

食品安全情報（化学物質） No. 14/ 2022 (2022. 07. 06)

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>

【EFSA】 EFSA のガバナンスの強化：新しい運営理事会始動

欧州食品安全機関（EFSA）の新しい運営理事会が 2022 年 7 月 1 日より活動を開始した。運営理事会は、全 EU 加盟国、欧州委員会、欧州議会の代表及び市民社会とフードチェーン関係者の代表で構成され、EFSA が効果的・効率的に機能し、設立規則に定められている使命を果たし、欧州や国の機関、関係者、一般人の期待に応えられるようにする

*ポイント： 新しい運営理事会は人数が倍になっただけでなく、メンバーとして市民とフードチェーン関係者、欧州自由貿易連合(EFTA)/欧州経済領域(EEA)が入ったことが注目すべき点だと思います。以前は専門知識をもつ人と欧州委員会の代表で構成されていたのですが、2019 年に施行された透明性規則によって、EU 域内で流通する食品に係わる全ての分野の人が運営に携わるように改編されたようです。

【EPA】 EPA は PFAS 化合物に新しい飲料水健康勧告値、健康保護強化のための超党派インフラ法での 10 億ドルの資金提供を発表

米国環境保護庁（EPA）は、GenX と PFBS について飲料水の新しい健康勧告値を設定し、PFOA と PFOS については健康勧告値を引き下げた。

PFOA（パーフルオロオクタン酸）：0.004 ppt

PFOS（パーフルオロオクタンスルホン酸）：0.02 ppt

GenX（ヘキサフルオロプロピレンオキシドダイマー酸及びそのアンモニウム塩）：10 ppt

PFBS（パーフルオロブタンスルホン酸及びそのカリウム塩）：2,000 ppt

*ポイント： 昨年に EPA が予告していた飲料水中の PFAS の健康勧告値が発表されました。これまでは PFOS と PFOA の合計で 70 ppt (ng/L) としていましたが、改訂された健康勧告値は個々に設定され、引き下げ幅も非常に大きいものとなりました。ただし、これは EPA が健康への有害影響をもたらさない濃度の指標として提示しているもので、連邦規則のような法的強制力はありません。

【SFA】 アマメシバ摂取のリスク

アマメシバ（Cekur Manis、学名 *Sauropus androgynus*）は、東南アジア原産の人気の葉物野菜であり、茹でたり炒めたりしてよく食べられている。しかし、アマメシバを生のまま大量に食べると、閉塞性細気管支炎という永久的な肺疾患になる可能性がある。アマメシバが肺疾患の原因となる正確な理由は科学者らがまだ研究中であるが、現時点の知見では、アマメシバには肺組織の炎症と死を誘発する何らかの化学物質が含まれていると考えられている。その一方で科学者らは、アマメシバは完全に加熱調理すれば安全に摂取できることを発見した。

*ポイント： 日本でも生のアマメシバによる有害事象が報告されたことがあり、記憶に残っている方もおられるでしょう。健康志向や特産品の開発などで新しい食材や食べ方を目にすることもありますが、生のアマメシバによる有害事象は、従来と異なる方法で食べることには慎重にならなければいけないという教訓を示していると思います。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. 世界食料デー2022
2. カーボンニュートラル：ユートピアか新たなグリーンウェーブか？
3. Codex

[【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA のガバナンスの強化：新しい運営理事会始動
2. EFSA と EU 加盟国の仕組み
3. YouTube 動画
4. 農薬関連
5. 新規食品関連
6. 食品添加物関連
7. 食品接触物質関連
8. 食品酵素関連
9. 遺伝子組換え関連

[【FSA】](#)

1. 英国食品基準に関する初の報告書では今後の課題も示す
2. FSA は CBD 製品の公開リストの更新を公表する
3. 研究プロジェクト
4. リコール情報

[【FSS】](#)

1. メニューのカロリー情報提供を後押しする理由

[【DEFRA】](#)

1. 英国は持続可能な食料生産のための世界的連帯に署名

[【BfR】](#)

1. タトゥーインク成分に必要な規格： BfR の専門家議論

[【RIVM】](#)

1. Helmond の Volkstuin Delta 割り当て複合区の菜園作物の PFAS のリスク評価

[【FSAI】](#)

1. テーブルエッグの生産チェーンで実施された公的管理の監査
2. リコール情報

[【FDA】](#)

1. 乳児用調製乳情報更新
2. FDA は安全で栄養価の高い乳児用調製乳の供給と入手の可能性を高める取り組みに関する最新情報を提供する
3. 食品安全規格相互承認協定の対象となる食品に対する FDA の監視
4. FDA は JUUL 製品の販売認可を否認
5. FDA は食用動物における意図的な低リスクのゲノム改変に関するアニマルバイオテクノロジーウェビナーを発表する
6. FDA は JANAAC を FSMA-第三者認証計画の認定機関として認定する
7. FDA は食品プログラムの 2022 年優先ガイダンスの更新を発表した
8. FDA は 5 年間の動物用医薬品管理計画の進捗状況を報告し、畜産における抗菌薬の販売、使用、耐性データに関する報告書を発表した
9. FDA は Plug Heist Trap House EST. 2017 の自家製乳児用調製乳に警告
10. リコール情報

1 1. 警告文書

【NTP】

1. テクニカルレポート公表

【EPA】

1. EPA は PFAS 化合物に新しい飲料水健康勧告値、健康保護強化のための超党派インフラ法での 10 億ドルの資金提供を発表
2. EPA は全国受粉媒介者週間に、脆弱な種を農薬から守るのに役立つ予備的プロジェクトとリソースポータルを発表

【USDA】

1. 冬のミツバチはよくある殺虫剤に耐性を示す
2. ミツバチゲノムライブラリーを集める
3. 受粉媒介者についてのバズ
4. 米国のフードシステムを転換する

【FTC】

1. FTC はサプリメント販売者の詐欺的マーケティングを禁止する命令を最終化

【FSANZ】

1. 食品基準通知

【TGA】

1. 広告規約の適用に関するガイダンス
2. 警告文書が求められる *Andrographis paniculata* を含む指定医薬品
3. 安全性助言

【NSW】

1. 2022 冬の Foodwise ニュースレター

【香港政府ニュース】

1. CFS は加熱調理済み野菜の保存後の亜硝酸塩含有量の変化に関する研究結果を発表
2. CFS の新たな宣伝カーが稼働する
3. プレスリリース
4. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食薬処、食医薬データを国民に公開推進
3. 農産物直売場で販売する農産物の収去検査の結果発表
4. 食薬処長、フードテックなど食品産業発展方案を議論
5. 安全で優秀な家庭簡便食供給のためにコミュニケーション強化

【SFA】

1. 将来の食料の途絶に備え、準備と安定性を保つ
2. アマメシバ摂取のリスク
3. ヒジキ中の無機ヒ素
4. フグの輸入要件を改定
5. リコール情報

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ ProMED-mail 1 件

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

1. 世界食料デー2022

World Food Day 2022

<https://www.fao.org/world-food-day/en>

「誰一人取り残さない」

2022年10月16日は世界食料デーとして記され、国連カレンダーの中でも最も重要な日の一つである。飢餓に苦しむ人々と、すべての人に健康的な食生活を保障するために、世界的な認識と行動を促進する。特集サイトは世界食料デーのイベント紹介、ビデオ、ポスターコンテスト、など。

2. カーボンニュートラル：ユートピアか新たなグリーンウェーブか？

Carbon neutrality: Utopia or the new green wave?

22/06/2022

<https://www.fao.org/newsroom/detail/carbon-neutrality-utopia-or-the-new-green-wave/en>

欧州復興開発銀行(EBRD)とFAOによる新しい報告書は、農業食料システムの脱炭素化についての包括的展望を示す。この報告書では、政策立案者、農業関連企業、農家、国際機関といったさまざまな関係者が、より環境に優しい農業システムへの移行を加速させるために何ができるかを示す5つの行動領域を特定している：(i) 戦略的にカーボンニュートラルに目標を定める、(ii) ツールや手法を改善・標準化する、(iii) 健全なガバナンス機構を促進する、(iv) 企業や農家の脱炭素化を直接支援する、(v) カーボンニュートラルに関する教育・情報発信を行う。

3. Codex

- 第82回執行委員会

Codex Executive Committee 82nd session underway

20/06/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1542540/>

第82回執行委員会が2022年6月20-24日にバーチャル開催される。

*CCEXEC82

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEXEC&session=82>

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

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

1. 査察報告書

● エルサルバドル—水産物

El Salvador 2021-7169—fishery products

24/06/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4484

2021年10月19～28日に実施した、EU輸出用水産物の管理システム、特に公的証明書に関するエルサルバドルのリモート査察結果。公的管理システムはEU輸出用マグロの全生産チェーンをカバーし、EU要件の多くに対処し、満足のいく方法で実行されている。にもかかわらず、冷凍工程の遵守を評価する能力や保管温度管理に欠陥が見つかり、EU輸出用製品が、船長が証明/申告したEU規則への準拠が確実でないことなど、EU公的証明書の提供する保証にギャップがある。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

19/06/2022～02/07/2022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)

ベトナム産香港経由及びオランダ経由ゴーヤの未承認物質クロルピリホス・イミダクロプリド及びクロルフルアズロン、アラブ首長国連邦産ベジタブルギーのグリシジルエステル類、インド産ゴマ油のグリシジルエステル類、ベルギー産レタスのクロルピリホス、スペイン産冷凍ヨシキリザメの水銀、ペルー産有機アボカドのカドミウム、米国産フードサプリメント Fat Belly のエチレンオキシド、ベルギー産パセリのクロルピリホス、黄色レンズ豆のクロルピリホス、フランス(フランス領ギアナ)産ジャガイモのイマザリル、スペイン産冷凍メカジキの水銀、ギリシャ産 Roussas フェタチーズのビスフェノール A、ヒマワリ油のグリシドール、コロンビア産パッションフルーツのジメトエート・イミダクロプリド・シペ

ルメトリン及びプロパモカルブ、フランス産トリュフポテトのイマザリル及びチアベンダゾール、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホスメチル及びクロルピリホス、ペルー産ベビーアボカドのカドミウム、ドイツ産コーンチップスのトロパンアルカロイド、イタリア産トウモロコシのフモニシン、スペイン産冷凍メカジキの水銀、トルコ産煎った塩味スイカの種子のアフラトキシン、など。

注意喚起情報 (information for attention)

中国産缶入りアプリコットのスズ、米国産フードサプリメントの CBD(オイル、ソフトジェル、グミ)、グアテマラ産サヤエンドウのクロロタロニル、チュニジア産トラキヌスの水銀、英国で登録されたウェブサイトからアシュワガンダを含むダイエタリーサプリメント、イラン産レーズンのクロルピリホス・キャプタン・フェンプロパトリン及びプロパルギット、モロッコ産ユメカサゴの水銀、セイシェル産メカジキの水銀、ブラジル産飼料用トウモロコシのクロルピリホス及びビフェントリン、ルーマニア産馬の腎臓のカドミウム、ケニア産ハタの水銀、チリ産イガイのカドミウム、フランス産塩水入りチルドキハダマグロロインの水銀、トルコ産ガリアメロンのエトプロホス及びマラチオン、イタリア産シカのサラミの鉛、中国産生鮮ライチのアゾキシストロビン・クロルピリホス・クロチアニジン・ジメトモルフ・ルフェヌロン・プロパモカルブ・ブプロフェジン・クロルフェナピル及びラムダ-シハロトリン、ドイツ産茶の未承認新規食品クソニンジン、オランダ産鶏製品のドキシサイクリン、香港産ティーハーブの未承認新規食品(クソニンジン)、ウクライナ産ヒマワリ油のベンゾ(a)ピレン、スペイン産冷凍ヨーロッパコウイカのカドミウム、ペルー産乾燥ペッパーのオクラトキシン A、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシン A、イタリア産生鮮有機ベビーホウレン草の亜硝酸塩高含有、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

パキスタン産バスマティ玄米のアフラトキシン、イラン産ピスタチオカーネルのアフラトキシン、インド産チリのエテホン、中国産メラミンプラスチックラミキンのホルムアルデヒド、トルコ産生鮮レモン(ペッパー? 訳注: タイトルと詳細で製品名称が異なる)のクロルピリホスメチル・酸化フェンブタスズ及びプロクロラズ、インド産レッドチリペッパーのアフラトキシン B1、中国産未承認遺伝子組換え米、ガーナ産ピーナッツバターのアフラトキシン、中国産食器の一级芳香族アミンの溶出、中国産メラミンプラスチック竹サイドプレートホルムアルデヒド、ブラジル産ピーナッツのハロキシホップ(複数あり)、ブラジル産ピーナッツのアフラトキシン、エジプト産酢漬けのブドウの葉のアゾキシストロビン・ボスカリド・カルベンダジム・クロルピリホス・シフルトリン・ラムダ-シハロトリン・ジフェノコナゾール・ジメトモルフ・フェンプロパトリン・フェンプロキシメート・イミダクロプリド・ルフェヌロン・プロピコナゾール及びテブコナゾール、インド産センナ抽出物のエチレンオキシド、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホスメチル(複数あり)、マレーシア産パーム油の 3-MCPD、トルコ産生鮮レモンのプロクロラズ、トルコ産生鮮レモンの酸化フェンブタスズ及びクロルピリホスメチル、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン、インド産コメのチアメトキサム及びトリシクラゾール、シンガポール産パーム油の 3-MCPD、

北マケドニア共和国産クラッカーのアクリルアミド高含有、インド産ブラックペッパーのエチレンオキシド、パキスタン産コメのアフラトキシン（複数あり）、中国産プラスチックカップに竹の未承認使用、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン（複数あり）、中国産メラミン皿の竹繊維の未承認使用、英国産焙煎押しオート麦のオクラトキシン A、日本産コメのトリシクラゾール、トルコ産生鮮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、など。

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

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

1. EFSA のガバナンスの強化：新しい運営理事会始動

Strengthening governance at EFSA: new Management Board becomes operational

1 July 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/strengthening-governance-efsa-new-management-board-becomes-operational>

EFSA の新しい運営理事会は、全 EU 加盟国、欧州委員会、欧州議会の代表及び市民社会とフードチェーン関係者の代表で構成され、本日 2022 年 7 月 1 日より活動を開始した。

DG SANTE の食品サステナビリティ副所長の Claire Bury 氏は、「食品安全と食料安全保障が相互に関連しあう国際状況において、フードチェーンが効果的に機能することを確かにするためには、EFSA の運営委員会が今や広範囲の代表を含んでいることは重要である」と述べた。

以前の運用委員会は、政府、団体、セクターを代表しないフードチェーンに関連する専門知識のある 14 人のメンバーと欧州委員会の代表で構成されていた。この新しい運営モデルでは、加盟国、欧州議会、欧州委員会、市民社会及びフードチェーン関係者の代表者が EFSA の運営理事会の代表となる。この形は、加盟国の役割や EFSA の作業に関わる全ての団体の関与を高めた透明性規則（2019 年発効）の要件に答えている。

役割

運営理事会は、EFSA が効果的・効率的に機能し、設立規則に定められている使命を果たし、欧州や国の機関、関係者、一般人の期待に答えることを確保する。

メンバー

この新しい運営理事会は、加盟国代表者 27 人(入れ替わりあり)、欧州議会の代表者 2 人(入れ替わりなし)、欧州委員会の代表者 2 人(入れ替わりあり)、市民社会とフードチェーン関係者の代表者 4 人(入れ替わりあり)で構成される。

さらに、EFTA/EEA の代表 2 名—ノルウェーとアイスランド—及び EFTA 監視機構の代表 1 名(入れ替わりあり)も EFSA の運営理事会に参加する予定だが、投票権はない。全て合

わせると、運営理事会は 38 人のメンバーで構成されている。

2. EFSA と EU 加盟国の仕組み

How EFSA works with EU Member States

1 July 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/infographics/how-efsa-works-eu-member-states>

アドバイザリーフォーラム、フォーカルポイント、科学ネットワークを通して EU 加盟国が EFSA に提供する支援は、EU の食品安全システムが効果的に機能するために重要である。透明性規則の遂行に伴い、加盟国は、市民社会、フードチェーン関係者、EU 機関の代表者と協力して EFSA の運営理事会を代表する。

運営理事会

運営理事会は EFSA の管理機関で、EFSA がその使命を果たし、EU の法の枠組みを遵守して実行することを保証する。EFSA が実行する独立した科学的作業には影響を与えない。

【任務】

- 年次及び複数年次の EFSA の作業プログラム、年次活動報告書、予算の採択
- EFSA の使命を支援する可能性のある EU の管轄機関のリストの作成
- 科学委員会と科学パネルのメンバー及び EFSA の事務局長の任命

アドバイザリーフォーラム

EFSA と加盟国が欧州の食品のリスク評価に関する情報や知識を交換するために集う場所。このフォーラムは EFSA の作業プログラムや科学的助言の要請の優先順位付けについて EFSA の事務局長に助言する。フォーカルポイントに支えられている。

【任務】

- 協力を促進し、取組の重複を避ける。
- 異なる科学的意見に対処する。
- 新興リスクを同定し特徴を記す。
- フォーカルポイントは情報交換、ネットワーキング、関与のための連結ハブとして機能する。

EFSA の科学的ネットワーク

データ収集、新興リスク、残留農薬モニタリング、リスクコミュニケーションなどの特定分野で EFSA と協力する国の機関からなる。

【任務】

- 活動の調整により科学的な協力の枠組みの促進
- 情報交換
- 共同プロジェクトの開発と実施
- 専門知識や最優良事例の交換
- リスクコミュニケーション活動の調整

<誰が参加しているのか>

運営理事会：2022年7月現在、EFSAの運営理事会は、加盟国、欧州議会、欧州委員会、市民社会とフードチェーン関係者、欧州自由貿易連合(EFTA)加盟国の代表者が含まれている。

アドバイザリーフォーラムとフォーカルポイント：加盟国、アイスランド、ノルウェーの国の食品安全機関の代表者と、スイス、EU加盟候補国、欧州委員会からのオブザーバー
科学ネットワーク：各ネットワークの対象となる分野の専門知識や責任のある加盟国の指定機関からの代表者

<彼らはどのように任命されるのか>

運営理事会：加盟国の代表は加盟国自身に指名され、欧州議会に任命される。市民社会やフードチェーン関係者の代表者は、欧州委員会が作成したリストから欧州議会と協議し、欧州理事会に任命される。EU機関とEFTA加盟国の代表者はEU機関や国自身によって任命される。

アドバイザリーフォーラムとフォーカルポイント：メンバーは加盟国、アイスランド、ノルウェー及びオブザーバーの国々の国の食品安全機関によって任命される。

科学ネットワーク：科学ネットワークは、アドバイザリーフォーラムとEFSAが提出した提案に基づき、運営理事会が設立する。

3. YouTube 動画

- EFSAの専門家会議からの最新ニュース：栄養・新規食品及び食物アレルギー(NDA)
Breaking news from EFSA's expert meetings: Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA)

2022/07/01

<https://www.youtube.com/watch?v=B4JlOiJBu2A>

4. 農薬関連

- 代替候補としてのシペルメトリンの認可を更新する内部レビューに関する科学的支援
Scientific assistance on the internal review under Regulation (EC) No 1367/2006 of the Commission Implementing Regulation (EU) 2021/2049 renewing the approval of the active substance cypermethrin as a candidate for substitution in accordance with Regulation (EC) No 1107/2009

EFSA Journal 2022;19(6):EN-7222 20 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7222>

(技術的報告書)

欧州委員会の要請を受けて、欧州食品安全機関(EFSA)は、規則(EC) No 1107/2009に従って、代替候補としてのシペルメトリンの認可を更新する委員会施行規則(EU) 2021/2049のレビューを求める非政府組織 欧州農薬行動ネットワーク(PAN Europe)により提議され

た科学的議論をレビューした。EFSA の評価は関連する科学的要素に焦点を当てており、法的側面は EFSA の権限ではなく、欧州委員会から受けた委任の枠組みではないため、含まれていない。この報告書は、報告担当国のベルギーとの協議後に PAN Europe が掲げた科学的議論の評価結果をまとめている。

- **イソフルシプラムの農薬リスク評価ピアレビュー**

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

EFSA Journal 2022;20(6):7328 23 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7328>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

5. 新規食品関連

- **新規食品としてのベニクスノキタケ(*Antrodia camphorata*)のフリーズドライ菌糸体の安全性**

Safety of freeze - dried mycelia of *Antrodia camphorata* as a novel food pursuant to regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2022;20(6):7380 29 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7380>

(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)としてベニクスノキタケ (*Antrodia camphorata*) のフリーズドライ菌糸体に関する意見を出すよう求められた。この NF は真菌ベニクスノキタケ由来の組織培養による固体栽培で生産された。申請者はこの NF を最大用量 990 mg/日でフードサプリメントで販売することを意図している。対象集団は一般人である。この NF は主に炭水化物、タンパク質、脂質からなり、β-グルカン、アントロキノール、トリテルペノイドなど非常に多くの成分を含む。この NF の組成や提案された使用条件を考慮すると、この NF の摂取は栄養的に不利ではない。この NF の遺伝毒性に関する懸念はない。90 日間反復投与毒性試験や、この NF で行った出生前発達毒性試験に基づき、パネルは安全量 16.5 mg/kg 体重/日を導出した。パネルは、この NF、ベニクスノキタケのフリーズドライ菌糸体は、14 歳以上の個人に提案された使用量で安全だと結論している。

6. 食品添加物関連

- **食品添加物としてのグリセロール(E 422)の再評価のフォローアップ**

Follow - up of the re - evaluation of glycerol (E 422) as a food additive

EFSA Journal 2022;20(6):7353 20 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7353>

(科学的意見)

グリセロール(E 422)は、2017年に以前の食品添加物及び食品に添加される栄養源に関するEFSAのパネル(ANS)に評価された。その評価のフォローアップとして、この意見では、食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)が、委員会規則(EU) No 231/2012のE 422のEU規格の改訂を支援するために、確認されたデータのギャップに対処している。パネルはE 422に存在する望ましくない不純物のリスク評価を行った。パネルは、EU規格における4つの有毒元素(ヒ素、鉛、水銀、カドミウム)の最大基準値は、商用の食品添加物E 422に含まれる実際の濃度に基づいて下げる必要があると結論した。パネルはE 422の規格にアクロレインの数値基準値を設定するよう助言した。E 422の規格に設定された最大基準値0.1 mg/kgで、遊離3-モノクロロプロパンジオールへの潜在的な暴露は健康上の懸念を生じない。パネルは、E 422は植物油脂からのみ得られ、精製グリセロールを得るために蒸留や他の浄化段階などの精製工程を受けることを示す、委員会規則(EU) No 231/2012の定義の改訂を考慮するよう助言した。概して、パネルは、提出された技術的データはグリセロール(E 422)の規格の改訂を支援すると結論した。

7. 食品接触物質関連

● 使用済PETを食品と接触する物質にリサイクルするために使用されるプロセスの安全性評価

以下の評価における科学的意見は次の通り：このプロセスから得られるリサイクルPETを室温で長期保存される飲料水を含む全ての種類の食品と接触する物質の製造に100%使用しても、安全上の懸念とはならない。このリサイクルされたPETで作られた最終製品は電子レンジやオーブンで使用されることを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

- Starlinger deCONテクノロジーに基づくKalex Filmsプロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Kalex Films, based on Starlinger deCON technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(6):7382 20 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7382>

- Starlinger deCONテクノロジーに基づくGreiner Packagingプロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Greiner Packaging, based on Starlinger deCON technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(6):7389 20 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7389>

- EREMA MPR + DSテクノロジーに基づくEREMAプロセスの安全性評価

Safety assessment of the process based on EREMA MPR + DS technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(6):7379 27 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7379>

- **EREMA MPR 及び EREMA Basic** テクノロジーに基づく **EREMA** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the processes EREMA based on EREMA MPR and EREMA Basic technologies used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(6):7365 27 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7365>

- **the Vacurema Prime** テクノロジーに基づく **Bangladesh Petrochemical Company** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Bangladesh Petrochemical Company, based on the Vacurema Prime technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(6):7360 23 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7360>

- **EREMA Basic** テクノロジーに基づく **SGR Société Générale de Recyclage** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process SGR Société Générale de Recyclage, based on EREMA Basic technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2022;20(6):7363 23 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7363>

- **アクティブな食品と接触する物質に使用するために組み合わせた有効成分シクロオクテン ホモポリマーとステアリン酸コバルトの安全性評価**

Safety assessment of the active substances cyclooctene homopolymer and cobalt stearate in combination for use in active food contact materials

EFSA Journal 2022;20(6):7364 23 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7364>

(科学的意見)

酸化されていないシクロオクテン ホモポリマーの低分子量画分の移行の可能性については懸念とならないが、酸化された低分子量画分の解析が不十分で毒性試験でカバーされていない。CEP パネルは、食品と直接接触する、あるいはポリマー不動態層によって食品から分離された、酸素除去のための層の活性物質として、シクロオクテン ホモポリマーとステアリン酸コバルトを一緒に使用する提案された使用の安全性について結論できなかった。

- **食品と接触する物質として用いる高密度ポリエチレンとポリプロピレンクレートをリ**

サイクルするのに使用する **Cajas y Palets en una Economía Circular (CAPEC)**プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Cajas y Palets en una Economía Circular (CAPEC), used to recycle high - density polyethylene and polypropylene crates for use as food contact materials

EFSA Journal 2022;20(6):7384 29 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7384>

(科学的意見)

CAPEC プロセスの導入は、食品と接触することを意図している材料や製品だけが使用され、申請者が説明した条件で実行する際に汚染物質が除外できることを確保するようデザインされた、クローズドで管理されたチェーンにある製品ループに由来すると結論した。従ってリサイクルプロセス CAPEC は、果物や野菜との接触に使用することを意図したりサイクル高密度ポリエチレン (HDPE) 及びポリプロピレン (PP) クレートを生産するのに適している。

8. 食品酵素関連

- 子牛の第四胃由来キモシンとペプシン A を含む食品酵素レンネットの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme rennet containing chymosin and pepsin A from calf abomasum

EFSA Journal 2022;20(6):7361 20 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7361>

(科学的意見)

キモシン(EC 3.4.23.4)とペプシン A(EC 3.4.23.1)を含むこの食品酵素は、RENCO New Zealand 社が子牛の第四胃から作製した。この食品酵素はチーズ生産の乳加工に使用することを意図している。この食品酵素の動物源やその製造から懸念は生じないため、安全な使用・摂取歴に基づき、パネルは毒性学的データや食事暴露量の推定は必要ないと考えた。文献データに基づき、パネルは、食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、これが起こる可能性は低いと考えた。パネルは、この食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念は生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM - BE 株由来食品酵素グルカン 1,4 - α - グルコシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4 - α - glucosidase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain NZYM - BE

EFSA Journal 2022;20(6):7374 30 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7374>

(科学的意見)

食品酵素グルカン 1,4- α -グルコシダーゼ(4- α -d-グルカン グルコヒドロラーゼ EC 3.2.1.3)は Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM - BE 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素は、生産生物の生きた細胞やその DNA を含まない。この食品酵素は 6 つの食品製造工程で使用されることを意図している、すなわち、グルコースシロップや他のデンプン加水分解物の生産のデンプン工程、蒸留アルコール生産、醸造工程、焼成工程、シリアルベースの工程、ジュース生産用果物と野菜の加工である。残留する総有機固形物(TOS)は、グルコースシロップ生産に適用される蒸留及び精製工程で除去されるため、この 2 つの食品加工については食事暴露量は計算されていない。残りの 4 工程については、この食品酵素-TOS への食事暴露は欧州人で最大 7.7 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは、試験した最大量である 3,795 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量をとし、これを推定食事暴露と比較した結果、暴露マージンは 490 以上であった。この食品酵素のアミノ酸配列と既知のアレルゲンとの類似性を調べた結果、1 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件(蒸留アルコール生産以外)では、食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除外できないが、これが起こる可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念を生じないと結論した。

9. 遺伝子組換え関連

● 認可更新のための遺伝子組換えダイズ A5547 - 127 の評価

Assessment of genetically modified soybean A5547 - 127 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - RX - 020)

EFSA Journal 2022;20(6):7340 20 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7340>

(科学的意見)

BASF Agricultural Solutions Seed US LLC 社から規則 (EC) No 1829/2003 に従い申請 EFSA - GMO - RX - 020 の提出を受けて、遺伝子組換え生物に関する EFSA のパネルは、除草剤耐性遺伝子組換えダイズ A5547 - 127 の、EU 内の栽培を除く食品や飼料の使用としての認可更新申請の関連で提出されたデータに関する科学的リスク評価を出すよう求められた。この更新申請の関連で受け取ったデータには、市販後環境モニタリング報告書、文献の体系的な調査と評価、更新されたバイオインフォマティクス解析、申請者又は申請者に代わって行われた追加の文書や研究が含まれていた。GMO パネルは、認可期間中に確認され、元の申請の関連で以前に評価されていない、潜在的な新しいハザード、暴露の変化、あるいは新しい科学的不確実性についてこれらのデータを評価した。GMO パネルは、更新申請 EFSA - GMO - RX - 020 に、ダイズ A5547 - 127 に関する元のリスク評価の結論を変えるような新しいハザード、暴露の変化、あるいは科学的不確実性の新たな根拠はないと結論した。

● 遺伝子組換え綿 DAS - 24236 - 5×DAS - 21023 - 5 の新しい配列情報の評価

Assessment of new sequencing information for genetically modified cotton DAS - 24236 - 5×DAS - 21023 - 5

EFSA Journal 2022;20(6):7345 27 June 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7345>

(声明)

GMO パネルは、以前に遺伝子組換え(GM)綿 DAS - 24236 - 5×DAS - 21023 - 5 を評価しており、意図した使用に関連したヒトと動物の健康及び環境に関する潜在的な影響について、従来型の比較種や他の適切な参照種と同様に安全だと結論している。2020 年 11 月 17 日に、欧州委員会は EFSA に綿 DAS - 24236 - 5×DAS - 21023 - 5 の新しい DNA 配列情報及び更新したバイオインフォマティクスデータを評価し、以前に評価した綿 DAS - 24236 - 5×DAS - 21023 - 5 に関する GMO パネルの結論が依然として有効かどうか示すよう要請した。DAS - 24236 - 5 の新しい配列データは、当初報告された配列と比較して、新たに発現した Cry1F (synpro_L620Q) の 1 つのアミノ酸の置換となる 1 つのヌクレオチドの変更を示した。GMO パネルは、タンパク質のこのアミノ酸置換は突然変異だと結論した。それにもかかわらず、バイオインフォマティクス解析以外は、綿 DAS - 24236 - 5×DAS - 21023 - 5 の Cry1F のリスク評価のために実施した研究は依然として有効である。さらに、新しい配列データは、スタック綿 DAS - 24236 - 5×DAS - 21023 - 5 について報告された当初の配列と比較すると、DAS - 21023 - 5 の 5' 隣接領域で 1 つのヌクレオチドの変化を示した。スタック DAS - 24236 - 5×DAS - 21023 - 5 の新たな配列 DAS - 21023 - 5 イベントのバイオインフォマティクス解析から、ヌクレオチドの違いは 5' ジャンクション範囲の ORFs 外の 5' 隣接領域にあり、そのため安全性評価ではこれ以上考慮されないことが示されている。提出された情報に基づき、GMO パネルは、修正された配列は安全上の懸念を生じず、従って、綿 DAS - 24236 - 5×DAS - 21023 - 5 の当初の評価は依然として有効だと結論している。

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

1. 英国食品基準に関する初の報告書では今後の課題も示す

Inaugural report on UK food standards cautions of challenges ahead

27 June 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/inaugural-report-on-uk-food-standards-cautions-of-challenges-ahead>

英国食品基準庁 (FSA) とスコットランド食品基準庁 (FSS) は、食品基準の詳細なレビ

ューである「Our Food 2021：英国全体の食品基準の年次レビュー」を発表した。この初の年次報告書は、英国の EU 離脱、COVID-19 パンデミックの重大な影響、ウクライナ戦争による混乱と、食糧システムの 2 年間の激動に直面したことを受けて作成された。

本報告書では、2021 年の全体的な食品安全基準がほぼ維持されていることを示唆しているが、これは慎重な結論である。パンデミックにより、企業の法令遵守を評価するためのデータの量が減少し、消費者の行動パターンも変化し、前途には大きなリスクがある。

報告書では、特に懸念される 2 つの領域が強調されている。第一に、食品事業者に対する地方自治体の検査レベルが低下していることである。特にカフェやレストランの食品衛生検査では、状況は修復されつつあるが、リソースや資格のある専門家の活用による進展に制約がある。もう一つは、欧州連合 (EU) からの食品輸入についてである。食肉、乳製品、卵などリスクの高い EU 食品及び EU 経由で英国に輸入された食品、飼料の保証レベルを高めるには、2023 年末までに管理体制を強化することが不可欠である。

英国は、安全でない食品の持ち込みを防ぎ、変化するリスクを特定し対応する能力を持つことが不可欠である。FSA はこれらの課題を慎重に検討し、他の政府部門と協力して、改善された輸入規制の導入が英国の消費者に高いレベルの保護を提供するよう努める。

2. FSA は CBD 製品の公開リストの更新を公表する

Food Standards Agency publishes updated public list of CBD products

30 June 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-publishes-updated-public-list-of-cbd-products>

英国食品基準庁 (FSA) は本日 (2022 年 6 月 30 日)、イングランドとウェールズで販売可能な CBD 製品の公開リストを更新した。約 6000 製品が追加されリスト掲載品は約 12000 になった。リスト掲載への受付は終了した。

現在、市場には認可された CBD 製品はない。消費者は CBD 製品を消費する前に慎重に考えること。FSA は、妊娠中、授乳中、又は何らかの薬を服用している人は CBD 製品を消費すべきではないと予防的な消費者助言を出している。また、医師の指示がない限り、1 日 70 mg (5% CBD で約 28 滴) を超えないことを推奨する。

3. 研究プロジェクト

● 英国市民と産業界の持続可能性に対する理解に関する迅速エビデンス評価

A rapid evidence assessment of UK citizen and industry understandings of sustainability

30 June 2022

<https://www.food.gov.uk/research/a-rapid-evidence-assessment-of-uk-citizen-and-industry-understandings-of-sustainability>

ロンドン大学シティ校の食品政策センターと共同パートナーに委託し、食品の持続可能

性に関する英国市民の認識に関する迅速なエビデンス評価 (REA) を実施した報告書。

4. リコール情報

- Green Foods International は Chaman Bahar - Chomon Bahar Rose Powder に未承認添加物が含まれるためリコール

Green Foods International recalls Chaman Bahar - Chomon Bahar Rose Powder because it contains unauthorised additives

18 June 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-40-2022>

Green Foods International は、賞味期限 2023 年 12 月 30 日までの Chomon Bahar ローズパウダーに未承認の添加物が検出されたため、リコール。(添加物名記載なし)

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

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

1. メニューのカロリー情報提供を後押しする理由

Why we support providing calorie information on menus

20 JUNE 2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/why-we-support-providing-calorie-information-on-menus>

スコットランド食品基準庁 (FSS) の栄養科学及び政策部長 Dr Gillian Purdon によるメニューのカロリー情報提供について。

カロリー表示の導入は、企業がレシピを改良し、提供する商品のカロリーを減らすきっかけとなる。また、日替わりメニューなど頻繁に変わるメニューについては免除されるため、イノベーションや旬の食材の活用の妨げになることもない。家庭外での食事や飲み物のカロリー情報を提供することで、注文や消費のカロリーを減らす傾向があることが実証されており、この小さな削減が積み重なれば、集団レベルでは大きな違いとなる。

-
- 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. 英国は持続可能な食料生産のための世界的連帯に署名

UK signs up to global coalition on sustainable food production

23 June 2022

<https://www.gov.uk/government/news/uk-signs-up-to-global-coalition-on-sustainable-food-production>

持続可能な生産性成長連合 Sustainable Productivity Growth Coalition (SPG)は 2021 年国連フードシステムサミットで発表され、米国、EU、オーストラリア、ブラジル、カナダ、ニュージーランド、FAO などが参加している。連合のメンバーは、最良実施規範、学んだ教訓、持続可能な方法で生産性を高めるための革新的な根拠に基づく方法に関する情報を互いに共有し、公的イベントやプラットフォームでそれらを推奨する。

● **Sustainable Productivity Growth Coalition**

<https://www.usda.gov/oce/sustainability/spg-coalition>

SPG 連合は、社会、経済、環境の側面から農業の持続可能性を最適化するために、複数の目標間の影響とトレードオフを考慮した生産性向上への全体的アプローチを通じて、より持続可能な食料システムへの移行を加速することを目的とした自主的な行動連合。

● **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. **タトゥーインク成分に必要な規格： BfR の専門家議論**

Necessary specifications of tattoo ink ingredients: Expert discussion at the BfR

16 June 2022

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/necessary-specifications-of-tattoo-ink-ingredients-expert-discussion-at-the-bfr.pdf>

2022 年 3 月 3 日、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) において、タトゥーインク成分に必要な規格に関する専門家会合がオンラインで開催され、分析分野、国家監視機関、政府機関、タトゥーインク製造業者、刺青師から専門家が参加した。

2020 年、BfR は、消費者の安全性を高めるためにタトゥーインクのリスク評価に関する戦略を策定するよう要請を受け、2021 年 10 月 14 日、一連の最小要件からなるタトゥーインクのリスク評価戦略を策定した。(<https://www.bfr.bund.de/cm/349/tattoo-inks-minimum-requirements-and-test-methods.pdf>)

これらの要件は、2021 年 11 月 18~19 日にベルリンで開催された第 2 回タトゥー安全性国際会議 (<https://www.bfr-akademie.de/english/archive/2021/tattoo.html>) で発表された。そして、次の段階としてこれらの要件を規定するため、専門家らが、適切な顔料選択、汚染物質と溶出性物質のキャラクタリゼーション、並びにタトゥーインク成分の分析で優先すべき化合物について議論した。

必要なタトゥーインク規格に重点を置いた BfR の最小要件と試験法の紹介

REACH 規則におけるタトゥーインク中の物質の制限と、リスク低減の枠組みとその関連事項が紹介された。タトゥーインクの成分規格は、物質の特性や純度に関する情報を含む。汚染物質と溶出性物質は定量化が必要であり、保管中や光にあたる場合のインクの均質性と安定性も考慮される。最小毒性要件が示され、皮膚刺激性/腐食性、眼刺激性/傷害性、皮膚感作性、光毒性、光毒性を含む変異原性/遺伝毒性のエンドポイントが考慮される。しかし、タトゥーインクの顔料については、まだ助言はない。分析方法の開発、臨床データの評価、顔料の皮内塗布を再現する毒性学的方法の開発など不足データの収集が必要となる。インク製造業者は自主的に要件を遵守した後、提供情報の完全性をレビューするべきである。

最小要件に関する参加者からのフィードバック

参加者は、必要規格と毒性試験の両方に取り組むべきであるという点で意見が一致した。又、市場の顔料の起源を考慮することが強調され、国際的な標準分析法の開発、試験ガイドラインの実施、REACH 規則の既存の制限の強化が挙げられた。又、分析が必要な不純物のチェックリストの作成が提案されている。専門家は、顔料製造業者からの情報提供不足を懸念した。REACH の規則の基準はほとんどが毒性評価なしにグループでの基準値として設定され、分類されない物質は制限枠に入らない。タトゥーの除去は最小要件で対応されないがタトゥーインクの製造者が照射時の顔料の挙動を考慮する必要がある。

議論：タトゥーにはどの顔料が必須だと思うか？

- どのように適切な顔料を選ぶか？

製造業者は、顔料の選択基準として最も重要なものは、タトゥーインクの製造工程並びに皮膚に塗布した時の色だとした。専門家は、顔料の安全性を重要な基準として挙げる。同じ CI (カラーインデックス) 番号の顔料が、異なる起源と不純物プロファイルを持つ可能性があり、安全性プロファイルも異なることが問題とされ、特にカーボンブラック系顔料 (アセチレンブラック、ファーネスブラック、ランプブラック、ガスブラックなど) が当てはまる。顔料はまた、2013 年以降の BfR 勧告への準拠に基づいて選ばれることも報告された。(<https://mobil.bfr.bund.de/cm/349/requirements-for-tattoo-inks.pdf>) 顔料の利用可能な毒性学的データは評価中である。顔料は、純度の表示、読み取り、ガイドライン適合試験の有無などの基準に基づき、その品質に応じて選択される。顔料製造業者のみが提供できる情報には、製造工程、組成、汚染物質の情報などがある。例えば、フタロシアン系顔料への硫酸バリウムの添加は表示されていない。安全な顔料選択の主な問題は、顔料自体ではなく、顔料に含まれる不純物で、それらのプロファイルは、製造工程により変化する。又、人体における安定性と代謝の可能性も問題である。耐光性は重要であり、分解生成物も考慮しなければならない。

- アゾ顔料を使わずに色彩をカバーすることはできるか？

アゾ顔料は、タトゥーインクでは避けることができるが、ジアゾ顔料は適切な代替品がないようである。一般的に、タトゥー用のアゾ顔料は減らすことができると考えられる。

- 代表的な試験材料はどのように入手するか？

既知の純度で試験用標準物質を提供するところは、今のところない。

汚染物質と溶出性物質のキャラクタリゼーション

- ホルムアルデヒドは 0.5 ppm で測定可能か？

タトゥーインクホルムアルデヒド及びアセトアルデヒドの 0.5 ppm という基準値に対し、毒性学的な評価を求める声もあった。ホルムアルデヒドとアセトアルデヒドは保管中に製品中で生成される可能性があり、そのため、分析結果は時間依存になる。市場の多くのインクは、0.5 ppm をわずかに超えるホルムアルデヒドを含んでおり、REACH 規則に適合しない。顔料ではなく、液体タトゥーインク成分が原因である。タトゥーインクに含まれるホルムアルデヒドの分析方法は 3 種類存在するので、標準化が必要である。

- ニッケル測定の定量限界値はどのくらいか？

0.5 ppm のニッケルの定量が可能で、より低い検出限界値も可能である。しかし、製造業者はニッケルが酸化鉄系顔料の主な不純物であり、精製が必要であるとしているため、彼らは慣例の定量限界値を好むだろう。技術的に達成可能な定量限界値は、異なる表示要件につながる可能性がある。

- リングトライアル - どのような方法で実施するか？

比較可能な結果を得るためには、標準化された方法が必須条件であるとされた。タトゥーインク成分における REACH 規則の実施に関しては、金属溶解度の定義が存在しないことと、その分析方法について疑問が呈された。異なる濃度の金属が抽出されてしまうので、抽出条件は正確に記す必要があり、EU 全体で取り組む必要がある。又、タトゥーインクは真皮注入なので、総金属含有量も検討された。標準的な方法は、簡単に分析できる物質についてのみ開発されるべきで、物質の優先順位付けが必要である。金属検出はサンプルの調製方法（例、マイクロ波分解、使用温度など）により分析結果が異なる可能性がある。そこで、化粧品の分析方法を採用し、金属については、ICP-MS/OEC による金属総量測定と、銅、亜鉛及びバリウムの可溶性金属画分についての抽出/溶解手順定義のための 2 種類のリングトライアルが必要と判断した。6 価クロムの検出方法は開発された。

タトゥーインク成分の 5 バッチ分析

- どの化合物を優先させるべきか？

化学的及び技術的な同等性を確保するために、成分規格は 5 つの異なるバッチで決定される。毒性試験結果は、純度がわかっている物質で実施された場合にのみ考慮される。又、物質の純度や不純度が定義された濃度範囲にある場合、試験結果は許容される。この範囲は、5 回の独立した分析と計算された標準偏差から決定される。

顔料のバッチごとに不純物のプロファイルが大きく異なる場合が問題で、この分析には、既存の分析方法によるデータに基づく規格を考慮する必要がある。現在、標準的な分析として、PAHs、重金属、一級芳香族アミン(PAA)及び ResAP (2008) に記載の要件があり、未知の不純物のスクリーニングもある。ナノ粒子サイズの平均と中央値及び顔料粒子のサイズ分布のグラフ表示を決定し、凝集挙動を説明し、100 nm 以下の粒子の割合を決定しなけ

ればならない。複数の手法を組み合わせ、研究用の溶剤を開発する必要がある。

5 バッチ分析の重要性は認められているが、適切な方法についての懸念が示された。

結論と次の段階

規格要件、方法の開発及び調和のための戦略は、タトゥーインクの安全性の主要な要素である。今後、毒性学的要件に関する会議が開催される予定であり、要件の実施に向かう。タトゥーインクに関する国際 BfR 委員会が、今後設立される予定である。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2021（2021. 10. 27）

【BfR】タトゥーインク：最小要件と試験法

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202122c.pdf>

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

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

1. Helmond の Volkstuin Delta 割り当て複合区の菜園作物の PFAS のリスク評価

Risk assessment of PFAS in vegetable garden crops from the Volkstuin Delta allotment complex in Helmond

21-06-2022

<https://www.rivm.nl/publicaties/risicobeoordeling-van-pfas-in-moestuingewassen-uit-volkstuinencomplex-volkstuin-delta>

テフロン加工工場 Custom Powders の北東 1150 メートルにある Volkstuin Delta で家庭菜園で作った野菜果物の摂取による PFAS 暴露を計算した。結果としてそれほど高用量ではなく、今後もこれらの作物を摂取し続けることができる。しかしながらこの菜園の作物は他の PFAS 排出源の近くにはない菜園の作物よりは PFAS 濃度が高い。菜園のオーナーは店舗での購入を含めて多様な野菜や果物を食べることで PFAS 摂取を減らすことができる。

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

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

1. テーブルエッグの生産チェーンで実施された公的管理の監査

Audit of Official Controls carried out on the Table Egg Production Chain

Monday, 20 June 2022

https://www.fsai.ie/News_EggsAudit_200622/

アイルランド食品安全局（FSAI）は本日、テーブルエッグ（食卓用卵）の生産チェーンで実施された公的管理の監査を公表した。

食卓用卵の集荷、輸送、包装、保管、流通、小売販売に至るまで、すべての工程でリスクに基づく公的管理が行われている。監査報告書は一連の勧告を行い、違反が確認された食品事業者は是正措置を講じた。

2. 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）のため追加リコール

Recall of Additional Batches of Golden Lily Dried Apricot Seeds Due to High Levels of Hydrocyanic Acid (Cyanide).

Friday, 24 June 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/additional_batches_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）のため追加リコール。製品写真有り。

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

1. 乳児用調製乳情報更新

FDA Infant Formula Update

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。

- June 17, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-infant-formula-update-june-17-2022>

アイルランド製 Danone 社製品が追加対応された。

- June 22, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-infant-formula-update-june-22-2022>

英国製 Global Kosher 社製品が追加対応された。

- June 27, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-infant-formula-update-june-27-2022>

[june-27-2022](#)

オーストラリア製 Bellamy's Organic 社製品が追加対応された。

- June 28, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-infant-formula-update-june-27-2022>

アイルランド製 Abbott Nutrition 社製品が追加対応された。

- June 30, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-infant-formula-update-june-30-2022>

ニュージーランド製 Danone 社製品が追加対応された。

2. FDA は安全で栄養価の高い乳児用調製乳の供給と入手の可能性を高める取り組みに関する最新情報を提供する

FDA Provides Update on Efforts to Increase Supply and Availability of Safe and Nutritious Infant Formula

June 22, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-provides-update-efforts-increase-supply-and-availability-safe-and-nutritious-infant-formula>

米国食品医薬品局（FDA）は、今後数週間から数ヶ月の間に、米国の消費者が安全で栄養価の高い乳児用調製乳を入手できるようにするために取った措置、そして今後の措置についての最新情報を提供する。

この1ヶ月の間に、FDAは6カ国から輸入された乳児用調製乳製品について執行裁量書を発行している。消費者は、このプロセスを通じて米国に輸入される乳児用調製乳は、製品の栄養的妥当性と安全性、表示情報、そして製造施設の食品安全生産の実施状況と査察履歴に関する情報を徹底的に検討されたものと確信してよい。生命維持に必要な不可欠な特殊な乳児用調製乳に関しては、ケースバイケースでAbbott社から製品を入手できる。

3. 食品安全規格相互承認協定の対象となる食品に対するFDAの監視

FDA Oversight of Food Covered by Systems Recognition Arrangements

06/21/2022

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/fda-oversight-food-covered-systems-recognition-arrangements>

他国の食品安全当局とFDAとの間の食品安全規格相互承認協定（SRA）の対象となる食品に対するFDAの規制監督活動に関連するガイダンス。

4. FDAはJUUL製品の販売認可を否認

FDA Denies Authorization to Market JUUL Products

June 23, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-denies-authorization-market-juul-products>

注：2022年6月24日、米国連邦巡回区控訴裁判所は Juul Labs 社の販売否認命令の一時行政処分停止を決定した。この行政処分停止の目的は、近々提出される裁判所の審査待ち停止の緊急申し立てを検討する十分な機会を裁判所に与えることである。

本日、米国 FDA は JUUL Labs 社に対して、米国で現在販売されている全ての製品の市販否認命令(MDOs)を発表した。その結果、JUUL Labs 社はこれらの製品の販売と流通を停止し、現在市場に出回っている製品を撤去しなければならない。該当製品は JUUL デバイスと 4 種類の JUUL ポッド：ニコチン濃度が 5.0%と 3.0%のバージニアタバコ風味カートリッジと、ニコチン濃度が 5.0%と 3.0%のメンソール風味カートリッジである。小売店は在庫商品について質問がある場合は JUUL Labs 社に連絡する必要がある。

これらの MDOs は、これらの製品の市販の流通、輸入、小売りにだけ関係し、個人消費者の所持又は使用を制限するものではない。

JUUL Labs 社の市販前タバコ製品申請(PMTAs)をレビューした結果、FDA は製品の毒性プロファイルは公衆衛生を守る上で適切であることを示す十分な根拠が不足していると判断した。特に、研究結果の一部は不十分で矛盾するデータで、懸念がある。データは遺伝毒性やこの会社独自の電子液体ポッドから浸出する潜在的に有害な化学物質などを適切に対処しておらず、FDA が完全毒性学的リスク評価を完了するのを妨げた。

今日まで、FDA は JUUL デバイスあるいは JUUL ポッドの使用に関連する直接の危険を示す臨床情報を受け取っていないが、本日発表した MDOs は、JUUL 製品の潜在的な毒性学的リスクを評価するための根拠が不十分だとする FDA の裁定が反映されている。また、認可/非認可の他社の電子リキッドポッドを JUUL デバイスで使用、又は JUUL ポッドを他社のデバイスで使用するによる潜在的な危険性を知る方法はない。FDA はタバコ製品の改造あるいは物質の追加をしないよう助言している。JUUL 使用者には、予期しない健康問題又は製品問題があれば安全報告ポータルを通して FDA に報告し、必要であれば医師の診察を受けるよう奨励している。

MDO の対象となる製品は米国で販売・流通できず、FDA が強制措置を執る可能性がある。一般的な非認可製品と同様に、FDA は流通業者や小売店による遵守を確実にする意図がある。特に、法令が必要とする市販前認可を受けずに販売されている新しいタバコ製品は違法に販売されており、強制執行の対象となると FDA は指摘している。そのため FDA は小売店に、特定のタバコ製品の販売申請や市販認可の現状など、供給業者と在庫製品について話し合うよう推奨する。メーカーはその情報の最良の情報源であり、小売業者はどの製品の販売を継続するかという決定をメーカーに直接頼るべきである。

全てのタバコ製品を止めることが健康への最良の道である。この措置により JUUL 製品を入手できなくなる現 JUUL 使用者や、タバコや葉巻からの移行を希望する現喫煙者の中

には、FDA がレビュー・認可している他の電子ニコチン送達システム（ENDS）製品に切り替えることも可能である。

これまでに FDA は 23 の ENDS 製品を認可している。PMTA(市販前タバコ申請)を通して、申請者は、特に新しいタバコ製品の市販認可が公衆衛生の保護に適していることを FDA に立証しなければならない。

FDA は 2020 年 9 月 9 日期限で提出された見なし製品の残りの申請のレビューを完了するために作業を継続している。

5. FDA は食用動物における意図的な低リスクのゲノム改変に関するアニマルバイオテクノロジーウェビナーを発表する

FDA Announces Animal Biotechnology Webinar on Low-Risk Intentional Genomic Alterations in Animals for Food Use

June 27, 2022

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-announces-animal-biotechnology-webinar-low-risk-intentional-genomic-alterations-animals-food-use>

本日、米国食品医薬品局動物用医薬品センター（CVM）は、動物における意図的なゲノム改変（IGA）の開発に関心を持つ人のための新しいリソースを発表する。これには、低リスクと考えられる動物を対象とした IGA のリスクに基づく審査プロセスに関するオンデマンドウェビナーや、CVM のバイオテクノロジー製品に関する刷新されたウェブリソースが含まれる。

ウェビナーでは、2 頭のゲノム改変肉牛とその子孫からの食品を含む製品の販売について、IGA は安全性の懸念を生じないと判断し、低リスクとした最近の決定の概要を説明する。ゲノム編集牛に関する FDA の決定は、食用動物における IGA について、FDA として初めて低リスク判定を行い、執行裁量を行使した決定である。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2022（2022. 03. 30）

FDA は安全性レビューの結果、ゲノム編集肉牛由来製品の販売は低リスクであると決定
<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202207c.pdf>

6. FDA は JANAAC を FSMA-第三者認証計画の認定機関として認定する

FDA Recognizes JANAAC as an Accreditation Body Under FSMA- Accredited Third Party Certification Program

June 24, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-recognizes-janaac-accreditation-body-under-fsma-accredited-third-party-certification-program>

FDA は、Jamaica National Agency for Accreditation（JANAAC）を、第三者認証計画の認定機関として、5 年間の認定を行ったことを発表した。認定機関は、第三者認証機関を認定する権限を持ち、これらの認証機関は、認定されると、外国の食品施設（農場を含む）

及びその食品（ヒト及び動物の両方）に対して、食品安全監査を実施し、認証を発行することができる。

7. FDA は食品プログラムの 2022 年優先ガイダンスの更新を発表した

FDA Releases Update of 2022 Priority Guidance Topics for Foods Program

June 30, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-update-2022-priority-guidance-topics-foods-program>

FDA 食品プログラムが 2022 年中に優先的に完了させるガイダンスに関する更新リストを発表した。タトゥーインク製造、流通施設における不衛生な状況に関するガイダンス案、N-アセチル-L-システインに関するガイダンス方針、食品接触物質に関する市販前申請の準備に関するガイダンス案が追加された。

8. FDA は 5 年間の動物用医薬品管理計画の進捗状況を報告し、畜産における抗菌薬の販売、使用、耐性データに関する報告書を発表した

FDA Delivers Progress Update on 5-Year Veterinary Stewardship Plan, Publishes Report about Antimicrobial Sales, Use, and Resistance Data in Animal Agriculture

June 30, 2022

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-delivers-progress-update-5-year-veterinary-stewardship-plan-publishes-report-about-antimicrobial>

米国 FDA の動物用医薬品センター（CVM）は、獣医領域での抗菌剤の監督管理のサポートをする 5 ヶ年計画のフェーズ I に関する進捗状況と、米国の畜産及び関連フードチェーンにおける抗菌薬の販売、使用、耐性に関するデータの一部に関する報告書の両方を発表した。

- Progress made on CVM's 5-year plan for Supporting Antimicrobial Stewardship in Veterinary Settings: Phase I

<https://www.fda.gov/media/159519/download>

進捗報告書によると、フェーズ I で定めた 24 のアクションのうち、FDA は 21 を完了し、2019 年から 2021 年にかけての計画実施の成功率は 88%であった。まだ完了していない項目については、フェーズ II の他の取り組みとともに、引き続き追求する予定である。

- Report: Antimicrobial Use and Resistance in Animal Agriculture in the United States (2016-2019)

<https://www.fda.gov/media/159544/download>

「米国における畜産での抗菌剤の使用と耐性」と題した報告書は、畜産と関連するフードチェーンにおける抗菌剤の販売、使用、耐性に関する米国政府の現在の監視・サーベイランスシステムについて記述した最初の報告書である。2016 年から 2019 年までの公開データを引用し、畜産における抗菌剤管理計画の推進と支援に関する最近の進捗状況と継続的

な計画について詳述している。

＊関連記事

【FDA】FDA は獣医領域での抗菌剤の監督・管理を支える 5 ヶ年計画を発表
食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2018（2018. 09. 26）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201820c.pdf>

9. FDA は Plug Heist Trap House EST. 2017 の自家製乳児用調製乳に警告

FDA Alert on Homemade Infant Formula from Plug Heist Trap House EST. 2017

July 1, 2022

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-alert-homemade-infant-formula-plug-heist-trap-house-est-2017>

この製品は乳児用調製乳の規制に準拠して製造されておらず、栄養要件を満たしているかどうかの検査が行われておらず、乳児に栄養不足を引き起こす可能性があり、有害な細菌に汚染されている可能性がある。

10. リコール情報

- **Daily Harvest は French Lentil + Leek Crumbles の健康被害の可能性による自主的リコールを発表する**

Daily Harvest Issues Voluntary Recall of French Lentil + Leek Crumbles Due to Potential Health Risk

June 23, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/daily-harvest-issues-voluntary-recall-french-lentil-leek-crumbles-due-potential-health-risk>

Daily Harvest は消化器系疾患及び肝機能の問題の可能性に関する消費者からの報告があり、すべての French Lentil + Leek Crumbles（豆とネギの冷凍製品）を自主的にリコールする。

11. 警告文書

- **DLG Naturals, Inc.**

APRIL 28, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/dlg-naturals-inc-622277-04282022>

未承認の医薬品、不正表示の問題。天然オイル製品、シアバター、果実エキスを含む。

- **Conservas Ortiz S.A.**

JUNE 17, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/conservas-ortiz-sa-634440-06172022>

水産製品の CGMP、HACCP、衛生管理の問題。

- **Nicamex Seafood**

JUNE 17, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/nicamex-seafood-633378-06172022>

水産製品の CGMP、HACCP、衛生管理の問題。

- **Golden Lab LLC**

MAY 26, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/golden-lab-llc-625783-05262022>

未承認の医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメント CGMP 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. テクニカルレポート公表

- 2-ヒドロキシ-4-メトキシベンゾフェノン を **Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD)** ラットに混餌投与して **F1** 子孫の出生前及び生殖能評価を行った改変一世代試験 Modified One-Generation Study of 2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone Administered in Feed to Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats with Prenatal and Reproductive Performance Assessments in F1 Offspring

June 2022

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/dart/dart05/index.html>

日焼け止めやパーソナルケア製品、食品接触物質での使用が FDA によって許可されている物質。試験の結果、生殖毒性について曖昧な根拠 (equivocal evidence)、発達毒性について幾分かの根拠 (some evidence) が認められた。

- 2-エチルヘキシル p-メトキシ桂皮酸を **Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD)** ラットに混餌投与して **F1** 子孫の出生前、生殖能及び亜慢性評価を行った改変一世代試験 Modified One-Generation Study of 2-Ethylhexyl p-Methoxycinnamate Administered in Feed to Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats with Prenatal, Reproductive Performance, and Subchronic Assessments in F1 Offspring

June 2022

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/dart/dart06/index.htmls>

日焼け止めやパーソナルケア製品に使用されている物質。試験の結果、生殖毒性の根拠は

無く、発達毒性について曖昧な根拠 (equivocal evidence) が認められた。

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

1. EPA は PFAS 化合物に新しい飲料水健康勧告値、健康保護強化のための超党派インフラ法での 10 億ドルの資金提供を発表

EPA Announces New Drinking Water Health Advisories for PFAS Chemicals, \$1 Billion in Bipartisan Infrastructure Law Funding to Strengthen Health Protections

June 15, 2022

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-announces-new-drinking-water-health-advisories-pfas-chemicals-1-billion-bipartisan>

EPA は GenX と PFBS について新しい健康勧告値を設定し、PFOA と PFOS については健康勧告値を引き下げた。これらの措置は、PFAS 汚染から地域社会を守るための EPA の進捗に基づき、EPA が 2022 年秋に発表予定の PFOA と PFOS に関する全国一次飲料水規制案を含む今後の取り組みに科学的に情報を提供するものである。

- 飲料水健康勧告値(HAs)

Drinking Water Health Advisories (HAs)

JUNE 15, 2022

<https://www.epa.gov/sdwa/drinking-water-health-advisories-has>

飲料水安全法 (SDWA) に基づき、EPA は全国一次飲料水規制 (NPDWR) の規制対象ではない汚染物質について、有害な健康影響がおこらないと想定される濃度としての健康勧告値(HAs)を出すことができる。新たに PFOA、PFOS、GenX 化合物、PFBS について HA を発表した。PFOA と PFOS については 2016 年の更新である。

- 官報

Federal Register / Vol. 87, No. 118 / Tuesday, June 21, 2022 / Notices

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2022-06-21/pdf/2022-13158.pdf>

飲料水の生涯健康勧告値

PFOA (パーフルオロオクタン酸) : 0.004 ppt

PFOS (パーフルオロオクタンスルホン酸) : 0.02 ppt

GenX (ヘキサフルオロプロピレンオキシドダイマー酸及びそのアンモニウム塩) : 10 ppt

PFBS (パーフルオロブタンスルホン酸及びそのカリウム塩) : 2,000 ppt

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

【EPA】EPA は科学を進歩させ PFAS 汚染から地域をより良く守るための重要なステップを発表

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

2. EPA は全国受粉媒介者週間に、脆弱な種を農薬から守るのに役立つ予備的プロジェクトとリソースポータルを発表

EPA Marks National Pollinator Week by Launching Pilot Projects and Resources Portal to Help Protect Vulnerable Species from Pesticides

June 21, 2022

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-marks-national-pollinator-week-launching-pilot-projects-and-resources-portal-help>

全国受粉媒介者週間にあたり、EPA は、2 つの新しいパイロットプロジェクトを開始することにより、連邦政府が絶滅の危機に瀕している（リストアップされた）花粉媒介者を農薬の影響から保護する取り組みを強調する。一つ目の連邦緩和策パイロットプロジェクトでは、農薬に特に脆弱な 12 種について、早期に緩和策を特定し実施するアプローチを開発中である。二つ目の EPA 脆弱種パイロットは、特定種の保護のため、幅広い農薬群に渡って緩和策を特定し実施する取り組みである。

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

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

1. 冬のミツバチはよくある殺虫剤に耐性を示す

Winter Honey Bees Show Resistance to a Common Insecticide

June 21, 2022

<https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2022/winter-honey-bees-show-resistance-to-a-common-insecticide/>

最新の研究によると、冬のミツバチは、新しく生まれた夏のミツバチに比べて、害虫管理によく使われる殺虫剤の有害影響によく抵抗できる。米国農務省 (USDR) の農業研究サービス (ARS) の研究者らが *Apidologie* に発表した研究で、ほぼ致死量のイミダクロプリド入りシロップを冬のミツバチに与えても生存に影響しないことを発見した。

2. ミツバチゲノムライブラリーを集める

Collecting a Library of Bee Genomes

June 22, 2022

<https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2022/collecting-a-library-of-bee-genomes/>

USDA の ARS は少なくとも 100 種のミツバチの質の高いゲノムマップを作る

"Beenome100"計画を主導している。Beenome100の目的は、高品質で詳細なゲノムマップのライブラリーを作成することで、これにより、気候変動に対してより脆弱であったり、農薬に対してより感受性が高いなどの違いが遺伝子によるものなのか、といった大きな疑問に研究者が答えられるようになる。

3. 受粉媒介者についてのバズ

The Buzz About Pollinators

Posted by Casey C. Keel Jun 22, 2022

<https://www.usda.gov/media/blog/2022/06/22/buzz-about-pollinators>

全国受粉媒介者週間である。USDAは農業とフードシステムと生態系に貢献する受粉媒介者の健康確保に取り組み続ける。

ミツバチは米国の主要な受粉媒介者であり、100種類以上の米国产の作物はミツバチやその他の受粉媒介者に依存している。受粉媒介者の健康保護のためにあなたができることのひとつは自宅や地域に受粉媒介者ガーデンを作ることである。USDAが地域の固有の受粉媒介者にとって魅力的な植物についての情報を提供している。

4. 米国のフードシステムを転換する

Transforming the U.S. Food System

JUNE 23RD, 2022

<https://usda.exposure.co/transforming-the-us-food-system>

より良いフードシステムの構築に向けて

USDAはまた一つ、新たな試みを開始する。より多くの人により栄養のある食品をより入手しやすい価格で届けながら、健康と環境により作物で二酸化炭素排出を減らすことで、斬新でこれまでにない「アメリカンレスキュープラン」は、家族経営の農家とそれを支える家族にとって、今日の市場がよりよく機能するようにすることを使命とする。

USDAのフードシステム転換枠組みのゴールは以下を含む：

- より強靱なフードサプライチェーンの構築
- より公正なフードシステムの創造
- 栄養価の高い食品をより入手しやすく、買いやすくする
- 公平性の重視

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

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

1. FTCはサプリメント販売者の詐欺的マーケティングを禁止する命令を最終化

FTC Finalizes Order Banning Deceptive Marketing by Supplement Seller

June 30, 2022

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2022/06/ftc-finalizes-order-banning-deceptive-marketing-supplement-seller>

米国連邦取引委員会 (FTC) は、テキサス州にある 2 つの会社とそのオーナーに対し、ダイエットサプリメントの広告や販売、及び製品が病気を治療、治癒、又はそのリスクを低減すると主張することを永久に禁止する行政同意命令を確定した。会社は自社製品のサプリメント、Ultimate Heart Formula, BG18, Black Garlic Botanicals が心臓血管やその他の疾患を予防又は治療する、及び Neupathic が糖尿病神経障害を治癒、緩和、治療する、という根拠のない健康強調表示をしていた。

-
- 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 206-22**

22 June 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular206-22.aspx>

新規申請と提案

- 食品添加物としてのローズマリー抽出物-使用拡大

認可と食品閣僚会議通知

- 電解質飲料の組成
 - 園芸要件 (ベリー、葉物野菜、メロン)
- 等

- **Notification Circular 207-22**

1 July 2022

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20207-22.aspx>

新規申請と提案

- 加工助剤としての GM *Bacillus subtilis* 由来 α アミラーゼ

意見募集

- 植物ベースのミルク代用品への新規食品としてのフィトステロール、フィトスタノール及びそれらエステルを追加

Call for comment on plant sterols in plant-based milk alternatives

1/07/2022

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-plant-sterols-in-plant-based-milk-alternatives.aspx>

2022年8月5日まで

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

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

1. 広告規約の適用に関するガイダンス

Guidance on applying the Advertising Code rules

1 July 2022

<https://www.tga.gov.au/guidance-applying-advertising-code-rules>

2022年7月1日以降、すべての医薬品関連広告が2021年版規約に準拠する必要がある。製品の広告が規約に準拠しているかどうか、規約と共にこのガイダンスを参照するよう推奨する。

2. 警告文書が求められる *Andrographis paniculata* を含むリスト掲載医薬品

Listed medicines containing *Andrographis paniculata* requiring warning statements

30 June 2022

<https://www.tga.gov.au/listed-medicines-containing-andrographis-paniculata-requiring-warning-statements>

ハーブ原料であるセンシンレン (*Andrographis paniculata*) を含むため、警告文が必要なリスト掲載医薬品 (listed medicines) について、的を絞ったコンプライアンス・レビューを開始する。これは通常のレビュープロセスの一部であり、この種のリスト掲載医薬品の使用に関して直ちに懸念があるわけではない。

ハーブ原料であるセンシンレンを含む医薬品は、一部の人にアレルギー反応があるかもしれないことと、味覚障害を起こす可能性があることを伝える 2 種類の警告文が必要となっている。警告文がないと、消費者がアレルギー反応や味覚障害を経験した時、医師の診察やアドバイスが遅れる可能性がある。そこで、2022年第3四半期に、この警告文が必要なリスト掲載医薬品の一部について、机上コンプライアンス・レビューを開始する予定である。

3. 安全性助言

● HERO Instant Energy for Males capsules

22 June 2022

<https://www.tga.gov.au/alert/hero-instant-energy-males-capsules>

HERO 男性用速攻精力カプセルは、表示されない成分タダフィールを含む。健康に深刻なリスクを引き起こすため、服用しないよう注意を呼び掛ける。製品写真有り。

- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)
<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. 2022 冬の Foodwise ニュースレター

Foodwise issue 60, Winter 2022

June 2022

<https://www.foodwise.foodauthority.nsw.gov.au/edition60/index.html>

1 回使用のプラスチックバッグの禁止、NSW 食品局の実施した手洗いアクティビティや子供によるキッチンの清潔さと安全性の評価活動、確立された対策と同レベルの食品安全性を達成することが実証できる管理対策である代替コンプライアンス、ランピースキン病やインドネシアの口蹄疫について、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. CFS は加熱調理済み野菜の保存後の亜硝酸塩含有量の変化に関する研究結果を発表する

CFS announces study results on changes in nitrite levels of cooked vegetables after storage

Friday, June 24, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220624_9573.html

食物環境衛生署の食品安全センター (CFS) は、本日 (6 月 24 日)、加熱調理済み野菜の保存後の亜硝酸塩含有量の変化に関する研究結果を発表した。研究結果によると、冷蔵庫で一晩保存した後の加熱調理済み野菜サンプルからは亜硝酸塩が検出されなかった。

CFS の広報担当者は、「冷蔵庫で一晩保存した加熱調理済み野菜の亜硝酸塩含有量が急速に増加するという噂があるため、CFS が研究を行い、一般的に消費されている 5 種類の野菜 (アマランサス、パクチー、ハボタン、白菜及びズッキーニ) を小売店でサンプル収集し

た」と述べた。加熱調理前後の亜硝酸塩含有量を測定した。加熱調理後、各種の加熱調理済み野菜を2つのグループに分け、常温と冷蔵温度（0～4℃）で別々に保存した。加熱調理後、6、12、24、36、48及び72時間後にその亜硝酸塩濃度を測定した。

その結果、研究は加熱調理した野菜を冷蔵庫で一晩保存しても亜硝酸塩含有量は増加せず、加熱調理した野菜を冷蔵庫で3日間保存しても亜硝酸塩含有量は低いままであることを示した。加熱調理済み野菜の亜硝酸塩含有量の増加に影響を与える主な要因は、保存温度である。冷蔵温度は細菌を不活性化し、亜硝酸塩の生成を遅らせる。

さらに広報担当者は、「新鮮な野菜は、成長のためのタンパク質を作るために土壌から硝酸塩を吸収する。加熱調理された野菜に含まれる硝酸塩は、環境中の細菌によって亜硝酸塩に変換される可能性がある。亜硝酸塩は血液の酸素運搬能力を低下させ、また動物の発がん性のある化学物質、ニトロソアミンを体内で生成する可能性がある。しかし、現在の入手可能な科学的エビデンスは、食事からの硝酸塩及び亜硝酸塩の摂取がヒトの発がんリスクと関連するという結論を裏付けない。世界保健機関は、健康を増進し、非感染性疾患（NCD）のリスクを最小化するために、1日5皿分の野菜と果物を摂取することを助言する。野菜は抗酸化物質、ファイトケミカル、ビタミン、ミネラル、食物繊維及び植物性たんぱく質を提供する。これらの化合物は、いくつかの慢性的なNCDの発症を予防したり遅らせたりするために相乗的に作用する可能性がある。」と述べた。

また、広報担当者は、ほとんどの有害な細菌が増殖できないにもかかわらず、腐敗細菌は冷蔵温度下でも増殖できることを改めて指摘した。一般市民は、食べ残し（加熱調理済み野菜を含む）の食品安全を確保するために、以下の推奨事項に留意するべきである：

- 食べ残しを少なくするために、適切な量の食品を調理する；
- 食べ残しは加熱調理後2時間以内に冷蔵庫に入れ、できるだけ早く食べる；
- 食べる前に、残った食品は中心温度が75℃になるまで十分に再加熱し、再加熱は1回までとする；
- 食べ残しの食品は、常温に4時間以上放置したものは食べないこと。

2. CFSの新たな宣伝カーが稼働する

New broadcast van of the CFS now in service

June 29, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/medialib/new_broadcast_van.html

食品安全センター（CFS）の新しい宣伝カーが稼働している。車体には食の安全と公衆衛生に関するアニメキャラを配し、大きなテレビスクリーンが備えられて、「食の安全5か条」など食の安全や栄養について理解を深めるため、CFSが作成したビデオが閲覧できるようになっている。また、宣伝カーにはCFSのウェブサイトリンクするQRコードが表示され、スマートフォンで読み取ることで、CFSの最新の活動や情報、食物アレルギーに関する情報にアクセスできる。

3. プレスリリース

- **CFS はエチレンオキシドを含む可能性のあるフランス産の 2 種類のアイスクリームを消費しないよう呼びかける**

Not to consume several kinds of ice cream from France with possible presence of ethylene oxide

Tuesday, June 21, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220621_9567.html

食品安全センター (CFS) はエチレンオキシドを含む可能性あるフランス産ハーゲンダッツブランド 2 種のアイスクリームを消費しないよう注意をよびかける。

- **CFS は停電時の食品安全について注意を呼びかける**

CFS urges attention to food safety during power outage

Wednesday, June 22, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220622_9569.html

食品安全センターは本日 (6 月 22 日)、昨夜一部の地区で発生した停電の影響を受けた一般市民に対し、食品の安全性について注意を促すと発表した。冷蔵食品や冷凍食品を扱う際の注意を情報提供する。

4. 違反情報

- **包装されたポークジャーキーのサンプルから許可されない保存料が検出される**

Prepackaged pork jerky sample detected with non-permitted preservative

Thursday, June 23, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220623_9571.html

台湾産ポークジャーキーのサンプルから許可されない保存料であるソルビン酸が 1400 ppm 検出された。

- **包装されたベトナム春巻きのサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Vietnamese Spring Roll sample not in compliance with nutrition label rules

June, 24 2022 (Friday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220624_9574.html

ベトナム産春巻きのサンプルの糖分、ナトリウムがそれぞれ 1.2 g /100g、192.8 mg/ 100g という表示のところ 3.5 g /100g、440 mg/ 100g の検出であった。

- **乾燥衣笠茸のサンプルに基準値超過の保存料**

Preservative exceeds legal limit in dried bamboo fungus sample

Friday, June 24, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220624_9575.html

衣笠茸のサンプルに基準値 500 ppm を超える 3200 ppm の二酸化硫黄が検出された。

- **包装された焼豚肉まんのサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Barbecue Pork Bun sample not in compliance with nutrition label rules

June 29, 2022 (Wednesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220629_9588.html

中国産焼豚肉まんのサンプルの総脂肪、飽和脂肪酸がそれぞれ 6 g /100g、1.5 g / 100g という表示のところ 9.8 g /100g、2.9 g / 100g の検出であった。

- **包装された飲茶のサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged dumpling sample not in compliance with nutrition label rules

June 29, 2022 (Wednesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220629_9587.html

中国産飲茶のサンプルの糖分がそれぞれ 0.5 g /100g という表示のところ 0.88 g / 100g の検出であった。

- **包装されたキャベツ入り蒸豚飲茶のサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Steamed Pork Dumpling with Cabbage sample not in compliance with nutrition label rules

June, 28 2022 (Tuesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220628_9581.html

中国産キャベツ入り蒸豚飲茶のサンプルの総脂肪、飽和脂肪酸がそれぞれ 7 g /100g、2.1 g / 100g という表示のところ 10.4 g /100g、3.8 g / 100g の検出であった。

- **包装されたニラと豚の揚げ飲茶のサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Chives & Pork Pan-fried Dumplings sample not in compliance with nutrition label rules

June, 28 2022 (Tuesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220628_9582.html

中国産ニラと豚の揚げ飲茶のサンプルの砂糖、飽和脂肪がそれぞれ 0.8 g /100g、1.3 g / 100g という表示のところ 1.5 g /100g、2.5 g / 100g の検出であった。

- **包装された日本の餃子のサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Japanese Dumpling sample not in compliance with nutrition label rules

June, 28 2022 (Tuesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220628_9583.html

日本産餃子のサンプルの砂糖が 0 g /100g という表示のところ 1.8 g /100g の検出であっ

た。

-
- 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

<http://www.mfds.go.kr/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2022.6.17～2022.6.23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43268

- 2022.6.10～2022.6.16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43267

- 2022.6.3～2022.6.9

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43266

2. 食薬処、食医薬データを国民に公開推進

ビッグデータ政策分析チーム 2022-06-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46461

食品医薬品安全処は最近ヘルスケア分野で重要性が大きくなっている食医薬データの公開を拡大するために、4月に「データ審議制度」を用意*して本格的な運営のために6月22日、第1次「食医薬データ審議委員会」(以下「委員会」)を開催する。

*「食品医薬品安全処データ管理規定」(訓令、'22.4.28.制定)第18条(データ登録・提供)

データ審議制度は食薬処が保有しているデータを一般国民と公共機関に公開することを原則とするが、委員会の審議手続きを経て、その理由が認められる場合にだけ制限的に非公開を許容する制度である。

< 非公開認定理由 >

① 「公共データの提供及び利用活性化に関する法律」、「データ基盤行政活性化に関する法律」で、データを非公開・部分公開できるように規定している場合

* (事例) 個人情報、許可審査過程で収集された企業の機密情報など

② データの品質の問題による場合、データに対する信頼の低下とデータの活用に混乱を招く恐れがある場合。ただし、この場合にはデータの品質が整備され次第、速かに公開推進

食薬処はデータ審議制度が施行されると食医薬データが国民に大幅公開されて、新しい製品・サービス開発と食医薬安全レベル改善のために活用されると期待している。

食薬処はデータ審議制度の運営のために、食品・医療製品・データ分野で経験と識見がある国内外の専門家20人で委員会を構成して初回会議を開催する。会議の主な内容は、▲データ審議委員会委員委嘱式、▲食薬処データ政策推進戦略共有、▲委員会運営方案論議など。委員会は今後、データを非公開又は部分公開できる理由を最小限と認定して、データ公開を

幅広く許容する予定である。

参考に、食薬処はこれまでデータ政策の革新のために、▲「食医薬データ革新戦略」樹立（'21.12月）、▲「食品医薬品安全処データ管理規定」*（訓令）制定（'22.4月）、▲食薬処で保有したデータ伝授調査など多様な努力をしてきた。

*「公共データ提供及び利用活性化に関する法律」及び「データ基盤行政活性化に関する法律」によって食品医薬品安全処所管データ構築及び公開・活用、データ基盤行政活性化に関する業務の総合・調整のために必要な事項を規定

特に「食医薬データ革新戦略」は食医薬データ公開から活用、推進システムまで進む方向を提示した総合計画で、▲データ審議制度などを活用した需要者中心データ生産・公開、▲データの収集から提供まで生涯周期別データ品質管理、▲データ公開のための法令整備、内部データ能力強化など、データ親和的推進システム構築が主な内容である。

食薬処は今後もデータ革新を持続的に推進して、食医薬データが国民の健康と安全を守り新しい政策・サービスに活用できるように基盤を用意して、国民と企業、研究者が満足できる食医薬データ環境を造成するために最善を尽くす。

<添付>

- 1.データ審議制度の主な内容
- 2.食医薬データ革新戦略の主な内容

3. 農産物直売場で販売する農産物の収去検査の結果発表

農水産物安全政策課 2022-06-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46460

食品医薬品安全処は最近流通規模が増大している農産物直売場（ローカルフード）で販売する農産物の予防的安全管理のために、5月3日から16日まで収去検査した結果、残留農薬許容基準を超過した1件を摘発した。

今回の検査対象は地域農産物直売場で簡単に購入できるジャガイモ、ナスなど多消費農産物73件とハウレンソウ、セロリなど時期別に不適合頻度が高い農産物107件など合計34品目180件である。検査項目は残留農薬510種、重金属3種（鉛、カドミウム、無機ヒ素）、かび毒素5種（総アフラトキシン、オクラトキシンA、ゼアラレノン、デオキシニバレノール、フモニシン）など。検査の結果、ハウレンソウ1件から残留農薬「テルブホス」が基準値（0.05 mg/kg）を超過して検出（0.21 mg/kg）され、該当農産物は廃棄して生産者に対しては自治体に過怠金賦課などの行政処分を要請した。

4. 食薬処長、フードテックなど食品産業発展方案を議論

食品管理総括課 2022-06-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46452

食品医薬品安全処処長はフードテック（Food-Tech）*など先端技術を組み合わせた食品産業の発展方案に対する業界意見を聴取するために、韓国食品産業協会・食品業界関係者た

ちと共に6月16日に懇談会を開催した。

* 生命工学、バイオ基盤代替食品、AI、3Dプリンティングなど食品産業に適用されて新しい価値や新市場を創り出す先端技術

今回の懇談会で食薬処長は、▲フードテックなど先端技術を組み合わせた食品産業現況、▲フードテック分野の今後の政策方向、▲食品業界のジレンマなどに対して論議した。

参考に、食薬処は利害関係者の意見収斂過程などを経て、代替タンパク質食品の基準を新設し、先端技術で開発された新しい食品添加物の認定基準を新設するなど新技術適用食品に対する安全基準を用意する。

食薬処は今後もフードテックなど食品産業発展方を模索するために産業界と疏通して、規制科学に基づいた食品安全政策を推進するように努力する。

5. 安全で優秀な家庭簡便食供給のためにコミュニケーション強化

食品管理総括課 2022-06-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46451

食品医薬品安全処処長は、一人世帯の増加、COVID-19で需要が急激に増加*した家庭簡便食**を製造する会社の品質・安全管理実態を点検して現場の声を聞くため、6月15日に家庭簡便食製造所を訪問した。

* 家庭簡便食市場規模：'18年約3兆ウォン → '23年約7兆ウォン予想（韓国農水産食品流通公社）

** 家庭簡便食：(HMR, Home Meal Replacement)：即席ご飯・汁物、サラダなどすぐに食べたり簡単に暖めて調理・摂取できるように便宜性を付与した家庭食時代用食を総称して、新鮮便宜食品、即席摂取・調理食品、簡便調理セットなどを家庭簡便食と分類

食薬処長は即席調理食品など多様な家庭簡便食を生産する製造所を訪問して、▲製造現場品質・安全管理現況、▲家庭簡便食製品開発現況を点検して、製品開発支援のための建議事項など意見を聴取した。食薬処はこれまで家庭簡便食の一種である簡便調理セット*（ミールキット）製品の開発・供給基盤を用意する一方、カスタマイズされた安全管理を行うため基準・規格に対する制度を合理的に改善してきた。

* 簡便調理セット：野菜など食材料、調味料、調理法を同封して、消費者が手軽に直接調理して摂取できるようにした製品

簡便調理セット類型を新設して、加熱しないでそのまま喫食する材料の場合、食中毒菌規格を適用するなど安全基準を用意した。

* 簡便調理セット（'20.10月改訂、'22.1月施行）と食肉簡便調理セット（'21.9月改正・施行）の類型と基準・規格を新設する内容で「食品の基準及び規格」改訂

これまで冷凍簡便調理セットの材料構成に使用できなかった室温・冷蔵製品*を使えるように関連規定を改善する予定である。

*（事例）現在の冷凍チゲミールキット製品には「ラーメン（室温保管）」構成不可
食薬処長は、「家庭簡便食は家庭又は野外で一食の食事を代替できる製品であるだけに、

製品開発段階から衛生と栄養レベルを高めるための努力を望む」と述べ、同時に「世界的にも家庭簡便食市場規模が次第に増加*していて、食薬処は安全だけではなく世界市場先行獲得のための支援方案を用意するために、現場で業界と疎通・協力を強化する計画である」と強調した。

* ミールキット世界市場規模：'20 年約 10 兆ウォン→ '27 年約 21 兆ウォン予想（'20、Heat&Eat 報告書）

食薬処は今後も流通・消費トレンドの変化により新しく開発された食品が安全で速かに製品化できるように積極的に対処して、レギュラトリーサイエンスに基づいた製造環境を用意するのに最善を尽くす。

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

1. 将来の食料の途絶に備え、準備と安定性を保つ

Staying ready and steady for future food disruptions

23 Jun 2022

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/staying-ready-and-steady-for-future-food-disruptions>

シンガポールの食料供給における混乱に備え、その影響を最小限に抑える方法についての取り組みを紹介。

- リスクを分散させるー輸入先の多様化
- 重要な食品供給ノード（港や流通拠点）の流れと敏捷性を維持する
- 将来の攪乱への備え
- 消費者にできること

柔軟に適応する：不足している食品の代替品を選択するなど

必要なものだけ買って買いだめをしない：正常なサプライチェーンを守ることにつながる

代用品を選ぶ：多様な選択をすることで、輸入業者や供給者が特定の供給源に頼ることを避けられる

2. アマメシバ摂取のリスク

Potential Risks of Consuming Cekur Manis

Thursday, June 23, 2022

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

導入

アマメシバ(Cekur Manis、学名 *Sauropus androgynus*)は、東南アジア原産の人気の薬物

野菜である。アマメシバは、Ma Ni Cai (马尼菜)、Sayur Manis、Sabah vegetable、Star Gooseberry、Katuk 及び Sweet Leaf としても知られていて、茹でたり炒めたりしてよく食べられている。

だが、この野菜は生のままで食べたり適切に加熱調理されないと、非常に深刻な肺疾患を起こす可能性があることを知っているだろうか？これは特にアマメシバで懸念されていて、スムージーやジュースにすると知らず知らずに簡単に大量に摂取することになりかねない。

この記事では、アマメシバの安全な調理と摂取のヒントを共有したい。

生の加熱調理されていないアマメシバの食品安全リスク

生のアマメシバを大量に食べると、肺の小さな気道（細気管支）が炎症した瘢痕組織に塞がれて、閉塞性細気管支炎という永久的な肺疾患になる可能性がある。罹患した人は不可逆的な呼吸困難になり、時間と共に悪化して死に至る可能性がある。この関連性は 1990-2000 年代に台湾と日本で確認され、複数の女性が閉塞性細気管支炎に罹患し、何人かは肺移植が必要となった。調査後、医師により、罹患した人達は流行のダイエット法として、あるいは妊娠後母乳の分泌を促進するために、スムージー、ジュース、サラダで生のアマメシバを大量に摂取していたことがわかった。

アマメシバが肺疾患の原因となる正確な理由は、まだ科学者による研究中だが、現時点の知見では、アマメシバには肺組織の炎症と死を誘発する、ある化学物質が含まれていると考えられている。にもかかわらず、科学者達は、アマメシバは完全に加熱調理すれば安全に摂取できることを発見した。

アマメシバの安全な調理と摂取に関するヒント

- ・ 茹でる、蒸す、炒める、焼く、グリルで焼くことによりアマメシバを完全に加熱調理すること
- ・ また、サラダの新鮮な葉として、あるいは加熱せずに加工したスムージーなど、どんな形でもアマメシバを生で食べるのは避けること。
- ・ アマメシバを適度に摂取し、多様な食生活を確保すること。
- ・ アマメシバを生で摂取し、呼吸疾患や、眠気や便秘など他の症状が出た場合は医師の診察を受けること。

3. ヒジキ中の無機ヒ素

Inorganic Arsenic in Hijiki Seaweed

Thursday, June 23, 2022

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/inorganic-arsenic-in-hijiki-seaweed>

導入

ヒジキ(学名 *Sargassum fusiforme*)は、日本、韓国、中国の海岸で見つかる茶色がかった緑色の海藻である。ヒジキは収穫後に乾燥させ、茶色がかった黒い小枝のように見える。日本や韓国の食事では、一般的に茹でて、ご飯と一緒に炊いたり、スープやサラダに加えたり

して提供される。

ヒジキは天然に、海水から重金属である大量の無機ヒ素を吸収し蓄積する。大量の無機ヒ素を長期摂取すると、がんや皮膚病変などの健康問題を引き起こす可能性がある。

SFA はどのようにして消費者の健康を守っているのか？

SFA は、食品の安全性を確保するために、国際基準を満たし、科学による、リスクに基づいたアプローチをとっている。ヒ素は、コメ、肉、水産物などの一部の食品に、非常に少ない量で天然に存在している。食品からヒ素を完全に排除することはできない。そのため、食品中のヒ素の基準値は「合理的に達成可能な限り低く (ALARA)」という国際的に認められた原則に基づいて設定されている。SFA の食品安全基準に従わない食品は販売を許可されない。

ヒジキに含まれる無機ヒ素への暴露を削減するために私達にできることは？

SFA には適切な対策があるが、食品安全は共同責任であり、消費者は食品安全を確保するために自分の役割を果たさなければならない。ヒントは次の通り：

- ・ ヒジキを実店舗から購入すること、食品をオンラインで購入したり、海外旅行から持ち帰る際には注意すること。
- ・ 使う前におよそ 20 分間お湯でヒジキを戻すこと。その水は使わずに捨てること。
- ・ ヒジキの摂取は控えめに。
- ・ 広く多様な食品を含むバランスのとれた食事をとること。

4. フグの輸入要件を改定

REVISED REQUIREMENTS FOR IMPORT OF PUFFERFISH

30 June 2022

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/circulars/2022/2022-06-30_trade-circular-1_pufferfish_final.pdf

2022 年 8 月 31 日より、SFA は日本からの追加のフグ製品（養殖フグの部分；ヒレ、皮、白子）の輸入を許可する。ただし SFA 認可施設で日本の規則に従って処理された製品のみを対象とする。現在、日本からの輸入が認められているのは、天然及び養殖フグの筋肉のみ。SFA による食品安全リスク評価の結果、テトロドトキシン (TTX) を含まない飼料で管理された養殖フグには、毒素がないことを示す十分な科学的根拠があり、したがって、養殖フグはより安全な代替品であると結論付けた。

5. リコール情報

● カドミウムの存在による Song Fish Dealer Pte Ltd のザリガニとホタテのリコール
Recall of crayfish and half shell scallop from Song Fish Dealer Pte Ltd due to presence of cadmium

30 June 2022 <https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release---recall-of-crayfish-and-half-shell-scallop-from-song-fish-dealer-pte->

[ltd.pdf](#)

シンガポール食品庁 (SFA) は、Song Fish Dealer Pte Ltd が輸入したザリガニとホタテから、最大基準値を超えるカドミウムを検出した。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- 欧州化学品庁(ECHA)、アウトドアスポーツ射撃と釣りで使用される鉛の制限支持を公表(2022年5月31日)
- 欧州医薬品庁(EMA)、欧州連合(EU)における動物用医薬品のビッグデータ戦略を公表
- マカオ市政署食品安全庁、「マカオで市販される食品中のアルミニウム含有量に関する研究調査及びリスク評価報告書」を公表
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、連邦参事会が動物用医薬品条例の改正を採択した旨を公表
- 台湾衛生福利部、「健康食品に表示するべき事項」の改正草案を提示し、意見募集を行うことを公表
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、AESAN 科学委員会ジャーナル 35 号を発行

ProMED-mail

● 二酸化硫黄中毒－チリ：子供、成人

Sulfur dioxide poisoning - Chile: child, adult

2022-06-23

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8704016>

Date: Wed 8 Jun 2022 Source: NewsyList [edited]

「チリの Cholnoyビル」と呼ばれる汚染で数十人の子供たちが中毒になった。2022年6月7日の学生50人教師25人に影響したエピソードは、環境大臣が臨時に会議を開き、Codelco 銅精錬所からの排出を削減する対策を約束することにつながった。2022年6月6日2:00に、通常の5倍以上の二酸化硫黄濃度になった。チリ政府が1958年にこの地域を鉱工業ハブにして以降、この地域の汚染は拡大してきた。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室