

食品安全情報（化学物質） No. 2/ 2017 (2017. 01. 18)

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>

【EFSA】 欧州人のアルテルナリア毒素への食事暴露評価

アルテルナリア (*Alternaria*) 毒素は穀類、油糧種子、果物及び野菜を汚染する恐れのある菌類が産生する二次代謝産物である。欧州食品安全機関 (EFSA) は、4種の個別のアルテルナリア毒素 (アルテルナリオール(AOH)、アルテルナリオールモノメチルエーテル (AME)、テヌアゾン酸(TeA)、テントキシシン(TEN)) について欧州人における慢性暴露評価を実施した。これら4種の毒素の中では平均濃度では TeA が最も高く、暴露量は「乳児」及び「幼児」で多かった。基づくデータは限られるが、ベジタリアンは一般の集団よりも暴露量が多いと考えられた。

*ポイント: EFSAによるアルテルナリア毒素の評価は2回目です。1回目の評価結果は2011年に公表しましたが得られたデータが限られているとして、その後、欧州各国で汚染実態データの収集が行われていました。さらに追加の毒性データが必要との結論を受けて委託試験も実施されています。EFSAは、今回の結論に関連品目(果物・果物製品、トマト・トマトを主原料とする製品、穀類を主原料とする乳幼児用食品、等)の分析データをさらに得ることを推奨しているため引き続き調査が行われそうです。

【EFSA】 食品リスク評価のための残留物の定義設定に関するガイダンス

EFSAは農薬及びその残留物に関するパネル(PPR)に対し、食品リスク評価のための残留物の定義に関するガイダンスを作成するよう要請した。この文書では、リスク評価で考慮すべき残留物(特に活性物質の代謝物)の同定に関する工程を説明し、その選択基準も示している。ガイダンス文書には3つの実践的ケーススタディ(Isoproturon、Spiroxamine、Epoiconazole)も付属文書として掲載している。

*ポイント: これは農薬のリスク評価者には必読のガイダンスです。農薬による健康影響を評価する際は活性成分とその代謝物が対象となります。しかし代謝物の中には健康影響にはほとんど関係しないものもあり、全ての代謝物が対象になるわけではありません。そのため、評価対象に何を含めるのかを定義して判断基準やスキームを示したのが今回のガイダンスです。

【MFDS】 2017年食・医薬品安全政策の変更について

韓国食品医薬品安全処(MFDS)は、2017年から変更される食品・医薬品分野の主要政策を発表した。食品分野では、氷酢酸製品の子供保護包装義務化、遺伝子組換え食品(GMO)の表示範囲拡大、ナトリウム含量比較表示制導入、食品安全管理基準(HACCP)義務の適用拡大、などを予定している。

*ポイント: 韓国でもHACCPの義務化が進んでいるようです。また、一部の食品を対象に、ナトリウム含量を類似製品と比較して色・マークでわかるようにした表示制を導入すると発表しているため、どのような表示になるのか興味深いです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. IARC モノグラフ Volume 110 (2016) : 溶媒やポリマー製造に用いられるある種の化学物質

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[【EFSA】](#)

1. 欧州人のアルテルナリア毒素への食事暴露評価
2. 食品リスク評価のための残留物の定義設定に関するガイダンス
3. 健康強調表示
4. 香料グループ評価
5. 飼料添加物関連
6. 遺伝子組換え関連
7. 食品と接触する材料関連

[【FSA】](#)

1. 2つの新規食品申請について 2017年2月2日まで意見募集
2. 消費者に対し MDA Products Ltd の冷凍肉、冷凍魚製品の警告

[【NHS】](#)

1. 米国の新ガイドラインによると、乳児期早期にピーナッツを与えたほうがいい場合もある
2. アルコールがどのように脳を「飢餓モード」に切り替えるかが明らかとなる

[【RIVM】](#)

1. 化学物質の市販後調査のブレインストーミング：ワークショップ報告書

[【FDA】](#)

1. FDA は栄養成分表示の繊維についてのガイダンス案に情報提供要請を発行
2. FDA は輸入食品の安全性向上のためにパートナーシップについての公聴会を開催
3. 警告文書

[【FTC】](#)

1. FTC とニューヨーク州は Prevagen の販売業者を詐欺的記憶や認知機能改善宣伝をしたことで訴える

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準改定 No. 166

[【MPI】](#)

1. 公衆衛生警告ー貝のマリンバイオトキシン

[【香港政府ニュース】](#)

1. 豚から違法医薬品検出される
2. 清涼飲料水が安全確認で不合格

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 説明資料（マネートゥデイ卵記事に関連する）
3. 「国民が安心する食医薬安全ネットの構築」
4. 2017年 食・医薬品安全政策の変更について

[【その他】](#)

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (EurekAlert) 急性毒性試験に使う動物を減らす国際ワークショップの報告書発表
- ・ (EurekAlert) 米国の半分近くの成人と 1/4 の子どもが定期的に人工甘味料を摂取している
- ・ (EurekAlert) 低コストの減塩政策は世界中で数百万人の命を救うだろう

- ・ (EurekAlert) 神経管欠損予防のために葉酸サプリメント推奨
- ・ (EurekAlert) 何十年にもわたる誇大広告とは異なりクルクミンだけで健康増進はありそうにない
- ・ (EurekAlert) ダイエタリーサプリメントにはスタチンに関連する利益とリスクの両方があるかもしれない
- ・ (Nature ニュース) 詐欺的クルクミンは化学者に教訓を提供
- ・ 書誌事項

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

1. 国際がん研究機関 (IARC)

IARC モノグラフ Volume 110 (2016) :

溶媒やポリマー製造に用いられるある種の化学物質

Some Chemicals Used as Solvents and in Polymer Manufacture

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol110/index.php>

下記の化学物質に関するモノグラフを PDF 版で公開。

- ・ Perfluorooctanoic acid (updated 22 December 2016)
- ・ Tetrafluoroethylene (posted 22 December 2016)
- ・ 1,2-Dichloropropane (posted 22 December 2016)
- ・ Dichloromethane (posted 22 December 2016)
- ・ 1,3-Propane sultone (posted 22 December 2016)

● 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/>

2017 年第 1 週～第 2 週の主な通知内容 (ポータルデータベースから抽出)

* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過 (例外あり)

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

警報通知 (Alert Notifications)

中国産スプーンの一級芳香族アミンの溶出(1.6495 mg/kg)、米国産ドイツ経由殻付き煎った塩味アーモンドのアフラトキシン(B1 = 67.7; Tot. = 77.1 µg/kg)、韓国産乾燥海藻のヨウ素高含有(206; 193 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (16.9 µg/kg)、ポルトガル産ドイツ経由グリーンオリーブペーストの入った瓶の縁からのフタル酸ジイソデシル DIPP (48 mg/kg)及びフタル酸ジイソノニル DINP (48 mg/kg)の溶出、イタリア産原料モロッコ産アンチョビペーストのヒスタミン(最大 1252 mg/kg)、インド産デンマーク経由冷凍タコのカドミウム(1.5 mg/kg)、中国産ナイロン製スパゲッティサーバーの一級芳香族アミンの溶出(7.47 mg/kg)、トルコ産生鮮パプリカのテブコナゾール(1.62 mg/kg)、イタリア産チルドポークソーセージのスルファジメトキシン(173.6 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 30.1; Tot. = 37.7 µg/kg)及びオクラトキシン A(588 µg/kg)、米国産オランダ経由食品サプリメントの未承認物質シネフリン(31.4 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ベトナム産冷凍レッドティラピアのトリメトプリム (880 µg/kg) 未承認、スペイン産解凍メカジキの水銀(1.8 mg/kg)、ベトナム産缶入りマグロのヒスタミン(236.6 mg/kg)、カナダ産冷凍ロブスターのカドミウム(1.053 mg/kg)、ポーランド産赤リングゴのジメトエート(0.061 mg/kg)、ナイジェリア産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 4.9; Tot. = 5.7 µg/kg)、ロシア産飼料用酵母の粗悪品の疑い(尿素非表示 : 12,0 %)、など。

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

ポーランド産アスリート用食品サプリメントの未承認物質マグネシウムクレアチンキレート、ペルー産ドイツ包装未承認新規食品カニワ cañihua (*Chenopodium pallidicaule*)、フィリピン産オランダ及び英国経由バナナソースの着色料サンセットイエローFCF (E110)の未承認使用(252.8; 265.2 mg/kg)、ベトナム産冷凍生及び調理済エビの塩化ベンザルコニウム(BAC) (2.49 mg/kg)、タイ産英国経由ローストダック用シーズニングミックスの着色料サンセットイエローFCF (E110)の未承認使用(282.4 mg/kg)、デンマーク産乾燥梨の亜硫酸塩高含有(915 mg/kg)、リトアニア産完全ドッグフードのエトキシキン(E 324)高含有及びブチルヒドロキシアニソール(BHA)(E320)とブチルヒドロキシトルエン(BHT)(E321)高含有(合計: 177 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 85; Tot. = 102 µg/kg)、トルコ産殻剥きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 26.4; Tot. = 51 µg/kg)、米国産殻付きアーモンドのアフラトキシン(B1 = 53.39; Tot. = 116.12 µg/kg)、中国産非粘着性フライパンからのマンガン溶出(0.4 mg/kg)及び高濃度の総溶出量(199 mg/dm²)、トルコ産チルドザクロのプロクロラズ(3.254 mg/kg)及びイマザリル(1.187 mg/kg)、インド産オクラの未承認物質アセフェート(0.2 mg/kg)、トルコ産パプリカの未承認物質トリアゾホス(0.036 mg/kg)、ベトナム産冷凍ヨシキリザメ切り身の水銀(1.4 mg/kg)、バングラデシュ産冷凍生の頭なし殻付き淡水エビ

の禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (7.3 µg/kg)、トルコ産煎ったピスタチオのアフラトキシン(B1 = 49.68; Tot. = 56.4 µg/kg)、トルコ産ザクロのプロクロラズ(2.056 mg/kg)、インド産生鮮オクラの未承認物質モノクロトホス(0.07 mg/kg)及びアセフェート(0.13 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. 欧州人のアルテルナリア毒素への食事暴露評価

Dietary exposure assessment to *Alternaria* toxins in the European population

EFSA Journal 2016;14(12):4654 [32 pp.]. 23 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4654>

アルテルナリア (*Alternaria*) 毒素は穀類、油糧種子、果物及び野菜を汚染する恐れのある菌類が産生する二次代謝産物である。4種の個別のアルテルナリア毒素への慢性暴露評価は、2010~2015年に得られた15,563分析結果/4,249検体(アルテルナリオール(AOH)について3,648、アルテルナリオールモノメチルエーテル(AME)について3,654、テヌアズン酸(TeA)について4,168、テントキシン(TEN)について4,093)を用いて評価された。分析結果のほとんどは左側打ち切りデータで(92%)、定量結果は1,290のみで得られた(主に「油糧種子」と「穀類製粉製品」)。AOHへの暴露が最も多いのは「幼児」で、平均暴露3.8~71.6 ng/kg 体重/日(最小下限値LB-最大上限値UB)、95パーセンタイル暴露11.4~270.5 ng/kg 体重/日(LB-UB)だった。全体として「果物と果物製品」がAOH食事暴露に最も重要な原因である。AMEへの最大暴露は「幼児」で、平均暴露3.4~38.8 ng/kg 体重/日(LB-UB)、95パーセンタイル暴露10.3~97.3 ng/kg 体重/日(LB-UB)だった。AMEへの食事暴露の主な原因は「植物油」と「仁果類」(梨)である。TeAへの暴露が多いのは「幼児」で平均暴露100~1,614 ng/kg 体重/日(LB-UB)であり、95パーセンタイル暴露では「乳児」が多かった(98~3,603 ng/kg 体重/日(LB-UB))。「穀類を主原料とする乳幼児用食品」が「乳児」と「幼児」の主な原因であり、その他の年代クラスではトマト及びトマトを主原料とする製品だった。TENへの最大暴露は「幼児」の平均暴露1.6~33.4 ng/kg 体重/日(LB-UB)であり、95パーセンタイル暴露については別の年代クラスの約55 ng/kg 体重/日(UB)だった。「果菜類」(トマト)がTENへの食事暴露の主な原因だった。基づくデータは限られるが、ベジタリアンは一般の集団よりアルテルナリア毒素への食事暴露が高いように考えられた。また今回の評価における不確実な点は、食品検体の分析データのうち70%が1ヶ国(ドイツ)からのものであったこと、トマトを主原料とする製品について分析データの品目と摂取量データの品目が異なり関連づけることができなかったことであった。

*参考：食品安全情報(化学物質) No. 22/ 2011 (2011. 11. 02)

【EFSA】食品や飼料中に *Alternaria* 毒素が存在することに関連する動物の健康や公衆衛生リスクについての科学的意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201122c.pdf>

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2014（2014. 11. 26）

【EFSA】*Alternaria* 毒素の複合トキシコキネティクスと in vivo 遺伝毒性試験

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201424c.pdf>

（AHO の毒性に関する委託試験の報告書）

2. 食品リスク評価のための残留物の定義設定に関するガイダンス

Guidance on the establishment of the residue definition for dietary risk assessment

EFSA Journal 2016;14(12):4549 [129 pp.]. 22 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4549>

EFSA は農薬及びその残留物に関するパネル（PPR）に対し、食品リスク評価のための残留物の定義に関するガイダンスを作成するよう要請した。これはリスク評価者が、農薬の使用に由来する残留物の食事を介した摂取のリスクを評価するために用いるものである。この文書は、化学活性物質の食品リスク評価で考慮すべき適切な残留物を同定する複雑な工程について説明している。特に、科学的な手法（QSAR、TTC 等）や入手可能なデータの組合せを用いてハザード同定及び特徴付けが必要となる代謝物の決定と、それら代謝物の適切な試験法の開発に関する指針を提供している。さらにリスク評価で残留物の定義に当てはめるべき残留物の選択基準も示している。ガイダンス文書には付属文書として 3 つの実践的ケーススタディ（Isoproturon、Spiroxamine、Epoiconazole）も掲載している。

3. 健康強調表示

乳酸菌 *Lactobacillus plantarum* 299v と非ヘム鉄吸収の向上に関する健康強調表示の科学的立証について、食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA)の科学的意見に関するコメントへの回答

Response to comments on the Scientific Opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) on the scientific substantiation of a health claim related to *Lactobacillus plantarum* 299v and increase of non-haem iron absorption pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA-Q-2016-00649

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1158e>

2016年6月28日に採択された意見でNDAは因果関係を立証するには科学的証拠が不十分だと結論した。受け取ったコメントはこの結論に変化を要しない。

4. 香料グループ評価

香料グループ評価 407 の科学的意見(FGE.407)：4-アミノ-5-(3-(イソプロピルアミノ)-2,2-

ジメチル-3-オキソプロポキシ)-2-メチルキノリン-3-カルボン酸

Scientific Opinion of Flavouring Group Evaluation 407 (FGE.407):
4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-methylquinoline-3-carboxylic acid

EFSA Journal 2017;15(1):4660 [41 pp.]. 11 January 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4660>

この物質は天然物としては報告されていない。特定カテゴリーの食品の性質を変える香料として、親化合物およびヘミ硫酸一水和物塩の両方の使用を意図している。APET 法 (added portions exposure technique) を用いて推定された慢性食事暴露量は 60 kg の成人で 882 µg/人/日、15 kg の 3 歳児で 547 µg/人/日と計算された。遺伝毒性に関する懸念はない。ラットでの 90 日間食餌投与試験では最大 100 mg/kg 体重/日の用量で有害影響は見られず、安全性の十分なマージンがある。ラットの試験では最大 1,000 mg/kg 体重/日の用量で発達毒性は観察されなかった。この香料とヘミ硫酸一水和物塩は APET アプローチを用いて計算された食事暴露推定量で安全上の懸念は予期されない。この結論は申請された使用方法で使用される場合にのみ適用される。

5. 飼料添加物関連

- 鶏及びマイナー家禽種肥育用飼料添加物としての Levucell® SB (*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1079)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Levucell® SB (*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1079) as a feed additive for chickens for fattening and minor poultry species

EFSA Journal 2017;15(1):4674 [2 pp.]. 11 January 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4674>

提出された 5 つの全研究結果を考慮し、餌に 2×10^{10} CFU/kg 飼料の用量で Levucell SB®を添加すると屠体のサルモネラ菌種汚染を減らす助けとなる。この結論は同じ用量で使用するとマイナー鳥種肥育用に外挿できるが、産卵用マイナー家禽種にはできない。

- 全ての動物種用サイレージ添加物としての *Lactobacillus plantarum* DSM 29024 の安全性と有効性

Safety and efficacy of *Lactobacillus plantarum* DSM 29024 as a silage additive for all animal species

EFSA Journal 2017;15(1):4675 [10 pp.]. 11 January 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4675>

この添加物は pH を下げ乳酸濃度とタンパク質の保存を増加することでサイレージ生産を改良する可能性がある。これは 5×10^7 CFU/kg 飼料の提案された使用量で示された。

- 全ての鳥種用技術的添加物としての微生物 DSM 11798 の安全性と有効性

Safety and efficacy of microorganism DSM 11798 as a technological additive for all avian species

EFSA Journal 2017;15(1):4676 [12 pp.]. 16 January 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4676>

動物用飼料に使用する添加物及び製剤又は物質に関する EFSA のパネル(FEEDAP)は、この添加物自体は安全上の懸念を生じないと判断し、豚に使用した時のこの添加物の安全性と有効性に関する意見を提示した。この添加物はトリコテセン、デオキシニバレノール(DON)を毒性の低い非エポキシ代謝物にすることで減らせることが確認された。現在の認可は DON だけをカバーしているので、すべてのトリコテセン系マイコトキシンを含むように、全ての鳥種用飼料添加物として使用認可を申請している。鶏と七面鳥肥育用及び産卵鳥用はこの添加物を推奨量の 1000 倍で餌に添加しても有害影響がないことが示された。その結果、完全飼料に 1.7×10^8 コロニー形成ユニット (CFU)/kg の推奨量で使用してもこれらの種/カテゴリーに安全だとみなされている。この結論は全ての鳥種に拡大される。すべての鳥種用飼料にこの添加物を使用しても、消費者、使用者あるいは以前は検討されていなかった環境に懸念をもたらすことは予期されていない。*In vitro* と *in vivo* 試験では、鳥種に与えられる時に、 1.7×10^8 CFU/kg の推奨量でこの添加物を含有すると、毒性の低い非エポキシ代謝物生産とともに飼料の DON 汚染を減らす効果があることが示された。この添加物はトリコセセン代表化合物の 12,13-エポキシ基を減らすことが示された。汚染された飼料を与えられる動物種やカテゴリーに関わらず、同じ構造のほかのマイコトキシンで同じような反応を想定するのは妥当である。この添加物は抗コクシジウム剤モネンシンナトリウム、サリノマイシンナトリウム、ナラシン、ナラシン/ナイカルバジン、ナイカルバジン、ロベニジン塩酸塩、ジクラズリルと適合性がある。

6. 遺伝子組換え関連

Pioneer Overseas Corporation and Dow AgroSciences LLC が提出したトウモロコシ 1507 の市販継続とその派生食品と飼料の認可更新申請に関する科学的意見

Scientific opinion on an application for renewal of authorisation for continued marketing of maize 1507 and derived food and feed submitted under Articles 11 and 23 of Regulation (EC) No 1829/2003 by Pioneer Overseas Corporation and Dow AgroSciences LLC

EFSA Journal 2017;15(1):4659 [11 pp.]. 12 January 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4659>

トウモロコシ 1507 の最初のリスク評価結果を変更するような新しいハザードや改訂暴露、新しい科学的不確実性は確認されなかった。

7. 食品と接触する材料関連

食品と接触する材料に使用される「酸化タングステン」の安全性評価

Safety assessment of the substance ‘Tungsten Oxide’ for use in food contact materials
EFSA Journal 2017;15(1):4661 [6 pp.]. 13 January 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4661>

酸化タングステンを PET の再加熱剤として使用するなら、消費者の安全上の懸念はない。他の技術的機能あるいは他のポリマーに使用するには、溶出は 50 µg/kg（タングステンとして）を超えてはいけない。

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

1. 2つの新規食品申請について 2017年2月2日まで意見募集

Views wanted on two novel food applications by 2 February 2017

12 January 2017

[left-censored data -2010-EFSA.pdf](#)

2つの企業から提出された新規食品申請について。1つは微少藻類由来ドコサヘキサエン酸に富む油、もう1つは植物ステロールエステル。

2. 消費者に対し MDA Products Ltd の冷凍肉、冷凍魚製品の警告

Consumers warned about frozen meat and fish products supplied by MDA Products Ltd

13 January 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/15879/consumers-warned-about-frozen-meat-and-fish-products-mda-products-ltd>

FSA は消費者に対し MDA Products Ltd の食品、主に冷凍魚、冷凍鶏肉を食べないように警告する。未認可の建物内で再包装され、安全でない可能性がある。併せて表示違反や生産履歴管理違反もあり、賞味・消費期限が延長されている可能性もある。

*参考：FS スコットランドも同様に警告

Food Standards Scotland issues a Food Alert For Action (FAFA) for frozen meat and fish products supplied by MDA Products Ltd

13 January 2017

<http://www.foodstandards.gov.scot/news/food-standards-scotland-issues-food-alert-action-fafa-frozen-meat-and-fish-products-supplied>

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

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

1. 米国の新ガイドラインによると、乳児期早期にピーナッツを与えたほうがいい場合もある

Behind the headlines:

Some babies should be given peanuts early say new US guidelines

Friday January 6 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/01January/Pages/Some-babies-should-be-given-peanuts-early-say-new-US-guidelines.aspx>

「米国の新ガイダンスによると、アレルギーのリスクを減らすために、生後 4 か月頃の乳児期にピーナッツを与えるべきだ」と BBC News は報道している。このガイドラインは早期暴露がアレルギーのリスクを減らすという英国主導の研究結果に基づいている。

この米国の新ガイドラインは、専門家委員会での議論と英国の新しい研究によってもたらされ、もし子供が重症湿疹または卵アレルギーを持っているならば、生後 4 か月から 6 か月頃にピーナッツを与えるべきかもしれないと示している。先延ばしにすると、アレルギーのリスクが高まる可能性があるという。

しかし、このガイドラインでは、子供がこれらの深刻なアレルギーを持っているかどうかをまず医療関係者に確認することを薦めている。アレルギー兆候のない乳児や軽度から中程度の湿疹の乳児には、米国の新ガイドラインは医療関係者のアドバイスがなくともピーナッツを与えることが可能であると薦めている。

現行の英国ガイドラインでは、もし子供がすでにアレルギー（皮膚炎や診断による食物アレルギー）を持っているならば、または、アレルギーの家系ならば、初めてピーナッツを与える前に医療関係者の助言を得るべきであるとしている。

- ・乳児の食物アレルギー：

<http://www.nhs.uk/Conditions/pregnancy-and-baby/Pages/food-allergies-in-children.aspx>

食物、その他のアレルギー家系でないならば、英国ガイドラインは生後 6 か月から乳児に砕いた、もしくはすりつぶしたピーナッツを与えてよいとしている。ピーナッツを含めナッツ丸ごとのはのどに詰まる可能性があるため、5 歳までは与えるべきでない。

- ・乳児に与えるのを避けるべき食物：

<http://www.nhs.uk/Conditions/pregnancy-and-baby/Pages/foods-to-avoid-baby.aspx>

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 1/2017（2017.01.06）

【EurekAlert】NIH が支援した専門家委員会がピーナッツアレルギー予防のための臨床ガイドラインを発表

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201701c.pdf>

2. アルコールがどのように脳を「飢餓モード」に切り替えるかが明らかとなる

Behind the headlines:

Study reveals how alcohol shifts brain into 'starvation mode'

Wednesday January 11 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/01January/Pages/Study-reveals-how-alcohol-shifts-brain-into-starvation-mode.aspx>

「アルコールは脳を飢餓モードに切り替え、空腹感や食欲を増すことを科学者は発見した」と BBC News は報道している。

マウスを使った研究で、アルコールによって食欲を調整するために使われる一連の脳細胞の活動が活発になることがわかった。

なぜ人はアルコール飲料が高カロリーであるにもかかわらず、アルコールを飲んでいるときたくさん食べるのかと科学者は長い間問い続けてきた。アルコールはカロリー密度において脂肪に次いで 2 番目である。身体の調整システムは身体に入ってくるカロリーを記録するので空腹を感じないはずである。しかし、アルコール摂取によって逆のことが起きる。人は空腹を感じ、よりたくさん食べる。研究者たちはマウスがアルコールを与えられた場合、よりたくさん食べるということを発見した。マウスはアルコールにさらされているとき、脳のアグーチ関連ペプチド細胞の電気的活動の急上昇を確認した。アグーチ関連ペプチド細胞は身体が食欲を調整するために使う特殊な脳細胞である。空腹になった時、「空腹、食べる、報酬」の全体の過程が脳によって統制されている。マウスのアグーチ関連ペプチド細胞が化学的に阻害されているとき、アルコールを与えてもたくさん食べることはなかった。

動物の研究は常に人間にあてはまるわけではないので、このことが人間の脳に同じことが起きることを意味するかどうかは確かでない。しかし、ありそうに思える。さらに、念のためではあるが、もし、あなたが体重に気を付けているならば、アルコールはいろいろな意味で、妨げになるであろう；つまり、アルコール自体カロリーが多く、そして食べる量を増やす可能性がある。

●オランダ RIVM (国立公衆衛生環境研究所 : National Institute for Public Health and the Environment)

<http://www.rivm.nl/en/>

1. 化学物質の市販後調査のブレインストーミング : ワークショップ報告書

Brainstorming opportunities for postmarketing surveillance of chemicals : Workshop report

09-01-2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/januari/Brainstorming_opportunities_for_postmarketing_surveillance_of_chemicals_Workshop_report

[port](#)

食品を含む消費者製品に含まれる化学物質の市販後調査(PMS)システム設立についての調査。ある種の健康影響はリスク評価に用いられる動物実験などでは見えない可能性があるため PMS システムは必要だとされている。

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

1. **FDA は栄養成分表示の繊維についてのガイダンス案に情報提供要請を発行**

FDA Issues Request For Information and Draft Guidance on Fiber on the Nutrition Facts Label

January 12, 2017

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm528534.htm>

意見募集期間について、当初通知していたよりも延長して2017年2月13日までとする。

2. **FDA は輸入食品の安全性向上のためにパートナーシップについての公聴会を開催**

FDA to Hold Public Hearing on Partnerships to Enhance the Safety of Imported Foods

January 13, 2017

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm536852.htm>

2017年2月14～15日 College Park で開催する。参加登録は2月8日まで。

主なテーマは、他国の食品安全能力を向上させ、FDA のハザード解析・予防的管理・作物安全性に関して「同レベルの公衆保護」の概念を運用可能にするのに役立て、民間基準・作物特異的輸出計画・既存システムの認証計画実施によるリスクベースの意志決定を強化するために、パートナーシップの役割についての情報を得ること。

3. **警告文書**

WARNING LETTER

Rock Solid Nutrition, LLC 12/22/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm534748.htm>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反、不正表示。

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

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

1. **FTC とニューヨーク州は PrevaGen の販売業者を詐欺的記憶や認知機能改善宣伝をしたことで訴える**

FTC, New York State Charge the Marketers of Prevagen With Making Deceptive Memory, Cognitive Improvement Claims

January 9, 2017

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2017/01/ftc-new-york-state-charge-marketers-prevagen-making-deceptive>

ダイエタリーサプリメント **Prevagen** が記憶力を向上させ認知機能にメリットがあることが「臨床的に示されている」と虚偽の、根拠のない宣伝をしたことについて、FTC とニューヨーク州司法長官が訴えた。

Prevagen はテレビなどでグラフを示し強力な全国宣伝キャンペーンを行っていたが、実際のところその研究はプラセボと差がなかった。

消費者向けブログ：Prevagen の胡散臭い脳パワー宣伝

Prevagen's fishy brainpower claims

January 9, 2017 by Lisa Lake

<https://www.consumer.ftc.gov/blog/prevagens-fishy-brainpower-claims>

ある製品があなたの記憶力を 90 日で向上させると宣伝しているのを見たとき、買いたくなるかもしれない。でもその宣伝にしっかりした科学的根拠はない。忘れよう。

FTC とニューヨーク司法長官事務所が **Prevagen** の販売業者を、高齢者の記憶を改善し脳の健康をサポートすると虚偽の宣伝をしたことで訴えた。宣伝業者は、**Prevagen** の有効成分としてある種のクラゲ由来の成分が、加齢に伴い脳に蓄積する過剰なカルシウムを取り除くと宣伝していた。テレビの宣伝では劇的なチャートを強調した臨床試験があると謳っていた。しかし FTC によると、その研究の実際の結論は宣伝内容とは違って脳の機能に影響はなかった。そして企業は宣伝の根拠をもっていなかった。

Prevagen の、現在進行中の広範なマーケティングキャンペーンには全国放送のテレビやラジオ、主要ネットワークでのインフォマーシャル、雑誌やウェブサイト、ソーシャルメディアでの宣伝も含む。また健康食品センターや各地健康エキスポでのプロモーションも行っていた。結果として総収入額は 1 億 6500 万ドルと推定され、FTC はそれを購入者に返金しようとしている。

-
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)
<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. 食品基準改定 No. 166

Amendment No. 166 – 12 January 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/gazette/Pages/AmendmentNo166.aspx>

申請・提案

- ・朝食シリアルへのビタミン D の任意添加
- ・加工肉へのプロピオン酸使用拡大
- ・ブルーベリー及びラズベリーの照射
- ・MRL の設定されていない低用量農薬及び動物用医薬品の管理

MRL の設定されていない低用量農薬および動物用医薬品の管理

<http://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Documents/P1027%20Low%20level%20Ag%20and%20Vet%20Chems%20AppR.pdf>

これまで最大残留基準 (MRL) の設定されていない残留農薬や動物用医薬品については、検出されてはならないという管理が行われていた。しかし、GAP を導入しても噴霧によるドリフトや作物の輪作などで意図せず残留することがある。そのような食品は安全上の懸念が無くても法的に販売できず、この「ゼロトレランス」アプローチが生産者や執行機関にとって懸念となっていた。

そこで APVMA と相談して検討をし、「動物性食品を除く他の全ての食品への MRL (All other foods except animal food commodities MRLs)」を設定する。

現在他国ではデフォルト MRL として日本と EU が 0.01 mg/kg、ニュージーランドとカナダは 0.1 mg/kg を採用している。デフォルト MRL は FSANZ が用いる個別のリスク評価とは異なり、食事暴露評価に基づくものではない。

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

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

1. 公衆衛生警告－貝のマリンバイオトキシン

Public health warning - Marine biotoxin in shellfish,

12 Jan 2017

<http://mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/public-health-warning-marine-biotoxin-in-shellfish-6/>

MPI は北の Cape Brett と南の Taiharuru 岬の間の北島東海岸地域の貝の採捕及び喫食をしないよう警告した。定期検査で麻痺性貝毒が 0.8 mg/kg の安全基準を超えて 1.5 mg/kg 検出された。

* 貝毒の警告対象海域

<http://mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/>

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/index.shtml>

1. 豚から違法医薬品検出される

Illicit drug found in pigs

January 10, 2017

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2017/01/20170110_210404.shtml

香港食品安全センターにより残留動物用医薬品が豚で確認されたため、中国の漁農自然護理署は農場に供給を差し止めさせた。疑わしい禁止抗生物質が19頭の豚からなるバッチに検出された。

2. 清涼飲料水が安全確認で不合格

Soft drink fails safety check

January 13, 2017

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2017/01/20170113_201948.shtml

食品安全センターにより缶清涼飲料水（米国産7UPチェリー味）に規制値超過の安息香酸が検出された。安息香酸は一般的に清涼飲料水の保存料として使用され、今回検出された濃度は通常の摂取量で健康への有害影響は予想されない。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

検査実査課/輸入食品政策課

● 2017.1.2.~2017.1.5

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=35135>

● 2016.12.23~2016.12.29

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=35040>

2. 説明資料（マネートゥデイ卵記事に関連する）

畜産物衛生安全課 2016-12-29

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=35018>

マスコミ報道要旨

- ・ AI（トリインフルエンザ）余波で「卵騒動」拡大。農林畜産食品部が航空便で卵を輸入する対策を出したが、実効性がないという指摘

- ・ 民間業者が直接海外で適当な輸入品を探しても、食薬処に海外作業場登録をして輸入衛生評価を受けなければならないなど食薬処基準が難しいので意欲さえなくなる

農林畜産食品部説明

1) 食品部が航空便で卵を輸入する対策を出したが実効性がないという指摘について

AI 防疫措置による産卵鶏の殺処分増加のため卵の供給量が減少し、12月27日時点で消費者価格が前月比42.7%、産地価格が53.5%上昇した。このような卵の価格上昇は継続する見込みである。これに対し政府は次のような卵の需給及び流通安定化対策を推進して行く予定である。

部処合同点検で流通状況を点検し、加工用卵の供給先である製菓・製パン業者の原価節減のために、割り当て関税の適用(27%→0%)など加工用卵輸入の負担を緩和する。消費者の負担軽減と卵の価格安定のために、新鮮卵の航空運送費支援などを推進する。産卵鶏の生産基盤回復にかかる時間を減らすために、産卵鶏の生産期間延長(68週→100週)と産卵用鶏の輸入を支援すること。

*割り当て関税：物価安定などのために一定期間一定量の輸入品に対して関税率を調整するもの

2) 食薬処基準が難しくて意欲さえ出ないということに関して

現在、卵の輸入が許可された国(米国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、スペイン)の場合は輸入衛生評価手続きなしに輸入が可能である。

輸出作業場登録は必要であるが、輸出国政府からの申請があれば迅速な検討を経て登録手続きを行う計画である。畜産物輸入時の作業場登録などは大部分の国が適用している手続きであり、我が国の基準が特別に難しいのではない。

3. 「国民が安心する食医薬安全ネットの構築」

企画財政担当官 2017-01-09

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=35153>

食品医薬品安全処、2017年の仕事

(食品部分抜粋)

- ・意図的・常習的な法令違反者の「即時退出制」拡大及び「営業中止命令制」導入
- ・「飲食店衛生等級制」施行及び「高齢者食生活安全管理総合計画」を準備
- ・ナトリウム含量比較表示施行、栄養・食生活情報などを統合提供

4. 2017年食・医薬品安全政策の変更について

食品政策調整課/栄養安全政策課/医薬品政策課/バイオ医薬品政策課 2016-12-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=34964&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、2017年から変更される食・医薬品分野の主要政策は次の通り。

変更される制度は、食品・医薬品・医薬部外品・化粧品・医療機器分野の安全管理を強化して国民の信頼を確保するのに重点を置いている。

(食品部分抜粋)

食品分野は、▲氷酢酸製品の子供保護包装義務化(1月)、▲遺伝子組換え食品(GMO)の表示範囲拡大(2月)、▲ナトリウム含量比較表示制導入(5月)、▲売上高 100 億ウォン以上の製造業者への食品安全管理基準(HACCP)義務の適用拡大(12月)、▲中小食品売場及び大型食材流通業者向け「リスク食品遮断システム」拡大・運営(12月)、などである。

・消費者の知る権利を強化するため、遺伝子組換え食品の表示範囲を、現行の主要原材料(使用量で上位 5 つ) から製造・加工後にも遺伝子組換え DNA 又はタンパク質が残存している原材料に拡大する。

・消費者が食品購入時にナトリウム含量を比べて選択できるように、製品包装に同等か類似の食品類型のナトリウム含量について色・マークで比較表示するナトリウム含量比較表示制を導入する。対象食品は麺類、ハンバーガー、サンドイッチ。

・HACCP 義務の適用拡大。義務の適用対象が、前年度売上高 100 億ウォン以上の食品製造業者の生産製品に拡大する。

● その他

食品安全関係情報(食品安全委員会)から

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

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、ミネラルオイルに関して情報提供
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04620010464>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、残留農薬の分析プログラムの評価に関する意見書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04620220344>
- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、「食品中の微量元素 カタルーニャ州におけるトータルダイエットスタディ」でアルミニウムの状況を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04620480373>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、トウモロコシ以外の穀物及び穀物由来食品中のフモニシン B1 と B2 の総量に係る介入基準値(action limit)に関する意見書を発表した
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04620770344>
- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、カタルーニャ州における食品安全状況に関する年次報告書 2014 年を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04621130373>

EurekaAlert

- 急性毒性試験に使う動物を減らす国際ワークショップの報告書発表

Report from international workshop on reducing animal use for acute toxicity testing published

9-Jan-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-01/pfte-rfi010917.php

国際ワークショップ「急性全身毒性の同定のための代替法：研究から規制のための試験へ」の概要報告が *Toxicology In Vitro* に発表された。ワークショップは米国国立衛生研究所 (NIH) で 2015 年 9 月に開催され 60 名以上の関係者が参加した。

- 米国の半分近くの成人と 1/4 の子どもが定期的に人工甘味料を摂取している

Close to half of adults and one quarter of kids in the US regularly consume artificial sweeteners

10-Jan-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-01/ehs-cth011017.php

2009-2012 NHANES データを用いて解析した結果が *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* に発表された。成人の 41%、子どもの 25% が少なくとも一つの低カロリー甘味料を含むアイテムを定期的に使用している。1999-2000 のデータに比べて子どもで 200%、成人で 54% 増加している。これまでの報告でほとんどの親は低カロリー甘味料にネガティブな態度であったが「砂糖無添加」「ライト」といったものがより健康的だと思いつけているようである。

- 低コストの減塩政策は世界中で数百万人の命を救うだろう

Low-cost salt-reduction policy would save millions of lives worldwide

10-Jan-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-01/b-lcs010917.php

10 年かけて 10% 減塩する政策はほぼ全ての国で極めて費用対効果が高いことを示す研究が *BMJ* に発表された。減塩目標を定めて企業と合意し、減塩の公衆教育を行うことが最良の政策であるとしている。成人の大部分は WHO が推奨している最大塩摂取量 2 mg/日を超えて摂取しており、その結果として推定では世界で年間 1,648,000 人が心臓疾患で死亡している。これまでいくつかの国では減塩政策が血圧を下げ心臓疾患の低減に費用対効果が高い可能性があることが示されていたものの、ほとんどの国の政策については費用対効果がわかっていなかった。今回発表された研究では 183 ヶ国について検討している。

- 神経管欠損予防のために葉酸サプリメント推奨

Folic acid supplementation recommended for prevention of neural tube defects

10-Jan-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-01/tjnj-fas010517.php

USPSTF (The U.S. Preventive Services Task Force) が妊娠を計画しているあるいは妊娠可能な全ての女性に毎日 0.4~0.8 mg の葉酸サプリメント摂取を薦める報告が *JAMA* の 1 月 10 日号に公表された。これは相当な利益があるとかかなり確実に言える A 助言である。

- 何十年にもわたる誇大広告とは異なりクルクミンだけで健康増進はありそうにない

Contrary to decades of hype, curcumin alone is unlikely to boost health

11-Jan-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-01/acs-ctd011117.php

ターメリック (ウコン) に含まれる化合物のクルクミンは、がんやアルツハイマー病を含む多くの健康状態のナチュラルな治療法だと称賛され続けている。しかし科学文献のレビューはそれらに根拠がないことを発見した。ACS の *Journal of Medicinal Chemistry* に発表された報告では、報告は多いものの治療効果についての根拠は乏しい。

臨床試験は 120 以上も行われている。さらに多くの文献から得られた根拠は、クルクミンは生理的条件では不安定で、人体には吸収されず治療薬候補としては望ましくないということである。

- ダイエタリーサプリメントにはスタチンに関連する利益とリスクの両方があるかもしれない

Dietary supplement may carry both benefits and risks associated with statins

17-Jan-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-01/w-dsm011717.php

紅麹を含むダイエタリーサプリメントが、しばしばスタチン代用品として宣伝されてコレステロールの高い患者に使われている。新しい研究では、紅麹がスタチン不耐性患者にとって良い代用品ではないことを発見した。紅麹は、スタチンでおこることがある筋肉及び肝臓の障害と関連する。紅麹の有効成分はモノコリンで、スタチンの関連化合物である。スタチンは医師の監視下で処方され定期的に血液検査を行い、異常があれば中止される。一方、紅麹は自己処方でも医師の助言や監視はないため、患者は有害影響に気がつかないリスクがある。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室