

食品安全情報（化学物質） No. 9/2021 (2021.04.28)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【BfR】 蜜蝋布：何に注意すべき？

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が蜜蝋布に関する Q&A を発表した。蜜蝋布はしばらく前から、アルミホイルやラップフィルムの代用品として市場に出回っている。例えば、冷蔵庫で保管されるお弁当や食品を包んだり覆ったりできる。蜜蝋布で食品を覆う時、温かい手でワックスに圧力をかけることが一種の密閉包装を作り出す。その際、物質が意図せずこの包装から食品に移行する可能性がある。通常の蜜蝋布の構成要素は、布、蜜蝋、オイル、おそらく樹脂である。

*ポイント： エコ志向により最近人気が出ているようで、インターネット上でも作り方がたくさん紹介されています。食品への利用に適した材料と作り方をしなければ健康に有害となるので注意しましょう。BfR がポイントを分かりやすく説明しています。

【ANSES】 ANSES と DGCCRF は中毒を避けるためにシイタケは食べる前に十分に加熱調理することが重要であると繰り返し言う

アジア原産のシイタケ（椎茸）を生のまま、あるいは十分加熱せずに食べると、深刻なかゆみを生じる「鞭で打たれたような」皮膚炎を全身に引き起こすことがある。そのためフランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は、そのような反応を避けるために、生、乾燥、粉状などいかなる形態でもシイタケを食べる前に完全に加熱することが重要であると消費者及び調理者に呼び掛ける。

*ポイント： 一般的に「シイタケ皮膚炎」と呼ばれている中毒です。身近な食材でも適切な食べ方をしないと中毒を生じることがあります。似たような例で、タンパク質のレクチンを含む豆類を加熱不十分で食べたことによる中毒というのもあります。

【ANSES】 貝のプレベトキシン：消費者を守るためにガイドライン値を提案

プレベトキシン(BTX)は、神経伝達に異常をもたらすマリンバイオトキシンの一つである。2018年に初めてフランス領コルシカ島のイガイに検出された。ヒトが摂取すると神経系、消化器系及び又は循環器系の症状を引き起こす可能性がある。他の国々で発生した食中毒事例に基づき、ANSES は、カキやイガイなど貝類の消費者を守るために、ガイドライン値として貝の身について 180 µg BTX-3 当量/kg を提案した。

*ポイント： BTX はメキシコ湾や豪州・ニュージーランドで問題になることが多いため、コーデックス、米国 FDA 及び豪州では二枚貝を対象に基準値が設定されていますが、EU では設定されていません。ANSES が提案しているガイドライン値は、コーデックスなどが採用している基準値（可食部について 200 MU/kg 又は相当量（0.8 mg BTX-2 当量/kg）よりも低く、毒性等量を換算する類縁体も異なっています。これについて ANSES の報告書によると、BTX-2 よりも BTX-3 の方が半数致死量（LD₅₀）が低く、貝類に検出されることが多いことを理由にしている、800 µg BTX-2 / kg は 680 µg BTX-3 / kg（注：単位は ANSES の記載のまま）に相当するとのこと。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 衣類へのビスフェノール A の存在の安全性に関する SCCS の意見
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 健康強調表示関連
2. 食品酵素関連
3. 遺伝子組換え関連
4. 体重管理用完全食事代替品の必須成分に関する追加の科学的根拠についての声明
5. 行政ガイダンス
6. 農薬関連
7. 飼料添加物関連
8. 新規食品

[【FSA】](#)

1. 事業者向けガイダンス

[【ASA】](#)

1. アレルギー広告の春の掃除
2. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. 蜜蝋布：何に注意すべき？

[【RIVM】](#)

1. 研究報告

[【ANSES】](#)

1. ウマ用医薬品の摂取事故を予防する
2. 世界中の植物保護製品耐性を監視する
3. 貝のブレベトキシン：消費者を守るためにガイドライン値を提案
4. Zootopique：将来に焦点をあてた ANSES ポッドキャスト
5. ANSES と DGCCRF は食中毒を避けるために椎茸は食べる前に十分調理することが重要であることを繰り返し言う

[【FSAI】](#)

1. 2030 までの農業食料戦略案の環境評価にパブリックコメント募集
2. 高齢者向けの食品ベースの食事ガイドラインの科学的助言の更新を公表する

[【FDA】](#)

1. FDA はよりスマートな食品安全新時代のテックトークポッドキャストを始める
2. FDA はある種の遺伝子組換えキャノーラ種子の不注意による低レベル存在について企業に助言
3. 急性非ウイルス性肝炎調査－「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水
4. リコール情報
5. 警告文書
6. 消費者情報

[【USDA】](#)

1. 乳児栄養の歴史にスポットライト
2. 遺伝子組換えを使って開発したある種の動物の規制監督のための規則提案事前通告に意見を歓迎する

3. USDA は遺伝子組換えを使って開発したジャガイモの規制解除拡大を発表

【NIH】

1. ダイエタリーサプリメントについて知っておくべきこと

【FTC】

1. COVID-19 パンデミック 1 年、新しい FTC のスタッフレポートは FTC の消費者を守るための現在進行中の努力を強調する
2. COVID-19 消費者保護法での最初の対応として、FTC はコロナウイルス治療法との詐欺的な宣伝に罰金を求める

【FSANZ】

1. 食品基準ニュース
2. 食品基準通知

【APVMA】

1. 動物用医薬品規制ニュースレター

【香港政府ニュース】

1. 日本産食品の輸入コントロール最新更新（2021 時点）
2. 違反情報
3. ニュースレター

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 高価食材を不法輸入・製造・販売した 7 業者摘発
3. 食品安全国を知らせるボランティア募集！
4. 食品中の「ステリグマトシスチン」汚染レベルは安全
5. 無申告原料で加工補助剤を製造・販売した業者摘発
6. 国民関心製品の不当広告再点検結果発表
7. 子供給食安全でスマートに！冷蔵庫は知能型感知器が、メニューは人工知能(AI)が支援します
8. 国内流通水産物の動物用医薬品残留レベルは安全
9. 国民健康増進と健康的な食生活環境拡散のための共同努力
10. 「ダイオキシン類及び重金属」統合リスク評価結果発表
11. ヤギミルク安全管理強化のためにカビ毒基準新設
12. 輸入プロバイオティクス製品の検査命令施行結果
13. 国際基準に合うように香料分類システム改編
14. オンラインマーケットを通じて無申告など営業行為 48 件摘発

【FSSAI】

1. メディアコーナー

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ ProMED-mail 3 件
- ・ Eurekalert 4 件

別添

【BfR】 フードサプリメントと強化食品のビタミンやミネラルの最大量

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

がん予防ヨーロッパは学習センターを開始

Cancer Prevention Europe launches Learning Centre

16 April 2021

<https://www.iarc.who.int/news-events/cancer-prevention-europe-launches-learning-centre/>

CPE（Cancer Prevention Europe）ラーニングセンターは、がん予防に関する学習モジュールやその他の教材（ウェビナー、ナレッジクリップ、ポッドキャストなど）を提供する。教材はがん予防の第一線で活躍する専門家が開発し、対象者は専門家に限定されない。多言語に対応。第1回多言語オンラインプログラムは、「European Code Against Cancer 第4版」とがんに関する最新の根拠、神話、議論について。

*学習センター（Learning Centre）

<https://cancerprevention-europe.iarc.fr/learning-centre/>

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

1. Codex

コーデックスウェビナーが7月の食品残留動物用医薬品部会の主要議題を知る機会となる

Codex webinar a chance to explore main topics on the July agenda

16/04/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1395112/>

コーデックスの非公式ウェビナーシリーズが、2021年4月23日、コーデックス食品残留動物用医薬品部会（CCRVDf）で主要議題に関する作業をテーマに開催される。ジルパテロールの最大基準値（MRL）設定、種間のMRLの外挿、動物の食用の内臓/組織の定義の統一、など。

*CCRVDf25

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCRVDf&session=25>

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

https://ec.europa.eu/food/safety_en

1. 衣類へのビスフェノール A の存在の安全性に関する SCCS の意見

SCCS OPINION ON the safety of presence of Bisphenol A in clothing articles

https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/scientific_committees/consumer_safety/doc/sccs_o_240.pdf

－消費者安全科学委員会 (SCCS) 最終意見 2021 年 3 月 30-31 日の本会議で採択－
<結論>

ビスフェノール A (BPA) の健康影響に関しては、本意見は EFSA(2015)と ECHA(2015)の健康リスク評価に基づく。しかしながら EFSA が現在 BPA の毒性について再評価を行っている (CLARITY BPA の膨大なデータが入手可能になる予定) ことから、この報告の結論は近い将来変わる可能性がある。EFSA の意見が更新された場合には、本意見もそれに応じて更新すべきである。

BPA への暴露は食事と食事以外の両方の各種暴露源から生じる可能性がある。この意見では布製品のみを評価し、また BPA 類似体には適用されない。

衣類の BPA から人工汗への実験的移行率を調べた研究は一つだけで、それに基づき保守的推定、胴体全部が完全に汗に濡れた衣類に毎日 2 時間浸かる、という条件下で移行係数を計算した。子どもについては追加で布を吸う経口暴露も考慮した。こうした計算から、成人では衣類由来の総暴露量は 1.56-9.90 ng/kg 体重/日、幼児では 2.37-14.8 ng/kg 体重/日と推定できる。先に EFSA が推定した食事暴露量に比べると、衣類由来暴露は少なくとも 25 分の 1 以下である。暴露評価に上限シナリオを多く使ったので、実際にはその違いはもっと大きいだらう。また移行係数の計算に使った研究は一つだけで、その移行率が非常に大きいため、衣類からの BPA の移行が本当にそれだけ多いのかは確認する必要がある。将来の研究では移行実験の再現性を調べ、時間依存性及び繊維特異的移行率を導出すべきである。

以下の成人及び幼児のシナリオでは、安全性マージン (MoS) はそれぞれ 1406 及び 931 であり、年齢集団に関わらず衣類からの BPA 暴露による有害影響のリスクはない。MoS の導出に用いた出発点 (PoD) には、EFSA が設定した t-TDI (4 µg/kg 体重/日) の経口摂取に相当する体内ヒト当量 (HEDi) の 6.09 µg/kg 体重/日を用いた。

2. 査察報告書

● ウクライナ—EU 輸出用家禽肉生産とその由来製品

Ukraine 2020-7055—Poultry meat production and products derived therefrom intended for export to the European Union

31/03/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4341

2020 年 10 月 5～16 日に EU 輸出用家禽肉とその由来製品の公的管理システムを評価す

るために実施した査察結果。2018年と2019年の査察報告書の助言への管轄機関の対処も評価した。ただし、COVID-19パンデミックのため現地査察ではなく、文書と記録のレビュー、並びに聞き取りに基づく。概して、手続きは管轄機関に適切に実施されており、完全に正しく実行されていれば、管轄機関はEU要件に従う施設を保証できる。2018年に施行された公的管理の新しい規則は2019年1月以降完全に適用されており、全国の公式管理が統一できたが、一部修正される可能性がある。

3. 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/>

2021年第15週～第16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)

ウガンダ産フランス経由有機ゴマ種子の未承認物質エチレンオキシド(0.16 mg/kg)、ルーマニア産フードサプリメントの未承認物質ノルタダラフィル、ポーランド産ラベージの根粉末の多環芳香族炭化水素(188 µg/kg)、中国産モルドワイン用電気ポットからの鉛(0.061 mg/kg)及びニッケル(1.084 mg/kg)の溶出、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス(0.022 mg/kg)及びジメトエート(0.25 mg/kg)、インド産皮剥きゴマ種子の未承認物質エチレンオキシド(1.5 mg/kg)、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス(0.026 mg/kg)、フランス産スパイスに使用されたエチレンオキシドで汚染されている可能性のあるゴマ種子の市場からの撤退、中国産ドイツ経由乾燥緑のハラペーニョ唐辛子の多環芳香族炭化水素(63.5 µg/kg)、インド産乾燥刻みタマネギの鉛(2.3 mg/kg)、トルコ産ピンクグレープフルーツの未承認物質クロルピリホス(0.049 mg/kg)及びクロルピリホス-メチル(0.12 mg/kg)、スロバキア産飼料用ヒマワリ種子のブタクサの種子高含有(72 mg/kg)、インド及びトルコ産カレーの未承認着色料スーダン 1、オランダ産バタークリームグリシジルエステル類(1650 µg/kg)、フランス産発芽する種子の未承認物質エチレンオキシド(フェヌグリーク、プロテインミックス)、中国産調理鍋からのカドミウム(0.0171 mg/kg)及び鉛(0.5060 mg/kg)の溶出、インド産グアー粉末の未承認物質エチレンオキシド(2.8 mg/kg)、インド産オオバコの殻の粉末の未承認物質エチレンオキシド(1.9; 7.6 mg/kg)、米国産原料インド産オオバコの殻の粉末の未承認物質エチレンオキシド(64.5 mg/kg)、ポーランド産ディルの未承認物質クロルピリホス(2.2 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ロシア産ワッフルケーキのトランス脂肪酸高含有(20.4 g/100g)、モロッコ産イタリア經由ベニバナインゲンのペンコナゾール(0.044 mg/kg)、タイ産アラブ首長国連邦經由未承認新規食品食用昆虫(ヤシオオサゾオウリムシ)、トーゴ産パーム核油の3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD) (5160 µg/kg)、タイ産アラブ首長国連邦經由未承認新規食品食用昆虫(コガネムシーフィロファガ)、インド産ゴマ種子の未承認物質エチレンオキシド(3.8 mg/kg)、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス(0.03 mg/kg ; 0.029 mg/kg)、ドイツ産未承認新規食品水溶液の塩素酸塩(72.4 mg/l)、モロッコ産冷凍サバのヒスタミン(800 mg/kg)、オランダ産ベーカリー製品用バタークリームグリシジルエステル類(1490 µg/kg)、スペイン産チルド全形メカジキの水銀(2.29 mg/kg)、など。

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

ドイツ産クルクミンカプセルからのクルクミン(475 mg/item)及びピペリン(2 mg/item)の高摂取量、ドイツ及びオーストリア産フードサプリメントのピペリンの高摂取量(10 mg)、オランダ産未承認新規食品(ガルシニア・コラ種子)、ポーランド産缶詰のグリーンピースのビスフェノールA高含有(0.194 ~0.300 mg/kg)、セルビア産ドイツ經由乾燥パセリの未承認物質クロルピリホス(0.28 mg/kg)、スウェーデン産エネルギードリンクの未承認新規食品成分(1-テアニン)、スウェーデン産クリスプブレッドのオクラトキシンA (2.9; 3.7 µg/kg)、スウェーデン産エネルギードリンクの未承認新規食品(ヒアルロン酸ナトリウム)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 57.1; Tot. = 66 µg/kg)、モーリタニア産冷凍ジンケンエビの亜硫酸塩高含有(356 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(0.785 mg/kg)、インド産米国から発送したアシュワガンダの未承認物質エチレンオキシド(0.38 mg/kg)、イラン産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 36.2; Tot. = 42 µg/kg)、インド産殺菌済チリパウダーのアフラトキシン(B1 = 9.3 µg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのピリダベン(1.308 mg/kg ; 0.752 mg/kg)、エジプト産チリペッパーのラムダ-シハロトリン(0.087 mg/kg)及び未承認物質クロルピリホス(0.029 mg/kg)、米国産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 40.0; Tot. = 43.4 µg/kg)、英国産フードサプリメントのヨウ素未承認、トルコ産生鮮ペッパーのフロニカミド(0.655 mg/kg)、中国産メラミン皿からのホルムアミドの溶出(19.3 and 16.2 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのブプロフェジン(0.421 mg/kg)及びピリダベン(1.075 mg/kg)、インド産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 19; Tot. = 22 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 7.1; Tot. = 8.1 µg/kg)、米国産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 37; Tot. = 45 µg/kg)、アルバニア産トマトのオキサミル(0.027 mg/kg)、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 5.6; Tot. = 5.8 µg/kg)、エジプト産ペパーミントの未承認物質クロルピリホス(0.047 mg/kg)、カメルーン産カフェイン除去されていないコーヒー生豆の未承認物質クロルピリホス(0.025 mg/kg)、米国産チーズ風味スナックの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、エジプト産ピーナッツのア

フラトキシシン(B1 = 12.2; Tot. = 14.0 µg/kg)、エジプト産有機ピーナッツ穀粒のアフラトキシシン(B1 = 6.4 / B1 = 27; Tot. = 33 µg/kg)、カメルーン産コーヒーの未承認物質クロルピリホス(0.044 mg/kg)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシシン(B1 = 31; Tot. = 36 µg/kg)、中国産メラミン及び竹繊維製コーヒーマグと子供のお弁当箱の竹の未承認使用、トルコ産生鮮ペッパーの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.137 mg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.808 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーの未承認物質クロルピリホス-メチル(0.194 mg/kg ; 0.307 mg/kg)、ガーナ産パーム油の未承認着色料スーダン 4 (72.4 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシシン(B1 = 9.4; Tot. = 10 µg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのテブフェンピラド(0.338 mg/kg)、トルコ産種を取った乾燥レーズンのオクラトキシシン A (23.5 µg/kg)、など。

その他、アフラトキシシン等多数。

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

<http://www.efsa.europa.eu/>

1. 健康強調表示関連

加圧調理で製造されたそのまま喫食可能なシリアルのおト麦及び/又は大麦由来β-グルカンと摂取後の血糖値上昇の減少：健康強調表示評価

Beta - glucans from oats and/or barley in a ready - to - eat cereal manufactured via pressure cooking and reduction of blood - glucose rise after consumption: evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2021;19(4):6493 8 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6493>

ベルギーの管轄機関を通して EC 規則 No 1924/2006 条項 13(5)に従って、健康強調表示の認可のために提出された Nestlé S.A.社からの申請を受けて、栄養、新規食品及び食物アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)は、加圧調理で製造されたそのまま喫食可能なシリアルのおト麦及び/又は大麦由来β-グルカンと摂取後の血糖値上昇の減少に関する健康強調表示の科学的実証についての意見を出すよう求められた。この申請の範囲は、新しく開発された科学的根拠に基づく健康強調表示に該当するよう提案された。提案された食品は「加圧調理で製造された、そのまま喫食可能な朝食用シリアルに取り入れられたおト麦及び/又は大麦由来β-グルカン」である。申請者は、少なくとも、加圧調理されたそのまま喫食可能な朝食用シリアルに利用できる炭水化物 25 g 中の 1.3 g のβ-グルカンを摂取する必要があると提案した。加圧調理で製造されたそのまま喫食可能なシリアルに取り入れたおト麦、大麦あるいはそれらの任意の組み合わせに由来するβ-グルカンの特徴は十分記述されている。提案されている強調影響は「食事後の血糖値上昇の減少」である。食後の血

糖反応の減少は(食後の血中インスリン反応が不均衡に増加しない限り)有益な生理学的影響の可能性はある。1つのヒト介入研究から、血中インスリン反応を不均衡に増加させることなく食後の血糖反応を減少させることについて、少なくとも 1.2 g/25 g 利用可能な炭水化物の量で、加圧調理で製造された朝食用シリアルに取り入れたオート麦及び/又は大麦由来β-グルカンの効果が示された。用量反応関係はテストされず、加圧調理で加工したシリアルに取り入れられたβ-グルカンが、食後の血糖反応に対して他の炭水化物含有食品に添加されるβ-グルカンより高い効果を発揮するという根拠は提出されなかった。食後の血糖反応を減少させるβ-グルカンの影響は十分に立証されているが、加圧調理で製造されたそのまま喫食可能な朝食用シリアルに取り入れた利用可能な炭水化物 25 g 中 1.3 g のβ-グルカンの用量でそのような影響を立証するには、提出された根拠は不十分である。

(注：β-グルカンの食後血糖への影響は炭水化物 30 g あたり 4 g で健康強調表示として認められている。この申請は加圧調理により、より少ない量で効果があると主張)

2. 食品酵素関連

***Serratia plymuthica* Z12A 株由来食品酵素製剤イソマルツロースシンターゼの安全性評価**
Safety evaluation of the food enzyme preparation isomaltulose synthase from *Serratia plymuthica* strain Z12A

EFSA Journal 2021;19(4):6432 9 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6432>

この食品酵素イソマルツロースシンターゼ(スクロース グルコシルムターゼ; EC 5.4.99.11)は BENEIO - Palatinit GmbH 社が *Serratia plymuthica* Z12A 株で生産した。この食品酵素はイソマルツロースシンターゼの生産のために生存不能な細胞の固定化製剤の形でのみ使用される。総有機固形物(TOS)の残留量はイソマルツロースの生産中に適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。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を、テストした最大用量 1,011 mg TOS/kg 体重/日とした。既知のアレルゲンに対するこの酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件で、食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、そのような反応が起こる可能性は低いと考えた。提出されたデータ、固定化された食品酵素の使用、イソマルツロース生産中の TOS の除去に基づき、パネルは、この食品酵素製剤は意図した使用条件で安全上の懸念を生じないと結論した。

3. 遺伝子組換え関連

- EFSA は蝶と蛾をよりよく保護するために遺伝子組換え作物の環境リスク評価を進める

EFSA is working to advance the environmental risk assessment of genetically modified crops to better protect butterflies and moths

EFSA Journal 2021;19(4):e190301 12 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e190301>

遺伝子組み換え (GM) 作物の栽培は、リスク評価と規制当局の承認を受ける。欧州食品安全機関 (EFSA) とその GM 生物パネル (GMO パネル) は、GM 作物の栽培が人や動物の健康や環境に及ぼす可能性のあるリスクを評価し、必要に応じてリスク軽減のための選択肢を提案する。

● 食品及び飼料に使用する遺伝子組換えダイズ GMB151 の評価

Assessment of genetically modified soybean GMB151 for food and feed uses, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2018 - 153)

EFSA Journal 2021;19(4):6424 19 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6424>

GMO パネルは、ダイズ GMB151 はヒトと動物の健康と環境への潜在的な影響に関して、従来型の比較種や調べた非-GM ダイズ参照種と同様に安全だと結論した。

4. 体重管理用完全食事代替品の必須成分に関する追加の科学的根拠についての声明

Statement on additional scientific evidence in relation to the essential composition of total diet replacement for weight control

EFSA Journal 2021;19(4):6494 15 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6494>

欧州委員会からの要請を受けて、栄養、新規食品及び食物アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)は、リノール酸(LA)及び α -リノレン酸(ALA)の最小含有量とマグネシウム(Mg)の最大含有量について、体重管理用完全食事代替品(TDRs)の必須成分に関する意見を改訂するよう求められた。包括的な文献検索により脂肪組織(AT)中の LA と ALA の濃度、TDR 摂取後の体重減少と胆石の形成、Mg サプリメント摂取後の下痢に関するヒト研究が検索された。TDRs 摂取時の減量中での AT からの LA と ALA の放出量の分布は統計シミュレーションを用いて推定された。5 パーセンタイルを用いて、両 FA の目安量(AI)の範囲が推定された。Mg 含有量 350 mg/日で TDRs 摂取時の下痢を発症するリスクについて、360-368 mg Mg/日を用いた 4 つのクロスオーバー試験が見直された。

パネルは次の様に結論した。(1) TDRs 摂取時の減量中に AT から放出された量は ALA の AI をカバーするのに十分であるため、LA を TDRs に添加する必要はない。(2) ALA の AI を満たすためには最低 0.8 g/日 ALA が TDRs に必要である。(3)胆石形成のリスクを減らすために必要な脂肪量については、かなりの不確実性を考えると、パネルの以前の意見で導出された TDRs の最小脂肪含有量 20 g/日は、さらなる根拠が利用可能になるまで維持するよう提案されている。(4) TDRs を摂取する過体重や肥満のヒトで重大な懸念となる可能性のある Mg 誘発性下痢が生じる可能性は、TDRs の総最大 Mg 含有量が 350 mg/日の場合に低い。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2015（2015. 02. 04）

【EFSA】低カロリーダイエット：EFSA は栄養摂取助言を更新

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201503c.pdf>

5. 行政ガイダンス

- 遺伝子組換え食品及び飼料の更新申請準備のための行政ガイダンス

Administrative guidance for the preparation of renewal applications on genetically modified food and feed

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6474 25 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6474>

- 遺伝子組換え生物の申請準備のための行政ガイダンス

Administrative guidance for the preparation of applications on genetically modified plants

EFSA Journal 2021;18(18):EN-6473 25 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6473>

6. 農薬関連

- ピノキサデンの既存 MRLs のレビュー

Review of the existing maximum residue levels for pinoxaden according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005

EFSA Journal 2021;19(19):6503 25 March 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6503>

さらなる検討が必要。

- 炭酸カルシウムの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance calcium carbonate

EFSA Journal 2021;19(4):6500 8 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6500>

情報不足と懸念が確認された。

- *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki* PB 54 株の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki* strain PB 54

EFSA Journal 2021;19(4):6496 8 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6496>

情報不足と懸念が確認された。

- *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki* EG2348 株の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki* strain EG2348

EFSA Journal 2021;19(4):6495 9 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6495>

情報不足と懸念が確認された。

- インゲン豆、キュウリ、イチゴ、すべてのサラダ野菜、ニンジン、ジャガイモの殺菌剤として、ニンジン、すべてのサラダ野菜、イチゴ、観賞植物、アスパラガス、ジャガイモの殺虫剤として、アスパラガスの植物強化剤として植物保護に使用拡大するための **Urtica spp.**種の基本物質承認申請に関する加盟国と EFSA の協議結果

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for approval of *Urtica spp.* for the extension of use in plant protection as a fungicide on common bean, cucurbits, strawberry, all salads, carrot and potato, as an insecticide in carrot, all salads, strawberry, ornamentals, asparagus and potato, as well as plant strengthener in asparagus

EFSA Journal 2021;18(4):EN-6551 19 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6551>

EFSA が協議結果をまとめ、個別に受け取ったコメントについての EFSA の見解を示した。

7. 飼料添加物関連

- すべての動物種用 *Corynebacterium glutamicum* CCTCC M 2015595 株が生産した 1-リジン塩酸塩と 1-リジン硫酸塩からなる飼料添加物の安全性(Kempex Holland B. V.)

Safety of the feed additives consisting of l - lysine monohydrochloride and l - lysine sulfate produced by *Corynebacterium glutamicum* CCTCC M 2015595 for all animal species (Kempex Holland B. V.)

EFSA Journal 2021;19(4):6520 19 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6520>

- すべての動物種用 *Corynebacterium glutamicum* CGMCC 7.366 株が生産した l-バリンからなる飼料添加物の安全性と有効性(Ningxia Eppen Biotech Co., Ltd.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of l - valine produced by *Corynebacterium glutamicum* CGMCC 7.366 for all animal species (Ningxia Eppen Biotech Co., Ltd.)

EFSA Journal 2021;19(4):6521 19 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6521>

- すべての動物種用 *Bacillus subtilis* DSM 32325 株からなる添加物の安全性と有効性 (Chr. Hansen A/S)

Safety and efficacy of an additive consisting of *Bacillus subtilis* DSM 32325 for all animal species (Chr. Hansen A/S)

EFSA Journal 2021;19(4):6524 19 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6524>

- 認可更新のためのすべての動物種用 all - rac - α - トコフェロール酢酸(ビタミンA)からなる飼料添加物の評価(NHU Europe GmbH)

Assessment of a feed additive consisting of all - rac - alpha - tocopheryl acetate (vitamin E) for all animal species for the renewal of its authorisation (NHU Europe GmbH)

EFSA Journal 2021;19(4):6533 19 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6533>

- すべての動物種用 *Bacillus subtilis* DSM 32324 株からなる添加物の安全性と有効性
Safety and efficacy of an additive consisting of *Bacillus subtilis* DSM 32324 for all animal species (Chr. Hansen A/S)

EFSA Journal 2021;19(4):6523 19 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6523>

8. 新規食品

- 新規食品としてのビタミン D マッシュルーム粉末(*Agaricus bisporus*)の安全性

Safety of Vitamin D mushroom powder (*Agaricus bisporus*) as a Novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2021;19(4):6516 8 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6516>

欧州委員会の要請を受けて、EFSA の NDA パネルは EU 規則 2015/2283 に従って新規食品(NF)としてビタミン D₂ マッシュルーム粉末に関する科学的意見を出すよう求められた。この NF は、プロビタミン D₂(エルゴステロール)からビタミン D₂(エルゴカルシフェロール)への変換を誘発する紫外線(UV)照射を受けた *Agaricus bisporus* (マッシュルーム/和名ツクリタケ) の粉末から生産された成分である。この NF には 580–595 $\mu\text{g/g}$ のビタミン D₂ で供給されるビタミン D が含まれている。この NF の製造工程、組成、規格について提出された情報は安全上の懸念を生じない。申請者は特定医療目的やフードサプリメントを含む様々な食品や飲料にこの NF を添加することを意図している。対象集団は、フードサプリメントや特定医療目的用食品(FSMPs)を除いた一般人で、1 歳以上の人である。パネルは、成分として使用されるこの NF は、食品や飲料に提案された使用条件で一般集団に安全で、フードサプリメントとして使用されるこの NF は 1 歳以上の人に安全だと結論した。

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

1. 事業者向けガイダンス

- **CBD 新規食品申請に関する事業者向け更新**

Update for businesses on CBD novel food applications

19 April 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/update-for-businesses-on-cbd-novel-food-applications>

FSA は安全性評価の申請が提出されたため、認可の決定が下りるまでイングランドとウェールズにおいて引き続き販売可能な CBD 製品の暫定リストを発表した。最終の完全リストは 2021 年 6 月を予定しており、そのリストに記載のない製品は市場から撤収しなければならない。

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

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

1. **アレルギー広告の春の掃除**

Spring clean your 'allergy' advertising

CAP News 15 Apr 2021

<https://www.asa.org.uk/news/Insight-spring-clean-your-allergy-advertising.html>

ここ数年、花粉症や関連症状を「治療」あるいは「症状緩和」を提供する各種製品が販売されている。何が宣伝されていても、その主張の正しい根拠をもつことが重要である。

- ・ 医薬品と医療機器

アレルギーを治療、治す、戦う、という主張は医薬品と見なされる可能性が高い。医薬品及び医療機器には認可が必要。

- ・ ハーブレメディやフードサプリメント

ハーブ医薬品は他の医薬品同様 MHRA の規制に従うこと。食品やフードサプリメントに病気予防効果を宣伝することは違法になる。

- ・ 代替および補完療法

指圧や針治療などの補完療法が花粉症などのアレルギーを治療できるという根拠はない。

- ・ アレルギー除去

洗濯機や掃除機にアレルギー除去を宣伝するには強固な根拠が必要。また、アレルギー除去によってアレルギーを「治療」又は「防ぐ」ことができると主張する場合、そのような機器は医療機器と見なされる可能性がある。

2. **ASA 裁定**

ASA Ruling on Not Guilty Food Co Ltd t/a The Skinny Food Co

14 April 2021

<https://www.asa.org.uk/rulings/not-guilty-food-co-ltd-g20-1068475-not-guilty-food-co-ltd.html>

商品名「痩せこけスパイス Skinny Spices」が食品への栄養健康強調表示規制に違反。消費者はこの商品が減量に役立つと解釈する可能性が高く、従って健康強調表示であり、また認可リストになく事業者が証明もしていない。

● 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. 蜜蝋布：何に注意すべき？

Beeswax cloths: what should you look out for?

06 April 2021

https://www.bfr.bund.de/en/beeswax_cloths_what_should_you_look_out_for_-_271075.html

蜜蝋布はしばらく前から、アルミホイルやラップフィルムの代用品として市場に出回っている。例えば、冷蔵庫で保管されるお弁当や食品を包んだり覆ったりできる。蜜蝋布で食品を覆う時、温かい手でワックスに圧力をかけることが一種の密閉包装を作り出す。その際、物質が意図せずこの包装から食品に移行する可能性がある。

蜜蝋布は何でできている？

通常の蜜蝋布の構成要素は、布、蜜蝋、オイル、おそらく樹脂である。これらの構成要素の物質は、気づかずにこの布に包まれた食品に移行する可能性がある。

蜜蝋布を作るときに考慮すべきことは？

使用する布は食品と接触するのにふさわしい布地である必要がある。さもないと、例えばカーテンや他の端布など染めた布地の場合、染料の成分が食品に移行する可能性がある。例えば一級芳香族アミンの移行は、発がん性と分類されるものもあり、ここでは極めて重大になりうる。また蜜蝋はミネラルオイルや農薬で汚染されている可能性があるため、使用される蜜蝋が確実に食品添加物としての要件を満たしていることにも注意を払わなければならない。農薬は、植物が植物保護製品で処理されている場合、花蜜を集める際にミツバチが摂取する可能性がある。

蜜蝋布はすべての食品を包装するのに適している？

使用される布地は、通常蜜蝋でコーティングして布にしみこませる。だが、ワックス成分が食品に移行する原因となる可能性があるため、蜜蝋でコーティングした布は、菓子パン、ケーキ、ソーセージ、チーズなどの脂肪の多い食品と接触してはならない。しかしながら、果物や野菜での使用には適している。

蜜蝋布にホホバオイルを含むべきでない理由は？

ホホバオイルは蜜蝋布のオイル成分としてよく使用される。これはその布の柔らかさを増すのに使われ、蜜蝋がもろくなり、生地が剥がれないようにするものである。脂肪の多い食品と接触する際に蜜蝋布からホホバオイルの移行が起こる可能性が非常に高いので、BfRは使用しないよう助言する。動物試験では、ホホバオイルは腸細胞に毒性影響を示す。

蜜蝋布に細菌は蓄積する？

コーティング素材が溶けるので、蜜蝋布は高温で洗浄できない。つまりその布は衛生的に洗浄できない。この理由のため、再利用する時には、細菌が他の食品に移行する可能性があるため、特にその布を動物由来の生の食品と接触させてはならない。植物ベースの食品も感染因子で汚染される可能性があるが、頻度は少ない。そのため、完全にリスクを除外することはできないが、植物ベースの食品では感染リスクは低くなる。

追加情報

- ・ BfR の意見「ホホバ種子は摂取に適さない」で見ることのできるホホバオイルの情報（ドイツ語）

https://www.bfr.bund.de/cm/343/jojobasamen_sind_nicht_fuer_den_verzehr_geeignet.pdf

●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. 研究報告

- PFOS と PFOA 全身暴露とヒトの脂質ホメオスタシス攪乱：我々は何を知っていて何を知らないのか？

Systemic PFOS and PFOA exposure and disturbed lipid homeostasis in humans: what do we know and what not?

Crit Rev Toxicol 2021; 1-24 advance online publication (ahead of print)

<https://www.rivm.nl/publicaties/systemic-pfos-and-pfoa-exposure-and-disturbed-lipid-homeostasis-in-humans-what-do-we>

PFASs と血中脂質の関連はヒトでは観察されているが因果関係には議論がある。齧歯類研究では逆の影響が観察されていて、つまり血中コレステロールやトリグリセリドは低下する、ただしヒトより血中 PFAS 濃度は 100 倍高い。この論文では PFOS と PFOA の脂質ホメオスタシスに関する主要な問題を提示する。総合すると、ヒトと動物のデータの見かけ上の違いは用量の違いによるアーチファクトだろう。

●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. ウマ用医薬品の摂取事故を予防する

Preventing the accidental ingestion of medicinal products for horses

16/03/2021

<https://www.anses.fr/en/content/preventing-accidental-ingestion-medicinal-products-horses>

ヒトが偶然に動物用医薬品に暴露された後の有害事象が定期的に報告されている。ウマ用の Prascend®は、駆虫薬に次いで最もよく関係する医薬品である。一般に食品に隠して与えるという投与方法により、特別な助言がある。

Prascend®は、ヒトが偶然に暴露した例として、2番目に最も多い動物用医薬品（外用の駆虫薬に次いで）である。これは2018年にフランスで報告されたヒトにおけるすべての有害事象の研究で示されている。このペルゴリドベースの医薬品は、深刻なホルモンバランスの乱れを引き起こす馬クッシング病の治療を目的とする。便宜上、錠剤は一般にリンゴやパンのかけらといった少量の食品にしばしば隠される。それはたいてい前もって準備されているので、知らされていない人がその食品を意図せず食べる可能性の時間がある。

ANSESの一部であるフランス動物用医薬品局はこの種の偶発的な摂取を予防する助言を繰り返している：

- 動物に投与する直前に、最後に治療薬の準備をすること。
- これができない場合は、すぐに手の届かない場所に適切に表示をした密閉容器に治療薬を置くこと（鍵のかかるキャビネット、棚上部など）

偶然 Prascend®を飲み込んだら、その製品のリーフレットを持って、すぐに医師に相談し助言を得ること。しかし、神経系症状（すなわち、眠気やめまい）があるので、自分で運転せず、誰かに付き添ってもらほうがよい。機械の使用も全く勧めない。

動物用医薬品の使用の結果としてのヒトにおける有害事象は、保健省のウェブサイトに報告できる。

詳細

* 動物用医薬品へのヒトの暴露例に関する研究（フランス語）

<https://www.anses.fr/en/system/files/ANMV-Ra-ExpoHumaine-MedicamentVeterinaire2018.pdf>

2. 世界中の植物保護製品耐性を監視する

Monitoring resistance to plant protection products around the world

26/03/2021

<https://www.anses.fr/en/content/monitoring-resistance-plant-protection-products-around-world>

ANSES と INRAE の科学者たちは世界中の植物保護製品の耐性を監視するために設置されているシステムを解析した。その知見から、この課題の研究は多くの場合、同時に同じ国で、公私両方の参加者が関与していることが示された。これらのアプローチの補完的な性質を考えると、より大きな協力が監視システムの効率を高めることになる。

作物の病気や害虫を防除するために、植物保護製品を含む様々な手段が用いられている。だが、望ましくない昆虫、菌類、植物は、特定の使用条件でこれらの製品に耐性ができる可能性がある。耐性のあるものが選択されることにより、植物保護製品の効果が低下し、完全に役に立たなくなる前に量を増やして使用することになる。これは合成の有効物質と微生物を使用する天然に存在する物質両方に関係する。このため、効果がなくなった場合に使用を止めて植物保護製品の使用を最小化するために、耐性の発現を監視することが不可欠である。この監視は、持続可能な開発と両立するレベルで植物保護製品の使用を継続しながら植物の病気を管理する戦略の一環である。この監視はすべての国で同じ形式をとっているわけではない。R4P ネットワーク(農薬耐性に関する研究と考察の輪)の一環として協力する INRAE と ANSES の科学者たちは、世界中の耐性監視システムを比較するための広範な調査を実施した。彼らは最近「Pest Management Science」でその結果を発表した。

国家間の格差

全部で 48 カ国の 162 人の専門家がこの研究に参加した。貢献者の多くは欧州と北米からだが、南米、アジア、オセアニア、アフリカの専門家も参加した。この研究で、植物保護製品の耐性の作業を行う三種類のプレイヤーが確認された。1 番目の区分は植物保護製品の製造業者や農業コンサルタントなど民間組織で構成されている。2 番目の区分は学術的参加者、すなわち大学や研究機関に関連している。3 番目の区分は政府機関で構成されている。最初の発見は、多くの参加者が人間開発指数(HDI)の高い国々の耐性監視に関与していることだった。これを反映して、3 つの区分すべてのプレイヤーの 83%が開発係数の高い(0.9 以上)国で、係数の低い(0.8 未満)国はたったの 17%である。政府機関は HDI の高い国の植物保護製品の耐性監視に、より頻繁に関与している。

異なるが補完的な目的

収集したデータの種類同様、耐性監視の目的は様々で、プレイヤーによる。

- 民間企業では、その目的は製品の有効性を検証することである。場合によっては、耐性が発現するリスクのある製品については、販売承認に監視要求や監視結果の変更を当局に宣言する要件を伴う場合があるフランスのように、規制上の義務もある。そのため民間のプレイヤーが実施した作業は広範囲の製品、作物、病気を含んでいるが、すべてのデータが公開されているわけではない。
- 研究機関のプレイヤーが実施した研究は研究プロジェクトの一環である。彼らはいわゆる特定の問題に焦点を当て、数年間以上研究する。研究の分野は限られているが、詳

細の水準は相当である可能性がある。

- 政府機関のプレイヤーが実施する監視は、通常毎年実施され、その結果は体系的に公開される。そのためこのアプローチは、主に耐性が出現または発達する可能性が最も高い状況に焦点を当てているが、長期的な監視を可能にする。

従って、同じ国でこれらの監視システムが共存すると、状況のより詳細な概要を提供できる。この研究の著者は、データを収集、分析し、広める能力を組み合わせ、プレイヤーが大いに協力をするならば、植物保護製品の耐性を監視する取り組みはさらに効果的になるだろうと指摘する。

特別なケース、フランスの監視システム

フランスでは、プレイヤーの3つのタイプすべて—民間、学術機関、政府機関—が植物保護製品の耐性監視に関与している。国際的な研究は、国の年次モニタリング計画に基づき、Ecophyto 計画の一環で資金提供を受け、ANSES と INRAE 両方が関与し、農業省が管理する、フランスのシステムの独自の性質を強調した。毎年、この監視計画はおよそ40のトピック(作物/植物害虫/有効成分の3つのテーマに対応)を取り上げている。この分析の対象となる他の国には、同等のシステムは存在しない。フランスの監視計画は、フィトファーマコビジランス計画 (phytopharmacovigilance scheme) への入力を提供し、耐性の出現など植物保護製品の有害影響を監視するために設定している。この計画は既存の監視機関や、専門家、特に植物保護製品の製造業者や使用者による報告事例からデータを収集している。最後に、これらの有害影響のより明確な理解を得ることや、それらの検出の改善を目的として研究に資金提供している。

追加情報

* R4P ネットワークの出版物「世界中の植物保護製品への耐性監視システム：冗長性と相補性の間、害虫管理科学(2021) doi: 10.1002/ps.6275」を読む

Read the publication R4P network, Monitoring systems for resistance to plant protection products across the world: Between redundancy and complementarity, Pest management science, (2021) doi: 10.1002/ps.6275

12 January 2021

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/ps.6275>

3. 貝のブレベトキシン：消費者を守るためにガイドライン値を提案

Brevetoxins in shellfish: proposal of a guideline value to protect consumers

13/04/2021

<https://www.anses.fr/en/content/brevetoxins-shellfish-proposal-guideline-value-protect-consumers>

2018年に初めて、マリンバイオトキシングループの一つであるブレベトキシンがコルシカ島のイガイに検出された。ヒトが摂取すると、これらの毒素は神経系、消化器系及び/又は循環器系の症状を引き起こす可能性がある。他の国々で発生した食中毒事例に基づき、

ANSES は、カキやイガイなど貝類の消費者を守るためにガイドライン値を提案した。この作業は新興毒素の分野での大きな科学的躍進を示す。ANSES は、コルシカ島ではブレベトキシンを産生する微細藻類はこれまで確認されておらず、特に調査する必要があると強調する。

フランスの貝類に検出された新興マリンバイオトキシン

ブレベトキシン(BTX)は神経刺激の伝達を増強する海産毒である。汚染された貝類を摂取すると、神経性貝中毒(NSP)の原因となる可能性がある。この中毒は神経系、消化器系、及び又は循環器系の症状の原因となる。軽症事例で最も一般的に観察される症状は、顔と手足のチクチクする痛みやしびれである。これまでに世界中でこれらの毒素に関連したヒトの死亡は報告されていない。だが、海生動物相への毒性が知られており、主にメキシコ湾の魚、海鳥、カメ、海洋哺乳類の大量死につながる可能性がある。

BTX は現在、新興毒素と見なされているフランスや欧州では規制されていない。だが、長年規制されてきた、特にフロリダ、オーストラリア、ニュージーランド、メキシコではリスクになることが実証されている。

2018 年の貝類のマリンバイオトキシンの発生を監視するフランスのネットワーク(EMERGTOX)の作業計画に加えられた後で、BTX は同年コルシカ島の湾のイガイにフランスで初めて検出された。ANSES はその後、食品総局(DGAL)や健康総局(DGS)に貝類(イガイ、カキなど)の消費者の健康保護を目的としたガイドライン値を提案するよう依頼された。

他の国々で発生している食中毒事例のデータに基づき、ANSES は症状に関連したブレベトキシンの最小用量を特定した。この作業により ANSES は、ブレベトキシン BTX-3 当量として、ガイドライン値 180 µg/kg 貝の身、を提案した。

コルシカ島で BTX を生産する微細藻類の種は現在わかっていない

フランスでの発生源はこれまでわかっておらず、特に調査する必要がある。

BTX は海洋微細藻類によって産生される。主に産生するのは *Karenia brevis* 渦鞭毛藻であるが、これは大都市圏フランスの水中における植物プランクトンと植物毒素(REPHY)のモニタリングネットワークでは検出されていない。

他の微細藻類も BTX 産生の疑いがある；これらには *K. papilionacea*、*K. mikimotoi*、*K. bicuneiformis*、*Chattonella marina*、*Heterosigma akashiwo*、*Fibrocapsa japonica* が含まれる。そのうちいくつかは大都市圏フランスの水中で見ついているが—1987 年以降—それらの BTX の産生は確認されていない。

皮膚接触や吸入による BTX への暴露を理解するための追加作業

ANSES は、特に水泳、他のウォーターアクティビティ、海のしぶきの吸入に関連する、汚染水との直接接触による BTX への暴露について専門家による評価作業を継続している。その結果は 2021 年末に入手できる予定である。

ブレベトキシンなどマリンバイオトキシンの汚染された貝類の摂取に関連する中毒事例を報告するためのトキシコビジランスネットワークでの中毒管理センター用の報告書式も

開発された。この書式は中毒事例の特定を容易にし、フランスのブレベトキシンに関する健康上の懸念のレベルをより正確に推定することにつながる。

追加情報

* 貝類のブレベトキシン、毒性に関するデータ、微細藻類の発生と生産に関する知見状態についての意見及び報告書

Opinion and Report on the state of knowledge on brevetoxins in shellfish, data on toxicity, occurrence and producing microalgae

<https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2020SA0020Ra.pdf>

(フランス語)

4. Zootopique : 将来に焦点をあてた ANSES ポッドキャスト

Zootopique, the ANSES podcast with a focus on the future

News of 14/04/2021

<https://www.anses.fr/en/content/zootopique-anses-podcast-focus-future>

ANSES は、初のポッドキャストシリーズ「Zootopique」をメディアネットワーク The Conversation および AV コンサルタント Moustic Studio との協力により開始した。シリーズは 2031 年からの架空のレポートを織り交ぜ、将来のリスクを防ぐために今日の科学や研究がどのように役立つかについて考える。(フランス語)

5. ANSES と DGCCRF は中毒を避けるためにシイタケは食べる前に十分に加熱調理することが重要であると繰り返し言う

ANSES and the DGCCRF reiterate the importance of cooking shiitake mushrooms thoroughly before eating to avoid poisoning

09/04/2021

<https://www.anses.fr/en/content/anses-and-dgccrf-reiterate-importance-cooking-shiitake-mushrooms-thoroughly-eating-avoid>

アジア原産のシイタケ(椎茸)は世界でマッシュルームに次いで最も広く消費されているキノコである。数年前から欧州市場で見られるようになり、今ではフランスで栽培及び生産されている。生のまま、あるいは十分に加熱せずに食べると、シイタケは深刻なかゆみを生じる「鞭で打たれたような」皮膚炎を全身に引き起こすことがある。そのような毒性反応を避けるために、ANSES と DGCCRF は、生、乾燥あるいは粉状のいかなる形態でも、食べる前に完全に加熱することが重要であると消費者及び調理者に注意を呼び掛ける。

生あるいは加熱が十分でないシイタケの消費は数週間続く深刻なかゆみを引き起こすことがある

シイタケ(学名 *Lentinula edodes*)は、(ゴールドデン)オークキノコ、中国/東洋黒キノコと、さまざまな名称で市販されることがある。また、他の黒いキノコと混ぜて販売されることもある。

伝統的には加熱調理して食べられるが、生のシイタケの消費がここ数年で増加しつつある。しかし、これらのキノコを生のまま、あるいは十分に加熱せずに食べると、中毒性蕁麻疹皮膚炎という特異な皮膚反応を引き起こすことがある。これは体や顔全体にわたり、最大3週間続くこともある深刻なかゆみを引き起こす。症状は食後数時間あるいは数日以内に現れ、更に摂取することで再び引き金となることがある。食べたキノコの量もこの発症と持続期間に関連すると考えられている。症状は、加熱調理により破壊されるキノコ中の物質であるレンチナンにより引き起こされる。

皮膚症状を引き起こす減らない中毒事例の件数

中毒リスクに関連する警告は2015年にANSESとフランス中毒管理センターから既に発表されている。しかし、皮膚症状を引き起こす中毒件数がいまだに一定数観察されている。実際に、ヘルスサーベイランスを通じてANSESは、2015年以降、中毒管理センターが皮膚症状を引き起こす中毒を年間11件から15件記録していると述べた。しかし、この皮膚炎（よく理解されていない疾病で、日光にさらされた後発症する皮膚反応である光線皮膚症と混同されることもある）の症例とシイタケの摂取の関連は必ずしも消費者や医師に知られていないので、この件数は過小評価の可能性がある。

そのため、中毒反応のリスクを制限するため、DGCCRF、ANSES及び中毒管理センターはシイタケが十分に加熱されるまで食べてはならないと繰り返し言う。

レストランにおいてさっと炒めただけのシイタケを食べた後に発症したいくつかの事例に示されるように、そのような調理方法は毒性物質を破壊するには十分でない可能性がある。

より一般的に、DGCCRF、ANSES及び中毒管理センターは2017年4月4日のANSESの意見書に公表され、ウェブサイトで確認できる食用キノコのリストを参照するよう助言する。これは食用条件や特定のキノコを調理する場合の注意を明確にする。

参考（フランス語）：

- 食用キノコのリスト
https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/produits_alimentaires/Liste-champignons-comestibles-ANSES.pdf
- ANSESのトキシコビジランス報告「シイタケ中毒」
<https://www.anses.fr/fr/system/files/Toxicovigilance2021AUTO0058Ra.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. 2030までの農業食料戦略案の環境評価にパブリックコメント募集

Public Consultation on the Environmental Assessment of the Draft Agri-Food Strategy

to 2030.

17 April 2021

<https://www.gov.ie/en/consultation/bd894-public-consultation-on-the-environmental-assessment-of-the-draft-agri-food-strategy-to-2030/>

政府は 2021 年から 2030 年までの間に温室効果ガス排出 51%減を約束し、農業部門、特に生物由来のメタンガス排出に注目している。2021 年 6 月 15 日まで意見募集。

農業食料戦略案では 2030 年までにメタンの排出 10%減、アンモニア排出減、一人あたりの食品廃棄半減、有機農業割合 7.5%の達成、などを目標にしている。

農業食料戦略 2030 ミッション

1. 気候変動に強く、環境的に持続可能な農業食料部門
2. 今よりも幸福度の高い、活力と回復力のある一次生産者
3. 安全で、栄養があり、魅力的で、信頼できて、国内でも海外でも付加価値を与えられる食品
4. 技術と才能を原動力とした、革新的かつ競争力及び回復力のある農業食料部門

2. 高齢者向けの食品ベースの食事ガイドラインの科学的助言の更新を公表する

Updated Scientific Recommendations for Food-based Dietary Guidelines for Older Adults Published

Monday, 19 April 2021

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/dietary_guidelines_over65s_19042021.html

FSAI が本日発表した科学報告書は、晩年の健康増進を究極の目的とする高齢者の栄養向上のための国の助言を更新した。

「高齢者向け食品ベースの食事ガイドラインのための科学的助言」は、アイルランドの 65 歳以上の人々の現在の食事摂取量に関する入手可能な豊富なデータを基礎に、健康状態の違いや、一人暮らし、半独立生活、在宅看護といった生活上のニーズの違いに合わせている。

65 歳以上の人々はアイルランドで最も急増している年齢層で、2016 年の国勢調査で 19% 増加して約 630,800 人（総人口の 13.8%）になり、今後も増加して 2051 年までに 160 万人になることが予想される。高齢者は多様なグループで、健康的で身体活動に十分な能力を備えている人もいれば、活動レベルや移動に支障が出て栄養面での必要性に影響を及ぼす慢性疾患や病気を抱えて生活している人もいる。この報告書にはこれらの要因が網羅されたおり、アイルランドの高齢者の栄養面での必要性の違いに対処するのに最適な様々な食事アプローチを説明している。

一般的に、高齢者の食事摂取の目標は一般的な成人集団と同様だが、フレイルを防ぐためによりタンパク質の豊富な食事が必要なことなど、特別な食品ベースのガイドラインが必要である。可動性の低下、フレイル、在宅ケア依存の可能性など、加齢に伴うその他の問題も、食事の助言で特に対処しなければならない。助言で検討した 10 の栄養素は、タンパク

質、炭水化物、食物繊維、脂質、ビタミン B 群（葉酸、ビタミン B₁₂、ビタミン B₆、リボフラビン）、ビタミン C、ビタミン D、カルシウム、鉄、亜鉛である。

この報告書の重要な助言は次の通り：

- ・ 肥満の高齢者は、減量が有益なこと、筋肉組織の減少を最小限に抑えることを確認するために個別の介入が必要である。過体重の高齢者は、筋肉量の減少を防ぐために減量ダイエットをしないよう助言される。
- ・ 水分摂取が少なく脱水のリスクのある高齢者には十分な量の飲物が必要である。1日に女性は1.6リットル、男性は2リットルが必要である（水分制限が必要な臨床状態でない限り）。
- ・ 濃いお茶は鉄や亜鉛の吸収を妨げるので、食事中にはなく食事の合間にだけ飲むべきである。
- ・ 味覚は年齢とともに低下し、塩分摂取量の増加につながりかねないため、塩辛い食べ物の摂取を避けること。ハーブやスパイスなどで風味を高めることができる。
- ・ 筋肉タンパク質を増やす質の良いタンパク質：タンパク質の豊富な家禽肉、魚、乳製品、卵などの食品を多く食べるべきである。
- ・ フレイル、筋肉の減少(サルコペニア)、栄養失調の進行を防ぐための十分なカロリーを摂取する。
- ・ 食事では食物繊維や炭水化物は多くし、遊離糖類は少ない方がよい。炭水化物の平均摂取量は、推奨摂取量の範囲のうち少ない方に位置しているが、一方、高齢者の1/3は遊離糖の推奨摂取量を超えている。
- ・ 現在アイルランドのすべての高齢者に健康省から1日15 µgのビタミンDの補完が助言されている。この報告書では、日光を浴びることによるビタミンD産生能力の違いに応じた、高齢者のビタミンDの推奨食事摂取量の範囲について特別に詳細が示されている。
- ・ 栄養強化食品はビタミンB群（B₁₂、葉酸、B₆、リボフラビン）とビタミンDの優れた供給源であり、一方、甘味料無添加のオレンジジュース、サラダ、果物、野菜は信頼できるビタミンCの日常の食事源である。

FSAI 長官 Pamela Byrne 博士は、老化プロセスにはかなりのバリエーションがあるため、食品ベースの食事ガイドラインは、実際の年齢よりも機能的能力に合わせて調整するのが最適であると述べている。

FSAI の公衆衛生栄養小委員会の委員長である Ita Saul 氏は、30年前と比べて現在の高齢者の機能的能力には顕著な違いがあり、年を取るにつれて変化する栄養ニーズに基づいた健康戦略から高齢者を支援するのが常識である。筋肉量と骨格強度の維持は共に、年を取るにつれて機能的な自立性と独立性を維持するために重要だと述べた。

* 高齢者向け食品ベースの食事ガイドラインの科学的助言

Scientific Recommendations for Food-Based Dietary Guidelines for Older Adults

<file:///C:/Users/ichie/Downloads/Scientific%20recommendations%20for%20food-based%20dietary%20guidelines%20for%20older%20adults%20in%20Ireland.pdf>

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

1. FDA はよりスマートな食品安全新時代のテックトークポッドキャストを始める

FDA Begins New Era of Smarter Food Safety TechTalk Podcast

April 16, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-begins-new-era-smarter-food-safety-techtalk-podcast>

2021年4月29日(木)、FDAは、ヒトと動物の食品供給に影響を与える可能性のある危機への予防を加速し、発生への対応を速め、より迅速に対応する、FDA、規制産業、その他の人達の能力を強化する新しい技術の開発や使用に焦点を当てた新しい季刊ポッドキャストシリーズの第1回目を開始する。

四半期ごとに、新しい技術的アプローチや解決策がある、よりスマートな食品安全新時代の青写真のコアエレメントの様々な側面を調べることにしている。このポッドキャストではFDAや食品の安全性と技術に関わる主要な第一人者が司会を務める。目的は、全ての機会と課題で現在および新しい技術や解決策について話し合い、それらがどのように食品の安全性を促進および強化するかを探ることである。

第1話：よりスマートな食品安全新時代における技術が可能にしたトレーサビリティ

よりスマートな食品安全新時代の青写真の最初のコアエレメントは、食品安全システム全体にわたる徹底したトレーサビリティを実現するための技術利用を含む目標を設定している。第1回ポッドキャストでは、トレーサビリティの向上に取り組む新技術の役割とFDAが新技術の採用促進をどのように補助できるかの展望について、先端技術と食品業界の専門家らが議論する予定である。

注記：

このポッドキャストは食品のトレーサビリティを改善するのに使われる可能性のある技術に焦点を当てる。最終化されたら、特定の食品の新しいトレーサビリティ記録要件を設定することになる食品トレーサビリティ提案規則については議論しない。

聞くには

聞くためのリンクは、2021年4月29日(木)に、よりスマートな食品安全新時代テックトークポッドキャストに掲載される。登録は不要だが、質問は事前にメールで送信できる。2021年4月22日までに提出された質問は、パネリストに検討される可能性がある。

メールアドレス：SmarterFoodSafety@fda.hhs.gov.

2. FDA はある種の遺伝子組換えキャノーラ種子の不注意による低レベル存在について企業に助言

FDA Advises Companies Regarding Inadvertent Presence of Low Levels of Certain Genetically Engineered Canola Seeds

April 13, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-advises-companies-regarding-inadvertent-presence-low-levels-certain-genetically-engineered>

米国食品医薬品局は、キャノーラ種子の特定のロットと少数のキャノーラ畑で、現在 FDA がレビューしている 2 つの新しいキャノーラ品種の種子由来の低レベルの遺伝物質が見つっていると、BASF 社農業ソリューション部門(BASF)と Nuseed 社から通知された。この 2 つの新しいキャノーラ品種は特定のオメガ-3 系長鎖脂肪酸を生産するように変更されている。

BASF は FDA に、検査を通して、ハイブリッドキャノーラ種子のいくつかのロットと少数のキャノーラ畑に不注意に存在する 2 つのキャノーラ品種由来の低レベルの遺伝物質が見つかったという情報を伝えた。この新しいキャノーラ品種の 1 つは BASF 社が、もう 1 つは Nuseed 社が作成した。

FDA は現在新しいキャノーラ種子品種について各企業と任意の市販前食品安全協議を行っているが、これらのレビューは完全には完了していない。市販前協議は任意だが、企業は通常、この協議が完了するまでその製品を市販しない。

FDA は BASF 社と Nuseed 社に、このような低レベルでヒトと動物の食品供給に不注意に存在する場合、FDA はこれら新しいキャノーラ品種の安全性に質問はないと述べる書簡を発行した。遺伝物質が低レベルで存在するときの安全性を評価する際に FDA が注目する要因の 1 つは、新しい植物品種が発現したタンパク質が感受性の高いヒトにアレルギー反応を起こす可能性があるかどうか、また人々や動物に毒となり得るかどうかである。新しいキャノーラ品種それぞれに由来する食品の各企業の任意の市販前のバイオテクノロジー協議のデータや他の情報から、このキャノーラに発現した新しいタンパク質はヒトにアレルギーを起こす可能性は低く、人々や動物に毒ではないと立証されている。

FDA は今後数週間で BASF 社と Nuseed 社の新しいキャノーラ種子両品種の食品安全協議を完了する予定で、協議が完了したら更新する。

3. 急性非ウイルス性肝炎調査－「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水

Investigation of Acute Non-viral Hepatitis Illnesses – “Real Water” Brand Alkaline Water (March 2021)

04/16/2021

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-acute-non-viral-hepatitis-illnesses-real-water-brand-alkaline-water-march-2021>

(更新部分のみ)

FDA は CDC とネバダ州南部保健地区とともに、ネバダ州の数多くの「リアルウォーター」関連の急性非ウイルス性肝炎報告を調査している。

3月31日の更新以降、FDA はネバダ州ヘンダーソン及びアリゾナ州メサの「リアルウォーター」社の施設の調査を完了した。また、FDA は要求した記録の一部の提供も受けた。FDA は企業により提供された情報をレビュー中で、施設を調査中に得た情報もレビューしているところである。さらに、FDA はリアルウォーター製品を採取し分析しており、調査を継続しながら情報を更新する予定である。

* 関連記事：

【FDA】急性非ウイルス性肝炎調査－「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水

3月31日時点の記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2021（2021. 04. 14）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202108c.pdf>

3月26日時点の記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2021（2021. 03. 31）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202107c.pdf>

（訳注：リコール後も当該製品がオンライン販売業者を介して販売されており、またリアルウォーター社が保有する製品に関する情報や記録を自ら FDA に提出しなかったため、FDA が法的権限により情報の提出を要請していた）

4. リコール情報

- **NS NY Distributor Inc** は表示されない成分シルデナフィル及びタダラフィルのため **Premium OrgaZen 7000** 及び **Ginseng Power 5000** の全国的な自主的リコールを発表する

NS NY Distributor Inc Issues Voluntary Nationwide Recall of Premium OrgaZen 7000 and Ginseng Power 5000 Due to Presence of Undeclared Sildenafil and/or Tadalafil
April 09, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ns-ny-distributor-inc-issues-voluntary-nationwide-recall-premium-orgazen-7000-and-ginseng-power-5000>

- **Church & Dwight** はまれな製造問題のためセレクトビタミンの自主的リコールを開始する

Church & Dwight Initiates Voluntary Recall of Select Vitamins Due to Isolated Manufacturing Issue

April 20, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/church-dwight-initiates-voluntary-recall-select-vitamins-due-isolated-manufacturing-issue>

Church & Dwight Co., Inc.は2020年10月29日から11月3日の4日間に製造された製品に金属製メッシュ素材が混入した可能性があるため、セレクト vitafusion グミ製品の自主的リコールを開始した。製品写真あり。

5. 警告文書

- **Maison Terre, LLC**

APRIL 01, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/maison-terre-llc-610315-04012021>

医薬品の調合、包装、衛生管理、不純品の問題。ヒドラスチス根粉末製品を含む。

- **Trinity Natural Health & Pain Management, Inc.**

APRIL 13, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/trinity-natural-health-pain-management-inc-614007-04132021>

コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認かつ不正表示の問題。ハーブの製品を含む。

- **Sky Global Food Inc**

MARCH 24, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sky-global-food-inc-613090-03242021>

外国供給業者検証プログラム (FSVP) 違反の問題。

6. 消費者情報

- **乳児用ミルクについて：してよいこととよくないこと**

Infant Formula: Safety Do's and Dont's

04/22/20214

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/infant-formula-safety-dos-and-donts>

乳児用ミルクに関する注意喚起。

自作の乳児用ミルクを与えないこと。家庭で自分で作る乳児用ミルクのレシピは FDA が評価しているものではなく、乳児の成長に不可欠な栄養素が不足するかもしれない。保護者らは、乳児用ミルクは乳児にとって栄養源の全てであり、FDA が厳しく規制しているものであることを忘れないことが重要である。

その他、安全上の注意点、市販製品について紹介。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2021（2021. 03. 17）

【FDA】FDA は両親や保護者に乳児に手作り乳児用ミルクを作ったり与えたりしないよう助言

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202106c.pdf>

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

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

1. 乳児栄養の歴史にスポットライト

A Spotlight on the History of Infant Nutrition

Posted by Nutrition.gov Staff, National Agricultural Library in Food and Nutrition

Apr 13, 2021

<https://www.usda.gov/media/blog/2021/04/13/spotlight-history-infant-nutrition>

乳児が健康な子どもと大人に成長するために栄養は重要である。1900年代初期からUSDAは母乳、離乳食導入、健康的な食習慣の形成などのためにリソースを提供してきた。数十年の間に乳児栄養助言がどう変わってきたかを食事ガイドの歴史デジタルコレクションで探る。

1920-40年代 : USDAは乳幼児に栄養のある食品を与えるように助言するポスターやパンフレットを發表している。

1950-70年代 : 栄養教材は家族の食事と年齢毎に食べる量を調整することを焦点にしている。1970年代から「食品と栄養」雑誌を發行して乳幼児の食事援助や子ども用レシピなどの情報を提供している。

1980-90年代 : 母親に妊娠中に健康的な食事をするよう勧めている。

* Historical Dietary Guidance Digital Collection

https://naldc.nal.usda.gov/historical_dietary_guidance_digital

2. 遺伝子組換えを使って開発したある種の動物の規制監督のための規則提案事前通告に意見を歓迎する

Comments Welcome on USDA Advance Notice of Proposed Rulemaking for Regulatory Oversight of Certain Animals Developed Using Genetic Engineering

Published: Apr 21, 2021

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/stakeholder-messages/biotechnology-news/anpr-outreach>

USDAのAPHISは2021年3月8日に遺伝子組換えを使って開発した動物の規制に関する意見募集を再開した。5月7日まで。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 1/2021（2021.01.06）

【USDA】Perdue 長官が農業動物バイオテクノロジー規制枠組みを USDA に移す画期的提案を 発表

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202101c.pdf>

3. USDA は遺伝子組換えを使って開発したジャガイモの規制解除拡大を発表

USDA Announces Deregulation Extension of Potato Developed Using Genetic Engineering

Apr 23, 2021

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/stakeholder-messages/biotechnology-news/ge-potato>

USDA の APHIS は Simplot 社の葉枯れ病耐性、還元糖の少ない、生じる可能性のあるアクリルアミドが少ない、褐変しにくい Snowden Z6 (Z6 ジャガイモ)に規制解除を拡大する。先に、同じ性質をもつ W8 Russet Burbank ジャガイモ (W8 ジャガイモ)を規制解除している。6月25日までパブリックコメント募集。

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

1. ダイエタリーサプリメントについて知っておくべきこと

Dietary Supplements: What You Need to Know

04/14/2021

<https://content.govdelivery.com/accounts/USNIHODS/bulletins/2cc9f7f>

3月16日に行われた Dietary Supplements: What You Need to Know (ダイエタリーサプリメントについて知っておくべきこと) のウェビナー配信。ビタミン、ミネラル、ボタニカルなどのダイエタリーサプリメントに関する基本的な知識を紹介する (Q&A セッションあり)。

*ビデオサイト

<https://videocast.nih.gov/watch=41643>

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

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

1. COVID-19 パンデミック 1年、新しい FTC のスタッフレポートは FTC の消費者を守るための現在進行中の努力を強調する

One Year into COVID-19 Pandemic, New FTC Staff Report Highlights Agency's Ongoing Efforts to Protect Consumers

April 19, 2021

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2021/04/one-year-covid-19-pandemic-new-ftc-staff-report-highlights>

FTC の職員が COVID-19 パンデミック中の消費者を守るための FTC の努力を強調した報告書を発表した。この報告はパンデミック中に消費者が直面する課題に対応し、FTC が COVID 関連詐欺やその他の消費者問題に、洗練された標的化、積極的法の執行、継続する協力とアウトリーチを使って取り組んできた戦略を詳述する。

FTC は消費者からの COVID 関連報告の変化を追跡して警告し、新しい脅威を同定して対応し、法の執行のターゲットを決めるために公開ダッシュボードを開発した。FTC は法の執行や警告文書で詐欺的宣伝に対応し、詐欺的宣伝が速やかに排除されるようにした。また FTC は消費者と事業者の教育にも力を入れた。

パンデミックの 1 年に、FTC は以下のことを行った；

- 13 の企業を訴えた。
- 350 以上の企業に詐欺的宣伝を止めるよう指示した。
- デジタルへの移行で悪化したプライバシーに関する執行を優先した。
- 2020 年 1 月から 2021 年 4 月 7 日まで、COVID-19 関連 436000 以上の報告を集め追跡した。これにより消費者は 3 億 9900 万ドルの損失を被った。
- COVID 関連トピックスで 100 以上の消費者および事業者警告を出した。

* 報告書

Protecting Consumers During the COVID-19 Pandemic: A Year in Review

<https://www.ftc.gov/reports/protecting-consumers-during-covid-19-pandemic-year-review>

2. COVID-19 消費者保護法での最初の対応として、FTC はコロナウイルス治療法との詐欺的な宣伝に罰金を求める

In First Action Under COVID-19 Consumer Protection Act, FTC Seeks Monetary Penalties for Deceptive Marketing of Purported Coronavirus Treatments

April 15, 2021

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2021/04/first-action-under-covid-19-consumer-protection-act-ftc-seeks>

—FTC はビタミン D と亜鉛製品を COVID-19 の治療や予防用にと詐欺的に宣伝していたカイロプラクターに COVID-19 消費者保護法違反による罰金を科す—

COVID-19 消費者保護法は 2020 年に成立し、現行の FTC 法では不可能な一回目の違反で罰金を科す権限を FTC に与えた。

* 消費者向け情報

FTC と DOJ は新しい COVID-19 消費者保護法で最初の事例をあげる

FTC and DOJ bring first case under new COVID-19 consumer protection law

April 15, 2021 by Colleen Tressler

<https://www.consumer.ftc.gov/blog/2021/04/ftc-and-doj-bring-first-case-under-new-covid-19-consumer-protection-law>

COVID-19 の治療や予防に効果があることが証明されたサプリメントは存在しない。しかしこの種の根拠のない、あるいは虚偽の宣伝は止まらない。もしあなたがその手の主張を目にしたら、FTC はあなたにそれらを見放して欲しい。

COVID-19 消費者保護法のもとで最初にとられた対応として、セントルイスのカイロプラクター Eric Anthony Nepute と彼の会社 Quickwork LLC が、ビタミン D と亜鉛製品を免疫強化作用が証明されていて COVID-19 の治療や予防に有効と詐欺的に宣伝販売していたことを告発した。さらに被告はそれら製品がワクチンより効果的だと主張していた。FTC 代理の司法省の告訴によると、被告は科学的根拠をもっていない。罰金に加えて、政府は被告がさらに根拠のない宣伝をすることを禁止することを求めている。

-
- 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. 食品基準ニュース

Food Standards News

April 2021

<https://mailchi.mp/a02a8a7b1ee7/food-standards-news-april-1299750?e=21527ddb09>

(主な項目)

- 企業向けアレルゲン管理と表示ガイド更新

<https://allergenbureau.net/industry-guidance/>

アレルゲンビューローとオーストラリア食品・食料品審議会 (AFGC) は、「アレルゲンの管理と表示に関する食品企業向けガイド」の最新版を発表した。この改訂版には、Proposition P1044 - Plain English Allergen Labelling (平易な英語でのアレルゲン表示) による、食品中のアレルゲンの表示に関する新しい要件が盛り込まれている。

- あなたの食品事業の食品安全文化の「健康診断」

Give your food business a food safety culture 'health check'

<https://www.foodstandards.gov.au/foodsafety/culture/Pages/default.aspx>

食品安全文化の「健康診断」に役立つ簡単なアンケート。職場の食品安全に対する考え方や評価を知ることができる。

2. 食品基準通知

Notification Circular 153-21

22 April 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcircular153-21.aspx>

意見募集

- ・ 特定医療目的食品中ビタミン B₃ としてのニコチンアミドリボシド塩化物

要請受け付け

- ・ 2021 MRL ハーモナイゼーション

食品基準改定

- ・ 果物と野菜のつや出し剤としての脂肪酸のモノ及びジグリセリド
- ・ 除草剤耐性昆虫保護綿系統 DP23211 由来食品

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

1. 動物用医薬品規制ニュースレター

Veterinary Medicines Regulatory Newsletter, April 2021

15 April 2021

<https://apvma.gov.au/node/84736>

< 四半期毎のニュースレター第 4 号 >

新規登録製品、Veterinary Labelling Code (動物用医薬品表示規則) の見直し、自己由来ワクチンに関する新しいガイダンスの発行など、規制に関するさまざまなトピックについての情報を掲載。

● 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す。

1. 日本産食品の輸入コントロール最新更新 (2021 時点)

Latest update on Import Control on Japanese Food (as at 2021)

Last revision date: 19 Apr 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/latest_update_japanese_food_2021.html

日本政府が福島原子力発電所からの排水を約 2 年以内に海に放出する計画を発表した。食品安全センター (CFS) は、この事象と日本から輸入する食品の安全性を深く懸念している。CFS は日本当局とのコミュニケーションを継続し関連情報の提供を積極的に求めるだろう。CFS は事態を監視し続ける。

FAQ :

インターネットで「米国 FDA が日本産食品を放射能汚染により輸入禁止にする輸入警告 #99-33 を出した。だから食べない方が良い」という文章が出回っている。香港の日本食品規制は十分か？他国より緩いのでは？

回答 :

- ・ 日本の輸出規制 : 日本政府は、国内及び輸出食品の安全性確保のため、食品中の放射性物質の規制値の強化、食品及び農業生産用資材のモニタリング、規制値を超える放射性物質を含む食品の流通制限、農地の除染など、一連の改善策を実施している。
- ・ 米国の輸入規制 : 米国食品医薬品局 (FDA) は、日本政府が発行する輸出制限食品リストを参考に、日本の食品の輸入を制限している (Import Alert 99-33)。つまり、輸入警告 #99-33 は日本政府が輸出を規制しているものの参考リストである。
- ・ CFS の輸入規制 : CFS は日本が輸出規制しているものの他に 2018 年 7 月 20 日の食物環境衛生部指令により福島産の野菜や果物、乳及び乳製品を禁止している。

2. 違反情報

● 乾燥中国白菜のサンプルに基準値超過の重金属汚染

Metallic Contamination exceeds legal limit in a dried Chinese white cabbage samples

Monday, April 12, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210412_8607.html

乾燥中国白菜のサンプルにクロムが基準値 (0.5 ppm) を超過して 0.73 ppm 検出された。

3. ニュースレター

Food Safety Focus

21 April 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_177_01.html

- ・ 生のカニやザルガイのマリネを食べることで起こる食中毒
- ・ 包装されたコンビニエンスの食事の栄養表示の読み方と健康的な食事を達成する買い物カード

- ・ 食品は尿のにおいに影響を与えるか？

● 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

- 2021.4.2～2021.4.8

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43200

- 2021.3.26～2021.4.1

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43198

- 2021.3.19～2021.3.25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43197

2. 高価食材を不法輸入・製造・販売した 7 業者摘発

危害事犯中央調査団 2021-04-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45219

食品医薬品安全処は、高価食材であるキャビアとトリュフを食薬処に輸入申告せず密輸し、食品製造・加工業登録をせずに製造・販売した 7 業者の関係者を「輸入食品安全管理特別法」などの違反疑いで検察に送検した。

主な違反内容は、▲無登録食品製造・加工 (2)、▲変更登録していない場所で食品製造・加工 (1)、▲無申告輸入販売 (3)、▲流通期限など無表示食品製造・販売 (1) など。

3. 食品安全全国を知らせるボランティア募集！

統合食品データ企画課 2021-04-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45208

食品医薬品安全処は、食品安全全国の広報活動を行う第 8 期食品安全全国サポーターを 4 月 18 日まで募集する。今回の募集は、食品安全全国に隠された有益なコンテンツを国民に広く知らせるためのもので、食品安全全国に関心がある方なら誰でも申請可能である。書類評価で選定された 8 人のサポーターは、5 月から 7 月まで食品安全全国コンテンツをオンラインコミュニティ、ブログなどに掲載したり個人 SNS を活用して広報活動を行う。サポーター活動が終了した後、審査を経て優秀サポーター 3 人を選抜し、食薬処長賞など賞状と賞金も授与する予定である。

4. 食品中の「ステリグマトシスチン」汚染レベルは安全

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45201

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、韓国国民の日常摂取によるカビ毒素「ステリグマトシスチン*」の暴露レベルを評価した結果、人体に懸念がない安全なレベルであると確認した。

* ステリグマトシスチン (Sterigmatocystin) : カビがアフラトキシンを生成する過程の間代謝物、穀類・コーヒー・チーズなどから検出される肝毒性物質

今回の調査・評価は、カビ毒の一種であるステリグマトシスチンが、動物実験で肺がん・肝臓がんを誘発すると分かったことに基づいて、食品摂取による人体影響を評価するために実施された。

評価院は、国内消費が多い食品 118 品目 1,135 件（農産物、加工食品）を対象に、ステリグマトシスチンの汚染濃度と暴露レベルを評価した結果、

- ・ 1,135 件中 46 件からステリグマトシスチンが検出され（検出率 4.05%）、平均汚染濃度（最小～最大）は 0.033（0.08～10.07） $\mu\text{g}/\text{kg}$ と確認された。
- * ヨーロッパで確認された検出率（9.85%）と平均汚染濃度（0.091 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）よりも低い
- ・ 日常摂取による韓国国民の暴露量*は 0.09 ng/kg 体重/日であり、暴露マージン(MOE) **は 1.78×10^6 でリスクの懸念がない安全なレベルであると確認した。

* 一日に体重 1 kg 当たりの暴露された量 (ng/kg)

** MOE : 毒性参照値 (BMDL₁₀) を暴露量で割った値として 1×10^4 以上であればリスクの懸念が低く、 1×10^6 以上を確保すればリスクは十分に少ない（無視できるレベル）と判断

食薬処は、温暖化の影響で高温・多湿な環境で発生可能なカビ毒の安全管理が重要になり、今後もカビ毒のリスク評価を継続的に実施して情報公開する予定である。

5. 無申告原料で加工補助剤を製造・販売した業者摘発

食品安全現場調査 TF/畜産物安全政策課 2021-04-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45200

食品医薬品安全処は、無申告原料を使用してカモ屠殺時産毛除去用途の加工助剤を製造・販売した業者を「食品衛生法」及び「食品などの表示・広告に関する法律」違反の疑いで摘発して行政処分や捜査を依頼した。

調査の結果、食品添加物製造業者である A 業者は、'18 年 1 月から'21 年 2 月まで食品用に輸入された原料（4 種約 180 トン）と非食品用に輸入された同一原料（4 種約 786 トン）を 2 対 8 の割合で混合して製造し、食品添加物として表示・販売（3 種約 966 トン、39 億ウォン相当）した。また、当該業者は非衛生的な作業環境で加工助剤を製造して生産・作業日誌を作成・保管しておらず、生産実績の虚偽報告、製造元と原材料名も偽り表示した。

食薬処は、不法製造した加工助剤を直ちに回収・差し押さえ（約 20 トン）して、農林畜産食品部と地方自治体とともに加工補助剤が使用されたカモ肉に対して出荷・販売されないように措置した。食薬処は、国民安全を最優先に、出荷・販売を中止したカモ肉を回収し

安全性検査を行った後、「畜産物衛生審議委員会」を通じて追加措置が必要か検討する予定である。

6. 国民関心製品の不当広告再点検結果発表

サイバー調査団 2021-04-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45198

食品医薬品安全処は、国民の関心が高いABCジュース*、タルトチェリーなどを販売する896のインターネットホームページ(サイト)を対象に再点検した結果、病気予防・治療など虚偽・誇大広告23件を摘発してホームページ遮断措置し、関連法令**に違反した19業者について管轄官庁に行政処分を要請した。

*ABCジュース：リンゴ(Apple)、ビート(Beet)、ニンジン(Carrot)を原料として製造した飲料

**「食品などの表示・広告に関する法律」第8条(不当な表示や広告行為の禁止)

今回の点検は、昨年不当広告で摘発された製品を分析して、違反を是正せずに繰り返し違反をしていないか集中点検した。点検対象は、ABCジュース(175件)、タルトチェリー製品(138件)、女性健康製品(583件)などを販売している896のインターネットホームページ。

主な摘発内容：

- 「ABCジュース(6件)」の場合、「便秘脱出」、「体重管理」、「毒素排出」などと表現
- 「タルトチェリー」製品(7件)は、「睡眠(熟睡)」、「不眠症」、「通風」、「関節・炎症に効果」などの表現
- 「女性健康」製品(10件)などは、「女性更年期」、「膾乳酸菌」、「免疫力増加」、「生理痛緩和」など。

7. 子供給食安全でスマートに！冷蔵庫は知能型感知器が、メニューは人工知能(AI)が支援します

情報化担当官/食生活栄養安全政策課 2021-04-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45197

食品医薬品安全処は、今年の幼稚園集団食中毒発生*をきっかけに、「子供食生活安全管理特別法」を改正して、子供給食所に対する管理・支援を強化するため、「スマート子供給食統合管理システム構築」知能情報化コンサルティング**を推進する。

*「20.6月に幼稚園で冷蔵庫の性能異常(推定)で集団食中毒が発生し園児、家族、従事者など104人の被害発生

** (知能情報化コンサルティング) 社会的間接資本(SOC)事業や情報化事業人工知能(AI)、ビッグデータと同じ知能情報技術の適用により効果的に知能化を誘導できるように情報化計画などコンサルティング支援

今回のコンサルティングは、▲モノのインターネット(IoT)センサーベース衛生管理、▲

ビッグデータ・人工知能（AI）ベース栄養管理、▲給食管理知能情報化などが主な内容であり、人材に依存した衛生・栄養管理だけでは根本的限界があり、最新の情報通信技術（ICT）を活用した知能型管理システムに切り替える計画による。

<知能情報化コンサルティングを通じて検討する内容>

- **IoTセンサーベース衛生管理**：人材が不足している小規模給食所の衛生問題を解決するために、冷蔵庫にIoT温度センサー*を付けてリアルタイム自動点検及び管理
* 適正温度を超えている場合、子供給食管理支援センター栄養士および子供給食所従事者に携帯電話などを通して警告メッセージを送信して食材を安全に保管可能
- **ビッグデータ・人工知能（AI）ベース栄養管理**：食材情報、調理法及び必須栄養情報などのビッグデータに基づいて、年齢別（離乳食、幼児食など）、特殊食（アレルギー体質）など人工知能（AI）を活用して栄養的にバランスが取れたオーダーメイド型献立提供*
* 成長期を考慮した年齢別・対象別オーダーメイド型献立、減塩食・旬の献立及び食材需給が難しい場合、代替献立を人工知能（AI）が推薦して子供に質の良い給食提供
- **給食管理知能情報化**：食材購入から保管、前処理、調理、配食、献立管理及び保存食管理など給食管理全般の業務を知能情報化*して、食中毒予防及び給食品質向上推進
* 子供給食所従事者と子供給食管理支援センター栄養士の勤務条件及び能力を考慮して、給食衛生管理をリアルタイム自動点検、記録・管理する知能化されたシステムを段階的に拡大構築

今回の知能情報化コンサルティングは、サービス事業を通じて今年6月から実行され、その結果をもとに「スマート子供給食統合管理システム」を構築する予定であり、科学技術情報通信部と韓国知能情報社会振興院が主管する、「21年度知能情報化コンサルティング支援事業」の一環として推進される。

食薬処は、コンサルティング及びシステム構築を通じて、子供給食管理を知能情報ベースに切り替えて子供給食の死角地帯を解消する計画であり、今後も国民の安全な食品を確保するために最善を尽くす予定である。

8. 国内流通水産物の動物用医薬品残留レベルは安全

残留物質課 2021-04-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45195

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、昨年に水産物卸売市場とオンラインマーケットなどで流通していた多消費水産物*を直接購入して、動物用医薬品**の残留レベルを調査しリスクを評価した結果、人体に懸念がないことが確認された。

* 多消費水産物 18種：貝類 2種、海水魚 9種、淡水魚 7種

** 動物用医薬品 168種：抗菌剤 81種、駆虫剤 23種、抗原虫剤 18種、殺虫剤 10種、抗炎症剤 15種、その他 21種

今回の調査は、2024年1月から水産物（魚類）に対して残留許容物質リスト管理制度*

(Positive List System) が適用される予定であることに基づいて、効果的な管理方法を探すために実施された。

* 残留許容物質リスト管理制度：使用が許可された動物用医薬品の残留許容基準リストを定め、このリストにない場合は不検出レベル (0.01 mg/kg) の基準を適用する制度

動物用医薬品 (168 種) の暴露レベルは人体暴露安全基準*と比較すると、リスクの懸念がないことが確認された。

* 人体暴露安全基準 (訳注：おそらく許容一日摂取量のこと)：一生涯にわたり毎日有害物質にさらされても明確な有害影響が現れないものと推測される量

調査対象水産物の動物用医薬品への暴露量 (3-9~0.035 mg/kg 体重/日) は、人体暴露安全基準 (0.002~0.5 mg/kg 体重/日) 対比 0.08% レベルで、水産物の日常摂取による動物用医薬品の暴露レベルは人体に懸念がないレベルだった。

多消費水産物 18 種 (425 品目) に対する動物用医薬品の検出率は、淡水魚 (38.1%) > 海水魚 (25.8%) > 貝類 (6.5%) の順であり、動物用医薬品成分別検出率は、抗菌剤 (32.4%) > 駆虫剤 (2.4%) > その他 (カフェイン、0.7%) の順だった。

参考に、調査対象水産物のうち、クロソイ 1 件*で抗菌剤 (トリメトプリム、オリメトプリム) が残留許容基準超過で管轄官庁に行政措置を要請した。

* トリメトプリム 0.7 mg/kg 検出 (基準 0.05 mg/kg)、オリメトプリム 0.3 mg/kg 検出 (基準 0.1 mg/kg)

9. 国民健康増進と健康的な食生活環境拡散のための共同努力

食生活栄養安全政策課 2021-03-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45194

食品医薬品安全処と韓国健康増進開発院は、国民の健康と正しい食生活環境増進のための両機関の協力を強化するために、3月31日「健康的な食生活環境拡散のための業務協約」を締結する。

主な協力分野は、▲健康的な食生活環境造成のための情報共有及び研究などの協力、▲食生活管理を支援するモバイルヘルスケアプログラム共同開発及び普及、▲食品安全及び栄養管理教育広報プログラム共同開発・普及など。

10. 「ダイオキシン類及び重金属」統合リスク評価結果発表

食品危害評価課/危害予防政策課 2021-03-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45193

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、ダイオキシン類* (29 種) と重金属 (鉛、水銀、カドミウム、ヒ素、クロム) の統合リスク評価を実施した結果、体内暴露量が減少しており、暴露源も安全に管理されていると発表した。

今回の評価は、これまで食品のリスク評価のみ行っていたところ、暴露源を人体に直接使用される製品 (化粧品、衛生用品、生活製品など) と環境媒体 (ハウスダスト、水、土壌な

ど)に拡大して、国民の実際の生活の中で、暴露可能な経路を検討して統合リスク評価を行った結果である。

評価方法は、暴露源別暴露量を全て合算して総暴露量を算出し、バイオモニタリング*を通じて、暴露レベルの変化も調査した。

* バイオモニタリング：血液、尿など生体試料から直接ダイオキシン類と重金属などを分析して実際の暴露量を確認する方法

<①ダイオキシン類統合リスク評価結果>

ダイオキシン類(29種)への暴露は、人体暴露安全基準*と比較するとリスクの懸念がないと確認された。

* 人体暴露安全基準(訳注：おそらく耐容一日摂取量のこと)：一生涯にわたりさらされてもリスクの懸念がないと判断された体重当たりの一日の暴露量

ダイオキシン類一日総暴露量(0.281~0.960 pg TEQ/kg 体重/日)は、人体暴露安全基準(2.0 pg TEQ/kg 体重/日)より低く、主な暴露源は食品(92%以上)で、環境(大気、水、土壌、ハウスダスト)と食品以外製品*(325品目)を通じた暴露は非常に低かった。

* 食品以外製品：紙類、衛生用品、工業製品、化粧品、生活用品など

国民の生体試料(血液)のダイオキシン類バイオモニタリングの結果、調査時点である2010年~2011年対比2017年~2018年に体内暴露量は減少し、特に男性の減少幅が大きかった。また、首都圏の居住者152人を対象に体内暴露要因を分析した結果、▲年齢が増加するほど、▲肥満指数(BMI)25以上である場合、▲食品摂取量(肉、牛乳、卵類)が多いほど、▲妊娠経験がある場合、▲喫煙などの要因が、体内ダイオキシン類濃度の増加に寄与した。

特にダイオキシン類は、脂肪含有量が多い食品に蓄積されることがあるので、様々な食品をまんべんなく摂取する食習慣を持つことが重要である。

* ダイオキシンは、体内に吸収されるとあまり排泄されず、脂肪組織に長期間残留する性質を持つ

<②重金属5種統合リスク評価結果>

鉛を除く水銀、カドミウム、ヒ素、クロムなど4種の合計暴露量は人体暴露安全基準よりも低く、人体にリスクの懸念がないことが確認された。

食品を通じた鉛暴露量は全年齢層全て2010年に比べて減少したが、1~2歳の幼児の鉛暴露量(0.58 µg/kg 体重/日)は、毒性参考値*(0.50 µg/kg 体重/日)よりやや高く、鉛の暴露を減らすための継続的な努力が必要である。

* 鉛の毒性参考値：血中鉛濃度と子供IQとの関係を利用して、IQが1点低くなる鉛一日暴露量で、鉛によるリスクの有無を判断する際の参考値

1~2歳の幼児の主な鉛暴露源は食品(63%)と環境(土壌及びハウスダスト19%、飲料水15%、大気3%)であったが、特に土壌とハウスダストにおいて成人(4.5%)に比べて高いのは、手や物を口に入れて吸う行動のためだと分析される。

食薬処は、常に食品のモニタリングと基準規格再評価、体内鉛暴露要因調査と環境汚染源

管理のための関係省庁の協力などを強化していく計画である。

国民の生体試料（血液、尿）の重金属（鉛、カドミウム、水銀、ヒ素）バイオモニタリングの結果、調査時点である2010年～2012年対比2017年～2018年に体内暴露は減少した。クロムはほとんど検出されず、ヒ素は毒性が低い有機ヒ素の割合が高かったが、これは韓国国民の食習慣（魚介類摂取）と関連があると判断される。

食薬処は、今後も重要な暴露源を継続的にモニタリングして、体内の暴露レベルの変化とそれに伴う健康影響を評価し、関係省庁*と協力して暴露源情報を共有して、主な暴露経路を正確に把握し、国民に多くさらされている製品の管理を強化する予定である。

* 食薬処、環境省（環境科学院）、海洋水産部（水産科学院）、産業通商資源部（国家技術標準院）、農林畜産食品部（農業科学院）など5つの省庁と協力強化

1 1. ヤギミルク安全管理強化のためにカビ毒基準新設

食品基準課/有害物質基準課 2021-03-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45186

食品医薬品安全処は、ヤギミルクのカビ毒素安全管理を強化し、錠剤の形態で製造可能な食品の範囲を拡大するなど、「食品の基準及び規格」告示改正案を3月30日に行政予告する。

改正案の主な内容は、▲ヤギミルクにカビ毒素（アフラトキシン M1）基準新設、▲調味食品や飲料類製品の錠剤形態の製造について許容拡大、▲乾燥粉末の室温製品の冷凍流通の許容、▲缶・瓶詰やレトルト食品の定義改正、▲農薬の残留許容基準新設及び改正など。

1 2. 輸入プロバイオティクス製品の検査命令施行結果

輸入流通安全課 2021-03-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45178

食品医薬品安全処は、過去2月15日から3月12日まで不適合発生頻度が高い海外業者の国内流通輸入プロバイオティクス製品について「検査命令*」を実施し、37件の検査（プロバイオティクス含有量、崩壊試験、大腸菌群）をした結果、4件が不適合の判定を受け、該当製品を販売遮断し回収措置した。

「プロバイオティクス含有量」不適合製品2件、「崩壊試験**」不適合製品2件を回収・廃棄するように管轄庁に措置し、当該製品を購入した消費者は販売店または購入先に返品するように要請した。

* 最近3年間不適合状況（合計65件）：プロバイオティクス含有量（55件）、崩壊試験（8件）、大腸菌群（2件）

1 3. 国際基準に合うように香料分類システム改編

添加物基準課 2021-03-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45172

食品医薬品安全処は、香料の分類システムを国際基準のように整備して、様々な香料が製造されるようにするなどの内容を入れた、「食品添加物の基準及び規格」告示改正案を3月25日に行政予告する。

主な改正内容は、▲香料分類システム改編、▲香料の原料物質60種追加指定、▲精製（錠剤形態）製品に対する食用色素基準改善、▲グリセリンなど2品目の試験法改善など。

今回の改正で、香料分類システムで天然と合成香料を混合しても香料として分類できるようにし、香料の希釈、溶解などに使う物質も追加可能にするなど、製造範囲を拡大し、着香を目的とした様々な製品が製造できるようにした。また、国際的に香料製造に使われている植物（Oak moss、Santa herb）2種と香料物質（Cassyrane など）58種を香料物質リストに追加で掲載した。

一方、健康機能食品錠剤の「コーティング」（皮）にのみに使うように規定された食用色素の場合、「コーティング」部分だけを別に区分して検査することが困難な錠剤全体を検査して基準を適用するように改善した。

14. オンラインマーケットを通じて無申告など営業行為48件摘発

サイバー調査団 2021-03-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45170

食品医薬品安全処は、オンラインマーケットの特性上、業者（人）・許可情報などを確認しにくい点を利用して、営業申告せずに製品を販売するなどの不法行為48件を摘発し管轄機関に行政処分を要請した。

摘発された事例は、▲無申告営業行為30件（健康機能食品一般販売業及び流通専門販売業）、▲無登録営業行為2件（輸入食品などインターネット購入代行業）など。▲表示基準違反14件（商品名として不適切な「むくみ茶」など使用）、▲基準・規格違反2件（食品原料として使用できない「ホウライアオカズラ(ギムネマシルベスタ)」使用など）。

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

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

1. メディアコーナー

● ついにFSSAIが茶の「鉄くず」について決定する命令を出す

Finally, FSSAI issues order relating to determining 'iron filings' in tea

10 April, 2021,

https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Iron_FNB_12_04_2021.pdf

何年にもわたる慎重な検討を経て、FSSAIは茶中「鉄くず」の検出法に関する命令を発表し、検査室にその方法を直ちに使うように求めた。

茶の鉄くずは製造工程で混入し質に影響する。この方法は 1000 ガウスの磁石を使った鉄粒子の重量推定である。

- **食品安全担当官が油の再包装、製造ユニットに手入れを行う**

Food safety officials conduct raids on oil repackaging, manufacturing units

08th April 2021

https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_News_Oil_Express_12_04_2021.pdf

水曜日にビジャワダの油の再包装、製造ユニットを予告なしに訪問しピーナツ油の 1L パック 5775 個、0.5L パック 3000、さやつき豆などを押収した。

- その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）、行政裁判所の決定を受け、農薬有効成分フルフェナセットの認可の変更を公表

ProMED-mail

- **NSAID 中毒、ハゲワシスペイン：(カタルーニャ)**

NSAID intoxication, vulture - Spain: (CT)

2021-04-13

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8304625>

Date: Sun 11 Apr 2021 Source: The Guardian [edited]

スペインのハゲワシの死因として最近認可された動物用医薬品が確認された。保全主義者たちは、これは氷山の一角に過ぎず、この医薬品は欧州からハゲワシやイヌワシなどの近縁種を消し去るだろうと言う。この抗炎症薬ジクロフェナックは既にインド、パキスタン、ネパール、バングラデシュでは禁止されている。しかしながらスペインやその他の欧州諸国ではウシの屠体は欧州ではインドとは違う形で捨てられるため、ジクロフェナック入りの肉をハゲワシが食べることはないと言われていた。それは間違いだと証明された、と王立鳥類保護学会の John Mallord はいう。

インド、ネパール、バングラデシュでは 20 世紀後半に導入されたジクロフェナックで猛禽類が減少し、その隙間を野犬とカラスが埋めて狂犬病や感染症リスクが増加している。そのため 2006 年に家畜用ジクロフェナックが禁止された。それなのにスペインとイタリアで数年前に家畜用使用が認可された。

- サバ中毒—欧州：ベトナムからスウェーデン、マグロ

Scombroid fish poisoning - Europe: Sweden ex Viet Nam, tuna

2021-04-21

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8319771>

Date: Thu 15 Apr 2021 Source: Food Safety News [edited]

2021年4月の間にスウェーデンで約20人がベトナム産の魚によるヒスタミン中毒になった。2021年4月初めの食中毒アウトブレイクはストックホルムで19人が、3つの異なるレストランでマグロを食べて中毒になった。これら3レストランは全て同じ供給業者から同じ期限表示の冷凍マグロ切り身を購入していて、ベトナムからオランダ経由でスウェーデンに届く前にヒスタミン濃度が高かったことを示す。

2021年3月にはイタリア当局がベトナム産冷凍キハダマグロのヒスタミンによるアウトブレイクを報告しているが患者数は報告されていない。2020年にはスウェーデンは3ヶ月の間にベトナム産マグロによる3件のヒスタミン中毒アウトブレイクを記録している。

スウェーデンでは2021年4月から新しい規制が発効していて、その中には食品規制当局が身分を明かすことなく購入できることを含む。電子商取引も含む。これは国内法をEU規制に合わせるためのもの。

- ボツリヌス症—米国（第4報）：缶詰豆、リスク、リコール

Botulism - USA (04): canned beans, risk, recall

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8326118>

Date: Fri 23 Apr 2021 Source: Food Poison Journal [edited]

Faribault Foods社がS&Wオーガニック黒豆、オーガニックチリビーンズなどを密封が不完全な可能性があるとしてリコールしている。

Eurekalert

- 2021 世界食料政策報告書

2021 Global Food Policy Report

13-APR-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-04/ifpr-2gf041221.php

—不平等を減らしフードシステムのレジリエンスを強化する COVID 危機の教訓—

国際食料政策研究所(IFPRI)が2021世界食料政策報告書を発表した。

「我々のフードシステムには大きな問題があり不平等で持続可能でないことはわかっていたが、COVID危機はそうした問題が誰一人として無視できないものであることを明らかにした」とIFPRI所長Johan Swinnenはいう。「しかし同時にこの問題に効果的に対処する方法がある」。

この報告書は世界中の中・低所得国(LMICs)の危機の影響や政策対応、特に脆弱集団に焦点を絞って、根拠を示した。報告書は生活や食料安全保障、栄養がどのように影響を受けた

かを詳細に示し、国や地域によって影響が何故どのように違うのか、今後のそうしたショックにどうすればより良く対応できるのかを記した。

驚くべきことではないが、COVID-19 とその制限は LMICs の辺縁の人々に不釣り合いに影響し、貧困と栄養不良を増やした。サプライチェーンの攪乱は食事の質や多様性に影響し、栄養不良を増加させた。

今こそ、フードシステムの見直しを開始すべきである。

- エネルギードリンクの大量摂取は若い男性の心不全と関連する

Heavy energy drink consumption linked to heart failure in a young man

15-APR-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-04/b-hed041321.php

BMJ Case Reports に報告された、21 才男性の症例報告。毎日約 2 年間、エネルギードリンクを 4 缶定期的に飲んでいて労作時の息切れ、起坐呼吸、体重減少が 4 ヶ月間徐々に悪化して ICU に至った。(500 mL のエネルギードリンク、1 本に約 160 mg のカフェイン、を 1 日 4 本)

- 国際研究チームが有機農業と遺伝子組換えを組み合わせるよう求める

International research team argues for combining organic farming and genetic engineering

21-APR-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-04/ub-irt042121.php

世界レベルの持続可能性向上のために、EU 規制は有機農業に遺伝子組換えの使用を認めるよう変更すべきである。*Trends in Plant Science* に発表。

2020 年 5 月に欧州委員会は「農場から食卓まで」戦略を発表し、2030 年までに EU の農業用地の 25% を有機農業にすることを目標にした。しかし現在の EU の規制のままではこれが持続可能性を増すことにはならないだろう。むしろ持続可能性は下がる。それを解決するためにバイオテクノロジーを使うべきである。

- 高用量ビタミン D は中程度から重症の COVID-19 患者の病状を改善しない

High dose of vitamin D fails to improve condition of moderate to severe COVID-19 patients

23-APR-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-04/fda-hdo042321.php

240 人の患者に入院時に 20 万 IU のビタミン D3 を投与する臨床試験が行われた。サプリメントは入院期間を削減せず ICU 割合に影響しなかった。*JAMA* に発表されたサンパウロの研究。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室