食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2021（2021. 09. 15）

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＞

【USDA】　USDA は動物細胞由来の肉や家禽製品の表示について意見募集

2021 年 9 月 2 日、米国農務省（USDA）の食品安全検査局（FSIS）は、動物由来培養細胞を使用して作られた肉や家禽製品の表示に関する意見や情報を募集するための規則制定案公示（ANPR: advance notice of proposed rulemaking）を発表した。ANPR は、それらの肉や家禽製品の表示に係わる法令及び規則要件の策定において考慮すべき課題についての意見を求めている。例えば、栄養組成や官能特性（味、色、香り、テクスチャー）などに関する製品表示への消費者の期待、間違えたり誤解を招いたりしないような製品名、経済データ、動物の細胞培養技術を用いて作成した製品についての表示用語に関するあらゆる消費者研究の情報などである。

＊ポイント：　家畜や家禽類の培養細胞を使用して作られた製品（通称：培養肉）に関する制度作りが着々と進められています。細胞バンクや細胞の培養、分化させる段階までの監視は米国食品医薬品局（FDA）の管轄、その後の培養細胞を収穫（ハーベスト）してから加工、包装といった販売製品にするまでの段階の監視を FSIS が管轄しています。FSIS の管轄対象については、安全性は既存の衛生管理と HACCP の適用で十分に確保されると考えており、培養肉に関する新たな規制策定は表示規則のみだとしています。

【WHO】　WHO と国連協力機関の、環境要因による病気を減らし、命を救うための 500 の対応の一覧

世界保健機関（WHO）、国連開発計画（UNDP）、国連環境計画（UNEP）、国連児童基金（UNICEF）は、環境リスク要因による死亡や疾病を減らすための 500 の実践的な行動をまとめた「健康と環境に関する世界保健機関とその他の国連のガイダンスの概要」を作成した。この一覧の行動が実施されれば、世界の死亡数の約 25%を防ぐことができる。これは、政府省庁の職員、地方政府の政策立案者、国内の国連職員及びその他の意思決定者向けである。大気汚染、放射線、気候変動、自然と健康、安全で健康的な食品などを含む 12 のテーマで構成されている。

【別添：MFDS】　EU へ輸出したラーメンにおける 2-クロロエタノール検出について

韓国の食品医薬品安全処（MFDS）は、欧州に輸出したラーメンで 2-クロロエタノールが検出されたと EU 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）に通知されたことを受けて、関連製品の検査と製造業者 2 社に対する現場調査を実施した。本件に関する Q&A も公表している。

＊ポイント：　昨年から EU で問題になっているエチレンオキシド（EO）の関連記事です。EO は北米では農産物の燻蒸剤として使用されていますが、EU では認可されていません。2-クロロエタノール（2-CE）は EO の変換物質であり、EU は EO と 2-CE を合わせて規制しています。MFDS は、関連製品から EO は検出されず、製造工程においても EO を使用していないことを確認したと報告しています。そのため、EO 以外の汚染源の可能性も考慮した上で、2-CE に関する暫定基準を設定しました。現時点で汚染の原因は不明なので調査を続けるとしています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【WHO】
1．WHO と国連協力機関の、環境要因による病気を減らし、命を救うための 500 の対応の一覧
2．よりクリーンな調理への移行
3．国際がん研究機関（IARC）
【FAO】
1．FAO は食料危機が起こる前に阻止することに、より集中することを呼びかける
2．現実に変えよう：食品ロス・廃棄を減らす
3．Codex
【EC】
1．欧州委員会規則(EC)改定：麦角菌核・麦角アルカロイド、トロパンアルカロイド
2．Bamboo-zling：竹の「粉末」を含むプラスチック製の食品接触物質（FCM）に関する EU の執行行動について
3．食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）
【EFSA】
1． EFSA 第 25 回科学会議－食品中マイクロ及びナノプラスチックのヒト健康リスクを評価するために調整されたアプローチ
2． ONE 会議 2022 年－要旨募集
3． 新規食品関連
4． 農薬関連
【FSA】
1．FSA リスクコミュニケーションツールキット
2．FSA ブログ
3．2021 年 9 月の FSA 理事会ペーパーが発表される
【DEFRA】
1．食品中残留農薬：2021 年四半期報告
【BfR】
1．カラフル、長持ち、風味が良い－人々が食品添加物について思うのはどんなこと？
【RIVM】
1．食品安全早期警告ユニット：2020 年次報告書
【ANSES】
1．恐ろしい蜜蜂の病気の拡散を監視する新しい方法
【FSAI】
1．リコール情報
【FDA】
1．ハリケーン Ida による洪水地域の食料生産者向けリソース
2．FDA は電子商取引に関するよりスマートな食品安全の新時代サミットを主催する
3．食品安全教育月間
4．FDA の教育関連資料ライブラリ更新
5．警告文書
【USDA】
1．USDA は動物細胞由来の肉や家禽製品の表示について意見募集
【CFIA】
1．子供の食品プロジェクト年次報告 2019 年
【FSANZ】
1．食品基準通知
2．食品基準ニュース

【TGA】
1．安全性警告
【香港政府ニュース】
1．食品安全に関する 2021/2022 年学校ウェビナー
2．食品安全センターは無許可で輸入された 1 種のミルクを消費しないよう呼びかける
3．食事からのナトリウム及び糖分の削減
4．違反情報
【MFDS】
1．日本産輸入食品の放射能検査の結果
2．体脂肪を減らす正しい方法！
3．プロバイオティクス製品など不当広告行為の集中点検の結果
4．ニベを購入するとき、ロングネックニベなどに騙されないでください
5．食薬処 - 関税庁、海外直輸入食品安全管理のための協力強化
6．政府、2022 年 2 月までに食品栄養情報を標準化して公表
7．福島原子力発電所の汚染水放出実施計画案発表に伴う緊急の関係次官会議を開催
8．回収措置
【SFA】
1．Woodlands の無許可のザルガイ加工施設について
【FSSAI】
1．州の食品安全部署は植物由来の飲料や食品の製品ラベルへの乳製品用語の使用を調査するよう指示される
【その他】
・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
・ ProMED-mail 2 件
・ Eurekalert 4 件

別 添
【MFDS】EU へ輸出したラーメンにおける 2-クロロエタノール検出について

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

1．WHO と国連協力機関の、環境要因による病気を減らし、命を救うための 500 の対応の一覧

WHO and UN partners' compendium of 500 actions aims to reduce diseases from environmental factors and save lives

3 September 2021

https://www.who.int/news/item/03-09-2021-who-and-un-partners-compendium-of-500-actions-aims-to-reduce-diseases-from-environmental-factors-and-save-lives

世界保健機関（WHO）、国連開発計画（UNDP）、国連環境計画（UNEP）、国連児童基金（UNICEF）は、環境リスク要因による死亡や疾病を減らすための 500 の行動をまとめた

新しい資料を作成した。この一覧の行動が実施されれば、世界の死亡数の約 25%を防ぐことができる。環境汚染をはじめとする環境リスクは、心臓病、脳卒中、中毒、交通事故などによる死亡原因の 24 %を占める。国、地域、地方、部門ごとのレベルで大胆な予防措置を講じることにより、犠牲者を大幅に減らし、さらにはなくすことも可能である。

この「健康と環境に関する世界保健機関とその他の国連のガイダンスの概要」は、政府省庁の職員、地方政府の政策立案担当者、国内の国連職員及びその他の意思決定者向けであり、疾病を予防する健康的な環境を作る取り組みのための実践的な行動の情報を入手できる。この一覧は、大気汚染、安全でない水、衛生、気候と生態系の変化、化学物質、放射線及び職業上のリスクなど、健康に対する環境リスク要因を包括的に扱うための行動や提言を示す。WHO のウェブサイトでアクセスできるほか、オフラインで参照できる PDF ファイルも提供され、都市や都市居住などの優先的な行動設定や、子どもの環境衛生などのトピックも含む。

環境リスク要因に起因する死亡の 3 分の 2 は、心臓病、脳卒中、がんのような非伝染性疾患（NCD）によるものであり、一覧に示された行動は、NCD 蔓延に対処するために重要な要素となっている。また、中低所得国では、あらゆる種類の疾病や傷害において環境負荷が最も大きいため、この資料は健康の公平性を実現する上でも重要な役割を果たすことが可能である。

この一覧は、適宜情報が更新されていく。各アクションは簡潔に説明されており、より詳細な情報源が表示される。概要を示した各介入策は、主に関与する部門、実施レベル、および規制、税金、補助金、インフラ、教育、コミュニケーションなどの必要な手段によって分類されている。

＊Welcome to the global repository of interventions for creating healthier environments and improving health
https://www.who.int/tools/compendium-on-health-and-environment

＊健康と環境に関する世界保健機関とその他の国連のガイダンスの概要
Compendium of WHO and other UN guidance on health and environment
https://www.who.int/publications/i/item/WHO-HEP-ECH-EHD-21.02

＜目次＞

１．背景
　ターゲットオーディエンス、使い方
２．大気汚染
　外気、屋内空気の汚染
３．洗う
　水、衛生、個人の衛生
４．固形廃棄物
５．化学物質
　化学物質安全性、化学事故

６．放射線
紫外線－天然及び人工、電磁場、医療被曝、ラドン、食品と水の放射能、放射線緊急事態
７．気候変動
８．自然と健康
自然、生物多様性、生態系を健康のために守る、ベクターコントロール
９．安全な環境と動きやすさ
安全で持続可能な輸送・運動のための環境、溺死や転倒や火傷を防ぐ安全な環境
１０．安全で健康的な食品
食品安全と環境、健康的食生活と環境
１１．行動の優先順位設定
都市部で、住居、職場、医療施設
１２．分野横断的トピックス
子どもの環境健康、全ての政策に健康を、健康影響評価

２．よりクリーンな調理への移行

Transitioning to Cleaner Cooking
6 September 2021
https://www.who.int/news-room/feature-stories/detail/transitioning-to-cleaner-cooking

スマート装置が如何にしてクリーンな調理を可能にすることで健康の平等を推進するか

液化石油ガス（LPG）燃料のようなクリーンな調理法を可能にすることが、低所得家庭での屋内空気汚染暴露を減らすための最大の障害のひとつである。新しい研究は「使った分だけ支払う」スマートメーター技術がこの問題の新たな解決方法になるかもしれないことを示唆する。この技術により LPG シリンダーを丸ごと前払いする代わりに少しずつ燃料費を払えるようにする。

よりクリーンな調理法への移行

ケニアの首都ナイロビの非公式居住区に住む Anita と家族は木や木炭などの汚染の多い燃料を調理に使っていた。健康リスクを知っていたが LPG などは費用がかかるので使えなかった。しかし企業が新しい支払い方法を提案してから事態は変わり始めた。使った分だけ支払う（Pay as you go：PAYG）技術によって Anita の家族はクリーンな調理に移行できた。その後その居住区の人たちが Anita に続いた。さらに火傷や爆発が減った、一度に複数の料理ができるようになったなどのメリットを報告した。

スマート技術がもたらす手ごろな価格とアクセスの向上

PAYG 技術は、クリーンな調理用燃料を入手するための高額な初期費用という問題に対する解決法となり得る。また、パンデミックの間、PAYG の LPG プログラムに登録した調査世帯の 95%が、世帯収入の減少にもかかわらず燃料の使用を維持し、このプログラムのない世帯ではガスの平均使用量が 75%減少したという報告がある。LPG が手ごろな価格で

入手でき、家族の食生活や調理のニーズを満たすことは、都市部の貧困層の食とエネルギーの安全保障を向上させ、同時に疾病を予防するために、政策上の優先事項とすべきである。クリーンな調理用燃料を手に入れるためには、多くの人にとって価格が大きな障壁となっているため、新しい技術や革新的なソリューションを世界中の貧困層や脆弱なコミュニティに提供する必要がある。

３．国際がん研究機関（IARC）

- **ニュートリスコア：EU レベルとそれ以上で、ハーモナイズされた包装表面への栄養表示義務化が緊急に必要**

Nutri-Score: Harmonized and mandatory front-of-pack nutrition label urgently needed at the European Union level and beyond
1 September 2021
https://iarc.who.int/news-events/nutri-score/

IARC が新しい根拠要約概要「ニュートリスコア：科学に基づいた包装表面栄養表示」を発表した。この報告書は、食品の栄養の質を格付けする明確でシンプルな包装表面栄養表示が、消費者がより健康的な食品選択に向かうのを導く有効なツールであることを示す。IARC は他の栄養表示より Nutri-Score のほうが優れていることを強調し、これを広く系統的に使うことをよびかける。

＊ニュートリスコア：科学に基づいた包装表面栄養表示
https://iarc.who.int/wp-content/uploads/2021/09/IARC_Evidence_Summary_Brief_2.pdf

---

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

１．FAO は食料危機が起こる前に阻止することに、より集中することを呼びかける

FAO calls for a greater focus on heading off food crises before they strike
10 September,
http://www.fao.org/news/story/en/item/1438342/icode/

災害が発生した後ではなく、その発生よりも前に行動することが、費用対効果の高い人道的なアプローチである。現在は、技術とデータの進歩で多くの災害が予測できるようになった。その利用を拡大しなければならないと FAO が促している。災害の頻度や激しさがますます増大し、より複雑になっており、我々はこれまでと同じような戦略に頼り続けることはできない。よりスマートで効果的な方法を導入し模索していかなければならない、と FAO 危機・レジリエンス部門長の Rein Paulsen 氏が国連総会のサイドイベントで述べた。

過去 5 年間に食料危機にある人の数は増加し続けており、2020 年には 55 ヵ国で 1 億 5

千 6 百万人に及んでいる。現在は 4 千 1 万人以上の人々が危機的な水準の食料安全保障の問題に直面し、緊急の救命支援がなければ飢餓あるいはそれに近い状態に陥るリスクがある。

＊High-level Humanitarian Event on Anticipatory Action: A Commitment to Act Ahead of Crises
https://www.unocha.org/high-level-humanitarian-event-anticipatory-action-commitment-act-ahead-crises

２．現実に変えよう：食品ロス・廃棄を減らす

Make a real difference: Reduce food loss and waste!
10 September 2021,
http://www.fao.org/news/story/en/item/1438616/icode/

FAO の QU Dongyu 事務局長は、中国で開催された食品ロス・廃棄に関する国際会議において、世界規模の食品ロス・廃棄が農業・食料システムの機能が不十分であることを証明しており、その削減が「真に重要なことで、違いを生み」、我々がハイレベルの食品ロス・廃棄に対処しなければ飢餓やあらゆる栄養失調に終止符を打つことはできない、と呼び掛けた。その他、中国をはじめとする各国の農業大臣がスピーチを行った。

FAO 事務局長は、食品ロス・廃棄の測定と削減に関する技術的プラットフォームを設立したこと、また 2021 年 6 月に FAO 役員会議において「食品ロス・廃棄の削減のための自主的行動規範」を採択したことにも言及した。

2021 年 9 月 29 日は、食品ロス・廃棄啓発のための国際デーである。

＊International Day of Awareness of Food Loss and Waste
http://www.fao.org/international-day-awareness-food-loss-waste/en/

３．Codex

- **CCFA52 / 食品添加物部会は通常通りの活動を強調して進行中**

CCFA52 / food additives committee gets underway stressing business as usual
01/09/2021
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1437411/

2021 年 9 月 1 日から 10 日までオンラインで開催されるコーデックス食品添加物部会（CCFA）の開会式に、400 名を超える代表者が集まった。CCFA 議長の Yongxiang Fan 氏（ホスト国：中国）は、パンデミックは部会の活動や基準の策定に影響を与えていないとし、「第 42 回総会でも支持されており、食品添加物に関する作業が計画通りに進められている」と述べるとともに、コーデックスのメンバーや国際組織、そしてオブザーバーによる並外れた貢献について言及した。

＊CCFA52

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFA&session=52

- **オブザーバー団体とのライブイベントがコーデックスへの理解を深める**

Live event on Observer organizations to strengthen understanding of Codex
07/09/2021
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1438052/

2021 年 9 月 20 日（月）に、コーデックスのメンバーとオブザーバーの両方が参加できるウェビナーが開催され、現在コーデックス委員会に認定されている 240 団体の中から、さまざまなコーデックスオブザーバー団体との交流の機会が提供される。ウェビナーではオブザーバーの参加を規定する規則、彼らがコーデックスの会合にどのように、そしてなぜ参加しているのか、コーデックスがバーチャルな環境を発展させながら、コンセンサスに基づく食品安全規格を策定する重要性などを話し合う。

- **第 44 回コーデックス総会（CAC44）/　コーデックスメンバーは再度バーチャルで総会を開催することへ圧倒的な賛同を表明した**

CAC44 / Codex Members again show overwhelming support for holding a virtual Commission
08/09/2021
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1438161/

2021 年 9 月 7 日、第 44 回コーデックス総会をバーチャルで開催し、新役員の任命選挙を進めることに、コーデックス加盟国の多くが同意を表明した。必要とされる 126 の賛成票に対し、135 の賛成票が出されたことで、各国は優先事項に取り組むためにバーチャルで会合を開くという動きを再び支持した。

＊CAC44
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CAC&session=44

2021 年 11 月 8-13、15 日に討議、17、18 日にレポート採択の予定。

- **世界食品安全デー2021 報告書－賑わいと創造性の概要**

World Food Safety Day report 2021 – an overview of festivity and creativity
08/09/2021
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1438259/

今年の世界食品安全デーを祝うために少なくとも 90 カ国で 300 以上のイベントや活動

が企画された。政府機関、フードチェーン関係者、消費者、研究者らが食品安全を推進するために行った、独創的で参考になるインクルーシブなやりかたが 24 ページの報告書に収められている。6 つの国連公用語すべての報告書が入手可能で、9 月 7 日にコーデックス委員会の Twitter アカウント@FAOWHOCodex の主導する 24 時間「食品安全ツイートマラソン」中に発表された。

ツイートマラソンは毎時のツイートで、世界食品安全 2021 がまとめた多くのビデオ、写真、コンペティション、ウェビナー、イベントのいくつかを紹介した。時間を問わず食品安全リソースもツイートした。

この報告書では、多くの活動やメディアからの注目、ソーシャルメディア全体で達成した到達度、祝うに値する重要な日である理由が盛り込まれており、世界食品安全デー2021 を垣間見ることができる。キャンペーンスローガン「食品安全はみんなの仕事」と、今年のテーマ「健康な明日のために、今、安全な食品を」は、オンライン議論、講演、ビデオ、ワークショップ、職員教育、学校の授業、コンペティションに刺激を与えた。

3 周年を祝う今年の注目は、世界食品安全デーメッセージの独創的な伝え方だった。無数の GIFs、アニメーションやイメージで補完されたコンペティションの結果作られたポスターや写真が、ソーシャルメディア中に投稿された。結果的に、これらの努力は何百万ものオンラインユーザーに届き、ハッシュタグ#WorldFoodSafetyDay は 3 億 1120 万回の閲覧を記録した。

最後に、世界食品安全デーは、全ての人に安全な食品を促進し確保するために一年中尽力することだと読者に思い起こさせた。

世界食品安全デーはコーデックス委員会事務局と国際食品安全機関ネットワーク(INFOSAN)事務局の支援を受け、FAO と WHO により共同で進められている。

＊報告書：World Food Safety Day 2021

http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb6125en

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

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

１．欧州委員会規則(EC)改定

● 委員会規則(EU) 2021/1399

特定の食品中の麦角菌核と麦角アルカロイドの最大基準値に関する欧州委員会規則(EC) No 1881/2006 の改定

Commission Regulation (EU) 2021/1399 of 24 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of ergot sclerotia and ergot alkaloids in certain foodstuffs

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32021R1399

委員会規則(EC) NO1881/2006 では、麦角菌核及び麦角アルカロイドを含む食品中の汚染物質に関する最大基準値（ML）を定めている。2012 年に欧州食品安全機関（EFSA）が *Claviceps purpurea* の麦角アルカロイドに関するリスク評価を実施し、グループ急性参照用量（ARfD）1 µg/kg 体重とグループ耐容一日摂取量（TDI）0.6 µg/kg 体重/日を設定した。さらに 2017 年に EFSA が暴露評価を実施した結果、一部の集団の推定暴露量が TDI 及び ARfD に近似していた。この暴露評価の結果と、農業生産工程管理（GAP）や選別・クリーニング技術の利用により主要暴露源である穀類中の麦角菌核の低減が可能になったことを受けて、各種食品中の麦角菌核及び麦角アルカロイドの ML を改定する。穀類のうちライ麦は特に汚染濃度が高いことから、その未加工品及び製粉加工品については他の穀類とは別途 ML を設定する。ML を適用する麦角アルカロイド 12 種に変更はない。2022 年 1 月 1 日に施行予定だが、一部は 2024 年の施行を予定している。施行前に合法的に市場へ出荷されたものについてはそのまま流通させて良い。

- **委員会規則(EU) 2021/1408**

特定の食品中のトロパンアルカロイド類の最大基準値に関する欧州委員会規則(EC) No 1881/2006 の改定

Commission Regulation (EU) 2021/1408 of 27 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of tropane alkaloids in certain foodstuffs

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32021R1408

2013 年に EFSA がトロパンアルカロイドである(-)-ヒヨスチアミン及び(-)-スコポラミンの合計としてグループ ARfD 0.016 µg/kg 体重を設定した。2016 年、EFSA の評価結果をもとに「キビ、ソルガム、ソバ又はそれらに由来する製品を含む乳幼児向けの穀類を主原料とする加工食品及びベビーフード」について、アトロピンとスコポラミンの各 ML が設定された。その後、EFSA が EU 域内で集めた汚染実態データに基づく暴露評価を実施したところ、一部の集団において推定暴露量が ARfD を超過していた。この結果を受けて、暴露への寄与率の高い穀類及び穀類製品とハーブ製品（infusions）を対象にトロパンアルカロイドの ML（アトロピンとスコポラミンの合計として）を新設する。ある種の穀類では、選別・クリーニング技術を利用することで汚染源となる *Datura stramonium* などのトロパンアルカロイド含有種の種子の除去が可能である。しかし、ソルガム、キビ、トウモロコシ及びソバでは除去できないことから、穀類については、それらの未加工品及び加工品を ML 設定の対象にした。また以前に設定した乳幼児向け食品に関する ML 適用対象にトウモロコシを追加する。2022 年 9 月 1 日に施行予定であり、施行前に合法的に市場へ出荷されたものについてはそのまま流通させて良い。

２．Bamboo-zling：竹の「粉末」を含むプラスチック製の食品接触物質（FCM）に関する EU の執行行動について

EU Enforcement Action on plastic Food Contact Materials (FCM) made of bamboo 'powder'

https://ec.europa.eu/food/safety/agri-food-fraud/eu-coordinated-actions/bamboo-zling_en

2019年から2021年5月までの間に、竹繊維を含む食品接触物質（FCM）に関する通知が77件、食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）に報告された。通知された不適合の多くは、竹の添加物を充填剤として無許可で使用したり、100%竹で作られていると偽りの表示をしたことに関するものであった（訳注：100%竹で製造された物は合法）。

これらの製品は、しばしば「天然」「エコフレンドリー」「肥料になる」「リサイクル可能」と謳って販売されているが、そのような誤解をまねく偽りの表示は、持続可能な製品であると環境意識の高い消費者を騙して購入させている。竹繊維やその他の植物の粉砕物をプラスチック製FCMに使用すると、プラスチックの分解が加速して成分が食品に移行して公衆衛生上のリスクとなる可能性もある。

食品との接触を意図したプラスチック材料は、十分に評価され、プラスチック製FCMに関する規則(EU)10/2011に基づいて認可された物質でのみ製造することができる。竹などの植物由来の添加物が含まれたプラスチックFCMは認可されておらず、これらの添加物を含むプラスチックFCMをEU市場に出すことは違法である。

このようなプラスチック製FCMが継続的に市場に出回っていることを受けて、欧州委員会とEU加盟国およびEU食品偽装ネットワークの参加国は、2021年5月6日に、EUの執行行動計画を開始することに合意した。

行動計画の目的は以下を保証することである；

- 違法な植物由来の添加物を含むプラスチック製品が国境で拒否され、EU市場に入らないようにすること
- 誤って申告されたプラスチック製品の関税が回収されること
- 事業者は、加盟国の執行機関および管轄当局により、これらの製品の違法性について注意を喚起されること
- 健康リスクを含めた問題を消費者に認識してもらうこと

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/

29/08/2021～11/09/2021 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）

パキスタン産コメのクロルピリホス、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン、ドイツ産ダイエット飲料中のインド産モリンガの葉粉末のエチレンオキシド、インド産炭酸カルシウムの未承認物質 2-クロロエタノール、ドイツ産バイオコールドプレスヘンプオイルのテトラヒドロカンナビノール(THC)・CBD 及び CBDA 高含有、スロベニア産モリンガヘンプティー20 ピースの THC・CBD 及び CBDA 高含有、中国産ポテトマッシャー からの一級芳香族アミンの溶出 (FCM)、トルコ産レモンのクロルピリホス-エチル、インド産ショウガ粉末の未承認物質エチレンオキシド、アラブ首長国連邦で生産したインド産フェヌグリークの葉のクロルピリホス・チアメトキサム・クレソキシムメチル、フランス産冷凍ホタテ貝のカドミウム、ドイツ産ローカストビーンガム及び関連製品のエチレンオキシド、ドイツ産ディルチップスの多環芳香族炭化水素及びクリセン、ドイツ産フードサプリメントに使用されているスペイン産タケノコ抽出物の未承認物質エチレンオキシド、スペイン産フードサプリメントの未承認物質エチレンオキシド、ドイツ産添加物(ローカストビーンガムとグアーガムの混合物)の未承認物質エチレンオキシド、シリア産酢漬けのブドウの葉のクロルピリホス・カルベンダジム及びテフルベンズロン、産出国不明 CBD オイルのテトラヒドロカンナビノール(THC)、スペイン産メカジキの水銀、ベトナム産冷凍カエルの足のニトロフラン(フラゾリドン)、アイスランド産飼料用海藻ミールの高濃度のカドミウム、ノルウェー産ソースとドレッシング用乾燥スパイス及び乾燥ミックスの生産に使用された中国産デンマーク経由キサンタンガムのエチレンオキシド、ウクライナ産インスタント麺の未承認物質エチレンオキシド、など。

注意喚起情報（Information Notification for Attention）

エジプト産オレンジのクロルピリホス、ドイツ産七面鳥飼料プレミックスの抗コクシジウム薬-モネンシン及び亜鉛、南アフリカ産グレープフルーツのブロモプロピレート、トルコ産レモンのプロクロラズ、アルジェリア産赤エビ(ヒカリチヒロエビ)とヨーロッパアカザエビの亜硫酸塩、ポーランド産生鮮セロリのカドミウム、ポーランド産キュウリのジクロルボス、ベトナム産ザボンの未承認物質プロパルギット及びフェノブカルブ、ポーランド産バタークッキーの 3-MCPD エステル類高含有、フランス産チルドマスのヒスタミン、フランス産イワシのヒスタミン、オランダ及び英国産ショウガの根抽出物 5%のエチレンオキシド、ロシア産スパイス・ハーブ及び添加物ミックスの未承認着色料スーダン 1、中国産食品と接触することを目的としたプラスチック素材(Chochla Florina)から作られた製品からの一級芳香族アミン(PAA)の溶出、ドイツ産フードサプリメントの多環芳香族炭化水素及びベンゾ(a)ピレン、スペイン産イタリアで洗浄した生きたムラサキイガイの下痢性貝毒 (DSP) オカダ酸、スペイン産解凍ツナロインのアスコルビン酸 E300E301 高含有、中国産インスタント麺の 2-クロロエタノール、エジプト産有機マジョラムの過塩素酸塩、など。

通関拒否通知（Border Rejection Notification）

ニカラグア産有機ピーナッツのアフラトキシン、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1、

インドネシア産ナツメグのオクラトキシン A、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン、インド産ピーナッツのアフラトキシン B1、エクアドル産プランテーンのイマザリル、中国産ナイロン製台所用品セットからの一級芳香族アミンの溶出、米国産ピスタチオのアフラトキシン、中国産冷凍イチゴのイプロジオン及びプロシミドン、インド産ササゲのクロルピリホス及びプロフェノホス、インド産ピーナッツのアフラトキシン、中国産持ち帰りマグの麦わら+プラスチック(PP)混合物の未承認使用、中国産茶のトルフェンピラド、米国産ピスタチオのアフラトキシン B1、中国産緑茶のトルフェンピラド、ブラジル産ピーナッツのアフラトキシン、インド産冷凍エビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ)、ドイツ産ミネラル水のホウ素高含有、トルコ酸ミネラル水のホウ素高含有、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ酸生鮮ペッパーのフロニカミド、米国産ピーナッツのアフラトキシン、ジョージア産殻をとったヘーゼルナッツのアフラトキシン、など。

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

１．　EFSA 第 25 回科学会議－食品中マイクロ及びナノプラスチックのヒト健康リスクを評価するために調整されたアプローチ

EFSA Scientific Colloquium 25 - A coordinated approach to assess the human health risks of micro - and nanoplastics in food
EFSA Journal 2021;18(8):EN-6815　31 August 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6815
(イベント報告書)

2021 年 5 月 6～7 日に開催されたオンライン会議は、研究者、リスク評価者、リスク管理者が共にマイクロ及びナノプラスチックの現状と進行中の研究を理解し、協力を促進し、相乗効果を構築するために EFSA が企画した。この会議の目的は、科学的知見のギャップ（不足）を埋めることに寄与し、ヒトの健康へのマイクロ及びナノプラスチックのリスク評価を促進し、新しいデータを政策決定につなげるのを促進することだった。オープニング全体会合の後、次の 3 つの特別セッションにおいて EFSA CONTAM PANEL 2016 の声明以降に得られた科学的根拠の概要が提供された：マイクロ及びナノプラスチックのための、(1)分析法、(2)暴露、(3)ハザード同定およびキャラクタリゼーション。参加者は、この 3 つの分野の分科会を通して、相乗効果、進行中と計画中の研究活動との協力の機会、食品及び飼料中のマイクロ及びナノプラスチックのヒト健康へのリスクの包括的評価を行うために必要なデータ生成の優先順位を話し合った。最後の総会で専門家のパネルは、確認された優先順位、主な関係者、規制当局と市民／消費者にとっての意味を話し合った。2016 年の EFSA の CONTAM パネルの意見以来、大幅な進展があった。だが、提示された広範な不確実性リ

ストから、包括的なヒトの健康リスク評価に必要なデータを生成するには更なる努力が必要なことは明らかである。この問題の複雑さ、学際性、グローバル性から、リスクの認識と利害関係者の優先事項に対処する全ライフサイクルのリスク評価には、様々な利害関係者の専門知識、調整された研究構想、国際協力が必要である。

２．ONE 会議 2022 年－要旨募集

ONE Conference 2022 - Call for abstracts

2021/09/08

https://www.youtube.com/watch?v=QUthxcr8_YY

（YouTube 動画）

2022 年 6 月 21-24 日にブリュッセル（及びウェブ）で開催予定の「ONE – 健康、環境、社会 – 2022 年会議」に向けて要旨を募集している。〆切りは 2021 年 9 月 30 日。

３．新規食品関連

- **オルトケイ酸-バニリン複合体(OSA-VC)の技術支援要請に関する技術的報告書**

Technical report on the request for technical assistance on orthosilicic acid - vanillin complex (OSA - VC)

EFSA Journal 2021;18(9):EN-6838　8 September 2021

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6838

(技術的報告書)

申請者から提出された情報に不確実性や不明瞭な点があったため、EFSA は追加情報の提出を要請していた。その後に提出された情報では技術的な欠点やナノ粒子の存在の可能性が指摘され、それらに関するさらなる追加情報の提出を求めたが、申請者からの回答はなく、従って提供されたデータに基づくと、この新規食品の化学的な同定や OSA - VC 溶液/懸濁液のナノ粒子の存在に関する確固たる結論を出すことはできない。

- **第三国由来伝統食品としてのアラビカコーヒーの木とロブスタコーヒーの木由来乾燥チェリーパルプの通知に関する技術的報告書**

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

EFSA Journal 2021;18(9):EN-6808　2 September 2021

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6808

(技術的報告書)

Luigi Lavazza SpA が申請した、第三国由来伝統食品（TF）としての *Coffea arabica* L. および *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner の乾燥チェリーパルプに関する評価。この TF の浸出液は、イエメンとエチオピアで 25 年以上食されてきた。EU における販売も浸出

液の原料とすることを意図している。入手可能なデータを考慮して、EFSA はこの伝統食品の EU 域内での市販に安全上の意義を唱えない。

４．農薬関連

- **ビフェナゼートの農薬リスク評価のピアレビュー改訂**

Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance bifenazate
EFSA Journal 2021;19(8):6818　30 August 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6818
(農薬の結論)
　情報不足と懸念が確認された。

- **ブラックベリーとラズベリーのシフルフェナミドの既存 MRLs 改訂**

Modification of the existing maximum residue levels for cyflufenamid in blackberries and raspberries
EFSA Journal 2021;19(8):6831　30 August 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6831
(理由付き意見)

- **各種作物のエマメクチンの既存 MRLs 改訂**

Modification of the existing maximum residue levels for emamectin in various crops
EFSA Journal 2021;19(8):6824　30 August 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6824
(理由付き意見)

- **各種作物のアセタミプリドの既存 MRLs の改訂**

Modification of the existing maximum residue levels for acetamiprid in various crops
EFSA Journal 2021;19(9):6830　7 September 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6830
(理由付き意見)

- **ペンチオピラドの既存 MRLs のレビュー**

Review of the existing maximum residue levels for penthiopyrad according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005
EFSA Journal 2021;19(9):6810　2 September 2021
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6810
(理由付き意見)
さらなる検討が必要。

- **耕地作物、観賞用花壇、観葉植物、植林、観賞用木本植物、観賞用作物、野菜作物、ベリー果実作物、梨状果実作物、核果及びオリーブの木の作物の殺虫剤として、また野菜と観賞用植物作物の殺菌剤として、植物保護に使用されるブラックソープ E470a の基本物質申請に関する加盟国と EFSA との協議結果**

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for approval of black soap E470a to be used in plant protection as an insecticide on arable crops, ornamental flower beds, house plants, plant trees, ornamental woody plants, ornamental crops, vegetables crops, berry fruit crops, pome fruit crops, stone fruit and olive tree crops; and as a fungicide on vegetables and ornamental plant crops

EFSA Journal 2021;18(8):EN-6828　30 August 2021

https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6828

(技術的報告書)

EFSA が協議結果をまとめ、個別に受け取ったコメントに関する EFSA の科学的見解を提示した。(注釈：ブラックソープ E470a は脂肪酸のカリウム塩)

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

１．FSA リスクコミュニケーションツールキット

The FSA Risk Communication Toolkit

12 May 2021

https://www.food.gov.uk/research/research-projects/the-fsa-risk-communication-toolkit

ー政策、科学及び戦略チームが効果的なリスクコミュニケーションを計画するためのツールキットとチェックリストー

リスクコミュニケーションとは、健康、経済あるいは社会福祉に対する脅威に直面している人々と専門家との間でリアルタイムの情報、助言及び意見交換を指す。

目的

このツールキットは、食品のリスクを消費者に伝えるための枠組みを提供する。このツールキットは以下を意図して開発された：

- リスクコミュニケーションの計画を厳密にし、最新の考え方にする。
- 科学、政策、戦略チームが効果的にコミュニケーション方法を理解できるよう支援する。

研究アプローチ

ツールキットの内容は、FSA 科学評議会および FSA 社会科学諮問委員会のワーキンググループからの助言をもとにし、以下のような独自の研究によって裏付けられた：

- リスクコミュニケーション理論と、他の 18 の政府機関による独自のコミュニケーションツールキットの設計手法を調査した入手可能な文献のレビュー。
- イングランド、ウェールズ、北アイルランド全域のコミュニケーション実施者、仲介者、および消費者を対象とした定性研究。

このツールキットとともに、リスクコミュニケーションを開発する際に使用するチェックリストも提供する。ツールキットに説明されている基本原則は、キャンペーンの企画に秩序と明確さをもたらすために開発された政府コミュニケーションサービスの OASIS モデルを補完するものである。

＊ツールキットのチェックリスト

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-risk-analysis-checklist-final.pdf

本資料は、リスクコミュニケーションを開発する際のチェックリストとして使用すべきである。より詳細な資料が利用できる。このツールキットの原則は、政府コミュニケーションサービスの OASIS モデルを補完するものである。

このツールキットは、人々とリスクコミュニケーションを行う際に必ず考慮すべき 7 つの原則を示す。

状況（コンテキスト） - オーディエンスは誰か、彼らにとってリスクはどのような意味を持つかを考慮する

- コミュニケーションの相手は誰か？
- この問題について、消費者が今何を考え、何を言っているかを知っているか？彼らはどこから情報を得ているのか？
- 年齢性別などの層、ライフステージ、居住地により標的を絞ることができるか？
- リテラシー、理解力レベルを検討したか？

目的 – あなたのコミュニケーションで達成したい結果を明確に把握したか？

- 人々に何を感じ、何を考え、何をしてもらいたいのか？
- 人々に望む特定の行動があるか、それは明確にメッセージに含まれているか？（例えば、消費者に鶏肉を洗わないように呼びかける、フードアラートに登録してもらう、など）
- 特定の状況に反応しているか？
- 英国の食品への信頼を保護しているか？FSA の評判を保護しているか？

管理 - 可能な限り状況（物語を含む）を管理することで、物事の進展に影響を与える

- あなたは、リスクに関してより理解を深める必要があるか？
- 対象のオーディエンスでコミュニケーションを試したか？
- メッセージの優先順位、正しい順序及び他のチャネルにおいてメッセージを裏付ける方法について検討したか？
- タイミングの影響について検討したか？
- 質問される可能性のある事項を把握しているか？

透明性 - 不確かであっても、すべてのコミュニケーションにおいてオープンで誠実であること

- 決定の背景にあるエビデンスを提示したか？
- 事実を提示したか？追加の情報収集のために実施している事は何か？
- 助言又はエビデンスが変更された時、その事実と理由を認識できたか？
- リスク及びそのリスクに対してどの程度確信しているかの両方について明確か？

提示 - リスクを表現するために使用する言語、書式及びデータの種類を検討すること。情報の提供の仕方は、その情報の受け取られ方に影響を与える

- 定量的データ - リスクや不確実性について数字を使用し、説明する場合（例：パーセンテージや頻度を使用)。定量的な情報が多すぎると圧倒されてしまう。
- 定性的データ - リスクや不確実性を言葉（例：高い、中低度）で説明する場合。様々な解釈が可能となる。
- 構成 - 確率の表現を用いたリスクの提示。
- 可視化- イラスト（グラフ、円グラフなど）を用いリスクを提示する。感情に訴え興味をそそるが、明確で適切かつ複雑すぎないことが必要。

発信 - メッセージを広めるために選択したチャネル（メッセンジャーも含む）の影響を考慮したか

各チャネルのメリットデメリット及びメッセンジャーの種類を考慮すること

- 重大なリスクコミュニケーションには従来のメディアチャネルが期待されるが、メッセージがメディア側によってフィルターされる可能性がある
- ソーシャルメディアは、消費者を迅速に惹きつける可能性があるが、信頼性が低いとみなされる可能性がある
- 独立した組織からのメッセージは公平であるとみなされるが、独立性が専門性に裏打ちされていることが重要
- 第三者の「お墨付き」/視点 - 専門家は信頼性を高め、独立性を強化できる

評価 - 成功した結果にリスクコミュニケーションがどのように貢献したかを理解する

- 実施した内容の効果を評価することができるか？
- 学ぶべき明確な教訓はあるか？

２．FSA ブログ

- **Greggs はどうやって新しい包装済み直接販売(PPDS)食品規制に備えたか**

How Greggs prepared for the new Prepacked for Direct Sale (PPDS) food legislation
27 August 2021
https://food.blog.gov.uk/2021/08/27/how-greggs-prepared-for-the-new-prepacked-for-direct-sale-ppds-food-legislation/

包装済み直接販売食品（PPDS）のアレルゲン表示法が 2021 年 10 月 1 日から変わる（通称：ナターシャ法)。今後は直接販売用の包装済み食品に、成分とアレルゲンの情報が表示

される必要がある。

事業者の準備を助けるために我々は小規模事業者向けウェビナーを開催した。ウェビナーでは、ナターシャ・アレルギー研究財団から、なぜこの法律が必要なのかという背景について説明があり、「ナターシャ法」として知られる新しいアレルゲン表示の変更に関する情報や、Greggs（英国のベーカリーチェーン）社による企業向けの有用なヒントも紹介された。

以下ブログでは、Greggs の食品安全規制問題部長 Claire Florey による、この変更の準備から学んだことや小規模事業者の役に立つだろう事例を紹介している。

- **戦略的サーベイランスと食品シグナル優先順位付け**

Strategic surveillance and food signal prioritisation

Jesús Alvarez-Piñera, Head of Data, Posted on:6 September 2021

https://food.blog.gov.uk/2021/09/06/strategic-surveillance-and-food-signal-prioritisation/

データ部長の Jesús Alvarez-Piñera が、英国の公衆衛生にリスクとなる可能性のある世界の新興食品安全ハザードを先回りして見つけるホライゾンスキャンアプリケーションである「シグナル優先順位付けダッシュボード（SPD）」の開発についての知見を提供する。

戦略的サーベイランスサービス

戦略的サーベイランスサービスは 2017 年に FSA の食品サーベイランスの武器を強化し食品安全任務を支援するために作られたデータサイエンスチームである。このチームは、機械学習と人工知能を使ってデータをインテリジェンスに変えるツールや技術を開発する。これにより我々や外部のユーザーがより早くより良い情報を得て消費者を守るための行動をする役に立つ。そのように内部で開発されたツールの一つが SPD である。

フードシステムの中にあるリスク

FSA は以前、フードシステムのリスクを効果的に管理するためには、リスクを能動的に認識するメカニズムが必要であることを認識した。このメカニズムは多様な情報源に簡単にアクセスできて必要に応じた検索ができる単一の収納場所（レポジトリー）である必要がある。以前はマニュアル形式で、資源を多く必要とし、効果的な行動が取れるくらい十分早期にシグナルや指標が同定できなかった。

シグナル優先順位付けダッシュボード

SPD は毎日 50 以上のオープンソースから食品、飼料、食品接触物質の関連シグナルを単一のアクセスポイントに集約する。それぞれのシグナルは、ある国にとって食品ハザードとなる可能性がある、あるいはハザードと認定された問題について、情報源が掲げた「警告」だと解釈できる。情報源は食品機関、警告システム、メディアを含む。SPD はこれらを自動的に抽出し、翻訳し（外国語の場合）、きれいにしてデータとして標準化する。シグナルはハザードの深刻度に応じて分類され、それがユーザーフレンドリーなダッシュボードを介してエンドユーザーに提供される。

食品シグナルのトレンドを同定する

ツールには、食品リスクをより良く理解するのに役立つ 4 つの重要なタブがある。

1. トレンド：24 時間以内に集めたシグナルをハイライトする
2. 優先順位高/中/低：ハザードの重症度による分類
3. 新興リスク：過去 30/60/180/360 日以内に見られなかった「国-作物-ハザード」の組み合わせ
4. アドバンス検索：データベース全体を任意のキーワードで検索できる

SPD 開発の課題

SPD 構築にあたって直面した二つの課題は、

- 技術用語の翻訳
- 異なるユーザーグループにとってのハザードの優先順位付け

SPD は、多くの EU 管轄当局のウェブサイトを監視している。これらのウェブサイトではリコールやその他の警告が英語で公開されていない。製品や危険性、メーカーの詳細などの重要な情報を一貫したフォーマットで抽出するためには、カスタムの翻訳エンジンの開発が必要であった。また、ハザードの重要性の捉え方も、それぞれ異なる部分があり、お互いに受け入れられるルール作りが必要であった。そのためには、ユーザーがルールを修正したり、フードシステムの進化に応じて新しいルールを追加したりできるような、柔軟性のあるツールであることが非常に重要であった。

フードシステムにとっての SPD のインパクト

SPD はユーザーに、データソースとシグナルの優先順位付けに使ったロジックに関して、完全なる透明性とコントロールを提供した。それは英国に影響する可能性のある食品安全問題への我々の概観を劇的に改善した。

SPD によって我々は第三者システムへの依存を減らし、予算を節減することができた。また SPD は第三者システムより一週間早くシグナルを報告する。戦略や戦術、運用上の問題や傾向の分析を行う際、また介入策を策定する者にとって、このような早期の通知には計り知れない価値がある。

SPD の将来

公開性と透明性は FSA の重要な柱である。我々は集めたデータの多くをオープンデータとして公表している。FSA 以外の予想されるユーザーにも SPD へのアクセスを提供したいと考えており、現在、適切なガバナンス、データセキュリティ、プライバシーの保護の確保に向けて、情報管理チーム、セキュリティチーム、法務チームと協力して作業を行っている。

３．2021 年 9 月の FSA 理事会ペーパーが発表される

FSA Board meeting papers published for September 2021

2 September 2021

https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meeting-papers-published-for-september-2021

2021 年 9 月 15 日にオンラインで FSA 理事会が開催される。議題は、FSA/FSS 食品基

準年次報告書、ゲノム編集、動物福祉の更新情報、運用転換プログラム - 将来の宅配モデルに関する公開協議、インシデントとレジリエンスの年次報告書、など。

オンラインから登録すれば視聴が可能。(https://fsaboardmeetings.glasgows.co.uk/home)

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

１．食品中残留農薬：2021 年四半期報告

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2021

9 September 2021

https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2021

＜2021 年第 1 四半期＞

今年の計画では 395 種の農薬を測定しており、第 1 四半期には食品 17 品目について 531 サンプルを検査した。EU 離脱後の最初の報告であり、グレートブリテン（GB）で採集したものと、EU の基準が適用される北アイルランドで採集したものは扱いを区別した。検査の結果、220 サンプルで残留が確認され、15 サンプルが最大残留基準（MRL）を超過した。

MRL を超過し、短期リスク評価を実施したものは次の通り：ナスの塩素酸塩、バナナのクロルピリホス、さや付きマメ（Guar beans）のクロルピリホス、ジアフェンチウロン、ジメトエート・オメトエート、ブロッコリーのクロルピリホス、ジメトエート・オメトエート、ブドウのエテホン、コメ（バスマティ米）のクロルピリホス、トリシクラゾール。暴露によるリスク評価の結果、大部分は健康への懸念はなかった。しかし、ブロッコリーのクロルピリホスの残留については、多量摂取（97.5th パーセンタイル）の場合に急性の有害影響があるのか結論を出すことができなかった。クロルピリホスについて EFSA が急性参照用量（ARfD）を設定していないため、EFSA が最小毒性量（LOAEL）と判断した発達神経毒性試験の用量に安全係数 1000 を適用した 0.0003 mg/kg 体重を毒性の参照用量として採用し、4-6 才児での暴露量を評価したところ、この参照用量を大幅に超過していた。また、遺伝毒性の可能性についても不確定である。2020 年に EU 及び英国ではクロルピリホスの認可が取り下げられ、残留が確認されたものは撤収されている。

＊Pesticide Residues in Food

https://data.gov.uk/dataset/5d5028ef-9918-4ab7-8755-81f3ad06f308/pesticide-residues-in-food

個々の結果の詳細（小売及び製造業者、検査結果）を ODS（Open Document Spredsheet）で入手できる。

●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．カラフル、長持ち、風味が良い－人々が食品添加物について思うのはどんなこと？
Colourful, extended shelf life, and flavourful - What does the population think about food additives?
07.09.2021
https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2021/38/colourful__extended_shelf_life__and_flavourful___what_does_the_population_think_about_food_additives_-282507.html

色素や防腐剤、乳化剤や甘味料など－菓子、飲料や他の加工食品の成分表にはよく食品添加物が含まれている。最新のドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)による代表的な調査から、国民の 55%が食品購入時に添加物を避けようとしていることが示された。「多くの人々は起こりうる健康影響を心配すると同時に、食品添加物について十分な情報を得ていないと感じている。食品添加物は欧州では厳格な評価を受けている。意図した用途がどんな健康障害にも関連しない場合のみ使用できる。」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べている。

＊食品添加物の A-Z インデックスへのリンク
https://www.bfr.bund.de/en/a-z_index/food_additives-130074.html

添加物は技術的な目的のために食品に添加される。例えば、色素は見た目に、乳化剤はテクスチャーに、甘味料は食品の味に影響を与える－これらは本調査の回答者の大半が重要である、またはかなり重要であると評価した特性である。

半数以上が食品購入時に添加物を避けようとしている。大部分の回答者にとって、添加物について認識されている健康リスクは、価値があると評価された利益よりも大きく、その傾向は特に甘味料、色素、風味調味料に当てはまる(それぞれ 40%以上)。中でも、不耐症の可能性、がんや肥満の促進は、回答者が食品添加物と関連づけているリスクである。

さらに、結果によると、国民は食品添加物に関する自らの知識が少ないと評価している。一方、人々は、例えば食品添加物の機能や起こりうる健康リスクに関して十分な情報を得ていないと感じている。また、一般的に使用される食品添加物でさえ多くの人に知られていないことが示された。各州の回答者の 40%以上は、調味料グルタミン酸ナトリウムや甘味料アスパルテームを知らない。全ての人々が個々の食品添加物の主な機能を認識しているわけではない。たとえばカロテンが色素として使用されていることは大多数が知っているが、乳酸が主に保存料として使用されていることを知っていたのは回答者のおよそ 1/4 であった。

食品添加物という用語は EC 規則 No. 1333/2008 に定義されている。それによると、技術的な目的で食品に添加される、栄養価のある、あるいはない物質と定義されている。食品添加物は事前に承認されている場合のみ EU で使用できる。その前提条件は当該物質が意図した用途で健康に害のないことである。さらに、その添加物に技術的な必要性がなければならず、消費者はその使用によって惑わされてはならない。EU で承認されている食品添加物には E 番号が与えられており、成分表に明記しなければならない。

＊食品添加物に特化した消費者モニターのオンライン PDF

https://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-consumer-monitor-2021-special-additives-in-food.pdf

2021 年 5 月 19-24 日に実施。回答者数 1,015 名。

知名度や認識について調査した個別の食品添加物は、乳酸、カロテン、レクチン、グルタミン酸ナトリウム、アスパルテーム、二酸化チタン。うち、知名度が最大だったのは乳酸とカロテンで回答者の 79%、最も低いのが二酸化チタンの 20%。用途についての認知度は最大がカロテンの 63%、最低が二酸化チタンの 6%。個人的な懸念があるとの回答は最大がグルタミン酸ナトリウムの 33%、最低が乳酸とカロテンの 9%で、二酸化チタンは 12%。

●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．食品安全早期警告ユニット：2020 年次報告書

Food safety early warning unit: Annual report 2020

08-09-2021

https://www.rivm.nl/publicaties/signaleringsoverleg-voedselveiligheid-jaarrapportage-2020

オランダ保健福祉スポーツ省(VWS)と農業自然水産省(LNV)が 2019 年のオランダ安全理事会助言をうけて、新興微生物及び化学リスクの監視と同定のための食品安全早期警告ユニットを作った。

このユニットは RIVM、ワーゲニンゲン食品安全研究所(WFSR)、オランダ食品消費者製品安全局(NVWA)、オランダ植物保護製品と殺生物剤認可委員会(Ctgb)、医薬品評価委員会(CBG)の専門家で構成される。最初の二回の会合が 2020 年の後半に開催された。

専門家はいくつかの問題を同定し、そのうち二つは、慎重な検討を経て VWS と LNV と NVWA に内々に（in confidence）報告された。

＊Signaleringsoverleg Voedselveiligheid: Jaarrapportage 2020

https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2021-0033.pdf

（本文オランダ語）

化学シグナルとして、グラニュライト中アクリルアミド、栄養補助食品の医学的主張、アメリカザリガニ、屋根にソーラーパネルのある建物での火災、バイオマスの熱分解とバイオ炭使用土壌改良、オレンジの皮の再利用、ハーブや野菜中ピロリジジンアルカロイド（この件は既に十分注目されているのでシグナルとしては役割を終えた）、CBD オイル中の多環芳香族炭化水素（PAH）、など。その他、機密情報 6 件含む。

●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．恐ろしい蜜蜂の病気の拡散を監視する新しい方法

A new method for monitoring the spread of a deadly bee disease

24/08/2021

https://www.anses.fr/en/content/new-method-monitoring-spread-deadly-bee-disease

アメリカ腐蛆病（American foulbrood）は、非常に感染力が強い、蜜蜂に影響を与える最も致命的な感染症である。ペニバシラス ラーベ（*Paenibacillus larvae*）という病菌が原因で、蜜蜂は幼虫から成虫に成長する過程で、巣の部屋の中で死に至る。また、除去において抗生物質による治療は効果がなく、欧州では禁止されている。アメリカ腐蛆病が巣に感染すると、県民保護局（DDPP）に届け出なければならず、通常は蜜蜂と巣を焼却する。

フランス食品環境労働衛生安全庁（ANSES） の Sophia Antipolis 研究所は、アメリカ腐蛆病を含むいくつかの病気の診断及び同定法を開発するが、スウェーデン農業科学大学、スウェーデン国立獣医学研究所、ドイツ連邦動物衛生研究所（Friedrich-Loeffler Institut）と共同で、ペニバシラス ラーベ（*P. larvae*）ゲノムの完全な解析に基づく新しい方法を開発した。研究成果は、*Environmental Microbiology* 誌に発表された。この新しい方法は、コアゲノム MLST 法（cgMLST）技術に基づいており、通常の同定方法では判別できないペニバシラス ラーベ（*P. larvae*）株の違いを検出することができる。高い精度により感染源の追跡に利用でき、新たな汚染をより確実に予防できる。また、標準化でき、複数の研究所で使用できる。

ANSES は、異なる細菌株の変動性や病原性をより深く理解するために、アメリカ腐蛆病の研究を続けている。

●アイルランド食品安全局（FSAI：Food Safety Authority of Ireland）
http://www.fsai.ie/index.asp

１．リコール情報

● エチレンオキシドの混入によるリコール

以下の製品は未承認の農薬であるエチレンオキシドが含まれていたためリコールを実施。各々の製品写真あり。

- Recall of Batches of Alpro Organic Coconut Drink due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Monday, 30 August 2021

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

ベルギー産 Alpro オーガニックココナッツ飲料。

- Recall of Several Batches of Royal Green Food Supplements due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Friday, 27 August 2021

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

フランス産 Royal Green フードサプリメントの一部。

- Recall of Certain Batches of Aptonia Sports Food Products due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Thursday, 2 September 2021

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

フランス製 Aptonia スポーツ用食品。

- Recall of Batches of Isola Bio Cuisine Cocco and Isola Bio Easy on Taste due to the Potential Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Tuesday, 31 August 2021

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

イタリア産 Isola Bio Cuisine Cocco 及び Isola Bio Easy on Taste の原料であるグアーガム。

- Recall of a Batch of New Nordic Blueberry Eyebright Plus Food Supplement due to Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Friday, 3 September 2021

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

スウェーデン産 New Nordic Blueberry Eyebright Plus フードサプリメントの原料である炭酸カルシウム。

- Recall of Certain Batches of Kiri Creamy Labneh Cheese Spread due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Wednesday, 8 September 2021

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

ポーランド産 Kiri Creamy Labneh Cheese。

- **未承認の新規食品のため Herb of the Gods 製品と Hempture Hemp CBD Isolate をリコール**

Recall of Certain Herb of the Gods Products and Hempture Hemp CBD Isolate as they are Unauthorised Novel Foods

Thursday, 2 September 2021

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

Herbs of the Gods 製品は、EU で認可されていない新規食品である植物や植物素材を含む、またはそれらで構成されているため、リコールを実施する。Hempture 社のカンナビジオール（CBD）結晶製品は EU では未承認の新規食品に該当し、消費者に対する安全性が評価されていない。製品写真有り。

- **未承認の新規食品のため Hempture の CBD 食品とヘンプアルコール飲料を撤収**

Withdrawal of Batches of Hempture CBD Food Products and Hemp Alcohols as they are Unauthorised Novel Foods

Thursday, 2 September 2021

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

Hempture CBD 食品およびヘンプアルコール飲料は、未届の施設で製品が加工されているため撤収。また、Hempture 社の製品には、CO2 抽出または濃縮された CBD も含まれており、これは未承認の新規食品に該当する。製品写真有り。

- **Lidl Ireland は保管の問題のため El Tequito Taquito をリコール**

Lidl Ireland Recalls Some El Tequito Taquitos Due to Incorrect Storage

Thursday, 2 September 2021

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

Lidl 社は、一部店舗で El Tequito Taquito を冷凍ではなく冷蔵で販売していたため、リコール。製品写真有り。

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

１．ハリケーン Ida による洪水地域の食料生産者向けリソース

Resources for Food Producers in Areas Flooded from Hurricane Ida

August 27, 2021

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/resources-food-producers-areas-flooded-hurricane-ida

FDA の「事業者向けガイド：洪水に影響されたヒト消費用の食用作物の安全性評価」では、農作物を栽培し販売している事業者が各自の農作物の被害を評価する際に利用可能な情報を提供している。洪水の影響を受けた食用作物の安全性を保証する責任はこれらの作物を栽培し販売している事業者にあるため、このガイダンスは重要なリソースである。

FDA は収穫業者に対し、一般的に作物の可食部が汚染された洪水の水にさらされた場合、連邦食品医薬品化粧品法の下で「異物混入された（adulterated：食用に適さないという意味）」とみなされる。これは、地下茎の作物（ピーナッツ、ジャガイモなど）を含むすべての食用作物に適用される。 浸水した地域やその近くにあったが、洪水の水が作物の可食部分に接触しなかった作物については、生産者は、食品安全上の問題がないかどうか、ケースバイケースで安全性を評価する必要がある。

２．FDA は電子商取引に関するよりスマートな食品安全の新時代サミットを主催する

FDA Hosts New Era of Smarter Food Safety Summit on E-Commerce

September 3, 2021

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-hosts-new-era-smarter-food-safety-summit-e-commerce

FDA は本日、オンラインで販売され消費者に直接届けられる食品の安全性について議論する 3 日間の公開ミーティングを正式に発表する官報を発行した。

「電子商取引に関するよりスマートな食品安全の新時代サミット：オンラインで販売され消費者に直接届けられる食品の安全を確保する」は 2021 年 10 月 19 日から 21 日にバーチャルで開催される。このサミットは、米国および世界各地で「B2C」（Business to Consumer の略）の電子商取引モデルを通じて、ヒトと動物用の食品がどのように販売されているかの理解を深めることを目的としている。

オンラインで食品を注文する消費者が増えていることから、このサミットの開催は、FDA の青写真「よりスマートな食品安全の新時代」で設定された目標となっている。青写真の目標は、配送の「ラストマイル」で生じる可能性があるものを含め、食品安全上の潜在的な脆弱性に対処するための行動方針を特定するためのサミットを開催することであり、FDA は、パブリックミーティングで得られた情報や、提出されたコメントをもとに、消費者の安全を守るために必要な行動（もしあるならば）を決定するのに役立てたいと考えている。

３．食品安全教育月間

Food Safety Education Month

08/20/2021

https://www.fda.gov/food/consumers/food-safety-education-month

9 月は「全米食品安全教育月間」であり、FDA はさまざまな教育リソースを紹介する。

- 安全な食品の取り扱い：食品安全のために、この４つのカギとなるステップを取ろう
- 台所の食品安全：食品を安全に購入し、保管し、調理するためのヒント
- 食中毒のリスクのある人々：食中毒のリスクの高い集団について学ぶ
- 妊婦のための食品安全：妊娠前、妊娠中、妊娠後の食品安全に関する情報
- 若者のための毎日の食品安全：家で料理をする、外食する、テイクアウトの食事を食べるなどの場合の食品安全について学ぶ
- 教育リソースライブラリー：印刷可能な教育用材料、ビデオ、など
- 生涯医療教育プログラム：食中毒の特定、治療、報告の方法を学ぶ
- 科学とフードサプライ：中学、高校のクラスで食品化学を扱おう
- 消費者食品安全教育者のためのツールボックスおよびガイド：食品安全プログラムや活動を計画、開発、評価するためのヒント、ツール、例を紹介

４．FDA の教育関連資料ライブラリ更新

FDA Upgrades Education Resource Library

September 1, 2021

https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-upgrades-education-resource-library

FDA は、食品安全・応用栄養センター（CFSAN）の教育関連資料ライブラリを更新した。消費者、産業界、教育者、栄養士、医療専門家、規制当局者を対象に、食品安全、栄養、農業バイオ技術、化粧品などに関する 350 以上の教材やビデオを提供する。クラウド型のインターフェースやキーワード検索機能などを新たに追加した。

https://www.fda.gov/food/resources-you-food/cfsan-education-resource-library

５．警告文書

- Garden Fresh Market

AUGUST 04, 2021

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/garden-fresh-market-614397-08042021

外国供給業者検証プログラム（FSVP）違反の問題。

- Genesis Nutrition Ultra Slim dba Genesis Ultra Slim

AUGUST 06, 2021

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/genesis-nutrition-ultra-slim-dba-genesis-ultra-slim-616040-08062021

未承認の新規医薬品及び不正表示の問題。製品にシブトラミンとフェノールフタレインを含む。

- Akshar Sales LLC

AUGUST 16, 2021
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/akshar-sales-llc-615274-08162021
FSVP 違反の問題。

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

１．USDA は動物細胞由来の肉や家禽製品の表示について意見募集

USDA Seeks Comments on the Labeling of Meat and Poultry Products Derived from Animal Cells
Sept. 2, 2021
https://www.usda.gov/media/press-releases/2021/09/02/usda-seeks-comments-labeling-meat-and-poultry-products-derived

ワシントン､2021 年 9 月 2 日－米国農務省(USDA)の食品安全検査局(FSIS)は本日､FSIS 管轄の動物由来培養細胞を使用して作られた肉や家禽製品の表示に関する意見や情報を募集するための規則制定案公示（ANPR: advance notice of proposed rulemaking）を発表した。FSIS はこれらの意見を、当該製品の表示の規制要件の検討に用いる。

「この ANPR は、動物の細胞培養技術を用いて作られた肉や家禽製品の適切な表示を保証する重要な段階である」と USDA の食品安全担当次官である Sandra Eskin 氏は述べた。「関係者の意見を聞くことを望んでおり、これらの製品表示の規則案に関する作業においてそれらの意見を考慮する予定である。」

2019 年 3 月 7 日に USDA と FDA は、市場に出された製品が、安全で、異物混入もなく（unadulterated：食品として適切であるという意味)、正直に表示されるようにするために、動物の細胞培養技術を使って作られ、家畜や家禽の細胞に由来する、ヒト用食品の生産を共同で監視するという正式合意を発表した。その合意のもと、FDA は細胞の収集・増殖・分化を監視する。FDA は細胞収穫（ハーベスト）段階で監視権を FSIS に移す予定である。その後は FSIS が細胞ハーベスト、加工、包装、製品表示を監視する予定である。FDA と FSIS はそれぞれの表示管轄下で細胞培養技術を用いて作られた製品の表示についての共同原則を策定することにも合意した。ナマズ以外の水産物は FDA の管轄下にあるが、肉、ナマズと家禽は FSIS の管轄下にある。

FSIS はその権限において、この製品に関する新たな表示規則以外に、細胞培養の食品に他の新しい食品安全規則を制定するつもりはない。衛生状態や危害分析及び重要管理点(HACCP)システムを要求している現行の FSIS 規則は、直ちに適用可能であり、家畜や家禽の細胞から培養された製品の安全性を確保するのに十分である。

FSIS にはすでに、2018 年の FDA との合同公開会議と、規則制定のための 2 つの請願（米国牛飼い協会とハーバード大学法科大学院動物法と政策クリニックから）を受けて、この話題に関する多数の意見が寄せられている。だが FSIS は、動物の細胞培養技術を用いて作成する肉及び家禽製品の表示規則の策定プロセスに特化した意見と情報を必要としている。

ANPR は、これらの肉や家禽製品の表示のための法令及び規則要件に関する規制策定において考慮すべき特定の課題に関する意見を募集している。例えば、栄養組成や官能特性（味、色、香り、テクスチャー）などに関する製品表示への消費者の期待、間違えたり誤解を招いたりしないような製品名、経済データ、動物の細胞培養技術を用いて作成した製品についての表示用語に関するあらゆる消費者研究について。

ANPR は、規則制定を完了する前に提出された場合には、FSIS が一般的にこれらの製品の表示をどのように評価するかについても述べている。

ANPR に関するコメント期間は 60 日間である。意見や情報の提出方法に関して ANPR や情報を見るには、FSIS の下記ウェブサイトを参照のこと。

www.fsis.usda.gov/policy/federal-register-rulemaking/federal-register-rules.

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

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

１．子供の食品プロジェクト年次報告 2019 年

Children's Food Project – Annual report – 2019

2021-07-14

https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/children-s-food-project-annual-report-2019/eng/1626276662878/1626276663550

＜要約＞

カナダ食品検査庁（CFIA）は、食品の安全性とカナダの基準の遵守を確認するために、食品中の残留化学物質や汚染物質に関するさまざまな監視プログラムを実施している。子供の食品プロジェクト年次報告（CFP）は、乳幼児や子供向け食品の残留化学物質や汚染物質の情報を収集する。2019 年 CFP の目的は以下。

- 乳児用食品におけるカナダの残留農薬及び金属/元素に関する基準の遵守について、データ収集と評価を行う
- メラミンに関する乳を主原料とする乳児用調製乳のデータ収集と基準遵守の評価を行う

2019 年 CFP では、2019 年 8 月と 9 月にオンタリオ州オタワとケベック州ガティノー地

域で、乳幼児用食品を対象に合計 298 サンプル（乳児用シリアル、果物と野菜のピューレ、乳幼児用スナック、乳を主原料とする乳児用調製乳、ヨーグルト及びヨーグルト飲料など）を採集した。

農薬に関する乳幼児用食品サンプルの全体的な遵守率は 99.7%であった。検査した合計 298 サンプルのうち 77.2％（230 サンプル）で、検出可能な残留農薬はなかった。1 サンプル（クッキー）のみで、MGK-264（別名 zengxiaoan）が 0.873 ppm 検出され、MRL の 0.1 ppm を超えていたが、安全上のリスクとはみなされなかった。298 サンプルのうち 150 サンプルが「オーガニック」と表示されていた。このうち 82.7%（124 サンプル）から残留農薬は検出されず、残りの 26 サンプルでは、農薬は検出されたもののすべてカナダの MRL を下回った。

懸念される金属/元素を検査した 251 サンプル（乳を主原料とする乳児用調製乳を除く）のうち約 53.4%で、検出可能な濃度のヒ素、カドミウム、鉛、水銀は含まれなかった。今回の調査時点では、コメと乳児用食品におけるヒ素の最大基準値（ML）はなかったが、調査終了後に無機ヒ素の ML が、精（白）米に 0.2 ppm、玄米に 0.35 ppm と設定された。ヘルスカナダは今後追加で、乳幼児向けコメ由来食品に無機ヒ素の ML を 0.1 ppm と設定する予定である。総ヒ素は合計で 19.5%の 49 サンプルで検出された。結果は 0 - 0.33 ppm の範囲であり、コメ由来の乳幼児用スナックで最も高い値を示した。カドミウムは 34.7％の 87 サンプルから、鉛は 7.6 %の 19 サンプルから、水銀は 14.7 %の 37 サンプルから検出された。濃度はいずれも安全上のリスクがあるとは考えらなかった。

乳児用調製乳 47 サンプルのうち、1 サンプル（2.1%）に 0.258 ppm のメラミンが検出されたが、ML 0.5 ppm を下回っていた。

これらのデータは、カナダの子供たちの食事からの暴露評価に役立つ。CFP の結果はヘルスカナダと共有され、検査したいずれの食品もカナダの乳児や子供に健康上のリスクを与えるものではないと判断された。オーガニックサンプルの結果は、CFIA オーガニックオフィスと共有された。来年は、シリアル、乳児・幼児用スナック、フルーツスナック、ヨーグルト、プリンのサンプルを対象に、残留農薬、有害金属/元素（ヒ素、カドミウム、水銀、鉛）、残留動物用医薬品、アフラトキシン M1 を調査する予定である。

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

１．食品基準通知

● Notification Circular　170-21

8 September 2021
https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20170-21.aspx

・　意見募集

- 乳児用調製乳コンサルテーションペーパー3　規制枠組みと定義
  カテゴリーの定義、組成、ラベルなど、乳児用調製乳の製品に関する基準を改訂し、明確にすることを目的としている。コンサルテーションペーパー3 では、特に特別な乳児用調製乳や特別食事用途の乳児用調製乳製品に関する規制の枠組みを取り上げる。募集期間は 2021 年 10 月 6 日まで。

２．食品基準ニュース

Food Standard News
Issue 198 September 2021
https://mailchi.mp/fb2aa20957cb/food-standard-news?e=21527ddb09

人事、事業計画、高度に濃縮されたカフェイン製品の危険性、第 26 回オーストラリアトータルダイエットスタディ、抗菌剤耐性サーベイランスプロジェクトキックオフ、等

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

１．安全性警告

● **He Absolute King sachets**

27 August 2021
https://www.tga.gov.au/alert/he-absolute-king-sachets

表示されない成分タダラフィルを含む。製品写真有り。

● 香港政府ニュース
http://www.news.gov.hk/en/index.shtml

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

１．食品安全に関する 2021/2022 年学校ウェビナー

Safe Food at School Webinar 2021/2022

30 Aug 2021
https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Safe_Food_at_School_Webinar_2021_2022.html

学校での食の安全を自己管理するという概念構築のために、食品安全センターは学校年度開始直前にオンライン講座を開催した。リスクの高い食品と「食の安全のための 5 つの鍵」、減塩・減糖の健康的な食事、ランチボックスの安全性といった内容。

２．食品安全センターは無許可で輸入された１種のミルクを消費しないよう呼びかける

CFS urges public not to consume a kind of milk imported without import permission
Friday, August 27, 2021
https://www.cfs.gov.hk/english/press/20210827_8853.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、オンラインで販売されている無許可のオーストラリア産ミルクを 1 種追加し、市民に消費しないよう呼びかける。(乳及び乳飲料は輸入認可が必要)

３．食事からのナトリウム及び糖分の削減

Reduction of Dietary Sodium and Sugar
6 Sep 2021
https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rdss/programme_Salt_Sugar_Label_Scheme.html

食品中の塩分及び糖分削減委員会（CRSS)、食品衛生局及び食品安全センター及び食物環境衛生署は共同で、消費者が低塩分・低糖分製品をより簡単に識別し、十分な情報を得た上で選択できるように、任意の包装食品の「塩分/糖分」表示制度（本制度）を導入した。

対象製品は、食品医薬品 (組成及び表示) 規則(Cap. 132 W)に基づく、「低塩 (Low Salt)」、「無塩（No Salt)」、「低糖（Low Sugar)」、「無糖（No Sugar)」の定義に該当するすべての包装済み食品である。それぞれの定義は次の通り。

- 低塩：固形または液体の食品 100 g 又は mL あたり 0.12 g 以下のナトリウムを含む
- 無塩：固形または液体の食品 100 g 又は mL あたり 0.005 g 以下のナトリウムを含む
- 低糖：食品 100 g あたり 5 g 以下の糖を含む固形食品、または食品 100 mL あたり 5 g 以下の糖類を含む液体食品。
- 無糖：食品 100 g あたり 0.5 g 以下の糖類を含む固形食品、または食品 100 mL あたり 0.5 g 以下の糖類を含む液体食品。

主目的は消費者が低塩低糖の包装済み食品を特定できるようにすることなので、「糖分が少ない/含まれていないが、ナトリウムが多い製品」や「ナトリウムが少ない／含まれていないが、糖分が多い製品」は、規則の栄養強調表示の条件を満たしていても、「低塩」、「無塩」、「低糖」、「無糖」のいずれのラベルも使用してはならない。高ナトリウム食品とは、食品 100 g あたり 600 mg 以上のナトリウムを含む固形食品、または食品 100 mL あたり 300

mg 以上のナトリウムを含む液体食品であり、高糖分食品は、食品 100 g あたり 15 g 以上の糖分を含む固形食品、または食品 100 mL あたり 7.5 g 以上の糖分を含む液体食品である。

この制度は、任意の参加とし、ラベルは明確で読みやすいものでなければならないが、ラベルの大きさは業者が独自に決めることができ、また、ラベルは食品包装に印刷または貼り付けることを業者に求めるものである。

（ラベルのデザインには中国語、英語、二カ国語、カラー、白黒バージョンがある）

４．違反情報

- **包装乾燥ポルチーニ茸のサンプルで重金属汚染が基準値を超える**

Metallic contaminant exceeds legal limit in a prepackaged dried porcini sample

Monday, August 30, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210830_8856.html

中国産包装乾燥ポルチーニ茸のサンプルから、基準値 0.1 ppm を超える 0.24 ppm の水銀が検出された。

- **エビ点心のサンプルで未認可の保存料が検出された**

Shrimp dumpling sample detected with non-permitted preservative

Thursday, September 2, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210902_8862.html

エビ点心のサンプルから、食品保存料として使用が認められていないホウ酸 70 ppm が検出された。

- **包装スモークタラの肝臓のサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Smoked Cod Liver sample not in compliance with nutrition label rules

August 27, 2021 (Friday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210827_8852.html

アイスランド産包装スモークタラの肝臓のサンプルがエネルギー: 432 kcal/100 g、総脂肪: 43 g/100 g、たんぱく質: 7.4 g/100 g という表示のところ、646 kcal/100 g、総脂肪: 66.6 g/100 g、たんぱく質:4 g/100 g の検出であった。

- **包装されたえび麺のサンプルが食品表示規則に違反**

Prepackaged shrimp noodles sample in breach of food labelling regulation

Friday, September 3, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20210903_8863.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、包装済みのエビ麺のサンプルから、特定の食品に使用が認められている保存料の二酸化硫黄が検出され、濃度は最大基準値以下であった

が、食品ラベルに表示がなかった。

● 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

● 2021.8.27～2021.9.2

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43222

● 2021.8.20～2021.8.26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43221

２．体脂肪を減らす正しい方法！

健康機能食品政策課/栄養機能研究課　2021-08-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45665

食品医薬品安全処は最近、COVID-19 で活動量が減少して体重が増加*したことによる、減量製品への関心の高まりに応じ、体脂肪減少に役立つ健康機能食品に対する情報を提供している。

*全国満 20 歳以上の成人男女 1000 人対象「COVID-19 と国民の体重および肥満認識度調査」の結果、COVID-19 以後 10 人中 4 人（46%）の体重が 3 kg 増加（2021 年 5 月）

体脂肪*は、私たちの体を構成してエネルギーを供給する重要な役割をするが、過度に蓄積すると血管や肝臓などに良くない影響を与えることがある。

*体脂肪は皮膚の下にある皮下脂肪と、心臓・肝臓など腹部の主要臓器に蓄積する内臓脂肪（腹部脂肪）に区分される。

体脂肪を減らすには、余分なカロリー摂取を減らし身体活動を増やすことが望ましいが、体脂肪減少の機能性を持つ健康機能食品を摂取する場合もある。体脂肪減少の機能性が認められた健康機能食品原料は 30 種（品目数 2,579：2020 年健康機能食品生産実績）で、代表的なものはガルシニア抽出物、緑茶抽出物、シッサス抽出物などである。流通中の様々な製品の中で自分に合う製品を正しく選択・摂取するには、▲機能性認否、▲摂取量など摂取方法、▲購入時の注意点などを正しく知ることが重要である。

<「体脂肪減少機能性」を確認して下さい >

食品摂取で得るエネルギーより消費するエネルギーが少ない場合、残りのエネルギーは体脂肪として蓄積され体脂肪が過度になると肥満になる。

*BMI（肥満指数）=体重（kg）÷{ 身長（m）×身長（m）}

*肥満指数に伴う肥満度：適正体重 18.5～22.9、過剰体重 23.0～24.9、肥満 25.0 以上

健康機能食品の「体脂肪減少」機能性は、過剰体重の人に対する適用試験で、機能性原料を摂取したグループが、そうでないグループに比べて体脂肪、内臓脂肪（腹部脂肪）、または腹囲などが減少した研究結果をもとに機能性が認められる。体脂肪減少の機能性原料には、脂肪の消化や吸収、又はその合成の抑制や分解の促進作用などがある。

体重には体脂肪の他にも骨、筋肉などの重量が含まれているので、「体重減少」が「体脂肪減少」を意味しない。単純に「ダイエット」、「体重減少」、「肥満度減少」という表現は健康機能食品の機能性ではなく、製品表示事項の栄養・機能情報で「体脂肪減少に役立つ」という機能内容を確認することを勧める。

<「体脂肪減少機能性」健康機能食品を重複摂取しないで下さい >

同じ機能性を持つ複数の健康機能食品をたくさん摂取しても機能性が大きくなることはないので、製品に表示された一日摂取量を確認し、用量を守って摂取しなければならない。特に数種の体脂肪減少機能性健康機能食品を一度に摂取して有害事象が発生したことがあるので、摂取には注意する必要がある。また、他のさまざまな種類の健康機能食品とともに摂取する場合には、成分と機能性が重複していないことを確認する必要がある。

* <事例> A さんは機能性が異なる 3 製品の体脂肪減少に役立つガルシニア抽出物製品・緑茶抽出物製品と排便活動に役立つアロエの全葉製品を、それぞれ約 1 ヶ月間一緒に摂取した結果、肝機能数値の急激な上昇、黄疸症状などを呈し入院治療した。

< 虚偽・誇大広告に欺されないで下さい >

体脂肪減少用の健康機能食品は、減量前・後の比較体験記などで消費者を惑わす不当な表示・広告が多く摘発されている製品の一つである。体脂肪減少用の健康機能食品を「ダイエット薬」、「食欲抑制剤」などと称して医薬品と認識させる、あるいは一般食品*を「体脂肪減少」、「腹部内臓脂肪に効果」などと称して健康機能食品と誤認または混同させるような表示・広告は不当な広告なので注意する。

*ダイエットに効果があるという製品を販売するオンラインマーケット 574 件摘発（'21.3.8 基準）

< 健康機能食品のオンライン中古取引に注意して下さい >

健康機能食品は「健康機能食品に関する法律」に基づき販売業を申告した営業者*のみオンラインでの販売が可能であり、適切な購入のために、食薬処で認めた健康機能食品であることを食品安全国ホームページで必ず確認**する必要がある。

*健康機能食品販売業をしようとする者は、営業施設を備え所在地管轄自治体長に申告すること（「健康機能食品に関する法律」第 6 条）

従って、オンライン中古取引プラットフォームなどで健康機能食品販売業申告をしていない個人から健康機能食品の購入はできない。特に海外オンラインショッピングモールを通じて直接購入する体脂肪減少用の製品の中には、食品に使用できない原料が含まれる製品が多いので注意が必要である。最近、センナの葉（シッサス成分）が含まれた約 2 億 4,000 万ウォン相当の違法ダイエット輸入食品を販売した業者および関係者を摘発した。

体重調節のためには、健康機能食品のみに依存せず、脂っぽい食べ物や糖類、塩分の摂取

を控え、野菜や果物を十分に摂取するなど、適切な食習慣を持つことが必要である。また規則的な運動をすることを勧める。食薬処は、今後も国民の健康と安全な食生活のために、健康機能食品の摂取に役立つ情報を継続的に提供するよう努力する。
<添付>　食薬処認定体脂肪減少機能性原料の現状

３．プロバイオティクス製品など不当広告行為の集中点検の結果

サイバー調査団　2021-09-09
https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45737

食品医薬品安全処は、オンライン販売されている健康機能食品のプロバイオティクスと一般食品の発酵乳類などを対象に不当広告の有無を集中的に点検した結果、「食品などの表示・広告」の違反事例 75 件を摘発して関連記事の遮断と行政処分などを要求した。

今回の点検は、腸の健康に対するプロバイオティクスなどの関連産業が成長*し、特に秋名節の土産用に需要が増えると予想されるので、不当広告による消費者被害を事前に防止するため、オープンマーケットと一般ショッピングモールの掲示物 1,400 件を対象に 6 月から 9 月まで実施した。

* 国内プロバイオティクス産業の現況 : 5,424 億（’18）→ 7,415 億（’19）→ 8,856 億（’20）（韓国健康機能食品協会）

摘発事例は、健康機能食品 977 件中 14 件（1.4%）、一般食品 423 件中 61 件（14.4%）であり、国内製品は 886 件中 40 件（4.5%）、海外直輸入（購入代行含む）などの輸入製品は 514 件中 35 件（6.8%）であった。

主な違反内容は、▲病気予防・治療効果広告 18 件（24.0%）、▲健康機能食品との誤認・混同 31 件（41.3%）、▲消費者欺瞞 20 件（26.7%）、▲疑わしい、または審議と異なる広告など 6 件（8.0%）であり、詳細な違反内容は次の通り。

-（病気予防・治療効果）プロバイオティクスと発酵乳類などに「便秘」、「膣炎」、「皮膚炎」などと表示・広告して、病気予防・治療に効果があると誤解される恐れがある広告

-（健康機能食品との誤認・混同）発酵乳類などの一般食品に「ダイエット」、「腸の健康に役立つ」、「免疫力」増加などと広告して、健康機能食品と誤解させるような広告

-（消費者欺瞞）プロバイオティクスと発酵乳類などに「ビフィズス菌の体脂肪改善」、「免疫力」など効能・効果を謳っている広告、また「デブ菌」など客観的・科学的根拠が不十分な用語を使って、他の製品よりも優れた製品であると消費者を誤認・混同させる広告

-（自律審議違反）健康機能食品であるプロバイオティクス製品の場合、「食品などの表示及び広告に関する法律」第 10 条の規定による自律審議*対象であるにも係わらず、審議されていない内容、または審議を受けた内容と異なる表現を用いた広告

* 自律審議対象は、特殊栄養食品、特別医療食品、健康機能食品、機能性表示食品

４．ニベを購入するとき、ロングネックニベなどに騙されないでください

農水産物安全政策課/新種有害物質課　2021-09-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45709

食品医薬品安全処は、オンラインショッピングモールで販売される水産物 105 件を 8 月 2 日から 24 日まで検査した結果、動物用医薬品が超過検出されたウナギ 1 件と、ロングネックニベなど他品種をニベと偽表示･販売した製品 3 件を摘発した。

今回の検査は保養食で人気のある水産物の安全管理次元で、ウナギ、ドジョウ、ニベを対象に実施した。

ウナギとドジョウは禁止された動物用医薬品使用の有無などを検査し、ニベは遺伝子解析法で他品種をニベと表示・販売していないかを確認した。検査の結果、ウナギ 1 件から動物用医薬品オキソリン酸*が基準（0.1 mg/kg）を超過して検出（0.3 mg/kg）され、ロングネックニベなどをニベと表示・販売した 3 件が確認された。

* オキソリン酸：魚類の細菌性疾患治療に使用される抗菌剤

不適合のウナギは流通・販売中止および廃棄するように措置し、生産者に対する追加調査を実施している。一方、ニベではない他の魚種を偽って表示し販売した業者は告発などの措置を行う予定であり、当該食品の販売店が出店しているオンラインショッピングモールも魚種などを偽・表示販売しないように徹底した管理を呼びかけた。ニベと顔立ちが似ているオオニベ、ロングネックニベ、レッドドラムなどは、価格がはるかに安いが、ニベと形態・名称が類似している点を悪用してニベと虚偽表示する場合があるので購入時に注意が必要である。

<添付>

1.ニベと類似魚種（オオニベ、ロングネックニベ、レッドドラム）情報

2.ウナギ不適合とニベ虚偽販売製品情報

*（参考）Korean name：영상가이석태 / English name：Longneck croakers

５．食薬処 - 関税庁、海外直輸入食品安全管理のための協力強化

輸入流通安全課　2021-08-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45705

食品医薬品安全処と関税庁は、需要が急増している海外直輸入食品の安全管理を強化するために、8 月 31 日に「輸入食品等の安全性確保のための業務協約」を更新する。

食薬処と関税庁は、2010 年に初めて業務協約を締結して、不正・危害輸入食品等の情報交流・調査のために、海外直輸入食品の通関遮断などの分野で相互協力*を続けてきた。

* 関係部署合同海外直輸入物品流通・安全管理システムの改善方案用意（’20 .11）など

今回の協約は、海外直輸入食品の購入急増*で海外危害食品の国内への流入の懸念も高まり、両機関の相互協力を強化して危害直輸入食品の通関を効果的に遮断するために業務協力の範囲を拡大して、既存契約を更新するためのものである。

* 海外直輸入食品購入件数：（’16）580 万件→（’20）1,770 万件/約 3 倍増加

* 海外直輸入食品購入金額：（’16）4 千 400 億ウォン→（’20）1 兆 1,000 億ウォン/約 2.5 倍

増加

今回、新設・強化された協約の主な内容は、①海外直輸入食品に対する情報共有と通関遮断（新設）、②不正・危害食品などの情報共有と犯罪の調査・捜査（強化）、③不正・有害物質に対する試験・分析支援（新設）、④輸入食品の安全管理、国民広報（新設）などである。

① 関税庁は不法・不正疑い通関情報を食薬処に提供して、食薬処はこれを活用して無登録、無申告などの不法輸入行為を取り締まる。

② 食薬処は危害食品に対する通関遮断リストを用意・整備して関税庁に提供し、関税庁はこれを基に危害食品を迅速に遮断する。

③ 食薬処は関税庁に不正・有害物質の最新試験法の情報を提供して教育するなど、関税庁の危害食品試験・分析能力強化を支援する。

④ 両機関が共同で海外直輸入食品購入時の注意事項と通関段階での注意事項などに対して国民広報を実施して、海外直輸入食品に対する警戒心を高め、消費者の意識を改善させる。

一方、今年、食薬処と関税庁が合同で実施した海外直輸入食品安全集中検査（2021.5.24.~6.30.）では、医薬品成分など不正物質を含む製品を約 11 万錠（681 件）摘発した。

* メラトニンなど睡眠誘導剤を含む製品（204 件）、性機能改善製品（197 件）など、食品に使用できない医薬品成分含有製品や勃起不全治療剤多数摘発

正規輸入食品は、食薬処と関税庁の検査後、安全性が確認されて国内搬入が可能である。反対に海外直輸入食品は、外国サイトなどで直接消費者に配送されるので安全性が確保されておらず、むやみに海外直輸入食品を購入・摂取すると、危害成分による被害が発生する可能性がある。このため、海外直輸入食品を購入する消費者は必ず食薬処「食品安全国（foodsafetykorea）」から「危害食品遮断リスト」を確認して、安全な製品を選択・購入すること。

６．政府、2022 年 2 月までに食品栄養情報を標準化して公表

食生活栄養安全政策課　2021-08-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45690

政府は、食品栄養情報の標準化と活用方案用意のために、産業･学界･研究機関･政府が協力して「食品栄養情報データベース（DB）構築および官民協議会」を設立したと発表した。

同協議会は 6 月 9 日、「食品栄養情報 DB 構築および活用のための業務協約」に基づき設立され、第 1 次協議会を 8 月 26 日に非対面ビデオ会議で開催する。

これまで部署ごとに食品栄養情報 DB*をつくってきたが、項目、表記方式などが一部異なり、これを公共・民間分野で活用するには追加で食品栄養情報 DB を加工しなければならない困難があった。

* 食品医薬品安全処（食品安全国食品栄養成分 DB）、農林畜産食品部（農村振興庁、農食品正しいメニューDB）、海洋水産部（国立水産科学院、水産食品統合情報システム）

これに対して官民協議会は、各部署の食品栄養情報 DB 構築の現状を基に現場の要求事

項などをまとめ、省庁の食品栄養情報標準案*を用意して、現場の適合性などを検討する。

* 食品および栄養素の標準名称、標準コード、標準的な管理項目別定義書を用意

政府は 2022 年 2 月までに食品栄養情報を公共のデータ公表基準*に準じて加工・処理して、誰でも活用できるように公共データポータル（www.data.go.kr）でオープン API**形態で提供する予定である。

* 公共機関が活用度の高い公共データを提供する際に提供するデータの束に共通して適用しなければならない基準（行安部告示）

** オープン API（Open Application Programming Interface）：バス情報・天気情報などのようにリアルタイムで値が変更するデータを、Web /アプリなどのプログラム開発などに簡単に活用できるように提供されるインターフェイス

今回の食品栄養情報 DB を標準化すると、公共部門はデータを体系的に生産・収集することができ、民間部門はこれを簡単に結合・活用できると期待する。特に、学校給食システム、保健所モバイルヘルスケアと連携するなど、公共・民間分野での活用事例が広がると予想される。

政府関係者は、「食品栄養情報を需要者観点から持続発掘して、国民がデータに基づいて健康的な食習慣を形成できるように支援し、フードテック・非対面ヘルスケアサービスなどで新たな付加価値が創出されるよう産業環境を造成するために積極的な役割をする」と明らかにした。

７．福島原子力発電所の汚染水放出実施計画案発表に伴う緊急の関係次官会議を開催

輸入食品政策課　2021-08-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45687

政府は 8 月 25 日、政府ソウル庁舎において国務調整室長主宰の「福島原子力発電所の汚染水放出対応関係次官会議」を緊急に開催した。

* 9 部署（外交部・原案委・海水部・科学技術部・環境部・食薬処・福祉部・文教体育省・国調室）

この日の会議は、日本政府による汚染水の海洋放出の決定（4.13）に関連して、これまで韓国政府が一貫して反対していたにもかかわらず、東京電力が一方的に福島原子力発電所汚染水放出の実施計画案*を発表（8.25）したことを受けて、政府レベルの対応策を議論するために開催した。

* 汚染水海洋放出関連設備および運営方法、汚染水濃度の分析、取水放水方法など提示

韓国政府は、これまで国際社会の懸念と我が国の持続的な海洋放出撤回要求にもかかわらず、日本政府が汚染水海洋放出を推進することに対して深刻な懸念を表明したいと思う。併せて、原子力発電所の汚染水処理において周辺国との十分な協議と情報提供を通じて客観的に最善の方策を探すことが、国際社会の責任ある一員としてのあり方である。

これまで韓国政府は IAEA など各種国際機関との会議で日本政府の海洋放出の決定に対する韓国政府の懸念を伝え、事故原子力発電所汚染水の海洋放出の不当性を継続的に主張

して、汚染水処理プロセス全般に対する透明な情報公開と国際的検証を要請した。

このような努力の結果、7月にIAEAは国際検証団の専門家チームを構成して、韓国の専門家を含む検証に着手することになった。これは日本政府が放出強行時、直接的・間接的検証に直接参加して、私たち国民の安全を守るための最低限の安全装置を確保したという点で大きな意味がある。

併せて、韓国政府は日本政府と直接この問題を解決するために、日韓両国間の両者協議会の設立をすでに提案している。両者協議を通じて韓国政府は日本政府に対し、今回の海洋放出決定は全世界の海洋環境と生態系に脅威を与える誤った決定であることを再度想起させて、日本政府が事故原子力発電所汚染水処理問題の危険性を正しく認識して、責任ある姿勢を持つように要求する計画である。

また、政府は国民の安全を最優先とすることを原則として、日本政府の一方的な海洋放出推進に積極的に対応するため国務調整室主管関係部署TFを構成して、必要なすべての措置を行っていく。

① まず、海洋放射能および水産物安全管理を強化するために、海洋放射能調査領域を沿岸、港湾および原海まで拡大して放射能監視網*をより一層きめ細かくし、調査地点別の調査回数も既存より最大4倍まで増やした。

*（原案委）既存調査地点最南端の下に頂点を2ヶ所追加（32ヶ所→34ヶ所）

* 沿岸海域放の射能調査地点数：('19) 32ヶ所→('20) 39ヶ所（＋港湾7ヶ所）

② 現在、日本14県27農産物と福島など8県すべての水産物は「輸入を禁止」しており、その他すべての日本産食品は毎輸入ごとに「放射能検査」を実施して、安全性が確認された食品のみ輸入している。

③ これに加えて、今年1月から水産物に対する放射能検査時間を従来1,800秒から1万秒に大幅に高め、原産国取り締まりもより一層徹底実施している。

④ 国内水産物に対しては放射能検査量の拡大を通じて、生産段階での水産物の安全性に対する信頼確保に努める。

* 国内生産段階の放射能検査件数：('20) 2千件余り→('21目標) 3千件

⑤ 今後、輸入水産物に対しては、流通履歴管理拡大と飲食店での原産地表示の対象品目拡大などの方案もさらに推進する計画である。

８．回収措置

● ＜下痢・腹痛など誘発＞センノシドが検出された輸入砂糖漬け食品の回収措置

輸入流通安全課　2021-09-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45723

食品医薬品安全処は、中国産「fromans dried plum（砂糖漬け）」からセンノシド*(601 mg/kg)が検出され、該当製品を販売中止して回収措置した。

* センナ（植物）葉から抽出される医薬品成分で、多量摂取すると下痢、腹痛、嘔吐などの副作用を起こすことがある

*（参考）センノシドの基準値：不検出

● **不正物質が検出された健康機能食品の回収措置**

健康機能食品政策課　2021-08-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45707

食品医薬品安全処は、健康機能食品専門製造業者が製造・販売した「フレキソ（ビタミンB２）」から、不正物質であるシルデナフィル（93.6 mg/kg）とタダラフィル（30.0 mg/kg）が検出され、該当製品を販売中止して回収措置した。回収対象は賞味期限が 2022 年 8 月 19 日と表示された製品である。

*（参考）シルデナフィルの基準値：不検出、タダラフィル基準値：不検出

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

１．Woodlands の無許可のザルガイ加工施設および冷蔵倉庫からのザルガイ、魚介類、肉製品の販売および流通の停止 - 1040 kg のザルガイと 6160 kg の魚介類／肉製品を押収

Suspension of sale and distribution of cockles, seafood and meat products from an unlicensed cockle processing premises and cold store in Woodlands -

1040 kg of cockles and 6160kg of seafood/meat products seized

27 August 2021

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/20210827-sfa-media-release---suspension-of-sale-and-distribution-of-cockles-seafood-and-meat-products-from-an-unlicensed-cockle-processing-premises-and-cold-store-in-woodlands.pdf

シンガポール食品庁（SFA）は、違法なザルガイの加工と食肉・水産物の違法な保管を行っていた件を調査している。

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

http://www.fssai.gov.in

１．州の食品安全部署は植物由来の飲料や食品の製品ラベルへの乳製品用語の使用を調査するよう指示される

State Food Safety Departments are directed to investigate the alleged use of dairy terms on the labels of plant based beverages and food products

Sep 03, 2021

https://www.fssai.gov.in/upload/press_release/2021/09/6134e1e56895bPress_Release_Diary_Term_04_09_2021.pdf

食品規制当局は、各州の食品安全部署に対し、食品事業者（FBO）が乳製品以外の製品や植物由来の製品に乳製品の用語を使用していないか調査し、違反事例を特定するよう指示した。違反が見つかった場合、15 日間の猶予が与えられ、FBO は規定に沿って適切に改善、修正することができる。

乳でないものに乳製品用語を使うことは禁止されている。ただし例外はあって、ココナツミルクやピーナッツバターなどは国際的に使用されている名称であり、乳及び乳製品の代用にはならないので許容できる。

このような製品の多くは電子商取引の食品事業者（FBO）を通じて販売されているため、FSSAI はすべての電子商取引のプラットフォームに対し、乳製品の「用語」の適用に関する規制条項に違反していると報告された製品を直ちにオンラインプラットフォームから削除し、今後一切販売しないよう指示した。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、農薬への職業ばく露と前立腺がんに関する科学的評価の実施と職業性疾病認定に向けた報告書の発表について公表
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、スイスで動物の治療目的で販売された抗生物質の総量が 2020 年も減少したことを公表
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、食品のピロリジジンアルカロイド含有量を減らす必要性について公表
- フランス経済・財務・復興省、フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)が実施した海藻等を主成分とする栄養補助食品を対象とした調査結果を公表
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、欧州委員会によるナノマテリアルの定義改正ための公開協議への回答を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、「食品薬品に関するうわさコーナー」において、豆乳とカルシウムの関係についての Q&A を紹介
- 中国海関総署、輸入食品及び化粧品の不合格リスト(2021 年 7 月分)を公表
- 中国国家市場監督管理総局、食品のサンプリング検査結果を公表
- 中国国家市場監督管理総局、2021 年上半期における食品サンプリング検査結果の総括を公表(2021 年第 34 号)

ProMED-mail

- **Haff 病-ブラジル（第 2 報）：（アマゾナス、バイア）疑い、魚摂取**

Haff disease - Brazil (02): (AM, BA) susp, fish consumption

2021-09-06

https://promedmail.org/promed-post/?id=8648219

[1] Date: Wed 1 Sep 2021　Source: The Brazilian Report [edited]

ブラジルのアマゾナス州でさらに 11 人横紋筋融解症を記録した。アマゾナス州の 5 都市において、患者数は 10 日間の合計で 44 人になり、1 人が死亡している。アマゾナス州の患者の報告によると、その地域で一般的な魚であるピラルク（アラパイマ）やタンバキー、ピラピチンガを摂取したとのこと。

バイアでは先月さらに 6 人記録され、2021 年の患者確認数は 40 になった。

[2]Date: Tue 31 Aug 2021　Source: BBC News Brazil [in Portuguese, machine trans., edited]

アマゾンやバルト海で発生した Haff 病（黒尿病）の記録、症状と診断、治療と予防などを説明。

地方当局によると、原因として Haff 病が最も疑わしいが、現在も調査中であり公式に確認されたわけではない。横紋筋融解症が他の原因によっても発症する可能性があり、さまざまな可能性を考えている。

- **原因不明の死-米国（第 2 報）：（ノースダコタ）牛、情報求む**

Undiagnosed deaths - USA (02): (ND) cattle, RFI

2021-09-06

https://promedmail.org/promed-post/?id=8650043

[1]Date: Fri 3 Sep 2021　Source: AgWeb [edited]

ノースダコタ当局は、Jamestown 近くの牧場で 2021 年 7 月 29 日に 58 頭の妊娠乳牛が死亡し、さらに 15 頭が自然流産した事件を調べている。牧場主は牛が草を食んでいたところで死んでいるのを発見した。雷はなかった。初めに懸念された炭疽病も排除された。

[2]Date: Wed 1 Sep 2021　Source: AgWeek [edited]

この死亡に関する情報を提供した人に 4 万ドルの報酬を提供する。当時牧場には 138 頭の牛がおり、死亡したのは 58 頭、15 頭は流産した。検査で雷、炭疽、藍藻、クロストリジウム病、鉛中毒、水不足、天然の硝酸中毒が除外され、犯罪としての捜査も始まった。

Eurekalert

- **我々は PFAS を吸っている：研究が屋内空気に有害な永遠の化合物を発見**

We're breathing PFAS: Study finds harmful forever chemicals in indoor air

31-AUG-2021

https://www.eurekalert.org/news-releases/926602

Environmental Science & Technology Letters に発表された屋内空気のパーフルオロアルキル化合物（PFAS）の測定結果。カーペットやジャケットなどの PFAS 処理されたものが多くある部屋の空気から高い濃度が検出されている。食品と水が主な暴露源として知られているが、それ以外にも暴露源となるものがある。

- **我々は食品の IPCC が必要？**

Do we need an IPCC for food?

2-SEP-2021

https://www.eurekalert.org/news-releases/927275

世界のフードシステムを転換させるために、パリ合意スタイルの目標を設定する政府間組織が、人々と地球の両方に役立つ可能性がある。しかし正当で影響力のあるものにするためには、批判的な再検討が必要である。

9 月に開催が予定されている国連フードシステムサミット（UNFSS）は、気候変動に関する 1992 年のリオ地球サミットのような歴史的なものになる可能性がある。リオがきっかけで気候変動に関する政府間パネル（IPCC : Intergovernmental Panel on Climate Change）ができた。気候変動に関する議論ではエネルギーが中心になっているが、徐々に、フードシステムが生物多様性と気候変動に寄与することを多くの科学者が示すようになった。今週号の *Science* のポリシーフォーラムで研究者らが食品分野の IPCC を作ることについての利点と不利益を検討している。そして次のような三つの検討すべき重要項目を提案している。一つは、現在わかっている専門知識を理解すること。二つ目は、多元主義、平等、参加、多様な形態の知識の包摂が確保されなければ、新たなプラットフォームは害の方が大きいことを理解すること。三つ目は、効果的なフードシステムガバナンスは厳密な科学のみではできないこと。

- **食物アレルギーのある人の多くが経口免疫療法の選択肢を知らない**

Many with food allergies don’t know about oral immunotherapy treatment option

2-SEP-2021

https://www.eurekalert.org/news-releases/927304

Journal of Allergy and Clinical Immunology: In Practice に発表された米国の調査。回答者は全 50 州から 781 名。うち 72%が、経口免疫療法のことを知らなかった。知っていたのは豊かで教育レベルの高い回答者だった。

- **The Lancet journals:「気候と自然の危機への緊急対応はパンデミックを待てない」、健康雑誌の前例のない共同社説**

The Lancet journals: "Emergency action on climate and nature crisis cannot wait for the pandemic”, says unprecedented joint editorial from health journals

5-SEP-2021

https://www.eurekalert.org/news-releases/927398

本日世界中の医学、看護学、公衆衛生の雑誌が、世界の主導者たちに向けて、社会を変え、気候変動を制限し、生物多様性を回復し、健康を守るための緊急対応をするよう呼びかけるエディトリアルを同時に発表した。発表されるのは *Lancet* を含む 220 以上の雑誌である。

現在の約束は十分ではない。もう何十年も、健康の専門家や健康雑誌は気候変動と自然破壊による健康への影響を警告してきた。最近の温室効果ガス排出削減や自然保護目標は歓迎できるが十分ではない。政府は社会と経済を転換する介入をすべきである。

以上

食品化学物質情報
連絡先：安全情報部第三室