

食品安全情報（化学物質） No. 7/2020 (2020.04.01)

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>

【UK ASA】消費者助言：コロナウイルス詐欺を避けて

【FDA】不正なコロナウイルス検査、ワクチン及び治療に注意

【TGA】TGA はコロナウイルス(COVID-19)に関連する違法な広告について警告する

*ポイント： 国際機関や諸外国の規制機関から配信されるニュースは、食品の分野でも新型コロナウイルス（COVID-19）に関連した記事が大半を占めています。前号の注目記事で、COVID-19に関連した詐欺製品や広告への監視強化と注意喚起についてご紹介しました。今号でも同様の注意喚起がいくつも出されています。その中で、英国広告基準庁（UK ASA）と米国食品医薬品局（FDA）が紹介する詐欺対策のこつが基本事項を押さえていて分かりやすかったので、ここにご紹介しておきます。

- ✓ **UK ASA**： 送り主の電子メールアドレスを確認する、メールのスペルや文法をチェックする、よくわからない人が送ってきたファイルを開かない、予定にない電話・メール・テキストメッセージは慎重に扱う、担当機関の情報のみを信頼する、個人情報の詳細は提供しない、知らない人に注意、立ち止まる・考える・報告する、以上のことをよく検討するだけでなく、いつも二回考えること。
- ✓ **米国 FDA**： いろいろな病気を治療すると謳った製品は疑う、個人的な証言や推薦は科学的根拠の代わりにはならない、すぐに治療できる病気や病状はないので「すぐに治る」と謳う治療は疑う、真実とするにはあまりにも良すぎるように感じたならそれはおそらく当たっている、科学的な新発見や秘密の成分を宣伝する「奇跡の治療」は作り話であろう、自分ではコロナウイルス感染を検査できないことを知っておこう。

【FAO】Q&A: COVID-19 パンデミックー食品と農業への影響

【FAO】FAO 事務局長は G20 に COVID-19 パンデミック中に食品バリューチェーンを破壊しないよう確実にすることを強く求める

【FAO】COVID-19 危機時の世界の食品供給を確保するための戦略

【FDA】FDA は COVID-19 中のヒトや動物への食品安全と供給を保証する

【FDA】FDA は COVID-19 パンデミックに対応してある種の包装済み食品の栄養表示に関して暫定的な柔軟性を提供する

【FDA】消費者情報：コロナウイルスパンデミック中の食品安全と入手

【CFIA】COVID-19 に関する食品と動物の健康に関する消費者のための CFIA からの最新情報

*ポイント： 詐欺製品や広告への注意喚起の他に、いくつかの国や地域でロックダウンや移動制限が発表されていることを受けて、食品供給への懸念に関するニュースが発表されているのが今号の特徴です。国連食糧農業機関（FAO）は、移動制限による食品供給への影響を小さくするために、各国政府によるサプライチェーンを維持するための介入が必要だと述べています。米国 FDA は、消費者に向けて必要のない食品の大量購入をしないよう呼びかけるとともに、近所の小売店では棚が空っぽになっているのを見るかもしれないが全国規模では不足は起きていないことを伝えています。さらに、COVID-19 パンデミックの状況下で食品供給を促すために関連規制の緩和措置なども発表しています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. あなたは何が知りたい？
2. Q&A: COVID-19 パンデミックー食品と農業への影響
3. FAO 事務局長は G20 に COVID-19 パンデミック中に食品バリューチェーンを破壊しないよう確実にすることを強く求める
4. COVID-19 危機時の世界の食品供給を確保するための戦略
5. Codex

[【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA スペイン語を開始
2. ミツバチと農薬：ガイダンスレビューに関する第三回協議
3. 食品添加物関連
4. 食品酵素関連
5. 遺伝子組換え関連
6. 食品と接触する物質関連
7. 健康強調表示

[【FSA】](#)

1. 食品と Z 世代

[【DEFRA】](#)

1. 環境大臣から食品と飲料業界への文書

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定
2. 消費者助言：コロナウイルス詐欺を避けて

[【RIVM】](#)

1. 放射線に関して用語「negligibility（無視できること、取るに足りないこと）」を使うことについての探索研究
2. オランダの環境放射能：2018 年の結果
3. オランダの母乳中難分解性有機汚染物質

[【FSAI】](#)

1. QUID（量的原材料表示）
2. 高濃度の 3-MCPD のため、Unique 紙製飲料用ストローをリコール措置

[【FDA】](#)

1. コロナウイルス（COVID-19）情報：FDA は FSMA 現地査察要件の暫定政策を発表
2. パンデミック中の医薬品及びダイエタリーサプリメントの市販後有害事象報告
3. FDA は COVID-19 中のヒトや動物への食品安全と供給を保証する
4. 不正なコロナウイルス検査、ワクチン及び治療に注意
5. FDA は COVID-19 パンデミックに対応してある種の包装済み食品の栄養表示に関して暫定的な柔軟性を提供する
6. COVID-19 中の未使用ヒト用食品の動物用食品への安全な流通に関するファクトシート
7. 消費者情報：コロナウイルスパンデミック中の食品安全と入手
8. リコール情報
9. 警告文書

[【USDA】](#)

1. 「ヘルシー」という用語の使用拡大
2. 請願

[【CFIA】](#)

1. COVID-19に関する食品と動物の健康に関する消費者のための CFIA からの最新情報
【FSANZ】

1. 食品基準通知

【TGA】

1. 特定のスポーツ用サプリメントが医薬品であることを明確にする提案に関する更新情報

2. TGA のコロナウイルス(COVID-19)への対応

3. 話がうますぎる：ヒト成長ホルモンの健康リスク

【MPI】

1. MPI は必須 COVID-19 ビジネスの安全業務登録を開始

【香港政府ニュース】

1. 2019 年の食品施設及び食品事業に関連する食中毒アウトブレイクのレビュー

2. エアーフライヤーとアクリルアミド

3. マカオ政府による情報

4. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 食品衛生法違反の冷蔵餃子類の製造業者 12 ヶ所を摘発

3. 春季水産物に対する貝毒安全管理の強化

4. アサリはよく砂抜きをするとマイクロプラスチック 90%以上除去

5. 産後の養生時までワカメスープは一日 2 回で十分

6. 食品用器具・容器・包装の共通製造基準などの規制整備

7. 栄養産業の足がかり、栄養情報 DB を大幅に拡大

8. 子供の身長を伸ばす効能・効果標榜業者の点検結果を発表

9. 回収措置

【SFA】

1. ラベルと包装上の表示について

2. 食品中のマリンバイオトキシン、無機ヒ素及びメタノールの最大基準値

3. 食品検査について

【FSSAI】

1. (ニュースコーナー) FSSAI は食品安全担当部署にニセ食品の探索を行うよう強く要請

2. (メディアコーナー) コロナウイルス恐怖：食品に関連する噂を取り締まり；カレーにコロナ騒動を抑制する

【その他】

・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

・(ProMED-mail) メタノール中毒-イラン：COVID-19 のニセ治療法

・EurekAlert 記事数件

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

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

1. あなたは何が知りたい？

What do you want to know?

16/03/2020

<http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1264748/>

－FAO の新しいオープンデータ方針は事実の発見と情報共有をより簡単にする－

あなたは世界を数字で見ている？あなたは美術の愛好家がルノアールを研究するように図表を研究する？あなたは全ての形の統計が大好き？そう、FAO も！食料と農業のデータなら、FAO が知識では世界のリーダーの一つである。

今回我々はオープンデータ使用許諾方針を採択し、研究者やジャーナリストや学生が無料でデータにアクセスして、ダウンロードやコピーをして使用できる。

*OPEN DATA LICENSING FOR STATISTICAL DATABASES

JANUARY 2020

<http://www.fao.org/3/ca7570en/ca7570en.pdf>

そのうちごく一部の興味深い 5 つを紹介しよう。

- (1) 世界で最も消費量の多い果物はバナナ
- (2) 過去 70 年にアジアの取水は 3 倍になった
- (3) 魚の生産と輸出は中国がトップ
- (4) 一部の国やバリューチェーンでは野菜や果物の最大 50%が輸送中に失われるが、世界平均はたった 10%
- (5) 2013 年にアルゼンチンのロサリオでは成人の食事の約 20%が肉だった

2. Q&A: COVID-19 パンデミック－食品と農業への影響

Q&A: COVID-19 pandemic – impact on food and agriculture

<http://www.fao.org/2019-ncov/q-and-a/en/>

(項目)

1. COVID-19 は食糧安全保障に負の影響を与えるのか？
2. 誰の食糧安全保障や生活で、パンデミックによるリスクが最大なのか？
3. COVID-19 騒動は、現在も未来も、食品生産、農産物の供給チェーンや販売にどのように関係するのか？
4. パンデミックは食品供給にどのように影響する？
5. パンデミックによる世界経済への影響は？
6. 食糧安全保障と影響へのパンデミックへのリスクを減らすために、FAO は何を勧告している？

7. COVID-19 と動物との関係は？
8. 動物との接触や動物製品の喫食によるリスクはある？
9. COVID-19 アウトブレイクに FAO はどのように対処している？
10. FAO 職員を保護し、飢餓と戦い続けることを保証するためにどのような手段をとる？

3. FAO 事務局長は G20 に COVID-19 パンデミック中に食品バリューチェーンを破壊しないよう確実にすることを強く求める

FAO Director-General urges G20 to ensure that food value chains are not disrupted during COVID-19 pandemic

26 March 26 2020,

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1268254/icode/>

FAO の QU Dongyu 事務局長は、G20 諸国のリーダーに向けて、世界の食品システムのための措置を継続的に講じるよう促し、特に COVID-19 パンデミック中に脆弱な人々や貧しい人々への食品供給を確保するよう呼びかけた。

ロックダウンや移動制限は国内および国際的に食品の生産、加工、流通、販売に影響する可能性があり、それは直ちに重大な影響を与える可能性がある。特に脆弱な人々が最も激しい影響を受ける可能性があり、政府は食品へのアクセスを維持する社会的安全保障メカニズムを強化すべきである。COVID-19 パンデミックによる経済活動の低下は食品の入手に悪影響を与える可能性がある。

4. COVID-19 危機時の世界の食品供給を確保するための戦略

A battle plan for ensuring global food supplies during the COVID-19 crisis

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1268059/icode/>

- FAO 主任経済学者が、世界が農業や食料システムへのショックを緩和する方法を案内—
- ・ COVID-19 危機のために多くの国々がロックダウン政策を導入しているが、食品がなくなるというリスクはあるのか？： 短く答えれば、あるとも、ないとも言える。リスクはあるが、我々にはその可能性を減らす方法があるし、世界的な危機の悪化を避けるためにより多くのことを直ちに採用する。しかし、海運業の低迷など、ロックダウンによる影響の兆しが見え始めている。各国政府は、食品サプライチェーンへのショックを緩和するための戦略を立てるべきである。
 - ・ 最初のステップは何か？
 - ・ グローバル食品貿易の役割は何か？
 - ・ 国内市場については？
 - ・ 小規模農地の農業者については？： 我々はエボラ危機の時に西アフリカでのロックダウンの状況を見てきた。移動が制限され、生鮮食品が売ることができないまま積み上がっていった。最もリスクが高いのはアフリカの地方の貧しい農家である。もう一つのポイントとして、保存食の例外的な大量購入がある。例えばイタリアで小麦粉の需

要が 80%増加し、缶詰食品が売れている。移動制限のため生鮮食品の販売が困難になり加工設備のない小規模農家は農産物が売れず現金を入手できない。政府の介入が必要になる。

- ・ あなたは楽観者？：我々はパンデミックに打ち勝たなければならず、打ち勝つだろう。ただ、世界の食品システムに多大な影響が生じるだろうということは理解しなければならない。ともに取り組むことで、我々はその影響を小さくできる、いや小さくする必要はある。影響を小さくするための措置を講じ、積極的に国際的な協力をしようとしていくことが、全ての国々の戦いを支援することになる。

5. Codex

● COVID-19 /CCRVDV 延期

COVID-19 / Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods postponed

17/03/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1266857/>

COVID-19 アウトブレイクの影響により、2020年5月25～29日に米国・サンディエゴで開催を予定していた残留動物用医薬品部会（第25回CCRVDV）を延期する。場所を変更せずに2021年初旬の開催が可能であるか協議中である。

● COVID-19 /コーデックス事務局は会合/総会スケジュールの選択肢について検討

COVID-19 / Codex Secretary discusses options for meeting schedule

26/03/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1268197/>

COVID-19 アウトブレイクを受けて8つの会合が延期又はキャンセルされており、2020年7月にイタリア・ローマで予定している総会（CAC）の開催について疑問が生じているため検討している。

● COVID-19 /コーデックスの活動を維持

COVID-19 / Maintaining the momentum of Codex work

28/03/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1268610/>

COVID-19 とそれに対する世界中の政府による対応が、2020年に開催予定だった多くのCodex 部会会合の延期や中止につながっている。しかし食品安全は重要なままで、コーデックス事務局は、ホスト国の事務局や各部会/電子作業部会の議長/副議長とともに、今年に会合を開催できなくとも基準策定の作業を継続できるように協力している。電子作業部会

は必要な作業を継続し、各議題への意見の締め切りは必要に応じ延期されるだろう。

アプローチは柔軟であり続ける必要がある

コーデックス事務局の Tom Heilandt 氏は次のように述べた。「アプローチに柔軟性を持たせ続けることが必要になるだろう。我々は、各部会にとって新情報が入手可能になるたび、コーデックスウェブサイトを更新している。COVID-19 のために、新しい作業形態の採用が推し進められている。コーデックス事務局は、たとえ公式な会合がキャンセルになったとしても、作業を継続し、次回の会合前に多くの議題を前進させるために全ての電子的な作業を検討していく機会を歓迎する。」

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

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

1. 査察報告書

● モーリタニア—EU 輸出用生きた二枚貝

Mauritania 2019-6617—Live bivalve molluscs intended for export to the European Union

17/02/2020

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4235

EU に生きたカキを輸出し、それにより EU 二枚貝輸出認可国リストに含まれるために、2019 年 9 月 23～26 日にモーリタニアで実施した査察結果。現在モーリタニアは EU へのヒト摂取用二枚貝の輸出認可を受けていない。EU 要件のほとんどは国内法に組み込まれているにもかかわらず、実行されていないものもある。産地の分類やモニタリングには深刻な欠陥があり、モニタリングのいくつかのパラメーターについて検査結果の信頼性に深刻な懸念もある。モーリタニアの生きた二枚貝の公的管理システムは EU 要件と同様の保証を与えているとはみなされず、モーリタニアの管轄機関は生きた二枚貝の輸出に必要な衛生証明書を確実に保証できる立場にない。

● リトアニア—飼料添加物、その成分とトレーサビリティ

Lithuania 2019-6631—Feed additives, their ingredients and traceability

19/02/2020

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4237

2019 年 10 月 22～30 日にリトアニアで実施した、飼料添加物とその成分の公的管理を確認するための査察。リトアニアには、飼料に関して適切なリスクに基づいた公的管理システムがある。関連する EU 条件の実行は適切な国の法律、ガイダンス、チェックリストに支えられている。衛生、施設、設備維持、トレーサビリティに関する検査は計画された頻

度で行われており、要件を満たしていることを適切に検証しているが、危害分析重要管理点(HACCP)の評価、表示に関する公的管理、公式サンプリングが不十分で、管理システムの結果や効果の信頼性が弱められている。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2020年第12週～第13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)

産出国不明オランダ経由バスマティ米のブプロフェジン(0.014 mg/kg)、ノルウェー産チルドホタテガイの麻痺性貝毒(PSP) (1106 µg/kg)、フランス産チップスのアクリルアミド高含有(2272.5 µg/kg)、ドイツ産亜麻仁のシアン化物高含有(272 mg/kg)、飼料用イノシシ肉の鉛(58 mg/kg)、フランス産オランダ経由飼料用米粉のアフラトキシン(B1 = 36.4 µg/kg)、トルコ産ザクロのプロクロラズ(3.4 mg/kg)及びチアベンダゾール(1.9 mg/kg)、産出国不明ドイツ経由メラミンボウルからのメラミンの溶出(3.02 mg/kg)、米国産ドイツ経由フードサプリメントの未承認新規食品成分(コンフリー(*Symphytum* spp.)・*Calea zacatechichi*・カバ(*Piper methysticum*)・ヤコウボク(*Cestrum nocturnum*)・ヨヒンベ(*Pausinystalia johimbe*)・ハッシュヨウマメ(*Ptychopetalum olacoides* *Mucuna pruriens*)・パウダルコ(*Tabebuia impetiginosa*)及び禁止物質ヨヒンベ樹皮抽出物、スペイン産アーモンドのアフラトキシン(B1 = 37.5; Tot. = 62.2 µg/kg)、中国産蓋つきキッチンポットからのニッケルの溶出(0.137 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産ベジタブルギーのグリシジルエステル類(5980 µg/kg)、スペイン産ソフトドリンククリップの着色料ポンソー4R/コチニールレッド A 高含有(27.95 mg/kg)、マダガスカル産トルコで発送した乾燥ササゲのラムダシハロトリン(0.22 mg/kg)及び未承認物質カルバリル(0.70 mg/kg)、インドネシア産冷凍スマのカドミウム(0.16 mg/kg)、インド産食用ブドウのメソミル(0.069 mg/kg)及び未承認物質チオジカルブ(1.2 mg/kg)、オランダ産原料ホンジュラス産チルド串刺しエビの禁止物質クロラムフェニコール(0.75 µg/kg)、アルジェリア産チルドヨーロッパマダイの水銀(0.66 mg/kg)、チェコ共和国産デンマーク経由及び英国経由粉末ショウガのベンゾ(a)ピレン(14.8 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(66 µg/kg)、ト

ルコ産イタリア経由マンダリンのフェンバレレート(0.208 mg/kg)及び未承認物質酸化フェンブタズ(0.084 mg/kg)、トルコ産煎ったピーナッツのアフラトキシン(B1 = 5.8; Tot. = 7.7 µg/kg)、ベルギー産原料米国産アーモンドパウダーのアフラトキシン(B1 = 158; Tot. = 251 µg/kg)、パキスタン産塩味ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 13.4; Tot. = 13.7 µg/kg)、パキスタン産調味料ミックスのアフラトキシン(B1 = 14.6; Tot. = 15.1 µg/kg)、トルコ産飼料添加物の水銀(0.49 mg/kg)、など。

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

中国産ラトビア経由緑茶のアセタミプリド(0.557 mg/kg)・ラムダシハロトリン(0.082 mg/kg)・イミダクロプリド(0.105 mg/kg)・未承認物質フェンプロパトリン(0.092 mg/kg)及びトルフェンピラド(0.137 mg/kg)、エジプト産オランダ経由オレンジのイマザリル(5.6 mg/kg)、中国産チェコ共和国経由シロップ漬けイチゴの着色料ポンソー4R/コチニールレッド A の未承認使用(58.6 mg/kg)、トルコ産ミックスハーブティーの未承認新規食品成分セイヨウイソノキ(alder buckthorn)、産出国不明オランダ経由スパイスミックスの未承認新規食品成分トウキ(*Angelica sinensis*; 訳注 アンジェリカとも呼ばれる)、動物の栄養に適さないロシア産カメリナ種子(*Camelina sativa*)(有毒雑草の存在)、オランダ産チューインガムの不十分な表示及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、イタリア産ハーブ浸出液の未承認成分大麻(*Cannabis sativa*)、オランダ産有機ヘンプオイル CBD 及び CBD カプセ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)

米国産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 38; Tot. = 50 µg/kg)、インド産飼料用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 81 µg/kg)、ドミニカ共和国産ナスのクロルピリホス(0.071 mg/kg)及び未承認物質カルボフラン(0.029 mg/kg)、中国産竹繊維・メラミン及びトウモロコシ澱粉を混ぜて作ったカップの未承認市販、中国産テフロン加工したカーボンスチール製鉄板からの高濃度の総溶出量(鉄、マンガン)、アルゼンチン産飼料用砕いたピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 34.3 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 19; Tot. = 28 µg/kg)、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシン A (13.8 µg/kg)、米国産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 30; Tot. = 31.9 µg/kg)、エジプト産茹でピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 7; Tot. = 8.2 µg/kg)、インド産飼料用ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 64.8 µg/kg)、ガーナ産スヤペッパーのアフラトキシン(B1 = 299; Tot. = 356.2 µg/kg)、ガーナ産燻製家禽のベンゾ(a)ピレン(28.7 µg/kg)・違法輸入の試み及び多環芳香族炭化水素(165.6, 266.1 µg/kg)、ケニア産豆の未承認物質アセフェート(0.05 mg/kg)、ガーナ産燻製イワシのベンゾ(a)ピレン(62 µg/kg)・違法輸入の試み及び多環芳香族炭化水素(374.6; 592.8 µg/kg)、ガーナ産メロン種子のアフラトキシン(B1 = 5; Tot. = 5.4 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(3429 mg/kg)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス(0.311 mg/kg)、中国産緑茶のホルペット(0.4 mg/kg)、エジプト産有機ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 16; Tot. = 17 µg/kg ; B1 = 9; Tot. = 12 µg/kg)、パキスタン産スパイスミックスのアフラトキシン(B1 = 20.1; Tot. = 20.8 µg/kg)、イスラエル産オレンジのプロモプロピレート

(0.3 mg/kg)、アルゼンチン産鳥餌用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 46 µg/kg)、ジョージア産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(Tot. = 29.5 µg/kg)、ベトナム産ペッパーの未承認物質トリシクラゾール(0.099 mg/kg)、トルコ産ザクロのプロクロラズ(0.571 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. EFSA スペイン語を開始

EFSA goes Spanish

12 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-goes-spanish>

EFSA のウェブサイトは現在、世界で最も広く話されている言語の一つであるスペイン語で利用できる。スペイン語の追加は、全ての EFSA の本質的な情報、報道記事、背景となる資料が 5 か国語で利用できることを意味している—内容はすでに英語、フランス語、ドイツ語、イタリア語で利用可能である。ウェブサイトのスペイン語版の開始は、EFSA のコミュニケーションへの完全な EU-24 公用語の多言語対応の順次導入の開始である。

スペイン国民 4,600 万人に加え、世界には約 4 億人のスペイン語のネイティブスピーカーがいる。中国語標準語、ヒンドウスタン語、英語に次いで、スペイン語は世界で最も広く話される言語である。スペイン語の追加は EFSA のコミュニケーションの範囲を広げるとともに、一般人とコミュニケーションする際に EFSA と他の EU 団体ができる限り明確で利用しやすいものとなる必要性を強調する、新しい欧州の透明性規則への対応でもある。EFSA の言語サービスは、最も人気のある EFSA のウェブページを幅広く翻訳する EU 諸機関翻訳センター(CdT)と提携した。

EFSA についての基本情報は、EFSA のパンフレット「フードチェーン全体に渡って消費者を守る科学」ですでに全ての EU 公式言語で入手できる。この文書は EU 書店ウェブサイトと同様に EFSA のウェブサイトでも利用できる。EFSA の職員採用の欠員通知は全て、全 EU24 公式言語で入手可能である。EU の共通語として、英語は依然として EFSA 内外の全てのコミュニケーションに使用される主要言語である。

EFSA は、その使命の主要な柱の 1 つであるコミュニケーションに対して、最先端のアプローチを採用する将来を見据えた組織である。この目標を追求するために、EFSA は多言語対応への現在及び将来のアプローチで、人工知能や自動翻訳など新しい技術を利用する予定である。

2. ミツバチと農薬：ガイダンスレビューに関する第三回協議

Bees and pesticides: third consultation on guidance review

24 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/bees-and-pesticides-third-consultation-guidance-review>

EFSA は農薬とミツバチのリスク評価に関するガイダンスのレビューの一環として第三回関係者協議を実施している。

EFSA の専任の関係者協議グループと加盟国の農薬ネットワークは、作物の（ミツバチにとっての）魅力やリスク評価方法論に焦点を当てて、リスク評価計画段階 1 の改訂のために提案されたアプローチについてフィードバックするよう求められている。

関係者と加盟国の専門家はすでに、2013 年に発表された現在のガイダンスや、EFSA がミツバチの死亡率に関するデータを収集し評価するために使用するという協定に関するコメントを出している。EFSA はこのプロセスを通して関係者や加盟国の専門家と協議を続ける。全パブリックコメント募集やワークショップはガイダンス文書の起草時に開催される予定である。

* 植物保護製品とミツバチのリスク評価に関するガイダンスの改訂の概要

Outline of the revision of the guidance on the risk assessment of plant protection products and bees

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

3. 食品添加物関連

- 食品添加物としての I(+) - 酒石酸(E 334)、酒石酸ナトリウム(E 335)、酒石酸カリウム(E 336)、酒石酸カリウムナトリウム(E 337)、酒石酸カルシウム(E 354)の再評価

Re - evaluation of I(+) - tartaric acid (E 334), sodium tartrates (E 335), potassium tartrates (E 336), potassium sodium tartrate (E 337) and calcium tartrate (E 354) as food additives

EFSA Journal 2020;18(3):6030 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6030>

食品添加物及び香料に関する EFSA のパネル(FAF)は、食品添加物として使用する際の酒石酸-酒石酸塩類(E 334 - 337, 354)に関する科学的意見を提出した。1990 年に食品科学委員会(SCF)は、I(+) - 酒石酸とそのカリウム及びナトリウム塩類の許容一日摂取量(ADI) 30 mg/kg 体重/日を設定した。I(+) - 酒石酸及びそのカリウムナトリウム塩の代謝は、ヒトよりラットでより多く吸収され、種に左右されることが示された。I(+) - 型が試された毒性試験で、腎臓毒性を含む毒性影響は観察されなかった。酒石酸とそのナトリウム及びカリウム塩類の遺伝毒性の可能性の兆候はなかった。ラットの慢性試験で、試した最大用量(3,100 mg/kg 体重/日)において I(+) - 酒石酸モノナトリウムの発がん性の兆候は報告されなかった。母体及び発生毒性の入手可能な試験から関連する影響は報告されなかった。生殖毒性に関

する試験は入手できなかった。しかしながら、慢性毒性試験で生殖器官についての影響は観察されなかった。パネルは、全身アベイラビリティに関するデータは、通常のデフォルト不確実係数 100 の代わりに化学物質固有の不確実性係数を十分導出できるほど堅固だと結論した。総不確実係数 10 は、ラットと比較してヒトの体内暴露量がより少ないことを示すデータに基づき、種差の不確実係数について 10 の代わりに 1 を適用して導出された。パネルは、基準点 (POD) 3,100 mg 酒石酸ナトリウム/kg 体重/日、およそ 2,440 mg 酒石酸/kg 体重/日、に対して総不確実係数 10 を適用して、酒石酸と表現される l(+)-酒石酸-酒石酸塩類(E 334 - 337 及び E 354)のグループ ADI 240 mg/kg 体重/日を設定した。詳細非ブランドロイヤル暴露シナリオでの様々な人口集団グループの暴露推定量は、酒石酸で表現されるグループ ADI 240 mg/kg 体重/日を超えなかった。パネルはいくつか助言をした。

- **食品添加物としてのメタ酒石酸(E 353)の再評価**

Re - evaluation of metatartaric acid (E 353) as a food additive

EFSA Journal 2020;18(3):6031 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6031>

食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)は、食品添加物として使用する際のメタ酒石酸(E 353)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。メタ酒石酸(E 353)は以前に SCF と FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会(JECFA)に評価されている。パネルは、メタ酒石酸は身体に入る前に l(+)-酒石酸に完全に加水分解されるという推定に基づき、メタ酒石酸(E 353)を、2020 年に EFSA の FAF パネルが設定した酒石酸として表現される l(+)-酒石酸-酒石酸塩(E 334-337, 354)のグループ ADI 240 mg/kg 体重/日に含むべきだと結論した。メタ酒石酸(E 353)の暴露推定量は最大量と詳細暴露評価シナリオを用いて算出された。パネルは報告された使用と使用量でメタ酒石酸(E 353)の使用に安全上の懸念はないと結論した。パネルは多くの助言をした。

- **食品添加物としての酢酸、乳酸、クエン酸、酒石酸、モノ-及びジアセチル酒石酸、混合酢酸及び酒石酸の脂肪酸モノ-及びジグリセリドエステル(E 472a - f)の再評価**

Re - evaluation of acetic acid, lactic acid, citric acid, tartaric acid, mono - and diacetyltartaric acid, mixed acetic and tartaric acid esters of mono - and diglycerides of fatty acids (E 472a - f) as food additives

EFSA Journal 2020;18(3):6032 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6032>

食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)は、食品添加物としての酢酸、乳酸、クエン酸、酒石酸、モノ-及びジアセチル酒石酸、混合酢酸及び酒石酸の脂肪酸モノ-及びジグリセリドエステル(E 472a - f)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。以前、SCF と JECFA が全物質を評価している。吸収、分布、代謝、排泄(ADME)に関する入手可能なデータは限られているが、E472a,b,c,e の加水分解は様々な実験システムで実証された。パネルは、

E472a - f は、消化管において及び/又は身体で吸収された後に相当加水分解され、その個々の加水分解産物は全て通常の食事成分であり、代謝されるあるいはそのまま排出されると推測した。ヒトに関連する有害影響は E472a - f に利用できる毒性学的データベースから確認されていない。パネルは、E 472a,b,c の ADI の数値は必要ないと考えた。パネルはまた、E472d,e,f の製造工程で l(+)-酒石酸だけを使用する必要があると考えた。パネルは、酒石酸と表現される l(+)-酒石酸-酒石酸塩(E334 - 337, 354)のグループ ADI 240 mg/kg 体重/日に基づき、各食品添加物の l(+)-酒石酸の総量を考慮して、E 472d,e,f の ADIs を設定した。暴露推定量は、最大量、詳細暴露、フードサプリメント消費者だけのシナリオを使用して、E 472e, f 以外の全ての食品添加物に個別に算出された。暴露推定量を考慮すると、報告された使用と使用量で安全上の懸念はない。さらに、E 472d,e,f の使用により放出された酒石酸への暴露が算出された。パネルは多くの助言も提案した。

● 食品添加物としての酒石酸ステアシル(E 483)の再評価

Re - evaluation of stearyl tartrate (E 483) as a food additive

EFSA Journal 2020;18(3):6033 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6033>

食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)は食品添加物としての酒石酸ステアシル(E 483)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。以前に評価された毒性学的試験はなく、そのうえ遺伝毒性データもない。従って、再評価のための酒石酸ステアシルに関する適切な毒性データはない。さらに、その成分のデータからリードアクロス法を使用するための、消化管における、及び/又は身体に入る前の酒石酸ステアシル(E 483)の完全な加水分解を実証する適切なデータはなかった。そのため、食品添加物としての使用の安全性について評価できず、食品科学委員会(SCF)が設定した許容摂取量についても確かめることができなかった。酒石酸ステアシル(E 483)への暴露は、使用量や分析データが入手できなかったため、最大量の暴露評価シナリオを用いて算出された。食品添加物としての酒石酸ステアシル(E 483)への平均暴露は、乳児の 0.1 mg/kg 体重/日から幼児の 82.5 mg/kg 体重/日までの範囲だった。暴露の 95 パーセンタイルは、成人の 0 mg/kg 体重/日から幼児の 192.7 mg/kg 体重/日までだった。パネルは Mintel's GNPD (ミンテルの世界新商品情報データベース)からの情報で、1996 年以降酒石酸ステアシル(E 483)と表示される製品は 2 つだけと示されていることにも言及した。パネルはいくつかの助言を提案した。

4. 食品酵素関連

遺伝子組換え *Ogataea polymorpha* DP - Jzk33 株由来食品酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from the genetically modified *Ogataea polymorpha* strain DP - Jzk33

EFSA Journal 2020;18(3):6048 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6048>

この食品酵素トリアシルグリセロールリパーゼ (triacylglycerol acylhydrolase EC 3.1.1.3) は Danisco US Inc 社が遺伝子組換え *Ogataea polymorpha* DP - Jzk33 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素に生産生物の生きた細胞や組換え DNA は含まれない。焼成やシリアルベース工程での使用を意図している。焼成やシリアルベース工程で推奨される最大使用量や EFSA の包括的欧州食品摂取データベースの個別のデータに基づき、この食品酵素への食事暴露—総固形有機物量(TOS)は最大 0.520 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量(NOEL)を調べた最大量の 669 mg TOS/kg 体重/日と確認した。推定した食事暴露と比較すると、暴露マージンは少なくとも 1,287 になる。このリパーゼのアミノ酸配列の既知のアレルゲンとの類似性研究が行われ、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件で、食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、そのような反応が生じる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念を生じないと結論した。

5. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換えトウモロコシ MON 88017 の認可更新の評価(申請 EFSA - GMO - RX - 014)

Assessment of genetically modified maize MON 88017 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - RX - 014)

EFSA Journal 2020;18(3):6008 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6008>

更新申請 EFSA - GMO - RX - 014 には、トウモロコシ MON 88017 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、組換え暴露、あるいは科学的不確実性の根拠がないと GMO パネルは結論した。

- 農業食品部門の申請での微生物の合成生物学の開発のホライズンスキヤニング

Horizon Scan of Synthetic Biology Developments for Microorganisms with application in the Agri - Food Sector

20 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1664>

- 農業食品部門の植物 SynBio 開発のマッピング

Mapping of plant SynBio developments in the agri - food sector

20 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1687>

6. 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のに使用する **EREMA Basic** テクノロジーに基づく **Buergofol** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Buergofol, based on EREMA Basic technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2020;18(3):6051 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6051>

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飲料水以外の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プンで使用することを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするのに使用する **EREMA Basic** テクノロジーに基づく **STF** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process STF, based on EREMA Basic technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2020;18(3):6050 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6050>

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飲料水を含む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 PET で作られたトレーは電子レンジとオープンでの使用を意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

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

Safety assessment of the process RE - PET, based on EREMA Basic technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2020;18(3):6049 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6049>

このプロセスから得られるリサイクル PET を、飲料水用ボトルの製造にバージン PET との混合物に 70%まで、また室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する他の物質の製造に 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 で作られた物質は電子レンジやオープンで使用されることを意図しておらず、そのような使用はこの評価に含まれていない。

- 使用後の PET を食品と接触する物質にリサイクルするのに使用する **Starlinger deCON**

テクノロジーに基づく Ltd. PolyER プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Ltd. PolyER, based on Starlinger deCON technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2020;18(3):6045 11 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6045>

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。このリサイクルされた 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、そのような使用はこの評価の対象外である。

- 食品と接触する物質に使用する飽和 C16/C18 脂肪酸で部分的にエステル化した N,N - ビス(2 - ヒドロキシエチル)ステアリルアミンの安全性評価

Safety assessment of the substance N,N - bis(2 - hydroxyethyl)stearylamine partially esterified with saturated C16/C18 fatty acids, for use in food contact materials

EFSA Journal 2020;18(3):6047 13 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6047>

EFSA の食品と接触する物質、酵素及び加工助剤に関するパネル(CEP)は、最大 2% w/w で全種類のポリマーの帯電防止や曇り止め剤として使用することを意図した、飽和 C16/C18 脂肪酸で部分的にエステル化した N,N - ビス(2 - ヒドロキシエチル)ステアリルアミンの安全性を評価した。外気温で最大 6 か月保存する乾燥食品、酸性食品、アルコール飲料(それぞれ模擬物質 E、B、C に代表される)と接触して使用するために要請された。提出された溶出データから、模擬物質 B と C に代表される食品との接触を意図した申請の安全性の評価はできなかった。模擬物質 E への溶出では、エステル化されていない N,N - ビス(2 - ヒドロキシエチル)ステアリルアミンが主成分だった。そのモノ-及びジ-エステルの溶出はより少なかった。提出されたデータにより、パネルは、この物質はヒトの遺伝毒性や蓄積の懸念は生じないと結論した。SABOFOG F1 での 28 日間経口毒性試験とリードアクロス物質ビス(2 - ヒドロキシエチル)オレイルアミンでの 90 日間経口毒性試験の結果に基づき、パネルは現在の SML(T) 1.2 mg/kg 食品はリードアクロス法に関する不確実性に対応するのに十分大きいマージンを提供していると考えた。概して、CEP パネルは、少なくとも■■■■■が部分的にあるいは完全に飽和 C16/C18 脂肪酸でエステル化された N,N - ビス(2 - ヒドロキシエチル)ステアリルアミンは、室温で最大 6 か月間模擬物質 E に代表される食品と接触することを意図した全てのポリマーに最大 2% (w/w)で使用しても、消費者の安全上の懸念とはならないと結論した。さらに、N,N - ビス(2 - ヒドロキシエチル)ステアリルアミンとして算出された N,N - ビス(2 - ヒドロキシエチル)ステアリルアミン とそのモノ-及びジ-エステルの合計の溶出は、FCM 物質 19 と 20 の SML(T)である 1.2 mg/kg を超えてはならず、その中に N,N - ビス(2 - ヒドロキシエチル)ステアリルアミンのモノ-及びジ-エステルの溶出も含まなければならない。

7. 健康強調表示

コーヒーC21 と DNA 鎖切断からの保護：健康強調表示の評価

Coffee C21 and protection of DNA from strand breaks: evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2020;18(3):6055 27 March 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6055>

因果関係は立証されていない。

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

1. 食品と Z 世代

Food and Generation Z

16 March 2020

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/food-and-generation-z>

Z 世代 (16-25 歳) 及びこの世代の食品と食品システムに対する考え方への理解を改善するための社会科学的研究。調査項目は次の通り。

- Z 世代の食品や食品システムへの関わり方
- 彼らは食品についてどのように決断し、意見を交わしているのか
- 将来への願望も含め、食品システムに対する姿勢
- 現代の Z 世代と、その他の世代や昔の Z 世代との違い
- Z 世代の中での集団的な違い

● 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <http://www.defra.gov.uk/>

1. 環境大臣から食品と飲料業界への文書

Letter from the Environment Secretary to the food and drink industry

26 March 2020

<https://www.gov.uk/government/news/letter-from-the-environment-secretary-to-the-food-and-drink-industry>

ーこの国を食べさせるために一生懸命働いている人達へー

我々の生涯でこの国が経験したおそらく最大の健康上の課題に直面して、私はこの国を

食べさせるために一生懸命働いている全ての人達、畑で、加工施設で、工場で、卸売で、小売店で、持ち帰り店舗で、そして国中から自宅まで、ものを運んでいる全ての人に、敬意を表したい。

ここ三週間は、必需品を提供して食べさせるために働く人達にとってストレスフルで困難だった。小売店は前例の無い需要増に直面し、製造や流通業者はいつになくハードに働かなければならなかった。

政府は最近、人々を自宅に在るよう指導するために映画館や娯楽センターやその他公共施設を閉鎖する前例の無い措置をとった。しかし国を維持するために必須のたくさんの労働者がいる。我々NHSの職員は今後もさらに一生懸命働こう。あなた方のように食料やその他必需品を供給する人達も必須のサービスを続けるだろう。

私は食品や飲料業界と対話を続け、あなたが仕事をするときに安全にできるように従業員向けガイドを提供する。PHEの助言は、食品包装がウイルスを拡散するリスクは極めて少ない、というものである。

食品飲料業界で働く全ての人々が、前例の無い課題への対応に尋常で無い努力をしている。私自身食品業界で働いてきて、個人的にここ数週間の仕事をしている全ての人達を誇りに思い感謝している。あなた方は隠れた英雄である。

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

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

1. ASA 裁定

ASA Ruling on Easylife Group Ltd t/a Easylife Group, Positive Health

18 March 2020

<https://www.asa.org.uk/rulings/easylife-group-ltd-a19-1036684-easylife-group-ltd.html>

CBD含有製品の「痛みにさよなら！慢性痛、鬱、不安、不眠、糖尿病、心臓の問題、高血糖などに」といった新聞折り込みチラシの宣伝が未承認医薬品ではないかと苦情申し立てがあった。販売者に照会したところ、この広告は二度としませんと回答している。宣伝内容は違反に該当する。

2. 消費者助言：コロナウイルス詐欺を避けて

Consumer advice: avoiding coronavirus scams

ASA News 24 Mar 2020

<https://www.asa.org.uk/news/consumer-advice-avoiding-coronavirus-scams.html>

現在のような経済的社会的に不確実な時は、消費者はオンラインでもオフラインでも特に注意深くするように再度注意を喚起する。我々は消費者が騙されないように保護し啓発

することに、消費者保護や執行を担当する団体と広範に協力している。

その一環として、人々の健康に関連する恐怖につけいる広告には迅速に効果的に対応している。事業者や広告業者の大半は良き企業人としてコロナウイルスとの戦いに参加しているが、一部のインチキ事業主が不安や弱さを悪用しようと喜んでいる。

コロナウイルスについてのデマも広がり続けている。しかしながら公共ドメインに情報が増えれば増えるほど、どれが本当でどれが「フェイクニュース」なのか見分けるのが困難になる。

詐欺師は人々の恐怖を悪用して利益を得る。例えば実際には効果が無いコロナウイルス拡大予防になると称する製品を買わせようとする。また保護装備を買い占めて高値で転売することにより利益を得ようとする。

我々は既に無責任な広告には毅然とした対応をしている。最近フェイスマスクの広告を禁止した。もしあなたがデマあるいは無責任だと思う広告があったら我々に知らせて欲しい。取引基準局が消費者向けにコロナウイルス詐欺の危険性について文書を出している。

詐欺対策のトップヒント

- 送り主の電子メールアドレスを確認
- メール SPELL や文法をチェック
- よくわからない人が送ってきたファイルを開かない
- 予定にない電話、メール、テキストメッセージは慎重に扱う
- 担当機関の情報のみを信頼する
- 個人情報の詳細は提供しない
- 知らない人に注意
- 立ち止まる、考える、報告する
- 以上のことをよく検討するだけでなく、いつも二回考えること

***【取引基準局】コロナウイルス詐欺に注意**

Beware of COVID-19 scams

24th March 2020

<https://www.nationaltradingstandards.uk/news/beware-of-covid19-scams/>

サプリメントや抗ウイルスキットのようなものは無視すること。かつて疑わしい健康製品を購入したことのある消費者が COVID-19 予防と称する製品販売の標的になっている。家にいるように指示されている状況下で、一人暮らしで孤独を感じている人が詐欺師の標的にされるので注意すること。

これまで確認されている詐欺は次の通り。

- 高齢者に買い物を代行すると言ってお金をだまし取る
- 細菌やウイルスを殺すクリーニングサービス
- コロナウイルス関連情報と称して添付ファイルを開封させようとする
- 嘘のコロナウイルス感染マップ

- 旅行をキャンセルした人に嘘の返金
- 虚偽のサニタイザー、フェイスマスク、スワブキット。ヒト用に 2014 年に禁止されたグルタルアルデヒドを含むハンドサニタイザーの報告がある
- 募金詐欺
- 高利貸し

●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. 放射線に関して用語「negligibility（無視できること、取るに足りないこと）」を使うことについての探索研究

An exploratory study of the use of the term 'negligibility' in relation to radiation

18-03-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/verkenning-van-begrip-verwaarloosbaarheid-toegepast-op-straling>

リスクがあまりにも小さい場合それは「無視できる」と見なされる。放射線についてもそうである。公衆に放射線リスクのコミュニケーションを行うとき、政府はしばしば微量の放射線暴露によって人々に意味のあるリスクとはならない場合に、この用語を使う。また「無視できる」はオランダの放射線関連規制でも使われている。何かが無視できるかできないかは科学的に決定できる根拠というより意見であるが、政府は無視できると考えられる放射線のリスクまたは量を定義していない。

そこで RIVM は、放射線に適用された'negligible'という単語の歴史的使用とその意味をまとめた。

（他に'trivial'（些細な）量という用語も使われていて、それは'negligible'と同じではない）

2. オランダの環境放射能：2018年の結果

Environmental radioactivity in the Netherlands : Results in 2018

20-03-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/environmental-radioactivity-in-netherlands-results-in-2018>

Euratom 条約に基づく環境と食品中放射能の調査結果の報告。

大気、食品、ミルク、芝、飼料中放射能は正常で前年と同程度。地表水、海水、飲料水は前年と同程度で、少数のものが僅かにスクリーニングレベルを超えた。健康上の脅威とはならない。

3. オランダの母乳中難分解性有機汚染物質

Persistent organic pollutants in human milk in the Netherlands

26-03-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/persistent-organic-pollutants-in-human-milk-in-netherlands>

ヒトは食品や環境を介していわゆる POPs（難分解性有機汚染物質）に暴露されている。POPs は人工物質で、ゆっくりと分解し、ヒトの体内に蓄積する。血中や脂肪組織に蓄積するので、母乳中にも検出される。RIVM がヒト母乳中の POPs の調査を行った結果、過去 10 年間に母乳中の POPs 濃度は減少している。この減少は 2001 年の POP スtockホルム条約などの、POPs の使用を禁止または制限するという国際的な合意による。POPs の例は、ダイオキシン、PCBs、DDT やヘプタクロルのような植物保護製品である。2009 年から PFOS も POPs リストに追加されている。母乳中の PFOS が減少しているかどうかは不明である。オランダでは、2014 年に集めた母乳で初めて PFOS の測定をしている。

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

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

1. QUID（量的原材料表示）

24/2/2020

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

QUID とは？

QUID は原材料の量に関する表示方法（Quantitative Ingredient Declaration）の略語である。場合によっては、表示に、食品の製造や調理に使用される原材料や原材料群の量をパーセンテージで示す必要がある。パーセント量は食品名の中や隣、あるいは成分表になければならない。特に免除されない限り 1 つ以上の成分の、飲料を含む全ての食品に適用される。成分表を免除された製品にも当てはまる。これらの製品には、製品名の近くに原材料の量を載せる必要がある。

どのような時に適用される？

原材料や原材料群が以下の場合、表示にはパーセンテージで量を提示する必要がある：

- 例えば、「ハムとキノコのピザ」のような食品名を含む場合には、ハムとキノコの量を数値で示す必要がある。そのため成分表は次のように表示される。
原材料：小麦粉、ハム(10%)、キノコ(6%)、トマト、タマネギ、ニンニク、酵母
- 例えば「チリコンカン」（唐辛子と肉）のような食品名に関連する場合、牛ひき肉を数値で示す必要がある。これは次のように表示される。

原材料：トマト、キドニービーンズ、牛ひき肉(30%)、タマネギ、セロリ、ニンニク、ペッパー、塩

- ・ 言葉、写真、グラフで表示を強調する場合。例えば、「バターで」を強調する食品はバターを数値で示す必要がある。
- ・ 食品を特徴付けて、名前や見た目で混同する恐れのある製品を区別するために必要な場合。例えばマジパンの成分は、同じ名前で販売されていても加盟国間で異なる可能性があるため、アーモンドは数値を示す必要がある。

QUID が適用されないのはいつ？

原材料や成分種類の数値を示す必要がないのは：

- ・ 例えば、塩水漬けキドニービーンズなど、固形食品が液体培地に入って提供される場合。そのようなケースでは、提示されたキドニービーンズの量が簡単に算出できるように、固形正味重量と総正味重量を提示する必要がある。
- ・ 現行法が、問題となる原材料や原材料群の量の提示を求める場合。例えばフルーツネクターのフルーツ含有量はフルーツジュースに関する法律により、公表しなければならない。
- ・ 香料として少量使用される原材料や原材料群の量。例えばガーリックブレッドのニンニクなど。
- ・ 原材料や原材料群が名前に入っているが、消費者の購入意思決定に影響しないような少量の場合。例えば、モルトウイスキー。製品を購入するのに消費者の意思決定に影響しないのでモルトのパーセンテージを示す必要はない。
- ・ 果実・野菜ミックスなど、重量で特に多い原材料や原材料群がない場合。
- ・ また、調理例として示される表示上の写真は、通常特に強調しているとは考えられないため、QUID は必要ない。

QUID はどのように計算される？

QUID は、原材料が加えられる時、すなわち混合容器段階でレシピに基づいて計算されている。公表される原材料の重量は全ての原材料の総重量で割り、% QUID 値を出すために 100 をかける。しかしながら、食品は調理などで取扱い後に水分を失ったり、揚げ物中に油の吸収によって重量が増したりするので、QUID 表示は最終製品の原材料の量に対応する必要がある。

<例>

チリコンカンの牛ひき肉の%QUID を計算するために、ボウルで混ぜる段階で原材料を最初に合計する。

ボウルで混ぜる段階の原材料

牛ひき肉 300g

キドニービーンズ 200g

トマト 500g

タマネギ 50g

セロリ 20g
ニンニク 20g
スパイス 5g
黒コショウ 3g
塩 2g

→ 総重量 1100g

今度は調理中に失った重量を決定する

ボウルで混ぜる段階の総重量(1100g)－調理後の総重量(1000g) = 100g 調理中に失った水分

% QUID = 牛ひき肉の重量(300g) / 最終製品の総重量(1000g) × 100 = 30%

もしも% QUID が 100%を超えたら？

場合によっては、加工中に大量の水分が失われるため、原材料の量が最終製品の 100%を超えることがある。消費者を混乱させる可能性があるため、表示は最終製品の 100 g を調理するのに使用した原材料の重量に置き換える必要がある。

<例>

調理済ハム製品の豚肉の%を計算するには、

ハムを作るために使用した豚肉の重量 = 1000 g

塩水に浸した後のハムの最終重量 = 1500 g

調理中に失われた水分 = 600 g

調理済ハムの最終重量 = 調理前の最終重量(1500 g)－調理後の最終重量(600 g) = 900 g

ハムの豚肉の% QUID = ボウルで混ぜる段階での豚肉の重量(1000 g)/最終製品の重量(900 g) × 100 = 111%

この場合は% QUID 値を公表する代わりに、「調理済ハム 100 g あたり 111 g の豚肉を用いて調理した製品」として QUID を公表する必要がある。

濃縮あるいは乾燥製品の QUID 公表はどうなるのか？

濃縮あるいは乾燥した形で製造中に戻して使用した原材料の量は、濃縮や乾燥する前に記録されている重量により、その割合に基づいて示される。例えば、卵粉が原材料として使用され、最終製品に加えられる前に戻された場合、戻した卵の重量が% QUID を計算するのに用いられることになる。

水を加えて戻すようにできている濃縮あるいは乾燥品の場合は、戻した製品の重量により割合に基づいて量を表示することになっている。

計算した QUID 値をどのように表示上に公表する？

QUID 公表は、生産者の通常の製造のばらつきを考慮してレシピと適性製造基準に従って得た平均量である。公表される量は最も近い整数に、または量を 5%未満で公表する場合、最も近い小数点以下 0.5 まで丸める必要がある。

追加情報

QUIDに関するさらなるガイダンスは QUID 申請に関する EU 通知参照(2017)

https://www.fsai.ie/uploadedFiles/CommissionNoticeC393_05_QUID.pdf

2. 高濃度の 3-MCPD のため、Unique 紙製飲料用ストローをリコール措置

Recall of a Batch of Unique Paper Drinking Straws Due to Elevated Levels of 3-MCPD

Thursday, 19 March 2020

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/drinking_straws_recall.html

Unique Industries Inc.は、Unique 紙製ストローコーティングに基準値を超える 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD)が検出されたためリコール措置。製品写真あり。

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

1. コロナウイルス (COVID-19) 情報 : FDA は FSMA 現地査察要件の暫定政策を発表

Coronavirus (COVID-19) Update: FDA Issues Temporary Policy for FSMA Onsite Audit Requirements

03/17/2020

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-update-fda-issues-temporary-policy-fsma-onsite-audit-requirements>

FDA は本日、コロナウイルス (COVID-19) 公衆衛生緊急事態の期間中、食品のサプライチェーンの混乱を回避するための支援策として、FDA 食品安全近代化法 (FSMA) に関する供給業者検証のための現地査察要件に関する暫定措置を発表した。

FSMA 履行のための 3つの規則「ヒト用食品のための予防的管理」「動物用食品のための予防的管理」「外国供給業者検証プログラム」では、受入施設と輸入業者は、供給業者に対してハザード分析に基づく査察を実施することが求められている。その最善策として現地査察を行っている場合もある。

今回の暫定政策は、渡航制限や助言のために現地査察が一時的に実施不可能になることを受けての措置で、もし適切な代替策を利用して供給業者検証が行われるなら、FSMA に基づく要件を暫定的に強制はしない。代替策とは、例えばサンプリングと検査、食品安全記録などにより、ハザードが最小限に抑えられ、予防されていることを十分に保証できるようなものを指す。

FDA は業界や政府・州の機関と協力し、食品のサプライチェーンを監視している。いくつかの店舗では一時的な品不足が生じているようだが、全国規模で食品が不足しているようなことはない。

● FDA は FSMA 供給業者検証現地査察要件の会議において、受入施設や FSVP 輸入業

者への暫定的な COVID-19 政策を公表

FDA Issues Temporary COVID-19 Policy for Receiving Facilities and FSVP Importers in Meeting FSMA Supplier Verification Onsite Audit Requirements

March 17, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-temporary-covid-19-policy-receiving-facilities-and-fsvp-importers-meeting-fsma-supplier>

FDA は今回の暫定政策に関するガイダンスを公表した。

* ガイダンス : Guidance for Industry: Temporary Policy Regarding Preventive Controls and FSVP Food Supplier Verification Onsite Audit Requirements During the COVID-19 Public Health Emergency

MARCH 2020

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-temporary-policy-regarding-preventive-controls-and-fsvp-food-supplier-verification>

● 食品安全とコロナウイルス疾患 2019(COVID-19)

Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

コロナウイルス疾患 2019(COVID-19)と食品安全に関する専用ウェブサイト。食品事業者向けの情報などを FAQ 形式で説明。適宜更新。

2. パンデミック中の医薬品及びダイエタリーサプリメントの市販後有害事象報告

Postmarketing Adverse Event Reporting for Medical Products and Dietary Supplements During a Pandemic

03/20/2020

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/postmarketing-adverse-event-reporting-medical-products-and-dietary-supplements-during-pandemic>

FDA はパンデミック中の医薬品及びダイエタリーサプリメントの市販後有害事象報告要件の執行についての今後の方針を説明したガイダンスを提供する。

3. FDA は COVID-19 中のヒトや動物への食品安全と供給を保証する

FDA Offers Assurance About Food Safety and Supply for People and Animals During COVID-19

03/24/2020

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices-perspectives-fda-leadership-and-experts/fda>

[-offers-assurance-about-food-safety-and-supply-people-and-animals-during-covid-19](#)

食品政策及び対応のコミッショナー次官 Frank Yiannas の発言。FDA の食品サプライチェーン上の汚染がないことの保証と、ヒトと動物への食品供給を保護することについて。

最初に伝えるべきことは、米国の食品供給はヒトにとっても、動物にとっても、安全が維持されているということである。ヒトや動物用の食品、食品包装が COVID-19 のウイルス伝搬に関係しているとの根拠はない。

地域によって食料が不足していると報道されているが、全国的に不足していることはない。個人的に近所の食料販売店の棚が空っぽになっているのを見たが、これは需要の急増によるもので生産能力の不足によるものではなく、製造業者や小売業者は棚を埋めるよう休み無く働いている。

FDA や各州の検査官の感染リスクを抑えるため、現在は国内の食品施設の定期査察を延期している。しかしながら、公衆衛生上の脅威が確認された場合には、その原因は引き続き検査していく。2020 年 4 月は海外施設の査察も延期している。FSMA では、食品施設の労働者に関連したリスクについても管理することを要請している。

この危機には団結して臨むべきであり、それは全政府での取り組み、官民の協力による。FDA は、食品業界、州、地方、諸外国の規制機関などとともに、食品安全や食品供給への影響を監視し、少なくするために働いている。

● コロナウイルス (COVID-19) 情報：FDA は食品及び医薬品の供給妨害の軽減に役立つ対策を追加する

Coronavirus (COVID-19) Update: FDA takes further steps to help mitigate supply interruptions of food and medical products

March 28, 2020

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-update-fda-takes-further-steps-help-mitigate-supply-interruptions-food-and>

FDA 長官 Stephen M. Hahn 氏の声明

FDA は医薬品、医療機器、生物製剤、動物用医薬品、ヒト及び動物用食品の供給体制に関する最新の対策に関する状況更新とその詳細情報を発表した。

4. 不正なコロナウイルス検査、ワクチン及び治療に注意

Beware of Fraudulent Coronavirus Tests, Vaccines and Treatments

03/24/2020

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/beware-fraudulent-coronavirus-tests-vaccines-and-treatments>

多くの国民が COVID-19 の感染拡大の“カーブをなだらかに”して、広がり遅くするために家に閉じこもっている最中に、COVID-19 の診断や治療、予防などを謳った疑わしい製品の購入や使用の誘惑にあうかもしれない。そのような予防のためのワクチンや治療

薬として認可された製品は現時点で存在しない。FDA は業界とともに開発を急いでいるところである。その間、このパンデミックに乗じて、コロナウイルスに効果があるという嘘の宣伝をした未承認製品や違法製品を販売して一儲けしようとする人達がいる。それら詐欺製品は、あなたにも、あなたの家族にも危険となる可能性がある。

COVID-19 のためのワクチンも医薬品も、まだない

FDA は、COVID-19 のワクチンや治療薬の開発に業界とともに取り組んでおり、臨床試験を行っているが、まだ初期段階であり安全性も有効性も完全には確認されていない。

詐欺的な COVID-19 製品は多種多様で、ダイエタリーサプリメントやその他の食品だけでなく、検査や医薬品、医療機器、ワクチンなどの製品もある。FDA はそれらを排除するために小売業者とともに取り組んでおり、引き続きソーシャルメディアやオンラインストアの監視を続けていく。

コロナウイルス詐欺から自分と自分の家族をどのように保護するか

FDA は、COVID-19 の予防や治療を謳った製品を販売するウェブサイトや店舗に注意するよう消費者に呼びかける。認可された製品はない。獣医用の製品や「研究のみ使用可」、ヒト食用不可という製品は、ヒトへの安全性が評価されておらず、決してヒトが使用してはならない。例えば、養殖魚の駆虫薬として販売されているリン酸クロロキンとよばれる製品で COVID-19 感染を予防しようとしている人達がいることを FDA は気づいている。そのような製品をヒトが利用すると、深刻で、致命的にもなりかねない有害影響を生じる可能性がある。

嘘や誤解をまねく宣伝に気づくコツ

- いろいろな病気を治療すると謳った製品は、疑うこと
- 個人的な証言や推薦は、科学的根拠の代わりにはならない
- すぐに治療できる病気や病状はないので、「すぐに治る」と謳う治療は疑うこと
- 真実とするにはあまりにも良すぎるように感じたなら、それはおそらく当たっている
- 科学的な新発見や秘密の成分を宣伝する「奇跡の治療」は、作り話であろう
- 自分ではコロナウイルス感染を検査できないことを知っておこう

5. FDA は COVID-19 パンデミックに対応してある種の包装済み食品の栄養表示に関して暫定的な柔軟性を提供する

FDA Provides Temporary Flexibility Regarding Nutrition Labeling of Certain Packaged Food in Response to the COVID-19 Pandemic

March 26, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-provides-temporary-flexibility-regarding-nutrition-labeling-certain-packaged-food-response-covid>

COVID-19 パンデミックを受けて、レストランと食品製造業者が、小売での販売を希望する小売販売表示のない食品を抱えている可能性がある。例えば、レストランは調理に使えなくなった材料を仕入れている可能性があり、代わりに消費者への販売を望んでいる。

FDA は本日、COVID-19 パンデミック中の食品の流通を促進するために、ある種の包装済み食品に関してレストランや食品製造業者に柔軟性を与えるための企業向けガイダンス「COVID-19 公衆衛生緊急事態の間の特定の包装済み食品の栄養表示に関する暫定的方針」案を発表した。

消費者に直接販売する、あるいは消費者に販売する他の企業に包装済み食品の販売を希望するレストランや、レストランに卸すはずの在庫を抱える食品製造業者に対して、包装済み食品に栄養成分表示がなくても、必要に応じて次のことを含むものであれば、FDA は異議を唱えない。

- ・ 識別 (identity) の説明
- ・ 原材料の説明
- ・ 食品製造業者、包装業者、販売業者の企業名と事業所
- ・ 正味含有量
- ・ 食物アレルギー表示・消費者保護法に定められているアレルギー情報

最後に、FDA は、ある種の食品について小売用包装が入手できない場合に、小売用包装が入手できるまでは、レストラン使用が表示されている食品のレストラン以外への販売を目的とした追加生産に異議を唱えるつもりはない。このガイダンスは直ちに履行されているが、FDA のガイダンス策定手続きに従ってコメント募集の対象である。

このガイダンスとは別に、FDA は改訂栄養及びサプリメント成分表示の使用に関して、今年の終わりまで食品製造業者と協力するつもりである。この期間中の執行措置を重視しない。FDA は、以前に発表した通り、遵守日 2020 年 1 月 1 日以降 6 カ月間はそうにすると先に発表した。

* Guidance for Industry: Temporary Policy Regarding Nutrition Labeling of Certain Packaged Food During the COVID-19 Public Health Emergency

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-temporary-policy-regarding-nutrition-labeling-certain-packaged-food-during-covid>

6. COVID-19 中の未使用ヒト用食品の動物用食品への安全な流通に関するファクトシート

FDA Fact Sheet on Safety Distributing Unused Human Food for Animal Food Use During COVID-19

03/26/2020

<http://s2027422842.t.en25.com/e/es?s=2027422842&e=316749&elqTrackId=376c7bc788024cd5a73d955f2e3dcdbdc&elq=3c371ea4c3fa4f7c9df136c7f532331c&elqaid>

COVID-19 パンデミックによる店舗内での食事制限で、レストランやレストランへの供給業者が余剰になった食品の別目的での使用を探っているかもしれない。FDA はヒト用食品としての再利用に柔軟性を提供しているが、動物飼料の選択肢もある。そのためのファ

クトシート

*At a Glance: Safely distributing unused human food for use as animal food

https://www.fda.gov/media/136521/download?utm_campaign=3-27-2020-FactSheet

7. 消費者情報：コロナウイルスパンデミック中の食品安全と入手

Food Safety and Availability During the Coronavirus Pandemic

03/26/2020

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/food-safety-and-availability-during-coronavirus-pandemic>

国のパンデミック対処としての食品入手と安全性に関して知っておくべき、「食品供給の安全」、「食品不足」、「パンデミック中の食品由来の疾病対策」の3点について、Q&A形式で説明する。

Q. 米国の食品供給は安全？

現在、食品や食品包装とコロナウイルスの伝搬との関連性に関する根拠はない。ウイルスは主にヒトからヒトへと伝搬する。近距離で飛沫感染し、主となる拡散原因ではないがウイルスが付着した物の表面を触った手で口や鼻、目に触れることでも感染する可能性がある。

Q. 食品不足はある？

多くの消費者が、近所の食料品店に行き、棚が空っぽになっているのを見たとき報告している。現在、全国規模での食品の不足やペットの餌の不足はない。これは消費者が非日常的な買い方をしているためである。数ヶ月分を購入する必要はなく、1、2週間分で十分で、製造業者やお店の従業員は必要となるものを補充するために毎日懸命に働いている。FDAは関係機関とともに国民のために取り組んでいる。

Q. COVID-19 パンデミック中の食品由来疾患アウトブレイクに対応し続けるために政府はどのような措置を講じている？

Q. あなたとあなたの家族が安全でいるために3つのできること

- 1、2週間に十分な量の食品を買うことにしよう。買い物をするときは、他の人と近距離（約6フィート；約183cm）になるのを避けよう
- 頻繁に手を洗う習慣をつけよう。食事を準備する前後、食事をする前、外出したなら帰宅後に手を洗おう
- オンライン上にはたくさんの偽情報が氾濫している。FDAやCDC、USDAなどの信頼できる正確な情報源を頼りにしよう

8. リコール情報

Natural Remedy Store は表示されない成分タダラフィルのため、**Active Male** の世界的な自主的リコールを発表

Natural Remedy Store Issues Voluntary Worldwide - Recall of Active Male Due to

Presence of Undeclared Tadalafil

March 16, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/natural-remedy-store-issues-voluntary-worldwide-recall-active-male-due-presence-undeclared-tadalafil>

Natural Remedy Store は表示されない成分タダフィル汚染のため、Active Male の全ロットを世界的に自主的リコールしている。

9. 警告文書

- Dianne's Fine Desserts

March 02, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/diannes-fine-desserts-600026-03022020>

国内企業宛て。アレルギー未表示のため予防的管理措置と不正表示の問題。

- Warner Herb Co.

February 21, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/warner-herb-co-586299-02212020>

国内企業宛て。未承認新規医薬品医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反の問題。

- Nature Essence Small Molecule Co., LTD

February 12, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/nature-essence-small-molecule-co-ltd-586327-02122020>

国内企業宛て。未承認新規医薬品、不正表示、食品の不純品と不正表示等の問題。

- Sunrise Distributors Inc

February 11, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sunrise-distributors-inc-599020-02112020>

国内企業宛て。外国供給業者検証プログラム (FSVP) 違反の問題。

- Carahealth

March 26, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/carahealth-605826-03262020>

コロナウイルス疾患 (COVID-19) に関連する未承認新規医薬品に該当する製品の問題。COVID-19 の予防や診断、治療などを目的とした違法ハーブ製品がウェブサイト上で販売されている。コロナ感染防止を謳う鼻腔用スプレー製品も含む。

- Corona-cure.com

March 26, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/corona-curecom-605875-03262020>

COVID-19 に関連する未承認新規医薬品に該当する製品の問題。ハーブ製品を含む。ウェブサイト上で、安全であることや治療と予防の効果があるかのような誤解を生じる宣伝をしている。

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

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

1. 「ヘルシー」という用語の使用拡大

Expansion of Use of the Term "Healthy"

Thursday, March 19, 2020

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cc33c05-5f1f-47d6-823c-24ff2bd9edf9/2019-0008.htm?MOD=AJPERES>

FSIS は栄養含量クレーム「ヘルシー」の使用を以下のものに認める。

- (1) 総脂肪含量が低くはないが脂肪の組成が主に単価あるいは多価不飽和脂肪酸からなるもの
- (2) 通常摂取される参照量(RACC)あたり一日摂取量(DV)の 10%以上のカリウムあるいはビタミン D を含むもの

FDA の管轄下にある食品で認められているものと同等の肉および家禽製品の表示に認める。

2. 請願

Petitions

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulations/petitions>

Petition Submitted by U.S. Cattlemen's Association (Oct 23, 2019) と Petition Submitted by Organization for Competitive Markets and the American Grassfed Association (June 12, 2018)からの表示に関する請願について、次のように回答している

* FSIS Final Response to Petition (Mar 26, 2020)

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/dba58453-e931-4c1d-9b4e-fb36417049ce/19-05-fsis-final-response-032620.pdf?MOD=AJPERES>

「米国製 (Product of USA)」、「米国産 (Made in USA)」、「米国ビーフ (USA Beef)」の表示について、現在米国で生まれ育っていないが米国で加工された肉製品に「米国製 (Product of USA)」と表示することができる。これが混乱を招いているため、ルール作り

を開始する。

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

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

1. COVID-19に関する食品と動物の健康に関する消費者のためのCFIAからの最新情報

Latest CFIA information for consumers on food and animal health – COVID-19

2020-03-22

<https://www.inspection.gc.ca/covid-19/questions-and-answers/eng/1584648921808/1584648922156>

（適宜更新）

1) 食品安全と COVID-19

- 食品安全とカナダの食品供給
- 食品を介した COVID-19 伝搬
- 食品不足を阻止するためのカナダ政府の取り組み：現在のところカナダでは食品は不足していない。食品の生産、輸出入の活動に混乱は生じていない。カナダ政府は業界や地方自治体と協力して、不足の可能性や必要な介入について確認するために食品のサプライチェーンを監視している。
- COVID-19により検査官が減少した場合のCFIAサービス：CFIAはカナダの食品安全システムを保護するために重要なサービス提供を継続する。ただしCFIAの重要なサービスを維持しつつ職員の健康と安全を保護するため、事務局は予約のみの対応とする。
- CFIA検査官や獣医師、食品事業者がCOVID-19に感染した場合の食品加工施設における食品安全

2) 動物の健康と COVID-19

- COVID-19の発生源
- 家畜やペットによるCOVID-19の伝搬
- 動物からヒトへの伝搬
- 動物への予防的措置
- 家畜生産者のための予防的措置
- COVID-19に暴露したペットの病気
- 動物におけるCOVID-19検査
- 動物のためのワクチン
- 感染地域から最近輸入された動物

-
- 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 118–20

20 March 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular118%E2%80%9320.aspx>

意見募集

- ・ MRL ハーモナイゼーション要請について：コーデックスや国の規制機関との MRL ハーモナイゼーションの要請を受け付ける。前回の CAC(2019)で採択された MRL は自動的に検討対象になる。通常毎年行っている。今回は 2020 年 5 月 15 日まで。

- Notification Circular 119–20

26 March 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular119%E2%80%9320.aspx>

意見募集

- ・ 除草剤（グルホシネート、ジカンバ、2,4-D、アリアルオキシフェノキシプロピオン酸グループ）耐性トウモロコシ系統 MON87429 由来食品の認可申請評価について：5 月 21 日まで。

-
- オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)
<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. 特定のスポーツ用サプリメントが医薬品であることを明確にする提案に関する更新情報

Update on proposed clarification that certain sports supplements are therapeutic goods
17 March 2020

<https://www.tga.gov.au/update-proposed-clarification-certain-sports-supplements-are-therapeutic-goods>

2019年にパブリックコメントを行い2020年2月にワークショップを開催し、いくつか修正を行っている。現在規制影響評価を準備中で今後TGAウェブサイトに掲載される。政府による決定は2020年4～5月を予定している。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2019（2019. 12. 11）

【TGA】FAQ スポーツサプリメント提案と意見募集

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201925c.pdf>

2. TGA のコロナウイルス(COVID-19)への対応

TGA response to coronavirus (COVID-19)

23 March 2020

<https://www.tga.gov.au/media-release/tga-response-coronavirus-covid-19>

(総合サイト：適宜更新)

医薬品不足、検査・医薬品・ワクチン、不適切な製品広告、事業者及び製造業者向け GMP 情報等、に関する情報を掲載。「事業者及び製造業者向け GMP 情報」「コロナウイルス検査、医薬品、ワクチンへのアクセス」の更新。

● TGA はコロナウイルス(COVID-19)に関連する違法な広告について警告する

TGA issues warning about illegal advertising relating to COVID-19

24 March 2020

<https://www.tga.gov.au/media-release/tga-issues-warning-about-illegal-advertising-relating-covid-19>

一消費者として、嘘や誤解をまねく広告に気づくことが重要である。残念ながら、COVID-19の予防や治療を謳った製品の被害にあった人達がいる。

コロナウイルスの予防や治療を広告で謳う製品に関し、消費者、広告業者への警告、違法者に対する対応に関して情報を掲載。前回の警告から、さらに情報を更新した。「COVID-19 を殺す」と宣伝する未登録製品や役に立つと宣伝する空気清浄機にも言及している。

● コロナウイルス(COVID-19)管理において、高用量のビタミン C 点滴を裏付ける根拠はない

No evidence to support intravenous high-dose vitamin C in the management of COVID-19

23 March 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/no-evidence-support-intravenous-high-dose-vitamin-c-management-covid-19>

コロナウイルス(COVID-19)管理において、高用量のビタミン C 点滴が効果的である可能性のある報告はあるが、科学的な確固たるエビデンスはなく、さらなる研究が必要である。

3. 話がうますぎる：ヒト成長ホルモンの健康リスク

Too much of a good thing: the health risks of human growth hormone

20 December 2019

<https://www.tga.gov.au/blogs/tga-topics/too-much-good-thing-health-risks-human-growth-hormone>

アダムスファミリーで陰気な執事ラーチを演じた俳優、Ted Cassidy は 2.06 メートルで背が高いと思うかもしれない。だが、ジェームスボンドシリーズの銀歯のジョーズとしても知られている Richard Kiel は、身長が 2.18 メートルもある。そして二人とも 2.24 メートルのレスラー「アンドレ・ザ・ジャイアント」(本名 André René Roussimoff)を見上げなければならない。これらの俳優は全員同じ症状、先端巨大症だった。

先端巨大症では、脳の下垂体がヒト成長ホルモン(ソマトロピン)を多く放出しすぎる。多くの場合、これは下垂体の良性腫瘍が原因である。このホルモンによる骨の成長が、役者たちに並外れた身長や、肥大した手、脚、顔だちを与えた。だが先端巨大症の合併症には、関節炎、睡眠時無呼吸、糖尿病、高血圧、心臓病、しばしば若死が含まれる。Ted Cassidy も André René Roussimoff も、先端巨大症に関連した心臓合併症により 46 歳で亡くなった。

ヒトの成長ホルモンは私達の成長と健康に重要な役割を果たしているが、誤用によって長く続く健康問題が起きたり、寿命が短くなる可能性がある。時には、過ぎたるは及ばざるがごとし。

ヒト成長ホルモンとは？

ヒト成長ホルモンはペプチドである。私達の髪の毛、爪、筋肉、皮膚を作るタンパク質のように、ペプチドはアミノ酸の鎖である。ペプチドはタンパク質より短いため、より早く分解、消化される。

ヒト成長ホルモンは直接成長を促進しない。代わりに、肝臓に骨を太く伸ばすインスリン様成長因子 1 (IGF-1) の放出を促す。IGF-1 は骨を成長させる上に、筋肉を成長させ脂肪の蓄積を減らす。だが、IGF-1 が多すぎると、先端巨大症で分かるように、顔、足、手を肥大化する。特に小児期や青年期に極端に背が高くなる。それはホルモンの効果を減らすと同時にインスリンの分泌を刺激し、疲労や激しい空腹を引き起こす可能性がある。また頭蓋骨内の脳の圧力を高める可能性があり、それはがんと関連する。ヒト成長ホルモンは年を取るにつれて自然に減るが、減ることで一部のがんから守られる可能性がある。

使用と誤用

大多数の人にとってヒト成長ホルモンは、子供では成長を助け、成人では私達の健康とフィットネスを支える。医学的にヒト成長ホルモンは、成長しない子供や成長ホルモン欠乏症の成人の治療に用いられる。化学療法を受けている人々を支えるためにも使用される。

だがヒト成長ホルモンや IGF-1 の誤用には深刻なリスクがある。長期にわたる多量のヒト成長ホルモンは、元の状態に戻せない先端巨大症を引き起こす可能性があるが、より少ない用量でも心臓病や糖尿病などの合併症を引き起こす可能性がある。また、これらのホ

ルモンは注射で投与される必要があるため、血栓や投与過誤などさらなる管理上のリスクがある。

ヒト成長ホルモンには運動能力を高める可能性があると思っている人もいますが、調査により運動能力への利益は不明確なことが示された。私達のレビューでは、ホルモンは筋肉量を増やすが体力を向上させることはなく、運動能力を悪化させる可能性があることが分かった。誤用による健康上の合併症が運動能力を妨げる可能性もある。ヒト成長ホルモンは世界アンチドーピング検査機関(WADA)禁止リストに掲載されており、使用が発覚したアスリートは競技を禁止される。

ヒト成長ホルモンの健康リスクのため、医師の監督下でのみ使用しなければならない。オーストラリアでは、ヒト成長ホルモンの所有や輸入には処方箋が必要で、企業がそれを一般市民に宣伝することは違法である。連邦裁判所は 2019 年に、一般市民に処方薬ペプチドの公告をした企業に対して 1000 万ドルの罰金を命じた。

成長ホルモンは規制薬物ともみなされ、輸入するには薬物監理局の許可が必要である。輸入許可書が患者に発行されることはなく、たとえ処方箋を持っていたとしても個人使用にヒト成長ホルモンを輸入できないことになっている。その代わりに、必要であれば、許可書のある医師が患者に代わってそのホルモンを輸入できる。

ダイナミックバランス

私達のホルモンにはダイナミックバランスがある。ヒト成長ホルモンは IGF-1 の放出を促進するが、IGF-1 はヒト成長ホルモンの分泌を減らす。他にもいくつかヒト成長ホルモンの放出を促進したり抑制したりするホルモンがある。このバランスが先端巨大症や欠損症といった合併症を回避させ、ヒト成長ホルモンを健康的なレベルに保つ。欠乏症の診断、あるいは他の臨床的必要性がなければ、ヒト成長ホルモンの量を管理するために注射は必要ない。睡眠、運動、よい食事は、幸福感を高めるのと同様に、全てヒト成長ホルモンの放出を促す。

薬局外で販売されるヒト成長ホルモンは偽造品の可能性もあり、規格外の、あるいは広告されている用量や成分を含まない可能性がある。違法に供給された製品は常にこれらのリスクがある。

もし成績やイメージに目標があるのなら、健康を守らなければならない。ヒト成長ホルモンは私達の健康や発育に重要だが、多すぎると害になる可能性がある。

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

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

1. MPI は必須 COVID-19 ビジネスの安全業務登録を開始

MPI sets up a register for safe practice for essential COVID-19 businesses

Date: 25 Mar 2020

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/mpi-sets-up-a-register-for-safe-practice-for-essential-covid-19-businesses/>

ニュージーランドが COVID-19 についてアラートレベル 4 になったため、安全業務登録を開始した。一次産業部門は必須サービスと認められているが、事業者が安全に業務を遂行していることを検証する必要がある。11 の質問に答えて登録する。登録前に二つのシンプルな問いがある。

事業所あたり 5 人以下の従業員か？職員間の距離をとる対策ができていますか？

もし二つともイエスなら質問事項全てを埋める必要は無い。どちらかがノーなら書式に記述するように。

*ニュージーランドのアラートレベル 4

<https://covid19.govt.nz/government-actions/covid-19-alert-level/>

生活に必須の事業（食品、医薬品、医療、エネルギー、燃料、ゴミ処理、インターネット、財政支援等）は継続

● 香港政府ニュース

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

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載していません。

1. 2019 年の食品施設及び食品事業に関連する食中毒アウトブレイクのレビュー

18 Mar 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 164_0 1.html

2019 年に CFS が受け取った食中毒は 184 件 805 人だった。原因は、細菌が 88.6%、ウイルスが 9.2%、天然毒素が 1.6%、化学物質が 0.5%だった。

2. エアフライヤーとアクリルアミド

18 Mar 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 164_0 3.html

エアフライヤーが人気を集めている。このキッチン家電は食品の周りに熱気を循環さ

せることで食品を揚げる。従来の揚げ物と比較して、エアーフライヤーは同じような味と食感の食事を作るのに少ない油で済む。

最近、韓国の消費者グループは、200°C でエアーフライして調理したフライドポテトに、かなりの量の発がん性の可能性のあるアクリルアミドが含まれていたと報告した。この報告は幾分か懸念となる。アクリルアミドは、食品を高温(>120°C)で加熱する際に、天然に存在する遊離アミノ酸、アスパラギン酸と還元糖(例えばグルコースやフルクトース)の間で形成される。一般に、より高温で調理時間が長くなると、調理方法に関わらず、アクリルアミドの量は多くなる。フライドポテト、ポテトチップス、ビスケットなど、焼いたり揚げたりした多くの食品は、比較的高濃度のアクリルアミドを含む。

アクリルアミドは長時間、高すぎる温度で調理しないことで減らすことができる。消費者は、食品を揚げたり(エアーフライヤーを含む)、焼いたり、トーストしたり、あぶる際に、黄金色あるいはもっと明るい色を目指す方がよい。

3. マカオ政府による情報

タイからマカオに輸入されたイカ製品「風琴魷魚」に、マカオの基準を超えるソルビン酸が検出され、食品警告を出した

The Department of Food Safety of the Macao Municipal Affairs Bureau (IAM) issued a food alert on squid product (“風琴魷魚”) (Country of origin: Thailand) due to the detection of sorbic acid exceeding Macao’s standard.

24 March 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20200324_3.pdf

2070 mg/kg のソルビン酸が検出された。

4. 違反情報

- 基準値超過の残留農薬がパパイヤサンプルに検出された

Pesticide residue exceeds legal limit in Papaya sample

Wednesday March 18, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200318_7867.html

食品安全センターが検査したところ、パパイヤにおいて、チアメトキサムが最大残留基準値 0.01 ppm のところ、0.038 ppm 検出であった。

- 乾燥イチジクが栄養表示規則に違反

Dried figs sample not in compliance with nutrition label rules

Thursday, March 19, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200319_7869.html

ドイツ産乾燥イチジクが、ナトリウム 44mg/100g 含有という表示のところ、180mg/100g 検出された。

- 缶入りアワビが栄養表示規則に違反

Canned abalone not in compliance with nutrition label rules

Thursday, March 19, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200319_7870.html

オーストラリア産缶入りアワビが、ナトリウム 370 mg/100 g 含有という表示のところ、670 mg/100 g 検出された。

- アーモンドミールサンプルが栄養表示規則に違反

Dried figs sample not in compliance with nutrition label rules

Thursday, March 26, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200326_7877.html

台湾産アーモンドミールサンプルが、エネルギー量が 120 キロカロリー/100 g という表示のところ 367 キロカロリー/100 g 検出された。

- 白菜のサンプルに基準値超過のカドミウムが検出された

Chinese cabbage sample detected with cadmium exceeding legal limit

Friday, March 27, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200327_7880.html

白菜のサンプルからカドミウムが基準値 (0.05 ppm) を超えて 0.12 ppm 検出された。

-
- 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

<http://www.mfds.go.kr/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

2020-03-06

- 2020.2.28～2020.3.5

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43114

- 2020.2.21～2020.2.27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43112

2. 食品衛生法違反の冷蔵餃子類の製造業者 12 ヶ所を摘発

食品安全管理課 2020-03-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43993

食品医薬品安全処は、冷蔵餃子を生産する食品製造加工業者 45 ヶ所を集中的に点検し、賞味期限を超過して表示した業者 4 ヶ所を含めた計 12 ヶ所を摘発した。主な違反は、▲表示違反 (4)、▲自己品質検査未実施 (1)、▲原料の受払い及び生産日誌の作成 (1)、▲衛生的取扱い基準違反 (4)、▲その他 (2) など。今回摘発された 12 ヶ所については、管轄

自治体が行政処分等の措置を実施し、3ヶ月以内に再度点検して改善可否を確認する予定である。主な摘発事例は、賞味期限を1~2日超過表示、製造・加工室の清掃不十分で床は排水口が詰まり水が溢れている、黒い水垢など清潔に管理していない、冷蔵保存と報告した製品を冷凍保管している、など。

3. 春季水産物に対する貝毒安全管理の強化

農畜水産物安全課 2020-03-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43992

食品医薬品安全処と海洋水産部は、春季水産物に対する貝毒安全管理のために、3月から6月までムール貝、アサリ、ホヤなどの水産物の回収・検査と貝毒発生が懸念される海域の安全性調査を実施する。

貝毒は海に生息する有毒藻類（*Alexandrium tamarense* など）を餌にする貝類などに現れる毒素で、ヒトが貝毒で汚染された水産物を摂取すると中毒症状を呈する可能性がある。貝毒は、毎年3月から南海沿岸を中心に発生し始めて次第に東・西海岸に広がり、海水温度が15~17℃のとき最高値となり18℃以上に上昇する6月中旬頃から自然消滅する。

食薬処は、3月から6月まで17の自治体とともに国内で流通している貝類等について回収検査を実施し、許容基準を超えている場合は、その水産物の流通販売禁止と回収廃棄などの措置をとる予定。

* 回収検査：貝類（ムール貝、アサリ、赤貝など）、脊索動物類（ホヤ、エボヤなど）

検査項目と基準：麻痺性貝毒 0.8 mg/kg、下痢性貝毒 0.16 mg/kg

また、海洋水産部（国立水産科学院）は、生産海域の調査地点を既存の50ヶ所から102ヶ所に拡大し、調査は月1回から週1~2回に拡大して実施し、許容基準を超えている場合は、その海域の貝類採取を禁止するなどの措置をとる予定である。

4. アサリはよく砂抜きをするとマイクロプラスチック 90%以上除去

食品危害評価課 2020-03-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43989

食品医薬品安全処 食品医薬品安全評価院は、干潟に生息するアサリの場合、塩水で30分以上砂抜きするだけでマイクロプラスチックが90%以上除去されると発表した。

* マイクロプラスチック：プラスチック海洋ごみなどが分解されて生成されたもの、人為的に微細に製造された5mm以下のプラスチック粒子を称する

評価院は、マイクロプラスチック汚染が全地球的環境問題として浮上していることに応じて、食品のマイクロプラスチック実態を把握するために、過去3年間（'17~'19年）国内流通水産物に対するマイクロプラスチック汚染のレベルを研究した。調査対象は、国内で流通している多消費水産物など14種66品目で、調査の結果、平均1gあたり0.47個程度のマイクロプラスチックが検出された。

* 貝類 0.07~0.86 個/g、頭足類 0.03~0.04 個/g、甲殻類 0.05~0.30 個/g、乾燥煮干し

1.03 個/g、天日塩 2.22 個/g 検出

マイクロプラスチックの材質は主にポリプロピレン (PP)、ポリエチレン (PE) とポリスチレン (PS)、大きさは 20~200 μm の「破片型」でした。調査対象水産物などのマイクロプラスチック検出レベルは、新しい毒性情報*及び国連食糧農業機関 (FAO) などの発表をもとに評価した結果、人体危害の可能性は非常に低いと評価された。

* 水産物で主に検出された材質とサイズのマイクロプラスチックを製造して 28 日間ラットに与えた結果、遺伝毒性及びその他の毒性学的変化は観察されなかった。

また、マイクロプラスチックは海洋生物の消化器官に主に観察されるため、消化器官 (内臓) を一緒に食べるアサリの砂抜き条件でマイクロプラスチック含有量の変化を試した結果、塩水で 30 分間砂抜きするだけでマイクロプラスチックが 90%以上除去されることが明らかになった。

* 人為的に汚染させたアサリを塩水に 30 分間放置 (暗所) するとマイクロプラスチック 468 個から 19~31 個に 90%以上減少

内臓を除去することができる水産物は内臓除去後に摂取し、内臓除去が難しいアサリなどは十分に砂抜き過程を経た後調理するとマイクロプラスチックの摂取量を減らすことができる。

5. 産後の養生時までワカメスープは一日 2 回で十分

栄養機能研究チーム/食生活栄養安全政策課 2020-03-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43986

食品医薬品安全処 食品医薬品安全評価院は、我が国の妊婦の出産から産後の養生時まで、ワカメスープの摂取によるヨウ素の過剰摂取を減らすために「産後の養生時、ヨウ素適正摂取実践要領」情報を提供している。ヨウ素は甲状腺ホルモンの生成に欠かせない栄養成分で一日の摂取目安量もあるが、超えないように勧告する上限摂取量 (2.4mg) もある。

* 摂取推奨量：一日必要量を満たす摂取水準

- ヨウ素一日摂取推奨量：0.15mg、0.24mg (妊婦)、0.34mg (授乳婦)

** 上限摂取量：人体に有害な影響が現れない最大摂取水準

評価院は、妊婦の適正ヨウ素摂取情報提供のために、昨年、全国 5 圏域の妊婦 (1,054 人) を対象に産後までの養生期間中のヨウ素摂取実態を調査した。調査対象は病院、産後養生院などで甲状腺疾患がない出産後~8 週の間妊婦であり、一日平均ヨウ素摂取量は 2.9mg だった。

* 一日平均ヨウ素摂取量：出産後~2 週 (3.6mg)、3~4 週 (3.0mg)、5~6 週 (2.4mg)、7~8 週 (1.8mg)

** 一日平均ワカメスープ摂取頻度：出産後~2 週 (2.4 回)、3~4 週 (1.9 回)、5~8 週 (1.2 回)

妊婦全体ではヨウ素の摂取推奨量を満たすが、1~4 週の一部妊婦でヨウ素の上限摂取量を超えていることが分かった。学会などの専門家たちは「妊婦が出産後 1~4 週間にワカ

メスープ摂取による短期間ヨウ素過剰摂取（上限摂取量超過）は、健康な成人の場合、大きく懸念する事項ではない」と説明している。「ただし、甲状腺疾患を伴っている妊娠・授乳婦の場合には、疾患の種類や状態などにより危害影響（甲状腺機能低下など）が現れるため、医療スタッフや専門栄養士に相談してヨウ素摂取制限の可否を決めなければならない」と強調した。一方、評価院は産後の養生時のワカメスープからのヨウ素適正摂取のために次の実践事項を提案した。

（調理）ワカメは 30 分以上水に浸した後、流水ですすいで使用し、昆布ではなく他の材料で出汁をとることを勧める。

* ヨウ素含有量（乾燥ワカメ 7g 基準）：ワカメ 1.1mg、昆布 13.5mg

（食事）ワカメスープとともに提供するメニューには、ヨウ素含有量が高い海苔や昆布、昆布の揚げ物より、タンパク質、食物繊維が豊富な肉類、豆腐、キノコなどを勧める。

（摂取）ワカメスープは一日 2 回以内で摂取して、さまざまな料理をまんべんなく摂取することを勧める。

* 1 回分量（1 ボウル、乾燥ワカメ 7g、妊婦家庭食基準）：ヨウ素 1.1mg 含有

6. 食品用器具・容器・包装の共通製造基準などの規制整備

添加物基準課 2020-02-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43982

食品医薬品安全処は、食品用器具・容器・包装の共通基準を細分化するなどの内容を入れた「器具及び容器・包装の基準及び規格」の告示改正案を 2 月 28 日に行政予告する。

今回の改正案の主な内容は、▲共通製造基準の細分化、▲合成樹脂のリサイクル基準明確化、▲共通規格及び用途別規格の整備、▲試験法改善など。共通製造基準は原材料基準、製造・加工基準、リサイクル基準に細分化して分かりやすいように規定を整備した。合成樹脂のリサイクル基準は、食品用多層材料の器具などを製造する際に食品が触れない面にリサイクル合成樹脂を使用できるようにし、ゴム乳首製造時の不純物などを除去するように総揮発量基準及び試験法を設けた。

7. 栄養産業の足がかり、栄養情報 DB を大幅に拡大

食生活栄養安全政策課/栄養機能研究チーム 2020-02-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43980

食品医薬品安全処は、食品安全情報ポータル「食品安全全国」で提供する食品栄養成分情報（以下「栄養情報」）を大幅に拡大して公開する。

最近、個人オーダーメイド型食事情報及びメニューなどの栄養情報の活用度が高くなっているため、外食（487→7,820 件）と加工食品（12,548→17,211 件）の栄養情報は大幅に拡大し、農・畜・水産物（4,403 件）は、最新情報に更新して合計 29,434 件の栄養情報データベース（DB）を構築した。

食薬処は、今年の「健康のために可能な栄養成分の実態調査」を通じて、家庭用簡便食

など約 3 万件の栄養情報を追加して、来年までに健康機能性食品など拡大して約 10 万件以上の栄養情報を確保する計画である。また、子供が主に摂取する嗜好食品を集中的に調査して、栄養成分と食習慣形成の相関関係を分析する一方、輸入食品栄養情報を自動的に DB 化できるように、「連携システム」を開発する予定である。栄養情報は学校など団体給食で栄養基準量に合うメニューを作成する時に必ず必要な基礎資料で、患者食やダイエット食のように個人オーダーメイド型メニューの開発にも活用度が高い資料である。

食薬処は、各部処（農林畜産食品部、海洋水産部、食薬処）ごとに作成している栄養情報を「食品安全国ホームページ」に集め容易に活用できるように、栄養情報公共データを全面開放した。

- 「食品安全国ホームページ」> 健康・栄養 > 食品栄養成分 DB に移動すると、「食品」タブで、農・畜・水産物（食品別）、加工食品（食品・メーカー別）、外食（食品・販売店別）の栄養成分検索ができる。
- 「栄養成分」タブは、特定の栄養成分が多く含まれている個々の食品製品の含有量順位と製品分類別の平均値を確認することができる。
- 「テーマ別」タブは、パブリカなどカラーフードの色別栄養成分の違いと調理（煮込み、焼くなど）に応じた栄養成分の変化率等を確認することができる。
- 他にも、548 個の国民多消費加工食品や外食原材料、調理方法、栄養成分（炭水化物など 80 要素）の情報を 3 月頃に追加で提供してパンフレットも配布する予定。

8. 子供の身長を伸ばす効能・効果標榜業者の点検結果を発表

サイバー調査団 2020-02-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43978

食品医薬品安全処は、一般的な食品が子供の身長に役立つと不当広告した業者 32 社と同社で販売した 21 製品を摘発して、放送通信審議委員会に販売サイトの遮断を要求し、故意・常習違反業者は行政処分及び告発する予定である。

今回の発表は、新学期シーズンを迎えて子供へのプレゼント用に愛用されている製品のうち、身長を伸ばす機能性があるように広告された一般食品と健康機能食品販売業者に対して集中的に点検した結果である。特に最近、YouTube など SNS で、製品を摂取したら身長が〇〇 cm 高くなったと広告する偽体験記映像は司法当局に捜査依頼する予定であり、機能性が検証されていない海外からの個人輸入と輸入代行製品に対しては継続的なモニタリングを実施して遮断措置している。また、一般食品製品名に、「身長を伸ばす」関連機能性をあいまいに表現した場合、製品名を変更するように是正措置した。

主な摘発内容は、▲一般食品が子供の身長に効果があるという広告（445 件）、▲健康機能食品審議違反広告（219 件）、▲健康機能食品機能性以外の広告（53 件）など。

（一般食品が子供の身長を伸ばすのに効果があるという広告）A 社（流通専門販売業）は、ショッピングモール、インスタグラムなど SNS で、身長の成長栄養剤、身長の成長促進食品等のフレーズを広告に活用し、動物実験だけで認められた特許物質が人体の身長に役立つ

つとして広告。

(健康機能食品の機能性以外の広告) B社(健康機能食品販売業)は、子供の身長に役立つ機能性原料が使用されていない健康機能食品を身長機能性製品として広告(例:機能性原料としてビタミン類、亜鉛のみを使用した、身長に効果がある健康機能食品として広告)。

(体験記広告) C社(流通専門販売業)は、YouTube、インスタグラムなどで製品を撮取して身長が〇〇cm高くなった偽体験記を流布して関連製品を示し、販売サイトをリンクして消費者を誘引。

食薬処は、国民の関心が高いオンライン流行製品の継続的なモニタリングと現場の監視を通じて消費者被害防止に最善を尽くす一方、故意・常習違反者に対しては行政処分及び告発措置など強硬対応する予定である。併せて、健康機能食品を購入する消費者は、製品の表示内容に健康機能食品マークと選択した製品の機能性が何かを確認して購入することを要請した。

9. 回収措置

無申告輸入包装紙を使った製品の回収措置

輸入流通安全課 2020-02-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43976

食品医薬品安全処は、輸入食品販売チェーンが日本産食品用包装紙を食薬処に輸入申告せずに通関後、自分が直接製造・加工する冷麺スープなどの包装紙として使用した事実が確認されたため、該当の製品を販売中止及び回収措置する。

● シンガポール食品庁 (SFA : Singapore Food Agency) <https://www.sfa.gov.sg/>

1. ラベルと包装上の表示について

Labelling & Packaging Information

Wednesday, March 4, 2020

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/labelling-packaging-information/general-information>

シンガポールで販売されるすべての包装済み食品は、食品規則の基準に基づきラベル表示が求められている。食品の輸入業者及び製造業者にはガイドラインが参考になる。消費者向けには、食品表示をどのように読み、理解すれば良いのかを説明したサイトを公開している。

*事業者向け

Labelling Guidelines for Food Importers & Manufacturers

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/labelling-packaging-information/labelling-guidelines-for-food-importers-manufacturers>

* 消費者向け

Understanding Food & Nutrition Labels

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/labelling-packaging-information/understanding-food-nutrition-labels>

2. 食品中のマリンバイオトキシン、無機ヒ素及びメタノールの最大基準値

MAXIMUM LIMITS FOR MARINE BIOTOXINS, INORGANIC ARSENIC, AND METHANOL IN FOOD

17 March 2020 ; 食品規則管理部門

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/circular---maximum-limits-marine-biotoxins-inorganic-arsenic-methanol.pdf>

<通知>

食品輸入業者/製造業者 宛

「汚染物質」として一般的に表現される、食品に偶発的に含まれる成分の最大基準値は食品規則により明確にされている。シンガポール食品庁（SFA）は消費者の健康を保護し、食品業界のニーズ変化を満たすために、食品規則のもと、偶発的に含まれる成分に対する最大基準値を継続的に見直し、更新する。最大基準値は、シンガポールの要件について食品業界向けにより透明性をもって提供されるよう SFA のウェブサイト上に公表される。

SFA は様々な食品中のマリンバイオトキシン、無機ヒ素及びメタノールの存在に関するリスクを評価しており、別表 A のリストの食品中のこれらの汚染物質に対して最大基準値を設定する予定である。これらの最新の最大基準値は現在の最大基準値より取引を促進し、関連するコーデックス規格や先進国の規制基準と合致する。

SFA は別表 A に記した食品中の特定の汚染物質についての最大基準値を 2020 年 4 月 1 日から施行する予定である。すべての取引業者が、2020 年 4 月 1 日以降、販売される食品はこれらの要件を遵守することを保証しなければならないことを再度確認すべきである。

別表 A: 特定の食品中のマリンバイオトキシン、無機ヒ素及びメタノールの最大基準値

汚染物質	食品	最大基準値
麻痺性貝毒 (PSP)	二枚貝軟体動物	0.80mg サキシトキシン当量/食肉部 kg
下痢性貝毒 (DSP)	二枚貝軟体動物	0.16 mg オカダ酸当量/食肉部 kg
記憶喪失性貝毒 (ASP)	二枚貝軟体動物	20 mg ドーモイ酸当量/食肉部 kg

ブレベトキシン (PbTXs)	二枚貝軟体動物	0.80mg ブレベトキシン-2 当量/kg
アザスピロ酸 (AZA)	二枚貝軟体動物	0.160mg アザスピロ酸-1 当量/kg
ヒスタミン	魚	100 ppm
無機ヒ素 ¹	魚	2 ppm
	甲殻類	2 ppm
	軟体動物	1 ppm
メタノール	赤ワイン、白ワイン及び強化 ワイン	3g メタノール/ エタノール L
	ウイスキー、ラム、ジン及び ウォッカ	0.4g メタノール/ エタノール L
	その他蒸留酒、果実酒、 野菜酒及び蜂蜜酒	8g メタノール/ エタノール L

¹食品規則、附表第 10 (Tenth Schedule) の「魚、甲殻類及び軟体動物」のヒ素 (総) 基準値は、もはや適用されない。魚、甲殻類及び軟体動物については無機ヒ素の最大基準値を参照のこと。

3. 食品検査について

Food Testing

Thursday, March 12, 2020

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-testing-services/food-testing>

国立食品科学センター (National Centre of Food Science: NCFS) は、検査とモニタリングを通じて食品供給と安全規制を支援している。さらに、新規の化学ハザードや微生物ハザードに対処するために検査能力を継続的に進展させている。ここでは、シンガポールの様々な食品の検査能力 (どのような検査が可能なのか) を紹介する: 化学汚染物質、栄養素・食品添加物・保存料、残留医薬品 (例: 抗生物質)、残留農薬、食品微生物、寄生虫、食品の品質/信頼性 (経済目的の詐欺製品がないかの検査)、毒素 (例: 自然毒、微生物毒素、カビ毒)、分子生物学・GMO。

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

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

1. ニュースコーナー

FSSAI は食品安全担当部署にニセ食品の探索を行うよう強く要請

FSSAI urges food safety depts to conduct searches for counterfeit food

14 March, 2020

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_news_FoodSafety_FNB_16_03_2020.pdf

FSSAI は州の食品安全当局に、偽物が出回っていないか定期的に市場を調べるよう依頼した。必要であれば地元の警察も関与するように。また大手ブランドと協力して行動になげられる情報を作るよう要請した。さらに認可されていない輸入食品が販売されているという苦情も受け取っている。

2. メディアコーナー

コロナウイルス恐怖：食品に関連する噂を取り締まり；カレーにコロナ騒動を抑制する

Coronavirus scare: Crack down on food linked rumours; curb commotion about corona on curry

12-03-2020

https://fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Corona_Financial_13_03_2020.pdf

インド政府は食品の安全性を確認する適切な措置を確実にとる必要がある。当局は必要に応じウェブページを更新し食品の安全性に悪影響があることについてどんなことでも人々に最新情報を伝えるべきである。コロナウイルスのため世界同様インドでは肉業界が大規模発注（B to B）を失い、各種食品飲料関係者が大きな影響があるだろうことを恐れている。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、加工場におけるカットレタス及びニンジン、皮を剥いたニンニク、サツマイモ、カキ、マンゴー及びアボカドの洗浄水の殺菌のための加工助剤としての過酸化水素、酢酸及び過酢酸水溶液の使用の安全性に関する報告書を公表
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、「ガルシニア(Garcinia gummi-gutta)を原料として含有する食品サプリメントの摂取に関連するリスクに関する報告書」を公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、食物アレルギーの新たな参照用量に関する意見書を公表

ProMED-mail

メタノール中毒-イラン：COVID-19 のニセ治療法

Methanol poisoning - Iran: counterfeit treatment for COVID-19

2020-03-28

<https://promedmail.org/promed-post/?id=7155084>

Date: Fri 27 Mar 2020 Source: AP News [edited]

おむつしかつけていない挿管された 5 才の少年の動かない身体のそばに立った防護服とマスクをつけたイランの医療従事者が、人々に懇願する：新型コロナウイルスへの恐怖からアルコールを飲まないで。

この少年は両親がウイルスから守ると間違っ信じた有毒メタノールを与えられて失明した、イランでのパンデミックの中で生じた流行の数百の犠牲者のうちの一例に過ぎない。

イランメディアによるとこれまで国内でメタノールを飲んで 300 人以上が死亡し 1000 人以上が病気になっている。イランでは飲酒は禁止されていて密造酒しかない。保健省の手伝いをしている医師によると問題はさらに大きく 2020 年 3 月 27 日に Associated Press に語ったところでは死者は 480 人、病者は 2,850 人である。

この中毒はイランのソーシャルメディアで広がったニセ薬として、である。イランでは人々が政府を深く疑っている。

「他の国では問題は一つしか無い、新型コロナウイルスのパンデミックである。しかしイランでは二つの戦線がある」とイラン保健省アドバイザー Hossein Hassanian 博士はいう。「我々はメタノール中毒とも闘わなければならない」

イランのソーシャルメディアで何度も流れているのは 2 月のタブロイド紙に基づく英国の教師がウイスキーと蜂蜜でコロナウイルスが治ったと主張しているという話で、それにアルコールベースのハンドサニタイザーを使用するというメッセージが混ざって高濃度アルコールを飲めば体内でウイルスが殺せると信じられている。ウイルスへの恐怖と教育の貧弱さとインターネットの噂により多くの人々がメタノールを含む密造酒を飲んで病気になった。イランではメタノールの製造者はエタノールと区別できるように色素を加えることが義務づけられている。しかし一部の密造業者は色を漂白剤で漂白してアルコールと混ぜて飲用として売っている。メタノールは匂いや味ではわからない。残念ながら一部の地域ではメタノールによる死亡が新型コロナウイルスによる死亡より多い。

EurekAlert

● 妊娠中に魚をほどほどに食べることの子どもへの利益はリスクを上回る

Benefits of fish in moderation while pregnant outweigh risks for child

16-MAR-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-03/ksom-bof031220.php

妊娠中、週に 1~3 回魚を食べることは子どもが大きくなってからの代謝健康向上に関連する。*JAMA Network Open* に発表された欧州 5 カ国 805 組の母子の参加した HELIX 研究のデータ。妊娠中に母親に魚の摂取について質問して水銀暴露を測定し、子どもが 6 から 12 才になったときに各種測定を行った。週に 1 回未満の魚の摂取に比べて週に 1~3 回

の摂取だった母親の子どもは代謝症候群スコアが低かった。しかし魚を食べる回数が増えると利益は減少した。

- 「寿司寄生虫」が過去 40 年で 283 倍に増加した

'Sushi parasites' have increased 283-fold in past 40 years

19-MAR-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-03/uow-ph031520.php

次に刺身や握りやその他の生の魚を食べるときには寄生虫チェックを。

ワシントン大学の研究者らが *Global Change Biology* に発表。1970 年代から魚のアニサキスが増加したようだ。これまでに公表されたアニサキスに関する文献の調査に基づく。

- 同時に存在する汚染物質がノースカロライナの地下水リスクを上げているかもしれない

Co-occurring contaminants may increase NC groundwater risks

24-MAR-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-03/du-ccm032420.php

地下水井戸のヒ素、クロム、バナジウム、ウランの濃度を測定した。

Piedmont 地域の Kings Mountain 地帯と Charlotte 及び Milton 地帯の約 84% の井戸は、ノースカロライナ健康福祉サービス省の推奨する健康指標値を超えるバナジウムと 6 価クロムを含んでいた。EPA の飲料水中クロムの最大汚染濃度は総クロムで 100 $\mu\text{g/L}$ であるが、6 価クロムには別の基準はない。ノースカロライナ健康福祉サービス省は 6 価クロムについては 100 万人あたり 1 人の生涯 (70 年) 発がんリスクとして 0.07 $\mu\text{g/L}$ の濃度を設定している。 *Environmental Science & Technology* に発表。

- カンナビノイド製品の表示が公衆衛生上の懸念になっている

Labeling of cannabidiol products becoming a public health concern

25-MAR-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-03/mali-loc032520.php

ヘンプ及びヘンプ由来カンナビジオール (CBD) 製品の正確で情報を提供する表示の必要性が重大な公衆衛生問題である。カンナビジオールは FDA が認可する医薬品であるにもかかわらず、ますます多くの飲料、食品、サプリメントに加えられ、しばしば誤解を招く表示やマーケティングの文言が伴うようになっている。 *Cannabis and Cannabinoid Research* にオープンアクセスで公開される。現在、CBD を含む製品は膨大な人々が手に入れ、それが不当な場合もしばしばあり、明確で真実の表示が必須である。

* Labeling of Cannabidiol Products: A Public Health Perspective

<https://www.liebertpub.com/doi/10.1089/can.2019.0101>

(オープンアクセス)

- 消費者保護のためのフレーバー研究

Flavor research for consumer protection

26-MAR-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-03/tuom-frf032620.php

2013年、ドイツの消費者組織 Stiftung Warentes がチェリーフレーバー飲料からベンゼンを検出した。それはどこから来たのか？ミュンヘン工科大学の食品システム生物学ライプニッツ研究所の新しい研究が答える。

BfRによるとベンゼンは我々が主に呼気から吸収していて非喫煙者は1日平均200マイクログラム、喫煙者はその十倍ほどとっている。食品にも痕跡程度含まれる。

Stiftung Warentes が2013年に検出したのは4.6 $\mu\text{g/L}$ で飲料水基準は1 $\mu\text{g/L}$ である。当時 Stiftung Warentes の専門家はそのベンゼンはベンズアルデヒド由来だろうと考えた。これをミュンヘン工科大学の研究者らが再検討した。その結果この想定が正しく、ベンズアルデヒドから光によってベンゼンができることが確認された。しかし実験室のチェリージュース中ではベンゼンができず、暗赤色のせいで光から保護されると考えられた。市販商品のチェリーフレーバー飲料中ベンゼンは既にベンゼンができていたチェリーフレーバーを加えたためであろう。Eur Food Res and Technol に発表される。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室