食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2019（2019. 10. 02）

国立医薬品食品衛生研究所　安全情報部
（http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html）

＜注目記事＞

【EFSA】　第三国由来伝統食品の通知に関する技術報告書

欧州食品安全機関（EFSA）は、第三国由来伝統食品としての *Aristotelia chilensis*（マキベリー)のベリーの粉末あるいは濃縮果汁、並びに *Moringa stenopetala* の葉粉末に関する技術報告書を公表した。

＊ポイント：　これらは、第三国（EU 域外の国）で伝統的に食されていることを理由にした、EU 域内における新規食品としての販売の認可申請に係わる報告書です。両方の申請とも似たような理由で安全上の問題があると判断され、EFSA は販売に異議を唱えています。EFSA の重要な指摘事項は、第三国で食べているものと申請されたもので部位や状態が異なる、原料に含まれる成分（特に健康への影響が懸念される物質）の定性的・定量的な情報が不十分、それら懸念物質の推定暴露量も示されていない、という点です。

EFSA は、これまでも新規食品申請についてはかなり厳しく評価しています。新規食品申請の大半はフードサプリメントとしての使用を目的としているので、今回と同様に粉末や抽出物、濃縮物といった古来より食されてきた状態とは異なるものが多く、認可はほぼ却下されています。

【EFSA】　パブリックコメント募集：農薬の累積リスク評価

EFSA は､食品中に含まれる複数の農薬の残留物によるヒトの健康へのリスクについてパイロット評価を実施し、パブリックコメントを募集している。この評価作業はオランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)と協力して数年がかりで実施した。今回は、EFSA の農薬の専門家が毒性学的影響の類似性に基づき分類した、神経系に影響がある農薬グループによる急性暴露と、甲状腺に影響がある農薬グループによる慢性影響を対象とした。両影響に関する評価の全体的な結論案は、食事累積暴露による消費者リスクは全集団に関して規制措置をとる閾値未満である。

【MFDS】　健康な秋夕のための食品・医薬品安全情報の提供（食品編）

韓国食品医薬品安全処（MFDS）は、旧盆名節を迎え、国民が安全で健康にお盆を過ごすことができるように食品安全情報を提供する。主要内容は、法事用品買い物要領、食材保管及び準備要領、祝祭日の食品調理・摂取・保管要領、祝祭日の食品を健康に楽しむ方法、帰省中の食中毒予防要領、ギフト用健康機能食品を購入する要領など。

＊ポイント：　韓国と日本で食生活は異なりますが、日常的に参考になることをかなり細かく書いてあるので一読していただくと食中毒予防に役立つと思います。

【別添 WHO】　情報シート：飲料水中マイクロプラスチック

「食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2019」でご紹介した WHO 技術報告書「飲料水中マイクロプラスチック」の重要知見、勧告及び結論が要約されている情報シートを今号の「別添」でご紹介しています。技術報告書の内容がわかりやすく説明されています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【WHO】
1．国際化学物質安全性計画（IPCS）
2．国際がん研究機関（IARC）
【FAO】
1．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．乳児の補完栄養の開始年齢
2．新規食品関連
3．農薬の累積評価グループの設定
4．パブリックコメント募集：農薬の累積リスク評価
5．植物の健康ニュースレター：この先何が？
【FSA】
1．FSA 理事会：2019 年 9 月 18 日
2．バイオ食品接触物質のレビューが公表された
【FSS】
1．2015-2018 年の英国公衆衛生庁の砂糖削減報告に対する反応
【PHE】
1．新しい報告書は食品企業による砂糖削減のさらなる前進を示す
【ASA】
1．「オーガニック」表示について我々の新鮮なアドバイスをどうぞ
【FSAI】
1．CBD オイルとヘンプオイルー法的地位（更新）
【FDA】
1．企業向けガイダンス案：分離による魚と水産物の再条件付け
2．FY 2017 農薬分析は一貫した傾向を示す
3．グリホサートに関する Q&A（更新）
4．FDA はよりスマートな食品安全の新時代を話し合う公聴会を発表する
5．FDA は食品防御計画ビルダーの更新版を発表
6．食品同定基準の現代化に対するホライズン・アプローチに関する公開会合での Dr. Susan Mayne の発言
7．リコール情報
8．警告文書
【CDC】
1．CDC と ATSDR は複数箇所での PFAS 研究を始めるために 700 万ドルを提供
【USDA】
1．FSIS への請願
2．GE 綿規制解除申請への意見募集
【CFIA】
1．2019 年 9 月 11 日　食品安全性検査報告
2．食品リコール警告：Abbott ブランドの Calcilo XD Powder は酸敗臭と異色のためリコール措置
【FSANZ】
1．食品基準通知
【TGA】

１．安全性警告
【香港政府ニュース】
１．生きたアワビのサンプルに動物用医薬品クロラムフェニコールを検出
２．中国白菜のサンプルに基準値超過のカドミウムを検出
３．新鮮な牛肉 2 サンプルに二酸化硫黄を検出
４．食品安全センターは缶入りフライドデイス（魚）のサンプルに微量のマラカイトグリーンを検出
５．違反情報
【MFDS】
１．日本産輸入食品の放射能検査の結果
２．健康な秋夕のための食品・医薬品安全情報の提供（食品編）
３．秋夕人気名節食品の一斉点検の結果
４．アレルギー成分未表示の健康機能食品の回収措置
５．食中毒の原因・疫学調査など迅速に対応体系の構築
６．国内流通加工食品のアクリルアミド(Acrylamide)暴露は懸念するレベルではない
７．食品産業の生産実績規模 78 兆 9000 億ウォン
【HSA】
１．HSA 警告：オンラインで販売されている'S Gold Coffee'に禁止物質を検出
【FSSAI】
１．クリアランス前に輸入黒胡椒の「アセタミプリド、ジチオカルバメート、プロクロラズ」の検査
２．FSSAI はプラスチック廃棄物のない食品部門を推進
３．メディアコーナー
【その他】
・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
・（ProMED-mail）食中毒　ブルキナファソ：致死、農薬疑い
・（ProMED-mail）鉛中毒－米国：（ニューヨーク）ウシ、ヒト
・（EurekAlert）ピーナッツアレルギーで経口免疫療法を止めた後もピーナッツに耐えられる人はあまりいない
・（EurekAlert）ガラス工場地域の地元産食品とがんリスクに明確な関連はない
・（EurekAlert）スタンフォードの研究者らがターメリックに鉛を発見
・（EurekAlert）プラスチックティーバッグはお茶に微小粒子を放出する
・（EurekAlert）研究はフランスの食品添加物禁止は時期尚早である可能性を示唆

別 添
【WHO】
　情報シート：飲料水中マイクロプラスチック
【EFSA】
　FAQ：農薬累積リスク評価

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

１．国際化学物質安全性計画（IPCS）

化学物質リスク評価に系統的レビュー法を使うための枠組み－著者会合

Framework for use of Systematic Review methods in chemical risk assessment – authors meeting

28-30 October 2019

https://www.who.int/ipcs/events/SRmeeting_US/en/

WHO のハイレベル枠組み文書を作成するための会議の告知

２．国際がん研究機関（IARC）

- **Exposome-Explorer 2.0：更新により食事バイオマーカー候補とがんと食事の関連を取り入れた**

Exposome-Explorer 2.0: an update incorporating candidate dietary biomarkers and dietary associations with cancer risk

17 September 2019

https://www.iarc.fr/news-events/exposome-explorer-2-0-an-update-incorporating-candidate-dietary-biomarkers-and-dietary-associations-with-cancer-risk/

Exposome-Explorer データベースの第二版が 9 月 13 日発表され現在アクセスできる。このデータベースは、集団研究で測定された食事因子、汚染物質（pollutants、contaminants）への暴露の既知のバイオマーカーに関する包括的データを提供することを目的に IARC の科学者が開発したもの。第 2 版は 812 ピアレビュー文献から抽出した 908 バイオマーカーに関するデータを含む。新たに食品摂取と食事バイオマーカーの関連と、がんリスクと食事バイオマーカーとの関連を追加した。

- **IARC モノグラフ：がんハザード同定の現代的で透明な根拠の合成のための更新手法**

The IARC Monographs: Updated procedures for modern and transparent evidence synthesis in cancer hazard identification

11 September 2019

https://www.iarc.fr/news-events/the-iarc-monographs-updated-procedures-for-modern-and-transparent-evidence-synthesis-in-cancer-hazard-identification/

Journal of the National Cancer Institute に IARC の前文の 2019 年更新についての記事が掲載された。

＊The IARC Monographs: Updated procedures for modern and transparent evidence synthesis in cancer hazard identification

Samet JM, Chiu WA, Cogliano V, Jinot J, Kriebel D, Lunn RM, et al.

J Natl Cancer Inst, Published online 11 September 2019;
https://academic.oup.com/jnci/advance-article/doi/10.1093/jnci/djz169/5566248
（オープンアクセス）

● **モノグラフ 121 巻　スチレン、スチレン-7-8-オキシド、キノリン**

Styrene, Styrene-7,8-oxide, and Quinoline
23. 09. 2019
http://publications.iarc.fr/582
PDF で全文ダウンロード可能。

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

１．Codex

● **アフリカ大陸自由貿易地域合意(AfCFTA)は基準の重要な役割をうむ**

African Continental Free Trade Area Agreement creates key role for standards
12/09/2019
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1207984/

2019 年 5 月 30 日に発効した AfCFTA はアフリカ経済を活性化させるだろう。中心となる目標の一つは、準地域横断的に大陸規模での貿易自由化の調和によるアフリカ経済の促進である。

食品の取引においてコーデックスの役割が必須で重要である。食品貿易と消費者保護のために重要なものとして、食品規格に合意し、調和させる必要がある。食品貿易がアフリカ諸国間で行われる割合は欧州やアジアに比べると遙かに少ない。食品規格への合意によって、アフリカ諸国間の貿易が増加していくことを望んでいる。

● **北米及び南西太平洋地域は主要食品安全問題を検討する**

North America and South West Pacific region examining major food safety issues
13/09/2019
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1208116/

第 15 回コーデックス北米及び南西太平洋地域調整部会（CCNASWP）は、オーストラリア、ニュージーランド、カナダ、米国といった先進国と、クック諸島やフィジー、サモア、トンガといった小島諸国の途上国とが同時に集うことになる。バヌアツが地域調整国を担

い、地域調整部会が 2019 年 9 月 16 日に開始する。

地域に特徴的な議題の一つが、カバ（*Piper methysticum* で作った飲料）の地域規格案である。地域規格案は水と混合して飲料を作るのに使用される生鮮又は乾燥カバ製品が対象である。新しいコーデックス戦略についても議論する。

＊CCNASWP15

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCNASWP&session=15

＊Minister calls on South West Pacific region to face multiple challenges to food safety

16/09/2019

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1208288/

（オープニングセレモニーでのスピーチ）

- **アジア地域調整部会（CCASIA）**

ゴア、インドー地域部会がアジアの重要問題を議論する

Goa, India - FAO/WHO regional meeting discussing key issues for Asia

22/09/2019

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1234495/

2019 年 9 月 23～27 日、インドのゴアで第 21 回アジア地域調整部会が開催される。シンガポール食品機関の代表が初めて CCASIA に参加し、この会合はアジア諸国が地域レベルでネットワークを構築する機会になると発言した。

Codex を介してアジアはコーデックスシステムと地域の協力を強化するためにともに働く

Through Codex, Asia works together to strengthen the Codex system and regional cooperation

23/09/2019

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1234630/

第 21 回 CCASIA には 18 のメンバー国の代表が参加し、議長であるインド食品安全基準局（FSSAI）の Rita Teaotia 氏は次のように述べた。

貿易上の緊張が高まり、保護貿易主義も拡大している。この環境下で、コーデックスと CCASIA が、コーデックスシステムとアジア地域の協力強化のためにともに働く重大な機会を与えてくれる。アジアは急激な成長を遂げている地域で、言語や経済、文化は多岐にわたり、確固たる貿易関係を結んできた歴史がある。アジア諸国は食品貿易の約 60%を地域内で行っている。地域のため、そして食品詐欺やその他の分野に関する情報交換の方法

を模索するため、科学データの収集と統合を目的とした科学・研究機関のネットワークを構築する必要性を強調する。

調査、戦略、基準。CCASIA の生産的セッション

Surveys, Strategies and Standards. Productive session for CCASIA

25/09/2019

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1234890/

ゴアでの第 21 回 CCASIA の最初の 2 日間の作業について。参加国の代表者らは、各国の食品管理システムに関する情報の共有と、FAO と WHO から技術的支援を受けることの必要性について合意した。新しいコーデックス戦略計画の目標と課題をどのように満たしていくのかについても議論した。さらに、急速冷凍餃子、ちまき（*zongzi*）、日本の納豆の地域規格が新規作業として提案された。

＊CCASIA21

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCASIA&session=21

●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

● **ベラルーシ―水産物**

Belarus—Fishery products

13/09/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4176

2019 年 5 月 13～25 日にベラルーシで実施した、EU 輸出用の水産物が EU 法の要件に従い公的管理が適切であるかどうかを評価し、2011 年 9 月の査察の助言への是正処置をフォローアップするための査察。適切な公的管理システムが、水産物と乳製品の生産チェーン全ての段階を網羅するようデザインされており、輸出衛生証明書により求められている保証を提供することを意図した法律に基づいている。水産物生産の公的管理はほぼ EU 要件を満たしている。にもかかわらず、管理の枠組みや実際の実行上の欠陥があり、EU 認可施設が EU 要件を満たす、そしてそれを継続することを保証する可能性に影響を与えている。当局は、以前の乳製品の査察の助言に対処するため、いくつかの措置を採用した。助言への是正処置のいくつかは実行され効果的だが、適切に実行されていないものもあり、効果は十分ではなかった。

- **エクアドル―ツナ種由来水産物**

Ecuador―Fishery products derived from tuna species

11/09/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4174

2019 年 3 月 22 日～4 月 4 日までエクアドルで実施した、2016 年の前回の査察の助言に応えた是正措置を確認するための査察。概して、2016 年の査察と比較して状況が改善されたことが分かった。だが、まだ完全に対処されていない 2 つの助言がある。管理システムの不完全な実行とこの「分割生産システム」の申請で観察された弱点は非常に重要で、EU に準拠しない水産物(すなわち、「二重用途」で得た水産物)が輸入されているというリスクを増している。さらに、魚油生産施設での主な欠陥が、魚油が EU 法の適用される全ての要件にかなっていると自信をもって認証する管轄機関の能力を害している。

- **エストニア―抗菌剤耐性に関する政策を話し合うためのワンヘルスのエストニア国訪問の報告書**

Estonia―Report of a One Health country visit to Estonia to discuss policies relating to antimicrobial resistance

10/09/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4173

欧州疾病予防管理センター(ECDC) と欧州委員会の保健・食品安全総局は合同で 2019 年 3 月 25～29 日にエストニアへの訪問を実施した。エストニアのヒトの健康部門の抗菌剤の摂取や獣医部門の抗菌剤の総売上は少ないが、獣医管轄機関は非常に重要な抗菌剤(CIAs)の使用やハイレベル AMR の増加を懸念している。エストニアでは AMR 問題に取り組むワンヘルスアプローチはまだ設定されていない。ヒトの健康分野では、AMR 問題の規模が比較的制限されているため、今後 AMR がもたらす結果が過小評価されたり、医療従事システムを守る手段の優先順位が下げられる可能性がある。獣医部門では、管轄機関は CIAs の最大量を購入する獣医を対象に新しいリスクに基づいたアプローチを導入している。しかし、動物の抗菌剤の賢明な利用に基づいた法律はなく、達成は難しい。環境部門に関しては、昨年水枠組み指令でのこの物質のモニタリングは実施されなかったが、2019 年には再開する予定である。

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 38 週～第 39 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）

スペイン産缶入り皮をむいたトマトにシロバナヨウシュチョウセンアサガオの果実の存在、トルコ産シロカノシタ(sweet tooth mushrooms)の高濃度の放射線量(744 BQ/kg)、デンマーク産未承認遺伝子組換え(bacteria *Bacillus velezensis*)食品酵素、ガーナ産オランダ経由バンクーミックスのアフラトキシン(B1 = 11.4; Tot. = 13.2 / B1 = 10.1; Tot. = 11.3 µg/kg)、トルコ産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル(2.6 mg/kg)、スペイン産解凍メカジキの水銀(1.6 mg/kg)、リトアニア産有機レーズンのオクラトキシン A (31.7 µg/kg)、スペイン産チルド燻製マグロのヒスタミン(7122 mg/kg)、インド産ターメリックの未承認着色料オレンジ II (566 µg/kg)、日本産クロアチア経由乾燥昆布のヨウ素高含有(1800 mg/kg)、中国産イタリア経由ナイロン製サーバーからの一級芳香族アミンの溶出(アニリン: 91 & 4,4'MDA: 11600 µg/kg)、レバノン産ナツメグのアフラトキシン(B1 = 17; Tot. = 21 µg/kg)、インド産飼料用ヒエの禁止物質 DDT (0.62 mg/kg)、トルコ産オレガノのピロリジジンアルカロイド(22167.4 mg/kg)（注：µg/kg の間違いと思われる）、ギリシャ産赤い生食用ブドウのエテホン(2.1 mg/kg)、ドイツ産イヌ用完全飼料の鉛(32.54 mg/kg)、中国産ベルギー経由ナイロン製台所用品からの一級芳香族アミンの溶出(アニリン: 943; 4,4'MDA: 40000 µg/kg)、など。

注意喚起情報（information for attention）

アンゴラ産冷凍エビの亜硫酸塩高含有(207 mg/kg)、ヨルダン産有機センナ茶のセンナ高含有(15 mg)、スペイン産チルドキハダマグロのアスコルビン酸(E300)高含有(576; 1414 mg/kg)、トーゴ産メロン種子粉末のアフラトキシン(B1 = 9.6; Tot. = 12.2 µg/kg)、ベトナム産冷凍真空パックマリネしたマグロロインのヒスタミン(1086 mg/kg)、中国産竹製マグからのホルムアルデヒドの溶出(最大 207.8 mg/kg)、スペイン産チルドキハダマグロロインの水銀(1.39 mg/kg)、トルコ産飼料用酸化亜鉛のヒ素(132 mg/kg)、エジプト産カブの酢漬けの未承認着色料ローダミン B (7.6 mg/kg)、イタリア産生きたイガイの下痢性貝毒(DSP)オカダ酸(>320 µg/kg)、ベトナム産冷凍カイヤンステーキの未承認物質オフロキサシン(1.19; 1.42 µg/kg)、など。

フォローアップ用情報（information for follow-up）

インド産バスマティ米のチアメトキサム(0.094 mg/kg)及び未承認物質トリシクラゾール(0.125 mg/kg)、タイ産スウェーデン経由酢漬けマンゴースライスの亜硫酸塩非表示(16 mg/kg)(亜硫酸塩の E 番号のみ記載)、米国産英国経由フードサプリメントの未承認新規食品成分 3,3'-ジインドリルメタン(DIM)・イカリソウ・トンカットアリ(*Eurycoma longifolia*)・ブルビネ・ナタレンシス（*Bulbine natalensis*）・N-メチル-D-アスパラギン酸

(NMDA)及び 4-ヒドロキシイソロイシン、スペイン産飼料用魚肉のカドミウム(3.20 mg/kg)及び水銀(1.42 mg/kg)、オランダ産 CBD 含有製品の未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、フランス産飼料用ヒマワリの種子のアフラトキシン(B1 = 34.7 µg/kg)、など。

通関拒否通知（Border Rejections）

モルドバ産乾燥種ぬきプルーンのソルビン酸(E200)高含有(1411.1 mg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 35.1; Tot. = 40.3 µg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(CryIAb-gene SYBR®Green)冷凍おにぎり、中国産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 5.6; Tot. = 6.8 µg/kg ; B1 = 2; Tot. = 3.6 µg/kg)、インド産砕いたチリのアフラトキシン(B1 = 10.2; Tot. = 10.5 µg/kg)、ベトナム産冷凍マカジキの水銀(1.2 mg/kg)、アルゼンチン産鳥餌用ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 5700; Tot. = 8500 µg/kg)、セネガル産パーム油の未承認着色料スーダン 4 (>3000 µg/kg)、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 58.7; Tot. = 62.8 µg/kg)、ウガンダ産ペッパーのジメトエート(0.03 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.06 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 32.43; Tot. = 58.86 µg/kg)、トルコ産パプリカのホルメタネート(0.085 mg/kg)、米国産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 22.1 µg/kg)、トルコ産パプリカ(carliston)の未承認物質カルベンダジム(0.367 mg/kg)、イラン産トルコから発送したピスタチオのアフラトキシン(Tot. = >24 µg/kg)、中国産乾燥レーズンのオクラトキシン A (21.91 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2190 mg/kg)、米国産飼料用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 33.6 µg/kg)、中国産電気フライヤーグリルからの鉄の溶出(98.3 mg/kg)及び高濃度の総溶出量(69 mg/dm²)、アルゼンチン産茹でピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 2.4 µg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.182 mg/kg)、トルコ産ビターアプリコットカーネルのシアン化物高含有(270 mg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 7.3 µg/kg)、ベトナム産香港から発送した冷凍パン粉をまぶしたバナメイエビの未承認成分(エゴマ)、ボリビア産ブラジルナッツのアフラトキシン(B1 = 8.44; Tot. = 11 µg/kg)、中国産トルコから発送した食品接触物質(steel AISI 201)として使用に適さないトースター、トルコ産ザクロのアセタミプリド(0.104 mg/kg)、など。

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

１．乳児の補完栄養の開始年齢

Age to start complementary feeding of infants

12 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/age-start-complementary-feeding-infants

乳児が母乳や粉ミルクに加えてピューレやフィンガーフードを食べ始めるのは何歳が安

全か？私達は、乳児の健康、栄養上の必要性や発育を含むこの話題に関する科学的根拠の包括的評価をまさに完成したところである。

欧州委員会は、EU 内で購入可能なシリアルベースや他の加工済みのベビーフードの表示に使用できる年齢を定めるのに役立つ科学的助言を EFSA に要請した。私達の科学的意見は本日利用可能であり、専門家以外でも主な情報を素早く見つけるのに役立つ「わかりやすい言葉での概要」を作成した。

以下のツイッターのスレッドでも読むことができる。

https://twitter.com/EFSA_EU/timelines/1171361542539030529?ref_src=twsrc%5Etfw

・わかりやすい言葉での概要：乳児の補完栄養の開始年齢

Plain language summary: Age to start complementary feeding of infants

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/Complementary_Feeding_PLS_PDF.pdf

科学的意見：乳児食に補完栄養を導入するのに適した年齢層

Scientific opinion: Appropriate age range for introduction of complementary feeding into an infant's diet

EFSA Journal 2019;17(9):5780　12 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5780

欧州委員会の要請を受けて、栄養、新規食品及び食品アレルゲンに関するパネル(NDA)は、乳児の補完栄養導入に適した年齢についての 2009 年の意見を改訂した。この年齢は健康結果、栄養面、乳児の発達に関する影響を考慮して評価されており、個人の特性と発達による。食品が年齢に適した食感があり、栄養的に適切で、適正衛生規範に従って調理されるならば、この研究で調査したあらゆる年齢（1 か月以上 6 か月未満）で、補完食品（CFs）の導入が健康への悪影響または利益に関連しているという説得力のある根拠はない(鉄欠乏リスクのある乳児を除く)。栄養学上の理由から、大多数の乳児は生後 6 か月あたりから CFs を必要とする。鉄欠乏リスクのある乳児(貧血状態の母親に生まれ母乳のみで育てられた乳児、早期臍帯クランプを行った乳児、未熟児、体内発育遅延で生まれた乳児、あるいは成長速度が速い乳児)は、鉄供給源である CFs の早期導入から恩恵を受ける可能性がある。ピューレ状の CFs の摂取に関連した初期の発達スキルは 3～4 か月児で観察できた。フィンガーフードを摂取するスキルは 4 か月児で何人かの乳児に観察できたが、5～7 か月児でより一般的である。神経発達の観点から、乳児は生後 6 か月以前により多様化した食事に進むための準備ができているかもしれないという事実は、CFs を導入する必要があるという結論を示すわけではない。アトピー性疾患の発症リスクに関する限り、アレルギー(卵、シリアル、魚及びピーナッツ）の可能性のある食品の導入を他の CFs の導入より遅い年齢まで遅らせる理由はない。セリアック病のリスクに関しては、グルテンは他の CFs と一緒に導入できる。

・乳児食に補完栄養導入の適齢層に関する EFSA の栄養、新規食品及び食品アレルゲンに関するパネル(NDA)のパブリックコメント募集結果

Outcome of a public consultation on the Scientific Opinion of the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) on the appropriate age range for introduction of complementary feeding into an infant's diet

12 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1686

2019 年 7 月 3 日の NDA 本会議で議論、採択され、*EFSA Journal* に発表される。

２．新規食品関連

- **第三国由来伝統食品としての *Aristotelia chilensis*(マキベリー)のベリーの粉末あるいは濃縮果汁の通知に関する技術報告書**

Technical Report on the notification of powder or juice concentrate of berries of *Aristotelia chilensis* as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283

16 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1685

規則(EU) 2015/2283 Article 14 に従い、「第三国の伝統食品(TF)」*Aristotelia chilensis* のベリーの粉末や濃縮果汁を EU で販売するために欧州委員会に提出された South Am Freeze Dry S.A. (チリ)からの通知を受けて、EFSA は EU 域内でのこの TF の販売に対し正当に理由付けされた安全上の異議があるか、欧州委員会から諮問された。TF 通知の評価への EFSA のアプローチは、TF 認可の通知や、EFSA の科学委員会の関連する既存のガイダンス文書に記載された原則に関する、関係者向けの EFSA ガイダンスに基づいている。EFSA は次のことに言及する。

- 生鮮マキベリーに 3-ヒドロキシインドールが、葉や茎など他の部位にはその他のアルカロイドが含まれることが分かっている。しかし、この TF に含まれるこれら懸念物質に関する情報がない。
- 第三国におけるマキベリーの使用に関する根拠が提供されていたが、粉末や濃縮果汁などの今回の TF に該当する使用の経験に関する情報が十分ではない。
- EU 域内で粉末や濃縮果汁として販売された場合、マキベリーの暴露量が第三国での歴史的な摂取量を超える可能性がある。

従って、この TF に含まれるアルカロイドの定量的情報がなく、EU でこの TF（すなわち粉末や濃縮果汁）の予想される用途や使用量がヒトの健康に懸念を生じる暴露量につながる恐れがあり、そのようなアルカロイドの存在を確認しなければならない。そのため EFSA は、伝統食品 *Aristotelia chilensis* のベリーの粉末あるいは濃縮果汁の EU 域内での販売に対して安全上の異議を申し立てる。

- **第三国由来伝統食品としての *Moringa stenopetala* の葉粉末の通知に関する技術報告書**

Technical Report on the notification of leaf powder of *Moringa stenopetala* as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283

13 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1672

第三国の伝統食品(TF) *Moringa stenopetala* の葉の粉末を販売するために提出された Laura Manzano Outeiral (スペイン)からの通知を受けて、EFSA は EU 域内でのこの TF の販売に対して正当に理由付けされた安全上の異議があるか、欧州委員会から諮問された。EFSA は次のことに言及する。

- 申請者は、グルコシノレート、イソチオシアネート、フィチン酸塩及びタンニンについて、定性的にも定量的にも十分に提示していない。
- 第三国での葉の粉末の使用、つまりこの TF の使用拡大に関する情報がない。
- 提案された用途や使用量に基づく推定暴露量が示されていない。そのため EFSA は暴露評価ができない。
- 提案された用途や使用量が、第三国の情報で支持されていない。そのため EU 域内での暴露量が第三国での歴史的な暴露量を超える可能性がある。
- 葉抽出物は、いくつかの動物試験で堕胎作用、肝臓酵素や甲状腺機能パラメータへの影響が報告されている。これらの知見のヒトへのリスクの可能性が示されていない。
- TF に含まれる望まれない物質について定性的及び定量的な情報がなく、暴露評価もされていない。そのため、EFSA はこの TF が EU 市場に提案された用途や使用量でヒトの摂取にリスクがあるのかどうか結論できなかった。

そのため、EFSA は TF としての *Moringa stenopetala* の葉の粉末の EU 域内での販売に対して安全上の異議を申し立てる。

３．農薬の累積評価グループの設定

神経系の影響のための農薬の累積評価グループの設定

Establishment of cumulative assessment groups of pesticides for their effects on the nervous system

EFSA Journal 2019;17(9):5800　17 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5800

農薬の累積評価グループは神経系の 5 つの影響、脳および/または赤血球アセチルコリンエステラーゼ阻害、運動、感覚および自律神経系機能への影響、神経組織の組織病理学的変化に設定されている。方法論的アプローチや入手可能なデータや科学的知見の制限による不確実性の原因が確認され検討されている。この報告書は神経系に影響を与える農薬の累積リスク評価についての科学的報告書の公表を支援する。

＊神経系システムについての累積評価グループの設定に関する科学的報告書のパブリックコメント募集結果

Outcome of the public consultation on the scientific report on the establishment of cumulative assessment groups of pesticides for their effects on the nervous system

17 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1702

この科学的報告書は 2019 年 6 月 26 日に EFSA に承認されており、EFSA Journal で発表される。

甲状腺の影響のための農薬の累積評価グループの設定

Establishment of cumulative assessment groups of pesticides for their effects on the thyroid

EFSA Journal 2019;17(9):5801　17 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5801

農薬の累積評価グループは甲状腺への 2 つの特異的な影響、まず甲状腺機能低下症、そして 2 番目に傍濾胞細胞(C - cell)肥大、過形成、新生物に設定された。方法論的アプローチや入手可能なデータや科学的知見の制限による不確実性の原因が確認され検討されている。この報告書は甲状腺に影響を与える農薬の累積リスク評価についての科学的報告書の公表を支援する。

＊甲状腺に影響のある農薬の累積評価グループの設定に関する科学的報告書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 scientific report on the establishment of cumulative assessment groups of pesticides for their effects on the thyroid

17 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1703

この科学的報告書は 2019 年 6 月 26 日に EFSA に承認されており、EFSA Journal で発表される。

４．パブリックコメント募集：農薬の累積リスク評価

Public consultation: cumulative risk assessment of pesticides

17 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/public-consultation-cumulative-risk-assessment-pesticides

EFSA は食品中に存在する複数の農薬の残留物がヒトに引き起こすリスクのパイロット評価についてパブリックコメントを募集している。

利害関係者は、甲状腺システムに関する慢性影響を検討した評価と、神経系に関する急性影響を考察した評価の 2 つの評価についてのコメントを 11 月 15 日までに提出する必要

がある。この評価案は、EFSA とオランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)との複数年に渡る協力の集大成である。両評価の全体的な結論案は、食事累積暴露による消費者リスクは、対象となる全集団に関して規制措置をとる閾値未満である。

このパブリックコメント募集に寄与したい関係者を支援するために、EFSA はブリュッセルで、EFSA の科学者と外部の専門家がパイロット評価の主な要素や知見を提示し議論する特別会合を開催する。現在このイベントの登録が開始されている。

背景

この評価で検討される物質は、農薬を分類するために特別に考案された方法論「累積評価グループ」(CAGs)を用いて EFSA の農薬の専門家によって同定された。この方法論は同じ特定の影響を引き起こす農薬は累積毒性を生じることがあるという仮定に基づいている。

食品中の農薬の最大基準(MRLs)に関する EU 規則は、そのような影響を評価する方法が得られるようになったら、MRLs の決定は農薬の累積影響を考慮する必要があると規定している。さらに、市販される農薬を対象とする規制は、農薬は累積影響も含めてヒトに有害影響があってはならないと規定している。

さらなる情報は FAQ を参照のこと。（注：FAQ は今号の別添に掲載）

神経系に急性影響がある農薬の MCRA ソフトウエアを用いた累積食事暴露評価

Cumulative dietary exposure assessment of pesticides that have acute effects on the nervous system using MCRA software

17 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1708

オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)と EFSA との間の第 2 回枠組みパートナーシップ協定を背景に、神経系に影響を与える農薬の 2 つの累積評価グループ(CAGs)、脳および/または赤血球 AChE 抑制と関連する農薬(CAG-NAN, 47 農薬)と運動部門の機能的変化と関連する農薬(CAG-NAM, 100 農薬)を対象に急性累積食事暴露評価が実施された。暴露評価は 2014、2015、2016 年に加盟国が公的モニタリング計画で収集した農薬モニタリングデータと、様々な国や様々な年齢集団の 10 の消費者集団の個別の食品摂取量データを使用した。暴露量推定はモンテカルロリスク評価(MCRA)ソフトウエアで実施され、2 次元モンテカルロシミュレーションによりそれぞれの農薬グループに得られた。累積暴露評価に用いたパラメータと評価の範囲は、植物・動物・食品・飼料に関する常任委員会(SC PAFF)が議論し同意した。これらの議論に基づき、非常に保守的な第 I 段階モデリングアプローチと、詳細だがそれでもまだ保守的な第 II 段階モデリングアプローチが利用された。これらの評価では、一般的なリスク評価の慣行に従い、累積暴露は暴露分布の 50、90、95、99、99.9 パーセンタイルで総暴露マージン(MOET: total margin of exposure)として計算された。主な不確実性に対処するために 5 つの感度分析が実施された。この報告書で得た推定暴露量は、神経系に急性影響のある農薬の累積食事リスクキャラクタリゼーションに関する EFSA の科学的報告書に利用されている。

SAS®ソフトウエアを用いた神経系に急性影響がある農薬の累積食事暴露評価

Cumulative dietary exposure assessment of pesticides that have acute effects on the nervous system using SAS® software

EFSA Journal 2019;17(9):5764　17 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5764

神経系に急性影響のある農薬の 2 つのグループ、脳および/または赤血球アセチルコリンエステラーゼ阻害と運動部門の機能的変化について遡及的食事暴露評価が行われた。この評価で検討された農薬は、神経系の影響について累積評価グループの設定についての科学的報告書で同定され性質を決定されたものである。この暴露評価は、2014 年、2015 年および 2016 年の公的農薬モニタリング計画で加盟国が集めたモニタリングデータや、様々な国や様々な年齢集団の 10 の消費者集団の個別の食品摂取量データを使用した。暴露量推定は SAS®ソフトウエアで実施され、2 次元モンテカルロシミュレーションによりそれぞれの農薬グループで得られた。結果は、RIVM がモンテカルロリスク評価(MCRA)ソフトウエアを用いて得られた推定暴露量に対して検証された。両ツールでほぼ同一の結果が得られ、わずかな違いは主に確率論的モデリングの変量効果による。この報告書で得た推定暴露量は、神経系に急性影響のある農薬の累積食事リスクキャラクタリゼーションに関する最終的な科学報告書に使用される。後者はハザード評価と暴露評価を全ての関連する不確実性を含む統合したリスクキャラクタリゼーションにまとめたものである。

甲状腺に慢性影響がある農薬の MCRA ソフトウエアを用いた累積食事暴露評価

Cumulative dietary exposure assessment of pesticides that have chronic effects on the thyroid using MCRA software

17 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1707

RIVM と EFSA との間の第 2 回枠組みパートナーシップ協定を背景に、甲状腺に影響を与える農薬の 2 つの累積評価グループ(CAGs)、C 細胞の肥大、過形成、新生物に関連する農薬(TCP, 18 有効成分)と甲状腺機能低下に関連する農薬(TCF, 124 有効成分)を対象に慢性累積食事暴露評価が実施された。暴露評価は 2014、2015、2016 年に加盟国が公的モニタリング計画で収集したモニタリングデータと、様々な国や様々な年齢集団の 10 の消費者集団からの個別の食品摂取量データを使用した。暴露量推定はモンテカルロリスク評価(MCRA)ソフトウエアで実施され、2 次元モンテカルロシミュレーションによりそれぞれの農薬グループで得られた。累積暴露評価に用いたパラメータと評価の範囲は、植物・動物・食品・飼料に関する常任委員会(SC PAFF)が議論し同意した。これらの議論に基づき、非常に保守的な第 I 段階モデリングアプローチと、詳細だがそれでもまだ保守的な第 II 段階モデリングアプローチが利用された。これらの評価では、一般的なリスク評価の慣行に従い、累積暴露は暴露分布の 50、90、95、99、99.9 パーセンタイルで総暴露マージン(MOET)

として計算された。モニタリングデータにおける不検出の置換や加工係数の入手可能性などの不確実性をよりよく理解するために 4 つの感度分析が実施された。この報告書で得た暴露推定量は、甲状腺に慢性影響のある農薬の累積食事リスクキャラクタリゼーションに関する EFSA の科学的報告書に利用されている。

SAS®ソフトウエアを用いた甲状腺に慢性影響がある農薬の累積食事暴露評価

Cumulative dietary exposure assessment of pesticides that have chronic effects on the thyroid using SAS® software

EFSA Journal 2019;17(9):5763　17 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5763

遡及的食事暴露評価は、C 細胞の肥大、過形成、新生物や、甲状腺機能低下症など甲状腺に慢性影響のある農薬の 2 つのグループで実施された。この評価で検討された農薬は、甲状腺の影響を農薬の累積評価グループの設定についての科学的報告書で同定され性質を決定されたものである。この暴露評価は、2014 年、2015 年および 2016 年の公的農薬モニタリング計画で加盟国が集めたモニタリングデータや、様々な国や様々な年齢集団の 10 の消費者集団の個別の食品摂取量データを使用した。暴露量推定は SAS®ソフトウエアで実施され、2 次元確率モデルによりそれぞれの農薬グループで得られた。結果は、RIVM がモンテカルロリスク評価(MCRA)ソフトウエアを用いて得た暴露量推定に対して検証された。両ツールでほぼ同一の結果が得られ、わずかな違いは主に確率論的モデリングの変量効果による。この報告書で得た暴露推定は、甲状腺に慢性影響のある農薬の累積食事リスクキャラクタリゼーションについての最終的な科学報告書に使用される。後者はハザード評価と暴露評価を全ての関連する不確実性を含む統合したリスクキャラクタリゼーションにまとめたものである。

５．植物の健康ニュースレター：この先何が？

Plant health newsletter: what's on the horizon?

18 September 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/plant-health-newsletter-whats-horizon

植物の健康に関するメディア報道の EFSA の月間総括は現在 *EFSA Journal* で入手できる。このニュースレターでは EU の作物、森林、公園に潜在的脅威として確認されている植物病害虫について、発表された記事や更新情報を一緒にまとめている。

このニュースレターは当初、植物の健康分野のリスク管理者とリスク評価者に役立ち、欧州委員会や EU 各国に新興や増大する脅威への注意を喚起することを目的としていた。現在は関係者、ジャーナリスト、学界、この分野に関心のある誰にでも入手できるようにしている。このニュースレターは欧州委員会の共同研究センター(JRC)や EU 加盟国と協力して作成されている。

EFSA の植物の健康チームのリーダーである Giuseppe Stancanelli 氏は述べた、「メディ

アモニタリングは EFSA の将来大きな影響をもたらす可能性のある兆候をいち早くとらえる活動の根幹である。定期的にメディアや科学的出版物をスクリーニングすることで、私達は新たな、新興あるいは繰り返し起きる病害虫――EU 域の懸念となりうる虫、バクテリア、ウイルス、他の生命体―を確認できる。この情報はリスク評価者やリスク管理者が新たな植物の病原菌や病気の発生の可能性に備え、防ぐのに役立つ。」

このニュースレターは過去 2 年間、欧州委員会でリスク管理者と試験的に行っており、現在は *EFSA Journal* を通して現在公開されている。バックナンバーも全て入手可能である。

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

１．FSA 理事会：2019 年 9 月 18 日

FSA Board meeting: 18 September 2019

18 September 2019

https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meeting-18-september-2019

今回の FSA 理事会では、食品過敏症への取り組み及びアレルゲン表示のレビューの遂行に関して、英国の食品及び飼料研究所のシステムの将来的な計画、不確実性とリスクに対するアプローチ、抗菌剤耐性（AMR）に関する進捗状況等について議論が行われた。

FSA 理事会は食物アレルギーと不耐症から人々を守る計画を発表

FSA Board announces plans to protect people with food allergies and intolerances

18 September 2019

https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-announces-plans-to-protect-people-with-food-allergies-and-intolerances

以下の内容を含む対策措置が理事会で協議された；、

- 食物アレルギーに関連する対策に関して、特に関わる執行員（環境衛生官及び取引基準官）にとって明確かつ従いやすい覚書を発行する
- アレルゲン情報のレビューを含む「より安全な食品よりよい事業」ガイドの最新版を早急に発行する
- 年末までに、食物アレルギーをもつ人をどのように守るかについて業界と消費者に意識向上のキャンペーンを開始する
- アレルギー反応のより適切な報告を開発するためのパイロットプロジェクトを実行する
- 11 月に行われる食品に対する過敏症に関する次世代の業界リーダーシップフォーラムで、Owen 氏の事例により引き起こされた懸念に焦点をあてる
- Owen 氏の事例の詳細と学んだ教訓を話し合うための Byron 及び地方自治体との協議

・ すべての情報が公開された時点で、この特殊な出来事の根本的原因分析を委任する。

理事会は消費者の安全を維持し、さらなる研究により食物アレルゲンの理解をより深めるために食品業界支援を強調した。

理事会ではカンピロバクターや AMR（抗菌剤耐性）を含む他の主要な公衆衛生リスクについても考慮され、現在の成果の持続と小規模の食品事業者のカンピロバクターへの取り組みの継続に対する強い支持があった。理事会は抗菌剤耐性への取り組みを考慮し、作物保護のための抗菌剤使用のような新興の問題を話し合った。

理事会は規制システム改革に必要である人とシステムへの資金についての懸念について再度述べた。

（注：Owen Carey がバーガーレストラン Byron で 18 才のお誕生日祝いをしていた。乳製品アレルギーがあるとスタッフに伝えたのに、グリルチキンにバターミルクを使っていることを教えてもらえずにアレルギーで死亡した事件。両親が、ナターシャ法に倣った、レストランでのアレルギー表示改善のためのオーエン法を望んでいる。）

２．バイオ食品接触物質のレビューが公表された

Review of bio-based food contact materials published

19 September 2019

https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/review-of-bio-based-food-contact-materials-published

バイオ食品接触物質（BBFCMs）の安全性が FSA 向けに作成された最新の報告書で調査された。バイオ食品接触物質は、化石燃料を原料にする接触物質の一般的な代替品である。理由は、持続可能性と、生分解性あるいは堆肥に利用可能なことである。

BBFCMs の市場参入は増加しており、FSA は、その潜在的なリスクなどに関する根拠のレビューを委託した。

研究報告書によると、BBFCMs は、保存可能期間や消費者保護については伝統的な石油を原料とするプラスチック製のものと同じように適当だと言える。食品に移行する汚染物質に関する現在のリスク評価プロセスも適用できる。しかし、多くの分野で研究が限定的である。例えば、食品に移行するアレルゲンが存在するリスクである。従って、この新しい食品接触物質をより良く理解するためには追加の研究が必要である。

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

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

１．2015-2018 年の英国公衆衛生庁の砂糖削減報告に対する反応

Response to Public Health England's sugar reduction report on progress between 2015

and 2018
20 September 2019
https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/response-to-phe-sugar-reduction-report-on-progress-between-2015-and-2018

FSS の 2015-2018 年の英国公衆衛生庁（PHE）の砂糖削減報告に対する発言。ソフトドリンク課税が砂糖削減につながったことに希望を持ってはいるが、それ以外の砂糖を多く含む食品についても来年までに 20%削減するという計画目標を満たすためには緊急の行動が必要とされる。報告書の知見は、より広い食品が課税対象になるべきであることの根拠を提供する。

● 英国公衆衛生庁（PHE: Public Health England）
https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england

１．新しい報告書は食品企業による砂糖削減のさらなる前進を示す
New report shows further sugar reduction progress by food industry
20 September 2019
https://www.gov.uk/government/news/new-report-shows-further-sugar-reduction-progress-by-food-industry-1

PHE は、食品企業による自主的な砂糖削減に関する進捗状況に関する 2 年目の報告書を公表した。

2015 年以降、小売業者や製造業者レベルでは総合的に 2.9%の削減で、家庭外（レストラン、パブ、カフェ）ではデータはより限られているが 4.9%の削減だった（100 g あたり）。

ソフトドリンク課税により、小売の自社ブランドやメーカーの飲料品 100 mL あたり 28.8%の砂糖削減であった。消費者は低糖や砂糖ゼロの製品を好むようになり、ソフトドリンクの売上は減少せずに 30,133 トンの砂糖が削減された。

● 英国広告基準庁（UK ASA: Advertising Standards Authority）
http://www.asa.org.uk/

１．「オーガニック」表示について我々の新鮮なアドバイスをどうぞ
Harvest our fresh advice on “Organic” claims
| CAP News | 12 Sep 2019
https://www.asa.org.uk/news/organic-context-changes-everything.html

特に食品と化粧品の広告における「オーガニック」という用語についての助言。
（以下、食品関連のみ）

スーパーに行くと「オーガニック」という言葉が自由奔放に使われているように見えるかもしれないが、食品業界における意味は極めて特定されている。「オーガニック」あるいは「オーガニック成分で作られた」という宣伝をしたい場合には Council Regulation (EC) 834/2007 に記された最小基準を満たし、認可された認証団体に登録され、定期的に監視を受けなければならない。そしてそれら全てについての文書による証拠を提供できなければならない。

食品の健康と栄養に関する強調表示に関する CAP 基準により、オーガニック食品がオーガニックでない食品より一般的に健康的であるかのような言説や仄めかしは許容できない。同じ理由でオーガニックとオーガニックでない食品の栄養含量の比較に関するクレームも厳密に精査される。

同様に、特定のオーガニック食品のほうがオーガニックでない食品より単純にオーガニックであるというだけで味が良いという主張も文書化された「味覚試験」の根拠を要求される。

●アイルランド食品安全局（FSAI：Food Safety Authority of Ireland）
http://www.fsai.ie/index.asp

１．CBD オイルとヘンプオイルー法的地位（更新）

CBD Oils and Hemp Oils - Legal Status
23/9/2019
https://www.fsai.ie/faq/cbd_oils_and_hemp_oils_legal_status.html
（更新部分のみ）

新規食品規則(EU) 2015/2283 の Article 35.2 の移行措置は、非水抽出で製造された CBD 製品にも適用されるのか？

適用されない。その移行措置は、「2018 年 1 月 1 日までに市場に合法的に流通していた製品」にのみ適用される。CO_2 やエタノール抽出のような非水抽出法を使用した CBD 製品は新規食品規則の対象となり、そのため該当しない。

THC は食品に使用できるのか？

規則(EU) 178/2002 の Artcle 2(g)において、食品は次のものを含んではならないとしている：「麻薬に関する単一条約（1961）」及び「向精神薬に関する条約（1971）」の意義の範囲内で麻薬又は向精神薬である物質。THC はそれら物質の一つとして記載されている。

＊食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2019（2019. 01. 09）
【FSAI】CBD オイルとヘンプオイルー法的地位

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201901c.pdf

---

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

１．企業向けガイダンス案：分離による魚と水産物の再条件付け

Draft Guidance for Industry: Reconditioning of Fish and Fishery Products by Segregation

09/16/2019

https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-reconditioning-fish-and-fishery-products-segregation

病原体や違法動物用医薬品、ヒスタミン、腐敗により違法な製品と、違法でない製品を分離するために、魚及び魚製品の事業者が踏むべき手続きについて明確にすることを目的としたガイダンス案を発表した。意見は 2019 年 11 月 18 日まで受け付ける。

特に、下記の分離による再条件付け（reconditioning）について説明している。

- 異物混入（adulteration）の原因を特定する生産記録があり、品物のごく一部のみが違法であることにより、分離が可能であることを確認できるサンプリング及び検査とともに、生産関連の論理的な根拠に基づく分離について。
- 統計的に意味のあるサンプリング及び検査の結果のみに基づく分離。ここでのサンプリング及び検査が、分離のための基礎となることについて。

このガイダンスは、分離以外の方法、例えば加熱や動物飼料への転用、によって再条件付けすることが提案された場合には利用できない。また、分離のみが、異物混入により違法となった魚及び魚製品の再調製について信頼できる又は許容可能な方法なわけでもないだろう。ガイダンスは法的な強制力は持たないが、FDA が推奨することを示している。

２．FY 2017 農薬分析は一貫した傾向を示す

FY 2017 Pesticide Analysis Demonstrates Consistent Trends

September 13, 2019

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fy-2017-pesticide-analysis-demonstrates-consistent-trends

FDA は本日、2017 会計年度（FY2017）残留農薬モニタリング計画報告書を発表した。761 種類の農薬と工業用化学物質、総 6,504 検体を検査し、大部分は US EPA が設定したトレランス未満であった。この結果は、昨年までの知見と一致している。

FY2017 の傾向は、食品で国産品の 96.2%、輸入品の 89.6%が残留基準を遵守し、国産品の 52.5%、輸入品の 50.0%は不検出であった。動物用食品も似たような結果であった。

2 つの課題に特別に取り組んだ。一つ目の課題は 550 の動物由来食品（乳、殻付き卵、蜂

蜜、狩猟肉）の検査であり、乳と狩猟肉の全部、卵の 87.5%、蜂蜜の 77.3%が不検出であった。二つ目の課題は 2 年計画で FY2016 から開始した除草剤に関する分析である。FY2017 は、トウモロコシ、大豆、乳及び卵の全 119 検体についてグリホサート及びグルホシネートについて検査した。乳及び卵の全部、トウモロコシの 82.1%、大豆の 60.0%は不検出であった。検出された結果も全てトレランス未満であった。2 年間を合計すると 879 検体であるが、グリホサート及びグルホシネートに関する違反はなかった。グリホサート及びグルホシネートの分析は、現在は定期モニタリングに組み込まれている。

３．グリホサートに関する Q&A（更新）

Questions and Answers on Glyphosate

Last Updated: 09/13/2019

https://www.fda.gov/food/pesticides/questions-and-answers-glyphosate

グリホサートは特定の雑草や草を枯らすことができる除草剤で、広範に使用されている。グリホサートは、植物の生長のために不可欠な酵素を遮断することで効果を表す。グリホサート含有製品は、主に農業で使われているが、森林管理にも、芝生や庭の手入れにも使われる。

グリホサートや一般的な農薬を規制する FDA の役割は何か？

微量の農薬や農薬の化学残留物は、収穫後に作物の中や表面上に残存する可能性がある。FDA の役割は、国産および輸入食品の中や表面上の残留農薬が米国環境保護庁（EPA）によって設定された基準を超えていないことを保証することである。

一般的な農薬や特にグリホサートを規制する上で米国環境保護庁（EPA）の役割は何か？

EPA は、農薬がラベルに指示された使用方法に従って使用された場合において、ヒトの健康や環境にとって安全であることを保証するために評価を行う。EPA は食品に許容される農薬化学物質の残留量であるトレランスを設定、改正、保留または取消す規則を発する責任を負う。トレランスは有害でないという合理的な確実性が示される量に設定されている。グリホサートの安全性と使用に関する詳細は、EPA のウェブサイトを参照。

＊グリホサート - 農薬製品に使用される成分

https://www.epa.gov/ingredients-used-pesticide-products/glyphosate

EPA はグリホサートを安全に使用するためのトレランスを設定したのか？

EPA は、トウモロコシ、大豆、油糧種子、穀物、及び果物や野菜を含むさまざまな作物について、0.1 から 310 ppm の範囲でグリホサートのトレランスを設定した。

グリホサートへの暴露に関して安全上の懸念はあるか？

EPA は、グリホサートのような農薬の安全性評価を実施している。EPA によれば、グリホサートはヒトへの毒性が低い。ペットでは、散布されたばかりの植物に触れたりまたはそれを食べたりすると、消化や腸管に異常を起こしかねないというリスクがある。2017 年 12 月、EPA はグリホサートがヒトにとって発がん性はありそうにないという結論のグリホサートのリスクアセスメント案を発表した。

＊報告書

https://www.epa.gov/pesticides/epa-releases-draft-risk-assessments-glyphosate

国際機関の 1 つ（IARC）が、グリホサートは発がん性物質の可能性が あると結論付けているが、一方、EFSA、FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）を含む他の機関は、グリホサートは発がん性物質でありそうにないとの結論を出している。

FDA は食品の中や表面上の残留グリホサートを監視するために何をしているのか？

近年 FDA は、残留グリホサートの検査のための最新の選択的分析法を開発し、さらに 2016 年度から 2017 年度にかけて、大豆、トウモロコシ、乳及び卵における残留グリホサートを調べるための予備検査を開始した。FDA は、2017 年度において、これら 4 種の農産物の予備検査を完了し、2018 年度にはその他の食品にも検査を拡大した。FY2016 の検査結果は 2016 年度年次報告書（FY2016 Annual Pesticide Report）に、2017 年度の結果は 2017 年度年次報告書（FY2017 Annual Pesticide Report）に発表されている。

なぜ FDA は過去にグリホサートの検査を行わなかったのか？

FDA は継続的に、国内外の食品の表面及び食品の中の残留農薬が EPA トレランスを超えないことを保証するために、義務を果たす監視能力を拡大している。限られたリソースを最も効率的かつ効果的に活用するために、多くの FDA 農薬検査プロトコルは 1 回の分析で数百の農薬を検出できる残留農薬一斉分析法(MRMs)を使用する。しかし、グリホサートの化学的性質のため、FDA の MRMs はグリホサートには機能しなかった。そのため、FDA はグリホサートとその分解産物を検出するために特別に作られた SRM（残留農薬選択分析法）を開発し、実証するためにかなりの時間と資金を費やす必要があった。

FDA はグリホサートを特異的に検査する方法をどのようにして開発したか？

FDA の科学者は FDA の研究所で効果的に機能する方法を確認するために様々な方法を評価した。科学者は食品中のグリホサートと同様にグルホシネート残留物の分析用に特別に設計された新たな残留農薬選択分析法(SRM)を開発するためにこの情報を使用し、食品分析における最大限の感度と性能に達するための最先端の計測と技術を取り入れた。分析法の開発後、FDA は様々な食品を使用して妥当性を評価した。その結果、グリホサートの分析法は食品中のグリホサート残留濃度を測定するのに有効であることが示された。

2 年間のサンプリング業務の結果はどうだったか？

FY2016 と FY2017 のグリホサートとグルホシネート検査のためのサンプルの結果から、検査した全 4 品目（トウモロコシ、大豆、乳、卵）のグリホサートに関する残留農薬違反はないことが示された。

グリホサートとグルホシネートの検査をした 879 件のトウモロコシ、大豆、乳、卵のサンプルのうち、トウモロコシと大豆の約 59%がグリホサート及び/又はグルホシネートの残留が陽性であったが、全て米国環境保護庁(EPA)が設定したトラレンス未満だった。乳と卵のサンプルのいずれにも残留はなかった。この業務は FY2017 で完結し、結果は 2017 年度残留農薬モニタリング計画報告で閲覧することができる。

＊FY 2017 Pesticide Residue Monitoring Program report

https://www.fda.gov/food/pesticides/pesticide-residue-monitoring-2017-report-and-data

FDA は今後の検査結果をどのように公表するのか？

FDA は、今後の報告書で定期的な FDA 残留農薬モニタリング計画の一環として、グリホサート検査の結果を含めることを予定している。

＊Pesticide Residue Monitoring Program Reports and Data
https://www.fda.gov/food/pesticides/pesticide-residue-monitoring-program-reports-and-data

４．FDA はよりスマートな食品安全の新時代を話し合う公開会合を発表する

FDA Announces Public Meeting to Discuss the New Era of Smarter Food Safety
September 17, 2019
https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-public-meeting-discuss-new-era-smarter-food-safety

FDA は 2019 年 10 月 21 日に公開会合を予定すると発表した。FDA は食品提供の保護強化を計画する「よりスマートな食品安全の新時代」と言われる現代的なアプローチに関して、様々な分野の関係者から意見を聞く。

FDA は、食品安全近代化法（FSMA）の履行のための取り組みを、よりデジタル化した、追跡可能な、より安全なシステムを構築することで進めている。

FDA 副長官はよりデジタル化し、透明化した食品安全システムを支持する

Deputy Commissioner Champions More Digital, Transparent Food Safety System
09/17/2019
https://www.fda.gov/food/conversations-experts-food-topics/deputy-commissioner-champions-more-digital-transparent-food-safety-system

よりスマートな食品安全の新時代に関する、FDA 副長官 Frank Yiannas 氏へのインタビュー。Yiannas 氏は、Walt Disney Company と Walmart 出身の食品安全文化（Food Safety Culture）に関心があるブロックチェーン技術利用の専門家である。

＊New Era of Smarter Food Safety
https://www.fda.gov/food/food-industry/new-era-smarter-food-safety

FSMA の履行のために、FDA が技術やその他のツールをどのように利用する計画なのかを示す戦略計画を作成しているところである（2020 年初めに公表予定）。ブロックチェーン、センサー技術、IoT、人工知能など、我々を取り巻く現代の社会やビジネス部門で利用されている技術の利用を向上させつつ、FSMA の履行を目指す。

よりスマートな食品安全は、ヒトが先導し、FSMA に基づき、技術が可能にするものである。2019 年の公開会合での優先事項は次の通り。

- 技術が可能にするトレーサビリティーと食品媒介アウトブレイクへの対応：汚染食品の発生源の追跡と公衆衛生リスクへの対応に必要な時間を大幅に短縮する技術とデータストリーム、プロセスを見つける
- 予防のためのよりスマートなツールとアプローチ：トレースバックからの新しい知識、データストリーム、迅速なデータ解析ツールの利用を強化する。新しいデータ解析ツールと予測分析の利用は、FDA や関係者にとって、潜在的な食品安全リスクをより良く同定し低減することの支援となり、FSMA の予防的管理の推進にもなる。
- 新しいビジネスモデルと小売の食品安全近代化への適応：e-コマースやホームデリバリーなどの新しいビジネスモデルと、小売施設などの伝統的ビジネスモデルの両方の安全性を促進する。
- 食品安全文化：農場や施設での食品安全文化の役割を奨励し認識させる。これには、従業員と会社の食品安全への考え方や取り組み方に影響を与えるために、より多くの行動を含む。食品安全文化の強化は家庭へも拡大させ、FDA は食品の安全な取扱いについて消費者教育に取り組んでいる。

５．FDA は食品防御計画ビルダーの更新版を発表

FDA launches Updated Food Defense Plan Builder

September 19, 2019

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-launches-updated-food-defense-plan-builder

企業が FDA 食品安全近代化法のもとでの意図的異物混入規則の要件を満たすための援助となる食品防御計画ビルダー（FDPB）更新版（v.2.0）を発表。計画ビルダーの各項に施設の情報を全て入力すると、自動的に食品防御計画を示してくれる。

大規模事業者の意図的異物混入規則の遵守日は 2019 年 7 月 26 日で、2020 年 3 月から査察を開始予定である。

＊食品を意図的異物混入から保護するための低減策に関する FSMA 最終規則

FSMA Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration

https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-mitigation-strategies-protect-food-against-intentional-adulteration

食品供給を標的にしたテロ行為を含む、公衆衛生に大規模な危害を起こすことを目的にした意図的異物混入を予防するための FSMA 規則。この規則は、特定の食品やハザードに焦点を絞るというよりも、登録食品施設における工程でのリスク低減策を要求している。第一に、多くの人の手に渡る製品を製造する大規模事業者を対象にした規則になっている。

６．食品同定基準の現代化に対するホライズン・アプローチに関する公開会合での Dr.

Susan Mayne の発言

Remarks by Dr. Susan Mayne at the Public Meeting on Horizontal Approaches to Food Standards of Identity Modernization

September 27, 2019

https://www.fda.gov/news-events/speeches-fda-officials/remarks-dr-susan-mayne-public-meeting-horizontal-approaches-food-standards-identity-modernization

FDA は、予防可能な死亡と栄養不良による慢性疾患を減少させるための重要な取り組みとして、複数年にわたる「栄養革新戦略」に着手している。その道筋の一つは、消費者が健康的な食品を選択できるようにするための栄養表示等の改訂である。もう一つが、消費者が望むより健康的な食品を製造するための革新を事業者に促すことである。後者の作業の一環として、FDA は次のようなやり方で、食品の同定基準プログラムの近代化を模索している：

・経済目的の異物混入から消費者を保護
・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
・製造業者がより健康的な食品を製造するよう促すため、産業革新の推奨と融通性の提供

７．リコール情報

- **Fitoterapia USA Inc.は、有効成分タダラフィルのため、MERO MACHO ARTIFICIAL PASSION FRUIT FLAVORED VITAMIN C LIQUID SUPPLEMENT の全国的な自主的リコールを発表**

Fitoterapia USA Inc. Issues Voluntary Nationwide Recall of MERO MACHO ARTIFICIAL PASSION FRUIT FLAVORED VITAMIN C LIQUID SUPPLEMENT Due to Presence of Active Ingredient Tadalafil

September 16, 2019

https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/fitoterapia-usa-inc-issues-voluntary-nationwide-recall-mero-macho-artificial-passion-fruit-flavored

Fitoterapia USA Inc.はダイエタリーサプリメントドリンク MERO MACHO ARTIFICIAL PASSION FRUIT FLAVORED VITAMIN C LIQUID SUPPLEMENT の 1 万 9 千本のボトルを消費者レベルにおいて自主的リコールしている。

- **Abbott Laboratories は Calcilo XD®調整粉乳をリコール措置**

Abbott Laboratories Recalls Calcilo XD® Infant Formula

September 17, 2019

https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/abbott-laboratories-recalls-calcilo-xdr-infant-formula#recall-announcement

Abbott 社は製品の少量数に香りと色合に一貫性がないため、Calcilo XD® 調製粉乳缶(13.2oz / 375g)を自主的リコール。

- **Ridley Block Operations は Ultralyx 2416-5 を自主的リコール、他製品には影響なし；販売はジョージア州とフロリダ州と限定的**

Ridley Block Operations Voluntarily Recalls a Batch of Ultralyx 2416-5 No Other Products are Affected; Distribution was Limited to Georgia and Florida

September 20, 2019

https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ridley-block-operations-voluntarily-recalls-batch-ultralyx-2416-5-no-other-products-are-affected

Ridley Block Operations は高濃度の非タンパク性窒素のため、Ultralyx 24-165 を自主的リコール。対象製品は飼料で、牛に有害な影響のおそれがある。

８．警告文書

- Sugarcreek Livestock Auction, Inc.

September 06, 2019

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sugarcreek-livestock-auction-inc-587164-09062019

査察の結果、家畜への投薬にいくつもの問題あり。

- Crispy Delight Corp.

September 06, 2019

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/crispy-delight-corp-585315-09062019

CGMP、ハザード分析及びリスクに基づく予防管理に関する規則（CGMP & PC rule）違反、着色料表示違反、不正表示、食品施設登録の違反など。

- Flying Food Group, LLC

August 12, 2019

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/flying-food-group-llc-581977-08122019

CGMP & PC 規則違反。

- Nutra Solutions USA, Inc.

September 12, 2019

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/nutra-solutions-usa-inc-570011-09122019

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反（以前の警告文書への是正措置に関する企業からの返答に対して、不十分な点をさらに指摘している）。

● 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．CDC と ATSDR は複数箇所での PFAS 研究を始めるために 700 万ドルを提供

CDC and ATSDR Award $7 Million to Begin Multi-Site PFAS Study
September 23, 2019
https://www.cdc.gov/media/releases/2019/p0923-cdc-atsdr-award-pfas-study.html

CDC と米国有害物質疾病登録局（ATSDR）は、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に汚染された飲料水と健康影響との関連性を調査するため、複数箇所での研究を開始することを発表した。対象は 7 コミュニティーでの暴露研究であり、それぞれ 100 万ドルを支援する。

●米国農務省（USDA：Department of Agriculture）
http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome

１．FSIS への請願

Petition Submitted by The Lamb Company (Sep 5, 2019)
https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e116e856-e7a4-4dbe-8a7f-6f3e6e69f0bb/19-04-the-lamb-company-090519.pdf?MOD=AJPERES

9 CFR 317.8(b)(4) の「スプリングラム（spring lamb）」 の定義が時代遅れなので廃止するよう求める請願。

1945 年からのスプリングラムの定義は、3 月から 10 月の最初の月曜日に屠殺された羊、であるが、今の時代は一年中質の高い羊が販売でき、南半球と北半球では季節が違うなど不都合の方が多いので廃止して欲しいというもの。

２．GE 綿規制解除申請への意見募集

Availability of Petition for Deregulation of GE Cotton
September 25, 2019
https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/2019/sa-09/ge-cotton-deregulation

USDA の動植物衛生検査局（APHIS）は、モンサント社による *Lygus* 属の昆虫に耐性の GE 綿品種の規制解除申請にパブリックコメントを募集する。環境及びそれに関連する経済影響に関するコメントを科学的文書つきで 11 月 25 日までに求める。

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

１．2019 年 9 月 11 日　食品安全性検査報告

2019-09-11 Food Safety Testing Bulletin

2019-09-11

http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-09-11/eng/1566586219232/1566586219716

フムス中の表示されていないピーナッツ－2014 年 4 月 1 日から 2015 年 3 月 31 日

食品アレルゲンーターゲット調査

Undeclared Peanuts in Hummus - April 1, 2014 to March 31, 2015

http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/april-1-2014-to-march-31-2015/eng/1564586466408/1564586466658

この調査の主な目的は、フムス製品に表示されていないピーナッツの存在と量に関するベースライン情報を得ることである。200 のサンプルが検査され、表示されていないピーナッツを含むものは見つからなかった。

２．食品リコール警告：Abbott ブランドの Calcilo XD Powder は酸敗臭と異色のためリコール措置

Food Recall Warning - Abbott brand Calcilo XD Powder recalled due to rancidity and off-colour

September 13, 2019

http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2019-09-13/eng/1568425849063/1568425849551

クラス 2 リコール。

Abbott Laboratories は酸敗臭と異色のため、Abbott brand Calcilo XD powder を市場から回収している。製品写真あり。

● 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 94–19

24 September 2019

http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular9419.aspx

新規申請と提案

・加工助剤としてのジベレリン酸

意見募集

・加工助剤としての *Trichoderma reesei* 由来キシラナーゼ

- Notification Circular 95–19

23 September 2019

http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular9519.aspx

新規申請と提案

・緊急提案として、純及び高度に濃縮されたカフェイン製品について

- Notification Circular 96–19

30 September 2019

http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular9619.aspx

認可とフォーラム通知

・加工助剤としての *Bacillus licheniformis* 由来プルラナーゼ

・テキーラの最小アルコール濃度削減

・フォローアップミルクの最小タンパク質

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

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

１．安全性警告

- Arthrem capsules

19 September 2019

https://www.tga.gov.au/alert/arthrem-capsules

更新

スポンサーは、Arthrem カプセルの登録を取り下げた。これは、オーストラリアにおいてもはや合法な製品ではないことを意味する。小売製品は、2019 年 9 月 5 日にリコールが

出された。

2018 年 3 月 19 日付の安全性助言

Arthrem カプセルは、リスト記載の補完医薬品であり、*Artemisia annua*（クソニンジン）抽出物のみを有効成分として関節の健康用として販売されていた。しかし、Arthrem カプセルによる肝毒性の報告を 14 件受け取ったという Medsafe からの発表を受け、TGA が安全性を監視している。Arthrem の 12 週間の予備的臨床試験においても、Arthrem 300 mg を 1 日 2 回摂取した患者 14 人のうち 1 人で肝炎の発症が報告されている。肝炎の発症は Arthrem に関連している可能性が高いと考えられた。

- Ballerina Anti-Obesity capsules

18 September 2019

https://www.tga.gov.au/alert/ballerina-anti-obesity-capsules

製品は表示されない成分フェノールフタレイン及びシブトラミンを含む。製品写真あり。

- Slimina Weight Loss capsules

20 September 2019

https://www.tga.gov.au/alert/slimina-weight-loss-capsules

製品は表示されない成分フェノールフタレイン及びパラセタモールを含む。製品写真あり。

● 香港政府ニュース

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

１．生きたアワビのサンプルに動物用医薬品クロラムフェニコールを検出

Veterinary drug chloramphenicol found in live abalone sample

Thursday, September 17, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190917_7626.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、定期検査で生きたアワビのサンプルに動物用医薬品クロラムフェニコール 0.8 µg/kg が検出されたと発表した。

２．中国白菜のサンプルに基準値超過のカドミウムを検出

Excessive cadmium found in Chinese cabbage sample

Thursday, September 12, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190912_7622.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、中国白菜のサンプルに基準値(0.1 ppm)超過のカドミウム 0.17 ppm が検出されたと発表した。

３．新鮮な牛肉 2 サンプルに二酸化硫黄を検出

Two fresh beef samples found to contain sulphur dioxide

Wednesday, September 18, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190918_7629.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、新鮮な牛肉 2 サンプルに保存料の二酸化硫黄が検出され、それぞれ 50 ppm、580 ppm であったと発表した。

４．食品安全センターは缶入りフライドデイス（魚）のサンプルに微量のマラカイトグリーンを検出

CFS finds traces of malachite green in canned fried dace sample

Thursday, September 19, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20190919_7634.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、缶入りフライドデイスのサンプルに 0.74 ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。

５．違反情報

● 包装ふすまが栄養表示規則に違反

Prepackaged Wheat Bran sample not in compliance with nutrition label rules

September 19, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190919_7631.html

食品安全センターが検査したところ、米国産包装ふすまにおいて、砂糖 0 g/100 g という表示のところ、1.9 g/100 g 検出であった。

● 瓶詰ガーリック乾燥えびが栄養表示規則に違反

Bottled garlic dried shrimp not in compliance with nutrition label rules

Thursday, September 19, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190919_7633.html

食品安全センターが検査したところ、台湾産瓶詰ガーリック乾燥エビにおいて、ナトリウム 492.6 mg/100 g という表示のところ、940mg/100g 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

- 2019.8.30～2019.9.5

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43084

- 2019.8.23～2019.8.29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43083

２．健康な秋夕のための食品・医薬品安全情報の提供（食品編）

食品安全政策課　2019-09-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43686

食品医薬品安全処は、旧盆名節を迎え、国民が安全で健康にお盆を過ごすことができるように食品安全情報を提供する。

主要内容は、▲法事用品買い物要領、▲食材保管及び準備要領、▲祝祭日の食品調理・摂取・保管要領、▲祝祭日の食品を健康に楽しむ方法、▲帰省中の食中毒予防要領、▲ギフト用健康機能食品を購入する要領など。

＜法事用品など買い物要領＞

お盆法事用品、祝祭日の食事の準備のための買い物は、小麦粉、食用油のような冷蔵が必要ない食品を先に選択し、果物・野菜、ハム・かまぼこなどの冷蔵･冷凍食品、肉類、魚介類の順に買うことを勧める。

大型ディスカウントマートやデパートなどでの買い物時間は 80 分程度(1 回平均)なので、買い物かごに入れた食品が常温で長時間放置された場合は細菌増殖の恐れがあり、腐りやすい魚介類や冷蔵・冷凍食品は最後に購入する。

農産物は傷がなく新鮮なものを選択し、洗浄・切断などの前処理がされた果物・野菜は冷蔵製品を購入する。

食品を購入する時は、賞味期限・表示事項をよく確認し、必要な量だけ購入する。

酒類は流通期限がないが、濁酒と薬酒は賞味期限を表示するようにしていて、プレゼント用で購入する際に賞味期限を確認する必要がある。

「卵産卵日付表示制」施行(2019.8.23.)によって、卵の殻の表示を見て産卵日も確認して購入することができるようになったが、適正に保管・流通された卵は産卵日が数日過ぎても品質と安全に問題がないので、賞味期限以内の製品かどうかを確認して購入する。

買い物が終ったら、加工食品、果物・野菜類と肉類・水産物をそれぞれ区分して、冷蔵・冷凍食品はアイスボックスやアイスパックを利用して低温状態を維持して家まで運ぶ。

＜食材の保管及び準備要領＞

購入した食品材料はすぐ冷蔵庫や冷凍庫に入れて保管し、卵はそのまま食べる野菜と直接触れないように保管に注意する。

冷凍保管肉類・魚介類など長期間保存する食品は冷凍庫の内側奥深く入れ、冷蔵室扉側は温度変化が大きいので、すぐに食べる食品のみを保管することをお勧めする。

冷蔵庫の適温を維持するためには、▲全用量の 70%以下、▲頻繁にドアを開けない、▲

熱いものは素早く冷やしてから保管する、などを守らなければならない。

冷凍状態で活動を停止した細菌は、誤った解凍で再び増殖するので、冷凍肉、魚などを解凍するには注意が必要である。冷蔵解凍または電子レンジ解凍が望ましく、流水で解凍する場合は、必ず 4 時間以内に仕上げる。

ニワトリなど家禽類、水産物、肉などを洗浄する時には、そのまま食べる野菜、果物などに水が飛ばないように注意する必要がある。

ナイフ・まな板による交差汚染を防止するために、調理されていない食品用と調理済み食品用を区分してナイフとまな板を使う。

代表的な祝祭日の食品であるサトイモ汁、ワラビナムルなどに使われるサトイモ、ワラビ、豆類はハザード成分を含んでいて材料の準備には注意が必要である。サトイモに含まれるハザード成分（シュウ酸カルシウム、ホモゲンチジン酸）を除去するため、沸騰させて 5 分以上ゆでた後、水に浸してから使用する。ワラビに含まれるハザード成分（プタキロシド）を除去するためには、沸騰したお湯で 5 分以上茹でた後、水に浸してから使用する。豆類に含まれているハザード成分（レクチン）を除去するためには、5 時間ほど水につけてから、完全に煮た後に使用する。

＜祝祭日の食品調理・摂取・保管要領＞

祝祭日の食品の調理前は､石鹸などの手洗浄剤を使用して 30 秒以上手を洗うようにする。特に、卵や生鶏を触った手で生のまま食べる野菜などに触れると、食中毒菌が付着する(交差汚染)ことがあるので、必ず石鹸などで手を洗う。

食品を調理する時は、衛生手袋を着用して、加熱料理する時は、飲食物の内部まで十分に加熱しなければならない。

ミートボールなど挽肉を調理する時は、必ず中まで完全に加熱しなくてはならず、ハム・ソーセージなど肉加工品も中心温度 75℃ 1 分以上の加熱調理が必要。

調理済みの食品を保管する時には、温めた食べ物は 60℃以上に、冷たく食べる食べ物は急速に冷やして 5℃以下で保管する。祝祭日の食品は、多くの量をあらかじめ調理して保管する場合が多いので、2 時間以内に冷ましてカバーをして冷蔵庫に保管する。ベランダに調理された食品を保管すると、日中には日光によって温度が上がって細菌が増殖するので注意が必要である。調理された食品は、常温に放置せずにできるだけ早く 2 時間以内に摂取し、常温で 2 時間以上放置された食品は必ず再加熱した後に摂取すること。

＜墓参りや帰省中の食中毒予防のヒント＞

墓参りでは､準備した食べ物をそのままトランクに保管せず､なるべくアイスボックス、アイスパックなどを利用して 10℃以下の冷蔵状態で運搬する。墓参りの後に準備した食べ物を食べる前には手を綺麗に洗うかウェットティッシュで拭く。墓参りの時に、周辺の半熟の果実や野生キノコなどをむやみに採取・摂取してはならない。安全性が確認されない谷水や湧き水などをむやみに飲まない。

帰省途中には、調理された食品はなるべくアイスボックスなどを利用して 10℃以下で保管・運搬する、日差しがあたる空間や自動車のトランクに 2 時間以上放置しない、食事前

に手を綺麗に洗うかウェットティッシュで拭く、なるべく調理後 2 時間以内に摂取するなどの安全上の注意を守る。

特にコンビニ、休憩所などで購入した食品や飲料はできるだけ早く食べ、残った食べ物や飲み物は車中にそのまま置かないこと。

＜祝祭日の食品を健康に楽しむ方法＞

餅、煮物など祝祭日の食品は、普段食べる食品に比べて熱量も高く、ナトリウムや糖も多いのでカロリーとナトリウム、糖を減らした健康レシピを使用することを勧める。

ナムルは油で炒める調理方法より茹でて調理し、あらかじめ調味料で和えておけば野菜から水分が出て薄味になるので食べる直前に味をみて足せる。調味料を使う煮込みより焼きものを中心に準備し、スープ料理は昆布、煮干しなどで取ったスープを基本に使用し、沸騰している調理途中ではなく、直前に味見するのが薄味に料理する方法。プルコギなどに使う調味料は砂糖の代わりにパイナップル、梨、キウイのような果物を使えば糖度を減らして肉を柔らかくする効果を得られる。豆腐、ハム、かまぼこなどを料理する時は、お湯で一度茹でて調理すれば加工食品のナトリウム含有量を減らすことができる。

食品を食べる時には、とり皿を利用し、すこしずつ食べるのが食べ過ぎを減らす方法で、スープより具を中心に食べ、醤油を使わずに食べることを勧める。小さなサイズ（200 mL 以下）の汁椀を使えば、ナトリウムの摂取を減らすことができる。

祝祭日の食品は、油で揚げて炒めるなど高熱量、高脂肪食が多く、普段の食事量を考えて熱量を少なくできるように、カロリーを計算し、食事量を調節することが必要である。祝祭日の食品栄養情報は、食品安全情報ポータル食品安全国(www.foodsafetykorea.go.kr)栄養成分データベースで確認できる。併せて、高速道路及び空港などで飲食店を利用する場合、衛生評価店で安全な旧盆名節を過ごしていただきたい。店情報は食品安全国ホームページの町内食品安全情報/町内飲食店で確認することができる。

＜健康機能食品を購入する要領及び摂取の注意事項＞

お盆のプレゼント用に沢山購入する健康機能食品は、疾病治療を目的に処方される「薬」ではないので、「高血圧、糖尿、関節炎、性機能の改善など」のような虚偽・誇大・誹謗などの表示・広告に惑わされて購入する事がないように注意すること。

健康機能食品を購入(インターネットショッピングモールを含む)する時は、製品の「健康機能食品」表示及び認証マークを必ず確認する必要がある。機能性が確認されない「健康食品」(ノニ、オキアミ油など)を健康機能食品と間違えて高く購入した後、機能性がなくて後悔する事を防ぐことができる。特に、インターネット、ホームショッピングなどの目玉商品や口コミのみを信じて購入するのは危険である。

※食薬処から機能性を立証されない一般食品には、「健康機能食品」という文言とマークがない

正式に輸入又は製造された健康機能食品は、食薬処で認めた製品別の機能性を含む輸入(製造)店名、原材料名、賞味期限などのハングルの表示があるので入念に見て購入する必要がある。健康機能食品は、安全性と機能性が確保されている一日摂取量が決まっているの

で、製品に表示された摂取量、摂取方法、摂取時の注意事項を確認して摂取すること。

健康機能食品は、それ自体で食事に代る栄養素の供給源になることはないので、バランスが取れた食事が優先であり、補助的に摂取するのが望ましい。

機能性を持ついくつかの製品を同時に、あるいは過剰に摂取した場合、機能性がさらに生じるのではなく、予期せぬ異常が発生する可能性があるので注意する必要がある。病気のため病院で治療を受けたり、薬を服用する場合には、医者に相談するのが望ましい。食品安全国ホームページで医薬品と一緒に摂取する場合に注意が必要な原材料の情報を確認できる。健康機能食品を摂取して副作用が発生した場合には、電話窓口または食品安全国の「健康機能食品異常事例申告センター」を利用して報告すること。

３．秋夕人気名節食品の一斉点検の結果

食品安全管理課　2019-09-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43680

食品医薬品安全処は旧盆名節を控えて、8 月 21 日から 27 日まで秋夕法事用食品製造・販売業者など総計 3,842 ヶ所を点検して、「食品衛生法」、「畜産物衛生管理法」に違反した 170 ヶ所を摘発した。主な違反内容は、▲流通期限経過製品保管(7 ヶ所)、▲自主品質検査未実施(14 ヶ所)、▲不衛生な取り扱い(25 ヶ所)、▲原料・生産・販売記録未作成(24 ヶ所)、▲健康診断未実施(59 ヶ所)、▲その他*(41 ヶ所)など。摘発された業者は、管轄地方食品医薬品安全庁及び自治体が行政処分などの措置を実施し、3 ヶ月以内に再度点検して改善可否を確認する予定である。

４．アレルギー成分未表示の健康機能食品の回収措置

健康機能食品政策課　2019-09-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43679

食品医薬品安全処は、健康機能食品製造業者が製造・販売した「Shinhwa OptMSM」(類型: MSM)製品にアレルギー誘発物質表示対象原料(牛、豚)が表示されていないため、該当製品を販売中止及び回収措置する。カプセル原料に牛・豚ゼラチンを使用したが、アレルギー誘発物質を表示していない。

５．食中毒の原因・疫学調査など迅速に対応体系の構築

食中毒予防課　2019-08-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43676

食品医薬品安全処は、食中毒が疑われる患者申告時の原因調査など、迅速に対応する体系の構築を主な内容とした「食中毒発生原因調査手続きに関する規定」告示制定(案)を行政予告する。

今回の告示の制定は、食中毒発生の原因調査などに対する手続きを制度化することにより、各自治体で実行する食中毒の原因調査のための手続きを標準化して、行政の透明性を

高めようとするもの。主な内容は、▲医者や韓方医、集団給食所設置・運営者のみが食中毒の発生を自治体に報告しているが、食中毒患者も申告をすることができるようにする、▲食薬処長に食中毒が発生した集団給食所に食材を供給した業者が食材を供給した他の集団給食所に迅速に食中毒注意情報を提供するようにする、▲食中毒発生規模別の原因・疫学調査班の構成及び運営方法などである。

６．国内流通加工食品のアクリルアミド(Acrylamide)暴露は懸念するレベルではない

新種有害物質チーム　2019-08-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43665

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、韓国で流通している加工食品を対象にアクリルアミドレベルを調査して暴露量を評価した結果、心配するレベルではないと発表した。

今回の調査は、ポテトスナックなど食品製造過程で自然に生成されるアクリルアミドレベルを調査し、その結果をもとに国民の健康に与える影響を確認するために行われた。アクリルアミドは、炭水化物の含有量が多い食品を焼く、油で揚げるなど高温で加熱した時に自然に生成されるが、2006 年以降、現在までアクリルアミド低減化のための努力を継続的に実施している。

調査対象は、シリアル・菓子類などの食品 22 種類で市中に流通中の計 1,022 件を回収して検査した。調査の結果、アクリルアミド検出量は不検出～7,331 μg/kg と確認され、平均検出量は 129 μg/kg で国内の低減化勧告基準値である 1,000 μg/kg 以内だった。

検出レベルは飲料類、菓子・パン・餅、農産加工食品の順で、芋類や穀類を原料に加熱した製品で比較的高かった。国内低減化勧告基準値(1,000 μg/kg)を超過した製品は、計 20 件で、▲菓子類 10 件(ジャガイモ菓子 9 件)、▲茶類 5 件、▲香辛料加工品 1 件、▲その他農産加工品(フライドポテトなど)4 件など。

特に茶類は、緑茶・決明子茶・あまどころ茶・麦茶・菊イモ茶など計 44 件を検査して、このうち芋類である菊イモを炒めて作った菊イモ茶製品のアクリルアミド検出量が 902.2～7,331 μg/kg と高いレベルだった。参考として、菊イモ茶製品は提示された方法に基づいて摂取した場合、アクリルアミド摂取を 1/100 以下に減らすことができる。

※飲用方法例 : 約 80℃の水 100 mL を注いで 1～2 分経過後、ティーバッグを数回振った後に摂取する。

市中に流通中の加工食品中のアクリルアミドの検出レベルの調査結果と国民健康栄養調査をもとに、韓国国民のアクリルアミドの暴露量を調査した結果、暴露量は 0.1 μg/kg 体重/日であり、他国の 0.16～2 μg/kg 体重/日と比較して低い水準と確認された。ただし、2016 年度に実施した調理過程が考慮された総食物調査の結果(0.09 μg/kg 体重/日)よりやや高くなった。

食薬処は、今後も安全な食品を供給するためアクリルアミドを始めとした製造過程の中で生成される有害物質の低減化研究を持続的に推進する。

７．食品産業の生産実績規模 78 兆 9000 億ウォン

食品安全政策課　2019-08-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43656

食品医薬品安全処は、国内の食品産業の生産実績は 2018 年が 78 兆 9000 億ウォンで、2017 年(75 兆 580 億ウォン)に比べて 5.1%増加したと発表した。2018 年の食品産業の生産実績は、国内製造業総生産(GDP)比で 16.3%、国内総生産(GDP)比で 4.4%を占めた。最近 3 年間の食品産業年平均成長率は 3.7%増加で、特に健康機能食品は 8.4%の高い成長率である。

※食品産業：食品（加工食品、食品添加物込み)、畜産物、健康機能食品、容器・包装類の製造加工産業を包括

2018 年食品産業の生産実績の主な特徴は次の通り。

[食品] すぐ食べられる・利便性食品最も大きく成長、食肉製品は相変わらず強気

2018 年の生産実績上位品目の主な特徴としては、1～3 位は食肉製品が占めて、即席摂取・利便性食品が高い成長率を示した。即席摂取・利便性食品の高成長傾向は、1 人世帯の増加及び家庭料理に代わる食事の消費の増加など、国民の食生活の変化による。テイクアウト類及び薬味類などの増加は、食品の消費や調理の便利性、簡便性を好むことを示す。

[飲料品] 乳加工品減少継続し、焼酎と輸入ビールの増加、炭酸飲料は温度変化に敏感

牛乳類の生産実績は前年比べ 6.4%減少し、発酵乳類と加工油類も 20%以上減少した。特に、乳加工品であるベビーフード、粉ミルクが前年に比べ 6.9%減少し、少子化社会現象が牛乳、乳加工品産業にも影響を及ぼすことが明らかになった。

酒類の生産実績は前年に比べ 2.1%増加した。一方、ビールの生産実績は前年に比べ 13.8%減少した。輸入ビールが前年比で 45%大幅に増加しており、これはビールの消費時に、様々な選択肢を希望する消費者のニーズが反映されたものと見られる。

液状コーヒー(缶コーヒーなど)の生産実績は前年比 29.6%、焙煎コーヒー(コーヒー豆)の生産実績は前年比 5.2%増加した。インスタントコーヒー･調製コーヒー(ミックスコーヒー)は小幅下落したが、これは液状コーヒーの多様化と小売店及びコーヒー専門店のコーヒーを好むためだと分析される。

炭酸飲料の生産実績は前年に比べて 21.5%増加した。これは 2017 年に生産実績が減少したのとは大きな違いを示すもので、夏期の気温の影響を受ける飲料市場の特徴のためと見られる。最近 3 年間の猛暑（最高気温 33℃以上の日）の日数は 2016 年 22.4 日、2017 年 14.4 日、2018 年 31.5 日であって、猛暑日数の増加に飲料の生産実績が連動されることを見ることができる。

[健康機能食品] 紅参製品高持続、プロバイオティクス急成長

健康機能食品の生産実績は 2018 年 1 兆 7,288 億ウォンで前年に比べ 16.7%増加した。紅参製品シェアが 39.1%で不動の 1 位を占め、前年に比べて 28.6%増加した。品目別では、紅参製品の次に個別認定型(14.2%)、ビタミン及びミネラル(12.4%)、プロバイオティクス

(11.0%)、EPA 及び DHA 含有油脂(3.1%)の順で多く生産されており、このうちプロバイオティックスが前年に比べて 27%増加し、消費者の選好度が大きく高まっている。紅参の消費増加は、独立した家族及びシニア家族で増加し、プロバイオティクスは独立家族及び 10 代の子供がいる家族で増加している。

健康機能食品の輸入は 6,727 億ウォンで、前年比で 17.1%上昇して、主な品目は、ビタミン及びミネラル(34%)、EPA・DHA(15.3%)、プロバイオティクス(11.2%)などである。主な輸入国は、1 位米国(60%)、2 位カナダ(9.6%)、3 位インド(4.0%)の順である。

[業者] 生産実績 1 兆ウォン以上 5 企業、上位順位の変動

製造業者別生産実績 1 兆ウォン以上である企業は、食品製造･加工業者 4 ヶ所と畜産物加工業者(乳加工業者)1 ヶ所の計 5 ヶ所であった。「CJ 第一製糖㈱」が 2018 年 1 兆 8,534 億ウォンで、前年に比べ 10.1%増加して 1 位となった。2 位「ロッテ七星飲料㈱」、3 位「㈱農心」、4 位「ハイト眞露(株)」、5 位「ソウル牛乳協同組合」だった。昨年 2 位だった「CJ 第一製糖㈱」は餃子類と即席摂取･利便性食品などの生産実績上昇で 1 位となり、炭酸飲料・焼酎などの生産実績増加で、前年度 3 位だった「ロッテ七星飲料㈱」が 2 位に上昇した。

詳しい内容は、食薬庁幼保課程家(www.mfds.go.kr →統計→統計刊行物→食品及び食品添加物生産実績または統計資料)で確認できる。

● 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：オンラインで販売されている'S Gold Coffee'に禁止物質を検出

HSA Alert: 'S Gold Coffee' sold online found to contain banned substance
26 SEPTEMBER 2019
https://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/Press_Releases/2019/sgoldcoffee.html

HSA は製品に禁止物質のシブトラミンを含むとして、オンラインで販売されている'S Gold Coffee'を購入消費しないよう市民に警告している。製品写真を下記の PDF 版に掲載。

＊PDF 版
https://www.hsa.gov.sg/content/dam/HSA/News_and_Events/Press_Releases/2019/PRS%20Gold%20Coffee_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．クリアランス前に輸入黒胡椒の「アセタミプリド、ジチオカルバメート、プロクロラズ」の検査

https://fssai.gov.in/upload/advisories/2019/09/5d7a1721548abOrder_Testing_Pesticides_12_09_2019.pdf

2020 年 1 月 1 日から、輸入黒胡椒に上記農薬検査が要求される。トレランスとして 0.01 mg/kg が適用される。

２．FSSAI はプラスチック廃棄物のない食品部門を推進

FSSAI Pushes for Plastic Waste Free Food Sector

24th September 2019:

https://fssai.gov.in/upload/press_release/2019/09/5d8a03cc10b7dPress_Release_Plastic_Waste_Free_24_09_2019.pdf

－より安全で持続可能な食品包装に向けて－

イベントで、食品トップ企業 22 社が自主的にプラスチック廃棄物の削減を誓う。これは、Modi 首相が 9 月 11 日に国を代表して、一回使用向けプラスチックを段階的に廃止するという公約を発表したことに起因している。

３．メディアコーナー

- **使い捨てプラスチック禁止：それは脅威の解決になるか？**

Single-use plastic ban: Is this the solution to the menace?

Dated: 11-09-2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Plastic_Telegraph_12_09_2019.pdf

月曜日に Modi 首相がインドは一回使用向けプラスチックをもう使わないだろうと発表したことが業界から疑問を提示されている。飲料業界代表者は PET ボトルを使い捨てプラスチックに分類しないよう強く求めた。

- **FSSAI はホテルにプラスチックの飲料水ボトルをガラスボトルに代えることを認める**

FSSAI allows hotels to replace plastic drinking water bottles with glass bottles

Sep 12, 2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Bottles_HT_12_09_2019.pdf

プラスチックごみを減らすために、インハウスのゲスト用には水の安全基準が守られていてボトルを売らなければ、紙でシールしたガラス瓶に代えることができる。

- **Tata Salt に対する主張が FSSAI と IMA（インド医師会）により否定される**

Allegations against Tata Salt debunked by FSSAI and IMA

05-09-2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Allegation_Express_09_09_2019.pdf

ソーシャルメディアでのフェイクニュースにはすっかり馴れてしまったが、最近のそのひとつの例が Tata Salt についてである。米国の検査室がインドで販売されている塩から有害な量のシアン化物が検出されたという話がソーシャルメディアに出回っている。しかし事実ではない。事実は凝固阻止剤として使用されているフェロシアン化カリウム（PFC）で、それは塩 1 kg あたり 10 mg まで認められている。Tata Salt のようなブランドの塩は 3 mg/kg で許容量以内である。WHO の専門委員会が安全と認め EU や豪州でも使われている。

● 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収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)、ゲノム編集及び CRISPR/Cas9 に関する最新の FAQ を公表（ドイツ語）
- 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 8 月分)を公表

ProMED-mail

- **食中毒　ブルキナファソ：致死、農薬疑い**

Foodborne illness - Burkina Faso: fatal, pesticides susp.

2019-09-18

http://www.promedmail.org/post/6678123

[1]Date: Wed 11 Sep 2019　Source: BBC Afrique

ブルキナファソの 2 地域で農薬汚染食品を食べて 10 日で少なくとも 18 人が死亡した。保健大臣によると 12 人がまだ入院中である。

最初の事例は 2019 年 9 月 1 日に Didyr の町で報告された。家族 15 人が豆の葉と小さなキビの種、実際には残り物の種子、の料理を食べて病気になり治療したが 13 人が後に死亡した。9 月 2 日は別の地域で家族 14 人が病気になり 5 人が死亡した。医師は集団食中毒と診断した。補足試験で農薬が原因とされた。

[2]Date: Wed 11 Sep 2019　Source: RFI Afrique

血液や尿から異常な量の農薬が検出された。

（物質不明）

- **鉛中毒－米国：(ニューヨーク）ウシ、ヒト**

Lead poisoning - USA: (NY) cattle, human

2019-09-27

http://www.promedmail.org/post/20190927.6696894

Date: Wed 25 Sep 2019　Source: JAVMA News [edited]

乳牛や肉牛が環境あるいは飼料から鉛を摂取することがある。それがミルクや内臓肉を汚染することがある。ニューヨーク州動物健康診断ラボの診断毒性学者 Karyn Bischoff 博士はワシントンでこの 8 月に開催された AVMA 学会で、古い塗料や壊れたバッテリーなどのウシの鉛汚染源とヒトリスクについて説明した。CDC によると血中鉛の安全な濃度は同定されていない。鉛中毒の神経や消化管症状は明確ではなく、しばしば見逃されている。

Bischoff 博士の経験したある事例では、乳牛が餌として与えられたサイレージトウモロコシの茎に埋まっていた鉛の銃弾で鉛暴露し、そのウシのミルクに鉛汚染が生じた。別の農家では古い 1920 年代の小屋の鉛入り塗料をオーナーが強力な洗浄機で洗い、鉛を含むダストが拡散してウシが中毒になった。別の農場ではウシがゴミの山のバッテリーを踏んで開けて中の鉛のプレートを舐めた、など。鉛含有ミルクは通常薄められるが、Bischoff 博士はどんな量の鉛でも子どもには有害だと CDC が言っていると注記する。またウシの鉛中毒が人間の鉛暴露の歩哨になる場合もある。ある牧場では牛の鉛濃度の上昇が発見されたことで妊婦を含む家族の鉛暴露が発見された。牛小屋と自宅に鉛塗料が使われていた。

鉛中毒－米国（第 2 報）：（ニューヨーク）ウシ、ヒト

Lead poisoning - USA (02): (NY) cattle, human

2019-09-28

http://www.promedmail.org/post/6699654

Date: Sat 28 Sep 2019　From: Kary Bischoff [edited] via Mod.TG

9 月 27 日に AVMA ニュースの鉛中毒を ProMED で取り上げたが、それは 2019 年 8 月の AVMA 学会での 1 時間にわたる発表をもとにしたものである。その発表は複数の論文と 15 年のニューヨーク州動物健康診断ラボでの分析結果に基づく。ニュースは省略してあるので追加情報を AVMA ニュースから追加する。

ウシの群れの大きさは肉牛が 4～22 頭、乳牛が 24～150 頭である。牛乳の場合、多くのウシのミルクを集めたバルクタンクの鉛濃度は約 0.1 mg/L であるが、個々のウシを測定すると一部は 5 倍高濃度だった。通常複数の農家からバルクタンクのミルクを集荷して混合するので市販のミルクの鉛濃度が高くなることはあまりない。しかし地域の小規模の酪農家から直接ミルクを買って子どもに飲ませる場合には問題になる。古い田舎の家で趣味の酪農をしていた場合に塗料の鉛由来で中毒になった事例がある。しかし当時胎内にいた少女は数年前に会ったときに高校を成績優秀で卒業していた。

最も重要なことは、鉛に暴露されたウシに中毒の症状はみられない、ということである

EurekAlert

- **ピーナッツアレルギーで経口免疫療法を止めた後もピーナッツに耐えられる人はあま**

りいない

Few people with peanut allergy tolerate peanut after stopping oral immunotherapy

12-Sep-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-09/nioa-fpw091119.php

－適量を続けることがより保護になる、NIH が出資した研究が発見－

ピーナッツの経口免疫療法（OIT）に参加して脱感作に成功し、その後 OIT を続けた/続けなかった人をフォローした研究が *Lancet* に発表された。

● **ガラス工場地域の地元産食品とがんリスクに明確な関連はない**

No clear link between local food and cancer risk in glassworks areas

23-Sep-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-09/lu-ncl092319.php

スウェーデンの Småland 郡は「クリスタルの王国」として知られ 18 世紀からガラス産業が盛んだったが、近年いくつかの工場が儲からないという理由で閉鎖されている。同時に近くの土壌がヒ素やカドミウム、鉛で汚染されていることもわかった。このことが観光業に大きな打撃を与えた。さらに工場近くの住民に地域産の野菜やベリー類への不安がおこった。これまでの研究ではこのガラス工場地域にある種のがんが多いという報告があり、科学者は地元産食品の長期摂取ががんと関連するかどうかを検討した。ガラス工場あるいはガラス埋め立て地の 2 km 以内に 1979-2004 年の間に最低 5 年住む 2200 人のデータを使った。地元産食品の摂取量の多さと汚染物質の血中濃度の高さに関連はあった。*Environmental International* に報告。

● **スタンフォードの研究者らがターメリックに鉛を発見**

Stanford researchers find lead in turmeric

24-Sep-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-09/su-srf092319.php

－バングラデシュの一部のスパイス加工業者はターメリックを明るい黄色に着色するためにクロム酸鉛を使っていて、バングラデシュ人の血中鉛濃度を上げている－

Environmental Research に発表された研究。問題の多くは 1980 年代に大洪水でターメリックの色が悪くなったことに起因。明るい色のカレーが欲しいという要望に応えて工業用色素であるクロム酸鉛を使うようになった。

Environmental Science & Technology に発表された関連研究ではバングラデシュ人の血中鉛の由来を検討し、ターメリックの鉛が最もありそうな犯人であるとしている。

● **プラスチックティーバッグはお茶に微小粒子を放出する**

Plastic teabags release microscopic particles into tea

25-Sep-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-09/acs-ptr092019.php

Environmental Science & Technology に発表された研究。市販のプラスチックティーバッグ入りのお茶 4 種類を購入し、ティーバッグの中身のお茶の葉を取り除いて空にして洗った後、水の入った容器に入れて加熱し電子顕微鏡で観察した。その結果一つのティーバッグは約 116 億のマイクロプラスチック粒子と 31 億のナノプラスチック粒子を放出することがわかった。これはこれまで他の食品で報告されているものの数千倍になる。

- **研究はフランスの食品添加物禁止は時期尚早である可能性を示唆**

Study suggests French ban on food additive may be premature

26-Sep-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-09/msu-ssf092619.php

ミシガン州立大学とネブラスカ大学医学センターの研究者らが、フランス政府の資金提供による二酸化チタンがラットの消化管に炎症と病変を誘発するという研究を否定した。

Food and Chemical Toxicology に発表された研究ではフランスの結果は再現できず、健康への悪影響は確認されなかった。フランスの研究の最大の欠点はヒトの摂取方法と違う飲料水で投与したことで、この研究では食品を介して投与した。二酸化チタンは水に溶けないので飲料水中に砂のように沈降する。さらにフランスの研究では二酸化チタン投与前に強力な遺伝毒性物質であるジメチルヒドラジン（DMH）で前処理していて、それに対する対照群がないため単純に DMH の影響をみているだけの可能性がある。

以上

食品化学物質情報
連絡先：安全情報部第三室