

食品安全情報（化学物質） No. 12/ 2021 (2021. 06. 09)

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>

【EC】 新規食品として初めて昆虫認可

植物・動物・食品及び飼料に関する常任委員会（新規食品及び毒性学的安全性部門）による2021年5月3日の肯定的な投票に次いで、欧州委員会が、2021年6月1日、乾燥イエローミールワームを新規食品として市場に流出させることを認める委員会実施規則(EU) 2021/882を採択した。EUの新規食品規則と、新たに認可された昆虫の新規食品に関するQ&Aを紹介する。

*ポイント： イエローミールワームはチャイロコメノゴミムシダマシの幼虫で、新規食品として認可された用途は、乾燥昆虫を丸ごとスナックとして使用するか、あるいは様々な食品の素材として使用するというものです。欧州食品安全機関（EFSA）がアレルギー性についての懸念があることを指摘しているため、特別な表示要件が策定される予定です。日本にはこの手の新規食品の規制制度がなく安全性評価のいらない一般食品として扱われるので、これまでの食経験がないものを販売するには健康影響がないか十分に確認することが必須です。

【BfR】 プラスチックストローの代替品：どの素材が適切？

飲用ストローは、欧州議会及び理事会の指令(EU) 2019/904のもと、2021年以降に欧州全域で販売が禁止される使い捨てプラスチック製品である。そのため、飲用ストローやその他のこれまでよく使用されてきたプラスチック製の製品の代替品が必要となっている。ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は、わら、シリコーン、金属、紙及び厚紙、デュラム小麦及びガラスが、使い捨てプラスチック製品の飲用ストローの生産用の代替品として適切であるか評価した。

*ポイント： この記事はストローのみが対象ですが、EU指令ではその他の使い捨てプラスチック製品、例えばカトラリー（フォーク、ナイフ等）、皿、マドラー、食品容器、飲料容器、カップなども販売制限の対象になっています。そのためEUでは使い捨てプラスチック製品の代替品の開発や利用が加速しているのですが、その一方、食品接触物質に使用が認められていない素材（例：竹繊維）の利用が確認され問題になっています。

【APVMA】 現在のマウスの大発生へのAPVMAの対応

オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、オーストラリアで供給を提案される農業及び動物用化学製品の評価、登録及び認可を担当する機関である。国内におけるマウスの大発生に関連し、APVMAは農作地の境界周辺における未登録のプロマジオロン製品の使用について数件の緊急許可申請を発令している。プロマジオロンは、齧歯動物のコントロールのために使用される第二世代抗凝血性殺鼠剤であり、農作地でない地域における使用が認められている。

【WHO】 世界食品安全の日 2021

2021年6月7日は世界食品安全の日。今年は「健康な明日のために、今、安全な食品を」をテーマに、全ての人が食品安全のために行動しよう。

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）
2. 世界食品安全の日 2021

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 新規食品として初めて昆虫認可
2. 農場から食卓まで戦略：年次評価は農薬目標に向かって「ポジティブな前進」を示す
3. 査察報告書
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 統合評価のための化学物質のグループ分け一意見募集！
2. 予定を空けておいて！総合フードシステムの食品安全面、2021年パルマサマースクール
3. ONE－Health, Environment, Society－2022 年会議
4. 新規食品関連
5. α リポ酸(チオクト酸)の摂取とインスリン自己免疫症候群のリスクとの関連性に関する科学的意見
6. 農薬関連
7. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. Emily Miles の関係者更新－魚介、次回理事会、座長候補
2. COVID-19 消費者動向調査第 9-12 回の報告書が公表された
3. プラットフォーム経済における食品
4. 2020 年北アイルランドの健康的な食品バスケットの費用

[【FSS】](#)

1. 提供する食事や飲料を健康的にするヒント

[【COT】](#)

1. 2021 年 5 月 4 日の会合の議題とペーパー

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. プラスチックストローの代替品：どの素材が適切？

[【RIVM】](#)

1. 消費者製品と食品の安全性評価における新しいアプローチ方法論
2. 欧州プロジェクト RISK-HUNT3R 開始
3. GenX と PFOA のリスク評価改訂

[【FSAI】](#)

1. 竹由来の物質を含むプラスチック食品接触物質

[【FDA】](#)

1. FDA はクラトムを含む異物混入ダイエタリーサプリメントの押収を発表
2. FDA と FTC は違法に不妊治療と宣伝するダイエタリーサプリメントを販売した 5 つの会社に警告文書を送る
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
4. FDA はより広い食品安全の取り組みの一環として手頃なトレーサビリティツールの開発を加速させる課題に取り組む
5. 規制方針ガイド

6. 警告文書

7. リコール情報

[【EPA】](#)

1. EPA はベルビューの Kaliber 社を違法農薬販売で検挙

[【USDA】](#)

1. 遺伝子組換えを用いて開発したトウモロコシの規制解除拡大

[【CFIA】](#)

1. 食品安全性警告：Our Father's Farm ブランドのアプリコットカーネル製品はシアン化物中毒をおこす可能性がある

[【FSANZ】](#)

1. 二酸化チタンについての報告への反応
2. 食品基準ニュース
3. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. 現在のマウスの大発生への APVMA の対応

[【TGA】](#)

1. リコール情報
2. クイーンズランドの男性に向知性薬「スマートドラッグ」の違法な輸入に対し、7,992ドルの罰金が科せられた

[【NSW】](#)

1. 食物アレルギーと外食 - 食物アレルギー週間 2021

[【MPI】](#)

1. リコール情報

[【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター（食品インシデント、テトロドトキシン、シガトキシン中毒、ビターアプリコット種子）
2. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 輸入乳・幼児用離乳食重金属検査結果
3. デリバリーも「飲食店衛生等級」を確認してください
4. 食薬処・韓国消費者院オキアミオイル製品合同調査結果発表
5. 残留農薬基準超過のため輸入冷凍カブ回収措置
6. 輸入段階での農薬など精密検査強化で安全は向上して規制は緩和
7. 「私たちの体が願うおいしい食卓(IX)」料理本発刊

[【SFA】](#)

1. 日本産食品の輸入要件の変更

[【FSSAI】](#)

1. COVID 中の健康と免疫強化のために強化ミルクが重要であることについての 2021 年 6 月 1 日のプレスリリース

[【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ PubMed 1 件
- ・ Eurekalert 3 件

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

- IARC が欧州対がん週間 2021 を知らせる

IARC marks European Week Against Cancer 2021

25 May 2021

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-marks-european-week-against-cancer-2021/>

毎年 5 月の最終週である欧州対がん週間を IARC が知らせる。今年のテーマは欧州対がん行動規範で、がんを減らすための 12 の方法を強調する。欧州対がん週間では、欧州対がん行動規範の勧告を裏付け、強調する研究を紹介するツイート、インフォグラフィックス、ビデオを公開し、また、IARC の科学者ががん予防研究の最新の知見について講演するイベントも紹介する。最終日の 5 月 31 日は世界禁煙デーである。

2. 世界食品安全の日 2021

World Food Safety Day 2021

<https://www.who.int/campaigns/world-food-safety-day/2021>

ー2021 年 6 月 7 日は、世界食品安全の日ー

今年のテーマ「健康な明日のために、今、安全な食品を」は、安全な食品の生産と消費が、ヒト、地球、経済に即時的かつ長期的な利益をもたらすことを強調する。ヒト、動物、植物、環境、経済の健康との体系的なつながりを認識することが、未来のニーズに応えることにつながる。

食品の安全性は、政府、生産者、消費者が共有する責任であり、我々が口にする食品が安全で健康的なものであるためには、農場から食卓まで、すべての人に果たすべき役割がある。食品の安全はすべての人に関わる事柄である。

行動しよう

1. 安全を確保しようー政府は全ての人のために安全で栄養のある食品を確保しなければならない。
2. 安全に育てようー農家や食品製造者は優良規範を採用する必要がある。
3. 安全に保とうー事業者は食品の安全を確実にしなければならない。
4. 何が安全かを知ろうー消費者は安全で健康的な食品について学ぶ必要がある。
5. 食品安全のためにチームを組もうー安全な食品と健康のために一緒に取り組もう。

* イベントの紹介、各種キャンペーン用資料やグッズなどの掲載あり

<以下、世界食品安全の日の関連記事をいくつか紹介>

- 【国連】 World Food Safety Day 7 June
Why improving food safety is important

<https://www.un.org/en/observances/food-safety-day>

- 【Codex】FAO, WHO and Codex celebrate World Food Safety Day 2021 with a virtual talk about science

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1410537/>

2021年6月7日の「世界食品安全の日」に、FAO、WHO及びコーデックス事務局が、オンラインイベントを開催した。冒頭のビデオメッセージで、FAOのQU Dongyu長官とWHOのTedros Adhanom Ghebreyesus長官は、誰もが健康な明日のために、今、安全な食品を手にとることができるようにするための行動を世界に呼び掛けた。さらに、メインイベントとして、主席科学者のIsmahane Elouafi博士（FAO）とZsuzsanna Jakab博士（WHO）によるオンライン・ディスカッションを開催した。

* WORLD FOOD SAFETY DAY 2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/en/>

* Events on the World Food Safety Day

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/en/>

世界各地で行われた世界食品安全の日のイベントを紹介。

- 【EC】 World Food Safety Day: Statement by Commissioner Stella Kyriakides

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/STATEMENT_21_2880

Stella Kyriakides 保健・食品安全委員が世界食品安全の日への祝辞を発表。

- 【EFSA】 EFSA launches ‘EU Choose Safe Food’ campaign on World Food Safety Day

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-launches-eu-choose-safe-food-campaign-world-food-safety-day>

この夏、欧州食品安全機関（EFSA）は、「EUは安全な食品を選ぶ（#EUChooseSafeFood）」コミュニケーションキャンペーンを開催する。私達の食品の背後にある科学についての認識を高め、安全確保のために働く科学者のことを伝えることを目指す。全体的な目標は、市民が毎日の食品の選択をよく考え信頼して行えるようになることである。

- 【BfR】 World Food Safety Day puts the focus on the global importance of high-quality food, 04.06.2021

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2021/25/world_food_safety_day_puts_the_focus_on_the_global_importance_of_high_quality_food-274713.html

BfR長官のAndreas Hensel博士は、「高品質の食品と飼料を安全に毎日提供することは、

製品チェーンにかかわる全ての人にとって大きな課題である」と述べる。世界食品安全の日に際して、博士は食品の偽装行為に注意を向けている。意図的に異物混入された製品は世界の問題で、しばしば健康リスクもある。BfR は、最新の分析技術とソフトウェア技術を駆使して伝統的な地中海料理のトレーサビリティと真正性の管理を可能にするための EU の研究プロジェクト「MEDIFIT」に参加している。

- 【米国 FDA】 World Food Safety Day

<https://www.fda.gov/food/consumers/world-food-safety-day>

米国食品医薬品局（FDA）は、世界食品安全の日のイベントを祝い、専用ウェブサイトを開設して消費者が食品由来疾病を防ぐのに役立つリソースを提供する。Frank Yiannas 副長官が米国環境保健協会/環境保健オーストラリアのイベントで世界食品安全の日の重要性を伝えた動画も公開する。

- 【USDA】 Safe Food Now for a Healthy Tomorrow

<https://www.usda.gov/media/blog/2021/06/07/safe-food-now-healthy-tomorrow>

- 【HK】 Food Safety Day 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2021.html

香港食品安全センターの新たな広報キャンペーンは、生あるいは加熱不十分の食品安全の問題をテーマにして、生及び加熱不十分の食品の消費や食中毒に関連する特有のリスクに対する市民の意識を向上させる。

- 【FSSAI】 FSSAI stays committed to ensure Food Safety for a Healthy Future

https://www.fssai.gov.in/upload/press_release/2021/06/60be3b4921d9dPress_Release_World_Food_Safety_Day_07_06_2021.pdf

政府関係者の祝辞を紹介。また FSSAI は、世界食品安全の日を祝う一環として、「安全で、健康的な、持続可能な食事」をメッセージとして、創造性を競う学童向けのオンラインチャレンジ「Eat Right Creativity」の勝者を発表した。全国から 26,000 件の応募があった。

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

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

1. Codex

- コーデックス委員会の活動に貢献できることを誇りに思う参加者たち

Delegates proud to contribute to the work of Codex committee

21/05/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1401654/>

2021年5月17日から25日までハンガリーをホスト国として、第41回コーデックス分析・サンプリング法部会（CCMAS）がオンラインで開催された。

2021年にコーデックスの部会がバーチャル会合に移行したことで、特に通常は物理的会合に参加できない国からの出席者が大幅に増加し、議題を特定の時間に設定することで、参加者が計画的に参加できるようになっていることが明らかになっている。広範な参加者を得て、コーデックスがより包括的で公平な国際規格策定組織となることを可能にしている。

● **初めてのバーチャル会合において分析・サンプリング法に関して順調に前進**

Good progress on methods of analysis and sampling at first virtual meeting

26/05/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1402269/>

CCMAS は、測定の不確かさのガイドライン(CXG 54-2004)の改定案の最終採択（Step 8）、サンプリングの一般ガイドライン(CXG 50-2004)の改定案について Step 5 での採択を、次回総会に諮ることで合意した。また、分析・サンプリング法規格(CXS 234)の点検作業においては、乳製品のパッケージに関する作業は一部をのぞき終了したが、油脂のパッケージについては作業を継続、また新たに作業を行うパッケージとして果実・野菜の分析法の見直しに着手することを合意した。

* CCMAS41

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCMAS&session=41>

● **CCFICS25 / 貿易はグローバルなコミュニティを維持し続けるものである**

CCFICS25 / Trade is what will continue to keep our global community together

31/05/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1402799/>

2021年5月31日から6月8日まで、食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）の第25回会合がバーチャル形式で開催される。

COVID-19 パンデミックによって、新技術の開発や消費者の期待の変化に加えて、貿易環境における変化の重要性が強調された。コーデックス総会議長を担う Guilherme da Costa Junior 氏は、食品の安全性に関する国際社会に対するコーデックスの責任を強調し、すべての人、すべての場所で食品の安全性と品質を確保するために、コーデックス規格の策定と普及に努めることが不可欠であると述べた。食品の安全性と品質に対する消費者の信

頼はある部分、食品管理措置としての検査・認証制度の有効性に対する認識に左右される。

* CCFICS25

[http://www.fao.org/fao-who-](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFICS&session=25)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFICS&session=25](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFICS&session=25)

会期：2021年5月31日-6月4日、レポート採択 2021年6月8日。

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

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

1. 新規食品として初めて昆虫認可

Approval of first insect as Novel Food

https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/approval-first-insect-novel-food_en

2021年6月1日に何が採択された？

植物・動物・食品及び飼料に関する常任委員会（新規食品及び毒性学的安全性部門）による5月3日の肯定的な投票に次いで、欧州委員会が乾燥イエローミールワームを新規食品として市場に流出させることを認める委員会実施規則（EU）2021/882を採択した。

* 委員会実施規則（EU）2021/882

[https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32021R0882&qid=1622617276506)

[content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32021R0882&qid=1622617276506](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32021R0882&qid=1622617276506)

加盟国により認可されたこと

欧州連合（EU）加盟国すべての代表者からなり、欧州委員会の代表が議長を務める、植物・動物・食品及び飼料に関する常任委員会は、5月3日、乾燥イエローミールワームを新規食品として販売することを認可する法律案に関する好意的意見を表した。

イエローミールワームという用語はチャイロコメノゴミムシダマシという甲虫の幼虫を指す。この新規食品はスナックとして乾燥昆虫を丸ごと、あるいは様々な食品中の食品成分として使用されることを意図する。

なぜ昆虫を食品として認可しているのか？

新規食品とは、新規食品に関する初めての規則が施行された1997年5月15日以前において、欧州域内で相当量が食用として摂取されていなかった食品として定義される。過去には昆虫が食品として消費された逸話的証拠はあるが、ヒトが1997年5月15日以前何らかの昆虫を相当量消費したことを欧州連合加盟国は確認していない。

新規食品規則は、新規食品が欧州連合の市場で販売される前に認可を必要とする。新規食品規則は、欧州食品安全機関（EFSA）による厳しい科学的評価を経た製品の認可についてのみ対象にしている。EFSAは入手できる科学的エビデンスに照らしてその食品がヒトの

健康に安全上のリスクをもたらさないことを検証する。

本日の出来事は、イエローミールワームを新規食品として認可する手続きにおける最終段階のひとつである。加盟国は、欧州委員会に対し、この認可を申請した食品事業者が製品を欧州連合市場で販売することを許可することを承認した。欧州委員会は今後、この目的のための法的措置を最終採択する。

新規食品規則とは何か？

新規食品規則は、1997年5月15日以前にEU域内で相当量が消費されていない食品を対象に、安全性を保証しながら、食品事業者がEU市場に革新的な食品を導入することを支援するものである。

この法律は革新と安全性の適切なバランスをとっている。現行制度は、革新的な食品がEU市場に到達するまでに必要な時間が、従来の法律に比べて半分に短縮されている。この法律は、昆虫、藻類、新規植物タンパク質あるいは第三国由来伝統食品など、多岐にわたる食品に関連し、欧州グリーンディールやFarm to Fork（農場から食卓まで）戦略の目的にも貢献するものである。

新規食品規則を支える原則は、新規食品は消費者にとって安全であること、誤解のないよう正しく表示されなければならないこと、もし新規食品がほかの食品の代替を目的とするならば、その新規食品の摂取が消費者にとって栄養学的に不利になるような違いがあってはならないことである。

なぜ昆虫を食べるべきか？

昆虫を食べたいかどうかの判断は消費者次第である。タンパク質の代替源として昆虫を使用するのは新しいことではなく、昆虫は世界の多くの場所で日常的に食べられている。

製品は安全か？

安全である。新規食品はヒトの健康にいかなるリスクも引き起こさない場合のみ認可される。そうでなければ、欧州委員会から加盟国に認可が提出されることはなかっただろう。

SAS EAPグループ企業による申請を受け、製品はEFSAの厳しい科学的評価を受けた。EFSAは、申請者により提案された用途と用量であれば、イエローミールワームは安全であると結論付けた。

健康問題は何かあるか？

EFSAによると、食物アレルギーは成人人口のおよそ2-4%、子供では最大で8-9%に影響する重要な公衆衛生問題である。

EUの食品表示の規則では、表示が必要である14のアレルゲンを同定している（例：卵、乳、魚、甲殻類など）。このリストにより食物アレルギー疾患のある人は製品が感作されている成分を含むかどうかに関する情報を得ることができる。

EFSAはイエローミールワームの消費がアレルギー反応につながる可能性があるとは結論付けた。特に甲殻類やイェダニに既にアレルギー疾患があるとあてはまる可能性がある。さらに、餌由来アレルゲン（例、グルテン）が昆虫に含まれる可能性がある。

そのために、新規食品の認可はこの問題を明確にし、アレルゲン性に関する特別な表示要

件を策定する。

EUではすでに食品として販売されている昆虫がある。なぜ可能なのか？

これはその通りで、歴史的な理由がある。

丸ごとの昆虫が以前の新規食品規則の対象であったかどうかに関し、EU加盟国の間で疑問があった。この不確実性については、欧州司法裁判所の判決（2020年10月1日）で、丸ごとの昆虫は規則の範囲になく市販前認可なしに販売することができる、という結論により明確となった。

次に、2018年1月1日以降に適用されている現行の新規食品規則は、丸ごとの昆虫は新規食品として認可を得なければならないと明確に見なしている。

この新規食品制度の拡大が昆虫を丸ごと販売する食品事業者（FBOs）に与える影響を緩和するために、現行規則では、食品事業者が特定の条件のもとで丸ごとの昆虫を引き続き販売できる移行期間を与える。特に、現行の新規食品規則に基づく認可申請は、2019年1月1日までに欧州委員会に提出しなければならなかった。このため、新規食品規則に基づく科学的評価がまだ進行中であるにもかかわらず、いくつかの昆虫はすでに販売されている。

昆虫を含む製品は表示されるか？

法律案は新規食品を含む食品に対する表示要件を設定する。

これは表示規則の要件に追加で適用される。

他の審議中の件はあるか？欧州連合でさらに認可が期待できる昆虫はあるか？

EFSAにより安全性評価を受ける昆虫について現在11件の申請がある。

食品や飼料用の昆虫は Farm to Fork や 欧州グリーンディールの目標に貢献するか？

FAOによると、動物性タンパク質のコスト高騰、食品供給不安、環境圧力、人口増加、中産階級のタンパク質需要の増加により、食品としての昆虫は、21世紀において特に重要な問題に関連する。従来の畜産の代替となる解決策を見つける必要がある今、昆虫食は環境や健康、生活に貢献することができる。

FAOはまた、昆虫は脂質、タンパク質、ビタミン、食物繊維及びミネラルを豊富に含む栄養価の高い健康的な食品の摂取源であると指摘する。そのため、昆虫は健康的かつ持続可能な食事への移行を促進する代替タンパク源である。

研究とイノベーションの資金援助プログラムである Horizon Europe のもと、昆虫由来のタンパク質は重要な研究分野の1つと考えられている。

昆虫市場は経済にどう影響するか？

現在、食用昆虫はEUにおいて非常に小規模の隙間市場である。

昆虫を食品用に飼育することの環境的利点は、昆虫の高い飼料転換効率、少ない温室効果ガスの放出、少ない水や耕作地の使用、食品廃棄を減らす市場性ある解決法としての昆虫ベースのバイオコンバージョンの使用などに見られる。

次の段階は何か？

4月のEU加盟国の承認に続き、欧州委員会はこの昆虫を食品として認可する規則を数週間以内に採択するだろう。

2. 農場から食卓まで戦略：年次評価は農薬目標に向かって「ポジティブな前進」を示す
Farm to Fork strategy: Annual evaluation shows ‘positive step’ towards meeting pesticide targets

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/newsletter-archives/32872>

本日欧州委員会は、農場から食卓まで戦略での農薬目標達成に向けた前進を示す最初の更新を発表した。その目標とは化学農薬の使用とリスクを 50%削減し、より有害な農薬の使用を 50%減らすことである。

2015-2017 年のベースライン期間に比べて 2018 年の EU の化学農薬の使用とリスクは 8%減り、2019 年はさらに 5%減った。これは 2011-2016 年の期間の毎年平均 4%の低下に比べて好ましい。

また EU での 2019 年のより有害な農薬（主に代用候補）の使用は 2015-2017 年のベースラインに比べて 12%減った。農薬の使用は季節要因に影響されるものの、これらの農薬の使用が 2011 年以降増加していたことを考えると特に意味がある。

3. 査察報告書

● フィンランド—飼料衛生の公的管理

Finland 2020-7012—Official controls on feed hygiene

31/03/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4342

2020 年 9 月 2 日～11 月 5 日までのフィンランドの飼料衛生の公的管理システムのリモート査察の結果。概して、フィンランドの飼料衛生の公的管理システムはよく機能している。だが、他の加盟国の状況と似て、管轄機関による HACCP 計画の管理者のハザード同定の包括性や管理者のサンプル保持についての評価が不十分で、管理システムの効果を弱めている。これは飼料製造業者への公的管理の体系的で不当な事前通知によって悪化している。

● オランダ—農薬の持続可能な利用

Netherlands 2020-7031—Sustainable use of pesticides

15/04/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4345

2020 年 10 月 5～14 日に実施された、オランダの農薬の持続可能な利用のための関連措置の実行を評価するリモート査察の結果。オランダは、害虫管理用の化学物質植物保護製品の利用が比較的多い、高レベルで依存する集約農業と園芸生産の国である。2011-2013 年から 2018 年までに EU の平均よりも早く、オランダは、より危険な活性物質(代替候補)の販売削減に成功した。総合的病害虫管理の実践に関する管理を除いて、効果的なシステムがある。他方、2018 年の国の持続可能性やリスク削減目標は達成しなかった。農業従事者達は農学のおよび財政的理由で害虫管理用化学物質植物保護製品に非常に頼り続けている。

最後に、機関は、2023 年から 2030 年の水の保護と他の部門に関連する国の目標に合わせて、農薬依存を減らすための作物保護の新しい野心的なビジョンを開発した。

● オランダー飼料衛生に関する公的管理

Netherlands 2020-7014 – Official controls on feed hygiene

15/04/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4344

2020 年 10 月 20 日～12 月 8 日まで実施した、オランダの飼料衛生に関する公的管理システムのリモート査察結果。オランダの飼料の公的管理の計画は、おおむね良好に検査が行われ、リスクに基づいている。にもかかわらず、飼料の表示の正当性の検証や、食い違った検証などの欠点により、検査の効果は弱められている。

4. 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/>

23/05/2021～05/06/2021 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)

インド産飼料用ヒエのアフラトキシン、イタリア産甲殻類のヒ素、香港産フードサプリメントの未承認物質シブトラミン及びフェノールフタレイン、中国産プラスチック皿からのメラミンの溶出、トルコ産カレーの着色料スーダン 1、ガーナ産オランダ経由有機ココアパウダーのアフラトキシン、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン、イタリア及びオランダ産オオバコ種皮のエチレンオキシド、インド産タマネギ粉末の鉛高含有、中国産キッチンツールセットからの一級芳香族アミン(4,4'-ジアミノジフェニルメタン)の溶出、スペイン産有機ライ麦フレークのオクラトキシン A、タイ産中華五香粉のエチレンオキシド、ポルトガル産生きたヨーロッパザルガイの下痢性貝毒 (DSP)オカダ酸、ベトナム産乾燥キクラゲのクロルピリホス、中国産有機アシア蜂蜜のオキシマトリン、スペイン産燻製クロカジキの水銀、スペイン産燻製メカジキの水銀、など。

注意喚起情報 (Information Notification for Attention)

インド産飼料用キビのアフラトキシン B1、ラオス産ベトナム経由グリーンチリの未承認物質クロルフルアズロン・ビフェニル及び未承認物質クロルフェナピル、スペイン産イガイ

の下痢性貝毒 (DSP) オカダ酸、イタリア及びスペイン産解凍イカのカドミウム、産出国不明フードサプリメントの未承認新規食品ベルベリン、トルコ産オランダ経由グレープフルーツのクロルピリホス-メチル、ウクライナ産飼料用植物性脂肪の非ダイオキシン様 PCB、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホス-メチル、ラオス産ベトナム経由パセリの未承認物質ヘキサコナゾール・ピリダベン・未承認物質クロルフェナピル及びクロルピリホス、英国産フードサプリメントの未承認新規食品ヒューペルジン A、トルコ産レモンのプロクロラズ及びブプロフェジン、トルコ産ペッパーのブプロフェジン・アセタミプリド・ラムダ-シハロトリン及び未承認物質クロルピリホス-メチル、イラン産サフランで処理したスイカ種子のアフラトキシン、インド産マドラスカレー粉のエチレンオキシド、産出国不明サプリメントの未承認新規食品サナギタケ、エジプト産オレンジのクロルピリホス及びイマザリル、モロッコ産ペッパーの最大量を超えるジメトエート及びオメトエート、トルコ産レモンのプロクロラズ、英国産飼料用ハウレン草粉末のイミダクロプリド、中国産有機ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産グレープフルーツの未承認物質クロルピリホス、トルコ産オレガノのピロリジンアルカロイド、など。

通関拒否通知 (Border Rejection Notification)

トルコ産生鮮ペッパーのフロニカミド、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、トルコ産生鮮ペッパーのテブフェンピラド、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル及びブプロフェジン、トルコ産生鮮ペッパーのエトプロホス、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド及びスピロテトラマト、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド及びブプロフェジン、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、中国産ピーナッツのアフラトキシン、インド産有機コーヒー生豆の未承認物質エチレンオキシド、トルコ産生鮮ペッパーのピリダベン、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド・ブプロフェジン・テブフェンピラド、ガーナ産パーム油の未承認着色料スーダンIV、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産オレンジのビフェントリン及びピリミホスメチル、ボリビア産ピーナッツのアフラトキシン、北マケドニア産生鮮キャベツのクロルピリホス、マレーシア産パウダーフリーラテックス手袋の高濃度の総溶出量、中国産メラミン製スナックボウルからのホルムアルデヒドの溶出、インド産ウクライナで包装した紅茶のジノテフラン、ウクライナ産冷凍キノコの高濃度の放射線セシウム 137、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、トルコ産生鮮チリペッパーのアセタミプリド、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、パキスタン産有機ゴマ種子のアフラトキシン高含有、ペルー産紫トウモロコシミールの設定最大値を超えるフモニシン、タイ産チリのテブフェンピラド、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、産出国記載なし乾燥パセリの葉のクロルピリホス、イラン産ピスタチオの法定限度を超えたアフラトキシン、トルコ産生鮮ペッパーのフェナミホス、など。

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

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

1. 統合評価のための化学物質のグループ分け一意見募集！

Grouping chemicals for joint assessments – have your say!

25 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/grouping-chemicals-joint-assessments-have-your-say>

本日パブリックコメント募集のために発行された EFSA のガイダンス案の目標は、「化学物質混合物」の評価を行うために、食品と飼料の安全領域全体からの化学物質のグループ分けである。

ヒト、動物、環境は同時に様々な暴露源から複数の化学物質に暴露される可能性がある。この文書案は、化学物質混合物によるリスクを評価するためのツールやアプローチを展開する長期戦略の最新のものである。これらは、農薬、汚染物質、食品添加物などの特定の規制分野における個別の物質の評価を補完するものである。

このガイダンス文書案が提案していること

- ・ まず最初に、ヒトでの毒性作用情報について化学物質のグループを定義するために「ハザードによる (hazard-driven)」の基準を用いる。この種の情報が不足している場合は、ヒトへの一般的な影響に基づいてグループ分けできる。例、肝臓に損傷を与える全ての関連化学物質（EFSA はすでにこのアプローチを農薬グループの累積リスクを評価するのに用いている）。
- ・ 化学物質の可能な組み合わせがたくさんあるので、化学物質グループに優先順位をつける方法が必要である。これには、リスクベース（すなわち、化学物質の有害性とヒトへの暴露の両方を考慮する）と、単に暴露によるものとの可能性がある。

このガイダンス案には、ハザードによる基準の実際的应用や、化学物質グループ化の優先順位付け方法の使用を説明するケーススタディが含まれている。

私達の科学者は、化学物質リスク評価の専門家や実践者、そしてこの複雑で動きの速い食品安全の分野に興味のある他の人々や組織からのフィードバックを望んでいる。

このガイダンスは、複数の化学物質への複合暴露を評価するための方法論的枠組みを作った、EFSA の'MixTox'ガイダンスへのフォローアップである。この作業は 2021 年後半に開催が計画されている欧州と国際パートナーとの EFSA のワークショップの焦点になる。

*パブリックコメント募集：

複数の化学物質への複合暴露のヒトのリスク評価のための、化学物質を評価グループにグループ分けするための科学的基準に関するガイダンス文書案

<https://connect.efsa.europa.eu/RM/s/publicconsultation/a0c1v00000HnXIB/pc0014>

2. 予定を空けておいて！総合フードシステムの食品安全面、2021年パルマサマースクール

Save the date! Food Safety Aspects of Integrated Food Systems, 2021 Parma Summer School

31 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/save-date-food-safety-aspects-integrated-food-systems-2021-parma-summer-school>

EFSA、パルマ大学、食品と栄養の高等研究学校、聖心カトリック大学は、食品システムの変化における食品安全と食料安全保障の関係を議論する、若手研究者のためのサマースクールを開催する。

食品システムの複雑性の増加により、公的、私的、市民社会から様々な参加者が関与する、多角的尺度でのガバナンスメカニズムが求められる。

この複雑な問題と、食品システムと結果との相互作用は、様々な、一直線ではない視点から対処する必要がある。様々な分野のリソースと専門知識を組み合わせた、学際的かつ複数の利害関係者によるアプローチは、単体では解決できない問題に取り組むのに適している。

イベントの目的

この2021年パルマサマースクールは、若手研究者に総合食品システムの食品安全関連面分野の最も著名な専門家から学ぶ機会を提供する。

このイベントの構造

このプログラムには3つのケーススタディを中心に編成されたプレゼンテーションとディスカッショングループが含まれる。

➤ ケーススタディ1：生物多様性と環境安全

このセッションでは、ミツバチを中心的な例とし、他の生態系サービスにまで拡大して生物多様性と環境安全の側面を示す。

➤ ケーススタディ2：化学物質混合物

このケーススタディは、カビ毒の事例に特に焦点を当てて、化学物質混合物のリスク評価を扱う。

➤ ケーススタディ3：新規食品と技術

このセッションでは、リスク評価を含む新規食品技術における技術的、社会的、規制上の課題を取り上げ、社会や市場の受容性にも焦点を当てる。

このプログラムはインタラクティブバーチャル活動を通して専門家と参加者との間の相互作用を特色とする。

*プログラムについての詳細情報はこちら：[PARMA SUMMER SCHOOL 2021](https://events.efsa.europa.eu/summerschool2021/sc-programme)

<https://events.efsa.europa.eu/summerschool2021/sc-programme>

誰が出席すべきか？

このサマースクールは主に博士号を持つ研究者や若手研究者、その他の科学者、学者、公的機関や非政府組織、欧州機関の代表者を対象としている。参加者は、科学委員会が特定し

た話者と他の専門家を含み、最大 300 人に限定される。地理的バランスと全ての利害関係者グループを公平に代表するように、慎重に選択される。

実務情報

オンライン登録は 2021 年 6 月 14 日～2021 年 6 月 30 日まで。このイベントはオンラインで開催され、参加費は無料。

3. ONE—Health, Environment, Society—2022 年会議

ポスター発表のため要約の提出を！

ONE – Health, Environment, Society – Conference 2022 | Submit your abstract for poster presentation!

31 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/one-health-environment-society-conference-2022-submit-your-abstract-poster-presentation>

科学プログラム委員会は、2022 年 6 月 21～24 日にブリュッセルで開催される ONE—Health, Environment, Society—2022 年会議のための要約提出要請開始を発表した。

革新、協力、パートナーシップの精神で、ONE Conference 2022 は、多様なバックグラウンドを持つ科学者や専門家と、世界中の専門知識が集合するため、あなたの仕事を紹介する絶好の機会である。(提出期限やテーマについては本文参照のこと。)

4. 新規食品関連

第三国由来伝統食品としてのアラビカコーヒーとロブスタコーヒーのチェリーパルプ（コーヒーの実の果肉）の通知に関する技術的報告書

Technical Report on the notification of cherry pulp from *Coffea arabica* L. and *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner as a traditional food from a third country following Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2021;18(5):EN-6657 27 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6657>

(技術的報告書)

Société de Produits Nestlé SA (スイス)から、アラビカコーヒー (*Coffea arabica* L.) とロブスタコーヒー (*Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) のチェリーパルプを第三国由来伝統食品 (TF) として市販することについて、EU 規則 2015/2283 条項 14 に基づく通知が欧州委員会に提出された。次いで委員会は、EU 規則条項 15(2)に従って、EU 域内の市場に TF を流通させることについて、正当に理由付けされた安全上の反対意見があるかどうか EFSA に諮問した。アラビカコーヒーとロブスタコーヒーに由来するチェリーパルプからなるこの TF は、イエメン、エチオピア、ボリビアにおいて、25 年以上もの間、風味を加えずに、またはスパイスで風味付けされた浸出液として摂取されている。この TF は浸出液の成分（そのまま飲む飲料を含む）や風味付けされた飲料として EU で販売するこ

とを意図している。EFSA は、この TF の組成や使用歴に関する入手可能なデータは安全上の懸念を生じないと見なした。入手可能なデータを考慮して、EFSA は EU 域内で要請された TF (アラビカコーヒーとロブスタコーヒーのチェリーパルプ) の販売に安全上の意義を提起しない。

5. α リポ酸(チオクト酸)の摂取とインスリン自己免疫症候群のリスクとの関連性に関する科学的意見

Scientific opinion on the relationship between intake of alpha - lipoic acid (thioctic acid) and the risk of insulin autoimmune syndrome

EFSA Journal 2021;19(6):6577 3 June 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6577>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、栄養・新規食品及び食品アレルゲンに関する EFSA のパネルは、 α リポ酸(ALA)とインスリン自己免疫症候群(IAS)のリスクとの関連性に関する意見を出すよう求められた。パネルはまた、食品に添加される ALA がそれ以下では IAS を引き起こさないと予想される投与量について助言するよう求められた。ALA の摂取に関連する全ての起こりうる有害影響のレビューは要求されなかった。この委任は、食品へのビタミン、ミネラル、特定の他の物質の添加に関する EC 規則 No 1925/2006 条項 8(2)の手順を指している。例えば自己免疫疾患のような、標準的な毒性試験が使用できない時は、食品の安全性評価に事前に確立された規則は存在しない。発表された科学的根拠は、包括的な文献調査、特に ALA 摂取後に IAS が発現した 49 の症例報告から取りだされた。全症例において、ALA を中止した数週間から数ヶ月後に IAS は解消した。食品中に天然に生じる ALA の摂取と IAS を結びつける文献は確認されなかった。パネルは、フードサプリメントなど食品に添加される ALA の摂取は、遺伝子検査をしないと簡単に特定できない特定の遺伝子多型の人々の IAS の発症リスクを増やす可能性があるかと結論した。このような影響のありそうなメカニズムはまだ完全には解明されていない。欧州での IAS の発生率は少なく、2017–2018 年に人口 10 万人あたり 0.017 人と推定されている日本より低い可能性が高い。入手可能なデータが限られることから、ALA 摂取後の IAS の発症に関連するリスクは正確に数値化できない。それ以下では発生しないと予想される ALA 投与量には個人差があり、入手可能なデータから判断できない。

6. 農薬関連

● 二酸化炭素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 carbon dioxide

EFSA Journal 2021;19(6):6605 1 June 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6605>

(農薬の結論)

保管されている穀物、油脂、薬用植物、穀物製品、スパイス、タバコ、茶、ドライフルーツ、他の保管されている植物製品(セモリナと油糧種子を除く)の殺虫剤と殺ダニ剤としての二酸化炭素の代表的な使用の評価に基づいて結論に達した(全て屋内使用)。信頼できるエンドポイント、規制リスク評価での使用に適していることが示された。

7. 飼料添加物関連

(以下、全て科学的意見)

- 認可更新のための鶏肥育用ジメチルグリシンナトリウム塩(**Taminizer D**)からなる飼料添加物の評価(**Taminco N.V.**)

Assessment of the feed additive consisting of dimethylglycine sodium salt (Taminizer D) for chickens for fattening for the renewal of its authorisation (Taminco N.V.)

EFSA Journal 2021;19(5):6621 25 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6621>

- 認可更新のための全ての動物種用 *Lactiplantibacillus plantarum* (以前は *Lactobacillus plantarum*) DSM 21762 株からなる飼料添加物の評価

Assessment of the feed additive consisting of *Lactiplantibacillus plantarum* (formerly *Lactobacillus plantarum*) DSM 21762 for all animal species for the renewal of its authorisation (Lactosan GmbH & Co KG)

EFSA Journal 2021;19(5):6613 28 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6613>

- 全ての動物種用 *Escherichia coli* NITE SD 00268 株を用いて生産した L-ヒスチジン塩酸塩水和物からなる飼料添加物の安全性と有効性(**Kyowa Hakko Europe GmbH**)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of L-histidine monohydrochloride monohydrate produced using *Escherichia coli* NITE SD 00268 for all animal species (Kyowa Hakko Europe GmbH)

EFSA Journal 2021;19(5):6622 31 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6622>

- 鶏肥育用、七面鳥肥育用および産卵鶏用 *Companilactobacillus farciminis* (以前は *Lactobacillus farciminis*) CNCM I - 3740 (Biacton)株を含む飼料添加物の有効性 (**ChemVet dk A/S**)

Efficacy of the feed additive containing *Companilactobacillus farciminis* (formerly *Lactobacillus farciminis*) CNCM I - 3740 (Biacton) for chickens for fattening, turkeys for fattening and laying hens (ChemVet dk A/S)

EFSA Journal 2021;19(5):6627 31 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6627>

- 認可更新のためのすべての動物種用メチオニンのヒドロキシ類似物の銅キレートからなる飼料添加物の評価(**Novus Europe S.A./N.V.**)

Assessment of the feed additive consisting of copper chelate of hydroxy analogue of methionine for all animal species for the renewal of its authorisation (Novus Europe S.A./N.V.)

EFSA Journal 2021;19(5):6618 31 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6618>

- すべての動物種用 *Bacillus subtilis* KCCM 10445 株で生産したリボフラビンとしてのビタミン B(98%)とビタミン B (80%)からなる飼料添加物の安全性と有効性(Hubei Guangji Pharmaceutical Co. Ltd.)

Safety and efficacy of feed additives consisting of Vitamin B (98%) and Vitamin B (80%) as riboflavin produced by *Bacillus subtilis* KCCM 10445 for all animal species (Hubei Guangji Pharmaceutical Co. Ltd.)

EFSA Journal 2021;19(6):6629 3 June 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6629>

- 子豚(離乳)及び豚肥育用ニギ酸カリウム(Formi™ LHS)からなる添加物の安全性と有効性(Addcon GmbH)

Safety and efficacy of an additive consisting of potassium diformate (Formi™ LHS) for piglets (weaned) and pigs for fattening (Addcon GmbH)

EFSA Journal 2021;19(6):6617 3 June 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6617>

- 哺乳子豚用 *Lactiplantibacillus plantarum* (以前は *Lactobacillus plantarum*) CECT 8350 株と *Limosilactobacillus reuteri* (以前は *Lactobacillus reuteri*) CECT 8700 (AQ02)株からなる飼料添加物の安全性と有効性(AQUILON CYL S.L.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting on *Lactiplantibacillus plantarum* (formerly *Lactobacillus plantarum*) CECT 8350 and *Limosilactobacillus reuteri* (formerly *Lactobacillus reuteri*) CECT 8700 (AQ02) for suckling piglets (AQUILON CYL S.L.)

EFSA Journal 2021;19(6):6631 3 June 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6631>

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

1. Emily Miles の関係者更新—魚介、次回理事会、座長候補

Emily Miles' stakeholder update – shellfish, next Board meeting, and a preferred candidate for Chair

Emily Miles, Chief Executive, Posted on:20 May 2021

<https://food.blog.gov.uk/2021/05/20/emily-miles-stakeholder-update-shellfish-next-board-meeting-and-a-preferred-candidate-for-chair/>

FSA から関係者向けの定期的更新の新しいシリーズの最初に、FSA 長官 Emily Miles は最近の査察、魚介事業支援、ポスト COVID 回復計画についてお知らせする。

FSA の業務スタッフは、食肉、ワイン、乳製品の各業界で 100%の検査サービスを維持した。食品業界の他の何千人もの人々と同様に、パンデミックによって食品供給や食品の安全性に影響が出ないように努めている。また、Defra とウェールズ政府と協力して、貝類事業者が EU との新しい関係に適応できるよう支援している。そして 5 月 26 日に開催される FSA 理事会会議では、地方自治体の COVID-19 後の復興計画や、規制改革の主要プログラムである ABC (Achieving Business Compliance) とオペレーション・トランスフォーマーの次のステップについて議論する予定である。

2. COVID-19 消費者動向調査第 9-12 回の報告書が公表された

COVID-19 Consumer Tracker waves 9 to 12 report published

27 May 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/covid-19-consumer-tracker-waves-9-to-12-report-published>

FSA は、COVID-19 に関連した消費者の動向について、食料不安、食品購入、栄養及び食品安全行動、また消費者の食品への懸念に関し、最新の調査を発表した。

* The COVID-19 consumer research

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/the-covid-19-consumer-research>

【主な調査結果】

食料不安

食品を入手できるか、食品の手頃な価格、経済的な理由で食事を抜くこと、についての懸念は 2020 年 4 月には高かったが 2020 年 8 月に大幅に減少した。その後、2021 年 3 月に再び現在のレベルまで上昇した。

フードバンク/チャリティーの利用を報告した回答者の割合も 2020 年 8 月に下がった。その他の点では、この割合は全ての調査回で比較的安定している。

これらの食料不安対策全般で、より若い年代(16-24 歳)のより大世帯(4+)の参加者や子供のいる世帯は「食料不安」である可能性が高い。

食品の購入、栄養、食品安全行動の傾向は安定

家庭での食品の購入、食事、食品安全/衛生行動の傾向は長期にわたって安定している。それらは 2020 年 4 月に調査を開始して以来一貫している。

消費者の食品の懸念

2020 年 12 月から 2021 年 3 月まで、Covid-19 調査班は食品の懸念について回答者に尋ねた。回答者の 28%は 2021 年 3 月に英国で購入した食品の品質について懸念していると報告し、一方 50%は英国以外から輸入した食品の品質について「懸念」していると報告し

た。

2021年3月に、参加者の22%は今食べている物に懸念があると報告した。参加者が選択した最大の懸念は次の通り。

- 自分の食事の食品が「健康的かどうか」(53%)
- 動物の福祉(52%)
- 生産者と農家の倫理的待遇(50%)
- 食品の新鮮さ(50%)
- 食品中のホルモン、ステロイド、抗生物質(50%)

COVID-19 で得た食料不安の経験

質的研究から、従来の不安や脆弱性を急速に悪化させた収入の損失に対し、食料不安に陥った人々がどのように対処していたのかが示された。

- 基本コストの上昇(公共料金、両親や子供の世話など)が食品の入手可能性に影響を与えた。
- 影響は欠食をはるかに超えた：参加者は、複雑に絡み合った身体的、感情的、社会的、経済的課題を経験していた。
- 人々は、利用できる支援に気づけなかった、あるいは不名誉なことだと考えて慈善支援を利用しなかったかのどちらかで、ニーズを満たすのに十分な支援が受けられなかった。

消費者と食品システム：COVID-19

質的調査から、COVID-19が消費者の食品の購入、調理、食事方法をより一般的に変えたことが示された。

- 時間、ゆとりのある空間、健康、雇用、財政状態、従来の食習慣、地理、食品事業やシステムへの信頼など、英国国民のCOVID-19の経験は様々だった。
- 多くの人々が、家庭での調理や食品の分け合いが増え、食事への関心が高まるなど、ロックダウンが解除されても続けたいと思う、家での食事行動にポジティブな変化をもたらした。
- 初期の製品不足などの混乱の後には、主にしっかりとした「通常に戻る」認識に突き動かされて、食品事業の信頼はCOVID-19で強化された。
- 参加者は、特に明確なソーシャルディスタンスを確保しながら、店での確実な目視による安全の手がかりを切望していた。
- COVID-19下における英国や世界の食品システムについて、参加者はほとんどの場合、深く考えていなかった。だが、食品システムに対する問題意識は過去の研究よりも顕著だった。

ソーシャルメディア上の声の収集

- 主なテーマは、消費者の購買行動、フードデリバリー、レストランのロックダウンへの応対、新しい規則と助言に関する安全性などである。
- この短期調査から、人々の行動や態度を洞察するためにソーシャルメディアを利用す

ることの可能性と内在する限界が示された。調査や机上調査データと合わせてソーシャルメディア上の声を収集することで、このパンデミックに対する人々の反応をほぼリアルタイムで把握することができ、ソーシャルメディア分析を他のより堅固な研究や調査をサポートするために用いるべきだと結論した。

FSA COVID-19 専門家パネル

専門家パネルにより、長期的な変化をもたらす潜在的な影響の理解が深まった。彼らは COVID-19 発生に対する政策対応は、迅速かつ広範囲で、消費者と食品企業両方のニーズに対応する必要があると結論した。

- 短期的には、規制/検査の減少が懸念の原因だった。
- その後、ビジネスモデルの変化により要求事項が異なることに気がつかないことが別の焦点になった。ビジネス慣習の変化は、ビジネスの多様化、特にオンライン配達や持ち帰りへの転換などである。
- 消費者の慣習への変化は、家での料理/食品調理の増加などである。

3. プラットフォーム経済における食品

Food in the platform economy

3 June 2021

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/food-in-the-platform-economy>

FSA は、プラットフォーム経済の文脈における食品安全性や完全性リスク評価のツールとして、現在の FSA のリソースが適用できるかどうか研究した。結果として、ガイダンスと監査及び執行の 2 タイプのリスクの格付けツールが利用できる。

- オンライン食品販売業者と仲介プラットフォームを支援/指導するための自己評価ツールを食品の安全性と完全性のリスクの測定に利用 — 短期間で実現可能
- 有資格者および/または施行者による外部監査または検査で使用する評価ツール — 長期的には実現可能

4. 2020 年北アイルランドの健康的な食品バスケットの費用

The cost of a healthy food basket in Northern Ireland in 2020

3 June 2021

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/the-cost-of-a-healthy-food-basket-in-northern-ireland-in-2020>

Safefood 及び FSA は 2020 年北アイルランドにおいて、4 種類の低所得家庭における、十分な栄養を確保しつつ、現実的かつ許容できる食費を予測する研究を行った。結果として収入の 4 分の 1 (24%) から約半分 (46%) が十分な栄養のある食費に充てられ、青年期のいる家庭が最も食費が高かった。

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

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

1. 提供する食事や飲料を健康的にするヒント

Tips on making the food and drink you serve healthier

1 JUNE 2021

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/tips-on-making-the-food-and-drink-you-serve-healthier>

FSS は COVID-19 からの業界の再営業や復興の一環として、消費者にとってより健康的な選択肢を調達、調理、宣伝及び提供する支援のために食品事業者向けの短い新たなガイドを発表した。

*Healthier Catering -Guidance to help customers make healthier choices-

<https://www.foodstandards.gov.scot/business-and-industry/industry-specific-advice/catering-and-retail/healthier-catering-guides>

● 英国毒性委員会 (COT : Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment)

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/cot/index.htm>

1. 2021 年 5 月 4 日の会合の議題とペーパー

Agenda and papers for the meeting of the Committee at 10.00am on Tuesday 4th May 2021

Last updated: 24 May 2021

<https://cot.food.gov.uk/COTMeeting4thMay2021>

議題 (抜粋)

4. 妊娠前、妊娠中、授乳中のビタミン D 過剰摂取の影響—最初の声明案
5. ニコチン (および非ニコチン) 電子タバコの毒性学的リスクの可能性に関する声明への補遺
6. 経口ニコチンパウチの使用によるニコチンとその他成分の生物学的利用能データの要約
7. 生涯未満の暴露あるいは生涯にわたって異なる暴露に由来するリスクを評価するための COT の基本原則案
8. 母親の健康への影響についての将来のペーパーで優先すべき食事成分や生体異物についてのディスカッションペーパー

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-05/TOX-2021-24%20Maternal%20health%20and%20exposure%20Part%202.pdf>

鉛、カドミウム、ヒ素、水銀、ヘテロ環状アミン (PhIP, MeIQX, PANH)、ビスフェノール A、アクリルアミド、ダイオキシン&ダイオキシン様 PCB、非ダイオキシン様 PCB、ヘキサクロクロロヘキサン、有機塩素、エンドスルファン、油分の多い魚のメチル水銀とダイオキシン、セレンについて毒性の概要と HBGV と暴露量について。

9. アルコールと母親の食事：2016 年医務主任報告書

10. 妊娠および授乳中のショウガとショウガサプリメントの影響

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-05/TOX-2021-26%20Safety%20of%20Ginger%20Use%20in%20Pregnancy.pdf>

(一部抜粋)

ショウガについての文献は術後や化学療法、つわりへの効果が多く、妊婦の安全性について議論したものはほとんどない。健康影響に基づくガイダンス値はない。

ショウガの成分は主に二つのクラスからなり、一つは香りの原因となるエッセンシャルオイルと、辛味の原因であるジンゲロールとショウガオールである。これまで 100 以上の化合物が同定されていて多くはセスキテルペノイドである。

ショウガは FDA により GRAS に分類されているが、妊娠中や授乳中の安全性について評価するための試験は行われていない。最近フィンランド食品局がショウガ濃縮物あるいは抽出物を含む製品、ジンジャーティー、ショウガを含むフードサプリメントは妊娠や授乳中の女性、乳幼児、学童、高齢者、免疫系の弱っている人は使用しないようにと助言した。濃縮物には有害物質が含まれていて安全な摂取量はわからないと注記している。2008 年にはデンマークの企業 Ferrosan A/S が乾燥ショウガ粉末 6 g を含む製品 GraviFrisk を、妊娠女性が使用する場合の安全性データがないことを巡る懸念から市場から取り下げている。

ショウガは胸焼け、過敏性腸症候群や十二指腸潰瘍などの消化管の症状の悪化、低血圧の原因となることが報告され、理論的には不整脈の可能性がある。6 g という大量は胃に刺激性で胃の保護粘膜を失う。

6-ジンゲロールは強力な変異原性がある。

妊娠中のショウガの使用に関して入手できる安全性と毒性データがないためリスクを完全にキャラクタライズするのは困難である。入手できる研究からは、ショウガは雌の動物のホルモン濃度に影響する可能性があるので生殖や妊娠に干渉し、早期胚損失につながる可能性はある。さらに子宮内暴露あるいは授乳中の暴露は雄の動物のホルモン濃度と精子形成に影響する可能性が示唆される。これらは限られた研究から示唆されるもので完全に解明されてはいない。ヒト疫学研究では同様の影響は報告されておらず、ヒトでのショウガへの子宮内暴露の影響はわかっていない。

11. 助言委員会の作業についての更新

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

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

1. ASA 裁定

- **ASA Ruling on Innate-Essence Ltd t/a Theturmeric.co**

02 June 2021

<https://www.asa.org.uk/rulings/innate-essence-ltd-a21-1101029-innate-essence-ltd.html>

フェイスブックの (ターメリック飲料の宣伝) 投稿「関節の健康を改善」「エネルギーを増やす」「免疫サポート」「心臓の健康を改善」などの健康強調表示は認可されていない。

-
- 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. プラスチックストローの代替品：どの素材が適切？

Alternatives to plastic straws: Which materials are suitable?

27 May 2021

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/alternatives-to-plastic-straws-which-materials-are-suitable.pdf>

飲用ストローは、2021 年以降、欧州全域で販売が禁止される使い捨てプラスチック製品である。これは 2019 年 6 月 5 日の欧州連合指令 2019/904 に記されている。結果として、飲用ストロー及びこれまで大部分がプラスチック製であった他のよく使用される製品の生産のために、代替物質が確立されなければならない。

欧州連合の食品接触物質の枠組み規則 (規則 (EC) No. 1935/2004) で設定されているように、食品に直接接する物質は安全でなければならない。ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は、わら、シリコーン、金属、紙及び厚紙、デュラム小麦、及びガラスを飲用ストローの生産におけるプラスチック代替に適切であるか評価した。

頻繁に使う場合、シリコーン製、ステンレス鋼製あるいはガラス製飲用ストローは、BfR の意見書において、プラスチックストローの適切な代替品である。シリコーンは、製造が BfR 助言 No. XV の仕様を遵守するならば、食品接触物質 (FCM) として適切である。金属と合金 (例、ステンレス鋼) もまた、金属と合金に関する欧州評議会規則の仕様に従うならば、FCM (食品接触物質) として適切である。ガラスも食品接触には適する。しかし、破損のリスクがある。結果として、ガラスの破片が食品や飲料に入り込み、飲み込むと危険なけがをする可能性がある。一方、特に耐久性ガラス製の飲用ストローがある。

使い捨て使用の場合、デュラム小麦 (例、生のマカロニ) は健康の観点から飲用ストロ

一に適切な物質である。しかし、麺は特に温かく熱い飲料や長時間では分解の恐れがあり、結果として使えなくなる可能性がある。さらに、麺は飲料の粘度や味を変える可能性がある。

紙や厚紙製のストローは紙が柔らかくなるのを防止する物質が添加された場合のみ有用である。これらの化合物は湿潤強度添加剤としても知られる。特定のこれらの製品の残留物、特にクロロプロパノールは食品に移行する可能性がある。BfR 助言 no. XXXVI の仕様を遵守していれば、現在のところ、紙と厚紙製の飲用ストローの使用に健康上のリスクはない。

わらから作られた飲用ストローの使用に関して現在のところリスク評価はない。BfR は、細菌、マイコトキシンあるいはその他の望ましくない物質から生じる健康リスクの可能性から、わらを使用することを推奨しない。

物質に関わらず、一度以上使用される飲用ストローは、使用する前に毎回完全に洗浄しなければならない。飲用ストローの完全な洗浄が保証できないならば、BfR はそのような複数回使用の飲用ストローは衛生上の理由のため使用しないことを推奨する。さらに、ストローは鋭い縁のないものにすべきで、素材にダメージの兆候（摩損の兆候）があるならば取り替えなければならない。

食品接触物質に適用される厳しい基準

欧州連合規則（EC）No. 1935/2004 によると、食品接触物質は「通常あるいは予測できる使用条件下で、ヒトの健康を危険にする可能性がある量で成分が食品に移行しないよう製造しなければならない」とある。これは FCM として使用されるすべての物質に同様に適用される。

欧州連合規則(EU) No. 10/2011 はプラスチックに適用される。これは、食品接触を意図するプラスチック生産の原料を規制する。また、ヒトの健康にリスクを示さず食品に移行される可能性があるこれらの原料の量についても述べる。最後にどのような追加の制限が特定の使用に適用となるか載せている。（例えば、水分の多い食品にのみ使用が認められる、など）

現在のところ他の物質分類に関するこのような欧州連合規則はない。しかし、国の規則及びその他の仕様もある。BfR は数多くの食品接触物質に関する助言のデータベースを作った。データベースは法的仕様ではないが、欧州連合規則 No. 1935/2004 に従うリスク評価において、業界だけでなく監視団体からも従うべき基準とみなされている。

天然の物質は慎重な検討の後でのみ料理に使用されるべきである。これはすべての食品事業者同様、ケータリング産業は、食品由来疾病を引き起こす可能性がある微生物の形成を予防するために、HACCP システム((EC) 852/2004)を実施しなければならないからである。

HACCP システムは「Hazard Analysis Critical Control Points (危害分析重要管理点方式)」を意味する。特定の状況下で、いくつかの天然の物質は HACCP に準拠したやりかたで料理に使うことはできない。ケータリング施設の運営者は衛生局あるいは自治体や地域の食品検査機関からの情報を求めなければならない。

マイクロプラスチックは BfR の主要テーマであり、あり続ける

プラスチック廃棄の削減は人々にとってますます重要になりつつある問題である。環境

汚染と同時に、国民はマイクロプラスチックの生成とその広がり懸念をもつ。これはマイクロプラスチックの小さい粒子が、例えば食品を介し、ヒトの体内に入り込むことができるためである。

BfR はますますマイクロプラスチックやナノプラスチックに注目しており、現在の知識では、食品中のプラスチック粒子から生じる健康リスクはないと考える。データが不足しているため、現在のところ決定的なリスク評価はない。マイクロプラスチックに関する知識は、今後数年で飛躍的に発展すると思われる。そうなれば、健康被害の可能性をより詳細に評価できるようになるだろう。

BfR ウェブサイトのマイクロプラスチックに関する情報

- マイクロプラスチック FAQ:
https://www.bfr.bund.de/en/microplastics_facts_research_and_open_questions-192775.html
- マイクロプラスチックに関する A-Z インデックス:
https://www.bfr.bund.de/en/a-z_index/microplastic-200211.html

-
- 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. 消費者製品と食品の安全性評価における新しいアプローチ方法論

New Approach Methodologies in the safety assessment of consumer products and food
28-05-2021

<https://www.rivm.nl/publicaties/new-approach-methodologies-in-veiligheidsbeoordeling-van-consumentenproducten-en>

食品と化粧品や洗剤、布製品、おもちゃなどのような消費者製品は、ヒトにとって安全でなければならない。消費者製品と食品には化学物質が含まれる。これらが安全かどうかの評価は国際レベルで行われていて主に動物実験がもとになっている。EUは動物実験を減らしたいと願っているが、消費者製品や食品中の化学物質が安全かどうかを、動物実験の結果を使わずに評価することはまだ可能になっていない。これは化学物質のヒトに対する安全性を適切に評価できる動物を使わない方法がないからである。

動物実験代替法の開発には期待できる。その中には体外で培養された細胞やコンピューターモデルで影響を調べるものが含まれる。研究者らは新しい方法が、例えばパーキンソン病やアルツハイマー病のような、動物実験では不足していた情報を提供できるかどうか調査している。新しい方法の使い方について安全性評価に関わる全ての人たちが国際的に協力することが重要である。

RIVM による、消費者製品や食品の安全性評価において主に動物を使わない新しい手法に関する概要報告。(本文オランダ語)

2. 欧州プロジェクト RISK-HUNT3R 開始

Launch of the European project RISK-HUNT3R

06/03/2021

<https://www.rivm.nl/en/news/launch-of-european-project-risk-hunt3r>

新しい Horizon 2020 プロジェクト RISK-HUNT3R : 3R 推進のためのヒトを中心にした次世代検査戦略を統合した化学物質のリスク評価が 6 月 1 日から始まる。

RISK-HUNT3R は RIVM も参加する 37 のパートナー、学術研究者、規制当局、安全当局、主要産業分野の安全科学者を含む、欧州の学際的な共同研究。RISK-HUNT3R のビジョンは、完全に非動物的アプローチに基づいた、信頼性と費用対効果の高い化学物質のリスク評価戦略を確立することである。この 5 年計画では動物を使わない次世代リスク評価の新規およびモジュール型の枠組みの開発を目指している。

3. GenX と PFOA のリスク評価改訂

- **Dordrecht, Papendrecht および Sliedrecht の菜園での GenX と PFOA のリスク評価改訂**

Revision of the risk assessment of GenX and PFOA in vegetable garden crops in Dordrecht, Papendrecht, and Sliedrecht

04-06-2021

<https://www.rivm.nl/publicaties/herziening-risicobeoordeling-genx-en-pfoa-in-moestuingewassen-in-dordrecht-papendrecht-en-sliedrecht>

2018 年に RIVM は Dordrecht の DuPont/Chemours 化学工場近傍の菜園で育てた作物の GenX と PFOA のリスク評価を行った。当時の結論は、半径 1 km 以内の菜園の作物は食べることができるがあまり高頻度に大量を食べないこと、であった。2020 年に EFSA が新しい、より厳しいガイダンス値を設定した。2017 年の摂取量をもとに新しい値で推定したところ、半径 1 km 以内の菜園の作物は食べるべきではない。さらに遠くの菜園の作物については濃度が不明で結論できない。2017 年以降測定法の改善があり、新たな測定でさらなる知見が得られるだろう。

- **Helmond の菜園での PFOA のリスク評価改訂**

Revision of the risk assessment of PFAS in vegetable garden crops in Helmond

04-06-2021

<https://www.rivm.nl/publicaties/herziening-risicobeoordeling-pfas-in-moestuingewassen-in-helmond>

2019 年に RIVM は Custom Powders 化学企業の 450 m 北東にある Sluisdijk 割り当て

地の菜園の作物の GenX と PFOA のリスク評価を行った。2020 年に EFSA が PFAS のガイダンス値を更新したため PFHpA も含めて比較した。新しい知見に基づき、Sluisdijk 割り当て地の菜園の作物は食べるべきではない。

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

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

1. 竹由来の物質を含むプラスチック食品接触物質

Plastic Food Contact Materials Containing Substances Derived from Bamboo

Friday, 21 May 2021

https://www.fsai.ie/news_centre/plastics_bamboo_21.05.2021.html

竹を粉砕したものや粉末にした竹などの竹由来の物質は、食品と接触することを意図したプラスチック材料及び物品に関する規則(EU) No.10/2011 に基づき、プラスチック製の食品接触材料への使用は現在認められていない。

Regulation (EU) No 10/2011 の Annex I に基づく EU の認可物質リストに含まれる物質のみが、いくつかの限定された例外を除いて使用を許可されている。2020 年 6 月に発表された食品接触材料に関する専門家作業部会の議論の要約によると、竹に由来する未認可の添加物がポリマーに使用されている場合、それから得られる材料はプラスチックに該当し、プラスチック製の食品接触物質として EU 市場に流通させるのであれば規則(EU) No 10/2011 に準拠していないとされた。したがって、竹繊維やその他の竹由来の物質を含むプラスチック製の食品接触物質をアイルランドで販売・輸入することはできない。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2021（2021. 02. 17）

【FSAI】FAQ：竹由来物を含むプラスチック食品接触物質

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202104c.pdf>

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

1. FDA はクラトムを含む異物混入ダイエタリーサプリメントの押収を発表

FDA Announces Seizure of Adulterated Dietary Supplements Containing Kratom

May 21, 2021

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-announces-seizure-adulterated-dietary-supplements-containing-kratom>

FDA は本日、連邦保安局が FDA の要請に応じ、クラトム（植物の *Mitragyna speciosa*）

あるいはクラトムを含むダイエタリーサプリメント及びバルクの原料 207,000 点以上を押収した。このバルクのクラトムは 34,000 kg 以上であった。このダイエタリーサプリメントはフロリダ州の Fort Myers に所在する、Premier Manufacturing Products の子会社 Atofil, LLC が製造する。このダイエタリーサプリメントは Boosted Kratom、The Devil's Kratom、Terra Kratom、Sembuh、Bio Botanical、及び El Diablo といった名称で販売される。押収製品はおおよそ 130 万ドル相当である。

FDA の規制問題担当副長官の Judy McMeekin 博士は「公衆衛生を引き起こすリスクと乱用の可能性とクラトムの安全性には相当な懸念がある。FDA はアメリカ国民の健康を保護する継続的な約束の一環として、これらの異物が混入されたダイエタリーサプリメントに対して対策をとるために、法に基づく権力行使を引き続き行う。また、現在のところ FDA が認可したクラトムの使用法はない。」と述べた。

一般に「クラトム (kratom)」として知られる *Mitragyna speciosa* (ミトラガイナ) はタイ、マレーシア、インドネシア及びパプアニューギニアで天然に育つ植物である。クラトムは様々な臓器への深刻な毒性の懸念がある。クラトムの摂取は様々な健康影響につながる可能性があるが、とりわけ呼吸障害、嘔吐、神経過敏、体重減少及び便秘を引き起こす可能性がある。クラトムは麻酔性と興奮性の両方の作用をもつことが示され、敵意、攻撃性、涙の過剰分泌、筋肉と骨の痛み及び手足のけいれん運動を含む離脱症状をおこす可能性がある。

2014 年 2 月、FDA は、輸入されたクラトムそのものの又はクラトムを含むダイエタリーサプリメントとバルクのダイエタリー成分については、物理的な検査なしで差し止めるとの情報を FDA 現地職員に通達する輸入警告を発出した。

米国司法省は、FDA に代わってフロリダ州中部地区連邦地方裁判所に訴状を提出した。申し立て内容は、クラトムは新規ダイエタリー成分 (new dietary ingredient) であり、疾患あるいは損傷の重大あるいは不当なリスクとならないことを合理的に保証する為の情報十分でないため、クラトムそのものの及びクラトムを含むダイエタリーサプリメントとバルクの成分は連邦食品・医薬品・化粧品法のもと「異物混入 (adulterated)」に該当する、というもの。

FDA は引き続きクラトムを含むと表示された製品の使用をしないよう消費者に警告する。FDA はクラトムを含む製品に関連する有害事象を FDA の MedWatch プログラムに報告するよう医療従事者及び消費者に働きかける。

* 専用サイト : FDA とクラトム

<https://www.fda.gov/news-events/public-health-focus/fda-and-kratom>

2. FDA と FTC は違法に不妊治療と宣伝するダイエタリーサプリメントを販売した 5 つの会社に警告文書を送る

FDA and FTC Send Warning Letters to Five Companies for Illegally Selling Dietary Supplements Claiming to Treat Infertility

May 26, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-and-ftc-send-warning-letters-five-companies-illegally-selling-dietary-supplements-claiming-treat>

FDA と連邦取引委員会(FTC)は、不妊や他の生殖に関する健康状態の治療、処置、緩和、予防を宣伝する違法なダイエタリーサプリメントの販売について、5 企業に警告文書を発送した。これらの文書で議論されたダイエタリーサプリメントは未承認の新規医薬品であり、製品がその用途において安全で効果があるかの評価を FDA は実施していない。

疾病管理予防センター (CDC) によると、妊娠可能な年齢のおよそ 600 万人のアメリカ人女性が、妊娠とその継続の困難に直面している。安全で効果的な治療法を探さずに、不妊や他の生殖に関する健康状態の治療、処置、緩和、予防を宣伝する未承認の製品に頼る消費者は、危害を被ったり適切な治療を受けられない可能性がある。

【警告文書を送られた企業】

- LeRoche Benicoeur/ConceiveEasy
<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/leroche-benicoeur-dba-conceiveeasy-613647-05202021>
- EU Natural Inc.
<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/eu-natural-inc-605871-05202021>
- Fertility Nutraceuticals LLC
<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/fertility-nutraceuticals-llc-605595-05202021>
- SAL NATURE LLC/FertilHerb
<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sal-nature-llcfertilherb-605597-05202021>
- NS Products, Inc.
<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ns-products-inc-605706-05202021>

連邦食品・医薬品・化粧品法では、病気の治療、処置、緩和、予防を目的とした製品は医薬品とみなされ、ダイエタリーサプリメントと表記されていても医薬品に適用される要件の対象である。本日告知された警告書の対象となる未承認製品は、FDA が承認した医薬品とは異なり、その意図した用途に有効かどうか、適切な投与量がどのくらいか、FDA が承認した医薬品や他の物質とどのように相互作用する可能性があるか、危険な副作用や他の安全上の懸念がないかどうかについて評価されていない。

FDA は、15 営業日以内に、この問題にどう対処するのか、あるいは製品が法律に違反していないと考える理由と裏付けとなる情報を提供するよう、各企業に回答を求めている。速やかに違反を是正しない場合は、製品の差し押さえや差し止めを含む法的措置がとられる可

能性がある。

追加情報

- ・ 消費者の最新情報：ダイエタリーサプリメントのうその約束に注意
Watch Out for False Promises on Some Dietary Supplements (05/26/2021)
<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/watch-out-false-promises-some-dietary-supplements>
- ・ 報道発表：FDA と FTC は不妊治療を主張する違法なダイエタリーサプリメントを販売する 5 企業に警告
FDA, FTC Warn Five Companies Illegally Selling Dietary Supplements Claiming to Treat Infertility (05/26/2021)
<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-ftc-warn-five-companies-illegally-selling-dietary-supplements-claiming-treat-infertility>
- ・ ダイエタリーサプリメントについて
Dietary Supplements (08/16/2019)
<https://www.fda.gov/food/dietary-supplements>

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)

06/01/2021

<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)

2021 年 6 月 1 日、FDA はリアルウォーター社が連邦食品・医薬品・化粧品法 (FD&C Act) 及びその他の同意判決のリストにある要件を遵守するまで、営業をしないことに同意したと発表した。

FDA の代理の米国司法省 (DOJ) の訴状によると、リアルウォーター社は、食品ハザード管理の予防的管理要件に違反する施設を操業し FD&C 法に違反した。

告発は、製品が汚染物質に汚染されるようになる可能性あるいは健康に有害になる可能性がある、調理、包装または不衛生な管理のため、被告の製品は FD&C 法の意義の範囲内で不純品であるとも申し立てる。詳細は最新のプレスリリースと同意判決で見ることができる。

同意判決の一部とみなされる症例の他に、追加の症例が報告された。2021 年 5 月 20 日、ネバダ州南部保健地区は Clark 郡居住者の急性非ウイルス性肝炎の調査に関連した可能性が高い追加の 5 症例と可能性が高い症例として確認された死亡 1 件を報告している。死亡したのは基礎疾患のある 60 歳代の女性患者で、新たに報告された可能性の高い 5 症例のうちの 1 つである。これにより可能性の高い例が合計 16 件になり、疑わしい例が 1 件であ

る。これらの新たな症例は米国司法省の訴状には含まれていないことに留意してほしい。

*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

4月28日時点の記事：食品安全情報（化学物質）No. 10/2021（2021.05.12）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202110c.pdf>

4月16日時点の記事：食品安全情報（化学物質）No. 9/2021（2021.04.28）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202109c.pdf>

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>

- ネバダ州を拠点とするボトル入り水製造業者は製造要件に違反する製品の中止に同意する

Nevada-Based Bottled Water Manufacturer Agrees to Stop Production for Failure to Comply with Manufacturing Requirements

June 01, 2021

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/nevada-based-bottled-water-manufacturer-agrees-stop-production-failure-comply-manufacturing>

FDAはネバダ州のリアルウォーター社が連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C Act）及びその他の要件を遵守するまで操業を中止することに同意したと発表した。

4. FDAはより広い食品安全の取り組みの一環として手頃なトレーサビリティツールの開発を加速させる課題に取り組む

FDA Launches Challenge to Spur Development of Affordable Traceability Tools as Part of Broader Food Safety Efforts

June 01, 2021

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-launches-challenge-spur-development-affordable-traceability-tools-part-broader-food-safety>

本日、FDAは、汚染された食品の出所を迅速に特定し、できるだけ早く市場から排除することで、汚染食品からヒトと動物を保護するための、手頃なテクノロジーによるトレーサビリティツールの開発を加速させる課題に乗り出した。

「よりスマートな食品安全の新時代、低価格または無料の技術が可能にするトレーサビリティチャレンジ（Low- or No-Cost Tech-Enabled Traceability Challenge）」は、2020年7月に発表された「よりスマートな食品安全の新時代」の青写真に掲げられた目標を推進するもので、あらゆる規模の食品生産者が拡張可能でかつ費用対効果の高い方法で参加できる、

低価格または無料のトレーサビリティソリューションの創造的な財務モデルの開発を奨励するもの。

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2021（2021. 05. 26）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202111c.pdf>

FDA は革新的な食品トレーサビリティツールを求め、技術により前進する食品安全に関する対話を行う

5. 規制方針ガイド

Sec. 555.400 ヒト食品のアフラトキシン

Compliance Policy Guide Sec. 555.400 Aflatoxins in Human Food

06/01/2021

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/compliance-policy-guide-sec-555400-aflatoxins-human-food>

ヒト用食品のアフラトキシン（ブラジルナッツ、ピーナッツ及びピスタチオを除く）の輸入停止に関するガイダンス。規制指針は最初及び確認分析の両方でヒト用食品にアフラトキシン(例、アフラトキシン B1, B2, G1, G2)が 20 ppb 以上が示され、その存在が確認されることである。

- **Sec 570.200** ブラジルナッツ – ブラジルナッツのアフラトキシン

CPG Sec 570.200 Brazil Nuts - Aflatoxin in Brazil nuts

06/01/2021

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-570200-brazil-nuts-aflatoxin-brazil-nuts>

- **Sec 570.375** ピーナッツ及びピーナッツ製品のアフラトキシン

CPG Sec 570.375 Aflatoxin in Peanuts and Peanut Products

06/01/2021

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-570375-aflatoxin-peanuts-and-peanut-products>

- **Sec 570.500** ピスタチオ – ピスタチオのアフラトキシン

CPG Sec 570.500 Pistachio Nuts - Aflatoxin in Pistachio Nuts

06/01/2021

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-570500-pistachio-nuts-aflatoxin-pistachio-nuts>

6. 警告文書

● Smart Women's Choice

MAY 19, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/smart-womens-choice-614359-05192021>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

- **Great Lakes Gelatin Company**

MAY 10, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/great-lakes-gelatin-company-612323-05102021>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

- **Africana Market LLC**

APRIL 29, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/africana-market-llc-614057-04292021>

外国供給業者検証プログラム (FSVP) 違反の問題。

- **OCLO LLC/OCLO Nanotechnology Science**

MAY 27, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/oclo-llcoclo-nanotechnology-science-614310-05272021>

コロナウイルス疾患(COVID-19)関連の未承認の医薬品、不正表示の問題。二酸化塩素製品を含む。

- **Lux Commercial Group LLC**

MAY 18, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lux-commercial-group-llc-614025-05182021>

FSVP 違反の問題。

- **MnM Spices Corporation**

MAY 18, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mnm-spices-corporation-613884-05182021>

FSVP 違反の問題。

- **Richardson Nutritional Center, LLC/Nutriseeds, Inc.**

FEBRUARY 19, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/richardson-nutritional-center-llcnutriseeds-inc-610544-02192021>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

7. リコール情報

- **Randall Foods Inc.** は **Hurst** ブランドのガラス瓶入り豆の一部の自主回収を開始する
Randall Foods Inc. Initiates Voluntary Recall of Some Hurst's Brand Glass Jar Beans
May 25, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/randall-foods-inc-initiates-voluntary-recall-some-hursts-brand-glass-jar-beans>

- 米国環境保護庁（EPA : Environmental Protection Agency）<http://www.epa.gov/>

1. **EPA** はベルビューの **Kaliber** 社を違法農薬販売で検挙

EPA cites Bellevue, WA-based Kaliber for illegal pesticides sales

06/04/2021

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-cites-bellevue-wa-based-kaliber-illegal-pesticides-sales>

米国環境保護庁は、中国企業 Aosion 社製の農薬装置を誤表示して販売したベルビューに本社を置く Kaliber LLC と、罰金 41200 ドルで和解した。

Kaliber 社は、連邦政府の表示・製造要件を満たしていない不正商標表示の製品を、自社のウェブサイトや Amazon.com を通じて販売していた。

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

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

1. 遺伝子組換えを用いて開発したトウモロコシの規制解除拡大

Extension of Deregulation to Corn Developed Using Genetic Engineering

May 26, 2021

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

USDA の APHIS は Pioneer Hi-Bred International 社の遺伝子組換えトウモロコシ品種 DP56113 に規制解除を拡大する。APHIS は Pioneer 社の別の品種 DP-32138-1 トウモロコシを先に規制解除していてそれと同じ特徴をもつ。施行は 2021 年 5 月 21 日より。

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

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

1. 食品安全性警告 : Our Father's Farm ブランドのアプリコットカーネル製品はシアン化物中毒をおこす可能性がある

Food Safety Warning - Consumption of Our Father's Farm brand apricot kernel products may cause cyanide poisoning

May 26, 2021

<https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-05-26/eng/1622070185148/1622070191067>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、急性シアン化物中毒を引き起こす可能性のある天然毒素のアミグダリンが過剰に含まれているため、消費者は以下に記載されている製品を摂取しないよう警告する。インターネットで全国に販売された Our Father's Farm 社製のビターアプリコットカーネル 6 製品 (Our Father's Farm : <https://www.ourfathersfarm.com/>)、写真あり。

● 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. 二酸化チタンについての報告への反応

Response to report on titanium dioxide

UPDATE 7 May 2021:

<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodtech/Pages/Response-to-report-on-titanium-dioxide.aspx>

EFSA が 2021 年 5 月 6 日に二酸化チタンの安全性評価を更新した。EFSA は、一般的な毒性影響に関する根拠は決定的ではないが、二酸化チタンはもはや食品添加物として安全とは言えないと結論づけた。

FSANZ は独立科学助言グループと相談して EFSA の評価と既存の食品添加物としての安全性に関する根拠をレビューしている。レビューが完了したらさらなる助言を発表する。

*参考 : 食品安全情報 (化学物質) No. 11/ 2021 (2021. 05. 26)

【EFSA】二酸化チタン : E171 は食品添加物として使用することは安全でないとみなす
<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202111c.pdf>

2. 食品基準ニュース

Food Standards News May 2021

<https://mailchi.mp/27d78d4eb432/food-standards-news-april-1299794?e=21527ddb09>

- ・ オーストラリアとニュージーランドの乳児用ミルク基準見直しに意見募集
- ・ FSANZ ウェビナー—未来の食品 6月1日
- ・ 食物アレルギー週間 5月23-29日
- ・ 世界食品安全の日 6月7日
- ・ 思考の糧：腸の健康 オーストラリア科学アカデミーによる公開イベント
- ・ 国連フードシステムサミット 2021
- ・ 消費期限と賞味期限—違いは？

3. 食品基準通知

● Notification Circular 157-21

28 May 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20157-21.aspx>

意見募集

- ・ 電解質飲料の組成と表示について

Call for comment on proposed changes to the regulation of electrolyte drinks

28/05/2021

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-proposed-changes-to%20the-regulation-of-electrolyte-drinks.aspx>

電解質飲料の炭水化物の最小量を 1 L あたり 50 g から 20 g に引き下げること、および 3 つの特定の健康強調表示以外の健康強調表示の禁止について。表示が認められるのは平均浸透圧が 200-340 mOsm/kg の電解質飲料。(許可される健康強調表示：激しい運動時の水分補給、激しい運動後の水分補給、パフォーマンス維持のための水分補給)(注：最低でも 60 分間の激しい運動の条件下での効果を示すこと)

募集期間は 2021 年 7 月 9 日まで。

● Notification Circular 158-21

3 June 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification-Circular-158-21.aspx>

新規申請及び提案

- ・ カフェインレビュー：スポーツ食品と一般食品へのカフェイン認可の検討と感受性の高い亜集団へのリスクについて

改定 No.200

- ・ 食品基準改定：加工助剤として的大豆（グリシンマックス）由来β-アミラーゼ、等
Amendment No.200 - 3 June 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/gazette/Pages/Amendment-No.200--3-June-2021.aspx>

● 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. 現在のマウスの大発生への APVMA の対応

The APVMA's response to the current mouse plague

1 June 2021

<https://apvma.gov.au/node/86021>

1. APVMA の役割

オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA) はオーストラリアで供給を提案される農業及び動物用化学製品を評価、登録及び認可する責任がある独立法定機関である。

APVMA は agvet (農薬 ag 及び動物用 vet) 化学製品を小売販売まで規制する。オーストラリアの各州及び準州はこれらの製品の使用を管理する責任がある。

2. APVMA 登録と許認可過程

APVMA により認可される製品と許可申請は、ヒト、動物の健康と安全性及び環境を保護するために、安全性、有効性及び取引を含め、法令基準に対し評価される。Agvet 化学製品使用者にとって、APVMA の登録や許可は、その製品がラベルの使用法あるいは認可条件に従い安全に供給、販売及び使用することができることを意味する。

3. ブロマジオロンとは何か？

ブロマジオロンは齧歯動物のコントロールのため使用される第二世代抗凝血性殺鼠剤である。抗凝血性殺鼠剤は血液凝固を阻害する効果があり、ブロマジオロンのような第二世代抗凝血性殺鼠剤は一回の餌投与で極めて有効である。

4. ブロマジオロンはオーストラリアで使用が認可されているか？

ブロマジオロンを含む製品は、特定の農作地でない使用において認可されており、APVMA の PubCRIS データベースで見ることができる。

5. 緊急許可申請—ブロマジオロン

2021年5月13日、APVMA はニューサウスウェールズ州第一次産業省 (NSW DPI) から、農作地の境界周辺で未登録のブロマジオロンベースのマウス用の餌の使用許可を求める2件の緊急許可申請を受領した。

2021年5月20日に APVMA は NSW DPI に追加情報を求めた。

2021年6月1日、NSW DPI から追加情報が提供された。科学的評価の一環として、APVMA は提供された情報を検討している。

APVMA は現在申請を評価中で、引き続きマウスの大発生に関連する緊急使用許可申請を優先する。

6. 許可の評価方法

緊急使用許可を認める場合に考慮される要因は、APVMA の「緊急使用あるいは研究目的を決定するガイダンス」に詳述されている。

すべての許可は法定の安全性、有効性及び取引基準を満たさなければならず、この点に関して APVMA の基準を満たす評価は、許可申請評価の完了と許可の決定に先立って実施される。これには、標的でない種の安全性に対する潜在的な影響の評価も含まれる。

7. APVMA により発令された緊急許可

APVMA はマウスの大発生に関する 5 件の緊急許可申請を発令した：

- PER90579、2021 年 1 月 27 日、Cotton Australia Ltd の綿への使用目的に発令。
- PER90846、2021 年 4 月 6 日、NSW DPI の穀物、豆類、キャノーラ、ベニバナ及びナッツ類の作物の播種前の休閑地での使用及び牧場での使用に発令。
- PER90793、2021 年 4 月 9 日、Hoyle Trading Trust の穀物、豆類、キャノーラ、ベニバナ及びナッツ類の作物への使用及び牧場での使用に発令。
- PER90799、2021 年 5 月 7 日、Grain Producers Australia Ltd の穀物、豆類、キャノーラ、ベニバナ及びナッツ類の作物への使用及び牧場での使用に発令。
- PER91133、2021 年 5 月 26 日に Animal Control Technologies (Australia) Pty Ltd の穀物、豆類、キャノーラ、ベニバナ、ナッツ類、牧草への使用に発令。

● 2021 年 5 月上院概算要求開会挨拶－Lisa Croft 氏

Senate Estimates May 2021 opening address – Ms Lisa Croft

27 May 2021

<https://apvma.gov.au/node/86286>

私は上院議員にオーストラリアの農家が現在直面している困難な状況、特にマウスの大発生に関連して、知らせることから始めたい。マウスの大発生に対応して、APVMA は緊急認可を処理していてこれまで 5 件を発行している。我々は企業とともにアウトブレイクに襲われた地域を支援するために働いていて現在さらに 3 件の緊急認可を検討している。そのうち二つがニューサウスウェールズ一次産業省からで、ブロマジオロンの使用許可を求めている。APVMA はメディアやソーシャルメディアで APVMA がこれらの申請を既に認めたというデマが出回っていることを承知している。はっきりさせるが、まだ検討中である。

全ての許可は安全性、有効性、取引基準などを満たさなければならない。

● オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. リコール情報

● Hydralyte ストロベリーキウイ発泡性電解質タブレット

Hydralyte Strawberry Kiwi Effervescent Electrolyte Tablets

21 May 2021

<https://www.tga.gov.au/alert/hydralyte-strawberry-kiwi-effervescent-electrolyte-tablets>

TGA と協議し、Care Pharmaceuticals Pty Ltd は Hydralyte ストロベリーキウイ発泡性電解質タブレットを妊娠中の許容できないリスクの為、リコール措置。製品に非活性成分カーサマス・ティンクトリアス（ベニバナ）を含む。

2. クイーンズランドの男性に向知性薬「スマートドラッグ」の違法な輸入に対し、7,992ドルの罰金が科せられた

Queensland man fined \$7,992 for alleged unlawful importation of nootropic ‘smart drugs’

3 June 2021

<https://www.tga.gov.au/media-release/queensland-man-fined-7992-alleged-unlawful-importation-nootropic-smart-drugs>

TGA はアルモダフィニルを含む医薬品の違法な輸入に対し、クイーンズランドの男性に合計 7,992 ドルと 3 件の違反通知を発行した。製品は Waklert ブランドで、オーストラリア TGA 登録されていない製品である。

● オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局（The NSW Food Authority）

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. 食物アレルギーと外食 - 食物アレルギー週間 2021

Eating out with food allergens – Food Allergy Week 2021

24 May 2021

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/departamental-media-releases/eating-out-food-allergens-food-allergy-week-2021>

2021 年 5 月 23 日から 29 日の食物アレルギー週間に際し、NSW 食品事業者及び消費者に対し、我々の社会で増えつつある食物アレルギー事故に対処することに関して責任を意識するよう働きかける。

NSW 食品局の CEO である Dr Lisa Szabo は、以下のように述べた。

食品局は食物アレルギーの対処に関して、食品事業者と消費者がその役割を果たす重要性を再認識するために、豪州アレルギー・アナフィラキシー（Allergy & Anaphylaxis Australia (A&AA)）構想の命を救う取り組みを支援する。今年の A&AA 食物アレルギー

週間のテーマは外食時のアレルギーとなっており、同時に「食物アレルギーを知って備えよう小冊子」の更新版を発表した。

＊「食物アレルギーを知って備えよう小冊子」(Be Prepared Be Allergy Aware booklet)

https://www.foodauthority.nsw.gov.au/sites/default/files/Documents/retail/be_prepared_be_allergy_aware.pdf

小売・外食産業向けに開発されたこの小冊子は、食品表示に一般的な食物アレルゲンを表示する新たな要件が含まれており、人々が十分な情報を与えられたうえで食品安全の選択をするために必要な関連情報を迅速かつ容易に見つけることができるようになってい

る。移行期間を経て、2021年2月25日に開始されたこれらの変更は、ブックレットで説明されている。

食物アレルギーを持ちながら生活する人は自分の症状をはっきりと認識しており、安全に対処するには、消費者や食品事業者のような幅広い社会の支援を必要とする。思いやり以上に、食品を販売、製造する者は、製品に含まれる可能性がある食物アレルゲンの正確な情報を提供し表示することが法律で定められている。食物アレルギーは単に不快で不都合なだけでなく、悲しいことに、最悪の場合死に至ることもある。食物アレルギーをもつ人も、外食時それを表明する責任があり、処方されているならば、エピペン[®]を常に携帯しなければならない。

NSW 食品局には人々や事業者の食物アレルギーに関する責任について教育し、情報を提供するためのプログラムと戦略があり、人々が食物アレルギーに安全に対処することができるよう支援している。さらに、食品局のウェブサイトは、食物アレルギーを持ち生活する人々や、食物アレルギーと診断された子供に役立つ情報を求める保護者や養育者にとって、素晴らしい情報源である。ウェブサイトは食物アレルギーや食品不耐についての専門的なセクションがあり、食品購入や外食の際のさまざまなヒントや注意事項がまとめられている。

オーストラリアは世界でも食物アレルギーの比率が最も高い国のひとつで、統計では今日オーストラリアで生まれる子供の10人に1人が食物アレルギーを発症すると示す。

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

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

1. リコール情報

● **ZeffeR Cider Co** ブランドの **0% Alcohol Crisp Apple Cider** (4 包装)
ZeffeR Cider Co brand 0% Alcohol Crisp Apple Cider (4 Pack)

1 June 2021

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/zeffer-cider-co-brand-0-alcohol-crisp-apple-cider-4-pack/>

Zeffer Brewing Ltd は Crisp Apple Cider アルコール 5%の缶がアルコール 0%とボール紙包装に表示されている可能性があるため、回収している。

● 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. ニュースレター

Food Safety Focus

18 May 2021

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

(以下、掲載項目)

● 2020年の食品インシデントのレビュー

Review of Food Incidents in 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 178_0 1.html

食品安全センター(CFS)は香港以外の食品インシデントを積極的に監視するために食品インシデント監視システム(FISS)を設定した。

2020年の食品インシデント

2020年に、CFSはFISSから、非表示のアレルゲンに関するおよそ440の食品インシデントを含む2,000以上の食品インシデントを確認した。

市販されている影響を受けた食品の国内流通を特定すると、CFSは販売停止またはリコールを開始するよう業者に指示する。CFSはその後、消費者や業者に影響を受けた製品を消費したり販売したりしないよう情報提供するために、それに応じて、プレスリリース、食品アラート、業者アラートなどのローカルアラートを発行する。

2020年にCFSは、215の食品インシデント投稿、15の業者アラート、14の食品アラート、14のプレスリリースを発行した。これらのインシデントで確認されたハザードには、化学物質(例:過剰な防腐剤の使用、残留薬物、非表示のアレルゲンなど)、微生物(例:リステリア、サルモネラ、大腸菌など)、物理(異物など)、その他が含まれる。インシデン

トの 50%以上は化学物質ハザードに関連していた。

食品インシデント管理

・ ウクライナの農場の卵のメトロニダゾール

2020年7月に、CFSはFISSを通して、ウクライナの農場の卵製品にメトロニダゾールが検出されたというシンガポール食品庁が発行した通知を確認した。メトロニダゾールは細菌と原生動物を死滅させる抗生物質である。コーデックス委員会によると、消費者に許容できるリスクを示す食品中のメトロニダゾールの安全な残留量を設定するには、データが不足しており、重大な健康上の懸念が確認された。そのため、管轄機関は食品中のメトロニダゾールの残留物を防ぐ必要がある。CFSは満足する検査結果が得られるまで、輸入業者に関与する卵を販売しないよう要請した。CFSは一般人と業者それぞれに情報提供するために、プレスリリースと業者アラートを発行した。

結論

CFSは食品インシデントによる公衆衛生への影響を減らすよう努力している。FISSや設定された管理手段を通して、CFSは食品インシデントを検出し、国民の健康をタイムリーかつ積極的に保護することを目的とした戦略を策定する。

● テトロドトキシン - 死に至るフグの毒

Tetrodotoxin – the Deadly Poison in Puffer Fish

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_178_02.html

2021年4月、保健省の健康保護センターは、レストランでフグを食べた直後にめまいと動悸を発症した28歳男性の関わるフグ中毒の疑いを調査した。では、何がフグを有毒にするのか？

フグの神話と事実

➤ テトロドトキシン(TTX)はフグの内臓と皮膚に集中するため、身だけを食べる場合は安全なのか？

TTXは主にフグの内臓や皮に蓄積するが、ある種のフグはその身に天然に高濃度のTTXを含むことが知られている。さらに、フグの身は、切り分けたり他の調理中に、他の臓器中のTTXに非常に汚染されやすい。身を汚染せずにフグから有毒な臓器を除去するには、扱う人のスキルと扱う人が要件を満たしていることを確認するための認定システムが重要である。今のところ、TTX汚染を防ぐためのフグの調理に国際的に認められたガイドライン、手順、認定制度はない。

➤ 養殖フグはTTXを含まないことが保証されている？

フグのTTX生産、分布、蓄積の正確なメカニズムは完全には理解されていない。無毒の餌で人工的に飼育されたフグはTTX量が少ないと報告する文献があるが、TTXはなお養殖フグの様々な組織（卵巣や肝臓など）に存在する。日本の食品安全委員会(FSC)は、養殖フグの毒性や水産養殖方法を評価している。FSCは、フグの毒生産メカニズムはまだわかつ

ておらず、毒性量を減らすための養殖フグの条件は公式に確立されていないと結論した。そのため、養殖フグに TTX が含まれていないことを保証できない。

▶ サンプリングや検査スキームを通してフグの安全性を保証できる？

米国食品医薬品局によると、どの魚にも致死量の TTX が含まれる可能性があるため、安全なフグのロットを確認するための適切なサンプリング計画はない。言い換えると、1 匹の魚のサンプル中に TTX が含まれないことが、他の魚に毒がないことの保証にはできない。サンプリングと検査計画を運用できても、TTX の解毒剤はないので、フグを食べることの危険性はとても高いままである。

注意すべき重要なポイント

1. フグには致命的なテトロドキシンが含まれている。
2. テトロドキシンは加熱調理、冷凍、乾燥で除去できず、それに対する解毒剤はない。
3. フグを食べないようにすることがテトロドキシン中毒を防ぐ唯一の信頼できる方法である。

業者への助言

食品としてのフグの輸入、販売の禁止。

一般人への助言

フグや加工フグのどの部分も摂取しないこと。

● シガトキシン中毒と熱帯魚の消費

Ciguatoxin Poisoning and Coral Reef Fish Consumption

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 178 0 3.html

国内で最近、シガトキシン中毒(CFP)の疑い例が発生している。被害者は家でバラハタ (*Variola louti*) を食べた後に、下痢、吐き気、腹痛を呈した。この魚は約 1.8 kg で、地元の市場の魚屋から購入した。

シガトキシンは有毒な海洋プランクトンの一種である鞭毛藻 *Gambierdiscus toxicus* が産生し、熱帯魚の内臓、肝臓、生殖腺に濃縮されている。CFP に関わる熱帯魚は、たいてい 2 kg 以上の重さがある。CFP の臨床症状には、嘔吐や腹痛のような胃腸の症状、唇のピリピリ感などの神経症状、倦怠感が含まれる。シガトキシンは熱安定性で、加熱調理で除去できない。

CFP リスクを減らすために、消費者には熱帯魚を食べる頻度を少なくし、一回の食事で食べる量を減らすよう助言する。魚の頭、皮、腸、魚卵を食べないようにすること。魚輸入業者は、魚がシガトキシンに汚染されるリスクが認識されている地域からの魚の調達を避けること。

● ビターアプリコット種子と食用植物の自然毒

Bitter Apricot Seeds and Natural Toxins in Food Plants

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 178 0 4.html

ビターアプリコット種子（北杏）は中華スープを作るための一般的な材料だが、かなりの量の天然に生じるシアン化合物のため、海外では懸念とされている。生の種子の過剰摂取は中毒になる恐れがある。

スープを作るときに長時間沸騰させるなど、沸騰したお湯で徹底的に調理したビターアプリコット種子については、シアン化合物の含有量を大幅に減らすことができる。15 分間ビターアプリコット種子を茹でるとシアン化合物含有量を 98%削減できることが研究で示された。

2. 違反情報

- ナスのサンプルから基準値を超えた残留農薬が検出された

An eggplant sample detected with pesticide residues exceeding legal limit

Monday, May 31, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210531_8712.html

ナスのサンプルに農薬アセフェート 1.9 ppm (MRL: 1 ppm) 及びメタミドホス 0.21 ppm (0.05 ppm) が基準値を超えて検出された。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2021.5.14～2021.5.20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43206

- 2021.5.7～2021.5.13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43205

2. 輸入乳・幼児用離乳食重金属検査結果

輸入検査管理課など 2021-05-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45372

食品医薬品安全処は2月10日から4月30日までに、国内で正式に輸入・流通される米国産の乳幼児用離乳食21製品(50件)と海外から直接購入(以下、海外直輸入)144製品(144件)の合計165製品(194件)に対する重金属(鉛、カドミウム、無機ヒ素)検査を実施した結果、海外直輸入1製品が「鉛」基準(0.01 mg/kg以下)を超過(0.02

mg/kg) して国内搬入を遮断した。

今回の検査は、2月、米下院小委員会が米国産乳・幼児用離乳食で重金属が検出されたという報告書を発表*したことにより、国内輸入・流通している離乳食製品の安全性を確認するために実施した。(*4社中2社のみ国内輸入履歴あり)

米国産乳・幼児用離乳食重金属検査結果は、次の通り

【正規輸入製品】検査期間中、輸入申告及び国内流通中のG社21製品(50件)の鉛、カドミウム、無機ヒ素を検査した結果、国内基準*に全て適合した。

* (鉛) 0.01 mg/kg 以下、(カドミウム) 原料含有量比に応じて原料重金属基準適用、(無機ヒ素) 0.1 mg/kg 以下(玄米、米ぬか、胚芽、ヒジキまたはホンダワラ(海藻の雑煮)を使用した食品に限る)

➤ 参考に、'20年から'21年4月まで輸入申告された8カ国、10業者の乳幼児用離乳食57製品*(117件)に対し通関段階で重金属を検査した結果、全て適合していると確認された。

* 米国(36)、ベルギー(5)、ポーランド(5)、イタリア(3)、フランス(4)、ドイツ(2)、オーストリア(1)、ハンガリー(1)

【海外直輸入】海外直輸入サイトを通じて米国産離乳食144製品を直接購入して、鉛、無機ヒ素を検査した結果、1製品で「鉛」基準(0.01 mg/kg 以下)を超過(0.02 mg/kg)したことが確認され、国内に搬入されないように関税庁に通関遮断要請した。

併せて、海外直輸入を通じて購入する食品は正規輸入手続きを経おらず、安全性が確認されていないため、正規輸入食品を購入するようにし、海外直輸入食品を購入する際には注意が必要であると呼びかけた。

3. デリバリーも「飲食店衛生等級」を確認してください

食中毒予防課 2021-05-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45365

食品医薬品安全処は、デリバリーの需要が増加しておりチキンなどデリバリー店を含む飲食店の衛生レベルを強化するために、飲食店衛生等級指定を現在16,096ヶ所から、今年中に22,000ヶ所まで拡大する計画である。

これは制度施行後、国民の飲食店衛生問題への関心が高まり、チキン、ピザ、ハンバーガーなどのデリバリー店の衛生等級制参加が増える傾向を反映したもので、昨年は、スターバックス、パリバゲットなどコーヒー専門店とフランチャイズベーカリーなど13,815ヶ所が申請し、9,991ヶ所が指定された。今年にはチキン、ピザなどのデリバリー店を中心に衛生等級指定が増えている。

消費者が食品を注文する前にデリバリー店の衛生情報を簡単に確認できるように、多様な形態で衛生等級情報を提供している。

食薬処公式アプリ「私の手の中食品安全情報」でも衛生等級情報を確認できる。

4. 食薬処・韓国消費者院オキアミオイル製品合同調査結果発表

食品管理総括課など 2021-05-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45360

食品医薬品安全処と韓国消費者院は、オキアミオイル 100%と表示された 26 製品（40 ロット）*を対象に、品質、安全性、表示実態を合同調査した結果、オキアミオイル 4 製品（6 ロット）で他油類混入を 12 個確認した。

* ネイバーショッピングランキングから、2020 年 1 月における基準上位 20 個、2021 年 4 月における基準上位 8 個、合計 26 製品（2 製品重複、40 ロット）

※ ロット：試験対象製品別同一原料及び同一工程で製造された単位（製品）基準であり賞味期限で区分

今回の合同調査は、最近、健康食品に対する消費者の関心の高まりからオキアミオイル製品が注目されており、消費者の適切な製品選択と被害予防のために実施した。

一部製品は、オキアミオイル以外に他油類混入

オキアミオイル原料 100%使用と表示・広告する一部製品（4 製品、6 ロット）で、オキアミオイル以外の油類の混入が確認され、これらの製品は全て海外同一製造業者のオキアミオイル原料を使用していたことが確認された。

試験の結果 4 個のオキアミオイル製品（6 ロット）で大豆油など植物性油脂に多く含まれるリノール酸（C18：2）が 27%以上検出（基準 0～3%）され、他油類混入を確認した。

韓国消費者院は、他油類が混入した製品販売業者に交換・返金するよう勧告措置し、食薬処は同製品の製造業者及び販売業者に対して虚偽・誇大表示広告で、輸入業者には原料虚偽申告でそれぞれ行政処分を行う予定。

オキアミオイル製品を健康機能食品と誤認しないように

オキアミオイル製品は、食薬処が健康機能食品として認定した製品ではなく一般食品に分類されているが、一部製品が健康機能食品として誤認する表示・広告をしており、韓国消費者院が 2020 年に該当 11 業者に対する是正勧告を完了した。

効能・効果が十分に検証されていないオキアミオイル製品が健康機能食品と誤認される恐れがあり、食薬処と韓国消費者院は関連製品に対する情報提供と管理を強化する。

オキアミオイル製品の管理・監督の強化及び関連基準の設定

食薬処は、消費者被害を予防して様々なオキアミオイル製品の原料成分と含有量を検証するために試験方法と基準・規格を設定する計画。

また、両機関は今回の調査結果を通じて消費者に、▲オキアミオイル製品を健康機能食品と誤認しないこと、▲健康機能食品を選択するときは健康機能食品認証マークを確認することを呼びかけた。

5. 残留農薬基準超過のため輸入冷凍カブ回収措置

輸入流通安全課 2021-05-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45351

食品医薬品安全処は、輸入食品等の輸入販売業者が輸入販売した中国産「冷凍カブ（果・野菜加工品）」で、残留農薬（ピリダベン）が基準値（0.01 mg/kg）より超過検出（0.13 mg/kg）され、該当製品を販売中断し回収措置する。

6. 輸入段階での農薬など精密検査強化で安全は向上して規制は緩和

輸入検査管理課 2021-05-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45322

食品医薬品安全処は、初めて輸入する食品の精密検査対象残留農薬検査項目数を調整するなどの内容を入れた「輸入食品等検査に関する規定」改正案を5月10日行政予告する。

今回の改正案は、危害懸念がある輸入食品の検査を強化し、安全性が確保されたと認定された輸入食品に対する規制は緩和するなど、輸入段階安全管理を合理的に改善するために用意した。

今回改正された主な内容は、▲不適合発生頻度が高い農薬の集中検査、▲安全性が確保されたと食薬処長が認める食品など追加、▲事前輸入申告した船舶バルク輸入農産物処理手続き改善など。

➤ 不適合発生頻度が高い農薬の集中検査（65種→69種）

初めて輸入される食品に適用する殺虫剤が、現行65種から69種に拡大される。不適合発生及び検出頻度が高いデルタメトリン（Deltamethrin）など8種農薬は追加し、最近5年間不適合がなく検出履歴が少ないイソプロチオラン（Isoprothiolane）など4種は除外し、合計69種の農薬を初精密残留農薬検査項目とした。

➤ 安全性が確保されたと食薬処長が認める食品など*追加

検査結果不適合履歴がない食品で安全性が確保されたと認められ書類検査のみで通関する29ヶ国51食品のうち、最近不適合が発生した米国産ゼリーは書類検査対象から除外して検査を強化し、最近5年間不適合がないなど安全性が確保されたと認められた南アフリカ及びドイツ産果実酒とベルギー産チョコレート加工品は、新たに書類検査対象に指定した。

*（既存）29ヶ国51品目→（変更）30ヶ国50品目（重複含む）

➤ 事前輸入申告した船舶バルク輸入農産物処理手続き改善

事前輸入申告した船舶にバルク形態で輸送された輸入農産物（小麦、大豆、トウモロコシなど）は、船で検体を採取して保税区域に搬入される前に精密検査等を実施できるように処理手続きを改善した。

今回の改善案は、3月から国際穀物価格が上昇したため国内食品原料需給に困難があり、迅速な検査で食品原料供給を支援する積極行政の一環で、告示改正前推進した内容であり今回の告示改正案に反映した。

7. 「私たちの体が願うおいしい食卓(IX)」料理本発刊

食生活栄養安全政策課 2021-05-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45320

食品医薬品安全処は COVID-19 で家庭にとどまる時間が長くなるのに従って、健康的な家庭料理を楽しめるように料理本「私たちの体が願うおいしい食卓 (IX)」を発刊した。

今回発刊した冊子は、「賢いひとりご飯生活」というテーマで開かれた'20 年のナトリウム・糖類低減料理コンテストで選ばれた、健康的なひとりご飯のレシピを含む。ナトリウムと糖類を過剰摂取した場合、高血圧、糖尿病などの慢性疾患にかかることがあり、健康のためには私たちの食事が甘いもの、塩味に慣れないようにすることが何よりも重要。

<添付>

1. 「私たちの体が願うおいしい食卓」冊子
2. 食品安全ホームページ (ナトリウム・糖類低減メニュー)

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

1. 日本産食品の輸入要件の変更

CHANGES IN IMPORT REQUIREMENTS OF FOOD PRODUCTS FROM JAPAN

27 May 2021

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/circulars/2021/changes-in-import-requirements-of-food-products-from-japan_27-may-2021.pdf

SFA は 2021 年 5 月 28 日より、福島県産の輸出前検査証明書¹の提出に関する輸入要件を求めないことを通知する。

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

1. COVID 中の健康と免疫強化のために強化ミルクが重要であることについての 2021 年 6 月 1 日のプレスリリース

Press Release dated 01st June 2021 regarding Fortified Milk is critical for boosting Health and Immunity during COVID

[Updated on:01-06-2021]

https://www.fssai.gov.in/upload/press_release/2021/06/60b63dfb77e1ePress_Release_Fortified_milk_01_06_2021.pdf

インドには栄養不良が多く、世界銀行によると 5 才以下のインドの子どもの 70%以上がビタミン D 不足で、57%がビタミン A 量が適切でない。ビタミン A と D の不足は死亡率、

有病率、生産性、経済成長に有害である。またビタミン A と D は COVID-19 パンデミックの時期には重要な免疫系を強化するのに必須である。

6 月 1 日は世界ミルクデーであり、健康のために強化ミルクの役割を議論する「強化によるミルクの栄養の質改善」ウェビナーを開催する。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、カタルーニャ住民のコメ摂取における無機ヒ素へのばく露についての健康リスク評価に関する研究を発表
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食品添加物として使用される二酸化チタン(E171)の欧州食品安全機関(EFSA)による新たな評価に関して情報提供
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、クマリンを含む植物のサプリメントの過剰摂取に対して注意喚起

ProMED-mail

- **メタノール中毒 インド：(ウッタルプラデシ) 疑い、致死**

Methanol poisoning - India: (UP) suspected, fatal

2021-05-30

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8404202>

Date: Fri 28 May 2021 Source: ABC News [edited]

インド北部で汚染アルコールを飲んだ後少なくとも 11 人が死亡し 6 人が重体、と当局が 5 月 28 日に述べた。Aligarh の村において無許可でリキュールを販売していた 4 人を警察が逮捕した。州政府は調査を命令した。

Eurekalert

- **都市土壌の鉛濃度は減少しているがホットスポットは残る**

Lead levels in urban soil are declining but hotspots persist

27-MAY-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-05/du-lli052721.php

鉛ベースの塗料やガソリンの使用が禁止されて数十年、一部の都市土壌にはまだ子ども安全性ガイドラインを超過する鉛が含まれる。*Environmental Science & Technology* に発表されたノースカロライナ州ダラムでの測定結果。EPA の土壌ガイドラインは 400 mg/kg。

- 研究：血圧を下げるための食事療法は心臓の健康における他の要因も改善する
Study: Diet to lower blood pressure also improved other factors in cardiac health
24-MAY-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-05/bidm-sdt052021.php

ー研究はアメリカ人の食事のナトリウム濃度を減らす対策を支持するー

Journal of the American College of Cardiology に発表された DASH ダイエットにしたがった人の血液を調べた研究。

- ベトナムの生の豚肉スナックは、天然に食品を新鮮に保つのに役立つ
How a Vietnamese raw pork snack could help us keep food fresh, naturally
7-JUN-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-06/ru-hav060321.php

ベトナムの伝統的スナック Nem Chua (ネムチュア、豚肉発酵食品) から、細菌を殺す物質 Plantacyclin B21AG (環状バクテリオシン) を同定した。これまで食品の保存料として認可されているバクテリオシン (細菌がライバルの細菌を殺すために作り出す毒素) はナイシンだけである。*Process Biochemistry* に発表。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室