

# 食品安全情報（化学物質） No. 12/ 2022 (2022. 06. 08)

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>

### 【ANSES】 PFASs : 注目される化学物質

パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）には4,000以上の化合物が含まれる。付着防止性、防水性及び耐熱性といった化学的特性をもつことから、1950年以降、繊維、食品包装、泡消火剤、付着防止コーティング、化粧品、植物保護製品など、様々な製品に広く使用されてきた。しかし、環境での残留性が高く、食品や水が汚染される可能性がある。フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）がQ&A形式でPFASの概要とEUの規制状況を簡潔に紹介。

### 【ECHA】グリホサート：ハザード分類に変更なしを提案

欧州化学品庁（ECHA）のリスク評価委員会（RAC）はグリホサートの現行分類である、眼に対する重篤な損傷性と水生生物への有害性、を維持することに合意した。科学的根拠の広範なレビューに基づき、RACは再びグリホサートを発がん物質と分類することは正当化されないと結論した。新しいRACの意見は、現在グリホサートを評価している4つの加盟国（スウェーデン、フランス、ハンガリー、オランダ）及びRACの2017年の意見と一致している。2023年7月に予定している欧州食品安全機関（EFSA）の評価結果が出された後に、欧州委員会がグリホサートの再認可の可否を検討し、規則案を提示する。

### 【EC】 おもちゃの二酸化チタンの安全性についての予備的意見にパブリックコメント募集

欧州委員会の要請を受け、健康・環境・新興リスクに関する科学委員会（SCHEER）は、おもちゃに含まれる二酸化チタン（TiO<sub>2</sub>）について、吸入暴露と経口暴露による安全性について予備的意見を公表し、パブリックコメントを募集する。

### 【FDA】 表示されない成分が含まれる可能性があるとして、FDAはArtri及びOrtiga製品を購入しないよう消費者に注意喚起する

米国食品安全局（FDA）は、関節炎、筋肉痛、骨粗鬆症、骨癌などの治療効果を謳っている「Artri」又は「Ortiga」製品について、製品ラベルに記載されていない医薬品成分のデキサメタゾン、ジクロフェナクナトリウム、メトカルバモールが含まれているとして、購入又は使用しないよう消費者に警告する。FDAに肝毒性や死亡などの有害事象報告が届いている。

### 【WHO】世界食品安全デー2022

2022年6月7日の「世界食品安全デー」は、「より安全な食品で、より健康に（safer food better health）」をテーマに、食品由来のリスクを予防、検出、管理し、人々の健康を向上させるために活動する。キャンペーンやガイドライン、ウェビナー開催の情報などを掲載。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. イベント情報
2. 世界食品安全デー2022

### [【FAO】](#)

1. FAOは農業センサス調査データに基づく新しい公共ツールを公表
2. Codex

### [【EC】](#)

1. おもちゃの二酸化チタンの安全性についての予備的意見にパブリックコメント募集
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）

### [【ECHA】](#)

1. グリホサート：ハザード分類に変更なしを提案

### [【EFSA】](#)

1. EU-FORA—欧州食品リスク評価フェローシッププログラム
2. 化学的及び生物学的リスク評価の原則に関する EFSA の研修コースの評価
3. テーマ（概念）論文
4. 銅の許容摂取量に関する助言更新—パブリックコメント募集開始
5. 化学物質の規制リスク評価における発達神経毒性(DNT)の新しいアプローチ方法論 (NAMs)とその使用に関する欧州関係者のワークショップ
6. 新規食品関連
7. 食品添加物関連

### [【FSA】](#)

1. FSA が追加の NFCU の調査権限に関する意見募集を開始する

### [【FSS】](#)

1. 更新情報：FSS 及び FSA が原料代替としての油の使用に関する追加のガイダンスを発表する

### [【DEFRA】](#)

1. 遺伝子工学法案：食料安全保障強化のための革新を可能にする

### [【COC】](#)

1. ポジションペーパー2022

### [【DWI】](#)

1. Southern Water が飲料水違反で罰金

### [【ASA】](#)

1. 物を減らす—ダイエットと広告規則

### [【RIVM】](#)

1. Western Scheldt 産の PFAS 汚染製品摂取

### [【ANSES】](#)

1. PFASs：注目される化学物質

### [【FSAI】](#)

1. セカンドエキスパートオピニオンを受ける権利に関するガイダンス
2. Castlemaine Production Area の貝への最新警告
3. リコール情報

### [【Ruokavirasto】](#)

1. 食品に含まれる塩の量をさらに減らす必要がある

### [【FDA】](#)

1. FDA は食料生産動物からの抗菌剤使用データの収集と分析のための官民パートナーシ

ップの確立に関する Reagan-Udall 財団の新しい報告書を公表

2. 乳児用調製乳不足に関する記事
3. 乳児用調製乳：安全上の注意点
4. FSMA に関するよくある質問
5. 表示されない成分が含まれる可能性があるとして、FDA は Artri 及び Ortiga 製品を購入しないよう消費者に注意喚起する
6. FDA は食料生産動物への使用を意図した CBD 製品を違法に販売したとして 4 社に警告する
7. 警告文書

#### 【CDC】

1. フィールドからの報告：飲料水の石油汚染後の自己申告による健康症状—オアフ、ハワイ、2021 年 11 月から 2022 年 2 月

#### 【USDA】

1. USDA は 8 月 30 日に抗菌剤耐性ワークショップを開催する

#### 【FTC】

1. FTC は乳児用調製乳危機の調査を始める

#### 【CFIA】

1. ホットドリンクとインスタントコーヒーミックス中の非表示のアレルゲンとグルテン—2020 年 4 月 1 日～2021 年 3 月 31 日

#### 【FSANZ】

1. 食品基準通知

#### 【香港政府ニュース】

1. ニュースレター
2. メディアは、グアテマラで貝類を食べて 30 人以上が体調を崩し、4 人が死亡したと報じた
3. 違反情報

#### 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 消費者関心製品に対するオンライン不当広告の合同点検結果
3. 食薬処、消費者団体とともにオンライン流通監視強化
4. 消費量が増加する即席摂取畜産物の収去検査の結果発表
5. 食薬処、若菜（春期多消費農産物）の収去検査の結果発表
6. 「共にする食品安全、健康的な大韓民国」のための跳躍 食品安全テクニカルサポートチーム
7. 子供の食品添加物の摂取量は安全！
8. メタバース空間の「食品安全国」に遊びに来てください！

#### 【SFA】

1. 肉のラクトパミン
2. 何かが燃えている - 加熱処理食品中のアクリルアミド
3. 肉を加熱調理するときに生成する化学物質
4. フグ 101
5. 鶏組織中のナイカルバジンの最大残留基準値の設定について

#### 【HSA】

1. HSA の警告：‘Prime Kopi Pejuang 3 In 1’は消費者への有害影響につながる強力な医薬品成分を含むことがわかった

#### 【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

## 1. イベント情報

- 化学物質が原因の可能性のある病気のアウトブレイク調査についての WHO ウェビナー

WHO webinar on investigating outbreaks of ill health that may be of chemical origin

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/06/16/default-calendar/who-webinar-on-human-health-risk-assessment-updated-who-toolkit>

英国健康安全保障庁（UK HSA）の David Russell 教授が、WHO 出版物「化学物質が原因と疑われる病気のアウトブレイクの調査マニュアル」を紹介する。2022 年 6 月 16 日にバーチャルで開催される。

\* Manual for investigating suspected outbreaks of illnesses of possible chemical etiology: guidance for investigation and control

13 July 2021

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240021754>

このマニュアルは、化学物質が原因と疑われるクラスターやアウトブレイクの調査方法を説明するとともに、現地、地域、国、そして国際レベルで、構造化され、よく調整された、協調的で、多くの専門分野にまたがった複数の機関によるアプローチの重要性を記している。

## 2. 世界食品安全デー2022

World Food Safety Day 2022

<https://www.who.int/campaigns/world-food-safety-day/2022>

2022 年 6 月 7 日の「世界食品安全デー」は、「より安全な食品で、より健康に (safer food better health)」をテーマに、食品由来のリスクを予防、検出、管理し、人々の健康を向上させるために活動する。キャンペーンやガイドライン、ウェビナー開催の情報などを掲載。

\* 参考：【厚生労働省】ガイドの和訳版

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/codex/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/codex/index.html)

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

## 1. FAO は農業センサス調査データに基づく新しい公共ツールを公表

FAO unveils new public tool based on agricultural census data

24/05/2022

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-unveils-new-public-tool-based-on-agricultural-census-data/en>

新しい FAOSTAT ドメインは、世界各国の農業部門のトレンドをより容易に評価できるようにする。オープンアクセスで誰でも利用可能である。FAOSTAT には、世界中の農業部門の生産、貿易、消費量に関する豊富なデータを収載している。現在は、「農業センサスからの構造的データ」を追加し、農地の規模、農場従事者、経営者を追跡した各国の状況も細かく提示している。

FAOSTAT には現在、1990、2000、2010 年のセンサス調査データが収載されており、近いうちに 2022 年データも追加される。さらに FAO の統計部門は、FAO に先んじて国際農業研究所がデータ収集を開始した 1930 年代までさかのぼり、ヒストリカルデータのスキヤニング、テキストマイニング、アップロードも予定している。

\* FAOSTAT

<https://www.fao.org/faostat/en/#data/WCAD>

## 2. Codex

### ● 分析・サンプリング部会によるウェビナーシリーズ

Webinar series underway in Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling

26/05/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1514176/>

2022 年 5 月 25、27 日、分析サンプリング部会 (CCMAS) の電子作業部会 (EWG) による作業の進捗を学ぶための第 1 回オンラインイベントが開催された。これは CCMAS 参加者向けのイベントで、主に下記の課題について説明がなされた。

- ・ 複数の Type III 分析法から Type II 分析法を選択するための規準
- ・ 分析・サンプリング法規格 (CXS 234-1999) の改訂
- ・ サンプリングの一般ガイドライン (CXG 50-2004) 及び測定の不確かさのガイドライン (CXG 54-2004) のコンセプトと関連性

### ● 世界食品安全デーに先立ち Tom Heilandt 氏が FAO に語る

Tom Heilandt speaks to FAO in Brussels ahead of World Food Safety Day

03/06/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1538120/>

2022 年 6 月 7 日、世界食品安全デーを祝し、コーデックス事務局長の Tom Heilandt 氏

が、ブリュッセルの FAO 連絡事務局のインタビューを受けて、今年のテーマ「より安全な食品で、より健康に」を説明し Codex の広範な課題について語る。

\* Interview with FAO/WHO Codex Alimentarius Commission Chair Tom Heilandt:  
Safer food, better health

<https://www.fao.org/brussels/news/detail/en/c/1534254/>

コーデックス事務局長としての役割、今年のテーマの意味と食品安全が重要な理由、消費者の役割、COVID-19 による食品安全の課題への影響、Codex と EU 及び EU 加盟国との関係性、今後の課題などについて。

(以下、今後の課題の部分を紹介)

食品安全の分野で今後の特に重要なテーマは何だと感じているか？ 我々が知っておくべき今後の課題はあるか？

植物ベースの原料を用いた培養細胞や 3D プリントの食品を含む新しい食品が登場し、また海藻、クラゲ、昆虫など数世紀にわたり消費してきた食品の新しい市場が開拓されたことにより、増加する人口の食料確保や持続可能な農業・食料システムを得るためであっても、それらの食品の安全性と公平な貿易を確保するための規格が必要になるだろう。我々には、新旧にかかわらず食品に適用できる多くの一般文書があるため（例：食品衛生）、まさに何が有用なのか検討作業を行っている。食品安全に関する Codex 作業の根幹である科学が、食品安全上のリスクとベネフィットのバランスを取れるようになるだろう。

気候変動も多角的に食品へ影響を与えており、我々は地上でのカビ毒や海洋のマリントキシンといった食品安全ハザードの予想される影響に警鐘を鳴らす必要がある。食品安全機関は慎重かつ積極的であるべきで、Codex 規格は政策決定がタイムリーで有効に機能するために大きな役割をもつ。

抗菌剤耐性も依然として問題であり、無視されている場合も多く、何もなく「沈黙のパンデミック」と呼ばれているわけではない。我々は、抗菌剤耐性への対処を前進させ、最近いくつかの重要な Codex ガイダンスを更新したが、ますます多くの抗生物質が効力を失うのを避けるためには協調的なやり方でより多くのことを成す必要がある。

最後に、別のタイプのパンデミックなのが、多くの国での肥満と非感染性疾患 (NCD) の罹患率である。製品の組成見直しを促す規格と、特に表示が、消費者教育とともに役立つ可能性がある。我々が思い描く食品表示の方法も、今後数年間で完全に変わるであろう。Codex には表示について完全に系統だった体系があるが、食品のインターネット販売や QR コードといった新しい世界に適用できるようにする必要があるだろう。

---

● 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. おもちゃの二酸化チタンの安全性についての予備的意見にパブリックコメント募集

Public consultation on the Preliminary Opinion on the safety of titanium dioxide in toys

[https://ec.europa.eu/health/consultations/public-consultation-preliminary-opinion-safety-titanium-dioxide-toys\\_en](https://ec.europa.eu/health/consultations/public-consultation-preliminary-opinion-safety-titanium-dioxide-toys_en)

欧州委員会の要請を受け、健康・環境・新興リスクに関する科学委員会（SCHEER）は、おもちゃに含まれる二酸化チタン（TiO<sub>2</sub>）の安全性に関し、特定された暴露と二酸化チタンが吸入後に発がん性カテゴリー2に分類されることに鑑みて、予備的意見を提供した。この予備的意見に対するパブリックコメントを2022年6月3日から2022年7月4日まで募集する。

- SCHEER：おもちゃの二酸化チタンの安全性についての予備的意見

Preliminary Opinion on the safety of titanium dioxide in toys

5 May 2022

[https://ec.europa.eu/health/system/files/2022-06/scheer\\_o\\_040\\_0.pdf](https://ec.europa.eu/health/system/files/2022-06/scheer_o_040_0.pdf)

### 吸入曝露

おもちゃ及びおもちゃの素材に使われているTiO<sub>2</sub>に超微細粒子画分は存在しないことが高い確実性で証明できる場合には、この意見での暴露推定に基づき、1%以上のTiO<sub>2</sub>含量の全ての製品で全くリスクがない、あるいは無視できるリスクレベルであると示される。しかし超微細粒子画分が存在するのであれば、鋳型キット（暴露シナリオ1、現実的高及び上限推定）、チョーク（暴露シナリオ2、上限推定）、粉末塗料（暴露シナリオ4、上限推定）では安全な使用にならない。白色鉛筆は超微細粒子画分が存在するかどうかとは関わりなく、異なる年齢集団の子どもにとってリスクがない、あるいは無視できるリスクレベルで（安全に）使うことができる。

### 経口曝露

安全性マージンの値にのみに基づいて、TiO<sub>2</sub>を含むおもちゃは検討した最悪暴露シナリオで、リスクがない、あるいは無視できるリスクレベルで使用できると結論できるだろう。しかしながら、経口リスクキャラクター化の根拠の重み付けは、ハザードキャラクター化と暴露評価が弱～中程度であることにより不確実性がある。ハザードキャラクター化の不確実性の高さは、免疫毒性、遺伝毒性、発がん性に関する不確実性に関連する。従ってフィンガーペイント（指で絵を描くための塗料）、白色鉛筆、口紅/リップグロスへの使用が子どもにとって安全かは結論できない。

## 2. 査察報告書

- 管理団体—EUへの輸出を認証するためのオーガニック生産基準と管理措置

Control Body 2021-7327—Control body - organic production standards and control measures for certifying exports to the EU

25/04/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4465](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4465)

2021年6月7～18日に実施した、EUに輸出する製品の管理団体に適用されるオーガニック生産基準と管理措置を評価するためのリモート査察。追加の管理措置を求めた、カザフスタン、ロシア連邦、モルドバ、ウクライナ、トルコからの輸出管理に焦点を当てた。管理団体には、契約事業者が毎年検査を受け、十分な数の事業者が追加検査とサンプリングのためにリスクに基づいて選択されていることを保証する、十分に文書化された管理システムと有効なITツールがある。検査は、リモート査察で評価可能な範囲では包括的で適切である。管理システムは概してよく実施されているが、課された執行措置は必ずしも適切ではない。非認可物質が検出された場合、管理機関が得た結果を適切に評価できないため、この弱点はさらに悪化する。

- オランダ—乳及び乳製品の安全性

Netherlands 2021-7184—Safety of milk and dairy products

25/04/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4464](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4464)

2021年10月11～22日にオランダで実施した、乳及び乳製品の安全性に関する公的管理を評価するためのリモート査察。公的管理システムの担当機関は明確に指定・確立されており、一般的に効果的なコミュニケーションの流れと協力手段がある。乳製品企業は、動物の健康、福祉、動物用医薬品の使用を検証するために定期的で効果的な公的管理を受けている。農場レベルの衛生管理はごく限られた農場でしか検証されていない。生乳基準に関する管理は概ね満足できる。公的管理システムには乳製品の全製造工程が含まれているが、基本的な規制条件違反が多く、適切でタイムリーに施行されていない。

- ハンガリー—動物や製品の輸入と国境検査所のEU要件遵守の確認

Hungary 2021-7219—Imports of animals and goods and verification of compliance of border control posts with Union requirements

05/05/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4471](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4471)

2021年5月19日～10月7日まで実施した、ハンガリーの動物と製品の輸入に関する公的管理システムと国境検査所(BCPs)のEU要件への遵守を検証するためのリモート査察。BCPsからEUに入る動物と製品の公的管理の実施方法、伝染病や感染症の入り込みを最小限に抑えているかどうか、輸入や経路に関する公的管理の品質、効果、妥当性、そしてそれらの手順及び/又は取り決めが公平で一貫しているかどうか、再指定された国境検査所、指定入国地点、第一導入地点のBCPsや検査センターがEU規則や関連規則の要件に従っているかどうか、を評価した。一部の国境検査所で文書化手順や保管施設の規定に関して小さな欠点が見つかったものの、概してこれらは全体的な管理システムの機能に悪影響はない。

- イタリア—飼料の衛生に関する公的管理

Italy 2021-7210—Official controls on feed hygiene

05/05/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4469](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4469)

2021年11月15～26日に実施した、イタリアの飼料の衛生分野の公的管理を検証するための査察。飼料の公的管理システムの検査計画や十分に機能する多くの側面に、採用されたリスクに基づくアプローチがあるにもかかわらず、査察チームは、管理システムの効果を集会的に損なう管轄機関の業績の多くの側面に欠点を確認した。飼料事業者の HACCP 計画、飼料の包括的なトレーサビリティを確保するための事業者の手順、違反やサンプリングを修正するために事業者が対処した完全性の検証、サンプリングの評価が含まれていた。

- ドイツ—飼料の衛生に関する公的管理

Germany 2021-7215—Official controls on feed hygiene

05/05/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4470](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4470)

2021年10月11～21日に実施した、ドイツの飼料の衛生に関する公的管理システムの査察結果。ドイツでは、飼料に関する公的管理計画(検査とサンプリング)については、検査は一般的によく実施され、リスクに基づいていて、事業者が関連する法の要件のほとんどを満たすことを検証できる。だが、他の加盟国で見られる状況と同様に、事業者の HACCP システムの表面的な評価や、表示検査実施の不正確さが、その他の点ではよく機能する管理システムの効果を弱めている。

- ルーマニア—水産物

Romania 2021-7165—Fishery products

05/05/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4467](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4467)

2021年9月20日～10月1日まで実施した、水産物に関する EU 規則の公的管理を評価するためのルーマニアのリモート査察。設定されている公的管理システムは全生産チェーンをカバーし、チェーンに沿って欠点を特定・修正するのに必要な全ての要素で構成されている。だが、未登録で管理されていない漁船が多く、対象範囲のシステムの有効性に影響を与えている。さらに、公的モニタリングや試験所のシステムは EU 規則が求める全ての物質を含んでおらず、特に燻製水産物とその調理品の特定の汚染物質に関する EU 基準の遵守についての検証を妨げている。

- ポーランド—アグリフードチェーンにおける不正に関する実態調査研究

Poland 2021-7147—Fact-finding study on fraud along the agri-food chain in accordance with Regulation (EU) 2017/625

04/05/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4461](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4461)

2021年9月6～14日にリモートで実施した、ポーランドのアグリフードチェーンにおける不正の実態調査研究の結果。異物混入リスクのある農産物についてリスクに基づいた計画工程を支援するため、入手可能なデータセットや集めた情報を活用するメカニズムが設定されている。植物の健康・種子検査局と税関が行う包括的な管理は、詐欺や違法製品の検出を保証している。管轄機関には異物混入食品や不正・詐欺の植物保護製品を市販した事業者には行政処分を課す権力と規制があるが、ほとんど行政処分に頼っている。食品分野で意図的に違反を繰り返す場合は罰金も課す必要がある。行政支援と協力の協定は、加盟国と欧州委員会とのタイムリーで的を射た情報交換に適していて効果的に実行されている。内部告発者を保護する適切な水準の保証が進行中である。

- **モルドバ共和国—動物用医薬品の管理を含む生きた動物及び動物製品の残留物と汚染物質**

Moldova, Republic of 2021-7237—Residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products

25/04/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4466](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4466)

2021年9月27日～10月7日まで実施した、EU輸出用の生きた動物及び動物製品の残留物と汚染物質の公的管理の効果を評価するためのモルドバ共和国の査察結果。モルドバ共和国は動物用医薬品の法律の多くをEUのものと同様にして統一している。分析結果の信頼性に関する疑問やサンプル件数不足の問題があるにもかかわらず、検出された違反結果の割合が比較的低いことで保証は裏付けられている。全ての試験所は認可を受け満足のいく業績を示しているが、スクリーニング分析法の妥当性や内部品質管理の実行に欠点があり、分析結果の信頼性や全体的な残留物管理システムの効果の確実性を弱めている。

- **ニュージーランド—水産物**

New Zealand 2021-7170—Fishery products

13/05/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4472](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4472)

2021年10月7～21日に実施した、生きた動物と動物製品に適用される欧州コミュニティとニュージーランドとの協定条件の履行を検証し、2013年の前回査察の是正措置の実行を確認するための査察。ニュージーランドの管轄機関はEU輸出用水産物の生産チェーンに適用されるニュージーランド基準と同等の認定条件を守っている。さらに、前回の2013年の査察報告書の2つの助言に応じて計画された是正措置が実行された。

- **マルタ—植物保護製品の販売と使用**

06/05/2022

[https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4474](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4474)

2021年9月6～15日に実施した、マルタの植物保護製品の販売と使用に関する公的管理システムの査察結果。設定されている包括的な法律や公的管理システムは、公的管理を実施するためのよい基盤を提供している。だが、試験所の分析能力の不足、違反時の制裁が無効なこと、特定分野の植物保護製品の使用者の管理不足により、管理の効果は悪影響を受けている。その結果、販売業者が日常的に未承認植物保護製品を販売することを防止あるいは抑止できず、使用者は認可条件に従って植物保護製品を使用していないため、違反が頻繁に検出されている。

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

RASFF Portal Database

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

22/05/2022～04/06/2022 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)

南アメリカ産マテ茶のアントラキノン、オランダ産飼料用冷凍ネズミのイベルメクチン、エクアドル産スイス経由有機カカオ豆のクロルピリホス、ベルギー産セロリの葉のクロルピリホス、ガーナ産ゾミパーム油の 3-モノクロプロパン 1,2-ジオール、米国産チャンカピエドラの鉛、米国産カカオのカドミウム、タイ産オランダ経由インスタント麺の 2-クロロエタノール、インド産オランダ経由ターメリックの PAH、スペイン産メカジキの水銀、ボリビア産有機生ピーナッツのアフラトキシン、ベトナム産冷凍 bitter leaves のシペルメトリン・アセタミプリド・テブコナゾール・デルタメトリン・ラムダ-シハロトリン・チアメトキサム・クロチアニジン・クレソキシムメチル・アバメクチン・シアゾファミド・ピリプロキシフェン及び未承認物質カルベンダジム・ペルメトリン・ビフェントリン・プロピコナゾール・ジニコナゾール・ヘキサコナゾール・イミダクロプリド及びクロルフェナピル、カメルーン産ビテクの葉のクロルピリホス、中国産有機ソバの実のカルボフラン、スロバキア産フードサプリメントのアミグダリン、イタリア産飲料グラスの縁からの鉛及びカドミウムの溶出、トルコ産レッドグレープフルーツのクロルピリホス、など。

注意喚起情報 (information for attention)

セルビア産ラム肉のエンフロキサシン、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホス及びクロルピリホスメチル、ベトナム産コメのトリシクラゾール、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホスメチル、トルコ産レーズンのアセタミプリド、スペイン産チルド調理済バナメイエビの亜硫酸塩高含有、エクアドル産バナナのクロルピリホス、フランス産イワシフィレのヒスタミン、インド産飼料用乾燥ホウレンソウの亜硝酸塩、エクアドル産バナメイエビの亜硫酸塩、中国産ギリシャ経由ローフパンの BFDGE の溶出、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン、中国産竹製ボウルの木材処理に使用される物質の溶出、中国産皿のホルムアルデヒドの溶出(複数あり)、トルコ産ブルガリア経由レモンのプロピコナゾール及び酸化フェンブタズ、インド産有機モリンガ粉末のビフェントリン、トルコ産グレープフルーツレッドのクロルピリホス-メチル、トルコ産ブルガリア経由グレープフルーツリオレットのクロルピリホス-メチル、中国産ササゲのカルボフラン、インド産オランダ経由生鮮マグロが原因と疑われる食品由来アウトブレイクの可能性、カンボジア産ホーリーバジルのカルボフラン・プロピコナゾール・未承認物質カルベンダジム及びクロルフェナピル、トルコ産ザクロのイマザリル及びタウフルバリネート、ポーランド産短いキュウリのカルベンダジム及びベノミル、タイ産グリーンパパイヤの未承認 GMO、グアテマラ産サヤエンドウのジメトエート、タイ産マンゴスチンのクロルピリホス、英国産の未承認新規食品(クソニンジン)を含むフードサプリメント、英国産のオンライン販売されたフードサプリメント中の禁止物質塩酸ヨヒンビン、米国産の未承認コロイド銀を含むフードサプリメントなど。

通関拒否通知 (Border Rejections)

アルバニア産ペッパーのホルメタネート、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス、インド産ボスウェリアセラータ抽出物のエチレンオキシド、ベトナム産インスタント麺の 2-クロロエタノール、セルビア産ノンアルコール飲料のソルビン酸(E200)高含有、トルコ産ブドウの葉のジチオカルバメート・メタラキシル・トリアジメノール及びラムダ-シハロトリン、ブラジル産ピーナッツのハロキシホップ、イラン産マラヤールサルタナレーズンのクロルピリホス、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート、インド産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産ローストした乾燥イチジクのアフラトキシン、米国産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホス-メチル及びブプロフェジン、トルコ産レモンのクロルピリホス-メチル、イラン産ピスタチオナッツのアフラトキシン、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン、パキスタン産コメのアフラトキシン、トルコ産殻剥きピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツのアフラトキシン、パキスタン産コメのアフラトキシン B1、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮レモンのプロクロラズ、など。

---

● 欧州化学品庁 (ECHA : European Chemicals Agency) <https://echa.europa.eu/home>

## 1. グリホサート：ハザード分類に変更なしを提案

Glyphosate: no change proposed to hazard classification

ECHA/NR/22/10

<https://echa.europa.eu/-/glyphosate-no-change-proposed-to-hazard-classification>

ECHA のリスク評価委員会（RAC）はグリホサートの現行分類である、眼に対する重篤な損傷性と水生生物への有害性、を維持することに合意した。科学的根拠の広範なレビューに基づき、RAC は再びグリホサートを発がん物質と分類することは正当化されないと結論した。新しい RAC の意見は、現在グリホサートを評価している 4 つの加盟国（スウェーデン、フランス、ハンガリー、オランダ）及び RAC の 2017 年の意見と一致している。

今回採択された RAC の意見は、欧州委員会と欧州食品安全機関（EFSA）へ送られる。EFSA によるグリホサートの評価は 2023 年 7 月に予定しており、その結論と、上記 4 つの加盟国が準備した再評価の報告書をもとに、欧州委員会がグリホサートの再認可の可否を検討し、規則案を提示する。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2017（2017. 03. 29）

【EC】 ECHA はグリホサートを発がん物質とは分類しない

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201707c.pdf>

---

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

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

### 1. EU-FORA－欧州食品リスク評価フェロシッププログラム

EU-FORA – The European Food Risk Assessment Fellowship Programme

<https://www.efsa.europa.eu/en/engage/fellowship>

EU-FORA のフェロシッププログラムの目的は、欧州における食品安全リスク評価の専門家集団を増やし、加盟国のリスク評価業務への関与を刺激することである。その最終目標はリスク評価に関する EU 共通の文化を構築することである。

更新された EU-FORA 2.0 には、過去 5 年間の経験と、80 の作業プログラムの実施、及び EU16 加盟国と英国の 33 機関からのスーパーバイザー 60 人以上の参加により、いくつかの重要な変更が導入された。EU-FORA 2.0 は、EU 加盟国、アイスランド、ノルウェーの所轄機関が、ネットワークを拡大し、知見や成功事例を交換し、調和された EU リスク評価文化の達成に貢献するまたとない機会である。

#### EU-FORA

参加機関の職員から、パートナー機関（ホスト）による訓練を受ける特別研究員が選出され、ホストとなる機関は選出された特別研究員に作業プログラムを提供する。フェロ期間は 12 ヶ月間であり、うち 1/3 の期間は特別研究員がホスト機関に赴いて経験を積む。フェ

ロー期間中は通常業務は免除される。

<EU-FORA シリーズ 4 の実施報告：25 May 2022>

\*ここには実施報告書のタイトルのみを紹介する。各報告書は下記 URL より入手可能。

<https://www.efsa.europa.eu/en/publications?s=EU-FORA+Series+4>

- 茶のレアアース元素、アンチモン、バリウム、ホウ素、リチウム、テルル、タリウム、バナジウムのリスク評価
- PFOS の内分泌かく乱特性の評価：AOP ネットワークと代替方法を利用した EFSA/ECHA ガイダンスのケーススタディ
- 海藻の新規タンパク質のアレルギー誘発性リスク評価のリスク-ベネフィット評価
- スペインの児童におけるビスフェノール類への食事暴露と肥満度指数との関連性
- 蛍光バイオセンサーによる水と飲める食品の農薬量のモニタリング
- 農薬リスク評価工程における様々な評価分野の研究
- qMRA 及び確率的モデリングを用いた環境貯水池からの食品/飼料チェーンに沿った抗菌剤耐性(AMR)のリスク評価の改善
- 工場で作られるシーフード中の他の塩/物質による塩化ナトリウム代替のベネフィットとリスクの評価
- 栄養疫学の洞察を含む、リスク評価に用いられる食事と病気の関連性評価
- 蛍光センサーによる果物と野菜の農薬量のモニタリング
- *Mitragyna speciosa* (通称クラトム) の植物性調製品の摂取に関連して起こりうる健康リスクの評価
- 分子・化学アプローチを用いた新興マリントキシンリスク評価
- リスク評価のための微生物叢分析：有害食成分の評価と腸内細菌叢の変動性と異常への潜在的役割
- 食品接触物質 II のリスク評価

## 2. 化学的及び生物学的リスク評価の原則に関する EFSA の研修コースの評価

Evaluation of EFSA training courses on principles in chemical and biological risk assessment

EFSA Journal 2022;19(5):EN-7378 26 May 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7378>

(外部科学報告書)

2018年1月から2022年2月までに実施された、パルマでの現地研修8コース、バーチャル6コース、eラーニング7コースの、全部で21の研修コースの評価結果を報告。訓練は、化学物質への複合暴露、ナノ毒性、内分泌攪乱物質の同定規準、遺伝毒性、*in silico* による評価とツールについて。参加者の対象は、EFSAの科学委員会/パネルのメンバーと、リスク評価に係わる各国・国際機関の職員である。参加者からのフィードバックをも

とに評価した。

### 3. テーマ (概念) 論文

Theme (concept) paper

31 May 2022

\*EFSA の作業の将来計画を示すものではなく、今後の活動のロードマップの構築を支援することを目的としており、変更される可能性があるとの免責事項の記載あり。ここには報告書のタイトルのみを紹介する。各報告書は下記 URL より入手可能。

<https://www.efsa.europa.eu/en/publications?s=Theme+%28concept%29+paper+>

- ・ 次世代の欧州パートナーシップの構築、システムに基づいた環境リスク評価(PERA)
- ・ リスク評価における人工知能
- ・ 昆虫受粉媒介者をよりよく保護するための化学物質の環境リスク評価の推進(IPol - ERA)
- ・ EU の食品安全システムにおける根拠に基づいたリスクコミュニケーション
- ・ 複数の化学物質への複合暴露のリスク評価
- ・ 新しいアプローチ方法論
- ・ オミクス 及びバイオインフォマティクスアプローチの適用：次世代リスク評価に向けて

### 4. 銅の許容摂取量に関する助言更新—パブリックコメント募集開始

Updated advice on acceptable intake for copper – consultation open

24 May 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/updated-advice-acceptable-intake-copper-consultation-open>

食品中の全ての供給源に由来する銅の許容一日摂取量(ADI)が、科学的根拠となる評価の更新に基づいて 0.15 mg/kg 体重から 0.07 mg/kg 体重へ下げられる。食品中の銅に関する EFSA の科学的意見案は 2022 年 8 月 1 日までコメントを募集する。

銅はヒトを含む全ての生き物の必須微量栄養素である。食事に多すぎたり少なすぎたりすると健康問題になる可能性がある。多くの食品に天然に存在し、有機及び慣行農業用の農薬や飼料・食品添加物に使用されたり、栄養強化食品や食品サプリメントの栄養素としてフードチェーンにも入る。

EFSA の科学委員会は、栄養素と規制製品どちらの物質としても、ADI などの健康影響に基づく指標値を設定するための 2021 年のアプローチに従って、EFSA 全体の様々な部門で使用される銅の ADI をレビューするよう求められた。この新しい ADI は成人の肝臓中の銅の滞留から導出された。

#### あらゆる食事源に由来する銅への暴露

許容摂取量のレビューに加えて、EFSA の科学者は、食事のあらゆる供給源に由来する

総合的な銅への消費者の暴露量を初めて評価した。一般集団では暴露量はこの ADI を超えないが、いくつかの不確実性により、より多くの銅を含む食品を定期的に摂取する消費者の集団では過小評価される可能性がある。

より若い集団の摂取量はこの新しい ADI を超えているが、専門家は、これは銅の毒性の生涯リスクを引き起こさないため、健康上の懸念はないと結論した。幼児は発育のためより多くの銅を必要とし、成人よりも銅の利用率が高い。そのため、銅は子供の肝臓にとどまりにくい。

科学的意見が最終化されると、この新しい ADI は農薬、飼料添加物、食品添加物にも関連して適用されるとともに、微量栄養素としての EFSA の銅の耐容上限摂取量が更新される。

- **パブリックコメント募集：銅の既存の健康に基づく指標値とあらゆる供給源に由来するその暴露評価のレビュー案**

Public consultation: Draft review of the existing health-based guidance values for copper and its exposure assessment from all sources

<https://connect.efsa.europa.eu/RM/s/publicconsultation2/a017U0000011axn/pc0183>

## 5. 化学物質の規制リスク評価における発達神経毒性(DNT)の新しいアプローチ方法論(NAMs)とその使用に関する欧州関係者のワークショップ

European stakeholders' workshop on new approach methodologies (NAMs) for developmental neurotoxicity (DNT) and their use in the regulatory risk assessment of chemicals

EFSA Journal 2022;19(6):EN-7402 3 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7402>

(イベント報告書)

多くの規制分野によるリスク評価のために、化学物質が誘発する可能性のある発達神経毒性(DNT)ハザードのキャラクター化が検討されている。DNT などの困難なエンドポイントに対処するために、EFSA は、経済協力開発機構(OECD)、デンマーク環境保護庁、米国環境保護庁と協力して、有害転帰経路(AOP)の枠組みで組織化されたメカニズムに関する知識に裏付けられた、多層のデータ (*in vitro*、*in silico*、非哺乳類 *in vivo* モデル) の組み合わせによる試験評価の統合アプローチ(IATA)の開発に向けて作業している。

## 6. 新規食品関連

- **新規食品としての *Escherichia coli* BL21 (DE3) の派生株で生産した 3 - フコシルラクトース(3 - FL)の安全性**

Safety of 3 - fucosyllactose (3 - FL) produced by a derivative strain of *Escherichia coli* BL21 (DE3) as a Novel Food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

(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)としての 3 - フコシルラクトース(3 - FL)に関する意見を出すよう求められた。この NF は主にヒトと同一のミルクオリゴ糖(HiMO) 3 - FL から成るが、d-ラクトース、l-フルコース、d-グルコース、d-ガラクトース、他の関連する単糖類のごく一部も含む。この NF は *Escherichia coli* BL21 (DE3)の遺伝子組換え株の発酵により生産された。この NF の製造工程、組成、規格に関して提出された情報は安全上の懸念を生じない。申請者はこの NF を、乳児用調製乳、フォローアップミルク、乳幼児用食品、特定医療目的用食品、フードサプリメントなど、様々な食品に添加することを意図している。対象集団は一般人である。全ての集団で、提案された使用や組み合わせ(認可と提案)使用のそれぞれの最大使用量であっても、予想される 3'-SL の一日摂取量は、体重ベースで乳児において母乳由来の 3 - FL の最大摂取量を超えない。母乳を与えられている乳児の体重ベースの 3 - FL の摂取量は、他の集団にも安全だと予想される。3 - FL に構造的に関連する他の炭水化物系の化合物の摂取も安全上の懸念はないと考えられる。

フードサプリメントについては、同じ日に 3 - FL を添加した他の食品や母乳を摂取する場合には使用しないこととされている。パネルは、この NF は提案された使用条件で安全だと結論している。

- **新規食品としての *Escherichia coli* BL21 (DE3)の派生株で生産した 3'-シアリルラクトース (3'-SL) ナトリウムの安全性**

Safety of 3' - sialyllactose (3' - SL) sodium salt produced by derivative strains of *Escherichia coli* BL21 (DE3) as a Novel Food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

(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)としての 3'-シアリルラクトース (3'-SL) ナトリウムに関する意見を出すよう求められた。この NF は主にヒトと同一のミルクオリゴ糖(HiMO) 3'-SL から成るが、D-ラクトース、3'-シアリルラクトース、シアル酸、N-アセチルグルコサミン、他の関連するオリゴ糖のごく一部も含む。この NF は *Escherichia coli* BL21 (DE3)の 2 つの遺伝子組換え株、生産株、任意の分解株の発酵により生産された。この NF の製造工程、組成、規格に関して提出された情報は安全上の懸念を生じない。申請者はこの NF を、乳児用調製乳、フォローアップミルク、乳幼児用食品、特定医療目的用食品、フードサプリメントなど、様々な食品に添加することを意図している。

対象集団は一般人である。全ての集団で、提案された使用や組み合わせ使用（認可及び提案）のそれぞれの最大使用量であっても、予想される 3'-SL の一日摂取量は体重ベースで乳児において母乳由来の 3'-SL の最大摂取量を超えない。母乳を与えられている乳児の体重ベースの 3'-SL の摂取量は、他の集団にも安全だと予想される。3'-SL に構造的に関連する他の炭水化物系の化合物の摂取も安全上の懸念はないと考えられる。フードサプリメントについては、同じ日に 3'-SL を添加した他の食品や母乳を摂取する場合は使用しないこととされている。パネルは、この NF は提案された使用条件で安全だと結論している。

## 7. 食品添加物関連

### ● Prosmoke BW 01 に関する科学的意見

Scientific opinion on Prosmoke BW 01

EFSA Journal 2022;20(5):7299 25 May 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7299>

(科学的意見)

食品添加物と香料に関する EFSA のパネル(FAF)は、規則(EC) No 2065/2003 に従って、新しいスモークフレーバーの一次製品としての Prosmoke BW 01 の安全性を評価するよう求められた。Prosmoke BW01 は、ブナ材(ヨーロッパブナ)のおがくずの熱分解で生産される。その水分含有量は 56 wt%と推定され、同定された総揮発性画分は一次製品の 28 wt%を占め、これは無溶媒質量の 64%に相当する。一方、未同定の画分は一次製品の 16 wt%を占める。3つのバッチに関する分析データから、バッチ間の変動性は十分低いことが示された。しかし、毒性試験に使用されたバッチは、他の 3つのバッチと比べるとほぼ全ての成分濃度にかかなりの偏りがあった。SMK - EPIC と SMK - TAMDI を用いて推定された Prosmoke BW 01 の食事暴露量は、それぞれ 6.2~9.2 mg/kg 体重/日であった。FAIM ツールを用いると、95 パーセンタイル推定暴露量は、高齢者の 3.2 mg/kg 体重/日から子供の 17.9 mg/kg 体重/日の範囲だった。パネルは、フラン - 2(5H) - オンが、平均濃度 0.88 wt%で一次製品の全てのバッチに存在することに留意した。FAF パネルは、この物質について経口暴露後に *in vivo* で遺伝毒性があると評価した。パネルは、混合物全体に関する入手可能な(遺伝)毒性試験について、試験の限界があり、また商用品を代表していない可能性のあるバッチで実施されたことを理由に、安全性評価を支持するには十分ではないと考えた。フラン - 2(5H) - オンの推定暴露量が DNA-反応変異原性及び又は発がん性に関する TTC 値 0.0025 µg/kg 体重/日 (あるいは 0.15 µg/人/日) を超過することを考慮して、パネルは Prosmoke BW 01 は遺伝毒性に関する懸念があると結論した。

---

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

## 1. FSA が追加の NFCU の調査権限に関する意見募集を開始する

FSA launches consultation on additional NFCU investigatory powers

26 May 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-launches-consultation-on-additional-nfcu-investigatory-powers>

英国食品基準庁 (FSA) は本日、国家食品犯罪ユニット (NFCU) の調査権限の強化案について、一般市民、公衆衛生専門家、食品部門のパートナーからの意見募集を開始した。

NFCU は FSA の法執行部門であり、食品に関連する重大かつ組織的な、あるいは複雑な犯罪に取り組んでいる。その役割は、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの食品サプライチェーンにおける深刻な詐欺や関連犯罪を検知、調査、阻止することである。

---

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

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

### 1. 更新情報 : FSS 及び FSA が原料代替としての油の使用に関する追加のガイダンスを発表する

UPDATE: FSS and FSA issue further guidance on the use of oils as ingredient substitutions

1 JUNE 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/update-fss-and-fsa-issue-further-guidance-on-the-use-of-oils-as-ingredient-substitutions>

今回の更新では、精製菜種油、精製パーム油、精製ヤシ油、精製大豆油が、ヒマワリ油の代替として一時的に表示更新せずに一部の製品に使用されるという消費者への既出の助言に、完全精製コーン (トウモロコシ) 油を追加する。ヒマワリ油の代替に関する迅速なリスク評価も公表された。

## ● Rapid risk assessment report if sunflower oil substituted with certain vegetable oils

<https://www.food.gov.uk/other/rapid-risk-assessment-report-if-sunflower-oil-substituted-with-certain-vegetable-oils>

この緊急リスク評価は、包装上に表示されていない場合でも、ヒマワリ油が食品中に特定の植物油 (パーム油、パームオレイン、パーム核油、完全精製大豆油、綿実油、コーン油、ヤシ油、オリーブ油など) で代替されている場合の、英国の消費者へのアレルギー関連のリスクを検討している。

FEDIOL(食用油精製業者欧州貿易連合)によると、植物油を精製する目的は、食品安全、消費者、品質の条件を満たす製品を生産するためである。精製はタンパク質などの化合物や汚染物質の除去にますます重要になっている。精製方法は、精製する油、種子、油豆、ナツ

ツの種類に応じて、主に物理的精製と化学的精製の2種類がある。どちらの工程にも、最終的に精製植物油が法的条件(FEDIOL, 2020)を満たせるように、HACCP原則に従って行われるいくつかの段階が含まれている。完全精製植物油は、食用中和(アルカリ精製)漂白及び脱臭(N/RBD)油と記述されている(Rigby et al., 2011, EFSA Journal, 2014)。

未加工(又は未精製)の植物油は、代わりに圧搾や抽出によって得られる。これらの油には、味、安定性、見かけ、匂いに望ましくない物質や微量成分が含まれている。これらの微量成分には油の生産に使われた種子、豆、ナッツのタンパク質が含まれており、そのうちのいくつかはアレルギーを誘発する可能性がある(FEDIOL, 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. 遺伝子工学法案：食料安全保障強化のための革新を可能にする

Genetic Technology Bill: enabling innovation to boost food security

25 May 2022

<https://www.gov.uk/government/news/genetic-technology-bill-enabling-innovation-to-boost-food-security>

官僚主義的手続きを減らし、より耐性があり、栄養のある生産性の高い作物を育てるための革新的技術開発を支援する法案が5月25日に議会に提案される。

この法案は、あまりにも長い間、科学よりも法解釈を重視するゲノム編集に関するEUの規則によって阻まれてきた新しいゲノム編集技術の研究に対する不必要な障壁を取り除く。ゲノム編集のような精密育種技術には、さまざまな利点がある。英国の科学者は、農家や生産者が、従来の育種や自然のプロセスによっても生じうる有益な形質を持つ植物品種や動物を、より効率的かつ正確な方法で開発することが可能となる。

以下、各担当閣僚・機関長などから法案を歓迎する声明を紹介。

- 
- 英国発がん性委員会 (COC : Committee on Carcinogenicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment)

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

### 1. ポジションペーパー2022

Position papers 2022

Last updated: 05 May 2022

<https://cot.food.gov.uk/2022-statementsandpositionpapers>

- **ビタミン D についての声明 (2022)**

Statement on Vitamin D (2022)

Last updated: 09 March 2022

<https://cot.food.gov.uk/Statement%20on%20the%20potential%20effects%20of%20excess%20vitamin%20D%20intake%20during%20preconception,%20pregnancy%20and%20lactation>.

妊娠前、妊娠中、授乳中のビタミン D 過剰摂取の影響についての声明

<結論>

サプリメントを使用せず、食品からのみビタミン D を摂取する場合、過剰摂取による健康への有害影響のリスクは極めてありそうにない。より強力なサプリメントを継続して使用している人には懸念がある。妊娠中や授乳中の女性を対象とした強度の低いサプリメントを単独で、あるいは食事からの摂取と組み合わせて摂取しても、ビタミン D の過剰摂取になる可能性は極めてありそうにない。

- **食品接触物質中の竹混合物についてのポジションペーパー**

Position paper on bamboo composites in food contact materials

Last updated: 05 May 2022

<https://cot.food.gov.uk/Position%20paper%20on%20bamboo%20composites%20in%20food%20contact%20materials>

英国のデータが十分でないため、COT は竹混合物を含む食品接触物質について助言することができない。竹混合物やその他のバイオベースの食品接触物質に関連するリスクを評価する英国の研究が現在行われており、その研究ではメラミンとホルムアルデヒドの移行量及び重金属や残留農薬のような他の化合物の存在の可能性にも対処している。この研究のデータは 2022 年 3 月に入手可能になる予定で、入手できたら完全リスク評価を行う。

---

- 英国飲料水監査局 (DWI : Drinking Water Inspectorate) <http://dwi.defra.gov.uk/>

1. **Southern Water が飲料水違反で罰金**

25 May 2022 – Southern Water fined for drinking water offence

<https://www.dwi.gov.uk/press-media/dwi-press-releases/>

2018 年 4 月 1 日から 2018 年 5 月 31 日の間に、Southern Water は High Park Booster の施設において殺菌目的で次亜塩素酸ナトリウムを導入したが、消毒副生成物を可能な限り少なくするためのプロセスを行わなかった。その結果 WHO の推奨基準 700 µg/l を超える塩素酸ナトリウムを含む水を供給した (最大 994 µg/l 検出)。

---

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

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

1. 物を減らすーダイエットと広告規則

Scaling things back – Dieting and the Ad Rules

CAP News 01 Jun 2022

<https://www.asa.org.uk/news/scaling-things-back-dieting-and-the-ad-rules.html>

減量に役立つ各種プログラムがあるが、要約するとカロリー摂取を減らし、摂るより多くのカロリーを使うことに尽きる。どのような方法でプロモーション行うにせよ、事実と人物像に注意して法令順守の上でマーケティングを行うことが大切である。

事実

一定期間に減量した正確な数字、筋量や水ではなく体脂肪が減ったという証明、食品には認可された健康強調表示しか使えない、等

人物像

客観的であることに加えて、宣伝者は社会や消費者に責任ある広告をしなければならない。つまり不健康なボディイメージを宣伝したり特定のタイプにならないといけないプレッシャーを与えたりしてはならない。ダイエットの広告は 18 才未満にアピールしてはならない。

---

● 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. Western Scheldt 産の PFAS 汚染製品摂取

Consumption of products contaminated with PFAS from the Western Scheldt

26-05-2022

<https://www.rivm.nl/publicaties/consumptie-van-producten-verontreinigd-met-pfas-uit-westerschelde>

オランダの南西部の入り江の Western Scheldt では娯楽で釣りをしたり貝を採取したり海藻を集めることができる。この入り江の水には企業の排水により PFAS 濃度が高いのでここに由来する産物は PFAS 濃度が高い。

RIVM は Western Scheldt 産のシーフードを成人がどのくらい食べることができるか計算した。シーラベンダーは制限なく食べられる。ヒラメやカレイは年に 2 回、シーバスは 1-

5回、スメルトは2-7回。タラ科の魚は年に4-18回、エビは5-6回。牡蠣やアサリは年14回から週に2回。回数の範囲はPFAS濃度が低いための不確実性による。

この計算ではRIVMはこれらからのみPFASを摂取すると仮定したが、人々は他の食品や水からもPFASを摂取していてそれが既にガイドライン値を超えている。従ってWestern Scheldt産のシーフードのようなPFAS濃度の高いものの摂取は減らすことが重要である。(本文オランダ語、ガイドライン値は4.4 ng/kg 体重/週を使用)

---

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

<http://www.anses.fr/>

## 1. PFASs : 注目される化学物質

PFASs: chemicals in the spotlight

23/05/2022

<https://www.anses.fr/en/content/pfass-chemicals-spotlight>

パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) は、それらの特異な化学的特性のため、多くの日用品(工業用衣類、泡消火剤、食品包装等)に使用される。PFASは非常に残留性が高く、すべての環境に存在し、食品や水の摂取によりヒトが汚染される可能性がある。PFASは国境を越えた問題であり、欧州レベルでモニタリング及び評価される。

### PFASとは何か?どこにあるか?

PFASは、4000以上の化合物を含む大分類 (large class) である。PFASは、付着防止性、防水性及び耐熱性を有し、1950年以降、繊維、食品包装、泡消火剤、付着防止コーティング、化粧品、植物保護製品など、様々な産業や日用品に広く使用されてきた。

これらの化学物質は非常によくみられ、含まれる炭素原子の数に応じて分類が異なる。炭素原子が多いほど、環境中での残留性は高くなる。最もよく知られているPFASのうちの2つは、パーフルオロオクタン酸(PFOA)とパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)であり、環境残留性が最も高い。

食品、特に海産物がヒトにとって、これらの化合物への重要な暴露源である。日常の食品では、甲殻類と軟体動物に最も高い濃度のPFOAとPFOSが検出される。飲料水(DW)も汚染源となりうる。

ここ数十年の間に、長鎖パーフルオロ化合物の一部が短鎖パーフルオロ化合物に置き換えられている。短鎖パーフルオロ化合物は、例えば土壌中でより移動しやすいが、依然として残留性があり、同等レベルの懸念を有する可能性がある。

### なぜこれらの化合物が懸念されるのか、またどのような健康リスクをもたらすのか?

これらの化合物の用途が多様であり、残留性が非常に高いとすると、水、大気、土壌及

び底質といったあらゆる環境媒体中に存在する。生物に蓄積し、最終的に食物連鎖に入るものもあれば、より移動性が高く、水や大気を介してとても長い距離を移動し、北極海や南極海に到達するものもある。ヒトは屋内環境、時には職場及び食品や飲料水を通して PFAS に暴露される可能性がある。

健康に関しては、これらの化合物には複数の毒性作用がある：コレステロール値の上昇を引き起こしたり、がんにつながったり、生殖能力や胎児の発育に影響を及ぼしたりする。また、内分泌系（甲状腺）や免疫系への干渉も疑われる。免疫系に対する PFAS のこの影響は、欧州食品安全機関（EFSA）が、ワクチン接種に対する抗体反応の低下が最も重要なヒトの健康影響であると考えていることで、最近注目されている。

### PFAS はどのように規制されているか？

#### 国際レベル

残留性有機汚染物質に関する国際協定（2001年）であるストックホルム条約により、いくつかの PFAS が国際的なレベルで規制される：PFOS は 2009 年以降規制され、PFOA は 2020 年以降、輸出入及び製造が禁止されている。パーフルオロヘキサンスルホン酸（PFHxS）とその塩及び関連化合物は、同条約に基づく指定が検討されている。

#### 欧州

欧州では、ストックホルム条約を補完することを目的として、他の種類のパーフルオロ化合物についてもいくつかの取り組みが進行中である。

この問題に関するすべての欧州の取り組みは、最近「EU（欧州連合）持続可能な化学物質戦略」の中で強調された。この戦略は、欧州グリーン・ディールで発表された、毒性のない環境に向けたゼロ汚染目標に向けた第一歩である。

- 規則（EC）No 1907/2006（REACH 規則）

この戦略では、リスク管理の優先課題として PFAS について言及している。これに関連し、5つの加盟国（スウェーデン、ノルウェー、デンマーク、オランダ及びドイツ）は、すべての PFAS の制限申請を作成する意図を公表し、現在分析が行われている。

- 飲料水の規則

PFAS はヒトの消費を目的とした水質に関する 2020 年 12 月 16 日の指令（EU）2020/2184 の改訂の一環として導入された新しいパラメータの 1 つである。飲料水中の 20 種類の PFAS 化合物の総量としての水質基準（0.10 µg/L）が設定された。もう一つ、より包括的なパラメータとして「総 PFAS」も導入されており、総 PFAS の水質基準を 0.50 µg/L と定めている。

さらに、PFOS 及びその誘導体は、Water Framework Directive（水枠組み指令）の優先物質リストに記載されている。したがって、これらの物質は、化学的及び生態学的な観点から水質を改善するために、EU レベルでの水域のモニタリング及び管理に含まれる。フランスでは、2010 年 1 月 25 日に改正された省令により、フランス環境規約の第 R.212-22 条の適用における水の状態のモニタリングプログラムを定めた。これに関連し、2019 年以降フランスの水域環境において、PFOS 及び何種類かの他の PFAS が

モニターされている。

- 食品接触物質に関する規則

PFASには食品接触物質（FCM）の製造に用いられるものもある。現在、FCMに使用されるPFAS全てを指定する明確なリストはないが、経済協力開発機構（OECD）は2020年にFCMにおけるこれらの物質の用途をリスト化する作業を実施した。これらの物質は主に紙/板紙包装に、食品、特に液体に対するバリアあるいは防水剤として使用されている。ドイツBfRは、この種の用途に12物質を特定している。プラスチックFCM（規則（EU）No 10/2011）に基づき、PFOAのアンモニウム塩は、再利用可能な物に使用する技術的添加剤としてのみ認可される。この物質は印刷用インクに使用するESCO（EFSA Scientific Cooperation）のリスト（EUの物質インベントリー）にも含まれている。

これらの化合物に関して、ANSESはどのような取り組みを行ってきたか？

ANSESは以下のPFASに関する広範な作業を実施してきた：

- これらの化合物の用途、暴露源及び毒性をよりよく理解する
- 特定の物質について健康影響に基づくガイダンス値を設定する
- 台所用品の焦げ付き防止コーティングによるPFOAの放出に伴うリスクを評価する
- 水資源と飲料水のPFAS濃度のインベントリーを作成する

これらの物質は国境を越えるため、またモニタリングと評価にはかなりの財源が必要であるため、現在、欧州レベルで研究が進められおり、ANSESは、REACH規則の一環として、これらの文書を評価する専門委員会に参加している。

これに関連し、ANSES、フランス国立衛生医学研究所（INSERM）及び欧州のパートナーは化学物質への暴露をモニタリングするための野心的なプログラムを共同で立ち上げた。HBM 4 EUという欧州バイオモニタリング計画には、PFASの大分類を対象に含め、欧州全域の暴露量に関するデータを明確にしている。HBM 4 EUは、PFASの大分類に関して規制当局が提起する問題（集団における汚染レベル、バイオマーカーや分析法の開発、禁止物質の代替品の研究など）に対処するための複数の目標を掲げている。

---

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

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

1. セカンドエキスパートオピニオンを受ける権利に関するガイダンス

Guidance on a Right to a Second Expert Opinion

Tuesday, 24 May 2022

[https://www.fsai.ie/Guidance\\_SecondExpertOpinion\\_240522.html](https://www.fsai.ie/Guidance_SecondExpertOpinion_240522.html)

FSAIは、保健局の環境衛生官(EHOs)の監督下にある食品事業者に対し、公的管理規則

(EU) 2017/625 第 35 条に基づくセカンドエキスパートオピニオンを受ける権利に関する新しいガイダンスノートを発表した。セカンドエキスパートオピニオンは、食品事業者に(自費で)以下の権利を提供する：

- ・ 認証され適切な資格を持つ専門家によるサンプリング、分析、検査、分析結果の書類レビュー。
- ・ 関連性があり、適切で、技術的に実行可能であれば、サンプリング時に、食品事業者による 2 回目の分析、及び異議がある場合に必要と証明されれば、別の公的試験所による別の分析、検査、診断を可能にするために十分な量のサンプルの採取の要請。
- ・ 異議がある場合には、最初の分析、検査、診断の書類レビュー、及び適切な場合には、他の公的試験所による別の公的分析、検査、診断が実施されることになる。

\*ガイダンスノート 39：セカンドエキスパートオピニオンに関して保健局が監督した食品事業者向けガイダンス

Guidance Note 39: Guidance for Food Business Operators Supervised by the Health Service Executive on their Right to Second Expert Opinion.

<file:///C:/Users/ichie/Downloads/GN%2039%20Guidance%20for%20Food%20Business%20Operators%20Supervised%20by%20the%20Health%20Service%20Executive%20on%20their%20Right%20to%20Second%20Expert%20Opinion.pdf>

## 2. Castlemaine Production Area の貝への最新警告

New Shellfish Warning for Castlemaine Production Area

Thursday, 2 June 2022

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/shellfish\\_warning\\_castlemaine\\_02062022.html](https://www.fsai.ie/news_centre/shellfish_warning_castlemaine_02062022.html)

アイルランド南西部の Castlemaine Production Area で捕獲されたイガイに、高い濃度の麻痺性貝毒が検出された。麻痺性貝毒による中毒 (PSP) が、アイルランドの沿岸海域の特定藻類の大発生に関連して自然発生する毒素によって引き起こされる。これらの藻類を餌とする貝類で毒素の濃度が急速に上昇する可能性があり、高濃度に汚染された貝の摂取は致命的となる場合もある。エリアは採捕禁止となっているが、この地域の貝を採集しないよう消費者に呼びかけている。

## 3. リコール情報

- **Golden Lily** の乾燥アプリコット種子は高濃度のシアン化水素酸 (シアン化物) のためリコール

Recall of a Batch of Golden Lily Dried Apricot Seeds Due to High Levels of Hydrocyanic Acid (Cyanide)

Wednesday, 25 May 2022

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/hydrocyanic\\_acid\\_golden\\_lily\\_apricot\\_seeds](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/hydrocyanic_acid_golden_lily_apricot_seeds)

[.html](#)

香港産 Golden Lily の乾燥アプリコット種子は、高濃度のシアン化水素酸（シアン化物）のためリコール。製品写真有り。

---

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

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

1. 食品に含まれる塩の量をさらに減らす必要がある

The amount of salt in food needs to be further reduced

May 23/2022

<https://www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/news/the-amount-of-salt-in-food-needs-to-be-further-reduced/>

フィンランドの市場には、塩を多く含む包装済み食品が驚くほど多く出回っている。フィンランド食品局の塩と栄養に関する国家管理プロジェクトでは、ミックスグレインパン、コールドカット及び加工食品の調理において、塩の量を現在の量からさらに減らす必要があることを示す。

フィンランド食品局は、塩摂取に関連する食品の栄養情報、表示の法令遵守及び正確性を調査した。合計 217 の包装済み食品と 100 の非包装食品を調査した。合計 170 の包装済み食品の塩含有量を分析し、さらに 62 のサンプルで包装に表示されたその他の栄養情報を分析した。

食品検査官は食品を調理する現場での表示の正確性を確認した。塩を除いて、栄養表示は大半が正しく表示されていた。調査した食品の 11% で、表示が製品の組成と一致していなかった。例えば、レシピと原材料のリストが必ずしも一致していなかった。また、食品の名称が誤っていたり、完全に抜け落ちていたりした。

フィンランド食品局の研究所で分析された製品のうち、塩含有量に関して、12% がラベル表示の栄養成分と異なっていた。パンのサンプルは 11%、ソーセージやコールドカットのサンプルは 10%、加工食品のサンプルは 14% が表示と一致しなかった。

この研究所で検査した製品のうち、およそ 5 つに 1 つは塩濃度が高かった。ライ麦パンとソーセージはほとんど普通の塩含有量であったが、ミックスグレインパンは半数が高含有であった。

成人の推奨塩摂取量は 1 日 5 g である。フィンランドの成人の大半は、食品から塩を摂りすぎている。塩摂取が重要な食品は、法律で定められた基準を超えると、高塩含有と表示しなければならない。プロジェクトの一環で、食品事業者が高塩含有表示の製品開発に与える影響について質問した結果、他のすべての製品に関連すると示された。

「国民の塩摂取量を考慮し、すべての食品分類において塩含有量の上限を 0.1 g/100 g に

引き下げる必要があるかどうか検討すべきである。それにより、消費者は購入時に、より健康的な製品を選択できるようになる」とフィンランド食品局の上級検査官 Tuulikki Lehto は提案する。

個々の栄養素の用語において、81%の加工食品ですべての栄養情報が正しく表示されていた。個々の加工食品については、分析された加工食品の約3分の1は、すべての栄養表示が許容範囲に一致していたが、脂肪と飽和脂肪酸が5分の1近く、炭水化物の40%近くが誤って表示されていた。

フィンランド食品局は、地方当局、地方州行政機関及び税関食品管理局とともに、塩と栄養に関する国家管理プロジェクト（2019年7月～2021年6月）を実施した。

---

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

#### 1. FDA は食料生産動物からの抗菌剤使用データの収集と分析のための官民パートナーシップの確立に関する Reagan-Udall 財団の新しい報告書を公表

FDA Shares New Report by Reagan-Udall Foundation on Establishing Public-Private Partnership to Collect and Analyze Antimicrobial Use Data from Food-Producing Animals

May 23, 2022

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-shares-new-report-reagan-udall-foundation-establishing-public-private-partnership-collect-and>

米国食品医薬品局（FDA）の動物用医薬品センターは、Reagan-Udall 財団が起草した報告書「食料生産動物での抗菌剤使用の追跡と監視を支援する官民パートナーシップの可能性を探る」を公表した。

この報告書は、食用動物からの抗菌剤使用データを収集・分析するための任意の官民パートナーシップを確立することの実現可能性について、畜産、獣医、公衆衛生組織、その他の主要代表者の利害関係者との一連の対象会話から得られた主要な知見を要約したものである。報告書の内容を共有し、一般からの質問に回答するため、2022年6月14日に公開フォーラムをバーチャルで開催する予定である。登録受付中。

#### 2. 乳児用調製乳不足に関する記事

##### ● 乳児用調製乳の供給量増加のための製造業者への執行裁量について

Enforcement Discretion to Manufacturers to Increase Infant Formula Supplies

May 24, 2022

<https://www.fda.gov/food/infant-formula-guidance-documents-regulatory-information/enforcement-discretion-manufacturers-increase-infant-formula-supplies>

FDA は、米国における乳児用調製乳の供給を拡大するため、特定の乳児用調製乳に関して執行裁量を行発することを発表し、施行裁量を受ける企業のリストを公表する。

- **FDA の柔軟な対応により、今後数ヶ月で数百万缶の乳児用調製乳を追加供給し、米国消費者の入手量を増加させる**

FDA Flexibilities to Yield Millions of Cans of Additional Infant Formula in Coming Months to Increase Supply Available to U.S. Consumers

May 24, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-flexibilities-yield-millions-cans-additional-infant-formula-coming-months-increase-supply>

本日、FDA は米国の消費者が入手できる乳児用及び特殊調製乳を数百万缶追加することにつながる措置についての最新情報を提供する。

- **FDA 乳児用調製乳更新情報：2022 年 6 月 2 日**

FDA Infant Formula Update: June 2, 2022

June 2, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-infant-formula-update-june-2-2022>

米国食品医薬品局 (FDA) は、米国内で入手可能な乳児用調製乳の増加につながる追加措置についての最新情報を提供する。ドイツ産ネスレ社製品が追加対応される。

### 3. 乳児用調製乳：安全上の注意点

Infant Formula: Safety Do's and Don'ts

5/31/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/infant-formula-safety-dos-and-donts>

FDA は自家製乳児用調製乳を作らない、といった乳児用調製乳に関する安全上の注意に関する情報を提供する。

#### 自家製の乳児用調製乳を作らないこと

FDA は両親や保護者に自家製の乳児用調製乳を作ったり与えたりしないよう助言している。自家製乳児用調製乳のレシピは FDA に評価されておらず、乳児の成長に不可欠な栄養素が不足する可能性がある。両親や保護者は、乳児用調製乳は乳児の唯一の栄養源となる可能性があり、FDA に厳しく規制されていることを記憶しておくことが重要である。

州際通商で販売されている乳児用調製乳には、FDA の特定の栄養素の条件がある。そのため、調製乳中のこれらの栄養素が条件の最小量を満たしていない、あるいは特定の範囲内で含まれていない場合は、その乳児用調製乳は異物混入 (adulterated) である。FDA は異物混入された調製乳を市場から除去するための対策を講じる可能性がある。

FDA は、自家製の乳児用調製乳を与えられ、その後低カルシウム血症になり入院した赤ちゃんの報告を受け取った。自家製調製乳の他の問題は、汚染物質を含んでいる、重要な栄養素が含まれていない、又は適量でないことである。これらの問題は深刻で、結果は重篤

な栄養の不均衡から食品由来疾病まで、どれも命を脅かす可能性がある。これらの深刻な健康上の懸念のため、FDA は両親や保護者に自家製の乳児用調製乳を作ったり与えたりしないよう強く助言している。

#### 4. FSMA に関するよくある質問

Frequently Asked Questions on FSMA

06/02/2022

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/frequently-asked-questions-fsma>

FDA は、FDA 食品安全強化法 (FSMA) の最終規則である Laboratory Accreditation for Analyses of Foods : LAAF (食品分析のための試験所認定) に関する関係者向けの FAQ を掲載する。

#### 5. 表示されない成分が含まれる可能性があるとして、FDA は Artri 及び Ortiga 製品を購入しないよう消費者に注意喚起する

FDA warns consumers not to purchase or use Artri and Ortiga products, which may contain hidden drug ingredients

04/22/2022

<https://www.fda.gov/drugs/drug-safety-and-availability/fda-warns-consumers-not-purchase-or-use-artri-and-ortiga-products-which-may-contain-hidden-drug>

FDA は、製品ラベルに記載されていない危険な有効成分が隠されている可能性があるため、「Artri」又は「Ortiga」という名称で販売されている製品を購入又は使用しないよう、消費者に警告している。これらの製品を利用している消費者には、製品の使用を突然やめることは危険であり、安全に使用を中止できるようにするため直ちに医療専門家 (医師など) に相談するよう呼びかけている。製品は、関節炎、筋肉痛、骨粗鬆症、骨癌などの治療を謳い、様々なウェブサイトや一部の小売店で販売されている。FDA の試験所によると、当該製品が表示していないデキサメタゾン (副腎皮質ホルモン)、ジクロフェナクナトリウム (抗炎症薬)、メトカルバモール (筋弛緩薬) を含んでいることが判明している。

FDA は、2022 年 1 月 5 日に Artri Ajo King 製品に関する最初の警告を発して以来、Artri King 製品の使用に関連した肝毒性や死亡などの有害事象報告を受け取っている。

- **Walmart Inc.**は表示されない医薬品成分の可能性があると、各種 Artri Ajo King Joint サプリメントの全国的な自主的リコールを発表する

Walmart Inc. Issues Voluntary Nationwide Recall of Various Artri Ajo King Joint Supplements Due to Potential Hidden Drug Ingredients

May 28, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/walmart-inc-issues-voluntary-nationwide-recall-various-artri-ajo-king-joint-supplements-due>

## 6. FDA は食料生産動物への使用を意図した CBD 製品を違法に販売したとして 4 社に警告する

FDA Warns Four Companies for Illegally Selling CBD Products Intended for Use in Food-Producing Animals

May 26, 2022

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-warns-four-companies-illegally-selling-cbd-products-intended-use-food-producing-animals>

FDA は、食料生産動物への使用を目的としたカンナビジオール (CBD) を含む未承認の動物用医薬品を違法に販売している 4 社に警告文書を出した。企業は、Haniel Concepts dba Free State Oils、Hope Botanicals、Plantacea LLC dba Kahm CBD 及び Kingdom Harvest である。FDA は、食料生産動物における CBD 使用の現状を把握していないが、動物及び食品供給の安全性の保護に役立つよう、これらの未承認で安全でない可能性のある製品について、現在、措置を講じている。

連邦食品・医薬品・化粧品法 (FD&C) のもと、FDA は小児の重症のてんかんを治療する処方薬 1 製品以外に、CBD を含むヒト又は動物用製品を承認していない。したがって、医薬品用途の他のすべての CBD 製品は、未承認の医薬品とみなされ、販売は違法となる。警告文書には、「ストレス、不安、痛み、炎症、怪我した家畜...」を助け、「通常のコストレス管理のサポート、鎮静作用の促進、健康な腸の維持、正常でバランスのとれた行動の維持、健康な関節の維持、通常のコストレス反応の維持...」を提供するという表現があり、製品の医薬品としての使用意図が明確である。これら CBD 製品のような未承認医薬品は FDA による評価を受けていない。

FDA は、CBD が動物自体に安全性のリスクをもたらす可能性があるだけでなく、これらの CBD 製品を摂取した動物由来のヒト用食品 (肉、牛乳及び卵) の安全性に関するデータが不足しているため、食料生産動物用のこれらの CBD 製品に懸念を抱いている。現時点で、食料生産動物が CBD 製品を摂取した場合に生じる可能性のある残留物のデータは十分でない。また、CBD 処理された動物に由来する食品を摂取するヒトにとって、どの程度の残留濃度が安全であるかというデータも不足している。さらに、未承認の CBD 医薬品の製造工程を FDA はレビューしていない。一部の CBD 製品に農薬や重金属などの汚染物質が含まれている報告もあり、CBD 製品の使用にはさらなる懸念がある。また、FDA は、消費者が証明されていない主張を信じ、適切な診断、治療及び支持療法といった動物の専門的な医療を先送りする可能性を懸念する。上記 4 社の販売製品の多くは不安の緩和を謳っていたが、動物の不安は、免許のある専門家の獣医療が必要になる様々な疾患の兆候である可能性がある。

食料生産動物用に販売された CBD 製品に加え、4 企業は CBD を含むヒト用未承認医薬品や異物混入と判断されるヒト用食品も販売している。また、CBD 含有製品はダイエタリーサプリメントの定義を満たしていないにもかかわらず、ダイエタリーサプリメントとし

て販売される製品もあった。製品はオイル、クリーム、抽出エキス、軟膏及びグミなどが含まれる。

<警告文書>

- **Haniel Concepts, Inc. DBA Free State Oils, LLC** MAY 26, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/haniel-concepts-inc-dba-free-state-oils-llc-623510-05262022>

- **Plantacea, LLC dba Kahm** MAY 26, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/plantacea-llc-dba-kahm-623508-05262022>

- **Hope Botanicals, LLC** MAY 26, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/hope-botanicals-llc-623509-05262022>

- **Kingdom Harvest** MAY 04, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/kingdom-harvest-625058-05042022>

## 7. 警告文書

- **Santhigram Kerala Ayurvedic Co. of U.S., Inc.** MAY 19, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/santhigram-kerala-ayurvedic-co-us-inc-625892-05192022>

未承認の医薬品の問題。アーユルベーダ製品を含む。

- **Ayuryoga, Inc.** MAY 19, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ayuryoga-inc-628168-05192022>

未承認の医薬品の問題。アーユルベーダ製品を含む。

- **Sunny Creek Farm, Inc.** FEBRUARY 02, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sunny-creek-farm-inc-617664-02022022>

スプラウト製品の CGMP 違反、動物用食品、調理、包装、衛生管理、不純品の問題。

- **Russ Davis Wholesale Inc** APRIL 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/russ-davis-wholesale-inc-628195-04282022>

ジュース HACCP、食品の CGMP、衛生管理の問題。

- **CAJ Food Products Inc.** MARCH 11, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/caj-food-products-inc-628195-04282022>

[investigations/warning-letters/caj-food-products-inc-624051-03112022](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/caj-food-products-inc-624051-03112022)

未承認の医薬品、不正表示の問題。ジュース製品を含む。

● **Yippee Farms, LLC** MAY 05, 2022

[https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/yippee-farms-llc-628623-05052022)

[investigations/warning-letters/yippee-farms-llc-628623-05052022](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/yippee-farms-llc-628623-05052022)

動物組織への違法医薬品残留。牛の腎臓組織からメロキシカムとスルファジメトキシンが検出される。

---

● 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)

<http://www.cdc.gov/>

1. フィールドからの報告 : 飲料水の石油汚染後の自己申告による健康症状—オアフ、ハワイ、2021年11月から2022年2月

Notes from the Field: Self-Reported Health Symptoms Following Petroleum Contamination of a Drinking Water System — Oahu, Hawaii, November 2021–February 2022.

Troeschel AN, et al. MMWR Morb Mortal Wkly Rep 2022;71:718–719.

[https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/71/wr/mm7121a4.htm?s\\_cid=mm7121a4\\_w](https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/71/wr/mm7121a4.htm?s_cid=mm7121a4_w)

2021年11月遅く、ハワイ保健省にオアフ住人から飲料水から燃料のような臭いがするとの報告があり、後に Red Hill 燃料保存施設のジェット燃料漏れに関連することがわかった。この燃料漏れが Joint Base Pearl Harbor-Hickam 水道に影響した。この水道が供給されていた地域の住人の2022年1月7日から2月10日までの調査の報告。2,289人が回答し、52%が水の汚染の兆候（臭いや味、油膜）に気がついた。70%以上がこの水を飲んだ可能性があり、93%は事故のことを知ってから別の水にした。回答者の87%が一つ以上の新たな症状あるいは症状の悪化を報告した。最も多かったのは神経系で62%、次いで消化器系や皮膚、喉、精神衛生等であった。

---

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

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

1. USDA は 8 月 30 日に抗菌剤耐性ワークショップを開催する

USDA to Host Antimicrobial Resistance Workshop August 30

May 27, 2022

[https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa\\_by\\_date/sa-2022/antimicrobial-resistance-workshop](https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2022/antimicrobial-resistance-workshop)

米国農務省（USDA）動植物衛生検査局（APHIS）は、2022年8月30日に抗菌剤耐性（AMR）ワークショップを開催する。このワークショップは Zoom により一般公開され、APHIS が 2012 年に開催された最初の AMR ワークショップ以来学んだことを関係者と共有し、協力の機会を見つけ、食品安全、動物の健康、ヒトの健康、そして環境という One Health 全体にわたる、AMR 関連の将来の計画に道筋をつける。要事前登録。

---

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

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

### 1. FTC は乳児用調製乳危機の調査を始める

Federal Trade Commission Launches Inquiry into Infant Formula Crisis

May 24, 2022

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2022/05/federal-trade-commission-launches-inquiry-infant-formula-crisis>

連邦取引委員会（FTC）は、乳児用調製乳の供給不足が続いていることについて調査を開始し、パブリックコメントを募集する。この品不足の時期に家族を欺こうとする詐欺的な又はその他の不正な商取引に関する情報と、乳児用調製乳市場の脆弱さに寄与した要因についての情報を求めている。6月24日まで。

---

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

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

### 1. ホットドリンクとインスタントコーヒーミックス中の非表示のアレルゲンとグルテン—2020年4月1日～2021年3月31日

Undeclared Allergens and Gluten in Hot Drink and Instant Coffee Mixes – April 1, 2020 to March 31, 2021

2022-06-01

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/targeted-surveys/eng/1651590450271/1651590450552>

この調査の主な目的はホットドリンクとインスタントコーヒーミックス中の非表示のアレルゲンとグルテンの存在と量に関する追加情報を得ることである。調べた 293 サンプル

のうち、7サンプルにβ-ラクトグロブリン(BLG)、カゼイン、ダイズ、ヘーゼルナッツなどの表示されていないグルテン及び/又はアレルゲンが含まれていることがわかった。検出量がアレルギーのある人に健康上の懸念をもたらすかどうか判断するために、陽性サンプルのうち6サンプルがCFIAの食品安全リコール室(OFSR)に送られた。CFIAによるフォローアップ活動の範囲は、健康リスク評価が定めたように、汚染物質の量と、結果として生じる健康上の懸念に基づいている。BLGとカゼインを含むホットチョコレート1製品が健康リスクを示すと見なされ、リコールされた。

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

#### 1. 食品基準通知

- **Notification Circular 202-22**

27 May 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20202-22.aspx>

新規申請と提案

- 卵食品安全性と一次生産要件

意見募集

- EPAとDHAを生産し除草剤に耐性のGMキャノーラ系統LBFLFK由来食品

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-food-made-from-a-new-genetically-modified-canola.aspx>

- 加工助剤としての*Gloeophyllum trabeum*由来遺伝子を含むGM *Aspergillus niger*由来グルコアミラーゼ

[https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-a-new-source-for-an-enzyme-processing\\_aid.aspx](https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-a-new-source-for-an-enzyme-processing_aid.aspx)

- **Notification Circular 203-22**

1 June 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20203-22.aspx>

改訂 No.208

- *Aspergillus fijiensis*由来β-フルクトフラノシダーゼ酵素、超低エネルギー食、GM大

腸菌由来麦芽生産性 $\alpha$ アミラーゼ、の改訂、等

- **Notification Circular 204-22**

3 June 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20204-22.aspx>

新規申請と提案

- 乳児用調製乳製品へのウシラクトフェリン

---

- 香港政府ニュース

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

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

1. ニュースレター

Food Safety Focus

18 May 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)

- 植物性ミルクの代替品について

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_190\\_01.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_190_01.html)

牛乳は一般的に世界中で消費されているが、消費者の中には、健康への配慮、環境、倫理などを考慮して乳製品など動物製品の摂取を減らしたいと思っている人もいる。この要求を満たすために、食品企業は、スーパーマーケット、カフェ、レストランで入手できることの多い、牛乳に代わる様々な植物性のミルク代替品(PBMAs)を生産している。この記事では PBMAs の食品安全問題を考察する。

#### 植物性ミルク代替品の生産

PBMAs の概念は新しいものではない。豆乳は漢王朝まで遡って中国で長い歴史があり、アーモンドミルクは 13 世紀の中東で最初に報告された。一方、乳糖不耐症の認知増加やその他の考慮、また味、価格、入手しやすさが改善されたことで牛乳の代替品として西洋の消費者の受け入れが進み、PBMAs の需要はここ 10 年でめざましく成長した。

豆類(ダイズなど)、穀物(米、オート麦など)、ナッツ(アーモンドなど)や他の種子から作られたものなど、近頃は大変多くの種類の PBMAs が入手できる。PBMAs は一般に 2 つの方法で加工される可能性がある：湿式又は乾式(図 1)。湿式粉碎では、主な原料は粉碎される

前に水に浸される。時には炭水化物やタンパク質などの特定の成分を分解するために酵素が添加される。乾式工程では、原料は最初に粉末に粉碎され、水で浸す前に望まれる成分を分離するための処理を行う。両工程による液体抽出物はその後、脂肪が分離しにくく、安定した製品に仕上げることができるよう、脂肪球のサイズを小さくするために調整される。その後、腐敗の可能性を減らすために加熱処理される。タンパク質と脂質含有量の違いにより、PBMAは乳製品とは異なる味や口当たりがある。

#### <図1 PBMAの生産>

#### 食品安全、栄養、アレルギーの懸念

PBMAは、牛乳のように栄養が豊富で、保管中に品質と安全性を損なう細菌の増殖を促進する可能性がある。加熱処理はPBMAの保存期間を伸ばし、望ましい味を与えることもできる。牛乳と同様に、低温殺菌されたPBMAは冷蔵する必要があるが、無菌製品は室温で保管できる。PBMA製品の日持ちや保管方法は、一度パッケージを開けたら影響を受けるので、開封後はできるだけ早く摂取するか冷蔵保存し、必ず製造業者の保存方法に従うよう注意すること。

PBMAは牛乳と比べてその組成にかなりのばらつきがある。例えば無調整豆乳では、カルシウム含有量は牛乳の1/10である。従って、牛乳の代用品や食事のカルシウムの主な供給源としてPBMAを用いる場合、PBMA製品の栄養表示上のカルシウム量を読む必要がある。さらに、PBMAの糖類や脂質の量は、天然や添加された量により様々である。よりよい味や口当たりのために、PBMAには、サトウキビジュースやメープルシロップ由来の遊離糖や油脂がよく添加される。厳格なベジタリアン食を選ぶ人は、ビタミンB12の安全で信頼できる供給源であることが証明されている植物がないため、ビタミン12を強化したPBMAや穀物を牛乳の代替品として使用する必要がある。最後に、植物由来タンパク質の品質は、一般的に肉や牛乳のものより最適性が低いと見なされているため、ベジタリアンはバランスのとれた栄養を取るために、様々なナッツ、種子、豆類、ダイズ製品を摂取するよう助言されている。注目すべきは、子供達は正常な発育や発達のために十分なタンパク質やエネルギーを必要としていることである。PBMAが発育中の子供の食事に定期的に提供される場合、他のタンパク質やエネルギーの食品供給源を牛乳以外のタンパク質やエネルギーに置き換える必要がある。

人によっては乳糖不耐症や牛乳タンパク質へのアレルギーのためにPBMAを選択する場合がある。特に、多くのPBMAには牛乳には存在しないダイズ、穀物、ナッツなどのアレルギーが含まれる可能性があり、感受性の高い集団で重大な反応を引き起こす可能性がある。購入の際は、望まない成分を避けるために食品表示上の食物アレルギー情報を読む必要がある。

#### 業界への助言

- ・ 食品製造業者は、PBMA製品の表示が正確で、食品栄養やアレルギーの表示に関して、地域の規制要件を満たすことを確保する必要がある。
- ・ 貿易業者はPBMA製品を指示されているように適切に保管する必要がある。ケータリ

ング店は開けた PBMA<sub>s</sub> を冷蔵し、できるだけ早く使う方がよい。

#### 消費者への助言

- ・ PBMA 製品の保管の指示に従い、一度開封したらできるだけ早く摂取すること。
- ・ 飲料の由来物質にアレルギー反応のある人には PBMA<sub>s</sub> は適していないことに注意すること。常に食品表示上の成分表や食物アレルギー情報を読むこと。
- ・ ニーズ（カルシウム源など）や、より健康的な選択（砂糖や脂質の摂取量を減らすなど）に合った様々な乳製品/ PBMA 製品の栄養成分を比較するために栄養表示を読むこと。
- ・ 子供達の食事の牛乳を PBMA<sub>s</sub> に置き換えることを考えている場合は、専門家に助言を求めること。

### 2. メディアは、グアテマラで貝類を食べて 30 人以上が体調を崩し、4 人が死亡したと報じた

Media reported that more than 30 people have fallen sick and four have died in Guatemala after eating shellfish and the National Commission for the Surveillance and Control of Red Tide in Guatemala has issued an alert on the presence of saxitoxins above the limits on the coasts of Tiquisate, Escuintla, Retalhuleu and San Marcos.

25 May 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220525\\_7.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220525_7.pdf)

グアテマラの赤潮監視管理国家委員会は、Tiquisate、Escuintla、Retalhuleu、San Marcos の海岸の貝類に基準値を超えるサキシトキシンが存在すると警告を発した。

#### CFS の見解

- ・ 当該製品のオンライン購入や海外旅行による入手の可能性は排除できない。
- ・ 麻痺性貝毒による中毒（PSP）は、口や手足のしびれ、胃腸の不快感などの症状を引き起こすことがある。重症の場合、呼吸停止を伴う麻痺を起こし、死に至る可能性もある。この天然毒素は二枚貝に含まれることがあり、熱に強く、調理しても分解しない。
- ・ 消費者は製品を破棄し、摂取してはならない。
- ・ CFS は今後も警戒を続け、新たな展開を監視し、必要に応じて適切な措置を講じる。

### 3. 違反情報

#### ● 包装済み乾燥キノコのサンプル 2 つにおいて基準値超過の金属汚染

Metallic contaminant exceeds legal limit in two prepackaged dried mushroom samples  
Tuesday, May 24, 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220524\\_9503.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220524_9503.html)

包装済み乾燥キノコのサンプル 2 つから、基準値 0.1 ppm を超える 0.172 ppm、0.163 ppm のカドミウムが検出された。

- 包装済みオーガニックミルクパプバナナピーチ味のサンプルが栄養表示規則に違反  
Prepackaged Organic Milk Pap Banana Peach sample not in compliance with nutrition

label rules

May 24, 2022 (Tuesday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220524\\_9505.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220524_9505.html)

クロアチア産オーガニックミルクパプバナナピーチ味のサンプルから、ビタミン D が 7 µg/100 g という表示のところ 4.9 µg/100 g の検出であった。

- 菜心のサンプルに基準値超過の残留農薬

Pesticide residue exceeds legal limit in Choisum sample

Wednesday May 25, 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220525\\_9507.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220525_9507.html)

菜心のサンプルに基準値 0.2 ppm を超える 0.77 ppm のシハロトリンが検出された。

- 春菊のサンプルに基準値超過の残留農薬

Pesticide residue exceeds legal limit in Garland chrysanthemum sample

Friday May 27, 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220527\\_9510.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220527_9510.html)

春菊のサンプルに基準値 0.2 ppm を超える 0.52 ppm のシハロトリンが検出された。

- 包装済みパンのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged bread sample not in compliance with nutrition label rules

June 1, 2022 (Wednesday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220601\\_9519.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220601_9519.html)

香港産のパンのサンプルのナトリウムが 309 mg/100 g という表示のところ 490 mg/100 g 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

- 2022.5.13~2022.5.19

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43263](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43263)

- 2022.5.6~2022.5.12

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43262](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43262)

## 2. 消費者関心製品に対するオンライン不当広告の合同点検結果

サイバー調査チーム 2022-05-24

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46402](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46402)

食品医薬品安全処は、食品などへの不当広告の違法行為を予防するために、4月28日から5月3日まで地方自治体とともにオンライン合同点検を実施した結果、「食品などの表示・広告に関する法律」に違反して不当広告をした掲示物264件を摘発して、放送通信審議委員会などに接続停止と管轄機関に行政処分などを依頼した。

今回の点検では、メディアでの広報が多く、消費者の関心度の高い食品など\*を販売するオンライン掲示物合計577件を対象に、病気予防、治療効能・効果、健康機能食品と誤認・混同など不当広告の有無を集中点検した。

\* 点検対象：「免疫機能、腸の健康、排便活動、肌の健康、疲労（血行）改善」などの広告  
主な違反事例は、▲一般食品を健康機能食品と誤認・混同させる広告222件（84.1%）、▲病気予防・治療に対する効能・効果広告16件（6.1%）、▲一般食品などを医薬品と誤認・混同させる広告10件（3.8%）、▲消費者を欺瞞する広告9件（3.4%）、▲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4件（1.5%）、▲偽・誇大広告3件（1.1%）である。例として、

- 消費者欺瞞：一般食品に「食物繊維は腸をきれいに」、「肌の健康のためにもっと必要な魚コラーゲン」、「スピルリナは疲労とアルコールで損傷した肝機能改善」、「セリは解毒」などと広告を出して、原材料の効能・効果を当該食品の効能・効果と誤認・混同するようにする広告
- 広告審議違反：事前に審議を受けた内容と違う広告、など。

特に今回の点検では一般食品を健康機能食品と誤認・混同させる不当な広告を出した事例が多かった。

<添付>

1. 主な摘発事例

2. 健康機能食品を賢く購入する方法

### 3. 食薬処、消費者団体とともにオンライン流通監視強化

疎通協力 TF 2022-05-19

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46393](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46393)

食品医薬品安全処と韓国消費者団体協議会は、食品・医薬品オンライン安全死角地帯に対する流通監視強化のために、食医薬消費者監視団「コンシューマーアイズ(Consumer Eyes)」を構成して5月19日に発隊式を開催する。

今回の発隊式では消費者監視員として自尊心を高め専門性を確保するために、委嘱式と食品・医薬品監視力量強化のための安全教育が行われる。

主な活動は、▲消費者相談事例に基づいた食品・医薬品のオンラインモニタリング、▲モニタリング結果の共有及び行政措置の要請、▲消費者へ食品・医薬品の安全教育内容の伝播などである。コンシューマーアイズは今後3ヶ月間のオンライン取引中に消費者の安全死角地帯を中心にモニタリングなどを行い、その結果を食薬処と論議して重要事例を集め教育資料としても活用していく。

<添付>

- 1.韓国消費者団体協議会の紹介及び会員団体
- 2.コンシューマーアイズシンボルマーク
- 3.第一期「コンシューマーアイズ (Consumer Eyes)」発隊式の行事計画
- 4.各部署別担当者、連絡先

#### 4. 消費量が増加する即席摂取畜産物の収去検査の結果発表

畜産物安全政策課 2022-05-18

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46391](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46391)

食品医薬品安全処は最近、調理せずそのまま喫食する即席摂取畜産物\*の生産が増加\*\*しており、醗酵乳類、チーズ類などを対象に収去検査を実施した結果、基準・規格に全て適合した。

\* 処理・加工・混合・調理せずそのまま喫食する畜産物（食肉・乳・卵加工品）

\*\* 主な即席摂取畜産物の生産実績（'18→'20, トン）:醗酵乳類(56万3,000→58万3,000)、チーズ類(9万8,000→11万2,000)、乾燥保存肉(3,320→3,900)、醗酵ソーセージ(270→300)、生ハム(11→34)

ただし、回収製品の表示事項（アレルギー誘発物質など）を確認した結果、製造に使った食品添加物を表示していない1業者が摘発され、管轄地方自治体に行政処分を依頼した。

<添付> 表示基準違反業者など詳細現況

#### 5. 食薬処、若菜（春期多消費農産物）の収去検査の結果発表

農水産物安全政策課 2022-05-18

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46390](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46390)

食品医薬品安全処は春期多消費農産物の安全管理強化のため、地方自治体と合同で3月21日から4月13日まで若菜512件を収去検査した結果、残留農薬許容基準を超過した農産物16件(3.1%)を廃棄して、生産者に対しては過料賦課など行政措置を要請した。

今回の収去検査は最近3年間の多消費農産物の中で月別に不適合率が高い品目\*を対象に選定した。対象はセリ、ボウフウ、ニラ、アザミ、ヒユ（ハゲイトウ）、ギョウジャニンニク、ヨモギなど合計80品目である。

\* 月別特別管理対象農産物：最近3年間の月別不適合率が高い農産物上位10種

収去検査の結果、一部地域で生産しているセリ、ボウフウ、ニラ、トウキ、フキ、サンチュ、オカヒジキ、セロリ、ヨモギ、ミツバグサで残留農薬が許容基準を超過して検出された。今年収去検査した若菜の残留農薬の許容基準超過の違反率(3.1%)は2021年(1.0%)より少し高いが、検査件数と残留農薬の重点検査項目が大幅に拡大\*した結果と分析される。

\* 検査件数：('21) 322件 → ('22) 512件 / 重点検査項目：('21) 123種 → ('22) 338種

<添付> 不適合農産物の現況

## 6. 「共にする食品安全、健康的な大韓民国」のための跳躍 食品安全テクニカルサポートチーム

2022-05-13

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46382](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46382)

<概要>

食品医薬品安全処は第 21 回食品安全の日を迎え、5 月 13 日に食品安全の日記念式を開催する。行事の主な内容は、▲食品安全有功者褒賞、▲フードテック体験イベント、▲食品安全主要政策広報である。また、食品産業に最先端の革新技術を融合した「Food tech」に対する消費者の認識を高め、新技術を受け入れられるよう、フードテック体験イベントを行う。参加者は体験イベントで昆虫クッキー、植物性たんぱく食品など未来食品を試食でき、ロボットによるサービスを体験できる。

<添付>

- 1.記念式詳細日程
- 2.食品安全有功褒賞者現況
- 3.第 21 回食品安全の日ポスター

## 7. 子供の食品添加物の摂取量は安全！

添加物包装課 2022-05-12

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46378](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46378)

- 2021 年子供（1 歳~18 歳）の食品添加物の摂取量を評価した結果、ADI 対比が 1.4% 以下で安全なレベル
- 摂取群のみを対象に分析した結果 2.6%以下、高摂取群（95 パーセンタイル）を対象に分析した結果も 11.3%以下であり、安全なレベル
- 子供が好む食品類型\*では、発色剤の亜硝酸塩（36.5%）、甘味料のスクラロース（14.1%）、保存料のソルビン酸（7.5%）の順で食品添加物の検出率が高い
  - \* 子供が好む食品類型 36 種 1,219 件
- 2022 年には高齢者、2023 年には一人世帯が好む加工食品に使われる食品添加物まで対象を拡大して摂取量と安全性を調査する計画

評価院は、子供が好む炭酸飲料、果物・野菜類飲料など食品類型 36 種\*を調査対象に選定し、当該食品類型に多く使用されている甘味料、保存料など食品添加物 26 個\*\*を調査項目に選定した。

\* 国民健康栄養調査（2017~2019）による子供の摂取量と摂取頻度、子供嗜好食品対象などを考慮して炭酸飲料類、キムチ類、果物・野菜類飲料、インスタント摂取・コンビニ食品類、醗酵乳類、パン類など 36 種選定（添付 1 参照）

\*\* 輸入申告書と生産実績などをベースに甘味料（ステビオール配糖体など 5 個）、保存料

(ソルビン酸など 3 個)、発色剤(亜硝酸塩)、着色料(食用色素グリーン第 3 号など 10 個)、酸化防止剤(ジブチルヒドロキシトルエンなど 5 個)、漂白剤(亜硫酸塩)、乳化剤(プロピレングリコール) など 26 種選定(添付 2 参照)

これを基に市中に流通中の合計 1,219 件に対する食品添加物の含有量を分析してリスクを評価するために、子供の食品摂取量(国民健康栄養調査、2017~2019)と食品添加物の検出量に伴う食品添加物別一日推定暴露量\*を算出して、許容一日摂取量(ADI)\*\*と比較した。

\* 一日推定暴露量 =  $\Sigma$  [個人別一日食品摂取量 × 該当食品の食品添加物含有量 ÷ 個人別体重] / 人数

\*\* リスク (%) = 一日推定暴露量 (mg/kg 体重/日) / ADI (mg/kg 体重 /日) × 100

調査の結果、26 個の食品添加物の一日推定暴露量は 0.0~29.4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日で、リスクは ADI 対比 1.4% 以下で安全なレベルであった。(添付 2 参照) .

調査対象食品を摂取した群のみを対象にリスクを分析した結果、ADI 対比は 2.6%以下、摂取者中の高摂取群(95 パーセントイル)を対象に分析した結果も 11.3% 以下で安全なレベルであった。(添付 3 参照)

また、検査対象食品のうち検出率が高かった食品添加物は多い順に発色剤の亜硝酸塩(36.5%)、砂糖代替品であるスクラロース(14.1%)、保存料のソルビン酸(7.5%)であった。亜硝酸塩はハム類(79.4%)とソーセージ類(68.9%)、スクラロースは醗酵乳類(58.1%)、加工乳類(15.2%)、炭酸飲料(14.3%)、ソルビン酸は漬物類(36.7%)、魚肉加工品(29.4%)、韓国みそ(20.0%)などで検出率が高かった。

<添付>

- 1.子供選好食品類型(36種)
- 2.食品添加物別検出率、一日推定暴露量、リスク
- 3.摂取対象者食品添加物別リスク

## 8. メタバース空間の「食品安全国」に遊びに来てください!

統合食品データ企画課 2022-05-11

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46374](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46374)

食品医薬品安全処は食品安全情報院と共に、仮想空間メタバースで食品安全国ホームページの食品安全情報を確認できる空間である「食品安全国 ZEPETO ワールド」を 5 月 11 日オープンする。

食品安全国 ZEPETO ワールドはデジタルに馴染みがある子供・青少年を対象に、食品安全情報をより簡単に楽しく配信するためのオンラインサービス空間で、▲食品安全国広報館、▲ゲームゾーン(迷路マップ、ジャンプマップ)、▲イベント広場で構成されている。

ゲームゾーンは迷路ゲームとジャンプゲームで構成され誰も簡単に楽しむことができ、各ゲームのミッションを完了すればイベント応募資格が与えられる。イベント広場では、①食品安全国広報館を見学して撮る認証ショットイベントと、②ゲームゾーンで任務を果し

て撮る認証ショットイベントを案内している。イベントに対する詳しい内容は、「ZEPETO ワールドイベント広場」と「食品安全国」 ホームページのイベントページで確認できる。  
<添付>

- 1.食品安全国 ZEPETO ワールド構成イメージ
- 2.食品安全国 SNS 広報イメージ
- 3.食品安全国ホームページ、イベントページイメージ
- 4.各部署別担当者、連絡先

---

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

## 1. 肉のラクトパミン

Ractopamine in Meat

Monday, May 23, 2022

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/ractopamine-in-meat>

### ラクトパミンとは？

ラクトパミンは、豚と牛の畜産農場で肉の成長促進のために動物の飼料に添加される動物用医薬品である。この記事ではラクトパミンとその健康への影響、シンガポールで供給される肉が安全に摂取できることを SFA はどのように確保しているかについて詳しい情報を提供する。

### なぜラクトパミンは食品に含まれるのか？

ラクトパミンは同じ資源量でより多くの赤肉を生産できるよう、筋肉の成長を刺激する。農業従事者は飼料効率や赤身(肉の脂肪が少ない)を改善するために牛や豚の飼料にラクトパミンを添加する可能性がある。よい飼料効率とは、少ない飼料で動物が生産できる肉の量を増やすことである。

ラクトパミンは「仕上げ」の飼料サプリメントで、一般的には、と体の重量を最大にするために動物がと殺される最後の数週間にのみ使用される。動物がと殺されるまでラクトパミンを含む飼料を摂取すると、肉に残留したラクトパミンが検出される可能性がある。

### ラクトパミンは有害な健康影響を引き起こす？

ラクトパミンは、動物用医薬品、食品添加物及び食品汚染物質の国際的な食品安全リスク評価組織である FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会 (JECFA) によって評価されている。JECFA はヒトでの許容一日摂取量を  $0.1 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重と設定している。

これは、体重 60kg の人では、有害な健康影響（心拍数の増加、頭痛、筋肉の震え、高血圧など）なく、残りの人生で毎日、最大許容量のラクトパミンを含む肉であれば 6 kg、腎臓なら 0.67 kg、あるいは肝臓なら 1.5 kg を摂取できるということを意味する。従って、肉や内臓を長期間にわたって摂取したとしても、少量のラクトパミンの摂取は健康リスクを

引き起こすことはない。

シンガポールの肉中のラクトパミンの残留基準値は？肉にラクトパミンを使用している国からの肉を禁止していない理由は？

SFA は消費者の健康を守り、食品企業の変化するニーズを満たすために、規制基準を定期的に見直している。この工程において、SFA は科学的根拠やデータ、シンガポール国民の摂取パターンに関する情報を用いてリスク評価を行っている。SFA は国際組織や先進国によるリスク評価や規制基準も考慮している。例として、FAO と WHO が設立・運営しているコーデックス委員会(CAC)と JECFA がある。

ラクトパミンのケースでは、SFA は、食品生産に使用するラクトパミンについて JECFA が実施した安全性評価を注意深く考慮している。SFA は JECFA が設定したラクトパミンの許容一日摂取量に対するシンガポールの肉と臓器の摂取量を評価した後、CAC が基準値として設定した、肉及びその他の臓器に許容されるラクトパミンの最大量を採用することを決定した。牛と豚の筋肉、腎臓、肝臓に許容されるラクトパミンの最大量は順に、10 µg/kg、90 µg/kg、40 µg/kg である。オーストラリア、日本、カナダ、米国など他の先進国も同様のラクトパミンの規制基準を採用している。

肉が安全に食べられることを保証するために何が行われている？

肉は SFA の食品安全及び動物衛生基準を満たす認定国の承認された供給源から輸入されなければならない。SFA は認定プロセス中に輸出国と農場/食品施設の両方を評価している。サプライチェーンの上流で食品安全を確保するために、国のシステムや個別の輸出農場や施設の基準を認証するための現地査察が行われる場合がある。

認定された供給源からの輸入肉は、食品中に検出される物質の最大許容基準値を含む SFA の輸入要件の対象である。輸入肉も SFA の食品安全監視、査察、サンプリング、検査プログラムの対象である。今までのところラクトパミンの検出は、検査した肉において、不検出又は無視できる程度であった。SFA の査察や食品安全検査で不適合とされた肉は販売を許可されない。

肉に含まれるラクトパミンへの暴露量を減らすために何ができるのか？

現在、肉の供給においてラクトパミンによる食品安全上の懸念はないが、更なる安心のために次のヒントに従ってほしい。

1. 信頼のできる SFA が認定した小売店から肉を購入すること。
2. 熱は残留ラクトパミンを分解するのに役立つ可能性があるため、食べる前に肉を完全に加熱調理すること。
3. ラクトパミンがより多く含まれる可能性のある、肝臓や肺などの臓器の摂取を減らすこと。

## 2. 何か燃えている - 加熱処理食品中のアクリルアミド

Something's Burning - Acrylamide in Heat-Processed Food

Monday, May 23, 2022

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/acrylamide-in-heat-processed-food>

アクリルアミドとその暴露を減らす方法、食品中のアクリルアミドを減らすことに関する情報を紹介している。

- アクリルアミドについて知ろう
- 消費者のアクリルアミド暴露を低減するための国際的なアプローチ
- 食品中のアクリルアミドを減らすために食品事業者ができること
- 食品中のアクリルアミドを減らすために消費者ができること

### 3. 肉を加熱調理するときに生成する化学物質

Chemicals Produced when Cooking Meat

Friday, May 27, 2022

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/chemicals-produced-when-cooking-meat>

#### 序論

肉の加熱調理には多くの利点がある。熱は有害な細菌を死滅させ、食品の安全性を確保し、肉の味と食感を改善する。しかし、加熱方法によっては健康に影響を与える可能性のある物質が生成されることを知っているだろうか？

加熱調理した肉に含まれる物質には何があるか？

肉を直火で焼いたりフライパンで炒めたりするような高熱加熱調理により、複素環アミン (HCA) や多環芳香族炭化水素 (PAH) などの物質が生成される：

- **複素環アミン (HCA)**

HCA は、肉を高温で加熱調理するとき、クレアチン（筋肉に天然に存在する化学物質）と遊離アミノ酸が反応して生成される。研究では HCA によりヒト発がんリスクが上昇することが示されている。

- **多環芳香族炭化水素 (PAH)**

PAH は、加熱したプレートや直火で焼いた肉の脂肪や肉汁がプレートや火に滴り落ち、炎や煙を発生させる際に、生成される。煙の中に PAH が含まれ、肉の表面に付着する。PAH は発がんリスクとも関連している。

ニトロソアミン (NA) として知られている別の種類の物質は、生ハムやサラミのような未加熱の保存肉でも生成されることがある。ニトロソアミンは、硝酸塩や亜硝酸塩などの特定の窒素含有物質が肉に添加されたときに生成される。硝酸塩や亜硝酸塩は一般に、ベーコンやソーセージなどの保存肉に調味料や保存料として添加される。

HCA、PAH 及び NA について懸念すべきか？

HCA、PAH と発がんリスクとの関連を示す研究では、HCA と PAH の用量は、一般的な食事の一部として平均的なヒトが摂取する量の 1000 倍以上であった。焼いた肉や加工肉を適度に摂取する場合、これらの物質が健康上のリスクをもたらす可能性は低い。これはニト

ロソアミンについても同様で、平均的なヒトの摂取量が健康上のリスクをもたらす可能性は低い。しかし、SFA は消費者をよりよく保護するために、食肉製品に許容される硝酸塩と亜硝酸塩の最大基準値を設定している。したがって、バランスのとれた多様な食事をして

いる消費者は、これらの物質について過度に心配する必要はない。

そうではあるが、HCA、PAH 及びニトロソアミンの摂取量をどのように減らすか?

いくつかのヒントを以下に示す：

- 焼いた肉や加工肉（特に保存処理された肉）は適度にし、様々な食事をとる。
- 低い調理温度では HCA 及び PAH の生成が少なくなるため、蒸す、ポーチング、煮込み、蒸し煮及び沸騰などの湿式調理法を使用する。
- 焼く時は直火焼きではなく電気グリルを使用する。
- 加熱調理の際は、肉を長時間直火にかけない。
- 直火を使用する場合は、目に見える肉の脂肪を取り除き、炎の中への滴りを減らす。
- 焼いている間、肉を常にひっくり返す
- 肉の焦げた部分を取り除く
- 焼き時間短縮のために肉をオーブンで下ごしらえする
- 特に炭火などで肉を焼く際に発生する煙を吸い込まないようにする。このような加熱調理は換気のよい場所、できれば屋外で行うことが望ましい。

#### 4. フグ 101

Pufferfish 101

Friday, May 27, 2022

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/pufferfish-101>

##### 序論

「fugu」として知られているフグは、日本では人気のあるごちそうである。しかし、フグは、テトロドトキシン (TTX) として知られる致死毒素を含む毒魚として有名であることを知っていただろうか。この毒素はわずか 0.002 g で成人を死に至らせるのに十分である。シンガポールでは、食品安全上の制限はあるが、フグをメニューに載せているレストランがある。この記事では、フグ中毒とそれから身を守る方法について詳しく紹介する。

##### TTX とは何か?

TTX は完全に無色無臭である。また、加熱調理はこの危険な毒を破壊しない。毒が体内に入ると、神経に結合して機能を停止させ、麻痺して呼吸ができなくなり、窒息死することもある。これは、摂取した用量に応じて 10 分から数時間以内に急速に起こる。解毒剤もない。フグを食べ、ピリピリ感、しびれ、何らかの麻痺症状を感じた人は、直ちに医師の診察を受ける必要がある。

##### なぜフグは有毒なのか?

フグは生まれつき毒があるわけではない。フグは、より大きな魚に食べられないように身を守るメカニズムとして、TTX を体内に蓄積するよう進化してきた。この毒素をつくる細

菌がプランクトンに食べられ、次にこれらのプランクトンが巻貝や蠕虫類に食べられ、そしてフグがこれらの巻貝や蠕虫類を食べることで、徐々に体内に TTX を吸収して蓄積する。フグの種類にもよるが、大半の毒は肝臓と卵巣に蓄積する。

これはつまり、TTX を含む餌を食べたことのない養殖フグには毒性がないことを意味する。そのため、閉鎖空間で TTX を含まないペレットだけを餌とするフグの養殖が人気になりつつある。

#### シンガポールにおけるフグの安全性確保

シンガポールでは、SFA が厳しい条件のもとでフグの輸入を許可する。現在、日本だけがシンガポールへのフグの輸出が認められている。フグは、日本政府の認証を受け、免許をもつ専門のフグ調理師が、SFA の認可を受けた施設で処理したものでなければならない。これらの調理師は、フグを安全に処理するために必要な技術と知識を修得するための研修と試験を受けている。

シンガポールには日本のようなフグ調理師免許制度がないため、SFA は輸入フグについて免許をもつ調理師が事前に処理することを義務付けている。よりリスクの高い天然フグについては、処理済みの魚肉部分のみを輸入することができる。TTX を含まない養殖フグは、魚肉、皮、ひれ及び白子などを輸入することもある。

各輸入品には、日本の当局からの衛生証明書が必要で、そこには魚の産地や処理方法に関する詳細な情報が記載されている。SFA は、食品サーベイランスプログラムの一環として、これらの輸入フグの TTX 検査も行う。

しかし、安全を確保するためには、食品業界と消費者の双方が役割を果たす必要がある。

- 天然魚で素人により処理されたフグやハリセンボンのような近縁魚類は絶対に食べないこと。世界的には、そのことが TTX 中毒や死亡の最も一般的な理由である。
- フグの肝臓と卵巣は絶対に食べないこと。TTX を最も多く蓄積する臓器である。
- 養殖フグは毒がない可能性が高いので、天然ものより養殖フグを頼むこと。
- 処理方法が不適切な場合、フグは食べると死に至ることがある。
- フグを食べた後に、不快感、ピリピリ感あるいは麻痺を感じた場合は、直ちに医師の診察を受けること。

ヒント：フグを全く食べないようにするのが一番簡単な方法である。

#### 5. 鶏組織中のナイカルバジンの最大残留基準値の設定について

##### MAXIMUM RESIDUE LIMIT ESTABLISHED FOR NICARBAZIN IN CHICKEN TISSUES

02 June 2022

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/circulars/2022/circular---maximum-residue-limits-for-veterinary-drugs-in-food.pdf>

シンガポール食品庁 (SFA) は鶏組織 (筋肉、肝臓、腎臓、脂肪/皮) に残留する動物用医薬品のナイカルバジンのリスク評価を行い、主要先進国の規制基準に沿って最大基準値

(MRL) を 4000 ppb に改定した。2022 年 6 月 3 日に発効する。

---

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

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

1. HSA の警告 : 'Prime Kopi Pejuang 3 In 1' は消費者への有害影響につながる強力な医薬品成分を含むことがわかった

HSA Alert: 'Prime Kopi Pejuang 3 In 1' Found to Contain a Potent Medicinal Ingredient Which Led to Adverse Effects in Consumers

26 May 2022

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/hsa-alert-prime-kopi-pejuang-3-in-1>

保健科学庁(HSA)は、男性の性機能を増進する「高品質のハーブ成分」を含む天然製品としてオンラインで販売されている「Prime Kopi Pejuang 3 in 1」の購入や摂取をしないよう一般の人々に警告する。

2 件の有害影響事例報告を受け取った後、HSA はそのコーヒー製品の検査を開始し、広告の主張に反して天然でもハーブでもない、高濃度の表示されていない合成の強力な医薬品成分タダラフィルが含まれていることが判明した。

「Prime Kopi Pejuang 3 in 1」を服用した消費者の 1 人は、体の痛み、寒気、偏頭痛、顎の周りの緊張などの有害影響を経験した後、救急病院に入院した。別の消費者はその製品を服用した後、約 4 時間の持続勃起症(長時間の勃起)を経験した。持続勃起症は深刻な症状で、すぐに治療しなければ陰茎組織の損傷や効力の永久的な損失につながる可能性がある。

表示されている取扱説明書(1 日 1 袋)に従ってその製品を摂取した消費者は、通常の処方量の 10 倍以上のタダラフィルを過剰摂取した可能性がある。タダラフィルは医師による監視のもとで勃起不全を治療するために使用される処方薬である。「Prime Kopi Pejuang 3 in 1」は電子取引(Shopee、Lazada、Qoo10、Carousell)やソーシャルメディアプラットフォーム(Facebook)で販売された。HSA はプラットフォーム管理者と共にリストを削除し、販売業者に警告を発している。

---

● その他

食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

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

- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、てんさい栽培における課題と展望に関する

る BVL 長官のコメントを公表

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、動物用医薬品に関する欧州の新規則により創設された新しいファーマコビジランスの仕組みについて情報提供
- ニュージーランド保健省、脊椎動物に対する毒性物質の使用許可発行に関するガイドライン 2022 年改訂版を公表
- アルゼンチン農牧漁業省(MAGYP)、遺伝子組換え小麦 HB4 イベントを含む小麦に由来する小麦粉及び小麦由来品の商業化を認可する決議 27/2022 を公表
- フランス経済・財務・復興省、フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)がウクライナにおける戦争による食品原料の調達難に対処するため、一部の表示義務に一時的な適用除外を認めることを決定したと発表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、緑豆製品によるピーナッツや種実の食用に起因するアレルギー反応の治療に関する Q&A を紹介
- 国際原子力機関(IAEA)、国際連合フォーラムにおいてプラスチック汚染及び二酸化炭素除去のための原子力ソリューションを発表
- 国際原子力機関(IAEA)、「生物多様性の日」に向けて生物多様性損失への対応策について報道
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、BVL 設立 20 周年に関連を記念して情報を提供
- 中国国家市場監督管理総局、食品のサンプリング検査結果を公表(2022 年第 14 号)
- 中国国家市場監督管理総局、食品のサンプリング検査結果を公表(2022 年第 16 号)
- 中国海関総署、輸入食品の不合格リスト(2022 年 4 月分)を公表

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室