

食品安全情報（化学物質） No. 12/ 2019 (2019. 06. 12)

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>

【特集】 世界食品安全デー (World Food Safety Day)

2018年12月の国連総会において、毎年6月7日を「世界食品安全デー(World Food Safety Day)」とすることが決議され、今年初めてその日を迎えました。食品安全なくして食糧安全保障はない、食品安全はヒトの健康や栄養に直接的に影響を与えるという考えのもと、世界中の全ての人達が食品安全のことを考え、学び、実行するための機会とする日です。

2019年は、食品安全は全ての人々の仕事であると気づき認めて貰うことを目的に「食品安全はみんなの仕事 (Food safety, everyone's business)」をテーマとして掲げています。

世界各国で初の世界食品安全デーを記念したイベントの開催やウェブサイトの開設が行われているので、今週号では【特集】として最初にまとめてご紹介しました。各国で食品安全に関連して取り組むべき課題を挙げて、さまざまにやり方や見せ方を工夫しているので面白いです。

【FDA】 ビンポセチンを含むダイエタリーサプリメントの安全性リスクについて妊娠可能年齢の女性への警告に関する声明

米国食品医薬品局 (FDA) は、ダイエタリーサプリメント中のビンポセチン (vinpocetine) という成分の安全性に関して、特に妊娠可能年齢の女性による使用についての懸念を消費者に警告している。米国国家毒性プログラム (NTP) の最新報告を含め、FDA がレビューしたデータによると、ビンポセチンの摂取は有害な生殖影響に関連がある。つまり、ビンポセチンは流産あるいは胎児の発達に有害になる可能性がある。ビンポセチンはダイエタリーサプリメントとして販売される製品に使用される合成物質である。製品ラベルには、Vinca minor extract (ヒメツルニチニチソウ抽出物)、lesser periwinkle extract 又は common periwinkle extract (ペリウィンクル抽出物) と書いてあるだろう。これらのダイエタリーサプリメントは、記憶力向上、集中力向上、知能維持、エネルギー増大、減量などを目的に販売されている。

*ポイント： FDA は以前からビンポセチンを含む製品を問題視していたようで、2016年に合法性を評価する手続きを開始しており、今回の NTP の報告を機に手続きの完了を急ぐと言っています。米国の制度では対象のダイエタリーサプリメントが有害であることを FDA 側が科学的根拠をもとに証明できなければ法的措置を行えないので、警告を出すまでも時間がかかったのではないかと推測します。一方 EU では、フードサプリメントに含まれるビンポセチンは未承認物質に該当するとして、これまで RASFF には警告も含めて複数通知されています。

【CFIA】 カナダ政府は「カナダ産 (Product of Canada)」及び「カナダ製 (Made in Canada)」表示の変更についてカナダ人の意見を求める

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、消費者が情報を十分に得られた上で購入する食品を選択出来るようにするための取り組みとして、「カナダ産」と「カナダ製」の表示ガイドラインを見直し、パブリックコメント募集を開始した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【特集】

世界食品安全デー（World Food Safety day） 2019年6月7日

【FAO】

1. プラスチックへの依存を減らす5つの方法
2. Codex

【EC】

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. EFSAの運営理事会の一部更新—志願者募集
2. モンテカルロWEBアプリの拡大と専門知識の引き出しWEBアプリ
3. テルブチラジンの代謝物質の健康影響に基づく参照値設定に関する科学的意見
4. 全ゲノム配列決定（WGS）はAMRとの戦いで有望である
5. 飼料添加物関連

【FSS】

1. FSSは肥満問題に取り組むため意欲的な措置を要請する

【NHS】

1. 「超加工」食品は早期の死亡を引き起こすか？

【ASA】

1. 子ども向けオンラインメディアでのHFSS食品の広告禁止

【BfR】

1. タンポンにグリホサート？健康に意味のある残留があるという兆候はない
2. 化学物質の登録申請書の質を上げるためのBfRの研究プロジェクト

【RIVM】

1. ブチルパラベンのレビュー：暴露、毒性、リスク評価：特に内分泌攪乱性と累積リスク評価について
2. 循環デザインに安全性と持続可能性を強調

【FDA】

1. 食品安全に関連する新興化学についてのFDA-ACS会議
2. 包装済み食品の日付表示による混乱
3. 企業向けガイダンス案：ヒト食用農産物の栽培、収穫、包装、保有基準についての代用カリキュラムの評価
4. ビンポセチンを含むダイエットサプリメントの安全性リスクについて妊娠可能年齢の女性への警告に関する声明
5. FDAは消費者にBobbie Baby社の乳児用ミルクを使うのを止めるよう助言
6. Mary Lou Valdez氏による2019北米国食品安全及び品質会議に対する発言
7. 警告文書

【NTP】

1. 出生前発達毒性研究についてのNTPテクニカルレポート案；文書公開；意見募集；ピアレビュー会議の告知

【EPA】

1. ある農薬の登録についての製品取消要請

【CDC】

1. フィールドからの報告：ベニテングタケ（の仲間の）キノコを食べたことによる急性中毒—ミネソタ、2018

【DHHS】

1. ジャンバラヤの政策方針書改定を求めた Zatarain による要請への FSIS の最終対応
【USDA】

1. ワシントン州での遺伝子組換え(GE)小麦検出についての USDA の調査
2. 8周年を祝い、シンプルにマイプレートではじめよう

【CFIA】

1. カナダ政府は「カナダ産 (Product of Canada)」「カナダ製 (Made in Canada)」表示の変更についてカナダ人の意見を求める

【FSANZ】

1. 食品基準通知

【TGA】

1. TGA はサザランド・シャイア、ニューサウスウェールズ州の捜索令状の SARMs 及び Nootropics を押収する

2. 亜硝酸アルキル「ポッパーズ」の検査

【香港政府ニュース】

1. 台湾政府より - 米国のブルーボトルコーヒー豆缶各種の回収措置。開封時、缶の蓋が急にはずれ、缶からはじき出される豆でけがをする可能性があるため

2. 包装済みベジタリアン豆ロールのサンプルに未認可の保存料が検出された

3. 違反報告

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 貝類毒素発生及び検査の現状 (5.22)

3. 現地調査を妨害・忌避する海外作業場の輸入停止

4. 食品原料認定手順を詳しくお知らせします！

5. 食品医薬品安全処、SNS マーケットの人気販売食品の集中収去・検査

6. 高速道路休憩所では低塩メニューにして健康に気を付けてください

【HSA】

1. HSA 警告：表示されない成分が検出された 4 製品；消費者が命に関わる深刻な心不全になった

【その他】

・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

・EurekAlert 6 記事

【特集】世界食品安全デー（World Food Safety Day）

2019年6月7日



● 国際連合（UN：United Nations）

1. 世界食品安全デー 6月7日

World Food Safety Day, 7 June

<https://www.un.org/en/events/foodsafetyday/>

（専用サイトを開設）

2019年テーマ：食品安全はみんなの仕事

食品安全は、17の持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）のうちいくつかを達成するための鍵となる。

2018年12月20日の国連総会において、毎年6月7日を世界食品安全デーとすることが決議された。初の世界食品安全デーのテーマは、食品安全は全ての人の仕事であることを認識して貰うことである。食品が製造、保管、処理、消費される方法が食品の安全性に影響する。グローバルな食品基準への適合、緊急時への備えや対応を含めた効果的な規制食品管理システムの構築、清潔な水を利用できるようにすること、GAPの適用、食品事業者による食品マネジメントシステム利用の強化、そして消費者が健康的な食品の選択をできるようにするための能力強化が、食品安全を確保するために政府、国際機関、科学者、民間機関及び市民社会が行うべき仕事である。

2019年6月7日に初めての世界食品安全デーを迎え、ニューヨークの国連では記念イベントが開催される。イベントでは次の内容について報告と議論がなされる。

1) 最初の世界食品安全デーを迎えるまでに、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関

(WHO) が、世界貿易機関 (WTO) とアフリカ連合 (AU) とともに開催した 2 つの世界的事件のイベントの結果報告。

- FAO/WHO/AU International Food Safety Conference (12-13 February 2019, Addis Ababa)
- WTO International Forum on Food Safety and Trade (23-24 April 2019, Geneva)

2) 食品安全を健康的な食事につなげる方法について

3) 食品安全の改善のためにニューヨークの国連はどのようにさらなる支援をできるのか

*国連総会 (2018 年 12 月 20 日) で採択された決議書

https://www.un.org/en/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/73/250

● 世界保健機関 (WHO : World Health Organization)

1. 食品安全はみんなの仕事

Food safety is everyone's business

6 June 2019

<https://www.who.int/news-room/detail/06-06-2019-food-safety-is-everyones-business>

—6 月 7 日は初めての世界食品安全デー—

(一部抜粋)

2019 年のテーマは「食品安全はみんなの仕事」

FAO と WHO は、どうやって全ての人が参加できるかについての新しいガイドを作り、その中で 5 つのステップを紹介している。

1. **安全を確認** 政府は全ての人のために安全で栄養のある食品を確保しなければならない
2. **安全に育てる** 農家や食品製造業者は優良規範を採用する必要がある
3. **安全に維持する** 事業者は安全な輸送、貯蔵、調理を確保しなければならない
4. **安全性をチェック** 消費者はタイムリーで明確で信頼できる情報へのアクセスが必要
5. **安全性のために協力** 政府、地域の経済団体、国連機関、開発機関、貿易機関、消費者、生産者団体、大学、研究者、民間部門と一緒に食品安全問題に取り組まなければならない

● WHO 欧州地域事務所

欧州では毎年 2300 万人が安全でない食品で病気になり、それは氷山の一角にすぎない

23 million people falling ill from unsafe food each year in Europe is just the tip of the iceberg

Copenhagen, 5 June 2019

<http://www.euro.who.int/en/media-centre/sections/press-releases/2019/23-million-people>

[-falling-ill-from-unsafe-food-each-year-in-europe-is-just-the-tip-of-the-iceberg](#)

最初の世界食品安全デーに寄せて。

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

1. 食品安全を確保するために私達みんながしなければならない5つのこと

5 steps we all must take to ensure food safety

<http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1194118/>

－食品安全はみんなの責任、だからみんなの仕事－

（WHOと同じ5ステップについて説明）

● Codex

1. 世界食品安全デーは食品が作られ消費される方法に世界的影響を与えうる

World Food Safety Day can have a global impact on the way food is produced and consumed

08/06/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1197309/>

2019年6月7日、ローマで記念イベントを開催。

2. コーデックスー世界食品安全デーに安全な食品のための青写真

Codex – a blueprint for safe food on World Food Safety Day

07/06/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1197172/>

コーデックス規格がどのように安全な食品のための青写真となるのか。コーデックスは国際基準策定の組織として、消費者の健康保護と貿易の公平性を保つために食品安全に寄与していくことが強調された。

3. 世界食品安全デーに世界中からサポート

Global support for World Food Safety Day

09/06/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1197349/>

世界各国からのイベント報告。写真やリンクを紹介。

4. サモアが最初の世界食品安全デーを祝う

Samoa celebrates first World Food Safety Day

06/06/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1197162/>

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

1. 欧州人の現代の食品問題：初の世界食品安全デーに新たな EU 域調査を発表

Europeans on today's food issues: new EU-wide survey comes out on first World Food Safety Day

7 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190607>

世界食品安全デーは、消費者、生産者、そして政府機関が、当たり前だと思いがちな問題に目を向ける機会を提供する。

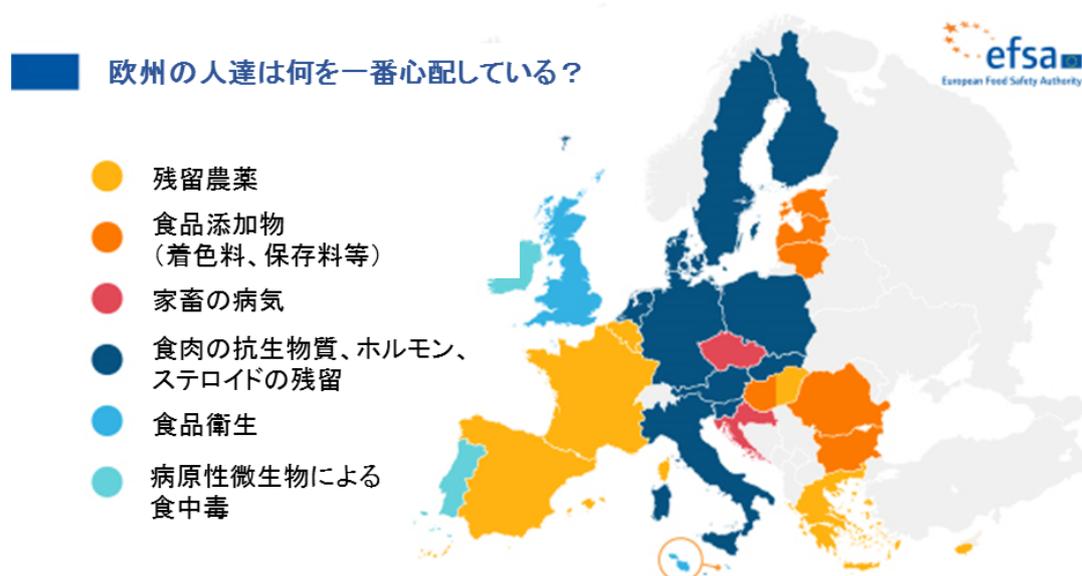
2010 年以降初の EU 食品安全調査

2010 年の調査から約 10 年が経過し、その間社会は変化し、生産や消費パターンも変化したが、今回の調査結果から欧州人が食品安全に高い意識を持ち、食品に気を使っていることが分かった。

それだけが心配、というものはない

食品安全について、全 EU 諸国において懸念されていることは一つではない。

家畜への抗生物質、ホルモン、ステロイドの乱用(44%)、食品中の残留農薬(39%)、食品添加物(36%)が EU 加盟国 20 か国以上で最も頻繁に浮上する 3 つの問題で、これらは 2010 年の食品安全に関するユーロバロメーターでも主な関心事だった。GMOs などは、欧州人は以前ほど心配していないようで、マイクロプラスチックは初めて食品安全の項目にあがってきた。



情報と信頼

欧州では、食品リスクに関しては、科学者(82% : 2010年の73%から上昇)、消費者団体(79%)、農業従事者(69%)が最大の信頼度を得ており、国家機関(60%)やEU機関(58%)の信頼もかなり高い。だが、EUの食品安全システムがどのように機能しているのか、あまり理解していない。2010年と同様、食品リスクについての主な情報源はテレビである(全欧州人の10分の7)。だが、若者はTVよりソーシャルメディアを頼り(15~24歳の45%)、老人は新聞(46%)やラジオ(30%)など従来通りの情報源を選んでいる。

やるべき仕事

欧州人の信用を当然だと思わずに、General Food Lawの最新の改定で想定されるように、欧州人の懸念や習慣と歩調を合わせる必要がある。この報告書はEU各国の違いを明らかにし、特別なファクトシートで全28EU加盟国に関してまとめられた(英語と地域言語で入手可)。

- ・ユーロバロメーター91.3 : EUの食品安全に関する報告書

Eurobarometer 91.3: Report on food safety in the EU

Published: 7 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/eurobarometer19>

- ・国ごとのファクトシート(英語と地域言語)

Factsheets by country (in English and local languages)

Published: 7 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/eurobarometer19>

- ・EU各国に渡る食品安全懸念マップ

Maps of food safety concerns across EU countries

<https://www.efsa.europa.eu/en/interactive-pages/eurobarometer-2019>

- ・WFSD 2019「食品安全、みんなの関心事」

WFSD 2019: 'Food safety, everybody's business'

7 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190607-0>

ユーロバロメーターから選択した結果 (EUの平均)

- ◆ 食品購入時に欧州人が最も重要視するのは、産地(53%)、値段(51%)、食品の安全性(50%)、味(49%)である。栄養成分はやや重要性が低い(44%)、倫理と信念のランクは最も低い(19%)。概して、回答者の41%は「食品安全について個人的に興味がある」と述べている。欧州人の5分の1強(22%)は、安全性は食品選択の際の主な関心事だと述べている。
- ◆ 欧州人の3分の2(66%)は食品リスクについての情報を得た後に消費を変えた。33%はその変化が維持され、残りの33%は一時的なものだった。
- ◆ 消費行動の変化は女性、中年世代、高等教育を受けた人でより一般的だった。
- ◆ 前述の最も頻繁な関心事は「食肉の抗生物質、ホルモン、ステロイドの残留」(44%)、

「食品中の残留農薬」(39%)、「魚、肉、乳製品の環境汚染物質」(37%)、「食品や飲料に使用される着色料、防腐剤、香料などの添加物」(36%)である。

- ◆ 食品に関するリスクについての情報は、科学者の信頼が最も高く(82%)、消費者団体(79%)、農業従事者(69%)、国立機関(60%)、EU 機関(58%)、NGOs (56%)、ジャーナリスト (50%)が続いた。スーパーマーケットやレストラン(43%)、食品企業(36%)、有名人、ブロガー、インフルエンサー(19%)を信じる人は少ない。
- ◆ 回答者の 5 分の 2 強(43%)は「自分が食べる食品が安全だと確認するための規則は整っている」と述べている。10 分の 3(28%)は「食べ物にどれほどリスクがあるかを定めるために、EU は専門的な助言を出す科学者を信頼している」。

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

1. 世界食品安全デーに際し、FSS は調理されていない鶏肉から発生する食中毒のリスクについて強調する

On World Food Safety Day, Food Standards Scotland highlights food poisoning risk from undercooked chicken

7 June 2019

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/world-food-safety-day-food-standards-scotland-highlights-food-poisoning>

初めての世界食品安全デー（2019年6月7日）に際し、FSS はスコットランド市民に、鶏は十分加熱し、生の鶏肉を扱う場合は適切な衛生状態で行うことで、家庭で食中毒に感染することを避けるよう呼びかけている。

ピンクチキンほど夏をダメにするものはない

Nothing Spoils Summer Like Pink Chicken

<https://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety/at-home/pink-chicken-food-safety-campaign>

しっかり加熱するよう呼びかけるキャンペーン。

(生の鶏肉の色がピンクであることから、ピンクチキンの着ぐるみを着た人が次々と悪いことをするという面白い動画を紹介している)

食中毒を防ぐためにできること

What you can do to prevent food poisoning

7 June 2019

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/what-you-can-do-to-prevent-food-poisoning>

本日は初めての世界食品安全デーであり、スコットランドにおける食中毒の主な原因に

ついて、また自分自身及び家族が病気にならないようにするにはどうしたらよいかを話す。

● 米国食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）

1. 世界食品安全デー

World Food Safety Day

05/23/2019

<https://www.fda.gov/food/consumers/world-food-safety-day>

2019年6月7日は初の世界食品安全デーであり、国連は汚染された食品及び飲料水の健康への影響に関して世界中の関心を集めるようこの日を宣言した。FDAは食中毒のリスクを減らす方法について言葉を伝えることで、世界食品安全デーに参加する。

- ✓ 食中毒のことや予防のためにすべきことを知ろう（資料公開）
- ✓ Twitter や Facebook などのソーシャルメディアで食品安全のことを拡散しよう（メッセージやリーフレットの例も紹介）
- ✓ 教育用資料をダウンロードして共有しよう
- ✓ 食品安全における FDA の役割を知ろう、など。

世界食品安全デーの発言：「食品安全はみんなの仕事」

Remarks on World Food Safety Day: 'Food Safety Is Everyone's Business'

June 07, 2019

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/remarks-world-food-safety-day-food-safety-everyones-business>

世界食品安全デーにおける Frank Yiannas 氏の発言：「食品安全はみんなの仕事」米国

Remarks of Frank Yiannas at World Food Safety Day: 'Food Safety Is Everyone's Business', United Nations

June 07, 2019

<https://www.fda.gov/news-events/remarks-frank-yiannas-world-food-safety-day-food-safety-everyones-business-united-nations-06072019>

食品安全の重要性及び各国における人々の生活の質を向上させるためにいかに協力できるかに関して。

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

1. 世界食品安全デー

WORLD FOOD SAFETY DAY

<https://fssai.gov.in/cms/world-food-safety-day.php>

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

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

1. プラスチックへの依存を減らす5つの方法

5 ways to reduce our reliance on plastic

<http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1196346/>

我々の日々の選択が問題：プラスチックについての潮目を変える

- 1) 使い捨てプラスチックを避ける
- 2) 隠れたマイクロプラスチックを認識する（化粧品のビーズのような）
- 3) 再利用可能な水ボトルを持ち歩く
- 4) プラスチックのカトラリーやストローや持ち帰り容器を断る
- 5) リサイクル

2. Codex

- 「確実性がなければ安全は幻想」—分析・サンプリング法部会（CCMAS）議長 Attila Nagy

"Safety is an illusion without certainty" - Attila Nagy chairs CCMAS

27/05/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1195668/>

ブダペストで CCMAS が始まるにあたって、議長の Attila Nagy にインタビューした過去 45 年の分析法の大きな変化は？

もちろん最も重要なのは技術の発展である。技術開発により食品の安全性や質をより良く理解できるようになった。測定に関しては、信頼性、品質保証そしてその監視：認証がますます重要になってきている。

測定の他には？

測定の開発に加えて、安価で迅速で簡単に答えの出る信頼できる迅速スクリーニング検査の需要が増加している

CCMAS の仕事はどう消費者の健康を守る？最も重要なのは？

全ての検査室での作業は消費者の関心を守ることである。最も重要な関心はもちろん健康である。重金属やアレルゲンやビタミンなどのような食品の安全性に関する方法はたくさんある。CCMAS は目的に適ったサンプリングと分析の方法を承認し、それらを使えば真の結果を得る正しい方法で正確にサンプルを測定できる。

今年の議題の重要課題は？

(略)

CCMAS におけるオブザーバー団体の特別な役割は？

(略)

初めての参加者には何と？

(略)

今年初めての世界食品安全デーのスローガンは「食品安全、みんなの責任」である。CCMAS からのメッセージは？

「安全は確実性がなければ幻想である。あなたは確実に測定する必要がある」

● 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

● ベルギー—食品改良剤 (食品添加物)

Belgium—Food improvement agents

28/05/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4128

2018年11月20～28日にベルギーで実施した食品改良剤(FIAs)についてのEUの法的要件の実行に関する適切な公的管理システムを評価するための査察。FIAsの生産、貿易、使用に関する公的管理システムは、EU規則に従っている。だが、以前は検査中に使用されていたチェックリストによる質問が削除され、FBO (Food Business Operator) での体系的管理がなくなっている。場合によっては知識のある検査官が独自の主導でその管理を実行し続けている。FIAsの特別管理としての二次検査の共同管理は、まだその内容が改訂/削減された時に生じる管理のギャップが残され、適切な手段ではない。

● コソボ—動物由来食品 (家禽肉製品)

Kosovo—Food of animal origin (poultry meat products)

28/05/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4127

2019年1月29日～2月1日までコソボで実施したEU輸出用家禽肉製品の公的生産管理システムを評価するための査察。食品生産施設の公的管理システムは適切で、管轄機関が指定され、必要な管理を実行する権限がある。だが、この管理システムの効果は多くの欠点に影響されている。そのうち最も重要なのは、法律のギャップを除くと、重要な管轄機関の適切な理解がないことである。これは、適用される規則や施設の認可に関する関連

の手続きの不備につながる。EU 準拠施設だけが EU への一覧表に示され、EU 準拠の肉製品だけが認証されているという保証提供能力を害している。

- **ブルガリア—抗菌剤耐性に関する政策を議論するためのブルガリアへの One Health 各国訪問報告書**

Bulgaria—Report of a One Health country visit to Bulgaria to discuss policies relating to antimicrobial resistance

29/05/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4132

欧州疾病予防管理センター(ECDC)及び欧州委員会の保健及び食品安全総局は共同で2018年10月15～19日までブルガリア訪問を実施した。「One Health」の考え方に基づいて抗菌剤耐性(AMR)を扱う国家戦略準備の支援をするためである。ブルガリアのAMR対処に向けたアプローチは、獣医学及びヒトの健康分野両方で非常に多くのギャップと弱点があり、他の加盟国の状況と比べて見劣りする。特に One Health の考え方における獣医学、ヒトの健康、環境当局間のコミュニケーションと協力は相当不足している。部門間の One Health 調整メカニズムはなく、動物の健康とヒトの健康用の国家行動計画案は、開発の様々な段階にあるが別々に開発されている。ヒトの分野では医療専門家の AMR についての知識が限られているようだ。

- **イタリア—輸入管理—国境検査所**

Italy—Import controls-border inspection posts

29/05/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4131

2019年2月18日にイタリアで実施したヴェローナ空港の国境検査所(BIP)施設の適合性と準備を評価するための査察。この管轄機関は HC(2)区分でのヒト消費包装済み動物由来製品の公的管理の BIP への記載を申請している。施設と設備は関連する EU 規則の条件や使用準備に従い、管理職員は輸入条件についての教育を受けており、規則、ガイダンス、手順は輸入検査を実施する職員の支援ができています。動物用医薬品検査を必要とする全ての積送品が販売前に輸入管理職員に確実に提示されるよう、税関との協定が設定されていた。上記を踏まえて、ヴェローナ空港の BIP は、HC(2)区分でヒト消費包装済み動物由来製品区分の承認を委員会指令 2009/821/EC に記載する準備ができています。

- **スウェーデン—輸入管理システム(生きた動物、動物及び非動物由来食品)**

Sweden—Import control system (live animals, food of animal and non-animal origin)

29/05/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4130

2018年11月20～28日にスウェーデンで実施した、商業動物の輸入や動物及び非動物由

来製品の公的管理を評価するための査察。国境検問所(BIPs)、入国検査所(DPEs)/輸入検査所(DPIs)の施設や設備も評価した。輸入管理の枠組みは目的に合い、よく教育された職員が実行し、詳細なガイダンス文書や情報技術システムに支えられている。施設に関しては概ね適切だが、1か所のBIPで管轄機関の協力が懸念され改善の余地がある。生きた動物及び動物と非動物由来両方の輸入製品の公的管理の実行はEU規則に従っている。輸入食品及び飼料の年次リスク監視計画は適切で、計画に従って実行されている。BIPs/DPE構内の施設、設備、衛生状態は一般的に適切だが、1施設で適切に維持されていなかった。

● ガーナ—水産物

Ghana—Fishery products

03/06/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4134

2019年1月29日～2月7日までガーナで実施した、水産物の生産の公的管理を評価し、前回査察(2013年)の助言への修正行動を確認するための査察。管轄機関の公的管理システムは法律や輸出基準に基づき、輸出衛生証明書に求められる保証を必要に応じて強制し、適切な手順に支えられている。衛生状態に影響を与える建物や業務、トレーサビリティ、添加物の不正使用に関して、施設には多くの注目すべき欠点がある。分析検査法の実施基準はEU規則に従っていない。EU輸出用水産物に使用される加工用輸入原料はEU規則に従う特別証明書をまだ得られていない。水産物の公的管理は調理済水産物のリステリア菌を全く取り扱っていない。2013年の査察後の9件の助言へのフォローアップは、効果的5件、一部効果的3件、1件は効果がないと分かった。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2019年第22週～第23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)

原料イタリア産のポーランド産ライスケーキの無機ヒ素(最大 0.39 mg/kg)、フランス産ザルガイの下痢性貝毒(DSP) (270 µg/kg)、トルコ産タイムのピロリジジナルカロイド(9600 µg/kg)、イタリア産生きたムラサキイガイの麻痺性貝毒(PSP)、イタリア産ペーパー

ナプキンからの一級芳香族アミンの溶出(0.0219 mg/kg)、フランス産生きた二枚貝の下痢性貝毒(DSP) (388.3 µg/kg)、トルコ産ベルギー経由殻付き煎ったピスタチオのアフラトキシン(B1 = 18; Tot. = 29 µg/kg)、タイ産緑豆春雨の鉛(0.49 mg/kg)、ベトナム産オランダ経由冷凍マンゴーキューブの塩素酸塩(2.99 mg/kg)、中国産飼料用イチョウの葉のダイオキシン(4.31 ng/kg)、オーストリア産オレガノのピロリジジナルカロイド(11600 µg/kg)、フィンランド産スピルリナのベンゾ(a)ピレン(44.1 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 の合計: 220.4 µg/kg)、トルコ産粉末クミンのピロリジジナルカロイド(17.9 mg/kg)、中国産ドイツ経由乾燥クコの実のアセタミプリド(0.82 mg/kg)・未承認物質カルボフラン(0.038 mg/kg)・アミトラズ(0.094 mg/kg)及びフィプロニル(0.016 mg/kg)、アイルランド産チルド馬肉のダイオキシン(27.18; 26.52 ng/kg)、中国産英国経由フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、中国産スロバキア経由フードサプリメントの未承認物質タダラフィル、デンマーク産有機キノアライスケーキ及び塩味ライスケーキの無機ヒ素(0.330, 0.362 mg/kg)、イタリア産リキュールのラクトース(29 g/kg)・着色料タートラジン(E102)及びラクトプロテインの形跡(カゼイン)、中国産ギリシャ経由竹繊維製マグからのメラミンの溶出(5.8 mg/kg)、フランス産生きたアサリの下痢性貝毒(DSP) (407.1 µg/kg)、中国産ギリシャ経由竹繊維製皿からのホルムアルデヒド(17.81 mg/kg)及びメラミン(5.47 mg/kg)の溶出、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、中国産ギリシャ経由子供用竹製食器セットからのホルムアルデヒド(30.03 mg/kg)及びメラミン(2.5 mg/kg)の溶出、中国産ナイロンと金属製サービング用トングからの一級芳香族アミンの溶出(0.0403 mg/kg)、など。
注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産オレガノのピロリジジナルカロイド(9870 µg/kg)、チェコ共和国産大麻オイルの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (11.4 mg/kg)及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD) (1140 mg/kg)、トルコ産メロンのアセタミプリド(0.41 mg/kg)、チリ産チルドメカジキの水銀(1.4 mg/kg)、タイ産未承認遺伝子組換えパパイヤ(p35S 陽性)、英国産チルド子羊の肝臓のダイオキシン(1.65 pg WHO TEQ/g)、セルビア産豚用配合飼料の亜鉛高含有(188.65 mg/kg)、ベトナム産冷凍マグロロインのアスコルビン酸(E300)未承認、パキスタン産スパイスミックスのアフラトキシン(B1 = 9.6 µg/kg)、ベトナム産冷凍コツブイイダコのカドミウム(1.57 mg/kg)、パキスタン産シーズニングミックスチキンティッカのアフラトキシン(B1 = 16.2; Tot. = 16.9 µg/kg)、中国産金属製取っ手付きプラスチック製おたまからの一級芳香族アミンの溶出(6.47 mg/l)、米国産フードサプリメントの未承認物質金属マグネシウム(粒子)、ベルギー産飼料用煎り豆にブタクサの種子高含有(987 mg/kg)、ポーランド産冷凍家禽肉のドキシサイクリン(123 µg/kg)、スペイン産解凍メカジキロインの水銀(1.6; 1.9 mg/kg)、クロアチア産チルドマグロ切り身のダイオキシン(11.820 pg WHO TEQ/g)、トルコ産オレガノミックスのピロリジジナルカロイド(13100 µg/kg)、スペイン産真空で解凍した調理済チルドメカジキの水銀(1.9 mg/kg)、など。

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

米国産綿菓子着色料の着色料エリスロシン(E127)の未承認使用、中国産マシュマロの着

色料エリスロシン(E127)の未承認使用、チェコ共和国産 CBD 入りチョコレート²の未承認物質 THC(2.1 mg/kg)、ドイツ産飼料用エルブドプロバンスのダイオキシン(1.49 ng/kg)、ポーランド産 CBD オイルの未承認物質 THC (1424 mg/kg)、スペイン産 CBD カプセルの未承認物質 THC (1515 mg/kg)、ノルウェー産飼料用エビパウダーのヒ素(104 mg/kg)、シリア産オランダ経由酢漬けのカブの着色料エリスロシン(E127)の未承認使用、ハンガリー産亜鉛タブレットの亜鉛高含有(98 mg/item)、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 = 11; Tot. = 21 µg/kg ; B1 = 15; Tot. = 18 µg/kg)、中国産香港から発送したフードサプリメントの未承認物質シルデナフィル(3.5; 5.1 mg/kg)及びタダラフィル(2; 4.6 mg/kg)、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 58.7; Tot. = 67.14 µg/kg ; B1 = 28.2; Tot. = 35.7 µg/kg)、トルコ産ピスタチオバーのアフラトキシン(B1 = 10.6; Tot. = 11.5 µg/kg)、ウクライナ産未承認遺伝子組換え亜麻仁(npt II と FP967 陽性)、ミャンマー産ゼリーキャンディのカラギーナン(E407)の摂取による窒息リスク、米国産トルコ経由ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 12.3; Tot. = 14.2 µg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.393 mg/kg)、中国産ナイロン製泡立て器からの一級芳香族アミンの溶出(48.4 µg/kg)、中国産ナイロン製マッシャーからの一級芳香族アミンの溶出(最大 4430 µg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.26 mg/kg ; 0.376 mg/kg)、中国産ナイロン製おたまからの一級芳香族アミンの溶出(17 µg/kg)、中国産ガラスの蓋つきポットの揮発性有機化合物(1.6 %)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 14.44; Tot. = 22.46 µg/kg)、インド産バスマティ米の未承認物質トリシクラゾール(0.035 mg/kg)、トルコ産有機乾燥イチジクのオクラトキシン A (41 µg/kg)、トルコ産レーズンのオクラトキシン A (27 µg/kg)、中国産シリコーン製マグの揮発性有機化合物(1.2 %)、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(0.621 mg/kg)、トルコ産レーズンのオクラトキシン A (20 µg/kg)、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 22; Tot. = 27.3 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 の運営理事会の一部更新－志願者募集

Partial renewal of EFSA's Management Board - call for applications

27 May 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190527>

欧州委員会は EFSA の運営理事会の 14 人中 7 人を任命するための募集を開始した。任命は 2020 年 6 月 1 日から 2022 年 6 月 30 日までの 2 年任期となる予定である。

全ての応募申請が提出され選択手順が完了すると、欧州委員会は欧州理事会に送る候補者リストを作成し、それにより欧州議会と協議して新たな委員を任命する。欧州議会と理事会が今年の後半に EC 規則 No 178/2002 と他の 8 の EU 法(「透明性の規則」)を改正する、フードチェーンの EU のリスク評価の透明性と持続性に関する新たな規則を正式に採用する際に、任期期間は修正の対象となる。応募書類提出期限は 2019 年 7 月 19 日まで。

* 募集－申請様式

https://ec.europa.eu/food/efsa/management-board_en

2. モンテカルロ WEB アプリの拡大と専門知識の引き出し WEB アプリ

Extension of the Monte - Carlo WEB application and Expert Knowledge Elicitation
WEB application

EFSA Supporting publication 2019:EN-1630 3 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1630>

OC/EFSA/AMU/2015/02 の枠組み同意で発表された特定契約 No 10 において、EFSA は Open Analytics に 2 つのソフトウェアコンポーネント、(a)モンテカルロウェブアプリの拡張と(b)専門知識の引き出し用のウェブアプリ、の実装を求めた。

3. テルブチラジンの代謝物質の健康影響に基づく参照値設定に関する科学的意見

Scientific Opinion on the setting of health - based reference values for metabolites of the active substance terbuthylazine

EFSA Journal 2019;17(6):5712 4 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5712>

EFSA の植物保護製品及びその残留物に関するパネルは、不十分だと考えられない限り、入手可能な根拠に基づき有効成分テルブチラジンの地下水代謝物質(LM2, LM3, LM4, LM5, LM6)の健康影響に基づく参照値を設定するよう求められた。現在の地下水中の代謝物質評価に適用されている常法とは異なる方法論によって再評価することが明白な状況で要請が受け入れられた。代謝物 LM2、LM4、LM5 にテルブチラジンの参照値は適用可能と結論されたが、物質特有の参照値は代謝物 LM3、LM6 には導出できなかった。適用された毒性学的懸念の閾値(TTC)アプローチでは、少なくとも一つの代表的地下水溶出シナリオで参照値以上の暴露結果となったため、代謝物 LM3、LM6 は消費者の健康に潜在的な懸念があることが示された。さらに、LM3、LM6 への他の暴露源は確実に除外できなかった。そのため代謝物 LM3、LM6 の特定の毒性に対応するよう助言した。

4. 全ゲノム配列決定 (WGS) は AMR との戦いで有望である

Whole genome sequencing shows promise in fight against AMR

5 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190605>

WGS の利用が食品や動物の抗菌剤耐性(AMR)の検査方法を改善する可能性がある、と EFSA は本日発表された新しい報告書で述べた。2021 年に施行されることになっている AMR 監視法の改訂に先立ち、EFSA はこの手段が加盟国の監視活動に徐々に導入されるだろうと示唆した。

WGS を利用すると、専門家は、特定の抗生物質に耐性のある細菌を検査する現在の表現型的手段とは対照的に、細菌の耐性遺伝子を確認できる。これは AMR をより効果的に予測できるだけでなく、他の疫学研究や分析に利用できる大量のデータを生み出す。

EFSA の報告書は、あまり知られていない海産物の AMR を監視する必要性も強調した。これは最近の養殖生産の拡大や EU への輸入製品の増加に関連する。

専門家は、食品が生産・加工される環境で AMR がどのように発生し広まるかについての理解の重要性を強調した—これはさらなる調査を必要とし、EFSA がまもなく作業開始する分野である。

最後に、この報告書はサンプルサイズについての助言をし、公衆衛生に関連性があり現在監視されていない抗生物質への耐性の監視を示唆している。これにより耐性の新たなメカニズムをよりよく検出できるようになるだろう。監視は AMR への反応の重要な要素であり、AMR に関する EU の活動計画の優先事項の一つである。

EFSA は、最新の科学や技術開発を考慮して、現在 EU で実施されている AMR 監視手段をレビューした。

- ・科学的報告書：食品生産動物と食品に由来する人畜共通および指標菌の抗菌剤耐性の監視統一に関する技術仕様。

Scientific Report: Technical specifications on harmonised monitoring of antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from food-producing animals and food

EFSA Journal 2019;17(6):5709 5 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5709>

背景

2017 年に欧州委員会は AMR に対する新たな欧州ワンヘルス行動計画を採択した。AMR の出現と広がりを減らし、EU 内外で新しい有効な抗菌剤を利用可能にすることを目的としている。この行動計画で、欧州委員会は食品と動物の AMR の監視や報告に関して、2021 年までに EU 決定 2013/652/EU の実現をレビューすることに取り組んでいる。

5. 飼料添加物関連

● 雌豚用 Biosprint® (*Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885)の認可更新申請評価
Assessment of the application for renewal of authorisation of Biosprint® (*Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885) for sows

EFSA Journal 2019;17(6):5719 6 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5719>

- 豚肥育用 *Bacillus subtilis* DSM 28343 株の安全性と有効性

Safety and efficacy of *Bacillus subtilis* DSM 28343 for pigs for fattening

EFSA Journal 2019;17(6):5725 6 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5725>

- 全ての動物種用飼料の官能的添加物として使用される際の *Elettaria cardamomum* (L.) Maton 由来エッセンシャルオイルの安全性と有効性

Safety and efficacy of an essential oil from *Elettaria cardamomum* (L.) Maton when used as a sensory additive in feed for all animal species

EFSA Journal 2019;17(6):5721 6 June 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5721>

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

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

1. FSS は肥満問題に取り組むため意欲的な措置を要請する

Food Standards Scotland urges ambitious action to tackle obesity levels

31 May 2019

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/food-standards-scotland-urges-ambitious-action-to-tackle-obesity-levels>

スコットランドでは、肥満を減らすために意欲的かつ緊急の措置が必要で、特に子供の約 3 分の 1 は過体重あるいは肥満である。研究によると、スコットランドの約半分の人がこの必要な公衆衛生問題に取り組むため不健康な食品に対する法的規制や課税を支持している。

* Food in Scotland Consumer Tracking Survey Wave 6

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/food-in-scotland-consumer-tracking-survey-wave-6>

2018 年 6 月 18 日～7 月 5 日、スコットランドで 16 才以上の成人 1,000 名を対象に実施。

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

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

1. 「超加工」食品は早期の死亡を引き起こすか？

Does 'ultra-processed' food cause earlier death

Thursday May 30 2019

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/does-ultra-processed-food-cause-earlier-death/>

「調理済みの食品やアイスクリームのような過度に加工された食品は早期死亡に関連する」と Guardian は報道する。

この見出しは2つの大規模な観察研究によるもので、研究は「超加工」食品を最も食べた人は超加工食品を最も食べなかった人と比較して、心発作や脳卒中あるいは早期死亡になる可能性がより高いことを発見した。

「超加工食品」という用語は一般的に食品を安くまたは食欲をそそるあるいはその両方にするため、様々な食品製造工程を通過した食品に言及するものと理解される。しかし、この研究に関しては、使用された超加工食品の定義が信頼できるものかあるいは有益なものであるかを含め、疑問がある。専門家の中には、例えば、チーズ製造は数多くの加工段階や添加物を含むのに、チーズが超加工に分類されず、サラミが超加工に分類される理由に疑問を持った者がいる。また、このような研究から直接的な因果関係を証明するのは、難しいことで有名である。例えば、より多くの過度に加工された食品を食べる人は一般的に不健康な食事をし、健康的でないライフスタイルを送るので、リスクを増加させているのは数多くの要因の組み合わせである。研究対象者（フランスとスペインの志願者）が、英国も含めた一般的な人の代表であるのかも明確でない。

しかし、たくさんの新鮮な果物や野菜を食べ、砂糖や塩分を制限し、脂肪質の少ない食品を食べることは健康に有益である可能性が高いことは、既にわかっている。健康的な食事に関するより詳細な助言は下記ウェブサイトを読むことができる。

* Eat well

<https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/>

● 英国広告基準庁 (UK ASA: Advertising Standards Authority)

<http://www.asa.org.uk/>

1. 子ども向けオンラインメディアでの HFSS 食品の広告禁止

Banning ads for HFSS food appearing in children's online media

| ASA News | 06 Jun 2019

<https://www.asa.org.uk/news/banning-ads-for-hfss-food-appearing-in-children-s-online-media.html>

本日子ども向けウェブサイトや You Tube チャンネルでの高脂肪・塩・砂糖 (HFSS) 食品や飲料の広告を同定する新しい「アバター」モニタリング技術を用いて法令遵守調査を

行った結果を発表した。41,030 広告のうち 2.3%が HFSS 製品だった。一般的にブランドは広告基準を守っているが、You Tube の子ども向けチャンネルの一部に問題があった。

-
- 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. タンポンにグリホサート?健康に意味のある残留があるという兆候はない

Glyphosate in tampons? No indication of residues of any health significance

27 May 2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/glyphosate-in-tampons-no-indication-of-residues-of-any-health-significance.pdf>

他の女性用衛生製品のように、タンポンは主に綿でできている。綿は植物保護製品で処理されるため、残留農薬を完全に除外できない。BfR は、グリホサート残留物を含む可能性があるドイツ市場のタンポンの割合がどれほどかについてのデータを持っていない。

この問題の発端は、アルゼンチンの国立ラプラタ大学が実施した調査結果を、メディアが報告したことである。2015 年と 2016 年に綿製の各種衛生製品に最小限のグリホサート残留が測定された。BfR は当時これらの結果を評価し、この測定量が消費者の健康リスクを引き起こすことはない結論した。リスクは、「最悪条件」、すなわちこの物質がタンポンから 100%吸収されると仮定して見積もられた。

タンポンなど女性用衛生製品のグリホサートとその代謝物質アミノメチルホスホン酸 (AMPA)の量は他の研究機関の分析のテーマでもある。中でも、フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、スイス連邦食品安全獣医局(FSVO)、スウェーデン化学物質庁(KEMI)が含まれている。科学者はどのタンポンのサンプルにも、それぞれ達成可能な検出限界以上のグリホサートや AMPA を検出しなかった。

2. 化学物質の登録申請書の質を上げるための BfR の研究プロジェクト

BfR research project to enhance the quality of registration dossiers on chemicals

27.05.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/18/bfr_research_project_to_enhance_the_quality_of_registration_dossiers_on_chemicals-240986.html

欧州の化学物質の規則である REACH 規則は、化学物質から発生する健康リスクが適切に管理される場合のみ使われるように欧州連合 (EU) 内での化学物質の使用を規定する。製造業者は登録申請書を利用して、欧州化学物質庁 (ECHA) にすべての化学物質を登録しなければならない。

BfR はドイツ連邦環境庁 (UBA) と連携して、「REACH コンプライアンス」研究プロジ

ェクトにおいて、REACH 要件の情報と比較し、登録申請書の質を検査した。

BfR 所長 Professor Dr. Dr. Andreas Hensel は次のように説明する。「我々の研究プロジェクトでは、REACH 規則に定義される要件に適合しているかどうか登録申請の完全性を確認し、評価している。もしデータが欠けていれば、科学的不確実性が高まり健康リスクを予測することがより困難になるため、批判される。責任官庁の欧州化学物質庁はすでにコンプライアンスチェックの効率を上げるための対策を遂行し、計画してきた。」

欧州委員会は、登録申請の法律で規定されたコンプライアンスチェックの範囲を大幅に拡大するよう ECHA に命じた。これらのコンプライアンスチェックの責任は ECHA にあるが、REACH 規則における連合議員は、ECHA が、トン数帯ごと（1-100 トン、100-1000 トン、1000 トン以上）の登録申請文書の少なくとも 5% の遵守チェックをしなければならないと規定した。2019 年～2023 年の戦略的計画の中で、ECHA は新たな優先事項として申請書の質について述べ、過程の合理化と連動し、遵守チェックの数を大幅に増やす計画をしている。

- ・規則のコンプライアンス遵守を高めるための ECHA の対策に関する情報

<https://www.echa.europa.eu/-/improving-compliance-is-echa-s-key-priority>

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

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

1. ブチルパラベンのレビュー：暴露、毒性、リスク評価：特に内分泌攪乱性と累積リスク評価について

Review on butylparaben: exposure, toxicity and risk assessment : With a focus on endocrine disrupting properties and cumulative risk assessment

2019-05-24

<https://www.rivm.nl/publicaties/review-on-butylparaben-exposure-toxicity-and-risk-assessment-with-focus-on-endocrine>

ブチルパラベンは消費者用製品などの保存料として使用される。内分泌攪乱物質とみなすべきかどうかまだ決定できない。

2. 循環デザインに安全性と持続可能性を強調

Emphasising safety and sustainability in circular design

06/03/2019

<https://www.rivm.nl/en/news/emphasising-safety-and-sustainability-in-circular-design>

循環する製品をデザインするには安全性、健康、持続可能性を強調する必要がある。新

しい製品に基本的資源が再利用される場合には健康リスクを避けるべきである。さらにもし大量のエネルギーが必要になったり有害物質排出につながるならリサイクルは持続可能ではない。RIVM は循環する製品のデザインに安全性、健康、持続可能性を埋め込む方法を開発している。

実際に行われている研究としては、藻類による CO₂ の捕獲、微少藻類技術を用いた化学合成、プラスチック医療機器の循環デザイン、太陽光発電パネルのナノ物質使用、である。

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

1. 食品安全に関連する新興化学についての FDA-ACS 会議

FDA-ACS Colloquia on Emerging Chemical Science Related to Food Safety

May 28, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-acs-colloquia-emerging-chemical-science-related-food-safety>

FDA は米国化学会 (ACS) と協力して、食品安全に関連する化学に焦点を絞った一連の隔年トレーニングを行っている。半日の訓練セッションは CFSAN 従業員の教育であるが、会議は一般に公開され化学分野での専門家との交流の機会になる。会議の議題はフレーバー修飾因子、製造工程、仕様、分析法などである。事前登録は ACS のサイトで。

<https://www.acs.org/content/acs/en/meetings/affiliated/fda-frontiers-in-flavor-chemistry.html>

2. 包装済み食品の日付表示による混乱

Confused by Date Labels on Packaged Foods

05/23/2019

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/confused-date-labels-packaged-foods>

(要約)

食品業界と消費者間で、米国市民は約 3 分の 1 の毎年約 1610 億ドルに相当する食品を廃棄している。「毎日国全体で行われる食品廃棄は、スーパーマーケットで買った日用品いっぱい袋のうち 1 袋をゴミ箱に投げ捨てるようなものである」と Food Policy and Response の FDA コミッショナー代理 Frank Yiannas は述べる。

「use before (使用期限)」「sell by (販売期限)」「expires on (期限切れ)」と、他にも多様な日付表示の用語があり、包装済み食品ラベルの日付の意味を消費者があまりよく知らないことが、家庭の食品廃棄の約 20%の原因と考えられる。消費者が混乱しないよう、FDA は、日付が、安全性でなく、単に最適な品質に関連するものの場合、包装済み食品の表示は、適切な保管下では期限切れ食品を捨てる必要がないとわかる「Best if Used By 賞味期

限（最適使用期限）」の使用を標準化する食品業界の取り組みを支援している。「既に多くの食品製造業者が採用しており、『Best if Used By』への用語の統一が徐々に進むことを期待する。」と Yiannas 氏は述べる。FDA の取り組みは政府主導のいわゆる食品廃棄削減活動の一環で、FDA、米国環境保護庁（EPA）及び米国農務省（USDA）が連携して、消費者への腐敗食品により病気になるリスクなく、安全に食品ロス及び廃棄を削減する方法の教育も含む。

多くの日付表示は精密科学に基づくものではない

製造業者が彼らの裁量及び様々な理由で適用した、食品の品質や風味の保持期限を記すことはよくある。乳幼児用調製粉乳製品は例外で、「Use By（使用期限）」を記す義務がある。一般に包装済み食品に日付表示の義務はない。

FDA の食品安全・応用栄養センターの食品安全担当のシニアアドバイザー Kevin Smith 氏は、包装済み食品の「Best if Used by」の表示は製品品質に関連するが、品質が消費に十分適さない時期予測は精密科学ではないとし、「Best if Used By」を過ぎて保管している食品は定期的に確認するよう消費者に助言する。食品が明らかに色、堅さあるいは食感が変わったならば、避けるべきである、と言う。また、肉、シーフード及び乳製品を含む傷みやすい食品の期限に関するオンラインリソースがある。

- FoodKeeper (<https://www.foodsafety.gov/keep/foodkeeperapp/index.html>) は、鮮度及び品質を最大限にするための食品や飲料の保管の理解を促進する目的である。
- Refrigerator and Freezer Storage Chart on page 4 of the FDA's Food Facts brochure (<https://www.fda.gov/media/101389/download>) : FDA の食品のパフレットの冷蔵・冷凍保管のチャートは、どの食品が冷蔵庫あるいは冷凍庫保管か、また保管期間についてのより詳しい情報を提供している。

無駄をしない：食品廃棄削減方法に関する助言

FDA は消費者が食品廃棄削減の対策をよりよく理解できるよう、連邦政府のパートナー及びその他のステークホルダーと共に取り組んでおり、FDA の食品廃棄及びロスのページは FDA、EPA 及び USDA のリソースにリンクする。

食品廃棄削減の他の方法：

- 鮮度、品質及び安全性のために皮をむいたり、切ったりした野菜を冷蔵保管しよう。
 - 冷凍庫は、品質保持のため、多くの食品を保管するには非常に良い方法である。
 - まとめ買いや衝動買いを、特に保存可能期限のある食品や乳製品に関してはやめよう。
 - 外食では少量を注文し、残りは家に持ち帰り、2 時間以内に冷蔵あるいは冷凍しよう。
- 詳しくは FDA の食品廃棄を避けるヒント（Tips to Avoid Food Waste）を参照のこと。

<https://www.fda.gov/food/consumers/tips-reduce-food-waste>

「食品廃棄削減は共同責任で、消費者がとりわけ重要な役割を果たす。FDA は安全で健全な選択をするための必要な情報を提供する。食品は捨てるにはもったいない。」と Yiannas 氏は述べる。

3. 企業向けガイダンス案：ヒト食用農産物の栽培、収穫、包装、保有基準についての代用カリキュラムの評価

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

06/03/2019

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-evaluating-alternate-curricula-standards-growing-harvesting-packing-and>

FDA の農産物生産安全規則のもとでは、農場の管理者又は責任者が食品安全に関する訓練を受けることが求められている。その標準カリキュラムは示されているが、質的にそれと同等であれば代用カリキュラムを利用することも可能である。本ガイダンス案は、代用カリキュラムを選択する場合に、規則の要件を満たすためにどのような内容を含めるべきなのかを説明している。2019年10月2日まで意見を募集する。

4. ビンポセチンを含むダイエタリーサプリメントの安全性リスクについて妊娠可能年齢の女性への警告に関する声明

Statement on warning for women of childbearing age about possible safety risks of dietary supplements containing vinpocetine

June 03, 2019

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/statement-warning-women-childbearing-age-about-possible-safety-risks-dietary-supplements-containing>

FDA は本日、ダイエタリーサプリメント中のビンポセチンと呼ばれる成分に関する安全性に関して、特に妊娠可能年齢の女性によるこの成分の使用についての懸念を消費者に警告している。NIH の米国国家毒性プログラム (NTP) の最新の報告を含め、FDA がレビューしたデータによると、ビンポセチンの摂取は有害な生殖影響に関連がある。つまり、ビンポセチンは流産あるいは胎児の発達に有害になる可能性がある。

ビンポセチンはダイエタリーサプリメントとして販売される製品に使用される合成物質である。製品ラベルには、*Vinca minor extract* (ヒメツルニチニチソウ抽出物)、*lesser periwinkle extract* 又は *common periwinkle extract* (ペリウィンクル抽出物) と書いてあるだろう。これらのダイエタリーサプリメントは、記憶力向上、集中力向上、知能維持、エネルギー増大、減量などを目的に販売されている。米国以外のいくつかの国では、ビンポセチンは処方薬として規制されている。米国内でダイエタリーサプリメントとして販売される場合は、医薬品に適用される安全性と有効性の評価を FDA は実施していない。つまり、いずれのビンポセチン製品についても FDA はレビューしていないということである。

1990年代に FDA はダイエタリーサプリメントの成分としてビンポセチンに関するいくつかの市販前通知 (新規ダイエタリー成分通知) を受け取った。2016年 FDA は、ビンポセチンのダイエタリーサプリメントとしての販売が合法であるか評価する行政手続きの一

環として関係者からの意見を求めた。本日、NTP 報告の結果とともに警告を発することは重要なことである。何故なら、ビンポセチンを含むダイエットサプリメントの市場が拡大しており、製品ラベルに流産の可能性や胎児発達への障害についての警告文が記されていないこともよくあるからである。従って、2016 年に開始した行政手続きの完了を急いでいる。

ダイエットサプリメント市場は業界を拡大させ、その販売量は過去 25 年間に 10 倍以上に増大した。本年初めに FDA は、規制の枠組みを近代化することにより、ダイエットサプリメントの規制を強化するための新たな取り組みについて発表した。本日の警告は、まさにその多くの段階の一步となる。安全でないダイエットサプリメントから消費者を保護することが FDA にとって最も重要なことに変わりはない。

* 参考：国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所

「健康食品」の安全性・有効性情報

ヒメツルニチニチソウについて

<https://hfnet.nibiohn.go.jp/contents/detail654.html>

5. FDA は消費者に Bobbie Baby 社の乳児用ミルクを使うのを止めるよう助言

FDA Advises Consumers to Stop Using Infant Formula from Bobbie Baby Inc.

June 7, 2019

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-consumers-stop-using-infant-formula-bobbie-baby-inc>

この製品はドイツ製で米国に輸入されオンラインで販売されている。Bobbie Baby 社からの情報によるとカリフォルニアのサンフランシスコベイエリアの消費者にのみ販売された。この製品には適切な栄養が含まれず、特に未熟児や低体重の乳児に鉄欠乏リスクとなる。また要求されている栄養素の表示がない。

6. Mary Lou Valdez 氏による 2019 北米食品安全及び品質会議に対する発言

Remarks by Mary Lou Valdez to the North American Food Safety and Quality 2019 Conference

June 05, 2019

<https://www.fda.gov/news-events/remarks-mary-lou-valdez-north-american-food-safety-and-quality-2019-conference-06052019>

「世界的な協力：国際的な食品安全システム及び能力の統一」

7. 警告文書

ActiveHerb Technology, Inc

May 15, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/activeherb-technology-inc-574615-05152019>

未承認医薬品、ダイエットサプリメント、ハーブに関する不正表示の問題。

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

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

1. 出生前発達毒性研究についての NTP テクニカルレポート案；文書公開；意見募集；ピアレビュー会議の告知

Draft NTP Technical Reports on Prenatal Developmental Toxicity Studies; Availability of Documents; Request for Comments; Notice of Peer-Review Meeting

06/03/2019

<https://www.federalregister.gov/documents/2019/06/03/2019-11463/draft-ntp-technical-reports-on-prenatal-developmental-toxicity-studies-availability-of-documents>

トリス(クロロプロピル) リン酸 (TCPP), 4-メチルシクロヘキサメタノール (MCHM), ビンポセチン、および酒石酸水素ジメチルアミノエタノール (DMAE)。

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

1. ある農薬の登録についての製品取消要請

Product Cancellation Order for Certain Pesticide Registrations

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2019-05-20/pdf/2019-10447.pdf>

ネオニコチノイド類 (チアメトキサム、クロチアニジン等) を含む 12 農薬製品の登録及び承認の取消に関する EPA の要請について最終告知を官報に発表した。2019 年 5 月 20 日に発効する。

(注 : 2013 年の NPO 食品安全センター (CFS) の訴えに対して 2018 年 12 月に法的に決着していた)

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

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

1. フィールドからの報告：ベニテングタケ（の仲間の）キノコを食べたことによる急性中毒—ミネソタ、2018

Notes from the Field: Acute Intoxications from Consumption of Amanita muscaria Mushrooms — Minnesota, 2018

MMWR / May 31, 2019 / 68(21);483–484

https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/68/wr/mm6821a4.htm?s_cid=mm6821a4_w

2018年10月、ビルマから来たカレン族の中年男性が精神状態異常、嘔吐、下痢、失禁、発汗、唇と舌の腫れ、唾液過多の症状を呈し救急で診察した。自宅でキノコを食べて2～3時間後から症状が出た。呼吸不全と低酸素のため人工呼吸などの支持ケアを4日間受けた。彼の娘もキノコを食べたが症状が軽く、軽い発汗と吐き気で一晩の観察で退院した。父親は8日入院後退院した。ミネソタ保健省とミネソタ真菌学会と協力してキノコは *Amanita muscaria* var. *guessowii* と同定された。ビルマで食べていた *Amanita hemibapha* var. *ochracea* に似ているという。

(キノコの写真も掲載)

●米国保健福祉省 (DHHS : Department of Health & Human Services) <http://oig.hhs.gov/>

1. ジャンバラヤの政策方針書改定を求めた Zatarain による要請への FSIS の最終対応
FSIS's final response to a petition submitted by Zatarain's requesting that FSIS revise the Jambalaya Policy Book entry

May 29 2019

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4add9fef-5c29-4de1-bf4e-12703a92cbd6/Petition-FSIS-Response-Zatarain-052919.pdf?MOD=AJPERES>

2013年8月23日に、USDAの食品基準と表示に関する政策方針書のジャンバラヤの項目の25%の調理済みハムを含むという要求を取り除きトマトとコメについての参照を改訂するよう求める請願があった。FSISは改訂する代わりに政策方針書から項目を削除することにした。ジャンバラヤとして販売されている製品にはバリエーションがあり単一の基準を作るのが困難なためである

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

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

1. ワシントン州での遺伝子組換え(GE)小麦検出についての USDA の調査

USDA Investigating Detection of Genetically Engineered (GE) Wheat in Washington State

Jun 7, 2019

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/2019/sa-6/genetically-engineered-wheat

USDA の APHIS はワシントン州の未耕作地で GE 小麦が育っているのを発見したことを確認した。問題の小麦はグリホサート耐性である。フードサプライに入ったという根拠はない。USDA は州や企業や取引相手と協力していて、この知見についてはタイムリーで透明性の高い情報を提供する。

2. 8周年を祝い、シンプルにマイプレートではじめよう

Let's Celebrate Eight and Start Simple with MyPlate

Jun 03, 2019

<https://www.usda.gov/media/blog/2019/06/03/lets-celebrate-eight-and-start-simple-myplate>

MyPlate は 8 年前に誕生した。

新しい栄養ウェブサイトへようこそ！

Welcome to the New Nutrition.gov Website!

Jun 03, 2019

<https://www.usda.gov/media/blog/2019/06/03/welcome-new-nutritiongov-website>

* Nutrition.gov

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

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

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

1. カナダ政府は「カナダ産 (Product of Canada)」「カナダ製 (Made in Canada)」表示の変更についてカナダ人の意見を求める

Government of Canada seeks Canadians' views on changes to Product of Canada and Made in Canada labelling claims

May 27, 2019

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2019/05/government-of-canada-seeks-canadians-views-on-changes-to-product-of-canada-and-made-in-canada-labelling-claims.html>

農業・農産食料省の Marie-Claude Bibeau は本日、カナダ政府が「カナダ産 (Product of Canada)」及び「カナダ製 (Made in Canada)」というラベル表示のガイドラインに関するパブリックコメント募集を開始すると発表した。消費者がカナダの食品である確認と情報を与えられたうえでの購入意思決定ができるよう、ラベル表示のガイドラインの変更が提案され、消費者が入手できる情報の改善に努めるものである。この変更は、最新のカナダ食品業界の調査に従った推奨事項に基づく。2019年6月23日まで意見を募集する。

「カナダ産」及び「カナダ製」表示のガイドライン変更案に意見募集

Comment on Proposed changes to guidelines for Product of Canada and Made in Canada claims

2019-05-27

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/accountability/consultations-and-engagement/product-of-canada-and-made-in-canada-claims/eng/1558707125531/1558707125782>

CFIA は「カナダ産」及び「カナダ製」食品ラベル表示のガイドライン案についてパブリックコメント募集を開始した。

カナダ政府は「カナダ産」と「カナダ製」の食品ラベル表示のガイドラインを見直す中、市場の現状をよりよく反映し、食品業界におけるカナダ製品の生産及び販売の役に立つよう、提案された変更に関して食品業界と協議した。消費者がガイドライン変更によりカナダ製品を確認し、よりよい情報を得たうえで購入決定をすることができるよう、CFIA は今回ガイドラインの提案された変更点をカナダ市民と協議する。

この意見募集の対象は、消費者及び一般市民、カナダの食品業界の個人及び団体である。

ガイドラインの改訂理由は、カナダ市民が自分の好みに合うカナダ食品の購入決定ができるよう食品内容の情報を求めている一方、現行のガイドラインでは消費者がカナダの材料の食品であるかの確認が難しく、また、州や地域で使用されているガイドラインと合致していません。さらに、カナダの食品加工業者は、果物や野菜などの農産物が常時入手可能ではない、あるいは糖やスパイスなど必要な原材料が国内栽培できない場合には「カナダ産」の表示ができず、食品のラベル表示に影響がある。2019年6月23日まで意見を募集する。参加方法はオンライン提出である。

以下、提案されているガイドライン変更について。

① Product of Canada (カナダ産)

食品製造に使用されるすべての、あるいは実質的すべての、主な原材料、加工及び労働力がカナダのものである、つまり、重要な原材料すべてがカナダのもので、カナダ以外の原材料が無視できる場合、カナダ産という表示が使用される。

現行のガイドライン：

「すべてあるいは実質的にすべて」は 98%以上を意味すると解釈されてきた。

例：輸入酢を使用という理由で、カナダ国内栽培のキュウリ、カナダの労働力による国内での酢漬け及び瓶詰めされたピクルス瓶はカナダ産という表示ができなかった。

提案されている変更：

「すべてあるいは実質的にすべて」を85%に基準を引き下げる。

例：輸入酢は製品全体の15%未満なので、カナダ国内栽培のキュウリ、カナダの労働力による国内での酢漬け及び瓶詰めピクルス瓶は「カナダ産」という表示になる。

② Made in Canada (カナダ製)

他国の原材料が含まれても、製品最後の十分な変化工程をカナダで行う場合、カナダ製という食品表示が使用される。

現行のガイドライン：

カナダ製の表示の場合、食品が輸入原材料による製造である、または輸入及び国産の原材料の混合による製造であることを示す証明書が必要である。

例：輸入オレンジを使用し、カナダ国内製造のオレンジジュースは「輸入原材料使用のカナダ製造」となるだろう。証明書は「国産及び輸入原材料使用によるカナダ製造」あるいは「輸入原材料使用によるカナダ製造」と記す。

提案されている変更：

「カナダ製」表示に付随する証明書が必要なくなる。

例：輸入オレンジを使用したカナダ国内製造のオレンジジュースは「カナダ製」となり、特定の原材料の原産地表示である任意の記載が追加される。(例えば、「カナダ小麦 100% 使用によるカナダ製造」)

③ その他国内調達物の表示

現行のガイドライン：

「カナダ産」及び「カナダ製」のガイドラインに合致しないその他の食品の証明の表示が使用される。

例：コーヒーのカナダの寄与を示すため「カナダ国内で焙煎及びブレンド」

提案されている変更：

変更提案なし

* 関連情報

- ・ Engagement with Food Industry Stakeholders on Revisions to "Product of Canada" and "Made in Canada" Labelling - What We Heard Report
<http://www.agr.gc.ca/eng/about-us/public-opinion-research-and-consultations/engagement-with-food-industry-stakeholders-on-revisions-to-product-of-canada-and-made-in-canada-labelling-what-we-heard-report/?id=1558731970394>
- ・ Guidelines for "Product of Canada" and "Made in Canada" claims
<http://www.inspection.gc.ca/food/requirements/labelling/industry/origin/eng/1393622222140/1393622515592?chap=5>
- ・ Shopping for Canadian food

<http://www.inspection.gc.ca/food/requirements/labelling/for-consumers/canadian-food/eng/1409065542798/1409065599130>

- 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 81-19
<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular8119.aspx>

新規申請及び提案

- ・ 総食物繊維の新規分析法として AOAC 2017.16 を加える

- Notification Circular 82-19

6 June 2019

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular8219.aspx>

意見募集

- ・ ハーブとスパイスの照射認可の明確化
- ・ 加工助剤としての *Bacillus licheniformis* 由来プルラナーゼ

意見募集 : ハーブとスパイスの照射認可の明確化

Call for submissions: Clarifying herbs and spices irradiation permission

6/06/2019

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/cfs-clarifying-herbs-spices-irradiation.aspx>

食品基準の食品照射基準におけるハーブとスパイスの用語の意味を明確にすることについて、2019年7月18日まで意見募集。

GM 加工助剤申請に意見募集

Call for submissions on a GM processing aid application

6/06/2019

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-on-a-GM-processing-aid-application.aspx>

既に認可されているプルラナーゼの新しい酵素源としての *Bacillus licheniformis* の GM 系統について、2019 年 7 月 18 日まで意見募集。

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

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

1. TGA はサザランド・シャイア、ニューサウスウェールズ州の捜索令状の SARMs 及び Nootropics を押収する

The TGA seize SARMs and Nootropics during search warrants in the Sutherland Shire, NSW

4 June 2019

<https://www.tga.gov.au/media-release/tga-seize-sarms-and-nootropics-during-search-warrants-sutherland-shire-nsw>

TGA はシドニーのサザランド・シャイアで展開されている事業に関連する 4 件の捜査令状を遂行した。

SARMs は選択的アンドロゲン受容体調節因子のことで、ボディービルやスポーツ業界で違法に使用されることがある。2017 年、米国 FDA が SARMs の使用は肝臓障害と関連があり、心臓発作や脳卒中のリスクを増大させると警告した。

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2019 (2019. 04. 17)

【APVMA】消費者の話：ティムと選択的アンドロゲン受容体モジュレーター (SARM)

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201908c.pdf>

2. 亜硝酸アルキル「ポッパーズ」の検査

Testing of Alkyl Nitrite 'Poppers'

6 June 2019

<https://www.tga.gov.au/testing-alkyl-nitrite-poppers>

オーストラリア国内で手に入る「ポッパーズ」、「レザー用クリーナー」と表示され、アダルトストアで入手した 8 つの製品すべてに分類 (S4) 物質の亜硝酸イソブチルが単一主成分として確認された。そのうち 2 製品には酸化アルミニウムからなる白い錠剤が液体に浮かべられていておそらく水分を吸収して亜硝酸イソブチルの分解を抑制する目的だろう。さらにウェブサイトを通じて手に入る海外の 10 製品を検査したところ主成分として亜硝酸アルキルが検出され、うち 5 製品は亜硝酸イソプロピルが、他 5 製品は亜硝酸イソアミルが含まれていた。8 製品には亜硝酸アルキルの表示があり、2 製品は「亜硝酸ペンチル」との表示で実際には亜硝酸イソペンチルが含まれていた。亜硝酸イソプロピルを含む 2 製品は、CAS 登録番号が亜硝酸イソアミルのものになっていた。

オーストラリアで販売されている製品は ARTG 登録がなく成分の詳細が表示されていない。海外製品は一般的に内容物を表示しているが間違っているものもある。そしてどれも内容量を表示していない。

● 香港政府ニュース

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

1. 台湾政府より - 米国のブルーボトルコーヒー豆缶各種の回収措置。開封時、缶の蓋が急にはずれ、缶からはじき出される豆でけがをする可能性があるため

Recall of all varieties of Blue Bottle Coffee whole bean Coffee Can in the U.S. by Blue Bottle Coffee due to the potential risk of injury from beans ejecting from the can upon the possible rapid detachment of the can lid.

1 June 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20190601_3.pdf

コーヒー豆缶 4 種が回収措置

Four kinds of canned coffee beans under recall

Tuesday, June 4, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190604_7485.html

米国のブルーボトルコーヒー豆缶各種の回収措置。開封時、缶の蓋が急にはずれ、缶からはじき出される豆でけがをする可能性があるため。

2. 包装済みベジタリアン豆ロールのサンプルに未認可の保存料が検出された

Sample of prepackaged vegetarian bean curd roll detected with non-permitted preservative

Wednesday, June 5, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190605_7488.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、包装済みベジタリアン豆ロールのサンプルに未認可かつ非表示の保存料ソルビン酸が検出されたと発表した。

3. 違反報告

● 包装済みベジタリアンスモークグースが栄養表示規則に違反している

Prepackaged Vegetarian Smoked Goose not in compliance with nutrition label rules

Tuesday, May 28, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190528_7467.html

食品安全センターが検査したところ、中国産のベジタリアンスモークグースのナトリウムが 389 mg/100 g という表示のところ、600 mg/100 g 検出であった。

- **包装済み素牛丸(蛋素)が栄養表示規則に違反している**

Prepackaged 素牛丸(蛋素) not in compliance with nutrition label rules

Tuesday, May 28, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190528_7468.html

食品安全センターが検査したところ、台湾産の包装済み素牛丸(蛋素) (注：ベジタリアンビーフボール卵入り)のナトリウムが 190 mg/50 g (約 380 mg/100 g)という表示のところ、960 mg/100 g 検出であった。

- **パパイヤの残留農薬が基準値超過**

Pesticide residue exceeds legal limit in Papaya sample

Wednesday May 29, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190529_7472.html

食品安全センターが検査したところ、輸入パパイヤにおいて、チアメトキサムが最大残留基準 0.01 ppm のところ、0.33 ppm 検出であった。

- **包装済み餃子が栄養表示規則に違反している**

Prepackaged dumpling not in compliance with nutrition label rules

Thursday, May 30, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190530_7473.html

食品安全センターが検査したところ、タイ産の餃子において、糖質が 0.8 g/100 g という表示のところ、1.5 g/100 g 検出であった。

- **包装済み冷凍菓子が香港食品医薬品成分及び表示規則に違反している**

Prepackaged Frozen Confections not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

Tuesday, June 4, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190604_7484.html

食品安全センターが検査したところ、ドイツ産アイリッシュアイスクリームにおいて、表示に記載のないアルラレッド AC 及びブリリアントブルーFCF の着色料 2 種が検出された。

- **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

輸入検査課 2019-05-24

- 2019.5.17～2019.5.23

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43056

- 2019.5.10～2019.5.16

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43053

- 2019.5.3～2019.5.9

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43052

2. 貝類毒素発生及び検査の現状 (5.22)

農畜水産物安全課 2019-05-23

http://www.mfds.go.kr/brd/m_74/view.do?seq=43409

基準値を超える発生状況 - 麻痺性貝毒の基準値 (0.8 mg/ kg)

イガイ類：釜山市甘川洞沿岸で基準値を超え検出 (2.94 mg/ kg)

3. 現地調査を妨害・忌避する海外作業場の輸入停止

輸入食品政策課 2019-05-23

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43458

食品医薬品安全処は、韓国に畜産物を輸出する海外作業場で現地調査を妨害または忌避する場合には、輸入を中止するなどの輸入食品安全管理を強化する内容の「輸入食品安全管理特別法」施行規則改正案を 23 日、立法予告すると発表した。

海外作業場で現地調査を妨害または忌避（正当な事由なしに応答しない場合も含む）する場合、該当の海外作業場で生産された畜産物製品を輸入中断措置することを明確にした。また、通関段階の輸入申告時の電子証明書について、既存の畜産物の電子衛生証明書から食品医薬品安全処長が認めた輸出国政府機関の通信網を通じて伝送されたすべての電子証明書に、認定範囲を拡大した。

優秀輸入業者が輸入した食品などが、最近 3 年間不適合履歴がなく、持続的な輸入実績がある場合、年間計画された物量に対しては輸入検査なしに自動で申告できるように「計画輸入迅速通関制度」を導入した。

食薬処は、今後も懸念のある輸入食品が国内に搬入されないように安全管理を強化する一方、安全と無関係な規制は廃止して、迅速な輸入食品通関が可能になるように通関手続きを合理的に改善して行く。

4. 食品原料認定手順を詳しくお知らせします！

食品基準／新素材食品課 2019-05-22

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43450

食品医薬品安全処は、新しい食品原料認定申請を準備する食品業者や開発者の助けになるために「新しい食品原料認定制度説明会」を5月22日、ソウル地方食品医薬品安全庁で開催する。

説明会の主要内容は、▲食品原料の管理及び認定基準、▲新しい食品原料認定制度及び現状、▲提出資料の作成方法、▲新しい食品原料認定事例など。2019年5月現在、国内で使うことができる食品原料は、食品公典に登録された計4,926種であり、食品公典に登録されていない原料は、新しい食品原料としての認定を受けてから使うことができる。

「新しい食品原料認定制度」は、国内で食品として摂取経験がない原料について安全性などを評価する制度で、新しい食品の原料として認められれば食品公典登載前まで認められたものに限り一時的に使うことができる。新しい食品原料に認められるためには、▲起源及び開発経緯、▲国内外での認定及び使用状況、▲製造方法、▲原料の特性、▲安全性に関する資料などを提出しなければならず、誰でも申請することができる。

* 申請資料準備が困難な営業者などを支援するために、訪問技術相談など事前相談実施
現在、海洋深層水濃縮分離ミネラルなど、計35個の原料が新しい食品原料と認められ、このうち食用昆虫4種、アルロースなどは食品公典に搭載されて誰でも食品開発に使うことができる。特に食用昆虫はタンパク質の代替原料として、アルロースは砂糖代替に活用されて、今後の昆虫産業の活性化と糖類低減化に寄与すると期待される。

5. 食品医薬品安全処、SNSマーケットの人気販売食品の集中回収・検査

食品安全管理課／サイバー調査団 2019-05-21

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43449

食品医薬品安全処は、インスタグラムなどソーシャルネットワークサービス(SNS)マーケットで「ダイエット」、「ヘルス」、「インナービューティー」などを標榜して販売されている食品を対象に、5月22日から31日まで集中回収・検査する。

* SNSマーケット:主に販売者が製造業者と協力して共同購入形式で物品を販売したり、独自の製作または販売者が直接選別した商品を販売する形態で運営

今回の回収・検査は、最近フェイスブック、インスタグラムなどSNSショッピング利用が急増していることから、有名人インフルエンサー(influencer、SNSで影響力ある個人)が販売している人気の食品に対する安全管理を強化し、該当の製品を購入する消費者を保護するために実施する。

回収対象は会員数10万人以上のカフェ、フェイスブックなどで販売されている「ダイエット」、「ヘルス」、「インナービューティー」標榜製品である。検査項目は、製品の特性を考慮して、食中毒菌だけではなく、肥満治療剤、利尿剤など医薬品成分も含む。また、SNSマーケットなど、オンラインで販売される健康機能食品と誤認させたり、疾病予防・治療効果を標榜するなどの虚偽・誇大広告行為も確認する予定。

6. 高速道路休憩所では低塩メニューにして健康に気を付けてください

食生活栄養安全政策課 2019-05-14

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43437

食品医薬品安全処は、5月14日から17日まで24高速道路休憩所で「訪問<低塩低糖>体験イベント」を実施する。

イベントの主な内容は、▲塩分濃度を下げたメニューを提供し、新規低塩メニューを発売、▲塩分濃度の確認など現場体験、▲ナトリウム・糖類の低減広報など。休憩所の店舗内に塩度計を備えて利用客誰でも販売する食品の塩分濃度を確認することができるようにして、コーヒー注文時に「シロップは一度だけ」などを通じてナトリウム・糖類低減キャンペーン参加を誘導する。

● シンガポール保健科学庁 (HSA : Health Science Authority)

<http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/home.html>

1. HSA 警告：表示されない成分が検出された4製品；消費者が命に関わる深刻な心不全になった

HSA Alert: Four Products Detected with Potent Undeclared Ingredients; One Consumer Had a Life-Threatening Event and Severe Heart Failure

3 JUNE 2019

https://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/Press_Releases/2019/fourproductslifethreateningeventheartfailure.html

製品にシブトラミン、デキサメタゾン、クロルフェニラミン及びフルセミドを含む。

*PDF版

https://www.hsa.gov.sg/content/dam/HSA/News_and_Events/Press_Releases/2019/Press%20release_ADR%20cases%20four%20products_final.pdf

(製品の写真を掲載)

● 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。)

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、エナジードリンクの過剰摂取による青少年への健康影響に関する意見書を公表

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、二酸化チタンに関する FAQ を公表
- ブラジル国家衛生監視庁(ANVISA)、アルミニウムを含有する食品添加物の使用を禁止する旨を公表
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、エポキシコナゾールを有効成分とする農薬の販売許可の撤回を通知したことを公表
- デンマーク国立食品研究所、デンマークの食品の残留農薬による健康リスクはないと公表
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、動物用医薬品に関する認可についての最新情報を公表(2019年4月24日時点)
- 台湾衛生福利部、フルララネルを鶏のワクモ感染治療への使用薬として認め、動物用医薬品残留基準の改訂を予定している旨公表
- デンマーク国立食品研究所、肉を魚に代替した食事によるベネフィットに関する研究結果を公表
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、栄養監視システムに報告された有害作用の因果関係の評価方法の更新に関する意見書を公表

EurekAlert

- **甘草茶は患者に高血圧緊急事態をおこす**

Licorice tea causes hypertensive emergency in patient

27-May-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-05/ji-ltc052219.php

CMAJに報告された84才男性の症例。自家製リコリスティーを飲み、血圧が上昇して頭痛、光過敏、胸痛、疲労、水分貯留などの症状で救急外来に。患者は高血圧の既往症があり、その前の二週間自家製のリコリスティーを毎日1~2杯飲んでいました。

- **コンポスト可能な食品容器は環境中に PFAS を放出する可能性がある**

Compostable food containers could release PFAS into environment

29-May-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-05/acs-cfc052419.php

生分解する食品容器は良さそうに思えるが、それらの多くは撥水性や耐油性のためにPFASを使っている。ACSの*Environmental Science & Technology Letters*に発表された報告によると、パー、ポリフルオロアルキル化合物(PFAS)が容器からコンポストに溶出することが示された。5州から10の検体(そのうち9つは産業施設、もう一つは家庭の裏庭で得たもの)を分析した。コンポスト可能な食品容器を受け入れているコンポストのPFAAs量は他より多かった。多くは短鎖PFAAであったがPFOAとPFOSも検出された。

- **エネルギードリンクは心機能異常と血圧の変化リスクを増やすかもしれない**

Energy drinks may increase risk of heart function abnormalities and blood pressure changes

29-May-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-05/aha-edm052419.php

Journal of the American Heart Association に発表された 18~40 才の 34 人の健康なボランティアに市販のエネルギードリンク 32 オンスを飲んでもらった研究。

- 「オーガニック」食品を検証する

Verifying 'organic' foods

5-Jun-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-06/acs-vf060519.php

オーガニック食品はますます人気になっているが、オーガニックと表示されている食品全てにおいて残留農薬がないわけではない。*Journal of Agricultural and Food Chemistry* に新しい戦略が報告された。農薬の代謝物を超高感度で分析する方法。

- 研究者らが屋内汚染のハザードを明らかに

Researchers uncover indoor pollution hazards

6-Jun-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-06/wsu-rui060619.php

多くの人が大気汚染について考える時に自宅の空気を考えない。ワシントン州立大学の研究者らの屋内空気の質についての新しい研究で、ホルムアルデヒドや水銀などの驚くべき高濃度の汚染が見つかった。濃度は一日のうちで変動し温度が高いと増える。*Building and Environment* に発表された。排出源は多様で、建材（石こう人造壁）、家具、家庭用品、調理など。

- NIH の資金による研究がビタミン D は高リスクの人の 2 型糖尿病を予防しないことを発見

NIH-funded trial finds vitamin D does not prevent type 2 diabetes in people at high risk

7-Jun-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-06/niod-ntf060619.php

サンフランシスコで開催されている米国糖尿病学会で発表され *New England Journal of Medicine* に発表された研究報告。

観察研究ではビタミン D 濃度の低さと 2 型糖尿病リスクの増加に関連があることが報告されてきた。さらに小規模試験ではビタミン D サプリメントはインスリンを産生するベータ細胞の機能を改善することも報告された。このビタミン D と 2 型糖尿病 (D2d) 試験では米国 22 ヶ所の 2,423 人の成人が参加し、4000IU の D3 またはプラセボ錠剤を毎日摂取した。試験開始時のビタミン D 濃度は約 80% が米国栄養基準に照らして十分だった。3~6

か月ごとに平均 2.5 年調べて 2 型糖尿病の発症を確認した。投与群は 24.2%、プラセボ群は 26.7%の発症で有意差はなかった。ビタミン D の副作用にも差はなかった。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室