

食品安全情報（化学物質） No. 25/ 2021 (2021. 12. 8)

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>

【EC】 食品偽装：欧州委員会はハーブとスパイスの真正性に関する初の EU 域内調査の結果を発表

欧州委員会（EC）は、不純物が混入したハーブやスパイスが EU 市場に存在している可能性があるとの情報を受けて、EU 加盟国 21 カ国、スイス及びノルウェーが参加した、ハーブとスパイスの真正性に関する初の協調管理計画の調査結果を公表した。6 種類のハーブとスパイス 1,885 サンプルを分析した結果を ISO（国際標準化機構）規格に照らして評価したところ、混入リスクがあると判断されたサンプルの割合は、コショウ 17%、クミン 14%、クルクマ 11%、サフラン 11%、パプリカ/チリ 6%であった。オレガノは、48%のサンプルに汚染リスクがあり、そのほとんどがオリーブの葉であったことから、最も脆弱であると特定された。この結果をもとに EC は、事業者に改善措置の実施を求め、各国規制当局には公的管理の強化を要請した。

【ANSES】 亜酸化窒素中毒の増加

フランス食品・環境・労働衛生安全庁(ANSES)とフランス保健製品安全庁(ANSM)は、一般的に「笑気ガス」として知られる亜酸化窒素の誤用による中毒事例について、フランス中毒管理センター（PCC）及び薬物依存及び中毒モニタリングの評価情報センター（CEIP-As）への報告件数が、前回（2019 年）の調査時よりも増加しているとして注意を喚起した。特に、亜酸化窒素を含むキッチン用サイフォンのカートリッジなどを用いたガスの吸入により陶酔感を得ようとする誤用事例が懸念される。使用者は主に若年層であり、未成年の割合も増加している。ガスは中枢神経系に作用するため、反復して頻繁に吸入すると、頭痛やめまいなどのほか、心拍障害、窒息リスク、精神障害及び神経障害などのより深刻な影響も引き起こす可能性がある。2021 年 6 月 1 日、フランスでは亜酸化窒素の誤用を防ぐための法律が成立し、未成年者への亜酸化窒素の販売あるいは提供が違法となった。

【ANSES】 アスベストを飲み込むことによるハザードの可能性についての最初の文献レビュー

アスベストによる健康リスクについては主に吸入暴露に焦点が当てられてきたが、フランスでは公共飲料水供給ネットワークの 4%が今でもアスベストセメント製であることを受けて、ANSES が、アスベストの経口摂取と消化器がんの発症との関連を確認するために最初の科学的文献レビューを実施した。その結果、既存の文献には時代や方法論の限界があり、因果関係の有無を判断するには根拠が不十分と判断された。ただし、確かではないが、食道がん、胃がん、結腸がんについては関連の可能性を示す兆候はあるとされた。

【FDA】 FDA は食品検査のための試験所認定の最終規則を発行

米国食品医薬品局（FDA）は、食品安全近代化法（FSMA）に基づき、食品検査のための試験所認定（LAAF）プログラムの最終規則を発行した。現在、食品検査は主に民間試験所によって実施されており、その規格や管理の程度がさまざまである可能性がある。LAAF プログラムが完全に実行されると、最終規則に定められた特定の状況では LAAF 認定試験所のみ食品検査を実施できるようになる。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO 化学物質リスク評価ネットワーク指導者コミュニティ化学物質リスク評価の訓練のデザインのしかたについてのウェビナー
2. 三者と UNEP は OHHLEP の「ワンヘルス」定義を支持する
3. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. 農業食料システムをショックに対してより回復力あるものにする：COVID-19 パンデミックからの教訓
2. FAO は薬剤耐性に対抗する新しい計画を発表
3. Codex

[【EC】](#)

1. 回避可能な問題である食品ロスと廃棄に取り組む
2. 食品供給と食料安全保障を確保するための危機管理計画
3. 食品偽装：欧州委員会はハーブとスパイスの真正性に関する初の EU 域内調査の結果を発表
4. 査察報告書
5. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. YouTube 動画
2. 農薬関連
3. 飼料添加物関連
4. 食品接触物質関連

[【FSA】](#)

1. FSA は「Spread Awareness, Stop Resistance（意識を高め、耐性をなくす）」キャンペーンを支持する
2. FSA は新しい学生向けガイドを作成し、学生のキッチンでの安全を手助けする
3. FSA と UKRI が一般市民と協力して食の安全を探る
4. FSA は 2020～2021 年の年次報告書及び会計報告書を公表

[【FSS】](#)

1. ビタミン「太陽光」

[【DEFRA】](#)

1. 意見募集

[【COT】](#)

1. COT の会合：2021 年 12 月 7 日

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【ANSES】](#)

1. 亜酸化窒素中毒の増加
2. 殺鼠剤：フランスで認可されているもののみ使う
3. アスベストを飲み込むことによるハザードの可能性についての最初の文献レビュー

[【DGCCRF】](#)

1. ゴマ、オオバコ、スパイス及びこれらの成分を含むその他のリコール品

[【FSAI】](#)

1. 食品会議は食品安全文化の重要性を概説する
2. リコール情報

[【Ruokavirasto】](#)

1. 企業は 2022 年に食品コントロールのためのサービス料を払う

[【FDA】](#)

1. よりゼロに近づける行動計画：異なる重要発達段階での有害元素暴露と栄養の影響
2. CORE アウトブレイク調査の表
3. FDA は N-アセチル-L-システインをダイエタリーサプリメントとして使用することに
関連する情報を求める
4. FDA は食品検査のための試験所認定最終規則を発行
5. FDA は農産物安全性規則において農業用水の要件変更を提案する
6. FDA は Reagan-Udall 財団に食料動物の抗菌薬使用データ収集について関係者の意見
を求める
7. 警告文書
8. リコール情報

[【NTP】](#)

1. 毒性及びがん原性試験

[【USDA】](#)

1. Robert M. Kerr Food 農業製品センターからの請願
2. USDA は動物の健康の文脈での抗菌薬使用と耐性について研究するためにいくつかの
パートナーと協力する

[【CPSC】](#)

1. リストを作って二回チェック：このホリデーシーズンを安全に祝うコツ

[【CFIA】](#)

1. カナダの首席獣医官が「2021 年世界抗菌薬啓発週間」の重要性を強調する
2. 警告情報

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. 再確認：スプレードリフトパイロット計画への参加

[【MPI】](#)

1. MPI が国際競争力のあるヘンプ種子加工工場設立プロジェクトを支援
2. 公衆衛生警告
3. リコール情報

[【香港政府ニュース】](#)

1. 栄養表示の信頼性を高める
2. 食品中のヘキサブロモシクロドデカン (HBCDD) について
3. FEHD は上海蟹の違法販売と疑わしい出所からの毛蟹販売に引き続き取り組む（写真
付）
4. CFS は lap-mei の季節食品サーベイランスプロジェクトの検査結果を発表する
5. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 「海外直輸入食品オール(ALL)すぐに」で購入してください！
3. 食薬処、ナトリウム・糖類減らすオンライン広報館オープン！
4. ASEAN 農・畜・水産物衛生安全公務員、メタバースで会う
5. 輸入者が願う食品情報を一箇所に！
6. 食薬処、FAO・WHO と共に食品由来の薬剤耐性管理国際規範を用意
7. 「分かりやすい食品などの自家品質検査要領」用意・配布
8. 食品使用不可のスズメバチ・ヒアリを原料として浸漬酒・蜂蜜漬けを製造・販売した
5 箇所を摘発・措置
9. 食薬処、輸出準備から通関まで主要国の食品安全規制情報提供

10. 受験生対象「記憶力増進」など不当広告行為の点検結果
11. 食薬処、流通中の塩を検査します。
12. その多くのヒラメ、クロソイ・・・どこで流通しているのか？

【SFA】

1. 食いしん坊の天国に食べ物がないのは、災いのもと
2. 持続可能に、より多く生産する

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から 5 件

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

1. WHO 化学物質リスク評価ネットワーク指導者コミュニティー化学物質リスク評価の訓練のデザインのしかたについてのウェビナー

The WHO Chemical Risk Assessment Network Community of Trainers - Webinars on how to design a training in Chemical Risk Assessment

29 November 2021

<https://www.who.int/news/item/29-11-2021-the-who-chemical-risk-assessment-network-community-of-trainers---webinars-on-how-to-design-a-training-in-chemical-risk-assessment>

このウェビナーシリーズは化学物質のリスク評価の訓練を設計するにあたり、新しいトレーナーを支援し、経験豊富なトレーナーの経験を共有することを目的とする。各ウェビナーでは、訓練をデザインする上での特定の側面に焦点を当て、プレゼンテーションや、計画した訓練に知識をどう適用するか、などの議論などが行われる。最初のウェビナーでは訓練対象者の特定について議論する。また、訓練の学習成果（訓練後に参加者が何をできるようになるか）を明確にする方法や、トレーニングの設計・提供に必要なリソースについても説明する。

2. 三者と UNEP は OHHLEP の「ワンヘルス」定義を支持する

Tripartite and UNEP support OHHLEP's definition of "One Health"

1 December 2021

<https://www.who.int/news/item/01-12-2021-tripartite-and-unep-support-ohhlepe-s-definition-of-one-health>

ー三者（FAO、OIE、WHO）と UNEP の合同声明ー

国連食糧農業機関（FAO）、国連獣疫事務局（OIE）、国連環境計画（UNEP）及び WHO は、ワンヘルスハイレベル専門家パネル（One Health High Level Expert Panel: OHHLEP）によって新たに作られたワンヘルスの操作的定義を歓迎し、今後、この新しい OHHLEP 定義の精神に沿って、ワンヘルスの活動を調整・実施していく。

OHHLEP によるワンヘルスの定義は：

「ワンヘルス（One Health）とは、人々と、動物と、生態系の健康を、持続可能にバランスをとって最適化することを目指した統合的、統一的アプローチである。

それはヒトの健康と、家畜や野生動物と、植物と、より広範な環境（生態系を含む）が密接に関係し相互依存していることを認める。

このアプローチは、きれいな水、エネルギーと空気、安全で栄養のある食品への集合的ニーズに応え、気候変動対策をし、持続可能な開発に貢献しつつ、福祉を向上させ健康と生態系への脅威に取り組むために、複数の部門、専門性、コミュニティを、社会の多様なレベルで動員してともに働く。」

（ワンヘルスアプローチの説明図あり）

3. 国際がん研究機関（IARC）

- **IARC 世界がん観測所ウェブサイト**に経時的がんデータを掲載：世界のがんの傾向を
探る

Launch of Cancer Over Time on IARC Global Cancer Observatory website: exploring cancer trends worldwide

<https://iarc.who.int/news-events/launch-of-cancer-over-time/>

「Cancer Over Time」は、過去 65 年間の 60 カ国におけるがんの発生率と死亡率の動向を視覚化できるウェブサイトである。基礎となるデータは、『5 大陸のがん発生率（Cancer Incidence in Five Continents）』の各巻に収録されている、国又は地域別の発生率データと、WHO の死亡率データベースから得られた国別のがんによる死亡率データ。年齢層別に出生コホートや暦年に対する割合を視覚的に確認したり、ユーザーが指定した期間における時間的傾向の方向性や大きさを数値化するなど、年齢期間コホートの分析が可能となる。将来的には登録機関が定期的に集計データを迅速に提出できるようにして、世界のがん発生率と死亡率に関する最新のデータを入手可能にすることを目指している。

* Cancer Over Time

<https://gco.iarc.fr/overtime/en>

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

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

1. 農業食料システムをショックに対してより回復力あるものにする：COVID-19 パンデミックからの教訓

Making agrifood systems more resilient to shocks: Lessons from the COVID-19 pandemic
23/11/2021

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-agrifood-systems-agriculture-resilience-SOFA-covid/en>

2021 年世界食料・農業白書（The State of Food and Agriculture : SOFA）のタイトルは「農業食料システムをショックに対してより回復力あるものにする」である。各国の農業食料システムのショックやストレスに対する対応力、そこからの回復力を評価し、また政府がどのようにして回復力を向上させることができるかについてのガイダンスを提供する。

＊2021 年世界食料・農業白書

The State of Food and Agriculture 2021

<https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4476en>

2. FAO は薬剤耐性に対抗する新しい計画を発表

FAO publishes new plan to counter antimicrobial resistance

19/11/2021

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-new-plan-to-counter-antimicrobial-resistance/en>

－QU Dongyu 事務局長は、食料安全保障と生活、そしてヒトや動物の健康への脅威について警告する－

薬剤耐性（AMR）は農業にとって特別なリスクであり、家畜部門は抗菌薬の主な使用者である。誤用や過剰使用により耐性が生じ、動物やそれに依存する生活が壊滅的な打撃を受ける。また、農作物や養殖業においても、生産量の低下を防ぐために抗菌薬が使用される。

FAO は新しい AMR 行動 5 か年計画（2021-2025）を発表した。主な原則には、大規模な緊急事態になる前に AMR リスクを特定して管理するための科学的根拠の必要性、世界各地でのサーベイランスとトレーニングの有用性、AMR リスクに対する認識を行動に移すために関係者にインセンティブを与え、力を与えることの重要性などが含まれる。

＊The FAO Action Plan on Antimicrobial Resistance 2021–2025

<https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5545en>

3. Codex

● 第 42 回コーデックス栄養・特殊用途食品部会（CCNSFDU）

健康保護と貿易障壁の排除におけるコーデックスの中心的役割

CCNSFDU42 / Codex central role in health protection and removal of trade barriers

20/11/2021

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1456512/>

コーデックス栄養・特殊用途食品部会（CCNSFDU）の第 42 回会合が、2021 年 11 月 19 日から 12 月 1 日まで、ドイツをホスト国としてバーチャル形式で開催される。そのオープニングにおける議長や事務局のコメント。

- 部会はそのまま利用可能な栄養治療食品に関する新規ガイドラインの最終文書に合意
CCNFSDU42 / Committee agrees on a final text for new guidelines on ready-to-use therapeutic foods

25/11/2021

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1457351/>

議題を厳選して集中して議論を行い、そのまま利用可能な栄養治療食品のためのガイドライン、並びにフォローアップフォーミュラの改訂規格に関する議論がまとまった。作業部会の議長を務めた南アフリカの Nolene Naicker 氏は、これらのガイドラインの作業は 2014 年に開始されたもので、これまで多大なる進歩を遂げてきたと賞賛した。

* CCNFSDU42

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCNFSDU&session=42>

- コーデックス議長を務める **Guilherme Da Costa 氏** と **Steve Wearne 氏**
Guilherme Da Costa and Steve Wearne on chairing Codex

29/11/2021

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1457767/>

(インタビュー動画)

「彼は常に耳を傾け、根拠と議論には公平であり、事実が変われば異なった考えをすることも受け入れる。」これは、第 44 回総会（CAC44）でのインタビューにおいて、議長に選出された Steve Wearne 氏が、前任者である Guilherme Da Costa 氏について述べた言葉である。

聞く事に集中し、コーデックスメンバーによる様々な見解を活かす必要性を認識しつつ、「二人の議長」は、バーチャル形式での作業において新たな領域を確実に手にするためにはコーデックスとしての協力とチームワークの継続が重要であると強調した。

Steve Wearne 氏は、2021 年 12 月 14 の CAC44 レポート採択をもって、Da Costa 氏から議長を引き継ぐ。

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

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

1. 回避可能な問題である食品ロスと廃棄に取り組む

Tackling the avoidable issue of Food Loss and Waste

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/726024/en>

第 11 回「食品ロスと食品廃棄に関する EU プラットフォーム」には多くの専門家がバーチャルで参加し、設立以来の進捗状況を確認し、今後の課題を確認するだろう。欧州委員会食品廃棄チームリーダーの Anne-Laure Gassin 氏が、フードシステムにおける最大かつ最も回避可能な問題に取り組むこのフォーラムについて述べる。

食品ロス及び食品廃棄に関する EU プラットフォームの目標は何か？

「食品ロス及び食品廃棄（FLW）に関する EU プラットフォーム」は 2016 年に設立され、EU 機関、国際機関、EU 加盟国の専門家、消費者団体や非政府組織を含む「Farm to Fork（農場から食卓まで）」の食品生産及び消費に関わる関係者が一堂に会する。ここで我々は食品廃棄防止のより効果的な方法を共同で探り、ベストプラクティスを共有し、進捗状況を評価する。このプラットフォームは、Farm to Fork 戦略の一環として、EU 全体で食品ロスと廃棄を減らす行動を起こすために重要である。欧州委員会は、次の 5 年間（2022 年～2026 年）に向け、民間の団体を対象にした新たな公募を開始し、公共団体にもプラットフォームへの参加を呼び掛けた。プラットフォームは、全体会議に加え、食品廃棄防止に関する特定の側面や問題を検討するサブグループで活動する。サブグループでは、食品寄付、食品廃棄の測定、行動と実施、日付表示という 4 つの主要な分野を扱っており、また 2022 年以降は、家庭内外における消費者による食品廃棄防止についても具体的にに取り組む予定である。

2021 年の欧州でも、食品廃棄はまだ問題か？

残念ながら、問題である。EU では毎年約 8,800 万トンの食品廃棄物が発生し、関連コストは 1,430 億ユーロと推定される。EU で生産される食品の約 20%がロスあるいは廃棄である一方、1 日おきに約 3,300 万人の人が質の高い食事（肉、鶏肉、魚あるいは相当するベジタリアン料理を含む）が手に入らない。食品廃棄は、飢餓に苦しむ世界では受け入れられないだけでなく、限られた天然資源に不必要な負担をかけ、世界の温室効果ガス排出量の最大 10%を占める。我々一人ひとりが役割を果たし、協力することで、ヒトが消費する食料を節約し、食料生産に必要な資源の量を減らし、一次生産者、企業及び消費者に節約をもたらし、さらに気候変動に対し、現実にはポジティブな影響を与えることができる。

食品ロスと廃棄に取り組むために Farm to Fork 戦略は何を行っているか？

EU は、2030 年までに小売店や消費者レベルでの 1 人当たりの食品廃棄を半減させ、食料生産とサプライチェーンに沿って食品ロスを削減するとした、世界的な「持続可能な開発目標（SDG）ターゲット 12.3」を達成することを約束している。Farm to Fork 戦略は、この目標を達成するために食品ロスと廃棄の削減を中心に据え、フードシステムから食品廃棄を一掃する。2023 年末までに、欧州委員会は EU 全体で食品廃棄削減のために法的拘束力のある目標を提案する予定である。また、来年末までに EU における日付表示規則の改訂を提案し、消費者が「使用期限」と「賞味期限」の意味に混乱して安全な食品を廃棄しないようにする。また委員会は、食品ロスと廃棄防止を他の EU 政策にさらに統合し、生産段

階での食品ロスを防止する方法を調査し、特に「食品ロスと食品廃棄に関する EU プラットフォーム」の行動勧告の実施を積極的に奨励することで、全関係者の行動を促し続ける。さらに、EU 研究と革新の枠組計画「Horizon Europe」の下での提案募集は、食品ロスと廃棄に対処するための研究や革新に新たな可能性を提供するだろう。

我々一人ひとりの行動を促すために、欧州委員会は他に何をするか？

欧州委員会は、消費者の食品廃棄問題の解決策を見つけ、ツールやガイドラインを開発するために、新しいプロジェクト「欧州消費者食品廃棄フォーラム」を立ち上げる。推定では、欧州の食品廃棄全体の半分以上が家庭で発生していると示され、この分野は、我々個人全員に責任があり、実際に変化をもたらすことができる重要な分野である。

最後に、欧州委員会が新たに立ち上げた「EU 食品ロスと廃棄防止ハブ」では、専門家や関係者が食品ロスと廃棄防止に関する知識や経験を交換することができる。ノウハウや情報、アイデア、経験及び解決法を共有し、食品ロスと廃棄対策に有効に活用する必要がある。

* 詳細情報

食品ロスと食品廃棄に関する EU プラットフォーム

https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

2. 食品供給と食料安全保障を確保するための危機管理計画

Contingency plan for ensuring food supply and food security

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/market-measures/agri-food-supply-chain/contingency-plan_en

Covid-19 のパンデミックは、欧州連合の食品供給問題に警鐘を鳴らした。欧州連合の食料システムのレジリエンスは、パンデミックによる健康危機と食料危機がつかないようにした。将来の危機は、現在のパンデミックを超えた問題を引き起こす可能性があり、それに応じて計画しなければならない。

グリーンディール構想

グリーンディールの重要な要素である「Farm to Fork（農場から食卓まで）戦略」において、欧州委員会は危機管理計画を策定し、EU 域内の食料安全保障の危機に対処する。目的は、安全で栄養価が高く、手頃な価格で持続可能な食品の市民への供給である。

農業・農村開発総局、漁業・海事総局、そして健康・食品安全総局の3総局が、危機管理計画の策定を主導する。欧州委員会は2021年11月12日に危機管理計画に関する文書を発表し、Covid-19のパンデミック中に特定された改善点、危機時に遵守すべき原則、そして欧州の食料安全保障の危機準備及び対応メカニズム（EFSCM）について概説している。

* 別添：危機時における食品供給と食料安全保障を確保するための危機管理計画

https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/food-farming-fisheries/key_policies/documents/com2021-689-annex_en.pdf

欧州連合における食料危機の予防と対策

将来の危機の際に食品供給と食料安全保障を確保するために守るべき重要な原則は以下：

- ・ フードサプライチェーンで役割を果たすすべての官民関係者が協力して取り組むこと；
- ・ 危機が特に Covid-19 のパンデミックのように、フードサプライチェーン以外の要因に起因する場合、政治及び行政レベルでの水平方向の調整；
- ・ 市場の不均衡を監視し、必要に応じて、共通農業政策（CAP）や共通漁業政策（CFP）の下で、利用可能なツールを用いて迅速に介入すること；
- ・ フードサプライチェーンに不可欠な非食品分野を含め、サプライチェーンと貿易の機能維持；
- ・ 食品分野の国境を越えた労働者や季節労働者の自由な移動を可能な限り実現すること；
- ・ 不適切な情報による危機の悪化を避けるために、ステークホルダーや一般市民に対して、早期に、定期的に、透明性のある情報発信を行うこと。

欧州食料安全保障危機への準備と対応メカニズム

上記の原則を実施するため、欧州委員会は、専門家グループと一連の規則と手続きによって活動する EFSCM を設立する。フードサプライチェーン上で役割のある関係組織や EU と密接に関係するフードサプライチェーンを持つ特定の EU 域外の諸国にも要請し、官民の協力関係に貢献してもらう。

欧州委員会は、この専門家グループを定期的に招集し、準備態勢を整え、緊急事態や危機の際には、遅れず、何度も招集する。このメカニズムは、EU の食品供給や食料安全保障を脅かしかう例外的で予測不可能な大規模事象やリスクの発生時に発動される。

意見募集プロセス

<危機管理計画のロードマップ>

ロードマップに従って欧州委員会は分析を実施し、これは 2021 年 11 月 12 日発表の文書と共に公表されたスタッフワーキング文書の基になった。また、「決定」や「概要」などの補足資料も併せて公表された。

<関係者意見募集>

意見募集（2021 年 3 月 1 日～5 月 3 日）では、EU の食料危機対応メカニズムの潜在的な構成、範囲、目標について、食料システムのすべての関係者からの意見を求めた。

<専門家グループ会議>

欧州委員会は EU、食品システム関係者、及び非 EU 諸国を含む専門家グループ内の会議を開催し、各会議後に関連する議題に関する文書が発表された。

- ・ 2021 年 1 月 20 日：EU の食料安全保障に関して、COVID-19 やその他の危機から学んだ教訓は何か？
- ・ 2021 年 2 月 25 日：EU の食料安全保障にとっての脅威は何か？
- ・ 2021 年 3 月 26 日：EU、加盟国、非 EU 諸国及び国際機関は危機に対処するためにどのような準備をしているか？
- ・ 2021 年 4 月 21 日：EU 食料システムに属する企業は、危機に対処するためにどのような

な準備をしているか？

- ・ 2021 年 5 月 20 日：共同研究センターと共同で開催する学術ワークショップ；JRC 会議ワークショップ報告書－食品供給と食料安全保障を確保するための危機管理計画
- ・ 2021 年 6 月 16 日：協調的アプローチをどう組織するか？
- ・ 2021 年 7 月 15 日：危機時の食品供給と食料安全保障を確保する危機管理計画の概要資料

- ・ 欧州委員会スタッフワーキング文書 SWD2021 (318) – 概要報告
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=comnat%3ASWD_2021_0318_FIN
- ・ 欧州食料安全保障危機への準備と対応メカニズムにおける専門家グループの設立に関する欧州委員会決定事項
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.CI.2021.461.01.0001.01.ENG>
- ・ ファクトシート：危機時の食品供給と食料安全保障を確保するための危機管理計画
https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/food-farming-fisheries/key_policies/documents/factsheet-contingency-plan-food-supply-security_en.pdf
- ・ 協議戦略：食品供給と食料安全保障を確保するための危機管理計画
https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/food-farming-fisheries/key_policies/documents/consultation-strategy-food-supply-chain-contingency-plan_en.pdf
- ・ ロードマップ：食品供給と食料安全保障を確保するための危機管理計画
<https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/api/download/090166e5d65a2e8f>

3. 食品偽装：欧州委員会はハーブとスパイスの真正性に関する初の EU 域内調査の結果を発表

Food fraud: Commission publishes results of first EU-wide survey about herbs and spices authenticity

23/11/2021

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/727969/en>

本日、欧州委員会は、DG SANTE（健康・食品安全総局）が立ち上げ、EU 加盟国 21 カ国、スイス及びノルウェーが実施した、ハーブとスパイスの真正性に関する初の協調管理計画の結果を公表した。

6 種類のハーブとスパイスの真正性を評価するために、JRC（共同研究センター）は 1885 のサンプルに対して、さまざまな最新の分析技術を用いて約 1 万回の分析を行った。混入のリスクがあると判断されたサンプルの割合は、コショウ 17%、クミン 14%、クルクマ 11%、サフラン 11%、パプリカ/チリ 6%であった。オレガノは、48%のサンプルに汚染リ

スクがあり、そのほとんどがオリーブの葉であったことから、最も脆弱であると特定された。ハーブとスパイスの真正性と純度は、関連する ISO（国際標準化機構）規格に照らして評価された。外来物質と総灰分について、この条項に準拠しないサンプルがあった場合、不純物の混入が疑われると判断した。さらに裏付けとなるエビデンスとして、ハーブやスパイスの特定のバイオマーカーを対象とする追加検査の結果も使用された。誤解を招き、安全性の低い可能性のある製品から消費者を保護することを目的として、各国の食品規制当局と欧州委員会が経験とリソースを結集してハーブとスパイスの部門に焦点を当てたのは、今回が初めてであった。

これらの結果に基づき、欧州委員会はすでに事業者に対して、消費者の利益と健康に有害であるだけでなく、ハーブ及びスパイス部門自体とその公正な事業者にも有害である状況を改善するための早急な行動計画を求めた。また、欧州委員会は、各国規制当局に対し、不正行為の継続的な抑止と不正行為の加害者に対する制裁を目的として、この部門における公的な管理を強化するよう要請した。

背景：

情報から、不純なハーブやスパイスが EU 市場に存在しているが、依然として発見されないことが多いことが示されていた。そこで、欧州委員会は 2019 年に協調管理計画を策定し、EU 加盟国、ノルウェー及びスイスに特定のハーブやスパイスのサンプルを採取し、共同研究センターで分析するために送付するよう求めた。この協調管理計画は、料理用のハーブやスパイスの真正性に関する調査としては、参加国数及び分析数ともに現在まで最大のものである。

詳細については、以下、Q&A を含む専用ページに掲載。

https://ec.europa.eu/food/safety/agri-food-fraud/eu-coordinated-actions/coordinated-control-plans/herbs-and-spices-2019-2021_en

4. 査察報告書

● スウェーデン—農業フードチェーンに沿う詐欺に関する実態調査研究

Sweden 2021-7148—Fact-finding study on fraud along the agri-food chain in accordance with Regulation (EU) 2017/625

27/10/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4421

2021 年 4 月 19～27 日にスウェーデン当局とのビデオ会議で実施した実態調査研究の結果。この実態調査研究の目的は農業フードチェーンの詐欺と闘うための国家戦略の適性と効果的な実行に関する情報を収集することである。スウェーデンの機関にはまだ EU 規則に準じた戦略を実施するための運用上の枠組みがない。管轄機関が行った管理は不正行為を検出する可能性がある。地方自治体やスウェーデン食品庁には詐欺的行為の疑いをフォローアップし、執行機関(税務当局、警察など)との調査を調整する少数の献身的な教育された職員がいる。所轄官庁には、明らかに刑事犯罪の疑いのあることについて検察官に情報を

確実に提供できる所轄官庁と法の施行機関とのよい協力関係はあるが、関連情報や経験を共有できるようにする制度化された協力メカニズムはない。だが、地方の所轄官庁は警察や検察庁からのよい協力を得ている。

- リトアニア—オーガニック生産とオーガニック製品の表示

Lithuania 2021-7302—Organic production and labelling of organic products

17/11/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4429

2021 年 4 月 19 日～5 月 4 日までリモートで実施した、オーガニック生産とオーガニック製品の表示の管理を評価するリトアニアの査察結果。リトアニアには関係機関で仕事と責任が明確に分担された、よく組織化された適切な管理システムがある。管轄機関と管理機関はよく文書化された手順と IT システムに基づいて仕事を実施し、一般に EU 要件に従っている。管理機関はサンプルに見つかった未承認物質の存在に閾値を適用し、閾値未満の場合はフォローアップを行わないため、不正行為への対処効果が著しく減っている。輸入管理は追加の公的管理に関する欧州のガイドラインに従っており、さらにすべてのオーガニック食品の輸入品に農薬のサンプリングを行っている。

- フィンランド—乳及び乳製品

Finland 2021-7183—Milk and dairy products

15/11/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4428

2021 年 4 月 19～30 日にフィンランドで実施した、乳と乳製品の安全性に関する公的管理システムを評価するための査察。査察は文書や管理記録のレビュー、ビデオ会議による様々なレベルの管轄機関の代表者とのインタビューや議論に基づいた。乳製品部門の法的及び行政的措置は広く EU 規則に従っている。ヒト摂取用乳製品を生産するすべての食品事業管理者の登録/承認の規定は適切で、一般に正しく実行されている。フィンランドでは地域の管轄機関が実質的に活動し、中央と地方の管轄機関には乳製品の衛生管理を主導・干渉する権力はない。中央機関による公的管理の検証や監視は行われず、データベースの管理手段の制限、教育不足などで公的管理は妨げられている。管轄機関は検査結果を絵文字(「スマイリースコア」)で公表しているが、遵守レベルを正確に反映するものではない。

- フォークランド諸島(マルビナス諸島)—水産物

Falkland Islands (Malvinas) 2021-7171—Fishery products

11/11/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4426

2021 年 6 月 1～11 日にフォークランド諸島で実施した、公的管理システムの組織と運用の EU 規則への準拠や、水産物に関する EU 規則の正しい実施の効果を評価するための査

察。査察は文書や管理記録のレビュー、ビデオ会議や e メールによる様々なレベルの管轄機関の代表者とのインタビューや議論に基づいた。管轄機関が開発した公的管理システムは生産チェーン全体をカバーし、採用された法律は管理システムが関連する EU 要件を確認、必要なら強制できるようにし、適切な手順で支えられている。内部監査や研究所の認定についての欠点は EU 輸出用水産物の食品安全に深刻な影響を与えない。

● ドイツ—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質

Germany 2021-7200—Residues and contaminants in live animals and animal products
29/10/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4423

2021 年 5 月 4 日～6 月 14 日までドイツで実施した、豚と水産養殖の動物用医薬品の残留物、農薬、汚染物質のモニタリングを評価するためのリモート査察。関連する EU 要件を実施するための法的及び行政的措置や、これらの要件を満たす管轄機関の遂行、残留物モニタリングに焦点を当てた。概して、ドイツの残留物モニタリングの計画及び実行は、優れた研究所ネットワークの 1 か所での方法確認に欠点があるものの、よく機能している管轄機関と包括的なフォローアップ調査に支えられて効果的である。

● スロバキア—生きた動物と動物製品の残留物と汚染物質

Slovakia 2021-7202—Residues and contaminants in live animals and animal products
29/10/2021

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4424

2021 年 5 月 17 日～6 月 3 日までスロバキアで実施した、生きた動物及び動物製品の動物用医薬品残留物、農薬、汚染物質のモニタリングを評価するためのリモート査察。関連する EU 要件を実施するための法的及び行政的措置や、これらの要件を満たす管轄機関の遂行に焦点を当てた。概して、残留物モニタリング計画、サンプリングの実行、違反結果のフォローアップは EU 要件に準拠しているが、残留物管理システムの効果は、特に家禽のサンプリング戦略の欠点や研究所の遂行の特定の側面の欠点により弱められている。

5. 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/>

19/11/2021～04/12/2021 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)

ルーマニア産馬肉のカドミウム、フランス産亜麻仁のカドミウム、中国産オランダ経由乾燥海藻のヨウ素高含有、中国産インスタント麺のエチレンオキシド、キプロス産レモンのホルメタネート、トルコ産レモンのクロルピリホス、オーストリア産飼料用ヒマワリ種子のブタクサの種子高含有、イタリア産フードサプリメントの未承認新規食品成分ベルベリン、中国産有機レイシ粉末の亜硫酸塩非表示、英国産ドイツ経由冷凍キジ胸肉フィレの鉛、コロンビア産パッションフルーツのチアベンダゾール・シペルメトリン・未承認物質メタミドホス・アセフェート・オメトエート及びジメトエート、産出国不明フードサプリメントの未承認物質タダラフィル、スペイン産冷凍メカジキの水銀、クロアチア産マンダリンの未承認物質クロルピリホス・エチル、フランス産乳化剤の未承認物質エチレンオキシド、インド産乾燥有機緑豆のクロルピリホス、インドネシア産メカジキマリネの水銀、イスラエル産生鮮ニラのメチオカルブ及びホルメタネート、イタリア産カリフォルニアピスタチオミールのアフラトキシン及びクロチアニジン、オランダ産フードサプリメントの未承認物質デスメチルタダラフィル、産出国不明有機クローブのクロルピリホス、中国産ドイツ経由シイタケの亜硫酸塩非表示、エジプト産殻剥きピーナッツのアフラトキシン、インド産有機グアーガムの未承認物質エチレンオキシド、米国産フードサプリメントの未承認成分ハウライアオカズラ、フランス産センナの葉抽出物の未承認物質エチレンオキシド、インド産酸化マグネシウムの未承認物質エチレンオキシド、ドイツ産スパイスミックスに加工されたローカストビーングムのエチレンオキシド、オランダ産フードサプリメントの新規食品高麗人参及び亜鉛・鉍含有、フランス産寒天の寒天関連製品安定剤ミックス(ライゴム)及びアイシングのエチレンオキシド、インド産オランダ経由バスマティ米のチアメトキサム及び未承認物質トリシクラゾール、デンマーク産リンゴジュースのパツリン、スロバキア産蜂蜜のタイロシン未承認、ポーランド産ソーセージのベンゾ(a)ピレン及びPAH、イタリア産米のテトラメトリン、イタリア産フードサプリメントに使用された炭酸カルシウムの未承認物質エチレンオキシド、フランス産飼料用モロコシのブタクサの種子高含有、など。

注意喚起情報 (information for attention)

イラン産レーズンのミネラルオイルの存在、アルバニア産トマトの未承認物質クロルピリホス、インド産バスマティ米のチアメトキサム及び未承認物質トリシクラゾール、韓国産メカジキの水銀、ペルー産チリペッパーのクロチアニジン・未承認物質イプロジオン・フェントエート・フィプロニル及びジノテフラン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン、スリランカ産ササゲのカルボフラン高含有、アルゼンチン産マテ茶のアントラキノン、米国産ヒゲナミン入りフードサプリメントのカフェインとシネフリンの組み合わせ、トルコ産グレープフルーツのクロルピリホス、トルコ産マンダリンのクロルピリホス・メチル及びフェンバレート、南アフリカ共和国産オレンジのプロピコナゾール、ペルー産スナップエンドウのクロロタロニル、トルコ産生きたザリガニのセミカルバジド、マレーシア産ローカスト

ピーナツを含む食品添加物ミックスの未承認物質エチレンオキシド、パラグアイ産ピーナツのアフラトキシン、イタリア産解凍キハダマグロのアスコルビン酸(E300)高含有、中国産竹製マグからのメラミンの溶出、トルコ産生食用ブドウのアセタミプリド、スペイン産生鮮ホウレン草の未承認物質ジチオカルバメート、トルコ産イチジクブレッドのオクラトキシン A、インド産小麦粉のクロルピリホス、モロッコ産キュウリのオキサミル、インド産コレウスフォルスコリ抽出物の 2-クロロエタノール、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン、トルコ産マンダリンのプロクロラズ、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート及びピリミホス-メチル、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド・クロルピリホス及びマラチオン、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート塩酸塩、エジプト産ピーナツのアフラトキシン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン、トルコ産アプリコット穀粒の青酸、トルコ産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、米国産ピーナツのアフラトキシン、トルコ産ペッパーのフロニカミド、中国産イカの炭酸ナトリウム(E 500) の未承認使用及び腐敗、トルコ産生鮮マンダリンのクロルピリホス、米国産飼料用ピーナツ穀粒のアフラトキシン B1、イラン産乾燥リンゴのクロルピリホス及びプロパルギット、アゼルバイジャン産生ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン、トルコ産レモンのクロルピリホス及びクロルピリホス-メチル、イラン産デーツのフェンピロキシメート、中国産蜂蜜の未承認物質オキシマトリン、トルコ産フードペーストのシルデナフィル、アルバニア産生鮮赤唐辛子のホルメタネート、トルコ産生鮮ペッパーのフェナミホス、台湾産茶の未承認残留農薬クロルピリホス、ウガンダ産ナスの未承認残留農薬クロルピリホス、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(複数あり)、アルバニア産動物のケーシングの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン (SEM)、ガーナ産パーム油の未承認着色料スーダン 3 及びスーダン 4、トルコ産レモンのクロルピリホス-メチル、インド産有機モリンガの葉粉末のグリホサートの使用から生じたトリメチルスルホニウムカチオン及び過塩素酸塩、エジプト産殻付きピーナツのアフラトキシン、トルコ産煎った塩味殻付きピスタチオのアフラトキシン、トルコ産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン、ジョージア産殻付きヘーゼルナッツのアフラトキシン、米国産殻付きピーナツのアフラトキシン、トルコ産マンダリンのクロルピリホス、トーゴ産有機カシューナッツ穀粒のアフラトキシン、ウガンダ産生鮮チリのラムダ-シハロトリン、インド産ピーナツのアフラトキシン、チリ産ブルーンのイブロジオン、など。

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

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

1. YouTube 動画

- ウェビナー：EFSA による第三者への資金調達の機会

Webinar: EFSA funding opportunities for third parties

2021/11/19

<https://www.youtube.com/watch?v=YckNUbFN9n8>

ウェビナーの目的は、第三者への資金提供の機会についての認識を高め、外部委託ツールについての情報を共有すること。ウェビナーの第 1 部では、今後の募集で実現するかもしれないアイデア調達に焦点を当てている。ウェビナーの第 2 部では、資金の外部委託ツールについて、どのようなツールがあるのか、どのように機能するのか、誰が適用できるのか、どのように適用するのかの説明。

2. 農薬関連

- ハチミツのアメトクトラジンの既存 MRL の改定

Modification of the existing maximum residue level for ametoctradin in honey

EFSA Journal 2021;19(11):6943 22 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6943>

(理由付き意見)

リスク評価結果に基づき、EFSA は、既存の農業慣習によるアメトクトラジンの使用から生じる植物及び動物由来食品(ハチミツを含む)中の残留物の食事摂取量が消費者に健康リスクをもたらす可能性は低いと結論した。

- チアメトキサムを含む植物保護製品に加盟国ドイツが付与した緊急認可の評価

Evaluation of the emergency authorisations granted by Member State Germany for plant protection products containing thiamethoxam

EFSA Journal 2021;18(11):EN-6969 19 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6969>

(技術的報告書)

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2021（2021. 11. 24）

【EFSA】ネオニコチノイド：EFSA は 2020/21 年にテンサイへの緊急使用を評価する

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202124c.pdf>

- 有効成分テブフェナジドの確証データの評価における地下水代謝物質 RH - 2651 の関連性に関する声明

Statement on the relevance of the groundwater metabolite RH - 2651 in the assessment of confirmatory data on the active substance tebufenozide

EFSA Journal 2021;19(11):6920 17 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6920>

(声明)

入手可能なデータに基づき、代謝物質 RH - 2651 に遺伝毒性の可能性はなく、そのため自動的に関連する地下水代謝物質とは見なされない。

- **確証データを踏まえたペンジメタリンの農薬リスク評価に関する加盟国、申請者、EFSA との協議結果**

Outcome of the consultation with Member States, the applicant and EFSA on the pesticide risk assessment for pendimethalin in light of confirmatory data

EFSA Journal 2021;18(11):EN-6944 17 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6944>

(技術的報告書)

オランダが協議結果をまとめ、EFSA の科学的見解と個別に受け取ったコメントの結論を提示した。

- **柑橘類の果物のドジンの既存 MRLs の改訂**

Modification of the existing maximum residue levels for dodine in citrus fruits

EFSA Journal 2021;19(11):6950 26 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6950>

(理由付き意見)

- **耕地作物類、(葉)野菜類、果物類、アブラナ科作物類、種芋類の防カビ類や殺菌剤として植物保護に使用されるユッカ・シジゲラ抽出物の承認のための基本物質申請に関する加盟国と EFSA の協議結果**

Outcome of the consultation with Member States and EFSA on the basic substance application for approval of Yucca schidigera extract to be used in plant protection as fungicide and bactericide in arable crops, (leaf) vegetables crops, fruit crops, head brassica crops and seed potatoes

EFSA Journal 2021;18(11):EN-6940 26 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-6940>

(技術的報告書)

EFSA が協議結果をまとめ、個別に受け取ったコメントに関する EFSA の科学的見解を示した。

3. 飼料添加物関連

- **ミルク生産と繁殖のための反芻動物用 3 - ニトロオキシプロパノール (Bovaer® 10) からなる飼料添加物の安全性と有効性(DSM Nutritional Products Ltd)**

Safety and efficacy of a feed additive consisting of 3 - nitrooxypropanol (Bovaer® 10) for ruminants for milk production and reproduction (DSM Nutritional Products Ltd)

EFSA Journal 2021;19(11):6905 19 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6905>

(科学的意見)

- すべての動物種用 *Bacillus subtilis* 株 CNCM I - 4606、CNCM I - 5043、CNCM I - 4607 及び *Lactococcus lactis* CNCM I - 4609 株からなる飼料添加物の安全性と有効性(Nolivade)

Safety and efficacy of a feed additive consisting of *Bacillus subtilis* strains CNCM I - 4606, CNCM I - 5043 and CNCM I - 4607 and *Lactococcus lactis* CNCM I - 4609 for all animal species (Nolivade)

EFSA Journal 2021;19(11):6907 19 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6907>

(科学的意見)

- すべての動物種に使用するためのオレンジ種由来圧搾スウィートオレンジピールオイルとその画分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 sweet orange peel oil and its fractions from *Citrus sinensis* (L.) Osbeck for use in all animal species (FEFANA asbl)

EFSA Journal 2021;19(11):6891 19 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6891>

(科学的意見)

4. 食品接触物質関連

- 食品と接触する物質として使用されるリサイクルプラスチックケータリング食器に用いる deSter プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process deSter, used to recycle plastic catering tableware for use as food contact materials

EFSA Journal 2021;19(11):6947 24 November 2021

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6947>

(科学的意見)

このプロセスから得られ、このループ内で使用されるリサイクル素材は、リサイクル前の素材の使用条件で全ての種類の食品と接触するプラスチック食器の製造に 100% 使用しても、安全上の懸念とはならない。

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

1. FSA は「Spread Awareness, Stop Resistance (意識を高め、耐性をなくす)」キャンペーンを支持する

Food Standards Agency backs campaign to ‘Spread Awareness, Stop Resistance’

24 November 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-backs-campaign-to-spread-awareness-stop-resistance>

本日、世界の薬剤耐性（AMR）に対する認識を高めることを目的とした、2021 年世界抗菌薬啓発週間（WAAW）が終了した。

英国政府は AMR への取り組みを国家戦略上の優先事項としており、AMR に関する新たな 20 年ビジョンと、2024 年までの 5 年間の国家行動計画（NAP）を策定している。NAP には、食品汚染と AMR の蔓延を防ぐために、より良い食品安全の重要性についての項目があり、研究、サーベイランス、フードチェーン全体でのグッドプラクティス（適正実施）の促進を通じて、AMR と食品安全に関する科学的根拠の強化に重点が置かれている。

WAAW 期間中に、FSA は特定のそのまま喫食可能な食品における AMR 遺伝子の負荷に関する報告書を発表した。

● 特定のそのまま喫食可能な食品に含まれる AMR 遺伝子の負荷とは？

What is the Burden of Antimicrobial Resistance Genes in Selected Ready-to-Eat Foods?

17 November 2021

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/what-is-the-burden-of-antimicrobial-resistance-genes-in-selected-ready-to-eat-foods>

この研究は、52 種類のシンプルなそのまま喫食可能な（RTE）食品における AMR 遺伝子の存在と種類を大まかに把握することを目的とする。また、かなり新しい技術であるメタゲノム解析を AMR 遺伝子の研究に用いることの利点と欠点を理解することも目的の一つ。

合計で 52 種類の食品（33 種類の野菜、17 種類の乳製品、2 種類の調理済み肉）から 256 サンプルを収集した。サンプルから細菌の DNA を抽出、メタゲノム解析を行った。その後、オンラインソフトウェアやデータベースを利用して、各サンプルに含まれる AMR 遺伝子が特定された。

コリスチン及びメチシリン耐性に関連する遺伝子は、検査対象の食品からはほとんど検出されなかった。50 種類以上のフルオロキノロン耐性遺伝子が、様々な種類の農産物から検出された。ただし実際にこれらの耐性遺伝子が細菌に抗菌薬耐性を与えているかどうかは、この研究からはわからないため、その点についてのさらなる作業が必要である。

* 研究報告書

What is the Burden of Antimicrobial Resistance Genes in Selected Ready-to-Eat Foods?

September 2021

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/What%20is%20the%20Bu>

[rden%20of%20Antimicrobial%20Resistance%20Genes%20in%20Selected%20Ready-to-Eat%20Foods%20-%20report.pdf](#)

2. FSA は新しい学生向けガイドを作成し、学生のキッチンでの安全を手助けする

The FSA is helping to keep Students safe in the kitchen with new a Student guide

17 November 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/the-fsa-is-helping-to-keep-students-safe-in-the-kitchen-with-new-a-student-guide>

FSA は学生に食品衛生の基本を教える 4 週間のキャンペーンを開始する。メッセージは冷蔵庫の共有や残り物の保存といった学生に特徴的な行動に焦点をあてる。具体的には、食品の「使用期限」と「賞味期限」を理解する、食品の冷凍と解凍、冷蔵庫共有における食品衛生、適切な調理法、などについて。

* 食品の安全と衛生に関する学生向けガイド

Student guide to food safety and hygiene

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/student-guide-to-food-safety-and-hygiene>

3. FSA と UKRI が一般市民と協力して食の安全を探る

FSA and UKRI join forces with the public to explore food safety

16 November 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-and-ukri-join-forces-with-the-public-to-explore-food-safety>

英国食品基準庁（FSA）と英国研究・イノベーション機構（UKRI）は、一般市民と研究者が協力して食品基準の課題を調査する 6 つの市民科学プロジェクトに資金を提供する。家庭栽培の農産物に付着している細菌の調査、親による乳児用調製乳の安全性検証、食品過敏症の人によるオンラインで購入食品のアレルゲン分析などが含まれる。

市民科学プロジェクトは、一般市民を研究プロセスの中心に据えるもので、市民は研究の対象者ではなく、データの収集や分析に積極的に参加し、研究者と共同でアプローチを開発する。この企画は参加者に直接科学的調査に貢献し、政策に影響を与える機会となる。すべてのプロジェクトは 6 か月から 9 か月の長さとなる予定で、2021 年末に開始される。

4. FSA は 2020～2021 年の年次報告書及び会計報告書を公表

The FSA publishes its Annual Report and Accounts for 2020/21

25 November 2021

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/the-fsa-publishes-its-annual-report-and-accounts-for-202021>

FSA は本日、昨年の会計年度の年次報告書及び会計報告書を公表した。

数字で見る一年（抜粋）

- ・ 科学・研究費総額：1億2千8百万ポンド
- ・ FSAによって収集されたサンプル数：7,510件
- ・ FSAを知る人々の75%がFSAを信頼
- ・ 通知、調査した事案：2,157件
- ・ 法令遵守について「満足」以上の評価を受けた食肉事業者：98.5%
- ・ 動物福祉法を遵守して処理された動物：食肉処理された動物の99%以上
- ・ 2020/21 国家食品犯罪ユニットによる情報報告：2,500件以上
- ・ 消費者に直接食品を提供する企業の多くが食品衛生評価 5（非常に良い）を達成：73.6%

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

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

1. ビタミン「太陽光」

Vitamin sunshine

19 NOVEMBER 2021

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/vitamin-sunshine>

ショッピング街に巨大なビタミン剤の模型が設置され、冬にすべての年齢層の人々が1日10 µgのビタミンDサプリメントの摂取することを促すFSSの全国的なキャンペーンを宣伝する。

ビタミンDは、屋外で直射日光を浴びると体内で生成されるが、スコットランドでは1年の約半分（10月から3月）においてビタミンDの生成に適した太陽光が不足する。

● 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. 意見募集

● 使い捨てプラスチック：通常捨てられる一回使用プラスチックアイテムの供給を禁止
Single-use plastic: banning the supply of commonly littered single-use plastic items

20 November 2021

<https://www.gov.uk/government/consultations/single-use-plastic-banning-the-supply-of-commonly-littered-single-use-plastic-items>

Defra は一回使用プラスチックアイテムの供給禁止計画について意見を募集する。2022年2月12日まで。禁止対象の一回使用のプラスチックアイテムには、皿、カトラリー、バ

ルーンスティック、発泡スチロールの食品飲料容器などが含まれる。

● 通常捨てられる一回使用プラスチックアイテム：根拠募集

Commonly littered single-use plastic items: call for evidence

20 November 2021

<https://www.gov.uk/government/consultations/commonly-littered-single-use-plastic-items-call-for-evidence>

Defra は今後の政策決定に役立てるため、使い捨てプラスチック製品のポイ捨てに関する根拠を収集したいと考えている。特に、ウェットティッシュ、タバコのフィルター、小袋、使い捨てカップに関する意見を募集する。2022 年 2 月 12 日まで。

● 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/cot/index.htm>

1. COT の会合：2021 年 12 月 7 日

COT Meeting: 7th December 2021

Last updated: 23 November 2021

<https://cot.food.gov.uk/COTMeeting7thDecember2021>

< 議題 >

- ・ ビタミン A 過剰摂取の母体への影響に関する最初の草案
- ・ 植物由来飲料評価を背景とした、1 歳から 5 歳の子供における牛乳のリスク評価の討議文書
- ・ 食品と接触する物質に使われている竹混合物についてのポジションペーパー
- ・ 母親の食事中カドミウムのリスクの可能性
- ・ フタル酸（EFSA のパブコメ募集）
- ・ 乳児用調製乳を与えられた乳児のビタミン D 暴露レベルに関する討議文書
- ・ フレーバー付きタバコの再認可

* 詳細情報

食品と接触する物質に使われている竹混合物についてのポジションペーパー

Position paper on bamboo composites in food contact materials

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-11/TOX-2021-59%20Interim%20position%20paper%20on%20bamboo%20composites%20in%20food%20contact%20materials.pdf>

食品と接触する物質（FCM）に使われている竹混合物の潜在的なリスクに関して、COT

は7月10月に評価を行った。竹混合物カップからのホルムアルデヒドとメラミンの溶出がヒトの健康上の懸念となると結論し、英国のデータが入手可能になった時点で完全リスク評価を行うことが適切である評価した。

データの入手と完全リスク評価が行われるまでの間、COTは委員会の見解を示し、必要に応じてリスク管理の対応を考慮した暫定的な声明を発表する。

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

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

1. ASA 裁定

● ASA Ruling on Class Delta Ltd t/a abnormal

24 November 2021

<https://www.asa.org.uk/rulings/class-delta-ltd-a21-1104782-class-delta-ltd.html>

栄養ドリンク会社のウェブサイトとインスタグラム投稿で、プラスチックゼロ、ゴミゼロ等と宣伝しているが製品の包装にはリサイクルが困難なプラスチックが使われていて宣伝の根拠を問う苦情が寄せられた。ASAの照会に対して会社は応答せず、広告基準違反。

● 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. 亜酸化窒素中毒の増加

Nitrous oxide poisoning on the increase

16/11/2021

<https://www.anses.fr/en/content/nitrous-oxide-poisoning-increase>

一般的に「笑気ガス」として知られる亜酸化窒素が、娯楽目的で誤って使用される事例が増えている。2019年に作成された報告書に続いて、フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES) とフランス保健製品安全庁 (ANSM) は、フランス中毒管理センター (PCC) 及び薬物依存及び中毒モニタリングの評価情報センター (CEIP-As) に報告された誤った使用事例に関する新たな数字を発表した。この数字から、2020年には若年層における中毒事例が明らかに増加していることが確認された。この種の中毒は、特に常用者においては、重篤で長期にわたる神経学的影響を及ぼす可能性がある。

亜酸化窒素は、痛み止めや麻酔などの医療現場で使用されるガスである。医薬品規則の対

象である。産業界では酸化剤として使用されるが、圧縮された状態でキッチン用サイフォンのカートリッジといった日用品にも含まれる。そのため、食品添加物や加工助剤に関する欧州規則の対象となる。つまり、様々な形態（カートリッジ、カプセル、シリンダーなど）でスーパーやインターネットで自由に入手することができる。

近年では、キッチン用サイフォンのカートリッジのガスを吸入することで陶酔感を得ようとする誤用事例が主に懸念される。使用者は主に若年層、特に学生である。最近では、10代の若者（中学生）の誤用事例も報告されている。亜酸化窒素の誤用にはリスクがないわけではない。

消費者が知らない既知の毒性影響

- ・ 急性リスク：

酸素欠乏による窒息、意識喪失、カートリッジから排出されるガスによる低温火傷、咳反射の障害（窒息のリスク）、方向感覚の喪失、めまい及び平衡感覚の喪失。

- ・ 定期的に使用する場合や高用量で使用する場合はリスク

ガスは中枢神経系に作用するため、反復して頻繁に吸入すると、頭痛やめまいなどの副次的影響だけでなく心拍障害、窒息リスク、精神障害及び神経障害などのより深刻な影響も引き起こす可能性がある。

主に若年層に関わる誤用

2つの機関が発表した新しい数字は、亜酸化窒素の誤用が増加していることを指摘する：中毒管理センターに報告された件数は、2019年の46件に対して2020年は134件、中毒モニタリングセンターに報告された件数は、2019年の47件に対して2020年は254件であった。

フランス薬物毒物中毒治療センター(CAPTIV)とCEIP-Aネットワークが作成した警戒データから、影響の種類、使用習慣及び使用者のプロファイルをより正確に特徴づけることができる。これらのデータは、以下の点について2017年以来観察されてきた傾向を確認している：

- ・ 若年層(平均年齢21〜22歳)が主に中毒が懸念される集団であることは変わらないが、未成年者の割合が増加している（2020年にPCCに報告された事例の20%に対し、2019年は13.6%、2020年にCEIP-Asに報告された事例の13.4%に対し、2018/2019年は8.5%）；
- ・ 使用がより定期的になりつつある。（すなわち、社交上の集まりでのことだけでなく、日常的に使用している）；
- ・ 使用量に大きなばらつきがある：1日あたり数本から数百本のカートリッジまで。また、2020年の調査では、約100本分相当のカートリッジが入るシリンダーの使用が増加していることが明らかになった（2019年にPCCに報告された事例の3%に対し、2020年には20%；2020年にCEIP-Asに報告された事例のほぼ3分の1）；
- ・ 日常的な使用及び/又は大量使用（1回又は1日あたりカートリッジ20本以上）に関連して、乱用又は薬物依存の症例の割合が高い（CEIP-Asに報告された届出の72.3%）；

- ・ 神経障害及び神経筋障害の症例の増加（CEIP-As に報告された届出に占める割合が 2020 年は 69.2%なのに対し 2018/2019 年は 59.6%、PCC への報告件数に占める割合が 2020 年は 76.2%なのに対し 2017 年から 2019 年は 71.2%）。一部の症例では、脊髄の亜急性連合変性症、麻痺につながる脊髄症、歩行及び平衡障害、痙攣、振戦、時には再教育施設への入院を必要とする後遺症など、重篤な影響が認められた；
- ・ パニック発作、せん妄、錯乱、記憶喪失、焦燥感、過敏性、不眠症などの精神障害など（CEIP-As に報告された届出の 34.9%）；
- ・ 頻脈、高血圧、徐脈及び胸痛などの心臓への影響（CEIP-As への報告の 8.4%）。
深刻な事例を含む交通事故も数件報告された。

陶酔作用のリスク啓発と必要な措置

このような憂慮すべき結果や消費者のリスクに対する過小評価を踏まえ、保健機関は、10 代の若者と成人の両方において、亜酸化窒素の誤った使用に伴うリスクを改めて指摘している。助言は以下。

- ・ 緊急時には、15（フランス）又は 112 に電話すること；
- ・ 亜酸化窒素の誤用に関連して心配な症状や異常な症状が発生した場合は、最寄りの中毒管理センター又は中毒モニタリングセンターに連絡すること；
- ・ 亜酸化窒素の乱用、依存、誤用に関する深刻な事例は、ウェブサイト signalement-sante.gouv.fr に報告すること；
- ・ 誤用及び摂取をコントロールする、又はやめることが困難な場合は、医師や「若年層相談室」などの中毒管理の専門家に相談すること。この無料で秘密厳守のサービスは、利用者の話を聞き、助言し、必要に応じて他の団体を紹介する。すべての関連情報は、www.drogues-info-service.fr で閲覧できる。

亜酸化窒素の販売に対する監督の厳格化

2021 年 6 月 1 日、フランスでは亜酸化窒素の誤用を防ぐための法律が成立した。この法律により、未成年者への亜酸化窒素の販売あるいは提供が違法となる。店頭では、亜酸化窒素を購入しようとする顧客に年齢証明を求めることができる。また、ウェブサイトでは、亜酸化窒素の購入を許可する前に、未成年者への販売禁止を利用者に伝えなければならない。また、本法律は、バー、ディスコ、学生パーティーなどでの亜酸化窒素の販売あるいは提供、タバコ屋での亜酸化窒素の販売あるいは提供を禁止する。すべての包装に、吸入の危険性を示す警告文を表示しなければならない。詳細は、現在準備中の法令に規定される予定である。

* 詳細情報

- ・ ANSM 報告書「中毒モニタリングレビュー - 亜酸化窒素 - 2020 データ」
<https://ansm.sante.fr/uploads/2021/11/16/20211116-rapport-anonymise-prot oxyde-dazote-sans-annexe-donnees-2020.pdf>
- ・ ANSES 報告書全文「亜酸化窒素：2020 年に中毒管理センターに報告された症例のレビュー」
<https://www.anses.fr/fr/system/files/Toxicovigilance2021AST0027Ra.pdf>

- ・ The Vigil'Anses の記事：「亜酸化窒素：深刻な神経学的影響を伴う誤用の増加」
https://vigilances.anses.fr/sites/default/files/VigilAnsesN15_Novembre2021_Prot_o_2.pdf

2. 殺鼠剤：フランスで認可されているもののみ使う

Rat poison: only use products authorised in France

29/11/2021

<https://www.anses.fr/en/content/rat-poison-only-use-products-authorised-france>

幼児 2 人が、フランスで禁止されている殺鼠剤を誤って飲み込んだ後に死亡した。ANSES は、これらの製品の危険性を消費者に警告し、事故を避けるための助言を繰り返し述べたい。

問題点：フランスで禁止されている物質の存在

2021 年初めに中毒管理センターは、殺鼠剤がしみこんだ食品を飲み込んだ 2 人の幼児の死亡を報告した。当該製品は中国で製造された後、フランス領ギアナに密輸されてフランスに逆輸入された。当該製品には急性毒性のためフランスで禁止された物質、モノフルオロ酢酸ナトリウムが含まれており、ごく少量でも飲み込むと、子供はもちろん成人でも致命的となり得る。フランス領ギアナでは、2017-2021 年の間に同じパッケージの製品が原因となった 32 の中毒事例が中毒管理センターに報告された。ほとんどが幼児に関連するものだった。事故はすでに起こっている

禁止製品による死亡は初めてではない。数年前には、2 人の幼児と 1 人の女性が、寝室でトコジラミ対策のために禁止製品 CELPHOS®を使用して、その煙を吸った。その結果、子供 1 人が死亡した。問題の製品は、違法に輸入され、フランス国内の市場で購入されたものである。

事故を避けるための助言

- ・ 従来の経路（スーパーマーケット、専門店など）からのみ製品を購入すること
- ・ これらの製品を子供達の手の届かないところに置いておくこと
- ・ フランス語で書かれた使用説明書付きの製品を購入すること
- ・ 害虫駆除が効かなければ、専門の会社に依頼すること（齧歯類管理会社など）
- ・ パッケージの使用条件に従うこと

3. アスベストを飲み込むことによるハザードの可能性についての最初の文献レビュー

Initial literature review on the possible hazards of asbestos ingestion

10/11/2021

<https://www.anses.fr/en/content/initial-literature-review-possible-hazards-asbestos-ingestion>

一部の水道管はアスベストセメントで作られている。そのため、状況によってはアスベストの繊維が飲料水に存在する可能性がある。ANSES は、アスベストを飲み込むことに関連するハザードの特性を明らかにするために最初の科学的文献レビューを実施した。

吸入暴露がヒトに危険であることがわかり 1997 年にフランスで禁止される以前は、アスベストは様々な分野、特に建造物で使用されていた。実際、フランスの公共飲料水供給ネットワークの 4%は今でもアスベストセメントでできている。「パイプが、安定した非腐食性の土壌に設置されている場合や、これらのパイプで運ばれる水にカルシウムが含まれている場合（スケールの蓄積がパイプを保護するため）、アスベストの繊維が供給水に放出されるリスクは低い。だが、パイプの劣化がひどい場合、飲料水中にアスベストが存在するリスクは排除できない。」と ANSES の水リスク評価ユニットの科学者は述べている。人々は主に空気からアスベストに暴露しているため、これまで、アスベストの健康リスクに関する研究は主にこの暴露源に焦点を当てていた。2012 年に国際がん研究機関(IARC)が実施した、アスベストとがん発生の関連性に関する最後のベースライン分析では、飲み込むことに伴うハザードは明確に取り上げられていなかった。

2 つの警告的な研究で専門家評価が促されたが、とはいえ、限界があった

2016 年と 2017 年に発表されたイタリアの研究チームによる 2 つの研究では、主に日常的な飲料水摂取によるアスベストの取り込みに関連する健康リスクは過小評価されている可能性がある」と結論した。2017 年に発表された科学的及び技術的分析文書で、ANSES はこれらの 2 つの研究が十分堅固ではないと判断した。理由は、それらは結論を出すのに使った論文の質を評価しておらず、この問題に関する入手可能な全ての科学的出版物を考慮していなかったことである。そのため、科学的文献の系統的レビューの実施による、飲み込みによるアスベストのハザードの特性評価が求められた。

因果関係を判断するには根拠不十分

アスベスト経口摂取に関する、特に消化器がん（食道、胃、小腸、肝臓など）の発症についての健康ハザードを研究するために、ANSES はこの問題の最新の知見に関する包括的なレビューを実施した。アスベストの影響に関するヒト研究 4409 と動物研究 1107 のうち、専門家は、一般人のアスベスト経口摂取を調べた 17 の研究、動物のアスベスト経口摂取を調べた 19 の研究、アスベストへの職業暴露を調べた 41 の研究を特定した。作業グループは、これらの研究の標準化評価を実施し、アスベスト暴露と消化器系がんの発生との関連性の妥当性を示すために用いることができる根拠のレベルを判定した。この評価から、専門家は根拠のレベルが「不十分」と結論づけた。すなわち今日までに発表されたデータは、アスベスト経口摂取と消化器がんとの関連性の有無を判断するのに使用できない。「既存の研究の多くは、古いあるいは方法論の限界があるため、アスベスト摂取とこれらのがんの発生との因果関係を論証できない」と作業グループの専門家は説明した。

がんによっては兆候があるが、確かではない

しかしながら、アスベスト摂取と 3 つの具体的な消化器がんとの関連性の可能性を示す兆候の存在が強調された。それは食道がん、胃がん、結腸がんである。この可能性は職業環境で実施された疫学研究によって支持されており、報告では一般人と比較して、アスベストに暴露する労働者にこれらのがんの事例が多い。これは、労働者に吸入されるアスベストの一部は飲み込まれ、直接消化管に送られる可能性があるためである。しかしこのデータでは、

肺や血流を通して呼吸経路からこれらの器官に到達するものと比べて、この飲み込まれる部分の量に関して信頼できる推定ができないため、これらの結果を経口摂取による暴露に外挿できない。

監視キャンペーンの勧め

過去に一部のパイプでアスベストが使用されたこと考慮して、ANSES は、アスベスト繊維が含まれる可能性のある飲料水で、アスベスト繊維の存在を検出するためのターゲットキャンペーンを実施することを助言している。これらのデータはその後、今後の研究や疫学的調査作業に利用できるかもしれない。ANSES はまた、損傷した場合に確実に修理・交換できるように、アスベストセメントを使用したパイプの状態を監視するよう助言する。

* 追加情報

アスベスト摂取に関連するハザードのキャラクタリゼーションについての意見と報告書を読む

Read the opinion and report on characterisation of the hazard associated with asbestos ingestion

<https://www.anses.fr/fr/system/files/EAUX2018SA0001Ra.pdf>

(フランス語)

● フランス（経済・財務・復興省）競争・消費・不正抑止総局（DGCCRF : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes）

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

1. ゴマ、オオバコ、スパイス及びこれらの成分を含むその他のリコール品

Sésame, psyllium, épices et autres produits rappelés comprenant ces ingrédients

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/sesame-psyllium-epices-et-autres-produits-rappeles-comprenant-ces-ingredients>

(フランス語)

2020 年 9 月初旬に、ベルギー当局から RASFF を介して輸入ゴマのエチレンオキシドの存在に関する通知を受けた。現在、欧州委員会と協力して調査を実施中であり、EU 加盟国とともに問題の製品の撤収/リコールなどの措置を講じている。それらの関連製品のリコール対象リストをエクセルファイルにまとめたので、消費者には対象ロットに該当するのかが参照することを推奨する。

* エチレンオキシド存在による製品のリコール通知リスト

Présence d'oxyde d'éthylène : Avis de rappel de produits - XLSX 610 Ko (màj du 26 novembre 2021)

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/alertes/doc

[uments/2021/tableau-produits-contamineETO-V57.xlsx](#)

(ロット数で約 15,000 件に及ぶリストを収載)

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

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

1. 食品会議は食品安全文化の重要性を概説する

Food Conference Outlines Importance of Food Safety Culture

Thursday, 18 November 2021

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/FSCC_open_meeting_18112021.html

アイルランド食品安全局(FSAI)の食品安全諮問委員会は、食品事業者に適切な食品安全文化を構築、維持、実証することを求める、最近導入された EU 規則について話し合うために公開会議を開催した。これは食品事業における食品安全文化の役割と価値について、専門家が独自の洞察を提供する機会となる。700 人以上が、アイルランドの食品産業や米国食品規制機関の食品安全文化の国際的な専門家などが講演するこのバーチャルイベントに参加した。

FSAI が実施した最新調査で食品安全文化の必要性は高く、回答者の 9 割はその言葉をある程度理解していた。また 9 割の人が職場のよりよい食品安全文化が消費者の食品安全を改善すると考え、約 3/4 の人は職場に適切な食品安全文化があると考えている。

このイベントでは、食品事業で積極的な食品安全文化を持つことの重要性に洞察が示された。また、質の悪い食品安全文化を持つことで、消費者や食品企業が被るリスクやその後の悪影響についても考察された。

FSAI の最高責任者である Pamela Byrne 博士は、食品安全文化の実践は、一見困難に思えるかもしれないが、食品企業にとって食品安全の向上に対する力強いコミットメントであると説明した。

今年の 3 月以降、全ての食品事業者に事業における適切な食品安全文化の構築、維持、根拠を提供する法的義務が課せられた。食品の安全性を高く評価する企業文化は、食品事業で成功するためには食品安全が重要でありかつ必要であるということを従業員に示す。このことが従業員の行動に影響を与え、常に適切に行動することを可能にする。結局のところ、良質で効果的な食品安全文化は、効率的な食品安全管理と消費者の健康を守るための前提条件である。

2. リコール情報

- 安全でない濃度のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) が含まれていたため、**Kama Hemp 100%オーガニックヘンプジュースパウダー**をリコール

Recall of a Batch of Kama Hemp 100% Organic Hemp Juice Powder Due to the Presence of Unsafe Levels of Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (THC)

Wednesday, 24 November 2021

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

安全でない濃度のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC) が含まれていたため、アイルランド産 Kama Hemp の 100%オーガニックヘンプジュースパウダーをリコール。製品写真有り。

- **Boots Own** ブランドのフードサプリメントに未承認の農薬であるエチレンオキシドの反応生成物である 2-クロロエタノール混入のためリコール

Recall of Boots Own Brand Food Supplements due to Detection of 2-Chloroethanol, a Recognised Reaction Product of Ethylene Oxide

Thursday, 2 December 2021

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

Boots Ireland 社は、エチレンオキシドの反応生成物として知られる 2-クロロエタノールが含まれているため、フードサプリメントをリコール。製品写真有り。

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

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

1. 企業は 2022 年に食品コントロールのためのサービス料を払う

Companies to pay a service charge for food control in 2022

November 16/2021

<https://www.ruokavirasto.fi/en/companies/food-sector/uutiset-elintarvikealalta/companies-to-pay-a-service-charge-for-food-control-in-2022/>

2022 年第一四半期から、地方自治体は企業から食品コントロールのためのサービス料として 150 ユーロ (約 2 万円) を集める。この料金は食品法により、食品管理当局の監視対象となる食品と食品に接触する物質の会社から毎年集められる。認可された食品施設や登録された食品店舗全てが対象となる。村の販売店、NPO、トナカイや狩猟肉を加工する小規模施設とその一環として行われる一次生産や食品加工は例外となる。

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

1. よりゼロに近づける行動計画：異なる重要発達段階での有害元素暴露と栄養の影響

Closer to Zero Action Plan: Impacts of Toxic Element Exposure and Nutrition at Different Crucial Developmental Stages

NOVEMBER 18, 2021

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/closer-zero-action-plan-impacts-toxic-element-exposure-and-nutrition-different-crucial-developmental>

よりゼロに近づける（Closer to Zero: C2Z）行動計画の最初の会合の記録（YouTube 動画）を掲載。今回の会合の目的は、さまざまな重要な発達段階における有害元素への暴露と栄養が成長と発達に与える影響に関連して、行動計画の対象範囲を議論すること。2021 年 12 月 20 日まで意見を募集する。

2. CORE アウトブレイク調査の表

CORE Outbreak Investigation Table

https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

- 急性非ウイルス性肝炎調査 - 「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水（2021 年 3 月）

Investigation of Acute Non-viral Hepatitis Illnesses – “Real Water” Brand Alkaline Water (March 2021)

11/23/2021

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-acute-non-viral-hepatitis-illnesses-real-water-brand-alkaline-water-march-2021>

2021 年 3 月から始まった FDA による「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水による急性非ウイルス性肝炎の調査は終了し、CDC はアウトブレイクの終了を宣言した。リアルウォーター社は現在操業していない。FDA は消費者向け及び非消費者向けのアルカリ/非アルカリ水、化学物質、濃縮液を回収し分析したが、病気の原因となる汚染物質は特定できなかった。同社は 2021 年 6 月 1 日に連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C Act）及びその他の同意判決のリストにある要件を遵守するまで営業しないことに同意している。

生産は終了しているが、家庭にリコールされた製品が残っている可能性がある。消費者、レストラン、流通業者、小売業者は、病気の原因について詳しい情報が得られるまで、「リアルウォーター」を飲んだり、調理に使用したり、販売したり、提供しないように。また、ペットにも提供しないよう勧告する。（製品写真あり）

総症例数（入院数）：関連性の高い症例 21 件（21）、疑いのある症例 4 件（2）、死亡例：1 件

* 関連記事：

【FDA】急性非ウイルス性肝炎調査－「リアルウォーター」ブランドのアルカリ水

6月1日時点の記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2021（2021. 06. 09）

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202112c.pdf>

3. FDA は N-アセチル-L-システインをダイエタリーサプリメントとして使用することに 関連する情報を求める

FDA Requests Information Relevant to the Use of NAC as a Dietary Supplement

November 24, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-requests-information-relevant-use-nac-dietary-supplement>

FDA はダイエタリーサプリメントとして販売されている製品中の N-アセチル-L-システイン (NAC)の過去の使用に関する情報を求めている。

FDA は今年の初めに、ダイエタリーサプリメントとしての NAC の使用に関する立場を考え直すよう求める市民の嘆願を 2 件受け取った。2021 年 6 月、アメリカ栄養評議会(CRN) は FDA に対し、NAC を含む製品はダイエタリーサプリメントとは認められないとする見解を覆すよう求めた。2021 年 8 月、米国自然製品協会(NPA)は FDA に対し、NAC をダイエタリーサプリメントの定義から除外しないと決定するか、又はその代わりに、NAC を連邦食品・医薬品・化粧品法の下で合法的なダイエタリーサプリメントにするための規制作製を開始するよう求めた。

本日、FDA は 2 件の市民の嘆願に対して暫定的な回答を出し、請願者及び関係者に追加の情報提供を求めるとともに、これらの請願で提起された複雑な問題を慎重かつ徹底的に検討するために追加の時間が必要であることを指摘した。

今回の請願に対応するため、FDA は、NAC がダイエタリーサプリメントや食品として販売された最も早い日付、ダイエタリーサプリメントとして販売されている製品中の NAC の安全な使用、及び安全性に関する懸念に関するデータや情報を求めている。適宜、FDA は、提出された情報や他の適用可能な情報を使用して、NAC をダイエタリーサプリメントとして合法化するための規則作成が適切かどうかを判断する。

FDA は 2022 年 1 月 25 日までにこの情報を提出するよう関係者に求め、その間 2 件の市民の嘆願の評価を継続する。FDA は提出された情報を分析に使用して、レビューが完了した時点で両請願者に直接、最終的な回答を提供する。

4. FDA は食品検査のための試験所認定の最終規則を発行

FDA Issues Final Rule for Laboratory Accreditation for Analyses of Foods

December 1, 2021

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-final-rule-laboratory-accreditation-analyses-foods>

本日 FDA は、FDA 食品安全近代化法 (FSMA) の要求に従って、食品検査のための試験所認定 (LAAF) プログラムの最終規則を発行した。

LAAF プログラムの下、FDA は最終規則で定められた基準に基づき食品検査試験所を認定する認定機関（AB: Accreditation Body）を承認する（通称：LAAF 認定試験所）。最終規則には、AB と試験所がこのプログラムに参加するために必要な要件と、またどのように FDA がプログラムを管理し監視するのかの手順が示される。

現在、環境検査を含む食品検査は主に民間試験所によって実施されており、その規格も管理の程度もさまざまである可能性がある。LAAF プログラムが完全に実行されれば、最終規則に定められた特定の状況においては、LAAF 認定試験所のみが食品検査を実施できるようになる。

LAAF プログラムは以下の食品検査を対象とする：

- 連続的な検査での合格を通じて、食品の輸入警告解除を支援するための食品検査；
- 連邦食品医薬品化粧品法（Federal Food, Drug, and Cosmetic Act）に違反している、又は違反していると思われるため国境で留め置かれた輸入食品の入国を支援するための食品検査；
- 既存の FDA 食品安全規則で要請されている食品検査であり、同定された又は疑いのある食品安全の問題に対処するために実施される（例：殻入り卵、スプラウト、ボトル入り飲料水の特定検査）
- 指定食品検査命令（directed food laboratory order；訳注 これまで使用していた用語 food testing order から変更）により要求される食品検査であり、この最終規則で導入された新しい手続きとして、特定の、まれな状況において、同定された又は疑いのある食品安全の問題に対処するために、FDA が LAAF 認定試験所の利用を要請することができるとしている；
- 行政留置命令に対する不服申し立てに関連して提出される検査など、特定の行政手続きに関連して実施される食品検査

LAAF プログラムの設立は、参加試験所の規格の統一と監督強化により、食品検査の正確性と信頼性を向上させるだろう。

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

【FDA】FDA は食品検査のための試験所認定プログラムを策定するための規則案を公表
<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201923c.pdf>

5. FDA は農産物安全性規則において農業用水の要件変更を提案する

FDA Proposes Changes to Agricultural Water Requirements in the Produce Safety Rule
December 2, 2021

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-proposes-changes-food-safety-modernization-act-rule-enhance-safety-agricultural-water-used>

本日、米国食品医薬品局（FDA）は、農産物の栽培に使用する水の危険性を特定し、軽減するための包括的な評価の実施を農場に求めることを提案する、農産物の安全性向上を目的とした規則案を発表した。これは、FDA 食品安全近代化法（FSMA）の実施における最

新のステップであり、農産物安全規則（PSR）における農業用水に関する既存の要求事項の一部を置き換えることを提案している。

規則案の主な条項は以下の通り：

- ・ 農場による、多種多様な水源や用途、将来の科学的進歩に適応した包括的なシステム評価（「農業用水評価」）の結果に基づく農業用水の管理
- ・ 農場による、被覆された農産物や食品接触面に危険をもたらす可能性のある状況を特定するための、収穫前の農業用水の年 1 回評価
- ・ 農場による、農産物に使用される水の品質を守るために、隣接する土地や近隣の土地における活動に関連した危険性を迅速に緩和する手段の実施
- ・ 収穫前の農業用水に関する特定の試験要件を削除し、上記の農業用水評価に置き換えること。今回の改定案は、公衆衛生を守りつつ、複雑さや実際の実施上の課題に関する関係者の懸念を解消することを目的としている。

FDA は、今後もステークホルダーや州・部族のパートナーと緊密に連携し、必要なトレーニング、技術支援、教育、アウトリーチを提供していく。また、この提案について意見を聞くために、2 つの公開会議をバーチャルで開催する予定である。

6. FDA は Reagan-Udall 財団に食料動物の抗菌薬使用データ収集について関係者の意見を求める。

FDA Asks Reagan-Udall Foundation to Gather Stakeholder Feedback About Collection of Antimicrobial-Use Data in Food Animals

December 2, 2021

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-asks-reagan-udall-foundation-gather-stakeholder-feedback-about-collection-antimicrobial-use-data>

本日、FDA の動物用医薬品センター（CVM）は、Reagan-Udall 財団に、食用動物における抗菌薬の使用に関するデータ収集の戦略について、様々な利害関係者から意見を求めるよう依頼した。

CVM は現在、食用動物への使用を目的とした抗菌薬の年間販売量と流通量に関するデータを収集し、国家薬剤耐性監視システム（NARMS）で把握された耐性の傾向を追跡している。これらのデータは参考になるが、農場で抗菌薬がどのように使用されているかについては、より具体的なデータが必要である。集められたデータは、農場での抗菌薬スチュワードシップ計画の実施に役立つとともに、薬剤耐性の発生を抑制するための将来的な戦略に情報を与える。

7. 警告文書

- JD's Market Inc.

OCTOBER 15, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal->

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/jds-market-inc-616100-10152021>

「外国供給業者検証プログラム (FSVP)」違反の問題。

- **Selected Food & Beverage, Inc.**

SEPTEMBER 07, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/selected-food-beverage-inc-615821-09072021>

FSVP 違反の問題。

- **BN Trading, Inc.**

OCTOBER 01, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/bn-trading-inc-616193-10012021>

FSVP 違反の問題。

- **Bella Rosa Distribution Inc**

OCTOBER 19, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/bella-rosa-distribution-inc-616225-10192021>

FSVP 違反の問題。

- **California Terra Garden Inc.**

NOVEMBER 10, 2021

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/california-terra-garden-inc-616499-11102021>

FSVP 違反の問題。

8. リコール情報

- **P&G が Specific Old Spice、Secret Aerosol スプレー制汗剤、 Old Spice Below Deck エアロゾルスプレー製品をベンゼン検出のためリコール**

P&G Issues Voluntary Recall of Specific Old Spice and Secret Aerosol Spray Antiperspirants and Old Spice Below Deck Aerosol Spray Products Due to Detection of Benzene

November 23, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/pg-issues-voluntary-recall-specific-old-spice-and-secret-aerosol-spray-antiperspirants-and-old-spice>

- **Mountain Meadow Herbs 社は容器の破裂リスクのためサプリメント製品をリコール**

Mountain Meadow Herbs Recalls Supplement Product Due to Exploding Bottle Risk

November 17, 2021

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/mountain->

[meadow-herbs-recalls-supplement-product-due-exploding-bottle-risk](#)

Mountain Meadow Herbs 社は、Candida Flush の 54 本をリコール。保管中に圧力がかかった状態になり、開封時にカプセルや粉末の一部がとび出すことがある。製品写真有り。

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

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

1. 毒性及びがん原性試験

● **TR-599 SD ラットと B6C3F1/N マウス (飲水試験) でのタングステン酸ナトリウム二水和物の毒性及びがん原性試験**

Toxicology and Carcinogenesis Studies of Sodium Tungstate Dihydrate in Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats and B6C3F1/N Mice (Drinking Water Studies)
November 2021

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/tr/500s/tr599/index.html>

タングステン酸ナトリウム二水和物 (ST) は環境中に天然に存在し、岩石や土壌の風化を通じて水系に流入する。また ST は防火・防水生地などの商業用品や、生物学的製品の試薬、アルカロイドの沈殿剤などとしても汎用されている。ヒトは汚染された飲料水を介してタングステンに暴露されており、その慢性毒性と発がん性の可能性について NTP が評価を行った。

その結果、2 年間飲水投与で SD ラットの雄と B6C3F1/N マウスの雌ではがん原性の根拠は無い。SD ラットの雌では甲状腺の C 細胞腺腫あるいはあるいはがん (合計) の増加に基づき発がん性についての曖昧な (equivocal) 根拠、B6C3F1/N マウスの雄では腎尿細管腺腫又はがん (合計) の発生に基づき発がん性についての曖昧な根拠が見られた。

● **TR-600 SD ラットと B6C3F1/N マウスでの餌投与フタル酸ジブチルの毒性及びがん原性試験**

Toxicology and Carcinogenesis Studies of Di-n-butyl Phthalate Administered in Feed to Sprague Dawley (Hsd:Sprague Dawley SD) Rats and B6C3F1/N Mice
November 2021

<https://ntp.niehs.nih.gov/publications/reports/tr/600s/tr600/index.html>

フタル酸ジブチル (DBP) はプラスチックやパーソナルケア製品などの消費者製品の製造に使用されるフタル酸であり、ヒトは妊娠・授乳期も含めて生活している間に広く暴露されている。しかし、ヒトへの発がん性を評価するのに必要な入手可能なデータが限られているため、NTP がラット及びマウスにおける 2 年間投与試験を実施した。

その結果、SD ラットの雌と B6C3F1/N マウスの雌雄では 10,000 ppm までの投与濃度でがん原性の根拠は無く、SD ラットの雌では膵腺房腺腫の僅かな増加に基づき発がん性についての曖昧な根拠が見られた。

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

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

1. Robert M. Kerr Food 農業製品センターからの請願

Petition by Robert M. Kerr Food and Agricultural Products Center

提出日 Nov 12, 2021

<https://www.fsis.usda.gov/policy/petitions/petition-robert-m.-kerr-food-and-agricultural-products-center>

食用ではないという理由で牛皮の輸送を禁止している現在の方針を改訂することを求める請願。現在の USDA の方針では、牛の皮の部分を食べられないものと規定しており、食べられない部位は、さらに加工するために輸送することを禁止している。しかし、最近の食用皮製品の開発により、皮が食べられることが証明された。家畜の無駄な部分を利用し、かつ市場の需要もあるため、皮を「食べられない」分類から削除することを求めている。

2. USDA は動物の健康の文脈での抗菌薬使用と耐性について研究するためにいくつかのパートナーと協力する

USDA to Collaborate with Several Partners to Study Antimicrobial Use and Resistance in Animal Health Context

Nov 30, 2021

https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2021/sa-11/study-antimicrobial-use-resistance

APHIS は中西部の養豚場における抗菌薬使用と耐性を研究するために、いくつかの動物の健康と業界団体と協力する。この協力は抗菌薬使用と耐性監視のための将来の研究のモデルとなる。

●米国消費者製品安全委員会 (CPSC : Consumer Product Safety Commission)

<http://www.cpsc.gov/>

1. リストを作って二回チェック : このホリデーシーズンを安全に祝うコツ

Making a List, Checking it Twice: Tips for Celebrating Safely this Holiday Season

November 18, 2021

<https://www.cpsc.gov/Newsroom/News-Releases/2022/Making-a-List-Checking-it-Twice-Tips-for-Celebrating-Safely-this-Holiday-Season>

新しい CPSC のデータは、一般的なホリデー製品や伝統に関連する潜在的な危険を回避するため、安全上の注意を払うことの重要性を強調する。安全でないおもちゃ、料理の火、デコレーション、クリスマスツリーやロウソクなどによって、毎年多くの人が怪我をする。安全上の注意点のリストを作成し、ダブルチェックすることで、より安全にこのホリデーシーズンを楽しむことができる。

(以下、「調理」関連記事の抜粋)

調理

- ・ 調理用の火が、住居の火事の原因の一番。毎年 36 万件の家の家事があり 2,400 人が死亡、10,400 人が怪我をしている。
- ・ 毎年、感謝祭の日に 1700 件の調理による火災が発生している。これはその他の日の平均の 3 倍。
- ・ 特にリスクが高いのは七面鳥。1998 年以降、七面鳥を揚げることが関連する火事は 222 件で 83 人が怪我、970 万ドルの損失につながった。

<注意点>

- ・ 料理を火にかけたまま離れないこと
- ・ 七面鳥を揚げるのは家から離れた屋外で

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

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

1. カナダの首席獣医官が「2021 年世界抗菌薬啓発週間」の重要性を強調する

Canada's Chief Veterinary Officer highlights the importance of World Antimicrobial Awareness Week 2021

November 22, 2021

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2021/11/canadas-chief-veterinary-officer-highlights-the-importance-of-world-antimicrobial-awareness-week-2021.html>

カナダの首席獣医官 (CVO) である Mary Jane Ireland 博士は、本日、世界抗菌薬啓発週間 (WAAW) を受け、声明を発表した。

WAAW の今年のテーマは、「Spread Awareness, Stop Resistance (意識を高め、耐性をなくす)」である。CFIA では、カナダ保健省、カナダ農業・農産食品省、カナダ公衆衛生庁、州・準州当局、獣医師、食用動物生産者と緊密に連携し、カナダにおける AMR に取り

組んでいる。これまで以上に、AMR が我々の健康や医療システムに与える影響を軽減するために、「ワンヘルス」アプローチを採用して継続的に協力し合う必要がある。

2. 警告情報

- **One Tang** ブランドの **Sweet Apricot Kernels** 製品はシアン化物中毒を引き起こす可能性がある

One Tang brand Sweet Apricot Kernels may cause cyanide poisoning

2021-11-29

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/one-tang-brand-sweet-apricot-kernels-may-cause-cyanide-poisoning>

Sungiven Foods Canada Inc.は One Tang ブランドのスイートアプリコットカーネルを自然毒であるアミダグリンが含まれるためリコールする。リコール製品はブリティッシュコロンビア州で販売されている。

-
- 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 181-21

30 November 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular%20181-21.aspx>

- ・ 意見募集
 - 加工助剤としての GM *Escherichia coli* 由来麦芽糖産生性 α アミラーゼ
 - Call for submissions on a new processing aid from a GM source

30/11/2021

<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submission-on-a-new-processing-aid-from-a-GM-source.aspx>

遺伝子組換え大腸菌由来の麦芽糖産生性 α アミラーゼを、製パン、醸造、スターチ加工の加工助剤としての使用を承認することについて、意見を募集する。FSANZ による安全性評価で、オーストラリア及びニュージーランドの消費者に健康上、安全上の懸念はないとされた。

- Notification Circular 182-21

6 December 2021

<https://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular182-21.aspx>

- ・ 新規提案
 - － 緊急提案：カバ (kava) の基準見直し
カバがより広範な人々に入手しやすくなる可能性に関連する公衆衛生と安全性に適切に対応するため、カバの規制を見直すもの。
カバ飲料を長年消費してきた太平洋諸島諸国との文化的・経済的な結びつきを強化するために、カバの商用輸入を認める連邦政府の予備計画を支援する。カバ飲料の調製と摂取は伝統的使用のみに限定し、乾燥カバや生のカバ、カバ飲料に食品添加物や加工助剤を加えることがないようにする。
- ・ 意見募集
 - － 干ばつ耐性小麦系統 IND-00412-7 由来食品
Call for comment on food made from a genetically modified wheat
<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-food-made-from-a-genetically-modified-wheat.aspx>
 - － 乳児用調製乳の新しい GM 源としての組換え大腸菌 K-12 の産生した 2'-フルクトース(2'-FL)
Call for comment on 2'-FL from a new GM source for infant formula
<https://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-comment-on-2%E2%80%B2-FL-from-a-new-GM-source-for-infant-formula.aspx>
2'-FL は、母乳に自然に含まれる難消化性の炭水化物（オリゴ糖）である。母乳に含まれるものと同等のレベルで、乳児用ミルク製品の栄養物質として使用することができる。今回の申請は、新たな遺伝子組換え（GM）生産株を用いて微生物発酵により生産された 2'-FL の任意添加を認めるもの。
- ・ 改訂 No.204
 - － *Yarrowia lipolytica* 由来ステビオール配糖体
ステビオール配糖体合成遺伝子を発現する遺伝子組換え *Yarrowia lipolytica* から発酵により生産されるステビオール配糖体混合物を強甘味料として使用することの承認を求めるもの。

● オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <http://www.apvma.gov.au/>

1. 再確認：スプレードリフトパイロット計画への参加

Reminder: Participate in the spray drift pilot program

22 November 2021

<https://apvma.gov.au/node/94211>

雨の多い春の後、NSW の多くの地域で収穫を迎え、夏の除草剤散布が差し迫っている。関係者は改訂版スプレードリフト管理ツール (SDMT) を使ったパイロット計画に参加して欲しい。

このパイロット計画は、改訂版 SDMT を使って利用者が地域の状況や好みに応じてバッファゾーン (スプレー禁止ゾーン) を計算できるようにするもので、農場での生産性を向上させ、オーストラリアにおけるスプレードリフトの管理方法や政策の改善に役立てることを目的としている。

● ニュージーランド第一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

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

1. MPI が国際競争力のあるヘンプ種子加工工場設立プロジェクトを支援

MPI backs project to establish internationally competitive hemp seed processing plant
17.11.21

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/mpi-backs-project-to-establish-internationally-competitive-hemp-seed-processing-plant/>

ニュージーランド第一次産業省 (MPI) が支援する新しいプロジェクトは、国内にヘンプの種子加工工場を設立し、国内栽培のヘンプ食品が輸入品と競合できることを目指す。

2. 公衆衛生警告

● Marlborough Sounds の Grove Arm での公衆衛生警告

Public health warning about shellfish in Grove Arm, Marlborough Sounds
25 November 2021

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-about-collecting-shellfish-in-grove-arm-marlborough-sounds/>

MPI は Grove Arm で貝の捕獲をしないよう市民に公衆衛生警告を出した。この地域で採取された貝サンプルの定期検査で、下痢性貝毒のレベルが MPI 設定の安全基準値 0.16 mg/kg を上回った。

3. リコール情報

● Foodstuffs South Island Ltd が粗糖のリコール。

Foodstuffs South Island Ltd recalls raw sugar

19 November 2021

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/foodstuffs-south-island-ltd-recalls-raw-sugar/>

Foodstuffs South Island Ltd は、低レベルの鉛汚染の可能性ある Chelsea ブランドの粗糖 500g 入りを誤って販売したとしてリコールする。過去にもリコールの対象になっている。

● 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. 栄養表示の信頼性を高める

Making Reliable Food Nutrition Labels

15 Nov 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_184_02.html

食品の栄養表示により、消費者は情報に基づいた、より健康的な食生活を選択することができ、非伝染性疾患の予防など公衆衛生の向上にもつながる。表示の栄養価は通常、製造業者の食品分析結果をそのまま反映するか、食品成分データから計算される。

食品は複雑で、表示の栄養価と検査機関で検査された食品サンプルの値は正確に一致しない。季節、加工方法、原材料の供給源、栄養素の安定性及び保存条件の違いにより、同一製品の異なるロット、時には同一ロット内ですら一致しないことがある。とはいえ、食品の栄養成分は表示値から大幅に逸脱してはならず、食品業界は栄養表示の許容値の基準に従わなければならない。

コーデックスの「栄養表示に関するガイドライン」は、食品の栄養情報表示に関する許容基準を設定するための一般原則を示すが、香港はこれに加え、中国本土、シンガポール及び米国などを参考にして、栄養素の許容基準を設定し、「一般的な包装食品」及び「乳幼児 (IYC) 用調製乳と食品」の技術ガイダンスに基準を明記した。

一方、検査測定の不確実性は、真の値が測定される可能性のある値の範囲に関連する。例えば、ある食品の栄養素の測定値が 10.0 mg/100 g であったとして、サンプルの均質性、機器の精度、検査方法及び環境といった要因が測定結果の正確さに影響する可能性がある。この不確実性により、その栄養素の真の値が含まれるだろう、例えば 8.5 mg~11.5 mg/100 g のような範囲が生まれる。測定の不確実性は許容基準の設定では考慮されず、通常は適合性

の確認の際に考慮される。

無視できる栄養成分量の表示

国際的には、微量の栄養素は無視できるものとされ、「ゼロ」と表示ができる。しかし、栄養素それぞれの「ゼロ」の定義は管轄によって異なる。例えば、トランス脂肪酸は、米国では1食あたりの含有量が0.5 g 又はそれ以下であれば「0 g」と表示ができ、一方、香港では食品100 gあたり0.3 g以下を「ゼロ」と定義する。

食品業者は、特定の栄養素をゼロと表示する際には注意が必要である。例えば、遊離の糖を加えていない包装済み食品でも、原材料由来の糖が残っている場合がある。法令遵守のため、各栄養素の定義に関して食品安全センター（CFS）の技術ガイダンスを参照すること。

栄養表示に関する法令確認と業者とのコミュニケーション

香港では、栄養表示に関する規則は食品医薬品（組成と表示）規則（Cap.132W）に規定される。CFSは、栄養表示のサーベイランスシステムを開始し、2018年から2020年にかけて、21,000件以上のラベルと1,500のサンプルを検査した。基準に満たないものはそれぞれ0.45%、6.2%であった。基準に満たない98サンプルは、エネルギー、タンパク質、脂質、炭水化物、糖分及びナトリウムの栄養素における不一致であった。CFSは、栄養表示の違反が是正されるまで、該当食品の販売を中止するよう改善措置を指示した。

また、CFSの食品安全専門委員会は、同一バッチ内での栄養成分のばらつきを考慮し、サンプリングは可能な限り同一バッチから12サンプルの採取を推奨する。カナダなどでも栄養表示検査では複数のサンプル採取が推奨されている。食品業者の法令遵守を促進するため、CFSは定期的に技術会議やワークショップを開催し、コミュニケーションする。CFSのウェブサイトは栄養表示に関する情報を提供し、読みやすいラベル作成、分量の決定、栄養強調表示ガイドライン及び香港内外の認証検査室などを掲載している。

食品業者には、栄養表示の情報が正しいことを確認するよう助言する。栄養表示に関する詳細は、CFSの「一般的な包装食品」及び「IYC用調製乳と食品」に関する技術ガイダンスで確認できる。

2. 食品中のヘキサブロモシクロドデカン（HBCDD）について

Hexabromocyclododecanes (HBCDD) in Food

19 Nov 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_45.html

● ヘキサブロモシクロドデカン（HBCDD）のリスク評価報告書

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/files/Hexabromocyclododecanes_HBCDD_in_Food_Report_e.pdf

<概要>

ヘキサブロモシクロドデカン（HBCDD）は添加型難燃剤で、主に繊維製品や、建築や梱包材に利用される発泡スチロールや押出ポリスチレンに使用されている。HBCDDは環境

中に存在し続け、生物蓄積及び生物濃縮する可能性が高い(すなわち、フードチェーンに沿って濃度が高まる)。

HBCDD への暴露による急性毒性は低い。実験動物では、HBCDD の慢性毒性の主な標的は肝臓、甲状腺ホルモンの恒常性、生殖、神経系及び免疫系である。HBCDD は実験動物で遺伝毒性や発がん性はない。

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)は、食品中の HBCDD の安全性を評価していない。欧州食品安全機関(EFSA)は HBCDD への経口暴露から生じる潜在的な健康上の懸念を評価するために暴露マージン(MOE)アプローチを採用した。EFSA は MOE の算出のためにヒトの HBCDD の慢性摂取量を 2.35 mcg/kg 体重/日と推定し、24 以上の MOE は健康への懸念が低いことを示すと考えた。

この研究は、(i)国内のマーケットで入手できる食品中の HBCDD の量を特定する；(ii)香港の成人集団の HBCDD への食事暴露を推定する；(iii)関連する健康リスクを評価することが目的である。

方法

国内で合計 300 の個別サンプル(100 食品)が集められた。このサンプルは主に、国内の人気、文献で報告された HBCDD の量、及び国内市場での入手のしやすさ、に基づいて選ばれた。これらのサンプルは、15 種類の食品グループ；「海水魚」「淡水魚」「水産物」「甲殻類」「軟体動物」「肉と内臓」「油脂」「飲料」「シリアルと穀物製品」「牛乳と乳製品」「卵と卵製品」「野菜と豆類」「果物」「ナッツと種子」「ハーブとスパイス」に分類された。

結果

分析した 300 サンプルのうち 128 サンプル(約 43%)に HBCDD が検出され、これらは 15 の食品グループのうちの 13 グループからであった。検出された 128 サンプルの HBCDD 濃度は 0.01 – 1.2 mcg/kg であった。

平均濃度の最大値は「海水魚」と「卵と卵製品」、続いて「軟体動物」と「淡水魚」で検出された。下限平均濃度はそれぞれ、0.16 mcg/kg、0.16 mcg/kg、0.13 mcg/kg、0.11 mcg/kg であった。

国内の成人集団の HBCDD への食事暴露に関しては、平均的な消費者の HBCDD の下限(LB)及び上限(UB)推定暴露量はそれぞれ 0.00016 及び 0.00091 mcg/kg 体重/日で、一方、多量消費者(90 パーセンタイル)では、LB と UB 推定暴露量はそれぞれ、0.00041 及び 0.0015 mcg/kg 体重/日だった。平均及び多量消費者に相当する MOEs はそれぞれ、15000 – 2600 (LB-UB) と 5700 – 1600 (LB-UB)である。これらの MOEs は健康の懸念が低いことを示す 24 より遙かに多い。

HBCDD 暴露に寄与する主な食品は、「海水魚」(30.7%)、「淡水魚」(21.2%)、「肉と内臓」(20.1%)、「軟体動物」(11.2%)、「乳と乳製品」(7.7%)と続く。他の食品グループの寄与は全部で総暴露の 10%未満だった。

結論と助言

集めたサンプルの約 43%にあたる様々なサンプルで、HBCDD が検出された。この研究

結果を他の場所の結果と比較すると、国内集団の HBCDD への食事暴露は報告された暴露範囲の下限にある。算出した MOE 値から、香港の成人集団の HBCDDs への食事暴露は健康上の懸念を生じないという結論が支持された。

この研究における HBCDD への食事暴露の知見から、健康的な食事についての基本的な食事の助言に変更の必要はない。多種多様な果物と野菜を含むバランスのとれた様々な食事を維持することを勧める。

3. FEHD は上海蟹の違法販売と疑わしい出所からの販売に引き続き取り組む (写真付)

FEHD continues to combat illegal sale of hairy crabs and sale of hairy crabs from dubious sources (with photo)

17 November 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211117_9001.html

本日 (11 月 17 日)、食物環境衛生署 (FEHD) の食品安全センター (CFS) 及び環境衛生部門は、昨日までに小売店、食品施設及び公設市場の屋台など上海蟹を販売する 110 以上の施設を検査し、追加で、無許可の販売業者を 1 社発見した、と発表した。

4. CFS は lap-mei の季節食品サーベイランスプロジェクトの検査結果を発表する

CFS announces test results of seasonal food surveillance project on lap-mei

Monday, November 22, 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211122_9014.html

食物環境衛生署食品安全センター (CFS) は本日 (11 月 22 日)、最近完了した lap-mei (臘味、中国産保存肉)に関する季節食品サーベイランスプロジェクトの検査結果を発表した。採集した約 140 のサンプルの検査結果は基準を満たすものであった。

CFS の広報担当は、「Lap-mei は冬に人気があるため、CFS はオンライン販売業者を含むさまざまな小売業者から、中国産豚肉ソーセージ、中国産レバーソーセージ、アヒルの保存肉及び豚肉の保存肉などを含むさまざまな lap-mei のサンプルを収集し、化学物質検査と栄養成分分析を行った」と述べた。

化学物質検査では、保存食品で検出されることの多い残留動物用医薬品や保存料だけでなく、製造過程で使用される可能性のあるその他の食品添加物や着色料なども対象とした。栄養成分分析では、サンプルのエネルギー、炭水化物、タンパク質、総脂肪、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、ナトリウム及び糖類の含有量が、栄養表示の値と一致しているかどうかを調べるために検査をした。

「消費者は、lap-mei の硝酸塩/亜硝酸塩濃度とニトロソアミンのリスクの可能性、並びに一部の lap-mei ではナトリウム、糖類及び脂肪の含有量が比較的に高いことを考慮して、バランスのとれた食事を維持し、lap-mei の過剰摂取を避けるべきである。乳児は亜硝酸塩の毒性の影響を受けやすく、lap-mei の摂取を避けるべきであり、幼児の場合は lap-mei の摂取を制限すべきである。」

「さらに、世界保健機関の国際がん研究機関は、加工肉を『ヒトに対して発がん性がある』（グループ 1）と分類している。大腸がんの発症リスクを減らすために、消費者は加工肉の過剰摂取を避けるべきである、」と広報担当は述べた。

広報担当は、さらに、取引業者に対して、法的要件を遵守し、適正製造規範を守り、許可された食品添加物を適切に使用するよう呼びかけた。小売業者は、信頼できる業者から食料を調達し、食品安全条例に基づいて必要に応じて流通経路を追跡できるように適切な記録システムを保持しなければならない。

5. 違反情報

● 複数の包装食品サンプルが食品表示規制に違反

Several prepackaged food samples in breach of food labelling regulation

16 Nov 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211116_8997.html

食品安全センターは、本日（11月16日）、中国産包装済みのナツメヤシ、保存キャベツ及びタケノコのサンプルから、特定の食品に使用が認められている保存料の二酸化硫黄が検出されたが、食品ラベルに添加物の機能分類と名称の表示がなかったと発表した。

● mud crab のサンプルに基準値超過の金属汚染

Metal contamination exceeds legal limit in mud crab sample

16 Nov 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211116_8996.html

スリランカ産 mud crab のサンプルからカドミウムが最大基準値 2 ppm を超える 3.26 ppm 検出された。

● ナツメヤシのサンプルに基準値超過の保存料

Preservative exceeds legal limit in dates sample

16 Nov 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211116_8995.html

ナツメヤシのサンプルに二酸化硫黄が最大基準値 100 ppm を超える 270 ppm 検出され乾燥白菜のサンプルに基準値超過の金属汚染

● 中国産乾燥白菜のサンプルに基準値超過の金属汚染

Metallic Contamination exceeds legal limit in a dried Chinese white cabbage sample

16 Nov 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211116_8994.html

中国産乾燥白菜のサンプルからクロムが最大基準値 0.5 ppm を超える 0.654 ppm 検出された。

● 包装ピーナッツのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Peanuts sample not in compliance with nutrition label rules

16 Nov 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211116_8993.html

中国産ピーナッツが糖分 1.4 g/100 g 含有という表示のところ、4.4 g/100 g 検出であった。

- 包装ナッツのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Nuts sample not in compliance with nutrition label rules

16 Nov 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20211116_8989.html

インド/米国/ベトナム産ナッツがナトリウム 12 mg/100 g 含有という表示のところ、22 mg/100 g 検出であった。

- 包装えび麺のサンプルが食品表示規則に違反

Prepackaged shrimp noodles sample in breach of food labelling regulation

24 Nov 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211124_9024.html

食品安全センターは、本日（11月24日）、包装済みのえび麺のサンプルから、特定の食品に使用が認められている保存料の二酸化硫黄が検出されたが、食品ラベルに添加物の機能分類と名称の表示がなかったと発表した。

- 包装された乾燥キノコとホウレンソウ麺のサンプルが食品表示規制に違反

Prepackaged dried mushroom and spinach noodle samples in breach of food labelling regulation

1 Dec 2021

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20211201_9045.html

食品安全センターは、本日（12月1日）、包装された乾燥キノコとホウレンソウ麺のサンプルから、特定の食品に使用が認められている保存料の二酸化硫黄が検出されたが、食品ラベルに添加物の機能分類と名称の表示がなかったと発表した。

-
- 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

- 2021.11.12～2021.11.18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43233

- 2021.11.5～2021.11.11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43232

2. 「海外直輸入食品オール(ALL)すぐに」で購入してください！

輸入流通安全課 2021-11-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45946

食品医薬品安全処は、米国のブラックフライデーを控えて海外直輸入食品の購入が増えると予想されるため、国民が海外直輸入食品を正しく購入できるよう運営中のホームページ（海外直輸入食品オール（ALL）すぐに）で提供する情報と活用方法を案内する。

これは、食安全国（食薬処）、関税庁ホームページ、消費者 24（公正委）、国際取引所消費者ポータル（消費者院）など、海外直輸入食品を扱う様々な機関の情報を一箇所に集約した統合ホームページサービスとして昨年構築された。提供する情報は、海外直輸入食品の、▲通関停止製品、正規輸入製品などの「製品情報」、▲危険食品、リコール情報などの有害情報、▲「国際取引相談」情報、▲安全・毒性情報など「その他のヘルプ情報」である。

食薬処は、海外直輸入食品を購入する前に、「海外直輸入食品オール（All）すぐに」ホームページで、必ず輸入停止製品ではないかを先に確認し、摂取前に摂取方法、賞味期限などの表示事項を確認して、海外食品による被害を防いで欲しい。

3. 食薬処、ナトリウム・糖類減らすオンライン広報館オープン！

食生活栄養安全政策課 2021-11-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45942

食品医薬品安全処は、ナトリウム・糖類を減らすことへの共感と拡散の実践誘導のために、11月22日から12月31日までナトリウム・糖類を減らす「マイナシュオンライン広報館（www.minasu.kr）」を新しくオープンする。

*マイナシュ：「マイナス＋ナトリウム＋シュガー」の合成語で「ナトリウム・糖類を減らす」という意味

今回の広報館は、ナトリウム・糖類を減らした健康的な食生活情報を、国民が実生活で簡単に活用できるよう、様々なコンテンツで構成して、広報館を巡る楽しさと興味を加えて参加者イベントも一緒に用意した。

<添付>

1. マイナシュオンライン広報館メニュー
2. マイナシュオンラインブースの構成内容
3. マイナシュオンライン広報館ポスター

4. ASEAN 農・畜・水産物衛生安全公務員、メタバースで会う

畜産物安全政策課 2021-11-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45941

食品医薬品安全処はアジア開発途上国の農・畜・水産物衛生安全管理能力を強化し、韓国・ASEAN 諸国間の食品安全パートナーシップを強固にするための「第13回韓・

ASEAN 衛生協力セミナー」を 11 月 22 日から 12 月 3 日までメタバース（三次元仮想世界）を活用して開催する。

メタバースプラットフォームであるギャザータウン（Gather Town）では、アバターが画像・音声対話、チャットなどを活用してコミュニケーションする方法で進行する。主な内容は、▲韓国食品と農・畜・水産物の安全管理体系の紹介、▲安全管理現場の VR 見学、▲参加国別の食品安全政策の説明などである。特に VR 見学は、韓国食品製造・加工施設と農・畜・水産物の安全管理の現場（物流センターなど）を実際の施設で直接見るような鮮やかな経験を提供して、参加者の集中度を高めることができると期待される。

* 参加国：ASEAN 6 ヶ国（マレーシア、ベトナム、インドネシア、カンボジア、タイ、フィリピン）、経済協力開発機構（OECD）重点協力国（モンゴル、パキスタン）

<添付>

1. 詳細プログラム（案）
2. メタバースプラットフォーム ギャザータウン(Gather Town)

5. 輸入者が願う食品情報を一箇所に！

デジタル輸入安全企画課 2021-11-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45939

食品医薬品安全処は、輸入食品情報プラットフォーム*に輸入者専用チャンネルを新設して、輸入者の関心が高いオーダーメイド型情報を一度に集めて提供するサービスを提供する。

* 輸入食品情報プラットフォーム(impfood.mfds.go.kr)：輸入食品検索、不適合輸入食品情報、輸入禁止現況、統計資料など輸入食品関連情報を提供する輸入食品安全情報ポータルサイト

主な改編内容は、▲「私の輸入食品安全管理チャンネル」新設、▲私のオーダーメイド型統計情報提供、▲関心のある情報の設定・配信である。「私の輸入食品安全管理チャンネル」は、輸入者がよく利用するサービスを中心に画面とメニューを構成した輸入者専用スペースとして、①嘆願（輸入申告など）申請、②嘆願進捗状況、③成分コード、不適合輸入食品、食品原料、品目別規格など各種情報を一度に照会できるサービスである。

6. 食薬処、FAO・WHO と共に食品由来の薬剤耐性管理国際規範を用意

畜産物安全政策課 2021-11-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45938

食品医薬品安全処処長が参加した、第 44 回コーデックス委員会総会において、食品由来の薬剤耐性（AMR）管理のための国際規範が 11 月 18 日に最終採択された。今回採択された国際規範は、「One Health*」の原則の下、食品サプライチェーン全体で政府、産業界、消費者が薬剤耐性のための管理をそれぞれ守らなければならない事項を定めていることに大きな意味がある。

* 人、動物、植物、環境の健康が互いに密接に関連しているという概念

最終採択された国際規範は、▲「AMR の最小化及び抑制のための実施規範改定案」、▲「AMR の統合的なサーベイランスに関する指針案」である。

7. 「分かりやすい食品などの自主品質検査要領」用意・配布

食品安全政策課 2021-11-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45931

食品医薬品安全処は、食品などの自主品質検査制度*に対する食品販売業者の理解度を高めるためのガイド「分かりやすい食品などの自主品質検査要領」を 11 月 18 日製作・配布する。

* 食品などを製造・加工する営業者は、製品が基準と規格に適合しているかに対して検査を行う（「食品衛生法」第 31 条）

** 食品製造・加工業、食品添加物製造業、即席販売製造・加工業、容器・包装類製造業

主な内容は、▲自主品質検査基準・項目・方法、▲営業者が直接検査する際に守らなければならない遵守事項、▲主な質疑応答などである。

8. 食品使用不可のスズメバチ・ヒアリを原料として浸漬酒・蜂蜜漬けを製造・販売した 5 箇所を摘発・措置

食品安全現場調査 TF 2021-11-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45929

食品医薬品安全処は、食品に使用できない「スズメバチ」、「スズメバチの巣」、「ヒアリ」を原料として浸漬酒と蜂蜜漬けを製造・販売するなど「食品衛生法」と「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した 5 箇所を摘発して、管轄官庁に行政処分を要請し捜査を依頼した。

最近、スズメバチ、スズメバチの巣、ヒアリを焼酎や蜂蜜に漬けて摂取すると神経痛、関節炎などの治療に良いという民間療法を根拠に、浸漬酒や蜂蜜漬などを製造して販売する事例があり、10 月 14 日から 26 日まで該当製品を製造・販売する 11 箇所を対象に取締りを行った。主な違反内容は、▲食品に使用できない原料の使用、▲無申告即席販売製造・加工業営業、▲病気予防・治療に対する効能・効果広告である。

食薬処は、国民に対し、病気予防・治療目的で食品原料として使用できない原料で製造したスズメバチ浸漬酒などの摂取について注意を喚起し、食品安全関連の違法行為や不良食品として疑われる製品を見た場合には不良食品申告するよう求める。

<添付>

1. スズメバチ・ヒアリの浸漬酒・蜂蜜漬 Q&A
2. 業者別詳細違反内訳
3. スズメバチとヒアリを利用して作られた製品写真

9. 食薬処、輸出準備から通関まで主要国の食品安全規制情報提供

食品安全政策課 2021-11-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45927

食品医薬品安全処は、米国、中国、オーストラリア、ベトナムの4ヶ国*で、食品を輸出する国内食品輸出業者を対象に12月1日から7日まで、ソウル、釜山など5つの圏域で「主要輸出国食品安全規制説明会」を開催する。

* 最近3年間('18~'20)国内業者の輸出実績が多い主要4ヶ国

今回の説明会は、国内製造食品の輸出にあたり、相手国の輸入要件と食品安全基準（表示方法等）に対する情報不足で発生する通関遅延、不適合など、業界の困難を減らし輸出拡大を支援するために用意した。説明会の主な内容は、▲主要国の食品類型別輸入要件と不適合事例、▲国内輸出業者の現地実例事例と準備事項、▲主要国の食品安全基準（表示、有害物質、微生物基準など）・食品輸入関連規定の主な内容と、制・改正事項などである。

食薬処は今回の説明会が、食品輸出業者の輸出国食品安全関連最新規制に対する理解度を高めて、海外進出の困難を解消する助けになると期待して、今後も継続的に海外食品規制情報などを提供して輸出競争力を強化できるように積極的に支援していく。

10. 受験生対象「記憶力増進」など不当広告行為の点検結果

サイバー調査団 2021-11-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45915

食品医薬品安全処は、食品などのオンライン販売掲示物に受験生対象「記憶力・免疫力増進」、「心身安定」、「総明湯」などの内容を広告した販売サイト1,016件に対する不当広告を10月20日から25日まで集中点検した結果、「食品等の表示広告に関する法律」を違反した194件を摘発してサイトの停止と行政処分を要請した。今回の点検は今後の大学修学能力試験に先立ち、保護者と受験生の不安心理を利用して食品・健康機能食品に対する偽・誇大広告など不当広告行為が増加することにより、消費者被害を予防するために実施した。

主な違反内容は、▲偽・誇大広告87件（44.8%）、▲一般食品を健康機能食品と誤認・混同させる広告55件（28.4%）、▲一般食品などを医薬品と誤認・混同させる広告27件（13.9%）、▲病気予防・治療に対する効能・効果広告15件（7.7%）、▲健康機能食品であるのに事前に自律審議を受けなかったり審議された内容と異なる広告9件（4.7%）、▲消費者欺瞞広告1件（0.5%）であり、詳細違反内容は次のとおりである。

偽・誇大：一般食品に「受験生集中力向上」などの表現で身体組織の機能・作用・効果・効能があると広告したり、健康機能食品（テアニン*）に食薬処から認められていない機能性である「睡眠の質改善」、「免疫力の改善」などと広告

* 「健康機能食品公典」テアニンの機能性：ストレスによる緊張緩和に役立つ

健康機能食品誤認・混同：一般食品である紅参飲料（飲料類）に「抗酸化、記憶力低下改

善」などと広告し、健康機能食品と誤認・混同させる広告

医薬品誤認・混同：一般食品（その他加工品）に漢方薬処方名「瓊玉膏」、「総明湯」、健康機能食品に「緊張緩和誘導剤」などと広告して、食品などを医薬品と誤認・混同する広告

病気予防・治療効能・効果：健康機能食品に「健忘症」、「認知症予防」などと広告して、病気予防・治療に効能があると認識される懸念のある広告

自律審議違反：健康機能食品の場合、表示・広告をするには自律審議機構（韓国健康機能食品協会）から事前に審議を受けなければならないが、審議を受けた内容と異なる、又は審議されていない内容を広告

消費者欺瞞：一般食品（その他加工品）に「サポニンの肝臓損傷保護、がん細胞抑制」などと広告し、成分の効能・効果を該当食品の効能・効果と誤認・混同させる広告

医療界・消費者団体・学界など外部専門家で構成された「民間広告検証団」は受験生に「食品を購入する際「記憶力改善」など不当広告に惑わされないこと」を求め、「受験生の健康のためには根拠が不確実な薬物に依存することより、栄養バランスがとれた食事を摂取して、規則的な生活習慣を持つことが必要である」と強調した。

1 1. 食薬処、流通中の塩を検査します。

食品管理総括課/顧客支援担当官 2021-11-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45909

食品医薬品安全処は、最近、ミネラルが含まれてプレゼント・調理用として関心を集めているピンクソルト*と、キムチを漬ける季節に需要が高まる天日塩をはじめとした食品調理に使用される「塩」製品を国民請願安全検査対象に選定し、11月から国内で流通する製品について収集・検査を行う。

* ピンクソルト：ヒマラヤ鉱山で生産されたピンク色を帯びた天然岩塩（その他塩）

今回の検査対象は「食用ヒマラヤピンクソルト製品の安全検査を要請した請願」が、国民多数の推薦を受けたこと従って、国民請願安全検査審議委員会が検査の妥当性を審議し採択した。

* 国民請願安全検査制：国民が不安で検査を要請する食品・医薬品などを食薬処が直接検査して、その結果を公開する制度。採用された請願は「市販の食用塩でヒマラヤピンクソルトが多数広告・販売されているが、信じて食べても構わないのか、食薬処で検査してほしい」という内容

食薬処は、ピンクソルト製品以外にも今回の検査をきっかけにキムチを漬ける季節に多く消費される天日塩など、オンライン上で流通する様々な種類の塩（50件）に対しても検査を拡大して、基準・規格と設定された重金属（ヒ素、鉛、カドミウム、水銀）、不溶分*項目について検査する。

*不溶分：塩を溶かしてろ過・乾燥後、その重量を測定することで溶けない不純物を測定
検査結果が基準・規格に適合しない製品は回収・廃棄など、行政処分を迅速に行う予定

であり、検査の進捗と結果は国民請願安全検査制ホームページ、報道資料などで公開する計画である。

参考として、国民請願安全検査制が施行された 2018 年から今年 9 月まで 111 万人がホームページを訪問して 1,410 件の請願が上がってきており、そのうち審議を通じて選定した 11 個の製品群*（1,089 品目）に対して回収・検査、虚偽・誇大広告点検、不適合に対する行政処分などの措置、管理基準用意などを実施し、現在はオキアミ油の検査が進行中である。

* ①ウェットティッシュ、②子供おむつ、③ダイエット飲料、④漢方薬、⑤ノニ粉末・丸、⑥化粧品エッセンス、⑦タンパク質サプリメント、⑧人工涙（訳注：点眼製品）、⑨人体細胞・組織培養液化粧品、⑩大麦若葉粉末、⑪浸出茶

12. その多くのヒラメ、クロソイ…どこで流通しているのか？

農水産物安全政策課 2021-11-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=45914

食品医薬品安全処は、養殖場で生産されるヒラメ、クロソイ、マダイ、ボラなど「主要養殖活魚の 82.8%が類似卸売市場で流通し、出荷から消費まで流通時間が短く（平均 5 時間）、流通経路が複雑である」という調査結果に基づき、流通要所である類似卸売市場に対する安全管理を強化する計画である。

*（類似卸売市場）一定の地域を中心に水産物卸売取引のための大規模店舗が自生的に形成された市場、（公営卸売市場）政府と地方自治体が共同で投資して、市・道知事が開設・管理する市場

本調査は、食薬処自らの研究サービス（「類似卸売市場中心水産物流通現況調査'21.4～8 月）で実施された。これまでは公営卸売市場が中心であったが、今回の類似卸売市場に対する研究調査により、養殖活魚の主要流通経路を正確に把握することができた。

食薬処は流通経路が複雑な養殖活魚は流通比重が高い類似卸売市場で安全管理を強化することが効率的だと報告し、2022 年から自治体と協力して主要な類似卸売市場などに水産物現場検査所*の設置を推進して迅速検査を試験運営する計画である。

* 残留動物用医薬品、放射能検査の専用設備と人材を備え、24 時間昼・夜間運営体制を構築し、卸売市場出荷前水産物の収集・検査を行う

調査結果

- ・ 養殖活魚の流通経路調査結果、国内各産地（養殖場）から出荷される主要養殖活魚 4 魚種の総生産量 7 万 9,577 トンのうち 82.8%（6 万 5,920 トン）が類似卸売市場で流通していた。
- ・ 類似卸売市場は主に活発な輸送車両のアクセシビリティ、保管環境など、養殖場から安定的に出荷されることが保証される地域に形成されていた。
- ・ その他活魚は公営卸売市場・大型マート・オンライン販売加工用などで 14.4%は流通して、2.8%は輸出されている。

- ・ 養殖活魚の流通経路と流通量は魚種によって違いがあり、ヒラメ、クロソイは首都圏で主に流通し、マダイは全南、ボラは慶南で流通されることが多いことが分かった。

食薬処は今回の調査資料を基に水産物安全管理強化計画を樹立して、水産動物用医薬品などを迅速に検査して、国民に安全な水産物が流通できるように努力する。

<添付>

- 1 水産物流通段階検査システム
- 2 類似卸売市場別、主要魚種取引比率及び産地
- 3 類似卸売市場別、流通地域現況

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

1. 食いしん坊の天国に食べ物が無いのは、災いのもと

A Foodie Haven With No Food Is A Recipe For Disaster

17 Nov 2021

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/a-foodie-haven-with-no-food-is-a-recipe-for-disaster>

シンガポールは食いしん坊の国として有名であるが、我々の小さな都市に食べ物がなくなる日が来るのか？この議論は、気候変動の食料生産への影響を考えると、今や切迫した問題である。食料安全保障はもはやただの流行り言葉ではなく、重要課題である。

シンガポールグリーン計画 2030 に基づき、2030 年までに必要とする栄養の 30%を国内で持続的に生産する、「30 by 30」目標を掲げ、農業食品産業能力の増強を目指す。

具体策の紹介：都市型農業、養殖業、国内産を示す SG Fresh Produce のロゴ、近代化に適応した農業人材の確保、「30 by 30」の目標に向けた支援策、持続可能性、など。

2. 持続可能に、より多く生産する

Producing more, sustainably

23 Nov 2021

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/producing-more-sustainably>

シンガポールの地域に根ざした持続可能な食料生産を行うための多面的な戦略について、持続可能性及び環境大臣 Grace Fu のアジア太平洋アグリフードイノベーションサミットでの発言。

シンガポールの「30 by 30」目標

シンガポールは、必要な食料の 90%以上を輸入している。食料供給の変動や混乱から大きな影響を受ける我々は、2030 年までに必要な栄養の 30%を地元で生産できるよう、農業・食料の生産能力を高めることを目指す「30 by 30」という目標を掲げた。限られた資源

しか持たない小国である我々は、イノベーション（革新）とテクノロジー（技術）を駆使して資源を最適化し、気候変動に強く、持続可能な方法で、「より少ない資源でより多くのものを生み出す」ことを目指している。

テクノロジーとイノベーションがカギとなる

今日、テクノロジーは農業に、10 年前には想像もできなかったような可能性を実現している。多層構造や温度管理の技術により、単位面積当たりの生産量を大幅に増やすことができる。イスラエルやオランダのように、テクノロジー利用へのシフトを行い、すでにその恩恵を受け始めた国もある。

農業・食料産業の転換を支援する

シンガポール政府は農家が生産性を高め、環境負荷を減らすために必要な財政支援を行っている。例えば屋内野菜農場を運営する Sustenir に対し、SFA と共同で環境制御された農業システムの導入を支援した。また、農業用地を整備してその能力を最大化し、農業インフラの刷新も行っている。さらに農業食料イノベーションパーク（AFIP）の開発を進め、トップクラスの農業・食料技術企業の誘致を目指している。

持続可能な食料生産には集団的努力が必要

イノベーションと協力を促進するビジネス環境を整備するため、規制の枠組みは適切で、時代に即し、かつ強固でなくてはならない。今年初め、我々は「Future Ready Food Safety Hub (FRESH)」を立ち上げた。これは、食品のイノベーションを支援し、安全な新規食品の発売を可能にする、ビジネスに有利な食品規制のエコシステムを構築するためである。また、複数の政府機関を結集して、農業・食料関連のスタートアップや企業を支援したり、食品技術イノベーションセンターを設立して、代替タンパク質など未来の食品を含む農業・食料技術の商業化を支援している。

食料安全保障の強化は困難な課題であるが、互いに協力し、お互いの強みや資源を活用すれば可能である。

● 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掲載されている情報をお知らせします。）

- ・ フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、石綿(アスベスト)の経口摂取に関連した危険性の特性評価のための初の科学的文献レビューの実施を公表
- ・ ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、ウナギをアリザリンレッド S でマーキングすることによる健康影響に関する評価についての意見書を公表
- ・ スペイン食品安全栄養庁(AESAN)、「2020 年食品警告ネットワーク報告書」を発行
- ・ 中国国家市場監督管理総局、食品のサンプリング検査結果を公表(2021 年第 44 号)

- ・ 台湾衛生福利部食品藥物管理署、「食品薬品に関するうわさコーナー」において、ホットレモネードによる抗がん作用についての Q&A を紹介

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室