなことはあってはならない。そのため BfR と欧州の評価機関は、しばしば評価のもととして「モンサント報告書」と称されるある概説を、妥当なオリジナル試験の代わりになるものとして使用するということはなかった。BfR の公平性と独立性は国の法律で支持されている。BfR は、現在の議論を歓迎し、農薬の法律の透明性をより高めるために努める。

＊参考：PEST: EU authorization procedure for pesticides
http://www.europarl.europa.eu/committees/en/pest/home.html

＜Q&A＞

- グリホサートの健康評価に関する再評価報告書（RAR: renewal assessment report）とは何か？
- BfR はグリホサート認可に係わる申請者の試験をレビューや反論することなく採用したのか？
- 「モンサント報告書」とは何か？
  BfR は統一された定義を知らない。その用語は、申請者の内部関係者が含まれている文書やモンサントによる影響を受けたと言われている科学文献の公表資料に対して公の議論で採用されたものである。
- 何故 BfR はモンサント報告書を評価に考慮しなかったのか？

- 最新情報によりグリホサートはヒトに発がん性があると分類すべきでないという結論は、科学コミュニティでどの程度の論争になっているのか？
- どの研究機関が最新の入手可能な知見によりグリホサートはヒトに発がん性及び遺伝毒性があると分類すべきでないという結論に達したのか？
- BfR は科学的評価の独立性をどのように確保しているか？
- 提出されたもとの試験や文書の一部がなぜ評価報告書に組み込まれているのか？
- 評価報告書における説明やデータ評価の手続きは1995年の導入以降見直されているのか？
- 入手可能な科学文献は評価報告書の中でどのように報告されているのか？
- 初期認可のための評価報告書の一部は RAR に含まれるのか？
- 科学ジャーナルに公表された試験の全ての評価を BfR 職員がしているわけではない。これは正しいか？

２．燻蒸コンテナを介した健康被害：専門家は研究結果と監督官庁による測定値について議論する

Health risks through fumigated containers: Experts discuss research results and values measured by control authorities

BfR Communication No 001/2019 of 10 January 2019

https://www.bfr.bund.de/cm/349/health-risks-through-fumigated-containers-experts-discuss-research-results-and-values-measured-by-control-authorities.pdf

コンテナで海を経由して輸送される製品は、しばしば害虫防護のため殺生物剤によって燻蒸される。これに加えて、製品はしばしば洗浄や製造過程から生じることがある発がん性のある 1,2-ジクロロエタンのような揮発性有機溶剤を含む。

2018 年 11 月 16 日、BfR にて開催された会議では、科学、モニタリング、行政、貿易及び産業界からの 36 人の専門家が、健康に関するこの種の物質の影響を将来の対応の必要性とあわせて話し合った。参加者は 2018 年 11 月 16 日の専門家のワークショップにて、燻蒸されたコンテナによる健康被害に関する以下の側面を話し合った：

適切な燻蒸とラベル表示

ホスフィンのような燻蒸に認可される一般的な物質はたいてい短期間で蒸発する。もし適切に使用されるならば、現在の知識によると、消費者へのリスクはありそうにない。

しかし、ワークショップではっきりしたことは、多くの場合、コンテナは適切に燻蒸されていない及び/又は問題のコンテナは、あったとしてもマーク及び表示がはっきりせず、その結果それらを正しく取り扱うことができない。これはコンテナの荷物の積み下ろしあるいは搬出する人が暴露するリスクを隠してしまう。

揮発性有機溶剤

認可された殺生物剤以外に、揮発性有機溶剤の高頻度の検出の問題がある。これらの物質はコンテナの洗浄や製品自体から生じる。

特に、発がん性 1,2-ジクロロエタンは多く検出されてきた。いくつかのコンテナ内の空気中に、ppm レンジで 1,2-ジクロロエタン濃度が測定された。これは、溶剤ガスが抜けていく積荷製品を下ろす人すべてに最初に最大の健康被害を与える。1,2-ジクロロエタンは燻蒸された製品からゆっくりと放出される。ガスを取り除くのに最大で 2 か月かかり、これは消費者や小売店の職員も 1,2-ジクロロエタンあるいは他の揮発性溶剤に接触する可能性があるということである。

コンテナ内の揮発性物質の分析が技術的に求められている。コンテナ内の空気をいかに深刻に汚染しているかを判断するためには、コンテナが換気される前に測定を行わなければならない。

健康リスク評価の観点からすれば、殺生物剤として認可された一連の燻蒸剤を超える健康被害を与える可能性のある物質も記録する必要がある。しかし、これは測定方法の欠如のため、今のところは完全には可能でない。このため、ワークショップ参加者間での継続的な情報交換、特に更なる揮発性溶剤を測定するための方法の開発に関する情報交換が有益だと考えられた。燻蒸されたコンテナで輸送される製品により引き起こされる健康被害に対する防護の提供は、市場のモニタリングと消費者の健康保護に責任を持つ行政が直面する共有の課題である。

研究プロジェクト：ひまわりの種子の芳香に与える燻蒸の影響

ヒトに対する直接の影響の可能性は別にして、研究プロジェクトは食品に関する影響についても焦点をあてた。BfR とユリウスキューンドイツ連邦栽培植物研究所は、殺生物剤のホスフィンと溶剤の 1,2-ジクロロエタンを使用して燻蒸するとひまわりの種子の香りが変わることを示した。

他の農業用製品とでも、品質に関する影響が存在するかどうかが BfR における今後の調査のテーマである。

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

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

１．PME Tiger Lilly オレンジシュガーペーストが高濃度のキノリンイエローE104 及びポンソー4R E124 のため回収

Withdrawal of PME Tiger Lilly Orange Sugar Paste Due to High Levels of Quinoline Yellow E104 and Ponceau 4R E124

Thursday, 10 January 2019

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/pme_tiger_lilly_orange_sugarpaste.html

PME Tiger Lilly オレンジシュガーペーストは、キノリンイエロー（E104）及びポンソー4R（E124）の両方の濃度が食品添加に関する規則（EC) 1333/2008 Annex II の食品カテ

ゴリーに制定された最大許容濃度を超えているので、販売撤収されている。製品写真あり。

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

１．リコール情報

Happy Together, Inc.は表示されないシルデナフィルとタダラフィルのため製品を全国的に自主回収

Happy Together, Inc. Issues Voluntary Nationwide Recall of Product Due to Presence of Undeclared Sildenafil and Tadalafil

January 8, 2019

https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm629353.htm

FDA の検査により、Happy Together, Inc.は Rhino 5k カプセルにシルデナフィルとタダラフィルが含まれるとして自主回収。製品写真あり。

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

１．医療関係者向けファクトシート更新

Niacin

Fact Sheet for Health Professionals

Updated: January 15, 2019

https://ods.od.nih.gov/factsheets/Niacin-HealthProfessional/

https://ods.od.nih.gov/factsheets/Niacin-HealthProfessional/#change

Recommended Intakes セクションにおいて、ナイアシンの推奨量が 6 か月までの乳児に対してはナイアシン当量ではないことの説明を追加。

● カナダ食品検査庁（CFIA：Canadian Food Inspection Agency）
http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml

１．食品安全に関する新しい規制が本日発効

New regulations on food safety come into force today

January 15, 2019,
https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2019/01/new-regulations-on-food-safety-come-into-force-today.html

カナダ人のための安全な食品規制（Safe Food for Canadians Regulations：SFCR)が本日発効した。

この規則は国際基準と整合し、予防と安全でない食品の迅速な排除に焦点を当てることでカナダの食品安全システムをより強化するものである。いくつかの要件は直ちに適用されるが、その他は品目や事業者の規模などに応じて 12～30 ヶ月のうちに段階的に適用となる。

＊タイムライン

http://inspection.gc.ca/food/timelines/eng/1528199762125/1528199763186

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2018（2018. 06. 20）

【CFIA】食品の安全性を高めてより多くの貿易の機会を創出する

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201813c.pdf

２．意向通知：カナダのウォッカ基準改定

Notice of intent: Amendments to Canada's vodka standard

http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/accountability/consultations-and-engagement/notice-of-intent/eng/1547142819027/1547142850073

原料作物や製造時に使用するものの拡大、表示などについて。改定案に 2019 年 3 月 15 日まで意見を募集する。

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

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

１．安全性警告

Germany Black Ant 2000mg 錠剤(Zhansheng Weige Chaoyue Xilishi)

15 January 2019

http://www.tga.gov.au/alert/germany-black-ant-2000mg-tablets-zhansheng-weige-chaoyue-xilishi

TGA 検査により、Germany Black Ant 2000mg 錠剤に表示されない成分シルデナフィルを検出した。製品写真あり。

● オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局（The NSW Food Authority）
http://www.foodauthority.nsw.gov.au/

１．リコール：生アプリコットカーネル

Recall: Raw Apricot Kernels

11 January 2019

http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recallsandadvisories/product-recall-raw-apricot-kernels

Tamex Import Export 社はトルコ産の生アプリコットカーネルがバイオトキシン（シアン化水素酸）に汚染されているとして回収措置。製品写真あり。

● 香港政府ニュース
http://www.news.gov.hk/en/index.shtml

１．イチョウ（銀杏）― 毒性のある種子をもつ生きた化石

The Ginkgo – A Living Fossil with Poisonous Seeds

19 Dec 2018

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_149_01.html

衛生署衛生防護センターが 2018 年 11 月、露天で購入した揚げギンナンを約 50～60 個食べた後にめまい、吐き気、ふるえ、頭痛、腹痛を生じた 38 才女性の症例を発表した。ギンナンは、4'-メトキシピリドキシン（MPN）のような毒素を含むため中毒影響をもつ。MPN は抗ビタミン B6 活性があり、GABA（4-アミノ酪酸）の生合成の阻害をもたらす。MPN は加熱では不活化はしない。市民に対し、ギンナンの一日摂取量を制限するよう注意を呼び掛けた。

２．海外政府機関の発表

- **台湾政府より - 台湾の「AAA 奶精」 、「玫瑰奶精」及び「荷蘭奶精」を製造する原料である「榮達奶精(NON DAIRY CREAMER SPD20，有効期限 2017 年 7 月 27 日)」の期限切れ使用かつこれらの製品の消費期限の改ざんの調査に関する通知を発表**

The authority of Taiwan – A notice regarding the investigation of using expired 「榮達奶精(NON DAIRY CREAMER SPD20，有效日期 106 年 7 月 27 日，下稱榮達奶精)」as an ingredient to make the products of 「AAA 奶精」 ，「玫瑰奶精」and「荷蘭奶精」and changed the expiry dates of these products in Taiwan

11 January 2019 7
https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20190111_1.pdf

- **フィリピン漁業水産資源局（BFAR）がフィリピンの Central Luzon 県、 Calabarzon 県、Bicol 県及び Visayas 地域で貝を捕獲しないよう赤潮警告を発表したことがメディア報道された**

The media reported that the Philippines' Bureau of Fisheries and Aquatic Resources (BFAR) has issued red tide warning for shellfishes collected in several provinces in Central Luzon, Calabarzon, Bicol and the Visayas region in Philippines based on the latest laboratory results.
18 January 2019
https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20190118_1.pdf

３．違反情報

- **包装ゼリーが栄養表示規則に違反している**

Prepackaged jelly not in compliance with nutrition label rules
Thursday, January 10, 2019
https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190110_7291.html
食品安全センターが検査したところ、日本の ORIHIRO ブランドの ORIHIRO KONNYAKU JELLY STANDING LITCHI 130g において、砂糖が 0g/130g という表示であったが、実際に検出されたのは 5.8g/100g であった。

- **クッキーが栄養表示規則に違反している**

Cookies not in compliance with nutrition label rules
Friday, January 11, 2019
https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190111_7293.html
食品安全センターが検査したところ、香港の Crostini ブランドの Crostini Classic Cranberry Hazelnut Cookies において、ナトリウムが 19mg/100g という表示であったが、29mg/100g であった。

- **包装クッキーが栄養表示規則に違反している**

Prepackaged cookies not in compliance with nutrition label rules
Friday, January 11, 2019
https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190111_7292.html
食品安全センターが検査したところ、香港の Regal Supreme ブランドの Supreme Savor (Butter Cookies (8pcs) + Oat & Cranberries Cookies (8pcs))において、ナトリウムが 75mg/100g という表示であったが、160mg/100g であった。

- **包装ビスケットが栄養表示規則に違反している**

Prepackaged biscuit not in compliance with nutrition label rules

Tuesday, January 15, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190115_7298.html

食品安全センターが検査したところ、フランスの LU ブランドの LU Sweet Dry Biscuit - Palmito において、ナトリウムが 378mg/100g という表示であったが、570mg/100g であった。

- **菜心の残留農薬が基準値超過している**

Pesticide residue exceeds legal limit in Choisum sample

Tuesday Jan 15, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190115_7299.html

食品安全センターが検査したところ、菜心のサンプルにおいて、アセタミプリドが最大残留基準 1.2 ppm のところ、4.87 ppm 検出であった。

- **包装クッキーが栄養表示規則に違反している**

Cookies not in compliance with nutrition label rules

Wednesday, January 16, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190116_7301.html

食品安全センターが検査したところ、香港の Jenny Bakery ブランドの Jenny Bakery Cookies において、トランス脂肪が 0.8g/100g という表示のところ、1.6g/100g であった。

- **包装パルミエが栄養表示規則に違反している**

Prepackaged butterfly pastry not in compliance with nutrition label rules

Thursday, January 17, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190117_7302.html

食品安全センターが検査したところ、中国の Tai Cheong Bakery ブランドの蝴蝶酥のトランス脂肪が 0g/100g という表示のところ、0.66g/100g であった。

- **包装パイナップルジュースが栄養表示規則に違反している**

Prepackaged Pineapple juice not in compliance with nutrition label rules

Friday, January 18, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190118_7309.html

食品安全センターが検査したところ、南アフリカの Ceres ブランドの Ceres 100% Juice Blend Pineapple (1L)において、エネルギーが 48kJ/100mL という申告のところ、222kJ/100mL であった。

● 韓国食品医薬品安全処（MFDS：Ministry of Food and Drug Safety）
http://www.mfds.go.kr/index.do

１．日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査課

● 2018.12.14～2018.12.20

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43005

● 2018.12.7～2018.12.13

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43002

２．「高まった食品安全」のレベル　牛乳も完成品検査が必要

農畜水産物安全課　2018-12-21

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43004

12 月 20 日 SBS の「“牛乳中の残留物質” 初の大規模調査 : 基準値を超える抗生物質など」報道について、次のように説明する。

1. 記事の内容

集乳段階で民間業者の簡易キットで検査し、流通段階の完成品について食中毒菌や大腸菌を検査。集乳業者検査結果に対する管理機関の報告がほとんど行われず、残留実態の把握が難しいという点も指摘した記事。

2. 同報道内容に対する政府の立場

政府は集乳市場の責任獣医によって行われている現行の原乳（市販流通販売されている乳製品の原料）検査システムを食品安全に対する国民のレベルに適合するように、より体系的な管理のための残留物質検査システムの設置を推進している。

抗生物質は、農場から集乳市場に来るすべての原乳に対して常時検査しており、不適合時は全量廃棄＊して市場流通を遮断している。

＊(不適合率/廃棄量) 16 年 0.023%/466 トン→17 年 0.017%/363 トン→18 年上半期 0.015%/155 トン

国の残留物質検査システム導入により 2018 年 7 月から抗生物質が基準値を超えて検出され不適合となったすべての原乳はすでに集乳段階の検査で廃棄されて乳製品の原料として使用されていない。

原乳の抗炎症剤、農薬、ホルモン等について 2010 年から 2017 年まで計 5 回の調査をしており、不適合はなかった。

集乳市場での検査結果を、6 ヶ月毎に定期的に市・道知事を経て農食品部に報告しており、これによって把握された残留実態をもとに酪農家に指導、広報を実施している。また、市

中に流通している牛乳などの乳製品の食中毒菌などの微生物だけでなく、抗生物質、農薬、環境由来物質など様々な残留物についても検査を実施しており、最近 3 年間の残留物質不適合はなかった。政府は、現在進行中の原乳の残留物質調査事業が完了すると、国民に調査結果を公開し、今後の原乳残留物質調査事業をもとに国家残留物質検査プログラムを導入して、原乳や乳製品に対して安全管理を徹底していく。

３．ノニ製品、輸入者が自らの安全性を証明してから輸入可能

食品安全管理課　2018-12-21

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43173

－輸入ノニ粉末製品 12 月 24 日から検査命令実施－

食品医薬品安全処は、輸入ノニ粉末製品の輸入者自らが安全性を立証した上で輸入申告が可能となる「検査命令」を、24 日から施行する。

今回の検査命令は、最近ホームショッピングなどで人気があり販売されている輸入ノニ粉末製品の金属異物に不適合が繰返し発生するため、輸入者に安全管理責任を負わせる措置である。

検査命令の主な事項は、（対象国）ベトナム、インド、米国、インドネシア、ペルーの 5 カ国、（対象品目）ノニを 50%以上含有する粉末製品、（検査項目）金属性異物。

「ノニ」が最近、健康食品として消費者に人気が高まり、3 年間の輸入量は 2016 年 7 トン、2017 年 17 トン、2018 年 11 月末現在 280 トン（'16 年比約 40 倍増加）が輸入された。通関段階でのノニ粉末製品の金属異物検査強化(2018.8.7)以降、全 60 件のうち 15 件(25%)が不適合判定受け、これは製造・加工過程で金属異物が十分に除去されていないか、粉砕工程で混入されたものと推定されている。

検査命令は、「輸入食品安全管理特別法」第 22 条の規定により、輸入食品中不適合率が高かったり、国内外で発生の懸念が提起された食品の輸入者が食薬処長が指定した試験検査機関で精密検査を受けて、適切な場合のみ、輸入申告をするようにする制度。

※現在輸入食品検査命令項目は、日本産燻製乾燥魚肉（ベンゾピレン）など 11 品目である

参考に、国内で製造された粉末製品にも、全国の自治体と協力して製造工程の段階別実態調査を行い、これを基に金属異物の管理を強化する予定である。

４．食品の回収証、テキストメッセージで確認することができます

統合食品情報サービス課　2018-12-20

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43171

食品医薬品安全処は、食品衛生監視員が食品製造･流通現場で発行した回収証を営業者がテキストメッセージで直接伝達をされ確認して保管できるようにする「回収証のテキスト伝送サービス」を 12 月 20 日から開始する。

このサービスは、営業者が電子回収証をテキストメッセージで伝えられて保管しやすくし、紛失・毀損等営業者の不便事項を改善するためのものである。行政機関も現場で簡単

に回収証を発行することができ、回収証出力に必要な携帯用プリンタ、出力用紙などの購入費用の削減にも役立つものと期待する。

＊「回収証」は、食品衛生監視員が危害防止・衛生管理のための食品などを回収した場合、営業者に発行する確認証で、従来は現場で携帯用プリンタで回収証を出力したり、プリンタの動作がない場合、直接作成して営業者に発行する。

５．輸入ガランガル製品は黒ショウガと確認され回収措置

輸入流通安全課/サイバー調査団　2018-12-20

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43168

－輸入黒ショウガをガランガルとして販売するショッピングモール等の販売をブロック－

食品医薬品安全処は、輸入食品等の輸入販売チェーンの販売する「乾燥ガランガル」製品について、食品原料として使用することができない原料である「黒ショウガ」と確認（遺伝子解析）したため、その製品を販売中止及び回収措置する。

※ガランガルは食品原料として使用可能であるが黒生姜（*Kaempferia parviflora*）は、安全性が証明されていない食品原料として使用不可。

また、オンラインショッピングモールなどで「黒ショウガ」を「ガランガル」に偽装して販売したり、虚偽・誇大広告する製品を監視した結果、全 328 店を摘発し、そのサイトを遮断要求した。

摘発内容は、食品に使用することができない輸入「黒ショウガ（*Kaempferia parviflora*）」を販売した 289 店、ガランガルを黒ショウガと広告して販売した 33 店、▲抗がん、成人病などの疾病予防・治療効果を標榜広告した 6 店。

参考に、食用が可能な「ショウガ」を加工して黒を呈する場合には「黒ショウガ」と表現（表示・広告）が可能なので、一部のショッピングモールなどで販売されている問題の黒ショウガ製品と誤認・混同しないよう注意を呼びかける。

６．食品及び畜産物の表示基準を一つに統合

食品安全表示認証課　2018-12-19

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43166

「食品等の表示基準」全部改正告示

食品医薬品安全処は、食品と畜産物に同じ表示基準が適用されるよう、食品と畜産物の表示基準を一つに統合した「食品等の表示基準」全改正案を 12 月 19 日告示する。

改訂告示の主要内容は、畜産物アレルギー誘発物質表示対象に「松の実」を追加、即席製造加工業営業者が生産した食肉加工品に「食肉の種類と含有量」の表示義務化、カフェイン許容誤差一元化(表示量の 90~110%)、食品を解凍して販売する場合「解凍業者の名称と所在地」表示義務化、畜産物の表示に外国語活字サイズの制限を設けるなど。

７．遺伝子組換え食品（GMO）表示制関連の社会的協議体の発足

食品安全表示認証課　2018-12-12

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43156

－GMO 表示制改善法案用意及び社会的議論を開始－

食品医薬品安全処と(社)韓国紛争解決センターは、遺伝子組換え食品(GMO)表示制強化案を議論し、社会的合意を導くための「GMO 表示制度改善、社会的協議体」(仮称)の構成を完了して、12 月 12 日に公式に発足する。

「GMO 表示制度改善、社会的協議体」は、委員長を含む消費者・市民団体、食品業界の代表計 17 人で構成されており、今後、遺伝子組換え食品表示制度を全般的に検討して改善法案を論議する一方、社会的合意を引き出す予定である。

今回の協議体は、GMO 完全表示制を促す青瓦台国民請願が 20 万人を越え、大統領府が新しい協議体を通じて社会的合意を推進して行くと 5 月 8 日発表したため構成された。

＊去る 3 月 12 日から 4 月 11 日までに 57 団体で構成され GMO 完全表示制の市民請願団が青瓦台に GMO 遺伝子(タンパク質)が残っていなかった製品まで GMO 表示をするように要請する国民請願を提出した。

協議体は、GMO 表示制度との関連議題をテーマに、定例会(1 回/2 週)を開催する計画であり、GMO 表示制の現状と関連した問題点について、海外の事例などを参考にして改善法案を論議する予定である。

８．未認可の食品添加物を使用した輸入その他の加工品の回収措置

輸入流通安全課　2018-12-11

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43155

食品医薬品安全処長は、パキスタン産「BANGALI RUSGULLA」（食品の種類：その他の加工品）製品から、国内で食品添加物として認可されていない「キノリンイエロー」が検出されたため、該当製品を販売中止及び回収措置する

※ キノリンイエロー：韓国、日本、米国では食品添加物として指定されていないので使用できないが、Codex･EU･中国･オーストラリアでは着色料の用途で使用できる。

９．食品医薬品安全処、食品由来の抗生物質耐性を減らす国際規範策定に率先

農畜水産物安全課　2018-12-10

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43152

－第 6 回 CODEX 抗生物質耐性特別部会開催－

食品医薬品安全処は、12 月 10 日から 14 日まで、FAO、WHO とともに「第 6 回 CODEX 抗生物質耐性特別部会」を開催する。

類栄進処長は開会式歓迎の辞で「食品の抗生物質耐性管理の重要性がますます大きくなっている状況で最も重要なのは、国際機関と国家間の国際協力を通じた「協力」と抗生物質の使用を減らすための社会全体の「認識転換」である」と強調し、「我が政府は議長国として、本会合が成功した議論の場になれるように惜しみなく支援する」と述べた。

● その他

EurekAlert

● **環境中の抗生物質耐性は糞便汚染に関連**

Antibiotic resistance in the environment linked to fecal pollution

8-Jan-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-01/uog-ari010819.php

Nature Communications に発表された研究で、ヒトの糞便中細菌特異的ウイルス"crAssphage"の存在が環境検体中の抗生物質耐性遺伝子の多さと関連することが示された。つまりヒトの影響のある環境の耐性菌の増加は概ね糞便汚染で説明できることを示唆する。例外は抗生物質製造場所での耐性。

● **The Lancet:食物繊維と全粒穀物の摂取量の多さが非伝染性疾患リスクの減少と関連**

The Lancet: High intake of dietary fiber and whole grains associated with reduced risk of non-communicable diseases

10-Jan-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-01/tl-pss011019.php

Lancet に発表された一連の系統的レビューとメタ解析で 1 日に少なくとも 25～29g 以上の食物繊維を食べることのメリットが明らかになった。

● **遺伝子組換え食品反対者は自分たちが思っているよりよく知らない、研究が発見**

Genetically modified food opponents know less than they think, research finds

14-Jan-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-01/uoca-gmf011019.php

Nature Human Behaviour に発表された新しい研究によると、GM 食品反対の最も過激な意見を持っているヒトは自分たちが GM 食品の科学について最もよく知っていると考えているが実際には最も知らない。マーケティングと心理学の研究者らが米国と欧州の 2000 人以上の成人に GM 食品についての意見を尋ねた。この研究の回答者の 90%以上が何らかのレベルで GM 食品に反対だった。重要な知見は、GM に反対であればあるほど自分は詳しいと考えているが、実際の知識試験での成績は低いということである。「この結果は倒錯しているが、これまでの過激思想の心理学についての研究とは一致している」、と主著者の Phil Fernbach はいう。「過激な見解はしばしば人々が複雑な問題を実際以上によく理解できると感じることに由来する」。この現象の帰結は、重要な科学的問題について最もよく知らない人たちは、新しい知識を探さないために知らないままに留まる可能性がある、とい

うことである。「人々のマインドを変えるには、まず最初に、彼らが自分が知らないことを認識する必要がある」と共著者の Nicholas Light はいう。

● **少なくとも半分の保護者が子どもに根拠に基づかない風邪予防法を試みている**

At least half of parents try non-evidence-based cold prevention methods for kids
21-Jan-2019
https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-01/mm-u-al1011619.php

多くの親は科学的根拠のない民間伝承を信じたりビタミンやサプリメントを使ったりしている、ミシガン大学医学部の調査。

よい知らせは、ほぼ全ての親が（99%）風邪予防には個人の衛生（手を洗う、口や鼻を触らない、他人と道具や飲み物を共有しない、など）が含まれると言っていることである。それでも 51%は市販のビタミン剤やサプリメントを風邪予防目的で子どもに与えている。71%は「濡れた髪で外に出ない」「屋内で過ごす」などの伝承で子どもを守ろうとしている。

以上

食品化学物質情報
連絡先：安全情報部第三室