

食品安全情報（化学物質） No. 10/ 2024 (2024. 05. 15)

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>

【FSA】 リスク評価：フードサプリメント等に使用される新規食品としてのカンナビジオール

2021年1-2月、新規食品としてのカンナビジオール（CBD）の認可申請が2件あった。そのリスク評価では、以前に英国食品基準庁（FSA）が発表した暫定的な一日摂取許容量（ADI）10 mg/日が考慮された。FSAとスコットランド食品基準局（FSS）が評価を実施するにあたり、新規食品及びプロセスに関する諮問委員会（ACNFP）は、申請者から提供された書類と補足情報のレビューをFSAから依頼された。そのACNFPの助言に基づき、FSAとFSSは、新規食品は提案された使用条件下で安全であり、ヒトの健康に対する安全性リスクはないと結論づけた。

*ポイント： EUからの離脱にともない、英国は新規食品の認可及びリスク評価も独自に実施するようになりました。大麻草（*Cannabis sativa* L.）の成分であるCBDの規制上の扱いは各国で対応すべき課題の一つになっています。その中で、英国FSAは他国に先駆けて、CBDの摂取についてADIを導出し、今回、新規食品の認可申請に関するリスク評価について結論を出しました。EUでも非常に多数のCBD製品について新規食品の認可申請がなされ欧州食品安全機関（EFSA）が評価を実施していますが、2022年時点のEFSAの声明では、データギャップと不確実性が多いことから、食品としてのCBD摂取についてADIなどの指標値は示さず、新規食品としてのCBDの安全性は現時点では立証できないとしています。

【FDA】 食品及びダイエタリーサプリメントの現行の適正製造規範（CGMP）

適正製造規範（CGMP）は、食品の安全性を保証する。一般に、個人の衛生規範、食品工場の設計と建設、工場敷地の維持管理、工場設備、衛生作業、施設の衛生管理、食品製造中の生産と工程管理などの問題に対処する。米国食品医薬品局（FDA）は、2015年9月、食品安全近代化法（FSMA）の一環であるハザード分析及びリスクに基づいた予防的管理に関する新要件も合わせ、現代化したCGMPを21CFR Part117に新たに明記した。加えて特定の種類の食品に特化したCGMPも発表しており、その一つにダイエタリーサプリメントに関するCGMP（21CFR Part111）がある。

*ポイント： 消費者庁の機能性表示食品をめぐる検討会において、製品の製造及び品質にかかわる制度のあり方が議論されています。サプリメントに関するGMPの一例として、米国FDAのCGMPがありますので、ご参考にして下さい。

【WHO】 IARC モノグラフ第134巻： アスパルテームのモノグラフが入手可能に

国立がん研究機関（IARC）モノグラフ第134巻（アスパルテーム、メチルオイゲノール、イソオイゲノール）のうち、アスパルテームに関するモノグラフのみ先行してオンラインで入手可能となった。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 出版物
2. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. 食料危機に関する世界報告書：59 カ国において急性飢餓が依然高水準にあり、5 人に 1 人が緊急対策を必要としている
2. FAO が世界食料フォーラム 2024 を開催
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. 6 価クロム規制案、対象物質拡大へ

[【EFSA】](#)

1. ワンヘルス：EU の 5 つの機関が発表した活動のための共同の枠組み
2. 「Safe2Eat」2024 キャンペーン：欧州全域の消費者に力を与える
3. Bernhard Url 氏を EFSA の長官代理に任命
4. 食品添加物関連
5. 食品酵素関連
6. 遺伝子組換え関連
7. 香料グループ評価
8. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. リスク評価

[【FSS】](#)

1. 食品事故防止戦略計画 2024-27
2. フードフレッションはスコットランドの財政に引き続き影響を与える

[【BfR】](#)

1. ビーガンやベジタリアンの食事は健康にどのような影響を与えるのか？
2. 大陸を越えて食品をより安全に

[【ANSES】](#)

1. 子供の不慮の重篤な中毒事例の最も一般的な原因は何？
2. 家庭用品は元の容器に入れておくこと！

[【FDA】](#)

1. 食品及びダイエタリーサプリメントの現行の適正製造規範(CGMP)
2. FDA は動物のゲノム改変へのアプローチを明確化する
3. EPA、FDA、USDA がバイオテクノロジーに関する共同規制計画を発行する
4. FDA は動物用飼料指令をさらに明確にするためのガイダンスを最終化する
5. FDA は物理的検査なしの即時留置(DWPE)対象水産物のサンプリング推奨ガイダンス案を発表
6. パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）
7. 中小企業向けコンプライアンスガイド：食品への部分水素添加油の使用の取り消し
8. 警告文書

[【EPA】](#)

1. バイデン-ハリス政権、鉛中毒から子供たちを守るための大きな進展を報告
2. バイデン-ハリス政権、米国への投資アジェンダの一環として、安全な飲料水を促進するための鉛管交換に 30 億ドルを拠出すると発表

[【USDA】](#)

1. バイデン-ハリス政権、子供の栄養強化のための学校給食新規格を発表

[【NIH】](#)

1. ファクトシート

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. 安全性助言

[【MPI】](#)

1. 最新の報告書はリコールシステムが機能していることを強調する

[【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター

2. 食中毒警告

3. 違反情報

4. リコール情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 食薬処、食品栄養成分統合データベースの構築完了、栄養成分情報の持続拡大

3. 単身世帯の食品添加物の摂取は安全な水準

4. 海外直輸入食品の国内搬入阻止原料・成分を整備

5. 新素材食品の原料生産現場を訪問

6. 食薬処、消費期限表示制度普及のための現場点検

7. 食薬処、第3期食薬消費者監視団コンシューマーアイズ発足式を開催

8. 食薬処、第1期「ジキリポーター」募集

[【SFA】](#)

1. リコール情報

[【HSA】](#)

1. HSA 警告：ステロイドを含む強力な医薬品成分を含む3つの製品が発見された；消費者2人が有害事象を経験した

[【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ ProMED-mail 2件

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

1. 出版物

- 栄養・販売促進プロファイル・モデル：後期乳児及び幼児向け食品の不適切な販売促進をなくす

Nutrient and promotion profile model. Ending the inappropriate promotion of food products for older infants and young children

24 April 2024

<https://www.who.int/publications/i/item/9789290210986>

後期乳児及び幼児向けの食品は、生後6～36カ月の年齢集団のために製造・販売される

ものである。ベビーフードや市販の補完食品としても知られる後期乳児及び幼児向け食品の売上は、WHO 東南アジア地域のすべての国で増加している。このような製品は、その栄養成分、表示、マーケティングにおいて、公衆衛生上の食事摂取勧告との整合性に大きなばらつきがある。WHO 東南アジア地域事務局は、栄養組成と販売促進の観点から食品を比較評価する客観的方法を提供するため、栄養・販売促進プロファイル・モデルを開発した。このモデルは、後期乳児及び幼児向け食品の不適切な販促をなくすために各国を支援するよう、食品カテゴリー全体にわたる栄養組成の閾値と販促要件を提供するものである。

* Nutrient and promotion profile model

<https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/375927/9789290210986-eng.pdf?sequence=4>

2. 国際がん研究機関 (IARC)

- IARC モノグラフ第 134 巻：アスパルテームのモノグラフが入手可能に

IARC Monographs Volume 134: Aspartame monograph now available

29 April 2024

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-volume-134-aspartame-monograph-now-available/>

IARC モノグラフ第 134 巻（アスパルテーム、メチルオイゲノール、イソオイゲノール）のうち、アスパルテームに関するモノグラフのみ先行してオンラインで入手可能となった。

* IARC Monographs on the Identification of Carcinogenic Hazards to Humans Volume 134

<https://publications.iarc.who.int/627>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2023（2023. 07. 19）別添
アスパルテーム関連記事

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315ca.pdf>

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

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

1. 食料危機に関する世界報告書：59 カ国において急性飢餓が依然高水準にあり、5 人に 1 人が緊急対策を必要としている

Global Report on Food Crises: Acute hunger remains persistently high in 59 countries with 1 in 5 people assessed in need of critical urgent action

24/04/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/global-report-on-food-crises---acute-hunger>

[remains-persistently-high-in-59-countries-with-1-in-5-people-assessed-in-need-of-critical-urgent-action/en](https://www.fao.org/newsroom/detail/global-report-on-food-crises-is-a-wake-up-call/en)

最新の食料危機に関する世界報告書（GRFC）によると、2023年には59の国と地域で約2億8,200万人が高度の急性飢餓に見舞われ、世界全体で前年から2,400万人増加した。この増加は、報告書が食料危機の状況を取り上げるようになったことと、特にガザ地区とスーダンにおける食料安全保障の急激な悪化によるものである。

食料危機の主な要因

- 紛争は依然として20カ国に影響を及ぼしており、1億3,500万人近くが深刻な食料不足に陥っている。
- 異常気象は18カ国における主な要因であり、7,700万人以上の人々が深刻な食料不足に直面している。
- 経済ショックは主に21カ国に影響を与え、約7,500万人が深刻な食料不足に直面した。

*追加情報

食料危機に関する世界報告書は警鐘を鳴らすものである

Global Report on Food Crises is a wake-up call

24/04/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/global-report-on-food-crises-is-a-wake-up-call/en>

FAOのQU Dongyu事務局長は、本日の共同報告書の発表の中で、食料危機に関する世界報告書は、緊急事態における農業援助の提供を怠らないよう警鐘を鳴らすものであるべきだと述べた。この報告書は、食料危機がますます長期化していることを示しており、COVID-19パンデミックの余波で食料不足と栄養不良が新たな常態となり、せっかく獲得した開発の利益が覆される危険性を強調しているとQUは述べた。

3つの優先事項を挙げている。第一に、利用可能な資源をより有効に活用する方法として、従来の人道支援と農業支援のための資金をよりバランスよく配分する必要がある。第二に、危機的状況における農業分野への支援に的を絞ることで、最終的な緊急配給の必要性を減らすことができる。第三に、食料危機の根本原因に焦点を当てなければならない。このようなアプローチは、世界の農業食料システムをより効率的でより包括的でより弾力的でより持続可能なものに変革し、4つのベター（より良い生産、より良い栄養、より良い環境、そして誰一人取り残さないより良い生活）を追求する助けにもなる。

2. FAOが世界食料フォーラム2024を開催

FAO presents World Food Forum 2024

26/04/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-presents-world-food-forum-2024/en>

今年のテーマ「今日と明日のために、すべての人に良い食べ物を」を含む世界食料フォー

ラム (WFF) 2024 の詳細が発表された。

2024 年、WFF の 1 年間の活動は、10 月 14 日から 18 日に開催されるフラッグシップイベントでクライマックスを迎える。このイベントには、「グローバルユースアクション」、「科学とイノベーション」、「ハンドインハンド投資」をテーマにしたセッションが含まれる。

このフラッグシップイベントは、毎年 10 月 16 日に開催される世界食料デーと同時期に開催される。今年の世界食料デーのテーマは「食品への権利」である。食品は、多様性、栄養、手頃な価格、安全性を表し、すべての人が健康的な食生活を手に入れられるようにするために不可欠な要素である。世界食料デーは FAO の記念日であり、国連カレンダーの中で最も祝われる日のひとつである。

2021 年に発足した WFF は、FAO が推進する独立した若者主導の世界的なパートナーネットワークである。WFF は、持続可能な開発目標 (SDGs) の達成に向け、あらゆる場所で若者が積極的に農業食料システムを形成できるような世界的なムーブメントを巻き起こすことを目的としている。この WFF のフラッグシップイベントは、すべての人々にとってより持続可能で、強靱で、包括的で、飢餓のない食の未来を実現するため、地方、地域及び世界レベルでの農産物のインパクトに向けた新たな行動とマルチセクターのパートナーシップの道を切り開く。

3. Codex

● 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/ケニア、優先課題 WG の新議長国として CCAFRICA 加盟国のために道を切り開く

CCFA54/ Kenya blazes a trail for fellow CCAFRICA Members in CCFA as new Chair of WG on Priorities

22/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1681028/>

食品添加物部会 (CCFA) において、アフリカ地域調整部会 (CAFRICA) 地域で初めてケニアが優先課題に関する CCFA 会期中作業部会 (WG) の議長国に就任した。この WG は FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) によるリスク評価のための食品添加物の優先リストを策定する。Peter Mutua 新 WG 議長に、なぜケニアがこの役割を引き受けようとしたのか、また、CAFRICA 加盟国及びコーデックス加盟国全体に対してどのようなアドバイスができるのかを聞いた。

(一部抜粋)

Q:ケニアが優先課題に関する会期中 WG のホストを引き受けると申し出たのはなぜか？
コーデックス加盟国であるケニアは、コーデックスの発展と維持にあらゆる面で貢献す

ることが加盟国の役割であると強く信じている。また、コーデックスが様々な部会において、発展途上国がコーデックスの作業に積極的に参加することを奨励し支援してきたことにも留意している。また、コーデックスの信託基金を通じて支援を受ける機会もあり、コーデックスのあらゆる作業において国としてリーダーシップを発揮できると確信していた。

Q: アフリカの国が CCFA で主導的な役割を担うのは初めてのことである。この点で、ケニアは CCAFRICA 地域のコーデックス加盟国にとって先駆的な役割を果たしている。CCFA の活動にもっと参加したいと考えている他の CCAFRICA 加盟国に対して、どのようなアドバイスやメッセージがあるか？

CCFA の作業は他のコーデックスの作業と同様に単純でも複雑でもあり、コーデックスのもとで与えられた任務を引き受ける積極的な姿勢が必要なだけである。CCAFRICA のメンバーは、議長や共同議長としてリーダーシップをとりたい国のために CCFA が非常に協力的な体制をとっていることに留意してほしい。

- **CCFA54/食品添加物条項の整合性と 350 品目に関する合意を採択した報告書**

CCFA54/ Report adopted with agreements on alignment and 350 food additive provisions
26/04/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1681306/>

第 54 回食品添加物部会 (CCFA54) の会合が中国の成都で開催され、いくつかの重要な合意とともに、同部会の作業計画において極めて重要な時期に終了したと、中国国家食品安全リスクアセスメントセンター (CFSA) 教授で部会議長の Yongxiang Fan 博士は述べた。

「食品添加物に関する一般規格」(GFS) (CXS 192-1995) の整合化に関する合意の結果、CCFA54 は今年後半に開催される第 47 回コーデックス総会 (CAC47) での採択に向けて 350 品目以上の食品添加物条項を送ることになる。その中には、初めて開発された天然の青色食品着色料である新しいジャグア (ゲニピン・グリシン) ブルー (INS183) も含まれる。これは南米原産のジャグアの木に由来するもので、コロンビアで生物多様性条約のプロトコルに従い、先住民グループと協力して開発された。この食用色素を GSFA に含めることを推奨することに合意したことを、コロンビアの主席代表は歓喜をもって迎えた。

部会はまた、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) による評価を提案する物質の優先順位リストの修正案とともに、「食品添加物の分類名と国際番号システム」(CXG 36-1989) の改定案を CAC47 に送ることに合意した。同部会はまた、酵母の規格策定を推奨することにも合意した。

- **Attila Nagy が CCMAS43 で成功の秘訣を語る**

Attila Nagy outlines recipe for success at CCMAS43

08/05/2024

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

[details/en/c/1681942/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1681942/)

第 43 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS43) が 2024 年 5 月 13 日から 18 日までブダペストで開催される。CCMAS43 の議長であり、獣医師であり微生物学者である Attila Nagy 氏に部会の議題、オブザーバーのユニークな役割について聞いた。

(本文抜粋)

Q : CCMAS43 について、今年の見どころや重要課題は何だと思うか？

A : 本年は、CCMAS の長年の懸案事項であった規格 CXS-234 の改訂、新規制に関連する新しい測定法や条件の承認、「サンプリングに関する一般ガイドライン」(CXG 50-2004) のために準備中の電子書籍とアプリケーションの発表と実施について議論する予定である。さらに、すでに着手している作業も再開し、方法を含むデータベースを作成し、製品、測定するパラメータなど、統一し簡素化しなければならない規格 CXS-234 のリストを作成する。

アレルギーの重要性が増していることを認識し、方法別の表示に関する測定作業を支援したいと考えている。これは非常に困難な作業になることはすでに予見できるが、消費者の健康を害することがないように、どのアレルギーをどの方法で検査できるかを決定し影響を受ける人々を支援することは非常に重要である。

Q : コーデックス・オブザーバーは CCMAS でユニークな役割を果たしている。それについてさらに教えてください。

A : 私たちの仕事の性格上、標準化団体 (SDOs) との具体的な協力関係が形成されており、そのための正式な枠組みが機関間会合 (IAM) である。すべての主要な SDO が CCMAS の活動や本会議に参加していることは、我々にとって、特に私にとって、非常に貴重な助けとなっている。彼らの仕事と深い専門的知識は、私たちが提案する方法や試験の要件を収集するための基礎となる。このネットワークが、ブダペストでの会議中だけでなく、いつでも私たちに支援してくれることは特別な喜びである。私たち、特に私の役割は、彼らの助けを借りながら CCMAS の長きにわたる伝統を継承し、現代の技術や新たなリスクにも対応できるようにすることである。

● 準備はできているか？世界食品安全の日まであと 1 ヶ月！

Are you prepared? World Food Safety Day is just one month away!

07/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1681714/>

今年の世界食品安全の日 (6 月 7 日) のテーマは「フードセーフティ：予期せぬ事態への備え (Food safety: prepare for the unexpected)」で、FAO/WHO 国際食品安全機関当局ネットワーク (INFOSAN) の発足 20 周年に合わせて選ばれた。

2024 年の世界食品安全の日キャンペーンは、国際的な食中毒の発生や発生の可能性を迅速に特定する必要がある緊急事態を含む、食品安全に関する備えを鼓舞するものである。過去 20 年間、INFOSAN は食品安全対策の最前線に立ち、世界中の食品安全当局が食品安全

インシデントを互いに警告し合うための重要なプラットフォームを提供してきた。INFOSAN が促進する迅速な情報共有は、食品と飼料のサプライチェーンにおける汚染の予防、検出、管理を確実にして疾病を抑制し人命を救ってきた。

ネットワーク構築のイニシアチブは、「食品安全性の緊急事態における情報交換に関する原則とガイドライン」(CXG 19-1995) の作業から生まれた。同ガイドラインは、貿易のグローバル化と輸出入の増加により、管轄当局が緊急事態について迅速かつ効率的に情報交換を行い、関連する食品事業者や消費者に情報を伝達し、汚染の起源を特定し、撤去が必要な製品を追跡する必要性が生じていることを認めている。

コーデックス事務局の食品規格担当官である Patrick Sekitoleko 氏は、このガイドラインについて「公衆衛生への有害影響の可能性を最小限に抑えるため、食品安全緊急事態が発生した際のコミュニケーションの重要性を強調している」と述べた。

疾病を減らし人命を救うための情報共有の重要な役割が、この世界食品安全の日で強調される。世界各地で開催されるイベントに注目し、独自のイベントを企画し、予期せぬ事態へ備えよ！

● ACT/パキスタンからのサクセスストーリーが発表された！

ACT/ Success story from Pakistan now published!

07/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1681790/>

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)プロジェクトの活動を促進するため、新シリーズ「サクセスストーリー」の第1弾が発表された。パキスタンからのストーリーは、草の根レベルで行われた薬剤耐性 (AMR) に関する意識向上努力の好影響を語るもので、家畜の世話をしている人たち (ほとんどが女性) は、動物における薬剤の責任ある慎重な使用の必要性について学んだ。

シリーズの各ストーリーは、ACTプロジェクトの異なる側面を取り上げており、アジアとラテンアメリカの6カ国 (ボリビア、カンボジア、コロンビア、モンゴル、ネパール、パキスタン) において、食品由来AMRのモニタリングとサーベイランスを改善するための多方面からのアプローチをとっており、獣医師や家畜の世話をしている人など薬剤使用の最前線にいる人たちが問題を理解しそれに対処する方法を知ることができるよう能力を強化している。

このプロジェクトの最終的な目的は、食品由来AMRのより良い管理につながるコーデックスガイドラインと実践規範の実施を支援することである。

* 関連情報

ACT/モンゴルがAMRサーベイランス試験開始

ACT/ Mongolia initiates AMR pilot surveillance study

03/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1681630/>

モンゴルで初めて実施された試験的サーベイランス研究が終了する。2023年10月、FAOが実施し、韓国が資金を提供した「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実施された「検査施設と薬剤耐性サーベイランスシステムのための FAO 評価ツール」(FAO ATLASS)のモンゴル主催ミッションの勧告を受け、モンゴルの国立中央獣医学研究所 (SCVL) の研究チームは、薬剤耐性 (AMR) 病原体の存在を調べるため牛からサンプルを採取した。現場収集チームは、サンプルの品質を確保するための適切なサンプルの採取と輸送方法を学んだ。その後、SCVL の担当者はこのフィールドサンプルを用いて、対象細菌種の分離と保存の手順を検討した。

ATLASS の評価員は、AMR パイロットスタディはモンゴルの食品安全研究所がフードチェーンに入る前に牛からサンプルを採取し検査する手順を確立するのに役立つと指摘した。パイロット研究の実務経験は、研究以前にはほとんど実施されていなかった手順のトラブルシューティングに大いに役立った。

- **エスワティニ、強力な食品安全管理システムと文化の確立に向けて大胆な一歩を踏み出す**

Eswatini takes a bold step forward to establish a strong food safety control system and culture

03/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1681663/>

2024年4月3日から5日にかけて、エスワティニのエズルウィニで、コーデックスへの関与を確立し強化する同国の取り組みの一環として、国内関係者の能力向上を目的としたトレーニングセッションが開催された。

この研修には、国家コーデックス委員会 (NCC) の一員であり、フードチェーンにおける食品安全の責任を担う 25 名の研修生が参加した。エスワティニは 1972 年以来コーデックスに加盟しているが、コーデックスの活動には積極的に参加していない。今回の研修では、関係者が一堂に会し、過去を振り返り、現状を把握し、短期、中期及び長期的にコーデックス業務に効果的に参加するための戦略を練った。

研修の大まかな目的は、国内コーデックス委員会の能力を高め、コーデックスへの関与を強化し、コーデックス信託基金第 9 ラウンドへの申請に関する議論を開始することであった。研修では、エスワティニとの関連性を含め、コーデックス委員会の紹介に重点が置かれた。参加者はまた、コーデックスの規格策定手順とプロセス、国レベルでの効果的な利害関係者の関与のためのアプローチ、各国のコーデックス委員会の機能と責任、コーデックスのさまざまな成果物 (規格、実施規範、ガイドライン)、コーデックスにおける科学とリスク

分析の役割についても学んだ。

● 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/>

04/26/2024～05/11/2024 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)

ブラジル産ライムのイマザリル、パプアニューギニア産バニラビーンズの MOAH、解凍マリネしたメカジキロインの水銀、スペイン産スイートカモミールの未承認物質クロルピリホスエチル・カルベンダジム・プロパモカルブ及びプロピコナゾール、フランス産冷凍丸鶏の非ダイオキシン様 PCB、フランス産フライパンからのヒ素・クロム及び鉄の溶出、中国産(ドイツ経由)角切りパプリカのカルボフラン、フランス産飼料用生イワシのダイオキシン類、ギリシャ産冷凍サクランボのホスメット、スペイン産飼料用キャロブ粉末のクロルピリホス、イタリア産飼料用タマネギ種子のプロシミドン、ベトナム産冷凍赤唐辛子のクロルフェナピル・プロピコナゾール・イプロバリカルブ・ヘキサコナゾール及びジメトエート、ベトナム産ホワイトタイガーエビのニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ)、スペイン産冷凍アオザメの水銀、スペイン産キハダマグロロインの水銀、スペイン産ディルのピロリジジンアルカロイド、スロベニア産小石状 HEMP の食品との混同の可能性、ルクセンブルグ産クサノオウ入りフードサプリメント、ギリシャ産オリーブオイルの未承認物質クロルピリホス、スペイン産各種製品の製造に使用する硝化剤の亜硫酸塩非表示、イタリア産モツァレラピザの製造に未承認物質(水酸化ナトリウム及び過酸化水素)の使用、インド産食用ブドウミックスのフェンプロパトリン、中国産乾燥キノコのシペルメトリン・未承認物質ニコチン・テトラメトリン及びプロポキスル、セネガル産緑豆のクロルピリホス、エジプト産ギーのグリシジルエステル類及び 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD) 高含有、バングラデシュ産スペイン経由子供用食器からのメラミンの溶出、イラン産ピスタチオのアフラトキシン、トルコ産粉末オレガノのピロリジジンアルカロイド、ドイツ産オンライ

ン販売されたフードサプリメントのガルシニア及び *Hoodia gordonii*、コートジボワール産シアバターのミネラルオイル芳香族炭化水素、マルタ産ゼリービーンズの HHC、パキスタン産デーツのアフラトキシン、ベトナム産オランダ経由冷凍黄色ナマズのロイコマラカイトグリーン、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ナイジェリア産オレンジ風味飲料の着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有、スペイン産解凍マリネしたメカジキロインの水銀、トルコ産パプリカのフロニカミド及びエトキサゾール、米国産レーズンのオクラトキシンA、トルコ産青梅のクロロタロニル、英国産羊レバーの鉛、中国産テフロン加工のフライパンからのアルミニウムの溶出、ウクライナ産果糖入りオート麦ビスケットのトランス脂肪酸高含有、米国産フードサプリメントの禁止成分アグマチン硫酸塩、エクアドル産ツナのカドミウム、チリ産冷凍アジロインのヒスタミン、ドイツ産スペインで生産したビン入り乳児用調製乳のトロパンアルカロイド類、英国産フードサプリメントの新規食品 α -GPC、インド産カルダモンのアセタミプリド・ビフェントリン・カルベンダジム・クロルピリホス・フィプロニル・イミダクロプリド・キナルホス・テブコナゾール及びチアメトキサム、インド産赤い種なしブドウのメタミドホス・ジメトエート及びオメトエート、米国産英国から輸入したエナジードリンクのカフェイン高含有、英国産羊の筋肉の駆虫剤、英国産ホタテガイの記憶喪失性貝毒、米国産フードサプリメントの新規食品インドール-3-カルビノール及び α -GPC、ギリシャ産生鮮キュウリのホルメタネート、コートジボワール産ショウガベース飲料のシルデナフィル、中国産シロップ入りイチゴの着色料ポンソー4R(E124)の未承認使用、米国産ヒマワリ種子のカドミウム、ドイツ産フードサプリメントのエチレンオキシド、カンボジア産グリーンミントのジノテフラン・クロルフェナピル及びニテンピラム、スペイン産イカのカドミウム(ポルトガル海域で漁獲)、フランス産低温殺菌牛乳のアフラトキシン、インド産米のアフラトキシンB1、ベトナム産調理済二枚貝(サラサスダレ)のPFOA、エジプト産グレープフルーツのニコチン、セルビア産乾燥ポルチーニ茸のクロルピリホス、トルコ産トマトのクロルピリホスメチル、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、エジプト産カクテルネクターの未承認添加物ソルビン酸(E200)及び安息香酸(E210)、インド産米のアフラトキシン、エジプト産生鮮ニンジンのリニューロン、アルバニア産黄色ペパロニのホルメタネート、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホスメチル、トルコ産生鮮レモンのプロピコナゾール、トルコ産生鮮レモンのプロクロラズ、エジプト産オレンジのテトラメトリン、トルコ産クミン粉末のピロリジンアルカロイド、イラン産冷凍濃縮オレンジジュースのプロピコナゾール、インド産クミン粉末のイミダクロプリド・アセタミプリド・カルベンダジム・クロルピリホスエチル・クロチアニジン・ヘキサコナゾール・クレソキシムメチル・ピコキシストロビン・プロピコナゾール・チアメトキサム及びトリシクラゾール、インド産レーズンのカルベンダジム及びクロルピリホス、中国産ウクライナ経由緑茶のトルフェンピラド、英国産フードサプリメントの

未承認新規食品成分バナバ(オオバナサルスベリ)の葉抽出物、パキスタン産米のイミダクロプリド、インド産ミートマサラのエチレンオキシド、コートジボワール産パーム油の着色料スーダン 3 及びスーダン 4、モロッコ産ピーマンのクロルピリホス及びフェナザキン(複数あり)、タイ産トウガラシの未承認物質ラムダシハロトリン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシキソニル類、パキスタン産乾燥スパイス類のアフラトキシシキソニル類(複数あり)、ルワンダ産スパイスのプロフェノホス、シリア産調理済ナスとゴマ種子の亜硫酸塩非表示、ウガンダ産トウガラシのオメトエート、ウガンダ産トウガラシのラムダシハロトリン、ケニア産緑豆のアセフェート、ベトナム産トウガラシのジアフェンチウロン・ペルメトリン及びプロフェノホス、米国産殻付きピーナッツのアフラトキシシキソニル B1、インド産クミン種子のクロルピリホスエチル、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシシキソニル高含有、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシキソニル B1、インド産オクラのプロパルギット・フロニカミド及びクロルピリホス、パキスタン産米のチアメトキサム及びアセタミプリド(複数あり)、トルコ産トウガラシのアセタミプリド及びエトキサゾール、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホスメチル、インド産チリパウダーのエチレンオキシド、米国産ピーナッツのアフラトキシシキソニル(複数あり)、インド産米のチアメトキサム、インド産米のトリシクラゾール、中国産ニトリルパウダーフリーグローブからの高濃度の総溶出量、エジプト産ブドウの葉のアゾキシストロビン・アセタミプリド・ビフェントリン・ボスカリド・カルベンダジム・クロルフェナピル・ジメトモルフ・フルジオキサニル・フォルペット・イミダクロプリド・インドキサカルブ・ラムダシハロトリン・ルフェヌロン・テブコナゾール及びチオファネートメチル、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジナルカロイド、中国産ナイロン製キッチンターナーの一级芳香族アミン (PAA) の溶出、ベトナム産ドリアンのアセフェート及びメタミドホス、など。

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

1. 6 価クロム規制案、対象物質拡大へ

Restriction proposal on chromium (VI) to cover more substances

8 May 2024

<https://echa.europa.eu/-/restriction-proposal-on-chromium-vi-to-cover-more-substances>

欧州委員会は ECHA に対し、REACH 規制提案の対象範囲を拡大し、少なくとも 12 種類の 6 価クロム (VI) 化合物を対象とするよう要請した。

ECHA は、欧州委員会から 6 価クロム化合物に関する制限の可能性に関する提案書を作成するよう最新の指令を受けた。この更新は、REACH 認可リストに現在掲載されている三酸化クロム (項目 16) とクロム酸 (項目 17) という 2 つの項目に焦点を当てた、2023 年 9 月の当初の要請を補完するものである。

更新された指令には、REACH 認可リストの項目 16~22 及び 28~31 に指定された 6 価クロム化合物が含まれるようになった。さらに ECHA は、認可リストに記載されていない

他の 6 価クロム化合物、特にクロム酸バリウム（EC 番号 233-660-5）を制限提案で検討するよう要請された。これらの物質は、認可対象の 6 価クロム化合物の代替物質として使用された場合、労働者や公衆にリスクをもたらす可能性がある。

より広い範囲を考慮し、ECHA は当初予定されていた 2024 年 10 月 4 日ではなく、2025 年 4 月 11 日までに制限案を提出する予定である。

ECHA は、6 月に提案書作成を支援するための 2 回目のエビデンスの募集を開始する予定である。質問は、6 価クロム化合物の代替物質や散布用途での 6 価クロムの使用方法など幅広いトピックを対象とする。最初のエビデンスの募集の際に関係者から提供された情報はすべて考慮され再提出の必要はない。ECHA は 2024 年 6 月 6 日にウェビナーを開催し、第一回のエビデンスの募集の主な結果について議論し、第二回募集で要求される追加データに焦点を当てる。

リスク評価委員会（RAC）及び社会経済分析委員会（SEAC）による制限提案の作成とその評価は標準的な REACH 制限プロセスに従う。提案書の作成にあたり、ECHA は、これらの物質の認可申請処理から得た知識と経験を考慮する。

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

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

1. ワンヘルス : EU の 5 つの機関が発表した活動のための共同の枠組み

One Health: a joint framework for action published by five EU agencies

7 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/one-health-joint-framework-action-published-five-eu-agencies>

本日、欧州疾病予防管理センター(ECDC)、欧州化学品庁(ECHA)、欧州環境庁(EEA)、欧州食品安全機関(EFSA)及び欧州医薬品庁(EMA)は、欧州連合(EU)におけるワンヘルスの課題の実践を支援するために協力を強化する共同の枠組みを発表した。これら 5 機関は 2023 年 11 月に欧州におけるワンヘルスの課題支援に対する共通の取り組みについて表明していた。

ワンヘルスは、ヒト・動物・植物の健康、食品安全、気候危機、環境の持続可能性の間の複雑な相互作用を認識している。様々な部門にわたるこのアプローチを実践することで、EU とその加盟国が健康の脅威に対して予防、予測、検出、対応するための体制をより整えるためのカギとなる。

各機関をまたがる特別委員会では、今後 3 年間(2024-2026 年)の活動で、5 つの戦略的目標（戦略的調整、研究調整、能力構築、利害関係者の関与、機関間の共同活動）に焦点を当て、共同の枠組みの実践に取り組む。これにより、各機関が提出する科学的助言が次第に統合され、ワンヘルスの根拠ベースが強化され、各機関が EU におけるワンヘルスの課題に

共通の意見で貢献できるようになる。

* 関連情報

- ・ ワンヘルス –ENVI による共同声明

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2023-11/one-health-2023-joint-statement.pdf>

- ・ ワンヘルス会議 –One Health for All, All for One Health

https://health.ec.europa.eu/events/one-health-conference-one-health-all-all-one-health-2023-11-13_en

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2023（2023. 11. 22）

【EFSA】ワンヘルス：EFSA は EU 機関と提携する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202324c.pdf>

- 欧州化学品庁（ECHA）からの発表

One Health: joint framework for action published by five EU agencies

7 May 2024

<https://echa.europa.eu/-/one-health-a-joint-framework-for-action-published-by-five-eu-agencies>

2. 「Safe2Eat」2024 キャンペーン：欧州全域の消費者に力を与える

'Safe2Eat' 2024 Campaign: empowering consumers across Europe

7 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/safe2eat-2024-campaign-empowering-consumers-across-europe>

過去 3 年間の成功を踏まえ、EFSA と EU 加盟国のパートナーは 2024 年 Safe2Eat キャンペーンを開始した。以前は#EUChooseSafeFood として知られていたこのキャンペーンは、名称を変更して、欧州市民の食品安全意識を高めるために新たな意気込みで戻ってくる。

今年、このキャンペーンは範囲を拡大して、消費者が食品選択について十分な情報に基づいて決断できるよう 17 カ国が協力する。2024 年の参加国は、ルーマニア、チェコ、ハンガリー、ギリシャ、エストニア、クロアチア、イタリア、ラトビア、キプロス、スロベニア、スペイン、ルクセンブルク、スロバキア、オーストリア、ポーランド、ポルトガル、北マケドニア共和国である。

消費者が自信を持って選択できるよう力を与える

2023 年に EFSA が IPSOS（調査会社）と協力して実施した調査で、欧州人の 70%近くが食品安全に関心を示していることが明らかになった。しかし、約 60%は、食品安全情報は専門的すぎて理解するのが難しいと考えていることが分かった。それに答えて、この新しいキャンペーンでは、食品の背後にある科学について、明確に、正確に、かつ安心して理解

しやすい方法で伝えることを目的としている。

#Safe2EatEU の旗の下、このキャンペーンでは引き続き、食中毒、適切な食品の取扱技術、食品表示を読むことの重要性、食品廃棄物削減の促進など食品安全の様々な側面について市民の教育に焦点を当てている。また、バランスの取れた食事の重要性、フードサプリメントの安全性、食品に関する健康強調表示の科学的証明の必要性も強調している。さらに、食品添加物や新規食品の安全性、食物アレルギーの存在についての意識を高めることを目指している。

「欧州全域で、消費者は毎日、コスト、味、持続可能性、食品の産地などの要因を秤にかけながら、何を買い何を食べるか選択している。EU が守る高い食品安全基準のおかげで、消費者は、購入し消費すると決めたものが何であろうと、それを安全に食べられると信頼できる。#Safe2EatEU キャンペーンは、食品安全の科学と我々が味わう食品との間に関連性を持たせ、人々が自信を持って十分な情報を基に選択できるようにすることを目的としている」と EFSA の長官 Bernhard Url 氏は述べた。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2023（2023. 06. 07）

【EFSA】#EUChooseSafeFood が賛同国を増やして帰ってくる！

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202312c.pdf>

3. Bernhard Url 氏を EFSA の長官代理に任命

Bernhard Url appointed as EFSA Acting Executive Director

8 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/bernhard-url-appointed-efsa-acting-executive-director>

EFSA の運営理事会は Bernhard Url 博士を 2024 年 6 月 1 日付で EFSA の長官代理に任命した。この任命は、書面手続きで取締役会メンバーの合意を受け、来年完了予定の EFSA の次期長官の採用プロセスが進む中、Url 博士が引き続き EFSA を牽引することを意味する。Url 博士は 2014 年 6 月に初めて EFSA 長官に就任し、2019 年 6 月に 2 期目の任期がさらに 5 年延長された。獣医の資格を持ち、EFSA 加入以前は、オーストラリア保健・食品安全局(AGES)の最高責任者だった。

4. 食品添加物関連

- 生後 16 週未満の乳児用食品の食品添加物としてグアーガム(E 412)の再評価、及び、全ての集団用の食品に使用するための食品添加物としての再評価のフォローアップ

Re - evaluation of guar gum (E 412) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and follow - up of its re - evaluation as food additive for uses in foods for all population groups

6 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8748>

(科学的意見)

グアーガム(E 412)は、以前の EFSA の食品添加物及び食品に添加される栄養源に関するパネル(ANS)により 2017 年に再評価された。この評価のフォローアップとして、食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)は、食品分類 13.1.1 (乳児用調製乳) 及び 13.1.5.1 (特別医療目的用乳児用食品及び乳児用特別調製乳) に属する生後 16 週未満の乳児用食品の食品添加物として使用するための、E 412 の安全性を評価するよう要請された。また FAF パネルは、一般用食品に使用する際のこの食品添加物の再評価中にすでに特定されている問題に対処するよう要請された。このプロセスでは、関与する事業者 (IBO) がリスク評価を完了するために必要とされる情報を提供できるよう、データ募集が発表された。EFSA の要請に応じて、ある IBO は、E 412 は食品分類 13.1.1 と 13.1.5.1 には使用されないが、食品分類 13.1.5.2 (特別医療目的用乳児用及び幼児用食品) の製品に含まれていると述べた。パネルは、食品分類 13.1.1、13.1.5.1 及び 13.1.5.2 の下で乳児 (生後 16 週未満とそれ以上) 及び幼児用食品における E 412 の安全な使用を裏付けるには、提出されたデータは不十分だと結論した。さらにパネルは、IBO が提出した技術的データは、委員会規則(EU) No 231/2012 に規定されている E 412 の規格の更なる修正を支持するものだと結論した。

5. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* PLN 株由来ホスホリパーゼ A1 及びリゾホスホリパーゼ活性を有する食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of a food enzyme with phospholipase A1 and lysophospholipase activities from the genetically modified *Aspergillus niger* strain PLN

6 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8781>

(科学的意見)

ホスホリパーゼ A1(phosphatidylcholine 1 - acylhydrolase, EC 3.1.1.32)及びリゾホスホリパーゼ(2 - lysophosphatidylcholine acylhydrolase, EC 3.1.1.5)活性を有するこの食品用酵素は、DSM 社が遺伝子組換え *Aspergillus niger* PLN 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。脱ガムによる食用精製油脂の生産に使用することを意図している。総有機固形物 (TOS) の残留量はこの工程中に除去されるため、食事暴露量は算出されず、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が調査され、一致はなかった。パネルは、食事暴露上のアレルギー反応リスクは除去できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

6. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換えトウモロコシ MON 94804 の評価

Assessment of genetically modified maize MON 94804 (application GMFF - 2022 - 10651)

26 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8714>

(科学的意見)

遺伝子組換え(GM)トウモロコシ MON 94804 株は、GA20ox_SUP 抑制カセットを導入することで植物の丈を抑えるために開発された。分子の特性評価やバイオインフォマティクス解析から食品/飼料の安全性評価を必要とする問題は特定されていない。トウモロコシ MON 94804 とその従来の同等品種との間の農学的/表現型及び組成の違いは、穂の長さ、植物の丈、飼料としての炭水化物のレベルを除いて確認されないことから、更なる評価は必要なく、安全性や栄養に関する懸念は生じない。遺伝子組換え生物に関するパネル(GMO パネル)は、トウモロコシ MON 94804 株に発現した GA20ox_SUP 前駆体 - miRNA や派生した成熟 miRNA の毒性やアレルギー誘発性に関する安全上の懸念を特定しておらず、この遺伝子組換えがトウモロコシ MON 94804 株の全体的なアレルギー誘発性を変えるとという根拠はない。この申請において、トウモロコシ MON 94804 株由来食品及び飼料の摂取が、ヒトや動物の栄養上の懸念を示すことはない。GMO パネルは、トウモロコシ MON 94804 株は、従来の同等品種や試験した非 GM トウモロコシ品種と同様に安全で、食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと結論した。生存可能なトウモロコシ MON 94804 株の穀粒が偶然環境中に放出された場合でも、環境の安全上の懸念は生じない。市販後環境モニタリング計画や報告間隔はトウモロコシ MON 94804 株の用途と一致している。GMO パネルは、トウモロコシ MON 94804 株は、ヒト及び動物の健康や環境への潜在的な影響に関して、従来の同等品種や試験した非 GM トウモロコシ品種と同様に安全であると結論している。

- 遺伝子組換えトウモロコシ MON 89034×1507×MON 88017×59122 株及びそのサブコンビネーション 10 種類中 8 種類の認可更新のための評価

Assessment of genetically modified maize MON 89034×1507×MON 88017×59122 and 8 out of 10 of its subcombinations for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (dossier GMFF - 2022 - 9170)

29 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8715>

(科学的意見)

規則(EC) No 1829/2003 に従い、Bayer Agriculture 社及び Corteva Agriscience Belgium 社から文書 GMFF - 2022 - 9170 の共同提出を受けて、EFSA の GMO パネルは、除草剤耐性及び害虫抵抗性遺伝子組換えトウモロコシ MON 89034×1507×MON 88017×59122 株とそのサブコンビネーション 10 種類中 8 種類の、EU での栽培を除く食品・飼料として

使用するための認可更新申請において、提出されたデータの科学的リスク評価を実施するよう求められた。この更新申請において受け取ったデータには、市販後環境モニタリング報告書、スコーピングレビューで検索した文献の評価、申請者または申請者代理人が実施した追加試験の検索、最新のバイオインフォマティクス解析が含まれていた。GMO パネルは、起こりうる新たなハザード、修正された暴露量、認可期間中に特定されたが当初の申請において以前は評価されていない新たな科学的不確実性について、これらのデータを評価した。更新を検討中のトウモロコシ MON 89034×1507×MON 88017×59122 株とそのサブコンビネーション 10 種類中 8 種類のイベントの DNA 配列は、当初評価されたイベントの配列と同一であるという前提で、GMO パネルは、更新文書 GMFF - 2022 - 9170 に、トウモロコシ MON 89034×1507×MON 88017×59122 とそのサブコンビネーション 10 種類中 8 種類の当初のリスク評価の結論を変更するような新たなハザード、暴露量の変更、科学的不確実性の根拠はないと結論している。

● 遺伝子組換えトウモロコシ MON 89034×1507×NK603 株の認可更新のための評価

Assessment of genetically modified maize MON 89034×1507×NK603 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application GMFF - 2022 - 3670)

26 April 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8716>

(科学的意見)

規則(EC) No 1829/2003 に従い、Corteva Agriscience Belgium 社及び Bayer Agriculture 社から文書 GMFF - 2022 - 3670 の提出を受けて、EFSA の GMO パネルは、除草剤耐性及び害虫抵抗性遺伝子組換えトウモロコシ MON 89034×1507×NK603 株の、EU 内の栽培を除く食品及び飼料として使用するための認可更新申請において提出されたデータについて、科学的リスク評価を実施するよう求められた。更新申請に関連して受け取ったデータには、市販後環境モニタリング報告書、文献の体系的な検索と評価、最新のバイオインフォマティクス解析、申請者または申請者の代理人が実施した追加文書や研究の検索が含まれていた。GMO パネルは、起こりうる新たなハザード、修正された暴露量、認可期間中に特定されたが当初の申請では評価されていない新たな科学的不確実性について、これらのデータを評価した。更新を検討されているトウモロコシ MON 89034×1507×NK603 株のイベントの DNA 配列が当初評価されたイベントの配列と同一であるという前提で、GMO パネルは、更新文書 GMFF - 2022 - 3670 には、トウモロコシ MON 89034×1507×NK603 株の当初のリスク評価の結論を変更するような新たなハザード、暴露量の変更、科学的不確実性の根拠はないと結論している。

7. 香料グループ評価

- 香料グループ評価 419 (FGE.419) : 2 - methyl - 1 - (2 - (5 - (p - tolyl) - 1H - imidazol - 2 - yl)piperidin - 1 - yl)butan - 1 - one

Flavouring group evaluation 419 (FGE.419): 2 - methyl - 1 - (2 - (5 - (p - tolyl) - 1H - imidazol - 2 - yl)piperidin - 1 - yl)butan - 1 - one

6 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8750>

(科学的意見)

EFSA の食品添加物及び香料に関するパネル(FAF)は、規則(EC) No 1331/2008 に従って、新しい香料物質として 2-methyl-1-(2-(5-(p-tolyl)-1H-imidazol-2-yl)piperidin-1-yl)butan-1-one [FL - no: 16.134]を評価するよう要請された。この物質は天然に存在することは報告されておらず、化学的に合成されたものである。食品では、チューインガムにのみ香料物質として使用されることを意図している。 [FL - no: 16.134]への慢性食事暴露量は、体重 60 kg の成人で 45 µg/日、体重 15 kg の 3 歳児で 28.4 µg/日と推定された。 [FL - no: 16.134] は、微生物復帰突然変異試験や in vitro 哺乳類細胞小核試験で遺伝毒性は示されなかった。提出されたトキシコキネティクス及び代謝データに基づき、この香料物質は無害な製品にのみ代謝されると予測できる。パネルは、ラットの 90 日間毒性試験で観察された甲状腺(副甲状腺を含む) 相対重量の 20%増加に対するベンチマーク用量の信頼下限値(BMDL)を 0.71 mg/kg 体重/日と導出した。この BMDL に基づき、成人と子供にそれぞれ適切な暴露マージン 887 と 374 を算出できた。パネルは、意図された用途と使用量に基づき、推定した食事暴露量で香料物質として使用する場合、[FL - no: 16.134]に安全上の懸念はないと結論した。パネルはさらに、食品の香料物質としての使用と歯磨き粉やうがい薬に含まれる [FL - no: 16.134]との複合暴露も安全上の懸念とはならないと結論した。

8. 飼料添加物関連

- 全動物種用 l-シスチン含有飼料添加物の認可更新のための評価 (Bretagne Chimie Fine [BCF Life Sciences])

Assessment of the feed additive consisting of l - cystine for all animal species for the renewal of its authorisation (Bretagne Chimie Fine [BCF Life Sciences])

6 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8800>

(科学的意見)

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

1. リスク評価

- フードサプリメント等に使用される新規食品としてのカンナビジオール (2件)

2021 年 1-2 月、新規食品としてのカンナビジオール (CBD) の認可申請が 2 件あった。CBD については、暫定的な一日摂取許容量(ADI)として 10 mg/日が英国食品基準庁 (FSA)

により公表されており、この新規食品の評価において考慮された。暫定 ADI は、妊娠中及び授乳中の女性や処方箋薬を服用している人は CBD の摂取を避けるべきであるという消費者に対する既存のアドバイスを前提として推奨された。常用薬を服用している消費者は、いかなる種類の CBD 食品を使用する前にも、医療専門家に助言を求めるべきである。さらに、これらの消費者のグループに対する CBD の安全性に関するデータのギャップや不確実性が残っているため、子供、妊娠を希望している親、及び免疫不全の人は CBD の摂取を控えるよう推奨されている。これらの禁忌はこの新しい食品にも当てはまる。

FSA とスコットランド食品基準局 (FSS) の評価をサポートするため、新規食品とプロセスに関する諮問委員会 (ACNFP) は、申請者から提供された書類と補足情報のレビューを依頼された。その助言に基づき、FSA と FSS は、新規食品は提案された使用条件下で安全であり、ヒトの健康に対する安全性リスクはないと結論づけた。予想される摂取レベルと提案された使用条件は、栄養学的に不利なものではないとされた。

– **フードサプリメントに使用される新規食品としての合成カンナビジオール(CBD)**

Safety assessment: Synthetic Cannabidiol (CBD) as a novel food for use in food supplements

30 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-synthetic-cannabidiol-cbd-as-a-novel-food-for-use-in-food-supplements>

2021 年 1 月、Chanelle McCoy CBD 社から、新規食品としての合成 CBD の認可申請。この新規食品は、合成された純度 98%以上の CBD であり、成人向けのフードサプリメントとして使用することを意図している。

– **フードサプリメントを含む様々な食品カテゴリーで使用される新規食品としてのカンナビジオール(CBD)単離物**

Safety assessment: Cannabidiol (CBD) isolate as a novel food for use in a range of food categories including food supplements

30 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-cannabidiol-cbd-isolate-as-a-novel-food-for-use-in-a-range-of-food-categories-including-food-supplements>

2021 年 2 月、Cannaray Brands 社から、新規食品としての CBD 単離物の認可申請。この新規食品は、純度 98%以上の CBD 単離物であり、成人向けのフードサプリメント、飲料、菓子などの食品成分として使用することを意図している。

*参考記事：食品安全情報（化学物質）No.22/ 2023（2023. 10. 25）

【FSA】英国食品基準庁及びスコットランド食品基準庁は CBD の消費者への助言を更新

【FSA】イングランド及びウェールズ向けカンナビジオール (CBD) ガイダンス

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202322c.pdf>

- フードサプリメントに使用される新規食品としてのカルシジオール(25-ヒドロキシコレカルシフェロール一水和物)

Safety assessment: Calcidiol (25-hydroxycholecalciferol monohydrate) as a novel food for use in food supplements

30 April 2024

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/safety-assessment-calcidiol-25-hydroxycholecalciferol-monohydrate-as-a-novel-food-for-use-in-food-supplements>

2021年1月、DSM Nutritional Products社から、新規食品としてカルシジオール(25-ヒドロキシコレカルシフェロール一水和物)の認可申請があった。この新規食品は、3歳未満の小児を除く、妊娠中及び授乳中の女性を含む一般的に健康な人々を対象としたフードサプリメントとして使用されるビタミンD3の新しい供給源である。英国食品基準庁(FSA)とスコットランド食品基準局(FSS)は、評価を実施し、新規食品は提案された使用条件下で安全であり、ヒトの健康に対する安全性リスクはないと結論づけた。予想される摂取レベルと提案された使用条件は、栄養学的に不利なものではないとされた。

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

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

1. 食品事故防止戦略計画 2024-27

Food incident prevention strategic plan 2024-27

08 May 2024

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

FSSは食品事故防止戦略計画2024-27を公表する。食品/飼料の安全性に関する事故の発生又は再発を軽減又は防止するための対策の特定、分析、実施及びスコットランドの食品及び飼料チェーンにおける将来のリスクの特定と軽減のためのモデルについて説明する。

戦略計画詳細は以下。

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food_incident_prevention_strategic_plan_2024-27.pdf

2. フードフレージョンはスコットランドの財政に引き続き影響を与える

Food-flation continuing to impact Scotland's wallet

30 APRIL 2024

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/food-flation-continuing-to-impact-scotlands-wallet>

インフレ圧力のため、食品及び飲料の購入量は変わらないにもかかわらず、スコットランドの食料品支出総額は 2019 年以降 13.4%増加した。

*スコットランドにおける食品及び飲料の小売購入パターンに関する報告書

Monitoring retail purchase and price promotions in Scotland 2019-2022

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/monitoring-retail-purchase-and-price-promotions-in-scotland-2019-2022>

● 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. ビーガンやベジタリアンの食事は健康にどのような影響を与えるのか？

How do vegan and vegetarian diets affect health?

07/2024, 09.04.2024

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2024/07/how_do_vegan_and_vegetarian_diets_affect_health_-315479.html

本日、ドイツ連邦食糧農業省国務長官 Silvia Bender 氏は、ベルリンで第 1 回 COPLANT 研究の参加者を歓迎した。COPLANT とは、植物ベースの食事に関するコホート(COhort on PLANT-based diets)の略で、BfR、MRI、植物ベースの栄養研究所(IFPE)、イエナ・ボン・ハイデルブルグ・レーゲンスブルグ・ウィーン各大学間の共同プロジェクトである。

ビーガンとベジタリアンの栄養への関心は、特に若者の間で高まっている。しかし、植物ベースの食事が身体に与える影響について、科学的に信頼できるデータはほとんどない。COPLANT 研究は、データのギャップを埋め、健康的で持続可能なライフスタイルのための科学に基づいた食事の助言を提供することを目的としている。BfR は 18 歳から 69 歳の約 6,000 人の参加者を求めている。COPLANT 研究にはビーガン（動物製品を食べない）、ベジタリアン（肉と魚は食べないが、乳製品と卵は食べる）、ペスクタリアン（肉は食べないが魚は食べる）、雑食（あらゆる動物製品を含む混合食）の食事が含まれている。

何を分析しているのか？

研究者はとりわけ、個々の食事が体組成や骨の健康にどのような影響を与えているかを調査している。また、その食事が生態学的、社会的、経済的にどのような影響を及ぼし、全体的にどの程度持続可能かを調査したいと考えている。

アプリによるデータ収集

この研究のために特別にカスタマイズされたアプリを用いて、全参加者の日々の栄養が詳しく記録される。以前の研究とは異なり、新しいビーガンやベジタリアン食品の摂取量も包括的に特定できる。さらに、血液や尿のバイオマーカーを試験し、それぞれの食事が、重金属、カビ毒、その他望ましくない物質などの不純物（汚染物質）の様々な摂取量に関連す

るかどうかを特定する。便の検体を提出することで、様々な食事と腸内細菌との相関関係を特定できる。

参加しよう！

この研究の成功には参加者一人一人が重要である。参加する人が多いほど、結果は有意義になる。従って、参加する人は誰もが植物ベースの栄養分野の研究に重要な貢献をすることになる。また参加者は自身の健康状態についての情報も受け取ることができる。参加に関する全ての情報は www.coplant-studie.de で入手できる。

* COPLANT 研究に関する詳細情報

- ・ 研究への参加に関する情報

<https://www.coplant-studie.de/de/studienteilnahme-308316.html>

- ・ COPLANT 研究についての Q&A

<https://www.coplant-studie.de/de/faq-308317.html>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2023（2023. 12. 20）

【BfR】ビーガンやベジタリアンの食事は健康にどのような影響を与えるのか？

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202326c.pdf>

2. 大陸を越えて食品をより安全に

Making food safer across continents

12/2024, 29.04.2024

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2024/12/making_food_safer_across_continents-315526.html

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、コスタリカ経済産業省(MEIC)及びコスタリカ大学(UCR)と、消費者の健康保護に関する協力を強化するための共同声明に署名した。2024年4月26日に、MEICのFrancisco Gamboa Soto大臣、UCRの学長Gustavo Gutiérrez Espeleta博士、BfR長官Andreas Hensel医学博士が署名を行った。UCRはMEICのために食品安全分野の健康リスク評価を実施している。当初5年となるこの三者間の協力では、この分野の科学的知見や新たな技術開発の緊密な交流に焦点を当てる。

-
- 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. 子供の不慮の重篤な中毒事例の最も一般的な原因は何？

What are the most common causes of serious cases of accidental poisoning in children?

24/04/2024

<https://www.anses.fr/en/content/most-common-causes-accidental-poisoning-children>

中毒は主に生後数年間に起こる。子供が立ち上がって製品をつかみ、口に入れる傾向がある時期である。

洗濯洗剤、医薬品、一酸化炭素は最も重篤な中毒事例の最も一般的な原因である

洗濯洗剤、特に液体洗剤ポッドは、2015年以降、欧州予防措置義務の実践により中毒事例数が半減しているにもかかわらず、中毒に関与する主要製品である。摂取した場合の呼吸困難から、目に飛沫が入った場合の重篤な角膜損傷まで、健康に深刻な影響を及ぼす可能性がある。

液体配水管洗浄剤は、一般的に中毒事例への関与は少ないが、誤飲すると食道や胃に深刻な腐食性病変を引き起こす。

イブプロフェン、アスピリン、パラセタモール、抗うつ剤、抗不安薬、心血管系の薬は、6歳以下の子供の重篤な中毒の原因となることが多い。1歳以下の子供は、ほとんどの場合、親族や世話をする人の治療上のミスによる犠牲者である。

家庭では、幼児は特に一酸化中毒の影響を受けやすい。この無色無臭の有毒ガスは、暖房機を間違えて使用すると発生する。1歳以下の子供が集中治療室に入院する主な原因である。そのほかの重篤な中毒の事例は、大麻やボタン電池など

2014年から2020年にかけて、大麻の摂取による中毒事例は、特に1歳以下の子供で頻度も重症度も増加した：6歳以下の子供の集中治療室に入院する割合は倍増した（5%から11%）。

また、ボタン電池は、死に至る食道の病変を引き起こす可能性があるため、飲み込むと特に危険な小さな物体の例である。

事故を防ぐには

事故はあっという間に起こる。予防するには：

- ・ 子供が家にいない場合も、小さな物体や製品を子供の手の届かないところに置いておくこと。
- ・ 移し替えをしないこと：洗浄剤を水やソーダやフルーツジュースのボトルに移し替えると、子供は特に誤飲しやすい。
- ・ 子供用、家族用、ペット用にかかわらず、薬は全て安全な場所にしまっておくこと
- ・ 一酸化炭素を発生する可能性のある暖房器具を正しく使用すること。

2014年から2020年までの共同レビュー

これらの結果は、ANSESが2014年から2020年末まで実施した、15歳以下の子供に関与する偶発的中毒事例のレビューによるものである。ANSESは、フランス公衆衛生局、CAPsの緊急医薬品及び毒性学的専門家と協力して、中毒管理センターや他の健康データベースのデータを使用した。

2. 家庭用品は元の容器に入れておくこと！

Leave household products in their original containers!

24/04/2024

<https://www.anses.fr/en/content/leave-household-products-their-original-containers>

フランスにおける家庭用品を別の容器に移したことによる事故は、2017年から2021年の間に33,000件以上中毒管理センターに報告された。これらの事故の多くは重篤ではなかったが、約100件が深刻な結果となり、5人の死亡が報告された。ANSESは自分自身と愛する人を守るために日常的に取るべき予防対策を繰り返し伝えている。

移し替えとは何か、またそれに関連するリスクは何か？

移し替えとは、元の包装とは異なる、用途以外の容器に製品を移す行為である。例えば、床洗浄剤や漂白剤をペットボトルに移すことを移し替えという。新しい容器にはラベルやハザードマークがないため、その中身の性質や、とりわけ関連する潜在的なリスクや使用上の注意についての情報は一切ない。たいていの場合、特定の製品に必要な安全キャップもないことが多い。

回避できる死

中毒管理センターへの電話の分析から、2017年から2021年に発生した33,650件の事故、すなわち毎年6,000件の事故が移し替えに関連していたことが分かった。誤飲事例の大半は無症状あるいは重症度が低かったが、15歳以下の子供の17事例を含む重症度の高い事例が108件報告された。その3分の1には事故による後遺症があった。3歳児1人を含む5人の死亡が報告された。これらの事故のほとんどは、ペットボトルに移し替えられた腐食性洗浄剤や消毒剤によるものだった。

事故のリスクを減らす5つの助言：

- ・ 製品の移し替えを避けること。
- ・ どうしても移し替えが必要な場合、例えば、ある製品が希釈用詰め替えパックで販売されている場合、その化学的性質に適した安全キャップ付きの容器に移し替える必要がある。元の製品名を容器に明確に表示しなければならず、移し替えた製品の固有の配合識別子(UFI)を写真に撮る必要がある。
- ・ 業務用製品を購入した場合、適切な容器を使用し、可能であれば元の容器をリサイクルする（詰め替えを購入する場合）。
- ・ 家庭用品は冷蔵庫に入れないこと、食品や飲料は家庭用品とは別の場所に保管すること。
- ・ 詰め替えた製品は、子供の手が届かない、できればカギのかかった戸棚に注意深くしまっておくこと。

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

1. 食品及びダイエタリーサプリメントの現行の適正製造規範(CGMP)

Current Good Manufacturing Practices (CGMPs) for Food and Dietary Supplements

04/24/2024

<https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements>

適正製造規範(CGMP)は、食品の安全性を保証する。一般に、個人の衛生規範、食品工場の設計と建設、工場敷地の維持管理、工場設備、衛生作業、施設の衛生管理、食品製造中の生産と工程管理などの問題に対処する。

1969年に、FDAは連邦規則集(CFR)(21CFR Part110)にCGMPを明記した。2015年9月、FDAはFDA食品安全近代化法(FSMA)の一環であるハザード分析とリスクベースの予防的管理に関する新要件も合わせ、現代化したCGMPを21CFR Part117に新しく明記した。上記に加えて、FDAは以下の特定の種類の食品に特化したCGMPを発表した：ダイエタリーサプリメント(21CFR Part111)、乳児用調製乳(Part106)、酸性食品及び低酸性缶詰食品(Part113・114)、ボトル入り飲料水(Part129)。

また、21CFR Part110.110では、FDAが、健康に害を及ぼさないヒト食品の自然欠陥又は避けられない欠陥の最大レベルを設定することを許可しており、Food Defect Levels Handbook(食品欠陥レベルハンドブック)では食品ごとに欠陥対策レベルを定めている。更にFDAのFilth and Extraneous Materials Program(汚染物及び異物プログラム)は、製造業者の法令遵守を保証し、異物が混入した食品が消費者に届くのを防いでいる。

* Food Defect Levels Handbook

<https://www.fda.gov/food/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements/food-defect-levels-handbook>

* Filth and Extraneous Materials Program

<https://www.fda.gov/food/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements/filth-and-extraneous-materials-program>

* ダイエタリーサプリメントのCGMP

Dietary Supplements - 21 CFR Part 111

<https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-111>

2. FDAは動物のゲノム改変へのアプローチを明確化する

FDA Clarifies Approach to Genomic Alterations in Animals

May 01, 2024

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-clarifies-approach-genomic-alterations-animals>

米国食品医薬品局(FDA)と米国農務省(USDA)が動物における意図的なゲノム改変の規則に関する役割と責任を明確にする覚書(MOU)を締結した。MOUは以下で閲覧できる。<https://www.fda.gov/about-fda/domestic-mous/mou-225-24-010>

FDAは、動物における意図的なゲノム改変(IGA)に対するFDAの規制プロセスを前進さ

せるための重要な措置を講じた。規制の柔軟性、予測可能性、効率性を高めるために、革新的な動物及び獣医薬品の開発を評価及び支援するアプローチをさらに最新化するという政府機関の取り組みを強調し、ガイダンスを更新する。

*ガイダンス文書

- CVM GFI #187A 動物における遺伝性の意図的なゲノム改変：リスクベースアプローチ

CVM GFI #187A Heritable Intentional Genomic Alterations in Animals: Risk-Based Approach

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cvm-gfi-187a-heritable-intentional-genomic-alterations-animals-risk-based-approach>

- CVM GFI #187B 動物における遺伝性の意図的なゲノム改変：承認プロセス

CVM GFI #187B Heritable Intentional Genomic Alterations in Animals: The Approval Process

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cvm-gfi-187b-heritable-intentional-genomic-alterations-animals-approval-process>

3. EPA、FDA、USDA がバイオテクノロジーに関する共同規制計画を発行する

EPA, FDA, and USDA Issue Joint Regulatory Plan for Biotechnology

May 08, 2024

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/epa-fda-and-usda-issue-joint-regulatory-plan-biotechnology>

バイデン政権の大統領令 14081「持続可能で、安全かつ確実な米国バイオ経済のためのバイオテクノロジーとバイオテクノロジーを利用した製品製造の技術革新の推進」に応じ、米国環境保護庁（EPA）、米国食品医薬品局（FDA）及び米国農務省（USDA）は、バイオテクノロジー製品に対する規制と監視メカニズムを更新、合理化、明確にする以下の計画を策定した。

*バイオテクノロジー規制の調整枠組み（計画）

The Coordinated Framework for the Regulation of Biotechnology

<https://usbiotechnologyregulation.mrp.usda.gov/eo14081-section8c-plan-reg-reform.pdf>

この計画では、政府機関は、バイオテクノロジー製品規制の5つの主要分野（1. 改変植物、2. 改変動物、3. 改変微生物、4. ヒト用医薬品、生物製剤、医療機器、5. その他横断的な問題）に焦点をあてる。

EPA、FDA、USDA の3機関は、共同で以下を実施する。

- 遺伝子組換え（genetically engineered, GE）植物、動物、微生物の規制監督を明確にし、合理化する。
- 改変微生物の監視に関するコミュニケーションと調整を改善及び拡大するために、覚

書（MOU）を通じて情報共有を更新及び拡大する。

- ・ どの機関がどの製品カテゴリーを規制するかについて、開発者に知らせるウェブベースのツールを開発する実現可能性とコストを調査及び検討するための、改変微生物に焦点をあてたパイロットプロジェクトを実施する。

バイオテクノロジー製品の規制システムの最新及び大統領令 14081 に関する追加情報は、以下のバイオテクノロジー規則総合ウェブサイトでご覧できる。

<https://usbiotechnologyregulation.mrp.usda.gov/biotechnologygov/home>

4. FDA は動物用飼料指令をさらに明確にするためのガイダンスを最終化する

FDA Finalizes Guidance to Provide Further Clarity on Veterinary Feed Directives

April 26, 2024

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-finalizes-guidance-provide-further-clarity-veterinary-feed-directives>

動物用飼料指令（VFD : Veterinary Feed Directive）最終規則は、獣医による監視が必要な食料生産動物の飼料に、承認された動物用医薬品の使用を許可するためのプロセスの概要を示しており、特定の動物衛生目的のために必要な場合には、医療上重要な抗菌剤も含まれる。

* 事業者向けガイダンス # 120 : 動物用飼料指令規則に関する Q&A

CVM GFI #120 Veterinary Feed Directive Regulation Questions and Answers

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cvm-gfi-120-veterinary-feed-directive-regulation-questions-and-answers>

5. FDA は物理的検査なしの即時留置(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

April 25, 2024

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

（更新情報）

FDA はガイダンス案「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再開した。2024 年 6 月 25 日まで。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/2024（2024.04.17）

【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/foodinfo202408c.pdf>

6. パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS)

Per- and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS)

04/29/2024

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

情報更新。バイデン・ハリス政権の飲料水中の PFAS 汚染から地域社会を守るための重要な行動に関するファクトシートのリンク等を追加。

*ファクトシート詳細

<https://www.whitehouse.gov/briefing-room/statements-releases/2024/04/10/fact-sheet-biden-harris-administration-takes-critical-action-to-protect-communities-from-pfas-pollution-in-drinking-water/>

7. 中小企業向けコンプライアンスガイド：食品への部分水素添加油の使用の取り消し

Small Entity Compliance Guide: Revocation of Uses of Partially Hydrogenated Oils in Foods

04/29/2024

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/small-entity-compliance-guide-revocation-uses-partially-hydrogenated-oils-foods>

2023年8月9日付け連邦官報(88FR53764)において、FDAは「Revocation of Uses of Partially Hydrogenated Oils in Foods」と題する直接最終規則を公表した。この最終規則では、部分水素添加油(PHO)がもはや一般的に安全と認められるもの(GRAS)ではないとの判断に基づき、食品中のPHOの使用に関する規則が修正された。これを受け、中小企業向けコンプライアンスガイドを作成した。

*コンプライアンスガイド

Revocation of Uses of Partially Hydrogenated Oils in Foods: Guidance for Industry
Small Entity Compliance Guide

<https://www.fda.gov/media/178185/download?attachment>

*関連記事

- 食品安全情報（化学物質）No.17/2023（2023.08.16）

【FDA】FDAは食品中の部分水素添加油に関する最終行政措置を完了する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202317c.pdf>

- 食品安全情報（化学物質）No.26/2023（2023.12.20）

【FDA】FDAは食品中の部分水素添加油に対する最終行政措置を完了する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202326c.pdf>

8. 警告文書

- **Hi-Pro Feeds, LLC**

FEBRUARY 01, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/hi-pro-feeds-llc-667790-02012024>

医療用飼料の CGMP、不純品、尿素レベル上昇の問題。

- **Pingdingshan Tianjing Plant Albumen Co., Ltd.**

APRIL 17, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pingdingshan-tianjing-plant-albumen-co-ltd-675567-04172024>

食品の CGMP、製造、包装、保管、不正表示、衛生管理の問題。

- **APG SEVEN, INC**

APRIL 18, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/apg-seven-inc-670020-04182024>

未承認の医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメント製品の問題。

- 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、鉛中毒から子供たちを守るための大きな進展を報告

Biden-Harris Administration Reports Significant Progress Toward Protecting Children from Lead Poisoning

May 9, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/biden-harris-administration-reports-significant-progress-toward-protecting-children>

5月9日、子どもの環境健康リスクと安全リスクに関する大統領タスクフォースは、小児鉛暴露の削減に向けた2018年以降の政府の進捗状況を包括的にまとめた連邦鉛行動計画に関する進捗報告書を公表した。米国住宅都市開発省（HUD）、米国環境保護庁（EPA）、米国保健福祉省（HHS）は、タスクフォースの鉛暴露小委員会の共同主導メンバーとして、鉛暴露対策への積極的な行動を主導している。

「我々は、環境正義と全ての地域社会の保護に対するバイデン大統領のコミットメントを推進し、鉛暴露のリスクから子供たちを守るために素晴らしい進歩を遂げた。連邦政府は、鉛への暴露を削減する有意義な措置を講じており、我々は、子供たちの健康を改善し、汚染

に過重な負担を強いられている人々がより健康的な生活を送る機会を確保するために、一致団結して取り組んでいる」と EPA の Janet McCabe 副長官は述べた。

この進捗報告書には、鉛への暴露を減らし子供の健康を改善するために、以下のような画期的な取り組みを通じて達成された大きな前進がまとめられている。

- 飲料水、土地、大気、食品、住宅、消費者製品に含まれる鉛を削減する。
- 子どもの健康状態を改善するために、小児鉛中毒検査を改善する。
- 合理化されたメッセージングにより、パートナーや一般市民との鉛ハザードコミュニケーションを強化する。
- 鉛の暴露と健康リスクの低減に向けた取り組みに情報を提供する重要な研究の支援など。

*連邦鉛行動計画に関する進捗報告書（2018年12月-2024年4月）全53ページ

https://ptfcehs.niehs.nih.gov/sites/niehs-ptfceph/files/files/progress-report-flap_508.pdf

なお、2018年の連邦鉛行動計画における4大目標は以下のとおり。

- 目標1：子供たちの鉛源への暴露を減らす。
- 目標2：鉛に暴露された子供たちを特定し、その健康状態を改善する。
- 目標3：利害関係者とのより効果的なコミュニケーション
- 目標4：鉛暴露と関連する健康リスクを削減する取り組みに情報を提供するための重要な研究を支援し実施する。

2. バイデン-ハリス政権、米国への投資アジェンダの一環として、安全な飲料水を促進するための鉛管交換に30億ドルを拠出すると発表

Biden-Harris Administration Announces \$3 Billion for Lead Pipe Replacement to Advance Safe Drinking Water as Part of Investing in America Agenda

May 2, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/biden-harris-administration-announces-3-billion-lead-pipe-replacement-advance-safe>

5月2日、EPAは、バイデン大統領の米国への投資アジェンダから30億ドルを拠出し、各州および準州が鉛製給水管を特定して交換し、飲料水中の鉛への暴露を防止するのを支援することを発表した。鉛は、子供の脳の発達への不可逆的な有害影響を含め、さまざまな深刻な健康影響を引き起こす可能性がある。この発表は、超党派のインフラ法により資金提供され、EPAの成功した飲料水国家再生基金(DWSRF)を通じて利用できるもので、この作業と環境正義に対する政権のコミットメントを前進させるための新たな大きな一歩を踏み出すものである。この資金提供は、政権の鉛管及び塗料行動計画並びにEPAのGet the Lead Out(鉛を取り除く)イニシアティブに基づくものである。

鉛への暴露は、有色人種と低所得世帯のコミュニティに不釣り合いな影響を及ぼす。EPAの鉛管取替飲料水国家再生基金プログラムを通じてこれまでに発表された総額90億ドルの

資金により、全国で最大 170 万本の鉛管が取り替えられ、数え切れないほどの家庭にきれいな飲料水が確保される見込みである。

「科学的に明らかなように、安全な鉛暴露レベルは存在せず、飲料水への有害な暴露の主な原因は鉛管によるものである。バイデン大統領は、鉛管をできるだけ早く特定し撤去することが極めて重要であることを理解しており、危険な鉛管の恒久的な撤去を一刻も早く進めるため、州と地域に対して多額の資金を確保した」と Michael S. Regan EPA 長官は述べた。

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

1. バイデン-ハリス政権、子供の栄養強化のための学校給食新規格を発表

Biden-Harris Administration Announces New School Meal Standards to Strengthen Child Nutrition

Apr 24, 2024

<https://www.usda.gov/media/press-releases/2024/04/24/biden-harris-administration-announces-new-school-meal-standards>

本日、Tom Vilsack USDA 長官は、学校給食を通じてアメリカの子供たちの健康を促進するための主要な措置を発表した。学校給食の栄養規格は、2025 年秋と 2027 年秋の間に、より少ない砂糖とメニュープランニングでより大きな柔軟性を含むように徐々に更新される。

健康な子供を支えるための栄養規格の主な更新点は以下の通り。

- 砂糖の添加：全国の学校給食で砂糖の添加が制限される。
- 乳：朝食と昼食で提供されるフレーバー乳に含まれる砂糖の添加に新たな制限が設けられる。
- ナトリウム：給食のナトリウム含有量をわずかに減らす必要がある。
- その他の食の嗜好をサポートする：新しい要件ではないが、2024 年秋からは、ヨーグルト、豆腐、卵、ナッツ、種子などタンパク質が豊富な朝食を提供することが容易になる。
- 地元産食品の購入を支援：2024 年秋からは、学校給食プログラムのために農産物を購入する際、地元で栽培、飼育又は捕獲された未加工の農産物であることを求めることができるようになり、学校は地元産の食品を購入しやすくなる。

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

1. ファクトシート

- ヨウ素

Iodine

- 消費者向けファクトシート

Fact Sheet for Consumers

May 1, 2024

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

「What are some effects of iodine on health?」に Low iodine diets for radioactive iodine treatment (放射性ヨウ素治療のための低ヨウ素食) に関する新しい項目を追加。

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

- 医療専門家向けファクトシート

Fact Sheet for Health Professionals

May 1, 2024

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

「Iodine and Health」に Low iodine diets for radioactive iodine treatment (放射性ヨウ素治療のための低ヨウ素食) に関する新しい項目を追加。また、ヨウ素摂取量が少ない場合でも TSH (甲状腺刺激ホルモン) 濃度が正常範囲内に留まる可能性があることを明確にするため、Iodine Deficiency (ヨウ素欠乏症) の項目に記述を追加。

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

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

1. 食品基準通知

- Notification Circular 288-24

29 April 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-288-24>

改訂 No.227

- 加工助剤としての遺伝子組換え *Aspergillus niger* 由来セルラーゼ
- 除草剤耐性及び害虫抵抗性トウモロコシ系統 DP915635 由来の食品
- 病害抵抗性バナナ系統 QCAV-4 由来の食品
- 加工助剤としての遺伝子組換え *Trichoderma reesei* 由来 β-フルクトフラノシダーゼ

- Notification Circular - 289-24

May 8 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-289-24>

認可と食品閣僚会議通知

- オーストラリア原産の蜂蜜
- 除草剤耐性で昆虫保護されたトウモロコシ系統 DAS1131 由来の食品

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

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

1. 安全性助言

以下の製品は表示されない成分が含まれており、健康にリスクをもたらす可能性があるため、服用しないよう注意を呼び掛ける。

- 表示されない成分：シルデナフィル

- Dark Horse capsules

30 April 2024

<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/dark-horse-capsules-0>

● 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. 最新の報告書はリコールシステムが機能していることを強調する

New reports highlight food recall system at work

01 May 2024

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/new-reports-highlight-food-recall-system-at-work/>

ニュージーランド食品安全局は 2 件のリコール関連の報告書を発表した。リコールの主な原因は、アレルギー (26 件)、牛乳 (12 件)、微生物汚染 (23 件)、物理的汚染 (14 件) となっている。

- Consumer-level food recalls annual report for 2023

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/61900-Consumer-level-Food-Recalls-Annual-Report-2023>

- Food recalls annual reports

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/food-recalls-annual-reports/>

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

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

1. ニュースレター

Food Safety Focus

- **ボンクレキン酸 – 特定の食品に含まれる珍しいが致死性の毒素**

Bongkrekkic Acid – Uncommon but Fatal Toxin in Certain Foods

24 Apr 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_213_01.html

2024年3月下旬、台湾の保健当局は、台北のレストランで食中毒が発生し、34人の患者と2人の死亡者を出したと報告した。33人の臨床検体は、毒素のボンクレキン酸について陽性であった。調理者の手から毒素の陽性反応が出たと報告されており、調理者が扱った食品が汚染されていた可能性があることが示唆された。原因として疑わしい食品には、米麺やチャークイティオ（炒めた麺料理）が含まれていた。この記事では、この致命的な毒素とそのリスクを低減する方法について詳しく説明する。

ボンクレキン酸とは

ボンクレキン酸は、土壌や植物に遍在する細菌 *Burkholderia gladioli* の病原性変種 (*B. cocovenenans*) によって産生される熱安定性毒素である。細菌の増殖温度範囲は 30～37℃、毒素産生温度範囲は 22～30℃である。ボンクレキン酸中毒の症例は当初、発酵トウモロコシやココナッツベースの製品を摂取した結果として報告された。特定の脂肪酸、特にココナッツやトウモロコシに含まれる脂肪酸は、細菌の増殖と毒素の産生を促進する。

毒素の標的臓器は主に肝臓、脳、腎臓などで、エネルギー欠損、めまい、眠気、腹痛、嘔吐などの症状を引き起こす。この病気の潜伏期間は 30分～12時間と報告されている。重症の場合は、症状発現後 1～20 時間以内に死亡する可能性がある。中国本土で実施された国家調査のレビューによると、過去のアウトブレイクでは死亡率が高く、最大 60%であった。

新興リスクを伴う食品

近年、広東省と浙江省で、特定の浸漬したキノコや湿った米麺の摂取によるボンクレキン酸中毒のアウトブレイクが報告されている。これらのアウトブレイクに関与したキノコはシロキクラゲとクロキクラゲで、後者に関係する症例報告の方が多い。これらのキノコは通常の条件で短時間だけ浸漬された場合にはボンクレキン酸が生成される可能性は低いと一般に考えられていたが、上記のアウトブレイクでは、これらのキノコは 2 日以上浸漬されていたことが判明した。

湿ったデンプン製品又は湿った米麺製品（主原料として米を使用）も、過去数年間のアウトブレイクに関連したもう一つの種類の食品である。同様に、毒素産生の主な原因は、常温での長期保存、特に 24 時間以上の保存であると考えられていた。特定の事例では、デヒドロ酢酸ナトリウムと呼ばれる防腐剤の違法使用が発覚した。この防腐剤は、一部の真菌や腐敗細菌の増殖を抑制できるが、*B. cocovenenans* は抑制できないため、麺が傷んだときに官能的な変化を伴わずに細菌が増殖するリスクが生じる可能性がある。

予防のための適切な衛生習慣

ボンクレキン酸は、特定の高リスク食品を室温で長時間(通常は 1 日以上)放置すると生成する。予防のためには、加熱調理前であっても、これら的高リスク食品の時間と温度管理を維持することが重要である。シロキクラゲやクロキクラゲの場合は、一晚浸す必要があるならば、冷蔵下で浸漬する必要がある。湿った米麺製品は、保存期間が 1 日を超える場合、輸送、保存、販売中は冷蔵で管理する必要がある。これは、温度が *B. cocovenenans* の成長に適している暖かい季節に特に重要になる。更に、微生物による汚染のリスクを最小限に抑えるために、常に良好な食品衛生を実践することが重要である。

注意すべき重要ポイント

- ボンクレキン酸は、細菌 *B. cocovenenans* によって産生される熱安定性毒素であり、最初には発酵トウモロコシやココナッツベースの製品で報告されていた。これらの製品の摂取は、致死率の高いアウトブレイクに関連している。
- クロキクラゲや湿った米麺の摂取によるアウトブレイクがここ数年報告されており、これらは通常、これらの食品を常温保存下で 1 日以上放置することによって引き起こされる。
- この稀ではあるが致命的な毒素を防ぐには、良好な食品衛生状態を維持するだけでなく、加熱調理前であっても高リスク食品の時間と温度を管理し、汚染により存在する可能性のある *B. cocovenenans* の増殖を最小限に抑えることが重要である。

業者への助言

- ・ 湿った米麺又は同様の製品が施設に配送される際には、適切にカバー又は包装されていることを確認すること。
- ・ 湿った米麺又は同様の製品は、保存期間が 1 日を超える場合、輸送、保存、販売の際に冷蔵下にする必要がある。
- ・ 常温で配送する場合は、合意された輸送時間よりも長くかかっていないことを確認すること。また、すぐに使用しない在庫はすべて冷蔵庫で保存すること勧める。

消費者への助言

- ・ 湿った米麺や同様の製品、特に包装が緩いものは、購入したその日のうちに食べるか、冷蔵保存することを勧める。
- ・ 食事で湿った米麺や同様の製品が残った場合は、できるだけ早く冷蔵するか、廃棄すること。
- ・ 臭いや味に異常がある湿った米麺や同様の製品及び浸漬したキノコは廃棄すること。

＊関連記事

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

【その他】ProMED-mail

- ・ 食中毒－台湾（第1報）：ボンクレキン酸を確認：致死
- ・ 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

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202408c.pdf>

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

【その他】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

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202409c.pdf>

● 超加工食品とそれに関連する健康的な食事のアプローチを理解する

Understanding Ultra-processed Foods and the Related Healthy Eating Approaches

24 Apr 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_213_02.html

「超加工食品」という用語は、2009年にブラジルのサンパウロ大学の研究者の論文から生まれた。彼らは食品を加工度に応じて分類するNOVAシステムを提唱した。現在、国連食糧農業機関（FAO）では食品を4グループに分類している。

- ・ グループ1 **Unprocessed or minimally processed foods**（未加工又は最小限の加工を施した食品）：自然の状態、または乾燥、冷凍、真空包装などの最小限の加工を施したもの。新鮮な果物、冷凍野菜、粉ミルクなど。
- ・ グループ2 **Processed culinary ingredients**（加工された料理用材料）：家庭やレストランの厨房で調理に使われる食材で、圧搾、精製、製粉などの工程を経て製造されるもの。植物油、砂糖、塩など。
- ・ グループ3 **Processed foods**（加工食品）：グループ1とグループ2を組み合わせで作られる食品。野菜の塩漬け缶詰、魚の油漬け缶詰、ナッツや種子の塩漬けや砂糖漬けなど。
- ・ グループ4 **Ultra-processed foods**（超加工食品）：これらの製品は通常工業的な製造工程を経て作られる。砂糖、油脂、食塩は超加工食品によく使われる。さらに超加工食品に特徴的な原材料として、料理にはほとんど使われない食品物質や添加物（風味調味料、着色料、人工甘味料など）がある。炭酸飲料、ポテトチップス、クッキー、インスタントラーメン、冷凍ピザなど。

FAOは文献で、超加工食品に関する研究をレビューし、その栄養品質（遊離又は添加した糖、飽和脂肪及びトランス脂肪、ナトリウムが多い、エネルギー密度が高い、タンパク質、繊維及びカリウムが少ない、などを含む）と、非伝染性疾患の関連を指摘する。そのほか一部の国際機関は、超加工食品が健康に与える有害影響を強調し、超加工食品を肥満

の原因と結び付けるところもある。更に、2024年2月に *British Medical Journal* に発表された最近の大規模研究では、超加工食品を大量に摂取すると、心血管疾患、糖尿病、肥満、不安症、死亡率などの様々な健康問題のリスクが高まることが判明した。しかし、研究者たちは、この研究には限界があることを認めている。例えば、不健康な食事パターンなどの交絡因子の調整は考慮されていない。超加工食品が健康にどのような影響を与えるかを理解するには、さらなる研究が必要である。

消費者は、超加工食品の摂取を完全に控えようとするのではなく、様々な食品を適切な量で摂取する、健康的でバランスの取れた食事を摂るべきである。その場合、加工レベルだけでなく、食品の栄養価を考慮することがより重要である。実際、健康的な食事の原則において香港衛生署は、脂肪/油、塩分、糖分を多く含む食品、保存食品や加工食品の摂取を減らすことを重要なメッセージの一つとしている。

● 食卓塩の代替品としてのカリウム塩の役割

Role of Potassium Salt as a Replacement for Table Salt

24 Apr 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_213_03.html

食卓塩、調味料又は加工食品の摂取によるナトリウムの過剰摂取は、高血圧、心臓疾患、脳卒中と関連する。香港では、主なナトリウム摂取源は、調味料やソース、スープなどである。世界保健機関（WHO）は、血圧を下げるために、食品からの塩分の摂取量を5 g/日（又はナトリウム2 g/日）未満にすることを推奨している。

ナトリウム摂取量を減らすために、消費者は栄養表示を使用してナトリウム量の低い食品を識別することができる。製造業者は製品中のナトリウム量を減らす必要がある。選択肢の1つは、食卓塩（塩化ナトリウム、NaCl）を塩化カリウム（KCl）で部分的に代替することである。しかし、腎臓病などの特定の疾患のある人は、塩化カリウムを使用する前に医師の助言をきくべきである。塩化カリウムが添加された食品には、それに応じた表示をする必要がある。

2. 食中毒警告

Suspected Food Poisoning Alert

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_sfpa/whatsnew_sfpa_2024.html

● 麻痺性貝毒の疑い

29/4/2024

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_sfpa/whatsnew_sfpa_20240429_01.html

ホラガイ、ホタテガイ、アサリを摂取した後、麻痺性貝中毒で死亡した疑いのある事例を受け、食品安全センター（CFS）は疑わしい食中毒クラスターの予備調査を実施し、注意を

呼び掛ける。

- **神経性貝毒の疑い**

07/05/2024

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_sfpa/whatsnew_sfpa_20240507_01.html

香港で巻貝類を摂取した後、神経性貝中毒発症疑いのある事例を受け、食品安全センター（CFS）は予備調査を実施し、注意を呼び掛ける。

3. 違反情報

- **2つの包装済みオイスターソースのサンプルで保存料が法的基準値を超過**

Preservative exceeds legal limit in two prepackaged oyster sauce samples

May 6, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240506_10959.html

食品安全センター（CFS）が香港産オイスターソース 2 製品から、基準値 1,000 ppm を超えるソルビン酸 1,253 ppm 及び 1,246 ppm を検出した。

- **包装済み乾燥マンゴーが栄養表示規則に違反**

Prepackaged Dried Mango not in compliance with nutrition label rules

May 8, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240508_10964.html

タイ産乾燥マンゴーは糖類含有量 1 g/100 g という表示のところ 42 g/100 g 検出であった。

- **包装済みフルーツジャムが栄養表示規則に違反**

Prepackaged fruit jam sample not in compliance with nutrition label rules

May, 9 2024 (Thursday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240509_10966.html

オーストリア産フルーツ（イチゴ）ジャムはエネルギー143 kcal/100 g という表示のところ 244 kcal/100 g であった。

4. リコール情報

- **米国食品医薬品局(FDA) - 無機ヒ素レベルの上昇を理由とする、カリフォルニア州ワトソンビルの S Martinelli&Company 社による米国における Martinelli's Gold Medal Apple Juice のリコールに関する通知**

The US Food and Drug Administration (FDA) – A notice regarding a recall of Martinelli's Gold Medal Apple Juice in the US by S Martinelli & Company of Watsonville, CA because of elevated inorganic arsenic levels.

8 May 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20240508_2.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

● 2024.4.19～2024.4.25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43379

● 2024.4.12～2024.4.18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43378

2. 食薬処、食品栄養成分統合データベースの構築完了、栄養成分情報の持続拡大

食生活栄養安全政策課 2024-04-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48213

食品医薬品安全処は、国民のオーダーメイド型健康・栄養管理環境づくりのために関係部署と共に推進してきた、食品栄養成分統合データベース (DB) 構築・活用事業*を成功裏に終え、農・畜・水産物及び加工食品など計 9 万 2 千件余りの栄養成分情報を公共データポータルに公開したと明らかにした。

* (国政課題 68-2) 散在する公共・民間栄養情報を統合した国家食品栄養情報管理体系の構築

食薬処は、'21 年 6 月から関係部署間の業務協約を結び、各部署に散在している食品栄養成分情報の単位、形式などを標準化した食品栄養成分統合 DB を構築し、これまで健康・栄養分野で研究者や産業界が個別に情報を加工・整備しなければならなかった不便を解消し、汎政府「食品栄養成分統合 DB 共同運営規定」などを制定して標準化された栄養情報を持続的に提供できる基盤を用意した。

今後も食薬処は健康機能食品など国民多消費食品に対する栄養情報と共に国民の健康・栄養管理に不可欠なカルシウム・鉄分などに対するデータも拡充して提供する予定であり、ヘルスケアサービス開発などに食品栄養成分統合 DB が積極的に活用されるよう支援事業を持続的に推進する。

一方、食薬処は食品栄養成分統合 DB へのアクセシビリティ・利便性を高めるために、同義語や関連語で検索しても栄養成分情報を確認できるように「食品栄養成分データベースホームページ」を改編し、食品別栄養成分比較と 1 日の栄養成分基準値対比栄養成分含量に対する情報も提供している。

食薬処は、食品栄養成分統合 DB 構築を契機に、良質な健康・栄養サービス開発が活性化され、これを通じて韓国国民の食生活改善のためのオーダーメイド型健康管理環境が造成されると期待し、今後も需要者中心の栄養情報を提供し、データ活用を活性化するために関係部署などと積極的に協力していく。

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

【MFDS】栄養成分データを標準化して 6 月に 46000 件公開、デジタルヘルスなど多様な産業で活用拡散を期待

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

3. 単身世帯の食品添加物の摂取は安全な水準

添加物包装課 2024-04-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48205

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院（以下、評価院）は、「23 年に韓国の 19 歳以上の単身世帯の食品添加物摂取水準を評価した結果、人体に有害の懸念がない安全な水準だ」と明らかにした。これは最近の単身世帯の増加と加工食品及び食品添加物の生産・輸入規模増加傾向を勘案して、単身世帯が加工食品を通じて食品添加物を摂取する水準を把握するための研究を行った結果である。

評価院は、単身世帯が好むコーヒー、キムチ類、発酵酒類、炭酸飲料類などの食品 69 種に多く使用された甘味料、保存料など食品添加物 28 種を調査対象とした。その結果、単身世帯が 1 日に摂取した食品添加物の量*は 0.0~103.4 µg/kg 体重/日で、1 日最大摂取許容量の 0.9%以下水準であることが確認された。

* 1 日推定暴露量=Σ〔個人別 1 日食品摂取量×該当食品中の食品添加物含有量÷個人別体重〕/人数

したがって、単身世帯が加工食品を通じて摂取する食品添加物は、人体に有害影響が発生する懸念のない安全な水準であると判断される。

また、広く知られている食品添加物である甘味料の場合、19~49 歳の単身世帯が 65 歳以上の年齢層よりスクラロース及びアセスルファムカリウムを約 3 倍多く摂取することが示された。また、大都市地域の単身世帯がその他の地域よりアスパルテーム、スクラロース、アセスルファムカリウム摂取量が約 40%高いことが示された。

食薬処は国民に食品添加物に関する正しい情報を提供するために、食品添加物の種類、用途などの様々な情報や教育資料などを食品安全のホームページを通じて提供している。食薬処は、今後も食品添加物の安全管理のための科学的根拠を確保するために摂取水準評価などを持続的に行い、国民が食品を安心して消費できる環境づくりに最善を尽くす。

<添付>

1. 単身世帯が好む加工食品タイプ（69 種）
2. 単身世帯の食品添加物別の一日推定暴露量及び有害影響

3. 年齢別食品添加物の摂取水準
4. 地域別食品添加物の摂取水準

4. 海外直輸入食品の国内搬入阻止原料・成分を整備

輸入流通安全課 2024-04-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48193

食品医薬品安全処は、海外直輸入食品に使用が確認されたジフェンヒドラミンとキバナキョウチクトウ (*Cascabela thevetia*)を国内搬入阻止対象原料・成分として追加指定し、食品又は食品添加物の原料として使用可能なザクロ種子とラズベリーケトン は指定を解除した。

今回追加指定されたジフェンヒドラミンは一般医薬品成分で、鎮静作用が強い抗ヒスタミン剤の一種である。キバナキョウチクトウは、主にメキシコと中央アメリカ全域で観賞用に栽培される毒性植物で、吐き気、嘔吐、めまい、下痢、不整脈などの症状を誘発する。この植物は根からすべての部分に有毒物質があり、特に種子と葉は毒性が強く、細心の注意が必要である。

また、ザクロ種子とラズベリーケトンは、消費者の安全のためにこれまで国内搬入阻止原料・成分に指定されていたが、有害影響が比較的 low、国内で食品又は食品添加物に限定的に使用できる*という点と国際基準の調和の観点から解除することになった。ただし、ザクロ種子は植物性エストロゲン（女性ホルモン）含量が高く、子供は摂取時に注意する必要がある。

* ①ザクロ種子：ザクロの果実（果実の皮は除く）は食用可能、種子は子供用品のみ除き、食品に使用可能（食品の基準及び規格）、②ラズベリーケトン：香料に限り使用可能（食品添加物の基準及び規格）

なお、食薬処は消費者が有害成分・原料をその都度識別することが難しいという点を勘案して、有害影響の懸念がある海外食品から国民の被害を防止するために「海外直輸入有害食品」リストを公開（3,427 個、24.4.14.現在基準）している。消費者は海外直輸入食品を購入する前に、食品安全国のホームページ「海外直輸入食品正しく**」で有害食品かどうかを先に確認することが重要である。

**食品安全国 (www.foodsafetykorea.go.kr) > 危機・予防 > 海外直輸入情報 > 海外直輸入食品正しく

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

<添付>

1. 新規指定された輸入阻止対象原料・成分確認製品
2. 海外直輸入食品正しくホームページの案内

5. 新素材食品の原料生産現場を訪問

新素材食品課 2024-04-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48214

食品医薬品安全処の食品医薬品安全評価院長は4月24日、「アルロース*」を製造する工場を訪問し、新素材の食品原料生産現場を視察して業界の懸念を聴取した。

* フルクトース類をアルカリ化または酵素的で製造した新素材食品原料で、これまで一時的な基準・規格で管理していたが、食品原料に転換して管理

今回の訪問は「食医薬規制革新 2.0 課題」である「新素材食品原料認定を一度の申請で市場参入を迅速にする」の一環で、これまで推進してきた規制改善成果について現場を直接視察して、新素材食品原料の市場進入加速化法案など規制革新課題を発掘するために設けられた。

食薬処は、今後も多様な新素材食品原料が開発されるように業界と積極的にコミュニケーションをとり、現場の声を安全性審査制度に持続的に反映していく計画である。

6. 食品医薬品安全処、消費期限表示制度普及のための現場点検

食品表示広告政策課 2024-04-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48215

食品医薬品安全処の食品安全政策局長は4月24日、Binggrae社の南楊州工場と研究所を訪問して、消費期限制度の適用状況を確認して現場の懸念を聴取した。

消費期限*は賞味期限の代わりに新たに導入された消費者中心の表示制度で、食薬処は食品廃棄物の減少やカーボンニュートラルの実現などのために23年に導入した。

* 食品に表示されている保管条件を守る際、安全に食品を摂取できる期限

今回の訪問は、昨年1年間の啓導期間で運営されていた消費期限表示制度が今年から本格施行されることにより、消費期限表示製品の生産現場を直接視察して政策支援方案などを模索するために設けられた。

食品安全政策局長は訪問現場で「科学的根拠なしに消費期限を設定したり、賞味期限を消費期限に単に名称だけ変更した場合、制度導入の目的などが衰退する恐れがある」とし、「消費期限表示制度が正しく定着できるよう食品業界の徹底した準備と消費期限延長のための多様な食品製造・包装技術開発にも努めてほしい」と要請した。

食薬処は、今後も消費期限設定時に営業者が活用できるように食品別消費期限参考値を持続的に提供し、消費期限が広く拡散するよう協議体を運営するなど業界と積極的に疎通する計画である。

7. 食薬処、第3期食医薬消費者監視団コンシューマーアイズ発足式を開催

危害予防政策課 2024-04-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48212

食品医薬品安全処と韓国消費者団体協議会は、消費者の自律監視活動を拡大するために4

月 24 日に第 3 期食医薬消費者監視団「コンシューマーアイズ(consumer Eyes) *」発足式を開催した。

* 食品・医薬品オンライン安全に対する自律監視機能と消費者力量を強化するために消費者団体所属会員を委嘱し、食薬処と消費者団体協力事業として運営中（22 年～）

今年度は海外直輸入食品などオンライン販売製品の虚偽・過大広告のモニタリングを強化するために、消費者監視団の人員を 84 人に拡大し、円滑な活動のために前年度の監視団と共にメンタリングプログラムを運営する。

消費者監視団は 5 月から約 3 カ月間オンラインで販売する人気製品など消費者関心分野を中心に虚偽・過大広告をモニタリング**し、消費者申告や相談事例を基に有害影響を及ぼす懸念がある製品を選定して安全性検査を推進する。

** マムカフェ、中古取引プラットフォーム、ライブコマース、YouTube、Instagram などの SNS

特に今年度は有害影響が懸念される海外食品による消費者被害を予防するために、国民の健康に有害影響の懸念があり、国内搬入阻止原料・成分が使用された海外直輸入有害食品（3,393 個、'24 年 4 月基準）の販売サイトなどに対するモニタリングを行う。

<添付>

1. コンシューマーアイズの運営状況('22～'23 年)
2. 韓国消費者団体協議会の紹介及び会員団体

8. 食薬処、第 1 期「ジキリポーター」募集

食中毒予防課 2024-04-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48208

食品医薬品安全処は、飲食店衛生等級制に対する認識度向上と食中毒予防の重要性を広報するための「第 1 期ジキリポーター」を 4 月 22 日から 5 月 6 日まで募集する。

「ジキリポーター」は食中毒予防など広報を担当する民間参加者で、食品安全に関連したコンテンツ制作とソーシャルネットワーキングサービス (SNS) 活動に関心がある国民なら誰もが参加ができる。

選抜された「ジキリポーター」は、食薬処の食中毒予防広報キャラクターであるジキル博士を活用して衛生等級指定を受けた飲食店と食中毒予防実践方法などに対するコンテンツを制作して広報活動に参加する。

最終選抜された「ジキリポーター」は、今年 12 月までにオンラインコンテンツの制作・拡散及び現場取材などに参加し、活動期間中に誠実に参加したジキリポーターには毎月所定の活動費と修了証を授与する計画である。

食薬処は今後も国民の目線に合ったコミュニケーション・広報を持続的に実施し、安全で健康的な食生活環境をつくるために最善を尽くす。

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

1. リコール情報

- シナモンパウダー2 製品と Hadapirika ミネラルウォーターのリコール

Recall of two cinnamon powder products and Hadapirika mineral water

30 April 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/accredited-overseas-attachments/sfa-media-release--recall-of-two-cinnamon-powder-products-and-hadapirika-mineral-water.pdf?sfvrsn=2c26f594_1

シンガポール食品庁 (SFA) は、シナモンパウダー2 製品から基準値超過の鉛を、Hadapirika ミネラルウォーター (肌ぴりか水) から基準値超過の臭素酸塩を検出した。SFA は輸入業者に対し、製品のリコールを指示した。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. HSA 警告 : ステロイドを含む強力な医薬品成分を含む 3 つの製品が発見された ; 消費者 2 人が有害事象を経験した

HSA Alert : Three Products Found With Potent Medicinal Ingredients, Including Steroids; Two Consumers Experienced Adverse Effects

3 May 2024

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/hsa-alert--three-products-found-with-potent-medicinal-ingredients>

シンガポール健康科学庁 (HSA) は、「纯天然草药 Natural Herbs」からデキサメタゾン、「辣木草药丸 (La Mu Cao Capsules)」からプレドニゾロン、アモキシシリン、ジクロフェナク、パラセタモール、「Special Skin Treatment」(スキンケアクリーム) からプロピオン酸クロバタゾールの成分が検出されたため、これらの健康製品を購入、使用しないよう、一般消費者に注意を呼びかけている。

-
- その他

食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

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

- 欧州連合(EU)、食品中のニッケルのモニタリングに関する欧州委員会勧告(EU)

2024/907を官報で公表

- 英国環境・食糧・農村地域省(DEFRA)、残留性有機汚染物質(POPs: the Persistent Organic Pollutants)規制の改正に関する公開協議の結果を公表
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、「化学物質の混合物とは何か?」、「それらが健康に与える影響は?」に関するQ&Aを公表
- 台湾衛生福利部、「食品中の汚染物質及び毒素に関する衛生基準」の第6条及び第3条付表1の改正について公表
- 米国環境保護庁(EPA)、絶滅危惧種を保護するために殺虫剤クロルピリホス、ダイアジノン、及びマラチオンの低減措置を実施することを公表
- 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同庁の評価作業について情報を提供
- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、「スイスの食品安全はウクライナ戦争の影響を受けるのか?」と題する報告書を公表
- 英国健康安全保障庁(UKHSA)、食品に使用されるヒドロキシアントラセン誘導体(HADs)の安全性について、食品・消費者製品・環境中の化学物質の発がん性に関する委員会(COC)による暫定見解書をガイダンスとして公表
- ブラジル国家衛生監督庁(ANVISA)、新食品・新原材料の評価に係る申請の対象項目に関する更新を公表

ProMED-mail

- チョウセンアサガオ中毒ーフランス、毒性

Datura poisoning: France, toxicity

2024-05-14

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8716460>

Source: Food Safety News

フランス当局は、JP Coteauブランドのソバ粉がチョウセンアサガオに汚染されている危険性があると発表した。その後、ブルターニュ地方衛生局が追加症例を報告し、関係生産者が確認されたため、最初の注意喚起が拡大された。ブルターニュ地方衛生局の報告によれば、5人の子供を含む49人に症状があらわれ、5人が病院での治療を必要とした。影響を受けた製品は、2023年10月7日以降、主にフランス西部で、オーガニック製品専門店、食料品店、地元市場、または生産者から直接販売された。現在、リコールおよび回収措置がとられている。

*参考 : Rappel Consommateur

Farine de Blé Noir

<https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/14499/Interne>

● キャッサバ中毒－ベネズエラ：致命的

Cassava poisoning - Venezuela: (AN) fatal

2024-05-02

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8716266>

Source: El Aragüeño

アンゾアテギ州北部のバルセロナで9歳と6歳の姉妹が苦いキャッサバのイモを食べ、病院に搬送されたが、9歳女児は死亡した。司法解剖が行われ死因が特定された。6歳女児は病院で経過観察中である。キャッサバはシアン化合物を含有しており、苦味種は甘味種よりもシアン化合物の濃度が高い。6歳女児は、苦かったため自分はあまり食べなかったが姉は食べ続けたと話している。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室