

食品安全情報（化学物質） No. 8/ 2022（2022. 04. 13）

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>

【FSA】 FSA と FSS は食品供給の混乱を避けるための食品原料の代用について消費者へ助言

英国食品基準庁（FSA）とスコットランド食品基準庁（FSS）は、ヒマワリ油を含むと表示された食品の一部において、代わりに精製菜種油が含まれている可能性があることを消費者に通知した。英国のヒマワリ油の大半がウクライナ産のため、国内の食品事業者から、ウクライナ紛争の影響でヒマワリ油の供給が数週間でなくなる可能性があるとの報告を受けている。この状況を受け、FSA と FSS は、ヒマワリ油の精製菜種油への代替に関する迅速リスク評価を発表した。

*ポイント： FSA/FSS と同じく、原料の調達が難しくなったことによる食品の組成や製造工程の変更に関連した記事がアイルランド食品安全局（FSAI）やフィンランド食品局でも公表されています。緊急措置として、代替原料を使用した製品については暫定的にラベル表示の規制緩和を行いつつ、代替原料を使うことによる最大のリスク因子として、アレルギーや不耐症の原因となる成分の含有については必ず表示するよう事業者を呼びかけています。

【BfR】 ワイルドガーリック：「ドッペルゲンガー」は中毒をおこすことがある

ラムソンとしても知られるネギ属のワイルドガーリックは、春になると小さな球根から緑色の披針形の双葉を出し、それが料理に使われる。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所の Andreas Hensel 長官は「スズランやイヌサフランなどの有毒な『ドッペルゲンガー（見た目がそっくりなもの）』がワイルドガーリックとよく間違われる」として注意を呼び掛ける。BfR の知見によると、それらの誤認により毎シーズン中毒が発生し、場合によっては致死的となる。ドイツのほか、オーストリア、スイス、クロアチアなどでも、特に4月と5月に頻発している。

*ポイント： 春になると食用にできる植物と有毒植物の誤認による食中毒の発生が問題になるのは、万国共通のようです。イヌサフランはネギ属の野生植物と間違えやすく、中毒症状が重篤化することも多いので特に注意が必要です。日本ではギョウジャニンニクと間違えることが多いので、採る時には1本ずつ確認するようにしましょう。そして、食べられると確実に判断できない植物は、採らない、食べないこと、直売所などで売らないこと、そして知人や親戚にもあげないようにしましょう。

【MFDS】 生活中的「有害物質統合リスク評価」の結果発表

韓国の食品医薬品安全処（MFDS）、食品医薬品安全評価院は、日常生活で人体に影響を及ぼす可能性があるパーフルオロ化合物やホルムアルデヒドなど合計13種の化学物質に対する「統合リスク評価」を実施した。これは、食品だけでなく、化粧品や生活用品などの多様な製品と環境も含めた、実生活のあらゆる経路による暴露量を総合的に評価したものである。その結果、国民の体内総暴露量は有害影響の懸念がないレベルであることを確認した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. 細胞ベースの食品と食品安全の検討 専門家募集
2. Codex

[【EC】](#)

1. 委員会は世界食料安全保障と EU の農家と消費者支援のために行動する
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品中の農薬：最新報告書を発表
2. トロパナルカロイドに関する FAO/WHO 合同専門家会議の結論の評価
3. EU テオシント（ブタモロコシ）の環境リスク評価の結論と EFSA のリスク管理の助言(2016) の更新
4. FoodEx2 メンテナンス 2021
5. 農薬関連
6. 新規食品関連

[【FSA】](#)

1. FSA と FSS は食品供給の混乱を避けるための食品原料の代用について消費者へ助言
2. FSA はオープン環境から回収されるプラスチックの安全性に関するエビデンスを募集する
3. 食品及び飼料用途の 9 種類の遺伝子組換え生物の申請に関する協議：利害関係者の意見の要約
4. FSA は CBD 市場を規制するための次の段階の措置を講じる
5. 安全性警告
6. リコール情報

[【FSS】](#)

1. 牛の鉛中毒を防ぐため、農家に今すぐ行動するよう促す
2. スコットランドに住む家庭の COVID-19 が食生活に与える深刻な影響についての声

[【DEFRA】](#)

1. 食品中残留農薬：2021 年四半期モニタリング結果

[【DHSC】](#)

1. 健康格差への取り組みに役立てるため、ビタミン D の新しいレビュー開始
2. 国民の健康増進のために新しいカロリー表示規則が発効

[【BfR】](#)

1. 食品と日用品：国民の関心事は？
2. ワイルドガーリック：「ドッペルゲンガー」は中毒をおこすことがある
3. 化学物質安全性が焦点：人々と環境を守るための共同研究
4. 海水魚のシガトキシン：非常に高度な検査戦略が魚中毒を検出可能に

[【RIVM】](#)

1. 循環経済と消費者製品安全性。保健福祉スポーツ省での展望開発のための最初の覚え書き

[【FSAI】](#)

1. ウクライナとロシアの危機に起因する食品表示の問題に関するガイダンス

[【Ruokavirasto】](#)

1. フィンランド食品局はウクライナ戦争時の食品表示を緩和

[【FDA】](#)

1. デルタ-8 テトラヒドロカンナビノールについて知っておくべき 5 つのこと

2. FDA は「ヘルシー」シンボルに関する消費者研究の追加手続き通知を発行する
3. シーフード関連毒素とスコンプロトキシン中毒の報告
4. FDA は重要な公衆衛生の強化、中核的な食品及び医療製品の安全プログラムへの追加投資のために 84 億ドルを求める
5. FDA はある種の遺伝子組換えキャノーラ種子の不注意による低レベル存在について企業に助言
6. FDA はヨーグルトの同定基準を改定
7. 栄養改善による食事関連慢性疾患への対応
8. Leslie Kux 食品安全・応用栄養センター規制政策、栄養及びエンゲージメント担当副センター長による食品医薬品法研究所 (FDLI) での発言
9. 2022 年の行動における FDA のテクノロジーとデータの近代化
10. FDA はダイエタリーサプリメント中の NAC に関する 2 件の市民請願に回答を発表する

11. リコール情報

12. 警告文書

[【USDA】](#)

1. 全国栄養月間に多様な食品と風味を楽しんで
2. 食品中の鉛を低減するための米国 Codex 事務所の仕事

[【NIH】](#)

1. 2022 年ダイエタリーサプリメント研究演習登録開始

[【FTC】](#)

1. 連邦裁判所は、禁煙・減量・性機能補助のために使われた違法な戦略を停止する、FTC に有利な判決を下す

[【CFIA】](#)

1. カナダ最大の科学に基づく規制当局は食品、植物及び動物の保護に取り組み、25 周年を迎える

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. 安全性助言

[【NSW】](#)

1. リコール情報

[【香港政府ニュース】](#)

1. 法令違反

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 青少年の高カフェイン飲料の摂取を減らすモデル事業
3. 生活中的「有害物質統合リスク評価」の結果発表
4. 食薬処、食品売場の「冷蔵庫ドアの設置」本格施行
5. パキスタン産その他塩に対する輸入者検査命令施行
6. 海鮮蒸し物の中のホヤはシロボヤだったの？
7. ナトリウムを減らす方法！実践飲食店を利用してください
8. 食品中のヘキサクロロブタジエン (HCB) 安全なレベル
9. フグ、安全に召し上げて下さい
10. 「アセタミプリド」が基準を超過して検出された月桂樹の葉の回収措置
11. 高齢者を対象に「関節健康」不当広告する食品など注意して下さい

[【FSSAI】](#)

1. 2022 年 3 月 29 日付の 2006 年食品安全基準法第 16 条 (5) による FSS 規制 2022 の運用に関する指示

2. FSSAI はコーヒーの表示に関連する違反の監視強化ーチョコリ混合物製品
 3. マスタードオイルを他の食用油と混合することのチェックを厳しくするよう指示
- 【その他】

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

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

- コバルト、アンチモン化合物、武器グレードのタングステン合金の発がん性についての IARC モノグラフ評価

IARC Monographs evaluation of the carcinogenicity of cobalt, antimony compounds, and weapons-grade tungsten alloy

8 April 2022

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-vol-131/>

評価の詳細は、IARC モノグラフ 131 巻として公表予定。

- ・ 三価アンチモン : Group 2A
- ・ コバルト金属、可溶性コバルト(II)塩 : Group 2A
- ・ コバルト(II)酸化物、武器グレードのタングステン合金 : Group 2B
- ・ コバルト(II、III)酸化物、コバルト(II) 硫化物、その他コバルト (II) 化合物 : Group 3

*詳細情報

- ・ Carcinogenicity of cobalt, antimony compounds, and weapons-grade tungsten alloy
Margaret R Karagas et al.,
THE LANCET Oncology, Published: April 07, 2022
[https://www.thelancet.com/journals/lanonc/article/PIIS1470-2045\(22\)00219-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lanonc/article/PIIS1470-2045(22)00219-4/fulltext)
 - ・ インフォグラフィックス
https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2022/04/infographic_mono_131_zoom.jpg
-

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

1. 細胞ベースの食品と食品安全の検討 専門家募集

Scientific advice on cell-based food products and food safety considerations

Call for experts

Phase I application deadline – 30 April 2022

Phase II application deadline – 20 May 2022

<https://www.fao.org/3/cb9296en/cb9296en.pdf>

専門家協議の主な目的は、食品安全性の側面を中心に、細胞ベースの食品製造という学際的なトピックスに関する最新の技術的知識を盛り込んだ技術文書を作成することである。

以下の基準を満たす専門家を募集する：

- 細胞/分子生物学、バイオテクノロジー、微生物学、食品工学、食品科学、食品安全、農業科学、獣医学、疫学、公衆衛生及びその他細胞ベースの食品の関連分野での学位
- 細胞ベースの食品の研究開発の経験、細胞ベースの食品の食品安全問題の科学研究あるいは規制レビューに関係しているなど。

2. Codex

- コーデックス議長：コーデックスと GFSI の共通目標について

Codex Chairperson on shared goals of Codex and GFSI

30/03/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1491986/>

2022年3月29-31日にスペイン・バルセロナで開催された世界食品安全イニシアチブ（GFSI）において、コーデックス委員会の Steve Wearne 議長（英国）は、コーデックス規格の採択と普及を推進させるために、産業界に向けて協力を呼び掛けた。

「我々には、伝統的・公的市場において政策決定から民間部門まで、食品システム全体を通じて食品安全を実践し、発展させる機会がある。我々全員が消費している食品を生産しているのは、政府でも、規制機関でも、監査機関でもないことを認識して欲しい。それは、最小の零細企業から最大のグローバル企業を含めた産業界なのである。」と議長は述べた。

コーデックスは、オブザーバーによる貴重な貢献を歓迎し認めなければ、国際規格策定分野での権限はほぼなかったであろう。Wearne 氏は、事業者らの協力の重要性和データ共有の価値を強調した。さらに、コーデックスと GFSI が、「あらゆる場所の全ての人を保護するために、食品安全に焦点をあてて人々を団結させる」こと、またコーデックス規格がより多くの国の規則に組み込まれ、個々の企業の参照規格として利用され、また企業同士の関係性の基礎となる将来システムの構築において、自然なパートナーシップを築いていると強調した。

* The GFSI Conference

<https://mygfsi.com/events/gfsi-conference/>

- ウガンダがコーデックスの新しいアフリカ調整国としてケニアから正式に引き継ぐ

Uganda officially takes over from Kenya as the new coordinator for Codex in Africa

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1480773/>

2022年3月21日、エンテベで開催されたハイブリッド会合において、ウガンダがケニアから正式にアフリカ地域調整部会（CCAFRICA）の地域調整国を引き継いだ。これは、2020年11月にバーチャル開催された第43回コーデックス総会（CAC）において、2020年から2022年までの期間についてウガンダが任命されたことを受けて行われた。ウガンダはコーデックスに1964年から参加し、地域調整国となるのは2回目である。

*The CCAFRICA Region - Regional Coordinator Uganda

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/africa/about/en/>

- モンゴルは国家コーデックス委員会の再編に関する法令を発表

Mongolia issues decree to reorganize National Codex Committee

07/04/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1500161/>

2022年3月22日、モンゴル食品・農業・軽工業大臣が、国家コーデックス委員会（NCC）の再編に関する法令を発表した。これは、コーデックス委員会が、その役割として、様々な食品の標準化と安全性の問題について助言を提供するという重要な機能を果たすことができることを、モンゴル政府が認めたことを示す法令である。

NCCは、食品・農業・軽工業省の国務長官が委員長を務め、再編によりモンゴルで特に懸念される食品安全問題である残留動物用医薬品やAMRに取り組む15の小委員会も設置された。

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

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

1. 委員会は世界食料安全保障とEUの農家と消費者支援のために行動する

Commission acts for global food security and for supporting EU farmers and consumers

23 March 2022

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_22_1963

本日欧州委員会は、食料価格とエネルギーや肥料のような投入コストの上昇に鑑み、世界

の食料安全保障と EU の農家と消費者支援のため一連の短期及び中期対応を発表した。世界の農産物価格の上昇とロシアのウクライナ侵攻によるさらなる加速は、EU の農業と食料供給網が、農場から食卓まで戦略（Farm to Fork : F2F）に沿ってよりレジリエントで持続可能なものにならなければならないことを強調する。

EU では現在食品の入手可能性は問題になっていないが、特定の食品については輸入が多いため脆弱性はある。肥料や化石燃料のコスト増加とともに食料価格増加のリスクがある。
(略)

食料持続可能性は食料安全保障に不可欠な一部である。F2F と生物多様性戦略に定められた必要な移行を実施するにあたり、欧州委員会は EU 農業の全体的生産性が毀損されないことを確保するだろう。このことは持続可能に収量を増やすための革新的技術、精密農業、新しいゲノム技術、より良い栄養管理、統合的病害虫管理、生物農薬など、をより多く使うことを意味する。

欧州農業のエネルギーとエネルギーを多く使う輸入品や飼料の輸入への依存性を減らすことでレジリエンスを強化することがかつてないほど必要である。レジリエンスには頑健な多国間及び二国間貿易方針による輸入源と販路の多様化が必要である。Horizon Europe は合成肥料の使用に代わる研究と革新に投資するだろう。窒素利用の効率化、肥料にはグリーンなアンモニアへの移行、バイオマス物価安定策などが提案されている。

(以下、関係資料へのリンク)

2. 査察報告書

● アイルランド—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質

Ireland 2021-7203—Residues and contaminants in live animals and animal products
24/03/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4458

2021年4月19日～6月25日まで実施された、生きた動物と動物製品の動物用医薬品の残留物、農薬、汚染物質のモニタリングを評価するためのアイルランドのリモート査察結果。関連する EU 要件を実践するための法的及び行政的措置や管轄機関の実績に焦点を当てた。残留物管理の計画・実践のための協定や違反結果のフォローアップはほぼ法的要件に沿っており、直接あるいは環境を通して残留物から生じるヒトや動物へのリスクを許容可能なレベルまで予防、排除、削減について満足のいく保証を提供している。にもかかわらず、ランダムサンプリングの実施、同じ生産者からの複数のサンプリング、違反結果のフォローアップの矛盾、公的試験所の指定や分析法の妥当性確認に関する欠点などで効果が弱められている。

● ハンガリー—動物副産物(ABP)や由来製品(DP)の公的管理

Hungary 2021-7205—Official controls on animal by-products (ABP) and derived products (DP)

24/03/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4457

2021年11月9～19日にハンガリーで実施した、動物副産物（ABP）及び由来製品（DP）の公的管理が法的要件に従って適切かどうかを評価した査察結果。ABPの公的管理システムの構成要素は整っている。だが、ABPの生産や取り扱い条件の根本的な誤解や見落としがあり、それに対する特定や制裁はされていない。概してハンガリーのABP及びDPの生産・流通チェーンの公的管理がEU要件に従っているとはほとんど保証されない。報告書には6つの助言が含まれている。

3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

27/03/2022～09/04/2022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）

フィリピン産しょう油の3-MCPD、ベトナム産乾燥有機ラオスチップスの鉛、ベトナム産乾燥マンゴーの亜硫酸塩非表示、イタリア産ピザ用ボール紙の水銀・鉛・フタル酸エステル類及び光開始剤、スペイン産加工済解凍キハダマグロロインの水銀、トルコ産マルメロのデルタメトリン・タウフルバリネート及び未承認物質クロルピリホス、オランダ産赤ピーマンのフロニカミド、ベトナム産冷凍赤ティラピアのマラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーン、ベトナム産インスタント麺の粉末スープの2-クロロエタノール、ポルトガル産冷凍イワシのヒスタミン、中国産ドイツ経由大麦若葉のエチレンオキシド、スペイン産メカジキの水銀、英国産サンドイッチ用紙パックのフタル酸エステル類、グアテマラ産オランダ経由サヤエンドウのクロロタロニル、オーストリア産大豆ミールのトロパンアルカロイド類（アトロピンとスコポラミン）、ドイツ産ブラッククミンシードオイルのクロルピリホス、チェコ共和国産キヌア入り有機グルテンフリークリスピーブレッドのエチレンオキシド、リトアニア産ヘンプ粉末及びヘンププロテインのTHC、ベトナム産マグロ赤身ステーキの水銀、バングラデシュ産イタリア経由マスタードオイルのエルカ酸最大量超過、など。

注意喚起情報（information for attention）

トルコ産赤いグレープフルーツ RIO RED のクロルピリホスメチル、インド産センナの葉

とさやのエチレンオキシド、インド産食品添加物 E466（低置換度カルボキシメチルセルロースナトリウム）のエチレンオキシド、トルコ産ザクロのチアクロプリド、パキスタン産バスマティ米のカルベンダジム、エジプト産生鮮マンダリンの未承認物質クロルピリホス、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス(複数あり)、エジプト産春タマネギのフルアジホップ-P、タイ産乾燥コブミカンの葉粉末の 2-クロロエタノール、トルコ産房なりトマトのクロロタロニル、アフガニスタン産スイートアプリコットカーネルのシアン化物、エジプト産マンダリンのジメトエート、セルビア産乾燥デイルの葉のクロルピリホス、エジプト産オレンジのクロルピリホス・ジメトエート及びオメトエート、カンボジア産グリーンパパイヤの未承認遺伝子組換え、エチオピア産穀物テフのプロピコナゾール、インド産グアバのクロルピリホス及びフルオピラム、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

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)、トルコ産生鮮チリペッパーの塩酸ホルメタネート、トルコ産生鮮ペッパーのフロニカミド、トルコ産殻剥きピスタチオのアフラトキシン、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホス、トルコ産生鮮マンダリンのクロルピリホス(複数あり)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、パキスタン産米のアフラトキシン(複数あり)、インド産バスマティ米のアフラトキシン B1、インド産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、バングラデシュ産スパイスミックスのエチレンオキシド、トルコ産マンダリンのクロルピリホス、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジナルカロイド、トルコ産生鮮レモンラマのクロルピリホス-メチル(複数あり)、北マケドニア共和国産キャベツのシアゾファミド、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツのアフラトキシン(複数あり)、米国産ピーナッツのアフラトキシン、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、インドネシア産ナツメグのオクラトキシン A、バングラデシュ産パフドライスのトリシクラゾール、韓国産インスタント麺の野菜キノコフレークのエチレンオキシド、ベトナム産インスタント麺の野菜ミックスのエチレンオキシド(複数あり)、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(複数あり)、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホス及びクロルピリホス-メチル、インド産フードサプリメントの 2-クロロエタノール(エチレンオキシドと表記) (複数あり)、インド産アシュワガンダ (*Withania somnifera*)のエチレンオキシド(EO と 2-CE の合計を EO と表記)、インド産飼料用フードサプリメントの 2-クロロエタノール(エチレンオキシドと表記)、ウガンダ産生鮮トウガラシのラムダ-シハロトリン最大量超過、トルコ産生鮮グレープフルーツリオのクロルピリホス-メチル、インド産スパイスの 2-クロロエタノール、インド産オクラのトルフェンピラド、マダガスカル産黒目豆のクロルピリホス、インド産骨付き鶏もも肉のモノクロトホス、エジプト産オレンジのクロルピリホス、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホス-メチル、中国産ナイロン製穴あきお玉からの一級芳香族アミンの溶出、など。

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

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

1. 食品中の農薬：最新報告書を発表

Pesticides in food: latest report published

30 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/pesticides-food-latest-report-published>

食品中の残留農薬に関する EFSA の最新年次報告書には 2020 年に EU で集められた 88,000 以上の食品サンプルが含まれている。この分析結果から、サンプルの 94.9%が法的許容レベル内だったことが示された。

EU 共通管理計画(EU MACP)の一環で分析された 12,077 サンプルのサブセットでは、98.2%が規制値内だった。EU MACP は 12 食品からランダムに集めたサンプルを分析している—2020 年は、ニンジン、カリフラワー、キウイフルーツ、タマネギ、オレンジ、梨、ジャガイモ、乾燥豆類、玄米、ライ麦粒、牛の肝臓、家禽脂である。同じグループの品目を 3 年ごとにサンプリングするので、特定の品目について残留の増加や減少の傾向を確認できる。

共通管理計画で分析されたこれらのサンプルのうち：

- ・ 68.5% (8,278 サンプル)は定量可能なレベルの残留物がないことがわかった。
- ・ 29.7% (3,590)には許容レベルかそれ以下の濃度の 1 つ以上の残留物が含まれていた。
- ・ 1.7% (209)に最大基準を超える残留物が含まれ、そのうち 113 (0.9%)は不適合であった。

共通管理計画の詳細な結果は、専門家でない人がよりデータにアクセスしやすいように、閲覧可能なチャートやグラフとして EFSA のウェブサイトで見ることができる。

EFSA の年次報告書には、共通管理計画で集められた統一された比較可能なデータだけでなく、EU 加盟国、ノルウェー、アイスランドの国家管理活動の一環で収集したデータも含まれている。

国家管理計画は、残留農薬を含む可能性のある品目や、前年に法律違反が確認されている品目に焦点をあて、リスクに基づいている。これらの計画はリスク管理者に重要な情報を与えるが、共通管理計画のデータとは違い、欧州全土の店頭に並ぶ食品に予測される残留濃度について統計的な代表性を提供するわけではない。

モニタリング計画の結果は、残留農薬への EU 消費者の食事暴露を推定するための貴重な情報源である。EFSA はこの結果の解析の一環として食事リスク評価を実施したところ、2020 年に分析された食品は消費者の健康の懸念となる可能性は低いことが示された。

一方で、欧州管理システムの効果を高め、それによって高いレベルの消費者保護を確保するために、多くの提言が示されている。

- ・ 食品中の残留農薬に関する 2020 年 EU 報告書

The 2020 European Union report on pesticide residues in food

EFSA Journal 2022;20(3):7215 30 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7215>

- 2020年に実施した残留農薬分析に関する各国概要報告書

National summary reports on pesticide residue analysis performed in 2020

EFSA Journal 2022;19(3):EN-7216 30 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7216>

(技術的報告書)

2. トロパンアルカロイドに関する FAO/WHO 合同専門家会議の結論の評価

Assessment of the Conclusions of the Joint FAO/WHO Expert Meeting on Tropane Alkaloids

EFSA Journal 2022;20(4):7229 1 April 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7229>

(科学的報告書)

欧州食品安全機関(EFSA)は、CONTAM パネルと FAO/WHO 合同会議(FAO/WHO)との食品中のトロパンアルカロイド(TAs)のリスク評価の結果の違いを評価し、食品及び飼料中のトロパンアルカロイドに関する EFSA の意見の更新が適切かどうか結論するよう求められた。TAs はいくつかの植物に生じる二次代謝産物である。EFSA と FAO/WHO の評価で検討された主な TAs は、ムスカリン性アセチルコリン受容体の競合的拮抗薬として作用することで薬理作用及び毒性作用を発揮する、(-)-ヒヨスチアミンと(-)-スコポラミンだった。EFSA と FAO/WHO は共に、TAs の影響を評価するための重要な研究としてヒトのボランティア試験を検討した。CONTAM パネルは、心拍数の低下に基づき、(-)-ヒヨスチアミンと(-)-スコポラミンの合計としてグループ急性参照用量 (ARfD) 0.016 µg/kg 体重を設定した。FAO/WHO は、ARfD を設定するのは不可能であり、代わりに唾液分泌量の減少に基づく出発点として 2 つの物質の合計で 1.54 µg/kg 体重を選択し、この出発点をもとに暴露マージンアプローチを適用した。これら 2 つのアプローチの違いの詳細な評価を本報告書に記している。概して、CONTAM パネルと FAO/WHO の評価の違いを定量的に比較するのは、適用されたアプローチの違いや評価の範囲の違いを考慮すると簡単ではない。既存の不確実性を考慮すると、CONTAM パネルが設定した ARfD は、感受性の高いサブグループを含む一般人を保護するものとして変更せずに維持する必要がある。結論として、FAO/WHO 評価との比較に基づき、食品中のトロパンアルカロイドに関連したヒトの健康へのリスクに関する CONTAM パネルの評価について、更新は必要ないと考えられる。

3. EU テオシント (ブタモロコシ) の環境リスク評価の結論と EFSA のリスク管理の助言(2016) の更新

Update of environmental risk assessment conclusions and risk management recommendations of EFSA on EU teosinte

(声明)

メキシコと中央アメリカ原産の野生トウモロコシの近縁種であるテオシント（ブタモロコシ）は、フランスとスペインの農業の有害な雑草として出現した。2016年に欧州食品安全機関(EFSA)は、遺伝子組換え(GM)トウモロコシ MON810、Bt11、1507、GA21の栽培について環境リスク評価(ERA)及びリスク管理(RM)との関連で、テオシントに関する入手可能な科学的情報を評価した技術的報告書を発表した。対象及び非対象生物、非生物的環境、並びに生物地球化学的循環に対する、GM テオシントの雑種の子孫の昆虫耐性およびまたは除草剤耐性の影響は(GM トウモロコシとテオシントの間の雑種形成から取得する可能性がある)、EUの条件下では非常に低いと結論した。欧州委員会の要請を受けて、EFSAは、ERAの結論とRMの助言(2016)が依然として適用可能かどうか、またはEFSAの論文(2016)以降入手可能になったテオシントの新たな科学的根拠を踏まえた見直しが必要かどうかを評価した。委任の付託事項の解釈を明確にするためにプロトコルが作成された。評価は広範な文献検索を通して取得した、フランスとスペインの管轄機関の報告書からの根拠や、専門家の証言の聞き取りに頼った。関連性と質の異なる18の限られた論文が検索され評価した。この根拠に基づいて、規則(EC) No 1107/2009で検討する必要があるトウモロコシ GA21のグリホサートベースの除草剤の使用に関するものを除き、ERAの結論とEFSAのRMの助言(2016)は引き続き適用可能と結論した。蔓延している農業地域(特にトウモロコシ MON810が広く栽培されている地域)では、テオシントを監視、管理および/または全滅するために行われている雑草管理対策は、GM トウモロコシとEU テオシントとの間の低い垂直方向の遺伝子流動の可能性をさらに低減するのに寄与するため、依然として実施しなければならない。

4. FoodEx2 メンテナンス 2021

FoodEx2 maintenance 2021

EFSA Journal 2022;19(3):EN-7220 31 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7220>

(技術的報告書)

FoodEx2は様々な分野のデータ収集の必要性をカバーするためにEFSAが開発・維持する包括的な食品分類及び記述システムである。その完全な適用性を確保するためにシステムを最新状態に保つ必要があり、そのため定期的なシステムのメンテナンスが必要である。今までに4つの主要な更新が実施され、実施された全ての変更は年次メンテナンス報告書に記載されている。この技術的報告書には、新しい用語の追加、一部の用語の報告可能性の変更、ファセット (implicit facets) の改良や分類の親子関係の変更など既存の用語の修正が含まれ、2021年に行われた5回目のメンテナンス工程の結果が記載されている。

5. 農薬関連

- アプリコットの既存 MRL 改訂及び各種作物のシアントラニリプロールの輸入トレランス設定

Modification of the existing maximum residue level for apricots and setting of import tolerances for cyantraniliprole in various crops

EFSA Journal 2022;20(3):7219 28 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7219>

(理由付き意見)

- 農薬リスク評価ピアレビュー

(農薬の結論) 以下の農薬について、情報不足と懸念が確認された。

- トリコデルマアトロビリデ AGR2 株

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Trichoderma atroviride* strain AGR2

EFSA Journal 2022;20(3):7199 28 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7199>

- ヘプタマロキシログルカン

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance heptamaloxylglucan

EFSA Journal 2022;20(3):7210 28 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7210>

- 提出された確証データを踏まえたチアベンダゾール

Peer review of the pesticide risk assessment for the active substance thiabendazole in light of confirmatory data submitted

EFSA Journal 2022;20(3):7212 28 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7212>

- *Aspergillus flavus* MUCL54911 株

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Aspergillus flavus* strain MUCL54911

EFSA Journal 2022;20(3):7202 31 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7202>

- *Trichoderma atroviride* AT10 株

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Trichoderma atroviride* strain AT10

EFSA Journal 2022;20(4):7200 7 April 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7200>

6. 新規食品関連

- 特定医療目的用食品の新規食品としてのガラクトオリゴ糖(GOS)の使用拡大の安全性
Safety of the extension of use of galacto - oligosaccharides (GOS) as a novel food in food for special medical purposes pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2022;20(3):7203 30 March 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7203>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、栄養・新規食品及び食物アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)は、規則(EU) 2015/2283 に従って新規食品(NF)としてガラクトオリゴ糖(GOS)の使用拡大についての意見を出すよう求められた。この NF (β - GOS)は *Bifidobacterium bifidum* 由来 β - ガラクトシダーゼを用いて乳糖から生産され、特定医療目的用食品(FSMP)への使用が提案されている。対象集団は4歳以上の一般人である。同じ生産工程により生産された GOS はすでに認可を受け、EU の新規食品リストに含まれている。申請者は、FSMP の使用による最大一日摂取量は 8.25 g GOS だと述べた。GOS はフードサプリメントに一日の用量として最大 16.2 g の使用がすでに認可されている。GOS を含む FSMP は、GOS を含むフードサプリメントの摂取と同じ日には摂取しないことを申請している。提案された使用量と予想される摂取量について提出された情報は安全上の懸念を生じない。パネルは、FSMP における GOS の使用拡大は提案された使用条件で安全だと結論した。

*追加情報: もともとのガラクトオリゴ糖は 1997 年 5 月 15 日以前に EU で食品として使用されていたため新規食品とはみなされず、既に食品として使用されている。今回は FSMP の成分として申請されたため新規食品と判断された。またガラクトオリゴ糖が消化管の不快を削減するという健康強調表示申請については却下されている。

- 新規食品としてのβ-ラクトグロブリンの安全性

Safety of Beta - lactoglobulin as a Novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2022;20(4):7204 8 April 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7204>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、EFSA の NDA パネルは、規則(EU) 2015/2283 に従って新規食品(NF)としてβ-ラクトグロブリン(BLG)に関する意見を出すよう求められた。この NF (≥90% w/w 乾物タンパク質)は BLG を主成分(総タンパク質 90%以上)として構成されており、これは牛乳と分離乳清タンパク(WPI)に存在する BLG に相当する。この NF は酸性または中性の条件で結晶化された牛の乳清から生産された。この NF はアイソトニックスポーツ飲料、ホエイパウダーとミルクベース飲料および類似製品の食品成分として、また規則(EU) No 609/2013 で定義された特定医療目的用食品に使用されることを提案されている。対象集団は一般人である。この NF の最大一日摂取量は、3歳から10歳未満

の子供に対する 667 mg/kg 体重/日と推定された。この NF は WPI と似た必須アミノ酸の近似組成や含有量を示している。パネルは、この NF からの最大平均及び最大 95 パーセントの一日タンパク質摂取量は全ての集団のタンパク質の集団基準摂取量以下であることに留意している。タンパク質の耐容上限摂取量は導出されていないが、それにもかかわらず、この NF からのタンパク質摂取量は欧州のすでに高い食事タンパク質摂取量にさらに寄与する可能性がある。報告されたミネラルへの暴露は懸念を生じない。パネルは、この NF の摂取は栄養的な不都合はないと見なした。標準 *in vitro* テストバッテリーから遺伝毒性の懸念は導出されなかった。亜慢性毒性試験で調べた最大用量、すなわち 1,000 mg NF/kg 体重/日まで、有害影響は観察されなかった。パネルは、提案された使用条件でこの NF は安全だと結論した。

* 追加情報：乳清、乳清タンパク質濃縮物や単離物、加水分解物、脱ミネラルホエイパウダーなど、類似のものが多数既に EU で大量に消費されているが、この方法（酸性あるいは中性条件での結晶化）で作った BLG は使用歴がないので新規食品として安全性試験等を要求されている。

- **新規食品としてのシイタケ (*Lentinula edodes*) 菌糸で発酵した豆と米のタンパク質の安全性**

Safety of pea and rice protein fermented by Shiitake (*Lentinula edodes*) mycelia as a Novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2022;20(4):7205 6 April 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7205>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、EFSA の NDA パネルは、規則(EU) 2015/2283 に従って新規食品(NF)としてシイタケ (*Lentinula edodes*) 菌糸で発酵した豆と米のタンパク質に関する意見を出すよう求められた。この NF は発酵した豆と米のタンパク質濃縮物の混合物である(それぞれ 65%と 35%)。この NF は特定の食品カテゴリーの食品成分として使用することを提案されている。対象集団は一般人である。この NF の主成分はタンパク質(乾燥重量 75%以上)で、消化しやすく、十分な量の必須アミノ酸を提供している。タンパク質の耐容上限摂取量は導出されていないが、それにもかかわらず、この NF 由来タンパク質摂取は、すでに欧州の高い食事タンパク質摂取量にさらに寄与する可能性がある。パネルは、分析された栄養素と汚染物質の累積暴露は懸念を生じないことに留意している。この NF の反栄養素の報告された値は他の食べ物と同程度である。パネルは、この NF の組成や提案された使用条件を考慮して、この NF の摂取は栄養的な不都合はないと考える。申請者からこの NF での毒性試験は提出されなかったが、パネルはこの NF に毒性試験は必要ないと考える。この NF は、ヒトへの感作や、豆、米、シイタケにアレルギーのある人のアレルギー反応を誘発する潜在的な可能性がある。だが、このリスクは通常の豆、米、シイタケ子実体の通常の摂取によるものより高くないと予想される。パネルは、この NF は提案された使用

条件で安全だと見なした。

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

1. FSA と FSS は食品供給の混乱を避けるための食品原料の代用について消費者へ助言
FSA and FSS advise consumers on substitution of ingredients in certain food products
to avoid food supply disruption

24 March 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-and-fss-advise-consumers-on-substitution-of-ingredients-in-certain-food-products-to-avoid-food-supply-disruption>

英国食品基準庁（FSA）とスコットランド食品基準庁（FSS）は、本日、ヒマワリ油を含むと表示された一部の食品に、代わりに精製菜種油が含まれている可能性があることを消費者に通知した。これは、ウクライナの紛争により調達が困難になりつつある原料を含む一部の食品供給を維持するために行われている。

英国のヒマワリ油の大半はウクライナ産で、わが国の食品事業者から、ヒマワリ油の供給が数週間でなくなる可能性があり、すでに厳しい状況にある企業もあるとの報告がされている。一部の食品製造業者は、ラベル変更を行う余裕もなく、ヒマワリ油を精製した菜種油に緊急に置き換えた。そのため、ヒマワリ油を含むと表示された食品は、代わりに精製菜種油を使用して製造されている可能性があり、消費者は小売業者や製造業者が提供する追加情報に注意すべきである。

FSA と FSS は、食品供給チェーンに対する最近の困難と、特定の食品（ポテトチップス、パン粉付き魚、冷凍野菜及びフライドポテトなど）の販売を確実に継続するための必要な暫定措置について取り組んでいる。ヒマワリ油を精製菜種油で代用することによる食品安全上のリスク、特に食物アレルギーを持つ人々に対するリスクを調査したが、それは非常に低いものであった。菜種油に対するアレルギー反応は非常に稀であり、発症したとしても軽度である。小売業者は可能な限り早く製品ラベルの変更を検討している；ヒマワリ油がポテトチップスのような主要な原材料である場合、小売業者は既存のラベルに代替油に関する情報を刷り込む予定である。小売業者のカスタマーサービスは、すべての自社ブランド製品に関する質問に対応する予定である。

FSA と FSS は、ヒマワリ油の精製菜種油への代替に関する迅速リスク評価を発表した。

● ヒマワリ油の精製菜種油への代替による英国消費者のアレルギー反応リスクに関する迅速リスク評価

Rapid risk assessment on the risk of allergic reactions in UK consumers if sunflower oil is substituted with refined rapeseed oil

24 March 2022

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/rapid-risk-assessment-on-the-risk-of-allergic-reactions-in-uk-consumers-if-sunflower-oil-is-substituted-with-refined-rapeseed>

<要約>

- 精製菜種油へのアレルギー反応の頻度は極めて低い（すなわち非常に希であるが可能性は排除できない）。
- 精製菜種油へのアレルギー反応に関連する重症度は無視できる程度である。
- 入手可能なデータから、不確実性レベルは中程度（すなわち幾分かの不確実性はあるが完全なデータは入手できない）。

2. FSA はオープン環境から回収されるプラスチックの安全性に関するエビデンスを募集する

FSA issues call for evidence on safety of plastics recovered from the open environment

21 March 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-issues-call-for-evidence-on-safety-of-plastics-recovered-from-the-open-environment>

FSA はオープン環境（海洋、「オーシャンバウンド」または陸上）から回収され、食品接触物質としてリサイクルされるプラスチックの安全性に関するエビデンスを募集する。2022年9月20日まで。

3. 食品及び飼料用途の 9 種類の遺伝子組換え生物の申請に関する協議：利害関係者の意見の要約

Consultation on applications for nine genetically modified organisms for food and feed uses: summary of stakeholder responses

21 March 2022

<https://www.food.gov.uk/other/consultation-on-applications-for-nine-genetically-modified-organisms-for-food-and-feed-uses-summary-of-stakeholder-responses>

維持された EU 規則 1829/2003 に従って、英国での遺伝子組換え生物（GMO）の上市許可を求めて提出された 9 種類の GMO 認可に関する利害関係者の意見の要約に関する報告書。申請のうち 4 件は認可の更新、5 件は新規の申請であった。

提出された主な懸念は、リスク評価の方法と、GMO が環境に与える影響（主に除草剤と農薬の使用量増加と生物多様性への影響）に関するものであった。

関係者からの意見は内容によって分類、まとめられ、FSA の専門家による評価と回答が記載されている。

4. FSA は CBD 市場を規制するための次の段階の措置を講じる

Food Standards Agency takes next step to regulate CBD market

31 March 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-takes-next-step-to-regulate-cbd-market>

英国食品基準庁（FSA）は、本日公表した公開リストに掲載されていない製品を優先的に販売から排除し、カンナビジオール（CBD）市場が法令に適合するよう呼びかける。

CBD 製品は「新規」であるため、国内で販売する前に FSA による安全性の評価を受ける必要がある。現在、英国で販売が許可された CBD 製品はない。CBD 公開リストには、FSA に認可を申請している信頼できる製品が表示されている。

* CBD 公開リスト

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/cannabidiol-cbd>

5. 安全性警告

- **FSA は Wonka Bars の偽造品に警告文書を発する**

FSA issues warning over counterfeit Wonka Bars

28 March 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-issues-warning-over-counterfeit-wonka-bars>

英国食品基準庁（FSA）は、全国の店舗やオンラインショップで販売されている Wonka Bars の偽造品を買ったり食べたりしないよう、一般市民に注意を呼びかける。偽造品は、食品衛生法、表示法、トレーサビリティ法などに違反する無登録の事業者や個人によって製造・再包装されている可能性があり、安全でない可能性がある。市場から撤去した製品の一部でラベルに表示されていないアレルギーの含有が確認されている。

6. リコール情報

- **Scratch Meals 社が Scratch Chicken & Veggie Tikka Masala の成分に誤りがあったため、リコールする**

Scratch Meals recalls Scratch Chicken & Veggie Tikka Masala because it contains incorrect ingredients

26 March 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-20-2022>

Scratch Meals Ltd は、Scratch Chicken & Veggie Tikka Masala with Spiced Brown Rice に表示されていないナイアシン及び亜鉛成分が含まれており、消費者に有害反応を引き起こす可能性があるため、リコールする。

- **Scratch Meals 社が Scratch Chicken & Veggie Tikka Masala に高濃度のナイアシン及び亜鉛成分が含まれているため、リコールする**

Scratch Meals recalls Scratch Chicken & Veggie Tikka Masala because it contains high levels of Niacin and Zinc

30 March 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-20-2022-update-1>

上記リコールの追加情報。

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

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

1. 牛の鉛中毒を防ぐため、農家に今すぐ行動するよう促す

Farmers urged to act now to prevent lead poisoning in cattle

22 March 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/farmers-urged-to-act-now-to-prevent-lead-poisoning-in-cattle>

放牧シーズンを前に、スコットランド食品基準局 (FSS) は農家に対し、牛の農場内での鉛中毒のリスクに引き続き注意を払うよう促す。2019年以降、400頭以上が鉛中毒によりフードチェーンから制限されている。主な原因は、鉛バッテリー、古い塗料、焚き火の灰、不法投棄であり、電気柵での鉛バッテリーの使用にも注意を呼びかける。

2. スコットランドに住む家庭の COVID-19 が食生活に与える深刻な影響についての声

Families living in Scotland voice stark impact of COVID-19 on diet

28 MARCH 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/families-living-in-scotland-voice-stark-impact-of-covid-19-on-diet>

スコットランド食品基準局 (FSS) の新しい報告書によると、COVID-19 パンデミック以来、スコットランドの保護者の 3 分の 1 (34%) が自身の食生活が不健康になったと報告し、17%が子供の食生活にも悪影響があったと述べていることが明らかになった。この報告書には新しいスコットランド健康調査データを含み、それによると約 40%の人が 2020 年 3 月以降体重が増えたと述べている。

このパンデミック時の食習慣に関する最新のスナップショットは、自己判断で購入できる製品の中でも、ケーキやビスケット、砂糖の多い飲み物、アルコール飲料などが、家庭、特にスコットランドの最も貧しい地域の家庭でいかに高い割合を占めているかを改めて明確に示した。

* 状況報告書 : 2020 年の COVID-19 パンデミック中のスコットランドの買い物や食行動の変化

Situation Report: Changes to shopping and eating behaviours in Scotland during the COVID-19 pandemic in 2020

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/situation-report-changes-to-shopping-and-eating-behaviours-in-scotland-during-the-covid-19-pandemic-in-2020>

-
- 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年四半期モニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2021

22 March 2022

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

<2021年の第三四半期の調査結果概要>

2021年7月～9月末に採取した24品目の1,210検体、399の農薬について検査した。1,210検体のうち643検体に残留物が検出され、そのうち22検体で最大残留基準(MRL)を超過した。検出された残留の多くは健康上の懸念を生じなかった。HSEは検出された残留農薬に対し、必要に応じてスクリーニング評価や詳細リスク評価を行った。また、残留濃度が安全量を超える可能性のある全ての事例に詳細リスク評価を作成し、健康影響はありそうもない、あるいは予想されないと結論した。英国では認可されていないが輸入食品に検出された残留農薬について遺伝毒性による健康有害影響を検討し、現在の濃度でリスクは低いと結論した。詳細考察や基礎情報は、本報告書のバナナ、ベリー類、ブロッコリー、食用種子、グレープフルーツ、オリーブオイル、コメの項に含まれている。検出された農薬それぞれの個別品目の長期暴露スクリーニング評価から、長期的な健康有害影響の可能性は示されなかった。これらのサンプルは英国がEUを離脱した後に集められたため、グレートブリテン(GB)で集めたサンプルと北アイルランド(NI)で集めたサンプルの結果を分けて報告した。

詳細リスク評価があるのは、バナナ（クロルピリホス）、ベリー類（ジメトエートとオメトエート）、ブロッコリー（ジメトエート）、グレープフルーツ（イマザリル、チアベンダゾール）、ブドウ（クロルピリホス）、オリーブ油（クロルピリホス）、コメ（クロルピリホス）。複数農薬の詳細評価は、ブドウのエテホンとクロルピリホスについて。遺伝毒性の可能性がある残留物としてオメトエート、遺伝毒性が示唆されるが確実ではない残留物としてジメトエート、クロルピリホス、カルボフランが考察されている。また、今後の課題として挙げたのは、塩素酸塩、DDT、加工係数など。

●英国保健省 (DHSC : Department of Health & Social Care)

<https://www.gov.uk/government/organisations/department-of-health-and-social-care>

1. 健康格差への取り組みに役立てるため、ビタミン D の新しいレビュー開始

New review launched into Vitamin D intake to help tackle health disparities

3 April 2022

<https://www.gov.uk/government/news/new-review-launched-into-vitamin-d-intake-to-help-tackle-health-disparities>

ビタミン D の重要性をアピールし、サプリメントや強化された食品・飲料など、国民全体の摂取量を向上させる方法を明らかにするため、新たなレビューが開始された。英国成人の 6 人中約 1 人、子供の約 20% がビタミン D が少ない。ビタミン D の不足は、子供ではくる病、大人では骨痛や筋力低下の原因になると言われている。本日、専門家や一般の人々、企業、患者団体に対してビタミン D レベルを上げるための革新的方法について根拠の要請を開始した。

2. 国民の健康増進のために新しいカロリー表示規則が発効

New calorie labelling rules come into force to improve nation's health

6 April 2022

<https://www.gov.uk/government/news/new-calorie-labelling-rules-come-into-force-to-improve-nations-health>

持ち帰りやレストラン、カフェなどの大規模事業者への新しい規則が発効する。本日 2022 年 4 月 6 日 (水) より、メニューや食品ラベルにカロリー情報の表示を義務付ける新ルールが施行される。カフェ、レストラン、テイクアウトなど、従業員 250 人以上の大規模事業者は、未包装の食品やソフトドリンクのカロリー情報を表示することが法的に義務づけられた。

消費者が飲食物を選択する時点で、メニュー、オンラインメニュー、第三者アプリ、フードデリバリープラットフォーム、食品ラベルにカロリー情報を表示することが義務付けられる。各食品のカロリーだけでなく、1 日に必要な推奨カロリーも記載する必要がある。

目的は、肥満の問題に対処するため、人々により情報に基づいた、より健康な食事の選択を促すことである。カロリー情報の表示義務はまた、食品事業者がよりカロリーの低いオプションを提供する動機となるだろう。

- 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. 食品と日用品：国民の関心事は？

Food and everyday products: What is the population concerned about?

10/2022, 22.03.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/10/food_and_everyday_products_what_is_the_population_concerned_about-293969.html

現在、砂糖、脂質、塩などの特定の栄養素が最大の健康リスクと見なされている (24%)。不健康なライフスタイルと食事が大差で 2 位(12%)につけていて、不十分な消費者情報によるリスク(10%)、望ましくない物質(10%)、喫煙(10%)がそれに続く (添加物 9%、アルコール 9%、農薬は 6%)。これは BfR による定期的な国民調査、最新の BfR 消費者モニターの結果である。「一部の栄養素に懸念があるにもかかわらず、回答者の半数はドイツで購入できる食品は安全だと考えている」とドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)長官である Andreas Hensel 医学博士は述べている。「さらに、44%は食品の安全性がますます高まると考えている。」

回答者の 59%は消費者の健康の話題に興味があり、約半数はそのような話題について大変よく情報を得ていると述べている。これに関して 78%は、政府が健康保護について科学的に検証された情報を提供することが重要だと考えている。

消費者の健康保護に関して誰を最も信頼するかとの問いに対して、現在最高レベルの信頼を与えているのは消費者センターと機関(71%が信頼している)と科学(69%)であった。2 番目のグループは、機関や省庁などの公的組織や、非政府団体(それぞれ約 30%)である。信頼が最も低かったのは報道、政治、経済である(それぞれ 20%未満)。

BfR 消費者モニターに初めてビスフェノール A (BPA) が含まれた。この物質は多くの日用品の成分で、プラスチックボトル、おもちゃ、缶などに存在することがある。しばらくの間、そのホルモン様作用で話題だった。だが、BPA について聞いたことのある回答者はたった 29%である(比較すると：食品中のマイクロプラスチックについてよく知っているのは 93%)。BPA について十分な情報を得ていると感じているのは 7%だけである。

* BfR 消費者モニター情報小冊子 02/2022

BfR Consumer Monitor 02 | 2022

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-consumer-monitor-02-2022>.

2. ワイルドガーリック：「ドッペルゲンガー」は中毒をおこすことがある

Wild garlic: "doppelgangers" often lead to poisoning

08/2022, 17.03.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/08/wild_garlic_doppelgangers_of_ten_lead_to_poisoning-293882.html

ワイルドガーリックは、スープ、ソース、サラダなどの薬味としてますます人気が高まっている。春にワイルドガーリックの季節が始まると、多くの人が森にこのネギ属の植物を採りに行く。「ニンニク臭がワイルドガーリックの典型的な特徴だが、スズランやイヌサフランなどの有毒な『ドッペルゲンガー（見た目がそっくりな植物）』がワイルドガーリックとよく間違われる」とドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)長官 **Andreas Hensel** 医学博士は述べた。BfR の知見によると、このような誤認により毎シーズン中毒事例がおこり、場合によっては致死的となる。

ラムソンとしても知られるワイルドガーリックは、草の茂った日陰の栄養豊富な落葉・混合樹林、河畔林、公園、家庭菜園で育つ。春には、通常小さな球根からみずみずしい緑色の披針形の双葉を出し、それが料理に使われる。残念ながら、出現した葉はスズラン (*Convallaria majalis*) や毒性の強いイヌサフラン (*Colchicum autumnale*) と似ている。ドイツ連邦州の中毒センター("Laender")や BfR の長年の記録によると、重篤な事象を含む中毒が、誤認によって繰り返し発生している。中毒事例はドイツで、またオーストリア、スイス、クロアチアなどでも、特に4月と5月に頻発している。

ワイルドガーリックを有毒なドッペルゲンガーと区別するには、通常、指で緑の葉をこすれば十分である。ワイルドガーリックの典型的なニンニク臭がしない場合は、植物から離れ、すぐに手をよく洗ったほうが良い。だが、嗅覚テストには落とし穴がある。その前に確かめたネギ属植物から手に香りがつくと、不正確な結果が生じる可能性がある。そのため、ワイルドガーリックを採集する人は、よく似た有毒な植物と確実に区別するために、その植物のこと、そしてそのすべての特徴を熟知しなければならない。そのため BfR は、疑わしい場合は自ら採取したワイルドガーリックを食べない方がよいと助言している。ワイルドガーリックは現在、食料品店の季節の野菜の一種であり、管理下で栽培されている。専門店で苗や種子を購入して自分で育てるという選択肢もある。そうすることで、消費者は楽しみを諦める必要なく、中毒リスクを避けることができる。

3. 化学物質安全性が焦点：人々と環境を守るための共同研究

Chemical safety in focus: joint research to help protect people and the environment

25.03.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/09/chemical_safety_in_focus_joint_research_to_help_protect_people_and_the_environment-293524.html

人々は日々、多くの化学物質や物質にさらされており、その多くは環境中に排出される。近年、それぞれの物質や混合物のヒトや環境に対する毒性やリスクの可能性を評価するための方法や概念が数多く開発されている。ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) と環境研究ヘルムホルツセンター (UFZ) の間での実験毒性学及び分析科学における革新的技術の科学的交流とそのさらなる発展が、新たに形成された研究協力の焦点となる。BfR 長官 **Andreas Hensel** 博士と UFZ ディレクターの **Georg Teutsch** 教授及び **Sabine König** 博士によって、それぞれの協定が結ばれた。「人々の幸福と環境は密接に結びつく。化学物質は、意図した

用途や機能以外に、意図しない、あるいは望ましくない影響を与えることもある。この協力の目的は、化学物質のリスク評価のための新しい戦略を開発することによって、消費者と環境の保護を強化することである」と、BfR の Hensel 長官はこの協力について述べる。UFZ の科学ディレクターである Teutsch 教授も、「UFZ は混合物の毒性学的評価に明確に焦点をあてつつ、化学物質の運命と影響を予測するための戦略を開発する。UFZ が開発した方法は、BfR の評価を支援する。」とこの協力の有用性を強調する。

共同活動では、実験毒性学と分析法の分野の研究プロジェクトに焦点をあてる。これは、化学物質のヒトへの影響を同定するための新しい手法の開発と、これらの手法によるリスク評価の可能性を含む。また、それぞれの成果、概念、テーマは共同国際ワークショップの対象となる。分析法の向上により、人々が化学物質や混合物にどの程度暴露しているかを明確にするのにすでに役立っている。これらの暴露は、明確に定義された規制の範囲内での予測可能な結果をもたらすかもしれない。しかし、物質が同時に規制横断的に使用される場合や環境的背景での暴露の場合、このような物質との接触や摂取については予測しにくくなる。BfR と UFZ の両機関は、物質や混合物がヒトの健康や環境生物に与える影響について共同で研究を行う。動物を用いない代替法の実施、改善、利用もこの協力関係の焦点のひとつである。方法論の革新的技術に加え、実験毒性学の概念も常に発展しており、両機関の協力によってさらに前進するだろう。

BfR と UFZ は、基礎研究を促進し、知識や技術の移転を通じて研究成果を実用化するために、緊密な協力関係に努める。

4. 海水魚のシガトキシン：非常に高度な検査戦略が魚中毒を検出可能に

Ciguatoxins in marine water fish: Sophisticated testing strategy enables the detection of fish poisoning toxins

04.04.2022

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/11/ciguatoxins_in_marine_water_fish_sophisticated_testing_strategy_enables_the_detection_of_fish_poisoning_toxins-294299.html

海鮮料理を食べた後のシガトキシンによる中毒は、ドイツではまだまれである。しかしながら、この病気はシガテラと呼ばれ、世界中でごくありふれた非細菌性の魚介類中毒の 1 つである。世界中の海からの魚介類の世界貿易拡大を背景として、ドイツで将来シガテラ中毒の事例が増えることが予想できる。2012 年以降、ドイツで繰り返されるシガテラアウトブレイクにより、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)のマリンバイオトキシンモニタリング国立リファレンスラボは、魚の原産国がわからない場合でも、魚のシガトキシン検出の新分野を開拓するよう促された。「私達の検査戦略は 2 つの方法に基づいている」と科学者である Dorina Bodi 博士は述べた。「最初に、私達は高感度の細胞を使ったスクリーニングテストを使う。これは多数の疑わしい魚介類サンプルの迅速な検査を可能にする。この検査は、対象となるシガトキシンの毒性影響を選択的に検出する。サンプルが陽性だった場合、シガト

キシンは、液体クロマトグラフィーと質量分析を結合させた現代的な機器分析(LC-MS/MS)で化学構造に基づいて決定される。開発されたこの新しい検査戦略は、生鮮や冷凍の魚のサンプルの検査だけでなく、調理済みの魚や干し魚の検査にも適している。すでに2017年に発生したシガテラアウトブレイク事例を解決してその価値を証明している：シガトキシンが同じバッチの冷凍魚と鮮魚に明確に検出された。

*論文へのリンク

誤表示の輸入魚に由来するドイツの食品安全リスク：シガテラアウトブレイク遡及、毒素の解明、公衆衛生への影響

Food safety risk in Germany from mislabeled imported fish: ciguatera outbreak trace-back, toxin elucidation, and public health implications

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmars.2022.849857/full>

BfRの科学者達は、影響を受けた連邦州機関と共に、研究プロジェクトで2017年のドイツにおけるシガテラアウトブレイクの詳細を明らかにした。検査戦略から、このアウトブレイクは西大西洋で捕れた誤表示の2つのバッチの冷凍魚が原因だったことが証明された。米国食品医薬品局(FDA)により、シガテラに罹患した人々が摂取した調理済み魚料理の食事の残品にシガトキシンが存在する根拠が見つかった。BfRは問題のバッチの1つから、調理されていない魚のサンプルにシガトキシンを検出した。

商業的フードチェーンに沿ってバッチを追跡する際に、ライブラリーに保管された魚種の遺伝情報と魚のサンプルの遺伝情報の比較により(DNAバーコーディング)、魚種は表示されていた*L. malabaricus*ではなく*Lutjanus bohar*だったことが明らかになった。魚種*L. bohar*はシガトキシンを運び、シガテラ中毒の原因となり得ることが知られている。

シガトキシンは世界中の海の熱帯・亜熱帯海域の特定の微細藻類により産生される。そのような藻を食べる特定の魚種は餌からこれらの有害物質を吸収し、自身は毒素に悪影響を受けることなくそれらを内臓や筋肉に保存する。シガトキシンは哺乳類、すなわちヒトに毒性が高いため、ナノグラム範囲のごく少量でもシガテラと称される健康障害を引き起こすのに十分である。

2017年のシガテラアウトブレイクの調査は、イタリアのフェデリコ2世ナポリ大学と共同でマリンバイオトキシシンモニタリング国立リファレンスラボの博士論文の一環として実施された。原因となった魚種に関する知見は、食品の信憑性、特にグローバルなフードチェーンに沿った食品の安全性の重要性を強調している。

温暖な海域の魚種はますます多くEUに輸出されるため、シガトキシンの調査は中毒事例の明確化のために非常に重要である。シガトキシンの検出と問題の魚種の同定とを組み合わせ、輸入業者、機関、消費者にシガトキシン中毒の意識を高めることができる。これを基にして、シガトキシンを含む高リスクの海水魚種の輸入を避けるための適切な手段を開始できる。したがって、この研究でBfRが使用した検査戦略は、消費者保護に明白に貢献している。

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

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

1. 循環経済と消費者製品安全性。保健福祉スポーツ省での展望開発のための最初の覚え書き

Circular economy and product safety of consumer products. Initial memorandum for development of vision at Ministry of Health, Welfare and Sport

06-04-2022

<https://www.rivm.nl/publicaties/circulaire-economie-en-consumentenproductveiligheid-startnotitie-voor-visievorming-bij>

オランダ政府は 2050 年までに、製品や材料や原料が継続的に再利用される循環経済を確立することを目指している。これは衣類や包装やおもちゃのような消費者製品にも適用される。

政府は循環経済促進のために、政策決定者、事業者、市民社会団体にそれぞれ行動目標を定めているが、これらの行動目標は、リサイクルされた製品が消費者にとって安全であることを前提条件とする。そのためには、リサイクルされる製品や素材が有害物質を含むかどうか、消費者にリスクとなるかどうかを知る必要がある。健康リスクが生じる可能性は示唆されているが、データが無いためにいまだ不明である。現時点ではリサイクル材料から作られた消費者製品が少ないため、消費者へのリスクは最小限である。

今後数年で、政策決定者と消費者製品製造業者は、循環経済の基本方針に従って消費者製品を開発することになるだろう。また、新しい再利用・修理・リサイクル方法が検討されている。

RIVM の調査で、消費者製品の再利用やリサイクルに関連して予想される開発とリスクを多数リストアップした。RIVM は政策決定者に製品の組成について製造者に透明性を保証することを助言する。さらにリサイクル素材の組成についてのさらなる研究が必要である。

*関連記事

消費者製品の安全な再利用確保には協力が必要

Collaboration necessary to ensure the safe reuse of consumer products

04/08/2022

<https://www.rivm.nl/en/news/collaboration-necessary-to-ensure-safe-reuse-of-consumer-products>

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

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

1. ウクライナとロシアの危機に起因する食品表示の問題に関するガイダンス

Guidance on Food Labelling Challenges Caused by the Crisis in Ukraine and Russia

Friday, 25 March 2022

https://www.fsai.ie/Labelling_Challenges_25_03_22.html

FSAI は、現在のウクライナ危機とロシア・ベラルーシへの制裁により、食品事業者が一部の食品、特にひまわり油、およびその他特定の食品の製造に使用される原材料や成分の供給に関して困難に直面している可能性があることを認識している。その結果、急遽、特定の原材料の省略や代替、製造工程やレシピの変更を余儀なくされる可能性があるため、食品表示の柔軟性に関する食品事業者向けガイダンスを作成した。

* ガイダンス : https://www.fsai.ie/Guidance_Labelling_Challenges/

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

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

1. フィンランド食品局はウクライナ戦争時の食品表示を緩和

The Finnish Food Authority grants relaxations to food labelling during the Ukrainian war

April 1/2022

<https://www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/uutiset-elintarvikealalta/the-finnish-food-authority-grants-relaxations-to-food-labelling-during-the-ukrainian-war/>

ウクライナでの戦争が、ウクライナとロシア産原料の供給を阻害しているため、食品事業者は原料の突然の変更を余儀なくされ、その場合には表示への対応が完全ではない可能性がある。このためフィンランド食品局は、既存の包装を使えるようフィンランドでの食品表示規則を緩和する。ただし食品安全は毀損されてはならず、消費者の適切な情報入手の権利は確実に守られなければならない。

現在、特に植物油において代替原料が必要となっており、ビスケットやチップスなどの原料が変更されるかもしれない。消費者には、店頭で、包装食品の近くに掲示またはその他の方法で、容易に知覚できる形で表示すること。代替原料がアレルギーや不耐症を引き起こす物質である場合は、必ずラベル表示し、オンライン販売の場合は製品に関連付けて表示すること。

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

1. デルタ-8 テトラヒドロカンナビノールについて知っておくべき5つのこと

5 Things to Know about Delta-8 Tetrahydrocannabinol – Delta-8 THC

03/18/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/5-things-know-about-delta-8-tetrahydrocannabinol-delta-8-thc>

デルタ-8 テトラヒドロカンナビノール（デルタ-8 THC）は、*Cannabis sativa*（大麻草/麻）に含まれる精神活性物質であり、*Cannabis sativa* にはマリファナとヘンプの2種類がある。デルタ-8 THC は、大麻植物が自然に産生する100種類以上のカンナビノイドの1つであるが、それほど多く含まれない。そのため高濃度のデルタ-8 THC は、ヘンプ由来のカンナビジオール（CBD）から製造するのが一般的である。

デルタ-8 THC について知っておくべき5つのことを以下に示す。

1. デルタ-8 THC 製品は安全な使用に関するFDAの評価や承認を受けておらず、公衆衛生を危険にさらすような方法で販売されている可能性がある

現在オンラインや店舗で販売されているデルタ-8 THC 製品に関して懸念が高まっている。これらの製品は、いかなる状況においても、安全な使用方法について、FDAによる評価も承認もされていない。これらの製品は製品の配合や製品ラベルのぼらつき、他のカンナビノイドやテルペンの含有量、デルタ-8 THC の濃度のぼらつきなどの懸念が高まっている。また、これらの製品の中には単に「ヘンプ製品」と表示されたものがあり、「ヘンプ」を「精神活性作用がない」と思っている消費者に誤解を与えている。さらに、FDAの認可なしに、デルタ-8 THC 含有製品が治療用又は医療用として販売されている事例が蔓延している。根拠のない治療効果を強調する未承認の製品を販売することは、連邦法に違反するだけでなく、安全性や効果が証明されていないため、消費者を危険にさらすことになる。根拠のない治療法の宣伝販売は、患者や消費者が重大な、致命的な病気の認可された治療法の代わりに使う可能性があることから、相当な公衆衛生上の懸念となる。

2. FDA は、デルタ-8 THC 含有製品に関する有害事象の報告を受けている

FDA は、2020年12月1日から2022年2月28日の間にデルタ-8 THC 製品を摂取した患者における有害事象の報告を104件受理した：

- 77%は成人、8%は18歳未満の小児患者、15%は年齢を報告していない。
- 55%が介入（例、救急医療サービスによる評価）または入院を必要とした。
- 66%がデルタ-8 THC 含有食品（例、ブラウニー、グミ）摂取後の有害事象について記述している。
- 有害事象には、幻覚、嘔吐、震え、不安、めまい、混乱、意識喪失が含まれるが、こ

れらに限定されない。

全国中毒管理センターは、2021年1月1日から2022年2月28日の間に、デルタ-8 THC 製品の暴露事例を2,362件受け取った。以下、2,362件の暴露について：

- 58%が成人、41%が18歳未満の小児患者、1%が年齢を報告していない。
- 40%は意図的でないデルタ-8 THC への暴露であり、そのうちの82%は小児患者であった。
- 70%が医療施設での評価を必要とし、そのうち8%が重症患者病棟への入院となった：医療施設での評価を必要とした患者の45%が小児患者であった。
- 小児患者1例は、死亡という結果であった。

3. デルタ-8 THC は精神活性作用や中毒作用がある

デルタ-8 THC にはデルタ-9 THC（大麻を使用したときに「ハイ」な状態にする成分）と類似の精神活性作用と中毒作用がある。メディアはデルタ-8 THC 製品が消費者を「ハイ」にすると報道している。FDA はまた、デルタ-8 THC 製品によって消費者が、ヘンプや大麻の抽出物原料に自然に存在するよりもはるかに高い濃度でデルタ-8 THC に暴露される可能性が高いことを懸念している。歴史的な大麻の使用は、これらの製品のヒトにおける安全なレベルを確立する根拠とすることはできない。

4. デルタ-8 THC 製品は、表示されている濃度のデルタ-8 THC を作り出すために、有害な化学物質を使用している可能性があることが多い

ヘンプに自然に含まれるデルタ-8 THC の量は非常に少なく、CBD のようなヘンプに含まれる他のカンナビノイドをデルタ-8 THC に変換するためには、追加の化学物質が必要となる（つまり、合成変換）。このプロセスでは、以下が懸念される：

- この化学合成プロセスに安全性の低い家庭用化学薬品を使用し、色を変えるために、化学物質を追加する製造業者がいる。最終デルタ-8 THC 製品には、使用された化学物質に起因する有害な副産物（汚染物質）が含まれている可能性があり、また出発原料の組成に応じて、ほかの汚染物質が存在または生成されるか定かでない。デルタ-8 THC の製造（合成）に使用される化学物質や合成時に発生する副産物を含むこれらの化学物質は、摂取したり吸入したりすると有害となる可能性がある。
- デルタ-8 THC 製品の製造は、管理されていない、あるいは非衛生的な環境で行われることがあり、それにより安全でない汚染物質や他の潜在的な有害物質が存在する可能性がある。

5. デルタ-8 THC 製品は、子供やペットの手が届かないようにすること

製造業者はこれらの製品を子供が興味をもつ形で包装し、表示している（グミ、チョコレート、クッキー、キャンディなど）。製品は、オンラインで購入できるほか、コンビニエンスストアやガソリンスタンドなど、誰でも買える、年齢制限のない様々な小売店でも購入することができる。上述のように、デルタ-8 THC 製品に暴露した小児患者を含む数多くの中毒管理センターの警告がある。また、動物中毒管理センターが、ペットがこれらの製品に暴露する事故が全体的に急激に増加していると指摘している。

なぜ FDA はデルタ-8 THC について通知しているのか？

以下のような、様々な要因が重なり、FDA は消費者にこの情報を提供することになった。

- FDA および全米中毒管理センターへの有害事象報告の増加。
- 子供の興味を引くような販売（製品のオンラインマーケティングを含む）。
- 市販されているデルタ-8 THC 製品の製造に使用されている可能性がある製造方法による汚染に関する懸念。

FDA は、これらの製品に関する懸念にさらに対処するために、連邦政府や州政府のパートナーと積極的に協力し、製品に関する苦情、有害事象、その他懸念の可能性のある大麻由来製品の出現について市場を監視する。FDA は、公衆衛生と安全性の問題について消費者に警告し、FDA 規制対象製品が法律に違反した場合には、必要に応じて措置を講じる。

2. FDA は「ヘルシー」シンボルに関する消費者研究の追加手続き通知を発行する

FDA Issues Additional Procedural Notice on Consumer Research on “Healthy” Symbol
March 25, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-additional-procedural-notice-consumer-research-healthy-symbol>

米国食品医薬品（FDA）は栄養含有強調表示「ヘルシー（healthy）」を定型化したシンボルについて消費者調査を実施し、また製造業者が食品包装で「ヘルシー」の成分表示を使用できる時期を更新する規則案を策定している。本通知では、それに関連して 2021 年 5 月に実施した手続き通知で寄せられた意見をまとめ、30 日間意見を募集する。FDA は、定義の更新を伴う規則案を近く発表する予定である。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2021（2021. 05. 12）

【FDA】FDA は「ヘルシー」シンボルに関する消費者研究の手続き通知を発表

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

3. シーフード関連毒素とスコンブプロトキシン中毒の報告

How to Report Seafood-Related Toxin and Scombrototoxin Fish Poisoning Illnesses
Investigated Illnesses and Outbreaks
03/28/2022

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/how-report-seafood-related-toxin-and-scombrototoxin-fish-poisoning-illnesses>

各種マリンバイオトキシンによる中毒の特徴と FDA に報告された症例やアウトブレイクを紹介している：シガテラ魚中毒、フグ中毒、スコンブプロトキシン（ヒスタミン）中毒、水産物による横紋筋融解症（ハフ病とも呼ばれることあり）。

調査された症例とアウトブレイク

すでに終息した天然毒素による症例およびアウトブレイクについて、2019 年 9 月から現

在までの記録をリストにして掲載。掲載されたインシデントは FDA に報告され管理されたものである。今後の FDA の方針や管理ガイダンスの見直しに役立てる。

更新された情報：2022/03/15 にプエルトリコで報告された Red Porgy によるシガテラ中毒のインシデント 1 件。

4. FDA は重要な公衆衛生の強化、中核的な食品及び医療製品の安全プログラムへの追加投資のために 84 億ドルを求める

FDA Seeks \$8.4 Billion to Further Investments in Critical Public Health Modernization, Core Food and Medical Product Safety Programs

March 28, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-seeks-84-billion-further-investments-critical-public-health-modernization-core-food-and-medical>

本日 FDA は、2023 年度予算の一部として、重要な公衆衛生の近代化、中核的な食品安全・医療品安全プログラム、その他の重要な公衆衛生インフラへの投資のために、前年度から約 34%増の 84 億ドルを要請すると発表した。FDA 長官の Robert M. Califf, M.D.は、「FDA は、ヒトおよび動物の食品安全、医療機器のセキュリティ、電子タバコの監視など、今日の最も緊急なニーズに焦点を当てた予算要求を行っている。また、進化する科学、技術、潜在的な公衆衛生上の緊急事態に対応するための取り組みの近代化など、公衆衛生における我々の役割についても引き続き検討する」と述べた。

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

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

March 28, 2022

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

2021 年 4 月 13 日の発表に関する 2022 年 3 月 28 日付の情報更新。FDA は、特定のオメガ 3 系長鎖脂肪酸を生産するために遺伝子組換えされた 2 種類のキャノーラについて、任意の市販前協議を完了した。FDA の回答文書に従い使用した場合、これらのキャノーラ品種からの食品の安全性に疑問の余地はない。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2021（2021. 04. 28）

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

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

6. FDA はヨーグルトの同定基準を改定

FDA Amends Standard of Identity for Yogurt

March 22, 2022

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

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、2021年6月11日に公表された、ヨーグルトの同定基準最終規則の一部条項の保留を明確にする通知を発表した。国際乳食品協会(IDFA)とChobani から反対意見が提出されたため、それへの対応を決定するまでの措置である。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2021（2021.06.23）

【FDA】FDA はヨーグルトの同定基準を改定

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202113c.pdf>

7. 栄養改善による食事関連慢性疾患への対応

Improving Nutrition to Turn the Tide on Diet-Related Chronic Disease

03/24/2022

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/improving-nutrition-turn-tide-diet-related-chronic-disease>

3月は全国栄養月間である。FDAは、良質な栄養の重要性と、それが人々の生活を向上させ、食事に関連する慢性疾患の膨大なコストを削減するために大きな影響を与えることを強調する。FDAは、消費者がより多くの果物、野菜、低脂肪乳製品、全粒穀物、健康的な油を食べることを推奨しており、また、ナトリウム、飽和脂肪、加糖の摂取を控えることも必要である。消費者がより良い食品を選択できるように、FDAは食品表示と幅広い栄養教育への取り組みを強化している。また、消費者がより健康的な食品を選択できるよう、主要なパートナーやステークホルダーと協力して食品環境の改善に努め、より健康的な食品供給への取り組みを強化している。サイトでは、特にナトリウムの削減目標と食品表示、幼児のための健康的な食生活と有害元素について紹介する。

8. Leslie Kux 食品安全・応用栄養センター規制政策、栄養及びエンゲージメント担当副センター長による食品医薬品法研究所（FDLI）での発言

Remarks by Leslie Kux Deputy Center Director for Regulatory Policy, Nutrition, and Engagement, Center for Food Safety and Applied Nutrition to the Food and Drug Law Institute (FDLI)

MARCH 30, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/speeches-fda-officials/remarks-leslie-kux-deputy-center-director-regulatory-policy-nutrition-and-engagement-center-food>

米国食品医薬品局（FDA）での振り返りと今後について。米国の栄養状態を改善し、健康の公平性を高めるために、FDAが主に取り組んでいる注目分野について紹介する。

- ・ 農業用水に対する取り組み

- ・ 食品安全におけるトレーサビリティおよび防止と対応に関する役割
- ・ 食品中の有害元素及び有害となる化学物質への消費者の暴露を最小化する-「よりゼロに近づける行動計画」の一環として、2022年に下記3つのガイダンスを発表する予定
 - ▶ ジュース中の鉛のためのアクションレベルに関するガイダンス案；事業者向けガイダンス案
 - ▶ リンゴジュース中の無機ヒ素のためのアクションレベルに関する最終ガイダンス
 - ▶ 赤ちゃん及び幼児向け食品中の鉛のためのアクションレベルに関するガイダンス案
- ・ 食品テクノロジーにおける科学的進歩と革新により、食品安全に関わる情報の収集と分析における新しいアプローチの必要性
- ・ 米国の栄養状態を改善し、健康の公平性を高めるための取り組み
- ・ ラベル表示の近代化
- ・ 乳幼児のより健康な食生活を目指す取り組み
- ・ 化粧品規制の見直し、など。

9. 2022年の行動におけるFDAのテクノロジーとデータの近代化

FDA's Technology and Data Modernization in Action in 2022

MARCH 30, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/fdas-technology-and-data-modernization-action-2022>

FDAのデータ近代化アクションプラン(DMAP)と技術近代化アクションプラン(TMAP)を踏まえ、「行動における近代化」の進捗状況の報告。

10. FDAはダイエタリーサプリメント中のNACに関する2件の市民請願に回答を発表する

FDA Issues Response to Two Citizen Petitions on NAC in Dietary Supplements

March 31, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-response-two-citizen-petitions-nac-dietary-supplements>

本日、米国食品医薬品局(FDA)は、N-アセチル-L-システイン(NAC)を含む製品は、連邦食品・医薬品・化粧品法(FD&C Act)のセクション201(ff)(3)(B)(i)の下でダイエタリーサプリメントの定義から除外されていないと判断するよう求める、責任ある栄養のための評議会(CRN)とナチュラル製品協会(NPA)からの2件の市民請願を棄却した。

市民請願に対するFDAの回答は、NACがダイエタリーサプリメントの定義から除外されることを確認した。一方、代替要請として、ダイエタリーサプリメントにおけるNACの使用を許可するための規則制定というNPAの市民請願については、まだ検討を続けている。

請願に対する FDA の 2021 年 11 月 24 日の暫定回答では、NPA の規則制定要請を評価するために、ダイエタリーサプリメントとして販売される製品における NAC の安全使用と安全性に関するデータ、研究結果、その他の情報を求めた。FDA は、情報提供に応じて、追加情報のレビューを含め、NPA の代替要請の審査を完了した後、NPA の残りの要請に対応する予定である。

この間、FDA は、これまでのレビューに基づく安全性の懸念がないことなどを考慮し、ダイエタリーサプリメントの定義から NAC が除外されていなければ、合法的に販売されているダイエタリーサプリメントであり、FD&C 法に違反しないダイエタリーサプリメントと表示された NAC 含有製品について、自由裁量権を行使することを検討している。FDA は近く、ダイエタリーサプリメントと表示された NAC 含有製品に関する方針のガイダンスを発行する予定である。

(注：背景には 1963 年に Mucomyst (アセチルシステイン) が新規医薬品として認可されていることなどがある)

1 1. リコール情報

- **乾燥「Wife Plum」に表示されない成分亜硫酸塩**

Consumer Alert: Undeclared Sulfites in Dried "Wife Plum"

March 24, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/consumer-alert-undeclared-sulfites-dried-wife-plum>

A&C Best Food Trading Inc.は、「Wife Plum」(乾燥プラム)が表示されない成分亜硫酸塩及び未承認色素 E123 を含むためリコールする。製品写真有り。

- **F&S Medical Supply, DBA Pink Toyz は表示されない成分シルденаフィルのため、Pink Pussycat カプセルの全国の自主的リコールを発表する**

F&S Medical Supply, DBA Pink Toyz Issues Voluntary Nationwide Recall of Pink Pussycat Capsules Due to the Presence of Undeclared Sildenafil

April 01, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/fs-medical-supply-dba-pink-toyz-issues-voluntary-nationwide-recall-pink-pussycat-capsules-due>

F&S Medical Supply, DBA Pink Toyz は表示されない成分シルденаフィルのため、Pink Pussycat 3000 mg カプセルを消費者レベルで自主的リコール。製品写真有り。

1 2. 警告文書

- **GW FOOD USA Inc.**

MARCH 09, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal->

[investigations/warning-letters/gw-food-usa-inc-624967-03092022](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/gw-food-usa-inc-624967-03092022)

「外国供給業者検証プログラム (FSVP)」違反の問題。

- Apna Foods Imports Co.

MARCH 08, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/apna-foods-imports-co-622620-03082022>

FSVP 違反の問題。

- Medina Baking and Powder Products, Inc.

MARCH 04, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/medina-baking-and-powder-products-inc-619373-03042022>

食品表示、不正表示の問題。

- 新型コロナウイルス (COVID-19) に関連する未承認新規医薬品、不正表示の問題による警告。CBD 製品を含む。

- Nature's Highway

MARCH 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/natures-highway-627304-03282022>

-CBD Social

MARCH 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/cbd-social-627044-03282022>

-Heaven's Organic LLC

MARCH 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/heavens-organic-llc-627359-03282022>

-UPSY LLC

MARCH 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/upsy-llc-627962-03282022>

-Functional Remedies, LLC D/B/A Synchronicity Hemp Oil

MARCH 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/functional-remedies-llc-dba-synchronicity-hemp-oil-627208-03282022>

-Cureganics

MARCH 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/cureganics-627288-03282022>

-Greenway Herbal Products LLC

MARCH 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/greenway-herbal-products-llc-627042-03282022>

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

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

1. 全国栄養月間に多様な食品と風味を楽しんで

Enjoy a Variety of Foods and Flavors for National Nutrition Month

Mar 30, 2022 by Colleen Sideck

<https://www.usda.gov/media/blog/2022/03/30/enjoy-variety-foods-and-flavors-national-nutrition-month>

全国栄養月間は終わるが、健康的食生活は1年中務めるものであることを忘れないで。Nutrition.gov はあなたを手助けするためにここにあり続ける。あなたの食生活に以下のアイデアを。

- あなたの好きな伝統食品で健康的食事を作ってみよう
- 他の文化から何か新しいものを試してみよう
- 毎日多様な食品群を食べよう
- 栄養のある食品の入手先を知ろう

2. 食品中の鉛を低減するための米国 Codex 事務所の仕事

U.S. Codex Office's Work to Reduce the Presence of Lead in Food

Mar 29, 2022 by Amanda Humphreys, Program Analyst, U.S. Codex Office

<https://www.usda.gov/media/blog/2022/03/29/us-codex-offices-work-reduce-presence-lead-food>

鉛は土壌や水や空気に含まれる天然の重金属で、脳や腎機能、妊娠の帰結に影響する可能性のある有害物質である。しっかりした国際食品安全規格が全ての国の有害な鉛暴露の低減に役立つ。2021年に、米国コーデックスオフィス(USCO)はコーデックス委員会と協力して科学に基づく食品規格の策定のために働いた。注力分野の一つは食品の鉛汚染の低減化である。

コーデックス食品汚染物質部会(CCCF)において米国はいくつかのメンバー国との共同作業を主導し、食品中の鉛汚染の防止及び低減のための実施規範(CXC 56-2004)の改訂を行った。さらにいくつかの品目の最大基準値 (ML) を下げた。また料理用ハーブや砂糖類などその他の追加の食品についての ML 策定作業に積極的に関与している。我々の仕事の結果は我が国の消費者が、そして世界中の消費者が、世界中で貿易される製品の安全性をより信頼できることにつながる。

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

1. 2022 年ダイエタリーサプリメント研究演習登録開始

Register Now for the 2022 Dietary Supplement Research Practicum

March 23, 2022

<https://odspracticum.od.nih.gov/>

2022 年 5 月 23~25 日に、2022 年 Mary Frances Picciano ダイエタリーサプリメント研究演習バーチャル会議が行われる。申し込み受付開始。

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

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

1. 連邦裁判所は、禁煙・減量・性機能補助のために使われた違法な戦略を停止する、FTC に有利な判決を下す

Federal Court Rules in Favor of FTC, Halting Illegal Tactics Used to Promote Smoking Cessation, Weight-Loss, and Sexual-Performance Aids

March 25, 2022

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2022/03/federal-court-rules-favor-ftc-halting-illegal-tactics-used-promote-smoking-cessation-weight-loss>

連邦裁判所は詐欺的健康強調表示とその他広範な詐欺的行為を禁止する。

溶解性の口腔フィルムが禁煙、減量、性機能補助に有効だと詐欺的に宣伝販売していた業者 Redwood Scientific Technologies に対して、カリフォルニア連邦地裁は FTC の求めによって違法なやり方を止めるよう命令した。裁判所は、3つの製品に関する被告の健康強調表示が虚偽または根拠のないものであったことに加え、その他多くの不公正かつ欺瞞的な行為に関与していたと認定した。特に、オンラインで購入する顧客に対して、同意を得ずに

自動配送プログラムに取り込んだことを問題視した。さらに、リファンドポリシーを守らず、偽りの体験談、虚偽の産地、マルチレベルマーケティングにより稼げるという虚偽の宣伝をした。

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

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

1. カナダ最大の科学に基づく規制当局は食品、植物及び動物の保護に取り組み、25周年を迎える

Canada's largest science-based regulator marks 25 years of protecting food, plants and animals

April 4, 2022

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2022/04/canadas-largest-science-based-regulator-marks-25-years-of-protecting-food-plants-and-animals.html>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、カナダのフードサプライを守り続けて 25 周年を迎える。

安全な食品は、健康な植物や動物から始まる。そのため、CFIA は侵入植物、植物の害虫、動物の病気の蔓延を防ぐ活動も行っている。実際、カナダは世界で唯一、フードチェーン全体をひとつ屋根の下でまとめている行政機関である。

● 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 196-22

4 April 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification-Circular-196-22.aspx>

意見募集

- 乳児用調製乳

Call for submissions on infant formula standards review

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-on-infant-formula-standards-reveiw.aspx>

乳児用調製粉乳のカテゴリ一定義、組成、表示および製品表示に関する規格を改訂し、

明確化に関する意見募集

- 食品と食品分類

Call for comment on proposed changes to better align food classifications with international systems

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-proposed-changes-to-better-align-food-classifications-with-international-systems.aspx>

食品分類を国際的なシステムとより整合させるための変更案に関する意見募集

- 加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* 由来キモシン

Call for comment on a new GM source for a dairy processing aid

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-a-new-GM-source-for-a-dairy-processing-aid.aspx>

特定の乳製品の製造に使用する新しい加工助剤、遺伝子組換え *Trichoderma reesei* 株由来のキモシン酵素に関する意見募集

申請取り下げ

- 穀物の粉塵抑制のための加工助剤としての白色鉍油

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

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

1. 安全性助言

- 24K Rhino capsules

5 April 2022

<https://www.tga.gov.au/alert/24k-rhino-capsules>

24K Rhino カプセルは、表示されない成分シルデナフィルを含む。健康に深刻なリスクを引き起こすため、服用しないよう注意を呼び掛ける。製品写真有り。

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

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

1. リコール情報

- Revel Brewing Co Pine Lime Sour Ale 375mL

25 Mar 2022

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/revel-brewing-co-pine-lime-sour-ale-375ml>

Malt Brewing Co PTY LTD t/a Revel Brewing Co はオーストラリア産 Pine Lime Sour Ale 375mL が二次発酵の可能性があるため、リコール。

● 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. 法令違反

● 乾燥白菜のサンプルで金属汚染が基準値を超える

Tuesday, March 22, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220322_9376.html

オンラインで販売の乾燥白菜のサンプルから、基準値 0.5 ppm を超える 1.278 ppm のクロミウムが検出された。

● ブドウのサンプルから基準値超過の残留農薬を検出

Pesticide residue exceeds legal limit in a grape sample

Wednesday, March 23, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220323_9379.html

ブドウのサンプルから、基準値 0.3 ppm を超える 1.4 ppm のメソミルが検出された。

● 包装紫ヤムイモ麺のサンプルから基準値超過の酸化防止剤を検出

Antioxidant exceeds legal limit in prepackaged purple yam noodle sample

Thursday, March 24, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220324_9380.html

中国産包装紫ヤムイモ麺のサンプルから、基準値 200 ppm を超える 1040 ppm のメソミルが検出された。

● レタスのサンプルから基準値超過の残留農薬を検出

Pesticide residue exceeds legal limit in Lettuce leaf (Indian lettuce) sample

Friday, April 1, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220401_9394.html

レタス（インディアンレタス）のサンプルから、基準値 0.2 ppm を超える 0.42 ppm のシハロトリンが検出された。

- 包装されたカシスチョコレートサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Blackcurrant Pastilles sample not in compliance with nutrition label rules
April 4, 2022 (Monday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220404_9400.html

マレーシア産カシスチョコレートサンプルから、ナトリウムが 35 mg/100 g という表示のところ 56 mg/100 g 検出された。

- 包装された冷凍菓子が食品医薬品規則に違反

Prepackaged Frozen Confection not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

Tuesday, March 29, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220329_9386.html

タイ産冷凍菓子のサンプルから検出された、着色料として許可されている Carmoisine と Brilliant Blue FCF の 2 つが製品の食品ラベルに表示されていなかった。

- ラディッシュのサンプルから基準値超過の残留農薬を検出

Pesticide residue exceeds legal limit in Radish sample

Wednesday March 30, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220330_9389.html

ラディッシュのサンプルから、基準値 0.3 ppm を超える 0.91 ppm のチアメトキサムが検出された。

-
- 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

- 2022.3.25～2022.3.31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43254

- 2022.3.18～2022.3.24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43253

2. 青少年の高カフェイン飲料の摂取を減らすモデル事業

食生活栄養安全政策課 2022-04-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46272

食品医薬品安全処は青少年の高カフェイン飲料*の過剰摂取を予防するために、コンビニ業界とともに飲料品の陳列棚に「摂取注意」を表示するモデル事業と、高カフェインの副作用に関する正しい情報を提供する広報を実施する。

* 高カフェイン飲料：100 ml 当たり、カフェイン 15 mg 以上を含有した飲み物

今回のモデル事業は青少年の高カフェイン飲料の摂取率が大きく増加*し、カフェイン過剰摂取による副作用と青少年自ら摂取を減らす必要性を知らせるために用意した。

* 中・高学生、高カフェイン飲料の週 3 回以上の摂取率 (%)：('15) 3.3 → ('17) 8.0 → ('19) 12.2 (青少年健康行動調査、疾病管理庁)

* 青少年による高カフェイン飲料の主な購入場所：コンビニ 91%、スーパー5%、カフェなどその他 4% ('20、食薬処)

今回の事業には、GS25、CU など 5 個のフランチャイズコンビニが参加して、「カフェイン過剰摂取注意」の文面表示・決済画面に「カフェイン摂取減らすこと」ポスターを送信・オンラインクイズイベントなどを実施する。

<添付>

1.陳列棚の注意喚起の表示および広報ポスター

2.クイズ参加イベント案内文

3. 生活中的「有害物質統合リスク評価」の結果発表

食品危害評価課 2022-04-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46271

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、日常生活で人体に影響を及ぼす可能性があるパーフルオロ化合物、ホルムアルデヒドなど化学物質の合計 13 種*に対する「統合リスク評価」を実施した結果、国民の体内総暴露量は有害影響の懸念がないレベルであることを確認した。

今回の統合リスク評価は既存製品中心の断片的な評価ではなく、実際の生活の中で食品、化粧品、生活用品など多様な製品と環境など、あらゆる経路を通じて吸収される量を総合的に算出して行った。

評価対象は、▲食品包装材などの原料であるパーフルオロ化合物 2 種 (PFOA, PFOS)、▲建築材料などの保存剤で使われるホルムアルデヒド、▲食品の製造・調理・加工中に生成される多環芳香族炭化水素 8 種 (BaP, Chry, BaA, BbFA, BkFA, DBahA, IP, BghiP)、▲電子機器などの難燃剤で使う臭素化合物、▲洗剤類などの界面活性剤であるノニルフェノールなど 13 種である。

評価方法は、暴露経路（吸入、経口、皮膚）と多様な暴露源（食品、化粧品、衛生用品、工業製品、生活化学製品、環境要因）の汚染濃度データを分析して、物質別に体内総暴露量を算出し、これを物質別の人体暴露安全基準*と比較したり、暴露マージン**を確認する方法で進めた。

* 人体暴露安全基準：生涯暴露しても有害影響の懸念がないと判断される暴露量

** 暴露マージン：毒性が観察されない値などを暴露量で割って、各物質の特性に基づき現在の暴露レベルが十分な安全幅を確保しているかを判断

< 化学物質 13 種に対する統合リスク評価結果 >

(パーフルオロ化合物 (2 種)) PFOA、PFOS などパーフルオロ化合物の体内総暴露量 (0.76~1.64 ng/kg 体重/日) は、人体暴露安全基準*と比較して人体に有害影響の懸念が低いことを確認 (13.3~56.7%) した。

* 人体暴露安全基準：(PFOA) 2.94 ng/kg 体重/日、(PFOS) 6 ng/kg 体重/日

主な暴露源は、食品 (90%以上) で、水、ほこりなど環境による暴露は低く、農畜産物に比べて相対的に水産物に主に蓄積されており、多様な食品をまんべんなく摂取する食習慣が暴露を減らす良い方法になる。

* 食品別汚染実態：(水産物) 1.28 µg/kg、(農産物) 0.04 µg/kg、(畜産物) 0.02 µg/kg

(ホルムアルデヒド) ホルムアルデヒドの体内総暴露量 (10.17~22.54 µg/kg 体重/日) は、人体暴露安全基準 (150 µg/kg 体重/日) と比較して 0.1~0.2% レベルで、主な暴露源は食品 (97%以上) だったが、体内代謝過程で速やかにギ酸に分解されて排泄される。

(多環芳香族炭化水素 (8 種)) 多環芳香族炭化水素の体内総暴露量 (14.98~42.64 ng/kg 体重/日) は、人体暴露安全基準がなく毒性の出発点 (490 µg/kg 体重/日) を根拠に暴露マージン*を確認した結果、10,000 以上で有害影響の懸念が低かった。

* 暴露マージンは毒性の出発点 (最大無毒性量、ベンチマーク用量など) を暴露量で割った値

多環芳香族炭化水素は、食品を製造・加工または調理過程で非意図的に生成されることがあり、暴露源は食品 (96% 以上) で、調理するとき、焼くより煮る調理法を使えば暴露を減らすことができる。

(臭素化合物、ノニルフェノール) 臭素化合物、ノニルフェノールの体内総暴露量 (0.03~4.69 ng/kg 体重/日、0.10~0.25 µg /kg 体重/日) は、人体暴露安全基準がなく毒性の出発点*を根拠に暴露マージンを確認した結果、1000 以上で有害影響の懸念が低かった。

* ブロム (臭素) 化合物の毒性の出発点：(BDE-47) 1 µg /kg 体重/日、(BDE-99) 60 µg/kg 体重/日、(BDE-153) 83 µg/kg 体重/日、(BDE-209) 50 µg /kg 体重/日

* ノニルフェノールの毒性の出発点：10 µg /kg 体重/日

ただし、臭素化合物は乳幼児の場合、ほこりが総暴露の約 80%以上を占めており、ほこりがついた手や物を口に入れる行動によるものと分析されるので、家庭では室内換気や掃除などをすれば暴露を減らすことができる。ノニルフェノールは洗剤類などの界面活性剤として使用されており、土壌などに蓄積され、移行された食品の摂取が主な暴露源と推定されており、継続的なモニタリングが必要である。

食薬処は今年「人体適用製品のリスク評価に関する法律」(‘22.1.28.) が施行されたことにより、社会的問題が提起されたり、評価結果に基づいて持続的な評価が必要な有害物質などについて、5 年ごとに基本計画を策定し体系的にリスク評価する計画である。

< 添付 >

1. 主要用語解説

2.13 種化学物質の暴露評価結果要約表

3.13 種化学物質略語

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 4/2022（2022.02.16）

【MFDS】ヒト中心の「有害物質統合リスク評価システム」施行

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

4. 食薬処、食品売場の「冷蔵庫ドアの設置」本格施行

食品基準課 2022-03-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46269

食品医薬品安全処は、大型マート・コンビニなどの食品売場で冷蔵食品を陳列・販売する為に使用される開放型冷蔵庫に、ドア設置を拡大する内容の「冷蔵庫ドア設置」モデル事業を本格的に施行する。

食薬処は冷蔵温度を安定的に維持して食品の安全を向上させて、不要な冷気流失を防止して、省エネルギーと炭素中立（カーボンニュートラル）を助けるために「冷蔵庫ドア設置」モデル事業を今年から推進する。

<冷蔵庫ドア設置効果>

（食品安全）冷蔵食品を10℃以下で安定的に保管することで品質と安全性向上

※（例示）豆腐が15℃程度で5日間暴露すると細菌が約1億倍（ 1.2×10^8 ）で急激に増殖することを確認

<添付> 「冷蔵庫ドア設置事業」関連 Q&A

5. パキスタン産その他塩に対する輸入者検査命令施行

輸入検査管理課/輸入流通安全課 2022-03-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46264

食品医薬品安全処はパキスタン産その他塩*の不溶分** 項目に対して、輸入者が自ら安全性を立証すれば国内に輸入・流通できるようにする「検査命令」を3月31日から施行する。

* その他塩：岩塩、湖塩など海水以外の自然物で得た塩化ナトリウムが主成分である結晶体を、食用に適合するように処理したり、類型が異なる食塩を混合するなどの方法で製造した食塩

** 不溶分：塩を溶かして濾過・乾燥後、その重さを測定することで溶けない不純物測定（規格：0.15%以下）

検査命令とは？

「輸入食品安全管理特別法」第22条により有害物質が検出されたり、不適合が繰り返して発生する輸入食品などを選定して、輸入者自ら食薬処長が指定した試験・検査機関で精密検

査を受けて適合した場合にだけ輸入申告をするようにする制度

運営現況

現在、中国産香味油など 16 品目（'22.3 月基準）を検査命令対象に指定して運営中。

今回の検査命令は、「ヒマラヤピンク塩」という名称で国内で流通するパキスタン産その他塩に対する通関検査の結果で不溶分項目で繰り返し不適合が発生しているため、輸入者の安全管理責任を強化するための措置である。

* パキスタン産その他塩輸入量：3,289 トン（'21～'22.2.）

検査命令以後、パキスタン産その他塩を輸入・販売しようとする営業者は、食薬処長が指定した食品専門試験・検査機関に該当製品の検査を依頼した後、その結果（試験成績書）を輸入申告時に管轄地方食薬処に提出しなければならない。

< 添付 > 輸入食品など検査命令運営現況

6. 海鮮蒸し物の中のホヤはシロボヤだったの？

農水産物安全政策課 2022-03-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46263

食品医薬品安全処は春になると太って栄養成分が多くなるホヤと、味と形は似ているが低価格で多く愛用されるシロボヤ（正式名称：シワホヤ）について調べ、簡単に区別する方法と購入時の注意事項などを案内する。

< 形態学籍特徴 >

ホヤはシロボヤよりも長い楕円形で、一端が袋と殻で覆われているが、大部分の表皮を剥がした黄褐色の滑らかな状態で流通している。

シロボヤは袋がなく全身が明るい黄褐色で、表面はデコボコした突起で覆われていて不規則なシワがある形態で、別途処理なしでそのまま流通している。

< 栄養成分 >

ホヤとシロボヤは、ともにカロリーが低くビタミン B の一種である葉酸、ビタミン C、ビタミン E、鉄分などのビタミンとミネラルが豊富で、不飽和脂肪酸である EPA、DHAなどを多く含有し、カロチノイド系抗酸化物質とタウリン、アスパラギン酸などアミノ酸が豊富な食品である。

< 食材料活用 >

ホヤは「シンチアノール」という不飽和アルコール成分の香りがあり、すっきりした味を出すために海産物料理に必須材料として活用されている。

シロボヤは体液が少なく味と香りがホヤより少ないが、低価格でコリコリとした食感のためホヤに代えて各種料理に使われている。

< 生産時期 >

ホヤは 3～5 月が旬で、シロボヤは 9～12 月が主な生産時期だが年中味わうことができる。

< 購入法 >

ホヤは黄褐色が鮮明で、大きさは小さくても胴が丸々していて、特有の香りが強いものを選んだ方が良く、シロボヤは皮が堅くて弾力があり、粒が太くて大きい方が香りが強くて味も良い。

< 手入れの方法 >

ホヤの中はそのまま使用すると、内臓と一緒に海水、体液による塩味で料理の味が変わることがあるので、ナイフで皮を分けて内臓と砂などを除去して流水で軽く洗って使用する。

シロボヤは塩を多めに振りかけた後、軽くこすったり、ブラシで殻に付いた異物を洗い落として、きれいな水で3、4回すすいだ後に使用する。

< 添付 >

- 1.ホヤおよびシロボヤの生産量
- 2.ホヤ類区別法カードニュース

7. ナトリウムを減らす方法！実践飲食店を利用してください

食生活栄養安全政策課 2022-03-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46262

食品医薬品安全処は健康的な外食文化を作るために、ナトリウムを減らしたメニューを運営する飲食店に指定する「ナトリウム減らす実践飲食店」*（以下実践飲食店）263ヶ所を追加指定した。

国民の24.9%が一日一食以上を買って食べるなど外食利用が増加することにより、食薬処はフランチャイズ産業協会と協力し実践飲食店を指定して、現在まで1,084ヶ所が運営中である。今回、新規に指定された実践飲食店は、一食の食事代用でナトリウム含有量が比較的高いピザ、国民嗜好食品であるチキン（炭火焼き・フライド）と、好みによって塩を加味する豚の腸詰めスープなどを販売するフランチャイズ加盟店。ピザと豚の腸詰めスープはナトリウム含有量が低い原材料を使用して、ソース・味付け調整などをして塩分を下げ、チキンは鶏を塩で下味を付ける方法を改善し、塩分が低いソースを開発してナトリウム含有量を調節した。

< 添付 >

- 1.ナトリウム減らす実践飲食店概要
- 2.ナトリウム減らす実践飲食店参加フランチャイズ業者

8. 食品中のヘキサクロブタジエン（HCBd）安全なレベル

汚染物質課 2022-03-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46261

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、国民の日常生活の中で食品摂取によるヘキサクロブタジエン（Hexachlorobutadiene, HCBd）の暴露レベルを評価した結果、人体に有害影響の懸念がない安全なレベルであることを確認した。

HCBd はプラスチック製品の中間物質、工業用洗浄剤、農薬などに主に使用された物質

で、動物試験で腎毒性を誘発する事例があり、2018年に国内で残留性有機汚染物質* (POPs) に指定され生産・使用が禁止された。

* 残留性有機汚染物質 (Persistent Organic Pollutants) : 毒性、生物濃縮性、長距離移動性の特性を持った物質で、環境部が「残留性汚染物質管理法」によって産業用物質、農薬など 30 種の物質を残留性汚染物質と指定・管理

残留性有機汚染物質は食品・環境など多様な経路で人体に暴露する可能性があり、特に食品摂取が主な暴露経路で知られている。

これにより評価院は、食品摂取による残留性有機汚染物質の人体影響を評価して食品安全管理の根拠資料として活用するために、2009年から残留性有機汚染物質の汚染度調査と暴露量評価を持続的に実施* して、今回 ('20~'21年)、HCBd に対する調査・評価を実施した。

* 2009年から評価院は Dioxin, PCBs, PBBs など汚染濃度調査・暴露量評価関連研究事業実行

評価院は国内流通食品 86 品目 609 件 (農・畜・水産物、加工食品) を対象に、HCBd の汚染濃度を調査して暴露レベルを評価した結果、耐容一日摂取量 (TDI) 対比 0.1%未満で有害影響の懸念がない安全なレベルであることを確認した。

調査対象は、▲国民の一日摂取量が多い品目*、▲評価院研究事業 ('17~'19) で確認された残留性有機汚染物質に対する汚染濃度・暴露量が高い品目、▲国内外マスコミで残留性有機汚染物質検出事例が報道された品目などを選定した。

* 国民健康栄養調査 6 期 ('13~'15)、7 期 ('16~'18) の全国民一日平均摂取量の上位 70% である品目を中心に選定

調査対象に対する汚染度の調査結果、合計 58 品目 254 件 (41.7%) *で N.D.**~1.32 ng/kg w.w レベルの HCBd が検出された。

* 畜産物 79.5%、水産物 50.2%、健康機能食品 50.0%、加工食品 40.5%、農産物 7.1%

** 不検出 (not detected) : 使用した分析機器の検出限界以下

汚染実態の調査結果と一日平均摂取量を基に人体暴露量を評価した結果、人体暴露量*は 0.9 ng/kg 体重/日で、これは耐容一日摂取量 (TDI) **対比 0.1% 未満である。

* 一日平均暴露量 = 平均汚染濃度 (ng/g) × 平均摂取量 (g/日) ÷ 平均体重 (59.57 kg 体重)

** 耐容一日摂取量 (Tolerable daily intake) : 一生涯、継続的に摂取しても健康に有害影響を与えないと判断される有害物質の一日摂取量で、HCBd の TDI は 2 µg/kg 体重/日に設定 (評価院、'21年)

<添付> ヘキサクロロブタジエン (HCBd) 概要

HCBd とは? : ヘキサクロロブタジエン (Hexachlorobutadiene, HCBd) は 4 個の炭素が連結した鎖構造に 6 個の塩素原子が結合して生体内に長期間蓄積する特性を持つ残留性有機汚染物質である。四塩化エチレン (ドライクリーニング溶媒で主に使用) と同じ塩化炭化水素製造過程で、非意図的に大量発生したり、プラスチックなど高分子物質の中間物質とし

て使われた。動物試験で腎毒性を誘発すると知られていて、1999年国際がん研究所(IARC)では Group 3 に分類した。

9. フグ、安全に召し上がって下さい

食中毒予防課 2022-03-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46258

食品医薬品安全処は最近、フグ調理師など専門資格がない営業者が調理したフグを食べて食中毒が発生*したことにより、フグ調理資格のない者はフグを調理してはならず、フグ料理を食べるときは必ず関連資格を取得した専門家が調理したフグであることを確認して摂取するように呼びかけた。

* 今年3月、フグ調理資格がない営業者が調理したフグ料理を食べた5人中4人が意識不明となる事故があり、現在は全員回復している。

過去にもフグ毒による食中毒は、一般人が youtube や blog などに公開したフグ処理の動画を見てフグを調理したことによる発生や、いろいろな種類の魚を一度に取り扱って、他の魚の内臓にフグの内臓が間違っって混入し、それを摂取したことにより発生している。

フグの卵と内臓などには神経毒素であるテトロドトキシン (Tetrodotoxin) が含まれていて、この毒素に中毒すれば嘔吐、神経麻痺などの症状が現われ、重篤な場合は死亡することもある。

* 最近20年間のフグ毒食中毒事例：合計13件、46人患者発生(3人死亡)

フグは全世界的に約120種余りいると知られているが、我が国で食用と許可されたフグはトラフグ、マフグなど21種である。専門資格のない一般人は食用フグを区分することが難しく、フグ処理の際は専門知識をもとに血液、眼球、エラなどと内臓を除去しなければならないので、必ずフグ調理資格のある専門家が扱わなければならない。

参考に、フグ調理資格を持った者が前処理して流通するフグは、フグ料理専門資格がなくても調理可能である。フグを調理した食べ物を食べて手足のしびれ、めまい、頭痛、運動不能、呼吸困難などの症状があれば、直ちに病院で治療を受けるようにすること。

<添付>

1.フグ毒概要

2.食用可能なフグ種類

10. 「アセタミプリド」が基準を超過して検出された月桂樹の葉の回収措置

輸入流通安全課 2022-03-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46252

食品医薬品安全処は、輸入販売会社が販売した「月桂樹の葉(農産物)」から、残留農薬「アセタミプリド」*が基準値(0.01 mg/kg)を超過して検出(0.35mg/kg)されたため、当該製品を販売中止して回収措置する。

* 果物、野菜など様々な農作物に、アブラムシなどを防除するために使用する農薬

1 1. 高齢者を対象に「関節健康」 不当広告する食品など注意して下さい

サイバー調査チーム 2022-03-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46249

食品医薬品安全処はオンライン上で高齢者を対象に、食品などに「関節健康」などと広告を出して販売したサイト 172 件に対する不当広告の有無を点検（'22.2.3.~2.10）した結果、「食品などの表示広告に関する法律」に違反した 29 件を摘発して、放送通信審議委員会などに掲示物停止と管轄行政機関に行政処分を要請した。

主な違反内容は、▲健康機能食品であるのに事前に自律審議を受けた内容と違う広告 17 件、▲病気予防・治療に対する効能広告 7 件、▲健康機能食品を医薬品と誤認・混同させる広告など 5 件。

（自律審議違反）健康機能食品と表示・広告をするには自律審議機構（韓国健康機能性食品協会）から、あらかじめ審議を受けて審議内容の通り広告しなければならないが、事前に受けた審議内容と違う広告をしている

※（事例）「MSM 機能性原料」製品に対して「関節および軟骨健康の助け、関節の軟骨および靭帯組織を構成する物質」など、審議を受けた内容と違う内容を広告

（病気予防・治療効能）健康機能食品に「膝痛、関節痛・・・より一層効果がある、これで解決」などと広告して、病気の予防・治療に効能があると認識される恐れがある広告

（医薬品誤認・混同）健康機能食品を「関節薬」などと広告して医薬品と誤認・混同させる広告

食薬処は医療界・消費者団体・学界などで構成された「民間広告検証団」を運営していて、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、「健康機能食品は人体の機能や生理学的作用など「有用な効果」を得るために摂取するもので、病気の予防・治療のための医薬品とは違うということを留意して摂取しなければならない」として、「関節痛・変形などの病気治療のためには、食品・健康機能食品を摂取するより症状初期から専門医と相談して、正確な診察と検査をして治療を進めることが必要だ」と強調した。

<添付>

1.電話を利用した虚偽・誇大表現事例

2.オンライン不当広告主な事例

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

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

1. 2022年3月29日付の2006年食品安全基準法第16条(5)によるFSS規制2022の運用に関する指示

Direction under Section 16 (5) of Food Safety and Standards Act, 2006 dated 29th March 2022 regarding operationalization of FSS (Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose and Prebiotic and Probiotic Food), Regulations, 2022 [FSS (Nutra) Regulations, 2022] [Updated on:30-03-2022]

https://www.fssai.gov.in/upload/advisories/2022/03/6243ef28079ceDirection_Nutra_30_03_2022.pdf

FSSAI は、健康サプリメント、栄養補助食品、特定食事療法用食品、機能性食品、新規食品に関する規制を全面的に見直し、より明確な FSS (Nutra) Regulations, 2022 という新しい枠組み案を提示した。

本規定に該当する食品は、特定の栄養または食事療法を目的として特別に加工または配合されたものであり、普通の食品と明確に区別されるものでなければならない。これらの食品は、2歳以上の集団を対象としており、本規則に規定される特性を満たすものであること。また、定められた量及び期間で経口摂取されることを意図し、非経口的な使用を意図した製品を含んではならない。

製品は以下に示す認可成分を含有するものとする：

A. Schedule I: Nutrients (vitamins, minerals, amino acids and other nutrients)

ビタミン 16 種、ミネラル 15 種、アミノ酸等 53 種、ヌクレオチド 7 種

B. Schedule II: Plant or botanicals

植物 439 種

C. Schedule III: Molecules/isolates/extracts other than Schedule II

スケジュール II 以外の分子、分離物、抽出物 41 種プラス 192 種

D. Schedule IV: Prebiotics and Probiotics

プレバイオティクス 16 種およびプロバイオティクス 31 種

その他、使用できる食品添加物リストなど。

2. FSSAI はコーヒーの表示に関連する違反の監視強化ーチョコリ混合物製品

FSSAI tightens vigil against violations related to labelling of coffee - chicory mixture products

[Updated on:01-04-2022]

https://www.fssai.gov.in/upload/press_release/2022/04/62480ec06eabcPress_Release_Coffee_01_03_2022.pdf

FSSAI が最近各種中央政府の許可した食品事業者 (FOB) (大及び中規模事業者) のコーヒーチョコリ混合物製品のラベルを検討した結果、42 の認可 FBO のうち 29 社が違反して

いた。コーヒーとチョコレートの混合物を含むすべての製品は、ラベルにコーヒーとチョコレートの含有率を表示しなければならない。FSSAI は規定に従って表示要件を改善するよう FBO に働きかけている。

3. マスタードオイルを他の食用油と混合することのチェックを厳しくするよう指示

Direction to ensure strict enforcement to check the blending of Mustard oil with other edible oil

08-04-2022

https://www.fssai.gov.in/upload/advisories/2022/04/6250146f15378Order_Blending_Oil_08_04_2022.pdf

2021年8月6日に施行された規制により、マスタードオイルを混合食用油の製造に使用することは禁止されている。食品事業者がこの規則を遵守するよう、適切な管理行動を取るよう。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ・ ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、内分泌かく乱物質に関する FAQ を公表
- ・ スペイン食品安全栄養庁(AESAN)科学委員会、「ニッケルに高い感受性をもつ人口集団にとっての食物中のニッケルに関連するリスクについての報告書」を公表
- ・ ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、パーフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)のリスク地域で、動物の一次産品生産に従事する事業者による自主管理(autocontrôle)の枠組みで実施するモニタリングのためのガイドラインを公表
- ・ スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、食品添加物二酸化チタン(E171)の使用禁止を公表
- ・ 台湾衛生福利部、「食品添加物の使用範囲及び限量と規格基準」の第4条及び第2条付表1、第3条付表2の改正について公表
- ・ ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、メタアルデヒドを含有する一部の植物保護剤の認可取り消しを公表
- ・ 台湾衛生福利部食品薬物管理署、外部で懸念が示されている日本産いちごの農薬残留許容量超過に対する措置について説明
- ・ 台湾衛生福利部、「食品原料アロエの使用制限と表示規則」の制定について公表
- ・ ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)、新ゲノム技術に関する FAQ を公表
- ・ ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)、食品における遺伝子工学(Gentechnik)に関する FAQ を公表

- ・ フランス農業・食料省、パンの塩分量を約 10 %削減するための協定をパン製造業部門と締結したと公表
- ・ スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、エナジードリンク摂取に関する勧告及び対策を公表
- ・ 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、褐色斑点のあるバナナと抗がん作用についての Q&A を紹介

ProMED-mail

- 食中毒－日本：(福島) バイケイソウ、発芽の季節

Foodborne illness - Japan: (FS) Veratrum oxyseum, sprouting season

2022-03-31

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8702314>

Date: Wed 30 Mar 2022 Source: Minyu-net.com

(福島民友ニュース [日本語、機械翻訳 edited])

<https://www.minyu-net.com/news/news/FM20220330-694499.php>

- 食中毒 ウガンダ：致死、穀物、トロパンアルカロイド、診断、ヨウシュチョウセンアサガオ、2019年

Foodborne illness - Uganda: fatal, cereal, tropane alkaloid, diag., Jimsonweed, 2019

2022-04-01

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8702323>

Date: Wed 30 Mar 2022 Source: BMC Public Health Biomed Central [edited]

2019年の事件の被害者に関する以下の論文の紹介

*汚染された人道的食料援助の接種によるヨウシュチョウセンアサガオの大規模アウトブレイク

Large outbreak of Jimsonweed (*Datura stramonium*) poisoning due to consumption of contaminated humanitarian relief food: Uganda, March-April 2019.

Mutebi RR, et al.

BMC Public Health volume 22, Article number: 623 (2022)

<https://bmcpublichealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12889-022-12854-1>

疑い症例 293 人、5 人死亡、を同定。症状は錯乱(62%)、めまい(38%)、下痢(22%)、吐き気・嘔吐 (18%)、けいれん(12%)、幻覚 (8%)。アウトブレイクの開始は 3 月 12 日で、強化トウモロコシ大豆ブレンド(CSB+)のバッチ X が配布された 2-12 時間後。バッチ X の検体からは 14 種類のトロパンアルカロイド、アトロピン 25-50 ppm とスコポラミン 1-10 ppm を含む、が検出された。ナス科植物の種のタンパク質とヨウシュチョウセンアサガオの DNA が同定された。

● ムコール菌症－インド：致死、CAM、ウシの糞を燃やす、疑い

Mucormycosis - India: fatal, CAM, cow dung burning, susp

2022-04-08

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8702463>

[1] News report Date: Tue 5 Apr 2022

インドで燃料及び儀式用に広く使われるウシの糞が、2021年にCOVID-19患者を何千人も殺したり障害を負わせたりした黒カビ病の流行の背景にある可能性が高いと医学研究者が言う。

2021年5月にインドでムコール菌症の流行が宣言された。インドは世界中の全てのケカビ目感染症例の71%を占める。2021年11月までの患者数は51,775人である

2022年4月にmBioに発表された論文(以下の[2]参照)で、インドでの異常に高いCOVID-19関連ムコール菌症は、多くの場合糖尿病のCOVID-19感染者にステロイドを使ったことに関連するとされてきた。しかしそれは他の国でもみられるが、インドの特有な事情はウシの糞を燃やすことで環境中のケカビ目の芽胞が多いことである。またウシの糞は伝統的アーユルベーダ医療の成分としても使われており、身体にウシの糞を塗ったりウシの尿を飲んだり、ウシの糞を燃やした煙を吸ったりする。

(以下略)

[2] American Society for Microbiology, mBio journal

Date: Thu 31 Mar 2022

Source: ASM Journals, mBio [abridged, edited]

<https://journals.asm.org/doi/10.1128/mbio.00473-22>

(仮説)

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室