

食品安全情報（化学物質） No. 22/ 2019 (2019. 10. 30)

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>

【BfR】 BfR リスク認知調査：食品と飼料としての昆虫

アフリカ、アジア、アメリカなど世界中の多くの地域で、昆虫は茹でられ、揚げられ、そして食べられている。ヨーロッパでは通常は昆虫を食べないが、食品や動物用飼料としての産業的な飼育や加工の可能性について公開討論が開始されている。このパンフレットでは、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の消費者調査から、ドイツにおける昆虫食についての意識レベルを知ることができる。メディア分析では昆虫の報道に焦点を当てている。調査結果によると、ドイツ人の大多数は自分達の食事の定番として昆虫が定着するだろうとは信じておらず、家畜用の飼料としての昆虫については、より楽観的である。

*ポイント： 国連食糧農業機関（FAO）が2013年に将来的な食糧・飼料不足の解決案として昆虫の利用を薦めてから、欧州ではその利用可能性や安全性についてさかんに議論されています。消費者調査の質問には、食品として昆虫を導入するのに最大の障害は？昆虫を食べたことがある人の割合は？食品としての昆虫の利用を支持できる？などがあり、日本で同じ意識調査をしたらどのような結果になるのか想像しながら見ていくと面白いです。またパンフレットのデザインや虫のイラストが洒落っていて、消費者が楽しく読めるような作りになっています。情報が伝わるための工夫が大事だと改めて感じます。

【FAO】 統計ポケットブック 2019

FAOが新たに発表したポケットブックでは、国際コミュニティ、政府、民間企業及び市民社会が、農業と食糧安全保障について、現在の傾向と優先的に求められる行動を知るのに重要となる指標が選択された。背景（人口、経済など）、飢餓、食品供給、環境に関するデータが、テーマ別と国別の2つの章に分けて掲載されている。

*ポイント： 食糧安全保障に係わる多彩なデータを一度に見ることができる報告書は珍しく、しかも簡潔に、よくまとめられています。テーマ別の章だけ見ても、それをお分かりいただけるかと思います。国別の章には日本のデータも掲載されています（p137）。

【FDA】 FDA と FTC は、乳児の歯が生える時の痛みと耳の痛み、自閉症、ADHD、パーキンソン病及びアルツハイマー病を治療すると根拠なく表示した未承認カンナビジオール製品の販売企業に警告

米国食品医薬品局（FDA）と米国連邦取引委員会（FTC）は、乳児の歯が生える時の痛みと耳の痛み、自閉症、ADHD、パーキンソン病及びアルツハイマー病、並びにその他の状態や疾病の治療用であると根拠なく表示した未承認カンナビジオール（CBD）製品を違法に販売していたフロリダ州ナプレの Rooted Apothecary LLC に対し、合同で警告文書を送付した。今回は、乳児や幼児のような感受性の高い集団向けの CBD 製品の販売であるため、特に懸念している。製品のいくつかはダイエタリーサプリメントとして違法に販売されていたが、FDA は、CBD 製品はダイエタリーサプリメントとして販売できないことを決定している。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際鉛中毒予防行動週間
2. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. 統計ポケットブック 2019
2. FAO と Danone は持続可能な食生活とフードシステムを発展させるために手を組む
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. 募集開始：未来の食品安全システムを支援
2. 食品酵素関連
3. 食品と接触する物質関連
4. 遺伝子組換え関連

[【FSA】](#)

1. 食品添加物

[【BfR】](#)

1. あなたの食品には何が入っている？ BfR MEAL Study のニュースレターは最新の簡潔な情報を提供
2. BfR リスク認知調査：食品と飼料としての昆虫

[【ANSES】](#)

1. ANSES は家庭での農薬の使用に関する Pesti'home 研究の結果を発表
2. 植物保護製品が使われたとき地元の住民を守るための ANSES の仕事

[【FSAI】](#)

1. 魚及び魚製品中のヒスタミン

[【Ruokavirasto】](#)

1. 2019年11月8日研究セミナー：Myco-DETECT プロジェクト：修飾マイコトキシンと食品安全との関係

[【FDA】](#)

1. 製造食品規制計画基準 2019 更新
2. FDA はよりスマートな食品安全の新時代に入る
3. FDA と FTC は、乳児の歯が生える時の痛みと耳の痛み、自閉症、ADHD、パーキンソン病及びアルツハイマー病を治療すると根拠のなく表示した未承認カンナビジオール製品の販売企業に警告
4. リコール情報
5. 公衆衛生を保護するために犯罪に対する法執行実施を国際的に拡大する
6. 公示：Skinny Pill は表示されない医薬品成分を含む
7. 警告文書

[【NIH】](#)

1. ファクトシート更新及び新規追加

[【FTC】](#)

1. アロエベラサプリメント販売者は誤解を招く健康宣伝を禁止される

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【香港政府ニュース】](#)

1. 漬物グリーンマスタードから基準値超過の保存料が検出され、食品表示規則に違反し

ている

2. アフラトキシンに汚染されたナツメグ粉末を消費しないよう呼びかける
3. 米国産輸入冷凍ギンダラの 2 サンプルに基準値超過の水銀が検出された
4. 牛の生鮮肉のサンプルに基準値超過の二酸化硫黄が検出された
5. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 国民願安全検査制、「プロテインサプリメント」点検する
3. 検査試料の採取の数拡大などの検体採取規定を強化
4. 子供の安全事故防止のために、鉄成分含有の健康機能食品の安全容器・包装義務化

【FSSAI】

1. 食品の冷却剤としてのドライアイス（個体の二酸化炭素）の取り扱い
2. FSSAI 調査：あなたのミルクは概ね安全

【その他】

- ・ (ProMED-mail) ヒスタミン中毒 米国：(アラスカ)
- ・ (EurekAlert) 甘くした飲料が 2018 年の子どもの飲料販売の 62%
- ・ (EurekAlert) EU の主要食品は子ども向けの宣伝基準を満たさない

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

1. 国際鉛中毒予防行動週間

International lead poisoning prevention week of action

https://www.who.int/ipcs/lead_campaign/en/

2019 年 10 月 20 日から 26 日まで国際鉛中毒予防週間として、特に鉛塗料対策に焦点をあてる。保健指標評価研究所（Institute for Health Metrics and Evaluation : IHME）の推定によると、2017 年に鉛暴露による死亡が 106 万、長期影響による障害や死亡による損失が 2440 万年であり、途上国の最大の負荷である。特に懸念されるのが、子供の知的障害の発生への寄与である。この問題は広く認知され、多くの国々が特に子供の鉛暴露への対策を講じているが、医療従事者や公衆衛生当局にとっては重大な懸念のままである。

重要な暴露源は、特に子供にとっては鉛を高濃度に含む塗料である。これらの塗料は依然として多くの国で広く入手、使用できる。

キャンペーン中は、「Global Alliance to Eliminate Lead Paint（鉛塗料廃絶のための同盟）」で掲げた次の目標に向けて行動しよう。

- ・ 鉛中毒の健康への影響についての認識を高める
- ・ 特に子供の鉛中毒を予防するための国やパートナーの取り組みに光を当てる
- ・ 国の規制的対応を通じて鉛塗料の削減のためのさらなる行動を促す

* International lead poisoning prevention week of action

https://www.who.int/ipcs/lead_campaign/objectives/en/

2019年キャンペーンの専用サイト

2. 国際がん研究機関 (IARC)

IARC ハンドブックへの前文

Preambles to the IARC Handbooks

18 October 2019

<https://www.iarc.fr/news-events/preambles-to-the-iarc-handbooks/>

IARC がん予防ハンドブックの目的と範囲、基本原則、手法を記述した前文を公開。

* Preambles

<http://handbooks.iarc.fr/preambles/index.php>

IARC と協力者は世界中のがんの視覚的包括的概要を示すがんアトラス第三版を発表

IARC and partners launch the third edition of The Cancer Atlas, a visual and comprehensive overview of cancer worldwide

16 October 2019

<https://www.iarc.fr/news-events/iarc-and-partners-launch-the-third-edition-of-the-cancer-atlas-a-visual-and-comprehensive-overview-of-cancer-worldwide/>

* THE CANCER ATLAS

<http://canceratlas.cancer.org/>

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

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

1. 統計ポケットブック 2019

Statistical Pocketbook 2019

<http://www.fao.org/3/ca6463en/ca6463en.pdf>

このポケットブックでは、国際コミュニティ、政府、民間企業及び市民社会が、農業と食糧安全保障について現在の傾向と優先的に求められる行動を知ることができる重要指標を選択した。テーマ別と国別の2つの章に分けて掲載している（注：日本のデータはp137に掲載）。次の4分野に着目して、農業と食糧安全保障の様々な側面を描き出している。

- ・ 背景：人口、経済、労働、肥料・農薬、投資、物価
- ・ 飢餓：飢餓と食糧保障、食品の入手可能性、入手手段、安定性、利用
- ・ 食品供給：食事エネルギー供給、作物生産、主要作物、家畜、水産、農業傾向

- ・ 環境：土地、水、森林、温室効果ガス排出

2. FAO と Danone は持続可能な食生活とフードシステムを発展させるために手を組む

FAO and Danone team up to foster sustainable diets and food systems

17 October 2019

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1237744/icode/>

ーより多様で健康的な食事ができるよう、持続可能な食品と農業実施を高めて人々に提供出来るようにするためのパートナーシップー

FAO とダノンは、全世界の栄養と食品安全の知識向上と、より持続可能な食生活のための重要な農業バリューチェーンを推進するために、ともに取り組むことで合意した。特に、栄養、食品安全、農業における責任投資に関するデータと知見を共有することが、持続可能な開発目標の 2 番目「飢餓ゼロ」に向けた前進を支援するだろう。

FAO とダノンとの覚書の 4 つの基本は次の通り。

- ・ 新しい傾向と動機を含む、食品安全の新興問題に関する情報交換を行う
- ・ 知識を改善し、より健康的な食習慣を選択できるようにするため、食品摂取量と栄養摂取に関するデータを共有する：パイロットとしてエジプトで始める
- ・ FAO が提供するダノン職員向け e-ラーニングコースとデジタル式認定を介して、フードシステムと栄養保障に関連した知見を交換する
- ・ 持続可能な開発目標に従うことを促進し、グローバル農業サプライチェーンにおいて責任ある営業を行う

3. Codex

● 生鮮果実・野菜部会(CCFFV)

4つの新規格、議論と合意。果実・野菜にとって生産的なセッション

Four new standards, discussions and consensus. A productive session for fruit and veg

15/10/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1238553/>

CCFFV からキウイフルーツ、ニンニク、馬鈴薯、ヤムイモの 4 つの新規格が、次回総会に採択のために送られる。

● ラテンアメリカ・カリブ海地域調整部会

ラテンアメリカとカリブ諸国は食品安全の課題に取り組む

Latin America and Caribbean addressing challenges of food safety

18/10/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1239396/>

ラテンアメリカ・カリブ海地域は、世界において大規模な食品輸出地域の一つであり、農業生産も拡大し続けている。2015年からチリが地域調整国を担い、その任期は2020年の第33回コーデックス総会で終了予定である。

2019年10月21～25日、チリ・サンティアゴにおいて第21回ラテンアメリカ・カリブ海地域調整部会（CCLAC21）が開催される。CCLAC21は、食品安全の課題に挑戦するために、関係国が集結し、一つの声として団結する場となる。

科学とコミュニケーション：ラテンアメリカとカリブ海地域の食品安全課題に対応する鍵
Science and communication: the keys to addressing food safety challenges in Latin America and the Caribbean

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1240974/>

科学的根拠がコーデックス及び各部会の基礎となる柱であり、メンバー国とともに、国際規格策定のために根拠に基づき決定する責任がある。

* CCLAC21

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCLAC&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

● フィンランド—動物及び商品の輸入の公的管理

Finland—Official controls on imports of animals and goods

17/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4192

2019年5月14～21日にフィンランドで実施した、生きた動物、動物及び非動物由来製品の輸入の公的管理を評価するための査察。ヘルシンキ空港の国境検査所（BIP：border inspection posts）の新しい施設を含む2か所のBIP施設と設備も評価した。管轄機関はEUへの輸入用動物及び動物由来製品の公的管理を実施する適切な枠組みを設定している。一般的にEU規則に従い、準拠した貨物のみがEU域に搬入されることを保証できていた。旅行者の個人荷物、郵便小包、空車の家畜車両の返却の管理が、EU内のアフリカ豚コレラなどの動物の病気の導入と広まりを予防するのに貢献している。だが、特別な輸入条件を必要とする非動物由来製品の輸入管理は関連するEU要件に従ってデザインされておらず、保証を提供できない。

- **ギリシャ—動物及び商品の輸入管理**

Greece—Import controls of animals and goods

14/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4178

2019年3月4～15日にギリシャで実施した、動物や、動物及び非動物由来製品の輸入の公的管理を評価するための査察。5か所のBIPと4か所の指定入管所及び/又は指定輸入素所(DPE/DPIs)の施設と設備も評価した。ギリシャ当局は、最新の指示、マニュアル、適切な教育に支えられた輸入管理システムを設定している。訪れた施設では、BIPのEvzoniは有蹄類やウマ科の輸入管理に適していない。BIPsのEvzoniとPeplos及びDPEのKipi Evrou以外の施設は一般的に目的にかなっていた。BIPのPeplosとDPEのKipi Evrouは道路の反対側すなわちトルコの方にあり、物流上の問題を引き起こし、公的規制の実施を妨げる可能性がある。

- **リトアニア—農薬の持続可能な利用**

Lithuania—Sustainable use of pesticides

18/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4191

2019年3月26日～4月3日にリトアニアで実施した、農薬の持続可能な利用の達成手段の実行を評価するための査察。農薬散布装置(PAE)にはEU要件に従って国内法で免責が規定されている種類もある。総合的病害虫管理の一般原則の実行は植物保護製品(PPP)の全ての職業的利用者の義務だが、農場レベルでは管理できていない。PAE検査ステーション承認システム、害虫モニタリング、早期警告など、リトアニアは多くの努力を注いできた。2010年以降空中散布には免責が認められていないため、ヒトの健康と環境への影響を回避できている。

- **ギニア—水産物の生産**

Guinea—Production of fishery products

21/10/2019

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4195

ギニアからEUへの水産物の輸出は、EU基準の適用に重大な欠点が見つかり、2007年から一時停止している。この査察は停止を解除するために2019年5月13～17日までギニアの管轄機関の要請を受けて実施された。原則として、ギニアの管轄機関の現在の組織、基準一式、適切な手順は水産物の公的管理の適切なシステムを提供できている。国の基準はEUの基準と一致しているが、企業で実行できていない。概して、全ての水産物がEUの衛生条件に従って生産されているという保証をまだ提供できないが、解除を提案している1施設だけがEU条件にほぼ従っているとして、必要な是正措置が実行されるという条

件で、調理あるいは加工されていない水産物の輸出に限り、一時停止の解除が検討された。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2019 年第 42 週～第 43 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)

フランス産冷凍家禽肉のラサロシド(229 µg/kg)、アフガニスタン産ドイツ経由乾燥アプリコットの亜硫酸塩非表示(160 mg/kg)、オーストリア産フードサプリメントの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (678.5 mg/kg)、ドイツ産ヘンプパウダーの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (1013 mg/kg)及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、チェコ共和国産フードサプリメントのピロリジジナルカロイド(2540 µg/kg)、ウズベキスタン産トルコ経由ビターアーモンドカーネルのシアン化物高含有(> 500 mg/kg)、ドイツ産ハーブティーミックスのピロリジジナルカロイド(1167.8 µg/kg)、英国産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、スペイン産冷凍メカジキロインの水銀(2.39 mg/kg)、チェコ共和国産バナナチップスのベンゾ(a)ピレン(3.8 µg/kg)、スペイン産フードサプリメントのモナコリン K 高摂取量、フィンランド産フードサプリメントのモナコリン K 高摂取量(推奨一日用量: 3mg)、ベトナム産加水冷凍パンガシウスフィレの未承認物質塩素酸塩(2.4mg/kg)、フランス産飼料用シロップ生産用の白いモロコシにブタクサの種子高含有(2000 mg/kg)、トルコ産クロアチア経由ボスニアヘルツェゴビナで包装したレーズンのオクラトキシン A (95 µg/kg)、ベトナム産加水冷凍パンガシウスの塩素酸塩(2.7 mg/kg)、英国産子供用竹製食器セットからのホルムアルデヒド(22.5 mg/kg)及びメラミン(5.1 mg/kg; 3.9 mg/kg)の溶出、デンマーク産フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨摂取量: 3 mg/日)、デンマーク産紅麴フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨摂取量: 10 mg/日)、米国産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン及び禁止物質エフェドリン、ベルギー産生鮮ホウレンソウのジメトエート(0.48 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.33 mg/kg)、英国産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン、スペイン産冷凍キハダマグロ切り身の水銀(2.08 mg/kg)、ポルトガル産冷凍マカジキロインの水銀(4.14 mg/kg)、ベトナム産オランダ経由冷凍パンガシウスフィレの未承認物質塩素酸塩(2000 µg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売、ロシア産ポリアミドソーセージケーシングからの高濃度の総溶出量(18.7 mg/dm²)、ラオス産サヤインゲンの未承認物質トリアゾホス(0.16 mg/kg)、ベトナム産加水冷凍パンガシウスフィレの塩素酸塩(44.3 mg/kg)、ベトナム産冷凍パンガシウスフィレの塩素酸塩(13.8 mg/kg)、カメルーン産豆のクロルピリホス(0.51 mg/kg)・マラチオン(0.15 mg/kg)・ピリミホスメチル(0.025 mg/kg)及びラムダーシハロトリン(0.20 mg/kg)、中国産冷凍シュムシュガレイ(占守蝶、*Lepidopsetta polyxystra*)フィレのヒ素(4.5 mg/kg)、ベトナム産冷凍パン粉をまぶして揚げたバナメイエビの未承認新規食品成分シソ、2,4-ジニトロフェノール(DNP)のオンライン販売、中国産竹繊維製子供用カップからのメラミンの溶出(10.3 mg/kg)、アルバニア産ペッパーのクロルピリホス(0.17 mg/kg)、バングラディッシュ産冷凍カニのカドミウム(0.60~0.74 mg/kg)、ペルー産オランダ経由マンダリンのクロルピリホス(0.039 mg/kg)、スリナム産冷凍ウミマスのヒ素(1.9 mg/kg)、など。

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

チェコ共和国産ツナと野菜入りベビーフードのヒ素(0.126 mg/kg)及び水銀(0.029 mg/kg)、産出国不明スウェーデン経由オレンジピールのクロルピリホス(0.079 mg/kg)、英国産動物用 CBD オイルの未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、アルゼンチン産冷凍メルルーサの揮発性有機成分高含有(456.3 mg/kg)、ロシア産ボウルからのアルミニウムの溶出(0.621; 0.635 mg/l)、スペイン産原料イタリア産人工食用コラーゲンケーシングの亜硫酸塩高含有(81; 138 mg/kg)、ポーランド産カリフラワーのメソミル(0.027 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

米国産茹でピーナッツのアフラトキシン(B1 = 2.7; Tot. = 3.0 µg/kg)、タジキスタン産トルコ発送ビターアーモンドカーネルのアフラトキシン(B1 = 147; Tot. = 159 µg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認物質β-アラニン及び2-ヒドロキシイソカプロン酸(HICA)、トルコ産ペッパーのフェンバレレート(0.305 mg/kg)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス(0.258 mg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(35S promoter, Cry1Ab/Ac gene, CryIAb-gene SYBR®Green, NOS terminator)米麺、中国産未承認遺伝子組換え(35S promoter, Cry1Ab/Ac gene, SYBR®Green, NOS terminator)米麺、中国産冷凍ナイルティラピアのスルファジアジン(576 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 255.4 / B1 = 30.8 µg/kg; B1 = 30.12; Tot. = 31 µg/kg)、トルコ産パプリカのアセタミプリド(1.281 mg/kg)、ナイジェリア産冷凍ワタリガニのヒ素(12 mg/kg)、インド産冷凍バナメイエビの禁止物質クロラムフェニコール(0.15 µg/kg)、ミャンマー産コメのアフラトキシン(B1 = 19 µg/kg)、米国産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 20; Tot. = 23 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジク花輪のアフラトキシン(B1 = 13.4; Tot. = 33 µg/kg)、トルコ産殻剥きヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 12.44 µg/kg)、トルコ産ペッパーのアセタミプリド(0.627 mg/kg ; 0.673 mg/kg)、米国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 20.4; Tot. = 22.1 µg/kg)、など。

その他、アフラトキシン等多数。

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

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. 募集開始：未来の食品安全システムを支援

Call launch: supporting the food safety systems of the future

15 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/call-launch-supporting-food-safety-systems-future>

欧州委員会は食品の安全性に関する研究やイノベーションプラットフォームを構築するために本日募集を開始した。それにより国立食品安全性機関、EUの専門機関、政策決定者、科学コミュニティ、市民社会がより簡単に研究調整できるようになる。

申請の締め切りは2020年1月22日。

「EFSAにとって食品安全研究の優先事項の確認は極めて重大なことで、私達は積極的に貢献することを約束する。「食品安全レギュラトリー研究の必要性 2030年」最新報告書では、今後10年間にわたる研究の優先順位を設定する。」とEFSAの首席科学官 Marta Hugas氏は述べた。EFSAの発表は、研究がイノベーションを刺激する方法、科学を効果的に社会に伝える方法、世界人口が増える中で安全な食品を提供する方法を考察している。

委員会プロジェクトの主な結果は、消費者の期待、新興技術、政策の優先順位に応えるための、国境を越えた研究計画、国とEUの研究課題との提携、食品の安全性戦略研究及びイノベーションアジェンダ(SRIA)の創設となるだろう。

このプラットフォームは食品安全研究に関する情報を含み、食品安全研究における国とEUとの間の資金調達の一貫性を改善するだろう。食品安全に関するコミュニケーションへの新たなアプローチも促進するだろう。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2019（2019. 07. 10）

【EFSA】食品安全レギュラトリー研究の必要性 2030年

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201914c.pdf>

2. 食品酵素関連

- *Trichoderma reesei* (DP - Nzh63株)由来食品酵素グルカン 1,4 - α - グルコシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4 - α - glucosidase from *Trichoderma reesei* (strain DP - Nzh63)

EFSA Journal 2019;17(10):5825 17 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5825>

この食品酵素 4 - α - d - グルカングルコヒドロラーゼ(EC 3.2.1.3)は、Danisco US Inc

社により遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP - Nzh63 株で生産されている。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素に生産生物の生きた細胞や組換え DNA は含まれない。このグルカン 1,4 - α - グルコシダーゼは蒸留アルコール生産での使用を意図している。総有機固形物量の残留量は蒸留によって除去される(> 99%)ため、毒性学的データは必要ないとみなされ食事暴露量は算出されなかった。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。意図した使用状況でアレルギー感作のリスクや食事暴露による誘発反応は除外できるとパネルは考えた。提出されたデータに基づき、パネルはこの食品酵素は意図した使用状況で安全上の懸念を生じないと結論した。

● ***Trichoderma reesei* (DP - Nzc36 株)由来食品酵素セルラーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme cellulase from *Trichoderma reesei* (strain DP - Nzc36)

EFSA Journal 2019;17(10):5839 18 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5839>

この食品酵素セルラーゼ(4 - (1,3;1,4) - β - D - グルカン 4 - グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.4)は、Danisco US Inc 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* (DP - Nzc36 株)で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素に生産生物の生きた細胞や組換え DNA は含まれない。この食品酵素は蒸留アルコール生産、グルコースシロップ生産用澱粉加工、醸造工程での使用を意図している。この食品酵素の残留物は蒸留工程や醸造工程で除去されるため、この食品工程の食事暴露量は算出されなかった。醸造工程に推奨される最大使用量と EFSA の包括的欧州食品摂取データベースの個別データに基づき、この食品酵素への食事暴露—総固形有機物量(TOS)は最大 0.131 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験では安全上の懸念を生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。推定される食事暴露と比較して、無毒性量は少なくとも 97.6 mg TOS/kg 体重/日と確認し、暴露マージンは少なくとも 745 となった。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。意図した使用条件で、澱粉加工や醸造工程でこの酵素を使用する際の食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は、蒸留アルコール生産で除外でき、低いと考えた。パネルは、提出されたデータに基づき、この酵素は意図した使用状況で安全上の懸念は生じないと結論した。

● ***Bacillus* sp. (M3 - 1 株)由来食品酵素 β -ガラクトシダーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme beta - galactosidase from *Bacillus* sp. (strain M3 - 1)

EFSA Journal 2019;17(10):5827 22 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5827>

この食品酵素 β - d - ガラクトシダーゼ ガラクトヒドロラーゼ (EC 3.2.1.23)は GenoFocus Inc 社が *Bacillus* sp. M3 - 1 株で生産している。この食品酵素 β -ガラクトシダ

ーゼはガラクトオリゴ糖(GOS)の製造での使用を意図している。総固形有機物量の残留量は GOS の生産中に適用される精製段階で除去されるため、毒性学的研究は必要ないとされ、食事暴露量は算出されなかった。既知のアレルゲンに対するこの食品酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件で、食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、そのような反応が起こる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルはこの食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念を生じないと結論した。

- ***Trichoderma reesei* (RF10625 株)由来食品酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from *Trichoderma reesei* (strain RF10625)

EFSA Journal 2019;17(10):5837 22 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5837>

この食品酵素トリアシルグリセロール アシルヒドロラーゼ(EC 3.1.1.3)は AB Enzymes 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF10625 株で生産している。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素に生産生物の生きた細胞や組換え DNA は含まれない。この食品酵素は焼成工程やシリアルベースの工程での使用を意図している。最大使用量に基づき、この食品酵素の総固形有機物量(TOS)への食事暴露は欧州人で最大 0.119 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験では安全上の懸念を生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を調べた最大用量 1,000 mg TOS/kg 体重/日とし、推定される食事暴露と比較して、暴露マージンは少なくとも 8,400 となる。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件で、アレルギー感作のリスクや食事暴露による誘発反応は除外できないが、そのような反応が起こる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルはこの食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念を生じないと結論した。

3. 食品と接触する物質関連

- **食品と接触する物質に使用する物質トリメリット酸トリス (2 - エチルヘキシル)の安全性評価**

Safety assessment of the substance trimellitic acid, tris (2 - ethylhexyl) ester, for use in food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5864 17 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5864>

パネルは、擬似溶媒 A、B、及び D1 が割り当てられている食品と接触する使い捨てラップフィルムと、擬似溶媒 A と B が割り当てられている食品と繰り返し接触するチューブ類

には、この物質は申請者が要求した条件で軟質ポリ塩化ビニルの製造に使用する際に消費者の安全上の懸念を生じないと結論した。概して、移行が 5 mg/kg 食品を超えなければ、この物質を使用しても安全上の懸念を生じない。他の暴露源による追加の寄与に応じて配分係数の申請を考慮する必要がある。

- **Starlinger Decon** テクノロジー関連

以下、使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく各種プロセスの安全性評価について。次のような同様の結論が出されている。

「このプロセスから得られるリサイクル PET を室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。この リサイクル PET で作られたトレーは電子レンジとオーブンで使用することを意図しておらず、そのような利用はこの評価の対象外である。」

使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく **Sharpak Bridgewater** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Sharpak Bridgewater, based on Starlinger Decon technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5832 24 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5832>

使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく **Marcato** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Marcato, based on Starlinger Decon technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5828 24 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5828>

使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく **V & T Trade** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process V & T Trade, based on Starlinger Decon technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5831 24 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5831>

使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく **Pinaform** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Pinaform, based on Starlinger Decon technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5833 24 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5833>

使用後のPETを食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく **PETman** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process PETman, based on Starlinger Decon technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5829 24 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5829>

使用後のPETを食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく **Reco - Kavala** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Reco - Kavala, based on Starlinger Decon technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5830 24 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5830>

使用後のPETを食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく **Ferrarelle** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Ferrarelle, based on Starlinger Decon technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5834 24 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5834>

使用後のPETを食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく **Veripack Embalajes** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Veripack Embalajes, based on Starlinger Decon technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5835 24 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5835>

4. 遺伝子組換え関連

遺伝子組換え *Trichoderma reesei* (DP - Nzt55 株)由来食品酵素 4 - フィターゼの安全上評価

Safety evaluation of the food enzyme 4 - phytase from a genetically modified

Trichoderma reesei (strain DP - Nzt55)

EFSA Journal 2019;17(10):5826 17 October 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5826>

この食品酵素ミオ-イノシトール-六リン酸 4-リン酸ヒドロラーゼ (4-フィターゼ, EC 3.1.3.26)は Danisco US Inc 社により遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP - Nzt55 株で生産された。この生産株は既知の抗菌薬耐性遺伝子を含んでいる。だが、この食品酵素の生産株の生きた細胞や組換え DNA がいないことに基づき、これはリスクだとは考えられていない。この 4-フィターゼは蒸留アルコール生産に使用されることを意図している。総有機固形物量の残留物は蒸留によって除去される(> 99%)ため、毒性学的データは必要ないと考えられ、食事暴露は算出されなかった。既知のアレルゲンとのアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。意図した使用状況でアレルギー感作リスクや食事暴露による誘発反応は除去できる。提出されたデータに基づき、この食品酵素は意図した使用状況で安全上の懸念を生じない。

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

1. 食品添加物

Food additives

14 October 2019

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/food-additives>

食品添加物と規則に関する助言及び食品中の添加物の安全性に関する専用サイト。次の項目について説明している。

- ・ 食品添加物のさまざまなタイプ
- ・ どのように食品添加物が安全であることを確認するか
- ・ 食用色素と多動性
- ・ E 番号とは？
- ・ 「エネルギードリンク」とその他の食品のカフェイン
 - どのくらいの量なら安全なのか？
 - FSA の助言
 - 表示は何を伝えている？
 - 飲料品
 - 食品
 - BSDA (British Soft Drinks Association) 自主的实施規範
 - 香りづけのためのカフェイン添加

● 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. あなたの食品には何が入っている？ BfR MEAL Study のニュースレターは最新の簡潔な情報を提供

What's in your food? The BfR MEAL Study newsletter provides up-to-date and concise information

17.10.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/38/whats_in_your_food_the_bfr_meal_study_newsletter_provides_up_to_date_and_concise_information-242462.html

BfR MEAL Study では、現在、どの食品が望ましい物質と望ましくない物質の検査をされているのか？個別結果はすでにどのくらい得られているのか？現在の進捗状況はどのイベントで議論されているのか？BfR の年 2 回の BfR MEAL ニュースは、ドイツ初のトータルダイエットスタディについての情報が満載である。ドイツでは初めて、BfR MEAL Study (食品の暴露評価と分析のための食事—Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln) は、調理済み食品にどの物質がどのくらい含まれているかという大規模調査を行っている。「BfR には多くの計画がある。7 年間かけて、およそ 60,000 の食品アイテムについて 300 弱の物質を分析する予定である。この BfR MEAL ニュースレターで、利害関係者は常に最新情報を入手できるだろう」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。ニュースレターは、イベント予告、結果の公表、バックグラウンド情報などが提供する。

* BfR MEAL Study : あなたの食品には何が入っている？

The BfR MEAL Study: What's in your food

<http://www.bfr-meal-studie.de/en/meal-homepage.html>

* BfR MEAL ニュース : BfR MEAL Study のニュースレターは最新の簡潔な情報を提供

BfR MEAL News: The BfR MEAL Study newsletter provides up-to-date and concise information

http://www.bfr-meal-studie.de/en/bfr_meal_news_the_bfr_meal_study_newsletter_provides_up_to_date_and_concise_information-242455.html

興味がある人には、登録すると BfR MEAL Study ニュースレターを送って貰える。

* 参考 : 食品安全情報 (化学物質) No. 26/ 2018 (2018. 12. 19)

【BfR】科学のための料理 - BfR MEAL 研究は 2 周年を記念する

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201826c.pdf>

2. BfR リスク認知調査：食品と飼料としての昆虫

BfR Risk Perception Research: Insects as Foods and Feeds

15.10.2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/insects-as-foods-and-feeds.pdf>

アフリカ、アジア、アメリカ：コオロギ、ミールワーム、イナゴは世界中の多くの地域で、茹でられ、揚げられ、食べられている。ヨーロッパでは通常は昆虫を食べないが、食品や動物用飼料としての産業的な飼育や加工の可能性について公開討論が開始されている。

BfR で実施した代表的な消費者調査により、昆虫食についての意識レベルや、予期されるベネフィットとリスクを見通せるようになる。メディア応答分析はドイツのメディアでの昆虫の報道に焦点を当てている。

このパンフレットで、重要な背景情報や、研究がもたらすリスクコミュニケーションに関する一連の行動への研究と助言両方の本質的な結果が分かるようになる。

昆虫—未来の食品？

2,000 種類以上の昆虫が定期的に食べられている。それらは主に甲虫、昆虫の幼虫、ハチ類（ミツバチ、スズメバチ、アリ）、イナゴ、コオロギ、バッタ、他の昆虫（シロアリ、ハエやその幼虫などの双翅目）である。甲虫 31%、幼虫 18%、ハチ類 15%、イナゴ 14%。

* BfR シンポジウム「食品や飼料としての昆虫：未来の食品？」

2016 年 5 月 24 日のシンポジウムの報告書

多くの食用昆虫種はヒトに必須なアミノ酸や不飽和脂肪酸が多く、エネルギーや栄養が豊富である。昆虫は種や年齢や食べ物にもよるが、多くの微量栄養素も含んでいる。この好ましい栄養組成のため、昆虫は動物由来の従来型食品の代替品として議論されている。

昆虫を食べること — は認められている？

EU で食品として市販が予想される全ての昆虫、あるいは昆虫を含む製品は、認可に先立ち、最初に欧州食品安全機関(EFSA)による健康評価を受けなければならない。これは新規食品規則(EU) 2015/2283 に基づいている。

< BfR の消費者調査の結果 >

食用昆虫はどのくらいよく知られている？

- ・ 食品としての昆虫を知っている：72%
- ・ 飼料としての昆虫を知っている：60%

(全回答者における割合、n=1,000)

回答者のおよそ 14%は、主に海外で以前に昆虫を食べたことがある。その大部分は高等教育を受けた18~39歳の男性だった。特に、若い人たちが食品としての昆虫を認めている。だが、昆虫を食べたことのない人の大部分は懐疑的なままである。

- ・ 昆虫を主原料とする食品を試すことを想像できるのは40%のみ

(昆虫を食べたことのない回答者における割合、n=861)

食用昆虫の利点と欠点は？

昆虫を食べることについて、一般的に懐疑的な見方があるけれども、消費者はその利点について十分情報を得ている。

回答者の 34%は昆虫を消費する理由としてタンパク質を多く含むことを上げている。さらに、昆虫は世界の栄養の将来に重要な役割を果たしている(17%)、一方で昆虫の飼育に関連する費用と労力は低いとみなされている(13%)。

食品としての昆虫の導入に対して嫌悪が最大の障害である

衛生や消化性についての懸念もあるが (15%)、報告されている主な障壁は嫌悪感で、珍しい栄養源としてその生物を用いることの違和感(13%)もある。回答者の 46%が、嫌悪感が主な障壁だと報告している

食用昆虫に不安を感じることは一般的？

昆虫を食べることについて様々な不安があるにもかかわらず、大多数は、それがヒトや動物の健康へのリスクはないと信じている(63%)。他に、病気 55%、毒物 56%。ヒトや動物への疑われるリスクの中でも、病気、毒物、アレルギーの伝染についての懸念や不耐性(17%)が最も頻繁に言及されている。

- ・ リスクを起こさないと信じているのは 63%

(リスクを理解している回答者における割合、n=270)

昆虫をどう扱うべきか？

食品として昆虫を利用することについて意見は二分している：支持する 47%、支持しない 48%。動物用飼料としての昆虫の利用については、支持するが 63%。たったの 27%のみ飼料としての昆虫の利用に反対している。

<BfR メディア分析の結果>

メディアは食用昆虫をどのように報道している？

「食用昆虫」というテーマの報道は 2014 年から 2015 年に倍増した：2014 年 27 記事、2015 年 60 記事。それらの 93%は、食品としての昆虫に焦点を置いた記事である。

分析した記事の大部分は利点を扱っている(80%)。18%だけが起こりうるリスクに言及している。ほとんどの記事は食品としての昆虫に焦点を当てている(93%)。分析した記事の 4%だけが動物の飼料としての昆虫の話題だけを取り扱うが、この報道のさらに 4%は昆虫の利用の両方の側面に言及している。

(2014 年と 2015 年の各種ドイツの印刷物及びオンライン上のメディアの記事に基づく)

新聞

全ての分析した記事の過半数は昆虫のタンパク質含有量の多さについてコメントしている(60%)。グローバルな食品問題を解決するために実行できるアプローチとしての利用が 2 番目によく言及される利点で(39%)、飼料変換効率の高さがそれに続く(32%)。報道される他の側面には微量栄養素(28%)と温室効果ガスの排出量が少ないこと(24%)がある。

- ・ タンパク質含有量：60%

- ・ グローバルな食品問題：39%
- ・ 飼料転換効率：32%
- ・ 微量栄養素：28%
- ・ 温室効果ガスの低排出量：24%

<リスクコミュニケーションで分かったこと>

ー結果から行動方針に適した助言を推論できるようになったー

一般人に食用昆虫をテーマとした情報が必要である。特に、食品や飼料としての昆虫の潜在的な健康リスク(70%)、生産工程(65%)、栄養含有量(64%)に関する詳細情報が必要である。

加工や起こりうる健康リスクの情報は、一般人の昆虫食の支持を増やす。加工食品の形をとって「認識できないようにした」昆虫も、元の状態の昆虫よりも受け入れやすさが増す傾向にある。

<結論>

この研究の結果、ドイツ人の大多数は中期的に彼らの食事の定番として昆虫が定着するとは信じていないことが示された。家畜用の飼料としての昆虫については、より楽観的である。

<BfR 研究「食用昆虫」>

サブプロジェクト 1

- ー 代表的な集団調査：一般人は食品としての昆虫をどのようにとらえる？
- ー 方法：電話の無作為抽出法による代表的な消費者調査
- ー 研究期間：2016年4月
- ー サンプル：ドイツのドイツ語圏の14歳以上の集団による1,000人の回答者

サブプロジェクト 2

- ー メディア分析：ドイツの印刷物やオンラインメディアの選択で食品や飼料としての昆虫の話題は、どのように、どの程度報道された？
- ー 方法：ドイツの印刷物やオンラインメディアの内容の分析
- ー 研究期間：2014年4月から2015年12月
- ー サンプル：各種印刷物やオンラインメディアの全部で87の記事(記録された地域を超えた新聞、選択されたベルリンの新聞、週刊新聞/雑誌)の、食用昆虫についての報道の種類と頻度を分析した。

追加情報

BfR シンポジウム「食品や飼料としての昆虫：未来の食品？」

2016年5月24日のシンポジウムの報告書

Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

(消費者保護及び食品の安全性のためのジャーナル)

2016年9月、11巻、3号、pp 281–289

●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. ANSES は家庭での農薬の使用に関する Pesti'home 研究の結果を発表

ANSES is publishing the results of the Pesti'home study on the use of pesticides in the home

07/10/2019

<https://www.anses.fr/en/content/anses-publishing-results-pesti'home-study-use-pesticides-home>

ANSES は、フランス人の家庭、庭、ペットを守るための農薬の使用方法について詳しく知るために Pesti'home 研究をまとめた。この研究では、家庭で使用される農薬の包括的な概要を、使用状況やユーザープロフィールと共に提供した。これは、1,500 世帯以上をインタビューし 5,400 製品以上を確認した、この分野の全国初の主要な研究である。この結果、保管及び使用の実態に新たな光が当てられ、農薬への集団暴露をよりよく評価するのに役立つことになった。

<この研究の主な結果>

農薬は、有害とみなされている生物、つまり菌類、昆虫類、ダニ類、齧歯類、雑草などの制御に使用される広範な製品を含んでいる。

Pesti'home 研究では、屋内外の植物を保護するのに用いられる農薬、昆虫類・齧歯類・寄生虫・木の根を制御するために家庭で用いられる殺生物剤、シラミ・ノミ・ダニなどを殺傷するためにヒト・動物両方に用いられる駆虫薬といった、一般に入手できる製品を取り上げている。2014年にフランスの首都圏で実施されたこの調査には、全国の世帯の代表的なサンプルが含まれていた。全部で 1,507 世帯がこの研究に参加し、アンケートや自宅に保管されている製品の在庫リストに基づくものである。

世帯の 75%が前年中に少なくとも一回は農薬を使用していた

この Pesti'home 研究で農薬が自宅で広く使用されていることが示された。世帯の 75%はこの研究に先立つ 12 カ月の間に少なくとも 1 回農薬を使用していた。

最も頻繁に使用される製品は殺虫剤である。農薬を使用する世帯の 84%はこの 1 年間に殺虫剤を使用していた。最も一般的に使用される殺虫剤は、飛翔昆虫(世帯の 40%)及び這う昆虫(28%)の殺生物剤とペットの寄生虫用動物用医薬品(ペットを飼っている世帯の 61%)だった。殺虫剤使用者の半数は少なくとも年に 3 回はこれらの製品を使用している。

最も一般的に使用される製品リストの 2 番目は、除草剤と屋外植物の病気治療に使用される製品である。これらの製品は、庭、テラス、バルコニーなどの屋外エリアのある世帯のそれぞれ 22% と 20% で使用されている。使用者の半数は除草剤と防かび剤を少なくとも年 2 回使用する。

最後に、蚊よけなどの局所忌避剤は使用者の 12% に使用されているだけだが、彼らは農薬の最も頻繁な使用者である。これらの世帯の半数は少なくとも年 6 回、4 分の 1 は年 25 回以上使用している。

家庭内農薬使用者の典型的な 3 つのプロファイル

使用タイプと頻度に基づき 3 つの主なユーザープロファイルが確認された。

- ▶ 農薬をほとんど使用しないライトユーザー。このプロファイルは主に住宅の都市部、多くの場合パリ地域の世帯に関するものである。
- ▶ 農薬のヘビーユーザー。ノミやダニ用動物用医薬品やヒト用シラミ制御製品を使用するペットを飼っている世帯。
- ▶ 昆虫から身を守るために家庭、庭、プールで、様々な用途に多数の製品を使用する農薬のかんりのヘビーユーザー。

<ANSES の助言>

農薬の使用及び処分方法に関するよりよい情報の提供

この Pesti'home 研究から、使用者が家庭で農薬を使用する際の注意事項を十分に認識していないことと、常に指示に従うとは限らないことが主に分かった。例えば、世帯のおよそ 3 分の 1 はダニと齧歯類制御製品の注意書きを全く読まず、4 分の 1 は飛翔昆虫や這う昆虫を制御する製品の注意書きを全く読んでいない。さらに、ほとんどの世帯は屋外植物の農薬(70%)あるいはシラミ制御製品(68%)を使用する際の使用上の注意に従うけれども、忌避剤を使用する際にはたった 29%、飛翔昆虫に対する製品には 36% しか使用上の注意に従っていない。

そのため ANSES は家庭での農薬の使用に関して一般人によりよい情報を提供する必要性を強調している。この情報は全ての製品と全ての目的をカバーする必要がある。包装や助言を読み、細心の注意を払って全ての使用上の注意に従うことは最も重要である。例えば、必要なら手袋をはめたり、この製品が使用される際に部屋の空気を入れ替えるなど。薬局であるいは獣医が販売する動物用抗寄生虫薬には、ANSES は販売員が小冊子で設定した使用条件を説明するよう助言している。

Pesti'home は農薬廃棄について使用者に十分に情報が与えられていないことも示した。例えば、世帯の 60% は未使用品をごみ容器に投げ入れ、処分センターに捨てに行くのはたった 31% だけである。さらに、世帯の 4 分の 1 以上は販売を禁止された植物保護製品を少なくとも 1 つは持っている[1]。そのため、ANSES にとっても、一般人に情報提供したり、期限切れ、使用済みあるいは使用禁止製品の廃棄についての実用的な助言を提供することは、機関や地方自治体にも重要である。この点に関しては、ANSES は、これらの製品はごみ容器に投げ入れたりシンクに流したりしてはならず、処分センターあるいは市役所や地

方機関が提供する同様の施設に捨てに行くよう使用者に再度注意を喚起する。

家庭での農薬の使用に関する暴露やリスクをよりよく評価する

Pesti'home 研究は家庭での毎日の農薬の使用に新たな光を当てた。この情報は集団の暴露と潜在的な健康リスクをよりよく理解し、特に累積化学物質暴露を特定するために欠かせない。収集したデータはすでに、血液、髪の毛、尿のサンプルに基づき、家庭内の空気の品質を測定し、住民の汚染物質の量を研究するためのキャンペーンのガイドに使用されており、その結果の解釈にも役立つだろう。

2019 年末には Pesti'home で収集したすべての情報は、農薬への集団暴露に関する研究での利用や評価研究に利用できるオープンデータプラットフォームに変換されることになっている。同時に、Pesti'home の結果は、家庭で使用される殺生物剤に適用できる使用条件とともに、ヒトや環境の暴露モデルを改良するために欧州レベルで共有されるだろう。Pesti'home 研究は現在フランスの海外領土に拡大されている。この一連の研究結果は 2020 年に発表されることになっている。

[1] この研究が実施されて以来、禁止製品の割合は増えている。2019 年 1 月 1 日に Labbé 法により、一般人が合成化学農薬を購入、使用、または保管するのは違法となった。

2. 植物保護製品が使われたとき地元の住民を守るための ANSES の仕事

ANSES's work in protecting local residents when plant protection products are used

News of 13/09/2019

<https://www.anses.fr/en/content/ansess-work-protecting-local-residents-when-plant-protection-products-are-used>

ANSES の主な使命の 1 つは植物保護製品が使用された場合、いつでも市民を守ることである。ANSES は販売認可の検討作業の一環として、労働者や地域住民に対する暴露を推定し、健康リスクを評価する。その優先事項の 1 つは農業における農薬使用のヒトと環境への現実的な影響についての知識を向上させることである。そのため、現在いくつかの大規模科学研究に関与している。

植物保護製品の評価は地元住民の暴露を考慮に入れる

欧州における農薬安全性に責任を負う EFSA による欧州レベルで統一された方法に準じ、ANSES は販売認可業務の一環として植物保護製品の評価で、使用周辺の人や地元住民の暴露を考慮に入れる。

これはいくつかの異なる暴露状況を考慮する：散布時に製品の散布飛散による経皮や吸入暴露、散布中の汚染場所や目標物への接触による暴露、エアロゾルの存在、及び最も重要とされる散布汚染場所での子供やその他の感受性の高い人の暴露（手から口あるいは目標物から口への移行による経口汚染）がある。

推定は、異なる作物タイプへの実際の使用条件下での測定値を用いて決められた暴露モデルに基づく。これらのモデルは、飛散軽減効果が比較的小さいと今では考えられている散布装置で開発されたので、暴露推定は「最悪のケース」の反映とみなすことができる。

現在の EFSA の方法論の更新作業では、最新の散布装置で測定された新たな暴露データを考慮に入れることが可能になるだろう。

それぞれの販売認可評価書類では、使用周辺にいる人や居住者の暴露は、耕地作物の場合、ブームスプレーヤの散布では 3、5 及び 10 m の距離で、またエアブラストスプレー（上向き噴霧）を使う果樹園やブドウ園では 10 m の距離で推定されている。他の散布方法では、専用の評価方法を使用することが必要である。もし、推定暴露量でヒトの健康にとってのリスクが明らかになれば、販売認可は与えられないだろう。噴霧器から 10 m の距離で推定暴露量が毒性参照値を超える場合、製品は認可されない。

この評価方法は、地元住民の暴露を軽減するために安全距離を定義できるようにし、ANSES はすでにそれぞれの販売認可決定の際、適合した最低限の距離を盛り込むことを始めた。

2019 年 6 月 14 日に発表された意見の中で、またフランスにおける全ての販売認可の施行に向けて保留となっている改訂案において、ANSES は少なくとも評価で考慮された距離と同じ値の最小安全距離を設定すること、発がん性、変異原性あるいは生殖毒性影響をもつことが予想されるあるいは疑わしい有効成分を含む製品に対し予防措置として距離を増やすことを勧めた。

植物保護製品の評価はリスク評価で終わらない

ANSES は欧州で唯一、植物保護製品の健康への有害影響あるいは環境への影響の可能性を継続的に監視するスキームを作った。この植物医薬品安全性監視（フィトファーマコビジランス/*phytopharmacovigilance*）計画は医師、その他医療従事者及び使用者により報告された事例、並びに水、食品あるいは大気中の農薬のような一連のパラメーターの監視データを利用する。

いかなる新たな情報も、特に製品の有害影響に関することは、いかなる場合も販売認可の再審査につながる可能性がある。ANSES は既に、クロルピリホスエチル、グルホシネート及びメタムナトリウムの含有製品を含め、現在は市場から撤去されているいくつかの製品に対してこれを実施した。

ANSES は特に農薬暴露の影響の可能性に関し警戒を継続しており、また、知見を追加し、リスク評価の向上のために、フィトファーマコビジランス活動の一環としていくつかの科学研究に資金提供している。

吸入暴露に関して、国立産業環境危機研究所（INERIS）と ATMO France と協力して 2018 年 6 月に大気中の残留農薬測定のキャンペーンが開始された。フランス本土及び海外の領土の 50 の異なる測定地で約 80 物質が現在分析されており、キャンペーン期間中に総計約 1500 のサンプルになる。これらの測定は新たな暴露データを提供し、環境大気中の農薬に対する監視戦略を決定するために使用されるだろう。この報告は 2020 年の公表を予定している。

最後に、ANSES はフランス国立保健医学研究所（INSERM）とフランス公衆衛生局（Santé Publique France）により行われる GEOCAP 農業研究に共同出資している。この

研究は農業活動と小児がん及び居住地近接の地理的及び統計的関連性を分析するために小児がんの国内登録を使用している。ANSES はまた、農作物近隣に住む人々の農薬汚染に関する、フランス公衆衛生局と連動して実施された PESTIRIV 研究における共同のリーダーである。この研究はまた、特に家庭の大気及びほこり中の農薬環境測定に関する要素も含む。

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

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

1. 魚及び魚製品中のヒスタミン

Histamine in Fish and Fishery Products

21/10/2019

https://www.fsai.ie/faq/histamine_fish.html

魚及び魚製品中のヒスタミンに関する情報更新。次の項目に関する FAQ。

- ・ この FAQ は誰に向けたもの？
- ・ ヒスタミンとは？
- ・ ヒスタミン食中毒とは？
- ・ 症状は？
- ・ ヒスタミンはどのように作られる？
- ・ ヒスタミン濃度が高い可能性がある食品腐敗のサインは？
魚では、臭いや味の悪化などの腐敗サインよりも前にヒスタミンが有害な濃度に達する可能性がある。そのため、管理策はフードチェーン全般にわたる厳格な温度管理による予防に焦点が当てられる。
- ・ どの微生物が産生する？
- ・ ヒスタミンのコントロール方法は？
- ・ 加工技術はヒスタミン生成を予防できる？
- ・ 有害となる食品中のヒスタミン濃度は？
- ・ 食品中のヒスタミンに関する規制値は？ (サンプリングプラン含む)

● フィンランド食品局 (Ruokavirasto / Finnish Food Authority)

<https://www.ruokavirasto.fi/en/>

1. 2019年11月8日研究セミナー : Myco-DETECT プロジェクト : 修飾マイコトキシン

と食品安全との関係

Research seminar 8.11.2019: Myco-DETECT project: Modified mycotoxins and relevance to food safety

October 23/2019

<https://www.ruokavirasto.fi/en/organisations/scientific-research/news-about-scientific-research/research-seminar-8.11.2019-myco-detect-project-modified-mycotoxins-and-relevance-to-food-safety/>

マイコトキシンの植物・動物・微生物による代謝や食品の加工時に生じる修飾マイコトキシンの性質や運命について研究するプロジェクトのセミナー予告。

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

1. 製造食品規制計画基準 2019 更新

Manufactured Food Regulatory Program Standards 2019 Updates

October 15, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/manufactured-food-regulatory-program-standards-2019-updates>

FDA は食品を製造・加工・包装・保有している食品施設を監視する州の規制計画のための食品安全基準の改訂版を発表した。これら規制計画基準は Manufactured Food Regulatory Program Standards (MFRPS) と呼ばれ、2007 年 5 月に初めて発表されてから 3 年毎に更新されている。2019 年版では、定義された用語の更新、新しい付属文書や作業手順書、さらに現行基準の更新などが変更点である。

2. FDA はよりスマートな食品安全の新時代に入る

FDA Moving Forward into A New Era of Smarter Public Food Safety

October 21, 2019

<https://www.fda.gov/news-events/speeches-fda-officials/fda-moving-forward-new-era-smarter-public-food-safety-10212019>

「よりスマートな食品安全の新時代」の提案に関する意見を一般から募集する会議における Norman E. "Ned" Sharpless, MD の発言。

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

【FDA】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

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201920c.pdf>

3. FDA と FTC は、乳児の歯が生える時の痛みと耳の痛み、自閉症、ADHD、パーキン

ソン病及びアルツハイマー病を治療すると根拠のなく表示した未承認カンナビジオール製品の販売企業に警告

FDA, FTC warn company marketing unapproved cannabidiol products with unsubstantiated claims to treat teething and ear pain in infants, autism, ADHD, Parkinson's and Alzheimer's disease

October 22, 2019

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-ftc-warn-company-marketing-unapproved-cannabidiol-products-unsubstantiated-claims-treat-teething>

本日、FDA と FTC は、乳児の歯が生える時の痛みと耳の痛み、自閉症、ADHD、パーキンソン病及びアルツハイマー病、並びにその他の状態や疾病を治療すると根拠なく表示した未承認カンナビジオール（CBD）製品を違法に販売していたフロリダ州ナプレの **Rooted Apothecary LLC** に対し、合同で警告文書を送付した。今回は、乳児や幼児のような感受性の高い集団向けの CBD 製品の販売であるため、特に懸念している。

警告文書によると、当該企業は製品ウェブページを利用し、オンラインストアやソーシャルメディアで CBD 製品を宣伝していた。製品のいくつかはダイエタリーサプリメントとして違法に販売されていた。FDA は、CBD 製品はダイエタリーサプリメントとして販売できないことを決定している。

さらに FTC 法のもとでは、製品が信頼できる科学的根拠なくヒトの疾病を予防・治療できると宣伝することは違法である。より一般的に言うと、その表示内容が信頼できるほど十分なしっかりとした科学的根拠がなく、直接的であろうと、間接的であろうと、製品名やウェブサイト名、メタタグ、その他の方法で宣伝や強調することは FTC 法に反する。さらに、連邦食品・医薬品・化粧品（FD&C）法のもとでは不正表示と見なされる。

FDA 及び FTC は、**Rooted Apothecary** に対し、15 営業日以内に違法行為についての是正措置について返答するよう要請している。従わない場合には法的措置を執る可能性がある。FTC 法違反の場合には、差し止め命令や消費者への返金要請を連邦地方裁判所に訴えることもある。

*FTC と FDA は CBD 製品を自閉症、ADHD、パーキンソン病、アルツハイマー病、その他病気と関連するクレームで宣伝販売しているフロリダの企業に警告

FTC and FDA Warn Florida Company Marketing CBD Products about Claims Related to Treating Autism, ADHD, Parkinson's, Alzheimer's, and Other Medical Conditions

October 22, 2019

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2019/10/ftc-fda-warn-florida-company-marketing-cbd-products-about-claims>

FTC と FDA は **Rooted Apothecary** 社に対して合同で警告文書を発表した

4. リコール情報

- **Mical Seafood Inc** はスコンブロイド（ヒスタミン）中毒の可能性のためマグロ製品の
リコールを自主的に拡大する

Mical Seafood Inc. Voluntarily Expands Tuna Recall for Possible Scombroid Poisoning
October 10, 2019

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/mical-seafood-inc-voluntarily-expands-tuna-recall-possible-scombroid-poisoning>

Mical Seafood, Inc.はヒスタミン濃度上昇の可能性のため、冷凍、天然のキハダマグロのロイン、角切り、ステーキ、刻み肉、柵のリコールの拡大を自主的に開始した。製品の原産国はベトナム。米国内 23 州で販売。該当製品のロットは 2019 年 4 月 1 日から 5 月 31 日。

- **GL Holdings** は表示されていない成分タダラフィルのため、**Green Lumber** 製品の世界的な自主的リコール

GL Holdings Issues Voluntary Worldwide Recall of Green Lumber Products Due to Presence of Undeclared Tadalafil
October 22, 2019

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/gl-holdings-issues-voluntary-worldwide-recall-green-lumber-products-due-presence-undeclared>

GL Holdings は Green Lumber 2-、4-、及び 10-カプセル包装のものがタダラフィルに汚染されているため、自主的リコールを行っている。

5. 公衆衛生を保護するために犯罪に対する法執行実施を国際的に拡大する

Expanding Criminal Enforcement Operations Globally to Protect Public Health
10/17/2019

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices-perspectives-fda-leadership-and-experts/expanding-criminal-enforcement-operations-globally-protect-public-health>

FDA の検査、調査及び法執行が FDA 規制業務部によって行われる。FDA は危険性のある違法な製品から米国市民を保護する。

(FDA 規制関連業務オフィスの紹介)

6. 公示 : **Skinny Pill** は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification: Skinny Pill contains hidden drug ingredient
10/17/2019

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

FDA は、様々なウェブサイトで減量用として宣伝・販売されている製品「Skinny Pill」の購入又は使用をやめるよう、消費者に向けて助言する。FDA の分析で、DMAA を含むこ

とを確認した。製品の写真を掲載。

7. 警告文書

- DSM Nutritional Products, LLC

October 11, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/dsm-nutritional-products-llc-578300-10112019>

ビタミン・ミネラルプレミックス動物用食品の不良品、不正表示の問題。

- Rooted Apothecary LLC

October 10, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/rooted-apothecary-llc-585312-10102019>

未承認の医薬品、不正表示、カンナビジオール（CBD）製品の問題。

- Pollman's Bake Shops, Inc.

October 09, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pollmans-bake-shops-inc-586422-10092019>

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、不正表示の問題。

- Paisley Farms, LLC dba Paisley Farm & Crafts

June 04, 2019

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/paisley-farms-llc-dba-paisley-farm-crafts-575934-06042019>

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

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

1. ファクトシート更新及び新規追加

<更新>

- ビタミン A (Vitamin A)

Fact Sheet for Health Professionals

October 11, 2019

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminA-HealthProfessional/>

FDA の業界向けガイダンスに基づき、IU と mcg RAE の記述を明確にし、変換について更新した。

- **マグネシウム (Magnesium)**

Fact Sheet for Health Professionals

October 11, 2019

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Magnesium-HealthProfessional/>

reference 65 のリンクを修正

- **ビタミン B6 (Vitamin B6)**

Fact Sheet for Health Professionals

September 19, 2019

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminB6-HealthProfessional/>

ビタミン B6 サプリメントはレベチラセタム(Keppra®)の行動副作用を軽減する可能性があるという記述を加えた。

<新規追加>

- **リン (Phosphorus)**

Fact Sheet for Health Professionals

October 15, 2019

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Phosphorus-HealthProfessional/>

- **モリブデン (Molybdenum)**

Fact Sheet for Customer

September 19, 2019

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Molybdenum-Consumer/>

- **マンガン (Manganese)**

Fact Sheet for Consumers

October 8, 2019

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Manganese-Consumer/>

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

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

1. アロエベラサプリメント販売者は誤解を招く健康宣伝を禁止される

Aloe Vera Supplement Seller Barred from Making Misleading Health Claims

October 16, 2019

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2019/10/aloe-vera-supplement-seller-barred-making-misleading-health>

ーNatureCity は TrueAloe と AloeCran を高齢者の病気の治療法と宣伝していたー

慢性痛や潰瘍性結腸炎、糖尿病、逆流などの一連の病気に有効な治療法だとして、アロエベラを主原料とするサプリメントを販売していた。FTC の申し立てを受けて裁判所は虚偽で根拠のない健康強調表示を禁止し、537,500 ドルを支払うように命令した。

消費者向けブログ

アロエ、グッバイ：企業の宣伝は証明されていない

Aloe, goodbye: company's claims lacked proof

October 16, 2019

<https://www.consumer.ftc.gov/blog/2019/10/aloe-goodbye-companys-claims-lacked-proof>

アロエベラを含むカプセルの「TrueAloe」と「AloeCran ドリンクミックス」を宣伝していた NatureCity 社はヒトの試験やデータがアロエベラのパワーを確認していると宣伝していたが、それらにしっかりした科学的根拠はなかった。またチラシで体験談を紹介していたが、その背景に、宣伝に使われれば商品を無料または値引きするという条件があったことを明示していなかった。健康製品を買う前に医師に相談するように。

-
- 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 99-19

23 October 2019

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular9919.aspx>

新規申請と提案

- ・ GM *Aspergillus niger* (ドナー *Trametes cingulata*) 由来グルコアミラーゼ
- ・ 加工助剤としての *Aspergillus niger* 由来 α アミラーゼ

-
- 香港政府ニュース

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

1. 芥子菜漬物から基準値超過の保存料が検出され、食品表示規則に違反している

Pickled green mustard sample detected with excessive preservative and in breach of food labelling regulation

Wednesday, October 16, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191016_7656.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、包装芥子菜漬物のサンプルに表示されていない保存料の二酸化硫黄が検出され、基準値 100 ppm のところ 145 ppm であったと発表した。

2. アフラトキシンに汚染されたナツメグ粉末を消費しないよう呼びかける

Consumers urged not to consume nutmeg powder contaminated with aflatoxins

Tuesday, October 15, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191015_7652.html

食物環境衛生署及び食品安全センターは、アフラトキシンに汚染されたナツメグ粉末を消費しないよう市民に呼びかけている。サンプルに基準値 15 µg/kg を超える 21 µg/kg のアフラトキシンを検出したと発表した。

3. 米国産輸入冷凍ギンダラの 2 サンプルに基準値超過の水銀が検出された

Two frozen silver cod samples imported from US detected with mercury exceeding legal limit

Tuesday, October 15, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191015_7651.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、米国産の冷凍ギンダラのサンプル 2 つにそれぞれ基準値 0.5 ppm を超える 1.03 ppm、0.64 ppm の水銀を検出したと発表した。

4. 牛の生鮮肉のサンプルに基準値超過の二酸化硫黄が検出された

Fresh beef sample found to contain sulphur dioxide

Tuesday, October 22, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191022_7660.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、牛の生鮮肉のサンプルに 12 ppm の二酸化硫黄を検出したと発表した。生鮮肉及びチルド肉への二酸化硫黄の使用は認められていない。

5. 違反情報

● 包装ベジタリアンステーキ黒コショウ味が栄養表示規則に違反

Prepackaged vegetarian steak with black pepper not in compliance with nutrition label rules

Monday, 14 October, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191014_7650.html

中国産ベジタリアンステーキが砂糖 1.9 g/100 g 含有という表示のところ 3.2 g/100 g 検出された。

- 包装冷凍菓子が香港食品医薬品成分及び表示規則に違反

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

Friday, October 11, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191011_7649.html

タイ産菓子に表示にない着色料ポンソー4R が検出された。

- エンツァイサンプルに基準値超過の残留農薬

Pesticide residue exceeds legal limit in Water spinach sample

Wednesday October 23, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20191023_7664.html

食品安全センターが検査したところ、エンツァイにおいて、メタミドホスが最大残留基準値 0.05 ppm のところ、0.22 ppm 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

- 2019.9.27～2019.10.3

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43090

- 2019.9.20～2019.9.26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43087

2. 国民請願安全検査制、「プロテインサプリメント」点検する

健康機能食品政策課 2019-09-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43724

食品医薬品安全処は、「プロテインサプリメント」(健康機能食品)を国民請願安全検査の対象に選定し、市中に流通している全 244 個の製品について大腸菌群及びステロイドなど違法成分含有の可否を検査する予定である。

今回の検査対象は、6月1日から8月31日までの推薦が完了した請願 54 件のうち、375 件の推薦があったプロテインサプリメントの検査要請に対して「国民請願安全検査審議委

員会」を経て採択した。今回採択された請願は、最近ジムなどでダイエット及び筋肉の強化のために需要が増加しているステロイドのような違法薬物添加など、全体的なプロテインサプリメントの安全性を確認してほしいという内容であった。食薬処は、審議委員会を通じて議論された検査対象と検査項目、製品別流通の現状などを考慮して計画を策定し、12月中に回収・検査結果を発表する予定である。

- (検査対象) 最近2年以内に生産・輸入された国内製造の健康機能食品 148 製品、輸入健康機能食品 76 製品、海外の人気直販製品 20 個などを含む、国内で流通している全 244 製品。
- (検査項目) タンパク質補充用製品の基準・規格の2項目(粗タンパク質、大腸菌群)と、タンパク同化ステロイド成分 28 種など計 30 項目。
 - * 現在、プロテインサプリメントは、基準・規格の項目の検査以外にもヨヒンビン、シルデナフィルなど不正物質 76 種を検査

同時に、オンラインショッピングモールなどで販売されている製品を対象に、「免疫力の強化」などの誇大広告と「体験談」などを利用した消費者欺瞞広告などの不当な広告行為も一緒に点検して発表する予定である。

3. 検査試料の採取の数拡大などの検体採取規定を強化

食品基準課／有害物質基準課 2019-09-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43720

食品医薬品安全処は、水産物検査対象の規模を検討し、検体採取数を拡大するのを主な内容とする「食品の基準及び規格」の改正案を9月27日に行政予告する。

今回の改正案は、輸入及び流通食品の安全性を強化する一方、食品製造・加工基準を合理的に改善するための内容を含む。安全管理を強化する内容としては、▲検査対象の規模が大きい包装水産物における検体採取数の拡大、▲イカのカドミウム基準の強化、▲王白山茶 (Large-leaf Labrador tea) と狭白山茶 (narrow-leaf Labrador tea) を食品原料のリストから削除、▲肉類調理時に中心部まで十分に加熱するための調理基準の新設など。

水産物検査時の試料の代表性を強化するために、検査対象の規模が1万個以上である場合には、検体採取数を増やして検査することができるように検体採取規定を強化した。

* (現行) 1,001 個以上の場合の規模に関係なく 20 個採取

(改訂) 10,001 個以上の場合 32 個、35,001 個以上の場合 50 個採取

また、危害情報・不適合履歴などに応じて精密な検査が必要な場合には、検体を追加で採取できるように改善した。

食品の摂取による重金属の暴露を減らすために、国民多消費食品のうちイカのカドミウムの安全基準を強化した。

* カドミウム基準：(現行) 2.0 mg/kg 以下→(改訂) 1.5 mg/kg 以下

食品原料再評価の結果に基づいて、流産の毒性が確認された「王白山茶」と「狭白山茶」を原料リストから削除した。

食品接客業店で食中毒発生の懸念が高い肉類・鶏肉・魚などを加熱調理する際に中心部まで十分に加熱するという調理の原則を設けた。

* ただし、消費者が要請する場合には例外

併せて、国内で新規登録されたり、輸入食品の残留許容基準が申請されたバリダマイシンなど農薬 81 種に対する残留許容基準を新設または改訂し、リンデンなど飼料から移行する可能性のある農薬 10 種の畜産物の残留許容基準を改正した。

一方、食品の基準・規格を合理的に改善する内容として、▲様々な形状でゼリー製品の製造を可能に、▲醤油類・塩辛類など 4 品目の食中毒菌の共通規格に統計的概念を導入、▲グラビエビと微生物 *Lactobacillus rossiae* を食品原料として新規認定など。

ミニカップゼリーは、子供が摂取したとき窒息事故の懸念があり、現在の特定のサイズ以上のカップ形状に製造するように規定しているが、長さと内容量の基準を追加して球形、板型、袋型など多様な形状にすることができるように改善した。

* (現在) 上面 5.5 cm、高さで底面各 3.5 cm 以上

→ (追加許容) 長さ 5.5 cm、内容量 60 g 以上

4. 子供の安全事故防止のために、鉄成分含有の健康機能食品の安全容器・包装義務化 食品基準課 2019-09-2

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43718

食品医薬品安全処は、鉄成分の過剰摂取による子供の安全事故を予防するために、健康機能食品も医薬品のように安全容器・包装を義務化することを主な内容とする「健康機能食品の基準及び規格」改正案を 9 月 26 日に行政予告する。

今回の改正案は、栄養成分である鉄を過剰に摂取した時に消化管出血、肝臓の損傷など子供の中毒事例などが報告されており、鉄摂取量 3.6~15 mg を超過して、30 mg 以上で製造するには必ず安全容器・包装を使うように製造基準を新設した。さらに、子供が摂取する用途で製造する健康機能食品には、子供の感受性が高い保存料、着色料など食品添加物の使用を制限する内容も含まれる。

* (制限対象)着色料、発色剤、保存料、漂白剤、酸化防止剤、アルミニウム含有食品添加物

また、健康機能食品産業の活性化のために、業界提案事項を反映して、▲追加認可された機能性内容などを「健康機能食品の基準及び規格」に登載する期間を延長(1 年→3 年)、▲二つ以上の機能性原料を使用した製品の基準・規格の適用方法を合理的に改善する。

* 機能性原料 A(鉛規格 1 mg/kg)と機能性原料 B(鉛規格 3 mg/kg)を 1:1 で混合して、健康機能食品として製造する場合

→(既存) 強化された機能性原料 A の鉛規格 1 mg/kg 適用

→(改善) A の鉛規格 1 mg/kg x 1/2 + B の鉛規格 3 mg/kg x 1/2 = 2 mg/kg 適用

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

<http://www.fssai.gov.in>

1. 食品の冷却剤としてのドライアイス (個体の二酸化炭素) の取り扱い

Letter dated 11th October 2019 related to Handling of dry ice (Solid carbon dioxide) as cooling agent for food products [Updated on:15-10-2019]

https://fssai.gov.in/upload/advisories/2019/10/5da5b7b1545cfLetter_Dry_Ice_15_10_2019.pdf

大量に使うと高炭酸ガス血症になる危険があり、換気に注意すること。安全な取り扱いについて食品事業者や消費者向けに啓発キャンペーンの開始を要請する。

2. FSSAI 調査 : あなたのミルクは概ね安全

FSSAI Survey: Your Milk is Largely Safe

October 18 2019

https://fssai.gov.in/upload/press_release/2019/10/5da973ffaefcfPress_Release_Milk_Survey_Report_18_10_2019.pdf

FSSAI は本日「2018 全国ミルク安全性品質調査」の報告書を発表した。その結果はインドで大規模なミルクの異物混入が行われているという認識を否定する。

調べた 6,432 検体のミルクのうち 12 が安全性に問題のあるものだった。6 検体は過酸化水素を含み、3 検体は洗剤、2 検体は尿素、1 検体は中和剤を含んでいた。許容量を超えるアフラトキシン M1 は 6,432 検体中 368 で、それは 5.7%である。また許容量を超える抗生物質の残留が確認されたのは 1.2%の 77 検体であった。全体として 93%の 5,976 検体は安全である。しかし品質の指標については約 41%が不合格だった。脂肪や無脂乳固形分の割合は多様だった。さらに 156 検体からはマルトデキストリンが、78 検体からは砂糖が検出された。これらは安全性に問題はないが、脂肪や無脂乳固形分の量をあげるために使われる。ヒト健康上の問題ではないが悪いことなので対応が必要である。

● その他

ProMED-mail

● ヒスタミン中毒 米国 : (アラスカ)

Scombroid fish poisoning - USA: (AK)

2019-10-18

<http://www.promedmail.org/post/6733493>

–Date: Wed 16 Oct 2019 Source: KTVA [edited]–

アラスカ州の疫学週報によるとこの夏 7 人の患者がヒスタミン中毒と診断された。治療を受けた患者の報告によると、食べたのはサケ、ナマズ、ツナのホイル焼きであった。サケは通常はヒスタミン中毒とは関係なく、ツナ、カツオ、サバ、マヒマヒのような海水魚である。

EurekAlert

- **甘くした飲料が 2018 年の子どもの飲料販売の 62%**

Sweetened drinks represented 62% of children's drink sales in 2018

16-Oct-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-10/urcf-sdr101019.php

コネチカット大学食品政策と肥満 Rudd センターが発表した報告書、子どもの飲料についての事実(Children's Drink FACTS)2019 によると、2018 年の子ども (12 才以下) 飲料の総売上額 22 億ドルのうち、62%が添加された砂糖および/又は低カロリー甘味料を含む。100%ジュースのような健康的な飲料は 38%だった。

- **EU の主要食品は子ども向けの宣伝基準を満たさない**

Leading foods in the EU fall short of criteria for marketing to children

23-Oct-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-10/p-lfi101619.php

PLOS ONE に発表された欧州 JRC の新しい研究。WHO 欧州地域事務所や民間部門の EU 誓約の栄養基準を満たしているかどうかについて 20 ヶ国 2,691 製品を解析した。EU 誓約で子ども向けに宣伝できないものは 48%、WHO 欧州地域事務所基準だと 68%だった。最も大きな違反要因は朝食シリアルやヨーグルトの砂糖、加工肉やすぐ食べられる食品の塩、朝食シリアルの食物繊維 (の少なさ) だった。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室