

## 食品安全情報（化学物質） No. 21/ 2020 (2020. 10. 14)

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>

#### 【FSA】 FSA と FSS は英国の食品犯罪の評価を発表する

英国食品基準庁（FSA）の英国食品犯罪ユニットとスコットランド食品犯罪・事件対策ユニットが、英国の食品犯罪の脅威の評価を発表した。「食品犯罪」は、フードサプライチェーンにおける重大な不正行為や関連の犯罪行為と定義されている。評価によると、食品犯罪には7つのタイプがある：窃盗（例：不正な流用、家畜の盗難）、違法な加工（例：未承認の施設や技術を利用する）、廃棄物転換、異物混入（例：増量のために何かを添加する）、代替使用（例：材料をより安価で品質の劣る素材に代える）、虚偽表示（例：品質や安全性、原産地などの文言を変えて、より優れているように見せる）、文書詐欺。

\*ポイント： 2013年にアイルランドと英国における牛肉製品への馬肉の不正な混入が発覚してEU規模で大スキャンダルになったことがきっかけとなり、欧州では食品偽装などの不正行為への対策が強化されています。この評価書では食品犯罪の行為を7つのタイプに分けて、これまでにEU諸国で確認された具体的な事例を挙げてそれぞれの特徴をまとめています。

#### 【WHO/別添】 国際鉛中毒予防週間 2020

第8回国際鉛中毒予防週間が2020年10月25～31日に開催される。この行動週間は、国連環境計画（UNEP）と世界保健機関（WHO）が共同で主導する「鉛塗料廃絶のための国際同盟（鉛塗料同盟）」の行動戦略の一つである。鉛塗料の製造と販売は未だに60%以上の国々で許可されており、子供と労働者の鉛暴露の継続的な暴露源となっている。今年の行動週間は、規制と法的措置を通じて鉛塗料の世界的な段階的廃止を加速する必要性に焦点をあてている。

\*ポイント： 鉛は、WHOが提示している重要な公衆衛生上の懸念のある10の化学物質の1つです（鉛の他に、大気汚染物質、ヒ素、アスベスト、ベンゼン、カドミウム、ダイオキシン・ダイオキシン様物質、不足・過剰なフッ化物、水銀、危険性の高い農薬）。昔は主な暴露源として有鉛ガソリンが問題となっていました。その使用の段階的廃止が成功したので、次の目標として鉛塗料の廃絶への取り組みが世界的に進められています。この問題への理解が深まるよう、今号の別添に鉛と鉛塗料に関するQ&Aを紹介したので参考にして下さい。

#### 【FDA】 FDAは乳製品を含まないとされるダークチョコレートの乳アレルギー検査の結果を発表

米国食品医薬品局（FDA）が、「乳（又は乳製品）を含まない」と表示された国産のダークチョコレート製品を対象に乳アレルギーの検査を実施し、ダークチョコレートバーの52製品のうち4製品に危険になり得る量の乳アレルギーが含まれていたと発表した。乳・乳製品を意図的に加えなくても、大抵のダークチョコレートの製造設備がミルクチョコレートと共用されるためにダークチョコレート製品に乳が混入する可能性があるとして注意を呼びかける。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. 国際鉛中毒予防週間 2020
2. 毒性学、食品安全におけるリスク評価&暴露評価訓練コース
3. 国際がん研究機関（IARC）

### [【FAO】](#)

1. 国際食品ロスと廃棄啓発デー
2. Codex

### [【EC】](#)

1. RASFF 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. 食品酵素関連

### [【FSA】](#)

1. FSA と FSS は英国の食品犯罪の評価を発表する
2. Eating Well Choosing Better 追跡調査 - 第 5 回
3. リコール情報

### [【FSS】](#)

1. FSS の長期の消費者追跡調査の最新結果

### [【DEFRA】](#)

1. プラスチック製のストロー、スターラー、綿棒の禁止開始

### [【PHE】](#)

1. 企業の砂糖を減らす 3 年目進行状況発表

### [【ASA】](#)

1. ASA 裁定

### [【BfR】](#)

1. タトゥーインク：ピグメントブルー15:3 とピグメントグリーン 7 のリスク評価

### [【RIVM】](#)

1. 農薬の個人使用

### [【ANSES】](#)

1. キノコ狩りの季節になった：中毒リスクに注意！
2. シアノバクテリア

### [【FSAI】](#)

1. ゴマ種子に高濃度の未承認の農薬エチレンオキシド検出のため Sesame Seed Bagels を撤収措置

### [【FDA】](#)

1. FDA は「あなたの知性を養う」消費者教材を発表
2. FDA は作製業者向け関係者への支援である動物バイオテクノロジーウェビナーを発表する
3. FDA は乳製品を含まないとされるダークチョコレートの乳アレルギー検査の結果を発表
4. FDA と USDA は米国の乳製品輸出を促進する覚え書きに署名
5. FDA は培養シーフード細胞で作った食品の表示について情報募集
6. FDA は新しい栄養成分表示に関する社会人向け医学教育動画を公表
7. リコール情報
8. 警告文書

### [【NTP】](#)

1. ニュースレター

#### [【CFIA】](#)

1. 食品安全検査報告

#### [【FSANZ】](#)

1. カナダと FSANZ による GM 食品安全性評価の共有
2. 食品基準通知

#### [【TGA】](#)

1. 安全性警告

#### [【MPI】](#)

1. 貝のバイオトキシン警告 - 北島西岸
2. リコール情報

#### [【香港政府ニュース】](#)

1. イカのサンプルから基準値超過のカドミウムが検出された
2. ターメリック粉サンプルに未認可の着色剤のスーダン色素を検出する
3. 食品安全センターはアイゴのサンプルにマラカイトグリーンを検出する
4. 違反情報

#### [【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果 (2020.9.11~2020.9.17)
2. 名節に備え健康製品、オンライン広告に注意してください!
3. 食薬処、「韓・ノルウェー水産物衛生約定」を締結
4. ホウレンソウ、セロリなど計4件で残留農薬基準超過
5. 祭祀用魚、簡単に区別することができます!
6. コーヒー専門店でもカフェイン含有量を確認して選択してください
7. オキアミ油・コラーゲン製品、故意・常習不当広告業者摘発
8. 食品用殺菌剤、人体に使わないでください!
9. 新鮮できれいな卵、安心して召し上がってください!
10. 食薬処、COVID-19 危機状況を利用し食品など虚偽・誇大広告スパム SMS 大量送信業者など摘発
11. 食品安全国、国民の関心情報がひと目で
12. ニトロフラン系代謝物検出の米国産冷凍牛足の回収措置

#### [【SFA】](#)

1. 月餅の安全性

#### [【その他】](#)

- ・食品安全関係情報 (食品安全委員会) から
- ・(ProMED-mail) 中毒—米国：(フロリダ) ロヒプノール疑い
- ・(ProMED-mail) 有害流出物 ロシア：(カムチャッカ) 海の生物、ヒト
- ・(EurekAlert) 8億人の子供たちがいまだ鉛に暴露されている
- ・(EurekAlert) 研究者は北極圏のアザラシの水銀濃度が一定であることを発見
- ・(EurekAlert) グルテンの早期導入が子どものセリアック病を予防するかもしれない

#### 別添

- 【WHO】Q&A：鉛と鉛塗料

---

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

### 1. 国際鉛中毒予防週間 2020

International Lead Poisoning Prevention Week 2020

<https://www.who.int/campaigns/international-lead-poisoning-prevention-week/2020#>

ー鉛塗料の世界的な段階的廃止を加速させようー

第8回国際鉛中毒予防週間 (ILPPW) が2020年10月25～31日に開催される。この行動週間は、国連環境計画 (UNEP) と WHO が共同で主導する「鉛塗料廃絶のための国際同盟 (鉛塗料同盟)」の行動戦略の一つである。

鉛塗料の製造と販売は未だに60%以上の国々で許可されており、子供と労働者の鉛暴露の継続的かつ将来の暴露源となっている。今年の行動週間の焦点は、規制と法的措置を通じて鉛塗料の世界的な段階的廃止を加速する必要性についてである。

政府、市民社会組織、医療従事者、企業らにこのウェブページで提供されている素材を使って活動週間中にキャンペーンを企画するよう勧める。

\*別添参照「Q&A : 鉛と鉛塗料」

### 2. 毒性学、食品安全におけるリスク評価&暴露評価訓練コース

Training Courses on Toxicology, Risk Assessment in Food Safety & Exposure Assessment

20 October 2020 14:00 – 15:30 UTC Time

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2020/10/20/default-calendar/training-courses-on-toxicology-risk-assessment-in-food-safety-exposure-assessment>

化学物質のリスク評価の訓練から得た経験と教訓を共有し、新しい指導者に刺激を与えつつ支援することを目的としたウェビナー。

### 3. 国際がん研究機関 (IARC)

アヘン摂取の発がん性評価の IARC モノグラフ

IARC Monographs evaluation of the carcinogenicity of opium consumption

9 October 2020

<https://www.iarc.fr/news-events/iarc-monographs-evaluation-of-the-carcinogenicity-of-opium-consumption/>

アヘン摂取の発がん性に関する IARC モノグラフ評価の結果が *Lancet Oncology* (Available online 8 October 2020)に発表された。これは、IARC モノグラフ第126巻の結論の要約である。

アヘンはケシ (*Papaver somniferum*) から製造される中毒性の麻薬で、ヒトは吸煙や経口摂取で暴露される。今回は最小限に加工された形態 (生アヘンなど) を対象に評価して

おり、類縁化合物（モルヒネやヘロインなどのオピエート）やオピオイド（フェンタニルなど）は対象外とした。

IARC 作業部会は、アヘン摂取にはヒトの喉頭、肺、膀胱における発がん性の十分な根拠があることに基づき、ヒトへの発がん性がある（グループ 1）と分類した。食道、胃、膵臓、咽頭における発がん性については限られた根拠がある。

\*プレスリリース

[https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2020/10/pr289\\_E.pdf](https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2020/10/pr289_E.pdf)

\*Q&A

<https://www.iarc.fr/faq/iarc-monographs-evaluate-the-carcinogenicity-of-opium-consumption/>

\*インフォグラフィクス

[https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2020/10/mono126\\_opium\\_infographic\\_2020.jpg](https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2020/10/mono126_opium_infographic_2020.jpg)

---

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

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

## 1. 国際食品ロスと廃棄啓発デー

International Day of Awareness of Food Loss and Waste

<http://www.fao.org/international-day-awareness-food-loss-waste/en/>

ー2020年9月29日ー

1. この危機の時に食品を無駄にする余裕はない
2. 食品ロスと廃棄を減らすのはフードシステムを強化する強力な方法
3. フードシステムの効率を上げるには革新、技術、インフラが重要
4. 公的介入は民間部門の食品ロスと廃棄を減らすための投資を促すべき
5. 革新的ビジネスモデルが必要
6. 我々全員が食品を救うべき

革新が食品ロスと廃棄を減らすのに役立つ三つの賢いやりかた

Three smart ways innovation is helping reduce food loss and waste

28/09/2020

<http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1309567/>

- 1) 食品の販売あるいは寄付を最大化するアプリ
- 2) 3D 製品デザインによる新技術
- 3) 革新的なシンプルな装置

## 2. Codex

- 最初のバーチャル会合で基準の採択が進む

Standards adoption progresses at first ever virtual meeting

28/09/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1310284/>

第 43 回コーデックス総会（CAC43）の 3 日間の会合が終了し、10 の規格、6 つの新規作業提案が採択された。総会には 120 以上のメンバーと 50 以上のオブザーバーが参加した。次回は 10 月 12 日月曜日に開催される予定である。

- FAO の食品安全戦略の推進には強力で反応が早い Codex が重要

A strong and responsive Codex important to advancing FAO Food Safety Strategy

06/10/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1311711/>

9 月 28 日～10 月 2 日にバーチャル開催された第 27 回農業委員会（Committee on Agriculture: COAG）の報告。参加者は、食品安全の課題の検討とともに持続可能な開発のための 2030 アジェンダの達成に取り組むという新しい FAO 食品安全戦略の発展を支援することで合意した。この戦略は、食品システムの変革をもたらすと同時に、食品供給に影響を与えるであろう不測の世界的な課題と危機を管理することへの助言を提供する。戦略の推進には WHO やコーデックスとの協力が必要である。

---

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

[https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

### 1. RASFF 報告書

RASFF Reports and publications

[https://ec.europa.eu/food/safety/rasff/reports\\_publications\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff/reports_publications_en)

2019 年次 RASFF 報告書及びインフォグラフィクスを公表。

#### 報告書 : RASFF Annual Report 2019

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff\\_annual\\_report\\_2019.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_2019.pdf)

2019 年は RASFF 40 周年の記念すべき年であった。この年のオリジナル通知は 4,118 件で、うち警報通知が 1,173 件、フォローアップ用情報が 546 件、注意喚起情報が 882 件、通関拒否通知が 1,499 であった。2018 年と比較して深刻な健康リスクがあることを示す警

報通知が 5%増加しており、6 年連続で増加している。

(以下、化学物質関連の傾向について抜粋)

- ・ 複数の通知が関連づけられた事例：米国産の缶詰ドッグフードのビタミン D 高含有について、当該製品が EU の卸売販売業者を介して約 50 カ国に流通しリコール対象になった；オーストリア業者がオンライン等で販売したテトラヒドロカンナビノールを高濃度に含む多様な製品について。
- ・ アレルギー (194 件)：件数が多いアレルギーは乳、グルテン、ダイズ。製品では穀類及びベーカリー製品に関する通知が多い。
- ・ 物理的な異物混入 (137 件)：件数が多い異物は金属、ガラス、プラスチック。
- ・ カビ毒 (534 件)：(アフラトキシン) カビ毒の中で圧倒的に件数が多い。特にナッツ類。原産国別に見るとトルコ産のナッツ・ナッツ製品・種子と果実・野菜、米国産とアルゼンチン産のナッツ・ナッツ製品・種子の件数が多い。(オクラトキシン) アフラトキシンの次に件数が多い。特にレーズンと乾燥イチジク。原産国別ではトルコ産が多い。
- ・ 残留農薬 (253 件)：通知件数の多い順にクロルピリホス (EU での使用が禁止された)、ホルメタネート、トリシクラゾール、カルボフラン、アセタミプリド、オメトエート、カルベンダジム、トルフェンピラド、ジメトエート、エスフェンバレレート。原産国ではトルコ、インド、中国、ドミニカ共和国などが多い。
- ・ 食品接触物質の食品への移行 (172 件)：メラミン製からのホルムアルデヒドとメラミン、金属製からのクロム・ニッケル・マンガン・鉄・鉛・アルミニウムなど。特に問題だったのが竹繊維で作られた製品で、メラミン素材の利用が提示されておらず、検査でメラミンやホルムアルデヒドの食品への移行が報告された。
- ・ その他：フードサプリメント等の 2,4-ジニトロフェノール (DNP) やモナコリン K の過剰摂取

## 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](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 40 週～第 41 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)

南アフリカ産イタリア経由レーズンの亜硫酸塩 (21 mg/kg) 非表示、中国産オランダ経由



ステビア甘味料タブレットの甘味料アセスルファミカリウム(E950) (328 mg/kg)及び甘味料アスパルテーム(E951)非表示(648 mg/kg)、英国産オランダ経由フードサプリメントのカフェイン (300 mg/1 回分用量)とシネフリン(2000 mg/kg) 高含有及び未承認新規食品成分2-ジメチルアミノエタノール(DMAE)、産出国不明オランダ経由煎った皮付きゴマ種子の未承認物質エチレンオキシド(8.1 mg/kg)、オランダ産 CBD オイルのテトラヒドロカンナビノール(THC) (525 mg/kg)、バングラデシュ産冷凍ブラックタイガーエビの未承認物質ロイコマカライトグリーン(2.47 µg/kg)、スペイン産チルドマグロ赤身の水銀(1.6 mg/kg)、ドイツ産ゴマ種子の未承認物質エチレンオキシド(9.1 mg/kg)、オーストラリア産竹製カップからのホルムアルデヒド(239 mg/l)及びメラミン(4.2 mg/l)の溶出、スウェーデン産オランダ経由デーツシロップのオクラトキシン A (27.9 µg/kg)、チリ産ブラックレーズンの未承認物質イプロジオン(0.64 mg/kg)、エチオピア産ドイツで包装済みチリミックスパウダーのアフラトキシン(B1 = 26.8; Tot. = 78.8 µg/kg)、中国産イタリア経由ミニゼリーカップの摂取による窒息リスクおよびアルギン酸ナトリウム(E401)未承認、など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産ナスのジメトエート(0.04 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.027 mg/kg)、ペルー産生鮮根生姜の鉛高含有(0.16 mg/kg)、ベトナム産冷凍キングフィッシュのヒスタミン(452; 340 mg/kg)、スリランカ産英国経由包まれたマグロ刺身チャンクのヒスタミン(811 mg/kg)、スペイン産解凍キハダマグロロインのアスコルビン酸(E300)高含有(578 mg/kg)、ナイジェリア産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 50.4; Tot. = 76 µg/kg)、イタリア産ブドウのエテホン(1.8 mg/kg)、ポーランド産トマトのフロニカミド(1.5 mg/kg)、イタリア産牛乳のアフラトキシン(Tot. = 0.214 µg/kg)、ラオス産レッドチリの未承認物質カルベンダジム(0.45 mg/kg)・ヘキサコナゾール(0.035 mg/kg)およびトリシクラゾール(0.035 mg/kg)、中国産杓子からの一級芳香族アミンの溶出(3.63 mg/kg)、北マチェドニア共和国産ペッパーのホルメタネート(0.13 mg/kg)、トルコ産ペッパーのピリミホスメチル(0.89 mg/kg)・クロチアニジン(0.16 mg/kg)・ホルメタネート(0.86 mg/kg)・タウフルバリネート(0.03 mg/kg)、ポーランド産子牛肉入りポークソーセージのベンゾ(a)ピレン( 5.5 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 の合計: 39.1 µg/kg)、オンライン販売されている 2,4-ジニトロフェノール(DNP)、スペイン産冷凍メカジキの水銀(1.3 mg/kg)、など。

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

オランダ産フードサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、英国産バスマティ米のブプロフェジン(0.039 mg/kg)・チアメトキサム(0.24 mg/kg)・未承認物質メタミドホス(0.019 mg/kg)・カルベンダジム(0.019 mg/kg)・アミトラズ(0.24 mg/kg)・トリシクラゾール(0.46 mg/kg)、コロンビア産フードサプリメントのエチレンジアミン四酢酸カルシウムニトリウム(CDEDTA) (E385)未承認及び着色料エリスロシン(E127)の未承認使用、ポーランド産飼料用大麦の残留農薬(ブロムコナゾール 0.035 mg/kg)、中国産ポーランド経由竹製旅行用マグからのメラミンの溶出(2.52 mg/kg)、米国産ポルトガル経由フードサプリメントの未承認物質メラトニン(1.5 mg/item)および未承認新規食品成分カンナビジオール



ール(CBD) (5 mg/item)、ベルギー産子豚用補完飼料のヒ素(6.5 mg/kg)・カドミウム(0.95 mg/kg)及び鉛(18 mg/kg)、ベトナム産冷凍フクロタケの未承認物質クロルピリホス(0.05 mg/kg)及びジメトエート(0.04 mg/kg)、イタリア産ミネラルウォーターの亜硝酸塩高含有(0.048 mg/l)、ベルギー産冷凍バジルの未承認物質イプロジオン(0.11 mg/kg)、フランス産センナの葉の粉末入りエネルギーバーの未承認市販、オーストリア産産卵鶏用完全飼料の銅高含有(29.5 mg/kg)、ドイツ産食品酵素の未承認市販、ポーランド産ココナッツキャンデーのトランス脂肪酸高含有(13 /100g)、スロベニア産鶏肥育用完全飼料の銅高含有(33.2 mg/kg)、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産ペッパーのピリミホスメチル(0.043 mg/kg)及びホルメタネート(0.232 mg/kg)、米国産飼料用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 63.3 µg/kg)、アルゼンチン産茹でピーナッツのアフラトキシン(B1 = 4.6; Tot. = 16 µg/kg)、トルコ産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 120; Tot. = 130 µg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.361 mg/kg)及びアセタミプリド(0.672 mg/kg)、トルコ産ペッパーのピリミホスメチル(0.234 mg/kg)及びラムダ-シハロトリン(0.218 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 16.5; Tot. = 28.9 µg/kg)、コロンビア産スナックのナタマイシン(E235)とナイシン(E234)未承認及び着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、米国産観賞魚用飼料のアスタキサンチン及びカンタキサンチン(sum > 100 mg/kg)高含有、トルコ産イチジクのオクラトキシン A (28 µg/kg)、米国産シリアル着色料タートラジン(E102) (280 µg/kg)・着色料サンセットイエローFCF(E110) (84 mg/kg)・着色料アルラレッド AC(E129) (218 mg/kg)・着色料ブリリアントブルーFCF(E133) (173 mg/kg)の未承認使用、トルコ産マンダリンのエスフェンバレレート(0.316 mg/kg)、米国産ソフトドリンクのエチレンジアミン四酢酸ニナトリウム(CDEDTA)(E385)未承認、米国産朝食用シリアル着色料タートラジン(E102) (254 mg/kg)と着色料サンセットイエローFCF(E110) (92 mg/kg)高含有及び着色料アルラレッド AC(E129) (213 mg/kg)非表示、米国産朝食用シリアル着色料タートラジン(E102) (63 mg/kg)高含有及び着色料サンセットイエローFCF(E110) (20 mg/kg)・着色料ブリリアントブルーFCF(E133) (11 mg/kg)非表示及び着色料アルラレッド AC(E129) (25 mg/kg)の未承認使用、米国産ラッキーチャームシリアル着色料タートラジン(E102) (350 mg/kg)・着色料サンセットイエローFCF(E110) (91 mg/kg)・着色料アルラレッド AC(E129) (234 mg/kg)及び着色料ブリリアントブルーFCF(E133) (130 mg/kg)高含有、米国産マシュマロ入りオーツシリアル着色料タートラジン(E102) (589 mg/kg)・サンセットイエローFCF(E110) (134 mg/kg)・着色料アルラレッド AC(E129) (200 mg/kg)・着色料ブリリアントブルーFCF(E133) (144 mg/kg)高含有、バングラデシュ産揚げエンドウ豆着色料タートラジン(E102)及び着色料ブリリアントブルーFCF(E133)の未承認使用、米国産朝食用シリアル着色料タートラジン(E102) (86 mg/kg)・着色料サンセットイエローFCF(E110) (58 mg/kg)・着色料アルラレッド AC(E129) (122 mg/kg)・着色料ブリリアントブルーFCF(E133) (19 mg/kg)の未承認使用、アルゼンチン産飼料用ピーナッツのアフラトキシン

(B1 = 47.2; Tot. = 56.1 µg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 8.2; Tot. = 9.4 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 7.9; Tot. = 9.1 µg/kg)、米国産ソフトドリンクの安息香酸(E210) (880 mg/l; 440 mg/kg)高含有、スリランカ産チリパウダーのアフラトキシン(B1 = 16.4; Tot. = 17.4 µg/kg)、ウガンダ産ペッパーのシペルメトリン (1.1 mg/kg)、中国産香港経由ナイロン製網杓子からの一級芳香族アミンの溶出、インド産スイス経由ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 11; Tot. = 13 µg/kg)、トルコ産ペッパーのホスチアゼート(0.216 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/>

#### 1. 食品酵素関連

- *Dyella* sp. 株由来食品酵素イソアミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme isoamylase from a *Dyella* sp. Strain

EFSA Journal 2020;18(10):6250 1 October 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6250>

この食品酵素イソアミラーゼ(グリコーゲン α - 1,6 - グルカノヒドロラーゼ, EC 3.2.1.68)は Hayashibara Co. Ltd 社が *Dyella* sp.株で生産した。この生産株の全ゲノム配列解析は、抗菌剤に耐性を与える遺伝子と高い相同性のある配列を確認した。これは WHO に定義されているように、非常に重要な抗菌剤に交差耐性を与える可能性がある。この生産株由来 DNA がこの食品酵素に検出されたため、これは懸念事項である。この食品酵素イソアミラーゼは各種澱粉加水分解物の生産の澱粉加工での使用を意図している。総有機固形物量の残留量は澱粉の糖質の生産中に使用される精製段階で除去されるため、食事暴露は算出されなかった。毒性試験に使用されたバッチは十分に特徴を明確にされなかったため、提出された毒性データは検討されなかった。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用状況で、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、これが生じる可能性は低いと考えた。全体として、パネルは、*Dyella* sp で生産したこの食品酵素イソアミラーゼの安全性を結論できない。

- *Escherichia coli* WCM105xpCM703 株由来食品酵素 α - シクロデキストリン グルカノトランスフェラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme α - cyclodextrin glucanotransferase from *Escherichia coli* strain WCM105xpCM703

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6248>

この食品酵素  $\alpha$  - シクロデキストリン グルカノトランスフェラーゼ ((1 $\rightarrow$ 4) -  $\alpha$  - d - グルカン 4 -  $\alpha$  - d - [(1 $\rightarrow$ 4) -  $\alpha$  - d - グルカノ] - トランスフェラーゼ; EC 2.4.1.19)は Wacker Chemie GmbH 社が遺伝子組換え *Escherichia coli* WCM105xpCM703 株で生産した。この生産株は、ヒトと動物の医薬品用の 2 つの非常に重要な抗菌剤に耐性を与える遺伝子を含む自己複製マルチコピープラスミドを持つ。この食品酵素に反芻動物の DNA 以外は生産生物の生きた細胞はない。そのため、この食品酵素は抗菌剤耐性遺伝子の拡散を促進するリスクをもたらす。これは  $\alpha$  - シクロデキストリンの生産用の澱粉加工での使用を意図している。総固形有機物量(TOS)の残留量は  $\alpha$  - シクロデキストリンの生産中に使用する精製段階で除去されるため、食事暴露は算出されなかった。遺伝毒性試験は、安全上の懸念はないが、EFSA のガイドラインに準拠しなかった。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。この試験は完全な報告書として提供されなかった。パネルは無毒性量を試験に用いた最大投与量とし、これは著者によると 260 mg TOS/kg 体重/日に相当する。既知のアレルゲンでこの  $\alpha$  - シクロデキストリン グルカノトランスフェラーゼの配列相同性についての情報がなく、パネルはこの食品酵素のアレルギー誘発性に関する評価を完成できなかった。パネルは、遺伝子組換え *E. coli* WCM105xpCM703 株で生産したこの食品酵素  $\alpha$  - シクロデキストリン グルカノトランスフェラーゼは安全とみなすことはできないと結論した。

● ***Escherichia coli* 由来食品酵素  $\beta$  - シクロデキストリン グルカノトランスフェラーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme  $\beta$  - cyclodextrin glucanotransferase from *Escherichia coli* strain WCM105xpCM6420

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6249>

この食品酵素  $\beta$  - シクロデキストリン グルカノトランスフェラーゼ((1 $\rightarrow$ 4) -  $\alpha$  - d - グルカン 4 -  $\alpha$  - d - [(1 $\rightarrow$ 4) -  $\alpha$  - d - グルカノ] - トランスフェラーゼ; EC 2.4.1.19)は、Wacker Chemie GmbH 社が遺伝子組換え *Escherichia coli* WCM105xpCM6420 株で生産した。この生産株は、ヒトと動物の医薬品用の 2 つの非常に重要な抗菌剤に耐性を与える遺伝子を含む自己複製マルチコピープラスミドを持つ。この食品酵素に反芻動物の DNA 以外は生産生物の生きた細胞はない。そのため、この食品酵素は抗菌剤耐性遺伝子の拡散を促進するリスクをもたらす。これは  $\gamma$  - シクロデキストリンの生産用の澱粉加工での使用を意図している。総固形有機物量の残留量は  $\gamma$  - シクロデキストリンの生産中に使用する精製段階で除去されるため、食事暴露は算出されなかった。試験材料の代表性を確立できなかったため、細菌の復帰突然変異試験は検討されなかった。他の毒性試験は提出されなかった。既知のアレルゲンでこの  $\beta$  - シクロデキストリン グルカノトランスフェラーゼの

配列相同性についての情報がなく、パネルはこの食品酵素のアレルギー誘発性に関する評価を完成できなかった。パネルは、遺伝子組換え *E. coli* WCM105xpCM6420 株で生産したこの食品酵素  $\beta$ -シクロデキストリン グルカノトランスフェラーゼは安全と見なすことはできないと結論した。

---

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

## 1. FSA と FSS は英国の食品犯罪の評価を発表する

FSA and FSS publish assessment of food crime in the UK

29 September 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-and-fss-publish-assessment-of-food-crime-in-the-uk>

FSA の英国食品犯罪ユニット (NFCU : 2015 年設立) と FSS のスコットランド食品犯罪・事件対策ユニットは本日英国の食品犯罪の脅威の評価を発表した。

「食品犯罪戦略評価 (Food Crime Strategic Assessment)」では、フードサプライチェーンにおいて食品犯罪に脆弱となりそうな領域を検討し、対処が必要とされる新興の脅威を同定している。評価によると、食品犯罪には 7 つのタイプがある：窃盗 (例：不正な流用、家畜の盗難)、違法な加工 (例：未承認の施設や技術を利用する)、廃棄物転換、異物混入 (例：増量のために何かを添加する)、代替使用 (例：材料をより安価で品質の劣る素材に代える)、虚偽表示 (例：品質や安全性、原産地などを変えてより優れているように見せる)、文書詐欺。

### 食品犯罪とは？

フードサプライチェーンにおける重大な不正行為や関連の犯罪行為と定義している。飲料品や動物用飼料に影響のある事案も含まれる。消費者、食品事業者、そしてより広範な食品業界に深刻な害を及ぼす可能性がある。

## 食品犯罪戦略評価 2020

Food Crime Strategic Assessment 2020

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/food-crime-strategic-assessment-2020.pdf>

英国内で顕著な食品犯罪活動が続いている、あるいはその犯罪行為が消費者やビジネスに影響を及ぼす可能性がありそうな又はその可能性が高い食品とテーマは次の通り。

### 赤肉

赤肉分野におけるリスクのポイントは、家畜の盗難や盗まれた又は違法にと殺された動物のフードチェーンへの侵入、異物混入、虚偽表示、動物識別の問題など多岐に及ぶ。た

だし、業界のサンプリングデータから、動物種の特定（スペシエーション）に関しては大規模なサプライチェーン内での異常の程度は非常に低いことが示されている。

#### 危険な非食品

消費に安全でない（そして、脂肪燃焼などの利益や様々な症状の治癒的な性質を謳った）物質の販売に関連する犯罪は非常に有害で、場合によっては死亡又は深刻な健康被害につながる。

#### 甲殻類

英国の海岸線周辺では違法な採捕が続いており、フードチェーンへ入り込むために製品の産地に関する虚偽表示が行われる。さまざまな規模の採捕と違法な製品の市場ルートが認められる。

#### アルコール

工業用アルコールを混ぜたスピリッツの問題は、有害影響は大きいと件数は少ないと認められる。その一方で、偽造ワインや低水準ワインの問題は、有害影響は小さいが市場を害する問題であると認識される。

#### よりリスクの高い製品

その性質又は価値のために食品詐欺のリスクが高いと一般に評価されている食品の周辺では、問題が引き続き観察される。これらには、オリーブオイル及び一部のハーブやスパイスが含まれる。この分野での犯罪行為は通常、英国ではなく海外での犯罪に関連する。

#### 魚

魚に関する懸念は白身魚の種の特定に集中しているが、業界によるサンプリングでは、地方自治体が確認するよりもはるかに低いレベルの不適合しか見つかっていない。マグロの違法処理もまた注目に値するが、英国におけるこの脅威の規模を定量化することは難しい。

#### タマゴ

日付、品質、産地の虚偽表示はすべて経済的に利益を上げることが判明しており、この分野は専門家から継続的な警戒が必要であると指摘されている。

#### 特定のコミュニティの要望に応える

密輸や文書偽造などの技術、及び違法と殺などの国内慣行は、英国に拠点を置くさまざまなコミュニティに人気のある食品の提供を容易にする。

#### プレミアムステータス又は産地の虚偽表示

消費者と合法的な事業を餌食にして利益を得るために、指定産地及び認証生産方法を含むプレミアムステータス表示の悪用が指摘されている。影響を受ける領域は、オーガニック認証製品、EU 原産地名称保護、原産国の表示など。

#### 廃棄物の転用

フードチェーンにあるべきでない製品の混入は、動物副産物（ABP）で最も顕著であるが、廃棄予定であったにもかかわらず、品質検査ではねられた製品が二次販売ルートに参入するケースも含まれる。

## Eコマース

消費者に不正な及び/又は安全でない食品（それと、食品犯罪を助長する可能性のあるアイテム）の提供を可能にするインターネットを介したルートには、ソーシャルメディアサイト、その他のオンライン市場、スタンドアロンの取引サイト、ダークウェブが含まれる。

## 欧州流通詐欺

供給業者に損をさせ、このルートで入手した食品（肉や家禽を含むことが多い）の安全な取り扱いについて懸念を提起する有名な手口が指摘されている。この問題の規模と性質を理解するには、さらなる作業が必要である。

## **FSA ブログ：食品犯罪のリスクを理解する**

Understanding the risk of food crime

2 October 2020

<https://food.blog.gov.uk/2020/10/02/understanding-the-risk-of-food-crime/>

COVID-19 パンデミックはフードシステムで働く人々に一連の課題を提示した。国の食品犯罪ユニットは、このような不確実な時に重要である。今年の教訓があるとしたら、予期せぬことが起こることを予期することである。これを心に留めて FSA は現在と未来の食品サプライチェーンに注意と警戒を続ける。

（以下、食品犯罪ユニットの説明）

## **2. Eating Well Choosing Better 追跡調査 - 第 5 回**

Eating Well Choosing Better Tracking Survey - Wave 5

2 October 2020

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/eating-well-choosing-better-tracking-survey-wave-5>

Eating Well Choosing Better (EWCB) 追跡調査は、消費者の健康的な食生活推奨の理解を向上させるため、一日摂取カロリーの理解や知識、信号表示の使用、組成変更とカロリー情報に対する考え方及び FSA キャンペーンの意識などを調査した。調査は毎年 5 月と 11 月の 2 回、北アイルランドの成人約 300 名を対象にオンラインで実施しており、今回は 2019 年 11 月の第 5 回調査の結果である。

（主な知見）

- 女性の 42%、男性の 26%が、推奨されるカロリー摂取量を正確に知っていた
- 95%が、信号表示を認識しており、64%が買い物の時に利用していた
- 約 60%が、塩・砂糖・脂肪の少ないものを買う可能性が高いと報告した
- 50%以上が、持ち帰りやファストフード店、自動販売機、レストランで健康的食品を選ぶのが難しいと回答した
- 50%以上が、レストランや持ち帰り店のメニューのカロリー表示を見る

## 包装パッケージ前面の栄養表示に関する食品飲料製造業者の意見

Food and drink manufacturers views on front of pack nutritional labelling

2 October 2020

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/food-and-drink-manufacturers-view-on-front-of-pack-nutritional-labelling>

FSA は、製造業者の組成変更の取り組みに關したこの表示の影響を含め、包装パッケージ前面の栄養表示に関する食品飲料製造業者の意見を調べるよう独立した研究を依頼した。表示導入理由と導入の障害要因を同定した。研究は EWCB の一環として、独立的な研究組織である Community Research と 2CV が実施した。

### 3. リコール情報

**Lidl GB は表示されていないアスパルテーム (E951) のため Cologran Stevia 甘味料タブレットをリコール**

Lidl GB recalls Cologran Stevia sweetener tablets because of undeclared aspartame (E951)

28 September 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-45-2020>

6 October 2020 更新

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-45-2020-update-1>

Lidl GB は、ラベルに表示されていないアスパルテーム (E951) のため Cologran Stevia 甘味料タブレット (Stevia variant) をリコールしている。フェニルケトン尿症の患者への健康リスクがある。

---

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

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

### 1. FSS の長期の消費者追跡調査の最新結果

Latest results from Food Standards Scotland's long-running consumer tracking survey

7 October 2020

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/latest-results-from-food-standards-scotlands-long-running-consumer-tracking-survey>

FSS は、スコットランド市民の食品に関する考え方、行動及び知識の変化を測る「Food in Scotland」消費者追跡調査の最新の結果 (ビタミン D、家で食べること、食品への懸念について等) (Wave 10) を発表した。

JRS 研究コンソーシアム調査は、食品安全と真正性、食事と栄養に焦点を当て、交互モ



ジュールで半年ごとに実施される。この調査はスコットランドに生活する成人 1,000 人以上の代表性のあるサンプルから得た。

今回は食事と栄養に焦点を合わせた。この調査はコロナウイルス(COVID-19)パンデミック進行中の 2020 年 7 月 3~17 日に実施されたため、COVID-19 を調査する新たな質問や食事関連の影響も含んでいる。

<主な調査結果>

#### ビタミン D

- ・ ロックダウンの開始時にビタミン D サプリメントをとっていたのは 24%だけで、さらに 10%がロックダウン中にサプリメントを取り始めたと報告した。
- ・ ビタミン D サプリメントをとることがロックダウン中に特に重要だと感じたのは回答者の 1/3 だけである。
- ・ 注記: 公衆衛生の助言は、スコットランドに住む人は冬の間(10 月~3 月)は特に 10mcg のビタミン D サプリメントをとるよう検討すること、である。ロックダウン中は、一年中サプリメントの摂取を検討するよう助言を拡大した。

#### 家で食べること

- ・ 回答者の 2/3 は家で食べるが増え、60%の人は家で調理したことが多かったと報告した。
- ・ ほぼ半数は自由裁量で食べ物を食べるが増え、40%は退屈からより多く食べたと報告した。
- ・ 持ち帰りの利用は以前の調査より少なく、参加者のほぼ半数は利用が減ったと報告した。

#### 食品についての懸念

- ・ 6 人に 1 人は食品を買う余裕がないことを心配していると報告した。
- ・ 食品中の脂肪、塩、砂糖の量について懸念している人(84~90%)や、健康的な食事は値段が高すぎると考えている人(45%)は、以前の調査以降ほぼ同程度を保っている。

---

● 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. プラスチック製のストロー、スターラー、綿棒の禁止開始

Start of ban on plastic straws, stirrers and cotton buds

1 October 2020

<https://www.gov.uk/government/news/start-of-ban-on-plastic-straws-stirrers-and-cotton-buds>

プラスチック製のストロー、スターラー及び綿棒の供給禁止がイングランドで 10 月 1 日

から発効された。イングランドでは毎年、プラスチック製のストロー47億本、スターラー3億1,600万本、綿棒18億本を使用していると推定される。これらの供給禁止により、25年環境計画で定めた、避けられる全てのプラスチック廃棄をなくすという目標に一步近づく。

---

● 英国公衆衛生庁 (PHE: Public Health England)

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

1. 企業の砂糖を減らす3年目進行状況発表

Third year of industry progress to reduce sugar published

7 October 2020

<https://www.gov.uk/government/news/third-year-of-industry-progress-to-reduce-sugar-published>

子供の砂糖摂取量の多くに寄与する製品の砂糖を減らす企業の対応に関する第三回年次報告書を発表。食品によって進行状況は様々である。主な要点は次の通り。

- 朝食シリアルやヨーグルト、フロマージュ・フレは最も大きく減って2015年のベースラインに比べて2019年は約13%減
- チョコレートやお菓子はあまり変わらないが売り上げが増加
- 全食品カテゴリーの平均砂糖減は3%

\* Sugar reduction: report on progress between 2015 and 2019

<https://www.gov.uk/government/publications/sugar-reduction-report-on-progress-between-2015-and-2019>

---

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

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

1. ASA 裁定

● ASA Ruling on Marlow Foods Ltd t/a Quorn Foods

30 September 2020

<https://www.asa.org.uk/rulings/marlow-foods-ltd-g20-1061634-marlow-foods-ltd.html>

Quorn の食品が二酸化炭素排出抑制に有効という TV CM に対して、誤解を招くものだという32件の苦情が寄せられた。企業からは Carbon Trust による完全ライフサイクル評価の認証を得ている旨の回答があった。ASA は、広告からは認証の内容の詳細はわからず、

製品を買うだけですぐ二酸化炭素の排出削減になるという印象を与えるので、誤解を招く表現だと判断した。

- ASA Ruling on Skinny Revolution Ltd

<https://www.asa.org.uk/rulings/skinny-revolution-ltd-a20-1064728-skinny-revolution-ltd.html>

痩せる注射のInstagram投稿「たった 2~4 週間で 6 kg 以上痩せる」「Saxenda 注射」等について。処方では使えない医薬品 Saxenda (GLP-1 受容体作動薬) のソーシャルメディア投稿は指摘により削除された。その他無責任な宣伝等で基準違反に該当する。

---

- 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. タトゥーインク : ピグメントブルー15:3 とピグメントグリーン 7 のリスク評価

Tattoo inks: risk assessment for Pigment Blue 15:3 and Pigment Green 7

06.10.2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/tattoo-inks-risk-assessment-for-pigment-blue-15-3-and-pigment-green-7.pdf>

現在まで、欧州レベルでタトゥーインクに使用される成分を管理する拘束力のある規則はない。EU 委員会と加盟国は現在、全加盟国で法律を統一させることについて、欧州化学庁(ECHA)からの提案を協議している。この提案は、消費者製品における危険物質の禁止や使用制限を可能にすることにより、欧州化学物質規制(REACH)の下での規制を予測している。ピグメントブルー15:3 とピグメントグリーン 7 も、この提案の影響を受ける。特にこれらの顔料のために、ECHA の提案は現在人々の間で議論になっている。そのため BfR は、これら 2 つの顔料がもたらす潜在的な健康ハザードやリスクをレビューした。

BfR は、この 2 つの顔料に現在入手できるデータからは、比較的低い毒性レベルしか示されなかったと結論した。しかしながら、この 2 つの顔料の有害な特性に関する入手可能なデータが不完全なので、BfR は現在、タトゥーインクに使用される際のこれらの顔料の信頼できる健康リスク評価を提出できない。特に、皮膚のより深い層にこれらの物質を注入すること(皮内投与)に関わる潜在的な健康リスクの評価を提出できない。BfR はこの 2 つの顔料の入手可能なデータセットを補足するよう助言している。だが、現在入手可能なデータは比較的低い毒性レベルしか示さないため、BfR は現時点では、さらなる緊急対応の必要性は考えていない。BfR の見解では、この分野の今後の作業では、ピグメントブルー 15:3 とピグメントグリーン 7 が、十分に調査されていない物質に置き換えられる可能性があることを考慮する必要がある。

---

●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. 農薬の個人使用

Private use of plant protection products

01-10-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/particulier-gebruik-van-gewasbeschermingsmiddelen>

(本文オランダ語)

近年自宅での農薬使用が増えている。特に殺虫剤。除草剤の使用量は変わらないが有機酸製品が増加しグリホサート製品が減っている。オランダを含む欧州では、専門家ではない消費者が農薬を使うことを減らそうとしている。目標は消費者が農薬を使わないで雑草や病気に対処することである。

RIVM は販売データをもとに専門家ではない消費者の雑草管理方法を解析した。その結果、これまでの政策は非専門家の農薬使用を減らしていないことを示した。消費者研究ではオランダの庭のある人の 5 人に 2 人が雑草管理に化学物質を使っていない。彼らは手で草をとるか全くとらない。化学除草剤を使っている人はやや減ったが、ヒトや環境に有害な可能性のある自家製の酢を使う人が増えた。

---

●フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<http://www.anses.fr/>

## 1. キノコ狩りの季節になった : 中毒リスクに注意 !

The mushroom foraging season is here: stay alert to the risk of poisoning!

News of 25/09/2020

<https://www.anses.fr/en/content/mushroom-foraging-season-here-stay-alert-risk-poisoning-0>

毎年、キノコによる多数の中毒事例が中毒管理センターに報告される。2019 年には、7 月 1 日から 12 月 31 日までの間に 2,000 件以上が報告された。その多くは 10 月 (57%) で、雨が多く、湿度が高くて気温が低いという野生キノコが成長しやすい季節である。中毒事例の大部分は収穫したキノコによるが、一部は市場やお店で購入したものやレストランで

食べたものであった（4%）。患者の多くは食事中に中毒になっていたが、事例の3%は小さい子どもや認知症の大人が食用にできないキノコを食べていた。数件だが、キノコの種類を確認するスマートフォンアプリの使用が誤認につながったケースもあり、そのアプリは収穫したキノコを正確に同定していなかった。主な症状は、腹痛や吐き気、嘔吐、下痢などの消化器症状であるが、24名が命にかかわるほどの重症となり、3名が死亡した。

（以下、例年と同様の注意事項）

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

【ANSES】野生キノコの摂取による中毒の増加

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

## 2. シアノバクテリア

Cyanobacteria

Updated on 29/09/2020

<https://www.anses.fr/en/content/cyanobacteria>

### シアノバクテリアの増殖の影響は？

シアノバクテリアの異常発生は、関連する生態学、健康、経済的影響のため、国際的な関心が高まっている。実際、大規模なシアノバクテリアの増殖は、

- ▶ 生態系の健康に影響を与える。高密度のシアノバクテリアは、水から酸素が取り除かれることで魚や無脊椎動物の大量死につながり、生態系の機能を変える可能性がある。
- ▶ シアノトキシンの生産を通して、汚染された水を摂取する、あるいは汚染水と直接接触（水泳やウォータースポーツを通してなど）又は間接接触（汚染された動物や植物由来食品の摂取を通して）することにより、ヒトや動物の健康へのリスクをもたらす可能性がある。動物の死亡事例は主にイヌに関してだが、時々家畜や野生動物も、近年、毒素産生シアノバクテリアの異常発生への暴露後に記録されている。
- ▶ 水域の不快感（水の色の変化、不快なおいなど）が原因で、水浴び、ボートに乗る、魚釣りをするなどの水利用が制限されることになる。そのためシアノバクテリアの異常発生は、水域の沿岸の観光に直接的に悪い影響を及ぼし、それは、レクリエーション利用に関する衛生上の制限のためにより悪化する可能性がある。

### 予想外のシアノバクテリアの吸入や摂取はヒトの命に関わる可能性がある？

これまでのところ非常にまれだが、事例によっては、シアノバクテリアの偶発的な吸入や摂取が致命的になる可能性がある。ブラジルでは1996年に、治療に使用された水がミクロシスチン類で汚染されたため、60人の腎不全患者が血液透析後に亡くなった。これは、特定のシアノバクテリアの毒性が原因となった最も深刻なヒトの健康影響報告である。

フランスでは現在まで、シアノトキシンに関する致死のヒトの中毒は記録されていない。飲料水に、そして水浴び場で主に衛生検査が実施されているためである。他方、犬の死亡は2005年以降定期的にシアノトキシンが原因と報告されている。

### シアノバクテリアへの暴露ルートと関連するリスクは何？

ヒトの中毒の事例は、主に暴露リスクが（飲料水や水浴び場の水質モニタリングにより）管理されているため、動物の中毒よりも稀である。だが、シアノトキシンへのヒトの暴露は様々なルートで起こりうる。主なものは、

- 処理が不十分な飲料水の摂取あるいは処理されていない水（特に途上国で）
- レクリエーション活動中（ボート、水上スキー、カヌーなど）のシアノバクテリアやシアノトキシンの吸入、偶発的な水の摂取、皮膚接触
- 灌漑用水で汚染された植物由来食品の摂取
- 汚染水由来の動物（魚）食品の摂取
- 汚染されたフードサプリメントの経口摂取
- 静脈内経路（血液透析）

考慮された暴露ルートに関わらず、最も一般的に報告されている症状は胃腸症状、発熱、皮膚刺激性である。シアノバクテリアの吸入や摂取は、肝毒性（肝臓の問題）や神経毒性（震え、ヒリヒリ感、まひなど）の原因にもなる可能性がある。症状が現れるまでの時間は、皮膚症状と神経障害では数分か数時間から、肝臓毒性では数時間まで、幅がある。

フランスでは、2006年1月1日～2018年12月31日までの間にシアノバクテリアによるヒトの中毒事例95件が中毒管理センターに記録された。この件数は、一般人がこの症状に気づかないことや、非特異的な症状により、さらにこの症状は素早く消えて必ずしも医師や健康機関に報告する必要がないため、おそらく非常に過小評価されている。

#### ANSESの対処は？

シアノバクテリアへの使用者の暴露を制限するために、ANSESが行っていること。

- ▶ ヒトに脅威を与える淡水の毒素産生シアノバクテリアのリストの更新。
- ▶ 使用者に健康リスクの特徴を明らかにし、管理値を設定するために、いくつかのシアノトキシンの毒性参照値を設定する。
- ▶ シアノトキシンのリスクの考慮方法や様々な水の利用（飲料水、レクリエーション水、魚釣り用水など）のシアノトキシンの管理方法を改善するためにガイダンスを提供する。
- ▶ 様々な研究を実施する：
  - ・ 食品安全研究所で：食中毒事例の調査
  - ・ フジエール研究所の汚染物質毒性ユニットで：毒素の運命と摂取後の毒性を評価するための研究
  - ・ 水文学研究所で：シアノバクテリアをサンプリング、検出、定量化するための方法を標準化する作業。その目的は、フランス全体に渡る均一な衛生調査を確保するために、保健省が認定した試験所に普遍的共有分析方法を提供することである
  - ・ 一般的に、ミクロシスチンの知見を増やし、これらの毒性に関係するリスクのよりよい評価を可能にするための研究

#### シアノバクテリアの中毒を避けるために何ができるか？

シアノバクテリアが成長し蓄積される場所での助言：

- ▶ ウォータースポーツを避ける（スイミング、水上スキー、ボート、カヌー、パドルボートなど）。
- ▶ 水域に沿った表面、土手、岩、小石に蓄積したシアノバクテリアの塊で子供たちが遊ばないように見張ること。
- ▶ 水域に近づかないようにするために犬をリードにつないでおくこと。
- ▶ 水浴びやウォータースポーツをしている間に汚染された水に暴露した結果、疑わしい臨床兆候（胃腸炎、かゆみ、赤み、結膜炎、めまい、感覚障害）を発症したら、シャワーを浴びて医師に相談すること。

一般的に、淡水魚の摂取に関しては：

- ▶ 摂取前（あるいは冷凍する前）に魚の頭と内臓を除去すること。
- ▶ 小さな淡水魚を丸ごと（フライにして）食べないようにすること
- ▶ 定期的にシアノバクテリアの異常発生の影響を受けた環境から魚を摂取するのをできる限り制限すること。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2020（2020. 09. 16）

【ANSES】淡水中シアノバクテリア：ANSES は調査と管理の統一化を提案

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202019c.pdf>

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

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

1. ゴマ種子に高濃度の未承認の農薬エチレンオキシド検出のため **Sesame Seed Bagels** を撤収措置

Withdrawal of Sesame Seed Bagels due to Elevated Level of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide in the Sesame Seeds

Wednesday, 30 September 2020

<https://www.fsai.ie/details.aspx?id=18004>

インド原産のゴマ種子に高濃度の農薬エチレンオキシド検出のため、Sesame Seed Bagels を撤収措置。EU ではエチレンオキシドの食品への使用は認められていない。

● Friday, 9 October 2020

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/multi\\_cereal\\_bagnet\\_withdrawal.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/multi_cereal_bagnet_withdrawal.html)

ベルギーの Multi Cereal Bagnet を撤収措置。

● Friday, 9 October 2020

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/5\\_seeds\\_blend\\_withdrawal.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/5_seeds_blend_withdrawal.html)

フランスの 5 Seeds Blend を撤収措置。



---

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

### 1. FDA は「あなたの知性を養う」消費者教材を発表

FDA Releases New “Feed Your Mind” Consumer Education Materials

September 29, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-new-feed-your-mind-consumer-education-materials>

USDA、EPA と共同で開発した遺伝子組換え食品に関する科学的情報を提供する消費者教材として動画やファクトシートを追加。

\* Feed Your Mind

<https://www.fda.gov/food/consumers/agricultural-biotechnology>

### 2. FDA は作製業者向け関係者への支援である動物バイオテクノロジーウェビナーを発表する

FDA Announces Animal Biotechnology Webinar, Stakeholder Outreach Initiative for Developers

September 28, 2020

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-announces-animal-biotechnology-webinar-stakeholder-outreach-initiative-developers>

FDA の動物医薬品センター（CVM）は、動物バイオテクノロジーの革新を支援し、公衆衛生を推進する事業の一環として、動物バイオテクノロジーの作製業者のためのアウトリーチイニシアチブを発表している。イニシアチブの目標は、CVM と利害関係者との関係に透明性を確保し、CVM による動物バイオテクノロジー製品のレビュー手続きの予測可能性、透明性及び効率性と Veterinary Innovation Program (VIP)を向上させるために利用できるフィードバックを得ることにある。

本日 CVM は、イニシアチブの取り組みとして、作製者が最新の動物バイオテクノロジー製品の市場について期待されるデータを理解するのに役立つことを目的とした、録画のウェビナーを閲覧可能にした。ウェビナーでは、CVM が特殊な製品についてリスク関連の質問をすることを想定した事例を紹介している。CVM は科学とリスクに基づくアプローチで様々なレビューに取り組んでいる。

\* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2019（2019. 04. 17）

【FDA】FDA は有用動物バイオテクノロジー製品開発を進歩させる

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201908c.pdf>

### 3. FDA は乳製品を含まないとされるダークチョコレート中の乳アレルギー検査の結果を発表

FDA Releases Results on Sampling of Dairy-Free Dark Chocolate for Milk Allergen

October 1, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-results-sampling-dairy-free-dark-chocolate-milk-allergen>

FDA は本日、「乳製品を含まない (dairy free)」又は同様の謳い文句が表示された国産のダークチョコレートバーやダークチョコレートチップのサンプリングの結果を発表した。このサンプリングは、これらの製品に危険になり得る量の乳がどの程度含まれているかをよりよく理解するために実施された。FDA は、乳アレルギーのある消費者に深刻な健康影響の原因となる可能性があるため、乳製品を含まないことを謳うダークチョコレート中の乳の存在を懸念している。

FDA は、小売店で、いくつかはオンラインで購入した、代表的な 52 製品 119 サンプルを収集した。この 15 カ月間の調査は 2018 年 7 月に開始し 2019 年 10 月に終了した。全てダークチョコレートバーの 52 製品のうち 4 製品 (119 サンプルのうち 12) に危険になり得る量の乳アレルギーがあることが判明した。その量は、600~3,100 ppm に及び、乳アレルギーのある消費者に深刻な反応を引き起こす可能性があった。これらの調査結果を受けて、製造業者は 4 製品すべてをリコールした。

FDA は「乳製品を含まない」あるいは「乳を含まない (milk free)」という用語を定義していない。そのような謳い文句は任意で、使用する際には真実でなければならず、誤解を招くものであってはならない。FDA は、非表示のダークチョコレートの乳アレルギーを検出し、確実に市場から撤去するのに役立つことが保証されるよう、国産及び輸入ダークチョコレートのサンプリングをさらに追加することも含め、この問題の監視を継続する。

### 乳アレルギー？乳製品を含まないと表示されたある種のダークチョコレートにも乳が含まれている可能性がある

Allergic to Milk? Some Dark Chocolate Labeled as Dairy-Free May Still Contain Milk

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/allergic-milk-some-dark-chocolate-labeled-dairy-free-may-still-contain-milk>

乳はダークチョコレートに許可された成分だが、8 つの主要な食物アレルギー (時には危険な反応を起こす可能性のある物質) の 1 つでもある。米国の法律は製造業者に、主要なアレルギーである食品や、主要なアレルギー成分又はタンパク質を含む食品に表示を義務付けている。8 つの主要な食物アレルギーは、乳、卵、魚、甲殻類、木の実、ピーナッツ、小麦、大豆である。

一部のダークチョコレートは成分としての乳を含まずに製造されるが、これらの製品に乳が含まれていることがある。なぜ問題なのか？一部において、意図的に成分として加えなくても、大抵のダークチョコレートがミルクチョコレートの製造にも使用される設備で

作られるため、ダークチョコレート製品に乳が混入する可能性があるためである。このような場合、不注意に乳がダークチョコレートに入り込む可能性がある。ダークチョコレート製品が「乳製品を含まない」と表示されている場合、FDA は乳が含まれていないことを期待する。

食品に含まれているがラベルに記載されていないアレルゲンは、FDA の食品リコール要請の主な原因で、非表示の乳は最も頻繁に引用されるアレルゲンである。チョコレートは消費者反応に関連する非表示の乳の最も一般的な供給源の 1 つである。

#### 乳アレルギーがある場合、安全を確保するためにできること

1. その製品に乳が含まれているかどうか知るために表示をチェックしよう。乳は成分リスト又は「乳を含む」のような文に含まれている可能性がある。
2. 乳が成分リスト又は「乳を含む」のような文で表示されていない場合、ダークチョコレートがよくミルクチョコレートと共有する設備で製造されるので、ダークチョコレートは乳アレルギーの人に重大なリスクをもたらす可能性があることに注意しよう。
3. 包装上の全てのラベル文を読もう。「乳を含む可能性あり」あるいは「乳を使用した設備で製造した」などの注意文は乳が存在する可能性があることを示唆している。
4. 「乳製品を含まない」又は同様の文がラベルにあっても、チョコレートがどのように作られたかを製造業者に問い合わせることは可能である。乳を完全に含まないチョコレートを作るためだけの設備で作っている？使用する成分に乳は含まれていない？これを保証するために製造業者はどのような対策をとっている？

#### **4. FDA と USDA は米国の乳製品輸出を促進する覚え書きに署名**

FDA and USDA Sign MOU to Facilitate U.S. Dairy Exports

October 1, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-and-usda-sign-mou-facilitate-us-dairy-exports>

USDA and FDA Sign Memorandum of Understanding to Enhance Collaboration, Efficiency on U.S. Dairy Exports

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/usda-and-fda-sign-memorandum-understanding-enhance-collaboration-efficiency-us-dairy-exports>

FDA と USDA は米国の乳及び乳製品の輸出促進のため、協調した近代的なアプローチでもに取り組むための覚え書きに署名した。米国の乳輸出量は年間約 60 億米ドルに及ぶ。

FDA は乳及び乳製品の安全性と表示などの健全性の確保、並びに FDA の規制要件への遵守を確認するために生産、加工、流通段階での査察と検査を担う。一方 USDA は乳の格付けサービスを通じて乳の衛生証明書に関する業務を担う。

#### **5. FDA は培養シーフード細胞で作った食品の表示について情報募集**

FDA Seeks Input on Labeling of Food Made with Cultured Seafood Cells

October 6, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-seeks-input-labeling-food-made-cultured-seafood-cells>

FDA と米国農務省 (USDA) は、家畜や家禽類の培養細胞で作られる食品製品の製造について共同で監視することを合意しているが、FDA 管轄のシーフードなどに由来する培養細胞の食品は FDA が規制する予定である。そのため、シーフード培養細胞由来の食品の表示は FDA が、培養肉と家禽類の培養細胞の食品の表示は USDA が所管するが、表示の一貫性と透明性を保つために、FDA と USDA は表示と謳い文句について合同の原則を策定する作業に取り組んでいる。

FDA は、シーフードの培養細胞で作られた食品を同定するための名前や文言に関するデータやその他のエビデンスなどの意見を歓迎する。さらに消費者の理解や、従来品とどのように区別するかといった情報にも関心がある。本件について 150 日間の意見募集を行う。

## 6. FDA は新しい栄養成分表示に関する社会人向け医学教育動画を公表

FDA Releases Continuing Medical Education Videos on the New Nutrition Facts Label  
October 8, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-continuing-medical-education-videos-new-nutrition-facts-label>

FDA は、米国小児科学会と米国医師会とともに、小児科医、その他の医師、及びその他の医療従事者を対象にした、新しい栄養成分表示に関する社会人向け医学教育動画を発表した。動画は、栄養成分表示の利用の仕方について医師が患者にどのように説明するべきかを学べるよう構成されている。

## 7. リコール情報

- **Ashtel Studios** は食品や飲料容器小袋と似ているため、誤解を招く表示により 0.84 オンスの手指用消毒液袋の自主的リコール

Ashtel Studios Issues Voluntary Recall of Licensed Hand Sanitizers Packaged in 0.84 Fluid Ounce Pouches Due to Misbranding Because They Resemble Food and Drink Container Pouches

October 02, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ashtel-studios-issues-voluntary-recall-licensed-hand-sanitizers-packaged-084-fluid-ounce-pouches-due>

Ashtel Studios は子供用キャラクターを表示した食品や飲料の小袋に似た容器の手指用消毒液 0.84 オンスをすべて自主的リコール。米国とカナダの小売店に流通した。製品写真あり。

- **Sunshine Mills, Inc.** は前回の高濃度のアフラトキシンの可能性のため、特定の犬用食

## 品の自主的リコールを拡大する

Sunshine Mills, Inc. Expands Previously Announced Voluntary Recall of Certain Pet Food Products Due to Potentially Elevated Levels of Aflatoxin

October 08, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sunshine-mills-inc-expands-previously-announced-voluntary-recall-certain-pet-food-products-due>

Sunshine Mills, Inc. は9月の高濃度のアフラトキシンによるリコールを拡大する。

## 8. 警告文書

### ● Tonic Therapeutic Herb Shop & Elixir Bar

September 29, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/tonic-therapeutic-herb-shop-elixir-bar-610727-09292020>

コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認及び不正表示製品の問題。ハーブ製品を含む。

### ● KetoKerri LLC

September 11, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ketokerri-llc-605897-09112020>

コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認及び不正表示製品の問題。FDA は、会社のウェブサイトの他、アマゾンストアなどを確認。未承認医薬品（ブラックシードオイル、ビタミン D とコンドロイチン、セレンやミネラル、ゼオライト等）を販売した。

### ● Prairie Dawn Herbs

October 07, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/prairie-dawn-herbs-610877-10072020>

コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認及び不正表示製品の問題。エキナセアやヤロウなどのハーブ製品を含む。

### ● Griffo Botanicals

October 07, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/griffo-botanicals-610434-10072020>

コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認及び不正表示製品の問題。会社の Facebook や Instagram を確認した。ハーブ製品を含む。

### ● Canyon Farms, Inc.

July 16, 2020

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

[arning-letters/canyon-farms-inc-608288-07162020](https://www.arning-letters/canyon-farms-inc-608288-07162020)

外国供給業者検証プログラム（FSVP）違反の問題。

---

- 米国 NTP（National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム）

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

#### 1. ニュースレター

NTP Update October 2020

<https://ntp.niehs.nih.gov/update/index.html>

NTP スコーピングレビュー、齧歯類のがん研究で生じた腫瘍の遺伝子解析で DNA 変異の特徴がヒトのがんと似ていることが報告された、ノースカロライナ毒性学会のトピックスはヒ素、蛍光マウス、PFAS など。

#### NASEM 公開ワークショップ

Public Workshop of the National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine

[https://www.eventbrite.com/e/federal-government-human-health-pfas-research-tickets-122427376579?aff=odeimcmailchimp&mc\\_cid=cf4a92c900&mc\\_eid=152db0248](https://www.eventbrite.com/e/federal-government-human-health-pfas-research-tickets-122427376579?aff=odeimcmailchimp&mc_cid=cf4a92c900&mc_eid=152db0248)

連邦政府のヒト健康 PFAS 研究バーチャルワークショップ

Oct 26-27, 2020 ; Zoom 開催。

---

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

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

#### 1. 食品安全検査報告

2020-10-07 Food Safety Testing Bulletin

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-10-07/eng/1600177492396/1600177492961>

- 特定の食品中の有毒金属—2018年4月1日～2019年3月31日

Toxic Metals in Selected Foods - April 1, 2018 to March 31, 2019

2020-10-07

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-10-07/toxic-metals-in-selected-foods-april-1-2018-to-ma>



[r/eng/1598636159688/1598636160141](https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-10-07/pesticides-and-metals-in-grain-products-and-ready-to-eat-meals-april-1-2016-to-march-31-2017/eng/1598636159688/1598636160141)

(ターゲット調査)

食品中の化学物質ハザードは様々な原因に由来することがある。金属は岩、水、土壌、空気中にごく少量で存在する可能性がある、天然に存在する元素である。微量濃度は、ほとんどの場合環境からの通常の蓄積を反映しているため、食品中にこれらの物質を発見することは予想外ではない。金属は、食品の製造に用いられる原料に存在し、及び/又は非意図的に食品生産チェーンに入る可能性があるため、完成食品に存在する可能性がある。ヒトの健康に最も懸念される金属は、ヒ素、カドミウム、鉛、水銀などで、長期間暴露した後でヒトの健康に影響があることが示されている。

このターゲット調査の主な目的は、他の CFIA プログラムでは定期的に監視されていない食品中の金属類の濃度に関する追加のベースライン監視データを生成し、以前のターゲット調査の結果とこの調査の検出率を比較することである。

全部で 985 の飲料品（胚芽製品 99、乳児用ミルク 395、代替食品 198、プロテインパウダー195、コメ製品 98）をカナダ 6 都市の小売店から収集し、金属類の検査を行った。本報告書では、最も懸念される金属類（ヒ素、カドミウム、鉛、水銀）の結果のみを示した。

乳児用ミルクは検出頻度が最も低く、ヒ素、カドミウム、鉛、水銀の平均濃度は最も低かった。そのまま飲める飲料品（代替食品）とそのまま飲める乳児用ミルクに検出されたヒ素と鉛の濃度は既存の耐容量を満たしていた。検査した他の製品の金属量にカナダの規制はない。ヘルスカナダは、この調査で金属量の分析をしたサンプルはどれもヒトの健康上の懸念をもたらさなかったと決定した。

● **穀類製品及びそのまま喫食可能な食事の農薬と金属—2016年4月1日～2017年3月31日**

Pesticides and Metals in Grain Products and Ready-to-Eat Meals - April 1, 2016 to March 31, 2017

2020-10-07

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-10-07/pesticides-and-metals-in-grain-products-and-ready-to-eat-meals-april-1-2016-to-march-31-2017/eng/1598548756758/1598548757243>

(ターゲット調査)

穀類と野菜をそれぞれ主原料とした製品は、カナダで摂取される主要食品である。これらは農産品であり、環境に由来して、あるいは輸送及び/又は保管中に昆虫、カビ、他の害虫による損傷を防ぐために作物が畑で農薬処理された場合に、残留農薬を含む可能性がある。これらの製品は環境由来の金属も含む可能性がある。ヒ素、カドミウム、鉛、水銀などの金属は食品への添加は認可されておらず、製造業者は食品中のこれらの元素の偶発的混入の低減措置を担う責任があるが（鉄鋼設備の鉛はんだからなど）、食品中には環境中の天然に存在する結果としてごく少量存在すると予測される。



このターゲット調査の主な目的は、カナダ市場で入手できる選択した穀類を主原料とする食品とそのまま喫食可能な(RTE)食事の中の残留農薬と金属の濃度に関するさらなるベースライン調査データを作成することだった。

穀類を主原料とする製品（トウモロコシ製品 575、オート麦製品 348、その他/混合穀類製品 650、小麦製品 425）と、ピザ、スープ、幼児用完全食などの RTE 食（2000）からなる全 3,998 サンプルを収集し、農薬と金属の検査を実施した。127 種の様々な残留農薬が 1,189 (30%) サンプルに検出された。検査した穀類製品と RTE 食の農薬の全遵守率は 99.6% だった。不適合の全結果が残留農薬の一律 MRL 0.1 ppm(mg/kg)の超過に関連していた。ヘルスカナダは最新調査で観察された農薬濃度はヒトの健康に懸念をもたらすことは予測されないと決定し、そのためこの調査によるリコールはなかった。CFIA はその後数年間同様の製品のさらなる検査を含む、法令遵守を改善するための適切なフォローアップ活動を実施した。

集めた全てのサンプルは、多金属分析法を用いて 20 金属が分析された。少ない暴露量でヒトの健康に最も懸念される金属として、最も注目すべきヒ素、カドミウム、鉛、水銀のデータのみを本報告書で示した。トウモロコシ製品が最も検出率・量が少なかった。原料の種類や以前の研究結果に基づき予想されたように、検出率は RTE 食などの複数の原料を含む製品で最も高かった。カナダでは検査した製品中の金属量の規制はない。集めた全てのデータはヒトのリスク評価のためにヘルスカナダに送られ、ヒトの健康に懸念をもたらさないと決定された。

集めた全ての作物種の農薬の検出率は、米国、欧州連合(EU)、英国、オーストラリアなど他の管轄で報告された結果と同様だった。一般的に、ヒ素、カドミウム、鉛、水銀の検出率と観察された最大濃度は米国、EU、オーストラリアで報告された結果と同等だった。これは、これらの食品に由来するカナダの消費者の農薬や金属への暴露が、他の管轄の消費者暴露と比べて、より少ないあるいは同等であることを意味する。

● **紅茶及びフレーバーティー中の非表示のアレルゲンとグルテン—2018 年 4 月 1 日～2019 年 3 月 31 日**

Undeclared Allergens and Gluten in Tea and Flavoured Tea – April 1, 2018 to March 31, 2019

2020-10-07

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-10-07/undeclared-allergens-and-gluten-in-tea-and-flavour/eng/1598893358695/1598893359142>

(ターゲット調査)

この調査の主な目的は、紅茶及びフレーバーティー中の非表示のアレルゲンとグルテンの存在や量に関するベースライン情報を得ることである。検査した 199 サンプルのうち 12 に非表示のアレルゲン、具体的にはグルテンとゴマが含まれることが分かった。

検出量がアレルギーのある人に健康上の懸念となるのかを判定するために、濃度が 20 ppm より高かった 6 件のグルテン陽性結果と 1 件のゴマの陽性結果が CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られた。この調査でサンプリングされた製品はどれも健康リスクを示さないことが分かった。

● ベーカリー製品中の非表示のアレルゲン—2015 年 4 月 1 日～2019 年 3 月 31 日

Undeclared Allergens in Bakery Products – April 1, 2015 to March 31, 2019

2020-10-07

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-10-07/undeclared-allergens-in-bakery-products-april-1-20/eng/1598535520269/1598535520793>

全部で 687 のベーカリー製品のサンプルが非表示のアレルゲンの検査を受けた。サンプルの 95.9% (659)に非表示のアレルゲンは含まれていなかった。サンプルの 4.1% (28)は乳タンパク質( $\beta$ -ラクトグロブリン(BLG)とカゼイン)、卵、ピーナッツ、ゴマなどの非表示のアレルゲンに対して陽性だった。

検出量がアレルギーのある人に健康上の懸念となるのかを判定するために、全ての陽性結果が CFIA の OFSR に送られた。非表示の卵により 1 サンプルのクッキーの製品リコールがあった。CFIA が取ったフォローアップ活動の範囲は、汚染の深刻さや、健康リスク評価が定める結果として生じる健康上の懸念に基づいている。

---

● 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. カナダと FSANZ による GM 食品安全性評価の共有

Canada and FSANZ working together on GM food safety

Last updated: 28 August 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/science/international/Pages/gm-food-safety.aspx>

FSANZ とヘルスカナダは遺伝子組換え (GM) 食品の安全性評価について似たようなアプローチを行っている。GM 食品の認可手続きについて協力することで、規制評価に要する費用と時間を削減でき効率的にできる。

第一段階として、2013 年より互いの手続きや認可の手順について比較を行うとともに、安全性評価のやり方も確認し、各自のやり方にわずかな変更が必要になった。この作業により、評価を共有することが有益な最善の道であると合意した。

次の段階として、カナダ又はオーストラリア・ニュージーランドで使用が認可されていない GM 食品について試験的な評価を開始する。ヘルスカナダが GM 食品の評価を行ったら、それを FSANZ がレビューする予定である。ともに満足のいく結果が得られたなら、その安全性評価を両国での認可に利用する予定である。この試験的な評価を 2021 年月上旬までに完了して、開発業者向けのガイダンスも含めた安全性評価共有システムが最終化される。

## 2. 食品基準通知

- Notification Circular 136-20

1 October 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCirc136-20.aspx>

### 意見募集

- ・ 除草剤耐性昆虫抵抗性トウモロコシ DP23211 由来食品

- Notification Circular 137-20

5 October 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcirc137-20.aspx>

### 新規申請及び提案

- ・ タイプミスの修正や文献の更新等

### 認可及びフォーラム通知

- ・ 乳児用ミルクやその他製品中の 2'-FL と LNnT-レビュー

- 
- 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

- Maxman XI 錠剤

7 October 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/maxman-xi-tablets-0>

表示されない成分シルデナフィルを含む。製品写真あり。

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

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

## 1. 貝のバイオトキシン警告 - 北島西岸

Shellfish biotoxin alert – Northland west coast

09 Oct 2020

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-biotoxin-alert-northland-west-coast/>

MPI は北島西岸で貝の捕獲あるいは消費をしないよう市民に公衆衛生警告を延長した。この地域で採取された貝サンプルの定期検査で、麻痺性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.8 mg/kg を上回った。

\* 警告対象地域

<https://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/#map>

## 2. リコール情報

**Value** ブランドの **Viva Italia Chopped Tomatoes in Juice**

Value Brand Viva Italia Chopped Tomatoes in Juice

9 October 2020

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-recalls/recalled-food-products/value-brand-viva-italia-chopped-tomatoes-in-juice/>

Foodstuffs Own Brands Ltd は、異物の石が混入する可能性があるため Value ブランドの Viva Italia Chopped Tomatoes in Juice の一部をリコールしている。製品写真あり。

---

## ● 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. イカのサンプルから基準値超過のカドミウムが検出された

Excessive cadmium found in squid sample

Wednesday, September 30, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200930\\_8156.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200930_8156.html)

定期食品検査でイカのサンプルからカドミウムが規制値 (2 ppm) を超過して 2.61ppm 検出された。

## 2. ターメリック粉サンプルに未認可の着色剤のスーダン色素を検出する

Ground turmeric sample detected with non-permitted colouring matter sudan dyes

Thursday, October 8, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20201008\\_8174.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20201008_8174.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、定期食品検査にてオンライン販売されたタイ産のターメリック粉のサンプルに、食品への使用が認可されていない着色剤であるスーダン色素 0.22 ppm を検出したと発表した。

## 3. 食品安全センターはアイゴのサンプルにマラカイトグリーンを検出する

CFS finds trace of malachite green in rabbitfish sample

Thursday, October 8, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20201008\\_8170.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20201008_8170.html)

食品安全センター及び食物環境衛生署は、定期食品調査にてアイゴのサンプルに 1.4 ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。マラカイトグリーンを含む食品の販売は認められていない。

## 4. 違反情報

### ● ブタの組織サンプルから基準値超過の残留動物用医薬品が検出された

Tissue samples from local pigs detected with veterinary drug residues exceeding the legal limit

30.9. 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20200930\\_8158.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200930_8158.html)

2 つのブタ肝臓組織のサンプルから、エンロフロキサシンが各々 320 µg/kg、360 µg/kg 検出された。規制値は 200 µg/kg。ただしリスク評価の結果によると、これらの残留による健康への有害影響はない。

### ● 包装済み飲料が栄養表示規則に違反

Prepackaged beverages not in compliance with nutrition label rules

Wednesday, September 30, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20200930\\_8155.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200930_8155.html)

香港産の Dayday Cashew Nuts, Walnut & Peanut Drink から糖類 3.0 g/100 ml という表示のところ 6.7 g/100 ml が検出された。

### ● 包装冷凍菓子が食品医薬品規則に違反

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

Monday, September 28, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20200928\\_8145.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200928_8145.html)

タイ産 Annette” Mango & Passion Fruit Frozen Confection から表示されていない着色料 Allura Red AC が検出された。

● エビクラッカーが栄養表示規則に違反

Prawn Crackers not in compliance with nutrition label rules

Monday, October 5, 2020

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20201005\\_8165.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20201005_8165.html)

タイ産 SZE HING LOONG HANAMI PRAWN CRACKERS (105G)から飽和脂肪酸 4.81g/100g という表示のところ、 8.8 g/100 g が検出された。

---

● 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 (2020.9.11~2020.9.17)

輸入検査管理課

● 2020.9.11~2020.9.17

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43157](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43157)

● 2020.9.4~2020.9.10

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43155](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43155)

2. 名節に備え健康製品、オンライン広告に注意してください!

サイバー調査団 2020-09-24

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44628](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44628)

食品医薬品安全処は、お盆を迎え、医療製品や食品など様々な健康製品のオンライン広告 1,850 件を点検し、虚偽・誇大広告 361 件について広告是正やサイト接続遮断など措置した。

\*健康製品：食品、医薬部外品、医療機器など健康を維持・増進するのに役立つ製品

(以下、食品部分のみ抜粋)

<食品点検の結果>

お盆のお土産として需要が高い食品を対象に、国内及び購入代行（海外個人輸入を含む）製品総 301 件を点検して、病気予防・治療効能標榜など 139 件を摘発した。

主な摘発事例は、▲関節炎予防（痛み緩和）などの病気予防・治療標榜 81 件、▲退行性関節炎薬など医薬品誤認・混同広告 22 件、▲免疫増進強化、抗酸化作用など健康機能食品誤認・混同広告 25 件、▲サポニン（抗酸化、抗老化、抗糖尿、肝機能改善）など、製品に

含有された成分の効能・効果を製品の効能・効果と誤認させる消費者欺瞞広告 11 件など。

### 3. 食薬処、「韓-ノルウェー水産物衛生約定」を締結

輸入検査管理課 2020-09-23

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44624](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44624)

食品医薬品安全処は、23 日、ノルウェー産水産物の安全性向上のために、ノルウェー食品安全庁（NFSA）と「韓-ノルウェーの水産物衛生約定」を締結すると発表した。

今回の衛生約定はコロナ 19 パンデミック状況を考慮して非対面テレビ電話会議で行われ、ノルウェー政府が生産段階から安全管理した水産物が輸入されるように設けられた。

\* 現在締結された水産物関連衛生約定は、中国、ベトナム、インドネシア、タイ、ロシア、エクアドル、チリ→7ヶ国

主な内容は、▲輸出国製造施設の政府機関による事前安全管理、▲衛生証明書発行、▲不適合発生時の輸入中断と原因調査など事後措置など。ノルウェー政府は、生産段階から事前衛生管理された製造業者を韓国に通知し、通知された業者だけが韓国に輸出が可能で、輸出時ごとに衛生証明書を添付して通関検査を受けなければならない。2019 年にノルウェーから輸入された水産物は年間約 7 万トンで重量基準 4 位であり、特にノルウェーから輸入される冷凍サバと冷蔵サケの輸入比率は各々 94.5%、98.6%で大部分を占める。

### 4. ホウレンソウ、セロリなど計 4 件で残留農薬基準超過

農水産物安全課 2020-09-23

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44623](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44623)

食品医薬品安全処は、6 月 4 日から 9 月 4 日まで全国のスーパー、ローカルフード直売場などで流通・販売されている農産物 41 品目 385 件を回収・検査した結果、ホウレンソウ、春菊など 4 件で農薬が残留許容基準を超過・検出され、該当農産物を押収・廃棄した。今回の検査では、夏季多消費農産物のうち残留農薬不適合がしばしば発生する農産物を対象に実施した。

品目名	不適合の内訳		
	農薬検査項目	基準 (mg/kg 以下)	結果 (mg/kg)
ホウレンソウ	ピリダリル	5.0	7.6
セロリ	ダイアジノン	0.01	0.21
トウキ	ペンディメタリン	0.05	0.44
春菊	フルオピラム	0.04	0.14

### 5. 祭祀用魚、簡単に区別することができます!

新種有害物質課 2020-09-18



[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44612](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44612)

食品医薬品安全処は、旧盆名節を控えて祭祀用の魚を騙されずに簡単に選択することができる「スマート魚区別法」を提供する。

主な内容は、祭祀用の魚のうち、外見が似ていて、安価な魚で欺いて販売されるマダイ、イシモチ類、ニベ類を肉眼で容易に区別する方法である。

- ▶ 「マダイ」は、背中部分に青い斑点があるが、「キダイ」は斑点がなく全身に黄色い光が走る。
- ▶ 「イシモチ」は頭にダイヤモンド突起があるが、「フウセイ」は頭の形の輪郭が非常に丸くなめらか。
- ▶ 「ニベ」はヒレが黄色の光で、口は赤色であるのに対し、ニベと似た *Pseudotolithus typus* は、背びれが二つに分かれており、ヒレの赤黒い斑点が特徴である。

食薬処は、マダイ、イシモチ類、ニベ類以外にも、消費者が好んで食べる魚の形態学的、遺伝学的判別法の開発のために、さらに努力する。

## 6. コーヒー専門店でもカフェイン含有量を確認して選択してください

食品表示広告政策課 2020-09-18

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44611](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44611)

食品医薬品安全処は、コーヒー専門店などで販売しているコーヒー、茶類にもカフェイン含有量、注意書きなどを表示することを主な内容とする「食品等の表示基準」告示の一部改正案を9月18日行政予告する。

\* コーヒー専門店：店舗数が100店舗以上のフランチャイズ型食品接客業（コーヒー、製菓製パンなど）

今回の行政予告は、国民の健康的な食生活をサポートする一方、食品を購入する消費者がカフェイン含有量などを明確に知って購入するようにするなど、消費者の知る権利強化のため推進した。改正案の主な内容は、▲調理食品（コーヒー、茶類）カフェイン表示基準新設、▲加工食品「砂糖無添加」表示基準改訂など。

カフェイン過剰摂取を予防するために休憩飲食店などで調理・販売されるコーヒー・茶類にもカフェイン含有量などを表示して、注意書きで案内できる基準を新設する。新設内容には、調理・販売コーヒーや茶類の総カフェイン含有量、高カフェイン含有表示と子供・妊婦・カフェイン敏感者のための注意書きの表示などを含む。

\* 高カフェイン：1 mL当たりカフェインを0.15 mg以上含有した液体食品のコーヒー・茶類

また、消費者に適切な情報提供と国際基準との調和などのために、加工食品の「砂糖無添加」基準を合理的に改善する。現在の「砂糖無添加」表示は、最終製品が無糖類基準に適した場合にのみ許可しているが、今後は食品製造に糖類、糖類代替剤又は糖類が含まれる原材料を使用していない場合に表示することができる。

\* 無糖類基準：食品100 g (ml) あたり糖類含有量0.5 g未満

\* (現行) 食品製造時に糖類を使用せず、無糖類基準に適合する場合表示

(改訂) ①糖類を使用せず、②糖類代替剤(蜂蜜、糖シロップ、オリゴ糖など)を使用せず、③糖類が添加または含まれている原材料(ジャム、ゼリー、乾燥果物ペーストなど)を使用せず、④酵素分解などで食品の糖含有量が高くない場合に表示。

## 7. オキアミ油・コラーゲン製品、故意・常習不当広告業者摘発

サイバー調査団 2020-09-17

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44605](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44605)

食品医薬品安全処は、今年上半期の消費者関心製品「オキアミ油、コラーゲン製品」を対象に、オンラインホームページ(サイト)1,581件を再点検した結果、病気予防・治療標榜など虚偽・誇大広告183件を摘発して、サイト遮断措置とともに故意・常習的に関連法令を違反した36業者に対して行政処分など措置する計画である。

\* 「食品等の表示・広告に関する法律」第8条(不当な表示または広告行為の禁止)

今回の発表は、今年上半期不適合製品を分析して、消費者を欺いて不当に利益を得たり、違反事項を是正せずに繰り返し違反した業者を集中点検した結果である。主な摘発は、▲疾病予防・治療標榜など(2ヶ所)、▲健康機能食品として誤認・混同広告など(9ヶ所)、▲虚偽・誇大広告など(9ヶ所)、▲消費者欺瞞広告など(15ヶ所)、▲不当比較広告(1ヶ所)など。

- ▶ 疾病予防・治療標榜: オキアミ油製品を「肥満、高血圧、脳卒中などの予防」、「心脳血管疾患予防」、「関節症などの炎症や痛み、直立等機能障害の緩和」などの表現を使用して、該当製品が病気予防・治療に効果があるかのように広告
- ▶ 健康機能食品として誤認・混同: 「疲労改善、抗酸化・血液循環改善」、主な機能(食薬処認証)「抗酸化」などの表現を使用して、該当製品が疲労回復及び抗酸化に役立つ健康機能食品のように広告
- ▶ 虚偽・誇大: 「体脂肪が気になる方」、「コラーゲンが不足すると?肌の弾力性が低下し、しわが増加」などの表現を使用して、事実と異なる内容や身体組織の機能・作用・効果など虚偽・誇大広告
- ▶ 消費者欺瞞: 「アスタキサンチンとは?スーパービタミンEと呼ばれるアスタキサンチン活性酸素を除去する非常に強力な抗酸化剤」、「ブラックベリー-抗酸化成分多量含有、アサイー-生命の木の実と呼ばれる抗酸化含有ベリー」などの表現を使用して、製品に含有された成分の効能・効果を、製品の効能・効果と誤認させる消費者欺瞞広告
- ▶ 不当比較: 「オキアミ油製品のリン脂質含量ぜひ一度比較してみてください!○○○オキアミ油、A社、B社、C社比較」など、客観的な根拠なく自分の製品を他の業者の製品と不当比較広告

食薬処は、今後、国民の関心が高い生活に密接製品及び故意・常習違反業者に対して継続的な監視を通じて安全管理を強化すると発表した。また、オキアミ油・コラーゲン製品購入時の疾病予防・治療効果標榜など不当な広告に惑わされないよう呼びかけた。

## 8. 食品用殺菌剤、人体に使わないでください!

添加物基準課 2020-09-16

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44602](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44602)

食品医薬品安全処は、最近、COVID-19 感染予防のために、食品添加物として認可された食品用殺菌剤や器具などの殺菌消毒剤を防疫用や人体消毒用に誤用しており、消費者の格別な注意が必要であると発表した。

食品添加物（食品用殺菌剤、器具などの殺菌消毒剤）は、食品を製造・加工・調理または保存する過程で、食品や食品用器具・容器・包装に使用される物質であり、防疫用や人体消毒用に許可された製品ではない。

\* 食品用殺菌剤を人体に直接使用する際、目や皮膚などに刺激を与えることがある

特に、食品用殺菌剤は、食中毒を予防するために果物や野菜など食品を殺菌する目的で使用される物質で過酸化水素、次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水など 7 品目が許可されている。一方、防疫用殺菌剤は、「COVID-19 殺菌・消毒製品の安全な使用のための詳細な手順（環境省）」に基づいて、環境部から承認された製品（防疫用）や申告された製品（自己消毒用）を使用し、そのガイドラインなどによる使用方法と注意事項を遵守しなければならない。世界保健機関（WHO）でも、防疫用殺菌消毒剤を人体に直接使用しないように勧告している。食薬処は「食品用殺菌剤」と「器具などの殺菌消毒剤」の安全な使用と誤用防止のため器具などの殺菌消毒剤現場ガイドライン配布（9月）など広報を強化する計画。

## 9. 新鮮できれいな卵、安心して召し上がってください!

食品表示広告政策課/畜産物安全課 2020-09-15

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44597](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44597)

食品医薬品安全処は、昨年の卵産卵日表示制を施行し、さらに今年は家庭用の卵の選別包装流通制度を運営することにより、消費者に、より新鮮できれいな卵を供給することができるようになったと発表した。

今年 4 月 25 日から、家庭用の卵を食用卵選別包装業の営業場で義務的に選別して包装処理後流通する「家庭用の卵選別包装流通制度」を運営している。安定した制度定着のために食薬処ではデパート・大型ディスカウントストアを点検しており、10 月からは、スーパーマーケットで流通している家庭用の卵の選別包装処理可否を点検する予定である。また、10 月から食用卵選別包装営業場の HACCP 認証を義務とし、卵取り扱い過程の衛生管理レベルをより向上させる計画である。

一方、産卵日付表示制は、昨年 8 月 23 日本格施行された制度で制度導入によって、卵の鮮度と国民の満足度の両方が増加したと調査され、国民の食生活に実質的な助けになる制度に定着した。

これに関連して、▲産卵日付表示確認方法、▲制度施行に伴う鮮度変化、▲制度に対する国民の満足度を主な内容とする広報映像を、ユーチューブ映像広告、マートや地下鉄のマ

ルチビジョンを通じて送出する予定である。

食薬処は、「産卵日付表示制と選別包装制導入で新鮮できれいな卵を国民に安全供給することができるようになった」と述べ、「卵は冷蔵保管時、産卵日から 30 日が経過した時点でも A 級鮮度を維持するので、産卵日付が数日経過しても流通期限以内には問題がないので、栄養的に優れた卵を安心して摂取してほしい」と発表した。

## 10. 食薬処、COVID-19 危機状況を利用し食品など虚偽・誇大広告スパム SMS 大量送信業者など摘発

危害事犯中央調査団 2020-09-14

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44596](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44596)

食品医薬品安全処は、COVID-19 拡散による国民の健康不安心理などを利用して、食品、化粧品、虚偽・誇大広告スパム SMS を大量送信した 6 業者と販売者 21 人を摘発し、行政処分及び検察に送致した。

食薬処は、5 月から 8 月まで放送通信委員会と合同で、COVID-19 危機的状況で疾病予防と治療に効果があるように消費者を欺く営利性広告情報送信行為を根絶するために集中取り締まりを実施した。食薬処と放送通信委員会は、不法行為に対する相互情報交流と現場調査共同対応など常時協業システムを構築して、放送通信委員会は、広告 SMS 監視、送信者の身元及び送信場所確認などに集中し、食薬処は表示・広告内容の適切性、販売業者現場調査など緊密な協力を通じて取り締まりを行った。

健康機能食品の効能を虚偽・誇大や消費者を欺瞞する営利性広告を送信する行為は、「情報通信網利用促進及び情報保護等に関する法律」第 50 条の 8（不法行為のための広告性情報送信禁止）と「食品等の表示・広告に関する法律」第 8 条（不当な表示や広告行為の禁止）に基づいて処罰されることがある。

主な摘発内容については、次の通り。

- ▶ 疾病予防・治療効果誇張：製品の効能と関係がないコロナウイルス予防、血管疾患、がん、脱毛予防、動脈硬化、心筋梗塞など病気予防・治療に効果があるかのように、広告 SMS 送信
- ▶ 消費者詐欺：効能・効果を広告するために、使用者の体験記を利用して、消費者を眩惑・欺瞞する広告 SMS 送信
- ▶ 医薬品との誤認の懸念：機能性化粧品であるシャンプーが、がん予防、血圧維持に役立つ医薬品と誤認するおそれがある広告

### 添付 取り締まり事例別違法スパム SMS、広告主要内容

- ▶ 疾病予防・治療効果誇張：製品の効能と関係のないコロナウイルス予防、血管疾患、癌、脱毛の予防、動脈硬化、心筋梗塞などの病気の予防及び治療に効果があるかのように、広告 SMS 送信

(摘発事例 1) 中国武漢・乳酸菌を飲みながらコロナウイルスを防御します。乳酸菌で免

疫力を高めます。血管疾患、皮膚疾患、がん、肥満とダイエット、ウイルス退治はもちろん、さらに脱毛にも影響を及ぼします。

(摘発事例 2) 最近追加で報告されたツルニンジンの効能 1. 気管支健康 - 咳、痰、風邪予防。2. 血管の健康 - 血液循環が良くなると、動脈硬化、心筋梗塞など成人病予防に役立つ。3. 炎症除去 - 毒素除去に効果があるので消炎作用にも使える。皮膚疾患予防、咽頭炎、扁桃腺炎、気管支炎に役立つ。

- ▶ 消費者詐欺: 効能・効果を広告するために、使用者の体験記を利用して消費者を眩惑・欺瞞する広告 SMS 送信

(摘発事例 3) 免疫力を増加させ、健康な家族プロジェクトの一環として、家族全員がオキアミ油たくさん食べてコロナに勝ち抜くことにしました。 - パク様の声

(摘発事例 4) (広告) ★オキアミ油、タイム特価★「私の年齢 72 歳、妻は 67 歳です。一日一錠ずつ服用なので食べるのに負担はないですね。食べて生活の活力を生み出しています。」 - キムヨン様の声

「年をとり簡単に疲れるようになったので購入しました。服用したら「再び若くなった気分！」 - チェ様の声

- ▶ 医薬品と誤認する懸念: 機能性化粧品のシャンプーが、癌予防、血圧維持に役立つと、医薬品として誤って認識するおそれがある広告

(摘発事例 5) 機能性化粧品 (シャンプー) 広告資料

## 1 1. 食品安全国、国民の関心情報がひと目で

統合食品データ企画課 2020-09-11

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44592](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44592)

食品医薬品安全処は、食品安全国ホームページの訪問者が増加 (2019 年比 66%) することによって、国民が多く訪れる食品安全情報をより簡単かつ快適に確認できるように「可視化サービス」を提供する。今回の「可視化サービス」は、食品安全国でたくさん訪れる重要な用語とメニューの頻度を大きさと表現するワードクラウド (Word cloud) とツリーマップ (Treemap) を提供しており、たくさん露出する単語とメニューがサイズで表示されるので関心情報をひと目で把握することができる。

\* ワードクラウド: 文書のキーワード、概念などを直感的にリアルタイムに把握できるようにキーワードを視覚的に強調する技法

\* ツリーマップ: 選択が多くなるトップ 10 のメニューが、接続頻度に応じて、四角形サイズで異なって表示され、使用者の関心事項が簡単に分かる

## 1 2. ニトロフラン系代謝物検出の米国産冷凍牛足の回収措置

輸入流通安全課/輸入検査管理課 2020-09-22

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=44621](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44621)

食品医薬品安全処は、米国産「冷凍牛足」から動物用医薬品成分であるニトロフラン系



代謝物質のひとつであるセミカルバジド (semicarbazide、SEM) が基準値 (不検出) を超過して検出 (0.0011 mg/kg) され、該当製品を販売中断及び回収措置すると発表した。

---

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

## 1. 月餅の安全性

Safety of Mooncakes

Friday, September 11, 2020

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance>

月餅は中秋に食べる中国の伝統的な円形の菓子である。月餅は満月の象徴であり、家族の再会と繁栄を意味する。シンガポールでは、中秋節がやってくると、至る所に月餅販売店が出現するだろう！

他の多くの菓子同様に、月餅の製造、取り扱い及び保管が食品安全リスクをもちこむ可能性がある。この記事では、月餅を安全に楽しむ方法について情報提供する。

<月餅に関連する食品安全のリスクは何か？>

伝統的な月餅及びスノースキンの月餅に使用される様々な成分を考慮すると、月餅が適切に製造、保管されていない場合は、カビ毒、未承認の着色料、化学保存料及び微生物の病原菌のようなハザードがある。

### カビ毒

カビ毒は肝臓、腎臓あるいは免疫系統に影響を与える可能性がある耐熱性の有害化学物質である。その天然の毒素は特に温かく湿気の高い条件のもと、食品製造チェーンに沿って至る所で生長することができる特定の種類のカビから産生される。カビは一般に月餅で使用される穀類を主原料とする食品 (例：小麦粉) のような食品に影響を与えるので、カビ毒は、食品がカビに汚染されると発生する可能性がある。

### 未承認の着色料

着色料は、より魅力的に見せるため伝統的な月餅の塩漬けされたアヒルの卵黄に加えられることがある。しかし、例えば、いくつかのスーダン色素は摂取すると肝臓や消化器系に損傷を与える可能性があるため、すべての着色料が認可されているわけではない。

### 化学保存料

保存期間を延ばすため、ソルビン酸のような化学保存料も月餅製造で使用されてきた。ソルビン酸が食品に高濃度で混入し、それを摂取するとアレルギー反応につながる可能性がある。

### 微生物病原菌

月餅を製造する時たいてい素手で材料を取り扱うので、交差汚染が発生する場合、特に適正な手の衛生が守られていない場合 (手の衛生に関する記事にリンク)、食品由来の病原

菌が製造過程で混入することがある。

<シンガポールで見かける月餅は食べても安全か?>

SFA は伝統的な月餅及びスノースキンの月餅の両方の安全性を評価するために研究を実施した。研究ではシンガポールにある月餅は食べて安全であると示された。

---

● 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。)

- フランスのてん菜・砂糖業種間協会(AIBS)、てん菜・砂糖業界の予防計画を農業大臣に提出したことを公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、硬度が非常に低いミネラルウォーターに関する健康影響評価を公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、乳児用調製乳及びフォローアップ調製乳にプロバイオティクスを添加することによる健康上の便益に関する最新の意見書を公表

**ProMED-mail**

- 中毒－米国：(フロリダ) ロヒプノール疑い

Poisoning - USA: (FL) rohypnol, suspected

<https://promedmail.org/promed-post/?id=7819510>

Date: Sun 27 Sep 2020 Source: Independent [edited]

警察が、勤務外の警官 3 人がフロリダで夜遊びして中毒になった件を調査中。2020 年 9 月 16 日に Sanford 市のレストランやバー 4 軒を訪問した後に突然発汗し始め、二人は入院し、そのうち一人は人工呼吸器が必要になった。三人とも回復している。薬物過剰使用のような症状だったと報告している。

- 有害流出物 ロシア：(カムチャッカ) 海の生物、ヒト

Toxic spill - Russia: (KQ) sealife, human

2020-10-06

<https://promedmail.org/promed-post/?id=7839501>

[1]Date: Sat 3 Oct 2020 Source: The Siberian Times [edited]

カムチャッカ湾の黒い火山の砂に死んだタコ、アザラシ、ウニ、ヒトデ、カニ、魚が散らばり、海の水がひどい匂いと黄色みを帯びたものになっている。地元のサーファーは三週間前から眼が痛い、頭痛がする、発熱、喉の痛みなどを訴えていた。今や近くにいるだけで有害になっている。地元自然資源省の検査でフェノールとオイル製品の濃度が 2.5 倍



及び 3.6 倍だった。10 月 3 日にプーチン大統領が調査を命令した。これまでのところ最近のカムチャッカでの軍事演習と Avacha 湾を通過した船からのフェノールやオイルの流出が検討されている。

#### **EurekAlert**

- 8 億人の子供たちがいまだ鉛に暴露されている

800 million children still exposed to lead

1-OCT-2020

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2020-10/nuos-8mc100120.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-10/nuos-8mc100120.php)

Pure Earth と UNICEF の調査報告を紹介。

\*The toxic truth. Children's exposure to lead pollution undermines a generation of future potential.

<https://www.unicef.org/reports/toxic-truth-childrens-exposure-to-lead-pollution-2020>

- 研究者は北極圏のアザラシの水銀濃度が一定であることを発見

Researchers find consistent mercury levels in arctic seals

7-OCT-2020

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2020-10/w-rfc100520.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-10/w-rfc100520.php)

*Environmental Toxicology and Chemistry* に発表されたカナダ北極圏のワモンアザラシの 45 年間にわたる水銀濃度の結果。ずっと変わらない。

- グルテンの早期導入が子どものセリアック病を予防するかもしれない

Early introduction of gluten may prevent coeliac disease in children

28-SEP-2020

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2020-09/kcl-eio092820.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-09/kcl-eio092820.php)

4 ヶ月から高用量のグルテンを食事に含めることがセリアック病発症を予防できるかもしれないという研究結果が、*JAMA Pediatrics* に発表された。週に 4 g の小麦タンパク質を 4 ヶ月から与えた乳児と、ガイドライン通りに 6 ヶ月まで母乳のみの乳児について、3 才時点でのセリアック病を調べている

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室