

食品安全情報（化学物質） No. 13/ 2020 (2020. 06. 24)

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>

【WHO】 IARC：カビ毒の暴露とヒトがんリスク：疫学研究の系統的レビュー

カビ毒の暴露とヒトの発がん、特に原発性の肝臓がん、乳がん及び頸がんとの関連性を調べた疫学研究の系統的レビュー。アフラトキシンと肝臓がんリスクの関連性について概要を提供するとともに、その他のゼアラレノン、フモニシン B1、デオキシニバレノール、オクラトキシン A などの発がん性についても記されている。

＊ポイント： カビ毒によるヒトでの発がん性に関する現時点での疫学情報が簡潔にまとめられています。ただし国際がん研究機関（IARC）はハザード同定を行う機関なので、本報告も発がんとの因果関係のみに着目しています。

【FAO】 気候変動：食品安全に関する負担の中身を調べる

気候変動により、将来的に予測される、また現在生じている食品安全への影響の両方に関する情報について、主に文献レビューをもとにまとめた報告書。食品安全に関係するハザードとして、以下の項目についてまとめている：食品媒介病原菌及び寄生虫、青粉（algal blooms）、重金属（例：水系へのヒ素流出による汚染、海洋環境のメチル水銀）、農薬（例：昆虫の地域分布やライフサイクルの変化による影響）、カビ毒（例：気温上昇による汚染拡大）、新興問題及び情報収集（マイクロプラスチック、新規食品生産システム、新規食品素材、地球工学、技術的進歩とデジタル化）。

＊ポイント： 気候変動と食品安全との関連性について具体的にまとめられています。かなり労力のかかった報告書でボリュームも多いので、各項目について詳細をご紹介できないのが残念です。関心のある方は、ぜひ本文を参考にして下さい。

【MFDS】 健康機能食品の異常事例管理システムを強化

韓国食品医薬品安全処（MFDS）は、健康機能食品の摂取に起因する消費者被害予防のための健康機能食品異常事例報告、調査・分析及び公表方法などの詳細手続きを用意して、6月4日に施行すると発表した。今回の健康機能食品法施行で、営業者は健康機能食品の摂取が原因と疑われる異常事例（消化不良、かゆみなど）について情報を得た場合、7日以内に異常事例を食品安全情報源に通知することになる。食品医薬品安全処は、報告を受けた異常事例と該当健康機能食品との因果関係を調査・分析し、その結果を食薬処ホームページに公開する。

【EC】 食品の寄付を含む食品小売り活動のための食品安全管理システムのガイダンスを提供する委員会通知(2020/C 199/01)

ハザード分析を中心とする食品安全管理システム（FSMS）に関する EU 要件の実施を促進し統一するための小売業向けのガイダンス。フードバンクなどの慈善団体での基本的食品衛生と HACCP 基本原則に基づくセルフチェックシステムの実施についても記している。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 農薬のハザードによる WHO 推奨分類と分類のガイドライン、2019 年版
2. 国際化学物質安全性計画（IPCS）
3. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. 気候変動：食品安全に関する負担の中身を調べる
2. COVID-19 と食料安全保障について
3. Codex

[【EC】](#)

1. FAQ：EU で食品廃棄を減らす
2. 食品の寄付を含む食品小売り活動のための食品安全管理システムのガイダンスを提供する委員会通知(2020/C 199/01)
3. 査察報告書
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 新規食品関連
2. 食品添加物関連
3. 香料グループ評価
4. 食品酵素関連
5. 食品と接触する物質関連
6. 農薬関連
7. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. EU と食品に関する消費者の見解
2. FSA は EU 離脱後に消費者を守るための科学の役割の概要を示す

[【PHE】](#)

1. イングランドのアルコール起因率：更新

[【ASA】](#)

1. 我々は消費者をオンラインでより良く守るために詐欺広告警報システムを開始

[【BfR】](#)

1. 食品や飼料中の動物タンパク質のトレーサビリティと真正性のための革新的方法のさらなる開発と妥当性検証
2. 食品中のフランに関する Q&A
3. 日焼け止めは保護するが健康リスクはあるか？

[【ANSES】](#)

1. 食品中ナノ物質：同定と消費者の健康リスク評価を改善するための ANSES の助言

[【FSAI】](#)

1. リコール情報
2. アイルランドにおけるジン及びジン製品の表示に関する新たなガイドライン

[【Ruokavirasto】](#)

1. ゼリー菓子の窒息リスク

[【FDA】](#)

1. COVID-19 パンデミック中の食品表示変更についての FDA の暫定的方針に関する Q & A
2. リコール情報
3. 警告文書

[【NTP】](#)

1. テクニカルレポート公表

【[EPA](#)】

1. EPA は Amazon と eBay にある種の農薬製品の販売を中止するよう命令
2. ジカンバ耐性作物に使うためのジカンバ使用登録

【[CDC](#)】

1. COVID-19 予防のための安全な家庭用洗浄剤や殺菌剤の知識と実践－米国、2020 年 5 月

【[FTC](#)】

1. COVID-19 に関連した警告文書

【[CFIA](#)】

1. 食品安全検査報告 2020 年 6 月 10 日

【[FSANZ](#)】

1. 食品基準通知

【[TGA](#)】

1. 安全性警告

【[香港政府ニュース](#)】

1. 食品安全デー2020
2. 台湾政府より
3. 包装済みカニペースト付ロブスターのサンプルは食品表示規則に違反している
4. 違反情報

【[MFDS](#)】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 政府、COVID-19 をきっかけに「食事文化改善」本格的に展開することに
3. おいしい食卓、賢いおうちごはん生活をしてください
4. 次のコロナ時代に備え、食品安全管理改善推進
5. 健康機能食品の異常事例管理システムを強化
6. コラーゲン一般食品、肌の保湿・弾力広告ダメ！
7. 餅、キムチにも栄養成分表示の拡大推進
8. 食品用器具・容器・包装のリサイクル基準を整備
9. 食品表示、よくある質問（FAQ）プラットフォームオープン
10. 畜水産物の抗菌剤の管理基準強化
11. オンラインオープンフォーラム、子供の高カフェイン飲料の規制議論
12. 食薬処、梅酒、クマイチゴ酒など果実酒製造業者を点検
13. 回収措置

【[その他](#)】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(EurekAlert) GM 食品にネガティブな意見を持っている人は他の新食品技術にも反対する可能性が高い
- ・(EurekAlert) 米国がん学会はがん予防のための食事と運動ガイドラインを更新
- ・(EurekAlert) 画期的研究が食事後の炎症は健康な成人の間で劇的に異なることを示す
- ・(EurekAlert) アボカドオイルの 82%が酸敗あるいは他のオイルが混ぜられている
- ・(EurekAlert) コロナウイルス：世界のフードシステムを強化する注意喚起
- ・(EurekAlert) 英国成人の 4 人に 1 人はロックダウンの後飢餓と栄養不良の可能性のリスクがある

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

1. 農薬のハザードによる WHO 推奨分類と分類のガイドライン、2019 年版

The WHO Recommended Classification of Pesticides by Hazard and guidelines to classification, 2019 edition

27 May 2020

<https://www.who.int/publications/i/item/the-who-recommended-classification-of-pesticides-by-hazard-2019-edition>

ヒトの健康への急性リスク（比較的短期間の単一又は複合暴露のリスク）に基づき、選択された農薬のハザードをもとに区別する分類システムに関する文書。

本文書には、分類の基準、一般的な技術的グレードの農薬リストとその推奨される分類の他に、農薬としてもはや使われなくなった又は使用が中止されたと思われる有効成分、事前のかつ情報に基づく同意の手順の対象となる農薬（ロッテルダム条約）、ストックホルム条約により貿易が制限されている物質（POPs）、WHO 推奨のハザードによる分類に含まれないガス状又は揮発性燻蒸剤のリストも記載されている。各分類の表には、有効成分の一般名、CAS 番号、UN 番号、農薬タイプ（例：カーバメート系）、主な用途、GHS 分類、LD₅₀、参考資料などがまとめられている。これは分類 2009 年版の改訂版である。

2. 国際化学物質安全性計画（IPCS）

出版物：2019 国際鉛中毒予防週間報告

Report of the 2019 International Lead poisoning Prevention Week

5 June 2020

<https://www.who.int/publications/i/item/report-of-the-2019-international-lead-poisoning-prevention-week>

2019 年 10 月 20～26 日の第 7 回国際鉛中毒予防週間の活動報告。

3. 国際がん研究機関（IARC）

カビ毒の暴露とヒトがんリスク：疫学研究の系統的レビュー

Mycotoxin exposure and human cancer risk: a systematic review of epidemiological studies

5 June 2020

<https://www.iarc.fr/news-events/mycotoxin-exposure-and-human-cancer-risk-a-systematic-review-of-epidemiological-studies/>

近年、ヒトにおけるカビ毒の発がん性の研究、特に原発性の肝臓がん、乳がん及び頸がんとの関連性についての関心が高まっている。本報告では、アフラトキシンと肝臓がんリスクの関連性について明確な概要を提供するとともに、その他のゼアラレノン、フモニシン B1、デオキシニバレノール、オクラトキシン A などの発がん性に関してもより詳細な研

究結果が記されている。本文は学術雑誌 *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* に公表された。

*Mycotoxin exposure and human cancer risk: a systematic review of epidemiological studies
s Claey s L, Romano C, De Ruyck K, Wilson H, Fervers B, Korenjak M, et al. studies
Compr Rev Food Sci Food Saf, Published online 20 May 2020;
<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12567>

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

1. 気候変動：食品安全に関する負担の中身を調べる

Climate change: Unpacking the burden on food safety
2020

<http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8185en/>

（報告書）

気候変動は我々の生態系にかつてないダメージを与えている。これまで気候変動による食料安全保障への影響についてはよく知られているが、食品安全が受ける影響についてはあまり注目されていない。本報告は、気候変動に関連した食品安全問題を同定し、その影響を推定した。

気候変動により将来的に予測される、また現在生じている食品安全への影響の両方に関する情報を、主に文献レビューをもとに検討した。データは、科学資料、本、メディア報告書、FAO/WHO/国連環境計画（UNEP）などの各種国連機関の報告書などから集めた。文献などの科学資料は Google Scholar、Web of Science 及び PubMed で 2010 年 1 月から 2020 年 2 月を対象に調査した。食品安全に関係するハザードとして、以下の項目についてまとめている：食品媒介病原菌及び寄生虫、青粉（algal blooms）、重金属（例：水系へのヒ素流出による汚染、海洋環境のメチル水銀）、農薬（昆虫の地域分布やライフサイクルの変化による影響）、カビ毒（例：気温上昇による汚染拡大）、新興問題及び情報収集（マイクロプラスチック、新規食品生産システム、新規食品素材、地球工学、技術的進歩とデジタル化）。

気候変動は多くの食品安全ハザードと複雑に関係しており、食品汚染は持続可能な開発目標の達成にとっても脅威となる問題である。気候変動に直面している中で、タイムリーな地域、国、国際的な協力による総体的で分野を横断した包括的なアプローチ、つまり「ワンヘルス」アプローチに基づく取り組みが必要である。食品汚染リスクを管理することがフードチェーンに関係する全ての人の役割である。優良実践ガイドラインや効果的な食品安全システムの採用、そして食品安全基準の執行や、地域と国際レベルでの規制的枠組み

の調和が必須である。また、有効なモニタリングやサーベイランスシステムと、迅速な警告システムも重要である。消費者による食品安全への影響も見落とすことはできない。消費者の選択や食事パターンは変化しており、消費者に健康的な選択をさせる責任は、国、消費者団体、メディア、科学者らにある。気候変動が食品安全にどのような影響を及ぼすのかは、まだ多くが不明で、それを解明するための科学研究が必須である。そして国の機関、科学者、研究コミュニティには、人々が気候に関連する決定を入手可能な最善の知識に基づき行える環境作りのために、効果的なコミュニケーションを行う責任がある。

2. COVID-19 と食料安全保障について

- 新しくでてくるデータは COVID-19 が脆弱な国の飢餓に拍車をかけていることを示唆する

Emerging data suggest COVID-19 is driving up hunger in vulnerable countries

9 June 2020,

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1280414/icode/>

COVID-19 パンデミックは最も脆弱なコミュニティにとって、すでに高いレベルで明確な食料安全保障上の危険となっている。アフガニスタン、中央アフリカ共和国、ソマリアで飢餓の人数が急増しており、緊急援助が必要である。

3. Codex

- 世界食品安全デーのニュース

News about World Food Safety Day

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/news/en/>

(各地のイベント報告が次々紹介されている)

- COVID-19 関連のニュース

- ・ FAO インタビュー：欧州・中央アジア地域－COVID-19 の時に食品安全を維持することを選ぶ

FAO Interview - Europe and Central Asia - adapting to maintain food safety in times of COVID-19

11/06/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1287748/>

欧州・中央アジア地域の FAO 食品安全・消費者保護部の Mary Kenny 氏へのインタビュー。

- ・ 北米及び南西太平洋地域は新たな課題に取り組む準備が出来ている

North America and South-West Pacific ready to tackle new challenges

15/06/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/12942>

[44/](#)

コーデックス北米及び南西太平洋地域調整部会（CCNASWP）のメンバーが 2020 年 5 月 26 日にオンライン上で、次回会合に向けた作業をどのように進めるのが最善であるかを議論した。

- ・ **COVID-19 パンデミックの間に食品安全を確保する：コーデックスオブザーバーの見解**

Ensuring food safety during the COVID-19 pandemic - a Codex observer view

17/06/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/12942>

[63/](#)

ICMSF（国際食品微生物規格委員会）事務局の Leon Gorris 氏が、COVID-19 パンデミックにおけるオブザーバーとしての見解を示す。COVID-19 についての科学を理解することが重要であること、科学は素早く進歩しており、実態を見抜くことが食品ビジネスにとっても重要となる。従業者を保護するための措置をとることが必要であり、それには衛生実施規範や食品安全管理システムなどをコーデックスのガイドラインに基づき実施することが役立つ。

- **何故食品安全が彼らの仕事なのか科学者が説明する**

Scientists explain why food safety is their business

19/06/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/12945>

[82/](#)

2020 年 6 月 12 日の FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価会合（JEMRA）（注：ウェブ会議で開催）では、世界食品安全デーを祝うとともに、なぜ食品安全に関する科学者の作業が必要で、介在するのは食品サプライチェーンの何処であるかを説明したビデオを見た。

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

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

1. FAQ : EU で食品廃棄を減らす

Frequently asked questions: Reducing food waste in the EU

Brussels, 15 June 2020

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_reduce-food-waste-eu_faqs.pdf

（以下の質問項目に関する FAQ）

- ・ 何故、食品廃棄を減らすことが重要なのか
- ・ EU は食品廃棄を減らすために何をしているのか
- ・ 「農場から食卓まで戦略」はどのように食品廃棄に対する活動を確保しているのか：この戦略のアクションプランの一部で、EC は 2023 年までに食品廃棄削減を規制上のターゲットとすることを提案するだろう。
- ・ EU のターゲットは何か
- ・ 食品廃棄は何处で起きているか： 50%以上が家庭。
- ・ 食品ロス及び食品廃棄に関する EU プラットフォームの役割はなにか
- ・ 何故、食品廃棄を測定することが重要なのか
- ・ EU の食品廃棄の一般的な測定法はあるのか
- ・ 食品の寄付は食品廃棄を減らすのに役立つのか
- ・ もはやヒトの食用に適さなくなった食品を動物飼料として利用できるのか：できる。この件に関する EU ガイドラインを 2018 年に公表している。
- ・ 日付は重要なことなのか： EU サプライチェーンにおける食品廃棄の 10%が日付に係っている。EC は日付（賞味期限/消費期限）に関する EU 法を消費者調査の結果を踏まえて 2022 年までに見直す予定である。
- ・ 加盟国は食品廃棄に対して何か措置を執っているのか
- ・ EU の一市民として食品廃棄に対して何ができるのか：誰もが食品廃棄を減らすのに役割を果たすことができる。毎日の生活で食品廃棄をどのように減らせばよいのか、簡単なヒントをリーフレットで紹介している。

＊リーフレット：How to reduce food waste in your daily life

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_poster_reduce-food-waste-daily_en.pdf

2. 食品の寄付を含む食品小売り活動のための食品安全管理システムのガイダンスを提供する委員会通知(2020/C 199/01)

Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations 2020/C 199/01

12.6.2020

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52020XC0612\(08\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52020XC0612(08))

ハザード分析を中心とする食品安全管理システム (FSMS) に関する EU 要件の実施を促進し統一するための小売業向けのガイダンス。フードバンクなどの慈善団体での基本的食品衛生と HACCP 基本原則に基づくセルフチェックシステムの実施についても記している。

- ・ 取り扱う食品の種類別にフローダイアグラムがある
- ・ ハザードは生物・化学・物理・アレルゲンの四分類（注：アレルゲンを化学ハザードから切り離している点が特徴）

3. 査察報告書

- イスラエル—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質

Israel 2019-6655—Residues and contaminants in live animals and animal products

04/05/2020

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4278

2019 年 9 月 8~19 日にイスラエルで実施した、EU 輸出用生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質の公的管理の効果を評価するための査察。残留モニタリング計画は全国生産に基づき、必須の物質グループすべてを含んでいる。検査件数は十分だが、家禽とハチミツは EU のサンプルの最小数を満たしていない。最大残留基準が EU より高いことがあり、整合する必要がある。輸送中の七面鳥や牛乳のサンプルは、サンプルの納期が長いことため保証効果は弱い。違反した農場はサンプリングが強化されるがフォローアップ効果は弱い。ハチミツ以外の全てのサンプルは、ISO 17025 認証を取得した国立試験所 1 か所で検査されている。その分析法は妥当性が確認されておらず、品質管理の信頼性は保証されない。動物用医薬品に市販認可はなく、その流通は処方の対象である。動物用医薬品の小売販売の公的管理は弱く、農場での処置記録は国の法律で義務付けられていない。

- スペイン—マグロ類由来水産物

Spain 2019-6678—Fishery products derived from tuna species

07/05/2020

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4280

2019 年 5 月 7~17 日にスペインで実施した、スペインの管理システムの組織と機能の評価し、マグロ種由来水産物が食品衛生、添加物、表示について関連する EU 要件に従って生産されていることを評価するための査察。さらに、2017 年 10 月 16~23 日に実施した査察時の勧告への対応状況を検証した。管轄機関は、マグロ類の添加物の使用と冷凍船を含む、水産物の生産チェーン全体をカバーする文書化手順に支えられた公的管理システムを開発した。ハザード分析と重要管理点計画（HACCP）の査察でいくつか欠点を提示した。2017 年の勧告で提案された是正措置は満足のもの、大部分あるいは一部実行されている。

4. 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/>

2020 年第 24 週～第 25 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)

アイルランド産イヌ用補完飼料のビタミン D3 高含有(4190 IU /kg)、台湾産オランダ経由ミニゼリーカップの E410 の摂取による窒息リスク及び未承認カラギーナン(E407)、オランダ産ヘンプ茶の未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (236 mg/kg)、中国産セントジョーンズワート(セイヨウオトギリソウ)抽出物の多環芳香族炭化水素(PAH4 の合計: 250 µg/kg)、フランス産生きたザルガイ(*Donax Trunculus*)の下痢性貝毒(DSP) (オカダ酸=501 µg/kg)、中国産トウガラシのオクラトキシン A (39 µg/kg)、中国産裏ごしスプーンからの一級芳香族アミンの溶出(>0.64 mg/kg)、ベトナム産オランダ経由冷凍真空パックキハダマグロロイン(*Thunnus albacares*)のヒスタミンによる食品由来アウトブレイク(410; >1600 mg/kg)、スウェーデン産フードサプリメントからのビタミン B6 の高摂取量(50 mg/日)、チェコ共和国産ミューズリーのオクラトキシン A (7 µg/kg)、パキスタン産デンマークで包装した有機玄米のアフラトキシン(B1 = 20.6 µg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

米国産チョコレート製の未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、ベトナム産乾燥キノコの亜硫酸塩(56.1 mg/item)非表示、スペイン産スイカのオキサミル(0.12 mg/kg)、ベトナム産乾燥シイタケの亜硫酸塩(19.5 mg/kg)非表示、スペイン産チルドアンチョビ(*Engraulis encrasicolus*)のヒスタミン(最大 196 mg/kg)、ウクライナ産ホエイパウダーの禁止物質クロラムフェニコール(0.22 µg/kg)、エクアドル産バナナのイマザリル(0.694 mg/kg)、トルコ産ペッパーのブプロフェジン(0.223 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキロイン(*Xiphias gladius*)の水銀(2.26 mg/kg)、ベトナム産キャラメル製の摂取による窒息リスク及び未承認カラギーナン(E407)、ポーランド産チルド家禽肉のドキシサイクリン(142.72 µg/kg)、ベトナム産ミニゼリーカップの摂取による窒息リスク及び未承認のカラギーナン(E407)・寒天(E406)・コンニャク(E425)・グアーガム(E412)・キサンタンガム(E415)及びジェランガム(E418)、など。

フォローアップ情報 (information for follow-up)

オランダ産飼料用パーム脂肪酸抽出物のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB (合計: 0.636 pg WHO TEQ/g)、ドイツ産フードサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、オンライン販売されているいくつかのキャンディー、チョコレート、ハチミツ、ホエイパウダー製品の未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、オンライン販売されているギーバターとレモン風味の菓子の未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、ウクライナ産飼料用乾燥不活性酵母の異物混入の疑い(表示されていない尿素: 0.96 %)、ドイツ産飼料用酸化亜鉛のダイオキシン(>1 pg WHO TEQ/g)、ルーマニア産ハンガリー経由フードサプリメントの未承認新規食品成分テアクリン、ポーランド産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)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

イラン産アラブ首長国連邦から発送した殻剥きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 15.9; Tot. = 18.5 µg/kg)、米国産トルコから発送した殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 35.6; Tot. = 39.8 / B1 = 70.3; Tot. = 74.7 µg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.897 mg/kg)、米国産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 69; Tot. = 76 µg/kg)、中国産有機ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 21; Tot. = 24 µg/kg)、シリア産アプリコットとイチジクのジャムの安息香酸(E210) (210 mg/kg)未承認及び亜硫酸塩(304 mg/kg)非表示、トルコ産ペッパーのアセタミプリド(0.768 mg/kg)及びエトキサゾール(0.066 mg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.045 mg/kg)及びホスチアゼート(0.864 mg/kg)、イラン産トルコから発送したピスタチオのアフラトキシン(B1 = 88.5; Tot. = 102.5 µg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.044 mg/kg)・アセタミプリド(0.688 mg/kg)及びクロチアニジン(0.129 mg/kg)、トルコ産ペッパーのホスチアゼート(0.178 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 19.6 / Tot. = 24.1 µg/kg ; Tot. = 62 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 7.9 / Tot. = 9.2 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(Tot. = 4 µg/kg)、ウガンダ産ペッパーのシペルメトリン(1.6 mg/kg)・ラムダ-シハロトリン(1.2 mg/kg)及びクロチアニジン(0.096 mg/kg)、イラン産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 27.5; Tot. = 30.3 µg/kg)、インド産チリパウダーのアフラトキシン(B1 = 26.4 µg/kg)、インド産冷凍茹でバナメイェビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (AOZ > VR)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス(0.144 mg/kg ; 0.099 mg/kg)、インド産トウガラシのクロロタロニル(0.05 mg/kg)及び未承認物質フィプロニル(0.02 mg/kg)、など。

その他アフラトキシン等多数。

● 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. 新規食品関連

フードサプリメントに栄養目的で添加されるセレン源としての亜セレン酸トリグリセリドの安全性についての科学的意見

Scientific opinion on the safety of selenite triglycerides as a source of selenium added for nutritional purposes to food supplements

EFSA Journal 2020;18(6):6134 11 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6134>

欧州委員会の要請を受けて、栄養・新規食品及び食品アレルギーに関する EFSA のパネル(NDA)は、EC 指令 2002/46/EC の観点から、EU 規則 2015/2283 に従って、新規食品(NF)

としての亜セレン酸トリグリセリド、セレン源としてフードサプリメントに栄養目的で添加する際の安全性、この供給源からのセレンの生物学的利用能についての意見を出すよう求められた。提案されたこの NF は、これまでのところ文献に記載された最初の親油性有機セレンである。それは天然に生じない個々のセレン含有脂質の混合物から成る。パネルは、この NF の組成に関して提出された情報は、この製品の特徴を完全に記述していないと考えた。この NF の吸収、分布、代謝、排出の特徴を評価するために提出されたデータから、どの化学形態のセレンが全身で利用できるのか、セレンの生理的機能を果たすための機能的なセレン体内プールに入るのかを確立できない。この NF は摂取や吸収後にセレンの既知の形態に変換されるとは論証されていないため、この NF は体内で未知の特性を持つ生体異物として扱うべきとパネルは考えた。ラットの亜慢性毒性試験から、食事からのセレンについて他の研究で示されているように、肝臓を標的臓器とする所見に基づいて、パネルは一般毒性 2 mg Se/kg 体重/日を最小毒性量(LOAEL)と導出した。この NF は吸収されセレンを提供するが、生物学的利用能が定められていない未知の形態で、とパネルは結論した。パネルは意図した使用条件でこの NF の安全性は確立できないと結論した。

2. 食品添加物関連

食品添加物としてのケイ酸アルミニウムナトリウム(E 554)とケイ酸アルミニウムカリウム(E 555)の再評価

Re - evaluation of sodium aluminium silicate (E 554) and potassium aluminium silicate (E 555) as food additives

EFSA Journal 2020;18(6):6152 10 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6152>

食品添加物と香料に関するパネル(FAF)は食品添加物としてのケイ酸アルミニウムナトリウム(E 554)とケイ酸アルミニウムカリウム(E 555)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。1990 年に食品科学委員会(SCF)はこれらの食品添加物と他のアルミニウム含有の食品添加物を合わせて暫定的な耐容週間摂取量(PTWI) 7 mg アルミニウム/kg 体重を指定した。2008 年に EFSA は耐容週間摂取量(TWI) 1 mg アルミニウム/kg 体重を設定した。ケイ酸アルミニウムナトリウムはラットでは限定的に $0.12 \pm 0.011\%$ で吸収されることが示された。パネルは、ケイ酸アルミニウムカリウムは吸収されてケイ酸アルミニウムナトリウムと同様に全身的に利用可能になると考えた。食品添加物として使用される際のケイ酸アルミニウムナトリウムとケイ酸アルミニウムカリウムの物理化学的特性に関する情報は提出されておらず、ケイ酸アルミニウムナトリウムにごくわずかな毒性学的データが入手できるだけである。E 554 への暴露は、報告されたフードサプリメントでの使用量に基づき算出された。この E 554 の使用によるアルミニウムへの暴露はアルミニウムの TWI を超えることが算出された。関連企業の管理者が提出したデータに基づき、パネルは、E 555 はキャリアとして使用されるのではなく、「ケイ酸アルミニウムカリウムベースの真珠光沢顔料」の分離できない成分として使用されると考えた。パネルは二酸化チタン(E 171)と酸化

鉄類及び水酸化物類(E 172)のキャリアとしての現行の認可に基づき、E 555 への理論上の規制最大暴露を算出した。この最大許容量での単一使用によるアルミニウムへの暴露は理論的には TWI をはるかに超える。どちらの食品添加物もごくわずかな毒性学的データや物理化学的特性に関する不十分な情報しか得られないことを考慮して、パネルは、ケイ酸アルミニウムナトリウム(E 554)とケイ酸アルミニウムカリウム(E 555)の安全性は評価できないと結論した。

3. 香料グループ評価

香料グループ評価 91 改訂 3(FGE.91Rev3)に関する科学的意見：FGE.08Rev5 の物質と構造的に関連する、JECFA（第 53 回、61 回、68 回、76 回会合）で評価された脂肪族・芳香族・ α, β -不飽和硫化物及びチオール類の検討

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 91, Revision 3 (FGE.91Rev3): consideration of aliphatic, aromatic and α, β - unsaturated sulfides and thiols evaluated by JECFA (53rd, 61st, 68th and 76th meetings), structurally related to substances in FGE.08Rev5

EFSA Journal 2020;18(6):6154 10 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6154>

食品添加物と香料に関する EFSA のパネルは、香料グループ評価 91 (FGE.91)に属する 49 香料物質を EC 規則 No 1565/2000 で概説された手順を用いて評価するよう要請された。44 物質は FGE.91 とその改訂(FGE.91Rev1 と FEG.91Rev2)で検討されている。残りの 5 香料物質についてこの FGE.91 改訂 3 で検討された。そのうち 2 物質([FL - no: 12.065 と 12.079])は FGE.201Rev2 で遺伝毒性が明らかにされており、2 物質([FL - no: 12.169 と 12.241])は当初は FGE.74Rev4 に、1 物質([FL - no: 12.304])は FGE.08Rev に割り当てられていた。パネルは香料物質[FL - no: 12.169]は第三モノチオール類[FL - no: 12.038, 12.085, 12.137, 12.138, 12.145, 12.252, 12.259, 12.241 及び 12.304]の代表だと考えた。この物質は、構造活性相関、現在の使用による摂取量、毒性学的懸念の閾値(TTC)、代謝と毒性に関する入手可能なデータに関する情報を統一する段階的アプローチで評価された。パネルは、これらの 49 物質のどれも、「Maximised Survey - derived Daily Intake」(MSDI)法を基にして推定された食事摂取量で安全上の懸念を生じないと結論した。商材の規格も検討され、49 香料物質全てが適切だと分かった。FGE.91Rev2 の手順で評価された 5 物質[FL - no: 12.077, 12.162, 12.265, 12.267 及び 17.036]には、通常及び最大使用量は得られなかった。10 物質[FL - no: 12.065, 12.038, 12.079, 12.108, 12.139, 12.264, 12.274, 12.252, 12.284 及び 12.304]の、改変型理論追加最大一日摂取量(mTAMDI)による摂取推定量はその構造クラスに関する TTC を超えている。そのため、これらの 15 物質では、暴露評価を改善し安全性評価を最終化するために、使用と使用量に関するより詳細なデータを提出する必要がある。

4. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF5427 株由来の食品酵素エンド-1,4-β-キシラナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - 1,4 - β - xylanase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain RF5427

EFSA Journal 2020;18(6):6127 3 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6127>

この食品酵素エンド-1,4-β-キシラナーゼ(4-β-D-キシラン キシラノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.8)は AB Enzymes GmbH 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF5427 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品酵素にこの生産生物の生きた細胞や組換え DNA はない。焼成、醸造、シリアルベース工程、蒸留アルコール生産、澱粉やグルテン画分生産の穀物処理での使用を意図している。この食品酵素の残留量は蒸留により、また穀物処理中に除去されるため、食事暴露は、焼成、醸造、シリアルベース工程にだけ算出された。提案された最大使用量に基づき、この食品酵素への食事暴露—総有機固形物(TOS)は最大 0.119 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を生じなかった。パネルは無毒性量をラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で調べた最大投与量 939 mg TOS/kg 体重/日とし、暴露マージンは少なくとも 7,890 となった。既知のアレルゲンに対するこの食品酵素のアミノ酸配列の類似性を調査し、一致は見つからなかった。パネルは、アレルゲン性は蒸留アルコール生産に除外できないと考えた。アレルギー感作リスクや誘発反応は、焼成、醸造、シリアルベース工程、澱粉やグルテン画分生産の穀物処理に除外できないが、そのような反応が生じる可能性は少ないと考えられる。提出されたデータや、蒸留アルコール生産や穀物処理中の TOS の除去に基づき、パネルはこの食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念を生じないと結論した。

5. 食品と接触する物質関連

食品と接触することを意図したプラスチックの素材と製品に関する規則 10/2011 付属文書 1 表 1 で特定移行限度なしで記載されている物質のレビューと優先度設定

Review and priority setting for substances that are listed without a specific migration limit in Table 1 of Annex 1 of Regulation 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food

EFSA Journal 2020;18(6):6124 10 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6124>

食品と接触する物質、酵素、加工助剤に関する EFSA のパネル(CEP)は、EU 規則 No 10/2011 で特定移行限度(SML)が指定されていない物質をレビューするよう欧州委員会に要請された。これらの物質は一般 SML (GSML) 60 mg/kg 食品の対象であったが、GSML は EU 規則 2016/1416 で削除されたため、再検査が必要である。EFSA は、個々の物質の今後の再評価の基礎とするために、高、中、低の優先度でそれらをグループ化し、この認

可が十分に健康を守ることを保証するために、SMLが必要なこれらの物質を同定するよう要請された。CEP パネルは段階的な手順を設定した。遺伝毒性に関する *in silico* での予測とともに、発がん性/ 変異原性/ 生殖毒性(CMR)、生物蓄積、内分泌かく乱物質(ED)の特性について、各物質の既存のハザード評価を考慮した。消費者暴露の可能性に関する影響について、分子量と沸点が検討された。この優先順位付け手順は全部で 451 物質に適用され、そのうち 78 物質は EFSA が以前に食品と接触する物質として評価していたため最初に除外された。パネルは、89 物質に移行限度は必要ではないと結論した。これらは、食品科学委員会(SCF)分類のリスト 0 と 1 に含まれ、許容一日摂取量(ADI)を設定する必要のない物質と判断され、既存の制限及び/又は一般基準で管理される物質である。残りの 284 物質のうち、179 は低優先度のグループに入れられ、102 は中優先度のグループに入れられ、サリチル酸(FCM No 121)、スチレン(FCM No 193)、ラウリン酸ビニル(FCM No 436)の 3 物質は高優先度のグループに入れられた。

6. 農薬関連

● 有効成分ニンニク抽出物の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance garlic extract

EFSA Journal 2020;18(6):6116 5 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6116>

情報不足と懸念が確認された。

● ジャガイモのクロルプロファムの暫定 MRLs 設定に関する理由付き意見

Reasoned opinion on the setting of temporary maximum residue levels for chlorpropham in potatoes

EFSA Journal 2020;18(6):6061 10 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6061>

EFSA は、消費者へのジャガイモのクロルプロファムに提案された暫定最大残留基準(tMRL)の安全性について EC 規則 No 396/2005 条項 43 により理由付き意見を出すための委任を欧州委員会から受け取った。有効成分クロルプロファムに基づく発芽抑制剤は、複数の季節にわたって欧州の商業保管施設で広く使用されている。提案された tMRL は不確実性とさらなる削減手段の検討が必要である。それを見込んで、EFSA はジャガイモの交差汚染から生じるクロルプロファムや 3 - クロロアニリンの短期及び長期摂取は消費者の健康リスクを示しそうもないと結論した。

● 種子及び果実のスパイスのラムダ-シハロトリンの既存 MRLs の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for lambda - cyhalothrin in seed and fruit spices

EFSA Journal 2020;18(6):6110 18 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6110>

EC 規則 No 396/2005 条項 6 に従って、申請者 Syngenta Agro GmbH 社は、種子および果実のスパイスのラムダ-シハロトリンの既存最大残留基準(MRL)を改訂するためにドイツの国立管轄機関に要請を提出した。要請に応じて提出されたデータは種子スパイス及び果実スパイスの MRL 提案を導出するのに十分だと分かった。リスク評価結果に基づき、EFSA は報告された農業生産工程管理によるスパイス類のラムダ-シハロトリンの使用から生じる残留物の短期及び長期摂取は消費者の健康リスクになりそうもないと結論した。だが、スパイスの滅菌処理で形成される化合物の毒性評価が保留されているため、消費者暴露計算は暫定的なものとみなされている。

- 以前は *Lecanicillium muscarium* Ve6 株だった有効成分 *Akanthomyces muscarius* Ve6 株の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Akanthomyces muscarius* strain Ve6, formerly *Lecanicillium muscarium* strain Ve6

EFSA Journal 2020;18(6):6121 18 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6121>

規制の枠組みで必要とされる、確認された不足情報がリストアップされた。懸念が確認された。

- 各種作物のオキサチアピプロリンの輸入トレランス設定

Setting of import tolerances for oxathiapiprolin in various crops

EFSA Journal 2020;18(6):6155 16 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6155>

EC 規則 No 396/2005 に従って、申請者 Du Pont (UK)は、米国で認可されている使用を支持して各種作物の有効成分オキサチアピプロリンの輸入トレランスを設定するために、英国の国立管轄機関に要請を提出した。要請に応じて提出されたデータは、柑橘類、ブラックベリー、ラズベリー、白菜、バジル、食用花、アスパラガスへの最大残留基準(MRL)提案を導出するのに十分なことが分かった。デューベリー、ジャガイモ、サツマイモには、MRL 提案の導出を妨げるデータの不足が見つかった。定量限界(LOQ) 0.01 mg/kg で妥当性が確認された植物本体のオキサチアピプロリンの残留物を管理するのに利用可能な執行のための分析法が得られた。リスク評価結果に基づき、EFSA は報告された農業生産工程管理によるオキサチアピプロリンの使用から生じる残留物の長期摂取は消費者の健康リスクになりそうもないと結論した。

- フルピラジフロロン及び DFA の輸入トレランス設定、既存 MRLs 改訂および条項 12 MRL レビューを受けた確証データの評価

Setting of import tolerances, modification of existing maximum residue levels and

evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for flupyradifurone and DFA

EFSA Journal 2020;18(6):6133 19 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6133>

EC 規則 No 396/2005 の条項 6 に従って、申請者 Bayer CropScience AG 社 と Bayer SAS 社は、様々な作物の有効成分フルピラジフロンの代謝物質ジフルオロ酢酸(DFA)の輸入トレランスを設定し、既存の EU 最大残留基準(MRLs)を改訂するために、オランダの国立管轄機関に 2 件の要請を提出した。意図した、認可した使用を支持する提出されたデータは、ウチワサボテンとホップ以外の検討中のすべての作物のフルピラジフロンの DFA の MRL 提案を導出するのに十分なことが分かったが、グレープフルーツ、ザクロ果実、ブドウの葉、チコリには、適切な MRL を決定するために更なるリスク管理議論が推奨されている。動物性品目中のフルピラジフロンの DFA の既存の EU の MRLs を改訂する必要があることが示された。消費者暴露評価に基づき、急性消費者暴露の懸念はトマト、メロン、セロリ、加工したキクデシヤには除外できなかった。そのため、これらの作物のフルピラジフロンの既存の MRLs を上げることは推奨されない。これらの 4 つの作物には、フルピラジフロンの以前の使用から生じる土壌からの残留物の取り込みを反映して、DFA の MRL 提案が導出された。EFSA は残りの植物由来および動物由来の品目について、フルピラジフロンの意図された EU の使用と米国やカナダで認可された使用、並びに結果として生じる DFA の残留は、毒性学的参照値を超える慢性や急性の消費者暴露とはならず、そのため消費者の健康リスクを起しそうもないと結論した。

7. 飼料添加物関連

- 全ての動物種用飼料の官能的添加物として使用する際の *Zingiber officinale* Roscoe 由来エッセンシャルオイル、含油樹脂、チンキの安全性と有効性

Safety and efficacy of essential oil, oleoresin and tincture from *Zingiber officinale* Roscoe when used as sensory additives in feed for all animal species

EFSA Journal 2020;18(6):6147 5 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6147>

- 家禽種肥育用、マイナー家禽種交配のための育成用、観賞鳥類用 OptiPhos® PLUS の安全性と有効性

Safety and efficacy of OptiPhos® PLUS for poultry species for fattening, minor poultry species reared for breeding and ornamental birds

EFSA Journal 2020;18(6):6141 5 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6141>

- 全ての動物種用技術的飼料添加物(保存料)としてのギ酸カルシウムの有効性

Efficacy of calcium formate as a technological feed additive (preservative) for all animal species

EFSA Journal 2020;18(5):6137 27 May 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6137>

- 豚肥育用 DSP® (Na₂EDTA、タンニンの豊富なヨーロッパグリ抽出物、タイム油とオレガノ油)の安全性と有効性

Safety and efficacy of DSP® (Na₂EDTA, tannin - rich extract of *Castanea sativa*, thyme oil and origanum oil) for pigs for fattening

EFSA Journal 2020;18(6):6163 10 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6163>

- 全ての動物種用 *Escherichia coli* CGMCC 11674株を用いて生産したL-トリプトファンの安全性

Safety of l - tryptophan produced using *Escherichia coli* CGMCC 11674 for all animal species

EFSA Journal 2020;18(6):6168 10 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6168>

- 全ての動物種用飼料添加物としてのリジン及びグルタミン酸の鉄キレートの有効性

Efficacy of iron chelates of lysine and glutamic acid as feed additive for all animal species

EFSA Journal 2020;18(6):6164 12 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6164>

- 全ての動物種用飼料に官能的添加物として使用する際のウコン(*Curcuma longa* L. rhizome)由来ターメリック抽出物、ターメリックオイル、ターメリックオレオレジン及びターメリックチンキの安全性と有効性

Safety and efficacy of turmeric extract, turmeric oil, turmeric oleoresin and turmeric tincture from *Curcuma longa* L. rhizome when used as sensory additives in feed for all animal species

EFSA Journal 2020;18(6):6146 12 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6146>

- 全ての動物種用飼料添加物としての *Pediococcus pentosaceus* DSM 16244 株の認可更新申請の評価

Assessment of the application for renewal of the authorisation of *Pediococcus pentosaceus* DSM 16244 as a feed additive for all animal species

EFSA Journal 2020;18(6):6166 15 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6166>

- 七面鳥肥育用または交配のための育成用、豚肥育用およびマイナー豚種用飼料添加物としての FSF10000 および FLF1000 (3 - フィターゼ)の安全性と有効性

Safety and efficacy of FSF10000 and FLF1000 (3 - phytase) as a feed additive for turkeys for fattening or reared for breeding, pigs for fattening and minor porcine species

EFSA Journal 2020;18(6):6015 15 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6015>

- 産卵鶏用、七面鳥交配用、鶏交配用、マイナー家禽種の卵生産目的と交配用の OptiPhos® PLUS (6 フィターゼ)の安全性と有効性

Safety and efficacy of OptiPhos® PLUS (6 phytase) for laying hens, turkeys for breeding, chickens for breeding, minor poultry species for egg production purposes and breeding

EFSA Journal 2020;18(6):6161 15 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6161>

- 全ての動物種用飼料添加物としての *Pediococcus pentosaceus* DSM 16244 株の認可更新申請の評価

Assessment of the application for renewal of the authorisation of *Pediococcus pentosaceus* DSM 16244 as a feed additive for all animal species

EFSA Journal 2020;18(6):6166 15 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6166>

- 七面鳥肥育用または交配のための育成用、豚肥育用およびマイナー豚種用飼料添加物としての FSF10000 および FLF1000 (3 - フィターゼ)の安全性と有効性

Safety and efficacy of FSF10000 and FLF1000 (3 - phytase) as a feed additive for turkeys for fattening or reared for breeding, pigs for fattening and minor porcine species

EFSA Journal 2020;18(6):6015 15 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6015>

- 産卵鶏用、七面鳥交配用、鶏交配用、マイナー家禽種の卵生産目的と交配用の OptiPhos® PLUS (6 フィターゼ)の安全性と有効性

Safety and efficacy of OptiPhos® PLUS (6 phytase) for laying hens, turkeys for breeding, chickens for breeding, minor poultry species for egg production purposes and breeding

EFSA Journal 2020;18(6):6161 15 June 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6161>

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

1. EU と食品に関する消費者の見解

Consumers' views on EU and food

4 Jun 2020

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/consumers-views-on-eu-and-food>

EU からの離脱と食品問題に関する消費者の見解に関する調査を実施した。この定量的調査は 2016 年に開始し、16 才以上の英国の成人約 1,500 人を対象にオンラインインタビュー

一した。様々な食品問題について、懸念があるとの回答は 2019 年 7 月をピークに増加していたが、その後減少した。

2. FSA は EU 離脱後に消費者を守るための科学の役割の概要を示す

FSA outlines role of science in protecting consumers' interests post-EU transition

17 June 2020

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-outlines-role-of-science-in-protecting-consumers-interests-post-eu-transition>

Guy Poppy 教授は 6 年の任期を終え、主任科学アドバイザーとしては最終報告

● 報告書：リスクアナリシス

RISK ANALYSIS

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-digital-csa-report-final.pdf>

(一部抜粋)

現在は、EFSA のリスク評価を考慮した EC のリスク管理決定に基づく、食品と飼料の安全に関する EU 規則に従っているが、2021 年 1 月 1 日からは英国の法律に移行する。それまで EFSA や欧州委員会が行ってきた作業の多くが FSA の業務になる。

FSA にはリスクアナリシスを行う能力がある。科学的専門家からの独立的な助言を得るために、科学助言委員会 (SACs) の役割を拡大するとともに、追加の専門家をリクルートし、規制製品 (食品接触物質、添加物・酵素・その他の規制製品、動物飼料・飼料添加物) に関連した 3 つの合同専門家グループ (JEGs) を設置した。その他に、統計学、経済学、社会科学の専門家からも FSA は支えられている。

リスク管理では、不確実性による影響も含めて個々の選択肢をそれぞれ検討しなければならない。リスクについて不確実性が残っている状況、つまり公衆衛生保護のための措置が必要だが十分なリスク評価を実施するには科学的根拠が不足しているような場合には「予防原則 (precautionary principle)」が用いられるかもしれない。欧州では、予防原則があらゆる議論の中核となっており、不確実性を理由に予防原則を正当化してきた。我々 (FSA) は、不確実性や多様性を考慮して、もっと良い明確なリスク管理についての決定ができる。

● 英国公衆衛生庁 (PHE: Public Health England)

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

1. イングランドのアルコール起因率：更新

Alcohol-attributable fractions for England: an update

Published 12 June 2020 Last updated 17 June 2020

<https://www.gov.uk/government/publications/alcohol-attributable-fractions-for-england-an-update>

＊報告書

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/892809/Relative_risk_for_alcohol_and_alcohol_attributable_fractions_report_16062020.pdf

アルコールは一連の慢性疾患の主要リスク要因である。しかし飲酒しないヒトと比べた飲酒による慢性疾患発症の推定リスクはもう何年も更新されていない。そこで飲酒に関連する疾患の相対リスク（relative risks: RRs）についての直近の根拠を同定することを目的とした。さらに病気のうち飲酒に起因すると考えられる割合であるアルコール起因率（alcohol attributable fractions: AAF）の2013年の推定を更新した。（結果は年齢別・性別・疾患ごと等で表とグラフで掲載されている）

● 英国広告基準庁（UK ASA: Advertising Standards Authority）

<http://www.asa.org.uk/>

1. 我々は消費者をオンラインでより良く守るために詐欺広告警報システムを開始

We've launched a Scam Ad Alert system to help better protect consumers online

ASA News 16 Jun 2020

<https://www.asa.org.uk/news/ASA-launches-scam-ad-alert-system-to-help-better-protect-consumers-online.html>

Facebook と Google を含むデジタル広告やソーシャルメディアプラットフォーム大手と協力して「英国詐欺広告警報（UK Scam Ad Alert）システム」を発表した。

新しいシステムはオンラインでの有償の詐欺広告を複数のプラットフォームから取り下げるのに役立つ。消費者も詐欺報告ができる

● 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. 食品や飼料中の動物タンパク質のトレーサビリティと真正性のための革新的方法のさらなる開発と妥当性検証

Further development and validation of innovative methods for traceability and

authenticity of animal proteins in food and feed (Animal-ID2)

02/2020-01/2023

https://www.bfr.bund.de/en/further_development_and_validation_of_innovative_methods_for_traceability_and_authenticity_of_animal_proteins_in_food_and_feed_animal_id_2_-247378.html

(研究プロジェクト)

質量分析法と免疫学的ツールを用いた加工動物タンパク質検出方法の妥当性確認と検査キットプロトタイプ開発。種と組織を決定できる。このプロジェクト結果は、公的管理のための標準化された定性及び定量法として活用できるだけでなく、肉加工業界に分析サービス製品を提供することにもなるだろう。

2. 食品中のフランに関する Q&A

Questions and answers on furan in food

Updated BfR FAQ of 28 May 2020

https://www.bfr.bund.de/en/questions_and_answers_on_furan_in_food-128365.html

フランは食品を加熱する際に形成される可能性のある揮発性化合物である。特に高濃度のフランは、密閉容器内で高温にさらされるインスタント食品やコーヒーなどのローストした食品に含まれている。

ラットとマウスの試験では、高用量のフランががんを誘発している。動物実験で実際にフランがどのようにがんの原因となっているかはまだ決定的に解明されていない。さらに、ラットの試験からフランの長期摂取は肝臓の損傷の原因となる可能性があると示されている。そのため、食習慣から多量のフランを定期的に摂取する特定の消費者グループはリスクにさらされている可能性がある。これは特に、そのまま喫食可能なベビーフードを定期的に摂取することで比較的高濃度のフランに暴露している可能性のある乳児に当てはまる。

消費者は、食習慣を通じて食品由来のフランの摂取に影響を与えることができる。さらに、適度な状態で調理することで食品調理中のフランの形成を大幅に最小化できる（「焦がさないで、きつね色にしよう」）。攪拌すると食品由来の揮発性フランの気化は促進される。

フランとは？

フランは食品を加熱する際に生じる可能性のある揮発性の高い物質である。このためフランは「熱による汚染物質 (heat-induced contaminant)」とも呼ばれる。

フランは食品中にどのように生じる？

フランがどのように食品中に生じるかについては、食品の成分組成により異なる可能性があり、いくつかの可能性が考えられている。加熱の工程が、関連するすべての形成経路のもとになる。特に、炭水化物（グルコース、フルクトース、ラクトースなど）、アミノ酸（セリン、システインなど）、アスコルビン酸とその誘導体、多価不飽和脂肪酸の熱分解や、加熱過程中的カロテノイドの熱酸化がフランを形成する可能性がある、様々な研究が示している。

どの食品に特に高濃度のフランが含まれている？

フランは様々な食品に検出されている。特に高濃度のフランはローストした食品（コーヒー、ココア、ナッツ、トーストしたパン、ポップコーンなど）あるいは密閉容器で加熱された食品（缶詰、調理済み食品、ベビーフードなど）に含まれている。

フラン摂取に特に寄与している食品は？

乳幼児は主にインスタント食品からフランに暴露している。穀物やシリアル製品（朝食用シリアルなど）は子供や青年によるフランの摂取に最大に寄与している。コーヒー摂取は成人のフラン摂取の主な原因と考えられている。

食品中のフランの発生は新しい現象？

食品中のフランの発生は新しい現象ではない。フランは食品の調理中に生じるが、多くは数十年も使用されている保存食品の加熱過程の際にも生じる。

フランはなぜ懸念の原因となるのか？

ラットとマウスの長期試験で、高用量のフランががんを誘発している。更にラットの試験で、フランの長期摂取は肝臓に損傷を与える可能性があることが示されている。

そもそもフランが動物実験でどのようにしてがんの原因になり、肝臓に損傷を与えるかは、まだ決定的に解明されていない。入手可能なデータを基にして、酸化ストレス、間接的な発がんメカニズム（エピジェネティクス変化、酸化的 DNA 損傷）などの様々な作用メカニズムだけでなく、直接的な遺伝毒性発がんメカニズム（フラン代謝物 *cis*-2-ブテン-1,4-ジアル (BDA) と DNA との反応による付加体の形成）が議論されている。

現在、ヒトにおけるフランの影響に関する信頼できる情報がない。だが、フランの長期摂取がヒトのがんの発症につながる可能性もある。

フランが引き起こす健康リスクとは？

EFSA は 2017 年に食品中のフランが引き起こす健康リスクの包括的評価を発表した。入手可能なデータを基にして、EFSA は、フランの発がん性の影響として、遺伝毒性の作用メカニズム（フラン代謝物 *cis*-2-butene-1,4-dial (BDA) と DNA の反応による付加体の形成）を排除できなかった。現在の知見では、遺伝毒性発がん物質の閾値を導出することはできない。そのため、EFSA はフランに耐容一日摂取量(TDI)を設定していない。

最終的に EFSA は、食習慣により大量のフランに定期的に暴露している特定の消費者グループには健康リスクがありうると結論した。

フランはベビーフードにも検出されている。赤ちゃんは特にフランのリスクがある？

ベビーフードのフラン濃度が比較的高いため、乳児は他の年齢グループよりも体重 **kg** 当たり平均してより高い濃度に暴露している。乳幼児期に高濃度のフランを一時摂取することが実際に特定の健康リスクを引き起こすかどうかは、現時点では入手可能な情報に基づいて確実に評価できない。だが、乳児は一般に特に感受性の高い人口集団で、そのためベビーフードのフラン量は予防策として削減した方が良い。

フランはどのようにして削減できる？

消費者は食習慣を通じてフランの摂取に影響を与えることができ、また食品の調理中に

フランの生成を大幅に最小化することもできる。

- ・ 一般的に、食品に関する潜在的な健康リスクは、様々な食品を選ぶという一般的な助言に従うことで削減できる。そうすることで、時々食品中に生じることが予想される潜在的に有害な様々な物質への偏った暴露を予防することが出来る。これに関して、特に多量のフランを含む食品に特別な注意を払う必要がある。
- ・ 乳幼児は主にそのまま喫食可能なベビーフードからフランに暴露している。穀物とシリアル製品（朝食用シリアルなど）が、子供と青年のフランの摂取に最大に寄与している。成人ではコーヒーの摂取がフランへの最も重要な暴露源である。
- ・ 食品を炒ったり焦げ目をつける際に、褐色の色合いが増すとフラン濃度はかなり上がる。そのため、ここでの助言は「焦がさないで、きつね色にしよう」である。
- ・ フランは揮発性物質なので、加熱中に食品を攪拌し、その後もふたを開けた容器に入れることで濃度を低減化できる。このような条件で、揮発性のフランはよりよく気化できる。
- ・ これらの食品は調理中に加熱しすぎなければ、新鮮な食材から調理された食品にはごく少量のフランしか存在しない。これはベビーフードにも当てはまる。

（この文章は、唯一の法的拘束力のあるバージョンであるドイツ語本文の翻訳版である）

3. 日焼け止めは保護するが健康リスクはあるか？

Sun cream protects, but are there health risks?

17/2020, 28.05.2020

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2020/17/sun_cream_protects_but_are_there_health_risks_246575.html

ードイツ連邦リスク評価研究所は最も重要な疑問に答えるー

日光が強い場合、ビーチ、公園あるいはバルコニーにいて、日焼けは避けられない。これを避けるために、皮膚を覆わない場合は日焼け止めで保護すべきである。夏の始まりなので、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は日焼け止め製品の健康リスクについての最も重要なよくある質問をまとめた：日焼け止めはどのように紫外線から体を保護するのか？使用される紫外線フィルター物質は健康に有害なのか？使用されるナノ物質の二酸化チタンはどう評価されるべきか？そもそも日焼け止め製品は検査されるのか？これらやその他の疑問に対する回答が BfR のウェブサイトで閲覧できる。「日に当たるならば、紫外線から身を守るべきである。日焼け止めは紫外線フィルターで皮膚を保護する。紫外線フィルターは EU の科学委員会担当により評価され、安全である。」と BfR 代表の Andreas Hensel 教授は述べる。

さらに、ドイツ連邦放射線防護庁（BfS）によると、日焼けから身を守る最も良い方法は、太陽の紫外線を避けることである。長時間外出する場合、皮膚は布で覆い、覆われない部分は日焼け止めをつけるべきである。

日焼け止め製品はフィルター物質を含む。日焼け止めは太陽の紫外線の UV 光線を皮膚

まで到達させない。有機化合物フィルターと鉱物フィルターは区別しなければならない。例えば、オクチノキサートのような有機化合物フィルターにおいて、分子は太陽放射を吸収し、それを熱に変える。二酸化チタンのような鉱物フィルターは小さな鏡のように太陽光線を反射する。日焼け止め製品は化学物質と鉱物の紫外線フィルターを含む場合が多い。現在の科学の状況によれば、EU で使用されるこれらの日焼け止め製品の紫外線フィルターから健康被害は予測されていない。理由：紫外線フィルターは、健康リスクを調査し、欧州レベルで使用される前に科学的に評価されなければならないためである。

Q&A：日焼け止め製品や類似製品—健康リスクはあるか？

Sun cream and similar products - are there health risks?

19 December 2019

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/sun-cream-and-similar-products-are-there-health-risks.pdf>

日差しが強いとき、日焼けは避けられない。その状況を避け、予防するため、皮膚への直射日光を避けることあるいは皮膚へ日焼け止め製品を塗ることが推奨される。日焼け止めにより、紫外線が熱に変換されることで皮膚を保護することができる。これは紫外線フィルター物質の助けにより起こる。化粧品に使用される紫外線フィルター物質は、日焼け止め製品の紫外線フィルターとしての使用が最大濃度まで安全であるかどうか評価する、EU の評価手続きを経なければならない。BfR は紫外線フィルターの健康リスクの可能性に関して重要なよくある質問をいくつかまとめた。

どのように日焼け止めは効果があるのか？

日焼け止め製品はフィルター物質を含む。それらは、太陽の紫外（UV）線を皮膚まで到達させない。有機化合物と鉱物（物理的な）の紫外線フィルター物質は明確に区別しなければならない。有機化合物フィルターの場合、分子が太陽放射を吸収し、熱に変換する。そのような例はケイ皮酸の誘導体である。それに対し、鉱物の日焼け止めは二酸化チタンあるいは酸化亜鉛を含む。これらの顔料は小さい鏡のように日光を反射する。日焼け止め製品は化学物質と鉱物の紫外線フィルター物質の両方を含むことが多い。日焼け防止指数（SPF）は製品が太陽光線からどの程度保護できるかを示す。皮膚のタイプにもよるが、数値が高いほど、あなたは太陽の下にいられる。

日焼け止め製品の紫外線フィルターはどの程度危険なのか？

現在の科学的知見では、EU で入手できる日焼け止め製品による健康被害は予測されていない。理由：評価された紫外線フィルター物質を含む製品のみが EU で販売されるため。消費者安全科学委員会（SCCS）による評価は、事前に最大濃度で日焼け止め製品の紫外線フィルター物質としての安全な使用を確認しなければならない。現時点では、EU では 30 のフィルター物質が、使用が許可されている。

日焼け止め製品はどのように評価されるか？

日焼け止めを含む化粧品は EU では認可の必要がない。しかし、それぞれの使用成分や

製品で安全評価は実施されなければならない。着色剤や保存料とともに、紫外線フィルター物質に適用される追加の要件；化粧品に関する EU 規則 (EC) No 1223/2009 (EU CPR) の関連する附属書の欧州委員会の消費者安全科学委員会によるリスク評価に基づき、リストにあるなら 3 つの物質グループは化粧品でのみ使用することができる。(附属 IV：化粧品で許容される着色剤のリスト、附属 V：化粧品で許容される保存料のリスト、附属 VI：化粧品で許容される紫外線フィルター物質のリスト)。手続きの一環として、消費者安全科学委員会 (SCCS) は物質の健康ハザードの可能性を評価する。この根拠は、すべての重要な毒性情報が示されなければならない科学的データであり、皮膚を介して体内に侵入することができる物質かどうか、またその量に関する情報である。データが不十分な場合、消費者安全科学委員会は追加の研究を要請する。製造業者は、対象濃度においての使用で推測されるリスクのない紫外線フィルター物質のみを使用することができる。承認された物質は EU CPR のリストに載っている。

2019 年 5 月の「JAMA」専門誌に発表された米国食品医薬品局の研究が、化学物質の紫外線フィルターは皮膚を介して血流に侵入するという結論を出している。この結果をどのように解釈するか？

FDA の調査は米国の法律を背景に考えなければならない。日焼け止め製品は米国では店頭販売の医薬品として販売されている。血液中の紫外線フィルター物質の量を制限した必要条件を遵守する製品のみ認可される。血漿中の濃度は 0.5 ng/ml 未満でなければならない。数値がこれより高いと、製造業者は毒性試験結果を提供しなければならない。そのような試験結果を提出した企業がこれまで全くなく、FDA は規制値の遵守をレビューした。これに対し、EU は、紫外線フィルター物質は、最大血中濃度に関する情報を含め、検査され (例えば物質が血流に移行するかどうかの確認)、評価されなければならない。これは以下を意味する：現在の科学の知見では、欧州市場で入手できる日焼け止め製品からの健康被害は予測されない。

日焼け止め製品は例えば、紫外線フィルター物質の二酸化チタンのようなナノ物質を含むことがある。これらナノ物質に対してどのような疑問があるか？

日焼け止め製品中に紫外線フィルター物質として使用されるナノ粒子は、EU 委員会の科学専門家会議である消費者安全科学委員会 (SCCS) により評価されなければならない。

ナノ粒子の皮膚接触もよく研究されている。研究で、例えば、ナノ二酸化チタンは化粧品で使用される形態でヒトの血流に入り込むことはできないと証明されている。入手できる知見に基づき、消費者安全科学委員会 (SCCS) は結論に達した：日焼け止め製品の 25% 上限濃度での紫外線フィルター物質としてのナノ二酸化チタンでは、健康リスクは起こりそうにない。これは健康的で、傷がなく、日焼けした皮膚に適用される。疾患により損傷を受けた皮膚 (アレルギー疾患、にきび、神経性皮膚炎) の患者は専門家に相談しなければならない。消費者安全科学委員会 (SCCS) はその結論は吸入による肺暴露につながらない使用方法 (例えばクリーム、ローション) に限定している。

紫外線フィルターはリップスティックやリップバームにも使用される。これは危険なの

か？

唇は顔のほかの皮膚よりも紫外線により敏感に反応する。そのため、多くのリップスティックやリップバームは紫外線フィルター物質を含む。現在の知見では、リップスティックによる紫外線フィルター物質の摂取は非常に少量でしかないという結論になるだろう。BfR は現在の科学の知見では健康被害はありそうにないと考える。紫外線フィルター物質の 4-メチルベンジリデンカンファーは、安全性マージン (MoS) が化粧品において認可最大濃度 (4%) では十分でないと考えたため、BfR はリップスティックやリップバームへの使用を避けることを推奨する。安全性マージンは、動物実験における有害影響を引き起こさない用量を消費者に吸収される用量で割った結果である。安全性マージンは動物とヒトの違いを考慮し、ヒトの個人差を考慮する必要がある。100 以上の値が一般的に十分であるとみなされる。

日焼け止め製品の紫外線フィルター物質はがんのリスクを上昇させるか？

現在の科学の知見では、紫外線フィルター物質はがんのリスクを上昇させない。ドイツがん研究センターの情報では、日焼け止め製品の紫外線フィルター物質によるがんリスクの上昇を疑う理由となる臨床研究の形での証明も科学文献もない。

どの日焼け止め製品と紫外線フィルター物質が推奨されるか？

BfR は科学的なリスク評価を実施する。いかなる個別の製品も推奨できないし、推奨しない。多くの日焼け止め製品で何らかの形で混合されている紫外線フィルターの場合も同様である。基本的に：現在の科学の知見では、欧州市場で入手できる日焼け止め製品から健康被害は予測されない。日焼け止め製品は紫外線から完全に保護するものではないことを注意しなければならない。最適な保護は皮膚を覆う衣服という布地による日光からの保護である。体の覆われていない部分は日焼け止め製品で覆うべきである。これは特に子供に当てはまる。2 歳までの乳幼児は直射日光に当たらないようすべきである。

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

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

1. 食品中ナノ物質：同定と消費者の健康リスク評価を改善するための ANSES の助言
Nanomaterials in food: ANSES's recommendations for improving their identification and better assessing consumer health risks

09/06/2020

<https://www.anses.fr/en/content/nanomaterials-food-anses-recommendations-improving-their-identification-and-better>

1990 年代後半から、日用品、特に食品に組み込まれるナノ物質は、その特定の性質によ

りますます増加している。現在、日常生活で工業ナノ物質の急増に直面し、その同定、ヒトの健康や環境への影響、規制方法について多くの質問を受けている。ANSES は特にこの話題に興味を持ち、2006 年以降、ナノ物質に関する専門家評価報告書を数件発表している。ANSES は現在これに沿って、ナノ物質を含む食品の健康リスクを評価する最良のアプローチを見つけ出す方法とともに、食品中に存在する工業ナノ物質のレビューを提供している。

過去 30 年以上、製造業、特に食品産業は、その特定のナノスケールの特性により、工業ナノ物質の使用を発展させている。その使用についての懸念を考慮して、ANSES は、食品総局(DGAL)、保健衛生総局(DGS)、労働総局(DGT)、リスク予防総局(DGPR)、競争・消費者問題・不正防止総局(DGCCRF)から、この問題を調査する正式な要請を受けた。ANSES の専門家評価作業は現在、食品産業の工業ナノ物質の主な使用を確認している。

- 食品の見た目とおいしさを改善する、添加物として(その構造、色、食感を変更することによる、例：リン酸三カルシウム(E341iii)や非結晶シリカ(E551))
- 包装の安全性を改善する、食品と接触する物質として(例：ナノシルバーが提供する抗菌機能)
- 最後に、ナノ粒子の形状で存在する可能性のある栄養機能のある成分が確認された(例：適切なカルシウム含有量を達成するために乳児用粉ミルクに使用される炭酸カルシウム)

フランスで 2013 年以降義務付けられている、ANSES が管理する R-Nano 登録によるナノ粒子ステータスの物質の報告で、年間のナノ粒子物質 100 g 以上の製造業者、輸入業者、販売業者は、この物質の固有性 (identity)、取扱量、用途を申告する必要がある。これらの義務に関わらず、食品産業のナノ物質の同定やトレーサビリティは現在まだ限定的である。だが、それらは健康リスク評価の重要な段階である。

37 の工業ナノ物質を参照、ほとんどの食品分類が含まれる

科学的文献に発表されたデータに基づき、ANSES は食品添加物あるいは食品成分として使用される 37 物質を参照した。それらは、ナノ粒子の存在が証明されたと考えられるもの(7 物質：炭酸カルシウム、二酸化チタン¹⁾、水酸化酸化鉄、ケイ酸カルシウム、リン酸三カルシウム、合成非結晶シリカ、有機および複合化合物)、あるいは疑わしいもの(30 物質、アルミニウム、銀、金、リン酸マグネシウム、クエン酸鉄アンモニウム、ナトリウム、カリウム、脂肪酸のカルシウム塩など)である。

食品中のナノ物質の存在は電子顕微鏡法などの高度な分析技術を用いて特徴づけることが出来る。それからこれらのツールは、食品添加物として意図的に組み込まれたり、成分に本質的に存在する場合に工業ナノ物質を同定できる。しかし、特定の物質に観察された物理化学的不均一性(サイズ、粒度分布など)や、表示やラベルに関する情報不足は、ナノ物質の存在をこの同じ物質を含むすべてのバッチや最終製品に外挿できないことを意味する。

食品データベース (OQALI : 加工食品の栄養組成や表示情報、GNPD : 食品を含めた各種新製品の市場調査情報)によると、およそ 900 の食品に、「工業ナノ物質の存在が証明さ

れている物質」として分類された、少なくとも 1 つの添加物や成分が組み込まれている。しかしこれは必ずしもナノ物質がすべての製品やバッチに存在することを意味するわけではない。最も関係のある懸念される食品の分類は、乳児用粉ミルク(25.6%)、焼菓子(15.6%)、朝食用シリアル(14.8%)、シリアルバー(12.9%)、冷凍菓子とデザート(10.9%)である。ANSES は、この調査がフランスの酸化チタン(E171)疑惑の前に実施されたことを指摘した。

評価のこの段階で、ANSES は食品中のナノ物質の使用のレビューを実施した。次の段階ではこれらの物質が引き起こす消費者の健康リスクの可能性を研究する。

食品中のナノ物質のリスクについての不確実性を考慮して、ANSES はこの主題の以前の専門家評価の助言を繰り返し述べている。特に、食品中のナノ物質の不必要な使用を避け、機能性と有効性が同等なナノ物質の無い安全な製品を促進させることで消費者暴露は制限されると呼び掛けている。

消費者のナノ物質の健康リスク評価の改善

ANSES は、工業ナノ物質の特性には、食品中にそれらを含む物質の健康リスク評価に合わせたアプローチが必要だと信じている。これに関連した、その後のナノサイエンスとナノテクノロジーの申請評価に関する EFSA のガイダンスの発表で、ANSES は製造された物質に最適なリスク評価を決めるのに役立つアプローチを提案している。そのため、このアプローチは、標準又はナノ特有のリスク評価が必要かどうか決めるのに使われる可能性がある。

ANSES は、物質の選択にこのアプローチを適用し、ナノ特有のリスク評価方法論を提供する計画を立てている。最初の結果は 2021 年初めまでに予想されている。

この専門家の枠組み内で、ANSES は「工業ナノ物質」という言葉の独自の分類を頼りにした：

工業ナノ物質は、使用目的のために人が生産した、全体あるいは一部が、少なくとも一次元 (one dimension) が 1~100 nm(ナノスケール)の構成粒子 (constituent particles) からなる、有機、無機、あるいは複合性質の素材である。

これらの粒子の比表面積やナノスケールの特性が大きければ、構成粒子の次元が 100 nm より大きい可能性がある。構成粒子は、ナノスケールよりはるかに大きい可能性がある粒子の強凝集体 (aggregates) や弱凝集体 (agglomerates) の形で見つかることがある。ナノスケールの破片が製造工程で意図せず生成される物質がこの分類の範囲に含まれる。

- 1) 添加物、二酸化チタン(E171)を含む食品のフランスでの販売は、2020 年 1 月 1 日から一年間出荷停止になっている。

* 食品中のナノ物質に関する ANSES の意見及び報告書(フランス語)

12 May 2020

<https://www.anses.fr/en/system/files/ERCA2016SA0226Ra.pdf>

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

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

1. リコール情報

● 窒息の可能性のため ABC Jelly Fruit Cup Sweets のリコール措置

Recall of ABC Jelly Fruit Cup Sweets Due to Possible Choking Risk

Tuesday, 9 June 2020

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

ジェル形成食品添加物成分のため、窒息リスクの可能性があるため、台湾産の ABC Jelly Fruit Cup Sweets のリコール措置。製品写真あり。

● 未承認と高濃度の農薬のため Durra Pickled Grape Leaves の撤収措置

Withdrawal of Recall of Durra Pickled Grape Leaves due to Unauthorised and Elevated Levels of Pesticides

Monday, 8 June 2020

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

高濃度の残留農薬及び EU で認可されていない農薬の検出のためエジプト産 Durra Pickled Grape Leaves の撤収措置。製品写真あり。健康上の懸念はない。

(具体的な農薬名や濃度記載なし)

2. アイルランドにおけるジン及びジン製品の表示に関する新たなガイドライン

New Guidance for Labelling of Gin and Gin Products in Ireland

Thursday, 18 June 2020

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/gin_and_gin_products_guidance_18062020.html

FSAI は本日ジン及びジン製品の広告販売において使用される販売用語に関する新たなガイドラインを発表した。

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

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

1. ゼリー菓子の窒息リスク

Risk of choking from jelly confectionery

June 17/2020

<https://www.ruokavirasto.fi/en/private-persons/information-on-food/product-recalls/risk-of-choking-from-jelly-confectionery/>

窒息リスクのあるゼリー菓子がフィンランドで販売されていた。食品添加物に関する規制 Regulation (EC) No 1333/2008 により E 400、E 401、E 402、E 403、E 404、E 406、E 407、E 407a、E 410、E 412、E 413、E 414、E 415、E 417、E 418、E 425 及び E 440 はミニカップゼリーに使えない。製品は台湾産、写真あり。

(注：アイルランドのリコール情報と同じ製品、RASFF 通知あり)

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

1. COVID-19 パンデミック中の食品表示変更についての FDA の暫定的方針に関する Q & A

Questions and Answers on FDA's Temporary Policy on Food Labeling Changes During the COVID-19 Pandemic

06/18/2020

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/questions-and-answers-fdas-temporary-policy-food-labeling-changes-during-covid-19-pandemic>

何故 FDA は、限定的な状況下で、包装ラベルは変更せずにマイナーな組成変更を行う柔軟性を製造業者に提供するのか？

2020 年 5 月 22 日に、この暫定的な政策に関するガイダンスを発表した。マイナーな組成変更（ある原料を除く、代替原料を使用など）は、健康問題や安全上の問題とはならず、最終製品の大幅な変更にもつながらない。食品業者が FDA に対して、パンデミックの中、生産や流通の流れを減速させずに一時的な組成変更を反映したラベル変更を行うことは出来ない状況であり、それに関連して不足が生じているとの助言をした。

消費者はそのような変更をどのように知ればよい？

FDA は製造業者に対し、マイナーな組成変更をして、そのことを製品ラベルに記載しないのであれば、代わりにウェブサイト上や店頭で伝えるよう勧める。

食物アレルギーの人々は懸念すべき？

規制の暫定的柔軟性は健康や安全上の問題がある場合には該当しないため、それに当てはまる 8 つの主要アレルゲンについては、ラベル変更せずに代替成分として使用することはできない。FDA ガイダンスに記したように、食物アレルゲン、グルテン、亜硫酸塩、又は一部のヒトが反応を生じることが知られているその他の成分（例：グルタミン酸塩）を代替成分にすべきではない。一部のヒトが反応を生じる可能性のあることが知られている全ての成分をガイダンスに列記しているわけではなく、製造業者は、諸外国で主要アレルゲンとして認められているもの（例：ゴマ、セロリ、ルーピン、ソバ、二枚貝、マスター

ド) を代替成分として用いることは避けるべきである。

この柔軟性は永久なのか？

米国における公衆衛生危機の間のみの適用としているが、サプライチェーンの状況にもよる。暫定方針の適用期間の延長は次のことを踏まえて検討される：1) COVID-19 ガイダンス文書について寄せられたコメント、2) 執行自由裁量の対象の特性、3) ガイダンス実施による経験、4) FDA の公衆衛生上の使命と法的義務。

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2020（2020. 05. 27）

【FDA】FDA は COVID-19 パンデミック中のヒト用食品のある種の表示基準に暫定的柔軟性方針を発表

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202011c.pdf>

2. リコール情報

ニューヨークブルックリンの RONG SHING TRADING NY INC. は Xi Zhi Liang Fruit Jelly Cup 21.1oz (600g)を回収措置

RONG SHING TRADING NY INC. of Brooklyn, NY is Recalling its 21.1oz (600g) of Xi Zhi Liang Fruit Jelly Cup

June 11, 2020

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/rong-shing-trading-ny-inc-brooklyn-ny-recalling-its-211oz-600g-xi-zhi-liang-fruit-jelly-cup>

窒息の問題があるため、こんにやくパウダー入りの小さいゼリーは輸入許可されていないため、RONG SHING TRADING NY INC. は Xi Zhi Liang Fruit Jelly Cup (喜之郎什果凍杯) 21.1oz (600g)をリコール措置。

3. 警告文書

1) 詐欺的コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) 製品

下記の全てにおいて、コロナウイルス疾患 2019 (COVID-19) に関連する未承認及び不正表示製品の問題に基づき警告文書が発送されている。

- organic-beauty-recipes.com

June 08, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/organic-beauty-recipescom-607753-06082020>

エッセンシャルオイル

- www.outoftheboxremedies.com

June 10, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/wwwoutoftheboxremediescom-608263-06102020>

吸入での使用を勧めるヨウ素製品

- Project 1600 Inc.

June 18, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/project-1600-inc-608349-06182020>

CBD 製品

2) その他

- Iacofano's Group LLC

June 08, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/iacofanos-group-llc-606657-05282020>

CGMP 食品製造、ハザード分析及びリスクに基づく予防的管理の違反。

- Morningstar Minerals LLC

June 1, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/morningstar-minerals-llc-599745-06012020>

未承認新規医薬品、不正表示、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。

- NutraCap Labs LLC

May 21, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/nutracap-labs-llc-604298-05212020>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反。安全でない食品添加物の問題（使用されている 2-アミノ-5-メチルヘプタン（DMHA）はダイエタリー成分でも GRAS でもない）。

- 米国 NTP（National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム）

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

1. テクニカルレポート公表

- トリス（クロロプロピル）リン酸塩の SD(Hsd:Sprague Dawley SD)ラットでの出生前発達試験（強制経口試験）

Prenatal Development Studies of Tris(chloropropyl) Phosphate in Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats (Gavage Studies)

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/dart/dart01/index.html>

難燃剤。発達毒性の根拠はない。

- 4-メチルシクロヘキサンメタノールの SD(Hsd:Sprague Dawley SD)ラットでの出生

前発達試験（強制経口試験）

Prenatal Development Studies of 4-Methylcyclohexanemethanol in Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats (Gavage Studies)

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/dart/dart02/index.html>

2014 年に Elk 川で流出事故、明確な発達毒性がある。

- ビンボセチンの SD(Hsd:Sprague Dawley SD)ラットとニュージーランドホワイト (Hra:NZW SPF)ラビットでの出生前発達試験（強制経口試験）

Prenatal Developmental Studies of Vinpocetine in Sprague Dawley Hsd:Sprague Dawley SD) Rats and New Zealand White (Hra:NZW SPF) Rabbits (Gavage Studies)

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/dart/dart03/index.html>

ダイエタリーサプリメントとして販売されている。明確な発達毒性がある（着床後死亡、心室中隔欠損・胸腰部肋骨過剰・胸部錐体骨化不完全）。

- 酒石酸ジメチルアミノエタノールの SD(Hsd:Sprague Dawley SD)ラットでの出生前発達試験（強制経口試験）

Prenatal Developmental Studies of Dimethylaminoethanol Bitartrate in Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats (Gavage Studies)

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/dart/dart04/index.html>

難燃剤。発達毒性の根拠はない。

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

1. EPA は Amazon と eBay にある種の農薬製品の販売を中止するよう命令

EPA Orders Amazon and eBay to Stop Sale of Certain Pesticide Products

06/11/2020

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-orders-amazon-and-ebay-stop-sale-certain-pesticide-products-0>

EPA は Amazon Service LLC と eBay Inc.に対し、幅広い農薬製品の販売を中止するよう命令した。これらの製品は未登録、不正表示、又は使用制限付きの農薬である。また一部の製品が、コロナウイルスから守るという虚偽あるいは誤解を招く宣伝をしている。

2. ジカンバ耐性作物に使うためのジカンバ使用登録

Registration of Dicamba for Use on Dicamba-Tolerant Crops

<https://www.epa.gov/ingredients-used-pesticide-products/registration-dicamba-use-dicamba-tolerant-crops>

EPA Offers Clarity to Farmers in Light of Recent Court Vacatur of Dicamba

Registrations

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-offers-clarity-farmers-light-recent-court-vacatur-dicamba-registrations>

2020 年 6 月 3 日の米第 9 巡回区控訴裁判所のジカンバを含む農薬登録無効化命令に対して、6 月 8 日に EPA が既存の備蓄品を使えるようにした。

● 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)
<http://www.cdc.gov/>

1. COVID-19 予防のための安全な家庭用洗浄剤や殺菌剤の知識と実践—米国、2020 年 5 月

Knowledge and Practices Regarding Safe Household Cleaning and Disinfection for COVID-19 Prevention — United States, May 2020

MMWR June 5, 2020 / Vol. 69 / Early Release

https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/69/wr/mm6923e2.htm?s_cid=mm6923e2_w

(インターネット調査)

成人の約 1/3 が COVID-19 から身を守ろうとして化学物質や殺菌剤の安全でない使用をしている。知識不足が認められた分野は、殺菌溶液の作り方、殺菌剤を使用するときの個人防護具、安全な保管方法、など。不適切な使い方として食品を漂白剤（ブリーチ）で洗う、家庭用洗剤や殺菌剤を直接皮膚に使う、これらを吸入したり飲み込んだりする、など。

● 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission)
<http://www.ftc.gov/index.shtml>

1. COVID-19 に関連した警告文書

FTC は COVID-19 の予防や治療に有効だと根拠のない宣伝をしている業者にさらに 30 の警告文書を送っている

FTC Sends Letters Warning 30 More Marketers to Stop Making Unsupported Claims That Their Products and Therapies Can Effectively Prevent or Treat COVID-19

June 18, 2020

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2020/06/ftc-sends-letters-warning-30-more-marketers-stop-making>

これまでに合計で 250 の警告文書を発送した。

– CBD (1 件)

- エッセンシャルオイル (2 件)
 - 赤外線 (1 件)
 - ビタミン静注とオゾン/酸素療法 (9 件)
 - 経口ペルオキシドゲル (1 件)
 - パルス電磁場療法 (5 件)
 - 幹細胞治療 (2 件)
 - サプリメント、ビタミン、コロイド銀 (9 件)
- (企業名略、カテゴリーのみ)

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

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

1. 食品安全検査報告 2020 年 6 月 10 日

2020-06-10 Food Safety Testing Bulletin

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-06-10/eng/1589901540535/1589901540972>

● 乳代替製品中の非表示のヘーゼルナッツとアーモンド—2016 年 4 月 1 日～2017 年 3 月 31 日

Undeclared Hazelnut and Almond in Milk Alternative Products - April 1, 2016 to March 31, 2017

2020-06-10

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-06-10/undeclared-hazelnut-and-almond-in-milk-alternative/eng/1588180563643/1588180564064>

この調査の主な目的は乳代替製品中の非表示のヘーゼルナッツやアーモンドの存在と量に関する基本的情報を得ることである。400 のサンプルが検査され、どのサンプルにも非表示のヘーゼルナッツやアーモンドが含まれていないことが分かった。

● そのまま喫食可能な/加熱するだけの調理食品中の非表示のアレルゲンとグルテン—2016 年 4 月 1 日～2017 年 3 月 31 日

Undeclared Allergens and Gluten in Ready-to-Eat/Heat and Serve Meals - April 1, 2016 to March 31, 2017

2020-06-10

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/fo>

[od-safety-testing-bulletins/2020-06-10/undeclared-allergens-and-gluten-in-ready-to-eat-he/eng/1588340580988/1588340581504](https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-06-10/undeclared-allergens-and-gluten-in-ready-to-eat-he/eng/1588340580988/1588340581504)

この調査の主な目的は、そのまま喫食可能な(RTE)/加熱するだけの調理食品中の非表示のアレルゲンとグルテンの存在と量に関する基本的情報を得ることである。検査された 498 のサンプルのうち 14 に、ピーナッツ、グルテン、卵など非表示のアレルゲンが含まれていることが分かった。見つかった量がアレルギーのある人に健康上の懸念をもたらすかどうか判断するために、全部で 13 の陽性結果が CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に転送された。CFIA の行うフォローアップ活動の範囲は、汚染の深刻さや健康リスク評価が決定した結果として生じる健康上の懸念に基づいている。2 サンプルに健康リスクが確認され、リコールされた。

● 香料小袋中の非表示のアレルゲン—2014 年 4 月 1 日～2015 年 3 月 31 日

Undeclared Allergens in Flavour Packets - April 1, 2014 to March 31, 2015

2020-06-10

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-06-10/undeclared-allergens-in-flavour-packets/eng/1588164000402/1588164000761>

この調査の主な目的は、様々な香料小袋中の非表示のアレルゲンの存在や量に関する基本的情報を得ることである。993 のサンプルが検査され、サンプルの 19% (185)に、グルテン、大豆、マスタード、ゴマ、ピーナッツ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、卵、乳タンパク質カゼイン、β-ラクトグロブリン(BLG)など、少なくとも 1 つの非表示のアレルゲンが含まれていることが分かった。多くの陽性結果はスパイスや香昧料製品中にアレルゲンが存在することを示していた。この調査の過程で得た全ての陽性結果が CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に転送された。その結果、10 製品に健康リスクが示されるとみなされリコールされた。リコールされた製品のうち、9 製品はスパイスと香昧料製品だった。

● 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 125-20

9 June 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcirc125-20.aspx>

意見募集（2020 年 7 月 9 日まで）

- ・ 加工助剤としてのアルファアミラーゼ：*Trichoderma reesei* の GM 系統由来アルファアミラーゼの醸造やアルコール製造への使用

- Notification Circular 126-20

12 June 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circ126-20.aspx>

意見募集（2020 年 7 月 27 日まで）

- ・ 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* 由来グルコアミラーゼの加工助剤

- Notification Circular 127-20

22 June 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20127-20.aspx>

認可とフォーラム通知

- ・ 加工助剤としての GM *Aspergillus niger* 由来グルコアミラーゼ及びアルファアミラーゼ

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

<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. 安全性警告

- Super Slim Green Lean Body capsules

27 May 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/super-slim-green-lean-body-capsules>

製品は表示されない成分シブトラミンを含む。製品写真あり。

- Herbal Blue capsules

15 June 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/herbal-blue-capsules>

製品は表示されない成分シルデナフィル、タダラフィルを含む。製品写真あり。

- Counterfeit Cialis 20mg tablets（偽造品）

16 June 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/counterfeit-cialis-20mg-tablets>

製品は表示されない成分シルデナフィル含む（注：正規品の有効成分はタダラフィル）。製品写真とともに見分け方も提示。

● 香港政府ニュース

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

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

1. 食品安全デー2020

Food Safety Day 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2020.html

食品安全デーは食品安全センターが企画した年次特別イベントであり、2020年のテーマは「安全に食べよう！ハイリスク食品を知ろう（Eat Safe! Know Your High-risk Foods）」である。食品安全センターは、一般の人たち、特に妊婦、乳幼児、高齢者、免疫の弱っている人に向けたハイリスク食品への注意を共有したい。ハイリスク食品とは何か、影響を受けやすいのは誰か、より安全な取り扱い、外食のこつ、FAQs、貿易のための助言など、さまざまな項目について情報をまとめて公開している。

2. 台湾政府より

インドネシアから台湾に輸入された「QTELAQtela」に、台湾の基準に違反する汚染物質のシアン配糖体/シアン化水素/シアン化水素酸が検出された報告

The authority of Taiwan – Report of a batch of 「QTELAQtela」 imported from Indonesia to Taiwan was found to contain a contaminant, Cyanogenic glycosides/Hydrogen cyanide/Hydrocyanic acid, at a level which is not complying with the Taiwan standards.

9 June 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20200609_1.pdf

シアンとして基準値が 10 mg/kg のところ、86 mg/kg、112 mg/kg 検出された。

3. 包装済みカニペースト付ロブスターのサンプルは食品表示規則に違反している

Prepackaged lobster meat with crab paste sample in breach of food labelling regulation

Tuesday, June 16, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20200616_7995.html

食品安全センター及び食物環境衛生省は、韓国産包装済みカニペースト付ロブスターのサンプルから、ラベルに表示がなく、食品に使用が認められていない二酸化硫黄を検出したと発表した。

4. 違反情報

- 乾燥イチジクが栄養表示規則に違反

Prepacked Dried figs not in compliance with nutrition label rules

Wednesday, June 10, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200610_7986.html

韓国産イチジクが、糖分 19.6 g/100 g、塩分 105 mg/100 g という表示のところ、実際に検出されたのは糖分 44.3 g/100 g、塩分 190 mg/100 g であった。

- 冷凍菓子が栄養表示規則に違反

Frozen Confection not in compliance with nutrition label rules

Friday, June 12, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20200612_7987.html

日本産抹茶ケーキ菓子が、糖分 7.7 g/100 g という表示のところ、実際に検出されたのは糖分 20.4 g/100 g であった。

- 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

輸入検査管理課

2020.5.29～2020.6.4

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43140

2020.5.22～2020.5.28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43138

2. 政府、COVID-19 をきっかけに「食事文化改善」本格的に展開することに

食中毒予防課 2020-06-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44282

チョン・セギョン首相は 6 月 9 日午後、政府ソウル庁舎で第 21 回食品安全政策委員会（委員長：首相）を主宰した。食品安全政策委員会は、「食品安全基本法」第 7 条の規定により食品等の安全に関する重要な政策を議論するために設置された委員会で、これまで「食品安全改善総合対策」（2017.12）、「健康脆弱階層の給食管理強方案」（2018.12）などを議論してきた。

本日の会議では、COVID-19 の拡散で提起された私たちの「食事文化改善推進方案」など計 5 件の案件を議論した。

< 第 21 回食品安全政策委員会案件 >

- ・食事文化改善推進方案
- ・One-Asia 食品安全プロジェクト推進方案
- ・貝類生産海域衛生及び安全管理強化方案
- ・原乳の国家残留物質検査プログラムの導入方案
- ・2019 年度食品安全管理施行計画の推進実績

まず、COVID-19 をきっかけに感染症に弱い私たちの食文化を改善するための方案を樹立した。学界やマスコミなどでは、一つの食品を大勢で一緒に食べる、箸とスプーンを複数の人が触れる形態などを防疫の観点から変えなければならない文化と指摘している。

政府はこれまでの専門家・業界懇談会と地方自治体優秀事例発掘・分析などを通じて「食べ物を個人の食器で食べる」、「衛生的な箸とスプーン管理」、「従事員のマスク着用」を 3 大改善課題として定め、外食店のサービス改善が行われるようにし、消費者の積極的な参加を誘導する計画である。一部の自治体では、個人用皿など一人で食べるツールを提供するなど防疫規則を遵守する外食店を「安心食堂」と指定しているが、これらの事例を全国に拡大して安全性を基盤とした品格のある食事文化が醸成されるようにする。また、外食業者が利用できるオーダーメイド食器ツールの発掘及び普及のために外食・台所用品・家具業界などと協力して公募展を開催し、発掘された優れた製品の商品化を促進するなど関連産業も共に活性化されると期待する。さらに、様々な媒体を通じて衛生的な食事文化の紹介、有名人が参加するリレー実践キャンペーン推進、消費者、青少年等に対する正しい食事文化の改善教育など、国民が食事文化の改善の必要性を共感して実践できるように、国民の参加を通じて食習慣の変化を促進する。

第二に、韓・中・日の 3 カ国の異なる食品安全基準を統一するための「One-Asia 食品安全プロジェクト」を推進し、国内の食品産業の活性化による輸出増大との効果的な輸入食品安全管理で国民の健康を確保する。韓・中・日の 3 カ国は、食習慣と生産環境が類似していて、食品市場規模が世界市場の 28%を占め、アジアと世界市場に影響を与える可能性が大きい大規模市場である。しかし、食品安全基準が互いに異なり、国別に輸出製品の不適合事例が発生するなど、食品業界が困難を経験してきた。これに韓国は、「One-Asia 食品安全プロジェクト」を通じて、中国・日本との食品安全管理システムの調和と統一を推進し、最終的には、韓・中・日に通用可能な基準を設けて、食品の非関税障壁を解消して食品安全を強化し食品産業の同伴成長を図る計画である。このため、政府は今年、韓・中・日「食品安全管理協議体」を構成し、2021 年には「食品安全管理基準統合計画」樹立、2022 年から「食品安全管理統合基準」を開発し、食品安全管理レベルを一緒に向上させる。

第三に、貝類生産海域の衛生及び安全管理を強化し、国民が安心して貝類を食べられるように努力する。政府は、「清潔で衛生的な生産環境づくりによる安全健康貝類生産」を目標に、貝類生産海域周辺下水処理施設及び汚染物質の海洋流入遮断施設を拡充するなど、汚染源管理を強化し、貝類の生産海域の衛生管理基準を設ける。また、貝類の生産 6 市・道は、直接食中毒ウイルスが検出できる分析装置を備えて食中毒事故に迅速かつ効率的に対応する。これにより、米国、EU などを対象に輸出拡大できる条件を用意して、国内貝

類の利益向上も図る。

第四に、牛乳などの乳製品の原料である生乳の残留物質（抗生物質、農薬など）について国が追加で検査する「国家残留物質検査プログラム」を今年の 7 月から導入する。現在は、乳製品の安全性確保のために酪農家から民間責任獣医が集乳時ごとに常時検査して、抗生物質残留の有無などを検査して不適合の場合は廃棄している。政府は、それに加えて、米国、日本、EU で運営している民間検査に対する政府の検証プログラムを導入して、原乳の安全性をさらに強化する。毎年、農食品部と食薬処が共同で検査計画を策定し、地方自治体（市・道の動物衛生試験所）が検査するシステムを構築して、動物用医薬品・農薬など 71 項目について、年間 300 件の検査を実施する計画である。

3. おいしい食卓、賢いおうちごはん生活をしてください

食生活栄養安全政策課 2020-06-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44279

食品医薬品安全処は、最近、おうちごはんを楽しむ家庭が増えることにより健康的な食生活を家庭で実践できるようにナトリウムと糖類を減らした薄味でおいしい食卓メニューを勧める。

「私たちの体が願うおいしい食卓」メニューは、食品安全ホームページで検索することができ、おかず、汁物、チゲから一品料理まで 1,200 以上のメニューについて、焼く・沸かす・蒸すなどの調理法タイプ別にも簡単に探して見ることができる。

4. 次のコロナ時代に備え、食品安全管理改善推進

食品安全政策課 2020-06-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44267

食品医薬品安全処は、飲食店など食品を取り扱う施設の従事者のマスク着用や手の消毒装置の義務化などを主な内容とする「食品衛生法施行規則」の改正案を、6 月 4 日立法予告する。

今回の改正案は、現在の COVID-19 危機を乗り越えて、次のコロナ時代に日常で食品の安全性を確保することができるように、新しい食品安全管理環境を構築していくために設けた。改正案の主な内容は、▲食品を直接扱う従事者のマスク着用、▲感染症の症状がある従事者の業務を一時排除または健康診断措置、▲飲食店など手を洗う設備や消毒装置など完備、▲一連の禁止命令などの措置違反時営業停止など。

<添付> 主な改正案の内容

背景

COVID-19 発生以前の日常に戻ることは困難と予想される中、継続的に「生活の中の距離を置くこと」防疫指針実践（手洗い、マスク着用、病気のときは休む、など）を要請する。日常・余暇生活と密接な飲食店、遊興酒店などのハイリスク施設などで食品の安全性を確保して安心して利用できるように推進する。

主な改正内容（防疫指針反映）

- ① 食品製造・加工・調理・包装の直接従事者はマスク着用
*（既存）衛生帽着用 →（改善）衛生帽＋マスク着用
- ② 食品接客業営業所内に手を洗う施設の設置や手の消毒剤の完備
*（既存）営業所内施設完備の義務なし →（改善）手を洗う施設設置や手の消毒装置、用品など完備
- ③ 営業者は、製造・加工・調理・包装・販売等の直接従事者に発熱など感染症の症状がある場合には営業で一時排除又は健康診断などを措置
*（既存）常時健康管理なし →（改善）営業で一時排除又は健康診断の措置など常時健康管理
- ④ 「感染症の予防及び管理に関する法律」による地方自治体長などの一連の命令などに違反して営業し続ける場合に営業停止根拠を用意
*（既存）罰金（感染症予防法） →（改善）罰金（感染症予防法）＋営業停止（1次：2ヶ月、食品衛生法）

5. 健康機能食品の異常事例管理システムを強化

健康機能食品政策課 2020-06-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44265

食品医薬品安全処は、健康機能食品の摂取に起因する消費者被害予防のための健康機能食品異常事例報告、調査・分析及び公表方法などの詳細手続きを用意して、6月4日に施行すると発表した。

今回の健康機能食品法施行で、営業者は健康機能食品の摂取が原因と疑われる異常事例（消化不良、かゆみなど）について情報を得た場合、7日以内に異常事例を食品安全情報源に通知することになる。

*営業者：健康機能食品製造業者、健康機能食品販売業者、薬局開設者、輸入食品等の輸入・販売業者

食品医薬品安全処は、報告を受けた異常事例と該当健康機能食品との因果関係を調査・分析し、その結果を食薬処ホームページに公開する。

6. コラーゲン一般食品、肌の保湿・弾力広告ダメ！

サイバー調査団 2020-06-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44255

食品医薬品安全処は、最近、インナービューティーに対する消費者の関心が増加していることから、食べる「コラーゲン製品」を対象に虚偽・誇大広告行為を集中点検し、不当な広告416件を摘発し、該当販売サイトは遮断措置した。

*「食品等の表示・広告に関する法律」第8条（不当な表示や広告行為の禁止）

今回の点検は、オンラインショッピングモールなどの「コラーゲン製品」で、一般的な

食品を肌に特別な機能があるかのように販売しており、不当な表示・広告から消費者の被害を予防するために実施した。参考に、健康機能食品コラーゲン製品には、「肌の保湿」、「紫外線による皮膚の損傷から健康を維持するのに役立つ」などの機能性を表示・広告することができるが、一般食品には機能性などを標榜してはいけない。

違反類型別に見てみると、▲健康機能食品誤認・混同 164 件（39.4%）、▲成分効能・効果広告による消費者詐欺 146 件（35.1%）、▲効果の虚偽・誇張 103 件（24.8%）、▲疾病予防・治療効果標榜 3 件（0.7%）などが不当な広告で摘発された。

- 健康機能食品誤認・混同：一般加工食品であるコラーゲン製品に肌の保湿などを標榜し、健康機能食品と誤認させる懸念がある表示・広告

（摘発事例）△生気があってしっとり、△毎日のしっとりして生気ある一日を完成する、△○○コラーゲンが必要な瞬間！顔がサラサラの方、洗顔直後乾燥がひどい方、健康でしっとりとした生活をしたい方などの表現

- 消費者詐欺：コラーゲン製品に含有成分であるヒアルロン酸や、コラーゲンの効能・効果の広告を通じて、その製品がまるで肌保湿及び皮膚弾力に効果があるかのように消費者を欺くための表示・広告

（摘発事例）△ヒアルロン酸は皮膚の深層で水分を保持する役割、1000 倍の水分保存、△コラーゲンは皮膚を支える役割、肌の水分を保持し皮膚組織を堅くする役割

- 虚偽・誇張：コラーゲン製品が肌の弾力、シワ改善効果など事実と違う内容や身体組織の機能・作用・効果などの虚偽・誇張表示・広告

（摘発事例）△セレブが密かに食べるプリプリ肌の秘密、△1DAY 1DRINK！肌が荒れたとき、小ジワが増えていくとき、△□□コラーゲン 2 週間摂取後弾力 11°上昇！、△あなたのための選択！肌弾力を守りたい方・目元口元のしわ管理が必要な方、△ますます濃く長くなるママの顔中の落書きが見えます。今消して差し上げますなどの表現

- 疾病予防・治療効果標榜：コラーゲン製品が脱毛、関節炎などの病気を予防し治療に効果があると認識させる懸念のある表示・広告

（摘発事例）◇◇製品が脱毛、関節炎などに効果があるかのように表示・広告

食薬処は、消費者が健康機能食品を購入する場合、食薬処が認めた健康機能食品マークと機能性情報を必ず確認して、一般的な食品の検証されていない効能・効果などの広告に惑わされないよう呼びかけた。また、消費者が安心できる購入環境を造成するために、今回摘発された業者などは、今後も集中点検する一方、故意・常習違反業者に対しては行政処分と告発措置を並行するなど強く制裁する予定である。

7. 餅、キムチにも栄養成分表示の拡大推進

食品表示広告ポリシーTF 2020-06-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44246

食品医薬品安全処は、国民の健康的な食生活を支援しようと、餅・キムチ類などにもカロリー、糖類、ナトリウムなどの栄養表示義務を拡大する内容の「食品等の表示・広告に

関する法律施行規則」改正案を 6 月 1 日に立法予告する。現在は、レトルト食品・パン・菓子などに栄養表示をしている。

* 実施時期:120 億以上(2022.1.1)、50 億~120 億以上(2024.1.1)、50 億未満(2026.1.1)

一方、一般的な食品の機能性表示導入に関連して、無分別な機能性表示・広告から消費者を保護する。一般的な食品の機能性表示の具体的な方法は、現在、利害関係者間の合意を推進しており、合意が完了すれば食薬処告示制定及び施行する予定である。また機能性広告の内容について事前自主審査を受けるようにし、健康機能食品の誤認・混同が懸念される表示・広告は、処分基準を強化する予定である。

* (現行) 営業停止 7 日 (初回) → (改正後) 営業停止 15 日 (初回)

また、表示・広告内容とは異なったり機能性含有量が不適合で消費者に混乱を与える場合は、回収措置はもちろんのこと、行政処分も強化する。

* (現行) 是正命令 (初回) → (改正後) 品目製造停止 15 日と該当製品廃棄 (初回)

8. 食品用器具・容器・包装のリサイクル基準を整備

添加物基準課 2020-05-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44240

食品医薬品安全処は、食品用器具・容器・包装のリサイクル基準を整備するなどの内容を入れた「器具及び容器・包装の基準及び規格」の改正案を 5 月 29 日に告示した。

今回の改正案の主な内容は、▲合成樹脂のリサイクル基準の明確化、▲共通の製造基準整備、▲共通規格及び用途別規格の整備など。

9. 食品表示、よくある質問 (FAQ) プラットフォームオープン

食品表示広告制作 TF /統合食品情報サービス課 2020-05-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44223

食品医薬品安全処は、食品の表示に関する疑問を簡単に解決できるように、よくある質問・回答を集めた「食品表示 FAQ」プラットフォームサービスを 5 月 27 日から食安全国を通じて提供する。食品表示に関する質問は、過去一年間の全請願の 22.5%、約 1 万 1 千件に達するほど関心が高かったため、今回のサービスが利便性を高めると期待される。

10. 畜水産物の抗菌剤の管理基準強化

有害物質基準課/食品基準課 2020-05-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44221

食品医薬品安全処は、食品中の動物用医薬品と農薬に対する残留許容基準を強化する内容の「食品の基準及び規格」を 5 月 27 日に改訂・告示する。

主な改訂内容は、2022 年 1 月から畜・水産物及び蜂蜜などについて基準が設定されていない未許可の抗菌剤について、不検出レベルである 0.01 mg/kg 以下に残留許容基準を厳格に管理する。また、農薬の基準・規格再評価の結果などをもとに、農薬 37 種の残留許容基

準を今年 8 月から強化する。

1 1. オンラインオープンフォーラム、子供の高カフェイン飲料の規制議論

疎通協力課/食生活栄養安全政策課 2020-05-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44215

食品医薬品安全処は、5 月 26 日、消費者団体・学界・業界とともに「高カフェイン飲料関連子供の食生活安全管理強化方案」をテーマに、「第 1 回食・医薬安全オープンフォーラム 2020」を非対面方式のオンライン形式で開催する。

今回のフォーラムは、幼い子供のカフェイン含有食品の過剰摂取の社会的懸念をもとに高カフェイン飲料の販売制限の必要性などが提起されたことによって、消費者団体・医療界・学界・業界の意見を幅広く受け入れて今後の推進方案を用意するために開催する。

主な内容は、▲子供の高カフェイン飲料摂取の副作用事例（消費者団体）、▲子供のカフェイン過剰摂取の危険性と摂取推奨量提言（医療界）、▲子供の高カフェイン飲料安全管理強化方案（食薬処）など。

1 2. 食薬処、梅酒、クマイチゴ酒など果実酒製造業者を点検

主流安全政策課 2020-05-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44214

食品医薬品安全処は、酒類の安全管理のために、梅・クマイチゴ・桑の実などの本格的な収穫時期に合わせて、全国の果実酒の製造業者 40 社を対象に 5 月 29 日まで安全点検を実施する。主な点検内容は、▲害虫防止など製造工場内の衛生管理、▲食品添加物使用時の基準遵守可否、▲腐敗・変質など原料完備要件違反の有無などであり、製品回収・検査も並行する予定である。

特に今回の点検では、梅など核果類果実酒の製造時に生成するカルバミン酸エチルの管理現状を調べて低減化方法を現場指導する計画である。参考に、カルバミン酸エチルの生成を減らすためには、▲傷がなく高品質の原料を使用、▲エタノール 50%以下で浸出、▲保管・流通温度を低く維持する方法などがある。

一方、食薬処は、家庭でも安全に浸漬酒を作って楽しむために次の点に注意するよう呼びかけた。

- ・ 食用として摂取することができる原料・部位のみを使用し、梅は種子を除去：梅の種子とアルコールが反応するとカルバミン酸エチルが自然に生成するため
- ・ アルコール度数が低すぎると、カビの発生など微生物汚染や酸敗が起き浸漬酒が変質する可能性があるため、アルコール度数が 25 度以上の浸漬用アルコールを使用
- ・ 食品用容器に入れて作り、浸漬原料とお酒を保管する瓶はきれいに洗って水気を除去して使用
- ・ 空気との接触を最小限にするためによく密封した後、涼しい日陰で熟成

13. 回収措置

市販流通のオキアミ油 12 個の不適合、全量回収措置

食品総括対応 TF 2020-06-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44280

食品医薬品安全処は、ホームショッピング・オンラインショッピングモールなどで販売されているオキアミ油製品を収去検査した結果、41 製品中 12 製品（29%）で抗酸化剤エトキシキンと抽出溶媒（ヘキサン、酢酸エチルなど）などが基準値を超過して検出されたと発表した。

今回の収去検査は、最近オキアミ油製品が大きな人気で消費が増えているため市中に流通している製品が適切に製造されているかどうかを確認するために実施した。検査項目は、▲エトキシキン、▲抽出溶媒 5 種（ヘキサン、アセトン、酢酸エチル、イソプロピルアルコール、メチルアルコール）など。

* 抽出溶媒としてヘキサン・アセトンは使用できるが、酢酸エチル・イソプロピルアルコール・メチルアルコールは使用禁止

エトキシキンは 5 製品が基準値（0.2 mg/kg）を超えており、検出量は最小 0.5 mg/kg、最大 2.5 mg/kg であった。抽出溶媒は、使用することができない酢酸エチルが 3 製品で最小 15.7 mg/kg、最大 82.4 mg/kg で、イソプロピルアルコールは 2 製品でそれぞれ 8.1 mg/kg、13.7 mg/kg、油脂抽出溶媒として使用されるヘキサンは 2 製品が基準値（5 mg/kg）を超過して、それぞれ 51 mg/kg、1,072 mg/kg 検出された。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、カタルーニャ州におけるトータルダイエットスタディ 2017 年 報告書で鉛の状況を公表
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)、藻類中の汚染物及びヨウ素に関するプレスリリースを公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、化学物質の複合影響に関するリスク評価の新たな手法に関する論文を公表
- ノルウェー食品安全庁(NFSA)、家庭用の塩及びパンやベーカリー製品に使用される塩へのヨウ素強化に関して行ったリスク・ベネフィット評価の結果を公表
- 台湾衛生福利部食品藥物管理署、輸入食品等の検査で不合格となった食品(2020 年 5 月分)を公表

EurekAlert

- GM 食品にネガティブな意見を持っている人は他の新食品技術にも反対する可能性が高い

Holders of negative opinions towards GM food likely to be against other novel food tech
9-JUN-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-06/ntu-hon060920.php

シンガポールの南洋理工大学とハーバード公衆衛生大学院の研究によると、約 1000 人のシンガポール成人への調査。約 1/3 が GM 食品を好ましくないと感じその感情はナノ技術にも影響する。1/3 以上はニュートラルで残りは歓迎している。Journal of Communication に公表。

- 米国がん学会はがん予防のための食事と運動ガイドラインを更新

American Cancer Society updates diet and physical activity guideline for cancer prevention

9-JUN-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-06/acs-acs060420.php

ー加工肉と赤肉とアルコールを減らすことと運動量を増やすことをさらに強調ー

最新の根拠をレビューし、これまでのガイドラインから少し変更した。CA: *A Cancer Journal for Clinicians* に発表された。

<運動>

これまで: 成人に一週間あたり中程度の運動 150 分あるいは激しい運動 75 分を勧めていた
新しいもの: 週あたり中程度の運動 150-300 分あるいは激しい運動 75-150 分、300 分以上を目指す

<食事>

これまで: 植物の多い健康的な食事。健康体重を維持する量の食品や飲料を選ぶ。加工肉や赤肉は制限する。毎日少なくとも 2.5 カップの野菜や果物を食べる。精製穀物製品よりは全粒穀物を選ぶ

新しいもの: 全ての年代で健康的食生活パターンに従う。

健康的食生活パターンには以下のようなものが含まれる

- ・栄養豊富な食品を健康体重を維持する量
- ・多様な野菜ー濃い緑、赤、オレンジ、繊維の多い豆など
- ・果物、特にいろいろな色の丸ごとの果物
- ・全粒穀物

健康的な食生活パターンでは以下のものを制限あるいは含まない

- ・赤肉及び加工肉
- ・砂糖入り飲料
- ・高度に加工された食品と精製穀物製品

<アルコール>

これまで：もし飲むなら制限する。女性は1日1杯以内、男性は2杯以内

新しいもの：全く飲まないのがベスト。もし飲むなら女性は1日1杯以内、男性は2杯以内にすべき

<地域行動の勧め>

これまで：公的、民間、地域団体は、国、州、地域レベルで協力して以下の方針と環境変更を実施すべき

- ・地域、職場、学校で入手可能な健康的な食品へのアクセスを増やし栄養の低い食品や飲料のアクセスや宣伝を減らす
- ・安全で楽しいアクセス可能な運動環境を提供する

新しいもの：公的、民間、地域団体は、国、州、地域レベルで協力して入手可能な健康的な食品へのアクセスを増やし、安全で楽しいアクセス可能な運動環境を提供し、全ての人のアルコールを制限する方針や環境変更を開発、推進、実施すべき

● 画期的研究が食事後の炎症は健康な成人の間で劇的に異なることを示す

Landmark study shows inflammation after meals varies dramatically among healthy adults

11-JUN-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-06/kcl-ls061120.php

King's College London の研究者らが、この種のものでは最大の現在進行中の栄養研究である PREDICT の最初の結果を Nature Medicine に発表し、米国栄養学会 2020 で提示した。見かけ上健康な成人の食後の代謝反応は多様で、食品によって引き起こされる炎症は最大 10 倍違いがある。この結果は食後の炎症を減らすための個人ごとに最適化した食品を食べることで健康増進が達成できる可能性を示唆する。

PREDICT-1 試験では英国と米国の 1,103 人の参加者、そのうち 660 人が一卵性又は二卵性双子、で 2 週間にわたって血糖、脂肪、インスリン濃度から運動、睡眠、腸内細菌など多様な指標を測定した。参加者個人間の代謝反応は大きく異なるものの、同じ食事を違う日に食べたときの個人の反応は驚くほど一貫していた。

- 遺伝要因はあまり重要ではなく、一卵性双生児であっても同じ食品への反応は大きく異なる場合がある
- 食事への反応はそれぞれが独特で、従ってたったひとつの「正しい」食べ方はない
- 食べるのに最適の時間も個人によるので固定した「完璧な」食事時間もない
- 食事の脂肪・炭水化物・タンパク質・食物繊維の最適な組成も極めて個人的なもので、固定したマクロ栄養素の比で食事助言をするのは単純化しすぎであり、全ての人にとって良いとは限らない。例えばグルコース反応が過敏な人は炭水化物を減らした方がいいかもしれないが、別の人は自由に食べられるだろう
- 我々の食事への反応のうち栄養素で説明できるのは 25%以下で、食べ方（時間、睡眠、

運動など）も食べるもの同様に重要であることを示す

- アボカドオイルの 82%が酸敗あるいは他のオイルが混ぜられている

Study finds 82 percent of avocado oil rancid or mixed with other oils

17-JUN-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-06/uoc--sf8061720.php

ー食品科学者が消費者と産業を守るために基準が必要というー

アボカドが人気で需要が高まっていて、アボカドオイルが心疾患や脳卒中リスクを下げるタイプの脂質とビタミンやミネラルが多いと宣伝されている。しかし米国で販売されているアボカドオイルの多くは質が悪く誤表示あるいは他の油脂を混入されている。*Food Control*に発表された研究によると、調べた検体のうち 82%は期限前に酸敗しているあるいは他の油が混合されている。3つの事例では「ピュア」あるいは「エキストラバージン」アボカドオイルと表示されていたものはほぼ 100%大豆油であった。

- コロナウイルス：世界のフードシステムを強化する注意喚起

Coronavirus: A wake-up call to strengthen the global food system

19-JUN-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-06/iifa-caw061920.php

収穫量は十分だったがロックダウンによるサプライチェーンの攪乱が一部の地域での食糧不足を招いた。世界的に相互につながった複雑なフードシステムの課題にアプローチするにはシステムアプローチが必要。*One Earth*に公表。

- 英国成人の 4 人に 1 人はロックダウンの後飢餓と栄養不良の可能性のリスクがある

One in four UK adults at risk of hunger and potential malnutrition following lockdown

20-JUN-2020

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2020-06/nu-oif061920.php

Feeding Britain と Northumbria 大学ヘルシーリビングラボの調査によると成人の 25%がパンデミック中に食品へのアクセスに困難を経験した。

* Food and coping strategies during the COVID-19 pandemic

<https://healthylivinguk.org/2020/06/19/food-and-coping-strategies-during-the-covid-19-pandemic/>

1000 人程度のアンケート調査

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室