食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2019（2019. 11. 13）

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＞

【FDA】　FDA は食品検査のための試験所認定プログラムを策定するための規則案を公表

米国食品医薬品局（FDA）は食品安全近代化法（FSMA）に従い、食品検査のための試験所認定プログラム（Laboratory Accreditation Program）を提案し、意見を募集する。この試験所認定プログラム案は ISO/IEC 17011:2017 と ISO/IEC 17025:2017 を基礎に、FDA が追加した要求事項も含め、認定機関とそれに認定された試験所がそれぞれ従うべき基準と手続きについて、また FDA がどのようにプログラムを管理し監視するのかを記している。

＊ポイント：　食品の安全性を監視する上で鍵となる信頼できる質の高い検査データを得られるよう、FDA 主導で管理するプログラムを作ろうとしています。試験所の認定については 2004 年頃から検討されていたようですが、FSMA でその設置が規定されたことを受けて最終化することになりました。食品安全のために必要なことを国の機関が考え先導して着実に適切に実行していくことの重要性を再認識させられました。

【香港政府ニュース】　食品中の金属汚染物質に関する改定規則が発効

「Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2018」（改定規則）では食品中の金属汚染物質についての基準値を更新し 11 月 1 日に発行した。改定の目的は健康保護、実効性ある規則の推進、国内基準の国際基準への整合である。改定規則では、最大基準値を設定する金属汚染物質の種類と対象品目を増加し、個々の食品及び食品グループの定義、乾燥/脱水/濃縮製品や配合製品への MLs の適用の原則も規定した。

＊ポイント：　改定規則では非常に細かく基準値が設定されています。例えば、総ヒ素の基準値の対象品目は 11 種（ボトル入り飲料水、ナチュラルミネラルウォーター含む）、無機ヒ素は 6 種といった具合です。香港へ食品を輸出する際には、これらを全てクリアしていることを確認する必要がありますので、ご注意下さい。

【別添】　電子タバコに関する参考情報

米国疾病予防管理センター（CDC）の報告によると、米国内で電子タバコ又は蒸気吸入製品の使用に関連した肺損傷の患者数が 2019 年 11 月 5 日時点で 2,000 人を超えました。死亡者は 39 名です。これまで、ほとんどの患者が主に街角や知人、違法販売者から入手したテトラヒドロカンナビノール（THC）含有製品を使用していたことはわかっていましたが、原因として疑われる成分は特定されていませんでした。しかし最新報告によると、患者 29 名の気管支肺胞洗浄液の検査で、全てのサンプルに vitamin E acetate（和訳：トコフェロール酢酸エステル、ビタミン E 酢酸エステル）が含まれていることが確認されました。FDA からも、患者が使用していた製品で同物質を検出したことが報告されています。この結果について、肺における損傷の原発部位に vitamin E acetate が存在することの直接的な証拠ではあるが、現状ではその他の化学物質の寄与を無視することはできないとして、FDA と CDC は引き続き調査を進めて行くと報告しています。食品の問題ではありませんが、被害が大規模で、以前に食品の包装に似せた e-リキッドが問題になったこともあったので、今号では FDA と CDC の報告を中心に、電子タバコや蒸気吸入製品の使用による肺損傷に関する記事をまとめて「別添」としてご紹介しました。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【WHO】
1．国際がん研究機関（IARC）
【FAO】
1．Codex
【EC】
1．衣類にビスフェノール A が存在することについての科学的意見の要請
2．食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）
【EFSA】
1．食品添加物関連
2．食品と飼料中のグリコアルカロイドとキノリジジンアルカロイドの化学的性質と毒性に関する研究の広範な文献検索と妥当性での選択―最終報告
3．食品と接触する物質関連
4．遺伝子組換え関連
5．飼料添加物関連
【NHS】
1．Behind the Headlines
【ASA】
1．ASA 裁定
【BfR】
1．人々はリスクをどう理解する？
2．ポリアミド台所用品：熱い食品との接触はできるだけ短く
【RIVM】
1．RIVM は土壌中 PFAS の暫定バックグラウンド値を計算する
2．フードサプリメントの安全性評価テンプレート
3．オランダの環境放射能：2017 年の結果
4．水道水を介した鉛暴露は時折高すぎる
【ANSES】
1．ミツバチを守るために植物保護製品の評価強化
2．野生キノコの摂取による中毒増加：注意！
3．食べられないカボチャに注意
4．Lubrizol 工場での産業火災：ANSES の意見
5．ビスフェノール A をビスフェノール B に代えるのは避けるように
【FSAI】
1．甲虫混入の可能性のため Fu Xing FX 小麦粉のリコール
【FDA】
1．FDA はグラスフロント型自動販売機のカロリー表示に関する最終規則を発表
2．FDA は食品中 PFAS の分析法と最近の調査からの最終結果を公表
3．USDA、EPA 及び FDA は食品廃棄削減同盟のパートナーシップを発表
4．FDA は食品検査のための試験所認定プログラムを策定するための規則案を公表
5．FDA は一部の共同製造業者に FSMA のもとでの執行の自由裁量方針を継続する
6．妊娠中あるいは授乳中に CBD を含めた大麻使用について知っておくべきこと
7．抗生物質耐性との闘い
8．公示：CholesLo は表示されない医薬品成分を含む
9．リコール情報
10．警告文書
【NIH】
1．ODS Mary Frances Picciano ダイエタリーサプリメント研究演習

【FTC】
1．FTC は 2017 年大衆市場消費者詐欺調査の結果を発表
2．FTC はマルチレベルマーケターNeora、以前の名前 Nerium、を違法マルチ商法を行ったとして訴える
【CFIA】
1．食品安全性検査報告　2019 年 10 月 24 日
【FSANZ】
1．レギュラトリーサイエンス戦略 2019-2023
2．年次報告書 2018-2019 年
3．食品基準通知
【APVMA】
1．意見募集－2,4-D の再検討
【TGA】
1．安全性警告
【MPI】
1．貝のバイオトキシン警告－Port Underwood
【香港政府ニュース】
1．食品中の金属汚染物質に関する改定規則が発効
2．包装済み冷蔵鶏肉のサンプルに残留動物用医薬品が検出された
3．カニのサンプルに基準値超過のカドミウムが検出された
【MFDS】
1．日本産輸入食品の放射能検査の結果
2．「ニベ」なのか「ニベのこども」なのかを表示で確認して下さい
3．食品医薬品安全処、食品放射能安全管理の国際シンポジウムの開催
4．食品医薬品安全処、輸入食品の安全管理のためのコミュニケーションの場を用意
5．リンゴなどの収穫前の残留農薬検査で安全な農産物の流通
6．故意、常習的に虚偽・誇大広告した業者の点検結果発表
7．ペペロデー、修学能力試験備えギフト食品の全国一斉点検
8．低糖／低塩で健康な一週間の給食キャンペーン運営
9．無申告輸入器具・容器の回収措置
【FSSAI】
1．メディアコーナー
2．FSSAI は学校で子供たちに提供される食品の 10 項目憲章を提案
【その他】
・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
・（ProMED-mail）汚染ホウレンソウートルコ：チョウセンアサガオ疑い
・（ProMED-mail）電子タバコ関連疾患―北米（第 4 報）：米国、ビタミン E と THC
・（EurekAlert）血液凝固抑制剤を使用している人の 33%が重大な相互作用の可能性がある市販のサプリメントを使用している
・（EurekAlert）良くある市販のコレステロールを下げるビタミンに関連する目の障害は回復できる

別 添
電子タバコに関する参考情報（米国における肺疾患関連の情報を中心に）

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

１．国際がん研究機関（IARC）

2020–2024 年の IARC モノグラフの推奨優先順位助言グループ報告

Report of the Advisory Group to Recommend Priorities for the IARC Monographs during 2020–2024

7 November 2019

https://www.iarc.fr/news-events/report-of-the-advisory-group-to-recommend-priorities-for-the-iarc-monographs-during-2020-2024/

2019 年 3 月、18 ヶ国の科学者 29 名からなる助言グループの勧告。

＊報告書

https://monographs.iarc.fr/wp-content/uploads/2019/10/IARCMonographs-AGReport-Priorities_2020-2024.pdf

（300 ページ以上。優先物質の中には再評価もある。水道水の殺菌副生成物ハロ酢酸、大麻喫煙、不妊治療、食事中の塩、豊胸用インプラント、アスパルテーム、パラベン、電磁波、マラリア、熱い食品、無機鉛化合物、アセトアルデヒド、等、医薬品や治療等）

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

１．Codex

● サンチアゴでの緊張にも関わらずコーデックスファミリーは一緒に

Codex family comes together despite tension in Santiago

28/10/2019

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1242149/

ラテンアメリカ・カリブ海地域調整部会（CCLAC）は、先週のサンチアゴの事態（地下鉄運賃の値上げに反対する抗議活動から発展した政府に対する大規模な抗議活動）により早期終結せざるを得なかった。参加者全員が安全であるために互いに気に掛け、助け合い、そして無事に帰国できた。

● コーデックス食品衛生部会（CCFH）

１）コーデックス食品衛生の原則が世界中の安全な食品にとっての基礎である

Codex food hygiene principles basis for safe food around the world

03/11/2019

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1245016/

第 51 回コーデックス食品衛生部会（CCFH）が、2019 年 11 月 4～8 日、米国・オハイオ州クリーブランドで開催される。重要な議題が、食品衛生の一般原則（CXC-1969）及び HACCP に関する付属文書の見直し作業である。食品衛生の一般原則は、全ての食品安全管理システムにとっての基礎的な参照文書である。ここ 15～20 年間に、食品由来疾患アウトブレイクの予防において HACCP の実施や適正衛生規範（GHP : Good Hygienic Practices）の重要性について多くのことを学んできた。食品安全に関する現在の知見を反映させることが重要である。

＊CCFH51
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFH&session=51

２）Mindy Brashears 氏は「正しいことをして、みんなに食事を、、、安全に」と呼びかける

Mindy Brashears calls on Codex to “Do right and feed everyone…safely”
04/11/2019
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1245575/

第 51 回 CCFH のオープニングイベントの報告。今次会合では、アレルゲン管理に関する実施規範案、食品衛生の一般原則及び HACCP に関する付属文書の見直し、生物による食品由来アウトブレイクの管理のためのガイドライン原案、牛肉・未殺菌乳・未殺菌乳から製造されたチーズ・葉物野菜・スプラウト類における志賀毒素産生性大腸菌（STEC）の管理のためのガイドライン原案、などの議題について討議する。

３）国際的に開発された食物アレルギー管理ガイダンスが必須

Internationally developed guidance on managing food allergens crucial
05/11/2019
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1246172/

「食品事業者のための食物アレルゲン管理に関する実施規範原案」を検討する作業部会の共同議長である FDA CFSAN の Jenny Scott 氏は、アレルゲンに関する作業の重要性を次のように説明した。「食物アレルゲン管理には、アレルゲンの存在を正確に示し、交差汚染を防ぐという意味で、表示と GHP の両方に役割がある。多くの事業者は、X を含む可能性がある、といった”予防的アレルゲン表示（PAL: precautionary allergen labeling）”を行ってきた。そのような表示が増加しているようだが、残念なことに、その結果として食物アレルギーの人には選択肢が減り、一部の事業者はアレルゲン交差汚染を最小限にするの

に GHS の代わりに PAL を選択している。包装上の PAL の定義とガイダンスは食品表示部会（CCFL）の管轄であるが、GHP にも関係している。米国にとって食物アレルゲン管理のガイダンスは、予防的管理の面でも、リコールを減らしたいという希望からも重要である。CCFH と CCFL での作業は非常にタイムリーである。」

意識を高めよう

スイス代表の Mark Stauber 氏は「長い間、アレルゲンはハザード分析においてあまりにも注目が少なかった。今、CCFH はその穴を埋めようとしており、スイスはこの作業を支持する。」と述べた。他国の代表からは、この実施規範への取り組みは食物アレルゲンへの意識を高めることになり、そして部会をまたいだ共同作業の良い例になるだろうとの意見が出された。

CCFH と CCFL の両方を担当するコーデックス事務局の Verna Carolissen 氏は「食品事業者のためのアレルゲン管理に関する実施規範は、コーデックスが非常に貴重であることを示す例である。コーデックスは、食品衛生の管理だけでなく、消費者が情報を与えられた上で選択できるように十分な情報を提供するためにも、多面的に取り組むことができる。」と述べた。

- **近東地域調整部会（CCNE）**

近東会合、食品安全を巡るオープンな議論に適した場所

Near East meeting, a precious space for open discussions around food safety

10/11/2019

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1250527/

2019 年 11 月 11～15 日、イタリア・ローマにおいて近東地域調整部会（CCNE）の第 10 回会合が開催される。調整国の担当はイラン。

＊CCNE10

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCNE&session=10

- **ジャマイカの「きらめく心」でのウェブセミナーはコーデックス言語を話すことの重要性を明らかにする**

Webinar with Jamaica's 'brilliant minds' reveals importance of speaking Codex language

08/11/2019

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1250162/

メンバー国やオブザーバーにとって、コーデックスを理解するということは、規格策定プロセスを管理するコーデックスのオンラインシステムを使えるようになる、ということ

である。もし電子作業部会へ参加できない、あるいは国の意見をオンライン上で投稿できないのなら、その声は聞いて貰えないだけでなく、他国の見解を学ぶこともないだろう。コーデックス事務局は、各地域でトレーニングの機会を設けたり、定期的に各部会でコーデックスオンラインツールを紹介している。個別に要望があればウェブセミナーも提供している。

2019 年 10 月にジャマイカで行われたウェブセミナーについて、関係者に感想を聞いた。（以下、略）

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

１．衣類にビスフェノール A が存在することについての科学的意見の要請
SCCS - Request for a scientific Opinion on the presence of Bisphenol A in clothing
https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/scientific_committees/consumer_safety/docs/sccs2016_q_035.pdf

テキスタイルへの BPA の使用に直接制限はなく、エコラベル適用かどうかを検討する際に考慮されているに過ぎない。これまで BPA の使用はポリカーボネート、エポキシ樹脂、感熱紙でしか報告されていないため、暴露評価や毒性評価のときも衣類や繊維製品が考慮されることはなかった。しかし過去 2 年に BPA は衣類から検出されていて暴露研究も行われている。2017 年と 2018 年の限定的論文では BPA が乳児用靴下や女性のパンティーストッキングから検出されている。欧州で販売されている子ども用の靴下の BPA や内分泌撹乱活性が測定されるようになったのはごく最近である。これらの研究結果は懸念となる、なぜなら衣類は皮膚と直接長時間接触するからである。そして小さい子どもはしばしば衣類を口に入れて吸う。そのため衣類の BPA とそれによるリスクの可能性について評価する必要がある。

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 44 週～第 45 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）

スペイン産フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨用量 : 10 mg/日 ; 10 mg/日 ; 15 mg/日 ; 10 mg/日 ; 24 mg/日 ; 3 mg/日)、スウェーデン産フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨用量 : 9.6 mg/日)、英国産馬肉の未承認物質フェニルブタゾン(5.7 µg/kg)及びオキシフェニルブタゾン(4.4 µg/kg)、オランダ産冷凍イカのカドミウム(1.8 mg/kg)、オランダ産パン改良剤-酵素ミックスのダイズ非表示(1220 mg/kg)、ベトナム産オランダ経由加水した冷凍パンガシウスフィレの塩素酸塩(8.2 mg/kg)、アラブ首長国連邦産ドイツ経由植物性脂肪のグリシジルエステル(2386 µg/kg)、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(推奨用量 : 10 mg/日)、英国産フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨用量 : 4.8 mg/日)、ポルトガル産フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨用量 : 10 mg/日)、ベトナム産加水した冷凍パンガシウスフィレの塩素酸塩(10 mg/kg)、エジプト産ブラックシードオイルの多環芳香族炭化水素(PAH4 の合計 : 25.28 µg/kg)、スペイン産チルドシマガツオのヒスタミン、英国産フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨用量: 10 mg/日 ; 10 mg/日 ; 30 mg/日 ; 10 /mg)、スペイン産フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨用量: 12 mg/日 ; 11.2 mg/日 ; 10 mg/日)、フランス産キルシュ 50%のカルバミン酸エチル(3.849 mg/l)、スペイン産紅麹フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨用量: 10 mg/日)、オーストリア産フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨用量: 3,39; 10; 4 mg/日)、米国産フードサプリメントのモナコリン K の高摂取量(推奨用量: 10.2 mg/日 ; 10.2 mg/日)、など。

注意喚起情報（information for attention）

中国産グリル用鉄串からのニッケルの溶出(1.2 mg/kg)、インドネシア産冷凍ヨシキリザメの水銀(1.27 mg/kg)、産出国不明オランダ経由オレンジのクロルピリホス(0.038 mg/kg)、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシン A (30 µg/kg)、2,4-ジニトロフェノール (DNP) のオンライン販売、トルコ産アルミニウムトレーからのアルミニウムの溶出(9.35 mg/kg)、ウクライナ産表示されていない遺伝子組換え(GTS 40-3-2 > 5%)チップス、ウズベキスタン産ザクロ甘口赤ワインのソルビン酸(E200)非表示(540 mg/l)、ヨルダン産オクラのジメトエート(0.4 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.5 mg/kg)、ブラジル産冷凍骨なし牛肉のイベルメクチン未承認(250 µg/kg)、など。

フォローアップ用情報（information for follow-up）

米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分ゼオライト、ラトビア産有機冷凍ブルーベリーの未承認物質 N,N-ジエチル-メタ-トルアミド (DEET) (0.03 mg/kg)、オランダ産スープ用おたまからの環状オリゴマーの溶出(5.4; 5.9 mg/item 及び 13.9; 16.5 mg/kg food)、ドイツ産アヒル用魚肉に反芻動物の DNA の存在、中国産ラトビア経由バーベキューグリルからのニッケルの溶出(1.2 mg/l)、ウクライナ産ラトビア経由エナメル容器の蓋からのアルミニウムの溶出(0.63 mg/l)、スイス産 CBD オイルの未承認新規食品成分カンナビジオール

(CBD)、など。

通関拒否通知（Border Rejections）

アルゼンチン産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 23.1; Tot. = 57 µg/kg)、トルコ産オーブン用焼き網と受け皿からのニッケルの溶出(0.5 mg/kg；0.5 mg/kg；1 mg/kg；0.3 mg/kg；0.5 mg/kg；0.5 mg/kg；0.5 mg/kg)、トルコ産パプリカのラムダーシハロトリン(0.235 mg/kg)、中国産コーヒープレスからの鉛(1 mg/dm²)及びニッケル(13 mg/dm²)の溶出、米国産生の殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 5.58; Tot. = 5.99 µg/kg)、ボスニア・ヘルツェゴヴィナ産ビスケットのアクリルアミド高含有(1282 µg/kg)、パキスタン産マンゴージャムの亜硫酸塩高含有(372 mg/kg)、トルコ産煎った塩味のスイカの種子のアフラトキシン(B1 = 3.2 µg/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 = 312 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 4.7 µg/kg；B1 = 3.91; Tot. = 4.37 mg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 8.4; Tot. = 9.6 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 13.3; Tot. = 27.3 µg/kg；B1 = 10.8; Tot. = 36.41 µg/kg；B1 = 16.5; Tot. = 21.3 µg/kg；B1 = 26.34; Tot. = 29.56 µg/kg；B1 = 13.77; Tot. = 14.80 / B1 = 15.54; Tot. = 32.14 µg/kg；B1 = 20.46; Tot. = 19.30 µg/kg；B1 = 11.7; Tot. = 17.5 µg/kg)、バングラディシュ産トマトケチャップの亜硫酸塩高含有(502 mg/kg 乾物)、バングラディシュ産マサラ風味ビスケットの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (139 µg/kg)、英国産茹でピーナッツのアフラトキシン(B1 = 14.1; Tot. = 17.5 µg/kg)、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 8.41; Tot. = 9.06 µg/kg)、トルコ産パプリカのブプロフェジン(0.210 mg/kg)・ラムダーシハロトリン(0.244 mg/kg)及びタウフルバリネート(0.335 mg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.917 mg/kg)、トルコ産イチジクのアフラトキシン(B1 = 21.49; Tot. = 29.19 µg/kg)、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 37.6; Tot. = 299.1 µg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.102 mg/kg)、など。

その他、アフラトキシン等多数。

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

１．食品添加物関連

● **食品添加物としてのステビオール配糖体(E 960)の規格の改訂案の安全性：精製ステビア葉抽出物の酵素触媒による生物変換で生産されたレバウジオシドM**

Safety of the proposed amendment of the specifications for steviol glycosides (E 960) as a food additive: Rebaudioside M produced via enzyme - catalysed bioconversion of purified stevia leaf extract

EFSA Journal 2019;17(10):5867　28 October 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5867

EFSA の食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)は、特に精製ステビア葉抽出物の酵素触媒による生物変換で生産されたレバウジオシド M に関する、食品添加物としてのステビオール配糖体(E 960)の規格の改訂案の安全性に関する科学的意見を提出した。レバウジオシド M(95%乾燥重量)は、ウリジン二リン酸(UDP)―グルコシド結合を介して精製ステビア葉抽出物へのグルコース転移を促進する、遺伝子組換え酵母 *K. phaffii UGT - a* と *K. phaffii UGT - b* が産生した UDP-グルコシルトランスフェラーゼとスクロースシンターゼ酵素を用いた精製ステビア葉抽出物の酵素的生物変換によって生産される。パネルは、親株 *K. phaffii* ATCC 20864 は安全性評価のためのアプローチ安全性推定(QPS)に適切だと考え、それゆえ、生産目的には安全だと考えた。パネルは、遺伝子組換え酵母 *K. phaffii UGT - a* と *K. phaffii UGT - b* が産生した UDP-グルコシルトランスフェラーゼとスクロースシンターゼ酵素を用いた精製ステビア葉抽出物の酵素的生物変換を通して生産されたレバウジオシド M の食品添加物としての使用に安全上の懸念はないと結論した。だが、パネルは、EU 委員会規則 No 231/2012 において、精製ステビア葉抽出物の酵素的生物変換によって生産されたレバウジオシド M についての規格を個別に設定することを欧州委員会が検討することを助言した。

- **食品添加物としてのベンジルアルコール(E 1519)の再評価**

Re - evaluation of benzyl alcohol (E 1519) as food additive
EFSA Journal 2019;17(10):5876　30 October 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5876

FAF パネルは、食品添加物として使用する際のベンジルアルコール(E 1519)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。パネルは適切な暴露及び毒性データが得られたと考えた。ベンジルアルコール(E 1519)は EC 規則 No 1333/2008 付属文書 III に従って EU で食品添加物として認可されている。パネルはベンジルアルコールを、遺伝毒性及び発がん性に関する懸念がなく、急性毒性は低いと考え、ラットの発がん性試験による無毒性量(NOAEL) 400 mg/kg 体重/日に基づき、許容一日摂取量(ADI) を 4 mg/kg 体重/日と設定した。詳細暴露シナリオの平均及び高い暴露推定量は、幼児でそれぞれ最大 0.27 と 0.81 mg/kg 体重/日と推定した。ベンジルアルコール(E 1519)への暴露推定量は全ての集団グループで ADI 未満だった。パネルは規制上の最大量の暴露評価シナリオにおける暴露は、全ての集団グループで ADI 未満だということにも注意した。パネルはベンジルアルコール(E 1519)への暴露は報告された用途と使用量で安全上の懸念を生じないと結論した。

- **食品添加物としての硫酸とそのナトリウム・カリウム・カルシウム及びアンモニウム塩(E 513, 514 (i), 514 (ii), 515 (i), 515 (ii), 516 ,517)の再評価**

Re - evaluation of sulphuric acid and its sodium, potassium, calcium and ammonium

salts (E 513, 514 (i), 514 (ii), 515 (i), 515 (ii), 516 and 517) as food additive
EFSA Journal 2019;17(10):5868　30 October 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5868

FAF パネルは、食品添加物として使用する際の硫酸(E 513)及びそのナトリウム(E 513)・カリウム(E 514)・カルシウム(E 515)及びアンモニウム(E 517)塩の安全性を再評価する科学的意見を出した。パネルは適切な暴露及び毒性データが入手できたと考えた。硫酸とそのナトリウム・カリウム・カルシウム及びアンモニウム塩(E 513, E 514, E 515, E 516, E 517)は EC 規則 No 1333/2008 の付属文書 II 及び III に従って EU で食品添加物として認可されている。詳細推定暴露非ブランドロイヤルシナリオでは、平均暴露は、乳児の 0.4 mg 硫酸塩/kg 体重/日から幼児の 35 mg 硫酸塩/kg 体重/日までの範囲だった。暴露の高パーセンタイルは、青年の 3 mg 硫酸塩/kg 体重/日から幼児の 68 mg 硫酸塩/kg 体重/日までの範囲だった。パネルは、硫酸塩は急性毒性が低く、遺伝毒性と発がん性に関する懸念はないと考えた。パネルは他のシナリオと同様に非ブランドロイヤルシナリオで、平均及び 95 パーセンタイルでの硫酸塩への暴露は、ヒトに下剤効果を誘発する用量である 300 mg/kg をはるかに下回ると指摘した。入手できた毒性学的データベースに基づき、パネルは、硫酸(E 513)、硫酸ナトリウム(E 513)、硫酸カリウム(E 514)、硫酸カルシウム(E 515)及び硫酸アンモニウム(E 517)は、報告された用途と使用量で安全上の懸念を生じず、許容一日摂取量の数値は必要ないと結論した。

２．食品と飼料中のグリコアルカロイドとキノリジジンアルカロイドの化学的性質と毒性に関する研究の広範な文献検索と妥当性での選択―最終報告

Extensive literature search and selection for relevance of studies related to the chemistry and toxicity of glycoalkaloids and quinolizidine alkaloids in food and feed – Final Report
5 November 2019
https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1348
（外部委託報告書）

この報告書は食品と飼料のグリコアルカロイドとキノリジジンアルカロイドの化学的性質と毒性に関する研究の広範な文献検索の結果を示している。この体系的な文献検索には 1950 年以降発表された入手可能な科学的情報が記録されている。検索サイトは、Web of Science Core Collection、Scopus、PubMed、SciFinder を利用した。食品と飼料のグリコアルカロイドの化学的性質と毒性に関連する可能性のある 3,147 件（キーワード：solanin, solanine, chaconin, chaconine, glycoalkaloid, 他）と、食品と飼料のキノリジジンアルカロイドの化学的性質と毒性に関連する可能性のある 8,287 件（キーワード：spaterin, sparteine, lupinidine, pachycarpin, quinolizidine alkaloid, 他）が確認された。グリコアルカロイドに関する候補のタイトルと要約を審査すると 1,645 件が関連するとされ、キノリジジンアルカロイドに関連する可能性のある研究を含む数は 1,783 件だった。含まれる

全ての研究はさらなる調査のために、EFSA の 10 種の関心領域に特徴付けされた：分析/化学と構造、トキシコキネティクス、作用機序、*in vivo* 毒性、*in vitro* 毒性、ヒト観察データ、動物有害影響、食品中の実態、飼料中の実態、濃度に影響を与える要因。

３．食品と接触する物質関連

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‘POLY RECYCLING PET DIRECT IV+’プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process ‘POLY RECYCLING PET DIRECT IV+’, used to recycle post‐consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2019;17(10):5865　29 October 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5865

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。

４．遺伝子組換え関連

遺伝子組換えトウモロコシ 3272 を含み、を成分とし、で生産された、食品及び飼料の認可申請(EFSA‐GMO‐UK‐2006‐34)に関する EFSA の科学的意見を補完する声明

Statement complementing the EFSA Scientific Opinion on application (EFSA‐GMO‐UK‐2006‐34) for authorisation of food and feed containing, consisting of and produced from genetically modified maize 3272

EFSA Journal 2019;17(11):5844　4 November 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5844

欧州委員会の要請を受けて、GMO パネルは遺伝子組換えトウモロコシ 3272 を含み、を成分とし、で生産された、食品及び飼料の認可申請(EFSA‐GMO‐UK‐2006‐34) に関する追加情報を評価した。申請者は、トウモロコシ 3272 についての農学的、表現型及び組成の分析試験で、2013 年に発表された以前の EFSA の意見で決定的ではなかった要素を扱う、AMY797E タンパク質のアレルギーの可能性を評価した。GMO パネルは、トウモロコシ 3272 の農学的及び表現型の特徴並びに飼料と穀物の組成は、非 GM トウモロコシと比較しても、食品と飼料の安全上の懸念とはならないという意見である。この申請の範囲とこの GM トウモロコシに導入された特性の特徴を考慮すると、特定の食品や飼料製品の加工の効果や潜在的な安全性への影響はさらなる調査が必要である。AMY797E プロテインのアレルギーの可能性に関して、またトウモロコシ 3272 の食品及び飼料の利用の全ての可能性を考慮すると、パネルは提供された情報は 2013 年にパネルが以前に挙げた懸念を完全に扱っていないと結論した。このタンパク質ファミリーについて入手できた性質と知見によると、特定の状況でα-アミラーゼ AMY797E が特定の個人を感作したり有害影響の原因に

なったりする性質があるかどうかは、まだ不明である。トウモロコシ 3272 の特定の製品の安全性をさらに支援するために、申請者は、EU への輸入対象の主な製品である、乾燥した蒸留穀物残渣(DDGS)のアレルギー性評価に関連する詳細な情報を提出した。この製品に提出された情報を考慮して、パネルは申請者が説明した特定の使用条件下で、トウモロコシ 3272 から生産した DDGS は非 GM トウモロコシと DDGS を比較して懸念を生じないという意見である。

５．飼料添加物関連

全ての動物種用飼料添加物としての Lactococcus lactis NCIMB 30160 の安全性

Safety of Lactococcus lactis NCIMB 30160 as a feed additive for all animal species

EFSA Journal 2019;17(11):5890　4 November 2019

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5890

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

１．FSA 社会科学シンポジウムは食品、改革及び次世代の消費者に焦点を置く

FSA Social Science Symposium centres on food, innovation and the future consumer

5 November 2019

https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-social-science-symposium-centres-on-food-innovation-and-the-future-consumer

第三回目の年次社会科学シンポジウムでは、培養肉、Z 世代の視点、気候変動及び食品システムに関する宇宙技術の影響などのテーマが話し合われた。社会科学は我々の分析作業の重要な柱であり、フードチェーンを通じて国民が考えていること、感じていること、行っていることに目を向けることが、我々のリスクアナリシスに情報を与え、戦略目標の実現を支援する。

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

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

１．Behind the Headlines

ピーナッツアレルギー治療は保護にはなっても治療にはならないかもしれない

Peanut allergy treatment may offer protection but may not be a cure

Wednesday 30 October 2019

https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/peanut-allergy-treatment-may-offer-protection-may-not-be-cure/

「ピーナッツアレルギー治療は『保護であって治療ではない』」と BBC News は報道する。

ピーナッツアレルギーは命に関わることがあり、英国の就学児の約 2%に影響を与えている。深刻なピーナッツアレルギーに対処する唯一の方法は、完全にピーナッツを避け、ピーナッツと予想外に接触した後の反応を治療するために、自己注射のような緊急用医薬品を携帯することである。

免疫療法は医学的管理下で服用量を増加していく、非常に少量のピーナッツの入った錠剤の服用を含む。治療が成功すれば、患者はアレルギー反応に対しより高い「閾値」を持ち、もし偶然にピーナッツを食べたとしても深刻な反応の可能性が低くなることを意味する。

新たな小規模の研究で、研究者は免疫療法で治療されたピーナッツアレルギー患者のマスト細胞（アレルギー反応を引き起こす可能性のある細胞）から生成される血漿を調べた。結果は、これらの人はまだピーナッツに対しアレルギー反応があるままだが、治療中にアレルギー反応の影響を抑える抗体を作り出したことを示した。研究者は、これは患者が治療を続けている間のみ保護されることを意味するが、これは概念実証研究（方法や考えが正しいかどうかを確認する研究）のため、確実かどうかわからないと述べる。

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

１．ASA 裁定

● ASA Ruling on Protein Revolution Ltd

23 October 2019

https://www.asa.org.uk/rulings/protein-revolution-ltd-A19-564759.html

Georgia Harrison（TV パーソナリティー）のインスタグラムの投稿で v24 グミが減量に役立つ、グルコマンナンで空腹にならない等の宣伝をしている。認可されている健康強調表示と同じ意味でなければならないが、確認できない（一回量あたりグルコマンナン 1 g 以上、窒息リスクに関する警告等条件がある）。さらにこの宣伝と同時に投稿されている Georgia Harrison の写真がウエストを細く見せるよう加工されているようで実際の彼女と違う。このようなやり方は極めて無責任で広告基準違反である。

● ASA Ruling on Marlow Foods Ltd

30 October 2019

https://www.asa.org.uk/rulings/marlow-foods-ltd-G19-1017822.html

肉の代用品 Quorn のテレビ広告について、「ヘルシープロテイン、ヘルシープラネット」という文言が Quorn のロゴとともに表示される。この「ヘルシープラネット」が誤解を招くものだという苦情申し立てがあった。ASA は肉を Quorn（マイコプロテイン）で置き換えることが環境負荷を減らすことについて一般的に科学コミュニティで合意されていると判断し、Marlow Foods 社からもライフサイクル全体の炭素排出に関する情報を提供された。「ヘルシープラネット」は誤解を招くものではなく、申し立ては却下する。

- ASA Ruling on Unisnacks Europe Ltd

06 November 2019

https://www.asa.org.uk/rulings/unisnacks-europe-ltd-A19-567315.html

「ハローパンダ」ビスケットのキャンペーンについて。箱の中にステッカーが入っていて、全部で 50 種類あるものを全部集めると 50 ポンドもらえるというキャンペーン。ウェブサイトとフェイスブックで宣伝している。これに対して高脂肪塩砂糖（HFSS）製品を子どもに宣伝していることと、食品を過剰に買うことを無責任に勧めていることの 2 点について苦情があった。前者についてはターゲットが特に子どもではないので問題にはしないが、後者には該当するので規則違反である。

- ASA Ruling on BoomBod Ltd

23 October 2019

https://www.asa.org.uk/rulings/boombod-ltd-G19-1018366.html

グルコマンナンを含む減量用ドリンク製品の「減量」「食欲を止める」などの宣伝が、認められた健康強調表示リストの内容と違う。また「一週間で痩せる」等の宣伝も違反である。

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut fur Risikobewertung）
http://www.bfr.bund.de/

１．人々はリスクをどう理解する？

What do people understand by risk？

37/2019, 15.10.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/37/what_do_people_understand_by_risk_-242805.html

人々はリスクをどう理解する？そして、これに関する情報が行動にどう影響するか？アムステルダム自由大学（VU）の Daniëlle Timmermans 博士は、これに関してまたリスクコミュニケーションに関する多くの他の問題を研究する。このオランダの科学者は科学活

動により、BfR の Maria Sibylla Merian の特別研究員の資格を得た。Timmermans 博士は BfR と 2 か月間共に働き、VU との共同の研究プロジェクトを開発する。この研究奨励制度により、BfR は顕著な科学功績をあげた目覚ましい働きをする人を高く評価する。「不確実性への取り組みに対する研究で有名になった Daniëlle Timmermans 博士との研究を楽しみにしている。この研究奨励制度は、連邦研究所のリスクコミュニケーションの分野における国際的なネットワークと専門知識を高めることに役立つ。」と BfR の Andreas Hensel 所長は述べる。

２．ポリアミド台所用品：熱い食品との接触はできるだけ短く

Polyamide Kitchen Utensils: Keep contact with hot food as brief as possible
BfR Opinion No. 036/2019 of 17 September 2019
https://www.bfr.bund.de/cm/349/polyamide-kitchen-utensils-keep-contact-with-hot-food-as-brief-as-possible.pdf

調理用スプーン、フライ返し、泡だて器：ポリアミド（PA）台所用品は焼いたり、焙ったり、加熱調理の器具として大いに役立つ。しかし、このプラスチックの成分は、器具から食品に移行し、結果として消費者に摂取される可能性がある。これらの成分はオリゴマーである。それらは特定の出発化学物質から作られた単純なプラスチック構成要素のいくつかの類似分子でできている。それらはプラスチックの製造中に意図せず形成される。その低分子のため、オリゴマーのいくつかはプラスチックから食品に移行する場合がある。この意見書では、台所用品の製造で主に使用される 2 種の異なるポリアミドからのオリゴマーを考える。それは PA6（出発化学物質：カプロラクタム）と PA6,6（出発化学物質：アジピン酸とヘキサメチレンジアミン）である。

意見書 No. 014/2018 において、BfR は PA-varieties PA 6 及び PA 6,6 から食品へ移行する環状オリゴマーの健康リスクを評価した。実験の毒性データがなく、初期の健康ハザード可能性の評価は「毒性学的概念の閾値」という概念に基づいた。この方法は、化学構造に基づき未知の毒性の物質をいわゆる Cramer 分類に分類する。これらの分類にはヒトの健康にリスクがありそうにない最大 1 日摂取量が割り当てられている。PA オリゴマーはここでは Cramer 分類Ⅲに分類されると考えられ、結果、1 日摂取量は体重 60 kg のヒトの場合 90 µg とされた。

しかし、2016/2017 年のデータによると、台所用品から食品に移行する環状 PA オリゴマーの量ははるかに多い可能性があることが示された。決定的なリスク評価を行うために、BfR はその意見書の中で、食品接触物質の製造業者が EFSA の定める要件に従い、毒性データを集め、BfR が利用できるようにすることを推奨した。その間、食品接触物質製造業者は BfR に様々な環状 PA 化合物の毒性に関する研究を提出した。これらの最新のデータに基づき、PA（2 量体から 8 量体）と PA 6,6 (モノマーから 4 量体)のオリゴマーはグループアプローチを使用し、評価された。この化合物は遺伝毒性のないものと評価された。しかし、高用量では代謝による肝臓や甲状腺で有害影響を引き起こす。利用できるデータに

基づくと、上記の化合物に対するグループ移行量の 5 mg/kg 食品という量は、毒性学的に許容されるものと評価された。オリエンテーション：欧州プラスチック規則（EU）No. 10/2011 によれば、成人は食品接触物質に触れた食品を 1 日あたり 1kg 消費すると想定される。2016/2017 年に調査された台所用品から移行する環状 PA オリゴマーのグループの移行量は、33 品目中 23 品目は、5 mg/kg 食品未満であった。しかし、33 品目中 10 品目において、放出が 5 mg/kg 食品を超えた。この理由のため、PA から作られる台所用品の製造過程で、PA オリゴマーの移行を最小限にするよう最適化されなければならない。BfR は、消費者は PA 製台所用品を使用する場合、特に高温での使用の場合（70℃以上）は可能な限り食品との接触は短時間にすることを推奨する。

BfR リスクプロファイル

台所用品由来のポリアミドオリゴマー（(Opinion No. 036/2019）

A. 影響を受ける集団：一般集団
B. 台所用品からの通常のオリゴマー摂取による健康障害の可能性：可能性がある（possible：5 段階の 3 番目）
C. 通常の摂取での健康障害の重篤度：わずかに障害の可能性がある（4 段階の下から 2 番目）
D. 利用可能なデータの信頼性：中程度（いくつかの重要データが不足又は一貫性がない）
E. 消費者が自分でコントロール可能か：予防的措置によりコントロール可能

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

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

１．RIVM は土壌中 PFAS の暫定バックグラウンド値を計算する

RIVM will calculate temporary background value for PFAS in soil

10/30/2019

https://www.rivm.nl/en/news/rivm-will-calculate-temporary-background-value-for-pfas-in-soil

今後数週間で、RIVM はオランダの土壌中 PFAS の暫定バックグラウンド値を導出する。これはオランダでの測定値に基づく。この値をもとに、政府が農業/自然機能のための PFAS 基準を改定するかどうか決めるだろう。

今年 7 月に RIVM は土壌や浚渫土の PFAS のリスク限度を導出した。これ以下の濃度ならヒトや環境へのリスクは許容できるだろう。そして予防措置と法に基づいて、政府は土壌や浚渫土の PFAS 基準を 0.1 µg/kg に設定したが、これが問題を起こしている。この値を超えた土壌や浚渫物が異動できない。

２．フードサプリメントの安全性評価テンプレート

Template for safety assessment of plant food supplements

04-11-2019

https://www.rivm.nl/publicaties/template-for-safety-assessment-of-plant-food-supplements

＜概要＞

消費者は「自然な」イメージや(想定された)健康上の利点により植物のフードサプリメントを使用している。植物のフードサプリメントは、一般食品法やオランダ商品法のハーブ製剤令に従って安全でなければならない。だが、サプリメントの成分組成や使用される成分の毒性について得られる情報が限られているため、これらの製品の安全性評価にはしばしば問題がある。RIVM はフードサプリメント、特に植物のフードサプリメントの安全性評価を標準化された方法で行うためのテンプレートを作成した。

まず、このテンプレートは必要とされる情報の概要を提供している。この情報の範囲と質に応じて、RIVM は安全性を評価するのにどう使えるかのガイダンスを提供している。

広範なフードサプリメントが、インターネットを含み、現在市販されている。だが、例えば認可の一部として、フードサプリメントの安全性や成分の市販前評価は要求されていない。特定の市販で入手できるサプリメントがヒトの健康にリスクを起こす可能性があるという兆候があった時にだけ、そのような評価が行われる。政府による評価は、サプリメントが市販された後に実施される可能性がある。

３．オランダの環境放射能：2017 年の結果

Environmental radioactivity in the Netherlands Results in 2017

Publication date 11/06/2019

https://www.rivm.nl/en/news/environmental-radioactivity-in-netherlands-results-in-2017

RIVM は通常の状況下での環境及び食品に発生する放射能の濃度に関して毎年報告する。2017 年の数値は通常の全体像を示し、前年の値から逸脱しなかった。我々は通常値を毎年報告するので、災害あるいは災難時には、測定値が通常の状況と異なるか、そしてどの程度異なるのかを判断することができる。

大気、食品、牛乳、牧草及び飼料中の放射能

大気中の放射能濃度は通常であり、前年と同様であった。食品及び牛乳の放射能濃度は約 2,600 のサンプル中 1 つを除いては、欧州の輸出や消費制限値を下回った。これは放射能濃度が限界値より約 10%高い野生イノシシのサンプルであった。このイノシシを一回食べることのリスクアセスメントは、健康への脅威は小さいことを示す。これは天然にごく少量の放射能を含むおおよそ 27 本のバナナを食べることに相当する。牧草及び飼料中の放射能濃度も前年のように通常であった。

地表水、海水及び飲料水中の放射能

地表水及び海水中の放射能濃度は前年と同様であった。処理されていない飲料水サンプルの 5%において、スクリーニング値に関し、わずかに上昇した濃度が発見された。これらの場合において、追加の研究が行われた。その結果、浄化された飲料水の値はスクリーニング値よりずっと低いことを示した。

なぜ RIVM はこの研究は実施するのか？

欧州連合のすべての国は 1957 年ユーラトム条約の条項で、毎年これらの測定を実施することが求められている。オランダは 2000 年に発表されたガイダンスに従い、これらの測定を実施する。これらの測定は通常の状況下に存在する放射能のバックグラウンド値が含まれる。例えば、原子力の緊急事態時は参考値として使用されるだろう。RIVM はオランダを代表し、環境放射能について欧州委員会に報告する。

＊報告書：Environmental radioactivity in the Netherlands：Results in 2017

https://www.rivm.nl/en/bibcite/reference/326571

注：野生のイノシシ 137Cs　680 Bq/kg（基準 600 Bq/kg）

一回 300g を食べると 2.7 μSv の被ばくで公衆衛生上の脅威とはならない、と評価

４．水道水を介した鉛暴露は時折高すぎる

Lead exposure via tap water at times too high

Publication date 11/06/2019

https://www.rivm.nl/en/news/lead-exposure-via-tap-water-at-times-too-high

古い鉛製の水道管からの水道水は 1 日の総鉛暴露量の重要な部分を占める。

これは新しい管や蛇口で新しく設置された設備でさえ、最初の数か月は当てはまるかもしれない。これらの状況において、住民は安全と考えられる量よりずっと高く暴露する。助言によると鉛製の水道管を取り替えることで、また新しい蛇口や水道管は勢いよく水を流すことで鉛摂取を抑えることができる。

大部分の 1 日の総鉛暴露量の 45～68%は、鉛製水道管からの水道水によるものである。これは使用開始数か月中の新しい水道管や蛇口にも当てはまる可能性がある。これらの水道管からの水道水で作られた乳幼児用ミルクを哺乳される乳幼児にとって、水道水は総暴露の 80%の量に寄与する可能性がある。鉛暴露は子供の IQ に悪影響を与える可能性がある。成人では、腎臓疾患あるいは高血圧の可能性が上昇するだろう。

この研究のために、RIVM は 4 つの年齢グループに対するシナリオを予測した。：胎児、哺乳瓶でミルクを与えられる乳幼児、7 歳までの子供及び成人である。ヒトは食べた食事を介しても鉛に暴露する。この暴露源も予測に含まれた。予測された総摂取量は有害な影響が発生する限界値と比較された。

＊報告書：Loodinname via kraanwater：Blootstellings- en risicobeoordeling voor diverse risicogroepen

https://www.rivm.nl/en/bibcite/reference/326721

（本文オランダ語）

●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．ミツバチを守るために植物保護製品の評価強化

Reinforced plant protection product assessment to safeguard bees

28/10/2019

https://www.anses.fr/en/content/reinforced-plant-protection-product-assessment-safeguard-bees

ミツバチ及びその他の花粉媒介昆虫の植物保護製品への暴露を減らすため、ANSES は 2018 年 11 月 23 日の意見の中で、作物がこれらの昆虫を引きつける期間における製品の使用を制限するという国家対策の強化を推奨した。現在 ANSES は、販売認可のためのリスク評価法を改良することを目指した新しい意見を公表している。2013 年に EFSA は、ミツバチへのリスクを評価するのに、処理された作物由来だけでなく、周囲などからの様々な暴露シナリオを含んだガイダンス文書を提案した。EFSA の評価法は、マルハナバチへの暴露シナリオも含んでいる。この新しい評価方法は EU 加盟国では採用されておらず、現在は EFSA が更新を行っているところである。ANSES は、ミツバチとその他の花粉媒介昆虫への長期リスクをより良く評価できるようにするため、EFSA ガイダンス文書に基づきリスク評価を行うことを推奨する。

慢性影響や幼虫生育についてのリスク評価結果を販売承認の決定に使用するなら、それらの影響に関する規制的閾値が不可欠である。その基準を定義するためには、植物保護製品の評価と認可のための統一原則という観点から欧州規則を可能な限り早めに改正すべきである。

２．野生キノコの摂取による中毒増加：注意！

An increase in poisonings due to wild mushroom consumption: be vigilant!

News of 23/10/2019

https://www.anses.fr/en/content/increase-poisonings-due-wild-mushroom-consumption-be-vigilant-2

フランス中毒管理モニタリングセンター（CAP-TVs）に報告された野生キノコの摂取による多数の中毒事例の増加に応じて、ANSES 及び保健総局（DGS: Directorate General for Health）は野生キノコ狩りをする人達に向けて警告し、守るべきことについて注意喚起した。

ここ 2 週間は涼しく湿度の高い状況は野生キノコの成長に好ましく、そのために中毒事

例の数が激増している。7 月から 10 月初旬までの中毒管理センターへの報告は 1 週間に 4～90 件であったが、この 2 週間に 493 件に増加している。中毒症状は重篤で（重度の消化器障害、移植が必要になる肝臓障害）、死亡することさえある。中毒に至る原因は多様で、食用キノコと毒キノコの誤認、食用キノコでも不適切な状態や未調理での喫食などである。キノコ狩りに慣れている人も、そうでない人も用心することが重要である。調理前に自分のキノコの写真を撮るのは貴重な行動である。中毒事例では、写真は中毒管理センターの薬剤師や医師が適切な治療を決定するのに役立つ。

毎年のように定期的に観察されるこれらの事例に応えて、ANSES と DGS は主な助言を繰り返している。（助言内容については、参考の 2018 年の記事を参照）

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2018（2018. 12. 05）

【ANSES】野生キノコの摂取による中毒の増加

https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201825c.pdf

３．食べられないカボチャに注意

Beware of inedible gourds!

News of 31/10/2019

https://www.anses.fr/en/content/beware-inedible-gourds

ハロウィンを迎え、秋の料理を彩る食用カボチャや飾り用カボチャ、その他のウリ科植物の出盛りに、全ての「カボチャ」が食べられるわけではないことを覚えておくことが重要である。食べられないウリ類は食中毒の原因となることがあり、時には重症になる。

観賞用のウリ類や庭で交雑したカボチャは食べてはいけない

ウリ科植物には有毒なものがあり、刺激性が強く苦い物質ククルビタシンを含んでいる。摂取後に、急速に消化器の痛み、吐き気、嘔吐、(時には血の混じった)下痢になることがあり、入院が必要な重篤な脱水症状にさえなることがある。これらの物質は、調理では分解されず、毛虫など捕食昆虫を追い払うために野生のウリ科植物が自然に作る。

全てが有毒であると考えられるコロシントなどの観賞用ウリ類の場合は、完全に装飾用として（時には青果売り場で）市販されており、食用カボチャと間違えてはいけないものである。

また庭の野菜畑で育てられた食用カボチャでも、野生の交雑の結果、摂取に適さなくなる場合もある。この現象は食用ではない種類と食用の種類が、同じ、あるいは隣の野菜畑に共存していて、その種子が年々収穫され蒔き直しされる際に起こる。だが注意して！この交雑から生じた食用でないウリ類は、特色がないあるいはわずかに甘い味のする食用種とは違って苦い味がすること以外は、食用カボチャと見た目がそっくりである。

頻繁な誤認

フランス中毒管理センター(CAPs)は食用ではない「カボチャ」の摂取に関連した中毒に関する電話を定期的に受けている。

2012 年から 2016 年まで CAPs が記録した食用でないウリ類の中毒の後ろ向き調査では、

353 人に主に消化器症状があり、あるいは少なくとも口に苦味があった。命の危険のあるような（かなり重篤な）症状があった人はいなかったが、事例の 4%に血性下痢、激しい胃痛、脱水及び/又は低血圧などの顕著なあるいは長期の症状（中程度の重症度）があった。最後に、供給源が分かっている事例では、苦いウリ類の 54%は庭の野菜畑で育ち、残りの 46%は市販品を購入していた。

2012 年から 2018 年に CAPs が記録した食用植物と有毒植物との誤認に関する他の後ろ向き調査は、記録された誤認の 1159 件の事例の中では、食用球根と有毒な球根植物との誤認（12%）や、甘い栗とマロニエとの誤認（11%）に続き、食用ではないウリ類やコロシントと食用カボチャとの見間違えが、三番目に頻繁な誤認の種類として示される（全体の 8.5%）。

中毒を避けるためのヒント

- 観賞用ウリ類(コロシント類)：これらには全て毒があり、摂取してはならない。表示を確認し、販売時点で職員から助言をもらうこと。
- 購入した、あるいは庭の野菜畑で育てられた食用カボチャ：生の食用カボチャのかけらを食べてみて、苦い味がしたら吐き出して捨てること：調理したものでも、食べてはいけない。
- 庭の野菜畑の食用カボチャ：自然に生えた「野生の」カボチャは食べない。蒔き直し用に以前に収穫した種子を集めない。野菜畑に蒔きたいときには毎回新しい種子を購入すること。

中毒の際の注意

激しい消化器出血あるいは意識喪失など医学的緊急事態の場合、(フランスでは)15 番に電話するか、緊急外来に行くこと。その他の中毒症状（消化器疾患など）の場合、中毒管理センターに電話するか医師に診てもらうこと。種類の同定に役立つため、食べられる前の「カボチャ」の写真を撮ったり、食べたカボチャの有害物質の検索に役立つ可能性のある、食事の残り物（スープ、ピューレなど）を保存したりすることも忘れずに。

４．Lubrizol 工場での産業火災：ANSES の意見

The industrial fire at the Lubrizol plant: the ANSES Opinions

https://www.anses.fr/en/content/industrial-fire-lubrizol-plant-anses-opinions

9 月 26 日のフランス、ローレンの Lubrizol 工場での火災による大量の煙はフランスのいくつかの県に影響を与えた。放出された可能性のある危険な物質の影響を評価するために当局は素早く測定とサンプリングを依頼した。

この状況から ANSES は地面への堆積に関して起こりうる食品リスクを評価するよう求められている。第一段階には、農業と食品生産に関して初期監視とサンプリング措置が適切に実施されることの確保が含まれていた。実施された緊急戦略を補完するために、様々な暴露ルートを通して健康影響を起こすおそれのある主な物質を特定する目的で ANSES と INERIS への要請もされた。この労働災害中に環境に放出されている恐れのある物質や、

これらの物質に暴露される地域のリストを作成する、企業リスクの参照機関である INERIS の作業に ANSES は貢献し補完した。

Lubrizol 工場での産業火災に関連する食品リスクの評価についての ANSES の意見

ANSES は食品リスクに関して、農業や食品生産で検査された最初の物質（ダイオキシンとフラン、PCBs、PAHs、微量金属元素）は妥当であると結論した。他の微量金属元素、フタル酸エステル類、消火の際に消防士が使用した難燃剤まで物質のリストを拡大することを提案している。ANSES は家畜の飼料に検査、測定されるべき物質のリストも作成した。さらに ANSES は、家畜、特に戸外で牧草を食べたり地面をつついたりする動物の長期管理のために土壌のサンプルをとることや、相当量の沈着のあった地域をより正確に特定するよう助言した。

より一般的には、その後のデータの活用と解釈を促進するために、求められる情報の完全性と、サンプルの収集や文書化に使用される手段の両方の観点から、ANSES は監視やサンプリング計画を最適化し、この事故後の経過時間を考慮して調整されていることを確実にするよう助言を行った。

＊ニュース参照：Lubrizol 工場での産業火災に関連する食品リスク評価についての最初の ANSES の意見

Initial ANSES opinion on the assessment of food risks associated with the industrial fire at the Lubrizol plant

News of 10/10/2019

https://www.anses.fr/en/content/initial-anses-opinion-assessment-food-risks-associated-industrial-fire-lubrizol-plant

＊ANSES の意見：フランスのセーヌ-マリティム県の Lubrizol 工場火災の事故後リスク評価の作成における ANSES の意見(フランス語)

le 4 octobre 2019

ANSES OPINION in preparation for post-accident risk assessments of the Lubrizol plant fire in the Seine-Maritime département of France (in French)

https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2019SA0171.pdf

Lubrizol 工場での火災後に検査した乳サンプルの ANSES の専門家評価

Lubrizol 工場での火災後に、牛乳、卵、ハチミツなどの動物製品や植物製品は、すすが観測された多くの地方自治体(セーヌ-マリティム県、オワーズ県、ノール県、ソンム県、エーヌ県)で押収された。噴煙がもたらす沈着により起こりうる食品リスクの専門家評価の一部として、ANSES は 10 月 11 日に集乳の禁止を解除する可能性と条件の科学的根拠を出すよう緊急要請を受けた。

ANSES は、火災後 3～11 日の間、つまり 2019 年 9 月 29 日～10 月 7 日に採集した全部で 130 の牛乳サンプル（主に乳牛の、一部ヤギの、牛乳、生乳、全乳、タンク混合牛乳）の結果を吟味した。緊急に定義され、第一段階のサンプリング検査対象として優先された汚

染物質は、ダイオキシンとフラン、PCBs、PAHs、微量金属（鉛、カドミウム、水銀）だった。これらの汚染物質は環境中に見つかる可能性があり、消費者の健康を保護する最大規制値は食品にすでに設定されている。ANSES は測定された汚染物質濃度を解析するために、特に国家レベルでの監視と管理計画で得た汚染濃度と比較を行った。

＊ニュース参照：Lubrizol 工場での火災後に検査された乳サンプルの ANSES の専門家評価

ANSES's expert appraisal of tested milk samples following the fire at the Lubrizol plant

News of 14/10/2019

https://www.anses.fr/en/content/ansess-expert-appraisal-tested-milk-samples-following-fire-lubrizol-plant

ANSES の緊急収集専門評価グループの専門家が試験したサンプルに関する要約は次の通り。

- 最大規制値を超過している事例は示されず(鉛の単独の変則的な値を除く)、中央値は最大値の 20%未満である
- 専門家が最も妥当だと考えた統計上の指数（75 及び 90 パーセンタイル）は、国家監視や管理計画の結果と大きく変わらない
- 空間クラスタリング後に経時的に上昇傾向を示すことはない
- 労働災害あるいは主な慢性汚染に関連する以前の変則的な汚染状況の際に測定されたのより低い値が示された

だが ANSES は、火災によって沈着した粒子による乳の汚染リスクにはまだ不確実性があると指摘し、環境の汚染沈着や汚染の可能性のあるホットスポットをよりよく確認するためのさらなる作業を助言した。ANSES の見解では、乳の販売制限の解除には次の点が強化された監視システムが必要である。

- 動物の収容と給餌の方法を考慮すること
- 暴露されている可能性のある牧草の土壌、飲料水、または地産飼料などを介したあらゆる乳汚染の早期発見を可能にすること

最後に、消費が許可されていない乳の廃棄について、専門家はその実施方法に関して、有効な規定(EC 規則 No 1069/2009 及びその実施テキスト)を参照する点でビジランスの必要を繰り返し述べた。

＊ANSES の意見：Lubrizol 工場の事故後に分析された牛乳サンプルの健康リスク評価を除いた専門家評価(フランス語)

le 14 octobre 2019

ANSES OPINION: expert assessment, excluding health risk evaluation, of milk samples analysed following the Lubrizol plant accident (in French)

https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2019SA0176.pdf

Lubrizol 工場での火災後の飲料水のモニタリングに関する ANSES の専門家評価

2019 年 9 月 26 日にノルマンディ地域保健局(ARS)は飲料水の水質強化モニタリングを導入した。噴煙の下や汚染源の近くにある地上の飲料水貯水池、続いてこの噴煙の下や近くにある飲料水生成に使用される地下水抽出ポイントが優先された。表面汚染に対する脆弱性に基づいてこれらが選択された。この最初の分析には雨水で発見されやすい広範な化合物も含まれている。

この火災による煤煙の沈着に影響を受けた地域には、2019 年 9 月 28 日の食品販売制限についての県令により懸念された 112 の自治体の 66 か所の地下水抽出ポイントが確認された。これらの地下水抽出ポイントは、大雨の際の急速な地表水の浸透リスクに対する脆弱性により分類された。

9 月 26 日からノルマンディ ARS が行ったサンプリング戦略の評価に基づき、ANSES が招集した緊急集団専門家評価グループの専門家は、得た結果により時間と共に調整できる包括的監視計画を提案した。

＊ニュース参照：Lubrizol 工場での火災後の飲料水のモニタリングに関する ANSES の専門家評価

ANSES's expert appraisal on the monitoring of drinking water following the fire at the Lubrizol plant

News of 17/10/2019

https://www.anses.fr/en/content/ansess-expert-appraisal-monitoring-drinking-water-following-fire-lubrizol-plant

専門家は、この監視計画を 2019 年末まで実施するよう提案した。この包括的な分析やモニタリング計画はその後、時間の経過と共に調整及び適応される可能性がある。特に、これにより他の環境区画で特定される可能性のある他の物質を考慮できるようになる。もし、この計画が飲料水の定期的な水質モニタリングに含まれていない化合物を検出したなら、処理システム、特に塩素処理工程の後にどうなるのかを調査する必要があるだろう。

＊ANSES の修正意見：Lubrizol 工場での火災後の飲料水の適切なモニタリング計画の設定についての健康リスク評価を除く専門家評価(フランス語)

Amended ANSES OPINION - Expert assessment, excluding health risk assessment, on the establishment of an appropriate monitoring programme for water intended for human consumption following the fire at the Lubrizol plant (in French)

le 21 octobre 2019

https://www.anses.fr/fr/system/files/EAUX2019SA0171-2.pdf

Lubrizol 工場での火災後の食品リスクに関する ANSES の意見

火災後の数日間、煙の吸入と肺の粘膜への煙の粒子の直接沈着により、特に牧草地の草あるいは不十分または部分的にしか覆われておらず汚染物質が堆積したサイレージなどの

汚染された餌の摂取により、動物たちは火災によるすすにさらされている可能性がある。

植物製品に関しては、すすの沈着によって汚染されたものは消費に適さないと判断され、粉砕された。それにもかかわらず、見えない粒子に汚染されている可能性のある製品もある。火災後に採取したサンプルは、牛乳、卵、ハチミツ、養殖魚などの動物製品、葉物野菜(サラダ、エンダイブ)、根菜類(ジャガイモ、テンサイ、塊茎類)、果物を含む植物製品、そしてサイレージトウモロコシ、干し草、牧草地の草など家畜の飼料に関連している。検査された汚染物質は、ダイオキシンとフラン、PCBs、多環芳香族炭化水素(PAHs)、微量金属元素(カドミウム、鉛、水銀)だった。

＊ニュース参照：Lubrizol 工場での火災後の食品リスクに関する ANSES の意見

ANSES's opinion on the food risks following the fire at the Lubrizol plant

News of 18/10/2019

https://www.anses.fr/en/content/ansess-opinion-food-risks-following-fire-lubrizol-plant

ANSES の緊急収集専門評価グループは、2019 年 10 月 15 日に、入手可能な 502 の検査結果を分析した。それらの結果は、最大規制値を超えた鉛濃度と、35 サンプルのうち 4 つの野菜サンプル（洗っていない葉菜 2 つと根菜 2 つ）以外は最大規制量を超過しなかったと結論した。卵、トウモロコシ、サイレージ、牧草/干し草/アルファルファ及び穀物トウモロコシなどいくつかの製品には、監視や管理計画のものより明らかに高い、ダイオキシン、フラン、DL-PCBs の濃度が見られた。牧草/干し草/アルファルファ飼料に測定された鉛濃度は、監視や管理計画の値も超えていた。だが、これらの値はまだ最大規制値未満である。

＊ANSES の意見：フランスのセーヌーマルティーヌ県の Lubrizol 工場火災に関する事故後リスク評価についての ANSES の意見(フランス語)

ANSES OPINION on the post-accident risk assessment in connection with the Lubrizol plant fire in the Seine-Maritime département of France (in French)

le 18 octobre 2019

https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2019SA0165-3.pdf

５．ビスフェノール A をビスフェノール B に代えるのは避けるように

Avoid replacing bisphenol A by bisphenol B

16/10/2019

https://www.anses.fr/en/content/avoid-replacing-bisphenol-bisphenol-b

ビスフェノール B はビスフェノール A と似た内分泌の特性がある。これは雑誌 *Environmental Health Perspectives* に本日発表された ANSES の専門家の結論である。この記事はフランスの内分泌かく乱物質国家戦略（SNPE 1）の一部として 2018 年 9 月に実施したビスフェノール B（BPB）の内分泌かく乱の特性の評価結果を報告している。

専門家は、ビスフェノール A（BPA）と BPB の間の構造的な類似性に基づいた新しい分

析方法、欧州の規制レベルで現在適用されているものよりさらに包括的になるようデザインされたアプローチを開発した。専門家は齧歯類や魚などの様々な脊椎動物種の臨床検査で観察されたヒトや野生生物に起こりうる BPB の影響を検討した。

得られたデータは、エストロゲンシグナル伝達経路に干渉し、テストステロン産生を減らし、ステロイド産生を変え、ラットとゼブラフィッシュの精子形成を修正し、魚の繁殖を損なう BPB の能力を説明している。このエストロゲン活性やテストステロン産生の阻害は BPA の内分泌活性と一致している。

そのためこの作業は、BPB が、ヒトの内分泌かく乱物質として欧州レベルで同定されている最初の化学物質である BPA と似た内分泌の特性を持っていると結論した。

BPB は、特定の食品と接触するコーティングやポリマーに使用される間接添加物として米国 FDA に登録されており、現在は米国など数か国で、BPA やビスフェノール S（BPS）のいくつかの用途で代替品として利用されている。欧州において化学物質としての製造や利用はされていないが（欧州 REACh 規則のもとで登録されていない）、欧州人の生体サンプル(Cunha 、Fernandes 2010、 Cobellis ら 2009)や、中国の環境媒体(Yan ら 2017、Liu ら 2017)に検出されている。REACh 規則の下で内分泌かく乱物質として同定されると、企業にとっては、BPA や BPS の代替品としての開発や製造の妨げとなるだろう。その同定により、BPB を 0.1%以上含む製品の輸入者は、BPB の存在を表示で示すことが要求されることになる。

＊ Evidence for Bisphenol B Endocrine Properties: Scientific and Regulatory Perspectives
EHP Vol. 127, No. 10/ Review
Published:16 October 2019
https://ehp.niehs.nih.gov/doi/10.1289/EHP5200

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

１．甲虫混入の可能性のため Fu Xing FX 小麦粉のリコール

Recall of Fu Xing FX Wheat Flour Due to Possible Presence of Beetles
Friday, 25 October 2019
https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/wheat_flour_recall.html

ベトナム産の Fu Xing FX 小麦粉に米粉甲虫（コクヌストモドキ）の混入の可能性があるとしてリコール措置。

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

１．FDA はグラスフロント型自動販売機のカロリー表示に関する最終規則を発表

FDA Issues Final Rule on Calorie Labeling for Glass-Front Vending Machines

October 25, 2019

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-final-rule-calorie-labeling-glass-front-vending-machines

FDA はグラスフロント型自動販売機で販売される包装食品へのカロリー表示の文字サイズの要件を見直すため、最終規則を発表する。この変更は事業者への負荷を減らし、消費者が購入する時に包装前面のカロリー表示を引き続き見ることが出来るようにするものである。2018 年の規則案を最終化し、包装前面のカロリー表示の文字の大きさは、最低でも内容量表示の 1.5 倍が求められる。

＊Vending Machine Labeling Requirements

https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/vending-machine-labeling-requirements

２．FDA は食品中 PFAS の分析法と最近の調査からの最終結果を公表

FDA Makes Available Testing Method for PFAS in Foods and Final Results from Recent Surveys

October 31, 2019

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-makes-available-testing-method-pfas-foods-and-final-results-recent-surveys

FDA は、様々な食品グループ中の 16 種のパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）について科学的に妥当性確認された分析法を利用可能にしている。FDA は PFAS への総合的な食事暴露量を推定するために国家的な取り組みを継続しており、この分析法が、環境汚染により影響を受ける可能性のある特定地域産の食品や飼料の安全性を評価する上で、今後の FDA と各州との協力において重要な一歩となる。

本日 FDA は、6 月に発表した 3 件の調査で分析した限定的な食品サンプルから得られた最終結果についても公表する。これらは、分析される食品グループごとに検出限界（MDL: method detection limit）が設定され、妥当性確認された方法を利用している。この 3 件の調査には、FDA のトータルダイエット調査（TDS）の通常サンプリングの他に、PFAS 環境汚染の影響を受けた特定地域産の農産品調査（Produce Survey）と乳製品調査（Dairy Survey）も含まれた。

最終結果によると、初期の調査結果に比べて陽性検体の数に減少が見られた。これらの減少は、新たに設定した MDL の適用に起因しており、MDL は PFAS が反復測定をしても確実に測定できる値である。初期の分析において、特定の食品中に、ある PFAS が非常に

低濃度で存在すると報告したが、分析法の妥当性確認を行い、最終結果としては、それらの濃度はMDL未満であり、もはや検出可能な濃度とは報告されるものではない。

- トータルダイエット調査：最終結果は、TDSの一環として2017年に集めた食品の大半において分析対象の特定のPFASは検出されなかったという初期の調査結果を確認し、それを強固なものにする。TDSは、平均的な消費者が食べ、環境汚染とは関係のない広範な食品の代表的なものをサンプルとして用いている。当初、あるPFASが19サンプル中14において検出されたと報告した（多くは極めて低濃度だが）。本日公表した結果では、PFASが検出可能濃度だったのは91サンプルのうちたったの2つのみであった。さらに、最終結果には、チョコレートケーキとチョコレートミルクの各々一つサンプルが含まれている。追加調査で、チョコレートは擬陽性を示すことを突き止めることができた。当初、チョコレートケーキでは1種類のPFASについて高濃度の結果がでていたが、いずれのチョコレート含有サンプルも検出可能なPFASは存在しないと決定している。同様の擬陽性結果を防ぐために、分析法には、正確に測れるように追加の工程を含めている。
- 農産品調査：環境のPFAS汚染の影響を受けた特定地域から得られた農産品20サンプルの調査では、少なくとも1種類のPFASが検出可能な濃度の農産品サンプルの数が19から16に下がった。その16サンプルのPFAS物質の濃度は非常に低く、ヒトの健康に懸念はないと確認した。
- 乳製品調査：地下水がPFASに汚染された2つの農場から得られた乳製品の調査では、以前に健康上の懸念があると断定された乳について、少なくとも1種類のPFASが依然として高濃度であるという結果が最終結果でも示されており、結論は変更されていない。健康上の懸念があるとされた全ての乳サンプルは廃棄し、出荷はされなかった。

FDAは現在、食品中のPFAS汚染実態の基礎的な知見を増やすために追加のTDSサンプルを測定しており、その結果を年末に公表しようと考えている。新たな情報が入手可能になったら、FDAのウェブサイト上で引き続き公表するだろう。

＊測定法：Determination of 16 Per and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS) in Food using Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry (LC-MS/MS) (Version 2019).
https://www.fda.gov/media/131510/download

＊最終結果：Per and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS)
https://www.fda.gov/food/chemicals/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2019（2019. 07. 10）
食品中のパー及びポリフルオロアルキル物質（PFAS）を理解するための FDA の科学的取り組み及び最新の FDA 調査の知見に関する声明
http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201914c.pdf

３．USDA、EPA及びFDAは食品廃棄削減同盟のパートナーシップを発表

USDA, EPA and FDA announce partnership with the Food Waste Reduction Alliance
October 30, 2019
https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/usda-epa-and-fda-announce-partnership-food-waste-reduction-alliance

USDA、EPA 及び FDA は食品廃棄削減同盟（FWRA）のパートナー3 組織と共に業界の教育やアウトリーチの取り組みを正式なものにする。食品廃棄の発生量を減らす、必要な人への安全で栄養価のある食品の配給の量を増やす、埋め立てごみ行の食品破棄物を減らすことを目指す。

４．FDA は食品検査のための試験所認定プログラムを策定するための規則案を公表

FDA Publishes Proposed Rule to Establish Laboratory Accreditation Program for Food Testing
November 1, 2019
https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-publishes-proposed-rule-establish-laboratory-accreditation-program-food-testing

FDA は、FDA 食品安全近代化法（FSMA）が要求しているように、認定された試験所で食品を検査するためのプログラムの策定を提案している。新たに提案された試験所認定プログラム（Laboratory Accreditation Program）が最終化されたなら、ある状況に置かれたヒト用及び動物用食品の検査は、FDA が承認した認定機関（AB: Accreditation Body）により認定された試験所のみが実施できるようになる。そして、検査結果は認定された試験所から FDA へ直接送付することが要求されることになる。

この規則案のもとで認定試験所の利用が求められる状況は次の通り。

- 食品安全の問題を同定する、又は疑う際に適用される特定の FDA 検査の要求事項を満たすために実施される検査（殻入り卵、ボトル入り水、スプラウト含む）
- 米国市場に輸入される食品が許容できるものだと支持する根拠を提供するために実施される検査
- 連続的な検査での合格を通じて食品の輸入警告を解除するのを支援するために実施される検査
- 食品安全の問題を同定する、又は疑う際に実施される検査であり、そして強制的リコール要請前の非公式ヒアリング用の根拠の一部として、食品施設登録の一時停止要請後に提出する是正計画の一部として、あるいは行政留置命令への請願のために提出する根拠の一部として FDA に提示するために実施される検査
- 同定された又は疑われた食品安全上の問題に対処するために、この規則で提案された新しい手続きとして、食品検査要請に対応するために実施される検査

この規則案は、認定機関と認定された試験所がそれぞれ従うべき基準と手続きについて、またどのように FDA がプログラムを管理し監視するのかについて記している。

提案された試験所認定プログラムは 2 つの国際的に認められ広く利用されている

ISO/IEC 17011:2017 と ISO/IEC 17025:2017 の要求事項を基礎としている。また認定機関及び認定された試験所は、FDA が追加した要求事項も満たす必要がある。この試験所認定プログラムは、食品検査の正確性と信頼性を改善するためのものである。

＊Laboratory Accreditation for Analyses of Foods
A Proposed Rule by the Food and Drug Administration on 11/04/2019
https://www.federalregister.gov/documents/2019/11/04/2019-23870/laboratory-accreditation-for-analyses-of-foods
（コメントは 2020 年 3 月 3 日まで提出可能）
＊FSMA が試験所認定に関する規則を提案
FSMA Proposed Rule on Laboratory Accreditation
https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-proposed-rule-laboratory-accreditation
（概要を紹介）

５．FDA は一部の共同製造業者に FSMA のもとでの執行の自由裁量方針を継続する

FDA Continues Enforcement Discretion Policy Relevant to Certain Co-Manufacturers under FSMA
November 6, 2019
https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-continues-enforcement-discretion-policy-relevant-certain-co-manufacturers-under-fsma

2017 年 11 月に法令遵守日を 2019 年 11 月 9 日に設定したが、企業が機密条項については情報を提供できないといった問題が生じていることから、事業者同士で協定を結びサプライチェーンの情報を共有できるように、さらなる時間を与える。

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2017（2017. 11. 22）
【FDA】「食品製造共同事業者」に対し、食品サプライチェーン改善計画の特定の要件について 実期日の延期を認めるガイダンスの発布
https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201724c.pdf

６．妊娠中あるいは授乳中に CBD を含めた大麻使用について知っておくべきこと

What You Should Know About Using Cannabis, Including CBD, When Pregnant or Breastfeeding
10/16/2019
https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/what-you-should-know-about-using-cannabis-including-cbd-when-pregnant-or-breastfeeding

大麻及び大麻由来製品は近年ますます入手できるようになり、常に最新の異なったタイプの製品が現れる。これらの製品は多くの消費者にとって疑問と懸念を引き起こす。また、

もし妊娠中あるいは授乳中であるならば、これらの製品が安全であるかどうかについてさらに疑問をもつかもしれない。

FDA は妊娠中又は授乳中にいかなる形態のカンナビジオール（CBD)、テトラヒドロカンナビノール（THC)、マリファナを使用しないよう強く助言する

大麻、マリファナ、ヘンプ、THC 及び CBD とは何か？

大麻はアサ科（Cannabaceae）の植物の一種で、80 以上の生物活性化学物質を含む。最もよく知られている化合物が THC と CBD である。様々な濃度で THC を含む大麻植物の 1 つがマリファナであり、THC はマリファナと関連し「ハイ」を生み出す化合物である。もう一つの大麻植物がヘンプである。ヘンプは THC の量が極端に少ない。「ハイ」を生み出さない CBD はマリファナあるいはヘンプのどちらからも抽出することができる。

今では CBD 含有製品は至る所で目にする。CBD は医薬品、食品、ダイエタリーサプリメント製品及び化粧品のような様々な多くの製品に見られる。これらの製品はしばしば CBD に関する疑問符のつく医療的約束をしている。FDA は、もし妊娠中あるいは授乳中であるならば、CBD を含む製品を含め、大麻製品を使用する深刻なリスクがあるかもしれないことを知ってほしいと願う。

妊娠中あるいは授乳中のマリファナ使用の影響に関して何がわかっているか？

妊娠中及び授乳中に THC を含むマリファナやその他の製品の使用による健康への悪影響の可能性は数多くある。事実、米国公衆衛生局長官は最近、妊娠中のマリファナ使用は THC が母親の血流を介し胎児の脳に入りこむことが可能なため、胎児の脳の発達に影響を与える可能性があると消費者に助言した。米国公衆衛生局長官はまた、マリファナは新生児の低体重リスクを増加させる可能性があると助言した。研究はまた、早産のリスク及び死産の可能性の増加を示す。

授乳中は、母乳には使用後最大 6 日間 THC を含む可能性があることを知っておくことは重要である。この THC は新生児の脳の発達に影響を与え、多動性、認知機能障害及び他の長期的な問題という結果になるかもしれない。

追加ではあるが、マリファナの煙は煙草の煙と同様の多くの有害成分を含む。マリファナであろうとタバコ製品であろうと乳幼児や子供の周囲で吸うべきでない。

妊娠中及び授乳中の CBD 使用の影響について何が分かっているか？

発育中の胎児、妊娠中の母親あるいは母乳育ちの乳児についての CBD の影響を研究する総合的な研究はない。FDA は妊娠中及び授乳中の CBD の有害な影響の可能性に関するデータを収集し、研究を続けている。しかし、わかっていることに基づくと、深刻な懸念原因がある。

妊娠中の動物実験において、高用量 CBD は、発育中の雄の胎仔の生殖器系に問題を引き起こした。加えて、CBD に関して既に分かっていることに基づくと、CBD の一部は母乳を介して乳児に移行することが予測できる。CBD 製品は、THC を含め、胎児あるいは母乳で育つ乳幼児にリスクを引き起こす可能性がある物質に汚染されている可能性があることも分かっている。CBD がその他の汚染物質（例、農薬、重金属、細菌及び真菌）を含む可能

性がある報告もある；これは調査中である。

さらに、CBD は一般的にヒトにとってリスクがあると知られている。ヒトの臨床研究に基づくと、以下のリスクがある可能性がある：

- 肝臓毒性（障害）
- 極度の眠気
- 他の医薬品との有害な相互作用

FDA は様々な角度から CBD 使用の影響を研究している。例えば：(1)ヒトの生涯にわたる食品、化粧品あるいはサプリメントのような CBD を含む製品の使用；及び(2)これらの様々な製品との組み合わせての使用による影響。CBD を含む製品の科学、安全性及び品質に関する回答できない質問が数多くある。例えば、母乳中の CBD が母乳で育つ乳幼児あるいは母親の母乳生成に有害なのかどうか、そしてそれがどの程度の量なのかを含め、妊娠中及び授乳中の CBD の影響に関して特に知りたいと思っている。

FDA が CBD 製品で認可したものがあるのか、またそれらに何か利点があるのか？

FDA は子供のあまり例のない深刻な発作性疾患を治療するための 1 つの処方薬を例外として、いかなる CBD 製品も認可していない。CBD が他の利益があるかどうかいまだはっきりしない。

1 つの認可された処方薬以外に、CBD 製品で、医薬品としての使用を FDA によって評価されたあるいは認められたものはない。これは以下についてわからないということを意味する：

- CBD が特定の疾患を治療するために安全で効果的であるかどうか
- 効果があるとしても、どの程度の量が安全と考えられるか
- CBD が他の医薬品や食品とどのように相互作用するか
- CBD に危険な副作用あるいは他の安全性懸念があるか

1 つの利用可能な CBD 医薬品製品の認可を裏付ける臨床研究では、肝臓毒性（障害）、極度の眠気及び他の医薬品との有害な相互作用を含め、CBD の使用に関連するリスクを確認した。

ヘンプ種子はどうか？

FDA は最近ヘンプ種子由来食品成分の評価を完了し、食品中のこれらの成分使用に対して異議はないとした。THC と CBD はヘンプの花、葉及び茎に主に見られ、種には見られない。ヘンプ種子には、他の植物部位との接触により極微量の THC や CBD が付着するが、これらの量は、妊娠中あるいは授乳中の母親を含め、いかなるグループの人にとっても懸念を引き起こさないほど十分少量である。

大麻及び大麻由来製品の使用について覚えておくべきことは何か？

大麻、THC 又は CBD を含むいかなる製品であれ、使用を考えているならば、以下のことを知っておくべきである：

- FDA は妊娠中及び授乳中はいかなる形態の CBD、THC あるいはマリファナも使用を避けることを強く助言する。

- これらの製品の多くが販売されているが、FDA は 1 つの CBD の処方医薬品と THC の合成物質であるドロナビノール（HIV-AIDS あるいは化学療法の特定の副作用の治療のために認可されたもの）を含む 2 つの処方医薬品以外は認可していない。これら 3 つの処方薬すべてにリスクと副作用がある。
- 妊娠中あるいは授乳中はいかなる医薬品、ビタミン剤あるいはハーブも摂取する前に、必ず医師、看護師あるいは薬剤師と相談すること。

妊娠中あるいは授乳中に大麻製品の使用によって自分や胎児を危険にさらさないように。大麻、マリファナ、CBD 及び THC について、また妊娠中に医薬品を摂取することについて、以下のリンクで詳細を確認しよう。

- CBD を含めた大麻又は大麻カンナビス抽出物を含む製品について知っておくべきこと
  https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/what-you-need-know-and-what-were-working-find-out-about-products-containing-cannabis-or-cannabis
- 医薬品と妊娠
  https://www.fda.gov/consumers/free-publications-women/medicine-and-pregnancy
- FDA の大麻及び大麻由来製品の規則：Q&A
  https://www.fda.gov/news-events/public-health-focus/fda-regulation-cannabis-and-cannabis-derived-products-including-cannabidiol-cbd
- 米国公衆衛生局長官の助言：マリファナ使用及び脳の発達
  https://www.hhs.gov/surgeongeneral/reports-and-publications/addiction-and-substance-misuse/advisory-on-marijuana-use-and-developing-brain/index.html

７．抗生物質耐性との闘い

Combating Antibiotic Resistance

10/29/2019

https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/combating-antibiotic-resistance

抗菌剤耐性の情報と、FDA が抗生物質耐性に対応するために行っていることについて。

＜FDA は何をしているか＞

FDA は次の活動を通して抗生物質耐性と闘っている。

- ある新規抗生物質の認可：2015 年から、FDA はある耐性菌を治療できる新規抗生物質を認可した。医療従事者には、新規抗生物質を適切に使用し、他の治療法が限られている、あるいは選択できない患者のみに使用するように呼びかけている。
- 抗生物質の適正使用に対処する表示規制：抗生物質表示には、細菌が原因と信じられる感染症の治療にのみ使用するよう助言する文言を含むことが求められている。また、医療従事者が適切な使用について患者に伝えるよう働きかける文言も含む。
- 啓蒙を促進するための連携：FDA は CDC と「賢くなろう：抗生物質が必要な時を知る」というキャンペーンに連携して取り組んでいる。このキャンペーンは、ウェブサイト、冊子、ファクトシート、その他の情報源で、一般の人達が抗生物質耐性感染症

の予防について学ぶのを支援することが狙いである。

- 新規抗生物質の開発促進：FDA は、様々なタイプの感染症の治療に対し抗生物質薬がどのように作用するのか評価することが出来る臨床試験に関する事業者向けガイダンスを作成した。FDA は、関連のワークショップを計画・参加している。

８．公示：CholesLo は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification: CholesLo contains hidden drug ingredient

10/24/2019

https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-cholesLo-contains-hidden-drug-ingredient

FDA の分析で、コレステロール低下サプリメントとして販売されている「CholesLo」が表示に記載のないロバスタチンを含むことを確認した。

９．リコール情報

- **Nestlé USA は異物混入の可能性のため調理済み冷蔵クッキー生地製品の自主的リコールを発表**

Nestlé USA Announces Voluntary Recall of Ready-to-Bake Refrigerated Cookie Dough Products Due to Potential Presence of Foreign Material

October 31, 2019

https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/nestle-usa-announces-voluntary-recall-ready-bake-refrigerated-cookie-dough-products-due-potential

Nestlé USA はゴムの破片混入の可能性のため、調理済み冷蔵 Nestlé Toll House クッキー生地製品のリコールを行っている。

- **Med Man は UP2 が表示されないシルデナフィルを含むため全国規模に自主的リコール**

Med Man Issues Voluntary Nationwide Recall of Up2 Due to Presence of Undeclared Sildenafil

November 08, 2019

https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/med-man-issues-voluntary-nationwide-recall-up2-due-presence-undeclared-sildenafil

Med Man Distribution はダイエタリーサプリメントの UP2 がシルデナフィルを含むため、自主的リコール措置。

１０．警告文書

- Dr Jen Hartley/Healing Artistry, LLC

October 29, 2019

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/w

arning-letters/dr-jen-hartleyhealing-artistry-llc-590265-10292019

製品はチンキやハーブサプリメントとあるが、それらの宣伝が医薬品としての使用に該当する。ヒトや動物向けに販売するコロイド銀の宣伝についても同様。

● Revital U International, LLC

October 16, 2019

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/revital-u-international-llc-585256-10162019

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反。

● K-Pra Foods Private Limited

October 08, 2019

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/k-pra-foods-private-limited-592680-10082019

酸性化食品基準、Emergency Permit Control 法に従っていない。

● 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．ODS Mary Frances Picciano ダイエタリーサプリメント研究演習

Mary Frances Picciano Dietary Supplement Research Practicum Presentation Videos

November 6, 2019

https://ods.od.nih.gov/Research/dsrpvideos.aspx

研究者向け情報。2017、2018、2019 年の発表内容をそれぞれ YouTube で見ることができるようにした。

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

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

１．FTC は 2017 年大衆市場消費者詐欺調査の結果を発表

FTC Releases Results of 2017 Mass-Market Consumer Fraud Survey

October 31, 2019

https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2019/10/ftc-releases-results-2017-mass-market-consumer-fraud-survey

FTC は、2017 年に行った大衆市場消費者詐欺がどのくらい行われているのかについての包括的調査の結果と、犠牲になる消費者に関連する要因を発表した。同様の調査は 2003、

2005、2011 年にも行っている。

この結果、2017 年には回答者の 15.9%が詐欺の被害にあったことがあることを示した。最も多かったのは詐欺的減量製品、詐欺的コンピューターの修理、政府に借金があると嘘を言われること、だった。他によくあるのは、認めていない買い物クラブ会費の支払い、携帯電話用アイテムの認めていない課金、虚偽の受賞宣伝。犠牲者になる確率は 35～54 才が多く、男性より女性が多い。また積極的にリスクをとる人、病気や近親者の死亡などのネガティブなライフイベントを経験した人、多額の負債あるいは今後相当収入が増えることが期待できる人も詐欺の犠牲者になりやすい。

＊報告書：Mass-Market Consumer Fraud in the United States: A 2017 Update
https://www.ftc.gov/system/files/documents/reports/mass-market-consumer-fraud-united-states-2017-update/p105502massmarketconsumerfraud2017report.pdf

減量製品、が最も多い。減量製品については、買ったけれど使っていない人は犠牲者に含まれず、それを含めるとさらに増える、等いくつか定義によって異なる数値が出る。

購入手段としてはインターネット（61.8%）が最多。宣伝はソーシャルメディアがテレビや紙を上回る。メールは減少傾向。

２．FTC はマルチレベルマーケターNeora、以前の名前 Nerium、を違法マルチ商法を行ったとして訴える

FTC Sues Multi-Level Marketer Neora, formerly known as Nerium, Alleging it Operates as an Illegal Pyramid Scheme
November 1, 2019
https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2019/11/ftc-sues-multi-level-marketer-neora-formerly-known-nerium

違法マルチ商法とともに、脳震盪や繰り返す脳の外傷による慢性外傷性脳炎、アルツハイマー病、パーキンソン病用の“EHT” サプリメントを虚偽宣伝した。Nerium にサプリメントを提供し、詐欺的宣伝に加担していた二社 Signum Biosciences と Signum Nutralogix, とは、今後根拠のない宣伝をしないことで合意した。Nerium は、Sidney Rice、Steve Weatherford、Cory Redding Jr ら元プロフットボール選手らを使って子供たちの健康を心配する保護者やコーチに宣伝していた。

消費者向け blog
FTC は業者のビジネスモデルと製品の宣伝に疑問
FTC challenges seller’s business model & product claims
November 4, 2019 by Colleen Tressler
https://www.consumer.ftc.gov/blog/2019/11/ftc-challenges-sellers-business-model-product-claims

健康製品を売って一ヶ月で数万ドル稼ぐ。疑わしい？疑うべき理由を記す。
金曜日に FTC は根拠のない宣伝で違法なマルチ商法で EHT ダイエタリーサプリメントを販売していた Neora 社に苦情を申し立てた。4 年以上消費者を騙し 1 億 2000 万ドル以上売っていた。

もし MLM（マルチレベルマーケティングプラン）を検討しているなら、詳細を調べるように。全ての MLM が合法というわけではない。もし会員募集が主目的なら、立ち去るように。

サプリメントを検討している？人々は毎年効果のない健康製品に数十億ドルを使っている。それらを買う人は、お金と、時間と、健康すら騙しとられている。医療の専門家に相談し、驚くような健康効果については疑うように。

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

１．食品安全性検査報告　2019 年 10 月 24 日
2019-10-24 Food Safety Testing Bulletin
http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-10-24/eng/1570637526428/1570637526866

● **選択した食品中のフラン、2-メチルフラン及び 3-メチルフラン：2018 年 4 月 1 日から 2019 年 3 月 31 日**
Furan, 2-methylfuran and 3-methylfuran in Selected Foods – April 1, 2018 to March 31, 2019
http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-10-24/furan-2-methylfuran-and-3-methylfuran/eng/1568138490160/1568138591750
（ターゲット調査）

フランは缶詰など熱処理した食品に非意図的に生じる化学物質である。食品によく存在するフラン前駆体には、アスコルビン酸、多価不飽和脂肪酸、アミノ酸、糖類が含まれる。フランは時々、2-メチルフランや 3-メチルフランと同時に存在する。この報告書では、「furans」という言葉はフラン、2-メチルフラン及び 3-メチルフランフランを合わせたものを意味し、「furan」はフランだけを指す。「類似物」という言葉は、類似した、だがわずかに異なる構造を持つ化合物を指す。これはこの報告書ではフランの 3 形態を示すこともある。この調査のフランは、「フラン類 furans」とされることもよくある環境汚染物質の塩化ジベンゾフランとは関係ない。

フランは消費者の健康リスクを引き起こす恐れがあり、国際がん研究機関(IARC)は「ヒトに対して発がん性の恐れがある」と分類している。加えて、2-メチルフランと 3-メチルフランはフラン同様の毒性があることが示されている。消費者暴露の仮の推定量は有害影響を引き起こす量より十分低いけれども、食品のフラン量に関しては情報が限られている。そのため、この調査の目的は、カナダの小売市場で入手できる選択した熱処理食品中のフラン、2-メチルフラン、3-メチルフランの存在と濃度に関するベースライン監視データをさらに作り出すことである。

全部で 250 のサンプルがカナダ中の 6 都市の小売店から集められた。集めたサンプルには、魚の缶詰、肉の缶詰、乳の缶詰、乾燥乳製品、乾燥飲料ミックス、しょう油が含まれている。フランは 1.23 ppb (10 億分の 1) ～179 ppb の範囲で調査サンプルの 70%に検出された。フランの最大平均濃度はしょう油で検出された。乾燥乳製品からはフランは検出されていない。サンプルの 52%に、3 つのフランのうち 1 つだけが存在していた。フランと 2-メチルフランの両方を含む製品もよくある。この調査の結果は国際調査や、様々な科学的研究で見いだされたものと同等である。

この調査で観察されたフラン濃度はヘルスカナダ(HC)に評価され、どのサンプルも許容できないヒトの健康への懸念を引き起こさないと決定された。そのため、この調査によるリコールはなかった。

- **シナモン、シナモン含有食品、リコリス風味の食品中のクマリン―2015 年 4 月 1 日～2016 年 3 月 31 日**

Coumarin in Cinnamon, Cinnamon-Containing Foods and Licorice Flavoured Foods – April 1, 2015 to March 31, 2016

http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2019-10-24/coumarin/eng/1568641632892/1568641633299

（ターゲット調査）

クマリンはシナモンやトンカ豆など多くの植物に見られる天然に生じる甘い香りのする化合物である。その誘導体はフェンネル、アニスシード、リコリスの根など、リコリス風味として一般に利用される植物で見つけられる。クマリンは食品や化粧品業界で長年香味料として利用され、化粧品業界での利用は継続しているけれども、肝臓の潜在的な毒性の証拠や有害影響のため、食品業界では廃止されている。天然源のこの化合物への暴露は低いと予想され、健康リスクを示すことは予測されていない。CFIA は摂取するのに安全であることを確認するために、一般に入手可能な粉末のシナモン、シナモン含有製品、リコリス風味製品のクマリン濃度を測ることが重要だと考えた。

このターゲット調査では、カナダの小売店の国内産及び輸入品のクマリンの濃度に関するベースライン監視データを作成した。CFIA は 200 の焼き菓子、29 のシナモンサンプル、221 のスパイスミックス、297 の紅茶のサンプルを含む 747 製品をサンプル抽出し分析した。クマリンはこのサンプルの 90%で 0.2 ppb ～5040 ppb の範囲で検出された。最高濃度

は粉末シナモンとスパイスミックスで検出された。全種類の平均及び最大濃度は以前のターゲット調査や様々な科学的研究と同程度であった。

ヘルスカナダ(HC)は、この調査で観察されたクマリンの濃度はヒトの健康に懸念を起こすことは予想されないと決定し、そのためこの調査によるフォローアップ活動はなかった。

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
（FSANZ：Food Standards Australia New Zealand）
http://www.foodstandards.gov.au/

１．レギュラトリーサイエンス戦略 2019-2023

Regulatory Science Strategy
(October 2019)
http://www.foodstandards.gov.au/science/RegulatoryScienceStrategy/Pages/default.aspx

FSANZ は、食品規制措置が入手可能な最良の科学的根拠に確実に基づくよう全力を注いでいる。科学は私達の任務の重要な部分で、目的を達成する能力を支えている。

レギュラトリーサイエンス戦略は私達の共同計画に基づく中心的な文書である。この先験的な戦略により、私達はダイナミックな食品システムの世界的動向や新興リスクの課題に対応する準備ができていることを保証している。FSANZ が意思決定者に情報提供するための強力な根拠に基づいた科学的助言を提供し続けるための、明確な戦略的方向性を提供する。

＊レギュラトリーサイエンス戦略 2019-2023
http://www.foodstandards.gov.au/publications/RegulatoryScienceStrategy201923/Pages/default.aspx

FSANZ は今後 4 年間で、科学的活動に焦点を合わせた互いに依存した 5 つの戦略的目標を通してこのレギュラトリーサイエンス戦略を実行する。

- 目標 1：優れたレギュラトリーサイエンス能力の育成
- 目標 2：現代の科学的根拠に基づき及び最良の実践ツールや方法を利用
- 目標 3：国内及び国際規制パートナーによる連携と活用
- 目標 4：学会、研究機関、企業など主な貢献者とのリンク及びパートナー
- 目標 5：私達の科学を明確かつ簡単に伝えること

２．年次報告書 2018-2019 年

Annual Report 2018-19

(October 2019)
http://www.foodstandards.gov.au/publications/annualreport201819/Pages/default.aspx
最高経営責任者のレビュー
CHIEF EXECUTVE OFFICER'S REVIEW
(October 2019)
http://www.foodstandards.gov.au/publications/annualreport201819/Pages/Chief-Executive-Officer%27s-Review.aspx

いつものことだが、FSANZ にはとても忙しい年だった。食品基準を策定するという中心的な仕事は重要な焦点であり続けるが、シドニーで開催された第一回隔年関係者会議とともに、関係者にとっても重要な年だった。2018–19 年には食品安全性のチームがまとめた 100 以上の食品事例やリコールも調べた。これは FSANZ への報告数で、2018 年 9 月のイチゴの異物混入事件が含まれている。

基準の策定

2018 年 7 月の関係者円卓会議後に、大臣は優先事項として、Standard2.9.4—調製補完スポーツ食品の完全レビューを実施するための FSANZ への要請を含む活動計画に同意した。またパック済みアルコール飲料の妊婦への警告表示の必須表示基準や、その作業を迅速に実施することも求めている。

食品摂取量データ

今年の主な成果の 1 つは新しいオーストラリア食品摂取量データベース(以前は NUTTAB と呼ばれていた)の発表だった。この新しいシリーズの最初に、オーストラリアで一般的に摂取される 1,534 の食品や飲料の更新データが含まれている。

国際的な関与

2018–19 年に FSANZ は、国際食品規格を策定するコーデックス委員会にオーストラリア代表団として出席した。2019 年 4 月に、18 ヶ月の二国間会議のあと、FSANZ は欧州食品安全機関との協力覚書(MoC)に署名した。2019 年 5 月に、FSANZ は一連の APEC のイベント(21 アジア-大西洋経済会議)を主導した。FSANZ は食品安全性の近代化の枠組みの着手に向けた技術的なワークショップ 2 つと、農薬の輸入 MRLs の APEC のガイドラインを実践するための 2 つのツールを主導し、チリで開催されたこの会議は大変成功した。

関係者の関与

2019 年 3 月に、「目的にかなう—食品規制の現在と未来」というテーマで最初の隔年関係者会議をシドニーで開催した。この会議には 240 人以上が参加し、大変成功した。

食品事件

2018–19 年に私達の食品安全性チームは 106 の食品事件とリコールをまとめた。これは 12 ヶ月間では最大のリコール数である。中でも、イチゴ異物混入事件はこの年の最も重要な事件の 1 つだった。FSANZ はそのような事件に対して規制のシステムにどのような改善が必要かに焦点を当て、管轄区域やこの事件の企業の代表者との関係者会議を企画した。

文化

組織の文化調査を受けて、機関全体の文化変革作業プログラムに着手した。FSANZ はオーストリアの公共サービス“I CARE”の価値を補完する、価値と習慣を共有するワークショップを開催した。

私達の委員会

FSANZ 委員会に貢献し、最後の委員会会議が 6 月だった Stephen Corbett 准教授に感謝したい。Corbett 准教授の専門知識は、基準の策定や広範な科学的作業の検討において非常に貴重だった。

近代化

2018–19 年に近代化へのアプローチについて主な関係者と協議した。委員会は、「消費者は食品の安全性に高いレベルの信頼がある」ということをビジョンとして採択した。来年いくつかの戦略的方向性を綿密に計画しており、2019–20 年の経営計画に反映される予定である。さらに、労働習慣改善のためのプロセス設定基準のレビューなど、法的変更の必要ない分野の作業を開始した。

財務結果

FSANZ は 2018–19 年に$2.461m の黒字を達成した。この黒字はプロジェクト基金で、具体的な計画に関連するもので、「通常業務」には使用できない。計画が完了すると 2019–20 年の支出額が認定される。通常業務からの余剰金は$0.023m で、財政状況は横ばいである。

今後の展望

将来の課題に応えられるように関係者や協力者と緊密に作業し続け、規制システムに後れを取らずに食品供給における信頼を支え続ける。この目標の達成には国民の関与が不可欠である。

３．食品基準通知

- Notification Circular 100-19

25 October 2019

http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular10019.aspx

新規申請と通知

・ GM 大腸菌系統を使った発酵で生産した 2'-フコシルラクトースの乳児用ミルクやその他製品への使用

認可とフォーラム通知

・ ハーブやスパイスの食品照射の定義
・ 加工助剤としての *Trichoderma reesei* 由来α-グルコシダーゼ

- Notification Circular 101–19

1 November 2019

http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular1011

9.aspx

新規申請と提案

・表面コーティングとしての脂肪酸のモノ及びジグリセリド

意見募集

・純カフェイン及び高濃縮カフェイン製品

● **純カフェイン及び高濃縮カフェイン製品の小売りを禁止する緊急提案への意見募集**

Call for comment on an urgent proposal to prohibit the retail sale of pure and highly concentrated caffeine products

1/11/2019

http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-an-urgent-proposal-to-prohibit-the-retail-sale-of-pure-and-highly-concentrated-caffeine-products-.aspx

リスク評価の結果、純カフェイン製品と高濃縮カフェイン製品は消費者に許容できない高いリスクとなることが確認された。これらを少量でも飲み込むと、死亡を含む重大な健康影響がおこりうる。さらに食品の総カフェイン量の最大安全量を、コーラやエネルギードリンクに設定されているような既存の許容基準がない場合は 5%未満に設定すべきとした。この提案の緊急性から、意見募集は 2019 年 11 月 14 日まで。

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2019（2019. 10. 16）

【FSANZ】カフェイン粉末とカフェイン含量の多い製品

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201921c.pdf

---

● オーストラリア農薬･動物用医薬品局（APVMA ：Australian Pesticides and Veterinary. Medicines Authority） http://www.apvma.gov.au/

１．意見募集－2,4-D の再検討

Public consultation—Reconsideration of 2,4-D

24 October 2019

https://apvma.gov.au/node/56521

APVMA は、2,4-D の再検討のための規制決定案と技術的報告レビューを公表し、3 ヶ月の意見募集を行う。

＊規制決定案

https://apvma.gov.au/sites/default/files/24d_special_gazette.pdf

2019 年 10 月 24 日から 2020 年 1 月 31 日まで意見募集。

2,4-D はオーストラリアでは 1960 年代から使用されている。植物成長ホルモンであるオーキシンの作用を撹乱する除草剤。APVMA は 2003 年以降再検討を続けていてスプレード

リフトへの懸念対策に表示の改訂などを行ってきた。2,4-D の不純物としてダイオキシン/ダイオキシン様物質の濃度についての懸念に対応するため、2018 年にそれら不純物についてのデータ収集も行い、その毒性、作業者の健康・安全性評価、食品への残留、環境評価についても検討した。

●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

Grakcu capsules
6 November 2019
https://www.tga.gov.au/alert/grakcu-capsules
製品は表示されない成分シルデナフィル及びタダラフィルを含む。製品写真あり。

● ニュージーランド一次産業省（MPI：Ministry of Primary Industry）
http://www.mpi.govt.nz/

１．貝のバイオトキシン警告－Port Underwood

Shellfish biotoxin alert – Port Underwood
25 Oct 2019
https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-biotoxin-alert-port-underwood/
MPI は Port Underwood 地域で貝の採捕や消費をしないよう市民に公衆衛生警告を出した。この地域で採取されたサンプルの定期検査で、下痢性貝毒の濃度が MPI 設定の安全基準値 0.16 mg/kg を上回った。
＊警告対象地域
https://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/#map

---

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

１．食品中の金属汚染物質に関する改定規則が発効

Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2018 comes into force

November 1, 2019

https://www.info.gov.hk/gia/general/201911/01/P2019110100203.htm?fontSize=1

「Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2018」（改定規則）では食品中の金属汚染物質についての基準値を更新し、11 月 1 日に発効した。改定の目的は、健康保護、実効性ある規則の推進、国内基準の国際基準への整合である。改定規則では、最大基準値（MLs）を設定する金属汚染物質の種類を旧規則の 7 種から 14 種に増やし、MLs と食品/食品グループの組合せも 19 から 144 に増やした。さらに、個々の食品及び食品グループの定義、乾燥/脱水/濃縮製品や配合製品への MLs の適用の原則も規定した。今回の発効は保存可能期間が短い生鮮品（冷蔵品は含むが冷凍品は対象外）を対象にしており、保存可能期間がより長い製品については 2020 年 11 月 1 日から発効になる。

＊改定規則 : Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2018

https://www.gld.gov.hk/egazette/pdf/20182223/es220182223113.pdf

（MLs 設定対象の金属：アンチモン、ヒ素（総ヒ素、無機ヒ素）、バリウム、ホウ素、カドミウム、クロム、銅、鉛、マンガン、水銀（メチル水銀、総水銀、無機水銀）、ニッケル、セレン、スズ、ウラン）

＊ガイドライン：Guidelines Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2018, February 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Metal%20guidelines-eng.pdf

２．包装済み冷蔵鶏肉のサンプルに残留動物用医薬品が検出された

Prepackaged chilled chicken sampl e found to contain veterinary drug residue

Monday, October 28, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191028_7667.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、中国本土の包装済み冷蔵鶏肉サンプルに動物用医薬品ドキシサイクリンが残留規制値（100 ppb）を超えて 190 ppb 検出されたと発表した。

３．カニのサンプルに基準値超過のカドミウムが検出された

Excessive Cadmium found in Pre-packaged Riso Carnaroli sample

Wednesday, October 30, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191030_7670.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、包装済み茶ガニの 1 サンプルから 2.74 ppm、

生きた茶ガニの 2 サンプル（2 杯）から各々7.96 ppm、2.99 ppm のカドミウムが検出されたと発表した。規制値は 2 ppm。

● 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

● 2019.10.11～2019.10.17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43091

● 2019.10.4～2019.10.10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43093

２．「ニベ」なのか「ニベのこども」なのかを表示で確認して下さい

食品表示の広告政策 TF　2019-10-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43759

食品医薬品安全処は、適切な食品表示情報を提供して、消費者が食品を選択するとき誤認する事例が発生しないように、具体的な魚種を表示するよう改善する内容の「食品等の表示基準」の改正案を 10 月 24 日に行政予告する。

今回の改正案の主要内容は、▲水産物の原材料名の表示方法を改善、▲自然の状態の農水産物などの生産者・品目名・内容量の表示義務化、▲特殊医療目的などの食品に「医薬品・健康機能食品ではない」などのフレーズ表示を新設、▲栄養成分表示の許容誤差規定の改善など。

消費者が誤認して製品を購入する事例がないように、水産物魚種(名称)を表示するための基準を設けた。例えば、「ニベのこども」を「ニベ」と表示する事例があったが、今後は水産物魚種表示基準によって「こどもニベ」と明確に表示するように改善した。

＊「食品の基準及び規格」による原料の名称で表示し、さらに生物学的分類による(科)の名称を表示可能：(ニベのこども表示方法)　ニベ(×)、こどもニベ(○)、こどもニベ(ニベ科)(○)

＊ 価格比較、こどもニベよりニベの価格が約 2.5 倍以上高価である

消費者が農水産物の生産者・重量等の情報を確認して購入することができるよう、透明包装されたすべての農水産物にも生産者・品目名・内容量等を表示するように規定を強化した。また、生鮮作物などは生産日付表示を免除し、「穀物管理法」に基づいて品質を表示した農産物などはハングル表示を省略することができるように合理的に改正した。

＊(現行) 農水産物の保存のためにビニールラップ等で包装（真空包装除外）して内容物がわかるよう透明包装したものは、ハングルの表示を省略することができる

一般食品である特殊医療用途食品に「医薬品・健康機能食品ではない」という文言を表示するよう規定を新設し、消費者が医薬品または健康機能食品と誤認しないように改善した。

* 特殊医療用途食品：通常の摂取で、消化、吸収または代謝する能力が制限される人や、疾病などによって生理的に特別に一般人とは別の栄養要求量をもつ人の、食事の一部又は全部に代る目的で製造・加工された食品

栄養成分表示の許容誤差規定に関連して、営業者の問題点を解消できるように検査周期(6ヶ月→1年)と試験・検査機関認定範囲(「国家標準基本法」による検査機関の追加)を改正した。また、消費者に正確な機能性情報が提供されるよう、健康機能食品主表示面に栄養・機能性分の名称と、1回の摂取量あたりの含有量を表示するようにする「健康機能食品の表示基準」の改正案を行政予告した。また、機能性原料以外の他の原料の、名称、含有量、写真などは表示することができないように規定を改正した。

３．食品医薬品安全処、食品放射能安全管理の国際シンポジウムの開催

農畜水産物安全課　2019-10-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43746

食品医薬品安全処は、食品放射能に対する正しい情報提供のために、18日、大韓商工会議所(ソウル中区)で「食品放射能安全管理の国際シンポジウム」を開催する。

今回のシンポジウムは、「食品放射能問題と3C（管理、コミュニケーション、消費者)」をテーマに、隣接国家である日本、台湾の食品放射能安全管理政策の事例を通じ、国内の食品放射能安全管理政策の発展方向を模索する。さらに、国内外の政府関係者、放射能分野の専門家、消費者団体など100人余りが参加し、関連分野の知識と情報を共有する予定。

４．食品医薬品安全処、輸入食品の安全管理のためのコミュニケーションの場を用意

現地実施課　2019-10-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43745

食品医薬品安全処は、輸入食品などの輸入販売業者等を対象に、18日、ソウル食品医薬品安全処で「輸入食品事前安全管理説明会」を行う。

今回の説明会は、優秀輸入業者* 制度及び遵守事項、政策の方向などの情報提供を通じて、輸入者等がより安全な食品を輸入するように、輸入食品の事前安全管理を支援するために設けた。主要内容は、▲輸入食品事前安全管理制度、▲計画輸入迅速通関制度、▲海外製造業所自主衛生点検時遵守事項、▲Q&Aなど。

* 優秀輸入業者：輸入者責任の下で輸入食品の安全性を確保するようにする制度として無作為標本検査免除、ホームページ名簿掲載、優秀輸入業者マーク表示などの特典付与

５．リンゴなどの収穫前の残留農薬検査で安全な農産物の流通

有害物質基準課／残留物質課　2019-10-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43742

食品医薬品安全処は、国内生産・流通されている農産物の安全管理を強化するために、リンゴ、柿、白菜などの農薬残留許容基準を新設・改正することを主要内容とする「生産段階農産物などの有害物質残留基準」を 10 月 16 日告示する。

「生産段階残留農薬管理制度」は、収獲前 10 日以内の農産物について残留農薬検査を実施し、収獲・出荷時の残留量を予測することで基準超過のおそれがある農産物については、出荷の遅延または出荷禁止などの措置により安全な農産物が流通するように管理する制度。

* 149 種の農薬 1,168 残留許容基準の設定運営(食薬処)、検査・管理(農産物品質管理院)

今回の改正告示の主要内容は、▲農薬アセフェートなど 31 種に対する 38 の残留許容基準新設、▲農薬ピリミホスメチルなど 11 種に対する 18 の残留許容基準を削除、▲農薬 38 種に対する 82 の残留許容基準改訂など。

６．故意、常習的に虚偽・誇大広告した業者の点検結果発表

サイバー調査団　2019-10-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43741

食品医薬品安全処は、ソーシャルネットワークサービス(SNS)でダイエット、むくみ除去、熟眠などに効果があると偽の体験談を流布し、インフルエンサー(influencer、SNS で影響力ある個人)を利用して故意・常習的に虚偽・誇大広告をしてきた業者 12 ヶ所を摘発し、行政処分及び告発措置する予定である。

今回の発表は、2019 年上半期に虚偽・誇大広告で摘発された製品を分析して、意図的に消費者を欺いて不当な利益を取たり、違反を是正せずに繰り返し違反した業者を集中的に点検した結果である。また、今回の点検で故意・常習違反業者 12 ヶ所に加えて、1,061 のサイトからダイエット・脱毛などに効能・効果があると虚偽・誇大広告した 326 の販売業者(249 個製品)も一緒に摘発し、サイトは遮断措置した。

故意・常習的に虚偽・誇大広告した業者 12 ヶ所の主な摘発内容は、▲SNS(フェイスブック・インスタグラムなど)を通じた偽体験記流布(1 件)、▲製品共同購買(1 件)、▲検証されない効能・効果で健康機能食品標榜広告(5 件)、▲ダイエット広告(2 件)、▲脱毛予防(3 件)など。

偽体験記流布など

A 社（健康機能食品流通専門販売業）は、フェイスブック・インスタグラムなど SNS に広告代理店を通じてスポンサー広告*でダイエット・むくみ除去・便秘・快眠・脱毛効果など偽体験記を流布して摘発される。広告代理店は、消費者を装ってダイエットに効果があると A 社製品の摂取前・後の体形の変化写真、体重変化映像などを活用して広告やコメント操作した。また、オンライン公式ショッピングモールに虚偽・誇大広告が含まれているお客様の声をベストレビューに選定し、1～50 万ウォン相当のお金を提供して偽の体験記を不特定多数の人に公開する方法で虚偽・誇大広告した。

* スポンサー広告: SNS を利用するユーザーを対象に広告のターゲットを設定し、自然

に映像や画像を公開して購入を誘導する広告の形態

インフルエンサーを活用した製品の共同購買

B 社(流通専門販売業)は、自社に所属しているインフルエンサーに広告ガイドを提供して、血液の循環効果などが含まれている文書や写真を SNS に投稿する方法でインフルエンサー活用虚偽・誇大広告を摘発される。B 社は虚偽・誇大広告を掲示したインフルエンサーに共同購入を勧めるようにし、収益の一部はインフルエンサーに提供。

身長が伸びる標榜

C 社(流通専門販売業)は、オンライン公式販売ショッピングモールを通じて一般食品を販売し、特許を受けた物質が子供の成長の助けになる、と検証されていない効果で健康機能食品であるように広告して摘発される。民間広告検証団を通じて身長に役立つと広告する一般食品の医学的効能標榜内容などを検証した結果は次のとおり。▲身長に役立つと広告する製品の原料として使われた酵母加水分解物・山椒抽出物・初乳タンパク分画物・エゾウコギ抽出物などは、動物実験、細胞実験の結果のみを提示しており、人体に適用したときの客観的で科学的な根拠資料としては不十分、▲ 製品別 1 日の摂取推奨量に含まれている特許の物質の量は人体に有意な効果を出すには、その量が非常に少ない。

* フェイスブックなどに製品の摂取前・後の写真及び偽の体験記映像多数存在

ダイエット広告

D 社(健康機能食品流通の専門販売業)は、自社製品がダイエットに効果があるという体験記映像を会社の代表が直接製作・出演して、ユーチューブに投稿することで、虚偽・誇大広告を摘発される。

食薬処は、国民が体感することができる「オンライン健康安心プロジェクト」により、故意・常習違反業者は、継続的な監視と現場の監視を通じて行政処分及び告発措置するなど強く制裁する計画である。また、製品を直接販売していなくても虚偽・誇大広告や偽体験記が含まれている写真、映像などを公開し活用して広告を掲載する場合、インフルエンサー、ユーチューバー、ブロガーなど誰でも刑事処罰を受ける可能性があるので注意が必要である。SNS は個人が運営して表現の自由が保障されている情報の共有スペースで、政府の規制に限界があるため、消費者は公式ショッピングモール広告の内容と比較して偽の体験記など虚偽・誇大広告に惑わされないように。

* オンライン健康安心プロジェクト：消費者密接 5 大分野（ダイエット、微細粉塵、脱毛、女性の健康、脆弱階層）関連製品に対する虚偽・誇大広告の集中点検

7．ペペロデー、修学能力試験備えギフト食品の全国一斉点検

食品安全管理課　2019-10-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43741

食品医薬品安全処は、11 月の「ペペロデー」(11.11.)と「修学能力試験」(11.14.)を控えて菓子・チョコレート・大福餅などの消費が急増することが予想される製品の安全管理を強化するため、全国 17 の地方自治体とともに 10 月 21 日から 25 日まで、食品の製造・販

売業者 2,600 ヶ所を集中点検する計画である。主な点検内容は、▲賞味期限経過製品の使用可否、▲食品の衛生的取り扱い可否、▲腐敗・変質された原料使用可否、▲従事者の健康診断の実施可否など。また、ベーカリー・コンビニなど市中に流通しているギフト用製品(チョコレート・大福餅・飴など)を回収して、細菌数・タール色素などを検査する一方、輸入通関の段階でも棒形菓子・キャンディー類・チョコレート類を対象に精密検査を強化していく予定。

８．低糖／低塩で健康な一週間の給食キャンペーン運営

食生活栄養安全政策課　2019-10-11

簡単に

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43732

食品医薬品安全処は、14 日から 25 日まで会社員が主に利用する集団給食所 5 ヶ所を対象に「低糖/低塩で健康週間キャンペーン」を運営する。今回のキャンペーンは、ナトリウム・糖類を減らすキャンペーンの一環として、会社員の健康的な食習慣を誘導するために機関で運営する食堂で週にテーマを決めて提供する。

「低糖・低塩健康週間 曜日別テーマ」(例示)

▸（1 日目）薄味に慣れて下さい。
▸（2 日目）汁物、チゲスープは少なく、具を中心にお召し上がり下さい。
▸（3 日目）調味料とソースは味見して、少しずつ入れてお召し上がり下さい。
▸（4 日目）香辛料、香味野菜で味をつけてお召し上がり下さい。
▸（5 日目）おやつに野菜、果物、牛乳、ナッツをお召し上がり下さい。

- 「味覚体験」: 加工食品（ラーメン、ミックスコーヒー）を味わって、その食品に含まれるナトリウム・糖類量と塩、砂糖、水を味わいながら、普段の味覚と比較してみる体験
- 「ルーレットゲーム」: ルーレットのゲームを介して 1 日のナトリウム・糖類の推奨量（摂取基準）を調べ、普段から低糖･低塩食習慣に変化誘導する体験
- 「O･X クイズ」: ナトリウム摂取と糖類の摂取の O･X クイズで低糖･低塩のヒントを提供する体験

９．無申告輸入器具・容器の回収措置

輸入流通安全課　2019-10-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43752

日本産「器具・容器（紙製)」を一般用として輸入し、食品調理用鍋（別名紙鍋）として販売した事実を確認し、該当する製品の販売中止及び回収措置。

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

１．メディアコーナー

● **汚染野菜の 70%は禁止された農薬を含む**

70 of tainted veggies had banned pesticides
24th October 2019 (Thursday)
https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_NEws_Veggies_TOI_24_10_2019.pdf

FSSAI がグジャラートの 1,739 の野菜検体を調べたところ残留農薬が検出されたのは 251 だった。そのうち 176、およそ 70%は「認められていない」あるいは禁止された農薬の残留だった。許容量を超えたのは 51 検体だった。この報告書は 10 月 19 日に発表された。

興味深いことに、オーガニック農場から採取した野菜に認可されていない農薬を検出している。国全体では 23,660 検体中 4,510 検体（19.1%）から残留農薬を検出し、523 が基準値超過だった。

２．**FSSAI は学校で子供たちに提供される食品の 10 項目憲章を提案**

FSSAI Proposes Ten-point charter for food sold, supplied to school Children
New Delhi, Nov 07, 2019
https://fssai.gov.in/upload/press_release/2019/11/5dc3f8f8bb5b4Press_Release_School_Children_07_11_2019.pdf

食品衛生関係の他に、脂肪・砂糖・塩の多い食品の販売（学校の半径 50 メートル以内）や宣伝ができない、食品廃棄ゼロ、栄養ガイドラインに従った食事などを含む。

● その他

<u>食品安全関係情報（食品安全委員会）から</u>

（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。）

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、カドミウムによるばく露から消費者及び職業従事者を保護するために基準値を提案
- ノルウェー食品安全庁(NFSA)、食用魚油の生産に使われる原材料中の汚染物質に関する報告書を公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、パン販売店のカラー印刷の紙袋や紙ナプキンから移行する有害物質に関する意見書を公表
- ノルウェー食品安全庁(NFSA)は 10 月 3 日、食品中のトランス脂肪酸に関する規制に関して意見募集を行うと公表

- ノルウェー自然研究所(NINA)、野生のトナカイ中のセシウム 137 に関するファクトシートを公表
- ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)、ミネラルオイルによる乳児用調製乳汚染に関連した検査結果についての見解を公表
- 台湾行政院農業委員会動植物防疫検疫局、グリホサートに関する農薬ばく露リスク評価報告書を公開

ProMED-mail

- **汚染ホウレンソウートルコ：チョウセンアサガオ疑い**

Contaminated spinach - Turkey: datura susp.
2019-11-07
http://www.promedmail.org/post/6765583
Date: Tue 5 Nov 2019　Source: Ahval News [edited]

イスタンブールの保健担当者が 2019 年 11 月 5 日に汚染ホウレンソウを食べて病院を受診した人の数が 108 に増加したと述べた、とトルコのニュースサイト Diken が報道している。イスタンブール保健局によると 28 人は観察のため入院、残りは退院した。当局はホウレンソウに有毒植物が混入したことを疑っている。症状はかすみ目、乾燥肌、便秘、心拍増加、高血圧など。
（混入原因、量の記載はなし）

- **電子タバコ関連疾患―北米（第 4 報）：米国、ビタミン E と THC**

Vaping-related illness - North America (04): USA, vitamin E & THC
2019-11-10 17
http://www.promedmail.org/post/6771539
Date: Fri 8 Nov 2019 Source: The Hill [edited]

連邦政府は 2,000 人以上に影響があった謎の肺疾患の主因の一つとして､酢酸ビタミン E（vitamin E acetate）に照準を定めた。CDC の担当者は 10 州 29 人の患者の肺にこの化合物を見つけたという。CDC の主任副長官 Anne Schuchat 博士は「これらの知見は肺の主要傷害部位に酢酸ビタミン E があることの直接的証拠を提供する」という。この知見は原因探索における「ブレイクスルー」である。

患者の 23 人からは大麻の向精神化合物 THC が検出されている。公衆衛生担当者は、患者の多くが病気になる前に酢酸ビタミン E と THC を含む製品を吸っていることを既に知っていた。しかし化合物が患者の肺の液体から検出されたのは初めてである。

酢酸ビタミン E はダイエタリーサプリメントやスキンケア用品によく使われているが、吸入すると有害である。「ビタミン E の錠剤を口から飲み込むことと、ビタミン E リキッドを吸入することの間には大きな違いがある」と Schuchat は言う。「たくさんの成分が食用に認可されているが、それは吸入用ではない。暴露経路が違う。」

CDC は一般向けに数ヶ月間、ストリートで購入した THC 製品を吸入しないように警告してきた。しかしブラックマーケットの製品には多くの物質が見つかるため、病気の原因が THC なのかどうかはわからなかった。

この知見は CDC の助言を再確認する。違法マーケットや友人や家族などの非公式なルートで入手した製品は何が入っているのかわからないので使うべきではない。

しかし Schuchat は病気の原因は一つではない可能性があると警告する。「新しい情報は非常に重要だが、異なる地域の多くの患者に酢酸ビタミン E が何をしたのかについてさらなる研究が必要である」と言う。

EurekAlert

- **血液凝固抑制剤を使用している人の 33%が重大な相互作用の可能性がある市販のサプリメントを使用している**

33% of people on anticoagulants take OTC supplements with potentially serious interactions

28-Oct-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-10/uoc--3op102419.php

Journal of the American Geriatrics Society に発表された 791 人のアピキサバンを処方された英語又はスペイン語を話す患者への調査。

- **良くある市販のコレステロールを下げるビタミンに関連する目の障害は回復できる**

Eye damage linked to popular over-the-counter vitamin that lowers cholesterol can be reversed

29-Oct-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-10/tmsh-edl102819.php

Journal of VitreoRetinal Diseases に発表された、自己判断によるナイアシンの高用量使用で重症視覚障害になったがビタミンの使用をやめたら回復した 61 才男性の症例。ナイアシン誘発性嚢腫状黄斑変性症。患者ははじめのうち医師に使用しているサプリメントの情報を提供しなかった。開示後計算したら 1 日 3～6 g のナイアシンを摂取しており、そのリスクを知らなかった。この事例はサプリメントを使用する前に医師に相談することの重要性を再確認する。

以上

食品化学物質情報
連絡先：安全情報部第三室