

食品安全情報（化学物質） No. 5/ 2022（2022. 03. 02）

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>

【EPA】 EPAはクロルピリホスを食品から排除し、農場労働者と子供の健康を守るために次の段階へ進む

米国環境保護庁（EPA）は、2021年8月、食品に使用されるクロルピリホスの全てのトレランスを取り下げる最終規則を発表した。その後、当該規則への意見を募集したところ、トレランス失効の対象範囲、経済や環境への影響、施行時期などを懸念する反対意見が寄せられた。EPAはそれらを注意深く検討したものの、全ての異議申立てを拒否し、次の段階へと進むことを発表する。EPAはクロルピリホス製品の登録者に向けて、食品への使用のトレランス失効を受けて、登録をキャンセルするか、ラベルを改訂して食品への使用に関する表示をなくすという選択肢があることを伝えている。自主的にキャンセルしない場合は、連邦殺虫剤殺菌剤殺鼠剤法のもと、キャンセルのための意向通知（Notice of Intent to Cancel）を発出するつもりである。

*ポイント： 米国では、クロルピリホスの食品への使用に関する全てのトレランスが2022年2月28日に失効しました。EPAは食品以外への使用についても引き続きレビューを行うとしています。トレランス失効に合わせて、米国食品医薬品局（FDA）が管轄する食品の流通政策に関する業界向けガイダンスを発表したので、そちらも紹介しています。

【EC】 エチレンオキシド（ETO）に関する技術会議概要

EU加盟国、ノルウェー、スイス、欧州食品安全機関（EFSA）、欧州委員会、EUリファレンスラボが出席し、さまざまな食品からの検出が問題になっているエチレンオキシドとその代謝物2-クロロエタノール（2CE）への対応について議論した技術会議（2022年1月20日）の概要報告。

*ポイント： 2020年のインド産ゴマ種子からの検出がきっかけとなった問題ですが、現在は食品添加物やそれを使用した複合食品、サプリメント、ベビーフード、飼料といった加工製品へと問題が広く拡大したため、各加盟国による管理体制が混乱し、様々な課題が生じている様子がうかがえます。これまで2CEの毒性が不確実な点として注目されていましたが、近々、欧州食品安全機関（EFSA）が声明を発表する予定とのことです。

【BfR】 ニコチンパウチの健康リスク評価

ニコチンパウチはニコチンを含む粉末を入れた小さな袋である。使用時は上唇と歯茎の間に最大30分間置かれ、主に口腔内の粘膜上皮からニコチンが吸収される。製造業者によると、ニコチン塩の他に微結晶セルロース、各種塩類（例：炭酸ナトリウム及び炭酸水素塩）、クエン酸及び香料化合物などが混合されているが、タバコは含まれていない。ドイツの中毒情報センターにはニコチンパウチの使用が関連するいくつかの中毒事例が報告されている。ドイツ当局は、ニコチンパウチを新規食品として分類している。これら製品による健康への影響の可能性について、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が評価結果を公表した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. INFOSAN 2021 年第 4 四半期まとめ
2. 半分以上の両親と妊娠女性が強引な乳児用調製乳マーケティングに晒されている

[【FAQ】](#)

1. 我々の食料供給はリスクに晒されているか？
2. Codex

[【APEC】](#)

1. APEC 食品安全リスクコミュニケーションの枠組みとガイドライン

[【EC】](#)

1. 新規食品：イエコオロギが EU で食品成分として認可された 3 番目の昆虫になった
2. 食品ロスと食品廃棄についての EU プラットフォーム：新たな負託(2022-2026)の優先度を定める
3. エチレンオキシド (ETO) に関する技術会議概要
4. 生物保護製品に使用される微生物
5. 査察報告書
6. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[【ECHA】](#)

1. EU 全体で泡消火剤の「永遠の化合物」禁止提案

[【EFSA】](#)

1. 北マケドニア共和国の全国子供食事調査
2. 多年生作物と一年生作物の土壌の植物保護製品(PPP)の予測環境中濃度(PEC)を算出するソフトウェアツール：バグの修正と更新報告
3. 動物の福祉：「農場から食卓まで」ガイダンスに関するパブリックコメント募集開始
4. YouTube 動画
5. 飼料添加物関連
6. 食品接触物質関連
7. 香料グループ評価

[【FSA】](#)

1. ミツバチの巣箱から瓶まで、蜂蜜の真正性の複雑さ
2. 研究プロジェクト
3. 予防的アレルゲン表示—含まれるかもしれないに意見募集
4. 3 月の FSA 理事会ペーパーが発表される
5. FSA はすべての新規の食品事業者に地方当局への登録を促すキャンペーンを開始する
6. リコール情報

[【FSS】](#)

1. 食品業界の「ネット・ゼロ」達成を支援
2. 食生活を少し変えるだけで、健康的な未来につながる

[【DEFRA】](#)

1. 食品の組成基準と表示共通枠組み・合意と協定の概要を示す暫定枠組み

[【ASA】](#)

1. ゼロアルコール製品の広告
2. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. ニコチンパウチの健康リスク評価
2. 食用昆虫の安全性についての研究プロジェクト
3. 妊娠を計画している？—葉酸を忘れずに！

4. ヨウ素、葉酸と妊娠－実践的助言

[【RIVM】](#)

1. 食品中の塩、砂糖、飽和脂肪の量の新たな基準
2. オランダ北部成人の 2020/2021 塩とカリウム摂取：ライフラインコホートの栄養状態モニタリング

[【ANSES】](#)

1. 動物用医薬品についての新たな欧州規制で何が変わる？
2. 農薬のパーキンソン病への影響を探るモデルとしてのショウジョウバエ
3. いくつかの職業部門でホルムアルデヒドの代替を勧める

[【DGCCRF】](#)

1. エチレンオキシドによるリコール対象品の表更新

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【FDA】](#)

1. 米国農務省の学校用食品に関する暫定栄養基準で強調された FDA のナトリウム削減の取り組み
2. 業界向けガイダンス：クロルピリホスが残留しているヒト用食品品目の流通政策に関する質問と回答
3. LAAF 申請ポータルを開設
4. チアネプチン製品による重篤な障害、過剰摂取、死亡の関連性
5. 農業バイオテクノロジー
6. リコール情報
7. 警告文書

[【EPA】](#)

1. EPA は飲料水中の鉛を減らすため 2000 万ドルの提供を発表
2. 新しい化学物質共同研究計画
3. EPA はクロルピリホスを食品から排除し、農場労働者と子供の健康を守るために次の段階へ進む

[【USDA】](#)

1. USDA は学校の再建を支援し、新年度の暫定栄養基準を発表する
2. 脂肪酸と死亡率：ARS の科学者が問題の核心に迫る
3. 花咲くヘンプ：畑と温室から CBD へ

[【FTC】](#)

1. FTC は Teami の詐欺的に宣伝されたお茶を購入した消費者に 93 万ドル以上を返金

[【カナダ政府】](#)

1. 有害な化学物質や汚染物質からカナダ国民と環境を守るための保護を強化

[【CFIA】](#)

1. リコール情報

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準ニュース
2. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. モリネート再検討完了

[【香港政府ニュース】](#)

1. CFS は肉における二酸化硫黄の使用に関するターゲットサーベイランスの検査結果を発表する
2. ニュースレター
3. 法令違反

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食薬処、輸入産サネブトナツメの実と種の真偽確認のための企画検査結果
3. 食薬処長、健康脆弱階層（生活習慣病患者、高齢層）対象オーダーメイド型メニューと栄養管理政策方向について議論
4. 食品安全全国で皆さんの大切な意見を聞きます
5. 食薬処長、ヒト中心の有害物質管理の中長期政策方針について議論
6. すべて同じハイガイ（Tegillarca）ではない！ハイガイ類の簡単な区別法
7. 乾燥した冬季、毛髪・肌健康関連の不当広告に注意してください！

【SFA】

1. リコール情報

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ ProMED-mail 2件

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

1. INFOSAN 2021年第4四半期まとめ

INFOSAN Quarterly Summary, 2021 #4

4 February 2022

<https://www.who.int/news/item/04-02-2022-infosan-quarterly-summary-2021-4>

食品安全インシデント

2021年第4四半期、INFOSAN 事務局は、86のWHO加盟国（MS）と1つのMS領域が関与する64件の食品安全インシデントに対応した。生物的ハザードに関するものが33件、未表示のアレルゲン/成分に関するものが18件（乳（4）、大豆（4）、卵（3）、ピーナッツ（3）、アーモンド&ピスタチオ（1）、ヘーゼルナッツ（1）、甲殻類（1）、小麦（1））、物理的ハザードに関するものが6件、化学的ハザードに関するものが6件（メタノール（2）、アクリルアミド（1）、アミグダリン（1）ヒスタミン（1）、パツリン（1））、ハザード不明が1件であった。

発生した64件のインシデントで最も多く関係した食品カテゴリーは、魚介類（8）、肉および肉製品（8）、スナック、デザート、その他の食品（8）、ナッツ類および油糧種子（8）であり、次いで、野菜および野菜製品（5）、ハーブスパイスおよび調味料（4）、乳および乳製品（4）、砂糖及び菓子類（4）であった。

これらのインシデントの42%は欧州委員会の食品・飼料に関する緊急通報システム（RASFF）を通じて加盟国から事務局に伝えられ、49%はINFOSANメンバー（緊急連絡窓口とフォーカルポイント）、9%が様々なWHOチャンネルを通じて伝達された。また、INFOSAN事務局は、2021年のすべての四半期において、食品安全インシデントの件数の大幅な増加を記録した。

第4四半期における食品安全インシデントに関与したMS及び地域の分布は、欧州は53

カ国中 31 カ国、アフリカは 47 カ国中 22 カ国、アメリカは 35 カ国中 11 カ国、東地中海は 21 カ国中 9 カ国、西太平洋は 27 カ国中 10 カ国、そして東南アジアは 11 カ国中 4 カ国であった。

フードサプリメントに関する INFOSAN 作業グループ

作業グループは、2022 年 11 月 22 日と 24 日にバーチャル会議を開催し、ダイエタリー/フードサプリメントについて議論した。会議は、規制や電子商取引による流通など、フードサプリメントの様々な側面に関する適正実施規範や各国の経験を共有し、関係する様々な利害関係者のそれぞれの役割と責任について話し合うことを目的とした。

作業グループの様々な活動に関する詳細な情報は、今後数か月以内に INFOSAN メンバーに提供される予定である。

2. 半分以上の両親と妊娠女性が強引な乳児用調製乳マーケティングに晒されている

More than half of parents and pregnant women exposed to aggressive formula milk marketing – WHO, UNICEF

22 February 2022

<https://www.who.int/news/item/22-02-2022-more-than-half-of-parents-and-pregnant-women-exposed-to-aggressive-formula-milk-marketing-who-unicef>

新しい報告書は、調製乳業界が 550 億ドルをかけて採用している搾取的行為と、子供の栄養を傷つけ、国際公約に違反している状況を詳細に示している。

この報告書は、8 か国で 8500 人の親と妊婦、300 人の医療従事者にインタビューを行い、調製乳のマーケティングが乳児への授乳の判断にどのような影響を与えるかを考察し、調製乳産業が使用する組織的かつ非倫理的なマーケティング戦略が明らかにされている。1981 年に世界保健総会で可決された、ベビーフード業界による強引な販売方法から母親を守るための公衆衛生に関する協定「母乳代用品の販売に関する国際規約」は、調製乳業界が栄養や健康に関する強調表示を行うことを禁止している。

* 報告書

乳児用調製乳のマーケティングが乳児に与えるものについての我々の決定にどう影響するか

How marketing of formula milk influences our decisions on infant feeding

<https://www.who.int/teams/maternal-newborn-child-adolescent-health-and-ageing/formula-milk-industry>

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

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

1. 我々の食料供給はリスクに晒されているか？

Is our food supply at risk?

<https://www.fao.org/state-of-food-agriculture/en/>

COVID-19 パンデミックの経済的影響、気候変動と異常気象、紛争、終わらない飢餓と栄養不良は、今がより回復力のある（レジリエントな）農業食料システムを構築する時であることを示している。

5つの項目に分けて、どのようにして農業食料システムをショックやストレスに対してより強いものにし、その結果、すべての人に安価で健康的な食事を提供することができるのかを考える。

1. 農業食料システムを理解する
2. 災害が起こったとき：農業食品システムがショックやストレスを吸収する方法
3. 多様性が必須である
4. 何故今行動する必要があるのか
5. 何ができるのか

2. Codex

- コーデックス AMR 文書の概要集が意思決定者に向けて食品由来 AMR に対処するための完全な枠組みを提供する

Compendium of Codex AMR texts provides complete framework for decision makers to address foodborne AMR

17/02/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1472643/>

2022年2月17日、韓国が出資している食品由来の薬剤耐性（AMR）に関する新しいFAOプロジェクトのイベントにおいて、食品由来AMRに関する3つのコーデックス文書（ガイドライン、実施規範）を収載した概要集が発表された。この概要集は、各国がコーデックスガイダンスを実施するのを支援する。

*ACT (AMR Codex Texts)

<https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/projects/ongoing/project-10/en/>

食品由来薬剤耐性の抑制と削減を支援するコーデックス規格の実行を推進するためのFAOプロジェクト（2021年7月～2026年7月）

*概要集：Foodborne antimicrobial resistance Compendium of Codex standards

<https://www.fao.org/3/cb8554en/cb8554en.pdf>

- EU は持続可能な食品システムへの移行促進におけるコーデックスの中心的役割を認識する

EU recognizes central role of Codex in facilitating transition to sustainable food systems

23/02/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1473424/>

2022年2月21日、ブリュッセルで開催された農業・漁業理事会において、EUの農業大臣らはコーデックス作業へのEUの尽力と、国際貿易のための食品安全規格の策定において持続可能な検討をより際立たせる必要性を強調した。農業・漁業理事会で採択された結論によると、大臣らは、持続可能な食品システムへの移行を促進するにあたりコーデックス(CAC)が中心的役割を成すと認識しており、EUは公平な貿易と健康保護のための規格を維持するという決定を再確認した。

理事会の結論では、食品が可能な限り最高の安全規格を満たせるようにコーデックスの作業が不可欠なことを認識した。しかし、増大する環境課題や消費者による健康・食品・栄養への期待の変化などの最近の進展に合わせて、コーデックスは進化しなければならないことも認識している。大臣らはCACに対して、国際機関と政府間組織との間で行われる規格策定作業の調整を改善するよう依頼した。

理事会は、CACの作業を支援する専門部会においてEUと加盟国が専門的に貢献していることを強調するとともに、加盟国には引き続き支援を行うよう呼び掛けた。

*理事会の結論の全文

<https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-6298-2022-INIT/en/pdf>

● **新しい食品源と生産 / コーデックス副議長 Diego Varela 氏が植物性食品について学ぶ**

New food sources and production / Codex vice-chair Diego Varela learns about plant-based food

24/02/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1473559/>

2022年2月15日(火)、副議長のDiego Varela氏が植物性食品の製造方法を学ぶためにチリのNotCo社を訪問した。NotCo社は2015年に設立され、動物性食品に外観や匂い、味、機能を似せた植物性食品を作ることを目的にしている。この企業は、味や感触、機能を維持しつつ動物性食品の風味とテクスチャーを複製するために植物をどう組み合わせるかを決定するのに人工知能(AI)を利用している。

ますます多くの新しい食品が市場に流通するのと同時に、世界中で新しい食品生産システムも開発されている。政府はこれらの新しい製品の安全性と品質を自国で監視するための規制を必要としており、この分野の企業は、これらの新しい食品生産システムと製品を理解し規制するために世界各地で導入されている異なるアプローチに対応しなければならない。

Diego Varela氏は「NotCo社で見た、これらの新しい製品を製造する工程、技術、科学、

そして情熱はとても刺激的なものだった。公平な貿易と安全な消費のために、規制の状況を近代化させ、民間部門や大学とともに作業していくことが正に必要とされている。」と述べた。

●APEC (Asia Pacific Economic Cooperation) <https://www.apec.org/>

1. APEC 食品安全リスクコミュニケーションの枠組みとガイドライン

APEC Food Safety Risk Communication Framework and Associated Guidelines

February 2022

<https://www.apec.org/publications/2022/02/apec-food-safety-risk-communication-framework-and-associated-guidelines>

APEC加盟国の食品安全規制機関から一般への食品安全に関するコミュニケーションは、安全な食品供給に関する一般の信頼と信用を維持するのに重要な役割を成す。この APEC 文書は、「APEC 食品安全リスクコミュニケーションの枠組み構築を通じた貿易の円滑化」プロジェクトのもと作成されたもので、食品安全規制機関に向けて、食品安全にかかわる事件発生時や危機的な状況に陥ったとき、また日常的な食品安全コミュニケーションについて、国際的な優良規範を示し実践ガイダンスを提供するものである。FSANZ が中心となって作成した。

- APEC 食品安全リスクコミュニケーションの枠組みを実行するためのガイドライン
- 管轄機関の食品安全リスクコミュニケーションシステムのモニタリングとレビューに関するガイドライン
- 食品安全の事件、緊急時または危機における食品安全リスクコミュニケーションに関するガイドライン
- 日常的な食品安全リスクコミュニケーションに関するガイドライン
- 食品安全リスクコミュニケーションのためのソーシャルメディアの利用に関するガイドライン
- 食品業界の食品安全リスクコミュニケーションに関するガイドラインにより支援を受けた業界付属文書

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

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

1. 新規食品：イエコオロギが EU で食品成分として認可された 3 番目の昆虫になった

Novel foods: house cricket becomes third insect authorised as food ingredient for the EU market

Daily News 11 / 02 / 2022

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/mex_22_983

昨日、欧州委員会は *Acheta domesticus* (ヨーロッパイエコオロギ) を EU の新規食品として認めた。食用として認められた昆虫としては 3 例目となる。この新規食品を含む製品には、アレルギー反応の可能性があることを示す表示が付けられる。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2021（2021. 09. 01）

【EFSA】新規食品としての丸ごとのヨーロッパイエコオロギ(*Acheta domesticus*)由来の冷凍及び乾燥品の安全性

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202118c.pdf>

2. 食品ロスと食品廃棄についての EU プラットフォーム：新たな負託(2022-2026)の優先度を定める

EU Platform on Food Losses & Food Waste: setting priorities for a new mandate (2022-2026)

16/02/2022

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/736680/en>

新たなメンバーで再構成された食品ロスと食品廃棄についての EU プラットフォームの最初の会議となる、第 12 回会議の通知。会議の議題は今後 5 年間のプラットフォームの運営と優先事項。最も影響の大きい分野に行動を向けることに重点を置き、プラットフォームの活動は、ベースラインの定義、目標設定、達成された結果のモニタリングを促進する。

会議の様子はウェブで配信される。

3. エチレンオキシド (ETO) に関する技術会議概要

Summary of the Technical Meeting on Ethylene Oxide (ETO)

20 January 2022

https://ec.europa.eu/food/system/files/2022-02/rasff_ethylene-oxide-incident_e410_crisis-coord_20220120_sum.pdf

開催：Webex、2022 年 1 月 20 日（木）

参加者：EU 加盟国、ノルウェー、スイス、欧州食品安全機関 (EFSA)、欧州委員会 (DG Health and Food Safety)、EU リファレンスラボ (EURL)

(以下、要点を抜粋)

- ▶ 大多数の加盟国が、2021 年 7 月 13 日の危機調整官会議 (Crisis Coordinator's meeting) で合意された EU の調和された管理アプローチを適用していることが確認された。全加盟国が実施することの重要性が強調されたが、いくつかの加盟国ではリコールが実施されなかったために食品事業者やメディアからの過度の圧力を受けたという事例も

あり、適用が不均一であることが指摘された。

- ▶ いくつかの加盟国は、合意された管理アプローチの負担が大きいことを強調した。異なる原産地からの、より多くの製品が汚染されていることが判明し、もはや管理可能ではなく、RASFF システムの効率性を損なうほどの状況である。その結果、加工された複合食品については、この管理アプローチに従っていない。複合食品については、原料のトレーサビリティの代わりに、リスクベースのアプローチと、最終製品における検出可能性に基づいたアプローチが適用されている。
- ▶ 一部の加盟国は、合意されたアプローチを完全に実施していると報告したものの、主に RASFF 通知のフォローアップは行っているが、自国のモニタリング計画のもと採取されたサンプルは無いが、または限られた量であると報告した。
- ▶ 現行の管理アプローチについて提起された懸念は以下の通り：
 - ・ 2020 年よりも多くの製品が対象となっている。複数の加工段階を経て希釈されるため、時とともに対応の状況も変化しており、それにとまなう管理措置の不均一によるリスクが生じている
 - ・ 不適切な原料の追跡が国産品は可能だが、輸入品は不可能なため、EU 市場における競争が公平でない
 - ・ 全体的に輸入製品に焦点を当て、市場でのサンプリングを減らす必要がある
- ▶ 多くの加盟国が、ETO が確認された多数の新しい製品を考慮して、今後のための教訓を学ぶために、別の危機調整官会議を組織することを求めた。
- ▶ 飼料に用いられる塩化コリン中の 2-クロロエタノール (2CE) は ETO の違法使用の結果ではなく、製造工程の不可避な不純物として存在している。
- ▶ 食品添加物の規格に関する規則(EC) 231/2012 の純度基準に LOQ 0.1 mg/kg (ETO と 2CE の合計を ETO として示す) の適用を追加するための手続きが進行中である。
- ▶ EFSA が、ETO の代謝物である 2CE に関する声明を 2022 年 2 月に公表予定である。その暫定的な結論は次の通り：2CE の遺伝毒性と発がん性を排除することはできず、したがって安全なレベルを導出することはできない。ETO の代謝物としての 2CE の遺伝毒性と発がん性のポテンシーは経口摂取後に ETO を超えそうにない (unlikely) という BfR の推定に同意する。

* EC エチレンオキシドインシデント/食品添加物

Ethylene oxide incident / food additive

https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts/ethylene-oxide-incident-food-additive_en

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2021（2021. 11.10）

【EC】エチレンオキシド (ETO) に関する会議の概要：規制と技術的な側面

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202123c.pdf>

4. 植物保護製品に使用される微生物

Micro-organisms used in plant protection products

8 February 2022

https://ec.europa.eu/food/plants/pesticides/micro-organisms_en

2022年2月8日、加盟国は微生物（micro-organisms）を含む植物保護製品（PPPs）の規則を改定する4つの実施規則案を承認した。その目的は、農業従事者向けに化学物質 PPPs の代替品の提供を促進することにある。微生物とは、細菌、真菌、ウイルス、原虫である。現時点で、EU では 60 種以上の微生物が認可されている。新しい規則は欧州グリーンディールの大志に沿って、農場から食卓へ戦略の目的達成にも貢献する。

現在、欧州議会及び理事会において検討されており、反対意見がなければ 2022 年秋に採択されるだろう。

* Questions and Answers: Farm to Fork: new rules for micro-organisms used in plant protection products

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/qanda_22_852

5. 査察報告書

● エジプト—水産物

Egypt 2021-7328—Fishery products

04/01/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4439

2021年5月25日～6月10日に実施した、エジプトのEU輸出用水産物の公的管理を評価するための査察。査察では、ほぼ全ての分野で重要な欠点を確認された。EU輸出用の施設の承認や公的管理システムを指示する法規がEU要件を満たしておらず、それらが執行されていない。公的管理の手順書/説明書がなく、職員に適切な教育が行われていない。管理が正しく、一貫して、効果的に実施されていることを保証するための監視システムが設定されていない。生産施設で原材料の供給への適切な信頼できる知識がない。食品及び飼料に関するEU緊急警告システムの枠組み、協定、最新の知見を利用していない。2009年の助言の大部分に効果的な是正措置が行われていなかった。

● スロバキア—水産物

Slovakia 2021-7163—Fishery products

14/01/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4441

2021年9月6～17日にスロバキアで実施した査察。管轄機関が設定している公的管理システムは関連するEU法の要件を満たしている。概して、公的管理システムの組織と運営は適切で、教育、手順、関連する管理指示書に支えられ、関連するEU要件を効率的・効果的に施行できている。だが水産物部門は遵守レベルが高く、リスクに基づき他の管理分野を

優先したため近年は監視対象となっていない。中央管轄機関は最小限の頻度でサンプリングなどの公的管理を実施し、結果として承認施設の管理頻度は高くなった。

- ルクセンブルグ—農薬の持続可能な利用および植物保護製品の認可の側面

Luxembourg 2021-7297—Sustainable use of pesticides and aspects of the authorisation of plant protection products

14/01/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4445

2021年4月19～30日にルクセンブルグで実施した、農薬の持続可能な利用を達成するための関連対策の実施を評価するためのリモート査察結果。管轄機関は農薬の持続可能な利用を達成するための対策を取っており、それは調和リスク指標1の好ましい傾向や、最も危険な植物保護製品（PPP）の販売量の削減で立証されており、その結果、農場から食卓までの目標の達成に向けていくらか前進している。国家行動計画に堅固な定量的目標と指標がないこと、PPP管理者の教育と認証のシステム設定の遅れ、総合的害虫管理が実施されていないこと、水の監視結果から、改善の見込みはかなりある。

- ポーランド—植物保護製品の市販と使用

Poland 2021-7300—Marketing and use of plant protection products

14/01/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4444

2021年6月7～18日にポーランドで実施した、植物保護製品の市販と使用に関する公的管理システムを評価するためのリモート査察結果。ポーランドの植物保護製品の販売量はEUで5番目に多く、全販売量の7%を占めている。ポーランドにはEUで最長の国境があり、植物保護製品の輸入、製造、再梱包を行う管理者の本拠地で、これらの製品には推定で700,000人の従業員がいる。植物保護製品の市販と使用に関する全体的な管理システムは効果的である。管轄機関とその責任は明確に定義されており、概して管轄機関間には大変良好な調整と協力がある。特に、管轄機関はポーランドで認可されていない植物保護製品に関連するリスクや、輸入業者、製造業者、再梱包業者に関連するリスクを認識しており、それに応じて管理の優先順位をつけている。

- ポーランド—乳と乳製品

Poland 2021-7180—Milk and dairy products

14/01/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4440

2021年3月1～19日に実施した、乳と乳製品の安全性の公的管理を評価することを目的としたポーランドのリモート査察結果。ポーランドには概ねEU法に従う一連の立法および行政法があり、酪農分野の公的管理を支援している。農場レベルや個人住居で生産される

乳製品には EU 法に予見されていない国の例外規定が設定されている。さらに、国家レベルで取引されている伝統的な特徴を持つ乳製品は、EU 法に従わない承認されていない施設で生産されている。中央管轄機関は近年、酪農部門の教育を制限しているため、職員の適正レベルに影響している。乳や乳製品の公的サンプリングや検査には詳細な規定が設定されているが、一部の検査が不十分で、関連する違反を検出する能力が損なわれている。

● チェコ共和国—動物の副産物(ABP)および由来製品(DP)の公的管理

Czech Republic 2021-7209—Official controls on animal by-products (ABP) and derived products (DP)

14/01/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4442

2021年9月6～17日に実施した、動物の副産物および由来製品の適切な取り扱い、使用、廃棄に関する公的管理を評価するためのチェコ共和国のリモート査察結果。概して、公的管理は適切に実施されており、EUの関連規則への準拠を検証するのに十分である。

6. 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/>

13/02/2022～26/02/2022 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)

グリーンアスパラガスのクロロピリホス、ベルギー産ロロビオンダレタスのピラクロストロビン、ブラジル産ライムのジメトエート及びオメトエート、インドネシア産マカジキの水銀、フランス産サプリメントのエチレンオキシド、イタリア産乾燥パルチーニ茸のニコチン、ウズベキスタン産アプリコットカーネルのシアン化水素酸(複数あり)、イスラエル産チャイブのホルメタネート、ギリシャ産アプリコットカーネルのシアン化水素酸、韓国産アジア麺の 2-クロロエタノール、ベトナム産香港経由ベジタリアンインスタント米麺の 2-クロロエタノール、ベルギー産原料インド産二水素性クエン酸コリンのエチレンオキシド、タジキスタン産ビターアプリコットカーネルのシアン化水素酸、ポーランド産カフェインに表示された最大一日摂取量による健康リスク、ポーランド産未承認新規食品 CBD オイルのテトラヒドロカンナビノール (THC)、オランダ(アルゼンチン)産マテ茶のアントラキノン、

ベルギー産カプセルのエチレンオキシド、フランス産フランスのベーキング添加物に使用した小麦グルテンの未承認物質エチレンオキシド、パキスタン産有機アプリコットカーネルのシアン化水素、ベトナム産パンガシウスフィレの塩素酸塩、インド産ハウライアオカズラ粉末抽出物のエチレンオキシド、ドイツ産アルカリ水の口・喉・食道への悪影響、エジプト産生鮮ニンニクのクロルピリホス(-エチル)、ペルー産有機バナナのクロルピリホス、ポルトガル産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ウズベキスタン産アプリコットカーネルのシアン化水素酸、オランダ産チルドマグロのヒスタミン、エジプト産酢漬けのブドウ葉のクロルピリホス、フランス産フードサプリメントのエチレンオキシド、トルコ産オレンジの未承認物質クロルピリホス、トルコ産ハチミツのテトラサイクリン、オランダ産フードサプリメントの未承認物質メチルサルフォニルメタン、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホスメチルおよびブプロフェジン、英国産 CBD 粉末カプセルの THC、トルコ産ザクロの農薬イマザリル超過、カンボジア産チェコ共和国経由生鮮コリアンダーのクロルピリホスの MRL 超過、中国産フラックスシード抽出物のエチレンオキシド、オランダ産 CBD オイルの THC 高含有、トルコ産ペッパーの未承認物質クロルピリホス-メチル、トルコ産梨のニコチンの残留物、ポーランド産スロバキアで飼育された鶏の家禽肉のドキシサイクリン、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ウガンダ産チリペッパーのエチレンオキシド、トルコ産生鮮マンダリンのクロルピリホス-メチル及びフェンバレレート、トルコ産生鮮マンダリンのクロルピリホス、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート塩酸塩、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮オレンジのクロルピリホス-メチル、インド産皮剥きゴマ種子のクロルピリホス、中国産エナメルマグからのニッケルの放出、フィリピン産シロップ漬マカブノをベースにした調理品の未承認二酸化硫黄、インド産フードサプリメントの 2-クロロエタノール(複数あり)、トルコ産レモンのブプロフェジン、トルコ産ザクロのアセタミプリド及び未承認物質クロルピリホス(複数あり)、トルコ産生鮮マンダリンのクロルピリホス及びクロルピリホス-メチル、マダガスカル産インド経由黒目豆の未承認物質クロルピリホス、ケニア産豆の未承認物質アセフェート及びメタミドホス、エジプト産アプリコットとイチジクのジャムの亜硫酸塩非表示及び安息香酸の未承認使用、ガーナ産パーム油の未承認着色料スーダンⅢ及びⅣ、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホス、トルコ産レモンのクロルピリホスおよびクロルピリホス-メチル(複数あり)、トルコ産オレンジのクロルピリホス-メチルおよびフェンバレレート、エジプト産オレンジのクロルピリホス-エチル、トルコ産生鮮ザクロのアゾキシストロビン、韓国産インスタント麺の 2-クロロエタノール、インドネシア産アブラソコムツの水銀、中国産メラミン製キッチンスプーンのホルムアルデヒドの溶出、トルコ産レモンの未承認物質クロルピリホス-メチル、中国産ハチミツの(オキシ)マトリン、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホス-メチル(複数あり)、中国産キサントランガムのエチレンオキシド、韓国産インスタント麺のエチレンオキシド、インド産デュ

ラム小麦粉の未承認農薬クロルピリホス、アルゼンチン産マテ茶の未承認農薬アントラキノン、など。

-
- 欧州化学物質庁（ECHA : European Chemicals Agency）<https://echa.europa.eu/home>

1. EU 全体で泡消火剤の「永遠の化合物」禁止提案

Proposal to ban ‘forever chemicals’ in firefighting foams throughout the EU

ECHA/NR/21/05 23 February 2021

<https://echa.europa.eu/-/proposal-to-ban-forever-chemicals-in-firefighting-foams-throughout-the-eu>

ECHA は欧州委員会からの要請で泡消火剤にパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFASs）を使用することによる環境健康リスクを調査した。ECHA は PFAS がもたらすリスクは現在適切に管理されておらず、放出は最小限にとどめるべきであるとして、EU 全域での規制が正当化されると結論づけた。ECHA は、移行期間の後に、泡消火剤に含まれる全ての PFAS の販売、使用、輸出の禁止を提案している。移行期間は、産業界が火災安全性を損なうことなく PFAS 含有泡消火剤の代替品へ移行する時間を与えるためのものである。移行期間中、PFAS 含有泡消火剤をまだ使用している企業は、環境への放出を最小限に抑えることを保証しなければならない。また、期限切れや廃棄予定の泡消火剤は適切に処分されなければならない。

この提案に対して 2022 年 3 月 23 日から 6 ヶ月間の意見募集を計画するとともに、4 月 5 日にはオンライン説明会を開催する。今後、ECHA のリスク評価のための科学委員会と社会・経済分析のための科学委員会が、意見募集により得られた科学的根拠を含めて評価した上で、2023 年に両委員会の合同意見書を公表する予定である。それをもとに 27 加盟国と EC が決議を行う。

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

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

1. 北マケドニア共和国の全国子供食事調査

National dietary survey on the children population in the Republic of North Macedonia

EFSA Journal 2022;19(2):EN-7169 11 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7169>

(外部科学報告書)

北マケドニア共和国で初となるこの全国食事調査から、食品摂取に関する正確で信頼できる食事データの収集の基礎や、幼児と子供達の食習慣に関するその他の情報が提供された。欧州食品安全機関が提供する「EU メニュー方法論に関するガイダンス」に従って1〜9歳児の1079人のデータが収集され、これはEFSAの包括的欧州食品摂取データベースに含まれることになる。この調査はEFSAの調達契約から資金提供を受けEUメニュープロジェクトに組み込まれた。データ収集プロセスに先立ってパイロット・スタディを実施した。データ収集プロセスのために、州統計局の最新の「集団評価」により3段階ランダム確率サンプリングが用いられた。実地調査では534人の幼児(1〜3歳児)と545人の3〜9歳児の摂取した食品や食習慣に関するデータが集められた。この調査の全体の回答率は85%だった。データ収集期間は平日と土日を等しく振り分けた4つの四半期(3ヶ月ごとのサンプル)に分けられた。食品摂取についての情報を収集するために、連続しない2日間の食品日記や、習慣的な食品摂取についての食品傾向アンケートを実施した。授乳や補完食の行為、食物アレルギー、フードサプリメントの摂取についての情報も集められた。摂取した食品項目はFoodEx2の分類によりコード化された。食事摂取データの収集や評価には食事評価&計画(DAP)ソフトウェアが使用された。栄養状態や子供の発育傾向に関する最新の人体測定の特徴を評価するために体重及び身長/丈の身体測定が行われた。

2. 多年生作物と一年生作物の土壌の植物保護製品(PPP)の予測環境中濃度(PEC)を算出するソフトウェアツール：バグの修正と更新報告

Software tool for calculating the predicted environmental concentrations (PEC) of plant protection products (PPP) in soil for permanent and annual crops: Bug fixing & update report

EFSA Journal 2022;19(2):EN-7065 16 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7065>

(外部科学報告書)

PERSAM は EFSA が委託した土壌の植物保護製品の予測環境中濃度のためのソフトウェアツールである。2013年に開始された。この報告書では、PERSAM 3.0.2 から 3.0.6 で対処した問題点と解決策について説明する。

3. 動物の福祉：「農場から食卓まで」ガイダンスに関するパブリックコメント募集開始

Animal welfare: consultation opens on Farm to Fork guidance

14 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/animal-welfare-consultation-opens-farm-fork-guidance>

EFSA は、家畜の福祉の一連の科学的意見に使用するガイダンス方法論案に関するパブリックコメント募集を開始した。

2022年6月〜2023年5月の間に発表されるこの意見は、農場から食卓まで戦略の重要

な要素として欧州委員会に要請された。輸送中の動物の福祉や、子牛、産卵鶏、ブロイラー、豚、アヒル、ガチョウ、ウズラ、乳牛など特定種の農場での福祉を含む予定である。この方法論的ガイダンスは、この意見を通して一貫して適用される統一した手法や戦略を定義する。とりわけ、動物に影響を与えることが知られている畜産条件の福祉への影響をリストアップし、説明している。この文書には、動物が農場で経験する条件を「自然な」条件(空間が制限されない場合など)と比較することで福祉を評価する新しい方法論も含まれている。

パブリックコメント募集は 2022 年 3 月 28 日まで。

4. YouTube 動画

- 科学会議 N°26 : 栄養素&汚染物質への複合暴露のリスクベネフィット評価

Scientific Colloquium N°26: Risk Benefit Assessment of combined exposure to Nutrients & Contaminants

15/02/2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/events/efsa-scientific-colloquium-26-risk-benefit-assessment-combined-exposure-nutrients-and>

食品のリスクベネフィット評価 (RBA) は、食品に含まれる環境汚染物質などのハザードによる潜在的な健康リスクと、食品の種類による栄養および健康上の利益を比較検討する必要がある。EFSA は、2022 年 2 月に BA に関する科学会議を開催する。会議での議論や主要な成果は RBA に関する EFSA 科学委員会のガイダンス更新に役立てられる。

各日の YouTube 動画とともに、プレゼン資料の PDF を公開。

5. 飼料添加物関連

以下、全て科学的意見。

- 全ての動物種に使用するためのイランイランノキ *Cananga odorata* (Lam.) Hook.f. & Thomson の花のエッセンシャルオイル(イランイランオイル)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 an essential oil from the flowers of *Cananga odorata* (Lam.) Hook.f. & Thomson (ylang ylang oil) for use in all animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2022;20(2):7159 24 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7159>

- 認可更新のための全ての動物種用 *Lentilactobacillus buchneri* (以前は *Lactobacillus buchneri*) DSM 12856 株からなる飼料添加物の有効性(Lactosan GmbH & Co KG)

Assessment of the feed additive consisting of *Lentilactobacillus buchneri* (formerly *Lactobacillus buchneri*) DSM 12856 for all animal species for the renewal of its authorisation (Lactosan GmbH & Co KG)

EFSA Journal 2022;20(2):7148 24 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7148>

- 全ての陸生動物種用 *Escherichia coli* DSM 32731 株で生産したゼアラレノン加水分解酵素からなる飼料添加物の安全性と有効性(Biomin GmbH)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of zearalenone hydrolase produced by *Escherichia coli* DSM 32731 for all terrestrial animal species (Biomin GmbH)

EFSA Journal 2022;20(2):7157 24 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7157>

- サケ、マス用アスタキサンチン豊富な *Phaffia rhodozyma* からなる飼料添加物の安全性と有効性(Igene Biotechnology, Inc.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of astaxanthin - rich *Phaffia rhodozyma* for salmon and trout (Igene Biotechnology, Inc.)

EFSA Journal 2022;20(2):7161 24 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7161>

- 産卵段階まで肥育や育成するための家禽種用クエン酸第二鉄キレート(CI - FER™)からなる飼料添加物の安全性と有効性(Akeso Biomedical, Inc.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of ferric citrate chelate (CI - FER™) for poultry species for fattening or reared up to the point of lay (Akeso Biomedical, Inc.)

EFSA Journal 2022;20(2):7155 23 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7155>

- 肥育用七面鳥に使用するためのナイカルバジン(Coxar®)からなる飼料添加物の有効性(Huvepharma N.V.)

Efficacy of a feed additive consisting of nicarbazin (Coxar®) for use in turkeys for fattening (Huvepharma N.V.)

EFSA Journal 2022;20(2):7162 23 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7162>

- 全ての動物種用 *Escherichia coli* CCTCC M2020321 株で生産したL-バリンからなる飼料添加物の安全性と有効性(Kempex Holland BV)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of l - valine produced by *Escherichia coli* CCTCC M2020321 for all animal species (Kempex Holland BV)

EFSA Journal 2022;20(2):7163 23 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7163>

6. 食品接触物質関連

- 食品と接触する物質プラスチックに使用する脂肪酸でコーティングしたナノ沈降炭酸カルシウムの安全性評価

Safety assessment of the substance fatty acid - coated nano precipitated calcium carbonate for use in plastic food contact materials

(科学的意見)

食品と接触する物質・酵素及び加工助剤に関する EFSA のパネル(CEP)は申請者が「脂肪酸でコーティングしたナノ沈降炭酸カルシウム」と同定した物質の安全性を評価した。酸性食品と接触する全てのプラスチックに最大 5%で、その他全ての食品の種類と接触するのに最大 40%で、充填剤として使用することを意図している。この物質で作られた素材は室温以下で 6 ヶ月以上の長期保存用とすることを意図している。表面の化学装飾および/または物理的吸着があるかどうかに関するコーティングのメカニズムに関する情報は提出されていない。この物質は、原材料としてもプラスチックに組み込まれた際も、適切に特徴が記されていない。コーティングされていない素材に比べて、コーティングされた素材は、消化管を模した pH 条件で完全に素早く分解されないことがデータから示されている。3%の酢酸と 10%のエタノールでの移行実験前後の低密度ポリエチレン(LDPE)サンプルの電子顕微鏡法による表面分析から、表面からのこの物質の放出を示す主な違いが示された。これは、この物質 5%で作られた LDPE サンプルを用いて 40°C で 64 日間酢酸と接触した場合に最大 39 mg CaCO₃/kg 測定可能な移行がみられたことと一致する。ナノ粒子の放出やナノ形式の物質の毒性の可能性について要請されたデータは提出されなかった。そのため、パネルはこの物質の安全な利用に関する結論を出せなかった。

● 食品と接触する物質プラスチックに使用するナノ沈降炭酸カルシウムの安全性評価

Safety assessment of the substance nano precipitated calcium carbonate for use in plastic food contact materials

(科学的意見)

食品と接触する物質・酵素及び加工助剤に関する EFSA のパネル(CEP)は、粒子サイズの範囲■■■■■■■、平均値■■■■■■■である FCM 物質 No. 1087「ナノ沈降炭酸カルシウム」の安全性を評価した。この物質は酸性食品と接触する全てのプラスチックに最大 5%で、その他全ての種類の食品と接触するものに最大 40%で、充填剤として使用することを意図している。この物質で作られた素材は室温以下で長期保存することを意図している。この炭酸カルシウムの粒子形状はシミュレーションされた胃の状態ですぐに溶解したため、粒子に関する EFSA のガイダンス—技術要件(2021)に従って、ナノ形態の粒子の評価は必要なく、従来のリスク評価で十分である。ナノ形態ではない炭酸カルシウムは、特定移行限度なくプラスチック FCM(FCM No. 21)への使用や、食品添加物(E 170)としての使用が認可されている。この物質を 40%含む低密度ポリエチレン(LDPE)からの溶出は、イソオクタンと 95%エタノール中で 0.03 mg/kg 未満、10%エタノール中で 5.4 mg/kg だった。この物質を 5%含む LDPE では、溶出は酸性食品との接触を意図した最大量に相当する 17 mg/kg だった。従

って CEP パネルは、この物質ナノ沈降炭酸カルシウムは、乳児用調製乳を除く全ての種類の食品の全種類のポリマーの充填剤として使用しても消費者に安全上の懸念はないと結論した。しかしパネルは、酸性食品については、総移行限度を超過する可能性がある指摘した。

7. 香料グループ評価

- 香料グループ評価 7 改訂 6(FGE.07Rev6)に関する科学的意見：化学グループ 5 の二級アルコール及び飽和直鎖または分岐鎖カルボン酸の飽和及び不飽和脂肪族第二級アルコール、ケトン及びエステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 7, Revision 6 (FGE.07Rev6): saturated and unsaturated aliphatic secondary alcohols, ketones and esters of secondary alcohols and saturated linear or branched - chain carboxylic acids from chemical group 5

EFSA Journal 2022;20(2):7090 14 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7090>

(科学的意見)

MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intake) アプローチで推定すると、この 55 物質は食事摂取量で安全上の懸念を生じるものはなかった。一方、新たに含まれた物質を含む 52 物質では、mTAMDI (modified Theoretical Added Maximum Daily Intakes) 推定量が構造クラス (I と II) の毒性学的懸念の閾値 (TTC) を超えていた。そのため、安全性評価を最終化するためには、これらの 52 香料物質の使用と使用量に関する詳細データを提出する必要がある。

- 香料グループ評価 63 改訂 4(FGE.63Rev4)に関する科学的意見：FGE.07Rev6 で EFSA が評価した香料物質に構造的に関連する JECFA が(第 59 回及び第 69 回会合で)評価した脂肪族第二級飽和及び不飽和アルコール、ケトン及び関連するエステルの考察

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 63, Revision 4 (FGE.63Rev4): consideration of aliphatic secondary saturated and unsaturated alcohols, ketones and related esters evaluated by JECFA (59th and 69th meetings) structurally related to flavouring substances evaluated by EFSA in FGE.07Rev6

EFSA Journal 2021;20(2):7102 11 February 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7102>

(科学的意見)

香料グループ評価 63 (FGE.63)の 43 香料物質のうち 29 物質はすでに検討済みである。残りの 14 物質は FGE.204Rev1 において遺伝毒性が明らかにされている。43 物質を MSDI アプローチで推定すると食事摂取量で安全上の懸念を生じるものはない。だが、本改訂の 14 物質と前回の改訂(FGE.63Rev3)の 10 物質の mTAMDI の値は構造クラス(I と II)の TTCs

と同等または超えている。FGE.63Rev3 で以前評価した 15 物質については、mTAMDI 推定量を算出するために、依然として使用量が必要である。そのため、安全性評価を最終化するには、合計で 39 香料物質の使用と使用量に関するデータをさらに提出する必要がある。

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

1. ミツバチの巣箱から瓶まで、蜂蜜の真正性の複雑さ

From beehive to jar, the complexities of honey authenticity

Rick Mumford, Head of Science, Evidence & Research Directorate, Posted on: 8 February 2022

<https://food.blog.gov.uk/2022/02/08/from-beehive-to-jar-the-complexities-of-honey-authenticity/>

FSA が最近発表した蜂蜜の真正性検査方法についての委託レビューについて、FSA の科学と根拠と研究部長の Rick Mumford によるコメント。

昨年我々は蜂蜜の真正性の複雑さについて話し合い、単一の検査方法はないことで合意した。そこで DEFRA、大学、業界と協力して何らかの答えを探った。今回の Michael Walker 博士らのレビューは *Nature Portfolio Journal Science of Food* に発表され (Part 1)、蜂蜜の真正性がどれほど複雑なのかを引き続き示している。

政府の化学者の報告書 (Part 2) では、特定の調査で得られたデータから蜂蜜の真正性を決めることはできないため、他の根拠がなければ異物混入であると主張すべきでないとしている。英国で販売されている蜂蜜が安全でないという根拠は無いものの、しばしば偽装や誤表示や異物混入リスクがあるとされる製品ではある。FSA は他の政府機関と協力して政府にできることを探る。一つの方法は検査を標準化することで、目的に即したデータの収集と、「蜂蜜チェーン」の透明性、あらゆる段階で情報伝達を可能にすることである。FSA はハニー詐欺を検出するための最も効果的なツールとガイダンスを導入して適切な執行を確保し、消費者と合法的な企業を守りたいと考えている。

* 報告書

・ Honey authenticity: the opacity of analytical reports - part 1 defining the problem
M. J. Walker et al.,

npj Science of Food volume 6, Article number: 11 (2022)

<https://www.nature.com/articles/s41538-022-00126-6>

・ Honey authenticity: the opacity of analytical reports—part 2, forensic evaluative reporting as a potential solution

M. J. Walker et al.,

npj Science of Food volume 6, Article number: 12 (2022)

<https://www.nature.com/articles/s41538-022-00127-5>

2. 研究プロジェクト

● 食のエコシステムにおけるプラットフォームビジネスを理解する

Understanding platform businesses in the food ecosystem

8 February 2022

<https://www.food.gov.uk/research/emerging-challenges-and-opportunities/understanding-platform-businesses-in-the-food-ecosystem>

食のエコシステムにおけるプラットフォームビジネスの現状と、それに関連する業界の変化についての報告。

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Understanding%20platform%20businesses%20in%20the%20food%20ecosystem%20%28March%202021%29%20Lucy%20Hart%20%28Foundry4%29%20for%20the%20FSA.pdf>

● デジタルプラットフォーム経済における食品 – ダイナミックなエコシステムを解明する

Food in the digital platform economy – making sense of a dynamic ecosystem

8 February 2022

<https://www.food.gov.uk/research/emerging-challenges-and-opportunities/food-in-the-digital-platform-economy-making-sense-of-a-dynamic-ecosystem>

本報告では、フードサービスのビジネスモデルとオンラインソリューションの革新的なエコシステムが、今後数年間にわたる英国のフードシステムに与える影響を評価する。

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Platforms%20ExecSumm%20FSA%20May%202021_accessibility_checked.pdf

● キッチンライフ 2

Kitchen Life 2

16 February 2022

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/kitchen-life-2>

キッチンライフ 2 プロジェクトは、家庭や事業所の厨房で起こる食品安全に関連する重要な行動と、推奨される食品安全・衛生行動の実施を低下させる可能性のある要因の特定を目的としている。今回の文献調査の目的は、研究デザインとフィールドワークの手法により、国内およびビジネスキッチンにおける既存の主要行動、人物、引き金、障壁を確実に特定し、成功する行動介入とリスク評価モデルを開発すること。

3. 予防的アレルギー表示 – 含まれるかもしれないに意見募集

Precautionary allergen labelling - The May Contain Consultation

Ben Rayner, Team Leader - Food Hypersensitivity, Posted on:22 February 2022

<https://food.blog.gov.uk/2022/02/22/precautionary-allergen-labelling-the-may-contain-consultation/>

予防的アレルギー情報についての意見募集が残り 3 週間になり、事業者や業界からの情報提供を求める。

予防的アレルギー表示 (PAL) とは

PAL は、食品事業者が自社の食品にアレルギーの交差汚染のリスクを伝えるための任意の方法である。この情報はラベルに記載されることもあるが、口頭や、看板やポスターなどの書面による情報提供の場合もある。現在、PAL は、アレルギーの交差汚染のリスクが避けられず、慎重なリスク管理によっても十分にコントロールできない場合にのみ使用すべきと推奨される。これは、小規模の食品調理場において、複数の異なる製品が調理され、汚染の可能性が不可避であるような場合に該当する。

なぜ事業者からの情報提供が必要か

アレルギーの交差汚染のリスクを評価、管理し、消費者に伝えるための、適切で標準化されたプロセスが必要であることは明らかである。今後 FSA が行う変更は、ビジネスに直接影響を与えるので、当事者からの意見が極めて重要と考えている。

意見募集後の FSA の計画は？

寄せられた意見は、時間をかけて十分に検討する。また、企業、業界団体、消費者、その他の関係者との一連のワークショップで得られたフィードバックも合わせて検討し、次のステップを提示する予定である。

4. 3月のFSA理事会ペーパーが発表される

FSA Board meeting papers published for March 2022

24 February 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meeting-papers-published-for-march-2022>

FSA 理事会が 3 月 9 日開催される。FSA の戦略、福島からの輸入、科学評議会議長の年次報告、リスク分析プロセスの年次レビュー等について。

- **FSA 理事会資料 福島原子力発電所事故後の日本からの食品輸入に関する 2016/6 遺残規制のレビュー**

Review of Retained Regulation 2016/6 on Importing Food from Japan Following the Fukushima Nuclear Accident

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/FSA%2022-03-07%20-%20Fukushima%20import%20controls.pdf>

FSA のリスクアナリシスの結果に基づき、食品安全確保のために強化サンプリングと輸入規制は最早必要ないことに合意することを要請されている。

2021 年 12 月 10 日から 2022 年 2 月 11 日まで行われたパブリックコメント募集の結果、

意見は 8 件で、それは提案に矛盾や反対する根拠を提供するものではなかった。寄せられた意見については ANNEX B に記載。食品事業者 3 件、港湾保健当局 1 件、一般 4 件（うち 1 人日本在住）

事業者と当局は提案を支持しており、一般は日本政府が信頼できないとの意見であるが根拠は提示されなかった。処理水の海洋放出への懸念を表明した意見もあったが、処理水の放出が放射性セシウムの濃度を有意に上げることは想定されない。

5. FSA はすべての新規の食品事業者に地方当局への登録を促すキャンペーンを開始する FSA launches campaign to encourage all new food businesses to register with their Local Authority

24 February 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-launches-campaign-to-encourage-all-new-food-businesses-to-register-with-their-local-authority>

パンデミック時に新しい食品事業者が増加したことを受け、本日、すべての新規の食品事業者に地方当局への登録を呼びかけるキャンペーンを開始する。

Covid-19 パンデミックの間、インターネットがこの種の市場を容易にしたことで、自宅で食品を販売するケースが非常に増えている。FSA の食品事業者登録デジタルサービス (RAFB) によると、パンデミック開始以降（2020 年 3 月）に登録された新規事業の 37% が、個人住所の家庭用キッチンで運営されている。また、これらの家庭内販売者の多くは、自らを食品事業者と考えていないため、自治体への登録を行っていない。その結果、新規事業者の中には、食品安全に関する十分な知識を持たず、消費者を危険にさらしている可能性がある。

すべての食品事業者は、開業の 28 日前に地元自治体に登録する法的義務がある。ソーシャルメディア、Amazon や eBay などの e コマース、実店舗、自宅のキッチンなど、媒体を問わず食品を販売する事業者は登録しなければならない。また、既存の食品ビジネスを引き継ぐ場合にも、自治体への登録が必要である。

6. リコール情報

- **IKEA UK はプラスチック混入のため、冷凍 IKEA Huvudroll 野菜ボールをリコール**
IKEA UK recalls frozen IKEA Huvudroll Vegetable Balls because they contain pieces of plastic

10 February 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-08-2022>

IKEA UK は、冷凍の IKEA Huvudroll 野菜ボールの一部のパックにプラスチック片が含まれていることが判明したため、リコール。

- **Llaethdy Mynydd Mostyn Dairy 社は、未承認の施設で製造されたジェラート・アイ**

スクリーム製品をリコールしている

Llaethdy Mynydd Mostyn Dairy is recalling gelato ice cream products because they have been produced in an unapproved establishment

24 February 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-14-2022>

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

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

1. 食品業界の「ネット・ゼロ」達成を支援

Helping the food industry achieve Net Zero

9 FEBRUARY 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/helping-the-food-industry-achieve-net-zero>

食品飲料連盟 (FDF) の Kate Halliwell 氏は、食品企業が、誰もが期待する安全、健康、美味しい多種多様な商品を生産し続けながら利益を上げ、国の気候変動目標に沿った十分な情報に基づいた意思決定を行うことを支援する計画について説明する。

持続可能性の課題に取り組む企業にとって、適切な基盤を構築することは長期的な成功のために不可欠である。そのためには、まずビジネスが置かれている状況、気候変動にさらされる状況を考慮し、戦略的な計画を立てることから始める。そして、脱炭素化のためにどのような行動をとるべきか、社内のあらゆるレベルでコミュニケーションすることである。

これらを実行するため、FDF ではサプライチェーン全体で協力し、ネットゼロの取り組みに関する計画を策定している。また、COP26 で発表した「Achieving Net Zero」ハンドブックは無料でダウンロードでき、食品・飲料メーカー、特に気候変動対策の初期段階にあるメーカーに、これらの気候変動問題にどのように対処するかについて実践的なガイダンスを提供している。

2. 食生活を少し変えるだけで、健康的な未来につながる

Making small diet changes can lead to a healthier future

21 February 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/making-small-diet-changes-can-lead-to-a-healthier-future>

スコットランド食品基準局 (FSS) は、スコットランドの食生活を改善するために、パートナー団体とともに、新しいオンラインガイド「EatWellYourWay.scot」を開発した。食生活の改善に必要な簡単な変化を促すことを目的に、様々な分かりやすいステップと有用な

アドバイスを提供している。また、低予算で買い物をする人や、持続可能性に関心のある消費者にも対応したガイドである。

* EatWellYourWay.scot

<https://www.eatwellyourway.scot/>

- 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. 食品の組成基準と表示共通枠組み・合意と協定の概要を示す暫定枠組み

Food Compositional Standards and Labelling Common Framework

Provisional Framework Outline Agreement and Concordat

February 2022

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/1054884/food-compositional-standards-provisional-common-framework.pdf

この枠組みは、環境・食料・農村地域省（Defra）、スコットランド食品基準庁（FSS）、ウェールズ及び北アイルランドの食品基準庁（FSA）が、食品組成基準と表示（FCSL）政策に関して協力するための合意を定めたもの。これは、英国 4 カ国の担当大臣が合意した「食品組成基準・表示協定」に裏付けられたものである。

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

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

1. ゼロアルコール製品の広告

Advertising zero alcohol products

CAP News 24 Feb 2022

<https://www.asa.org.uk/news/advertising-zero-alcohol-products.html>

定義

アルコール飲料は 0.5%ABV（Alcohol by volume : アルコール度数）以上のものと定義されているので、それより少ない場合はノンアルコールと見なされる。0.5%ちょうどあるいはそれ未満のアルコールの含量の表示方法には政府の公式ガイダンスがあるが、法的拘束力はない。

ABV 表記と飲料の説明

法的拘束力はないが、販売者は、多少なりともアルコールが含まれるなら、製品に全くア

アルコールが含まれないかのような誤解を消費者に与えないよう注意しなければならない。消費者の中には健康や宗教上の理由で極微量のアルコールでも問題となる人がいる。ASAはそのような状況に対して公式な規制はしないが助言はする。広告には、「アルコールフリー」等の表示とともに、アルコール度数への言及を含めることを強く推奨する。また、特定の法的基準を満たさなければつけられない名称もあることに注意すること（例えば、ジンやワイン）。こうしたものは大抵、最低 ABV が決まっている。ASA はこの問題についてまだ正式に裁定していないが、「～スタイルの」や「代替品」（「ノンアルコール・ラム代替品」など）などの用語を使うことは、飲料の性質について消費者を誤解させる可能性は低いと考えている。

健康強調表示

アルコール飲料の広告に健康や栄養強調表示は特定のもの以外認められないが、0.5%以下のものはこの制限の対象外である。CAP は最近、二日酔いの予防や治療すると表示したノンアルコール飲料の増加に気がついている。これらは病気の治療に関する表示であり、認可された医療用品にのみ表示可能で、食品には禁止されている。「疾患リスクを削減する」との主張も、EU もしくは英国で認められて登録されたものにしか認められない。

意見募集

「アルコール代用品」市場が拡大しているため、CAP と BCAP はこの部門に関する特別な規則について意見募集を行っている。5月5日まで。

2. ASA 裁定

● ASA Ruling on Innocent Ltd t/a Innocent

23 February 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/innocent-ltd-g21-1111827-innocent-ltd.html>

環境保護を謳う Innocent（無害な）ドリンクの宣伝に対して、環境上の利益の誇大宣伝だという Plastics Rebellion 代表者を含む 26 の苦情があった。ASA は、広告はイノセントドリンクと環境に良いことに強いつながりがあることを示すもので、消費者は製品を購入することが環境に良いと解釈するだろうと考える。それには根拠が必要であるが、企業は環境のためにいろいろな行動をしていることを示したものの製品のフルライフサイクルでの総環境影響を示しはしなかった。またプラスチックの一部はリサイクルされない。従って誤解をまねくものであり基準違反である。

● ASA Ruling on Nutricia Ltd

23 February 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/nutricia-ltd-g21-1111826-nutricia-ltd.html>

Cow&Gate Baby Club の A2 プロテインミルクのポッドキャスト広告について、乳児用調製乳とフォローアップミルクを混乱させていることと、A2 ミルクのほうが普通のミルクより消化されやすいという主張に対して苦情が寄せられた。いずれも広告基準違反である。

乳児用調製乳に健康強調表示は認められていない。

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

1. ニコチンパウチの健康リスク評価

Health Risk Assessment of Nicotine Pouches

21 December 2021

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/health-risk-assessment-of-nicotine-pouches.pdf>

(一部抜粋)

ニコチンパウチは、現在、一部の国の消費者市場に出現している、新しいタバコを含まない製品である。ニコチン塩と充填剤で構成された粉末が含まれる。ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は、既存の研究及びデータに基づいて、これらの製品の健康への影響の可能性について評価した。この評価には BfR による実験的研究を含んでおり、それらの研究はまだ完了していないため、現時点では包括的な評価はできない。ドイツの当局は、ニコチンパウチを新規食品として分類している。

評価の対象

ニコチンパウチは、2019年にアメリカ、イギリス及びスウェーデンなどで記述された新しい製品である。ドイツでは、2020年にいわゆる連邦議会決議 (2020年7月1日付連邦議会文書 19/20667) で注目された対象の1つである。

ニコチンパウチとは、ニコチンを含む粉末を入れた小さな袋である。製造業者によると、ニコチン塩が使用されており、微結晶セルロース、各種塩類 (例、炭酸ナトリウム及び炭酸水素塩)、クエン酸及び香料化合物などが混合されているが、タバコは含まれていない。BfR は、ニコチンパウチの健康に基づく評価を提供するよう要請された。これらの製品は、オールホワイト製品とも呼ばれることがある。

BfR は 2021年3月に予備的な健康評価を作成し、様々な会議で議論した。さらに、BfR では、異なるニコチンパウチで実験的研究を行い、その結果を本評価に含んでいる。

結果

ニコチンパウチは、タバコを含まない新しい製品である。BfR の知見では、ニコチン含有量が最も多いものは1パウチあたり 47.5 mg である。独自の分析により、一部のニコチンパウチから「たばこ特異的ニトロソアミン類 (TSNA)」を検出した。薬物動態試験により、1パウチあたり最大 8 mg のニコチン量でのみ試験を行ったが、少なくとも袋内のニコチンの半分が吸収される可能性があることが明らかになった。関連する血中濃度は、従来のタバコやある種の電子タバコを吸った後と同程度の濃度に達する可能性がある。

ニコチンパウチによる中毒が数例確認されているが、いずれも重度とは分類されない。

ニコチンは生物起源ではあるが、人体では非生理的な化合物である。ある濃度で急性毒性を生じうる；経口暴露による急性毒性値は **5 mg/kg** 体重と推定している。摂取量にもよるが、ニコチンは死産を増加させ、循環器系に影響を与える可能性がある。しかしながら、ニコチンパウチの摂取による長期的な影響については、現時点で利用可能な限られたデータに基づいて信頼性をもって評価することはできない。

ニコチンパウチは現在、ドイツ連邦当局により新規食品に分類され、認可されていないので市場から撤収されている。BfR は、利用可能なデータセットが限られるものの、その中毒性のために、子供、若者及び非喫煙者などの脆弱なサブグループに影響を及ぼす可能性のある健康リスクを懸念している。さらに、妊娠中及び授乳中の女性（胚毒性、発達毒性、母乳へのニコチンの移行）、及び強い心血管系作用のため、循環器系疾患のある集団への懸念がある。

リスク評価

ニコチンパウチの化学組成に関する初期知見を得るために、BfR は独自の分析を実施した。44 のニコチンパウチをオンラインで購入し、重量、ニコチン含有量及び pH 値について検査した。たばこ特異的ニトロソアミン類（TSNA）の含有量も分析した。1 パウチあたりの重量とニコチン含有量の中央値は、それぞれ **0.6 g** と **9.48 mg** であった。1 パウチで測定されたニコチン含有量の最高値は **47.5 mg**、最低値は **1.79 mg** であった。

ニコチン含有量が 1 パウチ又は 1 g 当たりの量で十分に表示されていたのは、調査したニコチンパウチの約 3 分の 1 のみであった。ほとんどの製品で「ニコチンの強さ」が表示されており、その表記は、あまり特定のでない方法（例えば、5 段階中 3 段階）か、「easy（弱）」「medium（中）」「strong（強）」「extra strong（特強級）」「ultra（超級）」「extreme（極強級）」「danger strong（危険級）」あるいは「brutal（猛烈）」などの定性的な尺度で表記していた。「extra strong」よりも高いニコチン強度を示す表現（例：「ultra」「extreme」「danger strong」あるいは「brutal」）を持つ製品については、分析したニコチン含有量の範囲は 1 パウチあたり **12.1 mg**（「ultra」と表示した製品）～**47.5 mg**（「brutal」と表示した製品）である。

たばこ特異的ニトロソアミン（TSNA）とは、N'-ニトロソノルニコチン（NNN）、4-(メチルニトロソアミノ)-1-(3-ピリジル)-1-ブタノン（NNK）、N'-ニトロソアナタピン（NAT）、N'-ニトロソアナバシン（NAB）の 4 物質を含む。分析したパウチの半数以上で TSNA を検出した。最高値は NNN で **13 ng/パウチ**、NNK で **5.4 ng/パウチ**、NAT で **2.5 ng/パウチ**、NAB で **5.6 ng/パウチ** であった。

欧州化学品庁（ECHA）のリスク評価委員会（RAC）は、ヒトへの毒性評価でニコチンを急性毒性 2（経口）に分類し、ハザード警告「H300：飲み込むと生命に危険」、推定急性毒性値 **5 mg/kg** 体重を提案した。欧州連合（EU）規則 2018/1480 によると、この勧告は現在、適用法令として実施されている。

2020 年 12 月の「BfR の中毒委員会」の会合で、ドイツ語圏の中毒情報センターの代表者が、ニコチンパウチの（誤）使用に関連した中毒のいくつかの事例について報告した。あ

る事例では、20 mg のニコチンパウチを飲み込んだ。この患者は救急サービスから活性炭を受け取った。胃痛を除いて、この患者には深刻な症状はなかった。

2009 年に欧州食品安全機関 (EFSA) は、最小毒性量 (LOAEL) 0.0035 mg/kg 体重を用いてニコチンの急性参照用量 (ARfD) を 0.0008 mg/kg 体重と設定している。なお、注目された有害事象は心拍数の増加であった。

ニコチンパウチの使用時には、ニコチンは主に口腔内の粘膜上皮から吸収される。ニコチンパウチは上唇と歯茎の間に最大 30 分間置かれる。パウチは飲み込まないようにしなければならない。

2. 食用昆虫の安全性についての研究プロジェクト

Research Project on Safety Aspects of Edible Insects

15.02.2022

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/research-project-on-safety-aspects-of-edible-insects.pdf>

タンパク質の新たな摂取源として食用昆虫が議論されるようになっている。ドイツでは食用昆虫という概念にはまだ慣れないが、世界には長い間昆虫を食してきた文化がある。ケニア Jomo Kenyatta 大学と共同で BfR は ContamInsect 研究プロジェクトを開始した。食用昆虫の摂取に関わる健康リスクをよりよく理解するため、ケニアで最もよく食されている昆虫の望ましくない汚染物質を探求する。

またプロジェクトの一環として、アメリカミズアブ (*Hermetia illucens*) の幼虫にアフラトキシン汚染穀物を与えて、幼虫がアフラトキシンを蓄積又は排泄するかの実験も行う。ケニアでは穀物のアフラトキシン汚染が多く、この実験から汚染穀物を昆虫バイオマスに変換できるかなどを調べる。

3. 妊娠を計画している？ - 葉酸を忘れずに！

Planning a Pregnancy? - Don't Forget Your Folic Acid!

26.01.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/02/planning_a_pregnancy_don_t_forget_your_folic_acid_291829.html

毎年、ドイツでは約 800 人の子供が神経管欠損で生まれ、その結果、脊髄および/または脳が適切に発達しない。これは生涯にわたる重度の健康不良や障害を意味することが多く、その子供だけでなく身内の生活の質にも影響する。妊娠前や妊娠中にビタミン B 群の葉酸を取ると、この健康リスクを大幅に低減できることが研究から示されている。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、成長する子供の発達と健康を早い段階から効果的に支援するために、妊娠を希望する全ての女性に毎日 400 マイクログラムの葉酸を摂取するよう助言する情報シートを発表した。

● 情報シート(ドイツ語)

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/schwanger-werden-aber-nicht-ohne-folsaeure.pdf>

ドイツでは、バランスのとれた多様な食事をしていれば、一般的に健康な成人はフードサプリメントを摂取する必要はない。唯一の例外は葉酸であり、ビタミン B 群の合成型「葉酸塩」である：妊娠を希望する、あるいは妊娠第一期の女性には、できれば葉酸塩が豊富な通常の食事に加えて葉酸を摂取するよう助言する。妊娠前や妊娠中にサプリメントで葉酸を摂取すると(400 マイクログラム/日)、先天性欠損症(いわゆる神経管欠損)のリスクを大幅に減らすことができることが研究から示されているからである。さらに、妊娠中(および授乳中)には葉酸の必要量が増え、適切な摂取量に達するにはより意識した食品の選択が必要だからである。

この情報シートは無料で BfR のウェブサイトから入手でき、依頼があれば印刷版も注文できる。シートは、ビタミンを含む天然の食品や強化食品についての情報だけでなく、400 マイクログラムの葉酸の補完的摂取が推奨される理由や時間、また有害健康影響のリスクを高める葉酸の用量についても明確に説明している。

4. ヨウ素、葉酸と妊娠－実践的助言

Iodine, folic acid and pregnancy - practical advice

22.02.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/07/iodine_folic_acid_and_pregnancy_practical_advice-291920.html

ヨウ素と葉酸塩/葉酸の十分な供給を確保するために、医師会やドイツ栄養学会はサプリメントによる追加摂取を、特に妊娠を計画している女性に勧めている。だが、多くの女性は摂取開始が遅すぎるか全く摂取していない。「ヨウ素や葉酸塩/葉酸の重要性についての知見を知らせ、欠乏症の症状や過剰投与を避けることに関しては、妊娠の全ての側面に関する医学的助言が極めて重要である」と BfR 副長官 Tanja Schwerdtle 医学博士は述べている。この重要な課題で医療従事者を支援するために、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)はファクトシート「ヨウ素、葉酸塩/葉酸と妊娠－医師への情報」を更新した。

妊婦、授乳中の女性、妊娠を希望する女性に医学的な助言や支援を提供する際には、栄養に関連行動や特別な栄養要件を考慮することが重要である。妊娠中の影響を受けやすい段階では、ヨウ素や葉酸塩/葉酸の十分な供給が特に重要である。そのため、母親や(出生前の)子供の健康のために、ヨウ素や葉酸塩/葉酸の重要性についての情報は、妊娠を計画している女性、妊婦、授乳中の女性に提供される医学的助言に不可欠でなければならない。新しく発表した BfR のファクトシートは医師の日常業務の支援を目的としている。この更新版はヨウ素や葉酸塩/葉酸の不十分な供給の原因、結果、リスクグループについて、また供給を改善するための対策についての情報を提供している。背景となる知見に加えて、カウンセリング業務のためのツールを提供している：個別のヨウ素関連歴についての質問リスト、妊娠前や妊娠中の葉酸塩の要件を達成するための具体的な助言など。

ロベルト・コッホ研究所(RKI)の全国健康調査のデータによると、調査した成人の約 30% と子供と青年の約 44%はヨウ素摂取量が不十分なリスクがある。妊娠可能年齢の女性では

このリスクは特に高い。子供の身体的および精神的発達に微量元素は必須なので、特に妊婦や授乳中の女性には十分なヨウ素の供給が重要である。そのためドイツでは、妊婦や授乳中の女性は、事前の医療相談後に、一日あたり 100(最大 150)マイクログラムのヨウ素を含むサプリメントを摂取するよう助言される。

葉酸塩の場合は、RKI のデータから一般成人集団は十分なビタミンが供給されていることが示された。だが、妊娠可能年齢の女性の大多数は、先天性欠損症(神経管欠損)のリスクを減らすために世界保健機関(WHO)が推奨する血中葉酸濃度に達していない。神経管欠損は子供の健康に重大な影響を伴い、生涯にわたる障害に関連する可能性がある。神経管欠損のリスクを減らすために、妊娠を望む女性には、葉酸の豊富な食事に加えて、少なくとも妊娠前 4 週間と妊娠中の最初の 3 ヶ月間、毎日タブレット状の 400 マイクログラムの葉酸を補完するよう助言する。

*ファクトシート「ヨウ素、葉酸塩/葉酸と妊娠－医師への情報」(ドイツ語)

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/jod-folat-folsaeure-und-schwangerschaft.pdf>

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

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

1. 食品中の塩、砂糖、飽和脂肪の量の新たな基準

New criteria for amount of salt, sugar and saturated fat in foods

02/24/2022

<https://www.rivm.nl/en/news/new-criteria-for-amount-of-salt-sugar-and-saturated-fat-in-foods>

製品改善への国家的アプローチ(オランダ語で NAPV : Nationale Aanpak Productverbetering)は今年開始される。その目的は加工食品の成分組成の改善を促進することである。これは塩や砂糖が添加された製品や、飽和脂肪酸の量を減らすことのできる製品に関係する。それぞれの物質に、RIVM は 3 つの上限値(低、中、高)を設定した。健康福祉スポーツ省(VWS)の目的は、2030 年までに、塩、砂糖、飽和脂肪酸に関して、各製品グループの製品の半分を最上のカテゴリーに、最悪のカテゴリーには最大で 10%が入るようにすることである。

政府は製造業者に、食品に添加する塩と砂糖を減らし、(例えば)不飽和脂肪酸で飽和脂肪酸の一部を置き換えてほしいと望んでいる。結果として、人々は同じ食品を食べ続けても確実にこれらの物質の摂取を減らせる。例えば以前、加工食品組成に関する合意により、ソフトドリンクの砂糖の量を削減できた。これらの合意は正しい方向へのステップだが、VWS 省は現在、NAPV を通じてこれらの改善を迅速化し拡大したい。今日発表された報告書で

明らかになったように、成人が摂取する塩の量はまだまだ多い。

3つの上限

このアプローチの新しさは、より多くの食品に対して基準がつけられたことと、3つの上限値が各製品グループのそれぞれの栄養素に設定されたことである。これにより製造業者は製品を段階的に改善できるようになる。これは、成分組成に関して改善の余地が多い製品にも、すでに改善されている製品にも当てはまる。上限値は、塩、砂糖、飽和脂肪酸の現在の量を基にして設定されている。VWS省の目標は、2030年までに、塩、砂糖、飽和脂肪酸に関して、各製品グループの製品の半分を最上のカテゴリーに、最悪のカテゴリーには最大で10%までとすることである。

今後の改善の拡大

現在のところ、この基準はスーパーマーケットで入手可能な製品のデータを用いて策定されている。目標としては、製品の改善を（例えば）レストランの全ての加工食品に拡大することである。NAPVはまた、調理済食品の一食分の量を少なくし、成分組成を改善するつもりである。RIVMはこの点について、今後数ヶ月かけてオランダ栄養センターなどの団体と協力し、選択肢を調査する予定である。

全国予防協定

NAPVは全国予防協定の一端を担っており、この協定は人々が健康的な食事を選択することを容易にする必要があると規定している。これは、オランダ国民の半分以上が過体重だからである。食品の改善に加えて、人々自身が健康意識の高い選択ができることが重要である（あり続ける）。オランダの食品ピラミッドに相当するもの（通称 Wheel of Five）と食品選択ロゴは、その点で何らかの支援を提供できるだろう。

RIVMはVWS省から新しい基準の作成を依頼され、オランダ栄養センターやHAS応用科学大学と共に行った。今後数年かけて、RIVMは目標が達成されているかどうかを確認するために、食品組成の変化を監視する予定である。

* 報告書（本文オランダ語）

New criteria for product improvement. Levels of salt, saturated fat and sugar for food groups

2022-02-24

<https://www.rivm.nl/publicaties/nieuwe-criteria-voor-productverbetering>

2. オランダ北部成人の 2020/2021 塩とカリウム摂取：ライフラインコホートの栄養状態モニタリング

Salt and potassium intake 2020/2021 in adults from the north of the Netherlands. Monitoring the nutritional status in the Lifelines cohort

2022-02-24

<https://www.rivm.nl/publicaties/zout-en-kaliuminname-2020-2021-voor-volwassenen-in-noord-nederland>

オランダ北部の31-50才の男女は、2006/2007年に比べて2020/2021年塩の摂取量は13%少ない。減ったがまだ多く、推奨される1日6gを超えている。カリウム摂取量は、上記期間で概ね変化はなかった。ナトリウムとカリウムの摂取量は24時間尿で測定している。2020/2021年の食塩摂取量は、男性の半数が1日11gを超え、女性の半数が1日8グラムを超えた。オランダ政府は2006年以降、加工食品の減塩対策を各種実施しており、例えば2014年に経済界と「製品成分改善のための全国協定」を締結した。このような対策のおかげで塩分摂取量が減ったが、摂取量をさらに減らすには、追加的な対策と行動変容の組み合わせが必要である。2021年以降も、「製品改良のための新たなアプローチ」のもと、加工食品の塩分低減に向けた取り組みが継続される。

●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. 動物用医薬品についての新たな欧州規制で何が変わる？

What does the new European regulation on veterinary medicinal products change?

News of 28/01/2022

<https://www.anses.fr/en/content/what-does-new-european-regulation-veterinary-medicinal-products-change>

2022年1月28日、動物用医薬品に関する欧州の新しい規則が施行された。

この新しい規則はどのようなもので、どのような目的を持っているのか？

規則（EU）2019/6は、動物用医薬品の分野での大きな一歩であり、加盟国間の規則と実務の調和を目的とする。主な目標は、動物用医薬品の安全性と入手可能性の向上、薬剤耐性への対応強化、動物用医薬品の欧州連合（EU）域内市場の強化及び行政負担の軽減などである。

この改革による成果の一つに、情報共有を反映した新しいデータベースの設立がある。特に、EU製品データベースは、EUで認可されたすべての動物用医薬品に関する唯一の情報源として機能し、一般にも公開されている。さらに、動物用医薬品の有害反応は、新しい欧州ファーマコビジランス・データベース（EudraVigilance Veterinary）を通じて継続的に収集される。新たに発生した有害事象（adverse events）をモニタリングし、動物やヒトの健康に対するリスクを早期に同定することができるようになる。

* EudraVigilance Veterinary

<https://www.ema.europa.eu/en/veterinary-regulatory/post-authorisation/pharmacovigilance/eudravigilance-veterinary>

薬剤耐性に対処するため、現在、耐性菌出現のリスクが動物用医薬品のベネフィット・リ

スクバランスに含まれ、市販認可が下りないこともある。同様に、動物に対する予防的処置としての抗微生物薬の使用は禁止されている。さらに、その効果を確実に維持するために、どの抗微生物物質をヒトの医薬品用として残しておくべきかの判断基準が、現在、EU レベルで設定されている。その物質を含む動物用医薬品はフランスでは既に禁止されており、EU 全域でも禁止される予定である。

規則の策定に、フランスの動物用医薬品庁はどのように関わったのか？

フランス動物用医薬品庁 (ANMV) は、動物用医薬品に関連する問題に関し、欧州医薬品庁 (EMA) でフランス代表である。ANMV は 2008 年に法改正に着手し、2019 年 1 月の新規則の採択に至る作業に参加した。その後、3 年間その施行準備をし、この間、EMA と共同議長を務めるタスクフォースを立ち上げ、加盟国の所轄官庁間の調整を支援した。また、ANMV は、数多くの作業部会に参加し、規則の実施要項を作成した。ANMV は、全加盟国に共通するデータベースの構築をし、各国の規則における必要な変更点を特定するのに推進力となった。規則は共通のルールを策定するが、加盟国は実行のための国内ルールを制定することも認めている。

規則によって、ANMV の業務に変化はあるか？

全体として、ANMV の役割に変わりはなく、フランスにおける動物用医薬品に関連するリスクの評価と管理をし、動物用医薬品の市販認可の発行、有害事象や品質の監視、また、動物用医薬品の輸入や一時使用の認可、動物用医薬品施設の検査も含む責務がある。

しかし、新規則に伴い、ANMV は薬用飼料の製造又は販売施設の行政管理を担当しなくなり、現在、薬用飼料は動物飼料業者に適用される規定により管理されるようになった。

ANMV は、この規則が適切に実施されるよう、引き続き連合レベルで業務に携わり、国際レベルでは、第三国の所轄官庁に対し、新しい欧州規則に関する研修を行っている。

2. 農薬のパーキンソン病への影響を探るモデルとしてのショウジョウバエ

Drosophila as a model for exploring the effects of pesticides on Parkinson's disease

04/02/2022

<https://www.anses.fr/en/content/drosophila-model-exploring-effects-pesticides-parkinson%E2%80%99s-disease>

農薬によりパーキンソン病の発症リスクが上昇するかを評価するために、ショウジョウバエやミバエが利用できるかもしれない。研究者の一人 Jean-Noël Arzac 氏に話を聞いた。

なぜ、ショウジョウバエでパラコートのパarkinソン病発症への影響を研究したのか？

除草剤パラコートの暴露は、パーキンソン病の発症リスクが高まることがわかっており、パラコートは 2007 年から欧州連合 (EU) で使用禁止になっている。本研究は、異なる形のヒト α -シヌクレインを発現するように遺伝子改変した 2 つのショウジョウバエモデルに対するパラコートの影響の調査を目的とした。脳内における α -シヌクレインの蓄積と凝集は、パーキンソン病の進行の指標で、これは主に加齢によるが、環境要因の関与も疑われる。我々は、トランスジェニックショウジョウバエにおいて、パラコート単体で α -シヌクレイ

ンタンパク質に変化を起こすか解明しようとした。そうなれば、環境汚染物質とパーキンソン病の関連性を評価するための新たなモデルを提供することになる。

研究のプロセスはどのようなものだったのか？

この研究は、正常なヒト α -シヌクレイン遺伝子、又は、パーキンソン病の遺伝的症例に関連する変異遺伝子（A53T）を持つトランスジェニックショウジョウバエを用いた。この 2 種類のハエは、通常、パーキンソン病に関連する分子及び細胞メカニズムを研究するため使用される。ショウジョウバエの半数が死ぬまで、低濃度の除草剤にさらした。

得られた結果は何か？

まず、トランスジェニックショウジョウバエがパラコートに対してより感受性が高いことを確認した：正常なヒト α -シヌクレイン遺伝子を持つショウジョウバエは、遺伝子操作していないショウジョウバエに比べて寿命が短くなり、A53T 変異を持つショウジョウバエではさらに短くなった。そして、除草剤によって、構造異常のある有害な α -シヌクレインが蓄積することが明らかになった。この異常な α -シヌクレインの蓄積は、老化昆虫にも見られ、ヒトのパーキンソン病の影響と類似する。しかし、同じく老化昆虫で見られたもう 1 つの指標である α -シヌクレインの凝集は、パラコートの影響としては確認されなかった。

この影響の差異はなぜ起こるのか？

パラコート暴露の場合、高度に凝集していないタンパク質の蓄積は、パーキンソン病の初期段階を連想するかもしれない。そのため、パラコート暴露のショウジョウバエでは、 α -シヌクレイン毒性型の蓄積過程の初期段階をみている可能性があるが、除草剤による攪乱のメカニズムは、加齢により観察されるものと同じでない可能性もある。この仮説では、パラコートの暴露は、単に病気を加速するだけでなく、 α -シヌクレイン毒性型の蓄積という別プロセスも誘発することになる。この答えには、より詳細な細胞メカニズム研究の必要がある。

あなたはどのような結論を出したのか？

ショウジョウバエがパラコート以外の環境汚染物質の影響を評価するために利用できるモデルであると示した。ショウジョウバエは、細胞培養とげっ歯類の使用の中間モデルである。このような昆虫を用いた実験は、植物保護化合物や製品の規制評価において、ラットやマウスを用いた実験よりも倫理的な問題が少ない。

3. いくつかの職業部門でホルムアルデヒドの代替を勧める

Encouraging formaldehyde substitution in several occupational sectors

11/02/2022

<https://www.anses.fr/en/content/encouraging-formaldehyde-substitution-several-occupational-sectors>

ホルムアルデヒドは欧州全域で発がん性物質と認定されており、暴露される労働者の健康を守るために他の物質やプロセスで代替する必要がある。ANSES は、5 つの職業部門において、より危険性の低い代替品の特定を目的とした専門家による検討を行い、いくつかの産業において代替を可能にする要件と障壁を調査した。この作業は、政府が雇用主に

対して代替要件を施行する際の支援となり、また、職業上の健康リスクの予防に携わる人々が代替の取り組みを支援する上でも役立つはずである。

ホルムアルデヒドは発がん性物質である

ホルムアルデヒドは、主に殺菌剤や殺生物剤、食品産業や防腐処理における防腐剤、また、木質系パネルの製造や皮革、塗料、接着剤及びビニル、繊維製品の処理に用いられる樹脂の製造原料として、多くの産業分野で使用されている化学物質である。

2014年、ホルムアルデヒドは欧州全域で発がん性物質分類 1B に分類され、その代替を促進し、暴露を可能な限り少なくする措置を講じる必要があるとされた。フランスでは、2006年7月13日の省令により、ホルムアルデヒド暴露を伴う作業が発がん性プロセスに分類され、雇用主に代替品の特定が義務付けられた。

代替の実施を促進する

ANSES は監督省庁から、5つの産業分野における化学物質の代替品を同定するよう要請された：

- ▶ 食品産業、特に砂糖とアルギン酸塩の製造；
- ▶ 飼料産業、主に大豆かすのホルムアルデヒド処理；
- ▶ 魚の養殖、抗寄生虫剤としてホルムアルデヒドが使用されている；
- ▶ 医療診断産業、特に解剖学及び細胞学的病理学分野；
- ▶ 防腐処理（エンバールミグ）

この作業を行うために、ANSES は化学物質の代替品を比較する方法を開発した。まず、化学物質の使用を正当化する主要な技術基準を確認し、その用途でその物質に代わる毒性の低い代替物質を提案した。

代替を促進するためにすべての利害関係者が参加する

産業分野ごとに、専門家評価では、技術的特性、規制要件、毒性、暴露条件、代替コスト及びその他の影響を含め、様々な代替の可能性を文書で記録し、ホルムアルデヒドと比較した。

このレビューの結果、飼料産業における飼料かすの処理など、特定の産業では、より有害性の低い代替品を選択してホルムアルデヒドを排除することが可能であることが示された。

代替アプローチの実施は、単にある化学物質を別のものに置き換えるのではなく、生産プロセスや使用原料、さらには仕事の進め方まで変更する必要がある可能性がある、と労働衛生担当科学部長の **Henri Bastos** 氏は述べる。

しかし、まだいくつかの代替方法は実施できないと思われるため、ANSES は、最初の段階として、まずは技術的な観点から必須ではないホルムアルデヒドの使用を制限する様々な行動指針を推奨している。これは、魚の養殖、解剖学及び細胞学的病理学、防腐処理におけるいくつかの用途に関するものである。最後に、ANSES の作業は、医療診断業界における既存の国際基準といった代替を阻む多くの障壁の存在を明らかにした。

●フランス競争・消費・不正抑止総局（DGCCRF : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes） <http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/>

1. エチレンオキシドによるリコール対象品の表更新

Sésame, psyllium, épices et autres produits rappelés comprenant ces ingrédients

11/02/2022

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/sesame-psyllium-epices-et-autres-produits-rappeles-comprenant-ces-ingredients>

フランスの保健当局は 2020 年 9 月初旬、ベルギーの担当者から RASFF を通じて、輸入ゴマの特定のバッチから基準値を超えるエチレンオキシドが検出されたとの報告を受けた。その後、DGCCRF により、他の製品（サイリウム/オオバコ、スパイスなど）が汚染されている可能性があることが判明した。現在、欧州委員会と共同で汚染源の特定に向けた調査が行われている。これらの調査結果を待つ間、フランスの保健当局は、関係加盟国のパートナー機関と連携して、汚染された製品を撤収・リコールする措置を取った。

対象製品は以下のとおりで、定期的に更新される。製品がリコール対象バッチに属するかどうかを次のエクセルファイルで確認できる。

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/alertes/documents/2022/tableau-produits-contamineETO-V66.xlsx

●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

- **Ekoplaza Kokosolie** オーガニックココナッツオイルの高濃度のグリシジルエステル類含有のため一部リコール

Recall of Specific Batches of Ekoplaza Kokosolie Organic Coconut Oil Due to the Elevated Level of Glycidyl Esters

Friday, 11 February 2022

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

オランダ産 Ekoplaza Kokosolie オーガニックココナッツオイルは高濃度のグリシジルエステル類含有のため、一部リコール。製品写真あり。

- 安全でない濃度のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) が含まれていたため、

GreenHeart CBD オイルをリコール

Recall of GreenHeart CBD Oils due to the Presence of Unsafe Levels of Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (THC)

Wednesday, 23 February 2022

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

安全でない濃度のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) が含まれていたため、アイルランド産 GreenHeart CBD オイルをリコール。製品写真有り。

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

1. 米国農務省の学校用食品に関する暫定栄養基準で強調された FDA のナトリウム削減の取り組み

Sodium Reduction Efforts Underscored in USDA's Transitional Nutrition Standards for School Meals

February 04, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-sodium-reduction-efforts-underscored-usdas-transitional-nutrition-standards-school-meals>

米国食品医薬品局 (FDA) は、米国農務省 (USDA) 食品栄養局が本日発表した、学校用食品の暫定栄養基準に関する最終規則を歓迎する。このナトリウム基準は、FDA の短期的な自主的ナトリウム削減目標に沿ったものであり、その結果、全国学校用食品プログラムのナトリウム削減戦略をサポートすると期待される。

* 米国農務省 (USDA) の関連記事あり

2. 業界向けガイダンス：クロルピリホスが残留しているヒト用食品品目の流通政策に関する質問と回答

Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding Channels of Trade Policy for Human Food Commodities with Chlorpyrifos Residues

02/09/2022

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-questions-and-answers-regarding-channels-trade-policy-human-food-commodities>

本ガイダンス文書の目的は、農薬化学物質クロルピリホスの残留の可能性がある食品を取り扱う食品製造及び加工業界の企業を支援することである。2021年8月30日、環境保護庁 (EPA) が食品中のクロルピリホスの残留に関するすべてのトレランスを取り消す最終規則を発表した。その最終規則では、すべてのクロルピリホストレランスの有効期限を 2022

年 2 月 28 日とした。本ガイダンスは、トレランス失効後の残留クロルピリホス含有食品に対する FDA の計画的な執行政策を説明する。また、このガイダンスは、FDA が勧告する連邦食品・医薬品・化粧品法 (FD&C Act) の流通の規定に基づく説明書 (文書化) の種類を理解するのに役立つ、関連する文書基準日を示す。

このガイダンス文書は、「業界向けガイダンス：環境保護庁が食事リスクを考慮し、トレランスを取り消し、一時停止又は変更した農薬化学物質の残留物を含む品目に関する流通政策」(2005 年版流通ガイダンス) で説明された政策に準拠する。

* Guidance for Industry: Channels of Trade Policy for Commodities With Residues of Pesticide Chemicals for Which Tolerances Have Been Revoked, Suspended, or Modified by the Environmental Protection Agency Pursuant to Dietary Risk Considerations

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-channels-trade-policy-commodities-residues-pesticide-chemicals-which-tolerances>

2005 年流通ガイダンスは、食品品質・保護法 (Pub. L. 140-170) (1996 年) による改正後の FD&C 法の規定に基づいて EPA がトレランスを取り消し、保留または変更した特定の農薬化学物質の残留物を含む食品に対する、FDA の計画的な執行方法の政策全般を説明している。2005 年の流通ガイダンスでは、EPA のトレランス取り消し、保留または変更の対象となる特定の農薬化学物質について、さらにレベル 2 ガイダンスを発行する意向を表明した。

本ガイダンス文書は、家禽製品検査法、連邦食肉検査法及び卵製品検査法のもと米国農務省 (USDA) により規制されている食品には適用されない。これらの USDA 規制食品への流通規定の適用の可能性に関連して発生しうる問題は、USDA が取り扱う。このガイダンス文書は、FDA が規制する動物用食品にも適用されない。動物用食品に対する流通規定の潜在的な適用に関連して生じる可能性のあるすべての問題は FDA の動物用医薬品センター (CVM) が取り扱う。

* 米国環境保護庁 (EPA) に関連記事あり

3. LAAF 申請ポータルを開設

LAAF Application Portal Now Open

February 11, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/laaf-application-portal-now-open>

本日、米国食品医薬品局 (FDA) は、食品分析のための試験所認定 (LAAF) プログラムへの参加に関心を持つ認定機関向けの申請ポータルを開設した。LAAF プログラムでは、FDA は「食品の分析に関する試験所認定に関する最終規則」で定められた基準に従って食品検査機関を認定する認定機関を認定する。最終規則には、プログラムへの参加を希望する認定機関や試験所が満たすべき資格要件が概説されており、希望者はポータルサイトから申請できる。

4. チアネプチン製品による重篤な障害、過剰摂取、死亡の関連性

Tianeptine Products Linked to Serious Harm, Overdoses, Death

02/10/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/tianeptine-products-linked-serious-harm-overdoses-death>

FDA はチアネプチンを医療用として認可していないにもかかわらず、一部の企業がチアネプチン含有製品を違法に販売している。それらの企業は、チアネプチンが脳機能を改善し、不安、うつ、痛み、オピオイド使用障害などの症状を治療できるという危険で証明されていない効能表示をしている。FDA がチアネプチンを含むダイエタリーサプリメントについて消費者に警告してきたが、販売業者はこの薬物の販売を継続している。

チアネプチンには依存症となる可能性が示唆されている。米国中毒管理センターへの相談件数が 2000～2003 年に 11 件だったのが、2020 年のみで 151 件と全土で増加している。

FDA は、チアネプチンは安全でない食品添加物であり、ダイエタリーサプリメント成分ではないと消費者に警告するとともに、チアネプチン製品をダイエタリーサプリメントや未承認医薬品として違法販売する企業に向けて警告文書を発送している。また、国境でのチアネプチン貨物の差し止めを支援するため輸入警告も発出した。

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

【FDA】FDA はダイエタリーサプリメントとして販売されているチアネプチンを含む製品に対応し消費者へ警告

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

5. 農業バイオテクノロジー

Agricultural Biotechnology

02/17/2022

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

消費者の遺伝子組換え製品に関する理解を促進するための情報サイト。以下の質問に答える形で分かりやすく、遺伝子組換え生物（GMO：genetically modified organism）に関して科学に基づいた情報を提供している。

- ・ 何をもってして GMO とするか？
- ・ GMO と呼ばれるか、または別の名称か？
- ・ どんな GMO 作物が出回っているか？
- ・ なぜ GMO が必要か？
- ・ GMO は健康に影響するか？
- ・ GMO 植物は農薬使用を減らすか？

6. リコール情報

- **ABC SALES 1 INC** は **MAC DADDY RED** 及び **MAC DADDY PURPLE** カプセルの表示されない成分シルデナフィル及びタダラフィルのため全国的に自主的リコール
ABC SALES 1 INC Issues Voluntary Nationwide Recall of MAC DADDY RED and MAC DADDY PURPLE Capsules Due to the Presence of Undeclared Sildenafil and Tadalafil
February 08, 2022
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/abc-sales-1-inc-issues-voluntary-nationwide-recall-mac-daddy-red-and-mac-daddy-purple-capsules-due>
- **Celebrate Today** は **Red Mammoth1** ロットについて表示されない成分のシルデナフィル及びタダラフィルの含有により全国的に自主的リコール
Celebrate Today Issues Voluntary Nationwide Recall of One Lot of Red Mammoth Due to the Presence of Undeclared Sildenafil and Tadalafil
February 09, 2022
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/celebrate-today-issues-voluntary-nationwide-recall-one-lot-red-mammoth-due-presence-undeclared>
- **Positive-Health** はタダラフィルの混入のため **RISE UP RED EDITION** カプセルを全国的に自主的リコール
Positive-Health Issues Voluntary Nationwide Recall of RISE UP RED EDITION Capsules Due to the Presence of Undeclared Tadalafil
February 10, 2022
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/positive-health-issues-voluntary-nationwide-recall-rise-red-edition-capsules-due-presence-undeclared>
- **Your Favorite Shop** は **Red Pill** カプセルに表示されない成分タダラフィルが含まれるとして全国的に自主的リコール
Your Favorite Shop Issues Voluntary Nationwide Recall of the Red Pill Capsules, Due to the Presence of Undeclared Tadalafil
February 08, 2022
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/your-favorite-shop-issues-voluntary-nationwide-recall-red-pill-capsules-due-presence-undeclared>
- **カリフォルニア州プロポジション 65 の関連リコール**
 - ・ **American Gourmet** は **Saladitos** ドライ塩漬けプラムが健康被害の可能性があるのでためリコール
American Gourmet Recalls Saladitos Dry Salted Plums Because of Possible Health Risk
February 10, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/american-gourmet-recalls-saladitos-dry-salted-plums-because-possible-health-risk>

- ・ Candies Tolteca は塩漬けプラム「Saladitos」及び唐辛子とレモン入りプラム「Saladitos Con Chile Y Limon」を健康被害の可能性があるためリコール

Candies Tolteca Recalls “Saladitos” Salted Dried Plums and “Saladitos Con Chile Y Limon” Dried Plums with Chili & Lemon Because of Possible Health Risk

February 14, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/candies-tolteca-recalls-saladitos-salted-dried-plums-and-saladitos-con-chile-y-limon-dried-plums>

- ・ 乾燥プラムリコール情報

Dried Plums Recall Information

February 24, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/dried-plums-recall-information>

Alli & Rose LLC 社はコストコホールセールで販売される乾燥プラム Snak Yard が、鉛に汚染されている可能性があるとしてリコールする。製品写真あり。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2022（2022. 02. 16）

【カリフォルニア州司法府】カリフォルニア Bonta 司法長官は、乾燥プラムとキャンディ製品に検査で危険な量の鉛が発見されたとして消費者警告を発行

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202204c.pdf>

7. 警告文書

- **Bakery Project Inc. dba Delano Bakery**

JANUARY 04, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/bakery-project-inc-dba-delano-bakery-617718-01042022>

食品 CGMP 違反、衛生管理の問題。

- **Marquis Worldwide Specialty, Inc.**

OCTOBER 29, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/marquis-worldwide-specialty-inc-616923-10292021>

「外国供給業者検証プログラム（FSVP）」違反の問題。

- **Crystal Clear Supplements**

FEBRUARY 04, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/crystal-clear-supplements-620285-02042022>

未承認の新規医薬品、不正表示の問題。製品にダイエタリーサプリメントを含む。

- **Glenn Burkett Naples Corporation**

JANUARY 19, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/glenn-burkett-naples-corporation-613126-01192022>

未承認の新規医薬品、不正表示の問題。製品にダイエタリーサプリメントを含む。

- **Ulrich Farms**

FEBRUARY 07, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ulrich-farms-622336-02072022>

ウシの腎臓組織中にアンピシリンがトレランス 0.01 ppm を超える 0.08 ppm 検出。

- **Patidar Trade, Inc.**

JANUARY 06, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/patidar-trade-inc-619282-01062022>

FSVP 違反の問題。

- **My Natural Treatment**

FEBRUARY 22, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/my-natural-treatment-624734-02222022>

新型コロナウイルス（COVID-19）に関連する未承認の医薬品、不正表示。タイム、ブラックシード、ユーカリ、ローズマリー及びペパーミントオイル製品を含む。

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

1. **EPA は飲料水中の鉛を減らすため 2000 万ドルの提供を発表**

EPA Announces Availability of \$20 Million to Reduce Lead in Drinking Water

February 18, 2022

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-announces-availability-20-million-reduce-lead-drinking-water>

本日 EPA は、地域や学校が飲料水中の鉛の発生源を排除するのを援助するための資金提供を行うと発表した。この資金と、超党派インフラストラクチャー法による追加資金により、全国の鉛対策と鉛配管撤去の目標が急速に進展することになるだろう。

2. **新しい化学物質共同研究計画**

New Chemicals Collaborative Research Program

<https://www.epa.gov/reviewing-new-chemicals-under-toxic-substances-control-act-tsca/new-chemicals-collaborative>

2022年2月、EPAは有害物質規制法（TSCA）に基づき、新たな化合物の市販前のレビューを近代化し、審査に革新的科学を導入するための新たな取り組みを発表した。この取り組みを通じて、化学物質安全性と汚染予防局（OCSPP）は、TSCAの下で、新規化学物質のリスク評価を実施するためのアプローチに焦点を当て、EPAの研究開発局（ORD）やその他の連邦組織と連携して、複数年にわたる共同研究計画を開発、実施することを提案している。

この複数年にわたる研究プログラムでは、利用可能な最善の科学がTSCAの新規化学物質評価に用いられるよう、既存のアプローチを改良し、新しいアプローチ手法（NAM）を開発・導入する。提案された主な分野は以下の通り：

- ・ 構造的に類似した化合物のデータを使って新規化合物のリスクの可能性を決める、OCSPPのアプローチを更新する（リード・アクロスとも呼ばれる）。
- ・ 現在ハードコピーとしてしか存在しない、あるいはTSCAとは異なるデータベースにしか存在しない化合物に関するデータや研究のデジタル化と集約。
- ・ 化学物質の物理化学的性質や環境運命/輸送、ハザード、暴露、トキシコキネティクスなどの予測に使われているモデルを更新、拡大し、新規化学物質の評価に使用する一連のモデルを提供する。
- ・ 新規化学物質の評価にNAMを取り入れる方法を探り、動物実験を減らす。
- ・ 新規化合物向けの各種情報を統合した意思決定支援ツールを開発する。

EPAはTSCA新規化学物質共同研究プログラムの概要を説明し、関係者からの意見を聞くため、2022年4月20-21日にバーチャル公聴会を開催する。

3. EPAはクロルピリホスを食品から排除し、農場労働者と子供の健康を守るために次の段階へ進む

EPA Takes Next Step to Keep Chlorpyrifos Out of Food, Protecting Farmworkers and Children's Health

February 25, 2022

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-takes-next-step-keep-chlorpyrifos-out-food-protecting-farmworkers-and-childrens>

2021年8月にEPAは食品に使用されるクロルピリホスの全てのトレランスを取り下げ、最終規則を発表した。その後、この最終規則への意見を募集したところ、トレランス失効の対象範囲、経済や環境への影響、施行時期などを懸念する反対意見を受け取った。EPAはそれらを注意深く検討したが、ヒアリング要請や最終規則の延期を求める全ての異議申立てを拒否し、次の段階へと進むことを発表する。

EPAはクロルピリホス製品の登録者に向けて、食品についてのトレランスが2022年2月28日に失効し、登録をキャンセルするか、ラベルを改訂して食品への使用に関する表示

をなくすという選択肢があることを伝えている。自主的にキャンセルしない場合は、EPA は連邦殺虫剤殺菌剤殺鼠剤法のもと、キャンセルのための意向通知（Notice of Intent to Cancel）を发出するつもりである。

近年、代替の農薬が大部分の作物について登録されており、また対象の害虫コントロールに利用可能な他の殺虫剤や成長調整物質もある。EPA は、クロルピリホスの代替品のレビューに取り組んでいる。EPA は、クロルピリホスに関する登録レビューの暫定決定案やヒト健康リスク評価改訂案、生態リスク評価案に寄せられた意見のレビューを実施している。それらを検討した後、EPA は食品以外の使用に関する登録レビューを開始する予定である。

* Chlorpyrifos

<https://www.epa.gov/ingredients-used-pesticide-products/chlorpyrifos>

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2021（2021. 09. 01）

【EPA】クロルピリホス

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202118c.pdf>

（これまでの経緯を紹介）

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

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

1. USDA は学校の再建を支援し、新年度の暫定栄養基準を発表する

USDA Helps Schools Build Back Better, Issues Transitional Nutrition Standards for Coming School Years

WASHINGTON, Feb. 4, 2022

<https://www.usda.gov/media/press-releases/2022/02/04/usda-helps-schools-build-back-better-issues-transitional-nutrition>

米国農業省(USDA)は本日、パンデミックから立ち直るための明確な道筋を示す学校栄養基準の改定を発表した。これらの活動は毎日学校で何百万もの子供たちに重要な栄養を提供する学校給食専門管理者を支援するものである。

2022-2023 年度に開始し、2023-2024 年度も継続予定の暫定基準を発表することで、USDA は学校に、現在のパンデミックの影響下にある体制から、より栄養価の高い食事への移行期間を与えている。2022 年、USDA は引き続き、パンデミックとそれに関連する運用上の課題を乗り越える学校を支援すると同時に、子供たちが引き続き学校で健康的な食事を楽しめるようにすることを優先していく。また学校給食関係者と協力して、2024-2025 年度に開始する、達成可能で子供の健康を最優先にした長期栄養基準を設定し、将来的な計画を立てている。これらの対策を合わせて、学校給食プログラムはより強固で、回復力のあるものとなる。

「栄養価の高い学校給食は、アメリカの子供たちに成功した、健康的な生活の基盤を与える」と農業省長官の Tom Vilsack 氏は述べた。「このパンデミックの難局の中、できる限り栄養のある食事を子供たちに提供し続けようとする学校の英雄的な努力を称賛する。この先 2 年間の学校年度に設定する基準は、過去 10 年にわたって学校給食の栄養改善に取り組んできた多大な成果を基に、学校の未来への移行に役立つだろう。」

Vilsack 氏はまた、児童は一日のうち最も健康的な食事を学校で取っていることが研究から示されたと付け加えた。

USDA は 2012 年に学校栄養基準を更新した。学校はその基準の実行に概ね成功し、児童の食事に良い影響を与えていることが証明された。だが、明確な実施の遅れやパンデミックの課題により、一部の学校では現時点で、牛乳、全粒穀物、ナトリウムの基準を完全に満たせない可能性がある。本日の発表により、新年度の基準が明確になり、学校はパンデミックが引き起こした異常事態から、通常のプログラムの運用と、法律が求める最新の栄養科学に沿った食事基準に徐々に移行できるようになる。

この新しい最終規則「子供栄養プログラム：牛乳、全粒穀物、ナトリウムの移行基準」は、2022-2023 年度に開始する以下の条件を設定している。

- ・ 牛乳：6 歳以上の児童を対象とする学校と保育施設は、無脂肪味付き牛乳、無脂肪または低脂肪味なし牛乳に加えて味付き低脂肪(1%)牛乳も提供できる。
- ・ 全粒穀物：毎週学校給食や朝食で提供される穀物の少なくとも 80%は全粒穀物の豊富なものでなければならない。
- ・ ナトリウム：2022-2023 年度は、学校給食や朝食のナトリウムの 1 週間の限量は現在の量を維持する。学校給食のみ、2023-2024 年度では限量を 10%削減する予定である。これは、米国の加工済、包装済、調理済食品に自発的なナトリウム削減目標を設定している、米国食品医薬品局が最近発表したガイダンスに沿ったものである。

果実と野菜の条件など、他のすべての栄養基準は 2012 年の基準と同じままである。

将来の計画では、USDA は 2022 年秋に長期的な栄養基準の更新に向けて基準案を発表する予定である。USDA は最新の米国人のための食事ガイドラインからの助言に基づき、学校栄養基準を更新するよう求められている。その際、USDA は学校、産業界、その他から優先的に意見を求め、プロセスに反映させる予定である。USDA は学校が 2024-2025 年度の計画を立てるのに間に合うように規則を最終化する予定である。

「これらの暫定基準は、子供の健康改善の重要な役割を担う学校給食プログラムに乗り出す長期戦略の第 1 段階である。この先何か月、何年と、USDA は学校給食パートナーと協力して、次の栄養条件戦略を作成する予定である。最新の栄養科学に基づき、健康的な未来のための最善の機会を子供たちに与える基準と、その基準が実践的で、継続的であり、全ての人に機能することを保証する基準との間に、適切なバランスを見つける必要がある」と Vilsack 氏は述べた。

「学校給食の新時代を迎えるにあたり、何が一番効果的かを理解している学校や地域の

パートナーの創造性がカギとなるだろう。彼らのアイデアを聞き、学びたいと強く望んでいる、なぜなら我が国の子供たちの健康と幸福のため、私たちは常に目標を高く置き、ベストを尽くさなければならないのだから。」と Vilsack 氏は付け加えた。

* 学校給食のより詳細な背景や今後の規則制定プロセスに関する資料

- ・ ウェブページ：学校給食の再建
<https://www.fns.usda.gov/building-back-better-school-meals>
- ・ ファクトシート：子供の栄養プログラム：牛乳、全粒穀物、ナトリウムの移行基準
<https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/bbbsm-fact-sheet.pdf>
- ・ インフォグラフィック：これからの道のり、学校給食の再建
<https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/bbbsm-road-ahead.pdf>
- ・ インフォグラフィック：学校給食を再建するための 10 の理由！
<https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/bbbsm-ten-reasons.pdf>

2. 脂肪酸と死亡率：ARS の科学者が問題の核心に迫る

Fatty Acids and Mortality: ARS Scientists Get to the Heart of the Matter

Posted by Scott Elliott, Feb 17, 2022

<https://www.usda.gov/media/blog/2022/02/17/fatty-acids-and-mortality-ars-scientists-get-heart-matter>

CDC の試算によると、米国人は 36 秒に 1 人の割合で心血管疾患により死亡している。ARS の食品成分と健康ラボの David Baer らは、脂肪酸と心臓の健康との因果関係を調べるため、二つのプロジェクト、「地中海食で脂身の少ない牛肉を食べること」と「高オレイン酸大豆油での調理」を実施し、その結果、高オレイン酸大豆油および高オレイン酸大豆油のブレンドが心臓病の危険因子を低減すること、地中海食の牛肉の赤身が実際に心臓病のいくつかの因子を最小化することが示されたと述べた。地中海食で脂身の少ない牛肉と高オレイン酸大豆油は人気の食材である。美味しくても人気もあり、かつ心臓の健康に良い食品はある。

3. 花咲くヘンプ：畑と温室から CBD へ

Floral Hemp: From the Field and Greenhouse to CBD

Feb 24, 2022

<https://www.usda.gov/media/blog/2022/02/24/floral-hemp-field-and-greenhouse-cbd>

先週 USDA の全国農業統計サービスが、2021 年の栽培面積、生産量、価格などの調査結果を含む「全国ヘンプ報告書」を発表した。ヘンプの花はカンナビジオール (CBD) を含むサプリメントやスキンケア、シャンプーなどに使われ、消費量の復活に寄与している。

ヘンプの花から CBD 等のオイル（総称してカンナビノイド）を抽出するには花芽の加工が必須である。花のカンナビノイド濃度は受粉すると低下し、また雌花に多く含まれる。効率よくオイルをとるためには全ての植物が雌でなければならない。

* Hemp Acreage and Production Surveys

https://www.nass.usda.gov/Surveys/Guide_to_NASS_Surveys/Hemp/index.php

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

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

1. **FTC は Teami の詐欺的に宣伝されたお茶を購入した消費者に 93 万ドル以上を返金**
FTC Returns More Than \$930,000 To Consumers Who Bought Teami's Deceptively
Advertised Teas

February 22, 2022

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2022/02/ftc-returns-more-930000-consumers-who-bought-teamis-deceptively>

Teami は有名なソーシャルメディアインフルエンサーにお金を払って 30 日デトックス茶製品の宣伝を依頼し、インフルエンサーは宣伝であることを適切に開示しなかった。信頼できる科学的根拠もなく、このお茶は消費者の減量に役立つと主張し、また同社のその他のお茶はがんと戦い、詰まった動脈の流れを良くし、偏頭痛を減らし、風邪を治療し予防すると主張した。FTC はこのお茶を購入した 2 万人以上に小切手を送付している。

● カナダ政府（Government of Canada）

<https://www.canada.ca/en.html>

1. **有害な化学物質や汚染物質からカナダ国民と環境を守るための保護を強化**
Strengthening protections for Canadians and the environment from harmful chemicals
and pollutants

February 9, 2022

<https://www.canada.ca/en/environment-climate-change/news/2022/02/strengthening-protections-for-canadians-and-the-environment-from-harmful-chemicals-and-pollutants.html>

政府は 1999 年のカナダ環境保護法（Canadian Environmental Protection Act, 1999 : CEPA）を 20 年ぶりに改正し、食品医薬品法の関連改正を行う法案「より健康なカナダのための環境保護強化法」を上院に提出した。この法案により、政府は、有害な化学物質や汚

染物質に関連するリスクの進化する科学と歩調を合わせ、CEPA を強化・更新するとともに、健康的な環境に対する権利を導入し、環境と人間の健康にとってより安全な化学物質の生産と使用への移行を企業に奨励する。

* 詳細情報

<https://www.canada.ca/en/environment-climate-change/news/2022/02/government-of-canada-delivers-on-commitment-to-strengthen-the-canadian-environmental-protection-act-1999-and-recognizes-a-right-to-a-healthy-enviro.html>

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

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

1. リコール情報

● Anhydra ブランドの有機乾燥バナナに虫の混入のためリコール

Anhydra brand Organic Dehydrated Bananas recalled due to presence of insects

2022-02-08

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/anhydra-brand-organic-dehydrated-bananas-recalled-due-presence-insects>

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局

(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

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

1. 食品基準ニュース

Food Standards News

February 2022

<https://mailchi.mp/4e578db752e3/food-standard-news-1300225?e=21527ddb09>

- ・ 食品安全管理ツールに意見募集
- ・ オーストラリア食品組成データベース第二版
- ・ アルコール飲料のエネルギー表示に関する報告書発表
- ・ APEC 食品安全リスクコミュニケーション枠組み、等

2. 食品基準通知

● **Notification Circular 191-22**

25 February 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20191-22.aspx>

新規申請と提案

- ・ GM *Bacillus licheniformis* 由来アルファアミラーゼ
申請取り下げ
- ・ レバウジオシド I の酵素による生産

● 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. モリネート再検討完了

Molinate reconsideration completed

25 February 2022

<https://apvma.gov.au/node/97161>

APVMA は、専らオーストラリアの湛水水田における除草剤として使用されている農薬、モリネートの再審査を完了した。最新の科学的情報をレビューし、APVMA は、モリネート含有製品は更新されたラベル表示に従い、暴露の安全量を超過しないようにすることで安全に使用できるとした。モリネート製品の最新ラベルには更新された指示を記載するよう変更する予定で、旧ラベルが貼られた古い在庫は執行期日（2022年2月25日）から2年間は合法的に使用することができる。

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/index.shtml>

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

1. CFS は肉における二酸化硫黄の使用に関するターゲットサーベイランスの検査結果を発表する

CFS announces test results of targeted surveillance on use of sulphur dioxide in meat

Monday, February 14, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220214_9247.html

食品安全センター（CFS）は、本日（2月14日）、食肉への二酸化硫黄の使用に関するターゲット食品サーベイランスプロジェクトの検査結果を公表した。検査した約 560 サンプルのうち、二酸化硫黄（生肉には許可されていない保存料）が検出された 4 サンプルを除き、残りはすべて検査に合格した。全体の合格率は 99.3%であった。

2. ニュースレター

Food Safety Focus

16 Feb 2022

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

● 気候変動と食品安全

Climate Change and Food Safety

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_187_02.html

気候変動は食品安全問題に様々な影響をもたらす。気温上昇など 1 つの環境条件が、食品由来微生物の生存機会を増やしたり、化学汚染物質の発生パターンを変えるなど、様々な汚染物質に広く影響する可能性がある。

食品由来病原体と寄生虫

極端な温度、降水量、他の環境要因は全て、食品由来病原体と寄生虫の地理的分布や持続性に影響を与える。例えば、サルモネラ菌やカンピロバクター菌による感染は、気温の上昇との関連性が高い。ビブリオ属は、生や加熱不十分の海産物を摂取すると感染を引き起こし、時には致命的な重要な食品由来病原体である。水が温まり海面が上昇すると、この細菌の成長と蔓延に都合よく、カキ生産地域の生ガキのリコール頻度が多くなる。

マイコトキシン

涼しい気温の地域が温暖化して農業に適した土地となると、農業害虫や有害真菌類が新たなすみかを見つける。アフラトキシンは、かつては熱帯地方でのみ懸念され则认为されていたが、今や他の地帯や地域でも頻繁に発生する。特に気候変動状況下では、不適切な保管や交通インフラが、アフラトキシンやオクラトキシンなどのマイコトキシンの発生や拡散リスクを高めている。

有害な藻類の異常発生

気候変動による海面温度の上昇が、藻類のより頻繁な異常発生の起因となっている。異常発生は他の全ての海の植物や生き物の光を遮る可能性があり、また異常発生した藻類は死んで腐敗するとその地域の酸素供給を激減させ、他の生き物が住みにくい場所にする。さらに特定の藻類は、魚、貝、海洋動物、鳥類に有毒な毒素を作り出す。毒素は摂取されると魚や貝に生体蓄積し、ヒトに中毒を引き起こす可能性がある。例えばシガテラ中毒はシガトキシンが引き起こし、大西洋の重要な食物由来問題である。

フードチェーンにおける環境汚染物質と残留化学物質

魚のメチル水銀は、ヒトの神経系、免疫系、消化器系に有毒なため、重大な公衆衛生上の懸念である。子宮内でも生後初期も、子供の発育に脅威となる。海洋温暖化は水銀のメチル化を促進し、その後、魚や海洋哺乳類に摂取されることでヒトでの暴露が増す。陸では、大雨が様々な危険な金属を含む周辺地域を汚染する可能性があり、食品や水の品質を危険にさらしている。さらに、地表温度が高まると、コメのヒ素など植物の有害金属の取り込みを促進する可能性がある。降雨パターンの変化や気温上昇は作物の害虫や人畜共通感染症の微生物を新しい地域に移動させ、食品に農薬や動物用医薬品を過剰使用することになる可能性がある。

気候変動が多種多様な食品由来疾患やその発生に与える影響のため、食品の安全性を実現するには様々な関係者が協力して作業する必要がある。同様に消費者が果たすべき重要な役割がある。世界保健機関が開発した「食品安全への5つのカギ」は、気候変動などますます困難な環境問題の中で、農場から食卓までの食品由来疾患の対処に関する、根拠に基づいた明確でシンプルなメッセージを提供している。

● 幼児向け食品による窒息の危険性を最小限に抑える

Minimise Choking Hazards from Foods for Young Children

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 187 0 3.html

子供の窒息事故が時々報告されている。その大きさ、形、質感により、一部の食品は窒息を起こしやすい。これは特に5歳以下の幼児に当てはまる。

一般的に、コンニャク(ハード)ゼリー、旧正月のプリン、餅団子、チューインガム、マシユマロ、ハードキャンディや棒キャンディ、アイスキューブ、丸ごとのナッツ類、ピーナツバターやナッツスプレッドをそのまま直接食べるなど、一部の食品は避けた方がよい。

幼児が摂取する特定の食品の窒息リスクを減らすための対策は可能である。硬い野菜(ニンジン、キュウリなど)は細い棒状に切り、大きいあるいは硬い果物(メロン、リンゴなど)はスライスすること。幼児にはそれらを調理したり潰したりして柔らかくすること。果物や野菜の皮をむくこと。小さな果物(ブドウ、サクランボ、ベリー類、チェリートマトなど)を小さな4分割にすること。果物を調理する際には種や石の破片を確認すること。ソーセージは皮を除いて薄くスライスすること。パンは薄く切ること。

● 「ネガティブ・クレーム」についてもっと知る

Learn More About “Negative Claims”

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 187 0 4.html

「ネガティブ・クレーム」は包装済み食品によく見られる。「グルテンフリー」のシリアルのように、特定の物質が「入っていない」食品についてのクレームもある。これらの成分

は、その食品に本来含まれていないか、最終製品から除去されたかのどちらかである。醤油の「保存料無添加」など、特定の成分を添加しないことを強調しているクレームもある。これは生産中に添加していないことを意味する。

これらのクレームは様々な意味を持つ可能性がある。業界は「ネガティブ・クレーム」を表示する際は警戒する必要がある。それが誤解を招いたり、製品の組成について消費者に誤った印象を与えることは避けなければならない。

注目すべきは、酵母エキス中のグルタミン酸ナトリウムや野菜の硝酸塩のように、一部の成分は天然に食品に存在することである。その食品に天然に存在する成分を添加していないと主張するのは望ましくない。さらに、業界は特定のクレームに特別な法的要件があることに注意する必要がある。

人々は、情報に基づいた選択をするには「ネガティブ・クレーム」を確認し理解する必要がある。

3. 法令違反

- 葛における金属汚染が基準値超過する

Metallic contaminant exceeds legal limit in Kudzu

Tuesday, February 15, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220215_9251.html

葛から、基準値 0.1 ppm を超える 0.15 ppm の鉛が検出された。

- 包装されたゴマ麺のサンプルの酸化防止剤が基準値超過する

Antioxidant exceeds legal limit in prepackaged sesame noodle sample

Wednesday, February 23, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220223_9297.html

中国産包装ゴマ麺のサンプルから、基準値 200 ppm を超える 720 ppm の酸化防止剤ジブチルヒドロキシトルエンが検出された。

- 包装された米麺のサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Rice Noodles sample not in compliance with nutrition label rules

Feb, 24 2022 (Thursday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220224_9300.html

台湾産包装米麺のサンプルから、総脂質が 0.3 g/100g という表示のところ 0.8 g/100g 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

- 2022.2.11～2022.2.17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43248

- 2022.2.4～2022.2.10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43247

2. 食薬処、輸入産サネブトナツメの実と種の真偽確認のための企画検査結果

輸入流通安全課など 2022-02-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46168

食品医薬品安全処は食品や漢方薬として輸入される農・林産物であるサネブトナツメ (*Zizyphus jujuba*) の実と種子の真偽確認のための企画収去検査を実施した結果、6 業者が輸入した 7 件でインドナツメ (*Zizyphus mauritiana*) の遺伝子が確認され「輸入食品安全管理特別法」違反で行政処分して回収・廃棄する。

食薬処は一部業者が食品や漢方薬に使用できないインドナツメをサネブトナツメとして輸入して薬品市場などに流通させているという情報を入手して、輸入サネブトナツメを第一次企画調査対象に選定し 6 業者 9 件に対して真偽確認検査(遺伝子分析法)を実施した。

収去検査の結果、製品中にインドナツメの遺伝子が確認された 7 製品に対しては回収・廃棄措置して、インドナツメ製品を輸入した営業者に対しては偽りの輸入申告した行為、食品として使用できない原料の販売行為で行政処分する。

一方、食薬処はインドナツメを輸入段階から阻止するために、食品や漢方薬として輸入されるサネブトナツメに対して、今年から毎輸入時に真偽確認検査と官能検査(起源、性状など)など通関検査を強化実施している。

参考に、サネブトナツメは中国とミャンマーから輸入されており、2021 年基準としてサネブトナツメ輸入量は中国産 42 t、ミャンマー産 208 t である。

※ ('19) 143 t → ('20) 185 t(▲29%) → ('21) 250 t(▲35%)

<添付> 回収対象製品

3. 食薬処長、健康脆弱階層(生活習慣病患者、高齢層)対象オーダーメイド型メニューと栄養管理政策方向について議論

食生活栄養安全政策課 2022-02-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46148

食品医薬品安全処は高血圧・糖尿病など生活習慣病患者*と高齢者の健康状態を考慮したメニュー・栄養管理製品の開発とサービス活性化支援方を論議するために、各分野の専門家**と共に 2 月 16 日に懇談会を持った。

* 高血圧、糖尿病などの病気発生に食習慣などが影響を及ぼす疾患群で、過去には成人病と

呼ばれ名称変更

** 医療、スマートヘルスケア、食品栄養、給食分野など

今回の懇談会では▲製品開発の必要性、▲サービスの現況と展望、▲食品製造・販売とサービスの活性化支援方案などを論議した。

食薬処長は、「生活習慣病患者と高齢者向けのオーダーメイド型メニューと栄養管理サービスは「治療 (Cure) から予防管理 (Care)」に健康・栄養政策のパラダイムをシフトし、医療費など社会コスト削減に貢献することを期待する」と述べた。

4. 食安全全国で皆さんの大切な意見を聞きます

統合食品データ企画課 2022-02-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46147

食品医薬品安全処は食品安全情報を一箇所に集めて提供する食安全全国 (www.foodsafetykorea.go.kr) を改善するために、「2022年食安全全国対国民需要調査」を2月16日から28日まで実施して使用者の意見を取りまとめる。

「2022年食安全全国対国民需要調査」参加方法は、食安全全国の通知 (ポップアップウインドウ) を選択した後、アンケートに参加すれば、選択されたアイデア提案者には所定のプレゼントを贈呈する計画である。

5. 食薬処長、ヒト中心の有害物質管理の中長期政策方針について議論

危害予防政策課 2022-02-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46136

食品医薬品安全処は、多様な製品と環境を経て私たちの体内に入る有害物質を、ヒト中心に総量を管理する中長期政策方針について論議するため、有害物質リスク評価の専門家とともに2月11日ソウル大学保健大学院で懇談会を開催した。

今回の懇談会では、▲統合リスク評価*と生活製品安全管理を連携する中長期目標および推進戦略、▲ヒト中心の有害物質管理体系に移行することに伴う国民疎通方案などについて論議した。

*「人体適用製品のリスク評価に関する法律」によって多様な製品と環境を経て、私たちの体に入ってくる有害物質のリスクを科学的根拠に基づいて総合的に検証

特に「有害物質統合リスク評価」結果を、国民とよくコミュニケーションすることができ
る方法、学界・関係部処と協力体系を強化する方法について集中論議した。

食薬処長は、この日の懇談会で「これまでは製品群別に有害物質のリスクを評価したが、これからはヒト中心のリスク評価に移行する出発点から第一歩を踏み出した」とし、「これから統合リスク評価制度が安着するように最善を尽くす」と述べた。同時に「今回の懇談会で得られた大切な政策提言に基づいて有害物質リスク評価を体系的に施行する基本計画 (‘23~’27年) を樹立すること」と述べ「学界専門家たちも積極的な関心と参加を望む」と強調した。

6. すべて同じハイガイ (Tegillarca) ではない！ ハイガイ類の簡単な区別法

農水産物安全政策課 2022-02-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46135

食品医薬品安全処は国民が冬季、コシが強い食感を好んで食べるハイガイ類（ハイガイ、サルボオガイ、アカガイ）について、区別する方法と安全に摂取する方法などを説明する。

ハイガイ類は高タンパク・低脂肪・低カロリーのアルカリ性食品で、ビタミン A とビタミン B 群が豊富で必須アミノ酸とカルシウムも多く、成長期の子供の健康にも良く、鉄分が多くて貧血予防にも良い。市場で流通するハイガイ類は大きく「ハイガイ」、「サルボオガイ」、「アカガイ」の3種で、全て石貝科に属する貝の一種である。ハイガイ類は貝殻のうね（放射肋）の様子が瓦屋根に似ていることから「瓦壘子（ガリョウシ）」とも呼ばれ、全羅南道汝自湾沿岸地域が最大の生産地。

ハイガイ類は丸い扇形模様で貝殻表面の綿毛の有無、うね（放射肋）の個数と形態などで外見上区別が可能であり、大きさはハイガイが一番小さくて、サルボオガイ、アカガイの順序である。

（見分け方詳細略）

<添付>

- 1.ハイガイ類の生産過程及び生産量
- 2.ハイガイ類の区別法カードニュース

7. 乾燥した冬季、毛髪・肌健康関連の不当広告に注意してください！

サイバー調査団 2022-02-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46133

食品医薬品安全処はオンラインサイトで食品・健康機能食品を販売時、「毛髪」、「肌健康」などと広告を出した 413 件に対して不当広告の有無を集中点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」を違反した 208 件を摘発して、広告の停止と行政処分を要請した。

今回の点検は乾燥した冬季に毛髪・肌健康に対する関心が増加することで、病気予防・治療に効能・効果があるという不当広告などによる消費者被害を予防するために、12月17日から27日まで実施した。

主な違反内容は、▲病気予防・治療に対する効能・効果広告 158 件（75.9%）、▲一般食品を健康機能食品と誤認・混同させる広告 38 件（18.3%）、▲偽・誇大広告 5 件（2.4%）、▲消費者を欺瞞する広告 5 件（2.4%）、▲一般食品などを医薬品と誤認・混同させる広告 1 件（0.5%）、▲健康機能食品であるのに事前に審議を受けた内容と違う広告 1 件（0.5%）である。

食薬処は、医師、薬剤師、食品・栄養学教授、消費者団体専門家などで構成された「民間広告検証団*」を運営しており、今回摘発された不当広告に対して諮問した。

* 民間広告検証団：食品などに対して医学的効能、病気・治療などを標榜する不当な表示・

広告を検証するために専門家 51 人で構成（ダイエット、個人衛生・病気治療、健康増進など 3 分科）

検証団は「脱毛に効果があると知られた一部食品原料が、むしろ特定医薬品の治療効果を半減させたり逆効果を発生させる場合があるので、科学的に検証されていない食事補充療法に依存するよりは、症状初期から専門医と相談することが必要だ」とし、「食品を購入するとき「脱毛予防」など不当な広告に惑わされないこと」と強調した。

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

1. リコール情報

● エチレンオキシドの可能性のためフランス産 **Delissimo Saveur Crème Brulee** アイスクリームのリコール

Recall of Delissimo Saveur Crème Brulee Ice Cream from France due to possible presence of Ethylene Oxide

23 February 2022

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--recall-of-delissimo-saveur-cr%C3%A8me-brulee-ice-cream-from-france.pdf>

シンガポール食品庁（SFA）は、エチレンオキシドの可能性のためフランス産 **Delissimo Saveur Crème Brulee** アイスクリームのリコール。製品写真有り。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ・ 台湾衛生福利部、「食品中の汚染物質及び毒素に関する衛生基準」の第 6 条及び第 5 条 附表 3 の改正について公表
- ・ 台湾衛生福利部、「動物用医薬品残留基準」の第 3 条及び第 4 条の改正案について公表
- ・ フランス農業・食料省、2022 年のシーズンについてネオニコチノイドの使用をてんさいの種子にのみ許可するアレテ(命令)の官報掲載、及び、ネオニコチノイドの代替品の研究開発の現状を公表
- ・ 台湾衛生福利部、「残留農薬許容量基準」第 3 条付表 1 の改正に関する草案を公表
- ・ 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(2022 年 1 月分)を公表

ProMED-mail

- 大麻中毒－米国：(ネバダ) レストラン、汚染食品、疑い

Cannabis poisoning - USA: (NV) restaurant, tainted food, susp

2022-02-20

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8701555>

Date: Fri 18 Feb 2022 Source: US News & World Report [edited]

2022年にラスベガスのタイレストランで食事をした30人以上が病気になったと2022年2月18日に南ネバダ保健区が報告した。この「普通でない」病気について保健当局が調査している。Secret of Siam レストランの客が数時間以内に心拍数増加、かすみ目、見当識障害、意識不明、無感覚やチクチクする感じを報告している。一部の客はTHCを疑っている。

- 中毒－ドイツ：(ババリア) 添加シャンパン、致死

Poisoning - Germany: (BY) spiked champagne, fatal

2022-02-15

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8701466>

Date: Mon 14 Feb 2022 Source: DW [edited]

ドイツの検察が2022年2月14日にババリアのある集団の人々がエクスタシー入りシャンパンを飲んで中毒になったという。

2月13日の夜にババリアのWeiden市のレストランで汚染飲料を飲んだ後、数人が重体になり52才の男性が死亡した。初期の知見では彼らは全て注文した同じ瓶の飲み物を飲んだようだ。警察と救急が到着したときには影響を受けた人の多くは床に倒れていて、33～52才の8人がいくつかの病院に運ばれた。死亡した52才の男性以外は差し迫った危険状態を脱した。毒物検査の結果、通常シャンパンには含まれないエクスタシーが相当量入っていた。どうして入っていたかは不明。

(編集注でMDMA/エクスタシーの説明)

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室