

# 食品安全情報（化学物質） No. 18/ 2022 (2022. 08. 31)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

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

## <注目記事>

### 【FDA】 FDAは違法なフレーバー付きニコチングミを販売した製造業者に警告する

米国食品医薬品局（FDA）は、違法な風味付きニコチングミを販売したとして製造業者 VPR Brands LP へ警告文書を発送した。これらのグミは、子供向けの食品やキャンディに似ており、幼い子供が摂取すると重度のニコチン中毒を引き起こす可能性がある。製造業者は、グミ 1 個にタバコを含まないニコチン（tobacco-free nicotine）が 1 mg 含まれていると主張している。6 歳以下の子供は体重に応じて 1~4 mg のニコチン摂取で重度の中毒となる可能性が報告されている。

\*ポイント： 米国では、2022 年 3 月 15 日に制定、4 月 14 日に発効した新規規制によって、タバコに限らずあらゆる由来のニコチンを含む製品が「タバコ製品」と見なされることになり、ニコチングミの製品も該当するようになりました。米国では、2007 年 2 月 15 日以降に市販されるタバコ製品は「新規タバコ製品」となり、事前に FDA の認可が必要です。今回の事例は、その認可申請を行っていなかったために違法と見なされ、かつ子供の被害防止の観点から警告対象となっています。

### 【MFDS】 人工知能を活用してハイリスク輸入食品をスマートに探す

食品医薬品安全処（MFDS）はビッグデータ・人工知能（AI）など知能情報技術を活用してハイリスク輸入食品などを科学的に選別して集中的に管理する「リスク予測基盤検査・管理システム」を段階的に構築し、今後の輸入食品安全管理業務に活用する計画である。このシステムは、食品の輸入量の増加に伴い食品安全を脅かす要因も複雑・多様化している状況下で、有害な食品の国内への流入を効果的に阻止するためのものである。システムは、①ビッグデータの収集・分析、②輸入食品などのリスク予測、③リスク予測に基づく検査・管理システムで構成される。

\*ポイント： 食品安全の分野におけるビッグデータと AI の活用例の一つです。輸入食品監視への AI の利用は米国 FDA でも検討している、今週号では、輸入水産品を対象にしたパイロット計画が段階的に実施されているという記事もご紹介しています。

### 【SFA】 食品中のエチレンオキシドの検査に関する SFA の声明

エチレンオキシド（EO）の存在を理由に、アイスクリームなどの食品のリコールが発生している。微量の EO を含むアイスクリーム製品を摂取しても、個人が定期的に大量に摂取する食品ではないため健康上のリスクは生じないが、シンガポール食品庁（SFA）は海外の一部の規制当局がリコールしている食品にはリコールを行う予防的措置を講じている。SFA は、国内で販売される食品における EO の許容値のレビューを開始するとともに、アイスクリーム製品の積極的なサンプリングとテストを行っている。

\*ポイント： EU を発端とした EO 問題の関連記事です。EO が検出されたフランス産のハーゲダッツアイスクリームが各国に輸出されており、その報告を受けた国々が対応に迫られています。SFA は、リコールはしているものの健康上のリスクはないと明言しており、EU 以外の国が今後どのような許容値を決めていくのに関心があります。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. コンサルタント募集－WHO 健康的食生活監視イニシアチブ
2. 国際がん研究機関（IARC）

### [【FAO】](#)

1. 世界の食料安全保障と栄養
2. 水の DNA

### [【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 特定栄養素の耐容上限摂取量の見直しのための摂取評価プロトコール
2. EFSA は新しい首席科学官を発表
3. L-メチル葉酸カルシウム及び(6S)-5-メチルテトラヒドロ葉酸グルコサミン塩の食事性葉酸塩当量への変換
4. 農薬関連
5. 豚、家禽類、馬でのフモニシンの毒性に関する情報の評価
6. 食品接触物質関連
7. 食品酵素関連
8. 遺伝子組換え関連

### [【FSA】](#)

1. FSA の旗艦調査は現代の食事の取り方を明らかにする

### [【COT】](#)

1. 2022 年 9 月 6 日の会合

### [【UKHSA】](#)

1. UKHSA 年次会議

### [【DWI】](#)

1. 情報文書 03/2022 の補遺発表

### [【ASA】](#)

1. ASA 裁定

### [【BfR】](#)

1. より良い食品と栄養安全性のために協力する

### [【ANSES】](#)

1. 中毒を避けるためにマロニエと栗の違いを知ろう！

### [【FSAI】](#)

1. リコール情報

### [【Ruokavirasto】](#)

1. 小さい子供に与える時には紙ストローの使用を監視するように

### [【FDA】](#)

1. FDA は AI 輸入水産品パイロット計画の第Ⅲ相に移行する
2. FDA は違法なフレーバー付きニコチングミを販売した製造業者に警告する
3. FDA とメキシコ当局が第 2 回年次パートナーシップ会議で食品安全の進捗を報告する
4. FDA は 2022 年の任意の米国小売食品規制プログラム基準を発表する
5. 有害事象報告の調査：French Lentil & Leek Crumbles (2022 年 6 月)
6. 警告文書
7. リコール情報

### [【USDA】](#)

1. 学校給食と競合食品中の添加された糖（議会への報告）

### [【FTC】](#)

1. FTC は詐欺的に宣伝された CBD 製品を Kushly Industries から購入した全国の消費者に約 21000 ドルを返金

#### [【US GAO】](#)

1. 健康的食生活：健康的食生活、食品安全、食料安全保障推進の政府全体での解決法

#### [【CFIA】](#)

1. 特定食品中のビスフェノール A 及び BPA 代替物質について-2016 年 4 月 1 日から 2017 年 3 月 31 日
2. ソースとサラダドレッシングの表示されていないアレルギーとグルテンについて- 2020 年 5 月 1 日～2021 年 2 月 28 日

#### [【TGA】](#)

1. TGA は違法、偽造医薬品に取り組む世界的な活動に参加する

#### [【MPI】](#)

1. プレスリリース
2. 警告

#### [【MEDSAFE】](#)

1. Medsafe は Nhan Sam Tuyet Lien Truy Phong Hoan（人參雪蓮追風丸）を摂取すべきではないと警告

#### [【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター
2. プレスリリース
3. 違反情報

#### [【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 人工知能を活用してハイリスク輸入食品をスマートに探す
3. 新しい食品原料認定、1 対 1 オーダーメイド型相談、需要調査実施
4. 2021 年の食品産業生産実績は前年比 10.5% の増加
5. 食薬処、「食品分野規制革新国民大討論会」開催
6. 食品安全国で公共データの活用が容易になりました！
7. 健康機能食品原料の安全基準強化と個別認定型原料の拡大
8. 無登録で製造・販売した「大豆油」の回収措置

#### [【SFA】](#)

1. アプリコットカーネルの安全性
2. シンガポールの農産物を品質の証にする
3. 食品中のエチレンオキシドの検査に関する SFA の声明
4. 代替タンパク質のファクトシート
5. サラダの安全性：生野菜のリスク

#### [【FSSAI】](#)

1. FSSAI は食用油のトランス脂肪酸混入と適切な表示のない複数の由来の食用油の販売に監視を強化する

#### [【その他】](#)

- ・ ProMED-mail 1 件

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

## 1. コンサルタント募集－WHO 健康的食生活監視イニシアチブ

Call for consultant - WHO Healthy Diet Monitoring Initiative

26 August 2022

<https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-consultant-who-healthy-diet-monitoring-initiative>

不健康な食事に関連する疾病負担は世界中の懸念であり、健康的食事は SDGs や世界保健総会世界栄養目標の達成にとって重要である。しかし世界的監視に使える食事摂取指標が存在しない。

人々が何を食べているのかについてのしっかりしたデータが行動や政策の基本にあるべきだが、データが無く、状況や人口集団横断的に健康的食事を測定する有効な指標についてのコンセンサスもない。そのことが食生活改善の進歩を追跡することの妨げになり、この分野への投資意欲も削いでいる。

そのため WHO と UNICEF は栄養監視に関する技術的専門家助言グループ (TEAM) を介して FAO と協力し、健康的食生活監視イニシアチブへの道筋を描いた。このイニシアチブは 3 つの国連機関の栄養部門長を含む戦略的計画グループ (SPG) によって導かれ、3-5 年計画である。2022 年の夏に計画と優先課題設定を、2022 年後半に最初の技術的相談を行い、2023-2024 年にさらなる作業を行う。

SPG のマネジメント促進担当者を募集する。

## 2. 国際がん研究機関 (IARC)

- IARC モノグラフ 130 巻 : 1,1,1-トリクロロエタンと他の 4 つの工業化合物

IARC Monographs Volume 130: 1,1,1-Trichloroethane and Four Other Industrial Chemicals

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-volume-130-111-trichloroethane-and-four-other-industrial-chemicals/>

オンライン発行

- ・ 1,1,1-トリクロロエタン : グループ 2A
- ・ 1,2-ジフェニルヒドラジン、ジフェニルアミン、N-メチルアクリルアミド、イソフォロン : グループ 2B

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

## 1. 世界の食料安全保障と栄養

Food security and nutrition around the world

<https://www.fao.org/interactive/state-of-food-security-nutrition/en/>

インタラクティブストーリー「空っぽのお皿の物語」

空腹/栄養不足に苦しむ人の数の多さを、自国の総人口と比較した数値で表している。また、自国で厳しい食料不足に直面する人の数などを紹介し、世界から空っぽのお皿を無くすための情報を発信している。

## 2. 水の DNA

The DNA of water

23/08/2022

<https://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1601775/>

ヒト、動物、生態系の健康を守るための水と全ゲノム配列決定（WGS）の役割

水質は食品の品質にも影響するため、生産から消費までのサプライチェーン全体で管理することが重要である。FAOは「One Water One Health（ひとつの水とひとつの健康）」プログラムを通じて、WGSなどの技術の利用を拡大し、病原体のゲノムを研究して水から食品までの経路を追跡し、食品汚染を源流から防止することを目指している。人々の健康を守り、持続可能な農業を実施し、環境面での成果を向上させるためには、水質と食品の安全性の関連性をよりよく理解する必要がある。

---

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

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

#### 1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

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

[https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts\\_en](https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en)

RASFF Portal Database

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

14/08/2022～25/08/2022 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)

エジプト産ベルギー経由粉末マジョラムのエチレンオキシド、ドイツ産ポーランド及びリトアニア経由ラテックス製の矯正乳首からの N-ニトロソアミン類化合物の溶出、イスラエル産ミントの未承認物質クロルフェナピル及びジメトエート、スペイン産メカジキの水銀、オーストリア産ハンガリー経由乳児用穀類食品のオクラトキシン A、トルコ産チーズ風味ピーナッツのアフラトキシン、ロシア産フードサプリメントのクロルピリホス、インド産ドイツ経由フェヌグリークの葉のクロルピリホス、インド産ドイツ経由クルクマのクロルピリホス、セネガル産ピーナッツオイルのクロルピリホス-エチル、ベルギー産ライ麦粉のオクラトキシン A、イタリア産冷凍ツナピザのヒスタミン、スペイン産冷凍パタゴニアイカのカドミウム、中国産グラスのカドミウムと鉛の溶出、フランス産サテーパウダーのエチレンオキシド、ハンガリー産ラベージの根のリニュロン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン、中国産スロバキア経由フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、コートジボワール産目的地フランスのピーナッツのアフラトキシン、イスラエル産ミントのクロルフェナピル・クロロタロニル・ジメトエート及びオメトエート、イスラエル産ミントのビフェントリン・ラムダ-シハロトリン及びメソミル、など。

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

ボスニアヘルツェゴビナ産スライスした有機ワイルドガーリックの多環芳香族炭化水素、トルコ産粉末スマックの未承認着色料スーダンⅣ・着色料アズルビン(E122)の未承認使用及び 4R/コチニールレッド A(E124)の未承認使用、オーストラリアのウェブショップで欧州に販売されていた新規食品マキベリー粉末 (*Aristotelia chilensis*)、中国産穴あきヘラの一級芳香族アミンの溶出、メカジキの水銀、ポルトガルのウェブショップ上の新規食品マキベリーパウダー、カメルーン産カレーパウダーの未承認着色料オレンジⅡ、トルコ産天然ミネラルウォーターのホウ酸塩、スペイン産マグロのヒスタミン、など。

### 通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産オレンジのクロロプロファミン、アルゼンチン産茹でて割ったピーナッツカーネルのアフラトキシン、インドネシア産ホールナツメグのアフラトキシン、中国産ナイロン製ヘラの一級芳香族アミンの溶出、ブラジル産鳥餌用ピーナッツのアフラトキシン B1、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン、スリランカ産ホソバツルノゲイトウのカルボフラン及びフィプロニル、台湾産紅茶のジノテフラン、インド産カレーのエチレンオキシド、エジプト産オレンジのクロロプロファミン、セルビア産生鮮小キュウリの塩漬けのクロルピリホス、米国産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産粉末クミンのピロリジジナルカロイド、など。

---

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

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

## 1. 特定栄養素の耐容上限摂取量の見直しのための摂取評価プロトコール

Protocol for the intake assessments performed in the context of the revision of Tolerable Upper Intake Levels for selected nutrients

EFSA Journal 2022;19(8):e200801 18 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/e200801>

(技術的報告書)

欧州委員会の要請で、EFSA は、葉酸/葉酸塩、鉄、セレン、マンガン、ビタミン A、ビタミン B6、ビタミン D、ビタミン E 及びβ-カロテンの耐容上限摂取量 (ULs) の更新を求められた。ビタミン類とミネラル類の ULs の設定・適用に関する EFSA の NDA パネルのガイダンス案によると、リスク評価ではリスクキャラクター化に情報提供するための摂取評価のステップが含まれており、リスクを包括的にキャラクター化するには、食品に天然に含まれる栄養素だけでなく、強化食品やフードサプリメントなども含めた全てに由来する摂取量の評価が必要になる。このプロトコールは、EFSA の包括的食品摂取データベースと EFSA の食品成分データベースで入手可能なデータに基づき、欧州人におけるこれらの微量栄養素の摂取を評価するのに使用される方法論を述べている。食品への添加（「強化食品」）やフードサプリメントへの使用から生じる栄養素の摂取に関する補完的情報源について特記している。この文書は全ての栄養素に適用される一般的なアプローチを概説している。必要であれば、個々の栄養素の特性に対処するために補完される。

## 2. EFSA は新しい首席科学官を発表

EFSA announces new Chief Scientist

17 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-announces-new-chief-scientist>

EFSA は新しい首席科学官に Carlos Gonçalo das Neves 氏を任命した。Das Neves 氏はポルトガルとノルウェーにルーツを持ち、現在ノルウェー獣医学研究所(NVI)の研究・国際化担当ディレクターとノルウェー北極大学(UiT)の保健科学部教授を兼任していて 2022 年 11 月 1 日に新しい任務に着く予定である。Das Neves 氏は以前 NVI でウイルス学部長と食品安全&新興脅威部長を務めていた。獣医学の博士号を持ち、彼の研究及び教育分野は、動物の健康、生物多様性、新興脅威、ワンヘルスなどである。

## 3. 1-メチル葉酸カルシウム及び(6S)-5-メチルテトラヒドロ葉酸グルコサミン塩の食事性葉酸塩当量への変換

Conversion of calcium-1-methylfolate and (6S)-5-methyltetrahydrofolic acid glucosamine salt into dietary folate equivalents

EFSA Journal 2022;20(8):7452 24 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7452>

(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、L-メチル葉酸カルシウム及び(6S)-5-メチルテトラヒドロ葉酸グルコサミン塩（以下、5-MTHF と総称する）の食事性葉酸塩当量(DFE)への変換に関する科学的意見を出すよう求められた。系統的レビューに続き、この意見の結論は、成人における摂取量 400 µg/日未満の介入研究 1 件と成人における摂取量 400 µg/日以上 of 介入研究 3 件に基づいている。400 µg/日未満の摂取量では、葉酸（FA: folic acid）は摂取量と状態のバイオマーカーの反応と線形関係にあると想定され、5-MTHF の DFE 変換係数を導出するのに適した比較基準である。400 µg/日未満の摂取量に、DFE への 5-MTHF の変換に葉酸と同じ係数を使用することが提案されている。このような摂取量は、強化食品の摂取によって超過される可能性は低いため、天然食品の葉酸塩（NF: natural food folate）に対する変換係数 1.7 は、食品に添加された 5-MTHF や 400 µg/日未満のフードサプリメントに適用できる。400 µg/日では、5-MTHF は葉酸よりも生物学的利用能が高いことがわかり、この摂取レベル及びそれ以上の摂取量には変換係数 2 が提案されている。この導出された DFE 方程式は、400 µg/日未満の強化食品とフードサプリメントでは  $DFE = NF + 1.7 \times FA + 1.7 \times 5\text{-MTHF}$ 、400 µg/日以上 of フードサプリメントでは  $DFE = NF + 1.7 \times FA + 2.0 \times 5\text{-MTHF}$  である。この評価は L-メチル葉酸カルシウムと 5-MTHF グルコサミン塩に適用されるが、生物学的利用能に関する陽イオンの影響は提案された DFE 当量の誤差の範囲内である可能性が高い。従って、提案された方程式は他の陽イオンと関連する 5-MTHF にも適用できる。

#### 4. 農薬関連

- ベリー類やその他の小さな果実の銅化合物の既存 MRLs の改定

Modification of the existing maximum residue levels for copper compounds in other small fruits and berries

EFSA Journal 2022;20(8):7528 16 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7528>

(理由付き意見)

意図された及び既存の使用による残留銅の長期摂取は消費者の健康にリスクとなる可能性がある。

注：銅化合物は慣行及び有機農業両方で使用されているが、残留性と健康への懸念から段階的に使用廃止が提案されている。銅化合物に依存している有機農業では、さらなる収量の低下が予想されている。

「Use of Copper-Based Fungicides in Organic Agriculture in Twelve European Countries ([https://orgprints.org/id/eprint/43952/1/Tamm\\_2022.pdf](https://orgprints.org/id/eprint/43952/1/Tamm_2022.pdf))」によると特に多く使われているのはオリーブ、ブドウ、アーモンド。

- チャイブのピリデートの既存 MRL の改定



Modification of the existing maximum residue level for pyridate in chives

EFSA Journal 2022;20(8):7537 16 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7537>

(理由付き意見)

- オレンジ、レモン、マンダリンのトリクロピルの既存 MRLs の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for triclopyr in oranges, lemons and mandarins

EFSA Journal 2022;20(8):7545 22 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7545>

(理由付き意見)

- チアベンダゾールの第 12 条 MRL レビューに続く確認データの評価

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for thiabendazole

EFSA Journal 2022;20(8):7539 25 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7539>

(理由付き意見)

申請者 Syngenta Crop Protection AG は規則(EC) No 396/2005 第 12 条の最大残留基準 (MRL) のレビューの枠組みで入手できないとされた確認データを評価するようスペインの管轄機関に要請した。データのギャップに対処するために、新しい保存安定性試験、新しい残留試験、動物製品中の関連する残留物の特定のための妥当性を確認された分析執行方法が提出された。植物性の品目についてはデータのギャップは十分対処されたと見なされた。提出された新しい情報により、アボカドの既存の MRL を改訂する必要があった。動物由来の品目に関しては、データのギャップは一部しか対処されておらず、そのためコーデックスの MRLs から導出された既存の MRLs の改訂に関しては、更なるリスク評価の考察が必要である。チアベンダゾールのリスク評価も更新した。リスクは特定されなかった。

- ハチミツと各種油糧種子作物のアセタミプリドの既存 MRLs の改定

Modification of the existing maximum residue levels for acetamiprid in honey and various oilseed crops

EFSA Journal 2022;20(8):7535 24 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7535>

(理由付き意見)

## 5. 豚、家禽類、馬でのフモニシンの毒性に関する情報の評価

Assessment of information as regards the toxicity of fumonisins for pigs, poultry and horses

(科学的意見)

2018年にフードチェーンの汚染物質に関するEFSAのパネル(CONTAM)は、飼料中のフモニシンの存在、その修飾型(modified)及び隠れた型(hidden)に関する動物の健康リスクについての科学的意見を採択した。豚での無毒性量(NOEL) 1 mg/kg 飼料が設定された。家禽類ではNOEL 20 mg/kg 飼料、馬では動物の健康への有害影響の参照値 8.8 mg/kg 飼料がNOELとみなされ、設定された。欧州委員会(EC)は、豚、家禽類、馬へのフモニシンの毒性に関する情報をレビューし、必要であれば、設定したNOELsを見直すようEFSAに要請した。EFSAのCONTAMパネルは、動物の健康への有害影響には参照値(reference point; RP)という用語が入手可能な研究の不確実性をよりよく反映していると考えた。以前の意見以降入手できるようになった新たな根拠から、家禽類における動物の健康への有害影響のためのRPを20 mg/kg から1 mg/kg 飼料へ(腸陰窩の深さの減少のLOEL 2.5 mg/kg 飼料に基づく)、馬では8.8から1.0 mg/kg 飼料(馬の白質脳軟化症(ELEM)に関するケーススタディに基づく)に改訂できるようになった。豚では、動物の健康への有害影響のためのRPを導出するのに適したそれ以上の研究が特定できなかったため、以前に設定されたNOELを再確認することとなった。以前の意見で実施された暴露推定に基づき、腸への影響に関するRPの1 mg/kg 飼料を考慮すると、FB1-3を含む飼料による健康への有害影響のリスクの懸念が家禽類について考えられた。馬や他の単蹄動物では、暴露に関連する大きな不確実性が確認されたが、リスクは低いと見なされた。同じ結論がFB1-3の合計とそれらの隠れた型の合計に適用される。

\*参考：食品安全情報(化学物質) No. 12/2018 (2018.06.06)

飼料中のフモニシン類、それらのmodified型及びhidden型の存在が関連する動物の健康におけるリスク

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201812c.pdf>

## 6. 食品接触物質関連

- 使用済PETを食品と接触する物質へリサイクルするために使用されるStarlinger iV+テクノロジーに基づくBrunetti Packagingプロセスの安全性評価

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

EFSA Journal 2022;20(8):7469 12 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7469>

(科学的意見)

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PETで作られた最終製品は電子レンジやオーブンで使用す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。

## 7. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF6232 株由来食品酵素マンナン エンド - 1,4 -  $\beta$  - マンノシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme mannan endo - 1,4 -  $\beta$  - mannosidase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain RF6232

EFSA Journal 2022;20(8):7478 22 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7478>

(科学的意見)

この食品酵素マンナン エンド - 1,4 -  $\beta$  - マンノシダーゼ(1,4 -  $\beta$  - d - マンナン マンノシダーゼ; EC 3.2.1.78)は、AB Enzymes GmbH 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF6232 株から生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素にはこの生産生物の生きた細胞やその組換え DNA は含まれない。コーヒー加工、ジュース生産用の果物や野菜の加工、食用油生産での使用を意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は精製食用油生産中に繰り返し洗浄により除去されるため、食事暴露は残りの 2 つの製造工程にのみ算出された。この食品酵素への食事暴露量—TOS は欧州人で最大 0.09 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。パネルは試験での最小用量 100 mg TOS/kg 体重/日を無毒性量とした (注)。これにより暴露マージンは 1,100 以上となった。既知のアレルゲンに対するこの食品酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、1 件の一致が見つかった。パネルは、意図した使用条件で、特にアボカドにアレルギーのある人には、食事暴露によるアレルギー感作リスクや誘発反応は除去できないが、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。

注：一方の性でのみ、用量相関性に乏しい血球数の変動等が報告されている。

## 8. 遺伝子組換え関連

- 食品や飼料として使用する遺伝子組換えトウモロコシ MON 89034 × 1507 × MIR162 × NK603 × DAS - 40278 - 9 の評価

Assessment of genetically modified maize MON 89034 × 1507 × MIR162 × NK603 × DAS - 40278 - 9 for food and feed uses, under regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2018 - 151)

EFSA Journal 2022;20(8):7451 12 August 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7451>

(科学的意見)

GMO パネルは、この 5 イベントスタックトウモロコシとそのサブコンビネーションは、

ヒトと動物の健康や環境への潜在的な影響に関して、非 GM 比較種や調べた非 GM 参照種と同様に安全だと結論した。

---

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

## 1. FSA の調査は現代の食事の取り方を明らかにする

FSA flagship survey reveals how we all eat today

11 August 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-flagship-survey-reveals-how-we-all-eat-today>

食品基準庁 (FSA) が本日発表した調査から、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの消費者の食品に関連する 3 つの懸念は、食品廃棄、食品中の砂糖の量、動物の福祉であり、回答者の半数以上がこれらそれぞれの問題を懸念していると答えたことが示された。

FSA の消費者調査である Food and You 2 の調査でも、私達の 5 人に 2 人が、過去 1 年で加工食品の摂取量を減らし、また食品廃棄を減らす努力をしていることを示している。

この調査は公式な統計で、年に 2 回、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの成人の食品安全や他の食品問題に関連する、自己申告による知識、態度、行動を測定している。この最新調査は 2021 年 10 月～2022 年 1 月に実施され、食品に関して人々が何を考え、感じ、行動するかについて、豊富で高品質のデータを提供している。

FSA の最高経営責任者である Emily Miles 氏は次のように述べた：

「Food and You 2 は、FSA の中核となる責務である食品安全に重要な知見を与えるのと同様に、持続可能性、食料安全保障、食生活など、食品関連問題に関する人々の認識や行動の詳細なスナップショットも提供している。FSA の新しい戦略は、ウエストミンスター、ウェールズ、北アイルランドの政府が、食品がより健康的かつ持続可能で、安全で、表記通りのものであることを確保できるよう支援することを約束するものである。この知見は、食品に関する消費者の視点を理解できるよう、私達が提供する根拠の一部である。」

### 主な調査結果

#### 食品の安全性、真正性、食品供給チェーンへの信頼

- ・ ほとんどの回答者(92%)は購入する食品は安全に食べることができると確信している、回答者の 8/10(86%)は食品表示の情報は正確だと確信している、と回答した。
- ・ 回答者の約 3/4(76%)は食品供給チェーンを信頼していると回答した。
- ・ 回答者が信頼すると回答する可能性が高いのは、農業従事者(88%)、店舗とスーパーマーケット(85%)で、持ち帰り店(61%)、フードデリバリーサービス(45%)よりも高かった。

#### 食品に関する懸念

- ・ 多くの回答者(86%)は自分の食べる食品に懸念はなかった。
- ・ 促すと、全回答者の最も一般的な懸念は、食品廃棄(63%)、食品中の砂糖の量(59%)、動物の福祉(56%)だった。

#### 食料安全保障

- ・ イングランド、ウェールズ、北アイルランド全体で、回答者の 82%が食料充足(70%は高い、12%は最低限)に分類され、回答者の 18%は食料不足(10%は低い、7%はかなり低い)と分類された。

#### 外食とテイクアウト

- ・ 回答者の約半数は過去 4 週間以内にレストランで食事をし(53%)、カフェ・コーヒーショップあるいはサンドイッチ店で食べた(52%)(中で食べるかテイクアウトするかのどちらか)、あるいはテイクアウト店やレストランからテイクアウト食品を注文した(50%)。
- ・ 回答者の約 1/3 は過去 4 週間以内に、ファストフード店で食べた(店内で食べるかテイクアウトで) (38%)、あるいはオンラインフードデリバリー会社(Just Eat, Deliveroo, Uber Eats など)からテイクアウトを注文した(35%)。
- ・ 多くの回答者(89%)は FHRs について聞いたことがあり、およそ 4/10(41%)の回答者は過去 12 ヶ月以内に企業の食品衛生評価を確認したと回答した。

#### 食物アレルギー、不耐症、その他過敏症

- ・ 回答者の 1/10 強(12%)は食品不耐症があり、4%は食物アレルギーが、1%はセリアック病があると回答した。
- ・ 食物アレルギーがあると回答した回答者のうち、反応を起こすと報告された最も一般的な食品はピーナッツ(26%)と果物(24%)だった。
- ・ 食品不耐症があると回答した回答者のうち、反応を起こすと報告された最も一般的な食品は牛乳と牛乳で作った製品(41%)やグルテンを含むシリアル(19%)だった。

#### 家で食べる

- ・ 回答者の 2/3 以上(69%)は、消費期限はそれを過ぎたら食品が安全に食べられないことを示す情報だと確認した。
- ・ 回答者の約 2/3(67%)は、食品を調理や準備する前に消費期限をいつも確認すると回答した。
- ・ 回答者の約半数(56%)は生の鶏肉を洗わないとし、一方回答者の 40%は少なくとも時々生の鶏肉を洗うと報告した。

#### 食品購入：持続可能性と環境への影響

- ・ 回答者の半数(50%)は加工食品をあまり食べないと考え、47%は食品廃棄を最小限にすることは持続可能な食事をする人に最も貢献すると考えた。
- ・ 多くの回答者(59%)は、地元で生産した食品や旬の食品を購入することが、持続可能な食品購入の選択に最も貢献すると考えた。

#### 持続可能な食事、代替肉、遺伝子技術

- ・ 回答者は過去 12 ヶ月以内に起こった最も一般的な変化は、加工食品を食べる量を減ら

す(40%)ことと、食品廃棄を最小限にすることを開始したこと(40%)だと報告した。

- ・ 回答者の約 1/3(32%)は現在代替肉を食べていると回答し、回答者の 21%は代替肉を食べたことがあるがもう食べないと回答し、回答者の 39%は代替肉を食べたことがないと回答した。
- ・ 回答者は、遺伝子編集やゲノム編集食品(GE) (42%が GE 食品について聞いたことがない)よりも、遺伝子組換え(GM)食品(9%が GM 食品を聞いたことがない)の認識や知識が高い。

#### FSA の認識、信用、信頼

- ・ 少なくとも FSA についていくらか知っているという回答者の約 3/4 (77%)は、「食品が安全で表記通りのものである」ことを確信するために FSA を信用していると回答した。

#### この報告書について

Food and You 2 : Wave 4 の実地調査は 2021 年 10 月 18 日~2022 年 1 月 10 日まで実施した。全部でイングランド、ウェールズ、北アイルランドの 4,026 世帯の 5,796 人の成人が参加した。

#### 調査書を読む

Wave 4 の完全報告書は私達のウェブサイトの調査部門で入手可能。

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you-2/food-and-you-2-wave-4>

- 
- 英国毒性委員会 (COT : Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment)

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/cot/index.htm>

#### 1. 2022 年 9 月 6 日の会合

COT Meeting: 6th September 2022

<https://cot.food.gov.uk/COTMeeting6thSeptember2022>

<議題と資料掲載>

- ・ 7 月 12 日の会合の議事録
- ・ ポジションペーパー: バイオ食品接触物質(BBFCM)としてのキトサンについて (Annex B は非公開)

#### **Chitosan in bio-based food contact materials - Annex B is reserved**

<https://cot.food.gov.uk/Chitosan%20in%20bio-based%20food%20contact%20materials%20-%20Annex%20B%20is%20reserved>

<背景>

包装に使用される従来のプラスチックの量を減らす目的で、近年、BBFCM の開発・使用が世界的に大きく増加している。開発中の BBFCM の中には、キチンから派生し

た生分解性多糖類であるキトサンを配合したものがある。キトサンは抗菌・抗酸化作用があり、包装食品の賞味期限を延ばすのに適している。現在、キトサンの主な商業的な供給源は、海洋水産業の廃棄物、すなわち甲殻類の殻から得られるキチンである。キチンからキトサンを製造するには、脱タンパクとそれに続く脱アセチル化が必要である。しかし、文献で報告されている脱タンパク化のレベルは 100%未満であり、キトサンに残存するタンパク質にはアレルギーを引き起こす可能性があるため、食品接触物質に使用した場合、キトサンのアレルギー性の可能性が懸念される。

- 航空機の客室の空気  
イギリス民間航空局のプレゼンと、客室の空気中の揮発性有機化合物の他の輸送との比較
- 母親の健康への鉛の影響についての第二次声明案
- パンと小麦粉規制での強化物質ガイダンス量の見直し
- 食品中化学物質の慢性食事暴露評価方法についての FSA/HSE/VMD 報告書案

**Draft FSA/HSE/VMD report on approaches to chronic dietary exposure assessment for chemicals in food**

<https://cot.food.gov.uk/Draft%20FSA/HSE/VMD%20report%20on%20approaches%20to%20chronic%20dietary%20exposure%20assessment%20for%20chemicals%20in%20food>

HSE の化学物質規制部門による農薬、動物用医薬品局による動物用医薬品、FSA による食品中化学物質や汚染物質について、現在行っている慢性食事暴露評価のアプローチに違いがある。さらに国際的にも農薬や動物用医薬品について行われている評価のやりかたに違いがあり、さらに異なる速さで方法論が開発されているためこの違いはさらに大きくなっている可能性がある。EU からの離脱もあり、英国規制機関が将来どうしたいかを考える良い機会だろう。

- 母親の食事中的ラズベリーの葉の健康影響
- 緑茶カテキンの安全性－最初の声明案
- 他の FSA 科学助言委員会の作業の更新

- 
- 英国健康安全保障庁 (UKHSA: Health Security Agency)

<https://www.gov.uk/government/organisations/uk-health-security-agency>

\*2021 年 10 月 1 日に英国公衆衛生庁 (PHE) は英国健康安全保障庁 (HAS) へ変更

## 1. UKHSA 年次会議

UKHSA annual conference, Leeds 18-19 October 2022

<https://www.ukhsa->

[events.org.uk/hpa/frontend/reg/thome.csp?pageID=447055&eventID=1003&traceRedirect=2](https://events.org.uk/hpa/frontend/reg/thome.csp?pageID=447055&eventID=1003&traceRedirect=2)

セッションは4つのテーマにグループ化される：

- 英国を健康の脅威から守る  
人々を健康への脅威から守るための科学、研究、イノベーション
- Covid-19 から学ぶ
- 世界的健康安全保障  
世界的な健康安全保障の強化に向けた取り組みを検証する
- 不健康の負担を軽減する  
科学、研究、実用的な健康保護活動を通じて、健康格差に取り組み、政府の「レベルアップ」アジェンダを支援する
- 主要プログラム

Main programme

<https://www.ukhsa-events.org.uk/hpa/frontend/reg/tAgendaWebsite.csp?pageID=447699&eventID=1003&mode=>

各テーマの演者と要旨が掲載されている。感染症関連、放射性物質や化学物質、気候変動、行動科学など。

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

#### 1. 情報文書 03/2022 の補遺発表

Publication of Annex to IL 03/2022

Published 24 August 2022

<https://www.dwi.gov.uk/publication-of-annex-to-il-03-2022/>

<https://dwi-content.s3.eu-west-2.amazonaws.com/wp-content/uploads/2022/08/24152239/Annex-to-IL-03-2022.pdf>

水の PFAS に関する新たな要件について（リスク評価とデータの報告）の質問への回答。

\* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2022（2022. 07. 20）

【DWI】情報文書 03/2022 PFAS ガイダンス

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202215c.pdf>

---



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

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

## 1. ASA 裁定

- **ASA Ruling on MOS Media Ltd**

17 August 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/mos-media-ltd-a22-1149897-mos-media-ltd.html>

ビタミン B12 注射を宣伝していた美容クリニックと、その広告を掲載していた雑誌の SNS アカウントでの広告が処方薬の一般への宣伝で基準違反。クリニックと雑誌社両方が違反。

- **ASA Ruling on Outside In (Cambridge) Ltd t/a Lumie**

17 August 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/outside-in--cambridge--ltd-a22-1148383-outside-in--cambridge--ltd.html>

ランプの光を「ビタミン L」として健康効果を宣伝。ビタミン L は存在しないが、消費者は広告によって実在するビタミンでそれを吸収すると健康に良いと誤解する可能性がある。広告基準違反。

- **ASA Ruling on Sensilab d.o.o.**

17 August 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/sensilab-d-o-o--g22-1157038-sensilab-d-o-o-.html>

痩せた若い女性がさらに痩せようとする減量用サプリメントの宣伝がボディイメージに関する不安を悪用したもので無責任で基準違反。「お腹の脂肪を 50%減らす」「ヒップのサイズを 6cm 減らす」といった宣伝は基準違反で「脂肪を溶かす」などの宣伝の根拠は無く認可されていない。

- **ASA Ruling on Wild Drinks Group Ltd t/a Whisp Drinks**

17 August 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/wild-drinks-group-ltd-a21-1129023-wild-drinks-group-ltd.html>

アルコール飲料の「二日酔いしない」という宣伝は病気の予防や治療効果の宣伝に該当し、基準違反。さらに過剰飲酒を促す内容は社会的に無責任である。

- **ASA Ruling on Secret Surgery Aesthetics t/a secretsurgeryaesthetics**

24 August 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/secret-surgery-aesthetics-a22-1156452-secret-surgery->

[aesthetics.html](#)

美容外科の、医師の処方でしか使えないビオチン注射の一般向け広告が基準違反。

- 
- 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. より良い食品と栄養安全性のために協力する

Working together for better food and nutrition safety

29/2022, 17.08.2022

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2022/29/working\\_together\\_for\\_better\\_food\\_and\\_nutrition\\_safety-305245.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2022/29/working_together_for_better_food_and_nutrition_safety-305245.html)

「飢餓の危機と健康的な食事の入手の不公平に直面し、食品の健康リスクを評価し、すべての人に安全で健康的かつ持続可能な食事を提供するための費用対効果の高い介入方法を描くための国際的な合意形成が極めて重要である」と世界保健機関（WHO）の食品・栄養安全部長の **Francesco Branca** 博士は述べている。最初の段階は、2022年8月16日～17日にジュネーブで開催される WHO とドイツリスク評価研究所（BfR）の専門家による二者会議である。「最初の目的は、世界中の国のリスク評価当局が、食品中の健康リスクに関するそれぞれの知見や研究結果を交換し、それらを国際的に利用できるようにする国際的なプラットフォームを作ることである」と、BfR 所長の **Professor Dr. Andreas Hensel** は付け加える。

世界的な食料資源不足を考慮すると、食品由来の疾病から国民の健康を保護すると同時に、持続可能な栄養を確保するための対策について科学的根拠に基づくリスク・ベネフィット分析が不可欠である。ここでは特に、国民が低所得で生活していかなければならない国々に焦点が当てられている。ここでの最初の段階は、BfR が開発した手法を利用可能にし、他のリスク評価やリスク管理の当局が利用できるよう、さらに共同開発することである。

もう一つの課題は、BfR と WHO が能力構築における知識をどのように共有できるのかということである。その目的は、リスク評価当局の世界的なネットワークを構築することである。

- 
- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail）  
<http://www.anses.fr/>

## 1. 中毒を避けるためにマロニエと栗の違いを知ろう！

Learn to distinguish horse chestnuts from sweet chestnuts, to avoid poisoning !

22/08/2022

<https://www.anses.fr/en/content/learn-distinguish-horse-chestnuts-sweet-chestnuts-avoid-poisoning-0>

秋口には、マロニエやセイヨウトチノキから熟して落ちるマロニエの実は、(食用となる)栗やヨーロッパ栗とよく間違われる。

2012年から2018年にフランス中毒管理センターが記録した植物の誤認事例に関するANSESの研究では、マロニエと食用の栗の誤認は全シーズンの全ての事例の11%を占め、球根植物の誤認事例(事例の12%)に次いで最も頻度が高かった。

確かに私達は「栗」「砂糖漬けの栗」や「栗のピューレ」あるいは「クリーム」についてよく話すけれども、それは食用に育てられた大きな甘い栗の品種について話しているに過ぎない。栽培品や野生の栗は食べられるが、マロニエには毒性があり、腹痛、吐き気、嘔吐、咽喉刺激などの消化器疾患を引き起こす可能性がある。

### マロニエと食用の栗の見分け方は？

実の形やそれらを包む「殻斗(かくと)」の形を観察すること

- 食用の栗の殻斗は「イガ」として知られ、茶色く多数の長い剛毛のとげを持つ。1つに2~3の栗が入っていて、かなり小さく、平らで三角である。
- マロニエの殻斗は厚みがあり緑色で、小さな、短い、間隔の開いたとがりがあり、通常大きく丸い実が1つだけ入っている。

### 木がある場所を見てその葉を調べよう

- マロニエの木は町、公園、路地、工程に見られるが、食用の栗の木は林、森林、果樹園で育つ。
- マロニエの葉はいくつかの楕円形の「小さな葉」から成り、掌の形をした葉だが、食用の栗の葉は小さな葉のない単純な長い形である。

### 気をつけて！

- 中毒の際は簡単に識別するために食べ残しを保存し、採取した木の実の写真を撮ろう。
- 医学的緊急事態の場合、(フランスでは)ダイヤル15番か112番に電話をかけよう。
- 中毒症状(消化器疾患、咽喉刺激など)が出たら、医療指導を行う中毒管理センターに電話をするか、医師に診てもらおう。

\* 食品安全情報 (化学物質) No. 21/ 2019 (2019. 10. 16)

【ANSES】中毒を避けるため、マロニエの実と食用の栗との見分け方を知ろう

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201921c.pdf>

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

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

#### 1. リコール情報

- **Primark** 社製くまのプーさんプレートの鉛及びホルムアルデヒドの移行可能性によるリコール

Recall of Primark Winnie the Pooh Plate due to the Possible Migration of Lead and Formaldehyde

Friday, 12 August 2022

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/primark\\_winnie\\_the\\_pooh\\_plate.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/primark_winnie_the_pooh_plate.html)

Primark 社のくまのプーさんプレートから化学物質（鉛とホルムアルデヒド）が食品に移行する可能性があるためリコール。製品写真あり。

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

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

#### 1. 小さい子供に与える時には紙ストローの使用を監視するように

Supervise the use of a paper straw when feeding small children

August 16/2022

<https://www.ruokavirasto.fi/en/private-persons/information-on-food/elintarviketiedotteet/supervise-the-use-of-a-paper-straw-when-feeding-small-children/>

食品局 Ruokavirasto は紙ストローによる窒息ハザードに関するいくつかの報告を受け取った。乳児が液状の食品と一緒に包装されていた紙ストローを口に入れ、噛んだり吸ったりすることで壊れ、窒息ハザードとなった。紙を飲み込めば化学ハザードの可能性もある。

各種粥状食品、ジュース、スムージーなどに紙のストローがついていることがある。食品局は、小さい子供の保護者に対して警告し、窒息を防ぐため、紙ストローで食べる食品は監視下でのみ提供するよう呼びかける。

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

#### 1. FDA は AI 輸入水産品パイロット計画の第Ⅲ相に移行する

The FDA Moves into Third Phase of Artificial Intelligence Imported Seafood Pilot

Program

August 22, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-moves-third-phase-artificial-intelligence-imported-seafood-pilot-program>

米国食品医薬品局（FDA）は、人工知能（AI）と機械学習（ML）を用いて輸入審査を強化し、米国に入る食品の安全性を確保する Artificial Intelligence(AI) Imported Seafood Pilot program の第Ⅲ相を開始した。第Ⅲ相は、病気を引き起こす病原体や腐敗、未承認の抗生物質の残留、あるいはその他のハザードによって汚染されている可能性のある輸入水産物を迅速に特定する能力を向上させることを目的としている。

\* 食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2021（2021. 02. 17）

FDA は AI 輸入水産品パイロット計画の第 II 相に移行する

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202104c.pdf>

## 2. FDA は違法なフレーバー付きニコチングミを販売した製造業者に警告する

FDA Warns Manufacturer for Marketing Illegal Flavored Nicotine Gummies

August 18, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-warns-manufacturer-marketing-illegal-flavored-nicotine-gummies>

米国食品医薬品局（FDA）は、違法な風味付きニコチングミを販売したとして警告文書を発送した（この種の製品に対する初の警告文書である）。この種のグミは、子供向けの食品やキャンディに似ており、摂取すると、幼い子供に重度のニコチン中毒を引き起こす可能性がある。

製造業者 VPR Brands LP（事業社名 “Krave Nic”）は、1 個に 1 mg のニコチン入りの、ブルーラズベリー、チェリーボム、パイナップルの 3 種のフレーバーのグミを販売している。パッケージではこの製品にはタバコを含まないニコチン（tobacco-free nicotine）が含まれていると主張している。この会社は FDA に市販前タバコ製品申請(PMTA)を提出しておらず、米国でのこれらの製品の製造、販売、流通のための市販認可命令を持っていない。

「保護者には、これらの製品と全年齢の子供の健康状態に影響を与える可能性、幼児への毒性やこれら依存性製品が若者に宣伝されていることなども認識してほしい。」と FDA 長官 Robert M. Califf 医学博士は述べた。

製造業者はニコチン 1 mg を含むグミが 1 缶に 12 個入り(12 mg)だと述べている。調査によると、6 歳以下の子供は、体重に応じて 1~4 mg のニコチン摂取で重度の中毒となる可能性があることが示されている。だが、どの年齢の若者でもニコチン中毒は、吐き気、嘔吐、腹痛、血圧と心拍数の上昇、発作、呼吸不全、昏睡状態を引き起こし、死に至る可能性さえある。ニコチンは依存性も高く、思春期の暴露は発達中の脳に害を及ぼす可能性がある。

雑誌 *Pediatrics* で発表された最新研究（\*）では、グミやトローチなどのフレーバー付きの非タバコ経口ニコチン製品は、南カリフォルニアの若者の間で最も一般的に使用され

るタバコ製品の1つで、電子タバコに次ぐものである。特定の人種や民族、性別や性的マイノリティ集団、ニコチンの使用歴のある人に特に使用が多い。これらのフレーバー付き非タバコ経口ニコチン製品は、グミやガムなど子供の好きな食品やキャンディ製品に似ていること、若者を引き付けるフレーバーがあること、10代の若者が大人から使用を隠しやすいことから、若者へのリスクが高まっている。

本日発表された警告文書では、書面による回答を製造会社に要請している。違反を速やかに是正しないと、民事上の罰金や差し押さえ及び/又は差し止めなどの措置がとられる可能性がある。さらに、この企業は違反製品の販売や流通が禁止される。企業は米国内で製品を販売・流通させる前に、PMTAを提出しFDAから市販認可を受けなければならない。

若者に一番人気のある電子タバコブランドの一部を含め、タバコ製品における非タバコのニコチン増加を受け、議会は2022年4月14日に施行された連邦法を可決し、あらゆる供給源からのニコチンを含むタバコ製品を規制するFDAの権限を明確化した。

FDAの規制監督に加えて、FDAはアメリカの子供達を守るため、「The Real Cost」のようなマスメディアキャンペーンなど、対象を絞った青少年タバコ防止活動の緊急の必要性を認識している。FDAはまた、タバコ製品の使用のみに焦点を当てる中高校生の唯一の全国代表調査である全国若者タバコ調査で病気管理予防センターとも協力している。

\* Adolescent Use of Flavored Non-Tobacco Oral Nicotine Products

Alyssa F. Harlow et al.

*Pediatrics* e2022056586. <https://doi.org/10.1542/peds.2022-056586>  
<https://publications.aap.org/pediatrics/article/doi/10.1542/peds.2022-056586/188734/Adolescent-Use-of-Flavored-Non-Tobacco-Oral>

(オープンアクセス)

\* 関連警告文書

VPR Brands, LP d/b/a Krave Nic

AUGUST 18, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/vpr-brands-lp-dba-krave-nic-639958-08182022>

2022年3月15日より、タバコだけでなく全てに由来するニコチンを含む製品は「タバコ製品」と見なすという規則が制定され、ニコチングミ製品も該当する。2007年2月15日以降に市販される「新規タバコ製品」は事前にFDAの認可が必要である。しかし、FDAはその申請を受け取っていないため違法であり、警告対象となった。

### 3. FDAとメキシコ当局が第2回年次パートナーシップ会議で食品安全の進捗を報告する FDA and Mexican Counterparts Report Progress in Food Safety at Second Annual Partnership Meeting

August 25, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-and-mexican-counterparts->

#### [report-progress-food-safety-second-annual-partnership-meeting](#)

FDA とメキシコの規制当局である連邦衛生リスク保護委員会（COFEPRIS）及びメキシコ食品衛生安全品質管理局（SENASICA）は、メキシコからの輸入食品の安全確保と両国の消費者の保護を促進するための継続的努力の一環として、第 2 回食品安全パートナーシップ（FSP）会議を開催した。

今年の会議では、各ワークグループにおける具体的な進展が報告され、両国の食品安全をさらに高めるための来年度の計画について話し合われた。

#### 4. FDA は 2022 年の任意の米國小売食品規制プログラム基準を発表する

FDA Issues 2022 Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards

August 24, 2022

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-2022-voluntary-national-retail-food-regulatory-program-standards>

FDA は任意の米國小売食品規制プログラム基準（略称：小売り計画基準/Retail Program Standards）2022 年版を発行した。この基準は、小売食品規制プログラムの設計及び管理に関する推奨事項を提供し、規制当局（又はその他の責任ある組織）がより効果的な検査を促進し、食品由来疾病の予防戦略を実施し、改善が必要なプログラム領域の特定に役立てるためのものである。2022 年版のプログラム基準には、食品保護会議 2020 年隔年會合でまとめられた提言に基づく変更が盛り込まれている。変更点をまとめた文書及び 2022 年版小売プログラム基準は以下より入手可能：

- 変更点のまとめ

<https://www.fda.gov/media/87403/download>

- 2022 年版小売プログラム基準

<https://www.fda.gov/food/voluntary-national-retail-food-regulatory-program-standards/voluntary-national-retail-food-regulatory-program-standards-november-2022>

#### 5. 有害事象報告の調査：French Lentil & Leek Crumbles (2022 年 6 月)

Investigation of Adverse Event Reports: French Lentil & Leek Crumbles (June 2022)

08/25/2022

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-adverse-event-reports-french-lentil-leek-crumbles-june-2022>

FDA は、CDC 及び州や地域のパートナーとともに、Daily Harvest 社の French Lentil & Leek Crumbles（冷凍製品）を食べたことに起因すると思われる胃腸疾患及び肝機能異常の消費者からの苦情について調査している。2022 年 6 月 17 日、Daily Harvest 社は、消費者からの苦情を受け、当該製品の自主的なリコールを開始した。2022 年 8 月 25 日現在、FDA には本製品に関連する 369 件の有害事象報告が寄せられている。

調査は継続中であり、詳細な情報はわかり次第発表される。消費者は、リコールされた製品を食べたり、販売したり、提供したりしないように。冷凍庫に残った製品は破棄すること。製品はオンライン及びシカゴとロスアンジェルス の 2 店舗で販売されていた。製品画像あり。

## 6. 警告文書

- **Oregon's Wild Harvest, Inc.**

AUGUST 08, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/oregons-wild-harvest-inc-621842-08082022>

ダイエタリーサプリメントの CGMP の問題。

- **Deggeh Foods, Inc.**

JULY 29, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/deggeh-foods-inc-628460-07292022>

未承認の新規医薬品、ダイエタリーサプリメントの不正表示の問題。ティーバッグ製品の不正表示を含む。

- **Ridley USA, Inc. dba Hubbard Feeds, Inc.**

AUGUST 02, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ridley-usa-inc-dba-hubbard-feeds-inc-629638-08022022>

ハザード分析及びリスクに基づく予防的管理の問題。羊の餌から最大耐容量 15 ppm（乾燥重量あたり）を超える銅を検出。

## 7. リコール情報

- **Kraft Heinz は化学物質汚染の可能性があるため、Capri Sun Wild Cherry Flavored Juice Drink Blend Beverages の自主的リコールを発表**

Kraft Heinz is announcing a voluntary recall of Capri Sun Wild Cherry Flavored Juice Drink Blend Beverages Due to Potential for Chemical Contaminants

August 16, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/kraft-heinz-announcing-voluntary-recall-capri-sun-wild-cherry-flavored-juice-drink-blend-beverages>

Kraft Heinz 社は食品加工機器に使用する希釈した洗浄液が、当社工場の生産ラインに誤って混入したため、Capri Sun Wild Cherry Flavored Juice Drink Blend Beverages 約 5,760 ケースを自主的リコールする。



- **D.F. Stauffer Biscuit Co, Inc.**は賞味期限が 2023 年 2 月 21 日の **Market Pantry White Fudge Animal Cookies** について、異物混入の可能性があるので自主的リコールを行う。

D. F. Stauffer Biscuit Co., Inc. Issues a Voluntary Recall on Market Pantry White Fudge Animal Cookies with a Best By Date of 21FEB2023 Due to Possible Foreign Object Contamination

August 25, 2022

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/df-stauffer-biscuit-co-inc-issues-voluntary-recall-market-pantry-white-fudge-animal-cookies-best>

D. F. Stauffer Biscuit Co, Inc.は、金属（針金）を含む可能性があるため、44 oz Market Pantry White Fudge Animal Cookies（クッキー）を自主的にリコールする。製品写真あり。

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

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

#### 1. 学校給食と競合食品中の添加された糖（議会への報告）

Added Sugars in School Meals and Competitive Foods

U.S. Department of Agriculture Food and Nutrition Service

A Report to Congress

May 2022

<https://fns-prod.azureedge.us/sites/default/files/resource-files/AddedSugarsinSchoolMeals.pdf>

<背景>

- 現在学校で提供される食事の砂糖の量についての基準はない。
- 2020-2025 アメリカ人のための食事ガイドラインでは添加された糖は 1 日の総カロリーの 10%以内に制限することを助言している。
- CDC の 2011-2016 年のデータの解析では 5-18 才の学生の 1 日の添加された糖の摂取はカロリーの 14%。

<重要な知見>

- 学校で提供される朝食の 92%は添加された糖がカロリーの 10%以上
- ランチは 69%が添加された糖がカロリーの 10%以上
- 学校の昼食と朝食の両方で主な添加糖の摂取源は風味つき無脂肪乳

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

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

## 1. FTC は詐欺的に宣伝された CBD 製品を Kushly Industries から購入した全国の消費者に約 21000 ドルを返金

Federal Trade Commission Returning Almost \$21,000 to Consumers Nationwide Who Bought Deceptively Marketed CBD Products from Kushly Industries

August 24, 2022

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2022/08/federal-trade-commission-returning-almost-21000-consumers-nationwide-who-bought-deceptively-marketed>

2021 年 3 月の FTC の Kushly への苦情申し立てによると、CBD 製品がニキビからがんまでのあらゆる病気の治療に有効だという虚偽の主張をしていた。全国の 576 人の消費者に一人平均 36 ドルを返金している。

FTC は 2021 年には 4 億 7200 万ドル以上を全国の消費者に返金した。

---

## ● 米国会計検査院 (US GAO: United States Government Accountability Office)

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

## 1. 健康的食生活：健康的食生活、食品安全、食料安全保障推進の政府全体での解決法 Healthy Eating:

Government-wide Solutions for Promoting Healthy Diets, Food Safety, and Food Security  
Jul 19, 2022.

<https://www.gao.gov/products/gao-22-106078>

健康的食生活の推進には多数の政府機関が役割をもつ。各機関は食事関連慢性疾患を減らし、食品安全法を執行し、人々の食品入手を援助するために働く。これら連邦機関の協調の欠如は重複などの問題につながる可能性がある。

我々は連邦の食生活、食品安全、食料安全保障の努力についての GAO の仕事をまとめた。この仕事は機関間の連携強化のために政府全体での戦略が必要であることを指摘する。

### ● 報告書：GAO Snapshot

Healthy Eating: Government-wide Solutions for Promoting Healthy Diets, Food Safety, and Food Security

<https://www.gao.gov/assets/gao-22-106078.pdf>

<全体像>

- 食事関連慢性疾患のある人は COVID-19 死亡率が高い
- 食料不足
- 乳児用調製乳汚染

GAO の仕事を示したこと

1. 食事関連慢性疾患に対応する戦略が必要
2. 食品安全の連邦監視を改善する戦略が必要
3. 緊急時の食料不足への対応戦略が必要

---

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

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

1. 特定食品中のビスフェノール A 及び BPA 代替物質について-2016 年 4 月 1 日から 2017 年 3 月 31 日

Bisphenol A and BPA Alternatives in Selected Foods – April 1, 2016 to March 31, 2017  
2022-08-10

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/bisphenol-a-and-bpa-alternatives-in-selected-foods/eng/1657132948945/1657132949289>

(ターゲット調査)

ビスフェノール A (BPA) は、ビスフェノール A ジグリシジルエーテル (BADGE) エポキシ樹脂や硬質プラスチック容器の製造に用いられる化学物質である。BADGE エポキシ樹脂は、食品と金属の直接接触を防ぐために缶の内側にコーティングされることが多く、食品業界での利用が一般的になっている。これらの化合物は、特に高温で食品中に移行する可能性がある。(例えば、ホット充填又は加熱加工される缶詰食品などで)

これらの化合物による健康への有害影響を防ぐために、一部の製造業者はビスフェノール F (BPF) やビスフェノール S (BPS) などの BPA 代替物質に変更している。缶詰及び瓶詰食品における BPA 代替物の使用に関するデータは少ないので、この調査の対象とした。

カナダの 6 都市の小売店から合計 491 のサンプルを収集した。収集したサンプルは様々な包装材に入った 9 種類の製品である。対象製品は、飲料、ココナッツミルク、果物、乳児用調製乳、パスタ、パイの詰め物、ソース、スープ、野菜などである。収集されたサンプルの大半 (464) は缶詰製品で、残りのサンプル (27) はガラス瓶又はボトル、プラスチックボトルあるいはパウチ、テトラパックで包装されたものであった。

調査したすべてのサンプルについて、BPA、BADGE、BPF、BPS の存在を調査した。BPA は調査した全サンプルの 361 (74%) で検出され、BADGE は 5 (1%) で、BPF は 3 (0.6%) で検出され、BPS が陽性となったサンプルはなかった。BADGE、BPF、BPS はいずれの乳児用調製乳製品からも検出されなかった。

全製品から検出された BPA の平均値は 87.2 ppb、缶詰製品から検出された平均値と最大値は 91.6 ppb と 2240 ppb であった。また、その他の素材で包装された製品からは平均で 15.2 ppb、最大で 188 ppb が検出された。この調査結果は文献に記載されている結果と同

程度であった。

この調査で検出された BPA、BADGE、BPF の濃度は、ヘルスカナダが評価し、いずれのサンプルも許容できないヒトの健康上の懸念をもたらすことはないと判断されたため、この調査によるリコールはなかった。

## 2. ソースとサラダドレッシングの表示されていないアレルギーとグルテンについて- 2020年5月1日～2021年2月28日

Undeclared Allergens and Gluten in Sauces and Salad Dressings – May 1, 2020 to February 28, 2021

2022-08-10

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/undeclared-allergens-and-gluten-in-sauces-and-sala/eng/1657133967231/1657133967606>

(ターゲット調査)

本調査の主な目的は、ソース及びサラダドレッシング中の表示されていないアレルギー及びグルテンの存在と濃度に関する追加情報を入手することであった。297 サンプルのうち、オリジナルパタイスソースの1サンプルからゴマ (0.89 ppm)、シーザードレッシングの1サンプルからβ-ラクトグロブリン (BLG ; 0.2 ppm) とカゼイン (0.5 ppm) が検出された。

両サンプルは CFIA の食品安全リコール室 (OFSR) に送られ、検出された濃度がアレルギー患者に健康上の懸念をもたらすかどうか判断された。このフォローアップ措置の範囲は、健康リスク評価が定めたように、汚染物質の濃度と結果として生じる健康上の懸念に基づいている。今回の調査でサンプリングされた製品には、健康上のリスクをもたらすものはなかった。

---

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

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

#### 1. TGA は違法、偽造医薬品に取り組む世界的な活動に参加する

TGA participates in global operation tackling illicit and counterfeit therapeutic goods  
23 August 2022

<https://www.tga.gov.au/media-release/tga-participates-global-operation-tackling-illicit-and-counterfeit-therapeutic-goods>

オーストラリア TGA は、世界的な違法、偽造医薬品の取引に取り組むインターポールのパンゲア作戦への参加を主導し、200 万ドル以上の違法輸入品を押収した。

\* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2022（2022. 08. 03）別添

【インターポール】第 15 回パンゲア作戦 2022 年

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202216ca.pdf>

---

- ニュージーランド第一次産業省（MPI : Ministry of Primary Industry）

<http://www.mpi.govt.nz/>

## 1. プレスリリース

- 消費者に違法なイガイを食べないように注意をよびかける

Consumers urged not to eat illegal mussels

17 August 2022

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/consumers-urged-not-to-eat-illegal-mussels/>

ニュージーランド食品安全局は違法に販売されているイガイを食べないように消費者によびかける。特にフィジー産のイガイは販売を許可されていない。

## 2. 警告

- 北島西岸 **Kawhia Harbour** 及び **Aotea Harbour** 地域における貝類に関する公衆衛生警告

Public health warning for shellfish for Kawhia Harbour and Aotea Harbour area, West Coast, North Island

17 August 2022

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-for-shellfish-for-kawhia-harbour-and-aotea-harbour-area-west-coast-north-island/>

MPI（ニュージーランド第一次産業省）は北島西岸 **Kawhia Harbour** 及び **Aotea Harbour** 地域で貝の捕獲をしないよう市民に公衆衛生警告を出した。麻痺性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.8 mg/kg を上回った。

---

- ニュージーランド（MEDSAFE : New Zealand Medicines and Medical Devices Safety Authority）

1. Medsafe は **Nhan Sam Tuyet Lien Truy Phong Hoan**（人參雪蓮追風丸）を摂取すべきではないと警告

Medsafe is publishing a warning that the product Nhan Sam Tuyet Lien Truy Phong Hoan should not be consumed

13 July 2022

<https://www.medsafe.govt.nz/safety/Alerts/NhanSamTuyetLienTruyPhongHoan.asp>

ハーブカプセルと説明されているこの製品には処方薬であるフロセミド、デキサメタゾン、クロルフェニラミンが含まれる。ソーシャルメディアや海外のウェブサイトで販売され、痛風や関節炎などの治療用と宣伝されている。製品の写真あり。

---

● 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

17 Aug 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)

<掲載項目>

- 香港の点心に含まれるナトリウム含有量

Sodium Content in Dim Sum in Hong Kong

17 Aug 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf 193\\_03.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 193_03.html)

食品安全センター（CFS）は、香港の包装されていない点心のナトリウム（食塩）含有量の変化をモニターするため、調査を実施した。結果、11種類の点心のうち9種類はナトリウム濃度が前回の調査と比較して減少していた。しかし、エビ焼売、エビ春巻き、牛ひき肉の蒸団子のナトリウム含有量は比較的高い値であった。ソースを添加するとナトリウム濃度は2倍になる。

同じ種類の点心でもナトリウムの含有量に大きなばらつきがあり、ナトリウムの少ない原材料の選択と香辛料の使用で改善の余地があることが示唆された。業界は、点心のナトリウム量をさらに下げるため、組成変更やソースの別添えなどの工夫が必要である。消費者はバランスのとれた食生活を維持すべきであり、点心を食べるときは、ナトリウム量の低いものを選び、ソースは別に提供してもらい、控えめにつけるべきである。

● 報告書 : Sodium Content in Dim Sum in Hong Kong

[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_rafts/images/programme\\_rafts\\_n](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafts/images/programme_rafts_n)

## [01\\_31/programme\\_rafs\\_n\\_01\\_31\\_Sodium\\_content\\_in\\_dim\\_sum\\_report.pdf](#)

本調査の目的は、香港の市場で入手可能な点心のナトリウム量を測定すること、市場で入手可能な点心のナトリウム含有量の変化を継続的にモニタリングすること、レシピの改良を通じてナトリウム含有量の少ないより健康的な食品を提供するための業界との議論を促進すること、そして、点心の消費によるナトリウム摂取量を減らすための一般市民への助言を策定することである。

2021年5月から7月にかけて、ナトリウム含有量を分析するために、12種類の点心を含む合計120の包装されていない食品サンプルを中華料理店と点心専門店から収集した。ナトリウム含有量は、CFSの食品研究所(FRL)によるラボ分析によって決定された。一方、4種類のソースのサンプルも収集し、FRLでナトリウム含有量を検査した。

その結果、包装されていない点心サンプルの平均ナトリウム含有量は330 mg/100 gであり、3.0 mg/100 gから680 mg/100 gまで幅があった。平均ナトリウム量が最も高い点心は、エビ焼売(590 mg/100 g)、エビ春巻き(480 mg/100 g)、牛ひき肉の蒸団子(440 mg/100 g)であった。平均ナトリウム量が最も少ない点心は、プレーンな蒸し春巻き(66 mg/100 g)、牛肉入り蒸し春巻き(160 mg/100 g)及び焼き豚入り蒸し春巻き(180 mg/100 g)であった。エビ焼売とエビ春巻きのサンプルはそれぞれ、CFSのショッピングカードに記載された情報に照らして、ナトリウム含有量が「高い」(つまり、600 mg/100 g以上)とされた。また、同じ種類の点心であっても、サンプルのナトリウム含有量には大きなばらつきがあった。ナトリウム含有量に大きなばらつきがあることは、点心にナトリウム削減の余地があることを示している。

また、点心の種類によっては、食品事業者が提供する、あるいは顧客が追加するソースが添えられていることがある。点心にソースをつけて食べるとナトリウム摂取量が2倍以上になることがあり、ソース添加によりナトリウム含有量が大きく増加することを示す。

前回のCFS調査と比較すると、11種類中9種類の点心のナトリウム含有量が減少しており、香港市場における点心のナトリウム含有量は減少傾向にあることが示された。

### 結論

エビ焼売、エビ春巻き、牛ひき肉の蒸団子など特定の点心のナトリウム含有量は比較的高かった。また、それぞれの点心でナトリウム含量に大きなばらつきがあり、これらの点心ではナトリウム含量を減らすことができる可能性があることがわかった。また、点心にソースを加えるとナトリウム含量がさらに増加した。最後に、前回調査との比較では、点心のナトリウム含量は減少傾向にあった。

### - 食用油の汚染物質 - どのように解釈するか？

Contaminants in Cooking Oil – How to Interpret?

17 Aug 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf 193\\_04.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 193_04.html)

ある香港の団体が以前、海外の研究で発見された食用油中のいくつかの汚染物質の検出を報告した。

食品安全センター (CFS) は、これらの汚染物質のリスク評価を実施し、これらの食用油の通常の消費は健康に影響しないと結論付けた。リスク評価は、生涯にわたり毎日摂取しても感知できる健康への影響がないとされる汚染物質の目安である健康影響に基づくガイダンス値 (HBGV) に基づく。一般的に、HBGV 以下の汚染物質への食事による暴露は健康上の懸念にはならない。

報告されているフタル酸エステルを最も高濃度で含むオリーブ油のサンプルの場合、HBGV を超えるには、平均的な成人が摂取する量の 87 倍に相当する 3.5 本(約 870 ml)を毎日摂取する必要がある。3-モノクロロプロパンジオール(3-MCPD)の場合、HBGV を超えるには、該当するココナッツとアボカドの食用油ブレンドボトル(約 130 ml)の約 3 分の 1 本を毎日摂取する必要があるが、これは平均的な成人が摂取する量の 13 倍に相当する。

問題の報告は以下：

消費者委員会

Choose Cooking Oils Wisely! Test on 50 Samples Revealed Harmful Contaminants in 90% and Genotoxic Carcinogens in Almost 60% Samples Understand “Good” and “Bad” Fatty Acid Ratio and Nutrient Values

2022.07.18

<https://www.consumer.org.hk/en/press-release/p-549-edible-oils>

## 2. プレスリリース

- CFS は、ハンガリーから輸入された幼児用リンゴジュースに磁性粒子が混入している可能性があるとして、摂取を控えるよう呼びかける

CFS urges public not to consume a kind of imported infant apple juice with possible contamination with small magnetic particles

Tuesday, August 23, 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220823\\_9717.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220823_9717.html)

食品安全センター (CFS) は磁性粒子を含む可能性あるハンガリー産 HiPP オーガニックマイルドアップルジュースを消費しないよう注意をよびかける。

## 3. 違反情報

- 包装済みキャベツと豚肉の餃子のサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged cabbage and pork dumpling sample not in compliance with nutrition label rules

August, 19 2022 (Friday)

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220819\\_9707.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220819_9707.html)

中国産餃子の砂糖が 0.6 g/100 g という表示のところ 1.7 g/100 g 検出された。



- マンゴのサンプル中の残留農薬が基準値超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in a mango sample

Friday, August 19, 2022

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20220819\\_9708.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220819_9708.html)

マンゴのサンプルから基準値（0.05 ppm）を超過する 0.084 ppm のフェンチオンが検出される。

- 
- 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

- 2022.8.5～2022.8.18

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43276](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43276)

- 2022.8.12～2022.8.11

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43275](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43275)

## 2. 人工知能を活用してハイリスク輸入食品をスマートに探す

デジタル輸入安全企画課 2022-08-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46597](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46597)

食品医薬品安全処はビッグデータ・人工知能など知能情報技術を活用してハイリスク輸入食品などを科学的に選別して集中管理する「リスク予測基盤検査・管理システム」構築を推進する。

今回のシステム構築は最近、食品輸入量が着実に増加\*すると同時に食品安全を脅かす要因も複雑・多様化していることに伴い、事前に有害影響を及ぼす懸念がある製品を精密に検査することにより、有害な食品の国内流入を効果的に阻止するためのものである。

今回構築を推進するシステムは、①ビッグデータ収集・分析、②輸入食品などリスク予測、③リスク予測に基づく検査・管理システムで構成される。

- ① 国内外の環境、気象、流通など様々な分野のデータを収集して、輸入食品安全管理の観点から融合・連携して多次元・人工知能分析と視覚化などを支援する。
- ② 機械学習・ディープラーニングなど人工知能アルゴリズムでビッグデータを学習し、ハイリスク製品や先制的管理が必要な海外製造業者を選別する。
- ③ 輸入食品安全管理全段階（現地実態調査、通関、流通）で、リスク予測に基づいて意思決定を支援する様々な機能を提供する。

<リスク予測に基づく検査・管理システムの提供機能（例示）>

- ▶（現地実態調査段階）ハイリスク輸入食品を製造する海外製造業者を対象に現地実態調査を強化、生産時期・地域別リスク発生確率を考慮した製造業者差別管理
- ▶（通関検査段階）低リスク予測製品は迅速通関して、ハイリスク予測製品は精密検査を強化
- ▶（流通管理段階）流通、SNS 分野データを分析して輸入増加が予想される食品と関連流通業者に対する先制的企画監視

食薬処はシステム構築のために 2021 年から研究事業を実施して食品安全に影響を及ぼす多様な要因を発掘してデータ化し、このデータを学習してハイリスク輸入食品などを選別する人工知能アルゴリズムを開発してきた。また、先月 7 月 14 日には IT 専門コンサルティング業者とサービス契約を締結して情報化戦略計画（ISP）策定に着手した。

\* 情報化戦略計画（ISP:Information Strategy planning）とは、情報化事業を有効かつ効率的に推進するための戦略的計画を策定するもので、業務及び情報化システムに対する現状分析、目標モデル設計、実施計画の策定などを含む計画を意味する

来年からは研究事業結果と情報化戦略計画（ISP）を基に「輸入食品リスク予測基盤検査システム」を段階的に構築する予定であり、今後の輸入食品安全管理業務に活用する計画である。

食薬処は輸入食品リスク予測システム構築が完了すれば客観的データを基にハイリスク輸入食品を精巧に選別するなど集中管理が可能になり、輸入食品安全管理の強化に寄与するものと期待している。食薬処は今後もデジタル技術を活用して急速に変化する食品消費環境に対応して、輸入食品の安全を強化する努力を継続していく。

### 3. 新しい食品原料認定、1対1オーダーメイド型相談、需要調査実施

新素材食品課 2022-08-04

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46593](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46593)

食品医薬品安全処と食品原料医薬品安全評価院は、新しい原料が速やかに食品原料と認定\*されるように、食品原料開発者などを対象に 9 月 19 日から「新しい食品原料オーダーメイド型技術相談」を本格的に施行する予定で、これに先立ち 8 月 4 日から 26 日まで技術相談需要調査を実施する。

\* 新食品原料認定制度：国内で食品として摂取経験がない原料に対して安全性などを評価することで新食品原料として認定されると、食品公典登載前まで一時的に使用が可能（「食品衛生法」第 7 条第 2 項）

今回の技術相談は最近、科学技術の発展に伴い新素材食品開発などで食品原料が多様化したため、食品原料開発者（又は業者）の食品原料認定制度に対する理解度を高めて、優れた原料が食品として認定されるよう支援するために用意された。

主な支援内容は、▲新食品原料認定制度の紹介、▲毒性試験の資料など提出資料の範囲と作成要領の案内などである。食薬処は今回の需要調査の結果、技術相談支援対象業者の開発段階\*に応じた 1 対 1 でオーダーメイド型相談サービスを提供する。

\* ステップ1：原料の探索、ステップ2：毒性試験の未実施、ステップ3：毒性試験の実施  
食薬処は、今回の技術相談が、新しい食品原料認定に関する情報不足で苦勞している食品原料開発者などを助け、多様な食品原料が速やかに製品化されるなど国内の食品産業の発展に寄与すると期待している。

※ 事例) 新しい食品原料認定は平均1年程度かかるが、オーダーメイド型相談を受けた業者の場合は約8ヶ月で認定

今後も専門性と規制科学をベースに、安全で品質が確保された食品が開発されるように積極的に支援する。

<添付>

- 1.新食品原料オーダーメイド型技術相談申込書
- 2.新食品原料オーダーメイド型技術相談の要約（例示）

#### 4. 2021年の食品産業生産実績は前年比10.5%の増加

食品安全政策課 2022-07-25

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46560](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46560)

食品医薬品安全処と食品安全情報院は、2021年の国内食品産業\*の生産実績\*\*が前年対比10.5%増加し、最近5年間の年平均増加率（3.6%）より約6.9%高い増加率を示すなど着実な成長傾向だと明らかにした。

\* 食品産業：食品製造加工業（酒類・食品照射を含む）、食品添加物製造業、容器・包装製造業、畜産物加工業、食肉包装処理業、健康機能食品製造業

\*\*（'19）81兆77億ウォン（2.7%↑）→（'20）84兆3,267億ウォン（4.1%↑）→（'21）93兆1,580億ウォン（10.5%↑）

2021年の食品産業生産実績は国内総生産（GDP）\*対比4.5%、国内製造業総生産（GDP）対比17.8%を占めた。

\* 2021年国内総生産（GDP）：2,057兆4,482億ウォン（ウォン系列、名目）（出処：韓国銀行経済統計システム、2022.5.）

昨年は食品産業全体の生産実績が最近5年（'16年～'20年）年平均増加率（3.6%）より約6.9%高かったが、これは食品関連すべての業種が全般的に成長傾向を維持した中で「食品など\*」、「畜産物\*\*」の生産実績が最近5年平均増加率に比べて大きく増加したためである。

\* 食品製造加工業（酒類、食品照射を含む）、食品添加物製造業を含む

\*\* 畜産物加工業（乳加工、卵加工、食肉加工）、食肉加工場処理業を含む

- 食品などの生産実績は53兆1,155億ウォンで国内食品生産実績の57%を占め、前年（48兆3,987億ウォン）対比9.7%増加して、最近5年間の年平均増加率（3.7%）より約6.0%高かった。
- 畜産物の生産実績は30兆6,589億ウォンで国内食品生産実績の32.9%を占め、前年（27兆7,026億ウォン）対比10.7%増加して、最近5年間の年平均増加率（3.6%）より

り約 7.1%高かった。

- 容器・包装類製造業の生産実績は 6 兆 6,716 億ウォンで前年 (5 兆 9,612 億ウォン) 対比 11.9%増加して、最近 5 年間の年平均増加率 (-0.08%) に比べて大きく増加した。
- 健康機能食品製造業の生産実績は 2 兆 7,120 億ウォンで前年 (2 兆 2,642 億ウォン) 対比 19.8%増加して、最近 5 年間の年平均増加率 (11.4%) より約 8.4%高かった。

昨年、我が国の食品産業市場は COVID-19 と健康を重視する社会変化により関連製品の生産量が増加する特徴を示した。主な特徴は、▲ [食品] 家庭簡便食・炭酸飲料・植物性油脂類・食用油脂加工品の生産増加、家庭簡便食の中でも簡便調理セットの急成長、▲ [容器・包装] 合成樹脂製ともに成長、使い捨て弁当容器の需要増加、▲ [畜産物] 包装肉・味付け肉など食肉製品は変わらず強勢、▲ [健康機能食品] 前年比 19.8%増加、紅参製品の強い持続、関節健康関連製品に対する高い関心、▲ [業者] 生産高 1 兆ウォン以上 6 社、上位順位変動などである。

## 5. 食薬処、「食品分野規制革新国民大討論会」開催

規制改革法務担当官 2022-07-25

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46561](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46561)

食品医薬品安全処は 7 月 25 日、大韓商工会議所で食品、輸入食品、畜産物、衛生用品など食品分野関連業者・協会・学界・消費者団体が共催した「食品分野規制革新国民大討論会」を開催した。

食薬処はこれまで内部「最終討論」方式の会議を進めて、食品分野産業活性化と国際競争力強化のための規制革新課題を発掘し、今回の討論会は主要規制革新課題について各界の意見を聞くために用意された。食薬処長は討論会で「最近の食品産業は食品消費トレンドの変化、フードテックなど新技術開発、気候変動による食料安全保障など急変する環境に置かれている」とし、「国内食品産業が活性化され、さらに世界市場を先取りできるようにするには、政府が規制を革新して国民の安全だけでなく食品産業を支援することが何より重要だ」と強調した。併せて「食薬処は現場で業界と疎通・協力を強化して、変化する環境要因を反映した食品安全政策を積極的に発掘し、合理的規制を設けるなど果敢な規制革新で食品産業の活性化を支援することに最善を尽くす」と述べた。

今回の討論会では、食薬処食品分野担当局長が規制革新課題を発表し、参加者と質疑応答して討論を進めた。食品分野の主な革新課題は、▲新産業支援、▲民生不便・負担改善、▲国際調和、▲手続き的規制改善の 4 分野 20 課題であった。

## 6. 食品安全全国で公共データの活用が容易になりました！

統合食品データ企画課 2022-08-23

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46627](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46627)

食品医薬品安全処と食品安全情報院は国民が食品安全公共データをより簡単で便利に活用できるように、食品安全全国ホームページ\*の「公共データ活用」サービスにユーザー便宜

機能を追加して新たに改編した。

\* 食品安全全国ホームページ：食品安全知識から危害予防情報まで 30 の関係行政機関が保有する食品安全情報を一つに統合して提供する対国民ポータル（'21 年基準年間 2700 万人訪問）

今回の改編は今年 2 月に実施した「食品安全全国対国民需要調査」の結果を反映して、「人気データ視覚化」サービスを追加して「公共データ活用案内映像サービス」を提供するなど、ユーザーの便宜性と活用性を高めることに重点を置き推進した。これまで食薬処は食品安全全国「公共データ活用」サービスのデータ品質とサービス機能を改善\*する一方、ユーザーが簡単に利用できるように公共データ活用事例とガイドブックを提供してきた。

\* 公共データサービス改編現況：（'20 年）国民関心食品安全情報を追加して公共データ開放拡大（営業認可・廃業情報など 38 種追加）→（'21 年）公共データに対する品質・機能改善（速度の改善及び検索条件追加など 41 種改善）

<添付>

- 1.公共データ活用サービスの改編画面
- 2.食品安全全国公共データ開放リスト
- 3.食品安全全国公共データ活用事例
- 4.部署担当者の連絡先

## 7. 健康機能食品原料の安全基準強化と個別認定型原料の拡大

食品基準課 2022-08-16

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46616](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46616)

食品医薬品安全処は、スピルリナなど機能性原料 7 種\*に対して「摂取時の注意事項」追加などを主な内容とする、「健康機能食品の基準及び規格」改正案を 8 月 16 日に行政予告する。

\* 葉緑素含有植物、スピルリナ、プロポリス抽出物、 $\gamma$ -リノレン酸含有油脂、オオバコ食物繊維、ポリデキストロース、紅麹

今回の改正は昨年、①個別認定型機能性原料 7 種の安全性・機能性について再評価した結果を反映し、②多様な製品が開発・供給されるよう個別認定型機能性原料などを拡大するために用意された。主な改正内容は、①再評価結果の反映、▲摂取時注意事項の追加（7 種）、▲一日摂取量の変更（3 種）、▲スピルリナの肌の健康機能性内容の削除、▲スピルリナ・プロポリス抽出物の鉛規格強化、②個別認定型原料などの拡大、▲個別認定型原料であるコレウス・フォルスコリ抽出物を個別認定型に転換、▲ニンニクの血圧調節機能性の追加などである。

## 8. 無登録で製造・販売した「大豆油」の回収措置

食品管理総括課 2022-08-12

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=46613](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46613)

食品医薬品安全処は、食品・製造加工業の営業登録をしていない業者が製造・販売した G1 大豆油（類型：ダイズ油）製品を販売停止して回収措置した。回収対象は賞味期限が 2024 年 7 月 19 日から 2024 年 8 月 9 日と記載された製品である。

---

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

## 1. アプリコットカーネルの安全性

Safety of Apricot Kernels

Monday, August 8, 2022

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

### 序論

アプリコットカーネルは、アンズの種子の殻の中にある。北京語では「xing ren」（杏仁）とも呼ばれ、見た目も味もアーモンドに似ており、甘い種類と苦い種類がある（それぞれ「nan xing」（南杏）と「bei xing」（北杏）として知られている）。シンガポールではアプリコットカーネルは漢方薬、デザート及びスープの原材料として一般的に使用されている。

適切に加熱調理すれば、アプリコットカーネルは食べても安全である。しかし、生のカーネルは、たとえ少量でも、我々にとって有毒で有害な場合がある。

### なぜ生のアプリコットカーネルを食べると安全ではないのか？

アプリコットカーネルには大量のアミグダリンが含まれており、アミグダリンは摂取すると有毒になる物質である。

食べたアミグダリンは分解され、シアン化物と呼ばれる有毒な化学物質を放出する。シアン化物中毒は頭痛、吐き気、嘔吐、昏睡を引き起こし、極端な例では死に至ることもある。

成人は小さな生のアプリコットカーネルを 3 粒、幼児は小さな種を 1 粒食べるだけで、これらの症状に直面することがある。

したがって、消費者が生アプリコットカーネルを食べることは推奨されない。未加工のアプリコットカーネルや粉末状のものも推奨されない。

### 他の種類のアプリコットカーネルはどうか？それらは食べても安全か？

アプリコットカーネルは、浸漬、煮沸あるいは皮むきといった有害物質を除去するために適切に処理されていれば、安全に摂取できる。中国のスープやデザートの典型的な調理法は、アプリコットカーネルに含まれる潜在的なシアン化合物を 90%以上除去するため、安全に摂取することができる。

しかし、ローストしたアプリコットカーネル、特に皮を剥いていないものは安全に摂取できない。

また、アプリコットの種子は殻が硬く、果肉とカーネル（仁）の接触を防ぐことができるため、アプリコットの果肉は食べても安全である。

## アプリコットカーネルを安全に食べるために、消費者や製造業者ができることは？

アミグダリンは「ビタミン B17」と呼ばれることもあるが、オーストラリア、ニュージーランド及びカナダの当局はこれをビタミンと認めていない。アプリコットカーネルを含む製品の製造業者は、製品表示により製品のリスク、利点及び使用目的について消費者が誤解しないよう確認する必要がある。例えば、製品表示はアミグダリンをビタミンと誤って表示すべきではなく、生のアプリコットカーネルをそのまま喫食可能なスナックとして広告すべきではない。

また、アプリコットカーネルによるシアン化物中毒のリスクを減らすために、消費者は以下のガイドラインに従うべきである：

- ・ 製品が生又は未加工であるか販売店に確認すること。
- ・ 生のアプリコットカーネルは食べないこと。
- ・ アプリコットカーネルは食べる前に加熱調理する。アプリコットカーネルは 30 分以上茹でること。
- ・ アプリコットカーネルの摂取はほどほどに、特に幼い子供や幼児は。
- ・ アプリコットカーネルを食べて気分が悪くなった場合は、すぐに医師の診察を受けること。

## 2. シンガポールの農産物を品質の証にする

Making Singapore Fresh Produce a Hallmark of Quality

22 Aug 2022

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/making-singapore-fresh-produce-a-hallmark-of-quality>

SG Fresh Produce badge（シンガポール農産物証明バッジ）により、農場を国際基準に合わせ、消費者が良質な国産の農産物をわかるようにする。シンガポール適正農業規範である 2-Star Singapore Good Agricultural Practice（2 つ星 GAP）認証についても紹介する。

農産物証明バッジは、品質が保証され、持続的に栽培された国産の農産物を区別して表示するために、2022 年 2 月に開始された。バッジはステップアップ方式（1 つ星、2 つ星、3 つ星）で、新鮮で、合成農薬を使用せず、資源を効率的に使用して持続的に栽培され、国際的な最良実施規範に適合した食品を生産していることをブランド化することができる。2 つ星 GAP 認証は、国際的な基準と連動した自主的なスキームである。これは、適正農業規範（SG-GAP）を採用した農場を意味し、この認証を取得するためには、農場はその農産物に関連するシンガポール規格を満たす必要がある。

## 3. 食品中のエチレンオキシドの検査に関する SFA の声明

SFA's statement on testing of ethylene oxide in food

Aug 19, 2022

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-statement-on->

#### [testing-of-ethylene-oxide-in-food.pdf](#)

最近、エチレンオキシド (EO) の存在により、アイスクリームなどの食品のリコールが発生している。

EO は微生物汚染を防ぐために農産物を燻蒸するために使用することができる。シンガポール食品規則では、EO は香辛料の殺菌に使用することが認められている。香辛料中の EO の最大残留基準値(MRL)は 50 mg/kg (50 ppm)を超えるべきではないとしている。

バニラ(香料)とローカストガム(増粘剤及び安定剤)は、アイスクリームの製造にごく少量(1%未満)で使用されることのある農産物である。燻蒸処理したローカストガムやバニラのさやに含まれる微量の EO は、完成したアイスクリームの最終製品に移行することがある。このような微量の EO を含むアイスクリーム製品を摂取しても、個人が定期的に大量に摂取する食品ではないため、健康上のリスクは生じない。しかしながら、SFA は海外の一部の規制当局がリコールした、EO が検出された食品をリコールする予防的措置を講じている。

SFA は、最新の科学的評価に基づき、国際的な動向を考慮して、食品基準の定期的なレビューを行っている。このプロセスの一環として、SFA はシンガポールで販売される食品における EO の許容値のレビューを開始した。

SFA は現在、シンガポールにおいてハーゲンダッツ製品や他の類似製品の積極的なサンプリングとテストを行っている。これまでに採取されたアイスクリーム製品から EO は検出されていない。EO が検出可能な濃度を超過して検出された場合、SFA は予防的措置として対象製品のリコールを開始する予定である。

#### 4. 代替タンパク質のファクトシート

Factsheet on alternative proteins

Aug 19, 2022

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/factsheet-on-alternative-proteins-\(aug-22\).pdf](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/factsheet-on-alternative-proteins-(aug-22).pdf)

##### 代替タンパク質の可能性

食品に対する需要は増加しており、タンパク質が豊富な食品をより生産的かつ持続的に生産するための新たなイノベーションと代替方法が必要である。代替タンパク質は従来のタンパク質源を補完し、比較的少ない土地及び労働力により、気候変動に強い持続可能な方法で生産できるため、増加する世界人口に食料を供給することが可能である。

##### 代替タンパク質の種類

代替タンパク質とは、一般的には動物由来ではないタンパク質のことであり、植物性タンパク質、藻類と菌類由来のタンパク質、培養肉、昆虫タンパク質などがある。

##### 新規食品の安全性を確保する

ヒトが食品として摂取した歴史がない食品及び食品原材料は新規食品とみなされる。培養肉など一部の代替タンパク質にも当てはまり、シンガポールで販売する食品への使用を許可するには、安全性を評価しなければならない。



食品の安全性はシンガポール食品庁（SFA）の主要な考慮事項であり、シンガポールに持ち込まれる食品が、新規かどうかにかかわらず、安全に消費できることを SFA は保証する。

企業が食品を開発する際にも、食品の安全性は主要な考慮事項でなければならない。新規食品の場合、企業は製品の安全性評価を実施し、食品の安全性を保証するシステムとプロセスを導入しなければならない。

これらを踏まえ、当時の農畜産食品局は、2018年に新規食品の定義や例を含む新規食品及び新規食品成分の規制枠組の可能なアプローチについて、科学界及び食品業界との一連の議論を開始した。続いて、SFA は 2019 年 11 月に、食品としての使用実績がない新規食品について、企業が市販前許可を求めることを義務付ける規制の枠組を導入した。

#### 新規食品の規制の枠組

新規食品を製造する企業は、販売を許可される前に、製品の安全性評価を実施し、SFA がレビューできるようその評価の提出が義務付けられている。

このプロセスを促進するために、SFA は 2019 年 11 月に新規食品の安全性評価に必要な食品安全情報についての文書を発表した。その情報は、毒性、アレルギー誘発性、その製造方法の安全性、消費による食事暴露量など、食品安全リスクの可能性を含む必要がある。また、企業は、製造で使用される材料と、これらの製造工程が食品安全リスクを防止するためいかに管理されているかについての詳細な情報を提供しなければならない。

SFA はこれらの安全性評価をレビューし、潜在的な食品安全上の問題に対処しているかを確認する。

新規食品は急速に発展する分野であるため、SFA は業界による安全性評価を促進し、食品の安全性を確保するために、定期的に文書を更新及び改訂する予定である。

安全性評価を厳密にレビューするために、SFA は科学的助言を行う新規食品安全性専門家作業部会を設置した。この専門家グループは、アジア全域の健康食品規制システムの強化を目指す **Centre for Regulatory Excellence** のセンター長が議長を務め、食品科学、食品毒性学、バイオインフォマティクス、栄養学、疫学、公衆衛生対策、遺伝学、発がん性、メタボロミクス、発酵技術、微生物学及び薬理学を専門とする 12 人の専門家からなる。

この早期関与プロセスを促進するため、SFA は 2021 年 9 月に新規食品バーチャルクリニックを導入し、新規食品企業は研究の初期段階で SFA と積極的に関わることができるようになった。初期段階で SFA の要件を明確に理解することで、企業はコンプライアンスの費用と時間を最小化する生産的な研究の方向性にリソースを優先させることができる。

SFA は、2021 年初めに A\*STAR（シンガポール科学技術研究庁）及び南洋理工大学と協力して、官民パートナーシップのプラットフォームである **Future Ready Food Safety Hub**（**FRESH**）を立ち上げた。**FRESH** の主な機能は、新規食品、機能性成分及び新しい食品加工技術のための食品安全科学研究開発能力を構築するとともに、業界にコンサルティングを提供することである。これによりシンガポールの企業を含む事業者が、シンガポール国内外でフードテック製品を開発し、発売できるよう支援する。

#### 培養肉の安全性評価

Eat Just, Inc.社の培養チキンナゲットのような培養肉製品については、3段階で安全性がレビューされている。

SFAのCEO代理であるタン博士による説明は次の通り：まず、生産工程や製品に投入される個々の投入物の安全性を評価する。これには、細胞株、培養液、試薬などが含まれる。例えば、投入された物質に毒性があるかどうか、人に病気を引き起こす可能性のある微生物が含まれていないかどうかなど、毒性学的な観点でレビューする。第二に、製造工程と管理方法をレビューする。これは、製品を汚染するような微生物が混入していないことを確認するためである。生産工程は適切に管理され、安全で衛生的な方法を遵守していなければならない。最後に、最終製品は、食品規則の基準を満たす必要がある。これには、添加物や重金属などの規制基準値を超えないことが含まれる。また、長い間消費され、安全であることが知られている類似の食品と比較される。例えば、培養肉であれば、想定外のアレルゲンとなるタンパク質が含まれていないかどうかを評価する。これは、その製品が従来の方法で生産された肉よりもアレルギー反応を起こしやすいかどうかを確認するためである。

## 5. サラダの安全性：生野菜のリスク

Salad Safety: Risks of Raw Vegetables

Thursday, August 25, 2022

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

そのまま喫食可能 (Ready-to-Eat: RTE) ではない生又は加熱不十分な野菜に関する食品安全リスク、野菜の安全性の保証についての情報。

RTE でない生野菜や加熱不十分な野菜には、細菌、ウイルス、寄生虫、残留農薬、植物毒素/化学物質などが含まれている可能性がある。RTE と表示してあるものは汚れやばい菌をとり除き直接食べられるように加工してある。一般的にスーパーで購入する野菜のほとんどは RTE ではない。安全な RTE 野菜のために、企業と SFA が規制と管理を行っている。

---

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

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

#### 1. FSSAI は食用油のトランス脂肪酸混入と適切な表示のない複数の由来の食用油の販売に監視を強化する

FSSAI tightens vigil against adulteration in edible oils trans-fatty acids and sale of Multi Source Edible Oils without proper labelling [Updated on:17-08-2022]

[https://www.fssai.gov.in/upload/press\\_release/2022/08/62fcb62aa2949Press\\_Release\\_Edible\\_Oil\\_17\\_08\\_2022.pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/press_release/2022/08/62fcb62aa2949Press_Release_Edible_Oil_17_08_2022.pdf)

2022年8月1日から8月14日まで行われた大規模サーベイランスで、合計4431検体

の植物油、複数起源食用油、バナスパチ等が 35 の州/地域から集められた。現在認証検査機関に送られており、結果は数日後に出ると期待される。異物混入の疑いのあるものは法的措置が行われる。

---

● その他

**ProMED-mail**

● 原因不明の腎疾患—インド：(チャッティースガル)

Undiagnosed renal disease - India: (CG)

2022-08-26

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8705237>

[1] Undiagnosed deaths: India (Chhattisgarh)

Date: Sat 6 Aug 2022 Source: The Times of India [edited]

—Sukma の 800 人の村で謎の病気により 50 人以上が死亡—

地元メディアは 6 ヶ月で 61 人以上が死亡したと報道しているが、当局によると 2 年以上にわたって 50-52 人である。それでも村の人口が 800 人であることを考えれば警鐘である。

この病気は下肢が腫れて吐き気をおこすが原因はわかっていない。患者検体の他に土壌や水も検査されている。

[2] Undiagnosed deaths: India (Chhattisgarh)

Date: Sat 6 Aug 2022 Source: Mint [edited]

—Chhattisgarh の Sukma の村で「未知の」病気により 3 年間で 61 人が死亡—

(以下、編集注)

インターネットにはこの病気について無数の記事がある。他の国でも同様の報告はあり、これまでも多くの検討がされ、2013 年に香港で開催された国際腎臓学会で Uddanam 腎症と命名されている。環境毒素や熱ストレスなどが取り上げられているが真の原因は謎のままである。WHO によるとこの地域はスリランカとニカラグアに次いで第三番目に慢性腎疾患が多い。研究者が原因や治療法を見つけることを願う。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室