

食品安全情報（化学物質） No. 16/ 2015（2015. 08. 05）別添

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) 当所の外部とのネットワーク遮断の都合により食品安全情報（化学物質）No.14 及び15 でご紹介できなかった記事を No.16 別添としてまとめました。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関（IARC）
2. コーデックス委員会

[【EC】](#)

1. EU の耕作地土壌へのカドミウム蓄積の将来傾向についての新しい結論への意見
2. パブリックコメント募集
3. 食品安全：輸入果実・野菜のコントロール報告書はシステムが欧州の消費者を守っていることを示す
4. RASFF 年次報告書 2014 発表
5. DEHP を可塑剤に使用した PVC あるいは他の可塑剤を含む医療機器の、新生児やその他リスクの可能性のある集団に対する安全性について
6. 合成生物学についての予備的意見 III：研究の優先順位
7. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA は科学評価のための「不確実性ツールボックス」を提案する
2. EFSA は GM 植物のリスク評価に必要なデータを明確にする
3. ミツバチ：EFSA は多数のストレス要因に取り組む
4. 食品添加物としての酸化ポリエチレンワックス(E 914)の再評価に関する科学的意見
5. パブリックコメント募集：銅の食事摂取基準
6. EFSA は保護区の蝶や蛾を守るための助言を更新
7. 小売りでの魚の保管：EFSA の温度についての助言
8. 飼料添加物関連
9. GM 植物のアレルゲン性評価に関するワークショップ
10. ペルフルオロメチルペルフルオロビニルエーテルの食品と接触する物質としての使用のための安全性評価に関する科学的意見
11. モンサントからの、除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコシ NK603 × T25 の(EC) No 1829/2003 下での食品及び飼料としての使用、輸入および加工のための市販の申請についての科学的意見

[【FSA】](#)

1. 「世界の文脈での英国のフードシステムのレジリエンス（回復力、反発力）」イベントに研究者招待
2. マギーヌードルの検査結果発表
3. 新規食品申請
4. Fovitor International 社は Dzomi パーム油を違法 Sudan 色素を含むためリコール

[【HSE】](#)

1. PRiF：2014 年第 4 四半期残留農薬報告書
2. PRiF：最新モニタリング結果

[【BfR】](#)

1. EuroMix: 食品中の混合物に関連する健康リスクのより良い評価

[【RIVM】](#)

1. 水銀による二次中毒のための水ベースの基準導出
2. 堅い表面への除草剤の使用：低リスク物質除外ための選択肢について助言
3. 労働者にとっての新規および新興化学物質リスクの優先順位付けとフォローアップ対応
4. オランダの環境放射能 2013 年の結果
5. 飲料水生産用地下水の放射性汚染後のモニタリング戦略

[【FSAI】](#)

1. 食品事業者向けの貝警告

[【FDA】](#)

1. ダイエタリーサプリメント：有害事象報告
2. FDA はフレーバーウォーターや栄養添加水飲料を含むボトル入り水飲料の安全性を規制している
3. 警告文書
4. 危険なニセの、未承認医薬品との世界的戦い：パンゲア作戦から FDA の世界戦略枠組みまで

[【CDC】](#)

1. 電子機器スクラップリサイクル施設から親が持ち帰ったことによる暴露による子どもの鉛中毒の調査

[【CFIA】](#)

1. 消費者向け情報 インド産マギーブランドヌードル製品についての情報更新

[【FSANZ】](#)

1. 豚肉のクマテトラリルとワルファリン-MRL
2. GM 大豆系統申請に意見募集

[【APVMA】](#)

1. ナノテクノロジー規制

[【TGA】](#)

1. ニセおよび違法医薬品への世界的取り締まり
2. 警告

[【香港政府ニュース】](#)

1. ラードの安全性強化予定
2. トランス脂肪を規制する計画はない
3. 鉛の検査を実施

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. ホルムアルデヒド (formaldehyde) が基準を超過した「竹製キッチン用品」製品の回収措置
3. 説明資料 (ソウル新聞「“食中毒予防” vs “食堂反発”：衛生等級制がギクシャク」の記事に関連して)
4. 国民が多く摂取する外食 78 種の栄養成分を確認してください！
5. 異葉牛皮消混入が確認された白首烏 (ペクスオ) 製品の回収及び異葉牛皮消未混入製品の販売許可

[【FSSAI】](#)

1. 中国からの乳及び乳製品の輸入禁止についての 2015 年 6 月 22 日の助言
2. インドにおけるカフェイン入り/エネルギードリンクの摂取パターン研究実施への応札募集
3. 食品基準案

[【その他】](#)

- ・ (ProMED-mail) 食中毒 フィリピン：(Caraga 地域) ドリアンキャンディ
- ・ (EurekAlert) 香港理工大学が食用油の迅速真正性同定と地溝油のスクリーニング法を開発
- ・ (EurekAlert) フロリダではこれまで報告されていたより多くの人が熱帯の珊瑚礁の魚の毒素で中毒になっている
- ・ (EurekAlert) ありのまま：如何にしてセントジョーンズワートがあなたを病気にするか
- ・ (EurekAlert) マルハナバチは北米とヨーロッパで気候が暖かくなるにつれ消えている

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

1. 国際がん研究機関 (IARC)

- **IARC モノグラフ 107 ポリ塩化ビフェニルおよびポリ臭化ビフェニル**

IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans

Volume 107 (2015)

Polychlorinated Biphenyls and Polybrominated Biphenyls

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol107/index.php>

PDF がオンライン提供されている。

2. コーデックス委員会

- **CAC38 Day 1**

6 July 2015

<http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/297672/>

第 38 回コーデックス委員会総会 1 日目の主な議論に関する報告。

- ・ 食用豚肉の *Trichinella* spp. の管理に関するガイドライン：承認
 - ・ 朝鮮人参製品の基準値 (アジア地域調整部会で設定された基準を国際基準とする)：承認
 - ・ カリウム栄養参照量の候補値：承認
 - ・ 特定品目 (果実、果汁飲料、缶詰食品) 中の鉛の最大基準値：承認
 - ・ 穀類及び穀類製品中のデオキシニバレノールの最大基準値：承認
- その他、食品中の残留農薬に関する最大基準値等。

- **CAC Decision on rBST: MRLs held at step 8**

<http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/297769/>

第 38 回コーデックス委員会総会において、乳生産量を増加するための乳牛への動物用医薬品 (rBST) の使用に関する最大残留基準値 (MRL) の最終採択について議論された。本

件について合意に至るにはさらなる時間が必要なため、ステップ 8 に据え置くこととなった。

● SPS でのリスクコミュニケーション

Risk Communication at SPS

16/07/2015

<http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/308434/>

今週ジュネーブで行われた WTO の SPS 委員会によるワークショップにコーデックスの事務局長が参加した。一つのセッションは、リスクコミュニケーションとその SPS 協定履行における重要性についてのものであった。

WHO はリスクコミュニケーションを以下のように定義している：

「健康や経済あるいは社会的福祉の脅威に直面した人々と専門家の間で、リアルタイムで情報、助言、意見を交換すること。リスクコミュニケーションの究極の目標は、リスクに晒された人々が、自分やその愛する人を守るために情報を与えられた上での意志決定を可能にすることである。」

話者には FDA のリスクコミュニケーション助言委員会の議長である Rutgers 大学の William Hallman 教授も含まれた。Hallman 教授は、リスクコミュニケーションをハザードやリスク、リスク関連要因やリスク認知について情報や意見を相互に交換すること、と説明した。IPPC、OIE、IICA の代表も含むパネルディスカッションでは、リスクコミュニケーションとクライシスコミュニケーションの違い、リスク評価の結果をどうリスク管理やリスクコミュニケーションにつなげるか、リスク評価者とリスク管理者の間のコミュニケーションをどうやって改善するか、などを議論した。またリスクコミュニケーションに関連するガイダンスとなる国際的標準も探った。

現在のコーデックスのリスクコミュニケーションについてのガイドラインは Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments (CAC/GL 62-2007) である。このガイドラインでは、食品に関連するリスクについて関心のある団体の懸念に関して情報を交換することの重要性を強調している。

良いリスクコミュニケーションは市場の混乱を予防する可能性がある。しかし当局が時期尚早に対応し、食中毒原因について一般の人々に予備的知見のみに基づいてコミュニケーションをするとき、その農業や貿易への影響は極めて高くつく可能性がある。一つの例が 2011 年のドイツの大腸菌 O104:H4 のアウトブレイクである。

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

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

1. EU の耕作地土壌へのカドミウム蓄積の将来傾向についての新しい結論への意見

Opinion on new conclusions on future trends of cadmium accumulation in EU arable soils

24-06-2015

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1602

欧州委員会の SCHER (Scientific Committee on Health and Environmental Risks) は、EU の耕作地土壌へのカドミウム蓄積の将来傾向についての新しい結論への意見を発表した。2002 年の「肥料中のカドミウムによる健康環境リスクについての加盟国評価」を更新するものである。新しく入手できた情報は 2002 年の意見を更新するのに十分であり、特に 2002 年に想定したより土壌のカドミウム濃度が低いことに意味がある。この意見については 7 月 29 日までパブリックコメントを募集する。

2. パブリックコメント募集

Public consultations

Launch new public consultation GMO - Soybean MON 87708 x MON 89788

23 June 2015

Launch new public consultation GMO - Maize MON 87427

23 June 2015

http://ec.europa.eu/food/plant/gmo/new/public_consultations/index_en.htm

MON 87708 x MON 89788 大豆と MON 87427 トウモロコシについて、どちらも 7 月 20 日までパブリックコメントを募集する。

3. 食品安全：輸入果実・野菜のコントロール報告書はシステムが欧州の消費者を守っていることを示す

Food safety: Report on controls of fruit and vegetable imports shows system is protecting European consumers

29-06-2015

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1603

欧州委員会は、2014 年に EU 諸国が国境で行った輸入果実・野菜の検査結果を発表した。

2014 年は委員会規則 (EC) 669/2009 に基づき 100,000 コンサイメントが EU の国境で検査強化対象となった。そのうち 11,291 について実験室での検査を行い、496 (4.4%) が規制違反となり輸入が阻止された。いくつかの作物は法令遵守が確認されて検査強化対象リストから削除されたが、いくつかは新たにリストに掲載された。

(リストから削除)

- ・ 残留農薬：中国産ポメロ、エジプト産オレンジ、タイ産コリアンダー及びバジル
- ・ アフラトキシン：インド産カレー
- ・ アルミニウム：中国産乾麺

- ・ノロウイルス・A型肝炎：中国産冷凍イチゴ
- ・サルモネラ：タイ産コリアンダー、バジル及びミント
(リストに掲載)
- ・残留農薬：カンボジア産ナス、Chinese celery、インゲン、ペルー産ブドウ、トルコ産ブドウの葉、ベトナム産ドラゴンフルーツ
- ・サルモネラ：インド・タイ産キンマの葉、インド産ゴマ種子
- ・クロラムフェニコール：インド産酵素
- ・アフラトキシン：スーダン産落花生
- ・亜硫酸塩：トルコ産アプリコット

* 報告書：

http://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/legislation/imports/non-animal/index_en.htm

4. RASFF 年次報告書 2014 発表

RASFF annual report 2014 published

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

年次報告書 15MB

(サイズが大きいのにはページ数ではなくカラフルな写真を多用しているため)

http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/docs/rasff_annual_report_2014.pdf

2014 年は食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF) が開始されて 35 周年にあたる重要な年である。

2014 年の RASFF 通知件数はオリジナルが 3,157 件あり、そのうち 751 件が警告、410 件がフォローアップ用情報、623 件が注意喚起情報であった。オリジナル通知のフォローアップが 5,910 件であった。警告通知が前年より増えたが、他の通知は減少した。

2014 年のトピックス

- ・重金属：ヒ素、カドミウム、鉛、水銀 (魚)
- ・八角/スターアニスへのシキミの混入 (アニサチン検出)、ヒスタミン、トロパンアルカロイド、下痢性貝毒
- ・食品サプリメントの中身について (未承認物質の使用事例が約半数。その内容はシブトラミン、ヨヒンビン、DMAA、シルデナフィル類似体など多様。新規の報告として、リチウム、テトラヒドロカンナビノールなど。)
- ・残留農薬に関して 435 件

RASFF の他の活動

- ・食品偽装など意図的な違法行為の疑いに関する情報交換ネットワークの継続
- ・アフリカでのトレーニングコースの実施
- ・e-ラーニング、など。

5. SCENIHR

DEHP を可塑剤に使用した PVC あるいは他の可塑剤を含む医療機器の、新生児やその他のリスクの可能性のある集団に対する安全性について

07 July 2015

The safety of medical devices containing DEHP plasticized PVC or other plasticizers on neonates and other groups possibly at risk (2015 update)

http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/emerging/docs/scenihr_o_047.pdf

最終意見

* (読みやすいまとめ)

DEHP を可塑剤に使用した PVC あるいは他の可塑剤を含む医療機器は新生児やその他のリスクの可能性のある集団にとって安全か？

Are medical devices containing DEHP-plasticized PVC or other plasticizers safe for neonates and other groups possibly at risk?

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

6. 合成生物学についての予備的意見 III：研究の優先順位

Preliminary Opinion on Synthetic Biology III: Research priorities

15-07-2015

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1608

欧州委員会の食品以外の科学委員会は、合成生物学に関する 3 つの科学的意見のうち最後のものを公表。2015 年 9 月 16 日までパブリックコメントを募集する。

7. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2015 年第 26 週～第 29 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)

トルコ産原料のセルビア産英国経由オーガニックアプリコットカーネルペーストのアフラトキシン(B1=48.6; Tot.=73.0 µg/kg)、ラトビア産タラ肝臓のダイオキシン(76.94 pg WHO TEQ/g)、ギリシャ産冷蔵ニジマスのニトロフラン類フラルタドン代謝物 (AMOZ)

(0.89; 2.0; 1.47 µg/kg)、オランダ産クリスピーフライオニオンの未表示グルテン、米国産ハンガリー経由フードサプリメントの未承認物質ヨヒンビン(0.5 mg/item)、ベニン産フランス経由パイナップルのエテホン(4.6 mg/kg)、デンマーク産ランチョンマットの高濃度DEHP (93000; 120000 mg/kg)、スロバキア産包装済みケシの実の高濃度モルヒネ(59.13 mg/kg)、ポルトガル産冷凍メカジキの水銀(1.4 mg/kg)、中国産パプリカ及びチリパウダーの微量アーモンド、スペイン産冷凍メカジキのカドミウム(0.362 mg/kg)及び水銀(4.45 mg/kg)、ベルギー産リンゴジュースのパツリン(147 µg/kg)、スペイン産粉末ナツメグ及び粉末シナモンの未表示ナッツ、ポーランド産冷凍ブロッコリーのクロルピリホス(0.09 mg/kg)、スペイン産冷凍メカジキ厚切りの水銀(1.54 mg/kg)、オランダ産卵のダイオキシン及びダイオキシン様 PCB 合計(22 pg WHO TEQ/g)、中国産プラスチック台所用品からの一級芳香族アミンの溶出(7.48; 0.005; 0.009 mg/kg)、英国産生きたイガイの記憶喪失性貝毒(ASP) (39000 µg/kg)、ベトナム産春雨のアルミニウム高含有(253 mg/kg)、中国産セラミックボウルからのアルミニウムの溶出(32.8; 14.7 mg/l)、ベルギー産菓子の亜硫酸塩非表示(17.0 mg/kg)、オランダ経由エジプト産ブドウのメソミル(0.32 mg/kg)、スペイン経由中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出(346 mg/kg)、オランダ経由産出国不明食品サプリメントのビタミンB6高含有(1.82 g/100g)、オランダ産有機卵のダイオキシン(3.44; 4.06; 3.88; 2.84; 3.39; pg WHO TEQ/g)、ベルギー産食品サプリメントのビタミン B6 高含有、ベトナム産黒コショウの酸化エチレン(2.5 mg/kg)、スロバキア加工チェコ共和国産レーズンのオクラトキシン A (11.83 µg/kg)、ガーナ産ケバブスパイスのアフラトキシン(B1 = 93.4; Tot. = 107 µg/kg)、オランダ経由タイ産植物抽出液剤のセンナアレキサンドリアミル高含有、クロアチア産ヨーロッパアカザエビの亜硫酸塩非表示、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ベルギー産ウマ肉のクレンブテロール(4.2 µg/kg)、スペイン産イガイの下痢性貝毒オカダ酸(204 µg/kg)、スペイン産ブロッコリーのジチオカルバメート(2.192 mg/kg)、スペイン産冷蔵魚(*Diplodus sargus*)の水銀(1.0 mg/kg)、クロアチア産エビ(*Parapeneus longirostris*)の未表示亜硫酸塩(340.5 mg/kg)、中国産香港経由子ども用メラミンボウルセットのホルムアルデヒド溶出(21.1; 27.6 mg/kg)、ブラジル産リンゴのジメトエート(0.1 mg/kg)、インド産紅茶のアントラキノン(0.068 mg/kg)、イタリア産ガーリックパウダーの微量落花生(610 mg/kg)、スペイン産冷蔵真空パックキハダマグロ (*Thunnus albacares*) のポリリン酸塩 (E452: 2.67 mg/kg)、スペイン産冷蔵メカジキロイン (*Xiphias gladius*) の水銀(1.9 mg/kg)、ベトナム産ゴーヤのカルボフラン(0.038 mg/kg)、オランダ産ブレイスフィレー (*Pleuronectes platessa*) のポリリン酸塩 (E452)、エルサルバドル産冷凍キハダマグロ厚切りの鉛(1.91 mg/kg)、ラオス産セロリのクロルピリホス(2.3 mg/kg)、イタリア産白いブドウのクロルピリホス(0.31 mg/kg)、ルーマニア産サラミの着色料ポンソー4R/コチニールレッドA(E124)の未承認使用(8.4 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキの水銀(1.2 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質タダラフィル(27.6 mg)、スペイン産メカジキ切り身の水銀(1.52 mg/kg)、エジプト産食用ブドウのエテホン(0.97 mg/kg ; 2.9 mg/kg)、ベルギー

産トウモロコシ大豆ブレンドのデオキシニバレノール(DON) (1440; 1293.8 µg/kg)、スリランカ産長豆のアセタミプリド(0.34 mg/kg)・チオファネートメチル(2.2 mg/kg)及び未承認物質カルボフラン(0.037 mg/kg)、ドミニカ共和国産中国ナスの未承認物質カルボフラン(0.042 mg/kg)、セルビア産飼料用ヒマワリ脂肪酸のダイオキシシン(4.623 ng/kg)、ベトナム産冷凍エビの禁止物質ニトロフラン類フラゾリドン代謝物(AOZ) (4.9 µg/kg)、中国産冷凍赤エビの亜硫酸塩高含有(253 mg/kg)、など。

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

フランス産スピリッツの2-メチル-2-プロパノール(95.59 mg/l)、中国産チェコ経由シロップ入りイチゴの未承認色素ポンソー4R・コチニールレッドA (7 mg/kg)、英国産ケーキ装飾容食用ペンの未承認食品添加物イソプロピルアルコール、ドイツ産ビア一缶チキンホルダーのニッケル溶出(12 mg/kg)、スペイン産バレリアン及びパッションフラワー植物抽出物のダイオキシシン(2,72 ng/kg)、香料の未承認色素アマランス (E123)、オランダ産米粉ボールの未承認色素エリスロシン (E127)、ハンガリー産オランダ経由ヒマワリ種子ミールの高濃度ブタクサ(*Ambrosia* spp.)種子(116.7 mg/kg)、ドイツ産ハチミツのスルホンアミド(865 µg/kg)未承認、中国産プラスチックフォークからの着色料の溶出及び外塗はがれ、スペイン産水産養殖用完全飼料に反芻動物のDNAの存在、中国産香り付けジャスミンティの未承認物質アントラキノン(0.048 mg/kg)、チェコ共和国産食品サプリメントの未承認物質シネフリン、イタリア産マスの卵のフェノキシエタノール(0.73 ; 1.1 ; 0.93 ; 1.04 ; 1.14 ; 0.83 ; 1.01 mg/kg)、オランダ経由英国産乾燥全形イセエビの未承認照射、ドイツ産ブレンドからし油のエルカ酸高含有(15.9 g/100g)、イタリア製造スペイン産魚用完全飼料に反芻動物のDNAの存在、オランダ経由台湾産タロイモペーストで覆ったライスケーキの着色料ブリリアントブルーFCF(E133) (0.76 mg/kg)非表示及び着色料アルラレッドAC(E129)の未承認使用(2.8 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

メキシコ産保存野菜の高濃度安息香酸ナトリウム (E211) (1000 mg/kg)・ソルビン酸カリウム (E202) (1000; 2000; 800 mg/kg)・CDEDTA (E385)・BHT (E321)・メタ重亜硫酸ナトリウム (E223)、インド産塩水漬けコショウのプロフェノホス(0.07 mg/item)、トルコ産スイートペッパーのカルベンダジム、中国産セラミックスプーンのカドミウム溶出(0.453 mg/dm²)、エジプト産塩水漬けオリーブのフェニトロチオン(0.05 mg/kg)、ナイジェリア産乾燥豆のクロルピリホス(0.12 mg/kg)及びジクロロボス(0.32 mg/kg)、メキシコ産缶入り保存野菜の高濃度色素タートラジン (E102:0.08%)・サンセットイエローFCF (E110 : 0.005%)・アルラレッド AC (E129 : 0.08%)、ナイジェリア産乾燥豆のシハロトリン(0.37 mg/kg)及びジクロロボス(0.03 mg/kg)、ナイジェリア産落花生チップスのアフラトキシシン(B1=162.6; Tot.=242.9 µg/kg)、クウェート産ミックススパイスのアフラトキシシン(B1=89.4; Tot.=93.9 µg/kg)及びオクラトキシシン(45 µg/kg)、ガーナ産パーム油の未承認色素スーダン 4 (0.8 mg/kg)、エクアドル産冷蔵ツナの水銀(1.893 mg/kg)、韓国産緑茶のエンドスルファン(0.14 mg/kg)及びブプロフェジン(0.60 mg/kg)、香港経由中国産ワインストッパーからのニ

ツケルの溶出(672 mg/kg)、エジプト産塩水入りレッドチェリーペッパーのドジン(0.18 mg/kg)、ドミニカ共和国産ササゲの未承認物質カルボフラン(0.16 mg/kg)、タイ産ドラゴンフルーツの未承認物質カルベンダジム(1.4 mg/kg)、トルコ産パプリカのホルメタネート(0.180 mg/kg)、ブラジル産生鮮マンゴーのジフェノコナゾール(0.22 mg/kg)、ベトナム産ドラゴンフルーツの未承認物質ペルメトリン(0.23 mg/kg)、エクアドル産チルドメカジキの水銀(2.889; 2.659; 2.734; 2.751; 1.270; 1.374; 1.277; 1.267 mg/kg)、エジプト産塩水入りホットペッパーのドジン(0.13 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのホルメタネート(0.03 mg/kg)、トルコ産生鮮ペッパーのメタミドホス(0.244 mg/kg)、ナイジェリア産パームオイルの未承認着色料スーダン 4 (1.0 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. EFSA は科学評価のための「不確実性ツールボックス」を提案する

EFSA proposes “uncertainty toolbox” for its scientific assessments

18 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150618c.htm>

－EFSA は科学評価における不確実性についてのガイダンス案に意見を募集－

科学的な不確実性を同定し記述すること、そしてその評価の結論への影響を説明することは、EFSA の透明性の高い科学的助言を提供する責任の重要な一部である。

科学者は科学的評価における不確実性をもたらす広範な要因に対応しようと常に努力している。それらには、データの質や代表性に関する限界、国や分類で標準化されていないデータを比較することの困難さ、他のものではなくある予想モデル技術を選ぶこと、平均成人体重のようなデフォルト値を使うこと、などが含まれる。科学者がそれらをどう説明し、EFSA のような公的機関がそれをどうリスク管理者や関係者、広範な一般の人々に伝えるかは、評価のリスクとベネフィットについての認識とそれに伴う政策決定や個人の選択を変える可能性がある。

EFSA の科学委員会は、全ての科学的評価の科学的な不確実性を解析するための、定性的及び定量的な方法論のツールボックスを提供するガイダンス文書を開発した。各評価の状況に応じて十分柔軟であることを目指した。例えば、数時間以内に助言が必要な緊急時から、長期にわたる全ての科学的根拠の包括的レビューまで、あるいは良くわかっている問題からエビデンスのない科学の最前線まで。

これらのツールを使うことで、EFSA は政策決定者に対して、各評価に影響する科学的な不確実性について、より明確な像を与え、可能であればその結論への影響を定量化すること

を目指した。

この意見募集で集められた意見とさらなる改訂を経て、EFSA の各科学委員会はこのガイダンスを予備的に試験する。その結果をもとにさらにガイダンス文書を精細化して最終的なものとする。それまで EFSA は科学的不確実性を異なる聴衆に伝えるための最良の方法を探る。一旦承認されれば、このガイダンスは EFSA の全ての科学的評価に適用される。

本件について意見を 2015 年 9 月 10 日まで募集する。

* Public consultation on Draft Guidance document on Uncertainty in Scientific Assessment

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/150618.htm>

(事例研究は粉ミルクのメラミン汚染)

2. EFSA は GM 植物のリスク評価に必要なデータを明確にする

EFSA clarifies data requirements for GM plant risk assessment

24 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150624.htm>

新しい EFSA のガイドラインは GM 植物の農学的発現形質的性質決定に必要なデータを明確にする。この文書は既存のガイダンスを補完するものである。

* Guidance on the agronomic and phenotypic characterisation of genetically modified plants

EFSA Journal 2015;13(6):4128[44 pp.]. 24 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4128.htm>

3. ミツバチ：EFSA は多数のストレス要因に取り組む

Bees: EFSA tackles multiple stressors

25 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150625b.htm>

ミツバチは多くの方向から攻撃されている。寄生虫、感染、農薬、環境の変化はミツバチのコロニーに悪影響を与える既知の要因の一部である。しかしこれらの要因が組み合わさるとどうなるのか？そしてこれら全ての要因を考慮したモデルを作った時ある場所でのコロニーにこれらのストレス要因がどう影響するかを予想することは可能なのか？

EFSA はこれらの疑問に答えるための、ミツバチコロニーへの多数ストレス要因のリスク評価の枠組みを作ることを究極の目標とした大プロジェクトを開始した。この複数年プロジェクトには、ミツバチ、動物の健康、植物の健康、農薬、データやモデル作成の専門家など関連する一連の分野の科学者が参加する。EFSA は欧州委員会、加盟国、その他 EU 機関や研究団体と緊密に協力する。

EFSA のミツバチの多数ストレス要因(MUST-B)ワーキンググループの座長である University College Dublin の獣医師 Simon More は、「我々は野心的であるがエキサイテ

インクな課題を自らに設定した。これらの異なるストレス要因がどう組み合わせられてミツバチのコロニーを弱体化あるいは殺すのかを理解しようとするなら、この種の統合的アプローチは絶対的に必要である。」という。「我々の枠組みを組み立てるには基本的に二つのことが必要である：信頼できる、調和の取れたモニタリングデーター例えば巣に細菌やウイルスのような感染源や残留農薬のようなものがどれだけあるのかー、そしてデータを処理して影響を説明し予測できるシミュレーションモデル。単純なように聞こえるかもしれないがこれは大きな科学的挑戦である。」

EFSA の農薬の専門家は既に既存のモデルをこのプロジェクトに適用できると薦めている。BEEHAVE モデルは気候条件、餌、感染源などの環境要因を考慮して巣の個体群動態をシミュレートする。PPR パネルのメンバーは、このモデルは現在の形では規制リスク評価には使えないが、将来農薬やその他のストレス要因のミツバチコロニーへの影響を予想するために採用できる可能性がある、という。彼らはこのモデルに農薬モジュール、Nosema や Foulbrood のような追加の感染源、これらの感染源や寄生虫、気候条件、土地条件との相互作用を測定できるヨウ素などを組み入れることを薦めている。

MUST-B プロジェクトのデータについては、EFSA の動物の健康と福祉の専門家が、ミツバチコロニーの健康状態についての情報を集めるのに使える調査方法やツールの開発を行っている。

* 景観レベルでのミツバチの複数ストレス要因の規制上の文脈で、およびリスク評価のための使用での BEEHAVE モデルの適用可能性についての声明

Statement on the suitability of the BEEHAVE model for its potential use in a regulatory context and for the risk assessment of multiple stressors in honeybees at the landscape level

EFSA Journal 2015;13(6):4125[91 pp.]. 25 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4125.htm>

4. 食品添加物としての酸化ポリエチレンワックス(E 914)の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of oxidised polyethylene wax (E 914) as a food additive

EFSA Journal 2015;13(6):4145 02 July 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4145.htm>

食品添加物としての酸化ポリエチレンワックス (OPEW) は、一部の果物の表面処理にのみ、必要量 (quantum satis) 認可されている。SCF は以前に食品添加物として評価し、ADI を設定できなかつた。EFSA の CEF パネルによる評価では食品と接触する物質として評価し、TDI を 1 mg/kg bw/day に設定した。今回の評価で、ANS パネルは OPEW について食品中では安定とみなし、ラット 90 日試験から NOAEL 800 mg/kg bw/day と考えた。遺伝毒性はない。また、慢性毒性試験がないこと、生殖毒性試験が限られていること、重要な 90 日試験のデータが入手できないことから、ADI を導出するにはデータが不十分だ

と考えた。報告された使用量 140 mg/kg fruit に基づき、平均推定摂取量は 0.001~0.03 mg/kg bw/day、高摂取群で 0.03~0.18 mg/kg bw/day であった。最も多い摂取量での安全性マージン(MoS)は 4400 であり、安全上の懸念にはならない。

5. パブリックコメント募集：銅の食事摂取基準

Public consultation: dietary reference values for copper

29 June 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150629.htm>

EFSA は、銅の食事摂取基準 (dietary reference values: DRVs) を提案した。この意見について 2015 年 8 月 6 日まで意見を募集する。提案されている目安量 (Adequate Intakes: AI) は次の通り。

乳児 7~11 ヶ月	0.4 mg/day
男女 1~< 3 才	0.7 mg/day
男女 3 ~< 10 才	1.0 mg/day
男性 10 ~< 18 才	1.3 mg/day
女性 10 ~< 18 才	1.1 mg/day
成人男性	1.6 mg/day
成人女性	1.3 mg/day
妊娠および授乳中女性	1.5 mg/day

* Public consultation on the draft scientific opinion on dietary reference values for copper

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/150629a.htm>

6. EFSA は保護区の蝶や蛾を守るための助言を更新

EFSA updates advice to protect butterflies and moths in protected habitats

1 July 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150701a.htm>

EFSA は保護区の非標的蝶や蛾の幼虫が Bt トウモロコシの花粉に暴露されるリスクを減らすためのリスク管理助言を更新した。これまでと同じモデルに新しいデータを用いた (花粉の飛ぶ距離を大きくした)。また暴露推定をより現実的なものに精細化した。新しい計算の結果は、リスク管理の助言にはあまり大きな影響はなかった。

* Updating risk management recommendations to limit exposure of non-target Lepidoptera of conservation concern in protected habitats to Bt-maize pollen

EFSA Journal 2015;13(7):4127 [31 pp.]. 1 July 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4127.htm>

7. 小売りでの魚の保管：EFSA の温度についての助言

Fish storage at retail: EFSA advises on temperature

1 July 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150701.htm>

保管の時間と包装の二酸化炭素含量が、主要温度依存性ハザードであるヒスタミン生成に対する温度の作用に影響する二つの主要因子である。科学者は EU の食品安全のための各種保管温度基準に合致する、これら二つの要因の組み合わせを同定した。これらが EFSA の小売店での包装済み水産物の温度に適用される報告書の結論の一部である。

ヒスタミンは加工・調理前に適切に冷蔵されないと一部の魚に生じる物質である。EU では魚中濃度が規制されている。マグロ・カツオ、サーディン、サバ、アンチョビなどでヒスタミンが生じる。

EU ではヒスタミン中毒は水産物による病気としては最もよくみられる。2013 年には 42 件 231 人のアウトブレイクが報告されている。しかし実際の事例はおそらく報告数より多い。ヒスタミンを高濃度含む水産物は見た目や臭いに変化はないが病気をおこす。症状は口や喉のチクチクする感じや焼ける感じ、発疹、頭痛、下痢などで、通常食べてから 1 時間以内に発症する。加熱や冷凍、缶詰加工では一度生成したヒスタミンは破壊されない。最良の予防法はコールドチェーンを維持し魚を冷蔵し続けることで生成を止めることである。

評価を行うにあたり、EFSA の科学者はヒスタミン生成に好適な条件を想定した細菌増殖予測モデルを用いた。EFSA はヒスタミンの生成が主要ハザードであると同定したが、意見では *Listeria monocytogenes*、*Clostridium botulinum* および *Yersinia enterocolitica* も評価している。

* Scientific and technical assistance on the evaluation of the temperature to be applied to pre-packed fishery products at retail level

EFSA Journal 2015;13(7):4162 [48 pp.]. 01 July 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4162.htm>

8. 飼料添加物関連

全ての動物種用の、大腸菌 CGMCC 3705 の発酵により生産した L-リジン硫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 L-lysine sulphate produced by fermentation with *Escherichia coli* CGMCC 3705 for all animal species

EFSA Journal 2015;13(7):4155[22 pp.]. 06 July 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4155.htm>

最終製品から生産菌や組換え DNA は検出されない。従って遺伝子組換えによる安全上の懸念はない。

9. GM 植物のアレルゲン性評価に関するワークショップ

Workshop on allergenicity assessment of GM plants: EFSA explores new ways of engaging stakeholders in its work

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/150617.htm>

遺伝子組換え (GM) 植物のアレルゲン性評価に関する新たなガイダンス文書作成のためのワークショップを6月に開催した。そのプレゼン資料を公開。

10. ペルフルオロメチルペルフルオロビニルエーテルの食品と接触する物質としての使用のための安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the substance perfluoromethyl perfluorovinylether, CAS No 1187-93-5, for use in food contact materials

14 July 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4171.htm>

Oリングやパッキンなどに使われるポリマーなので最大200°Cで数分から数時間、あらゆる種類の食品と接触する可能性がある。最悪シナリオで溶出量は0.07 µg/kg food以下と推定される。遺伝毒性はなく、安全上の懸念とはならない。

11. モンサントからの、除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコシNK603×T25の(EC) No 1829/2003 下での食品及び飼料としての使用、輸入および加工のための市販の申請についての科学的意見

Scientific Opinion on an application (EFSA-GMO-NL-2010-80) for the placing on the market of herbicide-tolerant genetically modified maize NK603 × T25 for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003 from Monsanto

EFSA Journal 2015;13(7):4165 [23 pp.]. 15 July 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4165.htm>

NK603 と T25 については先に評価済みで新しい懸念やデータはない。結論として従来トウモロコシと同程度に安全である。

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

1. 「世界の文脈での英国のフードシステムのレジリエンス (回復力、反発力)」イベントに研究者招待

Researchers invited to 'Resilience of the UK food system in a Global Context' event

25 June 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14099/researchers-invited-to-resilience-of-the-uk-food-system-in-a-global-context-event>

2015年7月20日のイベントの告知。要登録

2. マギーヌードルの検査結果発表

Maggi Noodles testing results released

1 July 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14115/maggi-noodles-testing-results-released>

FSA は英国のマギーヌードルの検査結果から、鉛の量は全て EU の許容量以内であり消費者の懸念とはならないことを確認した。

インドでの事件を受けて、FSA は予防的措置としてマギーヌードルの検査を決定した。地方当局の検査の他に、FSA はネスレに対して自主検査の結果も提供するよう求めた。全ての鉛量は EU 許容値以内だった。検査数の合計は約 900 件である。

3. 新規食品申請

チア種子に 2015 年 7 月 25 日まで意見募集

Views wanted on chia seeds by 25 July 2015

16 July 2015

<http://acnfp.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14212/views-wanted-on-chia-seeds>

南米産のチア種子が既に販売されているオーストラリア産のチア種子と同等であることの確認申請について、FSA の独立専門委員会 ACNFP (Advisory Committee on Novel Foods and Processes) が検討した。最終決定の前に意見を募集する。

4. Fovitor International 社は Dzomi パーム油を違法 Sudan 色素を含むためリコール

Fovitor International Ltd recalls its Dzomi Palm Oil because it contains the illegal dye Sudan

17 July 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14253/dzomi-recalls-its-palm-oil>

Fovitor International 社は、違法色素である Sudan IV を含むとして Dzomi パーム油 (1L ボトル) をリコールしている。製品の写真は本ウェブサイトの PDF ファイルを参照。

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

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

1. PRiF : 2014 年第 4 四半期残留農薬報告書

2014 Results and Reports

Quarterly Reports

Report published 25 June 2015

http://www.pesticides.gov.uk/guidance/industries/pesticides/advisory-groups/PRiF/Latest+results+and+reports/2014+Results+and+Reports.htm?wbc_purpose=basic.rss%3fatozletter

2014年第4四半期には、30食品952検体を調べ、MRL超過は20検体だった。

塩化ベンザルコニウムと塩化ジデシルジメチルアンモニウムがまだ問題となっている。EUの新しいMRL 0.1 mg/kgが2014年11月4日から発効している。従って11月4日以前に集めた検体にはデフォルトのMRL 0.01 mg/kgを適用し、11月4日以降の検体には0.1 mg/kgを適用している。

また、リンゴのクロルピリホスについてより詳細な健康影響を検討した。乳児及び4~14才の子どもでEUのARfDを超過した。ただし、EUのクロルピリホスのARfD 0.005 mg/kg bw/dはヒトデータを考慮せずに決めており、JMPRのARfD 0.1 mg/kg bw/dと比較するとARfD以内になることから、この残留による健康への影響はないと予測された。

他にブドウのエテホン、ブドウのラムダシハロトリン、レタスのジチオカルバメート、オレンジのジチオカルバメート、オレンジのイマザリル、オレンジのクロルピリホス、ナシのクロルピリホスでARfD超過による評価が行われた。いずれも健康への影響はありそうにない。ジチオカルバメートの残留については通常の非特異的な評価でジラムのARfDを超過していたが、残留がマンコゼブによることが確認され、その後の詳細評価ではそのARfD以下であり問題はないと結論された。

2. PRiF : 最新モニタリング結果

Latest Rolling Results

30 June 2015

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

2015年5月にサンプリングした鞘付きマメ（インゲン等）、ブドウ、ミルク、オクラ、ジャガイモの残留農薬モニタリング検査結果。

MRL超過は、インド産グアマメのジメトエート (0.2 mg/kg ; MRL0.02 mg/kg)、マレーシア産インゲンのカルボフラン (0.08 mg/kg ; MRL0.01 mg/kg)、ブドウのプロニカミド (0.06 mg/kg ; MRL0.05 mg/kg) であった。これらのうち、インゲンのカルボフランについてはスクリーニング評価において一部の人でARfDを超えたためRASFF通知を行った。

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

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

1. EuroMix: 食品中の混合物に関連する健康リスクのより良い評価

EuroMix: Better assessment of the health risks associated with mixtures of substances in food

14.07.2015

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2015/18/euromix_better_assessment_of_the_health_risks_associated_with_mixtures_of_substances_in_food-194618.html

食品には様々な有害な可能性のある物質が含まれる。これらには環境汚染物質、残留農薬、天然成分が含まれる。通常毒性学的データは個々の物質についてのもののみで無数の混合物についてのものはないため、混合物の健康リスクを評価するのは難しい。

EuroMix プロジェクト（欧州混合物の試験とリスク評価戦略）では、今後数年で、この分野の知識のギャップを埋める。既存及びこれから開発する試験系とガイドラインをもとに、EU 15ヶ国の科学者が食品中の混合物の毒性を調べ評価する戦略を開発する。「これまで異なる化合物の混合物の毒性を適切に考慮した健康評価ができなかったため、このプロジェクトは消費者保護にとって大きな意味がある」と BfR の長官 Andreas Hensel 博士は言う。

EuroMix には合計 26 の科学機関が参加する。これは EU 研究革新計画 Horizon 2020 の一部である。EU は EuroMix に合計 800 万ユーロを出資する。RIVM がプロジェクト幹事を務める。プロジェクトの目的は、混合物の毒性影響を実験的に同定するという科学的基礎を提供することと、毒性試験における動物実験の数の減少につなげることである。

*プロジェクトのサイト

EuroMix

<https://www.euromixproject.eu/>

●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. 水銀による二次中毒のための水ベースの基準導出

Derivation of a water-based quality standard for secondary poisoning of mercury

2015-06-25

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/juni/Derivation_of_a_water_based_quality_standard_for_secondary_poisoning_of_mercury

RIVM は、魚を食べる動物が中毒になることを考慮したオランダの地表水の水銀基準として新たに 0.07 ng/L を提案した。現行基準は、水棲生物への直接的急性影響をもとに設定

されている。

2. 堅い表面への除草剤の使用：低リスク物質除外ための選択肢について助言

Herbicide use on hardened surfaces : Advice on the options for exceptions of low-risk substances

2015-07-03

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/juli/Herbicide_use_on_hardened_surfaces_Advice_on_the_options_for_exceptions_of_low_risk_substances

オランダ政府は舗道への除草剤の使用禁止を発表した。低リスク物質の除外が予想されている。RIVM はそのような例外の候補物質の条件を探るよう依頼された。この禁止はヒト健康と地表水の質を守るためのものであるが、これまで低リスク物質の欧州基準は明確にされていない。

3. 労働者にとっての新規および新興化学物質リスクの優先順位付けとフォローアップ対応

Prioritization of new and emerging chemical risks for workers and follow-up actions :
Prioritering en follow-up acties voor nieuwe en toenemende arborisico's van stoffen

2015-07-08

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/juli/Prioritization_of_new_and_emerging_chemical_risks_for_workers_and_follow_up_actions

労働者によって使用される物質の有害影響に関する知見はほとんど無い、あるいは無い場合がしばしばある。その理由の一つが、リスク評価が通常は経口暴露による毒性試験に基づいているが、労働者は吸入や経皮的に暴露するという事実である。

2013 年に作成した、吸入や経皮暴露で健康に有害影響を与える可能性のある 43 の新規および新興化学物質リストを 49 物質に拡大し、優先順位付けをした。

4. オランダの環境放射能 2013 年の結果

Environmental radioactivity in the Netherlands. : Results in 2013

2015-07-07

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/juli/Environmental_radioactivity_in_the_Netherlands_Results_in_2013

2013 年、オランダは欧州で義務づけられている毎年の環境及び食品中の放射能測定を実施した。これは、1957 年 Euratom 条約に基づくものである。測定により、通常時のバックグラウンド値を提供し、例えば緊急時に参照値として利用できる。

* Environmental radioactivity in the Netherlands

<http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:282813&type=org&disposition=inline&n>

[s_nc=1](#)

大気、食品・ミルク（1,600 検体のうちイノシシ 1 検体を除く）、草、飼料、地表水、海水、飲料水は通常通りで規制値以下であった。イノシシは基準値（600 bq/kg）の約 2 倍（¹³⁷Cs が 1100 Bq/kg）だったが、一回食べることによる健康リスクはない。

5. 飲料水生産用地下水の放射性汚染後のモニタリング戦略

Monitoring strategy after a radiological contamination of groundwater for drinking water production

2015-07-09

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/juli/Monitoring_strategy_after_a_radiological_contamination_of_groundwater_for_drinking_water_production

地下水を使って飲料水を生産している施設は、全国レベルの放射能汚染にはあまり影響されない。砂丘の砂や川岸が濾過し、深部地下に到達するまでの時間で放射性物質、特に半減期の短い核種は崩壊する。砂や土への吸着が以降を遅くする。基本的に放射能汚染時に地下水から作った飲料水は直接問題とはならない。飲料水が問題になるとしても地表水由来の可能性のほうが高い。

飲料水精製工程の対策は限られる。最も重要なのは汚染水の除去とフォールアウトの雲が通過中はエアレーションを最小化すること。重大事故の場合は汚染された採水源は放射性核種が減衰するまで閉鎖すること。

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

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

1. 食品事業者向けの貝警告

Shellfish Warning for Food Businesses

Thursday, 9 July 2015

https://www.fsai.ie/shellfish_warning_food_businesses.html

海洋漁業保護局(SFPA)とFSAIは、本日食品事業者に対して、特にCork市周辺地域では、イガイのような生きた二枚貝は食用に販売を認可された業者からのみ購入するよう再度注意喚起する。この助言は、SFPAがCork港のEast Ferryで違法に採集したイガイ5トンを押収したことによる。現在、この地域は麻痺性貝毒のためにイガイの採集禁止になっている。

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

1. ダイエタリーサプリメント : 有害事象報告

Dietary Supplements - Adverse Event Reporting

Page Last Updated: 07/09/2015

<http://www.fda.gov/Food/DietarySupplements/ReportAdverseEvent/default.htm>

FDA は、安全性報告ポータル (SRP) により、使いやすく安全で効率的な、FDA へのダイエタリーサプリメントの問題点を報告する方法を作成した。新しい報告方法は、MedWatch 3500、3500A および 3500B 形式の完全電子版で、特にダイエタリーサプリメント用に設計されたものである。

(消費者向け)

ダイエタリーサプリメントとの関連が疑われる有害事象を経験したり、品質や安全性に関する欠陥製品を見つけた場合には、SRP に自主的報告書を提出することができる。

(事業者向け)

SRP を FD&C Act の Section 761 に基づく報告義務に利用できる。

* Safety Reporting Portal

<http://www.SafetyReporting.hhs.gov>

2. FDA はフレーバーウォーターや栄養添加水飲料を含むボトル入り水飲料の安全性を規制している

FDA Regulates the Safety of Bottled Water Beverages Including Flavored Water and Nutrient-Added Water Beverages

05/07/2015

<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/BuyStoreServeSafeFood/ucm046894.htm>

飲料水の安全性には FDA と EPA の両方が責任をもつ。EPA は公共飲料水 (水道水) を規制し、FDA はボトル入り水を規制する。

FDA はボトル入り水専用の CGMP を設定している。そのなかでボトル入り水は以下の条件で製造することを要求している :

- ・衛生的状態で加工・保存・輸送
- ・水源を細菌や化学物質やその他汚染から守る
- ・安全性確保のための品質保証プロセスを用いる
- ・水源と最終製品の両方のサンプリングと検査を行う

FDA はボトル入り水製品とその工場を監視し、認証している。

米国人はボトル入り水を好む。国際ボトル入り水協会によると、2005 年の米国のボトル入り水消費量は 750 万ガロンで 1 人あたり平均 26 ガロン (約 100 L) に該当し、二番目に

よく飲まれている飲料である。ボトル入り水を上回るのは炭酸ソフトドリンクのみである。

ボトル入り水 (Bottled water) の定義

FDA の表示規則では、以下のような表示がされているものはボトル入り水である。

- ・ ボトル入り水 (Bottled water)
- ・ 飲料水 (Drinking water)
- ・ 被圧地下水 (Artesian water)
- ・ ミネラルウォーター (Mineral water)
- ・ スパークリングボトル入り水 (Sparkling bottled water)
- ・ 天然水 (Spring water)
- ・ 純水 (蒸留、ミネラル除去、脱イオン化、逆浸透圧水) (Purified water : distilled,

Demineralized, deionized, reverse osmosis water)

炭酸を添加した水、ソーダ水 (クラブソーダ)、トニックウォーター、天然発泡ミネラルウォーターは、歴史的にソフトドリンクとして規制されている。

フレーバーウォーターや栄養添加水飲料

店舗や食品サービスメニューに新しいタイプの風味および/または栄養を添加した水飲料が現れ始めている。あるものは単に香料を加えたボトル入り水であり、あるものはビタミンなどの栄養素、ナトリウムやカリウムのような電解質、アミノ酸を加えたものである。これらの成分は、もし製品名が「ベリー風味のスプリングウォーター飲料」のように、ラベルで「ウォーター」が強調されていれば、ボトル入り水の規制に従わなければならない。さらに添加されている香料や栄養素は、FDA の安全性規制に従って成分表示をしなければならない。表示例は本ウェブサイトを参照。

3. 警告文書

● WARNING LETTER

Carter Farms Inc. 6/16/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm451578.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフル

● Riverside Dairy, LLC 6/10/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm451169.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品ネオマイシン

● Country Doctor Herbals 6/10/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm451497.htm>

各種ハーブ製品のウェブサイトでの宣伝 (抗菌作用、風邪をやっつける、不眠や不安緩和、血圧調節など) が未承認新規医薬品

● American Lifestyle 6/10/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm452249.htm>

FDA の検査でダイエタリーサプリメント「Vicerex」及び「Sudibil-Xr」に表示されてい

ないプロボキシフェニルチオアイルデナフィルとタダラフィルが検出された。他、多くのサプリメントについて多数の違反

- Desert Stream, Inc. 6/17/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm452294.htm>

ダイエタリーサプリメントの関節不調用という宣伝が未承認新規医薬品、CGMP 違反

- L. D. McFarlin 6/5/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm453189.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

- Mikakuto Co.,Ltd. 7/1/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm453710.htm>

2015年1月30日から2月2日まで、味覚糖の大和郡山市の施設をFDAが査察した。「ぷっちょ」のラベルをレビューして、ヨーグルトを使っているのに主要アレルゲンであるミルクを表示していない、栄養成分表示が基準に従っていない（キャンディーの標準摂取量は1食あたり40gで計算しなければならない、天然色素や天然香料の表示は米国基準では人工色素や人工香料になる、綴りや略の間違い）などが指摘された。

- Pharmagel International 5/22/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm453709.htm>

各種クリームやジェルの「コラーゲン産生刺激」「抗炎症」「脂肪の代謝を促す」「セルライトが消える」などの宣伝が未承認新規医薬品

- Laughing Giraffe Organics 5/12/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm453687.htm>

「ヘルシー」と表示できる栄養基準を満たしていないスナック菓子 Pineapple Snakaroons の「栄養豊富、食物繊維が多い、健康的脂肪」などの表示が違反など

- Innovative Biodefense Inc. 6/30/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm453717.htm>

Zylast ブランドの石けんやボディソープの「ノロウイルスを99.97%排除」「アルコールサニタイザーの100倍効果的」「エボラ対策」などが未承認新規医薬品

- Raymond-Hadley Corp. 6/26/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm453031.htm>

「グルテンフリーチーアパンケーキ」の「抗酸化物質たっぷり」という表示は栄養表示基準違反。抗酸化物質の参照摂取量は存在しない。他多数。

- C.R. Melear Corporation 5/18/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm453733.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品ペニシリン

- Akron Bee Pollen 5/21/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm448425.htm>

ダイエタリーサプリメント「Zi Xiu Tang ミツバチ花粉カプセル」と「Bee Thin」から

FDA の検査により表示されていないシブトラミンが検出された。2014 年に数十の有害事象報告を受けて警告を出している。

4. 危険なニセの、未承認医薬品との世界的戦い：パンゲア作戦から FDA の世界戦略枠組みまで

A Global Fight Against Dangerous Counterfeit and Unapproved Medical Products: From Operation Pangea to FDA's Global Strategic Framework

Posted on June 30, 2015 by FDA Voice

<http://blogs.fda.gov/fdavoiced/index.php/2015/06/a-global-fight-against-dangerous-counterfeit-and-unapproved-medical-products-from-operation-pangea-to-fdas-global-strategic-framework/>

今月初め FDA を含む世界の機関が、ニセの、違法医薬品のオンライン販売に対して共闘した。第 8 次パンゲア作戦は 115 ヶ国が参加し、世界で 2,400 以上のウェブサイトの閉鎖と 8,100 万ドル以上相当の危険な製品の押収を行った。

ニセの、異物の混入された医薬品や医療機器が公衆衛生上の重大な脅威であることは残念ながら冷酷な現実である。インターネットでは認可されていない危険な可能性のある製品が販売されている。FDA は世界戦略の一環としてもニセモノと継続的に戦っている。

(以下説明)

● 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. 電子機器スクラップリサイクル施設から親が持ち帰ったことによる暴露による子どもの鉛中毒の調査

Investigation of Childhood Lead Poisoning from Parental Take-Home Exposure from an Electronic Scrap Recycling Facility — Ohio, 2012

MMWR July 17, 2015 / 64(27);743-745

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6427a3.htm?s_cid=mm6427a3_w

2010 年 6 月、1 才の男児と 2 才の女児が定期スクリーニングで血中鉛濃度が 18 $\mu\text{g}/\text{dL}$ と 14 $\mu\text{g}/\text{dL}$ と高いことが発見された。医師が報告し、シンシナティ保健省の子ども鉛中毒予防計画が家庭の鉛リスクを評価した。父親が電子機器のスクラップとリサイクル会社で働いていてブラウン管を壊していた。彼は個人用防護装置をつけずに働き、帰宅後に子どもと遊んでいた。家族によると、彼の毛髪にはしばしば目に見えるダストがついていて、子ども達は髪に触っていた。父親の血中鉛濃度は 25 $\mu\text{g}/\text{dL}$ だった。鉛リスク評価では家の床に目に見える鉛のダストを検出していたが、鉛塗料は検出していない。その後父親は仕事

を辞め、子どもの血中鉛濃度は三ヶ月で 8.7 µg/dL および 7.9 µg/dL に低下した。

2012 年に NIOSH が上述の事象とは無関係に、問題の施設の健康ハザード評価をしていくつかの改善点を指摘している。

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

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

1. 消費者向け情報 インド産マギーブランドヌードル製品についての情報更新

Consumer Advisory - Updated information for consumers on Maggi brand noodle products from India

July 2, 2015

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2015-07-02/eng/1435863611886/1435863616524>

CFIA は、2015 年 6 月 5 日にインドでのマギーヌードルの件への対応についての消費者助言を発表した。CFIA の安全性調査の結果、カナダで販売されているマギーヌードル製品を摂取することに関連する健康リスクは見つからなかった。

* 消費者助言

Consumer Advisory - Information for consumers on Maggi brand noodle products from India

June 5, 2015

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2015-06-05/eng/1433553475394/1433553478977>

CFIA は、ネスレがインド市場からマギーブランドのヌードルを回収した事件を承知しており、カナダへ輸入されたマギーブランドヌードルに鉛が存在するか安全性調査を実施している。もし問題の製品が特定された場合には、食品回収警告を発する予定である。

● 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. 豚肉のクマテトラリルとワルファリン—MRL

Coumatetralyl and warfarin in pork - maximum residue limits

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/chemicals/Pages/Proposal-to-include-maxim>

[um-residue-levels-for-rodenticides.aspx](http://www.foodstandards.gov.au/food-safety/food-safety-issues/um-residue-levels-for-rodenticides.aspx)

FSANZ は現在二つの殺鼠剤ークマテトラリルとワルファリナーの暫定 MRL 設定提案に向けた作業をしている。

何故この提案を準備しているのか？

オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA) の暫定基準に揃えるためである。一部の検査でブタ肝臓から微量のこれら物質が検出されたため、農業省の要請に対応したものである。農業省の検査では筋肉組織からは検出されていない。

豚肉は食べても安全か？

イエス。一部のブタレバーから極微量の残留物質が検出されているが、濃度は極めて低く、FSANZ のリスク評価では公衆衛生や安全性へのリスクは極めて低い。FSANZ のリスク評価は保守的で、全ての年齢集団において国際的健康ガイドライン値より十分低い。

何故 MRL を設定するのか？

オーストラリアでは MRL がないとゼロトレランスになる。このことは MRL が設定されていない極微量の農業獣医用薬物の検出された食品は基準違反となり、安全上の問題はないのに販売すると違法となることを意味する。MRL を設定することで意図せず微量の残留物質を含む一部の豚肉がオーストラリアで合法的に販売できる。

なぜこれらの化合物がブタに含まれるのか？

現在調査中である。

どうやって FSANZ は提案されている MRL が安全だとわかるのか？

FSANZ は入手できる最良の科学的データと国際的に認められているリスク評価方法を用いて食事暴露評価を行った。その結果は、提案されている基準値が公衆衛生や安全に懸念とならないことを示していた。

それらの MRL は恒久的なものか？

ノー。APVMA が来年レビューする。

2. GM 大豆系統申請に意見募集

Call for submissions on GM soybean line application

15/07/2015

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-on-GM-soybean-line-application.aspx>

昆虫耐性大豆 MON87751 について、FSANZ は公衆衛生や安全上の懸念とはならないと評価した。本件について 2015 年 8 月 26 日まで意見を募集する

● オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <http://www.apvma.gov.au/>

1. ナノテクノロジー規制

Nanotechnology regulation

6 July 2015

<http://apvma.gov.au/node/15631>

農薬と動物用医薬品のためのナノテクノロジー：規制上の検討最終報告書を発表。APVMA による 4 年の作業の成果であり、APVMA はこの報告を用いてナノテクノロジーの規制アプローチを最終化する予定である。

*以下からダウンロード

Nanotechnologies for pesticides and veterinary medicines: regulatory considerations—final report

<http://apvma.gov.au/node/15626>

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

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

1. ニセおよび違法医薬品への世界的取り締まり

Global crackdown against counterfeit and illegal medicines

25 June 2015

<http://www.tga.gov.au/media-release/global-crackdown-against-counterfeit-and-illegal-medicines-0>

2015 年 5 月 24 日から 6 月 16 日まで、TGA と税関国境警備局 (ACBPS) および APVMA はインターネットで購入されるニセおよび違法医薬品への世界的取り締まりに参加した。

* Global crackdown against counterfeit and illegal medicines

<http://newsroom.customs.gov.au/releases/a34887db-91e1-4878-b039-f2c7004072f2>

Pangea VIII 作戦を国際郵便・荷物を対象に実施し、オーストラリアでは 80 の荷物を押収した。多くはニセの勃起不全用製品と未登録家畜やペットの医薬品であった。作戦は成功であるが消費者にも責任があると警告した。オンラインで医薬品を購入する時には注意が必要である。ニセの医薬品や違法医薬品、禁止薬物を販売している業者が無数にある。

2. 警告

製品の写真は各ウェブサイトを参照。

● Golden Root complex capsules

6 July 2015

<http://www.tga.gov.au/alert/golden-root-complex-capsules>

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。

- Bushen Famous Men capsules

7 July 2015

<http://www.tga.gov.au/alert/bushen-famous-men-capsules>

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。(製品の写真からは「印度三鞭宝」と読める)

- Laopiao ke capsules

9 July 2015

<http://www.tga.gov.au/alert/laopiao ke-capsules>

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。

- ActiveSlim slimming capsules

20 July 2015

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

TGA の検査で表示されていないシブトラミンが検出された。

-
- 香港政府ニュース

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

1. ラードの安全性強化予定

Lard safety upgrades tabled

July 07, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/07/20150707_173115.shtml

政府は本日、食用油脂の安全基準改定案を発表した。使い古した油は食用油脂に使ってはならないことなどを含む

*Legislative Proposals on Regulation of Edible Fats and Oils and Recycling of “Waste Cooking Oils”

http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Regulation_of_Edible_Fats_and_Oils_and_Recycling_of_Waste_Cooking_Fats_and_Oils.html

2. トランス脂肪を規制する計画はない

No plans to regulate trans fats

July 08, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/07/20150708_185956.shtml

食品健康書記 Ko Wing-man 博士は、食品中の主要トランス脂肪源である部分水素添加油

の使用を禁止する計画は政府にはないと語った。議員からの質問に答えて、2012年の研究で食品のトランス脂肪含量は明確に減少傾向にある。米国とは違って、コーデックスでは部分水素添加油を食品添加物として規制することを薦めてはいない。

3. 鉛の検査を実施

Lead tests to be conducted

July 06, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/07/20150706_200345.shtml

Kai Ching Estate アパートの過剰鉛検査を行う。

住宅の給水に過剰量の鉛が検出されたという報告のフォローアップ対応。政府は、今月初めの33検体の飲料水検査の結果はWHO基準に合致していたことを注記する。しかしながら4つの住宅の水が基準違反という報告があったので検査を行い、結果は可能な限り早く発表する。

● 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. ホルムアルデヒド (formaldehyde) が基準を超過した「竹製キッチン用品」製品の回収措置

食品管理総括課 2015-06-18

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=27976&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品等輸入・販売会社である(株)エルスコーポレーションが輸入・販売した中国産「竹製キッチン用品(蒸し器の蓋 15 cm)」からホルムアルデヒドが基準値(4 mg/L)を超過(8 mg/L)して検出されたため、販売中断及び回収措置すると発表した。

2. 説明資料 (ソウル新聞「“食中毒予防” vs “食堂反発” : 衛生等級制がギクシャク」の記事に関連して)

食中毒予防課 2015-06-19

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=27995>

ソウル新聞が2015年6月19日に報道した「“食中毒予防” vs “食堂反発” : 衛生等級制がギクシャク」記事に対して、次のように説明する。

食品医薬品安全処は、「飲食店衛生等級制」について、全飲食店が義務的に衛生等級を受けるのではなく、営業者が申請した飲食店に対してのみ衛生水準を評価して等級を付与するものであることをお知らせする。

「飲食店衛生等級制」は、飲食店の衛生水準の評価を行って優秀な店に限定的に等級を

付与して公開することで飲食店間の自主競争を通じて飲食店全体の衛生水準を向上させることを目的に5月の「食品衛生法」改定により導入したものであり、2017年5月から施行する予定である。

2017年には消費者が多く利用する観光特区の飲食店(3万5千)、2018年には模範飲食店(1万9千)などを対象に「飲食店衛生等級制」に参加するよう集中的に促す計画である。

また効率的な推進のために、韓国外食業中央会、韓国外食産業協会など関連協会と継続的に協議して運営する予定であり、現在、各地方自治体別に試験事業を推進している。

3. 国民が多く摂取する外食 78 種の栄養成分を確認してください！

栄養安全政策課/栄養機能研究チーム 2015-07-03

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=28134&cmd=v>

食品医薬品安全処は「外食栄養成分資料集第3冊」を発刊する。

今回資料集に収録された品目は、第1冊(2012年)、第2冊(2013年)に収録された食べ物を除き、韓国国民の摂取頻度が多いラーメン、牛肉とワカメのスープなど78品目である。主要内容は、各品目毎の熱量、ナトリウム、糖類、脂肪、ビタミン・無機質など栄養成分79種の含量情報と元気な食生活実践ガイドである。特に、栄養成分含量は料理された食べ物の実際の栄養素の含量を検査した数値を提供する。また、脂肪、ナトリウム等6種の栄養成分別に1日栄養素基準値と比較した含量の割合を別に提示し、適正摂取量を容易に確認できる。同時に、「外食栄養成分資料集」第3冊は、葉酸とビタミンB12、セレンの含量情報を追加で提供しており、栄養成分別の特徴と主要機能に対する説明も一緒に収録した。

外食栄養成分資料集の第1、2、3冊に収録された外食計315品目の栄養成分含量を比べた結果、汁物のナトリウム含量が高いため、韓国国民のナトリウム摂取量を減らすためにはスープを飲まないなどの食習慣変化努力が必要なことがわかった。

*韓国国民一日平均ナトリウム摂取量 4,027mg (2013年)、WHO 勧告量 2,000mg の約2倍

ナトリウム含量の高い食べ物は、ちゃんぽん(1,000g)4,000mg、うどん(1,000g)3,396mg、冷麺(800g)3,152mg、キムチうどん(800g)2,875mg など。

また熱量が高いのは、豚肉焼き肉(1,206kcal)で、カムジャタン(960kcal)、豚カルビ焼き(941kcal)、シーフードクリームソーススパゲッティ(918kcal)、蓼鶏湯(918kcal)、の順であった。

*成人男性1日必要熱量: 2,400kcal、成人女性1日必要熱量: 2,000kcal

資料集は、全国保健所、教育庁などに配布される予定であり、電子本形態で製作してインターネット書店と食薬処食品栄養成分データベース(<http://www.foodnara.go.kr/kisna/index.do>)ホームページに掲載し、誰でも容易に活用することができるようにする計画である。今回の栄養成分資料集は、政府3.0公共データ開放の一環で推進された。

4. 異葉牛皮消混入が確認された白首烏（ペクスオ）製品の回収及び異葉牛皮消未混入製品の販売許可

健康機能食品政策課/食品管理総括課 2015-06-25

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=28045&cmd=v>

食品医薬品安全処は、エルライフ株式会社(京畿道)が製造した紅参製品（健康機能食品）から異葉牛皮消が検出されたため販売中断及び回収措置すると発表した。

また検査成績と、現場確認を通じて異葉牛皮消が混入されていないと確認された慶南の営農法人組合の製品の販売を認め、食薬処ホームページに公開した。

白首烏含有食品は、異葉牛皮消が混入されない事実が確認される場合だけ販売を許容している。

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

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

1. 中国からの乳及び乳製品の輸入禁止についての2015年6月22日の助言

Advisory dated 22nd June 2015 on Ban on Import of Milk and Milk products from China.
(Uploaded on: 22.06.2015)

http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Advisory_on_Extension_Ban_and_Minutes.pdf

2008年9月に3ヶ月の期間で開始した中国からの乳及び乳製品の輸入禁止は、その後何度か延長されてきた。今回はさらに1年の延長（2016年6月23日まで）を助言する。

2. インドにおけるカフェイン入り/エネルギードリンクの摂取パターン研究実施への応札募集

Request for Expression of Interest (EOI) for undertaking a Study on Consumption Pattern of Caffeinated / Energy Drinks in India.(Uploaded on: 05.07.2015)

http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/EOI_Energy_Drinks_05_07_2015.pdf

特に学生などの若者におけるカフェイン入り/エネルギードリンクの摂取パターンの傾向を知ろうとするものである。基準案では、カフェイン入り飲料は水を主原料とする非アルコール性風味付け飲料に分類され、カフェイン量は145 mg以上、320 mg以下としている。

3. 食品基準案

Draft Notifications

<http://www.fssai.gov.in/Outreach/DraftforConsultations.aspx>

2015年9月6日まで意見を求める。

● Draft Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues)

Amendment Regulation, 2015 regarding standards of melamine in milk and milk products. [Amendment in the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulation, 2011: insertion of new Regulation 2.4 after 2.3]. (Uploaded on: 07-07-2015)

メラミン：粉ミルク 1.0 mg/kg、液状ミルク 0.15 mg/kg、その他食品 2.5 mg/kg

- Draft Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Amendment Regulation, 2015 regarding limit of biotoxins in fish and fish products. [Amendment in the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulation, 2011: Regulation 2.2]. (Uploaded on: 07-07-2015)

内陸と回遊魚の PCB 2.0 ppm、海洋魚と甲殻類と軟体動物 0.5 ppm、燻製魚製品のベンゾ(a)ピレン 5.0 ppb；二枚貝のサキシトキシン 80 µg/100g (STX eq.)、ドーモイ酸 20 µg/g (DA eq.)、オカダ酸 160 µg OA eq./kg、アザスピロ酸 160 µg AZA eq./kg、ブレベトキシン 200 MU or eq./kg

- Draft Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Amendment Regulation, 2015 regarding standards of dried/salted and dried fishery products. [Amendment in the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulation, 2011: Regulation 2.6]. (Uploaded on: 07-07-2015)

乾燥/塩漬け魚のヒスタミン 200mg/kg

-
- その他

ProMED-mail

食中毒 フィリピン：(Caraga 地域) ドリアンキャンディ

Foodborne illness - Philippines: (Caraga Region) durian candy

2015-07-14

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=3508313>

Date: Mon 13 Jul 2015 Source: Outbreak News Today [edited]

ー ドリアンキャンディ 1925 人の食中毒アウトブレイク、細菌汚染について調査中ー

2015 年 7 月 6 日の週のドリアンキャンディに関連する多数の食中毒事例のフォローアップとして、保健当局は、7 月 10 日の金曜日にドリアンキャンディを食べた後で 1,925 人が中毒になったと報告されたと述べた。現在 66 人が入院中のままである。患者は、異なる市で同定されていない販売業者からキャンディを購入したり貰ったりしており、警察がキャンディの出所を捜査している。フィリピン食品医薬品局が微生物汚染の可能性を調べている。保健省は人々に対して、出所のわからない食品を食べることには特に注意を呼びかけている

EurekaAlert

- 香港理工大学が食用油の迅速真正性同定と地溝油のスクリーニング法を開発

PolyU develops a new method for rapid authentication of edible oils and screening of gutter oils

29-Jun-2015

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2015-06/thkp-pda062915.php

MALDI-MS で測定し、各種食用油のスペクトルデータベースを作り比較するという方法。*Analytica Chimica Acta* に報告された。

- フロリダではこれまで報告されていたより多くの人が熱帯の珊瑚礁の魚の毒素で中毒になっている

More people in Florida sickened by toxin in tropical reef fish than previously reported

June 29, 2015

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2015-06/bc-mpi062315.php

American Journal of Tropical Medicine and Hygiene にオンライン発表された新しい研究によると、バラクーダやグルーパーなどのシガテラ毒素での食中毒事例は公衆衛生記録より相当多いようである。医師の報告によるこれまでの推定は 10 万人中 0.2 件であるが、今回の釣り人調査による報告では 10 万人中 5.6 件であった。この過小報告は他の食中毒病原体と同程度である。

- ありのまま：如何にしてセントジョーンズワートがあなたを病気にするか

Warts and all: How St. John's Wort can make you sick

1-Jul-2015

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2015-07/uoa-waa070115.php

アデレード大学の新しい研究によると、セントジョーンズワートは抗鬱剤と同じ有害反応をおこす可能性があり、両者を同時に摂ると重大な副作用をもたらす可能性がある。

Clinical and Experimental Pharmacology and Physiology に発表された研究により、セントジョーンズワートの使用者とフルオキシセチンの使用者により自発的に報告された有害事象が同じであることが報告された。

- マルハナバチは北米とヨーロッパで気候が暖かくなるにつれ消えている

Bumblebees disappearing as climate warms in North America and Europe, study finds

9-Jul-2015

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2015-07/yu-bda070315.php

Science に発表された研究。マルハナバチは気候が温暖化するにつれて南部で失われているが、他の種がさらに北に移動するのと違ってマルハナバチは北進しない。そのため数が

減っている。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室