

食品安全情報（化学物質） No. 6/ 2014 (2014. 03. 19)

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

<注目記事>

【WHO】 WHOは砂糖ガイドライン案に意見募集を開始

世界保健機関（WHO）は、砂糖の摂取に関するガイドライン案にパブリックコメントを募集する（2014年3月5～31日）。WHOは、2002年から砂糖の摂取量を1日の総エネルギー摂取量の10%以下にすることを薦めている。新しいガイドライン案でも同様としながらも、総エネルギー摂取量の5%以下にすることでさらに追加のメリットがあるだろうと付け加えている。総エネルギー摂取量の5%は、普通のBMIの成人で大体25gに相当する。

*ポイント： 糖の摂取量を5%にするというWHOの勧告が大きな波紋を投じて、様々なところでニュースになっています。10%目標はそのまま残るので分かりづらいかもかもしれませんが、英国国営保険サービス（NHS）の記事も一緒に読んでいただくと、5%の意味が理解できると思います。問題になるのは遊離の単糖と二糖で、もともと食品に含まれているものと添加されたものを区別していません。「追加のメリット」とは虫歯予防効果などです。欧米諸国では、10%でも達成できていないのが現状なのに5%は厳しすぎるとの意見も多いようです。

【HSE】 For Information：パンの発表された結果にMRL適用

英国健康安全局（HSE）は、パンに定期的に検出されている農薬に対して穀類の最大残留基準値（MRL）を適用するためには、加工係数を使い始めるのが適切であろうと決定した。これにより、パンの製造に使われる穀類がMRLを遵守しているのかを確認できるとしている。英国では、最近になって、原料が単一のワインや水分含量が変化したのみの乾燥果実などには、加工係数や乾燥係数を考慮した上で原料のMRLと比較して原料が残留農薬基準を遵守しているか確認するという手法を、初期チェックとして取り入れている。

*ポイント： 食品の基準値の適用と検査には、どのような状態のものを対象としているのか（対象品目の詳細）が重要になります。残留農薬のMRLは、通常は取引される一次生産品（原料）に適用されるものです。現時点のEU規制でも特定の加工係数は示されていません。しかしながら、最近の傾向としては、適切な加工係数が設定できるようなものについては、その係数を考慮した上でMRLを適用できるように検討していこうとしているようで、その対象として今回はパンが選択されたというわけです。

【EPA】 EPA、Sergeant's Pet Care及びWellmark International社は有害な可能性のある殺虫剤製品の取り消しに合意

Bansect、Sentry、Zodiac、Biospotの製品名で販売されているプロポキスル（プロポクスル）を含むペット用ノミやダニ対策製品を取り消すことに合意した。当該製品を使用したペットを抱きかかえたり触ったりする子どもへのリスクを考慮した処置である。

*ポイント： ペット用製品についてですが、身近な問題で、もしかしたら日本にも何らかの影響が出てくるかもしれないと思い紹介しました。

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 は砂糖ガイドライン案に意見募集を開始
2. 国際がん研究機関：IARC がん予防ハンドブック再開

[【FAO】](#)

1. 取引されている食品や飼料に低レベルの GM 作物が検出される頻度は増加し続けている

[【EC】](#)

1. 食品獣医局（FVO）査察報告書：スウェーデン、ブラジル、ケニア、スペイン、中国
2. 歯科用アマルガム由来の水銀の環境リスクと間接的健康影響についての最終意見
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA は無機ヒ素の食事暴露推定を引き下げる
2. ビオチンの食事摂取基準についての科学的意見
3. パントテン酸の食事摂取基準についての科学的意見
4. 臭素化難燃剤 — 委員会からの国家モニタリング要請
5. 農薬リスク評価のためのメカニズム効果モデルに関連した優良モデル実践に関する科学的意見
6. 植物と植物調整品の安全性評価のための QPS アプローチに関する科学的意見
7. 遺伝子組換え関連
8. 健康強調表示関連

[【FSA】](#)

1. COT が EFSA の BPA についての意見募集に対応
2. FSA は主任科学アドバイザーを任命
3. 新規食品成分としてのシクロアストラゲノールについて意見募集

[【HSE】](#)

1. 残留農薬モニタリング：2013 年第 3 四半期の結果
2. For Information：パンの発表された結果に MRL 適用

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines：WHO は砂糖の目標値を半分にすると追加のメリットがあるという

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定：プロバイオティクスインターナショナル社

[【BfR】](#)

1. グドゥッチハーブティー由来の健康問題が起こりうる — しかし、入手可能なデータはまだ十分ではない
2. パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の検査を開始

[【ANSES】](#)

1. 農業労働者の農薬暴露：ANSES は文献レビュー報告書を発表し、追加のデータ募集を開始

[【FSAI】](#)

1. フルーツジュースと関連製品の表示
2. 2013 年 FSAI 相談電話への食品苦情は 12.5%増加
3. Shellfish De La Mer 社が冷凍加熱済みアイルランドイガイ身の 2 バッチを回収

[【FDA】](#)

1. GRAS（一般的に安全とみなされる）決定についての FDA の声明
2. FDA は製造安全性規則案の環境影響声明の範囲についての公聴会と意見募集期間の延長を発表

3. FDA は食品の表示用語としての濃縮サトウキビジュースについての企業向けガイダンス案に意見募集を再開
4. 公示
5. 警告文書 (2014年3月4日、11日公表分)
6. Pain Free by Nature は未表示の医薬品成分を含む Reumofan Plus 錠剤を自主回収
7. SNI National は未表示の医薬品成分を含む Kratom XL 4 パック、Maeng Da Kratom 10 パック、Max Kratom 20 パック及び Bali Kratom 40 パックを自主回収

【EPA】

1. EPA、Sergeant's Pet Care 及び Wellmark International 社は有害な可能性のある殺虫剤製品の取り消しに合意

【CFIA】

1. 日本の核危機：輸入及び国産食品についてカナダ人向け情報

【FSANZ】

1. 食品基準通知

【APVMA】

1. 2005年7月から2010年6月までにオーストラリアで動物用に販売された抗菌剤製品の量についての報告書

【TGA】

1. 色素タートラジンのレビュー

【NSW】

1. NSW の北部、中部、極北沿岸漁師への助言

【MFDS】

1. 参考資料 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 説明資料 (「米国のパン・菓子 500 種に発がん性が疑われる化学物質含有」の内容に関連して)
3. 集団給食業者が提供する農水産物の検査結果
4. 乳・幼児食品、健康機能食品のトレーサビリティ管理、段階的義務化
5. 健康機能食品の国内で製造された原料は増え、機能性の多様化
6. ベンゾピレンの基準超過検出「香味油」製品の回収措置
7. 食品添加物の正しい摂取用量などの安全情報を提供

【その他】

- ・ 食品安全関係情報 (食品安全委員会) から
- ・ (EurekAlert) 魚油を多く摂るのは心血管系の健康に良いかもしれないことをピッツバーグの公衆衛生研究者が見いだした
- ・ (ProMed-mail) ダイエタリーサプリメント、肝毒性 米国

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

1. WHO は砂糖ガイドライン案に意見募集を開始

WHO opens public consultation on draft sugars guideline

5 March 2014

<http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2014/consultation-sugar-guideline/en/>

WHO は砂糖の摂取に関するガイドライン案にパブリックコメントを募集する。最終化されればこのガイドラインは肥満や虫歯のような公衆衛生問題を削減するための各国への砂

糖摂取制限の助言となる。意見募集は 2014 年 3 月 5 日から 31 日まで。

新しいガイドライン案の提案

WHO は 2002 年から砂糖の摂取量は 1 日の総エネルギー摂取量の 10%以下を薦めている。新しいガイドラインでも同様であるが、総エネルギー摂取量の 5%以下にすることでさらに追加のメリットがあるだろうと付け加えている。総エネルギー摂取量の 5%は、普通の BMI の成人で大体 25g に相当する。

ガイドライン案で示す砂糖は、製造加工調理の際に食品に添加されるものや天然にハチミツやシロップ、フルーツジュースなどに含まれる全ての単糖（ブドウ糖や果糖）と二糖（ショ糖など）に当てはまる。

*意見は以下から

Draft Guideline: Sugars intake for adults and children

http://www.who.int/nutrition/sugars_public_consultation/en/

2. 国際がん研究機関：IARC がん予防ハンドブック再開

Relaunch of the IARC Handbooks of Cancer Prevention

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

1995 年に IARC モノグラフを補完する目的で始まったがん予防ハンドブック計画は、タバコ対策やスクリーニングの有効性、化学予防などについて 14 巻を発行した。今回、15 巻として、乳がんスクリーニングに関するハンドブックを発行した。

*IARC がん予防ハンドブック

IARC Handbooks of Cancer Prevention

<http://www.iarc.fr/en/meetings/handbooks/index.php>

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

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

1. 取引されている食品や飼料に低レベルの GM 作物が検出される頻度は増加し続けている

Steady increase in incidents of low levels of GM crops in traded food and feed

13 March 2014,

<http://www.fao.org/news/story/en/item/216311/icode/>

FAO の調査は 26 ヶ国が痕跡程度の GMO を見つけたあと輸入を停止していることを示す

世界中で遺伝子組換え作物の生産が増えたため、取引されている食品や飼料に低レベルの GM 作物が検出される数が増えている。そのようなことがあると国家間の作物や穀物の取引が阻害されて、産地に戻されたり破棄されたりする。GM の痕跡程度の混入は、生産、

加工、包装、貯蔵、輸送時におこる。「低レベル」についての国際的に合意された定義が存在しないため、国によりいろいろな解釈がなされている。多くの国では検出可能レベルと解釈し、他の国ではケースバイケースである。問題となる GM 作物はどこかの国では認可されているが、輸入国では認可されていないことがある。

FAO は 193 の加盟国に対して低レベル GMO について尋ね、75 ケ国から回答を得た。この調査結果は 3 月 20～21 日にローマで開催される技術的会議で議論される。調査の結果は、2002 年から 2012 年の間に非 GM 作物から低レベル GMO を検出した事例は 198 であること、そのうち 138 が 2009 年以降であること、主な産地は米国・カナダ・中国であること、作物としては亜麻仁、コメ、トウモロコシ、パパイヤが多いことなどであった。

数自体は日々の貿易量に比べて小さいが、取引の障害は極めて費用が高く増加しているため、この問題についての対話を始める。また、現代の検査技術は極めて感度が高いが、回答した 75 ケ国のうち 37 ケ国は検出能力が少ないあるいはないと答えていることにも注意したい。多くの国が FAO に援助を求めている。

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

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

1. 食品獣医局 (FVO) 査察報告書

● スウェーデン — バルト海領域産魚のダイオキシン、フラン、PCB の管理評価

SE Sweden - evaluate the control of dioxins, furans and PCBs in fish from the Baltic region

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6767

2013 年 9 月 9 日から 13 日までスウェーデンで行われた、バルト海領域産魚とその製品の有機塩素系汚染物質の管理状況を評価するための査察。特に、2005 年の前回査察後の取り組みに着目した。EU 規則の要件をどのように遵守すべきかを説明した食品事業者向けの特別な公的指示書やガイダンスはなく、公的管理がなされていない。取り扱う魚の大きさが 17 cm を超えるものを含むため、ダイオキシン及び PCBs の最大残留基準値を超過することがよくあるものの、査察した最大の魚加工施設が加盟国向けバルト海産ニシンの 50% を販売していた。現在、バルト海産サケはスウェーデン・フィンランド・ラトビア以外で貿易できない状況ではあるが、加盟国向けの貿易に関して告訴されている 4 企業に対して調査中である。

● ブラジル — 生きた動物及び動物製品の動物用医薬品を含む残留物質及び汚染物質の管理評価

BR Brazil - evaluate the control of residues and contaminants in live animals and

animal products including controls on veterinary medicinal products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6850

2013年5月21日から31日までブラジルで行われた、生きた動物及び動物製品の動物用医薬品を含む残留物質及び汚染物質の管理状況を評価するための査察。ブラジルから、EU向け生鮮豚肉の輸入についての認可を検討して欲しいとの要請があったことから、主に豚肉に焦点を当てて査察を行った。また、2011年の前回査察後の改善状況についても評価した。汚染物質管理国家計画（PNCRC）は一般的にEC指令に沿って実行されており、分析結果には信頼性がある。動物用医薬品の使用が前回査察から変わっていないのは「適応外の」使用に関する公的ガイダンスがないからである。

- ケニア — 農薬

KE Kenya - Pesticides

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6692

2013年11月12日から19日までケニアで行われた、EU輸出向け生鮮豆とサヤエンドウの残留農薬管理を評価するための査察。農薬表示指示に従わない栽培者がおり、また農薬の認可取り下げに関する法的基盤が整っていない。これが、最近のEUでの輸入拒否の理由となっている。

- スペイン — 水産物

ES Spain - Fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6672

2013年5月20日から31日にスペインで行われた、水産物の生産及び流通の公的管理に関する査察。2008年の前回査察時より改善されているが、施設・漁船の認可、一次生産部門の管理、HACCPプランの評価、汚染物質モニタリングなどの実施などについて、まだいくつか欠点がある。

- 中国 — EU輸出用二枚貝

CN China - Bivalve molluscs intended for export to the European Union

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6821

2013年11月14～20日に中国で行われた、Zhangzidao生産地域のEU輸出用冷凍ホタテガイの公衆衛生状態を評価するための査察。2009年の前回査察時から改善がみられるものの、衛生調査とプランクトンのモニタリングに欠点があり、テスト結果の信頼性も損なっている。

2. 歯科用アマルガム由来の水銀の環境リスクと間接的健康影響についての最終意見

Final Opinion on Environmental risks and indirect health effects of mercury from dental amalgam (update 2014)

http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/consultations/public_consultations/scher_cons_06_en.htm

欧州委員会及び SCHER（健康及び環境リスクに関する科学委員会）は、歯科用アマルガム由来の水銀の環境リスクと間接的健康影響についての最終意見を発表した。これは、2008年意見の更新版である。2013年9月～2013年11月に行ったパブリックコメントの結果についても発表した。

3. 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/>

2014年第10週～第11週の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

* RASFFへ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

ポーランド産リンゴのジメトエート(0.1 mg/kg)、スペイン産冷凍アオザメ切り身の水銀(4.23 mg/kg)、ラトビア産燻製ニシンの大量の多環芳香族炭化水素(58.97 µg/kg)、オランダ経由日本産紅ショウガの未承認着色料 Red2G (E128)・サンセットイエローFCF (E110)・ポンソー4R (E124)・コチニールレッド A の未承認使用、ルーマニア産飼料用トウモロコシのアフラトキシン(B₁=62.7 µg/kg)、アイルランド産加熱済イガイの身の下痢性貝毒(DSP)(860 µg/kg)、インド産黒コショウ粒のオクラトキシン A (22.5 µg/kg)、ベルギー産金魚用飼料の未承認飼料添加物タンパクコバルト化合物 (54 mg/kg)など。

注意喚起情報 (information for attention)

ベニン産スパイスミックスのアフラトキシン(B₁=70.7; Tot.=223 µg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質アスパラギン酸マグネシウム、スペイン産イガイ入りリゾットの下痢性貝毒(DSP)オカダ酸(190.8 µg/kg)、インド産冷凍キハダマグロ小片のヒスタミン(721 mg/kg)、ポーランド産生乳の禁止物質クロラムフェニコール(2.22 µg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質バナジウム、タイ産缶入り油漬けマグロのヒスタミン(209.27 mg/kg)、中国産冷凍丸体イカのカドミウム(18.981 mg/kg)、タイ産缶入り天然油漬けサバのヒスタミン(834 mg/kg)、インド産飼料用トウモロコシのアフラトキシン(B₁=96.7 / B₁=93.5 µg/kg)、エジプト産オレンジのオメトエート(0.015 mg/kg)及びジメトエート(0.039 mg/kg)、中国産飼料用塩化コリン 60%トウモロコシ穂軸中の未承認遺伝子組換え米(Bt63)、オランダ産チルドツノザメの PCB (141.15 pg WHO TEQ/g)、米国産チルドツノザメの非ダイオキシン

ン様 PCB (325; 339 pg WHO TEQ/g)、中国産プラスチックトンブの一級芳香族アミンの溶出(0.28; 0.014 mg/kg)、オランダ経由モーリシャス産ピーナツのアフラトキシン(B₁=45.9; Tot.=47.5 µg/kg)、スペイン産冷凍イカのカドミウム(3.3 mg/kg)、オランダ経由ホンジュラス産ガリアメロンの未承認物質塩素酸塩(0.10 mg/kg)など。

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

ドイツ産飼料用ニシン油のダイオキシン(7.23 pg WHO TEQ/g)、スロバキア産リンゴとブルーベリーベースのベビー用フルーツのエトフェンブロックス(0.018 mg/kg)、米国産ソフトドリンクの安息香酸 (E210) の高含有(330 mg/l)及び未承認食品添加物臭素化植物油 (BVO)、原料フランス産フィンランド製造食品サプリメントの未承認新規食品成分 3,3'-ジインドリルメタン(DIM)など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ケニア産グリーンピースのクロルピリホスエチル(0.18 mg/kg)、フィリピン産瘦身用コーヒーの未承認物質シブトラミン(2310 mg/kg)、ケニア産鞘付き豆のジフェニルアミン(0.12 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩の高含有(2620 mg/kg)、トルコ産生鮮トウガラシのカルベンダジム(0.367 mg/kg)、中国産ラー油のベンゾ(a)ピレン(3.6 µg/kg)、中国産プラスチックとメタル製台所用品のクロム(9 mg/kg)及びマンガン(0.3 mg/kg)の溶出、中国産飼料用塩化コリン 60%トウモロコシ穂軸中の未承認遺伝子組換え米(Bt63)、ガーナ産燻製イワシのベンゾ(a)ピレン(35 µg/kg)、中国産鉄製カトラリーのクロムの溶出(0.35; 0.40 mg/kg)、中国産辛いチリソースのベンゾ(a)ピレン(3.9 µg/kg)、中国産ポテトバーミセリのアルミニウムの高含有(115 mg/kg)、ケニア産豆のファモキサドン(0.25 mg/kg)、香港産ナイロン製泡立て器の一級芳香族アミンの溶出(0.7295 mg/kg)、セネガル産冷凍メカジキの水銀(1.6 mg/kg ; 1.2 mg/kg)、ドミニカ共和国産ササゲのヘキサコナゾール(0.038 mg/kg)、インドネシア産缶入りダイズ油漬けイワシのヒスタミン(470 mg/kg)、中国産折り畳みプラスチックフォークの高濃度の総溶出(15.27 mg/dm²)、中国産茶のブプロフェジン(0.12 mg/kg)・クロルピリホスエチル(0.17 mg/kg)・アセタミプリド(0.051 mg/kg)、インド産バスマティ米のカルベンダジム(0.04 mg/kg)、ドミニカ共和国産チリペッパーのペルメトリン(0.16 mg/kg)・ラムダ-シハロトリン(0.11 mg/kg)、タイ産瘦身用コーヒーの未承認物質シブトラミン(1710 mg/kg)、インド産冷凍タコのカドミウム(1.5 mg/kg)、エジプト産オリーブのフェニトロチオン(0.15 mg/kg)、トルコ発送イラン産ピスタチオのアフラトキシン (B₁=60.5; Tot.=68.0 µg/kg)、トルコ産チルドピーマンのホルメタネート(0.550 mg/kg)、トルコ産トウガラシのクロフェンテジン(0.418 mg/kg)、日本産緑茶のテブコナゾール・トルフェンピラド・フロニカミド・フルベンジアミド・ジフルベンズロン・クロラントラニリプロール及び未承認物質ジノテフラン、中国産緑茶のルフェヌロン(0.042 mg/kg)及びヘキサフルムロン(0.013 mg/kg)、米国産瘦身用コーヒーの未承認物質シブトラミン(1690; 1790; 1860 mg/kg)、トルコ産生鮮トウガラシのホルメタネート(0.879 mg/kg)等。

その他アフラトキシン等多数。

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

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

1. EFSAは無機ヒ素の食事暴露推定を引き下げる

EFSA lowers dietary exposure estimates for inorganic arsenic

6 March 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140306.htm>

EFSAは欧州の食品中のヒ素解析を更新した。この解析には、有機化合物よりも毒性がある、無機ヒ素に関する約3,000のデータサンプルを含む。EFSAのデータ専門家はEFSA食品摂取量データベースの情報を使用し、食事による慢性的な無機ヒ素暴露推定も精細化した。

欧州の人々の食事からの無機ヒ素暴露

Dietary exposure to inorganic arsenic in the European population

EFSA Journal 2014;12(3):3597 [68 pp.]. 06 March 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3597.htm>

ヒ素は岩・土・天然の地下水に低濃度で存在する、どこにでもある半金属である。全部で103,773の食品検体（飲料水を含む）が、無機ヒ素(iAs)の食事からの暴露を計算するのに使用された。それらのうち、101,020が総ヒ素(tAs)、2,753がiAsに基づくデータであった。tAsに関する報告のうち、66.1%が検出限界または定量限界以下（左側打ち切り）であり、iAsに関する報告データの左側打ち切りデータの割合は41.9%だった。tAsとして報告されたデータの多く(92.5%)は、iAsの食事暴露を計算する前に、異なるアプローチを使用してiAsに換算された（一般的には70%の換算係数を使用）。欧州17か国からの28調査を使用してiAs慢性的な食事暴露を推定するためにEFSAの包括的欧州食品摂取量データベースを用いた。左側打ち切りのデータ処理に使用されたシナリオにより、乳児・幼児・その他の子ども達の平均食事暴露量は一日あたり0.20~1.37 µg/kg b.w.の範囲内にあり、食事暴露の95パーセンタイル値は一日あたり0.36~2.09 µg/kg b.w.の範囲内にある。成人集団（成人・初老・後期高齢者を含む）の平均食事暴露は一日あたり0.09~0.38 µg/kg b.w.の範囲内にあり、食事暴露の95パーセンタイル値は一日あたり0.14~0.64 µg/kg b.w.の範囲内にある。乳児と幼児を除く全ての年齢集団にとって、iAs食事暴露への主な原因は「穀類ベースの加工製品（コメベース除く）」の食品グループであり、特に小麦パンとロールパンである。iAs暴露の主な原因である他の食品グループは、コメ・牛乳・乳製品（乳児と幼児の主要な原因）・飲料水である。現在の評価における不確実性の主要な原因は、tAsからiAsへ換算、食品摂取量データの偏りおよび左側打ち切りデータ処理に関するものである。

今回の食事暴露推定では、2009年の評価結果に比べてかなり低くなった。その要因とし

では、より詳細な食品分類 (FoodEx classification) が使用されたことが大きい。さらに、汚染実態データの詳細な評価が実施され、汚染率の高い特定品目と適切な摂取量データとを関連づけられるようになった。また、使用した無機ヒ素のデータが異なり、そのデータの扱い方も影響した。

2. ビオチンの食事摂取基準についての科学的意見

Scientific Opinion on Dietary Reference Values for biotin

EFSA Journal 2014;12(2):3580 [24 pp.]. 24 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3580.htm>

欧州委員会からの要請を受けて、食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA)はビオチンの食事摂取基準を導出した。ビオチンは脂肪酸の合成・分枝鎖アミノ酸の異化・糖新生で重要な役割を果たすいくつかのカルボシキラーゼの補因子である水溶性のビタミンである。食事からのビオチン不足はまれである。ビオチン摂取や状態のバイオマーカーのデータはビオチンの必要量決定に使用するには不十分である。ビオチン摂取と健康影響についての入手可能なデータは極めて限定的で、ビオチンの DRVs (Dietary Reference Values) 導出に使用できない。平均必要量と集団基準摂取量を導出するために入手できる証拠が不十分なので、適正摂取量(AI)が提案された。EU では欠乏の兆候は全くなく現在の摂取量が適切だと考えられるため、様々な食事で観察されているビオチン摂取に基づいて AI を設定した。成人の AI は 40 µg/日に設定した。成人の AI は妊婦にも適用される。授乳中の女性には、母乳からのビオチン損失を補うために成人の AI に 1 日 5 µg のビオチン追加を提案した。6 か月以上の乳児には、エネルギー代謝におけるビオチンの役割を考慮して相対成長率を使用し、各年齢集団の体重を参照して母乳だけで育てられた生後 0~6 か月児のビオチン摂取から外挿し、6 µg/日の AI を提案した。EU で観察された摂取量に基づき、1~3 歳 及び 4~10 歳の子どもの AIs はそれぞれ 20 と 25 µg/日に、青年には 35 µg/日を設定した。

3. パントテン酸の食事摂取基準についての科学的意見

Scientific Opinion on Dietary Reference Values for pantothenic acid

EFSA Journal 2014;12(2):3581 [25 pp.]. 24 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3581.htm>

欧州委員会からの要請を受けて、食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA)はパントテン酸の DRVs を導出した。パントテン酸はコエンザイム A(CoA)とアシルキャリアタンパク質の成分で水溶性のビタミンである。パントテン酸は至る所に存在し、欠乏はまれである。パントテン酸の必要量を導出するのに使用できる適切なバイオマーカーはない。パントテン酸摂取と健康影響について入手できるデータは極めて限定的で、パントテン酸の DRVs 導出に使用できない。平均必要量と集団基準摂取量を導出するために入手できる証拠が不十分なので、適正摂取量(AI)が提案された。EU では欠乏の兆候は全くなく現在の

摂取量が適切だと考えられるため、様々な食事で観察されているパントテン酸摂取に基づいて AI を設定した。成人の AI は 5 mg /日とした。妊婦にも適用される。授乳中の女性には、母乳からのパントテン酸損失を補うために 7 mg/日の AI が提案された。6 か月以上の乳児には、エネルギー代謝におけるパントテン酸の役割を考慮して相対成長率を使用し、各年齢集団の体重を参照して母乳だけで育てられた生後 0~6 か月児のパントテン酸摂取から外挿し、3 mg /日の AI を提案した。EU で観察された摂取量に基づき、子どもと青年の AIs はそれぞれ 4 mg /日と 5 mg /日に設定した。

4. 臭素化難燃剤 — 委員会からの国家モニタリング要請

Brominated flame retardants – national monitoring requested by Commission

11 March 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140311.htm>

欧州委員会は加盟国に対し、今後 2 年間、食品中の臭素化難燃剤(BFRs)のモニターを依頼した。この動きは、食品中の臭素化難燃剤濃度のデータをより多く集めるべきだという EFSA の勧告に応じたものである。

2010 年 10 月から 2012 年 10 月の間、フードチェーンの汚染物質に関する EFSA のパネル(CONTAM Panel)は、BFRs の主な化合物群と食品中に存在することによる公衆衛生リスクについて 6 つの科学的意見を発表した。

BFRs は、製品を燃えにくくするために広く多様に添加される人工の化学物質の混合物である。一般にプラスチック、布製品、電気設備に使用され、多くは難分解性で、生体内蓄積性があり、ヒトと環境に有害である。

* 食品中の BFRs のモニターの勧告—EUR-Lex (2014 年 3 月 3 日)

Recommendation for monitoring of traces of BFRs in food

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:065:0039:01:EN:HTML>

5. 農薬リスク評価のためのメカニズム効果モデルに関連した優良モデル実践に関する科学的意見

Scientific Opinion on good modelling practice in the context of mechanistic effect models for risk assessment of plant protection products

EFSA Journal 2014;12(3):3589 [92 pp.]. 07 March 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3589.htm>

規制モデルは、特定の予防目的に取り組むために選択又は開発すべきである。モデリングの全てのステージにおいて、データの利用可能性と品質が最も重要であると強調する。本意見では、リスク評価でモデルを設定するための重要な段階を特定した。モデルを開発する場合には、モデリングサイクルに従うべきであり、全ての段階を完全に文書化すべきである。規制機関によるモデルの評価は、モデリングサイクルの各段階で検討すべきで

ある。そのポイントを特定し、本意見の付属文書として「モデル評価のための略式チェックリスト」を作成した。モデルは完全にかつ透明的に文書化し、モデルの改良のためにリスク評価者とモデル開発者を含んだフィードバックの基盤を作り、合意の得られたモデルセットを利用できるようにすることが勧められる。

6. 植物と植物調整品の安全性評価のための QPS アプローチに関する科学的意見

Scientific Opinion on a Qualified Presumption of Safety (QPS) approach for the safety assessment of botanicals and botanical preparations

EFSA Journal 2014;12(3):3593 [38 pp.]. 13 March 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3593.htm>

QPS (Qualified Presumption of Safety: 適格な安全性の推定) アプローチは、当初は微生物リスクの評価のために開発されたものだが、EFSA の 2009 年のガイダンスの延長として食品サプリメント向け植物と植物調整品の安全性評価に拡大使用することを勧める。

7. 遺伝子組換え関連

- 最新のバイオインフォマティクス解析を考慮した EFSA GMO UK 2007 41 (食品と飼料としての使用、輸入及び加工用 綿 MON 88913) の認可に関する EFSA の意見を補足する声明

Statement complementing the EFSA opinion on application EFSA GMO UK 2007 41 (cotton MON 88913 for food and feed uses, import and processing) taking into consideration updated bioinformatic analyses

EFSA Journal 2014;12(3):3591 [6 pp.]. 13 March 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3591.htm>

申請者から追加で提出された情報を考慮して意見を更新する。従来の綿と同様に安全である。

8. 健康強調表示関連

- ビタミン D と正常な骨や歯の発育への寄与に関する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to vitamin D and contribution to normal bone and tooth development pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2014;12(2):3579 [12 pp.]. 24 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3579.htm>

因果関係は確立されている。

- Rosbacher drive® と注意力向上に関する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to Rosbacher drive® and increased attention pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006
EFSA Journal 2014;12(2):3576 [8 pp.]. 24 February 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3576.htm>

因果関係は立証されていない。

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

1. COT が EFSA の BPA についての意見募集に対応

COT responds to EFSA consultation on BPA

13 March 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/mar/cot-response#.UyJhiKQ9JaQ>

食品・消費者製品・環境中化学物質の毒性に関する委員会 (COT) が、EFSA のビスフェノール A (BPA) のヒト健康リスクについての意見案に関するパブリックコメント募集に意見を提出した。全体的には EFSA の結論に合意している。

*COT の意見

<http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/cot-response-bpa.pdf>

意見としては、肝臓影響がありそう (likely) としたことには同意するが肝肥大は毒性というより適応反応、生殖発生毒性はありそうにない (not likely) と結論したことには合意するがもう少し動物実験とヒトでの研究の違いについて明確にした方が良い、等。

2. FSA は主任科学アドバイザーを任命

FSA appoints its Chief Scientific Adviser

5 March 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/mar/sci-adviser#.Uxe-oqQ9JaQ>

Southampton 大学生態学教授を 8 月に退官した Guy Poppy 教授を主任科学アドバイザーに任命した。専門はフードシステムや食糧安全保障。

3. 新規食品成分としてのシクロアストラゲノールについて意見募集

Views wanted on cycloastragenol as novel food ingredient

10 March 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/mar/novel-food-ingredient#.Ux5Q7KQ9JaQ>

新規食品成分としてのシクロアストラゲノールの販売認可申請について、2014 年 3 月 31 日まで意見を募集する。Telomerase Activation Science Inc., の代理で K&L Gates が申請し

た。シクロアストラゲノールはマメ科の多年生低木 *Astragalus trojanus* から抽出した物質である。他の *Astragalus* 種から抽出したシクロアストラゲノールは、EU で食品サプリメントとして販売されている。

● 英国健康安全局 (HSE : Health and Safety Executive)

<http://www.hse.gov.uk/index.htm>

1. 残留農薬モニタリング : 2013 年第 3 四半期の結果

Pesticide Residue Monitoring: Third Quarter 2013 Results

Report published 6 March 2014

http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/PRiF_Results_and_Reports/2013++Programme

報告書

Report on the Pesticide Residues Monitoring Programme for Quarter 3 2013

<http://www.pesticides.gov.uk/Resources/CRD/PRiF/Documents/Results%20and%20Reports/2013/Q3%20FINAL.pdf>

今期は 22 種 939 検体を対象に最大 389 農薬を検査した。最大残留基準 (MRL) 超過は 25 検体だった。スクリーニング評価の結果、ライチ 2 検体 (ジラム 4.4 mg/kg、ラムダシハロトリン 0.3 mg/kg) と eddoes (タロイモ) 2 検体 (塩化ベンザルコニウム 1.1、1.7 mg/kg) で、軽微で可逆的健康影響の可能性が示唆された。他に、ケニア産鞘付き豆から塩化ベンザルコニウム 0.1 mg/kg などが検出された。

2. For Information : パンについて発表された結果に MRL 適用

Application of MRLs to published results for bread

http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/prif-information/application_of_mrls_to_bread.htm

2014 年 1 月 29 日の会合で、パンに定期的に検出されている農薬に穀類の MRL を適用する際に加工係数を使い始めるのが適切であろうと決定した。これにより、パンの製造に使われる穀類が MRL を遵守しているのかチェックできる。MRL はフードチェーン全体に適用されるが、規制は未加工穀類について定められている。パンのコンプライアンスに MRL を使うのは適切ではない。

食品の製造業者は原材料が加工前に基準を守っていることを確保しなければならない。加工食品について MRL を用いてチェックすべきではない。

・これまでのやりかた

✓ 生鮮産物 MRL と直接比較—野菜・果実缶詰についてはこれが妥当

- ✓ 加工係数 1 – 単一成分加工食品、たとえばワインなど
- ✓ 乾燥係数 5 – 乾燥果実など水分の除去
- ✓ EU で指定された係数 – 現在 Regulation 396/2005 では加工係数を定めていないが、ワインやオリーブ油などには特定の係数を採用している

・ JMPR などがパンの加工係数を提案している

http://www.pesticides.gov.uk/Resources/CRD/PRiF/Documents/Other/2013/Annex_A_bread_processing_factors.pdf

例えば未加工全粒小麦のグリホサートの MRL が 10 ppm で小麦粉の加工係数 0.46、パンの加工係数 0.36、MRL は 3.6 ppm といった数値を提示

・ その他食品の加工係数

現時点では存在しないが、事業者には原材料の法令遵守を示すことを期待する

● 英国 NHS (National Health Service、国営保健サービス)

<http://www.nhs.uk/Pages/HomePage.aspx>

1. Behind the headlines

WHO は砂糖の目標値を半分にすると追加のメリットがあるという

WHO says halving sugar target has extra benefit

Thursday March 6 2014

<http://www.nhs.uk/news/2014/03March/Pages/WHO-says-halving-sugar-target-has-extra-benefit.aspx>

Daily Telegraph が「砂糖の摂取量を半分にしようと健康の専門家が言う」と報道し、Guardian は「1 日に 1 缶のコークは砂糖の摂りすぎ」と述べている。この広範な報道は、食事中的健康的な糖の推奨量についての新しい国際ガイドライン案による。現在人々に対しては、糖の摂取は総エネルギー摂取量の 10%以下にするよう助言されている。しかし、WHO の新しいガイドライン案では、5%以下にすることで「追加の利益」があるだろうと述べている。5%は健康な成人では 1 日約 25g (ティースプーン 6 杯) に相当する。WHO の限度は、天然にフルーツジュースやハチミツに含まれるものだけでなく、製造業者が食品に加えるものも含めた全ての糖に適用される。

なぜ WHO は新しいガイドライン案を発表したのか？

パブリックコメントを求めるため。

どうして新しいガイドライン案がつくられたのか？

特に砂糖入りソフトドリンクの形での砂糖の摂取が、栄養のある他の食品の摂取量を減らしたり総カロリー摂取量を増やしたりする懸念が高まったため。

新しいガイドライン案では何を主張しているか？

糖は総エネルギー摂取量の 10%以下という既存のガイドラインに変更はない。ただし 5% にすることで「追加の利益」があることを示唆している。WHO の栄養部門長 Francesco Branca 博士は、10%の目標は「強い薦め」であり、5%は「条件付き」であるとしている。「可能であれば 5%を目標にすべきである」と Branca 博士は述べている。

どのような根拠に基づくのか？

ニュージーランドオタゴ大学によるものとニューキャッスル大学によるものの 2 つの系統的レビューによる。

私は砂糖を減らすべきか？

英国人の砂糖摂取は、平均で成人 11.6%、子ども 15.2%であり、砂糖からのエネルギー摂取 10%以下という現在の助言を上回っている。

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

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

1. ASA 裁定：プロバイオティクスインターナショナル社

ASA Adjudication on Probiotics International Ltd

26 February 2014

http://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2014/2/Probiotics-International-Ltd/SHP-ADJ_244139.aspx

食品サプリメントの宣伝に「プロバイオティクス」と表示していることについて、EU の健康強調表示認可リストには記載がないため広告基準違反に該当し、このような表示は二度と使用してはならない。

● 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. グドゥチハーブティー由来の健康問題が起こりうる — しかし、入手可能なデータはまだ十分ではない

Health problems resulting from Guduchi herbal tea are possible - however, the available data is still insufficient

19 March 2013

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/health-problems-resulting-from-guduchi-herbal-tea-are-possible-however-the-available-data-is-still-insufficient.pdf>

つる植物イボツヅラフジ (*Tinospora cordifolia*) の茎や葉柄から作るグドゥチハーブティーは、アーユルベータ治療に使用される。この茶は、しばしば追加で他のハーブティーや香辛料を含み、イボツヅラフジ由来部分の割合が成分の最大 85%を占めることがある。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)はこれらのハーブティーの健康評価を行った。

グドゥチハーブティーに関する分析データ及び毒性学的データは、そのような茶の摂取が消費者への健康リスクを引き起こすかどうかという最終的な声明を出すには不十分である。たゞとえば、イボツヅラフジが、ある種の配糖体・フラノイドテルペン誘導体・アルカロイド・ステロイドを含むことは知られている。だが、グドゥチハーブティーにどの程度含まれるかは知られていない。また、欧州におけるこの食品の慣習的な消費に関するデータもない。いくつかの動物実験でグドゥチハーブティーによって雄の生殖能力が損なわれることが指摘されている。医学影響についての動物実験では、イボツヅラフジに含まれる物質が免疫系と血中グルコース濃度低下に影響する可能性も示唆している。グドゥチハーブティーの摂取後にこれらの影響がおきるかどうかは、データ不足のため現在では評価できない。BfR の意見では、これらの不確実性は科学的調査の必要性を生じさせるものだとしている。

* ドイツ語フルバージョン

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/gesundheitsliche-beeintraechtungen-durch-guduchi-krautertees-sind-moeglich-datenlage-aber-noch-unzureichend.pdf>

2. パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) の検査を開始

Per and polyfluorinated alkyl substances put to the test

05.03.2014

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2014/06/per_and_polyfluorinated_alkyl_substances_put_to_the_test-189635.html

ーPFAS の健康評価の現状に関する BfR シンポジウムー

パー及びポリフルオロアルキル化合物は、PFAS と呼ばれ、一般の工業用化学物質である。特殊な技術的性質により、それらは多数の工業工程や、アウトドア用織物のような消費者製品に使用される。広く使われているため PFAS は現在環境中どこでも見つけられる。結果として、それらは食品と一緒に摂取する可能性がある。

ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) 長官 Andreas Hensel 教授は次のように述べた。「現在までこれらの物質が引き起こす健康リスクが何であるか、またヒトがどの程度接触しているかが十分明らかにされていない。この理由から、シンポジウムでは近年得た知見を議論する予定である。これらの議論に基づいて、我々はこれらの物質を取り扱う安全な方法を概説し、不足している知識を確認する予定である。」

分かっていることは、これらの物質は体内でとても長く存在し、蓄積されるということである。これはドイツと他国でのヒトや動物の血液サンプルの研究で示されている。BfR シンポジウムは Berlin Marienfelde の連邦リスク評価研究所内で 2014 年 3 月 6～7 日に

開催される。

●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. 農業労働者の農薬暴露 : ANSES は文献レビュー報告書を発表し、追加のデータ募集を開始

Exposure of farm workers to pesticides: ANSES publishes a literature review report and launches a call for contributions

17/02/2014

<http://www.anses.fr/en/content/exposure-farm-workers-pesticides-anses-publishes-literature-review-report-and-launches-call>

農業労働者集団での異なる疫学研究で、農薬暴露とある種の病態との有意な関連が見つかっている。ANSES はそのため 2011 年に、農業労働者の農薬暴露を確認し、評価を行い、性質を決定すること、また削減策を提案することを内部に求めた。ANSES はフランスの農業労働者の農薬暴露に関するデータの欠落を強調する文献レビュー報告書を発表し、追加のデータ募集を開始する。

目的を達成するため、国家環境健康計画(2009-2013)、職業健康計画(2010-2014)、Ecophyto 計画(2018)の目標と一貫性を持たせて、ANSES は 4 つの対応策をまとめ編成した。

- ・多様な生産体系や部門に対応した農薬暴露の可能性のある農業労働者集団を明らかにする
- ・農薬暴露の原因となる職業状況を特定する
- ・その状況での暴露量に関する入手可能な知識を集め、分析する
- ・健康データと関連させて暴露データを解釈する

科学文献の体系的レビュー方法は専門家が開発し、学術論文は、計測学・疫学・人間工学・経済学を含む人文及び社会科学 4 つの分野に分類された。

フランスでは入手できるデータは少ない。確認された全ての論文のうち 69 だけがフランスの農業労働者の農薬暴露に関する情報を提供している。文献や INSERM による最近の専門的評価作業から、農業労働者の農薬暴露に関する入手可能なデータが少ないことが示されている。

これらの事情から、ANSES は農業分野 (欧州機関、団体、科学者、業界関係者、個人) での農薬暴露の理解を深めるデータを 2014 年 3 月 31 日まで募集する。

同時に ANSES は個人用防護服の効果を評価した。ANSES は農薬を散布する労働者が

着る防護服の効果について 2011 年内部評価を求めた。この研究の結果は、次の項目について近いうちに報告予定である。

- ・ 装備の販売業者とインターネット上の販売業者の調査による、市販入手可能な装備の記述
- ・ 農業現場での実情と農場の農業労働者が実際に着る保護装備の記述
- ・ 農薬散布労働者に効果的な保護作用のある個人防護装備、作業服作業装備の同定

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

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

1. フルーツジュースと関連製品の表示

Labelling of Fruit Juices and Related Products

28 February 2014

<http://www.fsai.ie/details.aspx?id=12771>

FSAI は「フルーツジュースと関連製品の表示」という文書を発表した。

フルーツジュースと同様の製品に関する EC 規則 2001/112 では、製品の製造・成分・表示について制定している。2013 年 10 月 28 日から、技術的進歩とユーデックス規格を考慮して EU 規制 2012/12 に改訂されている。

改訂では、フルーツジュースでは認められていない砂糖の添加や、濃縮還元フルーツジュース、濃縮フルーツジュース、水で抽出したフルーツジュース、乾燥/粉末フルーツジュースなど、認定成分に関する新しい規則を導入している。このため栄養強調表示「糖無添加」はもはやこれらの製品には許可されない。トマトは果実として再定義され、そのためトマトジュースと同様の製品には現在は EC 規則 2001/112 が適用される。フルーツネクターの組成についても改訂され、砂糖やハチミツを添加してもしなくても製造可能となった。

2. 2013 年 FSAI 相談電話への食品苦情は 12.5%増加

12.5% Increase in Food Complaints to FSAI Advice Line in 2013

26 February 2014

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/advice_line_complaints_2013_26022014.html

FSAI の相談電話が取り扱った問い合わせと食品に関する苦情の件数は、前年と比べ 2013 年では明らかに増加した。13,269 件の問い合わせと苦情のうち、2,846 件は特定の食品に関する消費者からの苦情で(2012 年の 12.5%増加)、10,429 件は食品関連分野の横断的助言を求めるものだった(2012 年より 9%増加)。消費者の報告義務の自覚と、食品産業の事業のための情報提供需要の高まりを反映している。

消費者苦情の内容の内訳は次の通り。

- 1190 食用に適さない食品
- 566 食中毒疑い
- 587 衛生基準に関する苦情
- 192 食品表示情報の誤りに関する苦情
- 311 その他

消費者は自ら購入したすべての食品の安全性と衛生状態を求める権利があり、食品企業には全ての人の健康を害さない食品の提供を保証する責任がある。FSAI の電話相談は、平日午前 9 時から午後 5 時まで、訓練されたアドバイザーと食品科学者が配置されており、ウェブサイトの電子メールやフェイスブック、ツイッターでも受け付けている。

3. Shellfish De La Mer 社が冷凍加熱済みアイルランドイガイ身の 2 バッチを回収

Shellfish De La Mer Recalls Batches of Frozen Cooked Irish Mussel Meats

Thursday, 13 March 2014

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/shellfish_de_la_mer_recall_13.03.2014.html

http://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/SDLM_mussels_recall.html

Shellfish De La Mer 社が冷凍加熱済みアイルランドイガイ身の 2 バッチ (500 g/袋) を回収している。これは、下痢性貝毒中毒事例との関連が報告されたため実施された。当該製品は、いくつかの Dunnes Stores と Tesco Ireland で販売された。回収製品の詳細と写真は本ウェブサイトを参照。

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

1. GRAS (一般的に安全とみなされる) 決定についての FDA の声明

FDA Statement on Generally Recognized as Safe Determinations

March 12, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm389065.htm>

2014 年 3 月 11 日に Senomyx 社が食品成分 Sweetmyx (別名 : S617) を GRAS であると示唆する発表を行った。この発表は、FDA が GRAS 認定したかのように見える。実際は、FDA は GRAS 認定しておらず、Senomyx からの通知もない。現在、同社の発表は修正され、GRAS 認定したのは第三者機関であるとしている。

ある成分が GRAS であると FDA に通知せずに独立して決めることはできる。しかしながら、FDA には企業の決定通知を受け取る任意のプログラムがある。FDA はそのような通知をウェブで公開しており、一般の人が確認できるようにしている。

GRAS を自主決定した場合に、FDA が決めたかのように主張してはならない。

* GRAS リスト : GRAS Notices

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=GRASNotices>

(Sweetmyx S617 は FEMA の GRAS。甘味修飾用香料)

2. FDA は製造安全性規則案の環境影響声明の範囲についての公聴会と意見募集期間の延長を発表

FDA Announces Public Meeting, Extension of Comment Period, on Scope of Environmental Impact Statement for Produce Safety Proposed Rule

March 10, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm388492.htm>

FDA は、「ヒトの食用生産物の栽培・収穫・包装・保管に関する基準」を設定するための規則案 (Produce Safety Proposed Rule) の環境影響声明 (EIS) の範囲について議論するための公聴会を 2014 年 4 月 4 日に開催することを発表した。同時に意見募集期間を 4 月 18 日まで延長する。

* 参考 : 食品安全情報 (化学物質) No. 18/ 2013 (2013. 09.04) 参照

【FDA】FDA は提案されている生産物規則に関する環境影響評価報告書を作成する

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201318c.pdf>

3. FDA は食品の表示用語としての濃縮サトウキビジュースについての企業向けガイダンス案に意見募集を再開

FDA Reopens Comment Period on Draft Industry Guidance on Evaporated Cane Juice as a Food-Labeling Term

March 4, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm387849.htm>

2009 年 10 月に発表し、その年の 12 月まで意見を募集したガイダンス案について、意見募集を再開する。案では FDA はサトウキビシロップ甘味料を「ジュース」と表示すべきではないとしていた。

4. 公示

Weekend Warrior には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: Weekend Warrior Contains Hidden Drug Ingredient

3-7-2014

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm388436.htm>

各ウェブサイトや小売店で性機能増強用として宣伝されている Weekend Warrior から、FDA の検査でチオシルデナフィルが検出された。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

5. 警告文書 (2014年3月4日、11日公表分)

- Falls View Farm 2/20/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm386980.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品ネオマイシンが違法である。

- Pacific Standard Distributors, Inc 1/23/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm386974.htm>

フコイダンやラミナリンなどががん予防やコレステロール低下効果があるかのような宣伝が未承認新規医薬品に該当する。

- Health Breakthrough International, LLC 12/12/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm386970.htm>

アロエなどのサプリメントのダイエタリーサプリメント CGMP 違反。

- Erickson Dairy LLC 3/3/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm388012.htm>

食用に販売された乳牛の残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフルが違法である。

6. Pain Free by Nature は未表示の医薬品成分を含む Reumofan Plus 錠剤を自主回収

Pain Free by Nature is Voluntarily Recalling Reumofan Plus Tablets Due to Undeclared Drug Ingredients

March 12, 2014

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm389049.htm>

販売業者の Pain Free by Nature は、ウェブサイトで販売していた錠剤「Reumofan Plus」を、未表示の医薬品成分メトカルバモールとジクロフェナックを含むため自主回収している。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 18/2012（2012.09.05）及びNo. 2/2013（2013.01.23）参照

【FDA】Reumofan Plus 及び Reumofan Plus Premium に新しい安全性警告を発行

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201218c.pdf>

【FDA】危険なサプリメントが現在は“WOW”という名前で販売されている

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201302c.pdf>

7. SNI National は未表示の医薬品成分を含む Kratom XL 4 パック、Maeng Da Kratom 10 パック、Max Kratom 20 パック及び Bali Kratom 40 パックを自主回収

SNI National is Voluntarily recalling Kratom XL 4 Pack, Maeng Da Kratom 10 Pack, Max Kratom 20 Pack, and Bali Kratom 40 pack Due to Undeclared Drug Ingredients

March 14, 2014

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm389350.htm>

Kratom (*Mitragyna Speciosa*)を含む。FDA は、Kratom について、不当なリスクとはならないことを合理的に保証できる情報がない新規食品成分であると考えている。さらに科学文献では多臓器への重大な毒性学的懸念が明らかになっている。

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

1. EPA、Sergeant's Pet Care 及び Wellmark International 社は有害な可能性のある殺虫剤製品の取り消しに合意

EPA, Sergeant's Pet Care and Wellmark International Reach Agreement to Cancel Potentially Harmful Insecticide Products

03/14/2014

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/bd4379a92ceceec8525735900400c27/04d96e6211e3c9cf85257c9b005950c9!OpenDocument>

Bansect、Sentry、Zodiac、Biospot の製品名で販売されているプロポキスル (プロポクスル) を含むペット用ノミやダニ対策製品を取り消すことに合意した。これは EPA のリスク評価 (2013) で子どもにリスクとなることが示されたためである。ペットに使った初日に子どもが動物を抱きしめたり、触ったりした場合に許容できないリスクとなる可能性があり、このリスクを効果的に排除する方法を提示できなかったため。

* 詳細 : Companies Agree to Stop Selling Pet Collars Containing Pesticide to Protect Children

<http://www2.epa.gov/safepestcontrol/companies-agree-stop-selling-pet-collars-containing-pesticide-protect-children>

製造は 2015 年 4 月 1 日まで許可されており、2016 年 4 月 1 日以降は販売しないことで合意した。これらの製品を購入している場合には使用上の注意をよく読んで従うこと。

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

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

1. 日本の核危機 : 輸入及び国産食品についてカナダ人向け情報

Japan Nuclear Crisis: Information for Canadians Regarding Imported and Domestic Food

Date modified:2014-02-25

<http://www.inspection.gc.ca/food/imports/japan-nuclear-crisis/eng/1384447285082/1384>

[448940388](#)

日本の3月11日の地震以降、CFIAはいくつかの対策を行ってきた。食品については日本の影響のある地域由来の食品については、安全性を証明する書類を義務づけるなどの輸入コントロールの強化を行ってきた。同時にサンプリングと検査を行い、200以上の検体を検査し、いずれもヘルスカナダの放射能対応レベルより低かった。そのため輸入規制強化は廃止し、これ以上の検査は行わない。

CFIAのホームページでは、日本から輸入された食品及びブリティッシュコロンビアの魚やミルクの検査結果を公開している。リンク先は本ウェブサイトを参照。

-
- 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 04-14

12 March 2014

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification%20Circular-04-14.aspx>

認可及びフォーラム通知

- ・ (A1087) 昆虫耐性大豆系統 DAS-81419-2
- ・ (A1089) 除草剤耐性キャノーラ系統 DP-073496-4 由来食品

その他

- ・ チリの BSE リスク評価、MRL 改訂など

-
- 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. 2005年7月から2010年6月までにオーストラリアで動物用に販売された抗菌剤製品の量についての報告書

Report on the Quantity of Antimicrobial Products Sold for Veterinary Use in Australia: July 2005 to June 2010 released

13 March 2014

http://www.apvma.gov.au/news_media/news/2014/2014-03-13_antimicrobial_report.php

動物用抗菌剤製品登録事業者から自主的に提出されたデータに基づく報告書。

- ・ 2005 年から 2010 年の間に販売総量に大きな変化はない。
- ・ オーストラリアで販売された 98%は食用動物用であり、非食用動物用は 2%である。
- ・ 半分以上が鶏のコクシジウム抑制剤であり。コクシジウム抑制剤はヒトの抗生物質耐性リスクとはならないと考えられている。
- ・ 成長促進剤は、食用動物用の総販売量の 4~7%である。

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

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

1. 色素タートラジンのレビュー

Review of the colouring substance tartrazine

17 March 2014

<http://www.tga.gov.au/newsroom/media-2014-tartrazine-140317.htm#.UyeuHqQ9JaQ>

TGA と Medsafe は現在オーストラリアとニュージーランドの規制の調和について取り組んでいるが、その一環として経口用及び局所用医薬品に使用できる色素の共通リストを作成している。タートラジンはニュージーランドでは経口用及び局所用の両方に認められているが、オーストラリアでは局所用にしか認められていなかった。このため、TGA は、タートラジンの毒性データのレビューを行った。その結果、ニュージーランドと同様に経口用にもタートラジンの使用を認めることを勧告し、それが受け入れられた。

*タートラジンの毒性についての科学レビュー : Toxicity of tartrazine

<http://www.tga.gov.au/safety/tartrazine-toxicity-1402.htm#.UyevV6Q9JaQ>

(結論は、タートラジンは消費者のリスクとはならないというもの)

色素の共通リスト発表

- ・ Common list of colouring substances published

17 March 2014

<http://www.tga.gov.au/newsroom/media-2014-colouring-140317.htm#.UyewFKQ9JaQ>

- ・ Common list of colouring substances permitted for use in medicines in Australia and New Zealand

<http://anztpa.org/projects/harmonisation-ingredients-colours-list.htm>

局所用のみ使用が認められている色素リスト、経口用及び局所用の両方に使用が認められている色素リストが掲載されている。

-
- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)
<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. NSW の北部、中部、極北沿岸漁師への助言

Advice to fishers on north, mid north and far north NSW coast

4 March 2014

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/news-04-Mar-14-advice-to-fishers-nsw-coast/#.UxfU-KQ9JaQ>

NSW 食品局は、シガテラのリスクが高いため 10 kg 以上の Spanish Mackerel (サワラ) を食べないように助言する。

NSW で中北及び極北沿岸で 2 件の中毒が報告されたため、職業漁師やレクリエーション漁師、消費者は大きなサワラを食べてはいけない。3 月最初の週に Macksville の南の Scotts Head で大きなサワラによるシガテラが報告された。2 月に NSW の Evans Head の南東、Chaos Reef で捕まえたサワラによるシガテラが報告されたばかりである。その時この地域の漁師に助言が出されている。またクイーンズランド保健局から Gold Coast で捕まえたサワラを食べたことによるシガテラの報告が複数ある。一次産業省は、Evans Head の事例の後、117,000 人のレクリエーション漁許可証を所有している人たちに助言を提供した。

-
- 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)
<http://www.kfda.go.kr/intro.html>

1. 参考資料 日本産輸入食品の放射能検査の結果

検査実査課/輸入食品政策課

・ 2014.2.21～2014.2.27

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=23058>

・ 2014.2.14～2014.2.20

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=22984>

2. 説明資料 (「米国のパン・菓子 500 種に発がん性が疑われる化学物質含有」の内容に関連して)

添加物基準課/添加物包装課 2014-03-03

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=23078>

最近メディアが報道した「米国のパン・菓子 500 種に発がん性が疑われる化学物質含有」の内容に対して次のように説明する。

小麦粉の物性改良などの用途で使われる食品添加物であるアゾジカルボンアミド (ADA) は、2006 年以後国内で生された実績はない。アゾジカルボンアミドは、FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会 (JECFA) で小麦粉に対する使用水準 (45 mg/kg) では安全と評価されており、現在まで発がん性を立証する研究結果はない。また、韓国では小麦粉に限り 45 mg/kg 以下で管理しており、コーデックス委員会、米国、カナダおよび中国などでも同じ基準で管理している。食薬処は、アゾジカルボンアミドの安全管理強化のために国内での使用状況、諸外国の管理状況の調査及び安全性再評価を行う。

3. 集団給食業者が提供する農水産物の検査結果

農水産物安全性課 2014-03-07

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=23131&cmd=v>

食品医薬品安全処は、企業など集団給食所で使われる農水産物の安全性確保のために、2014 年 2 月 17 日から 21 日まで、全国集団給食所で取り扱われる農水産物について計 532 件 (農産物 354 件、水産物 178 件) の集中検査を実施した。この集中検査は、農水産物の残留農薬、重金属及び動物用医薬品などを対象にし、農産物の 98.6%(349 件)が基準に適合し、水産物は全て基準を遵守していた。農産物の計 354 件中、ニラなど 5 件で農薬残留許容基準を超過した。重金属基準は全て基準を満たしていた。

食薬処は、果実・野菜など農産物の残留農薬や微生物除去のために、必ず果実・野菜用洗剤で洗浄した後、飲料水で洗剤成分が残らないように十分に洗って提供するよう求める。

本検査の結果で農薬残留許容基準を超過した農産物は廃棄し、当該農産物生産者(団体)に対しても措置した。

4. 乳・幼児食品、健康機能食品のトレーサビリティ管理、段階的義務化

食品政策調整課/栄養安全政策課 2014-03-06

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=23119&cmd=v>

食薬処は、幼児食品及び健康機能食品のトレーサビリティ管理の段階的義務化、観光特区飲食店の屋外営業を認める、農薬など残留許容基準設定手続きの明確化などの内容を記した「食品衛生法施行規則」などの関連法令改正案が公布されると発表した。

5. 健康機能食品の国内で製造された原料は増え、機能性の多様化

健康機能食品基準課 2014-02-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=23054&cmd=v>

食品医薬品安全処は、2013 年健康機能食品機能性原料の認定状況を分析した結果、機能性認定件数が全般的に減少している中で、国内で製造された原料の認定は急増し、輸入原料の認定は減少したと発表した。昨年、国内で製造された原料の機能性認定は、2012 年(10 件)に比べて 1.2 倍(22 件) 増加したが、輸入原料は同期間に 28 件から 15 件に減少した。これは、国内健康機能食品製造業社が国産の天然生物資源を活用した多様な機能性原料開発

に集中する一方で、輸入素材の新規発掘は滞ったためと分析された。

※個別認定状況：2009年(97件)→2010年(68件)→2011年(42件)→2012年(38件)→2013年(37件)

※国内製造原料認定の割合：(2009)25%→(2010)27%→(2011)29%→(2012)26%→(2013)59%

食薬処は、昨年は、体脂肪減少、肌の健康、関節・骨の健康機能性などの個別認定件数が比較的多かったと説明した。

< 国内製造原料の開発が活発に >

最近、個別認定件数は減少しているが、アマチャヅル抽出物（体脂肪減少）、桔梗抽出物（肝臓の健康）、ブルーベリー抽出物(目の健康)などの原料が2013年に新規で認められた。また、機能性原料として2014年以降に最も多く認められた原料は、肝臓の健康を助けるミルクシスル（オオアザミ）抽出物26件、次いで体脂肪減少機能性を認められたガルシニアカンボジア抽出物(25件)及び共役リノレン酸(22件)などの順序だった。2009年はガルシニアカンボジア抽出物（体脂肪減少：20件）、2010年はイチョウ葉抽出物（記憶力改善・血行改善：11件）、2011年は紅景天抽出物（疲労改善：8件）、2012年はミルクシスルツルムル（肝臓の健康：5件）が注目された。参考として、これまで個別認定型原料から規格基準型に転換された原料は計26件あり、品目製造申告または輸入申告した日から3年が経過したり、3件以上の業者が認められた場合である。

※コエンザイム Q10（抗酸化）、ノコギリヤシ抽出物（前立腺の健康）、MSM（関節の健康）、ルテイン（目の健康）など。

< 体脂肪減少及び肌の健康を中心に機能性認定 >

昨年に個別認定された機能性は、体脂肪減少が7件で最も多く、肌の健康6件、関節・骨の健康5件であった。参考として、10年間（2004～2013年）に最も認定数が多かった機能性は体脂肪減少で79件、次いで関節・骨の健康50件、肝臓の健康38件、血糖調節35件などの順序だった。

※2012年認定状況：体脂肪減少(3件)、肌の健康(4件)、関節・骨の健康(5件)

詳しい内容は食薬処健康機能食品ホームページ[www.foodnara.go.kr/hfoodi → 資料室]で確認することができる。

6. ベンゾピレンの基準超過検出「香味油」製品の回収措置

食品管理総括課 2014-02-26

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=23033&cmd=v>

食品医薬品安全処は、京畿道の食品製造業者が製造して流通専門販売業者が販売した香味油製品から、基準値（2.0 μg/kg 以下）を超過したベンゾピレン 2.1 μg/kgが検出され、関連製品を販売禁止及び回収措置すると発表した。

7. 食品添加物の正しい摂取用量などの安全情報を提供

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=23023&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品添加物に対する国民の理解を高めて正しい使用情報を知らせるため、「食品添加物について安心してください!」という小冊子を製作・配布すると発表した。この広報用小冊子は、科学的な研究結果に基づき国際的に安全性が立証された食品添加物に対する否定的な認識を改善するために、国民が分かりやすいマンガなど多様な形式と事例を中心に製作した。

食薬処は、食品添加物が使用された食品は包装材に食品添加物の名称・用途などを表示するよう規定しており、食品の表示内容を確認して購入・摂取する習慣が必要だと説明した。

< 正しい購入及び摂取用量 >

国内流通中の食品には安全性が確保された食品添加物が使用されており、‘無添加’などの表示だけを見て購入せずに、加工食品に使われる食品添加物が何であるか、表示された食品添加物の用途や機能に対する正確な情報を確認するのが望ましい。L-グルタミン酸ナトリウムのような風味増強剤などは食品添加物の名称とともに用途と一緒に表示されており、消費者の理解を助け食品選択に役立つので確認した方が良い。L-グルタミン酸ナトリウムは、うまみを出すのに使う代表的な食品添加物として、砂糖きびの原糖を主原料に発酵により生産されたもので、JECFAでも安全だと発表している。同時に特定の加工食品のみを長期間多量摂取すると栄養バランスの問題が発生するため、加工食品を取る時は食品成分表示を読む習慣をもち、製品に含有する成分を確認し、果実・野菜のような新鮮な食品も食べるのが重要である。

< 食品添加物分類及び指定要件 >

食品添加物は、製造方法によって化学合成成分(405種)と天然添加物(197種)に分類されているが、これは単純に製造方法の差であり、全て国際的に安全性が確認されたものなので安心と考えて良い。使用目的により風味増強剤(L-グルタミン酸ナトリウムなど)、発色剤(亜硝酸ナトリウムなど)、甘味料(アスパルテームなど)、漂白剤(亜硫酸ナトリウムなど)、着色料(食用色素など)、保存料(ソルビン酸など)、乳化剤(カゼインナトリウムなど)などに分類することができる。また国内で使用が許可された食品添加物は、科学的な研究結果を根拠に安全性が立証され、人体に有害影響を与えず、食品の製造・加工に必須で食品の栄養価を維持させることができるだけでなく、腐敗・変質その他の化学変化などを防止するために必須な最小量のみを使用しているので安心して良い。

< 食品添加物消費者認識調査結果 >

食薬処が2013年に一般消費者及び消費者団体を対象に実施した「消費者の食品安全を脅かす最大の要因は何か」というアンケート調査の結果、食品添加物が34.5%で一番高く、次いで環境ホルモン(26.4%)、農薬(13.5%)、有害微生物(12.2%)、重金属(9.3%)の順序だった。消費者が最も避けたい食品添加物は、二酸化硫黄20.8%、亜硝酸ナトリウム18.1%、食用色素類16.1%、L-グルタミン酸ナトリウム15.7%の順序だった。参考として、2009

年から 2010 年まで国民の二酸化硫黄と亜硝酸ナトリウムの 1 日摂取量の評価結果は 1 日摂取許容量のそれぞれ 5.2%、11.5%と安全な水準であり、食用色素黄色 4 号については 1.33% 以下で安全であった。一方、米国及び日本の最近調査結果では今日食品安全の一番重要な問題として細菌、ウイルスなどによる食中毒をまず一番に回答していて食品添加物に対する不安の程度は相対的に低かった。

食薬処は、この広報資料発刊は食品添加物に対する消費者の漠然たる不安感に対する認識転換に役立つはずであると、今後も多様な広報及び教育を先導して行くと発表した。

詳しい内容はホームページ[食品添加物情報部屋(<http://www.mfds.go.kr/fa>)]で確認できる。

● 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。）

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ホルマリンを加工助剤として製糖に使用する認可申請について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03990140475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、新たに食品製造用加工助剤(リゾホスホリパーゼとホスホリパーゼ A2 など)を登録するための 2006 年 10 月 19 日付け省令の改正案について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03990150475>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、干し大根のサンプリング検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03990160493>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、除草剤アシュラム(Asulam)を有効成分とする農薬について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03990320475>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品等を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03990330493>
- 香港衛生署衛生防護センター、スイセンによる食中毒事例が発生した旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03990660360>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、遺伝子組換えトウモロコシ T25 の認可申請の追加データの評価について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03990800475>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、食品加工業界向けの食品表示に関する小冊子を発行
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03990970344>
- カナダ保健省(Health Canada)、東京電力福島第一原子力発電所の事故の影響に関する

情報を更新し、カナダにおいて放射能は有害な水準に達していない旨を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03991010110>

EurekaAlert

魚油を多く摂るのは心血管系の健康に良いかもしれないことをピッツバーグの公衆衛生研究者が見いだした

High consumption of fish oil may benefit cardiovascular health, Pitt public health finds
4-Mar-2014

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2014-03/uops-hco030314.php

Heart に発表された Akira Sekikawa 博士らの論文によると、米国に住む中年男性より日本に住む中年男性の冠動脈石灰化が少ない。日系アメリカ人の石灰化が平均的米国人より高いことからこれは遺伝的要因によるものではなく食事中オメガ 3 脂肪酸によると考えられる。魚を多く食べることは水銀のような有害物質を多く摂るので薦めないが、日本人程度に食べるのは心疾患予防になるかもしれない。

ProMed-mail

ダイエタリーサプリメント、肝毒性 米国

Dietary supplement, hepatic toxicity – USA

2014-03-14

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=2329247>

–Date: Tue 11 Mar 2014 Source: Natural Products Insider [edited]–

2013 年の USPlabs LLC の製造した脂肪燃焼サプリメントに関連する肝炎アウトブレイクについて、CDC のスポークスマン Bernadette Burden は、症例の定義*に合致する、ハワイ州を含む 16 州における 97 の症例と 1 人の死亡を報告した。

約半分がハワイの症例で、合計 44 人は OxyElite Pro を使用していた。そのうち 15 人が入院した。

USPlabs は 2013 年に FDA への文書で OxyElite Pro に含まれる aegeline が安全だと主張していたが、それでもサプリメントの成分から aegeline を排除し、aegeline を含むサプリメントを破棄した。USPlabs はニセの OxyElite Pro が販売されていたと主張しているが、FDA はニセモノがあったかどうか確認していない。

*症例の定義：2013 年 4 月 1 日以降に原因不明の急性肝炎を発症し、発症前 60 日間に痩身用または筋肉増強用サプリメントを摂取していた人

WHO の砂糖案に嵐

Storm brewing over WHO sugar proposal

Nature Volume 507 Issue 7491

政策：政府への最先端科学助言

Policy: The art of science advice to government

Peter Gluckman

Nature Volume 507 Issue 7491

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室