

食品安全情報（化学物質） No. 7/ 2024（2024. 04. 03）

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>

【FDA】 FDA は PFAS などの化学汚染物質を含む食品の輸入警告（Import Alert）を 発表

米国食品医薬品局（FDA）は、ヒトの健康に安全上の懸念をもたらす可能性のある化学汚染物質が検出されたヒト用食品に対する、新たな輸入警告（Import Alert）99-48

「*Detention without Physical Examination of Foods Due to Chemical Contamination*（化学物質汚染による食品の物理的検査なしの即時留置（DWPE）」を発表した。これは、食品が、ベンゼン、ダイオキシン、ポリ塩化ビフェニル（PCB）、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）などを含む広範な人工化学物質で汚染されていることが判明した場合、FDA が輸入を規制し、米国への食品の流通を防ぐ措置である。FDA が輸入警告を発すると、違反していると思われる製品は物理的検査なく留置が可能となる。輸入警告の対象から削除するためには、企業が適切な是正措置を講じたことを示す根拠を FDA へ提出する必要がある。

【FDA】 FDA は食品接触物質のための手続きを改訂し認可の取り消しの理由を更新する 最終規則を発表

米国 FDA は、食品接触物質の市販前通知（food contact notification : FCN）がもはや有効ではないと FDA が判断する方法と時期に関する規則（21CFR170.105 及び 21CFR170.102）を改正する最終規則を発表した。今回の改正では、FDA が安全性以外の理由で FCN は有効でないと判断できるようになる。例えば、製造者が食品接触物質を製造、供給、又は使用しなくなった場合である。ただし、FDA が無効であると判断を下す前に、企業からすべての関連情報を FDA へ提出できるようにした。FDA の決定通知は Federal Register（連邦官報）に公表され、その公表日をもって FCN は無効となる。FCN が無効になると、FCN に記載された食品接触物質の使用は許可されなくなる。その上で、FDA は、FDA のウェブサイト公開されている有効な FCN のリストを更新する予定である。

【BfR】 ワイルドガーリック：有毒なよく似た植物

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、食用のワイルドガーリック（*Allium ursinum* : ニラネギ）の若葉が、有毒なスズラン（*Convallaria majalis*）や毒性の強いイヌサフラン（*Colchicum autumnale*）の葉とよく似ているとして、誤認しないよう注意を喚起した。ワイルドガーリックはラムソンとも呼ばれ、特有のニンニク臭をもつ。そのため指で葉をこすり特有のニンニク臭がしなければ食べないようにすること。ただし、もし前にニラネギを触り、その匂いが手に残っている場合には誤った結果につながる可能性があるがあるので注意すること。

*参考：パンフレット「有毒な植物と食べられる植物 間違えないように気をつけて！」
https://www.nihs.go.jp/dsi/section_s3/toxins/toxicplantsA4.pdf

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. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. JECFA 第 98 回会合の概要報告書が公表される
2. 2024 年 10 月にトロントで開催される最新の食品の発表に応募する
3. 国連地球気候報告書：農業食料ソリューションの活用が急務であることを痛感
4. Codex

[【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA 第 27 回科学討論会：細胞培養由来食品と食品成分
2. 飼料や食品中のポリ塩化ナフタレン類の存在に関する動物とヒトの健康のリスク
3. グリホサートの承認更新の内部審査に関する技術的・科学的支援
4. 新規食品関連
5. 遺伝子組換え関連
6. 農薬関連
7. 飼料添加物関連
8. ポッドキャスト

[【FSA】](#)

1. 2024 年 3 月の FSA 理事会
2. 食品衛生ランク付け制度の実施と運用に関するガイダンス：ブランド基準と法令ガイダンス
3. 規制製品改革の更新情報
4. FSA の報告書は子供向けメニューに改善の必要があることを示す
5. 2024 年 3 月の FSA 理事会のハイライト

[【FSS】](#)

1. 農場での中毒を防ぐために農家ができる 5 つの対策

[【UKASA】](#)

1. ASA 裁定

[【FSAI】](#)

1. FSAI 相談窓口（Advice Line）への消費者からの苦情は 2023 年に増加した
2. リコール情報

[【BfR】](#)

1. ワイルドガーリック：有毒なよく似た植物
2. タトゥーの色、電子タバコ、生の食品：リスクはあるか？

[【RIVM】](#)

1. 合成ピレスロイドと水質
2. 健康、環境、及び/又は持続可能性の強調表示のある消費者製品：健康への有害影響を示す？

[【ANSES】](#)

1. 新ゲノム技術(NGT)：ANSES は適切な規制を求める

[【VKM】](#)

1. グリルした食品のリスク評価

[【FDA】](#)

1. FDA と連邦協力機関が子供の成長と発育へのシーフード摂取の役割についての研究を

発表

2. 人工知能の可能性を活用する
3. 自主的な全国小売食品規制プログラム基準-2022年8月
4. FDAはよりスマートな食品安全の新時代におけるデータとテクノロジーに関する会議を開催
5. FDAはヒト用食品の予防管理規則に関するガイドライン案の2章を新しく発表
6. FDAはPFASなどの化学汚染物質を含む食品の輸入警告(Import Alert)を発表
7. FDAは食品接触物質のための手続きを改訂し認可の取り消しの理由を更新する最終規則を発表する
8. 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)
9. 小売食品リスク因子研究ツールキット
10. FDAは動物バイオテクノロジー製品の次世代シーケンシングデータのバイオインフォマティクスレビューに関するウェビナーを発表
11. 警告文書
12. リコール情報

[【EPA】](#)

1. 新しい有害物質放出目録によると、有害化合物の排出は10年で21%減った
2. 全国農業デーにMichael S. Regan EPA長官の声明
3. EPAは国の検査戦略の一環としてPFAS検査命令をだす

[【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. FSISは中国から輸入された不適格冷凍ナマズ製品の公衆衛生警告を発表
2. APHISは規制状態レビュー対応を発表
3. 全国農業デー: 米国農務省(USDA)は、今日の食料システムを変革することによって、明日の気候をどのように育てているのか
4. 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のための環境影響声明案にパブリックコメント募集

[【NIH】](#)

1. ODS最新情報: ダイエタリーサプリメント研究の標準物質の利用が可能になる

[【CFIA】](#)

1. 食品表示要件チェックリスト

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター
2. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. オンラインで脱毛関連製品を購入し使用の際は注意してください!
3. このような海外直輸入食品の購入に注意してください!
4. 食薬処、ナズナ、ヨモギなど春のナムル(若菜)を安心してお召し上がりください
5. 「子供の身長が伸びる」不当広告事例、259件を摘発・措置

[【SFA】](#)

1. 食品安全法案(FSSB)の条項案に関する意見募集
2. SG Fresh Produce ロゴとシンガポール産農産物の需要取り込みと消費者教育に関するAfAを活用したシンガポールのアグリフード分野の育成
3. プレスリリース

【FSSAI】

1. FSSAI の中央助言委員会が抗菌剤耐性行動計画を発表

【その他】

- ・ ProMED-mail 1 件
- ・ 紅麴関係（台湾） 3 件

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

1. 出版物

- 子供と成人の死亡率と心血管系健康への他の植物油と比べた系統的レビューの迅速概要

2023 年 7 月に飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の摂取に関するガイドラインが発表された後、WHO は現在、熱帯植物油脂（tropical oils）に関するガイドラインを作成中である。加盟国が熱帯植物油脂に関するガイドラインを待つ間、暫定的な政策対話とガイダンスのためのエビデンスが必要とされている。発表された系統的レビューから、既存のエビデンスを迅速に特定し要約すること、これらの系統的レビューの方法論的質を評価することを目的に、2 つの迅速レビューが公開された。

- ココナツオイル摂取の影響についての系統的レビューの迅速概要

A rapid overview of systematic reviews on the effects of coconut oil intake compared with intake of other vegetable oils on mortality and cardiovascular health in children and adults

13 March 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240088368>

- パーム油摂取の影響についての系統的レビューの迅速概要

A rapid overview of systematic reviews on the effects of palm oil intake compared with intake of other vegetable oils on mortality and cardiovascular health in children and adults

27 February 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240088344>

2. 国際がん研究機関（IARC）

- IARC は 2025-2029 の間の IARC モノグラフの優先物質を薦める助言委員会を開催

IARC hosts the Advisory Group to Recommend Priorities for the IARC Monographs during 2025–2029

19 March 2024

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-hosts-the-advisory-group-to-recommend->

[priorities-for-the-iarc-monographs-during-2025-2029/](#)

IARC は、2025 年から 2029 年にかけての IARC モノグラフの優先物質を薦める助言委員会を、2024 年 3 月 19 日から 22 日にかけてフランスのリヨンで開催する。助言グループは 22 カ国 28 人からなり、一般市民、科学界、各国の保健機関、その他の組織から推薦された物質のリストから、IARC モノグラフ・プログラムの優先順位を推薦し、その助言は 2024 年 4 月に *The Lancet Oncology* に発表される。このような助言委員会は、IARC モノグラフの評価が発がん性に関する科学的エビデンスの現状を反映するよう、定期的に招集される。

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

1. 第 98 回 JECFA 会合の概要報告書が公表される

The summary report of the 98th meeting of JECFA is now publicly available
11/03/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1678852/>

FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）は、第 98 回会合の概要報告を公表した。2024 年 2 月 20 日から 29 日まで、ローマの FAO 本部に国際的な専門家が集まり、第 25 回 JECFA 会合で検討したテーマである動物用医薬品の残留物の安全性について評価した。

委員会は 2 種類の動物用医薬品、クロピドール（clopidol）とフマギリンジシクロヘキサクロリド（fumagillin dicyclohexachloride）の安全性を評価した。委員会はまた、第 94 回会合で開始したイミダクロプリド（imidacloprid）の安全性評価を完了した。不完全なデータパッケージによる動物用医薬品の残留物の安全性評価に関する更新されたガイダンスについて議論し、毒性学的、微生物学的、残留物評価及び食事暴露の評価に関連する考慮事項を追加した。委員会はこのガイダンスを採択した。

今回の第 98 回会合では、FAO が「動物用医薬品残留のリスク評価のためのツールボックス」の開発を進めていることが発表された。その目的は、動物用医薬品の承認や食品安全基準を担当する規制機関、製薬業界、畜産生産者及び獣医師会など、食品中の残留動物用医薬品に関心を持つ関係者が、JECFA の手順に対する理解を深めることである。ツールボックスは 2024 年末までに完成し、FAO のウェブサイトで一般公開される予定である。

* 第 98 回 JECFA 会合の要約と結論

<https://www.fao.org/3/cd0034en/cd0034en.pdf>

2. 2024年10月にトロントで開催される最新の食品の発表に応募する

Apply to present your new food products in Toronto in October 2024

22/02/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1677721/>

国際連合食糧農業機関(FAO)はカナダ農務省(AAFC)と共同で、2024年10月10日に細胞性食品の生産と精密発酵に関するステークホルダー円卓会議を開催する。この会議はシリーズ3回目で、関連する開発者、生産者及び研究者は、オリジナル製品の募集に応募することができる。

現在、発表者の募集は開始されており、選考を通過すると、発表者は世界各地から集まったステークホルダーと製品について話し合い、関連する経験を共有することができるだろう。この会議では、細胞性食品の生産と精密発酵における業界の技術の2024年の状況について、技術や技法のあらゆる最新開発とともにスナップショットを提供する。カナダ政府機関も参加し、参加者はステークホルダーと交流し、質問をすることができる。

「2022年にイスラエルで細胞性食品に関する最初のステークホルダー会議を開催して以来、この技術は急速に進歩している。最新のグローバルな知識を維持することは、FAOが特に中低所得国の食品安全当局に適切かつ十分な技術支援を提供するのに役立つ。

2023年に中国で開催された第2回ステークホルダー会議では、FAOは関連技術として精密発酵を含め、範囲を広げた。この会議の参加者は、生産者、研究者及び規制当局者の間で、規制要件のための食品安全評価における重要な要素を理解するために、多部門にわたる活発な議論を行った。最終的には、食品安全は共有の責任であるため、食品安全を保証するための影響力のある協力関係を促進するために、このオープンな対話は非常に貴重であると参加者全員が報告した」とFAOの竹内正美食品安全担当官は述べた。

オンライン申請書の提出期限は、2024年7月1日だが、予備選考は早ければ2024年4月1日に開始される可能性があるため、早めの提出が強く推奨される。

*募集要項の詳細

<https://www.fao.org/3/cc9728en/cc9728en.pdf>

3. 国連地球気候報告書：農業食料ソリューションの活用が急務であることを痛感させられる

UN global climate report: a stark reminder of the urgent need to leverage agrifood solutions

19/03/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/un-state-of-the-global-climate--a-stark-reminder-of-the-urgent-need-to-leverage-agrifood-solutions/en>

—気候危機が食料安全保障と農業に徐々に影響を及ぼしており、適応とレジリエンスへの大規模な投資が必要とされる—

国連食糧農業機関(FAO)は、最新の「国連地球気候報告書」の結果を踏まえ、農業食料

システムを変革し、気候ソリューションを活用することが緊急に必要であると述べた。

世界気象機関（WMO）主導のこの報告書は、FAO を含む他の国連機関と協力し、地表気温や温室効果ガスレベルを含む気候変動指標の記録が 2023 年に再び更新されたことを示している。また、異常気象がいかに関与し、食料安全保障や農業に影響を及ぼし、より広範な社会経済的影響を及ぼしているかを明らかにしている。

4. Codex

- 第 54 回食品衛生部会（CCFH54）/ナイロビで開催された会議は、改訂、ガイドライン、新しい作業についての合意で閉幕した

CCFH54/ Meeting concludes in Nairobi with agreements on revisions, guidelines and new work

15/03/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1679190/>

食品衛生部会（CCFH）は、米国とケニアの共催によりケニアで初めて開催された第 54 回会合を終了した。部会議長としての初会合の終了にあたり、Evelyne Mbandi 博士は、「非常に充実したアジェンダの項目をいかに進捗させることができたか」と喜びを語った。

今回の議題では、昨年 11 月の第 46 回コーデックス総会（CAC46）で採択された CCFH ガイドライン 2 セットの未解決の附属書を取り上げた。牛肉、葉物野菜、未殺菌乳及び未殺菌乳から製造されたチーズ並びにスプラウト類における志賀毒素産生性大腸菌（STEC）の管理のためのガイドライン（CXG 99-2023）の葉物野菜に関する附属書（附属書 II）およびスプラウト類に関する附属書（附属書 IV）は、いずれもステップ 5/8 で次の段階へ進む。また「食品生産・加工における水の安全な使用及び再利用に関するガイドライン」（CXG 100-2023）の 2 つの未解決の附属書のうち、乳製品に関する附属書 III も CAC47 へ送られる。部会は、魚類及び魚類製品に関する附属書 II について更なる検討が必要であることに合意し、加えて、再利用のための水の回収と処理の新技术、および目的適合性評価と水の安全管理に関連する情報をカバーすることを目的とした第 4 の附属書に取り組むことに合意した。

部会は、海産物中の病原性ビブリオ属菌の管理における食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン（CXG 73-2010）の改訂案をステップ 5 に進めることに合意した。ただし、水関連の記載に関する未解決の問題は CXG 100-2023 の附属書 II が最終化されれば、より容易に解決できるであろう。部会がステップ 5/8 で提出した、伝統的な食品市場における食品衛生管理対策のガイドライン案の重要性については、圧倒的な同意が得られた。

- 世界水の日：コーデックスは水の安全利用に貢献する

World Water Day: Codex contribution to the safe use of water

22/03/2024

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

[details/en/c/1679701/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1679701/)

世界水の日、コーデックス委員会（CAC）が、この貴重で不足しつつある資源を食品生産と加工に賢く利用するために行っている重要な活動を思い起こすのに良い日である。

2023年、CACは「食品生産・加工及び加工における水の安全な使用と再利用に関するガイドライン」（CXG 100-2023）を採択した。このガイドラインには、政策立案者、食品生産者、加工業者が、いつ、どのように水を食品サプライチェーン内で安全に再利用できるかを判断するための新しいツールが含まれている。この新しい文書は、特に資源が乏しい状況で事業を営む人々にとって、極めて重要なガイダンスを提供するものである。世界中で気象パターンが変化中、水不足は深刻な問題となっている。そのため、本ガイドラインは、コーデックスに時宜を得た重要な追加となる。

本書は、一般的なガイダンスと、生鮮食品、酪農セクター、水産業に関しては商品に焦点を当てたアドバイスを提供するようにデザインされている。水質はこれらの商品の安全な生産と加工の中心であり、水の再利用はこれらのフードチェーンにおいてますます重要になってきている。

コーデックス事務局の Sarah Cahill 上級食品規格官は、次のように述べた。「水は、食品安全と進化する地球環境との関連において、重要な論点であり続けている。このガイドラインは、コーデックスが水不足に対処するための世界的な取り組みに貢献し、水の使用における安全性を確保するのに役立つという点で初めてのものである。

● コーデックス規格の利用と影響のモニタリングに役立つブラジルのケーススタディ Brazil case study to aid monitoring of use and impact of Codex standards

25/03/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1679842/>

コーデックス戦略計画 2020-2025 の目標 3 は、コーデックス規格の使用と影響を監視する仕組みの開発を含め、コーデックス文書の認知と使用による影響力の向上を求めている。2022年と2023年のコーデックス調査は、この作業の第一段階をなすものである。

この M&E フレームワークに反映させるため、より質的なデータを収集するため、現在ケーススタディーアプローチが展開されている。この段階のパイロットケーススタディは、2024年3月にブラジルで実施される予定で、「穀類中のカビ毒汚染の防止及び低減に関するコーデックス実施規範」（CXC 51-2003）の適用におけるブラジルの成功と課題を理解するための多面的な戦略をとる。

コーデックス事務局テクニカルオフィサーの Farid El Haffar 氏は、「これは最初のケーススタディであり、この手法を他の環境でも再現するための概念実証として使用されるものである。このケーススタディは、他の国々にも実践規範の適用を促すための有益な情報を提供すると確信している」と述べた。

ブラジルのトウモロコシにおけるフモニシン汚染に関連する文献の徹底的なレビューと、

同国におけるフモニシン汚染の予防と低減に関連する傾向と相関関係を特定するためのデータ分析が行われる。

- **コーデックス規格と食品由来薬剤耐性 (AMR) に関する ACT/ToT ワークショップ (パキスタン)**

ACT/ ToT workshop in Pakistan on Codex standards and foodborne antimicrobial resistance (AMR)

19 March 2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1679337/>

3月6日と7日の2日間、パキスタンのFAOは、国家食糧安全保障・研究省畜産総監部、南パンジャブ州畜産・酪農開発局、パンジャブ州食品局と共同で、南パンジャブ州ムルタン市において、コーデックス規格と食品由来薬剤耐性 (AMR) に関する2日間のトレーナー訓練 (ToT) ワークショップを実施した。

このワークショップは、FAOが実施し、韓国が資金を提供する「コーデックス AMR 文書 (ACT) の実施を支援するための行動」プロジェクトのもと、同国で行われている研修プログラムの一環として行われたもので、コーデックスのテキストに基づき、責任ある慎重な薬剤使用の必要性に対する認識を高めるため、様々な利害関係者間の協力に向けたワンヘルスアプローチを奨励している。

食品由来 AMR は、パキスタンにおいて、誤った情報の蔓延、薬剤の不合理な処方、処方箋のない市販薬の入手可能性などによって悪化した食品安全上の問題であり、これらはすべて、フードチェーンにおける耐性菌の出現につながる薬剤の過剰使用や誤用の原因となっている。こうした問題は、農村部や後発開発途上地域に最も多く見られる。

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

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

1. 査察報告書

- **ギリシャー乳と乳製品**

Greece 2023-7734—Milk and dairy products

22-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4717>

2023年3月6～23日に実施したギリシャの査察結果。乳と乳製品の生産の公的管理の担当機関の構造と組織は、業務を実施するための適切な枠組みを提供している。公的管理はリスクに基づいて計画されている。だが、その効果は、十分な教育を受けた職員へのアクセス、

管轄機関間の調整、施設の承認、違反確認時の措置、管理の有効性の検証などに影響を受けている。公的サンプルの試験結果から、乳製品の高水準の順守が示されている。酪農施設の公的管理はほぼ手順に沿って実施され、いくつかの側面では満足のものだった。しかし、衛生に関しては、多くの欠点を特定・評価するのに有効ではなく、食品事業者にマイナーな欠点の再発防止対策を求めていなかった。生乳サンプリングと検査の枠組みは適切である。羊とヤギの乳はほぼ基準に従っている。牛の生乳は、2022年には生菌数は92%が基準に準拠し、69.1%が体細胞の要件を準拠していた。違反結果の是正措置は有効ではなかった。

- **コロンビア—動物および動物製品中の薬理活性物質、農薬、汚染物質の残留物についての管理評価**

Colombia 2023-7677—evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

22-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4714>

2023年7月24日～8月4日まで実施したコロンビアの査察結果。査察の目的は、動物と動物製品中の薬理活性成分、農薬および汚染物質の残留物の管理、EUが承認した乳および水産養殖製品（ひれ魚、甲殻類）の残留物管理計画の順守、関連商品がEUに輸出される際に、動物用医薬品、農薬、汚染物質の残留物を含まないことを保証する、コロンビアが提供する保証の信頼性を評価することだった。概して、コロンビアの水産養殖と乳の残留物管理計画は、EU要件とほぼ同様の試験範囲で計画通りに実行され、関与する試験所はすべてISO 17025の認定を受けているが、いくつかの欠点が効果を弱めている。採取サンプル数が必要数より少ない、1年の数か月間サンプリングの省略、関連する生産段階のサンプリングからの除外、事業者へのサンプリングの事前通知、国立研究所による未検証の分析方法の使用などである。特に乳に関しては、国のリスト要件を満たしていない。

- **セルビア—動物および動物製品中の薬理活性物質、農薬、汚染物質の残留物についての管理評価**

Serbia 2023-7688—evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

22-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4715>

2023年9月5～15日に実施したセルビアの査察結果。査察の目的は、動物と動物製品中の薬理活性成分、農薬、汚染物質の残留物の管理評価、EUが承認した豚、羊、牛、乳と卵の残留物管理計画とセルビアが提供する保証の信頼性の順守、EUに輸出した場合、最大残留基準値を超える動物用医薬品、農薬、汚染物質の残留物を含まないことだった。概して、セルビアの残留物管理計画はEUの要件を考慮に入れ、計画は、ほとんどの場合、迅速かつタイムリーな方法で実施され、違反結果は包括的で効果的にフォローアップされている。に

もかかわらず、2022年と2023年に残留物管理計画のサンプリングと検査が長期休止されたことで計画の有効性が損なわれている。

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

Control Body - organic production standards and control measures for certifying exports from Türkiye to the EU

22-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4721>

2023年9月26日～10月6日に実施した、トルコの管理団体が適用するオーガニック生産規格及び管理手段を評価するための査察結果。管理団体には包括的な管理システムや管理を指揮・監督するための手順があり、大部分はよく実行されている。検査は適切なタイミング、必要な頻度で実施されているが、非通知検査の多くは予測可能、又は通知して実施されていて、意図した効果が得られていない。検査とサンプリングは適切なリスク評価に基づいて実施されているが、非通知検査中にサンプリングは行われず、農薬の使用が疑われる場合にサンプリングが省略されることもあるため、効果が低下する可能性がある。違反のフォローアップ手段が設定されているが、詳細が定められておらず、違反が生じる状況（及びその深刻さ）と適切な是正措置（制裁措置のカタログ）の包括的な概要を提供していない。結論として、トルコの管理団体は欧州委員会と同等の生産規則を適用しているが、管理手段は、全てが永続的・効果的に適用されているわけではない。

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

Control body-organic production standards and control measures for certifying exports from China to the EU

22-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4722>

2023年9月26日～10月19日に実施した、中国の管理団体が適用するオーガニック生産規格及び管理手段を評価するための査察結果。管理団体が適用する生産規則は欧州委員会が認証している。だが、事業者での管理の実施に重大な欠点があり、EUと同等の効果があるとされる管理手段は、永続的に効果的に適用できていない。検査数やサンプル数は、管理団体基準や管理手段を強化したことで最小数を上回っているが、事業者で違反を検出するのに十分効果的ではない。強制措置を強化し、以前の違反通知に関与した事業者からの貨物の輸出前サンプリングを要請したところ、2023年中に管理団体が受け取った違反通知は大幅に減少した。もう1つの重要な調査結果は、違反再発の場合に、1つの生産単位にではなく事業所全体に対して強制措置を科す適切な手段がないことである。

- **ベナン—水産物**

Benin 2022-7465—Fishery products

29-02-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4723>

EU に輸出される水産物貨物が、これらの製品に適用される EU 要件に従っていることを保証し公式に認証するベナンの能力を検証するための査察。ベナンは、水産物生産チェーンや関連する EU 要件を含む法的枠組み、管轄機関の構造と管理システム、研究所の能力を活用していることが証明された。この評価では、公的管理、適用される特定の EU 規則や制限の理解、EU の施設・船舶リストを正確に更新し続ける手順における欠点を確認した。職員の配属に関しては、職員の研修に弱点がある可能性がある。その結果、ベナンは現在、EU への水産物のために発行される EU モデルの公的証明書に規定されている衛生証明書の保証を提供できる状態にある。

- **英国—動物と動物製品の薬理活性物質、農薬、汚染物質の残留物の管理**

United Kingdom 2023-7685—Controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

14-03-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4735>

2023 年 10 月 18 日～11 月 10 日まで実施した、動物と動物製品の薬理活性物質、農薬、汚染物質の残留物の公的管理の実施を評価するための英国(Great Britain)の査察結果。この査察では、EU 輸出用管理計画に記載されている、牛、家禽、卵、乳、ハチミツを対象とした。動物と動物製品の薬理活性物質、農薬、汚染物質の残留物の国家公的管理は、ほぼ計画通りに実行されている。実施や違反結果のフォローアップは EU 法の原則とほぼ一致しており、準拠した動物由来食品のみが EU に輸出されることの保証の信頼性をサポートしている。検査所は ISO/IEC 17025 の認定を受けているが、分析法の妥当性の欠点や品質管理チャートがないため検査結果の信頼性を損ねている。

- **ポルトガル—EU に入る動物と製品の公的管理及び国境管理所の EU 要件遵守の検証**

Portugal 2023-7781—Official controls on animals and goods entering the European Union and verification of compliance of border control posts with European Union requirements

14-03-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4734>

2023 年 10 月 17 日～11 月 9 日まで実施した、EU に入る動物と製品のポルトガルの公的管理システムの査察結果。査察から、ポルトガルには国境管理所(BCPs)を通して EU に入る動物及び動物・非動物由来製品に設定されている包括的な公的管理システムが存在することが分かった。このシステムは、EU に入る動物と製品貨物が公的管理のために提示され、

一部の例外を除き、一般的に文書化された手順や EU 要件に従って実施されていることを保証している。だが、BCP 施設の、指定された製品分類に適用される最小要件の準拠に欠点を確認され、公的管理システムの全体的な有効性を下げている。

- スロバキア—飼料の衛生に関する公的管理の実施を評価

Slovakia 2023-7699—evaluate the implementation of official controls on feed hygiene
07-03-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4732>

2023 年 10 月 9～24 日に実施した、スロバキアの飼料の衛生に関する公的管理の実施を評価した査察結果。スロバキアの飼料の公的管理計画は、リスクに基づき、中央当局が提供する適切なガイダンスや手続き、飼料検査官の定期的な研修、正式に指定された EN ISO/IEC 17025 認証検査所の利用に支えられている。しかし、飼料事業者の HACCP 計画におけるハザード同定、交差汚染の可能性を特定する検査、表示要件の遵守に対する飼料検査官の評価が不十分なことにより、飼料の公的管理の有効性は損なわれている。また、公的サンプリング手順、公的検査所の検査手続きや検査結果の解釈における不足が、公的飼料サンプルの法的・技術的妥当性や、その結果に基づく決定の信頼性を害している。

- 南アフリカ—生きた二枚貝に設定されている管理システムの評価

South Africa 2023-7730—evaluate the control system in place for live bivalve molluscs
04-03-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4727>

2023 年 3 月 13～24 日と 6 月 6 日にリモートで、5 月 25～31 日に現地で実施した、EU 用の加熱処理したイガイや養殖アワビの公的管理を評価するための南アフリカの査察結果。一次生産や施設の公的管理システムはしっかりと確立、文書化され、大部分は EU 要件に従っている。生産地（及び養殖場）の分類やモニタリングは、例外はあるものの正しく実行されている。だが、バイオトキシンの検査結果の遅延、公的管理研究所の指定や監視、その任務遂行に欠点を確認された。最も重要なケースはバイオトキシン検査で、査察時の結果は信頼できるとは判断できなかった。施設の公的管理は十分な保証を提供しており、水産物の輸出証明書の発行手続きは、微調整すればイガイとアワビの目的に適合するだろう。

2. 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/>

03/17/2024～03/30/2024 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)

スペイン産ズッキーニのフロニカミド、デンマーク産パーム中融点画分のミネラルオイル、ヨルダン産パプリカのホルメタネート、ドイツ及び米国産ピスタチオのアフラトキシン、中国産オランダ経由乾燥キビのアフラトキシン、イタリア産食品グレードではない亜硫酸ナトリウム、中国産カホクザンショウのクロルピリホス・アセタミプリド及びテブコナゾール、オランダ産セルリアクのリニューロン、チェコ共和国産クッキーとグミの未承認新規食品 HHC、中国産オランダ経由抹茶のアルミニウム高含有、ブラジルナッツのアフラトキシン、セルビア産冷凍サクランボのジメトエート、フランス産飼料用キビのブタクサの種子高含有、英国産クミン粉末のクロルピリホス、スペイン産粉末フェネル種子のクロルピリホス、フランス向けスリランカ産シナモンスティックの亜硫酸塩非表示、エジプト産酢漬けのアーティチョークの二酸化硫黄非表示及び高含有、オーストリア産フルーツゼリーの未承認新規成分 HHC、トルコ産有機サルタナのオクラトキシン A、チリ産ネクタリンのテブコナゾール、中国産自然薯の過塩素酸塩、ドイツ産クミン粉末のピロリジジナルカロイド、など。

注意喚起情報 (information for attention)

中国産アルミニウム製内部 PP(ポリプロピレン)ライニングの飲料ボトルからのアルミニウムの溶出、イラン産ブドウの葉のクロルピリホス・フェンプロパトリン・ペンコナゾール及びジチオカルバメート、ロシア産フードサプリメントの未承認照射、スペイン産メカジキの水銀、中国産麦わら繊維とポリプロピレン製弁当箱の小麦の未承認使用、オマーン産トウガラシのトルフェンピラド、ベルギー産サラダ菜のラムダシハロトリン、英国産オンライン販売されているフードサプリメントの未承認新規食品成分セラチオペプチダーゼ、トルコ産レッドグレープフルーツの未承認物質酸化フェンブタスズ、英国産ホタテ貝の記憶喪失性貝毒ドーモイ酸、中国産マッシュルームコーヒーの未承認新規食品成分(シロソウメンタケ・冬虫夏草・カバノアナタケ・カワラタケ)、パラグアイ産ピーナッツのアフラトキシン B1、ウクライナ産亜麻仁のクロルピリホス及びアセタミプリド、スリランカ産マグロのヒスタミン、英国産フードサプリメントの成分表に L-トレオン産マグネシウム、パラグアイ産ピーナッツのアフラトキシン B1、スペイン産解凍マリネした真空パックメカジキロインの水銀、スターフルーツのチアメトキサム・トリフルムロン・ラムダシハロトリン及びホスメット、タイ産フランス経由遺伝子組換えグリーンパパイヤ、中国産パスタサーバーからのアルミニウムの溶出、ナイジェリア産ゴマ種子のクロルピリホス及び塩素酸塩、トルコ産オレンジのプロクロラズ、スペイン産ブロッコリーの塩素酸塩、トルコ産クリのクロルピリホス、タイ産家禽肉製品の塩素酸塩、米国産各種スナック及びチップスの未承認添加物、ギリシャ産イチゴの未承認物質カラジン、スリランカ産ツナフィレのヒスタミン、中国産メラミン

製おたまからのホルムアルデヒドの溶出、英国産羊の肝臓の鉛高含有(複数あり)、エジプト産ソラマメの未承認クロルプロファム、ナイジェリア産エグシ種子のアフラトキシン、パラグアイ産ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジンアルカロイド、インド産米のチアメトキサム・トリシクラゾール及びアフラトキシン、オランダ産ツナフィレのヒスタミン、ポーランド産フードサプリメントの未承認新規食品トンカットアリ、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産イチジクのアフラトキシン(複数あり)、北マケドニア産ミックスサラダのクロルピリホス、中国産ウクライナから発送したマンゴーとオレンジの花風味の緑茶の未承認物質トルフェンピラド、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシン(複数あり)、米国産ピスタチオのアフラトキシン、イラン産トルコ経由ピスタチオのアフラトキシン、インド産米のチアメトキサム及びトリシクラゾール(複数あり)、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホス、トルコ産ピーマンのブプロフェジン及びクロルピリホスメチル、トルコ産煎ったピスタチオのアフラトキシン、エジプト産オレンジのクロルピリホス、イラン産ピスタチオのアフラトキシン、バングラデシュ産フジマメのクロルフェナピル及びフェンプロパトリン、アフガニスタン産トルコから輸出したサルタナのオクラトキシン A、パキスタン産ミックススパイスのアフラトキシン B1、ブラジル産ピーナッツのクロルピリホスエチル、インド産ワサビノキのトリシクラゾール、スリランカ産豆の未承認物質カルボフラン、インド産スパイスミックスの未承認新規食品クローブの葉、インド産粉末クミンのアゾキシストロビン・アセタミプリド・ベノミル/カルベンダジム・クロルピリホス・クロチアニジン・シペルメトリン・フィプロニル・フロニカミド・ヘキサコナゾール・イプロベンホス・クレソキシムメチル・メタラキシル・ニコチン・ピコキシストロビン・プロピコナゾール・チアメトキサム・トルフェンピラド・トリシクラゾール及びトリフロキシストロビン、インド産カレーパウダーの未承認物質クロルピリホス及びアセタミプリド、トルコ産生鮮レモンのイマザリル高含有、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1、パキスタン産米のアセタミプリド及びイミダクロプリド(複数あり)、ジョージア産ヘーゼルナッツ粉末のアフラトキシン、トルコ産生鮮オレンジのイマザリル、トルコ産デトックスティーのシブトラミン、インド産ナツクラッカーのアフラトキシン、パキスタン産米のイミダクロプリド、エジプト産オレンジのクロルピリホスエチル、インド産オクラのプロパルギット、インド産ピクルス用スパイスミックスのマサラのエチレンオキシド、ブラジル産ピーナッツのクロルピリホスエチル(複数あり)、アルバニア産生鮮キャベツのメタラキシル、トルコ産ピーマンのエトキサゾール及びアセタミプリド、中国産ピーナッツのアフラトキシン、パキスタン産米のアセタミプリド、シリア産トマトペーストの未承認添加物安息香酸 (E210)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、インド産米のチアメトキサム及びトリシクラゾール、アルゼンチン産ピーナツーカーネルのアフラトキシン類、ケニア産エクストラファイン豆のメタミドホス及びアセフェート、ウガンダ産トウガラシのカルベンダジム、トルコ産チューインガムの二酸化チタン、米国産ピーナッツのアフラトキシン、ウクライナ

産煎ったそば粉のグリホサート、エジプト産オレンジのクロルプロファム、など。

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

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

1. EFSA 第 27 回科学討論会：細胞培養由来食品と食品成分

EFSA Scientific Colloquium 27: Cell Culture - derived Foods and Food Ingredients

11 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8664>

(イベント報告書)

EFSA は 2023 年 5 月に科学討論会を開催した。目的は、(i) 細胞培養由来食品と食品成分に関連する農産物システムの部門を特定すること、(ii) 関連する概念、技術、由来製品の最新技術をレビューすること、(iii) 新たな安全性と方法論の側面や、それらが EFSA のリスク評価アプローチに与える影響について話し合うことだった。討論会では、国際的に著名な専門家によるオープニング総会が行われ、精密発酵由来食品を含む細胞培養由来食品の現状についてプレゼンテーションが行われた。その後の議論は 3 つの分科会セッションで開催され、それぞれが以下の領域のいずれかを探索することを目的としていた：a) 「動物や植物由来の細胞培養由来食品に関連する食品安全性ハザード、b) 工学的な微生物細胞工場での新たな開発：安全性評価のための検討、及び c) 機密発酵に由来する食品成分の安全性評価のための開発のニーズ。国際的な専門家グループが円卓形式で、「細胞培養由来食品と食品成分のリスク評価：優先順位と課題」に関連する聴衆からの問題や疑問を話し合った。以下は、科学討論会の全体的な要点、つまり「持ち帰りメッセージ」であり、次の 3 つに分類される：1) 分科会セッションの「主な結果」で指摘された安全性と技術的な問題、2) EFSA のガイダンス文書を含む規制の側面、3) EFSA と全ての利害関係者に向けた関与と協力の必要性。EFSA の次の段階には、EFSA の新規食品ガイダンスの最終的な更新の中で細胞培養由来食品と食品成分の安全性や生産に関連する側面を考慮すること、細胞培養由来食品、精密発酵、食品成分全般を巡る EFSA のコミュニケーション活動を増やすこと、科学的イベントでの科学的議論に EFSA（職員）が継続して関与すること、EFSA がこの革新的な食品部門の支援をどのように提供できるか可能性を探ること、を含む必要がある。

2. 飼料や食品中のポリ塩化ナフタレン類(PCNs)の存在に関する動物とヒトの健康のリスク

Risks for animal and human health related to the presence of polychlorinated naphthalenes (PCNs) in feed and food

12 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8640>

(科学的意見)

EFSA は、飼料や食品中のポリ塩化ナフタレン類(PCNs)の存在に関する動物とヒトの健康リスクについての科学的意見を求められた。この評価では、その他の PCN 同族体に関するデータが非常に限られているため、ヘキサクロロナフタレン(hexaCN)に焦点を当てた。飼料中の hexaCN に関して、217 の分析結果を用いて食料生産動物と非食料生産動物の食事暴露を推定した；しかし、どの毒性学的試験も参照点を特定できなかつたため、リスクキャラクターゼーションは実施できなかつた。10 種類の hexaCN 全てを含む hexaCN 混合物を用いたラット経口反復投与毒性試験から、重要な標的が血液系であることが示された。血小板数の大幅な減少について、0.05 mg/kg 体重/日の BMDL₂₀ が特定された。食品中の hexaCN に関して、2317 の分析結果を用いて食事調査や年齢集団にわたる食事暴露を推定した。最大暴露量は、一般集団では 0.91~29.8 pg/kg 体重/日で、母乳の摂取量の最も多い母乳で育てられている乳児で 220~559 pg/kg 体重/日だった。暴露マージン(MOE)アプローチを適用すると、高食事暴露量に対して推定された MOEs は、一般集団で 1,700,000~55,000,000、母乳摂取量の最も多い母乳で育てられている乳児で 90,000~230,000 であった。これらの MOEs は、健康上の懸念を生じない最小 MOE である 2,000 を遙かに上回っている。評価に影響を与える不確実性を考慮しても、パネルは、少なくとも 99%の確実性で、hexaCN への食事暴露量は検討中のどの集団にも健康上の懸念を生じないと結論した。入手可能なデータに大きな制限があるため、hexaCN 以外の PCNs の遺伝毒性の影響や健康上のリスクは評価できなかつた。

3. グリホサートの承認更新の内部審査に関する技術的・科学的支援

Technical and scientific assistance on the internal review under Regulation (EC) No 1367/2006 of Commission Implementing Regulation (EU) 2023/2660 renewing the approval of the active substance glyphosate in accordance with Regulation (EC) No 1107/2009

21 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8737>

(技術的報告書)

欧州委員会の共同要請を受けて、欧州食品安全機関(EFSA)と欧州化学品庁(ECHA)は、規則(EC) No 1107/2009 に従って有効成分グリホサートの認可更新に関する委員会実施規則(EU) 2023/2660 のレビューを要請する、非政府組織から提起された科学的論点を見直した。この評価は、関連する科学的要素に焦点を当てたもので、法的側面は EFSA や ECHA の権限ではなく、欧州委員会から受けた委託事項でもないため、対象にしていない。本報告書は、様々な非政府組織から提起された科学的論点についての評価結果をまとめたものである。

4. 新規食品関連

- 新規食品としての L-トレオン酸マグネシウムの安全性とこの供給源由来マグネシウム

の生物学的利用能

Safety of magnesium l - threonate as a novel food pursuant to regulation (EU) 2015/2283 and bioavailability of magnesium from this source in the context of Directive 2002/46/EC
13 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8656>

(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ギーに関するパネル(NDA)は、規則(EU) 2015/2283 に従って、新規食品(NF)としての L-トレオン酸マグネシウムの安全性に関する意見を出し、指令 2002/46/EC の文脈でこの供給源由来マグネシウムの生物学的利用能に対処するよう求められた。この NF は、化学合成によって作られ、妊婦と授乳中の女性を除く成人に最大摂取量 3000 mg/日で、フードサプリメントの新たなマグネシウム源として使用されることを意図している。この用量は 2,730 mg 以下の L-トレオン酸と 250 mg のマグネシウムに相当し、簡単に解離できるマグネシウム塩由来の補完的マグネシウムの耐容上限摂取量 (UL) にも相当する。2 匹のラットの研究と 1 人のヒトの試験による解離試験から得た結果に基づき、パネルは、この NF 由来マグネシウムは生物学的に利用可能だと判断した。この NF には最大 1%のシュウ酸が含まれる可能性がある。パネルは、この NF のシュウ酸の毎日最大 30 mg の追加暴露は安全上の懸念ではないと判断した。パネルは、この NF は栄養的に不利ではないと結論している。2008 年に EFSA の ANS パネルは、ヒトの L-トレオン酸摂取量 2,700 mg/日は安全だと結論している。この摂取量は、最大使用案におけるこの NF 由来 L-トレオン酸の最大摂取量と同等であり、NDA パネルは、この摂取量が安全であるとする ANS パネルに同意している。パネルはこの NF には遺伝毒性に関する懸念はないと判断している。パネルは、この NF、L-トレオン酸マグネシウムは、提案された使用条件下で安全だと結論している。パネルは、この NF はマグネシウムが生物学的に利用できる供給源であると結論している。

5. 遺伝子組換え関連

● 食品及び使用として使用する遺伝子組換えトウモロコシ DP202216 株の評価

Assessment of genetically modified maize DP202216 for food and feed uses, under Regulation (EC) No 1829/2003 (application EFSA - GMO - NL - 2019 - 159)

20 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8655>

(科学的意見)

遺伝子組換えトウモロコシ DP202216 株は、グルホシネートアンモニウム含有除草剤に耐性を付与し、野外条件下での収量向上の機会を提供するために開発された。これらの特性は、mo - pat 及び zmm28 発現カセットを導入することで達成された。分子特性データ及びバイオインフォマティクス解析では、食品・飼料の安全性評価を必要とする問題は特定されていない。トウモロコシ DP202216 株とその比較品種の間で試験された農学的・表現型

及び組成の特性において、特定された相違点のいずれも、栄養学的及び安全上の懸念を生じさせないステアリン酸(C18:0)レベルを除き、更なる評価は必要としない。GMO パネルは、トウモロコシ DP202216 株に発現する PAT と ZMM28 タンパク質の毒性やアレルギー誘発性に関する安全上の懸念は認められず、この遺伝子組換えがトウモロコシ DP202216 株の全体的なアレルギー誘発性を変えろという根拠は見つからなかった。この申請の関連で、トウモロコシ DP202216 株由来食品及び飼料の摂取はヒトと動物の栄養上の懸念を示していない。GMO パネルは、トウモロコシ DP202216 株は、比較品種や調べた非-GM 参照品種と同様に安全で、食品・飼料の市販後モニタリングは必要ないと結論している。成長可能なトウモロコシ DP202216 株の穀粒が環境中に偶然放出された場合でも、環境の安全上の懸念を生じない。市販後環境モニタリング計画と報告間隔はトウモロコシ DP202216 株の用途に従っている。GMO パネルは、トウモロコシ DP202216 株は、ヒトや動物の健康及び環境への潜在的な影響に関して、比較品種や試験した非-GM 参照種と同様に安全であると結論した。

6. 農薬関連

- 残留農薬の食事累積リスク評価の実施に関連する甲状腺への特定の影響：2024 年更新
Specific effects on the thyroid relevant for performing a dietary cumulative risk assessment of pesticide residues: 2024 update

18 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8672>

(科学的意見)

EFSA は、甲状腺を対象とする残留農薬のグループ分けや、食事累積リスク(CRA)の遡及的評価の実施に関連すると考えられる特定の影響の立証に関する以前の作業を更新した。2 つの累積評価グループ(CAGs)「甲状腺機能低下症」と「C - 細胞肥大、過形成及び新形成」につながる 2 つの特定の影響が 2019 年にすでに選択されていたことが再確認された。2019 年と比較して、これらの特定の影響を確認するのに使用できる指標のリストは、組織病理学的変化だけを含むよう改善された。

- 8-キノリノールの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance quinolin - 8 - ol

20 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8670>

- 有効成分ジクロロプロップ-P 及び派生化合物ジクロロプロップ-P-2-エチルヘキシルの農薬リスク評価ピアレビューの更新

Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance dichlorprop - P and variant dichlorprop - P - 2 - ethylhexyl

19 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8658>

上記 2 件とも同じ

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

7. 飼料添加物関連

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of 6 - phytase produced by *Aspergillus oryzae* DSM 33737 (HiPhorius™) for all poultry, all Suidae and all fin fish (DSM Nutritional Products Ltd)

11 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8663>

(科学的意見)

8. ポッドキャスト

- エピソード 16ーヒト、動物、環境のために力を合わせる : **One Health**

Episode 16 - Joining forces for humans, animals, environment: One Health (II)

13 March 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-16-joining-forces-humans-animals-environment-one-health-ii>

ポッドキャスト番組 : **One Health** の視点は、気候変動や抗生物質耐性など、共通の課題に向けて総合的解決策を見つけるために力を合わせることである。EU の 4 つの科学機関との共同ポッドキャスト、**One Health** エピソードのパート 2 に参加しよう。

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

1. 2024 年 3 月の FSA 理事会

March 2024 FSA Board Meeting

20 March 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/march-2024-fsa-board-meeting>

英国食品基準庁 (FSA) 理事会が開催される。議題は、食品由来疾患、精密育種、規制対象製品の改革に関する最新情報、戦略的リスク管理、ガバナンスのレビュー等に関して。議題の全文と公表された文書は、FSA ウェブサイトの理事会セクションで閲覧可能。

2. 食品衛生ランク付け制度の実施と運用に関するガイダンス : ブランド基準と法令ガイダンス

Guidance on implementation and operation of the Food Hygiene Rating Scheme: the Brand Standard and statutory guidance

13 March 2024

<https://www.food.gov.uk/local-authorities/guidance-on-implementation-and-operation-of-the-food-hygiene-rating-scheme-the-brand-standard-and-statutory-guidance>

イングランドのブランド基準やウェールズと北アイルランドの法令ガイダンスなど、食品衛生ランク付け制度(FHRS)の実施と運用に関する地方当局向けのガイダンス。

3. 規制製品改革の更新情報

Regulated Products Reform Update

13 March 2024

<https://www.food.gov.uk/board-papers/regulated-products-reform-update#introduction>

英国食品基準庁 (FSA) の規制製品サービス (RPS) の改革に関する取り組みについて最新情報。2023 年 12 月の理事会では、RPS の改革計画について概説し、2024 年 1 月の FSA 理事会リトリートで進捗状況を説明した。本稿では、以下を紹介する：

- RPS のスピードと効率性を向上させるための初期改革の提案
- 現行の規制枠組みの中での改善に焦点を当てた、規制商品デリバリーに関する理事会サブグループの予備的提言
- FSA が他の規制当局の意見をどのように有効活用できるかについての詳細情報

4. FSA の報告書は子供向けメニューに改善の必要があることを示す

Food Standards Agency Report Shows Children's Menus Need Improvement

25 March 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-report-shows-childrens-menus-need-improvement>

英国食品基準庁 (FSA) は、北アイルランドのレストランで提供される子供向けの食事について地方当局と協力して実施した調査結果を明らかにした。

子供用のメニューは選択肢が限られており、健康的な選択肢はほとんどなかった。子供たちに最も人気のある食事は、フライドチキンとポテトチップス、ソーセージとポテトチップス、ハンバーガーとポテトチップス、パスタ料理であった。子供たちの食事の 72% にポテトチップスが提供され、一方野菜は 24% しかなかった。人気メニューは概して総脂肪、飽和脂肪、塩分が高かった。調査結果は、外食時に子供たちが利用できる食品の栄養的な質を改善するための取り組みが必要であることを示している。しかし、心強いことに、調査対象となったほとんどのレストランのオーナーやマネージャーは、自分たちの部門が子供たちの食生活を改善する役割を担っていると考えている。FSA は「子供のメニューのための健康的なケータリングのヒント」というガイダンスを公開している。このガイダンスは、企業が安価な手順で子供の食事の栄養価を向上させるヒントを提供している。

- 報告書 : What's on the Children's Menu?

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/What%27s%20on%20the%20children%27s%20menu.pdf>

- ガイダンス : Healthier catering tips for children's menus

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/J010235%20-%20FSA%20Healthier%20Catering%20Tips%20for%20Children%27s%20Menu%204pp%20A4%20%28Web%29%20accessible%20%28003%29.pdf>

5. 2024年3月のFSA理事会のハイライト

Highlights from March 2024 FSA Board Meeting

22 March 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/highlights-from-march-2024-fsa-board-meeting>

英国食品基準庁（FSA）理事会は2024年3月20日（水）に会合を開いた。主な議題である規制対象製品の改革に関する最新情報、食品由来疾患政策に関してまとめている。

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

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

1. 農場での中毒を防ぐために農家ができる5つの対策

Five steps farmers can take to prevent on-farm poisoning

25 March 2024

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/five-steps-farmers-can-take-to-prevent-on-farm-poisoning>

スコットランド食品基準局（FSS）は農家に対し、放牧期の牛や羊の鉛中毒と銅中毒を防ぐための対策を紹介する。

- 車両やフェンスのバッテリーが、動物の手の届かない場所に安全に保管されていることを確認する。
- 家畜を放牧する前に、畑やフェンスにゴミが落ちていないか確認する。
- 建物や設備に古い鉛塗料が剥がれていないかチェックする。
- 羊が入手できる飼料を確認すること。濃厚飼料やミネラルの中には牛専用のももある。
- Texel、Suffolk、North Ronaldsayなどの品種は銅中毒にかかりやすいので、サプリメントが羊に合っているか確認すること。

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

1. ASA 裁定

- **Vytaliving Ltd.**

ASA Ruling on Vytaliving Ltd

27 March 2024

<https://www.asa.org.uk/rulings/vytaliving-ltd-a23-1216841-vytaliving-ltd.html>

Biovit Miracle Cranberry Tablets に対する広告が「クランベリー・ミラクル アドバンスド膀胱サポート、健康な尿路を促進する処方、強力な薬物不使用の自然療法」など。

食品がヒトの疾病を予防、治療、治癒することを記載または示唆する主張は、CAP 規則の下で禁止されている。

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

1. FSAI 相談窓口 (Advice Line) への消費者からの苦情は 2023 年に増加した

Consumer Complaints to FSAI Advice Line Increase in 2023

MONDAY, 25 MARCH 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/consumer-complaints-to-fsai-advice-line-increase-i>

2023 年は合計 7,732 件の問い合わせと苦情がアイルランド食品安全局 (FSAI) の相談窓口 (Advice Line) に寄せられた。消費者からの苦情は 4,395 件で、その 31.9%は衛生水準の低さ、27.2%が食べるのに適さない食品、26.7%は食中毒の疑いに関するものだった。全体として、2023 年の苦情は、2022 年と比較して 8.3%増加し、過去 10 年間の全体的な増加傾向が続いている。

2. リコール情報

- **CBD Store CBD オイルサプリメントは未承認の新規食品であるため、撤収**

Withdrawal of The CBD Store CBD Oil food supplements as they are unauthorised novel foods

WEDNESDAY, 13 MARCH 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/withdrawal-of-the-cbd-store-cbd-oil-products>

CBD Store の CBD オイルフードサプリメントは、欧州連合 (EU) 市場での販売が許可されていない新規食品であるため、撤収される。リスト一覧あり。

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

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

1. ワイルドガーリック：有毒なよく似た植物

Wild garlic: poisonous doppelgangers

04/2024, 21.03.2024

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2024/04/wild_garlic_poisonous_doppelgangers-315133.html

ワイルドガーリックは、近年キッチンでの利用が増えている野生の植物である。新鮮な葉は、ハーブ入りフレッシュチーズ、スープ、ソース、サラダの具材として適している。この芳香植物の人気から、風味豊かなニンニク植物を自分たちで採取しようと森に入る人が増えている。例年、4月に春の日が晴れて暖かくなり、この植物が特徴的な香りを放つと、ワイルドガーリックのシーズンが始まる。「ニンニク臭はワイルドガーリックの典型的な特徴であるが、採取する人は、ワイルドガーリックをスズランやイヌサフランなどの有毒な似た植物と混同することが多い」と BfR 長官 Andreas Hensel 医学博士は述べた。そのような誤認が何度も有毒事例を引き起こし、時には致命的な結果となる。

ラムソンとしても知られているワイルドガーリック (*Allium ursinum*) は、草の茂った日陰の栄養豊富な落葉・混合樹林、公園、河畔林で育つ。早春に、小さな球根からみずみずしい緑色の披針形の双葉を出し、食用となる。この若葉は有毒なスズラン (*Convallaria majalis*) や毒性の強いイヌサフラン (*Colchicum autumnale*) の葉と似ている。中毒センター (GIZ) やドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) の長年の資料が示すように、これらの植物とワイルドガーリックの混同は何度も健康障害を引き起こし、時には深刻な結果をもたらしている。特に4月と5月には、ドイツだけでなく、オーストリア、スイス、クロアチアなど欧州中で中毒事例が増える。

BfR は、疑わしい場合はワイルドガーリックを食べるのを控えるよう助言する。ワイルドガーリックを有毒なよく似た植物と区別するには、通常、指の間で葉をこすれば十分である。ワイルドガーリック特有のニンニク臭がしなければ、その植物を食べずに、すぐによく手を洗った方がよい。しかし、この嗅覚テストには落とし穴もある：前に触ったニラネギの匂いがまだ手についていたら、誤った結果になる可能性がある。

管理栽培されたワイルドガーリックを提供する八百屋が増えている。専門小売店から植物を購入し、窓辺や庭で、自分で育てることもできる。

- BfR の無料モバイルアプリ「Vergiftungsunfälle bei Kindern」は、中毒や窒息事例の応急措置を提供している (ドイツ語のみ)：
https://www.bfr.bund.de/de/apps_vergiftungsunfaelle.html
- 乳幼児の中毒や窒息事例に関する重要なヒントや情報は、BfR の冊子「Risiko - Verg

iftungsunfälle bei Kindern」(ドイツ語のみ)に掲載されている：

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/risiko-vergiftungsunfaelle-bei-kindern.pdf>

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

【BfR】ワイルドガーリック：混同すると中毒になることが多い

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

2. タトゥーの色、電子タバコ、生の食品：リスクはあるか？

Tattoo colours, e-cigarettes, raw food: are there risks?

18. March 2024

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/tattoo-colours-e-cigarettes-raw-food-are-there-risks.pdf>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、最新のトピックをマンガで説明する。タトゥーは有害か？生の食材を扱う際に気をつけるべきことは？電子タバコのリスクとは？BfR の情報マンガではこれらの話題を深く掘り下げる。BfR が開発したこの新しいフォーマットは、日常の健康リスクについての情報を、面白く、わかりやすく、まじめに提供する。（無料ダウンロードはこちら：<https://www.bfr.bund.de/en/bfr-science-comic.html>）

どのマンガでも、「科学は何と言っている？」と尋ねる。この質問に答えるために、科学者は読者を小旅行に連れて行く。これらの旅行は、科学の歴史、あるいはキッチンや研究所へ読者を導く。言葉よりも絵の方が記憶しやすいため、マンガは記憶に残りやすい科学コミュニケーションとして特に適している。科学的な精度が必要な時は、文と画像を合わせて複雑な問題を説明できる。

- BfR のウェブサイトの詳細：タトゥーの着色料についての Q&A：

https://www.bfr.bund.de/en/frequently_asked_questions_about_tattoo_inks201880.html

Frequently asked questions about tattoo inks

Updated BfR FAQ of 6 January 2022

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/frequently-asked-questions-about-tattoo-inks.pdf>

- 食中毒に関するファクトシート（ドイツ語）：

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/protection-against-foodborne-infections.pdf>

- 電子タバコについての Q&A（ドイツ語）：

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/e-zigaretten-alles-andere-als-harmlos.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. 合成ピレスロイドと水質

Synthetic Pyrethroids and Water Quality

19-03-2024

<https://www.rivm.nl/publicaties/synthetic-pyrethroids-and-water-quality>

植物保護製品としての認可と地表水の水質基準は異なる法律によるため、認可基準を満たしていても水質基準を超えることがある。3種の合成ピレスロイド（デルタメトリン、エスフェンバレレート、ラムダシハロトリン）は使用量がわずか0.1%なのに水質への影響の90%の原因であることがわかっている。これらの使用削減が水質を大きく改善する。この研究ではオランダの合成ピレスロイドの販売、排出、環境中動向、毒性、地表水中や下水処理施設での存在についての各種研究でわかっていることをまとめた。

2. 健康、環境、及び/又は持続可能性の強調表示のある消費者製品：健康への有害影響を示す？

Consumer products with health, environmental and/or sustainability claims: indications for adverse health effects?

19-03-2024

<https://www.rivm.nl/publicaties/consumer-products-with-health-environmental-and-or-sustainability-claims-indications-for>

「ナチュラル」、「オーガニック」、「ビーガン」といった表現は、消費者向け製品ですます一般的になってきている。これらは、健康、環境、及び/又は持続可能性の強調表示と呼ばれている。消費者は、このような謳い文句のある製品は、より健康的で安全だと考えることが多い。問題は、その思い込みが正しいのか、それともこれらの製品が依然として健康を害する可能性があるのかということである。人体にとって、化学物質が人工（合成）であるか天然であるかに違いはない。

広範な消費者製品が市販されているため、RIVMは、「ナチュラル」、「オーガニック」、「ビーガン」などの言葉が表示されているパーソナルケア製品に焦点を当て、製品にどのような化学物質（成分）が含まれているかを特定した。最も一般的な35成分をさらに調査した。

これらの成分の多くは、製品が普通に使用される限り有害な健康影響はない。しかし、RIVMはパーソナルケア製品中の「植物性成分」について懸念がある。これらの成分は植物由来で、リナロールやリモネンなどの物質を含む可能性がある。リナロールやリモネンはアレルギー反応を起こす可能性がある。さらに、植物性成分には残留農薬や重金属を含む可能性が懸念される。多くの植物性成分に関して、入手可能なハザード情報は非常に限られる。このような懸念の正当性は更なる研究で明らかにすべきである。

RIVMはまた、健康、環境、及び/又は持続可能性を謳う消費者製品に頻繁に見られる表示と、こうした表示が意味することをリスト化した。パーソナルケア製品では、主に、COSMetic Organic and Natural Standard (COSMOS)、NATRUE、及びVeganである。「無毒」、「無添加」「低刺激性」などの強調表示の場合、消費者にはしばしばその意味する

ことが明確でない。さらに、一部の強調表示は適用可能な規則や法律に従っていないようだ。更に調査を進めれば、この研究で調査した強調表示が規則に準拠しているかどうかに焦点を当てることができるだろう。

RIVM は、パッケージのラベルや強調表示の意味は消費者によりわかりやすくすることが重要だと考えている。欧州委員会は最近、新たなラベルや強調表示の規則を厳しくするための指令案を提出した。

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

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

1. 新ゲノム技術(NGT) : ANSES は適切な規制を求める

New genomic techniques (NGTs) : ANSES calls for appropriate regulations

06/03/2024

<https://www.anses.fr/en/content/ntg-en>

新ゲノム技術(NGT)は、特に栽培植物の育種において、幅広い用途を提供している。遺伝子組換え生物(GMO)と似ているにもかかわらず、トランスジェニック植物とは異なり、これらの適用には、欧州市場に参入する可能性を視野に入れて、慎重な検討が必要である。ANSES は、任務の範囲内で、欧州の GMO の枠組みの変更について、現在の議論の洞察を当局や利害関係者に提供するために、NGT に関連する課題の専門家評価を実施した。ANSES は、段階的アプローチを用いて、ケースバイケースでこれらの植物の評価を適応させることを提案し、包括的なモニタリング計画を推奨した。ANSES は、健康面での課題に加えて、農業における NGT に関連する様々な社会経済的動機や懸念も特定し、今後の決定はリスクを超えて未解決の問題全てを考慮する民主的な議論に基づくよう要請した。

CRISPR-Cas システムの応用開発を予測

2001 年に EU で初めて GMO の規制が開始されて以降、NGT として知られる遺伝子組換え植物には、いくつかの技術が開発されてきた。特に CRISPR-Cas システムは、正確かつ的を絞った方法で遺伝子配列を改変するために分子ハサミのように使用することができる。部位特異的変異導入、すなわち育種家が選択した部位で植物のゲノムを限定的に改変することは、農作物の育種では最も一般的な NGT 使用例で優位を占める方法である。

GMO から NGT 由来植物まで、どのような変化が見られたのか？

遺伝子導入は GMO を作成するために歴史的に使用されてきた技術である。新しい特性を得るために、ある種の 1 つ以上の遺伝子を他の生物のゲノムに導入することである。遺伝子導入とは異なり、特定の NGT (部位特異的変異導入) は、天然では交配できない品種の遺伝子を加える必要はない。そのため、これらの NGT 由来生物は、外部の遺伝子をゲノムに導入することなく遺伝子を組換え、同時に新たな特性を獲得する。

これらの技術由来の植物種はすでに EU 以外の一部の国々で市販されており、主に CRISPR-Cas 技術が非常に使いやすく低コストなことから、NGT 品種の多様性は潜在的に増える可能性がある。これらは、植物の収穫量や組成の変化、生物・非生物学的ストレスへの耐性、あるいは貯蔵期間の延長など、現在認可されている GMO 植物よりも幅広い用途を提供している。

現行の GMO に関する欧州規制を NGT 植物に適用できるか？

これを背景として、欧州委員会は、現行の GMO の規制の枠組みをこれらの NGT 植物特有の特性に適応させるために、戦略的な取り組みを開始することになった。ANSES は、バイオテクノロジー関連の作業の一環として、また農業省と環境省の要請を受けて、2つの分野で NGT 植物の使用に関連する課題への洞察を当局や利害関係者に提供するために専門家評価を実施した。

- CRISPR-Cas システムを用いた部位特異的変異導入を通して得た植物の健康及び環境上のリスク評価方法
- NGT 植物に関連する社会経済的課題

補足：2023年7月5日、欧州委員会は、GMOに関する欧州規則（指令 2001/18/EC）から特定の NGT 植物を除外することを目的とした規則を提案した。除外される NGT 植物は、一定の基準に基づき、標準技術を用いて得た植物と同等とみなされる。ANSES は、バイオテクノロジー専門の専門家グループの支援を受けて、これらの基準を分析した。2023年12月21日に発表されたこの分析は、2024年3月に発表された NGT 植物の専門家評価と並行して実施されたが、それは欧州委員会の提案が発表されるかなり前に開始されたもので、その分析を目的としたものではなかった。

NGT 植物に合わせたケースバイケースのリスク評価

ANSES の専門家は、NGT、特に CRISPR-Cas を用いて部位特異的変異導入によって得られた植物に関連するリスクとその評価方法を調査した。この分析に従って、ANSES は遺伝子組換え植物の健康・環境リスクを評価するための現行の枠組みは、これらの新しい植物の評価には部分的にしか適していないと見なした。

その結果、ANSES は、使用される技術の正確さとゲノムが改変された後に得られる植物の特性を両方考慮しながら、新しい特性の潜在的な毒性学的、栄養学的、農学的及び環境学的結果も全て考慮する、ケースバイケースの評価を提案した。リスクに対する段階的アプローチに適応した決定木を開発した。「この正確で包括的な評価の枠組みを作成するために、専門家は主に科学的文献からのデータや多くの考えられる適用を代表するケーススタディを利用した。決定木は、ケースによって、現行の評価の枠組みの維持あるいは簡素化・適応した評価の実施を提案する。得られた植物の分子的、植物化学的、栄養学的、農学的特徴を科学的文献で入手できたデータと比較することで、簡易評価の選択が行われる」と ANSES のバイオテクノロジーユニット長である Youssef El Ouadrhiri 氏は説明する。

実際に観察された、あるいはすでに伝統的な技法で得られているゲノムの変化を突然変異が再現し、かつそれにリスクが特定されていない場合、ANSES はリスク評価の枠組みを簡易化する選択肢を提供する。

ANSES には、NGT に確認されたリスクの一部は、遺伝子導入技術から生じるリスクと根本的に変わらないが、考えられる用途の多様性を考慮すると、得られた植物の暴露レベルはかなり高い可能性がある。そのため、ANSES は市販後調査の重要性を強調し、NGT 植物と由来製品の健康や環境への影響を監視し、これらの植物に関連する栽培方法における変化を観察するための、包括的なメカニズムを設定するよう助言した。そのような調査は、使用に関連した健康や環境をさらに保護しつつ、NGT 植物・製品分野における知識のギャップを埋めるのに役立つ。

最後に、最終的に決定される規制要件に基づき、ANSES は、EU 諸国間のリスク評価の解釈における違いを限定するために、共通のガイドラインを作成するよう求めた。

NGT 植物の開発に関連する社会経済的課題とは？

ANSES の専門家は、NGT 植物に関連する規制変更に起こりうる様々なシナリオの潜在的な社会経済的関わりも分析した。専門家評価は、4つの農業分野（トマト、軟質小麦、ニンジン、ブドウ）において NGT 植物が関係する可能性のある活動分野や利害関係者を特定し、NGT の様々な応用の可能性と、フランスにおける植物の開発、生産、販売及び消費に関する様々な状況を示した。

各分野の特定の特性を考慮すると、EU に NGT 植物や製品が導入されても、それら全てに同様の影響を与える可能性は低い。ANSES は、植物育種特許に関する知的財産、この分野への集中、消費者情報など、規制で考慮する必要のあるいくつかの主要な問題を特定した。これらの疑問に関する知識を集約する必要があるが、ANSES は、価値の共有という観点から、利害関係者間の不均衡を制限し、市場の支配的な地位の乱用を避けることに警戒するよう助言した。NGT のトレーサビリティや検出可能性に関する期待が、この分野に重大な影響を与える可能性もある。

ANSES はまた、育種革命の開発につながる可能性のある幅広い動機も強調した：農業・農工業生産の有効性や効率の向上、製品の差別化戦略の実施、健康・環境・社会的課題への対応など。これらの動機は全て、将来の規則や規制の中で別の方法で対処されるかもしれない。公的研究への支援もまた、欧州の農業及びフードシステムをより持続可能なものにするためのイノベーションを開発する能力を保証する上で、決定的な意味を持つだろう。

可能な限りオープンで十分な情報に基づいた議論の必要性

この専門家評価の作業から、NGT 植物と製品を取り巻く議論は、健康保護の領域を超えて拡大し、農業生産モデルや農業エコロジカルの移行におけるゲノム技術の役割に関連する、より広範な懸念を含んでいることが示されている。「NGT を考慮する規制の改定は、様々な経済や社会の影響も懸かっているため、社会的選択を伴う。ANSES によるこの専門家評価作業は、議論ができる限りオープンで十分な情報に基づくことを保証するために、問われるべき全ての質問を特定している」と ANSES の社会科学・経済及び社会部門の責任者

である Brice Laurent 氏は説明する。

* 詳細

- 特定の新しいゲノム技術(NGT)を用いて得られた植物に関連する健康と環境のリスク及び社会経済問題の評価方法に関する ANSES の意見(PDF)
<https://www.anses.fr/en/system/files/BIORISK2021SA0019EN.pdf>
- 特定の新しいゲノム技術を用いて得られた植物に関連する健康と環境のリスク及び社会経済問題の評価方法に関する ANSES の意見の付属書類 2-4-7 (XLS) (フランス語)
<https://www.anses.fr/en/system/files/BIORISK2021SA0019Ra-Anx2-4-7.xlsx>
- 特定の新しいゲノム技術を用いて得られた植物に関連する健康と環境のリスク及び社会経済問題の評価方法に関する ANSES の意見の付属書類 13 (PDF) (フランス語)
<https://www.anses.fr/en/system/files/BIORISK2021SA0019Ra-Anx-13.pdf>

* 参考：食品安全情報（化学物質） No. 2/ 2024（2024. 01. 24）

【ANSES】新しいゲノム技術由来の植物：欧州委員会が提案したカテゴリー1 組み入れ基準の分析

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202402c.pdf>

-
- ノルウェー食品環境科学委員会（VKM：Norwegian Scientific Committee for Food and Environment）

<https://vkm.no/english/vkm/aboutvkm.4.13735ab315cffeccb51382b2.html>

1. グリルした食品のリスク評価

Risk Assessment of Grilled Food

Published: 21.03.2024

<https://vkm.no/english/riskassessments/allpublications/riskassessmentofgrilledfood.4.c59290818602ce6c7d2a373.html>

高温で、及び/又はキャンプファイヤーで食品を焼き、頻繁に、またそれをたくさん食べると、健康を損なう可能性がある。熱源までの距離、食品をグリル（焼き場）に置くタイミングの早さ、そして使用される燃料の種類が、有害物質の生成に影響する可能性がある。これが、VKM の焼いた食品の健康リスク評価の主な結論である。

グリル（直火で焼く）やフライ（炒める、揚げる）などの加熱処理は、食品中に望まれない有毒化合物、いわゆる加工による汚染物質を生じる可能性があることが知られている。グリル料理はノルウェーでは一般的な調理方法で、グリル料理の季節は長くなっている。食品の選択肢はかつてなく広がり、様々な種類のグリル料理の販売が増えている。従って、2007

年に発表された VKM のグリル食品の摂取による健康リスク評価以降、多くの要因が変化している可能性がある。

ノルウェー食品安全機関は、VKM に対し、消費者や焼いた食品の販売・提供を行う人に最新の重要な助言を提供できるよう、様々な焼き方による様々な食品中の加工による汚染物質の生成と、それがどのようなリスクを引き起こす可能性があるかの評価について、最新の知見を求めた。

「多くの人々にとって、グリルした食品の摂取に関連する健康リスクは低いと思われるが、主に脂肪分の多い肉製品を頻繁にグリルする人もいるだろう。こうした人は、有害物質の生成を減らす方法で焼かなければならない」とプロジェクトグループの科学リーダーである Espen Mariussen 氏は述べた。

主な研究結果

- 有害物質は高温調理で生成される可能性がある。グリル調理は、フライパンで揚げる、炒めるよりも温度が高く、管理しにくい。
- 遺伝毒性と発がん性物質の 2 つのグループ、ヘテロサイクリックアミン(HAA)、多環芳香族炭化水素(PAH)は、揚げた食品よりもグリルした食品において高濃度で生成されるという十分な根拠がある。
- VKM は、バーベキュー食品で存在するという十分な研究がある PAH を評価している。
- PAH は、脂肪が食品から熱源に滴った後、燃焼する時に生成される。PAH は石炭、練炭、木材からも放出される可能性がある。PAH を含む煙は食品に付着する。
- グリルした食品の PAH の存在量にはばらつきがあり、その食品の焼き方による。PAH の濃度は、ポークリブやハンバーガーなどの脂肪含有量の多いしっかりとよく焼いた肉で最も高い。
- PAH 濃度が最も高かったのはキャンプファイヤーで焼いたソーセージであった。これは燃え残った脂肪や炎からのすす/煙がソーセージに付着したことが原因である。
- 脂肪が直接熱源に滴ることを避け、煙が食品と接触するのを防ぎ、食品を過剰に調理しないことにより、グリルした食品中の PAH の量を低減できる。
- 石炭を使用する際には、火をつけたすぐ後に PAH の放出が多くなるため、焼き始める前に十分長く待つことで食品中の PAH の量を減らすことができる。
- 重要なのはグリルする頻度ではなく、焼き方である。
- 多くの PAH を生成するような方法でグリルした食事を年間 15-25 食以上摂取した場合、暴露マージン*は少なすぎてリスクが低いとは言えない可能性がある。「最悪の」シナリオは示している。
- 一方、過剰調理されていない低脂肪のバーベキュー食品を好めば、我々の計算によると年間 100 回以上食べても暴露マージンは十分高い。

*暴露マージンは、実験動物でがん増加を引き起こす最小用量（基準点）と算出した摂取量の割合である。10,000 未満の暴露マージンは公衆衛生上の懸念と見なされる。

不確実性

グリルした食品の健康リスク評価に関連した最も重要な知識のギャップは以下の通り：

- その他の調理方法と比較した、グリル食品の摂取に関連する健康結果の体系的レビューが不足している。
- グリル食品の摂取量、グリルする食品の種類、グリル調理の頻度とその方法に関するデータが不足している。
- 異なる方法でグリルした食品中の PAH やその他の熱誘発性汚染物質の存在に関する、フライと比較したデータが不足している。
- ハザードキャラクタリゼーションを改善するための個別の HAA に関する毒性学的データが不足している。
- 野菜やパンなど、肉と魚以外のグリル食品中の加工による汚染物質に関するデータが不足している。

リスク評価はノルウェーの食品安全機関を代表して実施され、消費者やグリル食品を販売・提供する人々に最新の重要な助言を提供する基礎として使用される。この作業は Helle Katrine Knutsen 氏の率いる VKM の汚染物質に関するパネルが実施した。

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

1. FDA と連邦協力機関が子供の成長と発育へのシーフード摂取の役割についての研究を 発表

FDA and Federal Partners Launch Study on the Role of Seafood Consumption in Child Growth and Development

March 21, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-and-federal-partners-launch-study-role-seafood-consumption-child-growth-and-development>

NASEM は、FDA が後援する報告書「子供の成長と発達におけるシーフードの役割」の出版前版を発表した。FDA と他の共同スポンサーは、報告書の調査結果を検討しており、2024 年 5 月の最終版を発表する。NASEM の「子供の成長と発達におけるシーフードの役割に関する委員会」は、出版前版の報告書の結論と提言の概要を 3 月 26 日の公開ウェビナーで提供する。

- ウェビナー：The Role of Seafood Consumption in Child Growth and Development
(Meeting 22 - Public Webinar)

MARCH 26-26, 2024

<https://www.nationalacademies.org/our-work/the-role-of-seafood-in-child-growth-and-development>

3 月 26 日午後 2 時（米国東部時間）に開催される一般公開ウェビナーでは、子供の成長

と発達におけるシーフード摂取の役割に関する委員会が主要な結論と勧告の概要を説明し、聴衆からの質問に答える。登録リンクはここに掲載される。

- 報告書：<https://nap.nationalacademies.org/27623>

NASEM は、魚介類の摂取と子供の成長および発達との関連について、栄養学及び毒性学における科学的証拠の現状を検討する研究を実施する。この検討には、魚介類の摂取（母親と子供）と子供の成長と発達との関連についての研究が含まれる。その目的は全食生活における魚の消費に関する科学について最新の理解を得ることである。

2. 人工知能の可能性を活用する

Harnessing the Potential of Artificial Intelligence

03/15/2024

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/harnessing-potential-artificial-intelligence>

FDA 長官 Robert M. Califf は、AI が医療製品と食品の驚異的な進歩を可能にすることや、AI テクノロジーにより社内業務と規制プロセスが促進することについて発言する。

FDA では、人工知能（AI）の課題を予測し、それに備え、またその可能性を活用するために何年も取り組んできた。AI は、より効果的でリスクの少ない医薬品や、より栄養価の高い食品の開発において、大きな進歩を可能にする可能性を秘めている。そして、栄養と食品の安全性の分野は、デジタル化、AI、コンピューティング・パワーの成長の組み合わせにより、革命的な改善を遂げようとしている。

3. 自主的な全国小売食品規制プログラム基準-2022 年 8 月

Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards - August 2022

03/13/2024

<https://www.fda.gov/food/voluntary-national-retail-food-regulatory-program-standards/voluntary-national-retail-food-regulatory-program-standards-august-2022>

FDA は 2022 年国家小売食品自主規制プログラム基準 Standard 2 Appendix B-1：小売食品安全検査官向けカリキュラムの更新を発表する。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2022（2022. 08. 31）

【FDA】FDA は 2022 年の任意の米國小売食品規制プログラム基準を発表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202218c.pdf>

FDA は任意の米國小売食品規制プログラム基準（略称：小売り計画基準/ Retail Program Standards）2022 年版を発行した。この基準は、小売食品規制プログラムの設計及び管理に関する推奨事項を提供し、規制当局（又はその他の責任ある組織）がより効果的な検査を促進し、食品由来疾病の予防戦略を実施し、改善が必要なプログラム領域の特定に役立てるためのものである。

4. FDA はよりスマートな食品安全の新時代におけるデータとテクノロジーに関する会議を開催

FDA Hosts Meeting on Data and Technology in the New Era of Smarter Food Safety

March 25, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-hosts-meeting-data-and-technology-new-era-smarter-food-safety>

米国食品医薬品局(FDA)は、2024年4月24日午前10時から午後4時(EDT)まで、スマートな食品安全新時代のデータとテクノロジーに関するバーチャル公開会議を開催する。

この公開会議でのフィードバックや提出された意見は、FDA がよりスマートな食品安全の新時代の枠組みで優先する活動を特定するとともに、利害関係者の参加を促す機会でもある。要登録。トピックは次の通り：

- ▶ テクノロジーを活用したトレーサビリティ
- ▶ 予測分析
- ▶ データ共有
- ▶ 全ゲノム配列決定 (GenomeTrakr)
- ▶ テクノロジーを駆使した監視とデータ収集の方法
- ▶ 機器設計、デジタルツール、トレーニング方法の技術革新

会議の登録は以下より行うことができる。

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/virtual-public-meeting-data-and-technology-new-era-smarter-food-safety-04242024>

5. FDA はヒト用食品の予防管理規則に関するガイドライン案の2章を新しく発表

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

March 21, 2024

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

FDA は、ヒト用食品の予防管理(PCHF)に関するガイダンス案の「Chapter 11- Food Allergen Program (第11章 - 食物アレルギープログラム)」と「Chapter 16- Acidified Foods (第16章 - 酸性化食品)」についての意見募集期間を更に60日間延長し、2024年5月24日までとする。

6. FDA は PFAS などの化学汚染物質を含む食品の輸入警告 (Import Alert) を発表

FDA Issues Import Alert for Food Products with Chemical Contaminants Including PFAS

March 20, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-import-alert-food-products-chemical-contaminants-including-pfas>

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、ヒトの健康に安全上の懸念をもたらす可能性のある化学汚染物質が検出されたヒト用食品に対する新たな輸入警告（Import Alert）99-48：「*Detention without Physical Examination of Foods Due to Chemical Contamination*（化学物質汚染による食品の物理的検査なしの即時留置（DWPE）」である。これは、食品が、ベンゼン、ダイオキシン、ポリ塩化ビフェニル（PCB）、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）などを含む広範な人工化学物質で汚染されていることが判明した場合、FDAが輸入を規制し、米国への食品の流通を防ぐ措置である。FDAがImport Alert（輸入警告）を発すると、違反していると思われる製品は物理的検査なく留置（DWPE）することができる。

PFASは、様々な種類の製品に使用されている、数千種類の化学物質グループである。環境中のPFASは、汚染地域で栽培、飼育、加工された動植物を通じて食品に混入する可能性がある。また、ごく微量の特定のPFASは、食品包装、加工、調理器具を通じて食品に混入する可能性もある。FDAは、化学物質の評価とモニタリングのためのアプローチとプロセスを更新及び強化しているため、本輸入警告は、フードサプライにおけるPFASなどの化学汚染物質への有害な暴露を低減するためにとる対策の1つである。

FDAは一般的に、食品中に検出された化学汚染物質の種類と濃度が、健康上の懸念をもたらす可能性があるかどうかを個別に評価し、その濃度がヒトの健康にリスクをもたらす可能性によって、その食品を異物混入（adulterated）、つまり食用に適さないとみなすかどうかを判断する。その判断を下すために、FDAは、アクションレベル又は許容値が設定されているかどうか、人々はその食品を通常どのくらい食べるか、その食品で検出された汚染物質のレベル、その汚染物質の毒性などを含め、その他多くの要因を考慮する。

2022年、FDAは小売店で採取した81の水産物サンプルについてPFASのターゲット調査を実施し、中国産のアサリ缶詰の特定のサンプルから推定されるパーフルオロオクタン酸（PFOA）（PFASの1種）への暴露が健康上の懸念である可能性が高いと判断した。FDAは今年、軟体動物の貝類を対象とした追加調査を計画しており、この新たな輸入警告により、PFASに汚染された魚介類などの食品の輸入を拒否することが可能である。

ヒトの健康にリスクをもたらす可能性のある濃度の化学汚染物質が検出された企業及び食品は、DWPEの対象となる可能性がある。本輸入警告から企業/製品を削除するためには、企業が違反の原因となった状況を改善したことを適切に証明するエビデンスをFDAに提出し、FDAが今後の製品は問題ないと確信できるようにしなければならない。削除に関するガイダンスは、FDAのRPM：Regulatory Procedures Manual（規制手続きマニュアル）のDetention without Physical Examination（DWPE）のChapter 9-8を参照：<https://www.fda.gov/media/71776/download?attachment>

* Import Alert 99-48 本文

https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1180.html

*参考記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2022（2022. 07. 20）

【FDA】FDA は水産物の PFAS 検査結果を共有

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202215c.pdf>

（FDA の Division Compliance Office へエビデンスの書類を提出するにあたり、民間検査機関を利用する場合には FDA の ORA Lab Manual, Volume III, Section 7 を参照）

7. FDA は食品接触物質のための手続きを改訂し認可の取り消しの理由を更新する最終規則を発表する

FDA Issues Final Rule to Revise Procedures and Update Reasons for Revoking the Authorizations for Food Contact Substances

March 21, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-final-rule-revise-procedures-and-update-reasons-revoking-authorizations-food-contact>

本日、米国食品医薬品局(FDA)は、食品接触物質の市販前通知（food contact notification：FCN）がもはや有効ではないと FDA が判断する方法と時期に関する規則（21CFR170.105 及び 21CFR170.102）を改正する最終規則を発表した。FCN は、食品接触物質の使用を許可するもので、認可された製造業者又は供給業者のみに有効である。今回の改正では、FDA が安全性以外の理由で FCN は有効でないと判断できるようになる。これは FDA の FCN プログラムの効率向上につながる。またこの改正によって、FDA は食品接触物質の安全性と使用に関する最新の情報により効果的に対応できるようになる。

この最終規則発行の前まで、FDA は、安全性の懸念に基づいてのみ FCN の無効を決定できた。このプロセスでは、製造業者と供給業者は、FDA が FCN を無効と決定した後に、FCN が引き続き有効である理由を示すことが可能であった。

本日発表された最終規則は、FDA の規制プロセスを柔軟にし、重複を減らすものである。最終規則では、製造者が安全性以外の理由で食品接触物質の使用を中止した場合でも、例えば、製造者が食品接触物質を製造、供給、又は使用しなくなった場合（放棄と呼ばれる）に、FDA は FCN の無効を判断することが可能となる。また最終規則は、製造業者又は供給業者が、FDA が FCN を無効とする前に、意見する機会を与えており、これにより、FDA が判断を下す前にすべての関連情報を FDA に提供することができるようにしている。更に、最終規則では、FCN が重複認可されている場合（例えば、食品接触物質の使用がすでに食品添加物規則によって認可されている、又は規制免除の閾値(0.5 ppb 以下)の対象である)、FDA が FCN を無効とすることができるようにしている。

最終規則は、安全性の懸念に基づいて認可を取り消す FDA の権限を維持している。製造業者又は供給業者が安全性の懸念に対処するために必要なデータ又は情報を提供しない場合、FDA は FCN がもはや有効でないと宣言することができ、また、FCN の届出者が認可

された使用を放棄すると決定した場合でも、安全性の懸念に基づいて認可を取り消すことができる。

FDA の規則に基づき、FDA の決定通知は **Federal Register** (連邦官報) に公表され、その公表日をもって FCN は無効となる。FCN が無効になると、FCN に記載された食品接触物質の使用は許可されなくなる。その上で、FDA は、FDA のウェブサイトに公開されている有効な FCN のリストを更新する予定である。

<補足>

食品接触物質を含む食品添加物は、その使用目的について市販前審査と認可が必要である。製造業者は、食品接触物質の市販前通知 (FCN) により、食品接触物質を使用する意図を FDA に通知しなければならない。FDA が異議を唱えなければ、FCN は「有効」となり、使用が許可される。FCN は製造業者固有のものであるため、これまで、同じ使用目的の食品接触物質に対して複数の FCN が存在している。用途の例としては、食品包装や加工機器に含まれる、あるいは含まれるコーティング剤、プラスチック、紙、接着剤、抗菌剤、酸化防止剤などがある。

*有効な FCN リスト

Inventory of Effective Food Contact Substance (FCS) Notifications

<https://www.fda.gov/food/packaging-food-contact-substances-fcs/inventory-effective-food-contact-substance-fcs-notifications>

*関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 3/ 2022 (2022. 02. 02)

【FDA】FDA は食品接触物質の認可の取り下げに関する手続きを見直し、理由を更新するための新しい規則を提案

<https://www.nihs.gov/ip/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203c.pdf>

8. 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)

March 13, 2024

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

● 更新情報 (March 26, 2024)

現在までに、FDA の CORE ネットワーク (Coordinated Outbreak Response & Evaluation) は、リコールされた製品に関連する可能性のある有害事象について確認された 90 件の苦情／報告を検討した。3 月 22 日現在、CDC は、44 の異なる州から 136 例の確定例、345 例の可能性例、38 疑い例、総計 519 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：食品安全情報（化学物質） No.6 (2024.03.19)

【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)

<https://www.nihs.gov/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202406c.pdf>

9. 小売食品リスク因子研究ツールキット

Retail Food Risk Factor Study Toolkit

03/26/2024

<https://www.fda.gov/food/retail-food-risk-factor-study/retail-food-risk-factor-study-toolkit>

米国食品医薬品局(FDA)の全国小売食品チームは、州、地方、準州及び部族の管轄区域が、「Standard 9 - Program Assessment of the Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards (米國小売食品自主規制計画のプログラム評価)」の一環として、食品由来の疾患(食中毒)のリスク因子研究のためのツールキットを発表した。リスク因子の調査を完了し、焦点を絞った公衆衛生介入を実施することで、食中毒のリスク因子の発生を減少させ、小売店で提供される食品を守ることができる。

10. FDAは動物バイオテクノロジー製品の次世代シーケンシングデータのバイオインフォマティクスレビューに関するウェビナーを発表

FDA Announces Webinar on Bioinformatics Review of Next Generation Sequencing Data for Animal Biotechnology Products

03/26/2024

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/center-veterinary-medicine-cvm-animal-biotechnology-products-resource-center/fda-announces-webinar-bioinformatics-review-next-generation-sequencing-data-animal-biotechnology>

FDAは動物バイオテクノロジー製品の開発者やスポンサーのために、提出された次世代シーケンシング(NGS: Next Generation Sequencing)データをFDAがどのように審査するか、またこれらのデータを電子的に提出する方法についてのウェビナーを公開した。開発者は、動物における意図的ゲノム改変(IGA)の分子特性解析をサポートするためにNGSデータを利用することが増えている。FDAは審査の一環として、提出された生のNGSデータの独立した解析を行う。このウェビナーでは、その解析の概要を説明し、大規模なNGSデータセットをFDAに提出する方法について説明する。

*NGS(Next Generation Sequencing): 塩基配列を高速かつ大量に読み取ることが可能な技術

11. 警告文書

- **Skull Smash LLC**

MARCH 13, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/skull-smash-llc-672714-03132024>

未承認の医薬品、不正表示の問題。刺激性医薬品で炭酸ナトリウムの成分を含む。

- **Furst-McNess Company**

MARCH 12, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/furst-mcness-company-668925-03122024>

医療用飼料の CGMP 違反、不純製品、モネンシン成分の問題。2023 年 8 月 21 日、過剰なモネンシンのため、ヤギ飼料について自主的なクラス I リコールを実施している。

- **Ammonia Sport Inc.**

MARCH 19, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ammonia-sport-inc-672196-03192024>

未承認の医薬品、不正表示の問題。スポーツのパフォーマンス向上を謳っているが、製品に刺激性成分の塩化アンモニウムと炭酸ナトリウム及びポリアクリル酸ナトリウムと水酸化アンモニウムの成分を含む。

- **F1 Foods Inc. D/B/A Flavor First Foods Inc.**

MARCH 14, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/f1-foods-inc-dba-flavor-first-foods-inc-668515-03142024>

水産食品の HACCP、食品 CGMP、不純品、衛生管理の問題。水産物や酸性化食品を含むそのまま喫食可能な（RTE）調理済み食品を含む。

12. リコール情報

- **Pyramid Wholesale** 社は、シルデナフィル（バイアグラ）やタダラフィル（シアリス）などの表示されない処方薬が含まれているとして、性的強化のためのダイエタリーサプリメントとして販売されている様々なブランドの製品のリコールを発表

Pyramid Wholesale Issues Recall of Various Brands of Products Sold as Dietary Supplements for Sexual Enhancement Because They Contain Undeclared Prescription Drugs Including Sildenafil (Viagra) and/or Tadalafil (Cialis)

March 20, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/pyramid-wholesale-issues-recall-various-brands-products-sold-dietary-supplements-sexual-enhancement>

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

1. 新しい有害物質放出目録によると、有害化合物の排出は10年で21%減った

Toxic chemical releases have declined 21% in 10 years according to new Toxics Release Inventory data

March 21, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/toxic-chemical-releases-have-declined-21-10-years-according-new-toxics-release>

EPAは2022年有害化学物質排出目録(TRI)全国解析を発表した。この計画でカバーされている施設からのTRI化合物の排出は2013年に比べて2022年は21%少なかった。今回の解析にはPFASの報告も含まれる。2022年に4物質が追加されて180のPFASがTRI計画で追跡されている。2022年は50の施設がこれら化合物をゴミとして120万ポンド管理し、それは2021年に比較して8%減っている。2024年からはPFASの使用については低濃度の例外はなくなる。

2. 全国農業デーにMichael S. Regan EPA長官の声明

Statement by EPA Administrator Michael S. Regan on National Agriculture Day

March 19, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/statement-epa-administrator-michael-s-regan-national-agriculture-day>

2024年3月19日、全米農業の日を記念して、マイケル・S・リーガン環境保護局(EPA)長官は、米国の農家と牧場主の、米国と世界へのかけがえのない貢献を称える声明を発表した。(声明の全文：<https://www.epa.gov/newsreleases/statement-epa-administrator-michael-s-regan-national-agriculture-day-2>)

3. EPAは国の検査戦略の一環としてPFAS検査命令をだす

EPA issues PFAS test order as part of National Testing Strategy

March 25, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-issues-pfas-test-order-part-national-testing-strategy>

米国環境保護庁は、EPAの国家PFAS試験戦略に基づき、PFASの検査を要求する4回目の有害物質規制法(TSCA)試験命令を発出した。

3MとWacker Chemical Corporationに対して2-(N-メチルペルフルオロ-1-オクタンスルホンアミド)エタノール(NMeFOSE)(Chemical Abstract Service Reference Number: 24448-09-7)の物理化学性状と吸入による健康影響の試験を行い提出するよう命令した。EPAは不必要な重複を避け、時間や使用する動物や費用を削減するため、企業が協力して

試験することを薦める。

-
- 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3月22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：519
- 確定例：136
- 可能性例：345
- 疑い例：38
- 州：計 44 州
- リコール：あり
- 調査状況：活動

* 関連記事：食品安全情報（化学物質） No.6 (2024.03.19)

【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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202406c.pdf>

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

1. FSIS は中国から輸入された不適格冷凍ナマズ製品の公衆衛生警告を発表

FSIS Issues Public Health Alert for Ineligible Frozen Siluriformes Products Imported from the People's Republic of China

March. 21, 2024

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-ineligible-frozen-siluriformes-products-imported>

FSIS は、中国から違法に輸入され、米国への入国資格がない輸入冷凍ナマズ製品に対し、公衆衛生上の警告を発している。この製品は、同等の検査下で生産されたものとして中国政府から米国への輸出が認証されておらず、包装に認証事業所番号が記載されておらず、要求された輸入再検査のために FSIS に提出されていない。これらの要因により、これらの製品は米国への輸入に不適格であり、食用には適さない。FSIS は他の機関と協力し、これらの製品がどのようにして米国に輸入されたかを調査中である。

2. APHIS は規制状態レビュー対応を発表

APHIS Issues Regulatory Status Review Responses

Mar 20, 2024

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

APHIS はこのほど、遺伝子組換えにより作出された以下の植物について、非組換え比較対象植物と比較して植物害虫リスクが増大するか否かを検討した。

- Yield10 Bioscience 社の、種子油の質を改善（EPA や DHA を産生）した二つのカメラナ
- Bayer Crop Science 社の、除草剤耐性キャノーラ
- Nuseed 社の、製品の質を改善（EPA を産生）し除草剤耐性のキャノーラとブラウンマスタード
- Hjelle Advisors 社の、製品の質を改変（葉と種子にタンパク質が多い）した大豆
- ミシガン州立大学の、疫病耐性ジャガイモ
- ウィスコンシン大学の、THC と CBD の量が少ない麻

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・繁殖される可能性がある。

3. 全国農業デー：米国農務省 (USDA) は、今日の食料システムを変革することによって、明日の気候をどのように育てているのか

National Agriculture Day : How USDA is Growing a Climate for Tomorrow by Transforming our Food System Today

Mar 19, 2024

<https://www.usda.gov/media/blog/2024/03/19/national-agriculture-day-how-usda-growing-climate-tomorrow-transforming-our>

約 2 年前、COVID-19 パンデミックの際に学んだ教訓を振り返り、また世界的な紛争や

気候変動によるサプライチェーンの継続的な課題に鑑み、Vilsack 農務長官は、食料サプライチェーンを強化し、食料システムをより公正で、より競争力があり、より強靱なものに変革するための USDA の新たな枠組みを発表した。以来、これをフードシステムの変革と呼んでいる。そして全国農業デーを祝うにあたり、今年のテーマである「農業：明日の気候を育む」を記念して、私たちの活動の最新情報を伝える。

4. 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のための環境影響声明案にパブリックコメント募集

USDA Seeks Public Input on Draft Environmental Impact Statement for Deregulation of Maize Developed Using Genetic Engineering

Mar 21, 2024

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2024/dereg-corn

Bayer 社からの除草剤ジカンバ、グルホシネート、キザロホップ、2,4-D、組織特異的グリホサート耐性の MON 87429 の規制解除申請（最初の公表は 2020 年 5 月 8 日）に対する環境影響声明案について、2024 年 3 月 22 日から 5 月 6 日までパブリックコメントを募集する。

-
- 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. ODS 最新情報：ダイエタリーサプリメント研究の標準物質の利用が可能になる

ODS Update: Use of Reference Materials in Dietary Supplement Research Now Available

March 19, 2024

<https://content.govdelivery.com/accounts/USNIHODS/bulletins/39022ac>

ダイエタリーサプリメント研究分野において、標準物質（RM）が重要なツールとして使用されていることを示す 3 つの最近の出版物を紹介する；ブラックコホシュ、葉酸、ビタミン D についての最新の文献を紹介。

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

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

1. 食品表示要件チェックリスト

Food labelling requirements checklist

2024-03-18

<https://inspection.canada.ca/food-labels/labelling/industry/food-labelling-requirements-checklist/eng/1393275252175/1393275314581>

本チェックリストは、すべての食品に適用される主要なラベル表示要件のみを記載する。
2024年3月に変更あり。詳細は以下のツールで確認できる。

* 事業者向けラベル表示ツール

<https://inspection.canada.ca/food-labels/labelling/industry/eng/1383607266489/1383607344939>

● 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 285-24

19 March 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/consultation/circulars/notification-circular-285-24>

意見募集（4月30日まで）

- ・ 丈の低い遺伝子組換えトウモロコシ系統 MON94804 由来食品

Media release: Call for comment on food derived from a GM corn line

<https://www.foodstandards.gov.au/news/call-comment-food-derived-gm-corn-line>

申請取り下げ

- ・ 食品および食品成分としての低 THC ヘンプの葉・萌芽種子・根

● Notification Circular 286-24

26 March 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/consultation/circulars/notification-circular-286-24>

認可－閣僚会合通知

- ・ 食品添加物としてのローズマリー抽出物－使用拡大
 - ・ 特定医療用食品の食品添加物としてのステビオール配糖体
 - ・ 加工助剤としての GM *Bacillus licheniformis* 由来トランスグルタミナーゼ
 - ・ 除草剤耐性大豆系統 MON94313
 - ・ 乳児用調整乳製品への GM 大腸菌由来 2'-FL
-

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

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載しています。

1. ニュースレター

Food Safety Focus

20 Mar 2024

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

掲載項目

- 揚げ油の安全な使い方

Safe Use of Oil for Deep-frying

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_2_04.html

揚げ物は、食品にサクサク感を与え、黄金色にする人気の料理方法である。揚げる際には、望ましくない化学反応を最小限にし、食品の安全性と品質を高めるために、手順に従った方がよい。

高温に強いいため、なたね油や高オレイン酸ヒマワリ油など一価不飽和脂肪酸のレベルの高い油を選択すること。食品の水分を最小限にし、過剰に衣やパン粉でコーティングするのは避けた方がよい。高すぎる温度は、油の分解や、グリシジルエステル類(GE)及び3-モノクロロプロパン-1,2-ジオールエステル類(3-MCPDE)などのプロセス汚染物質の生成を加速する可能性があるため、油の温度は 150・180°C に保つこと。アイドリング時は油の温度を 120・130°C に下げること。火を止める際は光や空気にさらすのを最小限にするために油を覆うこと。定期的に残留物を除去し、フライヤーをきれいにする。異常な色や匂いがあり、煙や泡が出始めたら揚げ油を交換すること。

2. 違反情報

- CFS は包装済みキノコパウダーのサンプルにエチレンオキシドが含まれていることを確認する

CFS finds ethylene oxide in sample of prepackaged mushroom powder

Tuesday, March 19, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240319_10898.html

食品安全センター (CFS) は、香港産包装済みキノコ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。

- 台湾政府より・米国から輸入された Kirkland Signature ブランドの「羅勒調味醬 (911595 KS イタリアンバジルペースト 220Z)」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 Kirkland Signature brand 「羅勒調味醬(911595 KS ITALIAN BASIL PESTO 22OZ)」 imported from the United States to Taiwan was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at a level which is not complying with the Taiwan standard.

12 March 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240312_1.pdf

- 包装済みカシューナッツ及びウォルナッツミックスパウダーのサンプルが栄養表示規則に違反

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

March, 22 2024 (Friday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240322_10902.html

台湾産包装済みカシューナッツ及び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 脂肪が 4.5 g/100 g という表示のところそれぞれ 61.1 g/100 g、26.5 g/100 g の検出であった。

- 包装済みフルーツジャムサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged fruit jam sample not in compliance with nutrition label rules

March, 22 2023 (Friday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240322_10903.html

オーストリア産包装済みフルーツジャムのエネルギーが 143 kcal/100 g という表示のところ 245 kcal/100 g 検出、タンパク質が 0.5 g/100 g という表示のところ未検出であった。

- 包装済みエッグロールのサンプルが食品医薬品法（組成及び表示）規則に違反

Prepackaged egg roll sample not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

March, 22 2023 (Friday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240322_10904.html

マカオ産包装済みエッグロールにソルビン酸の表示がなかったが、158.4 ppm 検出された。

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

<https://www.mfds.go.kr/eng/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2024.3.15～2024.3.21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43373

- 2024.3.8～2024.3.14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43372

- 2024.2.29～2024.3.7

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43371

- 2024.2.23～2024.2.28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43370

2. オンラインで食品、医療製品のうち脱毛関連製品を購入し使用の際は注意してください！

サイバー調査チーム 2024-03-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48116

食品医薬品安全処は、オンラインで脱毛予防・治療効果を掲げる製品の流通が多くなることにより、脱毛関連食品、医療製品などを購入・使用する際の注意事項について発表した。消費者は、オンラインで食品、医療製品などを購入する際、虚偽・誇大・不当広告の被害を予防するため、食薬処から認められた内容を必ず確認しなければならない。

現在、国内で販売中の食品、健康機能食品のうち脱毛予防や治療に対する効能・効果が認められた製品はない。したがって、脱毛に関して検証されていない予防や治療効果を掲げる広告に注意しなければならない。また、オンラインで不法流通する製品の場合、期待した効能・効果ではなく副作用の危険性が懸念されるため購入してはならない。

食薬処は今年2月にオンラインショッピングモール、SNS、ブログ、中古マーケットなどを対象に脱毛に関連する食品、医療製品のオンライン投稿を集中点検した。その結果、医薬品不法販売行為と虚偽・誇大・不当広告など622件を摘発してアクセス停止を要請し、繰り返し違反業者の場合、管轄行政機関に行政処分を要請した。摘発内容（食品、146件）は、疾病予防や治療に対する効能広告、脱毛予防、脱毛に良い、産後脱毛に効果など病気を治療する効能広告（144件）、食品などを医薬品で誤認・混同させる広告、食べる脱毛薬など医薬品と誤認・混同させる広告（2件）であった。

食薬処は、今後も消費者被害を予防するために消費者が注意すべき事項を継続的に案内し、オンライン上の虚偽・誇大・不当広告の投稿モニタリングを強化していく。

添付：主な摘発事例

3. 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 2024-03-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48112

食品医薬品安全処は、海外直輸入食品で使用が確認された「アゼラスチン

(Azelaastine)」を国内搬入の禁止対象原料・成分として新たに指定・公告すると明らかにした。

今回指定された「アゼラスチン」は気管支喘息、アレルギー性鼻炎、蕁麻疹、湿疹などアレルギー症状を緩和する抗ヒスタミン剤の一種の専門医薬成分で、浮腫、顔の赤み、眠気、咳、呼吸困難などの副作用を引き起こすおそれがある。食薬処は、購入・検査の結果、「アゼラスチン(Azelaastine)」の使用が確認された海外直輸入食品に対して関税庁に通関保留を要請し、放送通信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、関係機関と協業して国内に搬入されないように措置する予定である。

食薬処は、海外直輸入食品に対する安全管理を強化するため、国民の健康に有害影響の懸念がある海外直輸入食品の原料・成分（麻薬類、医薬・漢方成分など）を国内搬入の阻止対象原料・成分に指定*してきている（アゼラスチンを含む計 287 種）。

* 食薬処は 2008 年から海外直輸入食品に国内搬入阻止原料・成分を指定してきている有害影響の懸念がある海外食品による被害を予防し、消費者が有害成分・原料を識別することが困難であることを勘案し、分かりやすく製品リストも公開（3,416 個、'24.3.12. 基準）しており、海外直輸入食品を購入する前に食品安全全国ホームページ「海外直輸入食品正しく*」で先に確認することが重要である。

*国内搬入が制限された海外直輸入食品に対する情報を常時提供している（食品安全全国：www.foodsafetykorea.go.kr）。

食品医薬品安全処は今後も有害影響の懸念があり、消費者の人気品目などに対する検査を持続的に拡大し、消費者に海外直輸入食品を購入する際の注意事項と有害情報を持続的に提供していく。

添付：新規に指定した国内搬入阻止対象原料・成分確認製品

4. 食薬処、ナズナ、ヨモギなど春のナムル（若菜）を安心してお召し上がりください 農水産物安全政策課 2024-03-12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48108

食品医薬品安全処は、春に国民が好んで食するナズナやヨモギなどの農産物の安全管理のため、3月18日から22日まで地方自治体と共に収去検査を行うと明らかにした。今回の収去検査は、大型マート、農産物卸売市場などで流通・販売される春のナムル*と、最近3年間の収去検査の結果を分析し不適合履歴の高い農産物**計 340 件を対象に実施し、主な検査項目は残留農薬、重金属などである。

*ナズナ、ヒメニラ、ヨモギ、イルナムル、イワギク、タラの芽、フキ、セリ、セバルナムル、ツルニンジン、春白菜など

**レタス、ハウレン草、ニラ、ミツバ、ネギ、フェンネル（ボウフウ）、大根、シラヤマガク、ビート、ゴマの葉

検査の結果、不適合と判定された農産物は迅速に回収・廃棄処理し、不適合情報は食品安全全国ホームページ（www.foodsafetykorea.go.kr）に公開する予定であり、不適合再発防

止のために生産者・営業者を対象とした教育と広報も並行して実施する計画である。

また、食薬処は春のナムルと誤認して、毒草（リュウキンカ、シュロソウなど）を摂取しないように個人が任意に採取する場合は注意しなければならないと強調した。

食薬処は今後も特定時期に消費量が増加する農産物に対する安全管理を持続的に実施し、安全に摂取できる環境を作るために最善を尽くす。

5. 「子供の身長が伸びる」不当広告事例、259 件を摘発・措置

サイバー調査チーム 2024-03-07

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48096

食品医薬品安全処は、オンラインショッピングモールとソーシャルネットワーキングサービス(SNS)で「身長が伸びる」、「成長促進」、「身長栄養剤」などと広告し、食品などを販売するオンライン投稿を集中点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した 259 件を摘発し、放送通信審議委員会などにアクセス停止を要請し、管轄地方自治体に行行政処分を要請したと明らかにした。主な違反内容は、一般食品を健康機能食品と誤認・混同させる広告（192 件、74.1%）、身体組織の機能・作用・効能などについて表現した偽・誇張広告（45 件、17.4%）、一般食品を医薬品と誤認・混同させる広告（14 件、5.4%）、疾病予防・治療に対する効能・効果があるものと誤認・混同させる広告（4 件、1.5%）、健康機能食品であっても、審議された内容と異なる広告（3 件、1.2%）、購入後記または体験記などを利用して消費者を欺瞞する広告（1 件、0.4%）である。

<摘発事例>

- 健康機能食品誤認・混同：一般食品に「身長成長栄養剤、背が伸びる栄養剤」などと広告し、健康機能食品として認識させる広告。
- 偽・誇張：「ヒト成長ホルモン(HGH)の放出を刺激」、「自然な骨成長と骨強度を支援」など身体組織の機能・作用・効果・効能に関して表現した広告。
- 医薬品誤認・混同：「腎臓薬」、「背が伸びる薬」など医薬品として認識させる広告。
- 疾病予防・治療効能：「骨粗鬆症予防」、「下痢の多い子供、貧血症状のある子供」などと広告し、疾病の予防・治療に効能があると認識する恐れのある広告。
- 広告審議違反：自律審議機構（韓国健康機能食品協会）から健康機能食品の広告・販売に関する事前自律審議を受けたが、審議内容とは異なる広告。
- 消費者欺瞞：「弟が食べていて最近背が高くなりました」など購入後記または体験記を利用して消費者を惑わす広告。

食薬処は、今後も消費者被害予防のために虚偽・誇大広告など不法行為に対して集中点検を行い、オンライン上の食品安全管理を強化し、国民が安心できる流通環境を作るために最善を尽くす。

添付：主な違反事例

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

1. 食品安全法案(FSSB)の条項案に関する意見募集

PUBLIC CONSULTATION ON DRAFT PROVISIONS OF FOOD SAFETY AND SECURITY BILL (FSSB)

15 March 2024

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-pr-fssb12e4efa7725e4353b37e504ffe687b31.pdf>

シンガポール持続可能性環境省 (MSE) と食品庁 (SFA) は、食品安全法案(FSSB : FOOD SAFETY AND SECURITY BILL)の条項案に対するフィードバックを求めるための公開協議を開始した。意見募集は 2024 年 6 月まで段階的に実施される予定である。

2. SG Fresh Produce ロゴとシンガポール産農産物の需要取り込みと消費者教育に関する AfA を活用したシンガポールのアグリフード分野の育成

Nurturing the local agri-food sector with SG Fresh Produce logos and the AfA on Local Produce Demand Offtake and Consumer Education

25 Mar 2024

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/nurturing-the-local-agri-food-sector-with-sg-fresh-produce-logos-and-the-afa-on-local-produce-demand-offtake-and-consumer-education>

2022 年 2 月に導入された一連の SG Fresh Produce ロゴは、消費者がパッケージや特定のマーケティング資料から地元産の農産物を簡単に識別できるようにするもので、さらに地元農家が農産物のブランド化や販促に使用できるものでもある。また昨年、シンガポール産農産物の利用拡大を促進するため、様々な業界関係者を集めた行動同盟(AfA: Alliance for Action)が発足した。その成果には、業界レベルの需給情報の収集や、ホテル・レストラン・ケータリング (HORECA) 事業の農場からテーブルまで (Farm-to-Table) 認定プログラムへの参加などがある。

3. プレスリリース

- 2つの食品が安全でなく、医薬品成分が混入されていることが確認された

Two food products found to be unsafe and adulterated with medicinal substances

20 March 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-press-release-two-food-products-found-to-be-unsafe-and-adulterated-with-medicinal-substances_20mar24.pdf

シンガポール食品庁 (SFA) は、勃起不全の治療に使用される強力な処方薬であるタダラフィルが混入した 2 つの食品「HUNTER HONEY」と「DYNAMINT X」を検出した。消

費者に製品を購入又は消費しないよう助言する。

-
- インド食品安全基準局（FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India）
<https://www.fssai.gov.in/>

1. FSSAI の中央助言委員会が抗菌剤耐性行動計画を発表

Central Advisory Committee of FSSAI unveils Action Plan on Anti-Microbial Resistance
[Updated on:16-03-2024]

<https://pib.gov.in/PressReleasePage.aspx?PRID=2015026>

- 家畜、水産養殖、家禽への抗生物質の慎重な使用に関して農家に啓発する。
- 強化米の重要性と利益について啓発する。
- 大学や寄宿舎の食堂の食品安全インフラを強化する、食品取扱者の訓練のためのガイドダンス文書を発表する。

-
- その他

ProMED-mail

- シアン化物中毒－インドネシア：(ジョクジャカルタ) ヤギ、致死

Cyanide poisoning - Indonesia: (YO) goat, fatal

Date: Wed 13 Mar 2024 Source: Kompas [in Indonesian, machine trans., edited]

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8715413>

キャッサバの葉のシアン化物により Gunungkidul で数十頭のヤギが死亡した。

キャッサバの葉は家畜に与える前にシアン化物を減らすための乾燥処理が必要である。しかしこれらのヤギには生鮮のキャッサバ葉が与えられていた。

紅麴関連

- 台湾 FDA：日本産の小林製薬紅麴製品に関する消費者相談及び届出について

針對日本小林製薬紅麴所製相關產品之消費者諮詢及通報 2024-03-29

<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t622733>

日本の小林製薬株式会社（以下、小林製薬）の紅麴関連製品が公衆衛生に影響を及ぼした問題で、食品医薬品局（以下、FDA）は、国内輸入業者 2 社に小林製薬の紅麴原料を輸入した記録があるとの問い合わせがあり、台湾 FDA は衛生局（以下、BHS）とともに調査を行い、業界に対してリコールを実施するよう指示した。食品業界は小林製薬の紅麴関連原料や製品を使用・販売している場合、使用・販売を中止し、棚から撤去する必要がある。食品安全衛生管理法第 7 条第 5 項により、食品業界は自己申告手続きを完了するよう命じられ、

食品安全衛生管理局が当該製品の食品業界の健康と安全を脅かすと判断し、状況報告を怠った場合、同法第 47 条により、食品業界は 3 万～300 万元の罰金を科される可能性がある。

- **台湾 FDA：日本が発表した最新情報**

日本公布之最新訊息

<https://www.fda.gov.tw/tc/siteContent.aspx?sid=12918>

日本の厚生労働省が小林製薬の紅麴含有食品の回収情報を公表した。ウェブサイト情報：厚生労働省「健康被害情報」>「紅麴含有健康食品について（令和 6 年 3 月）」>「紅麴含有食品のリコール情報（小林製薬関連に限定）」

以下は日本の厚生労働省の健康被害情報の URL：https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakuni tsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/daietto/index.html

注意喚起：日本への渡航者は、上記のリコール製品の購入を避け、すでに購入している場合は摂取を避けること。

- **台湾 FDA：台湾国内企業の製品のリコール情報を報告**

国内業者主動通報預防性下架資訊

4 月 1 日

<https://www.fda.gov.tw/tc/siteContent.aspx?sid=12919>

リコール情報 226 件を企業名、製品名とともに報告している。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室