

食品安全情報（化学物質） No. 8/ 2024（2024. 04. 17）

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>

【ANSES】 ANSES のビジランス計画の基本原則

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は、各種製品や食品への暴露に関連した有害影響を特定することを目的とした7つのビジランス計画を運営している。うち2つのビジランス計画（化粧品、タトゥー）は2024年1月から担当することになった。ビジランス計画は、有害影響の発生の徴候を検出できるようにすることが課題となっており、フランス公衆衛生局やフランス医薬品・保健製品安全庁と共同で、膨大なデータセットの中から新たな現象や珍しい出来事を特定する自動検出モデルの開発にも取り組んでいる。

*ポイント： ANSES のビジランス計画の1つに、フードサプリメント、強化食品、新規食品の摂取により起こりうる有害影響を素早く特定することを目的とした「ニュートリビジランス（Nutrivigilance）」があります。医療従事者（医師、薬剤師、栄養士など）、製造・販売業者、個人（消費者）から提出された有害事象の報告をもとに、ANSES が医学の専門家の支援を受けて重篤度や因果関係等を評価しています。その評価結果は ANSES の意見（Opinion）として公表されるとともに、製品と有害事象との間に強い因果関係があり重篤度が高いと判断された場合には、関係省庁へ警告が伝えられて、製品の検査、回収、規制の改訂などの措置を講じることができるようになっています。

【ECHA】 PFAS 規制案に関する次の段階

欧州化学品庁（ECHA）は、欧州におけるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の規制提案について、リスク評価科学委員会（RAC）及び社会経済分析委員会（SEAC）が今後どのように評価を進めていくかを概説する。

*ポイント： 2023年1月に欧州5ヵ国（デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデン）から、PFAS に分類される全ての化合物の生産と使用を制限するという規制案が欧州化学品庁（ECHA）へ提出されました。現在、2025年に予定している欧州委員会による規則制定に向けて、当該規制案を RAC と SEAC が REACH 規則を踏まえて検討中であり、年内の委員会の開催予定と検討対象の項目が公表されています。

【EPA】 PFAS 汚染から1億人を守る初の飲料水基準を最終決定

米国環境保護庁（EPA）は、飲料水に含まれるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）6種について、法的拘束力のある最大汚染レベル（MCL）と、法的拘束力のない健康影響に基づく目標である最大汚染レベル目標（MCLG）を定める第一種飲料水規則（National Primary Drinking Water Regulation）の最終規則を発表した。飲料水中の PFAS について米国で法的拘束力のある基準が設定されるのは初めてである。EPA は全国の公共水道システムに対して、まずは初期の監視として3年間モニタリング検査を実施し、その結果が MCL を超過した場合には、5年以内（2029年まで）に飲料水中の PFAS を低減するための措置を講じるよう求めている。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. 食物アレルギー表示：免除すべきか否か
2. 細胞性食品への高まる興味：グローバルウェビナー報告
3. Codex

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECHA】](#)

1. PFAS 規制案に関する次の段階

[【EFSA】](#)

1. 食品酵素関連
2. 食品接触物質関連
3. 農薬関連
4. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. CPTPP S42 助言に対するエビデンス募集の回答結果に関する概要
2. 規制製品認可プロセスの改革案に関する協議を開始
3. FSA の旗艦調査は、食品の値ごろ感への懸念が高まっていることを示している
4. 2024 年 3 月消費者調査（Consumer Insights Tracker）
5. 北アイルランドにおける食料品及び飲料の持ち帰り購入数（2018 年～2022 年）
6. リスク評価
7. リコール情報

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【BfR】](#)

1. 世界保健機関とドイツ連邦リスク評価研究所は長期的な協力を合意

[【RIVM】](#)

1. オランダの消費者は、同じ金額でより健康的で環境的に持続可能な食事ができる

[【ANSES】](#)

1. 加工食品に含まれる糖類や甘味料の使用に関する報告書
2. ANSES のビジランス計画の基本原則
3. 水質分析試験所の承認：ANSES/OFB 共同ポータル

[【VKM】](#)

1. 乳児用調製乳に含まれるプロバイオティクス

[【Ruokavirasto】](#)

1. フィンランドではすでに 150 万人の衛生パスポートが発行されている

[【FDA】](#)

1. FDA はダイエタリーサプリメントの新規ダイエタリー成分通知マスターファイルに関するガイダンス案を発行
2. FDA は物理的検査無しの即時留置(DWPE)対象水産物のサンプリング推奨ガイダンス案を発表
3. FDA は 2023 年のタルク含有化粧品のアスベスト検査のデータを発表する
4. FDA は経済的動機に基づく蜂蜜の異物混入に関する報告書を発表
5. 魚介類に関連する毒素およびスコンプロトキシンによる魚中毒の報告方法
6. FDA は有毒なキバナキョウチクトウで代替された特定のサプリメントについて警告する（2024 年 1 月）
7. FDA フーズがインスタグラムを開始する
8. 着色添加物認証に関する報告：2024 会計年度第 2 四半期、1 月 1 日-3 月 31 日

9. FDA と Stop Foodborne Illness の共催による 5/9 のライブ・ウェビナーで「食品安全文化」を探る

10. 警告文書

11. リコール情報

[【EPA】](#)

1. EPA は、特定の PFAS 及び PFAS 含有物質の破壊と廃棄に関する暫定ガイダンスを更新
2. バイデン-ハリス政権、PFAS 汚染から 1 億人を守る初の飲料水国家基準値を最終決定
3. バイデン-ハリス政権、米国政府の保管契約から PFAS を削減する行動を起こす
4. EPA は、小児鉛中毒予防のためニューハンプシャー州マンチェスター広域で鉛の一斉検査を開始する
5. EPA、ダクタールのリスクについて農業従事者に警告

[【USDA】](#)

1. バイデン-ハリス政権、WIC を通じて提供される食品の科学的根拠に基づく最終更新を発表
2. APHIS がウェブサイトのリニューアル、顧客とアクセシビリティを優先
3. アイスランド査察最終報告書
4. FSIS 規制製品の米国原産品表示の自主規制について

[【FSANZ】](#)

1. GM（遺伝子組換え）トウモロコシ系統由来の食品について意見募集
2. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. フェニトロチオン再検討のための規制決定案

[【TGA】](#)

1. プロモキシニル製品の再スケジュールに関する更新情報 - 2024 年 4 月

[【MPI】](#)

1. North Otago の 2 人組、密猟パウアのオンライン販売で 360 時間の社会奉仕活動と 12 ヶ月の監督を命じられる
2. リコール情報

[【香港政府ニュース】](#)

1. CFS は問題が疑われる紅麴を含む可能性のある輸入瓶詰め黒酢製品を消費しないよう消費者に注意を呼び掛ける
2. 日本的小林製菓株式会社が製造した紅麴製品に関するインシデント
3. プレスリリース
4. 違反情報
5. 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. 海外直輸入による健康食品、消費者は購入注意
3. 日本で回収中の「紅麴」製品は国内に輸入されていません
4. 日本的小林製菓「紅麴」健康食品の海外直輸入に対して国内搬入阻止
5. 日本的小林製菓「紅麴」健康食品、海外直輸入に注意してください！
6. 台湾で回収中の「紅麴」製品も国内に輸入されていません
7. 大麻成分含有ゼリー・キャンディー、このような海外直輸入食品の購入に注意してください！
8. 食品に使用できない金花葵の花と茎を使用した業者 4 カ所を摘発・措置
9. 原材料の含有量を事実と異なる表示・広告した離乳食製造業者を検察送致
10. 回収措置

【SFA】

1. Port Dickson (マレーシア) 産イガイから検出されたバイオトキシン汚染に関する報道への回答
2. タダラフィルの混入が確認された食品「KINGU GINSENG CANDY」について
3. インドの非バスマティ白米輸出禁止に関する最新情報
4. リコール情報

【HSA】

1. 強力な成分を含む海外で発見された製品に関する HSA の更新情報(2024 年 3 月)
2. リコール情報

【その他】

- ・ ProMED-mail 4 件

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

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

1. 食物アレルギー表示：免除すべきか否か

Food allergen labeling: To exempt or not to exempt

18/03/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1679326/>

アレルギーを引き起こすことが知られている食品に由来する全ての加工食品及び原材料は、加工中にアレルギーとなる成分が変化している可能性があるにもかかわらず、そのように表示する必要があるのだろうか？

食品アレルギーのリスク評価に関する FAO/WHO 合同特別専門家協議は、この疑問に対応するパート 4 報告書を発表し、政府当局または食品事業者が、これらの食品をアレルギー表示の対象外とすることが許容される場合または許容されるか否かを検討するための枠組みを説明している。

専門家らは、様々な食品成分や優先食物アレルギーの誘導体の表示免除において、消費者の安全が維持されているかどうかを判断する際に使用できるフローチャートに基づくツールを開発した。このツールは、すでに安全な消費が歴史的に確認されている国や地域で、表示免除が承認されている誘導体で有効性が検証された。このツールはまた、将来的な誘導体の表示免除の設定や評価にも使用することができる。

食品アレルギーのリスク評価に関する FAO/WHO 合同特別専門家協議は、2020 年以降、一連の会合を開催し、すべての会合の報告書が現在入手可能である。

パート 1：優先食物アレルギー

パート 2：優先食物アレルギーの閾値

パート 3：予防的表示

パート 4：免除

パート 5：その他の食物アレルギーに関する閾値

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2024（2024. 03. 19）

【WHO】（出版物：会合報告書）食物アレルギーのリスク評価：パート 4 優先食物アレルギーの表示義務免除の確立

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

2. 細胞性食品への高まる興味：グローバルウェビナー報告

Growing interest in cell-based food: Global webinar report

29/03/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1680111/>

2023年4月、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が共同で開催した、細胞性食品の食品安全性に関する画期的な出版記念ウェビナーには、75カ国以上から1000人を超える参加者が集まった。今週、FAOはウェビナーの共同報告書を発表し、ウェビナーで行われた議論を包括的にまとめた。

この報告書には、ウェビナーの講演者が共有した重要な洞察が掲載されている。また、多くの国々において、細胞性食品を管理するための既存の規制の枠組みが実質的に適切であることも強調されている。FAOは加盟国への技術支援に力を入れており、本報告書ではウェビナー参加者との対話セッションも記録しており、一般の反応、栄養学的同等性、承認スケジュール、アレルギーに関する問題点などについての質問に答えている。

*ウェビナー報告書：<https://www.fao.org/3/cc9838en/cc9838en.pdf>

3. Codex

● 「物事を前進させ、新しいコードを世に送り出す」食品汚染物質部会が来週スタート
“Move things forward and get new Codes out there in the world” - Contaminants committee begins next week

08/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680419/>

第17回コーデックス食品汚染物質部会（CCCF17）が、2024年4月15日から19日まで、パナマのパナマシティで開催される。CCCF17の議長を務めるオランダ農業・自然・食品品質省のSally Hoffer氏に、同部会の議題、会合への期待について話を聞いた。

CCCF17の議題について教えてください。

私たちの主要作業は、規格と実施規範の策定で、その主な目的は、消費者の健康を守り、食品貿易における公正性を確保することである。例えば今年は、特定の食品に含まれる鉛、魚に含まれるメチル水銀、シガテラ毒に焦点を当てた作業について議論する。

私は、部会がステップ手続きをさらに進め、新規作業に関して合意に達することを望んで

いる。新規作業については、多くの討議文書が提出されており、特に実施規範の改訂と新しい実施規範の作成に重点を置いている。コーデックスの重要な役割は、食品の生産、取り扱い、保管方法に関する最新の知識を文書化することである。電子作業部会の議長の明確なプレゼンテーションと、プレセッションミーティング及びプレナリーでの良好な議論により、私たちは物事を前進させ、新しいコードを世に送り出すことができると確信している。とはいえ、承認や懸念の提起は各国代表団に委ねられている。

部会の将来について話すと、汚染物質に関連する食品安全の新興問題とは何でしょうか？

昨年は、新たな食品、飼料の安全性、循環型経済など、新興問題について概観するフォーサイトセッションを開催した。また、潜在的なリスクを管理するだけでなく、将来の機会を活用するための現在の戦略や政策についても説明した。私たちは、回付文書で代表団に意見を求めた。今年の本会議での結果と議論が楽しみである。

同時に、食料安全保障がますます重要な課題となっているため、私たちの行動が大量の食料を無駄にすることにつながらないように留意しなければならない。適切なバランスを保つことが重要である。したがって、正しいことを行うには、一定の価値観や視点を含む根本的な合理性に基づく適切な判断が必要となる。先見の明は、私たちの判断力を研ぎ澄ますのに役立つであろう。

● 「アフリカはひとつになった」-世界の食品の安全を優先するため、他の地域と協力する用意がある

“Africa has come together” - ready to partner with the rest of the world to prioritize global food safety

26/03/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1679954/>

ここ数年、アフリカ大陸では食の安全が優先されており、例えば、2022年の世界食品安全デーに発表された新しいアフリカ連合（AU）食品安全戦略 2022-2036 や、伝統的な食品市場における食品衛生管理措置の新ガイドラインに関するコーデックス食品衛生部会（CCFH）でのケニアのリーダーシップなどがその例である。アフリカ連合の食品安全担当官である John Oppong-Otoo 氏によると、アフリカの都市部の世帯の 70%が食品の購入をこれらの市場に依存しており、「アフリカは、特にこれらの市場における食品安全の改善への継続的な投資を提唱しており、これには市場インフラのアップグレード、サプライチェーンの改善、業者と消費者への教育と訓練の提供が含まれる」と、ケニアのナイロビで最近開催された CCFH 部会で述べた。

昨年 12 月の第 46 回コーデックス総会でのインタビューで、Oppong-Otoo 氏はコーデックス事務局に対し、アフリカ大陸がいかにコーデックスにコミットし、すべてのアフリカ人のために食品の安全性を向上させているかを語った。AU 加盟国は、コーデックス規格を AU 戦略達成の鍵と考えており、コーデックス信託基金はコーデックス食品規格設定に参加

するアフリカ諸国の能力向上を支援する上で重要な役割を担っている、と Oppong-Otoo 氏は明言した。「将来を見据えて、世界はアフリカを注視し続けるべきである。アフリカは目覚めた。科学の役割を理解し、世界の食の安全が一地域だけの優先事項ではなく、アフリカ大陸全体の優先事項であり続けるよう、世界の他の地域と協力する用意がある。」と述べた。

● ACT/コロンビアのワークショップで薬剤耐性対策の進展を認識

ACT/ Colombia workshop recognizes progress made on combatting AMR

04/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680275/>

2024年3月8日、コロンビアのボゴタで、同国の食品・農業分野における薬剤耐性(AMR)の脅威への対処の進捗状況を評価するモニタリングワークショップが開催された。

この会議はFAOが実施し、韓国が資金を提供するコーデックスAMRテキスト実施支援行動(ACT)プロジェクトの一環として開催された。出席者は、2021年のACTプロジェクト開始以来の改善点とAMRの脅威と闘うための具体的な約束について評価した。

ACTプロジェクトは、AMRの脅威に対処するためのワンヘルスアプローチを推進するもので、コロンビアでの開始以来、セクター横断的な会議を定期的で開催し、同国での進捗状況を話し合い、以下の4つの具体的行動分野を推進する戦略を定めてきた：

- AMR及び関連するコーデックス文書に関する認識の強化
- AMRと抗微生物剤使用のモニタリングとサーベイランスの能力開発
- AMRガバナンスの強化
- 食品及び農業セクター全体における責任ある慎重な抗微生物剤使用の促進

3月の会議には、農業・農村開発省、保健・社会保護省とその関連団体、ACTプロジェクトのコロンビア側カウンターパートであるコロンビア農業研究所(ICA)など、国内の食品・農業セクターの代表が参加した。さらに、民間セクターの代表も出席し、家禽、豚、家畜の組合、全国コロンビア実業家協会が、動物飼料会議所と全国動物製品研究所協会を代表して出席した。

ワークショップでは、プロジェクトがコロンビアにおけるAMR対策で大きな進展を達成したことが指摘された。国内におけるAMRの認知度を評価するICA調査が実施され、ACTプロジェクトはその結果を分析して今後の認知度向上活動に役立てる。ICAはまた、畜産における優先分野での抗微生物剤の使用、販売、廃棄の経路と流れを示す文書の統合も進めている。この文書は2024年4月の第2週までに完成する予定である。また、AMR(及びAMU)専門の疫学ユニットの立ち上げに必要な情報の集約も進んでおり、これは今年7月に実施される予定である。

● ACT/ボリビア、連携サーベイランス研修を推進

ACT/ Bolivia pushes forward on coordinated surveillance training

12/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680566/>

2024年3月、ボリビア多民族国において、同国におけるサーベイランス能力を向上させるためのコーデックス AMR（薬剤耐性）テキスト実施支援行動（ACT）プロジェクト計画の一環として、国立農業保健食品安全局（SENASAG）の国立研究所ユニット（UNALAB）と連携してワークショップが開催された。ワークショップには、UNALAB サンタクルス研究所と UNALAB コチャバンバ研究所から、食品安全と動物福祉の分野で活躍する 12 名の専門細菌学者、SENASAG の疫学サーベイランス担当責任者である Oliver Daza 博士、ボリビアにおける ACT プロジェクトのフォーカルポイントである Carolina Tejerina 博士が参加した。

ワークショップでは、ボリビア多民族国の能力を国際的な基準や実施規範と一致させるため、特に食品安全や動物福祉で関心のある細菌に関する薬剤感受性試験（AST）の能力に焦点を当てた。これには、臨床検査標準協会（CLSI）や欧州薬剤感受性試験委員会（EUCAST）の方法論が含まれる。

ボリビア多民族国では、畜産部門における AST がすでに実施されているが、この検査は、調整された国家サーベイランスプログラムの中ではまだ機能していない。このワークショップは、ボリビアにおける検査実施基準の改善につながり、質の高い結果をもたらすだけでなく、AMR サーベイランスの強化にも貢献するものと期待される。

● 世界保健デー：コーデックスは質の高い情報を得る権利に取り組む

World Health Day: Codex addresses our right to quality information

07 April 2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680350/>

今年の世界保健デーは、「私の健康、私の権利」というテーマのもと、「質の高い保健サービス、教育、情報へのアクセスをあらゆる場所で誰もが持つ権利」を支持している。コーデックスの視点から見ると、このテーマは食品規格策定作業の多くの面に触れている。コーデックスそのものは、科学的根拠に基づくすべての情報を、規格、ガイドライン、実施規範としてまとめたオープンアクセスリソースであり、国内及び輸出向けに生産される食品がヒトの消費にとって安全であることを保証するために、各国を支援している。食料を得る権利は人権であり、安全でなければ食料ではない。

特に消費者情報に直接関わるコーデックスの作業は、コーデックス食品表示部会（CCFL）で行われている。消費者は、食品に表示されたラベルを読むことで、食生活や倫理、さらには生死に関わる選択を行う。CCFL は、買い物客が食品の栄養成分について十分な情報を得た上で、エビデンスに基づいた意思決定を行えるよう、規制当局に提供するさまざまな文書を作成している。これらのテキストには、「栄養表示に関するガイドライン」（CXG 2-1985）

や「栄養・健康強調表示の使用に関するガイドライン」(CXG 23-1997) などがあり、各国政府が消費者に食品の栄養価に関する情報を提供する際に役立っている。これらのガイドラインはその後何度も改訂され、最新の科学的知見やその他の関連情報を反映したものとなっている。部会内では、消費者の間で重要性を増している食品表示における持続可能性の主張に、部会の業務がどのように関連しうるかについても議論が続けられている。

食物アレルギーを持つ消費者にとって、食品表示から得られる情報は、有害あるいは致命的となる可能性のある原材料を避けるのに役立つ。CCFLは現在、「包装済み食品の表示に関する一般基準」(CXS 1-1985)の改訂を進めており、アレルギー表示に関連する規定を検討するとともに、予防的アレルギー表示の使用に関する同基準の付属文書を作成中である。コーデックス委員会は、アレルギー表示と予防的アレルギー表示に関する消費者の知識、態度、行動についての理解を深めるため、社会科学分野にも協力を呼びかけている。これにより、正確だけでなく、消費者が理解し対応できる表示が実現する。

食品表示における食品情報提供のための技術利用に関するガイドライン案や、電子商取引を通じて提供される包装済み食品の食品情報提供に関するガイドライン案を通じて、CCFLは私たちが買い物をする際の状況の変化にも対応している。世界が変化するにつれ、コーデックスも変化していかなければならない。正しい情報があつてこそ、私たちは健康のために正しい決断ができるのだから。

● CCLAC、コーデックスツールに関するワークショップで調整部会の準備を整える

CCLAC gears up for the coordinating committee with a workshop on Codex etools

11/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680529/>

コーデックス事務局と米州農業協力機構 (IICA) の支援のもと、2024年4月3日と5日の両日、ラテンアメリカ・カリブ海地域調整部会 (CCLAC) を対象に、スペイン語、英語、フランス語に翻訳されたバーチャルな「コーデックス ABC」研修イベントが開催された。同地域の27カ国から630名を超える代表団が参加した。

討議されたテーマは、コーデックスの原則と食品安全におけるその重要性、食品貿易における公正な慣行、規格の策定であった。規格策定プロセスの8つのステップと、そのプロセスを妨げる要因についても検討された。

● Steve Wearne : 食品安全にはグローバルな協力が必要

Steve Wearne / Food safety requires global collaboration

10/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680485/>

コーデックス委員会 (CAC) の Steve Wearne 議長は今週、シンガポールで開催されてい

る世界食品安全イニシアチブ（GFSI）会議でリーダーシップトークを行い、コーデックスの最新動向についての洞察、テクノロジー、人工知能（AI）、イノベーション、気候変動の交差点を探索し、GFSI とコーデックス間の将来の共同イニシアチブについて詳しく説明した。講演の中で彼は、GFSI とコーデックスがあらゆる場所で、すべての人を守るために、食品安全に焦点を当てて人々を結びつけるという共通の目標に向かって取り組む方法を強調した。この共通の目標は、Codex によって開発され、世界の食品貿易によって要求される明確で、予測可能で、公平な基準に表れていると彼は述べた。

講演後のチャットで、Wearne 氏はモデレーターの Isabelle Kumar 氏と、2024 年 11 月の CAC 総会で任期満了を迎える CAC 議長としての在任期間、食品安全における将来のリーダーへのアドバイス、コーデックスは今後、業界関係者、規制機関、消費者とどのように協力していくのかについて語った。

GFSI 会議は 2024 年 4 月 8 日から 11 日まで開催され、世界中の食品安全コミュニティが、業界の課題に対処するための強さと継続的な集団的推進力を再確認することを目的としている

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

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

1. 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/>

03/31/2024～04/13/2024 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）

フランス産ポップコーンのアフラトキシン B1、ロシア産フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン、オランダ産クミンの未承認物質クロルピリホス、ポーランド産ココアパウダーのオクラトキシン A、ドイツ産ヒマワリ油のグリシジル脂肪酸エステル類、スペイン産冷凍ツナロインの水銀、中国産花椒のミネラルオイル・アセタミプリド・ピフェントリン・カルボフラン・クロルピリホス・フロニカミド・イミダクロプリド・プロピコナゾール・ピラクトロストロビン及びテブコナゾール、中国産乾燥草果のオルトフェニルフェノール及びアン

トラキノン、フランス産ライ麦のクロルピリホスメチル及びピリミホスメチル、エジプト産オレンジのクロルピリホス、オランダ産ココアパウダーのオクラトキシシン A、スウェーデン産イガイの下痢性貝毒(DST)、中国産ピーナッツのアフラトキシシン、中国産リトアニア経由ロリポップのプラスチック棒の未確認化学物質、ポーランド産フードサプリメントのメラトニン、インド産フードサプリメントの未承認植物、フランス産バイオロジカル小麦粉のシアン化物高含有、ポーランド産亜麻仁のシアン化水素酸、アボカドのカドミウム、エジプト産オランダ経由ベジタブルギーの 3-MCDP 及びグリシジルエステル類、テフ粉のトロパンアルカロイド類 (TAs)(複数あり)、スペイン産フードサプリメントのビタミン B6 高含有、インド産乾燥ベイリーフの多環芳香族炭化水素(PAHs)、タイ産オランダ経由ゼリー菓子の未承認添加物カラギーナン(E 407)及びコンニャク(E 425)、ルーマニア産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィルの使用疑い、中国産スープミックスのベンゾ(a)ピレン及び多環芳香族炭化水素、中国産紙皿のフタル酸エステル類、中国産ナイロン製キッチンツールセットの一級芳香族アミンの溶出、など。

注意喚起情報 (information for attention)

インド産ウコンのクロルピリホス、英国産羊の肝臓の鉛高含有、米国産フードサプリメントの未承認新規食品セラペプターゼ、米国産アーモンドのアフラトキシシン、トーゴ産ブッシュマンゴーパウダーのオクラトキシシン A 及びアフラトキシシン類、パキスタン産米の未承認物質クロルピリホス、ウクライナ産グレーズドウエハースのトランス脂肪酸 MLA 超過、米国産アーモンドのアフラトキシシン、エクアドル産バナナの未承認物質クロルピリホス、モロッコ産メロンのクロルピリホス、メキシコ産タイナスの未承認物質オキサミル、ベトナム産ウシエビのロイコマラカイトグリーン及びロイコクリスタルバイオレット、イタリア産レタスのカドミウム、パラグアイ産ピーナッツカーネルのアフラトキシシン、ナイジェリア産オレンジ風味飲料のサンセットイエローFCF(E110)高含有、エジプト産冷凍イチゴのジメトエート、ドミニカ共和国産生鮮ソラマメのシフルトリン及びクロルフェナピル、トルコ産乾燥ブドウ/サルタナの亜硫酸塩非表示、南アフリカ産生鮮プラムのイプロジオン、ウクライナ産飼料用粒状ビール粕のフルジオキソニル・メタラキシル及びテフルトリン、ルーマニア産未承認新規食品ジヒドロミリセチン入りフードサプリメントの市販停止、パラグアイ産ピーナッツのアフラトキシシン B1、英国産新規食品 CBD オイルのテトラヒドロカンナビノール(THC)、インド産冷凍ブラックタイガーエビの未承認物質ロイコマラカイトグリーン、タイ産コリアンダーのフェノブカルブ・ブプロフェジン・クロルフェナピル及びイミダクロプリド、エジプト産オリーブオイルのクロルピリホス、米国産フードサプリメントの新規食品トンカットアリ (*eurycoma longifolia*)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産ローストピスタチオのアフラトキシシン、インド産粗挽き唐辛子のエチオン、米国産ピーナッツのアフラトキシシン、ベトナム産赤いドラゴンフルーツのクロロタロニル及びイプロジオン、ウガンダ産トウガラシのラムダシハロトリン及びクロチアニジン、エジプト産オレンジのジメトエート、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシン類(複数あり)、カナダ産

レンズ豆のピペロニルブトキシド、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシシン A、インド産ブラックミンシードの未承認物質クロルピリホス、インド産バスマティ米のトリシクラゾール・チアメトキサム及びクロルピリホスエチル、ルワンダ産ハバネロのクロルフェナピル、トルコ産生鮮グレープフルーツのクロルピリホスメチル、ドミニカ共和国産生鮮トウガラシのクロルフェナピル及びフィプロニル(複数あり)、トルコ産ピーマンのアセタミプリド、エジプト産チェリートマトのメソミル、中国産オランダ経由パンプキンシードカーネルの未承認残留農薬イソプロカルブ、インド産グアバのチアメトキサム及びフルオピラム、パキスタン産米のアセタミプリド・イミダクロプリド及びチアメトキサム(複数あり)、ケニア産緑豆の未承認物質アセフェート(複数あり)、米国産フードサプリメントのケルセチン高含有、ケニア産緑豆のクロルピリホス、ケニア産緑豆のアセフェート及びメタミドホス、インド産カレーリーフ粉末のビフェントリン・エチオン・イミダクロプリド・プロフェノホス及びチアメトキサム、エジプト産ピーナッツのアフラトキシシン、ケニア産緑豆のクロルフェナピル、ドミニカ共和国産トウガラシのシロマジシン及びフィプロニル、インド産米のトリシクラゾール(複数あり)、トルコ産クミンシードのピロリジジナルカロイド、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジナルカロイド、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシン類(複数あり)、中国産ブルーニトリルパウダーフリーグローブの高濃度の総溶出量、中国産ナイロン製マシンの一級芳香族アミンの溶出、エジプト産トマトペーストの未承認添加物ソルビン酸(E200)、シリア産圧搾インスタント飲料の E171 の未承認使用、シリア産トマトペーストの未承認添加物ソルビン酸(E200)及び安息香酸(E210)、シリア産ブドウの葉のアセタミプリド(複数あり)、など。

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

1. PFAS 規制案に関する次の段階

Next steps for PFAS restriction proposal

13 March 2024

<https://echa.europa.eu/-/next-steps-for-pfas-restriction-proposal>

欧州化学品庁 (ECHA) は、欧州におけるパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) の規制提案について、2つの科学委員会がどのように評価を進めていくかを概説する。

ECHA は、意見募集に寄せられた多数の意見の精査の後、欧州連合 (EU) の化学物質規則である REACH 規則 (Restriction, Evaluation, Authorization and Restriction of chemicals) の下での PFAS 規制案の次の段階を明確にした。

ECHA のリスク評価科学委員会 (RAC) 及び社会経済分析委員会 (SEAC) は、影響を受ける可能性のある様々な分野に焦点を当てながら、寄せられた意見とともに規制案を一括して評価する。

同時に、提案書を作成した 5つの国家当局は、寄せられた意見に対応するため、最初の報

告書を更新している。この更新した報告書は委員会によって評価され、委員会の意見の基礎となる。

今後 3 回の委員会で議論される分野と要素は以下の通り：

- 2024 年 3 月の会合：
 - 消費者用製品類（洗浄剤等）、化粧品、スキーワックス
 - PFAS のハザード（RAC のみ）
 - 一般的アプローチ（SEAC のみ）
- 2024 年 6 月の会合：
 - 金属メッキ及び金属製品の製造
 - ハザードに関する追加議論（RAC のみ）
- 2024 年 9 月の会合：
 - 繊維製品、内装、皮革、衣料、カーペット（TULAC）
 - 食品接触物質及び包装
 - 石油及び鉱業

残りの分野の評価に関する委員会の計画や、次の手続き段階に関する詳細は、作業の進捗に応じて発表される。この情報は、委員会の会合に合わせて伝えられる。

ECHA は、5 つの国家当局による提案の更新を受け、意見書作成の進展に全力を尽くしている。ECHA は、透明性、独立性、高品質を確保しつつ、可能な限り最短の期間で最終意見書を欧州委員会に提出する。

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

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

1. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Microbacterium foliorum* SYG27B 株由来食品用酵素製剤 D - プシコース 3 - エピメラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme preparation D - psicose 3 - epimerase from the non - genetically modified *Microbacterium foliorum* strain SYG27B

8 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8702>

（科学的意見）

この評価では、申請者(Samyang Corporation)が *Microbacterium foliorum* SYG27B 株と特定した非遺伝子組換え細菌の、固定化した生育不能な細胞からなる食品用酵素製剤を扱う。この株は酵素 D - プシコース 3 - エピメラーゼ (EC 5.1.3.30)を作り出す。この食品用酵素製剤は、特殊な炭水化物 D - アルロース(同意語 D - プシコース)を生産するために果糖の異性化に使用される。パネルは、ハザード同定やキャラクタリゼーションができず、

生産菌も特定できなかったため、D-プシコース 3-エピメラゼを含むこの食品用酵素製剤の評価を完了できなかった。

- **非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* AE - NP 株由来食品用酵素バシロリシンの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme bacillolysin from the non - genetically modified *Bacillus amyloliquefaciens* strain AE - NP

8 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8710>

(科学的意見)

この食品用酵素バシロリシン(EC 3.4.24.28)は、Amano Enzyme Inc 社が非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* AE - NP 株で生産した。この生産株は安全性評価への安全性適格推定(QPS)アプローチの要件を満たしている。この食品用酵素は 14 の食品製造工程で使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は 3 つの製造工程で除去されるため、食事暴露量は、食品用酵素-TOS が保たれている残りの 11 の食品製造工程にのみ算出された。欧州人で最大 35.251 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株は QPS アプローチの資格を持ち、この食品用酵素の生産工程から懸念となる問題は生じないことから、パネルは、アレルギー誘発性の評価以外の毒性学的試験は必要ないと判断した。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性が調査され、一致はなかった。パネルは、食事暴露によるアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- **遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* AR - 183 株由来食品用酵素エンドポリガラクトナーゼの使用拡大の安全性評価**

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme endo - from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain AR - 183

5 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8701>

(科学的意見)

食品用酵素エンドポリガラクトナーゼ((1 → 4) - α - d - ガラクトツロナングリカノヒドラーゼ EC 3.2.1.15)は、AB ENZYMES GmbH 社が遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* AR - 183 株で生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前に行われ、EFSA は、5 つの食品製造工程で使用する場合、安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者はさらに 2 つの工程への使用拡大を要請した。この評価で EFSA は、合計 7 つの食品製造工程で使用されるこの食品用酵素の安全性評価を更新した。食品用酵素-総有機固形物(TOS)は 3 つの食品製造工程の最終食品から除去されるため、この食品酵素-TOS への食事暴露量は残りの

4つの工程にのみ推定された。食事暴露量は欧州人で最大 0.087 mg TOS/kg 体重/日だった。以前の意見で報告された NOAEL (試験した最大用量、1000 mg TOS/kg 体重/日)と合わせた場合、パネルは、暴露マージンは少なくとも 11,494 と導出した。以前の評価に提出されたデータと改訂した暴露マージンに基づき、パネルは、この食品用酵素は改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - CB 株由来食品用酵素サブチリシンの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme subtilisin from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - CB

5 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8723>

(科学的意見)

この食品用酵素サブチリシン(EC 3.4.21.62)は、Novozymes A/S 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - CB 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。

この食品用酵素には生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれないと考えられる。6つの食品製造工程で使用されることを意図している。この食品用酵素-TOS への食事暴露量は欧州人で最大 0.722 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この食品用酵素の生産株は安全性評価への安全性適格推定アプローチの要件を満たしている。製造工程から生じるその他の懸念は確認されなかったため、パネルは、この食品用酵素の評価に毒性学的試験は必要ないと判断した。既知のアレルゲンに対するこの食品用酵素のアミノ酸配列の類似性を調査し、2つの食物アレルゲン (メロンとザクロ) を含む 20 件の一致が見つかった。パネルは、食事暴露によるアレルギー反応のリスクは、特にメロンとザクロに感作された人には除外できないが、メロンやザクロの摂取によるリスクを超えることはないと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aeribacillus pallidus* AE - SAS 株由来食品用酵素 4 - α - グルカノトランスフェラーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme 4 - α - glucanotransferase from the non - genetically modified *Aeribacillus pallidus* strain AE - SAS

5 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8698>

(科学的意見)

食品用酵素 4 - α - グルカノトランスフェラーゼ(1,4 - α - d - グルカン:1,4 - α - d - グルカン 4 - α - d - グルコシルトランスフェラーゼ, EC 2.4.1.25)は、Amano Enzyme Inc

社が非遺伝子組換え *Aeribacillus pallidus* AE - SAS 株で生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前に行われ、EFSA は 2 つの食品製造工程で使用する場合、安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者はさらに 2 つの工程への使用拡大を要請した。この評価で、EFSA は合計 4 つの食品製造工程で使用するこの食品用酵素の安全性評価を更新した。食品用酵素－総有機固形物(TOS)は 1 つの食品製造工程で最終食品から除去されるため、食品用酵素-TOS への食事暴露量は残りの 3 つの工程にのみ推定された。食事暴露量は欧州人で最大 0.040 mg TOS/kg 体重/日だった。以前の意見で報告された無毒性量(試験した最大用量、900 mg TOS/kg 体重/日)と組み合わせて、パネルは暴露マージンを少なくとも 22,500 と同定した。以前の評価で提出されたデータと改訂した暴露マージンに基づき、パネルは、この食品用酵素は改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* AR - 962 株由来食品用酵素ペクチンエステラーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme pectinesterase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain AR - 962

5 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8700>

(科学的意見)

食品用酵素ペクチンエステラーゼ (ペクチン ペクチルヒドロラーゼ ; EC 3.1.1.11) は、AB Enzymes GmbH 社が遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* AR - 962 株で生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前に行われ、EFSA はこの食品用酵素は 5 つの食品製造工程で使用する場合、安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者はさらに 2 つの工程への使用拡大を要請した。この評価で、EFSA は合計 7 つの食品製造工程で使用するこの食品用酵素の安全性評価を更新した。食品用酵素－総有機固形物(TOS)は 3 つの食品製造工程で最終食品から除去されるため、食品用酵素-TOS への食事暴露量は残りの 4 つの工程にのみ推定された。食事暴露量は欧州人で最大 0.575 mg TOS/kg 体重/日だった。パネルは、以前の意見で報告された NOAEL (試験した最大用量、1000 mg TOS/kg 体重/日) と組み合わせて、暴露マージンを少なくとも 1739 と導出した。以前の評価で提出されたデータと、改訂した暴露マージンに基づき、パネルは、この食品用酵素は改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus sp.* DEA 56 - 111 株由来食品用酵素 AMP デアミナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme AMP deaminase from non - genetically modified *Aspergillus sp.* strain DEA 56 - 111

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8718>

(科学的意見)

食品用酵素 AMP デアミナーゼ(AMP aminohydrolase; EC 3.5.4.6)は、Shin Nihon Chemical Co., Ltd.社が非遺伝子組換え *Aspergillus sp.* DEA 56 - 111 株で生産した。この食品用酵素に、この生産菌の生きた細胞は含まれないと考えられた。酵母と酵母製品の加工に使用することを意図している。食品用酵素への食事暴露—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大 0.005 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。パネルは、無毒性量を試験した最大用量である 1,984 mg TOS/kg 体重/日とし、これを推定食事暴露量と比較した場合、暴露マージンは少なくとも 396,800 となる。既知のアレルゲンに対する食品用酵素のアミノ酸配列の類似性を調査したところ、一致はなかった。パネルは、食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、意図した使用条件下で安全上の懸念は生じないと結論した。

- **遺伝子組換え *Aspergillus niger* MOX 株由来食品用酵素ペルオキシダーゼの使用拡大の安全性評価**

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme peroxidase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain MOX

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8712>

(科学的意見)

食品用酵素ペルオキシダーゼ(フェノール供与体：過酸化水素 酸化還元酵素, EC 1.11.1.7)は、DSM Food Specialties B.V.社が遺伝子組換え *Aspergillus niger* MOX 株で生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前行われ、EFSA は 1 つの食品製造工程で使用する場合、安全上の懸念は生じないと結論した。その後、申請者は追加のプロセスを含むために使用拡大を要請した。この評価では、EFSA は、合計 2 つの食品製造工程(改変乳タンパク質の生産のための乳製品の加工と、植物ベースの乳及び乳製品類似食品の生産)で使用する場合のこの食品用酵素の安全性評価を更新した。この食品用酵素への食事暴露—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大 0.091 mg TOS/kg 体重/日と推定された。以前報告された無毒性量(2,162 mg TOS/kg 体重/日)を用いて、パネルは暴露マージン(MoE)を少なくとも 23,758 と導出した。以前の評価で提出されたデータと改訂した MoE に基づき、パネルは、この食品用酵素は、改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- **非遺伝子組換え *Aspergillus niger* AE - TGU 株由来食品用酵素 α - グルコシダーゼの使用拡大の安全性評価**

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme α - glucosidase from the non - genetically modified *Aspergillus niger* strain AE - TGU

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8697>

(科学的意見)

この食品用酵素 α -グルコシダーゼ(α -d-glucoside glucohydrolase; EC 3.2.1.20)は、Amano Enzyme Inc 社が非遺伝子組換え *Aspergillus niger* AE - TGU 株で生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前行われ、EFSA は 4 つの食品製造工程で使用する場合、安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者はさらに 3 つの工程への使用拡大を要請した。この評価では、EFSA は、合計 7 つの食品製造工程で使用する場合のこの食品用酵素の安全性評価を更新した。この食品用酵素への食事暴露—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大 0.693 mg TOS/kg 体重/日と推定された。以前報告された無毒性量(試験した最大用量、1,062 mg TOS/kg 体重/日)と組み合わせると、パネルは、暴露マージンは少なくとも 1,532 と導出した。以前の評価に提出されたデータと改訂した暴露マージンに基づき、パネルは、この食品用酵素は、改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Mucor circinelloides* AE - LMH 株由来食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme triacylglycerol lipase from the non - genetically modified *Mucor circinelloides* strain AE - LMH

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8699>

(科学的意見)

この食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼ(トリアシルグリセロール アシルヒドロラーゼ, EC 3.1.1.3)は、Amano Enzyme Inc 社が非遺伝子組換え *Mucor circinelloides* AE - LMH 株で生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前行われ、EFSA は 3 つの食品製造工程で使用する場合、安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者はさらに 2 つの工程を含むために使用拡大を要請した。この評価では、EFSA は、合計 5 つの食品製造工程で使用する場合のこの食品用酵素の安全性評価を更新した。この食品用酵素への食事暴露—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大 0.845 mg TOS/kg 体重/日と推定された。以前報告された無毒性量(試験した最大用量、784 mg TOS/kg 体重/日)と組み合わせると、パネルは暴露マージンを少なくとも 928 と導出した。以前の評価に提出されたデータと改訂した暴露マージンに基づき、パネルは、この食品用酵素は改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

2. 食品接触物質関連

- 食品接触物質に使用する物質「亜リン酸、トリフェニルエステル、1, 4-シクロヘキサンジメタノールとのポリマー及びプロピレングリコール、C10-16 アルキルエステル

類」の安全性評価

Safety assessment of the substance ‘phosphorous acid, triphenyl ester, polymer with 1,4 - cyclohexanedimethanol and polypropylene glycol, C10-16 alkyl esters’ , for use in food contact materials

4 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8694>

(科学的意見)

パネルは、以下の場合にはこの物質は消費者に安全上の懸念をもたらさないと結論した。

- ・ この物質の低分子量画分が 13% w/w を超えない場合
- ・ ホットフィル及び/又は最大 2 時間 100°C まで加熱した後に室温以下で長期保存する、乳児用調製乳と母乳を除く全種類の食品と接触することを意図したポリオレフィン材料及び成形品に最大 0.15% w/w で使用する場合
- ・ この物質の移行が 5 mg/kg 食品を超えない場合

- 使用後の PET を食品接触物質へとリサイクルするために使用する EREMA Advanced テクノロジーに基づく Martogg Group プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Martogg Group, based on the EREMA Advanced technology, used to recycle post - consumer PET into food contact materials

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8704>

(科学的意見)

このプロセスから得たリサイクル PET は、室温以下で長期保存する、飲料水を含む全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET で作られた物質は、電子レンジやオーブンで使用することを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

3. 農薬関連

- チョウジ油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 clove oil

5 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8671>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- 日本の柿と栽培キノコのフルキサピロキサドの既存最大残留基準値の改定

Modification of the existing maximum residue levels for fluxapyroxad in kaki/Japanese persimmons and cultivated mushrooms

9 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8696>

(理由付き科学的意見)

4. 飼料添加物関連

(下記、全て科学的意見)

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of a tincture derived from the roots of *Panax ginseng* C.A.Mey. (ginseng tincture) for horses, dogs and cats (FEFANA asbl)

8 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8730>

- Safety for the user of the feed additive consisting of ferric tyrosine chelate (TYFER™) for chickens, turkeys and minor poultry species for fattening or reared for laying/breeding (Akeso Biomedical, Inc)

8 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8734>

- Modification of the terms of authorisation regarding the maximum inclusion level of a feed additive consisting of 4 - hydroxy - 2,5 - dimethylfuran - 3(2H) - one for cats and dogs (V. MANE FILS)

5 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8721>

- Assessment of the feed additive consisting of Patent Blue V for all non - food - producing animal species for the renewal of its authorisation (Versele - Laga NV)

5 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8722>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of l - isoleucine produced with *Corynebacterium glutamicum* CGMCC 20437 for all animal species (Eppen Europe SAS)

5 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8726>

- Assessment of the feed additive consisting of *Pediococcus pentosaceus* DSM 14021 for all animal species for the renewal of its authorisation (Chr. Hansen A/S)

5 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8706>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of a tincture derived from the dried fruit of *Schisandra chinensis* (Turcz.) Baill. (omicha tincture) for poultry, horses, dogs and cats (FEFANA asbl)

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8731>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of l - threonine (produced with *Escherichia coli* CGMCC 7.455) for all animal species (Kempex Holland B.V.)

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8708>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of l - tryptophan (produced with *Escherichia coli* CGMCC 7.460) for all animal species (Kempex Holland B.V.)

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8707>

- Assessment of the feed additive consisting of *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 (Biosprint®) for cattle for fattening for the renewal of its authorisation (Prosol SPA)

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8720>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of a dry extract obtained from the leaves of *Ginkgo biloba* L. (ginkgo extract) for horses, dogs, cats, rabbits and guinea pigs (FEFANA asbl)

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8733>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of lanthanum carbonate octahydrate for dogs (Porus GmbH)

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8729>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of an essential oil derived from fresh leaves of *Melaleuca cajuputi* Maton & Sm. ex R. Powell and *Melaleuca leucadendra* (L.) L. (cajuput oil) for use in all animal species (FEFANA asbl)

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8732>

- Safety and efficacy of a feed additive consisting of inactivated selenised yeast (*Saccharomyces cerevisiae* CCTCC M 2022402) for all animal species (Phytobiotics Futterzusatzstoffe GmbH)

10 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8627>

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

1. CPTPP S42 助言に対するエビデンス募集の回答結果に関する概要

Summary of Call for Evidence Responses for CPTPP S42 Advice

26 March 2024

<https://www.food.gov.uk/our-work/summary-of-call-for-evidence-responses-for-cptpp-s42-advice>

英国食品基準庁（FSA）は、農産物の貿易に関する環太平洋パートナーシップ包括的及び先進的協定（CPTPP）の条項が、ヒトの健康（食品安全及び栄養）に対する英国の法定保護の維持に影響を及ぼす可能性があるかどうか、またその程度について、エビデンスを募集した。結果、回答者は、CPTPP への加盟が、英国の現在の規制権及び独自の衛生植物検疫（SPS）措置を設定する能力に影響を及ぼし、英国がより厳格でない基準を採用するよう潜在的な圧力を受ける可能性があるとの懸念を示した。

2. 規制製品認可プロセスの改革案に関する協議を開始

Consultation launched on proposed reforms to the regulated products authorisation process

3 April 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/consultation-launched-on-proposed-reforms-to-the-regulated-products-authorisation-process>

英国食品基準庁（FSA）とスコットランド食品基準局（FSS）は、規制対象製品の販売前の認可方法に対する 2 つの変更案について意見募集する。期限は 2024 年 6 月 5 日。

英国は現時点では EU の認可プロセスを引き継いだが、規制制度を近代化させるためには大幅な変更が必要であることは明確である。今回の変更案は以下の通り：

- 安全なものとして認可済みの一部の製品について、安全性に関する根拠の変化の有無にかかわらず 10 年毎に行う再認可の手続きの要請を撤廃する。
- 大臣が承認後、認可を法律で完全に定めるのではなく、FSA/FSS による発表で発効できるようにするために、関連の規定を撤廃する。現行では承認申請から認可まで 3-6 カ月かかっているが、その期間が短縮される。

3. FSA の旗艦調査は、食品の値ごろ感への懸念が高まっていることを示している

FSA's flagship survey shows food affordability concerns have risen

10 April 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsas-flagship-survey-shows-food-affordability-concerns-have-risen>

2023 年 4 月から 7 月にかけて実施された食品基準庁（FSA）の「Food and You 2」調査の最新版（第 7 回）によると、回答者の食品価格に対する懸念は引き続き上昇し、調査開始以来の最高水準となった。

回答者の 80%が、過去 12 ヶ月の間に経済的な理由で食生活を変えたことがあると答えた。最も一般的な変更は、外食を減らす (49%)、家で食べることを増やす (45%) であった。また、食べ残しを長く保存したり (21%)、賞味期限を過ぎた食品を食べたり (21%) といった、食品衛生上危険な行動が増えたと答えた回答者もいた。

- Food and You 2 : 第 7 回

<https://www.food.gov.uk/research/behaviour-and-perception/food-and-you-2-wave-7>

- Food and You 2 テクニカルレポート

10 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/food-and-you-2-technical-report-introduction>

第 1 回から第 7 回までの質問票の作成、サンプリング、フィールドワーク、重み付けの方法の概説。

4. 2024 年 3 月消費者調査 (Consumer Insights Tracker)

Consumer Insights Tracker March 2024

8 April 2024

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

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

<2024 年 3 月の主な調査結果>

- 消費者の懸念事項のトップ 3 は依然として食料価格(87%)、超加工食品又は過剰加工食品(77%)、食料の貧困と不平等(75%)である。
- FSA のことをある程度知っている人のうち、61%は FSA の仕事を信頼している。特に 16 ~34 歳 (74%) と健康状態や障害のない人 (65%) は、信頼の割合が平均より高い。

5. 北アイルランドにおける食料品及び飲料の持ち帰り購入数 (2018 年~2022 年)

Northern Ireland Take Home Food and Drink Purchases 2018 to 2022

5 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/consumer-interests-aka-wider-consumer-interests/northern-ireland-take-home-food-and-drink-purchases-2018-to-2022>

北アイルランドの英国食品基準庁 (FSA) は、2018 年から 2022 年まで、650 世帯を対象に 38 カテゴリーの持ち帰り食品及び飲料購入に関するデータの提供を Kantar's Worldpanel に依頼し、購入した。このデータは、政策策定、実行、そして評価の根拠となる重要なものである。

6. リスク評価 (12 件 : 全て 28 March 2024)

- RP1527 *Lactiplantibacillus plantarum*(以前の *Lactobacillus plantarum*) NCIMB

30083 の評価

Assessment RP1527 *Lactiplantibacillus plantarum* (formerly *Lactobacillus plantarum*)
NCIMB 30083

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/assessment-rp1527-lactiplantibacillus-plantarum-formerly-lactobacillus-plantarum-ncimb-30083>

- RP709 *Bacillus licheniformis* DSM 33099 (ProAct 360)によって産生されるプロテアーゼ(サブチリシン) の安全性評価

Safety Assessment RP709 protease (subtilisin) produced by *Bacillus licheniformis* DSM 33099 (ProAct 360)

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp709-protease-subtilisin-produced-by-bacillus-licheniformis-dsm-33099-proact-360>

- RP1047 *Quillaja saponaria* 及び *Yucca schidigera* (Magni-Phi®)の安全性評価
Safety Assessment RP1047 *Quillaja saponaria* and *Yucca schidigera* (Magni-Phi®)

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1047-quillaja-saponaria-and-yucca-schidigera-magni-phi>

- 新規食品としてのイソマルトオリゴ糖の使用条件変更に関する安全性評価

Safety Assessment: Change of conditions of use for the novel food, isomalto-oligosaccharides

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-change-of-conditions-of-use-for-the-novel-food-isomalto-oligosaccharides>

- 安全性評価 RP1087 グアニジノ酢酸(Creamino®)の安全性評価

Safety Assessment RP1087 Guanidinoacetic acid (Creamino®)

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1087-guanidinoacetic-acid-creaminor>

- サプリメント用途の新規食品としての L-トレオン酸マグネシウムの安全性評価

Safety Assessment: Magnesium L-threonate as a novel food for use in food supplements

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-magnesium-l-threonate-as-a-novel-food-for-use-in-food-supplements>

- RP1528 *Lactiplantibacillus plantarum*(以前の *Lactobacillus plantarum*) NCIMB 30084 の評価

Assessment RP1528 *Lactiplantibacillus plantarum* (formerly *Lactobacillus plantarum*)
NCIMB 30084

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/assessment-rp1528-lactiplantibacillus-plantarum-formerly-lactobacillus-plantarum-ncimb-30084>

- RP1051 トコフェロール酢酸エステル(ビタミン E)の評価

Assessment RP1051 All-rac-alpha-tocopheryl acetate (Vitamin E)

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/assessment-rp1051-all-rac-alpha-tocopheryl-acetate>

[tocopheryl-acetate-vitamin-e](#)

- RP1249 トコフェロール酢酸エステル(ビタミン E)の評価

Assessment RP1249 All-rac-alpha-tocopheryl Acetate (Vitamin E)

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/assessment-rp1249-all-rac-alpha-tocopheryl-acetate-vitamin-e>

- RP1367 *Lactiplantibacillus plantarum* DSM 23375 の評価

Assessment RP1367 *Lactiplantibacillus plantarum* DSM 23375

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/assessment-rp1367-lactiplantibacillus-plantarum-dsm-23375>

- RP1359 *Lactiplantibacillus plantarum*(以前の *Lactobacillus plantarum*)
DSM19457 の評価

Assessment RP1359 *Lactiplantibacillus plantarum* (previously *Lactobacillus plantarum*) DSM 19457

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/assessment-rp1359-lactiplantibacillus-plantarum-previously-lactobacillus-plantarum-dsm-19457>

- RP746 α -ガラクトシダーゼ及びエンド-1,4- β -D-グルカナーゼ (Agal-Pro BL 及び Agal-Pro BL L®)の安全性評価

Safety Assessment RP746 alpha-galactosidase and endo-1,4-betaglucanase (Agal-Pro BL and Agal-Pro BL L®)

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp746-alpha-galactosidase-and-endo-14-betaglucanase-agal-pro-bl-and-agal-pro-bl-lr>

7. リコール情報

- **Nichols plc** 社はボトルに「砂糖無添加」のラベルが貼られていたため **Vimto Original** をリコール

Nichols plc recalls Vimto Original because the bottles have been labelled with a 'No Added Sugar' statement

5 April 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-14-2024>

Nichols plc 社は、ボトルに「No Added Sugar (砂糖無添加)」のラベルが貼られていたため、Vimto Original 500ml (果汁飲料) をリコールする。実際の製品には砂糖が添加されている。

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

1. リコール情報

- 未承認のため ProBox 社製 Just Smoothie の全製品のリコールについて

Recall of all ProBox Just Smoothie products due to no approval

06 APRIL 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-all-probox-just-smoothies-products>

FSAI は、ProBox がこれらの製品の製造認可を受けておらず、また誤った認可番号を使用していたため、ProBox 社製 Just Smoothie の全製品をリコールする。

- Foran Healthcare 製 Glycerin and Aniseed Soothing Syrup のペパーミントオイル混入の可能性によるリコールについて

Recall of a batch of Foran Healthcare Glycerin and Aniseed Soothing Syrup due to the possible presence of peppermint oil

11 APRIL 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-foran-healthcare-glycerin-and>

ペパーミントオイルが誤って混入している恐れがあるため、Foran Healthcare は Glycerin and Aniseed Soothing Syrup をリコールする。ペパーミントオイルは通常この製品に使用されず、成分リストに記載されていない。

-
- ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

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

1. 世界保健機関とドイツ連邦リスク評価研究所は長期的な協力に合意

World Health Organisation and German Federal Institute for Risk Assessment agree on long-term cooperation

06/2024, 26.03.2024

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2024/06/world_health_organisation_and_german_federal_institute_for_risk_assessment_agree_on_long_term_cooperation-315203.html

世界保健機関(WHO)とドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は当初 10 年間の協力に合意した。この協力では、食品安全、リスク評価のためのグローバルなネットワーク形成、食品安全と栄養における課題に対処するための革新的なリスク評価、リスクコミュニケーション、能力構築、フードチェーンの持続可能性に焦点を当てる。この協力協定は、本日 2024 年 3 月 26 日に、ベルリンのマリエンフェルデの BfR 本部で、BfR 長官 Andreas Hensel 教授により調印される。WHO の栄養・食品安全部門の責任者である Francesco Branca 博士と、食品・栄養基準及び科学的助言のユニット長である Moez Sanaa 博士が出席する。

この協力パートナーは、食品安全と栄養に対する現在と将来の課題に対処するために革新的なリスク評価対策を用いることを意図している。例えば、栄養、安全性、持続可能性を統合するリスクベネフィット評価の開発を目的としている。高度な資格を持つリスク評価者のためのグローバルな研修プログラムも計画されている。その他のトピックは、低・中所得国の食品安全と栄養に関するリスク評価と助言のための能力構築である。リスク評価のためのグローバルなネットワークも促進する。これらの目標を達成するために共同イベントやプロジェクトが計画されている。両機関のハイレベルな年次会合も含まれている。

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

1. オランダの消費者は、同じ金額でより健康的で環境的に持続可能な食事ができる

Dutch consumers can eat healthier and more environmentally sustainable for the same amount of money

27-03-2024

<https://www.rivm.nl/en/news/dutch-consumers-can-eat-healthier-and-more-environmentally-sustainable-for-same-amount-of>

オランダの食生活は、消費者の負担を増やすことなく、より健康的で環境的に持続可能なものとなりうる。これは、オランダのすべての社会経済的集団に当てはまる。Reina Vellinga（RIVM）は博士論文でこのように結論づけている。わずかな調整でも、私たちの食生活はより健康的になり環境への影響も少なくなる。例えば、温室効果ガスの排出量を4分の1削減することができる。オランダの消費者が食生活を改善しやすくするために、Vellingaは政府がフードシステム全体を変えることに焦点を当てるべきだと提案している。そのためには、価格調整など効果的な施策のまとまったパッケージが必要となる。

政府によるさらなるガイダンス

さまざまな食品を選択することで、消費者は健康を増進し、食生活が環境に与える影響を減らすことができる。例えば、飽和脂肪、砂糖及び/又は塩分を多く含む不健康な食品を減らし、赤肉や加工肉などの動物性食品を減らすことである。しかし、Vellingaは、消費者が食生活を変えることだけに責任を負うことはできないと強調する。消費者は、不健康で持続可能でない食品が食品売り場に並んでいることに直面している。そのため、今こそ政府による規制が必要だと Vellinga は言う。企業もまた、政府の明確なガイドラインに助けられながら果たすべき役割を担っている。

健康的で持続可能な食品をより手頃な価格に

影響を与えることが知られている施策のひとつに価格調整がある。例えば、健康的で持続可能な食品をより手頃な価格にし、不健康で持続可能でない食品をより高価なものにすることができる。先の RIVM の研究で実証されたように、（課税による）価格引き上げと食肉

生産の環境影響に関する情報提供は食肉購入を 36%減少させる。

混合施策

より良い選択について消費者に知らせるための Nutri-Score のパッケージの前面ロゴや国の食事ガイドラインの更新など、複数の施策を組み合わせることで価格調整の効果を高めることができる。さらに、健康的で持続可能な食品の入手可能性を増やし特売などの措置でそれらを促進することで、消費者がそうした食品を選ぶ方向へ向かいやすくなる。製造業者は、食品の組成を改善することでより良い選択を可能にすることができる。Vellinga によれば、食品をより健康的（飽和脂肪、砂糖及び/又は塩を減らす）かつ/又はより環境的に持続可能（動物性原料/タンパク質を減らす/環境負荷を減らす）なものにする、強制的な改良が求められている。

-
- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)
<https://www.anses.fr/en>

1. 加工食品に含まれる糖類や甘味料の使用に関する報告書

Report on the use of sugars and sweeteners in processed foods

19/03/2024

<https://www.anses.fr/en/content/report-use-sugars-and-sweeteners-processed-foods>

食品に加える糖類を減らすことは、肥満や糖尿病を防ぐための主な戦略の 1 つである。ANSES は、砂糖、ブドウ糖、異性化糖、蜂蜜、果汁、キャラメル、人工甘味料など、飲料や加工食品に含まれる甘味料や甘みを感じさせる成分の使用傾向に関する包括的な報告書を作成した。フランスの食品観測所である OQALI が特定した、2008 年から 2020 年に市販された 54,000 以上の製品の成分表を調査した。この報告書から、製品の大多数に、香辛製品にさえ、少なくとも 1 つ以上の甘味料や甘みを感じさせる成分が含まれていることが示された。しかし当局は、ここ 10 年以上、甘味料、特にシュガーシロップや人工甘味料の使用が減少していると指摘している。ANSES はまた、製品中の甘味料の使用をさらに減らすことは可能だと強調している。

添加される糖類：見分けるのが難しい様々な使用

甘味料や甘みを感じさせる成分は、パッケージに非常に多くの用語で説明されている多数の成分が含まれている：ショ糖、砂糖、異性化糖、アスパルテーム、デキストロース、糖蜜シロップ、果汁濃縮など。この研究では、添加される糖類だけでなく、人工甘味料などカロリーのない甘味を与える成分も含め、全ての甘味成分を考慮した。目的は、加工製品、特に甘味料が必ずしも期待されないカテゴリーで使用される、様々な形態の甘味成分を特定することだった。

2008 年から 2020 年にフランス市場の 54,000 以上の製品の成分表を調査した：アイスク

クリームとシャーベット、ジャム、シリアルバー、ジュースとネクター、乳製品、ビスケットとケーキ、ソフトドリンク、調理済み食品、ソース、デリカテッセンの肉など。この研究では、製品のラベルを基に、事前に定めた 11 の成分クラスに分けて甘味料の使用頻度を測定した。

<補足>

2008 年に設立されたフランス食品観測所 OQALI は、加工製品の栄養品質の変化を客観的に測定することで、食品供給の包括的な監視を行っている。国立農学・食料・環境研究所 (INRAE) と ANSES が共同で運営している。

OQALI についての詳細 (フランス語) : <https://www.oqali.fr/>

製品の 4 分の 3 には、少なくとも 1 つの甘味料または甘味を感じさせる成分が含まれていた

最新のデータによると、調査した製品の大部分(77%)には、少なくとも 1 つの甘味料または甘味を感じさせる成分が含まれていた。これらの成分は香辛製品分類にも含まれていた。

「テーブルシュガー」と同等のショ糖は、調査した食品の半数以上(58%)に含まれていた。

この調査では甘味料の組み合わせも調べた：製品の 59%は、甘味料あるいは甘味を伝える成分を 1 種類のみ、あるいは 2 種類組み合わせて使用していた。

甘味料や甘味成分をより少なく

当局はここ 10 年で、これらの成分を含む製品の割合が大幅に減少し、主に香辛製品に大幅な減少が見られると指摘した。さらに、強力な甘味料、特にアスパルテームが急激に減り、製品への使用は約 10 年で 1.8%から 0.4%に減少した。

この傾向は、一部、製造業者による製品の組成変更による。上白糖や「ショ糖」などのごく一般的な成分、あるいは果汁などのより「天然」と感じるものを優先して組成が改訂されている。

「パッケージにはほとんど記載されていないため、この調査では使用した量を調べなかった。そのため、この結果は、必ずしも製品の総糖質含有量の減少を示しているわけではない。以前よりも少ない数の甘味料や甘味を感じさせる成分を使用する製品が、必ずしも糖分含有量が少ないわけではないことを念頭に置くことが重要である。甘味成分の除去は、その他の成分の割合の改訂を伴う可能性がある」と食料観測ユニット長である Julie Gauvreau-Béziat 氏は説明している。ANSES と INRAE が、飲料など最も多く含まれる食品グループの糖度に関して OQALI のために分野研究を実施する理由はこのためである。研究から、特定の製品種類では、糖度はなおブランドごとに大きく異なることが示された。

ソフトドリンクの糖度を下げることを目指して

ANSES は、2010 年、2013 年～2019 年のソフトドリンクの供給及び栄養品質の変化に関する部門研究の 1 つも発表した。特に糖含有量に焦点を当てて、ソフトドリンク、フレーバーウォーター、果汁飲料、エナジードリンクなど 4,500 以上の参照製品が分析された。

この研究から、市販されている甘味飲料 (人工甘味料の有無にかかわらず) の糖含有量が 2013 年から 2019 年にかけて減少したことが示されている。2010 年から 2013 年にかけて

始まったこの傾向は、2013年以降急激に加速した。この結果は、飲料の糖含有量削減対策の導入で説明できるだろう。この部門の主な製造業者と公的機関の間で、平均糖度を5%削減するという労働協約が締結された。さらに、2012年以降、加糖及び/又は甘味料を含む飲料は課税対象となり、2018年には加糖量に比例するようになった。

ANSESは、多くの製品に甘味料のレベルを減らす余地があると強調している。従って、飲料や加工食品ではこれらのレベルを減らす努力を継続する必要がある。

糖の摂取と健康

糖の多量摂取は必要以上にエネルギー摂取を増やすため、長期にわたると、太りすぎや肥満にさえつながり、2型糖尿病、循環器系疾患、特定のがんの発症リスクが高まる。

ANSESは、2016年の糖摂取に関する意見（フランス語）の中で、成人と青年は100g 総糖質/日を超えてはならないと助言した。しかし、フランスの成人の約20%、13～17歳の25%はこの値を超えている。

ANSESは、2019年の子供の食事ガイドラインに関する意見（フランス語）の中で、4～7歳の子供は60g/日を超えてはならないが、そのうち75%がそれに当てはまり、8～12歳の子供の60%は規定値75g/日を超えていると判断した。

* 詳細

- ANSES 報告書:加工製品に含まれる甘味料や甘味を伝える成分の使用における評価と傾向—OQALI 横断研究 (PDF フランス語)
<https://www.anses.fr/en/system/files/OQALI2018SA0065Ra.pdf>
- ANSES 報告書: ソフトドリンク—2010年、2013年～2019年の供給及び栄養品質の変化—OQALI 部門研究 (PDF フランス語)
<https://www.anses.fr/en/system/files/OQALI2022MPAST0092Ra.pdf>
- ANSES 報告書概要: ソフトドリンク—2010年、2013年～2019年の供給及び栄養品質の変化—OQALI 部門研究 (PDF フランス語)
<https://www.anses.fr/en/system/files/OQALI2022MPAST0092Ra-Anx.pdf>

2. ANSES のビジランス計画の基本原則

The fundamental principles underlying ANSES's vigilance schemes

27/03/2024

<https://www.anses.fr/en/content/fundamental-principles-underlying-anses-vigilance-schemes>

ANSESは各種製品や食品による有害影響を特定することを目的とした7つのビジランス計画をまとめた。当局の使命を支える基本原則は何か？新しい化粧品とタトゥーのビジランス計画には何が含まれるのか？これらの計画の見通しは？健康警告ビジランスの責任者であるJuliette Bloch氏が質問に答える。

ANSESの全ビジランス計画にはどんな共通点がありますか？

我々が統括する 7 つのビジランス計画は全て別物である。広範な分野の有害影響を監視している。それぞれ独自の運営方法があるが、全て、特定の製品と暴露状況に関連する有害影響を特定するという同じ原則に基づいている。本計画は主に、ANSES のウェブサイトや健康庁の報告ポータルなどの専用報告サイトを介して、医療従事者、製造業者、個人から受けた報告に基づいている。

我々は受け取った報告を分析し、中毒管理センターなどの専門家と議論する。次に、データベースから同様の事例を探し、異常を検知した場合、管轄機関に警告を伝え、その後適切な措置を講じる。そのため、報告という行為はコミュニティ全体の利益になる。特定のフードサプリメントや衛生製品などの日用品の毒性影響や、新たな動物用医薬品に関連する有害影響などを素早く特定するのに役立つ。

ANSES がまとめた 7 つのビジランス計画

- ・ ニュートリビジランス：フードサプリメント、強化食品、新規食品の摂取から起こりうる有害影響を素早く同定することを目的としている。
- ・ トキシコビジランス：市販の、あるいは環境に存在する、天然物質、合成物質、物質の混合物に暴露した後のヒトの急性・慢性毒性影響を監視するものである。この計画は中毒管理センターのネットワークに支えられている。
- ・ フィトファーマコビジランス：食品を含む様々な媒体の植物保護製品（農薬）の残留物の存在を記録し、これらの製品の使用に関連する、ヒト、動物、環境の健康のあらゆる有害影響を特定することである。
- ・ 獣医学ファーマコビジランス：動物用医薬品の市販後、治療した動物、獣医、個人の健康並びに、環境や食品の副作用を監視する。
- ・ 職業病と環境疾患の監視と予防のための全国ネットワーク(RNV3PE)：28 の職業・環境疾患相談センターで実施したパブリックコメント募集によるデータを基に職場のリスク状況を特定することである。
- ・ コスメトビジランス：化粧品の使用によるあらゆるヒトの有害影響を特定することである。
- ・ タトゥービジランス：タトゥー製品の使用による有害影響を監視することである。

最近発表された科学文書に記載されている、これらのビジランス計画の背後にある主な基本原則を説明していただけませんか？

各ビジランス計画は専門の科学チームが管理している。ビジランス調整委員会が一般基本原則の実践を監視している。この基本原則が報告書の分析における同水準を保証し、兆候や健康への警告を特徴づけるのに使用する手段、報告書の監視、分析の普及の一貫性も保証している。これらの原則に従って、我々は科学的に試験し検証された因果関係を判断するための堅牢な手段の開発に取り組んでいる。これにより、例えばある製品の暴露と報告された有害影響の因果関係の強さを推定できる。当局に送られた警告や是正措置の監視にも取り組んでいる。これがビジランスの使命を実行するための指標である。

最も関与するグループ、特に医療従事者間の意識を高め、報告の価値を強調するために、

ニュースレターVigil'Anses を作り、素早く読めて、専門家ではなくても理解できる記事を集めている。

今後の見通しは？

2024年1月から、新たに2つのビジランス部門、化粧品とタトゥー製品を担当している。以前はフランス医薬品・保健製品安全庁(ANSM)が管理していた。2つのミッションを成功裏に納めるために必要な資源を配置し、実際には、これらの厳重に規制された分野のスキルを高め、より多くの報告を分析できるよう、新しい職員を採用している。ビジランス計画のもう1つの課題は、かすかな兆候の検出を開発することである。フランス公衆衛生局やANSMと共同で、ディスカッションフォーラムを含む莫大なデータセットの中から、新たな現象や珍しい出来事を特定する自動検出モデルに取り組んでいる。

3. 水質分析試験所の承認 : ANSES/OFB 共同ポータル

Approval of water analysis laboratories: a joint ANSES/OFB portal

25/03/2024

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

2024年3月25日、ANSESとフランス生物多様性庁(OFB)は共同ポータルを開設し、両機関の水質分析試験所の承認申請専用の情報システムにアクセスできるようにした。OFBは環境の認可を扱い、ANSESは水質監視の認可を扱う。

既存のシステムをプールしてANSESとOFB両方に共通するものを提供するために全面的な見直しを行い、一部の基準は同一である。

これらの新しい情報システムは、承認済の保健・環境試験所や承認を希望する試験所、ANSES、OFB、フランス保健総局、フランス認定委員会(Cofrac)、水・生物多様性総局(DEB)、国立水生環境モニタリングリファレンス試験所(Aquaref)、地方の保健機関及び水道局など、承認プロセスに関与する全ての人に利益をもたらす。

このプロジェクトは、ANSES、OFB、France Relanceが、組織や団体のデジタルトランスフォーメーションの一環として資金提供した。

-
- 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. 乳児用調製乳に含まれるプロバイオティクス : VKM は、プロバイオティクスを含む乳児用調製乳が健康リスクをもたらす可能性があるかどうかを評価したい

Probiotics in infant formula : VKM wish all assess whether infant formula containing probiotics may pose a health risk.

04.04.2024

<https://vkm.no/english/riskassessments/allpublications/probioticsininfantformula.4.8044cca18a82e1fc612510.html>

VKM は、ノルウェー食品安全当局を代表して、特定種のビフィズス菌を含む乳児用調製乳が健康リスクをもたらす可能性があるかどうかを評価しなければならない。この評価には、完全食としての乳児用調製乳及び乳児の補助食としての乳児用調製乳の使用によるリスクも含まれる。VKM はまた、同じ種類の菌を含む 2 種類の乳児用調製乳を評価しなければならない。これらの製品は牛乳アレルギーの乳児用である。これらの製品は特別医療用食品に分類される。

背景

VKM は以前にも、乳幼児向け製品におけるプロバイオティクスの有益性とリスクに関する評価を発表している。最近、あるメーカーがノルウェー食品安全当局に申請し、ノルウェーで 2 つの製品を販売する許可を得た。この製品には、VKM が過去に評価したことのない特定のプロバイオティクス菌が含まれている。

● フィンランド食品局 (Ruokavirasto / Finnish Food Authority)

<https://www.ruokavirasto.fi/en/>

1. フィンランドではすでに 150 万人の衛生パスポートが発行されている

In Finland already 1.5 million Hygiene Passports

April 11/2024

<https://www.ruokavirasto.fi/en/foodstuffs/hygiene-passport/uutiset/in-finland-already-1.5-million-hygiene-passports/>

フィンランド食品局が調整する衛生パスポート制度により、フィンランドではすでに 150 万人の衛生パスポートが発行されている。必要な食品衛生の実践と安全な食品取り扱いに対する意識は高まっている。食品法では義務付けられていないにもかかわらず、多くの人が自主的に衛生パスポートを取得している。

食品部門で働く人々は、食品を安全に扱うことができるように食品衛生の基本的な知識をマスターすることが求められている。また、食品を正しく処理することで、保存性を高め、食品の安全性を向上させることができる。

フィンランドの法律によると、レストラン、食品ストア、食品工場などの食品施設で包装されていない生鮮食品を扱う場合、従業員は衛生パスポートが必要となる。腐りやすい食品の例としては、乳、肉、魚などがある。

食品の適切な取り扱いへの関心が高まっている

フィンランドの衛生パスポート制度は、食品産業以外で働く人々の関心も高め、食品衛生に対する意識を育んでいる。今では家庭でも食品を安全に扱うようになった。

フィンランド独自の衛生パスポートシステムは、食品の安全性を促進するために作られ

た。衛生パスポート制度は、食品産業企業が従業員を指導及び訓練することが法律で義務付けられた 2002 年に開発された。このシステムは、食品取扱者が業務において安全で衛生的な慣行を維持するために必要な知識と技能を有することを保証するものである。

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

1. FDA はダイエタリーサプリメントの新規ダイエタリー成分通知マスターファイルに関するガイダンス案を発行

FDA Issues Draft Guidance on New Dietary Ingredient Notification Master Files for Dietary Supplements

April 3, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-draft-guidance-new-dietary-ingredient-notification-master-files-dietary-supplements>

米国食品医薬品局（FDA）は、「New Dietary Ingredient Notification Master Files for Dietary Supplements（ダイエタリーサプリメントの新規ダイエタリー成分通知マスターファイル）」という事業者向けガイダンス案が公開されたことを発表した。ガイダンス案に対する意見は、連邦官報に掲載されてから 60 日以内に提出すること。

- **ガイダンス案 : New Dietary Ingredient Notification Master Files for Dietary Supplements**

<https://www.fda.gov/media/177097/download?attachment>

<背景>

連邦食品医薬品化粧品法（FD&C 法）第 413 条(a)(2)(21 U.S.C. 350b(a)(2))に基づき、食品に使用されるものとしてフードサプライに存在しなかった新規ダイエタリー成分（NDI）、又はそのような NDI を含むダイエタリーサプリメントの製造業者または販売業者は、製品を州際通商に導入する少なくとも 75 日前に、FDA に市販前安全性通知（NDIN）を提出しなければならない。NDIN には、NDI 又はダイエタリーサプリメントの製造者又は販売者（届出者）が、NDI を含むダイエタリーサプリメントは安全であると合理的に予想されると結論付けた根拠となる情報を、公表された論文の引用を含めて記載しなければならない。

本ガイダンスは、マスターファイルの確立、更新、閉鎖の方法に関する推奨事項、及びマスターファイルの所有者が NDIN でマスターファイルを参照することを他の当事者に許可する方法に関する推奨事項を提供する。

<NDIN マスターファイルについて>

NDIN マスターファイルとは、NDI に関する同一性、製造、及び/又は安全性情報を含むファイルで、マスターファイルの所有者又は所有者が指定する別の人物（例えば、ビジネスパートナーやサプリメント製造者）が、将来の NDIN の可能性を評価するために使用する目的で、ファイルの所有者が FDA に提出するものである。このマスターファイルには NDI、

NDI を含むダイエタリーサプリメント、又はその両方に関する情報が含まれる。マスターファイルの所有者は、NDIN においてマスターファイルを参照、又は他の当事者に NDIN において参照する権限を付与することができる。

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

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

04/12/2024

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

(更新情報)

米国食品医薬品局 (FDA) は、2024 年 2 月 12 日に連邦官報 (Federal Register) で発表されたガイダンス案「物理的検査なしの即時留置 (DWPE : Detention Without Physical Examination) 対象の特定の魚及び水産物の解除及び外国製造業者の商品の DWPE からの除去の根拠として使用される食品検査用代表サンプルの収集に関する勧告」に対する意見募集を 60 日間再開する。この措置は、関係者から意見の作成と提出のための追加時間の要望があり、それに応えるものである。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 4/ 2024 (2024. 02. 21)

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

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

3. FDA は 2023 年のタルク含有化粧品のアスベスト検査のデータを発表する

FDA Releases Data from the Agency's 2023 Testing of Talc-Containing Cosmetic Products for Asbestos

April 5, 2024

<https://www.fda.gov/cosmetics/cosmetics-news-events/fda-releases-data-agencys-2023-testing-talc-containing-cosmetic-products-asbestos>

米国食品医薬品局 (FDA) は、2023 年に実施したタルク含有化粧品中のアスベストの存在を調査するサンプリングの結果を公表した。検査は偏光顕微鏡 (PLM) と透過型電子顕微鏡 (TEM) を使用して実施した。2023 年に検査した 50 のサンプルのいずれからアスベストは検出されなかった。

背景として、2018 年以降、FDA は AMA Analytical Services, Inc. (AMA) とタルク含有化粧品のアスベストの存在を検査する契約をしている。

このサンプリングは、FDA が製品を選定して購入し、盲検サンプルとして AMA が分析

した。製品の選定は、タルク含有化粧品の種類、価格帯、ソーシャルメディアや広告で人気のある製品、子供用製品、有色人種の女性向け製品、第三者によってアスベストで汚染されていると報告があった特定の製品など、様々な要因に基づいて行われた。

FDA の過去のタルクサンプリング結果については、以下を参照のこと：

<https://www.fda.gov/cosmetics/cosmetic-ingredients/talc#66147ba3aa98b>

2022 年化粧品近代化規制法(MoCRA)で義務付けられているように、FDA はタルク含有化粧品中のアスベストを検出及び特定するための標準化された試験方法を確立し、規制案を公布する予定である。

* 結果：FDA Summary of Results from Testing of Official Samples of Talc-Containing Cosmetics for Asbestiform Fibers completed by AMA Laboratories in 2023

<https://www.fda.gov/cosmetics/cosmetic-ingredients/fda-summary-results-testing-official-samples-talc-containing-cosmetics-asbestiform-fibers-completed>

* 関連情報：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2022（2022. 12. 21）

【FDA】FDA は 2022 年のタルク含有化粧品のアスベスト検査のデータを発表する

<https://www.nihs.gov/ip/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202226c.pdf>

4. FDA は経済的動機に基づく蜂蜜の異物混入に関する報告書を発表

FDA Releases Report on Economically Motivated Adulteration in Honey

April 8, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-report-economically-motivated-adulteration-honey>

米国食品医薬品局 (FDA) は、輸入蜂蜜の経済的動機による異物混入 (EMA: economically motivated adulteration) を検査するために 2022 年と 2023 年に実施されたサンプリングのデータを公開する。

* サンプリング結果の詳細：<https://www.fda.gov/food/economically-motivated-adulteration-food-fraud/fy2223-sample-collection-and-analysis-imported-honey-economically-motivated-adulteration>

EMA は、例えば、食品の貴重な成分や部分が意図的に省かれたり、取り除かれたり、代用されたりする場合や、見かけや価値をより良く見せかけるために食品に物質が添加される場合に発生する。サンプリングは、サトウキビやトウモロコシのシロップなど、蜂蜜より安価な未表示の甘味料を含む製品を特定するために行われた。この調査は、2021-2022 年に行われた蜂蜜の EMA に続くもので、輸入蜂蜜の EMA に引き続き問題があるかどうかを特定することを目的とした。

2022 年 4 月から 2023 年 7 月にかけて実施された調査の一環として、FDA は 107 検体の輸入蜂蜜を採取し、3 検体 (3%) に違反が認められた。2021 年から 2022 年にかけては、144 検体の輸入蜂蜜を採取・検査し、そのうち 10% に違反が見つかった。この 2 つの調査

は、違反率を統計的に比較するために計画されたものではない。違反検体が見つかった場合、FDA は米国への搬入を拒否し、関連する企業と製品を輸入警告 (IA) にの対象とするなど、迅速な措置をとった。FDA はまた、消費者保護のため、蜂蜜中の未表示の甘味料の検出をさらに改善する方法の開発を続けている。

今回の結果は、蜂蜜の EMA に対する脆弱性を強調するものであり、FDA の検査への責任を再確認し、消費者が公正な価格で購入できることを保証するものである。FDA は今後も、FDA の輸入サンプリングおよびリスクに基づく輸入審査プログラムのもと、蜂蜜の EMA 検査を継続する。違反サンプルは遵守措置の対象となり、場合によっては FDA は犯罪捜査を検討する。

FDA は、蜂蜜を含む食品の経済的動機による異物混入と戦うために、国内外の規制当局のパートナーとの協力を続けている。

* 追加情報

- FY22/23 Sample Collection and Analysis of Imported Honey for Economically Motivated Adulteration
<https://www.fda.gov/food/economically-motivated-adulteration-food-fraud/fy2223-sample-collection-and-analysis-imported-honey-economically-motivated-adulteration>
- Guidance for Industry: Proper Labeling of Honey and Honey Products
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-proper-labeling-honey-and-honey-products>

5. 魚介類に関連する毒素およびスコンブプロトキシンによる魚中毒の報告方法

How to Report Seafood-Related Toxin and Scombrototoxin Fish Poisoning Illnesses

04/02/2024

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

一般的に発生している魚介類に関連する症例の情報が最新のものに更新されている。最近は主にスコンブプロトキシン（ヒスタミン）とシガトキシン類。

6. FDA は有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告する（2024年1月）

FDA Issues Warning About Certain Supplements Substituted with Toxic Yellow Oleander (January 2024)

April 4, 2024

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-issues-warning-about-certain-supplements-substituted-toxic-yellow-oleander-january-2024>

(更新情報)

FDA は、同様にキバナキョウチクトウ陽性と判定された追加製品の分析試験を完了した。FDA は、Green ELV Nutrition ブランドの Elv Control Herbal Supplement (カプセル) について、重篤な有害事象の報告 1 件を含む有害事象報告を受けている。

- **関連リコール**

- **World Green Nutrition** 社はキバナキョウチクトウの含有のため、テホコテ製品のリコール拡大を発表

World Green Nutrition, Inc. Announces Expansion of Recall of Tejocote Products Due to the Presence of Yellow Oleander

April 04, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/world-green-nutrition-inc-announces-expansion-recall-tejocote-products-due-presence-yellow-oleander>

World Green Nutrition 社は、有毒なキバナキョウチクトウ含有のため、2024 年 1 月 12 日のリコールを拡大し、GREEN ELV NUTRITION ブランドの Elv Control ハーブサプリメント 90 カプセルも対象に追加する。

- **Global Mix** 社がテホコテ製品を健康被害の可能性によりリコール

Global Mix, Inc Recalls Tejocote Products Because of Possible Health Risk

04/10/2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/global-mix-inc-recalls-tejocote-products-because-possible-health-risk>

Global Mix 社は、以下のブランドを含むテホコテ製品をリコールする：Eva Nutrition、Science of Alpha、Niwali、NWL Nutra。リコールされた製品はテホコテ根と表示されているが、有毒なキバナキョウチクトウである。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2024（2024. 03. 19）

FDA は有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告

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

7. FDA フーズがインスタグラムを開始する

FDA foods is now on Instagram!

April 4, 2024

<https://instagram.com/fdafoods/>

FDA は食品プログラム専用の新しい Instagram アカウントを開設した。

8. 着色添加物認証に関する報告：2024 会計年度第 2 四半期、1 月 1 日-3 月 31 日

Report on the Certification of Color Additives: 2nd Quarter, Fiscal Year 2024, January 1-

March 31

04/01/2024

<https://www.fda.gov/industry/color-certification-reports/report-certification-color-additives-2nd-quarter-fiscal-year-2024-january-1-march-31>

9. FDA と Stop Foodborne Illness の共催による 5/9 のライブ・ウェビナーで「食品安全文化」を探る

FDA and Stop Foodborne Illness Co-Host 5/9 Live Webinar to Explore “Food Safety Culture”

04/09/2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-and-stop-foodborne-illness-co-host-59-live-webinar-explore-food-safety-culture>

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、「よりスマートな食品安全の新時代における文化面での協力」シリーズ第 11 回（最終回）のウェビナーの日程を発表した。

10. 警告文書

● Regal Health Food International, Inc.

NOVEMBER 29, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/regal-health-food-international-inc-662089-11292023>

食品ラベル、不正表示の問題。梱包工程の誤りにより、ミルクチョコレートピーナッツが「ミルクチョコレートレーズン」という表示で梱包された。

● Ambaya Gold Health Products, LLC

DECEMBER 05, 2023

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ambaya-gold-health-products-llc-648130-12052023>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

● Living Tree Community Foods, Inc.

MARCH 04, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/living-tree-community-foods-inc-656541-03042024>

食品の CGMP、製造、包装、保管、不正表示、衛生管理の問題。有機種子と木の実を使用したそのまま喫食可能な製品を含む。

● New India Bazar, Inc.

April 1, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/new-india-bazar-inc-677343-04012024>

外国供給業者検証プログラム（FSVP）違反の問題。

11. リコール情報

- **ADM Animal Nutrition** は、一部の **Pen Pals®** ブランドの鶏用飼料、**MoorMan** ブランドの **ShowTec** 豚用飼料、**AMPT** ブランドの牛用飼料、**Seniorglo** ブランドの馬用飼料製品をリコール

ADM Animal Nutrition Recalls Select Pen Pals® Chicken Feed, MoorMan's ShowTec Swine Feed, AMPT Cattle Feed and Seniorglo Horse Feed Products

April 01, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/adm-animal-nutrition-recalls-select-pen-pals-chicken-feed-moormans-showtec-swine-feed-ampt-cattle>

特定の製品ロットに高濃度のカルシウム、リン、マグネシウム、ナトリウム及び/又は塩化物が含まれている可能性があり、鶏、豚、肉牛、馬に害を及ぼす可能性がある。

- **関連リコール**

ADM Animal Nutrition は、鶏、豚、ウサギ用飼料の 17 ロットを追加リコール

ADM Animal Nutrition Expands Recall to Include 17 Additional Lots of Chicken, Swine and Rabbit Feed Products

April 11, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/adm-animal-nutrition-expands-recall-include-17-additional-lots-chicken-swine-and-rabbit-feed>

ADM の一部門である ADM Animal Nutrition は、マグネシウム、ナトリウム、カルシウム及び/又はリンの濃度が上昇したため、2024 年 3 月 30 日に発表したリコールを拡大し、製品を追加する。

- **ForeverMen Supplements** のリコール

ForeverMen Supplements Recalled

April 02, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/forevermen-supplements-recalled>

FAonline 社は、ForeverMen カプセル製品の有効期限内のすべてのロットを消費者レベルで自主的リコール。FDA の分析により、これらの製品にはシルデナフィルとタダラフィルが汚染されていることが判明した。

- **Cargill** は「**Nutrena® Country Feeds® Meatbird 22% Crumble**」をビタミン D 非含有によりリコール

Cargill Conducts Voluntary Recall of Nutrena® Country Feeds® Meatbird 22% Crumble

Due to Non-inclusion of Vitamin D

April 13, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-marketwithdrawals-safety-alerts/cargill-conducts-voluntary-recall-nutrena-country-feedsr-meatbird-22-crumble-due-non-inclusion>

Cargill の動物栄養事業は、ビタミン D の非含有を理由に「Nutrena® Country Feeds® Meatbird 22% Crumble (RV)」のリコールを行っている。

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

1. EPA は、特定の PFAS 及び PFAS 含有物質の破壊と廃棄に関する暫定ガイダンスを更新

EPA Releases Updated Interim Guidance on Destroying and Disposing of Certain PFAS and PFAS-Containing Materials

April 9, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-releases-updated-interim-guidance-destroying-and-disposing-certain-pfas-and-pfas>

本日 4 月 9 日、米国環境保護庁は、「パーフルオロアルキル及びポリフルオロアルキル化合物、並びにパーフルオロアルキル及びポリフルオロアルキル化合物を含む物質の破壊及び廃棄に関する暫定ガイダンス」の更新版を発表した。更新されたガイダンスは、PFAS 廃棄物の管理者が、現在利用可能なものの中から最も適切な破壊、廃棄又は保管方法を評価するために使用できる情報を提供するために、最新の入手可能な最善の科学を反映している。ガイダンスはまた、政策決定者が PFAS 暴露から人々と地域社会をよりよく保護するために、環境放出の可能性が最も低い技術を優先的に使用することを推奨している。

このガイダンスには、技術開発者が新たな革新的な破壊及び廃棄方法を評価できるようにする、新しい技術評価の枠組みが含まれている。本ガイダンスはまた、既存及び新規技術がより大規模な使用に適しているかどうかを検証するためのデータを作成し、一般に公表する必要性を強調している。本ガイダンスでは、破壊及び廃棄施設の近くに位置し、汚染によって過度の負担を強いられている地域社会に対する保護措置を特定し、優先順位をつけるための、EPA の新しい試験方法と改善されたスクリーニングツールについて説明されている。更新されたガイダンスは、政府関係者と民間企業が PFAS の破壊と廃棄技術について十分な情報に基づいた決定を下すのに役立つ、PFAS への暴露から公衆衛生を守るために近々制定される規則の実施に役立つ。

更新された暫定ガイダンスは、2020 年のガイダンスの 3 つの既存技術 (地下圧入、埋立、特定条件下での熱処理) に焦点を維持している。また、EPA の 2020 年暫定ガイダンスに対する一般からの意見も取り入れ、政府及び民間部門の長年にわたる技術開発及び利用技術を統合し、さらなる評価が必要な革新技术や新興技術に焦点を当てている。この新しい文書

は、PFAS の効率的な破壊と環境中への PFAS 放出の最小化を達成するために、現在進行中の研究が取り組んでいる主要なデータギャップと不確実性を特定するものである。本書は、公衆衛生と環境を保護するデータ主導の意思決定に情報を提供するために、EPA と民間部門との協力を含め、この重要な作業をさらに積極的に実施することを求めている。

2. バイデン-ハリス政権、PFAS 汚染から 1 億人を守る初の飲料水基準を最終決定

Biden-Harris Administration Finalizes First-Ever National Drinking Water Standard to Protect 100M People from PFAS Pollution

April 10, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/biden-harris-administration-finalizes-first-ever-national-drinking-water-standard>

本日 4 月 10 日、バイデン-ハリス政権は、「永遠の化学物質」とも呼ばれる有害なパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) への暴露から地域社会を守るため、法的拘束力のある飲料水基準値を初めて全国に公表した。

この規則では、PFOA、PFOS、PFNA、PFHxS 及び GenX 化合物の 5 種類の PFAS について、個別に基準を設定した。また、PFNA、PFHxS、PFBS 及び GenX 化合物の 4 種類の PFAS のうち、いずれか 2 種類以上の混合物に対する規制値も設定した。PFAS への暴露を減らすことで、この最終規則は、数千人の早期死亡、成人の特定のがんや肝臓、心臓への影響を含む数万人の深刻な病気、乳児や子供への免疫や発達への影響を防ぐ。

飲料水中の PFAS の最終基準についての詳細は以下のとおり。

化合物	MCLG*	MCL**
PFOA	ゼロ	4.0 ppt (又は 4.0 ng/L)
PFOS	ゼロ	4.0 ppt
PFHxS	10 ppt	10 ppt
PFNA	10 ppt	10 ppt
HFPO-DA (GenX 化合物)	10 ppt	10 ppt
PFHxS、PFNA、HFPO-DA、PFBS のうち 2 種類以上の混合物	1.0 (単位なし) ハザード指数	1.0 (単位なし) ハザード指数

*最大汚染レベル目標 (Maximum Contaminant Level Goals) : 法的拘束力のない、健康影響に基づく飲料水中の汚染の目標レベル

**最大汚染レベル (Maximum Contaminant Levels) : 法的拘束力のある、飲料水中に許容される汚染の最大レベル

EPA は、PFAS が公衆衛生にどのような影響を及ぼすかに関する広範な研究と科学を検討した上で、効果的な実施を確保するために水部門および州の規制当局と協力しながら、本規則を發布する。EPA はまた、幅広い関係者からの規則案に対する 12 万件の意見も考慮した。

- **PFAS 第一種飲料水規制最終規則 (NPDWR)**

Final PFAS National Primary Drinking Water Regulation

<https://www.epa.gov/sdwa/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas>

最終規則は公共水道システムに以下を義務付ける。

- 公共水道システムは、これらの PFAS を監視しなければならず、初期の監視を完了するのに 3 年 (2027 年まで) が与えられ、その後は継続的にコンプライアンス監視を行わなければならない。また 2027 年から、飲料水中のこれらの PFAS のレベルに関する情報を市民に提供しなければならない。
- モニタリングの結果、飲料水濃度がこれらの MCL を超えた場合、公共水道システムはこれらの PFAS を低減する解決策の実施に 5 年間 (2029 年まで) が与えられる。
- 5 年後 (2029 年) からは、飲料水中の PFAS が 1 つ以上の MCL に違反した場合、PFAS の低減措置を講じなければならず、違反の通知を市民に提供しなければならない。

* 追加資料

- ファクトシート

https://www.epa.gov/system/files/documents/2024-04/pfas-mpdwr_fact-sheet_general_4.9.24v1.pdf

- FAQ

https://www.epa.gov/system/files/documents/2024-04/pfas-mpdwr_fa_general_4.9.24v1.pdf

- ウェビナー

<https://www.epa.gov/sdwa/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas#Webinars>

EPA は、地域社会、水道システム、およびその他の飲料水専門家向けに、PFAS NPDWR の最終版に関する情報ウェビナーを 3 回開催する：(予定日) 4 月 16 日、4 月 23 日、4 月 30 日。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 7/ 2023 (2023. 03. 29)

【EPA】バイデン-ハリス政権は PFAS からコミュニティを保護するため飲料水に初の国家基準を提案

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202307c.pdf>

3. バイデン-ハリス政権、米国政府の保管契約から PFAS を削減する行動を起こす

Biden-Harris Administration Takes Action to Cut PFAS from U.S. Government Custodial Contracts

April 8, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/biden-harris-administration-takes-action-cut-pfas-us-government-custodial-contracts>

本日 2024 年 4 月 8 日、管理スタッフ、連邦政府職員、そして環境の健康をより良く保護することを目的とした動きとして、バイデン-ハリス政権は、有害な「永遠の化学物質」を含まない連邦政府ビル用のクリーニング製品を購入するよう政府請負業者に指示する。この変更は、EPA と米国一般調達庁（GSA）の協力によるもので、バイデン大統領の連邦持続可能性計画を実施するためのもので、連邦政府機関に対し、「永遠の化学物質」としても知られるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）が添加されていない製品を含む、持続可能な製品やサービスの購入を優先するよう指示している。

4. EPA は、小児鉛中毒予防のためニューハンプシャー州マンチェスター広域で鉛の一斉検査を開始する：1978 年以前に建てられた住宅は、鉛塗料を含む可能性が非常に高い

EPA starts lead inspection sweep in the greater Manchester New Hampshire area to prevent childhood lead poisoning

March 28, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-starts-lead-inspection-sweep-greater-manchester-new-hampshire-area-prevent>

EPA は、鉛暴露のリスクが高い地域社会で小児鉛中毒を予防するためのイニシアチブを、ニューハンプシャー州マンチェスター広域に導入する。鉛は、子供が脳や神経系への損傷を含む鉛の影響をより受けやすいために、子供にとって特に有害である。

EPA の鉛塗料イニシアチブの目的は、連邦政府の鉛塗料要件、特に改築・修理・塗装（RRP）及び鉛情報開示規則に対する意識の向上と遵守の改善を通じて、小児期の鉛暴露を減らすことである。

「2023 年に市長・市会議員会はマンチェスター鉛暴露防止委員会を設立した。この委員会は、様々な専門分野と生活経験を持つ地域住民で構成され、鉛中毒を減らし、地域社会における鉛の危険に対する認識と予防を高めるための戦略を特定するために活動する」と Jay Ruais 市長は述べた。

マンチェスターにおける鉛塗料イニシアチブの一環として、検査官は、1978 年以前に建設された住宅や子供が居住する施設の改築現場に適用される、有害物質規制法の鉛塗料 RRP 規則の遵守状況を評価する。

現場スタッフはまた、不動産管理会社や不動産会社を含む家主が、入居希望者や購入希望者に対し、鉛含有塗料の存在や鉛含有塗料の危険性について、適切な情報開示を行っているかどうかを確認する。鉛の開示は、1978 年以前に建てられたほとんどの住宅を賃貸または売却する前に、住宅用鉛含有塗料ハザード削減法第 1018 条に基づき、義務付けられている。

背景

EPA の改築・修理・塗装（RRP）規則は、1978 年以前の住宅、学校、および子供がいるその他の建物における改築・修理・塗装工事の結果、子供が鉛含有塗料及び／又は鉛含有塗料の危険にさらされることを防止することを目的としている。さらに、RRP 規則は、法律への準拠を文書化するために、特定の記録を作成し維持することを義務付けている。

EPA の鉛情報開示規則は、1978 年以前に建てられた住宅の購入希望者及び賃借希望者が、購入又は賃借の義務を負う前に、その住宅に含まれる鉛含有塗料および鉛含有塗料の危険性に関する一定の情報を確実に入手できるようにすることを目的としており、購入者に対しては、独立した鉛検査の機会を提供している。売主、家主、代理人は、法令順守の責任を負う。

5. EPA、ダクターールのリスクについて農業従事者に警告：リスクへの対応に向けた次のステップを策定中

EPA warns farmworkers about risks of Dacthal

April 1, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-warns-farmworkers-about-risks-dacthal>

本日 4 月 1 日、EPA は除草剤ジメチルテトラクロロテレフタレート (DCPA、ダクターール) から人々を守るための次のステップを発表した。EPA は、DCPA に暴露された妊婦とその発育途中の赤ちゃんに重大な健康リスクがあることを警告し、この農薬に関連する深刻で永続的かつ不可逆的な健康リスクにできるだけ早く対処するための対策を進めていくとしている。EPA はまた、DCPA の唯一の製造元である AMVAC 社に対して書簡を発行し、DCPA がもたらす深刻なリスクのため暴露の可能性のある作業員やその他の人々を保護するためのさらなる対策を進めていると述べた。EPA は、特定した重大なリスクのため、作業員を保護するための対策に取り組む一方で、このような懸念について農業従事者に警告を発するという珍しい措置をとっている。

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

1. バイデン-ハリス政権、WIC を通じて提供される食品の科学的根拠に基づく最終更新を発表：WIC の強化は、栄養の確保と母子の健康を促進し、参加者の柔軟性を高め、WIC の全額出資に向けた行政の成功に続くものである

Biden-Harris Administration Announces Finalized Science-Driven Updates to Foods Provided Through WIC

Apr 9, 2024

<https://www.usda.gov/media/press-releases/2024/04/09/biden-harris-administration-announces-finalized-science-driven>

Tom Vilsack 農務長官は本日、米国農務省食料・栄養局 (FNS) が、WIC として知られる「女性・乳児・子供のための特別補充栄養プログラム」の参加者に処方される食品の更新を最終決定したと発表した。これらの科学的根拠に基づく改訂は、NASEM 及び「2020-2025 年版アメリカ人のための食生活ガイドライン」の勧告を取り入れたものである。

WIC 食品パッケージは、参加者がすでに摂取している食品や飲料を補い、健康的な成長

と発育をサポートするための主要な栄養ギャップを埋めるために特別に設計された所定の食品や飲料である。FNS は 2022 年 11 月に、食品パッケージを最新の栄養科学と整合させ、重要なライフステージにおける栄養価の高い食品への公平なアクセスを支援するための変更を提案した。今回の取り組みは、パブリックコメントを通じて寄せられたフィードバックを考慮して変更を最終決定するものである。

WIC 食品パッケージに対するこれらの改善は、提供される量と購入可能な品種を増やすことによって、果物と野菜の消費を支援するものである。FNS は、WIC 参加者に提供される果物や野菜の給付を大幅に増やし、参加者が通常受け取る量の最大 4 倍を提供することを恒久化した。

その他の強化点は以下の通りだが、これらに限定されるものではない。

- 食事指導を反映し、個人や文化的嗜好に対応するため、キノア、ブルーコーンミール、テフなどの食品を含む全粒穀物の選択肢を拡大する。
- パッケージサイズの柔軟性、植物性ヨーグルトやチーズのような乳製品以外の代替品、無乳糖乳の提供など、乳製品カテゴリーにおける利便性と選択肢を増やす。
- より多くの食品パッケージに魚の缶詰を含めることで、消費量の少ないこの食品をより公平に入手できるようにする。
- 乾燥豆に加え缶詰の豆の提供を義務付ける。
- 母親の個々の母乳育児目標を支援するため、部分母乳の乳児に提供する乳児用調製乳の量に柔軟性を持たせる。

この変更により、参加者は健康的な食事パターンをサポートする幅広い種類の食品を手に入れることができるようになり、WIC の各州当局は、個人的及び文化的な食の嗜好や特別な食事のニーズに合わせて食品パッケージをより柔軟に調整できるようになり、現在の参加者にとっても潜在的な参加者にとっても、より魅力的なプログラムとなる。WIC の各州当局は、これらの変更を実施するために 2 年間を与えられ、参加者のニーズを満たすために新しい食品パッケージをどのように調整するのが最善かについて、主要なパートナーと協力する時間が与えられる。

2. APHIS がウェブサイトのリニューアル、顧客とアクセシビリティを優先

APHIS Refreshes its Website, Prioritizing Customers and Accessibility

Apr 1, 2024

<https://www.aphis.usda.gov/news/agency-announcements/aphis-refreshes-its-website-prioritizing-customers-accessibility>

米国農務省動植物検疫所（APHIS）は、進化するテクノロジーに対応し利害関係者のニーズに応えるべく、ウェブサイトを一刷新した。「何千人もの APHIS の顧客や関係者が、貿易、許可、認可などのビジネスを行うために、毎日私たちのウェブサイトを利用している。私たちの目標は、彼らが必要な情報にもっと簡単にアクセスできるようにすること、そしてウェブサイトを訪れる可能性のあるすべての人がアクセスできるようにすることである」

と、APHIS 長官の Mike Watson 博士は述べた。

3. アイスランド査察最終報告書

FINAL REPORT OF AN AUDIT CONDUCTED OF ICELAND

April 9, 2024

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/documents/Iceland-FY23-FAR.pdf

本報告書は、米国農務省食品安全検査局（FSIS）が 2023 年 9 月 18 日～25 日に実施したアイスランドの現地同等性検証査察の結果について記載したものである。査察の目的は、アイスランドの羊肉及び羊肉製品を管理する食品安全検査システムが米国と同等であり、安全、健全、無添加、適切なラベル表示及び包装がなされた製品を輸出できるかどうかを検証することであった。アイスランドは現在、生のままの羊肉製品を米国に輸出している。

監査は、6つのシステム同等性構成要素に焦点を当てた：(1) 政府の監督（組織及び管理など）、(2) 政府の法定権限、食品安全及びその他の消費者保護規制（検査システムの運用、製品規格及び表示、人道的取り扱いなど）、(3) 政府の衛生管理、(4) 政府の危害要因分析重要管理点（HACCP）システム、(5) 政府の残留化学物質検査プログラム、(6) 政府の微生物検査プログラム。所見を分析した結果、公衆衛生に対する差し迫った脅威となるような欠陥は確認されなかった。

4. FSIS 規制製品の米国原産品表示の自主規制について

Voluntary Labeling of FSIS-Regulated Products with U.S.-Origin Claims

Apr 11, 2024

<https://www.fsis.usda.gov/news-events/events-meetings/voluntary-labeling-fsis-regulated-products-u-s--origin-claims>

FSIS は、2024 年 3 月の最終規則の FSIS 規制製品の米国原産品表示の自主規制についての概要と関連ガイダンスに関する情報を提供する 2つのウェビナーを開催する。FSIS 規制対象製品のラベルに自主的な米国原産地表示（例：「米国産」）を行う事業所は、2026 年 1 月 1 日までに新規制要件を遵守する必要がある、可能な限り早急に遵守することが奨励される。ウェビナーは、2024 年 4 月 30 日 13:00～14:15（東部標準時）、2024 年 5 月 15 日 13:00～14:15（東部標準時間）に開催される。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2024（2024. 03. 19）

【USDA】USDA は消費者保護強化のため、任意の「米国製品」表示について最終化
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202406c.pdf>

● 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. GM（遺伝子組換え）トウモロコシ系統由来の食品について意見募集

Call for comment on food derived from a GM corn line

19 March 2024

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

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、遺伝子組換え（GM）トウモロコシ系統に由来する食品の販売と使用の許可を求める申請に関して意見を求めている。

トウモロコシ系統 MON94804 は、植物の全高(背丈)が低くなるように遺伝子組換えされている。これにより、農機具のアクセスが改善され、強風や悪天候による作物の損失リスクが減少するため、収穫量が増加する可能性がある。

FSANZ の CEO である Sandra Cuthbert 博士は、「承認されれば、この種の遺伝子組換えトウモロコシから作られた食品は、デンプン、粗びき製品、粗びき粉、粉、油及び甘味料などの製品を通じて、オーストラリアとニュージーランドに輸入される可能性がある。FSANZ の安全性評価では、ヒトの食品安全と栄養問題に焦点を当て、トウモロコシ系統 MON94804 由来の食品は、一般の非遺伝子組換えトウモロコシ品種から作られた食品と同様に、ヒトの消費にとって安全であると考えられることを明らかにした。」と述べた。

人々が十分な情報を得た上で選択できるように、このトウモロコシから作られた食品は、最終食品に新規 DNA や新規タンパク質が含まれる場合、「genetically modified（遺伝子組換え）」と表示する必要がある。

オーストラリアやニュージーランドで、遺伝子組換えトウモロコシの栽培をするには、FSANZ の許可でなく、オーストラリアの遺伝子技術規制機関とニュージーランドの環境保護局による個別の規制評価と承認が必要となる。この申請に関する意見募集については、以下の Consultation Hub で詳細をみることができる。（<https://consultations.foodstandards.gov.au/fsanz/application-a1287/>）提出期限は 2024 年 4 月 30 日午後 6 時（オーストラリア東部標準時間）。

2. 食品基準通知

● Notification Circular 287-24

2 Apr 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/consultation/circulars/notification-circular-287-24>

新規申請と提案

- 新規食品としての *Moringa oleifera*

-
- 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. フェニトロチオン再検討のための規制決定案

Proposed regulatory decision for fenitrothion reconsideration

9 April 2024

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

オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は、農業における害虫防除に使用される殺虫剤フェニトロチオンの再検討に関する決定案を発表した。これには牧草地や穀類におけるイナゴやバッタの防除、貯蔵穀類の穀物保護剤などが含まれる。

APVMA は以下を提案している：

- 有効成分の承認を変更し確認する。
- 少なくとも 1 つの使用パターンをサポートすることが提案されている場合、化学製品の登録と関連ラベルを変更し確認する。
- 1 つの化学製品の登録と関連ラベルの承認を取り消す。

この決定案には、現在のすべての有効成分、化学製品、関連ラベルの検討が含まれている。

フェニトロチオンの用途の要約は、APVMA のウェブサイトに掲載されている。また、基礎となるリスク評価の要約もレビュー技術報告書に掲載されている。この決定案に対する意見公募は 2024 年 7 月 8 日に締め切られる。

● オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

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

1. プロモキシニル製品の再スケジュールに関する更新情報 - 2024 年 4 月

Update on the rescheduling of bromoxynil products - April 2024

2 April 2024

<https://www.tga.gov.au/news/news/update-rescheduling-bromoxynil-products-april-2024>

プロモキシニルを Schedule 6 (毒物) から Schedule 7 (危険毒物) へ引き上げる修正案の施行日を 2025 年 2 月 1 日に延期する。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 4/ 2024 (2024. 02. 21)

プロモキシニル製品の再スケジュールリング

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

● ニュージーランド第一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

<https://www.mpi.govt.nz/>

1. North Otago の 2 人組、密猟パウアのオンライン販売で 360 時間の社会奉仕活動と 12 ヶ月の監督を命じられる

North Otago pair ordered to do 360 hours community work, 12 months supervision for online sales of poached pāua

11 April 2024

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/north-otago-pair-ordered-to-do-360-hours-community-work-12-months-supervision-for-online-sales-of-poached-paua/>

2023 年 5 月、ニュージーランド漁業省は Oamaru から宅配された小包にパウア貝が含まれていることに気づき、押収したところ、約 12kg のパウア貝のミンチが入っていた。また、オンラインサイトで、クリーム状のパウア貝を含む食事が 1 食 10 ドルで販売されているとの情報を得た。遊漁で獲れた魚介類を販売することは違法である。違反者 2 名はそれぞれ、200 時間と 160 時間の社会奉仕活動が命じられた。MPI は違法行為の疑いがある場合は通報するよう呼びかけている。

2. リコール情報

- アフラトキシンが許容基準値を超えたため、ピーナッツ製品をリコール

Recall of peanut products due to aflatoxin above acceptable levels

05 April 2024

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/recall-of-peanut-products-due-to-aflatoxin-above-acceptable-levels/>

ニュージーランドでの許容基準値を超えるレベルのアフラトキシンが含まれる懸念があるため、Prolife Foods 社はピーナッツを含む様々なバリュー包装及び詰め替え包装製品の特定バッチをリコール。

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

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

1. CFS は問題が疑われる紅麴を含む可能性のある輸入瓶詰め黒酢製品を消費しないよう消費者に注意を呼び掛ける

CFS urges public not to consume imported bottled black vinegar product that might contain red fermented rice with suspected problems

Thursday, March 28, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240328_10911.html

食品安全センター（CFS）は、日本から輸入された特定の瓶入り黒酢製品を、問題の疑いのある紅麴が含まれている可能性があるため、消費しないよう市民に呼び掛けた。CFS は追跡調査している。

2. 日本の小林製薬株式会社が製造した紅麴製品に関するインシデント

Incident involving red fermented rice products produced by Japan's Kobayashi Pharmaceutical Co. Ltd.

5 Apr 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fsf/whatsnew_fsf_red_fermented_rice_products.html

食品安全センター（CFS）が赤色発酵米（紅麴）について紹介し、消費者への助言を提供する。

赤色発酵米（紅麴）とは何か？

赤色発酵米（紅麴、hong qu として知られる）は、モナスカス属のカビ、一般的には *Monascus purpureus* で米を発酵させて作られる。赤米とは異なり、紅麴は主食として消費されることはない。アジアでは何世紀にもわたり、風味増強剤として、肉の保存や酒の醸造に使われてきた。伝統的に、紅麴は腐乳、米を原料とする醸造酒、いくつかの中華料理に使用されている。

使用するモナスカス菌株や発酵条件によっては、紅麴に独特の色を与える様々な色素や、薬理活性物質（モノコリン K やロバスタチンなど）がモナスカス属菌によって産生されることがある。

1. アジア地域では、紅麴が食品素材として使用されてきた長い歴史がある。米国食品医薬品局の検査によると、食品として販売されている紅麴にはモノコリン K は含まれていないか、あるいは微量しか含まれていない。これらの伝統的な食品を普通に摂取した場合、安全性に課題を示す根拠はない。
2. モナスカス菌の発酵過程で生成されるモノコリン K は、コレステロール低下薬の有効成分ロバスタチンと化学的に同一である。モノコリン K を含む製品の摂取は、血中コレステロール値に影響を与える可能性があり、ロバスタチンと同じ種類の副作用（肝臓毒性、筋肉障害など）や薬物相互作用を引き起こす。
3. 香港では、香港薬局毒物委員会の情報によれば、ロバスタチンの用量が 10 mg/日を超える量で含まれる製品は医薬品とみなされ、香港で販売または流通する前に香港薬局毒物委員会により処方薬として登録されなければならない。

最近の報告で、日本の小林製薬株式会社（以下「小林製薬」）製造の紅麴含有製品の摂取により、健康被害（腎疾患など）につながる可能性があることが指摘されている。小林製薬は、当該製品に予期せぬ成分が含まれている可能性があることを発見し、製品の販売および使用を中止するよう注意喚起を行った。現在、厚生労働省による調査が行われている。

漢方医学と西洋医学における紅麴の使用については、以下を参照：https://www.drugoffice.gov.hk/eps/upload/eps_news/53149/EN/1/Red%20Yeast%20Rice_en.pdf

一般の方へのアドバイス

- 赤米を紅麴と混同しないこと。
- 赤米はバランスの取れた食事の一部であり、ヒトが食べても安全である。
- 日本の小林製薬が製造した紅麴製品を購入した場合は、摂取しないこと。
- コレステロール低下効果を期待して紅麴製品を摂取する場合や、摂取後に気分が悪くなった場合は、医療専門家に相談すること。

3. プレスリリース

- **CFS は包装済みスパイスミックス製品のサンプルからエチレンオキシドを検出**

CFS finds ethylene oxide in samples of prepackaged spice mix products

Friday, April 5, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240405_10919.html

食品安全センター（CFS）は、インド産数種類の包装済みスパイスミックス製品のサンプルにエチレンオキシドが含まれていることが判明したと発表した。

- **CFS は食品安全令違反の疑いのある日本からの輸入野菜と水産物を追跡調査**

CFS follows up on vegetables and aquatic products imported from Japan suspected of breaching Food Safety Order

11.4.2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240411_10929.html

食品環境衛生局食品安全センター（CFS）は本日（4月11日）、CFSが日本からの輸入食品を検査した際、日本の規制対象県産の野菜と水産物に食品安全令違反の疑いがあると発表した。福島県産及び宮城県産の魚介類が含まれており、また茨城県産の野菜に放射性物質検査証明書および輸出者証明書が添付されていなかった。当該製品はCFSによりマークとシールが貼られ、市場には出回っていない。CFSはこの件について追跡調査を行っている。

- **CFS、包装済み果実ジャムの栄養表示に関する対象サーベイランスの試験結果を発表**

CFS announces test results of targeted surveillance on nutrition labelling of prepackaged fruit jam

12.4.2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240412_10931.html

食品環境衛生局食品安全センター（CFS）は本日（4月12日）、包装済み果実ジャムの栄養表示に関するターゲット食品監視プロジェクトの検査結果を発表した。検査された40サンプルのうち、6サンプルでエネルギー、タンパク質、炭水化物、ナトリウムの含有量が栄

養表示の申告値と一致していないことが判明し、1 サンプルでは機能性クラスと添加物の名称が食品ラベルに適切に申告されていないことが判明した。

4. 違反情報

- 包装済み乳製品が食品医薬品（組成および表示）規則に準拠していない

Prepackaged milk product not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

April 9, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240409_10921.html

乳脂肪以外の乳固形分が 8.5%以下で法令違反のところ、8.3%であった。

5. リコール情報

- **Rappel Conso of France** - ニトロフラン(フラゾリドン)の検出による、フランスにおける Carrefour Classic ブランドの **Queues de crevettes cuites semi décortiquées** 加熱調理済みエビ製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Carrefour Classic brand Queues de crevettes cuites semi décortiquées cooked shrimp product in France due to detection of nitrofurans (furazolidone).

3 April 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240403_1.pdf

- **Rappel Conso of France** - 青酸の検出による、フランスにおける BELLE FRANCE ブランドの **Farine de blé T65 biologique**（オーガニック小麦粉製品）のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of BELLE FRANCE brand Farine de blé T65 biologique wheat flour product in France due to presence of hydrocyanic acid.

5 April 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240405_1.pdf

- **Rappel Conso of France** - フランスの規制基準値を超えるアフラトキシン及びオクラトキシン A による、METRO CHEF ブランドの **PISTACHES HACHEES METRO CHEF** ピスタチオ製品のフランスでのリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of METRO CHEF brand PISTACHES HACHEES METRO CHEF pistachio product in France due to aflatoxins and ochratoxin A exceeding the regulatory threshold in France.

11.4.2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240411_1.pdf

- **Rappel Conso of France** - エチレングリコール含有による、**1664 Blanc** ブランドの **1664 Blanc 25cl** のみボトル 12 本入りアルコール飲料製品のフランスでのリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of 1664 Blanc brand 1664 Blanc - PACK de 12 bouteilles*25cl uniquement alcoholic beverage product in France due to the presence of ethylene glycol.

11.4.2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240411_2.pdf

- 英国食品基準庁 (FSA) - ボトルに「**No Added Sugar** (砂糖無添加)」と表示されながら、ボトル製品には砂糖が添加されていることによる、**Nichols plc** 社による英国での **Vimto Original** のリコールに関する通知

The UK Food Standards Agency (FSA) – A notice regarding a recall of Vimto Original in the UK by Nichols plc because the bottles have been labelled with a ‘No Added Sugar’ statement but the product within the bottles contains added sugar.

8 April 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240408_1.pdf

- 米国食品医薬品局 (FDA) - ニューヨーク州 **Purchase** の **Pepsico** 社による米国における **Schweppes Zero Sugar Ginger Ale** の一部について、ゼロシュガーと表示された製品に完全な砂糖製品が含まれていることが社内調査で判明したことによるリコールに関する通知

The US Food and Drug Administration (FDA) – A notice regarding a recall of certain Schweppes Zero Sugar Ginger Ale in the US by Pepsico Inc. of Purchase, NY because an internal investigation discovered that product labelled as Zero Sugar contains full sugar product.

9 April 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240409_1.pdf

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2024.3.22～2024.3.28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43375

2. 海外直輸入による健康食品、消費者は購入注意

輸入流通安全課 2024-04-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48161

食品医薬品安全処は、自家消費を目的とする海外直輸入食品は正式輸入検査を受けていないため安全性を担保できず、消費者は海外食品を購入する前に食品安全ホームページ「海外直輸入食品正しく*」で有害食品かどうかを必ず確認してから購入することが重要だと明らかにした。

*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）

特に最近、小林製薬の紅麴健康食品摂取関連で、日本国内で死亡者が発生するなど現地消費者被害が増加しており、食薬処は国内プラットフォーム会社に販売自制を要請し、国内搬入を停止した。

消費者は海外のプラットフォーム会社などで健康食品を直接購入する場合、摂取による健康上の被害が発生しないよう特別な注意が求められ、健康上の被害発生時には「食品安全全国 > 海外直輸入食品正しく」 > 国際取引相談（韓国消費院運営）」で相談を申請できる。

ちなみに食薬処は、日本で回収中の紅麴製品を含め、有害食品情報を「海外直輸入食品正しく」でリアルタイムで提供している。

3. 日本で回収中の「紅麴」製品は国内に輸入されていません

輸入検査管理課 2024-04-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48160

食品医薬品安全処は、日本政府が小林製薬の「紅麴」原料を使用した製品の自主回収現況を追加発表(3.28)したことを受け、当該製品の国内輸入可否を確認した結果、日本政府が発表した製品（54社・150社余り）は3月30日時点で国内に輸入されていないと明らかにした。

また食薬処は、日本から紅麴を原料とする食品を輸入する場合、輸入者が当該製品が小林製薬で製造した原料を使用していないことを輸入ごとに証明するように措置し、日本政府が発表した自主回収製品が国内輸入されないように輸入通関段階検査も強化した。

ちなみに、日本政府が発表した小林製薬の紅麴使用製品の自主回収現況は、食品安全全国ホームページ*を通じて確認でき、食薬処は今後、関連情報を持続的に注視しながら、追加で確認された情報はホームページなどを通じて公開する。

* 食品安全全国(www.foodsafetykorea.go.kr) 食品・安全 > 輸入食品 > 輸入申告及び検査 > 検査指示

4. 日本の小林製薬「紅麴」健康食品の海外直輸入に対して国内搬入阻止

輸入流通安全課 2024-03-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48159

食品医薬品安全処と関税庁は、日本の小林製薬が製造・販売した紅麴健康食品関連で患者が発生したという日本政府の発表により、該当する海外直輸入食品が国内に搬入されることを阻止すると明らかにした。

搬入阻止対象は、日本の大阪市が回収命令した小林製薬の健康食品 5 製品で、搬入阻止対象製品は輸入通関過程で選別・検査を通じて廃棄又は返送されるなど国内搬入が制限される。

また、食薬処と関税庁は 3 月 29 日現在、基準の 5 製品は国内正式輸入されておらず、国内プラットフォーム会社と協業して現在、海外直輸入食品が販売されないように措置し、今後も徹底的に管理するようプラットフォーム会社に再度要請したと明らかにした。

今後も食薬処と関税庁は、有害な海外直輸入食品による消費者の被害を予防するため、持続的に関連情報を共有して安全管理に万全を期す予定である。

消費者は、海外直輸入食品を購入する前に安全情報を食品安全ホームページ「海外直輸入食品正しく」で先に確認することが重要。また、小林製薬の健康食品などを海外から直輸入して被害が発生した場合、「食品安全 > 海外直輸入食品 > 国際取引相談（韓国消費院運営）」で相談を申請することができる。

<添付> 日本大阪市の回収対象製品（5 個）

5. 日本の小林製薬「紅麴」健康食品、海外直輸入に注意してください！

輸入流通安全課 2024-03-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48146

食品医薬品安全処は、日本の小林製薬が製造・販売した紅麴健康食品摂取関連で腎臓疾患など患者が発生したという情報に基づき、消費者に海外直輸入食品を購入する際、格別の注意をするように呼び掛けた。

今回、小林製薬が回収対象として発表した紅麴健康食品（5 種）は現在、国内正式輸入はされていないことが確認されるが、食薬処は該当製品に対する海外直輸入を防止するために国内プラットフォーム会社などに該当製品に対する詳細情報を提供し、販売自制を要請した。

ちなみに、日本の小林製薬が発表した自主回収製品リストや関連情報などは、食薬処の食品安全ホームページで確認することができ、食薬処は今後、該当健康食品関連情報を継続的に注視しながら追加で確認された情報はホームページなどを通じて公開する。

<添付> 日本小林製薬 紅麴健康食品

6. 台湾で回収中の「紅麴」製品も国内に輸入されていません

輸入検査管理課 2024-04-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48170

食品医薬品安全処は、台湾政府が日本の小林製菓の紅麴原料を使用した自国内製品の自主回収現況（93社226製品、4月1日時点）を発表したことにより、該当製品の国内輸入有無を確認した結果、国内には輸入されていないと明らかにした。

また、食薬処は台湾で回収中の紅麴製品が国内に輸入されないよう輸入通関段階検査を強化した。

ちなみに、日本及び台湾政府が発表した日本の小林製菓の紅麴関連回収製品の現況は、食品安全ホームページや輸入食品情報ホームページ*を通じて確認でき、食薬処は今後、関連情報を持続的に公開する計画である。

* 輸入食品情報：www.foodsafetykorea.go.kr

7. 大麻成分含有ゼリー・キャンディー、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 2024-03-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48137

食品医薬品安全処は、海外で大麻である「ヘキサヒドロカンナビノール(HHC)、テトラヒドロカンナビフォロール(THCP)*」と大麻類似成分である「ヘキサヒドロカンナビノール-*O*-アセテート(HHC-*O*acetate)」が含まれたゼリー・キャンディーなど製品乱用による入院患者が急増したという有害情報により、「HHC-*O*acetate」を国内搬入阻止対象原料・成分に新たに指定・公告すると明らかにした。

*「HHC、THCP」は「麻薬類管理に関する法律」（以下、麻薬類管理法）第2号第4号に基づく「大麻」に該当し、「大麻」は国内搬入阻止対象原料・成分として指定(23.6.12.)

今回指定された「HHC-*O*acetate」は「麻薬類管理法」に基づき、臨時麻薬類*(2群)に指定されており、大麻成分である「テトラヒドロカンナビノール(THC)」と構造が類似しており、精神混乱、身体的・精神的依存性を誘発するなど有害性が高い。

* 臨時麻薬類：現行の麻薬類ではない物質のうち、麻薬類の代用として誤用・乱用されたり、国民の保健に有害影響を及ぼす恐れのある物質を3年の範囲内で「臨時麻薬類」に指定

食薬処は、「HHC-*O*acetate」、大麻などを含む、海外から直接購入する食品（以下、海外直輸入食品）に対して関税庁に通関保留を要請し、放送通信審議委員会にオンライン販売サイトへのアクセス停止を要請するなど、関係機関と協業して国内に搬入されないよう措置する。

ちなみに食薬処は、海外直輸入食品の安全管理を強化するために、国民の健康に有害影響を及ぼす懸念があり国内搬入阻止が必要な海外直輸入食品の原料・成分（麻薬類、医薬・韓方成分など）を国内搬入阻止対象原料・成分として指定*してきている（「HHC-*O*acetate」を含む計288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な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（3,427 個、'24.3.22.基準）しており、海外直輸入食品を購入する前に、食品安全ホームページ*「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。

* 食品安全国： www.foodsafetykorea.go.kr

食薬処は、今後も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> 海外現地で流通した大麻（HHC）含有ゼリーなど

8. 食品に使用できない金花葵の花と茎を使用した業者 4 カ所を摘発・措置

食品管理総括課 2024-03-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48129

食品医薬品安全処は、食品に使用できない金花葵*の花や茎を原料として使用した製造業者など 4 カ所を「食品衛生法」違反で摘発し、管轄地方自治体に行政処分を要請し告発措置した。

* 金花葵（別名、トロロアオイ）は、植物の葉の部位に限り食品の原料として使用可能だが、花・茎は食材として使用が十分に検証されておらず、食品として使用できない（食品の基準及び規格）

最近、金花葵の花や茎を原料として食品を製造・販売するという消費者から申告があり、違反製品による消費者の被害を防止するため、食薬処が 2 月 26 日から 3 月 8 日まで食品製造・加工業者と即席販売製造・加工業者など 9 カ所に対して特別点検を実施した。

今回摘発された即席販売製造・加工業者は、金花葵の花を水で煎じて飲用できるティーバッグの形で包装・販売し、食品製造・加工業者 1 カ所は茎と葉を一緒に使用して凍結乾燥粉末を製造・販売した。

食薬処は、今後も食品に使用できない原料で食品を製造・販売する行為に対する取り締まりを強化し、国民が安全な食品を消費できるよう最善を尽くす。

<添付>

- 1.違反業者の現状
- 2.違反製品の写真

9. 原材料の含有量を事実と異なる表示・広告した離乳食製造業者を検察送致

危害事犯中央調査団 2024-03-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48126

食品医薬品安全処は、乳幼児用離乳食の原材料含量を事実と異なる表示・広告して販売した食品製造・加工業者と前代表、元役員・現役員を、「食品などの表示・広告に関する法律」違反の疑いで検察に送致したと明らかにした。

食薬処は2023年9月、離乳食の原材料含量を偽表示して販売したA社を摘発し、正確な違反経緯などを調査するため捜査に着手した。

調査の結果、A社は2021年2月19日から2023年8月30日までの2年6カ月の間、製品生産時に実際に表示・広告した原材料含量より最大95.7%まで原材料を少なく投入する方法で離乳食223品目約1,600万個を製造し、オンラインモールなどを通じて約402億相当販売したことが確認された。

食薬処は、今後も国民の健康を脅かし消費者を欺く行為に対する監督と調査を強化し、より安全な食品が製造・流通・消費されるよう最善を尽くす。

10. 回収措置

● 残留農薬が基準超過で検出された輸入「ニンジン」の回収措置

輸入流通安全課 2024-03-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48143

食品医薬品安全処は、市販されている中国産「ニンジン」から残留農薬（トリアディメフオン）が基準値（0.01 mg/kg 以下）より超過して検出（0.05 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 勃起不全治療剤成分が検出された輸入コーヒーの回収措置

輸入流通安全課 2024-03-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48132

食品医薬品安全処は、オンラインショッピングモールなどで一般食品を疾病予防・治療に効能・効果があると不当広告する製品に対する企画収去検査を実施した結果、輸入コーヒーから食品に使用できない勃起不全治療剤成分である「タダラフィル*」が検出されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

* 専門医薬品成分として頭痛、筋肉痛、消化不良、心筋梗塞、狭心症などの副作用が発生する可能性がある

<添付> 回収対象商品情報

● 勃起不全治療剤成分が検出された輸入「コーヒー」の回収措置

輸入流通安全課 2024-04-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48165

食品医薬品安全処は、食品に使用できない勃起不全治療剤成分である「タダラフィル*」が検出された輸入コーヒーを販売中止して回収措置する。

今回の措置は先月、オンラインショッピングモールなどで不当広告する製品を企画回収して検査した結果、「タダラフィル」が検出(2024-03-22)されたことにより、該当製品と異なる製造日の製品を追加検査し、同じ成分が再び検出されたことに伴うものである。

* タダラフィル：(基準) 不検出

<添付> 回収対象商品情報

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

1. **Port Dickson (マレーシア) 産イガイから検出されたバイオトキシン汚染に関する報道への回答**

Media reply on biotoxins contamination found in mussels from Port Dickson (Malaysia)
Apr 06, 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/media-replies/media-reply-on-biotoxins-contamination-found-in-mussels-from-port-dickson.pdf?sfvrsn=7003f694_1

SFA は、マレーシア漁業省 (DOF) より、Port Dickson 沖で発見されたイガイはバイオトキシンに汚染されており、食用には安全ではないとの確認を受けた。SFA は輸入業者と協力し、イガイの輸入元を確認し、マレーシアの Port Dickson 産の汚染されたイガイの供給と販売を制限している。

2. **タダラフィルの混入が確認された食品「KINGU GINSENG CANDY」について**

Food product “KINGU GINSENG CANDY” found to be adulterated with tadalafil
Apr 12, 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/press-releases/sfa-media-release---food-product-kingu-ginseng-candy-found-to-be-adulterated-with-tadalafil.pdf?sfvrsn=ff73f694_1

シンガポール食品庁 (SFA) は、食品「KINGU GINSENG CANDY」に勃起不全の治療に使われる強力な処方薬タダラフィルが混入していたことを検出した。消費者は同製品を購入・摂取しないよう勧告する。

3. **インドの非バスマティ白米輸出禁止に関する最新情報**

Updates on India’s non-basmati white rice export ban
Apr 12, 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/accredited-overseas-attachments/updates-on-india's-non-basmati-white-rice-export-ban_12april24.pdf?sfvrsn=f04bf694_1

シンガポールは、コメの輸入における多様化と備蓄の戦略をとっており、タイ、ベトナム、インド、日本など 20 カ国以上から多様なコメを輸入している。インドが非バスマティ産白米の輸出を禁止したことを受け、シンガポール食糧庁 (SFA) は禁止措置の免除を求める正式な要請を行い、インド当局から 2023 年 8 月 30 日からの免除を受けた。SFA はその後、インドの担当者及びコメ輸入業者と緊密に協力し、現地の需要に応じた輸入量を確保しながら、免除の下でコメを輸入している。こうした将来を見据えた戦略と政策により、シンガ

ポールでは様々な供給源から十分量のコメが供給されている。

4. リコール情報

- **SFA は腎臓の健康リスクへの懸念から「澗スパークリング日本酒プレミアム（ロゼ）」をリコール**

SFA recalls Mio Sparkling Sake Premium (Rose) due to concerns over kidney health risks

26 Mar 2024

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-recalls-mio-sparkling-sake-premium-\(rose\)-due-to-concerns-over-kidney-health-risksad73ee01124f4ae3b94d718b7c18a180.pdf?sfvrsn=1fdf794_2](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-recalls-mio-sparkling-sake-premium-(rose)-due-to-concerns-over-kidney-health-risksad73ee01124f4ae3b94d718b7c18a180.pdf?sfvrsn=1fdf794_2)

Pan Pacific Retail Management 社（シンガポール）は、製造元である宝酒造インターナショナルが日本国内で自主回収した「澗スパークリング日本酒プレミアム（ロゼ）」（750 ml）と「澗スパークリング日本酒プレミアム（ロゼ）」（300 ml）を自主回収した。ヘルスサプリメントとして使用される原料である「紅麴（red yeast rice）」が含まれている。

- **SFA は、マレーシアの未承認供給元から輸入された Samy 社製コメ付インスタント Bak Kut Teh（ドライ及びスープ）をリコール**

SFA recalls Samy Instant Cooking Bak Kut Teh with Rice (Dry and Soup) imported from an unapproved source in Malaysia

Apr 12, 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/accredited-overseas-attachments/for-immediate-reporting-sfa-recalls-samy-instant-cooking-bak-kut-teh-with-rice_12april24.pdf?sfvrsn=b84bf694_1

この製品には豚肉が 5%以上含まれており、肉を 5%以上含む食肉および食肉製品は、認定された供給元からのみ輸入することができる。予防措置として、SFA は輸入業者 2 社に対し、該当製品のリコールを指示した。リコールは継続中である。製品写真あり。

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

1. 強力な成分を含む海外で発見された製品に関する HSA の更新情報(2024 年 3 月)

HSA updates on products found overseas that contain potent ingredients (March 2024)

8 Apr 2024

[https://www.hsa.gov.sg/announcements/safety-alert/hsa-updates-on-products-found-overseas-that-contain-potent-ingredients-\(march-2024\)](https://www.hsa.gov.sg/announcements/safety-alert/hsa-updates-on-products-found-overseas-that-contain-potent-ingredients-(march-2024))

健康科学庁（HSA）は、2024 年 3 月に海外の規制当局から発見・報告された製品について

での最新情報を提供する。これらの製品に認められていない強力な成分が含まれており、副作用を引き起こす可能性がある。この情報は、海外で発見されたこのような製品に対する認識を高めるために提供される。製品のリストと、副作用の可能性については、附属書 A と B を参照。製品画像あり：https://www.hsa.gov.sg/docs/default-source/announcements/safety-alerts/hsa-foreign-alert_2024_march_final.pdf?sfvrsn=91e5b52b_3

HSA からの助言

- これらの製品を摂取し、気分が悪くなった場合は医師に相談すること。
- 海外では、これらのいかなる商品も買わないこと。
- たとえ良識ある友人や親戚が勧めてくれたとしても、オンラインやよく知らない情報源（国内外を問わず）から健康食品を購入する際には注意すること。健康食品をオンラインで購入する場合は、シンガポールで小売業を行っている業者のウェブサイトから購入することを推奨する。
- 「100%安全」、「副作用なし」、「科学的に証明されている」などという大げさな謳い文句や、奇跡のような即効性を約束する商品には注意すること。また、病状が予想外に早く回復するような商品にも注意が必要である。
- 医学的症状や状態（糖尿病、高血圧、湿疹など）の管理に助けが必要な場合は、医師又は薬剤師に相談すること。

2. リコール情報

● PLANET AYURVEDA WATER-EX TABLETS

1 Apr 2024

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/product-recall/planet-ayurveda-water-ex-tablets>

法的基準値を超える水銀の検出のため、PLANET AYURVEDA ブランドの WATER-EX タブレットをリコール。製品写真あり。

● PLANET AYURVEDA TRIBULUS POWER

1 Apr 2024

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/product-recall/planet-ayurveda-tribulus-power>

法的基準値を超えるベルベリンの検出のため、PLANET AYURVEDA ブランドの TRIBULUS POWER をリコール。製品写真あり。

● その他

ProMED-mail

- 診断未確定の死亡ーナイジェリア（第2報）：調査中
Undiagnosed deaths - Nigeria (02): (SO) investigation

2024-04-12

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8715914>

ナイジェリア疾病管理センター (NCDC) が、ソコト州イサ LGA で発生した謎の病気を調査していると発表した。取材に対し、NCDC のジデ・イドリス事務局長は、この奇妙な病気は 2024 年 3 月 21 日に報告されたと述べた。

「この病気は、腹部膨満感、発熱、嘔吐、体重減少などの症状を呈し、主に 4 才から 13 才の子供と一部の大人を苦しめている。すでに、国家緊急対応チーム (NRRT) を配備し、州保健省と協力して調査に当たっている。現時点で、イサ自治体の 6 つの区で 164 人の疑い事例が確認され、4 人の死者が出ている。このような事件は初めてではなく、2023 年にも同様の事件が報告されており、その際は決定的な診断には至らなかった。初期の臨床検査では原因として感染症は否定されたが、重金属の検査を含め原因究明は続いている。その結果、血液中の鉛とクロムの濃度が多岐にわたり、採鉱や農業での化学物質の使用など、現地の活動状況を調査するよう促しているところである。」

- **食中毒－イラク：致死**

Foodborne illness - Iraq: (TS) fatal, RFI

2024-04-11

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8715892>

キルクーク州南部のアル＝リヤド地区において、アル＝イフタール料理を食べた 1 人が死亡し、4 人が食中毒となった。キルクーク保健局長の Ziad Khalaf 博士によると、死亡したのは 13 才で、病院に運ばれた 4 名の容態は安定している。死亡解剖の予備的な結果によると中毒の原因は殺虫剤であった。

- **食中毒－台湾（第 1 報）：ボンクレキン酸を確認：致死**

Foodborne illness - Taiwan: bongkrekiic acid confirmed, fatal

2024-03-30

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8715679>

[2024 年 3 月 29 日] 疾病管理センター (CDC) の Lo Yi-chun 副所長が、現在発生している集団食中毒で「重症例」と診断された 8 人全員が毒素のボンクレキン酸 (bongkrekiic acid) 陽性であったと発表した。うち 2 人が死亡、5 人が集中治療室で治療中、1 人が一般病棟で治療中であると述べた。

2024 年 3 月 29 日午後 5 時 30 分時点で、台北市のマレーシアレストランチェーン Polam Kopitiam の Xinyi 店で食事をした後、21 人が体調を崩したと報告されている。うち 18 人が 2024 年 3 月 19 日から 24 日の間に同レストランを利用した後に医師の診察を受けている。

- **食中毒－台湾（第 2 報）：環境サンプルに検出されたボンクレキン酸**

Foodborne illness - Taiwan (02): bongkreki acid detected in environmental sample

2024-04-04

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8715757>

[2024年4月2日] 当局と専門家によると、台北のレストランで発生した死亡事例も含む集団食中毒の原因と考えられる毒素が、レストランの厨房から採取された環境サンプルの一つから検出され、ボンクレキン酸 (bongkreki acid) がレストラン内に存在することが確認された。当該レストランは、マレーシアレストランチェーン Polam Kopitiam の Xinyi 店で、シェフの手から採取されたサンプルからボンクレキン酸が検出され、まな板と 2 本の包丁からは検出されなかった。シェフが間接的に毒素と接触し、その痕跡が手に残った可能性が高い。罹患者全員が平たい米麺を食しており、これが原因として最も可能性が高いといっている。

2024年4月2日(火)午後5時30分時点の衛生署の発表によると、2024年3月19日から24日の間に Xinyi 店で食事をした30人が体調を崩し、22人からボンクレキン酸が検出された。うち2人が死亡、4人が重体、2人が一般病棟に入院中であり、残りは退院又は治療が必要ない状態である。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室