

食品安全情報（化学物質） No. 21/ 2015 (2015. 10. 14)

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>

【スウェーデン食品局】 研究がコメとコメ製品のヒ素による問題を明らかにする

スウェーデン食品局は、スウェーデン市場のコメ製品のヒ素濃度を知るために、102のコメ製品についてヒ素を調査した。また調理によりヒ素量が増加するかも調べた。その結果に基づき、コメやコメ製品を週に数回食べるのは健康リスクとはならないが、成人は毎日食べるべきではなく、子どもについては週に4回食べるべきではないと助言する。また、ライスカークでヒ素の濃度が高かったことから、スウェーデン食品局はライスカークを6才以下の子どもには与えないよう薦める。EUはコメのヒ素基準に合意し、2016年1月1日から適用される。スウェーデン食品局の助言は、この基準が発効した後も継続する。なぜなら、コメの最大基準値が消費者を十分に保護するには高すぎると考えるからである。

*ポイント： これまでも何度かご紹介しているように、欧州では、コメ及びコメ製品は無機ヒ素を含むためリスクが高い食品として認識されています。スウェーデンにおいては特に乳幼児（6才以下）にはコメ及びコメ製品を与える回数を減らす、或いは与えないようにしましょうと助言しています。日本でもライスマルクが流行りつつあるようですが、スウェーデンでは乳幼児にはライスマルクを与えてはいけないと助言しています。コメを主食としているアジア諸国から見るとコメ及びコメ製品を避けるというのは現実的に厳しいことですが、玄米ではなく無機ヒ素濃度がより低い精米を選ぶ、コメ以外の他の食品も色々と取り入れてリスクを分散させるといった対策をとることができます。色々な食品を食べるということは無機ヒ素以外の汚染物質のリスク分散にもつながります。

【PHE】 HPR 9巻36号：2,4-ジニトロフェノールによる死亡について警告

2012年と2013年にFSAが、2013年にCMOが、しばしば違法に減量用や筋肉増強用食品サプリメントとして販売されている2,4-ジニトロフェノール（DNP）について警告を発表した後は報告される中毒事例が減っていた。しかし、現在行っている全国中毒情報サービス(NPIS)によるサーベイランスによると、報告数は死亡例も含めて再び増加傾向にある。医療専門家からのNIPSへのDNPについての照会は、2015年1月1日から9月17日までの間に複雑な事例の照会数は30件以上で、2014年1年間で9件だったのに比べると増加している。2015年は5例が死亡している。

*ポイント： 警告直後は市場からなくなったように見えますが、それは一次的なことで、健康被害（死亡）が確認されている製品でさえ販売を根絶するのが如何に難しいかというのがよく分かります。

【ANSES】 秋になりました、キノコ狩りの季節です：中毒事故を避けるためのアドバイス

毎年フランスでは野生キノコの摂取により約千件の中毒が発生する。2015年6月29日～8月30日の間、フランス国立衛生監視研究所(InVS)は既に野生キノコの摂取による212例の食中毒を特定している。このため、InVSはキノコ採集者への注意を発表した。

*ポイント： フランスの記事ですが、キノコ狩りの注意点はほぼ世界共通なので参考にするとういでしょう。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. Codex：会議文書へのアクセス改善

[【EC】](#)

1. 内分泌攪乱物質同定基準の影響評価－JRC 方法論についてのテクニカル会合
2. GMO 申請/認可の地域的制限：加盟国の要求と結果
3. 委員会は栄養と健康強調表示規制のレビューロードマップを発表
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA の結論での内分泌攪乱性の評価
2. Supporting publications：運動する人用の食品
3. 飼料添加物関連
4. Mesnage らが PLoS ONE (2015) に発表した結果と Dr Samsel が Farm Wars に伝えた実験室での知見についてのレビュー
5. 食品と接触する物質関連
6. 香料グループ評価
7. 食品添加物としてのトコフェロールに富む抽出物(E 306)、 α -トコフェロール(E 307)、 γ -トコフェロール(E 308)、 δ -トコフェロール (E 309)の再評価に関する科学的意見
8. 食品添加物としての没食子酸オクチル(E 311)の再評価に関する科学的意見
9. 遺伝子組換え関連
10. 食品と飼料としての昆虫：そのリスクは何？

[【FSA】](#)

1. 新規食品申請

[【CRD】](#)

1. PRC：最新モニタリング結果
2. 残留農薬モニタリング：2015 年第 1 四半期
3. PRiF：年次報告書 2014

[【PHE】](#)

1. 研究と分析 HPR 9 巻 36 号

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines：オリーブ油と全粒穀物が「心疾患リスクを減らす」
2. Behind the headlines：カルシウム錠剤は骨折予防にならない？

[【DWI】](#)

1. 飲料水中のクロムの重要性についての研究報告書発表
2. 飲料水中のラドンについての欧州規制の意味を理解する

[【BfR】](#)

1. 単一性ではなく多様性 — 多様であることによる安全
2. 2014 年年次報告書

[【ANSES】](#)

1. ベストバリュー、自社ブランド、ナショナルブランド製品の栄養成分に著しい違いはない
2. 室内空気の質：ANSES は備え付け家具製品の表示を支援する
3. 秋になりました、キノコ狩りの季節です：中毒事故を避けるためのアドバイス
4. ミツバチの健康：コロニーの農薬と感染病原体への同時暴露の影響

[【FSAI】](#)

1. メニューのカロリー表示規制について全国に意見募集

[【スウェーデン食品局】](#)

1. 研究がコメとコメ製品のヒ素による問題を明らかにする

[【FDA】](#)

1. 消費者向け情報 勃起不全用の「オールナチュラル」な代用品：危険な誘惑
2. FDA の FSMA トレーニング戦略：公的および民間部門が一緒に
3. FDA は新しい食品関連機器訓練を利用できるようにした
4. FDA は食品加工業者が FDA に酸性および低酸缶詰食品の情報を提供するプロセスを改善
5. 公示
6. 警告文書
7. 革新的科学の四半世紀：裁判化学センター
8. TF サプリメントは全てのロットの Rhino 7 3000 と Rhino 7 Platinum 3000 カプセルを表示されていない医薬品有効成分が含まれるため全国で自主回収

【FTC】

1. FTC はインチキ減量製品を購入した消費者に返金

【CFIA】

1. Tucom Inc.は食品医薬品法違反で 12,000 ドルの罰金

【FSANZ】

1. ココナツミルク飲料リコール

【TGA】

1. *Andrographis paniculata* を含む製品について

【MPI】

1. 食品事業者は新しい食品安全規則に対する意見を求められる
2. さらに二つのココナツミルク製品に食品安全警告拡大

【香港政府ニュース】

1. 飲料水に関係した鉛の血液検査

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 説明資料（連合ニュースが報道した「流通期限過ぎて冷凍に転換した韓牛...3 年間 4 万人分」の記事に関連する）
3. 説明資料（MBC が 10 月 2 日に報道した「中国の物量攻勢に規制まで、揺れる“高麗人参の宗主国”」報道に関連

【AVA】

1. 放射性物質汚染のある荷物の取り扱いについて

【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(Eurekalert) 乳児用ミルクにはどのくらいの放射能が含まれる？
- ・(Eurekalert) 多くの米国ワインにヒ素が含まれるが、健康リスクは食事全体による
- ・(Eurekalert) カルシウムの摂取量を増やすことが骨の健康を増進したり骨折を予防したりしそうにない、と専門家が言う
- ・(IARC) カビ毒アフラトキシン B1 は in vitro 及び in vivo 実験モデルで Epstein-Barr ウイルス誘発性 B 細胞形質転換を促進する

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

1. Codex

会議文書へのアクセス改善

Improving access to meeting documents

02/10/2015

<http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/335086/>

コーデックス委員会の会議のページを新しいバージョンにした。

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

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

1. イベント紹介

内分泌攪乱物質同定基準の影響評価－JRC 方法論についてのテクニカル会合

Impact assessment on criteria to identify endocrine disruptors – technical meeting on the Joint Research Center methodology

http://ec.europa.eu/health/endocrine_disruptors/events/ev_20151106_en.htm

2015年11月6日ブリュッセルにて開催する。参加希望者は10月23日までに事前登録が必要。

2. GMO 申請/認可の地域的制限：加盟国の要求と結果

Restrictions of geographical scope of GMO applications/authorisations: Member States demands and outcomes

http://ec.europa.eu/food/plant/gmo/new/authorisation/cultivation/geographical_scope_en.htm

各 GM 作物の地域ごとの制限についての一覧を公開。随時更新される。

*GMO authorisations for cultivation

http://ec.europa.eu/food/plant/gmo/new/authorisation/cultivation/index_en.htm

新しい EU 指令 2015/412 では、EU で認可された GMO 栽培について加盟国が各々の地域での制限や禁止を独自に適用したり、認可手続き中の場合には対象地域から除外することを申し出ることができるとしている。

3. 委員会は栄養と健康強調表示規制のレビューロードマップを発表

Commission publishes Roadmap to review the Nutrition and Health Claims legislation
Daily News 08 / 10 / 2015

<http://europa.eu/rapid/midday-express-08-10-2015.htm>

このロードマップは、EU の栄養と健康強調表示規制の評価プロセスの第一段階で、目的や内容、範囲について記している。今回の評価は、現行規制が植物や食品中の植物調製品の健康強調表示に適切であるのかなどを検討する。意見を4週間募集する。

*Roadmap

http://ec.europa.eu/smart-regulation/roadmaps/docs/2015_sante_595_evaluation_he

[lth claims en.pdf](#)

4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

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

2015 年第 40 週～第 41 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)

ベルギー産チリメンキャベツのジメトエート(0.05 mg/kg)及びフルアジロップ-P-ブチル(0.79 mg/kg)、ポーランド産テングタケにキノコ毒の存在(疑い)、英国経由インド産食品サプリメントの水銀(5.4 mg/kg)、イタリア産燻製メカジキの水銀(2.3 mg/kg)、イタリア産バスマティ米のアフラトキシン(B1 = 3.64 µg/kg)、中国産プラスチックブラシからの一級芳香族アミンの溶出(0.31; 2.8; 4 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

スリランカ産チルドメカジキフィレの水銀(1.5 mg/kg)、タイ産未承認遺伝子組換え(35S)パパイヤ、オランダ経由中国産ザボンの未承認物質イソカルボホス(0.13 mg/kg)、生産地域外で収穫されたアイルランド産チルドマテガイ、中国産冷凍ティラピアフィレの亜硝酸塩(157 mg/kg)未承認、チルドキハダマグロロインのヒスタミン、ポーランド産生鮮ダチョウ肉の非ダイオキシン様 PCB(77.5537 µg/kg)、セルビア産トウモロコシ粉のデオキシニバレノール(DON) (16.18 mg/kg)及びゼアラレノン(1.029 mg/kg)、スペイン産チルドキハダマグロロインのヒスタミン(308; 784 mg/kg)及び亜硝酸塩(16 mg/kg)未承認、中国産蓋付きメラミン製装飾カップからのホルムアルデヒドの溶出(224.6; 231.5 mg/kg)、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出(76.2; 104)、インド産メラミンカップからのホルムアルデヒド(29.6 and 21.6 mg/kg)及びメラミン(3.4 and 2.8 mg/kg)の溶出、など。

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

モロッコ産イチゴの香りのフランの着色料エリスロシン(E127)未承認使用、オランダ経由中国産飼料用有機ヒマワリケーキの鉛高含有(16.4 mg/kg)、脂肪族炭化水素(500 mg/kg)で汚染したスロバキア経由イラン産ゴールデンレーズン、オランダ経由中国産ナプキンからの一級芳香族アミンの溶出(オルト - アニシジン : 9.1 µg/l)、米国産飼料用柑橘類のバルブペレットの未承認物質トルフェンピラド(0.034 mg/kg)、デンマーク産飼料用魚油のダイオキシン(8 pg WHO TEQ/g)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産カーボンスチールセットからの内面コーティング剥離、モロッコ産生鮮ミントのミクロブタニル(0.0ex6 mg/kg)、アルゼンチン産ナシのジフェニルアミン(0.24 mg/kg)、ロシア産飼料用ビートパルプペレットの水銀(0.17 mg/kg)、ロシア産ソフトドリンクジュースの未承認サッカリン(E954)の存在及び非表示、マレーシア産ニトリルグローブからの高濃度の総溶出量(308 mg/kg)、エジプト産塩水入りオリーブのクロルピリホス(0.26 mg/kg)、トルコ経由エジプト産乾燥パセリのマラチオン(1.1 mg/kg)、中国産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 50; Tot. = 70 µg/kg)、日本産野菜スライサーからのクロムの溶出(12.79; 9.48; 7.16 mg/kg)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 48; Tot. = 50.8 µg/kg)、ベトナム経由ラオス産レッドチリペッパーのメタミドホス(0.027 mg/kg)、ベトナムで包装原料ラオス産バジルのフェンプロパトリン(0.11 mg/kg)、中国産医療用ラテックスフリーグローブからの高濃度の総溶出(126 mg/kg)、シリア産塩水入りブドウの葉のアセタミプリド(0.027 mg/kg)、など。

その他アフラトキシン等多数。

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

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

1. EFSA の結論での内分泌攪乱性の評価

Assessment of endocrine disrupting properties in EFSA Conclusions

21 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/867e>

(要約)

EC 規則 No 1107/2009 は、農薬有効成分認可のために、ある種の分類基準、環境上の懸念、内分泌攪乱性について、ハザードに基づく除外基準を含む新基準を導入した。この規則は発がん性、変異原性、生殖毒性のある物質(CMR)、難分解性有機汚染物質(POPs)、非常に難分解性で生物濃縮性の高いものを含む難分解性で生物蓄積性の高い有害化学物質(PBTs)の基準を定めている。この規則はまた内分泌攪乱性を決定するための科学的規準の設定も求めている、これらの基準の採択の保留中には、分類と「内分泌器官への毒性影響」を基にしたいわゆる「暫定基準」を規定している。2014 年以降、EFSA は EC 規則 No 1107/2009 で内分泌に影響を及ぼす可能性についての評価を明白に要約した、新しい活性物質に関する 15 の結論と、26 の更新申請について発表してきた。3 微生物農薬有効物質を含む 24 有効物質については、入手可能な情報からは特定の懸念の検出にはつながらなかったが、2 物質について EFSA はこの結論を確かなものとするために追加研究を勧めた。ハザードやリスクに基づく懸念は 15 物質で確認されている。

今日までに評価された物質数は統計解析を行うには不十分であるが、広範な選択肢は既に明らかである。いくつかの物質では暫定基準を満たしていないが、EFSA は懸念の可能性を示唆する規制研究や科学的論文から抽出した証拠から、内分泌介在有害影響の可能性の評価をまとめるための追加研究の必要性を助言した。このアプローチで、EFSA の結論はリスク管理者、関係者、市民に意思決定を支援するために使用できる情報の提供、入手可能な証拠の透明性のある評価を提供している。

2. Supporting publications : 運動する人用の食品

Foods for sportspeople

Published: 29 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/871e>

欧州委員会が EFSA に、運動する人のための栄養と健康強調表示に関する分野の既存の科学的助言をまとめるよう依頼した。2001 年の SCF の意見とその後の EFSA の科学的助言には以下の点で違いはない。a) 炭水化物の基本的役割、b) 持久運動時の水と炭水化物の供給の役割、c) 筋肉の成長と維持のためのタンパク質の役割とタンパク質を代謝するためのビタミン B6 の役割、d) 微量栄養素と長鎖不飽和脂肪酸の役割、e) 持久運動時のカフェインの作用、f) 短期高強度繰り返し運動時のクレアチンの作用。さらに、EFSA は SCF が開始したビタミンとミネラルの耐容上限摂取量の設定業務を完了し、激しい運動前に消費した場合のカフェインの安全性についての助言も提供した。

3. 飼料添加物関連

- 産卵鶏と鳥類種産卵用の飼料添加物としての Calsporin® (*Bacillus subtilis* DSM 15544)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Calsporin® (*Bacillus subtilis* DSM 15544) as a feed additive for laying hens and avian species for laying

EFSA Journal 2015;13(9):4231 [10 pp.]. 28 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4231>

この添加物が同じ最小量で使用されるなら、産卵鶏用の有効性は産卵用の全ての鳥類種に拡大できる。

- Nutrinova Nutrition Specialties & Food Ingredients GmbH からの 2 件の申請に基づく全ての動物種用技術的添加物として使用する際のソルビン酸及びソルビン酸カリウムの安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of sorbic acid and potassium sorbate when used as technological additives for all animal species based on two dossiers from Nutrinova Nutrition Specialties & Food Ingredients GmbH

EFSA Journal 2015;13(9):4239 [15 pp.]. 28 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4239>

ソルビン酸及びソルビン酸カリウムは食品及び飼料用の保存料としての使用がすでに認可されている。食品での作用を、同等の濃度と状況で使用した時には飼料においても観察できるだろうと予測するのが妥当であるが、FEEDAP パネルは、水分 12%以下の完全飼料の保存料としてのソルビン酸とソルビン酸カリウムの有効性については保留する。

- 全ての動物種用飼料添加物としての *Bacillus subtilis* KCCM 10673P 及び *Aspergillus oryzae* KCTC 10258BP の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of *Bacillus subtilis* KCCM 10673P and *Aspergillus oryzae* KCTC 10258BP as feed additives for all animal species

EFSA Journal 2015;13(9):4230 [11 pp.]. 28 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4230>

ダイズや他の飼料材料の栄養阻害因子を減らす添加物の有効性についての結論は引き出せなかった。

- 子豚と鶏肥育用飼料添加物としての Fecinor® soluble 及び Fecinor® soluble plus (*Enterococcus faecium* CECT 4515)の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Fecinor® soluble and Fecinor® soluble plus (*Enterococcus faecium* CECT 4515) as a feed additive for piglets and chickens for fattening

EFSA Journal 2015;13(9):4232 [2 pp.]. 28 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4232>

飼料に使用する際の安全性と有効性の結論を離乳子豚と鶏肥育用の飲料水に使用することにも当てはめる。

- 家禽種、観賞用鳥、子豚（離乳）用 Kemzyme® Plus Dry(エンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ、エンド-1,4-β-グルカナーゼ、α-アミラーゼ、バシロリシン、エンド-1,4-β-キシラナーゼ)の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Kemzyme® Plus Dry (endo-1,3(4)-beta-glucanase, endo-1,4-beta-glucanase, alpha-amylase, bacillolysin and endo-1,4-beta-xylanase) for poultry, ornamental birds and piglets (weaned)

EFSA Journal 2015;13(9):4234 [2 pp.]. 29 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4234>

鶏と七面鳥の肥育用及び産卵鶏用に 500 mg /kg の最大量で安全であり、同量で鳥類に拡大/外挿可能。消費者にとって安全である。鶏肥育用・産卵鶏用に 500 mg /kg、七面鳥肥育用に 250 mg /kg の通常量で有効な可能性がある。産卵鶏育成用、交配用に育てている七面鳥用に拡大でき、マイナー家禽種と観賞用鳥に外挿可能。離乳子豚用の有効性は結論でき

なかった。

- 家禽種と観賞用鳥用飼料添加物としての **Kemzyme® Plus Liquid**(エンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ、エンド-1,4-β-グルカナーゼ、α-アミラーゼ、エンド-1,4-β-キシラナーゼ)の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Kemzyme® Plus Liquid (endo-1,3(4)-beta-glucanase, endo-1,4-beta-glucanase, alpha-amylase and endo-1,4-beta-xylanase) as a feed additive for poultry species and ornamental birds

EFSA Journal 2015;13(9):4235 [2 pp.]. 29 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4235>

産卵鶏用 150 mg /kg、鶏肥育用、七面鳥肥育用、マイナー鳥肥育用及び産卵用、観賞用鳥用にそれぞれ 200 mg/kg の最大量で安全である。消費者への安全上の懸念はない。鶏と七面鳥の肥育及び産卵用に通常 50 mg/kg で有効な可能性がある。産卵鶏育成用、交配用に育てている七面鳥用に拡大でき、マイナー鳥と観賞用鳥にも外挿可能である。

- **AMAC EEIG** から提出された申請に基づく全ての動物種用の **大腸菌 NRRL B-30843、DSM 26131、KCCM11133P、DSM 25085** 系統により生産された **L-スレオニン**の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of L-threonine produced by Escherichia coli strains NRRL B-30843, DSM 26131, KCCM11133P or DSM 25085 for all animal species based on a dossier submitted by AMAC EEIG

EFSA Journal 2015;13(9):4236 [34 pp.]. 29 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4236>

飼料のスレオニン不足を補うために適量を対象動物に使用する時、動物と消費者と環境に安全である。L-スレオニン製品は全ての動物種のアミノ酸 L-スレオニン源として有効だと考えられる。飲料水と飼料からの L-スレオニンの同時経口投与の安全性に関して懸念がある。

- 全ての動物種用技術的添加物として使用される際のフリードランド粘土（モンモリロナイト-イライト混合粘度）の有効性

Efficacy of Friedland clay (montmorillonite-illite mixed layer clay) when used as a technological additive for all animal species

EFSA Journal 2015;13(9):4237 [7 pp.]. 30 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4237>

フリードランド粘土は全ての動物種用飼料につなぎと凝固剤としての役割を果たす可能性がある。

4. Mesnage らが PLoS ONE (2015) に発表した結果と Dr Samsel が Farm Wars に伝えた実験室での知見についてのレビュー

Review of results published by Mesnage et al. (2015) in PLoS ONE and the laboratory findings communicated by Dr Samsel to Farm Wars

EFSA Journal 2015;13(10):4258 [12 pp.].

6 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4258>

Mesnage らが PLoS ONE に発表した「実験動物用の餌には有害な量の環境汚染物質が含まれる：規制のための試験への影響」というタイトルの論文では市販の齧歯類用餌の環境汚染物質と GMO を調べている。5大陸から得た 13 の異なる市販の齧歯類用餌の検体から、農薬、重金属、ポリ塩化ジベンゾ-p-ダイオキシン類及びジベンゾフラン類、GMO を検出している。この論文は既にこの分野にある知識にさらに付け加えるものであるが、方法論に問題がある。用いた検体と分析法の詳細が記載されておらず、データは一部しかなく、規制と結果の解釈が不適切である。ほとんどの農薬は検出されず（検出限界以下）、検出されたものもぎりぎり検出限界以上で、飼料や食品中の規制値より少ない。食品中の特定の規制値を超えているのは極一部の飼料で鉛のみである。ADI を超えることが齧歯類の健康リスクとなる、あるいはバックグラウンドレベルの病気や疾患の原因であるという主張には科学的根拠がない。Farm Wars のウェブサイトに掲載された Dr Samsel へのインタビューで齧歯類の餌 3 検体からグリホサートが検出されたとするが、詳細が不明で科学的レビューはできない。結論として EU の規制試験の妥当性に影響するような新しい情報は無い。

5. 食品と接触する物質関連

食品と接触する物質として使用する 2,4-ジ-tert-アミルフェノール、2,4-ビス(1,1-ジメチルプロピル)フェニルと 4-(1,1-ジメチルプロピル)フェニルトリエステル混合亜リン酸の不純物及び加水分解生成物の安全性評価

Safety assessment of the substance 2,4-di-tert-amylphenol, impurity and hydrolysis product of the substance phosphorous acid, mixed 2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl and 4-(1,1-dimethylpropyl)phenyl triesters, for use in food contact materials

EFSA Journal 2015;13(9):4242 [8 pp.]. 29 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4242>

2,4-ジ-tert-アミルフェノールは、食品への溶出が 1 mg/kg を越えなければ消費者への安全上の懸念は生じず、2,4-ビス(1,1-ジメチルプロピル)フェニルと 4-(1,1-ジメチルプロピル)フェニルトリエステルを混合した亜リン酸用の現在の食品制限量 5 mg/kg (それら物質の亜リン酸塩及びリン酸塩型と加水分解物 4-tert-アミルフェノールの総量として) に含めることができる。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される Starlinger

IV+® テクノロジーに基づく"San Miguel Industrias PE"プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the process 'San Miguel Industrias PET' based on Starlinger IV+® technology used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2015;13(9):4241 [14 pp.]. 29 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4241>

室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET で作られたトレイは電子レンジとオーブンで使用してはならない。

6. 香料グループ評価

香料グループ評価 35 改訂 1 (FGE.35Rev1)に関する科学的意見:化学物質グループ 30 の優先リストからの 3 つのキニーネ塩

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 35, Revision 1 (FGE.35Rev1): Three quinine salts from the Priority list from chemical group 30

EFSA Journal 2015;13(9):4245 [37 pp.].30 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4245>

キニーネ塩は香料物質として摂取推定量で安全上の懸念は予期されない。キニーネ含有飲料に法律で求められた表示をすることで過敏反応は避けなければならない。最大許容量のキニーネやその塩を含むノンアルコール飲料を大量に摂取する（たとえば 1 リットル以上）とヒトへの有害影響につながりかねない。

7. 食品添加物としてのトコフェロールに富む抽出物(E 306)、α-トコフェロール(E 307)、γ-トコフェロール(E 308)、δ-トコフェロール (E 309)の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of tocopherol-rich extract (E 306), α-tocopherol (E 307), γ-tocopherol (E 308) and δ-tocopherol (E 309) as food additives

EFSA Journal 2015;13(9):4247 [118 pp.]. 30 September 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4247>

パネルは、トコフェロール類について一日許容摂取量 (ADI) を設定するには入手可能なデータが限られていると結論した。トコフェロール類(E 306–E 309)は食品に使用される濃度で安全上の懸念はない。

8. 食品添加物としての没食子酸オクチル(E 311)の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of octyl gallate (E 311) as a food additive

EFSA Journal 2015;13(10):4248 [39 pp.]. 1 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4248>

パネルは、使用量と分析データが提供されている一回量（チューイングガム）による安全上の懸念はありそうもないが、現在使用が許可されている全ての食品添加物としての没食子酸オクチルの安全性の適切な評価には、食品添加物の評価に関する現行ガイダンスに沿った十分な毒性データを必要とすると結論した。

9. 遺伝子組換え関連

- **Monsanto** からのステアリドン酸を含むグリホサート耐性遺伝子組換えダイズ MON 87769 × MON 89788 の食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための販売申請 (EFSA-GMO-NL-2010-85)に関する科学的意見

Scientific Opinion on an application (EFSA-GMO-NL-2010-85) for the placing on the market of MON 87769 × MON 89788 soybean, genetically modified to contain stearidonic acid and be tolerant to glyphosate for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto

EFSA Journal 2015;13(10):4256 [25 pp.]. 8 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4256>

ダイズ MON 87769 × MON 89788 に関する分子、農学、表現型、合成データに安全上の懸念は生じない。潜在的な毒性とアレルギー誘発性に関する懸念もない。適切な栄養評価ができなかったため食品と飼料としての安全性評価を完了できなかった。環境への有害影響は起こりそうもない。

- **遺伝子組換えトウモロコシイベント MIR604** に関する新シーケンシングデータのリスク評価

Risk assessment of new sequencing data on GM maize event MIR604

EFSA Journal 2015;13(10):4255 [6 pp.]. 8 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4255>

新シーケンシングデータと新シーケンシングに関するバイオインフォマティクス解析では安全上の問題は生じなかった。従って、単品種及びスタック品種としてイベント MIR604 のオリジナルリスク評価は有効なままである。

10. 食品と飼料としての昆虫：そのリスクは何？

Insects as food and feed: what are the risks?

8 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/151008a>

—食品と動物の飼料に昆虫を用いることに関心が高まっているが、この代替タンパク質源の生産、加工、摂取によるリスクは何だろうか？—

食品や飼料に飼育した昆虫を使用することに関連し、EFSA は潜在的な生物学的及び化学的ハザード、アレルギー誘発性及び環境ハザードを特定するリスクプロファイルでこの問

題を扱っている。科学的意見では、主流となる動物性タンパク源と関連するこれらの潜在的なハザードも比較している。

昆虫に由来する食品及び飼料製品の生物学的及び化学的ハザードの存在可能性は、昆虫に与えられた餌（物質）、昆虫が採取された生活環境、その昆虫の種類、さらに加工に用いられる方法など、生産方法によると EFSA の科学的専門家は述べている。

EFSA は未加工の昆虫が現在許可されている飼料で飼育されると、微生物学的ハザードが生じる可能性は他の未加工のタンパク源関連と同等と予想されると結論している。生息環境が異なる昆虫からの汚染化学物質の移行に関する入手可能なデータは限られている。

プリオンの発生一牛の牛海綿状脳症(BSE)、ヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病などの病気の原因となる可能性のある異常なタンパク質は、その物質がヒト（肥料）や反芻動物由来のタンパク質を含まないなら、同等またはより低いだろうと予期されている。

科学的意見では台所の廃棄物、動物の肥料のような他の種類の物質と関連した想定されるハザードも考慮された。

昆虫飼育の環境リスクも他の動物生産システムと同等だと予期されている。既存の廃棄物管理計画は昆虫生産による廃棄物の処分にも当てはめられるべきである。

EFSA の意見はピアレビューされた科学的文献と加盟国が実施した評価と関係者が提供した情報に由来するデータに基づいている。

背景

昆虫は EU では、いくつかの加盟国で時折ヒトが摂取することが報告されている隙間食品市場である。それにもかかわらず、食品と飼料源としての昆虫の使用は将来の実現可能性を秘めた、重要な環境、経済、食糧安全保障の利益がある。EU で食品及び/または飼料としての使用に最大の可能性を持つことが報告されている昆虫種はイエバエ、ゴミムシダマシ、コオロギ、カイコを含む。

食品及び飼料に昆虫を使用する可能性を研究している国連食糧農業機関(FAO)、ベルギー、フランス、オランダの EU 加盟 3 ヶ国を含む多数の組織が、食品あるいは飼料として昆虫に関連したリスク評価を実施している。

欧州委員会は、現在、飼料に昆虫タンパク質を用いることの実現可能性を調査する研究プロジェクトに共同出資している。委員会では食品や飼料として昆虫を使用する可能性を熟考するために新規食品と動物の飼料の分野での指針の開発も検討している。EFSA の科学的意見はこの作業を支援するため求められた。

*科学的意見：食品と飼料としての昆虫の生産と摂取に関連したリスクプロファイル
Scientific opinion: Risk profile related to production and consumption of insects as food and feed

EFSA Journal 2015;13(10):4257 [60 pp.].

8 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4257>

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

1. 新規食品申請

● チアシードについて 2015 年 10 月 9 日まで意見募集

Views wanted on chia seeds by Friday 9 October 2015

30 September 2015

<http://www.food.gov.uk/committee/acnfp/news-updates/news/2015/14485/views-wanted-on-chia-seeds-by-friday-9-october-2015>

Advantage Health Matters 社から、南アメリカ産のチアシードが既に販売されているオーストラリア産のチアシードと「同等」であることについての認可申請があった。ACNFP (Advisory Committee on Novel Foods and Processes) が意見案を作成し、それについてパブリックコメントを 2015 年 10 月 9 日まで募集する。

● チアシードについて 2015 年 11 月 3 日まで意見募集

Views wanted on chia seeds by 3 November 2015

13 October 2015

<http://www.food.gov.uk/committee/acnfp/news-updates/news/2015/14495 chia-seeds-views-nov-2015>

Crescendo Organics and Natural Products 社から、南米産のチアシードが既に販売されているオーストラリア産の商品と「同等」であることについての確認申請があった。ACNFP が意見案を作成し、それについてパブリックコメントを 2015 年 11 月 3 日まで募集する。

● DHA に富む油についての意見を 2015 年 10 月 28 日まで募集

Views wanted on DHA-rich oil by 28 October 2015

8 October 2015

<http://www.food.gov.uk/committee/acnfp/news-updates/news/2015/14496/views-wanted-on-dha-rich-oil-by-27-october-2015>

Daesang 社の微少藻類 Schizochytrium 由来油が Martek Biosciences 社の DHA に富む油と「同等」であることについての認可申請があった。ACNFP (Advisory Committee on Novel Foods and Processes) が意見案を作成し、それについてパブリックコメントを 2015 年 10 月 28 日まで募集する。

- 英国 CRD (Chemicals Regulation Directorate) <http://www.pesticides.gov.uk/>

1. PRC : 最新モニタリング結果

Latest Rolling Results

Latest published 29 September 2015 (sampled August 2015)

<http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/Latest+results+and+reports/latest-rolling-results>

2015年8月にサンプリングした鞘付き豆、ブドウ、ミルク、オクラ及びジャガイモの残留農薬モニタリング検査の結果報告。

鞘付き豆については、インド産1検体からクロルピリホス 0.07 mg/kg (MRL 0.05)、マレーシア産1検体からクロルフェナピル 0.3 mg/g(MRL 0.01)・ジアフェンチウロン 0.03 (MRL 0.01)・ジチオカルバメート 2(MRL 1)・フィプロニル 0.02(MRL 0.005)、マレーシア産1検体からクロルフェナピル 0.4 mg/g(MRL 0.01)、インド産1検体からジメトエート 0.03 mg/kg(MRL 0.02)が検出された。これら MRL 超過検体についてのスクリーニング評価の結果、健康への影響は予想されなかった。他のブドウ、ミルク、オクラ、ジャガイモについては問題となる残留はなかった。

2. 残留農薬モニタリング : 2015 年第 1 四半期

Pesticide Residues Monitoring: First Quarter 2015

Report published 6 October 2015

http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/Latest+results+and+reports/2015_Programme

<http://www.pesticides.gov.uk/Resources/CRD/PRiF/Documents/Results%20and%20Reports/2015/Q1%202015%20FINAL.pdf>

最大 388 農薬について、21 食品 534 検体について残留農薬を調べた。そのうち MRL 超過は 34 検体であり、ブドウのエテホン (2.2 mg/kg、MRL は 0.7) が RASFF 通知された。

3. PRiF : 年次報告書 2014

PRiF Annual Report

Published 6 October 2015

http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/PRiF_Results_and_Reports/2014_+Programme

年次報告書と、四半期報告書を合わせて作物毎にまとめた報告書と企業からのデータを併せて公表。

* PRiF Annual Report 2014

<http://www.pesticides.gov.uk/Resources/CRD/PRiF/Documents/Results%20and%20Reports/2014/PRiF%20Annual%20Report%202014%20FINAL.pdf>

2014年は44種3,615検体を調べ、43.79%から残留農薬が検出された。MRL超過は1.88%であった。検査は、野菜・果物については399、動物製品は37、デンプン質食品や穀物は342、乳児用食品は346、その他は339の農薬について行った。残留農薬が検出された場合は英国健康安全局（HSE）が消費者へのリスクをチェックする。リスク評価のスクリーニングの結果、詳細評価が必要となったものは26で複合リスク評価は3件だった。健康への懸念となる可能性があるかと判断されてRASFF通知されたのは8検体であった。

英国産の野菜や果物において英国で登録されていない農薬が検出された21検体については理由を調査した。理由は様々で、他国で合法的に農薬処理された輸入品の種子を利用したことによるキャリーオーバー、海外で栽培されたが包装に記された原産国が販売者や包装された場所である、農薬散布時のドリフト等による偶発的な微量残留、そして違法使用であった。

● 英国公衆衛生庁（PHE: Public Health England）

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

1. 研究と分析 HPR 9 巻 36 号

HPR volume 9 issue 36: news (9 October)

<https://www.gov.uk/government/publications/health-protection-report-volume-9-2015/hpr-volume-9-issue-36-news-9-october>

（一部抜粋）

1. 2,4-ジニトロフェノールによる死亡について警告

2012年と2013年にFSAが、2013年にCMOが、しばしば違法に減量用や筋肉増強用食品サプリメントとして販売されている2,4-ジニトロフェノール（DNP）について警告を発表した後は報告される中毒事例が減っていたが、現在行っている全国中毒情報サービス（NPIS）によるサーベイランスによると報告数は死亡例も含めて再び増加傾向にある。

最新のNPIS年次報告書2014/15によると医療専門家からのNIPSへのDNPについての照会は、2013/2014のピーク時は四半期あたり150件以上だったが、2013後半/2014前半は四半期あたり30件以下に減っていた。しかしながら2015年1月1日から9月17日までの間に複雑な事例の照会数は30件以上で、2014年1年間で9件だったのに比べると増えている。2015年は5例が死亡している。

多くの場合ティーンエイジャーやヤングアダルトで、症状は高熱、消化管障害、胸痛や腹痛、頭痛、混乱、痙攣などである。PHEは新たに疑い事例は報告するよう警告する。

- 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 : オリーブ油と全粒穀物が「心疾患リスクを減らす」

Olive oil and wholegrains 'lower heart disease risk'

September 29 2015

<http://www.nhs.uk/news/2015/09September/Pages/swapping-butter-for-olive-oil-and-whole-grains-lowers-heart-disease-risk.aspx>

新しい研究で飽和脂肪を減らすことが心疾患リスクを減らすことを発見して、「結局バターの方がマーガリンより良いということはない」と Mail Online が宣言した。この研究は約 13 万人を約 30 年フォローして、オリーブ油のような不飽和脂肪と全粒穀物の多い食生活の人は冠動脈心疾患 (CHD) リスクが低いことを示した。

最近の研究で飽和脂肪の摂取と CHD リスクの関連に疑問が提示されていた。その研究では、飽和脂肪の摂取量が少ないことと死亡率の低さに関連性が見られなかった。この研究の著者は、それが、減らした飽和脂肪を添加された糖や白パンのような精製穀物に代えたためであると主張している。全体としてこの研究は不飽和脂肪と全粒穀物の摂取を増やすことが心疾患のリスク減と関連していることを示唆している。この研究はサンプルサイズも大きくフォローアップ期間も長いが因果関係を証明することはできない。人々の食事記憶が正確ではない可能性や他のライフスタイル要因が影響している可能性がある。またこの研究の結果は全ての集団にはあてはまらない。対象は医療従事者のみで、彼らは特定の健康やライフスタイル上の特徴がある。

しかしながら、全粒穀物を含み飽和脂肪と塩と砂糖の少ないバランスのとれた食生活は薦められる。

2. Behind the headlines : カルシウム錠剤は骨折予防にならない？

Are calcium pills any good at preventing bone fractures?

Wednesday September 30 2015

<http://www.nhs.uk/news/2015/09September/Pages/are-calcium-pills-any-good-at-preventing-bone-fractures.aspx>

Daily Telegraph が「カルシウムサプリメントは効果がない、と専門家が言う」と報道した。この見出しは厳密には正しくないが、新しい研究はほとんどの健康なヒトにとって、カルシウムサプリメントを摂ることは骨の健康や骨折リスクにほとんど違いをもたらさないであろうことを示した。研究者らは見つけられる最良の研究を調べてカルシウムと骨折の関係を吟味した。何年もの間、高齢者は食事からのカルシウム摂取量を増やすように、あるいはカルシウムサプリメントを摂るように助言されてきた。人体はビタミン D がないとカルシウムを吸収できないので、カルシウムと一緒にビタミン D もしばしば薦められている。しかしながら研究者らは、一部の国で薦められているような高用量 (英国ではない)

までカルシウムを増やしても、ビタミン D と一緒であっても、骨折にはあまり差が無いことを発見した。カルシウム錠剤は骨の強度を 1~2%増やしたがこれは骨折リスクには影響しそうにない。これまでの研究でカルシウムサプリメントには便秘などの副作用があることがわかっている。

しかしあなたが医師からカルシウムとビタミン D サプリメントを摂るように指示されているならそれを中止する必要はない。これらが不足している人にとっては役立つことには疑いがないからである。他の不足していない人にとっては、これらの錠剤を使用するのは不必要な出費であろう。

● 英国飲料水監査局 (DWI : Drinking Water Inspectorate) <http://dwi.defra.gov.uk/>

1. 飲料水中のクロムの重要性についての研究報告書発表

PUBLICATION OF A RESEARCH REPORT ON THE SIGNIFICANCE OF CHROMIUM IN DRINKING WATER

8 October 2015

<http://www.dwi.gov.uk/stakeholders/information-letters/2015/04-2015.pdf>

米国 NTP がラットとマウスで試験を行った後、経口暴露六価クロムへの懸念が高まっているため DWI がクロムの毒性についてレビューし、イングランドとウェールズの飲料水をモニタリングして評価することを委託した。その研究結果が発表された。

<http://www.dwi.gov.uk/research/completed-research/reports/DWI70-2-275.pdf>

全体としてはモニタリングの結果は安心できるものであった。初期調査は 21 の公共水道のうち 8 では検出限界 (0.1µg/l) 以下、12 は 1 µg/L より十分少なく、残りが約 7 µg/L だった。主に六価だった。2 回目はクロムが検出されたところを集中的に調べ、15 ヶ所中 14 ヶ所は 1 µg/L より少なかった。全ての検体はこれまでで最も厳しい値を設定しているカリフォルニアの MCL 10 µg/L for chromium VI より少なかった。

DWI は毒性については PHE から情報を得、六価クロムは遺伝毒性発がん物質なので有害影響の閾値はなく、実行可能な限り少なくすべきとされた。このため DWI はしっかりした基準を設定するのは時期尚早と考えさらなるデータ収集を行う。もし 10 µg/L を超えるようなものがあればさらなる対応を検討する。

2. 飲料水中のラドンについての欧州規制の意味を理解する

PUBLICATION OF RESEARCH: UNDERSTANDING THE IMPLICATIONS OF THE EUROPEAN REQUIREMENTS RELATING TO RADON IN DRINKING WATER

12 October 2015

<http://www.dwi.gov.uk/stakeholders/information-letters/2015/05-2015.pdf>

Euratom 指令 2013/51 で、飲料水中のラドンについては 100 から 1000 ベクレル/L の間にパラメトリック値を設定し、その値を超えるような場合は調査を行い、1000 ベクレル/L を超える場合には直ちに対策をとることなどが定められている。DWI は指令に従って水の基準を見直し中で、Euratom 指令の英国への意味についての研究を委託していた。その結果が発表された。

*RICARDO-AEA

Understanding the Implications of the EC's Proposals Relating to Radon in Drinking Water for the UK: Final Report

<http://www.dwi.gov.uk/research/completed-research/reports/DWI70-2-301.pdf>

研究の主な知見は次の通り。

飲料水中のラドンについてはデータが限られていて、これまでのところ存在していたとしても一般的には室内空気のラドン濃度の低いところでは低い。空気中のラドン濃度の高いところの小さな個人用の井戸が高い。パラメトリック値としては 100 ベクレル/L が適切であろう。この研究の主な成果の一つは、水のラドンリスクの地図を作ったことである。

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

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

1. 単一性ではなく多様性 — 多様であることによる安全

Diversity instead of monotony - safe through variety

17.09.2015

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2015/24/diversity_instead_of_monotony_safe_through_variety-195246.html

食習慣を多様にする、より頻繁に新鮮な食品を調理することの重視、台所で衛生習慣を厳しく守ることの確保—これらは 9 月 20 日午前 11 時～午後 6 時までベルリンで開催された世界子供の日を記念してドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が提供する話題である。

Gabriele Tergit Promenade ホテルの BfR の 40 番ブースで、BfR は安全な食品についての情報を大人と子供に提供する。塗り絵とゲームで BfR はお皿の上に安全な食品を確実に置くために毎日の生活で何が出来るかを示す。さらに、大規模な調査計画の一部として、ドイツで平均的な子供たちが何をどれくらい食べているかをどのように確かめるかについて論証する。「子供の食品摂取に関する最近のデータを用いて、私たちはより現実的な暴露量推定を実施でき、それによりリスク評価を改善することができる」と BfR 長官 Andreas Hensel 博士は述べた。「BfR が集めたデータは子供たちにとって食品が安全であることを確保するために重要な貢献をする。」

生後 6 か月から 5 歳までの子供についてはデータがない、あるいは不足しているため、BfR はロベルト・コッホ研究所 (RKI) と共同で代表的な子供栄養調査

(Kinder-Ernährungsstudie zur Erfassung des Lebensmittelverzehr, KiESEL)を実施した。この栄養調査は the German Health Interview and Examination Survey for Children and Adolescents (KiGGS), Wave 2 of the RKI の一部である。

食品に含まれる物質の暴露量推定では、体重に関連して、大人と比較して子どもたちはよくより高い値を示す。これは赤ちゃんと幼児が特に影響を受けやすい集団だということの意味する。子供の栄養習慣に関する最近のデータに基づき、たとえば、菓子類の添加物の許容量や果物や野菜の残留農薬が安全かどうかや、それらをもっと減らすべきかどうかを、より正確に推定できることが可能である。BfR の健康リスク評価では、ある物質の潜在的なリスクを考慮に入れるだけでなく、絶えず暴露量すなわち消費者が実際に接触する物質の量を考慮している。

リスクは物質や細菌の潜在的なハザードと消費者が摂取した量、すなわちその物質や細菌に暴露した量から計算される。暴露しなければリスクはない。たとえば、めったに食べない種類の食品に有害物質が少量含まれるなら、消費者には小さなリスクしか起こさなかったりリスクがなかったりする。逆に、同じ有害な物質が日常的に食べられる多くの食品に含まれているなら、リスクとなる可能性がある。

鉛、ヒ素、クマリン、ピロリジジナルカロイドは健康リスクを引き起こす可能性のある食品に含まれる物質の例である。健康リスクとなりうる食品由来の微生物はサルモネラ菌やリステリア菌を含む。食品を選ぶ時、消費者は多種多様な食品を選ぶという一般的に推奨されることを考慮すべきである。

2. 2014 年年次報告書

Annual report 2014

01.10.2015

<http://www.bfr.bund.de/cm/364/bfr-annual-report-2014.pdf>

2014 年のトピックスとして、日常生活の中のアルミニウム、コメとコメ製品のヒ素、野生動物の狩猟肉の鉛汚染、ビターアプリコットカーネルのシアン化物、陶器やガラス食器からの重金属溶出、紙ナプキンの一級芳香族アミン、電子タバコ、など。

●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. ベストバリュー、自社ブランド、ナショナルブランド製品の栄養成分に著しい違いはない

No significant difference in the nutritional composition between best-value, own-brand

and national-brand products

22/07/2015

<https://www.anses.fr/en/content/no-significant-difference-nutritional-composition-between-best-value-own-brand-and-national>

ANSES と国立農業研究所(INRA)が共同運営しているフランス食品品質観測所(OQALI)は加工食品に表示された栄養情報を集めている。35,000 品目以上が記載されており、現在ほとんどすべての食品産業部門に及んでいる。本日、販売されている食品の栄養の質を明らかにする研究を含む数件の報告書が発表された。「お買い得」な製品(自社ブランドの「安価」と「激安」)は栄養品質が低くないようであることがこの研究で分かった。この研究はまた、安価な自社ブランドが他の市場区分よりも小範囲の製品しか提供していないことも示している。さらに、自社ブランド製品はその表示上でより広範囲の栄養情報を提供する傾向がある。

OQALIは販売されている食品と食品の特性に関する課題を任されている食品観測所の栄養部署である。ANSES と INRA に共同運営されており、栄養品質の発展の客観的測定によって市販食品の全体的な監視を行うことを課せられている。本日 OQALI は、各市場区分で提供される食品品質の栄養面の相違の全体図の形成を目的とした数件の研究結果を発表する。

安価な自社ブランド製品は種類が少ない

この研究で調べた製品(2008~2011年にかけて集められた16,000以上の項目)の中で、安価な自社ブランドは、ナショナルブランド、自社ブランド、激安のような他の市場区分よりも概して提供される製品の範囲が狭い。

これは、たとえば、低糖製品(すなわちフルーツピューレやジャム)、あるいはプレミアム製品(すなわちデリカテッセンの肉)、またその分野の「グルメ」食品群の品(すなわち新鮮な乳製品と関連製品)の選択肢が少ないことを意味する。

自社ブランド製品に表示されるさらに多様化した栄養情報

OQALI が研究した全製品を対象とした包装に表示されている栄養情報については：

- ・ 90%は栄養表示を提供している(言い換えると、カロリー、タンパク質、炭水化物、脂質と、可能なら食物繊維、ナトリウム、飽和脂肪、糖類の濃度に関する情報)；
- ・ 62%は詳細栄養表示を提供している(栄養成分上の全ての濃度)
- ・ 19%は栄養強調表示を提供している(食品が有意な栄養特性を持っていると示唆するメッセージ、たとえば「糖類無添加」)；
- ・ 3%は健康強調表示を提供している(食品やその成分の一つと健康効果の関連を示唆するメッセージ、たとえば「カルシウムと骨の成長」)；
- ・ 40%は栄養ガイドラインを提供している(推奨一日摂取量の表示、たとえば所定タイプの消費者用製品の一回分のカロリー)；
- ・ 64%は一回分の目安を提供している(消費者の一回分の推奨量)；

- ・ 52%は一回分あたりの栄養情報を提供している。

市場セグメントレベルで全ての部門を一緒に考慮すると：

- ・ 自社ブランドは OQALI が研究した栄養基準をかなり頻繁に提供する傾向がある：栄養表示、詳細栄養表示、栄養ガイドライン、一回分の目安、一回分の栄養情報；
- ・ ナショナルブランドは栄養と健康の両方の強調表示が、最も高頻度；
- ・ 安価な自社ブランドは、調べた栄養基準で最低の頻度で、製品の表示上に栄養情報をあまり提供しない。

しかしながら、栄養成分データ（90%の栄養表示と 62%の詳細栄養表示）の表示を検討すると、各セグメントで一般化できない違いがみられる。

組成については栄養学的に有意でない差がたまにみられる

入手可能なデータを踏まえると、お買い得な製品（「安価」と「激安」自社ブランド）はこの市場区分の製品より栄養的な品質が劣っているわけではなかった。

一つの市場区分だけに忠実な消費者を調べる理論的シミュレーションでは、お買い得な製品ではタンパク質が少ない傾向がある。だが、フランス人が摂取するタンパク質は推奨摂取量を上回り、お買い得な製品の摂取が消費者の不足リスクや摂取不十分を起こすものではない。

* 追加情報

OQALI 報告書の見解（フランス語）

<http://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-transversales>

OQALI 概要説明（フランス語）

<https://www.anses.fr/en/node/40364>

2. 室内空気の質：ANSES は備え付け家具製品の表示を支援する

Indoor air quality: ANSES provides support for the labelling of furnishing products

Published on 15/09/2015

<https://www.anses.fr/en/content/indoor-air-quality-anses-provides-support-labelling-furnishing-products>

空気の質は長年関心のある話題であり、現在公衆衛生の重要課題となっている。外気に関する主要な研究の後、ANSES は同様に室内空気の質への積極的取り組みを開始している。これらの環境汚染物質に関連したリスクの中で、建築資材、室内装飾製品、備え付け家具製品は揮発性及び半揮発性汚染物質の放出源として定期的に言及されている。2013 年以降フランスで販売されている建築資材と室内装飾製品の表示は義務化され、第 3 次フランス環境及び健康活動計画では備え付け家具製品にも基準を拡張している。

これに関連して、ANSES は最重要である化学物質のリストを作成し特定することを健康とエコロジーを担当する省に求められた。本日 ANSES は、揮発性汚染物質に関する備え付け家具の表示を将来当局が履行するのを支援するために、最優先事項と考えられる 31 物質のリストを発表した。

* 報告書(フランス語)

<https://www.anses.fr/en/system/files/AIR2013sa0040Ra.pdf>

3. 秋になりました、キノコ狩りの季節です：中毒事故を避けるためのアドバイス

Autumn is here, and with it comes mushroom foraging: our recommendations to avoid poisoning incidents

02/10/2015

<https://www.anses.fr/en/content/autumn-here-and-it-comes-mushroom-foraging-our-recommendations-avoid-poisoning-incidents>

秋はカゴを持って森にキノコ狩りに行く季節。毎年フランスでは野生キノコの摂取により約千件の中毒が発生する。リスクなくキノコ狩りを楽しむためのアドバイスを紹介する。

秋にはヤマドリタケ、シャントレル、ポルチーニ茸を探しに自然の中を散歩するものである。だが、病気にならずに採ったものを楽しむために、違う種類の識別方法や、いくつかのアドバイスに従うことが重要である。

2015年6月29日～8月30日の間、フランス国立衛生監視研究所(InVS)は既に野生キノコの摂取による212例の食中毒を特定している。このため、InVSはキノコ採集者への注意を発表した：

- ・ 新鮮さをわずかでも疑う場合や種類を完全に特定できる自信があるわけではない場合は決してキノコを採ってはならない。ある種の毒性の高いキノコは食べられる種類にかなり似ている；
- ・ 新鮮なキノコだけを採り、鑑別を容易にするためにキノコ全形（かさと柄）を採ること；
- ・ キノコが大量の汚染物質を吸収している可能性があるので、道端、工場の敷地、処分場などのキノコを採ることは避けること；
- ・ カゴ、木箱、箱にキノコを分けておくこと、腐敗が促進する可能性があるので決してプラスチックバッグに入れてはいけない；
- ・ 1つの毒キノコが他のキノコを汚染する可能性があるので、採った種類ごとにキノコを分けておくこと；
- ・ キノコを採ったり触ったりした後に手を徹底的に洗うこと；
- ・ キノコの専門家にチェックしてもらうまで収穫したものを食べてはいけない：薬剤師または菌学団体あるいは菌学会に連絡すること。
- ・ 冷蔵庫で正しくキノコを保存し、採ってから2日以内に食べること；
- ・ 野生のキノコは生で食べず、大量に食べるのは避けること。ゆっくり時間をかけて少量を食べることと、十分に調理することが望ましい。

一般的に、疑わしきは捨てること！

中毒が発生したら何をすればよいか？

キノコ中毒の健康影響は重篤化するおそれがあり、深刻な消化器障害、腎臓障害、移植を必要とする肝臓障害、死亡を含む可能性がある。

野生で採取したキノコを食べた後に1つ以上の症状（震え、めまい、視覚障害、吐き気、嘔吐など）が出たら、すぐに中毒管理センターに電話するか、あなたの地方の緊急医療サービスやホットラインに電話すること（フランスではダイヤル15番）。症状は摂取後12時間以内に最もよく表れるが、ある事例では中毒作用はもっと後に生じることがある。直近のキノコ料理を食べた時間や回数と最初の兆候が現れ始めた時間に注意を払い、確認のためにキノコの残りを取っておくことが重要である。

追加情報

- ・キノコ狩りのアドバイスに関する記事

<https://www.anses.fr/en/content/gathering-and-consuming-wild-mushrooms>

- ・テングタケ中毒症候群の原因となるタマゴテングタケとその他のキノコに関する食品由来の生物学的ハザードデータシート（フランス語、間もなく英語）

<https://www.anses.fr/en/system/files/BIORISK2014sa0232Fi.pdf>

4. ミツバチの健康：コロニーの農薬と感染病原体への同時暴露の影響

Bee health: impact of co-exposure by colonies to pesticides and infectious agents

Published on 15/09/2015

<https://www.anses.fr/en/content/bee-health-impact-co-exposure-colonies-pesticides-and-infectious-agents>

ANSESは2012年に、ミツバチコロニーの弱体化、崩壊、死亡率における各種ストレス要因の同時暴露について、特にこれらの相互作用について強調した各役割について公式内部調査依頼を行った。

専門家の評価の結果、ミツバチのコロニーに影響を与える多数の感染性病原体、寄生虫、ミツバチ飼育環境に見られる多数の生体異物残留物（殺虫剤、殺菌剤、殺ダニ剤）など同時に連続してミツバチが暴露される恐れのある広範なストレス要因が示された。専門家の評価はミツバチのコロニーの死亡率の原因となる複数の要因を強調し、その崩壊を究明する中で農薬と感染病原体への同時暴露の役割を力説する。

これに関連して優良養蜂規範の作成と遵守、ミツバチの農薬への暴露を全体的に減らすことを通して、ANSESはこれらすべての要因に対応することを推奨する。ANSESは基準となるミツバチの群れ（レファレンス）を設定することによりコロニーの健康状態を監視し、最終的には統一性のあるよく構成された国家レベルの観察ネットワークをつくることの重要性も強調した。EUレベルで組織された議論の枠組みで、ANSESは殺菌剤とダニ駆除剤との同時暴露の影響を計るために、殺虫剤の毒性を評価する手続きに追加試験を設けて統一することも推奨している。

世界中で、多くの受粉媒介種が全ての植物種の80%以上の生存と進化に寄与している。

約 20000 種のミツバチはこの受粉媒介者グループの一部であり、アフリカミツバチ(*Apis mellifera*)を含むそのうちの 850 はフランスに生息している。

現在まで何年もの間、ミツバチのコロニーの弱体化と死亡率につながる現象が非常に多くの国で見られ、ハチミツの生産減の原因となっている。集約農業がおこなわれている多くの国（欧州、米国）で観察されているこのミツバチコロニーの弱体化、崩壊は、そのメカニズムあるいはメカニズムに関与することを理解しようと試みる多数の研究テーマとなっている。

同時に連続して起こるストレス要因の暴露をさらに理解する

これに関連して、ANSES はミツバチのストレス要因とそれらの要因の間の相互作用に対する同時暴露問題に関して 2012 年に内部調査要請を行った。

本日発表された意見と報告書の中で、ANSES は「通常の」ミツバチコロニーの健康の定義、養蜂家、専門家、獣医、研究者が使用できる健康指標を提案した。この定義はコロニーの健康を適切に評価するための必須前提条件である。

ミツバチは互いに影響し合う非常に多くのストレス要因に暴露されている。これらは感染性、化学物質、物理的、栄養に関する、ミツバチ飼育、天候に基づく自然、その他の要因を含む。莫大な数の感染性や寄生虫はミツバチのコロニーに影響を与える可能性があり、非常に多くの生体異物（主に殺虫剤、殺菌剤、防カビ剤）がミツバチ飼育環境に見られる。

ミツバチの群れは多くの組み合わせ要因に同時暴露している。全ての可能性の中で、コロニーの感染性病原体の存在と多様な作用機序のある各種農薬にミツバチが暴露することが、「通常の」健康状態から、ミツバチの免疫防御や解毒メカニズムを低下させて崩壊につながる可能性のある病態へと切り替わる原因となる。

ANSES の助言

ミツバチの死亡率の原因は要因が 1 つだけのこともあるが、ANSES の研究ではコロニーの死亡原因には多元的な性質があることをしばしば強調しており、特に農薬と感染性病原体へのミツバチの同時暴露の重要性を強調している。これらの現象はミツバチが複数の化合物に暴露する時により一層深刻になる。ある種の相互作用は既に科学的文献で示されているが、ANSES は他の相互作用の可能性を研究するために調査を続けている。

概して、ANSES はミツバチコロニーの弱体化現象の緊急性と現在立証されている性質にもかかわらず、過去数年の各機関による無数の研究が国レベルのコロニーの健康状態の診断ができていないだけでなく、感染性と化学物質のハザードへの同時暴露も確認していないことを指摘している。

このため天候のようなストレス要因について短期間で効果を出すことは不可能であるが、ANSES はコロニー弱体化に寄与することが確認されるすべての要因に関して行動を起こす必要があると強調している。

さらなるストレス要因—特に畜産学及び栄養学的要因の一を避け、これを実行するために、ANSES は健康的なミツバチとコロニーを維持するために生物学的多様性維持と優良養蜂規範に従うことの重要性を強調している。ANSES は農薬へのミツバチの全体的な暴露を

下げるために農作業で使用する投与量を削減することも推奨している。

欧州レベルで組織されている議論の枠組みで、ANSES は農薬（特に殺虫剤）の市販認可の前に、それらの製品の毒性評価手順に、以下の、ある種の他の成分と一緒に慢性同時暴露の影響を評価するための試験を組み込むべきであると助言している：

- ・抗ミツバチヘギイタダニ駆除剤；
- ・ミツバチの解毒メカニズムを阻害することが知られている抗菌剤；
- ・試験される農薬が殺虫剤なら、ミツバチの飼育環境に存在することが知られている製品と同じ作用機序の殺虫剤。

この提案を実際に実行するには、必要な試験法と手順の開発の後 EU 規制の改訂が必要とされる。

最後に、ANSES は、関与する様々な役割の人のために地域のガイドラインを制定可能にする、フランスをほぼ完全にカバーするネットワークにグループ分けされた、対照蜂群の作成と感染病原体に関する蜂群状態の質を定量的に測定することを推奨している。

この助言により、国の調整部署の責任下で、コロニーの健康状態、感染病原体と化学物質への同時暴露、その進展に関する最新情報を作成するためのよく組織化された観察ネットワークを作り、さらに調和したガイドラインを実際に起草すべきである。

追加情報

ストレス要因に対するミツバチの共同暴露に関する意見及び報告書参照（フランス語）

<https://www.anses.fr/en/system/files/SANT2012sa0176Ra.pdf>

ミツバチの健康に関する記事参照

<https://www.anses.fr/en/content/bee-health>

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

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

1. メニューのカロリー表示規制について全国に意見募集

National Consultation on Calories on Menus Legislation

Tuesday, 6 October 2015

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/calories_on_menus_consultation_05102015.html

FSAI は、メニューにカロリー表示を義務づける規制の導入について意見を募集すると発表した。2015年10月28日まで。規制は、規模や種類や形態を問わず全ての食品事業者にあてはめられる。

●スウェーデン食品局 (Livsmedelsverket/Swedish National Food Agency)

<http://www.livsmedelsverket.se/en/>

1. 研究がコメとコメ製品のヒ素による問題を明らかにする

Study reveals problems with arsenic in rice and rice products

Reviewed 2015-09-29

<http://www.livsmedelsverket.se/en/about-us/press/study-reveals-problems-with-arsenic-in-rice-and-rice-products/>

スウェーデン食品局による新しい研究がコメとコメ製品にヒ素があることを確認した。スウェーデンのほとんどの人は健康リスクになるほどの量のコメを食べていない。しかし毎日コメを食べる人はたくさんのヒ素を摂ることになるので食べる量を減らすようにすべきだ。もしコメをたくさんの水で茹でてそれから水を捨てるようにすればヒ素の量は半分に減らせる。最も多くヒ素を含むのはライスケーキである。従ってスウェーデン食品局はライスケーキを6才以下の子どもには与えないよう薦める。

スウェーデン食品局は102のコメ製品のヒ素含量を調べた。スウェーデン市場にあるコメ製品のヒ素含量を知るためである。また調理によりヒ素量が変わるかどうかを調べた。製品やブランドによりヒ素濃度は異なり、一部高濃度のものがあった。急性リスクとなるほど高くないが、長期暴露はがんやその他の病気のリスクを高くする。

「結論は、異なるブランドのものを食べることや多様な食生活を送ることが良い、というものである。こうすることにより有害物質を摂りすぎるリスクを減らすことができる。これはコメやコメ製品だけではなく、全ての食品にあてはまる。」とスウェーデン食品局の毒性学者 Emma Halldin Ankarberg は言う。

毎日食べないこと

スウェーデンでは多くの人々がそうであるように、週に数回コメやコメ製品を食べることは健康リスクとはならない。子どもはコメやコメ製品を週に4回以上食べるべきではない。コメ製品にはライスプリン、ライスヌードル、ライススナックが含まれる。成人は毎日コメ製品を食べるべきではない。毎日、あるいは一日に数回コメを食べる人はたくさんのヒ素を摂取することになる。

「例えばアジアの多くの国々の人々のように、コメを多く食べる伝統の人にとって、それは難しいことを我々は理解している。しかしそれでも我々の助言は徐々にコメを減らすべきであるということである。」と Emma Halldin Ankarberg は言う。また自分で調理することでコメのヒ素を減らすこともできる。たくさんの水で茹でてその水を捨てれば、コメのヒ素は半分以下になる。しかし茹でる前に洗うだけではヒ素はなくなるしない。

ライスケーキのヒ素濃度が高い

スウェーデン食品局の調査では、他のコメ製品に比べてライスケーキのヒ素が多い。週に2~4個のライスケーキを食べる小さな子どもは摂りすぎになるリスクがある。従って6

才以下の子どもにはライスケーキは与えないことを薦める。

「多くの子ども達がライスケーキをスナックとして食べているが、残念ながら我々はそれをしないように助言しなければならない。他の国でも同じように助言している」と Emma Halldin Ankarberg は言う。

玄米は白米に比べてヒ素が多い。これはヒ素がコメの皮の部分に濃縮されるからである。

「一般的にはスウェーデン食品局は健康のために全粒穀物を薦めているが、コメについては玄米を制限すべきである」と Emma Halldin Ankarberg は言う。

コメの最大基準

ヒ素は天然に土壌や岩盤に含まれ、植物により吸収される。コメは特にヒ素を良く吸収し蓄えるようだ。EUは2016年1月1日から適用されるコメのヒ素基準に合意した。スウェーデン食品局の助言は、この基準が発効した後も適用され続ける。なぜならばコメの最大基準値が消費者を十分に保護するためには高すぎるからである。

「コメとコメ製品を食べる量について助言をするだけでは長期的問題解決にはならない。そのためスウェーデン食品局はヒ素濃度の高い製品を市場から排除するために最大基準値をさらに低くするために働きかける。さらに企業に対し可能な限りヒ素を含まないコメを使うよう強く求める。」と Emma Halldin Ankarberg は言う。

この研究について

今年の研究は先の2011-2012年の子ども用食品の分析研究のフォローアップである。その時にヒ素も分析した。それ以降スウェーデン食品局は6才以下の子どもにはライسدリンクを与えないよう助言してきた。この助言は今も生きている。

2015年調査では合計102製品を調べた：

コメ（バスマティ、ジャスミン、長粒、リゾット、玄米）、ライスケーキ、フレッシュライスピリン、朝食シリアル、ライسدリンク、グルテンフリーパン、麺、グルテンフリーパスタ。主要スーパーマーケットで販売されているブランドやあまり有名でないブランド、オーガニックのものを含む。

グルテン不耐の人向けのパスタやパンは高濃度のヒ素は含まなかった。

ヒ素の濃度は天然に場所や農地で違う。ヒ素が天然に土壌にあるので、有機農法はヒ素の量に影響しない。従ってオーガニック製品を購入しても何の違もない。

● コメのヒ素の Q & A

Arsenic in rice

<http://www.livsmedelsverket.se/en/food-and-content/oonskade-amnen/metaller/arsenik-i-ris/>

● 調査結果

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2015/del-1-kartlaggning---oorganisk-arsenik-i-risk-och-risprodukter-pa-den-svenska-marknaden-rapport-16-2015.pdf?i>

[d=9188](#)

(スウェーデン語：要約のところだけ英語あり)

2015年春にスウェーデン市場で購入可能であったコメ及びコメ製品中の無機ヒ素の濃度を調査した。対象製品数は102製品。乾燥製品(n=88)の平均無機ヒ素濃度は、67 (min3 - max322) µg/kgであった。全体的な結果は次の通り。

- ・ ライスクラッカー (n=11) : 平均 152 µg/kg (max 322 µg/kg)
- ・ 全粒コメと玄米(n=9) : 平均 117 µg/kg (max 177 µg/kg)
- ・ バスマティ (n=17) 及びジャスミン米(n=18) : 平均 63 および 69 µg/kg
- ・ グルテンフリーパン : 平均 42 µg/kg.
- ・ ウェットタイプのコメ粥(n=9)、(60-90%が水) : 平均 14 (min10 - max17) µg/kg
- ・ ライスドリンク (n=6) : 8 (min5 - max10) µg/kg

● リスク評価

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2015/del-2-riskvardering---oorga-nisk-arsenik-i-risk-och-risprodukter-pa-den-svenska-marknaden-rapport-16-2015.pdf?i>
[d=9189](#)

無機ヒ素について許容できる暴露レベルを 0.15 µg/kg 体重/day とみなし、その 30%がコメ由来とした場合には 0.045 µg /kg 体重となる。

スウェーデン人の無機ヒ素暴露量は、中央値で成人 0.07、11/12 才 0.10、8/9 才 0.13、および 4 才 0.18 µg /kg 体重/day と推定される。

● リスク管理

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2015/del-3-riskhantering---oorga-nisk-arsenik-i-risk-och-risprodukter-pa-den-svenska-marknaden-rapport-16-2015.pdf?i>
[d=9190](#)

コメとコメ製品のヒ素の問題は世界中で認識されており、WHO と EU は最大基準値の設定のために作業を続けてきた。この解析からは提案されているヒ素基準は意図した効果（ヒ素暴露の削減）が満たされないことを示す。従って、さらなる追加の対策（助言、企業への要請など）が必要である。

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

1. 消費者向け情報

勃起不全用の「オールナチュラル」な代用品：危険な誘惑

"All Natural" Alternatives for Erectile Dysfunction: A Risky Proposition

October 1, 2015

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm465024.htm>

男性は注意！「ダイエタリーサプリメント」や「食品」と偽って販売されている、あなたの性機能や性的刺激を増強することを約束する製品には、隠された医薬品成分やその他の明らかになっていない成分が含まれる可能性があり、それはあなたの健康を危険に晒す。

これまで FDA の検査室は、この種の約 300 製品に表示されていない医薬品成分を発見してきた。この中には FDA が勃起不全治療用の医薬品として認可したバイアグラやシアリスやレビトラのような処方薬と同じ成分もある。これらの製品には表示されていない医薬品成分が含まれるだけでなく、表示されていない成分が複数あるいは極めて高用量含まれることもあり、どちらも危険な可能性がある。

どんなに注意深い消費者でもこれらの製品に実際に表示されていない医薬品成分が入っているかどうかはわからない。なぜならラベルには有害な可能性のある成分が表示されていないからだ、と FDA のダイエタリーサプリメント部門の M. Daniel Dos Santos 博士は言う。消費者はこれらの製品のラベルにしばしば FDA が ED 治療用に認可した処方薬の「オールナチュラル」や「ハーブ」の代用品と書いてあるため、安全であると誤解させられている。

「オンラインや小売店でこの手の製品が驚くほど多く販売されている。それらはしばしばガソリンスタンドや自動販売機で一回分として販売されている。錠剤、コーヒー、チューインガム、口で溶けるストリップ、などに医薬品や検査されていない成分が隠されている」と FDA の健康詐欺コーディネーター Gary Coody 博士は言う。「消費者はその製品に実際に何が入っているかをラベルを読んでも知ることはできない」

以下のような製品は注意

- ・すぐに結果が出る（30 や 40 分以内）
- ・FDA の認可した医薬品の代わりになる
- ・一回使用量で販売
- ・スパムや未承認メールで宣伝
- ・外国語で表示
- ・FDA の認可した製品に似せた使用方法や警告を表示している

薬物のカクテル

さらに問題なのは、FDA が検査した数百の製品には異なる医薬品成分の混合物が高用量で含まれていることである。例えば、ある製品には処方量の 31 倍のタダラフィルと FDA が認可していない抗うつ剤であるダポキセチンが組み合わせて入っていた。「一部の製品には FDA の認可した処方薬の成分とそれらの類似体の 6 種もの異なる成分が入っていた。疑うことを知らない消費者に販売される前に試験が行われてはいないので、これらの危険性についてはわからない」と Coody は言う。

処方薬や一部の処方が必要ではない医薬品とは違って、ダイエタリーサプリメントの多くは安全性や有効性を FDA が事前に評価することなく合法的に販売されている。FDA は

普通ダイエタリーサプリメントはそれが販売された後で、定期的あるいは何らかの理由による施設の監査の一環として、あるいは有害事象があったという報告を受けた後で調査を行う。法により、製品の安全性と表示の正しさは企業の責任である。

リスクな相互作用

無防備な男性の大きなリスクは、これら詐欺的製品に含まれる表示されていない医薬品成分の多くは、心疾患の薬などの他の医薬品と危険な相互作用をすることである。例えばシルデナフィルは硝酸塩を含むある種の薬物と一緒に使用すると、安全でないレベルにまで血圧を下げる。糖尿病や高血圧、高コレステロール、心疾患のある人はしばしば硝酸塩を含む医薬品を処方されていて、そのような病気があると勃起不全はよくある。

「医師は特定の医薬品をあなたが使用しても安全かどうかを判断するために、あなたがどのような薬を使用しているか全て知っている必要がある。もし消費者が表示されていない医薬品成分を含む製品を使用していたら、患者は重大な薬物相互作用がおこる可能性が高くなる」と **Dos Santos** は言う。

未知の汚染物質

勃起不全は治療できる病気である。ダイエタリーサプリメントは病気の治療や予防や診断を宣伝することはできないので、ED「代用品」はしばしば「性機能増強」を宣伝している。売られているからといって安全ではない。「これらの製品は無害ではなく娯楽用でもない」と **Dos Santos** は警告する。「それらは FDA の認可した医薬品と同じ効果を宣伝する 30～40 分以内に効果があると。それは警告信号である」

多くの場合、我々はそれらの製品がどこでどう作られているのか知らない、と FDA の健康詐欺部門のレギュラトリ顧問 **Brad Pace** は言う。多くの製品は海外の、FDA の監視のない施設で作られている。「これらの製品に含まれる成分の中には、どんな種類の安全性試験も行われたことのない化合物が含まれることがある。あなたは自分がなにを摂っているのかわからない」、**Pace** は言う。

FDA は消費者と医療従事者向けに無数の警告を出してきた。また違法な製品の販売を中止させたり自主回収を要請したりしてきた。また FDA の業務の一環として企業に違法であることを警告する文書を送ってきた。違法行為を止めなければ押収や輸入警告、差し止め命令、リコール、犯罪としての告発などを行う。

しかしながらそれでも販売され続けている製品がある。だから消費者は新しいサプリメントを摂る前には医師に相談すべきである。

もしあなたがダイエタリーサプリメントとして販売されている製品が疑わしいと思ったら、FDA に報告して欲しい。医師もあなたの病気や健康被害を FDA に報告できる。

2. FDA の FSMA トレーニング戦略 : 公的および民間部門と一緒に

FDA's Strategy for FSMA Training: Public and Private Partners Working Together

October 6, 2015

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm465100.htm>

FDA 食品安全近代化法は国の食品安全システムを、食品由来疾患の予防を基本にしたものに変えていく。そのシステムでは食品企業は汚染を予防するのに効果があることが証明された対策を系統的に実施する。従って成功のためには食品企業のトレーニングが重要であり、FDA は本日、公的および民間部門と一緒にトレーニングを促進する戦略を発行した。

訓練については、全てにあてはまる一つのもの存在しない。どんな訓練計画であれ FDA の期待する最も重要な目標はその結果である—食品企業が FSMA の要求に見合う進んだ知識を得ることである。そこに至る道は一つではなく多くの訓練方法や形式があるだろう。

* FSMA Training

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm461513.htm>

3. FDA は新しい食品関連機器訓練を利用できるようにした

FDA Makes Available New Food Related Emergency Exercises

October 5, 2015

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm465721.htm>

水道が汚染された可能性のある場合についての“Water You Thinking”と動物用飼料の意図的異物混入についての“Foul Fodder”の二つのモジュールを追加した。

* Food Related Emergency Exercise Bundle (FREE-B)

<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/ToolsEducationalMaterials/ucm295902.htm>

4. FDA は食品加工業者が FDA に酸性および低酸缶詰食品の情報を提供するプロセスを改善

FDA to Improve Process Used by Food Processors to Submit Information to FDA on Acidified and Low Acid Canned Food

October 5, 2015

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm465585.htm>

受け取ったパブリックコメントのレビューを完了し、案をいくつか変更した。

5. 公示

以下の製品には表示されていない医薬品成分が含まれている。製品の写真は各ウェブサイトを参照

• Ultimate Herbal Slimcap Contains Hidden Drug Ingredient

10-1-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm465320.htm>

FDA の検査でシブトラミンが検出された。各種ウェブサイトでは減量用と宣伝され販売されているが国際郵便物の検査でも発見されている。

• NATUREAL Contains Hidden Drug Ingredient

10-1-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm465310.htm>

FDA の検査でシブトラミンが検出された。

6. 警告文書

- Arden's Garden 8/20/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm461290.htm>

食品（レモン汁など）にコレステロールを下げる、がんを予防などと宣伝していることが未承認新規医薬品、など多数

- Elmec Industries, Inc. 8/31/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm463611.htm>

アレルギー非表示、栄養強調表示（ライト）基準違反など

- Richies Produce Inc. 9/9/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm463596.htm>

輸入タロイモの残留農薬トリフロキシストロビンとシプロコナゾール（トレランスは設定されていない）

- Supermercado Econo Inc. E 9/8/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm463594.htm>

同上

- Double A Dairy 9/18/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm464323.htm>

食用に販売された乳牛の残留動物用医薬品スルファジメトキシシン

- Red Mill Farms LLC 9/17/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm463598.htm>

マカロン（ココナツを使った菓子）の原料のココナツに含まれるラウリン酸が抗菌作用があると宣伝していて未承認新規医薬品、ココナツを使っているのに「ナッツフリー」と宣伝していることが不正商標表示、「飽和脂肪が少ない」（ココナツの油脂は飽和脂肪）、ヘルシーなどと宣伝していて未承認栄養強調表示、など多数

- TruVision Health LLC 9/21/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm464091.htm>

ダイエットサプリメントの成分としてDMBA やシネフリンが含まれていると表示されているが、これらが食品として合法的に販売されてきたことを示す根拠がない

- Jerry Ethington Dairy 9/25/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm465226.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品ペニシリン

- MPH Nutrition LLC 10/1/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm465731.htm>

オメガ 3 脂肪酸が脳震盪後の回復を促進するなどのダイエタリーサプリメントの宣伝が未承認医薬品

- Byron Kramer, Inc. 9/28/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm465597.htm>

食用に販売された牛の残留動物用医薬品フロルフェニコール、スルファメタジン

- Ribon Company, Ltd. 10/5/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm465792.htm>

日本の会社。FDA が小牧市の施設を 2015 年 2 月 19～20 日に査察し、米国に輸出している北海道ミルクソフトキャンディとハローキティミルク風味ソフトキャンディが規制違反と判断。小麦タンパク質加水分解物を使っているのに小麦のアレルゲン表示をしなかった、栄養成分表示などの英語表記がなかった（日本語との併記が必要）、原材料表示の不備、「カルシウムたっぷり」の栄養強調表示が一食分に必要な含量の基準を満たさない、飽和脂肪含量が基準を満たさないのに「ヘルシー」と表示、など多数。

7. 革新的科学の四半世紀：裁判化学センター

A Quarter Century of Groundbreaking Science: The Forensic Chemistry Center

Posted on October 8, 2015 by FDA Voice

By: Stephen M. Ostroff, M.D.

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2015/10/a-quarter-century-of-groundbreaking-science-the-forensic-chemistry-center/>

今月 FDA の裁判化学センター（FCC）が 25 周年を迎える。この 25 年間は FCC の素晴らしい業績の数々に彩られている。FCC は FDA の規制する製品の物理化学的性質を科学的に分析している。1990 年代にはニコチンの評価をサポートし 2007-8 年にはペットフードのメラミンを病気の原因として特定し、重油流出事故では海の動物への影響を調べる方法を開発した。FDA の任務には良き科学が基本である。我々は最先端の科学者と実験施設を維持しなければならない。一流のレギュラトリーサイエンスには一流の施設で働く一流の科学者が必要である。

8. TF サプリメントは全てのロットの Rhino 7 3000 と Rhino 7 Platinum 3000 カプセルを表示されていない医薬品有効成分が含まれるため全国で自主回収

TF Supplements Issues Voluntary Nationwide Recall of All Lots of Rhino 7 3000 and Rhino 7 Platinum 3000 Capsules due to Undeclared Active Pharmaceutical Ingredients
October 9, 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm466502.htm>

FDA の検査でデスメチルカルボンデナフィルとダポキセチンが検出された。製品の写実は本ウェブサイトを参照。

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

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

1. **FTC はインチキ減量製品を購入した消費者に返金**

FTC Returns Money to Consumers Who Bought Allegedly Bogus Weight-Loss Products

October 1, 2015

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2015/10/ftc-returns-money-consumers-who-bought-allegedly-bogus-weight>

FTC は、詐欺的減量宣伝をしていた LeanSpa サプリメントを購入してお金を失った消費者に総額 370 万ドル以上の 23,406 の小切手を郵送している。

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

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

1. **Tucom Inc.は食品医薬品法違反で 12,000 ドルの罰金**

Tucom Inc. fined \$12,000 for an offence under the Food and Drugs Act

October 13, 2015,

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/prosecution-bulletins/2015-10-13/eng/1444322925372/1444322926216>

CFIA の調査によると同社は 2012 年 5 月 31 日付近にエキストラバージンオリーブ油を、その性質や価値、利益について虚偽で誤解を招き、詐欺的あるいは間違っただけの印象を与える方法で販売した。同社は 2012 年にも同様の違反で有罪と判断されている。

*2012 年の記事

Tucom Inc. Fined \$6,000 for an Offence under the Food and Drug Act

March 16, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/prosecution-bulletins/tucom-inc-/eng/1331927942234/1331927979899>

他の植物油にエキストラバージンオリーブ油と表示して販売したことについて。

-
- 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. ココナツミルク飲料リコール

Coconut milk drink recalls

(September 2015)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/Pages/Coconut-milk-drinks.aspx>

FSANZ は乳製品アレルギーのある消費者に対して最近のリコールに注意するよう強く求める。表示されていない乳製品を含む製品が複数リコールされている。FSANZ は、ココナツミルク飲料摂取に関連するアナフィラキシー反応を 2 例報告されている。州や地域の食品法執行機関や農業省が同様の製品を調査している。

予防的対策として、農業省は全てのリコール対象輸入品のラベルのアレルゲン表示を調べ、その他の輸入ココナツミルク飲料製品を監視している。農業省は企業向けに情報提供し、輸入ココナツミルク飲料のリコールについて確認している。

* 農業省

IFN 20-15 – Action on undeclared allergen in coconut drinks and powders

Issued: 25 September 2015

<http://www.agriculture.gov.au/import/food/notices/ifn-20-15>

2014 年 1 月にココナツ飲料の「Green Time Natural Coconut Drink (台湾産)」に表示されていない乳成分によるリコールがあった。2015 年 8 月 29 日には同様の問題により「Coco Joy Pure Coconut Milk (ベトナム産)」がリコール対象となり、これらのリコールがきっかけで他の類似のココナツ飲料の検査が実施され、さらなるリコールにつながった。これらは、製品が白色剤や他の技術的な目的で使用された乳や乳製品を表示されずに含んでいる可能性を示している。

2015 年 9 月、ココナツ飲料とココナツパウダーについて、表示に乳の表記がない場合には輸入時に乳の存在について検査を実施する。輸入時検査は当局が安全性と規制準拠について満足いくまで継続する。

輸入者は、表示されていないアレルゲンの存在はヒトの健康にリスクがあることを認識しなければならない。

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

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

1. *Andrographis paniculata* を含む製品について

Products containing *Andrographis paniculata*

8 October 2015

<http://www.tga.gov.au/alert/products-containing-andrographis-paniculata>

消費者や医療従事者に、*Andrographis paniculata* の安全性レビューを受けて、TGA はアナフィラキシーのような重大なものを含むアレルギー反応のリスクを発見したことを助言する。*A. paniculata* を含む製品は各種使用方法で ARTG (Australian Register of Therapeutic Goods) に掲載されている。現在制限や警告表示はない。2002 年 12 月から 2014 年 4 月までの間に、TGA は *A. paniculata* を含む製品に関連してアナフィラキシー反応 43 件、その他アレルギー反応 78 件の報告を受け取っている。安全性レビューでは *A. paniculata* がこれらの反応の原因あるいは寄与していることを示唆した。現在 TGA はさらなる対応を検討している。

消費者にはアレルギーの兆候に注意すること、医師には患者への指導を助言し、どちらにも問題があった場合には報告を奨励する。

*** *Andrographis paniculata* とアナフィラキシー/アレルギーの安全性レビュー**

Safety review of *Andrographis paniculata* and anaphylactic/allergic reactions

8 October 2015

<http://www.tga.gov.au/alert/safety-review-andrographis-paniculata-and-anaphylacticallergic-reactions>

TGA は一部の補完医薬品に使用されているハーブ *Andrographis paniculata* (センシレン穿心蓮) の安全性レビューを行った。この植物は *Acanthaceae* (キツネノマゴ) 科に属しインド、セイロン、ジャワ原産で、アーユルベータでは kalmegh および green chiretta と呼ばれ中医では chuanxinlian と呼ばれる。

レビューでは医学文献と有害事象報告からアレルギー反応に関するリスクを検討した。

*** Safety review of *Andrographis paniculata* and anaphylactic / allergic reactions**

Version 1.0, October 2015

<http://www.tga.gov.au/sites/default/files/safety-review-andrographis.pdf>

多数のアレルギー報告があり、アレルギー反応と関連することが示唆されるが特定の成分との因果関係は同定できない。対応としては警告表示を要求することが適切と考えられる。

● ニュージーランド一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

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

1. 食品事業者は新しい食品安全規則に対する意見を求められる

Food businesses asked to have their say in new food safety rules

01 Oct 2015

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/food-businesses-asked-to-have-their-say-in-new-food-safety-rules/>

MPI が来年 3 月に発効する新しい食品法 Food Act 2014 について食品業者からの意見を求めている。新しい法では食品に関する異なる活動には異なるリスクがあることを認めていて、例えば食事を作るといったハイリスク行動に対しては食品安全上のリスクを同定し、それらのリスクを緩和するための対策について定めた食品管理計画を書面で準備して行うことが求められる。包装済み食品の販売のような低リスク行動は国家計画の元で行われる。それには管理計画は必要ないが、安全な食品のための規則には従う必要がある。法律は基本を定めるが、この法に従うためにはいくつかの規則などが定められる。今回の募集は実際の履行についての意見である。

2. さらに二つのココナツミルク製品に食品安全警告拡大

Food safety warning extended to include two further coconut milk products

30 Sep 2015

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/food-safety-warning-extended-to-include-two-further-coconut-milk-products/>

輸入のココナツミルク製品に乳が表示されずに含まれているとして、MPI が 2015 年 9 月に警告を出していた。今回、その対象製品にマレーシア産・Emma ブランドインスタントココナツミルクパウダー、中国産 Yeniu ブランドココナツジュースを追加する。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2015（2015. 09. 30）参照

【FSANZ】リコール情報：ココナツミルク製品

【NSW】リコール情報（表示されずに乳が含まれている）

【MPI】一部のココナツミルク飲料に食品安全性警告

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201520c.pdf>

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/frontpagetextonly.htm>

1. 飲料水に関係した鉛の血液検査

● 107 人の鉛濃度は正常

107 show normal lead levels

September 30, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/09/20150930_184356.shtml

飲料水中鉛の影響のある人の最新の 107 人の検査結果は全て正常だった。今回は 87 人の幼稚園児と公共住宅の住人 20 人であった。

● 鉛濃度の高い子どもが見つかった

Child found with elevated lead level

October 07, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/10/20151007_193755.shtml

Kai Ching 住宅の子ども 1 人が血中鉛濃度が高かった。この住宅の幼稚園に通う 17 人を調べた結果。他は正常であった。

● 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. 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

・ 2015.9.11.~2015.9.17

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=28876>

・ 2015.9.18.~2015.9.24

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=28946>

・ 2015.9.25.~2015.10.1.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=28993>

2. 説明資料 (連合ニュースが報道した「流通期限過ぎて冷凍に転換した韓牛…3 年間 4 万人分」の記事に関連する)

畜産物衛生安全課 2015-09-24

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=28929>

連合ニュースが 9 月 24 日報道した「流通期限過ぎて冷凍に転換した韓牛…3 年間 4 万人分」記事について次のように説明する。

食品医薬品安全処は、2012 年 1 月 1 日から 2014 年 12 月 31 日まで冷蔵韓牛が冷凍に転換された 1 万 9 千 555 件を分析した結果、流通期限が過ぎてから冷蔵韓牛が冷凍韓牛に転換された事実はないことを知らせる。ただし、畜産物加工会社が冷凍転換申告を正常な手続きで行ったが一部地方自治体の承認公文書施行が少し遅れたため、まるで流通期限が過ぎてから冷蔵韓牛が冷凍されたかのように誤解されうる要素があったことは事実である。食薬処はこのような遅延処理事例が発生しないように、2015 年 5 月からすべての畜産物冷凍転換業務を電算で処理するようにシステムを構築して地方自治体も使用できるようにした。

3. 説明資料 (MBC が 10 月 2 日に報道した「中国の物量攻勢に規制まで、揺れる“高麗人参の宗主国”」報道に関連

漢方薬政策課 2015-10-05

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=29000>

MBC が 10 月 2 日報道した「中国の物量攻勢に規制まで、揺れる“高麗人参の宗主国”」報道内容に対して次のように説明する。

国内で食品として販売される人参は「人参産業法」で、漢方薬として販売される場合には「薬事法」で管理されている。

これまで漢方薬人参は「人参産業法」と「薬事法」によって管理されていたが、今年 10 月からは漢方薬人参は「薬事法」だけで管理される。漢方薬人参の場合、漢方薬製造業者が薬事法令で定めた品質基準に基づき包装・検査に合格した場合のみ販売することができ、「人参産業法」による検査は実施しなくてもよい。したがって報道された、今月から人参が「人参産業法」と「薬事法」によって再検査を受けなければならないということは事実と異なる。

食薬処は、漢方薬人参の重複規制を緩和するために、今年 5 月の「薬事法」改訂（法第 85 条の 3）により漢方薬製造業者だけでなく「人参産業法」によって人参を包装・検査した“人参類検査機関”も漢方薬製造業者として許可することができる特例条項を新設した。また特例条項には、人参栽培農家など「人参産業法」による“人参類製造業者”も“人参類検査機関”を経て漢方薬人参を販売することができるようにした。これは既存の食用人参を栽培・販売した人参栽培農家などが漢方薬人参も販売できるよう支援するためである。※ 薬事法第 44 条は漢方薬など医薬品販売を薬局や製造・輸入会社だけできるように制限しているが、薬事法第 85 条の 3（特例条項）は人参類製造業者も販売を許可している。

● シンガポール農畜産食品局 (AVA : Agri-Food Veterinary Authority of Singapore)

<http://www.ava.gov.sg/>

1. 放射性物質汚染のある荷物の取り扱いについて

Handling of Food Consignments Found Contaminated with Radioactive materials

Sep 30 2015

http://www.ava.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/circular-to-inform-traders-of-handling-consignments_30-sep-2015.pdf

AVA の基準を満たさない輸入食品は、その荷物を返却または廃棄することが求められているが、もしそれが放射性物質汚染なら、輸入業者はその製品を返却または再輸出しなければならない。その場に廃棄することは認められていない。

● 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)、現行の管理措置でポリ塩化ビフェニル (PCB)に汚染された川魚の喫食によるリスク評価に関する意見書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04340010475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、EU 圏外で開発され、欧州市場に微量に存在する遺伝子組換え作物(GMO)の評価に必要な調査に関する報告書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04340600475>

Eurekalert

- 乳児用ミルクにはどのくらいの放射能が含まれる？

How much radioactivity is in infant formula?

1-Oct-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-10/mali-hmr100115.php

世界中で製造・販売されている乳児用ミルク検体の放射能を測定した論文が *Environmental Engineering Science* に発表され、2015年11月1日まで無料で乳州可能である。14ブランドの粉ミルクの放射性ラジウム、カリウム、トリウム、セシウムを測定した。

* Measurement of Natural and Artificial Radioactivity in Infant Powdered Milk and Estimation of the Corresponding Annual Effective Dose

Uwatse Onosohwo Bemigho et al.,

<http://online.liebertpub.com/doi/full/10.1089/ees.2015.0114>

マレーシア・セランゴール州の主要スーパーマーケットで購入した14ブランドの国産/輸入粉ミルクについて各種放射性物質を測定した。平均値は ^{226}Ra 、 ^{232}Th 、 ^{40}K および ^{137}Cs それぞれ 3.05 ± 1.84 、 2.55 ± 2.48 、 99.1 ± 69.5 、および 0.27 ± 0.19 Bq/kg であり、フィリピンの Lactogen ブランドが最も少なくシンガポールの S26 SMA Gold ブランドが最も多かった（この製品だけ何故かカリウムが多い）。 ^{137}Cs は実質的にはほぼ不検出であった。推定平均年間実効線量は1才未満で $635.13 \mu\text{Sv/year}$ 、1~2才で $111.45 \mu\text{Sv/year}$ であった。

- 多くの米国ワインにヒ素が含まれるが、健康リスクは食事全体による

Arsenic found in many US red wines, but health risks depend on total diet

29-Sep-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-09/uow-afi092915.php

米国のワイン主要産地であるカリフォルニア、ワシントン、ニューヨーク、オレゴン産の 65 のワインを調べたワシントン大学の新しい研究によると、1 つを除いて全てから飲料水基準を超えるヒ素が検出された。EPA の飲料水基準は 10 ppb ヒ素であるが、ワインの濃度は 10~76 ppb、平均 24 ppb であった。しかし同時に行われた研究では、健康リスクの可能性はリンゴジュースやコメやシリアルバーなどの他の食品をどれだけ食べているかに依存する。最もリスクが高いのはある種の乳児用ミルクの場合だった。

二つの論文は *Journal of Environmental Health* の 2015 年 10 月号に発表される。

消費者は、自分達の食事を総合的に見る必要がある。ヒ素暴露が多いのは成人ではコメをたくさん食べる人、乳児ではオーガニック玄米シロップ（高果糖コーンシロップの代用品として使用されている）を用いたミルクを飲む場合であった。

著者の Denise Wilson 電子工学教授は「ワインにヒ素が入っているとワイン醸造業者を訴えようとするのは、あなたの裏庭に石があるからと誰かを訴えるようなものだ。私の目標は人々が批判すべき人を探すことから離れて、自分たちが何を食べているのかをより良く理解して、その食事に由来するリスクを最小化するにはどうすればいいかを考えるようになることだ」という。

- カルシウムの摂取量を増やすことが骨の健康を増進したり骨折を予防したりしそうでない、と専門家が言う

Increasing calcium intake unlikely to boost bone health or prevent fractures, say experts

29-Sep-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-09/b-ici092515.php

BMJ に今週発表された二つの研究が、カルシウムの摂取量を増やすことが高齢者の骨の健康向上や骨折予防になりそうにないと結論した。これらの結果は、骨折予防のためのサプリメントや食事からのカルシウムの摂取は薦めるべきではないことを示唆する。

ガイドラインでは高齢者は骨密度を上げ骨折を予防するために 1 日 1000~1200 mg のカルシウムを摂るようにと助言している。カルシウムサプリメントについては安全上の懸念があるため、専門家はサプリメントではなく食事からカルシウムを摂るように助言している。

ニュージーランドの研究者らが、食事またはサプリメントで余分なカルシウムを摂った試験や観察研究のデータを解析した。最初の研究では骨密度への影響を、二つ目の研究では骨折リスクへの影響を検討した。カルシウム摂取は骨密度の 1~2% の小さな増加につながるが臨床的に意味のある差とは言えない。骨折リスクとは関連がなかった。

*エディトリアル：カルシウムサプリメントは骨折を予防しない

Calcium supplements do not prevent fractures

Karl Michaëlsson

BMJ 2015;351:h4825

<http://www.bmj.com/content/351/bmj.h4825>

ー普通のバランスのとれた食生活以上の摂取量を薦めることには再考ー

カルシウムは多くの生物学的プロセスにとって必須であり、排出量を補うだけの摂取量は必須であるが、カルシウムの必要量については何十年も議論がある。25年前に BMJ で骨折予防のためにカルシウムサプリメントを摂ることは入手可能な根拠からは正当化できないと結論した。この見解はサプリメント支持者から批判された。しかし今回発表された二つの研究によると、この結論は今でも真実である。

(略)

現在の英国及び北欧の公式助言成人 1 日 700~800mg が現在では十分なようである。これは普通のバランスの取れた食生活で達成できる。米国骨粗鬆症財団などは 50 才以上の女性に 1200mg 以上を薦めていて、これを食事だけで達成するのは難しく、その結果多くの中高年米国人女性はカルシウムとビタミン D サプリメントを摂っている。根拠がないのに薦めている理由の一つは、サプリメント業界が重要な学者に影響を与えていることである。高齢者に大規模に薬品を投与することは良くないという根拠が集積している中で、カルシウムサプリメントについての助言は再考すべきである。

IARC

カビ毒アフラトキシン B1 は *in vitro* 及び *in vivo* 実験モデルで Epstein-Barr ウイルス誘発性 B 細胞形質転換を促進する

The mycotoxin aflatoxin B1 stimulates Epstein-Barr virus-induced B-cell transformation in in vitro and in vivo experimental models

Rosita Accardi, et al.,

Carcinogenesis, first published online: September 30, 2015 (オープンアクセス)

<http://carcin.oxfordjournals.org/content/early/2015/09/29/carcin.bgv142>

Epstein-Barr (EB) ウイルス感染は広く見られるにも関わらず、EB ウイルスに関連するバーキットリンパ腫はサハラ以南のアフリカの子ども達に多いという地域特性がある。それがアフラトキシン B1 暴露と関連することを示した。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室