

食品安全情報（化学物質） No. 20/ 2022 (2022. 09. 28)

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>

【EC】 欧州委員会が食品接触物質に使用するリサイクルプラスチックの安全性を強化するための新しい規則を採択

欧州委員会は、食品接触を意図したリサイクルプラスチック材料及び成形品の安全性に関する新しい委員会規則（Commission Regulation (EU) 2022/1616）を採択した。この規則は、EU 域内の食品包装にリサイクルプラスチックを安全に使用できるようにするための明確な規則を定めるものである。

*ポイント： これまでの規則では、リサイクルに使用される個々の工程を EFSA が評価して EC と加盟国が認可の可否を決定していました。新規則では、より高度な安全性を確保するために、工程だけでなく、リサイクルに用いられる廃材の収集から、汚染物の除去、新技術の開発といったリサイクルに係わる要件をより詳細に定めるとともに、リサイクルの業者、工程、スキーム、設備、施設、新技術の登録も求めています。

【EC】 紅麴米由来モノコリンに関する規則改訂

食品の機能（栄養や生理学的影響）を強化するために添加されるビタミン、ミネラル、その他の物質に関する規則 Regulation (EC) No 1925/2006 の Annex III Part B（制限物質）に「紅麴米由来のモノコリン」を追加し、製品の1日の摂取量当たりの紅麴米由来モノコリン量を 3 mg 未満とすることや、警告文の記載などを求める表示要件を定めた。

*ポイント： EU では紅麴製品がフードサプリメントとして販売されていますが、製品の摂取による健康被害が複数報告されたために対策が検討されていました。成分のモノコリンは高コレステロール血症の治療薬の有効成分と同じため、製品を過剰に摂取したり、治療薬と併用すると有害な影響を生じます。今回の制限値は、欧州食品安全機関（EFSA）による評価で被害報告を個別に検討した際に、3 mg/日という少ない量でも 2 週間から 1 年間の摂取により横紋筋融解症や肝炎、皮膚障害などの重篤な被害が報告されていたことが考慮され、これ以上の量での使用は禁止すべきであると判断されたことに基づきます。さらに、コレステロールを下げる薬を服用中の方や、18 歳未満の子供、70 歳以上の成人は摂取しないよう警告文を記すことを定めている点にも注目すべきでしょう。

【FAO】 世界食料安全保障と栄養の危機について、FAO、IMF、WBG、WFP 及び WTO の長による二回目の共同声明

ウクライナでの戦争は、エネルギー価格の高止まりや変動を伴った世界の食料安全保障、栄養危機、食品及び肥料の価格、通商政策の制限及びサプライチェーンの混乱を深刻化させ続けている。これに対処するための緊急の行動を呼び掛ける。

*ポイント： 「世界の食品問題」という大きな枠組みで考えると、現状で最も深刻なのは何よりも食料安全保障でしょう。戦争の終結を願うばかりです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO は生命科学の利益を安全に開放するためのガイドを発表
2. イベント：栄養改善のための食品強化にデジタル技術を使う
3. 専門家募集－WHO 技術助言グループ－母乳代替品のデジタルマーケティング制限のための規制対策

[【FAO】](#)

1. 世界食料安全保障と栄養の危機について、FAO、IMF、WBG、WFP 及び WTO の長による二回目の共同声明
2. Codex

[【EC】](#)

1. 欧州委員会が食品接触物質に使用するリサイクルプラスチックの安全性を強化するための新しい規則を採択
2. 食品情報についてのエビデンス－健康的で持続可能な選択をするために消費者を力づける
3. 欧州委員会は生物農薬の認可を促進する新しい規則を採択
4. 紅麹米由来モナコリンに関する規則改訂
5. 水枠組み指令優先物質の環境質基準案と地下水質基準に関する作業委員会の議事録
6. AMR ワンヘルスネットワーク：AMR 対策のための優先提案
7. ワンヘルス：薬剤耐性と戦うために抗菌剤の賢い使用を
8. 査察報告書
9. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品中の有機ヒ素に関する大規模な科学文献検索
2. YouTube 動画
3. 農薬関連
4. イタリアの 10～74 歳の集団に関する全国食事調査－ IV SCAI ADULT
5. 新規食品関連
6. 活性炭を用いた物理的プロセスによる魚油と植物性油脂からのダイオキシンとダイオキシン様 PCBs の汚染除去工程
7. 遺伝子組換え関連

[【FSA】](#)

1. FSA は研究対象分野を更新する

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【BfR】](#)

1. ルピナスのキノリジジナルカロイドの乳牛の乳への移行の研究

[【ANSES】](#)

1. キノコ狩りの季節開始：慎重に！
2. ヒスタミンとは何か？中毒を防ぐために何ができるか？

[【FDA】](#)

1. 事業者向けガイダンス：輸入食品の事前通知に関する Q&A（第 4 版）
2. シーフード
3. 乳児用調製乳の供給問題について
4. ORA の特集ストーリー
5. 5. 2022 年 9 月 15 日の健康製品の違法取引に関する FDA-OECD ワークショップにおける Mark Abdoo 副コミッショナーの発言

6. 消費者向け情報

7. 警告文書

[【NTP】](#)

1. ニュースレター
2. 毒性試験報告

[【EPA】](#)

1. EPA はフッ素化包装における PFAS の溶出に関するデータを発表する

[【CFIA】](#)

1. 魚の DNA を検査する

[【TGA】](#)

1. JS Health Vitamins Pty Ltd に違法な広告をしたとして 26,640 ドルの罰金を科す

[【MPI】](#)

1. 北島西岸の貝類に関する公衆衛生警告の緩和

[【香港政府ニュース】](#)

1. CFS は包装済み冷蔵/冷凍餃子と点心の栄養表示に関するターゲット調査の結果を発表する
2. 食品安全センターはソウギョのサンプルにマラカイトグリーンを検出する
3. 金属異物混入の疑いのあるフランスから輸入されたヤギのチーズへの注意喚起
4. 食品事故報告
5. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 「流通（賞味）期限から消費期限へ？どのように変わるの？」
3. 食薬処、「コンビニ健康食コーナー」モデル事業実施
4. 消費者の健康への関心を反映して、来年から酒類のカロリー表示を拡大
5. 秋夕名節用食品の一斉点検の結果、違反業者 67 ヶ所を摘発・措置
6. 食品表示情報、QR コードで確認して下さい！
7. 回収措置

[【SFA】](#)

1. 水耕栽培：神話の根源に迫る
2. Président Sainte Maure Cheese 200g は異物混入のためリコール

[【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ Eurekaalert 2 件

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

1. WHO は生命科学の利益を安全に開放するためのガイドを発表

WHO launches guide to safely unlock benefits of the life sciences

13 September 2022

<https://www.who.int/news/item/13-09-2022-who-launches-guide-to-safely-unlock-benefits-of-the-life-sciences>

本日 WHO は「生命科学の責任ある使用のための世界ガイダンスの枠組み」を発表した。この枠組みは、主導者やその他の関係者に、バイオリスクを緩和し、明確な利益があるものの誤用によるヒトや動物、農業、環境に害を与える可能性もある二重用途研究を安全に管理することを求める。

この枠組みは事故や意図的な誤使用予防に関する長期にわたる課題や負の影響を抑制しつつ革新を加速し拡大するためのガバナンスや監視について扱う。

リスク管理に役立てるために、大規模健康データの管理やデマや誤情報の予防についても言及している。

* Global guidance framework for the responsible use of the life sciences: mitigating biorisks and governing dual-use research

13 September 2022

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240056107>

2. イベント

栄養改善のための食品強化にデジタル技術を使う

Using Digital Technologies in Food Fortification for Improved Nutrition Outcomes

19 – 20 September 2022

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/09/19/default-calendar/using-digital-technologies-in-food-fortification-for-improved-nutrition-outcomes>

WHO 栄養・食品安全部は Nutrition International と協力し、栄養改善のための食品強化に向けた食品システム介入へのデジタル技術の可能性を理解することを目的として、2022年9月19-20日、オタワ・カナダにおいて技術会議を主催する。WHO と Nutrition International は、この課題を掘り下げるための論文募集を2021年12月に発表しており、今回の会議はそのフォローアップとして開催される。会議では、論文の著者を含む講演者が招待され、これまでの活動と経験を話す。

3. 専門家募集－WHO 技術助言グループ－母乳代用品のデジタルマーケティング制限のための規制対策

Call for experts - WHO Technical Advisory Group – Regulatory Measures Aimed at

Restricting the Digital Marketing of Breast-milk Substitutes

6 September 2022

<https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-who-technical-advisory-group-regulatory-measures-aimed-at-restricting-the-digital-marketing-of-breast-milk-substitutes>

第 75 回世界保健総会において、母乳代用品のデジタルマーケティングを制限することを目的にした規制措置に関する加盟国向けのガイダンスの策定が事務局長に要請された。新たに策定するガイダンスは、母乳代用品のマーケティングの国際規約を広く実施することを促し、デジタルマーケティング製品の人々の健康にとっての懸念となる有害影響に対処するためのものである。また、ガイダンスは法的施行の強化、効果的なモニタリングシステム及び国境を越えたマーケティングの規制への助言を含む。ガイダンス策定にあたり、技術助言グループのメンバーとして専門家を 2022 年 9 月 30 日まで募集する。

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

1. 世界食料安全保障と栄養の危機について、FAO、IMF、WBG、WFP 及び WTO の長による二回目の共同声明

Second Joint Statement by the Heads of FAO, IMF, WBG, WFP, and WTO on the Global Food Security and Nutrition Crisis

21/09/2022

<https://www.fao.org/newsroom/detail/second-joint-statement-by-the-heads-of-fao-imf-wbg-wfp-and-wto-on-the-global-food-security-and-nutrition-crisis/en>

ー世界食料安全保障危機に対応するために緊急の行動の呼びかけー

ウクライナでの戦争は、エネルギー価格の高止まりや変動を伴った世界の食料安全保障、栄養危機、食品及び肥料の価格、通商政策の制限及びサプライチェーンの混乱を深刻化させ続けている。これに対処するため、次の 4 つを呼びかけている。1) 効率的な生産及び取引、2) 透明性の向上：各国政府に農業市場情報システム(AMIS)をサポートするために必要なデータ及び供給源の提供を求める、3) 技術革新及び共同計画の促進、4) フードシステム変革への投資：紛争、異常気象、エコノミックショック及び疾病のリスクに対するフードシステムの強靱化。

* 機関略語：国連食糧農業機関 (FAO)、国際通貨基金 (IMF)、世界銀行グループ (WBG)、世界食糧計画 (WFP)、世界貿易機関 (WTO)

2. Codex

● 2022 年 9 月 20 日、コーデックス規格の利用と影響に関する新しい調査を開始

Save the date / 20 September 2022, Codex to launch new survey on use and impact of Codex standards

15/09/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1604812/>

コーデックス事務局主催によるオンラインイベントにおいて、コーデックス規格の利用と影響を調べる新しいコーデックス調査を開始する。この調査は、WHO と FAO の評価部門が計画し、コーデックス文書の活用範囲、有用性と利用方法について、各国からの貴重な情報を求めている。得られたデータは、コーデックス戦略計画 2022-2025 年に基づくモニタリングに貢献するものとなる。

イベントでは、メンバーからの情報がなぜ必要で、どのように取り組むべきか、今年に向けてどのように調査の効率化が図られてきたのかを学ぶ。

- **食品偽装を検知するための人工知能：AI でコーデックス規格を推進する**

Artificial Intelligence for detecting food fraud - promoting Codex standards through AI

14/09/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1605050/>

2022 年 9 月 13 日、国際会議「食品偽装を検知するための人工知能 (AI)」が、カザフスタン共和国において開催され、欧州とアジアから 1680 名が参加した。この会議は、カザフスタンの保健省が支援し、コーデックス委員会の FAO/WHO 欧州地域調整部会 (CCEURO)、国連平和大学 (ECPD) の欧州平和開発センター、国際食品規格認証機関 (IFSCO) が主催した。

この計画で重要なのは、コーデックス規格に基づき食品と食品添加物の真正性を証明するための AI センターの設立である。このセンターはカザフスタンを拠点に、欧州、アジア、米国の主要な AI による国際コンソーシアムとして運営される。

会議では、2030 年までに飢餓を終わらせるという国連の持続可能な開発目標を達成するための障壁に関する FAO 声明が支持されるとともに、バチカンが主導した AI の倫理に関する FAO、Google 及び IBM の「Rome Call」が支持された。

- **「同等性」に関する CCFICS バーチャルワークショップ**

CCFICS virtual workshop on "Equivalence" - 21 September 2022, 12:00 CET

20/09/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1605525/>

第 26 回 CCFICS (食品輸出入検査・認証制度部会：2023 年 5 月に予定) に先駆け、2022 年 9 月 21 日に「同等性」に関するバーチャルワークショップを開催する。同等性は複雑な

課題で、理解と合意形成には時間を要する。この課題について CCFICS では 2014 年より物理的・電子的作業部会で議論してきた。ワークショップでは、2つの異なる、しかし並行して作業が進められている議題について非公式の議論の機会を提供する。

1. 食品管理システム同等性の承認及び維持に関するガイドライン原案
2. 同等性に係るコーデックスガイドラインの統合原案

* CCFICS26

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFICS&session=26>

- **スパイスのウェビナーでサフランとナツメグに関する合意形成のために妥協を促す**
Spices webinar encourages compromise for achieving consensus on saffron and nutmeg
23/09/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1606055/>

2022 年 9 月 26 日から 10 月 3 日に開催される第 6 回コーデックススパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) に先立ち、9 月 22 日に事前ウェビナーが開催された。

規格を策定すべきスパイスとハーブが 100 以上あり、終わりなき作業となることから、部会はスパイスとハーブの部位に基づいたグループ化を行った。これらのグループ化とテンプレート作成により一連の規格策定を適切な時間内に終了することができるだろう。ウェビナーでは、総会での最終採択が推奨されるサフランとナツメグ、また作業が進行中のチリペッパー、パプリカ、小カルダモン及びターメリックに関する進捗が説明され、規格策定にあたり科学に基づき文書を作成できるようにするためには貿易データやその他の公開データが不可欠であるとされた。また、議長からは、バーチャル作業で時間的な制約がある中で合意形成と前進のために、ある程度の妥協に備えるよう呼び掛けられた。

- **モンゴル国における ACT プロジェクト：獣医師との対談とテレビ報道**
AMR Codex Texts (ACT) project in Mongolia: Discussions with veterinarians and coverage on TV
22/09/2022

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1605816/>

2022 年 8 月にモンゴル獣医学会の地域会議において、食品由来薬剤耐性の抑制と削減を支援するコーデックス規格の実行を推進するための ACT (AMR Codex Texts) プロジェクトについて、その目標や活動について紹介されるとともに、獣医師が担う重要な役割が説明され協力が呼び掛けられた。

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

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

1. 欧州委員会が食品接触物質に使用するリサイクルプラスチックの安全性を強化するための新しい規則を採択

Commission adopts new rules to enhance safety of recycled plastics used in contact of food

15 September 2022

https://food.ec.europa.eu/news/commission-adopts-new-rules-enhance-safety-recycled-plastics-used-contact-food-2022-09-15_en

欧州委員会は、食品接触を意図したリサイクルプラスチック材料及び成形品の安全性に関する新規則を採択した。この規則は、欧州連合 (EU) 域内の食品包装にリサイクルプラスチックを安全に使用できるようにするための明確な規則を定める。食品システム全体の持続可能性を高め、循環型経済行動計画の目標達成に貢献する。

この規則では、食品包装用の安全なリサイクルプラスチック材料を製造するためのリサイクル工程を認可することが可能になり、リサイクル業界が、現在食品包装材にリサイクルできないプラスチックをリサイクルするための適切な方法を確立するのにも役立つ。さらに、リサイクル技術の適合性と、その技術を用いた工程で製造された食品包装用リサイクルプラスチックの安全性を評価するための明確な根拠になる。この規則により、200 以上ものメカニカル PET (ポリエチレンテレフタレート) リサイクル工程に個別の認可を与えることができ、飲料用 PET ボトルのリサイクルプラスチックを 25%にするという目標達成が期待される。さらに、この新規則により、その範囲内でリサイクル工程、リサイクル業者、リサイクル設備の登録システムを構築し、透明性が向上する。

プラスチックリサイクル

Plastic Recycling

https://food.ec.europa.eu/safety/chemical-safety/food-contact-materials/plastic-recycling_en

食品接触を意図したリサイクルプラスチック材料及び成形品に関する欧州委員会規則 (EU) 2022/1616 は、2022 年 10 月 10 日に発効する予定であり、以下が適用される；

- ・ 規則 (EC) No 282/2008 は廃止され、効力がなくなる；
- ・ 国内法の対象となっていたリサイクルプラスチックの食品接触物質 (FCM) の使用はもはやできなくなる；
- ・ リサイクルプラスチックを市場に出す場合には、プラスチック材料の収集と選別、汚染除去、変換、品質管理、文書化、ラベル表示などに関する特定の規則が直接適用されるようになる；

- ・ リサイクル業者とリサイクル施設を含む登録簿をウェブサイトに公開予定である；
- ・ 機械的リサイクル、クローズドで管理された製品チェーンからの製品のリサイクル、機能性バリア内のリサイクルプラスチックの使用、ケミカルリサイクルの形態などあらゆるリサイクルプラスチックとリサイクル技術が本規則の適用範囲に含まれる；
- ・ 新規リサイクル技術やリサイクル工程の評価に適用する新規則を適用する。

発効後は、以下追加規則を適用する予定である：

- ・ メカニカル PET リサイクル工程に関して：
 - 2023 年 7 月 10 日以前に欧州食品安全機関（EFSA）が申請を受理した工程は、同日以降も、認可に関する決定が通知されるまでは、認可を受けずにリサイクルプラスチックを上市するために使用することができる；
 - 規則発効前に受理された申請（すなわち、規則(EC) No 282/2008 に基づく申請）に関する最初の認可決定は、発効から 3 カ月以内に行う予定である；
 - 認可決定では、リサイクル工程に制限を課す；制限はその工程に適用される EFSA 見解に基づく；
 - 2023 年 7 月 10 日以降、EFSA がその日までに申請を受理していない工程は、リサイクルプラスチックを上市するために使用できず、認可を受けなければならない；
- ・ 2023 年 7 月 10 日以降は、新たな技術で製造され、かつ本規則の第 4 章に従って製造された場合を除き、適切なリサイクル技術で製造されたリサイクルプラスチックを含むプラスチックのみを市場に出すことができる：規則は以下 2 つの技術を定める：
 - 消費者使用後の PET のメカニカルリサイクル：これは各工程の認可が必要である
 - 閉鎖され管理されたチェーンにある製品循環からのリサイクル；このリサイクルにはリサイクルスキームの使用が求められる。
- ・ 2024 年 10 月 10 日以降、プラスチックの回収と前処理に使用する品質保証システムは、第三者による認証が必要である

新規則は、食品包装を含む食品接触を意図したリサイクルプラスチック（リサイクルプラスチック食品接触物質）の化学的及び微生物学的安全性を確保することを目的とする。リサイクルプラスチックは主に家庭ごみから発生し、様々な形で汚染されている可能性がある。その汚染を除去しなければ、食品に混入し、ヒトの健康に有害となる可能性がある。同規則は、リサイクル材を含むプラスチックの製造工程（リサイクル工程）に適用する規則を定め、汚染除去工程がプラスチックの安全性につながることを保証する。又、EFSA がリサイクル工程を評価し、安全なプラスチックを製造できることを確認し、その工程を認可することを求める。さらに、リサイクルプラスチックの品質管理及び公的機関によるその実施に適用する規則も定めている。又、この規則には、新規リサイクル技術がプラスチック食品接触物質のリサイクルに適しているかどうかを判断するための手順も含まれている。このように、現在リサイクルできないプラスチックを食品接触物質にリサイクルできる可能性のある革新的なリサイクル技術の開発を支援し、リサイクルするプラスチックの安全性を高いレベル

で維持する。同時に、プラスチック製の食品接触物質に関する現行規則である Regulation (EU) No 10/2011 も遵守する必要がある。

新規則では、「リサイクル技術」、「リサイクル工程」、「リサイクル設備」といった具体的な用語を定義した上で、リサイクル業者、リサイクル工程、リサイクル設備、これらの設備が設置されている施設、リサイクルスキーム、新規のリサイクル技術の EU 登録について規定している。リサイクルプラスチックの製造工程では、一定のリサイクル技術が適用されるので、この規則は、まず適用するリサイクル技術が適切かどうかを判断し、次に詳細なリサイクル工程を認可し、その後リサイクル設備の適切な使用を実施することによって、リサイクルプラスチックの安全性を確保する。又、リサイクルスキームでは、事業者が自治体の廃棄物回収とは別に、きれいな使用済みプラスチックを回収することを可能にする。

新規則では、EFSA が加盟国に、新規リサイクル技術がリサイクル工程の基礎として使用することが適切かどうかについて意見の提供を求める。さらに、所轄官庁は、リサイクル業者が品質管理に関する要件を遵守しているかどうかを監査する。リサイクル業者が品質管理手順を適切に実施又は運用していることを示すことができない場合、所轄官庁は適切な管理措置を実施し、安全性が確保できない場合は、特定のリサイクルプラスチックを市場から排除することになる。

2. 食品情報についてのエビデンス—健康的で持続可能な選択をするために消費者を力づける

Evidence on food information – Empowering consumers to make healthy and sustainable choices

9 September 2022

https://joint-research-centre.ec.europa.eu/jrc-news/evidence-food-information-empowering-consumers-make-healthy-and-sustainable-choices-2022-09-09_en

欧州委員会の共同研究センター(JRC)が、消費者への食品情報に関連する 4 つの学術研究の結果を発表した。得られた知見は、EU の農場から食卓へ (Farm to Fork) 戦略の一環として、消費者への情報提供に関する EU 規則 (Regulation EU No 1169/2011) の改訂への提案と欧州のがん撲滅計画に活用される。また今後予定している、持続可能な食品システムの法的枠組みと、食品の栄養・気候・環境・社会的側面を伝えるための持続可能性表示の枠組みの提案に向けた準備作業にも役立つものである。

- 包装表面への栄養表示

Front-of-pack nutrition labelling schemes: an update of the evidence

<https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC130125>

- アルコール飲料の表示に関する市場分析

Provision of ingredient, energy and full nutrition information on alcoholic beverages

<https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC129446>

- デジタル手段を含む、ラベル以外の食品情報

Literature review on means of food information provision other than packaging labels

<https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC128410>

- 産地表示

Consumer understanding of origin labelling on food packaging and its impact on consumer product evaluation and choices: A systematic literature review.

<https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC126893>

3. 欧州委員会は生物農薬の認可を促進する新しい規則を採択

EU Commission adopts new rules to facilitate the approval of biological pesticides

31 August 2022

https://food.ec.europa.eu/news/eu-commission-adopts-new-rules-facilitate-approval-biological-pesticides-2022-08-31_en

農場から食卓へ戦略のもと EU の持続可能な食品システムへの移行と化学農薬の使用の削減に資するものとして、欧州委員会が新しい規則を採択する。この新規則は、植物保護製品 (PPP) の有効成分として微生物の認可を推進するもので、EU の農業従事者に化学 PPP の代わりとなる追加の選択肢を提供することになる。新規則は 2022 年 11 月より適用される予定である。

4. 紅麴米由来モノコリンに関する規則改訂

Commission Regulation (EU) 2022/860 of 1 June 2022 amending Annex III to Regulation (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council as regards monacolins from red yeast rice

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2022/860/oj>

食品の機能 (栄養や生理学的影響) を強化するために添加されるビタミン、ミネラル、その他の物質に関する規則 Regulation (EC) No 1925/2006 の Annex III Part B (制限物質) に「紅麴米由来のモノコリン」を追加し、製品の 1 日の摂取量当たりの紅麴米由来モノコリン量を 3 mg 未満とするよう定めた。また表示には、製品に含まれる 1 食分あたりのモノコリン量のほか、1 日の紅麴米由来モノコリン摂取量が 3 mg を超えないようにすること、妊婦・授乳婦・18 歳未満の子供・70 歳以上の成人は摂取しないこと、コレステロールを下げる薬を服用中の場合には摂取しないことなどの警告文を記すことなどが求められている。さらに、Part C (共同体により精査中の物質) にも「紅麴米由来のモノコリン」を追加した。

*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 17/2018 (2018.08.15)

【EFSA】紅麴のモノコリンの安全性に関する科学的意見

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201817c.pdf>

5. 水枠組み指令優先物質の環境質基準案と地下水質基準に関する作業委員会の議事録
SCHEER - Minutes of the Working Group meeting on Draft Environmental Quality Standards for the WFD Priority Substances & groundwater quality standards of 2 September 2022

12 September 2022

https://health.ec.europa.eu/latest-updates/scheer-minutes-working-group-meeting-draft-environmental-quality-standards-wfd-priority-substances-2022-09-12_en

- **PFAS についての意見採択**

Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the Water Framework Directive" -

Adopted on 18 August 2022

https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water_en

環境及び新興リスクに関する科学委員会(SCHEER)は、共同研究センター(JRC)による環境基準(EQS)の素案において提示されたパーフルオロ及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)の基準値を評価するよう要請された。SCHEER は、PFAS によるヒトの健康への懸念について、生物相及び飲用水のみではなく野菜類及び果実の摂食も重視されるべきとの意見である。SCHEER は、2015~2021 年の生態毒性のデータが欠如しているため、素案に情報の欠如があると見なし、したがって EQS の素案を更新するよう助言する。

SCHEER は、ヒトに対する PFAS の基準値の算出において、相対効力係数(Relative Potency Factors, RPFs)を使用することを支持する。しかし、RPFs は考慮するエンドポイントにより変動するので、利用可能になる新たな RPF を示すため、科学文献を収集し検討するよう助言する。

- **ジウロンとヘキサクロロベンゼンについての予備的意見を採用しパブリックコメント募集**

SCHEER - Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the Water Framework Directive" - Diuron

https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-4_en

SCHEER - Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the Water Framework Directive" - Hexachlorobenzene

https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-5_en

いずれも 2022 年 10 月 4 日まで意見を募集する。

- **イブプロフェンについての予備的意見を採用しパブリックコメント募集**

Scientific Opinion on "Draft Environmental Quality Standards for Priority Substances under the Water Framework Directive" – Ibuprofen

22 September 2022

https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-scientific-opinion-draft-environmental-quality-standards-priority-substances-under-water-6_en

2022年10月20日まで意見を募集する。

今後、グリホサート、トリクロサン、水銀、ニッケル、フルオランテン、ノニルフェノール、BPA、ヘキサクロブタジエン、ジコホル、PAHs、PBDEs、ヘプタクロル、HBCDD、ダイオキシン、トリブチルスズ等が扱われる予定。

6. AMR ワンヘルスネットワーク：AMR 対策のための優先提案

AMR One Health Network: Top suggestions for AMR actions

5 September 2022

https://health.ec.europa.eu/latest-updates/amr-one-health-network-top-suggestions-amr-actions-2022-09-05_en

AMR ワンヘルスネットワークは、AMR 対策への EU の取組を改善することを目的とした EC が調整を担う非公式共同グループである。2023 年までに欧州委員会は AMR に関する理事会勧告の提案を採択し、EU 薬事法の改正の一環として AMR の条項を提案する予定である。EU 内で統合された方法で調整された行動をとることの必要性が強調され、新しい AMR 政策イニシアチブについて加盟国から欧州委員会への提案をまとめるために、AMR ワンヘルスネットワーク内に暫定的なサブグループが設置された。

EU 加盟国からは 287 の提案がなされ、このうち 28 の提案が優先事項（上位 10%）として判断された。サブグループは結論において、今後の措置について深く検討する必要のある次の 4 つのカテゴリーを強調し、上位 28 の提案がこれらのカテゴリーを推進する際のヒントになると報告した。1) データ収集及び AMR サーベイランスシステムの強化、2) 抗菌剤の入手及び利用の確保、3) 家畜の感染症の発生及び拡散の防止、動物福祉の向上での畜産業者のサポートや診断ツールへのアクセスを助けるガイドライン、バイオセキュリティ対策及びツールの構築、4) 特に廃水処理施設や製造現場由来の環境中の汚染を規制及び管理するためのガイドライン及び規則の策定。

*最終報告書－EU AMR ワンヘルスネットワークのもと設立された AMR のための行動を提案するサブグループ

Final report - Subgroup established under the EU AMR One Health Network to formulate suggestions for AMR Actions

5 September 2022

https://health.ec.europa.eu/latest-updates/final-report-subgroup-established-under-eu-amr-one-health-network-formulate-suggestions-amr-actions-2022-09-05_en

7. ワンヘルス：薬剤耐性と戦うために抗菌剤の賢い使用を

One Health: A smarter use of antimicrobials to combat antimicrobial resistance

16/09/2022

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/756956/en>

欧州連合（EU）加盟国は、最近、抗菌剤の使用を大幅に制限することを求める欧州委員会の提案に賛成した。動物栄養・動物用医薬品部門責任者の **Eva Zamora Escribano** が、AMR という「サイレント・パンデミック」に対する闘いの意味について説明する。

7月20日、ヒト医療用に限定して使用される抗菌剤のリストが発表された。使用を制限することは、AMRの減少にどのように役立つか？

欧州委員会は、ヒトと動物の両方における抗菌剤の使用について、環境にも配慮した総合的な「ワンヘルス」アプローチに従い、EUはヒト用医薬品に不可欠な抗菌剤の有効性を維持する。EUでは指定された抗菌剤をヒト用抗菌剤リストに掲載し、これらの抗菌剤が動物用医薬品として使用されることはない。

近年、動物用医薬品分野におけるAMRとの闘いでは、どのような成果があったのか？

過去10年間で、動物用抗菌剤の売上はすでに40%以上減少している。今年1月に施行された動物用医薬品（VMP）に関する新しいEU規則は、VMPがより良く、より安全で、より責任ある方法で使用されることを保証する。AMRに対する具体的な措置として、動物群における抗菌剤の予防的使用の禁止、成長促進や肥育を目的とした抗菌剤の使用禁止の拡大、抗菌剤の処方に関する厳しい条件、及び加盟国による動物種ごとの抗菌剤の販売とその使用に関するデータ収集の義務付けなどが含まれる。これらの措置は、2030年までにEUの畜産・水産養殖業における抗菌剤販売量を半減させるという「農場から食卓まで」（Farm to Fork）戦略の目標達成に貢献する。

AMRに関する新しいEU動物用医薬品規則の施行に向けて、次のステップは何か？

欧州委員会は、AMR抑制のための追加の法整備に取り組んでおり、現在、第三国が食用の動物及び動物由来の製品をEUに輸出する際の抗菌剤の使用に関する詳細な規則を策定中である。さらに、欧州委員会は、販売許可の条件外で使用してはならない、あるいは特定の条件下でのみ使用してはならない抗菌剤を指定した新提案の作成にも取り組んでいる。

AMRは「サイレント・パンデミック」と呼ばれているが、それに対処するための欧州委員会の計画はどのようなものか？

AMRは、EU域内で年間3万3,000人が死亡する原因と推定され、世界的に大きな健康上の脅威であるため、欧州委員会はこの点に関して多くのイニシアチブをとっている。薬事法の改正にもいくつかの新しい措置が含まれ、EU4Healthプログラム2022の下で、加盟国がAMR国家行動計画を策定、更新するのを支援する。又、AMRに関する理事会勧告の提案に取り組んでいる。国際レベルでは、世界保健機関（WHO）の2015年AMR世界行動計画の改定と、パンデミック対策及び対応に関する世界協定にAMRが含まれるよう提唱している。

8. 査察報告書

- ドイツ—アグリフードチェーンにおける不正行為に関する実態調査

Germany 2021-7149—Fact-finding study on fraud along the agri-food chain in accordance with Regulation (EU) 2017/625

14/09/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4511

2021年11月22日～12月3日にリモートで実施されたドイツのアグリフードチェーンにおける不正行為の実態調査の結果。ドイツ当局はアグリフードチェーンでの不正行為と戦う体制を整え、何年にもわたり複数の省庁で構成要素を構築してきた。この案件は、消費者保護に関する作業部会の技術会議でも話し合われる。BVLが食品偽装の全国窓口となって国内のモニタリング計画をまとめ、EUや国際レベルで実施される活動/プログラムを調整している。国立食品レファレンスセンター(the National Reference Center for Authentic Food)は、食品の信頼性に関する公的管理を履行し、食品の信頼性を構築するための専門知識の提供や手法の開発を支援している。輸入管理統計に基づく新たなリスクを特定するITツールをバイエルン州が開発し、現在、すべての州で試験的に使用されている。一部の州には食品偽装を専門とする検察官がいて効果的な刑事手続きを支えている。2017年の資産回収に関する法改正により、不正行為による経済的利益が制裁の対象として十分考慮されるようになった。

- ハンガリー：前回査察 DG(SANTE)2020-6989 の助言に関する実施状況を評価するためのフォローアップ査察

Hungary 2022-7480—Follow up audit - evaluate the implementation of actions regarding recommendations of audit DG(SANTE)2020-6989

08/09/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4513

2022年1月18～19日に実施したハンガリーのフォローアップ査察の結果。2020年10月の生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質の公的管理に関する査察の報告書で示された6つの助言のうち4つの助言に対処するためにとられた是正措置の履行と有効性を評価したものである。2020年と比べて、残留モニタリング計画の実施に関する不十分な点に対する対処に一定の進展が認められた。だが、国立リファレンスラボ(National Reference Laboratory)の分析法の妥当性確認、適切な内部精度管理の実施、他の検査施設への外部委託や指定手続きに重大な問題が残り、ハンガリーにおける残留物管理システムの有効性を弱体化し続けている。今回、これらに対する2つの助言が含まれている。

- フランス—動物及び商品の輸入と国境管理所のEU条件遵守の検証

France 2021-7216—Imports of animals and goods and verification of compliance of

border control posts with Union requirements

23/09/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4516

2021年10月1日～11月19日に実施した、フランスの動物及び商品の輸入に関する公的管理システムと国境管理所(BCPs)のEU条件の遵守を検証したリモート査察結果。BCPsを通してEUに入る動物と商品の公的管理が、関連するEU法や文書化手順に従って実施されているかどうか、そしてその品質、有効性、適切性の検証、並びに国境検査所や指定された入国地点などが関連規則に従っているかどうかを評価した。フランスには動物と、動物及び非動物由来商品の適切な公的管理システムがあるが、その有効性を弱める欠点があり、それに対処するための8つの助言が出された。

● ラトビア—飼料の衛生に関する公的管理

Latvia 2022-7430—Official controls on feed hygiene

23/09/2022

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4519

2022年5月10日～24日に実施した、飼料の衛生分野の公的管理に関するラトビアの査察結果。ラトビアの飼料の公的管理計画は、リスクに基づいて十分に文書化されており、事業者の関連する法の条件への準拠を十分検証できている。だが、ハザード同定、混合物の均一性に関する試験などの評価が不十分で、飼料の公的管理の有効性が弱められている。さらに、最終サンプルの不適切な作成、分析結果の解釈のために水分量や分析回収率を考慮しないこと、他の加盟国にある契約検査機関を適切に指定しないことなどが、サンプルの法的・技術的妥当性と分析結果に基づく意思決定の信頼性を累積的に損なっている。改善のため9つの助言が出された。

9. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en

RASFF Portal Database

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

11/09/2022～24/09/2022 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)

ポーランド産有機全粒ライ麦パスタのオクラトキシン A、エチオピア産バジルのジチオ

カルバメート、タイ産乾燥及び粉末チリのクロルピリホス・トリアゾホス及びエチオン、中国産オランダ経由保存瓶からのノニルフェノールの溶出、少なめのシロップ入りマンダリンオレンジのスズ高含有、インドネシア産 RBD パーム油のグリシドール、トルコ産イチゴ味コーティングマシュマロビスケットの 3-MCPD 及びグリシジルエステル類、アラブ首長国連邦産塩水入りブドウの葉のカルベンダジム、チリ産調理済みイガイのカドミウム、イスラエル産ローズマリーのビフェントリン・プロモプロピレート・クロルフェナピル・クロルピリホス・クロロタロニル及びトリアジメノール、ケニア産アボカドのクロルピリホス、スロバキア産フードサプリメントのアミグダリン高含有、ベルギー産ハウレンソウのカドミウム、バングラデシュ産スペイン経由乾燥ベイリーフのベンゾ(a)ピレン及び多環芳香族炭化水素 (PAHs)、中国産ナイロン製スパゲティ用スプーンからの一級芳香族アミンの溶出、インド産目的地ドイツのホットミックスのクロルピリホス及びカルベンダジム、ルーマニア産馬肉のカドミウム、アイルランド産ムラサキイガイのアザスピロ酸、パキスタン産ベビーオクラの有機リン酸塩、など。

注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産アプリコットカーネルのアフラトキシン、アルバニア産アンチョビフィレのヒスタミン、ペルー産グリーンアスパラガスのカドミウム、ベトナム産切り取り式高密度ポリエチレンブロックシートからの揮発性有機化合物の溶出、ベラルーシ産菓子のトランス脂肪酸高含有、トルコ産メラミン製カップのホルムアルデヒドの溶出、スペイン産チルドマグロフィレのヒスタミン、ベトナム産エビの串焼きの未承認物質シプロフロキサシン、インド産アムラベリーのモノクロトホス及びラムダ-シハロトリン、オランダ産マグロのヒスタミン、カンボジア産ライチのプロピコナゾール、ウクライナ産ビスケットのトランス脂肪酸高含有、中国産子供用セット(皿とボウル)の揮発性成分高含有、エジプト産酢漬けのカブの二酸化硫黄高含有、中国産冷凍エンドウ豆のオメトエート、ポーランド産CBDオイルの安全ではない量のTHC及び未承認新規食品(CO₂及びエタノール抽出CBD)、ベルギー産リングとチアシード入り幼児用有機全粒粉ビスケットの鉛、インド産クミンシードのピロリジジンアルカロイド、英国産イワシのバッチにヒスタミン検出、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産モリンガのアセフェート及びメタミドホス、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1(複数あり)、中国産未承認新規食品(サトウキビ蠟)、英国産補助食品の未承認添加物(E171)、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、中国産茶の未承認物質トルフェンピラド及びジノテフラン、北マケドニア共和国産生鮮プラムのクロルピリホス、台湾産紅茶のジノテフラン及びトルフェンピラド、ナイジェリア産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、中国産ポリアミド製台所用品セットの一級芳香族アミンの溶出、パキスタン産チャプリ・ケバブハーブ/スパイスミックスのアフラトキシン、ロシア産レンズ豆のイマゼタピル、英国産ラディッシュソースの添加物二酸化チタン(E171)、米国産アーモンドのアフラトキシン、フィリピン産ココナッツオイルの PAHs、ペルー産チリピクルスにピロ亜硫酸ナトリウム(E223)の存在、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホ

スメチル、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、インド産コメのイミダクロプリド・チアメトキサム及びトリシクラゾール、インド産粉の未承認新規食品(ELEUSINA CORACANA 及び ECHINOCHLOA FRUMENTACEA)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、トルコ産生鮮ペッパーの酸化フェンブタズ、など。

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

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

1. 食品中の有機ヒ素に関する大規模な科学文献検索

Extensive literature search on organic arsenic in food

EFSA Journal 2022;19(9):EN-7565 14 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7565>

(外部科学報告書)

このプロジェクトの全体的な目的は、有機ヒ素の 2 つのグループ(a)小さなメチル化種と (b)他の有機ヒ素種 (糖類、脂質、炭水化物など) に関する情報収集のための関連科学文献の特定と選択だった。これら物質のヒトの健康リスク評価のハザード同定とキャラクターゼーションの準備作業を支援するために、分析技術と定量化方法、供給源、食品中の存在に関する情報や、ヒトでの暴露と関連する観察された影響に関するデータ、ヒトのバイオモニタリングデータ、トキシコキネティクス、*in vivo/in vitro* 毒性に主な焦点が置かれた。この目的は段階的なプロセスで行われ、最初に検索戦略を開発した。まず、物質グループと関連する食品中の存在、トキシコキネティクス情報、*in vitro*、*in vivo* やヒトで観察された毒性データを特定するための、カギとなる検索用語の特定を行った。第 2 に、最も適した検索用語の組み合わせを各データベースに適用した。検索は 3 つのデータベース PubMed、Web of Science、Scopus を利用した。検索で得られた 6,998 文献をスクリーニングにより最終的に 1,239 報に絞り込んだ。

2. YouTube 動画

● ONE 会議 2022 年—動画を視聴できます

ONE Conference 2022 - video recordings now available

12 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/one-conference-2022-video-recordings-now-available>

6 月にブリュッセルで開催された ONE 会議の全ての科学会議が EFSA の YouTube チャンネルで視聴可能になった。

*会議のページ

<https://www.one2022.eu/programme/all-sessions>

*サイドイベント

<https://www.one2022.eu/side-events>

● EFSA の専門家会議からのニュース速報：フードチェーンの汚染物質(CONTAM)

Breaking news from EFSA's expert meetings: Contaminants in the food chain (CONTAM)

2022/09/16

<https://www.youtube.com/watch?v=VXvWbbIrEq8>

3. 農薬関連

● 論説：植物保護製品承認のための健康影響に基づく指標値(HBGV)を導出するためのイヌの研究の妥当性

Editorial: Relevance of dog studies for the derivation of health - based guidance values for plant protection products approval

EFSA Journal 2022;20(9):e200923 22 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e200923>

(EFSA Journal Editorial)

EU 規則 283/2013 では、農薬の有効成分に関するデータとして、げっ歯類及び非げっ歯類（イヌ）の 90 日短期経口投与毒性試験が要求される。*In vivo* の動物モデルは歴史的に安全性及びリスクの評価の絶対的基準であったが、このモデルの長所は、処理できる量の少なさ、多くのリソースを必要とすること、毒性のメカニズムに関する知見が限られることにより弱まった。

齧歯類とは系統的に異なる二番目の哺乳類としてイヌを試験に使用する主な理由は、種間の感受性の違いを特定するためで、米国で 1950 年代から広範囲に使用されていて実験用の品種が入手可能だったこと、血液容量の多さから多くの異なる試験が可能なこと、ヒトの心臓との血管系及びサイズの類似性等である。しかし、EU、米国、ブラジル、カナダ、オーストラリア、そして最近では日本においてデータ要件から 1 年間のイヌ試験が除外されて 90 日間試験が残されるなど、ヒトの代替としてイヌを試験に使用することへの疑問については現在も論争中である。

今回、EFSA は農薬の HBGV の設定に関して、特に ADI 設定の評価についてレトロスペクティブ解析を行った。レトロスペクティブ解析はデータ要求の一部としてイヌの有用性を理解するための重要な要素ではあるが、農薬のリスク評価にイヌを含めるか否かを科学的に正当化できるように意思決定の過程を詳しく述べる必要がある。今後、種の選択の判断には段階的アプローチや *in vitro* 比較代謝系の使用による戦略を探る必要がある。

● アプリコットと桃のピリプロキシフェンの既存最大残留基準値の改定

Modification of the existing maximum residue levels for pyriproxyfen in apricots and peaches

EFSA Journal 2022;20(9):7567 23 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7567>

(理由付き意見)

- 石英砂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 quartz sand

EFSA Journal 2022;20(9):7552 20 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7552>

情報不足が確認された。

- ローズヒップ、チャ、ケイパーにおけるニコチンの暫定最大残留基準値の短期(急性)食事リスク評価に関する声明

Statement on the short - term (acute) dietary risk assessment for the temporary maximum residue levels for nicotine in rose hips, teas and capers

EFSA Journal 2022;20(9):7566 19 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7566>

(声明)

規則(EC) No 396/2005 第 43 条に従って、欧州委員会は、現在農薬リスク評価に使用されているリスク評価モデル(EFSA PRIMo rev. 3.1)を基にして、ローズヒップ、チャ (*Camellia sinensis*)、ケイパーのニコチンの既存の暫定最大残留基準値(MRLs)が欧州の消費者を十分に保護しているかどうか評価するよう EFSA に求めた。その評価の中で、EFSA はローズヒップとチャを通したニコチンの摂取による潜在的な急性暴露リスクを指摘し；これらの 2 つの商品の既存の MRLs を、ARfD を超過しないレベルまで下げるよう助言した。ケイパーには、EFSA は既存の MRL は急性摂取の懸念につながりそうもないと結論した。評価中のこの 3 つの食品のリスク評価は、追加の非標準的不確実性に影響されている。

- 第 53 回コーデックス残留農薬部会における EU の見解を作成するための科学的支援

Scientific support for preparing an EU position in the 53rd session of the codex committee on pesticide residues (CCPR)

EFSA Journal 2022;20(9):7521 19 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7521>

(科学報告書)

EFSA は、コーデックス第 53 回残留農薬部会(CCPR)への EU の見解を作成する支援をするよう欧州委員会から依頼を受けた。

2021 年に JMPR は、毒物学的特性及び/又はコーデックス最大残留基準値の設定に関し

て 38 物質を評価した（アセタミプリド、ビキサフェン、クロフェンテジン、クロチアニジン、シプロジニル、ジフェノコナゾール、エチオン、エチプロール、フェンブコナゾール、フェンヘキサミド、フェンピコキサミド、フェンピロキシメート、フィプロニル、フルオピラム、フルチアニル、イマザリル、イソプロチオラン、イソキサフルトール、マンジプロパミド、メフェントリフルコナゾール、メタラキシル、メタラキシル - M、メトプレレン、メトキシフェノジド、ペンジメタリン、プロチオコナゾール、ピジフルメトフェン、ピラスルホトール、ピラジフルミド、キノキシフェン、スピネトラム、スピロピジオン、スルホキサフロル、テブコナゾール、テトラニリプロール、チアメトキサム、トリフロキシストロビン、トリネキサパック）。EFSA はコーデックス MRL 提案に関するコメントや提案した毒性学的参照値を作成した。さらに、EFSA は以前の CCPR 会合で毒性や残留評価に関する特定の懸念が生じた農薬（アフィドピロペン、フルエンズルホン、メトコナゾール、プロピコナゾール）に関する JMPR のフォローアップ評価について更なる考慮事項を提出した。今回の報告書は CCPR 会合の EU の見解を導出する基礎としての役割を果たすことになる。

● EU の残留農薬の加工係数データベース、初の更新

First update of the EU database of processing factors for pesticide residues

EFSA Journal 2022;19(9):EN-7453 13 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7453>

(外部科学報告書)

EU の残留農薬の加工係数データベースは 2018 年に設定され、今回初めて更新された。1,301 の加工試験結果がデータベースに加えられ、倍以上に拡大した。これらの試験は MRL 設定手続きや農薬ピアレビューで EFSA に提出されたか、国や地域の認可手続きの枠組みで BfR に提出されたものである。全ての試験は EU データベースにおいて既に適用されている十分に実証された一連の品質パラメータセットについて徹底的に(再)評価されている。加工係数が導出され、それらの信頼性を判断した。新たに報告された加工工程には、パーム油やパーム核油の生産、サトウキビからの砂糖生産、コメからの日本酒生産など代表的な加工工程が記述されている。さらに、幾つかの加熱調理済みの野菜類や豆類などの新たな加工マトリクスが添付文書とともにデータベースに加えられた。

* EU の残留農薬の加工係数のデータベース

<https://doi.org/10.5281/zenodo.1488652>

4. イタリアの 10～74 歳の集団に関する全国食事調査– IV SCAI ADULT

Italian national dietary survey on adult population from 10 up to 74 years old – IV SCAI ADULT

EFSA Journal 2022;19(9):EN-7559 20 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-7559>

(外部科学報告書)

イタリアの全国食品摂取調査は、国の全領域と4つの主な地理的地域(北西、北東、中央、南及び諸島)を代表して、青年(10 - 17 歳)、成人(18 - 64 歳)、高齢者(65 - 74 歳)を対象として実施された。EFSAの「EUメニュー方法論に関するガイダンス」に基づいた、食事評価方法(24時間食事思い出し法)、サンプルの選択、食事ソフトウェア(FoodSoft 1.0)、食品の記述、食品分類(FoodEx2 システム)、データ転送で実施され、1,203人がこの調査に参加した。

5. 新規食品関連

- 新規食品としての鉄ミルクタンパク質化合物の安全性と、これに由来する鉄の生物学的利用能

Safety of iron milk proteinate as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 and bioavailability of iron from this source in the context of Directive 2002/46/EC

EFSA Journal 2022;20(9):7549 16 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7549>

(科学的意見)

欧州委員会の要請を受けて、栄養・新規食品及び食物アレルギーに関するEFSAのパネル(NDA)は、規則(EU) 2015/2283に従って、新規食品(NF)としての鉄ミルクタンパク質化合物についての科学的意見書を公表し、指令2002/46/ECに照らしてこの供給源に由来する鉄の生物学的利用能に対処するよう要請された。このNFは、鉄塩(すなわち塩化第二鉄や硫酸第二鉄)、カゼインナトリウム、リン酸水素二カリウムから生産される鉄、カゼイン、リン酸塩の複合物である。申請者はこのNFを、このNFを2-4%含む鉄の供給源として使用することを提案している。申請者は、フードサプリメント、体重管理用総合代替食品、特別医療目的用食品など、このNFを多くの食品カテゴリーの成分として市販することを意図している。パネルは、このNFの組成や提案された使用条件を考慮して、このNFの摂取は栄養的な不利益はないと考えている。ADMEと生物学的利用能のために提出された研究から、このNFに由来する鉄は生物学的に利用可能であることが示されている。概して、この根拠から、このNFは、摂取すると、ヒトの食事の通常成分である鉄結合カゼインホスホペプチドを生産するために小さなペプチドに消化され、このNFに由来する鉄は栄養素として鉄の恒常性を維持する調節を回避しないことが示された。パネルは、このNF、鉄ミルクタンパク質化合物は、提案された使用条件で安全だと結論している。パネルはまた、このNFは鉄が生物学的に利用できる供給源であると結論している。

6. 活性炭を用いた物理的プロセスによる魚油と植物性油脂からのダイオキシンとダイオキシン様PCBsの汚染除去工程

Decontamination process for dioxins and dioxin-like PCBs from fish oil and vegetable oils and fats by a physical process with activated carbon

EFSA Journal 2022;20(9):7524 15 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7524>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、フードチェーンの汚染物質に関する EFSA のパネル (CONTAM) は、活性炭への吸着によるダイオキシン類 (ポリ塩化ジベンゾ-パラ-ジオキシン及びポリ塩化ジベンゾフラン、まとめて PCDD/Fs と略す) 及びダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル (DL - PCBs) の濃度を下げる魚油と植物油脂の汚染除去工程を評価した。全ての飼料の除染工程は委員会規則 (EU) 2015/786 に規定されている許容基準に従わなければならない。飼料の食品事業者 (FBO) が提出したデータは、その工程の有効性を評価し、その工程がその製品の特徴や特性に有害影響を及ぼさないことを証明するためのものである。提出された限定的な情報、特に汚染除去前後のサンプルの分析では、CONTAM パネルは提案された汚染除去工程が魚油や植物油脂中の PCDD/Fs や DL - PCBs を減らすのに有効かどうか結論できなかつた。提出されたデータから、汚染除去工程が魚油や植物油の栄養成分に有害な変化をもたらすという根拠はなかつたが、この工程が有益な成分 (ビタミン類など) を激減させる可能性はある。まとめると、FBO が提案した汚染除去工程から、CONTAM パネルは、2015 年 5 月 19 日の委員会規則 (EU) 2015/786 で示された許容可能な基準に準拠するとは結論できなかつた。

7. 遺伝子組換え関連

● 認可更新のための遺伝子組換えトウモロコシ MIR162 の評価

Assessment of genetically modified maize MIR162 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - RX - 025)

EFSA Journal 2022;20(9):7562 22 September 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7562>

(科学的意見)

規則 (EC) No 1829/2003 に従って、Syngenta Crop Protection NV/SA 社からの申請 EFSA - GMO - RX - 025 の提出を受けて、EFSA の遺伝子組換え生物に関するパネルは、EU 内での栽培を除き、食品や飼料として使用する害虫耐性遺伝子組換えトウモロコシ MIR162 の認可更新申請の関連で提出されたデータの科学的リスク評価を出すよう求められた。この更新申請に関連して受け取ったデータには、市販後環境モニタリング報告書、体系的な検索、科学文献評価、最新のバイオインフォマティクス分析、申請者あるいは代理による追加文書・試験が含まれていた。GMO パネルは、潜在的な新しいハザード、組換え暴露、認可期間中に特定された、あるいは元の申請に関連する以前に評価されていない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 - 025 に、トウモロコシ MIR162 について元のリスク評価の結論を変えるような新しいハザード、組換え暴露あるいは科学的不確実性の根拠はないと結論した。

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

1. FSA は研究対象分野を更新する

FSA updates areas of research interest

20 September 2022

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-updates-areas-of-research-interest>

英国食品基準庁 (FSA) は、研究対象分野 (ARI) を更新し、新たに 4 分野追加し、より健康的で持続可能な食品に焦点を当てる。

食品が安全でより健康的で持続可能であることを目指す FSA の 2022~2027 戦略の優先事項を今回更新し、新たに次の 4 つの研究課題を追加した。1) 食料と飼料の安全性及び基準の保証、2) 消費者及びより広い社会の理解、3) 将来の食料及び飼料システムへの適応、4) 世界的な大きな挑戦課題への取り組み：課題の例として、薬剤耐性、気候変動や持続可能で健康的な生活への移行を挙げている。

*ARI : FSA の研究優先順位

Areas of Research Interest - The Food Standard Agency's research priorities

<https://food.blog.gov.uk/2022/09/20/areas-of-research-interest-the-food-standard-agencys-research-priorities/>

-
- 英国広告基準庁 (UK ASA: Advertising Standards Authority) <https://www.asa.org.uk/>

1. ASA 裁定

- ASA Ruling on Eden Mill Distillery t/a Ramsay's Gin

21 September 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/eden-mill-distillery-a22-1158772-eden-mill-distillery.html>

インスタグラムとフェイスブックでジンの微量栄養素や抗酸化物質が豊富と宣伝。アルコール飲料では栄養強調表示は認められていない。

- ASA Ruling on Ian Macleod Distillers Ltd

21 September 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/ian-macleod-distillers-ltd-a22-1158770-ian-macleod-distillers-ltd.html>

ウイスキーの会社のインスタグラムへの投稿。車のメンテをしている人に飲酒を薦める無責任な内容が違反である。

- ASA Ruling on Meikles of Scotland Ltd t/a Stag's Breath Liqueur

21 September 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/meikles-of-scotland-ltd-a22-1158773-meikles-of-scotland-ltd.html>

フェイスブックでの、アルコールが困難な問題の解決法になると示唆する宣伝が違反である。

- ASA Ruling on Pernod Ricard UK Ltd

21 September 2022

<https://www.asa.org.uk/rulings/pernod-ricard-uk-ltd-a22-1158771-pernod-ricard-uk-ltd.html>

インスタグラムでの、ウイスキーが 25 才以下に向けて宣伝され身体的精神的能力を強化することを示唆するのは違反である。

-
- アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland) <https://www.fsai.ie/>

1. リコール情報

- 調理指示が誤っていたため、**Dunnes Stores Free Range Irish Chicken** をリコール

Recall of a Batch of Dunnes Stores Free Range Irish Chicken due to Incorrect Cooking Instructions

Wednesday, 14 September 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/dunnes_stores_free_range_chicken.html

アイルランド産 Dunnes Stores Free Range Irish Chicken は製品重量表示が誤っており、調理指示が正しくないため、リコール。

- 未承認農薬であるエチレンオキシド検出のため **Haagen-Dazs Vanilla Duo Vanilla Crunch Collection Ice Cream** の一部をリコール

Recall of a Batch of Haagen-Dazs Duo Vanilla Crunch Collection Ice Cream due to the Presence of the Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Friday, 9 September 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/haagen_dazs_vanilla_collection_ice_cream_recall.html

フランス産ハーゲンダッツ Vanilla Duo Vanilla Crunch Collection Ice Cream に、未承認の農薬であるエチレンオキシドが含まれていたため、一部リコール。製品写真あり。

- 安全でない濃度のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) の存在のため、未承認の **Novel Funky CBD** オイルのリコール

Recall of Batches of Unauthorised Novel Funky CBD Oils due to the Presence of Unsafe Levels of Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (THC)

Friday, 16 September 2022

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/funky_cbd_oils.html

未承認の Novel Funky CBD オイル製品は、安全でないレベルのデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) が含まれているため、リコール。製品写真あり。

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

1. ルピナスのキノリジジンアルカロイドの乳牛の乳への移行の研究

Investigations on the Transfer of Quinolizidine Alkaloids from *Lupinus angustifolius* into the Milk of Dairy Cows

https://www.bfr.bund.de/en/investigations_on_the_transfer_of_quinolizidine_alkaloids_from_lupinus_angustifolius_into_the_milk_of_dairy_cows-307546.html

乳牛の蛋白源として使用されてきたルピナスに含まれるキノリジジンアルカロイド (QAs) が乳に移行し、その毒性を評価したところ健康上の懸念となる可能性が示された。

* *Journal of Agricultural and Food Chemistry Article ASAP*

DOI: 10.1021/acs.jafc.2c02517

● 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)

<https://www.anses.fr/en>

1. キノコ狩りの季節開始 : 慎重に !

Wild mushroom season has begun : be vigilant !

14/09/2022

<https://www.anses.fr/en/wild-mushroom-season-2022>

秋の訪れがキノコ狩りの季節の開始を知らせている。野生のキノコは人気のあるごちそうだが、種類によっては有毒なものや致命的なものもある。2021年には有毒種を食用種と間違えて4人が亡くなった。キノコ通でもたまたま採取に行く人でも、確実に安全に摂取するために、気を緩めず最善の方法に従う必要がある。

猛暑や日照りが発生したため、2022年の7月と8月に発生した中毒事例はかなり少なか

ったが、ここ数日の天候状況は野生のキノコの成長を促した。実際、9月上旬から中毒管理センターに報告される中毒事例数は増加している：9月1日以降すでに60件以上の事例が報告されている。

これらの中毒事例は様々な原因による：有毒種と食用種との誤認、時には採取した野生のキノコについて間違った情報を提供している野生のキノコ識別用スマートフォンアプリの使用によるもの、悪い保存状態あるいは加熱不十分の食用キノコの摂取など。

2021年7月1日～12月31日の間に、フランスの中毒管理センターに1,269件の中毒事例が報告された。原因となるキノコの大半は野生で採取されたものだった(事例の94%)。他の事例は市販で購入したものだった。

観察された症状は主に消化器系だった：腹痛、吐き気、嘔吐、下痢。事例の多くは軽症だったが、41件は深刻な事例で、4件の死亡事例が含まれている。

15人の幼い子供が中毒になった；そのうちの1人は肝臓移植を受けなければならなかった。採取したキノコは決して幼い子供に与えないよう注意することが重要である。

中毒を避けるための助言については下記参照。

* 食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2021（2021. 09. 29）

【ANSES】キノコ狩りの季節が今年は早い：中毒リスクを避けるように

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202120c.pdf>

2. ヒスタミンとは何か？中毒を防ぐために何ができるか？

What is histamine and what can be done to prevent poisoning?

17/08/2022

<https://www.anses.fr/en/content/what-histamine-and-what-can-be-done-prevent-poisoning>

ヒスタミン中毒は魚の摂取に関連する食中毒の主な原因の1つである。だが、この中毒は、衛生規則、特にコールドチェーンを遵守することで避けられる。ここに説明しよう。

ヒスタミンとは何か？どこに存在するのか？

ヒスタミンはヒトや動物の体内で天然に生成される化合物である。全ての魚に存在し、通常は低濃度だが室温で増加する。魚の皮膚や内臓、海洋環境中の細菌によってアミノ酸のヒスチジンの分解により生成される。

汚染源は何か？

高濃度のヒスタミンのリスクは以下による：

- ・ 魚が捕獲され、その後調理される時の細菌汚染リスク
- ・ 販売前後の各保存段階での魚肉中の細菌の増殖リスク

どの食品が関係している？

一部の魚種では他の魚種よりもヒスチジンが豊富で、それによりヒスタミンがより多く生成される。主にマグロ、サバ、カツオ、大型の魚などである。イワシ、ニシン、カタクチイワシ、アジ、メカジキ、シイラなどの魚種も関係している。

2012 年から 2021 年の間にフランス中毒管理センターに記録されたヒスタミン中毒の 85%はマグロの摂取によるもので、サバは 7%、イワシは 3%だった。

まれな例として、魚以外の食品がヒスタミン中毒の原因となる可能性があることに注意した方がよい。ラビオリ、ムサカ、ミックスサラダなどの混合食品や、エメンタールチーズなどである。

健康影響は？

ヒスタミン中毒はアレルギーと似ていて、以下の症状を引き起こす可能性がある：

- ・ じんましん
- ・ 一過性の皮膚の発赤
- ・ 頭痛
- ・ かゆみ
- ・ 頻脈
- ・ 吐き気
- ・ 嘔吐、など。

一般的に、初期症状は食後 30 分で現れる。まれに、ヒスタミン中毒で入院が必要な場合があるが、経過は通常良好である。

消費者はどのように暴露を抑えられるか？

魚中のヒスタミン生成を促進する可能性のある細菌の増殖を避けるには、以下のように摂取前のコールドチェーンを維持することが不可欠である。ヒスタミンは加熱調理・冷凍・缶詰で分解されない。

- ・ できるだけ早く魚を冷蔵・冷凍する
- ・ 室温や日の当たるところに魚を放置しない
- ・ 冷凍した場合、素早く魚を解凍し、直ちに食べる
- ・ 解凍した魚は絶対に再冷凍しない。

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

1. 事業者向けガイダンス：輸入食品の事前通知に関する Q&A（第 4 版）

Guidance for Industry: Prior Notice of Imported Food Questions and Answers (Edition 4)

09/13/2022

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-prior-notice-imported-food-questions-and-answers-edition-4>

米国へ輸入される食品（動物用も含む）について FDA への提出が必要な事前通知についてよく聞かれることを Q&A でまとめたガイダンス。2016 年に第 3 版を発表しており、そ

の更新案を発表し、意見を求める。第4版が最終化されるまでは第3版が有効である。

2. シーフード

Seafood

<https://www.fda.gov/food/resources-you-food/seafood>

シーフード関連毒素による食中毒のアウトブレイク調査の表を更新。

* How to Report Seafood-Related Toxin and Scombrototoxin Fish Poisoning Illnesses

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

(訳注：最近の事例はシガテラとヒスタミンが多い)

3. 乳児用調製乳の供給問題について

- **FDA は米国の乳児用調製乳の供給強化を約束する；レビューにより継続的な取り組みを支援するロードマップが作成される**

FDA Committed to Strengthening U.S. Infant Formula Supply; Review Provides Roadmap to Support Ongoing Efforts

09/20/2022

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-committed-strengthening-us-infant-formula-supply-review-provides-roadmap-support-ongoing-efforts>

米国における乳児用調製乳の供給不足につながった混乱に関するFDAの措置についての報告書とともに、Robert M. Califf 長官が供給強化に対する取り組みについての声明を発表する。

* 報告書：乳児用調製乳対応のFDA評価

FDA Evaluation of Infant Formula Response

September 2022

<https://www.fda.gov/media/161689/download>

(一部抜粋)

2022年5月22日、Abbott社のSturgis工場での乳児用調製乳に関する調査に続き、Robert M. Califf FDA長官がSteven M. Solomon CVM部長（筆者）にこの状況の内部レビューを求めた。求められたのはこの乳児用調製乳の供給不足につながった状況の課題の同定とその知見に対応する助言である。この報告書に記した知見と助言はFDAの職員や関係者に何十回ものインタビューをした結果である。

<知見と助言>

FDAには現代的データシステムが必要である

時代遅れのシステムとシステム間の協調性の無さが迅速な関連情報の結びつけを困難にしている。多様な経路で入ってくる機密情報を含む苦情が適切に担当まで届けられない。検

体の輸送が第三者輸送会社を介することで遅れ、FDA の試験所が検体を分析する能力を迅速に拡大できない。

FDA は緊急対応能力を最適化する必要がある

緊急時の役割が明確でない。事故対応の訓練と経験が不足している。COVID-19 の発生で対面対応が遅れた。混乱を避けるための迅速な関係者関与メカニズムが必要である。

FDA は食品人員を強化する必要がある

工場の調査は厳密に行ったものの、乳児用調製乳についての知識があまりなかった。FDA は食品供給の 80%を対象にしているが、資金が十分でないために、サプライチェーンの複雑化や科学的・技術的な変化とともに拡大する業界に対応するための人員を確保できていない。乳児用調製乳は乳児にとってたった一つの栄養源であるという性質は他の典型的な食品と比べて公衆衛生対応を難しくする。FDA は製品の汚染リスクと必須の製品が入手できなくなるリスクとを量る必要があった。

FDA の監視は業界のアカウンタビリティに集中する必要がある

企業の食品安全文化が十分でなかった。FDA や他の連邦機関はサプライチェーンの問題や必須の食品が不足することについて管理する権限も専門性もなかった。

FDA は関係者と科学的ギャップを埋め、より頑健な規制計画を構築するために協力する必要がある

クロノバクターは国に報告が必要な疾患ではなく、病気に関する知見の不十分さが対応の妨げになった。乳児用調製乳の法令はクロノバクターに関しては特になく、消費者の乳児用調製乳取り扱いに関する教育も不足していた。

- **FDA は両親や保育者に Mother's Touch Formula を購入したり乳児に与えたりしないよう助言する**

FDA Advises Parents and Caregivers Not To Buy Or Give Mother's Touch Formula To Infants

September 21, 2022

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-parents-and-caregivers-not-buy-or-give-mothers-touch-formula-infants>

情報更新。2022 年 9 月 16 日、Mother's Touch は Mother's Touch Baby Formula が FDA の乳児用粉ミルクの規格に適合していないため、自主的リコールを開始した。製品写真有り。

4. ORA の特集ストーリー

ORA Featured Stories

09/14/2022

<https://www.fda.gov/about-fda/regulatory-news-stories-and-features/ora-featured-stories>

FDA 統制問題事務局 (Office of Regulatory Affairs : ORA) は、当局の規制の価値を説

明する一般向け情報ページを立ち上げた。ORA の査察官による最近の進歩と公衆衛生に対するその影響を紹介する。今月の特集記事「豊洲市場における精査と安全」。

* Scrutiny and Safety at Toyosu Market

<https://www.fda.gov/about-fda/regulatory-news-stories-and-features/scrutiny-and-safety-toyosu-market>

ORA 査察官である Derek Dealy 氏が、2019 年 10 月（COVID-19 以前）に有名な日本の豊洲市場で実施した査察の様子を紹介する。

調査した 2 社はいずれも豊洲で魚を仕入れ、梱包した後に米国の流通業者へ空輸していた。私の専門的な視点からの懸念事項は「スコンブプロトキシン（ヒスタミン）リスク」の有無であった。査察の結果、スコンブプロトキシンのハザード管理に不備が確認されたことから、その知見を事業者と共有してシーフードガイダンス文書について説明した。事業者が是正措置を講じて FDA へ文書を提出し、最終的には米国の安全基準に沿って必要な措置が行われたと判断した。

5. 2022 年 9 月 15 日の健康製品の違法取引に関する FDA-OECD ワークショップにおける Mark Abdoo 副コミッショナーの発言

Remarks by Associate Commissioner Mark Abdoo at the FDA-OECD workshop on illicit trade in health products, September 15, 2022

SEPTEMBER 15, 2022

<https://www.fda.gov/news-events/speeches-fda-officials/remarks-associate-commissioner-mark-abdoo-fda-oecd-workshop-illicit-trade-health-products-september>

FDA と OECD（経済協力開発機構）の健康製品（違法医薬品や詐欺的製品）の違法取引対策に関する会議での発言。FDA の違法取引に対する対応や取り組み、OECD をはじめとする国際的な協力について。

6. 消費者向け情報

危険なレシピ：医薬品に関わるソーシャルメディアチャレンジ

A Recipe for Danger: Social Media Challenges Involving Medicines

09/15/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/recipe-danger-social-media-challenges-involving-medicines>

FDA は、処方薬以外の医薬品（別称：OTC 薬）の誤使用を促すソーシャルメディアチャレンジの流行について、消費者に警告する。最近の事例は、市販の風邪薬 NyQuil（アセトアミノフェン、デキストロメトルファン、ドキシラミンを含むシロップ）を使って鶏肉を料理する動画であり、おそらく食べるために行っている。たとえ食べなくても、医薬品の蒸気を吸入することにより肺が損傷を受ける可能性もある。

（訳注：“NyQuil™ chicken”あるいは“bedtime chicken”などと呼ばれる）

7. 警告文書

- Countryside Feed LLC

AUGUST 18, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/countryside-feed-llc-633109-08182022>

動物用食品の CGMP の問題。羊の飼料サンプルから 31.0 ppm の銅が検出された。

以下、全てシーフード HACCP の問題。

- Mahi Frozen Foods

AUGUST 15, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mahi-frozen-foods-637152-08152022>

- Vlazar Costa Caribe S.A.

AUGUST 15, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/vlazar-costa-caribe-sa-635746-08152022>

- CR Grupo Comercial Alvacora S.A.

AUGUST 15, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/cr-grupo-comercial-alvacora-sa-634981-08152022>

- Chaur Fong Inc. dba 888 Food Company

JULY 29, 2022

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/chaufong-inc-dba-888-food-company-638521-07292022>

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

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

1. ニュースレター

NTP Update

September 2022

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

- ・ NIEHS は PFAS 問題の理解と解決のための国の努力に影響を与えている
- ・ 化学物質安全性試験に使う動物を減らすために関係を作る

2. 毒性試験報告

ビスフェノール AF を SD ラットに混餌投与し、F1 子孫の出生前、生殖パフォーマンス、亜慢性を評価した改変型一世代試験

Modified One-Generation Study of Bisphenol AF Administered in Feed to Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats with Prenatal, Reproductive Performance, and Subchronic Assessments in F1 Offspring

September 2022

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/dart/dart08/index.html>

(テクニカルレポート)

ビスフェノール AF(BPAF)は、内分泌かく乱活性を有する可能性、十分な毒性データがないこと、及びフッ素原子を有することによる環境中における難分解性の可能性があることから選択された。

その結果、SD ラットの改変型一世代試験における性周期のかく乱、F1 世代の生殖不能、F1 児生存の減少に基づいた生殖毒性の明らかな (clear) 根拠があり、F1 世代の雌雄の生殖器官での胎児奇形及び異常な組織病理学的所見に基づいた発生毒性の明らかな根拠が見られた。

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

1. EPA はフッ素化包装における PFAS の溶出に関するデータを発表する

EPA Releases Data on Leaching of PFAS in Fluorinated Packaging

September 8, 2022

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-releases-data-leaching-pfas-fluorinated-packaging>

米国環境保護庁 (EPA) は、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) が容器の内容物に溶出する可能性を判断するために、いくつかのフッ素化容器を評価した結果を公表している。

以前 EPA は、少数の殺蚊剤製品において PFAS 汚染の可能性のため、2020 年 12 月から 2021 年 1 月にかけて、使用済み及び未使用のフッ素化高密度ポリエチレン

(HDPE) 容器の数種類のサンプルを調査した。2021 年 3 月、EPA は PFAS が容器のフッ素化処理中の化学反応から生成され、農薬製品に溶出した可能性が高いと判断したデータを公表した。

最初の調査結果を基に、EPA は異なるブランドの HDPE フッ素化容器で包装された試験溶液への、特定時間にわたる PFAS の溶出可能性を試験するためのもう一つの調査を完了した。この試験から得られた結果は以下の通りである：

- ・ 農薬製剤の代替品として使用された水又はメタノール（あるいは水又はメタノールに類似した他の溶液）をフッ素化容器に保管した場合、定量可能な PFAS 濃度になり、容器壁からの PFAS が容器内容物に溶出したことが示された。
- ・ 各時点で溶出した PFAS の総量は、フッ素化容器のブランドによって異なり、これらの容器のフッ素化濃度やフッ素化に使用された技術の違いを反映していると思われる。
- ・ 溶液に溶出した PFAS の総量は、20 週間の試験期間中に徐々に増加した。
- ・ 同じ容器でも、水よりもメタノール溶液の方がより多くの総 PFAS が検出され、これは有機化合物を溶解する強い溶媒としてのメタノールの化学的性質と一致する。

これらの結果に基づき、EPA はフッ素化技術で処理された HDPE 容器に包装された液体製品は、水ベースの製品であっても容器壁から特定の PFAS が製品中に溶出する可能性があるかと判断した。さらに、製品に溶出した PFAS の総量は保管期間中に増加し、農薬（あるいは他の）製品中に公表されていない量の PFAS が生じる可能性がある。

EPA は PFAS への取り組みを継続する。直近では、EPA は、特定の PFAS 関連化合物を農薬の不活性成分として使用するための認可から除外することを発表した。また、フッ素化容器を使用及び容器のフッ素加工サービスを提供している企業に対し、販売経路の調査を引き続き求める。さらに EPA は、ポリオレフィンのフッ素化から特定の PFAS を製造することを、有害物質規制法（TSCA）に基づく EPA の 2020 年長鎖パーフルオロアルキルカルボン酸（LCPFAC）重要新規使用規則（SNUR）の対象であると考えている。

企業は重要な新規用途の化学物質の製造又は加工を開始する 90 日以上前に EPA に届ける必要があり、自社製品に PFAS を発見した場合、汚染された製品を除去するための措置を講じる必要がある。

漏出試験結果の確認と詳細については、以下を参照のこと。

<https://www.epa.gov/pesticides/pfas-packaging>

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

<https://inspection.canada.ca/eng/1297964599443/1297965645317>

1. 魚の DNA を検査する

Putting fish DNA to the test

2022-08-30

<https://inspection.canada.ca/inspect-and-protect/science-and-innovation/putting-fish-dna-to-the-test/eng/1661442399060/1661442399774>

魚などの食品偽装に対するカナダ食品検査庁（CFIA）の取り組みをビデオで紹介。

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2022（2022. 05. 25）

【CFIA】カナダ政府は食品偽装に引き続き取り組む

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202211c.pdf>

「食品詐欺年次報告書：2020-2021 年」について。

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

<https://www.tga.gov.au/>

1. JS Health Vitamins Pty Ltd に違法な広告をしたとして 26,640 ドルの罰金を科す

JS Health Vitamins Pty Ltd fined \$26,640 for alleged unlawful advertising

21 September 2022

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/jshealth-vitamins-pty-ltd-fined-26640-alleged-unlawful-advertising>

オーストラリア TGA は補完医薬品の広告において、がんやアルツハイマー病などの深刻な健康状態を治療又は予防することができるという制限及び禁止された表現を違法に使用したとして、2つの侵害通知を合計 26,640 ドル発行した。

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

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

1. 北島西岸の貝類に関する公衆衛生警告の緩和

Public health warning for shellfish reduced for West Coast, North Island

13 September 2022

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-for-shellfish-reduced-for-west-coast-north-island/>

MPI (ニュージーランド第一次産業省) は、麻痺性貝毒による北島西岸の貝の公衆衛生警告を Albatross Point 南から Oakura Beach までの範囲に縮小した。

● 香港政府ニュース <https://www.cfs.gov.hk/english/index.html>

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. CFS は包装済み冷蔵/冷凍餃子と点心の栄養表示に関するターゲット調査の結果を発表する

CFS announces test results of targeted surveillance on nutrition labelling of prepackaged chilled/frozen dumplings and dim sum

Wednesday, September 14, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220914_9773.html

食品安全センター（CFS）は包装済み冷蔵/冷凍餃子と点心の栄養表示に関する、ターゲット調査の結果を発表した。検査した 40 のサンプルのうち、12 のサンプルで砂糖、ナトリウム、飽和脂肪酸、総脂肪又は炭水化物の含有量が栄養表示と一致していなかった。

香港では、Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations のもと、該当する全ての包装済み食品を対象に、成分リスト、熱量、7つの主な栄養素（炭水化物、タンパク質、総脂肪、飽和脂肪、トランス脂肪、ナトリウム、糖類）の表示を求めるとともに、関連の栄養強調表示を規制している。

2. 食品安全センターはソウギョのサンプルにマラカイトグリーンを検出する

CFS finds malachite green in grass carp sample

Friday, September 16, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220916_9782.html

CFS は、定期食品調査にてソウギョのサンプルに 0.9 ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。香港ではマラカイトグリーンを含む食品の販売は認められていない。

3. 金属異物混入の疑いのあるフランスから輸入されたヤギのチーズへの注意喚起

Not to consume a kind of goat cheese imported from France suspected to be contaminated with metallic foreign bodies

● 2022-9-13

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2022_487.html

食品安全センター（CFS）は、フランス産ヤギのチーズが金属異物混入の可能性があると注意を喚起する。

● 2022-9-17

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2022_489.html

（再度、注意喚起）

* 下記の食品事故報告の記事にも関連情報あり。

4. 食品事故報告

● Pepsico Inc 社が米国で発売した「スターバックス バニラ エスプレッソ トリプルショット」飲料の一部について、異物混入（特に金属片）の可能性があるとリコール

を行ったことがメディアで報道された

Media reported a recall of certain Starbucks Vanilla Espresso Triple Shot beverages in the United States by Pepsico Inc because of possible contamination by foreign material, specifically metal fragments.

13 September 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220913_4.pdf

- **Abbott Nutrition** 社が、包装の欠陥により、米国内の一部のシミラックボトルの調製乳のリコールがメディアで報道された

Media reported a recall of certain Similac bottles of formula in the United States by Abbott Nutrition over a packaging defect.

13 September 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220913_5.pdf

- **Rappel Conso of France – Carrefour classic** ブランドのフランス **NOUNOURS GUIMAUVE** (ギモーヴ) の 1 kg 箱の金属異物混入によるリコール通知

Rappel Conso of France issued a notice regarding a recall of Carrefour classic brand of NOUNOURS GUIMAUVE boite 1kg in France due to possible contamination of metallic foreign bodies.

14 September 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220914_2.pdf

- **Rappel Conso of France – フランス LES IRRESISTIBLES COEUR GUIMAUVE 197G NOUNOURS GUIMAUVE** (ギモーヴ) の異物混入によるリコール通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of LES IRRESISTIBLES COEUR GUIMAUVE 197G in France due to possible presence of foreign matters.

19 September 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220919_2.pdf

- **Rappel Conso of France – フランスのカルフル及び En Cuisine** ブランドのチーズの重金属異物混入によるリコール通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Carrefour and En Cuisine brands of Bûche de Chèvre in France due to possible contamination of metallic foreign matters.

15 September 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220915_1.pdf

- **Rappel Conso of France – フランスカルフルのクラシックチーズの異物混入によるリコール通知**

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Carrefour Classic Bûche de chèvre in France due to possible presence of foreign matters.

19 September 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20220919_1.pdf

5. 違反情報

- カニのサンプルで金属汚染が基準値を超える

Metallic contaminant exceeds legal limit in crab sample

Monday, September 19, 2022

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220919_9791.html

カニのサンプルから基準値 2.00 ppm を超える 4.18 ppm のカドミウムが検出された。

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

<https://www.mfds.go.kr/eng/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

- 2022.9.2~2022.9.15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43279

2. 「流通（賞味）期限から消費期限へ？どのように変わるの？」

食品表示広告政策課 2022-09-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46677

食品医薬品安全処は、食品業者と自治体の食品衛生担当者を対象に、消費期限表示制導入*にともなう準備事項などを案内するため、9月21日から10月19日まで「消費期限表示制全国巡回説明会」を開催する。

* 食品等の日付表示に「流通期限」ではなく「消費期限」を表示するように「食品等の表示・広告に関する法律」を改正（'21.8.17 改正、'23.1.1 施行、ただし牛乳類（冷蔵保管製品）については'31.1.1 施行）

今回の説明会は、2023年1月1日から施行される消費期限表示制について食品業者と自治体担当者の理解度を高め、制度がより円滑に施行されるよう支援するために用意された。主な内容は、▲消費期限表示制の概要と表示方法、▲消費期限の設定方法、▲制度導入にともなう産業界への支援内容*の案内など。

3. 食薬処、「コンビニ健康食コーナー」モデル事業実施

食生活栄養安全政策課 2022-09-07

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46667

食品医薬品安全処は、子供の正しい食習慣形成に役立つ食品*をコンビニで区分・表示して販売する「健康食コーナー」のモデル事業を9月7日から12月31日まで実施する。

* 市販品よりナトリウム含有量を減らしたり、糖類を添加していない食品など

今回のモデル事業は、子供の肥満率*が持続的に増加していることを受けて、「子供が健康的で栄養価の高い食品を簡単に確認して選択できるようにしよう」という合意がコンビニ業界と食薬処との間で形成されている。

* 子供の肥満率（6～18歳、%）：（'13）10.0→（'18）12.3→（'20）15.9

陳列・販売の対象は、品質認証食品、流通製品よりナトリウム含有量が低いのり巻き・弁当や糖類を添加していない飲料類、果物・サラダなど、子供の健康を守り正しい食習慣の構築に役立つ食品である。

陳列・販売品目

- ・品質認定食品：果菜ジュース、混合飲料の食薬処認定製品
- ・ナトリウム低減製品：弁当、のり巻きなど
- ・果物・野菜・ナッツ類：フルーツ（砂糖漬けを除く）、サラダ等
- ・単純原料製品：牛乳、ミネラルウォーター、子供用茶類など

「健康食コーナー」は学校周辺など子供たちが頻繁に訪れる*コンビニ 104 店舗が参加して運営され、参加店舗入口に運営店舗を知らせるマークを付け、食薬処ホームページ、ネイバー地図などで店舗位置を確認できる。

* 青少年（中1～高3）がコンビニなどで販売する食品で週1回以上食事の代わりにする頻度：69.1%（2019年第15回青少年健康行動調査）

4. 消費者の健康への関心を反映して、来年から酒類のカロリー表示を拡大

食品表示広告政策課 2022-09-07

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46666

食品医薬品安全処と公正取引委員会は、韓国消費者団体協議会、6つの酒類協会*と、酒類製品のカロリー表示対象を拡大するために9月7日に業務協約を締結した。

* 韓国酒類産業協会、韓国酒類輸入協会、大韓濁酒製造組織中央会、韓国マッコリ協会、韓国手作りビール協会、韓国酒類安全協会

今回の協約は、健康に対する消費者の関心が増加*することにより、これまで一部製品にのみ業者が自主的に表示してきた酒類のカロリー表示をより多くの製品に拡大し、消費者が必要とする情報をより積極的に提供するために締結された。

* 20歳以上500人中71%が表示必要と答えた（韓国消費者院、'21.10月）

酒類製品のカロリー情報表示は来年から製品の内容量表示の横に「内容量に相当するカロリー（例：酒類 330 ml (000 kcal)」と記載し、消費者が簡単に確認できるようにする予定である。

主な内容は、▲酒類製品のカロリー表示に対する詳細な実施計画の策定、▲カロリー表示の実施状況確認、▲消費者へカロリー表示に対する広報など。

5. 秋夕名節用食品の一斉点検の結果、違反業者 67ヶ所を摘発・措置

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46665

食品医薬品安全処は、秋夕名節用食品の先制的な安全管理のために製造・販売する業者、計 6797 ヶ所を 8 月 17 日から 26 日まで一斉点検した結果、「食品衛生法」、「健康機能食品に関する法律」、「畜産物衛生管理法」に違反した 67 ヶ所を摘発し管轄官庁に行政処分を要請した。

今回の合同点検は 17 個の地方自治体とともに秋夕名節用食品の製造・輸入・流通・販売業者を対象に実施した。さらに名節プレゼント用・祭事用食品などに対する収去検査（国内流通）と通関段階精密検査（輸入食品）も実施した。

合同点検の結果

主な違反内容は、▲健康診断未実施（22 ヶ所）、▲衛生的取扱基準違反（8 ヶ所）、▲衛生帽未着用（7 ヶ所）、▲流通期限経過製品陳列（6 ヶ所）、▲流通期限未表示・超過表示（3 ヶ所）、▲作業場の不衛生的な管理（3 ヶ所）、▲自己衛生管理基準未運用（2 ヶ所）、▲流通期限経過原材料を製造に使用（1 ヶ所）、▲品質検査未実施などその他違反（15 ヶ所）などである。

収去検査の結果

国内流通中の、▲点検対象業者生産製品（韓菓、餅類、酒類など）、▲煮込み・揚げ物など調理食品、▲農・畜・水産物など計 2825 件を回収し、残留農薬、食中毒菌など項目を集中検査した。現在までに検査が完了した 1700 件中 8 件は基準・規格不適合判定**となり、所轄官庁で廃棄処分などの措置が講じられる予定である。

** 不適合項目：食中毒菌（2）、残留農薬（1）、金属異物（1）、大腸菌群（1）、細菌数（1）、リノレン酸（2）

通関段階精密検査の結果

▲果菜加工品（ゆでわらびなど）など加工食品、▲キクラゲ・牛肉・キグチなど農・畜・水産物、▲プロバイオティクスなど健康機能食品の合計 319 件を対象に、項目*に対する精密検査を実施した結果、6 件は不適合判定**となり、輸出国への返送又は廃棄など措置する計画である。

* 農産物の残留農薬・重金属、水産物の重金属・残留動物用医薬品項目等

** 不適合項目：残留農薬（3）、重金属（2）、残留動物用医薬品（1）

6. 食品表示情報、QR コードで確認して下さい！

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46659

食品医薬品安全処は、製品パッケージに記載する食品表示事項のうち、消費者の安全と製品選択に不可欠な表示事項*の判読性を高め、残りの表示事項をスマートラベル（QR コード）でも提供できる規制実証特例試験事業**を運営する。

* 製品名、内容量（熱量）、店舗名、消費期限（流通期限）、保管方法、注意事項、ナトリウ

ム含有量の比較

** 事業名：スマートラベル（QRコード）を活用した食品表示の簡素化

今回の事業は6業者が申請し、9月5日に開催された規制特例審議委員会（産業通商資源部主管）で審議・議決されたことにより、今後2年間規制特例の適用を受ける。

今回の事業では消費者の判読性向上のために製品パッケージに必ず表示する必要がある製品名を含む7項目の表示情報を設定し、文字サイズ(10→12ポイント)と文字幅(50→90%)を拡張し、製品に大きく表示するようにした。7項目は、消費者が安全性と製品選択のために確認する情報で、昨年3月から消費者団体、業界などと十分な議論を経て用意された。また、消費者に多様な情報を提供するために事業者が表示しなければならない残りの情報はQRコードで提供し、その他に消費者関心情報や食品安全情報**が提供される。

* 原材料名、栄養成分、事業所所在地、品目報告番号等

** ライフサイクル別栄養情報、調理・解凍方法、不適合情報、トレーサビリティ管理情報など

食薬処は今回の事業運営過程で規制特例の適用による有効性を慎重に検討し、運営上の不備を補完し、消費者と食品業界双方に利益をもたらす合理的な制度を策定する。

7. 回収措置

● 残留農薬基準が超過検出された「カボチャの種」の回収措置

輸入流通安全課 2022-09-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46685

食品医薬品安全処は、市販されている中国産「カボチャの種（乾燥）」からピラクロストロビンが基準値（0.01 mg/kg）を超過して検出（0.02 mg/kg、0.03 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 鉛の基準が超過検出された「液状茶」の回収措置

食品管理総括課科 2022-09-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=46672

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「9月のゴミシ（食品類型：液状茶）」から、鉛が基準値（0.3 mg/kg）を超過して検出（2.2 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

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

1. 水耕栽培：神話の根源に迫る

Hydroponics: Getting to the Root of the Myths

Published 15 Sep 2022 By Dr Mandar Godge

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/hydroponics-getting-to-the-root-of-the-myths>

シンガポール食品庁（SFA）は水耕栽培に関する神話や誤解について説明する。

水耕栽培は土壌無しで植物を育てるハイテク農法で、シンガポールの食料安全保障を強化する可能性がある。シンガポールは現在食品の 90%以上を輸入している。しかし気候変動や極端な天候、世界人口の増加などがますます世界の食品生産とサプライチェーンに影響を与えており、シンガポールの食品供給の脅威となっている。供給の攪乱の影響を緩和するために、シンガポールは輸入もとの多様化と国内農業の効率化を行ってきた。SFAは2030年までに持続可能に必要な栄養の30%を供給できるようにする「30 by 30」目標に着手した。シンガポールは土地や資源が限られるため、課題は資源効率の良い食料生産である。それには技術の利用が必須である。野菜については、水耕栽培は選択肢の一つである。

水耕栽培の神話

- #1－高価で難しい
- #2－化学物質を使い有機ではない
- #3－水耕栽培野菜は栄養が少ない

水耕栽培がもつ可能性

水耕栽培：やってみて、食べてみて

2. **Président Sainte Maure Cheese 200g** は異物混入のためリコール

Recall of “Président Sainte Maure Cheese 200g” due to presence of foreign matter

14 September 2022

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--recall-of-pr%C3%A9sident-sainte-maure-cheese-200gv2.pdf>

フランス産 Président Sainte Maure Cheese 200g は金属異物混入のためリコール。

● 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。）

- フランス経済・財務・産業及びデジタル主権省、キャンディー等のコンフィズリーに関連する安全性について情報を提供
- 中国国家市場監督管理総局、食品のサンプリング検査結果を公表(2022年第20号)
- 台湾衛生福利部食品藥物管理署、輸入食品等の検査で不合格となった食品(2022年8月分)を公表

Eurekalert

- 米睡眠医学会は両親に対し、子供にメラトニンを与える前に医師に相談するよう助言
American Academy of Sleep Medicine advises parents to seek medical advice before giving melatonin to children

20-SEP-2022

<https://www.eurekalert.org/news-releases/965373>

子供や青少年のメラトニンの使用が増加し、米国 CDC が小さい子供の意図しないメラトニン摂取による中毒管理センターへの相談が増加していると報告したことを受けて、米睡眠医学会は両親に対して子供にメラトニンやその他サプリメントを与える前に医師に相談するよう薦める健康助言を発表した。

* Health Advisory: Melatonin Use in Children and Adolescents

Adopted by the AASM Executive Committee on behalf of the Board of Directors: Sept. 9, 2022

<https://aasm.org/advocacy/position-statements/melatonin-use-in-children-and-adolescents-health-advisory/>

- 食品中の合成化合物についての最初の英国研究

First UK study of synthetic chemicals found in food

14-SEP-2022

<https://www.eurekalert.org/news-releases/964661>

約 400 の食品の、難燃剤として使用されている有機リンエステル類(OPEs)を調べた。検出された量は健康にリスクとなる量より少なかったが、使用者は代用品を探し食品事業者はどこから汚染が入ったのかサプライチェーンを検討するきっかけになるだろう。

* Organophosphate esters in UK diet; exposure and risk assessment

Muideen Remilekun Gbadamosi, Mohamed Abou-Elwafa Abdallah, Stuart Harrad

Sci Total Environ. 2022 Sep 2. doi: 10.1016/j.scitotenv.2022.158368.

最もよく検出されたのは、リン酸トリフェニル (TPHP) とリン酸 2-エチルヘキシルジフェニル (EHDPP)、濃度が高い食品は乳と乳製品、次いで穀物と穀物製品。全体として英国の食品の汚染は他国で報告されているのと同程度であった。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室