

食品安全情報（化学物質） No. 12/ 2016 (2016. 06. 08)

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>

【FDA】 FDA は食品企業向けに加工および市販の調理済み食品の自主的ナトリウム削減ガイド案を発表

米国食品医薬品局（FDA）は、2016年6月1日、食品企業向けの自主的減塩目標ガイド案を発表し、パブリックコメントを8月31日まで募集する。ガイド案では、短期（2年）目標は1日ナトリウム3,000mg、長期（10年）目標は1日ナトリウム2,300mgを目指している。さらに、約150の食品分類についての具体的な目標値が示されている。これは食品製造業者や飲食店などによる既存の多くの努力を補完するものである。2年と10年の目標があるのは、一部の削減は簡単だがさらなる削減には開発のための戦略が必要だからとしている。FDAは企業と密接に協力して食品のナトリウムを減らし、公衆衛生を向上させるための最良の道筋を進んでいく。

*ポイント： FDAは「ナトリウムの摂りすぎ」を公衆衛生上の重要な問題であると考えていますが、実際には減塩が難しいということも認識しているようです。そのため、食品企業との協力のもとFDAが先導して、様々な食品について個別に目標値を設定したのは非常に画期的な取り組みだと思えます。

【FSANZ】 食品添加物と包装にナノテクノロジーを使用することについての報告書

2015年、オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）のために毒性学の専門家が既存の食品添加物や食品包装にナノテクノロジーが使用される可能性について2つの報告書を作成した。その後、これらは薬理学などの専門家によってピアレビューされ、全体的結論が合意された。この仕事は食品に含まれる二酸化チタン、二酸化ケイ素、銀を経口摂取することに関連する健康リスクについて妥当な根拠があるかどうか、公表されている科学文献をレビューしたものである。この仕事の延長として、食品包装に使用されるナノ物質の健康リスクについての根拠も調査した。

*ポイント： これは、Friends of the Earthがオーストラリアで販売された加工食品についてナノ物質が入っていると指摘したことが発端になっています。結論としては、現時点で得られている知見では、健康への影響がある可能性は低いとしています。

【EFSA】 アレルゲンから人獣共通感染症まで：多言語科学用語集

欧州食品安全機関（EFSA）は、理解しやすくするための取り組みとして、食品のリスク評価の過程で出てくる科学用語集を、英語、フランス語、ドイツ語、イタリア語で公開した。

【FDA】 FDA は最終食品防御規制を発表

FDAは食品安全近代化法のもと食品防御規制を最終化した。新規則では、公衆衛生への広範な危害を与えようとする意図的異物混入への脆弱性を評価した食品防御計画文書を作成し維持することが求められる。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際化学物質安全性計画（IPCS）化学物質の公衆衛生影響：わかっていることとわからないこと
2. 第 69 回世界保健総会閉会

[【EC】](#)

1. 食品廃棄
2. 加盟国向けクイックレファレンスガイド：緊急認可と PPPAMS
3. REFIT – 栄養と健康強調表示の規制評価
4. 食品獣医局（FVO）査察報告：デンマーク
5. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 動物と食品の残留動物用医薬品についての最近のデータ
2. 食品と飼料中の残留農薬に関する報告データ(2015 データ収集)
3. 幼い子供の特定医療目的で食品にベタニン(E 162)の使用拡大を提案する安全性
4. 食品添加物としてのスクロース酢酸イソブチル(E 444)の再評価
5. 食品添加物としての塩基性メタクリル酸共重合体(E 1205)の提案された規格改訂の安全性
6. アレルゲンから人獣共通感染症まで：多言語科学用語集
7. ワークショップ：食品安全リスク分析を理解する
8. 健康強調表示関連
9. 動物飼料添加物関連

[【DEFRA】](#)

1. 意見募集の結果 飲料水規制：放射性物質のモニタリングを含める

[【PHE】](#)

1. ガイダンス カドミウム：健康影響、事故管理と毒性

[【ASA】](#)

1. ASA と CAP 年次報告書 2015：バランスは変わっている
2. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. 食品と飼料としての昆虫 — 未来の食べ物？
2. パーフルオロオクタン酸はヒトの肝臓を傷つける？
3. スパイスとハーブ：健康リスクを起す恐れのある成分

[【RIVM】](#)

1. 欧州の新興リスクを検出する早期警戒システム

[【DGCCRF】](#)

1. 食品と接触する物質由来の飲料のフタル酸汚染

[【FDA】](#)

1. FDA は第 5 回年次報告対象食品登録報告書を発表
2. FDA は食品表示用語「蒸発させたサトウキビジュース」に関する最終ガイダンスを発表
3. FDA は最終食品防御規制を発表
4. FDA は食品企業向けに加工および市販の調理済み食品の自主的ナトリウム削減ガイド案を発表
5. FDA の新しい食品及び動物用医薬品副長官とのインタビュー
6. FDA は一部の小麦粉と小麦粉製品に見つかった少量のピーナッツについて調査している
7. 公示

8. リコール

9. 警告文書

【NTP】

1. NTP ニュースレター

【FTC】

1. FTC はインチキ減量製品を売り込むために大量スパムキャンペーンを行った業者を告訴

【FSANZ】

1. 食品添加物と包装にナノテクノロジーを使用することについての報告書

2. FSANZ の動画

【APVMA】

1. APVMA は製品のラベルが正しいかどうかチェックしている

【MPI】

1. 健康警告－Whangaparaoa 湾から Toroa Point－貝類のマリンバイオトキシン

【香港政府ニュース】

1. 政府は鉛汚染された子ども達をケアしている

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 釈明資料 (MBC 「水のように水ではない水、炭酸水市場 “沸騰”」 報道関連)

3. 安全な食べ物で、国民の幸せを導いていきます！ - 食品医薬品安全庁の第 15 回食品安全の日のイベント開催 -

4. 黒い異物が発生したツナ缶製品の暫定流通・販売禁止の措置

5. 訪問しないで相談して下さい。食医薬品安全処がより身近になります - 「政府 3.0 リモート動画で相談」サービスの実施 -

【その他】

・ (ProMED-mail) 原因不明の病気 コロンビア：(クンディナマルカ) 致死、防かび剤疑い

・ (ProMED-mail) 鉛、水－米国：(第 8 報) (ニューヨーク) 学校

・ (ProMED-mail) 水銀中毒 インドネシア

・ (ProMED-mail) 水銀中毒－ペルー：(マドレ・デ・ジオス)

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

1. 国際化学物質安全性計画 (IPCS)

化学物質の公衆衛生影響：わかっていることとわからないこと

Public health impact of chemicals: knowns and unknowns

2016

<http://www.who.int/ipcs/publications/chemicals-public-health-impact/en/>

2016 年報告書では、特定の化学物質が原因で 2012 年は 130 万人の命と 4,300 万 DALY (障害調整生存年 : disability-adjusted life-years) が失われたと推定している。しかしデータが入手可能なのはごく僅かな化合物についてのみである。

意図しない中毒が毎年 193,000 人の死亡の原因になっていると推定され、その多くは予防できる。しかし中毒情報センターを持っているのは 43%の国でしかない。

鉛対策で知能障害の 9.8%、虚血性心疾患の 4%、脳卒中の 4.6%が予防できると推定され

ているが、多くの国では鉛塗料を規制していない。

* 報告書本文

http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/206553/1/WHO_FWC_PHE_EPE_16.01_eng.pdf?ua=1

2. 第 69 回世界保健総会閉会

Sixty-ninth World Health Assembly closes

28 MAY 2016

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2016/wha69-28-may-2016/en/>

WHO 非国家参加者の関与枠組み、持続可能な開発目標、国際保健規制、タバコ対策、交通事故死と傷害、栄養、HIV・ウイルス性肝炎・性感染症、菌腫、医療やワクチンへのアクセス、研究開発、統合医療についての各種決議を採択。

栄養に関しては二つ、一つは食生活改善のためのしっかりした政策と財政出動を行い定期的に報告すること、もう一つは子どもや乳幼児に不適切な食品の宣伝活動を止める（フォローアップミルクの宣伝も含む）。病院でのサンプル配布禁止や専門家の会合にスポンサーとならないこと、など。

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

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

1. 食品廃棄

Food Waste

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

EU では年間約 8800 万トンの食品が廃棄され、それは 1430 億ユーロに相当すると推定される。食品を廃棄することは道徳や経済的な問題だけでなく、限られた天然資源の消耗でもある。フードチェーンに係わる全ての人に食品廃棄を防ぎ減らすことの役割がある。EU での食品廃棄への取り組みについて、Vytenis Andriukaitis コミッショナーのメッセージ動画を配信する。

2. 加盟国向けクイックレファレンスガイド：緊急認可と PPPAMS

Quick Reference Guide for Member States: emergency authorisations and PPPAMS

http://ec.europa.eu/food/plant/docs/pesticides_auth-ppp_pppams_acc-tra_quick-ref_en.pdf

植物保護製品申請管理システム (PPPAMS : Plant Protection Products Application Management System) は、業界の利用者が植物保護製品 (農薬) の申請書を作成して加盟

国での評価のために提出できるようにしたものである。このシステムに基づく緊急使用認可（EC 規則 1107/2009、第 53 条項）について、加盟国向けクイックレファレンスガイドを公表した。

* 緊急認可の工程表

Process Table for emergency authorisations

http://ec.europa.eu/food/plant/docs/pesticides_auth_ppp_app_proc_table-em-auth_en.pdf

3. REFIT –栄養と健康強調表示の規制評価

REFIT - Evaluation of the Regulation on nutrition and health claims

http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/refit/index_en.htm

REFIT (European Commission's Regulatory Fitness and Performance programme) は、2015 年 10 月に食品に添加する植物とその調整品に関する栄養と健康強調表示規制の評価に関するロードマップを公表し、意見を募集していた。これまで寄せられた意見を公表する。

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2015（2015. 10. 14）

【EC】委員会は栄養と健康強調表示規制のレビューロードマップを発表

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201521c.pdf>

4. 食品獣医局（FVO）査察報告

● デンマークー水産物

DK Denmark - Fishery products

24/05/2016

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3620

2015 年 6 月 23 日～7 月 2 日にデンマークで実施された水産物の公的管理実施評価に関する査察。市販されている水産物は全段階においておおむね EU の要求に従って実行されている。だが、いくつかの要件（食品添加物の使用、等）については、食品企業の管理者が述べていることについて公的機関による検証がされておらず、それが管理システムの効果に影響を与えている。

5. 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/>

2016 年第 21 週～第 22 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)

中国産スペイン経由セラミック朝食セットからのカドミウム(0.16 mg/dm²)及びコバルト(0.13 mg/dm²)の溶出、ベトナム産オランダ経由冷凍皮をとったメカジキロインの水銀(1.14; 1.22 mg/kg)、米国産煎った殻付きピーナツのアフラトキシン(B1 = 61.6; Tot. = 81 µg/kg)、オランダ産干しブドウ(カラント)のオクラトキシン A (22 µg/kg)、中国産スロバキア経由コーヒーカップからのコバルトの溶出(1.6 <-> 2.2 mg/kg)、フランス産キャットフードの鉄高含有(425 ~2550 mg/kg 乾物)、ドイツ産有機乾燥レーズンとナッツミックスのオクラトキシン A (6.3 µg/kg)、エジプト産ブドウのエテホン(1.3 mg/kg)、日本産英国経由乾燥藻類(長昆布)のヨウ素高含有(2560 mg/kg)、中国産ルーマニア経由男性用食品サプリメントの未承認物質シルデナフィル・シルデナフィルチオノ類似体及びタダラフィル、スペイン産冷凍イカのカドミウム(1.6 mg/kg)、フランス産大麦のオクラトキシン A (29.3 µg/kg)、オランダ産各種飼料プレミックス製品のビタミン D3 高含有(推定含有量 3300<->7500 IU/kg)、オランダ産原料ドイツ産スイス経由食品サプリメントの鉛、など。

注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産チルド真空パック解凍キハダマグロロインのヒスタミン(933 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキロインの水銀(1.86 mg/kg)、ベトナム産チリパウダーのアフラトキシン(B1=35.3; Tot.=36.5 µg/kg)、アルゼンチン産冷凍全形大西洋イカのカドミウム(1.27 mg/kg)、タイ産缶入り大豆油漬マグロのヒスタミン(360.73 mg/kg)、ベルギー産冷凍フルーツスムージーの未承認遺伝子組換えパパイヤ、スペイン産チルドメカジキロインの水銀(1.3 mg/kg)、トルコ産アプリコットジャムの亜硫酸塩高含有(313.5 mg/kg)、ブルガリア産ベルギー経由飼料用抗コクシジウムのタイロシン(2.7 mg/kg)未承認、スペイン産チルドマグロロインのヒスタミン(490.2 mg/kg)、エジプト産飼料用白いヒマワリの種のアフラトキシン(B1=100 µg/kg)、南アフリカ産飼料用乾燥橘皮のダイオキシン(1.17; 1.20; 185; 1.90 pg WHO TEQ/g)、タイ産未承認遺伝子組換えパパイヤ、ハンガリー産飼料用ヒマワリの種のブタクサの種高含有(123.8 mg/kg)、イラン産トルコ経由種なしレーズンのオクラトキシン A (57.8 µg/kg)、エクアドル産チルド真空パックメカジキロインの水銀(1.7 mg/kg)、モロッコ産チルドロブスターの亜硫酸塩高含有(>400 mg/kg)、産出国不明グラスセットからのカドミウム(0.7 mg/item)及び鉛(9.65 mg/item ; 3.5 mg/item)の溶出、フランス産チルドサバのカドミウム(0.232 mg/kg)、ウズベキスタン産レーズンの亜硫酸塩非表示(15 mg/kg)、イタリア産チルドモンゴウイカの鉛(5.2 mg/kg)、スペイン産チルド塩水入り太平洋オオイカ(アメリカオオアカイカ)輪切りの硝酸ナトリウム(E251) (114 mg/kg)未承認、ペルー産グリーンアスパラガスのクロルピリホス(0.18 mg/kg)、など。

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

米国産チェコ共和国経由食品サプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸、米国産各種フレーバーの食品サプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸・新規食品成分硝酸クレアチン及びシトルリン未承認、ベトナム産冷凍生剥きエビのオキシテトラサイクリン(480; 300 µg/kg)、ドイツ産魚用完全飼料に反芻動物の DNA の存在、イタリア産メラミン製パン用まな板からのホルムアルデヒドの溶出(>161.3 mg/kg)、中国産台湾経由サメ型メラミン皿からのホルムアルデヒドの溶出(28.8 mg/kg)、フランス産魚用飼料に反芻動物の DNA の存在、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

マダガスカル産飼料用殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1=240 µg/kg ; B1=110 µg/kg)、ベニン産飼料用綿実のフリーゴシポール高含有(6456, 6365, 6730, 5865 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2157 mg/kg)、香港産台所用品(穴杓子)からの一級芳香族アミンの溶出(13.1 µg/kg)、アルゼンチン産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1=30; Tot.=37 / B1=52; Tot.=74 µg/kg)、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1=45; Tot.=52 µg/kg)、エジプト産ペッパーの未承認物質プロパルギット(0.44 mg/kg)、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1=53.0; Tot.=63.3 / B1=19.9; Tot.=23.2 µg/kg ; B1=64.1; Tot.=75.4 / B1=159.1; Tot.=192.1 µg/kg)、マダガスカル産飼料用殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1=240 µg/kg)、韓国産燻製カツオブレークのベンゾ(a)ピレン(20 µg/kg)、インド産緑茶(1.17 mg/kg)・紅茶(0.15 mg/kg)の未承認物質プロパルギット、中国産メラミンキッチンスプーンセットからのホルムアルデヒドの溶出(41; 46; 58 mg/kg)、ベトナム産冷凍生のはらわたを抜いたエビのドキシサイクリン(>800 µg/kg)未承認及びスルファジアジン(111; 124 µg/kg)、トルコ産パプリカのホルメタネート(0.478 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. 動物と食品の残留動物用医薬品についての最近のデータ

Recent data on veterinary drug residues in animals and food

25 May 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160525>

EFSA のデータ報告書は、動物と動物由来食品に検出される様々な動物用医薬品、未承認物質、汚染物質の EU 残留基準の順守率を含む 2014 年以降のモニタリングデータを要約している。2014 年には EU 加盟国から全部で約 730,000 検体のデータが報告された。これは、2013 年に関する昨年の報告書における 100 万強よりも少ない。

2014 年にはターゲット検体 (例：違法使用の検出や最大基準値への不適合を検出するた

めにサンプリングされたもの)における不適合率は、過去7年間の0.25%~0.34%と比較して0.37%とわずかに増加した。

不適合率が僅かに高かったのは、レゾルシル酸ラクトン(菌類由来や人工のホルモン活性化合物)、金属やマイコトキシン(菌類が生産した毒)のような汚染物質であった。

概要データは全体として高い割合で法令が順守されていることを示し、EUモニタリングシステムの強さと消費者保護への寄与を証明している。

*** 生きた動物と動物製品の残留動物用医薬品とその他の物質の監視結果についての2014年の報告書**

Report for 2014 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products

EFSA-Q-2015-00031

17 December 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/923e>

2. 食品と飼料中の残留農薬に関する報告データ(2015データ収集)

Reporting data on pesticide residues in food and feed according to Regulation (EC) No 396/2005 (2015 data collection)

EFSA Journal 2016;14(5):4496 [33 pp.]. 30 May 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4496>

植物や動物由来の食品及び飼料における農薬の最大残留基準(MRLs)に関する EC 規則 No 396/2005 によると、加盟国は食品サンプルの残留農薬量を監視し、そのモニタリング結果を EFSA と欧州委員会に提出しなければならない。標準サンプル表記(SSD: Standard Sample Description)は、食品、飼料、水の化学物質の分析データを EFSA へ報告するのに使用されるデータモデルである。2015年7月、EFSAは2014年の残留農薬モニタリングデータ報告のためにサンプルと分析結果を記述する適切な SSD コードを定義した改訂ガイダンス文書を発表した。

今回のガイダンス文書の新規コード規定には、2015年の農薬モニタリングデータ報告のための特定の SSD データ要素が含まれている: これらの規定は2015年農薬モニタリングデータ集約のために関連の新しい法律と前回報告での経験の両方を考慮した。さらに、特定の食品検体用の適切なコード付けについての新しい注釈例を加えた。

3. 幼い子供の特定医療目的で食品にベタニン(E 162)の使用拡大を提案する安全性

Safety of the proposed extension of use of beetroot red (E 162) in foods for special medical purposes in young children

EFSA Journal 2016;14(5):4487 [13 pp.]. 26 May 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4487>

1~3歳の幼い子供の最終的に希釈された特定医療目的用食品に提案量20 mg/Lで、ベタ

ニン(E162)の使用拡大は安全上の懸念を生じない。

4. 食品添加物としてのスクロース酢酸イソブチル(E 444)の再評価

Re-evaluation of sucrose acetate isobutyrate (E 444) as a food additive

EFSA Journal 2016;14(5):4489 [39 pp.]. 25 May 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4489>

食品添加物のスクロース酢酸イソブチル (SAIB、E444) の許容一日摂取量(ADI)は、Scientific Committee on Food (SCF) が 1994 年に 10 mg/kg 体重/日、JECFA が 1997 年に 0~20 mg/kg 体重と設定していた。ANS パネルは SAIB について再評価をした。SAIB に遺伝毒性の懸念はない。パネルは、ラットの慢性毒性、発がん性、生殖及び発達試験をもとに得られた無毒性量 (NOAEL) 2,000 mg/kg 体重/日に、不確実係数 100 を適用して、ADI を 20 mg/kg 体重/日と設定することができるかと結論した。ADME 試験や様々な毒性試験のデータは、以前の 10 mg/kg 体重/日から 20 mg/kg 体重/日にすることを支持している。すべての年齢集団で ADI が超過しないことを考慮し、食品添加物としての SAIB の使用は報告された使用と使用量では安全上の懸念を生じないとした。

5. 食品添加物としての塩基性メタクリル酸共重合体(E 1205)の提案された規格改訂の安全性

Safety of the proposed amendment of the specifications for basic methacrylate copolymer (E 1205) as a food additive

EFSA Journal 2016;14(5):4490 [13 pp.]. 27 May 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4490>

委員会規則(EU) No 231/2012 に記された塩基性メタクリル酸共重合体(E 1205)の定義と粒径に関する規格改訂に関する意見を求められた。これは、生産工程の変更によるものである。生物学的及び毒性学的な新データや追加情報は提出されていない。新規生産工程で得られるものについても、以前の評価結果は有効なままであり、規格の改訂も受け入れられる。従って、食品添加物である塩基性メタクリル酸共重合体の生産工程の変更により提案された規格改訂により安全上の懸念は生じない。

6. アレルゲンから人獣共通感染症まで：多言語科学用語集

From allergen to zoonotic: a multilingual glossary of scientific terms

1 June 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160601>

英語、フランス語、ドイツ語、イタリア語のアルファベット順の用語集

* Glossary

<https://www.efsa.europa.eu/en/glossary-taxonomy-terms>

7. ワークショップ：食品安全リスク分析を理解する

Workshop: understanding food safety risk assessment

30 May 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/160530>

モンテネグロのポドゴリツァで開催された欧州委員会の出資によるワークショップ。アルバニア、ボスニアヘルツェゴビナ、マケドニア、コソボ、モンテネグロ、セルビア、トルコから約 30 人の技官、リスク評価者、リスク管理者、コミュニケーション専門家が参加した。

8. 健康強調表示関連

ポリデキストロースと正常な排便の維持：健康強調表示評価

Polydextrose and maintenance of normal defecation: evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2016;14(5):4480 [12 pp.]. 25 May 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4480>

申請者が提案した強調表示は「便の量の増加により腸機能を改善」というもので、一般の人を対象にしていた。しかし、パネルは正常な排便の維持が有益な生理学的影響であると考えている。根拠の重み付けにおいて、パネルは強調表示の科学的な根拠を示すとする 3 件のヒト介入試験を考慮した。1 件は 20 g/日を 10 日間与えた場合に影響が見られたが、他の 2 件では 21 g/日、18 g/日をより長期間投与しても効果は見られていない。さらにヒト体内で正常な排便の維持に寄与するというメカニズムに関する根拠が乏しい。これらを考慮し、因果関係は立証されないと結論した。

9. 動物飼料添加物関連

- **Feedway Europe NV から提出された申請に基づく全ての動物種用の *Escherichia coli* CGMCC 7.57 の発酵により生産された L-リジン塩酸塩の安全性**

Safety of l-lysine monohydrochloride produced by fermentation with *Escherichia coli* CGMCC 7.57 for all animal species based on a dossier submitted by Feedway Europe NV

EFSA Journal 2016;14(5):4471 [9 pp.]. 23 May 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4471>

この遺伝子組換え系統で製造された L-リジン塩酸塩に関して、対象種、消費者、使用者、環境への安全性の懸念は生じない。この製品に存在するエンドトキシン量とその飛散性は使用者の健康リスクとはならない。

- **Feedway Europe NV から提出された申請に基づく全ての動物種用の *Escherichia coli* CGMCC 7.58 の発酵により生産された L-スレオニン技術的純品の安全性**

Safety of L-threonine, technically pure, produced by fermentation with Escherichia coli CGMCC 7.58 for all animal species based on a dossier submitted by Feedway Europe NV

EFSA Journal 2016;14(5):4470 [11 pp.]. 23 May 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4470>

この遺伝子組換え系統で製造された L-スレオニン技術的純品に関して、対象種、消費者、使用者、環境への安全性の懸念は生じない。この添加物の取扱者にはエンドトキシンに対する暴露リスクが予期される。皮膚感作の可能性の懸念が残る。

- **全ての動物種用の酸化鉄黒、赤、黄色の安全性と有効性**

Safety and efficacy of iron oxide black, red and yellow for all animal species

EFSA Journal 2016;14(6):4482 [16 pp.]. 6 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4482>

十分な生物学的毒性学的データ、とりわけ遺伝毒性データが得られず、対象種の安全性の結論はでていない。動物の栄養に酸化鉄を使用しても消費者が直接暴露するのではないため、食用動物の飼料に添加しても消費者にリスクをもたらすことはない。遺伝毒性の可能性に懸念があるため、いずれの経路の暴露も危険であると考えなければならない。酸化鉄は飼料を着色するのに有効である。

- **全ての動物種と分類用に飼料用香料として使用する際の乾燥ブドウ抽出物の安全性と有効性**

Safety and efficacy of dry grape extract when used as a feed flavouring for all animal species and categories

EFSA Journal 2016;14(6):4476 [2 pp.]. 6 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4476>

イヌ以外の全ての動物種に提案された最大使用量(100 mg/kg 完全飼料)で安全である。消費者に安全上の懸念は生じない。食品と飼料の機能は基本的に同じなので、有効性の立証は必要ない。

- **全ての動物種用の香料として使用される脂環式アルコールを含むケタールを伴う第二脂環式飽和及び不飽和アルコール、ケトン、ケタール、エステルと化学グループ 8 からの第二脂環式アルコールを含むケトンとエステルの安全性と有効性**

Safety and efficacy of secondary alicyclic saturated and unsaturated alcohols, ketones, ketals and esters with ketals containing alicyclic alcohols or ketones and esters containing secondary alicyclic alcohols from chemical group 8 when used as flavourings for all animal species

EFSA Journal 2016;14(6):4475 [26 pp.]. 6 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4475>

化学グループ 8 には 29 化合物があり、それぞれ対象種への安全量を設定した。飼料に提案されたこれら化合物の使用は消費者の安全上の懸念を生じない。この全化合物が食品に香料として使用されており、飼料での機能も本質的に同じなので有効性の立証は必要ない。

- 全ての動物種用香料として使用する化学グループ 29 に属するチアゾール、チオフェン、チアゾリンの安全性と有効性

Safety and efficacy of thiazoles, thiophene and thiazoline belonging to chemical group 29 when used as flavourings for all animal species

EFSA Journal 2016;14(6):4441 [16 pp.]. 6 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4441>

化学グループ 29 の 12 化合物について。飼料に最大安全量までこれらの化合物を使用しても消費者への安全上の懸念を生じない。対象種に安全だとされる濃度では陸生動物と淡水環境に有害影響はありそうもない。評価を受けた全化合物が食品に香料として使用されており、飼料での機能は食品と本質的に同じため、これ以上の有効性の論証は必要ない。飲料水中での安定性に関するデータ不足のため、この方法での安全性と有効性を結論できなかった。

- 豚肥育用、マイナー豚類用、鶏肥育用、マイナー鳥種用 Bactocell PA (*Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Bactocell PA (*Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M) for pigs for fattening, minor porcine species, chickens for fattening and minor avian species

EFSA Journal 2016;14(6):4483 [2 pp.]. 3 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4483>

対象種、消費者、環境に安全だと思われる。Bactocell PA はマイナー鳥種（肥育と産卵用）とマイナー豚種（離乳と肥育用）に 1×10^9 CFU/kg 飼料（飲料水から加えるなら 5×10^8 CFU/L）で有効だと考えられる。

- 全ての動物種用サイレージ添加物としての *Lactobacillus plantarum* DSM 29025 の安全性と有効性

Safety and efficacy of *Lactobacillus plantarum* DSM 29025 as a silage additive for all animal species

EFSA Journal 2016;14(6):4479 [10 pp.]. 3 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4479>

家畜種、処理されたサイレージを与えられた動物由来製品の消費者、環境に安全だと考えられている。この添加物はサイレージの生産性を改善する可能性があるという結果が示された。これは提案された添加率 5×10^7 CFU/kg 飼料で示された。

- 離乳子豚と雌豚用飼料添加物としての Levucell® SB (*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1079)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Levucell® SB (*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1079) as a feed additive for weaned piglets and sows

EFSA Journal 2016;14(6):4478 [3 pp.]. 3 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4478>

Levucell® SBは*Saccharomyces cerevisiae*の生存細胞を主原料とした飼料添加物の流通品名である。*Saccharomyces cerevisiae*については、QPS (Qualified Presumption of Safety) アプローチにより対象動物種、消費者及び環境への安全性を評価できる。添加物中の系統は確立されており安全と見なせる。有効である可能性は示された。

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

1. 意見募集の結果

飲料水規制：放射性物質のモニタリングを含める

Drinking Water Regulations: changes to include monitoring for radioactive substances

26 May 2016

<https://www.gov.uk/government/consultations/drinking-water-regulations-changes-to-include-monitoring-for-radioactive-substances>

規制案に関して 59 件の意見を受け取った。議会で検討された後、英国飲料水監査局 (DWI) から更新ガイドラインが発表される予定である。

-
- 英国公衆衛生庁 (PHE: Public Health England)

<https://www.gov.uk/government/organisations/public-health-england>

1. ガイダンス

カドミウム：健康影響、事故管理と毒性

Cadmium: health effects, incident management and toxicology

First published: 1 July 2014 Last updated: 6 June 2016,

<https://www.gov.uk/government/publications/cadmium-properties-incident-management-and-toxicology>

事故管理のファイルが更新されている。

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

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

1. ASA と CAP 年次報告書 2015 : バランスは変わっている

ASA and CAP Annual Report 2015: The balance is shifting

26 May 2016

<https://www.asa.org.uk/News-resources/Media-Centre/2016/ASA-Annual-Report-2015.aspx#.V0zvZtNJlaQ>

本日発表された報告書の数字は、広告規制の状況がオンラインの事例が増加し続けていることを示す。インターネットの事例が、第二位のテレビの二倍以上になった (3,920 件に対し 8,633 件)。一方でテレビの視聴者が多いことを反映して、テレビ広告のほうが消費者からの苦情の数は多い。2015 年の広告に関する消費者苦情は 7.9%減って 29,554 件になったが、変更や取り下げなどの記録は更新した (4,584 件)。

また苦情が多かった分野は公共輸送部門で、議論になった「ビーチに行ける身体の準備はできている？」広告のため。お金に関するものは増えてアルコールは減少した。

CAP (Committee of Advertising Practice's) に広告内容を事前相談することを薦めている。新しいプロジェクトの紹介としてブログなどで製品の宣伝をする場合、明確に広告であることを示さないといけない規則があるので、その具体的事例を説明するガイドラインを作っている。またオステオパスに 4,660 通の広告見直しの文書を送っている

2. ASA 裁定

ASA Ruling on Nomad Foods Europe Ltd

1 June 2016

https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/6/Nomad-Foods-Europe-Ltd/SHP_ADJ_330221.aspx#.V1ULFNNJlaQ

Birds Eye ブランドの Stir Your Senses 調理済食品のテレビ広告。ストーブで製品のパスタ一袋を温め、最後の場面にカップルで食べている。苦情内容は製品の一食分の大きさが誇大広告だというもの。

ASA は実際に製品を購入し指示通りに作って広告と同じになるかどうかを実験した。その結果、広告は実際の一食分より量が多いことが確認できたので誇大広告に該当すると判断した。

● 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. 食品と飼料としての昆虫 — 未来の食べ物？

Insects as Food and Feed - Food of the Future?

24.05.2016

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/16/insects_as_food_and_feed_food_of_the_future_-197552.html

食品と飼料としての昆虫が引き起こす健康リスクの可能性についてさらなる研究を行う必要がある。このため、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は 2016 年 5 月 24 日にベルリンで「食品と飼料としての昆虫 — 未来の食べ物？」という BfR シンポジウムを計画している。「食品源としての昆虫について一般市民の関心がますます高まっている」と BfR 副長官 Reiner Wittkowski 博士は述べた。「それだけに、それらの新しい食品がどの程度安全かを明確にすることがいっそう重要である。」今日まで、昆虫の毒性学的及び微生物学的安全性に関する研究はほとんどない。環境にやさしくコストがかからず生理学的倫理的にメリットがあり、肉を上回る価値があると主張されているため、昆虫は画期的で持続可能な食品源であると議論されている。最新の BfR 代表調査によると、ドイツ人の大多数は昆虫の摂取は健康リスクを引き起こさないと考えているが、昆虫を進んで食べる前にもう少し情報を得たいと考えている。

2. パーフルオロオクタン酸はヒトの肝臓を傷つける？

Does perfluorooctanoic acid damage the human liver?

26.05.2016

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/17/does_perfluorooctanoic_acid_damage_the_human_liver_-197605.html

パーフルオロオクタン酸(PFOA)はフッ素ポリマーの製造に使用される重要な工業化学物質である。EFSA は、この物質には生殖毒性と肝毒性があると評価している。また PFOA はホルモン様の特性を持つことが疑われているが、これらの影響がヒトでも生じうるかどうかさらに確認しなくてはならない。ドイツ研究振興協会(DFG)が資金提供する「パーフルオロオクタン酸(PFOA)毒性の分子機構」という研究計画では、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)の科学者は動物実験による結果がどれだけヒトに適用できるかを検討している。「この基本的な疑問は食品中の汚染物質としての PFOA の健康リスク評価にとって重要な意味がある」と BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 氏は述べた、「この方法でのみ、この物質の信頼できる健康上のガイダンス値を導出することができるからである。」食品汚染物質の毒性分野の研究ギャップを縮めることは BfR の主な研究課題の一つである。DFG による研究計画支援は、BfR のテーマに特化した研究の質の高さを裏付ける。

3. スパイスとハーブ：健康リスクを起す恐れのある成分

Spices and herbs: Ingredients which may pose a health risk

31.05.2016

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/19/spices_and_herbs_ingredients_which_may_pose_a_health_risk-197614.html

スパイスとハーブは天然にあるいは偶然に病原体や異物で汚染される恐れがある。ある種の未承認着色料などは、意図的に添加されることもある。EU SPICED 計画は欧州のサプライチェーンの安全性をさらに高めるために 2013 年に開始された。この計画に終わりに、国際的なシンポジウム「スパイスとハーブーリスクのない味覚経験か？」が 2016 年 6 月 1 日と 2 日にドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)で開催されている。この研究計画の結果はそこで発表され、学会、政治、貿易、企業からの参加者と議論が行われる。BfR は第 7 次 EU 研究枠組み計画の資金で推進されているこの研究計画をまとめている。「SPICED 計画では、私たちは欧州 7 か国のパートナーとよく協力した」と BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 氏は述べた。「BfR で私たちが重点的に取り組んだのは、ハーブとスパイスの汚染物質の検出のための新しい分析方法の開発と、既存のものの改善である。そうすることにより、私たちは消費者の健康リスクの可能性を減らすための重要な基盤を構築した。」

*シンポジウムのプログラム

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/spiced-symposium-programme.pdf>

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2016（2016. 03. 02）

【BfR】スパイスシンポジウム「スパイスとハーブーリスクのない味覚経験か？」

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201605c.pdf>

●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. 欧州の新興リスクを検出する早期警戒システム

Early warning systems to detect new and emerging risks in Europe

2016-05-24

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2016/mei/Early_warning_systems_to_detect_new_and_emerging_risks_in_Europe

オランダ社会問題雇用省は労働者の発がん物質暴露を減らしたい。そのため発がん性のある物質や労働をできる限り早く検出することが重要である。欧州ではいわゆる早期警報システムへの関心が高いが、国により制度は異なる。RIVM は 51 のリストを作った。

7ヶ国は時に他の国と共同で信号伝達システムを開発している。このようなツールを用いて医師が健康影響を報告し、専門家が因果関係の可能性を評価する。ほかの10ヶ国のシステムでは特に新興リスクを同定するための特別なデザインはないが、そのような使い方はできる。信号通知システム以外に、有害物質と健康影響についてのデータベースがある。これらは発がん性物質候補を同定するのに使われ、ここでも専門家グループが評価において基本的役割を果たす。

労働者の労働関連健康影響を調査し因果関係の評価するには国のセンターが必須の役割を果たす。もし新しいリスクが同定されたら、そのリスクを管理する対策がとられる。この報告では可能な選択肢の概要も記した。

●フランス競争・消費・不正抑止総局（DGCCRF : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes） <http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/>

1. 食品と接触する物質由来の飲料のフタル酸汚染

Contamination de boissons par des phtalates provenant des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires

24/05/2016

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/contamination-boissons-par-des-phtalates-provenant-des-materiaux-destines-au-contact-des>

（本文フランス語）

2013年にワインやスピリット飲料から検出されたことを受けて、それらを含む飲料品70検体についてフタル酸類の調査を行った。汚染源については様々な要因があり、必ずしも明確ではない。

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

1. FDAは第5回年次報告対象食品登録報告書を発表

FDA Announces the 5th Annual Reportable Food Registry Report

May 24, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm502549.htm>

FDAは、報告対象食品による公衆衛生リスクの可能性についての早期警告となりFDAや州や地域の関係者や企業が汚染食品を市場から速やかに排除する助けとなるツールである第5回年次報告対象食品登録報告書（RFR）を発表した。2009年9月8日から2014年

9月7日までの最初の5年間のデータをまとめた報告書である。

FDAはRFRの情報を他のデータと一緒に用いて公衆衛生対策の標的となる重要な作物のリスクポイントを同定する。対策には査察の計画や優先順位決定、ガイダンスの作成、サンプリング対象の設定、輸入警告などが含まれる。例えばこの期間の報告からリステリア汚染によるすぐ食べられるサラダ製品の全国自主回収につながり、3社に輸入警告を発し、輸入麺の鉛と輸入チョコレートが表示されていないミルクの輸入検査の強化につながった。

RFR報告の主な原因となる表示されていないアレルゲンはRFR報告の約半分を占める。多くはベーカリー製品である。アレルゲンの取り扱いの間違ひは企業により概ね避けることが可能で、しばしば誤表示による。

* Reportable Food Registry Annual Report

<http://www.fda.gov/Food/ComplianceEnforcement/RFR/ucm200958.htm>

5年間の1081件の一次報告のうちの949件、88%がサルモネラ、リステリア、表示されていないアレルゲンであった。残りは、栄養バランス、表示されていない亜硫酸塩、大腸菌、薬物混入、鉛。

2. FDAは食品表示用語「蒸発させたサトウキビジュース」に関する最終ガイダンスを発表

FDA Releases Final Guidance Regarding the Food Labeling Term “Evaporated Cane Juice”

May 25, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm502680.htm>

FDAは本日サトウキビ由来甘味料は食品に「蒸発させたサトウキビジュース」と表示すべきではないというFDAの見解を述べた最終企業向けガイダンスを発表した。FDAの見解は、「蒸発させたサトウキビジュース」という用語は、この甘味料が野菜または果物あるいはそのジュースからできたものであるという虚偽または誤解を招き、砂糖としての基本的性質を明らかにしないものであるというものである。

現在「蒸発させたサトウキビジュース」と表示してある製品は「砂糖」という単語を使って、任意で追加の誤解を招かない他のサトウキビ由来甘味料との成分の違いについての説明を加えることを薦める。

* Guidance for Industry: Ingredients Declared as Evaporated Cane Juice
Ingredients Declared as Evaporated Cane Juice

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm181491.htm>

3. FDAは最終食品防御規制を発表

FDA Issues Final Food Defense Regulation

May 26, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm502600.htm>

FDA は食品安全近代化法のもとで、食品供給への国際的異物混入を予防するために米国や海外の企業の大規模公衆衛生危害予防に役立つ新しい食品安全性規則を最終化した。そのような事例は、確率は低いですが、新しい規則では食品供給をさらに守るための緩和戦略についても言及している。

新しい規則では国内および海外の食品施設両方で、初めて、広範な公衆衛生への危害を与えようという意図がある意図的異物混入への脆弱性を評価した食品防御計画文書を作成し維持することを求められる。施設はこれらの脆弱性への対応を同定し緩和戦略を実施し食品防御モニタリング方法と修正法を確立し、システムが稼働しているかどうか認証し、脆弱性のある分野に訓練された担当者を任命し確実な記録を残す必要がある。

この最終規則の重要点については 2016 年 6 月 21 日にウェブセミナーを行う予定である。

* FSMA Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm378628.htm>

4. FDA は食品企業向けに加工および市販の調理済み食品の自主的ナトリウム削減ガイド案を発表

FDA issues draft guidance to food industry for voluntarily reducing sodium in processed and commercially prepared food

June 1, 2016

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm503874.htm>

FDA は企業向け自主的減塩ガイドを発表

FDA Issues Draft Guidance to Industry for Voluntarily Reducing Sodium

June 1, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm504264.htm>

FDA は本日食品企業向けの自主的減塩目標ガイド案を発表し、パブリックコメントを募集する。案では短期（2年）目標は1日ナトリウム 3,000mg、長期（10年）目標は1日ナトリウム 2,300mg を目指す。約 150 の食品分類をカバーする目標値は多くの既存の努力を補完するものである。

アメリカ人はほとんどの専門家が薦める量の約 50%多いナトリウムを摂っている。3人中 1人が高血圧で、それは食事からのナトリウム摂取量の多さと関連し心疾患と脳卒中の主要リスク要因である。ナトリウム摂取量の多くは加工および調理済み食品由来である。

意見は 2016 年 8 月 31 日まで受け付ける。

減塩

Sodium Reduction

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAdditivesIngredients/ucm253316.htm>

レストランで提供される食品も減塩対象となる。解説に、塩は GRAS であるが GRAS に制限を設けることができるとしている。食品分類ごとの具体的目標値が設定してある。

食品供給網の塩を減らす

Reducing Sodium in the Food Supply

June 1, 2016 by FDA Voice

By: Susan Mayne, Ph.D.

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2016/06/reducing-sodium-in-the-food-supply/>

Yale 公衆衛生大学院の慢性疾患疫学部の前部長として、私はナトリウムと慢性疾患の関連についての根拠の全体性を批判的に吟味してきた。データは明確である：アメリカ人の食事はナトリウムが多すぎる。一人の科学者として、元大学研究者として、そして今は政策決定者として、私は FDA が本日企業向けの減塩目標案を発表したことを正しい一歩だと確信している。このガイダンスは既に多くの製造業者が減塩のために行っている努力を補完するものである。

我々は食品企業やレストランがこの問題について必須の役割を果たすことを認識しているため、徐々に減塩することで企業と一緒に対応している。

科学の示すこと

ナトリウムの摂取と血圧の関連は強く、よく研究されている。高血圧は心疾患と脳卒中の重要なリスク要因である。1日 2,300mg 以下に減塩する必要性については IOM などの専門家団体の間で強い合意がある。現在の摂取量から減らした方がよいことを示し続けている。

実際には現在の市場でナトリウムを摂りすぎないことは非常に難しい。平均摂取量は 3,400mg 以上で推奨されるガイドライン値である 2,300mg を相当上回っている。そして大人だけでなく子どもや若者も推奨量以上を摂っている。

我々のアプローチ

FDA のアプローチはこの問題の解決のための技術的課題も考慮している。このため FDA は市販されている数千の製品のナトリウム含量を評価し企業や大学や政府の専門家が参加して最良の科学的技術的知見を得た。ナトリウムは多くの食品にとって味やテクスチャーや微生物安全性などの重要な機能を担い、単純に排除することはできないことを知っている。我々のアプローチはナトリウムを含む多くの食品から徐々にナトリウムを減らしていくことである。ナトリウムは我々が含量が多いと考える食品だけでなく多くの異なる食品に由来する。そのため我々はナトリウムを含む食品を 150 のカテゴリーに分類しそれぞれに目標値案を設定した。このアプローチは画一的戦略より正確であるだけでなく食品により減塩の余地が異なることも考慮した。

さらに我々の目標案は加工食品と外食にも適用される。2年と10年の目標があるのは一

部の削減は簡単だがさらなる削減には開発のための戦略が必要だからである。

我が国の食品のナトリウム含量は多すぎる、まだやるべき重要なことがある。本日の発表により、我々は企業と密接に協力して食品のナトリウムを減らし公衆衛生を向上させるための最良の道筋を進んでいく。

5. FDA の新しい食品及び動物用医薬品副長官とのインタビュー

An Interview with FDA's New Deputy Commissioner for Foods and Veterinary Medicine
June 2, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm504422.htm>

新しい食品及び動物用医薬品(FVM)副長官 Stephen Ostroff 医師とのインタビュー

* Questions and Answers with Dr. Stephen Ostroff

<http://www.fda.gov/AboutFDA/CentersOffices/OfficeofFoods/CFSAN/ucm503640.htm>

Q: FVM 計画の目標は?

A: アメリカ人に可能な限りで最も安全で最も健康的な食品供給へのアクセスを確保すること。このために食品安全近代化法の完全履行を促進しなければならない。目標達成のためには最良の科学を利用しなければならない。

Q: どうやって最良の科学を得る?

A: 広範囲に網を張る必要がある。時には FDA が行うが多くは外部の研究に頼る。多くの分野で良い、価値のある仕事が行なわれていて、我々は全ての利用可能なデータを見て解析する能力を持たなければならない。

Q: 人々の参加はどのくらい重要?

A: 透明性、コミュニケーション、オープンな対話が非常に大切である
(中略)

Q: どの栄養問題があなたにとって優先課題であるか?

A: 減塩がとても重要である。

Q: 動物用医薬品についてはどうか? 何が優先課題であるか?

A: 抗生物質耐性がヒトと動物用医薬品にとって非常に重要な課題である。動物用医薬品については、食用動物での抗生物質の使用について継続的に対応していくことが重要である。
(中略)

Q: 最後に、あなたはなぜ食品にそんなに興味がある?

A: みんなが「あなたはあなたの食べるものでできている」という引用句を知っている。我々は全員が我々の食べたものである。FDA において、我々は毎日食べる食品を通して全ての国民と接触している。だから私は、全ての国民に、食品供給を守るために我々が何をして、何故それを行っているのかを理解して欲しい。

6. FDA は一部の小麦粉と小麦粉製品に見つかった少量のピーナッツについて調査している

FDA Investigates Low Levels of Peanut Residue Found in Limited Flour and Flour Products

06/04/2016

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/SafetyAlertsAdvisories/ucm504002.htm>

キーポイント

・FDA は、重症ピーナッツアレルギーのある消費者に対し、ピーナッツ混入によりリコール対象となった Grain Craft 社産のある種の小麦粉製品を避けるよう助言する。

・Grain Craft 社は問題の小麦粉をリコールしている。FDA は問題の小麦粉を入荷した他社と協力してさらなるリコールが必要かどうか検討している。

・2016年6月3日に Hostess 社が Grain Craft 社の小麦粉を使った製品をリコールした。

何が問題で何が行われているのか？

4月26日に Grain Craft 社から FDA に、顧客の検査によりクッキーからピーナッツが検出され、さらなる検査でそのピーナッツが小麦粉由来であることが判明したという通知があった。その後、Grain Craft 社は小麦粉を調べ、さらにピーナッツ混入が見つかった。FDA もサンプルを集め一部の軟質赤色冬小麦粉にピーナッツタンパク質が含まれることを確認した。Grain Craft 社は4月30日に軟質赤色冬小麦粉の製造販売を中止した。その後 Grain Craft 社は顧客企業にリコールを行った。

2016年6月3日に Hostess 社が Grain Craft 社の小麦粉を使った製品をリコールした。Hostess 社はピーナッツアレルギーのある子どもが Hostess 社のドーナッツを食べて急性アレルギー症状を発症したという有害事象報告を2件受け取っている。Hostess 社が軟質赤色冬小麦粉を調べたところピーナッツが検出されると FDA に通知があった。それ以降 Hostess 社が小麦粉と製品を調べ、他の製品や小麦粉にもピーナッツが検出される事例があることを発見した。

Grain Craft 社は小売りはしておらず、企業にしか製品を販売していない。一般的に FDA は法によりサプライチェーンのある種の情報を公開することを禁じられている。一方消費者やレポーターが直接 Grain Craft 社に質問しなければならない。リコール対象製品リストは FDA のウェブサイトで公開し、更新していく。

7. 公示

以下の製品には表示されていない医薬品成分が含まれる。製品の写真を各ウェブサイトに掲載。

- DR's Secret Bio Herbs Coffee

6-1-2016

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm504442.htm>

FDA の検査でタダラフィルが検出された。製品は、エネルギー回復と免疫システムの改

善用として販売されていた。

- Exhilarate

6-6-2016

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm505202.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が検出された。

8. リコール

Nature's One は入っている計量スプーンを使うと栄養が足りない可能性があるため 'PediaSmart® Dairy Vanilla' を自主回収

Nature's One Voluntarily Recalls 'PediaSmart® Dairy Vanilla' Because of Possible Under-Delivery of Nutrition Using Included Scoop

June 4, 2016

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm505087.htm>

生後 13 ヶ月から 13 才までの子ども用の食品で、缶に入っているスプーンが小さいため指示通りに使うと表示されている栄養素の 60% しか提供できない。この製品だけが栄養源ではないため健康リスクはない。製品の写真を掲載（製品パッケージの宣伝が「完全でバランスのとれた栄養を提供する最初のオーガニック乳飲料」とある）

9. 警告文書

- Rocky Fork Formulas Inc 5/13/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm501556.htm>

ダイエタリーサプリメントの副腎機能不全に、グルコサミンとコンドロイチンが関節炎に、EPA が心疾患を予防、などの各種宣伝が未承認新規医薬品、未承認新規医薬品でなくともダイエタリーサプリメント CGMP 違反。他、表示違反等多数。

- Beauty & Health International Inc. 2/5/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm502275.htm>

ダイエタリーサプリメントを含む各種製品のティーツリーオイルに抗菌作用、シアバターが皮膚を紫外線から守る、などの各種宣伝が未承認新規医薬品、未承認新規医薬品でなくともダイエタリーサプリメント CGMP 違反。他、表示違反等多数。

- David Bridgewater 5/16/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm502320.htm>

食用として販売された牛の残留シプロフロキサシン（残留指標エンロフロキサシン）。

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

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

1. NTP ニュースレター

NTP Update June 2016

<http://ntp.niehs.nih.gov/update/index.html>

(一部抜粋)

- ・植物製品のハザードを研究することの課題についてのワークショップ

緑茶抽出物やブラックコホシュといった植物成分を含むダイエタリーサプリメントの安全性についての懸念にどう対応するのかを議論。毒性学や分子生物学のツールを植物製品に適応できるかどうかを探る。ダイエタリーサプリメントは医薬品ではないため市販前の安全性評価は行われていない。植物に含まれる成分はあまりにも複雑で多様で同じ植物でも市販の商品の中身は様々である。NTP の事例研究ではイチョウとブラックコホシュとエキナセア抽出物を調べ、いかに大きく異なるかを示している。また複合影響も不明なことが多い。

● 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission)

<http://www.ftc.gov/index.shtml>

1. FTC はインチキ減量製品を売り込むために大量スパムキャンペーンを行った業者を告訴

FTC Charges Marketers Used Massive Spam Campaign To Pitch Bogus Weight-Loss Products

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2016/06/ftc-charges-marketers-used-massive-spam-campaign-pitch-bogus>

スパムメールは根拠のないダイエタリーサプリメントを売るために「偽のニュース」ウェブサイトへリンクし、嘘のセレブの宣伝を利用した。

フロリダにあるアフィリエイトマーケティング業者 Tachht, Inc. および Teqqi, LLC は、「オリジナルピュアホルスコリン」「オリジナル白インゲン豆」といった根拠のない減量製品をスパムメールで宣伝していた。CNN などの有名ニュースサイトを偽装したサイトを作り Oprah Winfrey や The Doctors に出てくる有名人が保証するという虚偽の内容を提示していた。

- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)
<http://www.foodstandards.gov.au/>

1. 食品添加物と包装にナノテクノロジーを使用することについての報告書

Reports on the use of nanotechnology in food additives and packaging

June 2016

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodtech/Pages/Reports-on-the-use-of-nanotechnology-in-food-additives-and-packaging.aspx>

2015年に毒性学の専門家がFSANZのために既存の食品添加物や食品包装にナノテクノロジーが使われる可能性に関する2つの報告書を作成した。その後、これらは薬理学や毒性学の専門家によってピアレビューされ、全体的結論に合意された。

この仕事は食品に含まれる二酸化チタン、二酸化ケイ素、銀を経口摂取することに関連する健康リスクについて妥当な根拠があるかどうか、公表されている科学文献をレビューしたものである。この仕事の延長として、食品包装に使用されるナノ物質の健康リスクについての根拠も調査した。報告書はこのサイトからダウンロード可能。

重要な知見

- ・ 食品用二酸化チタン、二酸化ケイ素、銀に含まれるナノサイズのもので相当な健康リスクになるという主張は根拠によって支持されない、
- ・ 二酸化チタンと二酸化ケイ素は国際的に一連の食品に使用されていて何十年も安全に使われてきた。これらはオーストラリアとニュージーランドでは食品添加物として認可されている。銀はオーストラリアとニュージーランドでは食品添加物として認可されているが、認められている食品は極めて僅かである。
- ・ 全体としての知見は最近発表されたOECDの文書と一貫している。
- ・ 現在新規ナノ物質がオーストラリアとニュージーランドで食品包装に使われているという直接的根拠はない。ほとんどの特許は米国からである。
- ・ 包装へのナノクレイとナノシルバーの使用についてのケーススタディでは、ナノクレイが包装から食品に移行するという根拠はなく、ナノシルバーがナノ特有の消費者の健康への危険性があるという可能性は低い。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2015（2015. 09. 30）

【FSANZ】Fairfaxメディアでのナノテクノロジーの記事

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201520c.pdf>

2. FSANZの動画

<https://www.youtube.com/user/foodstandardsanz?platform=hootsuite>

- ・ 食品表示

- ・食物アレルギー
 - ・賞味期限と消費期限
-

- 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. APVMA は製品のラベルが正しいかどうかチェックしている

The APVMA checks product labels are correct

30 May 2016

<http://apvma.gov.au/node/20256>

昨年一年間、APVMA はカルベンダジム、ジクロロボス、ジウロン、カルバリル、ジメトエート、ハロキシホップを含む製品のラベルをチェックした。約 200 製品をチェックして 2 つのリコール命令を出し、8 つの間違いの発見、60 以上の小さな問題を発見して注意した。

リコールされた製品の表示は化合物レビュー後の変更が含まれていなかったためで表示を変えなければ販売できない。60%には包装サイズが不正確、レイアウトの間違い、製造日付不備などのマイナーな問題が見つかった。いずれの場合も APVMA のコンプライアンスモニタリングチームが企業に直接連絡をとって修正手続きをとっている。

我々は最近イヌ用スポットオン（滴下式）ペルメトリンのラベルを監視しており、2016 年後半には羊の外部寄生虫撲滅薬とフェナミホス製品のラベルを監視する。

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

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

1. 健康警告 – Whangaparaoa 湾から Toroa Point – 貝類のマリンバイオトキシン

Health Warning – Whangaparaoa Bay to Toroa Point – Marine Biotoxin in Shellfish

03 Jun 2016

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/health-warning-whangaparaoa-bay-to-toroa-point-marine-biotoxin-in-shellfish/>

定期検査でこの地域の貝類検体から麻痺性貝毒が安全基準の 0.8 mg/kg を上回る 1.0 mg/kg 検出されたため、貝類の採捕・喫食をしないよう警告する。

* 貝毒の警告対象海域

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

● 香港政府ニュース

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

1. 政府は鉛汚染された子ども達をケアしている

Gov't caring for lead children

June 01, 2016

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2016/06/20160601_182805.shtml

衛生署は血中鉛濃度が高く何らかの発達遅延の兆候を示した子ども達の適切なケアをする。

政府のフォローアップへの批判に答えて本日声明を発表した。

政府は事態の監視を続けているが、それぞれの子ども達の状況は異なる。

● 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

検査実査課/輸入食品政策課

- 2016.5.13~2016.5.19

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=31732>

- 2016.4.29~2016.5.12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=31661>

2. 釈明資料 (MBC「水のように水ではない水、炭酸水市場“沸騰”」報道関連)

食品政策調整課/食品基準課 2016-05-24

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=31772>

MBCが5月23日報道した「水のように水ではない水、炭酸水市場“沸騰”」報道内容に対して次のように説明する。

食品医薬品安全処は、国内で製造・販売される炭酸水は飲料水管理法と食品衛生法により水(原料)と完成品が安全管理されていることをお知らせする。「食品衛生法」により炭酸水を製造するのに使用される水(原水)は環境省の「飲料水管理法」による一般生水の水質基準と等しく管理された飲用の水のみを使っている。

炭酸水製造に使う水(原水)は飲用水の水質基準に適しているのか「飲料水管理法」と同様に6ヶ月ごとに検査しなければならない。また製造・加工中に発生する可能性のあるリスクを解消するために、完成品に対しても重金属、保存料など規格項目*を追加で検査し

ている。

*鉛、カドミウム、細菌数、大腸菌群、保存料、炭酸ガス含量など

炭酸水生産量は「食品衛生法」により毎年生産実績の報告を受けており、食薬処ホームページに公開している。

* シックヤックチョホームページ(www.mfds.go.kr>法令・資料>統計資料)で‘食品及び食品添加物生産実績’確認可能

3. 安全な食べ物で、国民の幸せを導いていきます！ - 食品医薬品安全庁の第15回食品安全の日のイベント開催 -

食品政策調整課 2016-05-13

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=31655&cmd=v>

食品医薬品安全処は、第15回食品安全の日を迎えて‘安全な食品、元気な国民、幸せな社会’をテーマに食品安全を再確認する記念式典を5月13日ソウルで開催する。

この日の記念式典では食品安全と不良食品根絶などのために努力した方々に対する表彰、食品安全再確認行事などが行われる。

4. 黒い異物が発生したツナ缶製品の暫定流通・販売禁止の措置

食品管理総括課 2016-05-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=31631&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品製造・加工会社三振物産が製造したツナ缶製品を暫定流通・販売禁止する。今回の措置は最近該当製品に黒い異物があるという不良食品申告電話が急増しているため、最終の調査結果が出る前でもリスクを解消するための事前予防措置である。

5. 訪問しないで相談して下さい。食医薬品安全処がより身近になります - 「政府 3.0 リモート動画で相談」サービスの実施 -

顧客サポート担当官 2016-05-24

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=31773&cmd=v>

食品医薬品安全処は、申請者の便宜のために行政自治部が運営する政府請願ポータル「請願 24」を通じて全世界どこからでも映像で相談することができる「政府 3.0 遠隔映像請願相談」サービスを5月25日から実施する。

※ 政府 3.0 遠隔映像請願相談: インターネットであらかじめ相談予約して全世界どこからでもインターネット映像通話でお互いに資料を見て請願を解決することができる遠距離映像相談サービス

今回のサービスは既存とは違い資料のみならず動画まで共有が可能であり、それぞれ他の場所で人員制限なしに同時に遠隔映像相談ができる。またインターネットを利用しにくい人の場合にもソウル、光州、済州の3市・道の10区役所の国民の請願室に設置された

PC を通じて相談することができ、全国市・区役所に徐々に拡大・運営する。

● その他

ProMED-mail

● 原因不明の病気 コロンビア：(クンディナマルカ) 致死、防かび剤疑い

Undiagnosed illness - Colombia: (CU) fatal, fungicide suspected

2016-05-25

<http://www.promedmail.org/post/4241004>

Date: Mon 23 May 2015 Source: Fresh Plaza, La Razón report [edited]

クンディナマルカ消防省によると、2016年5月18日、San Rafael の村でジャガイモへの防カビ剤の無責任な使用により1人死亡19人中毒になった。クンディナマルカ緊急事態規制センター長 Carlos Arturo Maria Julio が Caracol ラジオのインタビューに答えて語ったところによると適切な防護対策をしないで防カビ剤を誤用したことが原因という。当局はどの薬剤か確認していないが ME-8 (テトラコナゾール) を疑っている

編集者の注：

テトラコナゾールはそれほど急性毒性は高くないので疑わしい。別の情報では使ったのは dithane (マンコゼブ)、curaxil M8 (m8 シモキサニルマンコゼブ cymoxanil mancozeb)、curzate (シモキサニル) および pegal (農業用アジュバント) の混合物と報じられている。これらの毒性もそれほど強くなく、症状をおこす可能性があるのはジネブではないかと言っているが、さらなる情報が必要。

● 鉛、水-米国：(第8報) (ニューヨーク) 学校

Lead, water - USA: (08) (NY) schools

2016-05-26

<http://www.promedmail.org/post/4245596>

Date: 25 May 2016 Source: Water Online [edited]

フリントに続いて、ニューヨークの Long Island の半ダース以上の学校で水の鉛濃度が高いことがわかった。少なくとも32の学校が検査計画を開始したが、エンジニアが不足しているため待たなければならない。問題の学校区の代表によると鉛の原因は内部の配管によると考えられるので交換を検討している。

● 水銀中毒 インドネシア

Mercury poisoning - Indonesia

2016-05-31

<http://www.promedmail.org/post/4257076>

Date: 26 May 2016 Source: National Geographic [edited]

インドネシアの金の採鉱が先天障害の原因になっている。この島国の数百万人以上の小規模採鉱者が中毒になっていて、子ども達の重大な先天障害となっている。

(以下事例の紹介)

● 水銀中毒－ペルー：(マドレ・デ・ジオス)

Mercury poisoning - Peru: (MD)

2016-06-03

<http://www.promedmail.org/post/20160603.4264224>

Date: Wed 1 Jun 2016 Source: Nature [edited]

● 水銀中毒－ペルー (第2報)：(マドレ・デ・ジオス)

Mercury poisoning - Peru (02): (MD)

2016-06-05

<http://www.promedmail.org/post/4265912>

Date: 3 Jun 2016 From: Leslie Jabine <ljabine@uic.edu> [edited] (注：個人から)

ペルーのメチル水銀中毒に関しては、我々古い人間は先天性水俣病を思い出す。ペルーの現在の状況は現在暴露されている母親の子ども達の神経学的惨劇を予兆させる。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室