

食品安全情報（化学物質） No. 20/ 2023 (2023. 09. 27)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

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

<注目記事>

【EFSA】 食品中のミネラルオイル炭化水素類のリスク評価の更新

ミネラルオイル炭化水素類(MOH)は、飽和炭化水素類 (MOSH) と芳香族炭化水素類 (MOAH) からなる。欧州食品安全機関 (EFSA) は、欧州委員会からの依頼により、食品中の MOH のリスク評価を実施した。EFSA は、食事からの MOSH 暴露による健康影響の懸念はありそうにないと結論した。一方、3 つ以上の芳香環をもつ MOAH には遺伝毒性及び発がん性と関連する可能性があり、2 つのシナリオでの暴露評価によると健康影響の懸念を生じる可能性があるとして指摘した。ただし、毒性や暴露に関する多くのデータが不足しているとして、さらなるデータ収集の必要性を助言している。

*ポイント： 欧州委員会が特定の食品に対する MOH の最大基準値設定の可否を検討するために、EFSA へ評価を依頼したようです。現在は、MOH の検出の判定、リコールや汚染源の追跡のためのカットオフ値を EU で統一するための定量限界値が、欧州委員会の常設委員会で合意されています。

【BfR】 厳しい試練：激辛食品は特に子供の健康に有害になる可能性がある

ソーシャルメディアで「辛いチップスチャレンジ」が流行して、メディアの注目を集めている。このチャレンジは、カプサイシンで激辛にしたトルティーヤチップスを食べるというもので、参加を証明するために動画や写真で記録されることが多い。しかし、その摂取により救急治療が必要になった事例が複数報告されている。ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は、カプサイシンの過剰摂取により健康への有害影響が生じる可能性を指摘し、特に子供は感受性が高く影響を受けやすいとして注意を呼び掛けている。

*ポイント： BfR によると、粘膜刺激、吐き気、嘔吐、高血圧などの有害影響が報告されています。カナダ食品検査庁 (CFIA) でも有害事象が報告されたとして同様の製品である Paqui ブランドの「2023 One Chip Challenge」のリコールを発表しています。

【ANSES】 キノコ狩りシーズンはすでに始まった：警戒すること

2023 年 8 月 1 日以降、フランス中毒管理センターへのキノコ中毒の報告が増加しており、すでに 2022 年の倍に及ぶ 250 件以上の症例が報告されている。フランス食品・環境・労働衛生安全庁(ANSES)は中毒の発生予防のためにキノコ狩りの注意点を発表した。

*ポイント： ANSES は、スマートフォンのキノコ認識アプリで毒キノコと食用キノコを判別することの危険性を強調しています。キノコの鑑定は様々な視点で観察しなければならず専門家でも同定が難しい場合もあります。そのため、画像検索の技術は向上していますが、使用する際は鑑定目的ではなく参考程度にしてしておきましょう。

ようやく暑さに陰りが見え始めて、日本もキノコ狩りのシーズンになりました。確実に食べられるキノコであると判断できない場合は採って食べないようにしましょう。

*【厚生労働省】 毒キノコによる食中毒に注意しましょう

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html

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 健康とプラスチック対話

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. グリホサート
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品中のミネラルオイル炭化水素類のリスク評価の更新
2. わかりやすい言葉による要約：食品中のミネラルオイル炭化水素類(MOH)のリスク評価の更新
3. グリホサート
4. 遺伝毒性試験の信頼性と妥当性を報告するための統一したアプローチ
5. ナノファイバーのハザード評価のための新アプローチ方法論（NAMs）の使用に関する EFSA プロジェクト。ロット 1、ナノセルロースの経口暴露：胃腸内消化、ナノファイバーの取り込み、局所的影響
6. 新規食品関連
7. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. 2023 年 9 月の FSA 理事会

[【BfR】](#)

1. 甘味料に関する BfR の意見
2. 甘味料：大多数の研究から有害健康影響はないことが確認されている—だが、研究状況は不十分である
3. 複数の甘味料の混合物はヒトの健康にリスクをもたらすか？
4. 厳しい試練：激辛食品は特に子供の健康に有害になる可能性がある

[【RIVM】](#)

1. オランダの放射能モニタリング：ミルク、食品、飼料—2020-2021 の結果

[【ANSES】](#)

1. キノコ狩りシーズンはすでに始まった：警戒すること

[【FDA】](#)

1. 新たな包括的アジェンダを通じて動物バイオテクノロジー、獣医用製品、動物用食品のイノベーションを支援する
2. 栄養研究および政策におけるメタ解析の使用に関するワークショップを後援する
3. 米国での添加された砂糖の摂取を削減する戦略に関するバーチャル公聴会とリスニングセッションを開催する
4. LittleOak 乳児用調製乳に関して両親や保育者に警告する
5. 警告文書
6. リコール情報

[【EPA】](#)

1. EPA は絶滅危惧種を守りアメリカに食料と燃料を提供する農薬の利用を維持するため、長きにわたる訴訟に決着
2. EPA の発がん物質暴露削減とがん予防の努力

[【CDC】](#)

1. フィールドからの報告：テホコテ *Crataegus mexicana* の根と表示された、キバナキョウチクトウ *Cascabela thevetia* を代わりに含むオンライン減量サプリメント—米国

2022

【CPSC】

1. Buffalo Games は深刻な飲み込み、窒息、閉塞ハザードのため Chuckle & Roar 究極ウォータービーズアクティビティキットをリコール：乳児一人が死亡；対象年齢にのみ販売

【CFIA】

1. 国家残留化学物質モニタリングプログラム（NCRMP）及び化学物質食品安全監視（FSO）プログラム年次報告書 2020-2021 年
2. リコール情報

【FSANZ】

1. 食品基準通知

【MPI】

1. 公衆衛生警告：Raglan 海岸線地域の貝類バイオトキシン警告

【香港政府ニュース】

1. ニュースレター
2. 放射線検査と無関係な日本からの輸入食品の空港での通関に時間がかかる
3. CFS は食品安全命令に違反した疑いのある日本産輸入野菜を追跡調査する
4. 許可されていない保存料サリチル酸を使用した包装済みのアーモンドミルクやクルミミルクを摂取しないようよびかける
5. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 2023 年上半期の輸入食品 3.9%（輸入量）減少
3. オンライン動画で食品情報を正しく知る
4. ワカメ・昆布などの海藻類は放射能体内排出効果とは関係なし
5. 水産物の安全管理の気になる点？食薬処長が直接回答する

【FSSAI】

1. 食品安全法違反の事業者の起訴を開始

【その他】

- ・ ProMED-mail 1 件

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

1. WHO 健康とプラスチック対話

WHO Health & Plastics Dialogues

14 September 2023

<https://www.who.int/news/item/14-09-2023-who-health---plastics-dialogues>

健康へのプラスチックの影響はますます懸念である。健康リスクは、製造、使用、リサイクル、最終的な廃棄に至るまで、プラスチックのライフサイクルのあらゆる段階で存在する。マイクロプラスチックやナノプラスチックの消費と吸入に関するエビデンスの増加、プラスチックに特殊な性質を与えるために使用される有害化学物質への暴露に関する懸念、より良い廃棄物管理方法の必要性は、ますます公衆衛生に関する議論の一部となっている。

2023年9月18日に健康とプラスチック対話シリーズの第一回目が開催される。

健康とプラスチック対話シリーズ：

- 第一回 2023年9月 プラスチック条約の健康にとっての重要問題
- 第二回 2023年10月 プラスチックの健康リスク
- 第三回 2023年11月2日 医療におけるプラスチック
- 第四回 2023年11月8日 ワンヘルス、プラスチックと先住民の健康

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

1. Codex

- 近東地域調整部会第11回会合進行中：地域における食品安全と品質問題への協力強化
CCNE11 underway / Strengthening cooperation on food safety and quality issues in the region
9/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1650828/>

第11回 FAO/WHO 近東地域調整部会（CCNE）が本日開始され、食品の安全性と品質規格に関する地域協力の重要な節目となった。サウジアラビア王国が議長を務めるこの会合は、2023年9月18日～22日にローマ FAO 本部で開催され、17カ国の代表が直接またはバーチャルで参加する。

CCNE11 は、より良い健康のための持続可能な食品のためのフードシステムの変革に関する魅力的なディスカッションで幕を開け、地域における健康的な食生活と栄養に関する

イニシアチブの重要性を強調した。サウジアラビア食品医薬品庁（SFDA）の Faisal BinSunaid 博士は、憂慮すべき非感染性疾患（NCDs）の増加について振り返り、より健康的な食生活への変化は、地域内の国々において、大きな健康上の利益と経済への好影響をもたらす可能性が高いと強調した。CCNE11 の議題には、提案されているマアムールの地域規格、地域の食品安全と品質、コーデックス戦略計画の実施など、いくつかのトピックが含まれている。

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

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

1. グリホサート

Glyphosate

https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/renewal-approval/glyphosate_en

<更新情報：加盟国への提案>

欧州委員会は、グリホサートの認可の更新にあたり評価を担当したメンバー国で構成される評価グループ（AGG）が作成した更新評価報告書（Renewal Assessment Report: RAR）を慎重に検討した。その上で、特定の条件下で認可を更新できる可能性があるとの意向を加盟国に説明し、意見を求めるため 2023 年 7 月 13 日に委員会の更新報告書案を加盟国へ提出した。次は、2023 年 9 月 22 日に開催される植物・動物・食品・飼料に関する常任委員会（Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed）で審議される予定である。それに先立ち、欧州委員会は、加盟国から寄せられた意見を踏まえた更新報告書案と、認可の更新を提案する規則案を 2023 年 9 月 19 日に加盟国へ提出した。

* 更新報告書案

https://food.ec.europa.eu/document/download/064a2465-ce9c-472a-ace0-dc4d60919f0c_en?filename=pesticides_renew_glyphosate_renewal-report.pdf

* 規則案及び付属文書

https://food.ec.europa.eu/document/download/07f4091c-56b0-45f5-b47c-37e36365722a_en?filename=pesticides_renew_glyphosate_regulation.pdf

https://food.ec.europa.eu/document/download/1db7dc6f-42f4-480c-b228-96640cf75994_en?filename=pesticides_renew_glyphosate_regulation-annexes.pdf

2. 査察報告書

● ベルギー—水産物

Belgium 2022-7449—Fishery products

14-09-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4653>

2022年11月21日から12月8日まで実施した、ベルギーの管轄機関がEU法の要件を満たし、水産物のEU規則を実施しているかどうかを評価するための査察。概して、公的管理システムの組織と運用は広く効果的で、生産チェーン全体をカバーしている。だが、別の事業者の承認で複数の事業者の生産を許している、全ての法的要件への順守を示すことができない工場船舶に承認を与えているなどの慣習が、システムの有効性や信頼性を損ねている。さらに、公的管理の違反結果にもかかわらず、市場での食品販売を許可する可能性がある。

- **インド—汚染物質**

India 2023-7865—Contaminants

21-09-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4656>

2023年3月3～7日に実施した、EU輸出用ピーナッツのアフラトキシン汚染を管理するインドの公的管理システムを評価するための査察。概して、インドにはピーナッツの公的管理を行うのに必要な法律や組織的枠組みがあり、文書化された指示書、ガイドライン、手順を職員に提供している。だが、一次生産者の公的管理は、アフラトキシン産生を予防するためのEU要件への準拠を確認・監視するようデザインされていない。近年、インド産ピーナッツの食品及び飼料用緊急警報システムの通知件数が増加している。貨物数の増加に関連する可能性もあるが、少数の管理者が不合格のほとんどを占めていることに留意する必要がある。通知に関与する事業者が効果的な是正措置を実施するという明確な証拠はない。このシステムはEUが証明書への記載を求める全ての要件への準拠を完全に保証できない。これにより、システムの認定の信頼性について懸念が生じている。

- **管理団体—エクアドルからEUへの輸出を認証するためのオーガニック生産規格及び管理手段**

Control Body 2023-7860—Control body - organic production standards and control measures for certifying exports from Ecuador to the EU

21-09-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4657>

2023年4月17日～5月4日まで実施した、エクアドルの管理団体によるオーガニック生産規格と管理手段の適用を評価するためのリモートによる査察。管理手段はEUと同等の効果があると認定され、全体的に効果的に適用されており、EUに輸出される認定製品は合理的に保証されている。だが、管理の効果を低下させるいくつかの弱点が指摘された。全ての検査は通知され、事前通知された年次検査中にサンプルが採取されている。生産者グループの内部管理評価は一貫していない。輸出証明書発行のトレーサビリティ管理は全体的

に適切だが、バナナ以外の作物には改善の余地がある。管理団体には、現場検査中に重大な違反が検出された際にすぐに対応するための手順が欠けている。

3. 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/>

9/10/2023～9/23/2023 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)

トルコ産イタリア経由乾燥オレガノのピロリジジナルカロイド、イタリア産イカのカドミウム、トルコ産カイエンヌペッパーのオクラトキシン A、中国産哺乳瓶の乳首の遊離揮発性有機物含有量超過、トルコ産オランダ経由サルタナのオクラトキシン A、イタリア産有機モロコシ粉末のアトロピン及びスコポラミン、オランダ産赤生米のアフラトキシン B1、ブラジル産ブラジルナッツのアフラトキシン B1、中国産冷凍ニンニクのエチレンオキシド、エジプト産ブドウの葉のアセタミプリド・ボスカリド・クロルピリホス・シフルトリン・ジフルベンズロン・エマメクチン・イミダクロプリド・テブコナゾール及びチオファネートメチル、マダガスカル産乾燥黒目豆のクロルピリホス、オランダ産 CBD グミの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD)、プラスチックストレッチフィルムのアジピン酸ビス(2-エチルヘキシル)(DEHA)及びフタル酸エステルの溶出、フランス産そば粉のトロパンアルカロイド類、スロバキア産飼料用トウモロコシ(粒)のアフラトキシン、ピザ用段ボール箱の鉛及びフタル酸エステル類(ジ-2-エチルヘキシル DEHP、ジブチル DBP、ジイソブチル DIBP)、トルコ産ベイリーのエチレンオキシド、コロンビア産タマリロのオメトエート、ポーランド産ペパーミントティーのピロリジジナルカロイド、トルコ産シルデナフィル及びイカリソウ含有ハーブペースト、フランス産イガイの下痢性貝毒 (DSP) 、エジプト産ブドウの葉のアゾキシストロビン・アセタミプリド・ビフェントリン・ボスカリド・カルベンダジム・クロルピリホス・シフルフェナミド・ジフェノコナゾール・ジメトモルフ・インドキサカルブ・イプロジオン・ラムダ-シハロトリン・ルフェヌロン・メタラキシル・プロピコナゾール・ピラクロストロビン・テブコナゾール・チオファネートメチル及びトリフロキシストロビン、アイルランド産馬のフェニルブタゾン及びオキシフェンブタゾン、バングラデシュ産米のクロルピリホス・カルベンダジム及びトリシクラゾール、インド産バスマティ米のクロルピリホス、トルコ産ポピー種子のモルヒネ高含有、フードサプリメントのピロリジジニア

ルカロイド、など。

注意喚起情報 (information for attention)

中国産棒付きキャンディーの未承認着色料アマランス(E123)、チュニジア産ハタ (*Epinephelus guaza*)の水銀、英国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出、フランス産冷凍スライスズッキーニのヘプタクロル(及びディルドリン)、インド産アーユルベータ食品サプリメントの鉛及び水銀、スリランカ産マグロのヒスタミン、スペイン産メカジキの水銀、モロッコ産マグロの水銀、スペイン産チルドマグロロインの水銀、モロッコ産弁当箱の食品接触物質としての使用に適さない物質の溶出、メキシコ産トウモロコシベーススナックの着色料(E110)の未承認使用、チリ産イガイのカドミウム、中国及びポーランド産ダイエットサプリメントの未承認新規食品 純度 99%のβ-ニコチンアミドモノヌクレオチド (NMN)、ウクライナ産飼料用大麦穀粒のクロルピリホス、ウクライナ産飼料用ナタネ粕のクロルピリホス、トルコ産再利用できるポリプロピレン皿からの総溶出量の多さ、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

カンボジア産チリペッパーのクロルフェナピル・プロピコナゾール及びシペルメトリン、ウクライナ産冷凍ラズベリーのカルベンダジム、トルコ産ピーマンのホルメタネート、トルコ産ピーマンのクロルピリホスメチル、バングラデシュ産ビルマグレープ (*Baccaurea ramiflora*)のシペルメトリン及びカルベンダジム、インド産食品サプリメントの水銀・アセタミプリド及びマラチオン、ペルー産魚用飼料に検出された反芻動物のDNA、エジプト産生鮮マンダリンのクロルピリホス、セルビア産加工用生鮮キュウリのメタラキシル、ベトナム産ドラゴンフルーツのホルクロルフェニユロン、トルコ産ピーマンのクロルピリホス及びエトキサゾール、米国産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、中国産プラスチック製カトラリーの未承認物質麦わら、イスラエル産生鮮ミントのペンチオピラド、中国産紙ケーキカップからの着色料の溶出、中国産紙ストローのベンズイソチアゾリン(BIT)の溶出、中国産台所用ヘラからの一級芳香族アミン (PAA)の溶出、インド産米のクロルピリホス、トルコ産ピーマンのクロルピリホスメチル及びピリミホスメチル、米国産殻剥きアーモンドのアフラトキシン、北マケドニア共和国産ピーマンのホルメタネート、中国産月餅の未承認添加物(二酸化チタン E171)、中国産未承認新規食品タケノコ(複数あり)、ジョージア産殻剥きヘーゼルナッツのアフラトキシン、米国産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジンアルカロイド、タイ産鶏肉調理品の塩素酸塩(複数あり)、イスラエル産緑茶のクロルピリホス、エジプト産冷凍角切り赤ピーマンのプロパルギット、など。

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

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

1. 食品中のミネラルオイル炭化水素類のリスク評価の更新

Update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons in food

EFSA Journal 2023;21(9):8215 13 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8215>

(科学的意見)

ミネラルオイル炭化水素類(MOH)は、飽和炭化水素類(MOSH)と芳香族炭化水素類(MOAH)からなる。MOH組成の複雑さにより、その完全な化学的キャラクタリゼーションは不可能である。MOSHの蓄積は、様々な組織で観察され、種に伴う特有の違いがある。肝臓の類上皮脂肪肉芽腫の形成と炎症、肝臓と脾臓の重量の増加がFischer 344 (F344)ラットで観察されるが、Sprague-Dawley (SD)ラットでは観察されない。これらの影響はF344ラットの肝臓におけるワックス成分の特異的蓄積に関連しているが、SDラットやヒトでは観察されない。CONTAMパネルは、ワックス成分を含むMOSHによる影響の観察に、F344ラットは適切なモデルではないと結論した。実質的にワックス成分を含まない白色ミネラルオイル製品についてF344ラットで調べた最大用量に相当するNOAEL 236 mg/kg 体重/日が、関連する基準点 (RP: reference point) として選ばれた。MOSHへの最大食事暴露量が若年集団で推定され、下限-上限(LB-UB)で平均値 0.085-0.126 mg/kg 体重/日、95パーセンタイルで 0.157-0.212 mg/kg 体重/日だった。暴露マージンアプローチを考慮して、パネルは、MOSHへの現在の食事暴露は全年齢集団でヒトの健康に懸念を生じないと結論した。遺伝毒性と発がん性は3つ以上の芳香環を持つMOAHと関連している。このサブフラクションには、8種類の多環芳香族炭化水素類のデータから算出した代替RP 0.49 mg/kg 体重/日が考慮された。MOAHへの最大食事暴露量も若年集団で、LB-UB平均値は 0.003-0.031 mg/kg 体重/日、95パーセンタイルでは 0.011-0.059 mg/kg 体重/日だった。食事の3つ以上の環を持つMOAH含有量についての2つのシナリオと1~2の環を持つMOAHの毒性学的情報が不足していることから、ヒトの健康への潜在的な懸念が生じた。

2. わかりやすい言葉による要約：食品中のミネラルオイル炭化水素類(MOH)のリスク評価の更新

PLS: Update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons (MOH) in food

13 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/plain-language-summary/update-risk-assessment-mineral-oil-hydrocarbons-moh-food>

背景

- ミネラルオイル炭化水素類(MOH)は主に原油に由来するが、石炭、ガス、バイオマスにも由来する物質である。MOHには主に2つの分類がある：ミネラルオイル飽和炭化水素類(MOSH)とミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)である。
- MOHは、環境汚染物質、収穫や食品生産中に使用される機械の潤滑油、剥離剤やダスト粘結剤などの加工助剤、食品や飼料の添加物、食品接触物質として食品に入る可能性

がある。食品に使用される MOH 製品は、MOAH 含有量を最小限にするために処理される。

- 2012 年に、欧州食品安全機関(EFSA)のフードチェーン中の汚染物質に関する科学パネル(CONTAM パネル)は、MOH の潜在的なヒトへの健康影響は、MOH の種類によって大きく異なると結論した。さらに CONTAM パネルは、2012 年に、MOSH はヒトの組織に蓄積し肝臓に害を及ぼす可能性があり、一方 MOAH は、特に 3-7 つの芳香環を持つ化学構造のものは、DNA に損傷を与えることによってがんの原因となる可能性があると結論した。分析データが不十分なため、欧州委員会(EC)は食品や食品と接触する全ての表面の MOH のモニタリングを計画した。

EFSA が MOH について書く理由は？

EC は特定の食品に対して MOH の最大基準値を設定するかどうか検討中である。この決定への情報提供のために、EC は 2020 年に EFSA に、食品中の MOH による公衆衛生へのリスクに関して、2012 年以降の CONTAM パネルの科学的意見を更新するよう依頼した。

EFSA は何を要請されたのか？

EFSA は以下のことを要請された：

- 2012 年以降の MOH の毒性に関する研究をレビューし、MOH のハザードキャラクターリゼーション（害となる潜在力）に関する科学的意見を更新すること。
- 最近の汚染実態データを考慮して MOH の暴露量を推定すること；その結果、これらの最新データを基にして MOH のリスクキャラクターリゼーション（有害影響が起こる可能性）を更新すること。

EFSA はこの作業をどのように行ったのか？

- MOH の評価のために、EFSA は事前に確立された方法論を厳格に守って、全工程を文書化した。
- 再評価を基にした科学的意見案については、2023 年 3 月 15 日から 4 月 30 日までパブリックコメントを募集した。

どのデータを使用したのか？

- EFSA は 2010 年以降発表された研究に焦点を絞り、トキシコキネティクスや毒性データの同定など、様々な MOH の話題に関する科学的文献の包括的レビューを完成した。最初の文献検索は 2021 年 1 月 16 日～2 月 5 日に行われた。2 回目の検索は 2022 年 10 月 10 日に行った。
- EFSA は、EU 加盟国や他の利害関係者から、食品中の MOH の濃度に関するデータなど、食品や飼料中の汚染物質の存在に関する情報を定期的に収集している。食品中の MOH のリスク評価の更新のために、EFSA は 2011 年～2021 年に集めた汚染実態データを考慮した。
- EFSA は国や国際機関のウェブサイトから過去のリスク評価を集め、標的を絞ったインターネット検索を行った。現行法についての情報は EU 機関や EU 加盟国の国内法から得た。

限界/不確実性は何だったのか？

- MOH グループに含まれる化学物質は非常に多く、化学的キャラクタリゼーションの完全リストを作成するのは不可能である。
- MOSH には健康影響に基づくガイダンス値(HBGV)を設定できなかったため、暴露マージン(MoE)が使用された。
- 3つ以上の芳香環を持つ MOAH には、経口毒性や食品中の濃度に関する十分なデータがなく、結論を出せなかった。だが、CONTAM パネルは、構造的に類似した物質(多環芳香族炭化水素類(PAHs))の毒性データと、2つの起こりうる発生シナリオを考慮した推定暴露量を検討しリスクを評価した。
- 1~2つの環を持つ MOAH の経口毒性に関するデータが不十分だったため、有害影響が観察される最小用量(基準点 RP)を特定できなかった。

結果や推測される影響は何か？

EC は特定の食品中の MOH の最大量を設定するかどうか検討する際に、以下の結果を考慮する可能性がある：

- 現在の MOSH に対する食事暴露がヒトの健康への懸念を生じない可能性はかなり高そう(確実性 66-95%)。実験用ラットで以前に観察された肝臓への有害影響はヒトには関係ないと結論された。しかしながら、ヒトの健康への長期影響の可能性を研究し続けることは重要である。
- 3つ以上の芳香環を持つ MOAH の最終リスク評価には、毒性や暴露に関する更なるデータが必要である。しかしながら、上記のアプローチに基づき、DNA 損傷やがんを引き起こす可能性に関連して、3つ以上の環を持つ MOAH への現在の食事暴露がヒトの健康に起こりうる懸念を生じる可能性は、幼児では非常に高く(確実性 99-100%)、他の年齢グループでも高い(確実性 66%以上)。
- 1-2の環を持つ MOAH への食事暴露は信頼できる毒性データが不足しており、懸念を生じる可能性がある。
- 最大量の MOH は植物油に検出され、最も多く暴露した集団は子供で、主に乳児用調製乳を介した乳児だった。

公衆衛生機関、政策決定者、研究者のための主な助言は何？

<MOSH に関する助言>

- 共同研究センター(JRC)のガイダンス文書(Bratinova and Hoekstra, 2023)に従って、食品中の濃度を測定する。
- より良い MOSH のキャラクタリゼーションや一貫した報告のために分析法を改善する。
- 食品中の炭化水素の供給源についての研究を改善する。
- 蓄積する可能性を含む、MOSH が体内で変化した後形成される生成物、運命、毒性に関するデータを収集する。
- 体内の蓄積につながる、ヒトの代謝と排泄を抑制する MOSH の構造的特徴を調査する。

- 特に、肝臓、脾臓、免疫系、神経系における、体内での MOSH の蓄積や MOSH の毒性影響に関する、追加データを収集する。
- 最近の臨床試験に見られるリポタンパク質、炎症、炎症マーカーへの影響の可能性を研究する。
- 特に 1995 年以降に生まれた人の、ヒトの組織中の MOSH 濃度についての追加データを収集すること、あるいは暴露のバイオマーカーを開発し使用する。
- その他の MOSH 供給源と比較して MOSH の食品汚染レベルへの環境の供給源の寄与を特定する。

<MOAH に関する助言>

- JRC ガイダンス文書(Bratinova and Hoekstra, 2023)に従って、食品中の濃度を測定する。
- 芳香環の数による組成、主に食品中に存在する 3 つ以上の環を持つ MOAH のレベルに関する更なるデータを収集する。
- 損傷した遺伝子やがんの原因について、3 つ以上の環を持つ MOAH や環のアルキル化(アルキル基の転移)の影響に関するより多くのデータを収集する。
- 1-2 つの環を持つ MOAH の経口毒性データを収集する。
- MOAH が検出された際の食品汚染物質の供給源を調査する。
- 食品添加物及び食品包装素材として使用される白色ミネラルオイルとワックスの MOAH 含有量と組成について、詳細情報付きの技術仕様を更新する。

3. グリホサート

Glyphosate

Updated: 13 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/glyphosate>

2023 年 8 月 25 日、EFSA の情報提供サイト [open.efsa](https://open.efsa.europa.eu) において、グリホサートのリスク評価に関する EU ピアレビュー報告書を公開した。さらに 2023 年 9 月 13 日には、残りの背景文書として更新評価報告書 (RAR) の最終版を公表した。下記サイトより入手可。

* Supporting documents for EFSA-Q-2020-00140

<https://open.efsa.europa.eu/study-inventory/EFSA-Q-2020-00140>

4. 遺伝毒性試験の信頼性と妥当性を報告するための統一したアプローチ

Harmonised approach for reporting reliability and relevance of genotoxicity studies

EFSA Journal 2023;20(9):EN-8270 19 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8270>

(技術的報告書)

この技術的報告書は、遺伝毒性試験の信頼性と妥当性を報告するために、EFSA の遺伝毒性に関する分野を横断した作業グループが開発したアプローチを説明するものである。こ

の文書の範囲は、科学的評価を扱う EFSA のユニットの中で、遺伝毒性の根拠の評価アプローチの統一と透明性を確保することである。EFSA の意見における遺伝毒性評価案のテンプレートとして使用することを勧める。

5. ナノファイバーのハザード評価のための新アプローチ方法論 (NAMs)の使用に関する EFSA プロジェクト。ロット 1、ナノセルロースの経口暴露：胃腸内消化、ナノファイバーの取り込み、局所的影響

EFSA Project on the use of New Approach Methodologies (NAMs) for the hazard assessment of nanofibres. Lot 1, nanocellulose oral exposure: gastrointestinal digestion, nanofibres uptake and local effects

EFSA Journal 2023;20(9):EN-8258 20 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8258>

(外部科学報告書)

ナノセルロース(NC)は、いくつか有望な適用分野のある食品分野の新興素材である。主な NC として、バクテリア NC(BNC)、ナノフィブリル化セルロース(NFC)、セルロースナノクリスタル(CNC)の 3 種が存在する。本プロジェクトでは、NC の経口暴露に関連する潜在的なハザードの評価におけるデータギャップに対処するために、新たな評価系 (NAM) に基づいた試験と評価のための統合的アプローチ (IATA) を考慮した。この IATA では、1) 取り込みと腸管バリア透過の可能性の評価、2) 消化管上皮への局所影響の評価：炎症と遺伝毒性含む、3) ヒト微生物叢による NC の消化と分解の評価、の 3 点に焦点をあてた。3 種類の NC に属する 8 つの NC サンプルと、マイクロメートル範囲の比較サンプルが研究素材として選ばれ、詳細な物理化学的特性評価を受けた。これらの結果を経口暴露後の NC の規制のためのハザード評価に統合するために、予想される新規食品あるいは食品添加物としての NC の使用について検討された。

6. 新規食品関連

- 新規食品としての E. coli W (ATCC 9637)の派生株(*Escherichia coli* NEO3)が生産した 3'-シアリルラクトース (3'- SL) ナトリウム塩の安全性

Safety of 3' - sialyllactose (3' - SL) sodium salt produced by a derivative strain (*Escherichia coli* NEO3) of E. coli W (ATCC 9637) as a Novel Food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

EFSA Journal 2023;21(9):8224 21 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8224>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、栄養・新規食品及び食物アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)は、規則(EU) 2015/2283 に従って、新規食品(NF)としての 3'-シアリルラクトース (3'- SL) ナトリウム塩に関する意見を提出するよう求められた。この NF は、主にヒ

ト同一ミルクオリゴ糖(HiMO) 3'-SL(ナトリウム塩)からなるが、シアル酸、d-グルコース、d-ラクトース、3'-シアリルラクトース及び 6'-シアリルラクトースナトリウム塩、その他関連する糖類の小さな画分も含まれている。この NF は、*E. coli* W (ATCC 9637)の遺伝子組換え株(*Escherichia coli* NEO3)による発酵によって生産される。この NF の同定、製造工程、組成、規格に関して提出された情報は、安全上の懸念を生じなかった。申請者はこの NF を、乳児用乳、フォローアップ乳、特別医療目的用食品、フードサプリメント(FS)など、様々な食品に添加することを意図している。対象集団は一般人である。申請者は、FS での使用を除き、すでに評価された遺伝子組換え *E. coli* K - 12 DH1 株で生産された 3'-SL ナトリウム塩と同じ用途と使用量を適用しているが、3 歳以上の個人ではより多い量(0.5 ~ 1.0 g/日)を提案している。食品成分としてのこの NF は、すでに評価された 3'-SL ナトリウム塩と同程度で摂取されるため、新たな摂取量の推定は実施されていない。パネルは、この NF の FS での提案された使用による、3 歳以上の個人における 3'-SL の最大一日摂取量は、母乳を与えられている乳児における 3'-SL の推定最大平均一日摂取量よりも低いことに留意している。FS は、同じ日に他から 3'-SL を摂取する場合には使用しないこととする。パネルは、この NF は提案された使用条件下で安全だと結論している。

7. 農薬関連

- 各種作物のメフェントリフルコナゾールの既存 MRLs の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for mefentrifluconazole in various commodities

EFSA Journal 2023;21(9):8237 15 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8237>

(理由付き科学的意見)

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

1. 2023 年 9 月の FSA 理事会

September 2023 FSA Board Meeting

20 September 2023

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/september-2023-fsa-board-meeting>

英国食品基準庁 (FSA) 理事会が行われる。議題は、遺伝子技術 (精密育種)、動物福祉の年次更新情報 2022/23、インシデントとレジリエンス年次報告書 2022/23、リスク分析プロセスと規制製品サービスの更新等について。

- 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. 甘味料に関する BfR の意見

BfR Opinions on Sweeteners

No. 007/2023 of 7 February 2023 29.08.2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/bfr-opinions-on-sweeteners.pdf>

ドイツ連邦政府は、「加工食品中の砂糖・脂肪・塩に関する国家削減・革新戦略」(NRI)により、健康的なライフスタイルを促進し、肥満と食生活に関連する疾病の蔓延を減らすという目標を追求している。脂肪と塩に加えて、加工食品に使われる砂糖の量を減らすべきである。砂糖を減らしても同等の甘味を維持するために、食品メーカーは場合によっては甘味料を使う場合がある。このようなカロリーゼロ又はカロリーカットされた砂糖の代用品は、清涼飲料水や菓子、乳製品など、複数の甘味料の組み合わせで多くの加工食品に含まれている。これらは食品添加物に分類され、欧州連合 (EU) 内では承認プロセスの対象となっている。また、食品包装に表示しなければならない。2018年12月にNRIが採択されて以来、BfRは甘味料のリスク評価に関する様々な意見を発表してきた。各意見のタイトルとURLは以下のとおり。

- 甘味料：大半の研究で健康への悪影響はないことが確認されているが、研究状況は不十分である。(ドイツ語)

BfR Opinion No. 004/2023 of 7 February 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/suessungsmittel-mehrheit-der-studien-bestaetigt-keine-gesundheitsbeeintraechtigung-allerdings-ist-die-studienlage-unzureichend.pdf>

- 複数の甘味料の混合はヒトの健康にリスクをもたらすか？

BfR Opinion No. 005/2023 of 7 February 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/do-mixtures-of-several-sweeteners-pose-risks-for-human-health.pdf>

- 砂糖の代用品：ソフトドリンクに含まれる甘味料の量は？

BfR Opinion No. 006/2023 of 7 January 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/sugar-alternatives-how-much-sweetener-is-there-in-soft-drinks.pdf>

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 16/2023 (2023.08.02) 別添

【BfR】食品中の甘味料 - 質問と回答

【BfR】砂糖の代用品：ソフトドリンクに含まれる甘味料の量は？

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202316ca.pdf>

2. 甘味料：大多数の研究から有害健康影響はないことが確認されている—だが、研究状況は不十分である

Sweeteners: majority of studies confirm no adverse health effects – however, the study situation is insufficient

29.08.2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/sweeteners-majority-of-studies-confirm-no-adverse-health-effects-however-the-study-situation-is-insufficient.pdf>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、甘味料の使用増加が国民に健康リスクをもたらすかどうかを評価した。この目的のために、BfR は、最も一般的に使用される 5 つの非栄養性甘味料—スクラロース、アセスルファム K、サッカリン、アスパルテーム及びサイクラミン酸塩に関するデータを評価した。

これらの物質の体重への影響に関する研究から、カロリー代替食や行動介入対策のある減量プログラムの一環として、砂糖の代わりにそれらを摂取すると、減量できたり減量を支援できることが示されている。しかしながら、入手可能なデータによると、減量プログラムに従わない場合、非栄養性甘味料の摂取やダイエットドリンクの摂取が体重に影響するかどうかについては判断できない。

BfR の見解によると、入手可能な研究の評価に基づき、甘味料入り飲料の摂取が特定の神経変性疾患のリスクを増すかどうか、あるいは臨床的に重大な程度まで腸内細菌叢に影響するかどうかについて明確な声明は出せない。大多数の研究では、検討中の非栄養性甘味料の代謝への有害影響（血糖値、インスリン分泌、インスリン感受性に関する）は観察されなかった。また、現在の知見によると、子供、妊婦、特定の既往症や病気のある人などのリスクグループが、甘味料の潜在的な有害影響を受けやすいかどうかは明確ではない。

BfR は、非栄養性甘味料の健康影響に関する現在のデータ状況は、決定的な健康リスク評価を実施するには不十分だということの見解である。入手可能な疫学的研究は、ダイエット飲料由来の非栄養性甘味料の暴露のみを考慮している。だが、個々の非栄養性甘味料や様々な組み合わせが加工食品や化粧品(歯磨き粉など)にも使用されているため、実際の暴露は遙かに多い可能性がある。今までの研究は、主に単一の個々の非栄養性甘味料に焦点を当てていたため、非栄養性甘味料の組み合わせの健康影響に関する研究も必要である。

さらに、個々の甘味料には、健康影響を考慮する必要のある特別な特性がいくつかある。例えば、現在のデータから、スクラロースの加熱は有害な、中には発がん性もある各種化合物を生じる可能性があることが示されている。BfR は、食品添加物としてのスクラロースの再評価において、この側面に特別な考慮を払うよう助言している。

< BfR リスクプロファイル：甘味料に関する健康リスク評価 >

- A. 影響を受ける集団：一般集団
- B. 非栄養性甘味料を定期的に摂取することによる健康障害の可能性：可能性は低い、5段階の下から 2 番目

- C. 非栄養性甘味料を定期的に摂取することによる健康障害の程度：現在入手可能なデータでは、健康リスクの可能性について決定的な評価を下すことはできない。
- D. 既存データの信頼性：低い（多くの重要なデータが欠落または相反している）
- E. 消費者がコントロール可能か：回避を介してコントロール可能

3. 複数の甘味料の混合物はヒトの健康にリスクをもたらすか？

Do Mixtures of Several Sweeteners Pose Risks for Human Health?

BfR Opinion no. 005/2023, issued 07 February 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/do-mixtures-of-several-sweeteners-pose-risks-for-human-health.pdf>

甘味料は食品添加物である。食品添加物の使用は規則(EC) No. 1333/2008 に従って認可されている。認可の1つの要件は健康リスクがないことである。EUでは、現在20種類の甘味料が認可されている。それぞれの物質に、消費者が健康上のリスクなく、毎日の生活で摂取できる物質の用量が導出される。この用量は許容一日摂取量(ADI)と定義される。

甘味料を組み合わせる場合についてはどうだろうか？ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、入手可能なデータから甘味料の組み合わせに関連する健康リスクの兆候を提供できるかどうか調査してきた。そのような混合物は、例えばノンアルコール飲料によくみられる。この理由の1つは、一部の甘味料は高濃度で苦い金属的な後味がするからである。これを避けるために、他の甘味料と組み合わせる。

BfRは、2016年から2020年の間にドイツ市場で新たに発売された製品のうち、どの甘味料が最も頻繁に使用されたか調査した。対象は、スクラロース、アセスルファム K、ステビオール配糖体、サイクラミン酸塩、サッカリン、アスパルテームである。これらの甘味料に起こり得る組み合わせの影響を評価する基礎として、BfRは、EUで食品添加物としての個々の甘味料の認可に考慮されたデータを検討した。その他の関連研究も含まれた。

既存のデータに基づき、1つ以上の甘味料が動物モデルで同じ臓器に有害影響を与えるかどうかを調べた。例えば、甘味料スクラロース、サッカリン、アスパルテームは、エサや飲料水を通してその甘味料の1つを投与されたラットの研究で、腎臓と尿路に有害影響を及ぼした。その観察された影響は、当時、単一の物質の認可にはほとんど関係がないと考えられた。

BfRは、(動物モデルにおける)甘味料の組み合わせによる影響は、原則として同じ臓器に観察される可能性があるとして結論している。BfRが作成したモデル計算でも、以下のように述べている：もしその影響が毒性学的に意味があって、甘味料の用量がそれぞれのADI値に相当する場合、その甘味料の組み合わせ摂取は、腎臓や尿路下部に健康への有害影響となる可能性がある。今のところ、単一の物質と比較して、組み合わせた複数の甘味料が、相互に強化しあう、弱めあう、お互いに影響しないかどうかはまだ明らかにできていない。この質問に対処する研究が、複合暴露の潜在的な影響評価に役立つだろう。動物モデルで観察された影響がヒトにあてはめられるかどうかは、甘味料の組み合わせ影響に関する入手可能

なデータが限られているため、現時点では評価できない。

4. 厳しい試練：激辛食品は特に子供の健康に有害になる可能性がある

Trial by fire: Extremely spicy food can be particularly harmful to children's health

07.09.2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/trial-by-fire-extremely-spicy-food-can-be-particularly-harmful-to-children-s-health.pdf>

多くの人々にとって、辛い食品はおいしい料理である。だが、一部の人では、それは自分の限界を試すための誘いでもある。チリペッパー、激辛チリソース、あるいは唐辛子風味のポテトチップスなどのスナックはどれも、カプサイシノイドグループの成分によって辛くピリピリする味がする。最もよく知られている例の 1 つはカプサイシンである。これらのアルカロイドは様々なペッパー種（唐辛子を含む）によって産生され、捕食者がその実を食べるのを阻止すると考えられている。

だが、人々は時に激辛食品を食べるのは挑戦的な勇気を試すことだと考える。辛い食品コンテストに参加する人もいる。「辛いチップスチャレンジ」は最近メディアの注目を集めた。ソーシャルメディアで流行った後、子供や青年の間でよく知られるようになった。このチャレンジは、カプサイシンで激辛にしたトウモロコシから作られたトルティーヤチップスを食べる。参加を証明するために動画や写真で記録されることが多い。だが、すでにいくつかの事例で、摂取して緊急治療が必要になっている。

最近、カプサイシンへの国民の意識が高まったため、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、過剰摂取で生じる可能性のある深刻な健康影響を指摘したい。粘膜刺激、吐き気、嘔吐、高血圧などの有害影響の事例が繰り返し報告されている。だが、摂取したカプサイシンの量はよくわからなかった。子供は特に辛い唐辛子製品への感受性が高い。唐辛子調理品の摂取による幼児の重度の中毒が国際文献に記載されている。

BfR は、伝統的に成人が食事中に許容できる辛さは、最大用量 **5 mg** カプサイシン/kg 体重と割り当てられる可能性があるとして想定している。これは、1 回の食事中に体重 **60 kg** の成人が **300 mg** のカプサイシンを摂取するのに相当する。

BfR は、カプサイシンで濃く味付けした食品、大量の激辛チリソースやチリ抽出物を摂取する際には注意するよう消費者に助言している。この場合、重度の健康障害が起こる可能性がある。特定の状況下では命を脅かす可能性もある。家庭では、辛いチリソースは幼い子供の手が届かないところに置いておく必要がある。

BfR の意見では、国際的にみて通常の摂取の程度であれば、トウガラシの実やその調理品、辛い料理から激辛料理（例、伝統的なアフリカ・アラブ・南アメリカ、アジアの料理）の経口摂取は、急性有害健康影響に関連しない。だが、データが限られるため、用量・反応関係の信頼できる評価はできない。唐辛子の実の摂取に関連するアレルギーも知られている。唐辛子の実と繰り返し皮膚接触した事例で接触皮膚炎も記述されている（食品調理中など）。

入手可能なデータに基づき、BfR は、唐辛子や他の調味ソース、食品 1 kg あたり 100 mg 以上のカプサイシンを含む製品を表示し、子供が開けにくい包装を提供するよう助言している。さらに、BfR は、カプサイシン含有量 6,000 mg/kg 以上の製品を摂取しても安全だと見なせるかどうか、関連する食品管理機関が個別の事例で検査するよう助言している。

カプサイシンに関する BfR の意見：

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/too-hot-isnthealthy-foods-with-very-high-capsaicin-concentrations-can-damage-health.pdf>

食品中の物質のリスクに関する話題のページ

https://www.bfr.bund.de/en/assessment_of_substance_risks_in_foods-738.html

-
- オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM : National Institute for Public Health and the Environment）<https://www.rivm.nl/en>

1. オランダの放射能モニタリング：ミルク、食品、飼料—2020-2021 の結果

Monitoring of radioactivity in the Netherlands. Milk, Food and Feed – results 2020 and 2021

2023-09-11

<https://www.rivm.nl/publicaties/monitoring-of-radioactivity-in-netherlands-milk-food-and-feed-results-2020-and-2021>

2020 年と 2021 年、オランダは環境と食品中にどれだけの放射能が存在するかを測定する欧州の年次義務を果たした。Wageningen 食品安全研究所（WFSR）が測定した食品と乳の放射能濃度は、欧州の輸出制限値および消費制限値以下であった。牧草と飼料の放射能レベルは例年通り正常だった。

1957 年に締結された Euratom 条約に基づき、欧州連合（EU）の全加盟国は毎年この測定を行うことが義務付けられている。オランダでは、2000 年に発行されたガイダンスに従って測定を行っている。この測定値は、通常時に存在する放射能のバックグラウンド値を表している。例えば、原子力緊急事態の際の基準値として使用することができる。環境中の放射能に関する結果は、オランダの管轄当局に代わって、国立公衆衛生環境研究所（RIVM）が欧州委員会に報告する。

* 報告書（英語）

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2023-0078.pdf>

< 結果の分析 >

分析されたサンプルのほとんどは、検出限界である 5 Bq·kg⁻¹ を超える放射能濃度を示さなかった。野生の獣（狩猟肉）は、2020 年に 16 検体、2021 年に 36 検体で検出限界以上

の ^{137}Cs が検出された ($5\text{-}370\text{ Bq/kg}$)。食品におけるセシウムの総放射能 (^{134}Cs と ^{137}Cs の合計) の基準値である 600Bq/kg を超えたサンプルはない。

-
- 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. キノコ狩りシーズンはすでに始まった：警戒すること

Mushroom-picking season has already begun: be vigilant!

31/08/2023

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

野生のキノコは人気のある珍味だが、いくつかの種類は有毒であり、ヒトが死に至ることもある。2022年には、有毒な種類を可食のものと間違えて2人が死亡した。安全に消費するために、警戒を怠らず、適切な慣行に従うべきである。

2023年の中毒例は早くも8月に発生している

フランスのいくつかの地域で8月の雨天は野生キノコの早期生育に有利であった。同時に、2023年8月1日以降、フランスの中毒管理センターに報告された中毒が増加しており、2022年の倍の250件以上の症例がすでに報告されている。これらの中毒症例は、様々な原因がある：有毒な種類を可食のものと間違えたこと、時には野生キノコを識別するためのスマートフォンアプリを使用して、採取された種類についての情報が誤っていたこと、または状態が悪く、加熱が不十分で、適切に保存されていない食用のキノコを摂取したことが原因である。

2022年の中毒症例数は、過去数年よりも多かった

2022年7月1日から12月31日の間に、1923件の中毒例がフランス中毒管理センターに報告があった。中毒症例の総数は前年(2021年は1269件)よりも多かったが、重篤症例の数はわずかに減少し、37件の重症例(2021年は41件)で、そのうち2件が死亡した(2021年は4件)。さらに、74人の幼児が中毒になり、その中には集中治療室での滞在を必要とする重度の肝炎にかかった11カ月の子どももいた。

1923件の中毒例のうち、30人がスマートフォンの識別アプリを使用していた。

中毒を避けるための適切な慣行を思い出す

フランスでは毎年約1,000人が野生のキノコの摂取により中毒になっている(死亡を含む)ため、ANSES、フランス中毒管理センター及び保健総局は以下の点を繰り返し伝える：

- よく知っているキノコだけを採ること：可食のキノコによく似た猛毒のキノコもある。
- 採ったキノコの識別に少しでも疑いがある場合は、薬剤師や地域の菌学会などの専門家に確認してもらうまで、それらを摂取しないこと。

- 自分が採ったキノコを幼児に与えないこと。
- スマートフォンのキノコ認識アプリで識別された野生キノコは、誤りの危険性が高いので摂取しないこと。

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

1. 新たな包括的アジェンダを通じて動物バイオテクノロジー、獣医用製品、動物用食品のイノベーションを支援する

FDA Supports Innovation in Animal Biotechnology, Veterinary Products, Food for Animals Through New Comprehensive Agenda

September 15, 2023

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-supports-innovation-animal-biotechnology-veterinary-products-food-animals-through-new>

FDA は、革新的な動物及び獣医用製品の開発を評価し、支援するアプローチをさらに近代化するために、規制の柔軟性、予測可能性及び効率性を高める新たな措置を講じると発表した。新アジェンダには、FDA の動物用医薬品センター（CVM）の目標リストと支援活動について記載されており、栄養効率と生産性を高めるために動物の腸内のみで機能する新規食品成分、動物細胞・組織由来製品（ACTP）や動物の意図的ゲノム改変（IGA）などの動物バイオテクノロジー製品、細胞培養動物食品成分などの製品に適用される。

* Animal and Veterinary Innovation Agenda

<https://www.fda.gov/media/172134/download>

< 主要目標 >

1. 優先度の高いニーズに対応する技術と製品を支援する
2. 規制経路を近代化する
3. 革新的な未来のためにワンヘルスの人材を強化する
4. 新技術と健康上の新興脅威に特有の情報不足を特定し対処する

2. 栄養研究および政策におけるメタ解析の使用に関するワークショップを後援する

FDA Sponsors Workshops on the Use of Meta-Analyses in Nutrition Research and Policy

September 13, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-sponsors-workshops-use-meta-analyses-nutrition-research-and-policy>

FDA は、2023 年 9 月と 10 月に全米アカデミーの食品栄養委員会が主催し、栄養研究と栄養政策策定のツールとしてのメタ解析の有用性について議論するワークショップを後援する。

* Use of Meta-Analyses in Nutrition Research and Policy: A Workshop Series

SEPTEMBER 25, 2023

OCTOBER 3, 2023

<https://www.nationalacademies.org/our-work/use-of-meta-analyses-in-nutrition-research-and-policy-a-workshop-series>

米国科学工学医学アカデミーの企画委員会は、栄養研究、栄養政策の策定、栄養規制の意思決定に使用するためのメタ解析の実施、解釈、結果の統合方法に関するエビデンスを探求する一連のバーチャル公開ワークショップを開催する。ワークショップでは、研究者や政策立案者へのガイダンスの改善に焦点を当てた招待講演やディスカッションが行われる。具体的なテーマは以下の通り。

- 個々の栄養学研究間の臨床的または方法論的な相違を判断するために使用される基準。
- メタ解析に含まれる主要研究からの抽出誤差、平均差および信頼区間の算出誤差。
- 適切なサブグループ分析および感度分析を計画し、公的バイアスに対処するためのベンチマークプラクティス。
- エビデンス全体の強さを評価するためのメタ解析の使用。
- メタアナリシスと個々の研究の効果の方向性を解釈し、エビデンス全体に統合する。
- 異なる研究で異なる結果が報告された場合のエビデンスの強さの評価。
- 食事と疾病の関係を評価する際の統計的不均一性とバイアスのリスクの考慮。
- 栄養政策決定者に関連するメタ解析の伝達。

企画委員会は、講演者と討論者を選定し招聘し、討論の司会を務める。ワークショップのプロシーディングスは、組織のガイドラインに従い、指定された報告者が作成する。

3. 米国での添加された砂糖の摂取を削減する戦略に関するバーチャル公聴会とリスニングセッションを開催する

FDA to Hold Virtual Public Meeting and Listening Sessions on Strategies to Reduce Added Sugars Consumption in the United States

September 18, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-hold-virtual-public-meeting-and-listening-sessions-strategies-reduce-added-sugars-consumption>

FDA は、2023 年 11 月 6 日から 8 日に開催される、米国における添加糖類の消費を削減する戦略に関するバーチャル公聴会及びリスニングセッションへの登録を一般の人々に呼びかけている。以下、登録方法。

<https://www.surveymonkey.com/r/6DSM5M9>

4. LittleOak 乳児用調製乳に関して両親や保育者に警告する

FDA Alerts Parents and Caregivers to Concerns Regarding LittleOak Infant Formula

09/14/2023

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-alerts-parents-and-caregivers-concerns-regarding-littleoak-infant-formula>

米国食品医薬品局（FDA）は、LittleOak 乳児用調製乳が FDA の乳児用調製乳規則に準拠せずに米国で販売されていたと判断した。LittleOak は必要な市販前通知を提出していないため、製品が米国の食品の安全性と栄養基準を満たしているかどうかを判断するための評価が行われていない。

5. 警告文書

- **Moorish Science Temple, The Divine and National Movement of North America, Inc; #13 The Moorish American National Republic dba Moor Herbs, Inc.**

AUGUST 01, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/moorish-science-temple-divine-and-national-movement-north-america-inc-13-moorish-american-national>

未承認の医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメントの不純品、不正表示の問題。

6. リコール情報

- **クラフトハインツ社は Kraft Singles American Processed Cheese Slices の自主的リコールを発表する**

Kraft Heinz Issues Voluntary Recall of Select Kraft Singles American Processed Cheese Slices

September 20, 2023

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/kraft-heinz-issues-voluntary-recall-select-kraft-singles-american-processed-cheese-slices>

クラフトハインツは、個別包装の Kraft Singles アメリカンプロセスチーズスライスの一部約 83,800 ケースの自主的リコールを発表している。包装紙を取り除いた後に個々のフィルムの一部がスライスチーズ部分に残る可能性があるため、予防措置として行われる。

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

1. **EPA は絶滅危惧種を守りアメリカに食料と燃料を提供する農薬の利用を維持するため、長きにわたる訴訟に決着**

EPA Resolves Longstanding Litigation to Protect Endangered Species, Ensure Pesticides That Feed and Fuel America Remain Available

September 13, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-resolves-longstanding-litigation-protect-endangered-species-ensure-pesticides-feed>

今週、米国司法省が EPA の代理として 1,000 以上の農薬製品をカバーする長く続く訴訟を解決したことにより、EPA は絶滅危惧種を守りつつ安全で保護的なやり方で農薬をレビューし認可する任務を果たすことができる。2011 年に生物多様性センターと農薬行動ネットワークがカリフォルニア連邦裁判所に、382 の農薬有効成分の再評価や登録をしたことが絶滅危惧種保護法違反だと EPA を訴えていた。

2. EPA の発がん物質暴露削減とがん予防の努力

EPA Efforts to Reduce Exposure to Carcinogens and Prevent Cancer

<https://www.epa.gov/aboutepa/epa-efforts-reduce-exposure-carcinogens-and-prevent-cancer>

1970 年の設立以来、米国環境保護庁 (USEPA) は公衆衛生の保護と、有害物質が全米の地域社会に与える影響の軽減に重点的に取り組んできた。環境中の特定の有害物質 (タバコの煙に含まれる化学物質、商業用で使用される化学物質、放射線など) への暴露は、がんを引き起こす可能性がある。がんリスクの評価と低減に対する EPA の取り組みは多岐にわたる。このページの資料では、がんのリスクと予防に焦点を当てた EPA の主要なプログラムと取り組みをいくつか紹介している: 農薬と有害物質への対応、大気汚染削減、水への対応、土地、廃棄および緊急対応、PFAS 対応、研究、子どもの健康、より多くのがん指標、執行と法令順守、環境正義、環境影響評価、環境経済学、地域プロジェクト、国際的及び先住民イニシアチブ。

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

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

1. フィールドからの報告: テホコテ *Crataegus mexicana* の根と表示された、キバナキョウチクトウ *Cascabela thevetia* を代わりに含むオンライン減量サプリメントー米国 2022
Notes from the Field: Online Weight Loss Supplements Labeled as Tejocote (*Crataegus mexicana*) Root, Substituted with Yellow Oleander (*Cascabela thevetia*) — United States, 2022

Weekly / September 15, 2023 / 72(37);1016–1017

https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/72/wr/mm7237a3.htm?s_cid=mm7237a3_w

2022 年 9 月 8 日、救急医からニュージャージー中毒情報教育システム (NJPIES) に、生後 23 ヶ月の子どもが「Eva Nutrition メキシコテホコテ根」を摂取して吐き気と嘔吐を発

症したとの連絡があった。この製品は減量サプリメントとして宣伝販売されていて、患者の母親が購入した。患者は強心配糖体中毒に一致する症状があったため、NJPIES の指示によって血清ジゴキシン検査が行われ、0.5 ng/L と報告された。これを NJPIES はジゴキシンではない強心配糖体による交差反応であると解釈し、ジゴキシン特異抗体断片による治療後に正常化した。2022 年 12 月に NJPIES がオンラインでテホコテと表示された減量サプリメント 10 製品を購入し検査したところ、10 製品中 9 製品はキバナキョウチクトウでテホコテ根は全くなかった。キバナキョウチクトウにはカルデノリドのテベチン B (thevetin B) が含まれている。テベチン B はジゴキシンなどの他のカルデノリドと同様の影響を及ぼし、非常に有毒となる可能性をもつ。

● 米国消費者製品安全委員会 (CPSC : Consumer Product Safety Commission)

<https://www.cpsc.gov/>

1. **Buffalo Games** は深刻な飲み込み、窒息、閉塞ハザードのため **Chuckle & Roar** 究極ウォータービーズアクティビティキットをリコール：乳児一人が死亡；対象年齢にのみ販売

Buffalo Games Recalls Chuckle & Roar Ultimate Water Beads Activity Kits Due to Serious Ingestion, Choking and Obstruction Hazards; One Infant Death Reported; Sold Exclusively at Target

September 14, 2023

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2023/Buffalo-Games-Recalls-Chuckle-Roar-Ultimate-Water-Beads-Activity-Kits-Due-to-Serious-Ingestion-Choking-and-Obstruction-Hazards-One-Infant-Death-Reported-Sold-Exclusively-at-Target>

2023 年 7 月にウィスコンシンで 10 ヶ月の子どもがウォータービーズを飲み込んで死亡したとの報告を受け取った。さらに 2022 年 11 月にはメインで 9 ヶ月の子どもがウォータービーズを飲み込んで腸閉塞になりとり除くのに手術を必要とした。

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

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

1. 国家残留化学物質モニタリングプログラム (NCRMP) 及び化学物質食品安全監視 (FSO) プログラム年次報告書 2020-2021 年

National Chemical Residue Monitoring Program and Chemistry Food Safety Oversight

Program annual report 2020 to 2021

2023-09-18

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-reports-and-journal-articles/annual-report-2020-2021/eng/1694525511870/1694525512557>

本報告書は、2020年4月1日から2021年3月31日(以下「2020/21」)の間に収集された食品サンプルにおける、NCRMP(国家残留化学物質モニタリングプログラム)とFSO(食品安全監視)プログラムの新鮮な果物と野菜の両方からの検査結果をまとめたものである。動物用医薬品、農薬、金属及び汚染物質の残留について、約12,500のNCRMP及びFSOモニタリングサンプルで95,000以上の検査が実施され、数百万の結果が得られた。このサンプリング及び検査件数は、COVID-19の世界的なパンデミック及びカナダ食品検査庁(CFIA)の緊急対応活動によるリソースの制約のため、計画された件数よりも少なかった。国産及び輸入食品の残留化学物質検査が減少したにもかかわらず、CFIAは報告された結果及び本報告書の結論に自信を持っている。NCRMP及びFSOプログラムの一部として採取されたサンプルからの検査結果は、市場に出回っている食品の多数がカナダの残留化学物質基準を満たしていることを示した。全体の遵守率は96.6%と決定され、過去数年と一致している。以下は、収集されたサンプルの遵守結果の概要である。

2020/21において、サンプリング及び検査された国内食品の97.5%及び輸入食品の96.1%がカナダの規則、基準及びガイドラインに適合していたことを示している。これらの結果は、過去のサンプリング年度に観察された遵守率と同等である。ほとんどの食品グループは、2020/21に全体の遵守率が95%を超えた。しかし、3つのグループは、全体の遵守率が95%を下回った。輸入生鮮果物野菜、国産卵及び輸入乳製品である。

国産卵の遵守率は91.6%で、プログラム目標の95%を下回った。国産卵の陽性及び不適合の結果のほとんどは、ナイカルバジンおよびイオノフォア薬の残留物によるものであった。残留は、産卵鶏に与えられた汚染された飼料による可能性が高い。これらの残留は、ヒトの健康上の懸念を引き起こす可能性は低いと考えられている。

乳製品は、牛乳、チーズ、ヨーグルト及びフローズンヨーグルトを含む牛乳由来でない乳製品の小売店で収集された製品を除き、ほとんどの国産乳製品サンプルは生乳であり、輸入乳製品は、牛乳及び牛乳でない乳由来の両方のチーズ及びいくつかの牛乳でない乳、ヨーグルト及びフローズンヨーグルトサンプルの混合であった。結果は、国内乳製品の遵守率は99.8%と非常に高いことを示すが、輸入乳製品は、主に残留動物用医薬品のために、すべての食品グループの中で最も低い遵守率(87.4%)を示した。残留動物用医薬品の大部分は、チオウラシルであった。カナダではもはや食料生産動物への使用が許可されていないが、残留の存在は、動物用医薬品の使用ではなく、アブラナ科の種の食物摂取に起因している。輸入チーズ中のチオウラシルの存在は、硫黄化合物を多く含むキャノーラや菜種などのアブラナ科を含む飼料を与えられた乳牛に起因する可能性が高い。チオウラシルは乳中に分泌され、その後チーズなどの二次製品中に検出される可能性がある。

国産食肉は、未加工の生肉で、筋肉、脂肪、腎臓、肝臓及び他の組織が含まれていた。輸入肉の場合、加熱調理されたものと非加熱調理のもの両方及び加工肉(例えば、ソーセージ、インスタント食品、ナゲットなど)が含まれていた。国産肉と輸入肉の両方の遵守率は高かったが(それぞれ 96.7%と 99.4%)、輸入肉(n=8)と比較して国産肉(n=158)ではより多くの不適合があった。国産肉と輸入肉の間の遵守率の差は主に残留動物用医薬品によるものであり、検査した肉の種類に起因する。肝臓、脂肪、腎臓などの組織では、多くの場合、より高い濃度で、より長い期間にわたって存在又は蓄積するため、国産肉サンプルではより多くの残留数(及び量)が予想された。加工及び/又は加熱調理された肉サンプルでは、これらの同じ残留物が少ない傾向がある。ほとんどの主要国産肉種とその生産/市場クラスは、残留動物用医薬品、残留農薬及び汚染物質について遵守率が 95%を超えている。マイナー肉の種類は(一般的に)遵守率が低く、そのほとんどは残留動物用医薬品及びチオウラシル問題に起因していた。カナダでは、ラム/マトンと同様にほとんどのマイナー種は残留動物用医薬品について MRL (最大基準値) を設定していない。

新鮮な果物および野菜(FFV)の全体的な遵守率は、95.6%で前年と同様であった。NCRMP サンプルはカナダ市場で入手可能な果物および野菜の広範な混合物であったが、FSO サンプルはナッツ及び種子の収集に焦点を当てた。2020/21 に FSO プログラムの下で収集されたナッツ及び種子サンプルの 162 のうち 160(98.8%)は、農薬及び汚染物質について遵守されていた。FSO 及び NCRMP サンプルにおけるすべての不適合は、1 つ以上の農薬のために MRL を上回った。不適合の割合は、輸入された葉物野菜、マメ科野菜、柑橘類、ハーブとスパイス、熱帯及び亜熱帯果物が 95%以上を占めた。全体的な遵守率は、輸入 FFV(93.8%)の方が国内 FFV(99.2%)よりも低く、これは過去数年間に観察された遵守率と一致している。この違いは、カナダで使用するために登録された農薬の数(及び種類)が、他の国で登録され使用されている農薬の数(および種類)と比較して少ないことに起因している。カナダの MRL 設定がない検出された残留農薬については、0.1 ppm の一律基準値を使用して評価した。

2. リコール情報

- **LittleOak** ブランドの乳児用調製乳はカナダでの販売が認められていない

LittleOak brand infant formula products not approved for sale in Canada

2023-09-20

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/littleoak-brand-infant-formula-products-not-approved-sale-canada-0>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、オンラインで販売される影響を受ける LittleOak ブランドの乳児用調製乳製品を消費しないよう国民に警告している。必要な市販前申請を提出しておらず、これらの製品はカナダの食品の安全性と栄養の基準及び規則に関する評価が行われていない。さらに、製品はカナダのラベル表示及び/又は成分要件を満たしていない。

- さまざまなブランドのカフェイン入りエネルギー飲料は、カフェイン含有量とラベル表示の問題により安全ではない可能性がある

Various brands of caffeinated energy drinks may be unsafe due to caffeine content and labelling issues

2023-09-08

2023-09-19

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/various-brands-caffeinated-energy-drinks-may-be-unsafe-due-caffeine-content-and>

CFIA はカフェイン入り飲料を摂取する場合の摂取量に関し、注意を呼び掛ける。リコール製品の情報を適宜更新。カナダの食品安全基準では、カフェイン入りエネルギー飲料について、1 回分当たりのカフェイン量は最大 180 mg までに制限し、表示は英語とフランス語の 2 カ国語で記すこと、警告表示を記すことを求めている。現在、2 カ国語表記のない製品が相次いでリコールされており、30 製品が対象になっている。

- Paqui ブランドの 2023 One Chip Challenge は有害反応の報告がありリコール

Paqui brand 2023 One Chip Challenge recalled due to reported adverse reactions

2023-09-09

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/paqui-brand-2023-one-chip-challenge-recalled-due-reported-adverse-reactions>

Paqui ブランドの 2023 One Chip Challenge 製品（世界で一番辛い菓子をうたう）の摂取に関連する反応が報告されている。

（訳注：マサチューセッツ州の 10 代男性の死亡原因と疑われた製品）

- CUPKIN ブランドの二重壁ステンレススチール製子供用カップは、鉛のためリコール

CUPKIN brand Double-Walled Stainless Steel Children's Cups recalled due to the presence of lead

2023-09-18

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/cupkin-brand-double-walled-stainless-steel-children-s-cups-recalled-due-presence-lead>

対象製品には底部に過剰な量の鉛が含まれている可能性があり、暴露される可能性がある。

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

1. 食品基準通知

● Notification Circular 260-23

11 September 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification-circular-260-23.aspx>

パブリックコメント募集 (2023年10月3日まで)

- 強調表示のための添加された糖類の定義

Call for comment on defining added sugars for making claims about food

11/09/2023

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-defining-added-sugars-for-making-claims-about-food-.aspx>

FSANZ は、食品表示における添加された糖類の定義に関する提案についてコメントを求めている。FSANZ は、オーストラリア・ニュージーランド食品基準規約（以下、規約）における「砂糖無添加 (no added sugar(s))」の栄養成分表示条件の変更を検討・評価するため、提案書 P1062 「表示における添加された糖の定義」を作成した。

● Notification Circular 261-23

15 September 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcircular261-23.aspx>

新規申請と提案

- 除草剤耐性昆虫耐性遺伝子組換えトウモロコシ系統 DP910521 由来食品

● Notification Circular 262-23

20 September 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20262-23.aspx>

意見募集 (2023年11月3日まで)

- 加工助剤としての GM *Aspergillus niger* 由来セルラーゼ

● 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. 公衆衛生警告 : Raglan 海岸線地域の貝類バイオトキシン警告

Public health warning: shellfish biotoxin alert for Raglan coastline

14 September 2023

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-shellfish-biotoin-alert-for-raglan-coastline/>

ニュージーランド食品安全は Raglan 海岸線地域で貝類の採取や採れた貝類の消費を控えるよう公衆衛生警告を発した。麻痺性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値を上回った。

● 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. ニュースレター

Food Safety Focus

20 Sep 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html

掲載項目は、Siu Mei (香港の焼肉) と食品の安全、食品安全の確保：適切な冷却、解凍、再加熱、ソフトスクランブルエッグの食品安全リスク、食品中の放射線レベルである。

2. 放射線検査と無関係な日本からの輸入食品の空港での通関に時間がかかる

Longer time for clearance of imported food from Japan at airport unrelated to radiation testing

Saturday, September 16, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230916_10497.html

食品安全センター (CFS) は、日本からの輸入食品の通関に時間がかかるという最近の報告を非常に重視しており、直ちにフォローアップしたと述べた。

3. CFS は食品安全命令に違反した疑いのある日本産輸入野菜を追跡調査する

● CFS follows up on vegetables imported from Japan suspected of breaching Food Safety Order

Wednesday, September 13, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230913_10488.html

食品安全センター (CFS) は日本から輸入された食品を検査した際に規制対象都道府県からの野菜 (福島産のイロハモミジと放射能と輸出証明のない群馬産のナス) が発見され、当該輸入業者に関連する食品安全命令の違反の疑いがあると発表した。

● CFS follows up on vegetables imported from Japan suspected of breaching Food Safety Order

Friday, September 15, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230915_10496.html

食品安全センター（CFS）は日本から輸入された食品を検査した際に規制対象都道府県からの証明書のない野菜（栃木県産のキノコ3パック）が発見され、当該輸入業者に関連する食品安全命令の違反の疑いがあると発表した。

4. 許可されていない保存料サリチル酸を使用した包装済みのアーモンドミルクやクルミミルクを摂取しないようよびかける

Not to consume batches of prepackaged almond milk and walnut milk with non-permitted preservative salicylic acid

14 Sep 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2023_526.html

食品安全センター（CFS）はタイ産の包装済みのアーモンドミルクとクルミミルクの2製品が検査の結果、サリチル酸を含んでおり、摂取しないよう呼び掛けた。サリチル酸は、それぞれ148 ppm、148.4 ppmであった。

5. 違反情報

- パッションフルーツのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in passion fruit sample

Monday, September 18, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20230918_10499.html

オンライン業者のパッションフルーツのサンプルから基準値0.1 ppmを超過する0.204 ppmのピリプロキシフェンが検出される。

-
- 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

- 2023.8.25～2023.8.31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43339

2. 2023年上半期の輸入食品3.9%（輸入量）減少

輸入検査管理課 2023-08-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47602

食品医薬品安全処は、2023年上半期、国内に輸入された食品など*は、398千件余り、922

万トン、187億2千万ドルで、昨年同期比（以下「同期比」）輸入件数は0.4%、重量は3.9%、金額は1.1%減少したと発表した。

* 輸入食品など分類（以下「品目群」）：農・林産物、畜産物、水産物、加工食品、健康機能食品、食品添加物、器具及び容器・包装

** '22年上半期：39万9,000件、960万トン、189億2,000万ドル

今年上半期の輸入実績減少の主な原因は、全体輸入物量の半分ほど（44.4%）を占める農・林産物の輸入物量が同期比減少*（8.7↓）したためと見られる。

*（削減）農・林産物 8.7%↓、水産物 15.1%↓、食品添加物 7.2%↓、健康機能食品 9.5%↓
（増加）加工食品 3.1%↑、畜産物 3.1%↑、器具及び容器・包装 1.9%↑

今年上半期の品目群別輸入量は農・林産物（44.4%、409万トン）、加工食品（34.6%、319万トン）、畜産物（10.3%、95万トン）、水産物（5.8%、53万トン）、器具及び容器・包装（2.6%、24万トン）、食品添加物（2.3%、21万トン）、健康機能食品（0.1%、1万トン）の順で多かった。

品目別には合計1,665品目が輸入され、総輸入品目のうち上位10品目（重量基準）は精製・加工用原料*、小麦、トウモロコシ、大豆、豚肉、牛肉、バナナ、キムチ、ビール、果・菜加工品の順であった。これら10品目の輸入量は524万トンで、総輸入量の56.8%を占めた。

* 原糖・原乳・造酒精・天日塩などの精製、加工を経て食品として使用できる原料輸入国は合計155カ国であり、輸入上位3カ国は米国、中国、オーストラリアで、これらの国から輸入される輸入量の合計は全体の47.2%（435万トン）を占めた。

品目別輸入に関連する主な特徴は次のとおり。

- 毎年、全輸入量のうち最も高い割合を占めている農・林産物は、今年上半期にも品目群別輸入量（409万トン、44.4%）のうち最大の割合を占めた。輸入量は同期比8.7%減少し、特に輸入量上位品目であるトウモロコシの輸入量が27.9%と大幅に減少した。
- 加工食品の輸入量は減少傾向にあったビール（27.4%↑）、キムチ（17.3%↑）の輸入量回復に支えられ同期比3.1%増加した。主要ビール輸入国である米国・日本の輸入量が回復傾向に転じたことで、ビールの輸入量が増加したと思われる。
- 畜産物は同期比3.1%増加し、2020年以降の輸入量が継続的に増加していることがわかった。特に輸入量上位品目である鶏肉輸入量が同期比55.1%と増加幅が大きかったが、これは割当関税*の適用を受けたためと分析される。

*「関税法」第7条により物価や需給安定などのために特定物品（重量）に対して一定期間関税を減らす制度

- 水産物は輸入量1位品目であるスケトウダラが輸入量急減（51.8↓）で、同期比輸入量が農・林産物、健康機能食品など他の品目群に比べて最大の下落幅（15.1%）を見せた。一方、東海岸のイカの漁獲量*が減少し、イカの輸入量が同期比41.2%と大幅に増加した。

* 国内生産量：('22.上) 4万5,187トン→('23.上) 3万1,998トン（出典：韓国海洋水

産開発院)

ちなみに、日本産水産物は今年上半期に全体の水産物輸入量の 2.4% (1 万トン) が輸入され、上半期の水産物輸入量は同期比小幅減少* (0.4%↓) した。

* 過去 2 年の輸入量 : ('22.上) 1 万 2,598 トン → ('23.上) 1 万 2,546 トン

- 健康機能食品の最近 4 年間 ('19~'22) 上半期の輸入量は年平均 14.0% で着実な増加していたが、同期比 9.5% 下落し減少傾向に転換した。これは、COVID-19 の状況で健康を重視する消費傾向が、社会的距離が解除されたことにより減少したことが主な原因と推定される。

* 過去 5 年間の輸入量 : ('19.上) 7,625 トン → ('20.上) 9,269 トン → ('21.上) 1 万 439 トン → ('22.上) 1 万 2,894 トン → ('23.上) 1 万 1,670 トン

食薬処は、今回の輸入食品統計資料が輸入食品産業分野の現状を分析するための資料として活用され、今後も関連産業の製品分析・研究と政府政策樹立など産業発展に広く活用されるものと期待している。今回の統計が含まれた輸入食品検査年報を来年 8 月頃に発刊し、輸入食品情報ホームページ (<https://impfood.mfds.go.kr>) に公開する予定である。ちなみに、2022 年度の輸入状況を分析し今年 8 月に発刊した 2023 年度の輸入食品など検査年報は、輸入食品情報ホームページ (統計情報→オンライン照会統計→検査年報) で確認できる。

<添付>

1. 2023 年上半期の輸入食品などの現状 (統計資料)
2. 2023 年輸入食品等検査年報 (確認方法)

3. オンライン動画で食品情報を正しく知る

食生活栄養安全政策課 2023-08-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47595

食品医薬品安全処は、マスメディアで広告する食品に対する子供たちの理解度を高めるために、8 月 30 日から「健康的な食生活のための子供たちのメディア能力教育」を実施する。今回の教育は最近、小学生がテレビよりスマートフォンを好み、YouTube などのオンライン動画で情報を習得する割合が増加*するにつれ、頻繁に露出される食品広告の内容を理解し、正しい食生活情報を選別できるように、全国メディアセンター協議会とともにモデル事業として推進する。

* 13 歳未満児童放送媒体利用行動調査結果 (放送通信委員会)

1. テレビよりスマートフォンを多く利用する割合(%) : ('20) 19.8 → ('22) 30.7
2. TV 番組以外の動画コンテンツをより多く視聴する割合(%) : ('20) 26.2 → ('22) 38.4

教育対象は小学 1~2 年生 130 人余りで、全国 6 カ所のメディアセンターで放課後活動などと連携して実施している。教育の主な内容は、広告の概念、媒体の中の食品の理解、健康的な食生活習慣などであり、子供の目線に合わせて生活の中の広告探し、広告と実際の食品比較、健康的な食品の買い物など体験中心の教育を進める。

食薬処は、今回の教育で様々なマスメディアにさらされる子供たちが質の高いコンテン

ツを選別できると期待し、今後も子供が正しい食習慣を形成できる環境を造成するために最善を尽くす。

4. ワカメ・昆布などの海藻類は放射能体内排出効果とは関係なし

農水産物安全政策課 2023-08-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47592

ワカメ・昆布などの海藻類は放射能体内排出効果とは関係ない。食品医薬品安全処は最近、日本の汚染水放出後、ヨウ素を含む海藻類や健康機能食品の摂取が放射能の体内吸収を防ぎ、排出に役立つという投稿などがオンラインで拡散したことを受け、ヨウ素の過剰摂取に対する注意を呼びかけた。ヨウ素はワカメ、昆布などの海藻に多量に含まれている成分であり、甲状腺ホルモンの生成に不可欠な栄養成分で、一日摂取推奨量*は一般成人基準 0.15 mg である。

* 一日必要量を満たす摂取量（妊婦 0.24 mg、授乳婦 0.34 mg など）

ただし、ヨウ素を過度に摂取した場合、すぐに現れる症状としては、口・首・腹部の痛みをはじめ発熱、吐き気、嘔吐などであり、長期間過剰に摂取する場合には甲状腺機能障害で甲状腺機能亢進症などの副作用が発生する可能性がある。したがって、ヨウ素は人体に有害な影響が現れない一日最大摂取量 2.4 mg を超えて摂取しないことが望ましい。ちなみに、市販されているヨウ素含有健康機能食品は体内に不足しているヨウ素成分を補ってくれる製品で、体内の放射能排出などに効能・効果を掲げる広告は消費者不安心理を活用した虚偽・過大広告なので、このような製品は購入しないようにする。食薬処は今後も食品などに関する正しい情報を提供し、国民が安心して食品を購入して摂取できる環境を造成するために最善を尽くす。

5. 水産物の安全管理の気になる点？食薬処長が直接回答する

危害予防政策課 2023-08-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47589

食品医薬品安全処は、水産物安全管理に対する疑問を解消し、国民の安心確保のために 8 月 29 日、コミュニティハウス（ソウル）で「水産物安全管理のための国民同行疎通の場」を開催した。今回のイベントは水産物放射能安全管理に関する正しい情報を提供し、水産物安全管理体系に対する国民の理解度を高め、不安感を解消するために設けた。

コミュニケーションの場では、国民 50 人を対象に、水産物放射能安全管理の現況説明、水産物安全管理「国処問答（国民が問い、処長が答える）」、「国民との約束宣言式」などを行った。まず、日本産食品と国内水産物放射能検査の現況などを説明し、水産物の安全管理について気になる点を国民が食薬処長に直接尋ねて答えるコミュニケーションの時間を持った。併せて、「水産物安全検査の厳しい基準、国民は安心です」というメッセージを伝え、国民の安全な食卓を守るための誓いを約束する行事を進行した。食薬処長は行事現場で「国民の健康と安全を最優先に日本の福島を含む 8 県全ての水産物輸入禁止(0)措置を維持し、

放射能検査は国際基準より 10 倍以上厳格に管理(10)する「010(0・10)」政策を徹底的に推進する」と強調した。

また、「安全な水産物供給のために海水部、地方自治体などとともに国内水産物に対する放射能検査を 2 倍*以上拡大する計画であり、放射能検査現場国民体験プログラムなどを運営して対国民の疎通を強化する」と述べた。

* ('22) 約 10,700 件→ ('23) 23,300 件以上

食薬処は今後も国民が安心して安全な水産物を消費できるように収去検査を強化するなど、水産物安全管理に最善を尽くす。ちなみに、水産物に対する放射能検査の結果を輸入食品放射能安全情報ホームページ (radsafe.mfds.go.kr) に公開している。

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

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

1. 食品安全法違反の事業者の起訴を開始

FSSAI initiates prosecution against FBOs found violating food safety laws [Updated on:14-09-2023]

https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Press%20Release-%20Procecuton_Eng_Final.pdf

2023 年 4 月 1 日から、食品安全基準法違反の 1,411 事業者の起訴を開始した。違反内容は許可なく事業を行った、安全でない食品を売った、などで広範にわたる。

● その他

ProMED-mail

- 原因不明の死亡ーコートジボワール：(バレデュバンダマ) 致死、お粥疑い、情報求む

Undiagnosed deaths - Cote d'Ivoire: (VB) fatal, porridge susp, RFI

2023-09-21

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8712236>

[1]Date: Mon 18 Sep 2023 Source: Frat Mat Info [in French, trans., edited]

Niangbanの村で2023年9月17日(日)に1-12才の異なる家族の子ども4人が死亡する悲劇がおこった。次の9月18日にさらに3人の子どもの死亡し合計7人になった。さらに約60人が17日に病院に避難し一部は重体だという。

3才の息子を亡くした住人によると、日曜日の朝、お粥を買って息子に与え、それから

畑に行った。その後息子は下痢をし、良くならなかったので医療センターに行ったところ薬を与えられた。夜になっても良ならず、死亡した。5才の子どもを亡くした別の女性も16日にお粥を買って与えていた。土曜日に下痢・嘔吐し日曜日に亡くなった。

医療情報源によると犠牲者の症状は同じで、下痢と嘔吐であった。お粥の原料の粉検体を分析中

[2]Date: Tue 19 Sep 2023 Source: Africa News [edited]

2023年9月17日にコートジボワール中心部の村で原因不明の病気により7人が死亡、他に59人が入院した。症状は下痢と嘔吐。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室