

# 食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2022 (2022. 04. 27)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

## <注目記事>

### 【FDA】 FDAは分別による魚介類のリコンディショニングに関する業界向け最終ガイダンスを発表する

米国食品医薬品局（FDA）は、「分別による魚類及び水産製品のリコンディショニング」と題する最終ガイダンスを発表した。魚介類及び水産物の所有者が、病原体、違法動物用医薬品、スコンプロトキシン（ヒスタミン）、及び腐敗が混入した製品から非違反製品を分別し、連邦食品・医薬品・化粧品法の遵守を証明する手順を示す。

\*ポイント： 米国では、違反と判断される製品が明確な場合は、それらを取り除いた上で改めて検査をして法規制に遵守していることを示すことができる「リコンディショニング」という考え方が導入されています。食品ロス削減の観点からすると非常に合理的なやり方だと思います。今回のガイダンスは魚介類についてですが、FDAは他にカビ毒に汚染された穀類のリコンディショニングなども提案しています。

### 【FDA】 FDAはボトル入り飲料水の添加フッ化物濃度に関する最終規則を発表する

FDAは、フッ化物が添加された国産品の及び輸入品のボトル入り飲料水のフッ化物の許容濃度を0.7 mg/Lに改訂することを記した最終規則「飲料：ボトル入りウォーター（Beverages: Bottled Water）」を発表した。最終規則の許容濃度は、米国公衆衛生局（PHS）が現在推奨しているフッ化物を添加した公共水道システム（community water systems: CWS）のフッ素濃度と一致する。

\*ポイント： これまでFDAは、ボトル入り飲料水の添加フッ化物濃度の許容濃度を国産品については0.8-1.7 mg/L、輸入品については0.8 mg/Lとそれぞれに設定していました。今回の最終規則によって、国産品と輸入品を統一した上で水道水に合わせた許容濃度が採用されたこととなります。

### 【FDA】 FDAは主要食物アレルゲン以外の食物アレルゲンの公衆衛生上の重要性を評価するガイダンス案を発表する

FDAは、職員及びその他の利害関係者向けに「連邦食品・医薬品・化粧品法に指定された主要食物アレルゲン以外の食物アレルゲンの公衆衛生上の重要性の評価」と題するガイダンス案を公表した。このガイダンス案では、主要食物アレルゲンではない食物アレルゲンを非指定食物アレルゲン（non-listed food allergens）と呼び、その公衆衛生上の重要性を判断するのに4つの科学的要因を考慮することを推奨している：1) IgE 仲介性食物アレルギーの根拠、2) 国民におけるIgE 仲介性食物アレルギーの発症率、3) IgE 仲介性食物アレルギー反応の重篤度、4) 食物アレルギーの誘発強度。

\*ポイント： 食品に含まれるハザードの中で最もリスクが高く管理が必要なのが食物アレルゲンです。現時点では原案としての公表ですが、表示を義務づける食物アレルゲンを拡大するにあたり、FDAがどのような情報と根拠をもとに公衆衛生上の重要性を評価しているのかを具体的に示した内容になっています。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. WHO 出版物

### [【FAO】](#)

1. Codex

### [【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 飼料添加物関連

### [【FSA】](#)

1. 新しい FSA 戦略が FSA の科学にとって何を意味するか
2. 研究プロジェクト

### [【FSS】](#)

1. FSS ボードミーティング

### [【DEFRA】](#)

1. ACRE 助言：遺伝子組換え大麦の野外試験申請

### [【ASA】](#)

1. ASA 裁定

### [【BfR】](#)

1. 地域狩猟での野生狩猟肉中病原体や環境汚染物質を調査するための標準サンプリングアプローチ
2. 第 4 回ナノテクノロジーについての合同シンポジウム

### [【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. FDA は分別による魚介類のリコンディショニングに関する業界向け最終ガイダンスを発表する
2. FDA はボトル入り飲料水の添加フッ化物濃度に関する最終規則を発表する
3. FDA は主要食物アレルギー以外の食物アレルギーの公衆衛生上の重要性を評価するガイダンス案を発表する
4. 警告文書

### [【NTP】](#)

1. ニュースレター

### [【USDA】](#)

1. あなたの声を聞かせて：次の食事ガイドラインを作るのを手伝って！

### [【TGA】](#)

1. Cat Media Pty Ltd に未登録の減量製品の広告により 39,960 ドルの罰金を科す

### [【NSW】](#)

1. リコール情報

### [【MPI】](#)

1. 新しい食品リコールガイダンス

### [【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター
2. ハイリスク(制限付き)食品のオンラインショッピング
3. 違反情報

### 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. ノコギリヤシ果実抽出物の品質管理のために基準を改善
3. 市中に流通する PCT 食品容器、安心して使ってください
4. 生食用牡蠣、乾燥海苔など多消費水産物 727 件検査、合計 13 件を摘発・措置
5. 食薬処、食医薬製品のオンライン不当広告事例集の発刊
6. 食薬処長、海外個人輸入食品に対する消費者安全サポート方案を議論

### 【SFA】

1. 適正な食品安全及び衛生慣行に関する食品事業者向け回覧

### 【その他】

- ・ ProMED-mail 1 件

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

#### 1. WHO 出版物

- 非糖類甘味料使用の健康影響：系統的レビューとメタ解析

Health effects of the use of non-sugar sweeteners: a systematic review and meta-analysis

World Health Organization, Rios-Leyvraz, Magali & Montez, Jason. (2022)

<https://apps.who.int/iris/handle/10665/353064>

- 食品のマーケティング暴露と力とそれらの食品関連の態度、信念、行動との関連性：逸話的レビュー

Food marketing exposure and power and their associations with food-related attitudes, beliefs and behaviours: a narrative review

World Health Organization. (2022).

<https://apps.who.int/iris/handle/10665/351521>

- 食物アレルギーのリスク評価：パート 1: Codex 優先アレルギーリストのリスク評価によるレビューと妥当性評価：会議報告書

Risk assessment of food allergens: part 1: review and validation of Codex alimentarius priority allergen list through risk assessment: meeting report

World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2022).

<https://apps.who.int/iris/handle/10665/352624>

---

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

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

## 1. Codex

**Codex ポルトガル/ CCP としての成功の鍵は協議と包括性**

Codex Portugal / consultation and inclusivity the keys to success as a contact point

20/04/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1505829/>

2022年4月1日、Miguel Cardo氏は、9年間に及ぶポルトガルのCCP（Codex Contact Point）としての任期を終了した。引き継ぎを前に、Miguel氏が自身の経験を語る。

（以下、一部紹介）

役割を成功させる鍵と成功するCCPの運営方法は何か？

私の考えとしては、CCPの役割として最も重要なのは、全ての利害関係者と協議するための、正式な包括的な体制と、国の見解（national position）を準備するための強力な専門チームの存在である。もちろん、そのためには、消費者、経済事業者、学術関係者、所轄官庁、政治的意思決定者から成る全ての利害関係者が、Codex作業の重要性を認識することが重要である。よって、包括的な啓発キャンペーンや政治的なサポートが成功にとっての重要な要素になる。

あなたから見て、今後のCodexにとってどのような新しい課題がある？

この熟考は非常に重要である。EU加盟国は最近このことを議論し、Codexの規格策定活動において、食品システムに関連する全ての科学的領域について目的に即した考察を促進するためには、食品規格のリスク評価と影響評価の両方について革新的な方法論を検討し採択することがCodexにとって必要であるとの結論を出している。

さらに、食品に関連した全ての規格策定作業の横断的な影響について議論し、関係する国際組織や非政府間組織との協調を促す上でCodexの役割を調整することが最も重要である。

また検討すべき他の分野として、Codexの業務が、決して合意を得ることのできない、不必要で非生産的とも思える提案について際限なく作業を続けるのを避けるためにも、メンバーからの幅広い支持を確保するという視点で作業の優先順位付けのための規準に照らして新規作業の全ての提案を正当に評価する必要がある。

そうは言っても、その他の要因（legitimate factor）や考慮すべき事項に応じて見解の大きな相違が存在する状況に十分に対処する必要性を認めつつ、Codex規格の合意による採択を第一目標とすべきだと私は信じている。これらの困難に直面した場合には、メンバーには、規格の承諾を棄却することが許されるという利用可能な選択肢について共通の理解を得ると言った代替策を模索することも可能である。

---

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

[https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

### 1. 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](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

RASFF Portal Database

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

10/04/2022～23/04/2022 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)

アフガニスタン産リトアニア経由レーズンのオクラトキシン A、ベトナム産アジア麺のスープ粉末の 2-クロロエタノール、ギニア産パーム油の未承認着色料スーダンⅢ、オランダ産飼料用ピーナッツのアフラトキシン B1、パラグアイ産ピーナッツのアフラトキシン、フランス産小麦グルテンのエチレンオキシド(2-クロロエタノール)、パラグアイ産茶のオキシマトリン、韓国産オランダ経由乾燥海藻のヨウ素高含有、フランス産スペルト小麦のアフラトキシン、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホス-メチル(複数あり)、ドイツ産フードサプリメントのビタミン B6 高含有、レバノン産オランダ経由調理済ソラマメの二酸化硫黄非表示、スペイン産カメノテのカドミウム高含有、ドイツ産有機ウコンのエチレンオキシド、フランス産食品サプリメントのエチレンオキシド、ウズベキスタン産リトアニア経由レーズンのオクラトキシン A、など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産ホットレッドペッパーのオクラトキシン A、中国産ルテイン粉末の PAH、セルビア産補完飼料の亜鉛高含有、フランス産乳児用ミルクの 3-MCPD エステル類、トルコ産エネルギードリンクのシルデナフィルチオノ類似物、エクアドル産生鮮グリーンバナナのイマザリル及びクロルピリホス、パラグアイ産冷凍牛肉のスルファジメトキシン、ベトナム産カシューナッツのアフラトキシン、ルーマニア産ウマの枝肉のカドミウム、ウズベキスタン産トルコ経由緑豆のカドミウム、バングラデシュ産カニのニトロフラゾン、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮レモン-ラマのプロクロラズ、トルコ産生鮮ペッパーのフロニカミド、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(複数あり)、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツカーネルのアフラトキシン、ボリビア産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、インド産ピーナ

ッツのアフラトキシン(複数あり)、マダガスカル産黒目豆のクロルピリホス、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、パキスタン産ピュアスーパーバスマティ玄米のアフラトキシン(複数あり)、インド産ヒヨコ豆粉末の臭化物イオン(臭化メチル)、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド及びテブフェンピラド、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル及びホルメタネート塩酸塩、トルコ産生鮮ペッパーのジアフェンチウロン、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、中国産お菓子の装飾パールの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有及び未承認着色料エリスロシン(E127)、アラブ首長国連邦産ピスタチオカーネルのアフラトキシン、トルコ産生鮮グレープフルーツリオレドのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(複数あり)、トルコ産生鮮チリペッパーのアセタミプリド、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮ペッパーのフロニカミド、インド産スパイスブレンドのエチレンオキシド、トルコ産レモンの未承認物質クロルピリホス-メチル、アルゼンチン産茹でピーナッツカーネルのアフラトキシン、パキスタン産米のアフラトキシン、米国産トルコ経由殻付きピスタチオのアフラトキシン、ケニア産マメのアセフェート及びメタミドホス、トルコ産クミンのピロリジジンアルカロイド、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン、など。

---

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

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

1. 飼料添加物関連

- 七面鳥肥育用、七面鳥交配のための育成用、産卵鶏用、マイナー家禽種産卵用、子豚(離乳)用、マイナー豚種離乳用及び雌豚用 **Bacillus velezensis ATCC PTA - 6737 (Bacillus velezensis PB6)**株からなる飼料添加物の安全性と有効性(Kemin Europe N.V.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of *Bacillus velezensis* ATCC PTA - 6737 (*Bacillus velezensis* PB6) for turkeys for fattening, turkeys reared for breeding, laying hens, minor poultry species for laying, piglets (weaned), weaned minor porcine species and sows (Kemin Europe N.V.)

EFSA Journal 2022;20(4):7244 13 April 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7244>

(科学的意見)

---

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

## 1. 新しい FSA 戦略が FSA の科学にとって何を意味するか

What the new FSA Strategy means for FSA Science

Posted on: 11 April 2022 Michelle Patel and Rick Mumford

<https://food.blog.gov.uk/2022/04/11/what-the-new-fsa-strategy-means-for-fsa-science/>

今後 5 年間の FSA の方向性と野心を定めた新しい FSA 戦略は、食品がより健康的で持続可能であるために新たな目標を導入した。こうしたハイレベル戦略と日々の作業をつなげることは時に困難であるが、この場合はまさにその通りである。

### 科学は規制と政策決定を支援する

FSA のやることの全てに科学は前線であり中核である。何より我々は規制担当者であり政策決定者である。食品が安全で主張されている通りのものであることが重要で、そのために FSA はある。

我々は食品の安全性と真正性のために既に多くのことを成してきた。科学チームにとっての変化は、より影響力を持ち、根拠に基づく仕事を、食品に関する、健康や持続可能性といったその他の重要な事柄へ拡大することだろう。そのためにはより多くの人との協力が必要である。

### 科学的仕事の横断的な協力

新たな戦略では FSA が果たす多様な役割について述べている。その第一は、根拠の提供者であることにつくる。これは、科学チームが、FSA の決定が科学と根拠に基づいていることを確認するために行う作業と直結している。新たな戦略はまた、FSA 及びその科学が、複雑な問題を解決するために関係機関とともに力を合わせるための調整役であることにもふれている。

### 消費者の関心を保護するために研究を使う

新しい戦略で定められたもう一つの役割は、監視役である。これは、FSA が重要な根拠や専門知識を持っている場合、消費者の関心領域について公に発言することが FSA の仕事であることを意味する。これはつまり、単に食品のリスクだけではなく、より一般的な消費者の関心となっている食品についての事実の提供を意味する。

### より健康的で持続可能な食品

FSA は常に、健康的な食生活に研究上の関心を持っているが、関心のある新たな研究分野は気候変動による食品リスクである。同時に、食品に関する消費者行動に関する研究も進めている。

### FSA の科学の次のステップ

FSA の新たな戦略は、今後 5 年間、我々のあらゆる活動に連鎖していくことになる。科学戦略計画を見直し、その方向性に沿った研究関心分野の改訂版を発表する予定である。

## 2. 研究プロジェクト

- 食品を介した AMR 暴露のリスク定量化のためのモデリングフレームワーク - 鶏肉とレタスの例

Modelling framework to quantify the risk of AMR exposure via food products - example of chicken and lettuce

8 April 2022

<https://www.food.gov.uk/research/antimicrobial-resistance/modelling-framework-to-quantify-the-risk-of-amr-exposure-via-food-products-example-of-chicken-and-lettuce>

この研究では、鶏肉とレタスのサプライチェーンにおける AMR のリスクについて、すべての加工段階に焦点を当てた一連のテンプレートの作成のために文献をレビューした。この研究は、FSA が食品内の AMR リスク評価をより効率的かつ再現性高く行えるようにすることを目的とする。

- **21 世紀型食肉検査プロジェクト報告**

21st Century Meat Inspector project report

13 April 2022

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/21st-century-meat-inspector-project-report>

このプロジェクトでは、21 世紀の食肉検査を実現するために、既存の検査技術や新しい検査技術を高度なデータ解析と組み合わせ、現在の食肉検査業務にどのように組み込むことができるかを調査した。

---

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

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

- 1. FSS ボードミーティング**

FSS Board Meeting - 16 March 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/fss-board-meeting-16-march-2022>

- 注目ペーパー**

スコットランドの新しい食品サーベイランスサンプリング戦略の開発

Development of a new food surveillance sampling strategy for Scotland

<https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/07 - Board Meeting - 2022 March 16 ->

[Development of a new food surveillance sampling strategy for Scotland.pdf](#)

科学的にしっかりした国の食品サーベイランス計画の一部としての食品サンプリング戦略開発計画についての説明。

背景



これまで食品の安全性や基準に関するデータは、地方当局（LA）によるサンプリングと検査への依存が大きかった。LAによるサンプリングは年々減少傾向にあり、2020/2021年度のサンプル数は2015年と比べて77%の減少であった。そこで、国が調整する、インテリジェンスに基づいたサーベイランスとサンプリング計画を提案する。

#### 新しい食品サーベイランスサンプリング戦略の提案

提案されているのは4つのサーベイランスからなるモデル

1. 焦点を絞らない（非ターゲット）サーベイランス（「ショッピングバスケット」アプローチ）
2. 焦点を絞った（ターゲット）サーベイランス：新興ハザードやホライズンキャンで同定された仮説検証型
3. 統計的調査：特定作物グループを対象にして、リスク評価を支援する、意味のある統計解析のできる代表性のあるサンプリング
4. 輸入食品サーベイランス

- 
- 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. ACRE 助言：遺伝子組換え大麦の野外試験申請

ACRE advice: application for a field trial of genetically modified barley (21/R54/01)

19 April 2022

<https://www.gov.uk/government/publications/acre-advice-application-for-a-field-trial-of-genetically-modified-barley-21r5401>

ケンブリッジ大学作物科学センターからの遺伝子組換え大麦の野外試験実施申請に対する、環境放出助言委員会(ACRE)の政府への助言。委員会は、この試験によるヒト健康と環境へのリスクは極めて低いと助言した。

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

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

#### 1. ASA 裁定

ASA Ruling on The England and Wales Cricket Board Ltd

13 April 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/the-england-and-wales-cricket-board-ltd-g21-1123257->

[the-england-and-wales-cricket-board-ltd.html](http://www.the-england-and-wales-cricket-board-ltd.html)

クリケットトーナメント The Hundred の公式パートナーである KP Snacks (スナック菓子の会社) 社の製品の広告に漫画化されたクリケットの選手やイメージが使われている。脂肪塩砂糖の多い製品は子ども向けに宣伝してはならないという規則に違反すると認められた。

---

● 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. 地域狩猟での野生狩猟肉中病原体や環境汚染物質を調査するための標準サンプリングアプローチ

Standardised Sampling Approach for Investigating Pathogens or Environmental Chemicals in Wild Game at Community Hunts

12.04.2022

[https://www.bfr.bund.de/en/standardised\\_sampling\\_approach\\_for\\_investigating\\_pathogens\\_or\\_environmental\\_chemicals\\_in\\_wild\\_game\\_at\\_community\\_hunts-294928.html](https://www.bfr.bund.de/en/standardised_sampling_approach_for_investigating_pathogens_or_environmental_chemicals_in_wild_game_at_community_hunts-294928.html)

BfR の研究報告の紹介。野生狩猟肉は、ヒトや家畜、ペットに感染する可能性のある病原体を保有したり、環境化学物質を蓄積し、動物由来の食品を介して移行する可能性がある。本論文の目的は、野生鳥獣のための標準化された大規模かつ長期的なサンプリング手法の概念とその成果を詳細に示すこと。

\* Standardised Sampling Approach for Investigating Pathogens or Environmental Chemicals in Wild Game at Community Hunts

Maaz, D.; Gremse, C.; Stollberg, K.C.; Jäckel, C.; Sutrave, S.; Kästner, C.; Korkmaz, B.; Richter, M.H.; Bandick, N.; Steinhoff-Wagner, J.; et al.

*Animals* 2022, 12, 888

<https://doi.org/10.3390/ani12070888>

## 2. 第4回ナノテクノロジーについての合同シンポジウム

Fourth Joint Symposium on Nanotechnology

20.04.2022

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2022/14/fourth\\_joint\\_symposium\\_on\\_nanotechnology-295383.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/14/fourth_joint_symposium_on_nanotechnology-295383.html)

ー BfR とフラウンホーファー FNT が 2022 年 5 月に開催される 2 日間の連続講義に招待ー  
ナノテクノロジーは多くの分野で主要技術として利用されている。このシンポジウムの第4回では引き続き機会とリスクに焦点を当てている。2022年5月30日、31日の英語によるイベントでは、繊維と包装におけるナノテクノロジーの利用、農業での適用、体内での

ナノマテリアルの影響、未来志向の評価アプローチなどのテーマの調査結果を専門家が提示する予定である。ナノテクノロジーと共に、消費者保護は多くの分野で新しい科学的分野に拡大している。「問題は、様々な消費者製品から排出される可能性のあるナノマテリアルに、私たちの体がどのように反応するかである。また、3Dプリンターからの排出やナノメートルスペクトルの元素を含む種子（注）を通じて、様々な物質が私たちの体内に入り込む可能性がある」、とドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)の自然科学者・医師の Andreas Luch 医学博士は述べた。「そのため BfR は、新素材の健康に関連するリスク評価を進めるために、例えば、作用機序の解明、複雑なサンプルの分析、グループ化アプローチの実行など、さまざまなプロジェクトを研究している。」 BfR はナノテクノロジーシンポジウムを通して、定期的に、学際的かつ部門を超えた知識の交換を促進している。BfR はフラウンホーファー・ナノテクノロジー-FNT テーマ別ネットワークと共に、このハイブリッドイベントにあなたを招待する。興味のある方は誰でも、ベルリン-マリエンフェルデの BfR のレクチャーシアターで、あるいはライブストリームで、このイベントを視聴できる。

登録期限は 2022 年 5 月 20 日。

\*登録はこちら：

<https://www.bfr-akademie.de/english/nano2022.html>

\*プログラムの視聴はこちら：

<https://www.bfr->

[akademie.de/media/wysiwyg/2022/nano2022/Nano2022\\_programme.pdf](https://www.bfr-akademie.de/media/wysiwyg/2022/nano2022/Nano2022_programme.pdf)

ナノマテリアルは現在、化粧品、食品包装、非常に多くの消費者製品など、日常生活の多くの分野で利用されているが、いつも消費者に明らかにされているわけではない。食品や化粧品などのいくつかの製品分野では、特定の表示規則が適用されている。

生産量や多様な形態は絶えず増え続けることから、例えばナノマテリアルが製品から放出されるなど、消費者の健康問題の増加や、新しいタイプの健康問題が発生するかもしれない。ナノマテリアルやそれらを含む製品が消費者に健康リスクをもたらす可能性があるかどうか、一般的な答えはない。そのため、ナノセーフティー研究が、ヒトの健康や環境にとってのナノマテリアルのリスクを扱う。

(注) 種子のナノプライミング (seed nanoprimering) : 銀ナノ粒子を使って発芽率を上げ初期の成長を促すなどの技術がテーマの一つにある

---

●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

22/04/2022

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

2020年9月初旬、ベルギーで輸入ゴマ特定バッチからエチレンオキシド汚染が報告された後、他の製品（サイリウム/オオバコ、スパイスなど）にも汚染の可能性が判明した。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、汚染された製品を撤収・リコールしており、対象製品は以下のとおりである。リストは定期的に更新され、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。

エクセルファイル（2022年4月22日更新）

[https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/dgccrf/securite/alertes/documents/2022/tableau-produits-contamineETO-V75.xlsx](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/alertes/documents/2022/tableau-produits-contamineETO-V75.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

● 未承認農薬であるエチレンオキシド検出のため Mars Bounty Ice Cream Bars の一部をリコール

Recall of a Batch of Mars Bounty Ice Cream Bars due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Tuesday, 12 April 2022

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/recall\\_bounty\\_ice\\_cream.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/recall_bounty_ice_cream.html)

フランス産 Mars Bounty アイスクリームバーに、未承認の農薬であるエチレンオキシドが含まれていたため、リコール。製品写真あり。

---

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

1. FDA は分別による魚介類のリコンディショニングに関する業界向け最終ガイダンスを発表する

FDA Issues Final Guidance for Industry on Reconditioning Fish and Fishery Products by Segregation

April 13, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-final-guidance-industry-reconditioning-fish-and-fishery-products-segregation>

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、「分別による魚類及び水産製品のリコンディショニング」と題する最終ガイダンスを発表した。魚介類及び水産物の所有者が、病原体、違法動物用医薬品、スコンプロトキシン（ヒスタミン）、及び腐敗が混入した製品から違反にはならない製品を分別し、連邦食品・医薬品・化粧品法の遵守を証明する手順を示す。

\* Reconditioning Fish and Fishery Products by Segregation

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-reconditioning-fish-and-fishery-products-segregation>

## 2. FDA はボトル入り飲料水の添加フッ化物濃度に関する最終規則を発表する

FDA Releases Final Rule for Added Fluoride Levels in Bottled Water

April 19, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-final-rule-added-fluoride-levels-bottled-water>

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、ボトル入り飲料水の添加フッ化物濃度に関する最終規則「飲料：ボトル入りウォーター（Beverages: Bottled Water）」を発表した。この最終規則は、フッ化物が添加された国産品の及び輸入品のボトル入り飲料水のフッ化物の許容濃度を 0.7 mg/L に改訂するものである。提案された規則案は 2019 年 4 月に公表された。

最終規則の最大添加フッ化物濃度は、米国公衆衛生局（PHS）が現在推奨している、フッ化物を添加した公共水道システム（community water systems: CWS）のフッ素濃度と一致する。この最大濃度は、虫歯の予防とフッ化物の過剰暴露のリスクのバランスをとる。この最終規則は、天然由来のフッ化物のみを含む（すなわち、製造者によって添加されていない）ボトル入り飲料水には影響しない。添加されたフッ化物は成分表に表示されなければならないので、消費者はボトル水のラベルからフッ化物が添加されているかどうかを判断することができる。

最終規則は 2022 年 6 月 19 日に発効し、業界の遵守期日は 2022 年 10 月 17 日である。

## 3. FDA は主要食物アレルギー以外の食物アレルギーの公衆衛生上の重要性を評価するガイダンス案を発表する

FDA Issues Draft Guidance on Evaluating the Public Health Importance of Food Allergens Other Than the Major Food Allergens

April 18, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-draft-guidance-evaluating-public-health-importance-food-allergens-other-major-food>

（注：本ガイダンス案では food allergen を「特定の IgE 仲介性の免疫反応を誘発する食品

または食品成分（大抵はタンパク質）」と定義している。ここでは“食物アレルギー”と訳した。）

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、職員及びその他の利害関係者向けに「連邦食品・医薬品・化粧品法に指定された主要食物アレルギー以外の食物アレルギーの公衆衛生上の重要性の評価」と題するガイダンス案を公表した。このガイダンス案が最終化されると、米国の法律で定められた主要食物アレルギー以外の食物アレルギーの公衆衛生上の重要性を評価する際に、一般的に取るべきアプローチに関するFDAの現在の考え方を示すことになる。主要食物アレルギーとは、乳、卵、魚、甲殻類、木の実、ピーナッツ、小麦及び大豆である。2023年1月1日より、ゴマが9つ目の主要食物アレルギーとなる。このガイダンス案では、主要食物アレルギーではない食物アレルギーを非指定食物アレルギー（non-listed food allergens）と呼ぶ。

米国の数百万人の人が食物アレルギーやその他の食物過敏症であり、160種類以上の食物アレルギーが知られている。FDAはこれらの人々を保護するため、企業に対し、主要食物アレルギーや、主要食物アレルギーを特定の方法で使用した原材料について包装食品のラベルに表示するよう求めている。また、食品製造業者に対し、アレルギーのクロスコンタクト（交差接触）（又は、意図しない食品への主要食物アレルギーの混入）の予防を求める規則も施行している。

本ガイダンス案は、非指定食物アレルギーに関する新興の根拠を、一貫した透明性のある方法で評価し将来の対応の参考とするFDAの取り組みの一環である。非指定食物アレルギーに対するFDAのアプローチは、最も深刻で即座に生命を脅かすと考えられる免疫グロブリンE抗体（IgE）仲介性の食物アレルギーに焦点を当てている。ガイダンス案では、食品をIgE仲介性食物アレルギーの原因と決定する科学的根拠と、有病率、重篤度、アレルギー誘発強度などのFDAが評価において考慮する予定の科学的因子について示す。また、非指定食物アレルギーの公衆衛生上の重要性の判断に関連する根拠を同定及び評価するためのFDAの推奨事項が記載されている。

本ガイダンス案では、利害関係者が非指定食物アレルギーの公衆衛生上の重要性を評価するために、FDAへの要望書の提出方法に関する情報も含まれる。FDAがレビューを行うために、利害関係者に向けて、IgE仲介性アレルギーを誘発する食品のデータの他、その食物アレルギーの有病率、アレルギー反応の重篤度及びアレルギーの誘発強度に関するデータを提出することを提案する。さらに、非指定食物アレルギーを含む食品の表示及び製造に関する情報を提供することも提案する。

**\*Draft Guidance: Evaluating the Public Health Importance of Food Allergens Other Than the Major Food Allergens Listed in the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act: Guidance for FDA Staff and Stakeholders**

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft->

[guidance-fda-staff-and-stakeholders-evaluating-public-health-importance-food-allergens-other](#)

本ガイダンス案は、FDA のイニシアチブや市民請願を受けて非指定食物アレルギーの公衆衛生上の重要性を評価する責任を担う FDA 職員、また、非指定食物アレルギーの公衆衛生上の重要性をもとに規制要件の策定を求める市民請願を FDA に提出したいと考えている利害関係者や、FDA の一般的な評価方法に関心のある利害関係者に向けた文書である。

食物アレルギー表示及び消費者保護法 2004 (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004) の施行以降、FDA は「大麦・ライ麦」、「ゴマ種子・ゴマ製品」、「ニンニク」について食物アレルギーとしてのラベル表示規制を求める市民請願を受け取り、公衆衛生上の重要性の評価を行った上で、それらのうちゴマ種子・ゴマ製品についてのみ公衆衛生上の重要なアレルギーと判断し事業者向けガイダンスを作成してきた。

それらを含む非指定食物アレルギーの公衆衛生上の重要性を判断する際に、FDA は 4 つの科学的要因を考慮している：1) IgE 仲介性食物アレルギーの根拠、2) 国民における IgE 仲介性食物アレルギーの発症率、3) IgE 仲介性食物アレルギー反応の重篤度、4) 食物アレルギーの誘発強度。これらの科学的要因は、Codex、ILSI-EU や欧州の産官学パートナー、全米科学・技術・医学アカデミーなどの推奨規準とも一致している。本ガイダンス案では、これら 4 つの科学的要因に関する根拠をどのように調べ、その重要性の重みをどのように評価すれば良いのかを示している。

FDA は、既存情報 (historical information) を用いて、包括的で透明性のある方法として GRADE (Grading of Recommendations Assessment, Development, and Evaluation) システムで根拠の重要度を測ることを推奨している。既存情報には、科学的文献と文献にはなっていない公表データ (例：CFR の有害事象報告システムのデータ) が利用可能であり、それらを探す際のキーワードや参考にする場合の留意点も記している。FDA 職員と利害関係者は、得られた既存情報をもとに、各科学的要因に関する根拠の重要度について GRADE システムを用いてスコアリング (高・中・低) する必要がある。本ガイダンス案には、FDA が公表済みの科学文献をもとに考案した科学的要因に関する GRADE システムを [Table 6](#)、IgE-仲介性食物アレルギー反応の重篤度に関する GRADE システムを [Table 7](#) に掲載している。

そして最後に、GRADE システムで判断された結果を FDA がどのように解釈して公衆衛生上の重要性を評価しているのかを示している。

#### 4. 警告文書

- **TreeHouse Foods, Inc.**

JANUARY 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/treehouse-foods-inc-620320-01282022>

低酸性缶詰食品規則、不純品の問題。

- **Sunshine Mills, Inc**

MARCH 07, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sunshine-mills-inc-618141-03072022>

CGMP 違反、動物用食品、不純品の問題。以前にアフラトキシンの上昇によりリコール。

- **Riedstra Dairy, Ltd.**

FEBRUARY 04, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/riedstra-dairy-ltd-621812-02042022>

動物組織への安全レベルを超える残留。牛の腎臓組織からデスフロイルセフチオフルが基準値 0.4 ppm を超える 0.568 ppm が検出される。

- **Agrososon's LLC**

MARCH 11, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/agrososon-llc-620490-03112022>

「外国供給業者検証プログラム (FSVP)」違反の問題。

- **Langlinais' Baking Company**

MARCH 14, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/langlinais-baking-company-625493-03142022>

食品 CGMP 違反、調理、包装、衛生管、不純品の問題。

- **Eli's Manhattan Warehouse, Inc.**

DECEMBER 14, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/elis-manhattan-warehouse-inc-618952-12142021>

FSVP 違反の問題。

---

- 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

1. ニュースレター

NTP Update April 2022

<https://ntp.niehs.nih.gov/update/index.html>

- SOT (Society of Toxicology) での NIEHS からのプレゼン：新しいアプローチ方法論 (NAMs)、心筋細胞を使った心毒性スクリーニング法、PFAS 関連



- コンピューターモデルによる山火事の煙の有害化合物解明
- NICEATM (NTP 代替毒性学的手法評価センター) ワークショップ

---

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

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

1. あなたの声を聞かせて：次の食事ガイドラインを作るのを手伝って！

Let Your Voice Be Heard: Help Shape the Next Dietary Guidelines!

Apr 14, 2022 Stacy Dean

<https://www.usda.gov/media/blog/2022/04/14/let-your-voice-be-heard-help-shape-next-dietary-guidelines>

USDA と HHS は協力して 5 年ごとに最新の科学に基づいた栄養ガイダンスを提供する。

本日科学的質問案へのパブリックコメント募集を投稿して「アメリカ人のための食事ガイドライン」の次の版を開発するプロセスを開始した。提案された質問へのあなたの意見を 2022 年 5 月 16 日まで募集する。

\*詳細情報

Work Under Way

<https://www.dietaryguidelines.gov/work-under-way>

- プロセスについて学ぶ

<https://www.dietaryguidelines.gov/work-under-way/learn-about-process>

- 提案された科学的質問

<https://www.dietaryguidelines.gov/work-under-way/view-proposed-scientific-questions>

今回の食事療法のガイドラインに反映される科学的な質問案は、食事と生涯にわたる健康上の結果に焦点を当てるものである。これには、減量と体重維持に新たに重点を置いた、食事と過体重および肥満のリスクとの関係が含まれる。また、新しい質問は、超加工食品や、食事ガイドラインの実施を支援し、体重過多や肥満の予防や管理に役立つ、個人や家族が使用できる食品ベースの戦略についても扱う。

意見募集リストにはないが優先順位の高い課題として、アルコール飲料と持続可能性（気候変動）は別途考慮される。

---

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

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

1. **Cat Media Pty Ltd に未登録の減量製品の広告により 39,960 ドルの罰金を科す**  
Cat Media Pty Ltd fined \$39,960 for advertising unregistered weight-loss products  
13 April 2022

<https://www.tga.gov.au/media-release/cat-media-pty-ltd-fined-39960-advertising-unregistered-weight-loss-products>

TGA は ARTG 未登録の 3 つの補完医薬品の違法広告の疑いで、Cat Media Pty Ltd (Cat Media) に対し、3 件の合計 39,960 ドルに及ぶ侵害通知 (infringement notice) を発出した。

---

● 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

● **Kahlua Espresso Martini**

Kahlua Espresso Martini

14 Apr 2022

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/kahlua-espresso-martini>

スウェーデン産 Pernod Ricard Winemakers Pty Ltd 社の Kahlua Espresso Martini は表示違反によるリコール (個々の缶のアルコール含有量が 4.5% と誤って記載されているが、4 パック包装には正しくアルコール含有量 7% と記載されている) 製品写真有り。

---

● ニュージーランド第一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)  
<http://www.mpi.govt.nz/>

1. **新しい食品リコールガイダンス**

New food recall guidance

20 April 2022

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/new-food-recall-guidance/>

ニュージーランド食品安全局は、企業がより迅速かつ容易に食品リコールを準備・実施できるよう、食品リコールガイダンスを更新した。

\* Food recalls

<https://www.mpi.govt.nz/food-business/food-recalls/>

事業者向けの食品リコールに関する情報サイト。ガイドンスや書式、リコールされた食品リストへのアクセスなど。

- **事業者向け食品リコールガイドンス**

Food recall guidance for businesses

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/50719-Step-by-step-food-recall-guidance-for-food-businesses>

食品リコールに必要な手順を6つの段階に分けて解説している：1) 調査（情報収集）、2) 通知（違反や不適合について関係当局に報告）、3) リスクを評価しリコールの要否を決定、4) チェック（事業者が実施したリスク評価と決定にニュージーランド食品安全局が合意できるか否かを確認）、5) コミュニケーション（リコールにより影響を受ける関係企業や消費者と）、6) 監査（回収状況の把握と検証、是正措置の特定）。

これらのうちステップ3の評価段階では、リコールするかどうか、どのレベルであるのかをリスク評価して当局に相談する手順を説明し、そのための食品リコールリスク評価入力フォームが提供されている。ニュージーランド食品安全局は、食品安全上の問題があり消費者に販売済みの場合には消費者レベルのリコールを、また消費者には販売されていない又は問題が適合性の事案である場合には取引レベルのリコールを事業者に推奨している。ただし、食品の安全性の問題でも、適合性の問題でもない場合については、当局が関与せずとも事業者は製品を市場から排除することができる（リコールではなく撤回 *withdrawal* と呼ばれる）。また、ステップ4の確認段階では、リコール商品の扱いについて、廃棄以外の選択肢もあることを説明している（例えば、再加工、ラベルはり替え、他の目的での使用等）。

---

● **香港政府ニュース**

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

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

1. **ニュースレター**

**Food Safety Focus (189<sup>th</sup> Issue, April 2022)**

20 Apr 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)

<一部の項目を紹介>

● **有機食品と食品の安全性**

Organic Food and Food Safety

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf 189\\_0 1.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 189_0 1.html)

人気の高まりとともに、様々な種類の有機食品が多くの小売店で入手できる。新鮮な野菜、コメ、穀類、食肉、加工食品などに及んでいる。消費者の個人の価値観が有機食品やその選択に影響を与えている。例えば、環境や動物の福祉への関心から有機食品を選ぶ人もいるし、有機食品を摂取することが残留農薬や添加物などの合成化学物質の摂取を最小限にする方法だと信じている人もいる。

国連の食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)は、有機農業を、生物多様性・生物的サイクル・土壌生物活性など農業生態系の健全性を促進し、強化する総合的な生産管理システムと定義している。地域の状況を考慮して、農場外からのインプットよりも管理を重視している。これは、合成素材を使用するのとは対照的に、可能であれば、農学的(輪作など)、生物学的(堆肥化や生物的害虫管理など)、機械的(耕うんなど)手法を用いて、システム内で特定の機能を満たすことで達成される。

生産管理システムの要件に入念に従っていることを保証するために、認証団体が任命した検査官が農場や生産施設を訪問し、検査及び査察を実施する。その結果、「有機」として販売されている食品は、通常包装上に認証団体による有機表示をつけ、消費者が簡単に確認できるようにしている。包装上の有機表示を確認することで、国内生産か輸入品かを問わず、購入したものが有機であることを確認しやすくしている。

#### 有機食品：それは安全？

FAO は、有機農業が、環境・動物の福祉・消費者の好み・小規模農家の収入と食糧安全保障に利益をもたらす可能性があるが、食品安全の保証ではないことも指摘している。有機農業とは生産を通して特定の生産管理基準に従うことだが、食品安全システムではない。有機食品には、植物から抽出される農薬が使用されることもあれば、環境やヒトなどから微生物汚染が起こる可能性もあるため、化学物質や微生物汚染は除外できない。有機食品と従来の食品の主な違いは、生産、加工、取り扱い方法にある。有機食品は従来の生産方法で生産した他の食品と同じ食品安全基準を満たす必要がある。一般に、有機農法でも従来型の農法でも、適切な農業慣行を用いればどちらも安全な食品を生産できる。

#### ● 穀物中の昆虫及び昆虫片

##### Insects and Insect Fragments in Cereals and Grains

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf 189\\_0 2.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 189_0 2.html)

穀物(cereals and grains)はココクゾウムシなどの害虫の侵入を受けやすい農産品である。これらの昆虫は、コメ、トウモロコシ、小麦、オート麦、大麦などの穀物、および麺やパスタなどの穀物製品に見つかる可能性のある異物である。収穫前や保管中に侵入され、それが生産ラインに持ち込まれる可能性もある。食品加工中に、肉眼では見えないくらい細かい破片に粉碎されることもある。

昆虫のかけらが混入した食品は消費者に魅力的に見えないかもしれないが、食品機関は通常それらを、ヒトに明らかな健康上のハザードとはならない天然の不可避な物質とみなしている。ココクゾウムシなどの昆虫は、ヒト、ペット、家具、衣類に無害である。噛みついたり刺したりしないが、侵入した穀物に損傷を与える。

一般に、穀物昆虫は水分含有量の少ない穀物では生きられない。侵入品に対処する際に温度管理が使用できる。例えばココクゾウムシは、侵入品を 60°C で 1 時間加熱したり、0°C で一週間冷凍することで死滅できる。とはいうものの、製造業者は侵入の機会を減らすために、穀物製品の保管と加工の間の時間を短くするなど、絶えず優良製造規範に従う必要がある。消費者は、包装が無傷ではなく、侵入の形跡のある製品の購入は避けたほうが良い。購入後、穀物製品は気密性の高い丈夫な容器に入れ、涼しく乾燥した場所で保管すること。穀物の損傷が激しく、食用に適さない場合は廃棄すること。

<図 2 : ココクゾウムシ (*Sitophilus oryzae*) (食品・環境衛生部門害虫管理諮問委員会の好意による)>

#### ● 生鮮食料品輸入の緊急措置としての海路開通

Opening of Sea Route as a Contingency Measure for Import of Fresh Food

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_189\\_04.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_189_04.html)

香港の生鮮食品の主な供給源は中国本土である。今年 2 月に COVID-19 パンデミックにより、中国本土からの陸路経由での食品の輸入が影響を受けた関係で、食品安全センター (CFS) は、新 Yau Ma Tei 公共貨物作業場、Kwai Chung 税関、Cheung Sha Wan 食品卸売市場、香港国際ターミナル、Kwai Tsing 貨物ターミナルの現代ターミナルの 5 か所の暫定食品検査チェックポイントを迅速に設定することで、海上ルートの生鮮食品の輸入開始を全面的に支援した。輸入書類の現地調査のために CFS の下に特別委員会を結成し、リスクベースの原則で検査用サンプル収集も行った。

2022 年 2 月 19 日以降、野菜、果物、卵、肉、家禽肉は、欠かせない新鮮な農産物の毎日の市場供給を維持するために、Guangzhou Panyu Lianhuashan 港、Shenzhen Yantian 港、Shenzhen Dachan 湾、Shekou 貨物ターミナル、Nansha 新港および Qingdao から香港に海上ルートで出荷されている。

食品委託品の円滑で迅速な販売を促進するために、輸入業者は到着の 2 日前にすべての委託品の到着報告書と関連輸入文書を CFS に提出するよう助言された。従来の物理的文書提出方法とは別に、輸入業者はフードトレーダーポータルを通して迅速なオンラインモードを利用するよう推奨されている。取引の詳細手配は、関連するリーフレットを参照するか、24 時間質問ホットライン 2708 9591 に電話するなどして確認できる。

CFS は、水運の発展とは別に、計画中の鉄道ルートの輸送促進や陸上輸送の手配を改善する様々な手段の実行も積極的に支援している。

<図 3 : 暫定食品検査チェックポイントの 1 つで食品検査を実施する CFS 職員>

## 2. ハイリスク(制限付き)食品のオンラインショッピング

### Online Shopping of High-risk (Restricted) Foods

20 Apr 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fst/whatsnew\\_fst\\_Online\\_Shopping\\_of\\_High\\_risk\\_Foods.html](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Online_Shopping_of_High_risk_Foods.html)

#### ハイリスク食品のオンライン購入

食品のオンラインショッピングは近年さらに人気が高まり、ウェブサイトやモバイルアプリで食品を注文したり食事を配達してもらうのは、かなり便利である。しかし消費者は、食品、特にハイリスク(制限付き)食品をオンラインで購入する際には注意を払う必要がある。食品の安全性を確認するために、注文前に食品施設のライセンス/認可の詳細を二重チェックするに越したことはない。

#### ライセンス/認可施設を利用すること

香港では、オンライン、実店舗での販売に関わらず、食品の販売は法律で規制されている。制限付き食品をオンラインで販売する全ての食品事業者は、実店舗を持つかどうかに関わらず、食品環境衛生局(FEHD)から書面による認可を得なければならない。

生牡蠣、寿司、刺身などのリスクの高い食品を含む、制限付き食品をオンライン購入する際には、消費者はライセンス/制限食品認可を所持した信頼できる店舗やオンラインストアを利用する必要がある。ライセンス/認可の条件として、そのような店舗やオンラインストアは、ウェブサイト、オンラインプラットフォームのアカウント、販促資料紙面において、以下の情報を提供することが要求される。

- ライセンス/認可の種類と番号
- 販売が許可された制限付き食品の種類
- 企業のアドレス

これにより、消費者は FEHD のウェブサイト参照し、確認しやすくなった。

#### FEHD のウェブサイトを確認

消費者はこのウェブサイトを訪れて、ライセンス又は認可を受けた食品施設や、制限付き食品許可(制限付き食品のオンライン販売)のあるオンラインショップ(実店舗のない)のリストを見ることができる。

#### 食品のオンライン購入における食品の安全性

受け取ったら、消費者はできるだけ早くその食品を食べた方がよい。デリバリー食品をオンラインで注文する際に、適切に冷蔵しないで配達するとリスクが高まるため、特に感受性の高い集団は、生や半調理の食品などのハイリスク食品は避けた方がよい。

\* 情報源

- パンフレット

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/files/A5\\_leaflet\\_eng\\_6\\_12\\_2019.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/A5_leaflet_eng_6_12_2019.pdf)

- ・ 動画

<https://www.youtube.com/watch?v=qCDLHRpd1bI>

＊関連リンク

- ・ ハイリスク食品

<https://www.cfs.gov.hk/highriskfood/>

- ・ オンラインショッピングと食品の安全性

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_111\\_01.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_111_01.html)

### 3. 違反情報

- ケール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 kale sample

Friday, April 8, 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220408\\_9407.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220408_9407.html)

ケールのサンプルから、基準値 1.2 ppm を超える 2.0 ppm のアセタミプリドが検出された。

- 
- 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

- 2022.4.1～2022.4.7

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43255](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43255)

#### 2. ノコギリヤシ果実抽出物の品質管理のために基準を改善

食品基準課 2022-04-11

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46296](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46296)

食品医薬品安全処は、健康機能食品であるノコギリヤシ果実の抽出物の品質管理のために、規格を追加する内容などを含む「健康機能食品の基準及び規格」一部改正案を 4 月 11 日行政予告する。

機能性原料であるノコギリヤシ抽出物の規格に脂肪酸と植物ステロール項目を新設する。

\* 脂肪酸：総脂肪酸 80%以上

\*\* 植物ステロール：ステロール 0.2%以上、 $\beta$ -シトステロール 0.1%以上

規格が新設されることにより機能性原料に他の植物性油脂を混合して健康機能食品を製造・販売する行為を防止して、原料の品質管理が可能になり、消費者を保護できる。

\* 米国、欧州など海外でもノコギリヤシ抽出物の品質管理のために「脂肪酸と植物ステロール」を規格で管理

また、イチョウの葉抽出物の製造基準で、機能成分（または指標成分）であるケルセチン・ケンフェロールの比表示を改善して製造基準を明確にする。

\* (現行) ケルセチンとケンフェロールの比率が 0.8~1.2 でなければならない → (改正案) ケルセチンとケンフェロールの比率は 0.8~1.2 (ケルセチン：ケンフェロール = 1：0.8~1.2)

### 3. 市中に流通する PCT 食品容器、安心して使ってください

添加物包装課 2022-04-08

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46290](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46290)

- 市中に流通するポリシクロヘキサ-1,4-ジメチレンテレフタレート (PCT) 素材 (100 製品) を対象に、有害物質溶出量に対する人体暴露レベルを調査した結果、安全なレベルであった。
- 乳児用補乳瓶と保存容器に対して実際の溶出試験法より苛酷な条件で分析した結果、有害物質溶出量に対する人体暴露レベルは、安全なレベルであった。
- \* 一部の製品で鉛、アンチモンなどの重金属と、2,4-DTBP、ベンゾフェノン、エルカ酸アミドなどの意図的・非意図的物質が微量検出されたが、人体へのリスクは安全なレベルと確認された。
- \* ビスフェノール A とフタル酸エステル 3 種は全製品で不検出

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、タンブラー、乳児用補乳瓶、密閉容器などに広く使われる PCT 素材を対象に有害物質溶出量に対する人体暴露レベルを調査した結果、安全なレベルであることを確認した。PCT は透明で耐久性と耐熱性があり、世界中で販売が増加しており、国内輸入量も増加\*している。

\* 国内 PCT 材質はほとんど輸入に依存

\* PCT 輸入現況 (kg) : 60 万 1014 ('16) → 59 万 8844 ('17) → 73 万 5067 ('18) → 97 万 9292 ('19) → 90 万 8197 ('20) (出处：食薬処輸入食品など検査年譜)

これに伴い、評価院は PCT 素材の有害物質溶出量による人体影響を評価して、食品安全管理の根拠資料に活用するために、今回の調査・評価を予防的に実施した。

評価院は PCT 素材 100 製品に対して、消費者が懸念する有害物質の溶出量に基づいて人体暴露レベルを調査した。調査対象製品は、水瓶 36 件、保存容器 22 件、補乳瓶 11 件、カップ 10 件、ミキサー 9 件、コーヒードリッパー 7 件、その他 5 件。調査した有害物質項目は、重金属 (鉛、アンチモン、カドミウム、ヒ素)、PCT 製造中に添加剤を使用した、または製造過程で非意図的に生成され、食品に移行する可能性がある物質 (以下「意図的・非意図的物質」) \* 10 種、ビスフェノール A とフタル酸エステル 3 種の合計 18 種である。

\* 食品用器具・容器・包装製造のために使われる原料・添加剤 (意図的物質)、または製造



時に生成・混入される反応副産物など（非意図的物質）

\* ビスフェノール A（ポリカーボネートおよびエポキシ樹脂製造時の原料物質）とフタル酸エステル（硬い性質のポリ塩化ビニル（PVC）を柔軟にするために使用される可塑剤）は、内分泌系攪乱物質（別名、環境ホルモン）として知られている。

調査の結果、製品に重金属、意図的・非意図的物質が微量検出されたが、人体リスクは安全なレベルと確認された。重金属のうち、鉛、アンチモンが多くの製品で極微量検出されたが、リスク評価の結果、人体暴露安全基準\*対比、最大 0.003%未満で安全なレベルであった。

\* 人体適用製品に存在するハザードに暴露された場合、生涯有害な影響が現われないと判断される暴露量で、有害度（1日推定摂取量/人体暴露安全基準×100）は、人体暴露安全基準に比べ 100%以上である場合に危険と判断

意図的・非意図的物質 10 種中では、2,4-ジ-tert-ブチルフェノール（2,4-DTBP）、ベンゾフェノン、エルカ酸アミドが、水瓶、保存容器などで微量検出された。

リスク評価の結果、ベンゾフェノンは人体暴露安全基準対比 0.000003%で安全なレベルで、2,4-DTBP とエルカ酸アミドは暴露安全域が十分確保されており安全であると評価された。消費者が懸念するビスフェノール A とフタル酸エステル 3 種は、全製品で検出されなかった。一方、PCT 調査項目のうち「食品用器具及び容器・包装公典」による溶出規格が設定された鉛（1,000 µg/L 以下）、アンチモン（40 µg/L 以下）、テレフタル酸（7,500 µg/L 以下）、イソフタル酸（5,000 µg/L 以下）の 4 項目の場合、溶出量検査の結果、規格に全て適合した。

併せて、今回の調査では PCT 製品のうち乳児用補乳瓶と保存容器に対して、実際の溶出試験法より苛酷な条件で溶出量を分析した。乳児用補乳瓶は消毒のために高温で繰り返し沸かす条件（100℃で 3 分、180 回まで）で検査し、おかず入れのような保存容器は冷蔵条件（5℃で 30 日まで保存）と室温より高い温度条件（40℃で 30 日まで保存）で検査した。

その結果、重金属と 2,4-DTBP は微量検出されたが、繰り返しの回数や保持期間が増えても溶出量は増加せず、ビスフェノール A、フタル酸エステルは検出されなかった。溶出量に基づいて算出した補乳瓶\*と保存容器の重金属と 2,4-DTBP の有害度は安全なレベルであった。

\* 乳児用補乳瓶の場合、1～2 歳幼児を対象に有害度算出

<添付>

1.検査対象 PCT 製品；2.検査対象物質（18 種）

#### 4. 生食用牡蠣、乾燥海苔など多消費水産物 727 件検査、合計 13 件を摘発・措置

農水産物安全政策課 2022-04-08

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46289](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46289)

食品医薬品安全処は、水産物の予防的な安全管理のために、生食用牡蠣、乾燥海苔など冬季多消費水産物合計 727 件に対する収去検査を 11 月から今年 2 月まで自治体と合同で実

施した結果、基準・規格違反水産物など合計 13 件を摘発して管轄官庁に回収・廃棄、告発など行政措置を要請した。

今回の検査は既存の市場・大型マート・オンラインなどで販売する、▲生食用牡蠣（227 件）、▲乾燥海苔（61 件）、▲配達刺身を含む単純処理水産物\*（439 件）など、合計 727 件の流通水産物を対象に実施した。

\* 食品添加物や他の原料を使用せず、原型を認識できる程度に単純な切断、洗浄、乾燥などの方法で処理した水産物

検査項目は、▲（生食用牡蠣）大腸菌、ノロウイルス\*、▲（乾燥海苔\*\*）サッカリンナトリウム、アセスルファムカリウム、アスパルテーム、▲（配達刺身）動物用医薬品などである。

\* ノロウイルスの場合、生殖用牡蠣の基準・規格に設定されていないが、食中毒発生の懸念により予防的検査を実施

\*\* 食品添加物の基準・規格に単に乾いた、乾燥海苔に対してサッカリンナトリウム、アセスルファムカリウム、アスパルテームなど食品添加物を許容していない

検査の結果、動物用医薬品・重金属などは検出されなかったが、▲乾燥海苔 6 件でサッカリンナトリウムが検出（0.023～0.0222 g/kg）され管轄官庁に回収・廃棄、告発（生産者対象）を要請し、▲生食用牡蠣 7 件でノロウイルスが検出され加熱・調理して摂取する用途\*に表示して販売するよう措置した。

\* ノロウイルスは 12～48 時間潜伏期を経た後、下痢、嘔吐、腹痛、寒気、発熱などの症状が現われるが、85℃以上で 1 分以上加熱すると感染力が消失する

参考に、食薬処は過去 5 年間冬季多消費水産物 3,107 件を検査した結果、基準・規格違反水産物など合計 55 件を摘発した。特に毎年、乾燥海苔のサッカリンナトリウムが持続的に検出されており甘味料違法使用根絶のために、▲関係部署と協力強化、▲関連業界対象広報強化、▲収去検査拡大などを推進する。

\* 収去検査現況（摘発件数/総検査件数）：（'17） 1 / 345 → （'18） 2 / 865 → （'19） 5 / 668 → （'20） 34 / 502 → （'21） 13 / 727

\* 摘発内容：乾燥海苔 39 件（サッカリンナトリウム）、生食用牡蠣 16 件（ノロウイルス 12 件、大腸菌 4 件）

## 5. 食薬処、食医薬製品のオンライン不当広告事例集の発刊

サイバー調査チーム 2022-04-06

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46284](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46284)

食品医薬品安全処は、最近オンラインでよく確認される不当広告事例を含む「オンライン食品・健康機能食品、医薬部外品、化粧品分野の不当広告事例集」を 4 月 6 日に発刊した。

今回の事例集では 2021 年に実際に摘発された事例を中心に、1 部ではオンライン食品・健康機能食品分野、2 部ではオンライン医薬部外品・化粧品分野に分けて、オンライン広告に対する、1) 病気治療・予防・標榜事例、2) 効能・効果・誇大広告事例、3) 消費者誤認・

憂慮広告事例などを紹介して、不当広告該当理由に対して詳細に説明した。併せて、付録には消費者が健康機能食品、化粧品、医療機器を正しく購入する方法に対する情報も収録した。

食薬処は今回の事例集の発刊が、オンラインで製品を購入する際に不当・誇大広告に注意するために役立つと期待して、今後も消費者が安心してオンラインで製品を購入できるように、オンライン不当広告の根絶のために最善を尽くす。

<添付> 事例集の主な内容

## 6. 食薬処長、海外個人輸入食品に対する消費者安全サポート方を議論

輸入流通安全課 2022-04-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46281](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46281)

食品医薬品安全処長は、消費者が海外個人輸入食品を安全に購入できる環境作りに関する方を論議するために、消費者・学界・業界など各分野専門家とともに4月5日懇談会を開催した。今回の懇談会は海外個人輸入食品の購入が持続的に増加\*しており、▲消費者の合理的な選択を保障するための管理基盤の拡充、▲消費者の安全意識を向上するために安全情報を効率的に提供・活用する方、▲オンラインプラットフォーム事業者など参加・協力方などを論議するために用意された。

\* 海外個人輸入食品購入（万件）：（'18）997 → （'19）1,375 → （'20）1,770 → （'21）2,669

これまで食薬処は海外個人輸入食品の安全管理のために、不正物質、医薬品成分などが含まれていると疑われる海外食品に対するモニタリングと検査を実施\*し、検査の結果、有害原料・成分が検出された製品は消費者に速かに情報を提供している。

\* 検査件数（検出件数、%）：（'18）1,300（107, 8.2%） → （'19）1,300（125, 9.6%） → （'20）1,630（148, 9.1%） → （'21）3,000（296, 9.9%）

今年、食薬処は消費者の正しい選択を助けるために、海外食品情報提供と消費者教育・広報を強化する。

※ '21年食薬処と韓国消費者団体協議会が共同で海外個人輸入食品購入経験がある消費者1,000人を対象に調査した結果、海外個人輸入有害食品リストを知らない、知っていても活用しない消費者が90%を占めた。

海外有害情報に対するハザード予測とトレンド分析を実施して、新種の有害原料・成分含有製品を発掘する予定である。海外個人輸入有害食品情報と安全な選択のための広報コンテンツを定期的に製作して、韓国消費者団体協議会とともに拡散し、国民参加イベントも実施して安全意識を高める予定である。

食薬処長は懇談会で「海外個人輸入食品は個人の選択権を最大限保障して安全ガイドを提供するなど先制的管理が重要だ」とし、「消費者院、関税庁など関係部署、民・官ガバナンスなどと緊密な強力システムを維持して、海外有害食品が国内消費者に販売されないように健全な消費環境を造成し、消費力量を高めるために情報提供と広報強化にも最善を尽くす」と述べた。懇談会に続き食薬処長は国際空港輸入食品検査所を訪問し、インターネット購入代行など輸入申告の現状を把握し現場の事情も聴取した。

食薬処は今後も購入頻度が高い多消費海外個人輸入食品に対する安全性検査を実施するなど安全管理を強化して、海外個人輸入食品を購入する際の注意事項と有害成分情報を知らせるために持続的に努力する。併せて、今回の懇談会で提示された専門家意見を取りまとめて、より発展的な海外個人輸入食品の管理方案を用意する。

---

● シンガポール保健科学庁 (HSA : Health Science Authority)

<https://www.hsa.gov.sg/>

1. 適正な食品安全及び衛生慣行に関する食品事業者向け回覧

CIRCULAR FOR FOOD OPERATORS ON OBSERVING GOOD FOOD SAFETY AND HYGIENE PRACTICES

Apr 08, 2022

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-retailing/circular-for-food-operators-on-observing-food-safety-and-hygiene-practices.pdf>

すべての食品事業者に対し、食品の安全性に十分注意を払い、消費者に販売する食品が衛生的に調理され、安全に消費されることを保証することを確認する回覧。

- 食の安全は、政府、産業界、消費者の共同責任であり、食品事業者は、食品取扱者が必要な基礎衛生教育を受講し、SFA に登録していること、食品取扱者が体調不良の場合は食品調理に従事しないことを確認すること。
- 食品事業者は警戒を怠らず、食品取扱者や調理場で働くスタッフに対して、常に食品衛生を徹底するよう注意を促すこと。

---

● その他

**ProMED-mail**

● 食中毒ーペルー : (HUAMANGA) 致死、殺虫剤疑い、情報求む

Foodborne illness - Peru: (HM) fatal, insecticide suspected, RFI

2022-04-22

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8702763>

Date: Wed 20 Apr 2022 Source: Printveela [edited]

ペルーの葬儀で汚染食品を食べて少なくとも9人が死亡、数十人が病気になった。

ペルーの南アンデス地域 Ayacucho で 2022 年 4 月 18 日月曜日に会葬者に提供された食品から保健省の初期検査で殺虫剤が検出された。正確な汚染物質を決めるために検体が採

取された。病気になったのは合計 52 人で、死亡したのは 12 才から 78 才。  
(症状の記載は無く何が原因かわからない)

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室