

食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2017（2017. 04. 26）

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>

【FAO】 食品安全のためのリスクコミュニケーションハンドブック

国連食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）が、生物学的、化学的及び物理的ハザードに関連した食品安全のリスク管理を支援するリスクコミュニケーションに関する実践的原則及び最良事例をまとめたハンドブックを公表した。掲載項目は次の通り。

- 1) 食品安全リスクコミュニケーションとは何か、何故重要なのか
- 2) 良いリスクコミュニケーションの原則
- 3) 食品安全リスクについてのコミュニケーション前に検討すべき重要事項
- 4) 食品安全リスクコミュニケーションを実行に移す（実践的ガイド）

*ポイント： 非常にわかりやすいハンドブックです。原則論に加えて、成功した具体事例を示してそこから得られる教訓を説明しているのでイメージしやすく、とても実践的な内容になっています。事例は、米国 FDA のコメ中ヒ素、アフリカの主食のアフラトキシン汚染、米国の果実・野菜の農薬、カナダの加工肉のリストeriaアウトブレイク、ガーナのコレラアウトブレイク再発、米国の生鮮ほうれん草の *E.Coli* O157、ほ乳瓶のビスフェノール A など様々です。

【EFSA】 食品中の残留農薬：消費者へのリスクは依然として低い

欧州食品安全機関（EFSA）は EU における食品中の残留モニタリング計画の 2015 年報告書を公表した。報告によると、EU で消費される食品の大部分は残留農薬を含まない、あるいは規制値の範囲内での残留が続いている。2015 年に EU 全域で集められた食品検体の 97%以上が規制値内で、53%余りで定量可能な残留がないことが明らかになった。

*ポイント： EU では加盟国が実施した残留モニタリング検査の結果を EFSA が取りまとめています。報告内容には、予め決められた共通の対象品目・農薬について検査を実施する「EU 共通管理計画（EU-coordinated control programme：EUCP）」と各国が独自の計画で実施している「各国管理計画（national control programme）」があります。毎年次報告書として公表されているのですが、読んでいていつも重要だと感じるのは、違反した品目/農薬の残留濃度について必ず急性・慢性暴露によるリスクを評価していること、また国別の報告で違反の原因とフォローアップがまとめられているところです。

【MPI】 MPI はマヌカハニーの科学に基づいた定義と新輸出要件に関する意見募集を開始する

ニュージーランド一次産業省（MPI）は、ニュージーランド産マヌカハニーの証明に関する科学的な定義案を発表した。海外市場で販売されている当該製品の信憑性について疑問が生じていることから、高価値の輸出品の地位を維持するために 3 年計画で分析法と定義を確立した。定義はマヌカハニーに含まれる化学物質と DNA の検査結果に基づく。本件について 2017 年 5 月 23 日まで意見を募集し、同年 6 月末の発効を目標としている。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. IPCS 国際鉛中毒予防週間

[【FAO】](#)

1. 世界のサプライチェーンに違法な漁獲を入れないように魚を「海から食卓まで」追跡する
2. 新しいパートナーシップは消費者を飢餓ゼロの推進者として認識
3. 食品安全のためのリスクコミュニケーションハンドブック

[【EC】](#)

1. 食品獣医局（FVO）査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品中の残留農薬：消費者へのリスクは依然として低い
2. エストニアの国家食事調査
3. ニバレノール及びその修飾型の健康ベースのガイダンス値を設定することの妥当性
4. 哺乳類毒性と環境毒性における内分泌かく乱性の評価に関する農薬ピアレビュー予備会議の結果
5. リボフラビンの食事摂取基準について意見募集
6. 遺伝子組換え関連
7. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. Jason Feeney が FSA 長官に任命された
2. ウェールズの最新「食品とあなた」調査報告発表
3. 北アイルランドの最新「食品とあなた」調査報告発表
4. FSA スコットランド

[【DEFRA】](#)

1. 食品表示：産地

[【PHE】](#)

1. PHE2015 受動的ラドン検出器相互比較

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines

[【ASA】](#)

1. ASA と CAP 年次報告書 2016

[【BfR】](#)

1. オランダと協力して：動物実験代替法をより受容する
2. 食品の放射性物質を分析する研究

[【RIVM】](#)

1. 変えるとき：持続可能で健康的なヨーロッパのために行動を適応する

[【ANSES】](#)

1. 生殖毒性としてのフタル酸ジイソオクチルの ANSES の分類提案のパブリックコメント募集
2. アクリル酸 2-メトキシエチルの ANSES の分類提案のパブリックコメント募集
3. 粒状の銅の ANSES が提案した分類にパブリックコメント募集
4. 二酸化チタンナノ粒子(添加物 E171)：新たな生物学的影響を確認する必要がある
5. 動物用医薬品安全監視：ANSES は有害影響のオンライン報告を促進する

[【FSAI】](#)

1. ヒスタミン高濃度のため Aldi 社の Skellig Bay キハダマグロステーキをリコール

[【DAFM】](#)

1. 大臣は食品飲料部門に必要な将来のスキルについての報告書を発表

[【FDA】](#)

1. FDA の研究者らは「チップの上の臓器」技術を評価する
2. FDA はデジタル病理学用の初めてのホールスライドイメージングシステムの販売を認める

3. FDA はオーストラリアを米国と同等の食品安全システムを持つと認める
4. リコール情報
5. 警告文書

【[CDC](#)】

1. レストランの食物アレルギー対応－選んだ6ヶ所、米国、2014

【[NIH](#)】

1. ファクトシート：コリン

【[FTC](#)】

1. 「NutriMost 究極の脂肪消失システム」の販売業者が FTC と和解

【[CFIA](#)】

1. 企業向け通知－CFIA の肥料安全部門ウェブサイト更新
2. 要約：2015-2016 グリホサート検査

【[FSANZ](#)】

1. 食品基準改定
2. 官報告知

【[TGA](#)】

1. 安全性警告

【[NSW](#)】

1. Wagonga Inlet Narooma 藻類毒素警告

【[MPI](#)】

1. MPI はマスカハニーの科学に基づいた定義と新輸出要件に関する意見募集を開始する

【[FSSAI](#)】

1. 2015～2016 年次報告書
2. FSSAI は 170 ヶ国以上の食品基準にオンラインアクセスできるようになった

【[その他](#)】

- ・ (ProMED-mail) 中毒、ベラドンナ 米国 (第3報) : ホメオパシー生菌製品リコール
- ・ (ProMED-mail) ターメリック点滴 米国 (カリフォルニア) : 致死
- ・ (ProMED-mail) パーム油、有害 英国 : (イングランド) イヌ死亡、警告
- ・ (ProMED-mail) スコンブroid 中毒－米国 : ベトナム経由輸入魚、リスク
- ・ (EurekAlert) EU と 米国の食用色素規制のマッピング
- ・ (EurekAlert) トランス脂肪酸の摂取制限が心臓発作による入院減少と関連
- ・ (EurekAlert) イリノイ大学の研究が、消費者が牛肉や鳥肉を買うときにどの性質が最も重要なのかランキングする
- ・ (EurekAlert) 新しいデータはミツバチの群れの農薬の危険性を発掘する
- ・ (EurekAlert) 強力な肝発がん物質、有毒なカビの摂取源としてヒマワリ種子

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

1. IPCS 国際鉛中毒予防週間

International lead poisoning prevention week of action

http://www.who.int/ipcs/lead_campaign/objectives/en/

2016 国際鉛中毒予防週間の活動報告書

Report on 2016 campaign outcomes

http://www.who.int/ipcs/lead_campaign/ILPPW_2016_Report.pdf?ua=1

2016年10月23～29日に実施された第4回国際鉛中毒予防週間におけるキャンペーンの目的は次の通り。

- ・ 鉛のハザード、特に鉛入り塗料に関する認知を向上させる
- ・ 特に子どもでの、鉛中毒予防の重要性に注目を集める
- ・ 2020年までに政府による鉛入り塗料の禁止をさらに促す

*Lead

http://www.who.int/ipcs/assessment/public_health/lead/en/

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

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

1. 世界のサプライチェーンに違法な漁獲を入れないように魚を「海から食卓まで」追跡する

Tracking fish “from sea to plate” to keep illegal catches out of global supply chains

12 April 2017

<http://www.fao.org/news/story/en/item/880154/icode/>

－漁獲文書化計画に関する国際ガイドラインが最終ラインに近づく－

FAOの推進する漁獲文書化計画開発のガイドとなる国際的に合意された基準作成が一步前進した。5年間の協議を経て、先週に一連の自主的ガイドライン案が満場一致で採択された。この案は、2017年7月3～8日にローマで開催されるFAO総会に最終採択を諮る。

（リンク多数）

2. 新しいパートナーシップは消費者を飢餓ゼロの推進者として認識

New partnership recognizes consumers as drivers for Zero Hunger

12 April 2017

<http://www.fao.org/news/story/en/item/880820/icode/>

－国際消費者機構とFAOが飢餓を無くすための合意に署名－

世界中の消費者がより持続可能で公平な食糧システムに向けて変わるための強力な力となる。この協力は消費者保護も強化する。この中には消費者に安全な食品の取り扱いやバリューチェーンに沿って食品を加工する際の基準についての啓発も含む。健康的な栄養習慣と持続可能な食事への啓発も目指す。

3. 食品安全のためのリスクコミュニケーションハンドブック

FOOD SAFETY AND QUALITY SERIES

RISK COMMUNICATION APPLIED TO FOOD SAFETY HANDBOOK

Publication date: 2016

<http://www.who.int/foodsafety/Risk-Communication/en/>

このハンドブックは、生物学的、化学的及び物理的ハザードに関連した食品安全のリスク管理を支援するリスクコミュニケーションに関する実践的原則及び最良事例をまとめている。掲載項目は次の通り。具体的な事例も掲載。

1) 食品安全リスクコミュニケーションとは何か、何故重要なのか：

効果的な食品安全リスクコミュニケーションとは、食品安全ハザードとリスクに関係したリスク因子及びリスク関連因子について人々の間で“情報と意見を交換する”ことと定義される。食品安全リスクコミュニケーションは、ヒト、動物、植物及び環境の保護、並びに社会経済的な要因も含めた生活の質を保護するために重要である。

2) 良いリスクコミュニケーションの原則：

「信頼」が必須。フードチェーンに関わる全ての関係者の間で良いコミュニケーションを築き、透明性、公開性、応答性、適時性が信頼を生む。

3) 食品安全リスクについてのコミュニケーション前に検討すべき重要事項：

食品安全の問題の性質（リスク、ベネフィット、ハザード、データの質/確実性、問題となった歴史的・政治的・メディア環境の背景、など）、対象となる聴衆の特徴（文化、社会経済などの背景、持っている知識や何を気にしているのか、など）をよく理解する。

4) 食品安全リスクコミュニケーションを実行に移す（実践的ガイド）：

明確で一貫したメッセージにすべきである。正確な情報を届けること。関係者間で良い関係を築き維持するよう努める。コミュニケーションの効果をモニターして検証することが、現在、そして将来の食品安全リスクコミュニケーションに役立つ。

● 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

● リトアニア—農薬認可

Lithuania—Authorisation of plant protection products

15/03/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3765

2016年10月10～14日にリトアニアで実施された農薬の適切な管理システムを評価するための査察。

- キプロスー動物の抗菌剤の賢明な使用に関する情報収集

Cyprus – gather information on the prudent use of antimicrobials in animals

15/03/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3759

2016年10月10～14日にキプロスで実施された実情調査。動物用医薬品の使用による抗菌剤耐性問題対処手段の実行情報をさらに収集することと、他の加盟国に役立つ良い慣習例を確認することを目的としている。概して、これまでキプロスでは抗菌剤の使用削減や賢明な使用の勧めはあまり行われていない。健康省行動計画や関係者への情報宣伝など構想が開始され、多くの活動は見込みがあり、農業省の行動計画案の承認が条件である。

- フランスー国家査察システム

France – National Audit Systems

08/03/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3758

2016年10月3～7日にフランスで実施された、飼料と食品の法律、動物の健康、動物の福祉規則順守を確認する公的管理の査察。査察の範囲を主に多数の公的管理に責任のある2つの機関に限った。概して両機関はEC規則の要求を扱う国内査察手配を適切に行い、EC指令を実行するガイドラインも考慮に入れようとしている。どちらのケースも比較的最近制定され開発中である。適切な査察手配は信頼できる結果を提供できているが、いくつかの事例では組織的アプローチの実行が不十分で、さらなる開発が必要だと認識している。

- フランスー農薬認可

France – Authorisation of plant protection products

15/03/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3769

2016年9月13～20日にフランスで実施された農薬の適切な管理システムを評価するための査察。新規及び既存の認可製品の申請過程や並行輸入許可に欧州の法の期限に違反するかなりの遅延がある。その結果、新製品の市販が制限され、既存の製品が法期限を超えて販売されたままになっている。認可に関連したフランス特有の法律が評価作業を増やし認可の遅延につながっている。この状況は少なくとも2018年まで続く見込みである。フランスは区画報告国（zonal Rapporteur Member State : zRMS）として全種類の申請の評価を行っているため、他の加盟国による評価を頼りにすることが出来ない。zRMSとしての申請の重大な遅延は、他の加盟国での遅延の一因にもなっている。

- アイルランドーオーガニック生産とオーガニック製品の表示

Ireland – Organic production and labelling of organic products

15/03/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3766

2016年9月5～16日にアイルランドで実施したオーガニック生産とオーガニック製品の表示についての管理を評価するための査察。アイルランドでは公的管理を委託された管理機関と管理団体で仕事が明確に分けられ、適切な管理システムがある。規則的な調整や情報伝達が行われているが、全ての管理者の登録やそのリストの改訂の信頼性などは保証されていない。査察中に見られた農園管理は概してよく行われていたが、いくつか欠点が挙げられる。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2017年第15週～第16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)

カナダ産冷凍馬肉の未承認物質オキシフェニルブタゾン(12 µg/kg)、オランダ産メラミン皿からのメラミンの溶出(3; 3.5; 3.7; 3.8; 8.1 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキの水銀(2.16 mg/kg)、オーストリア産食事サプリメントのアルミニウム高含有(15760 mg/k)、ブラジル産冷凍香辛料でマリネした鶏肉のジクロフェナク(59.8 µg/kg)未承認、ポルトガル産食品サプリメントの未承認物質タダラフィル、イタリア産チルドウミヒゴイの水銀(2.2 mg/kg)、インド産飼料用乾燥した牛の第一胃のダイオキシン(3.83 ng/kg)、ポルトガル産スペイン経由冷凍メカジキの水銀(2.24 mg/kg)、ガーナ産ベルギー経由パーム油の未承認着色料スーダン 4(1000 µg/kg)、スペイン産チルドメカジキタルタルの水銀(1.535 mg/kg)、オランダ産チルド羊のダイオキシン(4.78 pg WHO TEQ/g)及びダイオキシン様 PCB (2.29 pg WHO TEQ/g)、スペイン産冷凍アオザメ切り身の水銀(1.6 mg/kg)、フィリピン産チェコ共和国経由バナナチップスのベンゾ(a)ピレン及び多環芳香族炭化水素(PAH4: 45.0 µg/kg)、スペイン産冷凍キハダマグロエスカロップのヒスタミン(1301 mg/kg)、スペイン産冷凍メカジキ切り身の水銀(1.6 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

フランス産チルドホシザメの水銀(1.3 mg/kg)、ベトナム産冷凍タコのカドミウム(1.5 mg/kg)、産出国不明パーム油の未承認着色料スーダン 4 (280; 403 µg/kg)、ナイジェリア産

パーム油の未承認着色料スーダン 4 (81 µg/kg)、トルコ産ドイツ経由レッドチリのテブコナゾール(1.26 mg/kg)、ペルー産マンゴーのクロロピリホス(0.076 mg/kg)、インド産赤い生米のアフラトキシン(B1 = 8; Tot. = 9 µg/kg)、スペイン産チルドマグロのヒスタミン(500 mg/kg)、ポーランド産蒸して燻製したソーセージのベンゾ(a)ピレン(3.4 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 17.9 µg/kg)、コロンビア産ドラゴンフルーツのフルオピコリド(0.03 mg/kg)・未承認物質ジチオカルバメート(0.21 mg/kg)及びプロシミドン(0.11 mg/kg)、スリランカ産米のオクラトキシン A (6 µg/kg)、中国産塩漬けた羊ケーシングの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (1.3; 1.4 µg/kg)、など。

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

ブラジル産冷凍馬肉の未承認物質ナプロキセン(25.9 µg/item)、英国産食品サプリメントの未承認物質メチル-シネフリン、ロシア産飼料用醸造酵母の粗悪品の疑い(尿素非表示: 0.5%)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産鉄製圧力鍋からのコバルトの溶出、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2958 mg/kg)、インド産冷凍エビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (2.1 µg/kg)、アゼルバイジャン産殻剥きヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 58; Tot. = 65 µg/kg)、エジプト産パプリカのラムダ-シハロトリン(0.40 mg/kg)・未承認物質フルシラゾール(0.032 mg/kg)及びプロパルギット(0.95 mg/kg)、インド産紅茶の未承認物質アントラキノン(0.043 mg/kg)、トルコ産パプリカのテブコナゾール(1.356 mg/kg)、中国産緑茶のブプロフェジン(0.18 mg/kg)及び未承認物質ジノテフラン(0.051 mg/kg)、インド産冷凍ホワイトタイガーエビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (1.35 µg/kg)、香港産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出(10.949 mg/kg)、エジプト産冷凍ブドウの葉のアセタミプリド(0.21 mg/kg)・プロピコナゾール(0.096 mg/kg)・ジニコナゾール(0.065 mg/kg)、ラムダ-シハロトリン(0.2 mg/kg)・アゾキシストロビン(0.11 mg/kg)、ミクロブタニル(0.12 mg/kg)及び未承認物質カルベンダジム(1.6 mg/kg)・フルシラゾール(0.027 mg/kg)、インド産チリパウダーのオクラトキシン A (39.66 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2175 mg/kg)、インド産米の未承認物質アセフェート(0.056 mg/kg)、インド産冷凍全形イカのカドミウム(2.1 mg/kg)、ペルー産アナトーペーストのジブチルヒドロキシトルエン(BHT) (E321)(336 mg/kg)未承認及び非表示、ベネズエラ産冷凍エビの亜硫酸塩高含有(343 mg/kg)、トルコ産サルタナレーズンのオクラトキシン A (22.94 µg/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. 食品中の残留農薬：消費者へのリスクは依然として低い

Pesticide residues in food: risk to consumers remains low

11 April 2017

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170411?utm_source=EFSA+Newsletters&utm_campaign=1f54e15011-HL_20170407&utm_medium=email&utm_term=0_7ea646dd1d-1f54e15011-59411841

EU で消費される食品の大部分は残留農薬を含まない、あるいは規制値の範囲内の残留物が含まれる状態が続いている、ということが新しいデータで示されている。EFSA が発表した最新のモニタリング報告書で、2015 年に EU 全域で集められた食品検体の 97%以上が規制値内で、53%余りで定量可能な残留がないことが明らかになった。このデータは 2014 年の報告書と一致している。

報告書の要点

- ・ 2015 年に報告国は 774 農薬、84,341 検体を分析した。
- ・ 検体の大多数(69.3%)は EU 加盟国、アイスランド、ノルウェーのものである；25.8%は第三国から輸入した製品に関連する。残りの検体の原産国は報告されていない。
- ・ 分析された検体の 97.2%は EU 規則で認められた規制値内である。検査された検体の 53.3%に定量可能な残留物はなく、43.9%に規制値を超えない残留物が含まれていた。
- ・ EU 加盟国以外からの検体の 5.6%は規制値を超えており、2014 年より 6.5%低下した。
- ・ EU 及び EEA 加盟国由来の検体の 1.7%で規制値を超えており、わずかに年々増加している(1.6%より)。
- ・ 乳幼児用食品の検体のうち 96.5%は残留物なし、または残留物は規制値内だった。
- ・ オーガニック食品では 99.3%に残留物なし、あるいは規制値内だった。
- ・ 動物製品の検体の大多数(84.4%)に定量可能な残留物はなかった。

● 一目でわかる 2015 年残留農薬

https://dwh.efsa.europa.eu/bi/asp/Main.aspx?src=Main.aspx.3140&evt=3140&share=1&hiddensections=header%2Cpath%2CdockTop%2Cerror&documentID=66F3AA0A4CBD2DA879FA9290E4EFE05B&Server=-nwpv_TuYKDGKL5oXk46bF65ymG8%3D&Port=-Tf9BwrNLc9dk1sKm&Project=-IImKNicL_wqqioRR6z1qKacg_xQLydeGTE358F_a5rkDsNZCUCoXNHgfEGybEKdyDoNfLBzxOfhaY6bL&encryptedByRedir=true&

2015 年の結果について、見出しの数字以上にさらに調べるにはインタラクティブ報告書(上記サイト)をご利用ください。

年次報告の一部として、EFSA は、報告国が同じ食品の品目 “バスケット” の検体を分析するという条件で実施される「EU 共通管理計画 (EU-coordinated control programme :

EUCP)」の結果を分析する。2015年は、ナス、バナナ、ブロッコリー、バージンオリーブオイル、オレンジジュース、豆、パプリカ (Sweet peppers)、生食用ブドウ、小麦、バター、卵だった。記録された最も高い超過率は、ブロッコリー (検体の 3.4%) で、次に生食用ブドウ (1.7%) だった。めったに超過が見られないのはオリーブオイル、オレンジジュース、鶏卵だった。超過なしはバターで記録された。

EFSA は EUCP に基づく食事リスク評価も実施した。EFSA は短期 (急性) 及び長期 (慢性) 両方の暴露の消費者リスクは低いと結論した。同じ品目が 2012 年にも分析されており、全体の超過率は 0.9% から 2015 年の 0.8% へとわずかに低下している。

報告書の中で EFSA は、EU 共通管理計画 (EUCP) 及び各国管理計画 (national control programme) の有効性を向上させるための多くの勧告をしている。

・ 2015 年食品中の残留農薬に関する EU 報告書

The 2015 European Union report on pesticide residues in food

11 April 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4791>

ARfD を 300% 超えた検体としてチェックされていたのは、ナスのカルボフラン、バナナのアクリナトリン、クロルピリホス、イマザリル、チアベンダゾール、ブロッコリーのアセタミプリド、カルベンダジム、クロルピリホス、パプリカのアセタミプリド、カルベンダジム、カルボフラン、クロルピリホス、エテホン、メタミドホス、メソミル、モノクロトホス、トリアゾホス、生食用ブドウのクロルピリホス、デルタメトリン、エテホン、ホルメタネート、メソミル、テブコナゾール。

・ インフォグラフィック：欧州の食品の残留農薬の監視方法

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/discover/pesticides_report_2015_en.png

2015 年に実施された残留農薬分析に関する各国概要報告書

National summary reports on pesticide residue analysis performed in 2015

EFSA-Q-2016-00846

11 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1211>

EC 規則 No 396/2005 のもと、EU 加盟国、ノルウェー及びアイスランドは食品中の残留農薬の公的管理の結果を EFSA に報告する必要がある。EFSA は報告用の標準フォーマットを作成しており、各国はそのフォーマットに従って結果を報告する。その他に、国別の追加情報を別の文書としてまとめたのが本報告書であり、残留農薬に関する EU 報告書 (上記報告書) を補完するものである。本報告書には、国別に残留農薬モニタリングに関連した当局の責任、目的、計画のデザイン、結果、フォローアップ、違反の原因などがまとめられている。

2. エストニアの国家食事調査

● エストニアの 11～74 歳の人の国家食事調査

National Dietary Survey among 11-74 years old individuals in Estonia

EFSA-Q-2011-01256

11 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1198e>

外部監査報告

● エストニアの 10 歳までの子供と授乳中の母親での国家食事調査

National Dietary Survey among children up to ten years old and breastfeeding mothers in Estonia

EFSA-Q-2011-00369

11 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1199e>

外部監査報告

3. ニバレノール及びその修飾型の健康ベースのガイダンス値を設定することの妥当性

Appropriateness to set a group health based guidance value for nivalenol and its modified forms

EFSA Journal 2017;15(4):4751 [25 pp.]. 19 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4751>

フードチェーンにおける汚染物質に関する EFSA のパネル(CONTAM)は、2013 年に公表した以前の意見以降の新しいニバレノール研究をレビューしたが、新しい関連データが確認されなかったため、ニバレノールの耐容一日摂取量 (TDI) はラットの免疫及び血液毒性に基づき設定された $1.2 \mu\text{g/kg}$ 体重を維持した。急性参照用量 (ARfD) はミンクの急性催吐事象に基づき $14 \mu\text{g/kg}$ 体重と設定した。NIV 代謝物質に確認された唯一の第 1 相代謝物はデエポキシニバレノール (DE-NIV) で、唯一の第 2 相代謝物はニバレノール-3-グルコシド (NIV3Glc) である。DE-NIV は毒性作用を持たず、そのためこれ以上検討されることはない。NIV3Glc は穀物に最大 NIV のおよそ 50% まで生じる可能性がある。NIV3Glc に関する毒性データはないが、腸管で NIV に加水分解されると思われるため、NIV とともにグループ TDI 及びグループ ARfD とすべきである。現在の評価と関係づけて不確実性は高いと考えられ、あらゆるリスクを過小評価するよりむしろ過大評価となっているだろう。

4. 哺乳類毒性と環境毒性における内分泌かく乱性の評価に関する農薬ピアレビュー予備会議の結果

Outcome of the preliminary pesticides peer review meeting on the assessment of endocrine disrupting properties in mammalian toxicology and ecotoxicology

EFSA-Q-2017-00069

12 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1210e>

第 148 回及び第 149 回農薬ピアレビュー会議に隣接した哺乳類毒性及び環境毒性における内分泌かく乱性を評価する合同委員会の専門家の議論の結果。この会議の主な目的は、欧州委員会(EC)の内分泌かく乱同定基準案の科学的実行について最初の議論をすることである。専門家に質問する機会もあり、EFSA と欧州化学物質庁(ECHA)のガイダンスで検討される見解と提案も提示された。

5. リボフラビンの食事摂取基準について意見募集

Public consultation: dietary reference values for riboflavin

21 April 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170421-0>

リボフラビンの食事摂取基準について、平均必要量 (ARs)、集団別参照摂取量 (PRIs) などを次のように導出した。本件について 2017 年 5 月 28 日まで意見を募集する。

成人 ARs 1.3 mg/日、PRIs 1.6 mg/日

生後 7-11 か月の乳児の目安量 AI 0.4 mg/日

子ども (1-17 歳男女) ARs 0.5~ 1.4 mg/日、PRIs 0.6~1.6 mg/日

妊婦・授乳婦 PRIs 1.9~2.0 mg/日、

6. 遺伝子組換え関連

(更新の) 市販認可用 GMO 申請との関連で実施された文献検索についての注記及び EU 市場で認可されている GMOs についての年次市販後環境監視報告書

Explanatory note on literature searching conducted in the context of GMO applications for (renewed) market authorisation and annual post-market environmental monitoring reports on GMOs authorised in the EU market

EFSA-Q-2017-00248

10 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1207>

EFSA の遺伝子組換え作物に関するパネル(GMO)のガイダンスは、GMOs のリスク評価と監視に求められる記述要素及び情報/データで、申請者の市販登記申請の準備と概要説明を支援する。ガイダンスの注記：(1) EU 実施規則 No 503/2013 が発効された前後に EC 規則 No 1829/2003 の下で提出された GMOs の市販認可申請との関連で行われた文献検索の範囲と方法論を明らかにすること；EU 市場で認可された GMOs に関する年次市販後環境監視報告書；EC 規則 No 1829/2003 の下で認可された GM 食品/飼料の市販認可更新用 GMO 申請；(2)体系的な/広範囲の文献検索の仕方について詳細助言を提供し、レビューを広く求めて結果を提示すること。

7. 飼料添加物関連

● 魚用飼料添加物としての OPTIPHOS® (6-フィターゼ)の安全性と有効性

Safety and efficacy of OPTIPHOS® (6-phytase) as a feed additive for finfish

EFSA Journal 2017;15(4):4763 [10 pp.]. 12 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4763>

添加物 OPTIPHOS®は鳥種、離乳子豚、豚肥育用及び雌豚での使用が認可された 6-フィターゼの製剤である。以前の意見で、飼料添加物としてこの製品を使用しても消費者の安全性の懸念はなく、環境へのリスクも予期されないと結論した。新しい使用に消費者、使用者、環境への安全性の結論に変化はない。ニジマスの稚魚で行った耐性試験の結果、最高推奨使用量の最大 100 倍でも悪影響は示されなかった。そのため、この添加物はニジマスに安全であり、この結論は全ての魚に外挿できる。ニジマスと大西洋サケで 3 つの有効性試験を行い、500 OTU/kg で有効な可能性があるかと結論した。この結論は全ての魚種に外挿される。

● 全ての動物種用サイレージ添加物としての *Lactobacillus hilgardii* CNCM I-4785 の安全性と有効性

Safety and efficacy of *Lactobacillus hilgardii* CNCM I-4785 as a silage additive for all animal species

EFSA Journal 2017;15(4):4758 [2 pp.]. 12 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4758>

この系統のサイレージ添加物としての使用は、家畜種、この処理されたサイレージを与えられた動物由来製品の消費者、環境に安全だと思われる。提案された用量で *Lactobacillus hilgardii* CNCM I-4785 を *Lactobacillus buchneri* NCIMB 40788 と同じ濃度で組み合わせると、検査されたサイレージの好氣的安定性をかなり改善する。これは 30%から 40%の乾物量のトウモロコシ飼料で示された。

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

1. Jason Feeney が FSA 長官に任命された

Jason Feeney appointed Chief Executive of FSA

11 April 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16147/jason-feeney-appointed-chief-executive-of-fsa>

2. ウェールズの最新「食品とあなた」調査報告発表

Latest Food and You survey report published for Wales

19 April 2017

<https://www.food.gov.uk/wales/news-updates/news/2017/16164/latest-food-and-you-survey-report-published-for-wales>

第4回調査報告を発表した。本調査は2年に1回実施しており、第4回は2016年5～9月、16才以上の成人400名以上を対象とした。最終的に全カントリーを含めた総合報告書の発表を2017年3月末に予定している。

質問内容は、従来と同様に、買い物・調理・喫食、家庭での食品安全、外食、食中毒の経験とそれについての態度、食品生産及び食品システムに関する考え方及び懸念である。新しい質問として、食物アレルギー及び不耐症、食料安全保障、我々の食品の将来、食品の真正性、食品中化学物質に関する認知及び懸念、である。

消費者は自宅での食品衛生について多くのことをFSAの助言に従って実践していることがわかった。例えば、調理前(86%)及び生の肉・魚を扱った後(89%)の手洗いや消費期限(80%)についてはよく従っている。一方、魚や肉の解凍については推奨されていない室温解凍が56%とあまり守られていない。外食店を選ぶときに重視するのは清潔で衛生的なこと(71%)である。新しい質問では、アレルギー反応を経験する食品としては牛乳と乳製品(25%)が最も多く、次いでグルテンを含む穀物(11%)、卵(8%)であった。

3. 北アイルランドの最新「食品とあなた」調査報告発表

Latest Food and You survey report published for Northern Ireland

20 April 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16162/latest-food-and-you-survey-report-published-for-northern-ireland>

(上記記事と同様の調査) 2016年5～9月、16才以上の成人500人以上を対象にした。

消費者は自宅での食品衛生について多くのことをFSAの助言に従って実践していることがわかった。例えば、生の鶏肉を洗わない(56%: イングランドよりも割合が良い)、調理前(85%)及び生の肉・魚を扱った後(87%)の手洗いや消費期限(79%)について良く従っている。一方、魚や肉の解凍を室温で行っている(65%)。外食については、外食時に食品衛生ランク(Food Hygiene Rating Scheme)を確認し(89%)、清潔で衛生的なことを重視している(70%)、など。

4. FSA スコットランド

四半期毎の事故報告書－2017年1-3月

Quarterly incidents report - January to March 2017

April 2017

<http://www.foodstandards.gov.scot/sites/default/files/Quarterly%20Incidents%20Report>

[%20-%20January%20to%20March%202017.pdf](#)

食品のリコールや回収のまとめ（ペットフード含む）。36件中22件とアレルギーが圧倒的に多い。他に、不適切な製造管理・消費期限や微生物汚染による微生物リスク、異物混入。個別サイトへのリンク掲載。

-
- 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA：Department for Environment, Food and Rural Affairs）<http://www.defra.gov.uk/>

1. 食品表示：産地

Food labelling: country of origin

20 April 2017

<https://www.gov.uk/guidance/food-labelling-country-of-origin>

肉、魚、シーフードの産地表示ガイドライン

（育った場所、屠殺された場所、肥育された場所や期間等、細かい規定がある。野生魚は捕獲海域を表示しないといけない。海域は FAO Major Fishing Areas に準ずる。）

-
- 英国公衆衛生庁（PHE: Public Health England）

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

1. PHE2015 受動的ラドン検出器相互比較

PHE 2015 intercomparison of passive radon detectors

20 April 2017

<https://www.gov.uk/government/publications/phe-2015-intercomparison-of-passive-radon-detectors>

ラドンは一般人にとって最大の、そして最も変動の大きい被曝源である。20年以上欧州各国やその他の国で調査を行っている。2015年に13ヶ国28検査室の34セットの検出器の結果を比較した。

-
- 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

新鮮な果物をとる日々の食事は糖尿病のリスクを低減させることに関連する

Daily diet of fresh fruit linked to lower diabetes risk

Wednesday April 12 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/04April/Pages/Daily-diet-of-fresh-fruit-linked-to-lower-diabetes-risk.aspx>

「毎日新鮮な果物を食べることは糖尿病リスクを 12%削減する可能性がある」と Mail Online は報道している。

中国で 50 万人を対象にした研究では果物を全くまたはめったに食べない人々と比較して毎日食べる人は 2 型糖尿病になるリスクが 12%低いということがわかった。また、研究期間中果物をめったにまたは全く食べない人と比較して、定期的に果物を食べた研究開始時糖尿病だった人は、わずかに死亡または眼性疾患（糖尿病性網膜症）のような糖尿病の合併症になる可能性が低かった。中国の糖尿病の多くの人は血糖値が上昇するという理由で果物を食べることを避ける。しかし、研究では新鮮な果物が実際糖尿病であってもなくても体に有益である可能性を示している。研究者によると、リンゴ、梨及びオレンジのような糖分をゆっくり血中に放出する果物は中国で最も人気があるものだという。なので、もし糖尿病になる懸念があるならば、または糖尿病と診断されたならば、これは好ましい選択肢となるかもしれない。

研究は他の要因も含まれる可能性があるというこのタイプの研究の固有の限界があるので、果物が直接的に糖尿病や糖尿病の合併症を予防するとは示していない。加えて、研究はどのくらいの果物の量では過剰になるかも示していない。全体として、研究者は新鮮な果物は誰にとっても健康的な食事の一部になりうると述べている。

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

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

1. ASA と CAP 年次報告書 2016

ASA and CAP Annual Report 2016

ASA and CAP News | 21 Apr 2017

<https://www.asa.org.uk/news/asa-and-cap-annual-report-2016.html>

2016 年はウェブサイトやソーシャルメディア（例：YouTube、Facebook、Twitter）での宣伝も広告規則の適用対象にしてから 5 周年を迎えた。今回の報告書はこの影響を明らかにしている。

2016 年の重要なプロジェクトとして、代替医療や補完医薬品のガイドライン作成、脂肪・塩・砂糖の多い食品や飲料の子ども用メディアでの広告禁止など。2016 年は 16,999 の広

告についての 28,521 件の苦情を処理した。結果として 4,824 の広告が取り下げあるいは変更された。8 のウェブサイトについては強い執行権限を行使し、代替医療サイト 1 つについては法的措置の後に起訴した。

● 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. オランダと協力して：動物実験代替法をより受容する

In cooperation with the Netherlands: Increasing acceptance of alternative test strategies to tests with animals

13 April 2017

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/in-cooperation-with-the-netherlands-increasing-acceptance-of-alternative-test-strategies-to-tests-with-animals.pdf>

2017 年 3 月 23～24 日に BfR と RIVM が合同ワークショップを開催した。

2. 食品の放射性物質を分析する研究

Study analyses foods for radioactive substances

05.04.2017

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/13/study_analyses_foods_for_radioactive_substances-200478.html

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)と協力して、放射線防護連邦研究所(BfS)は BfR MEAL Study の範囲内の食品をウランなど放射性元素による放射線の分析をすることにした。ドイツ人が最もよく消費する食品に焦点をあてることにしている。シリアル製品、野菜、ジャガイモ、乳製品、肉、魚が含まれる。

「ウランのような放射線を出す放射性元素が食品に少しだけ含まれていたとしても、高濃度で長期間摂取すると、その化学的特性と放射能はリスクを引き起こしかねない。実際のリスクは現在 BfS と協力して評価している」と BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 教授は説明した。「この方法で BfS と BfR はリスク評価用のさらなるデータを共同で得ることができるだろう」と Hensel 氏は付け加えた。

「ヒトは感覚では放射能に気付いたり感じたりできない」と放射線防護連邦研究所長官 Wolfram König 氏は述べた、「だから根拠のしっかりした信頼できるデータが必要で、それを私達は提供する。この共同研究によって、起こりうるあるいは無視できるリスクをよりよく理解できるようになり、それらを比較し分類できるようになる。」

BfR MEAL Study で、BfR はドイツで初めて、栄養素、重金属、食品添加物など様々な物質を平均的な人の食事におけるこれらの物質の平均濃度を測定するために、食品を検査

している。BfS はウラン、ラジウム-226、ラジウム-228、鉛-210 など様々な天然放射性核種を検査するために、典型的な家庭調理による BfR MEAL study のキッチンですでに調理された食品から選んだ検体を与えられている。この背景には、天然の放射性核種は様々な濃度と組み合わせで環境中のあらゆる場所の岩やミネラルに存在することがあり、食品中にそれらも含まれる可能性があることを意味している。

BfS が選んだ食品は国民栄養調査 II に基づき、すべての穀類製品、野菜、ジャガイモ、乳製品、肉、魚を含んでいる。BfS は食品検体の様々な放射性元素を分析し、検査結果に基づき一般人の線量推定を行う。

BfR MEAL Study はドイツ連邦食糧農業省(BMEL)に委託されている。7年間実施し、基本的にドイツで消費される全食品範囲を考慮している。ドイツで初めて消費者が食べる食品に含まれる様々な物質の濃度についての情報を得ることを目的としている。

●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. 変えるとき: 持続可能で健康的なヨーロッパのために行動を適応する

It is time to change: adapting behaviours for a sustainable and healthy Europe

Publication date: 19 April 2017

Modificationdate: 20 April 2017

[http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2017/It_is_time_to_change_adapting_behaviours_for_a_sustainable_and_healthy Europe](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2017/It_is_time_to_change_adapting_behaviours_for_a_sustainable_and_healthy_Europe)

環境の状態と健康と社会的公正レベルは密接に関連する。個人の行動がより持続可能な社会にするために果たす役割は過小評価されていて、強力な変化の起点となる可能性がある。環境を守るための対策の多くは同時に健康を増進し不平等を減らすとその複合的利益を完全に生かし発展させるにはさらなる作業が必要である。これらは4月19日に発表した INHERIT ベースライン報告書の知見の一部である。

*INHERIT: 革新のための部門間健康環境研究 INter-sectoral Health Environment Research for InnovaTions、EU Horizon 2020 計画

提言としては都市部の緑地を増やす、エネルギー効率の良い住居にする、食習慣を変える(食べ過ぎない無駄にしない)、運動(自転車で通勤)

●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. 生殖毒性としてのフタル酸ジイソオクチルの ANSES の分類提案のパブリックコメント募集

Public consultation of ANSES's proposal for classification of diisooctyl phthalate as toxic for reproduction

04/04/2017

<https://www.anses.fr/en/content/public-consultation-anses-proposal-classification-diisooctyl-phthalate-toxic-reproduction>

ANSES はフタル酸ジイソオクチルを生殖毒性があるとして、CLP 規則（物質と混合物の分類・表示・包装に関する規則）として生殖及び発生への影響のカテゴリー1B と分類することを欧州化学物質庁（ECHA）に提案した。この提案は、全ての関係者にその立場、科学的議論、あるいは彼らの持つ追加情報を提示する機会を与えるため、2017年3月14日からECHAのホームページでパブリックコメントを募集している。45日間のこのパブリックコメント募集後、ECHAでリスク評価委員会（RAC）が最終意見を採択し、ANSESの分類提案がCLP規則に含まれるかどうかについて、欧州委員会で決定される。

2. アクリル酸2-メトキシエチルの ANSES の分類提案のパブリックコメント募集

Public consultation of ANSES's proposal for classification of 2-methoxyethyl acrylate

04/04/2017

<https://www.anses.fr/en/content/public-consultation-anses-proposal-classification-2-methoxyethyl-acrylate>

ANSESはCLP規則に従ってECHAにアクリル酸2-メトキシエチルの分類提案を提出した。この提案は、全ての関係者にその立場、科学的議論、あるいは彼らの持つ追加情報を提示する機会を与えるため、2017年3月14日からECHAのホームページでパブリックコメント募集している。45日間のこのパブリックコメント募集後、ECHAでRACが最終意見を採択し、ANSESの分類提案がCLP規則に含まれるかどうかについて、欧州委員会で決定される。

提案内容は以下の通り

- 引火性液体あるいは蒸気; カテゴリー3 (H226)
- 経口毒性; カテゴリー4 (H302)
- 吸入毒性; カテゴリー3 (H331)
- 重大な皮膚や眼の傷害性; カテゴリー1C (H314)
- 重大な眼の傷害性; カテゴリー1 (H318)
- 皮膚アレルギー誘発性; カテゴリー1 (H317)

遺伝子損傷性疑い; カテゴリー2 (H341)

生殖あるいは胎児毒性; カテゴリー 1B (H360FD)

3. 粒状の銅の ANSES が提案した分類にパブリックコメント募集

ANSES's proposed classification for granulated copper submitted for public consultation
11/04/2017

<https://www.anses.fr/en/content/anses-proposed-classification-granulated-copper-submitted-public-consultation>

ANSES は欧州 CLP 規則に従って ECHA に粒状の銅の分類提案を提出した。眼刺激性のカテゴリー2 (H319)、長期的影響による水生生物への有害性のカテゴリー2 (H411)。この提案は、すべての関係者に自由にその立場、科学的論証、あるいは彼らの持つあらゆる追加情報を提示する機会を与えるために、2017年4月4日以降 ECHA のホームページでパブリックコメント募集のテーマとなっている。45 日間にわたるこのパブリックコメント募集後、ECHA のリスク評価委員会が最終意見を採択し、ANSES の分類提案が CLP 規則に含まれるかどうかを決めるために欧州委員会に送られる。

4. 二酸化チタンナノ粒子(添加物 E171) : 新たな生物学的影響を確認する必要がある

Titanium dioxide nanoparticles (additive E 171): new biological effects need to be confirmed

12/04/2017

<https://www.anses.fr/en/content/titanium-dioxide-nanoparticles-additive-e-171-new-biological-effects-need-be-confirmed>

E171 は、着色料として使用される食品添加物で、特にナノメートルの形状の二酸化チタン (TiO₂) 粒子からなる。2017年1月に発表された研究で、ラットへの E171 への慢性暴露は結腸直腸全がん病変を引き起こす恐れがあることが示された。ANSES はこの論文が2016年9月に発表された欧州食品安全機関(EFSA)の E171 の評価の結論を再検討するための根拠となるかどうかを評価するよう要請を受けた。結論として、この発表で示された結果は EFSA の評価に疑問を提示するものではないが、この研究はこれまで同定されていなかった影響、特に発がんプロモーション作用について示したと ANSES は指摘した。結果として、ANSES は、方法論とスケジュールを明確にし、食品添加物 E171 の摂取に関する潜在的な健康影響を完全に特徴づける研究を実施する必要性を強調した。

5. 動物用医薬品安全監視 : ANSES は有害影響のオンライン報告を促進する

Veterinary pharmacovigilance: ANSES facilitates on-line reporting of adverse effects

13/04/2017

<https://www.anses.fr/en/content/veterinary-pharmacovigilance-anses-facilitates-line-reporting-adverse-effects>

ANSES は本日、動物用医薬品に関する医薬品安全監視（ファーマコビジランス）のためのオンラインサイトの新バージョンを開始する。このウェブサイトは、動物用医薬品の使用に関連する、あるいは関連する可能性のある有害影響報告を集めるために作られた。現在、より簡単に使用できるようにする新機能が付き、それによって有害影響の発見が改善される。

新バージョンでは、フランスで認可された動物用医薬品がリスト化され、使用者はそのリストから製品を選んでデータを入力することができる。PC 及び Mac の他、iOS や Android 搭載のスマートフォンやタブレットでも利用可能である。

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

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

1. ヒスタミン高濃度のため Aldi 社の Skellig Bay キハダマグロステーキをリコール
Recall of Aldi's Skellig Bay Yellowfin Tuna Steaks Due to High Levels of Histamine
Thursday, 13 April 2017

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

Aldi 社は、キハダマグロステーキに高濃度ヒスタミンが検出されたため当該製品をリコールしている。（注：濃度の記載なし）。製品の写真掲載。

●アイルランド農業食糧海洋省（DAFM : Department of Agriculture, Food and the Marine）

<http://www.agriculture.gov.ie/>

1. 大臣は食品飲料部門に必要な将来のスキルについての報告書を発表

Ministers Launch Report On Future Skills Needs In The Food And Drink Sector
13 April 2017

<http://www.agriculture.gov.ie/press/pressreleases/2017/april/title.106928.en.html>

農業食料海洋大臣 Michael Creed TD と職業企業革新大臣 Mary Mitchell O'Connor TD が食品飲料部門に必要な将来のスキルについての 2017 年報告書を発表した。

この報告書 Food Wise 2025 は農業食料部門の 10 年戦略を記したもので、アイルランド経済に占める特有の地位を強調し将来の成長可能性を描く。この分野が将来成功するための鍵は人々である。助言には以下を含む。

・ 仕事をベースにした学習

（数字を読み解く力（ニューメラシー）、読み書き能力（リテラシー）、基本的 ICT ス

キル)

- ・ インターンシップ、指導や見習い
- ・ 言語と国際販売

* 詳細 : Food Wise 2025

<https://www.agriculture.gov.ie/foodwise2025/>

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

1. FDA の研究者らは「チップの上の臓器」技術を評価する

FDA Researchers to Evaluate ‘Organs-on-Chips’ Technology

April 11, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm551503.htm>

FDA は単三電池程度の大きさのマイクロエンジニアチップに載せたヒト臓器システムを作る新しい試験法の開発に主導的役割を果たしている。2017年4月11日に Emulate Inc. 社と、同社の「Organs-on-Chips」技術を CFSAN のラボでテストする複数年研究開発で合意したことを発表した。

まず肝臓チップから始め、FDA の科学者が、医薬品の効果や食品中の病原性細菌や化学物質、その他人体に有害な可能性のある物質の影響についてより良い理解を与えるよう設計されたこの技術の有用性を評価する。

「チップの上の臓器」技術 : FDA は画期的科学をテストする

‘Organs-on-Chips’ Technology: FDA Testing Groundbreaking Science

Posted on April 11, 2017 by FDA Voice By: Suzanne Fitzpatrick, Ph.D.

<https://blogs.fda.gov/fdavoice/index.php/2017/04/organs-on-chips-technology-fda-testing-groundbreaking-science/>

チップの上に乗っているのが想像できるものはたくさんあるが、その中にヒトの臓器はあまりないだろう。しかし単三電池程度の大きさのマイクロエンジニアチップに載せたミニチュアヒト臓器システムは、FDA の食品科学者たちが注目した革新的試験技術である。そして FDA は、食品や化粧品やダイエタリーサプリメントに含まれる有害化合物や生物学的ハザードの影響を調べるより適切なモデルとなるよう設計されたこの科学を評価するのに主導的役割を果たす。

2017年4月11日に FDA は Emulate 社と同社の「Organs-on-Chips」技術を CFSAN のラボでテストする複数年研究開発で合意したことを発表した。この柔軟性のあるポリマーで出来た臓器チップは生きたヒト細胞が並んだ小さな溝を含み、人体の中と同様に血流や空気の流れを作ることができる。チップは透明で、研究者らが研究対象の臓器の働く様

子を見ることができる。

研究は肝臓チップから始まるが、腎臓や肺や腸管モデルなどに拡大する。究極の目標は、食品や化粧品やダイエタリーサプリメントに含まれる有害な可能性のある化合物暴露に対して特定の臓器がどう反応するかを、培養細胞や動物実験などの他の方法より精密に予想することである。

チップ搭載臓器は 2012 年以降 FDA と国防総省国防高等研究事業局(DARPA)と NIH の官民共同プロジェクトのテーマだった。ハーバードや MIT を含む全国の大学に何百万ドルもの研究費が与えられ、Emulate はハーバード大学の生物触発工学 Wyss 研究所の研究者らが創設した。

このチップは最初医薬品の有効性を評価するために開発されたが、食品や化粧品の安全性確保のために有用な技術であるとみなされるようになった。例えば、それはダイエタリーサプリメントの成分や化粧品中化合物が人体でどう処理されるのか、毒素や毒素の組み合わせが細胞にどう影響するのかを見ることができ、その情報は最終的にはヒト健康リスク評価に役立つ可能性がある。

ある意味科学は役に立つ前に何度もやり直しをするコツのようなものである。たくさんの実験と調整と協力と比較。我々が臓器チップ研究でやろうとしているのはそういうことである。科学は FDA の決定の基盤であるが、多くの人は FDA 科学がどんなふうに行われているのか認識していないであろう。我々はこの、いつの日か公衆衛生を守るためにルーチンで使われるようになるかもしれない画期的研究の最前線でわくわくしている。

臓器チップがどんなものか知りたい？

以下をクリック。

<https://www.fda.gov/ucm/groups/fdagov-public/@fdagov-foods-gen/documents/document/ucm551309.pdf>

(インフォグラフィクス)

2. FDA はデジタル病理学用の初めてのホールスライドイメージングシステムの販売を認める

FDA allows marketing of first whole slide imaging system for digital pathology

April 12, 2017

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm552742.htm>

FDA は組織生検から作った病理のスライドのレビューと解釈のための Philips IntelliSite Pathology Solution (PIPS)の販売を認める。

3. FDA はオーストラリアを米国と同等の食品安全システムを持つと認める

FDA Recognizes Australia as Having a Comparable Food Safety System to the U.S.

April 19, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm553382.htm>

FDA は貿易相手国と、互いの食品安全システムが同等であることを認める協定を結んでいる。最初は 2012 年にニュージーランドと、次いで 2016 年にカナダとの間で協定を結び、今回の 3 ヶ国目はオーストラリアである。

4. リコール情報

- **Standard Homeopathic Company は Hyland's Baby Teething Tablets と Hyland's Baby Nighttime Teething Tablets を全国的にリコール措置**

Standard Homeopathic Company Issues Nationwide Recall of Hyland's Baby Teething Tablets and Hyland's Baby Nighttime Teething Tablets Due to Mislabeling

April 13, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm552934.htm>

FDA の検査により Hyland's Baby Teething Tablets と Hyland's Baby Nighttime Teething Tablets に含まれるベラドンナアルカロイドの表示量が違う可能性があるとして、全ロットを対象にリコールしている。製品の写真を掲載。

2016 年 10 月に同社は製造販売を中止しているが、このリコールは店舗に残っているものが無いように確実に排除するためである。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2017（2017. 02. 01）

【FDA】FDA はある種の本メオパシー生歯製品の高いベラドンナ濃度を確認

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201703c.pdf>

- **Organic Herbal Supply は男性女性用精力剤の様々なサプリメントに表示されない成分タダラフィルとフリバンセリンを含むため全国的にリコールと発表**

Organic Herbal Supply Issue Voluntary Nationwide Recall Of All Lots Of Various Supplements For Male And Female Sexual Enhancement Due To Undeclared Tadalafil And Flibanserin

April 18, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm553631.htm>

FDA の検査により表示されない成分タダラフィル、フリバンセリンを検出したため、Organic Herbal Supply は該当製品をリコール。製品の写真を掲載。

5. 警告文書

Jus Bar LLC 4/5/17

April 5, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm551112.htm>

未承認医薬品、不正表示。成分表示やアレルゲン表記に誤りがあるとして警告。

-
- 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)
<http://www.cdc.gov/>

1. レストランの食物アレルギー対応—選んだ6ヶ所、米国、2014

Restaurant Food Allergy Practices — Six Selected Sites, United States, 2014

MMWR / April 21, 2017 / 66(15);404–407

https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/66/wr/mm6615a2.htm?s_cid=mm6615a2_w

CDC の環境健康スペシャリストネットワークが、2014年1月～2015年2月に国内6ヶ所で278のレストランを対象にインタビューを行った。アレルギーに関するトレーニングを受けたことがあると報告したのはマネージャーで44.4%、食品作業員で40.8%、給仕で33.3%と半分以下だった。多くのレストランで少なくとも一部のメニューには成分が表示されているが、アレルゲンを含まない食品を調理するための別の機器あるいはエリアを設けているレストランはごく僅かだった。この報告書によると、アレルギー予防のためにレストランには相当な改善の余地がある。

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

1. ファクトシート : コリン

Choline

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/list-all/Choline/>

消費者向け Updated: March 10, 2017

専門家向け Updated: January 25, 2017

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

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

1. 「NutriMost 究極の脂肪消失システム」の販売業者が FTC と和解

Marketers of 'NutriMost Ultimate Fat Loss System' Settle FTC Charges

April 21, 2017

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2017/04/marketers-nutrimost-ultimate-fat-loss-system-settle-ftc-charges>

「画期的技術」で「パーソナライズドサプリメント」を用いて永久に「40日のうちに20〜40ポンド」カロリーを減らさずに痩せられるというシステムの宣伝をしていた業者が、詐欺的で科学的根拠のない宣伝であるとするFTCの申し立てに対して和解した。直接購入した消費者への返金200万ドルを支払う予定である。

消費者向けブログ

NutriMost がリアリティチェックを受ける

NutriMost Gets A Reality Check

April 21, 2017 by Cristina Miranda

<https://www.consumer.ftc.gov/blog/nutrimost-gets-reality-check>

もうすぐ水着の季節、もしダイエット法を探しているなら、このリアリティチェックを検討するように。人々にお金を使わせる、虚偽で根拠のない減量宣伝をしていた事例。

NutriMost は、これまでになく早く簡単に健康的に痩せられ、そのうえ糖尿病や乾癬、他の疾病を治すのにも役立つと根拠無く宣伝して1,895ドルでシステムを販売していた。消費者は購入の際にネガティブなコメントや評価はできないという同意文書に署名させられた。広告には体験談を使っていたが、多くは虚偽または誤解を招くもので実際にこのシステムで痩せられた人はほんの少数のみである。簡単に痩せられるという約束は魅力的かもしれないが、食事と運動に勝るものはない。

事業者向けブログ

FTC は肥大化した減量宣伝を正す

FTC challenges bloated weight-loss claims

By: Seena Gressin | Apr 21, 2017

<https://www.ftc.gov/news-events/blogs/business-blog/2017/04/ftc-challenges-bloated-weight-loss-claims>

被告は制限食無しに痩せられると宣伝していたが、実際には全く逆で、ユーザーに対し1日500カロリーへの食事制限を要求していた。FTCはそれを消費者が購入する前に開示すべきだったと指摘する。その他、もし購入者がネガティブなコメントを書いた場合には罰金を科すとの同意書にサインさせていたこと、ウソの体験談を使用して消費者を欺いたこと、自分達のフランチャイズ等に消費者を欺くやり方を教えていたこと、などが申し立ての内容である。

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

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

1. 企業向け通知－CFIA の肥料安全部門ウェブサイト更新

Notice to Industry – Updates to CFIA Fertilizer Safety Section website

April 20, 2017

<http://www.inspection.gc.ca/plants/fertilizers/notices-to-industry/2017-04-20/eng/1492630731005/1492630802914>

ウェブのレイアウトと中身を更新した。肥料規制や政策に変更はない。

2. 要約：2015-2016 グリホサート検査

Executive Summary : Glyphosate Testing in 2015-2016

2017-04-11

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-reports/2017-04-13/executive-summary/eng/1491843712800/1491843713434>

化学ハザードは食品生産における意図的な使用から、もしくは環境、加工過程上、または自然毒の存在の偶発的な汚染によって食品に含まれる可能性がある。カナダ食品検査庁（CFIA）は食品安全リスクを見つけ、食品供給がカナダの基準を満たしていることを確認するために食品中の農薬を検査する。

CFIA は除草剤グリホサートの残留について、様々な輸入食品、国産食品 3,188 検体を検査した。これらの製品中の残留濃度がどれくらいか確認し、検出された残留濃度がカナダのガイドラインを満たしていることを確認するために実施された。検査から得られた結果はヘルスカナダの設定した基準値と比較された。

調査結果は、検査した検体の 70.3%に検出可能なグリホサートが含まれていないということを示した。全検体のうちカナダのグリホサート基準を遵守している割合は 98.7%であった。果物、野菜または子ども用食品の検体はどれも基準値を超える残留濃度は含まれていないことがわかった。

違反データはヘルスカナダによって評価され、ヒトへの健康懸念は確認されなかった。CFIA はカナダの食品供給の安全性を保証するためにこのよく使われる除草剤の存在を引き続き監視していく予定である。

全レポート：科学による安全を守る：2015-2016 グリホサート検査

Safeguarding with Science: Glyphosate Testing in 2015-2016

CFIA – Science Branch Survey Report

2017-04-11

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-reports/2017-04-13/executive-summary/glyphosate-testing/eng/1491846907641/1491846907985>

序

化学ハザードは食品生産上の意図的な使用（例：動物用医薬品、農薬、食品添加物）か

ら、または環境、加工過程上、もしくは自然毒の存在の偶発的な汚染によって食品に生じる可能性がある。ハザードの原因に関わらず、食品生産者、製造者及び輸入業者は製品が食べて安全なものでありかつ適用可能なカナダの基準に準拠していることを保証しなければならない。カナダ食品検査庁（CFIA）の優先事項はカナダの食品供給の保護により消費者を守ることである。食品の農薬検査は食品安全のリスクをみつけ、食品供給が安全であると保証するために CFIA が使用するツールの一つである。

<グリホサート検査>

目的と理由

グリホサートは雑草を除去する除草剤で、収穫前の乾燥穀物や豆類に使用されることもある。ヘルスカナダは様々な種類の穀物への使用を認めており、最大残留基準（MRL）データベースで検索可能な食品中の残留グリホサートの MRL を設定している。MRL は農薬がラベル表記の指示通り使用される場合、食品中や付着したまま残っていると思われる、ヒトへの健康に懸念はないであろうとされる残留農薬の量である。

これらの検査業務は以下を目的としている：

- ・ 食品中の残留グリホサートの存在と濃度に関する情報の作成
- ・ カナダの基準遵守と供給されている食品の安全性の確認

検体採取

残留グリホサートの検査は CFIA の 2015 年の食品サーベイランスプログラムに加えられた。2015～2016 年には国内および輸入食品について 3,188 検体を採集し、次の 3 つのプログラムにおいて検査を実施した：

- ・ 全国化学物質残留モニタリング計画（NCRMP）の一環として、生鮮及び加工した果物及び野菜の 482 検体を検査
- ・ 穀類（大麦、ソバ及びキヌア）、飲料、豆類、エンドウ豆、レンズ豆、ヒヨコ豆及び大豆製品の 2,497 検体の小売店調査
- ・ 2015～2016 子ども用食品プロジェクトの一環として、幼児用食品の 209 を超える検体の小売店調査

限界

分析したサンプルや製品の数が少ないため、これらの結果を見る場合は気を付けなければいけない。地域差、製品保存期間の影響、保存条件または自由市場における商品コストはこの調査では分析されない。検体は販売された状態で検査しており、食べる状態での食品中グリホサート濃度は推定できない。

結果評価

残留グリホサートが食品に検出された場合、その結果はヘルスカナダが設定した MRL と比較された。食品サンプルに見つかった濃度が MRL より高かったならば、情報がレビューされ適切なフォローアップがなされ、製造者や輸入業者への通知、是正措置の要求、追加のサンプリングの指示または製品リコールを含む可能性がある。

検体は以下の MRL に従ってグリホサートと代謝産物アミノメチルホスホン酸（AMPA）

の総量に基づいて評価された：

- ・ 大麦 - 10 ppm
- ・ 豆類（ヒヨコ豆を含む） - 4 ppm
- ・ レンズ豆 - 4 ppm
- ・ エンドウ豆 - 5 ppm
- ・ 大豆 - 20 ppm
- ・ 小麦（カムート小麦とスペルト小麦を含む） - 5 ppm
- ・ 上記に含まれない製品、general MRL (gMRL) 0.1 ppm

結果

カナダの MRL に基づいた全体のこの調査の遵守率は 98.7%であった。果物及び野菜、大豆製品または乳幼児用食品にはカナダの基準を超える残留物を含む検体は見つからなかった。カナダの基準を超える残留物の濃度が検出された多くのサンプルは圧倒的に穀物に関連したものであった。

以下の表は 2015～2016 年の CFIA によるグリホサート検査の結果をまとめたものである：

プログラム	食品の種類	検査 検体数	残留グリホサートの 検出率(%)	残留グリホサートの MRL 超過率(%)
全国化学物質残留 モニタリング計画	生鮮果物・野菜	317	7.3%	0%
	加工果物・野菜	165	12.1%	0%
ターゲット検査	穀類製品	869	36.6%	3.9%
	ジュース及びその 他の飲料	496	16.3%	0.2%
	豆/エンドウ豆/レン ズ豆製品	869	47.4%	0.6%
	大豆製品	263	11.0%	0%
子ども用食品 プロジェクト	幼児用シリアル	82	31.7%	0%
	幼児用食品	127	30.7%	0%
計		3,188	29.7%	1.3%

まとめ

2015～2016年にCFIAは合計3,188件の食品検体のグリホサートを検査した。グリホサートは検体の29.7%に検出された。MRLを超える残留グリホサートは検体の1.3%にしか検出されなかった。このデータはヘルスカナダによって評価されヒトへの健康懸念は確認されなかった。

下記の図は各プログラムにおいて検査した検体について、グリホサートが検出されなかった割合、グリホサートがMRL以下で検出された割合、グリホサートがMRLを超えて検出された割合を示している。

(以下図略)

-
- 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

Amendment No. 168 – 13 April 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/gazette/Pages/AmendmentNo168.aspx>

- ・ Australia New Zealand Food Standards Code の改定多数
- ・ ステビオール配糖体の定義拡大など

2. 官報告知

Notification Circular 10–17

18 April 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcircular10-17.aspx>

- ・ 基準改定通知
- ・ ある物質の高強度甘味料としての使用認可申請の可能性については必要な情報を満たさないとして却下

-
- オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)
<http://www.tga.health.gov.au/index.htm>

1. 安全性警告

- **Lose Weight** カプセル

Lose Weight Capsules, Safety advisory

11 April 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/lose-weight-capsules>

TGA は Lose Weight カプセルに表示されない成分シブトラミンとジクロフェナクを含むとして警告。(注：濃度の記載なし) 製品の写真掲載。

- **Slim-Vie Slimming** カプセル

Slim-Vie Slimming Capsules, Safety advisory

20 April 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/slim-vie-slimming-capsules>

TGA は Slim-Vie Slimming カプセルに表示されない成分シブトラミン、シルデナフィル及びフェノールフタレインを含む。(注：濃度の記載なし) 製品の写真掲載。

- 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. Wagonga Inlet Narooma 藻類毒素警告

Wagonga Inlet Narooma algal toxin alert

13 April 2017

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/newsandmedia/departmental/2017-04-13-Wagonga-Inlet-Narooma-algal-toxin-alert>

NSW は記憶喪失性貝毒の危険性があるとして、Wagonga Inlet, Narooma で採捕した貝を食べないように警告。Wagonga Inlet 水域で毒性の高いプセウドニッチア属の種類が見つかった。

記憶喪失性貝毒による中毒 (ASP : Amnesic Shellfish Poisoning) は、汚染された貝を摂取後 24~48 時間で発症する。症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などのほか、重篤な場合には、めまい、幻覚、錯乱、短期の記憶喪失、発作を生じ、死亡する可能性もある。

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

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

1. MPI はマヌカハニーの科学に基づいた定義と新輸出要件に関する意見募集を開始する

MPI begins consultation on science-based definition for mānuka honey and new export requirements

11 Apr 2017

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/mpi-begins-consultation-on-science-based-definition-for-manuka-honey-and-new-export-requirements/>

ニュージーランド一次産業省 (MPI) は海外市場においてニュージーランド産マヌカハニーの高い地位を維持するのに不可欠であるニュージーランド産マヌカハニーの証明に関する科学的な定義を発表した。

本日発表された一連の意見募集の一部である定義は、蜜蜂関連商品の輸出の新要件を提案した。

「提案された定義と輸出要件は重要な輸出用蜂蜜産業の持続的な成長にとって重要である」と Bryan Wilson 次長は言う。

「専門家と協力し、MPI は蜂蜜が本物のニュージーランド産マヌカハニーであるかどうか判断することができる科学に基づいた定義を規定するために 3 年にわたる計画で取り組んできた。我々の科学的なプログラムは慎重に企画実行され、結果として定義は頑健で洗練されかつ正確なものである。これは海外市場でニュージーランド産マヌカハニーとして売られているいくつかの蜂蜜の信憑性について疑問が持ち上がってきているため重要である。海外の規制当局が我々のニュージーランド産マヌカハニーの保証に確信が持てること、そしてその国々の消費者が本物を購入していると信頼できることは重要である。そうでなければ、我々の市場へのアクセスはリスクを負うものになるだろうし、あるいは我々の蜜蜂関連商品が海外で得ているプレミアム価格を失うことになるかもしれない。」

この定義は蜂蜜が特殊なレベルにある場合、蜂蜜がニュージーランド産マヌカハニーであるという明確な証拠をもたらす 5 つの属性（4 つの化学物質と DNA マーカー）を使用する。

「養蜂業界の人々から一般市民までの様々な人々が、これらの提案に意見をよせることが重要である」と Mr Wilson は言う。

意見募集は 2017 年 4 月 11 日火曜日午後 4 時から始まり 2017 年 5 月 23 日火曜日午後 5 時に終了する。MPI は新しい要件を 2017 年 6 月末に発効することを目標にしている。

提案の確認と意見提出は以下のサイトにてできる。

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/consultations/proposed-general-export-requirements-for-bee-products/>

マヌカハニー

Mānuka honey

12 Apr 2017

<http://www.mpi.govt.nz/growing-and-producing/bees-and-other-insects/manuka-honey/>

マヌカハニーは、ニュージーランドにとって高価値の輸出品として着実に成長しているプレミアム製品である。食品として販売される場合マヌカの完全性を保証するために産業界と取り組んでいるいくつかの方法を見てみよう。

マヌカハニーとは何か？

ニュージーランド産マヌカハニーはマヌカの木（ギョリュウバイ *Leptospermum scoparium*）から蜜蜂が集める花蜜によって作られるものである。マヌカの木はニュージーランド全土で見られる。

本物のニュージーランド産マヌカハニーであることの確認

蜂蜜生産と輸出についての我々の名声は製品の完全性とシステムの信頼性によるもので

ある。ニュージーランド第一次産業省（MPI）は、特定の蜂蜜が本物のニュージーランド産マヌカハニーであるかどうか証明するために使用することができる頑健で洗練された科学的な定義を作成した。科学的な定義は海外市場においてニュージーランドの高品質な地位を維持するために不可欠であり、輸出用蜂蜜産業の持続的な成長にとって必須である。

重要な点は以下である：

- ・ 海外の規制当局が我々のニュージーランド産マヌカハニーの保証に確信が持てること。
- ・ 輸出先の国々の消費者が本物を購入していると信頼できること。

そうでなければ、我々の市場へのアクセスはリスクを負うものになるであろうし、または我々の蜜蜂関連製品が海外で設定している高級な価格を失うことになるかもしれない。

どのように定義は作成されたのか

2014年から2016年、MPIはニュージーランド産マヌカハニーであると確認するための基準を作成するためにマヌカハニー科学計画を行った。この活動は海外市場でニュージーランド産マヌカハニーとして売られているいくつかの蜂蜜の信憑性について疑問が持ち上がってきているため重要であった。

プログラムには以下が含まれた：

- ・ 研究と分析が可能な専門家との業務委託契約
- ・ 異なる16ヶ国の蜂蜜検体と、代表的な20種以上の異なる蜂蜜から800を超える蜂蜜検体を収集
- ・ 蜂蜜に流れ込むマヌカの木に見られる属性の特定
- ・ 信頼できかつ正確に属性を検査できることを確認するために検査法の開発とその妥当性評価
- ・ モノフローラル（単花蜂蜜）もしくはマルチフローラル（百花蜂蜜）の識別基準を決定するための統計分析

*MPIの3年間のマヌカハニー科学プログラムファクトと統計資料[PDF, 3.3 MB]

<http://www.mpi.govt.nz/document-vault/17371>

プログラムの更新

- ・ December 2016 [PDF, 1.6 MB] <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/14935>
- ・ August 2016 [PDF, 302 KB] <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/13693>
- ・ November 2015 [PDF, 723 KB] <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/10133>

検査結果の入手

MPIのマヌカハニー科学プログラムを支援するために蜂蜜を提供いただけると、MPIはその蜂蜜サンプルが定義に対してどうかの検査結果をお知らせする。2017年4月28日までに結果が届かない場合は連絡をください。

マヌカハニーの本物の証明のための検査法開発

この科学計画で、他の蜂蜜とマヌカハニーを識別し、モノフローラルかマルチフローラルかを識別するために必要となる5つの属性の組み合わせ(4種の化学物質とマヌカの花粉の1つのDNAマーカー)を発見した。

モノフローラルマヌカハニーの検査

モノフローラルマヌカハニーの検査には、5つすべての属性が必要となる。もしその蜂蜜が1つ以上の属性が満たされない場合、モノフローラルマヌカハニーではない。しかし、まだマルチフローラルマヌカハニーの検査をパスする可能性はある。

<検査1：化学検査>

以下の化学物質はすべて存在しかつ以下の濃度が必要である：

- ・3-フェニル乳酸の濃度が 400 mg/kg と同等またはそれ以上
- ・2'-メトキシアセトフェノンの濃度が 1 mg/kg と同等またはそれ以上
- ・2-メトキシ安息香酸の濃度が 1 mg/kg と同等またはそれ以上
- ・4-ヒドロキシフェニル乳酸が 1 mg/kg と同等またはそれ以上

<検査2：DNA 検査>

・マヌカの花粉からの DNA(DNA レベルは Cq 36 未満 (およそ 3 fg/ μ L 未満) が必要とされる)

マルチフローラルマヌカハニーの検査

マルチフローラルマヌカハニーの検査には5つの属性を満たすことが必要である。1つ以上の属性が満たされない場合は、その蜂蜜はマヌカハニーではない。

<検査1：化学検査>

以下の化学物質はすべて存在しかつ以下の濃度が必要である：

- ・3-フェニル乳酸の濃度が 20 mg/kg 以上 20 mg/kg 未満
- ・2'-メトキシアセトフェノンの濃度が 1 mg/kg と同等またはそれ以上
- ・2-メトキシ安息香酸の濃度が 1 mg/kg と同等またはそれ以上
- ・4-ヒドロキシフェニル乳酸が 1 mg/kg と同等またはそれ以上

<検査2：DNA 検査>

・マヌカの花粉からの DNA(DNA レベルは Cq 36 未満 (およそ 3 fg/ μ L 未満) が必要とされる)

科学と検査資料

- ・科学要約報告[PDF, 582 KB] <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/17314>
- ・DNA メソッド[PDF, 344 KB] <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/17350>
- ・化学物質メソッド[PDF, 531 KB] <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/17347>

あなたの検査結果の見方

蜂蜜がマヌカハニーの定義にあうか検査する場合、検査室は化学物質と DNA の検査の結果を提供する。これらの結果を化学物質と DNA が特定のレベルで存在するかどうか判断し解釈してモノフローラルあるいはマルチフローラルマヌカ蜂蜜と表示することは、経営者であるあなたの責任である。

結果の見方の詳細について

マヌカハニー科学定義[PDF, 3.2 MB] <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/17374>

次の段階

MPI は輸出要件を変更し、マヌカハニーの定義を履行する。定義と輸出要件に関する意見募集は 2017 年 4 月 11 日に開始される。協議情報の確認と意見提出は以下のサイトから可能

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/consultations/proposed-general-export-requirements-for-bee-products/>

蜂蜜を検査する検査室

検査室が蜂蜜の検査に確実に備えるために、新輸出要件が発効する前に移行期間を設ける予定である。多くの民間の検査室が正確かつ信頼できる検査結果を確実に出すために、蜂蜜の 5 つの属性を検出する検査法を確立し妥当性を評価している。完全な要件を満たす検査室は MPI によって認可されることになる。

認可検査室の検索サイト

<http://www.foodsafety.govt.nz/registers-lists/rpl-laboratories/index.htm>

(‘Activities’ ボックスを使用して検索する際の注意。DNA 検査には‘10.04’化学物質検査には‘10.05’を入力すること。すべての研究室が両方の検査ができるわけではない。)

ニュージーランドで販売される蜂蜜

国内市場における蜂蜜販売の規制要件のいかなる変更も、さらなる政策的措置が必要で、後日完成する予定である。目下、国内用蜂蜜は正確にラベル表示しなければならない公正取引法要件を含め、現在あるすべての要件を守らなければならない。

● インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)

<http://www.fssai.gov.in>

1. 2015～2016 年次報告書

Annual Report 2015-16 . (Uploaded on: 12.04.2017)

http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:2c53f368-83fe-4948-97f3-1d5b9442205e/FSSAI_Annual_Report_2015_16_12_07_2017.pdf

(半分英語)

FSSAI の活動に関する年次報告書。輸入食品 1034 万キログラムをカバーする 71,368 検体が分析され、計 1,062 検体 (1.3%) が基準を満たさなかった。報告書には予算と監査の報告も含む。

2. FSSAI は 170 ヶ国以上の食品基準にオンラインアクセスできるようになった

Press Note related FSSAI gets online access to food standards of over 170 countries . (Uploaded on: 12.04.2017)

http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:8571cd28-3735-481a-8784-e14315ba06d3/Press_Note_O

[nline Access International Regulations 12_04_2017.pdf](#)

FSSAI は、食品添加物（例：着色料、香料、甘味料）、食品規格（飲料、ココア、乳、強調表示）、食品接触物質及び汚染物質（例：かび毒、重金属、農薬、動物用医薬品、化学物質）に関する 170 ヶ国以上の基準を収載したデータベースにアクセスできるようになった。米国 Decernis 社との契約。

● その他

ProMED-mail

● 中毒、ベラドンナ 米国（第 3 報）：ホメオパシー生歯製品リコール

Poisoning, belladonna - USA (03): homeopathic teething product recall
2017-04-16

<http://www.promedmail.org/post/4973596>

Date: 14 Apr 2017 Source: ABC News [edited]

Hyland 生歯錠剤の製造業者が米国の規制機関からの催促によりリコールを発表した。Standard Homeopathic 社は 2016 年 10 月に製造販売を中止しているが、店舗に残っている製品は全て回収することと、消費者には捨てることを通知した。製造を中止しているが FDA は企業に対して何ヶ月もリコールを強く求めてきた。

● ターメリック点滴 米国（カリフォルニア）：致死

Turmeric infusion - USA (CA): fatal

2017-04-15

<http://www.promedmail.org/post/4972252>

Date: Fri 7 Apr 2017 Source: Fox News [edited]

当局によると、2017 年 3 月に死亡した San Diego の女性は、ナチュロパスプラクティショナーを訪れて湿疹治療目的でターメリックを点滴した。NBC 7 の報道によるとこの 30 才の女性は、Jim Kelly ドクターが混合物 250 mL を点滴し始めると反応しなくなった。Kelly は心肺蘇生を行い救急車を呼んだ。患者は後に「ターメリック点滴による可能性が高い心肺停止による二次的重症無酸素脳傷害」と診断された。大豆、乳糖、グルテンへの食物アレルギーを報告しているが、どれが死因かは明確ではない。彼女は入院 6 日後に死亡した。

ターメリックはナチュロパスドクターによって炎症性組織の治療によく使われるが、この患者は点滴は初めてだった。母親によるとカプセルでは使ったことがある。この死亡は事故と判断され犯罪捜査は行われていない。

- パーム油、有害 英国：(イングランド) イヌ死亡、警告

Palm oil, toxic - UK: (England) canine deaths, alert

2017-04-14

<http://www.promedmail.org/post/4970187>

Date: Wed 12 Apr 2017 19:56 BST Source: Daily Mail [edited]

カリブ海から来た家庭ゴミにくっついた大量の脂肪 Fatberg が英国沿岸に漂着している。獣医師が、この大きな岩のようなものもある白い塊を犬が食べると死ぬことがあると警告している。また子ども達も近寄らせないようにと親たちに向けて警告している。

この塊は海を渡ってきた固まったパーム油で、ペットの犬には致命的である。何でも拾う犬はこの特徴的な臭いが好きで、消化管に問題をおこすことと窒息の危険性がある

- スコンプロイド中毒—米国：ベトナム経由輸入魚、リスク

Scombroid fish poisoning - USA: imported fish ex Viet Nam, risk

2017-04-20

<http://www.promedmail.org/post/4982806>

Date: Tue 18 Apr 2017, 5:01 PM Source: VietnamNet [edited]

ベトナムの企業が、FDA から米国に設置した輸入業者での魚及び魚製品に関する査察の結果として警告文書を受け取った。昨年 FDA がニューヨークの Crystal Cove Seafood 社を査察した。この会社はベトナムの Ba Hai 社から各種シーフード製品を輸入している。FDA は Ba Hai 社のシーフード HACCP に欠陥があり、サバ科魚類について冷凍品が汚染されていると考えられると指摘した。ベトナムシーフード協会は Ba Hai 社を HACCP を採用しているとリストしていて、ベトナムの主導的シーフード加工会社のひとつである。

EurekAlert

- EU と 米国の食用色素規制のマッピング

Mapping food color regulations in the EU and the US

12-Apr-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-04/ecjr-mfc041217.php

欧州委員会の JRC が Stuttgart 大学と協力して EU と米国の食用色素に適用される規制をレビューした。その結果、最も重要な違いや規制の調和を増す方法を示唆する。

規則は異なる

着色料の歴史は有害な物質の過剰使用の事例が多い。今日、着色料は世界中で最も厳しく規制されている食品成分であろうが、世界中で規則が同じではないので輸出業者は製品の調整が必要である。そのことが余分なコストとなり貿易障壁となっている。

欧州と米国の色素規制を詳細に比較し、そのような障壁を減らせないか検討した。EU で認可されている着色料の多くが米国で認可されておらず、逆もそうである。

*Comparison of food colour regulations in the EU and the US: a review of current

provisions

Food Additives & Contaminants: Part A Volume 34, 2017 - Issue 3

<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19440049.2016.1274431>

- **トランス脂肪酸の摂取制限が心臓発作による入院減少と関連**

Restrictions on trans-fatty acid consumption associated with decrease in hospitalization for heart attack

12-Apr-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-04/tinj-rot041017.php

JAMA Cardiology に発表された研究によると、ニューヨークの心血管系イベントによる入院は、レストランでのトランス脂肪酸制限のない郡より大きく減っている。

ニューヨーク市がレストランでのトランス脂肪酸制限を発効したのは 2007 年 7 月で、同様の制限がその後いくつかの郡で行われた。2002 年から 2013 年の統計を用いて、トランス脂肪酸制限から 3 年以上で全体の心臓発作の減少傾向にさらに追加の減少（心臓発作でマイナス 7.8%）を示した。

- **イリノイ大学の研究が、消費者が牛肉や鳥肉を買うときにどの性質が最も重要なのかランキングする**

U of I study ranks which production attributes are most important to consumers when buying beef, chicken

19-Apr-2017 https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-04/uoic-uoic041917.php

消費者は商品がどうやって生産されたかにますます関心を高めていて「成長ホルモンを使用していない」「ノーGMO」「抗生物質不使用」などのような表示文句を探す。多くの研究でそれらの性質に消費者がどのくらいお金を払う意志があるか調べているが、ランキングはされていない。イリノイ大学の研究では「成長ホルモンを使用していない」というものが最も重要とみなされ、「オーガニック」は最も重要ではなかった。鳥肉のような製品に成長ホルモンの使用は禁止されていることを考えると、消費者は商品の宣伝について十分情報を得ていない可能性がある。*Agriculture and Human Values* に発表。

- **新しいデータはミツバチの群れの農薬の危険性を発掘する**

New data unearths pesticide peril in beehives

20-Apr-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-04/cu-ndu042017.php

コーネル大学の Scott McArt 昆虫学准教授が *Nature Scientific Reports* に 4 月 19 日発表。ニューヨーク州周辺でリンゴの果樹園近くに置かれた 120 のミツバチコロニーがリンゴの開花期に数日蜜を集めた後で、巣に蓄えられた"beebread"を分析した。17%は農薬の高濃度暴露があり 73%は慢性暴露があった。「驚くべきことにミツバチが主要作物の授粉をし

たときの農薬暴露リスクの程度についてよくわかっていない。養蜂家は農薬について非常に心配しているが、フィールドでのデータがほとんどない。」という。検出された農薬の60%以上が、リンゴの開花時期に散布されたものではない果樹園や周辺農地に由来するものだった。そしてリスクは各種の農薬に由来しネオニコチノイドだけではない。

- 強力な肝発がん物質、有毒なカビの摂取源としてヒマワリ種子

Sunflower seeds traced as source of toxic mold, potent liver carcinogen

21-Apr-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-04/msu-sst042117.php

*PLoS ONE*に発表されたミシガン州立大学の研究者らによるタンザニアでの研究。タンザニアの人たちがよく食べるヒマワリ種子にアフラトキシン汚染がよく見られる。2014～2015年のタンザニア7地域で採集したヒマワリの種子の約60%、cakeの約80%がアフラトキシンに汚染されており、20ppmを超えたのは種子が14%、cakeが17%であった。中には数百ppmを超える検体もあった。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室