食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2021（2021. 06. 23）

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＞

【FDA】　FDA は食品安全及び栄養の 2022 年会計年度予算要求に関するファクトシートを公表する

米国食品医薬品局（FDA）は 2022 年会計年度（FY2022）大統領予算要求について、食品安全及び栄養への重要な投資の内容を説明するファクトシートを公表した。

＊ポイント：　FDA の FY2022 予算の増額・増員要求に関する目標を見ると、ここ数年に FDA が注力する課題が見えてきます。最優先はやはり「よりスマートな食品安全新時代」の青写真で提示されたコアエレメントの実現であり、その他に、動物性食品の検査システムの近代化、化学物質ハザードとしてパー及びポリフルオロアルキル化合物、アレルゲン及び新興化学物質への対策などが挙げられています。そして特徴的なのが、今年の 4 月に発表された、乳幼児用食品に含まれる有害元素（鉛、カドミウム、水銀、ヒ素）への暴露を低減させるための行動計画「さらにゼロに近づける（Closer to Zero）」のもと作業が開始された、食品に含まれる各有害元素のアクションレベル策定へ投資です。

【別添 BfR】　二酸化チタン：健康リスクはあるか？

二酸化チタン（TiO_2）は EU において食品添加物 E171 として認可されており、ドラジェやチューインガムなどのお菓子やコーティングの白色色素として使用されることがある。また、白色顔料として歯磨き粉などの化粧品にも含まれているが、塗料、ニス、印刷用インク、紙、プラスチックなどの製造への利用が用途の大部分を占める。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、二酸化チタンに関する Q&A を更新した。

＊ポイント：　先月に欧州食品安全機関（EFSA）が発表した食品添加物としての評価結果が話題となっていますが、この Q&A では、食品添加物だけでなく化粧品成分や一般化学物質としての二酸化チタンの取扱いについても説明しているので、現在の二酸化チタンに関する問題の全体像がわかるような内容になっています。

【別添】　第 14 回パンゲア作戦 2021 年

パンゲア作戦は、オンライン販売される違法な医薬品や医療機器、健康製品等を国際的に取り締まる活動であり、インターポールが主導している。この作戦には 92 カ国の警察、税関、健康規制機関が関与している。第 14 回パンゲア作戦は 2021 年 5 月 18～25 日に実施され、世界で 113,020 件のウェブサイトやオンライン市場などが閉鎖、排除されることになった。第 14 回パンゲア作戦にともない、参加国の規制当局が実施した監視の報告が公表された。

＊ポイント：2008 年から毎年実施されています。第 14 回作戦で閉鎖された違法な販売サイトの件数は過去最高となり、その数に驚かされます。それだけ、オンライン販売されている製品の購入には警戒が必要であることを示していると思います。例年は違法な医薬品や健康製品（サプリメント等）の押収が多いのですが、今年は COVID-19 パンデミックの影響により、偽物や未承認の COVID-19 検査キットやサージカルマスクなどの押収や犯罪者の検挙が多かったようです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【FAO】
1．全ての人に健康的食事を確保するには民間部門が重要な役割を果たす
2．Codex
【EC】
1．小さな昆虫－大きな影響！EU が昆虫を食品として認可
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．#EUChooseSafeFood：欧州の科学者はあなたの安全な食品の味方
2．食品酵素関連
3．健康強調表示関連
4．新規食品関連
5．食品接触物質関連
6．飼料添加物関連
【FSA】
1．FSA 理事会－2021 年 6 月
2．食品過敏症が FSA 理事会で注目された
【BfR】
1．農薬：心配の種？
2．健康リスクについてのファクトチェック
【RIVM】
1．乳児のビタミン K 予防実施計画
【ANSES】
1．ナノ物質の問題については、我々は健康リスクの観点からその有用性に質問しなければならない」- Aurélie Niaudet.
2．フィプロニルを含む抗寄生虫薬はウサギに有害
3．テンサイの黄化をコントロールするためのネオニコチノイドの代替品
【FSAI】
1．Breakfast Bite イベント 6 月 24 日：欧州連合及びアイルランドにおける CBD オイルのような大麻を原料とする食品の法的な位置づけ
2．リコール情報
【Ruokavirasto】
1．ストロンチウム同位体法開発プロジェクトに新しい資金
2．イチゴには産地を常に表示しなければならない
【FDA】
1．FDA は食品安全及び栄養の 2022 年会計年度予算要求に関するファクトシートを公表する
2．FDA はヨーグルトの同定基準を改定
3．Beech-Nut Nutrition 社は Beech-Nut 単一穀物コメシリアルの一ロットを自主的にリコールしコメシリアル部門からの撤退を決定
4．FDA は動物に使用される店頭販売の医学的に重要な認可済みの残りの抗菌薬を獣医師の監視下に置くことに関するガイダンスを最終化する
5．水産物
6．FDA は食品加工装置の金属炭化物の規制免除閾値を発表する
7．警告文書
8．リコール情報

【EPA】
1．EPA は人々を守るために PFAS 対応を続ける
2．EPA は eBay に 170 の未登録、不正商標表示農薬の販売停止を命令
【USDA】
1．米国コーデックス担当局の食品安全における役割は何で何故それが重要なのか？
【FTC】
1．FTC は肝疾患を治療できることが証明されているという虚偽の宣伝で魚油サプリメントを詐欺的に宣伝販売した企業に最終行政同意命令を承認
2．23,000 ドルの COVID-19「治療」計画の宣伝者はインチキ健康宣伝を禁止される
【CFIA】
1．栄養表示、成分リスト及び食用色素の表示に関連する食品医薬品規則改定の実施計画
2．国家化学物質残留モニタリング計画及び化学食品安全監視計画の年次報告書(2016-2017)
【FSANZ】
1．食品基準通知
【APVMA】
1．現在のマウスの大発生への APVMA の対応
2．農薬規制ニュースレター
【MPI】
1．公衆衛生警告：Hawke's Bay の貝のバイオトキシン警告
【香港政府ニュース】
1．ニュースレター
2．食品の有害物質（改正）規則 2021
3．venus clam（貝）のサンプルに動物用医薬品クロラムフェニコールが検出される
4．違反情報
【MFDS】
1．　日本産輸入食品の放射能検査の結果
2．プロバイオティクス正しく摂取してください
3．残留農薬基準超過輸入冷凍カブ回収措置
4．ステイホーム時代、味・栄養は加えて、ナトリウム・糖類は減らして！
5．自分の体に必要な健康機能食品を選んで摂取してください
6．食用不可及び食薬処公用農・林産物回収・点検の結果
7．餅、キムチにも栄養成分表示拡大
8．国内産パン・菓子・飲料類、EU 市場進出の道開かれる
【SFA】
1．食卓には何があるシリーズ：農薬版
【その他】
・　食品安全関係情報（食品安全委員会）から
・　Eurekalert　6 件

別 添
【BfR】二酸化チタン：健康リスクはあるか？
【INTERPOL 他】第 14 回パンゲア作戦 2021 年

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

１．全ての人に健康的食事を確保するには民間部門が重要な役割を果たす

Private sector has a crucial role to play in ensuring healthy diets for all
17 June 2021,
http://www.fao.org/news/story/en/item/1412374/icode/

－持続可能な食品システムに関する B20-G20-FAO 対話は斬新な変革を事業者に呼び掛ける－

全ての人に健康的な食事を確保するために、農業・食料システムをより弾力的で持続可能な、効率的かつ包括的なものにするという世界的な取り組みにおいて、民間部門は極めて重要な味方となり得る。これは、ビジネス 20（B20）、FAO 及び G20 が共同で開催した「持続可能な食料システムに関する B20-G20-FAO 対話」から得られた重要な教訓である。

２．Codex

● **CCFICS25 / 貿易国に有意な利益となる規格を作成**

CCFICS25 /standards delivering meaningful benefits for trading nations
10/06/2021
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1411024/

2021 年 5 月 31 日から 6 月 8 日、第 25 回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）（ホスト国：オーストラリア）が初めてバーチャル形式で開催された。88 メンバー国の代表として 600 名以上が参加した。CCFICS の作業は、食品安全システムの近代化と、食品の輸出入の査察や認証システムに関連した制度に影響を及ぼすガイダンス策定に関する世界的な取組みを支援することで、特に COVID-19 パンデミックから回復しようとしているこの時期には重要なものである。

注目すべき結果としては、「任意の第三者認証プログラム（vTPA）の評価及び使用に関する原則及びガイドライン案」の最終採択（Step 8）、「電子証明書のペーパーレス使用に関するガイダンス案」の最終採択（Step 5/8）、「食品偽装の予防及び管理に関するガイダンス」の新規作業提案を第 44 回総会（CAC44）に諮ることを合意した。さらに、CCFICS は現在の新興の問題に取り組むこととなり、オーストラリアは「規制的枠組みにおけるリモート監査及び検証に関するガイダンス」に関する討議文書を作成するための電子作業部会（EWG）の議長を務め（共同議長：シンガポール、カナダ）、また米国が英国とともに EWG で「食品検査及び認証システム内のツールとしてのトレーサビリティ/製品追跡のための原則」に関する討議文書を作成することとなった。

＊CCFICS25

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

＊Revised Codex text provides timely guidance on paperless electronic trade

18/06/2021

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1412486/

電子証明書のペーパーレス使用に関するガイダンス案では、国連欧州経済委員会（UNECE）の下部組織である、貿易円滑化と電子ビジネスのための国連センター（UN/CEFACT）が開発した UN/eCERT を取り入れることが提案されている。

● **首席農業科学者が G20 会議でデジタルトレーサビリティについて議論する**

Agricultural Chief Scientists discuss digital traceability at G20 meeting

15/06/2021

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1412008/

2021 年 6 月 15、16 日の 2 日間にわたり、食料安全保障と食品安全の強化のための持続可能な食料システムにおける科学、技術、革新の役割を話し合う G20 首席農業研究者会議（G20-MACS）が、イタリアを議長国としてバーチャル形式で開催された。そのオープニングセッションにおいて、FAO の首席科学者 Ismahane Elouafi 氏が、2021 年はより良い農業・食料システムを設計する良い機会になると強調した。

デジタル技術は、農業の生産性の向上、費用対効果の改善、市場参入などに有用で食料システムの効率化に役立つ可能性がある。また、より良いコミュニケーションを促し、リソースの最適化などより大きな包括的な対応を可能にする。トレーサビリティは、食品安全に関連して議論されるテーマの一つである。リスク評価とリスク管理が、大規模農場システムと小規模農業システムとの格差を広げないようにする鍵となる。リスクを認識し、評価し、低減しなければならず、全ての農業従事者にどうすれば良いのか情報を提供しなければならない。科学と技術と革新は、食品安全と食品トレーサビリティに役立つ可能性がある。

FAO はコーデックスの国際規格策定を支援しており、国際規格を適用することが、その国の食品安全を維持し、新しい国際市場への参入にも役立つであろう。

＊Italian Presidency of the G20

https://www.g20.org/

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

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

１．小さな昆虫－大きな影響！EU が昆虫を食品として認可

Small insects – Big impact! EU authorises insects as food

https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/712990/en

EU 初の食用昆虫としてミールワームを認可する欧州委員会の決定を受けて、DG SANTE の新規食品チームのリーダーである Rafael Perez 氏は、EU 消費者の食品の選択肢を拡大する動き、より健康的でより持続可能な食事の一部としての昆虫のますます重要な役割、今後数年間の環境へのメリットについて話し合う。

昆虫が食品として認可されている理由は？

最近の認可を受けて、ミールワームは現在「新規食品」とみなされることになった。新規食品とは、最初の関連規則が施行された 1997 年 5 月 15 日以前に、EU で人々に広く摂取されていなかった食品である。

欧州食品安全機関(EFSA)が実施した厳格な科学的評価により、加盟国は委員会に、この認可を申請した食品事業者が製品を EU 市場に流通させることを許可する承認を与えた。委員会はその後、2021 年 6 月 1 日に法案を可決した。

もちろん、昆虫を食べたいかどうかを決めるのは消費者次第だが、昆虫食はすでに世界の多くの地域で食事に含まれているため、新しいものではない。

食品としての昆虫は安全か？

安全である。新規食品は、ヒトの健康にリスクを起こさない場合のみ認可される。SAS EAP グループ企業による申請を受け、EFSA はその製品に厳格な科学的評価をし、イエローミールワームは安全だと結論した。

これらの新しく認可された食品は、卵、乳、魚、甲殻類、そして今回の昆虫など、表示が必要な 14 種のアレルゲンリストを定めた、アレルゲン表示に関する EU 規則の対象となっていることを強調したい。このような規則により、食物アレルギーのある人は、十分な情報に基づき判断を行い、感作成分を含む製品を避けることができるようになる。

食物アレルギーなどの一般的な健康問題として、EFSA は、イエローミールワームの摂取が、特に甲殻類やチリダニに対し既存のアレルギーのある人に対し、アレルギー反応を起こす可能性があると結論した。しかし、そのような事例の発生率は非常に低い。

昆虫が食品に入っているかどうか消費者が知る方法は？

この法案は新規食品を含む食品の表示要件を明確に述べている。この要件は表示規則の要件に追加される。つまり消費者は、これらの製品がスーパーマーケットの棚に並ぶ時には、明確に表示され、購入品の正確な内容が消費者に提供されると確信することができる。EU は、透明性への取り組みに着実に取り組んでいる。

食品や飼料中の昆虫は食品システムの持続可能性にどのように貢献している？

FAO によると、食品としての昆虫は、21 世紀に私達が現在、そして今後も直面するだろう多くの問題に対し、主導的な役割を果たすだろうとしている。多くの問題には、動物性タンパク質のコスト上昇、食料不安、環境圧力、人口増加、中間層のタンパク質の需要増加などが含まれている。

世界には多数の昆虫がいて、それらの高タンパク質で栄養価の高い特性は、家畜の二酸化炭素排出量の 1%未満で得られ、理想的な食事代替手段として、健康的で持続可能な食事への移行を促進し、私達の健康だけでなく環境、ひいては未来にも積極的に貢献する。

この分野の次の段階は？

FAO によると、伝えられるところでは、1900 以上の昆虫種が世界で食品として使用されている。ミールワームのように、委員会は、新規食品規則のもと、ガイマイゴミムシダマシの幼虫（*Alphitobius diaperinus*：小さいミールワーム）、カマドコオロギ（*Gryllodes sigillatus*：熱帯のイエコオロギ）、ヨーロッパイエコオロギ（*Acheta domesticus*）、トノサマバッタ（*Locusta migratoria*）、アメリカミズアブ（*Hermetia illucens* larvae）など、他の昆虫種の認可申請を受け取っている。

今日まで、委員会は 11 件の申請を有効と見なし、それぞれに対して EFSA が安全性評価を行っている。EFSA が肯定的な意見を出し次第、委員会は認可の手続きを開始することになる。

今後数年のうちに、新規食品規則の下で認可された昆虫種は、EU および世界の持続可能な食料システムのための「農場から食卓まで戦略」の目標に貢献する代替タンパク質として、これまで以上に重要になるだろう。

２．査察報告書

ウルグアイ―動物用医薬品の管理を含む生きた動物および動物製品の残留物と汚染物質

Uruguay 2020-6998—residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products

06/05/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4353

2020 年 10 月 1 日～12 月 2 日にウルグアイで実施した、EU 輸出用生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質の公的管理の効果を評価した査察結果。COVID-19 パンデミックの影響により、査察は、現地訪問はせずにリモートで実施した。ウルグアイが承認した残留物モニタリング計画は EU の要件に従って計画実行されているが、試験所の性能に関連した部分では計画と実行に欠点があり、累積的に残留物管理システムの効果を弱めている。動物用医薬品の公的管理システムは、EU と違いがあるにもかかわらず保証を支えている。17 ベータ-エストラジオールが含まれている畜牛と羊肉の確認方法がないこと、EU で認可されていない寄生虫駆除剤(フィプロニルなど)の違反率が高いことに早急に対処する必要がある。

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/

06/06/2021～19/06/2021 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）

インド産ドイツ経由有機皮剥きゴマ種子の未承認物質クロルピリホス、モロッコ産有機アボカドのクロルピリホス、ポルトガル産ササゲのクロルピリホス、産出国不明ターメリックのエチレンオキシド、ギリシャ産レーズンの二酸化硫黄(E220)高含有及び非表示、産出国不明フェヌグリークのエチレンオキシド、ノルウェー産ホタテ貝の麻痺性貝毒(PSP)高含有の可能性、エジプト産酢漬けのブドウの葉の未承認物質カルベンダジム・チオファネートメチル及びプロピコナゾール、トルコ産食品添加物(結着剤)に混ぜたエチレンオキシド、スペイン産マカジキフィレの水銀、オランダ産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン、トルコ産有機ポップコーン用トウモロコシのアフラトキシン、ペルー産キヌアのクロルピリホス、中国産オランダ経由乾燥ユリ根の二酸化硫黄(E220)高含有、インド産有機グアーガムの未承認物質エチレンオキシド、フランスで製造したフードサプリメントの成分として使用したインド産ブラックペッパー抽出物のエチレンオキシド、ブラジル産スターフルーツのメソミル、英国産タンドリーマサラバーベキュースパイスブレンドのエチレンオキシド、ベルギー産アルミニウムトレーからのアルミニウムの溶出、オランダ産乾燥シイタケの二酸化硫黄(E220)非表示、レバノン産赤いスイカ種子のアフラトキシン、サウジアラビア産デンマーク及びオランダ経由ストロベリークリームクッキーのグリシジル脂肪酸エステル類及び 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール（3-MCPD)、リトアニア産有機オート麦のオクラトキシン A、サウジアラビア産オランダ経由バナナクリームビスケットのグリシジルエステル類及び 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール（3-MCPD)、など。

注意喚起情報（Information Notification for Attention）

イタリア産チルドタイセイヨウヤイトの水銀、中国産冷凍タラのロインの硝酸ナトリウム(E251)未承認、フランス産サバのヒスタミン、インド酸スライスした乾燥タマネギの未承認物質エチレンオキシド、中国産竹繊維製コーヒーカップからのメラミン及びホルムアルデヒドの溶出、英国産フードサプリメントの未承認物質タダラフィル、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホス及びクロルピリホス-メチル、ベトナム産グアバの高濃度のカルボフラン、英国産コメの未承認物質トリシクラゾール、ヨルダン産生鮮オクラのオキサミル、ブラジル産スターフルーツのメソミル・チアメトキサム及びラムダ-シハロトリン、トルコ産レッドグレープフルーツのクロルピリホス、イタリア産生鮮キュウリのオキサミル、中国産パプリカの照射非表示、産出国不明カレー粉のアフラトキシン及びオクラトキシン A、など。

通関拒否通知（Border Rejection Notification）

ボリビア産ピーナッツのアフラトキシン、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ブプロフェジン及びピリダベン、エジプト産オレンジのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド及びブプロフェジン、トルコ産生鮮ペッパーのピリダベン、テブフェンピラド及びブプロフェジン、ウクライナ産冷凍キノコ(*Imleria badia*)の高濃度の放射線量、ブラジル産殻剥きピーナッツのアフラトキシン、中国産茶の多量の未承認アントラキノン、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、ガイアナ産エビの着色料カルミン(E120)の未承認使用、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・ピリダベン及びブプロフェジン、エジプト産スライスしたブラックオリーブの未承認物質クロルピリホス、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン、エジプト産オレンジのクロルプロファム、米国産ピスタチオのアフラトキシン、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン、中国産メラミン製スプーンからのメラミン及びホルムアルデヒドの溶出、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン、ウガンダ産チリペッパーのシペルメトリン、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン、など。

● 欧州食品安全機関（EFSA：European Food Safety Authority）
http://www.efsa.europa.eu/

１．#EUChooseSafeFood：欧州の科学者はあなたの安全な食品の味方

#EUChooseSafeFood：The European scientists behind your safe food
https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/

食品の安全性について知りたいけれど、その情報がどこにあるかわからない？

ここにあなたへの答えがある。表示の読み方を学ぶことから、製品が消費されるのに適した期間を調べ、アレルゲンについてもっと知り、食品の栄養強調表示を理解する方法まで―私達はあなたが安心して食事を楽しめるよう考えをまとめる手助けができる。

食べ物を心から楽しむには、それが安全だと信頼する必要がある。科学のおかげで信頼できる！

EU の食品安全システムは世界最高水準である。EU の意思決定者は、店舗や市場にとってどの製品が安全で健康的か、あるいは消費者に健康リスクをもたらすかどうかについて、科学者に専門的助言を頼っている。欧州食品安全機関(EFSA)の仕事は、EU 全域の独立した科学者達と協力して、この分野の最新の根拠に基づく優れた科学的助言を提供することである。EFSA の助言は、農場や工場から食卓にかけて存在する食品関連リスクから欧州人を保護するのに役立つ、EU 規則と法律の基本である。

進化し続けるフードチェーンの中で、どの産地からのものでも欧州の食品は安全だと消

費者を安心させるために、EFSA の科学者たちは科学的発展や新たな研究を継続的に追っている。

6 月 7 日に EFSA は世界食品安全の日を祝う。この特別な日に、私達は EFSA が支援する、欧州の消費者が自信をもって食品を選べるようにすることを目的とした、EU が選ぶ安全食品キャンペーンの開始を発表することをうれしく思う。このキャンペーンは 2021 年の夏の間、実施する予定である。

乞うご期待！ウェブサイトの毎日の食事選びに役立つヒントとコツの更新をチェックしてください。

食品安全のための欧州の協力

相互接続した世界では食品安全は国境で止まらないため、EU の食品安全システムの成功の重要な側面は大陸全体での協力関係にある。欧州や国家レベルのパートナーは、潜在的なリスクから私達の食品の安全性まで、欧州人を守るために積極的に協力している。EFSA は科学的データの収集、モニタリング、コミュニケーション活動について、各国の食品安全機関らと調整し、緊密に協力している。EFSA はまた、食卓に安全な食品を届けるための共通の取り組みに参加させるために、消費者を代表する機関、食品業界、NGOs など他の関連団体と定期的に会合している。

コミュニケーションツールキットを確認してご参加ください！

- ZIP ファイル：すぐに使えるソーシャルメディア用ポスト（多言語・81.5MB）
- PDF ファイル：キャンペーンについて（130.7KB）

２．食品酵素関連

（以下、全て科学的意見）

- ***Bacillus flexus*** **AE - BAF 株由来食品酵素 β-アミラーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme β - amylase from *Bacillus flexus* strain AE - BAF
EFSA Journal 2021;19(6):6635　9 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6635

この食品酵素 β-アミラーゼ(4 - α - d - グルカン マルトヒドロラーゼ, EC 3.2.1.2)は、Amano Enzyme Inc 社が非遺伝子組換え *Bacillus flexus* AE - BAF 株で生産した。この生産株は安全性的確推定(QPS)ステータスの資格があることが示されている。この食品酵素は焼成及び醸造工程や、グルコースシロップや他のデンプン加水分解物の生産のデンプン加工での使用が意図されている。総有機固形物(TOS)の残留量はグルコースシロップの生産中に適用される精製段階で除去されるため、この食品工程に食事暴露は算出されなかった。焼成及び醸造工程に申請者が推奨する最大使用量と EFSA の包括的欧州食品データベースからの個別のデータに基づき、食事暴露は欧州人で最大 2 mg TOS/kg 体重/日と推定された。生産株の QPS ステータスと製造工程の性質を考慮して、毒性試験は必要ないとされた。既知のアレルゲンに対するアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件で、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、こ

れが生じる可能性は低いと考えた。提出されたデータ、特にこの生産株の QPS ステータスと製造工程から問題が生じなかったことに基づき、パネルは、B. flexus AE - BAF 株で生産したこの食品酵素 β-アミラーゼ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。

● **子牛と乳牛の第 4 胃由来キモシンとペプシンからなる食品酵素の安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme containing chymosin and pepsin from the abomasum of calves and cows

EFSA Journal 2021;19(6):6636　9 June 2021

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6636

キモシン(EC 3.4.23.4)とペプシン(EC 3.4.23.1)からなる食品酵素は Laboratorios Arroyo S.A 社が異なるレンネット製造業者から購入した牛の第 4 胃から生産した。この食品酵素はチーズ生産の牛乳加工に使用することを意図している。この食品酵素の供給源やその製造から懸念は生じないため、また安全な使用と摂取歴に基づき、パネルは毒性学的データや暴露データは必要ないと考えた。文献データに基づき、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、これが生じる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルはこの食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念を生じないと結論した。

● **哺乳子羊及び山羊の第 4 胃由来キモシン及びペプシンからなる食品酵素の安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme containing chymosin and pepsin from the abomasum of suckling lambs and goats

EFSA Journal 2021;19(6):6633　10 June 2021

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6633

キモシン(EC 3.4.23.4)とペプシン(EC 3.4.23.1)を含むこの食品酵素は、Caporal Enzymes, S.L 社が哺乳子羊と山羊の第 4 胃から採取した。この食品酵素はチーズ生産の乳加工での使用を意図している。この食品酵素の動物の供給源やその製造から懸念は生じないため、安全な使用と摂取歴に基づき、パネルは毒性学的データや暴露評価は必要ないと考えた。文献データに基づき、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、これが起こる可能性は少ないと考えた。提出されたデータに基づき、パネルはこの食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念は生じないと結論した。

３．健康強調表示関連

グリーンキウイフルーツ(*Actinidia deliciosa* var. Hayward)と正常な排便の維持：EC 規則 No 1924/2006 条項 13(5)に従う健康強調表示

Green kiwifruit (lat. *Actinidia deliciosa* var. Hayward) and maintenance of normal defecation: evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No

1924/2006
EFSA Journal 2021;19(6):6641　11 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6641

ベルギーの管轄機関を経由して 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 Zespri International Limited 社からの申請を受けて、栄養・新規食品及び食品アレルゲンに関する EFSA のパネル(NDA)は、グリーンキウイフルーツ(*Actinidia deliciosa* var. Hayward)と正常な排便の維持に関する健康強調表示の科学的実証への意見を提出するよう求められた。この申請の範囲は、新たな科学的根拠に基づき健康強調表示に該当すると提案された。この健康強調表示の対象として申請者が提案した食品はグリーンキウイフルーツである。パネルは、グリーンキウイフルーツは十分特徴が記されていると考えた。申請者が提案した強調表示の影響は「正常な排便の維持」である。正常な排便の維持は下痢にならないという条件で有益な生理学的効果である。提出された全てのヒト介入研究には様々な限界があり、強調表示の科学的実証のためにそれら単独では使用できなかった。だが、6 つの適切なヒト介入研究の結果において、2～4 個のグリーンキウイフルーツを毎日摂取することによる排便頻度の増加への効果に関して一貫性がある。便の堅さを評価するのに検証済みの方法を用いた 4 つの研究のうち 2 つは便の堅さにも効果を示した。キウイフルーツの通常の排便に影響を与える可能性のもっともらしいメカニズムの証拠がある。この研究でキウイフルーツの摂取は下痢にはならなかった。グリーンキウイフルーツの摂取と正常な排便の維持に因果関係が立証された。次の文言は科学的根拠を反映している「キウイフルーツの摂取は正常な排便の維持に貢献する」。強調された効果を得るには、2 つの大きいグリーンキウイフルーツ（すなわち、約 200 g のキウイの果肉）を摂取する必要がある。

４．新規食品関連

新規食品としてのミラクルフルーツの乾燥果実の安全性

Safety of dried fruits of Synsepalum dulcificum as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283
EFSA Journal 2021;19(6):6600　11 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6600
(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(NDA)は、EU 規則 2015/2283 に従って新規食品(NF)としてミラクルフルーツの乾燥果実に関する意見を出すよう求められた。この NF はミラクルフルーツの種を取って乾燥した（凍結乾燥による）果実である。この NF には酸っぱい酸性の食べ物を甘く感じさせる糖タンパク質ミラクリン(≤2.5%)が含まれている。この果実はアフリカでの摂取歴が文書化されており、そのため製品は世界中の様々な市場で見られる。この NF の生産プロセスや成分に関する情報は十分で安全上の懸念を生じない。申請者はこの NF について、最大一日

量を 0.9 g として、妊婦と授乳中の女性を除く成人向けのフードサプリメントとしてあるいはフードサプリメント中に使用することを提案している。これらの使用条件を考慮して、パネルはこの NF の摂取は栄養的に不利ではないと見なした。提出された遺伝毒性試験はこの NF の遺伝毒性の懸念を生じない。パネルは、90 日間経口毒性試験で検査された単一用量 2,000 mg/kg 体重/日は有害影響に関連しなかったと結論した。不確実係数 200 を適用することで、この NF は、申請者が提案した 0.9 g/日ではなく、対象集団に対して最大一日摂取量 0.7 g に相当する摂取量 10 mg/kg 体重/日で安全だとパネルは結論した。

５．食品接触物質関連

（以下、全て科学的意見）

- **PET を食品と接触する物質にリサイクルするために使用される Starlinger deCON テクノロジーに基づく Drava International プロセスの安全性評価**

Safety assessment of the process Drava International, based on Starlinger deCON technology, used to recycle post‐consumer PET into food contact materials
EFSA Journal 2021;19(6):6642　11 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6642

このプロセスから得たリサイクル PET を室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。このリサイクルされた PET で作られた最終製品は電子レンジやオーブンでの使用を意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

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

Safety assessment of the process ISAP Packaging, based on Starlinger deCON technology, used to recycle post‐consumer PET into food contact materials
EFSA Journal 2021;19(6):6643　10 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6643

このプロセスから得たリサイクル PET を室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。このリサイクルされた PET で作られた最終製品は電子レンジやオーブンでの使用を意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

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

Safety assessment of the process ROL, based on Starlinger deCON technology, used to recycle post‐consumer PET into food contact materials
EFSA Journal 2021;19(6):6644　10 June 2021

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6644

このプロセスから得たリサイクル PET を室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。このリサイクルされた PET で作られた最終製品は電子レンジやオーブンでの使用を意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

６．飼料添加物関連

（以下、全て科学的意見）

- **全ての動物種用酢酸からなる飼料添加物の安全性と有効性**

Safety and efficacy of a feed additive consisting of acetic acid for all animal species
EFSA Journal 2021;19(6):6615　7 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6615

- **全ての動物種に使用するためのアオモジ由来エッセンシャルオイル(アオモジベリーオイル)からなる飼料添加物の安全性と有効性(FEFANA asbl)**

Safety and efficacy of a feed additive consisting of an essential oil from the fruits of Litsea cubeba (Lour.) Pers. (litsea berry oil) for use in all animal species (FEFANA asbl)
EFSA Journal 2021;19(6):6623　11 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6623

- **反芻動物(家畜及び野生)、反芻開始前の子牛、反芻開始前の子羊、反芻開始前の子供及び豚(家畜及び野生)用の、ヘキサシアノ鉄(II)酸アンモニウム鉄(III)からなる飼料添加物の安全性と有効性(Honeywell Specialty Chemicals Seelze GmbH)**

Safety and efficacy of a feed additive consisting of ferric (III) ammonium hexacyanoferrate (II) for ruminants (domestic and wild), calves prior the start of rumination, lambs prior the start of rumination, kids prior the start of rumination and pigs (domestic and wild) (Honeywell Specialty Chemicals Seelze GmbH)
EFSA Journal 2021;19(6):6628　11 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6628

- **全ての動物種に使用するための柑橘類の葉 × ダイダイ（プチグレインビガラードオイル)由来エッセンシャルオイルからなる飼料添加物の安全性と有効性(FEFANA asbl)**

Safety and efficacy of a feed additive consisting of an essential oil from the leaves of Citrus × aurantium L. (petitgrain bigarade oil) for use in all animal species (FEFANA asbl)
EFSA Journal 2021;19(6):6624　11 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6624

- **全ての動物種に使用するためのマンダリンの果実由来圧搾マンダリンオイルからなる飼料添加物の安全性と有効性(FEFANA asbl)**

Safety and efficacy of a feed additive consisting of expressed mandarin oil from the fruit peels of Citrus reticulata Blanco for use in all animal species (FEFANA asbl)
EFSA Journal 2021;19(6):6625　10 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6625

- **全ての動物種用 *Corynebacterium stationis* KCCM 10530 株と *Escherichia coli* K‐12 KFCC 11067 株で生産した 5'‐グアニル酸二ナトリウムからなる飼料添加物の安全性と有効性(CJ Europe GmbH)**

Safety and efficacy of a feed additive consisting of disodium 5’‐guanylate produced with *Corynebacterium stationis* KCCM 10530 and Escherichia coli K‐12 KFCC 11067 for all animal species (CJ Europe GmbH)
EFSA Journal 2021;19(6):6619　10 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6619

- **全ての動物種用飼料添加物としての変成鉱物の天然混合物由来、千枚岩からなる添加物の安全性と有効性(Marmorkalkwerk Troesch GmbH & Co. KG)**

Safety and efficacy of an additive consisting of phyllite, natural mixture of minerals of metamorphic origin, as a feed additive for all animal species (Marmorkalkwerk Troesch GmbH & Co. KG)
EFSA Journal 2021;19(6):6616　9 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6616

- **認可更新のための全ての動物種用ビタミン B(ピリドキシン塩酸塩)からなる飼料添加物の評価(Kaesler Nutrition GmbH)**

Assessment of a feed additive consisting of vitamin B (pyridoxine hydrochloride) for all animal species for the renewal of its authorisation (Kaesler Nutrition GmbH)
EFSA Journal 2021;19(6):6612　9 June 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6612

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

１．FSA 理事会－2021 年 6 月

FSA Board Meeting - June 2021

https://www.food.gov.uk/about-us/fsa-board-meeting-june-2021

（議題から一部を紹介）

● 主任科学アドバイザーからの年次科学報告

FSA 21-06-04 - Annual Science Update From the FSA'S Chief Scientific Adviseras

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-21-06-04-annual-science-update-from-the-fsas-chief-scientific-adviser.pdf

- 昨年の主な科学「一里塚」の紹介
  - push to web アプローチ（オフラインでの接触手段を用いて、対象者にオンランでのアンケート回答を促すデータ収集方法）を採用した「食品とあなた Food and You 2」調査
  - 行動研究、微生物サンプリング、詳細リスクアナリシスを含む COVID-19 対応
  - 食品過敏症研究
  - 21 世紀のフードチェーン規制のためのデータとデジタルイノベーションの利用
  - 国際食品レギュラトリーアナリシス会議
  - FSA リスクコミュニケーションツールキット
  - ホライゾンスキャン
- （EU 離脱の）移行期間が終わって、2021 年 1 月 1 日から FSA の新しいリスクアナリシスプロセスが始まった。
- 政府機関の主任科学アドバイザー全員が、政府主任科学アドバイザーである Sir Patrick Vallance のもとで毎週会合を行っている。さらに個別に Defra や DHSC のような分野の重なる政府機関の主任科学アドバイザーと会合している。

● ホライゾンスキャン年次更新

HORIZON SCANNING ANNUAL UPDATE

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-21-06-06-annual-report-on-horizon-scanning.pdf

2021 年 5 月の概要（図）

- 現在から 2 年以内：新たな貿易相手、食料不足、新しい事業モデル、迅速に変わる規制の光景、植物や昆虫のような新たなタンパク源、使い捨てプラスチックの新たな代替品
- 2-5 年：ゲノム編集
- 5 年以上：気候変動の影響、培養肉

● 将来の英国フードシステムに影響を与える可能性のある新興技術

EMERGING TECHNOLOGIES THAT WILL IMPACT ON THE UK FOOD SYSTEM

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-21-06-06-annex-c-emerging-technology-report.pdf

屋内農業、食品 3D プリンティング、食品副産物、新規非加熱加工、新しい農薬、代用タンパク源、代用飼料、GM 植物家畜微生物、培養畜産物、ゲノム情報に基づいた農業あるいは個別栄養、インテリジェント包装、ナノテクノロジー包装、再利用可能あるいはゼロ包装、デジタルツールなどの概要。

● リスク評価年次報告書

Annual Report on Risk Assessmentas

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-21-06-07-annual-report-on-risk-assessment.pdf

2021 年 1 月 1 日以降のリスク評価案件

- 小規模ブロイラー屠殺所のカンピロバクター
- 冷却されていない肉や内臓
- 生物材料食品接触物質中の竹成分
- お茶の多環芳香族炭化水素

輸入食品・飼料のリスク評価のサポート

- 日本からの食品輸入による消費者への放射線リスク評価を開始している。この評価は 2021 年後半に COMARE が精査する予定。

２．食品過敏症が FSA 理事会で注目された

Food hypersensitivity takes centre stage at FSA Board meeting

17 June 2021

https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-hypersensitivity-takes-centre-stage-at-fsa-board-meeting

6 月の FSA 理事会がオンラインで行われ、食品過敏症に関する業務に関し FSA 及び科学評議会の両方から情報更新があった。FSA 理事会は、この問題に関する 2 つの報告書を受けて、他のさまざまな政府機関と協力し、科学と研究の能力を高めて「食品過敏症のチャンピオン」になることを改めて表明した。

食品過敏症に関する 2 つの報告書

- FOOD HYPERSENSITIVITY PROGRAMME: UPDATE
  FSA 21-06-08
  https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-21-06-08-food-hypersensitivity-update.pdf
- FINAL REPORT FROM SCIENCE COUNCIL WORKING GROUP ON FOOD HYPERSENSITIVITY AND FSA RESPONSE
  FSA 21-06-09
  https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-21-06-09-final-report-of-science-council-working-group-5-on-food-hypersensitivity.pdf

●ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut fur Risikobewertung）
http://www.bfr.bund.de/

１．農薬：心配の種？

Plant protection　products: Cause for concern?

31.05.2021

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2021/22/plant_protection_products__cause_for_concern_-274700.html

－物議を醸すテーマに関する第 21 回 BfR 消費者保護フォーラム報告－

一部の人にとってそれは「農場での毒」としてのリスクであり、他の人にとっては現代農業の重要な一部である：それが農薬のことになると、意見は大きく異なる。ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）が掘り下げ、異なる観点からこの話題を検討する理由は十分である。「農薬－心配の種？」これは、ベルリン Kaiserin Friedrich-Haus コッホ広場で 2021 年 6 月 9-10 日にかけて行われる第 21 回 BfR 消費者保護フォーラムのタイトルである（オンライン参加可能）。BfR 所長の Andreas Hensel 博士は、「多くの人が植物保護製品がオーガニック農業でも使用されていることを認識していない。このイベントは知識のギャップを埋め、徹底した情報提供をして議論の基盤を提供することが目的である」と述べた。

以下プログラムのフライヤーである。

（https://www.bfr-akademie.de/english/21-bfr-consumer-protection-forum.html）

植物保護製品は認可される前にどのように検査されるのか、農場でどのように使用されるのか？食品中の残留物についてはどうか？どのリスクが現実であり、どれが「思われている」だけなのか？これらは消費者保護フォーラムであがった質問のいくつかである。科学及び農業、公的機関や非政府団体からのスピーカーが招待される。最後のパネルディスカッションではこのトピックを取り巻く問題と視点が再び取り上げられる。興味ありますか？質問と貢献はフォーラムを通して歓迎しますので、どうぞ参加してください！

２．健康リスクについてのファクトチェック

A fact check on health risks

02.06.2021

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2021/24/a_fact_check_on_health_risks-275093.html

2021 年 6 月 5 日、科学の長い夜(LNDW)イベントの一環として、BfR が菜食主義、食中毒、タトゥーなどの健康リスクについて、バーチャルトーク（ドイツ語）で事実を紹介する。3 人の専門家によるインタビューでは、「健康リスク-事実の確認」をテーマに、タトゥー、

菜食主義、食品感染症をテーマにした研究の成果を紹介。また、BfR 副会長のタニヤ・シュヴェルトル教授とリスクコミュニケーション部門長のガビー・フルール・ベル博士（PD）によるトークも行われ、BfR の仕事の進め方や研究の優先順位、使命感などが話題となる。

●オランダ RIVM （国立公衆衛生環境研究所：National Institute for Public Health and the Environment）

http://www.rivm.nl/en/

１．乳児のビタミン K 予防実施計画

Implementation plan for vitamin K prophylaxis for infants

10-06-2021

https://www.rivm.nl/publicaties/implementatieplan-vitamine-k-profylaxe-voor-zuigelingen

新生児は出血予防のため生まれてすぐビタミン K を与えられる。2017 年に、オランダ保健協議会が、経口ビタミン K ドロップは全ての子どもにとって十分な予防にならないので別の形態のビタミンが必要だと示唆した。母乳を与えられていて脂肪吸収不全のある子どもでは経口ビタミン K ドロップが有効でないためである。こうした子どもには注射の方が効果的である。オランダ保健福祉スポーツ省（VWS）は RIVM に追加情報を要請した。VWS は現在産後ビタミン K 投与を注射で行うことを検討している。

VWS は RIVM にその実行計画を作るよう求めた。RIVM は専門家や保護者団体と協力して計画を作った。

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

http://www.anses.fr/

１．「ナノ物質の問題については、我々は健康リスクの観点からその有用性に質問しなければならない」- Aurélie Niaudet.

"On the issue of nanomaterials, we have to questions about their utility in view of the health risks"- Aurélie Niaudet.

03/06/2021

https://www.anses.fr/en/content/issue-nanomaterials-we-have-questions-about-their-utility-view-health-risks-aur%C3%A9lie-niaudet

「我々はナノ物質の問題に関して実用主義的になる必要がある：暴露についてより理解し、ナノ物質の使用を同定し、健康リスクの観点でその有用性について質問をしなければならない。」

物理的物質に関連するリスク評価担当の Aurélie Niaudet 氏が、ナノ物質評価の課題を説明する。

ナノ物質の特性は何か？

ナノ物質の大きさが非常に小さいため、抵抗、伝導及び他の物質を輸送する能力のような新規の特性がある。これらの特性は、非常に人気があり、ますます活用されているが、ヒトあるいは環境と相互作用する場合には特殊な反応を誘発する可能性もある。例えば、ナノ物質は皮膚や気道のような物理的障壁を通過でき、一方、そのいくつかは特定の毒性を持つことがわかっている。一度ヒトの身体がこれらのナノ物質に暴露されたならば、今度は様々な臓器に分布したり蓄積したりするのではないかという疑問が生じる。

ナノ物質の影響を評価する場合、直面する困難はなにか？

ナノ物質はその形と特性によって、生体との相互作用が異なる。様々なパラメーターがその毒性に影響を与える可能性がある：例えばシリカ、チタンあるいは銀の化学的性質、さらには大きさ、形、表面積、施されたコーティングの特性などもある。一般に、ナノ物質に関連するリスクを評価するには 3 つの段階がある：ナノ物質を定義する基準への合意、主な暴露の詳述、そして、その作用や影響への理解、である。実際、今日でもナノ物質にはさまざまな定義がある。欧州委員会が現在提案している定義では、大きさ以外の物理化学的パラメーターはほとんど考慮されていない。そのため、人々を保護するためには、実用主義的になる必要があり、とりわけ我々が最も暴露されているナノ物質を理解する必要がある。

ナノ物質に関する ANSES による作業は、何に焦点を合わせるのか？

ANSES では長い間、この問題に取り組んでいる。我々は一般の人々、製品製造上でこれらナノ物質を扱う労働者、そして環境に対するナノ物質のリスクを評価する。他の物質の中でも、ANSES は食品添加物として使用される二酸化チタン及び抗細菌性のため使用されるナノシルバーをカバーする。ANSES は、伝統的に使用された評価方法の代替法を提供し、これらの化合物の異なる作用をより統合するための方法研究にも取り組んでいる。ANSES は最近、食品中の技術加工されたナノ物質の存在のレビューを発表し、食品に存在する場合のこれらの物質の健康リスクを評価するための適切な方法を助言した。ANSES はまた「R-Nano」登録も管理している。この表示義務計画は、フランスで生成、輸入及び販売されたナノ物質のトレーサビリティを改善するために 2013 年に制定された。2020 年に計画の分析により報告データの品質の悪さが浮き彫りになったため、宣言企業及び省庁に ANSES はこの登録を統合して有用性を高めるよう助言をだした。最後に、ANSES が調整したフランス環境労働衛生研究プログラム（PNR EST）を介して、ANSES は人々の暴露を監視するだけでなく、ナノ物質の影響と環境動態などに関する研究プロジェクトに資金提供する。

結論として、人々を保護するための助言は何か？

ナノ物質のヒトへの暴露と、健康や環境への影響の可能性に関して、曖昧な分野がまだ数

多くあることは明らかである。規制体制を強化することに加え、同等に効果があり、ナノ物質が含まれない安全な製品を選ぶことで、予防措置としてヒトや環境の暴露を制限することも重要である。さらに、ナノ物質についてわからないことが残されていることを考えると、一部の使用は人為的であるようなので、ANSES は人々にほとんど利益をもたらさないナノ物質を含む製品の使用を制限するよう、改めて助言する。

２．フィプロニルを含む抗寄生虫薬はウサギに有害

Antiparasitics containing fipronil are toxic to rabbits

03/06/2021

https://www.anses.fr/en/content/antiparasitics-containing-fipronil-are-toxic-rabbits

フィプロニルを含む抗寄生虫薬は、ペットのウサギに報告された薬物有害事象のほぼ 3 分の 1 を占めている。これらのイヌやネコへの使用を目的とした製品をウサギに投与してはならない。

2013 年 1 月から 2020 年 12 月の間に、ANSES はウサギにおけるフィプロニル由来の抗寄生虫薬投与後の有害事象報告を 137 件受け取った。このうち 66 件が深刻と見なされ、33 件の死亡が報告された。これらの抗寄生虫薬はイヌやネコでの使用は認可されているが、ウサギには有毒である。それらは一般的な反応(食欲不振、無気力)、消化器や神経の障害(けいれん)などを引き起こし、時には命に係わることもある。ピペット製品などの濃縮製剤は特に有毒で、皮膚に数滴垂らしたり、なめたりするだけで重篤な影響を起こす可能性がある。

思いがけず暴露した場合、その動物を洗うこと

ANSES はウサギの飼い主に、イヌ・ネコ用のフィプロニルを含む動物用医薬品でペットを治療しないよう注意喚起している。思いがけず暴露した場合の助言は、イヌ用の抗寄生虫薬に暴露したネコの場合と同じである。つまり飼い主は、まだ有害反応が起きていなくても、温水と石けんや洗浄液で動物を洗い、直ちに獣医の助言を求めた方がよい。

家で 1 種類以上の動物を飼う飼い主は、抗寄生虫薬処置を施した部位が乾くまで、ウサギを治療中のイヌやネコから遠ざけておき、確実にウサギがそれを舐めないようにすること。

追加情報

動物用医薬品使用後の有害事象を報告するには(フランス語)

To report an adverse reaction following the use of a veterinary drug

https://pharmacovigilance-anmv.anses.fr/

３．テンサイの黄化をコントロールするためのネオニコチノイドの代替品

Alternatives to neonicotinoids to control yellowing in beet crops

02/06/2021

https://www.anses.fr/en/Node/149799

ネオニコチノイドの代替品に関する 2018 年の意見の更新で、ANSES はテンサイのアブ

ラムシと黄化病を管理する 22 の解決策を特定した。これらの管理措置は、2018 年以降禁止されているが、2020 年の免除でテンサイの処理に再導入されているネオニコチノイド製品から引き継ぐ可能性がある。これらの代替解決策は、単独で使用した場合、効果はよいが不十分で、十分な効果を得るには、総合的管理アプローチあるいは栽培慣行の変更すら必要になる。

2020 年に、黄変ウイルスを媒介するアブラムシの大集団がテンサイを襲った。この状況から、この分野で他に十分効果的な管理対策がない場合、テンサイ種子のコーティングにネオニコチノイド製品を使用することが免除された。生産者と砂糖産業が再びこの問題に対処する必要がないように、ANSES は、テンサイに寄生するアブラムシの個体数を減らすための利用可能で効果的な代替案を特定するよう農業省から要請を受けた。

4 つの短期的な解決策が特定された。従来の殺虫作用のある植物保護製品が 2 つと、アブラムシの個体数を減らすために耕作地で実施される 2 つの慣行である。これらの慣行は地表をビニールシートで被うマルチングと有機肥料の施肥で構成され、窒素投入をコントロールすることを目的としている。

すぐに利用できるこれらの解決策に加えて、他の 18 の管理措置を今後 2〜3 年内に利用できるようにする必要がある。また、他の作物に利用される特定の植物保護製品の販売許可も拡大される可能性がある。

ネオニコチノイドに代わる可能性のある代替解決策の多くは、単独で使った場合、効果はあるものの、経済的に許容できるレベルにまで被害を減らすには不十分である。そのため ANSES は、他の作物に確認された解決策をテンサイの事例に適用するための研究と開発努力を支援し、疫学的サーベイランスの観点から、総合管理アプローチの一環として解決策の組み合わせを試すよう助言する。

一連の補完的な管理対策

管理対策を特定するために、専門家グループは、科学的文献から 3,800 以上の資料を分析したが、これらのうちテンサイアブラムシの管理を調査したものはほとんどなかった。それにもかかわらず専門家は、既存のおよびまだ開発されていないいくつかの技術的解決策を確認した。「様々な種類の解決策が特定された。十分なレベルの効果を上げ、アブラムシに耐性ができないようにするためにいくつかの製品や手段の組み合わせを考慮する必要がある。」と専門家評価を担当する作業グループの議長である Hervé Jactel 氏は賛同した。解決策には、合成や天然の植物保護製品、微生物、アブラムシの捕食者や寄生者(アブラムシに卵を産み付ける)、植物油やミネラルオイルが含まれ、これらはテンサイを物理的に保護するものである。また、植物の自然防御を刺激する方法、ウイルス耐性品種の選択、そして最後に、他の植物とテンサイの栽培を組み合わせた方法がある。これらは、アブラムシがテンサイに近づかないようにしたり、アブラムシ節足動物捕食者または捕食寄生者の働きを促したりする役割を持つ。

テンサイの適切な代替品

この専門家評価は、ネオニコチノイドへの代替品に関する 2018 年の ANSES が発表した

報告書を補完する。「初めての専門家評価で、私たちは 130 の使用を分析して状況の概要を説明した。」と専門家評価の科学コーディネーターで ANSES の植物健康研究所の生物学的リスクユニットの専門家評価の責任者である Emmanuel Gachet 氏は説明した。「ここでは、私たちは、テンサイに迅速に利用可能な解決策を特定するために、黄変ウイルス伝染の原因となる 2 つの主なアブラムシ種―モモアカアブラムシ(*Myzus persicae*)とブラックビーンアブラムシ(*Aphis fabae*)―に焦点を当てている。」この専門家評価は、代替解決策の有効性、持続可能性、運用上の実現可能性に焦点を当てた。いくつかはまだ開発中である。さらに、規制されているものでも、欧州レベルではまだ承認されていないものもある。ANSES は、植物保護製品を使用する際には、その有効性と、ヒトの健康や受粉者を含む環境へのリスクを評価した上で、問題となっている用途に対して販売許可を出すべきであると繰り返し述べた。また、農業生態学的アプローチの一環で、特に作物の多様化を視野に入れた、利用可能な解決策の組み合わせを検討する必要性も強調している。

追加情報

テンサイのアブラムシをコントロールするための利用可能な処理の効果に関する意見と報告書を読む(フランス語)

Read the Opinion and Report on the effectiveness of the treatments available to control beet aphids (Fr)

https://www.anses.fr/en/system/files/SANTVEG2020SA0102Ra.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．Breakfast Bite イベント 6 月 24 日：欧州連合及びアイルランドにおける CBD オイルのような大麻を原料とする食品の法的な位置づけ

Breakfast Bite event on 24th June: The legal position of cannabis-based food products like CBD oils in the EU and Ireland

Wednesday, 9 June 2021

https://www.fsai.ie/news_centre/breakfast_bite_240621.html

小規模事業者向けの無料の非公式オンラインウェビナー。

カンナビジオール（CBD）製品をアイルランドで販売することに興味がある、あるいは既に販売を行っているなら、大麻/ヘンプ製品と合成カンナビノイドの販売を規定する法律を認識しておかなければならない。アイルランドの多くのアウトレットや地元店舗、オンラインで CBD 製品が販売されているが、大部分は新規食品に該当し、事前認可なしでは市場に流通させてはならないものである。この件に関する複雑な規制要件の遵守を支援するために、質疑応答も含めた説明のためのウェビナーを開催する。

２．リコール情報

● 金属機械の埃汚染のため Reinert Teddy Bear Sausage Slices のリコール

Recall of Reinert Teddy Bear Sausage Slices Due to Metal Machinery Dust Contamination

Friday, 4 June 2021

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

ドイツ産 Reinert Teddy Bear ソーセージは機械の欠陥により金属の機械埃混入の可能性のためリコール措置。製品写真有。

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

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

１．ストロンチウム同位体法開発プロジェクトに新しい資金

New project funding for Strontium isotope method development

June 11/2021

https://www.ruokavirasto.fi/en/organisations/scientific-research/news-about-scientific-research/new-project-funding-for-strontium-isotope-method-development/

フィンランド食品局はストロンチウムの同位体解析により食品の起源を同定する方法の開発に向けた第一歩を踏み出した。この研究の目的は、農地や自然の土地でのストロンチウムの同位体の組成のばらつきを検討することである。

２．イチゴには産地を常に表示しなければならない

Country of origin must always be shown on strawberries

June 16/2021

https://www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/uutiset-elintarvikealalta/country-of-origin-must-always-be-shown-on-strawberries/

包装済みのイチゴ（蓋付きの箱）には、必ず果物の原産国、包装業者、ロットの印、品質等級、内容量を表示しなければならない。同様に、販売用パッケージ（オープンボックス）で販売されるイチゴも、バラで販売されるイチゴも、商品名、原産国、品質等級を示す販売表示を添付しなければならない。

● 消費者にはイチゴの産地を知る権利がある

Consumers have the right to know the origin of strawberries

last updated 6/16/2021

https://www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/production/food-categories/vegetables/fresh-fruit-and-vegetables/labelling-requirements-for-fresh-fruit-and-vegetables/labelling-requirements-for-the-country-of-origin-of-strawberries/

生鮮野菜や果物には、原産国を表示しなければならない。これは、製品の安全性と品質を確保し、消費者に誤解を与える可能性を防ぐ。消費者は、イチゴの原産国を販売情報表示、入れ物や包装に明記している業者から購入すること。

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

１．FDA は食品安全及び栄養の 2022 年会計年度予算要求に関するファクトシートを公表する

FDA Releases Fact Sheets on FY 2022 Budget for Food Safety and Nutrition

June 7, 2021

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-fact-sheets-fy-2022-budget-food-safety-and-nutrition

FDA は 2022 年会計年度（FY2022）大統領予算要求において食品安全及び栄養の重要な投資を説明する 4 つのファクトシートを公表している。予算は懸念される新興問題だけでなく主要な食品安全プログラムへの増額を提供する。

以下のファクトシートが閲覧できる：

＜概要及び重要な達成＞

https://www.fda.gov/media/149883/download

食品安全と栄養を支援するために FY2022 の FDA の資金利用計画は、主要な食品安全プログラム及び新興問題に増額する。FY2022 は食品安全の予算権限に 16 億ドル、ヒト及び動物製品に 1 億 3400 万ドル増加である。FY2022 食品安全予算要求には FDA 全体の能力開発及びインフラ投資の 5400 万ドルを含む。重要な達成は、「よりスマートな食品安全の新時代」、食品サプライチェーンの連続性と食品及び農業従事者へのワクチン供給、Leafy Greens STEC 実施計画を含む農産物安全性規則、FDA-メキシコ食品安全パートナーシップの拡大、乳幼児の食品安全向上及び栄養成分表示と遺伝子組換え製品に関するキャンペーンを含めた消費者教育戦略である。

＜よりスマートな食品安全の新時代＞

https://www.fda.gov/media/149884/download

4480 万ドル増額/46 名フルタイム相当の職員の増員を要求

4500 万ドルは「よりスマートな食品安全新時代」の戦略を支援する取り組みに充てられる。これには、FDA データ強化及び強化技術戦略の一環として要求される 2300 万ドルを含む。「よりスマートな食品安全の新時代」の目標は国の食品由来疾病の疾患数を減らすこ

とである。

予算要求の目標

「よりスマートな食品安全新時代」が目指す、テクノロジーにより可能になるトレーサビリティ、新たなビジネスモデルへの支援と小売業の近代化、食品安全文化を育てるための活動、プロジェクト管理やデータ解析のための IT 開発の強化のための分野横断的な投資、さらに動物性食品検査システムの近代化や予測される又は未知の動物性食品ハザードの解析などに充てる増員及び予算を要求する。

＜新興の化学物質及び毒性学問題＞

https://www.fda.gov/media/149886/download

1970 万ドル増額/40 名フルタイム相当の職員の増員を要求

食品、ダイエタリーサプリメント及び化粧品に含まれる何千もの化学物質を理解するにはデータの不足があり、FDA は健康ハザードになる可能性のある危険な化学物質を同定、優先順位付け、管理するために追加のリソースが必要である。また、ヒトの健康に慢性的なリスクを引き起こす可能性がある、ある種の製品に関する規制的枠組みを近代化及び効率化するためのリソースについて重要なニーズがある。食品成分として添加するもの、食品接触及び環境汚染を介し食品へ混入するものを含め、新たなリソースで、FDA は化学物質へのアプローチを向上させ、更新する。

予算要求の目標

科学及び情報技術の利活用能力向上のための職員の増員、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）対策のための毒性及び環境科学の専門家の増員、アレルゲン対策のための増員を要求する。科学とリスクに基づく市販前・市販後の安全性評価を支援する新しいツールの取得、ハザードとなりそうな化学物質の同定・管理・毒性データの取得、化粧品及びダイエタリーサプリメント対策、のための予算を要求する。

＜母子の健康及び栄養＞

https://www.fda.gov/media/149885/download

1800 万ドル増額/26 名フルタイム相当の職員の増員を要求

乳幼児や幼い子供及び発育中の胎児は、体が小さく、急成長するので、有害元素（鉛、カドミウム、ヒ素及び水銀）に対して特に脆弱である。加えて、研究が、乳児や子どもの脳の発達への長期的な影響を低減するためには有害元素の暴露を減らすことが重要であることを示している。そのため FDA は、乳幼児向け食品を介した鉛、カドミウム、水銀及びヒ素などの有害元素への暴露を低減させるための「さらにゼロに近づける（Closer to Zero）：乳幼児向け食品に関する行動計画」を発表し、この重要な分野に投資する。

予算要求の目標

リスクアナリシス/データ解析/公衆衛生情報/毒性学などに係わる職員、食品中の有害元素に関する研究のための職員の増員を要求する。また、「さらにゼロに近づける」計画の一環である食品中の有害元素のアクションレベル設定に係わる業務（まずは、ジュース中の鉛に関するアクションレベル設定のためのガイダンス案を公表予定）、食品中の有害元素による

リスクとその低減戦略としての健康的な食事の重要性に関するリスクコミュニケーション教材とガイダンスの作成、乳幼児向け調製粉乳申請のレビュー、アメリカ国民のための食事ガイドラインの理解の促進のための予算を要求する。

＊詳細：FY2022 FDA 大統領予算

https://www.fda.gov/media/149616/download

２．FDA はヨーグルトの同定基準を改定

FDA Amends Standard of Identity for Yogurt

June 9, 2021

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-amends-standard-identity-yogurt

FDA は、ヨーグルトの同定基準の改定及び近代化するための最終規則を発行する。

これは栄養革新戦略の一環であり、その目標の一つが、食品の基本的な特性と栄養学的な完全性を維持しつつ、事業者にはより健康的な食品を製造できるよう技術革新への柔軟性を与えるために食品規格を近代化させるというものである。

この最終規則では、アガベなどの甘味料や基本的な乳成分の再構成など、ヨーグルトに使用できる成分を拡大している。また、ヨーグルトに「生きた」微生物を含むと表示するための最小生存微生物量を定めている。殺菌している場合には、「生きた培養物は含まない」と表示することが必要となる。さらに、最終規則は、ヨーグルト市場ですでに行われている栄養強化などの革新を支持するとともに、一定の条件下で様々なスタイルや食感も認めている。遵守日は 2024 年 1 月 1 日である。

３．Beech-Nut Nutrition 社は Beech-Nut 単一穀物コメシリアルの一ロットを自主的にリコールしコメシリアル部門からの撤退を決定

Beech-Nut Nutrition Company Issues a Voluntary Recall of One Lot of Beech-Nut Single Grain Rice Cereal and Also Decides to Exit the Rice Cereal Segment

June 08, 2021

https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/beech-nut-nutrition-company-issues-voluntary-recall-one-lot-beech-nut-single-grain-rice-cereal-and

Beech-Nut Nutrition 社は本日、Beech-Nut 単一穀物コメシリアルの一ロットを自主的にリコールした。今回のリコールは、原料に使ったコメ粉は検査をして FDA のガイダンスレベル以下であることを確認したにも関わらず、アラスカ州の定期サンプリング計画で 2020 年 8 月に FDA が設定した天然由来の無機ヒ素のガイダンスレベルを超過したため。

Beech-Nut は FDA のガイダンスレベル以下のコメ粉を安定に入手できる可能性に懸念を抱き、当該市場からの撤退を決定した。乳幼児の安全は Beech-Nut の最優先事項である。

４．FDA は動物に使用される店頭販売の医学的に重要な認可済みの残りの抗菌薬を獣医師の監視下に置くことに関するガイダンスを最終化する

FDA Finalizes Guidance to Bring Remaining Approved Over-The-Counter Medically Important Antimicrobial Drugs Used for Animals Under Veterinary Oversight

June 10, 2021

https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-finalizes-guidance-bring-remaining-approved-over-counter-medically-important-antimicrobial-drugs

本日 FDA は、医学的に重要な抗菌薬の認可された販売ステータスを店頭販売（OTC）から処方薬（Rx）に自主的に変更することについて、その手続きを動物用医薬品企業に向けて説明する事業者向けガイダンス（GFI）#263 を最終化する。GFI #263 に記された勧告が完全に実施されたなら、投与形態に関係なく、動物への使用が認められている医学的に重要な抗菌薬はライセンスを持つ獣医師の監視のもとでのみ動物に投与可能となる。

５．水産物

Seafood

https://www.fda.gov/food/resources-you-food/seafood

FDA は、水産物の供給が安全で、衛生的で、偽りなく表示されることへの責務を担う。本ウェブサイトは、魚類及び貝類など水産物に関するコンテンツへのリンク集。リンクは対象者別に分類され、最新の消費者情報やアドバイス、ガイダンス文書、規制、科学と研究のコンテンツへのアクセスを含む。新情報として、魚類・水産製品のハザード及び管理ガイダンスの改訂を掲載した。

- **魚類・水産製品のハザード及び管理ガイダンス　第 4 版改訂**

Fish and Fishery Products Hazards and Controls

Fourth Edition, June 2021

https://www.fda.gov/media/80637/download

ハザードとそれを含む魚種や養殖用医薬品に関する章の改訂、別添の改訂（ハザード解析作業シート・HACCP プランフォーム、重要管理点の決定木、等）、補遺の追加（cGMP、等）など。

６．FDA は食品加工装置の金属炭化物の規制免除閾値を発表する

FDA Issues Threshold of Regulation Exemption for Metal Carbides in Food Processing Equipment

June 17, 2021

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-threshold-regulation-exemption-metal-carbides-food-processing-equipment

FDA は食品加工装置の部品のような繰り返し使用される部品や部品の、セラミックコー

ティングの金属炭化物や金属合金炭化物の使用に関する規制閾値（Threshold of Regulation：TOR）免除を発表した。TOR 免除は、食品接触物質(FCS)の意図された使用による食事暴露レベルが 0.5 ppb 以下であり、FCS 自体が既知の発がん物質ではないというエビデンスに基づく。TOR 免除は、メーカーやサプライヤーであれば誰でも、意図された使用条件で FCS の特定用途に使用することができる。

FDA は、金属炭化物は意図された使用条件の下で安定しており、化学的に不活性で、腐食や摩耗に対して耐性があると結論付けた。金属炭化物の成分が食品に移行する可能性はほとんどなく、また、金属炭化物が食品に影響を与えることもないため、この用途による安全性への懸念はないとした。この FDA 主導の TOR 免除（TOR-2021-003）は、食品接触物質届出書（FCN）なしで、金属炭化物及び金属合金炭化物の反復使用用途での使用を許可するものである。

＊Threshold of Regulation (TOR) Exemptions

Last updated June 2021

https://www.cfsanappsexternal.fda.gov/scripts/fdcc/?set=TOR

７．警告文書

- **Beauty & Spa Concepts, DBA Beenefits**

MAY 24, 2021

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/beauty-spa-concepts-dba-beenefits-613072-05242021

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。プロポリス製品を含む。

- **Everything Health LLC**

MAY 24, 2021

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/everything-health-llc-613718-05242021

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。

- **Red's Kitchen Sink at Bourbon Street Ice**

MARCH 02, 2021

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/reds-kitchen-sink-bourbon-street-ice-611873-03022021

未承認の医薬品、不正表示の問題。ハーブ製品、サプリメント製品を含む。

- **Kareem Mart Inc.**

MAY 11, 2021

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/kareem-mart-inc-613572-05112021

「外国供給業者検証プログラム（FSVP）」違反の問題。

８．リコール情報

- **Purina Animal Nutrition は Purina® RangeLand® 30-13 (125#) 牛用飼料を自主的リコール**

Purina Animal Nutrition Voluntarily Recalling One Lot of Purina® RangeLand® 30-13 (125#) Cattle Feed
June 11, 2021
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/purina-animal-nutrition-voluntarily-recalling-one-lot-purinar-rangelandr-30-13-125-cattle-feed

Purina Animal Nutrition は Purina® RangeLand® 30-13 (125#) 牛用飼料（ミネラルサプリメント）の自主的リコール。容器が柔らかすぎて過剰摂取する可能性があり、尿素中毒を生じる可能性がある。

- **Hubbard Feeds は Easy Feed Organic Chick Starter/Grower Org を自主的リコール**

Hubbard Feeds Voluntarily Recalls Easy Feed Organic Chick Starter/Grower Org
June 08, 2021
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hubbard-feeds-voluntarily-recalls-easy-feed-organic-chick-startergrower-org

Hubbard Feeds は Easy Feed Organic Chick Starter/Grower Org の自主的リコールをしている。製品の塩分濃度が十分でないことが確認された。

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

１． **EPA は人々を守るために PFAS 対応を続ける**

EPA Continues to Take Action on PFAS to Protect the Public
06/10/2021
https://www.epa.gov/newsreleases/epa-continues-take-action-pfas-protect-public

EPA は、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）による潜在的なリスクを低減するという公約を実現するために、すべての地域社会を汚染からよりよく保護するための 3 つの重要な行動を発表した。

米国で製造された PFAS の報告を義務付ける規則の提案

本日発表された規則案は、FY2020 国防権限法（NDAA）に基づく法定要件であり、2011 年以降に PFAS を製造したすべてのメーカー（輸入業者を含む）に対し、化学物質の特定、使用分類、製造・加工量、副産物、環境・健康への影響、労働者の暴露、廃棄に関連する情報の報告を求めるものである。本規則が確定すれば、PFAS の製造に関する情報を収集する

ための有害物質規制法（TSCA）に基づく最初の対象を絞った取り組みとなり、米国で製造されている PFAS の最も包括的なデータセットを EPA に提供することになる。該当する PFAS の報告期限は、最終規則の発効日から 1 年間を提案している。パブリックコメント募集は連邦登録簿に掲載されてから 60 日間。

PFAS SNUR に関するコンプライアンスガイドの撤回

EPA は、2021 年 1 月に発行したコンプライアンスガイドが、2020 年 7 月の重要新規使用規則（SNUR）が禁止する対象範囲を狭め、効力を弱めているとして EPA のウェブサイトから削除し、無効とした。SNUR は、企業が EPA による事前の審査・承認なしに、特定の長鎖 PFAS を物品の「表面コーティング」の一部として輸入することを禁止している。成形品の加工業者ではなく、成形品の輸入業者が SNUR の対象となる。SNUR には「表面コーティング」の規制上の定義は含まれていないが、本規則はこの用語が意図する意味について情報を提供している。そのため、EPA は新たなガイダンス文書を発行する予定はない。

NDAA に基づく PFAS の TRI への報告要求の実施

NDAA は追加の PFAS を毎年有害化学物質排出目録（TRI）に追加する枠組みを提供している。2021 年の TRI 報告年（報告書の提出期限は 2022 年 7 月 1 日）に向けて 3 つの PFAS が自動的に TRI リストに追加され、この要件に関する最終規則が 2021 年 6 月 3 日に連邦規則集に組み込まれた。

２．EPA は eBay に 170 の未登録、不正商標表示農薬の販売停止を命令

EPA Issues Order to eBay to Stop Selling 170 Unregistered, Misbranded Pesticides
06/17/2021
https://www.epa.gov/newsreleases/epa-issues-order-ebay-stop-selling-170-unregistered-misbranded-pesticides

対象製品の中には、極めて致死性の高い抗凝固剤毒である brodifacoum や有機リン殺虫剤ジクロルボスが含まれる。さらに当該企業は、2020 年 6 月 10 日に命令された「ウイルスシャットアウト」のような新型コロナウイルスから守ると主張するものの販売を止めなかった。

●米国農務省（USDA：Department of Agriculture）
http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome

１．米国コーデックス担当局の食品安全における役割は何で何故それが重要なのか？

What is the U.S. Codex Office's Role in Safe Food and Why does it Matter?
Jun 08, 2021　Amanda Humphreys, Program Analyst, U.S. Codex Office
https://www.usda.gov/media/blog/2021/06/08/what-us-codex-offices-role-safe-food-and-

why-does-it-matter

投稿者：米国コーデックス担当局プログラムアナリスト Amanda Humphreys 氏

今年の世界食品安全の日のテーマは「食品安全はみんなの仕事（food safety is everyone's business.）」である。世界中のメンバーが参加する一つのグループが、消費者の健康保護のために、科学に基づく食品規格の仕事に焦点をあてている。

コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission: CAC）は 1963 年に FAO と WHO により設立され、「食品法典」を意味するラテン語の「コーデックス規格（Codex Alimentarius）」として知られる、国際食品規格、ガイドライン及び実施規範を策定している。187 のメンバー国（訳注：現在は 188 メンバー国）及び組織（欧州連合）で構成されている。さらに、200 以上の政府間組織や国際的な非政府オブザーバー組織も参加している。それらを合わせると、コーデックスのメンバーは、世界人口の約 99%を代表している。

食品安全の問題への社会的な懸念により、コーデックスはよく世界の議論の中心となる。米国コーデックス担当局（USCO）は農務省（USDA）の貿易・海外農業局（Trade and Foreign Agricultural Affairs）に所在し、米国のコーデックス計画を統制している。毎日、USCO の国際問題アナリストは、さまざまな米国政府のレギュラトリー科学者や専門家と、また非政府の利害関係者と協力して、食品規格に関する調整、戦略的計画、支援活動を促進するための作業を行う。「我々は、より安全な食品を通じてより安全な世界を作ろうと努力している」と、USCO で残留農薬及び食品衛生の問題を担当する Marie Maratos Bhat 氏は述べた。

最終的に、これらの尽力は、輸入食品の安全性をより確実にすることで消費者の利益につながる。貿易機関や農業生産者にとっても、コーデックス規格が安全な食品の公正な取引の市場を開放することで利益となる。

合衆国と世界全体のコミュニティの利益のために、科学に基づいた食品規格の策定と発展に利害関係者を参加させることが USCO のミッションである。米国コーデックス担当局は、世界食品安全の日をサポートできることを誇りに思う。

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

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

１．FTC は肝疾患を治療できることが証明されているという虚偽の宣伝で魚油サプリメントを詐欺的に宣伝販売した企業に最終行政同意命令を承認

FTC Approves Final Administrative Consent Orders against Companies that Deceptively Marketed Fish Oil Supplements with False Claims They Were Clinically Proven to Treat Liver Disease

June 1, 2021

https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2021/06/ftc-approves-final-administrative-consent-orders-against

二つの魚油サプリメント Hepaxa および Hepaxa PD を、非アルコール性脂肪肝疾患（NAFLD）の成人と子どもの肝臓の脂肪を減らすことが臨床的に証明されていると詐欺的にマーケティングしていた BASF SE、その子会社 BASF Corp. および DIEM Labs は、合計で 416,000 ドル以上を払うことに合意した。

２．23,000 ドルの COVID-19「治療」計画の宣伝者はインチキ健康宣伝を禁止される

Promoter of $23,000 COVID-19 “Treatment” Plan Barred from Making Bogus Health Claims

June 14, 2021

https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2021/06/promoter-23000-covid-19-treatment-plan-barred-making-bogus-health

Stephen Meis ドクターは騙された消費者への返金として 103,420 ドルを払う。

カリフォルニアのゴールデンサンライズニュートラシューティカル社の医長が詐欺的 COVID-19「治療」宣伝に関与したことで、今後同様の根拠の無い宣伝をしないことと 103,420 ドルを払うことで FTC と和解した。ゴールデンサンライズ社は 2020 年 3 月から同社のサプリメントが COVID-19 を治療できると宣伝してきた。また同社はがんやパーキンソン病などにも一連のサプリメントを販売し、一部は 17 万ドルから 20 万ドルと高額であった。実際にはそれらサプリメントは主にハーブやスパイスで、宣伝文句に根拠は無い。（製品名 ImunStem, Aktiffvate, AnterFeerons）

● カナダ食品検査庁（CFIA：Canadian Food Inspection Agency）
http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml

１．栄養表示、成分リスト及び食用色素の表示に関連する食品医薬品規則改定の実施計画

Implementation plan for amendments to the Food and Drug Regulations related to nutrition labelling, list of ingredients and food colours

https://inspection.canada.ca/food-label-requirements/labelling/industry/amendments/implementation-plan/eng/1481234881374/1481234946761

カナダ保健省は 2016 年 12 月 14 日、食品医薬品規則の栄養表示、成分リストと食用色素の表示要件の改定を発表した。主な変更点は以下に関するもの。

- 成分表の読みやすさに関する新しい要件
- 成分リストにおける糖類のグループ化
- 栄養成分表(NFt)に記載される情報に関する様々な変更
- 食用色素の表示方法に関する新たな要件（一般名で記す）

- 合成食用色素の認定要件の廃止
- 1 日当たりの参照値、NFt フォーマットのテンプレート、参照量、1 食分の量、食用色素の規格の採用

この改定は、規制対象者が新しい表示要件を満たすために、2021 年 12 月 14 日までの 5 年間の移行期間が設けられている。食用色素の規格に関する改正と、合成食用色素の認定要件の廃止については、改定案の発表と同時に有効となった。

CFIA は移行期間の終了後の最初の 1 年間は、教育とコンプライアンスの促進に注力し（2022 年 12 月 14 日まで）、2022 年 12 月 14 日以降は、遵守状況の確認に力を注ぐ。改定案の発表からこの期間における実施計画の概要は以下の通り。

フェーズ I (2016 年 12 月 14 日 – 2018 年 5 月 10 日)

改正を *Canada Gazette* Part II に公開。

フェーズ II (2018 年 5 月 11 日 – 2021 年 12 月 14 日)

CFIA は、移行期間中のため、新旧の表示要件にかかわらず、必須情報の有無とその正確さに焦点を当て検査活動を行う。

フェーズ III (2021 年 12 月 15 日 – 2022 年 12 月 14 日)

フェーズ III の開始は移行期間の終了を意味する。その後 1 年間は、あらゆるレベルの取引において、新しい規制要件の遵守を促すための教育に力を入れる。

2022 年 12 月 14 日以降

2022 年 12 月 14 日以降に輸入、国内製造、または小売店で包装された包装済み製品について、新しい表示義務の遵守状況を監視する。ただし、規制対象となる当事者が、可能な限り早い時期、遅くとも 2023 年 12 月 14 日までに、新しい要件を満たす予定であることを示す詳細な計画を持っている場合には、執行裁量権を適用する。

２．国家化学物質残留モニタリング計画及び化学食品安全監視計画の年次報告書(2016-2017)

National Chemical Residue Monitoring Program and Chemistry Food Safety Oversight Program Annual Report 2016-2017

https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/national-chemical-residue-monitoring-program-and-c/eng/1621629795060/1621629978228

＜概要＞

カナダ食品検査庁(CFIA)は、食品、動物、植物を保護することで、カナダ国民の健康と福祉、環境及び経済を向上させることを目的としている。国家化学物質残留モニタリング計画（National Chemical Residue Monitoring Program：NCRMP）は、CFIA が毎年実施する規制監視プログラムで、食品中の残留化学物質や汚染物質に関するカナダの基準やガイドラインに食品が準拠しているかを検証する。NCRMP から収集したデータ及びその他の監視活動により、CFIA はコンプライアンスの維持又は改善のために追加の管理戦略を必要と

するような傾向を特定している。

2014 年、食品安全監視（Food Safety Oversight：FSO）計画が NCRMP を補足し、肉以外の食品分野での CFIA の監視を強化するために導入された。2016 年、CFIA は生鮮果実・野菜及び魚とシーフードのサンプリングや検査を増やした。これらの FSO 計画における追加サンプルの一部は、検査官によって NCRMP サンプルと同じ方法で連邦政府の登録施設や輸入業者で集められるが、FSO サンプルの大半は契約したサンプル採集者が小売りで集めたものである。連邦政府の登録施設及び小売りの両方での食品の採取は、カナダ市場の食品に存在する残留物や汚染物質の量についてより多くの情報を提供する。

この報告書は、NCRMP と FSO 計画の両方で、2016 年 4 月 1 日から 2017 年 3 月 31 日（以下、2016/17 と記す）の間に集められた食品サンプルの検査結果をまとめている。15,000 以上の NCRMP 又は FSO 監視サンプルで、120,000 件以上の動物用医薬品、農薬、金属、汚染物質の残留物検査が行われ、得られた何百万もの結果はこの報告書の添付書類にまとめられた。NCRMP や FSO 計画の一環として収集したサンプルの検査結果から、市販されている食品の大半は、残留化学物質に関するカナダの基準に適合していることが示された。

全体的な遵守率は過去数年間と矛盾しない 96.6%であった。ただし、国産卵では遵守率が 91.3%と比較的低く、不適合はナイカルバジンとイオノフォア医薬品の残留だった。これらの医薬品はブロイラーの駆虫用として使用されるが、産卵鶏への投与は認可されておらず、従って卵についても MRL の設定はなく定量限界（LOQ）が適合判定に使用される。さらに、残留の原因は産卵鶏への使用ではなく、飼料の混合や調製におけるブロイラー用の飼料からのキャリーオーバーによる汚染であろう。これらの残留によるヒトの健康への影響の懸念はありそうにない。その他、飼料へのアブラナ属植物の利用が原因と考えられる輸入チーズのチオウラシルの残留による不適合などが確認された。

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
（FSANZ：Food Standards Australia New Zealand）
http://www.foodstandards.gov.au/

１．食品基準通知

● **Notification Circular 159-21**

11 June 2021

https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20159-21.aspx

新規申請及び提案

- 昆虫耐性トウモロコシ系統 MON95379 由来食品

意見募集

- 食品添加物甘味料について

Call for comment on a food additive sweetener

11/06/2021

https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-a%20food-additive-sweetener.aspx

Yarrowia lipolytica の GM 系統の発酵で作ったステビオール配糖体について、7 月 22 日まで。

● **Notification Circular 160-21**

18 June 2021

https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20160-21.aspx

認可と閣僚評議会通知

FSANZ は、以下の申請および提案から生じる変更を承認し、これらの承認を閣僚評議会に通知した。

- GM *Saccharomyces cerevisiae* 由来麦芽糖産生性αアミラーゼ
- 最大残留基準値（2020）

  Maximum Residue Limits (2020)

  https://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Pages/M1018.aspx

  オーストラリア・ニュージーランド食品基準コード（the Code）の残留農薬・動物用医薬品の最大残留基準値（MRL）の変更（一部削除を含む）を検討するための提案。コーデックス委員会が 2019 年 7 月の会合で採択した MRL を含む。

＊Approval Report – Proposal M1018

18 June 2021

https://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Documents/Report%20-%20Approval.pdf

---

● 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

9 June 2021

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

（更新情報）

7. APVMA により発令された緊急許可

これまでの緊急認可は全てリン化亜鉛であることを明示して以下を追加

- PER91125、2021 年 6 月 7 日、Animal Control Technologies (Australia) Pty Ltd、穀物作物、豆類作物、カノーラ、ベニバナ、ナッツ類作物、牧草への使用（リン化亜鉛）

＊関連記事

【APVMA】現在のマウスの大発生への APVMA の対応

6 月 1 日時点の記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2021（2021. 06. 09）

http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202112c.pdf

２．農薬規制ニュースレター

Pesticides Regulatory Newsletter, June 2021

15 June 2021

https://apvma.gov.au/node/86891

パフォーマンス報告（農薬申請処理など）、新しいスプレードリフトガイダンス文書、2,4-D 再検討最終規制決定（ダイオキシン類不純物の制限やラベルの変更について 2021 年 10 月 1 日から適用）、新規登録製品、など。

- ニュージーランド一次産業省（MPI：Ministry of Primary Industry）
  http://www.mpi.govt.nz/

１．公衆衛生警告：Hawke's Bay の貝のバイオトキシン警告

Public health warning: shellfish biotoxin alert – Hawke's Bay

16 Jun 2021

https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-shellfish-biotoxin-alert-hawkes-bay/

MPI は Hawke's Bay で貝の捕獲をしないよう市民に公衆衛生警告を出した。この地域で採取された貝サンプルの定期検査で、麻痺性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.8 mg/kg を上回った。

- 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．ニュースレター

Food Safety Focus
16 Jun 2021
https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html
掲載項目

- 2020 年の食品施設及び食品事業者に関連した食中毒アウトブレイクのレビュー
- 食事宅配を安全に保つ方法は？
- 液体せっけんで手を洗うか、手指用消毒剤で手を洗浄するか？
- 新鮮なキノコの適切な取り扱い

２．食品の有害物質（改正）規則 2021

Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021
17 Jun 2021
https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Food_Regulations_Harmful_Substances.html

食品の有害物質（改正）規則 2021（以下、改正規則とする）が、2021 年 6 月 11 日官報に公表された。改正規則は立法評議会で議論される予定である。

改正規則は食品中の 3 種類のカビ毒（アフラトキシン、デオキシニバレノール（ボミトキシンとして知られる）及びパツリン）の法規制を更新し、強化することを目的とする；また同時に、その他の食用油脂、調味料あるいは乳児用の調製乳製品に含まれる 5 つの有害物質（ベンゾ[a]ピレン、グリシジル脂肪酸エステル類、メラミン、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール及びエルカ酸）の最大基準値を設定あるいは更新することも目的とする。

さらに、世界保健機関（WHO）の助言に準拠し、改正規則は、2023 年までに世界の食品供給から工業的に生産されたトランス脂肪酸（IP-TFAs）を排除するという WHO の目標を達成するため、工業的に生産されたトランス脂肪酸（IP-TFAs）の主な供給源となる部分水素添加油を食品中の禁止物質として指定している。国際規格と規範に従って、政府は 2021 年 6 月 11 日の官報に公表された食品・医薬品（組成及び表示）（改正）規則 2021 では、例えば完全水素添加油など、水素添加油を含む包装済み食品はすべて成分リストに表示されなければならないことを規定する。

改正規則は 2 段階で施行され、部分水素添加油を食品中の禁止物質として規定することに関連する条項と、それに関連する印：表示要件に関しては 2023 年 12 月 1 日に施行され、

その他の条項は 2023 年 6 月 1 日に施行される。

＊Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021 (L.N. 86 of 2021)
https://www.gld.gov.hk/egazette/pdf/20212523/es22021252386.pdf

＊Food and Drugs (Composition and Labelling) (Amendment) Regulation 2021 (L.N. 87 of 2021)
https://www.gld.gov.hk/egazette/pdf/20212523/es22021252387.pdf

３．venus clam（貝）のサンプルに動物用医薬品クロラムフェニコールが検出される

Veterinary drug chloramphenicol found in venus clam sample

8 Jun 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20210608_8725.html

定期検査で、venus clam（貝）のサンプルに動物用医薬品クロラムフェニコールが 5 μg/kg 検出された。クロラムフェニコールを含む魚介類の販売は認められていない。

４．違反情報

- **バナナのサンプルから基準値を超えた残留農薬が検出された**

Pesticide residue exceeds legal limit in Banana sample

Wednesday Jun 9, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210609_8729.html

バナナのサンプルからチアメトキサムが基準値（0.02 ppm）を超過して 0.078ppm 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

- 2021.5.28～2021.6.3
  https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43209
- 2021.5.21～2021.5.27
  https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43207

２．プロバイオティクス正しく摂取してください

健康機能食品政策課/栄養機能研究課　2021-06-07

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45421

食品医薬品安全処は、腸の健康に対する関心から最近プロバイオティクス製品の需要が増えているため、プロバイオティクス製品を摂取する時の留意点など有用な情報を提供する。

過去には腸の健康のために乳酸菌*を含む発酵乳、韓国の代表食であるキムチなどを摂取してきたが、最近プロバイオティクス製品が腸の健康以外にも様々な機能性が認められたことに応じて関連市場も急速に成長**している。

* 乳酸菌（*Lactobacillus*）：糖を分解して乳酸をつくる菌

** 生産実績：'17 年：2,174 億ウォン→ '19 年：4,594 億ウォン（約 2 倍↑）

自分に合うプロバイオティクス製品を正しく選択するには、▲機能性及び種類、▲摂取対象、▲摂取方法、▲摂取時注意事項などを正しく知ることが重要である。

プロバイオティクスの機能性と種類は何か？

プロバイオティクスの主な機能は、腸内有益菌を増殖させて有害菌を抑制するなど腸の健康を促進する役割である。腸の健康に対する機能性原料として告示された菌株は全 19 種*あり、菌種ごとに摂取方法の違いはない。

* *Lactobacillus*（11 種）、*Lactococcus*（1 種）、*Enterococcus*（2 種）、*Streptococcus*（1 種）、*Bifidobacterium*（4 種）

腸の健康以外に食薬処が認めた機能性には、免疫過敏反応による皮膚状態改善・鼻状態改善、更年期女性の健康に役立つ、膣内有益菌増殖及び有害菌抑制に役立つ、体脂肪減少に役立つなどがあり、製品により一日摂取量が異なる場合があるので表示された方法に応じて摂取すること。

プロバイオティクスは、誰が摂取すべきか？

プロバイオティクスは全年齢層が摂取でき、特に食事習慣や環境的要因などで腸内有益菌と有害菌のバランスが崩れ、腸の健康に問題を持っている人に役立つ。ただし、子供・妊婦・高齢者などの感受性の高い人や、特異体質または腸疾患がある場合、抗生物質など薬服用時には、医師・薬剤師など専門家と相談してから摂取することを勧める。

プロバイオティクスは、いつ、どのくらいの間摂取すればいいか？

人により健康、栄養状態などのばらつきが大きいので画一的な摂取時間と期間を定めることは難しいが、プロバイオティクスが腸まで生存して到達するためには、胃酸が中和された食後の摂取を推奨する。ただし、胃酸にも耐えられるように製造された腸溶性製品などは食前、または食後に摂取してもよい。

また、プロバイオティクスは継続的に摂取することで有効となるが、長期間摂取したにもかかわらず改善されなかったり不快な症状を感じた場合は、摂取を中止して他の製品に変えることを勧める。

プロバイオティクスの摂取時に注意するべき点は何か？

ほとんどのプロバイオティクス製品は一日摂取量が 1 億～100 億 CFU と決まっているため、過量摂取を避けること。

* CFU（colony forming unit）：コロニー形成単位

特に、抗生物質と一緒に摂取すると有益菌が死滅することがあるので併用摂取は避けることが望ましく、抗生物質服用後に摂取すると腸内有益菌の回復に役立つ。また、食中毒など腸の健康に異常があるときにプロバイオティクスを摂取すると、かえって危険を招くので注意が必要である。免疫が弱い幼児、妊婦、高齢者は、下痢、腹痛等の健康異常が発生する可能性があるので注意が必要である。また、個別の健康状態及び体質などによって、摂取後下痢、不快感、発疹などの異常が発生した場合は、摂取を中断したり頻度を減らす必要がある。

食薬処は、今後も国民の健康と安全な食生活のために、健康機能食品を摂取する際に役立つ情報を持続的に提供するように努力する。併せて、病気予防や治療に効果があると広告したり、医薬品と誤解するような表示の健康機能食品に惑わされないように注意喚起する。

３．残留農薬基準超過輸入冷凍カブ回収措置

輸入流通安全課　2021-06-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45419

食品医薬品安全処は、中国産「冷凍カブ（果・野菜加工品）」から、残留農薬（ピリダベン）が基準値（0.01 mg/kg）を超過して検出（0.02 mg/kg）されたため、該当製品を販売中断し回収措置する。

４．ステイホーム時代、味・栄養は加えて、ナトリウム・糖類は減らして！

栄養機能研究課/食生活栄養安全政策課　2021-06-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45414

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、COVID-19 長期化でデリバリー食品*など簡便食の消費が増加して栄養不均衡と体重増加**が懸念されることを受け、健康的な食生活のための方法を案内するため、「ステイホーム時代、状況別健康食生活実践ガイド」と「ナトリウムを減らした一食メニュー」を製作・配布する。

* デリバリー市場規模（統計庁）：('17) 2.7 兆→（'18）5.2 →（'19）9.7 →（'20）17.3

** 成人（20～65 歳）の 12.5%は、COVID-19 以降体重増加（韓国健康増進開発院、'20.10）

今回のガイドと一食メニューは、最近の食品消費パターンの変化とナトリウム、糖類などの摂取量評価結果*などを反映して、家庭で簡単に実践できる内容で構成した。

* 国内成人一日ナトリウム摂取量は、WHO 勧告基準 2,000 mg の 1.6 倍 3,289 mg /国民 4 人中 1 人（25.26%）が加工食品を通じて糖類勧告基準（10%）より過剰摂取

「ステイホーム時代、状況別健康食生活実践ガイド」の主な内容は、家庭で、▲食材を準備するとき、▲食品を調理するとき、▲食品を食べるとき、▲飲み物を飲むときに分けて、それぞれの状況に合う実践要領を入れた。

食材を準備するとき

- 栄養と安全を考慮した食材を購入するため、食品の包装や Web ページに表示された栄養情報と賞味期限などを確認する。

- 購入した食材は、食品の特性に合うように室温、冷蔵または冷凍など適切な温度で保管して、鮮度と品質を維持する。

食品を調理するとき

- 糖類とナトリウムを減らすために、砂糖の代わりにビタミン・ミネラル・食物繊維などが含まれたジュースを使用して、塩の代わりに野菜と海藻類などでスープの味を出すなど、食材固有の味と香りを活かして食べ物の味を出す。
- ハムなどの加工肉は沸騰したお湯で3～5分程度ゆがけばナトリウムを減らすことができ、汁がある家庭簡便食（HMR）を調理する時には野菜をさらに入れて、提供された調味料を調整するとナトリウム・糖類を減らせる。

食品を食べるとき

- 調味料を減らして、スープは汁より具を中心に食べる。調味料は別に注文して適切に味付けをする。
- また、バランスの取れた食事のために穀類、肉、魚、卵、豆類、野菜類、果物類、乳製品をまんべんなく摂取して、ゆっくり噛んで食べ満腹感を感じられるようにする。

飲み物を飲むとき

● 糖類の摂取量を減らすために甘い飲料より水を、コーヒーやお茶を飲むときは砂糖やシロップを入れないで飲む。

さらに、「ナトリウムを減らした一食メニュー」は、家庭で食事を準備するときに参照できるように製作した食事 10 の料理動画 3 つがあり、「食品安全国ホームページ（foodsafetykorea.go.kr）→健康栄養→資料室」に掲載されている。

５．自分の体に必要な健康機能食品を選んで摂取してください

健康機能食品政策課 2021-05-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45392

食品医薬品安全処は、自身と家族の健康のための健康機能食品の購入が増加しているため、健康機能食品を選択するときに知っておくと便利な健康機能食品の機能性別情報を提供する。

* 健康機能食品購入経験（%）:（'17）60.6 →（'18）63.6 →（'19）67.6 →（'20）68.9

健康機能食品には免疫力増進のための紅参や栄養補充用ビタミン製品など既に多く知られている製品以外にも、消費者が予め分かって摂取すれば、現在の健康を維持・改善できる様々な機能がある。従って、健康機能食品は各機能をよく見て、自分に合う製品を選択することを推奨する。

■目の健康のための健康機能食品原料

目の健康のための健康機能食品原料は、▲ビタミンA、β-カロテン、▲マリーゴールド花抽出物（ルテイン）、ゼアキサンチン、▲ヘマトコッカス抽出物、ビルベリー抽出物などがある。

- ビタミンA、β-カロテンは、目でロドプシン形成を助けて弱い光を感知でき、暗いと

ころで視覚適応のために必要な成分。

- マリーゴールド花抽出物（ルテイン）とゼアキサンチンは、老化や紫外線暴露などにより減少した黄斑色素の密度を維持して目の健康を助ける。
- ヘマトコッカス抽出物、ビルベリー抽出物は、目に血液及び栄養成分をスムーズに供給して電子機器の過度な使用による目の疲労を改善する助けとなる。

■骨·関節の健康のための健康機能食品原料

健康な骨・関節を維持するための健康機能食品原料は、▲ビタミン D、カルシウム、大豆イソフラボン、▲グルコサミン、NAG (N-アセチルグルコサミン)、ムコ多糖・タンパク、MSM （メチルスルホニルメタン）▲モエギイガイ抽出オイル複合物、脂肪酸複合物 FAC、ホップ抽出物などがある。

- ビタミン D、カルシウムは骨粗しょう症のリスクを減少させることができ、大豆イソフラボンは骨の健康維持に役立つ。
- グルコサミン、NAG（N-アセチルグルコサミン)、ムコ多糖・タンパク、MSM （メチルスルホニルメタン）は、軟骨の構成成分合成増加を助ける。
- モエギイガイ抽出オイル複合物、脂肪酸複合物 FAC、ホップ抽出物は、関節の健康に役立つとして認められた原料。

■胃·腸の健康のための健康機能食品原料

胃・腸の健康維持のための健康機能食品原料は、▲マスティックガム、ビーズワックスアルコール、スペイン甘草抽出物▲プロバイオティクス▲フラクトオリゴ糖、グアーガムなどがある。

- マスティックガムは胃の不快感改善に役立ち、ビーズワックスアルコールは胃の粘膜を保護し、スペイン甘草抽出物は胃の粘膜を保護して、胃の粘膜内のヘリコバクター菌増殖を抑制させて胃の粘膜を保護して胃の健康に役立つ。
- プロバイオティクスは、腸内乳酸菌増殖と有害菌抑制とスムーズな排便活動を助ける代表的な腸の健康機能食品。
- フラクトオリゴ糖、グアーガム、グルコマンナン（コンニャク、コンニャクマンナン)、難消化性マルトデキストリン、食物繊維、アラビアガム、イヌリン/チコリ抽出物、ポリデキストロース、ラフィノース、粉末寒天などは排泄活動をスムーズにする。

食薬処は、今後も国民の健康と安全な食生活のために、機能性と安全性が科学的に認められた健康機能食品に関する情報を継続的に提供するように努力する。また、食薬処は、健康機能食品が病気予防や治療のための医薬品とは異なるため、利点を留意して購入・摂取するよう注意喚起する。

６．食用不可及び食薬処公用農・林産物回収・点検の結果

農水産物安全政策課/サイバー調査団　2021-05-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45391

食品医薬品安全処は、全国農林産物販売店（182 ヶ所）とオンライン販売業者（896 ヶ所）を 4 月 19 日から 30 日まで点検した結果、食用不可農・林産物販売行為 2 業者（6 件）と二酸化硫黄基準値超過製品 3 件を摘発した。

今回の点検は、毒性があったり安全性が立証されていないため食品としての販売が禁止されている農・林産物の販売を阻止し、農・林産物の残留農薬、重金属、二酸化硫黄などの基準・規格適合の有無を確認するために実施した。

食薬処は、オンラインオープンマーケットなどで食用不可農・林産物である「ヤマゴボウ*」の根や茎を甘酒や茶の形で飲用したり、ナムルで食べることができると広告・販売した 2 業者のオンラインサイトの閉鎖を要求し、販売者に対し刑事告発などの措置を行った。

* 国内に自生する多年草（漢方薬名（商陸））で、特に根と実の毒性が強く水に溶ける毒性成分があり、腹痛、嘔吐など急性胃腸疾患を誘発する

また、点検対象販売業者などから回収した農・林産物 90 件を検査した結果、二酸化硫黄*許容基準を少なくとも 3 倍から多くは 35 倍まで超過した製品を廃棄し、生産者に対し刑事告発などの措置を行った。また、農・林産物の残留農薬、重金属、二酸化硫黄など不適合が再発しないように関係機関に農・林産物生産者対象農産物安全教育（二酸化硫黄と農薬使用基準遵守法など）を実施するように要請した。

* 農・林産物を練炭で乾燥したり害虫防止のために硫黄を燃やして燻蒸する場合に、農・林産物の残留基準は 30 ppm 以下に設定

７．餅、キムチにも栄養成分表示拡大

食品表示広告政策課　2021-05-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45388

食品医薬品安全処は、食品栄養に対する消費者の関心の高まりを受けて、餅類、白菜キムチなど栄養表示義務対象の拡大、一般食品機能性表示制度の導入にともなう消費者被害防止内容を含む、「食品などの表示・広告に関する法律施行規則」一部改正令を 5 月 27 日改定・公布する。

今回の改正案は栄養情報提供対象を拡大して、栄養不均衡による慢性疾患を予防し、一般食品の機能性表示にともなう誤認・混同防止など、消費者被害予防のために用意した。

< 栄養成分義務表示食品拡大（115 品目→ 176 品目）>

菓子類・キャンディ類など 115 品目で、餅類・キムチ類など 176 品目で栄養表示義務対象を拡大した。主な義務対象食品は、▲糖・ナトリウム含有量が多い食品、▲年間 50 トン以上生産する多消費食品、▲消費者の栄養表示要求食品、など。

栄養成分義務表示は、該当品目売上額（'19 年基準）により'22 年から'26 年までに段階的に実施する計画であり、白菜キムチはキムチ業界の苦情を反映して売上高基準を別にして施行する。

< 一般食品機能性表示制事前・事後管理強化 >

昨年末「一般食品機能性表示制度」導入に伴う消費者被害を予防するための後続措置とし

て、安全管理基準を設ける。主な内容は、▲機能性表示一般食品の表示・広告事前自主審議義務化*、▲健康機能食品と誤認・混同する表示広告に対する処分基準強化**、▲機能性含有量が不適合した場合、行政処分基準新設***。

*（既存）健康機能食品、特殊用途食品→既存+機能性表示一般食品

**（既存）営業停止 7 日→（改定）営業停止 15 日（1 次違反時）

***（既存）基準なし→（改定）品目の製造停止 15 日（1 次違反時）

８．国内産パン・菓子・飲料類、EU 市場進出の道開かれる

輸入食品政策課 2021-05-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45382

食品医薬品安全処は、加工された牛乳、卵、蜂蜜を含有した「複合食品*」を、2021 年 5 月 20 日から欧州連合（EU）27 ヶ国に正式輸出が可能になったと発表した。

* 複合食品とは、植物性材料に EU 承認国の動物性（乳、卵、蜂蜜、水産物、食肉）加工製品を混合した食品で、パン、菓子、餃子、飲料類、キムチ、ラーメン、麺類、ソース類などを含む

これまで加工された乳、卵、蜂蜜を含有した複合食品は、家畜衛生と食品安全に対する厳しい EU 輸入条件を満たすことができず輸出が難しかったが、海外公館（駐 EU 韓国大使館）と在 EU 代表部などの協力チャネルを通じて多角的な外交的努力を展開し EU との継続的な輸出協議をした結果、最終的に韓国が「複合食品輸入承認国」に追加登載された。

* 今までは、水産加工製品を含有した複合食品のみ EU に輸出可能

EU の厳しい輸入規制で韓国の対 EU 食品の輸出規模は'20 年約 5 億 2,500 万ドルで、全体食品輸出額約 79 億 7,900 万ドルに比べて大きくないが、今回の EU との輸出交渉妥結とキムチ、ラーメンなど K-フード輸出の成長性を勘案すると、今後の国内加工食品の EU 市場進出が大きく拡大すると予想される。

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

１．食卓には何があるシリーズ：農薬版

What's on the table series: Pesticides Edition

09 Jun 2021

https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/what-s-on-the-table-series-pesticides-edition

デジタル出版物：食品中の農薬について

農薬には悪いイメージがあるかもしれないが、作物を害虫から守り、収穫量を増やすために重要な役割を果たしている。食品中の農薬が最大残留基準値（MRL）以下であり、優れ

た食品安全基準が遵守されていれば、食品安全上の懸念はない。この事実を整理したインフォグラフィックを紹介する。

● 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収載されている情報をお知らせします。）

- スペイン食品安全栄養庁（AESAN)国立食品センター(CNA)、缶詰食品検体中のビスフェノール関連化合物定量化のための多重分析法及びスペイン成人集団のばく露評価についての記事を掲載
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（BVL)、急斜面にあるぶどう畑においてドローンを用いて使う植物保護製剤を許可すると公表
- スペイン食品安全栄養庁（AESAN)、科学委員会雑誌 33 号を発行し、7 つの報告書を発表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品等(2021 年 5 月分)を公表

Eurekalert

- **研究者らは牛乳にカエデの木の毒素を発見**

Researchers find toxin from maple tree in cow's milk

7-JUN-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-06/mh-rft060721.php

Toxins に発表された研究。ドイツ北部の農家の集めた牛乳（個別の牛のではなく群れの）の、特別な形の質量分析を行い、牧場にセイヨウカジカエデ（sycamore maple）の木が一本ある農家の生乳からヒポグリシン A を検出した。量は 17-69 マイクログラム/L。濃度は低いが牧場にある木はたった一本で、ミルクは集乳タンクからとったことを考えると、検出できたことが驚きである。

- **カフェイン高摂取は失明をおこす目の病気になるリスクの高さと関連するかもしれない**

High caffeine consumption may be associated with increased risk of blinding eye disease

7-JUN-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-06/tmsh-hcc060421.php

Ophthalmology に発表された国際マルチセンター研究によると、遺伝的に眼圧が高くなりやすい人は毎日カフェインを大量に(480 mg 以上)摂ると緑内障のリスクが三倍以上になる

かもしれない。UK バイオバンクを使った研究。

- **英国の子どもたちへの超加工食品の害を減らすために緊急の対応が必要**

Urgent action needed to reduce harms of ultra-processed foods to British children
14-JUN-2021
https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-06/icl-uan061421.php

JAMA Pediatrics に発表された Imperial College London の公衆衛生 NIHR 教授 Christopher Millett 教授らの研究によると、高度に加工された食品を多く食べるほど肥満や過体重のリスクが高い。5 人に 1 人の子どもがカロリーの 78%を超加工食品から摂っている。重量パーセントで最も少ない群では 23.2%、最も多い群では 67.8%が超加工食品。24 才までに最も多く超加工食品を摂っている群は平均で体重が 3.7kg 多い。

- **プラスチック汚染のヒト健康影響に人々が懸念**

Public concern on human health impact of plastic pollution
16-JUN-2021
https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-06/uoe-pco061521.php

大規模調査の結果、海洋プラスチック汚染のヒト健康影響が海洋脅威の健康関連の心配事としてリストのトップになった

Horizons 2020 の欧州海洋と公衆衛生プロジェクト(SOPHIE) の一環で Exeter 大学が欧州 14 カ国とオーストラリアの 15000 人以上を調査した結果が *Global Environmental Change* に発表された。化学物質や重油の流出、海洋の生物多様性消失や海水面の上昇、海洋酸性化などの海に関係する脅威 16 のうちでトップが海洋プラスチック汚染のヒト健康影響だった。しかし海洋プラスチック汚染がヒトの健康に影響するかどうかはわかっていない。

- **マウスの体からのプラスチック粒子の排出を測定する**

Measuring the elimination of plastic particles from the body in mice
16-JUN-2021
https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-06/uoh-mte061621.php

20 nm, 220 nm, 1 µm および 6 µm のポリスチレン粒子を放射性物質で標識してマウスに食べさせ、48 時間にわたって PET-CT スキャンで解析した。*Scientific Reports* に発表。ほとんどの粒子は消化管から普通に糞として 2 日以内に排出された。消化管から他の身体の部位への移行はそれほどみられず、小さい粒子のほうが大きい粒子より早く排出された。

- **赤肉摂取は大腸がん患者の DNA 傷害関連突然変異を促進するかもしれない**

Red meat consumption may promote DNA damage-assoc. mutation in colorectal cancer patients

17-JUN-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-06/aafc-rmc061521.php

Cancer Discovery。ナース健康研究などの 3 つの全国前向きコホート研究に参加した大腸がん患者 900 人の腫瘍組織と、それにマッチする正常組織の DNA 配列を解析した。いくつかの変異サインを同定したがその中にはアルキル化を示唆するものがあった。

以上

食品化学物質情報
連絡先：安全情報部第三室