

食品安全情報（化学物質） No. 11/ 2021 (2021. 05. 26)

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

<注目記事>

【WHO】 WHO 食品安全世界戦略の原案に関するパブリックコメント募集

2020年、第73回世界保健総会（WHA）において「食品安全の取組み強化（Strengthening efforts on food safety）」決議が採択された。その決議の中で、現在と新興の課題への取組み、新しい技術の利用、食品安全システムを強化するための革新的アプローチの導入に向けて、世界保健機関（WHO）の食品安全世界戦略の更新が求められたことを受けて、WHO事務局が原案を準備した。この食品安全世界戦略原案は、国の食品安全システムを強化し、地域及び世界の協力を推進するための、WHO加盟国向けの青写真かつガイダンスとなる。2021年6月18日までパブリックコメントを募集する。

戦略的優先順位：

1. 国の食品管理を強化する
2. 食品システムの世界的な変化と転換による食品安全上の課題を同定し対応する
3. リスク管理の決定にフードチェーンの情報、科学的根拠、リスク評価の利用を増やす
4. 利害関係者の関与とリスクコミュニケーションを強化する
5. 国内及び国際的な食品貿易における不可欠な要素として、食品安全を推進する

*ポイント： 前回（2010年）のWHA食品安全決議が2022年に最終年を迎えることから、昨年新たなWHA決議が採択されました。新しいWHA決議では、以前とは異なり、WHOだけでなく加盟国による食品安全への取組みを呼び掛けていることを受けて、WHOの戦略原案も加盟国に主眼が置かれた内容になっています。

【EFSA/FSAI】 二酸化チタン：E171は食品添加物として使用することは安全でないと思なす

欧州食品安全機関（EFSA）は、2020年3月の欧州委員会（EC）からの要請により、食品添加物である二酸化チタン（E171）の安全性評価を更新した。入手可能な科学試験及びデータを全て考慮すると、二酸化チタンはもはや食品添加物として安全とは考えられないと結論した。この結論に達した重要な要素は、遺伝毒性の懸念が排除出来ないという結論に至ったことである。

*ポイント： 二酸化チタンは古くから食品添加物としてさまざまな食品に広く使用されているため、今回のEFSAの評価結果はEU以外の国でも多くの反響を呼ぶと考えられます。今後の二酸化チタンの食品添加物としての取扱いについては、他国のリスク評価機関がEFSAの報告書をレビューして、どのような判断を下すのかが注目されます。

【ATSDR】 パーフルオロアルキル化合物の毒性学的プロファイル

米国毒性物質・疾病登録庁（ATSDR）の毒性学的プロファイルは、毒性物質について、その時点での毒性と健康への有害影響情報を簡潔に述べたものである。2021年5月、ATSDRはパーフルオロ化合物の毒性学的プロファイルを公表した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO 食品安全世界戦略の原案に関するパブリックコメント募集
2. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. FAO は全ての人に健康的食事を確保する新しい栄養戦略を実施する
2. 世界は持続可能な農業・食料システムの必要性に集まる
3. 病害虫と農薬管理についての Q & A
4. 健康と農業・食料システムの強化は手を携えて行わなければならない
5. Codex

[【EC】](#)

1. 新しいゲノム技術：EU は前に進む道を開く
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 二酸化チタン：E171 は食品添加物として使用することは安全でないとみならず
2. リスク同定に関連する食品添加物のナノ粒子の物理化学的特性
3. ミツバチの保護：リスク評価のための新たな方法
4. 規制製品：申請者を支援するオンラインセミナーシリーズ
5. EuroCigua プロジェクト報告書
6. 農薬関連
7. 食品酵素関連
8. 遺伝子組換え関連
9. 飼料関連

[【FSA】](#)

1. ゲノム編集と食品の未来

[【FSS】](#)

1. FSS の今後 5 年間の戦略はスコットランド人の食生活を中心に取り組む

[【DHSC】](#)

1. カフェ、レストラン、持ち帰りメニューへのカロリー表示導入予定

[【ASA】](#)

1. 世界的に広告自主規制を強化する憲章
2. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. ファイルアクセスで知的所有権を失う？

[【RIVM】](#)

1. オランダの海藻摂取
2. 食品中植物毒素 我々はどれだけ摂取している？
3. オランダの放射能モニタリング — 2019 年の結果
4. オランダ人集団の塩と砂糖の一日摂取量に与える食品組成改善国家合意の影響推定

[【ANSES】](#)

1. マスにおけるグリホサート急性暴露の影響

[【FSAI】](#)

1. EFSA が二酸化チタン（E171）を食品添加物として使用することはもはや安全でない
2. Breakfast Bite 6 月 3 日：食品事業での安全な食品管理方法
3. リコール情報

[【FDA】](#)

1. FDA は FSVP 記録申請の産業用ポータルを開設する
2. FDA は革新的な食品トレーサビリティツールを求め、技術により前進する食品安全に関する対話を行う
3. 警告文書
4. リコール情報

【[EPA](#)】

1. EPA は飲料水処理可能性データベースに新たな PFAS を追加

【[ATSDR](#)】

1. パーフルオロアルキル化合物の毒性学的プロファイル

【[USDA](#)】

1. スペシャルティ作物規制援助ワークショップ

【[NIH](#)】

1. COVID-19 時の Dietary Supplement

【[FTC](#)】

1. FTC は詐欺的 CBD マーケティングを止めるための最新の執行活動を発表

【[FSANZ](#)】

1. 食品基準通知
2. ウェビナー案内 将来の食品ー革新、課題、機会

【[TGA](#)】

1. 法的措置

【[香港政府ニュース](#)】

1. 食品安全センターはソウギョ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. 福島関連
3. 輸入アワビ・サザエどこまで区別してる？
4. フキ、山菜など計 4 件残留農薬基準超過
5. 海の紫宝「アメフラシ（海カタツムリ）」注意報
6. 食薬処、偽食品原料判別技術開発
7. 「COVID-19 治療・予防」虚偽・誇大広告に騙されないでください！
8. 食薬処、南陽乳業ブルガリス製品「食品表示広告法」違反で告発措置
9. リンゴジュース 4 製品でパツリン基準超過検出
10. 健康的な食生活を実践します！政府、「韓国人のための食生活指針」発表
11. 「家庭の月」に備え多消費健康機能食品などの点検結果
12. 輸入食品 HACCP 認証制度施行のための第一歩
13. 家飲みー一人酒増 COVID-19 時代、輸入酒類減少傾向
14. オンライン注文製作ケーキ回収・検査結果発表
15. 「あまり甘くなく、あまり塩辛くなく」実践映像コンテンツ公募
16. 食薬処、業界と協力して食品中有害物質生成を減らす
17. 回収措置

【[その他](#)】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ Eurekaalert 4 件

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

1. WHO 食品安全世界戦略の原案に関するパブリックコメント募集

Public consultation on the Draft WHO Global Strategy for Food Safety

13 May 2021

<https://www.who.int/news-room/articles-detail/public-consultation-on-the-draft-who-global-strategy-for-food-safety>

2020年、第73回世界保健総会（WHA）において「食品安全の取組み強化（Strengthening efforts on food safety）」決議が採択された。その決議の中で、現在と新興の課題への取組み、新しい技術の利用、食品安全システムを強化するための革新的アプローチの導入に向けて、WHOの食品安全世界戦略の更新を求めている。この要請を受け、WHO事務局が食品安全世界戦略の原案を準備した。この戦略原案は、国の食品安全システムを強化し、地域及び世界の協力を推進するための、WHO加盟国向けの青写真かつガイダンスとなる。2021年6月18日（23:59, CEST）までオンライン形式でパブリックコメントを募集する。

* Public consultation on the Draft WHO Global Strategy for Food Safety

<https://extranet.who.int/dataformv3/index.php/927856?lang=en>

WHO 食品安全世界戦略 2022-2030 の原案

ーより強固な食品安全システムと世界協力に向けてー

DRAFT WHO GLOBAL STRATEGY FOR FOOD SAFETY 2022-2030

Towards stronger food safety systems and global cooperation

https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/public-consultation/draft-who-global-strategy-for-food-safety-13may2021.pdf?sfvrsn=ac480bb9_5

世界はかつてないほど相互に連結し、食料システムは急速に変化している。食品は20年前には予想もできなかった方法で生産、管理、配送、さらには消費されている。これらの要因から、食品安全を向上させるためには、新たなグローバルなアプローチが必要である。このアプローチは、各国の食品安全システムを強化すると同時に、国際的・国内的な協力体制を強化することを目的とする。

戦略的優先順位

1. 国の食品管理を強化する

- 1-1 近代的な、調和された、リスクに基づいた食品制度の枠組みを構築する
- 1-2 国の食品管理を担う異なる所轄官庁の業務を連携するための、組織的な枠組みを構築する
- 1-3 目的に沿った基準とガイドラインを策定し、実行する
- 1-4 コンプライアンス、検証及び執行を強化する
- 1-5 食品モニタリング及びサーベイランス計画を強化する
- 1-6 食品安全インシデント及び危機対応システムを構築する

2. 食品システムの世界的な変化と転換による食品安全上の課題を同定し対応する
 - 2-1 食品システムと食品の動きの世界的な変化と転換により生じる食品安全への影響を同定し、評価する
 - 2-2 食品システムと食品の動きの世界的な変化と転換により生じる新興食品由来疾患リスクに対するリスク管理オプションを適用する
3. リスク管理の決定にフードチェーンの情報、科学的根拠、リスク評価の利用を増やす
 - 3-1 食品管理措置の採択と見直しへの、科学的根拠とリスク評価の利用を促進する
 - 3-2 情報に基づくリスク管理の決定を行う場合には、フードチェーンに沿って、そして超えて、包括的に情報を集め、それらのデータを利用する
 - 3-3 リスク管理の決定及び技術的能力を強化するために、国境を越えた食品安全情報を入手し、リスクアナリシスの経験を得る
 - 3-4 食品管理措置を策定する場合には、一貫性と透明性のあるリスク管理の決定を
4. 利害関係者の関与とリスクコミュニケーションを強化する
 - 4-1 国の食品安全の課題について意見を聞くためのプラットフォームを構築する
 - 4-2 フードチェーン全般的に食品安全を強化するために、規制によらない方法を利用する
 - 4-3 食品安全規制要件のコンプライアンスの検証を共有するための枠組みを構築する
 - 4-4 食品事業者とのコミュニケーションと関与を深め、食品安全文化の涵養に努める
 - 4-5 消費者とのコミュニケーション、消費者教育、消費者の関与を深める
5. 国内及び国際的な食品貿易における不可欠な要素として、食品安全を推進する
 - 5-1 国内市場向けの規制システムにおいて、食品管理と能力開発を強化する
 - 5-2 国の食品安全担当機関と食品貿易の推進者との相互関係を強化する
 - 5-3 国の食品安全システムを確実に向上させ、国際貿易を促進する
 - 5-4 国の担当機関と、貿易に係わる食品の規格及びガイドラインを策定する国際機関及び国際ネットワークとの関わりを強化する

2. 国際がん研究機関 (IARC)

- データベース融合統合アプローチとテキストマイニングを使用した、IARC モノグラフのためのがんハザード評価の優先順位付け

Prioritizing cancer hazard assessments for IARC Monographs using an integrated approach of database fusion and text mining

11 May 2021

<https://www.iarc.who.int/news-events/prioritizing-cancer-hazard-assessments-for-iarc-monographs-using-an-integrated-approach-of-database-fusion-and-text-mining/>

IARC とアイカーン医科大学マウントサイナイ校 (米国) の研究者らは、世界的な文献データベースを検索し、利用可能な文献の量と種類を評価して、がんのハザード評価の対象と

なる物質等の優先順位を決定するための革新的かつ体系的なアプローチを開発した。この方法を紹介する記事が *Environment International* に掲載された。

この新しいデータベース融合とケモインフォマティクスのアプローチは、がんに関するエビデンスや発がん物質の主要な特性について新たな洞察を与え、将来のがんハザード評価に影響を与える可能性がある。最終的には、将来の IARC モノグラフでの評価のために、優先される物質をランク付けし、グループ化するための論理的な枠組みを提供する。

- **がん予防ヨーロッパ 2021 シンポジウム – 記録公開**

Cancer Prevention Europe 2021 Symposium – recordings now available

14 May 2021

<https://www.iarc.who.int/news-events/cancer-prevention-europe-2021-symposium-recordings-now-available/>

2021 年 4 月 16 日にウェブ会議で開催された、がん予防ヨーロッパ 2021 シンポジウムの動画が掲載された。シンポジウムでは、欧州の高度な専門家が「がん予防における新しい研究成果と展望」について一連の発表を行った。

- **IARC サマースクール 2021 が今日から開始、最初のモジュールは「がん疫学入門」**

IARC Summer School 2021 starts today with the first module: “Introduction to Cancer Epidemiology”

17 May 2021

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-summer-school-2021-starts-today-with-the-first-module-introduction-to-cancer-epidemiology/>

IARC は、2021 年に初めてサマースクールを完全オンラインで開催する。これにより、疫学者、統計学者、医師、腫瘍学者、その他の公衆衛生専門家が、世界のどこからでも IARC の専門知識を学び、恩恵を受けることができる。5 月 17 日から 7 月 9 日まで開催し、42 の異なる国と地域から 75 人が参加する。今年は 2 つのモジュール「がん疫学入門」と「がんの予防と早期発見の実践」が提供される。

それぞれのモジュールの準備段階で作成・使用された資料を共有することで、内容の一部を公開する。また、両モジュールのライブ・オンライン・セッションの各日終了後に、随時追加のビデオを公開する。

* 「がん疫学入門」

<https://video.iarc.fr/channels/2021IARCSummerSchoolEPI/>

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

<http://www.fao.org/>

1. FAO は全ての人に健康的食事を確保する新しい栄養戦略を実施する

FAO will implement a new Nutrition Strategy to ensure healthy diets for all

7 May 2021

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1397879/icode/>

過去 2 年の広範な協議とプロセスを経て、先週の第 166 回 FAO 評議会で FAO の栄養戦略が承認された。新しい栄養戦略は今後の FAO の栄養に関する目標を定め、今後 5 年間の FAO の行動を導く枠組みを提供する。

この新しい栄養戦略は、栄養価の高い食品へのアクセスを強化すると同時に、食品ロスや廃棄を削減すること、COVID-19 が健康的な食生活に与える影響を評価すること、COVID-19 危機を健康的な食生活と回復力のある農業・食料システムを後押しする機会として活用することなど、FAO の今後の活動の枠組みを示している。新戦略は、健康的な食生活を可能にし、農業・食料システムに関わるすべての関係者が、安価で適切、安全、多様で文化的に適切な食品を継続的に生産・提供する能力を高めるために、FAO がどのように各国を支援することを目指しているかを詳しく説明している。

* Vision and Strategy for FAO's Work in Nutrition (FAO's Nutrition Strategy)

<http://www.fao.org/3/ne853en/ne853en.pdf>

2. 世界は持続可能な農業・食料システムの必要性に集まる

The world is converging on the need for sustainable agri-food systems

14 May 2021

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1400202/icode/>

国連フードシステムサミットを前に、国連人口開発委員会 (CPD) がサミットでの議論を活性化させる決議を採択した。この合意と、国連事務総長の委員会報告書は、実にさまざまなテーマに及び、持続可能な農業・食品システムへの移行がいかに複雑な課題であることを示している。

FAO の QU Dongyu 事務局長は、委員会の代表者に対して、2050 年に 100 億人に達すると予想される世界人口を前にして、食料システムは主要な資源についてすでに地球の限界を超えており、農業・食料システムは持続可能な開発の中核をなすものであると述べた。

3. 病害虫と農薬管理についての Q & A

Q&A on Pests and Pesticide Management

Last updated: 12 May 2021

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1398779/icode/>

FAO の食料の安定供給と農薬管理における考え方を示す Q&A。

現在と将来のニーズを支えるため、生態系の機能を維持する方法で資源を管理するべきであり、そのバランスはとても難しい。FAO は、持続可能な作物保護のための総合的病害虫管理 (IPM) を推進している。IPM では、農業生態系への影響を最小限に抑えながら健

全な作物を育てることを目指す。自然の害虫駆除メカニズムを奨励するが、適切な代替手段がない場合には農薬の使用も認める。このような場合には、慎重な農薬選択と農薬管理ガイドラインの遵守が重要となる。

FAO は多くの政府機関のみならず、多数の民間企業と協力し病虫害と農薬管理におけるFAO の役割を果たしている。民間企業の参画により、FAO はデータ、革新技術、実践、テクノロジーにアクセスし、すべてのステークホルダー間で情報や知識を共有することで、積極的な行動を増やし、変化を加速させることが可能となる。

質問項目：

- ・ 農薬とは何か？
- ・ 持続可能な農業に農薬の居場所はあるか？
- ・ FAO は農薬管理においてどんな役割を果たすか？
- ・ 総合的病虫害管理はどう働く？
- ・ 農薬の使用とリスクを減らすために FAO は現場でどう働いている？
- ・ 世界レベルでの FAO の役割は？
- ・ 病虫害と農薬管理における FAO の協力者は？
- ・ 民間部門の役割は？

4. 健康と農業・食料システムの強化は手を携えて行わなければならない

Strengthening health and agri-food systems must go hand-in-hand

21 May 2021,

<http://www.fao.org/news/story/en/item/1401695/icode/>

FAO 事務局長が、本日開催されたバーチャル G20 グローバルヘルスサミットにて、COVID-19 パンデミックの影響に対抗し、世界的な食料危機を回避するためには、健康と農業・食料システムを強化・改善しなければならないと発言した。

今回のサミットでは、世界の最貧層や最も弱い立場にある人々へのワクチンの公平な配布とアクセスを拡大するための緊急行動を呼びかける「ローマ宣言」が承認された。ローマ宣言では、ワンヘルスアプローチに沿った早期警戒情報、監視、トリガーシステムへの投資や、研究・イノベーションへの投資の重要性が強調された。ワンヘルスアプローチは、ヒト、動物、環境の関連性を認識し、あらゆる健康上の脅威に対処し、農業・食料システムの混乱を防ぐために、複数の分野の専門家が必要であることを強調している。

「世界の健康安全保障と食料安全保障は、すべての人のためのものでなければならず、誰も置き去りにしてはならない」と FAO 事務局長は述べた。

5. Codex

- コーデックス部会が分析・サンプリング法についての単一の分析法規格に向けて動く
Codex Committee moving towards a single, analytical standard for analysis and sampling

16/05/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1400342/>

代表者らはコーデックス部会の作業に貢献できることを誇りに思う

Delegates proud to contribute to the work of Codex committee

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1401654/>

コーデックス分析・サンプリング法部会（CCMAS）が、2021年5月17日に初めてのバーチャル形式の会合を開始した。第41回CCMASでは、承認されたすべての方法をリストアップした分析・サンプリング法規格（CXS 234）の点検・更新などについて議論が行われた。

*CCMAS41

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCMAS&session=41>

会期：2021年5月17-21日、レポート採択2021年5月25日

● 汚染物質部会がチョコレート中のカドミウムに関する新しい最大基準値を提案

Contaminants committee proposes new maximum levels for cadmium in chocolate

13/05/2021

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1399078/>

第14回コーデックス食品汚染物質部会（CCCF）が開催され、チョコレート中のカドミウムに関する新しい最大基準値（MLs）について総会に採択を諮ることとなった。CCCFが提案したMLsは、総乾燥カカオ固形分が30%未満のチョコレートについて0.3 mg/kg (Step 8)、総乾燥カカオ固形分が30%以上50%未満のチョコレートについて0.7 mg/kg (Step 5/8)である。ただし、全員が賛同したわけではなく、EUは、域内の子供における暴露量が、欧州食品安全機関（EFSA）が設定した耐容週間摂取量を超過しているとして、この決定について留保を宣言した。

その他、食品中の鉛汚染の防止及び低減に関する実施規範の改定案（Step 5/8）、2種の魚種（オレンジラフィー、キングクリップ）中のメチル水銀のML策定の新規作業提案についての採択を次の総会に諮ることなどを合意した。

*CCCF14

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCCF&session=14>

会期：2021年5月3-7日、レポート採択5月13日

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

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

1. 新しいゲノム技術：EU は前に進む道を開く

New Genomic Techniques: the EU paving the way ahead

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/710964/en>

欧州委員会の新しいゲノム技術についての研究を4月29日に発表したのにつき、Claire Bury 次長がこの研究の知見とこの分野に期待されることを議論する。

➤ NGT とは？

新しいゲノム技術 (NGT : New Genomic Techniques) とは、植物、動物、微生物を問わず、生物の遺伝子を改変することができる手法のことである。欧州委員会のこの調査では、過去20年間に開発された技術を指す言葉として使われている。

➤ NGT が何故重要なのか？

NGT は、農業・食品・工業・医薬品の各分野において、数多くの様々なメリットをもたらす。害虫や病気に強い作物や気候変動に影響されにくい植物を作ることが可能となる。またより健康的な食生活のために、植物の栄養価を変更することもできる。これらは、持続可能な農業食品システムを実現するための「農場から食卓まで戦略 (Farm to Fork Strategy)」にとって有用である。

➤ 欧州委員会は何故今この研究を発表するのか？

2019年11月に欧州理事会が、GMO規制に関する欧州裁判所の判断を受けてEU法の下でのNGTの状態を調べるよう欧州委員会に依頼した。この研究は法的状態や研究、将来の可能性、安全性、利益や懸念、倫理、人々の認識等を含む広範なトピックスを含む。GMO規制に関しては、一部のNGTとその応用について対応するのは適切でないことを示す。

➤ NGT について欧州委員会はどのようにするつもりか？

この研究の結果に基づき、NGTが持続可能で回復力のある農業食料システムと高い食品安全水準維持に寄与できるようにする、目的に見合う法的枠組みを提案したい。それはある種のNGTを使って作出した植物に関するものである。それが慣行の交配で作出した植物と比べて新たなリスクとならないために特に注目されている。欧州委員会は政策の選択肢を検討するためにパブリックコメント募集を含めて規制影響評価を行うだろう。この研究は重要な議論の始まりとなる。

* 関連リンク

EC study on new genomic techniques

https://ec.europa.eu/food/plant/gmo/modern_biotech/new-genomic-techniques_en

本文、プレスリリース、Q & A 等

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

RASFF Portal Database

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

2021年09/05/2021～22/05/2021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)

インド及びオランダ産最終製品タヒニのエチレンオキシド、インド産グアールガムのエチレンオキシド、スペイン産メカジキの水銀、タイ産中国のハーブパウダー(五香粉)のエチレンオキシド、オランダ産植物油のベンゾ(a)ピレン ML 超過、インド産有機アマランスのエチレンオキシド、トルコ産調理済塩漬けブドウの葉のトリアジメノール、セルビア産冷凍ラズベリーの過剰な量のチオファネートメチル、ベルギー産 Cyclo-di-BADGE で汚染されたココア飲料、チェコ共和国産珪藻土入りフードサプリメントの鉛、イタリア産アイスクリームのフィリングと装飾用ペーストのアフラトキシン、英国産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、スペイン産オレンジのクロルピリホス-メチル、トルコ産未承認着色料ローダミン B で汚染されたカレー、インド産粉末ショウガのエチレンオキシド、トルコ産オレガノの高濃度の混合物及び高濃度のピロリジジナルカロイド、フランス産飼料用有機亜麻仁のシアン化物高含有、など。

注意喚起情報 (information for attention)

Amazon.fr 上でスペインの販売業者が販売した 100%竹繊維製の疑わしい水差し、Amazon.fr 上で英国の販売業者が販売した竹繊維製の疑わしいテイクアウト用カップ、米国産フードサプリメントの亜鉛高含有、メキシコ産ドイツ経由ピーナッツマジパンのアフラトキシン、トルコ産ズッキーニの未承認物質 4-CPA 及び最大許容量を超えたホスチアゼート、ペルー産チョコレート製の鉛、米国産 cbd フルーツガムのデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール(THC)、中国産シリコーン製焼き型の揮発性有機化合物高含有(0,92%)、スペイン産冷凍エビ(*Aristeus varidens*)の亜硫酸塩高含有、Amazon.fr 上でフランスの FBO が販売した竹繊維入りメラミン製品、電子プラットフォーム Amazon で販売した竹繊維入りメラミン製品、エクアドル産バナメイエビの亜硫酸塩高含有、英国産エビの亜硫酸塩非表示、トルコ産有機タミンのピロリジジナルカロイド、スペイン産メカジキの水銀、エジプト産オレンジのクロルピリホス、エクアドル産缶入りツナのカドミウム、モロッコ産冷凍サバのヒスタミン、ウズベキスタン産トルコから発送したレーズンのオクラトキシン A、産出国不明フードサプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸及びベルベリン、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホス-メチル、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分

アグマチン硫酸、キプロス産イタリア経由グレープフルーツのクロルピリホス-メチル、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮ペッパーのピリダベン、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド及びピリダベン、インドネシア産ナツメグのオクラトキシシン A、インド産スパイスのエチレンオキシド、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、トルコ産生鮮ペッパーのピリダベン及びスピロテトラマト、オーストラリア産アーモンドのアフラトキシシン、ブラジル産トウモロコシ油の 3-MCPD、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシシン A、米国産フードサプリメントの高濃度のビタミン B12 及び葉酸、インド産新規食品グロリオサ及びキバナキョウチクトウの種子、トルコ産生鮮ペッパーのフロニカミド、米国産アーモンドのアフラトキシシン、トルコ産チリペッパーのアセタミプリド及びピリダベン、トルコ産チリペッパーのアセタミプリド及びエトキサゾール、エチオピア産唐辛子のアフラトキシシン、トルコ産生鮮ペッパーのピリダベン及びブプロフェジン、トルコ産生鮮ペッパーのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート、トルコ産ペッパーのピリダベン、エジプト産オレンジのクロルピリホス-メチル、トルコ産生鮮ホットペッパーのクロルピリホス-メチル、米国産ピーナッツのアフラトキシシン、トルコ産ペッパーkapyra のホルメタネート、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシン、トルコ産乾燥イチジクの認可限度を超えたアフラトキシシン含有量、トルコ産アプリコットカーネルのシアン化物高含有、パキスタン産ソースと野菜調理品の亜硫酸塩及び着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、中国産ピーナッツのアフラトキシシン、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシシン、インド産アーユルベータ・フードサプリメントの鉛高含有及び水銀、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド、トルコ産ヘーゼルナッツのアフラトキシシン、インド産コリアンダー種子粉末のエチレンオキシド、ウガンダ産チリペッパーのシペルメトリン、など。

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

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

1. 二酸化チタン : E171 は食品添加物として使用することは安全でないとみなす

Titanium dioxide: E171 no longer considered safe when used as a food additive

6 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/titanium-dioxide-e171-no-longer-considered-safe-when-used-food-additive>

EFSA は、2020 年 3 月の欧州委員会 (EC) からの要請により、食品添加物である二酸化チタン (E 171) の安全性評価を更新した。

入手可能な科学試験及びデータを全て考慮すると、二酸化チタンはもはや食品添加物と

して安全とは考えられないと結論した。この結論に達した重要な要素は、遺伝毒性の懸念が排除出来ないという結論に至ったことである。経口で摂取すると、吸収量は少ないが体内に蓄積する可能性がある。

EFSA は、食品添加物の評価に 2018 年のナノ技術に関するガイダンスを始めて適用した。二酸化チタン E171 は、ナノ範囲（例：100 nm 未満）の粒子がほぼ 50%を占める。

【背景】

二酸化チタン（E171）は Regulation (EC) No 1333/2008 の Annex II において、欧州連合で食品添加物として認可されている。

食品添加物 E171 の安全性は、2009 年 1 月 20 日以前に欧州連合で認可された食品添加物を再評価するプログラムの一環として、Regulation (EU) No 257/2010 の枠組みの中で 2016 年に ANS パネルにより再評価された。その 2016 年の意見書で ANS パネルは、生殖器系への影響の可能性に関する情報不足を埋めるための新たな研究を行い、それによって許容一日摂取量（ADI）の設定を可能にすることを助言した。食品添加物として使用される物質（E171）の特性にかかわる不確実性、特に E171 として使用される二酸化チタンの粒子サイズや粒度分布に関して焦点が当てられた。

2019 年、EFSA はフランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）により行われた食品添加物二酸化チタン（E171）への暴露に関連するリスクのレビューについて声明を発表した。この声明の中で、EFSA は ANSES の意見は EFSA が以前に確認した不確実性とデータの不足を繰り返しており、二酸化チタンの安全性に関するこれまでの結論を無効にするような知見は示されていないと強調した。

同年（2019 年）オランダ食品・消費者製品安全局(NVWA)もまた、食品添加物の二酸化チタンの健康影響に関する意見を発表し、生殖毒性学的影響の可能性に加え、免疫毒性学的な影響を調査する重要性を強調した。

食品添加物としての二酸化チタン（E171）の安全性評価に関する科学的意見

Scientific opinion on the safety assessment of titanium dioxide as a food additive (E171)

EFSA Journal 2021;19(5):6585 6 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6585>

この意見は、パネルにより信頼できるとみなされた新たな関連のある科学的エビデンスに基づく食品添加物の二酸化チタン（E171）の安全性評価の更新である。これには TiO₂ ナノ粒子（NPs）で得られたデータと拡大 1 世代生殖毒性（EOGRT）研究からのデータを含む。E171 の構成粒子数の 50%以下が最小の外形寸法 100 nm 未満である。加えて、パネルは 30 nm 未満の構成粒子数は 1%未満であると注記した。パネルはそれゆえ、30 nm 未満の TiO₂ ナノ粒子の研究は、E171 の安全性評価での妥当性は限定的であると考えた。パネルは胃腸からの TiO₂ 粒子吸収は少ないが、体内に蓄積する可能性があると結論した。一般及び臓器毒性に関する研究は、E171 として最大 1 日あたり 1,000 mg/kg 体重、あるいは TiO₂ ナノ粒子(30 nm 以上)として最大 1 日あたり 100 mg/kg 体重では有害影響を示さな

かった。生殖毒性及び発達毒性に関しては、EOGRT 試験の最大量である 1 日あたり 1,000 mg E 171/kg 体重で観察されなかった。しかし、E171 では免疫毒性と炎症が、TiO₂ ナノ粒子では神経毒性の可能性がみられたことと、E 171 が異常陰窩巣誘発の可能性のあることを合わせると、有害影響を示す可能性がある。遺伝毒性に関して、パネルは、TiO₂ 粒子は DNA 鎖切断と染色体損傷を誘導する可能性があるが、遺伝子突然変異誘発の可能性はないと結論付けた。TiO₂ 粒子の物理化学特性と *in vitro* あるいは *in vivo* 遺伝毒性試験の結果の間で、明確な関連は観察されなかった。それゆえ、E171 に存在する可能性がある TiO₂ 粒子の遺伝毒性の懸念は、除外できない。遺伝毒性のいくつかの作用メカニズムが並行しておこっている可能性があり、TiO₂ 粒子により誘発される異なる分子メカニズムの相対的寄与はわからない。作用機序に閾値が想定できるかどうかは不確実である。加えて、遺伝毒性に関する TiO₂ 粒子サイズのカットオフ値は同定できない。TiO₂ ナノ粒子の発がん性の影響を調査するための適切に設計された研究はなかった。すべての入手できるエビデンスに基づき、遺伝毒性の懸念が排除できず、不確実性が多いことを考慮し、パネルは E171 は食品添加物として使用する場合、安全とみなすことができないと結論付けた。

2. リスク同定に関連する食品添加物のナノ粒子の物理化学的特性

Physicochemical characterization of nanoparticles in food additives in the context of risk identification

EFSA Supporting publication 2021:EN-9992 29 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9992>

(外部科学報告書)

Nanofood@と EFSA の合同ナノプロジェクトは食品添加物中のナノ粒子の同定と特性評価のための分析方法論を開発した。この方法論は管理のための規制の文脈やリスク同定目的に適用された。特にこのプロジェクトでは、元の状態や食品基質中の食品添加物 E171(二酸化チタン)、E174(銅)、E175(金)の特性評価手段を開発した。このプロジェクトは、TEM (透過型電子顕微鏡) と シングルパーティクル(sp)ICP-MS に基づく方法の開発、方法の標準化と検証、市場調査のためのより広い範囲での適用に焦点を当てた。さらに、元の状態の E171 の研究室内参照物質が作られた；300 の均質で安定したバイアルが分画され、均質性試験が行われた。

フードチェーンに適用される、ごく少量のナノ粒子が含まれる可能性のある物質の特性評価で、管理活動を遂行し専門知識を提供するために、この方法論、分析結果、開発された専門知識は強い基盤を形成する。それらは「ナノ粒子を含む小さな粒子の存在を立証するための規制された食品及び飼料製品のための技術要件に関する EFSA のガイダンス」や「農業/食品/飼料のナノ科学とナノテクノロジーの応用のヒトと動物のリスク評価に関する EFSA のガイダンス」を実行するために適用される可能性がある。

3. ミツバチの保護：リスク評価のための新たな方法

Protecting bees: a new way forward for risk assessment

20 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/protecting-bees-new-way-forward-risk-assessment>

EFSA は、ミツバチに関する新しい環境リスク評価アプローチを提案することにより、受粉媒介者の減少を回復させるのに役立つ取組に向けて大きな一歩を踏み出す。

欧州議会の環境・公衆衛生・食品安全委員会(ENVI)が要請した新しい科学的意見は、**MUST-B** として知られる、ミツバチの複数のストレス要因の複合影響を評価する統一した全体的な枠組みを設定した。この **MUST - B** の意見では、農薬や他の環境化学物質、寄生虫や病気、食品の入手可能性、気候、養蜂管理規範などの要因といった複数のストレス要因のミツバチの環境リスク評価(ERA)のためのモデリングとモニタリングシステムを組み合わせさせたシステムベースのアプローチを提案している。

モデリングとデータ

このモデリングは、他のストレスや要因と相互作用する単一または複数の農薬を評価する、**ApisRAM** と呼ばれるミツバチコロニーのシミュレーターに基づいている。**ApisRAM** はまだ開発中だが、2~3年のうちに農薬リスク評価で使用できるようになる。

さらに先を見据えて、**ApisRAM** は、ミツバチが生存する環境の複雑さを反映するために、単一作物/単一農薬評価アプローチにとどまらず、より複雑な化学物質混合物への暴露による影響を評価できるようになる。化学物質混合物リスク評価に関する **EFSA** のガイダンスに基づき、複数の化学物質による、慢性、亜致死、およびコロニーレベルの影響を評価することも可能になる。

このモデルは、将来的には、センサーを装備した歩哨蜂の巣箱からのリアルタイムのデータ収集に強化される予定である。はじめに、それぞれ北欧と南欧の気候帯を代表するデンマークとポルトガルで、**EFSA** 資金による現場収集プロジェクトから収集したデータを使用する予定で、これは今年入手できる予定である。

利害関係者

利害関係者は、**EU** ミツバチパートナーシップが導く、アクセスしやすい、信頼できる、統一したデータの収集と共有で極めて重要な役割を果し、来月には「ビーハブ **bee hub**」概念に基づくデータプラットフォームの試作品を発表する予定である。

このパートナーシップには、**EU** の養蜂家、獣医、農業団体、学界、NGOs、企業の代表が含まれている。

EU ミツバチパートナーシップを通して関係者の見解を取り入れるのと同様に、**MUST-B** の意見では、**EU** 主要国の養蜂家と実施する対象を絞った研究を通して、より広い社会的文脈も考慮する。

*関連リンク

- ミツバチの複数のストレス要因の環境リスク評価へのシステムベースのアプローチ
A systems-based approach to the environmental risk assessment of multiple stressors in honey bees

EFSA Journal 2021;19(5):6607 20 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6607>

➤ ミツバチの複数のストレス要因の環境リスク評価へのシステムベースのアプローチに関する EFSA の科学委員会の意見案についてのパブリックコメント募集結果

Outcome of the public consultation on the draft EFSA Scientific Committee Opinion on a systems-based approach to the environmental risk assessment of multiple stressors in honey bees

EFSA Journal 2021;18(5):EN-6653 20 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6608>

4. 規制製品：申請者を支援するオンラインセミナーシリーズ

Regulated products: webinar series to support applicants

20 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/regulated-products-webinar-series-support-applicants>

透明性規則（Transparency Regulation）が適用されたことにより、申請ライフサイクル全体にわたって新たなサービス、プロセス、規定が導入され、特に中小企業を含む事業者や申請者に影響を与えている。

申請者やその他の利害関係者が新しい要件をより良く理解できるように、EFSA は各規制製品の申請手続きの工程を説明する一連のオンラインセミナーを企画している。講演者は、各食品部門の手続きについて個々の工程を説明し、この数ヶ月に申請者が直面した問題に関する質問に答える。このオンラインセミナーは、規制製品部門で働く申請者、事業者、中小企業、研究室/検査施設を対象としている。このイベントは一般公開され、参加者は専用の Q&A セッションで質問できる。

第 1 回オンラインセミナーは、食品酵素、食品香料、食品添加物の申請手続きについて 6 月 4 日に予定されている。

* オンラインセミナーシリーズの暫定カレンダー

Transparency Regulation Implementation Training Programme

<https://www.efsa.europa.eu/en/stakeholders/transparency-regulation-implementation-training-programme>

（定期的に更新される。ただし、スケジュールは変更される場合がある）

5. EuroCigua プロジェクト報告書

「欧州におけるシガテラ中毒のリスクキャラクターゼーション」

GP/EFSA/AFSCO/2015/03 “Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe”.
(1st of April 2016 - 31st October 2020)

EuroCigua プロジェクトの主な目的は、欧州のシガテラ中毒リスクの特徴を明らかにす

ることである。つまり、欧州のシガテラの発生や事例の疫学的特徴を究明し、欧州の食品や環境中のシガトキシンの存在を評価し、シガトキシンの汚染された検体を検出、定量化、確認する方法を開発し、検証することである。

以下、プロジェクトの最終報告として EFSA から 4 つの外部科学報告書が公表された

- シガトキシンのキャラクターゼーション

Characterisation of ciguatoxins

EFSA Journal 2021;18(5):EN-6649 19 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6649>

- 欧州のシガテラ事例の発生と疫学的特徴

Incidence and epidemiological characteristics of ciguatera cases in Europe

EFSA Journal 2021;18(5):EN-6650 19 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6650>

- 欧州のシガテラ中毒のリスクキャラクターゼーション

Risk characterisation of ciguatera poisoning in Europe

EFSA Journal 2021;18(5):EN-6647 19 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6647>

- 欧州における海産物及び環境中のシガトキシンの評価

Evaluation of ciguatoxins in seafood and the environment in Europe

EFSA Journal 2021;18(5):EN-6648 19 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6648>

6. 農薬関連

- 有効成分炭酸水素カリウム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 potassium hydrogen carbonate

EFSA Journal 2021;19(5):6593 11 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6593>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- 各種作物のチアベンダゾールの既存 MRLs 改訂及び輸入トレランスの設定

Modification of the existing maximum residue levels and setting of import tolerances for thiabendazole in various crops

EFSA Journal 2021;19(5):6586 11 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6586>

(理由付き意見)

妥当性が確認された定量限界(LOQ) 0.01 mg/kg で、検討中の作物と動物本体のチアベン

ダゾールの残留物を管理するための執行に適した分析手段が得られた。リスク評価結果に基づき、EFSA は報告された農業規範によるチアベンダゾール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。

- **バリフェナレートの既存 MRLs のレビュー**

Review of the existing maximum residue levels for valifenalate according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005

EFSA Journal 2021;19(5):6591 10 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6591>

(理由付き意見)

さらなる検討が必要。

- **オクラのフルピラジフロンと DFA の既存 MRLs の改訂**

Modification of the existing maximum residue levels for flupyradifurone and DFA in okra/lady's finger

EFSA Journal 2021;19(5):6581 6 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6581>

(理由付き意見)

検討中の作物の関連する残留物を管理する執行のための適切な分析手段が得られた。リスク評価結果に基づき、EFSA は、フルピラジフロンの使用から生じるフルピラジフロンとその土壌代謝物 DFA の残留物の長期摂取は消費者の健康のリスクになりそうもないと結論した。オクラの適切な摂取データがないため急性暴露評価を確実に行うことができなかったが、この作物はマイナーな商品であるため、消費者の急性摂取の懸念がこの作物と関連する可能性は低い。

- **大麦、オート麦、ライ麦、小麦のホルペットの既存 MRLs の改定**

Modification of the existing maximum residue levels for folpet in barley, oat, rye and wheat

EFSA Journal 2021;19(5):6578 6 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6578>

(理由付き意見)

妥当性が確認された定量限界(LOQ) 0.01 mg/kg/検査対象で、乾燥商品のホルペットとフルタイミドの残留物を管理するのに適切な執行のための分析手段が得られた。リスク評価結果に基づき、EFSA は、報告された農業規範によるホルペット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のリスクになりそうもないと結論した。

- ***Bacillus amyloliquefaciens* IT - 45 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 amyloliquefaciens* strain IT - 45

EFSA Journal 2021;19(5):6594 17 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6594>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- 1,4 - ジメチルナフタレンの既存 MRLs のレビュー

Review of the existing maximum residue levels for 1,4 - dimethylnaphthalene according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005

EFSA Journal 2021;19(5):6597 21 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6597>

(理由付き意見)

さらなる検討が必要。

7. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* DP - Dzb52 株由来食品酵素 α - アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme α - amylase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain DP - Dzb52

EFSA Journal 2021;19(4):6564 30 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6564>

(科学的意見)

この食品酵素 α - アミラーゼ (1,4 - α - d - グルカン グルカノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.1)は Danisco US Inc 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* DP - Dzb52 株で生産した。この生産株には抗生物質耐性遺伝子の複数のコピーが含まれている。だが、この食品酵素の生産生物に由来する生きた細胞や DNA がないことに基づき、これはリスクとは見なされない。この α - アミラーゼは、グルコースシロップの生産のためのデンプン加工、醸造工程、蒸留アルコール生産での利用を意図している。この食品酵素の残留量は、グルコースシロップの生産や蒸留中に適用される精製段階で除去されるため、食事暴露は算出されなかった。

醸造工程に推奨される最大使用量と EFSA の包括的欧州食事摂取量データベースからの個別のデータに基づき、この酵素への食事暴露—総有機固形物量(TOS)は欧州人で最大 0.145 TOS/kg 体重/日と推定された。毒性試験は、パネルが適切な代替品と見なした *B. licheniformis* DP - Dzb54 株に由来する別の α -アミラーゼで実施された。毒性学的試験から遺伝毒性や全身毒性に関する懸念はないことが示された。無毒性量はラットで確認され、食事暴露と比較して、暴露マージンは少なくとも 750 となる。既知のアレルゲンに対する

アミノ酸配列の類似性の調査が行われ、一致はなかった。パネルは、意図した使用条件で、アレルギー感作リスクや誘発反応は、蒸留アルコール生産では除外でき、デンプン加工や醸造でこの酵素を使用する場合は少ないと考えた。

提出されたデータに基づき、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。

- 遺伝子組換え *Escherichia coli* K - 12 W3110 (pWKLP)株由来食品酵素 d - プシコース 3 - エピメラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme d - psicose 3 - epimerase from the genetically modified *Escherichia coli* strain K - 12 W3110 (pWKLP)

EFSA Journal 2021;19(4):6565 30 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6565>

(科学的意見)

この食品酵素 d - プシコース 3 - エピメラーゼ(EC 5.1.3.30)は、Matsutani Chemical Industry Co., Ltd 社が遺伝子組換え *Escherichia coli* K - 12 W3110 (pWKLP)株で生産した。この食品酵素の生産株には抗生物質耐性遺伝子の複数のコピーが含まれている。だが、この食品酵素の生産生物に由来する生きた細胞や DNA がいないことに基づき、これはリスクとは見なされない。この食品酵素は、特殊炭水化物 d-アルロース(syn. d - psicose)の生産のために果糖を加工する際の固定化製剤として使用される。総有機固形物(TOS)の残留量は d-アルロースの生産中に適用される精製段階で除去されるため、食事暴露は算出されず、毒性的試験は必要ないと見なされた。既知のアレルゲンに対するこの酵素のアミノ酸配列の類似性調査が行われ、一致はなかった。パネルは、この食品酵素には、この食品酵素の加工後に既知のアレルゲンを含む微量のタンパク質が含まれている可能性があることに注目した。そのため、アレルギー誘発性は除外できないが、パネルはアレルギー反応が生じる可能性は低いと考えた。

提出されたデータ、固定化工程、d-アルロース製品の生産中の TOS の除去に基づき、パネルは、この食品酵素は固定化型で使用されるときに安全上の懸念は生じないと結論した。

8. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換えダイズ MON 87751 x MON 87701 x MON 87708 x MON 89788、トウモロコシ MON 87427 x MON 87460 x MON 89034 x MIR162 x NK603 とサブコンビネーション、トウモロコシ MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411 とサブコンビネーションの欧州委員会執行決定の規則(EC) No 1367/2006 での内部レビューに関する科学的支援

Scientific assistance on the internal review under Regulation (EC) No 1367/2006 of the Commission Implementing Decisions on genetically modified soybean MON 87751 x MON 87701 x MON 87708 x MON 89788, maize MON 87427 x MON 87460 x MON

89034 × MIR162 × NK603 and subcombinations and maize MON 87427 × MON 89034 × MIR162 × MON 87411 and subcombinations

EFSA Journal 2021;18(5):EN-6590 3 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6590>

(技術的報告書)

欧州委員会の要請を受けて、EFSA は非政府組織 Testbiotech が提起した遺伝子組換え作物の EFSA の評価が不十分とする主張をレビューした。提出された科学的議論の評価は、EFSA の GMO パネルのリスク評価の結論やリスク管理の助言の再検討を支援するのに十分な正当性を与えていない。

9. 飼料関連

(以下、全て科学的意見)

- **すべての養鶏種用プロピオン酸クロムからなる飼料添加物の安全性と有効性(Kemin Europa NV)**

Safety and efficacy of a feed additive consisting of chromium propionate (KemTRACE™ Chromium) for all growing poultry species (Kemin Europa NV)

EFSA Journal 2021;19(4):6546 29 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6546>

- **家禽及び豚種用 *Trichoderma reesei* CBS 143953 (Danisco Xylanase 40000 G/L)株で生産したエンド - 1,4 - β - キシラナーゼからなる飼料添加物の安全性と有効性 (Danisco Animal Nutrition)**

Safety and efficacy of the feed additive consisting of endo - 1,4 - beta - xylanase produced by *Trichoderma reesei* CBS 143953 (Danisco Xylanase 40000 G/L) for poultry and porcine species (Danisco Animal Nutrition)

EFSA Journal 2021;19(4):6539 29 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6539>

- **すべての動物種に使用するための *Citrus limon* (L.) Osbeck 由来レモンオイルとその留分と称されるものと、*Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle 由来ライムオイルからなる飼料添加物の安全性と有効性(FEFANA asbl)**

Safety and efficacy of feed additives consisting of expressed lemon oil and its fractions from *Citrus limon* (L.) Osbeck and of lime oil from *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle for use in all animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2021;19(4):6548 30 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6548>

- 七面鳥肥育用 *Bacillus velezensis* PTA - 6507 株、*B. velezensis* NRRL B - 50013 株、*B. velezensis* NRRL B - 50104 株 (Enviva PRO 202 GT) からなる飼料添加物の安全性と有効性(Danisco Animal Nutrition)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of *Bacillus velezensis* PTA - 6507, *B. velezensis* NRRL B - 50013 and *B. velezensis* NRRL B - 50104 (Enviva PRO 202 GT) for turkeys for fattening (Danisco Animal Nutrition)

EFSA Journal 2021;19(4):6535 30 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6535>

- 馬用合成ビタミン K(フィトメナジオン) からなる添加物の安全性と有効性(JARAZ Enterprises GmbH & Co. KG)

Safety and efficacy of an additive consisting of synthetic vitamin K (phytomenadione) for horses (JARAZ Enterprises GmbH & Co. KG)

EFSA Journal 2021;19(4):6538 30 April 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6538>

- すべての鳥種用 *Salmonella Gallinarum* B/00111 (Bafasal) に感染したバクテリオファージ PCM F/00069、PCM F/00070、PCM F/00071、PCM F/00097 からなる飼料添加物の安全性と有効性(Proteon Pharmaceuticals S.A.)

Safety and efficacy of a feed additive consisting on the bacteriophages PCM F/00069, PCM F/00070, PCM F/00071 and PCM F/00097 infecting *Salmonella Gallinarum* B/00111 (Bafasal) for all avian species (Proteon Pharmaceuticals S.A.)

EFSA Journal 2021;19(5):6534 17 May 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6534>

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

1. ゲノム編集と食品の未来

Genome Editing and the Future of Food

10 May 2021

<https://www.food.gov.uk/research/workshops-and-events/genome-editing-and-the-future-of-food>

2020年12月に開催された、FSA と N8 AgriFood Food Systems Policy Hub による「ゲノム編集と食品の未来」と題したオンラインのワークショップの報告。学界、政府及び業界から60名の関係者が参加した。ワークショップは、将来のリスク評価やリスク管理の決定

に役立つために、食料供給システムにおける新たなゲノム編集（GE）技術のホライゾン スキャンを目的としている。報告書は、ワークショップでの議論をもとに、食品や飼料における GE の現状と将来の可能性、課題、また社会の取り巻く環境についてまとめたものである。

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

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

1. FSS の今後 5 年間の戦略はスコットランド人の食生活を中心に取り組む

Tackling Scottish diet at heart of Food Standards Scotland new 5-year strategy

19 May 2021

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/tackling-scottish-diet-at-heart-of-food-standards-scotland-new-5-year-strategy>

FSS は本日今後 5 年間の戦略を発表した。スコットランド人の食生活の改善や健康影響を新たな視点で重視し、スコットランド人が最も関心のある問題に焦点をあてる。

Covid-19 パンデミックはスコットランドの食生活を改善する必要性を強調した。肥満と過体重は健康に悪く Covid-19 リスクを増やす。過去 20 年全く改善がなく、パンデミックは強い警告になった。もし今対策しないならいつやる？

* Healthy, Safe, Sustainable: Driving Scotland's Food Future

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/FSS_Strategy_2021-2026.pdf

●英国保健省（DHSC : Department of Health & Social Care）

<https://www.gov.uk/government/organisations/department-of-health-and-social-care>

1. カフェ、レストラン、持ち帰りメニューへのカロリー表示導入予定

Calorie labelling on menus to be introduced in cafes, restaurants and takeaways

12 May 2021

<https://www.gov.uk/government/news/calorie-labelling-on-menus-to-be-introduced-in-cafes-restaurants-and-takeaways>

政府は、2022 年 4 月から大規模事業者はメニューや食品表示にカロリー情報を表示することが義務付けられると発表した。明日、議会で提出される規則により、カフェ、レストラン、持ち帰りなど、250 人以上の従業員を抱える大規模事業者は、顧客のために調理された事前包装されていない食品とソフトドリンク製品にカロリー情報を表示することが義務付けられる。カロリー情報は、メニュー、オンラインメニュー、フードデリバリープラットフォーム

フォーム、食品表示など、顧客が食品を選択する時点で表示しなければならない。

この施策は、肥満対策に向けた政府の広範な戦略の一環として行われるもので、外食やテイクアウトの注文をする際に、より多くの情報を得て、より健康的な選択ができるようになる。

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

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

1. 世界的に広告自主規制を強化する憲章

Charter to strengthen advertising self-regulation globally

17 May 2021

<https://www.asa.org.uk/news/charter-to-strengthen-advertising-self-regulation-globally.html>

ASA も加盟する国際広告自主規制評議会(ICAS)が、2021年5月7日に開催された年次会議で、世界の消費者と事業者に利益をもたらすために協力、一貫性、統一性を高めることで世界的広告自主規制を強化する憲章を採択した。

*ICAS Charter

<https://icas.global/wp-content/uploads/ICAS-Charter-Final.pdf>

2. ASA 裁定

- **ASA Ruling on JST Nutrition Ltd**

19 May 2021

<https://www.asa.org.uk/rulings/jst-nutrition-ltd-a21-1092793-jst-nutrition-ltd.html>

インスタグラムでの Jodie Marsh (英国メディアパーソナリティ、モデル) のフードサプリメントの宣伝「脂肪を燃やす」「コラーゲンが皮膚や爪や髪に良い」「IBS の人に」等が認可されていない健康強調表示、広告であることを明示しないこと、が基準違反に該当する。また Jodie Marsh が ASA の照会に反応しないことが懸念である。

- **ASA Ruling on Homeopathy UK**

19 May 2021

<https://www.asa.org.uk/rulings/homeopathy-uk-a20-1078950-homeopathy-uk.html>

鬱、糖尿病、不妊、乾癬、喘息等にホメオパシーを勧める HP が基準違反。ホメオパシープラクティショナーはこれらの病気を治療できず、消費者が必要な治療を受けるのを妨げる可能性がある

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

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

1. ファイルアクセスで知的所有権を失う？

Loss of intellectual property through file access?

12.05.2021

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2021/20/loss_of_intellectual_property_through_file_access_-273048.html

国の研究機関は著作物の知的所有権を持つのか？報道の自由は、著者の同意なしに出版することを認めるのか？ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) をめぐる訴訟で、ケルン高等地方裁判所はこれらの疑問に答えた。

2019 年春、BfR が 2015 年に実施されたグリホサートの科学的再評価で作成したグリホサートに関する RAR (Renewal Assessment Report) 改訂版の「Addendum I」の要約が、BfR の同意を得ずにインターネット上で公開された。これを受け、BfR は著作権法に基づく差止請求を行った。

「Addendum I」を含む RAR とその他のすべての技術的結論は、2015 年秋以降、自由にアクセスできるようになっていた。問題の要約は情報公開法に基づいて請求され、申請者に提供されたが、公開は許可していなかった。2019 年 5 月、更なる要求に応える形で、パスワードで保護された読み取り専用の電子ファイルへのアクセスを期限付きで認めたが、BfR は 2015 年から係争中の同様の法的紛争に基づき、訴訟の結果を損なわないように、当分の間この文書を公表しないこととしていた。

BfR が著作権法を悪用して情報を隠しているとの批判があるが、この件ではグリホサートに関する調査結果を秘密にしていたわけではなく、情報へのアクセスを許可していたことを明らかにしている。ケルン高等地方裁判所は、2019 年にファイルへのアクセスを認めた時点でこれは公表物となり、したがって BfR は要約に対する更なる使用権を失ったと結論付けた。裁判所は 2021 年 5 月 12 日に訴訟を棄却 (ref no.: 6 U 146/20) した。判決はまだ確定していない。

BfR の活動は、科学的で研究に基づくアプローチによって特徴付けられる。科学界では、新しい発見が定期的に発表 (出版) されるが、その結果がすでに他で発表 (出版) されていないことが条件となる。このような背景から、BfR にとって誰が知的財産の最初の出版権とその後の使用権を持つかの決定は、根幹にかかわる重要性を持つ。この判決に対する連邦裁判所への上告は認められていないが、BfR は不受理申し立てを検討する。

●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. オランダの海藻摂取

Seaweed consumption in the Netherlands

10-05-2021

<https://www.rivm.nl/publicaties/zeewierconsumptie-in-nederland>

オランダ人が海藻製品を食べることが増えたように見える。最も良く知られているのは寿司だが、海藻は各種製品に含まれる。どのくらいの人が食べているのかはよくわかっておらず、今回、初めて RIVM はオランダ人の海藻摂取量を調べた。

オランダ人の約 1/4 が定期的に海藻製品を食べている。最も多く食べられているのはチップス/エビせんべいや海藻入りラップ、海藻ヌードル、シースパゲティ (褐藻の一種)、海藻サラダで、全人口集団が食べている。しかし教育レベルの高い、収入が平均より高い、都市に住む、若年成人が多く食べる。摂取量は 0.05g 海藻/kg 体重/日で、乾燥海藻に換算して 1 日 0.5g であった。食べる量と頻度の個人差は大きい。

2. 食品中植物毒素 我々はどれだけ摂取している？

Plant toxins in food. How much do we consume?

11-05-2021

<https://www.rivm.nl/publicaties/plantgifstoffen-in-voedsel-hoeveel-krijgen-we-daarvan-binnen>

ジャガイモのグリコアルカロイド、ポピーシードのアヘンアルカロイド、ハウチワマメのキノリジジンアルカロイド、ハーブティーのトロパンアルカロイド、ピロリジジンアルカロイド、核果や亜麻仁製品の青酸配糖体。オランダの食事摂取データを使って摂取量を推定した。(オランダ語)

3. オランダの放射能モニタリング — 2019年の結果

Monitoring of radioactivity in the Netherlands – results 2019

11-05-2021

Euratom 条約による年次報告。例年同様のレベルであった。

・ ミルク、食品、飼料

Milk, Food and Feed

<https://www.rivm.nl/publicaties/monitoring-radioactivity-netherlands-milk-food-and-feed-2019>

・ エアダストと沈降物

Air dust and deposition

<https://www.rivm.nl/publicaties/monitoring-radioactivity-netherlands-air-dust-and-deposition-2019>

・ 地表水と海水

Surface water and seawater

<https://www.rivm.nl/publicaties/monitoring-radioactivity-netherlands-surface-water-and-seawater-2019>

・ 全国放射能モニタリングネットワーク

National Radioactivity Monitoring Network

<https://www.rivm.nl/publicaties/monitoring-radioactivity-netherlands-national-radioactivity-monitoring-network-2019>

4. オランダ人集団の塩と砂糖の一日摂取量に与える食品組成改善国家合意の影響推定 2014-2020 最終報告書

Estimated effect of the National Agreement to Improve Food Composition on the daily intake of salt and sugar of the Dutch population. Final report 2014-2020

19-05-2021

<https://www.rivm.nl/publicaties/geschatte-effect-van-akkoord-verbetering-producten-samenstelling-op-dagelijkse-zout-en>

オランダ健康福祉スポーツ省と食品業界が製品の塩、砂糖、飽和脂肪、カロリーを減らすことで食品をより健康的にすることに合意した。この合意のあった2014年から2020年までの影響をRIVMが計算した。製造業者は確かに少しだけ塩と砂糖を減らしたが、消費者はまだ摂りすぎである。

合意の結果として平均的に消費者は1日あたり0.5gの塩と7.5gの砂糖摂取が減った。オランダ成人の平均摂取量は塩が1日8.7g、砂糖が114gである。塩の目標は6g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. マスにおけるグリホサート急性暴露の影響

Consequences of acute exposure to glyphosate in trout

07/05/2021

<https://www.anses.fr/en/node/149301>

ANSESにより実施された研究は、グリホサートの高濃度の暴露によりマスのウイルス感染への耐性が低下することはないことを示す。しかし、化学物質と感染の2つのストレス

要因の組み合わせは、魚のエネルギー代謝の一部の酵素の活性を変化させた。

純品または補助剤を混合した低用量のグリホサートへの慢性暴露による影響の試験の後、ANSES のプルフラガン-プルザネ-ニオール研究所の魚のウイルス性疾患ユニットの科学者たちは、生後 5 か月のマスを 4 日間、1 リットルあたり 500 µg の濃度のグリホサートを含む水に暴露させた。この濃度は、EFSA が設定したニジマスの半数致死量（集団の半数が死亡する：38 mg/l）の 75 分の 1 である。グリホサート純品と 2 つのグリホサート除草剤製剤を使用し実施した実験では、マスの大きな生理的な変化にはつながらなかった。

グリホサートとその後ウイルスへの暴露：二重の暴露

マスは有意な変化を見せなかったが、グリホサートおよび/または補助剤への暴露の影響は、魚に第二の環境ストレス要因に対処できにくくなる代謝コストがあった可能性がある。化学物質暴露試験に続き、研究者らはマスのウイルス感染への耐性能力を調べた。

化学物質暴露群と非暴露群における、ウイルス感染による致死率は 60% と 67% であり、致死率における有意な差は観察されなかった。しかし、2 つのストレス要因が組み合わせると、エネルギー代謝に関連する多くの酵素の活性に影響を与えた。例えば、ウイルス感染後 96 時間では、酸化的傷害修復に関わる G6PDH 酵素の活性が、グリホサート純品に暴露されたマスで 65% 上昇し、除草剤製剤の 1 つに暴露されたグループでは 138% 上昇した。もうひとつの酵素であるアセチルコリンエステラーゼの活性は、グリホサート純品への暴露で 62% 上昇し、2 つの除草剤製剤のうちの 1 つへの暴露で 79% 上昇した。もうひとつの他の製品に暴露された群は対照群と同じであった。これらの結果は、動物への化学物質の影響を評価するうえで、感染性因子のような環境要因を考慮する重要性を確認する。

* 閲覧文献：

Immunological and metabolic effects of acute sublethal exposure to glyphosate or glyphosate-based herbicides on juvenile rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss*

JessyLe Du-Carrée et al.

Science of The Total Environment, Volume 784, 25 August 2021, 147162

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0048969721022324>

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

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

1. EFSA が二酸化チタン（E171）を食品添加物として使用することはもはや安全でないとみなすという意見を公表

EFSA Opinion: “Titanium dioxide (E171) no longer considered safe when used as a food additive

7/5/2021

https://www.fsai.ie/faq/efsa_opinion_titanium_dioxide.html

二酸化チタン (E171) とは何か？

二酸化チタン (E171) は、食品の色を白くしたり不透明にしたりするものとして食品に使用される認可された食品添加物である。

食品に入っているとどのようにしてわかるか？

食品や飲料に使用されるすべての添加物は、特定の食品の添加物と関連する機能分類（食品への作用、例：保存料や着色剤）とともに製品の成分表示に名称あるいは **E-number** で掲載されることが法律で定められている。それゆえ、二酸化チタンが食品中に存在すれば、食品成分表示に「着色料：二酸化チタン」あるいは「着色料：E171」と表示されているだろう。

どのような食品に使用されるのか？

二酸化チタン (E171) は幅広く使用される食品添加物で、50年にわたり安全と考えられてきた。48の異なる食品分類で使用が許可されている。EFSAによると、E171の食事暴露に寄与する主な食品分類は、ファインベーカリー製品、スープ、だし汁及びソース（乳幼児及び青年）；スープ、だし汁、ソース、サラダ及び風味ベースのサンドイッチスプレッド（子供、成人及び高齢者）である。加工ナッツもまた、成人及び高齢者で主に要因となる食品分類である。最大量の数値が法令で設定されていないので、食品事業者は適正製造規範(GMP)に沿って、意図されている目的を果たすために必要な量のみを使用しなくてはならない。これを「適量 (quantum satis)」の原則と呼ぶ。

食品の添加物の使用に関する安全規則は何か？

添加物は特定の技術的機能/効果（例、着色、甘味、保存など）のために食品に意図的に加えられるものであるため、使用上の安全性が確保され、EC規則1333/2008で設定されている食品添加物のEU認可リストに掲載されていなければならない。EU認可リストに掲載されるには、EFSAにより行われる徹底した安全性リスク評価を経なければならない。EFSAのリスク評価では、提案されている様々な食品分類における特定の食品添加物の使用量も考慮される。EFSAは、食品添加物の安全性評価の一環として、可能な限り各物質に1日許容摂取量(ADI)の設定を目指している。ADIは、人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康上のリスクがないと推定される物質質量である。ADIは通常1日当たり体重1kg当たりの物質質量(mg/kg 体重/日)で表される。

EFSAは二酸化チタン (E171) についてどう述べているか？

2021年5月6日に公表したEFSAの意見書において、EFSAは入手可能な総合的なエビデンスに基づき、二酸化チタン (E171) を食品添加物として使用することは、もはや安全とはみなされないと結論付けた。EFSAは11,000以上の科学文献、EFSAが助言し業界が委託した特殊な毒性研究の結果を調べた。一般毒性の結果のエビデンスは決定的ではなかったが、最新のデータ及び強化された方法に基づき、EFSAの科学者は遺伝毒性（細胞の遺伝物質であるDNAへの損傷）の懸念を排除できず、結果として、食品添加物として二酸化チタン (E171) の安全な1日摂取量を設定できなかった。

今後について

欧州委員会は消費者の健康を保護するために必要とされる対策を考慮するため、2021年5月18日に欧州連合加盟国の食品添加物専門家特別会議を開催する。EFSAは二酸化チタン（E171）の安全な1日摂取量の最大値を設定することができていないので、欧州委員会では食品添加物規則の添加物リストから排除されることが提案され、欧州連合での使用が実質的に禁止されると思われる。この詳細は2021年5月18日の加盟国と委員会の会議で合意される予定である。

なぜ二酸化チタン（E171）が即座に禁止されないのか？

EFSAは即時禁止の理由となる、二酸化チタン（E171）の摂取に関連する急性影響を確認していない。EFSAは二酸化チタン（E171）は遺伝毒性があると結論付けていないが、特に遺伝毒性に関する不確実性により、この食品添加物の1日摂取許容量（ADI）を設定することができていない。そのためEFSAは製品の安全性が確認できないと結論付けた。

二酸化チタン（E171）を含む食品を食べて安全なのか？

二酸化チタン（E171）の安全性に関する科学データは不確実である。しかし、EFSAは、二酸化チタン（E171）は食品添加物として食品に使用されるべきでないという十分な懸念があると結論付けた。二酸化チタン（E171）は欧州連合全体にわたり食品に使用されているので、消費者の健康を保護する次の対策を考慮するためには欧州全体でのアプローチが必要である。FSAIはこれらの対策が話し合われる5月18日の欧州委員会との会議にほかの加盟国と参加する予定である。個人的な懸念を持つ人もいるだろうが、二酸化チタンが食品中に存在すれば、「着色料：二酸化チタン」あるいは「着色料：E171」と食品ラベルの成分表示があるので、二酸化チタンを含む食品を確認することができる。これにより、消費者は情報を与えられたうえで購入の決定をすることができるだろう。

2. Breakfast Bite 6月3日：食品事業での安全な食品管理方法

Breakfast Bite on 3rd June: How to manage food safety in your business

Friday, 14 May 2021

https://www.fsai.ie/news_centre/breakfast_bite_030621.html

オンラインウェビナー。世界食品安全デーを前に、食品事業での安全な食品管理方法の説明を行う。

3. リコール情報

- **THCとカンナビジオールを含む未承認の新規食品大麻抽出物が安全でない濃度のため、Intenson Premium Quality Hemp Oilのリコール措置**

Recall of Intenson Premium Quality Hemp Oil due to Unsafe Levels of THC and an Unauthorised Novel Food Hemp Extract Containing Cannabidiol

Thursday, 13 May 2021

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

ポーランド産 Intenson Premium Quality Hemp Oil は、汚染物質テトラヒドロカンナビノール (THC) 及びカンナビジオール (CBD) を含む未承認の新規食品大麻抽出物が安全でない濃度のため、リコール措置。製品写真有。

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

1. FDA は FSVP 記録申請の産業用ポータルを開設する

FDA Opens Industry Portal for FSVP Records Submission

May 10, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-opens-industry-portal-fsvp-records-submission>

FDA は本日、米国に輸入されるヒト及び動物の食品を輸入するための食品輸入業者向け外国供給者検証プログラム (Foreign Supplier Verification Programs : FSVP) 記録申請の FSVP 産業用ポータル (ポータル) を開設した。

FDA の FSVP は、輸入業者に対して、海外の供給者が米国の食品安全基準に従って食品を製造していることを検証するために、リスクに応じた一定の活動を行うことを求めている。このポータルは、FSVP の輸入者と FDA の間の記録管理とコミュニケーションの効率化を通じて、「輸入食品の安全のための FDA 戦略」の目標と目的をサポートする。

* FSVP Importer Portal for FSVP Records Submission (Portal)

<https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/foreign-suppliers-verification-programs-fsvp-importer-portal-records-submission>

2. FDA は革新的な食品トレーサビリティツールを求め、技術により前進する食品安全に関する対話を行う

FDA Seeks Innovative Food Traceability Tools and Opens a Dialogue on Advancing Food Safety with Technology

May 18, 2021

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/fda-seeks-innovative-food-traceability-tools-and-opens-dialogue-advancing-food-safety-technology>

FDA のよりスマートな食品安全の新時代のための食品のトレーサビリティ向上に向けた取り組み、食品安全や技術に関わるポッドキャストに関する食品政策担当の副長官 Frank Yiannas 氏の発言。

あらゆる規模の食品事業者が低コスト又はノーコストで利用可能なトレーサビリティのハードウェア、ソフトウェア、データ解析プラットフォームの開発に向けて、技術者や起業家などを含む多様な領域の利害関係者からこの課題を解決する方法を募る。その登録サイ

トを 2021 年 6 月 1 日から 7 月 30 日まで開設する。賞金はないが、この課題解決の勝者には FDA 主催の公開討論会での発表の機会などを提供する。

* The FDA New Era of Smarter Food Safety Low- or No-Cost Tech-enabled Traceability Challenge

<https://precision.fda.gov/challenges/14>

* New Era of Smarter Food Safety TechTalk Podcast

<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety/new-era-smarter-food-safety-techtalk-podcast>

3. 警告文書

- **J & L USA Inc.**

APRIL 30, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/j-l-usa-inc-613754-04302021>

FSVP 違反の問題。

- **Crown Wellness, Inc**

APRIL 29, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/crown-wellness-inc-610844-04292021>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

- **Martinez Produce & Seafood Inc**

APRIL 28, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/martinez-produce-seafood-inc-613516-04282021>

水産食品 HACCP、食品 CGMP 規則違反、衛生管理の問題。

- **Bio-Botanica, Inc./Nature's Answer, Inc.**

MAY 05, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/bio-botanica-incnatures-answer-inc-613479-05052021>

ダイエットサプリメントの不正表示の問題。製品に塩化セシウムを含む。

- **Wismettac Asian Foods, Inc.**

APRIL 29, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/wismettac-asian-foods-inc-611877-04292021>

FSVP 違反の問題。

- **NeuroHydrate LLC**

APRIL 27, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/neurohydrate-llc-613092-04272021>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

- **North American Hirudin Biotech Products Inc.**

APRIL 21, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/north-american-hirudin-biotech-products-inc-613103-04212021>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

4. リコール情報

- **Global Sanitizers** は表示されない成分メタノールのため **Medically Minded Hand Sanitizer** の全国的な自主的リコールを発表

Global Sanitizers Issues Voluntary Nationwide Recall of Medically Minded Hand Sanitizer Due to Presence of Undeclared Methanol

May 13, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/global-sanitizers-issues-voluntary-nationwide-recall-medically-minded-hand-sanitizer-due-presence>

- **Scentsational Soaps & Candles, Inc.**はメタノール、ベンゼン及びアセトアルデヒドのため **Scented Hand Sanitizers** の全国的な自主的リコールを拡大

Scentsational Soaps & Candles, Inc. Voluntarily Expands Nationwide Recall of Scented Hand Sanitizers Due to the Presence of Methanol (Wood Alcohol), Benzene and Acetaldehyde

May 13, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/scentsational-soaps-candles-inc-voluntarily-expands-nationwide-recall-scented-hand-sanitizers-due>

製品写真あり。

- **Dibar Nutricional S. de R.L. De C.V.**はメタノールのため **DIBAR Labs Hand Sanitizer** の全国的な自主的リコールを発表

Dibar Nutricional S. de R.L. De C.V. Issues Voluntary Nationwide Recall of DIBAR Labs Hand Sanitizer Due to the Presence of Methanol (Wood Alcohol)

May 12, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/dibar-nutricional-s-de-rl-de-cv-issues-voluntary-nationwide-recall-dibar-labs-hand-sanitizer-due>

- **Hi Tech Pharmaceuticals** は 1,4-ジメチルアミルアミンのため **Lipodrene w/25mg エフェドラ抽出物** ダイエタリーサプリメントの自主的リコールを発表

Hi Tech Pharmaceuticals Issues Voluntary Recall on Lipodrene w/25mg Ephedra Extract

Dietary Supplement Due to the Presence of 1,4-dimethylamylamine (DMAA)

May 12, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hi-tech-pharmaceuticals-issues-voluntary-recall-lipodrene-w25mg-ephedra-extract-dietary-supplement>

- **Dash Xclusive** は表示されない成分シブトラミン及びフルオキシセチンのため **Imperia Elita Vitaccino Coffee** の全国的な自主的リコールを発表

Dash Xclusive Issues Voluntary Nationwide Recall of Imperia Elita Vitaccino Coffee Due to the Presence of Undeclared Sibutramine and Fluoxetine

May 11, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/dash-xclusive-issues-voluntary-nationwide-recall-imperia-elita-vitaccino-coffee-due-presence>

製品写真あり。

- **Yamtun7** は表示されない成分タダラフィル及びシルデナフィルのため **Poseidon Platinum 3500** の全国的な自主的リコールを発表

Yamtun7 Issues Voluntary Nationwide Recall of Poseidon Platinum 3500 Due to the Presence of Undeclared Tadalafil and Sildenafil

May 11, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/yamtun7-issues-voluntary-nationwide-recall-poseidon-platinum-3500-due-presence-undeclared-tadalafil>

- **Dibar Nutricional S. de R.L. De C.V.**はメタノールのため **Dibar Labs Hand Sanitizer** の全国的な自主的リコールの拡大を発表

Dibar Nutricional S. de R.L. De C.V. Issues Voluntary Nationwide Expanded Recall of Dibar Labs Hand Sanitizer Due to the Presence of Methanol (Wood Alcohol)

May 19, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/dibar-nutricional-s-de-rl-de-cv-issues-voluntary-nationwide-expanded-recall-dibar-labs-hand>

- **Miracle8989** は表示されない成分シルデナフィル及びタダラフィルのため **PremierZen Gold 7000**、**PremierZen Platinum 8000** 及び **MaxxZEN Platinum 12000** の全国的な自主的リコールを発表

Miracle8989 Issues Voluntary Nationwide Recall of PremierZen Gold 7000, PremierZen Platinum 8000 and MaxxZEN Platinum 12000, Due to Presence of Undeclared Sildenafil and Tadalafil

May 19, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/miracle8989-issues-voluntary-nationwide-recall-premierzen-gold-7000-premierzen-platinum-8000>

[and](#)

- **Faribault Foods, Inc.** は欠陥ある気密性シールのため、**S&W** ブランドの **Organic Black Beans**、**O Organic Brand Black Beans** 及び **O Organic Brand Chili Beans** の限定的な自主的リコールを発表

Faribault Foods, Inc. Announces Extension of Voluntary Recall of a Limited Quantity of S&W Brand Organic Black Beans, and O Organic Brand Black Beans and O Organic Brand Chili Beans Due to Compromised Hermetic Seal

May 17, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/faribault-foods-inc-announces-extension-voluntary-recall-limited-quantity-sw-brand-organic-black>

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

1. EPA は飲料水処理可能性データベースに新たな PFAS を追加

EPA Adds New PFAS to its Drinking Water Treatability Database

05/19/2021

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-adds-new-pfas-its-drinking-water-treatability-database-0>

本日、EPA はパーフルオロアルキル物質およびポリフルオロアルキル物質（PFAS）に関する新たな文献や処理方法を含む、飲料水処理可能性データベースの更新を発表した。今回の更新は、州や地方自治体、水道事業者が、それぞれの地域で PFAS を管理する上で情報に基づいた判断をするのに役立つ。

このデータベースはいろいろな汚染物質についての概要と、それらを飲料水から除去するのに使える可能性のある処理工程を紹介している。今回の更新で、11 種類の PFAS 化合物の処理情報を追加してデータベースに登録されている処理情報を持つ PFAS の総数は、PFOA と PFOS を含めて 37 種類になった。

* Drinking Water Treatability Database (TDB)

<https://www.epa.gov/water-research/drinking-water-treatability-database-tdb>

-
- 米国毒性物質・疾病登録庁（ATSDR : Agency for Toxic Substances and Disease Registry）<https://www.atsdr.cdc.gov/>

1. パーフルオロアルキル化合物の毒性学的プロファイル

2021/05/05

<https://wwwn.cdc.gov/TSP/ToxProfiles/ToxProfiles.aspx?id=1117&tid=237>

ATSDR 毒性学的プロファイルは、毒性物質について、その時点での毒性と健康への有害影響情報を簡潔に述べたものである。パーフルオロ化合物の毒性学的プロファイルを公表した。

(以下、一部抜粋)

ヒトへの影響

入手可能な疫学研究が、パーフルオロアルキル化合物への暴露といくつかの健康アウトカムとの間の関連性を示唆しているが、因果関係は確立されていない。主な影響は次の通り。

- 妊娠高血圧症/妊娠高血圧腎症 (PFOA、PFOS)
- 血清中肝酵素、特にアラニンアミノトランスフェラーゼ (ALT) の上昇とビリルビン濃度の低下 (PFOA、PFOS、PFHxS)
- 血清中の脂肪、特に総コレステロールと LDL コレステロールの上昇 (PFOA、PFOS、PFNA、PFDA)
- ワクチンへの抗体反応の低下 (PFOA、PFOS、PFHxS、PFDA)
- 出生児体重の小さな減少 (PFOA 又は PFOS の血中濃度が 1 ng/mL 上昇するにつき出生児体重の 20 g 未満又は 7 オンスの減少) (PFOA、PFOS)

また発がん性については IARC が「ヒトに対して発がん性がある可能性がある (Group 2B)」としている。多量に暴露されたヒトにおいて精巣がんや腎臓がんの増加が観察されているが、一貫性がない。

実験動物への影響

動物における経口暴露により観察された健康影響をもとに、下記の 4 つの化合物について亜慢性 (intermediate) の経口最小リスクレベル (Minimal Risk Level: MRL) が導出された。急性及び慢性 MRL は導出されていない。MRL は、特定の暴露経路と暴露期間によって、ヒトに対して感知できる程度の非発がん有害健康影響のリスクがないであろう、ハザード物質への一日暴露量の推定値である。ATSDR は、懸念される化学物質の同定に役立つスクリーニングツールとして MRL を設定している。

- PFOA : 3 ng/kg 体重/日 (クリティカルエフェクトは、マウスにおける骨格への影響)
- PFOS : 2 ng/kg 体重/日 (ラットにおける目の開きの遅れと子の体重減少)
- PFHxS : 20 ng/kg 体重/日 (ラットにおける甲状腺濾胞上皮肥大/過形成)
- PFNA : 3 ng/kg 体重/日 (マウスにおける体重減少と発達遅延)

*略語: パーフルオロオクタン酸 (PFOA)、パーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS)、パーフルオロヘキサンスルホン酸 (PFHxS)、パーフルオロノナン酸 (PFNA)、パーフルオロデカン酸 (PFDA)

*ToxFAQs™ for Perfluoroalkyls

<https://wwwn.cdc.gov/TSP/ToxFAQs/ToxFAQsDetails.aspx?faqid=1116&toxid=237>

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

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

1. スペシャルティ作物規制援助ワークショップ 6月 8-9日、米国バイオテクノロジー規制の「ナットとボルト」

SCRA Workshop June 8-9, “Nuts and Bolts” of U.S. Biotechnology Regulations

May 19, 2021

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/stakeholder-messages/biotechnology-news/scra-workshop>

スペシャルティ作物規制援助 (Special Crop Regulatory Assistance : SCRA) は、米国のバイオテクノロジー規制の「ナットとボルト」をテーマにした 2021 年のワークショップを 6月 8日から 9日に開催する。ワークショップでは、高オレイン酸大豆や葉枯病耐性ジャガイモなどの例をあげて、米国のバイオテクノロジー産物規制システムについて説明する。

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

1. COVID-19 時の Dietary Supplement

Dietary Supplements In the Time of COVID-19

Updated: May 12, 2021

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/COVID19-HealthProfessional/>

(専門家向けファクトシート)

今や COVID-19 ワクチンが入手できるようになり、薬物治療法も開発中であるが、ダイエタリーサプリメントへの関心は高いままである。これらの成分の多くは COVID-19 の人での研究は行われていないが、免疫機能やよくある風邪、インフルエンザやその他の呼吸器感染症で研究されているものもある。そのため一部の科学者が COVID-19 にも期待できると信じている場合がある。このファクトシートはこうしたダイエタリーサプリメントの安全性と有効性についての最新の科学をまとめたものである。

- ・ センシンレン
- ・ エキナセア
- ・ エルダーベリー
- ・ ニンジン
- ・ メラトニン

- ・ N-アセチルシステイン
- ・ オメガ3 脂肪酸
- ・ プロバイオティクス
- ・ ビタミン C
- ・ ビタミン D
- ・ 亜鉛

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

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

1. FTC は詐欺的 CBD マーケティングを止めるための最新の執行活動を発表

FTC Announces Latest Enforcement Action Halting Deceptive CBD Product Marketing
May 17, 2021

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2021/05/ftc-announces-latest-enforcement-action-halting-deceptive-cbd>

アリゾナの Kushly Industries LLC 社とその一人だけの幹部 Cody Alt と、詐欺的宣伝をしないことと消費者への返金に 3 万ドル以上を払うことで合意した。CBD があらゆる病気を治療すると宣伝していた。この件は FTC の CBD 対応の 7 例目にあたる。

* ビジネスブログ

FTC と CBD: 証明されていない健康強調表示に対する最新の対応事例

FTC and CBD: Latest case challenges unproven health claims

By: Lesley Fair | May 17, 2021

<https://www.ftc.gov/news-events/blogs/business-blog/2021/05/ftc-cbd-latest-case-challenges-unproven-health-claims>

FTC は 2020 年 12 月に CBD 製品への取り締まりを強化する Operation CBDeceit (CBD 詐欺作戦) を発表している。

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

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

1. 食品基準通知

● Notification Circular 155-21

12 May 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcircular155-21.aspx>

新規申請と提案

- ・ スポーツ食品用栄養物質としてのアデノシン 3 リン酸二ナトリウム(Na₂ATP)

認可と閣僚会合への通知

- ・ 生鮮野菜果物の植物衛生対策としての照射
- ・ 加工助剤としての GM *Bacillus licheniformis* 由来サブチリシン
- ・ ステビオール配糖体としてのレバウジオシド M
- ・ 除草剤耐性キャノーラ系統 MON94100 由来食品

● Notification Circular 156-21

21 May 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20156-21.aspx>

新規申請と提案

- ・ 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* 由来 α アミラーゼ

書面提出募集

- ・ 総食物繊維の新しい分析法としての AOAC 2017.16 : 現在オーストラリアニューージーランド食品基準では総食物繊維の測定に 3 つの方法を認めている。それに加えて AOAC 2017.16 を認める提案に対する意見募集。2021 年 6 月 22 日まで。

意見募集

- ・ 乳児用調製乳についての意見募集 1—安全性と食品テクノロジー
一連の 3 つの協議の一部。食品添加物、汚染物質、乳酸産生性微生物、安全な調製と使用について扱う。乳児用調製乳の規制が EU や Codex と異なることへの対応。

2. ウェビナー案内 将来の食品—革新、課題、機会

Upcoming Seminar - June 1, 2021

Future Foods – innovation, challenges and opportunities

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/FSANZ-webinar.aspx>

2021 年 6 月 1 日、FSANZ はウェビナーで「将来の食品」をテーマにした専門家によるパネルディスカッションを開催する。このウェビナーでは、これまででない食品生産技術の出現、それに伴う課題や好機、食品規制システムへの潜在的な影響を探る。

無料だが事前登録が必要。

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

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

1. 法的措置

- **Enforceable undertaking: Chemforce Pty Ltd**

17 May 2021

<https://www.tga.gov.au/compliance-undertaking/enforceable-undertaking-chemforce-pty-ltd>

オーストラリアで認可されていない製品「RibaMin」を COVID-19 治療薬として宣伝した広告表示違反により Chemforce Pty Ltd に法的措置を執行。

-
- 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せん。

1. 食品安全センターはソウギョのサンプルにマラカイトグリーンを検出

CFS finds trace of malachite green in grass carp sample

12 May 2021

https://www.fehd.gov.hk/english/news/details/20210512_8681.html

食品安全センター及び食物環境衛生署は、定期食品調査にてソウギョのサンプルに 1.6 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

- チーズのサンプルが栄養表示規則に違反

Cheese sample not in compliance with nutrition label rules

Monday, May 10, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210510_8671.html

イタリア産チーズのサンプルにトランス脂肪酸が 0 g/100 g という表示のところ 0.58 g/100 g 検出された。

- チーズのサンプルが栄養表示規則に違反

Cheese sample not in compliance with nutrition label rules

Monday, May 10, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210510_8672.html

米国産チーズのサンプルにトランス脂肪酸が 0 g/28 g という表示のところ 0.53 g/100g 検出された。

- 乾燥ドリアンサンプルの重金属が基準値を超え、食品医薬品規則に違反

Metallic Contamination exceeds legal limit in a dried durian sample and not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

12 May 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210512_8680.html

マレーシア産の乾燥ドリアンサンプルに鉛が基準値 (0.1 ppm) を超えて 0.29 ppm 検出された。

- チーズのサンプルが栄養表示規則に違反

Cheese sample not in compliance with nutrition label rules

Friday, May 14, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20210514_8686.html

米国産チーズのサンプルにトランス脂肪酸が 0 g/28 g という表示のところ 0.73 g/100 g 検出された。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2021.4.9～2021.4.15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43201

- 2021.4.16～2021.4.22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43202

- 2021.4.23～2021.4.29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43203

- 2021.4.30～2021.5.6

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43204

2. 福島関連

- 食薬処長、日本産輸入水産物安全管理現場点検

輸入検査管理課 2021-04-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45249

食品医薬品安全処長は、日本産輸入水産物検査現場を直接調べるために、韓国消費者団体協議会など消費者団体とともに釜山地方庁と甘泉港輸入食品検査所を4月19日に訪問した。今回の訪問は日本福島原子力発電所汚染水海洋放出決定に基づき、国民の懸念が高い状況で放射能検査過程および輸入水産物検査現場を直接訪問して、輸入水産物安全管理実態を点検するためである。

食薬処は、'20年度放射能検査装置である高純度ゲルマニウムガンマ核種分析機を既存23台から36台に拡充し、分析人材を12人増員し、'21年1月から放射能検査時間を1,800秒から1万秒に強化して検査結果の精密性を大幅に高めた。また、消費者団体も日本産水産物の放射能検査過程と輸入通関検査過程を共に見学して、食薬処が進める輸入水産物安全管理検査システムを確認した。

韓国消費者団体協議会事務総長は、「食薬処が国民の安全な食卓の責任を負うという使命感で、検査が透明かつ正確に行われるように最善を尽くしてほしいと要請する」と述べた。

● 福島原子力発電所汚染水放出対応関係次官会議開催

輸入食品政策課 2021-04-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45246

政府は4月16日、政府ソウル庁舎で国務調整室長主宰「福島原子力発電所汚染水放出対応関係次官会議*」を開催した。

*9部署（外交部・原子力安全委員会・海洋水産部、科学技術部・環境部・食品医薬品安全処・保健福祉部・文化体育観光部・国務調整室）

この日の会議は4月13日、日本政府が福島原子力発電所汚染水海洋放出を決定したため関係部署に対応状況を確認して、より実効性がある対策を議論するために開催された。この日の会議では、日本政府の汚染水海洋放出決定に基づく、米国、中国、ロシア、日本など国内外の動向を共有し、水産物放射能検査および原産地取締強化、国内海域放射能監視システム、海洋拡散モデル高度化現状などを点検、また国際海洋法裁判所提訴、IAEA国際調査団参加などを議論した。

国務調整室長は、「政府は、福島汚染水放出決定から国民の生命と安全を守るために取れる可能な全ての措置を検討する」と発表し、日本政府の福島原子力発電所汚染水海洋放出決定に対する政府の立場と対応状況を、国会、市民団体、漁業団体はもちろん、国民と十分にコミュニケーションすることを関係部署に要請した。

● 日本産輸入食品放射能安全管理徹底的にしています

輸入食品政策課 2021-04-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45233

食品医薬品安全処は、今日午前、日本政府の福島原子力発電所汚染水海洋放出決定と関連して、私たち国民の健康と安全を最優先にして対応するものであり、これまでの日本産輸入食品放射能安全管理措置の状況を知らせる。

食薬処は、これまで福島原子力発電所事故後、福島近隣 8 県水産物および 14 県 27 品目の農産物を輸入禁止措置し、その他すべての食品に対して、すべての輸入時に放射能検査を実施して微量でも検出されると追加核種証明書を要求しており、事実上放射能に汚染された食品は通関されないようにしている。’21 年 1 月からは放射能装置を拡充し、放射能検査時間を従来の 1,800 秒から 1 万秒に強化して検査結果の正確性*を大幅に高めた。

* 検出限界 1800 秒 (0.5~0.9 Bq / kg)、1 万秒 (0.2~0.3 Bq / kg)

また、これまで食品安全国を通じて提供された日本産食品などの放射能検査情報は、2020 年 10 月から「輸入食品放射能安全情報」ホームページを別途新設し、透明かつ正確に国民に提供している。

* 接続方法検索語「輸入食品放射能安全情報」あるいは URL :

<http://impfood.mfds.go.kr/radsafe/>、<https://radsafe.mfds.go.kr>

提供される食品放射能検査情報は、▲輸入食品放射能検査現況（毎日公開）、▲食品放射能安全管理および検査手続き、▲海外製造業者アドレスなど。

食薬処は、今後も国民の健康と安全を最優先に日本産食品放射能安全管理に必要な全ての措置をとる予定。

● 日本福島原子力発電所汚染水海洋放出決定に対する政府の立場

輸入食品政策課 2021-04-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45231

日本政府は、本日（4 月 13 日）午前、福島原子力発電所敷地内に保管中である放射能汚染水を海洋に放出するという方針を決定し発表した。（発表後、実際の放出開始までは 1 年半から 2 年かかる予想）

政府は、日本政府の福島原子力発電所汚染水海洋放出決定について強い遺憾を表し、私たち国民の安全を最優先原則として、必要な全ての措置を尽くしていく計画である。日本政府の今回の決定は、周辺国の安全と海洋環境へのリスクを招くだけでなく、特に最隣接国である韓国と十分な協議および了承過程なしで行った一方的措置である。これに対して、私たち国会、市民社会、地方自治体、地方議会、全てが反対しており、日本国内ですら漁業者だけでなく、専門家や一般国民からの反対意見もはるかに多いと知られている。

政府は福島原子力発電所の汚染水処理過程全般に対する透明な情報公開と検証を強く要求する。政府は今回の発表に備えて、日本政府が福島原子力発電所汚染水処理を検討すると発表した 2018 年 10 月から国務調整室主管で政府合同 TF を構成して汎政府的に対応している。

- ① まず、福島近隣 8 県に対する水産物輸入禁止措置を実施しており、輸入水産物に対する徹底した放射能監視と原産地取り締まりを実施している。
- ② 国内海域に対しても、昨年からのトリチウムに対する海水放射能監視を国内海域 54 地点から 71 地点に拡大し、主な海水流入 6 地点に対する調査頻度を年 1 回から 4 回に拡大した。

- ③ また、輸入水産物に対する放射能検査時間を、既存 1,800 秒から 1 万秒と強化して放射能検査結果の正確性を大幅に高め、10 倍速い海水放射能検出技術を開発し、既存 20 日以上かかっていた海水放射性物質を 2 日で検出できるようになった。
- ④ 併せて、日本政府に周囲環境と人体に及ぼす影響についての懸念を継続表明し、韓国を含む国際社会と関連情報を透明に共有することを持続的に要求した。
- ⑤ IAEA、WTO などの関連国際機関を通じて、国際社会の関心を喚起して汚染水処理全過程を検証するなど、国際社会が共同で対応できる方法を模索した。

政府は、私たち国民の健康に危害を及ぼす恐れがあるいかなる措置も受け入れない。

- ① まず、今回の決定に対する私たち国民の懸念と反対の立場を、日本政府に明確に伝える予定。
- ② また、日本政府に対して、国民の安全と海洋環境被害防止のための具体的な措置を強力に要求する。
- ③ また、IAEA など国際社会では、我が政府の懸念を伝達して今後日本側措置の安全性検証情報共有、国際社会の客観的検証などを要請する計画。
- ④ 特に国内海域の放射能流入監視を一層強化して、輸入食品放射能検査とともに原産地取り締まりをより徹底して履行して点検する。
- ⑤ 放射性物質海洋拡散評価、健康に及ぼす長短期影響評価など、今後発生しうる影響を徹底的に予測、分析して、科学的、体系的に対処する。
 - 韓国原子力研究院、放射性物質海洋拡散評価モデル高度化（'20.4~'22.12）
 - 韓国海洋科学技術院、海洋放射能現場調査分析および予測高度化研究（'19~'22）
- ⑥ また、IAEA などの国際社会とともに汚染水処理全過程に対する徹底した検証を推進する。

今後も政府は国民の健康と安全を最優先原則として、福島原子力発電所汚染水問題解決のために最善を尽くす。私たち国民の健康を守り、私たちの海の安全を守る。

3. 輸入アワビ・サザエどこまで区別してる？

輸入検査管理課 2021-04-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45258

食品医薬品安全処は、輸入された海洋水産物の正確な種の判別情報の提供のために、これまで「輸入海洋水産物図鑑」4 種を発刊し、今年は「主な輸入国の腹足類*図鑑」を 4 月 22 日に発刊・配布する。

* 腹足類 (Gastropoda) は、巻貝・さざえ・アワビ類に代表され、通常の貝殻 (殻) が一枚で構成された軟体動物で、海水、淡水、河口などに生息

* フグ類編 ('17 年、I 巻) 甲殻類編 ('18 年、II 巻) 二枚貝類編 ('19 年、III 巻) 大型魚類編 ('20 年、IV 巻)

今回の図鑑は、中国、ベトナム、ミャンマー、オーストラリア、日本、イギリス、オース

トラリアで確認された 23 科 33 種の複足類の名称、分類学的位置、形態・生態的特性などの情報が含まれる。図鑑には写真資料とともに詳細な説明を加えて、一般国民も簡単に調べられるように構成した。輸入業者が輸入申告時、適切な輸入水産物の名称を使えるように構成しており、公務員が現場で簡単に活用できるように「輸入腹足類種判別マニュアル」も共に発刊する予定である。

食薬処は安全な水産物が流通するように、様々な水産物の形態的・遺伝的判別マニュアルなどを開発して、消費者と関連業界に持続的に公開していく。今回の図鑑には、国内名称がなかった貝類 5 種*の国名を付与して'21 年韓国貝類学会誌 3 月号に掲載し、国際的客観性を立証するために遺伝子情報をアメリカ国立生物情報センター (NCBI) 遺伝子情報バンクに登録推進中である。

* 엠마전복(*Haliotis scalaris emmae*)、흰점꼬마울타리고둥(*Euchelus asper*)、남방잔고리갈고둥(*Nerita balteata*)、둥근입비틀이고둥(*Cerithidea obtusa*)、실타래긴고둥(*Filifusus filamentosus*)

4. フキ、山菜など計 4 件残留農薬基準超過

農水産物安全政策課 2021-04-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45255

食品医薬品安全処は、3 月 22 日から 4 月 6 日まで全国市場、マートなどで流通・販売中の春季多消費農産物 322 件を回収して検査した結果、フキ、山菜など 4 件で農薬残留基準より高い値が検出されたと発表した。

食薬処は、春に国民が好んで摂取したり、農薬の残留基準値を超過した履歴がある品目を対象に集中的に回収・検査を実施した。詳細については以下の通り。

品目	検査結果		
	検出項目	基準(mg/kg)	結果(mg/kg)
フキ	カズサホス	0.01 (PLS)	0.19
山菜	ダイアジノン	0.01 (PLS)	0.07
山菜	プロシミドン	0.05	0.26
セリ	クロルピリホス	0.05	0.18

食薬処は、「農産物はきれいな水に一定時間浸して流水で洗うだけでも汚れや残留農薬を効果的に除去できる。」として、「今後も季節・時期ごとに、国民が多く摂取する農産物について持続的に管理する予定」と発表した。

5. 海の紫宝「アメフラシ (海カタツムリ)」注意報

農水産物安全政策課 2021-04-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45254

食品医薬品安全処は、5~7 月が旬の「アメフラシ (海カタツムリ)」を調理、摂取する場合、毒のある内臓と卵を必ず除去するなどの注意が必要だと発表した。

海カタツムリと呼ばれ、韓国沿岸全地域に分布する軟体動物アメフラシは頭に角が付いた独特の顔つきで芸能番組や動画などで度々姿を見せる。水温が上がる春から夏まで体長20～30cm 前後と大きく、味も最も良いとされており、主に茹でて食べるとコシの強い食感とほろ苦い味と独特の香りが特徴である。アメフラシは餌であるワカメや青のりなど海藻が生い茂った岩周辺に生息する。雌雄同体で繁殖力に優れており、約1億個の卵を産む危険が迫ると紫色の色素を吹き出して自分自身を保護する。

アメフラシの内臓と卵には、ジアシルヘキサデシルグリセロール（Diacyl hexadecylglycerol）とアプリシアニン（Aplicyanins）という毒成分が含まれていて、これを除去せずに摂取すると、嘔吐と腹痛、めまい、黄疸症状が現れて、まれに急性アレルギー反応や肝炎などの原因となることがある。アメフラシの毒成分は加熱しても除去されないため、直接調理する場合は内臓と卵、紫色分泌物を必ず除去し、飲食店で調理されているアメフラシを摂取する場合には、完全に除去されたことを確認する必要がある。

食薬処は、「内臓と卵を除去するとアメフラシの毒によって発生する事故を防ぐことができるので、適切な手入れ法を遵守して、疑いの症状が現われた場合は直ちに近くの病院を受診すること」と発表した。

6. 食薬処、偽食品原料判別技術開発

新種有害物質課 2021-04-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45248

食品医薬品安全処は、過去6年間遺伝子分析法による食品原料118種の真偽判別法を開発し、「食品中の使用原料真偽判別のための遺伝子解析方法（Ⅱ）」に記載して発刊・配布する。

遺伝子真偽判別法は、ニベ／サケ、ブリ／ヒラマサなど見た目が似ていて肉眼では区別しにくい食品原料を高価な原料と偽り販売し、調理・加工に使うことを防ぐために開発した。分析法が開発された食品は、▲ニベ、ブリ、クロダイ、タイショウエビなどの動物性原料57種、▲チョロギ、エゾウコギ、オオアザミなど植物性原料61種。

* 開発された判別法は、種特異的遺伝子部位を増幅するポリメラーゼ連鎖反応（Species-specific PCR）を利用して、加工後にも遺伝子が残っている場合、判別可能。

7. 「COVID-19 治療・予防」虚偽・誇大広告に騙されないでください！

サイバー調査団 2021-04-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45247

食品医薬品安全処は、昨年1月から現在までオンラインで販売される食品と健康機能食品を対象に、COVID-19 予防・治療効果を標榜するなど虚偽・誇大広告ホームページ（サイト）を常時点検した結果1,031件を摘発して放送通信審議委員会などにサイト遮断などを要請した。

主な摘発ホームページ（サイト）は、▲オープンマーケット477件（46.3%）、▲ポータ

ルサイトブログおよびカフェなど 442 件 (42.9%)、▲インターネットコミュニケーション網 65 件 (6.3%)、▲一般ショッピングモール 47 件 (4.5%) など。COVID-19 初期の'20 年 2 月から不当広告摘発件数が急激に増加したが、持続的なオンライン点検強化で'20 年 5 月以後には顕著に減少した。

主な摘発については、▲病気予防・治療標榜 1,004 件 (97.4%)、▲消費者欺瞞 24 件 (2.3%)、▲健康機能食品と誤認・混同 2 件 (0.2%)、▲自律審議違反 1 件 (0.1%) など。

- 病気予防・治療効果標榜：紅参、酢、健康機能食品などが、呼吸器感染、COVID-19 などの予防・治療効果があるかのように表示・広告

【事例】 「紅参」製品が免疫力を増加させて COVID-19 予防、「酢」製品が COVID-19 予防、「プロバイオティクス、オキアミ油」製品が免疫力増進、COVID-19 予防など

- 消費者欺瞞：黒ニンニク、緑茶、桔梗などの原材料が、COVID-19 予防など効能・効果があるという体験記で利用消費者を欺瞞する表示・広告

【事例】 「黒ニンニク」は免疫増強と抗菌力も良く COVID-19 予防、「緑茶」は抗酸化、体脂肪減少、血中コレステロール改善に役立つ、および COVID-19 予防、「ショウガ」は風邪予防など

- 健康機能食品誤認・混同：免疫機能強化、抗酸化効果、疲労回復など一般食品を健康機能食品として誤認・混同する表示・広告

食薬処は、COVID-19 長期化でオンライン販売が増加しているため点検を強化して、病気の予防・治療効果などを広報する不当な広告に惑わされないように呼びかけている。

8. 食薬処、南陽乳業ブルガリス製品「食品表示広告法」違反で告発措置

食品安全現場調査 TF/食品表示広告政策課 2021-04-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45244

食品医薬品安全処は、南陽乳業のブルガリス製品 COVID-19 抑制効果発表と関連して、「食品表示広告法」違反容疑で行政処分および告発措置をした。

食薬処は 4 月 15 日緊急現場調査により、南陽乳業が該当研究およびシンポジウム開催に積極的に介入したことを確認した。

4 月 9 日、南陽乳業広報戦略室は「ブルガリス、風邪、インフルエンザ (H1N1) および COVID-19 に対する抗ウイルス効果確認など」のフレーズを入れた広報紙を 30 の報道機関に配布してシンポジウム出席を要請し、4 月 13 日、シンポジウムに参加した 29 の報道機関などを対象に動物試験や臨床試験などを経ないにも関わらず、ブルガリス製品には COVID-19 抗ウイルス効果があることを国内で初めて確認したと発表した。

* ブルガリス 7 つの製品のうち 1 つの製品で COVID-19 抗ウイルス *in vitro* 試験をしただけにもかかわらず、ブルガリス製品全てに抗ウイルス効果があると製品名をあげた。

この研究で使用されたブルガリス製品、南陽乳業が支援した研究費およびシンポジウム賃借料支給など、シンポジウムの研究発表内容と南陽乳業との関係を考慮すると、純粋な学術目的を超えて、南陽乳業が事実上ブルガリス製品の広報をしたもので「食品表示広告法」

第 8 条違反と判断した。

* 病気予防・治療広告時（行政処分）営業停止 2 ヶ月、（罰則）10 年以下懲役、1 億以下の罰金

食薬処は、「食品は医薬品ではないので、病気予防・治療効果があると認識するおそれがある表示・広告行為は厳しく禁止している」とし、国民が、これらの虚偽・誇大広告に惑わされないよう呼びかけて、今後も健全な食品取引の秩序を損ない消費者を欺瞞する不当広告行為は積極的に遮断すると発表した。

9. リンゴジュース 4 製品でパツリン基準超過検出

食品管理総括課/食品安全政策課 2021-04-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45241

食品医薬品安全処は、国内リンゴジュース製造業者(265 社)を対象に衛生状態を点検し、製造されたリンゴジュースを回収・検査した結果、製造業者の衛生状態はすべて適合したが、合計 222 製品のうち 4 製品でパツリン*が基準(50 µg/kg 以下)を超過して廃棄**措置した。

* パツリンは *Penicilium expansum* などのカビによって生成される毒素で免疫毒性があり、人にアレルギー反応を誘発することがある

** 市中に流通されず現場で廃棄措置

今年、パツリン不適合が大きく増加した原因は、昨年春開花時期の冷害、夏場の長い梅雨などでリンゴ内部が傷む(腐る)現象が発生し、収穫後の保存過程で、傷んだ(腐った)果肉にカビが生え孢子が発芽してパツリンが生成されたリンゴを肉眼で選別できずジュースの製造に使用されたためと理解される。パツリンはリンゴの傷んだ(腐った)部分でよく発生するので、リンゴジュースなどを製造加工するときはリンゴを切断して傷んだ(腐った)部分がないことを確認して使用する。また、新鮮なリンゴは傷んだ(腐った)リンゴと分けて保管し、一部だけ傷んだ(腐った)リンゴを使用する場合は、その部位を 3 cm 以上十分除去した後使用する。

10. 健康的な食生活を実践します！政府、「韓国人のための食生活指針」発表

食生活栄養安全政課 2021-04-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45237

食品医薬品安全処は、保健福祉部、農林畜産食品部と共同で、国民の健康でバランスのとれた食生活ポイントを提示する「韓国人のための食生活指針」を発表した。

食生活指針は、健康的な食事のために一般大衆が簡単に理解できて日常生活で実践できるように提示する推奨ポイントで、「国民栄養管理法」に基づいて 2016 年「国民共通食生活指針」を発表*して以後 5 年ぶりに用意された。

* 「国民栄養管理法」第 14 条及び同法施行規則第 6 条は、保健福祉部長官が食生活指針を 5 年周期で制・改定して発表および普及するように規定しており、2016 年から保険福祉部・

農林畜産食品部・食品医薬品安全処共同で指針を用意して発表中

食品および栄養摂取量は、食生活習慣、食生活文化分野のポイントを導き出し、各部署で健康的な食生活と関連して強調している政策事項を実生活に適用できるように用意した。

一方、COVID-19 日常の中、健康的な食生活定着などのために今回発表された韓国人のための食生活指針は4月の健康話題*に選定して積極的に広報案内する計画である。

* 第5次国民健康増進総合計画 (HP2030, '21~'30)より、国民疎通強化と参加拡大の側面
で毎月「今月の健康になってください」を選定して集中案内

【韓国人のための食生活指針】

1. 毎日新鮮な野菜、果物と一緒に穀類、肉・魚・卵・豆類、牛乳・乳製品をバランスよく食べよう
2. あまり塩辛くなく、あまり甘くなく、あまり油っぽくなく食べよう
3. 水を十分に飲もう
4. 過食を避け、活動量を増やして、健康な体重を維持しよう
5. 朝食を必ず食べよう
6. 食品は衛生的に必要な分だけ用意しよう
7. 食べ物を食べる時は一人用で食べることを実践しよう（注：感染対策として大皿から料理をみんなが自分の箸で直接とるようなことはやめて一人専用の器から食べること）
8. 酒は節制しよう
9. 私たちの地域食材や環境を考えて食生活を楽しまう

1 1. 「家庭の月」に備え多消費健康機能食品などの点検結果

健康機能食品政策課 2021-05-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45315

食品医薬品安全処は5月の「家庭の月」に備えて、子供嗜好食品および両親へ親孝行プレゼント用などで需要が多い健康機能食品製造・販売業者を点検して製品の安全性検査を行い、その結果を発表した。

製造・販売業者衛生点検

4月12日から23日まで、食薬処と地方自治体が健康機能食品製造・販売業者1,448ヶ所を合同点検して保存基準違反など6ヶ所を摘発した。

基準規格検査

「家庭の月」である5月に消費が増加する紅参など国内製造60件の複合栄養製品とプロバイオティクスなどの輸入製品100件を回収・検査した結果、輸入プロバイオティクス3件*を不適合で回収措置した。

* プロバイオティクス（プロバイオティクス数基準未達、カナダ産2件、オーストラリア1件）

輸入通関段階精密検査強化

プレゼント用輸入食品の安全性確保のために4月12日から20日まで実施した輸入通関

段階精密検査 (501 件) 結果から、輸入菓子 1 件*が不適合で返送・廃棄される予定であり、今後同一製品については精密検査が強化される。

1 2. 輸入食品 HACCP 認証制度施行のための第一歩

輸入食品政策課 2021-05-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45311

食品医薬品安全処は、海外製造業者に対する食品安全管理認証基準 (HACCP) 認証などの業務を韓国食品安全管理認証院 (以下「認証院」) に委託する「輸入食品安全管理特別法時施行令」を 5 月 4 日改正・公布する。

今回の改正は、4 月 15 日に発表された輸入キムチ安全・安心対策の一環である輸入食品 HACCP 認証制度を支障なく実施するためのもので、認証院は、▲工程・品目別危害要因分析、▲HACCP 遵守有無調査・評価、▲海外製造業所 HACCP 認証関連業務などを委託遂行する。

1 3. 家飲み—一人酒増 COVID-19 時代、輸入酒類減少傾向

輸入食品政策課 2021-05-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45310

食品医薬品安全処は、2020 年酒類輸入状況*を分析した結果、全酒類輸入量は前年比 13.7%減少で、ビールと清酒は各 22.8%、45.4%ずつ減少し、ワインと果実酒輸入量は 30.4%増加した。最近 3 年間 ('18~'20) の傾向は、ビール (15.5%減)、清酒 (38.9%減)、果実酒 (17.8%増) であった。

* 20 年輸入食品統合システム申告状況は暫定値。

酒類輸入量は、'16 から 18 年まで平均 28.5%ずつ増加傾向であったが、'19 年から徐々に減少し始め、'20 年には前年比 13.7%減少して 40 万 4,229 トンが輸入された。('19 年国内酒類生産量は 4,063 千トン / 輸入は 469 千トンで約 9 倍差) 特に酒類輸入量 1 位であるビールが'18 年 39 万 5,021 トン輸入された後、'19 年 36 万 2,027 トン、'20 年 27 万 9,654 トンと、輸入量が持続的に減少した。これは、輸入ビール市場 1 位を占めていた日本産ビールに対する不買運動 (日本製品) とワイン、自家製ビールなど他の酒類消費増加に伴う影響と分析される。

➤ 日本産ビール・清酒輸入減り、果実酒輸入増加

ビール輸入量は、ずっと 1 位だった日本産ビール ('18、8 万 6,711 トン) が、'19 年 2 位 (5 万 902 トン)、'20 年は 85.9 %減少し 9 位 (7,174 トン) にとどまり、一方、オランダ産ビールが前年比 31.8%増加して 5 万 4,072 トン輸入され、'19 年 5 位から 1 位浮上など日本産ビールの空席を他の輸入ビールが満たした。

* ビール輸入上位 10 ヶ国('20): オランダ、ドイツ、中国、アメリカ、ポーランド、英国、ベルギー、デンマーク、日本、香港順

清酒の輸入量も'19年 4,266 トンから'20年に 2,330 トンで前年比 45.4%減少し、ほとんどの日本産清酒（日本酒）で輸入が減少（3,365 トン→1,515 トン、45.0%減少）し、日本製品不買運動が COVID-19 とともにビールだけでなく清酒の輸入にも影響を及ぼした。

反対に果実酒は、'20年に 6万 9,413 トンが輸入され前年比 30.4%増加したが、休暇シーズン、クリスマスシーズンのように特定時期増加傾向を示したのとは異なり、最近では特定時期に関係なく安定した増加傾向を見せている。特に、1万ウォン以下製品の増加が目立つ。これは、「家飲み」と「一人酒」がトレンドになって、果実酒の用途が特別な日に楽しむ酒から、一人で、または家族と一緒に日常で楽しむ酒に変化しているため。また、輸入量上位 20 の果実酒のほとんどが 1万ウォン以下のコストパフォーマンスの良いワインで、家で日常的に楽しむのに負担のない製品の輸入が増加している。'20年果実酒の主な輸入国は、チリ、スペイン、デンマーク、イタリア、フランス、米国、オーストラリアの順で、最近 3 年間順位変動は一部あったが、主な輸入国に変動はなかった。

* '19年ワイン生産国：イタリア、フランス、スペイン、アメリカ、アルゼンチン、オーストラリア、チリ、南アフリカの順で、全ワイン生産量の 47%を占める（出典：国際ワイン機構）

➤ COVID-19 前後飲酒実態および健全な飲酒習慣必要

「'20年の酒類消費・摂取実態調査」によると、全体的に 1 回平均飲酒量は減少した反面、'17年と比較するとすべての年齢層で高リスク飲酒経験割合が上昇し（57.3%→63.5%）、男性（67.2%）が女性（59.7%）より高リスク飲酒割合が高い。

COVID-19 影響で「一人酒」と「家飲み」*を楽しむケースが増える状況で、酒で健康を損なわないためには適正飲酒量を守って過度な飲酒をしないように細心の注意が必要で、健全な飲酒習慣を持つことが望ましい。

* 飲酒頻度は減り、飲酒場所は主に家で、飲酒相手は一人または家族で、飲酒状況は一人である時や TV などを見る時には変わった。

1 4. オンライン注文製作ケーキ回収・検査結果発表

食品管理総括課 2021-04-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45288

食品医薬品安全処は最近、インターネット SNS などで人気の注文製作ケーキとケーキ作りパッケージ製品の合計 147 製品を回収・検査して基準・規格に違反した 21 製品について販売中止および廃棄措置した。

合計 147 製品のケーキを回収・検査した結果、パン類に使用できない保存料（ソルビン酸）検出 5 件、食中毒菌（黄色ブドウ球菌）検出 5 件、タール色素の基準超過 6 件、タール色素未表示 5 件が摘発された。

1 5. 「あまり甘くなく、あまり塩辛くなく」実践映像コンテンツ公募

食生活栄養安全政策課 2021-04-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45283

食品医薬品安全処は「ナトリウム・糖類を減らした健康食生活実践」をテーマに、5月1日から7月31日まで「甘い塩辛いを減らすUCC公募展」を開催する。

* UCC (User Created Contents) : ユーザーが直接制作したコンテンツ

広報映像基準は、▲甘く塩辛く食べる食習慣の危険性、▲ナトリウム・糖類減らす食生活改善、▲健康的な食生活実践方法をテーマにした純粋創作物で広告・アニメーション・モーショングラフィックなど自由形式で制作した60秒の映像。

受賞作は、食薬処が運営する「マイナシュ TV」、YouTube、Facebook、ホームページなどのSNSを通じて導入し、斬新なアイデアが引き立つ作品は追加映像を制作して全国の学校・保育園や地方自治体などで、ナトリウム・糖類減らす広報コンテンツとして活用する計画である。

16. 食薬処、業界と協力して食品中有害物質生成を減らす

有害物質基準課 2021-04-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45279

食品医薬品安全処は、食品製造過程で生じることがある有害物質を減らすために、食品業界と共同で「有害汚染物質*低減化協議体」を構成して4月28日から活動を開始する。

* 有害汚染物質：食品製造過程で自然に生成される3-MCPD、アクリルアミドなどの有害物質。生成後は除去が困難。

食薬処と27業者で構成される協議会は、グリシドールなど新興有害物質生成を食品製造段階から低減させ、国民の有害物質暴露が最小化されるようにするために推進され、製造工程中低減化技術開発、工程改善が必要な有害物質別に実務協議体を構成して運営する計画である。主な役割は、▲有害物質生成低減技術開発、▲食品製造工程改善支援、▲有害物質別低減化実行規範用意など。

今年は国内・外で関心が高まっているグリシジルエステル (GE) / 3-MCPD エステル (3-MCPDE) *、アクリルアミド**に焦点をおいて低減化方案を議論する予定。

* GE/3-MCPDE : 油脂を高温で加工する過程で生成され、体内に吸収されると発がん性があるグリシドールと3-MCPDに分解される

** アクリルアミド : 炭水化物が多い食品 (ジャガイモなど) を高温 (120 °C以上) で加熱調理するときに発生する発がん性がある物質

GE/3-MCPDEは14業者 (食用油脂等)、アクリルアミドは16社 (菓子類など) が参加する実務協議体をそれぞれ設けて現場オーダーメイド型技術などを開発する。

17. 回収措置

● **カビ毒基準超過「韓国味噌」回収措置**

食品管理総括課 2021-04-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45243

食品医薬品安全処は、「韓国味噌」からカビ毒素であるアフラトキシンが基準値より超過検出*されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。回収対象は、賞味期限が2023年3月7日と表示された製品。

* 総アフラトキシン (B1、B2、G1、G2 の合計) : (検出量) 36.5 µg/kg (B1 : 31.2 µg/kg)、(基準) 15.0 µg/kg 以下 (ただし、B1 10.0 以下)

● **残留農薬基準超過輸入緑豆回収措置**

輸入流通安全課 2021-04-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45238

食品医薬品安全処は、市販で販売中であるミャンマー産「緑豆」で、残留農薬 (チアメトキサム) が基準値 (0.01 mg/kg) より超過検出 (0.02~0.05 mg/kg) され、該当製品を販売中断し回収措置する

● その他

食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

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

- 台湾衛生福利部食品藥物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品等(2021年4月分)を公表

Eurekalert

- 栄養不良対策として将来大量生産されるべき食品には海草、ウジ虫、マイコプロテインが含まれる

Kelp, maggots and mycoprotein among future foods that must be mass-farmed to combat malnutrition

13-MAY-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-05/uoc-kma051021.php

気候変動、環境破壊、そして感染症の流行に直面している中、我々の食品供給を保障し、栄養不良と戦うためには根本的な改革が必要である。ケンブリッジ大学の研究者らは、最新技術を使い環境をコントロールしたシステムでの新規食品生産を将来の食品サプライチェーンに組み込むべきと述べている。*Nature Food* に発表。

- 処方魚油由来の血中オメガ3濃度の高さは心血管系イベントに影響しない

Higher blood levels of omega-3 fatty acids from prescription fish oil showed no effect on

CV events

16-MAY-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-05/acoc-hbl051621.php

EPA と DHA を高くしてもアウトカムに影響しなかった。米国心臓病学会第 70 回年次会合に発表され同時に *JAMA Cardiology* に発表された STRENGTH 試験の二次解析。1 年間毎日処方薬レベルの EPA を使用して血中濃度が最も高くなった心血管系イベントリスクの高い人の主要心血管イベントは、コーンオイルを使ったプラセボと同程度だった。

- 赤肉摂取、教育レベルの低さが直腸結腸がんに関連

Red meat intake, poor education linked to colorectal cancer

20-MAY-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-05/oupu-rmi051321.php

JNCI Cancer Spectrum に発表された 13 の集団ベースの研究データをプールした解析。早期発症大腸がんに関連する要因は、アスピリンを定期使用していない、赤肉摂取が多い、教育レベルが低い、飲酒量が多い、全く飲酒しない。食物繊維の摂取量の少なさは結腸より直腸がんに関連が強い。

- エピジェネティックがプラスチックに含まれる化合物が IQ レベルを下げるメカニズムを説明できるかもしれない

Epigenetic mechanism can explain how chemicals in plastic may cause lower IQ levels

20-MAY-2021

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2021-05/uu-emc052021.php

スウェーデン環境縦断母子喘息アレルギー(SELMA)研究の、妊娠女性の尿中ビスフェノール F 濃度と子どもが 7 才の時の DNA メチル化と認知機能の測定。 *Environment International* に発表。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室