

食品安全情報（化学物質） No. 21/ 2023 (2023. 10. 11)

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】 2021年の新興リスクに関するEFSAの活動

欧州食品安全機関（EFSA）が2021年の食品分野の新興リスクに関する技術的報告書を発表した。EU加盟国から提案された新興問題18件のうち、新興リスクとして見なされたのは8件であった。新興リスクとされたのは、フードサプリメント中のビタミンDの過剰摂取リスク、ココナッツオイルの健康リスク、農薬や肥料の使用減少に関連する潜在的な新興リスク、フランスの貝のブレベトキシン（神経性貝毒）、などである。

*ポイント： 新興リスクと見なされた問題のうち興味深かったのは「農薬や肥料の使用減少に関連する潜在的な新興リスク」です。EUは2020年5月に発表した「農場から食卓まで戦略（Farm to Fork Strategy）」の中で、2030年までに化学農薬の総使用量を50%削減、肥料の使用量を50%削減、全農場のうち25%を有機農業にするという目標を掲げています。しかし、その戦略の弊害が徐々に出てきているようで、とうとうヒトと家畜にとって科学的な観点からリスクの可能性が指摘されたわけです。化学農薬の使用削減による弊害として、作物の損害につながる害虫の増加、農場でのヨウシュチョウセンアサガオの発生による家畜被害や食用作物への混入が例として挙げられていました。ヨウシュチョウセンアサガオには有毒成分トロパンアルカロイドが含まれ、実際にEUでは食用作物への種子の混入によるリコールや中毒がしばしば発生しています。

【ECHA】 PFAS 制限提案について5,600以上の意見を受け取る

2023年1月13日に欧州5カ国（デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデン）から、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に分類される全ての化合物の生産と使用を制限するという規制案が欧州化学品庁（ECHA）へ提出された。この規制案について2003年3月22日から9月25日まで6カ月間のパブリックコメントが行われ、EU域外の国も含めた4,400以上の組織、企業、個人から意見や情報が提出された。

*ポイント： 制限の対象が約1万種に及ぶ全てのPFASであり、想定される影響が甚大なことから、世界中から高い関心が寄せられ多数の意見が提出されています。本記事のサイトには意見を寄せた国別順位のグラフが掲載されていて、そのグラフによると日本の企業や業界団体からも相当数の意見が提出されています。意見の提出者一覧とその内容が公開されており、閲覧可能です。ECHAの以前の発表によると、本規制は2025年の制定を目指しているとのこと。

【EC】 委員会規則（EU）2023/2108：食品添加物である亜硝酸塩（E249-250）及び硝酸塩（E251-252）の関連規則を改正

食品添加物である亜硝酸塩（E249-250）及び硝酸塩（E251-252）の使用に関する欧州議会及び理事会規則（EC）No 1333/2008の附属書II、並びに欧州委員会規則（EU）No 231/2012の附属書を改正し、現行要件を変更する規則が発出された。主な改正点は、亜硝酸塩及び硝酸塩の規格の変更、対象品目の細分化、使用基準の引き下げなどである。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 特定の食品添加物の安全性評価：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)の第95回会合

[【FAO】](#)

1. FAO/WHO GIFT 世界の個別食品摂取データツール
2. Codex

[【EC】](#)

1. 予防できることに取り組むー食品ロスと廃棄
2. SCCS（消費者安全に関する科学委員会）
3. 委員会規則(EU)2023/2108:食品添加物である亜硝酸塩(E249-250)及び硝酸塩(E251-252)の関連規則を改正
4. 査察報告書
5. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[【ECHA】](#)

1. PFAS 制限提案について 5,600 以上の意見を受け取る

[【EFSA】](#)

1. 2021 年の新興リスクに関する EFSA の活動
2. 食品酵素関連
3. 新規食品関連
4. 食品接触物質関連
5. 農薬関連
6. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. 精密育種製品の検出のための分析法に関する文献レビュー
2. リスク評価（23 件）

[【FSS】](#)

1. 新しい育種技術（NBTs）の消費者研究

[【DEFRA】](#)

1. 家庭の食品データ

[【DHSC】](#)

1. ノー及び低アルコール飲料を勧めるための対策をとる

[【BfR】](#)

1. リスク研究者 Hensel 氏へのインタビュー：「人々は、自分たちがゆっくと毒されていることを恐れている」

[【RIVM】](#)

1. 「食品安全シグナリング審議」2022 年次報告
2. 地元住民の健康リスクと周辺環境の質への Tata Steel の寄与
3. 「若いときから健康的食生活を学ぶ」推進計画第 2、3 及び 4 回目の「美味しい食品を求めて外に出かけよう」の評価、2019-2022 学年度

[【ANSES】](#)

1. 動物の薬剤耐性：優先的にモニタリングする細菌/抗生物質の組み合わせ
2. フランス海外領のサンゴ礁：化学物質の影響が確認される

[【FDA】](#)

1. ヒト食品に関する予防管理規則に関するガイダンス案の新たな 2 章を発表する
2. シーフード安全性更新
3. 農産物安全規則の下でのスプラウトオペレーションに関するガイダンス案を最終決定し、一部セクションをガイダンス案改訂版として発表する
4. よくある質問：FSMA 食品トレーサビリティ規則

5. ヒト用食品の輸入

6. 警告文書

[【EPA】](#)

1. コミュニティを永遠の化合物からより良く守るために PFAS データの報告を求める規則を最終化する

[【USDA】](#)

1. APHIS は日本からの各種柑橘類とハイブリッド果物の輸入のための病害虫リスク評価案にパブリックコメント募集 (2023 年 10 月 25 日まで)

2. APHIS 規制状態レビュー表

3. 科学者がトウモロコシの重要なアミノ酸を増やす

[【CPSC】](#)

1. リコール情報

[【CFIA】](#)

1. リコール情報

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. 特定のジメトエート製品の停止

[【NSW】](#)

1. リコール情報

[【MPI】](#)

1. 公衆衛生警告

[【香港政府ニュース】](#)

1. 食品安全命令に違反した疑いのある日本から輸入された水産物、野菜、海藻製品を調査

2. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. がん患者などのためのオーダーメイド型栄養補助食品の開発を支援します

3. 原材料含有量を虚偽表示した離乳食製造業者を摘発・措置

4. 健康機能食品の人体適用試験設計、もう難しくありません

5. 抗生剤耐性低減のために国際機関と頭を合わせる

6. 食薬処長、民間放射能検査機関に徹底した試験・検査を要請

7. リコール情報

[【SFA】](#)

1. 海洋水産養殖センターの 20 年：地域の水産養殖の水準を高め、より持続可能な未来を描く

2. リコール情報

[【HSA】](#)

1. HSA 警告：高濃度の禁止物質シブトラミンや勃起不全治療薬など、強力な医薬品成分が含まれる 3 製品を検出

[【FSSAI】](#)

1. 祭日シーズンを前に食品と原料の安全性と品質基準を守ることを強調

2. 乳と乳製品にプロテインバインダー添加は認められていないことを明確にする

[【その他】](#)

・ 食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

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

1. 特定の食品添加物の安全性評価：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)の第95回会合

Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-fifth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

2 October 2023

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240068438>

この巻に含まれるモノグラフは、2022年6月6～17日及び22日にバーチャルで開催された、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)の第95回会合で作成された。

特定の食品添加物の安全性評価（香料以外）

- *Bacillus licheniformis* で発現された *Geobacillus stearothermophilus* 由来 α -アミラーゼ(JECFA95-1)
- *Bacillus licheniformis* で発現された *Geobacillus stearothermophilus* 由来 α -アミラーゼ(JECFA95-2)
- *Aspergillus niger* で発現された *Rhizomucor pusillus* 由来 α -アミラーゼ(JECFA95-3)
- *Aspergillus niger* で発現された *Rasamsonia emersonii* 由来アミノグルコシダーゼ(JECFA95-4)
- *Bacillus subtilis* で発現された *Pyrococcus furiosus* 由来アスパラギナーゼ(JECFA95-5)
- *Bacillus licheniformis* で発現された *Bacillus flexus* 由来 β -アミラーゼ(JECFA95-6)
- *Aspergillus oryzae* で発現された *Thermomyces lanuginosus* 及び *Fusarium oxysporum* 由来リパーゼ(JECFA95-7)
- *Bacillus licheniformis* で発現された *Bacillus licheniformis* 由来キシラナーゼ(JECFA95-9)

関連する香料グループの安全性評価

- 脂環式ケトン、第二級アルコール及び関連するエステル類

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

1. FAO/WHO GIFT 世界の個別食品摂取データツール

FAO/WHO GIFT | Global Individual Food consumption data Tool

<https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/en>

FAO/WHO GIFT は、世界中の全ての国の入手可能な個別食品摂取データを利用できるようにするためのオープンアクセスのオンラインプラットフォームである。このプラットフォームは、政策立案者、学術関係者、NGO スタッフ、その他多くの利害関係者が食品摂取データを共有し、栄養と食品安全の分野において、国、地域、世界レベルで十分な情報に基づいた意思決定を行えるよう支援することを目的としている。FAO/WHO GIFT の使命は、大規模な全国調査及び小規模な調査の両方を通じて収集された、世界各国の既存の定量的な個別食品摂取データを一般に公開することである。FAO/WHO GIFT データベースに登録されているのは現在 51 件である。さらに FAO/WHO GIFT は、食品安全データ及び情報のためのグローバルプラットフォーム (FOSCOLLAB) にも貢献している。FOSCOLLAB は WHO のツールであり、食品安全の専門家や FAO/WHO のリスク評価プロセスを支援するための信頼できる複数のデータ源を統合している。

* Food safety collaborative platform (FOSCOLLAB)

<https://apps.who.int/foscollab>

2. Codex

● コーデックス文書の理解を深めるための韓国による研修

Training by Republic of Korea to enhance the understanding of Codex texts

25/09/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1651475/>

コーデックスと FAO の職員は、韓国食品医薬品安全処 (MFDS) 主催の研修プログラムに参加し、コーデックスの作業と食品安全及び公正な貿易への影響に焦点を当てた。9 月 14 日の研修プログラムでは、FAO とコーデックス委員会事務局から 5 人が講師を務め、国際貿易を促進する上でコーデックスが果たす重要な役割、コーデックスに科学的助言を提供する FAO の重要な役割、ワンヘルスアプローチの中での食品安全、特に薬剤耐性について議論した。さらに、コーデックス作業への積極的な参加を構成する具体的な例がいくつか示され、韓国がコーデックス文書を実施し続けることをさらに支援することとなった。

● 第 33 回一般原則部会(CCGP33)/参加と透明性が成功の鍵

CCGP33 / participation and transparency keys to success

01/10/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1652038/>

コーデックス一般原則部会の第 33 回会合 (CCGP33) が 2023 年 10 月 2 日～6 日、フランス・ボルドーで開催される。CCGP33 では、手続きマニュアルの新しい書式と一貫性等に関する所見、コーデックス規格及び関連文書の改訂と見直しのための手続きガイドの更新案、総会の会合に関する手続きルールの見直しと改訂の可能性、コーデックスへの国際

NGO の参加に関する原則の見直しと改訂の可能性などについて議論する。また、規格の使用と影響のモニタリング、コーデックスの今後の活動、コーデックス 60 周年に関するサイドイベントも開催される。

CCGP33 開催に先立ち、部会議長の Jean-Luc Angot 氏にインタビューした。

* CCGP33

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCGP&session=33>

- 第 33 回一般原則部会(CCGP33)進行中／コーデックス手続きを加盟国のニーズに合わせて更新する

CCGP33 underway / Updating Codex procedures to meet the need of Members

02/10/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1652166/>

CCGP33 がフランスのボルドーで開催され、コーデックスの手続きマニュアルについて、加盟国のニーズを満たすための最新の修正について討議した。部会の冒頭、フランスの Marc Fesneau 農業・食料主権大臣は、「コーデックス規格が食品規格に関して国際的に認められた権威であり続けるために、リスク評価に使用される科学的方法論は、リスク評価における技術革新を考慮し、常に更新されることが不可欠である」と強調した。最後に彼は、「コーデックスは 60 周年を迎え、その経験と実績は、進化するグローバルな課題と市民の期待に自信と落ち着きを持って適応することを可能にしている」と述べた。

CCGP33 では、コーデックス全会期への完全かつ透明で包括的な参加を確保するため、コーデックス文書の改訂に必要な一貫性の確保を継続する方法や、その他いくつかの修正案について、今後 5 日間にわたって議論する予定である。

- コーデックス調査／コーデックス文書の利用と影響に 80%が満足という結果に

Codex survey / Results show 80 percent satisfaction in use and impact of Codex texts

03/10/2023

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1652280/>

2022 年 9 月 20 日に開始されたコーデックス文書の使用と影響に関する最初の調査の報告によると、コーデックス加盟国の大多数、80%以上がこれらの国際食品文書に満足している。コーデックス加盟国 189 カ国のうち 98 カ国から回答があり、回収率は 52%であった。最初の調査は、以下の 4 つのコーデックス文書に焦点を当てた：食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格、食品衛生の一般原則、包装済み食品の表示に関する一般規格、食品への必須栄養素の添加に関する一般原則。

調査は、コーデックス加盟国がコーデックス文書の実施と利用において直面している課

題を監視し、対処するための継続的な取り組みの必要性も浮き彫りにした。勧告には、各国の利害関係者のコーデックス文書に対する認識の向上、能力構築と研修の優先、コーデックス文書の普及の改善などが含まれる。

コーデックス事務局は、コーデックス文書が効果的かつ効率的に活用されるよう、2023年度調査を開始した。

* USE AND IMPACT OF CODEX TEXTS REPORT OF THE CODEX SURVEY 2022
<https://www.fao.org/3/cc8056en/cc8056en.pdf>

● コーデックス文書の利用と影響に関する調査

Survey on the Use and Impact of Codex Texts

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/monitoring/en/>

コーデックス事務局は、コーデックス文書の普及度と有用性を知るため、全コーデックス加盟国を対象に毎年調査を実施している。コーデックス戦略計画 2020-2025 を通じてこのモニタリングを命じられたため、2021年、事務局はFAO及びWHOの評価部門と協力し、コーデックス規格に関するアクセシビリティ、適用可能性、信頼性などの問題を探るための仕組みの開発に着手した。

加盟国は、2015年から2020年の間にコーデックス委員会が採択又は改訂した最大4つの文書について、質問に回答するよう求められている。2023年の調査対象は、食品添加物に関する一般規格(CXS 192-1995)、栄養表示に関するガイドライン(CXG 2-1985)、推奨される分析及びサンプリング法(CXS 234-1999)、食品及び飼料中の残留農薬の分析法の性能基準に関するガイドライン(CXG 90-2017)の4つである。

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

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

1. 予防できることに取り組むー食品ロスと廃棄

Tackling an issue we can all prevent - food loss and waste

29/09/2023

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/801773/en>

9月29日は国際食品ロスと廃棄啓発デー。EUの取り組みの紹介と協力への呼びかけ。

● 2021年のEUの一人あたりの食品廃棄は変わらないまま

Food waste per capita in the EU remained stable in 2021

29 September 2023

<https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/w/ddn-20230929-2>

2021 年は、欧州では一人あたり約 131 kg が無駄になった。食用部位と非食用部位を含めて、総合すると EU では 5,840 万トンの食品廃棄を出している。食品廃棄への寄与として最も割合が多かったのは家庭で 54%であり、次いで食品・飲料品の製造業 21%、飲食店等 9%、一次生産 9%、小売り 7%であった。

この情報は、経済活動の統計分類 NACE rev. 2 に従った活動部門及び家庭での食品廃棄量を統計的にモニタリングした最初の報告の一部である。

2. SCCS (消費者安全に関する科学委員会)

● 科学的助言－サリチル酸メチルへの子供の暴露

Scientific Advice – children exposure on Methyl salicylate (methyl 2-hydroxybenzoate)

22 September 2023

https://health.ec.europa.eu/publications/sccs-scientific-advice-children-exposure-methyl-salicylate-methyl-2-hydroxybenzoate_en

練り歯磨き粉やシャンプー等への使用による暴露について。

歯磨き粉に含まれるサリチル酸メチルは、最大濃度 2.52%までであれば、6 歳未満の小児に対して安全であると結論づけた。また、シャワージェル、ハンドソープ、シャンプー、ボディローション、フェイスクリーム、ハンドクリーム、リップ製品、ヘアコンディショナーにおいて、最大濃度 0.02%までのサリチル酸メチルを 0.5～3 歳の子供向けの化粧品に使用する場合、安全であると考えている。

3. 委員会規則 (EU) 2023/2108: 食品添加物である亜硝酸塩 (E249-250) 及び硝酸塩 (E251-252) の関連規則を改正

COMMISSION REGULATION (EU) 2023/2108 of 6 October 2023 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards food additives nitrites (E249-250) and nitrates (E 251-252)

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202302108

食品添加物である亜硝酸塩 (E249-250) 及び硝酸塩 (E251-252) の使用に関する欧州議会及び理事会規則 (EC) No 1333/2008 の附属書 II、並びに欧州委員会規則 (EU) No 231/2012 の附属書を改正し、現行要件を変更する規則が発出された。主な改正点は、亜硝酸塩及び硝酸塩の規格の変更、対象品目の細分化、使用基準の引き下げなどである。主な改正点は次の通り：

鉛、水銀、ヒ素の含有量値の上限値の引き下げ

食品添加物としての亜硝酸塩と硝酸塩の再評価を考慮して、亜硝酸塩 (E 249 と E 250) と硝酸塩 (E 251 と E 252) に含まれる鉛、水銀、ヒ素の含有量に関する現行の上限値を引き下げる。

対象品目と使用基準

一部の対象品目を細分化する（例：熟成チーズの種類）。使用基準はどの対象品目でも概ね引き下げる。

伝統的な熟成肉製品について

規則（EC）No.1333/2008 の附属書Ⅱパート D の食品分類 08.3.1「非加熱処理食肉製品」及び 08.3.2「加熱処理食肉製品」は、伝統的な熟成肉製品を含む広範な加工食肉製品を対象とする。しかし、08.3.1 及び 08.3.2 の分類に設定された亜硝酸塩の新たな最大基準は、伝統的な熟成肉製品の一部の保存には十分でない可能性があるため、当該製品については、食品分類 08.3.4「亜硝酸塩と硝酸塩に関する特別な規定がある伝統的な熟成肉製品」に新たに規定を設ける。

表記の変更

現行の最大基準は亜硝酸ナトリウム又は硝酸ナトリウムとして表現されているが、改正後の最大基準は、欧州食品安全機関（EFSA）が設定した許容一日摂取量（ADI）に沿って、それぞれ亜硝酸イオンと硝酸イオンとして示す。

移行期間

中小企業を含む食品事業者が、本規則に規定されたより厳しい使用条件に適応できるよう、新たな最大基準の適用については移行期間を設ける。チーズについては、上市までの熟成期間を考慮する。

適用日

食品添加物である亜硝酸カリウム（E 249）、亜硝酸ナトリウム（E 250）、硝酸ナトリウム（E 251）及び硝酸カリウム（E 252）に関する本規則は、欧州連合官報に掲載された翌日から 20 日目（2023 年 10 月 29 日予定）に発効する。本規則への移行期間中及び発行日前に合法的に上市されたものは引き続き上市することができ、また「使用期限」までは上市の継続が可能である。

4. 査察報告書

● フィジー—水産物（リモート評価）

Fiji 2022-7467—Fishery products (remote assessment)

28-09-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4659>

フィジーの EU 輸出用水産物が EU 要件に従っていることを確認するための机上評価の結果。フィジーは、概して、EU 輸出用水産物のモデル公的証明書に規定されている衛生証明書を支援する管理システムを実行できる法的枠組み、管轄機関の構造、法的効力を利用している。にもかかわらず、特に、缶詰用ではないマグロの冷凍に関する知識、手順/基準/法律、公的管理などにいくつかの欠点も確認され、管轄機関の能力に影響を与えている。また、公的管理の頻度が少ない。

● キリバサー—水産物（リモート評価）

Kiribati 2023-7853—Fishery products (remote assessment)

28-09-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4662>

キリバスの EU 輸出用水産物が EU 要件に従っていることを確認するための机上評価の結果。キリバスは、水産物の EU 輸出用衛生証明書を支援するための管理システムを実行できる、健全な法的枠組み、堅固な管轄機関の構造、法的効力を利用している。にもかかわらず、評価では、査察の頻度（施設と漁船）と公的サンプリングのレベルにいくつかの欠点も確認された。今のところ、魚や水産物は直接 EU に輸出されていないため、管理の効果に関する影響は軽減されている。

● インドー卵と卵製品（リモート評価）

India 2022-7623—Eggs and egg products (remote assessment)

05-10-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4661>

インドの EU 輸出用卵製品が EU 要件に従っていることを検証するための査察結果。公的管理と認証システムは、卵製品に関する EU の衛生要件が EU モデル衛生証明書に規定された要件を満たしていることを十分保証できている。

● ブルガリアー生きた二枚貝の管理システムの評価

Bulgaria 2023-7740—evaluate the control system of live bivalve molluscs

03-10-2023

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4663>

2023 年 4 月 24 日から 5 月 5 日まで実施した、ブルガリアの二枚貝や海産腹足類の公的管理システムが関連する EU 法の要件を満たしているかどうかを評価し、法律の実施や施行を検証するための査察の結果。ブルガリアには、一次生産の生産地域とそれ以外からの生きた二枚貝と海洋腹足類の公的管理システムがなく、EU 法の要件の大多数が満たされていない。また、どの機関に実行責任があるのか、様々な機関間の法的明確性や同意がない。適切な食料安全保障を提供するには不十分である。

5. 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/>

9/24/2023～10/7/2023 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)

イタリア産ベビータコのカドミウム、フランス産有機タンポポの根のオクラトキシン A、インド産冷凍タコのカドミウム、中国産フッ素樹脂加工の焼き型の内部コーティングの変質と剥離、トルコ産オランダ経由パプリカ粉末のスーダン I 及びスーダン IV、英国産ドイツ原産有機モロコシ粉のアトロピン及びスコポラミン、中国産オランダ経由イチョウ粉末の水銀、ベルギー産ズッキーニの禁止物質ヘプタクロル、フランス産飼料用ヒマワリ種子のブタクサの種子、フランス産ニコウイガイ漁域の親油性毒素の存在、フランス産イノシシ肉のサボイサラミの鉛高含有、ペルー産トウモロコシのフモニシン、ガーナ産パイナップルのエテホン、フランス産従来のバラ積みトウモロコシのアトロピン及びスコポラミン、ポーランド産ポピー種子のモルヒネ(モルヒネとコデインの合計、モルヒネと表記)最大量超過、イタリア産有機ピスタチオクリーム(ピスタチオ 30%)のアフラトキシン、チェコ共和国産辛いチップスチャレンジのカプサイシン高含有、スロバキア産ブルーポピー種子のモルヒネ高含有、イタリア産カルナローリ米のカドミウム、など。

注意喚起情報 (information for attention)

オーストリア産フードサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD)、ベトナム産米麺の未承認遺伝子組換え米、トルコ産パプリカスパイス調理品の未承認着色料スーダンIV、スペイン産解凍真空パックキハダマグロの重金属、フランス産ガムドロップスの未承認新規食品成分 CBD 及びテトラヒドロカンナビノール(THC)、ベネズエラ産チルド調理済エビの亜硫酸塩高含有、バングラデシュ産フジマメ (*Lablab purpureus*)のジメトエート・メタラキシル及びプロパルギット、スペイン産解凍真空パックキハダマグロロインの水銀、中国原産ポーランド産フードサプリメントの純度 99%の未承認新規食品 β -ニコチンアミドモノヌクレオチド (NMN)、原産国不明装飾カプチーノグラスからのカドミウムと鉛の溶出、モロッコ産オリーブの亜硫酸塩非表示及び未承認使用、ギリシャ産桃のクロルピリホス、ベトナム産二枚貝の PFOA、チリ産オランダ経由キウイのイプロジオン、イタリア産 100%有機ピスタチオクリームのアフラトキシン、トルコ産生物学的ブルグルのクロルピリホス及びアセタミプリド、パプリカ粉末のオクラトキシン A、中国産シリコーンスプーンの揮発性成分高含有、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

米国産ピーナッツのアフラトキシン、ベトナム産トウガラシのヘキサコナゾール及びクロルフェナピル、ボリビア産飼料用ピーナッツのアフラトキシン B1(複数あり)、トルコ産ピーマンのジメトエート・ホルメタネート及びクロルピリホスメチル、インド産クミン粉末のアセタミプリド・カルベンダジム・クロルピリホス・シペルメトリン・フィプロニル・フロニカミド・ヘキサコナゾール・イプロベンホス・クレソキシムメチル・メタラキシル・ピコキシストロビン・チアメトキサム及びトリシクラゾール、トルコ産フードサプリメントの

シルデナフィル、中国に代わりスリランカ産紅茶のアセタミプリド・クロルピリホスエチル及びラムダシハロトリン、インド産米のチアメトキサム・トリシクラゾール及びイミダクロプリド、トルコ産塩水入りブドウの葉のジチオカルバメート、インド産米のクロルピリホス・チアメトキサム及びトリシクラゾール、インド産ウコン抽出物のエチレンオキシド、マダガスカル産黒目豆のクロルピリホス、インド産マサラのエチレンオキシド、中国産各種食品の未承認添加物ソルビン酸(E200)・アセスルファム K(E950)・着色料アマランス(E123)及び着色料ポンソー4R/コチニールレッド A(E124)、中国産有機茶のマトリン、香港産緑茶の残留農薬、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1、中国産酸メラミン製レンゲからのホルムアルデヒドの溶出、インド産フードサプリメントのエチレンオキシド、中国産ポリアミド製台所用品からの一級芳香族アミンの溶出(複数あり)、米国産殻付きピスタチオのアフラトキシン、トルコ産ピーマンのアセタミプリド及びホルメタネート、タイ産鶏肉調理品の塩素酸塩(複数あり)、インド産カレー粉のクロルピリホス、ベトナム産ドラゴンフルーツのシペルメトリン・チアメトキサム及びラムダシハロトリン、トルコ産生鮮ザクロのアセタミプリド・テブコナゾール・シペルメトリン・フェンバレレート及びスピロジクロフェン、ボリビア産ピーナッツのアフラトキシン、パキスタン産米のアフラトキシン、香港産ポリアミド製台所用品セットからの一級芳香族アミンの溶出、トルコ産クミン粉末のピロリジジンアルカロイド、など。

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

1. PFAS 制限提案について 5,600 以上の意見を受け取る

ECHA receives more than 5 600 comments on PFAS restriction proposal

ECHA/NR/23/24 26 September 2023

<https://echa.europa.eu/-/echa-receives-5-600-comments-on-pfas-restriction-proposal>

欧州経済域でのパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) 制限提案に 4,400 以上の組織、企業、個人が意見と情報を提供した。この制限提案は、PFAS に分類される全ての化合物の生産と使用を制限するというもので、デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデンの当局によって作成され、2023 年 1 月 13 日に ECHA に提出された。制限により PFAS の環境中への排出を削減し、製品やプロセスを人々にとってより安全なものにすることを目的としている。

次のステップとして、ECHA のリスク評価科学委員会と社会経済分析科学委員会が制限提案と受け取った情報を評価している。これら委員会が独立した科学的意見を作成し、ECHA は最終意見をできるだけ早期に欧州委員会に提出する。その後、欧州委員会が加盟国とともに制限を決定する予定である。

* 関連記事

【ECHA】EU 全体で泡消火剤の「永遠の化合物」禁止提案
食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2022（2022. 03. 02）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202205c.pdf>

【ECHA】ECHA が PFAS 規制案を公表する
食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2023（2023. 02. 15）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202304c.pdf>

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

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

1. 2021 年の新興リスクに関する EFSA の活動

EFSA's activities on emerging risks in 2021

EFSA Journal 2023;20(9):EN-8233 22 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8233>

（技術的報告書）

新興リスクに関する EFSA の活動の主な目的は、(i)新興リスクを同定する活動の実施、(ii)新興リスク同定(ERI)の方法論とアプローチの作成と改善、(iii)同定された問題とリスクについてコミュニケーションを図ることである。これらの活動の結果から、EFSA は将来のリスク評価の課題に備えることもできる。EFSA の ERI 活動に貢献する知識のネットワークには、新興リスク情報交換連絡会、新興リスクに関する利害関係団体協議会、EFSA の科学ユニット、科学パネル、科学委員会とその作業グループが含まれている。本技術報告書は、ERI の手順と 2021 年中に確認された問題に関する全てのグループの活動をまとめている。開発中の方法論や共同活動についても述べている。2021 年には全部で 18 件の潜在的な新興問題が議論され、うち 8 件が新興リスクであると結論された。2021 年に議論された問題の半数以上が、消費者傾向の変化が要因として特定された。これらの傾向をより良く理解することは、特に EFSA の準備態勢の向上につながる。さらに、2021 年に新興リスク情報交換連絡会のメンバーは、独自のホライズンスキヤニング活動で確認された、全部で 35 件のシグナル/潜在的な新興問題についても提示し議論した。複数の加盟国の代表は、検索したシグナルをより良いキャラクターゼーションのために利用できる追加情報を収集する目的で、シグナルの同定作業を共有した。最終的に、特定の関心分野で ERI の方法論を作成するために、EFSA では複数の委託研究が進行している。新興リスクの状況における知見を積極的に収集・共有・普及するために、より有効で包括的な方法論を実践することは、EFSA の準備リスク評価構想にとって極めて重要である。

同定された主な新興問題（化学物質ハザード、新しい消費者の傾向、その他）は次の通り。

フードサプリメント中のビタミン D の過剰摂取リスク

健康的な乳児がフードサプリメント状のビタミン D に暴露され、時には入院を必要とする結石症/腎石灰沈着症を伴う重篤な高カルシウム血症となる事例が発生し、2019年と2020年に少なくとも23件の過剰摂取が中毒管理センターに通報された。2020年にはインターネットで購入したフードサプリメント(10,000 IU /ドロップ)摂取後の乳児に重篤なビタミン D 中毒が2例発生し、2021年には極度の高カルシウム血症(5mmol/L 以上)1例が小児科病院によって報告された。さらに、医療従事者(助産師だが小児科医でもある)が、ビタミン D ベースの医薬品には保存料やエッセンシャルオイルが含まれる可能性があるため、ビタミン D が豊富なフードサプリメントで代用するよう助言した。親が率先して、いわゆるビーガンのフードサプリメントを医師の処方箋の代用としている場合もある。子供のビタミン D サプリメントの利用は、以下の理由からリスクがないわけではない：

- 1ドロップ当たりのビタミン D 濃度がかかなり高く(最大 10,000 IU)、年齢によって推奨される用量がない場合もある。
- 医薬品からサプリメントへの切り替え、又はサプリメントの変更時に用量を誤るリスク。
- 濃度/用量の異なる、時には同じブランドの多くの製品が市場に存在する。
- その他のビタミン類(ビタミン K は子供への日常的な投与は推奨されていない)や高用量のカルシウム(結石症/腎石灰沈着症などの腎損傷のリスク増加)のフードサプリメントが存在する。

ココナッツオイルの健康リスク

より健康的な栄養に向けた動きが増加する中で、ココナッツオイルの使用が増加している。食事に含まれる油のほとんどには主に長鎖脂肪酸(LCFA)が含まれるが、ココナッツオイルには主に炭素原子数 12 の中鎖脂肪酸(MCFA)が含まれている。対照試験の結果は様々だが、体内での代謝の速さによる肥満の減少など、MCFAに健康上の利益があることを示す根拠は存在する。一方で、ココナッツオイルの摂取は他の油と比べて LDL コレステロール値がかかなり高くなる、インスリンへの抵抗性を誘発するなど、健康上のリスクを指摘する兆候もある。

農薬や肥料の使用減少に関連する潜在的な新興リスク

農場から食卓まで戦略の目標の1つは、化学農薬の全使用量を2030年までに50%削減することである。農業従事者は、食料安全保障や環境における安全性を保証しながら、また、食品・飼料・食品以外の小売生産の需要増加、気候変動の影響から派生した新たな害虫や病気、製品の安全性や品質の要求がより高まるなどの要求や制約の拡大にも直面しつつ、この目標を達成するよう求められている。害虫を駆除するための農薬使用の削減は、害虫を増やす可能性がある。また、食用作物に影響を与える生物が増加することで、食品の品質や安全性が損なわれる可能性がある。農薬が使えなくなった場合のヒマワリに影響するヨウシュチョウセンアサガオがその例で、この植物にはヒトや家畜に強い毒性のあるトロパンアルカロイドが含まれる。牛での毒性量は600–900 mg 種子/kg 体重である。

フランスの貝のブレベトキシン

ブレベトキシン(BTXs)は、汚染された貝を摂取した後に神経性貝中毒(NSP)の原因となる海洋生物毒である。NSP は、神経系、消化器系、及び/又は心血管系症状を特徴とする。死者は報告されていない。BTXs は主に海洋過鞭毛藻の *Karenia brevis* が産生すること知られているが、他の微細藻類も BTX のような化合物を産生する可能性が疑われている。BTXs は現在、フランスや欧州では規制されていない。BTXs は 2018 年 11 月に、フランスで初めてコルシカ島の湾のイガイから検出された。ANSES は様々な文献の系統的レビューを実施したが、経口急性参照用量(ARfD)を導出するには毒性学的データが限られていた。ヒトの症例報告に基づき、ANSES は 2 つの最小毒性量(LOAELs)を導出した。保守的な初期設定である 1 食分 400 g 貝肉を考慮して、ガイダンスレベル 180 µg BTX-3 eq./ kg 貝身が提案された。

結果が出ていない新興リスクではないと判断された事案

- 食品中の禁止残留農薬の可能性の特定
- 竹製カップの健康リスク
- ビーガン食品の摂取量増加から生じる潜在的な新興リスクと安全性評価のための非動物検査
- クマリン：耐容一日摂取量(TDI)を超過するフードサプリメント大量消費者のリスク
- 自家製発酵食品
- 輸入したアミガサタケによる重度の中毒リスクはある？
- 牛乳のヒポグリシン A
- 植物油産業のための食品安全問題：困難な分析と政策環境

2. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Limtongozyma cylindracea* MS - 5 - OF 株由来食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from non - genetically modified *Limtongozyma cylindracea* strain MS - 5 - OF

EFSA Journal 2023;21(9):8256 29 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8256>

食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼ(トリアシルグリセロール アシルヒドロラーゼ, EC 3.1.1.3)は、Meito Sangyo Co., Ltd 社が非遺伝子組換え酵母 *Limtongozyma cylindracea* MS - 5 - OF 株で生産した。この食品用酵素にこの生産菌の生きた細胞は含まれない。5 つの製造工程で使用することを意図している：醸造工程、焼成工程、チーズ生産用乳加工、加水分解による遊離脂肪酸の生産、乳製品由来香料製剤の生産。この食品用酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大 1.033 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を、検査した最大用量 2,084 mg TOS/kg 体

重/日とし、推定した食事暴露と比較すると、暴露マージンは少なくとも 2,017 となる。既知のアレルゲンに対する食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、食事暴露によるアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- **子牛、子ヤギ、子羊の胃前組織由来食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from the pregastric tissues of calves, young goats and lambs

EFSA Journal 2023;21(9):8253 29 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8253>

(科学的意見)

トリアシルグリセロールリパーゼを含むこの食品用酵素(トリアシルグリセロール アシルヒドロラーゼ; EC 3.1.1.3)は、Cagliificio Clerici SpA 社が、子牛、子ヤギ、子羊の胃前組織から作成した。この食品用酵素はチーズ生産に使用することを意図している。この食品用酵素の動物由来、その製造、また安全な使用と摂取歴に基づいて懸念が生じなかったため、パネルは、毒性学的データは必要なく、暴露評価も必要ないと考えた。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、食事暴露によるアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

3. 新規食品関連

- **表示の永久免除についての規則(EU) No 1169/2011 第 21 条 2 項に従い、特定の乳化剤の製造に使用されるマスタード種子由来のベヘン酸の再評価**

Re - evaluation of behenic acid from mustard seeds to be used in the manufacturing of certain emulsifiers pursuant to Article 21(2) of Regulation (EU) No 1169/2011 - for permanent exemption from labelling

EFSA Journal 2023;21(9):8240 25 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8240>

(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ゲンに関するパネル(NDA)は、表示の永久免除についての規則(EU) No 1169/2011 第 21 条 2 項に従って、特定の乳化剤の製造に使用されるマスタード種子由来ベヘン酸に関する DuPont Nutrition Biosciences Aps 社からの通知に関する科学的評価をレビューするよう求められた。EC は EFSA に、ドイツ当局が掲げた以下のコメントを考慮するよう要請した : (a) ベヘン酸から

製造した乳化剤 (E470a、E471、E477) から 1 回に摂取できるマスタードタンパク質の最大量、(b)マスタードアレルギー患者にアレルギー反応を誘発する最小作用発現量(MOED)。ベヘン酸に含まれるマスタードタンパク質の最大量は、申請者が提出した新しい分析データを考慮して再評価された。EFSA の ANS パネルによる E471 の推定摂取量 (成人) は、複合摂取量 (E470a、E471、E477) の代理として使用された。MOED を導出しリスクを推定するために、マスタードタンパク質の最小作用発現量の集団分布の導出に関する食物チャレンジデータと系統的なレビューを行った。MOED (0.26 mg マスタードタンパク質)と、1 回の使用で乳化剤から摂取できるマスタードタンパク質の最大量(0.00895475mg)との間の暴露マージンは、29 である。マスタードアレルギー患者の 0.1%~1%は、その用量に対して軽い客観的症候の反応があると予想される。概して、特に暴露に関して、評価は保守的である。入手可能な情報とデータに基づき、NDA パネルは、マスタード種子由来のベヘン酸を用いて製造された乳化剤 (すなわち E470a、E471、E477) の経口摂取は、提案された使用条件下で、マスタードアレルギーのある人のアレルギー反応をもたらす可能性は極めて低い(≤1%の確率)と結論した。

4. 食品接触物質関連

- 使用後の PET を食品接触物質へリサイクルするために使用される NGR テクノロジーに基づく Umincorp プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Umincorp, based on the NGR technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(10):8263 4 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8263>

(科学的意見)

このプロセスから得られるリサイクル PET を、室温で長期保存される飲料水を含む全ての種類の食品接触物質の製造に 100%使用しても安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET で作られた最終製品は電子レンジとオーブンで使用することを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

- 使用後の PET を食品接触物質へリサイクルするために使用される Gneuss 2 テクノロジーに基づく Concept Plastics Packaging プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Concept Plastics Packaging, based on the Gneuss 2 technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2023;21(10):8261 5 October 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8261>

(科学的意見)

このプロセスから得られるリサイクル PET を、室温で長期保存される(a) 飲料水以外の全ての種類の食品接触物質の製造に 100%、(b) 飲料水を含むすべての種類の食品接触物質

のバージン PET との混合物に 90%まで、使用しても安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET で作られた最終製品は電子レンジとオーブンで使用することを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

5. 農薬関連

以下全て技術的報告書：このプロトコルは、起草時及び完全評価を実施する前の、製剤の使用における知識の状態を説明し、評価の質問や補助的質問の概要を示し、根拠の必要性を特定し、評価の詳細計画を提出するものである。

- **ヒドロキシクエン酸を含むヒドロキシクエン酸と植物製剤の使用における安全性評価に関する科学的意見のためのプロトコル**

Protocol for the Scientific Opinion on the evaluation of the safety in use of hydroxycitric acid and plant preparations containing hydroxycitric acid

EFSA Journal 2023;20(9):EN-8244 22 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8244>

- **ベルベリンを含む植物製剤の使用における安全性評価に関する科学的意見のためのプロトコル**

Protocol for the Scientific Opinion on the evaluation of the safety in use of plant preparations containing berberine

EFSA Journal 2023;20(9):EN-8246 22 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8246>

- **スイートフェンネルとビターフェンネル(*Foeniculum vulgare* Mill.及び *Foeniculum piperitum* (Ucria) C.Presl)の果実由来製剤の使用における安全性評価に関する科学的意見のためのプロトコル**

Protocol for the Scientific Opinion on the evaluation of the safety in use of preparations from the fruits of sweet and bitter fennel (*Foeniculum vulgare* Mill. and *Foeniculum piperitum* (Ucria) C.Presl)

EFSA Journal 2023;20(9):EN-8245 22 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8245>

6. 飼料添加物関連

以下全て科学的意見

- **Assessment of the application for renewal of the authorisation of a feed additive consisting of sodium hydroxide for dogs, cats and ornamental fish (Brenntag Holding GmbH and Electroquímica de Hernani, S.A.)**

EFSA Journal 2023;21(9):8249 29 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8249>

- **Safety and efficacy of a feed additive consisting of iron(II) - betaine complex for all**

animal species (Biochem Zusatzstoffe Handels - und Produktionsges. mbH)

EFSA Journal 2023;21(9):8250 28 September 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8250>

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

1. 精密育種製品の検出のための分析法に関する文献レビュー

Literature review on analytical methods for the detection of precision bred products

14 September 2023

<https://www.food.gov.uk/research/novel-and-non-traditional-foods-additives-and-processes/literature-review-on-analytical-methods-for-the-detection-of-precision-bred-products>

本レビューは、精密育種製品の検出のための分析アプローチに関連した用語の概要を含む。用語の統一は、ゲノム編集で使用される共通用語のさらなる理解の促進に役立つ。

● 精密育種製品検出のための分析法に関する文献レビューに対する FSA の対応

FSA response to Literature review on analytical methods for the detection of precision bred products

14 September 2023

<https://www.food.gov.uk/our-work/fsa-response-to-literature-review-on-analytical-methods-for-the-detection-of-precision-bred-products>

「精密育種製品の検出のための分析法に関する文献レビュー」に対する対応について。

精密育種(PB)とは、従来の育種法で起こりうる望ましい結果を、植物及び動物の遺伝子を編集して生み出す多様なバイオテクノロジーの総称である。現在の科学的エビデンスは、これらの生物は従来の方法で生産されたものよりも大きなリスクをもたらすことはなく、大部分の PB 生物(PBO)は、伝統的に育種されたものと遺伝的に区別がつかないことを示唆している。

遺伝子技術(精密育種)法 (Genetic Technology (Precision Breeding)Act) は、PBO のための均整の取れた枠組みを確立するために導入され、英国食品基準庁 (FSA) は PB 食品と飼料の安全性を確保するための新しい枠組みを実施する予定である。PBO による遺伝的変化は、自然又は伝統的な育種方法によっても起こり得るものであり、厳格な規則を課すことは相応でない。FSA は、より均整の取れた、エビデンスに基づく規制アプローチが PB 食品及び飼料に適切であると考えている。このアプローチは、安全性、透明性、均衡性、トレーサビリティ、及び消費者信頼の構築という、FSA 理事会が合意した 5 つの主要原則に支えられる。

LGC の報告書は、PBO の検出方法があるかどうか、あるとすれば最も適切な方法は何か

を同定するために委託された。報告書は、検出が一貫して可能かどうか、可能である場合、利用可能な最良の検出方法を確立し、将来の検出方法開発の機会を特定するために、より多くの研究に投資することを推奨する。

本報告書は、本法で定義されたほとんどの PBO において、改変されたゲノム配列と適切な標準物質に関する事前の知識がなければ、遺伝的変化を明確に検出する方法がないことを強調している。検出が可能な PBO であっても、遺伝的変化がゲノム編集の結果であるか、自然変異の結果であるか、又は伝統的な育種法の結果であるかを区別することは今のところできない。検出が可能な場合であっても、次世代では検出できないだろう。

PBO の検出可能性は、(規制などの) 施行を容易にするツールとして関係者から提起されている。しかし、安全要件以外で追加のデータを要求することは、開発者と PB 市場に余分なコストを追加し、食品事業者がイノベーションを起こして新製品を市場に投入するインセンティブを低下させ、その結果、潜在的な利益を最小化することになる。また、一部の PBO について、適切な検出方法を確立するために必要なデータが、認可プロセスの一部として得られたとしても、どのようにゲノム編集がなされたかを明確に特定することはできない。現在のところ、検出は十分な確度で保証できないため、施行のためのツールとしての検出方法の有効性は限られている (Spok et al., 2022; Grohmann et al., 2019)。

相応のアプローチを維持するために、FSA は既存の食品と飼料のトレーサビリティ措置に依存し、現段階では施行ツールとしての検出を追求しない。現時点では、検出は、実施に必要な能力とキャパシティの問題から現実的ではなく、また生じるリスクに相応するとも考えていない。GMO (遺伝子組換え) と同じ方法で PBO をスクリーニングすることは不可能であるため、施行機関は、何を求めているのかを知るために十分な情報が必要である。

FSA は、PBO の検出に関する分析方法の現状と課題に関する本報告書を歓迎する。しかしながら、上記の相応性と実現可能性の問題を考慮し、FSA は、現在進行中の PB 政策開発の一助として、現時点では、PBO 製品検出のための分析法を更に開発するためのインフラを導入することを推奨するつもりはない。しかし、遺伝子技術におけるイノベーションのペースが速いことを考えると、検出方法の探求はこの分野の知識と科学の追求において有益であると認識している。したがって、遺伝子技術に関連する政策の見直し及び/又は新しい政策を開発する際に利用可能な最新の科学情報を確保するために、今後この分野での更なる研究を歓迎する。

2. リスク評価 (23 件 : 全て 29 September 2023)

- 安全性評価 RP1084 酵素による生物変換により製造されたステビア葉抽出物からのステviol配糖体(E 960)の使用の変更の評価結果

Safety Assessment RP1084 Outcome of Assessment of the Modification of use of Steviol Glycosides (E 960) from Stevia Leaf Extract Produced by Enzymatic Bioconversion

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1084-outcome-of-assessment-of-the-modification-of-use-of-steviol-glycosides-e-960-from-stevia-leaf>

[extract](#)

- 安全性評価 RP1057 のモノ-及びジグリセリド(E 471)の使用拡大の評価結果
Safety Assessment RP1057 Outcome of assessment of the extension of use of mono- and diglycerides (E 471)

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1057-outcome-of-assessment-of-the-extension-of-use-of-mono-and-diglycerides-e-471>

- 安全性評価 RP217 食用氷及び乳化ソースにおけるのポリグリセリンポリリシノール酸エステル(E 476)の使用拡大の評価結果

Safety Assessment RP217 Outcome of Assessment of the Extension of use of Polyglycerol Polyricinoleate (E 476) in Edible Ices and Emulsified Sauces

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp217-outcome-of-assessment-of-the-extension-of-use-of-polyglycerol-polyricinoleate-e-476-in-edible-ices-and>

- 安全性評価 RP658 乳牛における乳熱及び不顕性低カルシウム血症のリスクの軽減
Safety Assessment RP658 Reduction of the Risk of Milk Fever and Subclinical Hypocalcaemia in Dairy Cows

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp658-reduction-of-the-risk-of-milk-fever-and-subclinical-hypocalcaemia-in-dairy-cows>

- 安全性評価 RP641 *Bacillus Velezensis* DSM 15544

Safety Assessment RP641 *Bacillus Velezensis* DSM 15544

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp641-bacillus-velezensis-dsm-15544>

- 安全性評価 RP29 *Pediococcus Acidilactici* CNCM I-4622

Safety Assessment RP29 *Pediococcus Acidilactici* CNCM I-4622

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp29-pediococcus-acidilactici-cncm-i-4622>

- 安全性評価 RP24-25-26 *Saccharomyces Cerevisiae* MUCL39885 - 4B1710

Safety Assessment RP24-25-26 *Saccharomyces Cerevisiae* MUCL39885 - 4B1710

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp24-25-26-saccharomyces-cerevisiae-mucl39885-4b1710>

- 安全性評価 RP222 セレン濃縮不活性酵母 *Saccharomyces Cerevisiae* CNCM I-3060

Safety Assessment RP222 Selenised Yeast *Saccharomyces Cerevisiae* CNCM I-3060 Inactivated

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp222-selenised-yeast-saccharomyces-cerevisiae-cncm-i-3060-inactivated>

- 安全性評価 RP185 *Komagataella Phaffii* DSM 23036 由来の 6-フィターゼ

Safety Assessment RP185 6-Phytase from *Komagataella Phaffii* DSM 23036

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp185-6-phytase-from-komagataella-phaffii-dsm-23036>

- 安全性評価 **RP16** DL-メチオニンのクロムキレート

Safety Assessment RP16 Chromium Chelate of DL-Methionine

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp16-chromium-chelate-of-dl-methionine>

- 安全性評価 **RP1591** フモニシンエステラーゼ

Safety Assessment RP1591 Fumonisin Esterase

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1591-fumonisin-esterase>

- 安全性評価 **RP140-141-142-284** モネシンナトリウム

Safety Assessment RP140-141-142-284 Monensin Sodium

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp140-141-142-284-monensin-sodium>

- 安全性評価 **RP1388** メチオニンのヒドロキシ類似体の亜鉛キレート

Safety Assessment RP1388 Zinc Chelate of Hydroxy Analogue of Methionine

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1388-zinc-chelate-of-hydroxy-analogue-of-methionine>

- 安全性評価 **RP1387** メチオニンのヒドロキシ類似体のマンガンキレート

Safety Assessment RP1387 Manganese Chelate of Hydroxy Analogue of Methionine

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1387-manganese-chelate-of-hydroxy-analogue-of-methionine>

- 安全性評価 **RP1386** メチオニンのヒドロキシ類似体の銅キレート

Safety Assessment RP1386 Copper Chelate of Hydroxy Analogue of Methionine

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1386-copper-chelate-of-hydroxy-analogue-of-methionine>

- 安全性評価 **RP1349** ビタミン K1

Safety Assessment RP1349 Vitamin K1

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1349-vitamin-k1>

- 安全性評価 **RP1259** ムラミダーゼ

Safety Assessment RP1259 Muramidase

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1259-muramidase>

- 安全性評価 **RP1200** 5'-グアニル酸二ナトリウム

Safety Assessment RP1200 Disodium 5'-Guanylate

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1200->

[disodium-5-guanylate](#)

- 安全性評価 RP1199 L-リジン

Safety Assessment RP1199 L-Lysine

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1199-l-lysine>

- 安全性評価 RP1198 ブチルヒドロキシアニソール

Safety Assessment RP1198 Butylated Hydroxyanisole

[https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1198-](https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1198-butylated-hydroxyanisole)

[butylated-hydroxyanisole](#)

- 安全性評価 RP1126 L-リジン硫酸塩

Safety Assessment RP1126 L-Lysine Sulfate

[https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1126-l-lysine-](https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1126-l-lysine-sulfate)

[sulfate](#)

- 安全性評価 RP1125 L-トリプトファン

Safety Assessment RP1125 L-Tryptophan

[https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1125-l-](https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1125-l-tryptophan)

[tryptophan](#)

- 安全性評価 RP1105 L-ヒスチジン

Safety Assessment RP1105 L-Histidine

[https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1105-l-](https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1105-l-histidine)

[histidine](#)

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

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

1. 新しい育種技術 (NBTs) の消費者研究

New breeding technologies (NBTs) consumer research

2 October 2023

[https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/new-](https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/new-breeding-technologies-nbts-consumer-research)

[breeding-technologies-nbts-consumer-research](#)

スコットランド食品基準庁 (FSS) は、食品における新しい育種技術 (NBTs) に対する消費者の意識と考え方を調査した。

- 最終報告書

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/New_breeding_technologies_%28NBT%29_consumer_research_report.pdf

< 第 9 章 主な調査結果の概要 > (p.37-38)

この研究は、新しい育種技術(NBTs)を含む食品の用語や、将来の規制にまつわる消費者の認識についての FSS の見解を伝えるために委託された。英国食品基準庁 (FSA) と共同で実施した精密育種(PB)に対する意識調査を基に、消費者を対象とした質的調査から得られた知見を提供することを目的としている。

NBTs に関する消費者の理解と見解

以前の FSA/FSS PB 調査の結果とよく似ており、食品における NBTs に対する認知度は非常に低かった。参加者は NBTs についてほとんど知らず、情報を得ないまま調査に参加した。このセッションで初めて NBTs について聞いた後でも、多くの人はその導入が何を意味するのかわからないまま、一部の人は混乱と不安を感じていた。参加者はまた、NBTs を理解するのが難しい分野だと感じていた。

参加者は概して科学や科学者を信頼し、変化は避けられないという印象を持っていた。しかし、少数派ではあるが、新しい技術やその使用について非常に懐疑的な人もいた。

用語

参加者は技術についての用語が難しいと感じていた。それらの用語はなじみがなく、不快で、科学的すぎると感じたようだ。だが、多くの人には GMO と NBTs の区別ができ、他種の DNA を用いるという考え方に否定的な見解を強く持っていた。他種の DNA を加えることよりも、既存の DNA を編集することを受け入れる人が多かった。

多くの人々が「古典的な育種」を「自然育種」と結び付け、育種技術全般についての理解がなく、時には放射線による突然変異誘発などの長く確立された技術を懸念していた。「包括的」な用語（「新しい育種技術」や「精密育種」など）、説明的な用語（「ゲノム編集」や「遺伝子編集」など）、専門的な科学用語（「標的変異誘発」「シスジェネシス」「遺伝子導入」など）の選択肢を与えられると、参加者は、包括的用语の後に説明的な用語が続くものを好んだ。専門用語や科学用語を好む人はほとんどいなかった。最も好まれた用語は、「新しい栽培技術」（フォーカスグループの1つが提案した）という包括的用语だったが、「新しい育種技術」や「精密育種」などの他の用語も適切だとされた。

リスクとベネフィット

参加者は、食品における NBTs についてリスクとベネフィットの両方を認識した。主な潜在的ベネフィットには、より安い食品、より長い保存期間、栄養や他の健康利益増加、より広い消費者の選択肢などが挙げられた。主なリスクや懸念には、食品に知らないものが添加されること、食品に何が行われたかについての知識がないこと、長期にわたる未知の結果、「自然をもちあそぶ」ことのリスクなどが挙げられた。それでも参加者の半数以上は、NBTs を用いた食品開発に満足していた（これは規制についてのプレゼンテーションの前の話である）。

NBTs の規制

食品の規制について情報が提供されると、ほとんどの参加者は、必要な保護措置が講じられることに安心した。だが、少数だが納得しないグループもいた。参加者が望む NBTs の規制レベルについては、様々な反応があった。NBTs が (GM のように) 厳しく管理されるこ

とを望む人がいる一方で、(その他の「新しい」「新規」食品と同様に) 規制のプロセスを経た NBTs が認可されることに満足する人もいた。参加者は、ほとんどの場合、リスクに基づいて認可の要件が異なる「段階的」システムがあること、監視や助言を提供するための専門委員会を設置することなど、他の対策も支持した。参加者は圧倒的に、NBTs 成分を含む食品が表示で容易に識別できることを期待していた。また参加者は概して、動物における NBTs を全く好まなかった。

-
- 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

1. 家庭の食品データ

Family food datasets

Last updated 26 September 2023

<https://www.gov.uk/government/statistical-data-sets/family-food-datasets>

家庭で購入した食品と飲料の詳細年次統計：2022 年分の更新。

-
- 英国保健省 (DHSC : Department of Health & Social Care) <https://www.gov.uk/government/organisations/department-of-health-and-social-care>

1. ノー及び低アルコール飲料を勧めるための対策をとる

Action taken to help promote no and low-alcohol drinks

28 September 2023

<https://www.gov.uk/government/news/action-taken-to-help-promote-no-and-low-alcohol-drinks>

アルコール飲料の代わりにより広く入手可能にする政府の提案によって、より多くの人々がアルコールフリー飲料を購入するようになるかもしれない。以下、現在政府が行っている活動：

- 政府は、ビジネスを支援しつつ、より多くの人々にノー及び低アルコール飲料を勧めるための協議を行っている。
- アルコールが 0.5 容量%の飲料にアルコールフリーと表示できるようにする。
- ノー及び低アルコール飲料をより一般的に、買いやすくする。

本日 (2023 年 9 月 28 日) 開始された公開協議では、飲料を「アルコールフリー」と表

記する基準値をアルコール度数(ABV)0.5%に引き上げるかどうかについて意見を求める。これは、米国、デンマーク、ドイツ、オーストラリア、スウェーデン、ポルトガル、ベルギーを含む世界各国と同じである。英国の基準値は現在 0.05%である。

-
- 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. リスク研究者 Hensel 氏へのインタビュー:「人々は、自分たちがゆっくりと毒されていることを恐れている」

Interview with risk researcher Hensel: “People are afraid that they are being slowly Poisoned

29 August 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/interview-with-risk-researcher-hensel-people-are-afraid-that-they-are-being-slowly-poisoned.pdf>

Andreas Hensel 氏 (62) は、獣医学、微生物学、衛生学の専門家であり、大学での学術的キャリアを経て、2003 年 5 月に新設されたドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) の初代所長に就任した。

BfR は、BSE 危機に対応して、消費者の健康保護と食品安全に対する新たなアプローチの一環として設立された。BfR は、食品、日用品、化学物質の安全性及び消費者の健康保護に関する問題について、ドイツ連邦政府に科学的な助言を提供している。BfR は、独立性を基礎とし、科学的評価と研究を行っている。以下、Hensel 氏へのインタビュー。

環境保護活動家はイチゴに含まれる農薬について警告し、WHO は甘味料アスパルテームに発がん性があると考え、BAU 労働組合は家庭内のアスベストについて警告を発している。しかし、法的にはドイツのリスク担当最高権威者である BfR からは何の警告もない。なぜか？

その通りで、我々は今までに一度しか警告を出したことがない。それは 2011 年の腸管出血性大腸菌(EHEC)危機の時で、BfR がその危機の原因としてフェヌグリークの種子を同定し、評価した時である。

腸管出血性大腸菌(EHEC)は重度の血性下痢を引き起こし、死亡者も出ている。あなたの意見では、その後、何も警告すべきことはなかったか？

警告を出すのではなく、科学的評価を提供するのが我々 BfR の仕事である。BfR は特定の物質や微生物がもたらす健康リスクについて政治的意思決定者に助言する。BfR は、1 日に、そして一生を通じて病気にならずに摂取できる物質の量について言及する。国家は国民を保護しなければならず、BfR はこれに対する科学的根拠を提供する。BfR のウ

ウェブサイトやツイッター、インスタグラムをフォローすることで、BfR の仕事のすべてを読むことができる。毎日新しい発見を発表している。

イチゴについてはどうか？ BUND(ドイツ環境自然保護連盟：環境派の非政府組織)がイチゴを検査したところ、ほとんどすべてのサンプルから農薬が検出された。1つのサンプルに4つか5つの農薬が含まれていることもよくある。健康的でないと思う！

この種の報道は単に不安と恐怖を煽るものである。人々は、自分たちが徐々に毒されているのではないかと恐れるのだ。そして今、イチゴにもだ！遺憾だが、メディアは「大胆な主張が注目を集める」というモットーに従って、内容を確認せずに掲載するため、煽りに大きく関与する。しかし、検出された残留農薬はすべて許可された最大基準値をはるかに下回っており、健康リスクはなかった。

イチゴの季節に、懸念する母親から、子供にイチゴを与えてもいいかという問い合わせがある。まったくばかげている。イチゴは美味しく健康によい。ある物質が食品から検出されたかどうか尋ねるのではなく、どのくらいの量と濃度で検出されたのか、それが健康リスクをもたらすかどうかを尋ねるべきである。しかし、この研究はこの点について何も述べていない。人々は操られている。恐怖は下手な助言でしかなく、過度の反応を引き起こす：子供は、もはやイチゴを食べなくなった、と。

親は子供を守りたいと思い、安全を好む。当然、それは理解できる？

植物保護製品が承認される前に、それが環境に有害であるか、ヒトの健康にリスクをもたらすかを判断するために、非常に慎重に確認される。計画通りに使用しても、残留物は生じる。これは避けられないことであり、それ自体はリスクではない。そのような残留物は違法ではない。植物保護製品が承認される前に、BfR は植物保護製品とその最大残留基準値の包括的な健康評価を実施する。これらは、植物保護製品の有効成分とその分解物質の食品中で許容される最大濃度である。

この評価はどのように実施するのか？

分析上の考慮事項と、いわゆる ALARA 原則を含め、最大残留基準を決定する。ALARA は「As Low As Reasonably Achievable」の略で、最大残留基準が合理的に達成可能な限り低いことを意味する。各製品について、これらの基準は通常、ヒトの健康に影響するかもしれないレベルよりもはるかに低い。したがって、消費者に健康リスクはない。

しかし、私はイチゴだけでなく、ブルーベリーやレタスも食べている。そして、どこにでも農薬がある...

植物保護製品は収穫物を守るために意図的に使用される。すべての作物は自然に農薬、つまり捕食者から身を守るための有毒物質を含んでいる。スパイス、玉ねぎ、唐辛子及びその他多くの作物で、こうした物質を香りや味に感じることができる。

農薬であれ、植物保護製品であれ、体内に蓄積されないか？

ドイツでは、植物保護製品を含む食品で中毒になったというエビデンスは 1 つもない。しかし、多くの人はまだ怖がっている。

植物保護製品を避けようと、多くの人々がオーガニックに切り替えている。

オーガニック分野にも植物保護製品はある。例えば、銅などのこれらの物質は「天然」であるが、高用量では毒性もある（そうでなければ害虫を殺せない）。そして、オーガニック農法かどうかにかかわらず、できるだけ多くの有害な生物と戦うために、特定の状況に適した複数の薬剤を必要に応じて使用することは、適正農業規範の一部である。複数の薬剤の併用により、1つの薬剤を高用量で使用するよりも、植物保護剤の使用量を少なくすることができる。

イチゴの研究が示唆することに反して、多くの薬剤が自動的に多くの毒を意味するわけではない。しかし、それは人々に明確に伝えられていない。安全に関して言えば、法律は異なる生産形態を区別していない。製品がどのように生産されたかを知ることがもちろんできないし、異なる生産形態を分析的に区別することもできない。

欧州連合 (EU) 委員会は、2030 年までに農薬の使用を半減させたいと考えている。懐疑的なのは NGO だけではない。

農家は低価格で良い製品を生産するために植物保護製品を使用する。農家がこの使用をどれだけ減らすことができるかについて一概に述べることはできない。穀物やテンサイでおそらく可能なことが、ブドウの木や果樹のような永続的な作物でははるかに難しい。ワイン用ブドウの栽培には、すべての植物保護製品の 70~80%が使用される。おいしい赤ワインを飲みながら、人々は残留農薬に腹を立てる。ワインは約 12%が化学エタノール、つまりアルコールを含んでおり、アルコールは、国際がん研究機関が絶対的な発がん物質として分類している。逆説的（パラドックス）である。

しかし、定期的に飲酒や喫煙をしても、植物性の毒素も摂取したくない。

喫煙しているならば、植物保護製品の残留による健康リスクを心配する必要はない。喫煙の有害影響は非常に大きく、他の長期的な毒性学的影響を覆い隠してしまう。したがって、人々は本質的なリスクについてより良い教育が必要である。

あなたの意見では、本質的なリスクはどこにあるか？

食品に関しては、現在最も危険な場所はキッチンである。欧州では現在、サルモネラ菌のアウトブレイクが発生しており、オーストリアではすでに鶏肉のサルモネラ菌による死者が1人出ている。それに興味を持つ人はほとんどいない。

でももし、植物保護製品でたった一人でも死者が出たらどうなることか。ドイツでは毎年10万人以上が食中毒にかかっている、しかも多くの人々が医者に行かないため、報告されていない症例の数は確実にこの10倍から20倍だ。

サルモネラ菌はスウェーデンでは実質的に根絶されている。なぜドイツではそれができないのか？

スウェーデンは、家畜からサルモネラ菌を排除するために40年間取り組んできた。おおむね成功しているが、「根絶」ではない。つまり、南へ旅行してサルモネラ菌を含む生ものを食べるとすぐに病気になるリスクが高まることを意味する。対照的に、ドイツ人は生の豚ひき肉を好んで食べ、細菌に繰り返し晒されている。したがって、ドイツ人は感染に対する免疫が若いうちに形成されるため、少量に対して耐性があり、病気にならない。

甘味料のアスパルテームはどうか、どのくらい危険か？

この話題は毎年出て、本当に繰り返しである。世界中のリスク評価機関や WHO の重要な委員会である JECFA は、アスパルテームは人々が摂取する量では安全であると述べている。

なぜ WHO のがん研究機関は違う見方をしているのだろうか？

がん研究機関である IARC（国際がん研究機関）は、ある物質が有毒である可能性があるというエビデンスのために文献を精査する。しかし、実際に人がどのくらいの量の物質を摂取しているのかという核心を避ける。しかし、それが重要で、ある物質が健康リスクをもたらすかどうかは、その物質自体だけでなく、暴露量、つまり摂取量による。

穀物などの無害な食品にも、鉛やカドミウムが含まれていることが多く、体内に蓄積される。ビーガンやベジタリアンは、比較的穀物製品を多く食べるため、これらの重金属により暴露されている。よって、ドイツ初のトータルダイエツトスタディである BfR MEAL スタディでは、300 以上の食品や料理を一般的なドイツの人々が行うように調理し、カビ、重金属、農薬及びミネラルなどの幅広い物質について実験室で検査した。

何がわかったか？

MEAL チームは現在、14 万以上の分析結果を評価している。これまでに評価された結果は、ドイツでは、子供や免疫不全の人など、特に保護が必要な集団でも、通常の食事、つまりバランスのとれた多様な食事を食べていれば、食品は安全であることを確認している。現在の科学知識によると、これはアスパルテームにも当てはまる。多くの人のがんになるという事実は、食品や化学物質のせいではなく、むしろ加齢のためである。推定 5 人のがんのうち 4 人は、生活習慣とは関係のない要因が原因である。

警告する人もいれば、警告することは何もないと言う人もいる。重要視せず、否定するだけの人と思われることを恐れないのか？

その通り、我々はよくそう思われるが、我々が助言する人はそう思わない。反対に質問するが、なぜ、例えば Foodwatch や BUND を BfR よりも信じるべきなのか？ BfR には、科学的事実を正しくそのまま連邦政府に提出する法的義務がある。BfR のウェブサイトに掲載されているのは、科学や技術の現在の状況である。もし BfR が差し迫った健康リスクをもたらすものを見つけたら、警鐘を鳴らす、BfR が最初に警鐘を鳴らす！科学は監視の対象ではなく、連邦議会は法律で BfR の独立性を与えている。

あなたでも怖いものはあるか？

リスクのない生活はできない。怖くはないが、呼吸して、食べて、そして物事を経験しなければならぬ。どんな代償を払っても、あらゆるリスクを回避したいのであれば、結局は完全に無力化され、麻痺してしまい、人生を楽しむことができなくなってしまう！最終的にはそれがはるかに大きなリスクである。

- 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. 「食品安全シグナリング審議」 2022 年次報告

2022 Annual Report of ‘Signaling Consultation Food Safety’

21-09-2023

<https://www.rivm.nl/publicaties/signaleringsoverleg-voedselveiligheid-jaarrapportage-2022>

微生物リスクと化学物質リスクの二つのパートからなる。各組織の専門家を集め新興リスクシグナルについて議論しまとめた。全体として 2022 年は 4 回の協議で 65 のシグナルを扱った。さらなる調査が必要な場合には協調協議会にシグナルを伝える。2022 年は微生物分野からは報告なし、化学物質分野からは 14 のシグナルが協調協議会に伝えられ、2 つのシグナルはオランダ食品消費者製品安全性機関に直接伝えられた。例として、サプリメントのクマリン、二酸化チタンの代用品、3D プリンティング等。（本文オランダ語）

2. 地元住民の健康リスクと周辺環境の質への Tata Steel の寄与

The contribution of Tata Steel to the health risks of local residents and the quality of their surroundings

22-09-2023

<https://www.rivm.nl/publicaties/bijdrage-van-tata-steel-nederland-aan-gezondheidsrisicos-van-omwonenden-en-kwaliteit>

オランダ Tata Steel (TSN)の場所は各種化学物質の排出源となっている。RIVM はそれらの地元住民への影響の程度を調査した。粒子状物質、窒素酸化物、多環芳香族炭化水素、金属類、埃、臭い、騒音が有害健康影響を増やす可能性がある。（本文オランダ語）

3. 「若いときから健康的食生活を学ぶ」 推進計画第 2、3 及び 4 回目の「美味しい食品を求めて外に出かけよう」の評価、2019-2022 学年度

Evaluation of ‘Let’s go outside for tasty food’ Rounds 2, 3 and 4 of the promotional scheme ‘Learning to eat healthily from a young age’, school years 2019–2022

28-09-2023

<https://www.rivm.nl/publicaties/evaluatie-lekker-naar-buiten-stimuleringsregeling-jong-leren-eten>

オランダの自然・農業・食品品質省（LNV）は、子供や若者が健康的で持続可能な食事に触れる機会を増やすことを学校に求めている。これを実現するために、LNV は「若いときから健康的食生活を学ぶ:美味しい食品を求めて外に出かけよう」を立ち上げた。初等教育、特別教育、中等教育、高等職業教育の学校は、2018 年から毎年このスキームに参加できるようになった。

RIVM の評価では、学校はこの計画に関心が高く、ポジティブな意見を持っていた。評価期間中、学校は「野菜ガーデン」「調理」「野外調査とゲスト授業」の3つのカテゴリーから活動に参加できた。学校が最も関心を持ったのは「野菜ガーデン」と「調理」であった。応募した 2273 学校のうち 1177 校が資金提供を受け、学生数では 156,280 人に相当する。

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

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

1. 動物の薬剤耐性：優先的にモニタリングする細菌/抗生物質の組み合わせ

Antimicrobial resistance in animals: bacterium/antibiotic combinations for priority monitoring

18/09/2023

<https://www.anses.fr/en/content/antimicrobial-resistance-animals-bacteriumantibiotic>

薬剤耐性は、WHO が特定した公衆衛生に対する主な世界的脅威の 1 つである。動物からヒトへの薬剤耐性菌の伝播は、特定の病気の治療における治療法の行き詰まりをもたらす原因にもなり得る。そのため ANSES は、ヒトの健康に対する主要課題として、動物において優先的に監視すべき 11 組の「細菌/抗生物質ファミリー」リストを作成した。この専門家評価は、動物医療における抗生物質の使用削減の進展を継続させることを目的とした国の ÉcoAntibio 3 計画準備の一環である。

動物用抗生物質の使用削減の継続

2011～2021 年にかけて、動物の抗生物質への暴露は全体で 47%削減した。この傾向は、2 期連続の EcoAntibio 計画の下で公的機関によって勧められた、農業従事者や獣医による使用削減の努力を反映している。

ヒトの医薬品では、過去数年間、フランスは抗生物質の投与量で欧州諸国の中で第 4 位にランクされており、その 90%はプライマリーケア部門で処方・調剤されている。このため、ヒトと動物の両方の健康において抗生物質の使用量を引き続き削減することは、薬剤耐性とそれに伴う感染症を予防するための戦略における優先事項であり続けなければならない。

優先順位が高いと分類された 5 種類の細菌/抗生物質クラスの組み合わせ

専門家評価の一環として、ANSES は初めて、ヒトの健康にとって特に重要であるため動物で優先的なモニタリングが必要な細菌/抗生物質クラスの組み合わせリストをフランスで作成した。このリストは 3 つの健康基準に基づいている：薬剤耐性の伝播性、代替抗生物質使用の可能性、及びそれらに起因する感染と死亡の数である。

このリストの 11 組の組み合わせのうち、5 組が優先順位が高いと分類された：

- 腸内細菌目細菌/カルバペネム系；
- 腸内細菌目細菌/第三及び第四世代セファロスポリン系；
- 黄色ブドウ球菌/メチシリン；
- 腸内細菌目細菌/フルオロキノロン系；
- 腸内細菌目細菌/ポリミキシン系

この優先順位の高いリストにある抗生物質に耐性を持つ細菌が、治療中の家畜やペットで検出された場合、ANSESはその細菌の全ゲノムを決定するためのシーケンシングを推奨する。その目的は、保菌動物がこれらの耐性菌のヒトへの伝播にどの程度寄与しているかを、評価し、定量化することである。

輸入食品・動物に注意すること

フランスでは、動物とヒトの間の耐性菌の伝播は、農場での生物安全対策、動物病院の優良衛生規範の準拠、食品の調理によって管理されている。

だが、世界規模の貿易が増えたことで、薬剤耐性の病原菌が急速に広まる可能性がある。そのため ANSES は、食品中の薬剤耐性菌のモニタリングを、EU 域外からの水産養殖製品や生きた家畜にまで拡大するよう求めている。このような輸入品は、新たな耐性遺伝子を持つ細菌や、複数の薬剤に対する耐性を持つ細菌のフランスへの持ち込みを助長する可能性がある。後者は、治療の行き詰まりにつながるため、公衆衛生の大きな脅威となる。

現地の状況を考慮して、参加型の複数の利害関係者のアプローチを奨励する

薬剤耐性を管理するための対策を開発・実践するには、集団的で参加型の体系的なアプローチが必要である。ANSES は、これらの対策を策定する過程において、全ての利害関係者（農業従事者、獣医師、技術者、食肉処理場の専門家、疫学者、動物の所有者など）が協調して早期に関与する必要性を強調する。また、その対策が適用される状況に合わせて調整されるべきである。最後に、ヒトと動物の保健衛生部門間の連携を強化する必要がある。

* 詳細情報

動物からヒトへの抗菌剤耐性の広がりへの抑制における優先的に重要な細菌/抗生物質クラスの組み合わせリスト案と、管理者を支援するための技術的対策の提案に関する ANSES の意見（フランス語）

ANSES opinion on the drafting of a list of bacterium/antibiotic class combinations of priority importance in controlling the spread of antimicrobial resistance from animals to humans and proposals for technical measures to support managers (PDF)

<https://www.anses.fr/fr/system/files/SABA2020SA0066Ra.pdf>

2. フランス海外領のサンゴ礁：化学物質の影響が確認される

Coral reefs in the French overseas territories: the impact of chemicals is confirmed

18/09/2023

<https://www.anses.fr/en/content/coral-reefs-french-overseas-territories>

サンゴ礁は気候破壊の影響を受ける生態系の一部である。フランス生物多様性庁(OFB)の

支援を受けて、ANSES は化学物質のサンゴへの健康リスクを調査した。サンゴに有害である可能性がある約 100 の物質のうち、ANSES は約 50 の物質のリスク評価を実施した。報告書は、評価された物質の半分がサンゴ礁にリスクをもたらし、その劣化に寄与する可能性があることを示している。

気候変動の影響によってすでに脅かされている生態系

サンゴ礁には、軟体動物、甲殻類、海綿、魚、エイ、カメ及びサメなど約 10 万種が生息しているが、深刻な脅威にさらされている。世界では、サンゴ礁の 20%がここ数十年で回復不能なほど破壊され、残りのサンゴの 3分の1しか満足な状態にないと考えられている。

確認されたサンゴへの脅威の最たるものは、海洋温度の上昇や酸性化、サイクロンの増加などの気候変動による影響である。加えて人間の活動に関連した汚染もあり、海洋中には多くの化学物質が存在している。

有害物質の数はおそらく過小評価されている

同定された約 100 の化学物質は、以下のカテゴリーに分類された：炭化水素、金属、農薬、UV フィルター物質、マイクロプラスチック、植物保護製品、及び洗剤、防腐剤、ナノ物質などを含む「その他の物質」である。

ANSES は、主にグアドループ島、マルティニーク島、レユニオン島、マヨット島で入手可能なデータを使用して、UV フィルター物質、農薬、炭化水素、金属のカテゴリー中の約 50 の化学物質のリスク評価を行った。本報告書は、評価された化学物質の半分がサンゴ礁にリスクをもたらし、その劣化に寄与する可能性があることを示す。

利用可能なデータが不足しているため、限られた数の物質についてしか作業を行うことができず、サンゴに有害な可能性のある物質の数は、過小評価されている可能性がある。

海洋環境への化学物質の放出を削減する

ANSES は、サンゴ礁に影響を及ぼす化学物質のモニタリング及び調査を創設又は強化すること、海洋環境保護条約(カルタヘナ条約等)に組み込むことを勧告する。

ANSES は規則の下で化学物質の使用制限や販売禁止の適用などの管理措置を通じて、発生源での有害物質の放出を制限することを求め、さらに、場所の選択と排水処理システムの運用の両方を改善することを勧告する。

日焼け止め：正当化されなければならない表示

UV フィルター物質のカテゴリーでは、オキシベンゾン、オクチノキサート及びオクトクリレンの 3 物質がサンゴに有毒であると同定した。多くの日焼け止め製品には、海洋環境への配慮を強調したラベルやピクトグラムが付いている。これらのマークは、それらを販売する製造業者の責任の下で実施された研究によって裏付けられなければならない。

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

1. ヒト食品に関する予防管理規則に関するガイダンス案の新たな 2 章を発表する

FDA Releases Two New Chapters of Draft Guidance for the Preventive Controls for Human Food Rule

September 26, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-two-new-chapters-draft-guidance-preventive-controls-human-food-rule>

米国食品医薬品局(FDA)は、事業者向けガイドライン案：ヒト食品に対するハザード分析とリスクに基づいた予防計画に 2 つの新しい章（第 11 章「食物アレルギープログラム」と第 16 章「酸性化食品」）が追加されたことを発表した。

● 事業者向けガイダンス案：ヒト食品のハザード分析とリスクに基づいた予防計画
Draft Guidance for Industry: Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-hazard-analysis-and-risk-based-preventive-controls-human-food>

本ガイダンスは、21 CFR (21 Code of Federal Regulations) の第 117 章のサブパート C 及び G に定められている特定のヒト用食品に関するハザード分析とリスクに基づく予防計画 (PCHF) 要件を遵守するためのものである。内容は、文書化された食品安全プラン (FSP)、ハザード分析、予防的管理、モニタリング、是正措置、検証、関連記録から構成されている。

2. シーフード安全性更新

Seafood Safety Updates

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

このウェブページでは、一般的に発生するシーフード関連の病気に関する情報と、それらを FDA に報告する方法を提供している。

以下、現在活動休止中の天然毒素による疾病及びアウトブレイク事例のリスト (表 1) の更新情報：

- 23-05-05: スコンブロイド魚中毒(SFP) ; ツナ、4 例、ネブラスカ州
- 23-06-09: SFP ; キハダマグロ、2 例、ニューヨーク州
- 23-06-10: シガテラ魚中毒(CFP) ; フェダイ類、1 例、フロリダ州
- 23-06-12: SFP ; ツナ、1 例、カリフォルニア州
- 23-07-13: SFP ; ツナ、2 例、カリフォルニア州
- 23-07-14: 不明 ; 不明、6 例、サウスカロライナ州
- 23-07-15: SFP ; シーバス、1 例、ネバダ州
- 23-08-19: SFP ; マヒマヒ、1 例、テキサス州

3. 農産物安全規則の下でのスプラウトオペレーションに関するガイダンス案を最終決定

し、一部セクションをガイダンス案改訂版として発表する

FDA Finalizes Draft Guidance for Sprout Operations under the Produce Safety Rule, Releases Certain Sections as Revised Draft Guidance

September 28, 2023

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-finalizes-draft-guidance-sprout-operations-under-produce-safety-rule-releases-certain-sections>

米国食品医薬品局(FDA)は、スプラウトオペレーションが農産物安全規則にどのように準拠するかについての推奨事項を概説する最終ガイダンス(2023年最終ガイダンス)と、元の2017年ガイダンス案に代わる別の新しいガイダンス案(2023年ガイダンス案)の2つを発表した。

- 事業者向けガイダンス: ヒト食用スプラウトの栽培、収穫、包装及び保管に関する基準(2023年最終ガイダンス)

Guidance for Industry: Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Sprouts for Human Consumption

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-standards-growing-harvesting-packing-and-holding-sprouts-human-consumption>

- 事業者向けガイダンス案: ヒト食用スプラウトの栽培、収穫、包装及び保管に関する基準(新ガイダンス案)

Draft Guidance for Industry: Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Sprouts for Human Consumption

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-standards-growing-harvesting-packing-and-holding-sprouts-human-consumption>

4. よくある質問: FSMA 食品トレーサビリティ規則

Frequently Asked Questions: FSMA Food Traceability Rule

09/28/2023

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

FDAは、検査及び製品追跡システムに関する情報を追加し、食品トレーサビリティFAQを更新し、FDAが2027年から初期検査をどのように実施するかを説明する。

5. ヒト用食品の輸入

Importing Human Foods

09/29/2023

<https://www.fda.gov/industry/importing-fda-regulated-products/importing-human-foods>

FDA は、「FDA 規制製品の輸入：ヒト用食品」というタイトルのビデオを公開した。輸入業者、外国の供給業者/輸出業者、通関業者に、安全で規格に準拠した食品を米国に輸入するために必要な手続きに関する基本情報を提供する。

6. 警告文書

● PT. Winson Prima Sejahtera

SEPTEMBER 05, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pt-winson-prima-sejahtera-660935-09052023>

水産食品の HACCP、食品 CGMP、不純品、衛生管理、ヒスタミン関連の問題を含む。

● Infant Health, Inc formerly Evolve Biosystems Inc.

SEPTEMBER 28, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/infant-health-inc-formerly-evolve-biosystems-inc-667715-09282023>

未承認の医薬品、不正表示の問題。FDA は Infant Health 社に対し、プロバイオティクスと称し、*B. longum subsp. Infantis* EVC001 菌を含む製品である「Evivo with MCT Oil」について警告書を発行した。同社はこの製品を 0～36 カ月の乳児用として販売している。

● Shot of Joy LLC

SEPTEMBER 25, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/shot-joy-llc-665936-09252023>

未承認の医薬品、不正表示の問題。製品に Kratom や Kava 成分を含む。

● Oceanitan, Inc.

SEPTEMBER 07, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/oceanitan-inc-658436-09072023>

食品の CGMP、製造、包装、保管、不正表示、衛生管理の問題。そのまま喫食可能なベビー食品の問題。

● Day Light Nutrition

AUGUST 04, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/day-light-nutrition-653234-08042023>

未承認の医薬品、不正表示の問題。サプリメントやハーブ成分を含む。

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

1. コミュニティを永遠の化合物からより良く守るために PFAS データの報告を求める規則を最終化する

EPA Finalizes Rule to Require Reporting of PFAS Data to Better Protect Communities from Forever Chemicals

September 28, 2023

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-finalizes-rule-require-reporting-pfas-data-better-protect-communities-forever>

EPA が 2021 年 6 月から提案してきた規則がパブリックコメントやレビューを経て最終化された。有害物質規制法（TSCA）に基づく報告規則により、2011 年以降、PFAS 及び PFAS を含む成形品のすべての製造業者（輸入業者を含む）は、化学物質の特定、用途、製造・加工量、副産物、環境及び健康への影響、労働者の暴露、廃棄に関連する情報を EPA に報告することを義務付けられている。

最終規則は、規則案の PFAS の定義を拡大し、懸念があると特定された 41 種類の PFAS を追加する。EPA は、2011 年以降に米国で製造又は使用されたことが判明している少なくとも 1,462 種類の PFAS を最終規則の対象とすると決定しており、EPA がこれらの化学物質から人の健康と環境を守るために必要とする重要なデータをより適切に把握することになる。

- TSCA Section 8(a)(7) Reporting and Recordkeeping Requirements for Perfluoroalkyl and Polyfluoroalkyl Substances

<https://www.epa.gov/assessing-and-managing-chemicals-under-tsca/tsca-section-8a7-reporting-and-recordkeeping>

対象物質や報告すべき事項が記載されている。EPA は 2023 年 2 月時点で少なくとも 1462 の PFAS が現在この規則でカバーされ、そのうち 770 物質が米国で流通中であると同定している。

-
- 米国農務省（USDA : Department of Agriculture） <https://www.usda.gov/>

1. APHIS は日本からの各種柑橘類とハイブリッド果物の輸入のための病害虫リスク評価案にパブリックコメント募集（2023 年 10 月 25 日まで）

APHIS Seeks Comment on Draft Pest Risk Assessment for the Importation of various Citrus species and hybrids fruit from Japan

Sep 26, 2023

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/stakeholder-messages/plant-health-news/citrus-species-japan-draft-pra>

評価案では、商品に関連する潜在的な有害生物について説明する。米国農務省動植物検疫所（USDA APHIS）は病害虫リスク評価案を共有し、病害虫の緩和策を特定し、商品の輸入承認プロセスを進める前に、関係者が評価案を修正するような情報を持っていないかどうかを判断している。

2. APHIS 規制状態レビュー表

Regulatory Status Review Table

Last Modified: Sep 26, 2023

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/biotechnology/regulatory-processes/rsr-table/rsr-table>

APHIS に提出された規制状態レビュー（RSR）要請と、APHIS の対応回答。

● Ohalo Genetics のジャガイモ

APHIS Issues Regulatory Status Review Response: Ohalo Genetics Potato
September 26, 2023

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2023/ohalo-rsr

ブドウ糖と果糖含量を減らした遺伝子組換えジャガイモをレビューし、この改良ジャガイモが他の栽培ジャガイモと比較して植物害虫のリスクを増加させる可能性は低いと判断した。

● Growing Together Inc. のヘンプ

APHIS Issues Regulatory Status Review Response: Growing Together Inc. Hemp
September 26, 2023

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2023/hemp-rsr

THC とカンナビクロメン(CBC)濃度を減らした遺伝子組換えヘンプをレビューし、いずれも他の栽培品種に対して病害虫リスク増加とはならないと判断した。

3. 科学者がトウモロコシの重要なアミノ酸を増やす

Scientists Ratchet Up Key Amino Acid in Corn

September 28, 2023

<https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2023/scientists-ratchet-up-key-amino-acid-in-corn/>

農業研究サービス（ARS）と大学の科学者とのチームが開発した実験的トウモロコシ系統は、新しい高メチオニントウモロコシ品種の先導となるだろう。

メチオニンは必須アミノ酸の一種でタンパク質合成などに重要である。オーガニック家禽ではメチオニンが不足しがちなため、例外的に合成メチオニンを飼料に添加することが認められている。その代用品として遺伝子組換え技術を使わず、倍化半数体誘導と循環選抜を用いてメチオニンの多いトウモロコシ品種を開発した。

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

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

1. リコール情報

- **Nutraceutical** は **Solaray** リポソーム化マルチビタミンを子供が開けにくい包装要件不適合のためリコール：中毒リスク

Nutraceutical Recalls Solaray Liposomal Multivitamins Due to Failure to Meet Child Resistant Packaging Requirement; Risk of Poisoning

September 28, 2023

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2023/Nutraceutical-Recalls-Solaray-Liposomal-Multivitamins-Due-to-Failure-to-Meet-Child-Resistant-Packaging-Requirement-Risk-of-Poisoning>

当該製品は鉄を含むダイエタリーサプリメントであり、中毒予防包装法（PPPA）に基づき子供が開けにくい包装（チャイルド・レジスタンス包装）にする必要がある。しかし当該製品はチャイルド・レジスタンス包装ではないため、幼児が中身を飲み込むと中毒を起こす危険性がある。

- **液状キャンディの回転ボールが外れて窒息するハザードによりリコール**
 - **Cocco Candy** と **KGR Distribution** は **Cocco** のキャンディローリングキャンディ
Cocco Candy and KGR Distribution Recall Cocco's Candy Rolling Candy Due to Choking Hazard; One Death Reported

October 05, 2023

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2024/Cocco-Candy-and-KGR-Distribution-Recall-Coccos-Candy-Rolling-Candy-Due-to-Choking-Hazard-One-Death-Reported>

2023年4月にニューヨークで、キャンディの回転ボールが外れて喉に詰まり、7歳の少女が窒息して死亡した。

- **Candy Dynamics** は 7000万個のスライムリッカーサワーローリング液状キャンディを窒息リスクのためリコール

Candy Dynamics Recalls 70 Million Slime Licker Sour Rolling Liquid Candies Due to Choking Hazard

October 05, 2023

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2024/Candy-Dynamics-Recalls-70-Million-Slime-Licker-Sour-Rolling-Liquid-Candies-Due-to-Choking-Hazard>

回転ボールが外れて子供の口に入り窒息ハザードになる。

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

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

1. リコール情報

- **That Homebrew Shop** ブランドのアスコルビン酸は過炭酸ナトリウムのため、リコール。

That Homebrew Shop brand Ascorbic Acid recalled due to Sodium Percarbonate

2023-09-26

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/homebrew-shop-brand-ascorbic-acid-recalled-due-sodium-percarbonate>

- **Monster Energy** ブランドの **Ultra Sunrise** エネルギードリンクはプラスチック破片と缶コーティングの剥離のため、リコール

Monster Energy brand Ultra Sunrise Energy Drink recalled due to pieces of plastic and delamination of can coating

2023-09-25

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/monster-energy-brand-ultra-sunrise-energy-drink-recalled-due-pieces-plastic-and>

-
- 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 263-23**

25 September 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20263-23.aspx>

パブリックコメント募集（11月6日まで）

- 病気耐性遺伝子組換えバナナ系統 QCAV-4 由来食品

Call for comment on genetically modified banana application

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-genetically-modified-banana-application.aspx>

認可と食品閣僚会合通知

- 干ばつ耐性除草剤耐性大豆系統 IND-00410-5 由来食品
- 乳児用調整乳中の栄養物質としての 2'-FLDFL、LNT、6'-SL ナトリウム塩及び 3'-SL ナトリウム塩の使用
- 加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* (遺伝子ドナー: *Fusarium verticillioides*) 由来エンド-1,4-ベータキシラーナーゼ

● Notification Circular 264-23

27 September 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20264-23.aspx>

パブリックコメント募集 (10月8日まで)

- 強調表示のための添加糖の定義

● Notification Circular 265-23

3 October 2023

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20265-23.aspx>

新規申請

- 加工助剤としての GM *Bacillus subtilis* 由来サブチリシン

-
- オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <https://apvma.gov.au/>

1. 特定のジメトエート製品の停止

Suspension of specific dimethoate products

19 September 2023

<https://apvma.gov.au/node/117576>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は、皮の食べられない果物を収穫後に浸して使用する、ジメトエートを含む化学物質製品の登録と表示を停止した。これは、APVMAが受け取った、ジメトエートの主な分解生成物であるオメトエートの残留農薬最大許容量

(最大残留基準値 ; MRL) がアボカドとマンゴーで超過したことを示す報告書に従ったものである。

APVMA が入手した情報から、MRL 超過は、収穫後の浸漬剤として承認された使用方法に従ったジメトエートの使用による可能性が高いことが示された。APVMA は、検出された残留レベルはヒトの健康に重大なリスクを引き起こす可能性は低い、適切な安全性マージンの許容レベルを超えていると考えている。

APVMA は 2023 年 9 月 19 日に APVMA 官報に停止通知を発表した。官報の通知には、1 年間有効のみなし許可の使用指示が含まれている。これらの指示では、ジメトエートの継続使用は認められるが、熱帯・亜熱帯果実への収穫後の浸漬剤としてのジメトエートの使用を禁止している。また、特定のジメトエート製品の登録とその表示の承認を停止する決定を行った理由の簡単な説明も官報通知に掲載されている。

APVMA は、Horticulture Innovation Australia Ltd 社が保有する許可書 87164 を変更し、皮の食べられない各種熱帯・亜熱帯果実 (作物グループ 006) に対する収穫後の大量スプレーとしてのジメトエートの使用を削除した。ジメトエートの使用が許可されている皮の食べられない柑橘系果実への使用は引き続き認められる。APVMA はジメトエートのその他の承認された用途は全て安全だと引き続き確信している。ジメトエート製品の登録保有者は、APVMA に登録の変更を申請し、収穫後の浸漬用途を削除すれば、その製品は停止されなくなる。

特定のジメトエート製品の登録とその表示を停止する決定は、2023 年 8 月 29 日に終了したパブリックコメントを受けたものである。パブリックコメント期間中には、製品が安全基準を満たさない可能性があり、表示は Agvet Code に定められた表示基準を満たさない可能性があるという APVMA の評価を変更する情報は提供されなかった。

● オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. リコール情報

● **Voyager Estate Sparkling Red Grape Juice**

29 Sep 2023

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/voyager-estate-sparkling-red-grape-juice>

Voyager Estate はオーストラリア産 Voyager Estate スパークリング赤ブドウジュースの炭酸が過剰なため、リコール。製品写真あり。

- 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

- **Marlborough Sounds 地域の貝類バイオトキシン警告**

Public health warning: shellfish biotoxin alert for Marlborough Sounds

29 September 2023

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-shellfish-biotoxin-alert-for-marlborough-sounds/>

ニュージーランド食品安全は Marlborough Sounds 地域で貝類の採取や採れた貝類の消費を抑えるよう公衆衛生警告を発した。Okiwa Bay (The Grove)から採取した貝のサンプルで、下痢性貝毒のレベルが安全基準値の 3.5 倍を超えた。

-
- 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. 食品安全命令に違反した疑いのある日本から輸入された水産物、野菜、海藻製品を調査する

CFS investigates suspected cases of breaching Food Safety Order involving aquatic products, vegetable and seaweed products imported from Japan

Friday, September 29, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20230929_10526.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水産物、野菜、海藻製品が発見され、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。

2. 違反情報

以下 4 件、食品安全センター (CFS) は、以下の対象製品が香港に輸入されたかどうかを調査中であり、関連当局に問い合わせ中である。予備調査では、該当製品の現地での販売又は輸入は確認されなかった。消費者は製品を廃棄し、消費しないこと。CFS は引き続き警戒と調査を継続し、必要に応じて適切な措置をとる。

- **Rappel Conso of France**-フランスにおける **METRO CHEF** ブランドの **THYM FRAIS BOTTE 30GRX2** のタイム製品から、フランスの基準に適合しないレベルのリヌロン

が検出されたリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of METRO CHEF brand THYM FRAIS BOTTE 30GRX2 thyme product in France was found to contain Linuron at a level which is not complying with the France standard.

27 September 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20230927_2.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁-ベルギーの基準に適合しないレベルのクロルピリホスのため、ベルギーにおける ALIBABA ブランドの黒目豆製品のリコールに関する通知

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium –A notice regarding a recall of ALIBABA brand Black eye beans product in Belgium was found to contain chlorpyrifos at a level which is not complying with the Belgium standard.

28 September 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20230928_2.pdf

- 台湾政府より - 中国本土から台湾に輸入された蟹珍「大閘蟹粉(QUICK FROZEN RIVER CRAB MEAT)」のバッチに、台湾の基準に準拠しないレベルの動物用医薬品残留物クロラムフェニコールが検出されたと報告

The authority of Taiwan reported that a batch of 蟹珍「大閘蟹粉(QUICK FROZEN RIVER CRAB MEAT)」 imported from Mainland China to Taiwan was found to contain a veterinary drug residue, chloramphenicol, at a level which is not complying with the Taiwan standard

4 October 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20231004_1.pdf

- 台湾政府より - タイから台湾に輸入された WAIWAI「速食麺(インスタントヌードル)」のバッチに、台湾の基準を満たさないレベルの残留農薬エチレンオキシドが含まれていると報告

The authority of Taiwan reported that a batch of WAIWAI「速食麺(INSTANT NOODLE)」 imported from Thailand to Taiwan was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at a level which is not complying with the Taiwan standard

3 October 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20231003_2.pdf

- ミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)及びミネラルオイル飽和炭化水素類(MOSH)のため、ベルギーにおける King ブランドの Huile de riz 米油製品のリコールに関する通知

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium –A notice regarding a recall of King brand Huile de riz rice oil product in Belgium due to the presence of

mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH) and mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH).

27 September 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20230927_1.pdf

- **CFS はインド産の包装済み粉末白コショウからエチレンオキシドを検出**

CFS finds ethylene oxide in prepackaged white pepper powder sample from India

Thursday, October 5, 2023

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20231005_10533.html

はインドから輸入した包装済み白コショウ粉末のサンプルからエチレンオキシドが検出された。食品安全センター（CFS）は、販売を停止し、リコールを実施。

- **包装済みココナッツミルク飲料が栄養表示規則に違反**

Prepackaged coconut milk drink sample not in compliance with nutrition label rules

October, 5 2023 (Thursday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20231005_10532.html

タイ産ココナッツミルク飲料がカルシウム 104 mg/100 ml、ビタミン D 0.5 ug/100 ml という表示のところそれぞれ 77 mg/100 ml、未検出であった。

- **包装済みアーモンドミルクが栄養表示規則に違反**

Prepackaged almond milk not in compliance with nutrition label rules

October, 4 2023 (Wednesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20231004_10531.html

タイ産アーモンドミルクがナトリウム 6 mg/100 ml、カルシウム 111 mg/100 ml、飽和脂肪酸 0.3 g/100 ml という表示のところそれぞれ 56 mg/100 ml、38 mg/100 ml、0.79 g/100 ml の検出であった。

- **包装済みチョコレートサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged chocolate sample not in compliance with nutrition label rules

October, 4 2023 (Wednesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20231004_10530.html

トルコ産チョコレートがナトリウム 13 mg/100 g という表示のところそれぞれ 22 mg/100 g の検出であった。

- **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

- 2023.9.8～2023.9.14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43341

- 2023.9.1～2023.9.7

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43340

2. がん患者などのためのオーダーメイド型栄養補助食品の開発を支援します

栄養機能研究課 2023-09-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47667

食品医薬品安全処、食薬安全評価院は、栄養成分の必要量などが一般人とは異なる患者のためのオーダーメイド型栄養補助食品*の開発を支援するため、「オーダーメイド型の栄養補助食品開発のための科学的根拠資料ガイド」を9月21日に発刊した。

* オーダーメイド型の栄養補給食品：一般人とは異なる栄養要求量があり、十分な栄養補給が必要な人に食事の一部又は全部に代わる目的で製造加工された食品（特殊医療用途食品）の一種で、製造加工基準が告示された標準型の栄養補助食品と献立型の食事管理食品以外、別の基準が告示されず製造者が備えた科学的立証資料に基づいて製造・加工された食品を指す。

本ガイドの主な内容は、1. 適合性栄養食品の開発における主な考慮事項、2. 科学的根拠資料の要件、3. 適用事例などである。

1. オーダーメイド型栄養補給食品の開発にあたっては、対象患者の特性、製品の特性などを考慮する必要がある。製品開発者が食品・栄養成分の消化・吸収・代謝能力など患者の特性を綿密に確認し、疾患別に特に考慮すべき栄養成分などを漏らさないようにチェックリストを提供する。また、疾患や患者によって製品に使用しなければならない栄養給源（例えば、加水分解タンパク質）や調剤など製品の特性を差別化し、オーダーメイド型で栄養補助食品を開発できるよう考慮事項を案内する。
2. オーダーメイド型の栄養補助食品の開発時には、信頼できる国内外の政府機関などから発行された指針・ガイドラインや文献（学術誌）などの科学的根拠資料*を活用する。
* 国内外の学会、協会、政府などが発刊した臨床栄養指針、ガイドライン、栄養関連指針などに該当する資料や、科学技術論文引用索引又は韓国学術誌引用索引と同等もしくはそれ以上の学術誌に掲載された資料
3. 実際に開発現場でガイドを容易に活用できるよう炎症性腸疾患、肝疾患、腫瘍（がん）など6つの疾病*に対して製品を開発するプロセスの例を提供する。

*炎症性腸疾患患者、肝疾患患者、腫瘍（がん）患者、神経系疾患患者、重篤患者、術後患者

食薬処は、今回作成したガイドが多様なオーダーメイド型の栄養補助食品の迅速な市場参入を支援するとともに、科学的根拠に基づいた製品開発を活性化することで、消費者の信頼度を向上させ、選択権も拡大するものと期待している。今後も専門性と規制科学に基づいた多様なオーダーメイド型栄養補助食品が開発されるよう積極的に支援していく。

<添付> 特殊医療用途食品の分類

※ 食品医薬品安全処は、患者の食事管理の便宜のため、特殊医療用途食品を標準型栄養補助食品、オーダーメイド型栄養補助食品、献立型食事管理食品の3種類で管理している。今回のガイドは、オーダーメイド型栄養補助食品のうち、その他の患者用栄養補助食品の開発を支援するためのものである。

3. 原材料含有量を虚偽表示した離乳食製造業者を摘発・措置

食品安全現場調査 TF 2023-09-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47648

食品医薬品安全処は、乳・幼児用離乳食の原材料の含有量を品目製造報告した事実と異なる表示・販売をするなど、「食品衛生法」と「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した食品業者を摘発して捜査を進め、管轄官庁に行政処分を依頼した。取締りの結果、主な違反内容は、原材料含有量虚偽表示、品目製造報告変更未報告などである。

食品製造・加工業者は、食品を製造する際に、管轄自治体に品目製造報告した通りに原材料と含有量を配合して製品を生産し、製品情報表示面には実際に使用した原材料の含有量を表示*しなければならない。また、原材料やその含有量などを変更して製品を製造する際には、品目製造報告の内容を変更する必要がある。

* 原材料名を製品名の一部として使用した場合

食薬処は、摘発された製品の違反事項をすべて是正するように措置した。今年の第4四半期に、離乳食業者全般に対する点検を実施するなど管理を強化して、国民が安心して食品を消費できる環境を作る。

<添付>

1. 摘発製品リスト (149品目)

2. 関連製品の写真

4. 健康機能食品の人体適用試験設計、もう難しくありません

栄養機能研究課 2023-09-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47640

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、健康機能食品の機能性原料を開発する過程で困難に直面している研究開発者、産業界を助けるために、人体適用試験*設計時に考慮すべき事項などを案内する「健康機能食品の人体適用試験設計ガイド」を9月13日に発刊した。

* 「健康機能食品の基準及び規格」に告示されていない原料を機能性原料として認められ

たい場合、当該原料又は成分について人体適用試験などの機能性などに関する資料を提出しなければならない

主な内容は、1. 機能性別試験の対象者選定・除外基準、2. 試験対象者の基礎特性調査項目、3. 食事摂取調査時の考慮事項と食事指針、4. 関連文書の作成方法などである。

1. 人体適用試験の試験対象者は、当該機能性に関連する疾病*にかかる危険があるか、食事や運動などで正常機能維持・改善が可能な人が選定されなければならない。疾病にかかって治療が必要な患者は除外されなければならない。これにより、機能性別に適切な試験対象者が選定されるよう薬物服用可否、機能性と関連した疾病状態などを考慮して選定・除外基準例を提示した。

* 例) (機能性内容) 血圧調節に役立つ - (関連疾患) 高血圧 / (機能性内容) 血糖値の低下に役立つ - (関連疾患) 糖尿病

2. 健康機能食品の人体適用試験は日常生活を維持している人を対象とするため、試験原料以外に試験対象者の生活習慣など他の要因が結果に影響を及ぼす可能性があり、運動量、食事、睡眠など基礎特性に対する調査を並行して試験結果に反映しなければならない。これに伴い、機能性別に調査が必要な基礎特性項目の例を提示した。
3. 試験原料単独の機能性効果を立証するとともに、類似食品などの影響や相互作用を最小限にするために食事摂取調査を実施しなければならない。試験期間中に特定成分の摂取を制限するなど食事調整も必要である。これに伴い食事摂取調査時の考慮事項(調査日数、研究者・試験対象者教育など)と食事摂取の調査方法(食品摂取頻度調査、食事記録法など)、機能性別食事指針の例を提示した。
4. 他にも、人体適用の試験計画書、対象者同意書、募集公告文、症例記録書、結果報告書など人体適用試験を行う際に必要な様式を案内した

ちなみに食薬処は健康機能食品機能性原料の標準化技術と安全性・機能性研究などに対する産業界の理解度を高めるため、2022年から「健康機能食品機能性原料スマート製品化支援*」事業を推進中である。

* 原料標準化、安全性・機能性評価、機能性原料認定手続きと提出資料の作成などの支援
食薬処は今回のガイド発刊が機能性原料開発時の人体適用試験の試行錯誤を最小化し、業界の開発費用を削減し、多様な健康機能食品を迅速に製品化するのに役立つ一方、消費者の製品選択権も拡大するものと期待している。今後も専門性と規制科学を基盤に、安全で品質が確保された健康機能食品が開発されるよう積極的に支援していく。

5. 抗生剤耐性低減のために国際機関と頭を合わせる

畜産物安全政策課 2023-09-12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47638

食品医薬品安全処は、「抗生剤耐性低減のためのワンヘルスのアプローチと努力」というテーマで「第3次食品由来の抗生剤耐性国際会議(GCFA*)」を9月12日から13日までソウルで開催する。

* GCFA (Global Conference on Foodborne Antimicrobial Resistance)

今年で3回目の開催となる今回の国際会議は、国際的な協力基盤を強固にし、「ワンヘルス (One Health)」概念に基づいた効率的な抗生剤耐性管理のために用意した。

<添付> 第3回 食品由来抗生物質耐性国際カンファレンスプログラム

6. 食薬処長、民間放射能検査機関に徹底した試験・検査を要請

農水産物安全政策課 2023-09-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47617

食品医薬品安全処は9月6日、韓国食品産業協会付設の韓国食品科学研究院で、民間食品放射能試験・検査機関責任者らと懇談会を開催した。今回の懇談会は最近、水産物放射能安全管理強化のために水産物を原料として食品を製造・加工する業者から放射能検査を依頼する事例が増加したことにより、試験・検査現場を点検し、試験・検査機関の苦情を聴取するために用意した。食薬処長は懇談会で、「放射能安全管理のために現場で努力する試験・検査担当者に感謝し、国民が水産物の放射能安全に対する不安感を持たないよう試験・検査を徹底してほしい」と要請し、「政府は持続的に試験・検査機関の専門性強化方を模索し、現場の意見を積極的に取りまとめ必要な支援を惜しまない」と述べた。

<添付> 食品放射能試験・検査機関指定現況

7. リコール情報

● ベンゾピレンが超過検出された「ヒマワリ種油」の回収措置

食品管理総括課 2023-09-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47663

食品医薬品安全処は、食品製造加工業者が製造・販売した「エンリケッチヒマワリ種油(食品タイプ:ヒマワリ油)」からベンゾピレンが基準値(2.0 µg/kg以下)より超過して検出(2.9 µg/kg)されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● アフラトキシンが超過検出された「煎りピーナッツ粉」の回収措置

食品医薬品安全処は、以下の製品からアフラトキシンが、基準値(総アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)15.0 µg/kg以下(ただし、B1は10.0 µg/kg以下))を超過して検出されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- 食品管理総括課 2023-09-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47655

食品製造加工業者が製造・販売した「焙煎ピーナッツ粉(食品タイプ:ピーナッツ又はナッツ加工品)」から総アフラトキシン(66.8 µg/kg(B1:47.3 µg/kg))が検出された。

- 食品管理総括課 2023-09-07

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47622

食品小分業者が小分・販売した「ピーナッツ粉(食品タイプ:ピーナッツ又はナッツ加

工品)」から総アフラトキシン (113.3 µg/kg (B1 : 91.1 µg/kg)) が検出された。

- 残留農薬が基準超過で検出された輸入「キクラゲ」の回収措置

- 輸入流通安全課 2023-09-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47644

市販されている中国産「キクラゲ」から残留農薬 (カルベンダジム) が基準値 (0.01 mg/kg 以下) より超過して検出 (0.23 mg/kg、0.75 mg/kg) されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- 輸入流通安全課 2023-09-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47629

市販されている中国産「白キクラゲ」から残留農薬 (クロルメコート) が基準値 (0.01 mg/kg 以下) より超過して検出 (0.12 mg/kg) されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- カドミウムが基準より超過検出された輸入「冷凍ホタテの身」の回収措置

輸入流通安全課 2023-09-07

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47623

市販されている中国産「冷凍ホタテの身」からカドミウムが基準値 (2.0 mg/kg 以下) より超過検出 (3.1 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. 海洋水産養殖センターの 20 年 : 地域の水産養殖の水準を高め、より持続可能な未来を描く

The Marine Aquaculture Centre at 20: Raising the standard of local aquaculture, envisioning a more sustainable future

29 Sep 2023

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/the-marine-aquaculture-centre-at-20-raising-the-standard-of-local-aquaculture-envisioning-a-more-sustainable-future>

海洋養殖センター (MAC) は、水産養殖部門をより生産的で持続可能なものに変革する戦略であるシンガポール水産養殖計画 (SAP) において、重要な研究・技術革新の役割を担っており、技術の進歩を利用してプロセスを最適化し、研究能力を増強することで、持続可能な水産養殖の実践を進めている。

2. リコール情報

- **Joymom's Musang King Snowskin Mooncake と Fragrance's Single Yolk Lotus Paste Baked Mooncake** の月餅のリコール

Recall of Joymom's Musang King Snowskin Mooncake and Fragrance's Single Yolk Lotus Paste Baked Mooncake

27 Sep 2023

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--recall-of-joymom-s-musang-king-snowskin-mooncake-and-fragrance-s-single-yolk-lotus-paste-baked-mooncake245cdf0e030e43fa87482b4ee03ef893.pdf>

シンガポール食品庁 (SFA) は、シンガポールの食品規則の基準値を超える黄色ブドウ球菌及びアフラトキシン検出のため、2つの食品をリコール。

- シンガポール保健科学庁 (HSA : Health Science Authority) <https://www.hsa.gov.sg/>

1. **HSA 警告：高濃度の禁止物質シブトラミンや勃起不全治療薬など、強力な医薬品成分が含まれる 3 製品を検出**

HSA Alert: Three Products Found to Contain Potent Medicinal Ingredients including High Levels of Banned Substance Sibutramine and Erectile Dysfunction Medicines

21 Sep 2023

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/three-products-potent-medicinal-ingredients-21Sep>

シンガポール保健科学庁(HSA)は国民に対し、「Fercy Dietary Supplement Product」「TANDUK RUSA KUAT LELAKI」「mentalk candy」を購入・摂取しないよう警告している。

Fercy Dietary Supplement Product

「空腹を抑える」「食欲を減らす」「燃焼と痩身を補助」するためのサプリメントとして国内の電子商取引プラットフォームで販売された。高濃度のシブトラミンと、便秘の解消に使用される下剤であるセンノシドが含まれていた。この製品には「GMP 監査に合格」という虚偽の表示がされており、それにより消費者に、この製品が安全で優良製造規範(GMP)が認定した高品質基準で製造されていると誤って信じさせる可能性がある。

TANDUK RUSA KUAT LELAKI

「催淫薬」や「性的不能」の効果を持つ植物性医薬品として国内の電子商取引プラットフォームで販売され、入国管理局(ICA)が留置した小包からも見つかった。検査で高濃度のシルデナフィルを含むことが確認された。

Mentalk candy

朝鮮人参とコーヒーだけを含むキャンディとして包装されたが、通常処方される一日用

量の最大 57 倍の非常に高レベルのタダラフィルを含むことが検査で確認された。国内の電子商取引プラットフォームで販売され、入国管理局(ICA)が留置した小包からも見つかった。「認定された本物」というホログラムステッカーが貼られ、「中米協力技術」の下で生産されたと表示されていたが、それは安全で良い品質であるという誤った印象を与える可能性がある。

シブトラミンは、心臓発作や脳卒中のリスクが増すため、2010 年以降シンガポールでは禁止された処方箋のみの減量用医薬品である。その使用で報告されたその他の重篤な健康結果は、心臓障害、中枢神経系障害（精神病や幻覚など）などである。

センノシドの使用に関連する有害影響は、下痢、脱水症、必須ミネラルの損失などである。長期にわたる使用は、慢性便秘、体液及び電解質の異常、膨満感、腹痛の原因となる可能性がある。

シルденаフィルとタダラフィルはどちらも、勃起不全を治療するために使用される処方薬であり、医師の監視の下でしか投与されないはずである。シルденаフィルとタダラフィルの不適切な使用は危険で、心臓発作、脳卒中、頭痛、片頭痛、不規則な心拍数、持続勃起症（痛みを伴う非常に長い勃起）などの深刻な有害影響のリスクを高める可能性がある。心臓に問題のある人など、特定の個人に深刻なリスクを引き起こす可能性もある。

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

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

1. 祭日シーズンを前に食品と原料の安全性と品質基準を守ることを強調

FSSAI emphasises on compliance of safety and quality of edibles and raw materials ahead of festive season

September 25, 2023:

https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Press%20Release_FBO%20Meet_%20Sweat%20Manufacturers_Eng_Final.pdf

菓子製造業者協会等、全国のお菓子製造関係者と会合し、特に異物混入が多い乳や乳製品に注意喚起した。

2. 乳と乳製品にプロテインバインダー添加は認められていないことを明確にする

FSSAI clarifies that addition of protein binders is not permitted in milk and milk products [Updated on:05-10-2023]

[https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Press%20Release-%20Protein%20Binders_Eng\(1\).pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Press%20Release-%20Protein%20Binders_Eng(1).pdf)

FSSAI は乳と乳製品にプロテインバインダー添加は認められていないことを明確にする。

さらにこれら添加物は食品安全基準 Appendix A に特定されている乳や乳製品にのみ使える。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、非動物的方法論による化学物質の試験は大きな可能性を秘めているとの報告書を公表
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、樹木果実への散布におけるリスク軽減策として 95%ドリフト低減クラスを許可することを公表
- フランス農業・食料主権省、有効成分イミダクロプリド又はチアメトキサムを含む植物保護製剤で処理したテンサイの種子を使用した後のシーズンで、植え付け可能な作物を明示するアレテ(命令)案の公開協議について公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、重点活動「食品と直接接触する色彩豊かに装飾された陶器、磁器又はホウロウ引き製品の金属透過性」に関する最終報告書を公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)は、重点活動「乾燥トロピカルフルーツの電離放射線処理」に関する最終報告書を公表
- ブラジル国家衛生監督庁(ANVISA)、食品サプリメントに関する理事会決議(RDC)243/2018 適合期限の終了を通知
- 中国国家市場監督管理総局、2023 年上半期における食品サンプリング検査状況を発表
- 中国海関総署、輸入食品の不合格リスト(2023 年 7 月分)を公表
- ブラジル農牧供給省(MAPA)、過去最大規模の不正農薬押収オペレーションが実施されたことを公表
- ドイツ連邦食糧農業省 BMEL、「塩なら、ヨウ素添加塩」の情報キャンペーンを開始したことを公表
- アルゼンチン医薬品食品医療技術管理局 ANMAT、第 151 回国家食品委員会定例会議において合意されたヘンプの食品法への組み込み案を含む共同決議案を公表
- フランス農業・食料主権省、植物性食品に動物由来食品を連想させる名称の使用禁止を同省大臣が再確認した旨を公表

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室