

食品安全情報（化学物質） No. 5/ 2015 (2015. 03. 04)

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>

【FSA/FSAI/FDA】 表示には記載のないスパイス中のアーモンド及びピーナッツ

北米や欧州において、一部のスパイス（クミン、パプリカ製品等）から表示には記載のないピーナッツやアーモンドが検出されて大規模な回収が行われている。発端は、米国食品医薬品局（FDA）によるクミン製品中のピーナッツの検出である。これを受けて、他国でもスパイスを対象にしたアレルゲン検査が集中的に実施されている。

これに関連して、英国では食品基準庁（FSA）、英小売協会（British Retail Consortium）、英国食品・飲料連盟（Food and Drink Federation）、調味料スパイス協会（Seasoning and Spice Association）の代表者が集まり、ハーブやスパイスのサプライチェーンの安全性を強化するためのワークショップを開催した。一方米国では、回収情報だけでなくクミン製品に関する消費者向け助言を公表し、FDA が関連製品の取扱い業者特定などの調査を行っているうちは、ピーナッツに対して非常に強いアレルギーのある人は念のため回収対象製品のみならずクミンを含む全ての製品に注意するよう呼びかけている。FDA は、回収対象製品リストとともに、“製品に特定の成分が含まれることは取引上の秘密とみなされることがあり、リスト表には全てのリコール製品が含まれていない可能性がある”との注意書きも添えている。

*ポイント： これまで被害報告はないとのことですが、アレルギーは症状が重いこともあって欧米諸国では今回の事件をとっても重く受け止めています。製造ラインでの非意図的な混入だけでなく、意図的な使用も想定に入れて調査しているようです。

【FSANZ】 表示レビュー：トランス脂肪酸についての推奨の技術的評価

2014年12月にFSANZはトランス脂肪酸についての表示レビューの評価を完了し閣僚に助言を提示した。これまでの助言では一定の閾値を超えるトランス脂肪について義務表示を薦めていたが、技術的評価を実施した結果として、企業が既に製品中のトランス脂肪を相当減らしていること、食品中のトランス脂肪濃度は「リスクとなる」量より十分低くなっていることが確認されたと報告している。閣僚はこの最終的な助言を受けて、2015年1月30日の会合において、オーストラリアとニュージーランドの食品のトランス脂肪濃度が低いため、表示の義務化は正当化できないとした。

*ポイント： 何でも表示した方が良いというのではなく、技術的に低減できるようになりリスクが低いのであれば表示は必要ないとリスクの大きさに応じて判断されている点に注目です。

【BfR】（本号の別添）食品中の農薬残留物に関する Q&A

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、農薬の認可、食品中の最大残留基準（MRL）の設定、残留農薬のリスク評価などを分かり易く説明した Q&A を公表した。

*ポイント： 一部はドイツに限定される内容ですが、基準設定の考え方など大部分は各国に共通する内容になっているので一度読んでみることをおすすめします。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【EC】](#)

1. 医療機器へのビスフェノール A 使用の安全性に関する SCENIHR の最終意見
2. 食品獣医局（FVO）査察報告書：スロバキア、ナミビア、ベトナム、トルコ
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品と飲料水中のニッケルの存在に関する公衆衛生リスクについての科学的意見
2. 農薬と非標的節足動物：EFSA は科学をレビューする
3. 畜牛（ウシ）とブタの血液由来のトロンビンに関する科学的意見
4. 農薬：関係者が疫学研究について議論
5. 遺伝子組換え食品の食事暴露を推定するための EFSA の欧州包括的食品摂取データベースの使用
6. 新規食品成分としての *Buglossoides* 精製油の安全性に関する科学的意見
7. 健康強調表示関連
8. 香料グループ評価
9. 食品と接触する物質関連
10. 飼料用添加物関連

[【FSA】](#)

1. スパイスのアーモンド混入関連
2. ハーブとスパイスについてのワークショップ：2月25日
3. Dealicious Mealz UK 社は Dil Pasand ブランドのフェネルシードを回収
4. 偽造 Glen's ウォッカ
5. 世論調査結果発表
6. 食品安全の将来を一緒に形作ろうー2015年10月14-16日、ミラノ

[【MHRA】](#)

1. 不正確なテレビ宣伝は昨年の医薬品規制機関に寄せられた苦情の一例

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines：アレルギーではない赤ちゃんにピーナッツバターを与えると後にアレルギーになる可能性を減らすかもしれない

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. 異物混入食品の調査：最新の分析方法で食品が本物だと確認する

[【RIVM】](#)

1. オキアミ油および微小藻類 *Schizochytrium* sp.由来油のサプリメントや食品の市販後モニタリング
2. 欧州内での職業暴露限度の概要
3. 食品の単糖及び二糖含量
4. 食品のナトリウム、脂肪、砂糖含量：2011年～2014年7月のオランダの食品組成
5. 布製品中の有害物質

[【FSAI】](#)

1. スパイスやスパイスミックス製品の表示に記載のないアーモンドやピーナッツについて更新

[【FDA】](#)

1. Spiceco はハンガリー産パプリカの表示に記載のないアレルゲンについての警告を修正
2. Con Yeager スパイスカンパニーの、表示に記載のないピーナッツアレルゲンの存在する可能性による挽いたクミン及び調味料ブレンド（挽いたクミンを含む）の自主回収改訂
3. FDA の、表示に記載のないピーナッツを含む挽いたクミン製品についての消費者向け助言

4. Hummingbird Wholesale はオーガニックチョコレートヘーゼルナッツバターの表示に記載のないミルクについてアレルギー警告を発表

5. 魚食についての助言の意見募集期間終了について

6. FDA は食品データベースの研究助成金を発表

7. FDA は FDA-iRISK 2.0 を発表

8. 公示

9. 警告文書

【CDC】

1. フィールドからの報告：汚染ダイエタリーサプリメントに関連する未熟児の致死性消化管ムコール菌症－コネチカット、2014

2. フィールドからの報告：病気の診断のための妥当性を評価されていない尿中マイコトキシン検査の使用－米国 2014

【DHHS】

1. 2015 食事ガイドライン助言委員会が報告書を提出

【USDA】

1. リコールと警告

【FSANZ】

1. 表示レビュー：トランス脂肪酸についての推奨の技術的評価

2. ヒスタミン中毒

3. 食品基準通知

4. 食品基準改定

【TGA】

1. 安全性警告

【NSW】

1. 更新：NSW 食品局はシドニーカフェの魚を調査している

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 農・水協で販売されている農水産物有害物質の安全

3. 偽物「紅参ワン」製品の製造・販売業者の摘発

4. 食品医薬品安全庁、安全なごま油の製造装置の開発及び試演会開催

【その他】

・食品安全関係情報（食品安全委員会）から

・(Eurekalert) オート麦朝食シリアルはカビに関連した毒素を含むかもしれない

・(Eurekalert) The Lancet Global Health:世界の多くの地域で不健康な食習慣の方が健康的な食習慣より上回っている

・(Eurekalert) リコリス製造業者には摂取量の上限を明示するよう薦める

・(Eurekalert) 広く使用されている食品添加物は、大腸炎、肥満、メタボリック症候群を促進することを研究が示す

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

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

1. 医療機器へのビスフェノール A 使用の安全性に関する SCENIHR の最終意見

SCENIHR Final Opinion on The safety of the use of bisphenol A in medical devices

27-02-2015

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1580

本日、SCENIHR（新興及び新規健康リスクに関する科学委員会）が「医療機器へのビスフェノール A 使用の安全性」についての採集意見を公表した。近年、医療機器による乳児や妊婦、授乳中の女性などの感受性の高い集団へのビスフェノール A 暴露についての懸念が提示されていた。そのような医療機器にはインプラント、カテーテル、歯科用機器などが含まれる。本意見は、これらの装置へのビスフェノール A の使用が安全上の懸念となるかどうか、医療機器からの BPA 放出規制値が必要かどうか、特にリスクの高い集団（例えば乳児や妊娠・授乳中の女性）があるかどうかを評価することを目的とした。

最終意見案を作成するときに EFSA が設定した経口の暫定耐容一日摂取量（t-TDI）である 4 µg/kg bw/day を医療機器における BPA 使用のリスク評価の根拠とした。いくつかの暴露シナリオについて、使用する材料や溶出に関する情報、一回の使用期間や治療頻度、該当する短期や長期暴露の毒性影響などを考慮して評価した。しかしながら入手できる情報は限られ、多くの場合で実験データが無く推定値のみを用いた。

経口での暴露については、歯科材料由来の長期 BPA 暴露については最近導出された t-TDI よりはるかに低く、ヒト健康への影響は無視できると結論できた。

経口ではなく直接全身に BPA が暴露されると、特に新生児集中治療室での新生児や長期に治療中の乳児、透析患者などでは、有害影響についての幾分かのリスクはあるかもしれない。それでも医療機器のベネフィットも考慮すべきである。例えば、新生児の生存可能性は、比較的高濃度の BPA 暴露の原因となる医療機器が使用できるかどうかにかかっている。これらの装置の BPA を代替するかどうかは、代替品の毒性学的性質同様、治療の有効性についても考慮すべきである。

しかしながら、現在のリスク評価を精細化するのにより良い暴露評価があることは役立ち、医療機器からの暴露に関する新しいデータが入手されれば再評価が行われるだろう。

*ファクトシート

Bisphenol A in medical devices

http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/docs/citizens_bpa_en.pdf

医療機器の使用による BPA 暴露に関して簡単にまとめたファクトシート。経口の場合より直接体内に入る方が暴露は多くなるがそれでも代謝は早く蓄積することはない、などを説明している。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 3/2014（2014.02.05）

【EC】医療機器へのビスフェノール A 使用の安全性についての予備的意見についてパブリックコメント募集

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201403c.pdf>

2. 食品獣医局（FVO）査察報告書

● スロバキア—TRACES システムの使用評価

SK Slovakia - evaluate the use of the TRACES system

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7021

2014年9月8～12日にスロバキアで実施された TRACES (Trade Control and Expert System)の使用評価に関する査察。概して、当局は TRACES の正しい使用を支援するための適切な資料を提供しているが、指示の詳細が不十分だったり、指示がなかったりする地域では多くの欠点がある。

- ナミビア一二枚貝（輸出認可前）

NA Namibia - Bivalve molluscs (Prelisting)

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7163

2014年3月3～13日にナミビアで実施された査察の一部。現在ナミビアは EU への食用二枚貝の輸出はどんな形でも認可されていない。この査察は、ナミビア政府の要請を受けて二枚貝輸出認可国に参入するために実施された。現在の公的管理では EU 規則を満たすのに十分な保証を提供できていない。

- ベトナム一二枚貝と魚介類

VN Viet Nam - bivalve molluscs and fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7147

2014年9月9～18日にベトナムで実施された EU 輸出用二枚貝及び魚介類の公的管理システムを評価するための査察。生産海域の分類、生産海域に指定されたところでの微生物学や毒素産生プランクトン・貝毒のモニタリング等に重要な欠点がいくつか確認された。また、公的証明システムにおいて公的証明が信用できないという重要な欠点もある。当局が衛生状態に関する適切な保証を提供できないためである。

- 管理団体—トルコで活動している認可管理団体が適用しているオーガニック製品基準及び管理方法

XC Control Body - organic production standards and control measures applied by a recognised Control Body operating in Turkey

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7123

2014年3月11～20日まで、トルコの管理団体が適用しているオーガニック製品基準と管理方法を評価するための査察。管理団体は概して生産規則を適用し、委員会が認めた管理方法を効果的に実践している。加工管理者のリスク評価、不正があった場合の契約農家と管理者の強制措置に関して欠点がある。さらに、管理団体の検査官は生産規則の要件を見落としている様子が見られ、管理の効果が弱まっている。

3. 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

2014年第8週～第9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)

ドイツ産有機トウモロコシ粥のアトロピン(156.2; 207.5 µg/kg)及びスコポラミン(27.2; 31.3 µg/kg)、米国産スーパーサーモパウダーの未承認新規食品成分アエゲリンの存在、オーストリア産茶色いきびのアトロピン(0.062 mg/kg)及びスコポラミン(0.033 mg/kg)、中国産食品サプリメントの未承認物質タダラフィルの存在、フランス製造ベルギー産バスマティ米のアフラトキシン(B1=7.02 µg/kg)、英国産羊の様々なカット肉の動物用医薬品残留物(14600 µg/kg)、オランダ経由米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分アエゲリン、ドイツ経由イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1=190; Tot.=210 µg/kg)、イタリア産缶入りマグロのカドミウム(0.22 mg/kg)、ギリシャ経由中国産ピーナッツのアフラトキシン(B1=34.4; Tot.=4.01 µg/kg)、デンマーク産チルドマグロのヒスタミン、ドイツ経由中国産冷凍ウサギ肉の禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (2.26 µg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

中国産プラスチック柄のステンレススチールナイフセットからのクロム(28.7 mg/l)・ニッケル(0.30 mg/l)・マンガン(0.90 mg/l)の溶出、イタリア産ナシのクロルピリホス(0.11 mg/kg)、インド産麺のアルミニウム高含有(30 mg/kg)、マレーシア産ジャックフルーツの未承認物質カルベンダジム(3.5 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (32.0 µg/kg)、ドイツ産飼料用スペルト小麦殻のテブコナゾール(0.178; 0.152 mg/kg)、エジプト加工ニュージーランド産塩漬け羊腸の禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (1.42 µg/kg)、南アフリカ産冷凍アオザメの水銀(1.3 mg/kg)、中国産乾燥ガーリックフレークの未承認照射（確信）、トルコ産日干しイチジクのオクラトキシン A (86 µg/kg)、中国産メラミン食品トレイからのホルムアルデヒドの溶出(15.8;17.4; 38.9; 17.6 mg/kg)、インド産食品サプリメントの未承認照射、モロッコ産トマトのオキサミル(0.024 mg/kg)、南アフリカ産食用ブドウによる有害反応、パキスタン産チキンティッカスパイスミックスの着色料アルラレッド AC(E129) (317.3 mg/kg)の非表示及び着色料サンセットイエローFCF(E110) (149.8 mg/kg)の未承認使用、チュニジア産冷凍ツノナガサケエビ(Parapenaeus longirostris)の亜硫酸塩高含有(454; 474; 489 mg/kg)、など。

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

ポーランド産食品添加物ソルビン酸(E200)及びアスコルビン酸(E300)の不相当表示（ラベル交換）、ドイツ製造中国産有機緑茶のアントラキノン(0.029 mg/kg)、オランダ経由米国

産羊の胎盤粉とブラックコホシユ根抽出物とハマビシ (*tribulus alatus*) 抽出物を含む食品サプリメントの未承認市販、ウズベキスタン産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2459 mg/kg)、インド産冷凍エビのオキシテトラサイクリン(222 µg/kg) 未承認、タイ産乾燥アンチョビの未承認照射、中国産乾燥砂糖漬けカクテルオレンジの着色料サンセットイエローFCF(E110) (42 mg/kg)と着色料ポンソー4R/コチニールレッドA(E124) (40 mg/kg)の高含有及び非表示、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産塩水入りブドウの葉のクロルピリホス(0.44 mg/kg)・ペンコナゾール(0.063 mg/kg)・イプロジオン(0.290 mg/kg)・アセタミプリド(0.016 mg/kg)・テブコナゾール(0.18 mg/kg)・テトラコナゾール(0.052 mg/kg)・エスフェンバレレート(0.12 mg/kg)・インドキサカルブ(0.15 mg/kg)・ジメトモルフ(0.06 mg/kg)・ジフェノコナゾール(0.073 mg/kg)・アゾキシストロビン(0.50 mg/kg)・ボスカリド(0.5 mg/kg)・クレソキシムメチル(0.05 mg/kg)・ピラクロストロビン(0.05 mg/kg)・エマメクチン(0.016 mg/kg)・フルオピラム(0.058 mg/kg)及び未承認物質カルベンダジム(0.24 mg/kg)・カルバリル(0.019 mg/kg)・酸化フェンブタンスズ(5.4 mg/kg)、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1=78.9; Tot.=93.5 µg/kg)、ドミニカ共和国産アスパラガスエンドウのクロルピリホスメチル(0.38 mg/kg)、ケニア産緑豆のメソミル(0.2 mg/kg) ; ルフェヌロン(0.089 mg/kg)、トルコ産パプリカのクロフェンテジン(0.056 mg/kg)、エジプト産イチゴのプロパルギット(0.06 mg/kg)、アフガニスタン産レーズンのオクラトキシン A (61 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2178 mg/kg)、中国産ハンドミキサーからの高濃度の総溶出量(237 mg/kg)、中国産ブロッコリーのクロルピリホス(12 µg/kg)・ピリダベン(2.0 µg/kg)・アセタミプリド(1.6 µg/kg)及び未承認物質クロルフェナピル(2.1 µg/kg)、ベトナム産チリペッパーの未承認物質カルボフラン(0.07 mg/kg)及びヘキサコナゾール(0.22 mg/kg)、トルコ産ペッパーのフェンチオン(0.113 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのアセタミプリド(0.953 mg/kg)、中国産ピーナッツのアフラトキシン (B1=65.03; Tot.=125.53 ; B1=80.2; Tot.=105 ; B1=13.1; Tot.=21.1 µg/kg)、タイ産チリペッパーのプロクロラズ(0.19 mg/kg)及び未承認物質カルボフラン(0.024 mg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え紅麹抽出物、ブラジル産鳥餌用ピーナッツのアフラトキシン(B1=53.8 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (17.4 µg/kg) 及び酵母高含有(3.2E6 CFU/g)、中国産炙った海藻の未承認物質プロメトリン(0.026 mg/kg)、香港経由中国産茶のアセタミプリド(0.19 mg/kg)・フィプロニル(0.035 mg/kg)及び未承認物質ジアフェンチウロン(0.47 mg/kg)、香港産グリルのステンレス部分からのマンガンの溶出(0.19 mg/kg)、南アフリカ産ピーナッツのアフラトキシン(B1=270; Tot.=330 µg/kg)、中国産バーベキュー道具一式からのニッケルの溶出(0.1 mg/kg)、中国産紅麹抽出物の未承認照射、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2320 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. 食品と飲料水中のニッケルの存在に関する公衆衛生リスクについての科学的意見

Scientific Opinion on the risks to public health related to the presence of nickel in food and drinking water

EFSA Journal 2015;13(2):4002 [202 pp.]. 12 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4002.htm>

EFSA はギリシャ食品局 (EFET) から、食品中、特に野菜のニッケルの存在によるヒトの健康リスクに関する科学的意見の依頼を 2012 年に受けた。EFSA のフードチェーンにおける汚染物質に関するパネル (CONTAM パネル) は、リスク評価を飲料水にも拡大することを決めた。実験動物の生殖発達毒性がニッケルの慢性影響評価の臨界影響 (critical effect) として選ばれた。ラットの着床後の胎児死亡リスクが 10 % 増加するベンチマーク用量の 95% 信頼下限 (BMDL₁₀) 0.28 mg/kg b.w から耐容一日摂取量 (TDI) 2.8 µg Ni/kg bw が導出された。全ての異なる年齢集団の平均及び 95 パーセンタイルの慢性暴露量を考慮すると、現在のニッケルの食事暴露には懸念がある。ニッケルの急性影響評価の指標としては、ニッケルの経口暴露後にニッケルに感受性の高い人に誘発される全身性接触皮膚炎 (SCD) が選ばれた。ヒトボランティアでのニッケルの経口暴露後の SCD 発生率から最も低い BMDL₁₀ として 1.1 µg Ni/kg bw が導出された。CONTAM パネルはリスクキャラクターゼーションには暴露マージン (MOE) アプローチを用いた。ボランティア試験ではラクトースカプセルに入れた硫酸ニッケルを投与しているため食品よりも吸収が良いと考えられ、得られた参照値は保守的であること、免疫反応の個人差は非常に大きい試験の被験者人数は限られていることなどを考慮して、MOE が 10 以上の場合には懸念が低いと決定した。平均及び 95 パーセンタイル推定暴露量から計算された急性影響の MOE は全ての年齢集団にとって 10 より相当低い。全体的に CONTAM パネルは、現状のニッケルの急性食事暴露量では、ニッケルに感作された人には湿疹性皮膚反応がおこる懸念があると結論した。CONTAM パネルは実験動物で観察された生殖発達影響のヒトでの妥当性を評価するためのメカニズム研究や、たとえば陰膳研究と組み合わせた、ヒトの食品からのニッケルの吸収に関する追加研究の必要があると注記した。

2. 農薬と非標的節足動物 : EFSA は科学をレビューする

Pesticides and non-target arthropods: EFSA reviews the science

12 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150212b.htm>

EFSA は、非標的節足動物の農薬リスクに関する意見を発表した。この文書は完全リスク評価スキームの開発を支持する科学的根拠を説明し、最近のワークショップと科学の進歩

を考慮に入れた現在のスキームのレビューに基づいている。EFSA の農薬の専門家は食品供給網のサポート、害虫コントロール、生物多様性のような重要な生態系の役割を守ることを目的とした特別な保護目標を提案している。

EFSA の農薬およびその残留物に関するパネル(PPR)は現在、地上環境毒性のガイダンスを見直している。パネルは課題を異なる生物グループ、すなわち土壌生物、非標的節足動物、両生類、爬虫類、非標的陸生植物など、の意見に分けることを決めた。グループそれぞれに最初にリスク評価の背景にある科学を要約し、それからリスク評価をどのように行うかについて実践的なガイダンスを開発する。

・非標的節足動物の農薬リスク評価に関する科学についての科学的意見

Scientific Opinion addressing the state of the science on risk assessment of plant protection products for non-target arthropods

EFSA Journal 2015;13(2):3996 12 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3996.htm>

EFSA の要請に従い、農薬とその残留物に関するパネルは、非標的節足動物の農薬リスク評価スキームの開発を支持するための科学的意見を発表した。

3. 畜牛（ウシ）とブタの血液由来のトロンビンに関する科学的意見

Scientific Opinion on thrombin from cattle (bovines) and pig's blood

EFSA Journal 2015;13(2):4018[2 pp.]. 18 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4018.htm>

EC の要請により、EFSA の食品接触物質、酵素、香料及び加工助剤に関する科学パネル(CEF パネル)は、ウシ及びブタの血漿から得られる食用酵素トロンビン (EC 3.4.21.5) に関する科学的意見を作成した。動物の可食部由来の酵素のため、毒性試験は必要ない。食用酵素の由来を考慮するとトロンビンへのアレルギー反応の発生も低いと考えられ、安全上の懸念はない。パネルは、この食用酵素は意図された使用条件で安全上の懸念はないと結論した。

4. 農薬：関係者が疫学研究について議論

Pesticides: stakeholders debate epidemiological studies

News Story - Paris , 18 February 2015

http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/150218.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20150226&utm_content=hl

農薬のリスク評価における疫学研究の利用に関して関係者から意見を聞くためのワークショップが2月18日に開催された。そのプレゼン資料がウェブサイト上に掲載された。

農薬暴露と何らかの健康影響に関連があるという疫学研究は多数あるが、評価に使えるものはほとんど無い。質の高い研究が必要である。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 3/2015（2015.02.04）参照

【EFSA】「規制農薬リスク評価への疫学的知見の利用」に関する関係者のワークショップ

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201503c.pdf>

5. 遺伝子組換え食品の食事暴露を推定するための EFSA の欧州包括的食品摂取データベースの使用

Use of EFSA Comprehensive European Food Consumption Database for estimating dietary exposure to genetically modified foods

EFSA Journal 2015;13(2):4034 25 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4034.htm>

食事暴露は、遺伝子組換え（GM）食品のリスク評価の不可欠な要素である。まずはハザードの同定とキャラクタリゼーションの後に、あるいは栄養的な変化を伴う GM 食品の摂取後の栄養への影響を評価するために使用され、さらに完全リスクキャラクタリゼーションのために使用される。食事暴露の概算の推定値は用量設定の根拠としてハザード同定/キャラクタリゼーションの時に使用される場合がある。食事暴露評価は代表的な摂取データに基づいて行われ、特定の摂取集団も考慮するべきである。EFSA の欧州包括的食品摂取データベースは現在欧州で入手可能な唯一の摂取データであり、全ての GM 申請に使用が推奨される。この声明は GM 食品の食事暴露評価のための EFSA 包括的データベース使用についての技術的助言を提供する。

6. 新規食品成分としての *Buglossoides* 精製油の安全性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety of refined Buglossoides oil as a novel food ingredient

EFSA Journal 2015;13(2):4029[21 pp.]. 25 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4029.htm>

EC の要請により、EFSA の食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル（NDA パネル）は新規食品成分としての *Buglossoides* 精製油に関する科学的意見を作成した。これは *Buglossoides arvensis* (L.) I. M. Johnston の種子から製造される。望まれない物質であるピロリジジンアルカロイド及びエルカ酸に関する規格案は、提案された使用では懸念は生じない。パネルは、*Buglossoides* 精製油について提案された用途と使用量では安全であると結論した。

7. 健康強調表示関連

- ブドウ糖産生性炭水化物と正常脳機能の維持に関する健康強調表示の立証についての科学的意見

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to glycaemic carbohydrates and maintenance of normal brain function pursuant to Article 13(5) of

Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2015;13(2):4026 25 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4026.htm>

申請された健康強調表示との関連性については、既に好ましい結果があると評価されている。

- **ブドウ糖産生性炭水化物と正常認知機能への寄与に関する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to glycaemic carbohydrates and contribution to normal cognitive function pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2015;13(2):4027 25 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4027.htm>

因果関係は確立されている。脳のブドウ糖要求量をカバーするには1日130gのブドウ糖産生性炭水化物が必要と推定されている。この量をバランスの取れた食生活の一環として食べることができる。

- **「L-tug リコピン」と血中LDLコレステロールの減少に関する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to “L-tug lycopene” and reduction of blood LDL-cholesterol pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2015;13(2):4025 26 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4025.htm>

因果関係は立証されていない。

8. 香料グループ評価

香料グループ評価 65 改訂 1 (FGE.65Rev1) : EFSA が FGE.13Rev2 (2011) で評価した「化学グループ 14 由来の側鎖置換及びヘテロ原子が付いた又は付いていないフルフリル及びフラン誘導体」グループのサブグループに構造的に関連した、JECFA (第 59 回会合) で評価された香料として使用される硫黄置換フラン誘導体の考察

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 65, Revision 1 (FGE.65Rev1): Consideration of sulfur-substituted furan derivatives used as flavouring agents evaluated by JECFA (59th meeting) structurally related to a subgroup of substances within the group of ‘Furfuryl and furan derivatives with and without additional side-chain substituents and heteroatoms from chemical group 14’ evaluated by EFSA in FGE.13Rev2 (2011)

EFSA Journal 2015;13(2):4024[44 pp.]. 18 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4024.htm>

評価を最終化できなかった 4 物質のうち 3 物質の毒性データが入手可能となった。香料物質としての推定摂取量では安全性の懸念は生じない。残る 1 物質の追加毒性データの要請は残されたままである。

9. 食品と接触する物質関連

- 消費者が使用した後の PET を食品と接触する物質 ‘Greentech’ , ‘Alimpet’ 及び ‘Polyrecycling’ にリサイクルするために使われる EREMA Advanced テクノロジーに基づくプロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety evaluation of the following processes based on EREMA Advanced technology used to recycle post-consumer PET into food contact materials: ‘Greentech’, ‘Alimpet’ and ‘Polyrecycling’

EFSA Journal 2015;13(2):4017[19 pp.]. 17 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4017.htm>

この過程で得られるリサイクル PET は、この意見の特定条件下に準じて生産されるなら、食品と接触する物質に用いる製造用原料として使用される際に安全上の懸念は生じない。

- 食品と接触する物質に使用されるナノフォームの物質（メタクリル酸、アクリル酸エチル、アクリル酸 n-ブチル、メタクリル酸メチル、ブタジエン）コポリマーの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the substance (methacrylic acid, ethyl acrylate, n-butyl acrylate, methyl methacrylate and butadiene) copolymer in nanoform for use in food contact materials

EFSA Journal 2015;13(2):4008 [7 pp.]. 17 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4008.htm>

周囲の温度かそれ以下で長期保存される全ての食品に接触して使用される液体ポリ塩化ビニルに最大 10% (w/w)まで、非可塑性ポリアクリル酸に最大 15% (w/w)まで添加物として使用しても、消費者に安全上の懸念はないと結論した。

- 食品と接触する材料として使用される高比重ポリエチレンボトルにリサイクルするために使用される ‘Biffa Polymers’ と ‘CLRrHDPE’ 工程の安全性評価に関する意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the processes ‘Biffa Polymers’ and ‘CLRrHDPE’ used to recycle high-density polyethylene bottles for use as food contact material

EFSA Journal 2015;13(2):4016 [25 pp.]. 18 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4016.htm>

この工程は使用済みの高密度ポリエチレン（HDPE）ボトルをリサイクルするのに使用される。ミルク及び果実飲料用のリサイクルボトル、並びに動物性食品用のリサイクルトレーの製造用については、安全性評価の結論を出す前に追加データが必要である。果実（丸ごと）及びキノコを含む野菜用のリサイクルトレーの製造については、この意見で与えられた制約下では Biffa Polymers 工程で得られたリサイクル HDPE に安全上の懸念はないと結論した。

- **食品と接触する物質に使用するエチレングリコールジパルミチン酸 CAS No 624-03-3 の安全性評価に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety assessment of the substance ethylene glycol dipalmitate, CAS No 624-03-3, for use in food contact materials

EFSA Journal 2015;13(2):4019 [8 pp.]. 18 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4019.htm>

この脂肪酸の前駆物質が従来通りの方法で食用油脂から得られ、エチレングリコールのあらゆる不純物が生産者の管理下にあるという条件のもと、全ての接触状況下で全タイプの食品と接触する意図のあるプラスチックに使用されるのであれば、消費者の安全上の懸念はない。

- **食品と接触する物質に使用する脂肪酸、C16–18 構造ジペンタエリトリールを含むヘキサエステル類の安全性評価に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety assessment of the substance fatty acids, C16–18 saturated, hexaesters with dipentaerythritol for use in food contact materials

EFSA Journal 2015;13(2):4021 [8 pp.]. 18 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4021.htm>

この脂肪酸の前駆物質が食用油脂から得られ、ジペンタエリトリールのあらゆる不純物が生産者の管理下にあるという条件のもと、全タイプの食品と接触する意図のあるポリマーに使用されるなら、消費者の安全上の懸念はない。

10. 飼料用添加物関連

- **全ての水生動物種用の DL-メチオニル-DL-メチオニンの安全性と有効性に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the safety and efficacy of DL-methionyl-DL-methionine for all aquatic animal species

EFSA Journal 2015;13(2):4012[14 pp.]. 17 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4012.htm>

DL-メチオニル-DL-メチオニンは魚及び甲殻類に安全である。ニジマス、コイ、ティラピア、エビの *in vitro* 及び *in vivo* 研究に基づき、FEEDAP パネルは DL-メチオニル-DL-メ

チオニンが魚と甲殻類の必須アミノ酸 L-メチオニンの有効な供給源だと結論した。

- 七面鳥用 **Cygro® 10G** (マデュラマイシンアンモニウム α) の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of Cygro® 10G (maduramicin ammonium- α) for turkeys

EFSA Journal 2015;13(2):4013[22 pp.]. 18 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4013.htm>

最新の研究に基づき、七面鳥肥育用 Cygro® 10G の有効性は十分に立証されていない。

- 全ての動物種用科学技術的添加物として使用される際のクエン酸の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of citric acid when used as a technological additive (acidity regulator) for all animal species

EFSA Journal 2015;13(2):4010[17 pp.]. 17 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4010.htm>

クエン酸の添加は完全飼料と飼料物質の水生懸濁液の pH を減らす、乾燥飼料（水分 12%以上）のクエン酸の効果に対する pH と水生懸濁液でできた緩衝能測定の妥当性には疑問の余地がある。クエン酸は飼料の pH 調整剤としての役割を果たす可能性がある。

- 鶏肥育用飼料添加物としての **XTRACT® Evolution-B, Code X60-6930** (カルバクロール、シンナムアルデヒド、トウガラシオレオレジン) の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of XTRACT® Evolution-B, Code X60-6930 (carvacrol, cinnamaldehyde and capsicum oleoresin), as a feed additive for chickens for fattening

EFSA Journal 2015;13(2):4011 [18 pp.]. 17 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4011.htm>

意図した使用状況では消費者に安全である。完全飼料に 100 mg/kg の推奨量で鶏肥育用に有効な可能性がある。

- 全ての動物種用技術的添加物(防腐剤)として使用されるクエン酸の安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of citric acid when used as a technological additive (preservative) for all animal species

EFSA Journal 2015;13(2):4009[17 pp.]. 17 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4009.htm>

12 %以上の水分を含む典型的な飼料の防腐剤としての有機酸の効果については保留する。

- 豚、家禽、牛、羊、ヤギ、ウサギ、馬用サイレージ添加物としてのヘキサメチレンテトラミンの安全性と有効性に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety and efficacy of hexamethylene tetramine as a silage additive for pigs, poultry, bovines, sheep, goats, rabbits and horses

EFSA Journal 2015;13(2):4014[25 pp.]. 18 February 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4014.htm>

有効性の研究で使用されたヘキサメチレンテトラミン（HMTA）と亜硝酸ナトリウムの結合は、酪酸生産、タンパク質加水分解、pH 及び乾物喪失の減少によるまぐさのサイロ貯蔵を改善する可能性があるが、限られたデータしか入手できていないので、単独で使用される HMTA の有効性に関する結論が出せなかった。

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

1. スパイスのアーモンド混入関連

- **Snack Food Poco Loco UK** 社は表示に記載のないアーモンドが存在するため各種エンチラーダとファヒータキットを回収

Snack Food Poco Loco UK Ltd is recalling various Enchilada and Fajita Meal Kits due to the undeclared presence of almond

19 February 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13609/snack-foods-poco-loco-ltd-is-recalling-various-enchilada-and-fajita-meal-kits-due-to-the-undeclared-presence-of-almond>

アーモンドや他のナッツ類にアレルギーのある人に健康リスクとなる可能性があるため、複数の製品を回収する。詳細な製品情報は本ウェブサイトを参照。

- **Santa Maria UK** 社は追加の製品を表示に記載のないアーモンドが存在するため回収

Santa Maria UK Ltd is recalling additional products due to the undeclared presence of almond

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13608/santa-maria-uk-limited-is-extending-its-recall-to-include-additional-products-due-to-the-undeclared-presence-of-almond>

Discovery ブランドのチリコンカン調味料、Santa Maria チリソース、エンチラーダソースなどの製品を回収する。詳細な製品情報は本ウェブサイトを参照。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2015（2015. 02. 18）参照

【FSA】表示されていないアーモンド事件更新

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201504c.pdf>

2. ハーブとスパイスについてのワークショップ：2月25日

Workshop on herbs and spices: 25 February

23 February 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13613/workshop-on-herbs-and-spices-25-february>

FSA と英小売協会 (British Retail Consortium)、英国食品・飲料連盟 (Food and Drink Federation)、調味料スパイス協会 (Seasoning and Spice Association) は、最近のクミンやパプリカからの表示に記載されていないアーモンドタンパク質の検出事例を受けて、ハーブやスパイスのサプライチェーンに注目する。4団体の代表者が集まり、ハーブやスパイスのサプライチェーンの弱点を同定し、どうすればこの部門の安全性を強化できるかを議論する。

3. Dealicious Mealz UK 社は Dil Pasand ブランドのフェネルシードを回収

Dealicious Mealz UK Ltd recalls Dil Pasand brand Fennel Seeds

25 February 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13630/dealicious-mealz-uk-ltd-recalls-dil-pasand-brand-fennel-seeds>

食品添加物 (色素) として認可されていないローダミン B が検出された。当該製品の写真は本ウェブサイトを参照。

4. 偽造 Glen's ウォッカ

Counterfeit Glen's Vodka

18 February 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13604/counterfeit-vodka>

FSA は、英国のいくつかの地域で Glen's Vodka と表示された偽物が販売されていることを知った。FSA はブランドオーナーと地方当局と協力してこの問題を調査している。

偽造品の特徴は、bottled が間違っ**て** botteled と綴られている、DRINKAWARE.CO.UK が D-RINK AWARE.CO.UK になっている。これまで Moray と Highland 地域でスコットランド警察からの情報により取引基準局と環境健康チームが 236 の偽セウォッカを押収している。

5. 世論調査結果発表

Public attitudes tracker results published

17 February 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13591/public-attitudes-tracker-results>

[published](#)

－2014年11月の最新結果－

FSAは、国民によるFSAとその責務に関する認知度、FSAへの信頼度、食品に関連した懸念、飲食店の衛生基準の認知度などを調査するために、年2回の世論調査を実施している。本調査は2014年11月5～12日に英国の成人2,684人を対象に実施した。

食品安全上の問題で最も懸念しているトップ3は、外食時の食品衛生(39%)、食中毒(32%)、添加物の使用(29%)及び日付表示(29%)だった。より広範な食品関連の懸念は価格(50%)、食品中の砂糖の量(47%)であった。FSAの認知度は78%で、以前の調査と同程度であった。またこれまでの調査結果と同様に、大部分がFSAの食品に関する責務は安全に食べられるようにすることだと回答した。FSAを知っている人のうち65%はFSAを信頼し、5%は信頼できないと回答した。

* 報告書 : Biannual Public Attitudes Tracker survey November 2014

<http://www.food.gov.uk/science/research/ssres/publictrackingsurvey/public-attitudes-tracker-survey-nov-2014>

6. 食品安全の将来を一緒に形作ろう－2015年10月14-16日、ミラノ

Shaping the Future of Food Safety, Together – Milan, 14-16 October 2015

27 February 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13646/expo>

食をテーマにしたWorld EXPO 2015の科学会議の詳細をEFSAが発表した。主要テーマは評価科学と科学・革新・社会の二つ。

* 詳細 :

EFSA's 2nd Scientific Conference – Shaping the Future of Food Safety, Together

<http://www.efsaexpo2015.eu/>

●英国医薬品・医療製品規制庁(MHRA : Medicines and Healthcare products Regulatory Agency) <http://www.mhra.gov.uk/>

1. 不正確なテレビ宣伝は昨年の医薬品規制機関に寄せられた苦情の一例

Inaccurate TV advertising just one of the complaints upheld by the medicines regulator last year

24 February 2015

<https://www.gov.uk/government/news/inaccurate-tv-advertising-just-one-of-the-complaints-upheld-by-the-medicines-regulator-last-year>

MHRAは最新の広告報告書第9版を発表した。2014年の苦情件数は193件で、前年の

283 件より減少した。しかしいくつかの深刻な規制違反が見られた。

- Omega Pharma の Bronchostop のテレビ CM で、伝統的使用歴があるという理由で与えられている販売許可を当該ハーブの有効性が証明されているかのように示唆している、という苦情が Johnson & Johnson から MHRA に寄せられた。
- 医薬品の宣伝が行われる医療の専門家の会議での支払額が「最小限」であった（利益供与に相当）。

* 報告書 : Delivering High Standards in Medicines Advertising Regulation

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/406523/Advertising_Standards_9th_Annual_Report.pdf

● 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

アレルギーではない赤ちゃんにピーナッツバターを与えると後にアレルギーになる可能性を減らすかもしれない

Peanut butter for non-allergic babies may reduce later allergies

Tuesday February 24 2015

<http://www.nhs.uk/news/2015/02February/Pages/peanut-butter-for-non-allergic-babies-may-help-reduce-later-allergies.aspx>

Guardian が「ピーナッツアレルギーの治療法、4 ヶ月からピーナッツ」と述べている。この危険な見出しの助言は、保護者がアレルギーのある子どもにピーナッツを与えれば治ると誤解させる可能性がある。これは無責任だ。保護者には 5 才以下の子どもには窒息の危険があるのでピーナッツやホールナッツを与えないよう助言すべきである。

医師の監視の下でピーナッツタンパク質を徐々に導入することがピーナッツアレルギーのある子どもの役にたつかどうかを評価する試験も現在行われているが、見出しが伝えているのはその試験ではない。ピーナッツバターなどのピーナッツを含む食品が、子どもたちが将来ピーナッツアレルギーになるリスクを減らすのに役立つかどうかを調べた試験である。

このニュースは 4~11 ヶ月の 640 人の、ピーナッツアレルギーではないが他の食物アレルギーや湿疹がありアレルギーリスクの高い乳児による質の高い試験に基づく。定期的に少量のピーナッツタンパク質を、ピーナッツバターやピーナッツバター入りのスナックなどの形で与えた場合と、5 才までピーナッツを避けた場合の影響を比較した。その結果、ピーナッツ製品の早期導入は 5 才の時のピーナッツアレルギー発症を減らした。この研究は既にピーナッツアレルギーのある子どもの治療についてのものではないことを知ることが

重要である。この試験では最初に皮膚プリック検査でピーナッツアレルギーのある子どもは除外している。アレルギーのあった子どもは製品を食べていない。

もしあなたの子どものピーナッツアレルギーの兆候があったら、ピーナッツを与えようとしてはならない。医師に相談する必要がある。

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

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

1. ASA 裁定

- ASA Adjudication on Advanced Health Ltd

25 February 2015

http://asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2015/2/Advanced-Health-Ltd/SHP_ADJ_277071.aspx#.VO1rfqTlpaQ

食欲を抑制して痩せるという Proactol XS の宣伝。「臨床的に証明された」「医学的に認可された」といった各種宣伝について。ASA からの照会に回答無く、全て根拠が無いと判断できる。

- ASA Adjudication on Herbalveda

25 February 2015

http://asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2015/2/Herbalveda/SHP_ADJ_284481.aspx#.VO1smqTlpaQ

ニンニクやビターアプリコットカーネル、Gudmar (ギムネマ)、ハチミツなどの各種食品の健康に関する宣伝が認可されたヘルスクレームはない。ニンニクについては「伝統的に薬として使われてきたので薬 (medicinal) と呼ぶのは許容できる」という反論があったが、一般健康強調表示も認可されたヘルスクレームを伴う必要がある。

- 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. 異物混入食品の調査：最新の分析方法で食品が本物だと確認する

Adulterated foods investigated: modern analytical methods verify that foods are genuine

18.02.2015

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2015/04/adulterated_foods_investigated

[modern analytical methods verify that foods are genuine-193079.html](http://www.bfr.bund.de/DE/News/Pressemitteilungen/2015/15_02_18_FLEP.html)

粉ミルクのメラミンやスピリッツのメタノール-特定の状況下で、異物混入食品は消費者に健康リスクを起す恐れがある。特に食品や飼料市場のさらなるグローバル化は製品特性の分析試験を可能にする信頼できる戦略を求めている。2015年2月18日と19日に開催された食品法執行者会議（FLEP）で、およそ50人の専門家が食品分析法の最新の進歩発展について議論する。他の話題は消費者への食品情報の提供、インターネット上の食品ショッピング、新しい製品チェーン分析方法に関するEU指令の実施である。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)はこの欧州会議を主催する。「製品の正体の分析テストとトレーサビリティの保証は食品の安全性の基本であり、さらに開発し続けなければならない。BfRは食品の正体、起源、製造工程を確認するための新しい分析方法を認証し、評価する。」とBfR長官 Andreas Hensel 博士は説明する。

●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. オキアミ油および微少藻類 *Schizochytrium* sp.由来油のサプリメントや食品の市販後モニタリング

Post-launch monitoring of foods and supplements with Krill oil and oil from microalgae *Schizochytrium* sp.

2015-02-18

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/februari/Post_launch_monitoring_of_foods_and_supplements_with_Krill_oil_and_oil_from_microalgae_Schizochytrium_sp

オランダ市場に *Schizochytrium* sp.由来油を含む食品やサプリメントが導入されて数年経過した。この油には EPA 及び DHA が豊富に含まれている。RIVM の調査の結果、これらの脂肪酸を含む食品やサプリメントの摂取は健康に有害影響はないだろうことを明らかにした。極端に多く摂る人の最も保守的な推定で上限摂取量を超えるのは大きな子どもと成人の 10%である。そのようなシナリオはありそうにない。

2014年3月までにオランダで販売されていたのは少なくとも 25 のオキアミ油を含む食品サプリメントと 8 つの *Schizochytrium* sp.由来 DHA を含むサプリメントである。オキアミ油や *Schizochytrium* sp.由来 DHA を含む食品は見つからなかった。

EFSA は 1 日 5g、BfR は 1 日 1.5g を上限としている。この量を超えるのは魚の喫食量が多い、EPA 及び DHA のサプリメントを摂取、EPA 及び DHA が豊富な食品を全て食べるといった極端な場合のみである。この研究を行うために RIVM は新規食品についての市販

後モニタリング方法を開発した。

2. 欧州内での職業暴露限度の概要

Overview of Occupational Exposure Limits within Europe

2015-02-23

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/februari/Overview_of_Occupational_Exposure_Limits_within_Europe

47 の物質(グループ)の職業暴露限度と発がん性分類についての概要報告書。IARC/WHO 及び欧州各国の評価で得られた結果を物質毎に表にして公表している。

3. 食品の単糖及び二糖含量

Mono- and disaccharide contents of foods

2015-02-23

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/februari/Mono_and_disaccharide_contents_of_foods

(本文オランダ語)

添加された糖の摂取量に寄与率が高いのは、乳製品、ソフトドリンク、ペストリー、菓子である。RIVM は食品群毎 (オランダにおける糖の一日摂取量への寄与率が 3%以上) の参照値を設定した。この参照値は、今後いくつかの食品群の添加糖の量が次第に減少していくのかをモニターするのに使用できる。また、食品事業者用でもある。

4. 食品のナトリウム、脂肪、砂糖含量 : 2011 年から 2014 年 7 月までのオランダの食品の組成

Sodium, saturated fat and sugar content of foods : Food Composition in the Netherlands from 2011 until July 2014

2015-02-23

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/februari/Sodium_saturated_fat_and_sugar_content_of_foods_Food_Composition_in_the_Netherlands_from_2011_until_July_2014

(本文オランダ語)

パンのナトリウムは 2011 年に比べて 2014 年は 21%低下した。また統計学的に有意ではないがチーズのナトリウムも約 11%減少した。肉のコールドカットの塩分はあまり変化していない。砂糖と脂肪については大きな変化はない。

オランダでは、2014 年 1 月に保健省大臣と食品事業者・ケータリング業者等の代表が「食品組成改善のための合意」に署名している。その中で、2020 年までに食品中の塩、(飽和)脂肪及びカロリー(糖、脂肪由来)を徐々に低減することで合意している。

5. 布製品中の有害物質

Hazardous substances in textile products

2015-02-17

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/februari/Hazardous_substances_in_textile_products

布製品には、ヒトの健康にリスクがあるハザード物質を含むという懸念があり、いくつかの染料はすでに使用が制限されている。

RIVM は、ハザードキャラクタリゼーションに基づき EU 法の REACH に登録された物質についての優先順位付けの方法を開発した。この方法を用いて 788 の化合物について優先順位スコアの高い 32 物質を同定したところ、主に染料や難燃剤だった。さらに優先順位の高い 10 物質を選択し、詳細な評価を実施した。

(Dibutyltin dilaurate (CAS 77-58-7; EC 201-039-8)、Malachite green acetate (CAS 41272-40-6; EC 255-288-2)、Confidential substance 1、Diocetyl tin laurate (CAS 3648-18-8; EC 222-883-3)、2,2 iminodiethanol (CAS 111-42-2; EC 203-868-0)、Bis (2-ethylhexyl)phthalate (DHEP) (CAS 117-81-7; EC 204-211-0)、Antimony Trioxide (CAS 1309-64-4; EC 215-175-0)、Hexabromocyclododecane (HBCDD) (CAS 25637-99-4; EC 247-148-4)、Confidential substance 2、Confidential substance 3)

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

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

1. スパイスやスパイスミックス製品の表示に記載のないアーモンドやピーナッツについて更新

Update on Undeclared Almond and Peanut in Spices and Spice Mix Products

Friday, 20 February 2015

<https://www.fsai.ie/details.aspx?id=13705>

2015 年 2 月に米国 FDA がピーナッツアレルギーのある消費者に、挽いたクミンやクミンパウダーを含む製品を避けることを検討する助言を発表した。この米国での一連の事例を受けて、FSAI や FSA を含む欧州の規制機関は同様のスパイス製品の表示されていないピーナッツ検査を開始した。FSAI は 20 以上のスパイスやスパイスミックス製品を収去検査しており、その結果は間もなく発表される予定である。英国での同様の検査では 1 クミン製品から表示には記載のないアーモンドタンパク質が検出され、1 月 31 日に回収されている。その後多数のスパイス製品から表示には記載のないアーモンドが発見され、現在、これらの製品に含まれるパプリカ成分と関連すると考えられている。従って、多数の製品が英国とアイルランドで回収されている。

表示に記載されていないアーモンドとピーナッツタンパク質の由来については、多くの国で調査中である。FSAIはこの件について監視を継続し、必要であれば更新情報を提供する。

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

1. **Spiceco** はハンガリー産パプリカの表示に記載のないアレルギーについての警告を修正
Spiceco Issues A Correction Regarding Allergy Alert On Undeclared Peanut Allergen In
5 Oz. Containers Of Pride Of Szeged Sweet Hungarian Paprika Lot #091617PAHU05PS
and Lot #091717PAHU05PS

February 17, 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm434859.htm>

Spiceco は表示に記載がないピーナッツアレルギーを含む可能性があるという理由で「Pride of Szeged Sweet Hungarian Paprika」を回収している。ピーナッツアレルギーの人が摂取すると重篤又は致命的なアレルギー反応を起こす可能性がある。この製品は米国内の複数州で2014年9月18日～10月13日に販売された。現在のところ、被害報告はない。この問題はテネシー州の定期検査で確認された後に、2015年1月27日にSpicecoに通知された。さらなる検査で別ロットでも混入が確認され、回収対象製品を拡大している。

2. **Con Yeager** スパイスカンパニーの、表示に記載のないピーナッツアレルギーの存在する可能性による挽いたクミン及び調味料ブレンド（挽いたクミンを含む）の自主回収改訂
Con Yeager Spice Company's Revised Voluntary Recall for Ground Cumin and
Seasoning Blends (Containing Ground Cumin) Due to Potential Undeclared Peanut
Allergens

February 20, 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm435171.htm>

Con Yeager スパイスカンパニーは、挽いたクミン及び調味料ブレンド（挽いたクミンを含む）の複数製品について、表示に記載のないピーナッツアレルギーが含まれるとして自主回収を行っている。ピーナッツアレルギーの人が摂取すると重篤又は致命的なアレルギー反応を起こす可能性がある。現在のところ、被害報告はない。回収対象リストを更新している。詳細は本ウェブサイトを参照。

3. **FDA** の、表示に記載のないピーナッツを含む挽いたクミン製品についての消費者向け助言

FDA Consumer Advice on Products Containing Ground Cumin with Undeclared

Peanuts

Page Last Updated: 02/19/2015

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/SafetyAlertsAdvisories/ucm434274.htm>

FDA はピーナッツに対して非常に強いアレルギーがある人は、いくつかの製品から表示に記載がないピーナッツタンパク質が検出されたため、挽いたクミンやクミンパウダーを含む製品を避けることを検討するよう助言する。強いアレルギーのある人は重大な、命に関わるアレルギー反応をおこす可能性がある。挽いたクミンはスパイス、スパイスミックス、料理キットとしての販売や、あるいはスープやチリソースなどの微量成分として使用されている可能性がある。ほとんどの最終製品には挽いたクミンは少量しか含まれないためピーナッツタンパク質の量も少ない。2014 年以前の商品は問題のあるクミンを含む可能性は低い。

<何故この助言が重要なのか>

FDA は問題の挽いたクミンを入荷した企業の同定を継続している。調査中は、念のため回収対象の製品だけではなく、クミンを含む全ての製品に注意するよう呼びかける。回収対象製品リストは本ウェブサイトを参照

注記：製品に特定の成分が含まれることは取引上の秘密とみなされることがあり、リスト表には全てのリコール製品が含まれていない可能性がある。

4. Hummingbird Wholesale はオーガニックチョコレートヘーゼルナッツバターの表示に記載のないミルクについてアレルギー警告を発表

Hummingbird Wholesale Issues Allergy Alert on Undeclared Milk in Organic Chocolate Hazelnut Butter

February 20, 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm435152.htm>

Hummingbird Wholesale は、表示されていないミルクを含む可能性がある自社ブランドのオーガニックチョコレートヘーゼルナッツバターを回収している。この回収は、供給会社が原料の 65%ダークチョコレートに通知せずにミルクを使い始めたことが判明した後に開始された。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2015（2015. 02. 18）参照

【FDA】消費者向け情報：ミルクアレルギー？ダークチョコレートのミルクのせいかも
<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201504c.pdf>

5. 魚食についての助言の意見募集期間終了について

Comment Period for Fish Consumption Advice Closing

February 23, 2015

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm435165.htm>

更新助言案についての意見は 2015 年 3 月 26 日まで受け付ける。

6. FDA は食品データベースの研究助成金を発表

FDA Announces Availability of Grant For Food Products Database

February 23, 2015

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm435167.htm>

ナトリウム含量を監視するための ATIP（農業技術革新パートナーシップ）ブランド食品データベースを作成するため、1 年間 35,000 ドルの研究助成を発表。ATIP は USDA の ARS と ILSI 北米の協力による官民協力で設立された。

7. FDA は FDA-iRISK 2.0 を発表

FDA Launches FDA-iRISK 2.0

February 26, 2015

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm435684.htm>

FDA はユーザーが自分で食品の安全性をサポートするための定量的リスク評価するのに役立つウェブベースツールの改訂版「FDA-iRISK 2.0」を発表した。FDA-iRISK 2.0 はユーザーがリスクの優先順位付けや比較、効果的な予防・管理策を予測できるようにする。改訂版で強化されたのは、モデリングの高度化（希な事象、新たな用量反応モデル）、代替シナリオのより迅速な開発、結果報告の改善、汚染や消費量の用量反応や変動性のグラフ化、他者とのデータ共有の安易化、などである。

JIFSAN がその特徴を説明するウェブセミナーを 3 月 11 日に提供する。無料だが予約が必要である。FDA-iRISK 2.0 と新しい関連文書はウェブセミナー開催後直ちに Foodrisk.org で入手可能になる。

8. 公示

次の製品には表示には記載がない医薬品成分が含まれている。製品の写真は各ウェブサイトを参照。

● Lean Body Extreme

2-25-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm435632.htm>

FDA の検査でシブトラミン、デスメチルシブトラミン、フェノールフタレイン、シルデナフィルが検出された。

● Oxy ELITE Pro Super Thermogenic

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm436017.htm>

FDA の検査でフルオキセチン（SSRI）が検出された。

- Libigrow XXX Treme
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm436008.htm>
 FDA の検査でシルデナフィルが検出された。
- Seven Slim
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm436011.htm>
 FDA の検査でフェノールフタレインが検出された。
- Nine Slim
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm436014.htm>
 FDA の検査でフェノールフタレインが検出された。
- Night Man
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm436005.htm>
 FDA の検査でシルデナフィルが検出された。
- Black King Kong
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm436002.htm>
 FDA の検査でシルデナフィルが検出された。
- 72HP
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm435996.htm>
 FDA の検査でシルデナフィルが検出された。
- Germany Niubian
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm435990.htm>
 FDA の検査でシルデナフィルが検出された。
- Tibet Babao
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm435993.htm>
 FDA の検査でシルデナフィルが検出された。
- Elimulating Weight & Toxin Keeping Beauty (瘦身排毒美颜)
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm436158.htm>
 FDA の検査でシブトラミンが検出された。
- Vigour 300

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm436150.htm>

FDA の検査でシルデナフィルが検出された。

- MME MAXMAN

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm436146.htm>

FDA の検査でシルデナフィルが検出された。

- FX3000

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm436135.htm>

FDA の検査でシルデナフィルが検出された。

- Hard Wang (堅硬王)

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm436142.htm>

FDA の検査でシルデナフィルが検出された。

9. 警告文書

- Stonegate Farms 1/20/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm433825.htm>

食用に販売された子牛の残留動物用医薬品スルファジメトキシシ、ペニシリン

- Oak Hill Farm 1/30/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm433481.htm>

食用に販売された子牛の残留動物用医薬品ネオマイシン

- Sudan Vet Services 1/23/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm433821.htm>

乳牛への動物用医薬品スルファジメトキシシ、ペニシリンの使用が規制に従っていない

- Schneider Dairy 1/30/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm433245.htm>

食用に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

- Poepelman Pork LLC 2/5/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm433113.htm>

食用に販売された豚の残留動物用医薬品ペニシリン

- Carrington 1/13/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm433444.htm>

ココナツオイルのラベルやウェブでの健康効果宣伝が未承認新規医薬品に該当し違法である (カプリル酸が感染症対策になる (excellent for dealing with bacterial infections)、ラウリン酸に抗ウイルス抗菌作用がある、ココナツオイルが骨粗鬆症予防に役立つかもし

れない、等)。さらに、栄養強調表示（ヘルシー）が栄養成分の定義を満たさない（飽和脂肪の多い食品に「ヘルシー」は使用できない、抗酸化物質が多いとするためには抗酸化物質の所要量が定められていなければならない、等）。認可されていない健康強調表示である（中鎖脂肪酸が心疾患リスクを下げる、HDL と LDL コレステロールの比を改善する、という健康強調表示は認められていない、等）

- A2Z Industries, LLC 2/9/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm433809.htm>

各種ダイエタリーサプリメントの宣伝が未承認新規医薬品に該当し違法である（筋肉を成長させる、増やす、等）

- Better Health Lab, Inc 2/18/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm435044.htm>

ALKAZONE ANTIOXIDANT WATER（注：重炭酸カリウムが主成分のアルカリ性溶液のようである）の各種疾患治療宣伝が未承認新規医薬品に該当するため違法。仮にダイエタリーサプリメントだとしても CGMP 違反である

- Loreal Usa 2/12/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm434560.htm>

ラロッシュポゼの“Rosalic AR Intense”と“Mela-D Pigment Control,”の宣伝が未承認医薬品に該当するため違法

- LCW, INC. 2/6/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm435065.htm>

各種製品の疾患治療宣伝が未承認新規医薬品に該当するため違法

- Biogenix USA, LLC 12/11/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm434928.htm>

ダイエタリーサプリメントとして販売されている製品から表示に記載のない医薬品成分が含まれる。

- ・ HAM：タダラフィルとバルデナフィル
- ・ CE6 及び SARMZ：オスタリン ((2S)-3-(4-シアノフェノキシ)-N-[4-シアノ-3-(トリフルオロメチル)フェニル]-2-ヒドロキシ-2-メチルプロパンアミド)、選択的アンドロゲン受容体モジュレーターとして宣伝されている、開発中の薬物)

- MMT Cattle Incorporated 2/19/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm435077.htm>

食用に販売された子牛の残留動物用医薬品リンコマイシン

-
- 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. フィールドからの報告：汚染ダイエタリーサプリメントに関連する未熟児の致死性消化管ムコール菌症—コネチカット、2014

Notes from the Field: Fatal Gastrointestinal Mucormycosis in a Premature Infant Associated with a Contaminated Dietary Supplement — Connecticut, 2014

MMWR

February 20, 2015 / 64(06):155-156

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6406a6.htm?s_cid=mm6406a6_w

2014年10月、コネチカットの病院から CDC に致死性消化管ムコール菌症の報告があった。妊娠 29 週で 1,400g で生まれた乳児が生後 1 週間で壊死性腸炎の症状を呈し予備開腹で食道から直腸までの消化管の完全な虚血が明らかになり、壊死した盲腸の一部を検鏡した。手術後に乳児は大動脈の巨大な血栓を含む多数の血管閉塞をおこしたが、これらは通常壊死性腸炎では見られない。間もなく乳児は死亡した。組織検査の結果血管侵入性の真菌感染がありムコール菌症と一致する。消化管ムコール菌症は極めて希である。調査の結果、この乳児は生後 1 日目からダイエタリーサプリメント ABC Dophilus パウダーを与えられていたことが確認された。

乳児が与えられていたものと同じロットの未開封 ABC Dophilus パウダーを病院の微生物実験室で培養したところムコール菌症の原因となりうる *Rhizopus* (クモノスカビ) 種が得られた。その後 CDC が *Rhizopus oryzae* であることを確認した。患者の組織ブロックから回収した真菌 DNA の配列は未開封サプリメントから得られた真菌のものと同じであった。

CDC、FDA 及びコネチカット保健省が調査を開始した。ニュージャージーにある Solgar 社はこの製品を生きた *Bifidobacterium lactis*、*Streptococcus thermophilus*、*Lactobacillus rhamnosus* を含むプロバイオティクスとして特に乳幼児用に宣伝していた。2014年11月14日に Solgar 社はいくつかのロットのリコールを発表し CDC は警告を出した。CDC は他の症例を探索したがこれまでのところ見つかっていない。

2014年12月9日に FDA は生きた細菌や酵母を医薬品として使用している(治療や予防)医療従事者を対象に、FDA に対して実験的新薬としてのレビュー申請をするよう薦める文書を発行した。

*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>

2. フィールドからの報告：病気の診断のための妥当性を評価されていない尿中マイコトキシン検査の使用—米国 2014

Notes from the Field: Use of Unvalidated Urine Mycotoxin Tests for the Clinical Diagnosis of Illness — United States, 2014

February 20, 2015 / 64(06):157-158

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6406a7.htm?s_cid=mm6406a7_w

2014年2月に、CDCのNIOSHにオフィスビルの組合代表者から健康ハザード評価の依頼があった。女性従業員が長期休暇後に仕事に復帰したところ、全身にわたる症状が出て、その症状をインターネットで検索して「有害なカビの検査」を消費者に直接販売しているサイトを見つけ、そこに尿を提出したという。オフィスにかび臭さはなくカビが生えているということもない。検査の結果、オクラトキシン 2.8 ppb とトリコテセン 0.4 ppb が検出され、「あなたの身体に異常な濃度のカビ毒があることが明らかになった」という報告が届いた。そのサイトは従業員に対し「カビ病治療専門」の診療所を紹介し、そこで彼女はカビ毒中毒と診断され抗真菌薬を処方された。抗真菌薬は真菌感染を治療するための薬でカビ毒による病気の治療薬ではない。さらに食事療法（缶詰チキンと白米のみを3日間食べる）といくつかの標準的でない治療（大腸洗浄やカッピング療法、イオン鼻スプレーなど）を受けた。

ビルの管理者が雇ったヒトと従業員が雇ったヒトの二人のコンサルタントが壁やカーペットや天井のタイルを剥がす破壊検査でオフィスを調べたが、水漏れやカビは確認できなかった。ビル管理者にかかった費用は25,000ドルを超える。従業員は職場のカビが原因だと確信し続けている。一緒に働いている従業員の何人かは検査に気づき、不定愁訴を職場のカビのせいだと言い始めている。

尿検査を行ったラボはClinical Laboratory Improvement Amendments (CLIA)認証を受けているが、尿のマイコトキシン検査はFDAに認可されたものではない。CLIA認証は分析結果の信頼性に関するもので、検査方法の臨床的妥当性を評価するものではない。FDAが認可しているヒトの尿中マイコトキシン検査は存在しない。

過去10年、CDCのNIOSHは妥当性を評価されていない検査結果を根拠に労働環境病になったという主張についての評価要請を多数受けとっている。労働に関連する病気について妥当性を評価されていない検査を用いて診断するのは職場に間違った情報と恐怖を広め、誤診と不必要で不適切な、有害な可能性のある治療をすることになり、不必要で不適切な環境職業評価を行うことになる。

マイコトキシンは主に食品由来でヒトや動物の病気の原因になりうるが、多くの食品に低濃度含まれているため健康なヒトの尿にも検出される。マイコトキシン濃度から病気を診断する方法は確立されていない。

CDCは労働者のカビの生物学的検査を薦めていない。カビ汚染を疑う場合には目視が最初のステップである。湿度計で湿度が測定できる。FDAに認可されていない、消費者に直接販売される検査を診断目的で使う場合にはそれについて意味がない可能性があることを理解する必要がある。

●米国保健福祉省 (DHHS : Department of Health & Human Services) <http://oig.hhs.gov/>

1. 2015 食事ガイドライン助言委員会が報告書を提出

2015 Dietary Guidelines Advisory Committee submits report

February 19, 2015

<http://www.hhs.gov/news/press/2015pres/02/20150219b.html>

ーHHS と米国農務省 (USDA) はガイドライン更新作業を開始；パブリックコメントを受け付けるー

2015 年米国人のための食事ガイドライン向けの情報提供として、外部専門家からなる食事ガイドライン助言委員会が報告書を提出した。本日、その報告書をパブリックコメント募集のためにオンライン発表した。意見募集は 45 日間で、3 月 24 日には公聴会も予定されている。

* 報告書等以下から

Scientific Report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee

<http://www.health.gov/dietaryguidelines/2015-scientific-report/>

(要約からいくつか抜粋)

米国全国健康栄養調査 (NHANES) の食事摂取量調査である What We Eat in America 調査のデータを用いて、栄養が原因となる健康状態についての傾向を解析した。IOM

(Institute of Medicine) の設定した推奨摂取量に比べて不足があるのはビタミン A、D、E、C、葉酸、カルシウム、マグネシウム、繊維、カリウムであり、若い女性では鉄も不足している。過剰摂取なのはナトリウムと飽和脂肪である。食品では野菜、果物、全粒穀物、乳製品が不足で、摂り過ぎなのは精製穀類及び添加された糖である。肥満と過体重が多く、人種や収入による格差もある。

健康的な食生活のパターンとして、“野菜・果物・全粒穀類・低及び無脂肪乳製品・シーフード・豆・ナッツの多い、アルコールはほどほど (moderate) で赤身と加工肉は減らし、砂糖入り飲料と精製穀物の少ないもの”を同定した。

食事ガイドラインのような助言には個人の行動変容を促す必要がある。テレビを見る時間を減らす、ファストフードレストランでの外食の回数を減らす、家族やみんなで食べることを増やす、体重や食事を自己監視する、などがあり、コミュニティの食環境を変えることが必要である。健康的な食品が手にはいること、運動を促す環境があること、教育や政策の強力な後押しなどの複数要素からなるアプローチが有効である。

シーフードは重要な成分で健康上のメリットもあるが持続可能でなければならない。食の安全に関しては水銀などの汚染物質より魚を食べることの利益の方が上回る。

これまで検討されていなかったが今回更新されたものについては、適量コーヒー摂取 (1 日 3~5 杯、カフェイン料 400 mg/d まで) は健康な人にとって長期健康リスク増加とは関連せず、むしろ成人の 2 型糖尿病や心血管系疾患リスクの削減と一貫して関連を示している。従って適度のコーヒーは健康的な食生活の一環として組み入れることができる。但し砂糖とミルクには注意する必要がある。カフェインを多く含む飲料の増加に

については限られた根拠しかないが、アルコールと一緒に飲むことによる懸念が高まっている。子どもや青少年には高カフェイン飲料を制限または禁止したほうがよく、エネルギー飲料はアルコールと一緒に飲むべきではない。

食品添加物のアスパルテームについても検討した。現在の米国人の摂取量では安全であるようだが、いくつかの不確実性があるので研究が必要であろう。

ナトリウムについては1日 2,300 mg 以下、飽和脂肪については総エネルギー摂取量の10%以下、添加された砂糖については総エネルギーの10%以下が一般人の目標である。これらは単独で減らすものではなく健康的な食生活の一環として、単純に減らすことだけを目指さず、食生活を変えていくことを目的にすべきである。運動が重要であることには強力な根拠がある。

● 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture)

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>

1. リコールと警告

Current Recalls and Alerts

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/current-recalls-and-alerts>

注記

- ・ 現時点で、クミン製品の表示されていないピーナッツタンパク質の関係する複数のリコールが発表されている。(事例番号：091-2014 , 092-2014 , 091-2014 EXP1 , 005-2015 , 006-2015 , 007-2015 , 009-2015 , 010-2015 , 011-2015 , 012-2015 , 016-2015 , 018-2015 , 026-2015 , 027-2015 , 030-2015)
- ・ 肉や家禽製品以外のリコールは FDA のサイトを参照のこと。

● 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. 表示レビュー：トランス脂肪酸についての推奨の技術的評価

Technical evaluation for recommendation 13 (trans fatty acids)

February 2015

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/review/Pages/Technical-evaluation>

[-for-recommendation-13-%28trans-fatty-acids%29.aspx](#)

2014年12月にFSANZはトランス脂肪酸についての表示レビューの評価を完了し閣僚に助言を提示した。閣僚は2015年1月30日の会合でFSANZの助言を検討した。

表示レビューでは、「2013年1月までに食品業者のトランス脂肪の段階的使用廃止が行われない場合には、一定の閾値を超えるトランス脂肪の義務表示」を薦めていた。FSANZはその助言についての技術的評価を行い、企業が既に製品中のトランス脂肪を相当減らしていること、食品中のトランス脂肪濃度は「リスクとなる」量より十分低くなっていることを確認した。1月30日の会合では閣僚がFSANZの助言を受け容れ、オーストラリアとニュージーランドの食品のトランス脂肪濃度が低いため、表示の義務化は正当化できないとした。自主的表示は可能である。

2. ヒスタミン中毒

Histamine (Scombroid) fish poisoning

26 February 2015

[http://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/Pages/Histamine-\(Scombroid\)-fish-poisoning.aspx](http://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/Pages/Histamine-(Scombroid)-fish-poisoning.aspx)

オーストラリア・ニューサウスウェールズ州（NSW）食品局が現在ヒスタミン中毒のアウトブレイクについて調査している。タイから輸入してSydney CBDカフェで販売されていたツナ缶詰を食べて4人がヒスタミン中毒になったと報告されている。調査の一環として、NSW食品局はサンプルを入手して検査を行う。問題の製品は「John Bull Tuna Chunky Style in Sunflower Oil, 425g；賞味期限2017年11月；バッチコードFTM40280D」で、マイナーブランドの製品で一般向けには販売されていない。

オーストラリアでは食品の安全性問題は地方当局が調査する。リコールは地方当局と関係する企業が行う。FSANZはリコールを調整し一般や関係機関とのコミュニケーションを行う。

ヒスタミン中毒とは何か

魚に天然に存在する細菌が、ある種の魚が長時間冷蔵されない場合にヒスタミンを作る酵素を産生する。ヒスタミン中毒（別称：Scombroid poisoning）は、魚のヒスタミン濃度が高いことにより引き起こされる食中毒である。調理ではヒスタミンは分解されず、ヒスタミン量の高い魚は必ずしも見た目ではわからない。

症状

よく見られる症状は次の通り。ヒスタミン中毒は食べてすぐ発症する。通常30分から数時間以内である。

- ・ピリピリする、あるいは金属の味
- ・口や唇がちくちくする
- ・皮膚が赤くなったりかゆくなったりする
- ・頭痛

- ・めまい

問題の製品を食べたと思ったらどうすればいいか？

症状がでた人あるいは心配な人は医師に相談すること。

オーストラリアでは毎年どのくらいのヒスタミン中毒があるのか？

オーストラリアではヒスタミン中毒は希である。過去 10 年、年に 10 件以内で、187 人がヒスタミン中毒と診断されている。

輸入食品はどんな検査をされているのか？

農業省の輸入食品監視計画でリスクに基づいた国境監視を行っている。この計画ではマグロ及びサバはヒスタミンハザードがあり、ヒト健康や安全性にとって中程度から高いリスクとなる「リスク食品」に分類されている。そのため輸入マグロやサバは 100%の監視率となっている。オーストラリア・ニュージーランド食品基準では（ヒスタミンの）最大許容量は 200 mg/kg 魚である。

3. 食品基準通知

- Notification Circular 02-15

19 February 2015

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular02-15.aspx>

新規申請と提案

- ・ステビオール配糖体高強度甘味料としてのレバウジオシド M

認可とフォーラム通知

- ・残留農薬及び動物用医薬品の MRL

却下

- ・食品としての低 THC 麻

* 却下の理由は以下の通り

Australia and New Zealand Ministerial Forum on Food Regulation

Convening as the Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council (ANZFRMC)

REJECTION NOTICE

Variation to Standard 1.4.4

[http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/ACA58089FC311682CA257BF0001CAB86/\\$File/Rejection%20notice%20-%20standard%201.4.4%20-%20low%20THC%20hemp.pdf](http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/ACA58089FC311682CA257BF0001CAB86/$File/Rejection%20notice%20-%20standard%201.4.4%20-%20low%20THC%20hemp.pdf)

FSANZ は低 THC 麻の実は食品安全上の懸念とはならないと評価したが、閣僚評議会のメンバーは沿道でのドラッグ検査への影響や麻を食品として売ることが大麻の安全性に関する混乱したメッセージを送る可能性があるという懸念を表明した。またカンナビジオール量を含むいくつかの情報がさらに必要だという意見もあった。

- Notification Circular 03–15

27 February 2015

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular03-15.aspx>

新規申請と提案

- ・加工助剤としての *Bacillus subtilis* 由来アスパラギナーゼ
- ・栄養含量および健康強調表示関連改訂

4. 食品基準改定

Gazette Notices

Amendment No. 153 – 26 February 2015

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

- ・特定の野菜や果物の照射
- ・加工助剤としての *Bacillus licheniformis* 由来キシラナーゼ
- ・未殺菌ミルク製品の一次生産加工基準、など

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

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

1. 安全性警告

- Maxman Domina Tu Pareja tablets

19 February 2015

<https://www.tga.gov.au/alert/maxman-domina-tu-pareja-tablets>

TGA の検査で表示されていない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参照。

- Maxman Cialis tablets (Plastic bottle inside cardboard carton)

26 February 2015

<https://www.tga.gov.au/alert/maxman-cialis-tablets-plastic-bottle-inside-cardboard-carton>

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参照。

- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)
<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. 更新：NSW 食品局はシドニーカフェの魚を調査している

Update: NSW Food Authority investigation into scombroid at Sydney café

26 February 2015

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/media-releases/mr-26-Feb-15-scombroid-sydney-cafe#.VO62FqTlpaQ>

NSW 食品局は輸入缶詰ツナを食べてヒスタミン中毒になった 4 症例の報告があり、調査を行っている。調査の一環として、製品検体を入手し検査する。製品は「John Bull Tuna Chunky Style in Sunflower Oil, 425g;賞味期限 2017 年 11 月;バッチコード FTM40280D」であり、マイナーブランドのケータリング製品で一般向けには販売されていない。製品は、タイからの輸入品である。

-
- 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. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

検査実施課/輸入食品政策課 2015-02-13

2015.2.6.~2015.2.12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=26557>

2. 農・水協で販売されている農水産物有害物質の安全

農水産物安全課 2015-02-16

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=26562&cmd=v>

食品医薬品安全処は、1 月 19 日から 2 月 13 日まで、農・水産協同組合とともに流通中の農水産物を収去して残留農薬、重金属、動物用医薬品などを検査した。その結果、978 件(農産物 726 件、水産物 252 件)全てが基準を満たすことが確認されたと発表した。

3. 偽物「紅参ワン」製品の製造・販売業者の摘発

危害師範中央調査団 2015-02-11

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=26511&cmd=v>

食品医薬品安全処は食品製造・加工業営業登録をしない製造施設で国内ブランド製品「紅参ワン」と類似製品の製造・販売した男を「食品衛生法」違反疑いで拘束し、共謀者 4 人を同じ容疑で非拘束送致した。摘発された製品は国内有名ブランド製品のロゴ、バーコード

ド、製造番号及び流通期限だけでなく製品品質保証書まで精巧に模倣しており肉眼で区別するのは困難だった。

4. 食品医薬品安全庁、安全なごま油の製造装置の開発及び試演会開催

汚染物質課 2015-02-11

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=26510&cmd=v>

ーごま油中ベンゾピレン低減化推進ー

食品医薬品安全処は、ごま油製造過程で発生するベンゾピレンを最大 50%まで低減化できる装置を開発し、2月11日にデモを開催する。

製造過程中に意図的にベンゾピレン含量を高くし、この低減化装置を設置してごま油を製造したところベンゾピレン検出量が 3.2 ppb から 1.6 ppb に減少した。

※ ベンゾピレン：高熱処理(300~600℃)過程で有機物質が不完全燃焼して生成する物質であり、食品の調理・加工時食品の主成分である炭水化物、タンパク質、脂質などが分解して生成する。

ベンゾピレン低減化装置は製造業者のみならず小規模伝統市場内の精米所などでも少ない負担で購入して設置できるように、既存施設に追加設置できるように開発された。開発された装置は洗浄・脱水器、異物除去装置、濾過装置などからなり、会社の条件によって選択的に設置可能で、価格は装置の種類によって 40 万ウォン~250 万ウォン程度である。

食薬処は、価格差などから偽物ごま油が流通することを防止するためにごま油真偽判別法も現在開発している。これまで開発された真偽判別法は脂肪酸分析法などがあるが、偽物ごま油を作る方法が巧妙化しており新しいごま油真偽判別法開発が必要な状況であった。

食薬処はごま油、ポテトチップなど我が国の国民が好んで食べる食品中の製造・調理過程で発生する有害物質 23 種に対して、2018 年まで低減化事業を推進している。ベンゾピレンに対して今回のごま油生産装置から始め、2016 年かつおぶし生産装置、2017 年炭火焼き物料理装置、2018 年生薬生産装置など、食品・医薬品中の低減化装置を継続的に開発する予定である。また、アクリルアミドなど残り 22 種に対しては国民の農・畜・水産物とその加工品の食事調査による実態調査、リスク評価など低減化基盤研究を実行している。

※ 22 種：ベンゼン、アクリルアミド、カルバミン酸エチル、生体アミン類、フラン、ヘテロ環状アミン、多環芳香族炭化水素、2-アミノ-3,8-ジメチルイミダゾ(4,5-f)キノキサリン、2-アミノ-3-メチルイミダゾ(4,5-f)キノリン、3-メチルコラントレン、ニトロソジメチルアミン、ニトロソジエチルアミン、ニトロソピロリジン、ニトロソピペリジン、アセトアルデヒド、エチレンオキシド、トリハロメタン、ホルムアルデヒド、3-MCPD、ヒスタミン、トランス脂肪、1,3-ジクロロプロパノール(DCP)

● 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掲載されている情報をお知らせします。）

- 台湾衛生福利部、「食品中の放射性降下物又は放射能汚染基準」について新たな評価を行う旨公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04200890492>

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、日本産の放射性物質含有リスクが高い食品の検査は引き続き行われている旨公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04200900493>

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品を公表（日本から輸入された食品）

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04201090493>

Eurekalert

- オート麦朝食シリアルはカビに関連した毒素を含むかもしれない

Oat breakfast cereals may contain a common mold-related toxin

25-Feb-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-02/acs-obc022515.php

米国で販売されているオート麦ベースの朝食シリアルのオクラトキシン濃度に関して *Journal of Agricultural and Food Chemistry* に報告された研究について。

トウモロコシ、コメ、小麦、オート麦を主原料とする製品約 500 検体を調査したところ、ほとんどの検体のオクラトキシン濃度は EU 基準（3 μ g/kg）以下だったが、オート麦を原料とする製品の 8%が EU 基準を超過していた。

* Significance of Ochratoxin A in Breakfast Cereals from the United States

Dojin Ryu and Hyun Jung Lee

J. Agric. Food Chem., Publication Date (Web): February 9, 2015

<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf505674v>

- **The Lancet Global Health:**世界の多くの地域で不健康な食習慣の方が健康的な食習慣より上回っている

The Lancet Global Health: Unhealthy eating habits outpacing healthy eating patterns in most world regions

18-Feb-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-02/tl-tlg021715.php

The Lancet Global Health に発表された 187 ヶ国の食事の質を評価した研究によると、世界中で野菜や果物などの健康的食品の摂取量は過去 20 年で増加しているが、加工肉や砂糖入り飲料などの不健康な食品の摂取量の増加の方が大きい

*Dietary quality among men and women in 187 countries in 1990 and 2010: a systematic assessment

Fumiaki Imamura et al.,

The Lancet Global Health:Volume 3, No. 3, e132–e142, March 2015

[http://www.thelancet.com/journals/langlo/article/PIIS2214-109X\(14\)70381-X/abstract](http://www.thelancet.com/journals/langlo/article/PIIS2214-109X(14)70381-X/abstract)

(オープンアクセス)

・健康的の指標は：全粒穀物、果物、果汁、野菜、魚、ナッツや種子、豆、ミルク、食物繊維、多価不飽和脂肪酸、シーフードのオメガ3、植物のオメガ3、カルシウム

・不健康の指標は：砂糖入り飲料、未加工赤身肉、加工肉、飽和脂肪、トランス脂肪、コレステロール、ナトリウム。

● リコリス製造業者には摂取量の上限を明示するよう薦める

Licorice manufacturers encouraged to state daily limit of consumption

2-Mar-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-03/e-lme030215.php

—*Pediatric Neurology* に発表されたリコリスキャンディの食べ過ぎで発作をおこした 10 才の少年の症例報告—

イタリアのボローニャの病院に 2 分間の強直間代性てんかん発作をおこした 10 才の少年が来院した。その後数時間以内に 3 回の全身発作をおこし、ひどい頭痛を訴え、血圧が高かった。CT と MRI で可逆性後頭葉白質脳症の主要病因は否定された。一週間後の診察で医師が子どもの歯が黒いことに気がつき、そのことから過去 4 ヶ月毎日少なくとも 20 個はリコリス菓子を食べていたことが判明した。これは 1 日 2.88 mg/kg のグリチルリチン酸摂取となり、WHO の推奨である最大量 2 mg/kg を超過する。これを食べることを止めて降圧剤治療を徐々に減らして行き、血圧は正常化した。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2010（2010. 11. 04）参照

【FDA】消費者助言：ブラックリコリスは一部の人にとって危険

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2010/foodinfo201023c.pdf>

(リコリスの食べ過ぎによる有害事象は他にもいくつか報告されている。FDA は、ブラックリコリスを大量に食べることを避けるよう呼びかける消費者助言を公表している。)

● 広く使用されている食品添加物は大腸炎、肥満、メタボリック症候群を促進することを研究が示す

Widely used food additive promotes colitis, obesity and metabolic syndrome, research shows

25-Feb-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-02/gsu-wuf022315.php

－*Nature*に2月25日発表された研究－

よく使われている乳化剤であるポリソルベート80とカルボキシメチルセルロースをマウスに与えて腸内細菌叢の組成変化を観察した。著者らは、乳化剤の摂取が腸内細菌叢の組成を変化させ、それによって細菌叢が小腸の粘膜層を消化して粘膜層の中に侵入し易くなり、炎症誘発性を高めることに繋がるとしている。腸炎になりやすいモデル（免疫系異常）のマウスでは腸内細菌叢の変化により慢性的腸炎がさらに誘発され、免疫系が正常なマウスでは中程度の腸炎、摂食量増加・肥満・高血糖、インスリン耐性を特徴とするメタボリックシンドロームの症状が見られた。乳化剤摂取の影響は腸内細菌叢の無い無菌マウスでは見られなかった。

著者であるジョージア州立大学生命医学研究所のAndrew T. Gewirtzは「我々は肥満やメタボリック症候群の主要原因が食べすぎであることに合意しないわけではない。そうではなく、我々の知見は腸内細菌叢の変化によりもたらされた軽度の炎症が食べ過ぎの根底にある原因であるという概念を支持する」と述べている。

* Dietary emulsifiers impact the mouse gut microbiota promoting colitis and metabolic syndrome

Benoit Chassaing et al.,

Nature (2015) doi:10.1038/nature14232

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室