

食品安全情報（化学物質） No. 25/ 2013 (2013. 12. 11)

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>

【BfR】 欧州における食の安全性 — 誰が何をするのか？

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) が、EU 食品安全年鑑の第 3 版を発表した。これは、BfR が、フードチェーン全体にわたる安全性という概念のもと、消費者保護を保証するための全欧州規模の食品安全担当機関ネットワークを必要としていることを受けて発行したものであり、欧州 35 ヶ国における食品安全関連組織の体制及びその役割について概要がまとめられている。

*ポイント： 各国政府機関のどの組織がどのような役割を担っているかは、なかなかわかりにくいものです。BfR が発表した本報告には、35 ヶ国のみではありますが、国別に各々の食品安全担当機関の役割が組織図とともに紹介されているのでとても参考になります。

【FSANZ】 消費者向け情報更新 アプリコットカーネル（生）

アプリコットカーネルは生鮮アプリコットの種子の中にあるナッツ様のものであり、シアン化物が含まれるため、喫食すると体内で青酸が生成する可能性がある。オーストラリア、ニュージーランド、カナダ、英国、欧州において、生のアプリコットカーネルを喫食して中毒になったという報告がある。オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、成人については 1 日に 3 個以上のアプリコットカーネル（生）の喫食は安全でなく、子どもについては 1 つも喫食すべきではないと改めて助言した。ただし、アプリコットカーネル由来の加工食品（アマレットビスケット、アーモンドフィンガービスケット、アプリコットジャム、アプリコットネクター等）は、加工や調理によりシアン化物が安全なレベルまで減少するため、リスクとはならないとしている。

*ポイント： バラ科植物のウメ、アンズ（アプリコット）、ビワ、モモ及びサクランボ等の種子の中にある仁には、「アミグダリン（別名：ビタミン B17、レトリル）」というシアン配糖体が含まれているため、摂取するとシアン化物中毒と同様の症状を生じる可能性があります。過去にアミグダリンに抗がん作用があるかもしれないと言われたことがあったことから、その後の研究で効果が否定されたにもかかわらず、現在も抗がん作用と関連があるかのような宣伝のもとアプリコットカーネルやビワ種子等の製品が販売されています。アプリコットカーネルの摂取量については、英国毒性委員会（COT）もシアン化物中毒になることを懸念し、安全なのは 1 日に 1～2 個であると述べています。我が国でもインターネットなどで関連商品を購入できるようですので、ご注意下さい。

*参考：独立行政法人国立健康・栄養研究所
「アミグダリンについて」

<http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail678.html>

*参考：食品安全情報 No. 8 / 2006 (2006. 04.12)

【FSA】 FSA はビターアプリコットカーネルを食べることのリスクについて警告
<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2006/foodinfo200608.pdf>

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品に使用されるエフェドラ種の安全性評価に関する科学的意見
2. EFSA は累積リスク評価についての業務を拡大
3. ハチの多様なストレス要因のリスク評価の総合的アプローチに関する EFSA 第 18 回科学会議
4. 申請者向けインフォセッション—健康強調表示—健康強調表示の科学的立証のためのヒト試験の報告に関する技術的会合
5. EFSA の第三者に開かれた科学会議：ガイドライン&登録
6. FEEDAP パネルは第 100 回本会議を記念する
7. β -アミロイド誘発性神経毒性の増強とジアセチルに関する科学論文の評価
8. EFSA 第 19 回科学討論会：EU 農業生態系のための環境リスク評価保護目的としての生物多様性
9. 規制(EC) No 1829/2003 に基づく遺伝子組換え植物の認可申請提出についてのガイダンス
10. 助言フォーラムは第 50 回記念会合を迎える

[【FSA】](#)

1. アスパルテームについての COT のポジションペーパー発表
2. 新規食品成分申請
3. 多動と関連する色素を含まない製品更新
4. 警告：未承認施設で加工された燻製魚製品
5. Marks & Spencer は摂取と関連する病気の可能性があるため 3 種のイガイ製品をリコール

[【BfR】](#)

1. BfR 長官はホルモン活性物質についての消費者からの質問に答える
2. 欧州における食の安全性 — 誰が何をするのか？

[【ANSES】](#)

1. 意見：2013 年食品中残留農薬サーベイランス計画について
2. 化学物質混合物暴露：研究とリスク評価の課題
3. 新規食品成分認可申請についての ANSES の意見：微小藻類 *Schizochytrium* sp.由来 DHA-EPA の多い油

[【FDA】](#)

1. 回収情報
2. 警告文書（2013 年 11 月 25 日、12 月 3 日公表分）

[【CDC】](#)

1. 成人の極めて高い血中鉛濃度—米国 2002～2011 年

[【CFIA】](#)

1. モンサントカナダ社からの昆虫耐性遺伝子組換え植物の新規食品・家畜飼料としての認可と商用栽培の環境安全認可の申請通知

[【FSANZ】](#)

1. 消費者向け情報更新 アプリコットカーネル（生）
2. 翻訳版ファクトシート
3. 食品基準改定通知

[【TGA】](#)

1. 警告

[【MPI】](#)

1. マスカハニーについての Q & A

【[香港政府ニュース](#)】

1. 肉、チーズ検体は食品検査に合格

【[MFDS](#)】

1. 説明資料（京郷新聞「日本産食品の放射能基準を緩和しようとする食品医薬品安全処」報道関連）

2. エネルギードリンクの過剰摂取に注意！

3. 「2013年加工食品のナトリウム低減化ガイドライン報告会」開催

【[その他](#)】

・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

・(EurekAlert) エネルギードリンクとアルコールとの混合飲用は公衆衛生の脅威

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

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

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

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

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

RASFF Portal Database

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

2013年第48週～第49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）

米国産食品サプリメントの未承認 1,3 ジメチルアミルアミン（DMAA）、英国経由米国産食品サプリメントの未承認 DMAA 及び未承認物質ヨヒンビン、ポーランド産小麦粉（granary flour）のデオキシニバレノール(1400 µg/kg)、イタリア経由インド産食品サプリメントの水銀(0.27 mg/kg)、タイ産マンゴーのジメトエート(0.23 mg/kg)、タイ産ゼリーカップの未承認 E407（カラギーナン）、スロバキア経由トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシシン A (330 µg/kg)、スペイン産冷凍アオザメの水銀(4.2 mg/kg)、モロッコ産缶入りオリーブオイル漬けイワシのヒスタミン(104; 112; 137 mg/kg)、オーストリア産食品サプリメント

の鉛(5.4 mg/kg)、イスラエル産冷凍七面鳥胸肉の未承認物質クロピドール(10 µg/kg)、オランダ経由米国産コーヒー生豆の未承認物質シブトラミン、ベルギー産豚肉のスルファジアジン(170; 130 mg/kg)、スペイン産冷凍ヨシキリザメ切り身の水銀(2.0 mg/kg)、ベトナム産寒天ミニカップゼリーによる窒息リスクなど。

注意喚起情報 (information for attention)

モザンビーク産冷凍メカジキの水銀(2.32 mg/kg)、ポルトガル産魚用配合飼料の反芻動物DNAの存在、ブラジル産冷凍生鶏胸肉の未承認物質クロピドール(20 µg/kg)、バングラデッシュ産チリペッパーのトリアゾホス(1.03 mg/kg)、エチオピア産豆のマラチオン(0.024; 0.031 mg/kg)及びダイアジノン(0.027 mg/kg)、フランス産キハダマグロロインの一酸化炭素処理(700 µg/l)、中国産食品サプリメントの未承認物質タダラフィル(33 mg/item)、タイ産イエローヌードルの未承認着色料食用黄色 4 号(タートラジン : E102)、中国産バーベキューグリルのクロムの溶出(20.6 mg/l)、スペイン産マグロ及び解凍チルドキハダマグロの一酸化炭素処理(400 µg/kg; 500 µg/kg)、インド産チリペッパーのエチオン(0.839 mg/kg)、中国産乾燥キノコの未承認物質テトラメトリン(1.4 mg/kg)、セネガル原料スペイン産冷凍エビの亜硫酸塩の高含有量(486 mg/kg)、中国産磁器皿のカドミウム(0,603; 0,568; 0,592; 0,570 mg/dm²)及び鉛(3.0; 3.5; 3.6; 3.8 mg/dm²)の溶出、カンボジア産生鮮ミントのカルベンダジム(54 /mg)、中国産ナイロンへらの一級芳香族アミンの溶出(0.08; 0.04 mg/kg)、中国産冷凍イセエビの禁止物質クロラムフェニコール、中国産メラミンボウルのホルムアルデヒドの溶出(391.4; 329.4 mg/kg)など。

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

リトアニア経由アルゼンチン産飼料用魚肉のカドミウム(4.03 mg/kg)、リトアニア経由中国産乾燥梨の亜硫酸塩の高含有量(1122 ng/kg)、オランダ産魚用配合飼料の反芻動物のDNAの存在、スペイン産マグロの一酸化炭素処理(500 µg/kg)、スペイン産チルドキハダマグロロインの一酸化炭素処理(500 µg/kg)、インド原料アイルランド産ラクターゼ酵素の禁止物質クロラムフェニコール(47; 160 µg/kg)、スペイン産チルドマグロ切り身の一酸化炭素処理(800 µg/kg)、中国産メラミンカップのホルムアルデヒドの溶出(43; 35 mg/kg)、タイ産人工風味付けレモンジュースの E210 (安息香酸ベンジル) の高含有量など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産ステンレスコーヒーメーカーのニッケルの溶出(0.721 mg/kg)、ナイジェリア産茶色豆の未承認物質ジクロロボス(0.04 mg/kg)、パキスタン産ゴシベリーシュガーシロップの未承認新規食品成分ユカン (*Phyllanthus emblica*) (50 %)及びシュガーシロップの未承認新規食品成分のミロバラン(45 %)、トルコ産ピスタチオナッツのアフラトキシン(B₁=30; Tot.=33 µg/kg)、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(B₁=19; Tot.=22 µg/kg)、中国産台所用品のクロム (52 mg/kg)及びマンガンの溶出(2.2 mg/kg)、マレーシア産ラテックス/ニトリルグローブの高濃度の溶出 (16.7; 20.3; 32.4 mg/dm²)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (30 µg/kg)、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン(Tot.=8.6 µg/kg)、中国産プラスチックカップの高濃度の溶出(15.8 mg/dm²)、ブラジル産鉄製ナイフのクロム(5.4

μg/kg)・マンガンの溶出(0.2 μg/kg)及び高濃度の溶出(21 mg/dm²)、中国産ポメロの未承認物質カルボフラン(0.024 mg/kg)、中国産メラミン食器セットのホルムアルデヒド (41 mg/kg)及びメラミンの溶出(12.3 mg/kg)、中国産緑茶のブプロフェジン(0,13; 0,16; 0,050 mg/kg)・トリアゾホス(0,077; 0,064; 0,025 mg/kg)・アセタミプリド(0,32; 0,44; 0,30 mg/kg)・フィプロニル(0.046; 0.053 mg/kg)及び未承認物質イソカルボホス(0.11; 0.055 mg/kg)、英領バージン諸島経由ナイジェリア産鶏餌用ピーナッツのアフラトキシン(B₁=376 / B₁=356 / B₁=367 μg/kg)、中国産皿のカドミウムの溶出(0.12; 0.10; 0.08; 0.07 mg/dm²)、モロッコ産生鮮ミントのジメトエート(0.41 mg/kg)及びヘキサコナゾール(0.11 mg/kg)など。その他アフラトキシン等多数。

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

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

1. 食品に使用されるエフェドラ種の安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on safety evaluation of Ephedra species for use in food

EFSA Journal 2013;11(11):3467 [79 pp.]. 28 November 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3467.htm>

ANS パネル (食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル) は、食品サプリメントなどの食品に使用されるエフェドラハーブとエフェドラ (*Ephedra*) 種由来製品についての安全性を評価する科学的意見を提供した。エフェドラ種は生物学的作用のあるアルカロイドを含む：エフェドリン、プソイドエフェドリン、ノルエフェドリン、ノルプソイドエフェドリン (カチン)、メチルエフェドリン、メチルプソイドエフェドリン。これらは交感神経様作用があり、そのうちいくつかは副作用があるとされる医薬品の有効成分としても使用されている。2004 年に米国 FDA がエフェドラアルカロイドを含む食品サプリメントを禁止し、欧州の数か国やカナダ、豪州及びニュージーランドでも食品又は食品サプリメントへのエフェドラハーブ等の使用が禁止されているにも係わらず、エフェドラハーブや、しばしばカフェイン等の他成分と一緒に含む食品サプリメントがインターネット経由で販売されている。パネルは、エフェドラハーブ・ハーブ製品・アルカロイドの摂取と、健康への悪影響の可能性の関連に関する科学データをレビューした。食品に使用されるエフェドラ種やハーブ製品の個々のエフェドラアルカロイド濃度は大きく異なる。報告によると、エフェドラハーブに含まれる総アルカロイド量は 0.5~49.9 mg/g の範囲であり、2つの主なアルカロイドである(-)-エフェドリン及び(+)-プソイドエフェドリンを合わせると総アルカロイド量の 70~99%を占める。また、食品サプリメント (カプセル、タブレット) 中の総エフェドラアルカロイド量の平均は 1 回あたり 11.5~26.8 mg の範囲と報告されており、最大は 75.5 mg であった。エフェドラハーブ製品のうち、ハザード評価のた

めの十分な毒性データが存在する適切な成分規定のある製品は存在しない。遺伝毒性、短期、長期、生殖、発達毒性に関する適切なデータがないので、パネルは健康への悪影響の懸念となるエフェドラハーブとその製品の日摂取量に関する助言を提供できない。食品サプリメント中のエフェドラハーブとその製品によるエフェドラアルカロイド又はエフェドリンの暴露量は、医薬品中の個々のエフェドラアルカロイドやエフェドリンの治療用量範囲内または超える可能性がある。そのような暴露は重大な副作用につながる可能性があり、カフェインと一緒に摂取することでさらに有害影響が増す可能性がある。パネルは、食品サプリメントとして使用されるエフェドラアルカロイドを含むエフェドラハーブとその製品は、推定される使用量で相当な安全性への懸念があると結論した。

2. EFSA は累積リスク評価についての業務を拡大

EFSA expands body of work on cumulative risk assessment

3 December 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/131203b.htm>

EFSA は、食品中残留農薬の累積リスク評価（CRA : cumulative risk assessment）分野での現在の作業の一環として、異なる作用機序の関連性について結論した。

- ・作用機序が異なる化合物混合物の複合毒性の評価方法としては、用量の相加概念を使うべきである。つまり、どのような濃度であれ全ての化合物が混合物全体の毒性に寄与するということである。
- ・リスク評価においては、同じ臓器や組織に同様の有害影響を与える物質は、累積評価グループとしてまとめるべきである。

*科学的意見：食品中残留農薬の累積リスク評価における異なる作用機序の関連性とその適切な適用についての科学的意見

Scientific Opinion on the relevance of dissimilar mode of action and its appropriate application for cumulative risk assessment of pesticides residues in food

EFSA Journal 2013;11(12):3472 [40 pp.] 03 December 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3472.htm>

3. ハチの多様なストレス要因のリスク評価の総合的アプローチに関する EFSA 第 18 回科学会議

EFSA's 18th Scientific Colloquium on Towards holistic approaches to the risk assessment of multiple stressors in bees

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/509e.htm>

イタリア・パルマに 100 人以上のハチの専門家が集結し、ハチの多様なストレス要因のリスク評価に関する最新の科学的知見について議論した。EFSA の第 18 回科学会議は、ハチのコロニー減少の多様な原因について科学者間で意見が一致しつつあることを受けて開催された。会議報告書には、開催スピーチの要旨、グループ討論結果の概要、本会議の

結論等が記載されている。

* 報告書：

Towards holistic approaches to the risk assessment of multiple stressors in bees

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/509e.pdf>

会議の最後に「重要メッセージ」として示された、いくつかの確認事項は次の通りである。

- ・複数ストレス要因のリスク評価は複雑なので、簡単な答えはない。
- ・ミツバチについて多くのことが知られているが、野生のハチについては、その生態、ストレス要因への応答、受粉に果たす役割などがほとんど知られていない。ハチ集団全体が食品生産、農業経済、生物多様性一般に関して重要なので、ミツバチについてだけ焦点を当てることはできない。
- ・ハチの集団の抵抗力や回復力、受粉機能については不明であり（例：ハチが攪乱にどう反応しどれだけ早く回復するかなど）、ハチの減少の閾値はどの程度であるか（ハチの集団が回復できないあるいは受粉能力が失われる前に、どのくらいの減少なら耐えられるのか）も不明である。分岐点はどこか？餌の採集を担当する集団の減少のようなストレスは集団レベルにいつ影響を与えるのか？ハチの多様性の消失は受粉にいつ影響を与えるのか？個々の例から集団への影響を推定するのは難しい。私たちは許容できる減少の生態学的閾値を理解する必要がある。
- ・エンドポイント/保護目標ははっきり確認する必要がある。法律はあいまいである—特に様々な関係者が異なる優先事項を持っているときには、どうやって特定の保護目標を設定するのか。
- ・いくつかのツールや指標はあるが、政策決定のための情報には研究が必要であり、他のツールや指標を開発する必要がある。モデルはデータがある場合にのみ役に立つ。研究者は不足しているデータを特定して基本的データを作り出す必要があり、その後で適切なモデルを用いて予想することができる。
- ・ストレス要因は農業だけでなく、より広い地勢に由来するので、モニタリングや緩和策は農業に限るべきではない。
- ・情報の流れを改善し消費者がより良い選択ができるようなより良い情報を与えるためには、全ての関係者（科学者、養蜂家、農家、政策決定者など）間の効果的なコミュニケーションが必要である。これは既存データ一式を整理して利用することを含む。
- ・多くの研究ギャップは特定されており、ハチと授粉の多様なストレス要因とリスクを理解し管理を前進させるための出資が必要である。

4. 申請者向けインフォセッション—健康強調表示—健康強調表示の科学的立証のためのヒト試験の報告に関する技術的会合

Info Session on Applications – Health claims – Technical meeting on the reporting of human studies submitted for the scientific substantiation of health claims

20 November 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/131120.htm>

食品企業の経営者、顧問、学会、EFSA の NDA パネル（食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル）の専門家、EFSA の職員、他の利害関係者ら 170 人程の参加者が、EFSA と国際的専門家とともに健康強調表示の科学的立証のためのヒト試験データの提出について議論するため、パルマでの会議に出席した。このイベントは、EFSA の栄養部門（NUTRI Unit）が申請支援部門（APDESK Unit）と共同で「EFSA の申請者向けインフォセッション」として、EFSA とその関係者間の定期的な対話を促進する目的で企画された。

5. EFSA の第三者に開かれた科学会議：ガイドライン&登録

EFSA scientific meetings open to observers: guidelines & registration

<http://www.efsa.europa.eu/en/stakeholders/observers.htm>

公開性と透明性に関する EFSA の公約の一部として、当局は第三者がいくつかの本会議に出席することを認めている。これらの公開本会議に出席すると、EFSA の科学委員会と科学パネルによってどのようにリスク評価が行われているかを見ることができる。EFSA の見学者申請用ガイドライン。

6. FEEDAP パネルは第 100 回本会議を記念する

FEEDAP Panel marks the occasion of its 100th plenary meeting

3 December 2013

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/131203a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20131204

2013 年 12 月 3 日、EFSA は、FEEDAP パネル（動物用飼料に使用する添加物及び製剤又は物質に関する科学パネル）の 100 回目の本会議を開く。設立された 2003 年から、パネルはヒトと動物の健康と環境に関する飼料添加物の安全性について評価し、540 以上の科学的意見を発表してきた。その仕事を通して EFSA は欧州連合内で 270 以上の飼料添加物の認可を決定し欧州議会を支援してきた。

7. β -アミロイド誘発性神経毒性の増強とジアセチルに関する科学論文の評価

Evaluation of a scientific publication associating diacetyl with enhancement of β -amyloid-induced neurotoxicity

EFSA Journal 2013;11(11):3474 [9 pp.]. 29 November 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3474.htm>

EFSA は、 β -アミロイド誘発性神経毒性をジアセチル[FL-No 07.052]が増強する可能性があるという最新の論文について評価し、その追加データが食品中の香料としてのジアセチルの安全な使用に懸念を生じさせるものであるか検証するよう欧州委員会から求められた。その論文の著者は、慢性的にジアセチルに吸入暴露された労働者は、神経症状を発症

する可能性がある」と結論している。

EFSA は、食品中の香料としてのジアセチル[FL-No 07.052]の使用によるリスクとの関連でこの論文を評価した。EFSA の評価は、著者の用いた細胞毒性試験と細胞系には欠陥があり食品中の香料としてのジアセチルの安全性評価には外挿できないと結論した。さらに、著者は職業暴露と全身暴露の関連については何も示していない。これらを考慮して、EFSA は、この科学論文の情報は食品中のジアセチルの安全な使用に関する新たな科学的情報は何一つ提供しないと結論した。

8. EFSA 第 19 回科学討論会：EU 農業生態系のための環境リスク評価保護目的としての生物多様性

EFSA Scientific Colloquium XIX: Biodiversity as protection goal in environmental risk assessment for EU agro-ecosystems

27 November 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/131127.htm>

多くのリスク評価者とリスク管理者を含む広範な科学の経歴を持つ約 100 人がイタリアのパルマに集まり、規制対象製品と侵入外来種の環境リスク評価における保護目的を実施するための調和した取り組み方法について議論した。

9. 規制(EC) No 1829/2003 に基づく遺伝子組換え植物の認可申請提出についてのガイダンス

EFSA guidance on the submission of applications for authorisation of genetically modified plants under Regulation (EC) No 1829/2003

EFSA Journal 2013;11(12):3491 [133 pp.] 06 December 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3491.htm>

規制(EC) No 1829/2003 に基づく EU での遺伝子組換え (GM) 作物の食品及び飼料としての使用、輸入、加工、栽培の認可申請提出についてのガイダンス文書。

10. 助言フォーラムは第 50 回記念会合を迎える

Advisory Forum reaches landmark with 50th meeting

5 December 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/131205.htm>

過去 11 年以上、EFSA は、各国の食品安全担当機関及び加盟国の他の科学機関とともに統一した効果的な欧州食品安全システムを築くために働いてきた。この科学的協力の基礎が「助言フォーラム」であり、リスク評価への EFSA の共同アプローチの中心に位置するものである。助言フォーラムの第 50 回記念会合は、EFSA と加盟国の協力者の 2002 年からの堅実な関係の証である。

* Advisory Forum ホームページ

<http://www.efsa.europa.eu/en/networks/af.htm?wtrl=01>

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

1. アスパルテームについての COT のポジションペーパー発表

COT position paper on aspartame study published

4 December 2013

http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/dec/aspartame#.Up_DnpKChR

英国毒性委員会（COT）は、FSA が委託したアスパルテームについての二重盲検無作為クロスオーバー試験のピアレビューを行った。COT は FSA やその他の政府機関に助言を提供する独立した専門家委員会である。

COT の結論

COT は「この結果は公衆衛生を守るために何らかの対応が必要であることを示していない」と結論した。この研究結果はピアレビューのある科学雑誌に投稿されているため、COT の議論の完全な議事録はまだ公表されていない。この研究は、Hull York Medical School が行ったもので結果は COT の 2013 年 10 月 29 日の会合で非公開で議論された。

この研究について

この研究は、アスパルテームを含む/含まないスナックバーを食べることにより何らかの影響があるかどうかを記録するために行われた。この研究ではアスパルテームを摂取すると調子が悪くなると主張する人たちを集めて、特に問題がないという人を対照にして行った。研究は科学的手法のゴールドスタンダードである二重盲検無作為クロスオーバーで行った。この種の研究は、参加者も調査する人も食べたスナックバーにアスパルテームが入っているかどうかわからないようにして影響を調べるデザインである。二重盲検にすることで、参加者や研究者の予断により結果がゆがめられるリスクが排除できる。結果の詳細を含む論文は科学雑誌に投稿されている。FSA は雑誌に発表されたら研究の全部を公開する。

FSA が委託した Hull York Medical School 研究は、アスパルテームに対する自己申告による反応を調べたもので、アスパルテーム全体の安全性を検討したものではない。EFSA が現在認可されている全ての食品添加物について系統的再評価を行っており、その一環としてアスパルテームの安全性を評価し、結果は今年発表される予定である。FSA は Hull 研究が発表されたら EFSA と結果を共有する。

*COT のポジションペーパー：

POSITION PAPER ON A DOUBLE BLIND RANDOMIZED CROSSOVER STUDY OF ASPARTAME

<http://cot.food.gov.uk/pdfs/cotposponaspar.pdf>

2013年10月29日の会合で、COTは、Hull York Medical Schoolの科学者が行った、アスパルテームを含むシリアルバーと同じ風味でアスパルテームを含まないシリアルバーを無作為に与えた研究の結果に関する論文について議論した。参加者はアスパルテームのせいで症状が出たことがあると主張する人と、特に化学物質に感受性が高いということはないという人を含む。シリアルバーの摂取後に、各種症状と生化学測定を行って評価した。データ収集時には、参加者も研究者も、どのシリアルバーにアスパルテームが入っているのか知らされていない。

COTの議論の議事録は、この研究報告がピアレビューのある科学雑誌に投稿されている間は一時的に非公開となっている。COTは、示された結果は公衆衛生を守るために何らかの対応が必要であることを示していないため、この公開の遅延は許容できると判断した。

2. 新規食品成分申請

● チーア種子に意見募集

Views wanted on chia seeds

3 December 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/dec/chiaseeds#.Up6TUZKChaQ>

Nutrisure社からFSAに対し、同社の南アメリカ産チーア種子について、既に販売認可されている他社のオーストラリア産のチーア種子と「同等」であることを認める申請がなされた。本件について、2013年12月24日までパブリックコメントを募集する。

● 精製油について意見募集

Views wanted on a refined oil

5 December 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/dec/oil#.UqEoQpKChaQ>

米国の企業からFSAに対し、*Buglossoides arvensis*（イヌムラサキ）由来精製油の新規食品成分としての販売認可申請があった。この油はオメガ3およびオメガ6脂肪酸に富み、乳製品や朝食シリアル、サプリメントなどへの使用を予定している。本件について、2013年12月15日までパブリックコメントを募集する。

3. 多動と関連する色素を含まない製品更新

Update on products free of colours associated with hyperactivity

3 December 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/dec/colours#.Up6fPpKChaQ>

多動と関連する色素を含まない製品リストを更新し、SodexoのClub Joules全メニューを追加した。

4. 警告：未承認施設で加工された燻製魚製品

Smoked fish products processed in an unapproved establishment

5 December 2013

<http://www.food.gov.uk/news-updates/recalls-news/2013/dec/fish-products#.UqEpYpKCh>
[aQ](#)

未承認施設で加工されたため、Lloyds & Sons の燻製魚（サバ、ナマズ、バラクーダ、テ
ィラピア）製品を販売しないよう警告する。

5. Marks & Spencer は摂取と関連する病気の可能性があるため 3 種のイガイ製品をリコ ール

Marks & Spencer recalls three mussel-based shellfish products due to possible illness
associated with their consumption

2 December 2013

<http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2013/dec/ms-mussels#.Up0g0pKChaQ>

英国で少数の病気の報告があったため、次の製品について予防的措置として回収する。
対象商品は、オランダ Marks & Spencer 社の Mussels in Garlic (製品コード: 00604819、
00929189)、Mussels in White Wine (00720618) 及び Mussels and Clams (00667104)
の 3 種である。

*参考：オランダ食品消費者製品安全庁（VWA）によると、当該製品はアザスピロ酸
（AZP）と下痢性貝毒（DSP）を含む可能性があるとしている。

[http://www.vwa.nl/actueel/waarschuwingen-food/nieuwsbericht/2042201/terugroepac
tie-producten-met-mosselen-van-marks-spencer-food-en-plus](http://www.vwa.nl/actueel/waarschuwingen-food/nieuwsbericht/2042201/terugroepac
tie-producten-met-mosselen-van-marks-spencer-food-en-plus)

● 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. BfR 長官はホルモン活性物質についての消費者からの質問に答える

The BfR President responds to questions from consumers on hormonally active
substances

04.11.2013

[http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/29/the_bfr_president_responds_to_q
uestions_from_consumers_on_hormonally_active_substances-188420.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/29/the_bfr_president_responds_to_q
uestions_from_consumers_on_hormonally_active_substances-188420.html)

－第 4 回オンライン対話フォーラム開始－

「ホルモン活性物質 - どのように危険なのか？」という題で BfR のオンライン対話フォー
ラムの第 4 回が開始された。2013 年 11 月 15 日まで、消費者は BfR のウェブサイトを通
じて、この話題に関する質問ができる。それに続く投票段階で、消費者は答えてもらいた
い質問を投票で決定する。最も関心の高い 3 つの質問に BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 教授

がビデオメッセージで答える。「物議を醸す問題になる場合には特に、消費者と対話することが私たちにとって重要である。」と Hensel は強調する。対話フォーラムは 2011 年から BfR のウェブサイトでなくてはならない部分となっている。

現在、生物の内分泌系に影響を与える恐れのある物質やヒトの健康に危害を与える原因になりうる物質について議論が盛んである。この議論は、プラスチックに使用される柔軟剤、家具や衣服の難燃剤、殺虫剤の有効成分や化粧品に使用される防腐剤を主な対象にしているが、それだけに限ったものではない。DDT、PCB、リンデンの例が示すように、そのような化合物は過去の産業廃棄物に存在し、市場で禁止された後も長く環境に残存する。更にその濃度は、最終的にヒトが摂取する前に食物連鎖で濃縮される可能性がある。

合成化学物質だけが内分泌系に影響を与えるのではない。ホルモン活性物質は、天然成分として食品中にも存在している。たとえば、大豆や亜麻仁から製造される製品に存在するイソフラボンやリグナンのような二次植物成分がある。ビール、牛乳、肉にも天然にホルモン活性物質が含まれる。しかし、食品サプリメントに添加される単離化合物と比較して、これらの食品からのイソフラボンの摂取量と影響は小さいと考えられている。

ホルモン活性物質は内分泌系に必ず悪影響をもたらすというわけではない。低濃度であればある種の化合物の内分泌系への影響は、通常歓迎または受け入れられている。健康安全の考え方から、「ホルモン活性物質」という用語は総称としてのみ使用されるべきである。一方、「内分泌攪乱物質」は、内分泌系への影響の結果、生物やその子孫に現実に有害影響を与える物質の場合に使われる。

消費者から出された質問では、たとえば、食品や消費者製品中のホルモン活性物質は測定できるのか、ヒトの特定グループのリスク、健康リスクを避けるための意味のある対策についてなどである。

2. 欧州における食の安全性 — 誰が何をするのか？

Food safety in Europe - who does what?

02.12.2013

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/32/food_safety_in_europe_who_does_what_-188514.html

— BfR は第 3 版となる、EU 食品安全年鑑*の拡張版を発表 —

2013 年 1 月の馬肉の不祥事は、食の不祥事が国境で止まらないことを改めて明らかにした。食品製造の付加価値連鎖はかなり昔から欧州レベルに拡大しており、現在では原料や半加工製品は国境を越えて取引され供給されている。ゆえに、フードチェーン全体にわたる安全性という概念は、消費者保護を保証する食の安全性を担当するすべての公共機関の欧州全体にわたるネットワークを必要としている。この目的のため、BfR が発行した EU 食品安全年鑑第 3 版は、欧州レベルで欧州 35 か国の食の安全性の体制と機関の明確な概要を提供する。BfR 長官で EFSA の諮問フォーラムのドイツ人メンバーとして国家及び欧州レベル双方の食品と飼料のリスク評価に対して責任がある Andreas Hensel 博士は、「欧州

各国の関係者の円滑な協力が食の安全を強化する。欧州各国の関係者と組織が全ての利害関係者に知らされることで、我々はより効率的に協力し、重複を避け、そして、より迅速かつ適切に反応できる。」と述べた。

* EU Food Safety Almanac

<http://www.bfr.bund.de/cm/364/eu-food-safety-almanac.pdf>

英語版 PDF 130 ページ

● 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. 意見 : 2013 年食品中残留農薬サーベイランス計画について

Opinion of the French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety on the 2013 surveillance programme on pesticide residues in food

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/PHYTO2012sa0178EN.pdf>

2010 年及び 2011 年のサーベイランスデータに基づき、フランス人 (3 才以上) の食事暴露量推定から毒性学的参照値 (TRV : toxicity reference values) を超えるリスクのある優先監視対象を同定した。この結果に基づき、2013 年のサーベイランス計画の準備の一環として、ANSES は次のことを提案している。

・ 2013 年サーベイランス計画 (植物性及び動物性食品) への追加が薦められる農薬 : ビフェナゼート、銅及び銅化合物、エマメクチン安息香酸塩、エテホン、エトキサゾール、酸化フェンブタチン、フィプロニル、フロニカミド、フルベンジアミド、フルフェナセット、フツ化物、γ-シハロトリン、グルホシネート、アイオキシニル、マンジプロパミド、メプチルジノカップ、スピロジクロフェン、テンボトリオン及びトリトスルフロン。

・ 詳細慢性暴露評価が必要な農薬 : シフルトリン、ディルドリン、ジメトエート、ジチオカルバメート、リンダン、オキシデメトンメチル。

・ 急性暴露のサーベイランス強化対象 : バナナのピテルタノール、チェリーのカルベンダジム (チオファネートメチル)、ニンジン・チェリー・ズッキーニ・オレンジのジメトエート (オメトエート)、レタスとリンゴのジチオカルバメート、柑橘類のイマザリル。

2. 化学物質混合物暴露 : 研究とリスク評価の課題

Exposure to chemical mixtures: challenges for research and risk assessment

<http://www.anses.fr/en/content/exposure-chemical-mixtures-challenges-research-and-risk-assessment>

ANSES、デンマーク工科大学 (DTU) 及び BfR が、2013 年 12 月 10~11 日に会合を予

定している。目的は、化学物質混合暴露の影響に関する研究の概要とリスク評価作業について情報を提供することである。プログラムは本ウェブサイトを参照。

*プログラム：

http://www.anses.fr/fr/documents/ANSES_BFR_DTU_Chemical_programmeGB_20131210EN.pdf

*参考：食品安全情報（微生物）No. 1 / 2011（2011.01.12）参照

【BfR】ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）、フランス食品環境労働衛生安全庁（Anses）およびデンマーク工科大学（DTU）が協力協定に調印

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201101m.pdf>

2010年12月7日、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut für Risikobewertung）、フランス食品環境労働衛生安全庁（Anses：French Agency for food, environmental and occupational health safety）およびデンマーク工科大学（DTU：Danish Tekniske Universitet）が協力協定に調印した。ドイツ、フランスおよびデンマークが協力する目的は、食品安全の分野において欧州レベルでも一層効果的かつ効率的に共同活動を行えるようにすることである。

3. 新規食品成分認可申請についての ANSES の意見：微少藻類 *Schizochytrium* sp.由来 DHA-EPA の多い油

OPINION of the French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety (ANSES) on an application for authorisation to market a novel food ingredient: DHA-EPA-rich oil from the micro-algae *Schizochytrium* sp.

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/NUT2011sa0345EN.pdf>

提案された量の摂取に安全上の懸念はない。しかしながら、EPA や DHA がいくつかの食品に添加されているため累積摂取によるリスクがある。また n-3 多価不飽和脂肪酸の酸化により生じる化合物を、特に加熱される食品に使用された場合については、監視する必要性もある。

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

1. 回収情報

● IQ Formulations は非表示成分を含む可能性があるため HYDRAX 食料サプリメントを自主回収

IQ Formulations Issues a Voluntary Recall of HYDRAX Dietary Supplement Due to Possible Undeclared Ingredient

November 29, 2013

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm377057.htm>

FDA の検査の結果、痩身用サプリメントである当該製品から非表示の利尿剤が検出された。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

2. 警告文書 (2013 年 11 月 25 日、12 月 3 日公表分)

- CLEDALE 11/19/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm376071.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品ネオマイシンが違法である。

- Head Farms 11/19/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm375679.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品スルファメトキサゾールが違法である。

- Andrew Kiraly 11/18/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm376105.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品スルファメタジンが違法である。

- Ka-vern Farms 11/18/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm375526.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフルが違法である。

- Nickels, Joseph E. 11/18/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm375540.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品フルニキシジンが違法である。

- Sprague Ranch, LLC 11/18/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm375791.htm>

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

- Berlin Valley Farm 11/14/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm375443.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品ネオマイシンが違法である。

- Elam Fisher 10/31/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm375837.htm>

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

- Johnson Farm LLC 11/25/13

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2013/ucm376862.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品セフチオフルが違法である。

-
- 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. 成人の極めて高い血中鉛濃度—米国 2002～2011 年

Very High Blood Lead Levels Among Adults — United States, 2002–2011

MMWR November 29, 2013 / 62(47);967-971

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6247a6.htm?s_cid=mm6247a6_w

米国成人の血中鉛濃度は平均では下がったが、一部許容できない暴露量の人たちがいる。2002～2011 年の間に成人血中鉛疫学サーベイランス (ABLES) 計画で同定した極めて高い血中鉛濃度 ($\geq 40 \mu\text{g/dL}$) の 11,536 人についての報告。職業暴露が最も多く、暴露源が判明している成人のうち 91% の 7076 人は職業由来の暴露であった。職業は、バッテリー製造業、金属加工生産、塗装、リフォーム、自動車修理、鉱業であった。職業以外による暴露としては、銃の使用、リフォーム、補完代替医療 (アーユルベータ)、鉛を含む食品の摂取、異食などであった。

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

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

1. モンサントカナダ社からの昆虫耐性遺伝子組換え植物の新規食品・家畜飼料としての認可と商用栽培の環境安全認可の申請通知

Notice of Submission for Approval of Novel Food, Livestock Feed and Environmental Safety Approval for Commercial Planting Purposes of a Plant Genetically Modified For Insect Resistance and from Monsanto Canada Inc.

2013-11-28

<http://www.inspection.gc.ca/plants/plants-with-novel-traits/notices-of-submission/mon-87751/eng/1381632225470/1381632227814>

CFIA 及びヘルスカナダは、モンサントカナダ社から遺伝子組換え大豆 MON 87751 の申請を受けた。本件について、2014 年 1 月 28 日までコメントを受け付ける。

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

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

1. 消費者向け情報更新 アプリコットカーネル (生)

Apricot kernels (raw)

(December 2013)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/Pages/Apricot-kernels-raw.aspx>

生のアプリコットカーネルのような、一部の植物由来食品には消費者にリスクとなるシアン化物が含まれる。

アプリコットカーネルは、生鮮アプリコットの種の中に入っている、喫食可能である、ナッツのようなもので、いくつかの種類がある。皮に高濃度のシアン化物が含まれており、食べると体内で青酸が放出される可能性がある。皮を剥いたものでもシアン化物を含んでいるが、その含量は皮付きのものよりも低い。

オーストラリア、ニュージーランド、カナダ、英国、欧州において、生のアプリコットカーネルを喫食して中毒になったという報告がある。2011年、クイーンズランドの消費者が青酸濃度の高い生のアプリコットカーネルの喫食により入院した。その際、FSANZは消費者に対し、生のアプリコットカーネルを喫食しないよう警告した。

消費者向け助言

新しい情報に基づき、FSANZはこの助言を改訂する。成人が1日に3個以上の生のアプリコットカーネルを喫食するのは安全ではない、子どもは1つも喫食すべきではない。

アプリコットカーネル由来の加工食品（アマレッティビスケット、アーモンドフィンガービスケット、アプリコットジャム、アプリコットネクター等）は、加工や調理によりシアン化物が安全なレベルまで減少するため、リスクとはならない。

FSANZは、生のアプリコットカーネルの青酸リスクを管理する最良の方法について検討している。報告の提出要請は、2014年の早い時期を予定している。

2. 翻訳版ファクトシート

Translated material

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/translatedmaterial/Pages/default.aspx>

海藻中のヒ素に関するファクトシートが様々な言語に翻訳されている。

日本語版：海藻中のヒ素

Arsenic in seaweed_Japan

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/translatedmaterial/pages/japan/arsenicinseaweedjapa5812.aspx>

3. 食品基準改定通知

Notification Circular 22-13

9 December 2013

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notification-Circular-22-13.aspx>

新規申請及び提案

- ・ (P1029) ハチミツ中のツチンの最大濃度 (永久的な適用について)

改定 No. 144

- ・ (A1075) 食品添加物 (乳化剤) としてのキラヤ抽出物
- ・ (P1019) 魚の加工助剤としての一酸化炭素の使用

その他

- ・ 最大残留基準値 (MRL) の改定 (オーストラリアのみ)
-

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

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

1. 警告

● OxyELITE Pro capsules (New Formula)

29 November 2013

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-oxyelite-capsules-131129.htm#.UpvvdZKC>
[haQ](#)

OxyELITE Pro カプセル (新製法)にはヨヒンベが含まれると表示してある。ヨヒンベは輸入禁止物質であり、OxyELITE Pro カプセルの販売は違法である。当該製品の写真は本ウェブサイト参照。

● Phen Tabz tablets

2 December 2013

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-phen-tabz-131202.htm#.Up1hK5KChaQ>

TGA の検査により非表示の DMAA (1,3-ジメチルアミルアミン) が検出された。当該製品の写真は本ウェブサイト参照。

● Slimming Factor (also known as Easy Trim, Que She and Chinese Herbal Diet Pills)

2 December 2013

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-slimming-factor-131202.htm#.Up1iNJKC>
[haQ](#)

ハーブ痩身サプリメントとして販売されていた表題製品を、販売企業がリコールしている。TGA の検査により、非表示のシブトラミン、フェンフルラミン、フェノールフタレイン、パラセタモール、リグノカイン、プロプラノロールが検出された。

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

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

1. マヌカハニーについての Q & A

Manuka honey questions and answers

<http://www.mpi.govt.nz/food/food-safety/manuka-honey-questions-and-answers>

マヌカハニーとは何か？

ニュージーランドの北島及び南島にあるマヌカの木 *Leptospermum scoparium* の蜜を原料に製造されたハチミツである。

マヌカハニーは何が違うのか？

ほとんどのハチミツにはペルオキシド含量に応じた幾分かの抗菌作用があるが、マヌカハニーにはメチルグリオキサールによる抗菌作用がある。メチルグリオキサールの前駆体であるジヒドロキシアセトン、マヌカの木により含量が異なるため、一部のマヌカハニーにはペルオキシド以外の抗菌作用は全くない。

マヌカハニーの健康上の性質は？

マヌカハニーを細菌に直接投与すると抗菌作用がある。

問題は？

様々な企業がマヌカハニーを製造し、異なる表示や包装を行っている。これまで、何がマヌカハニーなのか、どういう表示が適切なのかについての同意がない。そのため、様々な宣伝がなされ、消費者を混乱させている。これは食品安全上の問題ではないが、ニュージーランド製品の真正性への懸念となるので重大に受け止めている。

MPI はどう対応しているか？

9月にディスカッションペーパーを発表して意見を求めている。

何故もっと早く対応しなかったのか？

マヌカハニーについての科学研究が急速に発展している。抗菌活性物質が同定されたのはごく最近のことであり、その後さらなる研究によりマヌカの花に前駆体が確認された。まだマヌカハニーの性質については不明な点が多い。

消費者はどう守られる？

ニュージーランドの食品は、法により正しい表示が必要である。また虚偽や誤解を招く宣伝は禁止されている。

マヌカハニーのラベルの数字や言葉は何を意味する？

様々な会社が多様な宣伝をしている。よく見られるのは活性の数字で、ペルオキシド活性の場合や非ペルオキシド活性の場合、あるいは両者の合計の場合もある。製品によってはメチルグリオキサール含量を示している。これらの用語や宣伝に明確な業界の合意はない。消費者にとっては理解が難しいであろう。これらの状況を受けて、MPI は表示をレビューし、明確なガイドラインを提供しようとしている。

非ペルオキシド活性がないのにマヌカハニーと呼ぶのは誤解を招くものではないのか？

もともとメチルグリオキサール含量は多様であるため、誤解を招くものではない。
国によってマヌカハニーのラベルが違うのは何故か（例：ニュージーランドではユニークマヌカファクターUMF®があるのに英国にはない）？

企業の判断である。

ニュージーランドのマヌカハニー生産量は？

2012/2013年度は18,000トン、過去10年で拡大傾向がある。

自分の購入するハチミツについての情報はどうやって得る？

企業に情報提供を求めるべきである。

製品の安全性についての規制は？

食品衛生規制等がある。

私はマヌカハニーを信じられるか？

全ての製品は正しく表示されるべきであるが、現状は混乱があり、消費者を誤解させている可能性がある。MPIは重大に受け止め、対応している。

● 香港政府ニュース

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

1. 肉、チーズ検体は食品検査に合格

Meat, cheese samples pass food tests

December 06, 2013

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2013/12/20131206_175512.shtml

食品安全センターは、550検体の肉・肉製品とチーズは、硝酸及び亜硝酸保存料の使用についての検査に全て合格だったと発表した。

センターは8月から11月にスーパーマーケットや小売店、レストランなどで検体を集めた。内容は生鮮・チルド・冷凍肉60検体、ベーコンやハムなどの肉製品440検体、チーズ約50検体である。硝酸及び亜硝酸は生鮮・チルド・冷凍肉には使用してはならない。しかしキュアミートやチーズには、法に従って使用することが認められている。

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

<http://www.kfda.go.kr/intro.html>

1. 説明資料（京郷新聞「日本産食品の放射能基準を緩和しようとする食品医薬品安全処」報道関連）

2013-11-26

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&pageNo=1&seq=22062&cmd=v>

11月26日(火)の京郷新聞「日本産食品の放射能基準を緩和しようとする食品医薬品安全処」報道内容に対して、次のように説明する。

食品医薬品安全処は、11月20日に開催された食品衛生審議会において現在利用している放射能検査法について議論したが最終決定はされていないとしている。この会議は、2011年3月以降実施している1,800秒の検査後に10,000秒の確認検査法を用いるのが適正であるか、またより良い検査法があるのかなどを検討するための専門家諮問会議であった。会議日程は、11月13日付けで参加予定の委員宛に事前に通知し、最終開催確定は各委員の予定を反映して参加可能な委員が最も多い日に決定した。

現在、食品公典の試験法は10,000秒を測定するものとしているが、日本産輸入食品の場合は福島原子力発電所事故以後の緊急状況ですべての食品を輸入時毎に速かに検査するために放射能専門家への諮問に基づき実施している。詳細方法は、先に1,800秒で測定して放射能検出の有無を確認し、放射能が検出された製品の場合にはさらに10,000秒で測定して検出された放射能数値を最終結果として確定(定量検査)している。参考として、米国は600秒、日本は2,000秒を測定し検査時間を短縮して運営している。

*参考資料(日本産輸入食品の放射能検査の結果(2013.11.29~12.5))

2013-12-06

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&pageNo=1&seq=22194&cmd=v>

2. エネルギードリンクの過剰摂取に注意!

添加物基準課/食品管理総括課/食生活安全課/添加物包装課 2013-11-29

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=22107&cmd=v>

食品医薬品安全処は、国民のカフェイン摂取量を評価した結果、国民1人当りの平均一日摂取量は67.1mgでカフェイン最大一日摂取量の17%、青少年の平均一日摂取量は30.6mgでカフェイン最大一日摂取量の21%であることを発表し、カフェイン含有エネルギードリンク販売量の増加による過剰摂取に注意することを求めた。

エネルギードリンクの国内流通(国内製造+輸入)量は、2011年(5,410トン)から2012年(41,848トン)に約7.7倍増加し、市場規模では3.3倍(2011年300億から2012年1,000億)増加した。<参照資料 1, 2>

過度なカフェイン摂取は、不眠症、神経過敏などの症状が現われ、特に子ども及び青少年は感受性が高く学業に悪い影響を及ぼす可能性がある。カフェインは、子ども達がよく摂取するコーラやチョコレートなどの一般食品に広く含まれており、最近カフェインを多く含むエネルギードリンクを学生たちが頻繁に摂取する場合があるため注意が必要である。子どもの場合、エネルギードリンク1本だけでも最大一日摂取量を超過することがあるので気を付ける必要がある。

※ 子どものカフェイン最大一日摂取量は体重1kg当たり2.5mgであり、体重が40kgの

子どもでは100 mg となる。

※ エネルギードリンク 1 回量あたりのカフェイン平均含量は 62 mg : 体重 60 kg の青少年のカフェイン最大一日摂取量は 150 mg となり、一日コーヒー1 杯とエネルギードリンク 1 本で最大一日摂取量を超過するので気を付けなければならない。 <参照資料 3, 4>

特に、エネルギードリンクを酒類と混合して無分別に摂取する場合は過剰摂取の懸念がある。

参考として、食薬処は議員からの指摘を受けて、エネルギードリンク中の安息香酸ナトリウムの安全管理のため、研究事業による実態調査と関連専門家、業界、消費者団体などの意見を集めて使用基準を強化する計画である。 <参照資料 5>

安息香酸ナトリウムとカフェインから安息香酸ナトリウムカフェインが生成することについては、国内外の研究及び管理動向を持続的に把握し、必要な時に迅速に措置する予定である。

食薬処は、高カフェインエネルギードリンクの安全管理のために、カフェイン含量及び注意事項の表示に関する収去検査を強化し、学校購買・優秀販売業店販売、TV 広告モニタリング及び指導点検を強化する計画である。

2013 年から、カフェイン含量が 150 ppm 以上の液体食品には“高カフェイン含有”、“総カフェイン含量”、“子ども、妊婦、カフェイン敏感者は注意”という表示の義務化を施行している。また、高カフェイン食品を学校購買と優秀販売業店では販売を禁止し、TV 広告を制限する「子ども食生活安全管理特別法」を 7 月に改正し、2014 年 1 月 31 日から施行する予定である。

3. 「2013 年加工食品のナトリウム低減化ガイドライン報告会」開催

栄養安全政策課/栄養機能研究チーム 2013-11-28 添付ファイルあり (1)

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=22091&cmd=v>

食品医薬品安全処は、11 月 28 日、ナトリウム低減化政策に食品産業の参加を推進し、産業現場で適用可能なナトリウム低減化などを提示するため、「2013 年加工食品のナトリウム低減化ガイドライン報告会」を開催する。

主要内容は、▲塩過剰摂取の問題点、▲ナトリウム低減化の国際動向及び必要性、▲ナトリウム低減化技術開発及び適用事例、▲ナトリウム低減化ガイドライン設定のための研究結果、などをテーマに発表が行われる。食薬処は、ナトリウム含量が比較的高い加工食品は、醤油類、キムチ類、ソース類、調味海苔、麺類、液汁類、つけものなどが代表的であり、ガイドラインで提示する低減化戦略などを現場に適用すれば十分に低減化できると説明した。

※ WHO ナトリウム摂取勧告量 (2,000mg : 塩 5 g)、韓国国民の平均一日ナトリウム摂取量 (4,831 mg : 2011 年国民健康栄養調査)

コチュジャン、サムジャンなど醤油類製品の平均ナトリウム含量は 100 g 当たり 2,100 ~2,620 mg であり、醗酵前の原料混合時の塩使用量を減らして不足な風味を酵母抽出物な

ど香味増進素材にした方が良い。白菜キムチなどキムチ類製品の平均ナトリウム含量は100 g 当たり 760mg であり、漬ける時の塩使用量を減らし、洗浄過程で最大限よく洗って残留塩量を最小化し、その後の醗酵に備えて天然抗菌剤及び醗酵素材などを改善すればナトリウムを減らした製品の生産が可能である。いわし液汁など塩辛類製品の平均ナトリウム含量は100 g 当たり 8,970 mg であり、醗酵前の原料混合の時の塩使用量を塩度 20% (ナトリウム 7,900mg/100g) に下げれば品質を維持してナトリウムを減らすことができる。

食薬処は、このナトリウム低減化ガイドライン発刊・配布が中小企業のナトリウム低減化製品の生産に活用されることを期待する。今後も加工食品の減塩ができるように多様な努力を行う予定である。現在、食薬処と農協中央会は、ナトリウム低減化など食生活安全のための業務協約締結の一環として全国農協クラブで「減塩製品コーナー」を運営して減塩製品を消費者が選択しやすいように広報している。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- 国際連合食糧農業機関 (FAO)、FAO/世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議 (JECFA)の第 78 回会合(残留動物用医薬品)の概要及び結論を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03930350295>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、過塩素酸イオンに汚染した食品について意見書を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03930030475>
- 香港食物環境衛生署食物安全センター、「ハロゲンオープンと食品安全」に関するリスク情報を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03930040482>
- 台湾衛生福利部、インスタントラーメンの調味油及び調味スープに含まれる重金属は喫食リスクがない量である旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03930060492>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、米国が明確な規定を打ち出した場合は部分水素添加油の使用範囲と上限値を評価・検討する旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03930050493>
- 台湾衛生福利部、「動物用医薬品残留基準」を改正
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03930380492>
- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、「有機」食品の残留農薬サーベイランス報告書を発表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03930330469>

- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ウサギにアプララン溶液(APRALAN BUVABLER 製剤)を処方した場合の休薬期間設定に関する意見書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03930360475>

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、「アミグダリン」含有製品を喫食した市民がシアン化物中毒を起こした事例について説明

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03930580491>

- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、市場に出回っている食品の GMO 含有検査結果を発表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03930790469>

EurekAlert

エネルギードリンクとアルコールとの混合飲用は公衆衛生の脅威

Energy drinks plus alcohol pose a public health threat

2-Dec-2013

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2013-12/uom-edp120213.php

エネルギードリンクとアルコールを混合して飲むことは、アルコール単独よりリスクが大きい。652 人の大学生を対象にしたアンケート調査の結果が、*Journal of Adolescent Health* に発表された。

米国ではアルコールと高カフェインを混合した飲料の販売は認められていないが、vodka Red Bulls や Jäger bombs のように別々の飲料を混ぜて飲むことはますます多くなっている。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室 03-3700-1404

畷山智香子 (uneyama@nihs.go.jp)

登田 美桜 (miou@nihs.go.jp)