

食品安全情報（化学物質） No. 12/ 2024 (2024. 06. 12)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【FDA】 FDAの統合したヒト用食品プログラム、現場運営の新モデル及びその他の近代化の取組みに向けた再編案が承認された

2024年5月、米国食品医薬品局（FDA）の組織再編案が承認された。食品関連の部門として、以前の食品安全・応用栄養センター（CFSAN）、食品政策対応局（Office of Food Policy and Response）及び規制局（Office of Regulatory Affairs）の主要機能を統合した「ヒト用食品プログラム（Human Foods Program）」、査察、調査、輸入業務を主な任務とする「査察調査局（Office of Inspections and Investigations）」、以前からある「動物用医薬品センター（Center for Veterinary Medicine）」がFDA長官事務局直下の並列組織として配置されている。FDAは、組織再編により食品安全近代化法に示された予防的ビジョンをより効果的に実現し、栄養の重要性を高め、地域・州・国際的なパートナーシップを強化し、革新的な食品及び農産物をより効果的に規制することができるようになるとしている。2024年10月1日の運営開始を目標としている。

*ポイント： FDAが2023年1月に提案した食品部門の組織再編が決定しました。今回の組織構造の見直しは、2022年の乳児用調製粉乳における *Cronobacter* 汚染と関連製品の大規模リコールによる乳児用調製粉乳の深刻な供給不足に対するFDAの対応が問題になったことが契機となりました。そのためFDAは、組織再編により、より合理化された効率的な意思決定が促進され、食品にかかわる緊急時対応も含めFDA全体の連携が強化されることを強調しています。

【FDA】 FDA、USDA、EPAが食品ロスと廃棄の削減に向けた取組みを強化、USAIDを省庁間協力で迎える

FDAは、米国農務省（USDA）及び米国環境保護庁（EPA）との間で、食品ロスと廃棄物を削減するための連邦省庁間連携を更新する正式合意に署名したことを発表した。さらに、米国国際開発局（USAID）が、食品ロスと廃棄物の削減において国際的な広がりを持つ重要な連邦政府パートナーとして協力に加わり、連邦政府の協力体制が大幅に拡大した。米国政府は2030年までに食品ロスと廃棄を50%削減するという目標を掲げている。

【別添 BfR】 フタル酸エステル系可塑剤についての Q&A

フタル酸エステル類は、主にポリ塩化ビニル（PVC）などのプラスチックの可塑剤として使用される化学物質である。フタル酸エステル類は大量に生産、使用されてきたため、環境や食品中に不純物（汚染物質）として検出される可能性がある。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、フタル酸エステル類の規制状況、健康影響とリスク、バイオモニタリング、代替品などの概要を説明する Q&A を発表した。

*ポイント： フタル酸エステル類は規制が進み、近年は使用の減少とともに暴露量も低減しました。その現状を反映して、諸外国ではフタル酸エステル類の規制の見直しが行われています。BfRのQ&Aは、欧州におけるフタル酸エステル類の規制の概要を理解できる内容となっています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. 生物多様性関連プロジェクトが承認され、農業セクターにおける生物多様性の主流化に関する FAO 戦略の実施に向けた新たな行動計画がスタート
2. 食品安全とコントロールに関する国際シンポジウム
3. 新規出版物：限られた食料の中での食品安全
4. 国際ポテトの日：祝賀会で、FAO はポテトの重要性とさらなる可能性を強調する
5. コーデックスのポッドキャスト：食品安全の未来への備えはできているだろうか？
6. 食の安全についての学生との対話
7. Codex

[【EC】](#)

1. SCCS（消費者安全に関する科学委員会）
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 全国食事調査（ポーランド）
2. 食品酵素関連
3. 農薬関連

[【FSS】](#)

1. Corporate Plan 2024 – 2026

[【BfR】](#)

1. 化粧品：全成分を検査しなければならない
2. ヘンプ種子食用油に含まれる 16 種類のカンナビノイドの定量及び熱処理がカンナビノイドの含有量とプロファイルに及ぼす影響
3. ホルモン活性化学物質：用量の問題
4. グローバルな商品チェーン：飼料と食品の安全性をより高めるための多数のステーション
5. 事実と数値 2023 – BfR の概要
6. ドイツとアメリカの科学的協力の中間結果は良好
7. ドイツからフランスを通して韓国へ：サプライチェーンに沿った安全な食品のための知識の交換

[【RIVM】](#)

1. 南ホラント州南部地域及びアルテナ市の鶏卵に含まれる PFAS のリスク評価

[【ANSES】](#)

1. 薬剤耐性の統合サーベイランスに向けて
2. 朝食から夕食まで：食品摂取量は一日を通してどのように配分されているのか？

[【CAFIA】](#)

1. 2023 年の CAFIA 検査：49,000 件の検査、1 億 2,800 万コロナ以上の罰金

[【FDA】](#)

1. FDA の統合したヒト用食品プログラム、現場運営の新モデル及びその他の近代化の取組みに向けた再編案が承認された
2. FDA、USDA、EPA が食品ロスと廃棄の削減に向けた取組みを強化、USAID を省庁間協力に迎える
3. FDA はヒト用食品に関する予防的管理に関するガイダンスの序論と附属文書の改訂案を公表する
4. CVM GFI #115 (VICH GL22) ヒト用食品中の動物用医薬品残留物の安全性を評価する研究：生殖毒性試験(改訂 1)
5. FDA は 麻痺性貝毒に汚染されている可能性のあるオレゴン州及びワシントン州産の

特定の貝類をについて、レストランや小売店で提供又は販売しないよう、また消費者は食べないよう助言する

6. FDA はアプレコットの種子に含まれる有毒なアミグダリンについて警告を発する
 7. FDA は食品分析のための FSMA 試験所認定プログラムに基づくカビ毒検査の能力が十分であると発表する
 8. バイオリサーチ監視査察に適用されるプロセスと実施規範
 9. 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バーチャル公開会議
10. リコール情報

[【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

[【NYSDDAM】](#)

1. 消費者警告：Badia Spices 社ブランドの粉末ジンジャーと粉末シナモンに高濃度鉛が検出された

[【CFIA】](#)

1. カナダ保健省からのメッセージ-世界食品安全の日 2024

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知
2. リコール情報

[【MPI】](#)

1. 食品のリコール警告により安全に身を守る
2. 世界食品安全の日-予期せぬ事態に備えましょう
3. 最新の消費者調査で Health Star Rating の優れた結果

[【NZMH】](#)

1. 「Rebalancing our food system」報告書を発表

[【香港政府ニュース】](#)

1. プレスリリース
2. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
 2. 食薬処、ハイトジンロ社製品の凝固物・異臭原因の調査結果を発表
 3. ソウキセイ、イワヒバなど食用不可農・林産物の摂取に注意してください
 4. 食薬処、海外オンラインプラットフォームの不法流通、不当広告を点検
 5. 自動販売機の調理食品安全基準を新たに設ける
 6. 食薬処、超高齢化社会に備え患者用食品開発のために積極的な支援
 7. 食品に対する安心が日常になる世の中！食薬処が開きます
 8. APFRAS を成功的に開催し、グローバル食品規制をリード
 9. すべての輸入食品の通関申告を 5 分以内に処理
10. 食薬処、コンビニ内の健康食コーナー運営を支援

[【SFA】](#)

1. 食品着色料の安全性
2. 共同の取り組みを通じてシンガポールの食品安全を確保
3. リコール情報

[【HSA】](#)

1. 強力な成分を含む海外で発見された製品に関する HSA の更新情報(2024 年 5 月)

[【その他】](#)

- ・ ProMED-mail 4 件

別添

【BfR】フタル酸エステル系可塑剤についての Q&A

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

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

1. 生物多様性関連プロジェクトが承認され、農業セクターにおける生物多様性の主流化に関する FAO 戦略の実施に向けた新たな行動計画がスタート

2024 年国際生物多様性の日：FAO、農業食料システムにおける生物多様性の重要性を強調

New Action Plan launched for implementing FAO Strategy on Mainstreaming Biodiversity Across Agricultural Sectors as biodiversity-related projects approved

International Day for Biological Diversity 2024: FAO stresses importance of biodiversity for agrifood systems

22/05/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/new-action-plan-launched-for-implementing-fao-strategy-mainstreaming-biodiversity-across-agricultural-sectors-as-biodiversityrelated-projects-approved/en>

国際生物多様性の日を記念して、FAO は農業セクターにおける生物多様性の主流化のための最新の行動計画を発表し、生物多様性に関連するいくつかの新しいイニシアチブに着手する準備を整えた。ミツバチからミミズ、サンゴ礁から熱帯雨林に至るまで、生物多様性は食料の多様性を保証するものであり、食料生産システムを変革する鍵でなければならぬ、と FAO は強調した。

今年の国際生物多様性の日のテーマは、「“Be part of the Plan ”（共に未来を）」であり、2022 年 12 月に承認された「昆明・モンリオール生物多様性世界枠組み」（生物多様性計画）の支援を呼びかけるものである。農業食料システムは、生物多様性の保全、回復、持続可能な利用のための解決策を提供する強力なチャンネルであるため、FAO はこの計画に不可欠な存在である。

行動計画がスタート

生物多様性を保護し、生態系の回復力を高める持続可能な農業を提唱することで、FAO は生物多様性損失の主な要因を減らし、脆弱な農村地域を保護している。FAO は今週、農業セクターにおける生物多様性の主流化に関する FAO 戦略実施のための 2024-27 年行動計画を発表した。この計画は、農業慣行が生物多様性に及ぼす負の影響を軽減し、持続可能な農業慣行を促進し、全体として生物多様性を保全、強化、維持、回復するという戦略の目

的を果たすためさらに整備されている。

主な事実と数字

- 世界の食料生産の 95%は土壌に依存している。土壌の 3 分の 1 以上が中程度から高度に劣化している。
- 世界全体で約 50,000 種の野生種が、食料、飼料、資材、エネルギー、医薬品、その他の目的で、漁獲、採集、伐採、収穫されている。
- 作物生産の 35%は花粉を媒介する動物に依存している。
- サング礁は、世界で確認されている海洋種の 25%に重要な生息地を提供している。
- 約 8,800 の家畜種が食用と農業用に使用され、在来種の 28%が絶滅の危機にさらされている。

2. 食品安全とコントロールに関する国際シンポジウム

International Symposium on Food Safety and Control

<https://www.iaea.org/events/fsc-symposium-2024>

- **核技術は、科学に基づく世界的な食品規格を設定する上で重要な役割を果たすことができる**

食品安全とコントロールに関する国際シンポジウム：FAO 事務局長、食品安全性を測定、管理、コントロールするための核技術の重要性を強調

Nuclear techniques can play a crucial role in setting science-based global food standards -International Symposium on Food Safety and Control: FAO Director-General underscores the importance of nuclear technologies for measuring, managing and controlling food safety-

27/05/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/nuclear-techniques-can-play-a-crucial-role-in-setting-sciencebased-global-food-standards/en>

FAO の QU Dongyu 事務局長は、ウィーンで開催された「食品安全とコントロールに関する国際シンポジウム」(2024 年 5 月 27 日~31 日) の開会のビデオメッセージで、土壌、水、農業、ポストハーベストなど、食品の安全性を最初からコントロールする必要性を重視し、科学に基づく食品規格を設定する上で核技術が果たす重要な役割を強調した。「核技術は、食品安全を測定、管理、コントロールするための非常に重要なツールであり、ワンヘルスアプローチを補完するものである。」と述べた。

このシンポジウムは、FAO/IAEA 合同食品・農業核技術センターを通じて FAO と IAEA が主催しており、「より良い生活のための安全な食品」をテーマに、食品の安全性と農業生産性の向上における核技術の重要な役割を強調している。FAO 事務局長は、核科学技術の安全かつ適切な応用を通じて、世界の食料安全保障と持続可能な農業開発を推進するため、1964 年に同センターが設立されたことを紹介した。

FAO/IAEA 合同センターは、農業及びバイオテクノロジー研究所とともに、年間 25 以上の共同研究プロジェクトを通じて応用研究を調整し支援している。これらのプロジェクトには、400 を超える国際的及び国内研究機関や実験施設が参加している。同センターは、土壌肥沃度、水管理、害虫駆除、食品安全などの重要な問題に対処するための核技術の活用に貢献しており、改良作物品種の開発、より効果的な害虫管理戦略、食品安全プロトコルの強化など、数多くの画期的な成果をもたらした。このシンポジウムは、FAO と IAEA の協力関係における重要な節目であり、世界の食料と農業に対する核技術の多大な影響を示すものである。

FAO は、すべての加盟国が、より良い生産、より良い栄養、より良い環境、そしてすべての人にとってより良い生活という 4 つのベターを達成できるよう、核科学技術との協力を強化することに専心している。

- **国際シンポジウム、食品安全と食品コントロールシステムにおけるコーデックスの中心的役割を認識**

International symposium recognizes central role of Codex in food safety and food control systems

01/06/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1683329/>

5 月 31 日にオーストリアのウィーンで閉幕した食品安全及びコントロールに関する国際シンポジウムは、食品安全及び管理のための核技術の応用に関する最先端の研究や開発に関する情報交換の場を提供した。シンポジウムは 7 つのセッションで構成され、食品や飼料中の残留化学物質や汚染物質から、食品安全に関するワンヘルスや気候変動の影響まで、さまざまなトピックが取り上げられた。

コーデックスは、5 日間にわたるシンポジウムの議論の中心でもあった。コーデックス委員会 (CAC) の Steve Wearne 議長は「規格設定、規制、計量、リスク評価」のセッションにおいて講演を行った。発表の中で Wearne 氏は、国際的な食品安全規格と品質規格の重要性、そして全員が農業食料システムの一部であるために協力する必要性を強調した。このセッションでは、低及び中所得国にとって特に重要な抗菌薬の最大残留基準値 (MRLs) など、基準設定を支援するために世界中で進められているデータ作成の取り組みにスポットライトが当てられた。

セッションでは、新興カビ毒を含むカビ毒、放射性核種、多環芳香族炭化水素 (PAH)、シアノトキシン、残留農薬など、その他のハザードに関する研究及びモニタリング、リスク評価のアプローチについても議論された。また、残留農薬の削減とカビ毒産生菌の増殖防止とのバランスなど、食品の安全性を確保する最前線で働く人々の課題も紹介された。問題の特定からデータ作成、リスク評価、規格設定、実施、効果分析のためのモニタリング、そして規格や規制を調整するためのデータの利用まで、食品規格のライフサイクル全体に関する

る洞察も提供した。

3. 新規出版物：限られた食料の中での食品安全

New publication: Food safety in the context of limited food availability

30/05/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1683224/>

脂質ベースの栄養サプリメント（LNS）とすぐに使える治療用食品（Ready-to-Use Therapeutic Food：RUTF）は、生後6カ月以上の子供の栄養不良を予防及び治療するために作られた強化食品である。LNS/RUTF製品は、そのまま喫食可能で、重量比36%を超える脂肪を含むことのあるエネルギー密度の高いペーストである。LNS/RUTF製品は、世界食糧計画（WFP）、国連児童基金（UNICEF）、国境なき医師団などの人道支援団体により、栄養不良や重度の消耗症を一定期間治療する栄養プログラムの一環として提供される。食用油は多くの場合、食料不足の地域で現地生産されている。LNS/RUTF製品に使用される食用油はすべて、消費される前に精製され、好ましくない物質を除去し、通常熱の使用を伴う加工で、食べやすく保存可能な製品を作らなければならない。

しかし、食用油の精製工程では、3-モノクロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）脂肪酸エステルやグリシジル脂肪酸エステル（GEs）などの、望ましくない熱誘発性の汚染物質が生成される可能性があり、LNS/RUTF製品の製造に広く使用されている精製パーム油では、一般的に高濃度で観察される。実験動物を用いた研究では、これらの物質やその代謝物には毒性があることが示されており、食品への混入が懸念されている。

FAOは、WFP、UNICEF、国境なき医師団と共同で、「限られた食料の中での食品安全-栄養サプリメントと治療用食品における3-MCPD及び脂肪酸エステルのリスク評価」と題する報告書を発表した。本報告書では、FAO/WHO合同食品添加物専門家委員会（JECFA）、欧州食品安全機関（EFSA）及びその他の当局が過去に実施した、慢性暴露に基づく3-MCPD及びGEsのリスク評価の概要が示されている。LNS/RUTF製品の使用は有限の期間であり、特定のライフステージに限定されることが意図されているため、本報告書では、LNS/RUTF製品を介した3-MCPD（3-MCPD脂肪酸エステルを含む）及びGEsへの一生涯よりも短い期間の暴露のリスク評価も行っている。

本報告書では、LNS/RUTF製品中の3-MCPD及びグリシドール類の濃度について、ヒトの健康に対する懸念が低い暴露量を示すと考えられる閾値を特定している。3-MCPDに関しては、JECFA（2016）の暫定最大耐容1日摂取量（PMTDI） $4\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日について、最新ガイダンス（BMDモデリング及びベイズモデルの平均化に関するEFSAとWHOのガイダンス更新版）に従って $2.4\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と算定し直し、これに生涯平均一日摂取量（LADD）アプローチ（最悪のシナリオとして、LNSあるいはRUTFをそれぞれ0～1年間あるいは1～5年間、唯一の栄養源として摂取すると仮定）を適用して、LNS/RUTF製品中の総3-MCPD等価濃度が $382\mu\text{g}/\text{kg}$ を超えない場合、LADDは更新されたPMTDIである $2.4\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日を超えないと決定された。グリシドール類に関しては、JECFA（2016）

の発がん性の基準点 2.4 mg/kg 体重/day について、最新ガイダンスに従ってベイズモデル平均を用いて再計算され、0.83 mg/kg 体重/日の BMDL10 とし、これに生涯発がんリスクの増分 (ILCR) アプローチ及び LADD アプローチを適用して、LNS/RUTF 製品中のグリシドール類濃度が 164 µg/kg を超えない場合、LNS/RUTF 製品からのグリシドール類暴露に起因する ILCR の推定増加は 10 万分の 1 を超えないとされた。さらに、これらの汚染物質による理論的なリスクは、食料不足にある子供や乳児の栄養不良を管理する上で、これらの製品の利点と比較検討されなければならない。

* 詳細情報：報告書本文

FAO. 2024. *Food safety in the context of limited food availability – Risk assessment of 3-MCPD and fatty acid esters in nutrient supplements and therapeutic food*. Food Safety and Quality Series, No. 25. Rome.

<https://doi.org/10.4060/cd0761en>

4. 国際ポテトの日：祝賀会で、FAO はポテトの重要性とさらなる可能性を強調する

International Day of Potato: At inaugural celebration, FAO highlights crop's significance and further potential

30/05/2024

<https://www.fao.org/newsroom/detail/international-day-of-potato--at-inaugural-celebration--fao-highlights-crop-s-significance-and-further-potential/en>

10 億人以上の人々が食べているポテトは、米と小麦に次いで世界で 3 番目に入手可及な食料作物である。5 月 30 日の国際ポテトの日、FAO とパートナーは、ポテトの重要性を強調し、その可能性を最大限に引き出すためにさらなる投資を呼びかけた。

FAO 事務局長は、紛争、気候危機、経済ショックなど、現在の世界的な課題への対応におけるポテトの関連性について 3 つの重要な側面を強調した。第 1 に、ポテトは重要な栄養素を含む重要な主食であり、世界人口の 3 分の 2 以上が様々な形で消費している。ポテトは生産性を向上させる可能性を秘めており、食料安全保障と栄養の改善において重要な役割を果たすことができる。第 2 に、世界中で栽培されているポテトは約 5,000 品種あるが、そのほとんどは狭い遺伝的背景から生まれたものである。本来の遺伝的多様性を活用することで、気候変動や病害虫によるストレスに対処し、ポテトの栄養価をさらに向上させることができる。第 3 に、ポテトは、換金作物として多くの農家やそのバリューチェーンに沿って働く人々に生計の機会を提供している。適切な技術と設備やイノベーションにより、生産から加工、消費に至るまで、その可能性を最大限に活用する必要がある。

FAO の一国一優先品目のようなイニシアチブは、ポテトの可能性を最大限に引き出す支援の鍵となる。

* 追加情報

- FAO、第1回国際ポテトの日でコーデックスの活動を評価

FAO recognizes work of Codex on first International Day of Potato

29/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1683167/>

今年5月30日は、国連総会の要請を受け、国連食糧農業機関（FAO）が制定した「国際ポテトの日」である。この日、FAO 本部とオンラインにて、世界の食料安全保障におけるポテトのバリューチェーンの基本的役割をテーマとした特別イベントが開催された。

2020年に採択された「ポテトのコーデックス規格」（CXS 339-2020）は、種イモとしての使用ではなく消費用のイモについて、処理及び包装後のポテトの品質要件を定義し、出店者や小売業者が販売するものが安全及び品質基準に適合していることを保証する責任を負うことを強調している。ポテトの責任ある生産と消費は、生活、健全な環境、栄養価の高い食生活を支えるものである。このコーデックス規格は、他のコーデックス規格と同様、これらの利益に貢献するものである。

5. コーデックスのポッドキャスト：食品安全の未来への備えはできているだろうか？

The Codex podcast: Are we prepared for the future of food safety?

30/05/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1683225/>

2024年6月7日の世界食品安全の日に向けて、コーデックスのポッドキャストの新しいエピソードがリリースされた。FAOの農業食品システム及び食品安全部門の Vittorio Fattori氏と Keya Mukherjee氏がホストの Giuseppe DiChiera氏と共に食品安全の未来について議論した。

FAOは、食品安全フォーサイトプログラムを通じて、新たな世界的原動力やトレンドが食品の安全性にどのような影響を及ぼすかを監視し、この知識を将来の機会や課題に対する戦略的な事前準備に役立てている。

新たな食品安全問題に備える

2024年世界食品安全の日のテーマは「食品安全：予期せぬ事態に備えましょう」である。ポッドキャストでは、食品安全の専門家が、フードサプライチェーンのグローバル化、気候変動、食生活パターンの変化、その他多くの要因によって引き起こされる変化に食品安全が対応する必要があると説明した。「フォーサイトは、私たちが今置かれている不確実な時代を乗り切るためのツールとして使用されているが、未来を予測するものではない」とFAO食品安全コンサルタントの Keya Mukherjee氏は述べた。フォーサイトは科学と政策の架け橋となり、政策決定者や所轄官庁が中長期的に顕在化する、あるいは顕在化する可能性のある問題に対処するための指針となる。

グローバルな課題に対処するためのフォーサイトの活用

FAOは、循環型経済、環境阻害要因、気候変動などのトピックを検討し、ハザードを積

極的に特定するためにフォーサイトを活用している。例えば、FAO は、気候変動が農業食料システムに与える影響に関する議論から、食品安全の側面が抜け落ちていることを認識していた。出版物「気候変動：食品安全への負担を解き明かす」は、気候変動と食品安全との関係に世界的な注目を集めた。

フォーサイトとコーデックス規格

フォーサイトアプローチは、コーデックス委員会が国際食品貿易の安全性、品質、公正性を確保するための支援となる。「国際的な食品安全分野において重要な役割を担っていることを考えると、コーデックスが食品安全の状況における新たな問題を常に把握し、信頼できる適切なガイダンスをタイムリーに提供し続けることが極めて重要である。」と FAO 食品安全オフィサーの Vittorio Fattori 氏は述べた。

6. 食の安全についての学生との対話

A conversation with students about food safety

17/05/2024

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1682564/>

5月13日の週、韓国は韓国食品安全の日（KFSD）を開催した。目的は国民の食品安全の重要性に対する認識を高めることであり、今年のスローガンは「食の安全、健康な韓国のために共に」である。コーデックス暫定事務局長で FAO 農業食品システム・食品安全部長の Corinna Hawkes 博士が出席し、基調講演やプレゼンテーションを行った。

アジア太平洋食品規制当局サミット（APFRAS）と KFSD の記念行事の中で規制科学シンポジウムが開催され、Hawkes 氏は「FAO の紹介とコーデックスの理解」というテーマでプレゼンテーションを行い、食品業界における現在と将来の教育、グローバルな協力関係、人材育成についての見識を共有した。学生からは、コーデックススタッフに必要なスキルや、食品規制の世界的な調和によって達成される食品安全の利点について質問があった。食品安全の利点としては、貿易の円滑化による経済成長の促進、食品安全の確保による公衆衛生の向上、食品貿易に関する対立の効果的な解決などが挙げられた。さらに、FAO/WHO 科学諮問専門家会議に参加する条件としては、関連分野の優れた専門家になること、科学的評価プロセスを理解すること、オープンな姿勢を保つこと、科学的知見に基づく議論に参加する能力を持つことなどが挙げられた。

また、Hawkes 氏はプレゼンテーションの中で、国連 SDGs に沿った持続可能な農業食料システムに関する FAO の目標について概説し、コーデックスが健康と公正な貿易のために世界的な食品規格を策定する役割を担っていること、FAO が加盟国間で根拠に基づく政策と規制科学を支援していることを強調した。

7. Codex

● 第 33 回欧州地域調整部会（CCEURO33）

<https://www.fao.org/fao-who->

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEURO&session=33](https://www.fao.org/codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEURO&session=33)

- **CCEURO33/ドイツが部会を初開催**

CCEURO33/ Germany hosts the Committee for the first time

27/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1682981/>

第 33 回欧州地域調整部会（CCEURO33）の会議が 5 月 27-31 日、5 年ぶりに開催された。同部会の地域コーディネーターは現在ドイツで、同国の首都ベルリンで会議がひらかれた。会議は、連邦食料・農業省の Silvia Bender 事務次官による開会挨拶で幕を開け、地域コーディネーターとしてのドイツの抱負、すなわち、CCEURO 地域の全メンバーが常にコーデックスの業務に積極的に貢献できるようにすること、コーデックスが果たす重要な役割と食品安全全般に対する認識を高めること、そしてコーデックス規格が重要な分野、例えば薬剤耐性などにおいて可能な限り幅広く適用されるよう促進することについて概説された。「食品安全は、政治の舞台で主役ではないことが多いが、2030 年持続可能な開発アジェンダを達成するためには重要である」とベンダー氏は述べた。彼女はまた、コーデックスが世界の食品安全と管理の重要な大黒柱としての役割を担っていることを強調した。

- **CCEURO33 : 会議終了 : コーデックスは皆をひとつにする**

CCEURO33/ Meeting concludes: “Codex is bringing everyone together”

31/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1683315/>

第 33 回欧州地域調整部会（CCEURO33）は、この地域に関連するいくつかの中核的な問題について、協力と合意の精神をもって閉幕した。

ワンヘルスは、会議を通じて繰り返し取り上げられたテーマである。薬剤耐性（AMR）に関しては、この地域におけるコーデックスの取り組みに関する議論が行われた。FAO と WHO が、ワンヘルス、AMR、持続可能な食品システムの変革、栄養及び公的食管理システムなど、さまざまな重要テーマについて、域内の能力開発に取り組んでいることも指摘された。この地域における主な食品安全及び品質問題である栄養と健康的な食生活に関しては、ドイツが議長、カザフスタン、トルコ、スペインが共同議長を務める電子ワーキンググループを設置し、食事ガイドラインの策定に関する加盟国のニーズと経験を調査し、CCEURO34 のためのフォローアップ行動を提案することが合意された。

また、コーデックス戦略計画（2026-2031 年）や、戦略目標であるコーデックス規格の使用と影響に関する継続的なモニタリングについても議論が行われた。

- **CCPR55/温かな協力と相互尊重の意識を持った生産的で効率的な部会**

CCPR55 / A productive and efficient committee with sense of warm collaboration and

mutual respect

03/06/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1683339/>

第 55 回残留農薬部会 (CCPR55) が 6 月 3-8 日に中華人民共和国の成都で開催され、250 人以上の代表団が出席した。

中華人民共和国農業農村省副大臣の Xingwang Zhang 氏が会議の開会を宣言した。中国は、年間 6 億 5,000 万トン以上の穀物を生産し、1 万以上の最大残留基準値 (MRLs) を設定し、97%以上の農産物の品質と安全性を達成するなど、食品安全と生産における一連の主要なイニシアチブを導入した。世界の食料安全保障と持続可能な農業開発を共同で推進するため、政策及び規制、農薬規格並びに農薬管理の交流と協力を強化することの重要性を副大臣は指摘した。

コーデックス委員会 (CAC) の Steve Wearne 議長は、CAC46 に送られた 400 を超える MRL を想起しながら、「CCPR の会議は、温かな協力と相互尊重の感覚を維持しながらも、進められる規格の量と数という点で、効率性のバランスをうまくとっている」と述べた。

今後 4 日間にわたり、CCPR は食品及び飼料中の農薬の MRL について議論する。また、FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) が評価を行う農薬の優先リストや、CCPR と食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF) のデュアルユース化合物合同作業部会の作業状況についても議論される。

● WHO 事務局長、第 77 回世界保健総会で WHO 食品安全世界戦略の報告書を発表

WHO Director-General presents the report on WHO Global Strategy for Food Safety at the 77th World Health Assembly

01/06/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1683325/>

第 77 回世界保健総会 (WHA77) では、WHO 食品安全のための世界戦略の実施に関する報告書が発表され、戦略の採択後 2 年間における世界各地での進展が示された。WHO の支援により、各国の食品安全システムを強化し、国家当局の説明責任を向上させ、消費者の健康を守るための様々な活動が進行中である。以下はそのハイライトである。

- WHO は、パートナーとともに、食品安全 (より良い健康のためのより安全な食品) に関する技術諮問グループの貢献により、食品管理システムの評価、実施及び政策提言ツールの開発において進歩を遂げた。地域事務局は、アフガニスタン、カーボベルデ、パプアニューギニア、タジキスタンの食品管理システムの評価を主導した。
- WHO と国際金融公社/世界銀行は、加盟国のロードマップ作成及び更新を支援するため、戦略の目標に基づいた自己評価ツールを開発する協力協定に調印した。

WHO の食品安全戦略には、加盟国による実施を監視するための指標が初めて盛り込まれ

た。食中毒サーベイランスと国際保健規則（IHR）の食品安全事象に対する多部門連携メカニズムの2つのプロセス指標に進展が見られる。多部門協力の指標については、FAO/WHO 国際食品安全機関ネットワーク（INFOSAN）が前2年間で29の国内又は地域ワークショップを開催した。

- **ACT/ネパールのAMR関連法を分析する試験的演習**

ACT/ Pilot exercise analyses AMR-related legislation in Nepal

29/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1683165/>

FAO（国連食糧農業機関）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）」プロジェクトは、ネパールにおいて、同国の薬剤耐性（AMR）及び抗菌薬使用量（AMU）に関連する法律を評価するための試験的演習を実施した。この演習では、AMRとAMUに関連する国の法律の長所と改善すべき点を特定するのに役立つ、ACTツールとして知られる評価ツールを使用した。このツールは、食品由来AMRの脅威に対処するためにプロジェクトが採用した手段のひとつである。

ACTツールは、フードチェーン全体における食品由来AMRと闘うために公表されたコーデックス規格に基づく詳細なアンケートから構成されている。回答者には、制度的枠組み、監視、フードチェーンにおける責任、抗菌薬販売、動物用医薬品の品質管理及び処方など、フードチェーンに沿ったAMRの中心となるいくつかの重要な法律的及び技術的分野を検討するよう求めている。

- **世界食品安全の日／ケニアでは準備が進んでいる**

World Food Safety Day/ Kenya's preparations are under way

28/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1683123/>

ケニアは、2024年の世界食品安全の日に向け準備に余念がない。4月30日、国家企画委員会は、今年の世界食品安全の日記念行事のテーマに関するメディア関係者へのブリーフィングを行った。ケニアでは、市場の清掃活動から始まり、「食品安全：予期せぬ事態に備えましょう」というテーマを説明する様々なテーマのパネルディスカッションによる3日間の会議を経て、1週間にわたる祝賀会を開催する予定である。

記念式典は、食品安全への取り組みへの支援を呼びかけるため、政府高官を対象とした朝食会を含む一連の活動として開催される。各分野の専門家がラジオやテレビ番組でテーマに沿って食品安全について議論する。ソーシャルメディア用のハッシュタグを開発し全体的な感化を高める。これらの活動はすべて、祝賀週間に先立ち実施される。これらの企画は、ケニア政府、トレードマークアフリカ（TMA）、在ケニアデンマーク大使館、世界食糧計画

(WFP) などによって支援されている。

- 世界食品安全の日：エジプトが新たな食品安全シンポジウムを開始

World Food Safety Day/ Egypt launches new food safety symposium

31/05/2024

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1683272/>

エジプト・アラブ共和国国家食品安全庁 (NFSA) は、5月29日と30日、エジプト世界食品安全シンポジウム (EGFoSS) を開催し、第6回世界食品安全の日を祝った。このシンポジウムのモットーは「食品及び農業産業における革新と投資の原動力としての近代的食品管理システム」であり、NFSAの戦略計画2023-2026で表明されたビジョンに沿ったもので、管理プログラムの発展や科学に基づく意思決定を通じて、消費者の健康を守り、エジプト食品に対する信頼を再構築するものである。

NFSAはまた、今年の世界食品安全の日のテーマである「食品安全：予期せぬ事態に備えましょう」を検討した。「食品安全の事故や緊急事態への対処には、政策立案者、食品安全管轄当局、生産者、食品事業者及び消費者の努力が必要である。私たち全員が、国、地域、国際的なレベルでの努力を調整し、良好な状態を保たなければならない」とNFSA委員長のTareq Al Houby博士は述べた。

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

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

1. SCCS (消費者安全に関する科学委員会)

https://health.ec.europa.eu/scientific-committees/scientific-committee-consumer-safety-sccs_en

- 二酸化チタンについての科学的助言

Scientific Advice on Titanium dioxide (TiO₂) (CAS/EC numbers 13463-67-7/236-675-5, 1317-70-0/215-280-1, 1317-80-2/215-282-2)

23 May 2024

https://health.ec.europa.eu/publications/scientific-advice-titanium-dioxide-tio2-casec-numbers-13463-67-7236-675-5-1317-70-0215-280-1-1317-80_en

(最終意見)

口腔用化粧品に含まれる二酸化チタン (TiO₂) の安全性について、TiO₂ の遺伝毒性の懸念を示したEFSAの意見を考慮した上で、本科学的助言で評価されるTiO₂は化粧品に使用される幅広いグレード (色素やナノ、コーティングの有無などのグレードが多様) に属するため、すべての種類のTiO₂グレードの遺伝毒性の可能性を排除するには、入手可能な根拠

では不十分であり、適切に実施された研究によるより多くのデータが必要である。また、口腔粘膜におけるナノ粒子の潜在的な吸収／滞留、移動、有害作用は、安全性評価において重要な考慮事項であり、口腔粘膜の長期反復暴露によるリスクを除外するためには、さらなる調査が必要である。経口及び吸入暴露の可能性のある化粧品に使用される様々な TiO₂ の仕様に関する提案を申請者が作成すべきであると考えられる。

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

【EC】SCCS（消費者安全に関する科学委員会）

パブリックコメント募集のための予備的意見：二酸化チタンについての科学的助言

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

2. 査察報告書

● スロベニア—EU に入る動物と商品の公的管理及び国境管理所の EU 要件遵守の検証
Slovenia 2023-7779—Official controls on animals and goods entering the European Union and verification of compliance of border control posts with European Union requirements

02-05-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4746>

2023 年 11 月 27 日から 12 月 15 日に実施したスロベニアの査察結果。目的は、国境管理所を通じて EU に入る動物と商品の公的管理が EU 法、文書化手順、計画協定に従って実施されているか、管理は違反貨物の持ち込みや伝染病または感染症の拡大を可能な限り最小限に抑えるのに十分か、などを評価することだった。スロベニアには包括的な公的管理システムがあり、EU への動物と商品の持ち込みは、一部の例外を除き、文書化手順や EU 要件に従って実施されている。だが、国境管理所の施設では指定された動物と商品の分類に適用される最低要件に従っていないため、公的管理システムの全体的な有効性が低減されている。

● トルコ—EU 輸出用二枚貝の生産管理システムを評価するための査察 2021-7257 のフォローアップ

Türkiye 2023-7900—Follow-up on audit 2021-7257 to evaluate the control system in place governing the production of bivalve molluscs intended for export to the European Union

22-04-2024

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4738>

前回の査察の助言 1 件(助言 5)をフォローアップするために、2023 年 5 月 29 日から 6 月 2 日までトルコで実施した施設の承認と公的管理に焦点を当てた査察。対象は EU 輸出用二枚貝と棘皮動物の加工である。前回の査察以降大きな進歩があるが、違反の特定と対処のほ

とんどは前回の監査で特定された問題への対応という受け身的なものであり、同様の問題が管轄機関自身で積極的に特定・対処されていることを保証していない。管轄機関による食品安全要件の重大な違反の特定や、危害分析重要管理点(HACCP)システムの設定・適用にも弱点がある。是正措置を強化したが、実施方法のギャップや不備により EU 輸出用二枚貝に必要な全ての保証を提供していない。

3. 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/>

05/26/2024～06/08/2024 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)

ベルギー産魚用飼料のマトリン、ベルギー産ハーブティーのトロパンアルカロイド類、スペイン産ナイロン製おたまからの一級芳香族アミンの溶出、インド産乾燥フェヌグリークの葉のクロルピリホス、ドイツ産フードサプリメントのビタミン D 高含有、中国産プラスチックボウルからのメラミンの溶出、中国産ソバの実のアフラトキシン B1、英国産ポルトガル経由サプリメントのビタミン B6 高含有、タイ産サテピーナッツソースのアフラトキシン B1、イスラエル産タラゴンのアバメクチン・ビフェナゼート・ブピリメート及びイミダクロプリド、中国産オランダ経由乾燥海草のヨウ素高含有、米国産フードサプリメントの禁止物質ヨヒンベ及び未承認新規食品成分イカリソウ、タイ産リュウガンのアゾキシストロビン・ブプロフェジン・カルベンダジム・ダイアジノン・ジメトエート・イミダクロプリド・プロフェノホス・プロピコナゾール・トリアゾホス・クロルフェナピル及びラムダシハロトリン、トルコ産黒コショウのベンゾ(a)ピレン及び未承認物質アントラキノン、ポルトガル産冷凍ヨシキリザメの切り身の水銀高含有、ベルギー産生鮮梨の塩素酸塩、イタリア産飼料用粟粉のアフラトキシン B1、エジプト産ミントのクロルピリホス、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ブラジル産アテモヤのアセタミプリド・ブプロフェジン・フルピラジフロン・フルキサピロキサド・イミダクロプリド及びピラクロストロビン、米国産ピーナッツのアフラトキシン、英国産ケーキの二酸化チタンの未承認使用、インド産カレーのグリセオフルビン、英国産デンマークの消費者向けに販売された未承認新規食品成分 CBD、エジプト産初期の食卓用ジャガイモのフルアジホップ、英国産オオバコ食物繊維フードサプリメントのピロリジジン

アルカロイド(PZA)高含有、オランダ産冷凍ラズベリーのカドミウム、原産国不明オーストリア経由花崗岩のアイスクューブからの鉛の放出、米国産ピーナッツのアフラトキシン B1、トルコ産フライパンからのコバルトの溶出、インド産粉末コリアンダーのクロルピリホス、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、タイ産ネギのクロラントラニリプロール・シペルメトリン・エマメクチン・フィプロニル・インドキサカルブ・イプロジオン及びルフェヌロン、オーストリア産グリフォニアフードサプリメントの未承認 5 HTP、タイ産生鮮コリアンダーのジノテフラン・フィプロニル及びチアメトキサム、台湾産タピオカティーの成分の未承認添加物、フランス産ニシアンコウの水銀高含有、トルコ産ハニーペーストの未承認物質シルデナフィルとタダラフィル及びパラセタモールの検出、トルコ産着色したチップスのグリシジルエステル類及び 3-MCPD、エジプト産タンジェリンのクロルピリホス、米国産複数のフードサプリメントの未承認新規食品成分、ルクセンブルグ産オイルの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産冷凍トウガラシのクロルピリホスエチル及びプロパルギット、トルコ産生鮮レモンのプロクロラズ、トルコ産乾燥角切りイチジクのオクラトキシン A、米国産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、トルコ産ピスタチオのオクラトキシン A、米国産アーモンドのアフラトキシン(複数あり)、ロシア産 ADZIKA ソースの未承認着色料スーダン1、インド産クミンのアセタミプリド・アゾキシストロビン・クロルピリホス・ジノテフラン・フィプロニル・ヘキサコナゾール・クロチアニジン・ピコキシストロビン・チアメトキサム・トルフェンピラド・トリシクラゾール・フロニカミド及びベノミル/カルベンダジム、アルゼンチン産メルルーサの全揮発性塩基窒素、米国産カシューナッツのアフラトキシン、インド産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、ウクライナ産クッキーの未承認食品添加物二酸化チタン(E171)、中国産味噌パスタの未承認遺伝子組換え CrylAb/CrylAc、ベトナム産ドリアンのフェンプロパトリン・フェンバレレート・ラムダシハロトリン・プロシミドン・アセフェート・アセタミプリド・アゾキシストロビン・ブプロフェジン・カルベンダジム・クロラントラニリプロール・クロルフルアズロン・ジメトモルフ・ジノテフラン・フェニトロチオン・ヘキサコナゾール・イミダクロプリド及びメタミドホス、トルコ産ピーマンのクロルピリホスメチル、スリランカ産ハーブティーの未承認新規食品成分アサガオガラクサ、インド産粉末クミンのクロルピリホス・アセタミプリド・クロチアニジン・イミダクロプリド・チアメトキサム・トリシクラゾール及びカルベンダジム、パキスタン産米のアセタミプリド及びイミダクロプリド(複数あり)、パキスタン産シーズニングミックスのアフラトキシン B1、インド産クミン種子のアセタミプリド・アゾキシストロビン・カルベンダジム・カルボフラン・クロルピリホス・クロチアニジン・クレソキシムメチル・メタラキシル・ピコキシストロビン・チアメトキサム・トルフェンピラド・トリシクラゾール及びフロニカミド、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類(複数あり)、エジプト産ネーブルオレンジのクロルピリホス、ベトナム産チリペッパーのクロルフェナピル、インド産米のトリシクラゾール、エジプト産オレンジのクロルピ

リホスエチル、パキスタン産米のチアメトキサム、モロッコ産トウガラシのクロルピリホス・フェナザキン・イミダクロプリド及びアバメクチン、ベトナム産冷凍調理済二枚貝 (*Paphia textile*) の PFOA、インド産クミン種子のアセタミプリド・アゾキシストロビン・カルベンダジム・クロルピリホス・クロチアニジン・ジメトエート・イミダクロプリド・メタラキシル・プロピコナゾール・チアメトキサム及びチオファネートメチル、イラク産生鮮トリュフのカドミウム、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類(複数あり)、米国产殻付きピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、トルコ産生鮮ピーマンのアセタミプリド、トルコ産生鮮ピーマンのホスチアゼート、インド産ミックスマサラ粉末のエチレンオキシド、インド産飼料用ピーナッツのアフラトキシン、トルコ産オレガノのピロリジジナルカロイド高含有、タイ産赤唐辛子のピラクロストロビン、エジプト産オレンジの未承認農薬クロロプロファム及びプロパモカルブ高含有、エジプト産オレンジのクロルピリホス、エジプト産飼料用クローバー種子のクロルピリホス、パキスタン産米のアセタミプリド及びイミダクロプリド、インド産米の未承認物質チアメトキサム及びトリシクラゾール、トルコ産クミンのピロリジジナルカロイド、ウガンダ産トウガラシのクロルピリホス、ウクライナ産冷凍ラズベリーのスピロジクロフェン、パキスタン産米のクロルピリホス、など。

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

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

1. 全国食事調査 (ポーランド)

(外部科学報告書)

ポーランドの成人及び子供の全国食品摂取調査は、EU メニュープロジェクトの下、EFSA の資金提供を受けて 2019 年 8 月から 2020 年 2 月まで実施された。ポーランドに住む代表的な青年・成人・高齢者、及び子供のサンプルの食品摂取データを収集することを目的とし、EFSA の EU メニュー方法論に従った。24 時間食事思い出し法のウェブツールにより、連続しない 2 日分の食品摂取量に関するデータを収集した。さらに、食事傾向アンケートも使用された。参加者の栄養状態を評価するために、身長、体重、胴周りおよび腰周りの身体測定が行われた。収集したデータは、EFSA が規制、管理する包括的欧州食品摂取データベースの更新に使用される。

● 成人の全国食事調査

National Dietary Survey on the adult population

29 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8839>

10 歳から 75 歳以上までの対象者 4,249 人がこの研究に参加するよう招待され、参加者は 2,432 人、回答率は 57% だった。2 組の特別グループ、18 歳から 50 歳の 300 人のベジタリアンと、150 人の妊婦も追加採用された。EFSA は収集したデータを検証した後、メイ

ングループの対象者 2385 人（男性 1196 人、女性 1189 人）と、ベジタリアンのグループの対象者 246 人（男性 118 人、女性 128 人）、妊婦のグループの対象者 145 人からのデータを承認した。身体活動レベルは、国際標準化身体活動質問票(IPAQ)を用いて評価された。本調査の結果から、低体重、過体重、肥満の有病率など、ポーランドの青年と成人の食事と栄養状態を評価できる。

● 子供の全国食事調査

National Dietary Survey on the children population

29 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-8838>

生後 3 ヶ月から 9 歳までの対象者 2605 人がこの研究に参加するよう招待され、参加者は 1,574 人（男子 780 人、女子 794 人）、回答率は 60%だった。6 歳から 9 歳の 300 人のベジタリアンも追加採用された。EFSA は収集したデータを検証した後、メイングループの対象者 1565 人（男子 777 人、女子 788 人）とベジタリアンのグループの対象者 294 人（男子 147 人、女子 147 人）からのデータを承認した。身体活動レベルは、HBSC（青少年健康行動質問票）ポーランド調査の質問を用いて、簡単なアンケートで評価された。本調査の結果から、低体重、過体重、肥満の有病率など、ポーランドの子供の食事と栄養状態を評価できる。

2. 食品酵素関連

● 非遺伝子組換え *Aspergillus welwitschiae* NZYM - KF 株由来食品用酵素イヌリナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme inulinase from the non - genetically modified *Aspergillus welwitschiae* strain NZYM - KF

29 May 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8771>

(科学的意見)

食品用酵素イヌリナーゼ(1 - β - d - フルクタンフルクタノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.7)は、Novozymes 社が非遺伝子組換え *Aspergillus welwitschiae* NZYM - KF 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。フラクトオリゴ糖の生産のためのフラクト多糖類の加工に使用することを意図している。総有機固形物(TOS)の残留量は食品製造工程で除去されるため、アレルギー誘発性以外の毒性学的試験は必要ないと判断し、食事暴露量は算出されなかった。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、トマトアレルゲンで 2 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リスクは、特にトマトに感作された人では除外できないが、トマトのそれを超えることはないと予想されると判断した。トマトのアレルギー反応の有病率は低いため、この食品用酵素にそのような反応が生じる可能性も低い。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。

3. 農薬関連

- 家禽や鳥の卵由来商品中のラムダシハロトリンの最大残留基準値の対象を絞ったリスク評価

Targeted risk assessment of maximum residue levels for lambda - cyhalothrin in commodities from poultry and birds' eggs

5 June 2024

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8816>

(声明)

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

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

1. Corporate Plan 2024 – 2026

Corporate Plan 2024 – 2026

29 May 2024

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/corporate-plan-2024-2026>

スコットランド食品基準局 (FSS) の 2021-26 年の戦略「Healthy, safe, sustainable: driving Scotland's food future」の下、今後 2024-26 年の 3 年間の Corporate Plan で実施される作業について説明する。

* Corporate Plan 2024 – 2026

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/FSS_Corporate_Plan_-_Final_version_for_publication_-_28_May_2024.pdf

-
- 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. 化粧品：全成分を検査しなければならない

化粧品のリスク評価に関する Q&A

Cosmetic products: All ingredients must be tested

Questions and answers on the risk assessment of cosmetic products

Updated FAQ of 7 March 2024

https://www.bfr.bund.de/en/cosmetic_products_all_ingredients_must_be_tested-315782.html

シャンプー、制汗剤、歯磨き粉、口紅、日焼け止め：化粧品は子供にも成人にも毎日の生活の一部である。化粧品の一部の成分、特に防腐剤や UV フィルターは、その安全性に関して、よく公衆の論争の対象になっている。その結果、消費者はしばしば、化粧品が健康にリスクをもたらす可能性があるかどうか疑問に思っている。BfR は、化粧品の安全性に関する現在の知見を明確にするために、よくある質問への答えをまとめた。

(以下、抜粋)

アルミニウムを含む消臭剤（制汗剤）は健康に有害なのか？

アルミニウム塩は、脇の下の発汗と、その後の細菌による悪臭の形成を軽減するため、通常消臭剤、より正確にはいわゆる制汗剤の成分として使用される。現在の知見状況によると、制汗剤を定期的に使用していても、その使用による健康障害が起こるとは考えにくい。

この状況において、データ不足により、しばらくの間リスク評価に不確実性があった。そのため、BfR は 2014 年の初めに、アルミニウムの個人的な暴露を低減するために、ひげ剃り後や傷ついた皮膚にはアルミニウム含有消臭剤を直接塗布しないよう助言した。しかし、アルミニウム含有制汗剤のアルミニウム暴露全体への寄与は、以前の想定よりかなり少ないと示された新たな調査結果に基づいて、この助言は改定されている。

なぜ化粧品にナノ物質が使用されているのか？

EU 化粧品規則に従って、ナノ物質を含む化粧品は、包装上の成分表に対応する記述を含む必要がある。この場合、各成分名に括弧書きで「ナノ」とつけなければならない。

ナノ粒子は、紫外線から皮膚を守るために日焼け止めの UV フィルターとして使用されている（二酸化チタン、酸化亜鉛など）。歯磨き粉に含まれるナノ技術で生産した物質（いわゆるバイオコンポジット）は、唾液による自然な歯の修復メカニズムを支援することを目的としている。また、化粧品には多数の顔料が使用されている。カーボンブラックなどのナノ形状のものもある。その他の顔料は、二酸化チタンのように、粒子サイズ分布が広くナノスケールの粒子を含むものもある。スキンケア製品では、ナノカプセルは活性成分を保護・輸送し、スキンケアの効果を向上させることを目的としている。しかし、EU 化粧品規則によると、生物学的に安定し、分解されないナノカプセルだけがナノマテリアルと見なされる。ナノマテリアルを使って完成した化粧品の物理的特性（透明性など）を改良する研究が実施されている。

避けられない汚染物質としてフタル酸エステル類を含む日焼け止めは、健康に有害なのか？

ノルトラインヴェストファーレン州の自然環境消費者保護局と連邦環境省は、子供と成人の尿サンプルにフタル酸モノ-n-ヘキシル (MnHexP)を検出した。この物質は、各種フタル酸エステル類の代謝分解産物として体内で産生される可能性がある。

特定の UV フィルターを含む日焼け止めが、可能性のある原因の 1 つとして議論された。MnHexP の可能性のある原因物質の 1 つ、すなわちフタル酸ジ-n-ヘキシル (DnHexP) が、

ドイツ連邦州の監視機関による調査中に一部の化粧品に微量検出された。DnHexP 自体は化粧品の成分として禁止されているが、原材料、すなわち UV フィルターの不純物として製品に入り込む可能性がある。

しかしながら、一部の日焼け止めに検出された DnHexP の濃度は比較的低い。BfR の予備的なリスク評価によると、そのような製品を使用しても、健康障害をもたらす可能性は非常に低い。

ナノサイズの UV フィルターを含む日焼け止めは幼児や乳児に使用できるのか？

2 歳以下の子供の皮膚は、太陽照射に対する自身の保護機能がまだ発達していないため、直接日光に暴露してはならない。日陰では布製の日焼け止めもお勧めする。直射日光の暴露が避けられない場合は、日焼けを避けるために、身体の露出部分を日焼け止め係数の高い日焼け止めで丁寧に保湿する必要がある。これらの日焼け止めにはナノサイズの二酸化チタンや酸化亜鉛の粒子が UV フィルターとして含まれているものもある。

これらのナノ粒子サイズの物質のヒトの皮膚への影響は比較的良好に研究されている。小さな粒子は健康的な肌に入り込めない、つまり、現在の知見によると、日焼け止めの UV フィルターの使用は乳幼児の健康にも害はない。

2. ヘンプ種子食用油に含まれる 16 種類のカンナビノイドの定量及び熱処理がカンナビノイドの含有量とプロファイルに及ぼす影響

Quantification of sixteen cannabinoids in hemp seed edible oils and the influence of thermal processing on cannabinoid contents and profiles

https://www.bfr.bund.de/en/quantification_of_sixteen_cannabinoids_in_hemp_seed_edible_oils_and_the_influence_of_thermal_processing_on_cannabinoid_contents_and_profiles-315573.html

カンナビノイド含有量とプロファイルを調査するために、30 種類の市販のヘンプ種子食用油について 16 種類のカンナビノイドを定量した。カンナビノイドのプロファイルは様々な製品の特性（加工度、植物原料の多様性など）の指標を提供できると著者は示している。さらに、高熱処理(200 °C、60 分)により、合計カンナビノイド含有量（この研究で分析された全てのカンナビノイドの合計）が 38%減少、カンナビノイド酸が 99%減少し、 Δ^9 -テトラヒドロカンナビノールが 22%増加した。

この論文は *Food Additives & Contaminants: Part A* 誌に掲載された。

* 詳細情報

Lindekamp, N., Triesch, N., Rohn, S., & Weigel, S. (2024). Quantification of sixteen cannabinoids in hemp seed edible oils and the influence of thermal processing on cannabinoid contents and profiles.

Food Additives & Contaminants: Part A, 41(5), 550–562.

<https://doi.org/10.1080/19440049.2024.2319270>

3. ホルモン活性物質：用量の問題

Hormonally active chemicals: a question of dose

27 May 2024

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/hormonally-active-chemicals-a-question-of-dose.pdf>

「毒となるかは用量次第」とは、毒性学（毒の科学）の「基本法」である。だが、「安全」な用量がなく、ごく少量でも有害な可能性のある物質はあるのか？ この問題は物議を醸す議論であり、とりわけホルモン活性物質も含まれている。そのような物質は生体異物としてホルモン系に影響を及ぼし、健康を害する可能性がある。この場合、それらは内分泌かく乱物質と呼ばれる。そのような物質に安全な用量はないと繰り返し主張されているが、多くの科学者が意義を唱えている。

BfR の研究者チームは、この議論の問題を検証した。ケーススタディで健康への有害影響の可能性のある閾値を定めるために、代表的な 4 種類の内分泌かく乱物質（ジメトモルフ、メチラム、プロピコナゾール、エポキシコナゾール）の毒性学的データを分析した。データからは、十分なデータが得られれば、評価された物質やその他多くの内分泌かく乱物質にも実際に閾値を定められる可能性が高いことが示されている。「毒となるかは用量次第」は内分泌かく乱物質にも当てはまる。

検証した 4 物質は様々な方法でホルモン代謝を妨げている。ジメトモルフは男性ホルモン（アンドロゲン）の拮抗薬として作用し、プロピコナゾールとエポキシコナゾールはいくつかのホルモンに影響を与え、メチラムは甲状腺ホルモンの形成を阻害する。4 種類全ての物質で、その有害影響は特定の閾値を超えた場合にのみ発生し、用量が多いほど影響も大きい。研究結果に基づき、BfR の研究者は、内分泌かく乱物質の概念である「閾値なし」を精査し、批判的に再評価するよう提案している。十分なデータが得られれば、内分泌かく乱物質のリスク閾値は原則として決定され、科学的根拠に基づいたリスク評価を行うことができる。

この研究結果は *Archives of Toxicology* 誌に発表された。

* 詳細情報

Choi, J., Rotter, S., Ritz, V. et al. Thresholds of adversity for endocrine disrupting substances: a conceptual case study. *Arch Toxicol* (2024).

<https://doi.org/10.1007/s00204-024-03748-9>

* 関連情報

内分泌かく乱物質に関する Q&A

https://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_on_endocrine_disruptors-50804.html

4. グローバルな商品チェーン：飼料と食品の安全性をより高めるための多数のステーション

Global commodity chains: The numerous stations to greater feed and food safety

15/2024, 17.05.2024

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2024/15/global_commodity_chains_the_numerous_stations_to_greater_feed_and_food_safety-315698.html

2024年5月27～29日に国際会議「リスク評価の視点からのグローバルな商品チェーン」が開催される。食中毒の発生源はどのように特定、追跡されるのか？ 食品や飼料の経歴に関する情報をどのように収集、処理し、リスク評価に使用するのか？ 人工知能はグローバルな商品チェーンにおける食品安全のためにどのような役割を果たすのか？ などのトピックについて話し合う。このイベントでは、グローバルな商品チェーンにおけるハザード、暴露、技術についてのデータや知識を統合するための革新的な技術やデジタルソリューションに焦点を当てる。飼料や食品チェーン、デジタル化、消費者の健康保護の分野から国際的な専門家が集まって現在の展開についての意見を交換し、トレーサビリティ、不正行為、食品安全、早期警告、技術、分析法、グローバルな供給チェーンに沿った分類システムなどのトピックの重要性を様々な視点から検討する。

会議はフランス (ANSES)と韓国(NIFDS)の代表ゲストのスピーチで幕を開ける。BfRとこれら2つのパートナー機関との意見交換は2年ごとに開催され、今年は商品チェーン会議の一環として行われる。

5. 事実と数値 2023—BfR の概要

Facts & Figures 2023—The BfR in brief

<https://www.bfr.bund.de/cm/364/the-bfr-in-brief-facts-and-figures-2023.pdf>

具体的な数値を用いた BfR の 2023 年の活動報告書。

活動分野：食品と飼料の安全性、製品の安全性、化学物質の安全性、リスクコミュニケーション、動物実験代替法。

国際協力：55 のパートナー機関（欧州 32、アジア 12、北米・南米 4、アフリカ 3、国際機関 4）

ネットワーク：638 の委員会に参加（欧州 197、国内 331、国際 110）

従業員：1,179 名（科学者 539 名、事務職員 270 名、技術アシスタント 144 名、博士課程 48 名、見習い/研修生 20 名、動物の世話担当者 23 名、その他/図書業務等 135 名）

予算：1 億 3,400 万ユーロ（訳注：現在の相場で約 230 億円）

意見書：監督省庁のための専門家意見書 199、法的に定められた認可手続きにおける評価 2,423、その他の当局への意見や団体・市民・NGO・国際団体への意見 1,136、製品報告書 880,826

最も閲覧数が多かった意見書：

高用量のビタミン D サプリメントは 長期的に健康に影響する (No. 65/2023)

アルミニウムを含む制汗剤に関する新しい研究 (No.45/2023)

ビタミン D サプリメント 有用か不必要か? (No.55/2023)

6. ドイツとアメリカの科学的協力の中間結果は良好

German-American scientific cooperation with positive mid-term results

5 June 2024

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/german-american-scientific-cooperation-with-positive-mid-term-results.pdf>

食中毒、ゲノム解析、タトゥーインク、リスク評価における動物実験の革新的な代替法：2024年5月28日ベルリンにて、米国食品医薬品局(FDA)の代表団のBfR訪問中に、これら最新の科学的トピックが集中的に議論された。

ある地域で食中毒が発生した場合、汚染された食品の評価や拡大を抑制するために消費者保護機関が対処できる最も重要な措置の1つは、サプライチェーンに沿った製品の追跡である。これを達成するため、BfRは2011年にサプライチェーンのデータを収集・分析・可視化するためのソフトウェア、FoodChain-Lab (FCL)を開発した。FCLはすでに複数のEU加盟国で使用され、FDAも使用できる。協力継続の一環として、BfRとFDAは現在、FCLソフトウェアをその他のシステムと組み合わせて食中毒のアウトブレイクをより迅速に調査できるよう、開発を進める計画である。

ゲノムシークエンスに関して、原因となる病原体を特定し、それを特定のアウトブレイクに結びつけるために、両機関の専門家は機械学習に基づき、シークエンシングデータを用いてそのような病原体を認識できるソフトウェアツールの開発に取り組んでいる。

化学物質の健康リスク評価の分野には、タトゥーインク、特に着色顔料とその体内での短期及び長期的影響も含まれる。これは比較的新しい研究分野で、両機関は協力の枠組みにおいて基礎となる評価基準や方法的アプローチの開発を進める予定である

7. ドイツからフランスを通して韓国へ：サプライチェーンに沿った安全な食品のための知識の交換

From Germany via France to South Korea: Knowledge exchange for safe food along the supply chain

4 June 2024

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/from-germany-via-france-to-south-korea-knowledge-exchange-for-safe-food-along-the-supply-chain.pdf>

2010年7月以降、BfRは韓国食品医薬品安全処(MFDS、旧称KFDA)の研究機関である韓国国立食品医薬品安全評価研究所(NIFDS)と協力している。約2年ごとに共同国際シンポジウムを開催しており、特定のリスク評価のトピックに焦点を当てている。2024年5月27日にBfRが主催したシンポジウムには、フランスの食品安全機関であるフランス食品・

環境・労働衛生安全庁(ANSES)がパートナーとして参加し、特にグローバルな商品チェーンについて取り扱った。

グローバルな貿易やそれに関連する長い輸送ルートがもたらす食品安全への課題は、科学的な専門知識によってのみ克服できる。欧州－韓国間の製品の長距離移動を考慮すると、研究の現状について緊密な対話を続けることが重要で、これは食品分野だけでなく化粧品などの消費者製品の安全性にも及ぶ。次の対象分野は、化学物質のリスク評価のための新たな方法論やトータルダイエツスタディ(TDS)である。

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

1. 南ホラント州南部地域及びアルテナ市の鶏卵に含まれる PFAS のリスク評価

Risicobeoordeling van PFAS in particuliere eieren uit de regio Zuid-Holland Zuid en de gemeente Altena

30-05-2024

<https://www.rivm.nl/publicaties/risicobeoordeling-van-pfas-in-particuliere-eieren>

RIVM は、南ホラント州南部地域及びアルテナ市の人々に対し、自家製卵の摂取を控えるよう勧告を継続する。この勧告は、2023年12月21日に、これらの卵中の高濃度の PFAS のため、予防措置として出されたものである。自家製卵とは、例えば自宅の裏庭や家庭菜園、あるいは畑やセラピー農場、ふれあい動物園などで、人々が趣味で飼っている鶏が産んだ卵のことである。PFAS がどのようにしてこれらの卵に混入するのかは、今のところ明らかになっておらず、研究中である。店や食品市場で買った卵は、PFAS の含有量が少ないため、食べることができる。自家製卵の PFAS 濃度が下がれば、勧告も変わるかもしれない。

RIVM は、ドルトレヒトにある化学工場 Chemours 社周辺の 8 市町村 31 ヶ所で生産された自家製卵の PFAS リスクを評価した。評価の一環として、これらの卵を摂食することによって人々が摂取する PFAS の量を計算した。計算は 1 週間に摂食する卵の数を変えて行った。22 カ所では、週に 1 個の卵を摂食すると、この化合物グループに対する健康影響に基づく指標値よりも多くの PFAS を摂取することになる。それ以外の場所では、指標値を超えることなく週に 1 個から最大 4 個の卵を摂食することができた。ある場所では、人々は週に 15 個まで卵を摂食することができる。

自家製卵を摂食することによって、人々は大量の PFAS を摂取することになる。この量は、オランダの人々が他の食品や飲料水を通じて摂取する PFAS に上乗せされる。これらの他の食品と飲料水を介して人々はすでに健康影響に基づく指標値よりも多くの PFAS を摂取している。もし人々がこの健康影響に基づく指標値以上の PFAS を長期にわたって摂取すれば、健康に有害である可能性がある。

Chemours 社の工場周辺は PFAS で汚染されている。自家製卵から検出された化合物は

主に PFOS で、知られている限り、Chemours 社が生産過程で放出していない PFAS の一種である。調査地域外の個人所有の鶏の卵にも PFAS が多く含まれている可能性がある。そのため RIVM は、これらの卵に含まれる PFAS の出所を特定することが重要であると考えている。今回の調査に基づき、RIVM は国内の他の地域で自家製卵を消費することについて何ら声明を出すことはできない。

* 詳細情報

南ホラント州南部地域及びアルテナ市の鶏卵に含まれる PFAS のリスク評価報告書（オランダ語の PDF）

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2024-0051.pdf>

（EFSA が設定したグループ TWI と RIVM が導出した相対効力係数（RPF）を使用）

-
- 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. 薬剤耐性の統合サーベイランスに向けて

Towards the integrated surveillance of antimicrobial resistance

22/05/2024

<https://www.anses.fr/en/content/towards-integrated-surveillance-antimicrobial-resistance>

抗生物質への細菌耐性は、ヒトと動物どちらにとっても重要な健康問題である。フランスでは、抗生物質の使用や耐性菌の分布は複数のサーベイランス計画の対象となっているが、一貫しておらず、互いに十分協力し合っていない。完了したばかりの **Surv1Health** プロジェクトは、薬剤耐性のサーベイランスにおける部門間の壁を取り払い、「ワンヘルス」アプローチの一環としてより役立つものにする方法を特定することを目的とした。ANSES、フランス公衆衛生局、フランス農業省は 2020 年から 2023 年にかけてこのプロジェクトを実施した。また **Surv1Health** は、取り組みが不十分な分野のサーベイランス強化も目的としていた。（35 のプログラムがヒトの健康に焦点を当てていた一方、食品を扱ったのは 3 件のみ、環境中の抗生物質残留物の検出を扱ったのは 1 件のみだった。動物の健康サーベイランスを扱ったのは 12 件だった。）

断片化されている多くの計画

これほど多くの異なるプログラムが存在する理由は、サーベイランスの組織化の方法に関連している。これらのプログラムを合わせると大量のデータが生み出されるが、非常に断片的である。さらに、動物の健康とヒトの健康の専門家間ですでに実施されているパートナーシップは、一般的に制度化されておらず、個々の科学者の個人的なモチベーションで動か

されている。サーベイランスを統合し共同の指標を定める機関も、収集したデータの交差分析を専門とする作業グループもない。また別の障害として、使用される方法や収集したデータの違いがある。

薬剤耐性の「ワンヘルス」サーベイランスを構築する進行中のプロジェクト

Surv1Health は 2021 年にフランスの状況を分析した。続いて、ANSES の積極的な参加によりフランス国立衛生医学研究所 (Inserm) が調整する Promise プロジェクトが開始された。このプロジェクトは既存の抗菌剤サーベイランスのネットワークを構築することを目的としており、様々なサーベイランス計画の結果をまとめるためのデータベース創設、薬剤耐性の共同指標の特定、結果の共同分析のパイロット・スタディなどが含まれている。また Promise は、環境中の、特に地表水の薬剤耐性菌を監視する全国的な計画を立ち上げる予定である。欧州レベルで学際的な協力を促進する構想として EU-Jamrai 2 プロジェクトも始まり、ANSES は欧州のサーベイランス計画を改善し、共同でその結果を分析することを目的として共に作業を主導している。

2. 朝食から夕食まで：食品摂取量は一日を通してどのように配分されているのか？

From breakfast to dinner: how is food intake distributed throughout the day?

29/05/2024

<https://www.anses.fr/en/content/breakfast-dinner-food-intake-distributed-throughout-day>

フランス全国健康栄養プログラム(PNNS)の食事ガイドラインに関する取り組みに続いて、ANSES は、一日の食品摂取量の配分による健康影響を詳しく調べることにした。同時に、朝食を食べない子供に関連するリスクも調べた。

就寝の少なくとも 2 時間前に軽い夕食を

ANSES は専門家評価において、生物学的メカニズムや疫学的関連性に焦点を当てた時間栄養学に関する全ての入手可能な科学的文献を分析し、この分野では堅固な研究が不足していると指摘した。ANSES は、食品摂取量の時間配分と関連する健康影響との関係を明確にするために、特別にデザインされた研究や調査を実施する重要性を強調している。

現在入手可能なデータから、夕方の大量のエネルギー摂取と肥満リスクの増加には関連があることが示されている。そのため ANSES は、夕方早めに、少なくとも就寝の 2 時間前に、軽い夕食をとるよう推奨している。

学校での朝食の提供：ゼロリスクではない、メリットも証明されていない

ANSES はまた、保健総局から、優先教育ネットワークの特定のボランティア小学校で全体的な子供たちに提供される朝食の潜在的な影響を調査するよう要請を受けた。

ANSES は 2 段階で入手可能なデータを調べた。不完全ではあるが、2021 年に実施された第 1 弾のデータから、その週、朝食を食べない子供はわずか 6%だったことが示された。

本日発表された第 2 弾の調査結果で、ANSES は次のように強調している。

- ・ 朝食を食べ過ぎると、エネルギー摂取量が増え、太りすぎや肥満のリスクを増やす可能

性がある。特に糖分が多い食事を食べた場合、バランスの悪い食事になる可能性がある。

- ・ 朝食を食べない子供に関連して、太りすぎ、肥満、認知能力の低下のリスクがあるという科学的根拠はない。
- ・ 朝に食欲がないのは、夕食を食べ過ぎたり、夕食を食べるのが遅すぎたり、十分な睡眠が取れていないことによる可能性がある。

これらの調査結果を踏まえて、ANSES は朝食を抜いたこと体系的に補うことは適切ではないと考えている。子供が朝食を食べていない場合、それは何よりもまず、衛生状態や一般的な生活環境についての警告の役割を果たすはずで、健康問題、特に肥満につながる可能性がある。

* 詳細（フランス語 PDF）

PNNS の食事ガイドラインの更新に関する意見：食品摂取量の時間配分

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2019SA0001Ra.pdf>

朝食についての栄養の勧告と学校での朝食提供の予想される影響に関する ANSES の STS ノート

パート 1：<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2020SA0055.pdf>

パート 2 朝食を食べないことに関連する健康リスク：

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2020SA0055-2.pdf>

-
- 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. 2023 年の CAFIA 検査：49,000 件の検査、1 億 2,800 万コルナ以上の罰金

CAFIA inspections in 2023: 49,000 inspections, over 128 million fines imposed

04/25/2024

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/cafia-inspections-in-2023-49-000-inspections-over-128-million-fines-imposed.aspx>

2023 年、チェコ農業食品検査局（CAFIA）は、食品企業、公共飲食施設、税関倉庫、オンラインショップに対し、合計 48,821 件の立ち入り検査を実施し、合計 4,192 の食品およびその他の製品の不適合ロットを検出した。

原産国別では、いわゆる第三国から輸入された食品で最も多くの不適合ロットを発見した。一方、不適合ロットの割合が最も低かったのは国内生産者の食品であった。国内または欧州の規則の要件に適合しなかったロットの 40.9%が第三国からの食品であった。EU 諸国を原産地とする食品では 24%のロットが不適合であり、国産食品では 16%のロットが不適合であった。

レストラン、ビストロ、パブ、バー、菓子店、その他の公共飲食施設では、合計 13,550

件の検査を実施した。CAFIA はほぼ 4 回に 1 回の検査で法令違反を発見した。特に衛生規則に関する検査では、検査対象施設のほぼ 3 分の 1 が遵守していなかった。公共飲食施設の現状は満足のいくものであるとは言えず、CAFIA は今後も一層の注意を払う。

また CAFIA は、食品オンライン販売について合計 736 件の検査を実施した。最も多く検査された商品はサプリメントであり、合計 48% が不満足な結果であった。

2023 年は事業者による食品法違反に対する 2,982 件の行政手続きが完了し、最終的に合計 1 億 2,825 万 4,000 コルナの罰金を科した。

異物検査結果の概要

合計 2,662 ロットについて異物検査が実施され、106 ロット (4.0%) が不適合であった。

- ・ 残留農薬：1,260 ロットが検査され、89 ロットが不適合
- ・ カビ毒：453 ロットが検査され、3 ロットが不適合
- ・ 化学元素：240 ロットが汚染物質（カドミウム、鉛、水銀、スズ、ヒ素）について、163 ロットがその他の元素（マグネシウム、リンなど）について検査され、10 ロットが不適合
- ・ 多環芳香族炭化水素（PAH）：53 ロットが検査され、全て適合
- ・ 硝酸塩：76 ロットが検査され、全て適合
- ・ ピロリジジナルカロイド：43 ロットが検査され、5 ロットが不適合
- ・ エルゴアルカロイド：40 ロットが検査され、2 ロットが不適合
- ・ カンナビノイド：510 ロットが検査され、29 ロットが不適合
- ・ 3-モノクロプロパンジオール（3-MCPD）、3-MCPD エステル、グリシドールエステル（計 30 ロット検査）、生体アミン（ヒスタミン、22 ロット）、エルカ酸（5 ロット）、トロパンアルカロイド（47 ロット）、アヘンアルカロイド（51 ロット）、青酸（13 ロット）、過塩素酸塩（20 ロット）：全て適合
- ・ アクリルアミド：103 ロットが検査され、5 ロットが不適合
- ・ グリコアルカロイド：15 ロットが検査され、1 ロットが不適合
- ・ パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS、10 ロット検査）、フラン（41 ロット）、カルバミン酸エチル（20 ロット）、BTX（ベンゼン、トルエン、キシレン、スチレン、エチルベンゼンを含む、22 ロット）、変性剤（39 ロット）：全て適合

食品添加物検査結果の概要

合計 1,161 ロットについて検査が実施され、59 ロット (5.0%) が不適合であった。

- ・ 保存料：722 ロットが検査され、32 ロットが不適合
- ・ 着色料：284 ロットが検査され、23 ロットが不適合（無許可：8 ロット、上限値を超える検出：2 ロット、表示欠落：11 ロット、補足情報「子どもの活動や注意力に悪影響を与える可能性がある」の表示欠落：2 ロット）
- ・ 甘味料：155 ロットが検査され、4 ロットが不適合

その他

テーマ別検査及び臨時検査として、ヘキサヒドロカンナビノールが表示されている食品中のテトラヒドロカンナビノールの臨時検査、公共飲食施設におけるフライドポテト中のアクリルアミド含有量の検査なども実施された。

* 詳細情報

CAFIA Annual Report 2023

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/cafia-annual-report-2023.aspx>

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

1. **FDA の統合したヒト用食品プログラム、現場運営の新モデル及びその他の近代化の取組みに向けた再編案が承認された**

FDA's Reorganization Approved for Establishing Unified Human Foods Program, New Model for Field Operations and Other Modernization Efforts

May 30, 2024

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fdas-reorganization-approved-establishing-unified-human-foods-program-new-model-field-operations-and>

FDA は、統合されたヒト用食品プログラム（HFP）の創設、現場運営の新モデルの採用及びその他の重要な近代化の取組みを含む組織再編の承認により、重要な節目を迎えた。再編の実施は現在 2024 年 10 月 1 日を目標としており、FDA が規制するヒトへの食品供給やその他の製品を監督及び保護する能力が強化される。この再編により、FDA はより効率的で機敏になり、絶えず変化する複雑な産業、新しい食品及び医療製品技術、さらにはグローバル化、気候変動、その他迅速な適応を必要とする要因の影響に備えることができるようになる。

「これは FDA にとって特別な瞬間である。公衆衛生の任務をよりよく果たすために、より効率的かつ協力的に達成できることを誇りに思う」と FDA 長官の Robert M. Califf 医学博士は述べた。

統合された HFP の創設により、FDA は FDA 食品安全近代化法に示された予防的ビジョンをより効果的に実現し、栄養の重要性を高め、地域、州、国際的なパートナーシップを強化し、革新的な食品及び農産物をより効果的に規制することができるようになる。さらに、FDA は国民の食料供給の安全性を守り、2022 年の乳児用調製乳の不足のような食料関連の緊急事態に対応するために、より良い立場になるだろう。

この再編は、食品安全・応用栄養センター（CFSAN）、食品政策対応局（Office of Food Policy and Response : OFPR）及び規制局（Office of Regulatory Affairs : ORA）の主要機能を 1 つのプログラムの下に再編することにより、HFP を設立するものである。さらに、ORA の再編により、現場運営部門は、検査、調査、輸入を中核的な任務として集中するこ

とができるようになる。FDA は ORA の名称を査察調査局（Office of Inspections and Investigations : OII）に変更し、製品の安全性と品質を確保するために必要な洞察と科学に基づくエビデンスをリアルタイムで提供する FDA の最前線としての組織の役割をよりよく伝える。

FDA は、公衆衛生の使命を果たすために資源を最適化し、近代化された FDA にコミットし、最近制定された 2022 年食品医薬品包括改革法（Food and Drug Omnibus Reform Act of 2022）に準拠し、重要食品局（Office of Critical Foods）の設置を義務付け、化粧品の安全性を確保するための 2022 年化粧品近代化規制法（Modernization of Cosmetics Regulation Act of 2022）を遵守する。

変更点の全リストは連邦官報告示に掲載されている。

* 関連情報

統合したヒト用食品プログラム、現場運営の新モデルなどを確立するための FDA 近代化の取り組み

FDA Modernization Efforts for Establishing a Unified Human Foods Program, New Model for Field Operations and More

05/30/2024

<https://www.fda.gov/about-fda/fda-organization/fda-modernization-efforts-establishing-unified-human-foods-program-new-model-field-operations-and>

ー2024 年 10 月 1 日を現在の実施目標としてー

2023 年 1 月、FDA は、レーガン・ユドール財団の外部評価、乳児用調製乳への対応に関する FDA 内部レビュー、内外の利害関係者からの意見で得られた知見と勧告を念入りに精査したうえで、統合された HFP の創設と ORA の再編の提案を発表した。

FDA は、2023 年 12 月に組織再編案を完成させ、連邦組織再編に必要とされる公式の外部審査プロセスを経た後に、2024 年 5 月に再編案の承認を受けた。これで組織再編は最終決定と見なされ、2024 年 10 月 1 日に組織再編を実施予定である。

組織再編により、FDA は下記のことが可能となる：

- ・ FDA 食品安全近代化法（FSMA）に示された予防的ビジョンがより有効に実現する
- ・ 栄養の重要性が向上し、食事に関連する疾病の現象に役立つ
- ・ 州とのパートナーシップを強化し、革新的な食品や農業技術の採用により FDA はより効果的に規制できるようになり、国民の食品供給の安全性を確保する

また、FDA 全体を通して現場の調査官と当該事案の専門家との連携を強化するという FDA 規模での構造を構築することにより、食品以外の規制製品（医薬品、化粧品など）にも影響を与える変化となる。

FDA、HFP、OII の承認された組織図も閲覧可能。

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2023（2023. 02. 15）

【FDA】FDA は統一した予防及び対応活動を強化するため、ヒト用食品プログラムの再構築を提案する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202304c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2023（2023. 03. 15）

【FDA】FDA はヒト用食品プログラム案と規制局の再編に関する最新情報を提供

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

食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2023（2023. 12. 20）

【FDA】FDA は統合したヒト用食品プログラム、現場運営及び更なる近代化の取組みに向けた再編提案を推進する

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

2. FDA、USDA、EPA が食品ロスと廃棄の削減に向けた取組みを強化、USAID を省庁間協力に迎える

FDA, USDA, EPA enhance efforts to reduce food loss and waste, welcome USAID to interagency collaborative

May 30, 2024

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-usda-epa-enhance-efforts-reduce-food-loss-and-waste-welcome-usaid-interagency-collaborative>

FDA は、米国農務省（USDA）及び米国環境保護庁（EPA）との間で、食品ロスと廃棄物を削減するための連邦省庁間連携（FIFLAW）を更新する正式合意に署名したことを発表した。さらに、米国国際開発局（USAID）が、食品ロスと廃棄物の削減において国際的な広がりを持つ重要な連邦政府パートナーとして協力に加わり、連邦政府の協力体制が大幅に拡大した。

「FDA は、USDA、EPA、USAID と協力し、政府全体のアプローチにより、2030 年までに食品ロスと廃棄を 50%削減するという目標を達成することに全力を注いでいる。我々は、消費者や小売業者が 2022 Food Code、Tips to Reduce Food Waste、Food Loss and Waste Social Media Toolkit などの FDA の食品ロス及び廃棄削減リソースを活用し、取組みを強化することを奨励する」と FDA 長官 Robert M. Califf 医学博士は述べた。

連携の活動は、教育及びガイダンス資料の作成（ツール開発など）、アウトリーチ活動（イベントでの連邦政府パネルなど）、研究、地域社会への投資、自主的プログラム、技術支援、政策討議、官民パートナーシップなどを継続する。USAID が加わることで、米国政府は政府の資源をより有効に活用しながら、より幅広い国際的な利害関係者への取組みと範囲を拡大することができる。各機関らは外部パートナーと協力し、民間部門と非政府部門を活用して、食品ロスと廃棄を削減するための国内的及び世界的な変化を推進する。官民パート

ナーシップの一例として、USDA と EPA は、米国食品ロス及び廃棄 2030 チャンピオンズのメンバーを 2020 年 3 月の 30 名から現在 50 名に拡大した。2030 年チャンピオンズは、2030 年までに自社の米国事業における食品廃棄を 50%削減することを公約した企業や組織であり、食品サプライチェーンに関わる業界の大手企業が名を連ねている。

食品ロスと廃棄削減のための連邦省庁間連携は 2018 年 10 月に初めて結成され、2020 年 12 月に更新された。設立以来、食品ロスと廃棄の削減と有機物のリサイクルのための国家戦略草案を発表し、最終戦略の作成に向けて連携している。この戦略の中で USDA、EPA、FDA が概説している行動は、食品ロスと廃棄を削減することにより、温室効果ガス（メタンを含む）の排出を削減し、家庭や企業の経費を節約し、よりクリーンな地域社会を築くことに役立つ。連携はまた、全米の非営利団体である ReFED との連携正式契約を締結し、米国における食品廃棄の削減を目的とした戦略の技術的实施に関して、何がうまくいっているのか、また何がうまくいっていないのかを評価するためのリソースを活用している。連邦省庁間連携は、食品ロスと廃棄を削減するための現在の活動を、国家戦略の計画のような将来を見据えたものへと発展させる。

* 関連情報

USDA、食品ロス及び廃棄削減のための省庁間連携の拡大を発表

USDA Announces Expansion of Interagency Collaboration to Help Reduce Food Loss and Waste

May 30, 2024

<https://www.usda.gov/media/press-releases/2024/05/30/usda-announces-expansion-interagency-collaboration-help-reduce-food>

USDA の取り組み

近年、USDA は、食品ロスと廃棄を削減し、農場から食卓までの全国的な行動を促進するために、アメリカ救済計画法の資金 5,700 万ドルを投資した。これらの投資には、堆肥化と食品廃棄削減の協力協定、地域食品プロジェクト及び持続可能な農業研究・教育 (SARE)、学校の子供たちや青少年を教育するためのラーニングプログラム等が含まれる。

USDA はまた、改良された栽培品種、包装、設備、食品廃棄物から作ることができる価値ある新製品など、食品ロス及び廃棄を削減するために USDA から生まれた新しいイノベーションを共有している。

* 関連情報

EPA : バイデン政権、食品ロス及び廃棄削減への取り組みを強化

Biden Administration Strengthens Commitment to Reducing Food Loss and Waste

May 30, 2024

<https://www.epa.gov/newsreleases/biden-administration-strengthens-commitment-reducing-food-loss-and-waste>

EPA の取り組み

EPA の新たな調査により、埋立地から大気中に放出されるメタンガスの 58% は食品廃棄によることが実証された。米国では毎年、食品ロスや廃棄によって、石炭火力発電所 60 基分の排出量に匹敵する強力な温室効果ガス汚染物質が発生している。

3. FDA はヒト用食品に関する予防的管理に関するガイダンスの序論と附属文書の改訂案を公表する

FDA Publishes Revised Draft Introduction and Appendix to the Preventive Controls for Human Food Guidance

May 30, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-publishes-revised-draft-introduction-and-appendix-preventive-controls-human-food-guidance>

FDA は、2024 年 1 月に「事業者向けガイダンス案：ヒト用食品のハザード分析とリスクに基づいた予防的管理」の序論及び附属文書 1 の改訂案を発表した。改訂案に関する意見募集期間は当初は 6 月 3 日までであったが、8 月 2 日まで延長する。

* ガイダンス案関連情報：

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-hazard-analysis-and-risk-based-preventive-controls-human-food>

4. CVM GFI #115 (VICH GL22) ヒト用食品中の動物用医薬品残留物の安全性を評価する研究：生殖毒性試験(改訂 1)

CVM GFI #115 (VICH GL22) Studies to Evaluate the Safety of Residues of Veterinary Drugs in Human Food: Reproduction Toxicity Testing (Revision 1)

05/22/2024

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cvm-gfi-115-vich-gl22-studies-evaluate-safety-residues-veterinary-drugs-human-food-reproduction>

ヒト用食品に残留する動物用医薬品の安全性を確立するために、生殖への影響の評価を含む多くの毒性学的評価が推奨される。このガイダンスの目的は、生殖毒性試験の国際的な調和を確保することである。ヒト用食品に残留する動物用医薬品に関する多世代研究に対する推奨事項に関するガイダンス案である。

本ガイダンスは、関連規制当局によるヒト用食品中の残留動物用医薬品の許容一日摂取量 (ADI) の決定に必要な安全性データの相互受け入れを促進するために作成された一連のガイダンスの 1 つである。本ガイダンスは、ヒト用食品中の動物用医薬品残留物の安全性評価の全体的戦略に関するガイダンスと併せて読む必要がある (VICH GL-33 を参照)。

*参考情報：VICH GL-33

CVM GFI #149 (VICH GL33) Studies to Evaluate the Safety of Residues of Veterinary Drugs in Human Food: General Approach to Testing

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cvm-gfi-149-vich-gl33-studies-evaluate-safety-residues-veterinary-drugs-human-food-general-approach>

5. **FDA** は麻痺性貝毒に汚染されている可能性のあるオレゴン州及びワシントン州産の特定の貝類について、レストランや小売店で提供又は販売しないよう、また消費者は食べないよう助言する

FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Shellfish from Oregon and Washington Potentially Contaminated with Paralytic Shellfish Toxins

June 5, 2024

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-shellfish>

背景

2024年5月30日、オレゴン州農務局はFDAに対し、麻痺性貝中毒（paralytic shellfish poisoning：PSP）の拡大により、特定のカキとハマグリ（bay clams）のリコールを通知した。対象は、オレゴン州 Netarts 湾及びオレゴン州 Tillamook 湾で2024年5月28日以降に収穫された貝類である。製品はオレゴン州に出荷され、ニューヨーク州から他の州にも流通した可能性がある。

2024年5月30日、ワシントン州保健局はFDAに対し、PSPの拡大により、ワシントン州 Willapa 湾の以下の養殖地域から収穫されたすべての貝類のリコールを通知した：Stony Point（2024年5月26日～5月30日の収穫）、Bay Center（2024年5月29日～5月30日の収穫）、及び Bruceport（2024年5月29日～5月30日の収穫）。製品は、アリゾナ州、カリフォルニア州、コロラド州、ハワイ州、ネバダ州、オレゴン州、ワシントン州に出荷され、他の州にも流通した可能性がある。

麻痺性貝中毒(PSP)について

天然の毒素を産生する藻類を貝類が摂取すると、貝類に毒素が蓄積する。それらの汚染された貝類を摂取することで発生する天然毒素中毒症候群の1つがPSPである。PSPは、サキトキシン又は麻痺性貝毒(paralytic shellfish toxins：PST)と呼ばれる神経毒が引き起こす。PSTを含む食品は、外観、匂い、味は正常である。これらの毒素は、加熱調理や冷凍では除去できない。製品を摂取し、病気の症状がある場合は、医療従事者に相談し、地域の保健所に症状を報告する必要がある。PSPの症状は、ほとんどが汚染された魚介類を摂取してから30分以内に症状が出始める。腕や脚のしびれ、針で刺されたような感覚、脱力感、筋肉の協調性の低下、浮遊感、吐き気、息切れ、めまい、嘔吐、頭痛といった様々な症状が

現れることがある。

FDA の措置

FDA は警告を発行し、上記のオレゴン州及びワシントン州の貝類は、PST による汚染の可能性があるため、レストランや食品小売業者に提供又は販売しないよう、また消費者に食べないよう勧告している。FDA は、収穫された貝類の流通に関する追加情報を収集中で、引き続き調査を監視し、必要に応じて州当局に支援を提供する。最新情報により、FDA は安全警告を更新する。

レストラン及び小売業者への推奨事項

FDA は、レストランと小売業者は、汚染されている可能性のある貝類を提供又は販売しないよう、製品をゴミ箱に捨てるか、返品と破棄のために販売業者に連絡し、処分するよう呼びかけている。また、貝類が病原体の発生源になる可能性や、食品加工機器と食品加工環境の交差汚染の可能性を考慮し、FDA はレストランと小売業者に以下の手順を推奨する。

- ・ 清掃と衛生処理の後に、温水と石鹼で手を洗うこと。
- ・ 汚染の可能性のある製品を加工し、包装した業者は、汚染の可能性のある製品との接触による切断面や器具の交差汚染に注意すること。
- ・ バルク製品を販売した小売業者は、製品を入れる容器を洗浄し、消毒すること。
- ・ 食品接触面と食品調理に使用する器具を定期的に頻繁に洗浄、消毒し、交差汚染の可能性を最小限に抑えること。

* 関連情報

[Oregon Health Authority of the United States]

ワシントン州境と Seal Rock 州立公園の間で採取されたイガイを廃棄すること

Throw out mussels harvested between Washington border, Seal Rock State Park

May 27, 2024

<https://content.govdelivery.com/accounts/ORHA/bulletins/39f3212>

オレゴン州保健当局によると、オレゴン州ポートランドの Oceanside 付近の Short Beach、Hug Point、Seaside 付近でイガイを採取した後、少なくとも 20 人が自然発生するバイオトキシンで病気（麻痺性貝中毒）になった。

6. FDA はアプリコットの種子に含まれる有毒なアミグダリンについて警告を発する

FDA Issues Warning About Toxic Amygdalin Found in Apricot Seeds

May 24, 2024

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-issues-warning-about-toxic-amygdalin-found-apricot-seeds>

米国食品医薬品局（FDA）は、テキサス州保健局(DSHS)が収集した 3 つのビターアプリコット種子サンプルに関するバージニア州統合検査サービス部門(DCLS)の分析情報をレビューし、それらのすべてに有毒化合物アミグダリンが含まれていることを確認した。

7. FDA は食品分析のための FSMA 試験所認定プログラムに基づくカビ毒検査の能力が十分であると発表する

FDA Announces Sufficient Capacity to Test for Mycotoxins Under FSMA Laboratory Accreditation for Analyses of Foods Program

May 31, 2024

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-sufficient-capacity-test-mycotoxins-under-fsma-laboratory-accreditation-analyses-foods>

FDA は、食品分析のための試験所認定(LAAF)プログラムに基づく、カビ毒に関する特定の輸入関連食品検査の十分な試験所能力が達成されたことを発表した。LAAF 規則の対象となる輸入食品は、2024 年 12 月 1 日から、輸入関連食品検査を実施するために LAAF 認定の試験所を使用する必要がある。

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2022（2022. 11. 09）

【FDA】食品分析試験所認定(LAAF)に関する FSMA 最終規則

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202223c.pdf>

8. バイオリサーチ監視査察に適用されるプロセスと実施規範

Processes and Practices Applicable to Bioresearch Monitoring Inspections

06/04/2024

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/processes-and-practices-applicable-bioresearch-monitoring-inspections>

米国食品医薬品局（FDA）は、「Processes and Practices Applicable to Bioresearch Monitoring Inspections（バイオリサーチ監視査察に適用されるプロセスと実施規範）」と題する事業者向けガイダンス案を公表する。本案は、2022 年食品医薬品包括改革法（Food and Drug Omnibus Reform Act of 2022）を遵守するために発行される。案では、FDA のバイオリサーチ監視査察（BIMO）プログラムに基づいて、査察場所と施設に適用されるプロセスと実施規範について、既存の FDA ガイドとマニュアルが指定していない範囲を説明する。

BIMO プログラムは、規制上の意思決定を支援するために FDA に提出されたデータの質と完全性を評価するとともに、FDA が規制する研究に関与するヒト試験参加者及び被験動物の権利、安全、福祉の保護を提供するために確立された。このプログラムは、非臨床試験及び臨床試験の実施、ならびに適用される市販後活動（REMS : Risk Evaluation and Mitigation Strategies 及び PADE : Postmarketing Adverse Drug Experience など）を規定する法的要件及び FDA の規則の遵守を評価する。

9. 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バーチャル公開会議

Virtual Public Meeting on Data and Technology in the New Era of Smarter Food Safety
05/30/2024

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

FDA は、2024 年 4 月 24 日に「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」と題したバーチャル公開会議を開催した。会議の全記録及び共有されたパブリックコメントの要約が入手可能である。

* Event Materials

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/virtual-public-meeting-data-and-technology-new-era-smarter-food-safety-04242024#Event%20Materials>

10. リコール情報

- **Dairy Manufacturers** 社は **21 CFR 106.110 New Infant Formula Registration**（新乳児用調製乳登録）要件が遵守されていないため、製品の自主的リコールを発する

Dairy Manufacturers Inc. Issues Voluntary Recall of Products Due to Non-Compliance with Requirements Under the 21 CFR 106.110 New Infant Formula Registration
May 25, 2024

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/dairy-manufacturers-inc-issues-voluntary-recall-products-due-non-compliance-requirements-under-21>

Dairy Manufacturers 社は、米国で入手可能な乳児用調製乳のすべてのロットを自主的リコールする。製品は section 21 CFR 106.110 New Infant formula registration（新乳児用調製乳登録）の要件に準拠していない。

-
- 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
May 15, 2024

<https://content.govdelivery.com/accounts/USNIHODS/bulletins/39c7ce3>

軍人はダイエタリーサプリメントの使用量が最も多い集団の1つであり、ボディービル、パフォーマンス向上、減量のために宣伝されている、安全性に懸念を抱かせる製品を使用する可能性が民間人よりも高い。米国国防総省の Joseph Knapik 博士、Dan Trone 博士、Harris Lieberman 博士らは、軍務におけるダイエタリーサプリメントの使用及び有害影響に関する一連の研究を行い、論文を発表している。

軍人のダイエタリーサプリメント使用率

(*The Journal of Nutrition* 誌、2021 年掲載)

米軍ダイエタリーサプリメント使用調査は、軍人を対象とした包括的な調査である。この研究のため、研究者らは全軍の軍人 26,681 人の層化無作為サンプルを調査した。その結果、

- ・ ダイエタリーサプリメントを週に 1 回以上使用：74%
- ・ 週に 5 種類以上のダイエタリーサプリメントを摂取：40%
- ・ 摂取しているダイエタリーサプリメントの種類：マルチビタミン/ミネラル (45%)、コンビネーション製品 (ボディービルや減量用の製品が多い) (44%)、タンパク質/アミノ酸 (42%)、個別のビタミン/ミネラル (31%)、ハーブ (20%)、関節の健康製品 (9%)、プロホルモンと称するもの (5%)、その他 (フィッシュオイルなど) (31%)
- ・ 女性で、年齢が高く、教育レベルが高く、肥満度が高い人ほど、ダイエタリーサプリメントを使用する傾向があった。

これらの知見は、軍人のダイエタリーサプリメントの使用率が民間人よりも高く、身体能力の向上を目的としたサプリメントが含まれる可能性が高いことを示している。

軍人のダイエタリーサプリメント使用に関連する有害影響

(*Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 誌、2022 年掲載)

ダイエタリーサプリメント使用に関連する有害影響は、表示されている、あるいは未表示の有害成分の存在や薬物相互作用などによって引き起こされる可能性がある。そこで、上記の 26,681 人のデータを用いて有害影響の調査が行われた。

- ・ ダイエタリーサプリメント使用者の 18%が 1 つ以上の有害影響 (動悸、腹痛、吐き気、嘔吐、下痢、筋肉のけいれん、睡眠障害、ふらつきなど) を報告していた。
- ・ 有害影響は、コンビネーション製品で最も多く、次いでプロホルモンと称するもの、タンパク質/アミノ酸、マルチビタミン/ミネラル、個別のビタミン/ミネラル、ハーブ、関節の健康製品が続いた。これらの多くは、身体能力を高めると称しているサプリメントである。
- ・ 有害影響の有病率は、摂取したサプリメントの数が多いほど高かった。

この調査結果から、軍人が摂取するサプリメントの多くが有害影響と関連していることが示された。

軍人におけるダイエタリーサプリメントの有害影響報告の経時的変化

(*Food and Chemical Toxicology* 誌、2024 年掲載)

ダイエタリーサプリメント使用による有害影響が、その後の使用や有害影響報告に与える影響は不明である。そこで、上記の研究のデータを用いて調査が行われた。ベースライン調査に加え、約 16 ヶ月後に 5,778 人の軍人の追跡調査を行った。

- ・ 追跡調査では、ダイエタリーサプリメントを摂取している軍人の 15%が 1 つ以上の有害影響を報告した。
- ・ ベースライン調査でダイエタリーサプリメントを使用し有害影響を報告した軍人は、追跡調査時にダイエタリーサプリメントを使用している傾向が低いのではなく、むしろ高かった。
- ・ またこれらの軍人は、ベースライン調査で有害影響を報告しなかった軍人に比べて、追跡調査時に有害影響を報告する傾向が高かった。

これらの知見は、有害影響を経験したからといって軍人がダイエタリーサプリメントの継続使用を躊躇することはないことを示唆している。

結論

論文の著者らは、軍人がダイエタリーサプリメントを使用する傾向が民間人よりもはるかに高いことを示した。さらに、軍人は複数のサプリメントを同時に使用することが多く、俗に「スタッキング」と呼ばれる習慣があり、顕著な有害影響を伴うことが多いサプリメントを使用している。従って、軍人を対象とした定期的な調査は、市場に出回っている危険なサプリメントを早期に発見するための最適なサーベイランスシステムとなりうる。また、ビタミン、ミネラル、必須アミノ酸など、軍人に利益をもたらす可能性のあるダイエタリーサプリメントの使用に関する貴重な洞察も得られる。

* 研究結果の論文

- ・ Prevalence of and Factors Associated with Dietary Supplement Use in a Stratified, Random Sample of US Military Personnel: The US Military Dietary Supplement Use Study.
The Journal of Nutrition, 151, 3495-3506, 2021.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022316622004102?via%3Dihub>
- ・ Adverse Effects Associated with Multiple Categories of Dietary Supplements: The Military Dietary Supplement Use Study.
Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 122, 1851-1863, 2022.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212267222000442?via%3Dihub>
- ・ Longitudinal changes in adverse effects reporting in multiple dietary supplement classifications: The US military dietary supplement use study
Food and Chemical Toxicology, 188, 114635, 2024.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278691524002011?via%3Dihub>

- ニューヨーク州農業市場局（NYSDAM : New York State Department of Agriculture and Markets, USA） <https://agriculture.ny.gov/>

1. 消費者警告 : Badia Spices 社ブランドの粉末ジンジャーと粉末シナモンに高濃度鉛が検出された

CONSUMER ALERT: Elevated Lead Levels Found in Badia Spices Inc. Brand Ground Ginger and Ground Cinnamon

JUNE 2, 2024

<https://agriculture.ny.gov/news/consumer-alert-elevated-lead-levels-found-badia-spices-inc-brand-ground-ginger-and-ground>

ニューヨーク州食品研究所職員の分析により、Badia Spices 社が製造したジンジャー粉末とシナモン粉末から、鉛がスパイスでの基準値である 1 ppm を超える濃度で検出された。製品写真あり。

-
- カナダ食品検査庁（CFIA : Canadian Food Inspection Agency）
<https://inspection.canada.ca/eng/1297964599443/1297965645317>

1. カナダ保健省からのメッセージ-世界食品安全の日 2024

Message from the Minister of Health - World Food Safety Day 2024

June 7, 2024

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2024/06/message-from-the-minister-of-health---world-food-safety-day-2024.html>

2024 年の世界食品安全の日のテーマ「予期せぬ事態に備えましょう」は、食品安全のために備え、強力なシステムを導入することの重要性を強調する。カナダ食品検査庁(CFIA)は、不測の事態に備え家族を守るために消費者が実行可能な対策を紹介している。

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

1. 食品基準通知

Notification Circular - 292-24

31 May 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-292-24>

意見募集（2024年6月27日まで）

- コード改訂(2024) -砂糖添加の表示

改訂 No.228

- 食品添加物としてのローズマリー抽出物-用途拡大
- 特別医療目的食品の食品添加物としてのステビオール配糖体
- 加工助剤としての遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* 由来トランスグルタミナーゼ
- 除草剤耐性ダイズ系統 MON94313 由来の食品
- 乳児用調製乳中の遺伝子組換え *Escherichia coli* K-12 (遺伝子供与体: *Helicobacter enhydrae*) 由来 2'-FL

2. リコール情報

● Indya Foods 社- Everest Fish Curry Masala 50g

28 May 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/food-recalls/recall-alert/indya-foods-pty-ltd-everest-fish-curry-masala-50g>

エチレンオキシド汚染によるリコール。

● 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. 食品のリコール警告により安全に身を守る

Food recall alerts help keep you safe

04 June 2024

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/food-recall-alerts-help-keep-you-safe/>

ニュージーランド食品安全局は「世界食品安全の日」が近づく中、食品リコール警告のシステムについて紹介し、消費者がリコール情報を入手して身を守ることの重要性を説明した。

2. 世界食品安全の日-予期せぬ事態に備えましょう

World Food Safety Day – Prepare for the unexpected

07 June 2024

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/world-food-safety-day-prepare-for-the-unexpected/>

6月7日は世界食品安全の日であり、ニュージーランド食品安全局は食品企業と消費者に今年のテーマである「予期せぬ事態に備えましょう」に沿うよう呼びかけた。

3. 最新の消費者調査で Health Star Rating の優れた結果

Strong results for Health Star Rating in new consumer survey

06 June 2024

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/strong-results-for-health-star-rating-in-new-consumer-survey/>

ニュージーランド食品安全局が消費者の Health Star Rating(HSR)システム（包装食品等の栄養面の利点を星の数で表すシステム）の利用に関する調査結果を発表した。初めて包装食品や飲料を購入する際に HSR を使用すると答えた人は 83%であった。そのうち 61%は、少なくとも半分は包装前面のラベルシステムを使用し、22%はときどき使用する。

* 詳細情報：2023 年消費者食品安全実態調査
2023 Consumer Food Safety Insights Survey

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/62556-2023-Consumer-Food-Safety-Insights-Survey>

マオリ族とパシフィカ族を含めた 15 才以上の 1,602 名が調査対象

● ニュージーランド保健省（NZMH：New Zealand Ministry of Health）

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

1. 「Rebalancing our food system」報告書を発表

Rebalancing our food system

16 May 2024

<https://www.health.govt.nz/publication/rebalancing-our-food-system>

2023 年 1 月、保健大臣は公衆衛生諮問委員会（PHAC）に対し、食料システムに関する助言を作成するよう委託した。PHAC は、公衆衛生に焦点を当て、ニュージーランドの人々の健康とウェルビーイングの改善に役立つ可能性のある食料システムへの変更を検討し、報告書を作成した。

報告書では、「ニュージーランドの食料システムは、ひとつの生態系のようなものであり、食品を規制する政府、食品を栽培・生産する人々、食品産業、輸送、食品を売買・消費する人々など、多くの部分から成り立っている。システム全体が適切に機能し、バランスを保つためには、これらの部分が協力し合う必要がある。しかし現在、この食の生態系はバランスを失っており、人と環境の健康は食料システムの中で優先されていない。」と述べられており、5 つの勧告が記載されている。

- ・ すべてのニュージーランド国民のために統一された食料システムを構築し発展させること。
- ・ 地域的な食料システムが地域コミュニティのニーズと希望を満たすこと。
- ・ 中央政府および地方政府が行動を起こし、すべてのニュージーランド国民のために健康的な食環境を創造し、育成するために法律、政策、規制を活用すること。
- ・ すべてのニュージーランド国民が十分なおいしい食べ物へ安全にアクセスできるよう

にすること。

- ・ 食料システムの変革は、データ収集、調査、モニタリング、サーベイランス等のプログラムを利用して行うこと。

* 報告書

Public Health Advisory Committee, *Rebalancing our food system*, May 2024

<https://www.health.govt.nz/system/files/documents/publications/rebalancing-our-food-system-may2024.pdf>

-
- 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. プレスリリース

- CFS はパスタソースの缶詰のサンプルからエチレンオキシドを検出

CFS finds ethylene oxide in samples of canned pasta sauce

Thursday, May 30, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240530_10999.html

食品安全センター（CFS）は、米国産パスタソースの缶詰数種のサンプルからエチレンオキシドを検出したと発表した。

2. 違反情報

- 包装済み魚肉シュウマイのサンプルが食品医薬品（組成及び表示）規則に違反

Prepackaged Fish Meat Siu Mai sample not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

May, 24 2024 (Friday)

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240524_10988.html

香港産魚肉シュウマイから食品表示の成分表に記載のない許可された着色料タートラジンが検出された。

* 同じ事業者が販売したコリアンダー風味の魚肉シューマイ製品でも同様に、表示記載のない着色料タートラジンが検出された。

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240524_10989.html

- 食品規則における残留農薬についてパパイヤ製品が違反

A papaya product not in compliance with Pesticide Residues in Food Regulation

Tuesday, May 28, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240528_10996.html

中国産パイアのサンプルから基準値 0.01 mg/kg を超過する 0.052 mg/kg のチアメトキサムが検出された。

● 牡蠣のサンプルの金属汚染が法的基準値を超える

Metallic contaminant exceeds legal limit in oyster sample

Thursday, June 6, 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20240606_11011.html

牡蠣のサンプルから基準値 0.5 ppm を超える 0.58 ppm の無機ヒ素が検出された。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2024.5.17～2024.5.23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43383

- 2024.5.10～2024.5.16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43382

2. 食薬処、ハイトジンロ社製品の凝固物・異臭原因の調査結果を発表

食品管理総括課 2024-05-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48272

食品医薬品安全処は最近、ハイトジンロが製造・販売する酒類 2 製品から凝固物の発生や軽油の臭いがするという消費者の通報などがあったことから、ハイトジンロ江原工場などに対する現場調査を実施し、違反事項を摘発して行政処分などを実施すると発表した。

今回の点検は最近、ハイトジンロがその他の酒類「FiLite FRESH」と焼酎「チャミスルフレッシュ」で発生した問題と関連して報道機関に発表*した内容に対する事実関係及び安全性確認などのために実施した。

* 工程上の一時的な問題で乳酸菌が炭水化物、タンパク質と結合して凝固物を生成

さらに、食薬処は凝固物の発生原因などについて専門家*諮問会議を開催し、調査結果の判断などの参考にした。

* 酒類分野の学界専門家、国税庁（酒類免許支援センター）・農振庁関係者など

①「FiLite FRESH」（その他の酒類）製品

食薬処の現場調査の結果、酒を容器（缶）に入れて密封する注入機の洗浄・消毒管理が不

十分であることが明らかになった。その結果、注入機が乳酸菌**に汚染され、製品に移行し、流通過程中に炭水化物、タンパク質と結合して凝固物が生成されたものと判断される。

* 洗浄・消毒の際は洗浄剤と殺菌剤を併用しなければならないが、殺菌剤の枯渇により洗浄剤のみ使用した日があった。

** 乳酸菌 (*Pediococcus damnosus*) は非病原性菌で、混濁、凝固生成など種類の品質に影響を与える原因菌である

食薬処はハイトジンロ江原工場に対して「食品衛生法」違反で行政処分*を行う予定である。

* 是正命令及び過料賦課

なお、現在 118 万缶 (420 トン) が自主回収されており、品質異常製品に対して食薬処に追加申告された事例はない。

②「チャミスルフレッシュ」(焼酎) 製品

食薬処が「チャミスルフレッシュ」の異臭(軽油)発生原因を調査した結果、他の物質が製造過程中に混入されたという蓋然性は少ないことが確認された。また、製品を回収して検査した結果、製品内容物からは軽油成分は検出されず、製品の表面だけで検出された。

これに対して専門家らは、焼酎の瓶と蓋の材質の違いで完全な密封が難しく、流通・保管中に温度変化(室温→冷蔵)による気圧差が発生した場合、外部の軽油成分が気化して蓋の隙間に微量流入した可能性があるとみている。

食薬処は最近、食品製造工程が自動化され、配管設備などが多くなることで洗浄・消毒工程の重要性が非常に高まっていると強調し、食品製造加工業者の徹底した管理を呼び掛けた。

<添付>主な質疑応答

3. ソウキセイ、イワヒバなど食用不可農・林産物の摂取に注意してください

農水産物安全政策課 2024-05-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48285

食品医薬品安全処は、食用不可の農・林産物を、お茶や浸漬酒などとして摂取すると健康に役立つと広告するなど、違法に販売したオンラインショッピングモール 18 カ所を「食品衛生法」違反で摘発し、販売者に対し告発などの措置をとり、放送通信審議委員会などにサイトの停止を要請したと明らかにした。

最近、食薬処は消費者被害を予防するために 3 月 11 日から 15 日まで、薬令市場など農・林産物販売業者 196 カ所とオンラインショッピングモール 315 カ所について点検を実施した。摘発された業者は、食用不可である桑寄生(ヤドリギ)、イワヒバ、柴胡の根、ヤマゴボウ(ヤマゴボウハーブ)、ハマスゲ、ネズミモチの実、乾燥龍葵(イヌホオズキ)の実などを販売していた。

なお、食薬処は、安全性が立証されていない農・林産物の摂取を予防するために、食品安全全国ホームページ(www.foodsafetykorea.go.kr)で、食品として摂取できる農・林産物の

種類などを事前に確認するよう要請した。

さらに、4月15日から19日まで地方自治団体と共に食薬共用農・林産物計346件を収去検査した結果、残留農薬又は重金属などの許容基準を超過したクコの実、五味子など7件を摘発して廃棄し、生産者に対しては管轄自治体に過料賦課などを要請した。

4. 食薬処、海外オンラインプラットフォームの不法流通、不当広告を点検

サイバー調査チーム 2024-05-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48271

食品医薬品安全処は最近、海外直輸入・購入代行などで食品・医療製品の購買が増加して消費者被害も増加していることにより、海外オンラインプラットフォーム関連消費者保護総合対策の一環として、Qoo10、AliExpress、Temu、Sheinなどで販売される製品の中で、販売数が多い、あるいは消費者被害が懸念される海外食品・医療製品関連の不法流通及び不当広告投稿を点検したと明らかにした。

点検の結果、計699件（不法流通522件、不当広告177件）を摘発し、アクセス停止要請など措置し、違反が多い一部プラットフォームに対しては常時及び追加集中点検などを通じて追加で措置する。

食品に関する摘発件数は、不法流通についてはなし、不当広告については66件であった（健康機能食品と誤認・混同47件、疾病予防・治療効果7件など）。

食品及び健康機能食品を海外から直接購入する際、虚偽・誇大・不当広告に注意しなければならない。

一方、食薬処で許可・審査・認定を受けた食品に関する内容は、食品安全全国(foodsafetykorea.go.kr)の関連するウェブサイトで確認できるので、購入前に検索すれば参考になる。

<添付> 主な摘発事例

5. 自動販売機の調理食品安全基準を新たに設ける

食品基準課 2024-05-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48292

食品医薬品安全処は、「食品の基準及び規格」告示改正案を5月24日行政予告すると明らかにした。今回の改正案は最近改正された「食品衛生法施行令」を反映したもので、主な内容は、

- ①食品自動販売機調理食品の微生物（大腸菌、食中毒菌）基準新設
- ②国連食糧農業機関（FAO）など国際公認機関で漁獲量情報など食用根拠が確認されたルリホシエイ、カタボシイワシ、シロホシタケザメ、シミザメなど水産物原料42品目の新規登録

である。

6. 食薬処、超高齢化社会に備え患者用食品開発のために積極的な支援

食品基準課 2024-05-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48288

食品医薬品安全処処長は5月22日、患者用の献立型食事管理食品を製品化した現代グリーンフードスマートフードセンターを訪問して、韓国臨床栄養学会など専門家と患者用食品の発展に関する懇談会を開催したと明らかにした。今回の訪問は、食薬処が推進する「疾患に合わせた患者用食品多様性拡大」事業の成果を中間点検し、患者用食品産業の活性化のための政府の支援案を模索するために設けられた。

これまで、食薬処は様々な疾患に合わせた患者用食品の開発で、患者など消費者の選択権を拡大できるよう、既存の糖尿病、腎臓疾患に続いてがん患者用(22)、高血圧患者用(23)食品の基準を新設しており、2026年までに肺疾患、肝疾患、炎症性腸疾患用食品の標準製造基準*を開発して提供する計画である。

* 標準製造基準：患者用食品を疾患や用途に適して製造できるように、食薬処で提供する製品別原料要件、栄養成分含量、規格などの基準・規格

<疾患に合わせた患者用食品の種類>

- ・糖尿病：血糖値の管理が必要な患者に適するように糖や飽和脂肪などを調節
- ・腎疾患：患者の栄養要求に応じてタンパク質、電解質の摂取を制御
- ・がん疾患：患者の治療・回復中の体力維持・補強目的で高タンパク質を供給
- ・高血圧用：血圧管理及び心血管系の慢性疾患管理をナトリウム・飽和脂肪の制限、カリウム・食物繊維の補充
- ・肺疾患：患者の呼吸負担軽減のために、炭水化物は低く、脂肪は高く
- ・てんかん用：分岐アミノ酸などで肝臓の負担を軽減し、栄養不良改善
- ・炎症性腸炎用：加水分解タンパク質などで消化吸收改善及び腸の健康維持

7. 食品に対する安心が日常になる世の中！食薬処が開きます

食品安全政策課 2024-05-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48263

食品医薬品安全処は、第23回「食品安全の日」を迎え、5月13日に記念式を開催した。食薬処は、食品安全に対する重要性を広く知らせるために2002年から毎年5月14日を食品安全の日に指定している。

今回の記念式には、韓国食品産業協会会長、韓国消費者団体協議会会長など業界、消費者、学界を代表する約200人余りの主要人物と、ベトナム、インドネシア、ニュージーランド、チリ、中国の食品規制機関及びWHO、CODEXの関係者が共に参加した。

ソウル広場では、5月13日から14日までデジタル食品安全管理、新技術適用食品、国民安心政策をテーマに、多様な広報館が運営される。デジタル食品安全管理広報館では、スマート HACCP、フード QR、有害食品販売停止システム、食品安全全国などデジタル技術に基づいた食品安全政策の推進現況に接することができる。新技術適用食品館では、細胞培養食

品、調理ロボット、植物性原料、機能性原料などを活用した多様な食品に出会うことができる。国民安心政策広報館では、アプラス (APFRAS、Asia-Pacific Food Regulatory Authority Summit) 紹介、海外直輸入を正しく知る、輸入食品安全管理など、国民安心政策を確認することができる。

食薬処処長は「食品安全は、業界、消費者、学界など国民全員が参加する必要がある」とし、「食薬処は現在デジタル基盤に食品安全管理体系を転換し新技術食品と規制科学を融合させ、急変する食品産業環境で国民の安心を確保するためにさらに努力している」と述べた。

8. APFRAS を成功的に開催し、グローバル食品規制をリード

グローバル輸出戦略担当官 2024-05-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48266

食品医薬品安全処は5月13日から14日の2日間、第2回アジア太平洋食品規制当局サミット「APFRAS*2024」を開催し、11カ国**と共に食品規制調和と戦略的協力を誓う「APFRAS ソウル 2024 宣言文」を発表した。

* APFRAS: Asia-Pacific Food Regulatory Authority Summit

** 韓国、ニュージーランド、マレーシア、ベトナム、シンガポール、インドネシア、中国、チリ、タイ、フィリピン、オーストラリア

「APFRAS2024」は、昨年の開催以来2回目の会議で「食品安全革新のための新しい道のみ」をテーマに進行された。今回の会議で11カ国の規制当局長は、急速に変化するグローバルな食品規制環境を分析し、新しい食品安全問題に対する加盟国間の協力を強化するために、6つの議題*について議論した。

* 食品規制情報データベースの構築、実務部会の活動及び計画報告、食品規制環境分析報告、参加国の食品規制体系の紹介、APFRAS ソウル 2024 宣言文など

- APFRAS 加盟国間の「食品規制情報データベース」を構築し、各国の最近の食品安全基準と規制現況を常時共有することで合意した。これにより、政府関係者や食品業者などが輸出入相手国の規制政策に迅速に対応できるものと期待される。
- これまで APFRAS 実務部会で議論してきた、細胞培養食品など新技術適用食品の安全管理基準や、食品安全管理のデジタル新技術 (IoT) などの事項を共有した。今後は、オンライン販売食品の安全管理、抗生物質耐性の低減化などの課題を議論し、グローバルな食品規制環境の分析を継続する予定である。
- 各国の食品規制環境と政策動向を共有し、食品安全分野の新たな問題に対する規制当局間の共同対応と規制調和に対するコンセンサスを再度確認した。

一方、食薬処は韓国の主要食品輸出国である中国、インドネシア、ニュージーランドなどの二国間会議で、国内製品輸出時の規制障壁を解消するために、健康機能食品登録の簡素化、ラーメン検査成績書の提出義務の廃止など様々な事項を議論し、規制当局間の相互協力も強化することとした。

9. すべての輸入食品の通関申告を5分以内に処理

デジタル輸入安全企画チーム 2024-05-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48281

食品医薬品安全処は、有害影響の懸念が低く繰り返し輸入される食品について、自動的に検査し申告受理*する「電子審査 24(SAFE-i24)」システムの適用対象を、5月20日からすべての輸入食品に拡大**すると明らかにした。

* (自動申告受理対象要件) ①再輸入される書類検査対象輸入食品であり、②追加的な現場・精密・無作為サンプル検査を必要とせず、③電子審査の結果に適合した場合

** (既存) 食品添加物、農・畜・水産物にのみ適用

輸入申告全体の約41%を占める加工食品と健康機能食品に電子審査を適用すると、書類検査が24時間365日可能となり、処理時間も大幅に短縮される。これにより事業者は食品輸入時の時間と費用が削減され、消費者は速やかに食品の供給を受けることができる。

<電子審査 24 の輸入申告処理体系>

事業者が輸入申告書を提出すると、システムが最初の輸入検査履歴、禁止原料の使用有無、不適合履歴など270項目以上を自動的に検討する電子審査を実施し、その結果が適合*した場合、自動的に受理され輸入申告確認証が発行される。

*不適合の場合は輸入食品検査官が再確認する

食薬処が4月に電子審査 24 システムを経験した事業者を対象に調査した結果、約95% (258人/273人) が電子審査を肯定的に評価し、輸入申告処理時間の短縮、業務時間外の夜間、休日などにも処理、迅速な通関による物流費用節減などを長所に挙げた。実際に昨年、電子審査 24 システムを食品添加物、農・畜・水産物に段階的に適用した結果、自動申告受理比率が書類検査件数の半分(約45~48%)を占め、そのうち約26.8%が夜間・休日に自動申告受理されたことが確認された。

<添付>

1. 営業者対象電子審査 24 (SAFE-i24) 満足度調査の結果

2. 電子審査 24 適用拡大カードニュース

10. 食薬処、コンビニ内の健康食コーナー運営を支援

食生活栄養安全政策課 2024-05-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48278

食品医薬品安全処は、子供・青少年などの正しい食習慣形成のために5月20日から11月30日まで、コンビニエンスストア内の「健康食コーナー」運営支援事業を実施すると発表した。今回の事業は、子供・青少年などが食品を主に購入する場所であるコンビニで、ナトリウムを減らしたのり巻、糖類を少なめにした飲料などを手軽に確認して購入できる環境をつくるために用意された。

健康食コーナー運営事業は「22年首都圏内の学校周辺コンビニを中心に始め、今年は全国に拡大して計167カ所*のコンビニで健康食コーナーを運営する。

* 健康食コーナー運営店舗：（'22）首都圏内の学校周辺 102 カ所→（'23）首都圏内の学校・学園街など周辺 158 カ所→（'24）忠北・全南など全国 167 カ所

なお、食薬処は、健康食コーナーを運営するコンビニが他の店舗に比べて糖含量を下げた飲料が約 30%程多く販売されるなど、子供・青少年などが健康的な食生活を実践するのに役立つことが確認されたとし、今年の事業推進結果を総合的に分析して制度化方案を検討する予定である。

一方、食薬処は青少年のカフェイン過剰摂取予防のため、全国のコンビニ 1,040 店舗を通じてカフェイン適正摂取量と過剰摂取時の副作用などを知らせる計画であり、参加店舗の製品陳列台などに高カフェイン摂取注意広報物を貼れるようにステッカーなどを配布する計画である。

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

1. 食品着色料の安全性

Safety of Food Colourings

Wednesday, June 5, 2024

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/safety-of-food-colourings>

食品着色料は、食品に色を加えたり、色を還元したりする食品添加物である。通常、必要な色付けのためにごく少量使用され、食品包装上は「E 番号」又は一般的に「着色料」として表示される。例えば、Sunset yellow FCF（E110）は、飲料やカヤ（kaya）スプレッド、菓子などに使用される認可された黄色の食品着色料である。

すべての食品着色料は、シンガポールで販売される食品に使用する前にシンガポール食品庁（SFA）の承認を受ける必要がある。SFA は FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）の評価を参考にする。SFA は、食品のサンプリングと検査プログラムを実施して、シンガポール食品規則を遵守し、許可されている着色料の使用であるかを確認する。

食品規則に明記されていない食品着色料は許可されない。その一部は、発がん性の根拠があるため安全ではないとみなされている。例えば、スーダン色素、ローダミン B、ジメチルイエロー、トルイジンレッドなどがある。シンガポールで販売される食品にこれらの未承認の着色料が使用されないために、SFA は様々な食品及び飲料の定期的な市場調査を行っている。SFA は食品の安全性に対して、リスクベースのアプローチを採用しており、輸入食品と国産食品の両方が安全に摂取できることを保証する統合システムを備えている。

SFA は事業者に対し、未承認の着色料を含まないかを確認すること、原材料と最終製品を定期的に検査すること、信頼できる供給源からのみ調達することを助言する。また、消費者に対し、食品（特にスパイス）は、異常に明るい色のものは避けること、包装表示に記載の着色料が許可を受けているか確認すること、SFA 承認の供給元から食品を購入することを助言している。

2. 共同の取り組みを通じてシンガポールの食品安全を確保

Securing Singapore's food safety through our collective commitment

07 Jun 2024

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/securing-singapore's-food-safety-through-our-collective-commitment>

今年の世界食品安全の日は、「予期せぬ事態に備えましょう」をテーマとしている。SFA が業界や消費者と協力し、安全で健康的な食品をすべての人が利用できる未来を築くための取り組みを紹介する。

3. リコール情報

- サイクラミン酸の存在及びアセスルファム K が基準値を超えているため、中国からの **Xiyuguoyuan Xinjiang Paper Roasted Walnut** 製品をリコール

Recall of Xiyuguoyuan Xinjiang Paper Roasted Walnut products from China due to presence of Cyclamate (as Cyclamic Acid), and Acesulfame-K exceeding permitted levels

24 May 2024

[https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/accredited-overseas-attachments/media-release-recall-of-xiyuguoyuan-xinjiang-paper-roasted-walnut-products-from-china-due-to-presence-of-cyclamate-\(as-cyclamic-acid\)-and-acesulfame-k-exceeding-permitted-levels_24may24v2.pdf?sfvrsn=4139f494_1](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/accredited-overseas-attachments/media-release-recall-of-xiyuguoyuan-xinjiang-paper-roasted-walnut-products-from-china-due-to-presence-of-cyclamate-(as-cyclamic-acid)-and-acesulfame-k-exceeding-permitted-levels_24may24v2.pdf?sfvrsn=4139f494_1)

シンガポール食品庁 (SFA) は、Xiyuguoyuan Xinjiang (殻付きローストウォルナッツ) に人工甘味料のサイクラミン酸が含まれ、かつ、アセスルファム K が基準値超過していたため、輸入業者である Hong Xin Da 社にリコールを指示した。現在、クルミ及び他のナッツや種子製品へのサイクラミン酸の使用は認められていない。

- 更新情報-サイクラミン酸の存在及びアセスルファム K のため、**Xiyuguoyuan Xinjiang Paper Roasted Walnut** 製品のリコールを拡大

Updated Media Release - Further Recall of Xiyuguoyuan Xinjiang Paper Roasted Walnut due to Cyclamate and Acesulfame-K

Jun 06 2024

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/press-releases/sfa-media-release---updated-media-release-on-the-recall-of-xiyuguoyuan-xinjiang-paper-roasted-walnut.pdf?sfvrsn=1492f494_1

シンガポール食品庁 (SFA) は、2024 年 5 月 24 日のリコールを更新し、追加措置として、輸入業者である Xin Hong Yang International Trading 社にリコールを指示した。

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

1. 強力な成分を含む海外で発見された製品に関する HSA の更新情報(2024 年 5 月)

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

6 Jun 2024

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

シンガポール健康科学庁（HSA）は、2024 年 5 月に海外の規制当局から発見・報告された製品についての最新情報を提供する。これらの製品には許可されていない強力な成分が含まれており、副作用を引き起こす可能性がある。

*製品のリストと、副作用の可能性については以下を参照。（製品画像あり）

https://www.hsa.gov.sg/docs/default-source/announcements/safety-alerts/hsa-foreign-alert_2024_may_final.pdf?sfvrsn=fc90924a_1

-
- その他

ProMED-mail

- テトロドトキシン中毒、フグーエジプト：保健省、警告

Tetrodotoxin poisoning, puffer fish - Egypt: (DQ) MOH, alert

2024-06-04

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8716841>

Source: Alarabiya

ダカリーヤ州保健当局は、市場に出回った製品の消費について懸念を示し、国民に注意を喚起した。ラビットフィッシュ（フグ）は、インド洋から紅海とスエズ運河を経由して地中海の海域に最近侵入してきた魚である。保健当局は、ラビットフィッシュは人間が食べるには毒性が強く、解毒剤もないと警告している。

- 重金属中毒ーナイジェリア：原因確認、西アフリカ保健機構

Heavy metal poisoning - Nigeria: (SO, ZA) conf, WAHO

2024-06-05

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8716856>

Source: WAHO Weekly Epidemiological Bulletin

2024年3月20日以降、ソコト州で採掘活動に関連する可能性のある重金属中毒の発生が6つの地方自治体で報告されている。2024年5月10日現在、ソコト州では合計455人の症例が報告され29人が死亡している（症例致死率6.4%）。発症者は主に農業やその他の事業活動に従事しており、0～14歳が78%、女性が53%、男性が47%であった。環境調査では、水、

土壌、植物、スイカ、トマトなどの地元の農産物で高レベルの重金属(ヒ素、鉛、カドミウム、コバルト、クロム)が検出された。ソコト州に加えてザムファラ州でも同様の症例が報告されている。ナイジェリアと国境を接するニジェールは公衆衛生上の警告を発し、国境地域の監視を強化している。

● 食中毒－台湾（第7報）：ボンクレキン酸、更新、致死

Foodborne illness - Taiwan (07): bongkrekiic acid, update, fatal

2024-06-08

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8716903>

Source: Focus Taiwan

台北市内にあるマレーシア料理チェーンPolam Kopitiamで発生したボンクレキン酸による集団食中毒の死者数は、6月5日に別の患者が死亡したため、5人となった。三軍総合病院に入院していたこの女性は、ここ数日安定していたが、肝臓が損傷して複数の感染症にかかり、回復することができなかった。保健当局によると、53歳のこの女性は3月下旬、同レストランチェーンのXinyi店で「クリーミーエッグ入り炒めKuey Teow」（平たい米麺にクリーミーエッグをかけたもの）を食べ、その後、嘔吐と下痢を起こし、3月25日に医師の診察を受けた。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2024（2024. 05. 15）

香港政府ニュース

ニュースレター：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

<https://www.nihs.gov/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202410c.pdf>

● アルコール中毒－モロッコ：偽造アルコール、致死

Alcohol poisoning - Morocco: (RK) counterfeit alcohol, fatal

2024-06-09

<https://promedmail.org/promed-post/?id=8716932>

Source: Febrayer

ケニトラ州Sidi Alal Eltazi地区で、「Almahia」として知られる偽ワインの摂取により、12人が死亡、70人が急性アルコール中毒として登録された。地元当局は、この偽造ワインの販売者として2名の容疑者を特定した。マヒ（Mahi）とは、モロッコのユダヤ教のアルコール飲料で、ナツメヤシやイチジクから蒸留されたものである。通常、都市近郊の貧しい地域で手作りされ、違法業者が利益を最大化するために、蒸留酒やその他の化学物質を含むメタノールなど、汚染された酒を加えて調製することもある。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室