

食品安全情報（化学物質） No. 4/ 2024（2024. 02. 21）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

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

<注目記事>

【EC】 新しいゲノム技術：欧州議会議員は農家のグリーン移行を支援する規則を支持

欧州議会議員は、これまで遺伝子組換え生物（GMO）の枠組みで規制されていた新しいゲノム技術（NGT）で生産される植物について、従来のGMOでない植物と同等と見なされるもの（NGT1植物）と、その他のもの（NGT2植物）の2つに分類した上で規制するという欧州委員会（EC）の提案について投票を行い、賛成多数で規則案についてEU加盟国と交渉する方針を採択した。うちNGT1植物はGMO規則の要件が免除される内容となっているが、特許の取り扱いなど今後も議論が必要な課題は残されている。

*ポイント： 他国ではNGT植物の規制緩和が進む中で、EUは頑なにGMOの枠組みでの規制を続けていたので、本規則が成立すれば大変革だと思います。ただ、投票数は307対263、棄権41と僅差だったので、反対の立場の国は依然として多いようです。

【EC】 欧州委員会は食品接触物質中のBPAの禁止についてパブリックコメントを募集

欧州委員会（EC）は、食品接触物質中のビスフェノールA（BPA）の使用を禁止する規則案についてパブリックコメントを4週間募集する。禁止の対象にはプラスチックやコーティングされた包装材だけでなく、食品加工機器など、他の種類の製品も含まれる。

*ポイント： EUではこれまで乳幼児用の飲料ボトル及び容器と感熱紙を含むその他の消費者製品へのBPAの使用を禁止していました。今回の規則案は、食品に接触する容器や機材などを包括的に対象にしています。パブリックコメント終了後、加盟国の合意を得られた後にECで採択され、経過措置期間を設けた上で規則を発効・適用する予定のことです。

【FDA】 FDAはクロルピリホスが残留するヒト食品に対する執行措置に関する業界向けガイダンスを撤回

米国第8巡回区控訴裁判所が、農薬クロルピリホスの残留物に対する全てのトレランス（残留農薬基準値）を取り消した環境保護庁（EPA）の最終規則を無効とする判決を下したことを受けて、米国食品医薬品局（FDA）は関連の業界向けガイダンスを撤回した。

*ポイント： 米国では、食品中のクロルピリホスの残留物に対するトレランスが2022年2月28日から完全に失効していましたが、裁判所の判決を受けて当該規則が無効となりトレランスが復活したというわけです。EPAはクロルピリホスについて定期的な登録審査の過程で引き続き検討していくとしています。

【MFDS】 人工知能（AI）でハイリスク輸入食品を事前に阻止する

韓国の食品医薬品安全処は、リスクの高い輸入食品の国内への流入を事前に阻止するため、「人工知能（AI）リスク予測モデル」を2024年に開発して輸入通関検査に適用すると発表した。今年は6億ウォンの予算を投入し、加工食品のタイプ別の特性（例：原材料、水分含量、製造方法、海外情報）を反映できるようにAIモデルを高度化する予定であり、特に輸入量が多く不適合率の高い加工食品の特性を反映できるよう開発する計画である。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 出版物

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. （欧州議会ニュース）新しいゲノム技術：欧州議会議員は農家のグリーン移行を支援する規則を支持
2. 欧州委員会は食品接触物質中の BPA の禁止についてパブリックコメントを募集
3. 査察報告書
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECHA】](#)

1. ECHA は新しいデータベースを発表

[【EFSA】](#)

1. ビタミン A の耐容上限摂取量の更新のための準備作業
2. 鉄の耐容上限摂取量の更新のための準備作業
3. 栄養の新しい供給源や形状のための変換係数の導出に関するワークショップ
4. 食品添加物関連
5. 食品酵素関連
6. 新規食品関連
7. 農薬関連
8. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. FSA は 2022/23 年度の年次報告書と決算報告書を発表
2. 新規食品 4 品目、食品添加物 3 品目、食品香料 22 品目の認可取り消し、食品添加物中のエチレンオキシドの規制値設定の提案
3. 化学物質汚染
4. より安全な食品、よりよい事業（SFBB）
5. FSA は食品犯罪事件での禁固刑判決を歓迎する
6. 2024 年 1 月消費者調査

[【COT】](#)

1. マイクロプラスチックへの暴露による潜在的リスクに関するサブステートメント：吸入経路

[【UKASA】](#)

1. ASA 裁定
2. 広告助言

[【FSAI】](#)

1. アイルランドでは食品安全への信頼は高いことを研究が示す

[【BfR】](#)

1. フタル酸モノ-n-ヘキシル：尿検体からの可塑剤分解物の検出に関する背景情報

[【RIVM】](#)

1. RIVM は天然の代替植物保護製品の評価に提言する

[【CAFIA】](#)

1. 10 分の 1 のレストランが過度に熱した揚げ油で食事を調理する

[【FDA】](#)

1. 高濃度の鉛及びクロムの調査：シナモンアップルソースパウチ（2023 年 11 月）
2. 小売食品保護情報及びリソースのリスト
3. FDA はクロルピリホスが残留するヒト食品に対する執行措置に関する業界向けガイダンスを撤回

4. FDA は物理的検査無し即時留置(DWPE)対象水産物のサンプリング推奨ガイダンス案を発表
5. FDA の乳児用調製乳対応措置に関する最新情報
6. 警告文書
7. リコール情報

【CDC】

1. シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛中毒の発生
2. 医師向け PFAS 情報

【US GAO】

1. 出産前サプリメント：いくつかの重要な栄養素が製品の表示と違う

【CFIA】

1. 特定の食品に含まれる食品着色料—2016年4月1日から2017年3月31日
2. リコール情報

【FSANZ】

1. 食品基準ニュース
2. 食品基準通知

【APVMA】

1. プロモキシニル製品の再スケジューリング
2. 許可ラベルの結果が公表された

【DHA】

1. 民間艦船でのシガテラ中毒アウトブレイク：教訓と早期診断・管理・予防の展望

【NSW】

1. Standard 3.2.2A は食品小売業者に新しいツールを提供

【香港政府ニュース】

1. CFS は 2023 年の食品ラベルに関する執行措置を完了
2. 違反情報
3. リコール情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. このような海外直輸入食品の購入に注意してください！
3. 勃起不全治療剤成分配合が含まれた「蜂蜜製品」不法輸入・販売業者を摘発
4. 輸入水産物も放射能検査を申請してください
5. でんぷん楊枝は食品ではありません
6. 食薬処、麻薬連想食品の表示・広告に注意を促す
7. 人工知能 (AI) でハイリスク輸入食品を事前に阻止する
8. 回収措置

【HSA】

1. HSA 警告：「骨節靈 (Gu Jie Ling)」に強力な薬効成分が含まれていることが判明する；ある消費者が深刻な有害影響を経験した
2. HSA は 2023 年に 112 万件以上の違法健康製品を押収し、オンラインの 1 万 2,000 件以上の違法製品リストを削除した

【FSSAI】

1. 病院は健康的になる！FSSAI は全国の 500 病院を「正しい食生活キャンパス」として認証

【その他】

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

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

1. 出版物

- **リスクに基づいた食品査察システム：国の当局のための実践的ガイダンス**
Risk-based food inspection system: practical guidance for national authorities
7 February 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789290620198>

国毎に多様な食品リスクと生産チェーンの特徴にあわせることを強調。事前対応のためにリスクの高い製品や事業を優先して、リソースを効率よく使ったリスクに基づいた食品査察システムの重要性を解説する。適切な情報に基づいて妥当なモデルをデザインし、定期的に見直して調整し継続的に改善していく。

- **飲料水水質ガイドライン：小規模給水施設**
Guidelines for drinking-water quality: small water supplies
15 February 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240088740>

小規模な飲料水供給施設では、安全で信頼できるサービスを提供する能力に影響を与える、運営、管理、技術、人材面での課題が一般的に起きている。したがって、これらの供給施設に関するニーズと機会は、政策や規制において明確に考慮する必要がある。

これらのガイドラインは、特に小規模給水施設に合わせたもので、飲料水の水質と安全性に関する世界保健機関（WHO）の 60 年以上にわたる指針に基づいている。保健衛生に基づき、状況に応じた飲料水の水質規制と基準の確立、水安全計画と衛生検査によるリスクの積極的な管理、独立したサーベイランスの実施に重点を置いている。この指針は、主にこれらの活動に関連する規制の枠組みや支援プログラムを策定する責任を持つ、国や地方レベルの意思決定者を対象としている。水道事業の提供に関わる他の利害関係者も、この文書の指針から恩恵を受けるだろう。

- **衛生検査パッケージ：飲料水水質ガイドライン：小規模給水施設のための支援ツール**
Sanitary inspection packages – a supporting tool for the Guidelines for drinking water quality: small water supplies
15 February 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240089006>

衛生検査は、飲料水供給の汚染につながる可能性のある優先度の高いリスク因子を特定し、その管理を支援するための、簡易な現地評価である（従来チェックリストを使用）。衛生検査は、確立された広く適用可能な方法である。水安全計画を支援することができ、場合によっては、水安全計画の簡略的な代替案となる可能性もある。

本冊子には WHO の衛生検査パッケージを掲載しており、「WHO の 1997 年飲料水水質ガイドラインの Vol.3 : コミュニティ水供給のサーベイランスと管理」の衛生検査フォームの更新版であり、25 年以上の実戦経験に基づいている。各パッケージには、小規模給水施設の継続的な安全確保に資する技術的指針と管理助言とともに、衛生検査フォームが掲載されている。新しいツールは、保健当局、サーベイランス機関、給水業者、その他の利害関係者が適用可能であり、「WHO の 2024 年飲料水水質ガイドライン：小規模給水施設」の勧告を実践するのに役立つ貴重な実用ツールとなる。

- 屋内残留散布 (IRS) の運用マニュアル：マラリア、Aedes-由来疾患、Chagas 病、リーシュマニア病、リンパ管フィラリア症の媒介昆虫の制御

Operational manual on indoor residual spraying: Control of vectors of malaria, Aedes-borne diseases, Chagas disease, leishmaniases and lymphatic filariasis

13 February 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240083998>

この運用マニュアルは、「世界の媒介昆虫への制御対策 2017-2030」に沿って、地域に適応した持続可能な媒介昆虫の管理計画の一環として、安全で効果的な IRS キャンペーンの実施、管理、実行、報告及び評価に関するガイダンスを提供するよう設計されている。そして、IRS に関する現在の WHO 勧告と基準に従った情報を提供している。

追記：2023 年 7 月時点で WHO が事前承認している IRS 製品は 5 つのクラス：ピレスロイド、有機リン、カルバメート、ネオニコチノイド、メタジアミド。DDT を含む有機塩素系は事前承認されていないが、DDT はいくつかの国で使われていて、マラリアのガイドラインでも DDT の使用に関する情報が記載されている。DDT はストックホルム条約のもとで厳しく生産や使用が制限されているが、ベクターコントロールのための DDT については例外を認めている。

-
- 国連食糧農業機関 (FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations)

<https://www.fao.org/home/en>

1. Codex

- 第 28 回油脂部会：議長インタビュー：「クアラルンプールでの実りあるミーティングを楽しみにしています！」

CCFO28/ Interview with the Chairperson: “I look forward to a fruitful meeting in Kuala Lumpur!”

13/02/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news->

[details/en/c/1677070/](https://www.fao.org/codexalimentarius/details/en/c/1677070/)

第 28 回油脂部会 (CCFO28) が 2 月 19 日から 23 日にかけてマレーシアのクアラルンプールで開催される。CCFO の Norrani Eksan 議長に話を聞いた。2020 年に CCFO 議長に任命された Norrani 氏は、マレーシア保健省の食品安全・品質担当シニアディレクターである。

部会の作業について

「過去 60 年以上にわたり、CCFO は一貫して、野菜、動物、海洋由来の油脂に関する規格や実施規範の策定に関連するさまざまな問題に取り組んできた。CCFO の議論は、安全な食品とフェアトレードの実践を世界に広めることを目的とした、幅広い分野に及んでいる。CCFO 内での議論は、世界的に油脂規格に関連するトピックの複雑な性質を反映し、高度に専門的で複雑なものとなっている。個別食品部会としての我々の課題は、主に高品質で本物の油の指標を設定することである。私たちは、より良い栄養、より健康的な油脂、代替食料源、食料安全保障の強化といった世界的な貿易需要に対応するため、規格に新たな油脂を追加してきた。今次会合では、オリーブ油及びオリーブ粕油規格 (CXS 33-1981) の改訂原案、名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) へのアボカド油の追加に関する改訂原案の 2 つの議題が優先される。また、WHO が取り組んでいるトランス脂肪酸の排除に向けた CCFO の今後の作業に関する議論も重要である。」

その他、過去 60 年を振り返って、新たな課題と挑戦、CCFO がどのように消費者の健康を保護しているか、など。

* CCFO28

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFO&session=28>

- 食品添加物に関する一般規格データベースの更新版がオンラインで利用可能に

The updated General Standard for Food Additives database is now online

15/02/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1677209/>

食品添加物に関する一般規格 (General Standard for Food Additives: GSFA) は、食品への食品添加物の使用条件を記述したものである。コーデックス最大の文書であり、コーデックス総会において食品添加物の使用に関する新たな最大基準値 (ML) が採択されるたびに更新される。コーデックスの食品規格担当官である Lingping Zhang 氏は今週、食品添加物の ML を加盟国がより利用しやすくするためのオンラインツールである GSFA データベースの更新版を公開した。

* Codex General Standard for Food Additives (GSFA) Online Database

<https://www.fao.org/gsfaonline/index.html?lang=en>

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

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

1. 欧州議会ニュース

新しいゲノム技術：欧州議会議員は農家のグリーン移行を支援する規則を支持

New Genomic Techniques: MEPs back rules to support green transition of farmers

Yesterday (2024/2/7)

<https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20240202IPR17320/new-genomic-techniques-meps-back-rules-to-support-green-transition-of-farmers>

- より簡単な新しいゲノム技術(NGT)植物の生産は従来の植物と同等とみなされた。
- NGT 植物の全ての製品は、依然として表示義務が必要である
- 欧州食品安全機関は NGT の潜在的な安全上の問題を評価した

より持続可能で強靱な食品システムのために、欧州議会議員 (MEP) は NGT 植物に従来の植物と同等のより簡単なプロセスを支持するが、その他はより厳格な規則に従わなければならない。欧州議会は、生物の遺伝物質を変更する新しいゲノム技術 (NGT) に関する欧州委員会の提案について、307 票対 263 票、棄権 41 票で加盟国と交渉する立場を採択した。

目標は、気候変動に強い、害虫に強い、高い収穫量がある、肥料や農薬が少なくて済む、などの改良された植物品種を開発することにより、食品システムをより持続可能で強靱にすることである。

現在、NGT で得られた全ての植物は、遺伝子組換え生物 (GMO) と同じ規則の対象である。MEP は NGT 植物に 2 つの異なる分類と 2 組の規則を設けることに同意した。従来の植物と同等と見なされる NGT 植物 (NGT 1 植物) は GMO 規則の要件から免除されるが、その他の NGT 植物 (NGT 2 植物) は依然として厳格な要件に従わなければならない。MEP は、NGT 1 と NGT 2 植物どちらも製品の表示義務を維持したいと考えている。

MEP はまた、全ての NGT 植物について、その適合性を更に検討する必要があるため、オーガニック栽培では引き続き禁止されるべきであり、発効から 7 年が経過した後に、この新しい技術への消費者や生産者の認識がどのように変化しているかを報告するよう欧州委員会に求めている。

NGT 1 植物

NGT 1 植物について、MEP は、NGT 植物が従来の植物と同等と見なされるために必要な改変の程度と数を修正したいと考えている。透明性を確保するために、MEP は全ての NGT 1 植物の公開オンラインリストを作ることに合意している。

NGT 2 植物

NGT 2 植物について、MEP は、認可手続きを含む世界で最も厳しい GMO 規則の要件のほとんどを維持することに合意している。

導入を奨励するために、欧州議会は、より持続可能な農業・食料システムに貢献すると期待される NGT 2 植物のリスク評価手続きを加速させることで合意しているが、いわゆる予防原則は尊重されなければならないと強調している。

NGT 植物には全ての特許出願を禁止

MEP は、法的な不確実性、コスト増、農家や育種家らにおける新たな依存を避けるために、全ての NGT 植物、植物素材、その一部、遺伝情報及びそれらが含むプロセス機能への特許の全面禁止を望んでいる。MEP はまた、2025 年 6 月までに、特許が育種家や農家の様々な植物生殖材料へのアクセスに与える影響についての報告書と、それに応じた知的財産権に関する EU 規則を更新するための立法案を提出するよう求めている。

引用

採決後、報告者 Jessica Polfjård 氏(EPP, SE)は述べた：「NGT は、欧州の食料安全保障を強化し、我々の農業生産をグリーン化するために極めて重要である。この新たな規則は、より高い収穫量を確保でき、気候変動に強く、肥料や農薬がより少なく済む、改良された植物品種の開発を可能にする。欧州の選挙前に我々が新たな規則を採択し、農家にグリーン移行に必要なツールを提供できるよう、加盟国はすぐに立場を採択してほしい。」

次の段階

議会は現在、EU 加盟国と最終的な法律に関する交渉を開始する準備ができています。

背景

欧州食品安全機関は NGT の潜在的な安全上の問題を評価している。いくつかの NGT 製品は EU 域外ではすでに市販可能、あるいはその過程にある（例、茶色くならないフィリピンのバナナ、食品廃棄や CO2 排出量を削減する可能性がある）。

2. 食品安全：欧州委員会は食品接触物質中の BPA の禁止について 4 週間のパブリックコメントを募集

Food safety: Commission launches 4-week feedback period on ban of BPA in food contact materials

08/02/2024

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/817697/en>

欧州委員会は本日より、食品接触物質中のビスフェノール A (BPA) の使用を禁止する規則について、市民、企業、NGOs、その他の関係団体にパブリックコメントを募集する。これにはプラスチックやコーティングされた包装材だけでなく、食品加工機器など、他の種類の製品も含まれる。

本提案は欧州食品安全機関(EFSA)が発表した科学的評価へのフォローアップで、その評価では、現在の BPA への暴露レベルは、全年齢集団の消費者の、特に免疫系に関連する健康上の懸念があると結論していた。

食品包装や再利用可能な容器に使用される BPA などの化学物質は、ごく少量で食品や飲料に移行する可能性がある。そのため欧州委員会は、食品接触物質中の BPA の使用を包括

的に禁止する提案をしている。これは、6年前に乳幼児用の飲料ボトル及び容器へのBPAの使用禁止、同様に感熱紙（レシート）を含むその他の消費者製品の使用禁止に続くものである。この禁止案は、特に食品・飲料缶に適用されるが、台所用品、食器、業務用食品生産に使用される食品接触物質にも適用される予定である。加盟国と合意し、欧州委員会が採択した場合、適応への時間を業界に与えるために、禁止発効後には、一定の経過措置期間が適用される。これらの経過措置期間の長さは製品によって異なる。フィードバックの仕組みに続き、加盟国による討議と投票が行われる。

3. 査察報告書

- **ガイアナ—EU 輸出用水産物の生産を管理する適切な管理システムの評価**

Guyana 2023-7844—Evaluate the control systems in place governing the production of fishery products intended for export to the European Union

01-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4707>

ガイアナのEU輸出用水産物のEU要件の準拠を確認し、能力を検証するために実施された机上評価の結果。ガイアナには、EUへの水産物輸出用の公的証明書に規定された衛生証明書を支持する管理システムを実施できる法的枠組み、十分な人的資源、法的権限がある。にもかかわらず、公的管理や水産製品に関する知見の不足や、水産物の公的管理に関するEU要件を完全に網羅しておらず、システムの有効性や信頼性に影響を与える欠点を確認された。また、微生物分析以外の重要なパラメーターについて試験所の適正能力がない。

- **ジョージア—汚染物質**

Georgia 2023-7863—Contaminants

12-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4712>

2023年9月21日～10月2日まで実施した、EU輸出用ヘーゼルナッツのアフラトキシン汚染の公的管理システムを評価するためのジョージアの査察。ジョージアにはヘーゼルナッツの公的管理を実施するのに必要な法律や組織的枠組みがある。だが、査察のために選ばれた2件の試験所のうち1件で、分析法の妥当性確認における欠点が分析結果の信頼性を害する可能性がある。一次生産者の公的管理が、アフラトキシン産生を防ぐための適正農業規範を実際に実施しているか、どの程度実施しているか、あるいは関連する国とEUの要件に従っているかどうかを検証・監視するようデザインされていない。さらに、HACCPの有効性など、公的管理の報告が完全に適切ではない。管理システムにいくつかの欠点はあるものの、EU輸出時に、ヘーゼルナッツの貨物がアフラトキシンの最大基準値を遵守していることを合理的に保証できている。

- **アルゼンチン—動物の副産物(ABP)と由来製品(DP)の公的管理実施の評価**

Argentina 2023-7713—evaluate the implementation of official controls on animal by-products (ABP) and derived products (DP)

08-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4709>

2023年11月21日～12月1日に実施した、アルゼンチンのEUに輸出するためのヒト食用以外の、溶かして生成した脂肪（獣脂）の生産の公的管理システム及び関連する認証協定を評価するための査察。委員会がアルゼンチンの動物の副産物(ABP)や由来製品の査察を実施したのは今回初めてだった。EU市場用のABPの生産と認証の公的管理システムは意図した目的に合っていないため、アルゼンチンの管轄機関は、獣脂の生産とEUへの輸出に関連する大半の要件の遵守を確実に検証・証明するに至らない。査察中に確認された違反の深刻さと規模により、管轄機関は全ての獣脂加工工場のEU輸出認可を取り消し、是正措置が実施されるまで、TRACES-NTからの登録を抹消する意向を示した。

- スウェーデン—EUに入る動物と製品の公的管理システムの評価及び国境管理所のEU要件の準拠の検証

Sweden 2023-7778—evaluate the system of official controls on animals and goods entering the European Union and verification of compliance of border control posts with European Union requirements

08-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4710>

2023年9月4～22日に実施した、EUに入る動物と製品のスウェーデンの公的管理システムの査察結果。スウェーデンには国境管理所を通過してEUに入る動物及び動物・非動物由来製品に包括的な公的管理システムが設定されており、適切な資格を有する経験豊富な職員、詳細を文書化した手順、情報技術システム、管轄機関間の良い協力とコミュニケーションに支えられている。だが、動物由来製品の同定と物理的検査の実施、非動物由来食品の同定と物理的検査の頻度に欠点があり、公的管理システムの全体的な有効性を低下させている。

- 中国—動物用医薬品の管理を含む生きた動物と動物製品中の残留物と汚染物質の管理の評価

China 2023-7689—evaluate the control of residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products

15-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4713>

2023年9月13～28日に実施した、中国の生きた動物と動物製品中の薬理活性物質、農薬及び汚染物質の残留物の国の管理システムや、管理計画の遵守を検証するための査察結果。EU輸出管理計画に記載された全商品を対象とした。国家管理計画はほぼ計画通りで、

実施は EU 規則の原則とほぼ一致している。違反結果に対処するための措置は、規制値を遵守していることを十分に保証している。検査を行う試験所は、認定対象に含まれる全ての分析法が認定され、定期的な技能試験に参加し、国の認証サービスに定期的に監視されているにもかかわらず、分析法の妥当性確認の欠点、品質管理チャートの一貫性のない使用が試験結果の信頼性を弱めている。

4. 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/>

02/04/2024～02/17/2024 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)

中国産フェネルのクロルピリホス、中国産オランダ経由クミン種子のアセタミプリド・アゾキシストロビン・未承認物質クロルピリホス・カルベンダジム・プロピコナゾール・ヘキサコナゾール・チアメトキサム・クロチアニジン及びトリシクラゾール(複数あり)、バングラデシュ産エビの亜硫酸塩非表示、イタリア産ホウレンソウのアセタミプリド、インド産エビの亜硫酸塩非表示、イタリア産キッチンセットの一级芳香族アミンの溶出、スペイン産陶製ボウルセットのアルミニウム及び亜鉛の溶出、中国産月餅の E266、トルコ産ハーブペーストのシルデナフィル及びイカリソウ、イタリア産フードサプリメントのアロエエモジン・アロイン A 及びアロイン B、イタリア産オリーブオイル漬けアンチョビフィレのヒスタミン高含有、スイス産 CBD オイルのテトラヒドロカンナビノール (THC) 及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、チュニジア産乾燥トマトのクロルピリホスエチル、スペイン産冷蔵タイセイヨウクロマグロの水銀、スペイン産メカジキロインの水銀、中国産クミン粉末の未承認物質クロルピリホス・チアメトキサム・トリシクラゾール・アセタミプリド・カルベンダジム・イミダクロプリド・プロパモカルブ及びピラクロストロビン、ポーランド産冷凍チキンケバブの未承認添加物グルタミン酸、ベトナム産チェコ共和国経由砂糖漬け果物の亜硫酸塩非表示、イタリア産セロリの臭化物高含有、スペイン産カモミールの未承認物質クロルピリホスエチル、ケニア産イスラエル経由バジルのジチオカルバメート、ポーランド産冷凍トマトのエテホン、ペルー産スペイン経由生食用ブドウのイミダクロプリド、原産国不明ウルシ粉末の着色料スーダン 4 及びアズルビン(E122)、フランス産食品と化粧品に使用するオスマンサス(キンモクセイ)アブソリュートのフタル酸エステル類、米国

産パン菓子の未承認食品添加物二酸化チタン(E171)、オランダ産サケ科の魚用飼料の反芻動物の DNA の存在、オランダ産焼菓子の未承認新規食品成分ヘキサヒドロカンナビノール(HHC)、フランス産乾燥アミガサタケのアントラキノン及びクロルピリホスエチル、パキスタン産未承認新規食品ビンロウの実、など。

注意喚起情報 (information for attention)

レバノン産ルピナス種子のキノリジジナルカロイド類 (ルパニン及びスパルティン)、バングラデシュ産 seambeans のカルボフラン及びジメトエート、エジプト産オレンジのジメトエート、インドネシア産マンゴスチンのカドミウム、台湾産ストローの高濃度の総溶出量、カンボジア産プラムのクロルピリホス及びシペルメトリン、セルビア産ビスケットのアクリルアミド高含有、ブラジル産飼料用トウモロコシの残留農薬、ポーランド産冷凍牛の肝臓の銅高含有、インド産タンドーリマサラスパイスミックスの未承認物質クロルピリホス及びトルフェンピラド、パラグアイ産ピーナッツのアフラトキシシン B1、英国産ダイエタリーサプリメントの未承認新規食品、インド産飼料用雑穀のアフラトキシシン B1、エクアドル産チルド調理済バナメイエビの亜硫酸塩高含有、ブラジル産シューストリングポテトの亜硫酸塩非表示、マルタ産クロマグロの禁止物質 DDT・ヘキサクロロベンゼン及びエンドスルファン(複数あり)、ペルー産アスパラガスのカドミウム、トルコ産オランダ経由ザクロのアセタミプリド、ブルガリア産フードサプリメントの未承認新規食品イカリソウ、ブルンジ産ナスのアセフェート・クロルピリホス及びメタミドホス(複数あり)、タイ産ナマズの未承認タンパク同化男性化ステロイド、中国産ポメロのクロルピリホス・プロピコナゾール及びブプロフェジン、中国産インスタント麺のウシとブタの DNA、イラン産冷凍濃縮オレンジジュースのプロピコナゾール、スペイン産冷凍メカジキロインの水銀、マレーシア産電子レンジ対応プラスチック容器の高濃度の総溶出量、タイ産米のエチレンオキシド、スペイン産エビの亜硫酸塩高含有、英国産サバの水銀、トルコ産ドイツ経由キュウリのクロルメコート、中国産香港経由各種インスタント麺のブタ・ウシ及び家禽の DNA、ベトナム産エビの禁止物質ニトロフラン(フラゾリドンを含む)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシン類、インド産ワサビノキ(*Moringa oleifera*)のジアフェンチウロン及びジノテフラン、ブラジル産離型剤として使用される食用混合物又は調製物の E903、トルコから輸出された米国産ピスタチオのアフラトキシシン、チリ産イガイのカドミウム、中国産ナイロン製フライ返しの一級芳香族アミンの溶出、インド産ワサビノキのメタラキシル及びグアバのチアメトキサム、中国産ナイロン製泡立て器の一級芳香族アミン (PAAs)の溶出、エジプト産ピーナッツのアフラトキシシン(複数あり)、インド産クミン種子のアセタミプリド・クロルピリホス・ヘキサコナゾール・クロチアニジン・ピコキシストロビン及びトリシクラゾール、エジプト産トマトペーストの安息香酸 E210 の未承認使用、トルコ産マンダリンのクロルピリホスメチル、米国産ピーナッツのアフラトキシシン、パキスタン産バスマティ米のクロルピリホス(複数あり)、ケニア産緑豆のメタミドホス及びアセフェート、インド産オクラの未承認物質ジアフェンチウロン、イスラエル産バジルのフェ

ンアミドン、ケニア産緑豆のアセフェート、エジプト産オレンジのジメトエート及びオメトエート、ブラジル産ピーナッツのクロルピリホスエチル、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有、ボリビア産ブラジリアンナッツのアフラトキシン、バングラデシュ産 seambeans のクロルピリホス・フェンプロパトリン及びクロルフェナピル、トルコ産生鮮オレンジのクロルピリホス、中国産未承認遺伝子組換え有機黒米麺、モロッコ産オリーブの亜硫酸塩の未承認及び非表示使用、中国産未承認新規食品成分ヤマブシタケ(Lion's mane)・チャーガ(Chaga)及びトウチウカソウ、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン、ギリシャから輸送されたイラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、インド産米のチアメトキサム、エジプト産オレンジのジメトエート、北マケドニア共和国産生鮮にんじんのクロルピリホス、米国産ピーナッツのアフラトキシン、エジプト産ネーブルオレンジのクロルピリホス、エジプト産トマトペーストの未承認添加物ソルビン酸(E200)及び安息香酸(E210)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、エジプト産ザクロのシフルトリン及びイミダクロプリド、中国産麺に検出されたウシの DNA、など。

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

1. ECHA は新しいデータベースを発表

ECHA launches new chemicals database

30 January 2024

<https://echa.europa.eu/-/echa-launches-new-chemicals-database>

ECHA CHEM では 10 万以上の企業が ECHA に提出した REACH 登録情報を確認することができる。

- ECHA CHEM

<https://chem.echa.europa.eu/>

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

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

1. ビタミン A の耐容上限摂取量の更新のための準備作業

Preparatory work for the update of the tolerable upper intake levels for vitamin A

9 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8651>

(外部科学報告書)

この報告書では、ビタミン A の上限摂取量 (Upper Levels: UL) の評価に関するデータ収集と科学的根拠の評価を説明する。催奇形性に関するシステマティックレビュー (SR)

では、370 件が確認され、スクリーニング後に 23 件まで削減した（3 件の前向き研究、20 件の症例対照研究）。3,000～15,000 µg/日の摂取量を報告した研究は少なかった。アウトカムはかなり不均一である。入手可能な総体エビデンス（body of evidence: BoE）から、高濃度のビタミン A 又は総ビタミン A（ビタミン A 及び β-カロテン）への暴露で催奇形性のリスクが増大するという総合的な傾向はないことが示されている。肝毒性に関する SR では、918 件が確認され、スクリーニング後に 4 件（ランダム化比較試験）まで削減された。この試験では 300 ～41,250 µg レチノール等量（retinol equivalents : RE）/日の投与量のビタミン A を調べている。高濃度のビタミン A への暴露で肝毒性のリスクが高まる明確な総合的な傾向はなかった。入手可能な BoE から、用量反応関係を立証する科学的データがないことが示されている。骨折に関する SR では、795 件が確認され、スクリーニング後に 11 件（前向き研究）まで削減された。女性の股関節骨折に関するメタ分析が実施された。ビタミン A の摂取量が 1,500µg RE/日以上と総ビタミン A 摂取量 3,000 µg RE/日以上で、骨折のリスクが高まるという限定的/示唆的な証拠があった。だが、高濃度のビタミン A がヒトの骨折リスクを高めると結論するには、入手可能な BoE では不十分である。骨密度(BMD)に関する SR では、795 件が確認され、スクリーニング後に 7 件（前向きコホート研究）まで削減された。ビタミン A の供給源に関してかなりの不確実性があった。高齢の女性で、サプリメントを含む食事からのビタミン A の摂取量が多いほど BMD の低下が高まるという限定的/示唆的な証拠があった（入手可能なデータは 1 件のみ）。だが、高濃度のビタミン A がヒトの BMD に影響を与えると結論するには、入手可能な BoE では不十分である。

2. 鉄の耐容上限摂取量の更新のための準備作業

Preparatory work for the update of the tolerable upper intake levels for iron

16 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8661>

(外部科学報告書)

鉄の耐容上限摂取量(UL)の評価の準備作業において EFSA を支援するために、調整された「ハイレベル」のプロトコルが作成された。主な総体エビデンス(BoE)の解釈に関連する背景的根拠を収集するために、6 つのシステマティックレビュー(SR)と 8 つのナラティブレビュー(NR)が実施された。鉄の摂取と s-フェリチンに関する SR では、35 件の研究のエビデンス評価から、全体としてバイアスのリスク (RoB) は低から中程度であることが明らかになった。鉄過剰症を示す血清フェリチン(sF)濃度の閾値は、110～400 µg/L の間で提案されたが、結果は様々で、因果関係を示すエビデンスは不十分である。消化管 (GI) の副作用に関する SR では、58 件の適格な研究から、下痢、吐き気、嘔吐といった一貫性のない結果が明らかになった。GI 症状の発生と重症度は、鉄の濃度、サプリメントの種類、一緒に供給される製剤、タイミングなどの要因によって異なる可能性がある。乳児の鉄の多量摂取と成長に関する SR からは、31 件の研究が適格とされた。16 件の適格研究のデータから、鉄の補給は身長伸びにも体重増加のどちらにも影響しないことが明らかになった。鉄の

多量摂取と妊娠の結果に関する SR では、18 件の研究がエビデンス評価に含まれた。乳児の出生体重に関して、母親の鉄の補給による有害影響はないことが明らかになった。鉄の多量摂取と 2 型糖尿病(T2D)及び妊婦糖尿病(GDM)のリスクに関する用量反応関係の根拠を特定するために、2つの SR が実施された。主に観察研究による合計 4,685 件の記録が同定された。T2D リスクに関連する 14 件の適格研究の RoB は低かった。入手可能な BoE から、食事の又は補完的な鉄の摂取量増加による T2D リスクの増加は示されなかった。入手可能なデータから、鉄の多量摂取による GDM リスクの増加は示唆されない。

3. 栄養の新しい供給源や形状のための変換係数の導出に関するワークショップ

Workshop on derivation of conversion factors for new sources or forms of nutrients

12 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8653>

(イベント報告書)

2023 年 3 月 9 日に、EFSA の栄養及びフードイノベーションユニットは、提案された栄養の新しい供給源や形状の変換係数を導出するために、科学的原則やデータ要件に関する意見を共有し交換することを目的としたオンラインワークショップを開催した。食事参照値 (Dietary Reference Values : DRV) の設定を担当する委員会での経験のある、約 25 人の栄養学・疫学・毒性学及び食品安全性評価の専門知識のある専門家がワークショップの議論に参加した。

4. 食品添加物関連

- 食品添加物としてのキラヤ抽出物(E 999)の再評価のフォローアップと提案された使用拡大の安全性

Follow - up of the re - evaluation of quillaia extract (E 999) as a food additive and safety of the proposed extension of uses

6 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8563>

(科学的意見)

キラヤ抽出物(E 999)は、EFSA の食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)により 2019 年に再評価された。EFSA は E 999 の許容一日摂取量(ADI) 3 mg サポニン/kg 体重/日を導出した。欧州委員会がデータのギャップを埋めるためにデータ提出を要請したことを受けて、本フォローアップの意見では E 999 の EU 規格の改定を支持するために、関与する事業者(BO)が提出したデータを評価した。さらに、この意見では、乳幼児用フードサプリメントや、植物性栄養素のキャリアとしての使用を除き、固体・液体の形状で供給されるフードサプリメントの E 999 の使用拡大案の評価を扱う。パネルは、使用拡大案が認可された場合、子供、青年、高齢者の平均値の範囲の最大値で、全ての集団については 95 パーセントイルで ADI を超過する可能性がある」と結論した。また、生鮮果実及び野菜全体の艶出し

剤のキャリアとして使用される E 999 の追加の使用拡大案を受け取った。申請者から、サポニン含有量に基づく E 999 の使用量案についての情報が提出されていないため、パネルは、この使用拡大の安全性を評価できなかった。

5. 食品酵素関連

- 哺乳中の子牛、ヤギ、子羊、水牛の第 4 胃由来キモシン及びペプシン A を含む食品用酵素レンネットの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme rennet containing chymosin and pepsin A from the abomasum of suckling calves, goats, lambs and buffaloes

15 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8607>

(科学的意見)

キモシン(EC 3.4.23.4)及びペプシン(EC 3.4.23.1)を含むこの食品用酵素は、Caglificio Clerici S.p.A 社が、哺乳中の子牛、ヤギ、子羊、水牛の第 4 胃から作成した。チーズ生産に使用することを意図している。この食品用酵素の供給源やその製造から、また安全な使用と摂取歴に基づき、懸念が生じないことから、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判断した。この 2 つのタンパク質 (キモシン及びペプシン A) のアミノ酸配列と既知のアレルゲンのものとの類似性を調査し、呼吸器系アレルゲンと 2 件の一致が見つかった。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。

6. 新規食品関連

- 新規食品としてのイソマルトオリゴ糖の使用拡大

Extension of use of isomalto - oligosaccharide as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

5 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8543>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、EFSA の栄養・新規食品及び食物アレルゲンに関するパネル(NDA)は、規則(EU) 2015/2283 に従って、新規食品(NF)としてイソマルトオリゴ糖(IMO)の使用拡大に関する意見を出すよう求められた。この NF は、重合度 3-9 のグルコースオリゴマーと、様々な量の単糖類及び二糖類からなる。この NF はシロップと粉末形状で提供される。申請者は、いくつかの食品の成分としてこの NF の現在の用途を拡大し、10 歳以上の一般人用のフードサプリメントにこの NF を使用することを意図している。この NF の製造工程、組成及び規格に関して提供された情報は十分で、安全上の懸念を生じない。申請者は科学的文献データと併せて、この NF で最大 120 g/日の用量で成人のボランティア

アにおける耐容試験を実施した。パネルは、この試験により、この NF が 120 g/日の用量で耐容性があることを再確認するものだと結論した。現在認可されている用途及び新たに提案されている用途による成分として NF を使用した場合、保守的な摂取量推定の結果、最も高い摂取量が青少年におけるは 95 パーセントイルでの 112 g/日となり、フードサプリメントとしての使用を含めると 142 g/日に達する。パネルは、この量は耐容性が実証されている 120 g/日の用量よりも多いと指摘した。だが、この NF の供給源、組成のキャラクタリゼーション、生産工程及び性質、並びにこの NF の入手可能な栄養学的・毒性学的データを考慮して、パネルは、この NF は提案された使用条件下で安全上の懸念はないと判断した。

7. 農薬関連

- 2019–2021 年のモニタリング周期を基にした食事累積リスク評価のための農薬と標的臓器システムの優先順位付け

Prioritisation of pesticides and target organ systems for dietary cumulative risk assessment based on the 2019–2021 monitoring cycle

8 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8554>

(科学報告書)

残留農薬の累積リスク評価の実施を加速させることを目的として、この報告書では、以下の特定を可能にする個別の農薬と標的臓器システムに関する 2 段階の優先順位分析を説明する。(i)累積リスクへの寄与がわずかであると予想される優先順位の低い物質、(ii)今後の累積リスク評価で対処すべき優先順位の高い臓器システム。この分析は、モニタリング周期 2019–2021 年に調査した 350 物質と植物由来の生鮮一次産品 36 品目について、30 集団、3 つの年齢層、EU17 か国で実施した。確率論的な複合暴露計算は 16 の標的臓器システムについて実施された。臓器システムは、生殖・発達毒性、肝臓、腎臓、男性生殖器系、造血・血液系について優先順位付けを行う必要がある。全体的に、様々な臓器システムのリスク推定値は、過小評価よりも過大評価される可能性が高いと結論された。

8. 飼料添加物関連

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of endo - 1,4 - β - xylanase produced by *Komagataella phaffii* ATCC PTA - 127053 (Xygest™ HT) for all Suidae (Kemin Europa N.V)

9 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8579>

(科学的意見)

- Safety of a feed additive consisting of endo 1,4 β - d - mannanase produced by *Thermothelomyces thermophilus* DSM 33149 (Natupulse® TS/TS L) for chickens and turkeys for fattening, minor poultry species for fattening and ornamental birds

(BASF SE)

15 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8632>

(科学的意見)

- Modification of the terms of authorisation regarding the maximum inclusion level of a feed additive consisting of nonanoic acid for all pigs and poultry species (Anitox Corporation)

16 February 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8642>

(科学的意見)

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

1. FSA は 2022/23 年度の年次報告書と決算報告書を発表

FSA publishes its Annual Report and Accounts for 2022/23

31 January 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-its-annual-report-and-accounts-for-202223>

英国食品基準庁 (FSA) はウェストミンスター、ウェールズ及び北アイルランドの年次報告書及び決算書を発表した。報告書は、イングランド、ウェールズ、北アイルランドにおける 2022/23 年のパフォーマンスと活動を含む。

数字で見る私たちの 1 年 :

- 衛生及び基準では、2023 年 3 月 31 日時点で、回答者の 91%が FSA の名前を聞いたことがある (2022 年 3 月 31 日時点では 90%)。FSA のことをある程度知っている人のうち、75%は FSA が食品の安全性とその内容を保証してくれることを信頼している (2022 年 3 月 31 日から変更なし)。
- 食肉食品事業では、2023 年 3 月 31 日現在、食肉食品事業者の 98.7%が良好、または概ね満足のいく監査結果を得ている (2022 年 3 月 31 日現在の良好、または概ね満足のいく 98.9%を若干下回る)。2022/23 年第 4 四半期の食肉全面監査の完了率は 97% (2021/22 年第 4 四半期の 82%から上昇)。
- 地方当局では、カテゴリーA 評価の事業所で 99.5%の介入を達成。カテゴリーB の事業所では 99.0%の介入を達成。
- 食品犯罪では、85 件の妨害行為を達成 (2021/22 年度の 67 件から増加)。妨害行為は、捜査令状の執行など、犯罪や詐欺行為への取り組みに関連してユニットが与えた影響を記録した。
- 人材では、意識調査のエンゲージメントスコアは 69% (2021 年調査の 68%から上昇)。

エンゲージメントとは、組織の目標や価値観に対する従業員のコミットメント、組織の成功に貢献するモチベーションを測るものである。

2. 新規食品 4 品目、食品添加物 3 品目、食品香料 22 品目の認可取り消し、食品添加物中のエチレンオキシドの規制値設定の提案

Consultation on applications for authorisation of miscellaneous regulated products: four novel foods, three food additives, removal of twenty-two food flavouring authorisations, and a proposal to set a limit for ethylene oxide in food additives

Date launched: 5 February 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/consultation-on-applications-for-authorisation-of-miscellaneous-regulated-products-four-novel-foods-three-food-additives-removal>

今回の意見募集は、認可申請中の新規食品 4 品目と食品添加物 3 品目、食品香料 22 品目の認可取消申請、および本文書で検討されるすべての食品添加物に含まれるエチレンオキシドの規制値を設定する提案に関して、関係者の意見、コメント、フィードバックを求めるものである。全ての食品添加物についてエチレンオキシド及びその分解物である 2-クロロエタノールの規制値 0.1mg/kg を提案している。意見募集は 3 月 29 日まで。尚、現在の規制値は 0.2mg/kg である。

既に EU では、2022 年 9 月に全ての食品添加物に含まれるエチレンオキシドの規制値を 0.1mg/kg に設定している。

3. 化学物質汚染

Chemical contaminants

1 February 2024

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/chemical-contaminants>

英国食品基準庁 (FSA) は食品中の化学物質とその規制措置について情報提供する。直接適用されていた EU 法は、もはやグレートブリテンでは適用されない。英国が EU を離脱した際に維持されていた EU 規則は、2024 年 1 月 1 日に同化法 (assimilated law) となり、legislation.gov.uk に公開される。FSA のガイダンスで参照され、EU や EC が付記された規則については、グレートブリテンで適用される同化法と見なすべきである。また、維持された EU 法 (Retained EU Law) や REUL も同化法とすること。そのため、食品に含まれる汚染物質の最大基準値に関する規則は下記の通りとなる。

- イングランド及びウェールズ
assimilated Commission Regulation (EC) No 1881/2006
<https://www.legislation.gov.uk/eur/2006/1881/contents>
- 北アイルランド
Commission Regulation (EC) No 1881/2006

(訳注：この EC 規則は 2023 年 4 月 24 日に Commission Regulation (EU) 2023/915 へ改訂されている)

4. より安全な食品、よりよい事業 (SFBB)

Safer food, better business (SFBB)

5 February 2024

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business-sfbb>

「より安全な食品、よりよい事業 (SFBB : Safer food better business)」では、中小企業向けの食品安全管理手順について詳しく説明する。SFBB パックには、交差汚染、洗浄、冷蔵、調理、管理、日誌の利用の情報が含まれている。

*SFBB-序文

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/sfbb-introduction_2.pdf

5. FSA は食品犯罪事件での禁固刑判決を歓迎する

FSA welcomes custodial sentence in food crime case

5 February 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-welcomes-custodial-sentence-in-food-crime-case>

ノース・ウェールズ警察による鶏肉窃盗及び偽装事件の捜査の結果、3人の男に判決が下された。30万ポンド相当の鶏肉が盗まれ、トレーサビリティの問題につながる可能性があった。

6. 2024年1月消費者調査

Consumer Insights Tracker January 2024

13 February 2024

<https://www.food.gov.uk/research/consumer-interests-aka-wider-consumer-interests/consumer-insights-tracker-january-2024>

FSA は、毎月のオンライン追跡調査である消費者調査 (Consumer Insights Tracker) の結果を発表した。

<2024年1月の主な調査結果>

- 全体として、食料サプライチェーンの信頼性、食料の入手可能性、食料の手頃な価格に関する指標は先月と一致している。懸念事項のトップ3は依然として食料価格(87%)、食料の貧困と不平等(77%)、超加工食品又は過剰加工食品(75%)である。
- 健康上の問題や障害によって多くの制限があると回答した回答者の43%が食料入手の可能性について不安を感じている。

-
- 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）<https://cot.food.gov.uk/>

1. マイクロプラスチックへの暴露による潜在的リスクに関するサブステートメント：吸入経路

Sub-statement on the potential risk(s) from exposure to microplastics: Inhalation route (COT/2024/01)

12 February 2024

<https://cot.food.gov.uk/Microplastics%20-%20Inhalation%20route%20-%20Background>
<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2024-02/Microplastics%20inhalation%20final%20draft%20statement%20Acc%20V%20SO.pdf>

COT は、哺乳類動物が吸入したマイクロプラスチックのトキシコキネティクスに関するデータは限られていることに留意した。肺への滞留が懸念されるかはまだ明らかではない。吸入されたマイクロプラスチックの人体への影響を評価した疫学的又は対照投与量の研究は、見つかっていない。

そのため、COT は、入手可能なデータに基づく、マイクロプラスチック及びナノプラスチックの吸入経路への暴露による潜在的リスクについて評価を行うことはまだ不可能であると結論づけている。しかし、COT は、COT Statement 2021/02 の paragraphs 101-129)に記載されているように、他の権威ある機関（EFSA(2016、2020年、2021年)、WHO（2019年、2022年）、ECCC（2020年）、HC、SAPEA（2019年）、SAM（2019年）の結論に同意する。

COT は、タイヤの摩耗による粒子への暴露に関する文献データは、粒子は化学的に全く異なる重合体のため、食品からのマイクロプラスチック暴露とは別個の考察が必要であると結論づけた。このような物質のリスク評価は、今回の実施範囲外の可能性があると考えられた。

最も重大なデータギャップは、マイクロプラスチック及びナノプラスチックの検出のための適切かつ調和された分析法（適切な参照標準物質とともに）やトキシコキネティクスと毒性プロファイルの情報がないことである。

COT は、リスクアセスメントを完了する前に、屋内の空気、屋外の粉塵、土壌など、すべての暴露源から追加情報が必要であることを強調した。食品や水中のマイクロプラスチックの存在は、大気降下物のようなマイクロプラスチックの他の発生源を考慮する必要がある。

現在の研究では通常、粒子と組織の相互作用の 1 つのタイプにのみに焦点が当てられている。そのため、*in vitro* 及び/又は *in vivo* での様々な組織における様々なタイプの粒子の影響を調べるためには、さらなる研究が必要である。この範囲の粒子の種類は、バイオプラ

スティックのようなプラスチックベースの新素材も考慮されるべきである。

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

1. ASA 裁定

- **ASA Ruling on BKUK Group Ltd t/a Burger King**

07 February 2024

<https://www.asa.org.uk/rulings/bkuk-group-ltd-a23-1210912-bkuk-group-ltd.html>

健康推進団体 Food Active から、バーガーキングが送った製品の宣伝メールが 16 才以下に送られたことに苦情申し立て。子供に高脂肪・塩・砂糖食品の宣伝をしてはならない。

バーガーキングはメール配信希望者が登録する時に年齢を選ぶことによって子供に送らないように対策していたとするが、年齢は必須ではなくオプションとなっていた、15 才の子供に送られたなど確実に子供を排除するための配慮が不足しているため ASA は違反と判断した。

2. 広告助言

- **食品：HFSS メディア配置**

Food: HFSS Media Placement

07 Feb 2024

<https://www.asa.org.uk/advice-online/food-hfss-media-placement.html>

高脂肪・塩・砂糖 (HFSS) に関する包括的概要は、以下の e ラーニングをチェック：Food and soft drink advertising to children (<https://www.caplearning.org.uk/Food%20and%20Soft%20Drink%20Advertising%20to%20Children>)

HFSS 製品の広告は、16 才以下向けにはならず、視聴者の 25%以上が 16 才未満のメディアは HFSS 製品の宣伝に使ってはならない。以下の項目で説明する：

- 実際それはどういう意味か？
- 責任あるターゲットを確実にするためにできることは？
- 自身のウェブサイトのコンテンツにはどう適用される？
- ソーシャルメディアは？
- アプリや広告が組み込まれたオンラインゲームについては？
- 戸外のメディアについて求められることは？

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

1. アイルランドでは食品安全への信頼は高いことを研究が示す

Research shows high trust in food safety in Ireland

WEDNESDAY, 07 FEBRUARY 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/research-shows-high-trust-in-food-safety-in-irelan>

アイルランド食品安全局 FSAI は、食品安全、持続可能な食品、食品安全規則の意識を調査するため、業界と消費者双方の 2 つの包括的な研究調査を実施した。概して、業界と消費者の間には食品安全対策に対する信頼が厚く、業界もアイルランドの食品安全規則の重要性を認識している。

FSAI 全国意識調査

食品業界に影響を与える最大の問題として、食品事業者の 4 人中 3 人(76%)以上が事業を行うコスト増、次に人材確保の懸念(46%)を挙げた。アイルランドの食品は安全に食べられるという信頼が増しているにもかかわらず、食品業界には非常に多くの食品安全問題が残っていることも強調されている。食品業界の 3 分の 1 以上が、懸念のトップ 3 に食物アレルギー、食品衛生と対応、食中毒を挙げた。

事業者の 4 社中 3 社は、持続可能性のある食品事業を支援する役割を果たし、食品安全を損なうことなく、より持続可能な食品生産へと移行する必要性への意識を高める役割を担っていることを理解している。消費者もまた、FSAI には、より持続可能な食品を選択するための支援 (69%) と食品安全性を守りつつより持続可能な生産食品へ移行する必要性の意識を高める (77%) 責任があるとしている。持続可能な包装やリサイクルは、食品事業者が大きな努力をしている分野だが、より広範な適応には障壁があることも示された。この障壁には、コストや、食品業界が、持続可能性は消費者の優先順位が低いと認識していることがある。

この調査から、現在、食品事業の 5 社中 3 社が、食品をより持続可能に生産、調達、供給しようとしていると主張していることがわかった。企業の 5 社に 1 社(21%)は、持続可能性への取り組みが食品安全規則への遵守を難しくしていると述べた一方で、ほぼ 10 社中 8 社(79%)は、より持続可能に食品を供給しても食品安全規則の遵守に影響はないと考えている。ほとんどの消費者 (4 人に 3 人 ; 76%) は、食品が持続可能な方法で生産されることは重要だと述べているが、実際に食品の持続可能性をもとに食品選択の意思決定をしている消費者は 5 分の 2 にとどまる。消費者の 4 人中 3 人(74%)はプラスチックの使用を改善するために製造業者に厳格な期限を課すことを望みつつ、食品安全と信憑性(67%)や保存期間の保持(63%)の観点から包装の重要性を強く理解していた。

食品業界調査から得られたその他の重要な知見によると、全体としてアイルランドの食品業界とそこで働く人の双方にとって、食品安全対策への信頼は高く、10 人中 9 人近く(87%)が食品安全基準に自信を持っていることが明らかになった。業界は発がん性やがんを引き起こす化学物質を憂慮し、3 人に 1 人(36%)は懸念としてあげており、僅差で農薬と抗生物質の残留物が続いている。

消費者動向に関して、この調査から約 10 人中 4 人(45%)が毎日新鮮な素材を用いて一か

ら家庭で食事を作っており、1週間に2~3回作る人は10人中7人(81%)に増えていることもわかった。約10人中3人(35%)は少なくとも毎週テイクアウトを注文している。ほぼ5人中3人(56%)の人々が賞味期限を確認し守っているが、さらに5人中2人(40%)はそれらを確認するものの、必ずしもその期限を守っているわけではない。

-
- 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. フタル酸モノ-n-ヘキシル：尿検体からの可塑剤分解物の検出に関する背景情報

MnHexP: Background information on the detection of the degradation product of a plasticizer in urine samples

15.02.2024

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/mnhexp-background-information-on-the-detection-of-the-degradation-product-of-a-plasticizer-in-urine-samples.pdf>

ノルトラインヴェストファーレン州の自然・環境・消費者保護局(LANUV)は、子供の古い尿検体のフォローアップ分析で、フタル酸モノ-n-ヘキシル(MnHexP)を検出した。この物質は、フタル酸ジヘキシル、フタル酸デシルヘキシルあるいはその他の混合鎖フタル酸エステル類など、様々なフタル酸エステル類由来の代謝物質であるか、あるいはフタル酸水素ヘキシルの形態で直接取り込まれる可能性がある。

フタル酸エステル類は主にPVCなどのプラスチックの可塑剤として使用される化合物である。しかし、フタル酸エステル類はそれぞれのプラスチックの中で強固に結合しているわけではなく、プラスチックから放出される可能性がある。フタル酸エステル類は大量に生産・使用されるため、環境中(土壌、水、空気)ほとんど至る所で検出される。

疑わしい事例をきっかけにして、LANUVはその後、ヒトバイオモニタリング研究(HBM)の一環として、ノルトラインヴェストファーレン州の2歳から6歳の子供から定期的に採取される尿の検体を調査した。その結果、物質MnHexPは、古い検体と比較すると最近採取した尿の検体に、より頻繁により高濃度で検出された:2020/21年の尿の検体を調べた際、MnHexPは検体の61%に検出されたが、2017/18年の検体では26%しか検出されなかった。測定濃度も大幅に増加した:平均すると、2017/18年の検体には0.28 µg/L、2020/21年の検体では2.09 µg/Lだった。

第6回ドイツ環境衛生調査(GerES VI)の一環として現在サンプリングされている尿の検体の初期評価において、ドイツ連邦環境省(UBA)でも、これまでに18歳から79歳の成人から採取した尿の検体の3分の1以上からこの物質を検出した。一部の検体しか採取・評価されていないため、これらのデータはまだ暫定的である。

現在観察されている尿の検体中のこの物質の原因となる製品又は供給源は今のところ分かっていない。またどの前駆体がこの尿中MnHexP汚染に寄与する可能性があるかも明確

ではない。

BfR MEAL スタディの一環として、226 種類の食品で、可能性のある前駆体として、フタル酸ジ-n-ヘキシルが調査された。全ての分析結果はそれぞれの検出限界以下だった。フタル酸ジ-n-ヘキシルの使用は、食品包装のようなプラスチック性の食品接触物質や化粧品では禁止されている。動物実験に基づき、可能性のある前駆体化合物は生殖毒性があると考えられている（すなわち、生殖に有害）。だが、尿中の代謝物質の存在は暴露を示しているが、直ちに健康リスクがあるかどうかを示すものではないことに留意することが重要である。しかし、MnHexP とその原因となる前駆体はどちらも生殖毒性があるため、これらの物質の摂取はできる限り減らす必要がある。

問題となっている可能性のある前駆体物質のほとんどは、欧州域全体で厳しい使用規制の対象でもある。例えば、EU の化学物質規則 REACH では、高懸念物質として特定されている。さらに、欧州化学物質庁（ECHA）によってさらなる規制活動が計画されている。現在、担当するドイツ連邦環境省と ECHA がこの調査結果の原因を特定しようとしている。

-
- 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. RIVM は天然の代替植物保護製品の評価に提言する

RIVM makes recommendations for assessment of natural, alternative plant protection products

09-02-2024

<https://www.rivm.nl/en/news/rivm-makes-recommendations-for-assessment-of-natural-alternative-plant-protection-products>

植物保護製品は病気や害虫から作物を守るために使用される。これらの製品は、ヒトや環境に有害影響がない場合にのみ使用される。これを保証するために、それらは広範囲にわたって試験され評価される。現在、二本鎖 RNA をベースにした新しい植物保護製品が開発されている。これらの製品は非常に特異的な病気や害虫を対象とすることができる。その上、化学農薬よりも害が少ないことが期待されている。RIVM は現行の植物保護製品の評価の枠組みが二本鎖 RNA 製品に適しているかどうか調査した。

この調査から、現行の評価の枠組みは主に化学物質の影響に焦点を当てており、二本鎖 RNA 製品の評価にはあまり適していないことが示されている。従って RIVM は、二本鎖 RNA 製品を評価可能にするために、植物保護製品の評価の枠組みをどのように適応できるかについて多くの助言をしている。一例として、二本鎖 RNA の影響が明らかになるまで長い時間がかかる可能性があるため、植物保護製品への暴露期間を長くして評価に適用する必要がある。この調査は、農業・自然・食品品質省から委託されたものである。

-
- チェコ農業食品検査機関（CAFIA : The Czech Agriculture and Food Inspection. Authority) <https://www.szpi.gov.cz/en/>

1. 10分の1のレストランが過度に熱した揚げ油で食事を調理する

Tenth of restaurants prepare dishes in overheated frying oil

02/05/2024

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/tenth-of-restaurants-prepare-dishes-in-overheated-frying-oil.aspx>

チェコ農業食品検査機関（CAFIA : The Czech Agriculture and Food Inspection. Authority) は、定期検査の一環として、レストランやファストフード事業者が食事の調理に使用する揚げ油の品質と安全性を検査した。およそ 10 施設に 1 施設の割合で、CAFIA の検査官はフライ設備の揚げ油が食用に適さないと評価した。

2023 年、CAFIA 検査官は合計 194 のケータリング施設の油とフライ設備の状態を評価し、226 の揚げ油サンプルを評価した。不適合サンプルにおいて、検査官はいわゆる焦げた油の使用を検出し、食用にも食事の調理用にも適さない食品と評価した。2 つのサンプルでは、試験所での分析により、この油の非常に高度な熱分解も確認された。

検査官は、匂い、味、色、炭化残留物の有無などの官能評価と、いわゆる極性化合物 (TPM) の含有量の測定及びプラハの CAFIA 認定試験所で実施された高分子トリアシルグリセロール (PTG) の測定に基づいてサンプルを評価した。いくつかのサンプルにおいて、試験所では揚げ油の熱劣化値(PTG)が許容値を最大で数倍上回ることを確認した。

この検査では、安全で高品質な食事を製造するための前提条件である、フライヤーに対する適正な揚げ方の実施と衛生要件の遵守状況も含まれた。検査された 10 施設において、検査官は、規則 (EC) No.852/2004 の附属書 II、第 V 章に規定された設備 (フライヤー) の衛生要件への不適合に関連し、規制措置を実施した。該当事業者は不適合状態を改善し、十分な頻度でフライヤーの定期的な洗浄を継続しなければならない。2 件の事例では、フライヤーのサーモスタット (温度調節装置) が機能していなかったため、関連措置が課された。

過熱された揚げ油には安全でない物質が含まれている。例年の検査と比較すると、状況は改善傾向にあるが、過去 3 年間の評価サンプルのうち、最大 17% から不満足な揚げ油が検出されるなど、全体的な状況は満足のいくものとは言えないため、CAFIA は今後もケータリング施設の揚げ油検査を継続する。

検査官は、規則に違反した事業者には是正を命じ、罰金を科す行政手続きを開始した。今回の検査で評価された適合及び不適合の全サンプルの概要は、Food Pillory の Thematic controls セクションで閲覧できる：<https://www.potravinynapranryri.cz/InspProduct.aspx?scontrol=175&page=1&lang=en&design=default&archive=actual&listtype=tiles>

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

1. 高濃度の鉛及びクロムの調査：シナモンアップルソースパウチ（2023年11月）

Investigation of Elevated Lead & Chromium Levels: Cinnamon Applesauce Pouches
(November 2023)

February 6, 2024

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-elevated-lead-chromium-levels-cinnamon-applesauce-pouches-november-2023>

● 更新情報（February 6, 2024）

エクアドルの ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria) 当局によれば、Negasmart 社から Austrofoods 社に供給され、後に回収されたアップルシナモン製品に使用された挽き割りシナモンの加工業者であるエクアドルの Carlos Aguilera 社が汚染源である可能性が高く、現時点では操業していないとのことである。さらに ARCSA によれば、リコール製品に使用された未加工のシナモンスティックはスリランカ産で、ARCSA がサンプリングした結果、鉛の混入はなかったという。ARCSA の調査と、汚染に対する最終的な責任を決定するための法的手続きは、現在も進行中である。

2024年2月5日現在、FDA はリコールされた製品に関連する追加の確認された苦情／報告を受けていない。2月2日現在、CDC は、43の異なる州から100例の確定例、277例の可能性例、36例の疑い例、総計413例の報告を受け取っている。詳細については、CDC のページで症例報告の方法と調査結果を確認のこと。

● 更新情報（February 13, 2024）

2024年2月13日現在、FDA はリコールされた製品に関連する追加の確認された苦情／報告を受けていない。2月9日現在、CDC は、44の異なる州から101例の確定例、284例の可能性例、37疑い例、総計422報告を受け取っている。詳細については、CDC のページで症例報告の方法と調査結果を確認のこと。

* 関連記事

【CDC】シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛中毒の発生

【FDA】高濃度の鉛の調査：シナモンアップルソースパウチ(2023年11月)

食品安全情報（化学物質） No.3 (2024.02.07)

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202403c.pdf>

2. 小売食品保護情報及びリソースのリスト

Listing of Retail Food Protection Information and Resources

01/29/2024

<https://www.fda.gov/food/retail-food-protection/listing-retail-food-protection-information-and-resources>

FDA は、「小売食品保護情報及びリソースのリスト」のウェブページを発表した。FDA の最も一般的な小売食品安全情報が、トピック、タイトル、(文書の)種類及び利用可能な言語ごとに並べ替え可能な表形式で分類されている。

3. FDA はクロルピリホスが残留するヒト食品に対する執行措置に関する業界向けガイダンスを撤回

FDA Withdraws Guidance for Industry on Enforcement Approach to Human Food with Chlorpyrifos Residues

February 5, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-withdraws-guidance-industry-enforcement-approach-human-food-chlorpyrifos-residues>

米国食品医薬品局 (FDA) は、「Questions and Answers Regarding Channels of Trade Policy for Human Food Commodities with Chlorpyrifos Residues: Guidance for Industry (クロルピリホスが残留しているヒト用食品品目の流通政策に関する質問と回答：業界向けガイダンス)」と題された 2022 年のガイダンス文書を撤回する。これは、米国第 8 巡回区控訴裁判所が、農薬クロルピリホスに対するすべてのトレランスを取り消した環境保護庁 (EPA) の最終規則を無効とする決定を受けた措置である。裁判所の判決を確定する命令が 2023 年 12 月 28 日に出され、残留クロルピリホスに対するすべてのトレランスが復活した。このガイダンスは、EPA の最終規則によりトレランスが失効した後、残留クロルピリホスを含む食品に対する FDA の施行方針を説明するためのものであった。EPA は、クロルピリホスのトレランスの現在の法的状況を反映させるため、規制を改正している。

● EPA Federal Register Notice (米国環境保護庁連邦官報)

クロルピリホス；トレランスの復活

Chlorpyrifos; Reinstatement of Tolerances

<https://www.federalregister.gov/public-inspection/2024-02153/pesticide-tolerance-exemptions-petitions-revocations-etc-chlorpyrifos>

環境保護庁 (EPA) は、クロルピリホスのトレランス廃止を取り消す裁判所命令を受け、同庁の規則を改正し、クロルピリホスのトレランスの現在の法的状況を反映させる。EPA は、本措置を公布と同時に発効する最終措置として発行する。

なぜ EPA はこのような措置を取るのか？

EPA は、入手可能なデータとクロルピリホスの登録用途から予想される曝露に基づき、食品、飲料水、および住宅への曝露を含む総合的な曝露による危害がないという合理的な確実性があるとは判断できないと判断し、2021 年 8 月 30 日付の連邦官報 (86 FR 48315; FRL-5993-04-OCSPP) において、クロルピリホスの残留物に対するすべてのトレランスを取り消す最終規則を発表した。複数の生産者団体がこの最終規則に異議を申し立てたが、

EPA はこれらの異議申し立てを却下した。

複数の生産者団体がこの EPA の判断とトレランス取消規則に対して、第 8 巡回区連邦控訴裁判所に異議を申し立てた。2023 年 11 月 2 日、第 8 巡回区は EPA の最終規則を取り消し、さらなる手続きのためにこの問題を EPA に差し戻す判決を下した。再審請求は提出されなかった。2023 年 12 月 28 日、裁判所の判決が確定し、トレランスを取り消す EPA の規則が無効となった。この判決を受け、クロリピリホスのトレランスは現在、法的に有効であり、EPA は、現在の法的状況を反映するために、規則を改正する本最終規則を発行した。

4. FDA は物理的検査無しの即時留置(DWPE)対象水産物のサンプリング推奨ガイダンス案を発表

FDA Issues Draft Guidance on Sampling Recommendations for Seafood Subject to DWPE

February 9, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-draft-guidance-sampling-recommendations-seafood-subject-dwpe>

米国食品医薬品局（FDA）は本日、「物理的検査なしの即時留置（DWPE）対象の特定の魚及び水産物の解除及び外国製造業者の商品の DWPE からの除去の根拠として使用される食品検査用代表サンプルの収集に関する勧告（Recommendations for Collecting Representative Samples for Food Testing Used for Evidence of Certain Fish and Fishery Products Subject of Detention Without Physical Examination (DWPE) Release and Removal of a Foreign Manufacturer's Goods from DWPE）」と題する業界向けガイダンス案を発表した。

ガイダンス案は、病原体、違法動物用医薬品、スコンブプロトキシン（ヒスタミン）、およびまたは腐敗による不純物の混入の可能性があるため、輸入警告の下で DWPE の対象となる水産物について、代表的なサンプルを収集するための推奨事項を示している。このガイダンス案が確定すれば、DWPE の対象となる水産物の外国製造業者やその他の加工業者が、自社製品を DWPE から除外する要請を裏付ける証拠を FDA に提出する助けとなる。

このガイダンスは、DWPE の対象となる水産物の安全性について、産業界がその論拠を裏付けるのに困難を経験するかもしれないという懸念に対処するものである。このガイダンス草案の意図は、輸入を支援するために必要なツールを業界に与える一方で、いつ不純物を取り除かれるのかについての FDA の考え方を明確にすることである。

ガイダンス案に対する意見は、連邦官報に掲載されてから 60 日以内に提出されなければならない。

参考：[物理的検査無しの即時留置\(DWPE\)とは何か?](#)

DWPE (Detention Without Physical Examination)は、サンプルの検査結果以外の、食品の不良や不正表示などがあると思われるという情報に基づき、食品を留め置き、米国への

搬入を許可しないことである。

食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2017（2017. 11. 22）

【FDA】 残留農薬モニタリングプログラム Q&A

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201724c.pdf>

5. FDA の乳児用調製乳対応措置に関する最新情報

Status Update on FDA's Infant Formula Response Activities

02/12/2024

<https://www.fda.gov/food/infant-formula-guidance-documents-regulatory-information/status-update-fdas-infant-formula-response-activities>

栄養価の高い乳児用調製乳の供給における安全性と回復力を強化するために FDA が講じた措置と現在進行中の措置に関する最新情報を提供する。

23 年度、FDA は乳児用調製乳を製造する外国および国内の施設（医療用食品も製造する施設を含む）に対して 47 件の年次定期検査を実施し、23 年度の FDA の割り当て目標を達成した。

* 関連情報：乳児用調製乳

Infant Formula

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

FDA は、乳児用調製乳のメーカーを監督し、これらの製品が安全で、それを摂取する乳児の健康的な成長をサポートすることを保証するのに役立っている。FDA はまた、公衆衛生の複数のパートナーと協力し、乳児用調製乳の安全な調製に関する最新情報を保護者や養育者に確実に提供し、調製乳の安全性や栄養の質に関する質問に回答している。さらに FDA は、乳児用調製乳市場の可用性と回復力を支援するため、多くの面で取り組んでいる。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2023（2023. 04. 12）

【FDA】 米国乳児用調製乳市場の回復力をさらに高めるための緊急の国家戦略を示す

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202308c.pdf>

6. 警告文書

● Lucky K.T. Co., Inc.

JANUARY 26, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lucky-kt-co-inc-659663-01262024>

食品の CGMP、製造、包装、保管、不正表示、衛生管理の問題。

● Battle Creek Co-op/CHS, LLC dba Progressive Nutrition

AUGUST 14, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/battle-creek-co-op-chs-llc-dba-progressive-nutrition-659663-01262024>

[investigations/warning-letters/battle-creek-co-opchs-llc-dba-progressive-nutrition-652732-08142023](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/battle-creek-co-opchs-llc-dba-progressive-nutrition-652732-08142023)

動物用食品の CGMP、ハザード分析、リスクベースの予防的管理の問題。過剰な尿素のため、以前にリコールを実施。

- **Curtis Jacquot dba Pacific BioLogic Co.**

DECEMBER 21, 2023

[https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/curtis-jacquot-dba-pacific-biologic-co-664804-12212023)

[investigations/warning-letters/curtis-jacquot-dba-pacific-biologic-co-664804-12212023](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/curtis-jacquot-dba-pacific-biologic-co-664804-12212023)

ダイエットサプリメントの CGMP、製造、包装、保管、不正表示、衛生管理の問題。ハーブ製品を含む。

7. リコール情報

- **Today The World** 社は表示されないタダラフィルとノルタダラフィルのため、**Sustain** 及び **Schwinnng** ブランドのダイエットサプリメントカプセルすべてのロットの全国的な自主的リコールを発表する

Today The World Issues Voluntary Nationwide Recall of All Lots of Sustain and Schwinnng brand Dietary Supplement Capsules Due to the Presence of Undeclared Tadalafil and Nortadalafil

February 05, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/today-world-issues-voluntary-nationwide-recall-all-lots-sustain-and-schwinnng-brand-dietary>

Today The World 社は男性用性的強化製品として販売されている 2 ロットの Sustain ハーブダイエットサプリメントカプセルと 1 ロットの Schwinnng カプセルを消費者レベルで自主的リコール。表示されない成分タダラフィルとノルタダラフィルが含まれていた。製品写真あり。

- **Today The World** 社は表示されないノルタダラフィルのため、**Arize** ハーブダイエットサプリメントカプセルのすべてのロットの全国的な自主的リコールを発表する

Today The World Issues Voluntary Nationwide Recall of All Lots of Arize Herbal Dietary Supplement Capsules Due to the Presence of Undeclared Nortadalafil

February 05, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/today-world-issues-voluntary-nationwide-recall-all-lots-arize-herbal-dietary-supplement-capsules-due>

Today The World 社は男性用性的強化製品として販売されている Arize ハーブダイエットサプリメントカプセル 1 ロットを消費者レベルで自主的リコール。表示されない成分ノルタダラフィルが含まれていた。製品写真あり。

-
- 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. シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛中毒の発生

Lead Poisoning Outbreak Linked to Cinnamon Applesauce Pouches

January 9, 2024

<https://www.cdc.gov/nceh/lead/news/lead-poisoning-outbreak-linked-to-cinnamon-applesauce-pouches.html>

FDA の製品検査では、シナモンのサンプルと回収されたアップルソースのパウチ製品から、鉛に加えて高濃度のクロムが検出された。消費者は、シナモン・アップルソースのパウチから検出された高濃度のクロム及び鉛と、健康への有害影響の可能性に注意すべきである。

● 速報（2024年2月2日時点）

CDC は州及び地方の保健局から以下の報告を受けている：

- 総症例数：413
- 確定例：100
- 可能性例：277
- 疑い例：36
- 州：（総計 43 州）アラバマ州、アーカンソー州、アリゾナ州、カリフォルニア州、コネチカット州、コロラド州、フロリダ州、ジョージア州、アイオワ州、アイダホ州、イリノイ州、インディアナ州、カンザス州、ケンタッキー州、ルイジアナ州、マサチューセッツ州、メイン州、ミシガン州、ミネソタ州、ミズーリ州、モンタナ州、ミズーリ州、ノースカロライナ州、ノースダコタ州、ネブラスカ州、ニューハンプシャー州、ニュージャージー州、ニューメキシコ州、ニューヨーク州、オハイオ州、オクラホマ州、オレゴン州、ペンシルバニア州、ロードアイランド州、サウスカロライナ州、テネシー州、テキサス州、ユタ州、バーモント州、バージニア州、ワシントン州、ウィスコンシン州、ウェストバージニア州
- リコール：あり
- 調査状況：活動

● 速報（2024年2月9日時点）

CDC は州及び地方の保健局から以下の報告を受けている：

- 総症例数：422
- 確定例：101
- 可能性例：284
- 疑い例：37

- 州：(総計 44 州) アラバマ州、アーカンソー州、アリゾナ州、カリフォルニア州、コネチカット州、コロラド州、フロリダ州、ジョージア州、アイオワ州、アイダホ州、イリノイ州、インディアナ州、カンザス州、ケンタッキー州、ルイジアナ州、マサチューセッツ州、メイン州、ミシガン州、ミネソタ州、ミズーリ州、モンタナ州、ミズーリ州、ノースカロライナ州、ノースダコタ州、ネブラスカ州、ニューハンプシャー州、ニュージャージー州、ニューメキシコ州、ニューヨーク州、オハイオ州、オクラホマ州、オレゴン州、ペンシルバニア州、ロードアイランド州、サウスカロライナ州、サウスダコタ州、テネシー州、テキサス州、ユタ州、バーモント州、バージニア州、ワシントン州、ウィスコンシン州、ウェストバージニア州
- リコール：あり
- 調査状況：活動

2. 医師向け PFAS 情報

PFAS Information for Clinicians-2024

<https://www.atsdr.cdc.gov/pfas/resources/pfas-information-for-clinicians.html>

<主要ポイント>

- 米国社会は PFAS 暴露による健康への影響の可能性を懸念し、PFAS 暴露に関するカウンセリングやサポートを医療提供者に求めている。
- 汚染された食品や水の摂取は、PFAS 暴露の主な経路である。
- PFAS 暴露に関連する可能性のある健康影響には、コレステロール値の上昇、出生体重の減少、ワクチンに対する抗体反応の低下、腎臓がんや精巣がん、妊娠高血圧症候群、子癇前症、肝酵素の変化などがある。
- 暴露歴は、臨床医が患者の PFAS 暴露の期間、規模、経路を決定し、暴露削減の機会を明らかにするのに役立つ。
- PFAS 検査依頼の決定には、臨床医は以下の点を考慮することを推奨する：暴露歴、水と食事、その他の暴露ルート、検査結果が暴露の低減や健康増進に役立つかどうか。
- PFAS の血液検査結果は、治療のための情報を提供したり、将来の健康問題を予測したりするものではない。
- 患者と臨床医は、臨床管理の指針として PFAS の血液検査結果を使用することの潜在的なリスクとベネフィットについて話し合うことを推奨する。考慮すべき点は、患者特有の要因（既往歴など）、通常の診療以上の健康診断が必要か、追加スクリーニング検査による偽陽性に関連して、不必要な追加検査や治療が行われる可能性、など。
- 体内の PFAS を減少させるための承認された医学的治療法はない。

- 臨床医向け PFAS 情報ファクトシート

<https://www.atsdr.cdc.gov/pfas/resources/pfas-information-for-clinicians-factsheet.html>

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

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

1. 出産前サプリメント：いくつかの重要な栄養素が製品の表示と違う

Prenatal Supplements:

Amounts of Some Key Nutrients Differed from Product Labels

Published: Dec 12, 2023. Publicly Released: Jan 11, 2024

<https://www.gao.gov/products/gao-24-106689>

重要な事実は、医薬品と違って、ダイエタリーサプリメントは、出産前用のものを含めて、安全性と有効性を FDA が販売前に評価していない。この Q&A 報告書は市販の出産前用サプリメントの表示がビタミンやミネラルの内容物を正確に反映しているかを評価した。検査の結果 12 製品中 11 製品で少なくとも一つの栄養素が表示と違っていた。我々は議会に、FDA のダイエタリーサプリメント監視権限強化を検討することを推奨する。

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

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

1. 特定の食品に含まれる食品着色料—2016年4月1日から2017年3月31日

Food Colours in Selected Foods – April 1, 2016 to March 31, 2017

2024-01-30

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-reports-and-journal-articles/food-colours-in-selected-foods/eng/1705503978362/1705503979097>

このターゲット調査では、カナダ市場の国産及び輸入製品中の食品着色料の含有量に関するベースラインサーベイランスデータを作成した。合計 748 件のサンプルを収集し、最大 43 種類の様々な食品着色料を検査した。食品着色料は検査したサンプルの 295 (39%) に検出され、これらのサンプルのほとんど(83%)は 1~3 種類の着色料を含んでいた。過去の調査年と比較すると、結果は同程度の遵守率(98.7%)を示していた。

検査したチーズ製品からは着色料は検出されなかった。1 種類以上の着色料を含むサンプルの割合が最も高かったのはフレーバーミルク(76%)で、次いでベーカリー製品(68%)、菓子類(59%)、ジャムとトッピング(27%)、冷凍デザート(19%)だった。着色料の平均レベルが最も高かったのはベーカリー製品だった。全体で 10 サンプルがカナダの食品規則に違反していた。1 サンプルは最大基準値(ML)を超える着色料が検出され、8 サンプルはラベル上に

着色料の表示がなく、1 サンプルのみが許容できない着色料が含まれていた。

今回の調査で最も多く検出された着色料は、アルラレッド、タートラジン、ブリリアントブルーFCF 及びサンセットイエローFCF だった。これらは陽性結果の 88%を占めた。これらは全ての調査年で最も多く検出された着色料だった。

今回の調査で観察された着色料のレベルは、カナダ保健省化学物質安全局によって評価され、検査されたサンプルに許容できないヒトの健康上の懸念をもたらすものはないと判断した。カナダ保健省が取ったフォローアップ措置の程度は、汚染のレベルやその結果として生じる健康上の懸念に基づいていた。

2. リコール情報

- **Monster Energy** ブランドの **Monster Green** エネルギードリンクは缶コーティングの剥離のため、リコールを発表する

Monster Energy brand Monster Green Energy Drink recalled due to pieces of film from delamination of can coating

2024-01-31

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/monster-energy-brand-monster-green-energy-drink-recalled-due-pieces-film-delamination>

-
- 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. 食品基準ニュース

FOOD STANDARDS NEWS

February 2024 | Issue 224

<https://mailchi.mp/foodstandards.gov.au/food-recall-system-update-1301492?e=21527ddb09>

- FSANZ の食品科学における女性
- 明確で一貫した食物アレルギー表示に向けて
- 最近のリコール

等

2. 食品基準通知

- **Notification Circular 281-24**

16 February 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards->

[code/consultation/circulars/notification-circular-281-24](https://www.mhlw.go.jp/stf/code/consultation/circulars/notification-circular-281-24)

新規申請と提案

- 病気に耐性で還元糖含量が少なく褐変しにくい遺伝子組換えジャガイモ系統 BG25 由来食品

認可と閣僚会議通知

- 病気耐性バナナ QCAV-4 由来食品
- 加工助剤としての GM *Trichoderma reesei* 由来 β -フルクトフラノシダーゼ
- 加工助剤としての GM *Aspergillus niger* 由来セルラーゼ
- 除草剤耐性昆虫耐性トウモロコシ系統 DP915635 由来食品

-
- 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. プロモキシニル製品の再スケジューリング

Rescheduling of bromoxynil products

13 February 2024

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/rescheduling-bromoxynil-products>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、2024年6月1日以降、プロモキシニルを1.5重量/容量（w/v）以上含むすべての製品について規制措置を講じる。これは、毒物のスケジュール管理を担当する規制機関であるTGAが、これらの製品をスケジュール6の「毒物」からスケジュール7の「危険毒物」に再分類することを決定したことを受けたものである。このスケジューリング決定の理由は、TGAのウェブサイト「現行の毒物基準書を修正する（または修正しない）中間決定のお知らせ」に掲載されている。

スケジュール7の毒物は、低い暴露量で危害を引き起こす可能性が高く、製造、取り扱い、使用時に特別な予防措置を必要とする物質と定義されている。これらの毒物は、農業従事者や害虫駆除の訓練を受けた者など、安全に取り扱うために必要な技能を有する専門家または認可された使用者のみが使用できるようにすべきである。スケジュール7の毒物の入手、所持、保管、使用を制限する特別な規制が適用される場合がある。スケジュール7毒物に指定されている製品は、家庭内または家庭菜園での使用には適さない。TGA Poisons Standardでは、家庭内または家庭菜園目的での所持、使用、供給は禁止されている。プロモキシニル製品をAPVMAが承認したラベルの指示に従って使用することは、依然として安全であると考えられる。しかし、これらの製品がスケジュール7に再スケジューリングされた結果、製品ラベルのシグナル見出しに変更が生じる。これらの影響は、プロモキシニル製品にアクセスできる人、プロモキシニル製品を所持できる人、製品の保管方法に影響す

る。APVMA は、影響を受ける製品登録の保有者と協力して、必要な変更を行う。

2. 許可ラベルの結果が公表された

Permit-to-label outcomes published

8 February 2024

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/permit-label-outcomes-published>

2015 年、オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、農薬・動物用化学製品へのアクセスを改善するため、現行の許可制から登録制に移行する許可ラベルプロジェクトを開始した。このイニシアチブは、適格な使用形態を登録することで、業界が定期的に APVMA に許可の更新を申請する必要性をなくし、より確実なものを提供することを目的としている。これまでの許可証からラベルへの変更に関する成果がウェブサイトで公表され、プロジェクトが正式に終了した。現在までの許可ラベル取得実績の全リストは、ホームページで閲覧可能である。

申請者は、第 12 号申請書により、対象製品の表示許可を申請することができるが、招待期間が終了している場合、割引料金は適用されない。また、申請者は、その製品に引き続き関連性がある場合、ラベル使用許可を申請することもできる。2015 年のプロジェクト開始以来、APVMA は製品登録者に 1,300 通以上の案内状を送り、64 の有効成分をカバーする 203 の許可から用途の割引登録を提供してきた。APVMA は、割引料金期間中に製品ラベルに対象用途を追加する申請を 257 件受理した。このプロジェクトの成功に注目し、現在、将来的に許可ラベルプロセスをコアビジネスに組み込む方法を模索している。

● オーストラリア保健省（DHA : Department of Health and Ageing）

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

1. 民間艦船でのシガテラ中毒アウトブレイク：教訓と早期診断・管理・予防の展望

Outbreak of ciguatera poisoning in a commercial vessel: lessons learnt and prospects of early diagnosis, management, and prophylaxis

Svetlana Krasnova, Nicolas Smoll, Steve Carter, Mark McManus, Dilip Kumar, Gulam Khandaker

Communicable Diseases Intelligence 2023 . Volume 47

Electronic publication date: 16/11/2023

[https://www1.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/8FA6078276359430CA257BF0001A4C42/\\$File/outbreak_of_ciguatera_poisoning_in_a_commercial_vessel_lessons_learnt_and_prospects_of_early_diagnosis_management_and_prophylaxis.pdf](https://www1.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/8FA6078276359430CA257BF0001A4C42/$File/outbreak_of_ciguatera_poisoning_in_a_commercial_vessel_lessons_learnt_and_prospects_of_early_diagnosis_management_and_prophylaxis.pdf)

2021 年 12 月に日本の Higashiharima からオーストラリア Gladstone に航行した船の船

員 20 人中 19 人が消化器症状（下痢、腹痛、嘔吐）と神経症状（知覚異常）の組み合わせを発症した。その他、筋肉痛も生じている。20 人全員が、前日に自分たちが捕獲したバラクーダとイカを食べていた。バラクーダからシガトキシン類（CTXs：P-CTX-1、P-CTX-2、P-CTX-3）合計 3.40 µg/kg が検出された。

- 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. Standard 3.2.2A は食品小売業者に新しいツールを提供

Standard 3.2.2A serves up new tools for food retailers

5 Feb 2024

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/general-news/standard-322a-serves-new-tools-food-retailers>

2023 年 12 月 8 日から執行された Food Standards Code の Standard 3.2.2A や関連するツールに関して説明する。Standard 3.2.2A は、包装されていない潜在的に危険なそのまま喫食可能な食品を提供する食品サービス及び小売業に適用され、食中毒の発生率を減少させることを目的として、食品安全管理を強化するための全国的に一貫したアプローチを提供するものである。

Standard 3.2.2A は、3 つの食品安全管理ツールを紹介する：

- 食品安全監督者：過去 5 年以内に食品安全に関する技術と知識を有すると認定された人物で、安全な食品取扱いを管理し、指示を与える権限と能力を有し、かつ、そのために合理的に利用できなければならない。
- 食品取扱者トレーニング：対象となる事業で業務に従事する者は、食品安全講習を修了しているか、又はその業務に適した食品安全衛生に関する技能や知識を有していなければならない。
- 重要な食品安全管理の立証：事業者が立証しなければならない「所定の規定」は 9 つ：受領、保管、陳列、輸送、加工中の病原体の減少、冷却、潜在的に危険な食品の再加熱、洗浄と消毒。これらは規範の Standard 3.2.2 に概説されている。

-
- 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せん。

1. CFS は 2023 年の食品ラベルに関する執行措置を完了

CFS concludes enforcement actions on food labelling in 2023

Friday, February 9, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240209_10841.html

食品安全センター（CFS）は、2023 年の食品表示に関する執行措置を完了した。CFS は約 55,200 の包装済み食品の食品ラベルを検査し、様々な企業から 930 以上の包装済み食品サンプルを収集した。規定要件違反に対して 155 件の訴追を行い、不適合のサンプルの検査結果を発表し、対応するフォローアップ措置を実施した。

2. 違反情報

● クコ葉のサンプルで残留農薬が法的基準値を超える

Pesticide residue exceeds legal limit in chinese wolfberry leaf sample

Thursday, February 1, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240201_10816.html

クコ葉のサンプルから、基準値 0.05 ppm を超過する 0.2 ppm 及び 0.47 ppm の残留農薬であるアミトラズが検出された。

● インドネシア産の包装済みチリパウダーにエチレンオキシドが確認された

Ethylene oxide found in prepackaged chili powder sample from Indonesia

7 Feb 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2024_543.html

食品安全センター（CFS）は、定期的な食品監視プログラムの検査において、オンラインショップからインドネシア産の包装済みチリパウダーのサンプルを収集し、検査の結果、サンプルにはエチレンオキシドが含まれていることが判明した。

● 包装済みカシューナッツとウォルナッツミックスパウダーが栄養表示規則に違反

Prepackaged Cashew and Walnut Mixed Powder not in compliance with nutrition label rules

February 7, 2024 (Wednesday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240207_10837.html

台湾産包装済みカシューナッツとウォルナッツミックスパウダーの炭水化物が 83.4 g/100 g という表示のところ 61 g/100 g、脂質が 4.5 g/100 g という表示のところ 26.6 g/100 g の検出であった。

● 香港の豚の組織サンプルから動物用医薬品残留が法定基準値を超え検出された

A tissue sample from local pigs detected with veterinary drug residues exceeding the

legal limit

7 Feb 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240207_10838.html

食品安全センター（CFS）は香港の豚の肝臓サンプルから法定基準値を超える動物用医薬品の残留物が検出されたと発表した。検査の結果、基準値 50 µg/kg を超える 700 µg/kg のトリメトプリムが含まれていることがわかった。

- いくつかの包装済み調味料はエチレンオキシドが含まれているため摂取しないよう注意を呼び掛ける

Not to consume several kinds of prepackaged seasoning due to the presence of ethylene oxide

9 Feb 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2024_544.html

CFS は、定期的な食品監視プログラムの検査において、包装済み調味料のサンプルを収集し、検査の結果、サンプルにはエチレンオキシドが含まれていることが判明した。

- CFS は肉の二酸化硫黄の使用に関するサーベイランスの結果を発表する

CFS announces test results of targeted surveillance on use of sulphur dioxide in meat

14 Feb 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240214_10848.html

CFS は、食肉への二酸化硫黄（注：保存料だが生鮮肉及びチルド肉への使用は認められていない）の使用に関する絞った食品サーベイランスの結果を公表した。550 サンプル中 5 サンプルが二酸化硫黄を含んでいた。全体として 99%が合格であった。

3. リコール情報

- **Rappel Conso of France** - フランスの基準を超えるレベルの残留農薬アントラキノン及びトランスフルトリンのため、フランスにおける **METRO CHEF** ブランドの乾燥アマガサタケである **Morilles traiteur séchées 400g METRO CHEF** 及び **Queues de morilles séchées 500g METRO CHEF** のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding recall of METRO CHEF brand Morilles traiteur séchées 400g METRO CHEF and Queues de morilles séchées 500g METRO CHEF dried morel mushroom products in France due to levels of pesticide residues anthraquinone and transfluthrin exceeding the authorized limits.

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240208_1.pdf

- 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

- 2024.1.26～2024.2.1

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43366

- 2024.1.19～2024.1.25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43365

2. このような海外直輸入食品の購入に注意してください！

輸入流通安全課 2024-02-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48013

食品医薬品安全処は、国内外のオンラインショッピングモールなどで販売する海外直輸入食品のうち、有害成分の含有が疑われる製品 100 個を対象に 2023 年 9 月 18 日から 2024 年 1 月 8 日まで企画検査を実施した結果、21 製品から国内搬入阻止対象の原料・成分*が確認され、国内搬入を停止する措置を実施したと明らかにした。

*「輸入食品安全管理特別法」第 25 条の 3 に基づき、麻薬類、医薬成分、不正物質など国民の健康に有害影響の懸念があり、国内搬入を阻止する必要がある原料・成分（'24 年 1 月基準 286 種）

今回の企画検査は、医薬品成分が含まれた食品など国民の健康に有害影響の懸念がある海外直輸入食品の国内搬入を事前に阻止し、消費者被害を予防するために実施された。検査の結果、減量効果標榜製品（12 個）、鎮痛効果標榜製品（6 個）、睡眠改善効果標榜製品（2 個）、抗うつ効果標榜製品（1 個）から国内搬入阻止対象の原料・成分が確認されており、このうち 11 製品は食品に使用できない医薬品成分が検出されたが、現品には該当成分が表示されていないことが確認された。

食薬処は、該当製品に対して関税庁に通関保留を要請し、放送通信審議委員会にオンライン販売サイトへのアクセス停止を要請するなど、関係機関と協力して国内への搬入を阻止した。また、消費者が海外直輸入食品を正しく購入できるように食品情報などを提供する食品安全ホームページの「海外直輸入食品正しく」に、国内搬入阻止対象の原料・成分が確認された 21 製品の情報を追加した。

- 「海外直輸入食品正しく」ホームページの「海外直輸入有害食品一覧」に、有害成分が確認された合計 3,553 製品*（'24.1.30.基準）に対する製品名、メーカー、有害成分、製品写真などの詳細情報を提供。
- * 今回の検査の結果、国内搬入阻止対象原料・成分が確認された 21 製品を含む
- 消費者が海外直輸入食品の安全情報をより便利に確認できるように、「海外直輸入食品正しく」ホームページのアクセシビリティを改善し、食品安全の初期画面から直接接

続可能。

*食安全国(www.foodsafetykorea.go.kr)から「海外直輸入食品正しく」へ

参考に、減量効果を広告した製品はココア粉末、フルーツ粉末などを原料として使用したと表示してあるが、医薬品成分である「センノシド」が検出された。「センノシド」は便秘治療に使用される成分で体脂肪分解・減少などの効能はなく、多量摂取すると下痢、腹痛、嘔吐などの症状を誘発する。鎮痛効果を広告した製品はボスウェリア、カルシウム、マグネシウムなどを原料として使用したと表示してあるが、ステロイド剤成分である「デキサメタゾン」、「プレドニゾロン 21-アセテート」、消炎鎮痛剤成分である「ジクロフェナク」、「ピロキシカム」、「メロキシカム」、解熱鎮痛剤成分である「アセトアミノフェン」などが検出された。これらの成分は誤用・乱用した場合、心血管系、消化器系などに深刻な副作用を誘発する恐れがある。睡眠改善及び抗うつ効果を標榜する製品では、神経安定剤などの医薬品に使用される「5-ヒドロキシトリプトファン」成分が現品に表示されていることが確認された。「5-ヒドロキシトリプトファン」は吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などの副作用を誘発する恐れがある。

食薬処は、「海外直輸入食品は安全性を保障できず、減量など特定の「効能」を広告する食品の場合、不法医薬品成分が含まれている可能性があるので注意が必要だ」とし、「消費者は海外直輸入食品を購入する際は必ず、「海外直輸入食品正しく」ホームページで国内搬入阻止対象原料・成分が含まれた製品であるかを先に確認し、海外直輸入有害食品に登録された製品は購入してはならないと要請した。

<添付>

- 1.国内搬入阻止対象原料・成分確認製品 (21 製品)
- 2.海外直輸入食品正しくホームページ

3. 勃起不全治療剤成分配合が含まれた「蜂蜜製品」不法輸入・販売業者を摘発

有害師団中央調査団 2024-01-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48002

食品医薬品安全処は、食品に使用できない勃起不全治療剤成分「タダラフィル」を含む「蜂蜜製品」を不法輸入し、「天然蜂蜜」として販売した容疑者 2 人を「輸入食品安全管理特別法」及び「食品衛生法」違反の疑いで摘発し検察に送致したと明らかにした。食薬処は勃起不全治療剤成分が含まれた輸入蜂蜜がインターネット上で流通しているという情報提供を受け、昨年 4 月から今回の捜査に着手した。捜査の結果、容疑者らは 2019 年 4 月から 2022 年 10 月までの 3 年間に 53 回にわたって約 5,063 箱(608 kg)の「蜂蜜製品」を輸入申告なしに輸入し、このうち時価 1 億 3 千万ウォン相当の 3,380 箱(406 kg)を流通・販売したことが明らかになった。食薬処は、現場で該当製品を押収して分析した結果、食品から検出されてはならない勃起不全治療剤「タダラフィル」が検出され、検出量は同一成分の医薬品含有量の 5.48 倍に達した。

<添付>関連製品

4. 輸入水産物も放射能検査を申請してください

輸入検査管理課 2024-01-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47993

食品医薬品安全処は、輸入水産物の放射能検査を国民が直接政府に要請できる「輸入水産物国民申請放射能検査」制度を1月26日から施行すると発表した。

最近、日本側のホタテ輸出拡大計画に対する懸念など、輸入水産物の安全に対する国民の関心が高まっていることを受け、これまで国内生産段階の水産物に対してのみ運営してきた制度を今回、輸入水産物まで拡大する。国民申請放射能検査が施行されると、食薬処は国民が直接申請する水産物に対して放射能検査を実施し、その結果を申請人に案内すると同時に、輸入食品放射能安全情報ホームページで公開する。

<輸入水産物国民申請放射能詳細手続き>

国民が輸入食品放射能安全情報ホームページに検査申請→食薬処が申請製品検査可否決定（毎週金）→検体採取及び放射能検査（翌週月～金）→結果公開（順次通知）

輸入されるすべての水産物に対して検査申請が可能であり、申請回数や輸入量の多い品目などを優先的に毎週10個以内に検査対象を選定する。ただし、検査対象の保管条件、処理状態が違って同一品目の場合、まず輸入された品目*を検査し、選定された検査対象の検体確保が1カ月以内に困難な場合には、他国の同じ品目に対する検査結果を提供する。

*例) ロシア産スケソウダラを申請して選定された場合、ロシア産冷凍スケソウダラ、冷蔵スケソウダラ、スケソウダラ、乾燥スケソウダラなどを区別せず、先に輸入された品目を検査

参考に、政府は福島を含む8県の水産物に対して輸入を禁止しており、輸入禁止地域以外から輸入される日本産水産物は輸入ごとに放射能検査を実施し、微量（0.5 Bq/Kg以上）でも検出されれば、輸入者に追加の核種検査証明書を要求しており、放射能が微量であっても検出された日本産水産物は事実上国内に搬入されないよう管理している。

<添付>輸入水産物国民申請放射能検査制度の手続き

5. でんぷん楊枝は食品ではありません

衛生用品政策課科 2024-01-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47989

食品医薬品安全処は最近、衛生用品であるでんぷん楊枝を油で揚げて食品のように摂取する映像が、ソーシャルネットワークサービス(SNS)を中心に子供・青少年の間で流行しており、消費者に注意が必要だと呼びかけた。楊枝は食品ではなく衛生用品*で、食薬処は衛生用品の成分・製造方法・使用用途などに対する基準・規格を設定して安全性を管理しているが、食品としての安全性は検証されていないので、でんぷん楊枝を摂取する事は望ましくないと明らかにした。

*国民が日常生活で使用する物品のうち、人体に直接・間接的に接触する使い捨てカップ・

スプーン・楊枝・ストローなどが該当

6. 食薬処、麻薬連想食品の表示・広告に注意を促す

食品表示広告政策課 2024-01-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47988

食品医薬品安全処は最近、幻覚成分を無くした大麻種*を活用して飲み物やデザートを販売するカフェが登場することにより、大麻、麻薬などのフレーズを活用して消費者を惑わす表示・広告行為をしないよう業者などに注意を促した。

*「食品の基準及び規格」によって大麻の葉、茎、皮などは食品の原料として使用できず、皮が完全に除去された大麻種子（ヘンプシード）は使用が可能

食薬処は、日常で「麻薬」用語が肯定的・親和的に見えることを阻止するとともに、麻薬に対する社会的警戒心を高めるため、業者などが「麻薬」関連用語を食品などの表示・広告に使用しないよう勧告する内容の「食品等の表示・広告に関する法律」を改正（24.1月）している。

* 既に使用中の「麻薬」関連表示・広告を変更する場合、それに対する費用支援も可能
法律が施行（24.7月）されれば、業者は営業所の看板、メニュー名、製品名などに麻薬、大麻、ヘロイン、コカインなど麻薬に関連した用語を使用しないように注意しなければならない。また、食薬処はこのような広報行為に対して「食品表示広告法」上の不当広告違反の有無を全般的に点検して、必要に応じて管轄地方自治体に行政処分を要請する計画だと明らかにした。

* 例) 製品に大麻の葉を表示し、消費者体験レビューなどを活用して幻覚を連想させる内容を広告するなど、消費者を欺瞞する表示・広告など

7. 人工知能（AI）でハイリスク輸入食品を事前に阻止する

デジタル輸入安全企画チーム 2024-01-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47985

食品医薬品安全処は、リスクの高い輸入食品の国内流入を事前に阻止するため、加工食品タイプ別（例：菓子類、調味食品、飲料類など）特性を反映した「人工知能(AI)リスク予測モデル」を2024年に開発し、輸入通関検査に適用すると明らかにした。昨年は加工食品、健康機能食品など7つの品目別*リスク因子の特徴を反映した予測モデルを開発し、今年1月から通関段階でランダム検査**対象を選別するのに活用している。

* 加工食品、健康機能食品、食品添加物、器具及び容器・包装、農産物、畜産物、水産物

** 標本抽出計画に従い物理的・化学的・微生物学的方法で行う検査（書類・現場検査含む）

今年ハイリスク食品をより精密に識別するために6億ウォンの予算を投入し、加工食品のタイプ別の特性*を反映できるように人工知能モデルを高度化する予定であり、特に輸入量が多く不適合率の高い食品タイプの特性を反映したモデルを開発する計画である。

*例) 原材料、水分含有量、製造方法、海外の有害情報など

今回のモデルを輸入通関検査に活用すると、ハイリスク輸入食品の精密検査に集中することができ、輸入検査業務が効率化され、輸入食品の安全が強化されるものと期待している。最近の技術発展、環境汚染など食品安全の脅威要因*が複雑・多様化し、食品の輸入と海外直輸入が持続的に増加**することにより、食薬処は輸入食品の効率的な安全管理のために「デジタル基盤輸入食品安全管理革新方案(‘23年～’27年)」を用意して推進している。

* (技術発展) 培養食品、3Dフードプリントなど、(環境汚染) 農薬、重金属、マイクロプラスチックなど

** (輸入) (‘18年) 73万件→(‘22年) 80万件で、最近5年の食品輸入は年平均2.5%増加 / (海外直購) (‘18年) 997万件→(‘22年) 2,283万件で23%急増

「人工知能(AI)リスク予測モデル」は、蓄積された過去の不適合内容、原材料など「輸入食品検査情報」、気象、水質など「海外環境情報」、回収、疾病など「海外有害情報」を融合したビッグデータを人工知能(AI)が学習して不適合可能性(リスク)の高い食品を通関過程で精巧に選別するモデルで、食薬処は2021年から「輸入食品安全リスク予測モデル研究」

(R&D事業)を実施してきた。今後、食薬処は輸入食品の全過程(現地・通関・流通)に対する安全管理をより強化するため、食品タイプ別の特性を反映したモデル開発を持続的に拡大する一方、現地実態調査対象(海外メーカー)の選定と流通段階の収去検査対象を選定するために「人工知能(AI)リスク予測モデル」を活用する計画である。今後も細かく効率的な輸入食品の安全管理のために、人工知能、ビッグデータなどデジタル技術を活用した輸入食品の安全管理革新を持続的に推進し、国民が輸入食品を安心して消費できる環境を作ることに最善を尽くす計画である。

8. 回収措置

● 食品に使用できない原料であるエジプト産「ルピナス豆」の回収措置

輸入流通安全課 2024-01-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48004

食品医薬品安全処は、市販されているエジプト産「ルピナス豆」を国立種子院に依頼して確認した結果、食品に使用できない原料(学名:Lupinus albus)と確認されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

*ルピナスの種子は、(学名:Lupinus angustifolius L.)に限り食品原料として使用可能

● 残留農薬が基準超過で検出された輸入「マンゴー」の回収措置

輸入流通安全課 2024-01-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=47984

食品医薬品安全処は、市販されているベトナム産「マンゴー」から残留農薬(ペルメトリン)が基準値(0.01 mg/kg以下)より超過して検出(0.08 mg/kg)されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

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

1. HSA 警告 : 「骨節靈 (Gu Jie Ling)」 に強力な薬効成分が含まれていることが判明する ; ある消費者が深刻な有害影響を経験した

HSA Alert: “骨節靈 (Gu Jie Ling)” Found to Contain Potent Medicinal Ingredients; One Consumer Experienced Serious Adverse Effects

1 Feb 2024

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/alert-gu-jie-ling>

シンガポール保健科学庁 (HSA) は国民に対し、「骨節靈 (Gu Jie Ling)」を購入又は摂取しないよう警告している。HSA がこの製品を分析したところ、強力なステロイドであるデキサメタゾンが含まれており、消費者がクッシング症候群 (満月様顔貌と他のいくつかの合併症を特徴とする重篤なステロイド誘発性疾患) を発症する原因となったことが判明した。この製品に、抗ヒスタミン薬であるセチリジンが含まれているかどうかも検査した。

60 代の女性が、他の病状で入院した後、クッシング様症状 (丸くて腫れた顔) と低血圧を患っていることがわかった。更なる検査により、血中コルチゾール濃度が低く、入院 1 カ月前に体重増加があったことが判明し、クッシング症候群と診断された。女性は足の痛みを和らげるために数カ月間「骨節靈 (Gu Jie Ling)」を服用した。この製品は、マレーシアのジョホールバルーにある「伝統的医薬品店」から購入した夫の友人から勧められた。

「骨節靈 (Gu Jie Ling)」は、様々なハーブ成分を含む「伝統薬 (traditional medicine)」と表示されていた。それは「完全に伝統的な中国薬から作られ」、「副作用がなく」、腰痛、関節痛、筋肉痛の症状緩和に「安全に使用できる」と表示があった。これらの表示に反して、HSA の分析では、製品中に強力な薬効成分であるデキサメタゾン(ステロイド)とセチリジン(抗ヒスタミン剤)が検出された。この製品にはマレーシアの製品登録番号が表示されており、製品がマレーシアの保健当局に登録されているという印象を与えていた。しかし、マレーシア保健当局のウェブサイトでは HSA が確認したところ、記載された登録番号は有効ではなく、違法製品である可能性が示唆された。HSA はマレーシアの担当部局にこの製品について警告した。

デキサメタゾンは通常、炎症状態に処方される強力なステロイドであり、厳格な医師の監督下でのみ使用する必要がある。監督なしでステロイドを長期間使用すると、血糖値の上昇 (糖尿病を引き起こす可能性がある)、高血圧、白内障、筋肉や骨の障害、感染症やクッシング症候群のリスク増加を引き起こす可能性がある。適切な医師の監督なしにステロイドを突然中止すると、疲労、精神錯乱、血圧低下などの重篤な離脱症状を引き起こす可能性がある。セチリジンはアレルギー反応を軽減するために使用される抗ヒスタミン薬であり、医師の監督の下で使用する必要がある。セチリジンの使用による有害影響には、眠気、疲労、頭痛、口渇などがある。

2. HSA は 2023 年に 112 万件以上の違法健康製品を押収し、オンラインの 1 万 2,000 件以上の違法製品リストを削除した

HSA Seized Over 1.12 Million Units of Illegal Health Products and Removed More Than 12,000 Illegal Product Listings Online in 2023

30 Jan 2024

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/hsa-annualsummary2023>

2023 年、シンガポール保健科学庁(HSA)は、対象を絞ったホットスポットやオンラインでの違法健康製品の販売と供給の取り締まりを続けた。対象を絞った作戦、情報共有及び国内外の機関との共同執行活動により、112 万件以上の違法健康製品が押収され、12,000 件以上の違法健康製品のリストがシンガポールのイーコマースやソーシャルメディアプラットフォームから削除された。これらの製品は未登録、偽装品又は強力な薬効成分や禁止物質が違法に添加されていた。

2022 年と比較して、HSA によって押収された違法健康製品の数は 50%以上増加した。押収された製品の種類に変化はなく、性的強化製品や男性活力製品及びコデイン咳止めシロップや鎮静剤などの中毒性のある医薬品が引き続き最も一般的であった。

2023 年、HSA はまた、シンガポールのイーコマース及びソーシャルメディアプラットフォームの管理者と協力して、12,474 件の違法健康製品のリストも削除した。これは、2022 年に削除された 4,569 件の出品と比較してほぼ 3 倍の増加であった。削除リストの大部分は、性的強化や男性活力製品、脱毛防止治療薬などの毛髪及び美容製品、顔用充填剤や不純物の入った美白製品、検査キットや症状緩和製品などの新型コロナウイルス感染症関連製品、減量製品、避妊薬及び慢性疾患（例：湿疹、乾癬、痛風、糖尿病、高血圧）の管理のための製品であった。HSA は 1,895 の販売業者に警告を発した。

HSA は、この 1 年間で、医療従事者からの有害事象報告、消費者からのフィードバック、又は HSA の監視によって検出された 15 件の違法な健康製品について公衆警告を発した。これらの製品には、強力な成分や禁止物質が混入されているか、未登録であった。

- 検出された最も一般的な混入物は、シブトラミン(禁止物質)と、デキサメタゾン、ベタメタゾン、プレドニゾロンなどの強力なステロイド剤であった。シブトラミンは減量目的とした 5 製品から、ステロイドは鎮痛や咳や痛風などの慢性疾患の管理を目的とした 5 製品から検出された。
- 15 種類の違法健康製品のいずれかを摂取又は使用した後、13 人が、医師を通じて、又は HSA に直接、有害事象を報告した。クッシング症候群やスティーブンス・ジョンソン症候群といった重篤な有害事象を経験した者もいた。
- これらの製品は、オンライン、シンガポールの行商人から又は友人や親戚を通じて海外から購入され、健康及び/又はライフスタイルのニーズを満たすために販売された。

医薬品や健康サプリメントなどの健康製品は、品質上の欠陥が自分でわかる。健康製品が基準を満たしているか、それとも有害な薬効成分が混入しているのかはわからず、ヒトの健

康への有害影響は深刻で、致命的になる可能性もある。

消費者勧告

消費者は違法健康製品の危険性を認識し、自分自身の健康と安全を守ることが重要である。

- 虚偽の表示と有害な成分 – 違法健康製品はしばしば、虚偽広告として「天然」、「ハーブ」、あるいは即効性や奇跡的な効果があるなどと宣伝される。実際、医師の監督なしに使用すると深刻な有害事象を引き起こす可能性がある、未表示の強力な成分が含まれている。
- 品質管理、製造及び製品情報がない – これらの製品がどのように製造されたか、どのような成分が含まれているか、どのような状況で製造及び保管されたかがわからない。
- 消費者に救済手段がない – 海外、オンライン、露天商など、見知らぬ又は馴染みのない販売者から購入した製品の供給元を特定するのは困難な場合がある。

製品やその包装を見ただけでは、健康製品の違法性や有害性は確実にはわからない。消費者は健康製品を購入又は摂取する前に、常に警戒し、以下の点に従うよう助言する：

- 疑わしい又は見知らぬ販売元からの購入は避けること。例え、信頼できる人から勧められた製品であっても、誰から何を購入しているのかを調べる。一般的なガイドラインとして、薬局や実績のある小売店など、信頼できる販売元から購入すること。イーコマースプラットフォーム又はインターネット経由で購入する場合、消費者は信頼できる事業者から購入することが推奨される。
- あまりにも魅力的に聞こえる取引には注意すること。価格が予想よりはるかに安く、製品情報が事実にしては良すぎるような場合は、おそらく事実ではない。
- 表示と製品を確認すること。広告表示がすべて真実であるとは限らず、誇張や過大な宣伝である可能性がある。肯定的な製品の証言やオンラインのレビューは検証できないため、騙されないこと。購入前に、HSA の届出済み健康サプリメント及び伝統薬のデータベース(<https://www.hsa.gov.sg/vns-list>)を参照することもできる。
- 製品の適合性が不明な場合は、医師又は薬剤師に相談すること。

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

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

1. 病院は健康的になる！FSSAI は全国の 500 病院を「正しい食生活キャンパス」として認証

Hospitals go healthy! FSSAI certifies 500 Hospitals across the nation as 'Eat Right Campus' [Updated on:14-02-2024]

<https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Press-Release->

[ERC Hospitals Eng 140224\(1\).pdf](#)

安全で健康的な食事を全ての人（患者だけではなく職員や来訪者含む）に提供する環境を作ることを推進する‘Eat Right Campus’イニシアチブは 2019 年に始まってこれまで全国 の 2900 以上の職場が認証されている。

● 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。）

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、重点活動「食品中の環境汚染物質」の最終報告書を公表
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、食品に関する法律の改正を公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、重点活動「焙煎コーヒー、コーヒー抽出物及びコーヒー代用品における汚染物質」に関する最終報告書を公表
- チリ食品安全局(ACHIPIA)、アスパルテームに関するリスク評価を公表
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全局(BVL)、作物間での差異は大きい、食品の農薬汚染は僅かであるとした 2022 年 BVL 評価を公表
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、フルミオキサジン(Flumioxazine)に関する植物保護製剤監視(フィットファーマコビジランス: PPV)ファクトシートを公表
- フランス農業・食料主権省、農作物の灌漑のために、処理された汚水を生産・利用する条件に関するアレテ(命令)の公布を公表
- スペイン保健省、欧州食品安全機関(EFSA)との共同シガテラ毒調査プロジェクト「EuroCigua II」のサイトを更新
- ドイツ連邦消費者保護食品安全局(BVL)、遺伝子工学と種子に関する連邦州による検査結果(2023)を公表
- ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)、連邦内閣が連邦政府の食事戦略を採択したことを公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品等の検査で不合格となった食品等(2023 年 12 月分)を公表
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、北海の小エビにおける PFAS の存在の可能性に関するモニタリング・調査計画を発表
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、2023 年に AFSCA が実施した食品検体中の PFAS に関する分析結果を公表
- オーストリア保健食品案全局(AGES)、アルプスの放牧地で提供される生肉製品における微生物と多環芳香族炭化水素(PAH)に関する重点活動の最終報告書を公表
- オーストリア保健食品安全局(AGES)、残留物管理計画を公表
- 台湾衛生福利部、「農薬残留許容量基準」の改正について公表

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、洪水の被害を受けた農業従事者に対し、自主管理(autocontrole)の枠内での助言を通知
- イタリア農業・食料主権・森林省(Masaf)、1月23日に欧州連合加盟13か国が提出した培養食品に係る文書に関するMasaf大臣フランチェスコ・ロッロブリジーダの発言を公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、植物性食品のレクチンで病気になるか?に関する情報を公開
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、スイス国民のヨウ素供給に関する最新のモニタリング結果を公表
- 中国海関総署、輸入食品の不合格リスト(2023年12月分)を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品等の検査で不合格となった食品等(2024年1月分)を公表

ProMED-mail

- **メタノール中毒-ケニア：(キリニャガ) 致死、疑い**

Methanol poisoning - Kenya: (KG) fatal, suspected

2024-02-17

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8714898>

Date: Thu 8 Feb 2024 Source: The Star [edited]

ケニア国立人権委員会(KNCHR)はキリニャガで少なくとも13人を殺した殺人酒の調査を開始した。国民の命を守ることに失敗したとして政府の担当者の訴追を要求している。他に5人が違法酒を飲んで目が一部見えなくなったという。ケニアアルコール薬物乱用対策当局は2024年2月8日にまだ酒の内容物を確認していない。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室