

食品安全情報（化学物質） No. 18/ 2019 (2019. 09. 04)

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>

【WHO】 WHOはマイクロプラスチックにさらなる研究とプラスチック汚染対策を要請

世界保健機関（WHO）は、飲料水中のマイクロプラスチックに関して現在入手できる研究を解析し、150 マイクロメートル以上の飲料水中マイクロプラスチックは人体に吸収されそうになく、より小さな粒子の取り込みも限定的と予想されると発表した。マイクロプラスチックへの暴露とヒト健康への影響をより正確に評価するためには、さらなる研究が必要だとしている。また環境保護とヒトでの暴露を減らすためにプラスチック汚染の削減を要請した。ただし、最優先事項はヒトの健康にリスクとなる病原性微生物と化学物質を飲料水から排除することであると強調し、そのための廃水及び飲料水処理システムがマイクロプラスチック排除にも有効だとしている。

【BfR】 ラボでのポリスチレンマイクロプラスチックによる腸損傷のエビデンスはない

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、ヒト腸上皮細胞株（*in vitro*）とマウス（*in vivo*）の研究をもとに、ポリスチレン（PS）のマイクロプラスチック粒子により引き起こされる酸化ストレスや炎症の兆候のような腸組織の損傷のエビデンスは何もないことを発見した。PSは世界中で最も広く使用されるプラスチックの一つである。

*ポイント： WHOがマイクロプラスチックの汚染と健康影響に関する研究の実施を推奨しています。特に、測定法の開発、発生源と汚染実態、低減のための処理工程に関する研究です。BfRもデータ不足を強調し、さらなる研究が必要だと述べています。現時点で、経口摂取によるリスクは小さいだろうと考えられますが、環境中のマイクロプラスチックを測定する標準法さえ確立されていないようなので、結論を出すにはしばらく時間がかかりそうです。それと、WHOが、飲料水についての最優先事項は病原性微生物と有害な化学物質の排除であると指摘していることは留意すべきだと思います。

【EFSA】 農薬関連：有効成分クロルピリホス-メチルの農薬ピアレビューとの関連でヒト健康評価の入手可能な結果に関する声明

2019年4月1～5日に開催された哺乳類の毒性の農薬ピアレビュー専門家会議を受け、有効成分クロルピリホス-メチルについて認可更新の基準を満たすのか検討した。クロルピリホス-メチルに関する遺伝毒性データは懸念を生じるものではないが、クロルピリホスの遺伝毒性の可能性が不明なのと同様に、情報不足によりクロルピリホス-メチルの遺伝毒性の可能性についても不明である。発達神経毒性についても決定的な結論は出せない。そのため毒性参照値を設定できず、リスク評価を実施できなかったことから、クロルピリホスと同様に、保守的に考え、認可基準には適合しないと考えられる。

*ポイント： EFSAがクロルピリホスとクロルピリホス-メチルの認可更新に関連した科学的な評価を行っています。その途中で、両方とも認可基準には適合しないと考えられるという声明を出しました（クロルピリホスについては食品安全情報（化学物質）2019年16号で紹介）。ピアレビューの最終意見とその後のECの最終判断によりますが、今回の声明からすると、認可が更新されない又は使用が限定される可能性が出てきました。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO はマイクロプラスチックにさらなる研究とプラスチック汚染対策を要請
2. 脆弱なシステムと資金不足が世界の最も貧しい国々の飲料水と衛生を脅かしている

[【FAO】](#)

1. FAO はより良い食糧安全保障のために養殖の遺伝的改良の大きな可能性を強調
2. アフリカ諸国は日本の知識と健康的な食品や食習慣の文化からより多くの利益を得られる
3. 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. 農薬関連

[【FSS】](#)

1. FSS の推奨：外食はより健康的なものにするべきである

[【DHSC】](#)

1. 政府による病院食レビュー発表

[【HSE】](#)

1. 食品中残留農薬：2018年四半期ごとのモニタリング結果

[【NHS】](#)

1. Behind the Headlines

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. 消費者製品の PAH 濃度は可能な限り減らすべきである
2. エネルギードリンクの過剰摂取は子どもや青少年の健康リスクを増やす
3. ラテンアメリカにおける食品安全：鍵となる地域性とグローバルチャレンジ
4. BfR は EuroMix プロジェクトで物質混合物の健康リスク評価の改善に寄与する
5. 卵の前は何？植物でできた世界最大の鶏が答えを知っている
6. 植物保護製品—利用者の健康リスクはどのように評価されている？
7. ラボでのポリスチレンマイクロプラスチックによる腸損傷のエビデンスはない

[【DSB】](#)

1. 新興食品安全リスク

[【ANSES】](#)

1. SDHI：ANSES は 2019 年 1 月公表の意見から開始された作業についての最新情報を提供する

[【FSAI】](#)

1. 持続可能な食糧供給には科学と良い規制が必要不可欠

[【FDA】](#)

1. FDA はある種の栄養素の単位を栄養成分表示及びサプリメント表示に変換するための事業者向けガイダンスを提供
2. FDA はメニュー表示の履行に関するファクトシートを発表
3. 熱帯低気圧 Dorian による洪水に影響された地域の食品生産者向けリソース
4. FDA は食品の同定基準の近代化を議論するための公開会合を発表
5. FDA は食品と化粧品品の異物混入及び意図的異物混入を防止するための最善の実施について企業に向けて再度注意喚起
6. 水産物の安全性更新

7. 企業向けガイド：香料を添加したクランベリー製品に関する方針

8. 警告文書

【USDA】

1. Heatherfield Foods 社がポークソーセージ製品を不正表示でリコール

【FTC】

1. FTC は詐欺的に宣伝広告されていた「Nobetes」糖尿病治療サプリメントを購入した消費者に返金

【FSANZ】

1. 食品基準ニュース 174 号（イチゴ異物混入事件）

2. 食品基準通知

【TGA】

1. パフォーマンス向上及び見た目をよくするための医薬品

2. 医薬品広告で求められる表示義務のある情報

【MPI】

1. ニュージーランド食品安全局は戦略案に意見募集

【香港政府ニュース】

1. 食品安全センターは食品中のステリグマトシスチンのリスク評価研究結果を発表

2. メカジキのサシミに基準値超過の水銀が検出された

3. 生鮮牛肉に二酸化硫黄が検出された

4. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 日本の輸出規制対応、食品医薬品安全処が共にします！

3. 生活の中の重金属の摂取を減らす方法

4. 回収措置

【HSA】

1. HSA は他国で発見された異物混入の健康製品に関する情報を更新（2019年5-6月）

【FSSAI】

1. メディアコーナー

【その他】

・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

・（EurekAlert）冷蔵庫の食品の多くがそのままダメになる

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

1. WHO はマイクロプラスチックにさらなる研究とプラスチック汚染対策を要請

Who calls for more research into microplastics and a crackdown on plastic pollution

22 August 2019

<https://www.who.int/news-room/detail/22-08-2019-who-calls-for-more-research-into-microplastics-and-a-crackdown-on-plastic-pollution>

WHO は本日、飲料水中のマイクロプラスチックに関する現在の研究の解析を発表し、環境中マイクロプラスチックとそのヒト健康影響についてのさらなる評価を呼びかけた。ま

た環境保護とヒト暴露を減らすためにプラスチック汚染の削減を要請した。

報告によると 150 マイクロメートル以上の飲料水中マイクロプラスチックは人体に吸収されそうになく、より小さな粒子の取り込みも限定的であろうと予想される。ナノサイズの粒子はもっと多く吸収され分布するかもしれないが、データは極めて限られる。

マイクロプラスチックへの暴露とヒト健康への影響をより正確に評価するためには、さらなる研究が必要である。水中のマイクロプラスチック粒子を測定する標準法の開発、淡水中のマイクロプラスチックの発生源と汚染実態に関するより多くの研究、そして様々な処理工程の有効性に関する研究などである。

WHO は、飲料水の供給者と規制者に対して、ヒトの健康にリスクとなることがわかっている病原性微生物と化学物質を飲料水から排除することが優先事項であると助言する。これには二つの利点がある：廃水及び飲料水処理システムは、マイクロプラスチックを取り除くにも有効であるということだ。

廃水処理は、ろ過のような処理によって廃水から 90%以上のマイクロプラスチックを除くことができる。従来型の飲料水処理は、マイクロメートルより小さい粒子を取り除くことができる。世界で非常に多くの人達が十分な水と下水処理の恩恵を受けていない。糞便により汚染された水にヒトが暴露しているという問題に取り組むことによって、同時にマイクロプラスチックに関する懸念への取り組みにもなる。

* Microplastics in drinking-water

https://www.who.int/water_sanitation_health/publications/microplastics-in-drinking-water/en/

2. 脆弱なシステムと資金不足が世界の最も貧しい国々の飲料水と衛生を脅かしている

Weak systems and funding gaps jeopardize drinking-water and sanitation in the world's poorest countries

28 August 2019

<https://www.who.int/news-room/detail/28-08-2019-weak-systems-and-funding-gaps-jeopardize-drinking-water-and-sanitation-in-the-world%E2%80%99s-poorest-countries>

世界水週間（2019年8月25～30日）にストックホルムで開催された年次会合で、WHOと国連水資源会議が新しい報告書を発表し、飲料水と衛生システムへの投資を呼びかけた。

* 報告書：UN-Water Global Analysis and Assessment of Sanitation and Drinking-Water (GLAAS) 2019 report

National systems to support drinking-water, sanitation and hygiene - Global status report 2019

https://www.who.int/water_sanitation_health/publications/glaas-report-2019/en/

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

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

1. FAO はより良い食糧安全保障のために養殖の遺伝的改良の大きな可能性を強調

FAO highlights the great potential of genetic improvements in aquaculture for better food security

23 August 2019

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1205417/icode/>

新しい報告書「食料と農業のための世界の水産養殖遺伝資源（The State of the World's Aquatic Genetic Resources for Food and Agriculture）」を発表。

この報告によると養殖されている魚の多くがまだ野生種で、45%が野生とほとんど変わらない。家畜や作物部門と比べて、遺伝的改良が養殖の生産に影響すると考えている国が少くない。報告書は、養殖の遺伝的改良を通じた持続可能な生産の可能性を強調している。

* 報告書：The state of the world's aquatic genetic resources for food and agriculture

<http://www.fao.org/3/ca5256en/CA5256EN.pdf>

2. アフリカ諸国は日本の知識と健康的な食品や食習慣の文化からより多くの利益を得られる

African countries can benefit more from Japan's knowledge and culture of healthy foods and diets

27 August 2019,

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1205846/icode/>

横浜で開催されている NEPAD-JICA イベント（第 7 回アフリカ開発会議）で FAO の Qu Dongyu 事務局長がスピーチ。

*参考：独立行政法人 国際協力機構（JICA）より

第 7 回アフリカ開発会議（TICAD7：The Seventh Tokyo International Conference on African Development）が横浜で開幕：アフリカに躍進を！ひと、技術、イノベーションで

https://www.jica.go.jp/press/2019/20190828_01.html

3. Codex

● 如何にしてコーデックスガイドラインが UNICEF の安全な食品配布を確保するか

How a Codex guideline will ensure UNICEF can deliver safe food

22/08/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1206737/>

コーデックス栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）がユニセフの要請で、生後 6～59 か月の重症急性栄養不良の子供用のそのまま使用可能な治療用食品（RUTF：Ready-to-use

Therapeutic Foods) の生産における技術的・栄養的側面に関するガイダンス文書の策定を行っている。

この種の栄養不良は SAM と呼ばれ、エネルギー含量が多く適切な量のビタミンやミネラルやその他栄養素を含み安全で口当たりの良い食品を必要とする。また効果的でタイムリーな治療が必要で、RUTF はケアの一部となる。

RUTF は SAM と戦うためにどのように使用されるか？

SAM は最も弱い人々に影響し、RTUF は生後 6 か月に母乳を質の悪い食事では代えられない場合の選択肢となる。SAM は子供達に 2 つの小袋で 1 日 1,000 カロリー、6~8 週間、提供することになる。

2018 年 11 月 26~30 日に開催された第 40 回 CCNFSU 会合において文書案に関する作業の大半が終了し、作業部会（議長国：南アフリカ、共同議長国：セネガル、ウガンダ）においてガイドライン案の食品添加物とタンパク質の部分の検討を継続することが合意された。

ユニセフ供給部門の Alison Fleet 氏は、「この種の作業の未来は政府にかかっており、政府が自分達で解決策を見つけなければならない。ユニセフは政府とともに取り組んできた。ユニセフは RUTF ガイドラインの策定をコーデックスに依頼したが、本当に重要なのはそれを国々が利用できるようになることだ。残された部分が合意に至り、採択に向かうことを期待している。」と述べた。

コーデックス事務局の Verna Carolissen 氏は次のように述べた。「これは、重要な課題について国連機関と協力する素晴らしい例である。CCNFSU のメンバーとオブザーバーの技術的専門家が RUTF のような製品を保証するために作業しており、ユニセフが緊急時や命に関わるような状況下で使用する場合には、安全性が最も要求されることである。」

現在、ガイドライン案の策定作業は順調に進んでおり、CCNFSU の次回会合で採択され、2020 年 7 月の次回総会に採択を諮るべきである。

● コーデックスは集中的地域調整シリーズ開始

Codex begins intense series of regional consultations

01/09/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1206728/>

約 3 年の休会期間を経て、今年 6 つのコーデックス地域調整部会が再び会合する。9 月から 11 月半ばまで地域部会が集中開催される。

ここ数年、食品安全の課題を議論するための重要な場として位置づけるために、地域調整部会の活性化のための具体的な取り組みが行われてきた。地域調整部会は、コーデックス規格に関する作業を地域レベルで一緒に行い、よりよく調整するための機会を提供するだけでなく、規格策定作業への従事を強化し、食品管理システム運用に関する情報や経験を共有する機会も提供する。これらの相互的関係が地域調整部会を特殊なものにしている。

他のコーデックス部会とは異なり、地域調整部会のホストは二回の会合毎に交代する。指名された調整国は、地域調整部会の議長国を担うだけでなく、地域においてコーデックスを推奨するにあたり期間中に重要な役割を果たし、地域調整部会の多くの議題に関して進行をリードする。また調整国は執行委員会（CCEXEC）にも参加し、その地域における課題や懸念にコーデックス委員会の意識を向けるべく、地域調整部会からの報告書や執行委員会を通じて諸国やオブザーバーの見解を助言する役割がある。その責任は注目すべきものだが、地域調整国の交代は、その責任が時間的に限られたものであることを意味する。

今年、5つの地域調整部会（アフリカ、アジア、ラテンアメリカ及びカリブ海、近東、北米及び南西太平洋/NASWP）の新しい調整国が2020年7月の総会までに提案される予定である。地域調整国の役割を担うということは、食品安全や国際規格策定の重要なことに国の政策立案者をすでに従事させていることを意味する。調整国としての期間終了時には、その国が食品安全やコーデックス規格策定について地域内の国々がより近い存在となるよう作業したことになり、結果的に食品をより安全にし、流通も改善し、全ての人々の利益となる。

共通議題の実施

第74回CCEXECでは地域調整部会における統一議題に合意した。2019年会合がその議論の最初の機会となる。地域ごとの必要性や優先度に応じて議題は調整可能であるが、地域部会で議題を調和させることもまた、地域間で共通の関心分野を理解し、経験や情報を共有する絶好の機会にもなる。各会合では、まず初めに、第一回FAO/WHO/AU国際食品安全会議及び食品安全・貿易に関する国際フォーラムを受けてその地域にとって重要な食品安全課題とコーデックス規格の利用に関する重要な講演が行われる。さらに、コーデックスの2020-2025戦略計画とその実行に関する議題もある。コーデックスは、その将来に向けてメンバーが主力となり運営する組織であり、その後5年間の発展はまさにメンバー国の活発な取り組みや活動にかかっている。それゆえ議論は、一部は願望のままかもしれないが、希望的観測であってはならず実践に向けたものでなければならない。

一部の地域では地域規格が地域調整部会の重要課題である

コーデックスの規格策定作業は依然として地域調整部会の重要議題である。一部の地域（アフリカ、アジア、近東、NASWP）では地域規格策定のことを指す。事実、今年のNASWPでは最初の地域規格を策定しようとしている。他の地域では、その他のコーデックス部会で議論され当該地域に関連がある規格についての検討や、より広くコーデックスの作業により活発に取り組むための検討が議題となる。

最後に、地域調整部会は、規格策定と食品安全管理がチームで取り組むものであることを強調している。会合の準備に始まり、ホストとしての役割、会合の開催、その後のフォローアップにかけて、地域会合はみんなの仕事である（注：世界食品安全デーのテーマ「食品安全はみんなの仕事：Food Safety, everyone's business」にかけて）。

●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—食品廃棄を減らす

Belgium—Reducing food waste

20/08/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4168

2018年9月11～19日にベルギーで実施した、動物由来食品の再配分や食品廃棄手段についての情報収集を目的とした事実調査結果。さらに、企業が賞味期限を決める実践方法や管轄機関の関わり方についての情報、食品廃棄の要因についての食品事業者の見解を収集した。ベルギーの3地域すべては2025年度までに食品廃棄と食品ロスを30%削減するための具体的な目標を設定し、目標の達成に向けて多くの計画が進行中である。多くの食品バンクやチャリティーが必要とする人たちへの食品の再配分に関与し、その数は毎年増えている。だが、保管、冷蔵保収容能力、輸送物流の不足が、再配布可能な食品の量の回収を妨げている。

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34週～第35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)

スペイン産桃のジメトエート(0.04 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.039 mg/kg)、ギリシャ産スマの水銀(2.1 mg/kg)、スペイン産冷凍鹿肉の鉛(9.64 mg/kg)、中国産海藻のヨウ素高含有(178.98 mg/kg)、オランダ産パプリカのプロニカミド(0.52 mg/kg)、ベトナム産冷凍ナマズのカドミウム(1.6 mg/kg)、米国産英国経由フードサプリメントの亜鉛高摂取量(66 mg/日)、ベルギー産飼料用ヒエの禁止物質 DDT (0.37 mg/kg)、ドイツ産細かくしたパセリの多環芳香族炭化水素(PAH4の合計: 115.2 µg/kg)、ベトナム産冷凍メカジキロインの水銀(2.2 mg/kg)、スロバキア産ココアパウダーのベンゾ(a)ピレン(20.73 µg/kg)及び多環芳

香族炭化水素(91.58 µg/kg)、スペイン産チルド真空パックメカジキフィレの水銀(1.46 mg/kg)、フランス産有機ソバ粉のアトロピン(47 µg/kg)及びスコポラミン(30 µg/kg)、スペイン産チルドメカジキフィレの水銀(1.4 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

タイ産カイランの未承認物質プロチオホス(10 mg/kg)、タイ産チリの未承認物質トリシクラゾール(0.037 mg/kg)、タイ産マンゴーのクロルピリホス(0.015 mg/kg)、トルコ産黒目豆のクロルピリホス(0.029 mg/kg)、ベトナム産冷凍エビのドキシサイクリン(217 µg/kg)、英国産亜塩素酸ナトリウムの錠剤と溶液の未承認食品添加物亜塩素酸ナトリウム、ベラルーシ産オランダ経由アンズタケの高濃度の放射線量(854 BQ/kg)、タイ産コリアンダーの葉のクロルピリホス(1 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキロインのカドミウム(0.313 mg/kg)及び水銀(0.264 mg/kg)、インド産フードサプリメントの水銀(164000 mg/kg)、スペイン産チルド調理済エビの亜硫酸塩高含有(273 mg/kg)、米国産チルドビーフのアザペロン(10 µg/kg)及びアザペロール未承認(35 µg/kg)、タイ産ソボクサ(*Centella asiatica*)のクロルピリホス(0.12 mg/kg)、タイ産コリアンダーの根のクロルピリホス(0.017 mg/kg)、など。

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

ドイツ産豚肥育用補完飼料の亜鉛(435 mg/kg)・セレン(1.56 mg/kg)・マンガン(291 mg/kg)及び銅(57.8 mg/kg)高含有、酢漬けのタマネギの亜硫酸塩高含有(84.8 mg/kg)及び不適切な照射、中国産チリ油漬竹細切りのエポキシ化大豆油(ESBO)の溶出(170 mg/kg)、ブラジルで生産したアイルランド産飼料添加物のセレンの少なすぎる含有量(セレノメチオンンとして: 25.32%)、オーストリア産エストニア経由フードサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、ラトビア産ウズラの卵のサリノマイシン(8.4 µg/kg)未承認、中国産スペイン経由卵泡立て器からのクロムの溶出(4.3 mg/kg)、スペイン産冷凍マグロロインのアスコルビン酸(E300)高含有(1917 mg/kg)、中国産ラトビア経由チリパウダーの未承認照射、オランダ産ヘンプオイル入りチョコレートの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (5.9 mg/kg)及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD) (155 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

パキスタン産玄米の不適切な認証分析報告書(結果がアフラトキシン B1 の法定限度を超えている)、ウガンダ産グリーンチリのジメトエート(0.016 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.036 mg/kg)、トルコで製造した米国産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 27.2; Tot. = 37 µg/kg)、ドミニカ共和国産ナスの未承認物質カルボフラン(0.017 mg/kg)、エジプト産ネクターカクテルの着色料カルミン(E120)の未承認使用(非表示)、ミャンマー産パーボイルド玄米の不適切な認証分析報告書(結果がアフラトキシン B1 の法定限度を超えている)、米国産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 81.3; Tot. = 93.5 µg/kg)、ウガンダ産チリの未承認物質カルベンダジム(0.52 mg/kg)、パキスタン産マンゴー果肉の着色料タートラジン(E102)及び着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、フィリピン産未承認新規食品ピリナッツ、ブラジル産ステーキナイフからのクロムの溶出(0.6 mg/kg)、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 45; Tot. = 49.2 µg/kg)、アルゼンチン産飼料用ピー

ナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 65.3; Tot. = 92.4 µg/kg)、ケニア産緑豆の未承認物質ヘキサコナゾール(0.053 mg/kg)、中国産プラスチックコーティングした紙皿とカップからの高濃度の総溶出量(28 mg/dm²)、アルゼンチン産鳥餌用茹でピーナッツのアフラトキシン(B1 = 61.6 µg/kg)、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 20; Tot. = 23 µg/kg)、中国産茶こしからのクロムの溶出(3.5 mg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 6.5 µg/kg)、トルコ産クロムメッキした鉄網からのニッケルの溶出(0.5 mg/kg ; 0.8 mg/kg)、ボリビア産飼料用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 49 µg/kg)、中国産竹製ポットからのホルムアルデヒドの溶出(71 mg/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. 農薬関連

- 有効成分クロルピリホス-メチルの農薬ピアレビューとの関連でヒト健康評価の入手可能な結果に関する声明

Statement on the available outcomes of the human health assessment in the context of the pesticides peer review of the active substance chlorpyrifos-methyl

EFSA Journal 2019;17(5):5810 28 August 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5810>

2019年4月1~5日に開催された哺乳類の毒性の農薬ピアレビュー専門家会議を受けたヒトの健康に関する評価の主な知見の概要や、有効成分クロルピリホス-メチルが、ヒトの健康に適用される認可基準に合うと期待できるかどうかを含む EFSA のさらなる考察がこの声明に含まれている。

クロルピリホス-メチルについて提出された入手可能な遺伝毒性データは懸念を生じるものではなかった。しかし、クロルピリホスの遺伝毒性の可能性が不明なのと同様に、情報不足によりクロルピリホス-メチルの遺伝毒性の可能性についても不明である。発達神経毒性 (DNT) については、関連の影響が見られなかった DNT 試験が入手可能であったが、対照群に関するいくつかの重大な限界があり、統計的解析が不可能であった。そのため決定的とは言えず、無毒性量 (NOAEL) は特定出来ず、クロルピリホスに関するデータから導いた最小毒性量 (LOAEL) 0.3 mg/kg 体重/日を保守的にクロルピリホス-メチルに適用した。最終的に、毒性参照値を設定出来ないという結論で合意し、そのため消費者や作業員などのリスク評価は実施できなかった。クロルピリホスと同じく、保守的に考え、クロルピリホス-メチルについても生殖に関する毒性としてカテゴリー1B の分類基準に合うとしている。従って、認可基準には適合しないと考えられる。

2019年4月の会議後に EFSA はハザード同定にリードアクロスのアプローチを用いて再

検討したが、それもまた同じような議論となった。

- 成分あるいは不純物として立体異性体を持つ植物保護製品の有効成分及び立体異性体を持つ可能性のある有効成分の変換生成物のためのリスク評価に関するガイダンス案についてのパブリックコメント募集結果

Outcome of the public consultation on the draft guidance on risk assessments for active substances of plant protection products that have stereoisomers as components or impurities and for transformation products of active substances that may have stereoisomers

26 August 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1693>

受け取ったコメントや、ガイダンス案を最終化するための EFSA の考え方を提示した。

成分あるいは不純物として立体異性体を持つ植物保護製品の有効成分及び立体異性体を持つ可能性のある有効成分の変換生成物のためのリスク評価に関する EFSA のガイダンス

Guidance of EFSA on risk assessments for active substances of plant protection products that have stereoisomers as components or impurities and for transformation products of active substances that may have stereoisomers

EFSA Journal 2019;17(8):5804 26 August 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5804>

欧州委員会の EFSA への要請に答えて、有効成分あるいは不純物としてその組成に立体異性体を持つ植物保護製品の有効成分のリスク評価を行うために必要な情報についてのガイダンスを提供する。このガイダンスは、立体要素を含まなくても、それを含む変換生成物や代謝物質が生成される可能性がある有効成分にも利用すると良い。一般原則として、立体異性体はリスク評価では異なる化学物質成分として扱う必要がある。EU の規制の枠組み(EC 規則 No 1107/2009 及び EC 規則 No 396/2005)の現在のデータ要件はすでに、検査される物質は技術的仕様に合わせる必要があり(その異性体組成を含む)、代謝物質、分解、変換生成物の形成と影響を調査しなければならない(変換生成物が立体異性体である場合は確実に含まれる) と制定している。EU 農薬規制の申請で得られた経験から、必要なデータを収集し評価する方法の助言をガイダンスで申請者や評価者に提供する必要があることが示された。また、脊椎動物実験を繰り返す必要性の削減を主な目的とした、特に個別の異性体に関する情報が入手できないか得るのが難しい状況での、これらの物質のリスク評価を行う入手可能な情報の最良の利用方法についてのガイダンスが必要である。このガイダンスは分析法に関する特別な技術的助言を提供することを目的としていない。このガイダンスでは、植物保護有効成分のデータ要件に関する EU 規則 283/2013 を解析し、立体異性体を含む有効成分のデータ要件の最良の取扱い及び評価方法に関する助言を提供する。

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

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

1. FSS の推奨 : 外食はより健康的なものにするべきである

Food Standards Scotland recommends action: eating out should be a healthier experience

21 August 2019

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/food-standards-scotland-recommends-action-eating-out-should-be-a-healthier-experience>

FSS は本日、家の外で食べる食品をより健康的なものにするため、次のような重要な変更を呼び掛けた。これらの助言は政府戦略「Out of Home Strategy」に役立ち、スコットランドの食事目標を推進する。

- 食品事業者には、消費者が家の外で食べる、持ち運ぶ、持ち帰る、宅配で注文する食品（注：これらを合わせて「Out of Home : OOH」としている）を選ぶ時のために、メニューなどにカロリー表示を行うことを求める。
- 子供用メニューで健康的な食品や飲料の選択肢の幅を広げる
- OOH 食品をより健康的にするため、公共部門が最良の手本を示すために基準を設定する

最近の意見調査（下記参照）では、回答者の 68%がカロリー表示の義務化に好意的であり、子供のためにより健康的なメニュー選択をしたいと考え、81%は公共部門が OOH 食品の改善への道筋を先導すべきという考えに同意している。これらの意見は先の助言を支持している。

*助言

DIET AND NUTRITION: RECOMMENDATIONS FOR AN OUT OF HOME STRATEGY FOR SCOTLAND

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Diet_and_Nutrition_-_Recommendations_for_an_out_of_home_strategy_for_Scotland.pdf

OOH 戦略のための原則 : 消費者には情報を得る権利がある、OOH 食品事業者は自らが提供する食品のカロリー量を知り行動する必要がある、子供は外食時に健康的に食事ができるだろう、公共部門は OOH 食品対策上の模範と成るべき、協力して取り組む、変更のために義務的及び自主的措置を含む全ての選択肢を考慮すべき、健康の格差対策を最優先にすべき。

*FSS 幹部会議

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/fss-board->

* 調査結果

① The Out of Home Environment in Scotland (June 2015 - June 2018)

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/the-out-of-home-environment-in-scotland-june-2015-june-2018>

スコットランドにおける OOH 食品や飲料を取り巻く環境についての報告書。13~79才を対象に調査した。スコットランドは外食の利用回数、金額が比較的高い。主な特徴は下記の通り。

- スコットランド人の OOH の食事は年間 9 億 6 千万回、年間 45 億ポンドの消費であり、平均的な人で年間 225 回 (週に約 4 回) 利用し、週に 20.04 ポンド消費している。摂取するカロリー全体の 25%を占めると推定される。
- スコットランドでは 75%の人が、コンビニエンスストア、パン・サンドイッチ店、簡易レストラン、コーヒーショップやカフェを訪れる。
- 上位 5 つのブランドは、Tesco、Greggs、McDonalds、Morrisons、Sainsbury's。
- 購入が多いのは、コーヒー、炭酸飲料、サンドイッチ、菓子類、茶、ケーキ、ビスケット・ケーキ、チップス、水、ジュース類、スナック類
- ランチやおやつ時間の外食が多い
- 健康と言うよりも楽しみや実用性が外食の動機になっている。
- 子供では、ソーセージ・ホットドッグ、チキンミール、アイスクリーム、チップス、バーガー・ピザが多く、飲料では乳飲料、ジュース類とホットチョコレートが人気である。

* 報告

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/The_OOH_Environment_in_Scotland.pdf

② Qualitative Consumer Research on eating outside the home

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/qualitative-consumer-research-on-eating-outside-the-home>

OOH についての消費者の意識調査。主な結果は次の通り。

- OOH の食事は普通のことと、特別な楽しみとして正当化している。
- 消費者は OOH での食事の方が健康的でないと感じているが、大部分は外でもより健康的なものを食べたいと考えている。
- 消費者は一般的に、OOH 食品についてもカロリー情報の提供を支持し、義務化すべきと考えている。
- 子供に健康的な OOH の食事をさせるのは難しいと感じている。より健康的で、量も少ないメニューの作成を支持している、など。

* 報告

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Qualitative_consumer_research_Eating_out_of_home.pdf

③ Analysis of a Food Standards Scotland Public Consultation on Improving the Out of Home Food Environment in Scotland

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/analysis-of-a-food-standards-scotland-public-consultation-on-improving-the>

「Scottish Government Diet and Healthy Weight Delivery Plan」の公表を受けて、FSSは、スコットランドにおけるOOH食の環境改善への提案についての意見募集を行った。2018年11月～2019年2月の期間に131件の意見が寄せられ、それらは個人と団体から半々だった。主な知見は次の通り。

- レシピの変更（79%）、1食分の量を減らす（73%）、食べきりサイズを利用できるようにする（70%）ことで、過剰カロリーを減らしたいと考えている。
- 最大カロリー（30%）、エネルギー密度（24%）、高カロリー製品の排除を望む回答者はほとんどいない。
- 回答者のほぼ全員が、少量又は半分サイズのものを利用できるようにすべきという提案に賛成である。
- 回答者の多く（68%）がカロリー表示の義務化を望んでいる。中小企業への影響を懸念する声もあったが、適用除外にすることは望んでいない（61%）。
- 子供用メニューの大幅な改善に賛成している。例えば、果物や野菜を増やす（88%）、甘い飲料を減らす（86%）、大人用メニューに子供用サイズのメニューを入れる（82%）、チップスを減らす（79%）、フライ類を減らす（78%）、など。

●英国保健・社会保障省（DHSC：Department of Health and Social Care）

<https://www.gov.uk/government/organisations/department-of-health-and-social-care>

1. 政府による病院食レビュー発表

Hospital food review announced by government

23 August 2019

<https://www.gov.uk/government/news/hospital-food-review-announced-by-government>

—政府はNHSと協力して病院の食事の質を改善する—

このレビューでは以下の点を検討する。

- ・食事が回復に役立つか
- ・冷凍食品や包装済み食品への依存を減らして地元の食品を使うために全国団体から支援

- ・食品の安全性と質をより透明に監視するシステム
- ・患者や職員や訪問者により健康的選択のための基準を示せるか
- ・特に夜間勤務の職員により健康的な選択肢
- ・持続可能性と環境影響
- ・品質を確保し納税者の価値を守る

● 英国健康安全局（HSE : Health and Safety Executive）

<http://www.hse.gov.uk/index.htm>

1. 食品中残留農薬：2018年四半期ごとのモニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2018

14 August 2019

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2018>

第4四半期報告書

Quarter 4 2018 report: pesticide residues monitoring programme

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/824893/pesticide-residues-quarter4-2018-report.pdf

2018年のモニタリング計画では果実と野菜を対象にした調査で371種類に及ぶ農薬を検査している。第4四半期計画では、31種類の食品から1,057サンプルを調査した。43サンプルで最大残留基準（法律で許可されている最大濃度）を超える残留物が含まれていた。こうした結果は、動物脂肪、さや付きエンドウ豆（beans with pods）、チーズ、冷凍果実とスムージーミックス、狩猟肉、ショウガ、マッシュルーム、オクラ、さやなしエンドウ豆（peas without pods）、ピーマン及び特殊栽培野菜を対象にした調査から得られた。

濃度超過の多くは塩素酸塩によるものであった。塩素酸塩を含む植物保護製品はEUで認められていない。しかし、塩素酸塩は洗浄や殺菌のために塩素化合物を使用する時に副生成物として発生し得るため、塩素化合物製品で処理された水などを介して食品に残留するものと考えている。従って、この件については現在も議論中である。チーズ、冷凍果実、スムージーミックス、さやなしエンドウ豆における塩素酸塩の残留は、法律違反として扱われるべきではないと考えている。食品企業に今回の結果を受けて何らかの変更を行うよう助言しているわけでもない。

HSEは、確認されたすべての残留についてスクリーニングリスク評価を実施し、残留が該当する参照（安全）用量を超える摂取につながる可能性があるかを判断している。HSEはまた、実際の残留濃度が安全用量を超える摂取につながる可能性があるすべてのケースについて、詳細なリスク評価を行う。我々は、リスク評価を含むこれらすべての調査結果

を精査している。ほとんどの場合、確認された残留は、その食品を摂取したヒトの健康に何らかの影響を与える可能性は低い。一部のサンプルでは、結果をより詳細に見る必要があった。詳細な分析を行った食品と農薬の組み合わせは次の通りである；グレープフルーツ/クロルピリホス、グレープフルーツ/イマザリル、ナシ/ジチオカルバメート（ジラム）、ピーマン/エテフォン、パイナップル/プロクロラズ、ミカン/チアベンダゾール、特殊栽培野菜（タロイモ）/チアベンダゾール、特殊栽培野菜（ダイコン）/ジチオカルバメート（ジラム）。これらのうち、ピーマン、グレープフルーツ、パイナップル、ミカンでは、健康に影響する可能性はほぼないと結論付けた。ナシでは、報告された最大の残留濃度を含むものを大量に（97.5 パーセント）食べたり飲んだりした場合に一部のヒトで軽微かつ可逆的な影響（食欲低下）が生じる可能性があると考えた。タロイモについても最大の残留濃度を含むものを大量に食べた場合に一部のヒトでまれに短期間の可逆的な影響（食欲低下）が生じる可能性がある。ただしタロイモの評価では皮も摂取する状況を仮定した。

● 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

● 妊娠中の母親のフッ化物摂取が子供の IQ に影響を与えるという証拠はない

No proof that a mother's intake of fluoride in pregnancy affects their child's IQ

Tuesday 20 August 2019

<https://www.nhs.uk/news/pregnancy-and-child/no-proof-mothers-intake-fluoride-pregnancy-affects-their-childs-iq/>

「フッ化物添加水を飲む妊娠中の女性の子供は IQ が低くなる可能性がある」と Mail Online は報道する。

フッ化物はそれぞれの国や地域の水道水に様々な濃度で天然に含まれている鉱物である。フッ化物は歯のエナメル質を強くし、虫歯になるのを防ぐことで知られている。このため、英国の地域によって、特に国の内陸部や北部では、水道水にフッ化物を添加する。多くの歯磨き粉も他の食品と同様フッ化物を含む。

この研究はカナダの 6 都市の母親約 500 人及びその子供を評価した。研究者は妊娠中の母親のフッ化物暴露を推定し、その後、それが、子供が 3、4 歳になった時に子供の IQ に関連があるかどうかを調べた。研究者は、飲料水を介して母親の 1 日のフッ化物の推定摂取が 1 mg 増加すると、子供の IQ スコアが 3.7 ポイント低下するという関連を発見した。IQ スコアシステムは言語理解及びその他の概念的能力を評価するために、年齢に適したいろいろなテストを使用する。研究者は総合的な知能を測定することを目的とする。IQ が高いと知能が高いことを示し、スコア 100 で平均的な知能であり、130 及びそれ以上でとて

も発達しているとみなされる。母親の尿中のフッ化物の量が 1 mg/L 増加すると、男子のみ IQ スコアの 4.5 ポイント低下するという関連があると発見した。女子には関連性が見られなかった。

重要なことだが、この小規模な研究は妊娠中の母親のフッ化物暴露が、直接的に子供の IQ に影響するという証明はできない。結果は多くの遺伝的、ライフスタイル及び環境要因に影響を受ける可能性がある。

フッ化物は虫歯を防ぐことがよく知られており、全体として、この研究はフッ素添加水の有害性という説得力のあるエビデンスはない。従って、妊娠中の女性は飲料水の習慣を変えたり、フッ化物添加の歯磨き製品を避けたりする必要があると懸念するべきではない。

● 赤ワインでスリムになることや胃腸の健康に良いという証拠はない

No proof red wine makes you slim or is good for your gut

Wednesday 28 August 2019

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/no-proof-red-wine-makes-you-slim-or-good-your-gut/>

「ワインを飲んで痩せられる！ワインは胃腸によくスリムを維持できる」と Sun は報道する。

「話がうますぎる」多くの見出しと同じように、この話はその見出し以上に複雑である。

研究者は英国の 916 組の女性の双子の自己報告の飲酒習慣を調べ、米国やベルギーの同様のグループの知見を照合した。研究者は女性の胃腸に住む細菌のような微生物も評価した。胃腸の微生物がより多様な種類であるほど、胃腸はより健康であるとされる。赤ワインを飲んだ女性にはより多種の腸微生物がいることがわかった。また、赤ワインを飲む女性は肥満度指数 (BMI) が低い傾向にあった。そのことは彼らの解析では微生物への影響に関連する可能性があることを示唆した。研究者は赤ワインのポリフェノールと言われる化学物質が、より多様な胃腸の微生物を好む条件を作り出すかもしれないと推測した。

しかしこのタイプの研究では、赤ワインが胃腸での多様性あるいは低い BMI の原因であったかどうかわからない。女性の全体的なライフスタイルといった、他の要因が含まれたかもしれない。研究者は実際、他のいくつかの要因の影響を調整しようと試みたが、他の要因を完全に排除することは難しかった。

赤ワインを飲むことは減量する方法として推奨されない。さらに、この研究は赤ワインを飲むことが胃腸の健康の役に立つとも証明しない。研究者らが明確にしたので、赤ワインの摂取に関するどんな有益な影響も、2 週間ごとにグラス 1 杯だけの赤ワインで達成できる可能性があるのかもしれない。だが、推奨量(1 週間に 14 ユニットのアルコール)以上定期的に飲酒することは、肝臓疾患及びがんのような長期的なさまざまな健康疾患のリスクがある。過度のアルコール摂取のリスクに関しては以下のウェブサイトを参照。

<https://www.nhs.uk/live-well/alcohol-support/the-risks-of-drinking-too-much/>

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

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

1. ASA 裁定

ASA Ruling on Cambridge Chocolate Technologies Ltd

21 August 2019

<https://www.asa.org.uk/rulings/cambridge-chocolate-technologies-ltd-A19-564155.html>

毎日チョコレートを食べると皮膚の健康が蘇り加齢を遅くする、機能性チョコレート、ヒト臨床研究で血中ポリフェノール濃度を確認、といった宣伝が各種広告基準違反。

-
- 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. 消費者製品の PAH 濃度は可能な限り減らすべきである

PAH levels in consumer products should be as low as possible

09.08.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/29/pah_levels_in_consumer_products_should_be_as_low_as_possible-241757.html

BfR は、助言する立場で国家 GS 認証マークを与える基準の作成に関与している。現在 BfR は、発がん性の多環芳香族炭化水素(PAHs)の既存最大量が、使用されている技術基準により合理的に達成可能な量に調整されていることの確認作業中である。発がん性の混合物質には安全な用量が導出できないため、PAHs への消費者暴露をさらに減らす必要がある。BfR の見解では、全ての一般的なゴム素材、エラストマー、プラスチックの PAH 含有量を 0.2 mg/kg 未満に最小化することは技術的に実現可能である。これは、比較的含有量の少ない多くの製品の様々な検査機関の測定データから示されている。「したがって私達の見解では、この数値は長期間あるいは繰り返し皮膚と接触するすべての製品に GS マークを適用してよい」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。「消費者製品の PAH 濃度を可能な限り減らせば、消費者の健康保護を維持できる」と Hensel 氏は強調した。

EU の規制は発がん性があると分類される 8 PAH について全ての消費者製品に 1 mg/kg であり、乳幼児用のおもちゃは 0.5 mg/kg である。GS マークは安全性を保証する認証であり製品のプラスチックやゴムの部分について最大 0.2 mg/kg PAH を基準とする。

2. エネルギードリンクの過剰摂取は子どもや青少年の健康リスクを増やす

Excessive consumption of energy drinks increases health risk for children and

adolescents 17/2019, 27.05.2019 19.08.2019 (英語版公表日)

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/17/excessive_consumption_of_energy_drinks_increases_health_risk_for_children_and_adolescents-241793.html

BfR はカフェインを含む飲料の心血管系に与える影響について意見を公表する。

EFSA は 2015 年に、健康な人にとって安全なカフェイン量を導出している。EFSA によると、体重 1 kg あたり一回最大 3 mg (200 mg 程度)、又は習慣的な消費について一日に体重 1 kg あたり最大 5.7 mg (400 mg 程度) のカフェイン量は、健康な成人への健康上の懸念はないであろう。子どもと青少年については、1 日に体重 1 kg あたり 3 mg を超えるカフェインを摂取すべきでないとしている。これは、体重約 50 kg の健康な若者の場合 150 mg のカフェインに相当する。一般的に、カフェインを含むエネルギー飲料は 250 ml あたり 80 mg のカフェインを含む。つまり市販のエネルギー飲料 2 缶を消費した時点で、すでに EFSA の安全量を超えてしまう。一部の若者は、場合によっては、数時間の間に 4 缶以上のエネルギー飲料を飲むことがある。これは、特に心血管系の健康リスクを高める可能性がある。BfR は、青少年のエネルギー飲料のリスクについて科学的意見書を公表した。

「数時間に 1 リットル以上のエネルギー飲料を摂取する子どもや青少年の 10%は、高リスクグループと見なされるべきである。彼らの多くは、その後のアルコール摂取や激しい運動がカフェインの望ましくない効果をさらに強める可能性があることを認識していない」と BfR 長官の Dr. Andreas Hensel は述べている。

BfR は今回の評価で、健康な若者において適量のエネルギー飲料であれば健康上望ましくない影響となることはない結論している。しかし、1 リットル以上のエネルギー飲料を飲んだ数人に、動悸、息切れ、筋肉振戦、吐き気、不安、緊張、心電図 (ECG) の変化など、中程度から重度の影響があった。2013 年に BfR が委託したエネルギー飲料消費に関する調査で、ダンスクラブ、音楽やスポーツイベントへの訪問者、及びコンピューターゲームパーティーの参加者が、かなりの量を消費したりアルコール飲料と混合していることが示された。調査によると、ドイツの子どもや青少年の 10%が特定の状況下で 1 リットル以上のエネルギー飲料を過剰摂取している。そのため BfR は、子供や青少年によるエネルギー飲料の過剰摂取に対抗し、情報と教育の普及を推奨している。学校でキャンペーンを行えば、リスクグループに情報を届けることは容易だろう。2014 年以降、1 リットルあたり 150 mg を超えるカフェインを含むエネルギー飲料製品には、「高カフェイン含有。子供、妊娠中または授乳中の女性には推奨しない」という警告文を記載しなければならない。

*意見:

子どもと青少年: エネルギー飲料の過剰摂取は心血管系の健康リスクを増やす

Children and adolescents: Excessive consumption of energy drinks Increases health risk for cardiovascular system

BfR Opinion No. 018/2019 of 27 May 2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/children-and-adolescents-excessive-consumption-of-energy-drinks-health-risk-for-cardiovascular-system.pdf>

BfR リスクプロファイル (Opinion No. 018/2019)

- 影響を受けるグループ：子供と青少年
- エネルギードリンクの過剰摂取による健康被害の可能性：可能性がある（5段階の3番目）
- エネルギードリンクの過剰摂取による健康被害の重篤度：軽微から中程度（可逆的）
- 利用可能なデータの妥当性：中程度（いくつかの重要なデータがない又は一貫性がない）
- 消費者によるコントロール可能性：摂取量によりコントロール可能

3. ラテンアメリカにおける食品安全：鍵となる地域性とグローバルチャレンジ

Food safety in Latin America: key regional aspects and global challenges

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/32/food_safety_in_latin_america_key_regional_aspects_and_global_challenges-241897.html

BfR とウルグアイ農務省 (MGAP) が、2019年8月27～29日にウルグアイにおいてラテンアメリカのリスク評価合同シンポジウムを共催する。

食品安全のための「地域アプローチの構築」が、シンポジウムに参加予定の国際研究者の目的である。シンポジウムでは、食品中の化学物質と微生物によるリスクの科学的評価に焦点をあてる。「今日の複雑で益々世界的なつながりをもつ、生産と貿易のグローバル構造は、健康リスクのグローバル化とも言える」と BfR 長官の Dr. Andreas Hensel は述べている。

このシンポジウムは、経験を共有し、ラテンアメリカ諸国における食品安全の優良な実践としてリスク評価の進歩を促すものである。シンポジウムの主旨は、2011年の EHEC アウトブレイクのような食品安全に関係したアウトブレイク発生時のリスク評価とその役割についてで、経験から学ぶべきことを共有する。その他、抗生物質の使用と家畜衛生、並びにそれら製品の安全性について。地域の状況に合わせたアウトブレイクシナリオでの対応シミュレーションも行う。最後に、政府代表者、リスク管理の専門家、リスク評価分野の国際的な専門家によるパネルディスカッションを予定している。

4. BfR は EuroMix プロジェクトで物質混合物の健康リスク評価の改善に寄与する

The BfR contributes to the improved assessment of health risks from substance mixtures in the EuroMix Project

19.08.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/31/the_bfr_contributes_to_the_improved_assessment_of_health_risks_from_substance_mixtures_in_the_euromix_project-241836.html

EuroMix プロジェクト（欧州の混合物質のための検査及びリスク評価戦略）は、BfR が 4 年間関与した後に、無事終了した。EU 助成研究プロジェクトでは、欧州の 26 機関が共同でよりよい検査戦略を開発し、食品中の物質混合物の健康リスクを評価している。「食品と一緒に、私達は多くの様々な物質を同時にとっている。健康リスクを評価するために、起こりうる組み合わせの影響を将来的によりよく説明する必要がある。EuroMix プロジェクトは物質混合物を評価するための新たな試験戦略の設計で成功している。動物実験数を削減する可能性もある」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。

5. 卵の前は何？植物でできた世界最大の鶏が答えを知っている

What came before the egg? The world's largest chicken made of plants knows the answer

08.08.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/28/what_came_before_the_egg_the_world_s_largest_chicken_made_of_plants_knows_the_answer-241831.html

卵は鳥小屋から食卓までどうやって来るのだろうか？いい卵を作るものは何？卵や家禽などの食品を扱う際に、食べて安全であるには何を考慮する必要があるのだろうか？8月9日に公開した BfR たまごランドへの訪問者には、これらの質問への答えがインタラクティブな植物迷路で分かる。トウモロコシやヒマワリ、その他の植物の広い野原を通る発見ツアーで、卵と鶏肉についての面白い事実を発見できる。養鶏、卵生産と実務、日常のヒントが話題に含まれている。「情報とエンターテイメントを混ぜて食品の安全性を教えることが私達の目標である。これは特に子供や若い人たちに、だがこのツアー中に何か新しいことを学ぶ大人にも重要である」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。BfR たまごランドは 2019 年 9 月 13 日まで開催している。入場無料。

6. 植物保護製品—利用者の健康リスクはどのように評価されている？

Plant protection products - how is the health risk for users assessed?

20.08.2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/plant-protection-products-how-is-the-health-risk-for-users-assessed.pdf>

植物保護製品は健康へのどんな有害影響もあつてはならない。そのため、植物保護製品の認可では、消費者に起こりうる健康リスクの評価だけでなく、利用者へのリスクも中心的な問題である。欧州統一評価基準に従って、その製品が使用目的に従って適切に利用されている場合、BfR は申請の間にその製品と接触する可能性のある全ての人々の健康保護が保証されるかどうかを評価している。これには、農業労働者や、園芸の従業員あるいは家庭や市民農園部門の素人の利用者も含まれる。専門家は、とりわけ、肺や皮膚から吸収される植物保護製品の量を評価している(食品からの摂取は別に評価されている)。暴露が毒性学的参照値を超える場合、認可は条件付きでのみ可能である。すなわち植物保護製品の

利用者は、許容できる量まで暴露を削減するために、作業着、手袋、他の防具を着用しなければならない。これは例えば、収穫中に処理された植物と接触する作業者にも当てはまる。居住者や他の関与しない団体へのリスクは、植物保護製品の散布の際にドリフトを減らす技術を用いて減らすことができる。

2016 年以来、EU における利用者暴露評価は現在の EFSA モデル(Agricultural Operator Exposure Model; AOEM)に基づいていて、それは、暴露評価に関する EFSA のガイダンスにまとめられている(EFSA ガイダンス 2014 年)。その概念は作業着を着た人が実際の条件で植物保護製品を散布した時の測定に基づいている。その後、衣服を貫通する残留物が測定された。手の暴露を決めるために、検査する人が手を洗ったあとに洗浄水に含まれる化学物質量が分析された。

例えば、処理した区域で作業する(例えば収穫中)作業者の暴露も EFSA のガイドラインに基づいて算出された。一般的に人々は散布された植物保護製品が完全に乾いたときだけ処理面にだけ立ち入る可能性がある。その後の作業中に暴露が参照値を超えるなら、対策を講じる必要がある。従業員は健康リスクを減らす必要性により、必要であれば作業着や手袋さえ着用が求められる場合がある。さらに、作業時間は最大 1 日 2 時間に制限される場合がある。これはたいてい短時間のケースだけである。保護手段をとるべき時間の長さが記載されている。

原則として、植物保護製品が認可される申請の全ての分野の暴露に関する情報がなければならない。これは大抵 EFSA のガイドラインの基準値を用いて行われる。BfR はそのため、植物保護製品の製造者に、例えば、植物上の植物保護製品がどれだけ早く分解されるかなど、認可手順でさらなる測定を求める。

既に認可された植物保護製品の新しいより現実的な暴露計算がドイツ消費者保護・食品安全庁に提出される場合もある。その後 BfR がそのデータを評価する。その結果、植物保護製品の認可条件は改訂され、安全条件が調整されることがある。一般的に、BfR は必要があれば、製造業者が提出した評価をチェックし安全条件を規定している。

7. ラボでのポリスチレンマイクロプラスチックによる腸損傷のエビデンスはない

No evidence of intestinal damage from polystyrene microplastic in the laboratory

Communication No 029/2019 from the BfR of 5 August 2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/no-evidence-of-intestinal-damage-from-polystyrene-microplastic-in-laboratory.pdf>

BfR の研究者は、ポリスチレン (PS) のマイクロプラスチック粒子により引き起こされる酸化ストレスや炎症の兆候のような腸組織の損傷のエビデンスは何もないことを発見した。これはラボで行われた実験の最も重要な結果である。

PS は世界中で最も広く使用されるプラスチックの一つである。とりわけ食品包装の生産と自転車のヘルメットのような日用品に使用される。マイクロプラスチックは環境中で増えつつある小さなプラスチックの粒子や繊維を意味する。初期の科学分析では、ヒトもま

た食事を介して PS マイクロプラスチックを摂取していることが示されている。

BfR の研究目的は、PS マイクロプラスチックの摂取と影響を調査することであった。これはマイクロプラスチックの影響の可能性を評価するために利用できるデータが限られているため重要である。BfR の科学者は 2 つの方法を使用した：1 つは、異なる大きさ（直径 1、4 及び 10 ミクロン）の PS マイクロプラスチックの粒子が細胞に取り込まれるかどうか調べるため、ヒト腸上皮細胞株（*in vitro*）を使用した。もう 1 つは、マイクロプラスチック粒子の胃腸への移行及び PS マイクロプラスチックに対する腸細胞の反応を調べるために、マウスにこれらの粒子を 28 日間与えた（*in vivo*）。

細胞培養実験では、実際に PS 粒子最大直径約 4 ミクロンが腸壁の上皮細胞に吸収され得ることを示した。しかし、動物実験では、1 から 10 ミクロンの大きさのプラスチックの粒子の非常に多量の投与でも、これらは調査された腸壁細胞において時折しか検出されなかった。投与量はヒトに現実的であるように思われるものよりずっと多かった。マウスの腸組織や他の臓器には有害な影響は全く見られなかった。

研究者はマイクロプラスチックの大きさと材質に関するデータにおいて大きな不足がまだあると明確に指摘した。例えば、他のプラスチックから作られたマイクロプラスチックの腸内の影響にしては、このデータからは全く結論が出せない。それゆえ、マイクロプラスチックの吸収を分析し、リスク評価を行うには追加の実験研究が必要である。以下の *Archives of Toxicology* 誌に動物研究の結果が公表されている：

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00204-019-02478-7>

*マイクロプラスチックのよくある質問

https://www.bfr.bund.de/en/microplastics_facts_research_and_open_questions192775

● オランダ安全性委員会（Dutch Safety Board）<https://www.onderzoeksraad.nl/>

1. 新興食品安全リスク

Emerging food safety risks

Investigation start date 08.08.2017

Report publication date 20.06.2019

<https://www.onderzoeksraad.nl/en/page/4791/emerging-food-safety-risks>

（報告書）

2017 年の夏に卵にフィプロニルが検出された後、オランダ安全性委員会はオランダにおける食品安全上の新興リスクをどう検出し評価するかを調査した。その結果、オランダのフードシステムは新興食品安全リスクに対して脆弱であると結論した。

フードチェーンの関係者は既知のリスクやハザードに集中して環境変化により新たに生

じるリスクに気がつかないでいる。リスクの兆候は必ずしも取り上げられず認識されていない。

食品安全リスクの管理には企業に責任があり、オランダ食品・消費者製品安全局 (NVWA) はそれを確保することには変わりはないが、新興リスクについてはもっと対策が必要である。この種のリスクには法的基盤がないので企業は対応しない。

新興リスクの検知と評価を強化するために、関係者の責任を強化する必要がある。この改善が、全体的に食品安全システムを支援するだろう。

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

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

1. SDHI : ANSES は 2019 年 1 月公表の意見から開始された作業についての最新情報を提供する

SDHIs: ANSES provides an update on the work initiated since the publication of its January 2019 opinion

News of 25/07/2019

<https://www.anses.fr/en/content/sdhis-anses-provides-update-work-initiated-publication-its-january-2019-opinion>

2019 年 1 月 14 日、ANSES は科学者グループから警告を受け、コハク酸脱水素酵素阻害剤 (SDHI) 殺菌剤の毒性に関する健康警告の評価に関する意見を発表した。独立した専門家グループが利用可能なすべての科学データをレビューした結果、ANSES は、これらの殺菌剤の販売承認の撤回を正当化するような健康警告はないと結論付けた。しかし、欧州及び国際的レベルでの警戒を呼びかけ、ヒトにおける潜在的な毒性学的影響に関する研究に力を入れる必要性を強調した。SDHI 殺菌剤に関するこの警告を調査する作業は、3 つの分野で 2019 年 1 月から継続されている：特に必要な研究の定義と資金提供、既存の監視体制による現場で起こり得る健康影響の検知、これらの物質の評価を担当する研究組織と保健機関、特に欧州食品安全機関 (EFSA) との交流、である。

SDHI の分類には、細胞呼吸に関与する酵素であるコハク酸デヒドロゲナーゼ (SDH) を阻害することで真菌やカビの発生を防ぐ 11 種類の殺菌成分が含まれている。2018 年 4 月、数人の科学者がこれらの物質がヒトの健康に及ぼす潜在的なリスクについて論文発表で警告した。ANSES が専門家グループを召集して調査を実施した結果、この健康警告を確認する根拠は見つからなかった。実際、食事暴露のレベルは毒性学的閾値と比較して低い。さらに、これらの物質は欧州の規制で発がん性物質として認定も推定もされておらず、体内で急速に代謝、排出される。さらに、SDHI 殺菌剤の販売に伴う、特に農民の間でのがん

発生率の増加、中でも遺伝性 SDH 欠乏症に関連するがんの増加を示唆するデータはなく、同様にこれらの殺菌剤が環境生物に影響を与えることを示すデータもない。

この健康警告をさらに深く調べるため、ANSES は1月以降、独立した専門家グループが推奨する事項に対応した研究プロジェクトをいくつか特定した。SDH 遺伝子の一つに変異が起きて発生する遺伝性傍神経節腫の国家登録データ利用の可能性にすでに注目し、このタイプの疾病の発生率の傾向を説明できるよう、この作業を支援する資金提供を約束している。その他の研究プロジェクトは、進行中又は2019年に募集されたANSESの環境及び職業衛生に関する国家研究計画(PNR-EST)のプロジェクトの一環として提示されている。こうした研究には、SDHI 殺菌剤の作用メカニズムをさらに調査するための毒性学的及びメカニズム研究が含まれる。

ANSES は、植物保護製品の使用に関連するリスクの評価方法を継続的に改善している。進行中の作業に加えて2019年には、さまざまなSDHIへの累積食事暴露の問題を調査するよう内部要請を出し、この作業は2020年の前半に完了する。また、ヒトの健康に対する悪影響のすべてについて継続的に警戒しており、複数年にわたる全国フィトファーマコビジランス(phytopharmacovigilance: PPV)計画を通じてフィールドデータを収集している。従って、大気、土壌、食品における農薬汚染の監視に関する現在および将来の研究でSDHIに関する研究が考慮され、また他の監視計画でも、監視対象物質のリストにSDHI 殺菌剤が含まれる。

最後に、植物保護製品はすべて、EFSA及び欧州化学物質庁(ECHA)の支援のもと、その有効成分は欧州レベルで評価される。こうした有効成分を含む市販製品は、販売認可の取得を視野に使用法ごとに加盟国による特定の評価を受け、有効成分の認可と販売承認は最新の知見に照らして定期的に見直される。2018年にANSESは、SDHI 殺菌剤に関する警告とその問題に対処するための内部要請について、欧州当局、加盟国、北米の対応機関に通知していた。2019年初め、ANSESはEFSA、ECHA及び加盟国に結論を伝え、ボスカリド(SDHIの分類で最も広く使用される有効成分)の再評価など、進行中の評価や再評価を行う間、新しいデータに特に注意を払うよう依頼した。

今まで、植物保護製品に関する国内及び欧州の規制に従い、現在有効な販売承認の撤回を正当化するような健康警告の存在を示す新たな根拠は提示されていない。

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

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

1. 持続可能な食糧供給には科学と良い規制が必要不可欠

Science and Good Regulation Imperative for Sustainable Food Supply

Wednesday, 21 August 2019

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/food_science_conf_21082019.html

本日、世界的な食品供給の安全性に直面する課題と機会を考える国際会議では、持続的な食品生産は主要な問題であるが、食品生産の革新が公衆衛生を守る食品安全性リスク評価と合致することを確実にするために、食品安全は常に議論の中心である必要がある、とした。FSAI の CEO Dr Pamela Byrne は、ダブリンのコンベンションセンターの **The Science of Food Safety – What’s our Future?** (食品安全の科学—我々の未来は何か?) で、増加する世界人口の食を得るために食品生産のやり方は進化するので、科学的な研究により消費者を守る規制の適応及び発展が重要であると概要を述べた。会議では、国内外の様々な専門家が、2050年までに地球上100億人に必要な食料の持続的な食品システムを構築する目的のため、より健康的でより安全な食品に導く食品科学の急速な発展の概要を説明した。

この会議では規制者、検査官、業界関係者、科学者及び学者が食品の最新科学を利用するために協力し取り組むことを議論するよう、重要な人たちが集まり、微生物及び食品化学物質の安全性及び公衆衛生の予測と将来の効果的な規制管理戦略に必要なものを考える。

EFSA のエグゼクティブディレクターである **Bernhard Url** 氏は、より持続可能な世界的食品システムの設計を目的とした、裏付けある大胆な政策における科学の信頼性の重要性を述べた。「食品システムに科学が重要な役割を果たしており、欧州の食品はかつてないほど安全になった。このシステムは毎年40億ユーロの売上高に相当し、市民の健康を実現している。現在と将来の課題、及び減りつつある資源を利用し、環境を元に戻しつつ、どのように増加する世界の人々に食糧を供給するかという緊急の問題について、私は科学的プロセスに解決法はあると改めて思う。食品安全性の食糧安保への統合は、国連の世界的課題「**one-health one planet**」政策を可能にするだろう」。

FSAI のチーフエグゼクティブである **Pamela Byrne** 氏は、今が食品システムの発展の重要な節目だと述べた。より持続可能で、栄養があり、より健康的な食品の創造のために科学が必要だが、生産プロセスの急速な変化に、食品の完全性及び安全性確保のために安定した分析と監視が必要である。食品購入時に食品の安全性を重視するアイルランド人は半数以上(51%)だが、倫理や信仰を気にするのはわずか16%であり、5分の2(40%)の人は、1度食品リスクを聞くと、その後ずっと消費行動を変えてしまう。「消費者保護のため、新たな食品プロセスの適切な分析技術と研究能力がもてるように、食品規制は、能力を広げなければならないという課題に直面する。今では食品の国際化及び科学の発展による新しい食品生産が数多くあり、確実に安全、栄養がある本物の食品供給チェーン確保の必要性がある。」と **Byrne** 氏は述べる。

欧州委員会の **Healthy Planet Directorate** のディレクターである **John Bell** 氏は、国連の持続可能な開発目標である食品供給にとって、食品は安全でなければならないと説明した。気候変化、新技術及び炭素排出量の制限目標の結果として、現在及び新興のリスクが今後食品環境を取り巻くことになるだろうと述べた。「安全で栄養ある食品需要の増加と生物資源及びバイオマスとの競合増加に対処しつつ、時代に即したシステムアプローチで、

その復元力及び公正性を向上させる。また、食品安全システムが今後の生産と消費の変化に対し、時代に即し、信頼され、透明性をもって新たな懸念に対処しながら、市民が情報を与えられた上で、健康的な食品選択を効果的にできるようにする必要がある。将来的な食品安全システム及び規制の枠組みは変える必要があるだろうが、科学研究のエビデンスベースが必要である。国内と欧州連合の食品安全研究資金は、この新たな状況を反映し、よりよい調整が必要である。H2020 と Horizon Europe を通じた欧州委員会による利用できる資金を研究者が様々な企業と一緒に確保することは意味がある。」と述べた。

アイルランド科学基金及びアイルランド政府科学顧問チーフのディレクタージェネラルである Mark Ferguson 氏は、公衆衛生を保護し、アイルランド食品業界の改革を促進するために食品安全分野の研究資金の必要性を強調した。「研究者及び FSAI が数か月でできる短期間の研究プロジェクトに取り組むことができる適切な研究予算を利用できるようにすることは価値がある。科学の進歩は、食品生産、輸送そして加工方法を革命的に変化させ、革新的かつ競争力を高く保ち続ける業界及び研究による説得力のあるエビデンスベースに不可欠である」と Ferguson 氏は述べた。

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

1. FDA はある種の栄養素の単位を栄養成分表示及びサプリメント表示に変換するための事業者向けガイダンスを提供

FDA Provides Guidance for Industry to Convert Units of Measure for Certain Nutrients on Nutrition and Supplement Facts Labels

August 15, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-provides-guidance-industry-convert-units-measure-certain-nutrients-nutrition-and-supplement>

FDA は本日、業界向けに、葉酸、ナイアシン、ビタミン A、ビタミン D、ビタミン E の以前の単位を、改定された栄養成分表示及びサプリメント成分表示に必要な新しい単位に変換する方法を丁寧に説明するガイダンスを発表した。ガイダンスには、これらの各栄養素に使用される換算係数と、食品及びダイエタリーサプリメント用に新しい単位に換算するための計算例が含まれている。最後に、事業者による表示要件の理解と遵守を支援するための情報も記してある。

2016 年、FDA は葉酸、ナイアシン、ビタミン A、ビタミン D 及びビタミン E に関する更新された一日摂取量（DV: Daily Values）を適用して、食品及びダイエタリーサプリメントの栄養表示に関する規則を改定した。ラベルには一日摂取量に占める割合（% DV）も記載されており、消費者が一日の総摂取量の観点から表示の情報を理解できるようにしている。DV は推奨一日摂取量（RDI: Reference Daily Intakes）として、推奨栄養摂取量、特

に米国医学アカデミー（NAM）発行の推奨栄養所要量（RDA: Recommended Dietary Allowances）に基づいている。ナイアシン以外の4つの栄養素は、NAM設定の新しいRDAに基づき単位が改定される。

葉酸は、単位をマイクログラム（mcg）から食事由来の葉酸塩 folate 当量（mcg DFE）に変更し、合成型の葉酸 folic acid が使用されている場合には括弧書きで葉酸としての量も mcg 単位で記載する。ビタミン A 及び D については、国際単位（IU）から mcg 単位に変更する。ナイアシンの単位は以前に決定されたミリグラムナイアシン当量（mg NE）であるが、表示では引き続き mg のみを単位として記す。ビタミン E の場合、単位は IU から mg アルファ(α)トコフェロールに変更されたが、表示では mg 単位のままとする。

栄養成分及びサプリメント成分の表示に関するこれらの変更とその他の変更の遵守期限は、年間食品販売額が1,000万ドル以上のメーカーの場合は2020年1月1日である。年間売上が1,000万ドル未満のメーカーには、さらに1年の猶予が与えられる。蜂蜜やメープルシロップなどの単一成分の糖と特定のクランベリー製品の製造業者に対しては、FDAは自由裁量権を与えることとし、2021年7月1日まで猶予する。

*栄養成分表示及びサプリメント成分表示における葉酸、ナイアシン、ビタミンA、ビタミンD及びビタミンEの単位の換算：事業者向けガイダンス

Converting Units of Measure for Folate, Niacin, and Vitamins A, D, and E on the Nutrition and Supplement Facts Labels: Guidance for Industry

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-converting-units-measure-folate-niacin-and-vitamins-d-and-e-nutrition-and>

栄養素別に、換算係数の説明と換算の例が分かりやすく記載されている。

*栄養成分表示に関するFAQ

Industry Resources on the Changes to the Nutrition Facts Label

<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/industry-resources-changes-nutrition-facts-label>

2. FDAはメニュー表示の履行に関するファクトシートを発表

FDA Issues Fact Sheet on Menu Labeling Implementation

August 13, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-fact-sheet-menu-labeling-implementation>

(要約)

FDAは本日、チェーンレストランや類似の食品小売施設におけるメニュー表示履行に関するファクトシートを発表した。FDAはメニュー表示義務履行のため業界への支援、追加の教育やアウトリーチのための履行進捗の評価、及びメニュー表示義務の一貫した履行を

出来るようにするために、州・地方自治体・部族及び準州の規制パートナーと協働することを続けていく。

チェーンレストラン及び類似の食品小売施設は2018年5月7日よりメニュー表示義務要件の遵守が求められており、20ヶ所以上店舗のある食品施設の標準的なメニュー品目（陳列された食品やセルフサービスの食品を含め）では、カロリーを含めた一貫した栄養情報を知ることができる。外食時、消費者は情報を与えられた上で健康的な食事の選択をすることができる。

履行の初年度は、FDAはチェーンレストラン及び類似の食品小売施設に新しいメニュー表示規則への理解とコンプライアンスの理解の手助けになる教育とアウトリーチに焦点を置く。FDAは技術的な支援を提供し、義務遂行のため、食品施設と一緒に柔軟に取り組み続ける。さらにFDAは主成分のメニュー表示義務の業界における履行の幅広い評価を計画している。また、州や地方自治体のために、条例書式におけるメニュー表示規則を示す見本の資料を作成中である。

ファクトシート：FDAのメニュー表示の履行前進

Fact Sheet FDA's Implementation of Menu Labeling Moving Forward

August 13, 2019

<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/fact-sheet-fdas-implementation-menu-labeling-moving-forward>

導入

栄養成分情報に関して、メニュー表示法の施行前は、レストランや類似する食品小売施設で一般的に消費者は利用できなかった。連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C Act）及びFDAの食品表示法が改正され、「対象の食品施設」（チェーンレストラン及び類似の食品小売施設）ではカロリー及び他の栄養情報を提供することになった。

メニュー表示要件の目的は、レストランや類似の食品小売施設で標準的なメニュー品目の一貫した栄養情報の消費者への提供であり、これにより、カロリー情報を利用し、消費者は情報を与えられた上で食品を選択することができるようになるだろう。

この文書で、関係者（レストランや類似の食品小売施設、事業者団体、州/自治体の規制当局及び消費者）に、メニュー表示要件履行のFDAの継続的取り組みを伝える。

背景

2010年、FD&C Actの一部改正では、レストランや類似の食品小売施設は次のことを要請した。

- ・ 全ての標準的なメニュー品目に対し、メニュー及びメニュー板にカロリー情報の掲載
- ・ 標準的なメニュー品目の陳列の食品及びセルフサービス食品のすぐ近くにカロリー情報を掲示
- ・ 1日のカロリー推奨摂取量に関する簡単な表示、メニュー及びメニューボードへの栄養情報に関する表示

- ・ 要求に応じて、施設で確認できる栄養情報の保持

2014年12月1日には、FD&C Act のメニュー表示規則の実行に向けて、FDA はこれに関する最終規則を連邦公報(79 FR 71156)に発表し、21 CFR 101.11 (連邦行政規則集)に記載された。2015、2016 及び 2018 年には業界向けにガイダンス案を発表した。メニュー表示遵守日は 2018 年 5 月 7 日であった。

初年度の履行

初年度は、FDA はチェーンレストランや類似の食品小売施設に新しいメニュー表示規則への理解とコンプライアンス責務を果たすために知るべきことの理解の手助けになる教育とアウトリーチに焦点を置いた。ウェビナーやプレゼンテーションを通じ、FDA は連邦/州/自治体の規制当局者、事業者団体、業界団体及び個人のレストランやその他類似する食品小売施設を含む様々な関係者に規則に関する教育を提供し、さらにウェブサイト上に開発したリソース及び教育ツールを掲載した。

前に進む履行

FDA はコンプライアンス達成のため施設と共に柔軟に、業界の周知と教育の手助けとなる数多くの活動を予定している。

- 業界の関係者に対する継続的な支援を提供する

FDA はトレーニングの要請や問い合わせに応じ、履行活動を支援し、業界の関係者とともに取り組む。関係者の質問や情報は、メニュー表示要件の遵守を目的としたファクトシートやメニュー表示トレーニングモジュールの開発に役立っている。FDA はトレーニングや追加のリソースを提供していく。

- 追加の教育やアウトリーチに役立てるため履行進捗を評価する

FDA はメニュー表示要件の主成分の一般的な業界の履行を評価することを計画している：

- 全ての標準的なメニュー品目に対し、メニュー及びメニューボードに関するカロリー情報を掲載すること
- 標準的なメニュー品目である陳列の食品及びセルフサービス食品の近くにカロリー情報を掲示すること
- 推奨される 1 日のカロリー摂取量に関する簡単な表示、メニュー及びメニューボードに栄養情報の表示を含むこと
- 要求に応じてチェーンレストランや類似の食品小売施設で確認できる記載された栄養情報を持つておくこと。

FDA は熱意ある事業者団体や消費者グループとも一緒に取り組みたいと考えており、さらに、メニュー表示に関する消費者からの苦情も取り組みに反映していこう。

- 一貫した履行を確実にするため、州、自治体、部族及び準州 (SLTT) の規制パートナーと取り組む

FDA は一緒に取り組むことに関心がある州や自治体に対し、メニュー表示に関する助けとなる。例えば、小売業界の関係者とメニュー表示履行を話し合い、情報を共有し及び

重要な履行問題に対する共通アプローチを開発し Conference for Food Protection のような団体と会議を行うなどの形で、かかわっていきたいと考える。このようなフォーラムは食品小売保護プログラム内のメニュー表示を含め、SLTT の規制パートナーに有益であろう。州や地方自治体のために、メニュー表示規則を示す条例書式の文書の見本を作成中である。

3. 熱帯低気圧 Dorian による洪水に影響された地域の食品生産者向けリソース

Resources for Food Producers in Flooded Areas Due to Tropical Storm Dorian

August 27, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/resources-food-producers-flooded-areas-due-tropical-storm-dorian>

農作物の食用部位が洪水の水にさらされた場合には、連邦食品医薬品化粧品法のもとでは食品として適していない「不良品 adulterated」とみなされ、フードサプライチェーンに入れるべきでない。これは食用部位が地下にあるもの（例：ピーナッツ、ジャガイモ）も含めて全ての食用作物に適用される。浸水地域やその近隣で栽培されたものだが、洪水の水が食用部位に直接触れていない農作物（例：ペカン）の場合にはケースバイケースで安全性を評価する必要がある。時には、ヒトの食用に向かなくても動物用として利用できる場合もある。その条件もケースバイケースである。

FDA は、深刻な自然災害により農作物が影響を受けた生産者を支援するためのリソースをいくつか発表している。

<関連情報へのリンク>

- ・企業向けガイド：洪水に影響された食用作物のヒト摂取の安全性評価

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-evaluating-safety-flood-affected-food-crops-human-consumption>

- ・ハリケーン、洪水、停電に影響された食品の安全性

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/safety-food-and-animal-food-crops-affected-hurricanes-flooding-and-power-outages>

- ・CVM 更新情報：浸水地域の動物食品生産者向けリソース

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/resources-animal-food-producers-affected-tropical-storm-dorian>

4. FDA は食品の同定基準の近代化を議論するための公開会合を発表

FDA Announces Public Meeting to Discuss Modernizing Food Standards of Identity

August 28, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-public-meeting-discuss-modernizing-food-standards-identity>

FDA は、食品の同定基準を近代化するための取り組みについて議論し、可能であろう変

更について情報提供するための公開会合を2019年9月27日に開催する予定だと発表した。複数年にわたる「栄養革新戦略」の一環として、FDAは次のようなやり方で、食品の同定基準の近代化を模索している。

- 1) 経済目的の異物混入から消費者を保護する
- 2) 食品の基本的な特性、必須の特徴、栄養学的な完全性を維持する
- 3) 製造業者がより健康的な食品を製造するよう促すため、産業革新を推奨し融通性が効くようにする

*会合情報

Public Meeting on Horizontal Approaches to Food Standards of Identity Modernization

SEPTEMBER 27, 2019

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/public-meeting-horizontal-approaches-food-standards-identity-modernization-09272019-09272019>

5. FDAは食品と化粧品の異物混入及び意図的異物混入を防止するための最善の実施について企業に向けて再度注意喚起

FDA Reminds Industry of Best Practices to Prevent Tampering and Intentional Adulteration of Food and Cosmetic Products

August 28, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-reminds-industry-best-practices-prevent-tampering-and-intentional-adulteration-food-and-cosmetic>

FDAは、食品と化粧品の異物混入（tampering：消費者や関係企業に害を与えようとする悪意による）と意図的異物混入（intentional adulteration）の予防策について、企業に再度注意を呼びかけている。それらの予防のためにFDAは「企業向けガイダンス：小売店及び食品提供施設のための食料安全保障予防措置ガイダンス」を公表しており、企業が予防のために行うことのできる主なステップを次の通り示した。

- 納入品と返品物について、異物混入（tampering）、汚染又は傷んでいるという兆候がないか検査する
 - 不良品、傷んでいる商品、返品物、そしてレジで放置された商品の受取、補完及び取扱いのためのシステムを開発する
 - 小売販売用に並べられた商品について異物混入（tampering）がないか検査する。悪い点がないか探す（例：シミ、漏出、容器の損傷、ラベルがない、違うラベルが貼られている、再包装、在庫回転）
 - 警備員や監視カメラ、マジックミラー、透明な窓の利用、見通しの良い場所への従業員の配置により、公共の場での普段の行動や疑わしい行動を監視する
- 追加のステップとして、食品防衛の認知を従業員のトレーニングに組み込む、セキュリ

ティー手順を社員に定期的に伝える、社員に異物混入 (tampering) の予防への意識と参加を促す、ことがある。FDA は従業員の訓練ツールや、疑わしい行動についての情報提供も行っている。

従業員ファースト

Employees FIRST

<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/employees-first>

「従業員ファースト」は、食品企業の経営者が従業員の食品防衛に関するトレーニング計画に導入できる FDA イニシアチブであり、フードチェーンを通じて最前線にいる食品企業の従業員に対して意図的な食品汚染のリスクと、リスクの同定や低減のために出来ることを教育する。5つのポイント (英文) の頭文字を並べて「FIRST」としている。

* 日本語訳ポスターを公開

(注：ここでは food defense を「食の防衛」と訳している)

- **F**ollow company food defense plan and procedures. (食の防衛に関する職場の対策や手順に従う)
- **I**nspect your work area and surrounding areas. (作業上とその周囲を点検する)
- **R**ecognize anything out of the ordinary. (普段と違う点に注意する)
- **S**ecure all ingredients, supplies, and finished product. (全ての原材料や使用品、製品を安全に保つ)
- **T**ell management if you notice anything unusual or suspicious. (異常や疑わしい点に気付いたら、上司に伝える)

6. 水産物の安全性更新

Seafood Safety Updates

<https://www.fda.gov/seafood>

ガイドンス更新

Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance

Fourth Edition, August 2019

<https://www.fda.gov/food/seafood-guidance-documents-regulatory-information/fish-and-fishery-products-hazards-and-controls-guidance>

第4版の一部が更新された。大幅な更新部分は第6章「自然毒」で、「軟体動物貝類以外の魚」と「軟体動物貝類」の二部構成にした上で、ハザードが追加された。追加されたのは、クルペオトキシン (Clupeotoxin)、イクシオヘモトキシン (Ichthyohemotoxin)、シーフード関連横紋筋融解症 (Haff disease)。その他、自然毒を含む可能性のある魚介類の種類や海域等も追加されている。その他、第19章「非表示の主な食物アレルゲンとある種食物不耐症誘発物質」などが改訂された。

FDA のシーフード HACCP 計画 2006～2014 会計年度の評価

FDA's Evaluation of the Seafood HACCP Program for Fiscal Years 2006 – 2014

<https://www.fda.gov/media/130272/download>

シーフード HACCP 規則は 1997 年 12 月 18 日に発効した。国内の水産物加工業者、輸入者、外国の水産物加工業者による食品安全管理がシーフード HACCP に従っているのか評価するのは今回が 5 回目となる。評価期間は 2006～2014 会計年度であり、この間、国内での査察件数は劇的に減り、外国の査察がやや増加した。査察の結果を「対応指示無し (no action indicated : NAI)」、「自主対応指示 (voluntary action indicated : VAI)」あるいは「公式対応指示 (official action indicated : OAI)」に分類し、その件数や割合に関する図表や、HACCP プログラムの実施状況の詳細を掲載している。

7. 企業向けガイド：香料を添加したクランベリー製品に関する方針

Guidance for Industry: Policy Related to Cranberry Products with Added Flavorings

August 2019

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-policy-related-cranberry-products-added-flavorings>

2020 年 7 月 1 日まで最新の栄養成分表示最終規則とサービングサイズ最終規則に従うことに執行の自由裁量とする。

8. 警告文書

- Let's Talk Health, Inc.

Aug 06, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lets-talk-health-inc-576771-08062019>

ダイエタリーサプリメントの未承認新規医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメント CGMP 規則違反。

- Burren Smokehouse Ltd.

Jul 30, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/burren-smokehouse-ltd-584335-07302019>

シーフード HACCP 規則違反の問題。

- H & A Walters Fulfillment Center

August 15, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/h-walters-fulfillment-center-583217-08152019>

ダイエタリーサプリメント CGMP 規則違反、製造、包装、表示または保管管理の問題。

- Agrososon's LLC

August 26, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/agrososon-llc-589558-08262019>

外国供給業者検証プログラム（FSVP）の問題。

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

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

1. **Heatherfield Foods** 社がポークソーセージ製品を不正表示でリコール

Heatherfield Foods Inc. Recalls Pork Sausage Products Due to Misbranding

2019/08/30

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2019/recall-088-2019-release>

クラス II リコール、健康リスク：低。

包装表面にグルテンフリーと表示していたが小麦を使っていて成分表には掲載されている。FSIS に消費者からの苦情があつて問題が発見された。

- 米国連邦取引委員会（FTC : Federal Trade Commission)

<http://www.ftc.gov/index.shtml>

1. **FTC** は詐欺的に宣伝広告されていた「Nobetes」糖尿病治療サプリメントを購入した消費者に返金

FTC Refunds Consumers Who Bought Deceptively Marketed and Advertised “Nobetes” Diabetes Treatment Supplement

August 21, 2019

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2019/08/ftc-refunds-consumers-who-bought-deceptively-marketed-advertised>

FTC は総額 60,791 ドルの 398 の小切手を郵送中。

2018 年 12 月の FTC の申し立てによると、Nobetes 社はビタミンやミネラル、植物抽出物を含む錠剤を糖尿病の効果的治療法として販売していた。

- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

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

1. 食品基準ニュース 174号

Food Standards News - Issue 174 - August 2019

イチゴ異物混入事件

Strawberry tampering incident

<http://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/Strawberry-tampering-incident.aspx>

イチゴ異物混入事件フォローアップ報告

<http://www.foodstandards.gov.au/publications/Documents/FSANZ%20Strawberry%20Debrief%20Report.pdf>

2018年9月のイチゴ事件のような園芸作物への意図的異物混入は、コミュニケーションやトレーサビリティを含む事故対応システムで強化すべき分野を明らかにした。

我々全てが、輸入食品への疑いやメディアの反応を含む国際市場によるネガティブな過剰反応がおこり続けることのないよう「信頼 (trust) を支え将来に備える」必要がある。我々はフードシステム全体への消費者の信頼 (confidence) を増すために働かなければならない。サプライチェーン全体に渡った食品安全管理のレビューの重要性が議論された。

今後の課題として

緊急時危機管理ガイドの作成、食品防御強化、異物混入事件が起こったときのメディア管理ガイドを作ること、FSANZ がソーシャルメディアの影響についての研究をすること、などが提言されている。

2. 食品基準通知

Notification Circular 92-19

27 August 2019

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular9219.aspx>

新規申請と提案

- ・ *Trametes cingulata* 遺伝子を含む GM *Aspergillus niger* 由来グルコアミラーゼ
- ・ 加工助剤としての *Rhizomucor pusillus* 遺伝子を含む GM *Aspergillus niger* 由来アルファアミラーゼ
- ・ 肉代用品の大豆レグヘモグロビン

意見募集

- ・ ステビオール配糖体の酵素による生産

意見募集－ステビオール配糖体の酵素による生産

Call for comment – enzymatic production of steviol glycosides

27/08/2019

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-enzymatic-production-of-steviol-glycosides.aspx>

Escherichia coli K-12 の遺伝子組換え系統由来の 3 つの酵素を使った方法で作った甘味料の認可申請について、2019 年 10 月 8 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. パフォーマンス向上及び見た目をよくするための医薬品

Performance and image enhancing drugs

31 July 2019

<https://www.tga.gov.au/community-qa/performance-and-image-enhancing-drugs>

パフォーマンス向上や見た目を良くする医薬品は、様々な種類があり、スポーツの成績の向上目的あるいは理想的な体形を求めて使用する人もいる：

- ・テストステロンなどのタンパク同化アンドロゲン性ステロイド
- ・エノボサームなどの選択的アンドロゲン受容体モジュレーター (SARMs)
- ・クレンプテロールなどの $\beta 2$ 刺激薬
- ・アンフェタミンなどの興奮薬
- ・ヒト成長ホルモンのようなペプチドホルモン、成長因子、関連のペプチド薬
- ・メラノタン I 及びメラノタン II のような日焼け剤

パフォーマンスや見た目の向上のために使用されている一部の医薬品は、特定の健康障害のための処方薬として TGA より認可されたもので、それらはパフォーマンスや見た目の向上の目的で認可されているわけではない。

既知及び未知のリスク

これらの医薬品には既に知られたリスクがあり、例えば、テストステロン及び関連物質使用による睾丸の萎縮、肝臓損傷、心発作及び脳卒中があり、ヒト用成長ホルモン使用による糖尿病や顔・手足の骨の過度な成長（末端肥大症）がある。これらの医薬品の安全性や有効性の研究はほとんどなく、未知のリスクもある。注射器使用の場合、さらにリスクがあり、殺菌されない注射針から深刻で命に関わる感染症になる可能性がある。

製品は危険な成分や汚染物質を含む可能性がある

オンラインストアや地元の売人から購入すると、品質がよさそうに見える製品が、実際

は品質管理がない、怪しい製造者であることがあり、偽物だったり、有害な化学物質で汚染されていたり、あるいは用量や成分もラベルの表示と違う可能性がある。

提供や所持は違法である

このような医薬品の多くは、処方箋のないオーストラリア市民へ提供すると違法になる。提供者が「研究目的使用のみ」のような文言をラベルに表示するが、違法に変わりはない。医薬品や居住州により、処方箋なく、このような医薬品の所持も違法である可能性がある。スポーツでの使用は禁じられている

これらの医薬品は、多くのスポーツでアンチドーピング政策によって禁止されている。

医療従事者に助言を求めること

もし、これらの医薬品を使用している（使用しようと考えている）ならば、医師の助言をきくこと。医師は医薬品に関連するリスクの助言をし、パフォーマンスや見た目の目標をどう安全に達成できるか相談できる。これらの医薬品の投与に注射器を使用しているならば、注射針及び注射器プログラムが、殺菌済み注射器を提供し、使用方法の助言をくれるだろう。また、医薬品は薬局で安全に廃棄してもらうことができる。

慎重に製品を選ぶこと

製品を選ぶ際に健康と安全を守るためにとるべきいくつかの注意がある。

- ・ 海外のウェブサイトから購入しない。
- ・ TGA の規制品であることの確認ができるラベル上の AUST 番号を確認する。
- ・ 新製品を使用する前に医療従事者の助言を求める。
- ・ 体の調子や体格の向上を目指すなら、他の選択肢を考える。

2. 医薬品広告で求められる表示義務のある情報

Mandatory information required in advertising for therapeutic goods

1 August 2019

<https://www.tga.gov.au/mandatory-information-required-advertising-therapeutic-goods>

TGA 規約(No.2) 2018 (the Code)に従う広告のために、一般向けの医薬品を広告する場合、含めなければいけない情報を確認するのに役立つよう設計された決定木について。

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

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

1. ニュージーランド食品安全局は戦略案に意見募集

New Zealand Food Safety to consult on its draft strategy

02 Sep 2019

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/new-zealand-food-safety-to>

[-consult-on-its-draft-strategy/](#)

以下のサイトで、2019年9月27日まで。

A strategy for New Zealand Food Safety

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/consultations/a-strategy-for-new-zealand-food-safety/>

最終戦略は2019年12月発表予定。

優先課題

- ・ ニュージーランドのワールドクラスの食品システムが将来の課題に対応して頑健なものであり続けること
- ・ 消費者が食品について選択をするときに信頼できるよう先を見越して支援する
- ・ 我々の国際的影響力を拡大するために国際会議の場で新たな考え方を主導する
- ・ 将来のために先見的に備えるインテリジェンスに導かれたビジネスであろうとする

● 香港政府ニュース

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

1. 食品安全センターは食品中のステリグマトシチンのリスク評価研究結果を発表

CFS announces risk assessment study results on Sterigmatocystin in food

Monday, August 26, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190826_7595.html

食物環境衛生署及び食品安全センターは、食品中のステリグマトシチン（STC）のリスク評価研究結果について発表した。地域市場から入手した食品 331 サンプルを対象に分析したところ、そのうち約 10%である 32 サンプルが STC を含み、そのうち 29 サンプルは 1 µg/kg 以下であったと公表した。STC が検出されたのは、小麦粉、朝食用シリアル、乾燥スパイス、穀類、パスタ及び麺類、パン及びペストリー製品、コーヒー豆であった。

推定暴露量は、平均で 0.00017 µg/kg 体重/日、高摂取群で 0.00033 µg/kg 体重/日であり、暴露マージン（MOE）は順に 940,000、480,000 であったことから、STC 暴露による健康への懸念は低いと考えられた。暴露への寄与率が最も高かったのはパスタ及び麺類であった。

2. メカジキのサシミに基準値超過の水銀が検出された

Swordfish sashimi sample detected with mercury exceeding legal limit

Thursday, August 22, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190822_7589.html

食物環境衛生署及び食品安全センターは、定期的な食品サーベイランス計画において、

メカジキのサシミに基準値 0.5 ppm を超える 1.12 ppm の水銀を検出したと発表した。

3. 生鮮牛肉に二酸化硫黄が検出された

Fresh beef sample found to contain sulphur dioxide

Wednesday, August 21, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190821_7588.html

食物環境衛生署及び食品安全センターは、生鮮牛肉のサンプルに保存料である二酸化硫黄が 6,150 ppm 検出されたと発表した。生鮮及びチルドの食肉への添加は違反である。

4. 違反情報

● Water spinach に基準値超過の残留農薬

Pesticide residue exceeds legal limit in Water spinach sample

Tuesday August 20, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190820_7584.html

食品安全センターが検査したところ、Water spinach のサンプルにおいて、シペルメトリンが最大残留基準値 2.0 ppm のところ、3.8 ppm 検出であった。

● 包装グレインポリッジが栄養表示規則に違反

Prepackaged grain porridge not in compliance with nutrition label rules

Wednesday, August 21, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190821_7586.html

食品安全センターが検査したところ、オーストリア産包装グレインポリッジにおいて、ナトリウムが 1 mg/100g という表示のところ、2 mg/100g 検出であった。

● ボトル入り飲料が栄養表示規則に違反

Bottled drink not in compliance with nutrition label rules

Wednesday, August 21, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190821_7585.html

食品安全センターが検査したところ、南アフリカ産 100%スパークリングリンゴジュースにおいて、ナトリウムが 17 mg/275mL (6.2 mg/100 mL) という表示のところ、9 mg/100 mL 検出であった。

● 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

- 2019.8.2～2019.8.8

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43079

- 2019.7.26～2019.8.1

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43077

- 2019.7.19～2019.7.25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43076

2. 日本の輸出規制対応、食品医薬品安全処が共にします！

国際協力担当官 2019-08-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43635

食品医薬品安全処は、日本政府の「ホワイト国排除決定」によって T/F チームを運営するなど、日本の食品・医薬品分野の輸出規制に積極的に対応している。

日本の輸出規制発表直後、食薬処は次長をチーム長とした「日本の輸出規制対応 T/F チーム」を構成（8月2日）して分野別の影響及び対応状況を確認しており、関連団体及び業界と密接な協調システムを維持して、継続的に動向を把握している。

また、日本政府の輸出規制の施行細則など不確実な状況に備えて、食薬処ホームページに「日本の輸出規制企業の問題点申告窓口」を開設するなど、積極的に産業界の意見に耳を傾けている。食薬処は、今後も輸出規制の対象原料・部品の迅速輸入通関や輸入国の変更に関連する許可事項の変更が必要な場合などには迅速に対応する予定である。

3. 生活の中の重金属の摂取を減らす方法

消費者危害予防政策課 2019-08-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43617

食品医薬品安全処は、消費者が日常生活の中で食品や調理器具などから容易に暴露される可能性のある重金属を減らすことができるよう、食品の調理及び摂取方法などの情報を提供する。

重金属は、鉛、カドミウム、ヒ素などが代表的であり、一般的に水によく溶ける性質を持っていて、家庭での食品調理時、少し注意すれば十分に重金属暴露を最小限に抑えることができる。

食品調理・摂取時の重金属を減らすことができる方法

- ヒジキは、水に晒して茹でるだけでも無機ヒ素を 80%以上除去することができる。
 - 生ヒジキは、熱湯で 5 分間茹でて使用し、乾燥ヒジキは 30 分間水さらし後 30 分間煮て使用することを勧める。
 - また、ヒジキを浸したり茹でた水は調理に再利用できない。
- 麺や春雨（デンプンで作った麺）などは、水を十分に入れて茹で、残ったものはなる

べく使わずに捨てる。

- 麺は、熱湯で 5 分間茹でるとカドミウム 85.7%、アルミニウム 71.7%除去することができ、春雨は 10 分以上茹でると鉛 69.2%、アルミニウム 64.6%除去できる。
- ティーバッグタイプの緑茶と紅茶には重金属が微量入っているが、ティーバッグを長く浸しておくほど重金属量が増加するので 2~3 分間で引き上げるのがお勧め。
 - 緑茶や紅茶のティーバッグは、98℃で 2 分間浸出時よりも 10 分浸出した時、カドミウム、ヒ素量のはるかに増加する。
- 重金属濃度が高い魚の内臓部位はなるべく摂取しないことが望ましく、メチル水銀への感受性が高い妊婦・授乳婦と乳児・子供は魚の種類と摂取量を調節するのが安全。
 - 妊娠・授乳期間中、通常の魚類とマグロの缶詰の場合、週に 400g 以下*で摂取することが望ましく、マグロ・サメ類は週に 100g 以下で 1 回の摂取が望ましい
 - * 一回摂取量 60g の基準で週に 6 回程度に分けて摂取するのが良い
 - 1~2 歳の幼児は、一般魚類とマグロの缶詰の場合、週に 100g 以下*で摂取して、マグロ・カジキ類・サメ類はなるべく取らないのが良いが摂取する場合、週に 25g 以下を勧奨。
 - * 一回摂取量 15g の基準で週に 6 回程度に分けて摂取するのが良い
 - 3~6 歳の子供は、一般魚類とマグロの缶詰の場合、週に 150g 以下*で摂取して、マグロ・カジキ類・サメ類は週に 40g 以下で 1 回の摂取を勧奨します。
 - * 一回摂取量 30g を基準で週に 5 回程度に分けて摂取するのが良い
 - 7~10 歳の子供は、一般魚類とマグロの缶詰の場合、週に 250g 以下で摂取して、マグロ・カジキ類・サメ類は週に 65g 以下で 1 回の摂取を勧奨します。
 - * 一回摂取量 45g を基準で週に 5 回程度に分けて摂取するのが良い

金属製の食品用器具で調理する時、重金属を減らすことができる方法

- 新たに購入した金属製器具・容器は使用前に酢水を入れて 10 分程度煮沸した後、きれいに洗浄すると、より安全に使うことができる。
 - 金属成分は、酸性溶液でよく溶出されるので、酢を利用すると、金属の表面を汚染した重金属を効果的に除去可能。
- 金属製フライパンは洗浄後、水気をふいて食用油をひき熱する方法を 3~4 回繰り返して使用することを勧める。
 - さびを防止して、金属成分の溶出も減らすことができる。
- 金属製フライパンや鍋で調理した食品は、別の食器に移し替えて食べたり、保管する場合、専用の容器に入れて保管する必要がある。
 - 酸度が強い酢・トマトソースや塩分の多い漬物・塩辛類などは、重金属の溶出を増加させるので、長時間保管しない。
- 使用後洗浄する時は、金属たわしなどの鋭利な材質を使わないことを勧める。

4. 回収措置

- **ベンゾピレンが基準を超過した「ヤシ油」製品の回収措置**

食品安全管理課 2019-07-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43607

「エバーココッキングココナッツオイル」（タイプ：パーム油）製品で、ベンゾピレンが基準値（2.0 µg/kg 以下）を超過して（9.6 µg/kg）検出されたため、当該製品を販売中止及び回収措置とした。

- **ベンゾピレンが検出された世林玄米油の回収措置の撤回**

食品安全管理課 2019-08-07

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43078

食品医薬品安全処は、全羅北道井邑市の食品製造加工業者が製造・販売した「ラオン玄米油」（賞味期限：2020.8.2.）製品からベンゾピレンが基準超過検出され 2018 年 8 月 28 日に回収措置したが、該当の製品に対する回収措置を撤回する。

今回の撤回は、該当業者が井邑市を相手に回収命令取り消し行政訴訟を提起した結果によるもの。

- **カドミウムが基準を超過した米国産アボカドの回収措置**

輸入流通安全課 2019-08-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43631

輸入流通安全課 2019-08-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43620

米国産「アボカド」。カドミウムが基準（0.05 mg/kg 以下）を超えて検出（0.10、0.12 mg/kg）されたため、その製品を販売中止及び回収措置とした。

- **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 は他国で発見された異物混入の健康製品に関する情報を更新（2019 年 5-6 月）**

HSA Updates on Adulterated Products Found Overseas (May - Jun 2019)

28 AUGUST 2019

https://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/HSA_Updates/2019/foreignalertsmayjun2019.html

硝酸アルキル、クロラムフェニコール、塩化エチル、鉛、フェノールフタレイン、PDE-5 阻害物質、レパグリニド、センノシド、シブトラミン、デスメチルシブトラミン、ヨヒンビンを含む製品を掲載。下記 URL の PDF 版に製品写真あり。

https://www.hsa.gov.sg/content/dam/HSA/News_and_Events/HSA_Updates/2019/HSAUpdates_Foreign%20Alert%20_2019_May_June_final.pdf

-
- インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)
<http://www.fssai.gov.in>

1. メディアコーナー

- まもなく強化米が Gadchiroli 地方全域に流通する

Fortified rice to be distributed in entire Gadchiroli dist soon

Aug 19, 2019,

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Rice_TOI_19_08_2019.pdf

インドの地方では貧血がサイレントキラーである。鉄欠乏が原因である。Maharashtra では 5 才以下の子どもの 53%が貧血である。この問題に取り組むために、公共分配システムを介して Gadchiroli 地方への強化米の配布が 2018 年 6 月から 2019 年 6 月まで実施された。この予備的プロジェクトがポジティブな結果だったため、政府は Gadchiroli 地方全域に拡大することを決めた。

- 保健大臣が FSSAI の最新食品分析ラボの開所に

Health Minister Harsh Vardhan at the inauguration of the state-of-the-art National Food Laboratory of FSSAI (Photo: @PIB_India)

26-08-2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Labs_LiveMint_26_08_2019.pdf

- ・ FSSAI は異物混入事例の増加の中で食品安全における官民協力 (PPP) イニシアチブモデルを発表。
- ・ 2016-2017 年の食品検査では 23.4%に異物混入が発見されたが、2018-2019 年では 26.4%に増加。

食品検査のマンパワーと装置が不足しているため、PPP を導入。食品の異物混入が最悪なのはウッタラプラデシで 45%、次いで Jharkhand (40%)、Tamil Nadu (37%)であった。過去 3 年で異物混入が発見された 65,028 検体のうち 36%、23,441 がウッタラプラデシである。

- FSSAI は異物混入の疑いのある 1500 リットルの油を押収

FSSAI seizes 1,500 litres of edible oil on suspicion of adulteration

Dated: 27-08-2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Edible_Hindu_27_08_2019.pdf

Annur 近くの倉庫に保管されていた缶入り油を押収。情報に基づいて担当者が強制捜査を行い、父子が精製パーム油を加えた落花生油、ココナツオイル、ヒマワリ油を売っていたことを発見。精製パーム油は 1 L 70 ルピー程度、落花生油は 240~280 ルピー。

(写真あり)

● **FSSAI は 1.5 トンの異物混入お茶粉末を押収**

FSSAI seizes 1.5 tonnes of adulterated tea dust

29-08-2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_news_Tea_Hindu_29_08_2019.pdf

Idikarai の家に保管されていたお茶粉末を押収

お茶は Royal Roses というブランド名で販売されていた。お茶に強力な色素が混入されていた。検体は政府の検査室に送られて調べられる。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、有効成分クロルピリホスの認可更新に関する欧州食品安全機関(EFSA)の声明を受け、同意見である旨の情報提供（ドイツ語版）
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、ポリスチレン由来のマイクロプラスチックによる腸への影響に関する論文が公表された旨の情報提供
- ノルウェー食品安全庁(NFSA)、動物由来食品及び動物中の残留動物用医薬品及び一部の汚染物質に関するモニタリング結果(2018年)を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品(2019年7月分)を公表

EurekAlert

● **冷蔵庫の食品の多くがそのままダメになる**

Much fridge food 'goes there to die'

29-Aug-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-08/osu-mff082819.php

—食品廃棄研究が捨てられたアイテムの背景にある傾向を明らかにする—

アメリカ人は思っている以上にたくさんの食品を無駄にし、その一部は曖昧な日付表示による。*Resources, Conservation & Recycling* に発表されたオハイオ州立大学の研究。

冷蔵庫の中身について消費者に尋ね、約一週間後にフォローした。冷蔵庫の中の肉の 97%

を食べると予想したが、実際には約半分だった。野菜は 94%食べると予想し、実際に食べたのは 44%。果物は 71%→40%、乳製品は 84%→42%だった。

消費期限 (use by) と賞味期限 (best by) を理解していない人が多く、品質の指標を安全性の指標だと考えている

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室