

食品安全情報（化学物質） No. 5/ 2019（2019. 03. 06）

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

<注目記事>

【FDA】 FDA は輸入食品が安全であることを確保するための複数階層アプローチの概要を示す

米国食品医薬品局（FDA）は、米国への輸入食品の安全性確保を支援する包括的なアプローチを概説した「Strategy for the Safety of Imported Food」（輸入食品の安全性戦略）を発表した。

戦略では 4 つの目標を定めている：1) 輸入向けに提供される食品は米国の食品安全要件を満たす、2) FDA による国境監視が危険な食品の侵入を防ぐ、3) 危険な輸入食品に対する迅速で効果的な対応、4) 効果的かつ効率的な食品輸入プログラム。

*ポイント： 米国では食品安全関連制度の近代化が FDA により着実に進められています。今回は輸入食品です。記事中に入れた図が分かり易く、国内と海外の食品生産についてどのような規則やルールを適用するのか理解できる構成になっています。

【FFA】 特定医療目的の食品はフィンランド食品局に通知しなければならない

特定医療目的の食品は、患者の食事の一部を置き換えたり、補足するものである。経管栄養患者用栄養食品、あるいは牛乳にアレルギーのある乳児向けの乳児用調製乳が含まれる。欧州委員会は欧州議会及び理事会の EU 規則 No 609/2013 を補完する EU 規則 2016/128（2015 年 9 月 25 日）によって、特定医療目的の食品の特別な組成や情報の必要条件を定めた。この規則が 2019 年 2 月 22 日に発効した。乳児用の特定医療目的の食品については 2020 年 2 月 22 日に適用予定である。新しい EU 規則に従い、特定医療目的の食品の市場参入に関する通知は全てフィンランド食品局への届出が必要になる。

*ポイント： 特定医療目的の食品に関する EU 規則の改正版が発効になりました。これまでと違う点として、乳幼児用の製品にも適用拡大されたことと、製品の販売促進のための不適切な宣伝を避けるようにするため表示ルールが変更され栄養強調表示や健康強調表示が禁止されたことです。

【FTC】 FTC は独立小売りウェブサイトで、お金を払ったニセのレビューに対して最初の提訴

米国連邦取引委員会（FTC）は、小売りウェブサイトでお金を払った上でのニセのレビューを使った宣伝について初めて提訴したことを発表した。Cure Encapsulations 社とそのオーナーである Naftula Jacobowitz が、彼らのガルシニアカンボジア減量サプリメントについて根拠のない宣伝をするとともに、別の会社にお金を支払い、顧客のふりをしてアマゾンにニセのレビューを投稿するよう依頼した。

*ポイント： これは、通信販売サイトでの製品の格付けの上昇を狙った、資金提供をともなうサクラによるレビューへの書き込みの依頼が FTC 法違反にあたることが公式に認められたという記事です。しかも製品が謳う効用の根拠はなく、製品そのものも詐欺的だとしています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. IARC モノグラフ 119 巻：齧歯類の尿路に腫瘍をつくる化合物

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 食品と飼料の危機管理：委員会はその計画と方法を更新
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. FoodEx2 維持管理 2016 - 2018 年
2. 遺伝子組換え関連
3. パブリックコメント募集：食品と接触する物質に使用するフタル酸
4. 飼料添加物

[【DEFRA】](#)

1. UK の EU 離脱後の食品表示の変更

[【BfR】](#)

1. 不確実性－科学の正常な一部分

[【RIVM】](#)

1. 化学物質によるヒト健康への新興リスクについての WHO 化学物質リスク評価ワークショップ

[【ANSES】](#)

1. ミツバチの保護：ANSES は規制の枠組みの強化を助言する

[【FSAI】](#)

1. SuperValu 及び Centra Still Irish Water 5 Litres Bottles は異味異臭のため回収措置

[【FFA】](#)

1. 植物食品サプリメントは概ね安全
2. 特定医療目的の食品はフィンランド食品局に通知しなければならない

[【FDA】](#)

1. FDA は輸入食品が安全であることを確保するための複数階層アプローチの概要を示す
2. マリンバイオトキシン管理訓練動画
3. リコール情報

[【USDA】](#)

1. 国の遺伝子組換え（GE）食品開示基準の概要 2019 年 2 月

[【FTC】](#)

1. FTC は独立小売りウェブサイトで、お金を払ったニセのレビューに対して最初の提訴

[【CFIA】](#)

1. 我々が学んだこと：公開性と透明性についての外部助言報告

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. オーストラリアではビタミンはどう規制されているか？
2. 安全性警告

[【NSW】](#)

1. リコール：オーガニックコンブチャ

[【MPI】](#)

1. The Collective ブランドのラズベリーハイビスカス味スキール

[【香港政府ニュース】](#)

1. 違反情報

2. 食品警告

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 農家－業者の手に任せた「セルフチェック」現実離れの卵安全
3. 「農家が自主検査するように？」予想外の殺虫剤卵の対策
4. 産卵の日を確認し、購入して下さい
5. 健康機能食品の好転反応という言葉にだまされないで下さい
6. 海洋深層水のミネラルエキスを新しい食品原料として認定
7. 畜産物の異物発見義務化関連の下位法令設置及び不合理な畜産物規制の改善
8. 2018 年輸入食品の動向発表
9. 健康なお正月のための食品・医薬品安全情報提供（食品編）
10. 生活に必要な「食品医薬品などの安全技術」を国民が直接提案
11. 気になる毒性情報、トックスインフォ(Tox-Info)で検索して下さい！
12. 食品医薬品安全処、水耕栽培野菜類の重金属安全レベルの点検
13. バレンタインデー、チョコレート製品の検査結果
14. 残留農薬基準を超える輸入ニンニクの芽の回収措置

【AVA】

1. 日本産食品の輸入要求事項変更

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) アルコール中毒－インド（第2報）：(アッサム) 致死
- ・(ProMED-mail) 原因不明の中毒－チュニジア：チューインガム疑い、
- ・(ProMED-mail) 水銀中毒－ウガンダ：(BUSIA) 金の採掘者、警告
- ・(EurekAlert) 調査：食品日付表示の誤解は食品廃棄の多さと関連

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

1. 国際がん研究機関

IARC モノグラフ 119 巻：齧歯類の尿路に腫瘍をつくる化合物

IARC Monographs Volume 119: Some Chemicals That Cause Tumours of the Urinary Tract in Rodents

21 February 2019

<https://www.iarc.fr/news-events/iarc-monographs-volume-119-some-chemicals-that-cause-tumours-of-the-urinary-tract-in-rodents/>

オンライン発刊

メラミン (melamine)

1-tert ブトキシプロパン-2-オール (1-tertbutoxypropan-2-ol)

β-ミルセン (β-myrcene)

フルフリルアルコール (furfuryl alcohol)

ピリジン (pyridine)

テトラヒドロフラン (tetrahydrofuran)
塩化ビニリデン (vinylidene chloride)

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

1. Codex

- 専門家がマレーシアで油脂について議論するために会合

Experts meet to discuss fats and oils in Malaysia

25/02/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1181737/>

第26回コーデックス油脂部会を2019年2月25日～3月1日にクアラルンプールで開催。

パーム油を「名前のついた植物油の規格」に含めるかどうか、「オリーブ油及びオリーブ粕油の規格」の修正案、低温で圧搾し搾油する6種（クルミ油、アーモンド油、ヘーゼルナッツ油、ピスタチオ油、亜麻仁油、アボカド油）の規格提案、一部の油脂規格における食品添加物の調整、などが議題になる。

またコーデックス油脂部会の活動を記述した「一滴の油、一トンの価値 A drop of oil, a tonne of value」も発行した。

<http://www.fao.org/3/ca3361en/CA3361EN.pdf>

- 食品安全専門家は最初の世界食品安全デーに活力を与える

Food safety experts energized for first World Food Safety Day

26/02/2019

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1181860/>

50ヶ国以上から約1,000人が参加した第18回世界食品安全イニシアチブ（GFSI）会議で、6月7日の世界食品安全デーが強い後押しを受けた。

ハッシュタグ：#WFSD

シンボル：リンゴ

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

http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

1. 食品と飼料の危機管理：委員会はその計画と方法を更新

Management of food and feed crises : Commission updates its plan and procedures
e-News 19/02/2019

https://ec.europa.eu/newsroom/sante/newsletter-specific-archive-issue.cfm?archtype=specific&newsletter_service_id=327&newsletter_issue_id=13560&page=1&fullDate=Tuesday%2019%20Feb%202019&lang=default

本日欧州委員会は、食品と飼料の安全性分野での危機管理手法と計画を更新する決定を採択した。2011年のスプラウトのベロ毒素産生大腸菌汚染や2017年の卵のフィプロニル汚染の危機で学んだことを含む。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

2019年第8週～第9週の主な通知内容（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)

オランダ産フードサプリメントのカフェイン高摂取量(最大 900 mg/日)、スリランカ産スペイン経由おろしたココナッツの亜硫酸塩非表示(105 mg/kg)、オランダ産メロンの種子粉末のアフラトキシン(B1 = 7.8; Tot. = 5.7 µg/kg)及び表示不十分(バッチ情報なし、あるいは判読できない)、ベルギー産原料イタリア産有機玄米のオクラトキシン A (14.1 µg/kg)、パラグアイ産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 19.4; Tot. = 23 / B1 = 56.5; Tot. = 66.6 µg/kg)、スペイン産オランダで包装した乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 16.2; Tot. = 17.1 µg/kg)、オランダ産セントジョーンズワートカプセルのピロリジジナルカロイド (2459 µg/kg)、インド産英国経由大豆ミートのオクラトキシン A (44 µg/kg)、トルコ産ベルギー経由チリパウダーの未承認着色料スーダン 1 (>3000 µg/kg)・スーダン 2 (655 µg/kg)・スーダン 3 (>3000 µg/kg)及びスーダン 4 (661 µg/kg)、ルーマニア産有機グルテンフリーコーンパスタのオクラトキシン A (7.8 µg/kg)、スペイン産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル(1.02 mg/item)及びタダラフィル(18.3 mg/item)、スペイン産解凍メカジキ刺身ロインの水銀(1.3 mg/kg)、イタリア産チルドシャモアサラミの鉛(6.525; 0.595; 0.71; 0.81 mg/kg)、フランス産セントジョーンズワートを含むフードサプリメントのピロリジジナルカロイド(4695 µg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売、米国産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 5.4 µg/kg)、エジプト産塩漬けケールの着色料アズルビン(E122)及び着色料アルラレッドAC(E129)の未承認使用、エジプト産酢漬けのカブの着色料アズルビン(E122)の未承認使用、ラトビア産ポーランド経由フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル(0.318 mg/カプセル)及びシルデナフィルチオノ類似物(チオシルデナフィル: 57.2 及び 0.07 mg/カプセル)、ベトナム産冷凍キハダマグロフィレの水銀(1.5 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキロインの水銀(1.7 mg/kg)、インド産バスマティ米のチアメトキサム(0.117 mg/kg)及び未承認物質トリシクラゾール(> 0.200 mg/kg)、スペイン産チルド解凍マグロロインの水銀(1.6 mg/kg)、ヨルダン産酢漬けのカブの未承認着色料ローダミンB (> 2000 µg/kg)、ポーランド産パプリカのチアベンダゾール(2.4 mg/kg)及びエテホン(4 mg/kg)、インド産骨付き鶏もも肉の未承認物質モノクロトホス(0.70 mg/kg)、2,4-ジニトロフェノール (DNP)のオンライン販売、トルコ産ヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 6.8; Tot. = 23 µg/kg)、タイ産冷凍調理済みカツオロインのヒスタミン(273.1 mg/kg)、北マケドニア共和国産リンゴのジメトエート(0.2 mg/kg)及び未承認物質オメトエート(0.056 mg/kg)、米国産カナダ経由ホットチリソースの亜硫酸塩未承認(177.8 mg/kg)、インド産冷凍全形イカのカドミウム(1.9; 1.7 mg/kg)、ベトナム産冷凍マカジキロインの水銀(1.33; 1.56 mg/kg)、など。

フォローアップ用情報 (information for follow-up)

ベルギー産豚の胴体のレバミゾール(50.2; 85.8 µg/kg)、英国産フードサプリメントの未承認成分(サンザシ)、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分ベタイン、中国産竹製カップからのホルムアルデヒドの溶出(25.3; 29.7 mg/kg)、中国産飼料用ビタミン B2 80%の未承認遺伝子組換え細菌(枯草菌)、フィンランド産エキナセアフードサプリメントの未承認販売、フィンランド産ワレリアナの根抽出物の未承認販売、ハンガリー産ミルク及びダークチョコレートの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD; 1750 mg/kg)、エジプト産酢漬けのカブの未確認着色料(おそらくローダミン B)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 9.97 µg/kg)、シリア産レバノン経由アプリコットジャムの亜硫酸塩高含有(137 mg/kg)及び安息香酸(E210)未承認(326 mg/kg)、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシン(B1 = 4.3 µg/kg)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス(0.194 mg/kg)、ジョージア産煎った粗挽きヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 5; Tot. = 10 µg/kg)、ウガンダ産レッドチリペッパー(ハバネロ)の未承認物質カルベンダジム(0.82 mg/kg)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス(0,113 mg/kg)、トルコ産マンダリンのエスフェンバレート(0.358 mg/kg)、シリア産煎ったメロンの種子穀粒のアフラトキシン(B1 = 10.6; Tot. = 11.5 µg/kg)、マレーシア産ジャックフルーツの未承認物質カルベンダジム(0.48 mg/kg ; 2.3 mg/kg ; 0.85 mg/kg)、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 13.6; Tot. = 16 µg/kg)、トルコ産 sivri ペッパーのアセタミプリド(0.630 mg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 3.6; Tot. = 5

μg/kg)、台湾産紅茶の未承認物質トルフェンピラド(0.4 mg/kg ; 0.042 mg/kg ; 2.4 mg/kg) 及びジノテフラン(0.22 mg/kg ; 0.095 mg/kg ; 0.40 mg/kg)、トルコ産ザクロのプロクロラズ(1.211 mg/kg ; 1.121 mg/kg)及びチアベンダゾール(0.341 mg/kg ; 0.654 mg/kg)、トルコ産ザクロのクロルピリホス(0.128 mg/kg)、トルコ産パプリカのクロルピリホス(0.084 mg/kg ; 0.098 mg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシシン(B1 = 11; Tot. = 13 μg/kg)、インド産チリペッパーの未承認物質メタミドホス(0.59 mg/kg)・アセフェート(0.39 mg/kg)及びトリシクラゾール(0.04 mg/kg)、トルコ産マンダリンのエスフェンバレレート(0.370 mg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシシン(Tot. = 43 μg/kg)、アルゼンチン産茹でピーナッツのアフラトキシシン(B1 = 26; Tot. = 40 μg/kg)、ブラジル産ブラジルナッツのアフラトキシシン(B1 = 10.3; Tot. = 24)、インド産ピーナッツ穀粒のアフラトキシシン(B1 = 62; Tot. = 69.2 μg/kg)、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシシン(B1 = 19.9; Tot. = 21.6 μg/kg ; B1 = 6.8 μg/kg)、ウズベキスタン産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(3353 mg/kg)、中国産キノコのカドミウム(0.673 mg/kg)、中国産緑茶の未承認物質アントラキノ(0.03 mg/kg)、トルコ産オレンジ(0.144 mg/kg) ; マンダリン(0.373 mg/kg)のエスフェンバレレート、セネガル産鳥餌用ピーナッツ穀粒のアフラトキシシン(B1 = 33.8 μg/kg)、中国産凍頂烏龍茶のピリダベン(1.47 mg/kg)・未承認物質 N,N-ジエチル-メタ-トルアミド (DEET) (0.047 mg/kg)及び未承認新規食品成分チョウマメ、香港産未承認遺伝子組換え(cry1Ab/Ac 検出)ライススティック、インド産チリパウダーのアフラトキシシン(B1 = 9.8 μg/kg ; B1 = 20.8; Tot. = 20.8 μg/kg)、トルコ産ピスタチオ穀粒のアフラトキシシン(B1 = 26.8; Tot. = 29.2 / B1 = 21.4; Tot. = 25.4 μg/kg)、シリア産レバノン経由イチゴジャムのソルビン酸(E200) (379 mg/kg)未承認及び亜硫酸塩(20 mg/kg)非表示、スリランカ産有機チリパウダーのアフラトキシシン(B1 = 10.7 μg/kg)、トルコ産ピスタチオバーのアフラトキシシン(B1 = 9.6 μg/kg)、中国産ジャスミン茶のアセタミプリド(0.3 mg/kg)及び未承認物質トルフェンピラド(0.39 mg/kg)、ドミニカ共和国産ペッパーの未承認物質カルベンダジム(0.39 mg/kg)、中国産クコの実の未承認物質カルボフラン(0.040 mg/kg)、中国産茶の未承認物質トルフェンピラド(1.2 mg/kg)、トルコ産乾燥ブドウのオクラトキシシン A (41 μg/kg)、など。

その他、アフラトキシシン等多数。

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

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. FoodEx2 維持管理 2016 - 2018 年

FoodEx2 maintenance 2016 - 2018

22 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1584>

この技術報告書 2 回目の維持管理作業結果の説明。新用語の追加、既存用語の削除や修正が含まれている。

2. 遺伝子組換え関連

● 毒性学的試験や動物給餌試験についての予備作業の年次報告書

Annual Report of preparatory work on the toxicological studies and animal feeding studies performed under the EFSA contract OC/EFSA/GMO/2014/01, Lot 2 during the period 1/3/2017 to 27/11/2018

22 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1586>

(外部委託科学報告書)

規則(EC) No 1829/2003 のもと遺伝子組換え飼料/植物の市販認可申請に含まれる毒性学的試験と動物給餌試験について、2017 年 3 月 1 日 から 2018 年 11 月 27 日の間に行われた作業の説明。今回の任務は、試験が、関連の EFSA ガイダンス文書、OECD テストガイドライン (TG) 407 (1995/2008)、OECD TG408 (1998) 及び GLP に関する OECD TG に従っているかをチェックすることである。期間中、6 件の GM 植物申請に関する予備作業が、新しく発現したタンパク質についての全 3 件の 28 日間試験、並びに GM 食品/飼料についての 6 件の齧歯類の 90 日間試験を対象に、包括的なチェックリストテンプレートを用いて行われた。

● GMO リスク評価のための EFSA 科学的ネットワークの 2018 年次報告書

Annual report of the EFSA Scientific Network for Risk Assessment of GMOs for 2018

20 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1577>

2018 年には、GMO ネットワークのメンバーは年一回の GMO ネットワーク会議や GMO のリスク評価に関連した EFSA の科学会議に出席し、12 の GMO 申請のリスク評価に寄与した。

3. パブリックコメント募集：食品と接触する物質に使用するフタル酸

Public consultation: phthalates used in food contact materials

21 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190221>

EFSA は食品と接触する物質に使用が承認されている 5 つのフタル酸の 2005 年のリスク評価の改訂案について、パブリックコメント募集を開始している。

EFSA の食品と接触する物質・酵素・加工助剤に関するパネル(CEP パネル)は、改訂意見案として、次の 4 つ、フタル酸ジブチル (DBP)、フタル酸ベンジルブチル (BBP)、フタル酸ジ(2-エチルヘキシル) (DEHP)、フタル酸ジイソノニル (DINP)について、グループ耐

容一日摂取量(TDI) 50 µg/kg 体重/日を設定した。このグループ TDI は、これらの 4 つのフタル酸の生殖影響の根拠となる、妥当で一般的な作用機序に基づいている。しかし、DINP には生殖毒性よりも肝臓毒性が最も重大な影響として認められた。

グループ TDI に含まれていない 5 つ目のフタル酸、フタル酸ジイソデシル(DIDP)には、個別の TDI、150 µg/kg 体重/日が肝臓毒性に基づき提案された。

DBP、BBP、DEHP、DINP の複合食事暴露は、最悪シナリオでも、最も感受性の高い集団を含む全ての欧州の消費者にグループにおいて TDI の 1/4 以下だと推定された。DIDP の食事暴露は個別の TDI の約 1/1,500 未満である。

EFSA は、最近 REACH の枠組みでいくつかのフタル酸を評価した欧州化学庁(ECHA)との緊密な連携での作業を実施した。

関係者に向けて、専用のコメント募集ページにおいて、意見案についてのコメントの提出を募集している。コメントの締め切りは 2019 年 4 月 14 日。

EFSA は、CEP パネルの評価案とその結果への取り組みを示すために 3 月 15 日にオンラインセミナーを開催する予定である。参加者は講演者に直接質問する機会がある。追加情報は以下で入手可。

* Webinar: Learn more about the risk assessment of phthalates used in plastic food contact materials

<https://www.efsa.europa.eu/en/events/event/190315>

* Public Consultation on EFSA's draft assessment of five phthalates used in plastic food contact materials

<https://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/190221>

4. 飼料添加物

- **Trouw Nutrition International B.V** 社が提出した文書に基づき、羊用飼料添加物としてのモリブデン化合物(E7)モリブデン酸ナトリウム二水和物の安全性と有効性

Safety and efficacy of a molybdenum compound (E7) sodium molybdate dihydrate as feed additive for sheep based on a dossier submitted by Trouw Nutrition International B.V

EFSA Journal 2019;17(2):5606 27 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5606>

この添加物は現在 EU で、全ての動物種用の「栄養添加物」「微量元素の化合物」として認可されている。最適な銅とモリブデンの比率 3~10 と、羊用完全飼料に認可された最大総銅量(15 mg/kg)を考慮して、FEEDAP パネルは 2.5 mg 総モリブデン/kg 完全飼料が羊に安全だと結論した。安全摂取量 0.6 mg モリブデン/日、欧州の食品からの推定平均摂取値(一般的に 100 µg/日未満)、総モリブデン摂取量に対する動物由来食品の寄与(推定では最大 22%)、安全量の上限までモリブデンを補完した餌を与えられた羊の可食組織/製品にモリブデンが蓄積されないことを考慮して、2.5 mg 総モリブデン/kg 完全飼料は消費者と環境に

安全だと結論した。モリブデンは食事の栄養をカバーするために羊の餌に添加する必要はない。食事の銅とモリブデンの割合が 3~10 の範囲内であれば、銅で適切なバランスを保証するために有効だと考えられている。

- 鶏、七面鳥、マイナー家禽種肥育用あるいは産卵/交配のための育成用の畜産学的飼料添加物としての **TYFER™** (第二鉄キレートチロシン)の安全性と有効性

Safety and efficacy of TYFER™ (ferric tyrosine chelate) as a zootechnical feed additive for chickens, turkeys and minor poultry species for fattening or reared for laying/breeding

EFSA Journal 2019;17(2):5608 25 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5608>

この添加物は最大予想量 200 mg TYFER™/kg 完全飼料で鶏肥育に安全である。この結論は産卵/交配のための鶏育成用に拡大でき、七面鳥や全てのマイナー家禽種肥育用あるいは産卵/交配のための育成用に外挿できる。家禽の栄養にこの添加物を使用しても消費者の安全性の懸念や環境リスクは予期されない。TYFER™は鶏の餌に最大推奨量(20 mg/kg 飼料)で使用すると鳥類の畜産パラメーターを改善する可能性がある。20 mg/kg 飼料でこの添加物は、鶏肥育用に少なくとも 1 log₁₀ ユニットで盲腸の負荷カンピロバクター属種を削減する可能性があり、従ってヒトのカンピロバクター症のリスクを削減する効果を伴う。だが、鶏の盲腸のカンピロバクター負荷は生肉のカンピロバクター負荷に寄与する複数の要因の一つである。パネルは最大リチウム含有量の規格を含めて助言した。

- 全ての動物種用 *Corynebacterium glutamicum* ■■■■■で発酵して生産した l-スレオニンの安全性と有効性

Safety and efficacy of l-threonine produced by fermentation with *Corynebacterium glutamicum* ■■■■■ for all animal species

EFSA Journal 2019;17(3):5603 1 March 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5603>

評価中のこの製品は、*C. glutamicum* (■■■■■)の遺伝子組換え株で発酵して生産した l-スレオニンである。この添加物に生産株と組換え DNA は検出されなかった。*C. glutamicum*, ■■■■■で発酵して生産したこの製品 l-スレオニンは、この生産株に関する安全上の懸念は何も生じることはなく、対象種と環境に安全だと考えられている。飲料水と飼料で同時に投与した場合の安全性に関して懸念がある。作業者は吸入により暴露されることがあるが、急性吸入試験の結果から吸入による有害影響のリスクは低いことが示された。評価中のこの製品は全ての動物種のアミノ酸 l-スレオニンの有効源だと考えられている。非反芻動物種と同様に反芻動物でも l-スレオニンが有効であるためには、第一胃での分解から保護することが必要である。

- 肥育用あるいは鶏の産卵/交配のための育成用の飼料添加物としての Natuphos® E の認可条件の改訂

Modification of the terms of the authorisation of Natuphos® E as a feed additive for chickens for fattening or reared for laying/breeding

EFSA Journal 2019;17(2):5607 28 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5607>

この添加物 Natuphos® E は *Aspergillus niger* の遺伝子組換え株で生産した 6 - フィターゼを示している。この添加物は現在 EU で、鶏肥育用、産卵鶏育成用、豚肥育用、雌豚用、マイナー豚種肥育用または繁殖用、七面鳥肥育用、七面鳥交配のための育成用、全ての他の鳥類種(産卵鳥類を含む)用および離乳子豚用の飼料添加物としての使用を認可されている。鶏肥育用あるいは産卵鶏育成用の認可は最小含有量 750 FTU/kg 飼料である。この申請はこの用量を 125 FTU/kg 飼料に下げることがを要請している。パネルは全部で 3 つの短期試験と 5 つの長期試験を検討した。125 FTU/kg 飼料を与えられた鳥類は、2 つの短期試験で著しく食事のリンの保持が良くなり、2 つの長期試験で、著しくより優れた性能を示した。従って、パネルはこの添加物が 125 FTU/kg 飼料の用量で鳥類の性能やリンの保持を改善する可能性があるとして結論した。

- 雌豚の飲料水の添加物としての Bonvital (*Enterococcus faecium*, DSM 7134 株)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Bonvital (*Enterococcus faecium*, DSM 7134) as an additive in water for drinking for sows

EFSA Journal 2019;17(2):5612 28 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5612>

この添加物 Bonvital は子豚および豚肥育用、雌豚用、鶏肥育用、産卵鶏育成用、マイナー家禽種用の飼料に認可されている *Enterococcus faecium* の調剤である。現在の雌豚への認可は、飲料水の添加物としての使用は含まれていない。この添加物は最大量 2.5×10^8 コロニー形成単位 (CFU)/L で雌豚の飲料水での使用を意図している。この量は同じ雌豚の完全飼料に認可された最小量の半分(5×10^8 CFU/kg)で、水の摂取量が飼料の摂取量より約 2 ~ 3 倍多いと仮定して、基本的に同じ暴露を条件とした。従って、飼料に使用する際の添加物の安全性と有効性についての結論は、雌豚の飲料水での使用にも当てはまる。

- 全ての動物種用 *Escherichia coli* CGMCC 7.248 で発酵させ生産した l - トリプトファンの安全性と有効性

Safety and efficacy of l - tryptophan produced by fermentation with *Escherichia coli* CGMCC 7.248 for all animal species

EFSA Journal 2019;17(2):5601 28 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5601>

生産株 *E. coli* CGMCC 7.248 とその組換え DNA は最終製品に検出されなかった。*E. coli* CGMCC 7.248 株で発酵させて生産した製品 L-トリプトファンは、この生産株の遺伝子組換えに関する安全上の懸念は生じない。この製品は非反芻動物対象種と消費者に安全であり、動物の飼料に使用しても環境へのリスクはない。反芻動物の飼料に保護されない L-トリプトファンを利用するのは避けた方が良い。この製品のエンドトキシン量と発塵性は使用者の吸入リスクを示している。評価中のこの製品は全ての非反芻動物のアミノ酸 L-トリプトファンの有効源として認められている。非反芻動物種と同様に反芻動物でも補足 L-トリプトファンが有効であるためには、第一胃での分解から保護することが必要である。

● 飼料添加物：暴露推定を改善するオンラインツールの機能向上

Feed additives: online tool upgraded to improve exposure estimates

19 February 2019

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190219>

飼料添加物消費者暴露計算機(FACE)が新しく公開され、本日をもって申請者は飼料添加物の残留物への暴露推定を改善できるようになった。

FACE 計算機は、動物由来食品に存在する飼料添加物の残留物やその代謝物質への慢性および急性食事暴露を推定する使いやすいツールである。消費者への飼料添加物の安全性評価に関するガイダンスに推奨された暴露方法論(消費者暴露については 4.3 セクションを参照)を実行するものである。

FACE の最新版は、生の一次産品(RPC、例えば牛乳、肉)に関して EFSA の新しい食事摂取量データが取り込まれたことにより、より正確な推定量を提供するものである。FACE が 2018 年 5 月に開始された時、なお微調整が必要な食品摂取量データに頼っていた。最近 RPC モデルが最終化されたことで、この摂取量データはかなり改善され、FACE に組み入れられた。

* ツール：飼料添加物消費者暴露計算機

<https://www.efsa.europa.eu/en/applications/feedadditives/tools>

その仕組みは？

生の一次産品リストを見て、各関連食品の推定残留量を入力する。

その後ツールが暴露を計算し、対象集団間や対象集団内で暴露がどのように異なるか、概要を提示する。ツールは様々な食品が全体的な暴露にどのように寄与するかも示す。このツールを使用するには登録が必要である。氏名、email アドレス、所属を、data.collection@efsa.europa.eu にメールすること。

-
- 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <http://www.defra.gov.uk/>

1. UK の EU 離脱後の食品表示の変更

Food labelling changes after Brexit

Last updated 25 February 2019

<https://www.gov.uk/guidance/food-labelling-changes-after-brexit>

英国が 2019 年 3 月 29 日に合意無しに EU を離脱した場合の、食品及び飲料の表示に関する事業者向けの助言。

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

<http://www.bfr.bund.de/>

1. 不確実性－科学の正常な一部分

Uncertainty - a normal part of science

18.02.2019

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/08/uncertainty_a_normal_part_of_science-239841.html

BfR と EFSA が不確実性を評価することについての課題と進歩をベルリンでの会合で発表する。

新しい食中毒病原体の危険性はどのくらい？新しい植物保護製品にはどんな健康リスクが？不確実性は科学的作業の正常な一部分である、なぜなら科学研究の結果は矛盾したり間違いを含んだり質問に対する回答を提供できなかったりする。だから科学はそのようなリスク評価における不確実性の影響を明確にしようとする。広範囲に及ぶリスクを扱うことは社会的プロセスである。ベルリンで行われる「リスクアナリシスにおける不確実性についての国際会議」ではこのトピックを扱う。2月21～22日にはライブストリームでフォローできる。

- ・ トピック I：認知科学の視点からの不確実性
- ・ トピック II：不確実性解析の方法
- ・ トピック III：不確実性のコミュニケーション
- ・ トピック IV：意志決定の際の不確実性への対処
- ・ トピック V：開かれた社会における不確実性についての対話

*動画 (BFR WEBCAST CENTER)

http://bfr.westream.biz/riskanalysis_en/

●オランダ RIVM (国立公衆衛生環境研究所 : National Institute for Public Health and

the Environment)

<http://www.rivm.nl/en/>

1. 化学物質によるヒト健康への新興リスクについての WHO 化学物質リスク評価ワークショップ

WHO Chemical Risk Assessment Workshop on new and emerging risks to human health from chemicals

02/21/2019

<https://www.rivm.nl/en/news/who-chemical-risk-assessment-workshop-on-new-and-emerging-risks-to-human-health-from-chemicals>

RIVM は 2019 年 2 月 20～21 日、化学物質による新興リスクについての国際ワークショップを主催した。この WHO ワークショップには WHO 化学物質リスク評価ネットワークの 60 人が参加した。

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

<http://www.anses.fr/>

1. ミツバチの保護 : ANSES は規制の枠組みの強化を助言する

Bee protection: ANSES makes recommendations to strengthen the regulatory framework

News of 08/02/2019

<https://www.anses.fr/en/content/bee-protection-anses-makes-recommendations-strengthen-regulatory-framework>

農業における農薬依存縮小と植物保護製品に関する政府の対策計画の一部として、ANSES は本日、ミツバチや他の受粉昆虫保護のための規制の枠組みを強化する専門家の評価結果や助言を発表する。この助言の目的は、植物保護製品へのミツバチの暴露をさらに削減することである。

EU では、ミツバチ保護のために、植物保護製品の有効成分によるミツバチへのリスクも評価し、各加盟国での販売認可を得るにはミツバチへの毒性に関するデータが必要となる。フランスは、受粉昆虫が訪れる森林木立や農作物全般の、開花中および滲出液生産期間中の殺虫剤とダニ駆除剤処理の使用を禁止する 2003 年 11 月 28 日の省令で、欧州の規制の枠組みを補足している。その目的は、農作物がミツバチを引き付ける時期の殺虫剤やダニ駆除剤の残留物へのミツバチの暴露を制限することである。この禁止の適用除外が、当該製品のミツバチへの毒性に関する追加データと、除外申請の農学的な妥当性を分析した後に

認められる場合がある。適用除外が認められると開花中や滲出液生産期間中の使用は可能だが、ミツバチがいない場合に限られる。

この規制の枠組みを強化するための助言

ANSES は、ミツバチの同時暴露についての ANSES の作業やフィトファーマコビジランス計画関連の観察を含む、入手可能なデータすべてを検討した。開花中および/または滲出液生産期間中の殺虫剤やダニ駆除剤スプレーの散布禁止の拡大が、次の対象について推奨される。これには微生物含有製品を含む：

- この期間中に散布される全ての植物保護製品に対して。
- 開花前や種子処理のスプレー液に使用する浸透性農薬を含む全ての製品に対して。

ANSES は、禁止の適用除外を認めるには、手段が利用できるようになったらすぐに次の追加検査の対象にするべきだと助言する：

- 繁殖影響、急性中毒の慢性影響、神経毒性のある殺虫剤を含むあらゆる製品のミツバチの行動影響（ミツバチの帰巣試験）。
- マルハナバチの急性経口及び接触毒性について。

ANSES は、どの作物が関係しているかに関わらず、そのような適用除外を受ける植物保護処理は、（予定表で決められた通りに）日没後にだけ、3 時間以内に、管理者の安全性と健康を保証する状況で散布するべきだと助言した。

ANSES の評価方法論のさらなる展開

さらに、ANSES は植物保護製品のリスク評価方法論を更新するために、この作業後に、ミツバチと他の受粉媒介者を保護する植物保護製品を評価するよう、現在専門家委員会に求めている。この作業、特にミツバチの成虫や幼虫の慢性リスクは、EFSA が提案した方法論や様々な暴露シナリオの結果に基づくものである。

●アイルランド食品安全局（FSAI : Food Safety Authority of Ireland）

<http://www.fsai.ie/index.asp>

1. SuperValu 及び Centra Still Irish Water 5 Litres Bottles は異味異臭のため回収措置
Recall of SuperValu and Centra Still Irish Water 5 Litres Bottles Due to Off Odour and Taste

February 12, 2019

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/supervalu_centra_still_water.html

予防措置として、SuperValu 及び Centra Still Irish Water 5 Litres Bottles は、少数のボトルに異味異臭があったため回収措置。製品写真あり。

● フィンランド食品局 (Finnish Food Authority)

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

1. 植物食品サプリメントは概ね安全

Plant food supplements are mostly safe

February 13/2019

<https://www.ruokavirasto.fi/en/organisations/risk-assessment/news-about-risk-assessment/plant-food-supplements-are-mostly-safe/>

大部分の植物性フードサプリメントは安全である。問題は、植物性フードサプリメントが医薬品と同時に使用される場合に生じ、特に両方とも複数を使用している場合に問題となる。フィンランド食品局のリスク評価部門が作成した新しいリスクプロファイルによると、植物性フードサプリメントの安全性について多くの不確実性が存在し、情報も不足している。この調査では、植物性フードサプリメントの有効性については検討しなかった。フィンランド食品局は、子どもや妊婦による植物性フードサプリメントの使用を勧めない。

リスクプロファイルは全ての植物性フードサプリメントを網羅しておらず、原料に使用される 30 種を対象にし、うち 9 種（エキナセア種、フェンネル/ウイキョウ、ショウガ、スギナ、紅麹、セージ、ダイズ、茶、タイム）は詳細に調査した。フードサプリメントに最もよく使用されるのは、エキナセア (Echinacea)、コーンフラワー (coneflower)、ショウガ (ginger) 及び紅麹 (red yeast rice) であった。

フィンランド食品局の主任研究官 Tero Hirvonen 博士は、「フィンランドでは、植物性フードサプリメントの使用は定期的で、いくつもの調製品を同時に利用している。サプリメントにも複数の植物種が使用されている。医師や薬剤師には、植物性フードサプリメントの使用について告げられないのも特徴である」と述べている。

植物性フードサプリメントに健康リスクがあるかもしれない

植物性フードサプリメントは、まれだが風邪以外の疾病治療に利用される。有毒になるほど多量を使用するような特徴のサプリメント成分はないが、医薬品と一緒に摂取すると害になるだろう。

「リスクプロファイルは、特にショウガとスギナ (horsetail) のサプリメントの使用について、医薬品成分との相互作用の重大リスクがあることを示している。しかしながら、フードサプリメントの複合影響も膨大な不確実性を含んでおり、ほんの数件しかヒトを対象とした試験が行われていないことには留意しなければならない。さらに、多くの使用者が複数の植物性フードサプリメントを医薬品とともに利用し、サプリメント自体も複数の異なる植物を含んでいることもしばしばある。このことは、植物性フードサプリメント同士の相互作用についての知見は非常に限られているため、相互作用の評価についての不確実性を深めることになる。」と Hirvonen 博士は述べた。

紅麹と緑茶が最も問題がある

リスクプロファイルによると、最も問題がある植物性フードサプリメントは紅麹と緑茶である。紅麹サプリメントの使用は、使用者らから寄せられた危険性が明らかになっている。紅麹サプリメントはよく使用説明書に反した使い方がされる：使用者には多数の疾患があり、非常に多くの医薬品も摂取している。

「紅麹サプリメントは、体重管理、食事管理、投薬などのはるかに安全な方法があるにも係わらず、もっぱら高コレステロールの治療のために利用される。紅麹サプリメントの使用は肝臓障害の指標となる酵素レベルの上昇も報告されている。」と Hirvonen 博士は述べた。

緑茶の多量摂取も肝臓障害を誘発する。

新しいリスクプロファイルは、フィンランドで実施した EU が資金援助している PlantLIBRA project で収集した一部の調査データに基づいている。それらは、植物性フードサプリメントの組成、含有成分の毒性、医薬品成分との相互作用の可能性に関する文献情報である。

* PlantLIBRA project

<https://www.ruokavirasto.fi/en/organisations/risk-assessment/projects-of-risk-assessment/chemical-food-safety/plantlibra-plant-food-supplements.-levels-of-intake-benefit-and-risk-assessment/>

2. 特定医療目的の食品はフィンランド食品局に通知しなければならない

Dietary foods for special medical purposes must be declared to the Finnish Food Authority

February 15/2019

<https://www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/uutiset/dietary-foods-for-special-medical-purposes-must-be-declared-to-the-finnish-food-authority/>

新しい EU 規則に求められているように、全ての特定医療目的の食品の市場参入に関する通知はフィンランド食品局に届けられなければならない。この規則は、包装や広告上に栄養や健康強調表示を含むことも禁止している。

特定医療目的の食品は、患者の食事を一部置き換えたり、補足するものである。経管栄養患者用栄養食品、あるいは牛乳にアレルギーのある乳児向けの乳児用調製乳が含まれる。

欧州委員会は欧州議会及び理事会の EU 規則 No 609/2013 を補完する 2015 年 9 月 25 日の EU 規則 2016/128 で特定医療目的の食品の特別な組成や情報の必要条件を定め、この規則が 2019 年 2 月 22 日に発効した。乳児用の特定医療目的食品については 2020 年 2 月 22 日に適用される予定である。

食品企業は規制遵守責任がある

市場に参入している全ての特定医療目的の食品は、通知書でフィンランド食品局に届出なければならない、その後、電子的にも通知を提出しなければならない。フィンランド食品局は、通知を受け取った際にその製品が規制に従っているかどうかを評価することはない。

製品を市販する食品企業は規制遵守を評価する責任がある。フィンランド食品局は、食品製品の管理を担当する市町村や税関の関連食品管理機関に通知を送る。特定医療目的の食品の通知のためのフィンランド食品局の手数料は 81 ユーロである。

企業は廃止される規定に従って、製造・表示した製品の在庫を販売してもよい。

包装上や広告に栄養や健康強調表示を含むことは禁止されている

特定医療目的の食品は、必要栄養量が他の食品で管理することができない、あるいはとても難しい、疾患、障害、医学的状態の患者に食事を与えることを意図している。特定医療目的の食品は医学的管理の下で使用するになっている。

特定医療目的の食品は、疾病、障害、他の医学的に決められた栄養条件が「・・・管理用食品」と表示されている包装でのみ販売されるになっている。特定医療目的の食品が意図する食事管理の疾患、障害、医学的状態の名前を加えてこの文を完成させなければならない。栄養や健康強調表示を特定医療目的の食品に提示することはできない。

その製品が意図する食事管理対象の疾患、障害、医学的状態に関してこの製品を有用にする特性および/または特徴、あるいはその製品がそのような特性および/または特徴を持つ可能性があるという意味合いの記載を特定医療目的食品に添付することはできない。

* 参考 : Food for special medical purposes

https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/special_groups_food/medical_en

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

1. FDA は輸入食品が安全であることを確保するための複数階層アプローチの概要を示す
FDA Outlines Multi-Layer Approach to Making Sure that Food Imports Are Safe
February 25, 2019

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm631767.htm>

本日、FDA は、米国への輸入食品の安全性確保を支援する包括的なアプローチを概説した「Strategy for the Safety of Imported Food」（輸入食品の安全性戦略）を発表した。

FDA 輸入食品の安全性戦略

FDA Strategy for the Safety of Imported Food

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm631747.htm>

国内の消費者は、一年を通して手頃に入手可能な、安全で、多様で、そして豊富な食品の供給を求めている。こうした消費者の要求を満たすため、米国はフードサプライ全体のおよそ 15 パーセントを輸入している。 今日、生鮮野菜のおよそ 32 パーセント、生鮮果物の 55 パーセント、そして国民が毎年消費するシーフードの 94 パーセントが、200 以上の

国や地域、および約 125,000 の食品施設と農場から供給されている。しかし、このますますグローバル化し複雑になる市場が、我々の食品安全システムに新たな課題を投げかけているのもまた事実である。

2011 年、連邦議会は FDA 食品安全近代化法（FSMA : Food Safety Modernization Act）を可決し、連邦規制当局の焦点を汚染への対応から防止に移行した。過去数年にわたり、FDA は国内外の食料生産者、製造業者、加工業者、包装業者、および保管者に適用可能な予防を軸とした基準を開発してきた。新しい食品安全基準の確立に加え、FSMA は業界がこれらの基準を満たしていることを確認するため、FDA に新たに補足的な監督および執行の権限を与えている。査察による監督は引き続き国内の食料生産者に対する主要な手段であり、また外国の生産者に対しては重要な手段であるが、議会は輸入食品に関連する食品安全性リスクの管理にはより多くのことが必要であると決定した。こうした必要性に対応するため、FDA は FSMA を通じて新しいツールと権限を与えられ、望ましくはその食品が国境を超える前に、もしくは米国の消費者の食卓に上がる前に、食品安全問題の発生を防ぐことを主眼とした監督システムの構築を任された。

国内外の生産者にとって公平な競争条件を維持しながら、公衆衛生のリスクを軽減するような方向で、国際的なフードサプライチェーンのさまざまな分野であらゆる種類の利用可能なツールを使用する最善の方法を決定するには、器用さと実用主義の両方を必要とする。この戦略文書は、輸入食品の安全性に対する包括的なアプローチの一環として、FDA が新しい輸入監視ツールを既存のツールとどのように融合しているかを説明している。

戦略は 4 つの目標を定めている。

目標 1 : 輸入向けに提供される食品は米国の食品安全要件を満たす

目標 2 : FDA による国境監視が危険な食品の侵入を防ぐ

目標 3 : 危険な輸入食品に対する迅速で効果的な対応

目標 4 : 効果的かつ効率的な食品輸入プログラム

この戦略文書は、目標達成のために FDA が取っているいくつかの方法を概説する。

* 戦略 : FDA Strategy for the Safety of Imported Food

<https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/UCM631864.pdf>

輸入食品の安全性パズルを完成させよう

FDA は米国内で消費されるほぼすべてのヒトおよび動物用食品の安全を監視している。

FDA の優先的目標は、国民が他国から輸入された食品は国内で生産された食品と同様の安全性基準を満たしていると確信できることである。そのために、FDA は多くの要素を統合し、世界のどこで生産されようとも米国の食品は安全に食べられるものであるように手助けしている。

下の図で分かるように、海外生産の食品と国内生産の食品は、多少の違いはあるものの、多くの同じ規則およびツールによって影響を受けている。



FDA の食品安全ミッションおよび輸入食品の監視の近代化を促す新しい戦略に関する FDA 長官 Scott Gottlieb, M.D.および副長官 Frank Yiannas の声明

Statement from FDA Commissioner Scott Gottlieb, M.D., and Deputy Commissioner Frank Yiannas on a new strategy to advance FDA's food safety mission and modernize oversight of imported food

February 25, 2019

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm631991.htm>

米国に入国する前に、輸入食品の安全性に関する問題を防ぐという目標を達成するために、「輸入のために提供される食品は国産の食品と同じ基準を満たす」ことを継続的に確認する新しい措置を講じる。この目標を達成するためのツールの1つは、海外の食品施設の現地査察である。これらの貴重な査察はリソース集約型であるため、FDAの戦略は査察のためにリスク情報に基づく企業の優先順位付けのためのツールにより現代的な焦点を当てることになる。我々の決定は、他の監視活動や協力者からより多くのデータや情報を得ることで確かなものになるだろう。そのために、最近ではFDAの外国供給業者検証プログラム（FSVP：Foreign Supplier Verification Programs）規則のための査察も開始した。このプログラムでは、輸入業者に、供給業者が米国の食品安全基準を満たしていることの確認を義務付ける。この規則に基づくいくつかの重要な要件には、米国内に拠点を持つ輸入業者に、ハザード分析、食品および外国供給業者のリスクの評価、および必要に応じて第三者による監査を含む、同定されたハザードに基づく安全性検証活動の実施を義務付けることなどがある。

さらに、認定第三者監査プログラム（Accredited Third-Party Certification program）

の開始によって、入国前に輸入食品の安全性の問題を防止するという目標の達成を支援する。このプログラムは、海外食品施設の監査のための枠組みを提供し、米国の食品安全基準への準拠を検証するもので、これは輸入業者が任意適格輸入業者プログラム（VQIP：Voluntary Qualified Importer Program）の資格を得るために使用することができる。VQIPによって輸入業者は、監査による安全性保証に基づき、審査と食品の輸入を迅速化することができる。

予防的措置への比重をさらに高めるため、FDAの新しい戦略ではシステム認証プログラムをどのように活用するかについても概説している。このプログラムの下で、我々は他国の食品安全システムと監視活動が米国のそれと匹敵するレベルの公衆衛生保護を提供しているかを確認する。お返しに、これらの国々は米国のシステムと監視活動と同様の信頼を寄せる。信頼できる国々の規制プログラムによる活動に頼ることによって、FDAは、強力な規制システムを用いて外国の規制当局がすでに行っている査察監督活動については実施を回避することができる。システム認証プログラムを通じて非常に強力な食品安全システムを持つ国々とのパートナーシップを活用することで、検査および国境審査活動において、よりリスクの高い地域から輸入される食品を優先することが可能となる。これまでのところ、カナダ、ニュージーランド、オーストラリアは、システム認定プログラムの下で評価され、同等であると認定されている。また、現在、欧州連合（EU）と相互評価を進めている。

問題のある外国食品を未然に防ぐ努力の一方で、米国の国境での輸入審査と検閲プロセスを更新することで、安全でない製品の検出と拒否という2つ目の目標も同様に重視している。FDAは、危険性の高い食品を含む、米国への輸入が計画されている食品の調査を担当している。この複雑なタスクを達成するために、FDAは輸入食品法令遵守スクリーニング・システム（PREDICT：Predictive Risk-based Evaluation for Dynamic Import Compliance Targeting）を利用している。これは危険性の高い輸入向け食品の出荷を認識することに役立つ自動輸入審査ツールである。新しい戦略の一環として、FDAは、外国供給業者検証プログラム、任意輸入業者インセンティブプログラム、認定第三者監査人、外国の規制当局および国内サプライチェーン活動からの新しい情報源を取り入れてこのツールを最適化するつもりである。さまざまな情報の流れにアクセスすることで、輸入食品が米国市場で利用可能になる前に、問題を捉えることができるようになる。

最初の2つの目標、危険な食品が米国に入らないように防止および阻止するための最善の努力にもかかわらず、危険な食品をすべて市場に出す前に完全に阻止することは不可能であるという事実から目を背けるべきではない。だからこそ、我々の第3の目標は、安全でない輸入食品に迅速に対応する能力を高めることにある。この目標を達成するために、新しい戦略では、FDAが物理的検査の利用を最適化し、サンプリングの対象に最もリスクの高い製品に的を絞った、戦略的ターゲット調査サンプリングを開発する方法について説明する。我々はまた、州や他のパートナーと協力して、輸入向け食品の受け入れの判断に使用される試験方法やツールをどのように改善していけるか、模索を続ける。さらに、義

務的リコール権限、インポート・アラート（輸入警告）、および規制パートナーとの改善された情報共有などを適宜利用し、食品安全事象への対応の効率を改善するチャンスを最大限に活用する。

我々の最終的な目標は、我々の輸入プログラムが効果的かつ効率的であり、これらの目的を推進するために最新のツールを採用することである。世界的な食品施設と農場の在庫改善を進めて、最も効率的にリスクの高い分野に輸入食品安全監視のための FDA のリソースを配分し、可能な限り効果的にあらゆる種類の規制ツールを戦略的に採用する。輸入食品安全プログラムを可能な限り効率的にするために、輸入食品安全活動の実績を評価し、それらの評価に基づいて我々の活動を改善するための追加措置を講じる。我々はすでに輸入食品の安全性に関する業績評価指標と結果指標の開発を進めており、輸入食品、外国の供給業者、FSVP の輸入業者、その他の輸入業者に関する指標と機密でないデータが準備され次第公開される予定である。

2. マリンバイオトキシン管理訓練動画

Marine Biotoxin Management Training Video

February 21, 2019

<https://collaboration.fda.gov/biotoxins/>

シーフード業界や州当局向け。

3. リコール情報

Kingston Pharma, LLC は不溶解性成分のシトラスフラボノイドのため、“DG™ Baby Gripe Water”すべての自主回収を発表する

Kingston Pharma, LLC Issues Voluntary Recall of All Lots of “DG™ Baby Gripe Water Due to Undissolved Ingredient, Citrus Flavonoid

February 15, 2019

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm631500.htm>

McDaniel Life-Line LLC は、溶解されない成分のシトラスフラボノイドのため、オーガニックジンジャー及びフェネル抽出物入り DG™ Baby Gripe Water ハーブサプリメントすべてを自主回収。これまで当該企業には、生後 1 週間の乳児が製品を飲むのが難しいという報告 1 件の他に 3 件の苦情が届いている。製品写真あり。

●米国農務省（USDA : Department of Agriculture）

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

1. 国の遺伝子組換え（GE）食品開示基準の概要 2019 年 2 月

Overview of The National Bioengineered Food Disclosure Standard Feb 2019

https://www.youtube.com/embed/08FHkS-pwHw?version=3&width=640&height=480&hl=en_US1&iframe=true&rel=0

30 分程度の動画

● 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission)

<http://www.ftc.gov/index.shtml>

1. **FTC は独立小売りウェブサイトで、お金を払ったニセのレビューに対して最初の提訴**
FTC Brings First Case Challenging Fake Paid Reviews on an Independent Retail Website

February 26, 2019

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2019/02/ftc-brings-first-case-challenging-fake-paid-reviews-independent>

減量サプリメントの宣伝は詐欺的であるとも FTC は主張する

FTC は小売りウェブサイトでお金を払った上でのニセのレビューを使った宣伝について初めて提訴したことを発表。Cure Encapsulations 社とそのオーナーである Naftula Jacobowitz が、彼らのガルシニアカンボジア減量サプリメントについて根拠のない宣伝をし、さらに第三者のウェブサイトにお金を払ってアマゾンにニセのレビューを投稿するよう依頼した。

消費者向けブログ

Cure Encapsulations の誤解を招く宣伝とフェイクレビュー

Cure Encapsulations' misleading claims and fake reviews

February 26, 2019 by Cristina Miranda

<https://www.consumer.ftc.gov/blog/2019/02/cure-encapsulations-misleading-claims-and-fake-reviews>

「脂肪を燃やす。食欲を抑制。気分が良くなる。体重が減る」一部のダイエットサプリメントは大きな約束をし、カスタマーレビューが五つ星でそれを支持する。でも本当に？この五つ星は信用できる？

残念ながら、答えはしばしばノーである。FTC の最近の Cure Encapsulations への訴えによると、この会社は食欲抑制製品「Quality Encapsulations ガルシニアカンボジア抽出物」について誤解を招く主張をしていた。新しい脂肪細胞ができるのを阻止し急速に相当な減量をおこすというその宣伝に根拠はなかった。さらに、製品のカスタマーレビューの一部は嘘だった。Cure Encapsulations 社は別の会社にお金を払って顧客のふりをしてアマゾンの製品の格付けと売り上げを押し上げた。

サプリメントを使ってみようと思っている？

どんなサプリメントでも使う前に医療の専門家に相談すること。FDA がダイエタリーサプリメントの安全性や有効性を評価したりレビューしたりしていないことを忘れないで。そして製品レビューを読むときにはそれを書いている人について懐疑的であるように。販売せずにレビューだけをしている有名ウェブサイトのほうがいいかもしれない

事業者向けブログ

FTC から宣伝業者へ：製品レビューにサクラを雇うべきではない

FTC to advertisers: Bills-for-shills product reviews are a no-go

By: Lesley Fair | Feb 26, 2019

<https://www.ftc.gov/news-events/blogs/business-blog/2019/02/ftc-advertisers-bills-shills-product-reviews-are-no-go>

FTC の製品レビュー偽造に関する最初の訴えでは、Cure Encapsulations 社の CEO からのメールを考慮している。インチキの、お金で雇ったレビューワーを使って「あなたの製品をアマゾンのトップに押し上げる」ことを約束した一団へのメールで以下のように書いている：

「昨日言ったように、3 日間 30 のレビューが必要だ。これから休暇にはいるのでレビューを確認できない。売るためには全体で 4.3 の評価が必要だ。もう 200 ドル追加で送るので合計 1000 ドルの支払いになる。これから 12 日間、もし誰かがネガティブなレビューをしたらポジティブなレビューをして 4.3 に戻さなければならない」

この数分後に「五つ星を確実にして欲しい」と追加している。この会社の売り上げの 1,280 万ドルの 100%がアマゾンによる。そこで被告はこのサプリメントが強力な食欲抑制作用や減量効果があると主張している。もちろんこのような宣伝は詐欺的だと FTC は訴えている。

しかしこの判例でより注目すべきなのは、アマゾンでの虚偽の五つ星レビューである。以下のようなレビューが投稿されている。

(略)

これらは実際に購入した人からのものではなく嘘で、アマゾンでニセのレビューをするためにお金をもらった第三者による。

販売業者に向けたメッセージは明確である。製品レビューにサクラを使うのは FTC 法違反である。

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

<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

1. 我々が学んだこと：公開性と透明性についての外部助言報告

What We Learned: External Consultation on Openness and Transparency Report

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/accountability/other-activities/sound-agency-management/external-consultation-on-openness-and-transparency/eng/1550118277727/1550118505770>

2018 年 6 月 20 日から 8 月 2 日まで行われた公開性と透明性についての意見募集で受け取った外部関係者からの意見を要約した報告書。

-
- 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)
<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. 食品基準通知

Notification Circular 74-19

27 February 2019

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular7419.aspx>

意見募集

- ・加工助剤としての *Trichoderma reesei* 由来アスペルギロペプシン I の評価について 4 月 10 日まで意見募集

改正

- ・ワインの食品添加物としてポリアスパラギン酸カリウムを食品基準に追加

-
- オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)
<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. オーストラリアではビタミンはどう規制されているか？

How are vitamins regulated in Australia?

13 February 2019

<https://www.tga.gov.au/blogs/tga-topics/how-are-vitamins-regulated-australia>

一部の人々にとって、ビタミンは健康に重要な役割を果たしている。妊娠中に摂取された葉酸は先天性欠損症のリスクを減らすことができ、ビタミン D はビタミン D 欠乏症の人の骨の健康を促進することができる。オーストラリアでは、Therapeutic Goods Administration (TGA) がすべてのビタミンの安全性と品質を規制している。しかし、他

の医薬品同様、ビタミンには副作用や、他の薬と望ましくない方向で相互作用することがある。ビタミンはラベルの指示どおりに使用する必要があり、ビタミンを服用している間に健康上の問題が発生した場合は、医療専門家に相談するべきである。この記事では、我々がどのようにビタミンを規制しているか、そして製品ラベルの AUST 番号から、ビタミンが受けてきた監視の内容をどのように読み取るのかを説明する。

TGA はどのようにビタミンを規制しているか

TGA はオーストラリアにおける医薬品およびその他の治療用製品の規制を担当している。我々は、オーストラリアで合法的に供給される前に、リスクの高い医薬品の安全性、品質、および有効性について評価する。有効性とは、製品にそれが宣言しているとおりの作用があるかどうかを指す。リスクの低い医薬品の安全性と品質は、このような医薬品を承認済みの低リスク成分と承認済みの低リスクまたは深刻でない健康状態に限定し、質の高い製造を義務付けることで規制している。医薬品の事業主（商業的スポンサー）はまた、彼らの製品が機能するという根拠の保持が義務付けられており、TGA が製品の正式なコンプライアンス調査を行う場合、この根拠を TGA に提出しなければならない。この TGA のアプローチは、低リスクの医薬品を承認するためのコストを削減する。販売が許可される前に、すべての低リスク製品の有効性を確認するとしたら、追加の費用は消費者が負担することになるだろう。

ビタミンの種類と用量に応じて、ビタミンは処方薬または補完医薬品として規制されている。ほとんどのビタミンは、低リスクの補完医薬品のカテゴリーに分類され、TGA はその安全性と品質のみを規制している。

ビタミンはオーストラリアで合法的に販売される前に特定の条件に適合しなければならない

TGA による補完ビタミンおよびその他の低リスク医薬品の市販前評価は、製品が以下の特定の条件に適合することを含む：

- 製品は、TGA がすでに安全性と品質の評価を行った、承認済みリストの成分のみを含まなければならない。
- 製品の事業主は承認済みの使用法リストから選択しなければならず、またこれらの使用法は深刻でない健康問題に対するものに限られる。製品は重篤で命を脅かすような病状に対して強調表示を行ってはならない。
- 製品は品質基準を満たす認定施設で製造されなければならない。
- 製品の事業主は製品にはそれが宣言する作用があることの根拠を持たなければならない。

ビタミンは TGA の市場調査の対象である

リスクの低い医薬品に関しては、TGA は事業主が商品の有効性に対して保持する根拠を市販前に評価することも、最終製品およびそのラベルを検査することもない。しかし、市場に出回る商品のターゲット調査、またはランダム調査の一環として、いずれの商品も調査の対象となり得る。このようにして我々は毎年、数百の商品を調査している。TGA の調査

によって事業主が製品の有効性について十分な根拠を持っていないことが判明すれば、我々はオーストラリアでその商品を販売する承認を取り消すことができるし、またそうする。不適切なまたは不正確なラベルなど、その他の形態の法令違反もまた販売の取り消しとなり得る。我々は定期的に取り消された商品のリストを TGA ウェブサイトで公開している。

ラベルの AUST R または AUST L 番号を確認せよ

TGA によって販売を承認された医薬品はすべて、ラベル上に AUST R 番号または AUST L 番号が含まれる。AUST R 番号は、TGA が安全性、品質および有効性について評価した登録医薬品のためのものである。AUST L 番号は、TGA が安全性と品質のみを規制する、ほとんどのビタミン製品を含む低リスク医薬品リストに記載される医薬品のためのものである。これらの番号が表示されていない医薬品は、オーストラリアでの販売が承認されていない可能性がある。これはオンラインで販売されている製品に特に懸念され、こうした製品には成分リストにない、潜在的に危険な成分が含まれているかもしれない。

専門家のアドバイスを求めよう

ビタミン摂取は他の医薬品と同様、十分な考慮を必要とする。常にビタミン製品のラベルを読み、使用説明書に従おう。一部のビタミンおよびその他の補完医薬品は、他の医薬品またはサプリメントと相互作用するかもしれず、またそれ自体に副作用があるかもしれない。ゆえに、医師や薬剤師からどの医薬品を服用しているかと尋ねられたら（たとえば手術前）、ビタミンやその他の補完医薬品をリストに含めることを忘れないようにしよう。

重篤な問題および予期せぬ副作用は報告しよう

オーストラリアにおける医薬品の広告および安全性の監視において、だれもが重要な役割を持つことができる。誤解を招くような強調表示をしていると思われる製品または広告を見つけたら、TGA に報告して欲しい。医薬品を服用して予期せぬ副作用を経験したならば、速やかに医療専門家に助言を求め、かつ TGA にもその件について報告しよう。

2. 安全性警告

● Boxy Indelar カプセル

18 February 2019

<https://www.tga.gov.au/alert/boxy-indelar-capsules>

TGA 検査により、Boxy Indelar カプセルに表示されない成分シブトラミンを検出した。製品写真あり。

● Mang Luk Power Slim カプセル

18 February 2019

<https://www.tga.gov.au/alert/mang-luk-power-slim-capsules>

TGA 検査により、Mang Luk Power Slim カプセルに表示されない成分シブトラミンを検出した。

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

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

1. リコール：オーガニックコンブチャ

Recall: Organic Kombucha multiple flavours

21-February-2019

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recallsandadvisories/product-recall-kombucha-multiple-flavours>

ALDI 社は高い圧力のためキャップが開く可能性があり、けがをする危険性があるとして回収措置。製品写真あり。

(注：「昆布茶」ではなく発酵紅茶)

● ニュージーランド一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

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

1. The Collective ブランドのラズベリーハイビスカス味スキール

The Collective brand Raspberry Hibiscus Skyr

22 February 2019

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-recalls/recalled-food-products/the-collective-brand-raspberry-hibiscus-skyr/>

Epicurean Dairy 社はハイビスカスの大きな花びらの混入のため窒息の恐れがあるとして、The Collective ブランドのラズベリーハイビスカス味スキールの一部を回収措置。製品写真あり。

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/index.shtml>

1. 違反情報

● サヤエンドウに超過残留農薬が検出される

Excessive pesticide residues found in a Snow pea sample

Monday, Feb 18, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190218_7338.html

食品安全センターが検査したところ、サヤエンドウのサンプルにおいて、ピラクロストロビンが最大残留基準 0.02 ppm のところ、0.04 ppm 検出であった。

- 包装スパゲティが栄養表示規則に違反している

Prepacked Spaghetti not in compliance with nutrition label rules

Thursday, Feb 21, 2019

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20190221_7345.html

食品安全センターが検査したところ、ベルギー産 Everyday ブランドのスパゲティにおいて、ナトリウムが 100g 中 0 mg と表示されていたが、9 mg 検出された。

2. 食品警告

有害な汚染物質ベンゾピレンが検出されたココナッツオイルのサンプルを消費しないよう呼びかける

Not to consume a batch of Coconut oil sample detected with harmful contaminant benzo[a]pyrene

20.2.2019

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2019_358.html

食品安全センターが検査したところ、フィリピン産 Nutiva ブランドのオーガニックココナッツオイルサンプルにベンゾピレンが基準値 10 µg/kg を超える 47 µg/kg 検出された。

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

<http://www.mfds.go.kr/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査課

- 2019.2.1～2019.2.7

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43022

- 2019.1.25～2019.1.31

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43020

- 2019.1.18～2019.1.24

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43018

- 2019.2.15～2019.2.21

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43026

- 2019.2.8～2019.2.14

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43023

2. 農家一業者の手に任せた「セルフチェック」現実離れの卵安全

食品安全表示認証課/農畜水産物政策課 2019-01-28

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43019

2019年1月28日、東亜日報の報道について、次のように説明する。

記事内容

産卵鶏農場、流通業者も検卵器と破殻検出器、洗浄機、乾燥機、殺菌などを取り揃えれば許可を受けることができ、農場主や事業者が安全性を「自主検査」するようにした。

大多数の小規模流通業者は農家とは異なり、小規模倉庫しかないので設備投資のみに数億ウォンをかけなければならない。

卵の殻に表示された産卵日付を確認するには包装紙をはがして卵を回してみなければならない。

産卵日が表示されたら新しい卵を選んで買うため、産卵日が何日か過ぎた卵は流通自体が停滞する。

報道内容に対する食薬処の立場

政府は「食用卵選別包装業」を新設して、すべての家庭用卵について最小限の衛生的な選別・洗浄・検卵・殺菌などの処理後包装して流通・販売できるようにしている。

参考に、2017年8月の卵殺虫剤検出事件以後、卵安全管理のために産卵鶏農家はもちろん、伝統市場、小売店などの流通卵に対しても殺虫剤の安全性検査を持続的に推進している。この他にも、食用卵を収集・販売する営業者は、収集する農場別に年2回の検査を実施している。

「食用卵選別包装業」が困難な小規模流通業者は、許可された他の食用卵選別包装業者に選別・包装を依頼して販売することができる。

卵は購入後、包装をはがして冷蔵庫に保管するため、消費者は卵の殻に産卵日付表示を求めている、卵の購入時に包装紙の一部に覗き穴を作るなど卵殻の産卵日付を見ることができる方法に対しても検討中。

販売事業所に納品された卵の販売が終了するまでの所要時間*が短く、産卵日から数日過ぎた卵の流通自体が停滞する可能性は低いが、キャンペーン期間(6ヶ月)を置いて、施行による問題点を分析して補う予定である。

* 大型店: 4～5日、中型店: 5～7日、小型店 10日(卵流通協会提供資料)

3. 「農家が自主検査するように？」予想外の殺虫剤卵の対策

農畜水産物政策課 2019-02-19

http://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43025

2019年2月19日、韓国日報に報道された「農家が自主検査するように？予想外の殺虫

剤卵の対策」について、次のように説明する。

記事内容

選別洗浄すれば安全な卵と呼ばれる。抗生剤など残留物の検査規定のない殺虫剤卵の監視まだ不透明。

報道内容に対する食薬処の立場

政府は「食用卵選別包装」業を新設し、すべての家庭用卵について最小限の衛生的な選別・洗浄・殺菌などの処理後に包装して流通・販売するようにしている。

参考として、2017年8月の卵殺虫剤検出事件以後、卵安全管理のために全体の産卵鶏農家はもちろんのこと、伝統的な市場、スーパーなどの流通卵に対しても殺虫剤の安全性検査を持続的に推進している。

2018年検査実績：生産段階 1,342 件の検査(不適合 4 件)、流通段階 2,325 件の検査(不適合 5 件)

この他にも食用卵を収集・販売する事業者は、収集する農場別に年 2 回以上の検査をするようにしている。

政府は食用卵選別包装流通義務制度が施行されても、事業者のみに安全管理を任せず、衛生検査及び回収検査を通じて効率的に安全管理を強化する計画である。

4. 産卵の日を確認し、購入して下さい

食品安全表示認証課 2019-02-21

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43266

政府（食薬処、農食品部）は、消費者の知る権利と選択権強化のために推進してきた「卵の殻（卵殻）産卵日付表示制度」を養鶏協会などの生産者団体との協議を経て、2月23日予定通り施行する。

今回の産卵日付表示制度の施行で、卵の消費期限の設定基準が透明になり、卵の安全性が強化され、流通環境も改善される効果を生むことが予想される。産卵日付表示施行により、卵の生産情報が産卵日付 4 桁の数字を先頭に追加で表示され、既存の 6 桁（生産農家、飼育環境）から 10 桁に増える。

* 卵殻表示構成：産卵日付(4 桁)、生産農家番号(5 桁)、飼育環境(1 桁)

消費者は、包装紙に表示された賞味期限と保管状態などを考慮して卵の購入を決めるが、産卵日付情報を追加で提供することで消費者の選択を強化する一方、回収対象卵の情報をより正確に確認することができる。

* 生産農場の事業場の名称、所在地などの情報は、食薬処食品安全国
(www.foodsafetykorea.go.kr)で確認することができる

政府は、卵の産卵日表示制度について、農家など生産現場や流通業者が環境の変化に適応する期間を考慮し、施行後 6 ヶ月間のキャンペーン期間を設けて改善が必要な場合には適切な措置をとる計画である。

一方、政府は、家庭用に販売されている卵を衛生的な方法で選別・洗浄・殺菌・包装後に流

通するようにする「選別包装流通制度」を4月25日施行する。選別包装流通制度は、割れていたり、血液を含み食用に適していない卵などを事前に取り除いて流通・販売することで、消費者がより安心して卵を消費することができるようになると期待される。政府は、家庭用の卵の選別包装流通制度義務化に必要な十分な施設を確保して、生産者団体の要求事項などを反映し、1年のキャンペーン期間を設ける計画であり、卵の流通センターの設立も持続的に支援する計画である。さらに政府は、「農水産物流通及び価格の安定に関する法律」に基づき卵の流通センターを拡大して「卵取引参照価格公示制」を導入する計画である。

＊卵取引参照価格公示制：卵共販場で取引価格を決めて公布（公布された価格を基準に競りで取引価格を決定）

このため、政府が支援する卵の流通センターでは、共販場の開設を義務化して、民間なども共販場施設基準を統一する場合には実行できるよう誘導していく。

政府は、卵の安定した需給管理及び冷蔵流通システムの構築などを含んだ流通構造改善のために、農食品部と食薬処など関係省庁、生産者団体、流通業者、消費者団体、学界などの専門家が参加する専門委員会構成・運営することにした。

政府は、卵産卵日表示と家庭用の卵の選別包装流通制度の施行を通じて、消費者が卵を安心して消費できる環境を醸成できるように最善を尽くす

5. 健康機能食品の好転反応という言葉にだまされないで下さい

健康機能食品政策課 2019-02-08

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43247

食品医薬品安全処は、健康機能食品を食べて現れる消化不良、かゆみ、便秘・下痢などの異常について、「瞑眩（めんげん）現象」または「好転反応」という言葉に騙されて摂取を継続してはならないと呼びかけた。

＊瞑眩：治療の過程で一時的に予期しない他の症状が現れるのを指す言葉で、現代医学では認められていない概念。

異常症状を好転反応と偽って販売する業者は、消費者に「一時的に体が悪くなっても、また良くなる現象」という偽りの説明で払い戻しや交換を拒否し、さらに▲同じ製品をずっと摂取するように、▲摂取量を2～3倍増やす、▲他の製品を追加購入するように誘導していることが確認された。

食薬処は、今後も偽りの説明で消費者を欺く健康機能食品の製造・販売営業者に対する指導・点検を強化する一方、消費者被害の予防のために積極的に広報する計画である。同時に、サイバー調査団は、オンライン集中モニタリングを持続的に実施して、問題が発見された場合、サイトをブロック及び管轄自治体に行政処分などの措置を要請する予定である。

6. 海洋深層水のミネラルエキスを新しい食品原料として認定

新素材食品課 2019-02-19

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43257

食品医薬品安全処と海洋水産部は、海洋深層水ミネラルエキスを新しい食品原料として認定*したと 19 日発表した。

* 新しい食品原料認定制度：国内で食品として摂取経験がない原料について安全性などを評価し、新しい食品原料として認められるようになれば、食品公典に掲載されるまで認定を受けた者に限り一時的に使用できる(「食品衛生法」第 7 条第 2 項)

2017 年から海洋水産部が実行したミネラルエキスの毒性評価などの研究結果と、国外の使用状況、製造方法、原料の特性に関する資料などをもとにした食薬処による審査を経て、海洋深層水ミネラルエキスが新しい食品原料と認められた。

海洋深層水は、水深 200m 以下に存在する低温で清浄な海洋水資源でマグネシウム、カルシウムなどミネラルを豊富に含む。

ミネラルエキスは、海洋深層水を濃縮・分離する製造工程を経て得られる粉末原料でパン類、飲料、酒類などの食品原料として使われる予定である。

* 海洋深層水のミネラル含有量：2 g/L、一般飲料水のミネラル含有量：8～32 mg/L

海洋深層水ミネラルエキスは、米国、日本、台湾など海外でも健康補助食品、医薬品、水産加工など多様な高付加価値産業で活用されている。海洋深層水から得られるミネラルエキスが新しい食品原料として認められるようになり、今後、これを原料とした多様な食品を通じて五大必須栄養素の一つであるミネラルをもっと豊かにすることができると期待される。

また、関連の法律が改定され、3 月から海洋深層水を処理することができる製造業が新設される予定で、海洋深層水処理水の一つであるミネラルエキスが新しい食品原料と認められることによって、海洋深層水関連産業がさらに活性化されると見込まれる。

* 「海洋深層水の開発及び管理に関する法律」：2017 年 3 月改正、2019 年 3 月施行

* 海洋深層水を処理することで、海洋深層水を脱塩、濃縮またはその他の方法で加工したもの、その種類は脱塩水、濃縮水、ミネラル濃縮水、ミネラルエキスがある。

海洋深層水ミネラル抽出物の写真を掲載。

7. 畜産物の異物発見義務化関連の下位法令設置及び不合理な畜産物規制の改善

農畜水産物政策課 2019-02-01

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43244

食品医薬品安全処は、畜産物の異物発見報告義務対象営業者と報告対象異物などの内容を含む「畜産物衛生管理法施行令及び施行規則」の改正案を 2 月 1 日、立法予告する。

今回の改正案は、最近、「畜産物衛生管理法」が改正*されたため、法律で委任した事項を規定し畜産物の安全管理制度を運営し、畜産物の安全と関連はないが営業活動への負担や不便をもたらす規制は改善して営業活動を奨励するため用意された。

* 「畜産物衛生管理法」の改正・公布(法律第 15946 号、2018.12.11、施行 2019.6.12)

改正案の主要内容は、▲畜産物の異物発見報告義務化に関連する詳細規定用意、▲HACCP 教育機関の指定及び指定取消しなど詳細規定用意、▲畜産物販売業の営業報告の

例外規定拡大、▲行政処分の公表掲載期間の明確化など。

畜産物の異物発見報告義務対象営業者、報告対象異物、異物報告手続きなどを新設した。消費者から異物を発見した事実の申告を受けた畜産物加工業、食肉包装処理業、畜産物流通専門販売業及び輸入食品など輸入・販売業の営業者は、該当異物が報告対象異物*に該当するのかわ確認して食薬処など行政官庁に異物発見を報告するようにした。

*金属、硝子、寄生虫及びその卵、動物死体など

食品安全管理の認証基準(HACCP)教育訓練機関及び衛生教育機関の指定及び指定取消基準に、指定手続き、遵守事項などを新設した。

(以下略)

8. 2018 年輸入食品の動向発表

輸入検査課 2019-01-31

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43242

食品医薬品安全処長は、2018 年に輸入食品が暫定的に 166 ヶ国から約 274 億ドル、1,855 万トンが輸入されたと発表した。

2017 年と比べて輸入金額は、9.7%(2017 年 249 億ドル)、重量は 1.4%(2017 年 1,829 万トン)増加した。農・林産物及び加工食品の輸入増加傾向が停滞した一方、畜産物と健康機能食品、そして高価な食品調理用器具（家電）の輸入増加傾向が高く、2017 年に比べて輸入金額が大きく増加した。

2018 年の輸入金額は、米国が 64 億 3,239 万ドルで最も高く、中国(47 億 7,342 万ドル)、オーストラリア(24 億 142 万ドル)、ベトナム(13 億 4,119 万ドル)、ロシア(9 億 8,054 万ドル)の順で、これら 5 ヶ国の輸入金額が全体の輸入金額の 58.1%を占めた。

輸入重量では、米国が 467 万トンで最も多く、オーストラリア(311 万トン)、中国(305 万トン)、ロシア(106 万トン)、タイ(77 万トン)の順で、これら 5 ヶ国の輸入量が全体輸入量の 68.3%を占めた。

参考として、米国からは小麦、トウモロコシ、大豆が、オーストラリアからは精製加工用原料*、小麦、牛肉が、中国からは白菜キムチ、精製塩、唐辛子が多く輸入された。

*酒精や油(食用油脂)など精製・加工により食品に使うことができる原料

2018 年には約 1,871 品目が輸入され、輸入金額では牛肉、豚肉、精製加工用原料が、輸入重量では精製加工用原料、小麦、トウモロコシが一番多く輸入された。

それぞれ輸入された品目数と重量順に多く輸入された品目は以下のとおり。

- ・ 農・林産物：401 品目、小麦、トウモロコシ、大豆、バナナ、米
- ・ 畜産物：83 品目、豚肉、牛肉、鶏肉、ナチュラルチーズ、混合粉ミルク
- ・ 水産物：305 品目、冷凍明太、冷凍イカ、冷凍海老、冷凍サバ
- ・ 加工食品：232 品目、精製加工用原料、ビール、白菜キムチ、果菜加工品、精製塩順
- ・ 健康機能食品：230 品目、ビタミン/ミネラル、EPA 及び DHA 含有油脂、タンパク質、個別認定型製品、カルシウム

- ・ 食品添加物：518 品目、酢酸澱粉、L-グルタミン酸ナトリウム、混合製剤、クエン酸、リン酸

- ・ 器具容器包装：102 品目、紙、ステンレス、陶磁器、無着色ガラス、ポリプロピレン

2018 年輸入食品の不適合率は 0.2%(728,119 件中 1,483 不適合)で、2017 年(0.19% : 672,273 件中 1,279 不適合)に比べて 0.01%p 増加した。

全体輸入国 166 ケ国のうち 66 ケ国、1,871 品目のうち 285 品目が不適合判定され、国別では、中国が 382 件(不適合率 0.20%)で最も多く、米国(174 件、0.17%)、ベトナム(151 件、0.50%)、タイ(111 件、0.33%)、イタリア(75 件、0.25%)の順だった。

品目別では、その他の加工品が 72 件で最も多く、果菜加工品(69 件)、ソース類(56 件)、ステンレス器具(52 件)、菓子(45 件)の順。

不適合の理由では、基準及び規格(含量など)違反が最も多く、次いで食品添加物の使用基準(保存料、色素など)違反、微生物(細菌数、大腸菌群など)の基準違反だった。

* 検査結果で不適合判定された製品は、輸出国に返送されたり、他の国への搬出または廃棄措置の対象となる。

食薬処は 2019 年に不適合実績がある海外の製造業所に対する現地実態調査の拡大のため、懸念食品の輸入申告保留、検査命令制の拡大などを通じてリスクベースの輸入食品管理に転換し、輸入前(全)過程の情報を連携する輸入食品統合システムの構築を通じて、効果的な輸入食品の安全管理を実施して、国民の食卓に責任を持つ信頼できる輸入食品安全管理のために最善を尽くす。

9. 健康なお正月のための食品・医薬品安全情報提供（食品編）

食品安全管理課 2019-01-31

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43240

① 食品編: 正しい食品購入・調理・保管・摂取方法など

食品医薬品安全処長は、正月を迎えて、国民が安全で健康に過ごすことができるように、食品の正しい購入・摂取・使用要領など安全情報を提供する。

健康な正月のための食品安全情報主要内容は、▲法事用品購入要領、▲食材保管及び準備要領、▲祝日の食品料理・摂取・保管要領、▲祝日の食品を健康に楽しむ方法、▲帰省中・帰京中の食中毒予防要領、▲プレゼント用健康機能食品の購買要領及び摂取注意事項など。

<法事用品購入要領>

正月祝祭日料理の準備のための買い物は、小麦粉、食用油のような冷蔵が必要ない食品を最初に、果物・野菜、ハム・かまぼこなど冷蔵・冷凍食品、肉類、魚介類の順にすることをお勧めする。大型ディスカウント店やデパートなどで買い物する時間は平均 80 分程度(1 回の平均)で、カートに入れた食品が常温で長時間放置された場合、細菌増殖の恐れがあるので、腐りやすい魚介類と冷蔵・冷凍食品は最後に購入するように。農産物は無傷で新鮮なのを選択して、洗浄・切断など前処理がされた果物・野菜は冷蔵製品で購入することを勧める。水産物は身に弾力があって、目が鮮やかで鱗がついた新鮮なものを購入。加工食

品を購入する時は、流通期限・表示事項をよく確認して、必要な量だけ購入すること。酒類は賞味期限がないが、濁酒と薬酒は賞味期限を表示するようにしており、法事用・プレゼント用で購入する時は賞味期限を確認する必要がある。

買い物が終わったら、加工食品、果物・野菜類と肉類・水産物は、それぞれ区分して入れて、冷凍食品は溶けないように運び冷凍庫に保管すること。

<食材の保管及び準備要領>

購入した祝日の食品材料はすぐ冷蔵庫や冷凍庫に入れて保管し、卵は調理せずに摂取する野菜と直接触れないように保管に注意すること。

冷凍保管肉類・魚介類など長期間保存する食品は、冷凍庫内側の奥深く入れて、冷蔵庫扉側の方は温度変化が大きいので、すぐに食べるものだけ保管する。冷蔵庫適正温度を維持するためには、▲全体容量の 70%以下にする、▲頻繁に扉を開けない、▲熱いものは冷やしてから保管するなど。冷凍状態で活動を止めた細菌は、誤った解凍過程で再び増殖するので、冷凍肉類、魚などを解凍するのに注意が必要。鶏などの家禽類、水産物、肉類などを洗浄する時には、周辺に生でそのまま摂取する野菜、果物などに水が飛ばないように注意する必要がある。包丁・まな板による交差汚染を防止するために、調理していない食品と調理した食品を区分して使う。

<祝祭日の食べ物料理・摂取・保管要領>

祝日の食べ物を作る前、石鹼など手洗浄剤を使って、30 秒以上手を洗うようにする。特に、卵や生肉に触った手で、生で食べる野菜などを触ると、食中毒菌が付着することが(交差汚染)あるので、必ず石鹼などで手を洗う。食品を調理するときは衛生手袋を着用し、加熱料理するときには、食品の内部まで十分に。ミートボールなど粉碎肉を調理する時は、必ず中まで完全に加熱しなければならず、ハム・ソーセージなど肉加工品も中心温度 75℃で 1 分以上加熱調理する必要がある。調理済みの食品を保管する時には、温かい食品は 60℃以上に、冷たく食べる食品は急速に冷やして 5℃以下で保管。祝日の食品は、多くの量をあらかじめ調理して保管する場合が多いので、2 時間以内に冷やしてカバーをして冷蔵庫に保管すること。ベランダに調理済の食品を保管すると、日中は日光によって温度が上がって細菌が増殖する可能性があるため注意が必要。

調理された食品は、常温に放置せず、できるだけ 2 時間以内に食べ、常温で 2 時間以上放置された食べ物は、必ず再加熱した後に摂取すること。

<祝日の食品を健康に楽しむ方法>

餅、揚げ物、祝日の食品は、普段食べる食べ物に比べてカロリーも高く、ナトリウム、糖度も多く、カロリーとナトリウム、糖を減らした健康な調理法をお勧めする

ナムル類は油で炒めるより、茹でた後、食べる直前に薬味で和える。油で炒める前、温めるときに電子レンジを使えば、油を少なくすることができる。調味料を使う煮込みより焼き中心に調理し、スープ料理は昆布、煮干しなどでとった濃厚なスープを基本的を使用して、沸騰している調理途中ではなく、上げる直前に味見することが、薄味で調理する方法である。プルコギなどに使う調味料は、砂糖の代わりにパイナップル、梨、キウイの

ような果物を使えば、糖度を減らして増量効果を得られる。

食品を食べる時には、個人の皿を利用して少なめに食べるのが食べ過ぎを減らす方法であり、スープより具を中心に、食べる前は醤油を使わず食べることがナトリウムの摂取を減らすのに役に立つ。喉が渇いた時は、飲み物よりは水を飲む。

祝日の食品は、油で揚げ炒めるなどの高熱量、高脂肪食が多く、普段の食事量を考えてカロリーを少なくするように、カロリーを計算して食事量を調節することが必要である。

<帰省中・帰京中の食中毒予防要領>

帰省中・帰京中には、▲調理された食品は、車のトランクなどに冷たい温度が維持されるように保管・運搬、▲日差しがあたる場所で 2 時間以上放置しない、▲食事前に手をきれいに洗うかウェットティッシュで拭く、▲なるべく調理後 2 時間以内に摂取するなどの安全上の注意を守る。

特にコンビニ、休憩所などで購入した食品や飲み物はできるだけ早く食べて、残った食べ物や飲み物は、変質される恐れがあるので、車中にそのまま置かないように注意すること。

<健康機能食品購買要領及び摂取注意事項>

正月にプレゼント用で多数購入する健康機能食品を、性機能改善、高血圧、糖尿、関節炎を治療する「薬」と偽って広告する場合があるので被害を受けないように注意すること。

健康機能食品は、栄養成分の補完や身体機能の改善に役立つ食品で、医薬品のような疾病治療及び予防に効能・効果があるという内容は虚偽・誇大広告に該当する。健康機能食品を購入する時は、健康機能食品の認証マークとハングル表示事項を必ず確認すること。

インターネット、新聞、健康プログラムなどを通じて、健康に良いと言われて販売されている「健康食品」は、機能性が立証されない一般的な食品であり「健康機能食品」の記載とマークがない。また、健康機能食品は、安全性と機能性が確保される一日摂取量、摂取方法及び摂取時の注意事項が決まっているので、必要以上にさまざまな健康機能食品を一度に取らないように注意すること。病気で治療を受けたり、薬を服用する場合には、医者と相談するのが望ましいが、食品安全ホームページで、医薬品と一緒に摂取する時、注意が必要な原料に対する情報を確認することができる。

10. 生活に必要な「食品医薬品などの安全技術」を国民が直接提案

研究企画調整課 2019-02-25

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43272

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、食品・医薬品などの生産から消費まで国民の日常生活や産業現場で要求される「食品・医薬品などの安全技術」に対するニーズの調査を、全国民を対象に実施する。

* 食品・医薬品などの安全技術：食品・医薬品などの基準規格設定・安全性評価・有効性評価・試験/分析技術及び食品・医薬品などの生産から消費に至るすべての過程で予防・要因の低減化・安全管理に関する技術などをいう

今回の調査は食品・医薬品などの安全管理と関連した研究開発分野について、国民が要する技術または研究開発課題などを発掘し、2020年以降に推進する課題を選定するために行う。公募期間は2月25日から3月15日であり、企業、大学、研究所などの分野別専門家を含む国民が誰でも参加でき、優秀提案者10チームに対しては賞を与える計画である。

* 参加方法：評価院研究管理システムオンライン受付、Eメール、郵便受付

安全評価院は、国民が実感できる研究開発事業ニーズを発掘するために2014年から国民を対象に「食品・医薬品などの安全技術需要調査」を進めている。

2014年から2018年までの5年間で合計166件が提案され、18件が採択・推進された。

* 2014年～2018年安全器術需要提案採択率：約10.8%

特に、▲美白化粧品の美白成分含有実態調査、▲保健用マスク効力試験法などが採用され、評価院研究開発事業で推進された。また2019年には、食品、医薬品、医療機器の分野以外にも、日常生活でよく使われる化粧品、生活用品などの安全管理の分野にも積極的に発掘して推進する予定である。

1 1. 気になる毒性情報、トックスインフォ(Tox-Info)で検索して下さい！

毒性研究課 2019-02-22

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43270

食品医薬品安全処は、生活の中の有害物質600件の毒性情報を新たに追加して利用しやすくした毒性情報提供システム「Tox-Info (<http://nifds.go.kr/toxinfo>)」を拡大改編した。

※ トックスインフォ(Tox-Info)：食品・医薬品などに使われる化学物質の毒性情報、応急処置時に活用可能な中毒情報、タバコに含まれる有害成分の情報などを提供する毒性情報提供サイト。

トックスインフォには、カビ毒アフラトキシン、プラスチック可塑剤ジイソノニルフタル酸など600件を今回新たに追加して、現在計2,777件が登録されている。今回改編した主な内容は、▲物質検索機能の拡大、▲項目別抽出機能の強化、▲便利な情報の確認など。

食薬処は「Tox-Info」を通じた毒性情報提供を拡大して、気になる情報を簡単に早く見つけることができ、消費者の知る権利を満たすために、国民の不安を解消すると期待する。日常生活で暴露される化学物質の種類の多様化に応じて、新しく確認される毒性情報を継続的に追加して提供する。

1 2. 食品医薬品安全処、水耕栽培野菜類の重金属安全レベルの点検

汚染物質課 2019-02-14

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43253

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、大型スーパーやオンラインなど市中に流通・販売されている水耕栽培野菜類の重金属汚染状況を調査した結果、安全なレベルだと発表した。

* 水耕栽培：土壌を使わずに水と栄養分(培養液)で栽培する方式

今回の発表は、重金属が水に溶ける特性があるため、水耕栽培野菜類に重金属が蓄積されて汚染度が高いという懸念があり、レタス・チコリなど水耕栽培束野菜 5 種とスプラウト野菜 16 種を対象に重金属汚染を調査した結果である。

* 束野菜(5 種): レタス・チコリ・マスタード・フダンソウ (leaf beet) ・ロメインレタス

* スプラウト野菜(16 種): ブロッコリー・大根・菜の花・コールラビ・アルファルファ・白菜・チンゲン菜・ビート・チコリ・クローバ・ビタミン(アブラナ科の野菜)・水菜・キャベツ・アマランス・ロメイン・大根のスプラウト

調査の結果、水耕栽培野菜と土壌栽培(畑栽培)の野菜の両方の重金属検出量は基準値未満で安全なレベルであって、水耕栽培と畑栽培の野菜における重金属検出レベルを比べると同程度であると確認された。

水耕栽培野菜での検出量: 鉛 0.002~0.074 ppm、カドミウム 0.001~0.014 ppm、無機ヒ素 不検出~0.010 ppm

畑栽培野菜での検出量: 鉛 不検出~0.031 ppm、カドミウム 不検出~0.047 ppm、無機ヒ素 不検出~0.015 ppm

* 葉茎菜類(葉、花、葉幹を食用する野菜)重金属の基準: 鉛 0.1 ppm、カドミウム 0.05 ppm

サラダなどで食する水耕栽培のスプラウトについては、鉛が不検出~0.017 ppm、カドミウムが不検出~0.013 ppm、無機ヒ素が不検出~0.020 ppm の範囲であり、全て安全なレベルだった。水耕栽培野菜類に重金属が多く蓄積されるという懸念とは異なり、安全なレベルと確認されたことは、生育期間が短く(50 日前後)、水と培養液だけで栽培する特性などで実際の作物に移行される重金属は多くないと見られる。

* 水耕栽培培養液中の鉛 0.012 ppm、カドミウム 0.015 ppm、無機ヒ素 0.001 ppm

図表と写真を多数掲載。

1 3. バレンタインデー、チョコレート製品の検査結果

食品安全管理課 2019-02-12

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43248

食品医薬品安全処は、バレンタインデー(2 月 14 日)を迎え、消費が増えるチョコレート製品安全管理のため、1 月 21 日から 25 日までの 5 日間、17 の地方自治体とチョコレート類製造業社 206 ヶ所をチェックして、食品衛生法に違反した 2 ヶ所を摘発した。主な違反内容は、▲賞味期限経過製品保管、▲衛生的取り扱い基準違反。

1 4. 残留農薬基準を超える輸入ニンニクの芽の回収措置

輸入流通安全課 2019-02-21

http://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=43268

食品医薬品安全処は、輸入食品販売業者が輸入・販売した中国産「新鮮にんにくの芽」から、残留農薬「プロシミドン」が基準(0.05 mg/kg)を超え(2.64 mg/kg)検出され、該当製品を販売中止及び回収措置する。

＊プロシミドン：ブドウ、キュウリ、タマネギ、イチゴ、ピーマンなどに主に使用される殺菌剤

<回収対象製品> 表あり

-
- シンガポール農畜産食品局（AVA : Agri-Food Veterinary Authority of Singapore）
<http://www.ava.gov.sg/>

1. 日本産食品の輸入要求事項変更

CHANGES IN IMPORT REQUIREMENTS OF FOOD PRODUCTS FROM JAPAN

18 Feb 2019

<https://www.ava.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/changes-in-import-requirements-of-food-products-from-japan-19-feb-2019.pdf>

福島県から輸入が認められている食品の地域サーベイランス証明書と、群馬、茨城、栃木県産シーフードと森林産物についての輸出前検査証明書の要求を止める。

さらに産地証明の代用として英語での積荷の全ての公正製品に産地県名と量を記述した商業用送り状でも認める。これは 2019 年 3 月 1 日から履行する。

福島県の特定の地域からのある種の食品についてはまだ輸入は認められていない

- i. 福島の閉鎖されている地域と原子力発電所近く産の全ての食品
- ii 福島県産シーフードと森林製品（野生のベリー類やキノコ）

● 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掲載されている情報をお知らせします。）

- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）、食品中の残留農薬に関する調査結果(2017 年)を公表
- スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)、「スペインにおける食品安全に関連する化学的ハザードの調査に関する報告書」を公表
- スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)、「食用の花粉末中のピロリジジナルカロイド類の存在に関連するリスクに関する報告書」を公表

ProMED-mail

- アルコール中毒－インド（第 2 報）：（アッサム）致死

Alcohol poisoning - India (02): (AS) fatal

2019-02-24

<http://www.promedmail.org/post/6334353>

[1]Date: Sat 23 Feb 2019 Source: RTHK [edited]

2019年2月23日土曜日に、有毒リキュールを飲んで北東インドで69人が死亡、少なくとも他に200人が入院したと当局が言う。このアッサム州での死亡はウッタラプラデシでの約100人の死亡から2週間以内に発生した。

インドでは毎年主に貧しい人々数百人が汚染酒で死亡している。約40%が密造酒である。

[2]Date: Sun 24 Feb 2019 Source: Reuters [edited]

インドの北東部の州で有毒酒を飲んで少なくとも150人が死亡した、今月2件目である。

● 原因不明の中毒ーフランス：チューインガム疑い、RFI

(後日、フランスではなくチュニジアであると訂正)

Undiagnosed poisoning - France: chewing gum susp., RFI

2019-02-23

<http://www.promedmail.org/post/6331709>

Date: Wed 20 Feb 2019 Source: Mosaiquefm.net [in French, trans. Corr SB, edited]

スーサのEzzahra市の学校で食中毒11例が報告されている。学生が大学の売店でチューインガムを購入し、それが中毒原因と疑われている。13〜14才の学生が嘔吐と腹痛。血液とガムを検査中である。

● 水銀中毒ーウガンダ：(BUSIA) 金の採掘者、警告

Mercury poisoning - Uganda: (BU) gold miners, alert

2019-03-01

<http://www.promedmail.org/post/6342879>

Date: Thu 28 Feb 2019 Source: Daily Monitor [edited]

環境と健康の専門家がウガンダのBUSIA地方の小規模採鉱者に金の採鉱に水銀を使わないよう警告した。National Association of Professional Environmentalists (NAPE)のJohn Kamese氏がDaily Monitorに対して、昨年(2018)の調査で一部の採鉱者の血液に水銀汚染が見つかったと語った。

EurekAlert

調査：食品日付表示の誤解は食品廃棄の多さと関連

Survey: Misunderstanding food date labels linked with higher food discards

19-Feb-2019

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2019-02/jhub-smf021919.php

ー食品の安全性について心配すべきなのは何時かについての誤解が多いー

Waste Management に発表された米国の消費者の態度と行動調査。半分以上が、包装に記載されている日付はそれを超えると安全でないあるいは連邦政府が規制していると間違って考えていた。表示の日付が政府の規制している安全表示だと考えている人ほど食品を捨てる可能性が高い。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室