

# 食品安全情報（化学物質） No. 5/ 2024（2024. 03. 06）

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>

### 【WHO】 出版物：食品安全上の新興問題の早期警告ツールとシステム

最近の早期警告システムの開発は、食品安全上の問題について事後対応ではなく事前にリスクを予測するという予防的な対応への移行を反映している。本報告書は、利用可能な革新的デジタルツールについての認識を高め、それらを食品安全の早期警告に活用できるよう支援するための技術的な背景情報を提供する。

\*ポイント： 食品の各種ハザードによる被害防止やリスク低減のためには、当然、可能な限り迅速に問題を把握することが重要です。本報告書は、食品安全に関わる問題の特定と解析に利用するデジタルツールへの人工知能と機械学習の活用の可能性や、現在利用できるオープンアクセスツールなどを記しています。

### 【別添 FSA】 FSA は食品検査の継続に向けた新しい的を絞ったアプローチとして最新の小売サーベイランスを発表

英国食品基準庁（FSA）は、新しい食品安全リスクの監視に役立つ年次調査の結果を発表した。これは、市場に流通する食品について何処にリスクが存在するのか、そして何をサンプリングすべきなのかを知ることについて特に焦点を絞った調査である。調査で得られた情報を元に、FSA の知識の向上を図る。そして地方当局がリスクのある食品や課題へ直接リソースを注ぐことが出来るようになるとともに、検査で不適合が確認された場合には速やかにフォローアップ調査と適切な是正措置を講じることが可能となる。

\*ポイント： リソースが限られる中で、食品のリスク管理を適切かつ効率的に実施できるようにすることを目的とした調査です。国民がよく消費している食品や規格基準が策定されている食品などについて、食物アレルギー、真正性、汚染物質、組成、表示に関する問題などを丁寧に調査しています。

### 【FDA】 FDA は、ゲノム編集を用いて生産された植物に由来する食品の自主的な市販前報告に関するガイダンスを発表

米国食品医薬品局（FDA）は、企業がゲノム編集植物に由来する食品を販売する前に FDA と自主的に関わるための手続きについて業界向けガイダンスを発表した。手続きとして、新しい食品に想定されるリスクに応じて自主的な市販前協議（voluntary premarket consultations）と自主的な市販前会議（voluntary premarket meetings）の 2 つを推奨している。

### 【FDA】 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

米国においてシナモンアップルソースパウチから高濃度の鉛とクロムが検出された問題について、米国 FDA は、原料に使用されたエクアドル Austrofoods 社製のシナモンへのクロム酸鉛の混入が原因であったと発表した。FDA は、スパイスの重量を増やし、色を濃くして金銭的価値を高めるという経済的な動機による違法混入の可能性を指摘している。

## 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
2. Codex

### [【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【CURIA】](#)

1. プレスリリース

### [【FSA】](#)

1. ミラクルミネラル溶液と亜塩素酸ナトリウム溶液
2. FSA は機械的分離肉(MSM：Mechanically Separated Meat)に関する協議を開始

### [【FSS】](#)

1. 食品犯罪防止戦略計画 2024-27
2. スコットランドの食環境において健康を優先するために必要な行動

### [【FSAI】](#)

1. FSAI 戦略 2025-2029 に関する利害関係者との協議

### [【BfR】](#)

1. トラはハザードだが必ずしもリスクではない理由ーリスクとハザードの違い
2. 緊急要請：遺伝毒性物質のリスク評価の新戦略

### [【RIVM】](#)

1. オランダにおけるサプリメント使用に関する助言遵守. 第一段階：次のステップの基本として、入手可能な知見と助言の概要収集

### [【CAFIA】](#)

1. CAFIA はブルチャークの昨年の検査結果を公表する
2. 検査したレストランの 4 分の 1 が、提供する食事の情報について消費者に誤解を与えていた

### [【FDA】](#)

1. 消費者向け情報
2. FDA がダイエタリーサプリメントとして販売される製品に使用される成分の新しい要覧（目録）を開始
3. FDA は、ゲノム編集を用いて生産された植物に由来する食品の自主的な市販前報告に関するガイダンスを発表
4. 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）
5. FDA と業界の行動が米国の食品包装に使用される PFAS の販売を終了させる
6. 社会行動科学研究（食品）
7. 国立毒性研究センター(NCTR)年次報告書
8. プレスリリース
9. リコール情報

### [【EPA】](#)

1. EPA、住宅・都市開発省（HUD）、保健福祉省（HHS）は鉛暴露リスクに対応するより頑健な協力のために省庁間誓約を発表

### [【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

### [【USDA】](#)

1. APHIS は規制状態レビュー対応を発表
2. MF Meats は非食品グレード物質汚染により生肉製品をリコール
3. USDA は遺伝子組換えを用いて開発したトウモロコシの規制解除申請に意見募集

### [【NIH】](#)

1. ファクトシート

**【FSANZ】**

1. 食品基準通知

**【APVMA】**

1. ネオマイシンの規制上の決定案

**【香港政府ニュース】**

1. ニュースレター

2. CFS はスーダン染料を含む疑いのある包装済み輸入ポークジャーキー製品を消費しないよう国民に注意を呼びかける

3. 違反情報

4. 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. 非食用輸入冷凍イワシを食用と偽って販売した水産物流通業者を摘発

3. 旧正月用食品の一斉点検の結果、違反業者 122 カ所を摘発・措置

4. 糖類加工品を健康機能食品のように誤認させる不当広告など 138 件を摘発・措置

**【SFA】**

1. 業界、消費者、政府が結束するトータル・ディフェンスの一環としてシンガポールの食料安全保障の強化

**別添**

**【FSA】** FSA は食品検査の継続に向けた新しい的を絞ったアプローチとして最新の小売サーベイランスを発表

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

1. 出版物

- 食品安全上の新興問題の早期警告ツールとシステム  
テクニカルバックグラウンド

Early warning tools and systems for emerging issues in food safety

Technical background

2023

<https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9162en>

最近の早期警告システムの開発は、食品安全上の問題について事後対応ではなく事前にリスクを予測するという予防的な対応への移行を反映している。多くの多様なリアルタイムデータと、人工知能 (AI) と機械学習 (ML) の発展に強化された現代的な警告システムが、食品安全上の問題の早期警告及び解析を可能にしている。この報告書は、利用可能なエビデ

ンスに基づく革新的デジタルツールについての認識を高め、それらを食品安全の早期警告に活用できるよう支援するための技術的な背景情報を提供する。

報告書の目的は以下の通り：

- 食品安全上の新興問題のための早期警告ツールとシステムについての周知と理解
- 早期警告システムとリスク同定プロセスにおけるビッグデータと AI の利用を探る
- 利用可能な早期警告システムの概要と、低・中所得国が利用するにあたり不足している点の革新的な解決法の検討
- 食品安全早期警告と新興問題の同定を支援するためのオープンアクセスツールの実例を提供

オープンアクセスの実例としてあげられているのは、MedISys、MedISys-FF 及び SGS DIGICOMPLY。

- MedISys (The Medical Information System) : メディア (オンライン新聞や専門家のブログなど) の事件報道を監視することで、事件ベースの監視を行う専門家 (当局など) を支援する 24 時間 365 日のメディア監視システム。
- MedISys-FF : 食品詐欺 (FF) 用にカスタマイズされた MedISys フィルターに基づいて構築されたダッシュボード。
- SGS DIGICOMPLY : 160 の市場に分布する 3,000 以上の適格な情報源から、関連する食品安全、食品セキュリティ、取引情報を監視・集約する水平スキャンプラットフォーム。

## 2. Codex

- 第 28 回油脂部会 (CCFO28) がマレーシアで開催され、現在の作業の進展と今後の計画を検討

CCFO28 convenes in Malaysia to progress current work and consider future plans

19/02/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1677414/>

コーデックス油脂部会 (CCFO) は本日、マレーシアのクアラルンプールで第 28 回部会を開催した。

コーデックスの食品規格担当官である Patrick Sekitoleko 氏は、会議に先立ち、次のように説明した。今週、CCFO28 は 3 つの重要な分野を検討する予定である。第一に、アボカド油、ツバキ種子油、高オレイン酸大豆油、オリーブ油とオリーブ粕油規格、カラヌス油の 6 つの油の検討である。第二に、食用油脂の大量輸送時における特定の汚染物質の最小化について議論し、第三に、WHO の非感染性疾患 (NCD) 削減の取り組みを支援し、新たな油脂源と、食品中のトランス脂肪酸 (TFAS) と部分水素添加油 (PHO) を最小化する方法の両方に関する新規作業について議論する。CCFO28 はまた、コーデックス委員会及び他の部会による議論から生じたいくつかの重要な質問に対する回答も提供する予定である。

現在審議中の文書には、名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) への様々な油の追加、オリーブ油及びオリーブ粕油規格 (CXS 33-1981)、魚油規格 (CXS 329-2017) へのカララス油の追加の検討などがある。部会はまた、許容される前荷のリスト (CXC 36-1987 の付属書 II) を見直す。工業用 TFA の削減又は PHO の全廃を奨励するために、CCFO が実施できる可能性のある作業に関する議題は、油脂スプレッド及びブレンドスプレッド規格 (CXS 256-1999)、個別規格に含まれない食用油脂規格 (CXS 19-1981)、指定動物油脂規格 (CXS 211-1999) の対象品目に関するものである。

- 対談／Emilio Esteban 氏：「コーデックスの活動は、地球全体の安全な食料の根幹をなすものである」

In conversation/ Emilio Esteban: “The work that Codex does is so fundamental to safe food for the entire planet”

27/02/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1677999/>

Emilio Esteban 博士は、コーデックス一般問題部会である食品衛生部会 (CCFH) の議長を長年務めるなど、コーデックスに長く関わってきた。最近のビデオインタビューでは、米国農務省の食品安全担当次官に昇進したものの、コーデックスが彼の仕事の重要な一部であり続ける理由を説明している。インタビューでは、彼が CCFH の後継者である Evelyne Mbandi 博士に残した遺産や、コーデックスが関連性を保ち続けるために必要なことについても語っている。インタビュー動画： [https://youtu.be/LtDC\\_xaGdWU](https://youtu.be/LtDC_xaGdWU)

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

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

#### 1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

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

RASFF Portal Database

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

02/18/2024～03/02/2024 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)

ガーナ産マンゴーのクロルピリホス・ジメトエート及びオメトエート、原料インド産クミンのピロリジジナルカロイド、イタリア及びスペイン産冷凍イカのカドミウム、スペイン産ピザの箱の鉛・フタル酸エステル類及び光開始剤、イタリア産鹿サラミの鉛、ベトナム産バジルエッセンシャルオイルのフタル酸ジエチルヘキシル (DEHP)、ドイツ産アーモンドクッキーのシアン化物高含有(複数あり)、ベトナム産カエルの脚の禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン (AOZ)、メキシコ産オールスパイスのクロルピリホス、チェコ共和国産フルーツグミの HHC、スペイン産冷凍アオザメの水銀高含有、フランス産パイナップルのエテホン、フランス産チアシードのエチレンオキシド、ペルー産ブドウのアバメクチン、イタリア産ピザの箱の鉛及びフタル酸エステル類、フランス産飼料用モロコシのブタクサの種子高含有、クロアチア産ソラマメタンパク質分解物のミネラルオイル、イタリア産ピザの箱の鉛及びフタル酸エステル類、エジプト産カモミールの未承認物質クロルピリホスエチル、カメルーン産パイナップルのエテホン、ドイツ産ゴクシュラ(ハマビシ)のピロリジジナルカロイド、トルコ産乾燥白い桑の実のオクラトキシン A、トルコ産有機サルタナのオクラトキシン A、など。

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

ウクライナ産飼料用乾燥リンゴ果肉のクロルピリホス、エジプト産グアバのクロルピリホス及びイミダクロプリド、ケニア産ポーランド企業向けアールグレイ紅茶のピロリジジナルカロイド、ベトナム産ランブータンのカドミウム、ウクライナ産生鮮リンゴのプロパルギット、ウクライナ産ビール醸造粕のクロチアニジン、南アフリカ産生食用ブドウのエテホン、トルコ産マンダリンの未承認物質塩化ジデシルジメチルアンモニウム、オーストリア産 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)、ナイジェリア産ゴマの未承認物質塩素酸塩、スウェーデン産フードサプリメントの新規食品トンカットアリ (*Eurycoma longifolia*)、中国産香港経由ベジタリアン用ダイズ代替肉ステーキの豚の DNA、アラブ首長国連邦産ゴマの塩素酸塩、アルバニア産冷凍イカのカドミウム、中国産米国経由ゼリーカップの未承認食品添加物 (E407、E410 及び E415)、インド産クミン種子のアセタミプリド・未承認物質クロルピリホス・チアメトキサム・クロチアニジン)、スペイン産チルド調理済バナメイエビの亜硫酸塩高含有、トルコ産塩漬けケイパーの非表示の E200 及び E210、中国産香港経由スナックに検出された牛と豚の DNA、ドミニカ共和国産オランダ経由アボカドのカドミウム、など。

### 通関拒否通知 (Border Rejections)

北マケドニア産ミックスサラダのクロルピリホス、エジプト産冷凍パプリカのフルメトラリン、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、スリランカ産ハーブティーの未承認植物 *Hemidesmus indicus*、エジプト産オレンジのジメトエート、中国産へらからの銅の溶出、ベトナム産ドラゴンフルーツのホルクロルフェニユロン、ベトナム産トウガラシのペルメトリン(複数あり)、ベラルーシ産キャンディの未承認着色料二酸化チタン

(E171)、中国産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、バングラデシュ産豆のクロルピリホス・アセフェート及びフェンプロパトリン、米国由来トルコ産殻剥きピスタチオのアフラトキシン類、イラン産ピスタチオのアフラトキシン、エジプト産オレンジのプロフェノホス、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、インド産エビの亜硫酸塩非表示、インド産有機ワサビノキの葉のフィプロニル・ビフェントリン・ビフェニル・カルベンダジム・クロチアニジン・チアメトキサム及び禁止物質 DDT、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン、バングラデシュ産フジマメのカルボフラン・クロルフェナピル・フェンプロパトリン及びクロルピリホス、バングラデシュ産フジマメのクロルフェナピル・クロルピリホス及びフェンプロパトリン、インド産生鮮トウガラシのエチオン、インド産カロンジ種子(クミン)のクロルピリホスエチル、エジプト産オレンジの未承認物質ジメトエート、トルコ産レモンのクロルピリホスメチル(複数あり)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(複数あり)、トルコ産オレンジのクロルピリホスメチル、中国産緑茶のラムダシハロトリン・ジノテフラン及びジアフェンチウロン、ケニア産緑豆のアセフェート及びメタミドホス、米国産ピーナッツのアフラトキシン、ベトナム産チリペッパーのクロルフェナピル、イラン産ピスタチオのアフラトキシン、ウガンダ産ペッパーのカルベンダジム及びチオフアネートメチル、ベトナム産ペッパーのクロルフェナピル、インド産米のチアメトキサム及びトリシクラゾール、ヨルダン産ピーマンのプロキナジド、エジプト産オレンジのデルタメトリン、米国産アールグレイシユプリーム茶のピリメタニル、米国産トルコ経由ピスタチオのアフラトキシン B1 及び総アフラトキシン、ベトナム産ドリアンのプロクロラズ・アセタミプリド・アゾキシストロビン・フィプロニル・イミダクロプリド・メタラキシル・プロフェノホス・プロピコナゾール・ピラクロストロビン・チアメトキサム・トリシクラゾール・ジメトモルフ・ジノテフラン及びフルベンジアミド、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、セルビア産低温殺菌キュウリのメタラキシル、ウガンダ産チリペッパーの未承認物質カルベンダジム、パキスタン産米のイミダクロプリド及びアセタミプリド、パキスタン産米のアフラトキシン類、など。

---

● 欧州司法裁判所 (CURIA : Court of Justice of The European Union)

[https://curia.europa.eu/jcms/jcms/j\\_6/en/](https://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/en/)

## 1. プレスリリース

植物保護製品：殺虫剤の使用に関連してあるリスクが同定されることは有効成分の認可更新を不可能にしない

Plant protection products: the identification of certain risks associated with the use of insecticides does not preclude the renewal of the approval of an active substance

21 February 2024

<https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2024-02/cp240030en.pdf>

ー欧州委員会は、リスク管理者として、リスクを許容できるレベルに下げするためにリスク低減措置を強制するであろうー

シペルメトリンは作物病害虫と戦うために EU で広く使われてきたピレスロイド殺虫剤である。2006 年以降、シペルメトリンは植物保護製品の有効成分として販売が認められている。2022 年に NGO 農薬行動ネットワークヨーロッパ (PAN Europe) が欧州委員会の 2029 年 1 月 31 日までの認可更新について見直しを要請した。PAN Europe の見解では、EFSA がシペルメトリンを含む農薬の水棲生物やミツバチへの影響などのリスクを同定したのにも関わらず、その使用を認可したのは EFSA の知見を無視したものである。認可の更新にはリスク低減措置が付随していたことから、欧州委員会はこの要請を拒否した。本件に関し、一般法廷は、EFSA が重大な懸念領域を特定したからといって、欧州委員会がリスク低減措置を講じながらシペルメトリンの認可を更新することを妨げるものではないと判断した。またこの判断に関連して、一般法廷は、そのような措置が、理論上ではなく実際に、特定されたリスクを許容可能なレベルまで引き下げることが保証する義務が欧州委員会にあると指摘する。

---

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

### 1. ミラクルミネラル溶液と亜塩素酸ナトリウム溶液

Miracle Mineral Solution and Sodium chlorite solutions

13 February 2024

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/miracle-mineral-solution-and-sodium-chlorite-solutions>

ミラクルミネラル溶液 (Miracle Mineral Solution : MMS) と亜塩素酸ナトリウム溶液、それらの健康への危険性及びそれらの販売や消費を防ぐために英国国家食品犯罪対策局 (NFCU) が下記の取組を行っていることを紹介する。

- 大手オンライン販売業者との連携
- 英国内で特定した販売者に対する地方当局及び関係者による対応の調整
- ウェブサイトを閉鎖させるための申立書の提出
- 海外パートナーとの情報共有

### 2. FSA は機械的分離肉 (MSM : Mechanically Separated Meat) に関する協議を開始

FSA launches consultation on Mechanically Separated Meat guidance

28 February 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-launches-consultation-on-mechanically-separated-meat-guidance>



## [separated-meat-guidance](#)

英国食品基準庁(FSA)は、裁判所の判決が機械的分離肉 (MSM) とは何か、その定義を食品企業がどのように解釈すべきか、製品にどのように適用すべきかについて明確にしたため、MSM に関する新しいガイダンスを策定し、意見を募集する。詳細は以下のサイトより。

### ● Consultation pack for the mechanically separated meat (MSM) guidance

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/consultation-on-mechanically-separated-meat-msm-guidance>

(意見募集の詳細から「機械的分離肉 (MSM) ガイダンス」より抜粋)

規則付属書 I (定義) の 1.14 項では、MSM を以下のように定義している： 機械的に分離された肉」又は「MSM」とは、骨抜き後の肉を含む骨から、又は家禽の枝肉から、筋繊維構造の喪失又は変更をもたらす機械的手段を用いて肉を回収することで得られる製品をいう。

MSM は、原材料の要件、温度管理、製品の粉碎された性質に適した検査体制など、特定の衛生基準に沿って製造されなければならない。これにより、原材料として使用する際の安全性が確保される。

グレートブリテンの同化規則 (EU) No.1169/2011 及び北アイルランドの規則 (EU) No.1169/2011 では、MSM は、製品表示に示される肉の含有率に含めることはできない。したがって、食肉含有率に含まれる「生肉」、「ひき肉」、「食肉加工品」よりも商品価値は低く、ゆえにその分類は食品企業や消費者にとって非常に重要である。

MSM ガイダンス文書は、判決で明確化された、規則における MSM の定義の理解を助けるために作成された。本ガイダンスは、主に食品事業者が MSM の製造と原材料としての使用に関連する法的要件を確実に認識することを意図している。これは、2022 年 11 月 14 日に正式に撤回された 2012 年の「英国における腱除去済み肉 (desinewed meat : DSM) の生産と使用に関するモラトリアムに関するガイダンス」に代わるものである。

意見募集は 2024 年 5 月 22 日まで。

---

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

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

#### 1. 食品犯罪防止戦略計画 2024-27

Food crime prevention strategic plan 2024-27

26 February 2024

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/food-crime-prevention-strategic-plan-2024-27>

スコットランド食品基準局の食品犯罪防止戦略計画 2024-27 についての情報。

\* Food crime prevention strategic plan 2024-27

[https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food\\_crime\\_prevention\\_strategic\\_plan\\_2024-27.pdf](https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food_crime_prevention_strategic_plan_2024-27.pdf)

この戦略は、効果的な長期的予防措置を特定することを目的として、食品犯罪に関連する犯罪情報、情報、データの分析の枠組みを定めるものである。これには、FSS、産業界および主要な利害関係者間の情報と学習の共有が不可欠となる。

## 2. スコットランドの食環境において健康を優先するために必要な行動

Action needed to prioritise health in Scotland's food environment

27 FEBRUARY 2024

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/action-needed-to-prioritise-health-in-scotlands-food-environment>

不健康な食品の宣伝を制限する規則の実施を支援するため、スコットランド公衆衛生局とスコットランド食品基準局（FSS）は、スコットランドの食環境において健康をサポートし優先する環境に変えるための行動を求める共同報告書を発表した。

### ● Transforming our food environment: a spotlight on promotions

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/transforming-our-food-environment-a-spotlight-on-promotions>

私たちは皆、どこに住んでいても、手頃な価格で健康的な食品を手に入れることができるはずである。スコットランドでこのビジョンを現実のものとし、「良い食べ物の国」になるという野望を達成するためには、食環境を変革するための集団行動を起こさなければならない。この報告書では、高脂肪・糖類・塩の食品のプロモーションにスポットライトを当て、プロモーションが私たちの行動と健康に与える影響を説明し、不健康な食品のプロモーションを抑制するためのより野心的な行動を提唱する。

\* 報告書本文

[https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/PHS\\_and\\_FSS\\_Joint\\_position\\_statement\\_on\\_restrictions\\_of\\_promotions\\_of\\_HFSS\\_foods-English-Feb2024.pdf](https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/PHS_and_FSS_Joint_position_statement_on_restrictions_of_promotions_of_HFSS_foods-English-Feb2024.pdf)

---

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

#### 1. FSAI 戦略 2025-2029 に関する利害関係者との協議

Consultation with our stakeholders on the FSAI Strategy 2025-2029

FRIDAY, 09 FEBRUARY 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/consultation-with-our-stakeholders-on-the-fsai-str>

アイルランド食品安全局（FSAI）は、利害関係者に対し、2025～2029年の次期戦略の策

定への意見をウェブサイトで募集する。締め切りは2024年3月8日。

#### 主な質問事項

- FSAIについて何が最重要事項だと思うか、次の項目について順位付けして欲しい：協力、利用可能性、消費者保護、執行、独立性、パートナーシップ、規制アプローチ、評判、科学的な専門性、透明性
- FSAIのどんな活動・情報・支援・助言に最も価値があると思うか？
- FSAIの強みや成果はどのような点だと思うか？（3つ回答）
- 消費者保護においてFSAIの主な影響は何だと思うか？（3つ回答）
- 食品事業者にとってFSAIの主な影響は何だと思うか？（3つ回答）
- 食品事業者による食品安全の遵守を向上させるために、FSAIによる最も有効な方法は何かと思うか？
- FSAIが改善すべき分野は何だと思うか？（3つ回答）
- 今後5年間、FSAIの優先課題は何だと思うか？
- FSAIが次期戦略で取り組むべき、政治、社会、経済、技術環境における重要な要因と進展のトップ5は何だと思うか？

---

#### ● 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. トラはハザードだが必ずしもリスクではない理由ーリスクとハザードの違い

Why a tiger is a hazard, but not necessarily a risk - The difference between risk and hazard

[https://www.bfr.bund.de/en/why\\_a\\_tiger\\_is\\_a\\_hazard\\_but\\_not\\_necessarily\\_a\\_risk\\_the\\_difference\\_between\\_risk\\_and\\_hazard-314625.html](https://www.bfr.bund.de/en/why_a_tiger_is_a_hazard_but_not_necessarily_a_risk_the_difference_between_risk_and_hazard-314625.html)

「危険（danger）」、「ハザード（hazard）」、「リスク（risk）」は、日常的な用語としてしばしば混同されて使用されており、正確に区別されることは少ない。しかし、消費者の健康保護においては、ハザードとリスクという用語を区別して使用することが特に重要である。これらの用語の違いについて、以下にQ&Aで説明する。

#### ハザードとリスクを区別するものは？

現在まで、ハザードとリスクという用語の標準的な定義はない。科学用語では区別されているが、学問分野によって使われ方は大きく異なる。例えば、自然科学と人文科学には分野の背景に基づいた独自の定義がある。リスク評価では、ハザードは、ある状況や物質が健康に害を及ぼす可能性があること（potential）を示している。一方リスクは、ある状況や物質によって健康に害が及ぶ可能性の起こりやすさ（likelihood）や、その有害性の深刻度を表している。

### ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)ではリスク評価はどのように行われているのか？

ドイツでは、BfR が消費者の健康保護や食品・飼料の安全性分野におけるリスク評価を担当している。この評価は4つのステップで実施され、ハザード同定、ハザードキャラクターゼーション、暴露評価、リスクキャラクターゼーションが含まれている。

### リスク評価はどのような段階で構成されているのか？

第1段階は、健康に有害影響を及ぼす可能性のある状況や物質を特定し説明することである（ハザード同定）。その後、健康に起こりうる有害影響が評価される。リスク評価では、これはハザードキャラクターゼーションと呼ばれる。リスクはある状況や物質の有害性とそれに接触する可能性から算出される。後者は暴露と呼ばれ、その程度は第3段階の暴露評価で特定される。最後に、リスクそのものが示される。この段階では、可能性のある有害性のタイプと実際の起こりやすさの分析（リスクキャラクターゼーション）が含まれている。

### ハザードとリスクを区別することはなぜ重要なのか？

日常生活において、我々は絶えず潜在的に危険な状況や物質と接している。だが、必ずしも健康にリスクがあるわけではない。ハザードとリスクを伝えるときに、必要な区別がなされていないと誤解が生じる。大抵、科学的見解から有害健康影響が予想されない場合でも、食品中にただ物質が存在するだけで問題があるとみなされる。言い換えると、ある物質が有害だとしても、リスクは消費者がある程度暴露された場合にのみ存在する。暴露のタイプ（経口、経皮、吸入による摂取）は、物質の摂取量と同程度に重要である。パラケルススが述べたように、「用量が毒であるかを定める」。

### ハザードとリスクの区別の具体例は？

トラはヒトの健康に有害な可能性がある：攻撃されると、重症を負う可能性がある。しかし、トラは動物園の囲いの中にいる場合、害を及ぼすリスクは低い。従って、トラが実際にヒトの健康に有害かどうかは、ヒトとトラのそれぞれの行動だけでなく、そもそもヒトがトラと接触する程度による。野生のトラに出くわした場合、健康への有害リスクは非常に高まる。

植物保護製品のリスク評価の例：植物保護製品に使用される有効成分は潜在的に危険な物質である。実際に消費者の健康に影響を与えるかどうかは、その人が有効成分とどのように接触するか、また、接触するかどうか、すなわち暴露による。現在の知見に基づき、認可された農薬が意図した通りに使用される場合、残留農薬による有害健康影響は予想されない。

食品安全の例には、シアン化水素がある。これは亜麻仁やビターアプリコットなどの食品に結合した形で天然に存在する有毒物質で、噛むと放出される。だが、放出はごく少量に限られる。摂取上の注意に従えば、有害健康影響は予想されない。

## **2. 緊急要請：遺伝毒性物質のリスク評価の新戦略**

Urgently needed: New strategies for the risk assessment of genotoxic substances

21.02.2024

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2024/03/urgently\\_needed\\_new\\_strategies\\_for\\_the\\_risk\\_assessment\\_of\\_genotoxic\\_substances-314742.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2024/03/urgently_needed_new_strategies_for_the_risk_assessment_of_genotoxic_substances-314742.html)

遺伝物質に対して有害な物質（遺伝毒性）のリスク評価は難題である。実際、そのような物質は、健康を害し、場合によってはがんを誘発する可能性があるため、食品や消費者製品には少しも存在すべきでない。しかし、物質によっては環境中に広く存在し、食品中に少量ではあるが自然に存在するため、その存在を常に排除できるわけではない。

2024年2月26日から28日まで、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)がベルリンで開催するシンポジウムでは、国際的な専門家が遺伝毒性物質のリスク評価のための様々なアプローチについて議論する。

EUでは、遺伝毒性の影響が証明されている物質は、農薬の有効成分や食品添加物には認可されていない。にもかかわらず、遺伝毒性物質はヒトの体に入り込む可能性がある。例えば、無機ヒ素は土壌や地下水からコメに移行する可能性がある。その他の遺伝毒性物質は、食品の製造や調理中、あるいは食品中や表面の微生物によって生成される可能性がある。例えば、カビ（特に *Aspergillus flavus* と *Aspergillus parasiticus*）が産生するアフラトキシンなどである。アフラトキシンは、最強の天然の発がん性物質である。アフラトキシンはゲノムを損傷する可能性もある。

現在の科学的知見によると、遺伝毒性物質は、低濃度でも健康に有害な可能性があるため、これらの物質には健康影響に基づく指標値を設定できない。しかし、アフラトキシンのようなDNAに反応する遺伝毒性物質による汚染は、必ずしも防ぐことはできないため、リスク管理の一環として、そのような状況ではALARAの原則（合理的に達成可能な限り低く）が適用される。この原則に従い、遺伝毒性物質の濃度は、技術的な手段やその他の手段で合理的に達成可能な限り低く抑える必要がある。

しかし、リスク管理に優先順位をつけ、実際の健康リスクをより適切に評価ができるようにするためには、定量的な情報が望まれる。例えば、この摂取量までならば障害のリスクは非常に低い、などの指針である。

シンポジウムでは、紹介プレゼンテーションの後、4つのワークショップで遺伝毒性物質の評価に関する様々な面が詳細に議論され、イベントの最後にはパネルディスカッションで将来のコンセプトの展望が議論される。欧州化学品庁(ECHA)、欧州食品安全機関(EFSA)、ドイツ連邦医薬品医療機器機関(BfArM)など国内・国際組織を含む、研究、企業、機関から約150人の専門家が出席する予定で、多数のオンライン参加者も予想されている。

- 全てのプレゼンテーション後やパネルディスカッションはライブストリームを介してフォローすることができる。アクセスデータはこちら

<https://www.bfr-akademie.de/english/events/genotox2024.html>

- シンポジウムプログラムへのリンク

<https://www.bfr->

[akademie.de/media/wysiwyg/2024/genotox2024/GenTox2024\\_programme.pdf](https://www.bfr-akademie.de/media/wysiwyg/2024/genotox2024/GenTox2024_programme.pdf)

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

### 1. オランダにおけるサプリメント使用に関する助言遵守. 第一段階: 次のステップの基本として、入手可能な知見と助言の概要収集

Compliance with advice on supplement use in the Netherlands. Phase 1: compile an overview of available knowledge and advice as a basis for follow-up steps

01-03-2024

<https://www.rivm.nl/publicaties/naleving-van-adviezen-voor-gebruik-van-supplementen-in-Nederland>

オランダでは妊娠を希望する女性の葉酸、70 才以上の高齢者のビタミン D、赤ちゃんのビタミン K、完全菜食主義者のビタミン B12 などが助言されている。これらの助言が守られているかどうかについての情報がほとんど無い。

本調査は、オランダ政府の保健・福祉・スポーツ省（Ministry of Health, Welfare and Sport）の委託で行われた。オランダの人々がサプリメント使用に関する助言をどの程度遵守しているかについての、より広範な調査の第一段階である。

- 
- 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. CAFIA はブルチャークの昨年の検査結果を公表する

CAFIA informs of results of last year's inspection of burčák

02/14/2024

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/cafia-informs-of-results-of-last-year-s-inspection-of-burcak.aspx>

2023 年の販売シーズンにサンプリングされた burčák（ブルチャーク）と部分発酵ブドウマスト（ブドウ果汁）（PFGM）の検査結果では、過去 3 年間の結果と比較して、不適合サンプルの数がわずかに多かった。47 件中 6 件（約 8 件に 1 件）が試験所での評価で法的要件を満たさなかった。

昨シーズン、チェコ農業食品検査機関（CAFIA : The Czech Agriculture and Food Inspection. Authority）の検査官は、ブルチャークと PFGM の検査を合計 287 回実施した。検査では合計 234 の販売地点を検査し、試験所での分析のために 47 のサンプルを採取した。包括的な試験所での分析では、6 つのサンプルで不適合であり、以下の項目に不備があ

った：

- 未承認の加水（不純物混入、証明された外来水の添加）-1 件
- ブドウの地理的原産地がチェコ共和国以外（ブルチャークと表示された製品）-1 件
- アレルゲン物質 SO<sub>2</sub>（二酸化硫黄）の混入（ラベルに記載なし）-2 件
- アルコール度数が基準値以下-2 件

検査官は、販売者と生産者の両方に対して検査を実施し、特に過去にサンプルが法的要件を満たせなかった生産者や販売者、これまで検査を受けなかった主に露店販売者である新しい販売者にも焦点を当てた。このようなサンプリングは、消費者の主導で行われることも増えている。

昨シーズンの 2022 年、検査官は 52 のサンプルを試験所で分析し、うち 4 つを不適合とした。2021 年も 52 のサンプルを検査し、うち 1 つを不適合、2020 年は 59 のサンプルを試験所で分析し、うち 5 つを不適合とした。

Burčák（ブルチャーク）は、国内法によって保護されている伝統的な用語であり、その使用は、その年にチェコ共和国で収穫及び加工されたブドウから作られた部分発酵ブドウマストに限定され、販売時期は 8 月 1 日から 11 月 30 日までの期間に限定されている。伝統的な「Burčák（ブルチャーク）」という用語の誤使用は、消費者の誤解を招くとみなされ、このような場合、CAFIA は行政手続きを開始し、罰金を科す。

\* Burčák（ブルチャーク）：ブドウを搾った果汁が発酵したもの、発酵途中のワイン。

## 2. 検査したレストランの 4 分の 1 が、提供する食事の情報について消費者に誤解を与えていた

CAFIA: Every fourth checked restaurant misled consumers on information of offered meals

02/23/2024

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/cafia-every-fourth-checked-restaurant-misled-consumers-on-information-of-offered-meals.aspx>

チェコ農業食品検査機関（CAFIA）は、一般の飲食店、特にレストランやファストフードが提供する食事の情報の正確さを定期的に検査している。検査の際、検査官はメニューやメニューボードに記載された情報又は店員による口頭での情報と、その実際の食事の構成を比較する。検査の目的は、料理構成、使用食材、消費者の不利益になるような安価な食材への置き換えなど、事実と異なる、あるいは誤解を招くような情報が提供されていないかを確認することである。

2023 年、CAFIA の検査官は、合計 194 の異なる一般飲食施設において、この種の検査を実施した。偽装や誤解を招く情報提供は 49 件であった。結果、検査官は検査した施設の 4 分の 1 で違法行為を発見した。検査官は、いくつかの店舗で更に多くの違法行為を発見し、合計 60 件を摘発した。

検査官が発見した偽装で最も多かったのは、チーズを使用した食品の提供に関するものであった。代表的な例は、原産地呼称が保護された「Parmigiano-Reggiano（パルミジャーノ・レッジャーノ）」チーズの原材料を同様の味特性を持つ別の安価なものへ置き換えた Parmesan（パルメザン）チーズで、18 件の事業者が悪用していた。また、「Grana Padano（グラナ・パダーノ）」という名称の不正使用が 2 件あった。19 件で、「Hermelin（ヘルメリン）」ブランドが未認可で使用され、食材が他のブランドのチーズ（カマンベールチーズなど）に置き換えられていた。

また、4 件において、「ham（ハム）」という名称の未認可の使用が確認された。これは、ラベルに表示されていない他の食肉製品を使用していた。

上記の調査結果によると、ピザ、パスタ、リゾットなど、イタリア料理を提供する際に、最も頻繁に誤った情報が使用されている。

これらの事例に加え、検査は飲料の分野も検査した。検査官が最も不正を指摘したのは、「ラム（rum）酒」と表示された蒸留酒であった。検査の結果、9 件で、実際に消費者が「ラム」に分類されない「トゥゼマック（tuzemak）」又はその他の蒸留酒を提供されていた。

検査官は、偽装や誤解を招くような表示を行った関係者に対し、不正を是正するよう命じた。CAFIA は、罰金を課す行政手続きを開始する。

---

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

1. 消費者向け情報

● 高齢者のための医薬品の安全性に関する 5 つの注意事項

5 Medication Safety Tips for Older Adults

02/15/2024

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/5-medication-safety-tips-older-adults>

米国食品医薬品局（FDA）は薬、ハーブ製剤、サプリメントを摂取するときの注意事項について情報提供する。高齢者のための 5 つの注意事項は以下のとおり。

- 薬を処方された通りに、医療専門家の意見を聞きながら服用すること。
- 医薬品を適切に保管し、有効期限を確認する。
- 薬の相互作用と副作用に注意すること。
- 薬のリストを保管する。
- 質問がある場合、FDA の医薬品情報薬剤師に問い合わせる。

● 牧草からコップまで乳を安全に保つ

Keeping Your Milk Safe from the Grass to the Glass

02/16/2024



<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/keeping-your-milk-safe-grass-glass>

FDA は乳・乳製品の安全性と、その背景にある 100 年の歴史について紹介する。

## 2. FDA がダイエタリーサプリメントとして販売される製品に使用される成分の新しい要覧（目録）を開始

FDA Launches New Directory of Ingredients Used in Products Marketed as Dietary Supplements

February 21, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-launches-new-directory-ingredients-used-products-marketed-dietary-supplements>

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、同局の「成分要覧（目録）」を更新し、ウェブページの名称を「ダイエタリーサプリメント成分及びその他の物質に関する情報」に変更した。これらの変更は、利害関係者から寄せられた建設的なフィードバックの結果である。新しいタイトルに加え、要覧（目録）の更新には、掲載された各成分の FDA の措置やコミュニケーションのタイプを分類するカテゴリの追加、掲載された各成分が要覧（目録）に追加された日付の記録、ページの紹介文のスリム化などが含まれる。

### ● ダイエタリーサプリメント成分及びその他の物質に関する情報

Information on Select Dietary Supplement Ingredients and Other Substances

02/21/2024

<https://www.fda.gov/food/dietary-supplements/information-select-dietary-supplement-ingredients-and-other-substances>

ダイエタリーサプリメントと表示された製品に含まれる成分やその他の物質について、製造業者、小売業者、消費者が常に情報を得ることができるよう、FDA の行動やコミュニケーションへのリンクを掲載した成分要覧（目録）を作成した。この要覧（目録）における FDA の措置とコミュニケーションには、健康強調表示の評価、安全性コミュニケーション、コンプライアンスと執行措置が含まれる。本要覧（目録）の利用者に対し、ダイエタリーサプリメントに含まれる成分の使用に関する追加説明については、リンク先の措置又はコミュニケーションを参照するよう推奨する。新しい動向を反映するため、定期的に要覧（目録）を更新する。注意点として、FDA はダイエタリーサプリメントの安全性と有効性を承認していない。本要覧（目録）は、ダイエタリーサプリメントに使用される全成分の包括的なリストを意図したものではなく、特定の成分に関して FDA が講じた措置のすべてを含むものでもない。

### ● ダイエタリーサプリメント成分及びその他の物質に関する情報

Information on Select Dietary Supplement Ingredients and Other Substances

02/29/2024

<https://www.fda.gov/food/dietary-supplements/information-select-dietary-supplement-ingredients-and-other-substances>

更新情報。新規成分 galantamine (ガラントミン) が要覧 (目録) に追加される。

### 3. FDA は、ゲノム編集を用いて生産された植物に由来する食品の自主的な市販前報告に関するガイダンスを発表

FDA Releases Guidance on Voluntary Premarket Engagement for Foods Derived from Plants Produced Using Genome Editing

February 22, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-guidance-voluntary-premarket-engagement-foods-derived-plants-produced-using-genome>

イノベーションと消費者の食の選択肢の拡大を支援するため、米国食品医薬品局 (FDA) は本日、企業がゲノム編集植物に由来する食品を販売する前に FDA と自主的に関わる方法を説明する業界向けガイダンスを発表した。このガイダンスは、FDA が新品種由来の食品に対してとってきたリスクベースのアプローチが、ゲノム編集植物由来の食品にも適用されることを再確認するものである。さらに、ゲノム編集植物品種による食品の安全性を確保するために企業が FDA へ自主的に報告するための 2 つの手続き、「自主的な市販前協議 (voluntary premarket consultations)」と「自主的な市販前会議 (voluntary premarket meetings)」について説明している。これらの手続きは、FDA の安全対策を維持しながら、ゲノム編集植物に由来する食品が市場に出るまでの工程を容易にするのに役立つ。

植物バイオテクノロジーの分野における進歩は、新しい食品を市場に送り出している。このような進歩は、増加する世界人口のニーズを満たし、世界的な食料不安への対応に貢献する可能性がある。FDA は他の米国政府機関と協力し、バイオテクノロジー由来の植物に由来する製品を規制している。これには、遺伝子工学やゲノム編集を用いて開発された製品も含まれる。

FDA の自主的な市販前植物バイオテクノロジー相談プログラム (Plant Biotechnology Consultation Program) により、開発者は FDA と協力し、安全で革新的な植物由来製品を市場に出すための適切な監視の手段を決定することができる。ゲノム編集植物由来の食品は、伝統的に育種された植物由来の食品と同じ食品安全要件を満たさなければならない。

このガイダンスの中で FDA は、引き続き企業が新たに開発した食品を市販する前に自主的に FDA と関わりを持つことを推奨しており、その手続きはリスクベースで行うよう勧めている。ガイダンスでは、企業が新しいゲノム編集植物品種について自主的に FDA へ報告する手続きとして、当該食品のリスクに基づいた「自主的な市販前協議」と「自主的な市販前会議」の 2 つを説明している。後者の自主的な市販前会議は、当該食品のリスクに基づき自主的な市販前協議の対象に該当しないと判断された場合の手続きであり、当該食品の特性に関する情報と、開発者が安全性及び合法性を保証するために講じた措置に関する情報を FDA と共有するものである。この手続きは安全性に疑問が生じにくい食品に推奨されることから自主的な市販前協議よりも短時間で済むと FDA は見込んでいる。一方、特定のリスクが想定される特性を持つ食品については、FDA は、自主的な市販前協議の手続きを引

き続き提案している（例：ゲノム編集が、ヒトの健康に重要な 17 のアレルゲンやヒト・動物へ有害な毒素の産生に関わる場合、食品に含まれる有害成分の量を増大させる場合、栄養価に無視できないほどの影響を及ぼす場合、天然に存在しない新しい遺伝子/遺伝的要素や内因性遺伝子の追加コピーの含有をまねく場合）。

このガイダンスは、大統領令 14081「持続可能で、安全かつ確実なバイオ経済のためのバイオ製造とバイオテクノロジー・イノベーションの推進」の指示に従い、バイオテクノロジー製品の規制プロセスの効率化を支援するものである。このガイダンスは、1992 年の方針声明における植物新品種由来食品（NPV 方針）の原則にも合致している。

\*ガイダンス：Guidance for Industry: Foods Derived from Plants Produced Using Genome Editing

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-foods-derived-plants-produced-using-genome-editing>

#### 4. 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 27, 2024）

2024 年 2 月 27 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 23 日現在、CDC は、44 の異なる州から 111 例の確定例、320 例の可能性例、37 疑い例、総計 468 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 29, 2024）

FDA は、エクアドルの製造業者（Austrofoods 社）から収集したシナモンを更に分析した結果、シナモンから以前に検出された鉛とクロムがクロム酸鉛に由来するものであることを確認した。リコール製品を食べた人、特に血中鉛濃度が上昇した人は、クロムに暴露された可能性があるため、医療提供者に報告する必要がある。医療提供者は、CDC の「Clinician Outreach and Communication Activity (COCA Now)」のアナウンスメントを参照し、さらなるガイダンスを得ることができる。

歴史的に、ある種のスパイスにクロム酸鉛が違法に添加され、その重量を増やし、色を濃くすることで、混入スパイスの金銭的価値を高めてきた。FDA の有力な仮説では、これは経済的動機による混入行為である可能性が高いとしている。

\*COCA Now : Update on High Blood Lead Levels in Children Consuming Recalled Cinnamon Applesauce Pouches and Potential Chromium Exposure

<https://emergency.cdc.gov/newsletters/coca/2024/010524.html>

\*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.4 (2024.02.21)

<https://www.nihs.gov/ip/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202404c.pdf>

## 5. FDA と業界の行動が米国の食品包装に使用される PFAS の販売を終了させる

FDA, Industry Actions End Sales of PFAS Used in US Food Packaging

February 28, 2024

[https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-industry-actions-end-sales-pfas-used-us-food-packaging?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-industry-actions-end-sales-pfas-used-us-food-packaging?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

ーヒト用食品担当の Jim Jones 副長官よりー

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）を含む耐油性材料を、米国内で食品包装に使用するために販売することを中止すると発表した。

FDA は、特定の PFAS を調理器具、食品包装、食品加工機器に限定的に使用することを許可している。本日の発表は、耐油剤としての使用を意図した特定の PFAS を含む食品接触物質を米国内で販売しないという、製造業者による自主的な約束の履行を示すものである。この FDA 主導の取り組みは、食品と一緒に、又は食品中での使用が許可された化学物質の再評価を続ける中で、前向きな一歩となる。これは、潜在的に有害な食品接触物質から米国の消費者を保護するための重要なマイルストーンである。公衆衛生にとってのこの「勝利」は、FDA の研究とリーダーシップ、そして産業界の協力の賜物である。

2020 年、FDA は市販後安全性評価に続き、ある種の PFAS を含む耐油剤の販売を中止するよう企業に働きかけた。FDA の科学者が実施・発表した調査は、FDA が紙・板紙製の食品包装製品に PFAS を含むこれらの物質の使用を自主的に段階的に廃止するという約束を製造業者から得る上で大きな役割を果たした。

- FDA Announces PFAS Used in Grease-Proofing Agents for Food Packaging No Longer Being Sold in the U.S.

February 28, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-pfas-used-grease-proofing-agents-food-packaging-no-longer-being-sold-us>

FDA は 2020 年、ある種の PFAS を含む耐油性物質の米国における食品接触用途での販売中止を製造業者から約束させた。本日の発表は、こうした自主的な約束の履行を意味する。さらに FDA は、他の製造業者が、米国での耐油剤としての使用を意図した他の食品接触物質（異なる種類の PFAS を含む）の販売を自主的に停止したことも確認している。

耐油性物質は、油脂の漏れを防ぎ、耐水性を持たせるために紙・板紙製の包装に塗布される。PFAS を含む物質は、ファストフードの包み紙、電子レンジ用ポップコーンの袋、テイクアウト用の厚紙容器、ペットフードの袋、その他同様の種類の包装に使用されていた。FDA が製造業者から受け取った当初のコミットメントレターには、これらの食品接触物質を含む紙・板紙製の製品は、最終販売日から市場供給がなくなるまで 18 ヶ月かかると記載されていたが、ほとんどの企業は当初の段階的廃止日より前に市場から撤退している。さらに FDA は、食品包装に含まれるこれらの食品接触物質の市場監視を可能にする有効な分析法に向けて取り組んでいる。

\*参考

Per- and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS)

<https://www.fda.gov/food/environmental-contaminants-food/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas>

FDA の PFAS 専用サイト

\*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2020（2020. 08. 05）

【FDA】FDA は食品包装に使用されるある種の PFAS に関する業界による自主的な段階的廃止を発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202016c.pdf>

## 6. 社会行動科学研究（食品）

Social and Behavioral Science Research (Food)

02/20/2024

<https://www.fda.gov/food/science-research-food/social-and-behavioral-science-research-food>

FDA のヒト食品プログラムの社会・行動科学者は、食品安全、栄養、食品表示、食品添加物、食品有害事象とリコール、バイオテクノロジー、ダイエタリーサプリメント、乳児用調製乳、その他の食品関連分野を含む様々なトピックに関する認識と行動を研究している。それらの研究課題について知見を紹介する。

食品安全の実施や消費者の食事の選択を改善させるためには、知識の向上と態度や行動の変化が必要なため、この種の情報が重要となる。FDA の学際的な研究者チームは、心理学、社会学、農業経済学、栄養学、公衆衛生、公共政策など、さまざまな分野の学位を有している。彼らは業務の遂行のため、全国的な確率論的調査、実験、対象を絞った詳細インタビュー、ソーシャルメディアでの聞き取りなど、確立された定性的・定量的な研究方法を活用している。

## 7. 国立毒性研究センター(NCTR)年次報告書

## NCTR Annual Reports

02/28/2024

<https://www.fda.gov/about-fda/national-center-toxicological-research/nctr-annual-reports>

FDA は国立毒性研究センター(NCTR : National Center for Toxicological Research)の2023 年年次報告書を発表した。本報告書は、NCTR の研究科学者の業績と、データの生成、FDA の研究能力に不可欠な革新的なツールとアプローチの進歩、リスクと有効性の予測、公衆衛生に対する新たな懸念事項への取り組みについてまとめている。

### 8. プレスリリース

- **他の規制当局と協力する重要性 – MHRA CEO Dr. June Raine へのインタビュー**

The Vital Importance of Working in Partnership with Other Regulators – An Interview with MHRA’s CEO Dr. June Raine

02/20/2024

<https://www.fda.gov/international-programs/global-perspective/vital-importance-working-partnership-other-regulators-interview-mhras-ceo-dr-june-raine>

英国医薬品医療製品規制庁(MHRA)の CEO Dr. June Raine へのインタビュー。MHRA の紹介、米国食品医薬品局 (FDA) との協力の重要性について説明する。

### 9. リコール情報

- **Nordic Naturals はビタミン D3 レベルの上昇のため、Baby's Vitamin D3 Liquid の自主的リコールを発表する**

Nordic Naturals Issues Voluntary Recall of Baby's Vitamin D3 Liquid Due to Elevated Levels of Vitamin D3

February 19, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/nordic-naturals-issues-voluntary-recall-babys-vitamin-d3-liquid-due-elevated-levels-vitamin-d3>

Nordic Naturals はビタミン D3 レベルの上昇のため、Baby's Vitamin D3 Liquid を消費者レベルで自主的リコール。製造上のミスが原因で、ビタミン D3 の過剰量により超強力な用量の可能性がある。製品写真あり。

- **Backstage Center 社は、「Alipotec King」のラベル表示されたダイエタリーサプリメント「Alipotec Raiz de Tejocote (テホコテ根)」約 280 本ボトルのリコールを発表する**

Backstage Center is Issuing a Recall of Approximately 280 Bottles of Alipotec Raiz de Tejocote, Dietary Supplements, that are Labeled with the "Alipotec King" Sticker

February 23, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/backstage-center-issuing-recall-approximately-280-bottles-alipotec-raiz-de-tejocote-dietary>

テホコテ根のサプリメントのリコール。有毒なキバナキョウチクトウが含まれている。

- **GA Mart**社はメキシコと中米原産の有毒植物であるキバナキョウチクトウ (*Thevetia peruviana*) のため、**H&NATURAL TejoRoot** 及び **H&NATURAL Brazil Seed** ダイエタリーサプリメントを全国で自主的リコール

G.A. Mart Issues Voluntary Nationwide Recall of H&NATURAL TejoRoot and H&NATURAL Brazil Seed Dietary Supplements Due to the Presence of Yellow Oleander (*Thevetia peruviana*), a Poisonous Plant Native to Mexico and Central America  
February 23, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ga-mart-issues-voluntary-nationwide-recall-hnatural-tejoroot-and-hnatural-brazil-seed-dietary>

製品に有毒なキバナキョウチクトウが含まれている。

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

1. **EPA、住宅・都市開発省 (HUD)、保健福祉省 (HHS)** は鉛暴露リスクに対応するより頑健な協力のために省庁間誓約を発表

EPA, HUD and HHS announce interagency commitments to more robust collaboration on addressing risks of exposures to lead

February 26, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-hud-and-hhs-announce-interagency-commitments-more-robust-collaboration-addressing>

本日 2024 年 2 月 26 日、EPA、住宅・都市開発省 (HUD)、保健福祉省 (HHS) は、特にリスクの高い子供たちが鉛の危険による健康リスクにさらされないようにするため、これらの機関が共有する作業を強化する「政府全体」のアプローチをさらに進めるための 2 つの補完的な協定 (覚書 : MOU) を発表した。これら 2 つの MOU は、鉛・塗料行動計画、EPA の戦略計画、HUD の戦略計画、HHS の戦略計画における公約を支援するもので、恵まれない地域社会に焦点を当て、政府全体の取り組みを通じて鉛暴露を地域的に削減し、環境正義を促進することを目指すものである。

最初の MOU は、EPA と HUD の間で 1997 年に交わされた、住宅における鉛塗料の危険に対する取締り努力を調整するための合意を拡大、更新、再確認するものである。2 つ目の MOU は、血中鉛濃度が高い、あるいは鉛暴露リスクが高い地域社会に関する情報共有を促進し、最大のリスクを抱える地域社会でそれぞれの協力的な取り組みに集中できるよう

にするための試験的プログラムを開始するものである。

- 
- 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

<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23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：468
- 確定例：111
- 可能性例：320
- 疑い例：37
- 州：計44州
- リコール：あり
- 調査状況：活動

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

#### 1. APHIS は規制状態レビュー対応を発表

APHIS Issues Regulatory Status Review Responses

Feb 22, 2024

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/stakeholder-messages/biotechnology-news/rsr-corn>

米国農務省（USDA）の動植物検疫局（APHIS）はこのほど、遺伝子組換えによって改良された2つの植物について、非改変の比較対象に比べて植物害虫のリスクが増大するかどうかを検討した。Inari Agriculture, Inc.社の高収量遺伝子組換えトウモロコシ及び



Greenlab, Inc.社の除草剤耐性で種子にブラゼインという甘味タンパク質を生産する遺伝子組換えトウモロコシの2品種である。APHISは、これらの改変植物が他の栽培植物と比較して植物害虫のリスクを増大させる可能性は低いと判断した。その結果、これらは7 CFR part 340の規制対象とはならない。植物害虫リスクの観点からは、これらの改変植物は米国内で安全に栽培及び育種される可能性がある。

## 2. MF Meats は非食品グレード物質汚染により生肉製品をリコール

MF Meats Recalls Raw Meat Products Due to Contamination by a Non-Food Grade Substance

Feb. 29, 2024

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/mf-meats-recalls-raw-meat-products-due-to-contamination-a-non-food-grade-substance>

肉の加工に使用が認められていない非食品グレードのミネラルシールオイル汚染があるレストランから肉製品がケミカルな味がするとの苦情を受け取って問題がわかった。調査の結果、ミネラルオイルの供給業者が送った食用ミネラルオイルと表示されているドラム缶に非食用ミネラルシールオイルが入っていたことがわかった。

## 3. USDA は遺伝子組換えを用いて開発したトウモロコシの規制解除申請に意見募集

USDA Solicits Input on Petition to Deregulate Corn Developed Using Genetic Engineering

March 1, 2024

[https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa\\_by\\_date/sa-2024/corn-petition](https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2024/corn-petition)

Bayer U.S.-Crop Science (Bayer)社から昆虫による食害に強い MON95379 の規制解除申請がありパブリックコメントを受け付ける。これは現行のバイオテクノロジー規制の実施前に申請されたものであるため過去の規制の手順に従っている。

意見募集はこちらから、5月3日まで：<https://www.regulations.gov/search?filter=APHIS%E2%80%932020%E2%80%930113>

- 
- NIH (米国国立衛生研究所) のダイエタリーサプリメント局 (ODS : Office of Dietary Supplements) <https://ods.od.nih.gov/>

### 1. ファクトシート

- マルチビタミン/ミネラル

Multivitamin/mineral Supplements

## Fact Sheet for Consumers

February 15, 2024

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/MVMS-Consumer/>

「What are some effects of MVMS on health? (MVM (multivitamin/mineral) が健康に与える影響は何か?)」を更新。この項目では、高齢者の認知機能に対する MVM サプリメントの効果を調べた別の研究を追加。

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/MVMS-Consumer/#change>

いくつかの研究では、MVM の使用と骨粗鬆症、肺疾患、精神疾患、さらには死亡リスクなどの症状との関連性が検討されている。ほとんどの研究では、MVM はこれらの健康上の結果に影響を与えないことが判明した。しかし、いくつかの研究では、MVM を 1~3 年間摂取した高齢者は、認知機能、記憶力、関連する精神的スキルが改善したことが明らかになった。60 歳以上では、MVM を服用することで、認知機能、記憶力、関連する精神的スキルの維持・向上に役立つ可能性がある。

### ● 医療専門家向けファクトシート

## Fact Sheet for Health Professionals

February 15, 2024

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/MVMS-HealthProfessional/>

「MVMS and Health」の項目を更新し、高齢者の認知機能に対する MVM サプリメントの効果を調べた COSMOS-Clinic 研究の結果を追加。

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/MVMS-HealthProfessional/#change>

COSMOS-Clinic では、573 人の参加者（平均年齢 69 歳）が、ベースライン時と 2 年目に対面式の詳細な神経心理学的評価を受けた。プラセボを摂取した参加者と比較して、MVM を摂取した参加者は 2 年間でエピソード記憶の改善を示したが、実行機能や注意力は改善しなかった。さらに、5,000 人以上の参加者を対象とした 3 つの付随研究 (COSMOS-Mind、Web、Clinic) のメタアナリシスでは、MVM の使用により、全体的な認知機能とエピソード記憶が経時的に改善することが示された。これらの知見は、MVM の服用が高齢者の認知機能の維持や向上に役立つことを示唆している。

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

### 1. 食品基準通知

- Notification Circular 282-24

23 February 2024

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

[code/consultation/circulars/notification-circular-282-24](https://www.foodstandards.gov.au/news/circulars/notification-circular-282-24)

新規申請と提案

- シチコリンの調整カフェイン入り飲料中の栄養物質としての使用

パブリックコメント募集 (3月22日まで)

- *GM Corynebacterium glutamicum* 由来 2'-FL の乳児用調整乳への使用

プレスリリースは以下のとおり。

- 乳児用調製粉乳製品に含まれるヒト同一性乳オリゴ糖の新たな供給源に関する意見募集

Call for comment on new source of human identical milk oligosaccharide in infant formula products

23 February 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/news/call-comment-new-source-human-identical-milk-oligosaccharide-infant-formula-products-0>

FSANZ は、乳児用調製乳製品に使用されるヒト同一性乳オリゴ糖の製造のための、新たな遺伝子組換え原料生物の許可申請に対するコメントを求めている。2'-フコシラクトース (2'-FL) は、ヒトの母乳に自然に含まれる難消化性の炭水化物で、乳児用調製乳の栄養成分として、ヒトの母乳に含まれるのと同じレベルで使用されている。FSANZ の安全性評価では、この申請に関連する公衆衛生と安全性の懸念はないと結論づけられた。申請者の 2'-FL は、ヒトの母乳に含まれる天然由来の物質や、FSANZ がすでに評価し許可している他の 2'-FL と化学的、構造的に同一である。

食品基準改定

- 除草剤および昆虫耐性トウモロコシ系統 DP51291 由来食品
- MRL

など

- **Notification Circular 283-24**

29 February 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/consultation/circulars/notification-circular-283-24>

新規申請と提案

- 加工助剤としての GM *Aspergillus niger* 由来グルコアミラーゼ
  - 加工助剤としての GM *Bacillus licheniformis* 由来ホスホリパーゼ C
  - 加工助剤としての GM *Bacillus licheniformis* 由来ホスホイノシチド PLC
- 等

- 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. ネオマイシンの規制上の決定案

Proposed regulatory decision for neomycin

27 February 2024

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/proposed-regulatory-decision-neomycin>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は、ペットと食料生産動物の両方に使用する特定の動物用医薬品に含まれる抗生物質、ネオマイシンの再検討の決定案を発表した。

ネオマイシンは、登録された使用パターンに従って、経口、乳房内、注射用製剤の使用がオーストラリアの最大残留基準値(MRLs)を超える可能性があるという懸念により、再検討の対象となった。今回の決定案には、経口、乳房内、注射用製剤のネオマイシン 9 製品と、関連するラベルの再検討が含まれている。

APVMA の提案は：

- 現在使用を立証できない 4 つの化学製品の登録と関連するラベルの承認を取り消す。
- 少なくとも現在の使用を立証できる 5 つの化学製品の登録と関連するラベルの承認を変更して確認すること。

基本的なリスク評価や製品固有の評価結果の概要は「Review Technical Report」で発表されている。

決定案に関するパブリックコメントを 3 ヶ月間募集し、2024 年 5 月 26 日に閉じる予定である。2024 年 2 月 27 日の APVMA 特別官報には決定案や提案作成方法についての詳細が含まれている。APVMA は最終規制決定する前に、パブリックコメント募集中に受け取った全ての提案を検討することになっている。

- 
- 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. ニュースレター

Food Safety Focus

- 野生のタロイモの摂取による食中毒

Food Poisoning from Consumption of Wild Taro

21 Feb 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_211\\_03.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_211_03.html)

2024年1月、50歳の女性が山腹で採取した野生のタロイモ（wild taro）の摂取後、喉の痛みと嘔声を発症した。シュウ酸カルシウム結晶中毒の疑いで入院し、容体は安定している。

多くの種類の植物がシュウ酸塩を含んでいる。シュウ酸ナトリウムやシュウ酸カリウムは水溶性である。シュウ酸カルシウムやシュウ酸マグネシウムのように、非水溶性の結晶を形成するものもある。特に **raphide**（針状結晶）は、調理で破壊できず、かみ砕くと植物の細胞が壊れて周囲に溶出する可能性があり、注意が必要である。これは口腔内の炎症や損傷につながる可能性がある。

現地では、シュウ酸カルシウム結晶による食中毒は、主に野生のタロイモ、又は野生のタロイモの葉が混ざったり、葉で包んだりした疑いのある他の農産物の摂取が原因となっている。シュウ酸カルシウム中毒を避けるには、野生の植物を採って食べたり、輸送中や加工中に野生のタロイモの葉で農産物を覆ったり包んだりしないことである。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2023（2023. 11. 08）

【香港政府ニュース】 ニュースレター：野生タロイモの摂取による食中毒

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202323c.pdf>

## ● 食品中のグリシジルエステルを理解する

Understanding Glycidyl Ester in Food

21 Feb 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_211\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_211_02.html)

家庭での加熱調理や食品製造の過程で、プロセス汚染物質として知られる意図しない化学副生成物が生成されることがある。食品加工は食品に化学変化を引き起こすため、望ましくない物質が発生する可能性があるが、これは避けられない場合が多い。また、食品によって消費者がプロセス汚染物質にさらされる可能性もある。フライドポテト、ビスケット、インスタントラーメン、焼き菓子などがその例である。この記事では、プロセス汚染物質の1つであるグリシジルエステル（GE）に焦点を当てる。

### GEはどのようにして生成されるのか？

食品の安全性と品質基準を確実に満たすために、油脂は食品の原料として使用される前に、一連の精製工程を経なければならない。GEは主に、好ましくない味や臭いを除去するための油精製の脱臭工程で生成される。この工程では、油は200°C以上で加熱され、一連の反応によって油脂が分解され、GEとして知られる化合物が生成される。

油中の不飽和脂肪酸は、GEの形成を促進する可能性があり、不飽和脂肪酸の前駆体は、ジアシルグリセロール（DAG）である。油中の植物油の場合、気候、土壌、生育条

件、原料植物の収穫技術が、油中の DAG レベル、ひいては精製後の GE レベルに影響を与える要因の一部である。DAG からの GE の生成は温度に依存する。GE の生成は約 200°C で始まり、230°C 以上でより顕著になる。

#### GE はどのようにして体内に入るのか？

精製油脂は食品製造に広く使用されており、食品に GE が混入する。食用油脂（マーガリン、ゴマ油、ピーナッツ油など）や、それらを使った食品（ビスケット、フライドポテト、ポテトチップス、インスタントラーメンなど）には、GE が多く含まれる。特にパーム油やパーム油を原材料とする食品は、他の油や類似製品よりも一般的に GE 濃度が高い。

GE を含む食品は摂取後、体内で分解されグリシドールを放出する。動物実験では、グリシドールが遺伝子を傷つけることが示されているが、現在のところ、ヒトに同様の影響を与えるという決定的なエビデンスはない。しかし、欧州連合（EU）やオーストラリア、アメリカなどの国々は、遺伝子組換え作物による潜在的な食品安全リスクを管理するための予防的アプローチである「合理的に達成可能な限り低く（As Low and Reasonably Achievable : ALARA）」原則を採用している。一部の食品に微量の GE が含まれることは避けられないが、食品業界は ALARA 原則に従って、食品中の GE のレベルを最小限に抑えるべきである。同様に、消費者はバランスの取れた食生活を維持し、可能な限り油脂類の摂取を控えるべきである。

#### \* 関連情報

食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2021（2021. 11.10）

【香港政府ニュース】ビスケット中のアクリルアミド、グリシジルエステル及び 3-モノクロロプロパン-1,2 ジオールエステルについて

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202123c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2022（2022. 01. 05）

【香港政府ニュース】食品中のプロセス汚染物質（製造副生成物） - 懸念すべきか？

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202201c.pdf>

#### ● 2023 年の食品インシデントの振り返り

Review of Food Incidents in 2023

21 Feb 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf 211\\_01.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 211_01.html)

香港食品安全センター（CFS）は食品インシデント監視システム（FISS : Food Incident Surveillance System）を設定し、香港外で発生した食品インシデントを監視し、特定している。CFS はまた、国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）や欧州連

合の食品及び飼料に関する早期警告システム（RASFF）などの国際食品安全ネットワークとも連携する。

### 2023年の食品インシデント

2023年、CFSはFISSを通じて3,500件の食品インシデントを検知した。CFSは、輸入記録などから香港の業者に確認し、該当製品が香港で入手可能性を調査した。リスク評価に基づき、香港の規則に従って、リスク管理措置を実施した。これには、関連製品の販売中止、製品リコール、監視強化、輸入停止などが含まれる。

CFSは、プレスリリース、業界警告、食品/アレルギー警告、製品リコールなど、消費者に食品インシデント情報や食品安全助言を提供した。関連製品が香港に大きな影響を与えない場合は、**Food Incident Posts**（食品インシデント報告）を発行した。

2023年には、追跡調査が必要な食品インシデントが567件発生した。CFSは、化学的ハザード（食品添加物の過剰使用、毒素、表示されないアレルギーなど）、微生物的ハザード（リステリア菌、サルモネラ菌、大腸菌など）、物理的ハザード（異物混入など）、その他の問題（日付の誤表示など）に関連し、**Food Incident Posts** 557件、プレスリリース18件、業界警告19件、食品/アレルギー警告35件を公表して対応した。食品インシデントの大部分は化学的ハザードと微生物学的ハザードに関連し、それぞれ41%と31%を占めた。

### 食品インシデントのリスク管理

2023年6月、CFSはRASFFから、チェコ産小麦を使用した各種ベーカリー製品から最大3.6 mg/kgのクロルピリホスが検出されたとの通知を確認した。更に、関連するオーストリア産の包装済みベーカリー製品が香港に流通する予定であった。

クロルピリホスは殺虫剤で、暴露量にもよるが、昏睡や死亡を含む様々な神経系への影響が生じる可能性がある。**Pesticide Residues in Food Regulation (Cap. 132CM)**（残留農薬に関する食品規則）では、小麦中のクロルピリホスの最大残留基準値は0.5 mg/kgである。

通知を受けたCFSは直ちに輸入業者と連絡を取り、関連製品はすべて、香港に到着後、CFSの監督の下、輸入業者によって自主的に引き渡され、処分された。この事例は、CFSと国際食品安全機関との協力や早期通知の重要性を浮き彫りにした。FISSが香港外の食品インシデントを効果的に監視しており、CFSは食品インシデントによる公衆衛生への影響に迅速に対応し、香港の食品安全を保護する。

#### \* 関連情報

食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2023（2023. 03. 01）

2022年の食品インシデントのレビュー

<https://www.nihs.gov/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202305c.pdf>

## 2. CFSはスーダン染料を含む疑いのある包装済み輸入ポークジャーキー製品を消費しな

いよう国民に注意を呼びかける

CFS urges public not to consume imported prepackaged pork jerky product suspected to contain sudan dyes

2024-2-27

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fa/2024\\_546.html](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2024_546.html)

食品安全センター（CFS）は、台湾産のある種の包装済み輸入ポークジャーキー製品を消費しないよう国民に呼び掛けた。製品には、食品使用が許可されていない着色料であるスーダン染料が含まれている可能性がある。

### 3. 違反情報

- CFS はスーダン染料を含む疑いのある包装済み輸入ポークフロス製品を消費しないよう国民に注意を呼びかける

CFS urges public not to consume imported prepackaged pork floss product suspected to contain sudan dyes

Monday, February 26, 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240226\\_10864.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240226_10864.html)

食品安全センター（CFS）は、台湾産のある種の包装済み輸入ポークフロス製品を消費しないよう国民に呼び掛けた。製品には、食品使用が許可されていない着色料であるスーダン染料が含まれている可能性がある。

- きこのサンプル中の金属汚染が基準値を超過する

Metallic contaminant exceeds legal limit in mushroom sample

Monday, February 26, 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20240226\\_10861.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240226_10861.html)

きこのサンプルから基準値 0.1 ppm を超過する 0.16 ppm のカドミウムが検出される。

- 台湾政府より・中国本土から台湾に輸入されたキノコ調味料「菇菇鮮調味料(維義伴天下菇菇鮮調味料)」のバッチに、台湾の基準を満たさないレベルの残留農薬であるエチレンオキシドが含まれていた

The authority of Taiwan reported that a batch of 「菇菇鮮調味料(維義伴天下菇菇鮮調味料)」 mushroom condiment imported from Mainland China to Taiwan was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at a level which is not complying with the Taiwan standard.

27 February 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240227\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240227_1.pdf)

### 4. リコール情報



- **Miaoli 郡公衆衛生局**より-成分にスーダン染料Ⅲが含まれているため、台湾の **Hsin Hao (鑫豪)**「菜脯餅」及び「白胡椒棒」製品のリコールに関する通知

Miaoli County Public Health Bureau of Taiwan – A notice regarding a recall of Hsin Hao (鑫豪)「菜脯餅」 and 「白胡椒棒」 products in Taiwan due to the presence of sudan dye no.3 in the ingredients.

26 February 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240226\\_3.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240226_3.pdf)

- 台湾台中市食品医薬品安全局より-成分にスーダン染料Ⅲが含まれているため、台湾の **Jinanji (金安記)**「香辣豬肉乾」豚肉製品のリコールに関する通知

Office of Food and Drug Safety, Taichung City of Taiwan – A notice regarding a recall of Jinanji (金安記)「香辣豬肉乾」 pork products in Taiwan due to the presence of sudan dye no.3 in the ingredients.

26 February 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240226\\_4.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240226_4.pdf)

- **マカオ市政局食品安全部(IAM)**より-台湾 Miaoli 郡の公衆衛生局は **Hsia Wei Hsien** ブランドのエビスナック(蝦味先牌蝦條零食產品)が台湾で使用が禁止されている着色剤であるスーダン III を含む可能性があるとしてリコール通知

The Department of Food Safety of the Macao Municipal Affairs Bureau (IAM) reported that the Miaoli County Public Health Bureau of Taiwan Region has recalled Hsia Wei Hsien Brand Shrimp Strips (蝦味先牌蝦條零食產品) as they may contain Sudan III, a colouring matter prohibited for use in food in Taiwan.

22 February 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240222\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240222_1.pdf)

- **ベルギー連邦フードチェーン安全庁** - **Terre Exotique** ブランドのクコの実入りフルーツブランチ製品の原材料の未承認の放射線処理によるベルギー国内で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 Terre Exotique brand baie de goji and brunch fruité products in Belgium due to unauthorized radiation treatment of raw materials.

21 February 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240221\\_4.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240221_4.pdf)

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 - 過剰なピロリジジナルカロイドのために、ベルギーにおける Verstegen Spices & Sauces SA ブランドのメキシカンブリトー調味料ミックス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 issued a notice regarding a recall of Verstegen Spices & Sauces SA brand Mexican Burrito Seasoning Mix product in Belgium due to presence of excessive pyrrolizidine alkaloids.

21 February 2024

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240221\\_3.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240221_3.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

- 2024.2.8～2024.2.15

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43368](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43368)

- 2024.2.2～2024.2.7

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43367](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43367)

#### 2. 非食用輸入冷凍イワシを食用と偽って販売した水産物流通業者を摘発

危害事犯中央調査団 2024-02-15

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=48045](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48045)

食品医薬品安全処は、非食用（餌用）に輸入したメキシコ産冷凍イワシを一般飲食店などに食用と偽って販売した水産物流通業者代表を「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。食薬処は国立水産物品質管理院済州支部から非食用輸入冷凍イワシを一般飲食店、小売業者などに販売する水産物流通業者があるという情報が提供され、昨年12月から捜査に着手した。食薬処は「食用水産物の輸入は食薬処への輸入申告後、鉛、カドミウム、水銀、ベンゾピレン、ヒスタミン項目などの検査を受けて基準に適合した場合は国内に搬入できるが、非食用水産物の場合は食薬処の輸入検査を受けておらず食用に対する安全性を確認できない」と明らかにした。

<添付>

1. 犯罪及び水産物輸入手続きの模式図
2. 非食用冷凍イワシを食用として販売した内訳
3. 関連写真（製品、調理食品）
4. 関連製品動画（別途添付）

### 3. 旧正月用食品の一斉点検の結果、違反業者 122 カ所を摘発・措置

食品管理総括課 2024-02-07

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=48034](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48034)

食品医薬品安全処は、旧正月用食品の安全管理のため、プレゼント・祭祀用として国民が多く購入する餅、韓菓、健康機能食品、畜産物（包装肉など）、伝統酒などを製造・輸入・調理・販売する業者総計 5,436 カ所を対象に合同点検を実施した結果、「食品衛生法」と「畜産物衛生管理法」などに違反した 122 カ所を摘発し、管轄地方自治体などに行政処分を要請した。

<合同点検の結果>

食薬処は点検対象業者の衛生管理全般について点検し、特に作業場内の衛生管理状態、未登録（申告）製造・販売、消費（流通）期限経過製品の使用・販売、健康診断の実施可否などについて集中的に点検した。点検の結果、食品分野（加工食品、健康機能食品など）の主な違反内容は、健康診断未実施（37 カ所）、衛生的取扱基準違反（18 カ所）、営業者遵守事項違反（13 カ所）、自家品質検査違反（8 カ所）、表示基準違反（4 カ所）、その他（10 カ所）である。畜産物分野の主な違反内容は、健康診断未実施（7 カ所）、営業者遵守事項違反（7 カ所）、衛生教育未実施（4 カ所）、自家品質検査違反（3 カ所）、自主衛生管理基準違反（3 カ所）、表示基準違反（3 カ所）、消費期限経過畜産物販売など（2 カ所）、その他（3 カ所）である。

<収去検査の結果>

国内流通中の、韓菓・餃子・伝統酒などの加工食品、餅類・チヂミ・天ぷら類など調理食品、農・畜・水産物など計 2,362 件を回収し、残留農薬、重金属、食中毒菌の項目を集中検査した結果、現在まで検査が完了した 1,671 件\*は基準・規格に適合し、1 件\*\*は不適合判定され、管轄官庁で行政処分及び廃棄する予定である。

\*検査中の 690 件については、検査結果に応じて措置予定

\*\*不適合項目：菓子「酸価」基準超過

<通関検査の結果>

通関段階で、果菜加工品（ゆでワラビ）などの加工食品、剥きキキョウ根、剥き栗、味付け肉、スケソウダラ、エビなどの農・畜・水産物、ビタミン・ミネラルなど健康機能食品など計 736 件を対象に重金属、動物用医薬品、残留農薬などに対する精密検査を実施した結果、現在まで検査が完了した 628 件\*は基準・規格に適合し、2 件\*\*が不適合判定され、輸出国への返送又は廃棄などの措置を取る計画である。

\*検査中の 106 件については、検査結果に応じて措置予定

\*\*残留農薬（エトキシキン）、重金属（ヒ素）基準値異常検出

食薬処は、今後も名節など特定時期に消費が増加する食品などに対する事前点検を実施し、食品事故予防に最善を尽くす。

#### 4. 糖類加工品を健康機能食品のように誤認させる不当広告など 138 件を摘発・措置

サイバー調査チーム 2024-02-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=48025](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48025)

食品医薬品安全処は、オンライン上で多く販売されている錠剤・カプセル形態の糖類加工品\*販売揭示 280 件に対して、健康機能食品と誤認・混同させる広告など不当広告の有無を集中的に点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した 138 件を摘発し、該当プラットフォーム会社に揭示物へのアクセス停止と管轄地方自治体に行政処分を要請した。

\* 糖類加工品（食品タイプ）：砂糖類、ブドウ糖、果糖類、飴類、糖シロップ類、オリゴ糖類、蜂蜜類などを主原料として加工したものをいう（ただし、別に基準及び規格が定められているものはその基準・規格による）。

最近、錠剤又はカプセル形態の糖類加工品を疲労回復など機能性のある健康機能食品のように広告するなど、不当広告事例が相次いで摘発されたことにより、食薬処は消費者被害を予防するために今年 1 月に点検を実施した。主な摘発内容は、一般食品を健康機能食品として誤認・混同誘導広告（55 件、39.9%）、偽・誇張広告（40 件、29.0%）、疾病予防・治療に対する効能・効果があると誤認・混同誘導広告（21 件、15.2%）、消費者を欺瞞する広告（13 件、9.4%）、一般食品を医薬品と誤認・混同誘導広告（9 件、6.5%）である。

<摘発事例>

- （健康機能食品誤認・混同）「疲労回復」、「抗酸化」、「血糖調節」などの機能性があると広告し、健康機能食品として認識させる広告。
- （偽・誇張）「血管を弾力がありやわらかく」、「低下した生体機能の回復」など身体組織の機能・作用・効果・効能について表現した広告。
- （疾病予防・治療効能）「がん」、「糖尿病」などと広告し、病気の予防・治療に効能があると認識する恐れのある広告。
- （消費者欺瞞）「スーパーフード」など定義と種類（範囲）が明確ではなく、客観的・科学的根拠が十分でない用語を使用して他の製品より優れた製品と消費者を誤認・混同させる広告。
- （医薬品誤認・混同）「点滴」などの医薬品として認識させる広告。

今回の点検の結果、一般食品を健康機能食品と誤認させる不当広告が多数摘発され、食薬処は消費者にオンライン上で機能性を認められた「健康機能食品」製品を購入しようとする際、製品に表示された「健康機能食品認証マーク」を確認して購入することを要請した。購入前の製品リストの確認方法は、（健康機能食品）食品安全ホームページ（<https://www.foodsafetykorea.go.kr>）>食品・安全>健康機能食品>健康機能食品検索

<添付>

1. 主な違反事例
2. カードニュース

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

## 1. 業界、消費者、政府が結束するトータル・ディフェンスの一環としてシンガポールの食料安全保障の強化

Strengthening Singapore's food security as part of Total Defence: Industry, consumers and government in unity

28 Feb 2024

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/strengthening-singapore-s-food-security-as-part-of-total-defence-industry-consumers-and-government-in-unity>

シンガポール食品庁（SFA）はトータル・ディフェンス 40 周年を記念し、食品業界、消費者、政府が食料安全保障において、それぞれが果たせる役割について説明する。

<要点>

- 産業界は、事業継続計画を策定し、食品の輸入元を多様化することによって、必要ときに代替供給源に素早く軸足を移すことができるようにすることで、極めて重要な役割を果たしている。
- 消費者は、食の選択肢に柔軟性と適応性を持たせることで、食料安全保障の一翼を担うことができる。レジリエンス（回復力）のある考え方は、混乱期を乗り切る潮流となるだろう。
- 政府は、食料輸入源の多様化や地元での食料生産の促進など、食料安全保障を守るために多方面からのアプローチを採用している。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室