

食品安全情報（化学物質） No. 24/ 2019 (2019. 11. 27)

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>

【FSAI】 食品事業に洪水があったとき

食品事業者の施設に入った洪水の水は、下水、動物、下水管や周辺地域の他のゴミで汚染されている恐れがある。そのため、食品や設備は有害な細菌や化学物質による汚染のリスクがある。アイルランド食品安全局（FSAI）が、食品事業者が洪水にあった場合に食品安全の面でどうすべきなのかを Q&A で説明する。

*ポイント： 日本国内でも、たて続けに発生した大型台風によって多くの地域で農産物が洪水の被害にあいました。その際に被災地域の農産物をきれいに洗えば販売してよいのかが問題にされていました。そのような状況について FSAI は、安全性を確保するために、洪水の水で覆われた農作物、特に生で食する野菜や果物は処分するようにと指示しています。その他、被害にあった冷蔵/冷凍庫や調理施設への対処法などもまとめているので、事業者にとっても、一般の方にとっても参考になると思います。

【CFIA】 新しいオンラインリソースにより科学の話を生き生きと

カナダ食品検査庁（CFIA）は本日すべてのカナダ市民が利用できるオンラインリソースを開始した。Chronicle 360（クロニクル 360）は、カナダの若者、市民、産業界及び学界が興味ありそうな科学の内容を特集する。クロニクル 360 はすべての角度からの CFIA の話を特集するオンラインのマルチメディアハブである。記事、映像、ビデオブログ及びポッドキャストでは専門家、科学者及び検査官からのユニークで革新的な見解を提供する。

*ポイント： クロニクル 360 の専用サイトでは、食品安全だけでなく、動物衛生、植物衛生、科学と革新など、様々な分野について特集が組まれています。一般向けでもあるので、専門的なことや規制のことも比較的わかりやすく書いてあります。このような取り組みもリスクコミュニケーションの一つの方法でしょう。

【Ruokavirasto】 食料生産動物への抗菌剤使用は減っているが、抗菌剤耐性をコントロールするには追加の投資が必要

フィンランド食品局（Ruokavirasto）、医薬品局及びヘルシンキ大学の共同報告書 FINRES-Vet 2018 が公表された。報告書によると、ここ数年のフィンランドにおける食料生産動物に使用される抗菌剤の販売は減少している。動物のみ、あるいはヒトと動物両方の病原菌における抗菌剤耐性の状況は比較的良いままであるが、その一方で耐性が増しているという観察結果もある。フィンランドでの食料生産動物における抗菌剤の使用は常に適度なレベルであり、動物とヒトとの間で移行しうる細菌の耐性レベルは比較的低い。将来的に耐性の状況を良いまま保持するには継続的な措置が必要である。

*ポイント： 2019 年 11 月 18～22 日が世界抗菌剤耐性啓発週間だったことから、各国で関連の報告書やイベントの報告が出ています。コーデックスでも 12 月初めに抗菌剤耐性に関する特別部会が開催され、食品に由来する抗菌剤耐性の管理に関する議題が討議される予定になっています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 農薬：統一されたリスク指標は EU における植物保護製品使用に関連するリスクに励みになる傾向を示す
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. ミツバチの健康についての会議：研究はリスク評価にどのように貢献できるか
2. 2017 年のビスフェノール A(BPA)ハザード評価プロトコールによる研究評価方法のテスト
3. 危機の際の危機管理とコミュニケーションのための地域ネットワークを強化する EFSA/BfR 2019 合同シミュレーション演習/ワークショップ(ベルリン、2019 年 8 月 28 - 30 日)
4. 飼料及び食品、特にハウチワマメとハウチワマメ由来製品中のキノリジンアルカロイドの存在に関連した動物とヒトの健康へのリスクについての科学的意見
5. スロベニアの食品摂取量調査
6. EFSA の FoodEx2 解釈及びチェックツールユーザーガイド
7. 動物の食事暴露：EFSA で現在使用されているアプローチの概要
8. 欧州抗生物質啓発の日 2019 年
9. ミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)による乳児用粉ミルクとフォローアップミルクの汚染により公衆衛生に起こりうるリスクについての迅速リスク評価
10. 新規食品関連
11. 香料グループ評価
12. 健康強調表示関連
13. 食品酵素関連
14. 遺伝子組換え関連
15. 飼料添加物関連

[【BfR】](#)

1. 工業用化合物 PFOS と PFOA の新しい健康影響に基づくガイダンス値

[【FSAI】](#)

1. 食品安全諮問委員会公開会合：食品とプラスチック-味の問題？
2. 再利用できる容器やカップ
3. 食品事業に洪水があったとき

[【Ruokavirasto】](#)

1. 食料生産動物への抗菌剤使用は減っているが、抗菌剤耐性をコントロールするには追加の投資が必要

[【FDA】](#)

1. 栄養評議会 11/7/2019 での Lowell Schiller, JD の発言
2. キハダマグロ（アヒ）に関連したスコンブroid魚中毒の調査、2019 年秋
3. FDA は植物製品安全性コンソーシアム（BSC）の開催を発表
4. FDA は 2019 自主的な全国小売食品規制計画基準を発行
5. FDA はよりスマートな食品安全新時代についての意見募集期間を延長
6. 公示
7. リコール情報

[【NIH】](#)

1. ODS はオンラインセミナーを行う

[【CFIA】](#)

1. 新しいオンラインリソースにより科学の話を生き生きと
2. 生鮮果実や野菜部門における事業者向けの新要求

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. APVMA はネオニコチノイド類の農薬レビューを発表する

[【TGA】](#)

1. 安全性警告

[【香港政府ニュース】](#)

1. 汚染物質と食品安全に関して市民への助言
2. 植物ベースの肉と培養肉・新たな食品の流行
3. 日本の消費者庁より - 異物混入（金属片）の恐れがあるとして、「仙貝(18 枚三幸のサラダせん（米菓））」の菓子を回収措置通知
4. 漬物のサンプルから基準値超過の保存料が検出された
5. 食品安全センターは包装ソウギョのサンプルに微量のマラカイトグリーンを検出する

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食品医薬品安全処、インテリジェント輸入食品安全管理の議論の場用意
3. 健康機能食品の新しい機能性、事前に協議してください！
4. 食品衛生法故意・繰り返し違反業者 19 社摘発
5. 子供の好む食品の栄養成分などの表示事項指導・点検

[【FSSAI】](#)

1. 全国ミルク安全性と品質調査
2. メディアコーナー

[【その他】](#)

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) 電子タバコ関連疾患-欧州：(ベルギー) 致死
- ・(EurekAlert) ヒトの母乳に光開始剤が検出された

-
- 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）

IARC モノグラフ会合– Volume 128:アクロレイン、アレコリン、いくつかの関連化合物

IARC Monographs Meetings – Volume 128: Acrolein, Arecoline, and Some Related Compounds

15 November 2019

<https://www.iarc.fr/news-events/iarc-monographs-meetings-volume-128-acrolein-arecoline-and-some-related-compounds/>

2020 年 11 月 3～10 日開催。対象は、アクロレイン、アレコリン（ビンロウジに含まれるアルカロイド）、アクリロニトリル、クロトンアルデヒド。

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

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

1. Codex

- 近東地域調整部会 (CCNE)

近東地域で食品の安全を確保するのは高度な仕事

Ensuring food safety a sophisticated task for Near East region

11/11/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1250681/>

近東地域調整部会の第 10 回会合のオープニングに向けて、調整国イランの H.E. Mohammad Hossein Emadi 氏は次のように述べた。「食品安全の確保とは、グローバル化と国際的な食品貿易によりもたらされた課題、より安全でより品質の高い食品への需要の高まり、そして食品生産の新たな強化技術により生じる脅威によってもたらされる課題を検討する高度な任務である。国際貿易の活性化と国境を越えた新たな課題や脅威によって、地域間の依存度が増し、ともに緊密に取り組むことが要求されている。食品安全の確保は、地域をまたいで共同で対処し、努力し、情報を共有し、協力することによってのみ達成することができる。」コーデックス議長の **Guilherme da Costa** 氏は、「その地域で関心のある食品規格や食品管理の問題と必要性を明確に示し、地域レベルで共同して作業することが、自分達の食品管理の基礎構造を強化する上で生じる規制上の問題に光を当てることになる。」と述べた。食品安全は、持続可能な開発目標 (SDG) のいくつかの課題とも結びついている。

FAO 代表の **Markus Lipp** 氏は「地域調整部会には重大な意義がある：何よりも、地域調整部会は、地域に重要な課題を深く掘り下げて議論するための地域基盤であり、それら課題の必要性を FAO と WHO に表明する機会にもなる。さらに地域での優先事項を他のコーデックス部会に向けて提示する計画や調整の機会となる。」

近東地域担当の WHO 食品安全アドバイザーである **Phillipe Verger** 氏は「中東はアフリカとともに、食品媒介疾患の負荷が最も高い地域の一つであり、世界銀行の推定によると低・中所得国にとって安全でない食品の生産性の損失額は年間 950 億米ドルにも及ぶ。地中海東岸地域では、WHO は“食品安全のための行動の地域計画 (Regional Plan of Action for Food Safety)”を作成し、国の能力向上のために具体的支援を行っている。」と述べるとともに、WHO 内で始まっている変化について次のように説明した。「国が必要とすることが、WHO の作業の中心とならなければいけない。そして、国、地域、世界レベルで一貫して、国々への技術的サポートを最適なものにすることに全力で取り組む。」

コーデックス事務局の Tom Heilandt 氏は「FAO の新しい事務局長は、自らの構想は特に科学に焦点をあてていると言っている。これはコーデックスにとって良いことである。何故なら、コーデックスは入手可能な最善の科学に基づいてきたからである。新しいコーデックス戦略計画にしっかりと沿った実行と影響にも注目している。」と述べた。

基調講演

ヘルスカナダの Mark Feeley 氏が基調講演「食品中化学物質－見えない課題」を行った。

* 基調講演：食品中化学物質－見えない課題

Chemicals in food - the invisible challenge

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-734-10%252FCRDs%252FCRD02.pdf>

私達はいつ心配し、何をやる必要があるのか？食品はヒトの健康の基礎である。近東地域では、食品化学汚染物質（アフラトキシン、重金属、新興汚染物質など）が食品安全と品質において最も関心のある課題である。我々が気に掛けるべき事項は、食品生産で恣意的に使用される有毒な化学物質やプレマーケット管理の課題（安全性評価、リスク管理）であり、非意図的に食品中に存在する化学物質はさらに大きな健康リスクであるということである。その中でもアフラトキシン、ヒ素（無機）をとりあげ、コメの無機ヒ素の最大基準値の設定をコーデックスの重要な活動として紹介する。

食品化学物質の安全は起こりうるリスクを知ることから始まる。食事暴露量の情報でリスクを同定し、必要に応じてリスク管理の優先順位も決める。そして管理措置について関係者と情報交換を行う。食品安全は責任を分かち合うことである。

- **抗菌剤耐性、それがどこにあってどうやって対策するかを理解することがリスクを減らすためには重要**

Antimicrobial resistance. Understanding where it is and how to target it key to reducing risks

19/11/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1251801/>

2019年11月18～22日は世界抗菌剤耐性啓発週間であり、FAO、WHO、OIEによる世界的なイベントが開催される。コーデックスでは抗菌剤耐性（訳注：日本では薬剤耐性と呼ぶことが多い）に関する特別部会（TFAMR）を開催し、これまで食品に由来するAMRの管理に関するガイダンスを作成してきた。現在は、食品に由来する抗菌剤耐性の統合的なモニタリングとサーベイランスに関するガイドラインを作成中である。これは各国がAMRデータと抗菌剤使用データの両方の確かな情報を得た場合に、効果的かつ実践的なリスク管理の助言が行えるようにするものである。

* 食品に由来する抗菌剤耐性のリスクアナリシスのためのガイドライン (CAC/GL 77-2011)

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B77-2011%252FCXG_077e.pdf

* TFAMR7 (2019年12月9~13日開催予定)

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=TFAMR&session=7>

- 食品に由来する抗菌剤耐性の最小化及び抑制のための実施規範 (CAC/RCP 61-2005) の改定案
- 食品に由来する抗菌剤耐性の統合的なモニタリング及びサーベイランスに関するガイドライン原案

● 欧州委員会 (EC : Food Safety: from the Farm to the Fork)

http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

1. 農薬：統一されたリスク指標は EU における植物保護製品使用に関連するリスクに励みになる傾向を示す

Pesticides: Harmonised risk indicators show encouraging trend in the risks associated with plant protection products used in the EU

15/11/2019

https://ec.europa.eu/newsroom/sante/newsletter-specific-archive-issue.cfm?archtype=specific&newsletter_service_id=327&newsletter_issue_id=18500&page=1&fullDate=Fri%2015%20Nov%202019&lang=default

持続可能な農薬使用指令のもとで設定された二つの統一されたリスク指標 (HRI) の最初の結果を発表した。指令が発効した 2011 年以降、植物保護製品 (PPP) の使用に関連するリスクは低下した。特に第一指標である EU における販売量に関連したリスクを推定したところ、販売量は 2011 年から 2017 年の間に 20%低下した。それにも係わらず、第二指標である緊急認可の件数については 50%増加した。第一指標の傾向は非常に励みになるものだが、第二指標の結果は、加盟国にとって PPPs の規制範囲や害虫管理技術を広げる必要性があることを示している。これらの指標は、販売量、緊急認可件数、PPP の有効成分の特性 (危険度の大きさなど) をもとに計算した。次の報告は 2020 年初めに予定している。

* 概要 : Trends in Harmonised Risk Indicators for the European Union

https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/sustainable_use_pesticides/harmonised-risk-indicators/trends-hri-eu_en

* 報告書 : 2017-6291 Sustainable Use of Pesticides

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview_reports/details.cfm?rep_id=114

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

【EC】統一リスク指標

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

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46週～第47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）

中国産スペイン経由ナイロン製網じゃくしからの一級芳香族アミンの溶出(アニリン: 0.072; 4,4'MDA: >0.1 mg/kg)、ウズベキスタン産乾燥レーズンのオクラトキシン A (16 µg/kg)、ヒトの摂取に適さない英国産鶏ひき肉のドネル(cat. 3 ABPを含む)、セルビア産トウモロコシのアフラトキシン(B1 = 11; Tot. = 12 µg/kg)、英国産子供用スナックバーのオクラトキシン A (最大 1.5 µg/kg)、トルコ産イタリア経由乾燥レーズンのオクラトキシン A (17 µg/kg)、アルバニア産スロベニア経由グリーンペッパーのメソミル(0.1 mg/kg)、スペイン産缶入りオリーブオイル漬サバフィレのヒスタミン(最大 3873 mg/kg)、スロバキア産チェコ共和国で包装したポピーシードのモルヒネ高含有(モルヒネアルカロイドの合計: 114 mg/kg)、ブルガリア産飼料用ヒマワリの種子にブタクサ高含有(510)、ギリシャ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (13 µg/kg)、英国産食品サプリメントの未承認成分(N-メチル-チラミン、メチルベリン)・未承認物質ヒゲナミン及びカフェイン高含有、インド産ドイツ経由亜麻仁のシアン化物高含有(203 mg/kg)、英国産フードサプリメントのガルシニアカンボジア高含有(60% HCA)、ハンガリー産飼料用種子ミックスのブタクサの種子高含有(2400 mg/kg)、スペイン産オランダ経由乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 57; Tot. = 195 µg/kg)、など。

注意喚起情報（information for attention）

イラン産メギ(*Berberis vulgaris*)のジメトエート(0.62 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.10 mg/kg)、セネガル産冷凍オオエンコウガニの亜硫酸塩高含有(>400 mg/kg)、2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売、パラグアイ産チアシードのアフラトキシン(B1 = 7.3; Tot. = 9.2 µg/kg ; B1 = 32.6 µg/kg ; B1 = 7.1 µg/kg)、アルバニア産リンゴのジメ

トエート(0.058 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.033 mg/kg)、イタリア産チルドポークのスルファジメトキシム(375.6 µg/kg)、米国産サツマイモチップスのアクリルアミド高含有(1300 µg/kg)、中国産乾燥ポルチーニ茸の未承認物質ニコチン(4.8 mg/kg)・テトラメトリン(1.3 mg/kg)及びプロポキスル (2.7 mg/kg)、2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売、ベトナム産冷凍パンガシウスフィレの塩素酸塩(9.8; 8.6 mg/kg)、インド産冷凍イカのカドミウム(1.4 mg/kg)、トルコ産スイス経由レーズンの未承認物質イプロジオン(0.49 mg/kg)、食品と接触する物質として使用に適さない中国産鉄製漉し器(steel AISI 201)、ブルガリア産アヒル用飼料の未承認飼料添加物オラキンドックス(0.71 mg/kg)、オランダ産配合飼料の未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、トルコ産乾燥イチジクのおクラトキシム A (156.9 µg/kg)、など。

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

中国産英国経由竹製子供用カップからのメラミンの溶出(6.6 mg/kg)、ドイツ産魚用飼料に反芻動物の DNA の存在、米国産チルドビーフチョップの未承認物質ラクTOPAMIN(存在)、オーストリア産ヘンプカプセルの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (209 mg/kg)及び未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産ビターアプリコットカーネルのシアン化物高含有(1840 ±405 mg/kg)、エジプト産グアバネクターの着色料カルミン(E120)高含有(23,6 mg/kg)、トルコ産煎った塩味ピスタチオのアフラトキシム(B1 = 16.91; Tot. = 17.95 µg/kg)、トルコ産イチジクのアフラトキシム(Tot. = 29.27 µg/kg ; B1 = 103.48; Tot. = 263.69 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシム(B1 = 70.74; Tot. = 74.35 µg/kg ; B1 = 44.56; Tot. = 107.01 µg/kg ; Tot. = 22,73 µg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシム(B1 = 7.5 µg/kg)、トルコ産有機乾燥イチジクのアフラトキシム(Tot. = 29 µg/kg)及びオクラトキシム A(54 µg/kg)、スリランカ産スナックの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、南アフリカ産乾燥バナナの亜硫酸塩高含有(2057 mg/kg)、米国産煎った塩味ピスタチオのアフラトキシム(B1 = 16.9 µg/kg)、トルコ産ザクロのクロルピリホス(0.1 mg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.090 mg/kg)、トルコ産水に入ったブドウ葉の瓶の未承認物質ジチオカルバメート(0.33 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシム(B1 = 19.27; Tot. = 43.1 / B1 = 61.58; Tot. = 68.92 µg/kg ; B1 = 10.7; Tot. = 21.3 µg/kg ; B1 = 12.2; Tot. = 16.0 µg/kg ; B1 = 26.3; Tot. = 67.8 µg/kg ; B1 = 13.08; Tot. = 43.2 µg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのマラチオン(0.081 mg/kg)及びホルメタネート(0.111 mg/kg)、トルコ産乾燥ブドウのおクラトキシム A (17 µg/kg)、ガーナ産燻製魚のベンゾ(a)ピレン(11.3 µg/kg)、米国産殻剥きピーナッツのアフラトキシム(B1 = 3.9 µg/kg)、トルコ産煎った塩味殻付きピスタチオのアフラトキシム(B1 = 12.6 µg/kg)、中国産ピーナッツ穀粒のアフラトキシム(B1 = 3.9 µg/kg)、バングラデシュ産冷凍ノコギリガザミ(*Scylla serrata*)のカドミウム(0.72 mg/kg)、ベトナム産冷凍タイのヒスタミン(398 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(0.920 mg/kg)、など。

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

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

1. ミツバチの健康についての会議：研究はリスク評価にどのように貢献できるか

Conference on bee health: how research can contribute to risk assessment

14 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/conference-bee-health-how-research-can-contribute-risk-assessment>

EFSA はフランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)と、リスク評価を支える研究の役割に焦点を当てたミツバチの健康についての科学会議を共催している。

この会議は 12 月 9 日にパリで開催され、養蜂家、研究科学者、公的意思決定者、企業の代表者、消費者団体など幅広い聴衆を対象としている。以下の議題が含まれる。

- ・ リスク評価の方法論と EU での植物保護製品の承認
- ・ ミツバチの健康を評価するための監視計画
- ・ ミツバチの健康の全体的なリスク評価を支えるモデリング

当日は「持続可能な養蜂と農業：代替対応手段の必要性及び養蜂家と農業従事者の緊密な協力」に関する円卓会議で終了する予定である。

さらなる情報と登録の詳細は下記 URL を参照。

<https://www.anses.fr/en/content/international-anses-efsa-scientific-conference-day>

2. 2017 年のビスフェノール A(BPA)ハザード評価プロトコールによる研究評価方法のテスト

Testing the study appraisal methodology from the 2017 Bisphenol A (BPA) hazard assessment protocol

11 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1732>

新しいビスフェノール A (BPA)再評価に適用されるのに先立ち、2017 年の BPA のハザード評価プロトコールで説明されたいわゆる「2017 年方法論」という研究評価方法が、BPA の 2015 年と 2016 年の評価に関連して、EFSA が以前に評価していた一連の研究でテストされた。この報告書は、このテスト段階、その結果、結果として生じた 2017 年の方法の改良点を説明している。

このテスト段階の目的は、i) ヒトや動物試験のための 2017 年の内部妥当性評価ツールの機能を検査することで、特に(a)内部妥当性の最終段階(Tier 1 が最も高い三段階のスケール)が、専門家の判断による内部妥当性を反映したバイアスリスクについてのツールの質問に答えた後に事前に定義した基準に基づき各研究に自動的に割り当てられるかどうかを確認

することと、(b)十分な量の研究サンプルで 2017 年の評価ツールを微調整及び調整すること（「2019 年方法論」の作成）、ii) 2015 年と 2016 年の EFSA の BPA の評価に適用された「2015 年方法論」に対して 2019 年方法論による研究評価結果の同等性を評価することである。最初の目的に関しては、評価質問のスコアを結び付けるために事前に定義された基準に基づいた内部妥当性段階への疫学研究の自動割り当ては、専門家の判断に完全に従って、Tier 3 にのみランク付けされる結果になった。動物実験では、研究を 3 段階に区別できるようにするために評価ツールが改良された；その後、自動割り当てに基づいた得点と専門家の判断に基づいたものの得点の同等性は 91%に達した(47 のうちの 43 評価)。2 番目の目的に関しては、2015 年と 2019 年の方法論は、研究品質の評価(すなわち信頼性 vs.内部妥当性)を考慮した要素に関して、違いがあると認められた。それにもかかわらず、2015 年の意見で BPA の許容一日摂取量を導出するのに用いられた主な研究も、2019 年の方法論により高品質のものだと認められた。さらに、2019 年の方法論対 2015 年の方法論による論文の承認結果は全体的に同等あるいはより厳密（92%、26 評価のうち 24）だった。本質的な違いがあるにもかかわらず、EFSA が BPA 証拠を評価するために以前に使用していた 2015 年の方法論は、2019 年の方法論ほど構造化されていないが、十分堅固だと考えられた。概して、テスト段階の 2 つの目的は達成されている。新しい BPA 文献の完全再評価のために評価方法論は修正されており、この新しい BPA 意見に添付されるプロトコールの最終版で完全に文書化されるだろう。

3. 危機の際の危機管理とコミュニケーションのための地域ネットワークを強化する EFSA/BfR 2019 合同シミュレーション演習/ワークショップ(ベルリン、2019 年 8 月 28 - 30 日)

Joint EFSA/BfR 2019 simulation exercise/workshop to strengthen regional networks for crisis preparedness and communication in times of crisis (Berlin, 28 - 30 August 2019)
8 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1730>

2019 年 8 月に EFSA とドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、複数の加盟国(MSs)向けの危機管理とコミュニケーションに関するシミュレーション演習/ワークショップを合同で促進した。このイベントの全体的な狙いは、西ヨーロッパの危機の際の危機管理とコミュニケーションの地域ネットワークを強化することである。シミュレーション演習シナリオを含む 2 日半のワークショップの内容は、EFSA、BfR、ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL)、Instinctif Partners 社が共同で作成した。BfR はベルリンの Marienfelde キャンパスでワークショップ開催した。欧州委員会と EFSA の代表者と、ベルギー、フランス、ドイツ、ルクセンブルク、オランダの 5 加盟国から 40 人が参加した。

報告結果や参加者の評価フィードバックで証明されたように、このワークショップの目的は達成された。さらに、ワークショップ中の議論は、緊急時対応における効果を高め、多くの学問領域に渡る複数国の協力への実践的な助言を生んだ。

4. 飼料及び食品、特にハウチワマメとハウチワマメ由来製品中のキノリジジナルカロイドの存在に関連した動物とヒトの健康へのリスクについての科学的意見

Scientific opinion on the risks for animal and human health related to the presence of quinolizidine alkaloids in feed and food, in particular in lupins and lupin - derived products

EFSA Journal 2019;17(11):5860 5 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5860>

欧州委員会は EFSA に、飼料と食品中のキノリジジナルカロイド(QAs)の存在に関連した動物とヒトの健康へのリスクに関する科学的意見を求めた。このリスク評価は、欧州の動物とヒトの摂取に関係しているハウチワマメ種/亜種に存在している QAs に限定されている (すなわち *Lupinus albus* L., *Lupinus angustifolius* L., *Lupinus luteus* L., *Lupinus mutabilis* Sweet)。動物とヒトにおける QAs の毒性に関する情報は限られている。スパルテイン (基準化合物) への急性暴露による抗コリン作用と心臓の電気伝導度の変化がヒトのハザードキャラクター化にとって重要だと考えられた。CONTAM パネルは、急性暴露によるリスクを基準点として最小単回経口有効用量 0.16 mg スパルテイン/kg 体重を特定し、暴露マージン(MOE)アプローチを用いた。慢性暴露については、リスクキャラクター化のために特定できた基準点はなかった。QAs の作用機序が似ていることから、CONTAM パネルは用量の加算を仮定したグループアプローチを用いた。食品については、QAs 総量 (TotQAs)の最大平均濃度 (すなわち最も豊富な 6 つの QAs) が、「ハウチワマメ (乾燥) 及び同様のー」として分類されたハウチワマメ (ルーピン) の種子サンプルで検出された。いくつかの特定シナリオで食事暴露量が算出されたが、含有実態と摂取に関するデータが限られているため、ヒトの健康への完全なリスクキャラクター化はできなかった。算出された MOE は、一部の消費者にリスクを示す可能性がある。例えば、ハウチワマメを苦味除去せずに摂取した場合、QA 量の多い苦味除去したハウチワマメの種子を摂取した場合、「ハウチワマメを主原料とした肉模倣品」を摂取した場合である。サケ科以外のウマ、ペット、家畜には、無毒性量及び/又は最小毒性量を導出するには有害影響に関する利用可能なデータベースが限られており、リスクキャラクター化はできなかった。CONTAM パネルは、サケ科には有害影響のリスクは低いと考えた。

飼料及び食品、特にハウチワマメとハウチワマメ由来製品中のキノリジジナルカロイドの存在に関する動物とヒトの健康へのリスクについての科学的意見案に関するパブリックコメント募集結果

Outcome of a public consultation on the draft scientific opinion on the risks for animal and human health related to the presence of quinolizidine alkaloids in feed and food, in particular in lupins and lupin - derived products

5 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1717>

この意見案は2019年5月15日にCONTAMパネルの本会議で承認された。この報告書にはEFSAが3団体から受け取ったコメントが含まれ、意見の最終化への検討方法を説明している。最終化された意見は2019年9月25日の本会議で承認され、EFSA Journalで発表された。

5. スロベニアの食品摂取量調査

● スロベニアの子供（乳児及び幼児）の国民食品摂取量調査

Slovenian national food consumption survey on children (infants and toddlers)

8 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1728>

スロベニアの子供の食品摂取量調査は、第三回スロベニア国民食事調査—SI.Menu 2017/18の一部である。特に乳児と幼児の食事調査が必要とされた。理由は、この集団グループの食品摂取量データが、まだスロベニアになかったためである。この調査の方法論はEFSA EU メニューガイダンスと仕様書に従った。二段階の層化抽出法に従ってスロベニア中央人口登録簿から無作為に選出された。食事調査サンプルは性別や年齢別（3ヶ月から3歳まで）の代表的な人口レベルだった。この調査への参加率は67%だった。完全に完成したデータは参加者637人から集められ、そのうち乳児は294人、幼児は343人だった。データ収集期間は4つの四半期に分割され、食品摂取に季節的影響や日々の変動を組み込むために、平日と週末全ての平等な分布を使用した。食品摂取に関する情報はインタビューにより、連続しない2回の24時間の食事の思い出し（OPEN 食事ソフトウェアを使用）で集められた。食品の思い出しは短い食品傾向アンケートで補った。さらに、授乳、摂食習慣、粉ミルク、食品アレルギー、フードサプリメントに関する情報が収集された。摂取された食品項目はFoodEx2の分類によってコード化された。身長と体重が測定された。この感受性の高い集団に収集されたデータは、国民リスク評価、栄養学的研究、栄養や健康の政策の作成と評価に非常に価値があるだろう。

● スロベニアの青年、成人、高齢者の国民食品摂取量調査

Slovenian national food consumption survey in adolescents, adults and elderly

8 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1729>

（注：食品摂取量データの集め方は上記記事と同様のため、重複部分は省略）

スロベニアの青年、成人、高齢者の国民食品摂取量調査は第三回スロベニア国民食事調査の一部である。食事調査サンプルは性別や年代（10～74歳）を代表するもので、この調査への参加率は62%だった。1,319人の完全に完成したデータが集められ、内訳は青年484人、成人387人、高齢者450人だった。食品摂取量データに加えて、食習慣、消費者の習性、食品アレルギー、フードサプリメントの使用、ライフスタイルについて、身体活動、

社会人口統計学や社会経済学の情勢、健康状態に関する情報が集められた。さらに、インピーダンスアナライザーを用いて成人と高齢者の体組成も測定された。

6. EFSA の FoodEx2 解釈及びチェックツールユーザーガイド

EFSA FoodEx2 Interpreting and Checking Tool user guide

6 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1727>

この EFSA FoodEx2 解釈及び検査ツールは、EFSA のカタログブラウザの拡張機能として EFSA の根拠管理ユニットが作成したマイクロソフトのエクセルシートである。これにより EFSA のカタログブラウザが作った FoodEx2 コードを分析し解釈できる。具体的に言うと、このツールの主な目的は英語で FoodEx2 コードを詳しく説明し、専用のビジネスルールを使ってその品質をチェックすることである。これは、データの提供者が EFSA にデータセットを送る前に、選択した FoodEx2 コードの品質検査を行うことを支援するものである。カタログブラウザでこのツールが直接結合するため、解釈と品質検査の 2 つの作業が達成できる。解釈及び検査ツールのインストールは、オペレーティングシステムとインストールされたカタログブラウザのバージョンによる。

EFSA のカタログブラウザユーザーガイド

EFSA Catalogue Browser User Guide

6 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1726>

このカタログブラウザは、EFSA のカタログを閲覧、分析、維持できる ECLIPSE®環境で作成した Java®をベースにしたアプリである。

7. 動物の食事暴露：EFSA で現在使用されているアプローチの概要

Animal dietary exposure: overview of current approaches used at EFSA

EFSA Journal 2019;17(11):5896 15 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5896>

EFSA では、飼料汚染物質、残留農薬、遺伝子組換え飼料及び飼料添加物のリスクを評価するために、いくつかのパネル/ユニットにより動物の食事暴露推定が行われている。動物の食事暴露評価のための方法論を説明したガイダンス文書は、EFSA と国際レベル両方で入手できる。適切な規制の枠組み内で適切ではあるが、動物の食事暴露を評価するのに使用される方法論はリスク評価分野によって異なる。迅速な最悪ケース推定から実際の暴露を評価するより精細化された方法まで、異なった動物集団の選択や飼料摂取量を推定するためのデフォルト値の利用により生じる様々なアプローチがある。さらに、国際及び国内レベルで実施されている現在の飼料分類システムは多種多様な飼料素材を含み、それはさらなるハーモナイゼーションにより恩恵を受ける可能性がある。この技術報告書は飼料中の

化学物質への暴露を評価するための EFSA での現在のアプローチの概要を示している。EFSA の FoodEx2 システムと、畑作物に由来する飼料素材の OECD 統一表や飼料素材の EU カタログの構造を比較することで、飼料分類と専門用語をより一層調和させる可能性もある。

8. 欧州抗生物質啓発の日 2019 年

European Antibiotic Awareness Day 2019

18 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/european-antibiotic-awareness-day-2019>

本日は欧州抗生物質啓発の日(EAAD)である。

欧州抗生物質啓発の日は、抗生物質耐性による公衆衛生への脅威や抗生物質の賢明な利用の重要性に対する認識を高めるために、毎年 11 月 18 日に開催される。抗生物質耐性の戦いは EFSA の優先事項である。抗生物質耐性に関する EFSA の活動についてもっと学ぼう。

議題について

EFSA は ECDC が企画し欧州委員会の代表者が主催する、スウェーデンでの 11 月 18 日の EAAD の発表イベントに参加する予定である。政府機関、専門職及び患者組織、国の代表者、報道機関が、抗生物質耐性に関する現状や全ての関係者がそれらに対処するために取った行動を議論するために協力する。

このイベントをオンラインで見よう

イベントは 2019 年 11 月 18 日の 10:00 – 15:30 (GMT+1)に EAAD のフェースブックページでライブストリーミングされる。参加者はハッシュタグ#EAAD2019 を用いてツイートし、このストリームをフォローすると同じハッシュタグを使ってツイッターで質問できる。

9. ミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)による乳児用粉ミルクとフォローアップミルクの汚染により公衆衛生に起こりうるリスクについての迅速リスク評価

Rapid risk assessment on the possible risk for public health due to the contamination of infant formula and follow-on formula by mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH)

21 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1741>

Foodwatch が報告したフランス、ドイツ、オランダの乳児用及びフォローアップ粉ミルクのバッチでのミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)の検出を受けて、欧州委員会(EC)は加盟国(MS)に対して、関連するバッチを分析し、可能性のある汚染源を調査するよう求めた。そして EFSA には乳児用及びフォローアップ粉ミルクの MOAH の存在に関する健康リスクについて迅速な評価を行うよう命じた。MOAH には遺伝毒性や発がん性のある 3-7 環多環芳香族化合物(3-7 PAC)が存在する可能性がある。ミネラルオイル炭化水素類に関する 2012 年 6 月の EFSA の意見では、MOAH のこれらの成分の存在に潜在的な健康

上の懸念が確認された。この評価では、foodwatch が発表したデータと Specialised Nutrition Europe からのデータに加えて、EFSA は 2 つの加盟国（オーストリア、ドイツ）からの限定的な汚染実態データしか受け取っていない。Foodwatch が検査したサンプルでの検出 50% から、ドイツの機関が分析した 3 つのサンプルの不検出まで、定量可能な MOAH 濃度の汚染頻度は異なっていた。定量化された MOAH 濃度は 0.2~3 mg/kg の範囲だった。複雑な分析法により、乳児と幼児の MOAH への暴露量推定に用いた報告された濃度には不確実性がある。乳児でより高い暴露量が推定され、暴露量の平均は 0.8 ~4.6µg/kg 体重/日、95 パーセンタイルは 1.7 ~78.8 µg/kg 体重/日の範囲であった。EFSA は分析されたサンプルに 3-7 PAC が存在しないという情報を入手できなかったため、乳児と幼児に推定される暴露がヒトの健康に起こりうる懸念である。この評価は、2019 年 11 月 14 日までに利用可能であった汚染実態データによる。MS によりさらなるサンプルの分析が行われ、追加データが利用可能になれば評価の更新を検討するだろう。

10. 新規食品関連

● 新規食品としての加熱死菌 *Mycobacterium setense manresensis* の安全性

Safety of heat - killed *Mycobacterium setense manresensis* as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2019;17(11):5824 11 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5824>

欧州委員会の要請を受けて、EFSA の栄養・新規食品及び食品アレルギーに関するパネル (NDA) は、EU 規則 2015/2283 に従って新規食品(NF)としての加熱死菌 *Mycobacterium setense manresensis* に関する意見を出すよう求められた。この NF は 200 mg マンニトールと加熱死菌、フリーズドライした 10^5 以下の *M. setense manresensis* から成るカプセル化された成分である。熱不活性化プロセスの有効性に関して提出された情報は、適用された熱処理が効果的に全ての *M. setense manresensis* を殺すと論証している。パネルはこの NF は十分説明され記述されていると考えている。この NF は、子ども、妊婦、授乳中の女性を除く一般的な成人のフードサプリメント(ゼラチンカプセル)で申請者が独占的に販売することを意図している。この NF は、結核に対する標準治療の代替品として意図されていない。申請者は、1 カプセルを連続 14 日間摂取し、次の摂取前には最低 6 ヶ月間は摂取しないようにし、その後 14 日間摂取することを提案した。*M. setense* は安全性適格推定 (QPS) としてふさわしい微生物種とは考えられていない。ゲノムの遺伝子解析分析は外毒素を生成する能力がないことを示している。パネルは、加熱死菌 *M. setense manresensis* の摂取は、すでに腸内微生物叢に存在する伝染性の抗菌薬耐性遺伝子のプールに寄与しないと考えている。パネルはこの NF は提案した使用条件で安全だと結論した。

● 第三国の伝統食品としての *Theobroma cacao* L.由来パルプの通知に関する技術的報告書

Technical Report on the notification of pulp from *Theobroma cacao* L. as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283

6 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1724>

EFSAはこの伝統食品(TF)の入手可能な成分のデータと使用歴は安全上の懸念を生じないと考えた。入手可能なデータを考慮して、EFSAはEU内でのこのTF(すなわち殺菌及び冷凍した *Theobroma cacao* L.由来パルプ)の市販に対する安全性の異議を提起しない。

1 1. 香料グループ評価

- 香料グループ評価 215 改訂 1(FGE.215Rev1): FGE.19 のサブグループ 3.2 から 7つの α, β - 不飽和シンナミルケトン類

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 215 Revision 1 (FGE.215Rev1): seven α, β - unsaturated cinnamyl ketones from subgroup 3.2 of FGE.19

EFSA Journal 2019;17(11):5875 11 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5875>

香料企業は2つの代表物質[FL - no: 07.024]と[FL - no: 07.030]の遺伝毒性試験を提出した。この新しいデータに基づき、EFSAの食品添加物と香料に関するパネルは、この代表物質[FL - no: 07.024]と、FGE.69の手続きで評価できた構造的に関連する物質[FL - no: 02.066]と[FL - no: 07.027]の遺伝毒性の懸念は除外できたと結論した。パネルは[FL - no: 07.030]は *in vitro* 異数性誘発性だと結論した。現在このような物質には、その安全性評価を最終化する合意されたフォローアップ戦略がない。パネルはEFSAの科学委員会がこの問題を扱うことにし、*in vitro* 異数性物質の評価を明確にする声明が準備されていることを知っている。パネルはそのため、今のところ、代表物質[FL - no: 07.030]と構造的に関連する物質[FL - no: 07.046]と[FL - no: 07.046]は手順を通して評価できないと結論した。パネルはさらに[FL - no: 07.206]はメチルグループの存在により独立した物質だとみなし、そのため *in vitro* 遺伝毒性データを要請した。企業は[FL - no: 07.206]の評価はもう支持できないと伝え、そのため追加のデータは提出されなかった。

1 2. 健康強調表示関連

EC規則 No 1924/2006 の条項 13.5 に従って、GlycoLite™ と体重を減らす助けに関する健康強調表示の科学的な実証についてのEFSAの栄養、新規食品、食品アレルギーに関するパネル(NDA)の科学的意見についてのコメントへの返答

Response to comments on the Scientific Opinion of the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) on the scientific substantiation of a health claim related to GlycoLite™ and helps to reduce body weight pursuant to Article 13.5 of Regulation (EC) No 1924/2006

15 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1733>

EFSAはNDAパネルの意見に対する申請者からのコメントをレビューするように欧州委員会から求められた。EFSAのNDAパネルは2019年5月15日に承認した意見の中で、この科学的根拠は、*in vitro* α -アミラーゼ阻害活性によって標準化された白インゲン豆(*P. vulgaris* L.)からの水抽出物(GlycoLite™)の摂取と、エネルギー制限したあるいは自由に食事をするときの体重の減少との因果関係を立証するには不十分だと結論した。受け取ったコメントはNDAパネルの結論を変える必要はない。

1.3. 食品酵素関連

***Bacillus pumilus* (BLXSC株)由来食品酵素キシラナーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme xylanase from *Bacillus pumilus* (strain BLXSC)

EFSA Journal 2019;17(11):5901 20 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5901>

食品酵素 1,4 - β - d - キシラン キシラノヒドロラーゼ (EC 3.2.1.8)は Advanced Enzyme Technologies Ltd 社により非遺伝子組換え株 *Bacillus pumilus* (BLXSC株)で生産されている。この食品酵素は、焼成工程、澱粉及びグルテン画分の生産のための穀物処理、蒸留アルコール生産での使用を意図している。この食品酵素の残留量は蒸留により、また穀物処理中に除去されるため、食事暴露は焼成工程にのみ算出された。焼成工程の最大推奨使用量と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の総固形有機物量(TOS)は最大 0.138 mg TOS/kg 体重/日と推定された。*B. pumilus* の生産株は安全性適格推定(QPS)アプローチの要件を満たしているため、毒性的データは必要ない。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調べられ、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件(蒸留アルコール生産以外)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、そのような可能性は低いと考えられる。この生産株のQPS状況と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。

1.4. 遺伝子組換え関連

- **遺伝子組換えトウモロコシMON 89034のEC規則No 1829/2003に基づく更新認可の評価(申請 EFSA - GMO - RX - 015)**

Assessment of genetically modified maize MON 89034 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - RX - 015)

EFSA Journal 2019;17(11):5845 7 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5845>

更新を検討しているトウモロコシMON 89034のイベントのDNA配列が最初に評価されたイベントの配列と同じだと仮定して、GMOパネルは、更新申請 EFSA - GMO - RX - 015に、トウモロコシMON 89034の元のリスク評価の結論を変えるような新しいハザードや

暴露の変化、科学的不確実性の根拠はないと結論した。

- **遺伝子組換えトウモロコシ MIR604 の EC 規則 No 1829/2003 に基づく更新認可の評価(申請 EFSA - GMO - RX - 013)**

Assessment of genetically modified maize MIR604 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - RX - 013)

EFSA Journal 2019;17(11):5846 7 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5846>

更新を検討しているトウモロコシ MIR604 のイベントの DNA 配列は最初に評価されたイベントの修正された配列と同じだと仮定して、GMO パネルは、更新申請 EFSA - GMO - RX - 013 に、トウモロコシ MIR604 の元のリスク評価の結論を変えるような新しいハザードや暴露の変化、科学的不確実性の根拠はないと結論した。

- **食品と飼料に使用する遺伝子組換えトウモロコシ MON 87427 × MON 89034 × MIR162 × MON 87411 及びそのサブコンビネーションの、EC 規則 No 1829/2003 に基づく評価(申請 EFSA - GMO - NL - 2017 - 144)**

Assessment of genetically modified maize MON 87427 × MON 89034 × MIR162 × MON 87411 and subcombinations, for food and feed uses, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2017 - 144)

EFSA Journal 2019;17(11):5848 7 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5848>

トウモロコシ MON 87427 × MON 89034 × MIR162 × MON 87411 (4 イベントスタックトウモロコシ)は4つのシングルイベント(MON 87427, MON 89034, MIR162, MON 87411)を組み合わせる従来の交差で生産された。この遺伝子組換え体(GMO)パネルは以前、この4つのシングルトウモロコシイベントとそのサブコンビネーション4つを評価し、安全上の懸念を特定しなかった。その安全性の最初の結論の改訂につながるようなシングルトウモロコシイベントや4つのサブコンビネーションの新しいデータは確認されていない。分子キャラクタリゼーション、比較分析(農学的、表現型及び組成特性)、毒性学・アレルギー性及び栄養評価の結果は、シングルトウモロコシイベントや新たに発現したタンパク質の組み合わせとその4つのイベントスタックトウモロコシの dsRNA が、食品及び飼料の安全性や栄養学的懸念を生じないことを示している。GMO パネルは、この申請で説明されているように、この4イベントスタックトウモロコシは非 GM 比較種及び検査した非 GM 参照種と同様に安全で栄養的に等しいと結論した。この4イベントスタックトウモロコシの生存可能な穀物が環境に偶然放出されても、環境の安全上の懸念は生じない。GMO パネルは、以前評価されていないこの6つのトウモロコシサブコンビネーションのシングルイベント間での相互作用の可能性を評価し、これらは、このシングルイベント、以前に評価したサブコンビネーション、この4イベントスタックトウモロコシと同様に安全で栄養的に

等しいと予想されていると結論した。市販後環境モニタリング計画や報告間隔はこの 4 イベントスタックトウモロコシの用途に従っている。食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと考えられている。GMO パネルは、この 4 イベントスタックトウモロコシとそのサブコンビネーションは、ヒトや動物の健康と環境の潜在的な影響に関して、非 GM 比較種や検査した非 GM 参照種と同様に安全だと結論した。

- **EC 規則 No 1829/2003 に基づいた食品や飼料として使用する遺伝子組換えダイズ MON 87751 × MON 87701 × MON 87708 × MON 89788 の評価(申請 EFSA - GMO - NL - 2016 - 128)**

Assessment of genetically modified soybean MON 87751 × MON 87701 × MON 87708 × MON 89788 for food and feed uses, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2016 - 128)

EFSA Journal 2019;17(11):5847 11 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5847>

GMO パネルは、この 4 イベントスタックダイズは、ヒトや動物の健康や環境に関する潜在的な影響に関して、非 GM 比較種や検査した非 GM 参照種と同様に安全だと結論した。

1 5 . 飼料添加物関連

- **七面鳥肥育用、七面鳥交配のための育成用、マイナー家禽種用飼料添加物としての APSA PHYTAFEED® 20,000 GR/L (6 - フィターゼ)の安全性と有効性**

Safety and efficacy of APSA PHYTAFEED® 20,000 GR/L (6 - phytase) as a feed additive for turkeys for fattening, turkeys reared for breeding and minor poultry species

EFSA Journal 2019;17(11):5893 7 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5893>

- **子豚に利益をもたらすための雌豚用及びすべての豚種用飼料添加物としての Belfeed B MP/ML (endo - 1,4 - β - キシラナーゼ)の安全性と有効性**

Safety and efficacy of Belfeed B MP/ML (endo - 1,4 - β - xylanase) as a feed additive for sows, in order to have benefits in piglets, and for all porcine species

EFSA Journal 2019;17(11):5892 8 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5892>

- **全ての動物種用飼料添加物としての *Escherichia coli* CGMCC 11473 株で発酵して生産した l - スレオニンの安全性**

Safety of l - threonine produced by fermentation with *Escherichia coli* CGMCC 11473 as a feed additive for all animal species

EFSA Journal 2019;17(11):5885 6 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5885>

- **鶏肥育用、産卵鶏育成用、七面鳥肥育用 Monimax® (モネシンナトリウム及びナイカ**

ルバジン)の環境への安全性

Safety for the environment of Monimax® (monensin sodium and nicarbazin) for chickens for fattening, chickens reared for laying and for turkeys for fattening

EFSA Journal 2019;17(11):5888 6 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5888>

- 全ての動物種用飼料の官能的添加物として使用する際の *Artemisia vulgaris* L. 由来チンキ(オウシュウヨモギチンキ)の安全性と有効性

Safety and efficacy of a tincture derived from *Artemisia vulgaris* L. (Mugwort tincture) when used as a sensory additive in feed for all animal species

EFSA Journal 2019;17(11):5879 6 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5879>

- (離乳)子豚用、鶏肥育用、産卵鶏育成用、七面鳥肥育用及び七面鳥交配のための育成用の飼料添加物としての ECONASE® XT (エンド - 1,4 - β - キシラナーゼ)の認可更新申請の評価

Assessment of the application for renewal of authorisation of ECONASE® XT (endo - 1,4 - β - xylanase) as a feed additive for piglets (weaned), chickens for fattening, chickens reared for laying, turkeys for fattening and turkeys reared for breeding

EFSA Journal 2019;17(11):5880 7 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5880>

- 全ての動物種用 *Corynebacterium glutamicum* NRRL - B - 67439 株あるいは NRRL B - 67535 株を用いて発酵して生産した L-リジン塩酸塩及び濃縮液 L-リジン(塩基)の安全性と有効性

Safety and efficacy of L-lysine monohydrochloride and concentrated liquid L-lysine (base) produced by fermentation using *Corynebacterium glutamicum* strains NRRL - B - 67439 or NRRL B - 67535 for all animal species

EFSA Journal 2019;17(11):5886 7 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5886>

- 離乳子豚及び離乳マイナー豚種用飼料添加物としての EB15 10 (*Bacillus subtilis* DSM 25841)の有効性

Efficacy of EB15 10 (*Bacillus subtilis* DSM 25841) as a feed additive for weaned piglets and weaned minor porcine species

EFSA Journal 2019;17(11):5882 13 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5882>

- 離乳子豚及びマイナー豚種用飼料添加物としての ZM16 10 (*Bacillus amyloliquefaciens* DSM 25840)の有効性

Efficacy of ZM16 10 (*Bacillus amyloliquefaciens* DSM 25840) as a feed additive for weaned piglets and minor porcine species

EFSA Journal 2019;17(11):5881 13 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5881>

- 子豚用(哺乳及び離乳)、マイナー豚種育成用飼料添加物としての **APSA PHYTAFEED® 20,000 GR/L (6 - フィターゼ)**の安全性と有効性

Safety and efficacy of APSA PHYTAFEED® 20,000 GR/L (6 - phytase) as a feed additive for piglets (suckling and weaned) and growing minor porcine species

EFSA Journal 2019;17(11):5894 13 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5894>

- 子豚用(哺乳及び離乳)、豚肥育用、子豚に利益をもたらすための雌豚用、雌豚繁殖用、マイナー豚種用飼料添加物としての **EB15 10 (*Bacillus subtilis* DSM 25841)** の安全性と有効性

Safety and efficacy of EB15 10 (*Bacillus subtilis* DSM 25841) as a feed additive for piglets (suckling and weaned), pigs for fattening, sows in order to have benefits in piglets, sows for reproduction and minor porcine species

EFSA Journal 2019;17(11):5884 13 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5884>

- 子豚に利益をもたらすための雌豚用、雌豚繁殖用、子豚用(哺乳及び離乳)、豚肥育用、マイナー豚種用飼料添加物としての **ZM16 10 (*Bacillus amyloliquefaciens* DSM 25840)**の安全性と有効性

Safety and efficacy of ZM16 10 (*Bacillus amyloliquefaciens* DSM 25840) as a feed additive for sows in order to have benefits in piglets, sows for reproduction, piglets (suckling and weaned), pigs for fattening and minor porcine species

EFSA Journal 2019;17(11):5883 13 November 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5883>

-
- 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. 工業用化合物 PFOS と PFOA の新しい健康影響に基づくガイダンス値

New health-based guidance values for the industrial chemicals PFOS and PFOA

BfR opinion No 032/2019 of 21 August 2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/new-health-based-guidance-values-for-the-industrial-chemicals-pfos-and-pfoa.pdf>

パーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) と パーフルオロオクタン酸 (PFOA) は工業用化合物である。PFOS は 2006 年まで、カーペット、室内装飾及びボール紙や紙から作

られる包装資材の表面処理用の泥よけ剤、撥油剤、撥水剤製品及び消火剤の出発物質として使用された。2006年欧州委員会はPFOSの使用を厳しく制限し、その結果PFOSは以降特別申請によってのみ許可されてきた（例えば、宇宙産業）。しかし、PFOAは2020年まで使用される可能性がある。撥水、撥油及び撥泥加工の衣服及びフライパン用の付着防止コーティングのために工業用に使用されている。2020年以降、PFOAとその塩及び前駆体は製造あるいは市販できないだろう。どちらの物質も化学的に非常に安定しており、水と油に溶け、結果環境に分散しやすい。そこから、PFOSとPFOAはフードチェーンに入り込む。ヒトは主に食品を介してそれらを摂取する（飲料水を含む）。毎日少しずつ摂取するならば、2物質はヒトでゆっくりしか排出されないため、組織に蓄積される。

BfRは、EFSAよりこれら2つの物質の再評価に関する意見を求められた。再評価において、EFSAは初めて最終的にPFOS/PFOAの血中濃度と長期的にヒトに特定の疾患の発生を最終的に増加させるかもしれない生物学的パラメーターの変化と相関する疫学的研究のデータを使った。脂質代謝の変化（総コレステロール値の上昇）には特に十分立証された関係が存在する。コレステロールは循環器疾患のリスク要因として知られているものの1つである。しかし、これらの疾患のリスクに重要な影響のある他の要因がある。今までのところ、PFOS/PFOAの血中濃度と暴露したヒトのグループで特にこれらの疾患のリスクが高くなるという関係性に対する信頼できる疫学的エビデンスはない。

EFSAは新しく、大幅に引き下げられた耐容週間摂取量（TWI）を導きだした。PFOSは現在週あたり体重キログラムあたり13ナノグラム（ng）で、PFOAは週あたり体重キログラムあたり6ナノグラム（ng）である。その値は一生涯かけてもヒトに相当な健康影響を与えないであろう1週間の摂取量を示す。

BfRはPFOS及びPFOAの食品経路摂取の健康リスクを評価するためにこれらのTWI値を使用することを推奨する。しかし、BfRはこの現在の導出に科学的な不確実性があり、追加研究の必要性を考える。EFSAも科学的な不確実性に言及している。この物質のグループの中の追加の化合物の継続的な評価の一環として、EFSAはPFOSとPFOAの再検討を行うだろう。

市民の一部においてはPFOSとPFOAの食品経路の摂取は新たなTWI値を超過している。しかし、EFSAが暴露評価に使用した汚染実態データと、ドイツのBfRが利用できる汚染実態データのいずれも大きな不確実性がある。加えて、PFOSとPFOAの短期的な摂取量の上昇は、ある期間ではTWI値の範囲内にあり、その血中濃度が健康にとって危険性があるということを必ずしも意味しない。

PFOS/PFOAの血中濃度に基づく評価がおそらくより意義があるだろう。ドイツではこの濃度は2009年以降、下降傾向を示している。ドイツの都市部における2016年の研究は、調査されたグループではPFOSとPFOAの新しく導き出されたTWI値のもとになった血中濃度を超過していない。

BfRはPFOSとPFOAの食品経路の消費者の暴露をより最小限にするための措置を推奨する。原則として、暴露源として飲料水を含めることを推奨している。

BfR の意見は、特に、TWI 導出に使用した疫学的研究の因果関係のエビデンスと臨床的意味に関して研究の必要があるというものである。ドイツでは消費者の PFOS と PFOA の外部及び内部の暴露を予測するデータベースを改良する必要性もある。食品経由の暴露に関するこれらの知見を考慮し、BfR は PFOS と PFOA の食品経由の暴露による消費者の健康リスクの可能性はありそうにない、という 2008 年の見解を完全に支持することはできない。

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

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

1. 食品安全諮問委員会公開会合：食品とプラスチック-味の問題？

Food Safety Consultative Council Open Meeting: Food and Plastic – A Question of Taste?

November 21st

https://www.fsai.ie/news_centre/events/fsc_open_meeting_21102019.html

食品包装用プラスチックの食品安全との関連がメインテーマで環境や表示等も議論する。

2. 再利用できる容器やカップ

Reusable Containers and Cups

6/11/2019

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

一顧客が再利用できる容器やカップを持ち込む場合の食品事業者の対応に関して一顧客から再利用できる容器やカップを受け入れることはできる？

はい、食品企業は顧客から再利用できる容器やカップを受け入れることを選択できる。だが、この行為の安全性への影響を考慮する必要がある。食品企業管理者として、生産し販売する食品が安全であることを保証する法的責任がある。

顧客から再利用できる容器やカップを受け入れるのに考慮しなければいけないことは？

再利用できる容器やカップを受け入れることを選択したなら、食品安全管理システムの一部としてこの行為に関連するリスクを評価する必要がある。このような行為に衛生上起こりうる影響を考える必要がある。そのため、例えば、職員は、汚れていたり、割れたり欠けたりして悪い状態の容器やカップを受け入れてはならない。引き取り後に手を洗うことも望ましい。

再利用できる容器やカップから飲食した後に顧客が病気になったら、責任を負う？

清潔でない、あるいは良い状態ではない(例えば割れたり欠けたりした)再利用できる容器やカップの受け入れが原因の可能性があり、事業内の全体的な衛生の結果として顧客が病

気になったら、企業は責任を負う可能性がある。そのため、再利用できる容器やカップの受け入れに関するリスクを考慮することや、これに対処する適切なシステムを設定することが重要である。

この行為を行いたいと希望する企業に FSAI が与える助言は？

顧客から再利用できる容器やカップを受け入れることを希望する食品企業は、自身の事業に方針を導入することを検討する必要がある。

- 受け入れる再利用できる容器やカップの詳細
- 清潔でふさわしい状態のカップだけを受け入れることを顧客に確実に認識させること
- 職員と顧客両方が、どちらも混乱しないよう、何が受け入れられるのかを確実に明確にすること
- 食品企業に汚染物質を持ち込む可能性のある顧客から容器やカップを受け入れる場合には、職員によって確実に適切な手洗いをする

これはどの法律で扱われる？

再利用できる容器やカップの利用は比較的新しいが、全ての食品企業に適用される食品衛生法 (Regulation (EC) 852/2004) が食品事業におけるこの行為を規制する。この法律には、手洗い、個人の衛生状態、食器、台所用品、食品と接触する機器の状態や清潔にしておくことが含まれ、食品事業の全ての衛生面をカバーしている。生産し販売する食品の安全性に対し食品企業管理者が責任を負うことも規定している。食品企業は再利用できる容器やカップを受け入れる行為をリスク評価し、食品安全管理システムにそれを組み入れる必要があり、これは食品衛生法における必要条件である。

3. 食品事業に洪水があったとき

Flooding of a Food Business

5/11/2019

<https://www.fsai.ie/faq/flooding.html>

洪水の後の食品安全のリスクとは？

食品企業に入った洪水の水は、下水、動物、下水管や周辺地域の他のゴミで汚染されている恐れがある。そのため、食品や設備が、そして食品と接触する面で有害な細菌や化学物質による汚染リスクがある。

店舗で保管していた食品はどうすべき？

未開封の食品でも、その後開封される時に汚染リスクがあるため、洪水の水が達した、あるいは洪水で覆われた全ての食品は処分すること。浸水した調理場で保管されていた開封された食品は全て、洪水で覆われなくても、同様に処分すること。洪水で覆われたレタス、イチゴなど生で食べるための野菜や果物は、どれも処分しなければならない。食品の保管に使用する全ての棚や容器は、必要に応じて、熱い石鹼水や食品グレードの洗剤で徹底的に確実に洗浄すること。

洪水の結果停電が起きたらどうすべき？

洪水時に停電が発生した時には、判断が難しい場合があるが、冷蔵庫や冷凍庫の温度を確認する必要がある。

冷凍庫で完全に解凍した肉、魚、乳製品は処分すること。温度が-18℃よりも下がってれば、冷凍されたままの食品は冷凍し続けられる。

冷蔵庫で保管される食品は0～5℃で保たなければならない。チルド食品の温度が4時間以上5℃を超えたら、処分しなければならない。「疑わしければ捨てよう」を覚えていて。

洪水がこれらの設備一式に影響しているかもしれないので、食品を再び保管する前に、冷蔵庫と冷凍庫が正常に作動していることを確認すること。

何らかの影響があった食品はどのように処分すればよい？

汚染されたあるいは傷んだ食品は、他に汚染が及ぶのを避けるために、密封されたゴミ袋に入れておく必要がある。ゴミ袋はその後、企業の廃棄物管理方針に従って、他の全てのゴミと共に食品店舗外に置く必要がある。ラットやマウスなどの齧歯類も洪水後に問題を起す可能性があるため、全てのゴミが適切に処理されるようにすること。

洪水後に食品企業を清掃する際に何を考慮すべき？

洪水の水と接触した全ての作業台、機器、まな板は徹底的に洗浄し、消毒する必要がある。瀬戸物、ガラス製品、食器類なども、完全に洗浄し消毒しなければならない。洪水でひどく損傷した作業台や他の設備は、汚染リスクのため交換する必要がある。木製の作業台は交換し、木製のまな板は廃棄する必要がある。

専門的に清掃できない場合、水害を受けた全ての素材と装飾備品や家具は処分しなければならない。店舗を適切に換気するためにすべてのドアと窓を開けて、洪水後に換気装置が適切に作動していることを確認すること。

洪水地域の清掃後、職員が取るべき予防策は？

洪水の水や影響を受けた面に触れた後は、必ず石鹸と温水で手を洗うこと。洪水の水と他の汚染物質への暴露リスクを減らすために、(防水絆創膏を使って)全ての切り傷と傷が覆われていることを確認すること。安全性のリスクを最小限に抑えるために、洪水地域に入る際には保護服を着ること。

職員が洪水後の掃除後に気分が悪くなったら、医師に相談した方がよい。洪水の結果として気分が悪くなった職員は、食品の取扱いや調理を許可してはいけない。

完全に掃除が終わったら、食品事業を再開できる？

洪水とその後の掃除作業後、再開前のさらなる助言については地元の環境衛生担当者に相談することを勧める。

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

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

1. 食料生産動物への抗菌剤使用は減っているが、抗菌剤耐性をコントロールするには追加の投資が必要

The use of antimicrobials in food-producing animals is decreasing, but additional investments are needed in the control of antimicrobial resistance

November 18/2019

<https://www.ruokavirasto.fi/en/farmers/animal-husbandry/animal-medication/ajankohtaista-elainten-laakitsemisesta/news-about-animal-medication/the-use-of-antimicrobials-in-food-producing-animals-is-decreasing/>

フィンランド食品局、医薬品局及びヘルシンキ大学の共同報告書 FINRES-Vet 2018 が公表された。報告書によると、ここ数年のフィンランドにおける食料生産動物に使用される抗菌剤の販売は減少している。動物のみ、あるいはヒトと動物両方の病原菌における抗菌剤耐性の状況は比較的良いままであるが、その一方で抗菌剤への耐性が増しているという観察結果もある。食料生産動物向け抗菌剤の販売量は 2014 年から 2018 年に向けて 18% 減少した。この減少は注射用と経口用の両方で見られる。ヒト用医薬品として最も重要な抗菌剤、第三世代セファロスポリンとフルオロキノロンなどの動物への販売は非常に限定的である。EU 規模と比べると、フィンランドでの食料生産動物における抗菌剤の消費は常に適度なレベルである。動物とヒトとの間で移行しうる細菌の耐性レベルは比較的低い。将来的に耐性の状況を良いまま保持するには継続的な措置が必要である。ペットでの抗菌剤の使用も減少している。

* 報告書 : FINRES-Vet 2018

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/viljelijat/elaintenpito/elainten-laakitseminen/antibioottiresistenssin_seuranta/finres-vet_2018_141119.pdf

* 要約 : FINRES-Vet 2018 Summary

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/viljelijat/elaintenpito/elainten-laakitseminen/antibioottiresistenssin_seuranta/finresvet2018_summary_en.pdf

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

1. 栄養評議会 11/7/2019 での Lowell Schiller, JD の発言

Remarks by Lowell Schiller, JD at the Council for Responsible Nutrition Conference - 11/7/2019

November 07, 2019

<https://www.fda.gov/news-events/speeches-fda-officials/remarks-lowell-schiller-jd-council-responsible-nutrition-conference-1172019-11072019>

1994 年にダイエタリーサプリメント健康教育法 (DSHEA) が発効して、先月に 25 周年

を迎えた。DSHEA には、消費者が安全できちんと製造され適切に表示された製品を入手し易くなるようにし、FDA が安全でない製品や違法な製品から消費者を保護できるようにする、という 2 つの枠組みがある。しかし当初の目的とは異なり、製品の種類も数も増大して製品を入手し易くなったものの安全でない製品が出まわるようになった。そのため、DSHEA25 周年を機に、FDA は消費者保護のために今後どのような取り組みを行うべきなのか検討を重ね、関係者の意見を聴くための公聴会なども行っている。改革のため提案されているのは、新規ダイエタリー成分の規制強化や、市場にあるダイエタリーサプリメントの製品リストの義務化などである。製品リストの義務化により、違反製品や業者に対し FDA がより効果的に対応しやすくなるだろう。FDA は新規製品や成分がダイエタリーサプリメントと称して市場に流入することを特に気をつけ、その分野での能力を改善しようと考えている。

2. キハダマグロ（アヒ）に関連したスコンブロイド魚中毒の調査、2019 年秋

Investigation of Scombrototoxin Fish Poisoning Linked to Yellowfin/Ahi Tuna, Fall 2019
November 15, 2019

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-scombrototoxin-fish-poisoning-linked-yellowfinahi-tuna-fall-2019>

FDA 及び州の衛生機関は、キハダマグロ、時にアヒツナ（Ahi tuna）と呼ばれる魚に関連したスコンブロイド魚中毒（訳注：FDA は中毒の発症にはヒスタミン以外の成分も寄与していると考えていることから、ヒスタミン中毒ではなくスコンブロイド魚中毒と呼ぶことが多い）の事例を調査している。FDA はベトナムの供給業者である Truong Phu Xanh Co., LTD に対し、製造日が 2019 年 1 月以降の全ての輸入キハダマグロについて自主的リコールを要請したが、いずれの製品もリコールされていない。調査の一環で HACCP 計画についても評価したが、欠陥が見つかった。

調査では、2019 年 8 月 8 日から 10 月 15 日までの間に中毒患者が 47 名確認されている。FDA と州は検査のために製品サンプルを集め、検査では腐敗又は高濃度のヒスタミンが陽性となっている。さらに患者の疫学的、遡り情報も集めている。最終的に、組織的な調査により、中毒患者のほとんどが消費したであろうマグロの供給業者として Truong Phu Xanh Co., LTD の特定に至った。該当する製品は廃棄し、摂取しないこと。

3. FDA は植物製品安全性コンソーシアム（BSC）の開催を発表

FDA Announces Convening of the Botanical Safety Consortium
November 14, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-convening-botanical-safety-consortium>

開催は、FDA と NIH の NIEHS 及び健康環境科学研究所（HESI）が締結した覚書による。BSC のもとは、近代化と再構築によるダイエタリーサプリメント規制強化のための新

しい取り組みに関する 2019 年 2 月の FDA 声明である。BSC の使命は、様々な関係部門の科学者のための公開討論の場を提供することであり、ダイエタリーサプリメントの植物の安全性を評価するための既存データや最新の毒性学的ツールを統合するための基礎を協力して構築する。

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2019（2019. 02. 20）

【FDA】FDA の監視の現代化と改革によるダイエタリーサプリメントの規制を強化する新しい取り組みについての Scott Gottlieb FDA 長官の声明

<http://www.nihs.gov/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201904c.pdf>

4. FDA は 2019 自主的な全国小売食品規制計画基準を発行

FDA Issues 2019 Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards

November 14, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-2019-voluntary-national-retail-food-regulatory-program-standards>

2019 年度版を発行。州、地方、地域の食品規制担当者向けの、効果的な監視や食中毒予防対策実施等を促すのに役立つ助言を提供する。食品規制の管轄リストも公開。

* Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards - November 2019

<https://www.fda.gov/food/voluntary-national-retail-food-regulatory-program-standards/voluntary-national-retail-food-regulatory-program-standards-november-2019>

5. FDA はよりスマートな食品安全新時代についての意見募集期間を延長

FDA Extends Comment Period on the New Era of Smarter Food Safety

November 19, 2019

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-extends-comment-period-new-era-smarter-food-safety>

意見募集期間を 15 日延長して 2019 年 12 月 5 日までとする。

* よりスマートな食品安全新時代について

FOOD FOR THOUGHT

Ideas on How to Begin a New Era of Smarter Food Safety

<https://www.fda.gov/media/131682/download>

2020 年初めに、変化し続ける世界の食品サプライチェーンに歩調を合わせた公衆衛生保護のために重要な対策の概要を示した青写真を発表する予定である。そのために以下の 4 分野について FDA 内部でブレインストーミングを行った。

- 技術が可能にするトレーサビリティと食品由来疾患アウトブレイクへの対応
- 予防のためのより賢明なツールとアプローチ
- 新しいビジネスモデルと小売の食品安全近代化への適応

- 食品安全文化

*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>

6. 公示

● **Man Erect** は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification: Man Erect contains hidden drug ingredient

11-13-2019

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

FDA は精力剤として販売されている Man Erect の購入、使用をしないよう消費者に助言する。国際郵便の検査で確認された。製品にシルデナフィルを含む。

● **HENGDA** は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification: SHENGDA contains hidden drug ingredient

11-13-2019

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

FDA は精力剤として販売されている SHENGDA の購入、使用をしないよう消費者に助言する。国際郵便の検査で確認された。製品にシルデナフィルを含む。

● **Power Khan** は表示されない医薬品成分を含む

Public Notification: Power Khan Contains Hidden Drug Ingredient

11-14-2019

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

FDA は精力剤として販売されている Power Khan の購入、使用をしないよう消費者に再助言する。製品にデスマチルチオシルデナフィル、チオアイルデナフィル、アイルデナフィルを含む。

7. リコール情報

● **Nature's Rx** は **Silver Bullet 10 Male Enhancement Capsules** に表示されない PDE-5 阻害物質が検出され、全国的な自主的リコールを発表

Nature's Rx Issues Voluntary Nationwide Recall of Silver Bullet 10 Male Enhancement Capsules due to an Undeclared PDE-5 Inhibitor Found in The Product

November 13, 2019

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/natures-rx-issues-voluntary-nationwide-recall-silver-bullet-10-male-enhancement-capsules-due>

Nature's Rx は Silver Bullet (10 Male Enhancement Capsules) に表示されないシルデナフィルが含まれるため、自主的リコール。

- **CHS Inc. は Payback® Feeds のマグネシウム超過による健康リスクのためリコール措置**

CHS Inc. Recalls Payback® Feeds Because of Excess Magnesium Health Risk

November 13, 2019

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/chs-inc-recalls-paybackr-feeds-because-excess-magnesium-health-risk>

CHS Inc.は高濃度のマグネシウムの可能性のため、動物用食品 Payback® Feeds 各種製品を自主的リコールしている。製品リストあり。

-
- 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 はオンラインセミナーを行う

Special Supplement -November 14, 2019

November 14, 2019

https://ods.od.nih.gov/News/Special_Supplement_-_November_14_2019.aspx

2019年12月6日にダイエタリーサプリメントの研究及びダイエタリーサプリメント成分の分析法の妥当性研究についてのウェビナーが行われる。質問もメールで受け付ける。

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

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

1. 新しいオンラインリソースにより科学の話を生き生きと

New online resource makes science stories come to life

November 14, 2019

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2019/11/new-online-resource-makes-science-stories-come-to-life.html>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は本日すべてのカナダ市民が利用できるオンラインリソースを開始した。Chronicle 360 (クロニクル 360) は、カナダの若者、市民、産業界及び学界が興味ありそうな科学の内容を特集する。興味深いテーマにより、CFIA がいかに科学と革

新を使用し、産業界の国際市場を利用する支援をしつつ、食品安全、動植物の衛生における世界的なリーダーであり続けるかを示す。Chronicle 360 の内容は emerald ash borer (害虫) の兆候や症状の理解、CFIA の食品偽装から消費者を保護するための業界との取り組み、空港の探知犬のカナダ禁止の食品、動植物製品の持ち込みを阻止する方法のような様々なテーマを含む。

基本データ

- クロニクル 360 はすべての角度からの CFIA の話を特集するオンラインのマルチメディアハブである。記事、映像、ビデオブログ及びポッドキャストでは専門家、科学者及び検査官からのユニークで革新的な見解を提供する。
- クロニクル 360 のコンテンツはメディアとカナダ市民にとってのリソースとして利用できる。コンテンツは、CFIA の規約や条件に従い一部あるいはすべて複製できる。
- 多くの専門家は撮影可あるいは撮影不可でインタビューに応じることができる。追加の情報を探すあるいは専門家と連絡をとりたい報道関係者は CFIA のメディア関連オフィスに連絡することができる。

関連リンク

- ・ Chronicle 360

<https://inspection.gc.ca/eng/1528770452012/1528770503117>

- ・ 動画 – ようこそ Chronicle 360 へ

<https://inspection.gc.ca/eng/1568238500751/1568238602347>

- ・ 規約と条件

<https://inspection.gc.ca/eng/1299861006283/1299861069061>

2. 生鮮果実や野菜部門における事業者向けの新要件

New requirements for businesses in the fresh fruits or vegetables sector

2019-11-20

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/chronicle-360/food-safety/new-requirements-for-businesses-in-the-fresh-fruit/eng/1574103447247/1574103447731>

2019年1月15日以降、「カナダ市民にとっての安全な食品規則 (SCFR)」が施行され、生鮮果実や野菜部門の事業は CFIA の“カナダ市民にとっての安全な食品 (SCF) ライセンス”を得る必要がある。新要件は 2020年1月15日に発効する予定であり、予防的コントロール、予防的管理計画とトレーサビリティなどが含まれる。

-
- 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 102-19

21 November 2019

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular102-19.aspx>

意見募集

- ・ 加工助剤としての遺伝子組換え *Trichoderma reesei* 系統由来グルコースオキシダーゼの認可について。2020年1月10日まで。

● 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. APVMA はネオニコチノイド類の農薬をレビューすると発表

APVMA announces chemical review of neonicotinoids

19 November 2019

<https://apvma.gov.au/node/57921>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA) はネオニコチノイドとして知られる浸透性殺虫剤の農薬をレビューすると発表した。

授粉媒介者、水生無脊椎動物、鳥類及び小型哺乳類に対するリスクの可能性に基づいており、再評価は環境重視のものになるだろう。レビューは製品ラベルが地域社会や作業者の健康を保護するのに適切な使用方法を載せているかどうかも考慮するだろう。

「この再考により、ネオニコチノイド使用により引き起こされるリスクについて、人々、動物、植物及び環境の衛生と安全性を保護するために何らかの規制変更が必要であるかどうかについて再評価することができるだろう。ネオニコチノイドに関して世界的に多くの規制上の関心があり、ネオニコチノイドと水生生物やターゲットでない陸地の無脊椎動物を含む環境への悪影響とを関連づける数多くの報告があった。」と APVMA の CEO である Dr Chris Parker は述べた。「最近発表された APVMA ガイドライン (授粉媒介者及び散布ドリフト管理に関するものを含め) に沿った認可表示を保証する必要性もある。」

APVMA とニュージーランド環境保護庁 (NZ EPA) はこのレビューの間に協力可能な分野を確認し、共に取り組む計画がある。「NZ EPA と APVMA は従うべきそれぞれ独自の法的枠組みがあるが、これは各機関がオーストラリア及びニュージーランド両国における農薬規制者としての役割を最大限に効果的に果たせるよう、協力して一緒に取り組むよい機会である。」と Dr Parker は述べた。

レビューの第一段階は評価の対象範囲と作業計画に関するパブリックコメントを求める

予定である。レビューに関する詳細は APVMA の下記ウェブサイトを参照。

*Neonicotinoids

<https://apvma.gov.au/node/57031>

● 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

● Me2Shape capsules

13 November 2019

<https://www.tga.gov.au/alert/me2shape-capsules>

製品は表示されない成分フルオキセチンを含む。製品写真あり。

● De2Xy capsules

14 November 2019

<https://www.tga.gov.au/alert/de2xy-capsules>

製品は予定外の医薬品物質ピサコジルを含む。製品写真あり。

● Ying Da Wang tablets

19 November 2019

<https://www.tga.gov.au/alert/ying-da-wang-tablets-0>

製品は表示されない成分シルデナフィルを含む。製品写真あり。

● 香港政府ニュース

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

1. 汚染物質と食品安全に関して市民への助言

Advice to the Public on Contaminants and Food Safety

November 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Advice_on_tear_gas_for%20public_e.pdf

背景

昨今の社会情勢のため、市民は催涙ガスやその他の物質による食品汚染を懸念している。食品安全センターは市民へ以下の助言をする。

汚染物質と食品安全

一般的に、食品は環境の様々な物質により汚染されている可能性がある。汚染物質が食品安全に影響するかどうかは、食品の保管状況、暴露期間及び汚染物質の濃度のような数多くの要因による。

市民への助言

- 食品は食品汚染のリスクを減らすために、清潔で蓋つきの食品用容器といった、適した場所で、適切に保管すべきである。
- 近くで催涙ガスが噴射された場合の室内環境においては、室内汚染の可能性を減らすため、すべてのドアや窓を閉め、空調の電源を切り、湿ったタオルでドアや窓の隙間をふさぐこと。そのような状況のあとは、食品包装が開いていないか、食品が損傷あるいは汚染されていないかどうか確認すること。用心のために、汚染の疑わしいあるいは通常と異なるように見える食品は食べるべきでない。
- 一般的に、果物や野菜のような食品の種類によっては表面上の汚染物質は流水による洗浄で減らすことができる。しかし、用心のため、汚染の疑わしいあるいは通常と異なるように見える食品は食べるべきでない。
- 催涙ガスの健康影響の情報は香港衛生署衛生防護センターのウェブサイトを参照のこと。

<https://www.chp.gov.hk/en/index.html>

(Home>HealthTopics>HealthandHygiene>Health Information about Tear Gas)

2. 植物ベースの肉と培養肉 - 新たな食品の流行

Plant-based Meat and Cultured Meat - New Food Fads

16 Oct 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_159_01.html

「人工肉 Artificial meat」は最近メディア報道が増えているテーマである。我々の食べる従来の肉はバランスの取れた健康的な食事の一部となり得るが、いわゆる「人工肉」は従来の肉の代替として、またタンパク源の代替として消費されることを目的とする。「人工肉」は合意された定義がないので、この用語は消費者に混乱を引き起こすかもしれない。この記事では、これらの肉の代替品とは何かを探る。

植物ベースの肉の代替品 (植物肉/素肉 : Plant-based meat)

身近に感じない人もいるかもしれないが、植物ベースの肉の代替品は全く新しいものではない。中国料理に起源がある、ベジタリアンチキン（湯葉から作られたもの）やベジタリアンローメイ（小麦グルテンから作られたもの）は、長きにわたり地方の食事の一部であった植物ベースの肉の代替品の例である。基本的に、植物ベースの肉は植物性タンパク質から作られる類似肉である。最初は、例えば大豆、小麦あるいは豆のような植物由来のタンパク質を抽出することでそれらは作られる。タンパク質抽出物はその後、肉のような食感にするために加熱、押し出し及び冷却を経て、最終的には肉の風味、味及び外見に似

せるために他の成分や添加物（例：香料、着色料）が加えられる。

最近では、チキンナゲット、バーガー用パテ及びスライスハムの形をした植物ベースの肉製品が海外のレストランや食料品店で増えつつある。今日流通している、より新しい植物ベースの肉の代替品は味も見かけも肉らしく作られている。例えば、肉の血を再現するためにビート果汁を添加したり、肉脂肪を擬似し、焼いたときに音がでるようにココナッツオイルを加えたりすることで、そのようになる。肉代替品のほうがより健康的な選択肢と考えている人もいるが、植物ベースの肉製品は、しばしば、これらの製品の高濃度なナトリウムの原因となる、食感や風味を維持するためのナトリウム含有の様々な調味料及び添加物が加えられる。

培養肉 (Cultured meat)

植物ベースの肉に加えて、培養肉は従来の肉に代わって現れたもう1つの代替品である。培養肉は研究室で育てられた肉及び試験管肉などとも言われるが、実験室で動物細胞から育てられた肉である。培養肉をつくるために、筋肉細胞をまずターゲットとする動物から採取し、培養液中増殖させる。その後、これらの細胞は管理された環境下で筋肉繊維に成長する。鉄やビタミン B12 のような筋肉細胞により合成されない栄養素は、従来の肉に相当する栄養価になるよう培養肉製品をつくるために培養液に補充される。

現在のところ、培養肉製品はまだ商業的に利用できない。これは現在の製造技術では時間がかかり、高度な労働力及び費用がかかるために、培養肉の大規模な生産をするには採算が合わない。加えて、培養肉は細胞培養では小さなかけら（体積にして 1cm³ 以下）にしか成長しないので、例えばバーガー用のパテあるいはソーセージのような加工肉あるいはひき肉製品にしか適さない。培養肉もまた味、色、見た目及び食感が従来の肉とは異なる。市販前に費用を抑え、拡張性を改善し、それぞれの肉による複雑な食感を再現するために生産方法を洗練する追加の改良が必要である。

重要な留意すべき点

1. 植物ベースの肉製品は植物性タンパク質から作られた肉類似製品で、長きにわたり地方での食事の一部となっている。
2. 培養肉は実験室で動物細胞から育てられた肉である。商業的にはまだ利用できない。
3. 肉の代替品として言及する「人工肉」という用語の使用は消費者にとって混乱を引き起こす可能性がある。

業界向け助言

- ・販売製品がヒト用の消費に適しているか確認すること。
- ・食品表示の情報が信頼でき、誤解を招くものでないことを確認すること。
- ・食品を正しく表示し、情報を与えられたうえで選択できるよう食品表示は適切にすること。

一般向け助言

- ・食品の成分を明確に理解するために、購入前に包装の食品表示を読むこと。
- ・栄養表示のナトリウムや脂肪含有量を確認し、ナトリウムや脂肪分のより少ない植物

ベースの肉製品を選択すること。

3. 日本の消費者庁より - 異物混入（金属片）の恐れがあるとして、「仙貝(18 枚三幸のサラダせん（米菓））」の菓子を回収措置通知

The Consumer Affairs Agency, Government of Japan – A notice regarding a recall of snack products “仙貝(18 枚三幸のサラダせん（米菓）)” in Japan due to possible foreign object (metal pieces).

13 November 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20191113_1.pdf

4. 漬物のサンプルから基準値超過の保存料が検出された

Preserved mustard sample detected with excessive preservative

Tuesday, November 12, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191112_7681.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、包装漬物サンプルに保存料の二酸化硫黄が基準値（500 ppm）を超過して検出され、濃度は 1,260ppm であったと発表した。

5. 食品安全センターは包装ソウギョのサンプルに微量のマラカイトグリーンを検出する

CFS finds traces of malachite green in grass carp sample

Tuesday, November 19, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20191119_7691.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、ソウギョのサンプルに 0.78 ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。食用動物へのマラカイトグリーン使用は禁止されている。

● 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

輸入検査管理課

- 2019.11.1～2019.11.7

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43096

- 2019.10.25～2019.10.31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43095

- 2019.10.18～2019.10.24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43094

2. 食品医薬品安全処、インテリジェント輸入食品安全管理の議論の場用意

疎通協力課/インテリジェント輸入食品統合システムの構築 TF 2019-11-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43786

食品医薬品安全処は「4次産業革命時代の輸入食品安全管理方案」をテーマに12日に「第18回食品・医薬品安全オープンフォーラム」を開催する。

今回のフォーラムは、輸入食品の継続的な増加によって、安全で効率的な管理のために現地実態調査から輸入・流通まで全過程に4次産業革命の新技术(ブロックチェーン、IoT、人工知能など)を活用する方法について論議する。

※年間輸入食品増加率 7.1%(2018年基準暫定統計)

- 輸入件数：(14)55万4千→(15)59万8千→(16)62万5千→(17)67万2千→(18)72万8千

- 輸入額(兆ウォン)：(14)24.3→(15)26.4→(16)27.2→(17)28.2→(18)30.1

主な内容は、▲4次産業革命時代の食品安全管理パラダイムの変化(国立食品安全性情報サービス)、▲ブロックチェーン、IoT、クラウド技術を活用した食品安全管理システム事例紹介(農心)、▲新技术活用効率輸入食品管理システムの構築方案(食薬処)及びパネルディスカッション。今回のオープンフォーラムは、食薬処フェイスブック(<http://www.facebook.com/mfds>)でリアルタイム参加できる。

3. 健康機能食品の新しい機能性、事前に協議してください！

栄養機能研究チーム 2019-11-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43781

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、健康機能食品営業者が機能性原料の「新しい機能性」を認められようとするとき、機能性の内容に対する適切性、評価基準などを申請する前に事前検討できる「新規機能性事前協議手続き」を用意した。

新しい機能の事前協議手続きは、▲準備段階(事前協議対象かどうか及び基本的な要件を確認)、▲協議段階(事前協議の申請、説明会・専門家諮問会議など)、▲処理段階(結果通知、機能性原料認定申請)の順序で進行される。ただし、営業者は既に認定された機能性を確認して協議対象であるかどうかを調べた後、協議の手続きを進めること。また、新しい機能性が医薬品代替効果や疾病治療効果と消費者に誤認されないように機能性の要件及び範囲に対してもっと徹底的に検討する予定。

一方、安全評価院は11月12日健康機能食品営業者と開発者などを対象とする「健康機能食品の原料審査請願説明会」を開催する。今回の説明会は、機能性原料の審査の改善方向、補完・審査事例、新しい機能性事前協議手続きなどを紹介する予定である。

4. 食品衛生法故意・繰り返し違反業者 19社摘発

食品安全管理課 2019-11-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43780

食品医薬品安全処は、食品衛生法に違反した履歴がある食品製造・加工業者など 45 ヶ所を集中点検して、表示基準を守らない、原料受払い関係書類及び生産・作業日誌を作成しないなど故意・繰り返し食品衛生法に違反した 19 ヶ所を摘発した。今回の点検は 9 月 23 日から 10 月 25 日まで、最近 3 年間の賞味期限偽造・変造などの重大な違反を 2 回以上繰り返した食品製造業社などを対象に実施した。

5. 子供の好む食品の栄養成分などの表示事項指導・点検

食生活栄養安全政策課 2019-10-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43769

食品医薬品安全処は 17 の地方自治体とともにハンバーガー、ピザなどの子供の好む食品を調理・販売する食品接客業店を対象に 10 月 31 日から 11 月 13 日まで栄養成分とアレルギー食品表示の可否などを集中点検する。点検対象は該当食品を調理・販売する食品接客業店で店舗数 100 以上の加盟事業本部(フランチャイズ)31 社の加盟店 16,000 ヶ所。主な点検内容は、売場の製品案内板やメニュー掲示板などの▲栄養成分(熱量、糖類、タンパク質、飽和脂肪、ナトリウム)表示、▲アレルギー表示の遵守可否。さらに、子供の食品安全保護区域内に位置する店に対しては衛生点検も一緒に実施する予定である。

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

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

1. 全国ミルク安全性と品質調査

National Milk Safety and Quality Survey

https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Report_Milk_Survey_NMQS_Final_18_10_2019.pdf

<要約>

人口 5 万人以上の 1,103 の市や町から 6,432 検体のミルクを集めた。小売店や加工場のほか地元の農場やミルク売りからも、生乳とさまざまな加工乳を集めた。12 検体にはヒトの摂取に安全でない異物混入があった。6 検体から過酸化水素、3 検体は界面活性剤、2 検体は尿素、1 検体からは中和剤が検出された。検体の 5.7%、368 件からは許容量を超えるアフラトキシン M1 が検出された。77 検体 (1.2%) からは許容量を超える抗生物質が検出された。全体として 6,432 検体中 5,976 検体、93%は安全である。それはインドの消費者にとって疑いようもなく良いニュースである。一方、約 41%の検体は質のパラメーターの一つ以上で不合格だった。脂肪や無脂乳固形分 (SNF) の低いものがあった。生乳ではこれらは種や餌により大きく異なり、牛は適切に飼育されなければならない。したがって生乳

でこれらの理由、あるいは水で薄めたことによる脂肪や SNF の低さはわかりやすい。しかし標準化/加工乳でも脂肪と SNF が基準を守らないのは驚きであった。156 検体にマルトデキストリン、78 検体に砂糖が検出されたことも驚きである。これらは安全性に問題はないが脂肪と SNF を上げるために加えられている。そのような行為をやめさせるには厳しい対応が必要である。この調査の結果はインドのミルクには広く異物混入が行われているという神話を否定するものである。

2. メディアコーナー

● チェンナイ：FSSAI がジャンクフード禁止を提案し、学校は阻止しているという

Chennai: As FSSAI proposes junk food ban, schools say curbs in place

TNN | Nov 8, 2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Junk_TOI_08_11_2019.pdf

子どもたちのジャンクフード禁止推進の最中、多くの学校はチップスやピザやバーガーや一部の焼いた製品を禁止した。しかし学校の近所で売っているものについては、あまり対策はない。校長はこの動きを歓迎するが、放課後に子供たちが食べるものまではコントロールできない。一方保護者は一部の学校では給食にパスタのような炭水化物の多い食品を売り続けていると苦情を言っている。

また別の学校の校長は、タバコと酒がどこにでも売っている状況でジャンクフード禁止は成果がないだろうという。もしもピザやバーガーが健康に悪いなら学校周辺での販売を禁止するのではなく、販売許可を取り消すべきだ。学校には食堂がないので教師が繰り返し助言しても学生は持ってくる

Government Girls Higher Secondary School の校長は「ジャンクフードの中には重大な健康被害をおこすものがある。だから我々は生徒に、チップスやヌードルのような包装された食品は食べるなど言っている」と言う。

● 健康でいるためにトランス脂肪フリー食をしよう、と子どもたちは話される

Adopt trans-fat-free diet to stay fit, children told

TNN | Nov 13, 2019

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Fat_TOI_13_11_2019.pdf

FSSAI の行った特別プログラムに子供たちが参加した。小児心臓専門医 Dr Devaprasath が、食事由来のコレステロールが血管に沈着して血管を詰まらせると説明し、コレステロールを含まない食品を食べよう、伝統的食生活に戻ろうと語った。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、パーフルオロアルキル化合物(PFAS)に関する FAQ を公表（ドイツ語版）
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、バクテリオファージ(ファージ)に関する FAQ を公表（ドイツ語版）（ファージって微生物なんだろうか）
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、水銀の含有による魚の喫食に関する推奨を公表
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、「スペイン住民における栄養参照量(Nutritional Reference Intakes)に関する報告書」を公表
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、「早期情報交換調整システム(SCIRI)報告書 2018年」を公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、食品安全におけるリスク認識に関する最新の意識調査結果を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品(2019年10月分)を公表

ProMED-mail

電子タバコ関連疾患-欧州：（ベルギー）致死

Vaping related illness - Europe: (Belgium) fatal

2019-11-15

<http://www.promedmail.org/post/6779589>

[1] Belgium: fatality

Date: Thu 14 Nov 2019 Source: The Telegraph [edited]

ベルギー初の電子タバコ死亡は誕生日に電子タバコをもらった18才。医師が電子タバコに関係するとした肺炎になって1か月後に死亡。彼が使っていたのはCBDを含む合法リキッド。

[2] Europe

Date: Wed 23 Oct 2019 Source: Politico [edited]

欧州では米国のような「電子タバコ病」アウトブレイクはおこっていないようだ。一部の専門家は大西洋のこちら側ではおこらないと考える理由はないという。議論は電子タバコを禁煙法として認めている英国で余波を生んでいる。

EurekAlert

ヒトの母乳に光開始剤が検出された

Photoinitiators detected in human breast milk

20-NOV-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-11/acs-pdi112019.php

Environmental Science & Technology Letters に発表。食品包装に使用されているインクに使われる化合物を、米国の 60 人の女性の母乳検体で分析した。15 種類が 0.46 ng/mL から 81.7 ng/mL 検出され、検出量の多くをベンゾフェノンが占めた。ただしベンゾフェノンは天然にブドウなどに含まれるためそれが寄与している可能性がある。母乳を飲む乳児への健康上の懸念とはなりそうにない。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室