

食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2017 (2017. 07. 19)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【EU】 内分泌攪乱物質：市民と環境を守る方向に大きな一歩

加盟国代表が投票により、植物保護製品分野での内分泌攪乱物質の同定のための科学的基準に関する欧州委員会の提案を採用した。承認された植物保護製品規制での基準は WHO の定義を基本にしている。それは内分泌攪乱作用があることがわかっている (known) あるいはあると想定される (presumed) ものを同定している。また内分泌攪乱物質と同定するためには、動物実験や *in vitro*、*in silico* の研究を含む全ての妥当な科学的根拠を考慮し、根拠の重み付けアプローチを採用すべきとしている。同じ基準が殺生物剤 (バイオサイド) にも採用されるだろう。

*ポイント： EU での内分泌攪乱物質への取り組みが、さらに進んだようです。これまでは内分泌攪乱物質の定義や判断基準について提案の段階でしたが、今回は決定です。次の段階は、この基準をもとにどのような法として採択するかです。植物保護製品及び殺生物剤の新規の評価及び再評価に内分泌攪乱物質に関する項目が正式に含まれるようになり、そのためのデータ提出も要求されることになるでしょう。

【ANSES】 食品サプリメントと妊婦：ANSES は必要性が認められないのに、複数のビタミンとミネラルを組み合わせて摂ることに対して警告する

フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES) の国家ニュートリビジランス計画では、妊婦用食品サプリメントの絡んだ新生児の高カルシウム血症と先天的な甲状腺機能低下症の事例が報告されている。これらの報告を受けて、ANSES は妊婦用のビタミン D やヨウ素を含む食品サプリメント摂取に関連するリスクを評価した。その結果に基づく助言として、ANSES は、必要性が認められないのに妊婦がビタミンとミネラルを複数摂取することに対して警告する。

*ポイント： 国家ニュートリビジランス計画というのは、消費者や医療従事者からの自主報告の形式ですが、フードサプリメントや新規食品、強化食品・飲料品などの摂取による有害影響の詳細データを医薬品の副作用報告と同じように収集しようという取り組みです。そのデータ分析によって見えていなかった健康被害と原因が分かるようになり、これまで、紅麹、*p*-シネフリン含有減量用サプリメント、エナジードリンクなどの摂取に関する注意喚起につながっています。

【EFSA】 EFSA は食品に添加されるグルタミン酸の安全性をレビュー

欧州食品安全機関 (EFSA) は、食品添加物として使用されるグルタミン酸とグルタミン酸塩の安全性を再評価した。グルタミン酸とその塩 (E 620-625) は、グルタミン酸塩類と総称されるが、EU では食品添加物として認可されている。再評価の結果、EFSA は 6 つのグループ許容一日摂取量 (ADI) として 30 mg/kg 体重/日を導出した。暴露評価の結果、高暴露の全集団において ADI を大幅に超えていた。この科学的情報は欧州委員会及び加盟国のリスク管理者に提供される。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. ファクトシート：食品中残留農薬、食品添加物

[【FAO】](#)

1. コーデックス委員会

[【EC】](#)

1. EU と日本は経済連携協定に基本合意
2. 内分泌攪乱物質：市民と環境を守る方向に大きな一歩
3. おもちゃのアルミニウムについてパブリックコメント募集
4. インターネットで販売されているある種の食品の公的コントロールの協調的管理計画に関する委員会勧告案
5. AMR：EU での抗生物質の 7%は処方なしで使用されている
6. 査察報告書：ドイツ、リトアニア
7. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA の次の BPA 再評価についての意見をどうぞ
2. 化学物質によらない方法を含む他の利用可能な手段に含むことのできない植物の健康への深刻な危険を管理するための除草剤としてのイソキサフルトールの必要性に関するデータ評価
3. 農薬：経皮吸収に新しいデフォルト値提案
4. EFSA は食品に添加されるグルタミン酸の安全性をレビュー
5. 食品添加物としてのタラガム(E 417)の再評価
6. 食品添加物としてのコンニャクガム(E 425 i)及びコンニャクグルコマンナン(E 425 ii)の再評価
7. 食品添加物としてのペクチン(E 440i)及びアミド化ペクチン(E 440ii)の再評価
8. ヒトと動物の麦角アルカロイドへの食事暴露
9. 汚染物質と食品添加物のデータ提出に求められる特別な要件
10. 危機管理に関する EFSA2017 ワークショップ—植物の健康
11. 動物実験の必要性を減らす可能性のある新しいツール
12. 遺伝子組換え関連
13. 農業灌漑と帯水層再補充への水再利用に求められる EU の提案する最低限の品質についての科学的技術的援助要請
14. パブリックコメント募集：抗酸化物質、酸化的傷害と心血管系の健康に関連する健康協調表示のガイダンス更新

[【FSA】](#)

1. 新規食品関連
2. 未承認食品添加物のため HealthAid Concentrated AIR-OXY（安定化好気性酸素）リコール

[【DEFRA】](#)

1. PRiF：食品中残留農薬：2016 年四半期報告
2. PRiF：食品中残留農薬：学校果物野菜計画 2016-2017

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines

[【BfR】](#)

1. 実験動物の保護支援：動物を少なくして苦しみを減らしつつよりよい結果
2. 世界中のリスクの専門家のさらなる教育とネットワーク形成
3. グリホサート：EFSA と ECHA が Christopher Portier に反応する
4. 食品中の汚染物質：出来るだけ早くリスクを同定し評価する

[【RIVM】](#)

1. 2015年に除外に登録された農場の農業と水質
2. 血中 PFOA 測定：オランダ、Dordrech の DuPont/Chemours 周辺住民の血清
3. 年次報告書 2016 オンライン発表
4. REACH 事務局 2016 年次報告:化学物質の面倒をみる
5. 食品政策のための包装の表面への栄養ロゴの価値：独立した包装表面ロゴ委員会による助言

[【ANSES】](#)

1. 食品サプリメントと妊婦：ANSES は必要性が認められないのに、複数のビタミンとミネラルを組み合わせて摂ることに対して警告する

[【FSAI】](#)

1. 香料物質 2-トランス-4,5-エポキシデセナール(FL: 16.071)を規則 1334/2008/EC の香料物質ユニオンリスト付属文書 I から削除

[【FDA】](#)

1. 「対話」シリーズ：消費者一人々と動物の両方を守る専門家の知見
2. リコール情報
3. 警告文書

[【NIH】](#)

1. 運動能力に関するダイエタリーサプリメント

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知
2. 食品基準改定 No. 171

[【MPI】](#)

1. Akaroa 海岸公衆衛生警告一頁のマリンバイオトキシン

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食品に使用することができない主な農林産物ポスター配布通知
3. 「ラーメン商品で GMO 検出」関連の調査結果
4. リコール制度、消費者に優しい画期的な改善！
5. 2017年の後半期食・医薬品安全政策はこうように変わります
6. 食品用金属製キッチン用品の正しい使い方！

[【FSSAI】](#)

1. インドの食品と栄養の風景を変える 15 の重要分野についての FSSAI の報告書

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

1. ファクトシート

● 食品中残留農薬

Pesticide residues in food

July 2017

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/pesticide-residues-food/en/>

- 食品添加物

Food additives

July 2017

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/food-additives/en/>

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

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

1. コーデックス委員会

- FAO 会合が世界食品安全デーの決議案を採択

FAO Conference adopts draft resolution for a World Food Safety Day

06/07/2017

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/903622/>

FAO 第 40 回会合で、6 月 7 日を世界食品安全デーとする、国連総会で検討する決議案を採択した。コーデックス委員会が 2016 年のローマでの第 39 回総会で提案していた。食品安全の重要性を政府、食品業者、個人など全ての関係者が認識し、消費者の健康保護と食品由来疾患の予防に貢献するものとなる。

- コーデックスと AMR : 関与から行動へ

Codex and AMR: from commitment to action

17/07/2017

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/1024834/>

第 40 回コーデックス委員会総会の付随イベントで、国際機関は食品由来抗菌剤耐性 (AMR) 削減にむけた努力を強化するよう呼びかけた。AMR の 3 機関協力をつくる FAO、WHO、OIE が「ワンヘルス」アプローチを支援してスピーチを行った。

開会式では、英国 FSA の Steve Wearne 氏が「農業での不必要な抗菌剤使用は相当な懸念であるという合意がますます強くなっている」と述べた。全てのパネリストが AMR に関するレベルの高い政策支援と取り組みが重要であることを認識している。WHO の AMR 事務局長の Marc Sprenger 氏は、低所得国が最も AMR の影響を受けており、あらゆる分野からのアプローチを含んだ国家活動計画の策定が必要であると指摘した。FAO の Sarah Cahill 氏は、フードチェーンを通じた AMR に関する情報収集の必要性を述べた。OIE 代表の Gillian Mylrea 氏は協力が全ての段階で極めて重要であると呼びかけ、AMR に関する OIE 戦略と抗生物質の慎重な使用について、国際基準の導入の重要性も含めて説明した。

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

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

1. EU と日本は経済連携協定に基本合意

EU and Japan reach agreement in principle on Economic Partnership Agreement

Brussels, 6 July 2017

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-17-1902_en.htm

EU-日本首脳会議での Donald Tusk 欧州理事会議長と日本の総理大臣 Shinzō Abe との合同記者会見での欧州委員会の Juncker 委員長の挨拶

Remarks by European Commission President Juncker at the joint press briefing with Donald Tusk, President of the European Council, and Shinzō Abe, Prime Minister of Japan, on the occasion of the EU-Japan Summit

6 July 2017

http://europa.eu/rapid/press-release_SPEECH-17-1926_en.htm

(中段、「世界のパートナーとしての EU-日本」の中)

私は2011年の事故後の福島地域産製品を安全にすることについての日本の驚くべき進歩について安倍総理大臣を祝福したい。私は確信していて夏休み以降、輸入制限をさらに解除する方向で作業するだろう。

2. EU プレスリリース

内分泌攪乱物質：市民と環境を守る方向に大きな一歩

Endocrine disruptors: major step towards protecting citizens and environment

4 July 2017

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-17-1906_en.htm

本日、加盟国代表が投票により、植物保護製品分野での内分泌攪乱物質の同定のための科学的基準に関する欧州委員会の提案を採用した。これは市民を有害物質からより良く守る方向に向かう重要なステップである。

Vytenis Andriukaitis 健康食品安全コミッショナーは「本日の投票は、内分泌攪乱物質についての現実的な EU 政策を立案することを決めたということである。何ヶ月もの議論を経て我々は、何が内分泌攪乱物質であるのかを決める法的拘束力のある定義をもつ世界で初めての規制システムにむけて前進した。一旦履行されれば、農薬に使用されている有効成分がヒトや動物にとって内分泌攪乱物質であると同定されると、評価され市場から取り下げることが可能にする。この基準がスムーズに採択され発効するには、今後意志決定プロセスで欧州議会と欧州理事会で支持されることを期待する」と述べた。

採択された基準は、欧州委員会が農薬や殺生物剤以外の内分泌攪乱物質への EU 市民の

暴露を最小限にするための新しい戦略を作る作業を始めることを可能にし、健康と環境を守るためのさらなる対応の足がかりとなるだろう。その新しい戦略では、例えばおもちゃや化粧品、食品包装などがカバーされるだろう。同時に、内分泌攪乱物質についての本質的な新しい研究への予算が次期ホライズン 2020 計画の枠組みで、2018 年には 10 程度のプロジェクトに 5000 万ユーロ割りあてられるだろう。

農薬と殺生物剤については、欧州委員会は対応を遅らせることなく既に基準を採用して評価や再評価が進行中あるいは確認データを要求中である。

背景

本日承認された植物保護製品規制での基準は WHO の定義を基本にしている。それは内分泌攪乱作用があることがわかっている (known) あるいはあると想定される (presumed) ものを同定している。また内分泌攪乱物質と同定するためには、動物実験や *in vitro*、*in silico* の研究を含む全ての妥当な科学的根拠を考慮し、根拠の重み付けアプローチを採用すべきとしている。同じ基準が殺生物剤にも採用されるだろう。これは、内分泌攪乱物質かどうかは物質の使用目的に依存しないので重要である。

*参考：

- 食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2016（2016. 06. 22）

【EC】欧州委員会は農薬とバイオサイド分野での内分泌攪乱物質を同定するための科学的基準を提示

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201613c.pdf>

- 食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2017（2017. 01. 06）

【EFSA】内分泌攪乱物質：EFSA と ECHA はガイダンス計画の概要を説明する

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

3. おもちゃのアルミニウムについてパブリックコメント募集

Public consultation on aluminium in toys

https://ec.europa.eu/health/scientific_committees/consultations/public_consultations/sc_heer_consultation_04_en

健康、環境、新興リスクに関する科学委員会（SCHEER）の、おもちゃのアルミニウムの溶出限度を適用するための耐容摂取量についての予備的意見に対して 2017 年 9 月 10 日まで意見を募集する。

2008 年の EFSA、2011 年の JECFA による評価を含むアルミニウムの毒性に関するデータをレビューした。おもちゃ以外からのアルミニウム暴露も考慮して、耐容 1 日摂取量（TDI）0.3 mg/kg 体重/日を推奨する。その結果、おもちゃからのアルミニウムの溶出基準は、現行の規制に従い TDI の 10%をおもちゃに割りあてると、乾燥した、脆い、パウダー状、あるいは柔らかいおもちゃ素材には 2250 mg aluminium/kg、液体あるいは粘着性のあるおもちゃ素材には 560 mg aluminium/kg、削ると落ちるおもちゃ素材には 28130 mg

aluminium/kg となる。

SCHEER は、おもちゃ以外の暴露源、特に食事由来が既に JECFA の暫定耐容週間摂取量 (PTWI) を超過している可能性があることも注記した。従っておもちゃからの追加の暴露は最小限にすべきである。

* 参考：食品安全情報 (化学物質) No. 25/ 2016 (2016. 12. 07)

【EC】おもちゃのアルミニウムの溶出限度を採択するにあたってのアルミニウムの耐容摂取量についての科学的意見の要請

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201625c.pdf>

4. インターネットで販売されているある種の食品の公的コントロールの協調的管理計画に関する委員会勧告案

COMMISSION RECOMMENDATION of XXX on a coordinated control plan on the official control of certain foods marketed through the Internet

08 Jun 2017

http://ec.europa.eu/transparency/regcomitology/index.cfm?do=search.documentdetail&Dos_ID=14563&DS_ID=51450&Version=2

規則 (EC) No882/2004 に基づいた、フードサプリメント及び新規食品のインターネット販売に関する協調的管理計画の導入について。誤解を招き結果的に安全でない食品を摂取することになるようなインターネット販売から消費者を保護することにつながる。

5. AMR : EU での抗生物質の 7%は処方なしで使用されている

AMR: 7% of antibiotics in the EU are taken without a prescription

17 July 2017

http://ec.europa.eu/health/amr/news/amr-7-antibiotics-eu-are-taken-without-prescription_en

本日発表された、「抗菌剤耐性と賢明でない抗生物質の使用」に関する研究で、EU において抗生物質の 7%は処方なしで使用されていると推定している。そのような使用が最も多いのはルーマニア(20%) とギリシャ (16%)であり、他にキプロス、ハンガリー、スペインである。主な原因は薬局での店頭販売と残薬の使用であり、患者や薬剤師の知識不足による。報告書では多くの政策提言を提供している。

* 報告書

Antimicrobial resistance and causes of non-prudent use of antibiotics in human medicine in the EU

https://ec.europa.eu/health/amr/sites/amr/files/amr_arna_report_20170717_en.pdf

6. 査察報告書 (Health and Food Audits and Analysis)

- ドイツー輸入管理強化

Germany – Enhanced import controls

12/04/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3779

2016年5月2～13日にドイツで実施されたEU市場への輸入品の公的管理評価の査察。概して適格な職員が公的管理を行い、積送品を保証している。輸入品の保証検査に証明書を出しているが、サンプリング手順でシステムの効果が毀損されている。

● リトアニア—国家査察システム

Lithuania – National Audit Systems

04/07/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3830

2017年4月3～7日にリトアニアで実施された、飼料と食品の法律、動物の健康と動物の福祉の規則に従っていることを確認するために行われる公的管理についての査察。食品と獣医部門、農業省管轄の植物部門の2機関が査察の範囲である。概して両機関はEC規則を扱う適切な査察の範囲をカバーし、EC委員会指令のガイドラインを考慮している。

7. 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27週～第28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)

チリ産リンゴのクロルピリホス(0.053 mg/kg)、ハンガリー産栄養サプリメントのベンゾ(a)ピレン(113.2 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4の合計: 359.9 µg/kg)、ベルギー産リンゴ風味ビスケットのアクリルアミド高含有(4756.8; 2062.2 µg/kg)、英国産スペイン経由冷凍メカジキの水銀(1.88 mg/kg)、インドネシア産冷凍シロカジキロインの水銀(2 mg/kg)、原料パキスタン産ベルギーで加工されたバスマティ米のアフラトキシン(B1 = 3.8)、中国産冷凍ゆでたタコの切り身の鉛高含有(0.48～ 0.64 mg/kg)、ポーランド産鳥餌のブタクサの種高含有(293 mg/kg)、原料イタリア産ドイツで製造したアイスクリームと菓子に使用されたピスタチオペーストのアフラトキシン(B1 = 14.1; Tot. = 16.9 µg/kg)、スペイン産複数の果物のネクタードリンクのパツリン(86 µg/kg)、スペイン産冷凍真空パックキハダマグロ

インのヒスタミンが原因の食品由来アウトブレイク(最大 1860 mg/kg)、スペイン産チルド解凍キハダマグロロインのヒスタミン(180; 167; 129; 127; 113 mg/kg)、ベルギー産ホタテ貝の記憶喪失性貝毒(ASP)ドウモイ酸(94; 50.20 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキの水銀(2.1 mg/kg)、スペイン産ビスケット粉のベンゾ(a)ピレン(2.1 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 の合計: 5.6 µg/kg)、スペイン産スペインの花の花粉のピロリジジナルカロイド(1443 µg/kg)、米国産ハンガリー経由食品サプリメント(48.4 mg/item)及び原料中国産チェコ共和国産食品サプリメントの(30.5 mg/item)未承認物質シルデナフィル、中国産生のピーナッツのアフラトキシン(B1 = 10.5; Tot. = 12.7 / B1 = 2.9; Tot. = 30.1 µg/kg)、インドネシア産オランダ経由冷凍調理済みマグロフレークのヒスタミン(517 mg/kg)、ポルトガル産缶入りヒマワリ油漬マグロのヒスタミン(326 mg/kg)、中国産セラミック製朝食セットからのコバルトの溶出(0.38 mg/l)、スペイン産冷凍ヨシキリザメ切り身の水銀(1.2 mg/kg)、米国産英国経由食品サプリメントのガルシニアカンボジア(ヒドロキシクエン酸: 750 mg/item)、ドイツ産ゼオライトの鉛(9.6 mg/kg)、韓国産オーストリア及びオランダ経由乾燥藻類のヨウ素高含有(130 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ノルウェー産チルド生きたイガイの下痢性貝毒(DSP)(426 µg/kg)、アルジェリア産チルドヨーロッパ真鯛の水銀(1 mg/kg)、イラン産チーズスナックの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、スペイン産解凍キハダマグロロインのヒスタミン(最大 2507 mg/kg)、レバノン産オレンジのジメトエート(0.099 mg/kg)、ポーランド産冷凍ブロッコリーのクロルピリホス(0.93 mg/kg)、ポーランド産サラダ菜のクロルピリホス(0.25 mg/kg)及びテトラコナゾール(0.34 mg/kg)、スペイン産解凍メカジキ刺身の水銀(1.6 mg/kg)、タイ産小麦クラッカーの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用(112 mg/kg)、イタリア産ヒマワリ油漬アンチョビフィレのヒスタミン(772 mg/kg)、インドネシア産冷凍ワモンダコのカドミウム(1.35 mg/kg)、ベトナム産冷凍マダコのカドミウム(3.1 mg/kg)、スペイン産真空パックチルドメカジキロインの水銀(1.2 mg/kg)、タイ産酸っぱいマスタードのフィプロニル(0.013 mg/kg)及び未承認物質トリアゾホス(0.038 mg/kg)、スペイン産塩水入りイカのカドミウム(7.6 mg/kg)、ポーランド産鶏レバーのトルトラズリル(1240 µg/kg)、など。

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

中国産イタリア経由シリコーン製焼き型(0.96 % ; 1.27 %) ; シリコーン製目玉焼き用リング(1.35 %)の揮発性有機成分高含有、米国産オランダ経由食品サプリメントの未承認成分(αリポ酸)、フィリピン産英国経由シロップ漬けココナッツジュルの着色料アルラレッドAC(E129)(94 mg/kg)の未承認使用、米国産バースデーケーキクッキー生地数片の着色料(E102+E110+E129+E133 の合計=608 mg/kg)と着色料サンセットイエローFCF(E110)(108 mg/kg)高含有及び誤表示、スペイン産水を加えて香り付けした解凍真空パックマグロ調理品の野菜抽出物の未承認使用、レバノン産酢漬けたカブの着色料アズルピン(E122)(存在)の未承認使用、ドイツ産天然ミネラル水の塩素酸塩(77 µg/l)、イタリア産食品サプリメントのビタミン D3 高含有(110 µg/5ml)、米国産ベーキングミックスとチーズ入り

マカロニの未承認食品添加物二酸化塩素(E926)・過酸化ベンゾイル(E928)・塩素(E925)・過酸化カルシウム(E930)、ギリシャ産飼料用綿実のフリーゴシポール高含有(6041 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

アルゼンチン産ポップコーンの未承認物質テトラメトリン(0.028 mg/kg)、香港産料理用皿からのホルムアルデヒドの溶出(37.6 mg/kg)、中国産セラミックボウルからのカドミウム(最大 1.83 mg/l)及び鉛(最大 10.3 mg/l)の溶出、中国産鳥餌用ピーナッツ穀粒のアフラトキシシン(B1 = 44.1 µg/kg)、中国産メラミン製まな板のホルムアルデヒドの溶出(157.8 mg/kg)、タイ産マスタードマリネの安息香酸(E210) (1012 mg/kg)と亜硫酸塩(896 mg/kg)未承認及び着色料タートラジン(E102)の未承認使用、ベトナム産ドラゴンフルーツの未承認物質ジチオカルバメート(0.14 mg/kg)及びカルベンダジム(0.56 mg/kg)、中国産スパゲッティスプーンの一級芳香族アミンの溶出(104.6 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2390 mg/kg ; 2412 mg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(p35S, tNOS および CryIAb/Ac)餅、インド産乾燥犬用餌の不適切な衛生証明書及び未承認照射、インド産ソフトドリンクの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用(81 mg/l)、インド産冷凍白エビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (193 µg/kg)、スリランカ産砕いたトウガラシのアフラトキシシン(B1 = 58.3; Tot. = 60.4 µg/kg)、など。

その他アフラトキシシン等多数

● 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 の次の BPA 再評価についての意見をどうぞ

Have your say now on EFSA's next BPA re-evaluation

30 June 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170630>

EFSA は食品と接触する物質に広く使われる化学物質、ビスフェノール A (BPA) の毒性の次の再評価のためのアプローチ案についての意見を受け付けている。その案は 2018 年に評価が開始する前に、事前に範囲、方法論、必要な情報を明確にする「科学的手順」を記している。

EFSA は 2015 年に BPA の包括的安全性レビューを完成した。当時、EFSA の科学的専門家は BPA の暫定耐容一日摂取量(t-TDI)を設定し、米国での広範な研究結果が入手可能になったらその毒性を再評価すると表明していた。新データは EFSA の以前の作業で確認された BPA のヒトに起こりうる影響をさらに評価するのに役立つだろう。EFSA の BPA の安全性の最終レビューの打ち切り時点である 2012 年 12 月以降に発表された他の関連研究

も含む予定である。

プロトコール開発を指揮する EFSA の科学者 Anna Castoldi 氏は述べた：「これは EFSA が科学的プロトコールについて行う最初のパブリックコメント募集である。作業開始前に専門家と一般の人々に EFSA の科学的評価に情報提供する機会を与える。私達は今後の活動の透明性と完全性を向上するのに役立つコメント、洞察、提案を受け取るのを楽しみにしている。」

BPA に関する EFSA の研究に興味のある人は、オンラインの様式で提案についての意見を 9 月 3 日までに提出する必要がある。EFSA は 9 月 14 日にブリュッセルでパブリックコメント募集への貢献者とフォローアップ会議を開く予定である。会議の詳細は数週間のうちに追加する。

来年の評価のための青写真

手順案は来年の評価と記述内容の青写真を制定する、特に：

- ・ 健康影響の可能性（例えば、生殖、乳房、神経系）と各種影響への具体的な質問
- ・ エビデンスの収集方法：情報源が含まれる文献検索の実施方法
- ・ 研究の選定方法：データベースの審査、研究の適格性、研究に含まれる/排除される基準、研究の種類（例えばヒト、動物）
- ・ 研究からのデータの集め方（例えば、データ品質の保証、バイアスを避ける）
- ・ 根拠の統合と重み付けのための特別なアプローチ、BPA の完全 TDI 設定と不確実性の評価

誰がプロトコール案を開発した？

EFSA の食品と接触する物質、酵素、香料および加工助剤に関する専門家パネル(CEF) のガイダンスのもとで EFSA の国際作業グループがプロトコール案を開発した。CEF パネルは 2018 年に BPA の再評価計画を開始させる予定である。EFSA に任命された 4 人の独立した科学者と、デンマーク、フランス、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデン、スイスの専門家が政府からプロトコール作業グループへの参加を任命された。パブリックコメント募集を開始する前に CEF パネルがプロトコール案をレビューし、承認した。

- ・ ビスフェノール A(BPA)ハザード評価協定案についてパブリックコメント募集

Public consultation on draft Bisphenol A (BPA) hazard assessment protocol

30 June 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/170630>

2. 化学物質によらない方法を含む他の利用可能な手段に含むことのできない植物の健康への深刻な危険を管理するための除草剤としてのイソキサフルトールの必要性に関するデータ評価

Evaluation of data concerning the necessity of isoxaflutole as a herbicide to control a serious danger to plant health which cannot be contained by other available means,

including non-chemical methods

EFSA Journal 2017;15(6):4894 [33 pp.]. 30 June 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4894>

現在の科学的報告書は 10 加盟国の 3 種（トウモロコシ、スイートコーン、ポピー）の使用評価結果をまとめた。広範な非化学方法が利用できるが、それらの方法は化学的方法と同じ効果がなく、経済的制約がある。化学的及び非化学的方法の組み合わせに可能性があるようだ。

3. 農薬：経皮吸収に新しいデフォルト値提案

Pesticides: new default values proposed for dermal absorption

3 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170703>

EFSA は植物保護製品（PPPs）の経皮吸収について新しいガイダンスを発表した。2012 年の初版を、新たに入手可能となったヒト *in vitro* 経皮吸収データをもとに改訂したものである。新たに、実験データがない場合に使われるデフォルト値を提案している。このガイダンスについての関係者向け技術的説明会を 9 月 27～28 日に開催する

* Guidance on dermal absorption

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4873>

* 経皮吸収についての EFSA のガイダンス案に関するパブリックコメント募集結果

Outcome of the public consultation on the draft EFSA Guidance on dermal absorption

30 June 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1250e>

EFSA は、ECPA と BfR が入手したヒトの *in vitro* 経皮吸収の新データ評価に基づき、2012 年に発表された経皮吸収に関するガイダンスを改訂するよう委員会から要請された。PPR パネルの承認後、2016 年 12 月 22 日から 2017 年 2 月 24 日までパブリックコメントを募集し、259 件のコメントを受け取った。

* 食品安全情報（化学物質）No. 1/2017（2017.01.06）

【EFSA】農薬：皮膚吸収ガイダンスについて、あなたの意見をどうぞ

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

4. EFSA は食品に添加されるグルタミン酸の安全性をレビュー

EFSA reviews safety of glutamates added to food

12 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170712>

EFSA は安全性を再評価して、食品添加物として使用されるグルタミン酸とグルタミン酸塩の安全な摂取量を設定した。EFSA はまた、グルタミン酸とグルタミン酸塩の食事からの

推定摂取量は安全量だけでなく一部の集団での有害影響に関連する用量も超過している可能性がある」と結論した。これをもとに、EFSA の専門家はこれら食品添加物の最大許容量のレビューを推奨する。

グルタミン酸はアミノ酸で、タンパク質を構成し、天然にヒトが作り、遊離の形態でトマトや醤油やある種のチーズにも存在する。グルタミン酸とその塩(E 620-625)は、グルタミン酸塩類と総称されるが、EU では食品添加物として認可されている。それらは広範な食品に「うまみ (savoury)」や「肉っぽい (meaty)」味を与えて風味を強化するために使われている。EFSA は食品添加物として使用されているグルタミン酸塩類の安全性を再評価し、全ての 6 つのグループ ADI 30 mg/kg 体重/日を導出した。この安全摂取量は動物での毒性試験で有害影響が監察されなかった最高用量に基づく。

消費者の健康を守る

EFSA の ANS パネルの座長でこの再評価のワーキンググループの座長である Claude Lambré は、「入手可能な根拠に基づき、我々は新しく導出したグルタミン酸塩類のグループ ADI が消費者の健康にとって保護的であることを確信している。これはヒトで頭痛や血圧上昇やインスリン濃度の増加のようなある種の影響と関連するとされてきた濃度より低いからである。」という。

現在 EU には食品添加物として使用されるグルタミン酸とグルタミン酸塩の ADI の数値は設定されていない。EU では一般的にグルタミン酸塩類の添加は最大 10 g/kg 食品まで認められている。塩の代用品、調味料、香辛料などには最大許容量の数値はなく GMP に従って使用されなければならない。

食事暴露を評価する

精細化暴露評価では、EFSA の科学者は現実的な食品摂取量データと、企業から報告された使用量と加盟国の分析データを組み合わせた。食品に添加されるグルタミン酸塩類の推定暴露量は、これらの添加物を含む食品を多く摂る食事をしている全ての人口集団で、提案された ADI を超過している可能性がある。また中程度暴露の幼児と子どもでも超過している。また高暴露の乳児、子ども、青少年では、ヒトで頭痛などのある種の有害影響と関連する用量も超えている可能性がある。

EFSA の専門家はまた食品添加物以外のグルタミン酸の食事摂取源についても検討した(天然に存在するものや栄養として添加されるもの)。推定暴露量は中程度から高暴露集団のいくつかで提案された ADI とヒトでのある種の有害影響に関連する量の両方を大幅に超過している。

Lambré 博士は「暴露評価の結果に基づき、我々は食品、特にファインベーカリー類、スープ、だし汁、ソース、肉、肉製品、調味料、香辛料、食品サプリメント、に添加されるグルタミン酸とグルタミン酸塩類の最大量をレビューすることを薦める。

EFSA の科学的助言は、EU でグルタミン酸塩類の食品添加物としての安全な使用を規制する欧州委員会と加盟国のリスク管理者に科学的情報を提供するだろう

食品添加物としてのグルタミン酸 (E 620), グルタミン酸ナトリウム(E 621), グルタミン酸カリウム(E 622), グルタミン酸カルシウム (E 623), グルタミン酸アンモニウム (E 624) および グルタミン酸マグネシウム(E 625) の再評価

Re-evaluation of glutamic acid (E 620), sodium glutamate (E 621), potassium glutamate (E 622), calcium glutamate (E 623), ammonium glutamate (E 624) and magnesium glutamate (E 625) as food additives

21 June 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4910>

グルタミン酸は小腸で吸収され、全身に分布する前に腸壁で代謝される。入手可能な短期、亜慢性、慢性、生殖及び発達試験では有害影響は観察されない。観察されている影響は腎臓と脾臓の重量増加のみで、それは組織学的有害知見が伴わないため、有害影響とは考えられない。遺伝毒性の懸念はない。神経発達毒性試験からグルタミン酸ナトリウムの NOAEL 3,200mg/kg が同定できた。パネルは健康ベースのガイドライン値導出のためにヒトデータが使えるかどうか評価した。ヒトでの影響が同定されたものの、無影響量が同定できるような用量-反応データがなく適さないとされた。3,200mg/kg の NOAEL にデフォルトの不確実係数 100 を用いて ADI 30 mg/kg 体重/日を導出した。パネルはグルタミン酸とグルタミン酸塩 (E620-625) への暴露量は提案された ADI のみではなく一部のヒトで有害影響に関連する用量も超過していると注記した。

5. 食品添加物としてのタラガム(E 417)の再評価

Re-evaluation of tara gum (E 417) as a food additive

EFSA Journal 2017;15(6):4863 [37 pp.]. 28 June 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4863>

食品科学委員会(SCF, 1992)と FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会 (JECFA, 1987) 双方は、タラガム(E 417)の許容一日摂取量(ADI)を「特定しない」とした。タラガム(E 417)の適切な暴露と毒性データが入手可能となり、タラガム(E 417)はそのままの形では吸収されず、腸内微生物叢での発酵が予想される。亜慢性、慢性、発がん性試験で試験された最高用量で有害影響は報告されず、遺伝毒性の懸念はない。タラガム(E 417)の ADI を数値化する必要はなく、食品添加物として報告された使用と使用量での詳細暴露評価で一般人に安全上の懸念はない。

6. 食品添加物としてのコンニャクガム(E 425 i)及びコンニャクグルコマンナン(E 425 ii)の再評価

Re-evaluation of konjac gum (E 425 i) and konjac glucomannan (E 425 ii) as food additives

EFSA Journal 2017;15(6):4864 [43 pp.]. 28 June 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4864>

コンニャク(E425)の現在の使用は、全ての食品区分に最大許容量(MPL : maximum permitted level) 10 g/kg 以下で、計算した詳細暴露評価は一般集団（平均及び高用量）で 0.1 mg/kg 体重/日以下だった。毒性試験の入手可能なデータベースは限られているが、SCF によるとラットとイヌの 90 日間餌投与試験で有害影響は見られず、ラットの無影響量 (NOEL)は 1,250 mg コンニャクグルコマンナン/kg 体重/日である。コンニャクガムとコンニャクグルコマンナンに遺伝毒性の懸念はない。成人に一日 3,000 mg を 12 週間投与した後、数人に下痢や便秘を含む腹部不快感があった。許容一日摂取量(ADI)の数値化の必要はなく、食品添加物として 10 g/kg の現使用状況下で一般人に安全上の懸念はない。SCF (1997) の以前の結論に同意し、全摂取源からの合計摂取量が一日に 3 g 以下のままでという条件で、食品添加物として食品に最大 10 g/kg の量でコンニャク(E 425)の使用を容認できる。

7. 食品添加物としてのペクチン(E 440i)及びアミド化ペクチン(E 440ii)の再評価

Re-evaluation of pectin (E 440i) and amidated pectin (E 440ii) as food additives

EFSA Journal 2017;15(7):4866 [62 pp.]. 6 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4866>

欧州委員会の要請を受け、EFSA の食品添加物および食品に添加される栄養源に関するパネル (ANS) は食品添加物としてのペクチン(E 440i)とアミド化ペクチン(E 440ii)の再評価について科学的意見を出すよう求められた。食品科学委員会(SCF)は E 440i と E 440ii に許容一日摂取量 (ADI) を「特定しない」とした。ペクチンとアミド化ペクチンは完全なままで吸収されないが、動物とヒトの腸内微生物叢により発酵される；消化管のペクチンからの生成物はペクチン由来の酸性オリゴ糖製品(pAOS)と類似している。ペクチンとアミド化ペクチンに遺伝毒性の兆候はないが、入手可能なデータは限られている。ラットの慢性毒性試験では最大 5,000 mg ペクチン/kg 体重/日の量で有害影響は報告されていない。ラットのペクチン由来酸性オリゴ糖での食事一代生殖毒性試験では、調べた最大用量 6,200 mg/kg 体重/日で投与関連の影響は観察されなかった。パネルは E 440i と E 440ii にアレルギーを起こす可能性があるとは考えていない。ヒトでは 6 週間、36 g/日の用量(515 mg/kg 体重/日に相当) で有害影響はなかった。食品添加物として使用するペクチンへの暴露は 95 パーセントイル (ブランドロイヤルシナリオ) で幼児に最大 442 mg/kg 体重/日である。一般集団への食品添加物としてのペクチン(E 440i)とアミド化ペクチン(E 440ii)の使用に安全上の懸念はなく、ADI を数値化する必要はない。

8. ヒトと動物の麦角アルカロイドへの食事暴露

Human and animal dietary exposure to ergot alkaloids

EFSA Journal 2017;15(7):4902 [53 pp.]. 6 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4902>

麦角アルカロイド (ergot alkaloids: EAs) は草の子房上に寄生する数種の菌が生産する

マイコトキシンである。欧州で最も広まっている種は麦角菌 (*Claviceps purpurea*) で、一般にライ麦、小麦、ライ小麦、大麦、キビ、オート麦などの穀物に影響を与えている。食品と飼料のサンプルを使って、主な 12 の *C. purpurea* EAs : エルゴメトリン、エルゴシン、エルゴコルニン、エルゴタミン、エルゴクリスチン、エルゴクリプチン (α -及び β -異性体) 及びそれらの類似-イニン(s)-エピマーについて分析し、ヒトと動物の食事暴露を推定した。ライ麦とライ麦を含む商品に高濃度の EAs が報告された。ヒトでの平均慢性食事暴露は「幼児 (Toddlers)」と「その他の子ども (Other children)」のそれぞれ 0.47 と 0.46 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日の最大 UB 推定量で最も高かった。95 パーセンタイル暴露は最大 UB 推定量 0.86 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日の「幼児」で最も高かった。UB 推定量は LB 推定量より平均して 4 倍高い。平均急性暴露 (MB 推定量) は「乳児」の 0.02 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日から「その他の子ども」に推定された最大 0.32 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日までの範囲だった。95 パーセンタイル急性暴露では、「その他の子ども」(0.98 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日)の年代の食事調査で最大量が推定された。動物の飼料由来の暴露推定量は平均濃度シナリオを想定して、肉牛の 0.31~0.46 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日から子豚の 6.82~8.07 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日 (LB-UB)まで多様であり、一方、想定される高濃度シナリオの暴露推定量は同種で 1.43~1.45 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日から 16.38~16.61 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日 (LB-UB)まで多様である。菌核量と EAs 量との統計的に意味のある直線関係が、様々な穀物 (大麦、オート麦、ライ麦、ライ小麦、小麦粒) で観察された。だが、菌核がないことが確認されたサンプルで測定可能な量の EAs が検出されているため、菌核がなくても EAs の存在は除外できない。

9. 汚染物質と食品添加物のデータ提出に求められる特別な要件

Specific reporting requirements for contaminants and food additives occurrence data submission

10 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1262e>

EFSA は食事暴露評価を行うために食品中の化学物質の汚染実態に関するデータを求めている。食品と飼料の標準サンプル表記(SSD)は、様々なデータ提供者 (加盟国、学術研究所、企業関係者など) から EFSA に提供される化学物質データの EFSA 基準である。SSD は各サンプル固有の説明を可能にするおおよそ 20 の必須データ要素(分野)を含んでいる。いくつかの化学物質にはサンプルと分析結果を説明するためのより詳細で特別な情報が必要である。この文書は EFSA に食品添加物と食品と飼料中の特定汚染物質に関する分析データの提出に必要な特別要件について詳しく述べた以前のバージョン (2015 年) を改訂し置き換え、2017 年から報告が義務化される。

10. 危機管理に関する EFSA2017 ワークショップ—植物の健康

EFSA 2017 Workshop on Crisis Preparedness – Plant Health

6 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1266e>

2017年3月、植物の健康の科学者やリスク管理者など29の代表者がポルトガルに集い、植物の健康に関する様々な話題について3日間会議を行った。

1 1. 動物実験の必要性を減らす可能性のある新しいツール

New tools to potentially reduce need for animal testing

10 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170710>

EFSAは最近食品と飼料中の化学的ハザードのOpenFoodToxデータベースを開始した。このデータベースは動物実験の削減を支援する可能性のある、リスク評価のための毒性情報の豊富な情報源である。

ミラノのMario Negri Institute for Pharmacological Researchの科学者が、OpenFoodToxのデータに基づく代替コンピュータベース(in silico)モデリングツールの開発を目的にしたEFSA出資プロジェクトを完了した。本日公表された報告書では、これらのツールが、毒性学的試験の戦略の優先順位付けとデータが不足している状況での新興汚染物質のリスク評価の実施について、どのようにリスク評価者を支援できるのかを説明する。(動画説明も掲載)

EFSAのOpenFoodToxデータベースで刷新的なin silicoモデルを開発

Developing innovative in silico models with EFSA's OpenFoodTox database

10 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1206e>

外部監査報告

1 2. 遺伝子組換え関連

Pioneer Overseas Corporation と Dow AgroSciences LLC が提出したトウモロコシ 59122 とその派生食品及び飼料の市販継続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 59122 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(6):4861 [10 pp.]. 29 June 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4861>

トウモロコシ 59122 の元のリスク評価の結論を変える新しいハザードや修正暴露、新しい科学的不確実性は確認されなかった。

1 3. 農業灌漑と帯水層再補充への水再利用に求められる EU の提案する最低限の品質に

ついでの科学的技術的援助要請

Request for scientific and technical assistance on proposed EU minimum quality requirements for water reuse in agricultural irrigation and aquifer recharge

10 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1247e>

欧州共同研究センターの依頼により、共同研究センターの農業灌漑の水再利用への EU の最低限の品質要求案に関して、使用される方法論が適切か、定義した食品穀物分類が適切か、提案した最低限の品質要求は十分か、見逃しているリスクはないかを見極めるための報告書を作成した。EFSA はそれに対し 10 の助言をした。

* 農業灌漑と帯水層回復に再利用される水の EU 最小品質基準案

'Proposed EU minimum quality requirements for water reuse in agricultural irrigation and aquifer recharge

https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/scientific_committees/scheer/docs/scheer_o_010.pdf

2017 年 6 月 9 日採択。欧州共同研究センター(JRC)が作成した報告書を SCHEER がレビューしたものであり、いくつか(かなり重要な)欠点を指摘している。

14. パブリックコメント募集：抗酸化物質、酸化的傷害と心血管系の健康に関連する健康協調表示のガイダンス更新

Public consultation: update of guidance on health claims related to antioxidants, oxidative damage and cardiovascular health

12 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170712-0>

オリジナルのガイダンスは 2011 年に発表された。その後の評価の経験と情報から 2014 年に更新を検討してきた。最終更新版は申請者による準備を支援するものとなるだろう。意見は 2017 年 9 月 3 日まで募集する。

2017 年 2 月までに関連クレームは 59 件申請され、13 件が取り下げ、44 件が最終評価、2 件が評価中である。最終化されたもののうち 18 件が好意的意見で、そのうち 3 つは必須栄養素(ビタミン C、E、セレン)による細胞や分子の酸化的傷害からの保護、12 は心血管系健康に関連(植物ステロールやベータグルカンなど)、3 つは既存のクレームの修正である。

この文書で特に扱っているのは次の通り。

- その影響が好ましい身体影響と考えられるかどうか
- ヒト介入試験が特定のクレームについての適切な科学的立証根拠となっているかどうか(アウトカム、測定方法、対照集団、期間、対照群が適切かどうかなど)

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

1. 新規食品関連

二つの新規食品申請への意見案に 2017 年 7 月 17 日までパブリックコメント募集

Views are wanted on the draft opinions for two novel food applications by 17 July 2017
5 July 2017

<https://www.food.gov.uk/committee/acnfp/news-updates/news/2017/16332/views-wanted-on-the-draft-opinions-for-two-novel-food-applications-by-17-july-2017>

植物ステロール及び *Haematococcus pluvialis* 由来アスタキサンチンの新規食品申請について、既に流通している製品との同等性に関し意見を募集する。

2. 未承認食品添加物のため HealthAid Concentrated AIR-OXY (安定化好気性酸素) リコール

HealthAid Concentrated AIR-OXY (Stabilised Aerobic Oxygen) recalled due to the presence of an unauthorised food additive

13 July 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16348/healthaid-recalls-healthaid-concentrated-air-oxy-stabilised-aerobic-oxygen-due-to-the-presence-of-an-unauthorised-food-additive>

Health Aid 社は、未承認食品添加物の亜塩素酸ナトリウムを含むため HealthAid Concentrated AIR-OXY をリコールしている。

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

1. PRiF : 食品中残留農薬 : 2016 年四半期報告

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2016

13 July 2017

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2016>

2016 年第 4 四半期の報告

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/627957/pesticide-residues-quarter4-2016-report.pdf

2016 年は最大 374 農薬を調査対象とした。第 4 四半期の計画では、32 食品、1,376 検体

の残留農薬を調査した。短期の健康影響が起こる可能性のあるものはインド産鞘付き豆（トリアゾホス 3.5 mg/kg）と、皮付きのまま食べた場合の南アフリカ産グレープフルーツ（チアベンダゾール 7.8 mg/kg ; MRL 5 mg/kg）であった。なお皮を剥くと残るのはたった 2% なので問題なくなる。RASFF 通知は豆のみ行った。

2. PRiF : 食品中残留農薬 : 学校果物野菜計画 2016-2017

Pesticides residues in food: School Fruit and Vegetable Scheme 2016 to 2017

13 July 2017

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticides-residues-in-food-school-fruit-and-vegetable-scheme-2016-to-2017>

2016 年の秋に 59 検体を調べた。10 検体は残留農薬が検出されず、48 検体からは MRL 以下の検出、1 検体が MRL 超過であった。44 検体は複数の農薬が検出された。

● 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

● マグネシウムは鬱の助けになるかーただの気休めか？

Can magnesium help depression – or is it just a placebo?

Thursday June 29 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/06June/Pages/Can-magnesium-help-depression-or-is-it-just-a-placebo.aspx>

「店頭販売のマグネシウム錠剤がたった 2 週間で抑鬱症を有意に改善する、と新しい研究は明らかにした」と Mail Online は報道している。現行の治療に加えてマグネシウムのサプリメントを摂取した人は抑鬱症状の改善が報告されたと小規模の研究で発見があった。

しかし、研究では盲検はしなかった（人々は何を飲んでいるか知っていた）ので、改善はプラセボ効果、つまり良くなると期待したから良くなった可能性がある。研究者は軽度もしくは中程度の抑鬱症の成人 126 人に 6 週間マグネシウムのサプリメントを摂取し、それから 6 週間マグネシウムのサプリメントを摂取しないで過ごさせた。人々は通常の抑鬱症の治療もまた続けた。研究者は 2 週間ごとに電話で人々の抑鬱症状を観察した。半分の人々はサプリメントをすぐに摂取し、半分は 6 週間待ってサプリメントを摂取した。鬱症状は 6 週間マグネシウムを摂取しなかった後と比べて、6 週間マグネシウム摂取した後 0 から 27 の段階で平均 6 ポイント改善した。

抑鬱症に対するマグネシウムのプラス効果は可能性の領域を出ていない。気分の調節には多くの生物学的プロセスが関与すると考えられている。それゆえ、プラセボ効果の可能

性を排除するためにより厳格な研究計画が使用されなかったということは苛立たしい。

● コーヒーで寿命が延びるか？

Does coffee make you live longer?

Wednesday July 12 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/07/July/Pages/Does-coffee-make-you-live-longer.aspx>

「1日3杯のコーヒーを飲むと寿命が延びる可能性がある」と研究は示す」と Metro は報道している。

これは人がコーヒーをどれくらい飲むかと死亡の関連を調査したヨーロッパと米国の研究結果によるものである。ヨーロッパの研究では45万人以上を対象とした。最も多くコーヒーを飲んだ男性グループは、がん及び心血管、消化及び呼吸器疾患を含む原因による死亡リスクが追跡調査で全体として12%減少したと研究者は発見した。女性の場合は全体で7%のリスク減少だったが、コーヒーを飲む量が多いほどがん死亡リスクは高かった。この結果は慎重に解釈する必要がある。つまりこの研究はコーヒーが死亡リスクを減少させることを証明してはいない。影響を与えたであろう多くの他の要因が考慮されていない。

コーヒーを飲むことは健康でバランスのとれた食生活の一部になりうる。現在のガイドラインは1日に4杯以上飲まないことを推奨している。妊娠している女性は1日のカフェイン摂取を200mg未満、つまりインスタントコーヒーのマグカップ2杯程度の量にすることを勧められている。

良好な健康と長寿の魔法の近道（あるいは魔法のコーヒー豆）はない。多様で健康的な食事を取り、定期的な運動をするという健康的なライフスタイルを送ることがこれを達成するために一番良い方法である。

● 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. 実験動物の保護支援：動物を少なくして苦しみを減らしつつよりよい結果

Support in the protection of laboratory animals: Better results with fewer animals and less suffering

24/2017, 23.06.2017

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/24/support_in_the_protection_of_laboratory_animals_better_results_with_fewer_animals_and_less_suffering-201138.html

動物実験が認可されたら、実験結果の妥当性を損なわずに、痛み、苦しみを、それぞれの実験に必要な動物数をできる限り減らさなければならない。その作業はドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が担い、ドイツ実験動物保護センター(Bf3R)はこの目標の達成に向けて貢

献するために設立された。BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 教授は、“実験動物の科学の改良に焦点を当てた動物福祉”の議長 Lars Lewejohann 教授の任命式において、「私達が『実験動物の生活環境の苛酷さの削減と改善』という権限分野を設定するのはこのためである、」と説明した。Lewejohann 教授が担当する「実験動物の生活環境の苛酷さの削減と改善」の研究分野は実験動物の負担を減らす全手段を含む。

2. 世界中のリスクの専門家のさらなる教育とネットワーク形成

Further education and networking of risk experts from all over the world

07.07.2017

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/27/further_education_and_networking_of_risk_experts_from_all_over_the_world-201238.html

7月3～14日に、BfRが6回目の夏の学校を開催する。アジア、アフリカ、欧州、ラテンアメリカの20ヶ国34人の科学者が参加して議論する。

3. グリホサート：EFSA と ECHA が Christopher Portier に反応する

Glyphosate: EFSA and ECHA respond to Christopher Portier

6 July 2017

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/glyphosate-efsa-and-echa-respond-to-christopher-portier.pdf>

NGOのコンサルタント Christopher Portier が2017年5月に欧州委員会の委員長宛に、マウスとラットの試験が欧州のリスク評価で考慮されていないと主張する公開レターを書いていた。これに対し、EU委員会を代表して EFSA 及び ECHA が本日回答を公表した。EFSA 及び ECHA は、明確にその主張は虚偽 (false) であると述べている。いずれの研究も考慮されている。

*EFSAの反応は以下

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/glyphosate>

4. 食品中の汚染物質：出来るだけ早くリスクを同定し評価する

Contaminants in Food: Identifying and Assessing Risks as Early as Possible

26/2017, 03.07.2017

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/26/contaminants_in_food_identifying_and_assessing_risks_as_early_as_possible-201210.html

ダイオキシン、ミネラルオイル、パーフルオロ化合物：人は食品から重要な栄養素だけを得ているわけではない。一定量取ると健康に影響を及ぼす可能性のある望ましくない物質も摂取する。「私達の惑星は事実上閉鎖システムだと考えられる。私達が作り出し環境中に放出するものは何でも、一定の時間がたった後、食品とヒトのサンプルに一おそらく僅かな痕跡だけだが一検出できるだろう、」とドイツ連邦リスク評価研究所副所長の Reiner

Wittkowski 教授は説明した。「事態がおこってから慌てる必要のないよう、新しいリスクを同定するための将来を見据えたアプローチを開発しなければならない」。食品中から物質が検出されることが、自動的に健康リスクの存在を意味するわけではない。だがヒトの健康を守るために、食品中の汚染物質の量は、毒性学的な許容値まで、あるいは技術的に実現可能な限り最小化して減らさなければならない。最先端技術、環境状態、企業の製造工程、ヒトの食品摂取習慣は絶えず変わるので、私達は食品中の汚染物質が引き起こすリスクへの理解を定期的に更新する必要がある。最近発表された「食品中の汚染物質」特集は、起こりうる健康リスクの評価戦略の概要を示し、その性質、その汚染物質が引き起こすハザードの可能性、それらがどこから来るのか、人がどの程度それらに暴露するのかを説明する(ドイツ語)。

Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz

Ausgabe 7/2017

<https://www.springermedizin.de/bundesgesundheitsblatt-gesundheitsforschung-gesundheitsschutz-7/12463914>

汚染物質は意図的に食品に添加されたわけではない物質である。そのような物質は生産、加工、輸送の様々な段階で、あるいは環境影響の結果として食品に入り込むことが分かっている。

特定の汚染物質についての最新の科学的知見は、その起源、特性、潜在的なハザード、暴露、食品中の量を最小化するための実現性など広範囲に及ぶ。例えば 1980 年代以降、ヒトと環境を保護するために、環境中に、そしてそれによって食品にダイオキシンが入りこむことを大きく減らすための対策が取られている。結果として過去数十年ダイオキシンの摂取は明らかに減少している。ヒトの体負荷の指標として母乳に存在するダイオキシンの量が、過去 30 年以上で概ね 20%下がったことが対策の成功を示している。効果的で実践可能な汚染物質規則により、環境中の、それによりヒトの体内の量の長期減少につながられた。

パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) など他の物質に関する研究や活動の必要性がより大きくなっている。PFAS は分解しにくい工業化学物質で、環境、フードチェーン、ヒト—実質的にどこでも検出できる。その特殊な技術的特性により、例えば材料に水、土、油などをはじく特性を与えるために、非常に多くの産業工程に用いられている。

ヒトの体中で数年といういくつかの PFAS の長い半減期は、その物質が高濃度では肝臓を害する可能性があるため、今後綿密な監視が必要とされるだろう。そのうちのいくつかは生殖に影響を与え、がんを誘発する可能性が示されている。特に著しく高濃度が検出された地域では、食品中の量を観察し続け環境に入るのを避ける必要がある。

この特集号では、ダイオキシンや PFAS など難分解性有機汚染物質に加えて、ナノやマイクロ物質、食品中の金属や半金属に関する最新の科学的知見も取り扱っている。包装材料が食品に移行する可能性のある物質を含んでいることも強調している。例えば、新聞の印刷インクミネラルオイル成分を含む印刷紙はリサイクルされるストックの一部なので、

リサイクルされた段ボール箱からミネラルオイル成分が食品に移行する可能性がある。

この特集号は天然由来汚染物質の例や加熱によって生じる他の例も説明している。健康リスクの可能性の最も重要な決定要因は暴露、すなわちヒトに健康影響を与える可能性のある物質の実際の摂取量である。この暴露量推定は MEAL Study(食品の暴露評価及び分析のための食事)の例を用いて説明されている。食品中の汚染物質のリスク認知に関する新しい研究も最新の特集号で扱っている。

●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. 2015 年に除外に登録された農場の農業と水質

Agricultural practices and water quality on farms registered for derogation in 2015
07-07-2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/juli/Agricultural_practices_and_water_quality_on_farms_registered_for_derogation_in_2015

農業の環境への有害影響を少なくするための堆肥政策の除外規定に関するフォローアップ。硝酸濃度の測定結果で、2015 年までに平均で全地域において EU 基準 50 mg 硝酸塩/L 未満であった。

2. 血中 PFOA 測定 : オランダ、Dordrech の DuPont/Chemours 周辺住民の血清

PFOA measurements in blood : Measurements in serum in residents around DuPont/Chemours in Dordrecht, The Netherlands
07-07-2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/juli/PFOA_measurements_in_blood_Measurements_in_serum_in_residents_around_DuPont_Chemours_in_Dordrecht_The_Netherlands

DuPont/Chemours 化学工場周辺の住民の血中 PFOA を測定した。結果は 2016 年研究の計算値とよく一致しており、周辺地域住民は慢性的に PFOA 暴露があった可能性が高いと結論した。

3. 年次報告書 2016 オンライン発表

Annual report 2016 now online
06 July 2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessage

[ges/2017/Annual_report_2016_now_online](#)

(動画付き)

4. REACH 事務局 2016 年次報告:化学物質の面倒をみる

Annual report Bureau REACH 2016 : Taking care of chemicals

13-07-2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/juli/Annual_report_Bureau_REACH_2016_Taking_care_of_chemicals

(オランダ語)

5. 食品政策のための包装の表面への栄養ロゴの価値：独立した包装表面ロゴ委員会による助言

The value of a front-of-pack nutrition logo for food policy : Recommendation by the Independent Front-of-Pack Logo Committee

13 July 2017, PDF | 563kB

<http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=b6651fa9-abdd-47d7-98e0-20ce8b6a4cd0&type=pdf&disposition=inline>

(オランダ語：英文要約有り)

ロゴがあることで消費者がより健康的な製品を選ぶようになるという確かな根拠はないが、消費者に健康的な食品について知らせるといった政策目標を達成できる可能性はある。もし導入すれば、より健康的な食生活を促す包括的なアプローチの一環として重要なこととなる。

● フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

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

1. 食品サプリメントと妊婦：ANSES は必要性が認められないのに、複数のビタミンとミネラルを組み合わせて摂ることに対して警告する

Food supplements and pregnancy: ANSES warns against combining multiple sources of vitamins and minerals, in the absence of an identified need

07/06/2017

<https://www.anses.fr/en/content/food-supplements-and-pregnancy-anses-warns-against-combining-multiple-sources-vitamins-and>

ANSES が監視する国家ニュートリビジランス計画のもと、妊婦用食品サプリメントの絡

んだ新生児の高カルシウム血症と先天性な甲状腺機能低下症の事例が報告されている。これらの報告により ANSES は妊婦用のビタミン D やヨウ素を含む食品サプリメント摂取に関連するリスクを評価することになった。本日発表される意見では、ANSES は必要性が認められないのに複数のビタミンとミネラルを組み合わせて摂ることに対して警告している。特に定期的な生物学的モニタリングを行わずにビタミンとミネラルを併用しないことの重要性を医療従事者に警告している。ANSES はまた、最初に医療従事者の助言を求めることなく食品サプリメントを摂取すべきでないとして妊婦に再度注意喚起している。

国家ニュートリビジランス計画のもと、十分に確認された妊婦用食品サプリメントの摂取に関連する可能性がある、5 例の新生児の高カルシウム血症と 2 例の先天性の甲状腺機能低下症が ANSES の注意を引いた。これらの有害影響の報告により ANSES は妊婦用食品サプリメントによるビタミン D とヨウ素の摂取に関する内分泌及び代謝リスクを評価することにした。

新生児の高カルシウム血症とビタミン D

受け取った報告の分析から「妊婦用」食品サプリメント由来ビタミン D の用量はそれ自体で妊婦や健康な胎児の高カルシウム血症につながる恐れはないことが示された。しかしながら、ビタミン D への遺伝的高感受性は高カルシウム血症につながる恐れがある。ニュートリビジランス計画で報告された事例では、当時めつたに行われなかったビタミン D 過敏症になりやすい遺伝子突然変異のスクリーニングにより、観察された高カルシウム血症の原因を確認することができたろう。

先天性な甲状腺機能低下症とヨウ素

適切なヨウ素摂取状態は正常な神経及び行動発達のために必要である。他方、妊娠中のヨウ素の過剰摂取（経口及び経皮）は、新生児の甲状腺機能低下症、甲状腺機能亢進症、甲状腺腫のリスクを増す。ニュートリビジランス計画で受け取った十分確認された先天性な甲状腺機能低下症の 2 例では、ヒトが暴露した唯一のヨウ素源ではなかったため、入手可能なデータでは食品サプリメントが原因だと正式に確定することはできなかった。

ANSES の助言

特別にニュートリビジランス報告の対象となったビタミン D とヨウ素の例に加えて、ANSES は必要性が認められないのにビタミンとミネラルを複数摂取することに対して警告する。実際、いくつかの事例ではこれが安全量を超える恐れがある。

ANSES は以下の助言を発表している：

<妊婦向け>

- ・ ANSES は妊婦に対し、最初に医療従事者の助言を求めることなく食品サプリメントを摂取しないよう再度注意喚起する。処方でも店頭で購入する場合でも、医師、薬剤師、助産婦に自分が摂取しているあらゆる製品（薬や食品サプリメント）の情報を提供するよう助言する。

<医療従事者向け>

- ・ ビタミン D 過敏性の場合、高カルシウム血症が新生児の健康に与える帰結については、

適切な予防措置を取るよう求めた。高カルシウム血症が確認された場合には、適切な検査で原因を調べ、妊婦のビタミン D サプリメントの可能性を再検討する必要がある。

- ・ 新生児の、説明できない高カルシウム血症はビタミン D への遺伝的過敏性に関連することがある。説明できない高カルシウム血症の事例では、そのため、その子どもの高カルシウム血症の遺伝的変異の可能性について検査し、適切な手段をとることが重要である。
- ・ ヨウ素の複数の供給源（薬や食品サプリメントによる）への同時暴露は新生児の甲状腺疾患リスクが増すので妊娠中は避けなければならない。
- ・ ANSES は定期的に生物モニタリングせずにビタミンとミネラルの様々な摂取源を組み合わせないことが重要だと強調している。

最後に ANSES は、食品サプリメントの摂取に関連する可能性がある、医療従事者が気付いたあらゆる有害影響をニュートリビジランス計画に通知する重要性を改めて伝える。

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

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

1. 香料物質 2-トランス-4,5-エポキシデセナール(FL: 16.071)を規則 1334/2008/EC の香料物質ユニオンリスト付属文書 I から削除

Removal of the flavouring substance 4,5-epoxydec-2(trans)-enal (FL: 16.071) from Annex I of the Union list of flavouring substances laid down in Regulation 1334/2008/EC.

Wednesday, 5 July 2017

https://www.fsai.ie/news_centre/removal_of_flavouring_substance_050717.html

2017年5月4日に発表された EFSA の評価で遺伝毒性への懸念があるとされたため、香料物質 2-トランス-4,5-エポキシデセナール(FL: 16.071)を EU の認可リストから削除されることになった。7月11日に採択され、翌日に広報で公表される予定である。市場から排除するための移行期間は設けない。

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

1. 「対話」シリーズ：消費者一人々と動物の両方を守る専門家の知見

‘Conversation’ Series: Expert Insights on Protecting Consumers – Both People and Animals

July 6, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm565682.htm>

新しい Q & A 対話シリーズでは、FDA の食品と動物用医薬品(FVM)計画の専門家が各種問題について深く語る。専門家は食品安全や栄養、科学、化粧品監視や動物の健康を含む公衆衛生上の複雑な問題に縁の下で知見を提供する。その視点は国内と国際両方におよぶ。以下各話題へのリンクを掲載。

2. リコール情報

- **Hardcore Formulations** は蛋白同化ステロイドを含む表記のため **Ultra-Sten and D-Zine Capsules** を全国的に回収措置

Hardcore Formulations Issues Voluntary Nationwide Recall of Ultra-Sten and D-Zine Capsules Due to Labeling that it Contains Anabolic Steroids

June 29, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm565827.htm>

ダイエタリーサプリメント「Ultra-Sten」及び「D-Zine Capsules」が未承認の蛋白同化ステロイド誘導体とみなされるメチルステンボロンやジメタジンを含むとして、自主回収を行っている。

- **Andropharm** 社は蛋白同化ステロイド誘導体を含む表記のため **Sten Z と M1 Alpha** を全国的に回収措置

Andropharm Issues Voluntary Nationwide Recall of Sten Z and M1 Alpha Due to Labeling that it Contains Derivatives of Anabolic Steroids

July 11, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm566553.htm>

Andropharm 社はダイエタリーサプリメント筋肉増強剤 Sten Z と M1 Alpha が未承認の蛋白同化ステロイド誘導体を含む商品として自主回収を行っている。

3. 警告文書

- Xcel Sports Nutrition, LLC 6/8/17

June 8, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm564584.htm>

CGMP 違反、ダイエタリーサプリメント表示違反。アカシア・リギデュラを含むと表示。

- New Capstone, Inc 6/27/17

June 27, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm565851.htm>

未承認の医薬品、表示違反。

-
- 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. 運動能力に関するダイエタリーサプリメント

Dietary Supplements for Exercise and Athletic Performance

Fact Sheet for Health Professionals

Updated: June 30, 2017

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/ExerciseAndAthleticPerformance-HealthProfessional/>

医療関係者向けファクトシート更新：June 30, 2017

- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
(FSANZ：Food Standards Australia New Zealand)

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

1. 食品基準通知

Notification Circular 17-17

7 July 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcircular1717.aspx>

意見募集

- ・ 加工助剤としてのトリアシルグリセロールリパーゼについて：*Candida cylindracea* 由来のベーキング、乳製品及び油脂加工の加工助剤としての使用に関する認可

認可及びフォーラム通知

- ・ 加工助剤としてのエンドβ (1,4) キシラナーゼ
 - ・ ワインの加工助剤としてのペクチン&カラギーナン
 - ・ 加工助剤としてのβ-ガラクトシダーゼ
- その他 MRL 改訂など。

2. 食品基準改定 No. 171

Amendment No. 171 – 13 July 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/gazette/Pages/AmendmentNo171.aspx>

- 新規食品としてのイソマルトオリゴ糖

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

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

1. Akaroa 海岸公衆衛生警告－貝のマリンバイオトキシン

Akaroa Harbour public health warning - marine biotoxin in shellfish

07 Jul 2017

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

MPI は Akaroa 海岸で貝を採捕、喫食しないよう警告した。 定期検査で下痢性貝毒の検出が安全基準 0.16 mg/kg 以上であった。

* Shellfish biotoxin alerts

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

警告対象の詳細

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査課

- 2017.6.30～2017.7.6

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=37907>

- 2017.6.23～2017.6.29

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=37812>

2. 食品に使用することができない主な農林産物ポスター配布通知

農畜水産物安全課 2017-06-26

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=1042&pageNo=1&seq=37723&sitecode=&cmd=v>

食品に使うことができない農産物（韓方薬）の流通・販売を事前遮断するためにインターネットショッピングモール、流通販売業者などを対象に 2017 年 6 月製作して配布したポスターです。積極的に活用して下さい。（PDF ダウンロード可能）

3. 「ラーメン商品で GMO 検出」関連の調査結果

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=37809&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、ラーメン製品から遺伝子組換え大豆とトウモロコシが検出された経緯を調査した結果、麺の原料になる米国産小麦と小麦粉に遺伝子組換え大豆やトウモロコシが微量混入されたことが確認されたと発表した。

今回の調査は、遺伝子組換え大豆とトウモロコシの混入経路を確認するためにラーメン麺の原料になる小麦について輸入国別に実施した。

米国、豪州、カナダから輸入された小麦と小麦粉計 82 件を回収・検査した結果、米国産小麦と小麦粉から、安全性審査を経て食用に承認された遺伝子組換え大豆またはトウモロコシが 17 件検出された。米国産小麦と小麦粉から検出された遺伝子組換え大豆またはトウモロコシ混入割合は平均 0.1%（最高 0.39～最低 0.02%）であった。豪州産、カナダ産小麦と小麦粉からは遺伝子組換え大豆またはトウモロコシは検出されなかった。

※ 輸入国別調査件数：米国産 51 件（船舶内 5、サイロ保管 16、製粉業者 27、ラーメン製造業者 3）、カナダ産 3 件（船舶内 1、サイロ保管 2）、豪州産 28 件（船舶内 5、サイロ保管 6、製粉業者 17）

混入経緯を調査した結果、遺伝子組換え大豆やトウモロコシが米国の現地保管倉庫や運搬船舶などに一部残っていて、小麦の運送過程で混入すると確認された。

2011 年の独政府調査によれば、小麦とトウモロコシなどに承認された遺伝子組換え大豆が 0.1%以下検出されて、この程度の混入は技術的に不可避で表示は不必要であるとしたことがある。

我が国も非意図的に混入される状況を考慮して、輸入小麦については大豆、トウモロコシなど他の穀物や土などの異物が 5%以内であれば通関されるように管理しており、遺伝子組換えではない農産物に遺伝子組換え農産物が非意図的に 3%以下混入された場合には遺伝子組換え食品表示をしなくてもよい。

※ 欧州連合では非意図的混入が 0.9%以内、日本では非意図的混入が 5%以内である場合に遺伝子組換え食品表示免除

食薬処は、米国産小麦の輸入業者を対象に原料管理をもっと徹底的に行うようにし、米国産小麦輸入時には大豆、トウモロコシの混入可否を確認して混入が確認された場合には承認された遺伝子組換え大豆、トウモロコシなのかを検査する計画であると発表した。また、流通段階でも遺伝子組換え食品表示に対する定期的な点検を強化する予定である

4. リコール制度、消費者に優しい画期的な改善！

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=37787&sitecode=1&cmd=v>

国務総理は 6 月 29 日午前、政府ソウル庁舎で第 2 回国政懸案点検調節会議（略称：‘懸案調節会議’）を主宰し、この会議で「消費者親和的リコール制度改善法案」を審議した。

政府は、最近では自動車、家具など製品欠陥事故の増加のため消費者安全に対する関心が

増加している状況であるが、製品欠陥から消費者被害を予防するためのリコール制度が活用されていない、特に消費者にリコール情報がよく伝えられず返品手続きなどが不便であるという問題認識により、このたび、改善法案を関係省庁合同で用意した。

第一、これまで医薬品と食品などにだけ適用されていた危害性等級を化粧品、畜産物、飲料用水などすべての品目に拡大することにした。

二番目、消費者に重要なリコール情報をもれなく提供して、消費者が容易に内容がわかるように、理解しやすい標準様式と用語を使うことにした。

三番目、危害性が重大な場合は、放送、日刊新聞など消費者への伝達効果が大きい媒体を通じて迅速に伝えるようにし、消費者総合支援システム（‘幸せドリーム’、公正委）に環境省（飲料用水など）、国土部（自動車）関連リコール情報を追加で統合・連携して、消費者が一ヶ所で多くの部処のリコール情報がわかるようにする予定である。

四番目、主に大規模流通業者を対象に運営されている「バーコード販売遮断システム」をオンラインショッピングモール及び中小流通売場などに拡大・適用し、リコール製品の流通を遮断していく。

また、消費者が物品返還ができる回収先が不足しているとの指摘を受けて、地域大規模流通業者などでも交換、払い戻しが可能になるように該当の流通業者とリコール移行協力案を用意する計画である。公正委はこのような改善法案を入れた‘共通ガイドライン’を2017年9月まで準備する計画であり、年内リコール総合サイトである幸せドリームを高度化する計画である。

5. 2017年の後半期食・医薬品安全政策はこうように変わります

危害情報課 2017-06-29

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=37773&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、国民の健康と直結する安全管理を強化して消費者の知る権利を拡大し、手続き的規制は合理化するという、本年下半期から変更される食・医薬品主要政策を紹介する。

（食品部分のみ）

食薬危害情報専用サイト構築・運営（7月）：国民が便利で容易に利用することができるように危害情報専用サイト開設・運営

配達アプリを通じた飲食店の衛生水準など食品安全情報提供（9月）：店屋物アプリ利用者が店屋物に対する衛生情報を前もって確認して食べ物を選択することができるように飲食店の衛生水準情報を提供

HACCP義務の適用対象の拡大施行（12月）：食品製造加工業のうち、前年度の売上高が100億ウォン以上である総生産食品及び即席料理食品(スンデ)、乳加工業についてはHACCP義務化を全面的に施行、など

6. 食品用金属製キッチン用品の正しい使い方！

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=37753&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品用金属製器具・容器を日常生活でもっと安全に使えるように国民に正しい使用方法を提供する。

食品用金属製品は、主に鍋、やかん、フライパンなど調理用器具・容器で多く使われて、金属製種類ではステンレス、アルミニウム、銅、鋳鉄(銑鉄)などがある。食品用金属製品には、食品を調理または保管する過程で食品に移行して摂取される懸念がある重金属(鉛、カドミウム、ニッケル、6価クロム、ヒ素)について規格を設定しており、表示でも‘食品用’と区分表示するように管理している。

実生活で使用する食品用金属製器具・容器に対する正しい使用方法と使用時の注意事項は以下のとおり。

<食品用金属製器具・容器 一般的な注意事項>

新たに購入した金属製器具・容器は、初めて使う前に綺麗に洗浄し、酢を添加した水を入れて10分程度煮た後に綺麗に洗浄すればもっと安全に使うことができる。金属成分は酸性溶液でよく溶出されるので、酢を利用すれば金属表面に付着した重金属を効果的に除去することができる。

金属製フライパンは、使う前に油コーティングをすれば料理中に重金属成分が溶出するのを防止することができる。洗浄し水気を飛ばして火で熱した後、食用油を薄く塗って加熱する工程を3~4回繰り返した後使用する。金属製フライパンや鍋で調理した食べ物は、他の容器に移してから食べる、保管する場合は専用容器に入れて保管する。また、酢・トマトソースのような酸が強い食品や、漬け物・塩辛類のような塩分が多い食品は金属成分溶出を増加させるので、金属材質の容器に長期間保管しないのが望ましい。

金属製の調理器具は電子レンジに入れて使わないように注意する。金属材質はマイクロ波が透過されず反射して食品が加熱されないだけでなく、端が鋭い金属ではマイクロ波が集中してスパークが起きることがあるので使わない。

<食品用金属製器具・容器の材質別注意事項>

ステンレス材質は容易に錆びずに熱伝導と耐久性が良く、食器、鍋、やかんなどに多く使われる。新しい製品には研磨剤が残っていることがあるので、初回使用時は先にティッシュや紙タオルに食用油を適量につけて表面を磨いた後洗浄する。

アルミニウム材質は、熱伝導率が高く、軽くてさびない長所があり、鍋やホイル製品に主に使われる。アルミニウム鍋を新たに購入した場合には、水を入れて煮た後に使えば酸化皮膜が堅固になり、より安全に使うことができる。長く使用して変色したアルミニウム鍋は交換するのが望ましい。アルミホイルを使う時はなるべく酸や塩分が多い食べ物と接触しないようにする。ホイル使用面は光沢有無のどちらを使っても構わない。

真ちゅう器食器などに使われる銅は、水気が残っていると暗く変色するので乾燥させて保管する。

固く保温性が優れている鋳鉄は、毎回油コーティングをした後に使うのが良くて、洗浄

後すぐ乾燥させてさびを防止する。

食薬処はまた、フライパンのコーティング剤に使われるフッ素樹脂を製造する過程で加工補助剤として使われたパーフルオロ化合物（PFOA）については、最近では製造技術が発達したため懸念しなくてもよいと発表した。流通中のフッ素樹脂コーティングフライパンをモニタリングした結果においても、PFOA が意図的に使われずに非意図的に汚染した水準（不検出～1.6 μg/kg）に過ぎないことが明らかになった。自然状態の非意図的汚染水準リスクで評価した結果、耐容一日摂取量（TDI）の 0.003% で非常に安全な水準である。

*パーフルオロ化合物は、熱に強くて水や油などが汚染するのを防止する特性があり、産業界全般で多くの分野に使われるが、分解しにくく自然界や体内に蓄積される可能性がある

*PFOA の TDI : 1.0 μg/kg bw/day (2015、食薬処)

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

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

1. インドの食品と栄養の風景を変える 15 の重要分野についての FSSAI の報告書

FSSAI Report on 15 Key Areas of Transforming the Food and Nutrition Landscape in India. (Uploaded on: 06.07.2017)

http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:2d3a9ebb-a955-401a-8ea3-83cdb119a38c/FSSAI_Report_15_Key_Area_Brochure_06_07_2017.pdf

新しいインド、つまり健康で幸せなインドを築くために、FSSAI は 2016-17 年の新たな変革に着手し、食品エコシステムを通じた変革をもたらすために 15 の重要分野を特定した。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室