

食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2024 (2024. 05. 01)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部
(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【EC】 食品汚染物質の最大基準値の改訂

欧州委員会が、食品に含まれるカビ毒（T-2 及び HT-2、デオキシニバレノール）、3-モノクロプロパンジオール（3-MCPD）及び 3-MCPD 脂肪酸エステル、過塩素酸塩の最大基準値について、委員会規則(EU) 2023/915 の改訂規則を発表した。

*ポイント： T-2 及び HT-2 は A 型トリコセセン系のカビ毒で、EU ではこれまで穀類及び穀類製品について指示基準（indicative level）が設定されていました。指示基準とは、その濃度を超える汚染が確認された場合に汚染の原因調査を実施し、汚染の防止又は低減措置を講じることを求めるものです。本改訂は、欧州食品安全機関（EFSA）が 2017 年に実施したリスク評価の結果に基づき、指示基準よりも低い濃度で最大基準値が設定されています。

【FDA】 化学物質が含まれている食品は安全か？

米国食品医薬品局（FDA）が、食品に含まれる化学物質の安全性や暴露についての考え方を紹介。化学物質の存在だけで、その食品が食べても安全かどうかが決まるわけではない。FDA をはじめとする世界中の科学者たちは、食品に含まれる化学物質の安全性を評価するために、化学物質そのものの安全性だけでなく、食品に含まれる化学物質の量や、ヒトが飲食する量を調べる。重要なのは量である。

*ポイント： 食品に含まれる化学物質の考え方について、一般向けに簡潔にまとめられた非常に良い文章だと思います。ぜひご一読下さい。

【FDA】 米国食品医薬品局の監視

米国議会における FDA 長官 Robert M. Califf 氏による証言を公表した。現在 FDA が重視している食品安全と栄養に関する主な取組として、FDA が規制する製品についての関係機関（州や地方当局など）との情報共有の改善に向けた取組、消費者がより健康的な食品を選択できるようにするための包装前面表示システムの開発に向けた取組、ダイエタリーサプリメントの製品及び成分のリストをメーカーに要求する権限取得に向けた取組について述べた。また、カンナビジオール（CBD）製品の規制体制の構築に向けた取組についても言及した。

*ポイント： 米国では、ダイエタリーサプリメントを規制する法律である DSHEA（Dietary Supplement Health and Education Act of 1994）の制定から 25 年が経過したことを契機に、数年前からダイエタリーサプリメントの関連制度の大幅な見直しや対策の強化が行われています。ダイエタリーサプリメントの監視における課題の一つが、市場に流通している製品や成分（素材）を FDA が把握できていないことです。そのため、FDA が流通製品や新規の製品を把握できるようにするための権限強化に向けて取り組んでいる様子が伺えます。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 出版物

[【FAO】](#)

1. ワンプラネット、ワンヘルス
2. FAO と Mars 社は、食品安全強化のために再び協力
3. ウェビナー：農業食料システムにおける環境抑制剤の使用による食品安全への影響
4. フォアグラから鹿角製品まで、ニッチなイノベーションの流れ
5. FAO は 5 月 30 日の国際ジャガイモデーの初開催を案内する
6. Codex

[【EC】](#)

1. 食品汚染物質の最大基準値の改訂
2. 食品中ニッケル濃度管理のためのサンプリング及び分析方法に関する改訂
3. 欧州委員会は最も有害な化学物質を必須用途に限定する原則を定める
4. EU 加盟国、燻製香料の EU 市場からの撤退を承認
5. 査察報告書
6. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECHA】](#)

1. EU 諸機関：化学物質を安全で持続可能なものにするため、さらなる取り組みが必要

[【EFSA】](#)

1. 食品中の残留農薬：最新の数値を発表
2. データに関するアドバイザリーグループの 2023 年の年次報告書
3. BMD 解析のための BMR 値のインベントリ
4. 食品酵素関連
5. 食品接触物質関連
6. 農薬関連
7. 飼料添加物関連
8. ポッドキャスト

[【FSA】](#)

1. リスク評価
2. リコール情報

[【FSS】](#)

1. 食品規格ガイドー食肉業者

[【FSAI】](#)

1. ブラックファスト・バイト：食品安全トレーニングー知っておくべきこと
2. リコール情報

[【BfR】](#)

1. 共に安全な食品を：BfR と SFA は協力協定に署名
2. 科学評議会：「任務を見事に遂行」

[【ANSES】](#)

1. リン酸トリフェニルは環境中の生物種に対する内分泌かく乱物質
2. 内分泌かく乱物質：新たな研究課題
3. ゴム製造に使用されるジフェニルグアニジンの分類を強化

[【Ruokavirasto】](#)

1. TRACES で 2 要素認証が必須に

[【CAFIA】](#)

1. CAFIA は 10 種類の基準値を超える農薬が検出されたタイ産バジルを押収
2. リコール情報

[【FDA】](#)

1. 2024年4月 PFAS 更新情報
2. 事件後の対応措置：シナモンアップルソースパウチ中の鉛とクロム濃度の上昇
3. 化学物質が含まれている食品は安全か?
4. IFSS 規制及び検査研修システム(RLTS)
5. FDA が牛と豚用の新しい抗菌薬を承認
6. Ossos-Sans には表示されない医薬品成分が含まれる
7. Sammy's Milk は、ヤギ乳の幼児用調製乳を乳児用として使用しないよう警告を出す
8. データ規格カタログ
9. より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
10. 米国食品医薬品局の監視
11. ヨーロッパ視察の感想
12. 「ジムとともに」 - 2024年3月
13. 警告文書
14. リコール情報

[【EPA】](#)

1. バイデン-ハリス政権、公衆衛生を守るため PFAS 汚染を浄化する重要な規則を最終決定
2. EPA は労働者と地域社会を保護するためより強力な化学物質リスク評価プロセスを最終決定

[【USDA】](#)

1. USDA が Reinvestment Fund と提携し、全国で健康的な食品への公平なアクセスを拡大
2. ブラジル査察報告書

[【NIH】](#)

1. ODS 更新情報：最新のダイエタリーサプリメント科学の発展

[【CFIA】](#)

1. 意見募集：Safe Food for Canadians Act の見直し

[【APVMA】](#)

1. 農薬規制ニュースレター2024年4月号

[【NSW】](#)

1. リコール情報

[【MPI】](#)

1. 冷凍ベリーの新たな輸入要件は消費者と食品輸入業者にとってウィンウィン
2. 公衆衛生警告：Marlborough の貝類バイオトキシン

[【香港政府ニュース】](#)

1. E-News の最新の話題
2. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 6月14日から豚カツなど動物性食品の輸入管理がさらに厳しくなります
3. 子供・青少年の安全な食生活環境づくりのための衛生点検の結果、27カ所を摘発・措置
4. 子供嗜好食品など製造業者の衛生点検の結果、11カ所を摘発・措置
5. 食薬処、家庭の月に備えて健康機能食品の点検に乗り出す
6. 回収措置

[【SFA】](#)

1. 日本からの輸入水産物の安全性に関して出回っているビデオについての説明

2. リコール情報

【HSA】

1. リコール情報

【その他】

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

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

1. 出版物

● 各食品カテゴリーにおける WHO 世界ナトリウムベンチマーク

WHO global sodium benchmarks for different food categories, 2nd ed

17 April 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240092013>

世界保健機関（WHO）は、国民のナトリウム摂取量削減のための WHO の取り組みの一環として、70 の食品サブカテゴリーにおけるナトリウム濃度の世界的ベンチマークの第 2 版を発表した。これは 2021 年 5 月に発表された第 1 版の更新版である。

* WHO Global Sodium Benchmarks for Different Food Categories

<https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/376545/9789240092013-eng.pdf?sequence=1>

* ウェビナー

Technical webinar: WHO global sodium benchmarks for different food categories (2nd edition)

[https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/05/06/default-calendar/technical-webinar-who-global-sodium-benchmarks-for-different-food-categories-\(2nd-edition\)](https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/05/06/default-calendar/technical-webinar-who-global-sodium-benchmarks-for-different-food-categories-(2nd-edition))

2024 年 5 月 6 日 13:00-14:00 CEST、WHO 主催の技術的ウェビナーを Zoom で開催する。要登録。

* 参考：

食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2023（2023. 03. 15）

【WHO】ナトリウム摂取の低減化に関する WHO 世界報告書を発表

【WHO】塩の摂取を減らして命を守るためには多大な尽力が必要

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202306c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2024（2024. 01. 24）

【WHO】WHO 東南アジア地域包装済み食品のナトリウムベンチマーク

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

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

1. ワンプラネット、ワンヘルス

One Planet, One Health

04/04/2024

<https://www.fao.org/newsroom/story/one-planet-one-health/en>

FAO のワンヘルス・アプローチはヒト、動物、環境の分野横断的なアプローチであり、生産性を低下させ、生物多様性を危険にさらし、生活を脅かす動植物、水生動物、森林の害虫や病気などの脅威に対処することで、農業食料システムの変革を推進している。FAO がワンヘルス・アプローチを活用して取り組んでいる数多くの問題のうち、5 つを紹介する。

薬剤耐性 (AMR) : 農業食料システムにおける抗菌薬の必要性の低減(RENOFARM)プロジェクトや、国際 FAO AMR モニタリング(InFARM)プラットフォームを通じて、政府、生産者などの関係者が、抗菌薬の不必要な使用を制限するための意識向上を支援。

肥料や化学合成農薬の過剰使用 : 持続可能な土地と土壌の管理戦略を統合することにより、食料生産の改善と合成農薬と肥料の使用削減のためのリソースとツールを関係者に提供。

土壌劣化 : FAO の世界土壌有機物貯留ポテンシャルマップは、専門家が持続可能な土壌管理手法を採用し、土壌中の炭素貯留量を増加すべき場所を特定することを可能にする。このマップはまた、気候変動への適応に取り組む政策立案者に情報を提供する。

人獣共通感染症 : サーベイランスや発生時の対応、検査所の能力向上、一般市民の意識向上、ワクチン接種キャンペーンなどを通じて、予防・管理に取り組む各国を支援。

パンデミック : 中低所得国に対し、監視、検査診断、人材育成の分野におけるヒトと動物の保健システムの能力強化を通じて、パンデミックへの備えを強化するための助成金を提供。

2. FAO と Mars 社は、食品安全強化のために再び協力

FAO and Mars join forces again to strengthen food safety

04/04/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-and-mars-join-forces-again-to-strengthen-food-safety/en>

国連食糧農業機関（FAO）と Mars 社（米国の大手食品会社）は、食品安全の強化、ワンヘルスの支援、FAO ハンドインハンドイニシアチブの強化に関する既存の協力関係を拡大する道筋を打ち出している。新たな覚書は、食料安全保障と強靱な農業食料システムの実現に向けた取り組みを強化することを目的としている。新たなパートナーシップは、コーデックスの国際食品安全規格のより良い理解と適用を促進する。これには、情報共有の強化を通

じて、トウモロコシのバリューチェーンにおけるマイコトキシン管理の強化に関する作業も含まれる。

食品安全の強化に取り組む

FAO と Mars 社は、この協定を通じて食品安全に関する科学的根拠に基づく意思決定を支援するための知見と情報を交換する。

この覚書は、FAO と Mars 社が民間セクターによるコーデックス規格と実施規範の普及のためのガイダンス作成、例えば食品事業者による食物アレルギー管理、トウモロコシのバリューチェーンにおけるマイコトキシン管理と低減のためのベストプラクティスの特定などのために協力する計画を示している。

FAO と Mars 社はまた、食品安全に影響を及ぼす可能性のある新たな食品安全問題、新しい手法や技術、研究開発の新しい動向の分析と議論についても引き続き協力していく。この覚書は、FAO の民間セクター参画戦略（2021-2025 年）の中で策定されたもので、民間セクターとのパートナーシップは、革新的なツール、リソース、知見、技術を提供することができ、それは現場での影響を強化するために不可欠である。Mars 社との共同活動は、FAO の早期警戒、リスク削減、健康リスク管理能力を強化し、革新的な食品安全モデルを開発し、バリューチェーン全体の食品安全リスク管理アプローチを強化するための科学技術能力を強化する。

3. ウェビナー：農業食料システムにおける環境抑制剤の使用による食品安全への影響

Webinar: Food safety implications from the use of environmental inhibitors in agrifood systems

16/04/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1680712/>

オンライン・イベントは、2024 年 5 月 9 日 14:30 から 15:30 (CEST) に Zoom を介して開催される。このウェビナーは、FAO の最近の発表に基づき、農業食料システムにおいて環境抑制剤を使用する際に考慮し対処する必要がある食品安全性の側面について議論を喚起することを目的としている。

ウェビナーでは FAO 報告書の調査結果が発表され、その後食品安全の専門家である Warren Hughes 氏（ニュージーランド第一次産業省）、Claudio Nuñez 氏（チリ農務省）、Michael Dickinson 氏（英国食品基準庁）、Holly Erdely 氏（米国食品医薬品局）によるパネルディスカッションが行われる。

「本報告書で得られた知見と食品安全分析が、レジリエントで持続可能かつ安全な農産物システムに向けた環境抑制剤の可能性を最大限に実現するために役立つことを願っている」と FAO 食品安全オフィサーの Vittorio Fattori 氏は述べた。

*登録サイト：https://codexalimentarius.zoom.us/webinar/register/WN_6PpdZMWaTpWQEuvcrM_ufg

- **FAO 報告書：農業食料システムにおける環境抑制剤の使用による食品安全への影響**
Food safety implications from the use of environmental inhibitors in agrifood systems
2023

<https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc8647en>

<https://www.fao.org/3/cc8647en/cc8647en.pdf>

増え続ける世界人口に食料を供給しながら気候危機に対応するという課題には、農業食料システムの持続可能性を高め、環境への有害な影響を低減するための実践や技術の開発が必要である。こうしたアプローチの中で、環境抑制剤は、作物や家畜の生産効率を向上させる一方で、メタンなどの温室効果ガスの排出を削減したり、耕作地や牧草地からの窒素の損失を抑制したりするために使用されている。

食品に環境抑制剤が不用意に混入すると、健康上の懸念が生じるだけでなく規格が確立されていない場合には貿易が混乱する可能性がある。これらの物質の食品安全リスク評価と管理に関する課題には、国際的に調和された最大残留基準値（MRL）の欠如、環境抑制剤の合意された定義、いくつかの化合物に関する安全性情報が十分ではないことなどがある。

本書では、様々な合成及び生物的環境抑制剤の概要と、それらの使用による食品安全への影響の可能性を分析する。また、国又は地域レベルで現在行われているアプローチの例として、特定の国における環境抑制剤に関連する規制の枠組みを紹介している。最後に、食品安全に関連する知識のギャップについて、今後の進め方についての展望とともに議論する。

4. フォアグラから鹿角製品まで、ニッチなイノベーションの流れ

From “foie gras” to deer antler products, the niche trend of innovations

22/04/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1681012/>

2023年11月に中国の上海で開催された関係者会議で共有された、細胞性食品の製造と精密発酵における最新の進歩が、報告書「細胞性食品と精密発酵-製品、安全性、将来の役割」として出版された。この会議は、2022年にイスラエルで開催された第1回関係者会議のフォローアップとして行われたものである。

新たに発表された報告書では、関連する技術革新の詳細な調査が行われた。本報告書では、開発者や生産者から提供されたプレゼンテーションや写真に基づき、14種類の食品が紹介されている。その範囲は、食品添加物として使用される精密発酵由来のコラーゲン製品から、中国の伝統的な機能性食品としてよく知られている細胞性の鹿角製品まで様々で、それぞれの製造工程のフローチャートも添えられている。また、鹿の角を除去する伝統的な手法や、鳥に強制給餌する代わりに細胞性のフォアグラを生産する代替方法について議論する際に、持続可能性と倫理的な食品生産へのコミットメントを軸とした議論も行われた。

特に注目すべきは、食品安全性評価の実施プロセスや資料の内容に関する詳細な情報を盛り込んだ、食品安全規制資料の作成に関する特別討論会の叙述である。技術や関連技術の

さらなる進歩が見込まれる中、発表された報告書は、規制実務を導き政策決定に情報を提供し革新的な食品技術分野における継続的な対話と協力を促進するための重要な資料となる。

紹介されている食品及びプレゼンテーションは次のとおり。

- コラーゲン製品を製造する精密発酵アプリケーション
- 食品用酵素を生産するための精密発酵の利用
- 精密発酵によるミオグロビン生産
- 細胞性食品と植物性成分を混合した製品の安全性と品質
- 伝統中国薬/機能性食品のための細胞ベースの鹿角
- ニッチ市場向けの細胞を使ったフォアグラの代替品
- 米国における細胞培養クロマグロの商業化
- 細胞ベースの牛肉製品に関する書類を作成した経験
- 細胞性製品の規制および食品安全書類作成
- 細胞ベースの魚製品とその食品安全保証プロセス
- 筋衛星細胞からビーフバーガーまで
- 増殖培地のカスタマイズ万能の解決策はない
- デザインされた細胞を用いた和牛の開発経験
- 細胞を用いた乳脂質生産へのアプローチ
- 北京黒豚から開発された細胞ベースの豚肉製品

* 報告書本文：

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/8b8d6799-60a9-40c6-8d39-e1050eadbbac/content>

5. FAO は 5 月 30 日の国際ジャガイモデーの初開催を案内する

FAO guide to new International Day of Potato sets scene for first-ever observance on May 30

15/04/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-guide-to-new-international-day-of-potato-sets-scene-for-first-ever-observance-on-may-30/en>

5 月 30 日に開催される初めての「国際ジャガイモデー」を迎えるにあたり、FAO は「多様性を収穫し、希望を養う (Harvesting Diversity, Feeding Hope)」をテーマとするこの新しい国際デーの案内を発表した。この国際デーは、飢餓と貧困に立ち向かい、農業食料システムに対する環境上の脅威に対処する上での作物の重要性を強調するものである。

* 案内文書：A guide to the International Day of POTATO 2024

<https://www.fao.org/3/cc9934en/cc9934en.pdf>

6. Codex

- 第 17 回食品汚染物質部会 (CCCF17)

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCCF&session=17>

• **CCCF17／パナマ大統領、食品汚染物質部会の開会スピーチ**

CCCF17/ President of Panama gives opening speech for contaminants meeting
15/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680669/>

第 17 回食品汚染物質部会（CCCF17）が 4 月 15 日、パナマシティで正式に開幕し、パナマ共和国大統領 Laurentino Cortizo Cohen 及びその他の来賓がスピーチを行った。大統領は、パナマが今回の部会の共催国に選ばれたことに感謝の意を表明した。開会式では、CCCF の最新文書や今後の活動に関する様々な議論が行われる集中的な 1 週間になることが約束された。

次の 3 日間で、CCCF17 は、鉛の最大基準値や魚中のメチル水銀のサンプリング計画など、一部の食品に含まれる工業的、環境的、自然界に存在する有害物質のトピックを取り上げる。毒素のトピックでは、代表団が、直接消費用ピーナッツの定義と総アフラトキシンの最大基準値、特定のスパイス類中の総アフラトキシシンとオクラトキシシン A のサンプリング計画、シガテラ中毒の防止及び低減のための新しい実施規範又はガイドラインについて議論する。また、5 つの討議文書も提出された。また、乳生産用家畜飼料及び補助飼料中のアフラトキシシン B1 低減のための実施規範（CXC 45-1997）の見直しや、食品中のカドミウム汚染の防止及び低減のための実施規範の策定に関する議論も行われる。

• **CCCF17 の結論：我々は可能な限り最善の方法で正しいことを行っている**

CCCF17 concludes: “We are doing the right things in the best possible ways”
19/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680977/>

第 17 回食品汚染物質部会（CCCF17）は、パナマのパナマシティで開催されていた部会を終了し、議長の Sally Hoffer 博士は「我々の進展に満足している」と述べた。

部会では多くの問題が議論され、その結果、新たな CCCF 文書が第 47 回コーデックス総会（CAC47）に提出され、また新規作業に関する合意がなされた。様々なスパイス類（乾燥アレル（仮種皮）、乾燥種子、ガラングルを含む乾燥根茎と根、乾燥樹皮、乾燥花の部分、乾燥果実とベリー類、パブリカとスマックなど）に含まれる鉛について、新たな最大基準値（ML）が合意された。新たな鉛の ML には、いくつかの乾燥料理用ハーブも含まれる。キヌア中のカドミウムと鉛についても新たな ML が合意された。ML 値は、「食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格」（CXS 193-1995、GSCTFF）に記載される。

CCCF17 によって CAC47 に提出されるもう一つの新しく重要な文書は、シガテラ中毒の防止及び低減のための実践規範／ガイドラインの草案である。コーデックスのメンバー

は、汚染された魚を摂取することで中毒を起こすシガトキシンが気象パターンの変化により、以前は影響を受けなかった地域でも発生するようになり問題が増大しているとして、この作業の作成を要請していた。

新規作業としては、「ピーナッツ中のアフラトキシン汚染の防止低減に関する実施規範」(CXC 55-2004)と「乳生産用家畜飼料原料及び補助飼料のアフラトキシン B1 低減に関する実施規範」(CXC 45-1997)の見直しが予定されている。部会はまた、食品中のカドミウム汚染の防止及び低減のための実施規範の策定と、「食品及び飼料中のピロリジジナルカロイド汚染の防止及び低減に関する雑草管理のための実施規範」(CXC 74-2014)の更新に向けた新たな作業についても合意した。また、食品中の植物毒素であるトロパンアルカロイドの存在を防止し低減する方法に関する実施規範も作成される予定である。

さらに CCCF17 は、「食品中のアクリルアミド低減のための実施規範」(CXC 67-2009)の改訂作業と、総アフラトキシンに関する関連 ML を設定するための直接消費用ピーナッツの定義について合意した。

- **第 54 回食品添加物部会 (CCFA54)**

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFA&session=54>

- **CCFA54 : 私たちは重要な問題の解決策を見つけるためにここにいる**

CCFA54/ “We are here to find a solution to important questions”

22/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1681020/>

第 54 回食品添加物部会 (CCFA54) が中国の成都で開幕し、中華人民共和国国家衛生委員会副主任の Xuetao Cao 博士が開会の辞を述べた。国連食糧農業機関 (FAO)、世界保健機関 (WHO)、コーデックスの各代表が開会の辞を述べた後、中国国家食品安全リスク評価センター (CFSA) の Yongxiang Fan 教授が議長を務め、議題が採択された。

4 月 19 日と 20 日の 2 日間、「食品添加物に関する一般規格 (GSFA)」(CXS 192-1995)の規定案及び個別食品規格における食品添加物条項の整合に関する物理的作業部会が開催され、これらの議論の成果が CCFA での進展の鍵となった。このほか、JECFA の優先順位リストや国際番号システム (INS) などの問題を扱う会期内作業部会も開催される。今週の議題では、コーデックス規格における食品添加物および加工助剤の最大基準値と、個別食品規格の食品添加物条項の整合性について議論される。GSFA は、「食品添加物のクラス名および国際番号システム」(CXG 36-1989)と同様に重要な論点となる。また、酵母の規格開発に関する討議文書も提出される。

- **CCFA54/食品添加物の専門家と規制当局が世界中から集結**

CCFA54 / bringing food additive experts and regulators together from all over the world

18/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680898/>

第 54 回コーデックス食品添加物部会（CCFA54）の開催に向け、議長である中国食品安全リスク評価センター（CFSA）教授の Yongxiang Fan 博士に、2024 年 4 月 22 日から 26 日の週に中国の成都で開催される同部会の詳細について聞いた。

（一部抜粋）

Q： CCFA の活動が重要であり続ける理由は何だと考えているか？

食品添加物に関する国際規格の確立は、包装食品の貿易障壁を撤廃する上で重要であるだけでなく、加盟国にとって食品添加物規制に関する良い参考資料となる。多くの加盟国が、食品添加物に関する一般規格（GSFA）（CXS 192-1995）及びコーデックス食品添加物規格リスト（CXA 6-2023）を国内法の基礎として使用していると理解している。CCFA は、世界中の食品添加物の専門家と規制当局が一堂に会し、意見を交換し、友好を築くことができる唯一の機会である。

Q： CCFA の長年の議題のひとつに、個別食品規格の食品添加物条項の統合化がある。これはどういうことなのか？

CCFA は、コーデックスにおける食品添加物条項の唯一の参照点は GSFA であるべきであるとの理解のもと、個別食品規格のすべての添加物条項を GSFA への一般的な言及に置き換え、それに応じて GSFA を改訂し、すべての個別食品に関する食品添加物条項が含まれるようにすることで、個別食品規格のすべての食品添加物条項を GSFA と整合させる作業を開始した。この整合作業は、2010 年の CCFA42 以降、食肉製品の規格から開始された。例えば、乳と乳製品、チョコレートとココア製品、魚と水産物の個別食品規格はすべて GSFA と整合している。

● カーボベルデ国内コーデックス委員会が進捗状況を分析

National Codex Committee of Cabo Verde analyses progress

16/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1680705/>

カーボベルデの国内コーデックス委員会（CNCA）は、ここ数週間今年の活動を計画し CNCA のウェブサイトを開示するなど、活発に活動している。

3 月 8 日、第 16 回 CNCA 例会が開催され、2024 年の CNCA 活動計画について、コーデックス国内分科会の活性化プロセスを中心に分析することを目的とした。

会議では、2024 年に実施されるカーボベルデコーデックス信託基金プロジェクト活動や、カーボベルデの食品管理システムの強化に焦点を当てた同国の規格貿易開発ファシリテーター（STDF）プロジェクトの最新情報が発表された。2024 年の国際コーデックス会議へのカーボベルデの参加に関する展望と、2024 年の CNCA コミュニケーション活動の確認も

発表された。また、CNCA のウェブサイトの公開も発表された。このウェブサイトは、コーデックスと CNCA に関する情報コンテンツを開発し普及させ、国内外にその活動を広報することを目的としている。コーデックスの歴史、その重要性、コーデックス規格に関する情報、カーボベルデにおけるコーデックスの歴史、国内コンタクトポイントからの情報、CNCA からの情報を紹介している。また、会員、分科会、技術事務局、コーデックスと CNCA からの最新ニュース、国内及び国際的な食品安全に関する有益なリンクも掲載されている。

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

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

1. 食品汚染物質の最大基準値の改訂

● 食品中の T-2 及び HT-2

Commission Regulation (EU) 2024/1038 of 9 April 2024 amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of T-2 and HT-2 toxins in food

[https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32024R1038&qid=1713312707421)

[content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32024R1038&qid=1713312707421](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32024R1038&qid=1713312707421)

EFSA は 2011 年に T2 及び HT-2 の合計に対してグループ耐容一日摂取量 (TDI) : 0.1 µg/kg 体重を設定した。慢性食事暴露評価はすべての年齢層でグループ TDI を下回り、健康懸念はないとされた。2011 年の科学的評価の結論を考慮し、T-2 及び HT-2 に関するより多くのデータを収集するために、欧州委員会勧告 2013/165/EU が採択された。

2017 年、EFSA は T-2、HT-2 及びそのモディファイド (Modified form) について科学的評価を実施し、2011 年に設定したグループ TDI を取り下げ、新たな健康に基づくガイダンス値 (HBGV) として、T-2、HT-2 及びそのモディファイドの合計に対して、グループ急性参照用量 (ARfD) : 0.3 µg/kg 体重、グループ TDI : 0.02 µg/kg 体重/日を設定した。同年に発表された新たな HBGV による食事暴露評価で、特定の慢性食事暴露シナリオでは、乳幼児やその他の小児でグループ TDI を超え、高暴露では青少年でも超えることから、潜在的な健康懸念が示された。

そのため、公衆衛生保護の観点から、最新の汚染実態データを考慮して食品中の T-2、HT-2 及びそのモディファイドの合計に関する最大基準値 (ML) を設定することが適切である。しかし T-2 及び HT-2 のモディファイドに関する利用可能な汚染実態データが非常に限られることから、現時点では T-2 及び HT-2 毒素の合計に関してのみ、ML を設定する。

2024 年 7 月 1 日以前に合法的に流通した食品については、最低耐久期限 (minimum durability day) 又は消費期限まで市場に残すことが許可される。本規則は、EU 官報に掲載された翌日から 20 日目に発効し、2024 年 7 月 1 日より適用される。

<T-2 及び HT-2 の合計の最大基準値>

1.9	T-2 及び HT-2 の合計	最大基準値 (µg/kg)	備考
1.9.1	未加工穀類（1.9.1.1、1.9.1.2、1.9.1.3、及び1.9.1.4に該当する食品を除く）	50	(a) (b)
1.9.1.1	未加工大麦麦芽粒	200	(b)
1.9.1.2	未加工大麦穀粒（大麦麦芽粒を除く）	150	(b)
1.9.1.3	未加工トウモロコシ穀粒及び未加工デュラム小麦穀粒	100	(c) (b)
1.9.1.4	食べられない殻付きの未加工オート麦穀粒	1 250	(b) (d)
1.9.2	最終消費者向けに販売される穀類（1.9.2.1 及び 1.9.2.2 に該当する製品を除く）	20	(e)
1.9.2.1	最終消費者向けに販売されるオート麦	100	
1.9.2.2	最終消費者向けに販売される大麦、トウモロコシ、デュラム小麦	50	
1.9.3	穀類の製粉品（1.9.3.1 及び 1.9.3.2 に該当する製品を除く）	20	(f)
1.9.3.1	オート麦製粉品（ブランを含む）	100	
1.9.3.2	穀類ブラン（オート麦除く）、トウモロコシ製粉品	50	
1.9.4	パン製品（1.9.5 に該当する製品を除く）、パスタ、シリアルスナック、朝食用シリアル（1.9.6、1.9.7 及び 1.9.8 に該当する製品を除く）	20	(g) (h) (i)
1.9.5	オート麦製粉品を 90%以上含有するパン製品	100	
1.9.6	オートフレーク	100	
1.9.7	穀類のブラン、オート麦穀粒の製粉品、トウモロコシ穀粒の製粉品、全粒オート麦穀粒、大麦穀粒、トウモロコシ穀粒又はデュラム小麦穀粒を 50%以上含有し、オート麦穀粒及び全粒オート麦穀粒の製粉品が 40%未満である朝食用シリアル	50	
1.9.8	穀類のブラン、オート麦穀粒の製粉品、トウモロコシ穀粒の製粉品、全粒オート麦穀粒、大麦穀粒、トウモロコシ穀粒又はデュラム小麦穀粒を 50%以上含有し、オート麦穀粒及び全粒オート麦穀粒の製粉品が 40%以上である朝食用シリアル	75	
1.9.9	ベビーフード及び乳幼児用穀類加工品	10	(e) (j)
1.9.10	乳幼児用特殊医療用途食品	10	(e) (j)

(a) 湿式粉砕による加工を目的とする未加工トウモロコシ穀粒及びコメを除く。

(b) ML は、第一段階加工用として市場に出される未加工の穀類/大麦麦芽粒/大麦穀粒/トウモロコシ穀粒及びデュラム小麦穀粒に適用される。

- (c) 未加工トウモロコシ穀粒で、湿式粉碎工程（デンプン生産）のみに使用されることが、ラベル表示や出荷先などで明らかなものは除く。
- (d) ML は、食べられない殻を含むオート麦穀粒に適用される。
- (e) コメを除く。
- (f) コメの製粉品を除く。
- (g) コメ製品を除く。
- (h) 小さいパン製品を含む。
- (i) パスタとは、含水率約 12% のパスタ（乾麺）を意味する。
- (j) ML は、販売される製品の乾燥物（5）に適用される。

● 乳児用調製乳、フォローアップフォーミュラ、乳幼児用特別医療用途食品及び幼児用調製乳中の 3-モノクロプロパンジオール（3-MCPD）及び 3-MCPD 脂肪酸エステル
の総量

Commission Regulation (EU) 2024/1003 of 4 April 2024 amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels for the sum of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and 3-MCPD fatty acid esters in infant formulae, follow-on formulae and food for special medical purposes intended for infants and young children and young child formulae

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32024R1003&qid=1713312707421>

欧州委員会規則（EU）2020/1322 により、乳児用調製乳、フォローアップフォーミュラ、乳幼児用特別医療用途食品及び幼児用調製乳に含まれる 3-モノクロプロパンジオール（3-MCPD）と 3-MCPD 脂肪酸エステルの合計に最大基準値（ML）が設定された際、同規則の適用日から 2 年以内に ML の引き下げを視野に入れた見直しを行うことが規定された。2018 年、EFSA は、特定の食品、特に乳幼児向け食品における 3-MCPD エステルとグリンジルエステルの存在が健康上の懸念であると結論づけており、最近の汚染実態データから乳幼児向け食品類における 3-MCPD と 3-MCPD 脂肪酸エステルの低減は達成可能であることが示されていることから、ヒトの健康保護を確保するために、これらの ML を引き下げるべきである。

2025 年 1 月 1 日以前に合法的に流通した食品については、最低耐久期限又は消費期限まで市場に残すことを許可する。本規則は、EU 官報に掲載された翌日から 20 日目に発効し、2025 年 1 月 1 日より適用される。

<3-MCPD と 3-MCPD 脂肪酸エステルの総量の最大基準値>

5.3.3	乳児用調製乳、フォローアップフォーミュラ、乳幼児用特殊医療用途食品、幼児用調製乳	最大基準値（µg/kg）
5.3.3.1	粉製品	80
5.3.3.2	液体製品	12

● 食品中のデオキシニバレノール

Commission Regulation (EU) 2024/1022 of 8 April 2024 amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of deoxynivalenol in food

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32024R1022&qid=1713312707421>

EFSA は 2017 年に、デオキシニバレノール (DON)、3-アセチルデオキシニバレノール (3-Ac-DON)、15-アセチルデオキシニバレノール (15-Ac-DON) 及びデオキシニバレノール-3 グルコシド (DON-3-glucoside) の総量に対して、グループ耐容一日摂取量 (TDI) を 1 µg/kg 体重/日、グループ急性参照用量 (ARfD) を 8 µg/kg 体重/単回摂取と設定した。推定急性食事暴露量はグループ ARfD 以下であり、ヒトにおける健康上の懸念は生じなかった。しかし、推定平均慢性食事暴露量は、乳幼児やその他の小児ではグループ TDI を上回り、高暴露推定では青年や成人でも上回ったため、健康上の懸念があることが示された。

EFSA の意見を考慮し、委員会は DON、3-Ac-DON、15-Ac-DON、DON-3-glucoside の総量に対して最大基準値 (ML) の設定を検討した。しかし、DON 以外の汚染実態データと分析能力が不足していることから、DON の現行 ML の引き下げが適切である。規則 (EU) 2023/915 の付属書 I は本規則の付属書に従って改訂される。

2024 年 7 月 1 日以前に合法的に流通した食品については、最低耐久期限又は消費期限まで市場に残すことを許可する。本規則は、EU 官報に掲載された翌日から 20 日目に発効し、2025 年 1 月 1 日より適用される。

<デオキシニバレノールの最大基準値>

1.4	デオキシニバレノール	最大基準値 (µg/kg)	備考
1.4.1	未加工穀類 (1.4.2、1.4.3 に該当する食品を除く)	1 000	(a) (b)
1.4.2	未加工デュラム麦穀粒、未加工トウモロコシ穀粒	1 500	(c) (b)
1.4.3	食べられない殻付きの未加工オート麦穀粒	1 750	(b) (d)
1.4.4	最終消費者向けに販売される穀類、ポッピング及びポップコーン用のトウモロコシ	750	(e)
1.4.5	穀粉 (1.4.6 に該当する食品を除く)	600	(f)
1.4.6	トウモロコシ製粉品		
1.4.6.1	最終消費者向けに販売されるトウモロコシ製粉品	750	
1.4.6.2	最終消費者向けに販売されないトウモロコシ製粉品	1 000	
1.4.6.3	すぐに食べられる調理済みポレンタ	250	
1.4.7	パン製品、穀類スナック、朝食シリアル	400	(g) (h)
1.4.8	パスタ	600	(i)
1.4.9	ベビーフード、乳幼児用穀類加工食品	150	(g) (j)

1.4.10	乳幼児用特別医療用途食品	150	(g) (j)
--------	--------------	-----	---------

- (a) 湿式粉砕による加工を目的とする未加工トウモロコシ穀粒及びコメを除く。
- (b) ML は、第一段階加工用として市場に出される未加工の穀類/デュラム麦穀粒及びトウモロコシ穀粒に適用される。
- (c) 未加工トウモロコシ穀粒で、湿式粉砕工程（デンプン生産）のみに使用されることが、ラベル表示や出荷先などで明らかなものは除く。
- (d) ML は、食べられない殻を含むオート麦穀粒に適用される。
- (e) コメを除く。
- (f) コメ粉製品を除く。
- (g) コメ製品を除く。
- (h) 小さいパン製品を含む。
- (i) パスタとは、含水率約 12% のパスタ（乾麺）を意味する。
- (j) ML は、販売される製品の乾燥物（5）に適用される。

● さや付きインゲンマメ (*Phaseolus vulgaris*) 中の過塩素酸塩

Commission Regulation (EU) 2024/1002 of 4 April 2024 amending Regulation (EU) 2023/915 as regards the maximum levels of perchlorate in beans (*Phaseolus vulgaris*) with pods

[https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32024R1002&qid=1713312707421)

[content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32024R1002&qid=1713312707421](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32024R1002&qid=1713312707421)

2014 年 9 月 30 日、欧州食品安全機関は食品、特に果実や野菜に含まれる過塩素酸塩に関する科学的見解を採択し、さや付きインゲンマメ (*Phaseolus vulgaris*) を含む特定の食品に含まれる過塩素酸塩の存在が健康上の懸念であると結論づけた。豆類を含む幅広い食品に対し、一般的に厳格な過塩素酸塩の最大基準値 (ML) が設定された。

しかし、最近の豆類に含まれる過塩素酸塩の濃度に関する広範な汚染実態データから、適正な慣行が適用されていても、EU の主要生産地域のさや付きインゲンマメでは ML に達しないことがわかった。ML は、適正な慣行に従って合理的に達成可能な限り低いレベルに設定されるという原則に従い、さや付きインゲンマメの ML を引き上げることは適正である。規則(EU)2023/915 の附属書 I のセクション 6 (その他の汚染物質) において、項目 6.3.1 は以下のように改訂される。

本規則は、EU 官報に掲載された翌日から 20 日目に発効する。

<過塩素酸塩の最大基準値>

6.3	過塩素酸塩	最大基準値 (mg/kg)
6.3.1	果実及び野菜 (6.3.1.1、6.3.1.2、6.3.1.3 に記載された製品を除く)	0.05
6.3.1.1	ウリ科 (<i>Cucurbitaceae</i>) 及びケール	0.10

6.3.1.2	葉菜類及びハーブ類	0.50
6.3.1.3	さや付きインゲンマメ (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	0.15

2. 食品中ニッケル濃度管理のためのサンプリング及び分析方法に関する改訂

Commission Implementing Regulation (EU) 2024/1045 of 9 April 2024 amending Regulation (EC) No 333/2007 as regards the methods of sampling and analysis for the control of levels of nickel in foodstuffs and amending certain references

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32024R1045&qid=1713312707421>

欧州委員会規則(EC) No 333/2007 は、食品中の微量元素及び加工汚染物質の公的管理に用いるサンプリング及び分析方法を定めている。その中で、特定の食品に含まれるニッケルの最大基準値に関する公的管理の信頼性と一貫性を確保するため、サンプリングと分析及び食品の乾物含有量の測定に使用する方法について、特定の要件を定めている。

欧州委員会規則 (EC) No 1881/2006 で定められていた食品中汚染物質の最大基準値が欧州委員会規則 (EU) 2023/915 に、欧州議会及び理事会規則 (EC) No 882/2004 が規則 (EU) 2017/625 に引き継がれたことともなう規則(EC) No 333/2007 の改訂。

3. 欧州委員会は最も有害な化学物質を必須用途に限定する原則を定める

Commission defines principles on limiting most harmful chemicals to essential uses
22 April 2024

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_24_2151

本日、欧州委員会は、何が最も有害な化学物質の「必須用途 (essential uses)」にあたるかについて、指針となる基準と原則を採択した。「必須用途」という概念は、社会的観点から、最も有害な物質を使用することが正当化される場合の評価に役立つ。これは、最も有害な化学物質からのヒトの健康と環境の保護を改善し、毒物のない環境を目指すという、グリーンディール政策の持続可能な化学物質戦略 (Chemicals Strategy for Sustainability) の具体的な成果物である。

● 必須用途化学物質に関する Q&A

Questions and Answers on essential use chemicals

22 April 2024

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/qanda_24_2152

1. なぜ委員会は必須用途の概念を定めたのか
2. 必須用途とは何か
3. 必須用途の概念の目的
4. 「最も有害な化学物質」とされるものは何か
5. 健康や安全にとって何が重要だと考えられるか？社会を機能させるために何が重要だと考えられるか？

6. 必須用途の概念における「使用」の定義は何か？物質に適用されるのか、製品に適用されるのか、あるいは両方に適用されるのか。
7. このイニシアチブはビジネスにどのような利益をもたらすか？
8. 必須用途に関するコミュニケーションは、PFAS の REACH 規制、REACH の改訂、その他の法改正など、現在進行中の法的イニシアチブとどのように関わっていくのか？

4. EU 加盟国、燻製香料の EU 市場からの撤退を承認

Member States endorse withdrawal of smoke flavourings from EU market

23/04/2024

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/827828/en>

本日、EU 加盟国は、食品用燻製香料 8 品目の認可を更新しないという欧州委員会の提案を承認した。段階的廃止期間終了後、これらの香料は EU 域内では使用できなくなる。

今回の決定は、欧州食品安全機関（EFSA）による科学的評価に基づくもので、評価された 8 種類の燻製香料すべてについて、遺伝毒性に関する懸念が確認されるか、あるいは排除できないと結論づけられた。EFSA の見解は、申請者から提出された新しいデータを評価し、最新の方法論に基づいている。食品に添加できる特定の香料に関するものであり、食品そのものに関するものではない。

加盟国及び利害関係者との広範な議論を経て、同規則は、生産者及び事業者が新しい規則に適応するための時間を与えるため、さまざまな段階的廃止期間を定めている。伝統的な燻製（ハム、魚、チーズなど）の代わりに使用される場合、段階的廃止期間は 5 年である。風味付けのために燻製香料を加える場合（スープ、クリスピー、ソースなど）は、段階的廃止期間は 2 年間となる。同規則は今後数週間以内に欧州委員会により正式に採択され、今春以降に発効する予定である。

* EFSA による科学的評価：Smoke flavourings

16 November 2023

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/smoke-flavourings>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2023（2023. 12. 06）

【EFSA】燻製香料：香料に関する EFSA の作業グループ議長 Wim Mennes 氏との Q&A

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202325c.pdf>

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

【BfR】食品中の燻製香料 - 燻製香料と健康リスクに関する FAQ の更新

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

5. 査察報告書

- コスタリカーリモート評価 - EU 輸出用水産物の生産の管理システムの評価
Costa Rica 2023-7878—Remote assessment - evaluate the control systems in place

governing the production of fishery products intended for export to the European Union
11-04-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4737>

コスタリカは、EU 輸出用水産物に発行される EU モデルの公的証明書に規定されている衛生証明書の大部分を支援する管理システムの実施を可能にする、必要な法的枠組みと、十分な資源と法的権限を持つ管轄当局を利用している。にもかかわらず、本評価では、第三国の旗を掲げる冷凍漁船がコスタリカ水域で捕った輸入水産物の準拠の検証に欠点を確認された。缶詰水産物の EU 輸出証明書の特定の衛生証明書の信頼性を損なうものである。

● ポルトガル—遺伝子組換え生物、環境中への意図的な放出を含む

Portugal 2023-7680 – Genetically Modified Organisms, including their deliberate release into the environment

11-04-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4741>

2023 年 11 月 21～30 日に実施したポルトガルのリモート査察結果。遺伝子組換え生物に関する EU 法の要件遵守を保証するために、環境中への意図的な放出や栽培を含めた、遺伝子組換え生物を含む、遺伝子組換え生物からなる、または遺伝子組換え生物から生産された、食品、飼料及び種子の公的管理システムを評価した。ポルトガルの動物用飼料は大部分が遺伝子組換えトウモロコシやダイズを原料とするが、食品は一部の植物油を除き全て非遺伝子組換えである。管理システムは概ね満足いくもので、公的管理は一貫して高水準で遵守されている。だが遺伝子組換えトウモロコシ種子に関する分析は実施されておらず、未承認の遺伝子組換えイベントが公的管理で検出されないというリスクがある。

6. 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/>

04/14/2024～04/25/2024 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)

トルコ産ベジタブルギーの 3-MCPD 及びグリシジルエステル類、ポーランド産デンマーク経由冷凍グリーンペッパーのエテホン、トルコ産桑の実のアフラトキシン及びオクラトキ

シン A、ウクライナ産ラトビア経由フードサプリメントの DMAA、中国産ステンレススチールカトラリーからのクロムの溶出、チェコ共和国産スロバキア経由ポピー種子のモルヒネアルカロイド高含有、チェコ共和国産飼料用小麦のクロルピリホス、ベルギー産亜麻仁のシアン化物高含有、中国産サルトリイバラ(ドブクリョウ)根茎の鉛、スペイン産冷凍マグロロインの水銀、スペイン産アーモンド粉末のアフラトキシン類、中国産ナイロン製ポテトマッシャーからのニッケル及び一級芳香族アミンの溶出、フランス産ハーブのピロリジジナルカロイド、ベトナム産スペイン経由粉末シナモンのクロルピリホスメチル、フィンランド産ポテトスナックの二酸化硫黄非表示、ドイツ産粉末唐辛子のアフラトキシン類、スペイン産冷凍ツナフィレの水銀、スペイン産冷凍アオザメの水銀、タイ産ビスケットの 3-MCPD 及びグリシジルエステル類、など。

注意喚起情報 (information for attention)

インド産紅茶のピロリジジナルカロイド、中国産飲料ボトルのビスフェノール A、スペイン産冷蔵タイセイヨウクロマグロの水銀、タイ産ナスのオメトエート、ウクライナ産飼料用ヒマワリ粕のダイオキシン類及び非ダイオキシン様 PCB、ベトナム産米麺の遺伝子組換え米、ベトナム産冷凍パンガシウスフィレの未承認物質ロイコマラカイトグリーン、フードサプリメントのシブトラミン、ペルー産カカオパウダーのカドミウム、米国産アーモンドのアフラトキシン類、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン B1、トルコ産ミネラルウォーターのホウ素高含有、ルーマニア産ヒマワリ種子のカドミウム、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1、エジプト産冷凍イチゴのカルボフラン、チュニジア産エクストラバージンオリーブオイルのクロルピリホスエチル、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホス及びクロルピリホスメチル、スペイン産メカジキの水銀、米国産フードサプリメントの新規食品フルボ酸、ポーランド産家禽肉及び家禽内臓のドキシサイクリン、ベネズエラ産調理済エビの亜硫酸塩高含有、インド産有機ブラウンフラックスシードのシアン化物、ベトナム産緑茶のアントラキノン、ウクライナ産ダイズのクロルピリホス、シリア産チェダーチーズパウダーの未承認食品添加物スーダン I・スーダンIV及びスーダンレッド B、ロシア産飼料酵母の鉛高含有、ペルー産アボカドのカドミウム、パラグアイ産ピーナッツのアフラトキシン B1、香港産竹のまな板からのホルムアルデヒドの溶出、ベトナム産冷凍細いバスフィレの未承認物質アジスロマイシン、中国産ゼリーボールの未承認添加物コンニャク、トルコ産冷凍黄色い細切りパプリカのカドミウム、南アフリカ産ソフトドリンクの着色料キノリンイエロー(E104)の未承認使用、フィリピン産ビスケットのグリシジルエステル類、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 α グリセリルホスホリルコリン(α GPC)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ケニア産トウガラシのクロルピリホスメチル、トルコ産 1 回分ティーバッグのシブトラミン、米国産殻つきピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン、英国産フードサプリメントの α リポ酸高含有、ウクライナ産ポップコーンフルーツミックスのエリスロシン(E127)、台湾産パイナップルジャムの未承認着色料サンセット

イエローFCF(E110)・着色料タートラジン(E102)・エリソルビン酸ナトリウム(E316)及び甘味料アセスルファム k(E950)高含有(複数あり)、トルコ産生鮮レモンのイマザリル(複数あり)、インド産バナマイエビのニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ)、トルコ産ピーマンのスピロテトラマト・スピロテトラマトエノール(合計)及びフロニカミド、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシン A、セルビア産ケーキデコレーションの二酸化チタン、ブラジル産茹でピーナッツカーネルの未承認物質クロルピリホス、リビア産デーツのシペルメトリン、トルコ産生鮮レモンのイマザリル(複数あり)、インド産トウガラシのアフラトキシン、アルバニア産コショウのホルメタネート、ベトナム産オクラのチアメトキサム及びフロニカミド(複数あり)、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類、シンガポール産ハチミツのグラヤノトキシン、パキスタン産米のアセタミプリド、パキスタン産米のイミダクロプリド・チアメトキサム及びトリアゾホス、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ン類(複数あり)、米国产ピーナッツのアフラトキシン類、エジプト産マンゴーネクターのソルビン酸(E200)及び安息香酸(E210)、マダガスカル産黒目豆のカルバリル・クロルピリホスメチル及びフェニトロチオン、英国産フードサプリメントのステビオール配糖体(E960)及び架橋カルボキシメチルセルロースナトリウム(E468)高含有(複数あり)、ロシア産砂糖シロップの未承認食品添加物二酸化チタン(E171)、中国産黒いニトリルパウダーフリーグローブの高濃度の総溶出量、ロシア産食品着色料ミックスの未承認着色料二酸化チタン(E171)、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン類、エジプト産鞘付き豆のクロルピリホス、など。

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

1. EU 諸機関 : 化学物質を安全で持続可能なものにするため、さらなる取り組みが必要

EU Agencies: more work needed to make chemicals safe and sustainable

17 April 2024

<https://echa.europa.eu/-/eu-agencies-more-work-needed-to-make-chemicals-safe-and-sustainable>

欧州環境庁 (EEA) と欧州化学物質庁 (ECHA) が、化学物質汚染の推進要因と影響に関する初の欧州全体での共同アセスメントの結果を本日発表した。有害物質がヒトの健康と環境に与える影響を減らすためには、さらなる取り組みが必要であることが明らかになった。本報告書は、本日発表された 25 の主要指標に基づくもので、欧州における化学汚染の要因と影響を監視するものである。

* 報告書 : EU indicator framework for chemicals

<https://www.eea.europa.eu/publications/eu-indicator-framework-for-chemicals>

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

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

1. 食品中の残留農薬：最新の数値を発表

Pesticide residues in food: latest figures released

23 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/pesticide-residues-food-latest-figures-released>

EU の食品中の残留農薬に関する EFSA の最新報告書が現在公開されている。幅広く一般的に摂取される製品に含まれる残留レベルのスナップショットである。

2022 年には前例のない合計 110,829 の食品サンプルが EU で収集され、2021 年と比較して 25%増加した。分析の結果、サンプルの 96.3%は法的許容レベル内だったことが示された。

EU 共通管理計画(EU-coordinated control programme：EU MACP)の一環として分析された 11,727 サンプルのサブセットでは、98.4%が規制値内だった。EU MACP では 12 食品から無作為に集めたサンプルを分析している。2022 年は、リンゴ、イチゴ、モモ、ワイン（赤と白）、レタス、キャベツ、トマト、ホウレン草、オート麦、大麦、牛乳、豚の脂肪だった。同じグループの食品を 3 年ごとにサンプリングするため、特定の商品の上昇・下降傾向が示される。

EU MACP で分析されたサンプルのうち：

- ・ 51.4% (6,023 サンプル)では、定量可能なレベルの残留物はなかった。
- ・ 47% (5,512)では、許容レベル（最大残留基準値：MRL）以下の濃度の 1 つ以上の残留物が含まれていた。
- ・ 1.6% (192)では、許容レベルを超える残留物が含まれていた。

全ての共通管理計画の詳細結果は、EFSA のウェブサイトで相互作用のデータ可視化ツールから入手できる。このツールは専門家ではない人にもデータにアクセスしやすくするため年々強化されている。EFSA の年次報告書には、共通管理計画に従って収集した統一した比較可能なデータと共に、EU 各加盟国、ノルウェー、アイスランドで実施した各国管理活動の一環として収集したデータも含まれている。各国管理計画（national control programme：MANCP）は、リスクに基づきリスク管理者に重要な情報を提供しているが、EU 全域で市販されている食品中の残留物のレベルについて、統計的に代表されるイメージを与えるものではない。

モニタリング計画の結果は残留農薬への EU の消費者の食事暴露量を推定するための貴重な情報源である。EFSA はこの結果の分析の一環として食事リスク評価を実施した。今年、この報告書は、昨年導入された確率論的評価の方法論を EU 共通管理計画（MACP）において分析される全ての農薬に拡大した（注：急性暴露評価については急性参照用量 ARfD が設定されている 163 有効成分について、慢性暴露評価については健康影響に基づく指標値 HBGV が設定されている 199 有効成分について実施）。この評価は、消費者が一定の安

全上の閾値を超える量の残留物に暴露されるであろう可能性を示すものである。EFSA はその評価に基づき、試験した食品中の残留農薬への推定暴露量によると消費者の健康へのリスクは低いと結論した。

しかし、報告書では、欧州の残留農薬管理システムの有効性を高めるために多くの助言を行っている。

* 食品中の残留農薬に関する 2022 年 EU 報告書

The 2022 European Union report on pesticide residues in food

23 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8753>

* 2022 年実施した残留農薬分析に関する各国概要報告書

National summary reports on pesticide residue analyses performed in 2022

23 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8751>

2. データに関するアドバイザリーグループの 2023 年の年次報告書

2023 Annual Report of the Advisory Group on Data

12 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8760>

(技術的報告書)

本報告書は EFSA のデータに関するアドバイザリーグループの 2023 年のグループの活動成果を示している。このグループの使命は、デジタル化が欧州の食品安全や栄養をどのように改善できるかを示すことである。本グループは 2023 年に利害関係者間でデータ関連の優先事項に関する調査を実施した。このグループとそのサブグループは、主要分野の新たなプロジェクトのアイデアを策定し、優先順位をつけ、本グループが開始した進行中の複数国のデータプロジェクトの進捗状況を監視した。本グループは、進行中のデータ戦略について欧州委員会と情報交換し、デジタル化の意味と機会や、欧州食品安全データエコシステムの人工知能(AI)の役割を議論した。

3. BMD 解析のための BMR 値のインベントリ

Inventory of BMR values for BMD analysis

16 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8761>

(外部科学報告書)

本報告書では、国際的なデータベースから調達したベンチマーク反応(BMR)値のレポジトリの作成に焦点を置いている。この目的には、特定のエンドポイントへの BMR の決定、化合物の特性、研究に関する情報（菌株、種、性別など）、毒性に関する情報（対象臓器、

毒性の種類とメカニズム)、用量反応モデリングの統計的な側面などの様々な特性を考慮することが含まれている。情報は、IRIS - EPA、JECFA、OpenFoodTox データベースなどのリスク評価団体のレポジトリから取得した。インベントリには幅広いフォーマットで 593 件記録され、ベンチマーク用量(BMD)解析のための BMR 値に関する貴重な情報を提供し、関連する今後のアプリケーションのために情報に基づいた意思決定を促進する。

4. 食品酵素関連

- 遺伝子組み換え *Bacillus licheniformis* NZYM - JQ 株由来食品用酵素グルタミナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glutaminase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - JQ

12 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8711>

(科学的意見)

この食品用酵素グルタミナーゼ (l - glutamine amidohydrolase EC 3.5.1.2) は、Novozymes A/S 社が遺伝子組み換え *Bacillus licheniformis* NZYM - JQ 株で生産した。この遺伝子組み換えは安全上の懸念を生じない。この生産株は安全性的確推定(QPS)の要件を満たしていた。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれない。評価中のこの酵素は 6 つの食品製造工程で使用することを意図している。食事暴露量は欧州人で最大 0.148 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株の QPS ステータスとこの食品用酵素の製造工程から生じる懸念がないことを考慮し、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アミノ酸配列の類似性を調査し、花粉アレルゲンで 1 件の一致が見つかった。パネルは、特にカバノキとオークの花粉に感作された人については、食事暴露によるアレルギー反応リスクは除外できないと判断した。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 *Leptographium procerum* FDA 株由来食品用酵素ホスホジエステラーゼ I の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme phosphodiesterase I from the non - genetically modified *Leptographium procerum* strain FDA

12 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8724>

(科学的意見)

この食品用酵素ホスホジエステラーゼ I (oligonucleotide 5' - nucleotidohydrolase; EC 3.1.4.1) は、DSM Food Specialties 社が非遺伝子組換え *Leptographium procerum* FDA 株で生産した。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞は含まれない。酵母と酵母製品の加工に使用することを意図している。この食品用酵素への食事暴露量—総有機固形物(TOS)

は、欧州人で最大 0.171 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは、無毒性量を試験した最大用量である 1000 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 5848 となる。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、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。

- **非遺伝子組換え *Aspergillus ochraceus* AE - P 株由来食品用酵素オリジンの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme oryzin from the non - genetically modified *Aspergillus ochraceus* strain AE - P

17 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8713>

(科学的意見)

この食品用酵素オリジン(EC 3.4.21.63)は、Amano Enzyme 社が非遺伝子組換え *Aspergillus ochraceus* AE - P 株で生産した。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞は含まれなかった。9つの食品製造工程で使用することを意図している。この食品用酵素の食事暴露量—総有機固形物(TOS)は、欧州人で最大 0.1 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生じなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を試験した最大用量である 1,862 mg TOS/kg 体重/日とし、その値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 18,620 となる。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、1件の食物アレルゲン(メロン)を含む31件の一致が見つかった。パネルは、この食品用酵素への食事暴露上のアレルギー反応のリスクは、特にメロンに感作された人については除外できないが、メロン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。

- **遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM - BU 株由来食品用酵素ロイシルアミノペプチダーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme leucyl aminopeptidase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM - BU

17 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8717>

(科学的意見)

この食品用酵素ロイシルアミノペプチダーゼ(EC 3.4.11.1)は、Novozymes 社が遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM - BU 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この生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれない。5つの食品製造工程で使用することを意図している。食品用酵素への食事暴露量 TOS は、欧州人で最大 1.508 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を試験した最大用量である 4,928 mg TOS/kg 体重/日とし、その値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 3,268 となる。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。パネルは、提出されたデータに基づき、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。

5. 食品接触物質関連

● 食品接触物質に使用する物質 tert-ブチルホスホン酸カルシウムの安全性評価

Safety assessment of the substance calcium tert - butylphosphonate for use in food contact materials

17 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8705>

(科学的意見)

tert-ブチルホスホン酸カルシウムは、室温以下で6ヶ月以上の保存、最大100°Cで2時間まで、及び最大130°Cで短時間を含む、全ての種類の食品との接触を意図したポリオレフィン食品接触材料(FCM)の製造に0.15% w/wまで核剤として使用する場合、消費者の安全上の懸念を生じないとパネルは結論した。パネルは、乳児用調製乳及び母乳と接触するFCMの製造に使用する安全性を評価できなかった。

● 食品接触物質に使用する 1,9 - ノナンジアミン(NMDA)及び 2 - メチル - 1,8 - オクタニジアミン (MODA)の混合物の安全性評価

Safety assessment of mixtures of 1,9 - nonanediamine (NMDA) and 2 - methyl - 1,8 - octanediamine (MODA), for use in food contact materials

24 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8703>

(科学的意見)

NMDA/MODA 混合物は、NMDA と MODA の溶出が 0.05 mg/kg 食品 (2つの物質の合計として) を超えず、NMDA/MODA の関連種から成る低分子量画分(LMWF)の溶出が 5 mg/kg 食品を超えない場合に、乳児用調製乳と母乳を除く室温以下での長期保存 (121°Cまで 2 時間までの加熱を含む) 用の全ての種類の食品と接触することを意図したポリアミド

製物質を製造するテレフタル酸のコモノマーとして使用する際に、消費者の安全上の懸念を生じない。

6. 農薬関連

● エテホンの最大残留基準値(MRLs)の対象を絞ったレビュー

Targeted review of the maximum residue levels (MRLs) for ethephon

24 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8757>

(声明)

EFSA は欧州委員会から、廃止されたコーデックスの最大残留基準値 (CXLs) に基づくエテホンの現行の最大残留基準値 (MRLs) について、エテホンの承認更新時に導き出された新しい毒性学的な参照値と新しい残留定義、および EFSA 残留農薬摂取モデル (PRIMo) の最新版 (rev.3.1) を考慮し、対象を絞ったレビューを行うよう要請を受けた。EFSA は入手可能な情報に基づき検討を行った。クルミ、ブルーベリー、パイナップル、大麦穀粒、ライ麦穀粒、小麦穀粒の既存の MRL は、廃止された CXL に基づいていたため、EFSA は、追加データが得られていないブルーベリーを除き、これらすべての食品について MRL の改訂リストを提案した。

* 声明本文 : <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2024.8757>

● ミクロブタニルの第 12 条 MRL レビュー後の確認データの評価

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for myclobutanil

12 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8746>

(理由付き科学的意見)

申請者は該当作物についてコーデックスの MRL を維持することを要請していないが、リスク管理者がそうではないと判断した場合、柿については第 12 条のデータのギャップに対処しているが、アザロールについてはリスク管理者の判断が必要とされる可能性がある。消費者の摂取による懸念は確認されなかった。

7. 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 vitamin B12 (cyanocobalamin) produced by fermentation with *Ensifer adhaerens* CGMCC 21299 for all animal species (NHU Europe GmbH)

17 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8752>

- Efficacy of the feed additive consisting of *Saccharomyces cerevisiae* CNCM I - 4407

(Actisaf® Sc47) for cattle for fattening (Lesaffre International)

15 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8727>

- Efficacy of a feed additive consisting of *Saccharomyces cerevisiae* DBVPG 48 SF (BioCell®) for ruminants (Mazzoleni S.p.A.)

15 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8728>

- Assessment of the feed additive consisting of *Levilactobacillus brevis* DSM 21982 for all animal species for the renewal of its authorisation (Marigot Ltd T/A Celtic Sea Minerals)

15 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8725>

8. ポッドキャスト

- エピソード 17ー食品安全につながる人生

Episode 17 - A life leading on food safety

24 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-17-life-leading-food-safety>

ポッドキャスト番組：フェイクニュース、新技術、将来のパンデミックなどがもたらす食品安全の課題と機会について。

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

1. リスク評価

- 食品及び飼料用途、輸入及び加工用の遺伝子組換え植物の評価 (6件)

以下全て、EUで認可されてから10年後の認可更新のための評価。FSA/FSSの評価により、GBでの意図した使用によるヒト又は動物の健康と環境への有害影響はありそうにない。

– 評価 RP1569 : 遺伝子組換え 281-24-236×3006-210-23 綿花

Assessment RP1569 Genetically Modified 281- 24-236 × 3006-210-23 Cotton

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/assessment-rp1569-genetically-modified-281-24-236-3006-210-23-cotton>

– 評価 RP1585 : 遺伝子組換え MS8、RF3、及び MS8×RF3 キャノーラ

Assessment RP1585 Genetically Modified MS8, RF3, and MS8 × RF3 Canola

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/assessment-rp1585-genetically->

[modified-ms8-rf3-and-ms8-rf3-canola](#)

- 評価 RP1566 : 遺伝子組換え MON 87701 x MON 89788 大豆

Assessment RP1566 Genetically Modified Soybean MON 87701 x MON 89788

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/assessment-rp1566-genetically-modified-soybean-mon-87701-x-mon-89788>

- 評価 RP608 遺伝子組換え GHB614 綿

Safety Assessment RP608 Genetically Modified GHB614 Cotton

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp608-genetically-modified-ghb614-cotton>

- 評価 RP188 遺伝子組換え A5547-127 大豆

Safety Assessment RP188 Genetically Modified Soybean A5547-127

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp188-genetically-modified-soybean-a5547-127>

- 評価 RP212 遺伝子組換え 40-3-2 大豆

Safety Assessment RP212 Genetically Modified Soybean 40-3-2

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp212-genetically-modified-soybean-40-3-2>

● 食品及び飼料用途、輸入及び加工用の遺伝子組換え植物の評価（4件）

以下全て同じ結論：新規食品とプロセスに関する諮問委員会（ACNFP）は、導入された形質の性質、農学的分析及び成分分析における差異のなさ、提案された暴露レベルを考慮すると、当該 GM 植物の輸入、加工、食品・飼料への利用が安全性の懸念を生じさせるといふ証拠はないとし、安全性は従来のものでありと結論付けている。

- 安全性評価 RP1506 : 遺伝子組換え DP4114xMON810xMIR604xNK603 トウモロコシ及びその雑種

Safety Assessment RP1506 Genetically Modified DP4114xMON810xMIR604xNK603 Maize and sub-combinations

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1506-genetically-modified-dp4114xmon810xmir604xknk603-maize-and-sub-combinations>

DP4114xMON810xMIR604xNK603 トウモロコシ (*Zea mays* L.) は、遺伝子組換え (GM) DP4114、MON810、MIR604、NK603 トウモロコシの伝統的な交配により得られた。このトウモロコシの交配には、追加の遺伝子組換えは用いられていない。個々の GM トウモロ

コシの安全性はすでに確認されているため、この安全性評価は、形質転換事象の安定性、発現、及び形質転換事象の組み合わせから生じる潜在的な相互作用に関する点を評価した。

- 安全性評価 RP1372 : 遺伝子組換え 73496 ナタネ

Safety Assessment RP1372 Genetically Modified 73496 Oilseed rape

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1372-genetically-modified-73496-oilseed-rape>

食品及び飼料用途の遺伝子組換え (GM) 73496 ナタネは、遺伝子カセットの付加により改変され、グリホサート耐性を獲得している。

- 安全性評価 RP1123 : 遺伝子組換え GMB151 大豆

Safety Assessment RP1123 Genetically Modified GMB151 Soybean

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1123-genetically-modified-gmb151-soybean>

食品及び飼料用途の遺伝子組換え GMB151 大豆 (*Glycine max*)は、遺伝子カセットの付加により改変され、昆虫や線虫に対して毒性を示し、ダイズシストセンチュウ (SCN) に対する抵抗性を獲得している。

- 安全性評価 RP1232 : 遺伝子組換え GHB811 綿

Safety Assessment RP1232 Genetically Modified GHB811 Cotton

12 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-rp1232-genetically-modified-ghb811-cotton>

食品及び飼料用途の遺伝子組換え GMB811 綿は、遺伝子カセットの付加により改変され、グリホサート耐性を獲得し、4-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ (HPPD) 阻害剤に対する耐性が向上している。

2. リコール情報

● **Asda Succulent Cooked & Peeled King Prawn** の使用期限の誤りによるリコール

Asda recalls Asda Succulent Cooked & Peeled King Prawns because of incorrect use-by date

15 April 2024

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-16-2024>

Asda は、賞味期限が誤って表示されているため、食用に適さないとして、「Asda Succulent Cooked & Peeled King Prawn」をリコールする。

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

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

1. 食品規格ガイドー食肉業者

Food Standards Guide: Butchers

17 April 2024

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/food-standards-guide-butchers>

FSS とスコットランド食品取締連絡委員会 (SFELC) は食品規格のガイダンス文書を作成した。このガイダンスでは、ラベル表示に関する図解とともに、法的な参照事項に関する情報を提供している。この手引きは、事業者だけでなく、取締官も支援する。また、表示等の書式について意見が分かれた場合の参考資料にもなる。

*ガイダンス文書 : Food Standards Guide: Butchers – April 2024

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food_Standards_Guidance_-_Butchers_-_April_2024.pdf

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

1. ブレックファスト・バイト : 食品安全トレーニングー知っておくべきこと

Breakfast Bite: Food Safety Training–What you Need to Know

EVENT DATE: 25 APRIL, 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/events/breakfast-bite-food-safety-training-what-you-need>

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、小規模食品事業者向けの無料ウェビナー・シリーズ「Breakfast Bites」を開催する。このウェビナーでは、FSAI が食品事業者向けに開発したリソースを用いて、食品事業者が食品安全トレーニングのニーズを満たすためのヒントやアイデアを提供する。

2. リコール情報

- **Ella's Kitchen Chicken and Veg with Sweetcorn Mash** はフラン及びメチルフランが検出されたためリコール

Recall of a batch of Ella's Kitchen Chicken and Veg with Sweetcorn Mash due to the presence of furans and methylfurans

19 APRIL 2024

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-ella-s-kitchen-chicken-and-veg>

Ella's Kitchen Chicken and Veg with Sweetcorn Mash の特定ロットは、フラン及びメ

チルフランが検出されたためリコール。製品写真あり。

- 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. 共に安全な食品を : BfR と SFA は協力協定に署名

Together for Safe Food: BfR and SFA sign cooperation agreement

08/2024, 17.04.2024

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2024/08/together_for_safe_food_bfr_and_sfa_sign_cooperation_agreement-315405.html

シンガポール食品庁 (SFA) とドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、食品安全における新たな科学的発展の分野における協力を強化する。研究及びリスク評価における協力を進めることを約して、本日、食品安全における協力に関する共同意向宣言 (JDI) に署名した。

- SFA からの発表

Together for Safe Food: BfR and SFA sign cooperation agreement

16 April 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-surce/press-releases/joint-sfa-bfr-press-release-on-signing-of-joint-declaration-of-intent.pdf?sfvrsn=1b55f694_1

2. 科学評議会 : 「任務を見事に遂行」

Science Council: “Tasks excellently fulfilled”

11/2024, 22.04.2024

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2024/11/science_council_tasks_excellently_fulfilled-315485.html

ドイツ科学・人文科学評議会 (科学評議会) は、2023 年 11 月 7 日と 8 日にベルリンでドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)を評価し、本日 2024 年 4 月 22 日にその評価を発表した。ドイツ最高の科学委員会として、BfR が「非常に素晴らしい研究に基づき」、「社会的関連性の高い任務 (ヒトの健康保護、化学物質や生物学的物質が引き起こす健康リスクの一般市民への情報提供) を遂行している」ことを証明するものである。「非常に早い対応能力、明白な適応の方向性、トピックに関して高度に最新である」ことを特徴とする。「非常に素晴らしい評価結果をうれしく思う。近年、我々は作業の質をより向上できたという事実が認識された」と BfR 長官 Andreas Hensel 博士はコメントした。

- 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. リン酸トリフェニルは環境中の生物種に対する内分泌かく乱物質

Triphenyl phosphate, an endocrine disruptor for species in the environment

10/04/2024

<https://www.anses.fr/en/content/triphenyl-phosphate-endocrine-disruptor-species-environment>

リン酸トリフェニルは、難燃剤及び又は可塑剤として様々な素材や機器に使用される物質である。主に魚で判明している環境中の生物種への内分泌かく乱の特性を考慮して、ANSES はリン酸トリフェニルを、欧州の REACH 規則の意味の範囲内で、高懸念物質として認定するよう提案している。ヨーロッパ大陸でこの化学物質の使用をより良く規制するためである。この ANSES の提案は、4 月 15 日まで欧州化学品庁(ECHA)のウェブサイト上で公開されており、利害関係者に追加データを提出する機会を与えている。

環境中に見られる内分泌かく乱物質、リン酸トリフェニル

フランス国家内分泌かく乱物質戦略の一環として、ANSES はリン酸トリフェニルの内分泌かく乱物質の可能性を評価した。入手可能な科学的データに基づき、ANSES は、この物質は WHO の定義と欧州委員会共同研究センターの 2013 年の勧告に従い、内分泌かく乱物質と定義するのに必要な全てのハザード基準を満たしていると判断した。従って、リン酸トリフェニルは、環境中に天然に存在する生物種の生存に悪影響を与える可能性がある。

また、入手可能なデータから、リン酸トリフェニルは、難燃剤に含まれる他の有機リン酸塩製品と結びつき、野生動物だけでなくヒトの体液からも検出されていることが示されている。これらの複合暴露は更なる懸念の原因である。

リン酸トリフェニルの内分泌かく乱の特性は、REACH 規則の下で高懸念物質(SVHC)として認定するのに十分な懸念がある。

この認定は、EU におけるこの化学物質の使用をより良く規制することを意図している。このハザード特性を規制当局に認識させ、この物質の安全な使用条件を定義するために、製造業者が実施するリスク評価で考慮しなければならないことを意味する。この規制当局の認識により、欧州で生産・輸入した製品に質量 0.1%以上の物質が存在することを通知し、この物質を 0.1%以上含む品にはその存在を使用者に情報提供する義務も生じる。

* 詳細情報

内分泌かく乱の特性のため、リン酸トリフェニルを高懸念物質(SVHC)と認定することについての ANSES の意見(フランス語の PDF)

<https://www.anses.fr/en/system/files/REACH2023REACH0139.pdf>

2. 内分泌かく乱物質：新たな研究課題

Endocrine disruptors: the new research challenges

13/06/2024

<https://www.anses.fr/en/content/endocrine-disruptors-new-research-challenges>

ANSES とフランス国立研究機構(ANR)は、内分泌かく乱物質(ED)に関する第2回科学会合への参加を呼びかける。

ED、あるいはEDの疑いのある化学物質は、生産方法、消費者製品、環境中に蔓延している。その存在や影響を調査・予防することは、ヒトと生態系の健康にとって大きな課題である。ANSES・ANR共同イベントでは、様々なバックグラウンドの専門家、研究者、政策立案者を集め、極めて重大な科学的研究分野の最近の進展を話し合う。

2019年の第1回会合に続き、この会合ではヒトの健康に関するEDの影響、特に生殖及び不妊症関連やホルモン機能不全に関連した科学の進歩を示す。これらの物質の、生態系、生物多様性、種の生殖、水生及び陸上生態系の健全性に関する影響も考慮する。また、内分泌かく乱の可能性のある物質を調査するための検出技術や新たな方法論の開発に関連する最新の進展や課題について話し合う機会を提供する。有害物質への暴露を減らし健康を守るための公共政策や規則を作成するために、ED研究の意味も議論する。

EDが引き起こす課題に対処し、ヒトの健康や環境の持続可能性を促進するために必要な、新たな研究の方向性や学際的な協力の概要で結論づける予定である。

3. ゴム製造に使用されるジフェニルグアニジンの分類を強化

Strengthening the classification of diphenylguanidine used to manufacture rubber

05/04/2024

<https://www.anses.fr/en/content/strengthening-classification-diphenylguanidine>

ジフェニルグアニジン(DPG)は、主にゴム製造で加硫促進剤として使用される合成中間産物で、圧力や反発力への耐性を高める。この物質の残留物は、床仕上げ材、履き物、玩具、タイヤなど、ゴム製品に含まれる可能性がある。飲料水やハウスダストにも検出されている。その存在は水生環境でも報告されており、タイヤの摩耗により放出される粒子に関係すると思われる。DPGは現在、CLP規則に従って欧州レベルで分類が統一されている。ANSESは、REACH規則に従ってDPGを評価する過程で、この統一された分類を改訂する必要があると結論づけた。

ANSESは、ヒトの健康、特に皮膚と目、生殖、発達の急性影響に関する分類の変更を提案している。DPGは、いくつかの研究で摂取による毒性があり、齧歯類の目をむしばむことが示されている。また、多くのヒトの研究でDPGへのアレルギー事例が明らかになっている。(ゴム手袋へのアレルギー疑いのある患者のDPGへの感作を調査した、職場で実施した後ろ向き研究による。)ラットとマウスの生殖能力と発育、ラットの神経学的障害に関するDPGの影響も示された。

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

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

1. TRACES で 2 要素認証が必須に

Two-factor authentication becomes mandatory in TRACES

April 19/2024

<https://www.ruokavirasto.fi/en/themes/import-and-export/uutiset/two-factor-authentication-becomes-mandatory-in-traces/>

TRACES とは、Trade Control and Expert System (畜産貿易管理情報システム) の略である。TRACES は欧州委員会によって運営され、当局や企業によって利用されている。TRACES は、動物及び動物由来製品の EU 域内貿易だけでなく、非 EU 諸国からの輸入及び非 EU 諸国への輸出にも使用される。TRACES は、特に生きた動物、植物、飼料、動物、オーガニック、植物と木材製品のトレーサビリティと管理を検証するために開発された。2 要素認証 (MFA) が、2024 年 6 月 11 日にすべての TRACES ユーザーに義務付けられる。

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

1. CAFIA は 10 種類の基準値を超える農薬が検出されたタイ産バジルを押収

CAFIA seized basil from Thailand with 10 pesticides above the limit

04/04/2024

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/cafia-seized-basil-from-thailand-with-10-pesticides-above-the-limit.aspx>

検出された農薬・残留濃度と基準値は以下の通り：

- ビフェントリン 残留濃度 0.28 mg/kg (基準値：0.02 mg/kg)
- カルボフラン 0.052 mg/kg (0.02 mg/kg)
- クロルフェナピル 0.70 mg/kg (0.02 mg/kg)
- シプロコナゾール 0.13 mg/kg (0.05 mg/kg)
- フェノブカルブ 0.022 mg/kg (0.11 mg/kg)
- フィプロニル 0.23 mg/kg (0.005 mg/kg)
- イミダクロプリド 0.71 mg/kg (0.05 mg/kg)
- ルフェヌロン 0.33 mg/kg (0.02 mg/kg)
- プロピコナゾール 0.45 mg/kg (0.02 mg/kg)
- トルフェンピラド 0.093 mg/kg (0.01 mg/kg)

2. リコール情報

- 基準値の4倍の除草剤ハロキシホップを含む豆の回収を命じた

CAFIA ordered to withdraw beans with herbicide haloxyfop four times over limit
04/17/202

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/cafia-ordered-to-withdraw-beans-with-herbicide-haloxyfop-four-times-over-limit.aspx>

チェコ農業・食品検査局 (CAFIA) は、定期検査において、FAZOLE ČERVENÁ TESCO (小豆) から 0.57 mg/kg の除草剤ハロキシホップ (基準値: 0.15 mg/kg) を検出したため、Tesco Stores ČR a.s.社に回収を命じた。製品写真あり。

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

1. 2024年4月 PFAS 更新情報

April 2024 Update on PFAS

04/18/2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/april-2024-update-pfas>

米国食品医薬品局 (FDA) は、フードサプライにおけるパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) をより良く理解するための活動について、最近の試験結果、PFAS データとモニタリング活動を補足するための継続的な取り組み、PFAS を測定するための分析方法の更新など、最新情報を紹介する。

一般のフードサプライ中の PFAS に関する検査結果

一般のフードサプライからの PFAS への食事暴露を推定するために、FDA は 2019 年から生鮮食品と加工食品を検査している。現在までに、FDA のトータルダイエットスタディ (TDS) やターゲット調査の一部として収集された幅広い食品から、約 1,300 検体を検査した。この検査は継続中で、検査所の能力を拡大して検査スケジュールの迅速化に取り組んでいる。

本日、FDA は TDS (データセット 8) から 95 検体の PFAS の検査結果を共有する。牛肉 2 検体、タラ 2 検体、エビ、サケ、ナマズ、ティラピアの各 1 検体の計 8 検体から PFAS が検出された。FDA は、これら 8 つのサンプルで測定されたレベルの PFAS への暴露は、幼児や一般集団にとって健康上の懸念となる可能性は低いと結論づけた。これまでのところ、TDS 検査では生鮮食品及び加工食品の 97%以上 (813 品目中 788 品目) から PFAS は検出されていない。

米国フードサプライにおける PFAS をよりよく理解するためのさらなる活動

過去 5 年間で、FDA は PFAS を理解する上で大きな進歩を遂げ、ますます多様化する食品から PFAS を検出する有効な方法の開発において科学をリードしている。前述のように、FDA はごく少数の TDS サンプル、主に食肉と魚介類サンプルから PFAS を検出している。これまでの検査から、魚介類は他の食品と比較して環境 PFAS 汚染のリスクが高い可能性

が指摘されている。魚介類中の PFAS に関するデータはまだ非常に限られているが、アサリなどのフィルター・フィーダーだけでなく、カキ、イガイ、ホタテガイなどの二枚貝も、他の種類の魚介類よりも多くの環境汚染物質を生物蓄積する可能性がある。今後も、その他の魚介類に加え、輸入及び国産アサリを含む二枚貝のサンプリングの追加を求めていく。

サンプリング活動に加え、FDA は「食品プログラム試験所分析法一覧 (Foods Program Compendium of Analytical Laboratory Methods) : 化学分析マニュアル」に最新の分析法を発表した。既存の分析対象である PFAS 16 種に 14 種が追加され、食品に含まれる 30 種類の PFAS の測定が可能となり、また動物飼料サンプルにおける検査も含まれる。

* 追加情報

- PFAS に関する情報

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

- 2021 年 TDS データセット 8 から PFAS 分析結果

<https://www.fda.gov/media/177831/download?attachment>

- LC-MS/MS 法を使用した 30 種類の食品中 PFAS の測定

<https://www.fda.gov/media/131510/download?attachment>

2. 事件後の対応措置：シナモンアップルソースパウチ中の鉛とクロム濃度の上昇

Post-Incident Response Activities: Elevated Lead and Chromium Levels in Cinnamon Applesauce Pouches

04/16/2024

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/post-incident-response-activities-elevated-lead-and-chromium-levels-cinnamon-applesauce-pouches>

調査の概要

2023 年 10 月、FDA は州や地域のパートナーと協力し、急性鉛中毒の可能性を示す血中鉛濃度の上昇した子供の報告について調査を開始した。この調査により、FDA は安全性警告を発し、WanaBana 社は 2023 年 10 月下旬にアップルシナモンフルーツピューレ製品のリコールを開始した。2023 年 11 月、WanaBana 社はリコールを拡大し、追加ブランドの製品を含めた。

* リコールの内容と FDA による鉛汚染の原因調査に関する詳細は以下を参照：

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

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

調査によって FDA は鉛汚染の原因を特定し、安全でない製品を確実に米国市場から排除した。FDA は、さらなる疾病が発生しないよう事象を封じ込め、問題の原因を特定するための初期対応活動から移行した。FDA は現在、追加的な監視、予防及びコンプライアンス

活動などの、事件後の対応措置及び活動に注力している。FDA は、この件に関する追加措置について、引き続きこのページを更新する予定である。

FDA の苦情/有害事象報告の概要

2024 年 3 月現在、FDA は CFSAN 有害事象報告システム (CAERS) において、シナモンアップルソースパウチに関連する可能性のある有害事象の報告を 200 件以上受けている。しかし、調査ページに記載されているように、2024 年 1 月 31 日現在、FDA が関連性を確認できたのは 90 件である。この「確認された苦情 (confirmed complaints)」とは、FDA に直接提出された苦情報告で、2022 年 11 月以降に AustroFood S.A.S. (エクアドル) が製造したアップルシナモンピューレパウチを摂取した後 3 ヶ月以内に、検査所による分析で血中鉛濃度が 3.5 µg/dL 以上上昇したことが示されたものと定義された。

FDA の事件後の対応措置及び活動

2024 年 3 月 6 日、FDA は消費者に対し、特定のシナモン粉末製品を買ったり食べたりしないよう勧告する安全性警告を発表した。これは、FDA が実施した、ディスカウントストアのシナモン粉末製品に焦点を当てた鉛の分析調査、及び検査所の選択的資金調達モデル協力協定 (Laboratory Flexible Funding Model Cooperative Agreement : LFFM) に基づく各州による追加検査を受けたものである。

* FDA によるサンプリングと検査、及び安全性警告に関する詳細は以下のサイトを参照：

- FDA Alert Concerning Certain Cinnamon Products Due to Presence of Elevated Levels of Lead

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-alert-concerning-certain-cinnamon-products-due-presence-elevated-levels-lead>

- A Conversation with FDA on Steps the Agency is Taking to Address Unsafe Levels of Lead Found in Cinnamon

<https://www.fda.gov/food/conversations-experts-food-topics/conversation-fda-steps-agency-taking-address-unsafe-levels-lead-found-cinnamon>

FDA はまた、米国内のシナモン製造業者、加工業者、流通業者および施設運営者に対し、シナモン粉末製品を含む食品中の潜在的な化学的ハザードによる汚染を防止するため、管理措置の必要性を喚起する書簡を発送した。

- Letter to Cinnamon Manufacturers, Processors, Distributors, and Facility Operators Recommending Recall of Certain Ground Cinnamon Products

<https://www.fda.gov/media/176824/download?attachment>

追加措置

FDA は、外国企業及び輸入食品に対する監視を最適化するための作業を継続しており、これには輸入審査の強化及び的を絞った審査が含まれる。FDA は、予防やコンプライアンス活動と同様に、さらなる監視を引き続き検討していく。

FDA は有害元素モニタリング・プログラム、対象を絞った割り当て、州による検査を通じてサンプリングを継続しており、こうした検査には、米国で販売されている着色スパイス

も含まれている。安全でない可能性のある有毒元素を含む輸入食品は、輸入警告 99-42 に指定され、物理的検査なしで留置される。また継続中の輸入時のサンプリングは、高鉛濃度のシナモンの輸入を防いでいる。しかし、他の監視活動と同様、これらのモニタリング・プログラムは、輸入される商品のごく一部を評価しているにすぎない。最終的に、米国市場に入る製品の安全性を確保するのは、製造業者と輸入業者の責任である。FDA はまた、経済的動機に基づく異物混入、特に食品安全上のハザードにつながる異物混入に対処するため、シグナルモニタリング、リスクの優先順位付け、監視、強制措置などの取り組みを行っている。

FDA はまた、スパイス業界と協力し、スパイス業界が製品の安全性を確保するために十分な情報を得た上で意思決定ができるよう、これらの調査結果に関する認識を提供したいと考えている。FDA のスタッフは、2024 年春に開催されるコーデックス委員会の国際会議に参加し、シナモンのような樹皮スパイスに含まれる鉛の国際的な推奨される最大基準値の策定に向けて取り組んでいる。コーデックスの目的は、食品の安全性と品質の全分野にわたって、科学的根拠に基づく規格、ガイドライン、実施規範を採択することにより、消費者の健康を守り、公正な貿易慣行を促進することである。FDA はこれらの所見をフォローアップするとともに、輸入スパイスに関する監視活動を継続し、適切な場合には輸入警告 99-42 のような輸入警告に企業や製品を追加することも含め、安全でないシナモンが米国の消費者に届くのを防ぐ。

*関連サイト

- 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)
April 16, 2024
<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-elevated-lead-chromium-levels-cinnamon-applesauce-pouches-november-2023>
更新情報 (April 16, 2024)
苦情/有害事象報告の調査は継続するが、本ウェブサイトへの掲載は終了する。CDC では症例調査に関する最新情報の提供を継続するため、そちらを参照のこと。
- (CDC) シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛及びクロム中毒の発生
Lead and Chromium Poisoning Outbreak Linked to Cinnamon Applesauce Pouches
March 26, 2024
<https://www.cdc.gov/nceh/lead/news/lead-poisoning-outbreak-linked-to-cinnamon-applesauce-pouches.html>

*関連記事:「食品安全情報」<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

- 食品安全情報 (化学物質) No. 23/ 2023 (2023. 11. 08) ~No. 7/ 2024 (2024. 04. 03)

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

- 食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2023（2023. 12. 20）～No. 7/ 2024（2024. 04. 03）

【CDC】シナモンアップルソースパウチ製品に関連した鉛（及びクロム）中毒の発生

- 食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2023（2023. 11. 08）

【FDA】FDAは高濃度の鉛のために親や保育者に対し、WanaBana Apple Cinnamon Fruit Pureeのパウチを乳幼児に購入及び提供しないよう助言する

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

3. 化学物質が含まれている食品は安全か?

Is Food Safe if it Has Chemicals?

04/02/2024

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/food-safe-if-it-has-chemicals>

全ての食品は、世の中のあらゆるものと同じように、すべて化学物質でできている。化学物質の存在だけで、その食品が食べても安全かどうかが決まるわけではない。食品に含まれる化学物質の安全性を評価するために、FDAをはじめとする世界中の科学者たちは、化学物質の安全性に関する情報だけでなく、食品に含まれる化学物質の量や、ヒトが食べたり飲んだりする量を調べる。重要なのは量である。

食品による化学物質暴露：重要なのはその量である

科学の基本原則は、どのような化学物質もある一定のレベルに達すると有害となる可能性があるということである。つまり、有害なレベルに達するには、それだけの量を食べたり飲んだりしなければならない。化学物質の中には、そのレベルが非常に低いものもあれば、高いものもある。ナトリウムを例にすると、ナトリウムは血圧を維持するために重要であり、神経や筋肉など体の組織が正常に働くためにも必要であるが、一方で摂り過ぎは血圧を上昇させ、心臓病や脳卒中の主な危険因子となる。そのため、ナトリウムには推奨される摂取量が設定されている。

安全量の決定：FDA食品化学物質の安全性を支える科学

FDAは、規制する食品に含まれる化学物質が健康リスクをもたらさないことを確認するため、評価と監視を行っている。食品に含まれる化学物質の安全量を科学的に評価するためには、多くの計算と考慮が必要であり、それは包装に使用される化学物質、食品に添加される化学物質、環境からの汚染物質、あるいは生の食品が調理され加工される際に形成される可能性のある化学物質に適用される。FDAの科学者が食品化学物質の安全性を検討する際に重視する多くの要因のいくつかを紹介する：

- ある化学物質について、食品に含まれる理由及びその安全性に関する既知の情報
- 食品に含まれるその化学物質の量
- ヒトが喫食する可能性のあるその化学物質を含む食品の量と種類
- 特に感受性の高い集団（子供、妊娠中の人、高齢者など）

安全性を維持するためのフードサプライの監視方法のひとつに、60年以上前に始まった定期的な調査であるトータルダイエツトスタディがある。FDAの研究者は、人々が食品を購入するのと同じ小売店から食品を購入し、人々が通常行うように食品を調理して、食品中の栄養素と汚染物質の現実的な推定値を提供する。

食品中の化学物質について読む際の注意点

食品に含まれる化学物質について読んだり聞いたりすると、「有毒」、「極めて危険」、「発がん性」といった言葉が組み合わさって、怖くなるかもしれない。食品中の化学物質に関する情報を扱う際のポイントを紹介する：

- 信頼できる医学的・科学的な情報源からのより完全な情報は、食品に含まれる化学物質の量、誰かが実際に食べたり飲んだりした食品の量、その化学物質がヒトに有害なレベルで存在するかどうかを説明するはず。
- 化学物質の名前は複雑に聞こえるかもしれないが、だからといって危険ではない。複雑な名前でも、見慣れた成分かもしれない。例えば、トコフェロールはビタミンE、塩化ナトリウムは食塩、一酸化二水素は水のことである。
- 食品に安全に使用される化学物質の中には、食品以外の用途に使用されるものもある。例えば、酢は家庭用洗剤として使用されるが、食品にも少量使用される。食品に使用される場合、化学物質はFDAの安全基準を満たさなければならない。

食の選択

様々な栄養価の高い食品を食べることで、1つの化学物質への暴露を減らすことができる。調理するにしても、調理済みや包装済み食品を買うにしても、覚えておいて欲しいこと：

- 野菜、果物、全粒穀物、低脂肪の乳製品、タンパク質食品、ある種の油など、多様な食品を食べること。
- 飽和脂肪、ナトリウム、添加糖類の多い食品・飲料の摂取を控えること。

4. IFSS 規制及び検査研修システム(RLTS)

IFSS Regulatory and Laboratory Training System (RLTS)

<https://www.fda.gov/federal-state-local-tribal-and-territorial-officials/integrated-food-safety-system-ifss-programs-and-initiatives/ifss-regulatory-and-laboratory-training-system-rlts>

ヒト及び動物用食品の規制及び検査トレーニング (RLTS) における基準の作成

統合食品安全システム (IFSS) の根幹は、高度な能力を備えた統合された人材であり、あらゆるレベルで同等の業務を遂行し、安全かつ確実なヒトと動物のフードサプライを確保することである。この職務集団は、製造されたヒト用食品、農産物、卵、小売食品、グレード「A」の乳／乳製品、軟体動物・貝類、及び動物性食品の安全性を監視する、連邦及び州、地方、部族、地域 (SLTT) の規制及び検査専門家によって構成されている；したがって、このような人材に求められる能力は膨大かつ多様である。そこで RLTS 戦略計画が必要となるわけで、IFSS 規制及び検査専門家全員を対象とした一貫性のある標準的な研修を

作成する。

RLTS は、IFSS パートナーの総力を結集し、統合された人材が職務を遂行するために必要な能力を確実に身につけられるよう、研修やその他の学習機会を設計・提供するものである。IFSS 人材の多さと多様性を考慮すると、すべての IFSS パートナー（FDA と SLTT の規制当局と研究所のパートナー、学界、業界）の専門知識と資源を活用し、研修の設計と実施の責任を共有する、より持続可能な RLTS を再考する必要がある。

<RLTS に関する FAQ>

- RLTS における訓練を支援する上での FDA の役割
- IFSS 人材を構成する人たち
- より持続可能な RLTS にするため、FDA 及びそのパートナーが行っていること
- RLTS 戦略計画のビジョン
- 2024-2025 年度に、RLTS を計画・実行するためにどんな活動が計画されているか
- 再構築された RLTS の期待されるアウトカムとは

5. FDA が牛と豚用の新しい抗菌薬を承認

FDA Approves New Antimicrobial Drug for Cattle and Swine

04/09/2024

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-approves-new-antimicrobial-drug-cattle-and-swine>

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、Pradalex（プラドフロキサシン注射液）を牛および豚の特定の呼吸器疾患に対して承認した。プラドフロキサシンは、フルオロキノロン系抗菌薬の中でも医療上重要な抗菌薬であり、獣医免許を有する獣医師のみが単回注射剤として処方することができる。

6. Ossos-Sans には表示されない医薬品成分が含まれる

Ossos-Sans contains hidden drug ingredients

04/17/2024

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/ossos-sans-contains-hidden-drug-ingredients>

食品医薬品局（FDA）は消費者に対し、<https://alnaturaleshop.com> を含む様々なウェブサイトや、場合によっては一部の小売店で、痛みのために宣伝・販売されている製品「Ossos-Sans」を購入・使用しないよう勧告している。製品にはラベルに記載されていないジクロフェナクとメトカルバモールが含まれていることが確認された。

7. Sammy's Milk は、ヤギ乳の幼児用調製乳を乳児用として使用しないよう警告を出す

Sammy's Milk Providing a Warning Against the Use of Goat Milk Toddler Formula as Infant Formula

April 18, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sammys-milk-providing-warning-against-use-goat-milk-toddler-formula-infant-formula>

FDA は、この調製乳が FDA の乳児用調製乳の要件をすべて満たしていない可能性があり、乳児用調製乳として使用した場合、安全性に問題があり、十分な栄養が得られない可能性があることを懸念している。Sammy's Milk は、同社の製品が 12 ヶ月から 36 ヶ月の子供向けであることを、パッケージやウェブサイトに明記している。製品の推奨摂取年齢を厳守することが重要である。

8. データ規格カタログ

Data Standards Catalog

04/16/2024

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/data-standards-catalog>

FDA データ規格カタログ(カタログ)は、FDA が規制する製品（注：食品に限らず全ての規制製品を対象としており、FDA の管轄部署も記されている）の安全性、有効性、及び品質の評価をより良く行えるように、規制当局への申請書類に使用するデータ規格及び用語集をリストアップしたものである。さらに、FDA は特定の規格や専門用語を要求する法的小および規制権限を有しており、これらはカタログで要求開始日、また必要に応じて要求終了日、情報源とともに特定されている。カタログに記載されていない規格または用語を使用してデータを提出する場合は、事前に FDA と協議する必要がある。

9. より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

Virtual Public Meeting on Data and Technology in the New Era of Smarter Food Safety

04/17/2024

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

(更新情報) FDA は 4 月 24 日に開催されるより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への参加を呼び掛ける。会議のスケジュール、登壇者の経歴、各トピックの考察のポイントが公開されている。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2024（2024. 04. 03）

【FDA】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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202407c.pdf>

10. 米国食品医薬品局の監視

Oversight of the U.S. Food and Drug Administration

04/11/2024

<https://www.fda.gov/news-events/congressional-testimony/oversight-us-food-and-drug-administration-04112024>

Covid-19 パンデミックの教訓、平均寿命の改善、技術革新、FDA 始まって以来の組織大編成などのトピックについて、米国議会での FDA 長官 Robert M. Califf 氏による証言。

全文：<https://www.fda.gov/media/177681/download?attachment>

(食品安全に関わる FDA の今後の取り組みを中心に、一部抜粋)

<食品安全と栄養>

安全なフードサプライについて：

安全な乳児用調製乳、食品接触物質に使用される化学物質の評価、高濃度の鉛とクロムを含むシナモンアップルソース事件への対応など、安全なフードサプライを保証するため、FDA は種々の活動を行っている。しかし、現在、特定の規制製品の情報を州とリアルタイムで共有することには制限がある。我々は、FDA が規制する製品に関連する対応機能を持つ州、地方、及び米国内の政府機関に対して、非公開情報を集中的に開示する権限を要求しており、これによりサプライチェーンの完全性と公衆を保護するための迅速な行動をとることができるようになる。

フードサプライの一般的なモニタリングに加えて、子供による食品に含まれる汚染物質への暴露の低減化について優先的に取り組んでいる。FDA の「Closer to Zero (よりゼロに近づける)」戦略は、乳幼児がよく食べる食品に含まれる鉛、ヒ素、カドミウム、水銀への暴露量を可能な限り少なくするという取組である。

栄養について：

米国人は食事に関連する慢性疾患の増加傾向に直面しており、これらの問題の多くは、栄養不良と肥満の組み合わせに関連している。FDA は、より健康的な栄養選択に関する情報の改善などを通じて、消費者が健康的な食事パターンを構築できるよう支援する新たな方法を見つけることに全力を尽くしている。FDA が最も重要視しているのは、特定の栄養情報を迅速に伝達し、付加的な文脈を提供するための包装前面表示システムの開発である。包装前面表示は、消費者、特に栄養情報に馴染みの薄い消費者が、健康的な食事パターンを構築するのに役立つ食品を特定するのに役立つ可能性がある。

ダイエタリーサプリメントの規制：

FDA はダイエタリーサプリメントを規制する枠組みの改善にも取り組んでいる。FDA は、成分を含めた製品リストの提供をダイエタリーサプリメントメーカーに要求できる権限を得るために議会と協力している。長期的には、このような権限があれば、新たな成分が市場に出回り、どのように状況が変化しているかをよりよく理解することができ、FDA は危険な製品や違法な製品を迅速に特定し、消費者を保護することができるようになるだろう。

<大麻及びヘンプ由来製品>

FDA は 2023 年 1 月、食品とダイエタリーサプリメントに関する既存の規制経路はカンナビジオール (CBD) には適切でないと結論づけた。しかし消費者は CBD を含む製品を求めていることから、規制の必要性を認識し、CBD を含む製品へのアクセス、セーフガード、監視を提供する新たな規制経路について議会と協力するつもりである。CBD の使用には、肝臓毒性、特定の薬との相互作用、男性の生殖器系への影響の可能性が研究によって示されており、CBD 暴露は、特に子どもや妊娠中に懸念される。消費者の選択についてより良い情報を提供できるような、新たな規制体制が必要である。その一方で、FDA は進化する情報基盤を評価し、アメリカ人の認識を高める努力を続けている。

1 1. ヨーロッパ視察の感想

FDA 長官の Robert M. Calif 氏が、英国と欧州連合 (EU) を公式訪問し、米国の食品や医薬品規制、公衆衛生に関する違いや課題について 3 回にわたり紹介する。

● パート 1

Reflections on Travel to Europe – Part One

04/15/2024

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/reflections-travel-europe-part-one>

食品に関する規制は英国視察の一部ではなかったが、EU での議論では、食品の安全性と栄養が「最重要課題」であることが明らかになった。ヨーロッパの文化的価値観は異質であり、27 カ国の間で合意に達するのは至難の業である。しかし、私たちはその違い以上に多くの共通点を持っている。農業に関連する新たなバイオテクノロジーの将来性とリスクにどう対処するか、また、超加工が食料コストとアクセスに与える影響について理解を深める一方で、栄養と疾病への影響について発展しつつある懸念にどう対処するかによって、私たちの社会に甚大な影響が及ぶだろう。そして、食品に含まれる化学物質のリスクを評価する方法についても、歴史的な違いがある。環境と、それが個人や集団の健康に及ぼす影響に対する懸念が高まる中、最善の方法を理解することは重要である。

● パート 2

Reflections on Travel to Europe – Part Two

04/22/2024

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/reflections-travel-europe-part-two>

● パート 3

Reflections on Travel to Europe – Part Three

04/23/2024

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/reflections-travel-europe-part-three>

1 2. 「ジムとともに」 - 2024 年 3 月

On The Road with Jim Jones - March 2024

04/15/2024

<https://www.fda.gov/food/news-events-cfsan/road-jim>

ヒト用食品担当の初代副長官 James “Jim” Jones が、提案されている統一ヒト用食品プログラムの優先順位の設定と推進のために、全米各地の関係者や FDA 職員から話を聞くビデオブログシリーズ。エピソード 4 が公開された。

1 3. 警告文書

- Euro USA Inc

04/16/2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/euro-usa-inc-666173-11222023>

水産食品の HACCP、食品 CGMP、衛生管理の問題。

- La Sucursal Produce Inc.

04/16/2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/la-sucursal-produce-inc-673621-03012024>

外国供給業者検証プログラム (FSVP) 違反。

- Lipari Foods Operating Company, LLC

04/16/2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lipari-foods-operating-company-llc-669083-04092024>

不正表示、CGMP 及び予防的管理 (PC) 規則違反

1 4. リコール情報

- 包装容器の問題で **Primal Kitchen** は **Primal Kitchen Avocado Oil (750mL ガラス容器)**の自主的リコールを発表

Primal Kitchen Issues Voluntary Recall of Primal Kitchen Avocado Oil (750mL Glass) Due to Packaging Issue

April 22, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/primal-kitchen-issues-voluntary-recall-primal-kitchen-avocado-oil-750ml-glass-due-packaging-issue>

Primal Kitchen は、Primal Kitchen Avocado Oil (750mL) のガラス容器が破損しやすく、製品がこぼれる可能性があるため、約 2,060 ケースの自主的リコールを発表した。製品写真あり。

- **STOP CLOPEZ CORP** は表示されない成分ノルタダラフィルのため、**Schwinnng カプセル**の世界的な自主的リコールの発表

STOP CLOPEZ CORP Issues Voluntary Worldwide Recall of Schwinnng Capsules Due

to the Presence of Undeclared Nortadalfil

April 23, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/stop-clopez-corp-issues-voluntary-worldwide-recall-schwinng-capsules-due-presence-undeclared>

STOP CLOPEZ CORP 社は、Schwinng カプセルの 1 ロットを消費者レベルで自主的にリコール。FDA の分析により、製品にノルタダラフィルが含まれていることが判明した。

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

1. バイデン-ハリス政権、公衆衛生を守るため PFAS 汚染を浄化する重要な規則を最終決定

Biden-Harris Administration Finalizes Critical Rule to Clean up PFAS Contamination to Protect Public Health

April 19, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/biden-harris-administration-finalizes-critical-rule-clean-pfas-contamination-protect>

本日 2024 年 4 月 19 日、EPA は、全米の地域社会における「永遠の化学物質」への暴露がもたらす健康リスクから人々を守るための取り組みに、また新たな一歩を踏み出す。パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）への暴露は、がん、肝臓や心臓への影響、乳幼児や子供への免疫及び発達障害に関連している。この最終規則は、広く使用されている 2 つの PFAS 化学物質、パーフルオロオクタン酸（PFOA）とパーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）を、スーパーファンドとしても知られる包括的環境対処・補償・責任法（CERCLA）の有害物質に指定し、汚染者が汚染浄化の費用を負担することを確実にするものである。

最終規則に加えて、EPA は、PFAS を製造した、あるいは製造工程で PFAS を使用した関係者、連邦施設及びその他の産業関係者を含め、PFAS 化学物質の環境中への放出に大きく寄与した関係者に重点的に取り締まることを明確にする、別の CERCLA 施行裁量方針を発表する。

PFOA と PFOS が CERCLA の有害物質に指定されたことで、CERCLA はその最も強力な執行手段のひとつを使い、納税者ではなく汚染者に調査や浄化の費用や実施を強制することができるようになった。汚染への対応が遅れると、PFOA と PFOS が水や土壤中を移行する時間が長くなり既存の汚染を悪化させるため指定は特に重要である。

この最終措置は、これらの物質が環境中に放出された場合、公衆衛生や福祉あるいは環境に対して実質的な危険をもたらす可能性があるという重大な科学的証拠に基づいている。

2. EPA は労働者と地域社会を保護するためより強力な化学物質リスク評価プロセスを最終決定

EPA Finalizes Stronger Chemical Risk Evaluation Process to Protect Workers and Communities

April 23, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-finalizes-stronger-chemical-risk-evaluation-process-protect-workers-and>

本日 2024 年 4 月 23 日、EPA は、有害物質規制法（TSCA）に基づく化学物質のリスク評価の実施プロセスを強化する規則を確定した。EPA のプロセスに対するこれらの改善は、この重要な化学品安全法の目標を推進し、TSCA リスク評価が化学物質に関連するリスクを包括的に考慮することを確実にし、有害化学物質から労働者や地域社会を含む公衆衛生を保護するための強固な基盤を提供するものである。この規則はまた、バイデン-ハリス政権の野心的な環境正義のアジェンダを補完し、汚染によって過度の負担を強いられている地域社会における環境保護を強化するための変更も含んでいる。

2016 年の TSCA 改正により、EPA は化学物質のリスク評価の実施プロセスに関する手順の枠組み規則を策定することが求められている。TSCA リスク評価は、有害化学物質から人と環境を保護する EPA のリスク管理規則の基礎である。EPA は 2017 年にリスク評価の枠組み規則を確定させたが、その規則は法廷で争われた。第 9 巡回区連邦控訴裁判所は、いくつかの条項を再考のため EPA に差し戻した。また、汚染された空気を吸ったり汚染された水を飲んだりすることによる暴露を考慮から全面的に除外する方針に関連する訴訟もあったが、裁判所は再検討の機が熟していないと判断した。EPA の最終規則には、裁判所の判決に対応するための改訂のほか、TSCA のリスク評価に関する EPA のプロセスを改善するためのいくつかの変更が含まれている。

EPA は 2021 年に最終規則に含まれる変更点の多くを発表し、過去 3 年間にわたり TSCA リスク評価活動に組み込んできた。その後 EPA は、2023 年 10 月に手順の枠組み規則の改定案を提案し、この規則案に対するパブリックコメントを慎重に検討した後、本日の最終規則を公表した。本規則に示された手順は、最終規則の公表日から 30 日以降に開始されるすべてのリスク評価に適用される。現在実施中のリスク評価については、EPA は、法定要件と期限を考慮し、実施可能な範囲で新手順をリスク評価に適用する予定である。

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

1. USDA が Reinvestment Fund と提携し、全国で健康的な食品への公平なアクセスを拡大

USDA Partners With Reinvestment Fund to Increase Equitable Access to Healthy Foods Across Country

April 17, 2024

<https://www.usda.gov/media/press-releases/2024/04/17/usda-partners-reinvestment>

[fund-increase-equitable-access-healthy](#)

USDA は本日、Reinvestment Fund と提携し、組織が地域の食品融資プログラムを強化し、全国の恵まれないコミュニティで健康的な食品へのアクセスを向上させることを支援することを発表した。

主にバイデン大統領の米国救済計画法（American Rescue Plan）によって提供される資金を通じて、Reinvestment Fund は、健康的食品融資イニシアチブ（HFFI）地域と地方の健康的食品融資パートナーシッププログラムの下、4,030 万ドルの助成金を受け取る 16 の官民パートナーシップを選択した。低所得層の多くは、健康的な食品を手頃な価格で十分に入手できない。HFFI は、食料品店やその他の食品小売店が十分にサービスを提供していない地域社会で、健康的な食品を提供する事業体に助成金と融資を提供している。このプログラムは、健康的な食品へのアクセスを向上させ、農家や牧場主に新たな市場機会を提供し、小規模小売店や独立系小売店を安定させ、低所得者層のコミュニティに高賃金の雇用と経済的機会を創出する。

2. ブラジル査察報告書

FINAL REPORT OF AN AUDIT CONDUCTED OF BRAZIL

APR 15, 2024

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/documents/Brazil-FY22-FAR.pdf

本報告書は、米国農務省食品安全検査局（FSIS）が 2022 年 9 月 12 日から 30 日にかけて実施したブラジルの現地同等性検証査察の結果を記したものである。査察の目的は、牛肉及び豚肉の生及び加工された製品を管理するブラジルの食品安全検査制度が、米国と同等であり、安全、健全、無添加で、正しく表示及び包装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。ブラジルは現在、牛肉及び豚肉の生及び加工された製品を米国に輸出している。

査察は、6 つのシステム同等性構成要素に焦点を当てた。(1)政府の監視（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。

各要素に関する指摘事項を分析した結果、公衆衛生に対する差し迫った脅威となる欠陥は確認されなかった。

-
- 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 更新情報：最新のダイエタリーサプリメント科学の発展

ODS Update: Recent Developments in Dietary Supplement Science

April 23, 2024

<https://content.govdelivery.com/accounts/USNIHODS/bulletins/3960bb9>

栄養素摂取量に影響を与える要因を調査した 3 つの最近の出版物を紹介する。

1. 米国人口の都市化レベル別の栄養素摂取量

Wambogo EA, Ansai N, Herrick KA, Reedy J, Hales CM, Ogden CL. *Differences in Intakes of Select Nutrients by Urbanization Level in the United States Population 2 Years and Older, NHANES 2013-2018*. J Nutr. 2024 Feb;154(2):617-625. doi: 10.1016/j.tjnut.2023.12.030. Epub 2023 Dec 22. PMID: 38142922; PMCID: PMC10900191.

2. 米国成人における微量栄養素摂取量の時間的変化

Freedman MR, Fulgoni VL, Lieberman HR. *Temporal changes in micronutrient intake among United States Adults, NHANES 2003 through 2018: A cross-sectional study*. Am J Clin Nutr. 2024 Feb 17:S0002-9165(24)00124-2. doi: 10.1016/j.ajcnut.2024.02.007. Epub ahead of print. PMID: 38373695.

3. 米国女性のヨウ素摂取量

Sun H, Weaver CM. *Iodine Intake Trends in United States Girls and Women between 2011 and 2020*. J Nutr. 2024 Mar;154(3):928-939. doi: 10.1016/j.tjnut.2024.01.005. Epub 2024 Jan 11. PMID: 38218541.

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

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

1. 意見募集 : Safe Food for Canadians Act の見直し

Share your thoughts: Review of the Safe Food for Canadians Act

2024-03-27

<https://inspection.canada.ca/about-the-cfia/transparency/consultations-and-engagement/legislative-review/eng/1711465871213/1711466412868>

カナダ国民のための食品安全法 (SFCA : Safe Food for Canadians Act) は 2019 年 1 月 15 日に全面施行された。SFCA では、5 年ごとに同法の規定と運用を見直すことが閣僚に義務付けられている。カナダ食品検査庁 (CFIA) が見直しを実施している。意見募集は 2024 年 3 月 27 日から 5 月 27 日まで。

● 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. 農薬規制ニュースレター2024年4月号

Pesticides Regulatory Newsletter, April 2024

18 April 2024

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/newsletters/pesticides-regulatory-newsletter-april-2024#apvma-performance-update>

<APVMAによる化学物質レビュー活動>

- 2023年12月12日、クロルピリホスの再検討に関する規制決定案（PRD）を公表した。このPRDに関する意見公募は2024年3月11日に締め切られ、APVMAは現在、寄せられた提出書類を検討している。
- 2024年2月27日、ネオマイシンの再検討のためのPRDを発表し、現在2024年5月26日まで意見公募中である。
- ダイアジノンの再検討のためのPRDは2024年3月12日に発表され、2024年6月11日まで意見公募中である。
- フェニトロチオンの再検討のためのPRDは2024年4月9日に発表され、2024年7月8日まで意見公募中である。

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

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

1. リコール情報

- Oxford Arms London Dry Gin 37% 700ml

12 April 2024

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/oxford-arms-london-dry-gin-37-700ml>

化学汚染（スチレン）の可能性があるため、リコール。

-
- 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. 冷凍ベリーの新たな輸入要件は消費者と食品輸入業者にとってウィンウィン

New import requirements for frozen berries a win-win for consumers and food importers

23 April 2024

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/new-import-requirements-for-frozen-berries-a-win-win-for-consumers-and-food-importers/>

ニュージーランド食品安全局はニュージーランド国民の安全を守り、国境での手続きを

改善するために、冷凍ベリー類の新しい輸入規則を発行した。

* 詳細情報 : Requirements for Registered Food Importers and Imported Food for Sale
<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/61807-Food-Notice-Requirements-for-Registered-Food-Importers-and-Imported-Food-for-Sale-effective-from-1-August-2024>

2. 公衆衛生警告 : Marlborough の貝類バイオトキシン

Public health warning: shellfish biotoxin warning for Marlborough

24 April 2024

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

ニュージーランド食品安全は高レベルの麻痺性貝毒のため、Queen Charlotte 湾及び Collingwood in Golden Bay 付近で採取された貝類を収集又は摂取しないよう国民に勧告する。定期検査で、麻痺性貝毒のレベルが安全基準値の 3 倍であることが示された。

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

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

1. E-News の最新の話題

Latest issue of E-News

18.4.2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/alert_system/fa_eneews.html

(抜粋)

● 2024 年 2 月の食品安全報告

Food Safety Report for February 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240328_10909.html

約 3,500 の食品サンプルを検査した結果、7 つの不適合サンプルを除き、満足のものがあった。全体の満足度は 99.8% であった。

● 食品安全ファクトチェッカー - デイリリーとコルヒチン

Food Safety Fact Checkers - Daylily and Colchicine

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_daylily_and_colchicine

多くの植物が料理の材料になるが、すべての植物の花が食用に適しているわけではない。

食用の花であっても、摘んですぐに食べられるとは限らない。

デイリリーの生花は通常は花が咲く前に収穫され、生鮮野菜として料理に使う人もいる。デイリリーの根と花びらには、アルカロイドの一種であるコルヒチンが含まれている。水に浸し十分に加熱していない生のデイリリーを食べると、コルヒチンはヒトの体内でオキシジコルヒチンと呼ばれる有毒な代謝物に酸化される可能性がある。オキシジコルヒチンは胃腸不快感、腹痛、嘔吐、下痢などの症状を引き起こす。過去には、生のデイリリーを食べた後に食中毒が疑われる事例が国内で報告されている。

コルヒチンは調理や加工中に分解されるので、デイリリーを安全に摂取するには、乾燥又は加工済みデイリリーを選ぶことを推奨する。どうしても生のままデイリリーを使いたい場合は、食べる前に水に浸して十分に加熱しておくこと。生のデイリリーは少量しか食べてはいけない。

2. 違反情報

- **包装済みエッグロール製品が食品医薬品（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 2024 (Friday)

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

食品安全センター（CFS）がマカオ産エッグロールに、ラベルの成分リストに表示のないソルビン酸 158.4 ppm を検出した。

- **包装済みカシューナッツ及びクルミのミックスパウダー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

食品安全センター（CFS）が台湾産カシューナッツ及びクルミのミックスパウダーについて、関係業者に対し販売中止を要請した。炭水化物 83.4 g/100 g、総脂肪 4.5 g/100 g という表示のところ、検査値はそれぞれ 61.1 g/100 g、総脂肪 26.5 g/100 g であった。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2024.4.5～2024.4.11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43377

● 2024.3.29～2024.4.4

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43376

2. 6月14日から豚カツなど動物性食品の輸入管理がさらに厳しくなります

現地実態調査課 2024-04-12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48182

食品医薬品安全処は、畜産物に適用していた輸入衛生評価制度*を今年6月14日から豚カツなど動物性食品**にも拡大し、計6段階の評価手続きを通じて安全性を輸入以前から事前検証し、輸出国政府が保証する製品だけを消費者に提供するように安全管理を強化すると発表した。

* 輸入衛生評価：輸出国政府が韓国に畜産物を輸出しようとする場合、韓国政府が該当国の衛生管理実態全般を評価して輸入許可可否を決定する制度

** 動物性食品：海外から国内に輸入される「食品衛生法」第2条に基づく食品（畜産物を除く）で、食肉含量の低い（50%以下）、豚カツ、チキンテnder、焼き鳥など

このため食薬処は、動物性食品の輸入衛生評価施行に必要な事項などを定める「畜産物の輸入許容国（地域）及び輸入衛生要件」告示改正案を4月12日に行政予告した。

改正案の主な内容は、①韓国に輸入される動物性食品が守らなければならない衛生要件規定、②動物性食品の輸入が許可される国のリスト告示、③ダチョウ肉、ダチョウの卵を輸入衛生評価対象として新規指定などである。

食薬処は今回の改正で、輸入衛生評価を通じて事前に衛生管理された輸入動物性食品を国民が安心して消費できる環境づくりに寄与することを期待し、今後も輸入食品安全管理体制を持続的に強化していく。

3. 子供・青少年の安全な食生活環境づくりのための衛生点検の結果、27カ所を摘発・措置

食中毒予防課 2024-04-12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48181

食品医薬品安全処は、学校・幼稚園内の集団給食所など11,127カ所、学校周辺の粉食店など、子供食品安全保護区域内の子供嗜好食品の調理・販売店34,023カ所を点検した結果、「食品衛生法」に違反した27カ所を摘発し、管轄自治体に行政処分を要請したと明らかにした。

点検の結果、主な違反内容は、消費（流通）期限経過製品保管（14件）、保存食未保管（4件）、営業者遵守事項違反（3件）、健康診断未実施（3件）、施設基準違反（2件）、衛生的取扱基準違反（2件）であり、摘発された業者は管轄官庁で過料賦課などの行政処分措置を行う予定である。

なお、調理食品など計1,605件の収去検査の結果、現在までに検査が完了した1,282

件は基準・規格に適合しており、検査中の 323 件については検査結果に基づいて措置する予定である。

食薬処は今後も学校・幼稚園の集団給食所をはじめ、全国の青少年教育施設などに対する点検を継続的に実施して国民の健康的な食生活環境をつくる一方、食中毒など食品安全事故を事前予防のために最善を尽くす。

4. 子供嗜好食品など製造業者の衛生点検の結果、11 カ所を摘発・措置

食品管理総括課 2024-04-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48178

食品医薬品安全処は、子供が多く摂取する食品*製造業者計 1,422 カ所に対し、3 月 11 日から 15 日まで 17 の地方自治体と共に集中点検を実施した結果、「食品衛生法」、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した 11 カ所(0.8%)を摘発し、管轄地方自治体に行政処分を要請したと明らかにした。

* 乳幼児用離乳食、乳幼児を摂取対象として表示・販売する食品、子供がおやつとして主に食べる乾燥食品、子供嗜好食品のうちチョコレート類・キャンディ類・飲料類

摘発された違反事項は、営業者遵守事項違反（4 カ所）、自家品質検査違反（2 カ所）、表示基準違反（1 カ所）、基準及び規格違反（1 カ所）、施設基準違反（1 カ所）、営業変更申告違反（1 カ所）、健康診断未実施（1 カ所）である。

食薬処は、今後も子供が好んで多く摂取する食品の徹底した衛生管理のために、今年下半期にも特別点検を実施するなど持続的に安全管理を強化する予定であり、子供が安全な食品を消費できる環境をつくるために最善を尽くす。

<添付> 違反業者の詳細状況

5. 食薬処、家庭の月に備えて健康機能食品の点検に乗り出す

健康機能食品政策課 2024-04-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48176

食品医薬品安全処は 5 月の家庭の月を控え、プレゼント用として需要が増加する健康機能食品の製造・販売業者 600 カ所を対象に、4 月 8 日から 19 日まで 17 の地方自治体と共に衛生管理の実態を点検すると発表した。

今回の合同点検は、紅参、プロバイオティクス、ビタミンなど家庭の月にプレゼントとして多く消費される国内製造・輸入健康機能食品に対する事前安全管理を強化するために設けられた。

主な点検内容は、原料の基準・規格遵守可否、消費（流通）期限経過製品使用・販売、不当な表示・広告、その他衛生管理など営業者の遵守事項などである。

食薬処長は「今後も特定の時期に消費が増加する健康機能食品などに対する徹底した事前点検を行うなど、国民が安心して健康機能食品を消費できる環境づくりに万全を期す」と明らかにした。

6. 回収措置

● アフラトキシンが超過検出された「煎りピーナッツ」の回収措置

食品管理総括課 2024-04-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48175

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「煎りピーナッツ（食品タイプ：ピーナッツ又はナッツ類加工品）」から、アフラトキシンが基準値（総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2 の合計）15.0 µg/kg 以下（ただし、B1 は10.0 µg/kg 以下））より超過して検出（943.0 µg/kg（875.9 µg/kg））されたため、該当製品を販売中止して回収措置した。

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

1. 日本からの輸入水産物の安全性に関して出回っているビデオについての説明

Clarifications on circulating video regarding the safety of imported seafood from Japan
19 April 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/accredited-overseas-attachments/190424-media-reply-clarifications-on-circulating-video-regarding-the-safety-of-imported-seafood-from-japan.pdf?sfvrsn=eea7f694_1

SFA は、WhatsApp 上で、福島原子力発電所からの廃水放出により日本の一部の地下水が安全でなくなり、北海道では死んだ魚が打ち上げられたと主張する動画が出回っていることを認識している。このビデオの内容は、さまざまな古い報道から抜粋されたものである。

SFA は日本からの輸入食品を日常的に注意深く監視しており、現在まで、実施された検査結果は、国際的に確立された安全レベルの範囲内であり、SFA の安全要件を満たしている。

2. リコール情報

● インド産の Everest Fish Curry Masala から許容限度を超えるエチレンオキシドが検出されたためリコール

SFA recalls Everest Fish Curry Masala from India due to the presence of Ethylene Oxide at levels exceeding permissible limit

Apr 18 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/accredited-overseas-attachments/180424-media-release-recall-of-everest's-masala-fish-curry.pdf?sfvrsn=e0a4f694_1

SFA は、インド産の Everest Fish Curry Masala から許容限度を超えるエチレンオキシドが検出されたとして、リコールの通達を出した。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. リコール情報

- 紅麴関連リコール

以下の健康サプリメント製品は、意図しない成分が検出された、日本の小林製薬株式会社が供給する紅麴が含まれているため、予防措置として自主的リコールする。入手可能な情報に基づき、当該製品には問題となっているロットの紅麴成分は含まれていない。

- LAC Activated Heart Protect

16 April 2024

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/product-recall/lac-activated-heart-protect>

- Craft by Wakan Nattokinase

16 April 2024

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/product-recall/craft-by-wakan-nattokinase>

- その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- オランダ食品消費者製品安全庁(NVWA)、家庭で採れた鶏卵に含まれる PFAS に関する同庁リスク評価・研究局(BuRO)の勧告を公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、尿検体中のフタル酸モノヘキシル(MnHexP)の健康リスク評価を公表
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、「永久凍土から放出された水銀がスイスの食品安全に及ぼす影響」と題する報告書を公表
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、食品安全関連情報 Seismo Info(2024年3月)において、細胞性食品の製造でマイクロプラスチックがもたらす食品安全上の問題を示した研究論文を紹介
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、グリホサートに関する植物保護製剤監視(フィットファーマコビジランス: PPV)ファクトシートを公表
- メキシコ食品衛生安全品質管理局(SENASICA)、国内農業におけるグリホサートの代替手段に関する4政府機関の共同声明を発表
- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、チェコ共和国産のビスケット及びグミキャンディにおけるヘキサヒドロカンナビノール(HHC)の検出に関する警告通知(Ref. ES2024/139)を公表

- スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、欧州連合(EU)における食用昆虫の状況に関する更新情報を公表
- アルゼンチン経済省農牧漁業局(SAGyP)、国内初の肥料・飼料を製造する養虫バイオプラントの稼働開始を公表

ProMED-mail

- **食中毒－台湾（第4報）：追加の死亡例：ボンクレキン酸を確認**

Foodborne illness - Taiwan (04): additional fatality, bongkrekiic acid confirmed

2024-04-29

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8716220>

保健副大臣 Victor Wang 氏の発表によると、2024年4月27日、台北のマレーシアレストランチェーン Polam Kopitiam の Xinyi 店で発生した最近の集団食中毒で、追加で1名の死亡が確認された。これまでの死者数の合計は3名になった。

2024年4月26日時点で、当該レストランで3月18～24日に食事をした35名が体調を崩している。今回、死亡が確認されたのは、集中治療を受けていた重症患者4名のうち1名で、体外式膜型人工肺（ECMO）生命維持装置を利用したものの、多臓器不全で死亡した。

Wang 氏によると、残りの重症患者3名の容態は以前と変わっていない。今回の事件は、特定の期間と場所で発生したボンクレキン酸による中毒事例であることは明白であるとのこと。

【ProMED 追記】

ボンクレキン酸はあまり知られていない毒素であり、微生物 *Burkholderia gladioli* が産生し、食中毒の原因となる。食品の発酵工程にみられるような、温かい環境下で蔓延する。ボンクレキン酸は加熱調理では分解せず、匂いや味もなく、食品が汚染されていることに気づくのは難しい。ボンクレキン酸による食中毒は、中国、インドネシア、モザンビークなどで製造された地元の発酵食品の摂取により発生している。例えば、発酵した麺類、トウモロコシ粉、ビール等である。インドネシアの伝統発酵製品のテンペ・ボンクレッは何千件もの中毒症例の原因となっており、多くが致命的であった。現在はインドネシアの多くの地域でテンペ・ボンクレッの製造が禁止されているが、違法に製造されている。

ボンクレキン酸は、エネルギー産生に関わるミトコンドリアに作用する。そのため細胞のエネルギー産生が阻害されることにより、細胞が損傷し、死に至る。重症例では肝障害や腎障害、昏睡となり、1 mg という低用量でも致命的となる。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室