

食品安全情報（化学物質） No. 23/ 2020 (2020. 11. 11)

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>

【MFDS】 菓子類などアクリルアミドの安全管理強化

韓国の食品医薬品安全処は、食品を高温で調理・加工するときに生成するアクリルアミドの予防的な安全管理のため、食品別の推奨規格を設定して 2021 年 1 月 1 日から運営する計画を発表した。2 年ごとに運営結果を評価し、基準・規格に切り替えるかどうかなどを検討する予定である。推奨規格を超過した場合は営業者にその結果を通知して、1) 自主回収、2) 生産・輸入自粛、3) 低減化などの行政指導を実施する。改善措置が行われない場合は、製品情報を消費者が分かるように食品安全ホームページに公開する予定である。

＊ポイント： これまで提示していた勧告値（ジャガイモスナック 1 mg/kg）よりも対象食品が大幅に拡大されています。この推奨規格は義務的なもの（規格・基準）ではないとされていますが、超過した場合の対応をみると市場への流通は許されなさそうです。アクリルアミドについては、EU で乳幼児用食品に含まれるアクリルアミドの最大基準値について設定作業が進んでいますので、そちらも近いうちに公表されるでしょう。

【ANSES】 キノコ狩りの時には中毒に注意！

フランス中毒管理センターによると、直近 2 週間に野生キノコの摂取による中毒事例が増加している。医療システムは COVID-19 パンデミックのためにすでに逼迫した状況であり、そのためフランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は安全にキノコを食べるために慎重に行動するよう再度呼び掛ける。

＊ポイント： この季節恒例の注意喚起です。日本でも関係省庁から注意喚起や情報が公開されていますので、ここに紹介しておきます。

＊厚生労働省：毒キノコによる食中毒に注意しましょう

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html

＊農林水産省：野生きのこによる食中毒を防ぐために

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/yaseikinoko/yaseikinoko.html>

＊食品安全委員会：毒キノコによる食中毒にご注意ください

http://www.fsc.go.jp/sonota/kinoko_tyudoku.html

＊消費者庁：毒キノコによる食中毒に注意！

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_039/

【BfR】 昆虫によって引き起こされるアレルギー？

2020 年 9 月、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、食用昆虫のアレルギー反応の可能性から消費者を保護するための新たな共同研究プロジェクト「Allergen-Pro」を立ち上げた。このプロジェクトの目的は、食品中のアレルゲン物質の詳細な分析方法を確立することと、アレルギー疾患のある人への影響を説明することである。スイスとドイツから 7 機関が参加しており、食品中の昆虫成分の検出を意図した適切かつ再現性のある方法の開発に取り組んでいる。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 化学物質のリスク評価優先順位付けについてのネットワークウェビナー
2. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. FAO は食品アクセスを向上させ持続可能な農業・食料システムのために食品連合 Food Coalition を立ち上げる
2. Codex

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 発達神経毒性の評価用 *in - vitro* 試験バッテリーの実行と解釈のための先験的なプロトコルの確立
2. 食品及び飲料水中のニッケルのリスク評価の更新
3. 飼料中の硝酸塩及び亜硝酸塩のリスク評価
4. 健康強調表示関連
5. 香料グループ評価
6. 農薬関連

[【DEFRA】](#)

1. 政府は空気をきれいにするために肥料の使用について意見募集
2. Defra はミツバチを助けるために健康なミツバチ計画 2030 を始める
3. 食品中残留農薬：2020 四半期モニタリング報告

[【BfR】](#)

1. 昆虫によって引き起こされるアレルギー？
2. ビタミン D：高用量フードサプリメントの摂取は必要ない

[【RIVM】](#)

1. オランダ人の食事：2012-2016 オランダ全国食品摂取調査
2. オランダにおける農薬への累積食事暴露
3. 農地のすぐそばに住む人の健康調査：追加解析

[【AFSCA】](#)

1. キノコ狩りの時には中毒に注意！
2. ウリ類とマロニエの誤食への注意喚起

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【FDA】](#)

1. FDA は食品トレーサビリティ規則案に関連して追加のリソースを公表
2. コロナウイルス(COVID-19)更新
3. 警告文書

[【CDC】](#)

1. 19 才未満の子どもと青少年のダイエタリーサプリメントの使用－米国、2017–2018

[【USDA】](#)

1. 信頼して食べて
2. APHIS：遺伝子組換えを用いて開発したトウモロコシの規制解除申請に意見募集

[【NIH】](#)

1. セミナーシリーズ

[【CFIA】](#)

1. リコール情報

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

【[TGA](#)】

1. ヨモギ種を含むリスト掲載医薬品

2. 安全性警告

【[香港政府ニュース](#)】

1. 食品安全センターは淡水ハタのサンプルにマラカイトグリーンを検出

2. 違反情報

【[MFDS](#)】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 韓国みそ 33 製品でアフラトキシンの基準超過検出

3. 子供嗜好食品栄養成分を確認して召し上がってください！

4. 中国産天然香辛料、輸入者自ら安全性を立証すれば輸入可能

5. オンライン虚偽・誇大広告根絶コンテンツ公募展に参加してください！

6. 「食用不可」農・林産物販売行為の集中点検実施

7. 菓子類などアクリルアミドの安全管理強化

8. コチュジャンと干し柿、国際食品規格に採択

9. 食品取り扱い施設で従事者マスク着用など義務化

10. 飲食店・カフェなど防疫規則移行可否点検結果

【[SFA](#)】

1. 食肉のラクトパミン

2. 「Bellamy の オーガニック – 有機玄米パスタ」ヒ素過剰のためリコール

【[FSSAI](#)】

1. 食品当局はインド全土での Khoa（コア、濃縮乳）の調査を開始

2. メディアコーナー

【[その他](#)】

・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

1. 化学物質のリスク評価優先順位付けについてのネットワークウェビナー

Network webinar on prioritization of chemicals for risk assessment

12 November 2020

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2020/11/12/default-calendar/network-webinar-on-prioritization-of-chemicals-for-risk-assessment>

90 分ウェビナー。WHO 化学物質リスク評価優先順位付けプロジェクトの結果を発表する。優先順位付けに利用できるツールのリストも含む。OECD の化学物質管理システムにおける優先順位付けのための国際優良規範プロジェクトとの比較も行う。

2. 国際がん研究機関（IARC）

IARC モノグラフ第 125 巻：一部の工業用化学物質中間体と溶媒

IARC Monographs Volume 125: Some Industrial Chemical Intermediates and Solvents

<https://www.iarc.fr/news-events/iarc-monographs-volume-125-some-industrial-chemical-intermediates-and-solvents/>

モノグラフオンライン公開：メタクリル酸グリシジル、1-ブチルグリシジルエーテル、1-ブromo-3-クロロプロパン、4-クロロベンゾトリフルオリド、塩化アリル。

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

1. FAO は食品アクセスを向上させ持続可能な農業・食料システムのために食品連合 Food Coalition を立ち上げる

FAO launches Food Coalition to lift food access, sustainable agri-food systems

5 November 2020

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1322089/icode/>

ーイタリアが提案し FAO が主導する世界同盟は、飢餓ゼロ目標をパンデミック後にもとの軌道に戻すことを目的とするー

Food Coalition は、世界の食品アクセスを確保し、農業・食料システムの回復力を向上させ、より持続可能な軌道に乗せるための革新的イニシアチブを支援するために設立された、複数の関係者と部門からなる自主的な連合である。

* Food Coalition

<http://www.fao.org/food-coalition/en/>

2. Codex

- 現在入手可能に：コーデックス年次報告書：規格の次は？

Now available: Codex annual report: What next for standards?

26/10/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1318722/>

最新版となるコーデックス年次報告書の第4判が公表された。これには昨年の第42回総会から1年間のコーデックスにおける成功と挑戦についてまとめられている。

＊報告書

<http://www.fao.org/3/cb1502en/CB1502EN.pdf>

- 分析・サンプリング法に関するウェビナーを11月開始

November launch for webinars on methods of analysis and sampling

03/11/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/tr/c/1321964/>

コーデックスが推奨する分析法は、コーデックス規格の分析条項への適合を確認するのに特に重要である。コーデックス分析・サンプリング法部会（CCMAS）が策定した基本文書、例えば分析・サンプリング法規格（CXS234）は、食品事業者や分析者にとって必須の参考文書である。

ウェビナーは2020年11月23～25日に実施し、初日は規格開発機関（SDOs）の専門家が分析法に関する更新情報を提供するセッションを設け、翌2日間はCCMASにおける各種改訂作業に関する電子作業部会の進捗状況について情報提供する。

＊CCMAS WEBINAR

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/images/WebinarCCMAS.pdf

＊CCMAS Webinar Summary

[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-715-41%252FLinks%252Fwebinar Summary draft final.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-715-41%252FLinks%252Fwebinar%20Summary%20draft%20final.pdf)

- WTO 委員会が25周年を祝い基準の妥当性は増す

Growing relevance of standards as WTO committee celebrates 25 years

06/11/2020

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1327773/>

25 年間、「衛生と植物防疫のための措置に関する協定（SPS 協定）」が世界貿易機関（WTO：1995 年設立）に加盟する貿易国にとっての基本ルールを築いてきた。SPS 協定は、消費者への安全な食品の供給と、衛生と安全性に関する国の規則が自国市場の保護に利用されないことを確保している。SPS 協定では、WTO 加盟国による SPS に係わる措置は国際的な基準や指針、勧告に一致させることを各国政府に奨励しており、3 つの国際基準策定組織が明確に述べられている：食品安全については「コーデックス委員会」、動物衛生については「国際獣疫事務局（OIE）」、植物防疫については「国際植物防疫条約（IPPC）」。

WTO SPS 委員会とコーデックスは過去 25 年間にわたり密接に連携してきた。コーデックスの科学に基づく国際基準は、安全な食品がより透明かつ効率的に貿易されることを確保し、今後 25 年間に加盟国が食品安全の課題に取り組むにあたり、これまで以上に必要とされるであろう。

SPS 委員会は現在カナダの Greg MacDonald 氏が議長を務めており、次のように述べている。「SPS 委員会は、WTO 加盟国から出された様々な懸念について合意点を見つけることを目的とする SPS 協議の最前線である。不必要な貿易障壁を避けつつ、健康を保護し、食品安全を確保するには、献身的な作業と科学に基づく決定が求められる。コーデックスの支援は、WTO 加盟国が、食品が安全で、貿易が滞りなく行えるようにするために、かけがえのないものである。毎日、新たな交渉課題が生じ、SPS 委員会とコーデックスはそれらに取り組むために、今後ともに作業を続けていく。」

（その他、関係者のコメントを紹介している）

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

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

1. 食品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 44 週～第 45 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）

中国産子供用カトラリーからの鉛の溶出(1.52 mg/kg)、トルコ産保存したアーティチョークの芯の亜硫酸塩非表示及び高含有(164 mg/kg)、ハンガリー産パプリカのオクラトキシンA (36.2 µg/kg)、ドイツ産フードサプリメントの銀(30~40 mg/kg)未承認、英国産有機スピルリナ錠の亜硫酸塩(20 mg/kg)非表示、台湾産スロベニア経由有機スピルリナ錠の亜硫酸塩(29 mg/kg)非表示、ハンガリー産スピルリナ錠の亜硫酸塩(19 mg/kg)非表示、ホンジュラス産オランダ経由サツマイモのクロルメコート(0.7 mg/kg)・プロクロラズ(0.92 mg/kg)・チオファネートメチル(1.1 mg/kg)及び承認物質カルベンダジム(1.6 mg/kg)、ドイツ産ポピーシードのモルヒネ高含有(34.8 mg/kg)、南アフリカ産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 11; Tot. = 13 µg/kg)、ナイジェリア産英国経由キャッサバ粉のシアン化物高含有(57.1 mg/kg)、産出国不明英国で包装されたキャッサバ粉のシアン化物高含有(68.4 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産スパークリング天然ミネラル水のホウ素高含有(5 mg/l)、ベトナム産冷凍レッドティラピアステーキの未承認物質オフロキサシン(6 µg/kg)、インド産フードサプリメントの未承認照射、スペイン産チルドキハダマグロロインのアスコルビン酸(E300) (1359 mg/kg)未承認、タイ産ニラのシペルメトリン(3.7 mg/kg)及びルフェヌロン(0.15 mg/kg)、中国産有機スピルリナ錠の亜硫酸塩(22 mg/kg)非表示、オーストリア産ヘンプオイルの未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、オンライン販売フードサプリメントの未承認新規食品成分ブタクサ、ロシア産キャンディーのトランス脂肪酸高含有(7.04 g/100g)、タイ産冷凍イカ下足のカドミウム(3.2 mg/kg)、ベトナム産冷凍タイガー海老のポリリン酸(E452)高含有(8576 mg/kg)、オンライン販売フードサプリメントの未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、オンライン販売ヘンプ製品の未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、スペイン産チルドメカジキの水銀(1.59 mg/kg)、トルコ産ペパーミントのアトロピン(26.8 µg/kg)及びビスコポラミン(39.9 µg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分(DMAE 26900 mg/kg)及び禁止物質ヨヒンビン(888 mg/kg)、産出国不明フードサプリメントの未承認新規食品成分ブタクサ、スペイン産解凍メカジキロインの水銀(1.4 mg/kg)、セイシェル産チルドメカジキフィレの水銀(1.6 mg/kg)、など。

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

ドイツ産細かく刻んだ亜麻仁のシアン化物高含有(245 mg/kg)、米国産フードサプリメントの未承認物質モリブデングリシネートキレート及び未承認新規食品成分ラカンカ、ポーランド産完全飼料のラサロシド(11.6 mg/kg 乾物)、ポーランド産挽肉調理品の亜硝酸ナトリウム(E250) (77.7 mg/kg)未承認、エジプト産ブドウ葉のメタラキシル(0.049 mg/kg)・ルフェヌロン(1.62 mg/kg)・アセタミプリド(0.052 mg/kg)・テブコナゾール(0.082 mg/kg)・チオファネートメチル(4.44 mg/kg)・ラムダシハロトリン(0.907 mg/kg)・シモキサニル(0.022 mg/kg)・インドキサカルブ(1.31 mg/kg)・ジメトモルフ(0.109 mg/kg)・テフルベンズロン(0.025 mg/kg)・ジフェノコナゾール(0.540 mg/kg)・アゾキシストロビン(2.76 mg/kg)・トリフロキシストロビン(1.86 mg/kg)・ボスカリド(3.85 mg/kg)・ピラクロストロビン(0.754 mg/kg)・エマメクチン(0.098 mg/kg)・未承認物質クロルピリホス(0.028

mg/kg)・プロフェノホス(0.094 mg/kg)・カルベンダジム(2.89 mg/kg)・イプロジオン(0.062 mg/kg)、ドイツ産イヌ用完全飼料のセレン高含有(0.84 mg/kg)、オランダ産飼料の未承認飼料添加物カンナビジオール(CBD)、イタリア産飼料用魚肉の反芻動物のDNAの存在、ポーランド産原料ウクライナ産飼料用技術的硫酸鉄の未承認市販(飼料生産目的以外の表示)、ラトビア産カスカラコーヒーバーの未承認新規食品成分(カスカラ)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

シリア産コーンスナックの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、イラン産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(Tot. = 50.2 µg/kg)、トルコ産(有機)乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 19; Tot. = 20 µg/kg ; Tot. = 18.5 µg/kg ; B1 = 14.31 µg/kg ; Tot. = 32.8 µg/kg)、トルコ産マンダリンのプロクロラズ(1.927 mg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.608 mg/kg)及びホルメタネート(0.302 mg/kg)、中国産魚用飼料の未承認成分(ラクトバチルスプラントルム・エンテロコッカス-ファエカリス・ペディオコッカス-ラクティス)、トルコ産ペッパーのフロニカミド(0.702 mg/kg)、中国産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 6.6 µg/kg)、トルコ産ブルガリア経由マンダリンのプロクロラズ(1.846 mg/kg)、米国産朝食用シリアル着色料ブリリアントブルーFCF(E133) (21.2 mg/kg)非表示及び着色料タートラジン(E102) (86.3 mg/kg)・着色料サンセットイエローFCF(E110) (31.5 mg/kg)・着色料アルラレッド AC(E129) (34.7 mg/kg)の未承認使用、トルコ産ペッパーのアセタミプリド(0.793 mg/kg)、トルコ産ペッパーのブプロフェジン(0,182 mg/kg)及びピリダベン(1,495 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 8.5; Tot. = 16.2 µg/kg ; B1 = 8.5; Tot. = 29.3 µg/kg ; B1 = 15.1 µg/kg)、ジョージア産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 15; Tot. = 15.8 µg/kg)、トルコ産ブドウのアセタミプリド(3.485 mg/kg ; 2.057 mg/kg)、トルコ産ザクロのエスフェンバレレート(0.339 mg/kg)、トルコ産マンダリンのプロクロラズ(2.607 mg/kg)、ガーナ産ソフトドリンクの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有(66 mg/l)、米国産ソフトドリンクのエチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウム(CDEDTA)(E385)未承認、中国産緑茶のアセタミプリド(0.11 mg/kg)、南アフリカ産オレンジ風味炭酸清涼飲料の着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有(24 mg/l)、エジプト産イチゴジャムの安息香酸(E210) (632 mg/kg)未承認、トルコ産ペッパーのフロニカミド(0.819 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2186 mg/kg)、トルコ産ペッパーの未承認物質オメトエート(0.051 mg/kg)、トルコ産マンダリンのプロクロラズ(1.326 mg/kg)、トルコ産ペッパーのピリダベン(0.927 mg/kg)、など。

その他、アフラトキシン等多数。

***エチレンオキシドの検出について**

<通知件数が多かったため、別途記載します>

インド産のゴマ種子からエチレンオキシドが検出され、それを原料にした多くの食品がEU 諸国で大規模に回収されている。エチレンオキシドは委員会規則(EU) 2015/868のもと認可取り下げられており、食品への使用が認められていない。

警報通知 (Alert Notifications)

インド産オランダ経由及びポーランド経由ゴマの未承認物質エチレンオキシド(2.2; 3.8 mg/kg)、インド産有機天然ゴマの未承認物質エチレンオキシド(1.9 mg/kg)、インド産皮剥きゴマの未承認物質エチレンオキシド(1.9 mg/kg ; 4.1 mg/kg ; 1.9 mg/kg ; 1.3 mg/kg ; 10.2 mg/kg ; >5.0 mg/kg ; >5 mg/kg)、インド産皮付きゴマの未承認物質エチレンオキシド(>5 mg/kg)、オランダ産ゴマ・亜麻仁及び小麦粉ミックスの未承認物質エチレンオキシド(0.41; 1.42 mg/kg)、ベルギー産ベーカリー製品に使用したゴマの未承認物質エチレンオキシド、インド産ゴマの未承認物質エチレンオキシド(3.8 mg/kg)、フランス産ゴマの未承認物質エチレンオキシド、インド産ルクセンブルクで包装されたオランダ経由有機ゴマの未承認物質エチレンオキシド(15 mg/kg)、インド産オランダ経由皮付きゴマの未承認物質エチレンオキシド、英国産原料産出国不明オランダ経由タヒニ(ゴマペースト)の未承認物質エチレンオキシド、インド産ドイツ経由有機皮剥きゴマの未承認物質エチレンオキシド(5.4 mg/kg)、インド産オランダ経由ゴマの未承認物質エチレンオキシド(4.7 mg/kg ; 最大 6.3 mg/kg ; > 5 mg/kg ; >5 mg/kg)、オランダ産ベーキングミックスに使用されたゴマの未承認物質エチレンオキシド、スペイン産原料インド産種子ミックスの未承認物質エチレンオキシド、フランス産パン用ミックス及びベーカリー製品に使用したゴマの未承認物質エチレンオキシド、インド産皮剥きゴマの未承認物質エチレンオキシド(> 5 mg/kg ; > 5.0 mg/kg ; >5 mg/kg ; 1.3 mg/kg ; > 5 mg/kg ; 2.5 mg/kg ; > 5.0 mg/kg ; >5 mg/kg ; > 5.0 mg/kg ; > 5 mg/kg ; > 5 mg/kg ; > 5.0 mg/kg ; > 5 mg/kg ; 0.84 mg/kg)、ドイツ産原料インド産ヘーゼルナッツミューズリーバーの未承認物質エチレンオキシド(1.2 mg/kg)、インド産黒ゴマの未承認物質エチレンオキシド(5 mg/kg)、フランス産プラリネゴマチョコレートの未承認物質エチレンオキシド、オランダ産 3 種子ミックスの未承認物質エチレンオキシド、インド産オランダ経由有機ゴマの未承認物質エチレンオキシド(3 mg/kg ; 0.6 mg/kg)、インド産ゴマの未承認物質エチレンオキシド(> 5 mg/kg ; > 5.0 mg/kg ; 1.9 mg/kg)、インド産ドイツ経由有機ゴマの未承認物質エチレンオキシド(5 mg/kg)、オランダ産有機ゴマの未承認物質エチレンオキシド、フランス産原料オランダ産ゴマビスケットの未承認物質エチレンオキシド、ドイツ産ベーキングシードの未承認物質エチレンオキシド、インド産オランダ経由皮剥き有機ゴマの未承認物質エチレンオキシド(4.2 mg/kg ; 最大 5.7 mg/kg)、オランダ産サラダに使用したゴマの未承認物質エチレンオキシド(0.094 mg/kg)、インド産皮剥き有機ゴマの未承認物質エチレンオキシド(3.8 mg/kg)、オランダ産白いタヒニの未承認物質エチレンオキシド(1.4; 1.7 mg/kg)、インド産ゴマの未承認物質エチレンオキシド(> 5 mg/kg ; 0.16, 0.21; 1; 11.7 mg/kg ; 1.3 mg/kg ; 2 mg/kg)、インド産機械で皮剥きゴマの未承認物質エチレンオキシド(2.2 mg/kg)。

注意喚起情報 (information for attention)

インド産皮剥きゴマの未承認物質エチレンオキシド(0.66 mg/kg ; 2.6 mg/kg ; 0.71 mg/kg ; 2.1 mg/kg ; 3.1 mg/kg ; 0.72 mg/kg)、インド産ゴマの未承認物質エチレンオキシ

ド(1.8 mg/kg ; 0.41 mg/kg)、インド産ひとかたまりのパンに使用したゴマの未承認物質エチレンオキシド(2.054 mg/kg)、フランス産ゴマを使ったブラックチョコレートの未承認物質エチレンオキシド、インド産有機皮剥きゴマの未承認物質エチレンオキシド(2.4 mg/kg)、インド産皮剥きゴマの未承認物質エチレンオキシド(0.85 mg/kg 5.4 mg/kg ; 0.77 mg/kg)、インド産ゴマの未承認物質エチレンオキシド(0.61 mg/kg)。

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

<http://www.efsa.europa.eu/>

1. 発達神経毒性の評価用 *in - vitro* 試験バッテリーの実行と解釈のための先験的なプロトコルの確立

Establishment of an a priori protocol for the implementation and interpretation of an *in - vitro* testing battery for the assessment of developmental neurotoxicity

23 October 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1938>

(外部科学報告書)

私達はこのプロジェクトで、十分な準備とそこから生成されたデータのある試験法に基づくヒト細胞ベースの発達神経毒性 (DNT) *in vitro* 試験戦略を設定した。この試験は 4 つの主要要素、1. テストシステム、2. 暴露スキーム、3. アッセイと分析エンドポイント、4. 分類モデルを考慮した目的適合性評価を受けた。この試験バッテリーは毒性学的情報が多く入手できる 119 の化学物質で試行された (それらのうちいくつかは DNT のハザードについても)。テストは 10 の DNT - 特異的エンドポイントと追加の 9 つの生存能力/細胞毒性に関するパラメータを測定する 5 つのテストシステムで実施された。US - EPA はおよそ半分の化合物に DNT *in vitro* 試験による追加及び補足データを加えた。この拡張バッテリーも評価された。テスト結果から、この最新の DNT *in vitro* バッテリー試験は信頼でき再現性があることが明らかになった。このエンドポイントは概ね冗長性は低い。DNT ハザードについて十分に特性が明らかにされた化合物で評価した場合、バッテリーの性能は感度が 82.7%、特異性は 88.2%だった。放射状、アストロ-及びミクログリアや髄鞘形成エンドポイントをバッテリーに追加するようギャップ分析は提案した。2つのケーススタディ、14 の難燃剤のスクリーニングと優先順位付けが 1つと、2つの農薬のハザードキャラクターゼーションに関するものが 1つ、が提示された。仮想の有害性発現経路 (AOP : Adverse Outcome Pathway) が後者のケーススタディを基にして開発された。結論として、ここで探索された DNT 試験戦略は、DNT ハザードの特定と特性評価の非常に期待できる最初のアプローチである。その性能は有望であり、さらなる試験を含めることで改善される可能性がある。DNT *in vitro* バッテリーテスト結果のいくつかの不確実性は、試験化合物の *in*

vitro 及び *in vivo* トキシコキネティクスに関する試験データやモデリングアプローチを組み込むことで削減できる。

2. 食品及び飲料水中のニッケルのリスク評価の更新

Update of the risk assessment of nickel in food and drinking water

EFSA Journal 2020;18(11):6268 5 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6268>

欧州委員会は EFSA に、新たに発生したデータ、更新したベンチマーク用量(BMD)ガイダンス、新たに入手可能になった科学的情報を考慮して、食品及び飲料水中のニッケルに関する以前の意見を更新するよう依頼した。ニッケルの汚染実態に関する 47,000 以上の分析結果が慢性及び急性の食事暴露の計算に使用された。慢性経口暴露のリスクキャラクター化の重大影響としてラットの着床後死亡頻度の増加が確認され、基準点として BMDL₁₀ of 1.3 mg Ni/kg 体重/日が選ばれ、耐容一日摂取量(TDI) 13 µg/kg 体重を設定した。急性経口暴露のリスクキャラクター化の重大影響として、ニッケルアレルギーのあるヒトに誘発された、全身の接触性皮膚炎として知られる症状、皮膚の湿疹性フレアアップ反応が確認された。BMDL は導出できなかったため、最小毒性量 4.3 µg Ni/kg 体重が基準点として選ばれた。暴露マージン(MOE)アプローチが適用され、30 かそれ以上の MOE が健康上の懸念が低いとみなされた。平均下限値(LB)/上限値(UB)慢性食事暴露は TDI あるいはそれ以下だった。95 パーセンタイルの LB/UB 慢性食事暴露は青年と全ての成人年齢層で TDI 以下だったが、一般的に幼児とその他子供やいくつかの調査での乳児では TDI を超過していた。若い年齢層で健康上の懸念を引き起こす可能性がある。平均 UB 急性食事暴露と 95 パーセンタイルの UB の MOE 値はニッケルアレルギーのあるヒトに健康上の懸念となる。空腹時にコップ一杯の水を摂取することについての急性シナリオの MOE 値は健康上の懸念とはならない。

食品及び飲料水中のニッケルのリスク評価の更新案についてのパブリックコメント募集結果

Outcome of a public consultation on the draft update of the risk assessment of nickel in food and drinking water

5 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1940>

意見は 2020 年 9 月 24 日の CONTAM 本会議で採択され、*EFSA Journal* で発表された。

3. 飼料中の硝酸塩及び亜硝酸塩のリスク評価

Risk assessment of nitrate and nitrite in feed

EFSA Journal 2020;18(11):6290 4 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6290>

欧州委員会は EFSA に、飼料中の硝酸塩及び亜硝酸塩に関する動物の健康へのリスクに関する科学的意見を依頼した。硝酸イオンには、フードチェーンの汚染物質に関する EFSA のパネル(CONTAM パネル)が、低酸素の臨床徴候を示さない動物の血液中のメトヘモグロビン(MetHb)に基づき、成牛に BMDL₁₀ として 64 mg 硝酸塩/kg 体重/日を導出した。この BMDL₁₀ は、生殖への影響が MetHb 形成と明確に関連しない妊娠中の雌牛を除く全ての牛に適用できる。入手可能なデータから羊とヤギは牛より敏感ではないことが示されたため、この BMDL₁₀ はこれらの種にも適用できる。肉用牛と肥育ヤギ用の牧草サイレージベースの飼料の最大平均暴露推定量、それぞれ 53 と 60 mg 硝酸塩/kg 体重/日は、BMDL₁₀ 64 mg 硝酸塩/kg 体重/日と比較すると、反芻動物の健康への懸念を引き起こす可能性がある。他の飼料にはより多量の硝酸塩が含まれている可能性があるため、この懸念はより高い可能性がある。豚の飼料に最大平均暴露推定量 2.0 mg 硝酸塩/kg 体重/日は、この種の飼料中の特定の重要な成分に関するデータがないため暴露量が過小評価されている可能性があるが、確認された無毒性量(NOAEL) 410 mg 硝酸塩/kg 体重/日と比較すると、健康への悪影響のリスクが低いことを示している。入手可能なデータに限りがあるため、CONTAM パネルは硝酸塩による反芻動物と豚以外の種及び亜硝酸塩による全ての家畜とペットの健康リスクの特性を明らかにできなかった。限られたデータセットに基づき、飼料から動物由来食品への硝酸塩と亜硝酸塩両方の移行、硝酸塩及び亜硝酸塩が介する *N*-ニトロソアミンの形成、これらの製品への移行は無視できる可能性が高い。

飼料中の硝酸塩及び亜硝酸塩のリスク評価案についてのパブリックコメント募集結果

Outcome of a public consultation on the draft risk assessment of nitrate and nitrite in feed

4 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1941>

意見は 2020 年 9 月 24 日の CONTAM 本会議で採択され、EFSA Journal で発表された。

4. 健康強調表示関連

Anxiofit - 1 と閾値以下や軽度の不安の軽減：健康強調表示の評価

Anxiofit - 1 and reduction of subthreshold and mild anxiety: evaluation of a health claim pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2020;18(10):6264 22 October 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6264>

Anxiofit - 1 (エキナセア根抽出物) の摂取と閾値以下や軽度の不安の軽減の間の因果関係を立証するには科学的根拠は不十分だとパネルは結論した。

5. 香料グループ評価

香料グループ評価 69 改訂 1(FGE.69Rev1) : FGE.16Rev2 で EFSA が評価した化学グルー

プ 21 からの芳香族ケトンに構造的に関連する、JECFA(第 57 回会合)が評価した芳香族置換第二級アルコール類、ケトン類及び関連するエステル類

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 69, Revision 1 (FGE.69Rev1): consideration of aromatic substituted secondary alcohols, ketones and related esters evaluated by JECFA (57th meeting), structurally related to aromatic ketones from chemical group 21 evaluated by EFSA in FGE.16Rev2

EFSA Journal 2020;18(11):6265 5 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6265>

食品添加物及び香料に関する EFSA のパネルは、委員会規則(EC)No 1565/2000 に概説されている手順を用いて香料グループ評価 69 (FGE.69)に属する 35 香料物質を評価するよう要請された。32 物質はすでに FGE.69 で検討されている。残りの 3 物質[FL - no: 02.066、07.024、07.027]は FGE.215Rev1 で遺伝毒性に関して明らかにされており、この改訂 FGE.69Rev1 で検討される。これらの物質は段階的アプローチ、すなわち、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まとめた手順 (Procedure) で評価された。パネルは、この手順によって評価された 33 の香料物質の規格は適切だと考え、MSDI アプローチに基づく場合、JECFA の「香料物質として摂取される推定量で安全上の懸念はない」という結論に同意している。2 つの香料物質[FL - no: 07.038 と 07.042]は、最終結論に達するには化学的同定に関する情報が不十分である。6 物質[FL - no: 02.066、07.013、07.024、07.028、07.032、07.086]は、「改変型理論追加最大一日摂取量」(mTAMDI)アプローチに基づいて暴露が推定された場合、懸念はない。28 物質は、より詳細な暴露評価を必要とするこれらの香料物質を同定し、それにより評価を最終化するために、mTAMDI 推定量を算出するのに使用量が必要である。1 物質[FL - no: 07.027]には、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信頼できるデータが必要である。

6. 農薬関連

● *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki* SA - 11 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 *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki* strain SA - 11

EFSA Journal 2020;18(10):6261 26 October 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6261>

情報不足と懸念が確認された。

● *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki* SA - 12 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 *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki* strain SA - 12

EFSA Journal 2020;18(10):6262 26 October 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6262>

情報不足と懸念が確認された。

- 穀物と豆類の *Pseudomonas chlororaphis* MA342 株種子処理後の植物への転座の可能性とヒトへのリスク評価についての声明

Statement on the translocation potential by *Pseudomonas chlororaphis* MA342 in plants after seed treatment of cereals and peas and assessment of the risk to humans

EFSA Journal 2020;18(10):6276 24 October 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6276>

欧州委員会は、穀物と豆類の種子処理後に植物に *Pseudomonas chlororaphis* MA342 株が転座する可能性に関して、該当する場合は、その代謝物 2,3 - ジオキシ - 2,3 - ジデヒドロ - リゾキシシン (DDR)によるヒトへのリスクの評価改訂のために、科学的助言を提出するよう EFSA に要請した。これは、認可更新のための文書で入手可能な根拠に基づいている。この文書で入手可能な研究では MA342 株が *P. chlororaphis* 種に属することが確認できなかったため、MA342 株以外の他の *P. chlororaphis* 株の情報が注意深く検討された。種子処理後に植物の食用部分に推定濃度最大およそ 10^5 cfu/g まで *P. chlororaphis* MA342 株の転座の可能性がある結論され、生鮮作物の摂取によりある程度の暴露が想定される。また、植物中での代謝物質 DDR の生成は除外できない。未加工農産品の DDR の濃度に関しては、この文書に豆類の DDR の濃度に関する情報がないため、穀物の DDR の定量限界(LOQ)に基づく暴露推定量をこれ以上精細化することはできない。遺伝毒性に関しては、DDR は染色体損傷を誘発した。しかし、それが異数性あるいは染色体異常誘発メカニズムによるものであるかどうかを結論付けることはできなかった。そのため、DDR が異数性作用を生み出しているという信頼できる結論を引き出すことも、あるいは異数性の閾値用量を決定することも不可能である。従って、DDR への暴露に関してヒトのリスク評価を改訂することはできない。2017 年の EFSA の結論で特定された懸念は残ったままである。

- *Metarhizium brunneum* BIPESCO 5/F52 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 *Metarhizium brunneum* BIPESCO 5/F52

EFSA Journal 2020;18(10):6274 29 October 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6274>

情報不足と懸念が確認された。

- *Bacillus thuringiensis* ssp. Aizawai ABTS - 1857 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 *Bacillus thuringiensis* ssp. aizawai strain ABTS - 1857

EFSA Journal 2020;18(10):6294 30 October 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6294>

情報不足と懸念が確認された。

- ***Pythium oligandrum* M1 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 *Pythium oligandrum* strain M1

EFSA Journal 2020;18(11):6296 5 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6296>

情報不足と懸念が確認された。

- ***Bacillus thuringiensis* ssp. *aizawai* GC - 91 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 *Bacillus thuringiensis* ssp. *aizawai* strain GC - 91

EFSA Journal 2020;18(11):6293 5 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6293>

情報不足と懸念が確認された。

7. 飼料添加物

産卵鶏用飼料添加物としての Bonvital® (*Enterococcus faecium* DSM 7134 株)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Bonvital® (*Enterococcus faecium* DSM 7134) as a feed additive for laying hens

EFSA Journal 2020;18(11):6277 6 November 2020

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6277>

-
- 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. 政府は空気をきれいにするために肥料の使用について意見募集

Government consults on use of fertilisers to clean up our air

3 November 2020

<https://www.gov.uk/government/news/government-consults-on-use-of-fertilisers-to-clean-up-our-air>

ーヒト健康と環境をより良く守るため固形尿素肥料の使用によるアンモニア排出を減らす方法について意見募集ー

アンモニアは自然環境やヒト健康に有害で、英国のアンモニア排出の 87%は農業由来である。政府はアンモニアの排出を 2020 年までに 2005 年レベルから 8%、2030 年までには 16%減らそうとしている。

意見募集では三つの選択肢を提供している

- ・ 固形尿素肥料の完全禁止
- ・ ウレアーゼ阻害剤を加えて固形尿素肥料を安定化する
- ・ 使用制限

2. Defra はミツバチを助けるために健康なミツバチ計画 2030 を始める

Defra launches the Healthy Bees Plan 2030 to help protect honey bees

3 November 2020

<https://www.gov.uk/government/news/defra-launches-the-healthy-bees-plan-2030-to-help-protect-honey-bees>

4 つの重要なアウトカムを設定。

1. 効果的バイオセキュリティと良い飼育で病害虫リスクを最小限にする
2. 養蜂家の技能と生産能力強化
3. ミツバチの健康のための対応にしっかりした科学的根拠があること
4. ミツバチの健康とより広範な受粉媒介者の必要性に関して知識交換機会を増やす

3. 食品中残留農薬：2020 四半期モニタリング報告

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2020

4 November 2020

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2020>

(COVID-19 パンデミックのため、2020 年 4～6 月の間のサンプリング計画は停止された。そのため、第 2 四半期報告書は公表せず、次回は 2021 年 3 月に第 3 四半期報告書の公表を予定する。)

*2020 第 1 四半期報告書発表

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/932238/prif-monitoring-2020-quarter1.pdf

21 種の果実・野菜の 602 検体について、372 の農薬を検査した。検査結果のうち詳細なリスク評価が行われたものは次の通り（いくつか紹介）。

- ・ インド産クラスタマメのオメトエート及びジメトエート：ジメトエートを含む農薬製品は、2019 年末以降は EU での使用が許可されていない。オメトエートはジメトエートの代謝物。健康への影響はありそうにないが、予防的に考えて食品への残留は望ましくない。
- ・ マンゴーのプロクロラズ 1.8 mg/kg (MRL 0.03 mg/kg)：多量に摂取する 4～6 才児で

ARfD を大幅に超える (467%)。ただし、ポストハーベスト処理による残留で多くは皮に存在するため、摂取前に皮を剥くことにより暴露量を低減でき、健康への影響はありそうにない。

- ・ オクラのモノクロトホス：検出値は MRL を超えず ADI も ARfD も超過しないが、低用量での遺伝毒性の可能性について不確実性があるため、モノクロトホスの残留実態を確認するために 2020 年から報告値を下げている。
- ・ オレンジのクロルピリホス、イマザリル、チアベンダゾール、ラムダシハロトリン：皮を剥くことで暴露量を大幅に低減できる。健康への影響はありそうにない。
- ・ 国産ジャガイモのクロルプロファム 13 mg/kg (MRL 10 mg/kg)：幼小児が皮を剥かずに多量に食べた場合には ARfD の 276%となるが、動物試験の NOAEL との間には不確実係数 100 が適用されている。総合すると、健康への影響の可能性は低いと考えられ、一部の多量摂取者に影響があったとしても短期の可逆的なものである。残留の大部分は皮に存在すると推測される。

● 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. 昆虫によって引き起こされるアレルギー？

Food allergy caused by insects?

No 044/2020 from the BfR of 24 September 2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/food-allergy-caused-by-insects.pdf>

食用昆虫はアレルギーを引き起こす可能性があるか？2020 年 9 月、BfR はアレルギー反応の可能性から消費者を保護するための新たな共同研究プロジェクト「Allergen-Pro」を立ち上げた。このプロジェクトの目的：食品中のアレルゲン物質の詳細な分析方法を確立することと、アレルギー疾患のある人への影響を説明することである。スイスとドイツから 7 機関が参加しており、食品中の昆虫成分の検出を意図した適切かつ再現性のある方法の開発に取り組んでいる。

食物アレルギーをもつ人は食品中のアレルゲンを避けなければならない。アレルギーは、たとえ極微量でも健康問題の引きがねとなることがある。このため調理済み食品の製造業者は包装上に成分を記載しなければならない。ピーナッツやセロリあるいは卵のような主要アレルゲンは、たとえ調理上少量であるとしても特別な表示義務が適用される。しかし、過失により食品に混入するアレルゲンの表示、言い換えれば、通常の成分でないものは規制されていない。これらの不注意のアレルゲンは例えば輸送や生産条件により混入することがあり、アレルギーのある人にとっては健康リスクを引き起こすことがある。

国連の FAO の推測によると、世界では 1900 以上の種類の昆虫が食べられている。欧州

連合ではそれらは新規食品に関連する規則の対象となる。

昆虫はおそらく、将来的に食品成分としてますます使用されることになるだろう。現在、昆虫が新たな食物アレルゲンとして寄与する可能性について議論が行われている。今日まで昆虫が原因で引き起こされるアレルギー疾患症例件数は少ないが、例えば、トロポミオシンやアルギニンキナーゼのような相同性(homology)を有するタンパク質が増えることが原因で、特に節足動物（甲殻類やダニを含め）の交差反応が生じる可能性がかなり高い。

Allergen-Pro の共同研究プロジェクトの目的の一つは、のちに食品監視機関や最終的には食品生産業者にも、食品中の昆虫成分を確認する方法を提供することである。スイスとドイツからの計 7 機関は、高度な加工食品にも昆虫成分を検出する適切で再現できる方法の開発に取り組んでいる。この方法は、それぞれの種類に特有の遺伝物質の検出あるいはアレルゲンのタンパク質の直接検出に基づく。

さらに、健康関連の食物アレルゲンの可能性として昆虫の臨床的関連性はいまだはっきりしていない。いわゆる *in vitro* 法を使用しつつ食品感作の臨床的関連性を予測することは依然難しい。アレルギー患者や食品製造業者に対し安全性を向上させるために、昆虫のプロテオーム内にアレルギー誘発性 IgE/G エピトープを同定するための革新的なハイスループット *in vitro* 法もまた、開発されるだろう。このプロジェクトは、また、被験者が最小限のストレスで検査を受けることができ、アレルギー反応か臨床反応のない感作のみを示すものか判断できる、初めての *in vitro* 試験系を開発することに取り組んでいる。

Allergen-Pro プロジェクトは、ドイツ連邦下院による支持を伴い、ドイツ連邦食糧・農業省(BMEL)により資金提供されている。

2. ビタミン D : 高用量フードサプリメントの摂取は必要ない

Vitamin D : consumption of high-dose food supplements is unnecessary

BfR Opinion No 035/2020 issued 31 July 2020

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/vitamin-d-consumption-of-high-dose-food-supplements-is-unnecessary.pdf>

BfR は、活性型ビタミン D の前駆体であるコレカルシフェロールの一日摂取量が 50 又は 100 µg 含む市販のフードサプリメント製品に関する健康リスク評価を用意した。これらの製品は、消費者がビタミン D 摂取量を増やすために使用する高用量製剤の代表的なものである。

ヒトでは、ビタミン D は日光をあびて皮膚で形成される。体内における形成と比較すると、食事からの摂取ではビタミン D の供給は比較的少量である。体内生成によりビタミン D が過剰となることはあり得ないが、フードサプリメントを介してのような高用量のビタミン D の摂取では大いに起こりうる。

この種の過剰摂取は、血清中のカルシウム濃度の上昇（高カルシウム血症）に繋がる。ヒトの高カルシウム血症に関連する臨床症状は、疲労や筋力低下から嘔吐、便秘と幅広く、不整脈、血管の石灰化にもつながることがある。持続すれば、高カルシウム血症は、腎結

石、腎臓の石灰化、そして最終的には腎機能の低下につながる可能性がある。

日光を浴びなくとも、ビタミン D を毎日 20 µg 摂取することで、ほとんどの集団(97.5%)において、身体が必要とするビタミン D の量を十分に満たす。

欧州食品安全機関(EFSA)は、ビタミン D の UL 値 (許容上限摂取量)を 100 µg と設定した。最新の科学研究では、成人及び 11 歳以上の子どもが 1 日当たりの摂取量が 100 µg 未満であれば、健康影響は起こりそうにない。この UL 値は、あらゆるビタミン D 摂取源を含み、サプリメントからの摂取、通常の食事からの摂取及びビタミン D 強化食品からの摂取も含まれる。高用量のビタミン D 製剤も服用している場合、他のビタミン D 摂取源と併せるとこの値を超過する可能性がある。

栄養学の観点から、ビタミン D を 50 又は 100 µg 含む製剤を毎日摂取する必要はない。また、BfR は、高用量製剤をたまに摂取することで健康にとって有害となる可能性は低いと考える。しかし、最新の研究で、高濃度のビタミン D 製品を日常的に長期間にわたり摂取すると、健康へのリスクを増大させると指摘する。

BfR は、皮膚が日光を浴びる屋外での十分な時間がとれ、バランスの取れた食事をしていれば、ビタミン D 製剤を摂取しなくともビタミン D の十分な供給が達成できることを指摘する。リスクグループの人で医学的介入を必要とする深刻なビタミン D 欠乏やビタミン欠乏症が起こる可能性のある人は、医師と相談し、その種の製剤を摂取する必要性をまず、はっきりさせなければならない。

この意見は、製品が食品として分類すべきかどうかに関する決定をしないし、あるいはそのような解釈をすべきではない。

●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. オランダ人の食事 : 2012-2016 オランダ全国食品摂取調査

The diet of the Dutch. Results of the Dutch National Food Consumption Survey 2012-2016

29-10-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/diet-of-dutch-results-of-dutch-national-food-consumption-survey-2012-2016>

(本文英語)

2012~2016 年に 1~79 才のオランダの子供及び成人 4,000 人以上を対象に、EFSA ガイダンスに準じて連続しない 2 回の 24 時間思い出し法による調査を実施した。

世界の科学者や政策決定者向けに調査方法、結果、詳細な議論を提供する。

2. オランダにおける農薬への累積食事暴露

Cumulative dietary exposure to pesticides in the Netherlands

29-10-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/cumulative-dietary-exposure-to-pesticides-in-netherlands>

RIVM は、神経系への影響がある農薬への複合暴露を計算した。暴露量は安全な暴露量より少なく、従って神経系への有害健康影響リスクはない。

3. 農地のすぐそばに住む人の健康調査：追加解析

Health survey on people living in the direct vicinity of agricultural plots: additional analyses

30-10-2020

<https://www.rivm.nl/publicaties/health-survey-on-people-living-in-direct-vicinity-of-agricultural-plots-additional>

一般的に、農薬を使っている農地の 250 m 以内に住む人たちの健康問題は、近くに農地のないところに住む人たちより多くはない。この結論は 2018 年の異なる視点での探索的試験の結果と一致する。

いくつかの例外があり、トウモロコシ畑の近くに住む人の慢性下部呼吸器疾患による死亡リスクが高い。さらに作物を輪作している畑の近くでは白血病死が多い可能性があり、穀物を栽培している畑の近くでは自殺が多いように見える。入手できる情報からは説明できない。

●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. キノコ狩りの時には中毒に注意！

Beware of poisoning when foraging for wild mushrooms!

News of 23/10/2020

<https://www.anses.fr/en/content/beware-poisoning-when-foraging-wild-mushrooms>

中毒管理センターによると、直近 2 週間に野生キノコの摂取による中毒事例が急増している。医療システムは COVID-19 パンデミックのためにすでに逼迫した状況であり、そのため ANSES は安全にキノコを食べるために慎重に行動するよう再度呼び掛ける。

2020 年 7 月 1 日以降、中毒管理センターは 732 件の中毒事例を記録しており、うち 5 名

は命にかかわるほどの重症であった。

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2020（2020. 10. 14）

【ANSES】キノコ狩りの季節になった：中毒リスクに注意！

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202021c.pdf>

＊参考：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2018（2018. 12. 05）

【ANSES】野生キノコの摂取による中毒の増加

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201825c.pdf>

2. ウリ類とマロニエの誤食への注意喚起

● 食べられないウリ類に注意！

Beware of inedible gourds!

23/10/2020

<https://www.anses.fr/en/content/beware-inedible-gourds-0>

全てのカボチャが食用可能なわけではないことを覚えておくことが重要である。ウリ科植物の一部は刺激性と苦みの強いククルビタシンを含み、食べると腹痛、吐き気、嘔吐、下痢（血便のこともある）を起こすことがあり、入院が必要なほどの脱水症状にさえなることもある。有毒なコロシントなどは装飾用として（時には青果売り場で）市販されており、これらを食用カボチャと間違えてはいけない。

＊食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2019（2019. 11. 13）

【ANSES】食べられないカボチャに注意

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201923c.pdf>

● 中毒を避けるためにマロニエと栗の違いを知ろう！

Learn to distinguish horse chestnuts from sweet chestnuts, to avoid poisoning!

15/10/2020

<https://www.anses.fr/en/content/learn-distinguish-horse-chestnuts-sweet-chestnuts-avoid-poisoning-0>

マロニエ（セイヨウトチノキ）から熟して落ちる実は、（食用となる）栗やヨーロッパ栗とよく間違われる。マロニエは有毒であり、腹痛、吐き気、嘔吐、咽喉刺激などの消化器疾患を引き起こす可能性がある。

＊食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2019（2019. 10. 16）

【ANSES】中毒を避けるため、マロニエの実と食用の栗との見分け方を知ろう

<https://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201921c.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

- 表示されない成分のため **Rosie & Jim Plain and Southern Fried Gluten Free Breaded Goujons** をリコール措置

Recall of Rosie & Jim Plain and Southern Fried Gluten Free Breaded Goujons due to Undeclared Ingredient.

Tuesday, 27 October 2020

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

表示されない成分重炭酸ナトリウム検出のため、Rosie & Jim Plain and Southern Fried Gluten Free Breaded Goujons の複数のバッチをリコール措置。この成分は、食品安全リスクは引き起こさないが異臭が生じる可能性がある。製品写真あり。

- 未承認の農薬エチレンオキシド検出のため、**Snackrite Savoury Snack Mix** をリコール措置

Recall of Snackrite Savoury Snack Mix due to the Presence Of The Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Tuesday, 3 November 2020

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

インド原産のゴマ種子に高濃度の未承認の農薬エチレンオキシド検出のため、Snackrite Savoury Snack Mix をリコール措置。

- 未承認の農薬エチレンオキシド検出のため、冷凍ベーカリー類製品をリコール措置

Recall of Several Frozen Bakery Products due to the Presence Of The Unauthorised Pesticide Ethylene Oxide

Friday, 30 October 2020

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

インド原産のゴマ種子に高濃度の未承認の農薬エチレンオキシド検出のため、冷凍ベーカリー類製品をリコール措置。

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

1. FDA は食品トレーサビリティ規則案に関連して追加のリソースを公表

FDA Releases Additional Resources Related to the Food Traceability Proposed Rule

November 5, 2020

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-additional-resources-related-food-traceability-proposed-rule>

FDA は、以前に発表した特定の食品についての追加のトレーサビリティ記録要件を定めた規則案を理解しやすくするため、追加のリソースを利用できるようにした。一つ目は、食品トレーサビリティリストを開発する時に使う食品追跡のためのリスクランキングモデルの結果を調べることができるツール、さらに Frank Yiannas と Angela Fields の事前に録画したウェビナーも公表している。その他、用語集等も提供する。

＊ 食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2020（2020. 09. 30）

【FDA】FDA は FSMA 食品トレーサビリティ規則案を発表、よりスマートな食品安全の新時代の大きな一里塚

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202020c.pdf>

2. コロナウイルス(COVID-19)更新

Coronavirus (COVID-19) Update: Daily Roundup November 3, 2020

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-update-november-3-2020>

（一部抜粋）

- ・ FDA は詐欺的 COVID-19 製品を販売している Spartan Enterprises Inc. dba Watershed Wellness Center（生理活性のある結晶状ケイ素溶液と称するもの）、NovaBay Pharmaceuticals, Inc.（0.01%次亜塩素酸水スプレー）に警告文書を送付
- ・ オクラホマ地方裁判所が Xephyr LLC dba N-Ergetics 社と Derrill Jinks Fussell, と Linda Sue Fussell にコロイド銀製品を COVID-19 予防や治療用と販売した違法行為について恒久的差止命令。FDA が 3 月に警告文書を発行していたが対応しなかった。
- ・ 臨床検査スタッフと医療提供者向けに、SARS-CoV-2 迅速検査の抗原検査では偽陽性が出ることを警告する。

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。

- Beepothecary LLC

October 23, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/beepothecary-llc-608383-10232020>

蜂関連製品を含む。

- Peterson Research Laboratories LLC

October 23, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/peterson-research-laboratories-llc-607439-10232020>

コロイド銀製品を含む。

- Predator Nutrition

October 23, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/predator-nutrition-607136-10232020>

ダイエットサプリメント製品を含む。

- Spartan Enterprises Inc. dba Watershed Wellness Center

October 30, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/spartan-enterprises-inc-dba-watershed-wellness-center-610876-10302020>

銀含有製品を含む。

- Everything Aquatic

October 06, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/everything-aquatic-610530-10062020>

水槽の魚の治療用のクロロキンリン酸製品を販売している会社。クロロキンリン酸は水槽の魚の病気の治療用に認可されていない。これらの警告対象となっているクロロキンリン酸製品はヒト用とは主張していないが、FDA は消費者がこれらをヒト用のクロロキンリン酸薬と間違えることを懸念している。

- Mr Frags, LLC

October 19, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mr-frags-llc-611295-10192020>

(上記と同様)

2) その他

- OCM Group USA Inc.

October 16, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ocm-group-usa-inc-609106-10162020>

外国供給業者検証プログラム (FSVP) 違反の問題。

- Bake'N Joy Foods, Inc.

October 29, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/baken-joy-foods-inc-608975-10292020>

製品に表示されていないクルミが含まれている。予防的管理、特に食物アレルギーの同定や管理がなされていない。

● Handylee USA Corp.

October 22, 2020

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/handylee-usa-corp-609844-10222020>

FSVP 違反の問題。

● 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. 19 才未満の子どもと青少年のダイエタリーサプリメントの使用—米国、2017–2018
Dietary Supplement Use in Children and Adolescents Aged ≤19 Years — United States, 2017–2018

Weekly / October 30, 2020 / 69(43);1557–1562

https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/69/wr/mm6943a1.htm?s_cid=mm6943a1_w

米国の子どもや青少年（19 才未満）の約 1/3（34.0%）がダイエタリーサプリメントを使用している。2 つ以上の使用は人口集団の特徴によって異なるが、2009～2010 年の 4.3% から 2017～2018 年の 7.1% に増加している。最も多く使用されているのはマルチビタミン・ミネラルサプリメント（23.8%）で、1.0% 以上使われている単一成分はビタミン D、ビタミン C、プロバイオティック、メラトニン、オメガ 3 脂肪酸、植物であった。世帯主の収入と教育レベルが増えるほどダイエタリーサプリメントの使用率が増える。

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

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

1. 信頼して食べて

Eat with Confidence

Oct 27, 2020 Posted by Shanker Reddy and Brenda Foos

<https://www.usda.gov/media/blog/2020/10/27/eat-confidence>

USDA の AMS (Agricultural Marketing Service) の一部である PDP (Pesticide Data

Program) が 2019PDP 年次要約を発表した。全体のおおよそ 99%が、EPA が設定した農薬のトレランス未満の残留であった。

＊報告書：2019 PDP Annual Summary (pdf)

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/2019PDPAnnualSummary.pdf>

米国 10 州の協力のもと、生鮮又は加工の果実・野菜とコメ、オート麦からなる計 9,697 検体が集められた。うち 64.5%は国産品、32.2%は輸入品、2.5%は原産国が複数、0.8%は原産国不明であった。対象品目は約 5 年サイクルで見直す。検査は、575 種類の農薬の親化合物、代謝物、分解物及び/又は異性体と 21 種類の環境汚染物質を対象にした。

検査したうち 42.5%は残留農薬が不検出であった。トレランス超過は 1.29% (125 検体) で、その多くをバジル (93 検体) が占め、アセフェート、アセタミプリド、ビフェントリン、クロチアニジン、シフルトリン、シハロトリン、シペルメトリン、デルタメトリン、ジノテフラン、イミダクロプリド、メタミドホスなどが超過で検出された。トレランスの設定がない残留が検出されたのは全体の 8.2% (792 検体) であった。

この報告書には、2020PDP のサンプリング計画案も掲載している。

2. APHIS : 遺伝子組換えを用いて開発したトウモロコシの規制解除申請に意見募集

Availability of Petition for Deregulation of Corn Developed Using Genetic Engineering

Nov 2, 2020

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2020/sa-11/dereg-of-corn-ge

Pioneer Hi-Bred International 社によるトウモロコシ根切り虫抵抗性グルホシネート除草剤耐性の品種 (DP23211) について。60 日間のパブリックコメント募集を行う。

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

1. セミナーシリーズ

NIH Office of Dietary Supplements

2020-2021 Seminar Series

https://events-support.com/Documents/ODS_Seminar_Series_2020_2021_Schedule.pdf

- ・フレイルとプロテイン補充
- ・ダイエタリーサプリメント使用に関連する肝障害の因果関係評価
- ・食物繊維、腸内マイクロバイオーーム整体学、因果関係
- ・栄養関連食事と臨床測定結果のための実験質品質確保の課題
- ・行動レジリエンスへのクルクミンの影響

- ・ビタミン D と慢性疾患
 - ・食事とダイエタリーサプリメントにおける尿酸代謝とプリン
 - ・植物フラボノイドとヒト健康
 - ・腸内マイクロバイオーームと個別化栄養
 - ・乳がん患者のダイエタリーサプリメント使用
 - ・ダイエタリーサプリメントのベネフィット、害、不確実性のコミュニケーションを改善する
-

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

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

1. リコール情報

過剰なビタミン強化のため Isagenix ブランドの Isalean バー（食事代用品）が安全でない可能性がある

Food Recall Warning - Certain Isagenix brand Isalean Bars may be unsafe due to over fortification of vitamins

October 31, 2020

<https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2020-10-31/eng/1604150585682/1604150586078>

クラス 1 リコール。

過剰なビタミン強化のため Isagenix ブランドの Isalean Bars が安全でない可能性があり、リコール措置。製品写真あり。

● 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 139-20

27 October 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/139-20.aspx>

意見募集

- ・加工助剤としての大豆（グリシンマックス）由来ベータアミラーゼ

＊ Call for comment on an enzyme processing aid

27/10/2020

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/call-for-comment-enzyme-processing-aid.aspx>

2020 年 12 月 8 日まで

- Notification Circular 140-20

30 October 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/notificationcirc140-20.aspx>

意見募集

- ・全ての生鮮野菜果物の植物衛生対策としての照射
- ・食品基準改定

＊ Call for comment on irradiation of fruits and vegetables

30/10/2020

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-irradiation-of-fruits-and-vegetables.aspx>

クイーンズランド農業水産省が、食品が検疫を超えて動くときにミバエのような害虫が拡散するのを防ぐために生鮮野菜果物への照射の許可を申請した。

ミバエはオーストラリア、ニュージーランド、そして国際的に園芸業界にとって現在進行中の脅威である。照射は生鮮野菜・果物の処理方法として世界中で多くの国で安全に使用されてきた歴史がある。オーストラリアとニュージーランドでは、食品は人々の安全性と検疫目的などの特別な目的がある場合のみ照射できる。食品基準では既に 26 の野菜果物の照射が認められている。

- Notification Circular 141-20

5 November 2020

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/notificationcirc141-20.aspx>

新規申請と提案

- ・ *Aspergillus fijiensis* 由来ベータフルクトフラノシダーゼ酵素：既に認可されている酵素の新しい微生物源として。 *Aspergillus fijiensis* は *Aspergillus niger* の更新名

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

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

1. ヨモギ種を含むリスト掲載医薬品

Listed medicines containing Artemisia species

23 October 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/listed-medicines-containing-artemisia-species>

TGA は妊娠中にヨモギ (*Artemisia*) 種のハーブ成分を含むリスト掲載医薬品がリスクを引き起こす可能性があるので消費者と医療従事者に警告している。

オーストラリアではリスト掲載医薬品として数多くのヨモギ種の使用が認可されている。これらの医薬品は健康食品販売店や伝統中国医薬品 (TCM) のプラクティショナーなどを含むさまざまな販売者から入手できる。ヨモギ種は伝統的に様々な疾患、多くは消化器系や特定の感染症に関連し、使用されてきた。

アルテミシニンはいくつかのヨモギ種に含まれる化学物質であり、現在リスト掲載医薬品として使用が認められている種類の *Artemisia annual* (クソニンジン) に比較的高濃度で含まれる。アルテミシニン関連化合物はいくつかの処方薬でも使用される。これらの処方薬は妊娠中の女性、とくに妊娠初期の3か月間は使用が推奨されない。

TGA はリスト掲載医薬品中ヨモギ種の使用が妊娠中には安全でない可能性があることを示唆するエビデンスを認識している。クソニンジン抽出物は、動物の発生段階の胚に有害であると示された。これらの研究は、ヒトが妊娠中に使用した医薬品のリスクを確認するために使用された。アルテミシニンやその関連化合物の研究では、動物の妊娠損失 (流産) や発育異常の両方の可能性も示した。これを踏まえ、TGA はヨモギ成分を含む医薬品は妊娠中、妊娠の可能性があると思われる、あるいは妊娠を予定している女性は摂取すべきでないと助言している。

TGA は現在この問題をさらに調査している。この調査では、ヨモギ種それぞれに関連するリスクのレベルを考慮する。TGA は消費者に妊娠中のリスクの可能性を警告するために、新たな要件が導入されるだろうと予想する。

TGA はヨモギ種を含むいくつかの製品は妊娠中に摂取しないよう、以前から消費者に助言があることを認識している。今日まで、TGA は妊娠中のヨモギ種を含むリスト掲載医薬品の使用に関連した副作用の報告を受けてはいない。

以下のヨモギ種はオーストラリアではリスト掲載医薬品として現在使用が認められており、TGA 調査で考慮される予定である：

現在リスト掲載医薬品に含まれるヨモギ種	リスト掲載医薬品に使用が認められる、その他のヨモギ種
<i>Artemisia absinthium</i> ニガヨモギ (別名：アブサン、ワームウッド)	<i>Artemisia abrotanum</i> オキナヨモギ (別名：サザンウッド)
<i>Artemisia annua</i> クソニンジン (別名：中国ワームウッド、スイートワームウッド、ス	<i>Artemisia arborescens</i> (別名：地中海ヨモギ、アルテミシアツリー)

イートアニー、青蒿)	
<i>Artemisia argyi</i> チョウセンヨモギ (別名 : 艾葉、Argy ワームウッド葉、中国ヨモギ、Chinese mugwort)	<i>Artemisia dracunculus</i> タラゴン (別名 : エストラゴン、フランスタラゴン、タラゴン)
<i>Artemisia frigida</i> (別名 : フリンジセージ ブラッシュ、Prairie sagewort、ワームウッドセージ、北アメリカヨモギ、シベリアンヨモギ)	<i>Artemisia maritima</i> ミブヨモギ (別名 : シーワームウッド)
<i>Artemisia herba-alba</i> (別名 : Sheih、北アフリカヨモギ)	<i>Artemisia pallens</i> (別名 : ダバナ)
<i>Artemisia vulgaris</i> (別名 : Mugwort)	<i>Artemisia tridentata</i> ヤマヨモギ (別名 : セージブラッシュ)

2. 安全性警告

(各ウェブサイトにて製品の写真を掲載)

- YongGang tablets

12 October 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/yonggang-tablets>

表示されない成分シルデナフィルを含む。

- SCORPION Natural Formula 41,000 MG capsules

27 October 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/scorpion-natural-formula-41000-mg-capsules>

表示されない成分シルデナフィル、ダボキセチンを含む。

- KANGAROO 2019 Mega 3000 tablets

27 October 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/kangaroo-2019-mega-3000-tablets>

表示されない成分シルデナフィル、タダラフィルを含む。

- H.R.D. Tablets

27 October 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/hrd-tablets>

表示されない成分シルデナフィル、タダラフィルを含む。

- BEAST Natural Formula 41,000 MG capsules

27 October 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/beast-natural-formula-41000-mg-capsules>

表示されない成分シルデナフィル、タダラフィルを含む。

- INFINITY 10K capsules

29 October 2020

<https://www.tga.gov.au/alert/infinity-10k-capsules>

表示されない成分シルデナフィル、タダラフィルを含む。

● 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. 食品安全センターは淡水ハタのサンプルにマラカイトグリーンを検出

CFS finds malachite green in freshwater grouper sample

Friday, October 30, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20201030_8217.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、定期食品調査にて淡水ハタのサンプルに 3.1 ppb のマラカイトグリーンを検出したと発表した。

2. 違反情報

● 包装済み乳飲料が食品医薬品規則に違反

Prepackaged Milk Beverage product not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

Tuesday, OCTOBER 27, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20201027_8205.html

英国産 “Daioni Organic” UHT Skinny Latte Milk Beverage から、表示には記載がなかったが、乳脂肪が 0.05% 検出された。

● 包装インスタントオートミールが栄養表示規則に違反

Prepackaged Instant Oatmeal not in compliance with nutrition label rules

Thursday, Oct 29, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20201029_8208.html

台湾産 Quaker Instant Oatmeal Whole Rolled Oats Purple Rice & Yam からナトリウム 4.8 mg/100g という表示のところ、7 mg/100g が検出された。

● 赤唐辛子から基準値超過のカドミウムが検出された

Red chilli detected with cadmium exceeding legal limit

Thursday, October 29, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20201029_8210.html

中国産赤唐辛子からカドミウムが基準値（0.05 ppm）超過で 0.1 ppm 検出された。

- 包装済み調製粉乳が栄養表示規則に違反

Prepackaged Infant Formula not in compliance with nutrition label rules

Wednesday, November 4, 2020

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20201104_8233.html

ドイツ産 HiPP Organic Combiotic 1 Organic Infant Milk から L カルニチン 26.1 mg/100g という表示のところ 13 mg/100g の検出だった。

- 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

- 2020.10.16～2020.10.22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43162

- 2020.10.8～2020.10.15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43161

- 2020.9.25～2020.10.7

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43160

2. 韓国みそ 33 製品でアフラトキシンの基準超過検出

食品管理総括課/汚染物質課 2020-10-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44691

食品医薬品安全処は、韓国みそ及びみそだま麴を回収・検査した結果、全 517 製品のうち、韓国みそ 33 品でアフラトキシンの基準を超過して検出された

今回の回収検査は、韓国みそ及びみそだま麴のアフラトキシンの汚染の可否を調査していた中、基準を超過する事例が確認され、該当業者が生産した製品の安全性を確認するために実施した。検査の結果、韓国みそ 33 製品が総アフラトキシンの基準（B1、B2、G1、G2 の合計として 15.0 μ g/kg 以下）を超過したことが確認されており、みそだま麴は全て適合していた。33 個の不適合製品のうち流通、販売がない 32 製品は食薬処ホームページに公開し、保管されている製品はすべて廃棄した。流通・販売中の 1 製品は、直ちに回収・廃棄措置した。

3. 子供嗜好食品栄養成分を確認して召し上がってください！

食生活栄養安全政策課 2020-10-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44679

食品医薬品安全処は、ハンバーガー、ピザなど、主に子供嗜好食品を調理・販売する食品接客業店（加盟店 100 以上のフランチャイズ）で「栄養成分」と「アレルギー誘発食品」情報を確認することができると発表した。

* 子供嗜好食品：子供たちが好み、よく食べるハンバーガー、ピザ、製菓・製パン類、アイスクリーム類

該当店では、熱量、ナトリウムなどの栄養成分情報と卵、エビなどアレルギーの情報を提供しており、表示義務対象業者は合計 31 社*である。

* ハンバーガー（5 社）、ピザ（17 社）、製菓・製パン（8 社）、アイスクリーム類（1 社）

栄養成分などの情報は、店舗でのメニュー、ポスターなどで確認することができ、特に熱量は食品名や価格表示周辺で簡単に見られる。参考に、オンライン（ホームページやモバイルアプリ）で注文するときにはメニューや価格表示周辺で、電話で注文・配達される場合にはリーフレットやステッカーなどを通じて確認できる。

一方、食薬処は、栄養成分など表示義務対象の子供嗜好食品調理・販売店 10,000 余ヶ所を対象に、10 月 19 日から 11 月 13 日まで表示適正可否などを集中的に点検する予定である。主な点検内容は、店頭のメニューなどに、▲栄養成分（熱量、糖類、タンパク質、飽和脂肪、ナトリウム）表示、▲アレルギー誘発食品表示、▲流通期限経過製品の使用・保管など衛生管理基準の遵守可否について。

4. 中国産天然香辛料、輸入者自ら安全性を立証すれば輸入可能

輸入検査管理課 2020-10-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44678

食品医薬品安全処は、粉末状の中国産天然香辛料について、輸入者が金属性異物に対する安全性を自ら立証すれば国内に持ち込むことができる「検査命令」を、10 月 22 日から施行する。

※ 検査命令：「輸入食品安全管理特別法」第 22 条の規定により、輸入食品において不適合率が高いか、国内外で危害発生の懸念が提起された食品について、輸入者が、食薬処長が指定した試験検査機関で精密検査を受けて適切な場合にのみ、輸入申告をする制度。現在、燻製乾燥魚肉（ベンゾピレン）など 17 品目について運営

今回の検査命令は、通関段階で実施する金属性異物検査において、粉末状の中国産天然香辛料で不適合が継続的に発生することを受けて、輸入者の安全管理責任を強化した措置である。

* 中国産天然香辛料、最近 3 年間の輸入量は 57,046 トンで、天然香辛料輸入量の 86%を占める

5. オンライン虚偽・誇大広告根絶コンテンツ公募展に参加してください!

サイバー調査団 2020-10-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44677

食品医薬品安全処は、「オンライン虚偽・誇大広告に惑わされない賢い消費者」をテーマに、優れた UCC・電子コミック制作物を選定する「オンライン虚偽・誇大広告根絶コンテンツ公募展」を開催する。今回の公募展は、非接触（非対面）時代に、オンライン市場規模が拡大していくため、食品・化粧品など虚偽・誇大広告について正しいオンライン購入方法を様々なチャネルを通じて広く知らせ、虚偽・誇大広告による消費者の被害を予防しようと用意した。公募展参加は国民誰でも可能であり、▲UCC の場合は主題が定められた 20 秒以内の映像、▲電子コミックの場合は 8 カット以内の画像で製作して申込書とともに公募展公式ホームページを通じて、10 月 19 日から 11 月 24 日まで受付ける。受賞作は、専門家の審査と、国民投票を経て、「UCC」と「電子コミック」に分けて選定し、翌 12 月、食薬処長賞と賞金を授与する予定。

- UCC：最優秀（1 人）2 億ウォン、優秀（2 人）100 万ウォン、奨励（2 人）50 万ウォン
- 電子コミック：最優秀（1 人）1 億ウォン、優秀（2 人）50 万ウォン、奨励（2 人）30 万ウォン

6. 「食用不可」農・林産物販売行為の集中点検実施

農水産物安全課 2020-10-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44673

食品医薬品安全処は、10 月 19 日から 10 月 23 日まで、食品に使用できない農・林産物を食品として販売する行為について全国薬令市場内漢方医、食品販売業者など 120 ヶ所とオンライン販売業者を対象に、集中指導・点検を実施すると明らかにした。

主な点検事項は、▲食品に使用できない農・林産物の食用販売、▲韓方薬用農・林産物の食品用途販売、▲異葉牛皮消混入白首烏販路販売可否などを確認する予定である。今回の指導・点検を通じて摘発された業者については、関連法令により刑事告発などの措置を行う。

食品に使用できない農・林産物は、代表的にトリカブト、麻黄、トウゴマ種子、センナ、百附子、桃仁（桃の種）、白鮮皮、牡丹皮、ボウフウ根、アケビの蔓・茎、車前子、杏仁、五倍子などで、誤って摂取すると致命的な副作用をもたらすことがある。

主な副作用事例

- 鎮痛効果のために「トリカブト」を摂取した後に呼吸困難
- ダイエットなどの効果のために「麻黄」を摂取した後に痙攣、精神興奮
- 消化器障害などの症状緩和のために「トウゴマ種子」を摂取した後に胃腸出血と低血圧、呼吸困難
- 便秘症状緩和のため「センナ」を摂取した後に胃痙攣、下痢、など

食薬処は、国民が民間療法などを目的に農・林産物を購入したい場合、食用にできるかどうかを必ず確認することを要請しつつ、今後も継続的な監視を通じて安全な農・林産品が流通するよう最善を尽くすことを明らかにした。食品に使用可能な原料であることを確認するには、食品安全国サイト（www.foodsafetykorea.go.kr）で原料リスト検索を利用できる。

7. 菓子類などアクリルアミドの安全管理強化

有害物質基準課 2020-10-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44670

食品医薬品安全処は、食品を高温で調理・加工するとき生成する「アクリルアミド*」に対する事前予防的安全管理のため、食品別推奨規格**を設定して、2021年1月1日から運営する計画だと発表した。

* アクリルアミド (Acrylamide)：炭水化物が多い食品（ジャガイモなど）を高温（120℃以上）で加熱・調理するときに自然に発生する物質（発ガン推定物質、Group 2A）

** 推奨規格：義務的な基準・規格に定める必要はないが、事前予防措置が必要と判断されるため、懸念成分などについて推奨する規格（食品衛生法第7条の2）

今回の措置は、2007年からジャガイモスナックに限ってアクリルアミド勧告値(1 mg/kg)で運営していたものを、国民の感受性、暴露寄与率、汚染実態などを勘案して、法的な推奨規格（0.3～1 mg/kg）として運営する一方、生産業界のアクリルアミド低減化努力を強調するために設けた。アクリルアミド推奨規格は、▲感受性が高い集団の主要摂取食品（乳・幼児用離乳食、シリアル類）、▲暴露寄与度が大きい食品（菓子、フライドポテト、コーヒー）、▲汚染率が高い食品（固形茶、穀類加工品及び即席摂取食品）などに設定した。

食品別アクリルアミド推奨規格

- 乳・幼児用離乳食、シリアル類：0.3 mg/kg 以下
調製油類・幼児用調製食・成長期用調製食、乳・幼児用離乳食及び乳・幼児を摂取対象に表示して販売している食品
- コーヒー（焙煎コーヒー、インスタントコーヒー、調製コーヒー）：0.8 mg/kg 以下
- 菓子、フライドポテト（食品接客業の調理食品）、茶類（固形茶）、穀類加工品及び即席摂取食品：1 mg/kg 以下

推奨規格は2021年1月1日以降、国内で製造・加工、又は輸入される製品に適用され、毎2年ごとに運営結果を評価し、基準・規格に切り替えるかどうかなどを検討する予定である。推奨規格を超過する場合、まず営業者にその結果を通知して、1) 自主回収、2) 生産・輸入自粛、3) 低減化などの行政指導を実施し、改善措置を履行しない場合は、製品に関する情報を消費者が分かるように食品安全国ホームページ*に公開する予定である。

食薬処は、今回の推奨規格の運営趣旨を食品業界及び主要輸出国に知らせて運営効率を高める一方、推奨規格が業界管理指針に活用できるよう努力すると発表した。

8. コチュジャンと干し柿、国際食品規格に採択

食品安全政策課/畜産物安全課 2020-10-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44664

食品医薬品安全処と農林畜産食品部は、第 43 回国際食品規格委員会（以下、「コーデックス」）総会で、コチュジャンと干し柿（注：乾燥果実の規格の付属文書として）が国際食品規格として採択され、韓国の伝統食品の海外輸出に役立つと発表した。

今回の総会は、COVID-19 のため 9 月 24 日から 26 日に、そして 10 月 12 日にビデオ会議で開催され、各国代表団と国際機関、非政府組織（NGO）など約 600 人が参加した。コーデックスは、世界保健機関（WHO）と国際食糧農業機関（FAO）が共同で運営する国際会議として 180 以上の加盟国が参加して国際食品規格、ガイドライン及び実施規範などを策定しており、韓国は現在 16 部会のうち全ての分野に参加している。

総会での主な議論は、▲コチュジャンと干し柿の国際規格を採択、▲大豆発酵製品のアジア地域規格の新規作業の承認、▲抗菌剤耐性の最小化と抑制のための実施規範の改定案の採択（注：Step 5）など。

9. 食品取り扱い施設で従事者マスク着用など義務化

食品安全政策課 2020-10-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44672

食品を扱う従事者の衛生管理レベルを高めるために、マスク着用を義務化する「食品衛生法施行規則」改正案が 11 月 6 日施行される。

*（現行）衛生帽着用→（改正）衛生帽＋マスク着用

** マスク種類：食品衛生上危害防止目的等を考慮して、飛沫を防ぐことができるマスクは、すべて可能（保健用・手術用・飛沫遮断用・外調理用・使い捨てなど）

また、今回の改正では、COVID-19 など感染症が流行して「災害及び安全管理基本法」に基づき警戒又は深刻な危機警報が発令された場合には、飲食店など食品接客業施設で利用者が直接手を消毒することができる用品や装置を備えるようにする内容も盛り込んでいる。

*（現行）なし→（改正）感染症流行時の手消毒装置または用品完備

** 危機警報（「災害及び安全管理基本法」第 38 条）：関心→注意→警戒→深刻

食薬処は、COVID-19 発生後、日常的に感染症予防などの個人衛生管理がより重要になったため、今後も国民の日常・レジャー生活と密接な飲食店などで食品衛生管理レベルが向上するよう最善を尽くすと発表した。

10. 飲食店・カフェなど防疫規則移行可否点検結果

食品管理総括課 2020-10-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44665

食品医薬品安全処は、10 月 2 週間（10.5～10.11）の飲食店・カフェなどに対する防疫規

則移行可否点検結果を発表した。

食薬処は、5月から自治体とともに飲食店・カフェ、遊興酒店などハイリスク施設を対象に、マスク着用、距離を置くなどの防疫規則移行可否について点検を継続実施している。10月の2週間に実施したレストラン・カフェ、遊興酒店などのハイリスク施設に対する防疫守則点検結果は以下の通り。

飲食店・カフェの場合、全国82万社中、2万9千973ヶ所を点検し、距離を置くなど防疫守則を遵守するよう46ヶ所を行政指導*した。

* 従事者のマスク未着用、出入り名簿作成不十分など

また、遊興酒店などハイリスク施設*は、全国4万2千社中、2万4千787ヶ所を点検して14ヶ所を行政指導した。

* 遊興酒店、居酒屋、エモパブ、ハンティング屋台（相席居酒屋）、ビュッフェ

一方、10月12日から、社会的距離を置くことが「1段階」に調整され、遊興酒店、クラブ、エモパブ、ハンティング屋台など遊興施設と首都圏飲食店等は、次のように防疫規則が適用される。まず、全国遊興施設などハイリスク施設の営業は可能だが、遊興酒店、居酒屋、エモパブ、ハンティング屋台など遊興施設は4m²当たり1人と利用人数が制限され時間制運営*など防疫規則が追加される。

* 時間制運営（3時間運営後、1時間休憩）は、自治体ごとに選択適用可能

首都圏150m²以上の一般飲食店・休憩飲食店・ベーカリー（カフェを含む）は、マスク着用、テーブル間1m距離を置くこと*など防疫規則が維持される。

* これを守ることが困難な場合、①座席間を空けて座る、②テーブル間を空けて座る、③テーブル間の仕切り・幕など設置、いずれかは必ず遵守

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

1. 食肉のラクトパミン

Ractopamine in Meat

Tuesday, November 3, 2020

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

ラクトパミンとは？

ラクトパミンは、肉の成長を促進するために商業用の豚と牛の農場で動物用飼料に添加される動物用医薬品である。この記事では、ラクトパミン、その健康上の影響、シンガポールの食肉の供給が消費者に安全であることをSFAが保証する方法について、さらなる情報を提供する。

なぜラクトパミンが食品に見つかるのか？

ラクトパミンは、同じ量の資源でより多くの赤身肉を生産することができるように筋肉

の成長を刺激する。農場経営者は飼料効率を改善し脂身をなくす(肉の脂肪をより少なくする)ために牛と豚の飼料にラクトパミンを加えることがある。良好な飼料効率とは、少ない飼料で動物が生産できる肉の量を増やすことを意味する。

ラクトパミンは「仕上げ」の飼料サプリメントで、一般に枝肉の重量を最大化するために、動物が屠殺される前の最後の 2〜3 週間でのみ使用される。動物は屠殺されるまでラクトパミンを含む飼料を摂取する可能性があるため、生産された肉に残留ラクトパミンが検出される可能性がある。

ラクトパミンは健康に悪影響を引き起こす？

ラクトパミンは、動物用医薬品、食品添加物、食品汚染物質について国際的な食品安全リスク評価を担当する FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会(JECFA)によって評価されている。この委員会がヒトの許容一日摂取量 0〜1 マイクログラム (μg)/kg 体重を設定している (第 66 回 JECFA 会合/ WHO technical report series: no. 939)。

これは、体重 60 kg のヒト (彼/ 彼女) にとって、健康への悪影響 (心拍数の増加、頭痛、筋肉のけいれん又は高血圧など) がなく、残りの生涯に毎日、許容される最大量のラクトパミンが含まれている食肉 6 kg、腎臓 0.67 kg、肝臓 1.5 kg を摂取することができることを意味する。そのため、たとえ肉や臓器を長期間摂取したとしても、少量のラクトパミンの摂取が健康リスクを起こすことはない。

シンガポールの肉のラクトパミンの残留基準とは？肉にラクトパミンが使用される国々からの肉を禁止していないのはなぜ？

SFA は、消費者の健康を守り、食品業界の変化するニーズに対応するために規制基準を定期的にレビューしている。この過程で SFA は、科学的根拠、データ、シンガポール国民の消費パターンに関する情報を用いてリスク評価を行っている。SFA は国際機関や先進国が設定したリスク評価や規制基準も考慮している。FAO と WHO が設立、運営しているコーデックス委員会 (CAC) や JECFA などが含まれる。

ラクトパミンについて SFA は、食品生産での使用は JECFA が行ったラクトパミンの安全性評価を注意深く検討している。SFA は、JECFA が設定したラクトパミンの許容一日摂取量に対するシンガポール人の肉と臓器の摂取を評価した後、CAC が規制基準として設定した肉と臓器に許容されるラクトパミンの最大量を採用することにした。牛と豚両方の筋肉、腎臓、肝臓に許容されたラクトパミンの最大量は、それぞれ 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、90 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、40 $\mu\text{g}/\text{kg}$ である。オーストラリア、日本、カナダ、米国などの他の先進国も同様のラクトパミンの規制基準を採用している。

肉が安全に食べられることを保証するために何が行われているのか？

肉は SFA の食品安全及び動物衛生の基準に合致した、認定国の認証された供給源から輸入されなければならない。SFA は認定プロセスの中で輸出国や農場/食品施設の両方を評価している。サプライチェーンの上流で食品の安全性を確保するために、その国のシステムと個々の輸出農場及び施設の基準を検証する視察旅行が行われる場合がある。

認定された供給源からの輸入肉は、食品に含まれる物質の最大許容基準を含む SFA の輸入

要件の対象となる。輸入肉も SFA の食品安全監視、検査、サンプリング、テストプログラムの対象となる。今までのところ、ラクトパミンは検査した食肉サンプルに検出されなかったか、無視できる量で検出された。SFA の検査や食品安全テストに合格しなかった肉は販売許可されない。

肉のラクトパミンへの暴露を減らすために何ができる？

現在、肉の供給でラクトパミンの食品安全上の懸念はないが、さらなる安心のためにこれらのヒントを参考にするとよい。

- ・信頼できる SFA の認可を受けた小売店から肉を購入すること。
- ・熱は残留ラクトパミンの分解を促進できるので、食べる前に肉に良く火を通すこと。
- ・ラクトパミンをより多く含む可能性のある肝臓や肺などの臓器の摂取を減らすこと。

2. 「Bellamy の オーガニック - 有機玄米パスタ」ヒ素過剰のためリコール

Recall of “Bellamy's Organic - Organic Brown Rice Pasta Stars” due to excessive levels of arsenic

3 November 2020

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-media-release--recall-of-bellamy's-organic---organic-brown-rice-pasta-stars.pdf>

オーストラリア産ベビーフードの「Bellamy の オーガニック - 有機玄米パスタ」からヒ素が基準値(0.1 ppm)を超えて 0.12~0.3 ppm 検出されたためリコールを実施している。製品の写真を掲載。

● インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)

<http://www.fssai.gov.in>

1. 食品当局はインド全土での Khoa (コア、濃縮乳) の調査を開始

Food Authority Launched a PAN India Surveillance of Khoa

October 22, 2020

https://www.fssai.gov.in/upload/press_release/2020/10/5f967c66af628Press_Release_Khoa_26_10_2020.pdf

Khoa あるいは Mawa は、インドのお菓子のほとんどに使われている。用途が広いために多様なお菓子の成分である。再び全国で異物混入 Khoa が製造販売されているという報告があった。菓子製造業協会が最近 FSSAI の CEO に会ってこの問題を指摘した。その結果 8 月 31 日から 9 月 4 日の間にデリーの食品安全局が FSSAI の指導の下に予備的調査を行った。Khoa を滴定酸度、添加されている澱粉、添加されている砂糖の 3 つの指標で調べ、一部は尿素、界面活性剤、中和剤、Baudouin 、B.R.reading の 5 項目を調べた。いくつか

の検体が不合格だったため全国調査を行うことにした。10月12日から16日の間に約700検体を集め、検査結果は一ヶ月ほどで出るだろう。

2. メディアコーナー

● スイーツの異物混入をチェック

Check sweets for adulteration

24-10-2020

https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI_news_Sweets_Deccan_26_10_2020.pdf

―祭日シーズンには特に、お菓子に注意―

お菓子は最も異物混入の多いアイテムで、パンデミックの最中、不公正な方法で利益を増やそうとしている人もいます。最近ではソバに異物混入が発見されている。ソバ粉は高価なので、チョークの粉やソルガムの粉を加える業者がいる。インドで最も異物混入が多いのはミルクで、ほとんどのお菓子は乳製品を使う。ミルクの異物混入は、水や澱粉のような害の無いものから、界面活性剤や尿素のような有害なものまである。銀の包み紙のお菓子は避けた方が良く、おそらくそれは代わりのアルミホイルである。法外な提供や低価格のものには注意すること。

● インドホテルレストラン協会連合 FHRAI は自家製食品販売の登録義務化を歓迎

FHRAI hails FSSAI rules making regn mandatory for home-cooked food sellers

Tuesday, 03 November, 2020

https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI News FHRAI FNB 04_11_2020.pdf

違法ダークキッチン等の登録されていない、規制されていない食品事業者は衛生基準を満たしていない可能性があり、消費者にリスクとなる。

● FSSAI ライセンス：この地方で自宅ベースの食品事業者は 91 しか登録されていない

FSSAI licence: Only 91 home-based food operators registered in district

Nov 4, 2020

https://www.fssai.gov.in/upload/media/FSSAI News Home TOI 04_11_2020.pdf

11月1日から、全ての自宅ベースの食品販売者は登録あるいは許可が必要になる。締め切りから3日経ったが許可されたのはわずか91のみ。しかし FSSAI は Covid-19 の状況を考慮してさらに数週間オンライン登録を受け付ける。

オンライン登録後 30～60 日のうちに食品安全担当官が訪問して衛生状態を査察する。

若く教育を受けた自宅ベースの食品事業者はこの動きを歓迎している。しかし教育を受けていないムルックやラドゥーやチャパティを作ってきた人たちは新しい規則に従うのが困難だろう。

● 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。）

- スペイン食品安全庁(AESAN)、硝酸塩を含有する葉物野菜の喫食に関する小児向けの推奨を更新
- ノルウェー食品安全庁(NFSA)、排水及び下水汚泥処理方法が薬剤耐性に与える影響に関するリスク評価を公表
- ノルウェー食品安全庁(NFSA)、食品中の放射性物質に関する最新のモニタリング結果(2019年)を公表
- ノルウェー食品安全庁(NFSA)、食品サプリメントにおける D-リボースに関する最新のリスク評価を公表

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室