

# 食品安全情報（化学物質） No. 25/ 2014 (2014. 12. 10)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部  
(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

## <注目記事>

### 【EFSA】 食品中のアレルゲン：最新の科学的助言

アイルランド食品安全局（FSAI）からの要請に応じて、欧州食品安全機関（EFSA）は、食物アレルゲンに関する科学的助言を更新した。EFSAの科学的意見では、EU指令に基づき表示が必要な食物アレルゲンについて詳細に調査した。各アレルゲンの特徴に加えて、食物アレルギーの有病率（疫学）、症状、診断、交差反応性、食物アレルゲンの検出法、アレルギー誘発性への食品加工の影響、食物アレルゲンのリスク評価の検討などもまとめている。食物アレルゲンのリスク評価のアプローチとして提案されたのは、無毒性用量（NOAEL）と不確実係数を用いる伝統的なリスク評価、ベンチマーク用量（BMD）と暴露マージン（MoE）による評価、確率論的モデルによる評価である。

\*ポイント： 食物アレルゲンに関する概要とEUで表示が必要な食物アレルゲンの詳細がまとめられているので参考になります。また、添付資料には各食物アレルゲンについて閾値に関する報告がまとめられています。

### 【FDA】 FDAはメニューと自動販売機のカロリー表示規則を最終決定

FDAは、消費者に外で食べる食品について栄養に関するより多くの情報を提供するために、チェーンレストランや類似の小売食品販売施設のメニューやメニューボードへのカロリー表示や栄養表示に関する規則と自動販売機でのカロリー表示に関する規則の2つを最終決定した。

\*ポイント： カロリー表示や栄養表示を、レストランやテイクアウトの食事、自動販売機で販売される製品にも義務づけようという規則です。興味深いのは、全ての事業者に義務づけるのではなく、レストラン等は20店舗以上を展開している事業者、自動販売機は20機以上設置している事業者を対象にしていることでしょう。

### 【HSE】 残留農薬モニタリング：2014年第2四半期

英国の残留農薬モニタリング第2四半期では30食品984検体を調査し、最大残留基準値（MRL）超過は26検体だった。調査結果は品目ごとにまとめ、スクリーニングリスク評価と詳細リスク評価を行った。

\*ポイント： 英国の残留農薬モニタリングの報告書は、品目別報告書、四半期毎報告書と年間報告書の3種類が公表されます。今回公表されたのは、2014年四半期の第2報告書です。注目していただきたいのは、MRL超過の残留については、その食品を食べた場合の農薬の短期摂取量を年齢群別に推定して、急性参照用量（ARfD）と、さらにはARfDの根拠となった無毒性用量（NOAEL）と比較したリスク評価結果も一緒に記載されていることです。リスク評価では、実際に食べる時の状況も考慮しています。例えば、MRLは皮を剥かない状態について設定されているので、皮を剥いてから食べる食品については残留濃度がMRLを超過したとしても皮を剥くだけで実際の摂取量は大幅に減少します。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【EC】](#)

1. 食品獣医局（FVO）査察報告書：スロバキア、南アフリカ、ニカラグア、メキシコ
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 食品中のアレルゲン：最新の科学的助言
2. 統計報告に関するガイダンス
3. 食品と飼料中のクロラムフェニコールに関する科学的意見
4. 食品と接触する物質関連

### [【FSA】](#)

1. 北アイルランド第7回食品サーベイランスサンプリング報告書発表
2. オリゴノール®についての意見を2014年12月19日まで募集
3. 英国複数年次全国コントロール計画の2013年年次報告書発表

### [【HSE】](#)

1. PRiF：最新モニタリング結果
2. PRiF：残留農薬モニタリング 2014年第2四半期

### [【COT】](#)

1. 2014年12月9日の会合

### [【NHS】](#)

1. Behind the headlines

### [【BfR】](#)

1. 日常生活のアルミニウム：健康リスクか？

### [【RIVM】](#)

1. 金属スクラップの放射能：リスク分類と安全対策
2. 一般的ファクトシート：消費者暴露を推定するための一般的デフォルトパラメーター-2014年更新版
3. 肥料過剰による飲料水抽出への影響
4. ウランの水質基準：水枠組み指令による新しい基準の提案

### [【ANSES】](#)

1. ANSES 科学会議：ヒトの健康への化学汚染物質の影響に取り組む1日のイベント

### [【FSAI】](#)

1. Dunnes Stores は洗浄液が残留していたためボトル入り水の特定バッチをリコール

### [【FDA】](#)

1. FDA はメニューと自動販売機のカロリー表示規則を最終決定
2. 消費者向け情報：何カロリー？メニューを見よう
3. 警告文書
4. 公示：Slim-Vie には表示されていない医薬品成分が含まれる
5. 全国食品安全教育会議のいくつかのセッションのライブウェブキャスト

### [【NTP】](#)

1. 次回 NTP 専門委員会会議

### [【PMRA】](#)

1. ネオニコチノイドとミツバチの健康について更新

### [【FSANZ】](#)

1. 「正しい宣伝を」：オーストラリア・ニュージーランド食品基準の栄養健康関連強調表示基準を守るためのガイド
2. 栄養情報パネルの簡素化について意見募集
3. 食品基準通知

### [【TGA】](#)

1. 安全性助言

#### 【香港政府ニュース】

1. 野菜から農薬検出
2. 貿易業者に安定なミルクの供給を強く求める
3. 9食品が安全性検査に不合格
4. 中国ハーブの錠剤リコール
5. 豆腐干に警告

#### 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 高齢者に対する虚偽・誇大広告「トッタバン」合同取り締まりの結果
3. 肥満治療薬類似物質の検出で食品の回収措置
4. 沿道街路樹の果実、重金属汚染調査の結果

#### 【HSA】

1. HSA は表示されていない強力な化学成分が含まれる 4 つの違法性機能増強製品を摂取しないよう警告

#### 【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- 

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

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

#### 1. 食品獣医局（FVO）査察報告書

##### ● スロバキアオーガニック製品とその表示

SK Slovakia - Organic production and labelling of organic products

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2014-7098](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7098)

スロバキアで2014年5月5～14日に実施されたオーガニック製品の管理とその表示に関する査察。当局と管理団体に明確な役割分担があり適切に管理されているが、検査とサンプリングのリスクに基づいた計画、管理団体による公的管理の実施、違法の場合に適用される対策などに欠点がある。

##### ● 南アフリカ農薬

ZA South Africa – Pesticides

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2014-7186](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7186)

南アフリカで2014年9月9～18日に実施された、EU輸出用の仁果類（リンゴ、ナシ）と生食用ブドウの農薬管理評価に関する査察。有能な知識のある検査官による農薬サンプリングを含む定期的輸出前管理が行われているが、認可農薬とその農業生産工程管理（GAP : Good Agricultural Practice）に関する単一の情報源がなく、残留農薬研究所がカバーしている分析範囲が限られているといった欠点がある。RASFFは最近導入されたばかりである。

- ニカラグア—水産物

NI Nicaragua - Fishery Products

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2014-7141](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7141)

2014年5月5～16日にニカラグアで実施されたEU輸出用の水産物の公的管理評価の査察。原則としてEUの要請に沿った管理システムが考えられ、2010年の前回査察より改善されているが、いくつも欠点を確認された。

- メキシコ—公衆衛生—馬肉

MX Mexico - Public Health - Horse meat

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2014-7223](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7223)

2014年6月24日～7月4日にメキシコで実施されたEU輸出用の馬肉の公衆衛生と食品安全保障が適切に行われているかを評価するための査察。生きた馬の管理や登録は適切だが、認可された解体所は数か所しかない。仕入れ業者は全国畜産業者登録簿に登録されていても認証機関の規制を受けていない。EUでは食料生産動物への投与が禁止されている蛋白同化ステロイドや他の物質は、メキシコでの使用は合法であり、動物用医薬品の管理は弱い。肯定的な側面では国家残留物質モニタリング計画は大規模に実行され、近年残留物は検出されていない。馬には薬物歴とEUで禁止されている物質を使用していないという宣告を提示するオーナーの申告書/宣誓供述書が添付されるが、文書の信頼性がない。

## 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](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

RASFF Portal Database

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

2014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)

スペイン産低脂肪ココアパウダーのベンゾ(a)ピレン(14.2 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(50.2 µg/kg)、オランダ産マス用補完飼料の禁止物質 DDT(0.125 mg/kg)、ドイツ産イェローカレーの未承認着色料スーダンIV (44 µg/kg)、ベルギー産ワッフルの官能特性の異常（溶剤含有の可能性）、ルーマニア産馬肉のカドミウム(0.33 mg/kg)、ジョージア産殻剥きヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1=10.49; Tot.=48.75 µg/kg)、フランス産チルドイガイの化学物質汚染リスク（炭化水素汚染）、スペイン経由中国産グラスのへりからのカドミウ

ム(4.3 mg/kg)及び鉛(43.6 mg/kg)の溶出、ポーランド産食品サプリメントの未承認物質テトラヒドロカンナビノール(THC) (4.97 mg/kg ; 0.101 mg/kg)、米国産食品サプリメントのビタミン B6 高含有(720.5 mg/kg)、英国経由インド産粉末ショウガのアフラトキシン(B1=5.1; Tot.=14.8 µg/kg)、オーストリア産茶色雑穀粉のアトロピン(46 µg/kg)及びスコポラミン(25 µg/kg)、スペイン産ブロッコリーのフルアジホップ P ブチル(0.49 mg/kg)、スペイン経由中国産食品サプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似体 (1.4; 1.5; 2.25 %) 、スペイン経由中国産食品サプリメントの未承認物質バルデナフィル、など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

インド産飼料用酸化マンガンのヒ素(252.8 mg/kg)、トルコ産生鮮マルメロのクロルピリホス(1.1 mg/kg)、ペルー産グリーンアスパラガスのベンザルコニウム塩化物(BAC) (9.0 mg/kg)、中国産プラスチック皿からの高濃度の総溶出量(> 15 mg/dm<sup>2</sup>)、インド産食品サプリメントの未承認パラオキシ安息香酸プロピル(E216)及びパラオキシ安息香酸メチル(E218)、ギリシャ原料キプロス産エビの亜硫酸塩非表示、ペルー産ブドウのエテホン(2.4 mg/kg)、モルドバ産乾燥種を取ったプルーンのソルビン酸(E200)高含有(1691 mg/kg)、ポーランド産リンゴのジメトエート(0.084 mg/kg)、ポーランド産トマトのプロニカミド(0.73 mg/kg)、コスタリカ産バナナのブプロフェジン(0.97 mg/kg)、セネガル及びコートダジュール産飼料用綿実の遊離ゴシポール高含有(5685 mg/kg)、イタリア産チェリートマトのフェナミホス(0.13 mg/kg)、ギリシャ産ブドウのキャプタン(6.525 mg/kg)、スリランカ産ツルノゲイトウのジチオカルバマート(0.1 mg/kg)及びカルベンダジム(1.66 mg/kg)、アルバニア産レモンのフェニトロチオン(0.053 mg/kg)、インド産冷凍キハダマグロのヒスタミン(310 ~ 334 mg/kg)、ブラジル産ブドウのエテホン(0.9 mg/kg)、など。

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

オランダ産飼料用有機ヒマワリケーキのメタラキシル(0.398; 0.352 mg/kg)及びチアメキトサム(2.361; 2.305 mg/kg)、ベルギー産マドラスカレーの未承認着色料ローダミン B (17 µg/kg)、デンマーク産飼料用豚へモグロビンに反芻動物の DNA の存在、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

ロシア産ポリアミドで作られたソーセージの皮からの高濃度の総溶出量(16 mg/dm<sup>2</sup>)、トルコ産スイートペッパーのクロフェンタジン(0.060 mg/kg)、ドミニカ共和国産チリペッパーのメソミル(0.30 mg/kg)及び未承認物質カルボフラン(0.29 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1=37; Tot.=66.5 µg/kg)、インド産セラチオペプチダーゼの禁止物質クロラムフェニコール(0.78 µg/品目)、ベトナム産冷凍すし (バナメイエビ) のオキシテトラサイクリン(133 µg/kg)、モーリシャス産飼料用加工した動物性蛋白質の水銀(0.75 mg/kg)、中国産ステンレススチール製カトラリーのクロム高含有(0.8 mg/kg)、中国産鉄製ナイフからのクロムの溶出(0.34 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2109 mg/kg)、エジプト産白豆のマラチオン(0.10 mg/kg)、エジプト産オリーブのフェンプロパトリン(0.05 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1=16.2; Tot.=17.9 µg/kg)、ガンビア産鳥餌用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 97.7 µg/kg)、インド産酵素パウダーの禁止物質ク

ロラムフェニコール(440 µg/kg)、トルコ産スイートペッパーのチオファネート・メチル(0.253 mg/kg)、中国産茶のメソミル(1.53 mg/kg)及びイミダクロプリド(0.203 mg/kg)、インド産米のカルベンダジム(0.07 mg/kg ; 0.10 mg/kg ; 0.05 mg/kg ; 0.05 mg/kg)、トルコ産ブドウの葉のアゾキシストロビン(1.6 mg/kg)、レバノン産ゴールデンレーズンの亜硫酸塩高含有(3323 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (51 µg/kg)、中国産紅茶葉のアセタミプリド(0.13 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2430 mg/kg)、中国産冷凍海藻サラダの着色料ブリリアントブルーFCF(E133)非表示(133 mg/l)及び着色料タートラジン(E102)の未承認使用(70.3 mg/l)、タイ産ドラゴンフルーツのカルベンダジム(1.5 mg/kg)、イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1=193; Tot.=208 / B1=267; Tot.=282 µg/kg)、カンボジア産コリアンダーのクロルピリホス(2.9 mg/kg)・プロフェノホス(0.16 mg/kg)・フィプロニル(0.098 mg/kg)及び未承認物質ヘキサコナゾール(0.25 mg/kg)、ベトナム産ドラゴンフルーツのイプロジオン(0.093 mg/kg)、中国産ブロッコリーのカルベンダジム(2.1 mg/kg)及びプロメカルブ(48 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](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

1. 食品中のアレルゲン：最新の科学的助言

Allergens in food: scientific advice updated

26 November 2014

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141126.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=20141126&utm\\_content=hl](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141126.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20141126&utm_content=hl)

EFSA は、食物アレルゲンに関する科学的助言を更新した。EFSA の科学的意見は、EU 法により、ラベルに表示しなければならない食品に存在するアレルゲンを詳細に調べている。グルテン含有穀類、乳、卵、ナッツ、ピーナッツ、大豆、魚、甲殻類、軟体動物、セロリ、ルーピン、ゴマ、カラシ、亜硫酸塩が含まれる。

意見は、欧州の食物アレルギー有病率に関する全ての公表データのレビューに基づいている。アレルゲンの EU リストに掲載されている各食品や物質について、以下の情報が得られている：

- ・ 任意抽出集団のアレルギー有病率
- ・ 食物アレルゲンと認められたタンパク質
- ・ 交差反応性
- ・ 食品や成分のアレルギー誘発性に与える加工の影響
- ・ より一般的な免疫学的アプローチや質量分析と DNA 法を含む、アレルゲンとアレルギー

#### 一誘発性食品の検出方法

- ・ 感受性の高い人に悪影響を起こすことが観察された用量

EFSA の食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル（NDA パネル）は、地域によっては入手可能な研究が少なく、有病率のデータを集めるために異なる方法論を用いるため、食物アレルギーの有病率を決めるのは難しいと指摘した。しかし、診断の基準としてフードチャレンジを用いると、欧州全体の食物アレルギーの有病率は成人と子ども双方の約 1% と推定されている。

子どものアレルギー反応の約 75%はタマゴ・ピーナッツ・乳・魚・ナッツが原因である。成人のアレルギー反応の約 50%はラテックスフルーツとバラ科の果物（リンゴ、ナシ、サクランボ、ラズベリー、イチゴ、アーモンドを含む）、セリ科の野菜（セロリ、ニンジン、香りのよいハーブを含む）、各種ナッツとピーナッツによる。

NDA パネルは、規制機関・消費者団体・産業界から、ある種のアレルギー食品の閾値を決定することが望ましいとされ、多くの注目を集めていることに気づいている。科学的意見は、アレルゲン表示に関するリスク管理決定への助けとなる入手可能なリスク評価アプローチをまとめている。それは、無毒性量(NOEL)アプローチと不確実係数を用いた伝統的なリスク評価、ベンチマーク用量(BMD)及び暴露マージン(MoE)、確率論的モデルである。例として、表示免除や許容できるリスクの程度はリスク管理の決断であり、それゆえ EFSA の権限外であるとパネルは強調している。パネルは、食物アレルギー患者の食品摂取パターンに関するデータを集めるように食品摂取量調査を適応させ、それを一般の食物アレルギーではない集団にどのように関連させるのかを調査するよう助言した。

EFSA の科学的意見は、免疫介在性の食物アレルギー、セリアック病及び食品中の亜硫酸塩への有害反応に関連している。食物不耐性として知られている食品への非免疫媒介有害反応は取り扱わない。これは 2004 年に発表された先の意見を更新したものである。

\*意見： 表示のためのアレルギー食品と食品成分の評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes

EFSA Journal 2014;12(11):3894 [286 pp.]. 26 November 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3894.htm>

## 2. 統計報告に関するガイダンス

Guidance on Statistical Reporting

EFSA Journal 2014;12(12):3908 [18 pp.]. 02 December 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3908.htm>

EFSA の作業と EFSA が受け取る情報/分析（調査書類を含む）の品質、開示性、透明性を改善することを目的としたガイダンス。これは、使用すべき統計方法やどのように統計解析をすべきかに関するガイダンスを提供するものではない。テンプレートは可能な限り広くカバーしており、統計解析に関連する項目について、目的、情報源、研究デザイン、

データの質、分析方法、結果及び解釈などの報告に関する内容を提供している。このガイダンス及びテンプレートは、分析の再現性、統計結果の解釈や利用、独立的ピアレビューを容易にするために、統一され標準化された透明な統計報告ができるようにするものである。

### 3. 食品と飼料中のクロラムフェニコールに関する科学的意見

Scientific Opinion on Chloramphenicol in food and feed

EFSA Journal 2014;12(11):3907 [145 pp.]. 26 November 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3907.htm>

クロラムフェニコールは欧州連合では食料生産動物には使用が認められていない抗生物質である。だが、土壌細菌により作られるため植物から検出されることがある。欧州委員会は EFSA に対し、食品及び飼料中にクロラムフェニコールが存在することによるヒトと動物の健康へのリスクに関する科学的意見と、参照用量 (RPA : reference point for action) 0.3 µg/kg が公衆と動物の健康を守るのに適切かどうかについての意見を要請した。国家残留物質モニタリング計画と食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF) から引用した食品中のクロラムフェニコールに関するデータは、信頼できるヒトの食事暴露評価をするには非常に限定されている。代わりにヒトの食事暴露は、動物由来の食品、酵素製剤を含む食品、および自然に汚染される恐れのある食品全てにクロラムフェニコールが 0.3 µg/kg 存在するというシナリオで計算された。最悪シナリオの慢性食事暴露は、幼児と成人でそれぞれ 11~17 ng/kg b.w./日、2.2~4.0 ng/kg b.w./日の範囲だった。クロラムフェニコールの家畜への食事暴露 (飼料用酵素、わら、土壌由来など) は 1 µg/kg b.w./日以下と概算された。クロラムフェニコールはヒトでは再生不良性貧血に関連し、動物では生殖/肝毒性を引き起こす。これらの影響の暴露マージンは  $2.7 \times 10^5$  またはそれ以上と計算され、0.3 µg/kg またはそれ以下のクロラムフェニコールに汚染された食品への暴露は再生不良性貧血や生殖/肝毒性の影響の健康懸念とはなりそうもないと CONTAM パネルは結論した。クロラムフェニコールは遺伝毒性があるが、データ不足により発がん性のリスクは評価できなかった。CONTAM パネルは、動物由来食品用の現在の RPA を動物由来でない食品や飼料に適用した場合にも、動物の健康や公衆衛生を十分保護すると結論した。

### 4. 食品と接触する物質関連

食品と接触する物質に使用される物質、エテン、2,5-フランジオン、 $\alpha$ -ヒドロ- $\omega$ -ヒドロオキシポリ(オキシ-1,2-エタンジイル)、1-プロペンと 12-アミノドデカン酸とのポリマー CAS No 287916-86-3 の安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the substance, dodecanoic acid, 12-amino-, polymer with ethene, 2,5-furandione,  $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly (oxy-1,2-ethanediy) and 1-propene, CAS No 287916-86-3, for use in food contact materials

EFSA Journal 2014;12(11):3909 [9 pp.]. 25 November 2014



<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3909.htm>

食品擬似物 E [ポリ (2,6-ジフェニル-p-フェニレンオキシド)] に代表されるような乾物との接触に、重量の最大 20%の濃度までポリオレフィンの添加物として使用するなら、安全性の懸念はない。接触状況は周囲温度またはそれ以下であるべき。1000Da より少ない低分子量オリゴマー分子の溶出は食品あたり総量で 50 µg/kg を超えてはならない。

---

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

### 1. 北アイルランド第7回食品サーベイランスサンプリング報告書発表

Northern Ireland seventh food surveillance sampling report published

2 December 2014

<https://www.food.gov.uk/northern-ireland/news-updates/news/2014/13273/northern-ireland-seventh-food-surveillance-sampling-report-published>

2013年の結果は2012年同様で、概ね食品安全基準に従っていた。

微生物学的検査は 5,996 検体、化学検査は 2,337 検体行った。全体では微生物の 65%と化学の 64%が満足できる結果であり、微生物基準に合致しなかったもののうち健康へのリスクとなる病原性微生物が検出されたものはごく僅かで、化学分析で不合格になったものの大部分は有害物質ではなく表示の問題であった。

\* 報告書 : Food sampling by District Councils in Northern Ireland: 2013

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/food-sampling-ni-2013-report.pdf>

### 2. オリゴノール®についての意見を 2014年12月19日まで募集

Views sought on Oligonol® by 19 December 2014

3 December 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13275/views-sought-on-oligonol-by-19-december-2014>

日本の会社から提出された、ライチフルーツと緑茶の混合抽出物由来の、主にフラバン-3-オール単量体とプロシアニジン (タンニンの縮合体) からなるオリゴノール®を各種食品の新規成分として使用する申請について。申請の中で、オリゴノール®が食事性ポリフェノールの追加の供給源となり、多くの慢性疾患のリスク低減に関連すると述べている。

### 3. 英国複数年次全国コントロール計画の 2013 年年次報告書発表

2013 annual report on UK Multi-Annual National Control Plan published

4 December 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13240/annual-report-uk-manpc-publicis>

[hed](#)

英国複数年次全国コントロール計画（MANCP）における、食品や飼料、動物の福祉や健康、植物の健康に関する法及び規則の執行やモニタリングに関連する複数政府機関による報告書。

\* 2013 UK Annual Report

Progress towards implementation of the Multi-Annual National Control Plan for the United Kingdom

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/mancp-uk-2013-annual-report.pdf>

---

● 英国健康安全局（HSE : Health and Safety Executive）

<http://www.hse.gov.uk/index.htm>

## 1. PRiF : 最新モニタリング結果

Latest Rolling Results

26 November 2014

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

10月にサンプリングした鞘付きマメ、ブドウ、ミルク、オクラ、ジャガイモの結果。

スリランカ産の鞘付き豆 1 検体からジチオカルバメート 3 mg/kg (MRL = 1 mg/kg)、ドミニカ産鞘付き豆 1 検体からエンドスルファン 0.07 mg/kg (MRL = 0.05 mg/kg)、ヨルダン産オクラ 1 検体からアバメクチン 0.02 mg/kg (MRL = 0.01 mg/kg)が検出されたが健康への影響は予想されなかった。

また、スペイン産ブドウ 1 検体からエテホン 1.4 mg/kg (MRL = 0.7 mg/kg)が検出され、一部の消費者にとっては ARfD を超えることが確認されたため RASFF へ通知した。この検体には、一部の消費者で ARfD を超える量のラムダシハロトリンも残留していた。この検体については次回の PRiF 会合（1月28日）で議論される。

## 2. PRiF

残留農薬モニタリング : 2014 年第 2 四半期

Pesticide Residues Monitoring: Second Quarter 2014 Results

Report published 8 December 2014

<http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/Latest+results+and+reports/2014+Results+and+Reports>

<http://www.pesticides.gov.uk/Resources/CRD/PRiF/Documents/Results%20and%20Reports/2014/Q2%202014%20FINAL.pdf>

第2四半期には30食品984検体を調査し、MRL超過は26検体だった。調査結果は品目ごとにまとめ、スクリーニングリスク評価と詳細リスク評価を行った。ほとんどの場合で健康への影響はありそうになかったが、ブドウ1検体で短期影響の可能性が同定された。

現在の問題として塩化ベンザルコニウム（BAC）と塩化ジデシルジメチルアンモニウム（DDAC）について、2014年11月4日に新MRL（注：各品目ごとに0.1 mg/kgとしている）が施行された。移行期間として2015年8月12日までは0.5 mg/kgが執行レベルであるが、0.1 mg/kgを超えたものについて監視は行っている。

MRL超過は鞘付き豆のモノクロトホス 0.02 mg/kg、ジメトエート 0.03 mg/kg、ラムダシハロトリン 0.6 mg/kg、メソミル 0.02 mg/kg、エジプト産ブドウのエテホン 0.9 mg/kg（RASFF通知）、スペイン産レモンのジコホール 0.3 mg/kg、メキシコ産ライムのジメトエート 0.08 mg/kg、ブラジル産ライムのクロルフェナピル 0.04 mg/kg、英国産キノコの2-フェニルフェノール 0.1 mg/kg、ヨルダン産オクラのルフェヌロン 0.3 mg/kg、ニカラグア産オクラのカルバリル 0.3mg/kg、ヨルダン産オクラのフルフェノクスロン 0.1 mg/kg、チリ産 mung beans のハロキシホップ 0.7 mg/kg、ガーナ産 tinda のクロルピリホス 0.07 mg/kg、など。

#### 個別の評価事例（ヒト健康へのリスク評価：短期摂取量推定）

UK NESTI モデル（<http://www.pesticides.gov.uk/approvals.asp?id=1687>）を用いて、残留農薬について推定摂取量を急性参照用量（ARfD）と比較した。

##### ・アボカドのプロクロラズ

残留濃度 1.9 mg/kg について、皮を剥いた場合は8%しか残らないため ARfD の超過はない。皮ごと食べると、乳幼児、4～6才、15～18才、成人、ベジタリアン、自宅にいる高齢者で ARfD を超過する。最も摂取量が多いのは乳児であった。もし乳児がプロクロラズ 1.9 mg/kg を含むアボカドを皮付きで大量に食べたとすると ARfD の 229%になる。これは90日のイヌ試験、ラットの多世代試験、14日のイヌ試験で有害影響が見られない用量（NOAEL）の44分の1である。従って健康への影響は起こりそうにないと考えた。EUではアボカドの皮は食べられないものに分類している。

##### ・ブドウのエテホン

残留濃度 0.9 mg/kg のエテホンを含むブドウを幼児が大量に食べると ARfD の 110%になる。これはイヌの28日試験での NOAEL の 109分の1である。通常 ARfD の設定には安全係数 100 を用いるが、この場合ヒトでの試験を考慮して 120 を用いていた。係数（NOAELとの幅）が 120 から 109 に少し減ったとしても、健康への影響を生じるにはまだ十分な余裕があると考えている。

##### ・レモンのプロクロラズ

残留濃度 4.2mg/kg について、レモンは皮を剥くと5%しか残らないので ARfD の超過はない。皮ごと食べる場合、乳児が大量に食べると ARfD の 324%になる。これは NOAEL の 31分の1であり望ましくない。大量（97.5パーセントイル）に食べる一部のヒトで消化

管症状（垂涎、便の軟化、嘔吐）が見られる可能性があるが、症状は軽く短期で可逆性であろう。EU ではレモンの皮は食べられないものに分類している。

- ・ オレンジのイマザリル

残留濃度 3 mg/kg について、皮を剥くと 5%しか残らないので ARfD の超過はない。皮ごと食べる場合、超過する集団がある。皮付き丸ごとオレンジを 11~14 才が大量に食べると ARfD の 218%になる。これはウサギの胎児毒性（胎児の吸収の増加）の NOAEL の 46 分の 1 であり、マージンとしては十分だと考えた。

---

- 英国毒性委員会（COT : Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

<http://www.advisorybodies.doh.gov.uk/cot/index.htm>

### 1. 2014 年 12 月 9 日の会合

COT Meeting : 9 December 2014

<http://cot.food.gov.uk/cot-meeting-9-december-2014>

- ・ 乳児用食のヘキサブロモシクロデカンリスクについての最初の声明案
- ・ 食卓塩やナトリウム添加物のカリウム代用品について  
高カリウム血症患者の有病率について追加データを求めた、最初の声明案
- ・ 乳児用食のポリ臭化ビフェニルについての最初の声明案
- ・ 大豆摂取の甲状腺への影響についての最初の声明案

[http://cot.food.gov.uk/sites/default/files/TOX2014-41\\_0.pdf](http://cot.food.gov.uk/sites/default/files/TOX2014-41_0.pdf)

COT は 2003 年に報告書を発表し、甲状腺機能の低下しているヒトでは大豆の多い食事やサプリメントの使用は甲状腺機能を低下させる懸念があったとしていた。2007 年には BfR がイソフラボンの乳腺組織への影響など多数の懸念を提示し、2008 年には米國小児科学会栄養委員会が食事由来の大豆イソフラボンによるヒト発育・生殖・内分泌機能への影響は結論できないとし、NTP は 2010 年に文献情報は十分でなくさらなる研究が必要とした。これらの懸念を考慮して 2014 年に EFSA は乳児用ミルクやフォローアップミルクのイソフラボン濃度は可能な範囲で低くすべきとしている。

そこで FSA が資金提供して研究を行った。また 2003 年以降発表された新しい研究も考慮した。一般的にイソフラボンの摂取は甲状腺ホルモン濃度を少し下げようであり、その影響はヨウ素欠乏の場合に大きくなるようだ。従って甲状腺機能低下集団は食事の中の大豆やサプリメントとして大豆の摂取は症状を悪化させる可能性があることにもっと注意を払うべきである。

- ・ 乳児用食のポリ臭化ジフェニルエーテルについての第三改訂声明案

- 
- 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

- 5:2 ダイエットががんを予防するという根拠はない

No proof 5:2 diet prevents cancer

Tuesday November 25 2014

<http://www.nhs.uk/news/2014/11November/Pages/No-proof-5-2-diet-prevents-cancer.asp>

[x](#)

Mail Online が実験的ダイエットの研究発表を受けて「5:2 ダイエットががんを予防するのに役立つ？」と質問した。この質問への正直で正確な答えは、この研究結果からは「わからない」である。Mail は低カロリー食と間欠的断食についての根拠の概要とそれが健康に良いかどうかを示した研究を報道した。しかしこの研究は新しい根拠を提示したのではなく、断食でがんが予防できることを示したものではない。この論文には方法が報告されていないのでいいとこ取り (cherry-picking) があったかどうか不明である。つまり著者の主張を支持する根拠のみを取り上げて都合の悪い根拠は無視した可能性がある。この論文では特定の食事が健康にどう影響するのかについてもっと質の高い研究が必要だと述べており、これについては我々も同意する。がんリスクを減らすための最良の方法は、赤身と加工肉と塩の少ない、バランスの取れた野菜や果物の多い食生活、である。

- 1 日一回のヨーグルトが糖尿病リスクを減らすか？

Can a yoghurt a day reduce diabetes risk?

Tuesday November 25 2014

<http://www.nhs.uk/news/2014/11November/Pages/Can%20a-yoghurt-a-day-reduce-diabetes-risk.aspx>

Independent が「毎日少しヨーグルトを食べると糖尿病リスクを減らすかもしれない」と報道した。このニュースは米国の 10 万人以上の食習慣を評価し、4 年ごとにフォローアップして 2 型糖尿病の診断を調査した研究による。他の 14 の研究とこの結果を合わせて、研究者らはヨーグルト 244 g を食べると 2 型糖尿病が約 18%減ると推定した。総乳製品摂取量とは関連がなかった。この手の研究の問題は、全ての交絡因子を考慮できないことである。ヨーグルトを食べることが他の健康的な生活習慣の指標である可能性もある。またヨーグルトの種類も不明である。例えば多くの低脂肪ヨーグルトは砂糖が多く体重増加に寄与する。さらに仮にヨーグルトが糖尿病発症リスクを下げたとしても、他の病気のリスクを上げるかもしれない。現在の 2 型糖尿病リスク削減のための助言に変わりはない：健康的な食生活、健康体重の維持、禁煙、適量飲酒、定期的な運動。

- 硝酸の多い葉物野菜が「心臓によい」

Nitrate-rich leafy greens 'good for the heart'

Thursday December 4 2014

<http://www.nhs.uk/news/2014/12December/Pages/Nitrate-rich-leafy-greens-good-for-the-heart.aspx>

Mail Online が「葉物野菜には心臓の健康によい化学物質の硝酸が含まれる」と報道した。最近の研究で研究者らがラットに硝酸の多い食事を与えた場合の影響を調べた。硝酸は多数の化合物と様々な反応をする。例えば肥料として使われたり、爆弾の活性成分にもなる。ある種の硝酸塩は血管を拡張するので狭心症の薬としても使われる。この研究では硝酸を与えられたラットでは対照群に比べて赤血球数が少なく、エリスロポエチン量も少なかった。赤血球が多すぎるとしばしば血栓ができ、血栓は脳卒中のような重大な合併症を引き起こす。この研究では食事の硝酸を増やすと酸素濃度が低いときにエリスロポエチンの過剰産生を止めることを見いだした。この研究はラットであってヒトではないが、緑の野菜を食べるのは常に良いことである。

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

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

#### 1. 日常生活のアルミニウム：健康リスクか？

Aluminium in everyday life: a health risk?

32/2014, 24.11.2014

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2014/32/aluminium\\_in\\_everyday\\_life\\_a\\_health\\_risk\\_-192140.htm](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2014/32/aluminium_in_everyday_life_a_health_risk_-192140.htm)

アルミニウムとその化合物は、多数の食品・化粧品・その他の製品に含まれている。科学者、マスメディア、一般人は、アルミニウム摂取とアルツハイマーや乳がんのような病気に関連があるかどうかを現在討論している。アルミニウムは本当に病気の原因となるのか？「日常生活のアルミニウム：健康リスクか？」という議題で、第 15 回 BfR 消費者保護フォーラムではそれらや他の質問を検討する予定である。このイベントは 2014 年 11 月 26、27 日にベルリンのマリエンフェルデにある BfR で開催される。「慢性アルミニウム摂取の長期影響評価に関して科学的な不確実性が存在する」と BfR 長官 Dr. Dr. Andreas Hensel 氏は述べている。「特に皮膚から吸収するアルミニウムの実際量に関するデータが不足している。」全ての暴露ルートを検討したアルミニウムの健康影響とリスク評価を行うことができるのは、そのような基礎となる情報をもとにしてからである。

---

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

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

### 1. 金属スクラップの放射能 : リスク分類と安全対策

Radioactivity in scrap metal : Classification of risk and safety measures

2014-11-28

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2014/november/Radioactivity\\_in\\_scrap\\_metal\\_Classification\\_of\\_risk\\_and\\_safety\\_measures](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2014/november/Radioactivity_in_scrap_metal_Classification_of_risk_and_safety_measures)

世界中で金属スクラップが取引されているが、頻繁に放射性物質が含まれる。コンテナに放射能が検出されると、放射線防護の専門家を雇用しているいわゆる「ファーストエイド会社」が呼ばれ、どのようなものがコンテナ中のどこに入っているのかを同定する。経済省が RIVM に対し、スクラップ置き場の従業員がコンテナを開けていいかどうか、専門家を呼ぶ場合を決められる方法を開発するよう要請した。その報告書。

(本文オランダ語)

### 2. 一般的ファクトシート : 消費者暴露を推定するための一般的デフォルトパラメーター - 2014 年更新版

General Fact Sheet : General default parameters for estimating consumer exposure - Updated version 2014

2014-12-03

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2014/december/General\\_Fact\\_Sheet\\_General\\_default\\_parameters\\_for\\_estimating\\_consumer\\_exposure\\_Updated\\_version\\_2014](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2014/december/General_Fact_Sheet_General_default_parameters_for_estimating_consumer_exposure_Updated_version_2014)

化学物質への暴露量を推定する際に用いるデフォルト値を前回の 2006 年版から更新した。部屋の大きさ、ヒトの体重、身体の各部位の表面積、家の換気、成人や子どもの安静時や運動時の呼吸数などのデフォルト値の他に塗料や化粧品、おもちゃなどの各種製品のファクトシートを含む。ファクトシートのデータは、RIVM が開発した消費者暴露評価のためのソフトウェア「ConsExpo」に利用される。

\* 報告書 (英語 102 ページ)

[http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:266571&type=org&disposition=inline&ns\\_nc=1](http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:266571&type=org&disposition=inline&ns_nc=1)

### 3. 肥料過剰による飲料水抽出への影響

Consequences of overfertilization for drinking water extraction

2014-12-04

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2014/december/Consequences\\_of\\_overfertilization\\_for\\_drinking\\_water\\_extraction](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2014/december/Consequences_of_overfertilization_for_drinking_water_extraction)

1990年代のオランダ政府による厳しい堆肥規制により、地下水の硝酸塩は減少した。第5次硝酸指令行動計画（2014-2017）によりさらに硝酸濃度は減少してオランダの大部分で基準を満たすようになるだろう。

#### 4. ウランの水質基準：水枠組み指令による新しい基準の提案

Water quality standards for uranium : Proposal for new standards according to the Water Framework Directive

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2014/december/Water\\_quality\\_standards\\_for\\_uranium\\_Proposal\\_for\\_new\\_standards\\_according\\_to\\_the\\_Water\\_Framework\\_Directive](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2014/december/Water_quality_standards_for_uranium_Proposal_for_new_standards_according_to_the_Water_Framework_Directive)

ウランは天然に岩や土壌に存在し、採鉱や石炭の燃焼、肥料の使用などで環境中に入る。放射性で核兵器や原子力発電所に使われているが、これらの人工物由来のウランの排出は環境中濃度にはほとんど影響がない。また化学毒性のほうが放射能による有害影響より大きい。従ってウランの環境毒性には放射能は考慮しない。

年平均環境質基準 (Annual Average Environmental Quality Standard : AA-EQS)  $0.5 \mu\text{g/L}$  と最大許容濃度 (Maximum Acceptable Concentration EQS : MAC-EQS)  $8.9 \mu\text{g/L}$  の二つを提案した。

---

● 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. ANSES 科学会議：ヒトの健康への化学汚染物質の影響に取り組む1日のイベント

ANSES Scientific Conferences: a one-day event devoted to the effects of chemical pollutants on human health

27/11/2014

<https://www.anses.fr/en/content/anses-scientific-conferences-one-day-event-devoted-effects-chemical-pollutants-human-health>

二年に一度、ANSES は、環境及び職業上の健康の国家研究プログラム(PNR-EST)の資金で行われた最新の研究結果を発表するための科学イベントを開催している。11月28日にパストゥール研究所で開かれる次回のイベントは、ANSES が評価した健康問題を主題とするヒト健康への化学汚染物質の影響についてである。2つの主要トピックスは、大気汚染物質の



健康への影響、および複合又は低用量の化学汚染物質（特に農薬）への暴露による生物学的影響である。

\* 関連記事

ANSES は「環境及び職業上の健康」と「無線周波数電磁波と健康」という課題の 2 つの研究プロジェクトの募集を開始する

ANSES launches two calls for research projects on the topics “Environmental and occupational health” and “Radiofrequency waves and health”

19/11/2014

<https://www.anses.fr/en/content/anses-launches-two-calls-research-projects-topics-%E2%80%9CEnvironmental-and-occupational-health%E2%80%9D>

2015年環境及び職業上の健康に関する国家研究プログラム(PNR-EST)の総基金600万ユーロの2つのプロジェクト募集が本日発表された。

---

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

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

1. Dunnes Stores は洗浄液が残留していたためボトル入り水の特定バッチをリコール

Dunnes Stores Recalls a Batch of Bottled Water Due to the Presence of Residues of Cleaning Fluid

Wednesday, 26 November 2014

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/food\\_alerts/ds\\_mff\\_bottled\\_water\\_recall.html](https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/ds_mff_bottled_water_recall.html)

問題の製品は、my family favourites ブランドの Natural Irish Still Water。製品の詳細及びラベル写真は本ウェブサイトを参照。

---

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

1. FDA はメニューと自動販売機のカロリー表示規則を最終決定

FDA finalizes menu and vending machine calorie labeling rules

November 25, 2014

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm423952.htm>

FDA は、消費者に外で食べる食品について栄養に関するより多くの情報を提供するために、チェーンレストランや類似の小売食品販売施設のメニューやメニューボードへのカロ

リー表示や栄養表示に関する規則と自動販売機でのカロリー表示に関する規則の 2 つを最終決定した。メニュー表示最終規則は 20 店舗以上の事業者に適用される。自動販売機最終規則は 20 以上の自動販売機を運営している事業者に適用される。

・Final Rule: Nutrition Labeling of Standard Menu Items in Restaurants and Similar Retail Food Establishments

<https://www.federalregister.gov/articles/2014/12/01/2014-27833/food-labeling-nutrition-labeling-of-standard-menu-items-in-restaurants-and-similar-retail-food>

・Final Rule: Calorie Labeling of Articles of Food in Vending Machines

<https://www.federalregister.gov/articles/2014/12/01/2014-27834/food-labeling-calorie-labeling-of-articles-of-food-in-vending-machines>

・詳細：Menu and Vending Machines Labeling Requirements

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/LabelingNutrition/ucm217762.htm>

## 2. 消費者向け情報

何カロリー？メニューを見よう

How Many Calories? Look at the Menu!

11/25/2014

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm423082.htm>

レストランで食べる時、どのくらいのカロリーをとっているか知っていますか？FDA 研究の知見によると、その答えは多分「ノー」だろう。良い知らせがある。FDA は消費者に、外食の際、より情報を与えられた上での選択ができるように、重要な一歩を踏み出した。チェーンレストランとレストランで提供されるような食品を販売している店のメニューとある種の自動販売機にカロリー表示を要求する二つの規則を発表した。Margaret A. Hamburg FDA 長官は「米国人は約 1/3 のカロリーを外食でとっている。これらの規則は消費者により健康的な生活に役立つ外食時の情報を増やすだろう」と述べている。目的は、消費者に一貫した理解しやすい情報を提供することである。

何が対象になる？

メニュー表示規則は、同じ名前で基本的に同じメニューで事業を行っている 20 以上のレストランや類似の食品施設を対象に、1 年以内に発効する。具体的には以下のような店舗である：

- ・座って食べる、ファストフードレストラン、パン屋、コーヒーショップ、ある種の食品店やコンビニのレストランタイプの食品
- ・ピザのような持ち帰りや配達食品
- ・ドライブスルーで購入する食品
- ・サラダやホットフードバーからセルフサービスされる食品
- ・メニューに載っているカクテルなどのアルコール飲料

- ・映画館などの娯楽施設の食品

2年以内に発効する自動販売機規則は、オーナーが20以上所有しているものに適用される。現在購入前には必ずしもカロリー情報が見えないが、新規則ではカロリーが包装表面やステッカー、選択ボタンなどに表示される。

#### 対象でないものは？

この規則の対象にならないものは以下のようなものがある：

- ・デリカカウンターで販売されている食品や通常複数人で食べるもの
- ・バーにディスプレイされているリキュールのボトル
- ・移動販売や機内食、食堂車の食品
- ・USDAの給食事業の一環の小中高校の食品

#### どのような情報が提供される？

メニューやメニューボードのカロリー情報は明確に表示されなければならない。メニューの名称や値段よりカロリー情報が小さい字であってはならない。サラダバーやブッフェの場合は、カロリー情報は食品の近くに表示されなければならない。消費者が一日の食事の文脈で情報を得るために、メニューやメニューボードには以下の注意書きが必要である：「一般的栄養助言には1日2000カロリーが使われるが、必要量は人により違う」

メニューやメニューボードには追加の栄養情報を掲載できる：総カロリー、脂肪由来カロリー、総脂肪、飽和脂肪、トランス脂肪、コレステロール、ナトリウム、総炭水化物、糖、繊維、タンパク質。情報源としては栄養成分データベース、料理本、分析結果、栄養成分表示、その他が使用できる。

#### 一貫性が必要

一部の州や大手レストランチェーンでは既に独自のメニュー表示を行っている。1990栄養表示教育法ではほとんどの食品の栄養表示を決めているが、レストランの食品はカバーしていなかった。その後、州や市で独自の表示基準を定めた。連邦基準はチェーンレストランがこれらの州により異なる要求を満たさなければならない状況を避けるのに役立つだろう。

### 3. 警告文書

- Avena Botanicals, Inc. 11/3/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm423532.htm>

各種ダイエタリーサプリメントの疾患治療・予防宣伝が未承認新規医薬品に該当する。ダイエタリーサプリメント CGMP 違反（ターメリックなど多数）。

- Floyd Raber 11/19/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm423932.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。

- Martin Star Dairy 11/14/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm423968.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。

- Pleasant View Dairy 9/15/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm423572.htm>

食用として販売された牛の残留動物用医薬品フロルフェニコール。

- Salazones Garre, S.L. 11/6/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm424296.htm>

キハダマグロ製品等の表示基準違反（栄養表示等）。

- Agrovillaserra, S.L. 11/5/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm424294.htm>

チーズ製品の表示基準違反（アレルギー表示等）。

- Zdenka d.d 11/14/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm424298.htm>

チーズ製品の表示基準違反（栄養表示等）

- Long Island Pharmaceuticals LLC 11/20/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm424445.htm>

各種ビタミンや植物成分等のダイエタリーサプリメント CGMP 違反。

- Urban Moonshine, Inc. 11/20/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm424244.htm>

各種ビタミンや植物成分等のダイエタリーサプリメント CGMP 違反

- Jansen Enterprises, LLC dba HealthWorksUSA 11/24/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm424910.htm>

「ナチュラルゲル」「イオン銀水」など各種製品の「どんな病気でも自己治癒」「痛みが和らぐ」などの宣伝が違法。

- My Lady's Manor Farm, Inc. 11/24/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm424775.htm>

食用に販売された乳牛の残留動物用医薬品ネオマイシン。

- Hirsch's Dairy Farm 11/20/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2014/ucm424203.htm>

食用に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。

#### 4. 公示：Slim-Vie には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: Slim-Vie contains hidden drug ingredient

11-25-2014

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm424836.htm>

FDA の検査において、減量用に販売された製品「Slim-Vie」からシブトラミンが検出された。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

## 5. 全国食品安全教育会議のいくつかのセッションのライブウェブキャスト

Live Webcast for Several Sessions of the National Food Safety Education Conference

November 26, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm424951.htm>

全国食品安全教育会議のいくつかのセッションを2014年12月4～5日にライブ放送する予定である。

---

## ● 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

### 1. 次回 NTP 専門委員会会議

Upcoming NTP Expert Panels

May 11-12, 2015

<http://ntp.niehs.nih.gov/about/org/ntpexpertpanel/index.html>

葉酸高摂取の安全性評価のための研究を同定する。

---

## ● カナダ保健省カナダ保健省病虫害管理規制局 (PMRA)

<http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/index-eng.php>

### 1. PMRA : ネオニコチノイドとミツバチの健康について更新

Update on Neonicotinoid Pesticides and Bee Health

25 November 2014

<http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pubs/pest/fact-fiche/neonicotinoid/neonicotinoid-eng.php>

(一部抜粋：地図や資料豊富でこれまでの総括的な記事なので関係者は必読)

ミツバチの健康について

ミツバチの健康には害虫や食糧、女王蜂の質、気候、一般的巣の管理、農薬暴露などの多様な要因が影響を与える。これらの複合によりミツバチにかかるストレスが増えていることが示唆されている。

これまでのところ、カナダのプロ養蜂業では米国で定義されている蜂群崩壊症候群 (CCD : colony collapse disorder) の症状は診断されていない。むしろカナダでの死亡率の増加は冬季の死亡の増加による。

ネオニコチノイド殺虫剤 (イミダクロプリド、チアメトキサム、クロチアニジン) につい

て

ネオニコチノイドは、有機リンやカルバメート等の他の殺虫剤よりほ乳類への毒性が低いためヒトにとっても安全性が高い。これまでネオニコチノイドの使用によるヒト健康への懸念は同定されていない。またネオニコチノイドは標的への特異性が高いので環境にとっても安全性が高い。現在種子処理や土壌への散布、葉へのスプレーなど多様な作物に使用が認可されている。芝生や観賞用や街路樹、ペット等にも認可されている。

ネオニコチノイドが最初に使用登録された時、科学的根拠は、ミツバチやその他の授粉媒介者にとって許容できないリスクとなることを示唆してはいなかった。2012年の春までこれらの殺虫剤とミツバチの死亡に関連するという報告はなかった。2012、2013、2014年に一部の地域で関連が報告されたが、広範に使用されているにも関わらず他の地域では関連は報告されなかった。カナダでは多くの作物にネオニコチノイドが広範に使われているが、ミツバチの死亡率が高くなるのは大豆やトウモロコシの種子処理をして特定の装置を使ったときのダストに暴露された場合のみである。

ヘルスカナダのPMRAは地方当局と協力して2012、2013、2014年に報告されたミツバチの死亡事故について詳細な調査を行った。厳密な評価の結果、2012年と2013年のミツバチの死亡には種子処理されたトウモロコシと大豆を撒いたことによるダストが寄与した。2014年の結果は保留である。

#### 緩和策と研究とモニタリング

2012年と2013年のミツバチの死亡事故に対応してダストを減らすための対策を行った。

#### 結論と次の段階

カナダのトウモロコシを多く栽培している地域でのネオニコチノイド処理種子を撒くこととミツバチの死亡率には関連があるが、ネオニコチノイドを多く使用している他の地域では影響がないようだ。既に対策はとられており、科学的根拠があれば追加の規制を行うかもしれない。ヘルスカナダはこのクラスの殺虫剤の再評価を継続しており、2015年に中間報告を発表する予定である。

- 
- 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. 「正しい宣伝を」：オーストラリア・ニュージーランド食品基準の栄養健康関連強調表示基準を守るためのガイド

Getting Your Claims Right - A guide to complying with the Nutrition, Health and Related Claims Standard of the Australia New Zealand Food Standards Code  
December 2014

<http://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/gettingyourclaimsright.aspx>

本ガイドは、ISFR (Implementation Subcommittee for Food Regulation) が作成し、オーストラリア・ニュージーランド食品基準の栄養健康関連強調表示基準 (Standard 1.2.7) をどのように遵守すればよいのかを説明しているガイダンス文書である。

\*ガイダンス文書

<http://www.foodstandards.gov.au/publications/Documents/FINAL%20-%20ISFR%20Health%20Claims.pdf>

食品事業者が基準に従って各強調表示を作成することを支援するため、チェックリストを含むテンプレートとともに説明している。強調表示の種類としては、栄養強調表示（栄養素が多いとか少ない、グリセミック指数など）と健康強調表示の二つで、健康強調表示には一般健康強調表示とハイレベル健康強調表示（重大な疾患に関連するもの）がある。

## 2. 栄養情報パネルの簡素化について意見募集

Comments sought on simplification of the nutrition information panel

5/12/2014

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Comments-sought-on-simplification-of-the-nutrition-information-panel.aspx>

FSANZ は、独立した表示レビューで得られた勧告を評価し、助言を提供するよう求められた。その勧告とは、食品の栄養成分表について、現在義務となっている一食あたりの栄養量表示を、一日の摂取量に関する強調表示をしない場合に限り義務から外して簡素化すべきというものである。現在は「一食あたり」と「100 g あたり又は 100 mL あたり」の表示が求められているが、勧告は 100 g あたり又は 100 mL あたりのみを義務とし、一食あたりは任意とすることを提案である。FSANZ は、本件について 2015 年 2 月 13 日まで意見を募集する。

## 3. 食品基準通知

Notification Circular 25-14

5 December 2014

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular25-14.aspx>

意見募集

- ・表示レビュー助言 17：栄養成分表における一食あたりの表示  
2015 年 2 月 13 日まで。意見提出は以下のサイトから。

Labelling review recommendation 17

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/review/Pages/labelling-review-recommendation-17.aspx>

食品基準改定

- ・食品添加物としてのヒドロ亜硫酸ナトリウム
  - ・カルボキシプロテイナーゼからアスペルギロペプシン I & II へ酵素の名称変更
- 

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

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

1. 安全性助言

● MME Maxman IV capsules

26 November 2014

<http://www.tga.gov.au/alert/mme-maxman-iv-capsules>

TGA の検査でシルデナフィルが検出された。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

● Solgar ABC Dophilus powder

28 November 2014

<http://www.tga.gov.au/alert/solgar-abc-dophilus-powder>

米国 FDA からの情報提供。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

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

【FDA】回収情報：Solgar社はDophilus® PowderをClass I 自主回収

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

ムコール菌症の原因となる *Rhizopus oryzae* の汚染があるとして回収されている。

---

● 香港政府ニュース

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

1. 野菜から農薬検出

● Pesticide found in vegetable sample

November 27, 2014

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/11/20141127\\_195526.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/11/20141127_195526.shtml)

中国クコの葉から最大残留基準値（MRL）の約 4 倍に相当する 8.7 ppm のシペルメトリンを検出した。検出された濃度は、通常の摂取で健康への有害影響はありそうにない。

● Excessive pesticide found in vegetables

November 26, 2014

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/11/20141126\\_191253.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/11/20141126_191253.shtml)

中国クコの葉からアセタミプリド 3.979 ppm、白菜からカルボフラン 0.041 ppm（MRL



の約 2 倍) が検出された。検出された濃度は、通常の摂取で健康への有害影響はありそうにない。

- Pesticide found in vegetable samples

December 02, 2014

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/12/20141202\\_193219.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/12/20141202_193219.shtml)

地元のラディッシュシュート、米国産オレンジ、産地不明クレソンから基準値を超える残留農薬が検出された。検出された量は通常の摂取で有害健康影響の原因とはなりそうにない。

## 2. 貿易業者に安定なミルクの供給を強く求める

Trade urged to ensure stable formula supply

November 26, 2014

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/11/20141127\\_105308.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/11/20141127_105308.shtml)

クリスマスと新年の需要期の乳児用粉ミルクの供給量を十分にするよう要請する。

## 3. 9 食品が安全性検査に不合格

9 foods fail safety checks

November 28, 2014

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/11/20141128\\_155844.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/11/20141128_155844.shtml)

10 月に食品安全センターは 9,300 の検体を調べたところ、合格率は 99.9% だった。化学物質検査は 2,800 検体、微生物検査は 900 検体とし、5,700 検体について放射能検査を行った。

## 4. 中国ハーブの錠剤リコール

Chinese herbal tablets recalled

December 02, 2014

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/12/20141202\\_204835.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/12/20141202_204835.shtml)

一般からの苦情申し立てにより調査したところ、TCM Universal Pharmaceuticals Factory の登録中国ハーブ錠剤 [Golden Leaf] No. 1 Bashiwan の中身が本来の黒い錠剤ではなく、黄色い錠剤の同社の別の製品 [Golden Leaf] Kangguzengsheng Pian だった。予備的リスク評価では Bashiwan の用量で Kangguzengsheng Pian を使用した場合の急性健康リスクはありそうにない。

## 5. 豆腐干に警告

Dried bean curd alert issued

December 06, 2014

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/12/20141206\\_152912.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/12/20141206_152912.shtml)

食品安全センターは消費者に対し、台湾から輸入した黒胡椒豆乾から禁止された色素ジメチルイエローが検出されたため摂取しないよう警告する。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

---

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

検査実査課/輸入食品政策課

2014.11.14.~2014.11.20.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=25693>

2014.11.7.~2014.11.13

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=25631>

2. 高齢者に対する虚偽・誇大広告「トッタバン」合同取り締まりの結果

不良食品根絶推進団 2014-11-19

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=25662&cmd=v>

食品医薬品安全処は警察庁と合同で、高齢者を相手に広報館や体験館を設置して食品及び製品等が疾病治療に効果があるかのように虚偽・誇大広告した俗称「トッタバン」業者33ヶ所を摘発し、行政処分と告発措置した。

主要な違反内容は、▲食品、健康機能食品に疾病治療の効能・効果があるかのような虚偽・誇大広告(19ヶ所)、▲医療機器の効能を虚偽・誇大広告(7ヶ所)、▲工産品を医療機器であるかのように広告(3ヶ所)、▲無届け健康機能食品販売業(3ヶ所)、▲無届け医療機器販売業(1ヶ所)など。

食薬処は、警察庁とともに高齢者が虚偽・誇大広告に欺されないように広報活動を強化し、今後も集中的に合同取り締まりを行っていくと発表した。また、商品引替券、餌商品、観光旅行などを無料または低価で提供する手法で高齢者・主婦などを広報館などに誘引した後に、食品や医療機器などが疾病治療に効果があるかのように虚偽・誇大広告して販売する行為にだまされないよう注意を喚起する。

3. 肥満治療薬類似物質の検出で食品の回収措置

危害師範中央調査団 2014-11-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=25614&cmd=v>

食品医薬品安全処は、全北淳昌郡の食品製造加工業者が製造した「バランス F-190(その他加工品)」から肥満治療薬類似物質であるクロロシブトラミン(Chlorosibutramine)が

0.0598mg 検出（基準：不検出）されたため、当該製品を販売中断及び回収措置すると発表した。

#### 4. 沿道街路樹の果実、重金属汚染調査の結果

農水産物安全課 2014-11-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=25608&cmd=v>

食品医薬品安全処は、街路樹の銀杏や柿などの果実類の計 334 件を対象に、10 月 13 日～31 日に市・道と共同で重金属（鉛、カドミウム）汚染を調査した結果、全て安全な水準であったと発表した。この調査は、イチヨウ 265 件、柿 43 件、栗 8 件、その他の果実 18 件を調査し、検出されたのは鉛が不検出～0.3ppm、カドミウムは不検出～0.01ppm であり、全て基準値以下で安全な水準であった。

※ 農産物の重金属基準：堅果類は鉛 0.3ppm、カドミウム 0.2ppm、果物類は鉛 0.1ppm（栗、蜜柑類は 0.2 以下）、カドミウム 0.05ppm

※ 参考：2013 年銀杏街路樹の重金属汚染調査の結果（計 142 件）の検出量は全て基準値以内

食薬処は、道路周辺並木の重金属汚染は食用で安全な水準だが、イチヨウにはメチルピリドキシンという毒物が含まれるため必ず火を通して一日摂取量は成人 10 個、子ども 2～3 粒以内にするよう注意すること。

---

#### ● シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority）

<http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/home.html>

#### 1. HSA は表示されていない強力な化学成分が含まれる 4 つの違法性機能増強製品を摂取しないよう警告

HSA Warns Against Consuming Four Illegal Sexual Enhancement Products Containing Undeclared Potent Chemical Ingredients

4 DECEMBER 2014

[http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News\\_Events/Press\\_Releases/2014/HSA\\_warns-against-illegalsexualenhancementpds.html](http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/Press_Releases/2014/HSA_warns-against-illegalsexualenhancementpds.html)

警告対象の製品と問題の化学成分は以下の通り。

- ・「MR ZACK POWERBRO」：プロポキシフェニルヒドロキシホモシルデナフィル、プロポキシフェニルアイルデナフィル、プロポキシフェニルチオヒドロキシホモシルデナフィル、プロポキシフェニルチオアイデナフィル
- ・「SPARTAX」：ヒドロキシホモシルデナフィル、ヒドロキシチオホモシルデナフィル
- ・「MAGIC PENIS」：シルデナフィル

- ・表示のない濃い緑色のカプセル：プロポキシフェニルシルデナフィル

\*各製品の写真は添付ファイルを参照

[http://www.hsa.gov.sg/content/dam/HSA/News\\_and\\_Events/Press\\_Releases/2014/MediaRelease\\_HSA%20warns%20against%204%20illegal%20sexual%20enhancement%20products.pdf](http://www.hsa.gov.sg/content/dam/HSA/News_and_Events/Press_Releases/2014/MediaRelease_HSA%20warns%20against%204%20illegal%20sexual%20enhancement%20products.pdf)

---

● 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。）

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、市場流通食品中の残留動物用医薬品の検査結果を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04160130493>

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、統一企業股份有限公司がベトナムの大幸福会社のココナッツオイルを使用して 23 製品を製造していた疑いがある旨公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04160840493>

- 台湾衛生福利部、油脂の輸入管理を分散させる旨公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04160870492>

- 台湾衛生福利部食品、「子どもの長期喫食に適さない食品の広告及び販売促進管理規則」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04160900492>

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室