

食品安全情報（化学物質） No. 6/ 2017 (2017. 03. 15)

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

<注目記事>

【EFSA】 ベンチマーク用量アプローチについて EFSA のガイダンスに関するワークショップ

欧州食品安全機関 (EFSA) の科学委員会は最近ベンチマーク用量(BMD)アプローチの利用に関するガイダンスを改訂し、2017年3月1~2日にワークショップを開催する。このワークショップでは、現在開発中である BMD 分析のための新しいウェブベースツール (EFSA-Proast platform) について紹介する。

*ポイント： 前々号 (No.4/ 2017) でご紹介したガイダンス発表に合わせて開催されたワークショップに関する記事です。プレゼン内容 (約 2 時間) を誰でもオンデマンドビデオで見ることができるので、詳しく知りたい方にはオススメです。

【EFSA】 食品安全：小規模小売業者に提案するよりシンプルなルール

多くの小規模食品小売業者が既存の食品安全管理システム(FSMS)の要求に従うことは難しい。特に、しばしば複雑な HACCP プラン適用は少数の職員しか雇えない組織の処理能力を超えてしまう。この問題を乗り越えるために、EFSA は 5 種類の小規模食品業 (精肉店、食品雑貨店、パン屋、鮮魚店、アイスクリーム店) に理解と実行しやすい簡単な FSMS を開発した。食品生産工程の各段階で最重要の生物学的・化学的・物理的ハザードの同定方法、ハザードを発生させやすい行動や慣例、適切な管理方法についてのガイドラインが含まれる。この新しいアプローチは、生産段階を要約するフローチャート、添付アンケート調査、そしてハザード同定から管理措置まで小売業者が食品安全性管理過程を見渡すためのシンプルな表を使用する。

*ポイント： HACCP による衛生管理システムの導入が進んでいますが、日本も同様に小規模な販売事業者での実施をどうすれば着実にできるかが課題となっています。この EFSA のガイダンスは非常に実践的な内容になっているので、関連業者の方は参考にできるでしょう。

【EFSA】 オープンデータ：「知識の交差点」で利用できる追加のデータセット

EFSA はオープンデータの日 2017 を記念して、「知識の交差点 (Knowledge Junction)」オープンリポジトリに別のデータセットを加えた。知識の交差点は、エビデンスの交換と食品及び飼料の安全性リスク評価に使用される資料を補助するオープンリポジトリである。内容には報告書、データセット、イメージ、ビデオ、研究所の成果、ソフトウェア、ツール、モデル、コード、プロトコル、研究の品質評価計画、FAQ が含まれることがある。誰でも使用でき、プラットフォームに資料を提出することが可能である。

*ポイント： EFSA は近年、収集したデータの公開に力を入れています。本文中にはそれらの情報サイトも一緒に紹介されていますので参考にしてください。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO は新しい優先的抗生物質耐性病原菌と同時に薬物耐性結核の研究開発も緊急に必要なであると強調

[【EC】](#)

1. 食品の栄養と健康強調表示に関する規制の評価に関してパブリックコメント募集
2. SCHEER：重大な、国境を越える化学的健康脅威の臨時迅速リスク評価ガイダンス
3. 食品獣医局（FVO）査察報告
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. ベンチマーク用量アプローチについて EFSA のガイダンスに関するワークショップ
2. オープンデータ：「知識の交差点」で利用できる追加のデータセット
3. 食品安全：小規模小売業者に提案するよりシンプルなルール
4. 抗菌剤耐性の認識についての新しい知見
5. 職業上の農薬暴露によるヒトのバイオモニタリングデータ収集
6. 新規食品としてのヒドロキシチロソールの安全性
7. 健康強調表示関連
8. 食品と接触する物質関連
9. 香料グループ評価
10. 飼料添加物関連

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. Bf3R セミナー
2. ワインとフルーツジュースの生産チェーンや園芸作物に関する研究協力が消費者保護を強化

[【FSAI】](#)

1. FSAI アイルランド食品安全局は 2016 年に 67 件の Food Alert（食品警告）と Food Allergen Alerts（食品アレルギー警告）を発表した

[【DAFM】](#)

1. Coveney 大臣はアイルランド硝酸行動計画にパブリックコメント募集

[【FDA】](#)

1. FDA は野菜と果物ジュースへの着色料規制の適用について明確にする
2. リコール情報
3. 公示
4. 警告文書

[【NIH】](#)

1. オメガ 3 脂肪酸

[【CFIA】](#)

1. リコール警告：Georgian Bay ブランドのウォッカが高アルコール度のため安全でない可能性がある

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【TGA】](#)

1. 安全性警告

[【MPI】](#)

1. 公衆衛生警告一頁のマリンバイオトキシン

【[香港政府ニュース](#)】

1. 食品安全センターは汚染された魚の検体の調査を続ける

【[MFDS](#)】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 国内流通貝類、貝類毒素から安全です！
3. 学校給食甘さは控え、よりおいしく！
4. 食品異物申告、制度施行後半分に減少
5. 市販流通冷凍水産物、表示重量の未達製品が多い
6. 食品医薬品安全処、天然合成添加物関連の虚偽・誇大広告会社の摘発
7. 残留農薬基準が超過して検出された米国産グレープフルーツの回収措置

【[HSA](#)】

1. HSA 警告：オンライン販売されている「Anyang Herbal」製品は高濃度の禁止物質を含み消費者に副作用を引き起こした

【[その他](#)】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(EurekAlert) 心疾患、脳卒中、糖尿病による死亡の多さが食事と関連
- ・(EurekAlert) 介入しないことを選んだ甲状腺がん患者はサポートがないことを報告
- ・(EurekAlert) この小さな分子が地球の食糧安全保証に大きな未来を持つかも

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

1. WHO は新しい優先的抗生物質耐性病原菌と同時に薬物耐性結核の研究開発も緊急に必要であると強調

WHO stresses urgent need for R&D for drug-resistant TB alongside newly-prioritized antibiotic-resistant pathogens

28 February 2017

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2017/drug-resistant-tb/en/>

WHO は、薬物耐性結核の脅威に立ち向かうための新規抗生物質の研究開発を緊急に必要としていることを再確認した。

27日に発表した優先的抗生物質耐性病原菌の中に薬物耐性 *Mycobacterium tuberculosis* が入っていなかったのは、それがこれまで認識されていなかったものを同定する意図で発表されたものだからである。結核はすでに最優先であると合意されている。

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

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

1. 食品の栄養と健康強調表示に関する規制の評価に関してパブリックコメント募集

Open Public Consultation in relation with the evaluation on the Regulation on nutrition and health claims made on foods.

2 March 2017 – 1 June 2017

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dgs_consultations/food/consultation_20170302_nutrition-health-claims_en.htm

市民が食品に表示されている強調表示をどう理解し、どんなふうに健康的だと認識し、何が食品を選ぶときに決め手になるのかといった情報を探している。特に今後規制を検討している植物成分を含む製品に着目しており、意見はウェブ上の質問形式で13週間募集する。

2. SCHEER : 重大な、国境を越える化学的健康脅威の臨時迅速リスク評価ガイダンス

Guidance on ad hoc rapid risk assessment of serious cross-border chemical health threats

https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/scientific_committees/scheer/docs/scheer_005.pdf

欧州議会及び議会決定 Decision 1082/2013/EU の Article 9 に基づき、警告通知が出されるのは以下の基準を満たすときである。

- ・ある場所や時期に、普通でないあるいは予想されない、あるいはヒトに相当な死亡や病気をもたらすまたはその可能性がある、あるいは急速に規模が拡大するまたはその可能性がある、あるいは国の対応能力を超えるまたは超える可能性があり；そして
- ・複数国に影響するあるいはその可能性がある
- ・EU レベルで協力の必要があるあるいは可能性がある

例えば化学事故や火山の爆発のような国境を越えた化学的公衆衛生上の脅威が発生した時、SCHEER は迅速リスク評価 (rapid risk assessments : RRAs) を依頼される場合がある。そのような場合の方法論についての報告。

3. 食品獣医局 (FVO) 査察報告

● 米国—水産物

United States—Fishery products

01/03/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3756

2016年6月20日～7月1日まで米国で実施された、EU輸出用水産物が公衆衛生に関してEUと同等の管理下で供給されているかを確認するための査察。一般に米国の水産物への要求はほとんどの事業者が満たしていることが、米国食品医薬品局 (US FDA) の公的管理システムで確保されている。一部以下の問題がある：

- ・FDAの代わりに公的管理を行う時、FDAの調査と州の検査官が行う公的管理に一部不一致がある。

・米国の要求に反して、加工中に床の上に落ちた水産物を元通りの状態にするために化学的洗浄が行われた後はヒトが摂取するのに適していると考えられているという事実。

EU 衛生証明書の発行の要求を大部分カバーする、食品企業管理者が直接輸出する貨物を認証するシステムが導入された。だが、このシステムは一部欠陥がある。

- **アルゼンチン—生きた動物及び動物製品の、動物用医薬品を含む残留物質と汚染物質の管理評価**

Argentina—evaluate the control of residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products

22/02/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3746

2016年11月21日～12月2日までアルゼンチンで実施された査察。概して、アルゼンチンの動物由来食品の残留物管理システムは、EU が承認する残留モニタリング計画 (RMP) が規定する保証を概ね順守している。にもかかわらず、検査所での処理時間が長引いたり分析されないサンプルがあるため保証効果に悪影響がある。動物用医薬品の登録は EU と同等で、EU で食料生産動物に禁止されている医薬品の使用を避ける効果的なシステムと結びつき、さらに RMP の保証を支えている。

- **ホンジュラス—生きた動物及び動物製品の、動物用医薬品を含む残留物質と汚染物質の管理評価**

Honduras—evaluate the control of residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products

22/02/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3745

2016年10月10～20日までホンジュラスで実施された査察。水産物の査察も並行して実施された。概して、ホンジュラスの動物由来食品の残留物管理システムは EU が承認する残留モニタリング計画 (RMP) が規定する保証を概ね順守している。

- **オランダ—動物の抗菌剤の慎重な使用についての情報収集**

Netherlands—gather information on the prudent use of antimicrobials in animals

01/03/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3753%20

2016年9月13～20日にオランダで動物の抗菌剤の慎重な使用に関する調査委員会が開催された。動物用医薬品の使用に関する抗菌剤耐性問題の対処法を実現するための情報収集と、他の加盟国に役立つ良い実現例を確認することを目的としている。概して、近年オランダの動物の抗生物質の使用は大幅に減少している(2009年から2015年までに58.4%販売縮小)。動物の抗生物質の慎重な使用の促進は、政府の支援を受け、専門的な科学的助言、

抗菌剤耐性監視、生産者機関による研究促進と具体的な率先に基づき実行政策によって達成できている。動物の健康と福祉や生産者の経済的継続性を守って過剰な立法上のアプローチを避けながら、比較的短期間で動物の抗生物質の使用と関連する抗菌剤耐性を減らすことができたこと、所見から進捗状況が強調されている。

4. 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/>

2017年第9週～第10週の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

* RASFFへ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

米国産ポーランド経由食品サプリメントの未承認物質 1,3-ジメチルメチルアミン (DMAA)、英国産オランダ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物及びバルデナフィル、カナダ産チルド馬肉の未承認物質オキシフェニルブタゾン、食品と接触する物質としての使用に適さない中国産ドイツ経由光るストロー(飲料に漏れる恐れのある安息香酸ブチルを含む)、オランダ産原料アイルランド産チーズビスケットのミネラルオイル(MOSH >1000 及び MOAH 最大 190 mg/kg)、イタリア産生鮮ヤギのチーズのクロキサシリン(1685 µg/kg)、スペイン産冷凍キハダマグロロインの食品由来ヒスタミンの発生及びヒスタミン(最大 4080 mg/kg)、ポルトガル産冷凍皮つきヨシキリザメ切り身の水銀(1.44 mg/kg)、スペイン産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 12.71; Tot. = 28.79 µg/kg)、オランダ産冷凍サバフィレのヒスタミン(最大 232.62 mg/kg)、オランダ産ピーナッツバターのアフラトキシン(B1 = 11; Tot. = 21 µg/kg)、スペイン産ドイツ経由乾燥イチジクのオクラトキシン A (5086 µg/kg)、セネガル産ピーナッツバターのアフラトキシン(B1 = 88; Tot. = 150 µg/kg)、アイルランド産イチゴジャムと誤表示されたトマトチャツネの亜硫酸塩とマスタード非表示、ポーランド産冷凍角切りパプリカのエテホン(5.7 mg/kg)、チリ産オランダ経由レーズンの亜硫酸塩非表示(1400 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ベネズエラ産冷凍全形エビの亜硫酸塩高含有(206 mg/kg)、スペイン産チルドスルメイカのカドミウム(4.9 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキ(1.85 mg/kg)・チルドメカジキロイン(1.54 mg/kg)の水銀、インド産洗浄済全形冷凍イカブロックのカドミウム(2.21 mg/kg)、米国産オランダ経由食品サプリメントの未承認物質エボジアミン、タイ産冷凍ヤリイカ胴体

のカドミウム(2.1 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質ベンゾカイン、香港産プラスチック皿からのメラミンの溶出(13.52 mg/kg)、など。

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

米国産英国経由ポテトチップスの着色料キノリンイエロー(E104)及び着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、デンマーク産原料ベトナム産冷凍キハダマグロ刺身の一酸化炭素処理、中国産ステーキナイフのクロムの溶出、米国産キプロス経由合成リコピンを含む食品サプリメントの未承認市販、アイルランド産ライトシロップ漬け缶入りイチゴの着色料ポンソー4R/コチニールレッド A(E124)の未承認使用、トルコ産冷凍甘エビの亜硫酸塩高含有(1873.2 mg/kg)、スペイン産シロップ漬け缶入りイチゴの着色料ポンソー4R/コチニールレッド A(E124)の未承認使用、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産チルドキャベツの未承認物質フルシラゾール(0.18 mg/kg)、エジプト産ペッパーのクロルピリホス(0.21 mg/kg)・プロピコナゾール(0.053 mg/kg)及び未承認物質クロルフェナピル(0.12 mg/kg)、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 41.85; Tot. = 57.21 µg/kg)、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 112.2; Tot. = 127.6 µg/kg)、エジプト産生鮮ペッパーのクロルピリホス(0.28 mg/kg)及び未承認物質プロパルギット(0.056 mg/kg)、米国産 100%プルーンジュースのソルビン酸(E200)とソルビン酸カリウム(E202) (138 mg/kg)未承認及び安息香酸(E210)とソルビン酸(E200) (103 mg/kg)非表示、中国産圧力鍋からのマンガンの溶出(0.245 mg/kg)、エジプト産キュウリの未承認物質プロシミドン(0.23 mg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(CryIAb-gene SYBR®Green)有機紅麴、中国産紅麴の未承認照射、トルコ産ザクロのプロクロラズ(1.823 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. ベンチマーク用量アプローチについて EFSA のガイダンスに関するワークショップ Workshop on EFSA Guidance on the benchmark dose approach 1 March 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/170301-0>

EFSA の科学委員会は最近ベンチマーク用量(BMD)アプローチの利用に関するガイダンスを改訂し、2017年3月1~2日にワークショップを開催する。このワークショップでは、現在開発中である BMD 分析のための新しいウェブベースツール (EFSA-Proast platform) について紹介する。また、BMD アプローチについての共通理解—欧州とその領域外での—と欧州内外で統一された適用に向けての作業も促進するだろう。議論予定の主なトピック

スは次の通り。参加出来ない人のためにオンデマンドビデオを提供予定。

- ・健康に基づくガイダンス値の設定における NOAEL と BMD アプローチの比較
- ・ベンチマーク反応 (BMR) の特定：「統計学」対「生物学」
- ・使用されるモデルとパラメータ
- ・「モデルの平均化」対「単一モデル分析」
- ・BMD フローチャート及び BMD 信頼区間の設定

2. オープンデータ：「知識の交差点」で利用できる追加のデータセット

Open data: more datasets available at Knowledge Junction

3 March 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170303>

EFSA はオープンデータの日 2017 を記念して、「知識の交差点 (Knowledge Junction)」オープンリポジトリに別のデータセットを加えた。EFSA はエビデンスベースを拡大し、そのデータにできるだけアクセスできるようにするための責任の一環として可能な限りデータを発表している。これらのデータセットの多くはすでに公表されている；現在それらは精選され登録されていて、インターネット閲覧ソフトで誰でも簡単に再取出できる。

EFSA は他の欧州及び国際機関とリスク評価データの利用しやすさの促進にも協力している。EFSA の作業で使用される情報は、EU オープンデータポータル (①)、化学物質監視データ用国際プラットフォーム (②)、OECD の eChemPortal (③) を通して見つけることができる。

さらに、EFSA は Data Warehouse (④) にフードチェーンの非常に多くの病原菌、化学物質、他のハザードを管理している。これらのデータの多くはタブレット、報告書、グラフ、地図、ダッシュボードのようなインターネット上の報告ツールを通して一般公開されている。このうち最新のものは、食品、動物、ヒトに見られるサルモネラ菌と大腸菌の抗菌剤耐性を示すインタラクティブデータ可視化ツール (⑤) である。

Data Warehouse には EFSA が評価し、すでに発表された科学的意見に含まれている全化学物質に関する毒性情報を編集した OpenFoodTox (⑥) も含まれる。

EFSA のエビデンス管理ユニット長である Mary Gilsean 氏は述べた：「データは現在の EFSA の核である。できるだけ広く私達のデータを共有し、同様に他者にもそれを促すことで、私達は透明性を高めるだけでなく証拠の再利用をも促進している—私達は入手可能な情報の全体的な共有設備も拡大している。オープンデータが未来なのだ。」

今週発表されるデータセットの 4 分の 3 は、環境中の規制対象製品の安全な使用のためのガイダンスとリスク評価モデルを開発するために EFSA が使用してきた。以下のものが含まれる：

- ・ミツバチコロニーの消失に関する汎欧州疫学研究が収集したデータ 2012-2014；
- ・益虫を含む耕地作物の節足動物の分布データベース；
- ・水生及び土壌生物、節足動物、植物に関する毒性試験結果の概要

4 番目のデータセットは小規模酪農場の福祉の評価で動物の健康と福祉に関する EFSA のパネルを支援するために収集された。

「知識の交差点」とは？

知識の交差点はキュレートされ、エビデンスの交換と食品及び飼料の安全性リスク評価に使用される資料を補助するオープンリポジトリである。内容には報告書、データセット、イメージ、ビデオ、研究所の成果、ソフトウェア、ツール、モデル、コード、プロトコル、研究の品質評価計画、FAQ が含まれることがある。誰でも使用でき、プラットフォームに資料を提出することが可能である。

* オープンデータの日 2017

Open Data Day 2017

<http://opendataday.org/>

* 本文中のリンク先

① <https://data.europa.eu/euodp/en/about>

② <https://ipchem.jrc.ec.europa.eu/RDSIdiscovery/ipchem/index.html>

③ http://www.echemportal.org/echemportal/index?pageID=0&request_locale=en

④ <http://www.efsa.europa.eu/en/science/data>

⑤ http://www.efsa.europa.eu/en/interactive_pages/AMR_Report_2015

⑥ <http://www.efsa.europa.eu/en/data/chemical-hazards-data>

3. 食品安全：小規模小売業者に提案するよりシンプルなルール

Food safety: simpler rules proposed for small retailers

2 March 2017

https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170302?utm_source=EFSA+Newsletters&utm_campaign=1d58f70539-HL_20170303&utm_medium=email&utm_term=0_7ea646dd1d-1d58f70539-59411841

EFSA は食品雑貨店、精肉店、パン屋など小規模小売業での食品安全性管理への簡易アプローチを提案する。このアプローチには、食品生産工程の各段階で最重要の生物学的・化学的・物理的ハザードの同定方法、ハザードを発生させやすい行動や慣例、適切な管理方法についてのガイドラインが含まれる。

経営上、組織的技術的なハードルが組み合わさると、多くの小規模食品小売業者が既存の食品安全管理システム(FSMS)の要求に従うことは難しい。特に、しばしば複雑な HACCP プラン適用は少数の職員しか雇えない組織の処理能力を超えてしまう。この問題を乗り越えるために、EFSA は 5 種類の小規模食品業（精肉店、食品雑貨店、パン屋、鮮魚店、アイスクリーム店）に理解と実行しやすい簡単な FSMS を開発した。この新しいアプローチは、生産段階を要約するフローチャート、添付アンケート調査、そしてハザード同定から管理措置まで小売業者が食品安全性管理過程を見渡すためのシンプルな表を使用する。

EFSA の生物学的ハザード及び汚染物質のユニット長である Marta Hugas 氏は述べた：

「現在の食品衛生規則のある局面は、特に資源が限られ専門的技術が不足している小規模業者には困難な場合がある。欧州委員会が私達に開発するよう求めたこのより簡単なアプローチは、そのような管理者がハザードを同定しそれらへの対策をとりやすくするだろう。それは消費者と同様食品業界に有益となる既知の問題への現実的な対応である。」

簡素化したシステムとは、例えば、小売業者には特定のハザードについての詳細な知識を持つことが求められていないことを意味する。彼らはただ単に生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンが存在するかもしれないことや、カギとなる管理行動（正確なチルド保存や生ものと調理済製品を分けることなど）に失敗すると消費者のハザードへの暴露を増す可能性があるということを知っているだけでよい。管理方法の決定前に通常求められる、ハザードのランキングと優先順位付けの古典的アプローチは外された。

科学的意見を出す EFSA の生物学的ハザードに関するパネルの専門家は、精肉店、食品雑貨店、パン屋、鮮魚店、アイスクリーム店に簡易アプローチを適用するよう推奨した。これは効果的な食品安全管理システムを実行しようとする際に他の小規模食品業が遭遇する問題の多くも克服できるので、食品業界内で広く適用することを検討すべきと付け加えた。

・食品安全管理システムの適用を考慮した特定の小規模小売業者のためのハザード分析アプローチ

Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems

EFSA Journal 2017;15(3):4697 [52 pp.]. 2 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4697>

4. 抗菌剤耐性の認識についての新しい知見

New insights on perceptions of antimicrobial resistance

6 March 2017

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170306-0?utm_source=EFSA+Newsletters&utm_campaign=57b671d270-170307_amr-special&utm_medium=email&utm_term=0_7ea646dd1d-57b671d270-59411841

家畜の抗生物質の過剰利用の管理や防止は十分行われていると思いますか？抗生物質はウイルスを死滅させますか？これらは EU 域の抗菌剤耐性(AMR)の認知度を測る目的で、EFSA が調査により農業従事者、獣医、消費者に尋ねた質問である。

プロジェクトマネージャーの Shira Tabachnikoff 氏は述べた：「これは農業従事者と獣医で実施された AMR に関する初めての認知度調査である。この調査の規模は小さいが、それでも結果は加盟国のコミュニケーション戦略に提供できる知見を示している。」

この調査は消費者に抗菌剤耐性に関する認識不足があることと、獣医と農業従事者が豚と家禽の抗生物質の効果減少を観察したことを強調している。

この調査は 12 か国（ベルギー、デンマーク、フランス、ドイツ、英国、イタリア、オランダ、ポーランド、スロバキア、スペイン、エストニア、ルーマニア）の 3,000 人の消費者と 5 か国（デンマーク、ポーランド、スペイン、ルーマニア、英国）の農業従事者と獣医 60 人からデータを集めた。

結果は 2016 年 6 月に欧州委員会が発表した、AMR に関するユーロバロメーター調査 (http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/amr/index_en.htm) が集めた情報と一致している。

- ・ EU の洞察—抗菌剤耐性(AMR)のヒトの健康影響と EU 域での動物の抗生物質使用に関する知見

EU Insights – Perceptions on the human health impact of antimicrobial resistance (AMR) and antibiotics use in animals across the EU

EFSA-Q-2017-00099

6 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1183e>

- ・ インフォグラフィック：抗菌剤耐性に関連するリスクへの一般的な認識
(他に、チェコ語、ドイツ語、エストニア語、スペイン語、フランス語、クロアチア語、イタリア語、ハンガリー語、オランダ語、ノルウェー語、ポーランド語、ポルトガル語、スロベニア語、フィンランド語)

Infographic: Public perception of the risks associated with antimicrobial resistance

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/images/infographics/amr-insights_170306.pdf

AMR：次の段階

EFSA、欧州医薬品庁(EMA)、欧州疾病予防管理センター (ECDC) は抗菌剤の摂取と動物やヒトで発見された細菌の耐性獲得の関係性を評価する報告書に関する作業を行っている。2017 年 7 月末までに発表される予定である。

5. 職業上の農薬暴露によるヒトのバイオモニタリングデータ収集

Human biomonitoring data collection from occupational exposure to pesticides

EFSA-Q-2015-00770

8 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1185e>

外部監査報告

6. 新規食品としてのヒドロキシチロソールの安全性

Safety of hydroxytyrosol as a novel food pursuant to Regulation (EC) No 258/97

EFSA Journal 2017;15(3):4728 [23 pp.]. 10 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4728>

欧州委員会の要請で、EFSA の食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA)は新規食品(NF)として化学的に合成したヒドロキシチロソールについての意見を発表するよう求められた。組成、規格、バッチ間変動、安定性、NF の製造工程についての情報が十分に提供され、NFの安全性についての懸念は生じなかった。申請者は魚と植物油に最大215 mg/kg、マーガリンに最大175 mg/kg のヒドロキシチロソール添加を意図している。対象集団は36か月以下の子どもと妊婦、授乳中の女性を除く一般人である。NFでの亜慢性経口毒性試験で得られた無毒性量(NOAEL) 50 mg/kg 体重/日とNFの最大予想一日摂取量を考慮したところ、暴露マージン(MoE)は、子ども(3~9歳)は100、青年・成人(妊婦と授乳中の女性を除く)・高齢者は少なくとも200になった。NFの予想一日摂取量はオリーブオイルとオリーブの摂取からのヒドロキシチロソール暴露の範囲内あるいはそれより少なく、有害影響には結びつかない。またラットとヒトではヒドロキシチロソールの動態が類似していることを考慮すると、意図した使用と使用量でNFのMoEは対象集団に十分である。結論として、新規食品ヒドロキシチロソールは提案された使用と使用量では安全である。

7. 健康強調表示関連

Stablor®と筋量を維持しながらの内臓脂肪の減少：健康強調表示

Stablor® and reduction of visceral fat while maintaining lean mass: evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2017;15(2):4723 [11 pp.]. 28 February 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4723>

因果関係は立証されていない。

8. 食品と接触する物質関連

食品と接触する物質に使用する脂肪酸由来メチル分岐及び直鎖 C14–C18 アルカンアミドの混合物の安全性評価

Safety assessment of the mixture of methyl-branched and linear C14–C18 alkanamides, derived from fatty acids, for use in food contact materials

EFSA Journal 2017;15(2):4724 [9 pp.]. 27 February 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4724>

脂肪分の多い食品以外の全ての食品と接触することを目的としたポリオレフィンの製造に使用し、溶出が5 mg/kg 食品を超過しないなら、消費者への安全上の懸念はない。5 mg/kg 食品溶出は *n*-ステアリン酸アミド (*n*-stearamide) に対しては適用するべきではない。

9. 香料グループ評価

香料グループ評価 7、改訂 5 (FGE.07Rev5): 化学グループ 5 の二級アルコール及び飽和直鎖又は分岐鎖カルボン酸の飽和及び不飽和脂肪族二級アルコール、ケトンおよびエステル

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 7, Revision 5 (FGE.07Rev5): saturated and unsaturated aliphatic secondary alcohols, ketones and esters of secondary alcohols and saturated linear or branched-chain carboxylic acids from chemical group 5

EFSA Journal 2017;15(3):4725 [81 pp.]. 8 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4725>

新しい4物質を含む53物質について。53物質全て遺伝毒性の可能性はないと考えられ、MSDI (Maximised Survey-derived Daily Intake) アプローチに基づき概算された日常摂取量で安全上の懸念は生じない。商業利用には、50物質に対して mTAMDI (modified Theoretical Added Maximum Daily Intakes) と毒性学的懸念の閾値(TTC)との比較に基づく追加情報が求められている。

10. 飼料添加物関連

- 全ての動物種用サイレージ添加物としての *Lactobacillus casei* DSM 28872 の安全性と有効性

Safety and efficacy of *Lactobacillus casei* DSM 28872 as a silage additive for all animal species

EFSA Journal 2017;15(3):4703 [9 pp.]. 2 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4703>

L. casei 系統を最小量 5×10^7 CFU/kg で利用すると、乾物を減らしタンパク質保全を助長することで飼料種をサイロへ貯蔵するサイレージ生産を改善する可能性がある。

- 魚用飼料にビタミン D3 添加の安全性

Safety of vitamin D3 addition to feedingstuffs for fish

EFSA Journal 2017;15(3):4713 [19 pp.]. 1 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4713>

サケ科には完全飼料に 1.5 mg ビタミン D3/kg の総量で少なくとも安全性のマージン 10 で安全である。ほかの魚には十分なデータは入手できなかった。飼料から鮮魚にビタミン D が移行する懸念の不確実性によって消費者に関する安全性評価が十分でなかったとしても、魚用飼料中の総ビタミン D 量を最大 1.5 mg/kg に増やすことは、魚を多量摂取する人でも耐容上限摂取量を超えることにはならない。

- FEFANA Asbl から提出された申請に基づき、全ての動物種用 *Escherichia coli* DSM 25084、KCCM 11132P、SARI12091203 の発酵により産生された L-トリプトファン技術的純品の安全性

Safety of L-tryptophan technically pure, produced by fermentation with *Escherichia coli* DSM 25084, KCCM 11132P and SARI12091203 for all animal species based on a dossier

submitted by FEFANA Asbl

EFSA Journal 2017;15(2):4712 [11 pp.]. 28 February 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4712>

E. coli SARI12091203 から産生された L-トリプトファンの対象動物、消費者、使用者、環境への安全性は、提出されたデータではこの系統の同定と安全性、添加物の純度を測定できなかったため評価できなかった。*E. coli* DSM 25084 と KCCM 11132P で作られた L-トリプトファンは反芻動物以外の種、消費者、環境に安全だと考えられた。どちらの製品にもエンドトキシン量と表面の粉化が使用者の吸入リスクを示唆していたが、製造工程の改良により *E. coli* KCCM 11132P が作る L-トリプトファンのエンドトキシン量は明らかに減り、使用者の健康リスクを示さなくなった。*E. coli* DSM 25084 が作る L-トリプトファンのエンドトキシン量はこの添加物を扱う使用者に吸入リスクとなる。

- 全ての動物種用サイレージ添加物としての *Pediococcus parvulus* DSM 28875 の安全性と有効性

Safety and efficacy of *Pediococcus parvulus* DSM 28875 as a silage additive for all animal species

EFSA Journal 2017;15(3):4702 [9 pp.]. 8 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4702>

この菌株のサイレージ生産への使用は、家畜種、サイレージ処理飼料を与えた動物由来製品の消費者、環境に安全だと思われる。乾物の損失を減らし、タンパク質保持を高めることでサイレージ生産を改善する可能性がある。

- 鶏肥育用、産卵鳥用、豚肥育用、マイナー家禽種と豚種用飼料添加物としての Endofeed® DC (エンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ及びエンド-1,4-β-キシラナーゼ)の安全性

Safety of Endofeed® DC (endo-1,3(4)-β-glucanase and endo-1,4-β-xylanase) as a feed additive for chickens for fattening, laying hens, pigs for fattening and minor poultry and porcine species

EFSA Journal 2017;15(3):4706 [8 pp.]. 7 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4706>

以前の評価ではデータ不足により消費者への安全性について結論を出せなかった。新たに提出された情報に基づき、飼料添加物として使用する際、この添加物は消費者に安全である。

GBT Europe GmbH が提出した申請に基づくすべての動物種用 *Escherichia coli* CGMCC 3667 で生産した L-トリプトファン技術的純品の安全性

Safety of l-tryptophan technically pure, produced by *Escherichia coli* CGMCC 3667, for

all animal species based on a dossier submitted by GBT Europe GmbH

EFSA Journal 2017;15(3):4705 [7 pp.]. 6 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4705>

この生産菌株の抗生物質耐性遺伝子の在否を含む、遺伝子組換えに関して提出された新情報に基づき、1-トリプトファンは対象動物、消費者、使用者、環境に安全である。

● 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

● 「流行のダイエットを避け食事ガイドラインを守ること」と米国の心臓の専門家は言う

'Avoid fads and stick to diet guidelines,' say US heart experts

Tuesday February 28 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/02February/Pages/Avoid-fads-and-stick-to-diet-guidelines-say-US-heart-experts.aspx>

「健康であるためには、有名人の宣伝する流行の食事法は避けて、緑の葉物野菜を食べること」と Daily Mirror は報道している。

米国の心臓専門医によって行われたレビューで、果物や野菜のジュースやココナッツオイルのような話題のダイエットによって心臓疾患やほかの心臓血管疾患を予防できる証拠はほとんどないことが分かった。しかし、エキストラバージンオリーブオイル、ブルーベリーとストロベリー、緑の葉物野菜及び適度な量のナッツは有益であるという証拠は発見した。研究者はまた、セリアック病のような疾患のない人にとってグルテンフリーの食事について宣伝されているメリットは「立証されていない」と述べた。

著者らが研究に使用した方法に関する報告がないので、論文をどう選択したかわからない。すべての入手可能な証拠が考慮されたわけではない可能性はあるし、これが知見に影響を与えた可能性がある。それゆえこれらの知見は、おもに証拠のレビューによる著者らの意見と考えられるべきである。確固たる結論を出すには、質の高い研究のシステマティックレビューが必要である。

そうではあるが、野菜、果物、ナッツ、豆類、穀物、オリーブオイル及び魚をたくさん摂取する地中海式食生活が有益であるという薦めは NHS が 2016 年調べた重要な研究を含め独立した研究によって立証されている。

地中海式食生活の有益性に関しては以下のサイトで参照できる。

<http://www.nhs.uk/Livewell/Goodfood/Pages/what-is-a-Mediterranean-diet.aspx>

- 地中海式食事がある種の乳がんリスクの低下に関連する

Mediterranean diet linked to lower risk of one type of breast cancer

Tuesday March 7 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/03March/Pages/Mediterranean-diet-linked-to-lower-risk-of-one-type-of-postmenopausal-breast-cancer.aspx>

「地中海式の食事をとることは、閉経後の女性の『乳がんのリスクを 40%下げる』とオランダの研究者によって実施され広く報告された研究について Mail Online は報道している。

研究者は 20 年以上にわたる、55~69 歳の女性 6 万人以上を対象とした研究のデータを調べた。研究の開始時、女性の食生活、身体活動及びがんに関するリスク要因の詳細が収集された。その後、研究者は乳がんとなった 2,000 人以上の女性の食生活とがんを発症しなかった選ばれた同様の女性を比較した。全体として地中海式食事と乳がんのリスクに関連はなかった。しかし、研究者は地中海式に最も近い食事をとった女性はある種の乳がん、エストロゲン受容体陽性乳がんの発症が 40%少ない傾向にあることを発見した。

このタイプのあらゆる研究同様、食生活と運動や喫煙のようなライフスタイル要因の影響を切り離すことは難しい。このため、そのリスクの差が地中海式の食事だけの結果であると確信を持つことを難しくしている。研究者は乳がんのリスクに影響を与える他の要因を考慮しようとするが、可能性ある要因をすべて特定することは難しい。地中海式食事は多くの健康上の利点と関連がある。たくさんの果物や野菜、全粒穀物及び適度な魚を食べ、併せて赤肉や糖分の多い食品の摂取を少なくする健康的でバランスのとれた食生活を続けることは、Eatwell Guide に記されるように、健康的な食生活に対する現在の政府の推奨に合致している。

- 赤ワインにある物質が「老化との闘いに役立つ」

Behind the headlines:

Substance found in red wine 'helps fight ageing'

Wednesday March 8 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/03March/Pages/Substance-found-in-red-wine-helps-fight-ageing.aspx>

「赤ワインは『老化のプロセスとの闘いに役立つ』可能性があるが、どのくらい飲まなければならないか？」と、The Sun は問う。米国の研究が赤ブドウの皮に含まれる物質であるレスベラトロールが加齢に伴い筋肉や神経を健康に保つことに役立つ可能性があると示した。しかし、研究が人でなく齧歯動物で実施されたので、この話には「それで、あなたはマウスですか？」とも問うのがいいだろう。

研究者は 1 年かけてレスベラトロールを含む餌をマウスに与えた。その後、レスベラトロールを与えたマウスと普通の餌を与えてきた同じ年齢のマウスの筋肉と神経の細胞を比較した。レスベラトロールが豊富に含まれた餌を与えたマウスにおいては、加齢による変

化が少なかった。

赤ワインはレスベラトロールを含むが、1リットルあたり 0.2 mg から 12.6 mg と量は幅広く変化する。この研究で摂取された量ほど多くはない。

マウスは毎日体重 1 kg あたり 400 mg のレスベラトロールを与えられた。同じ効果を出すためには、英国の平均体重（約 70kg）の女性には一日 28 g のレスベラトロールが必要になるだろう、つまり最もレスベラトロールが多く含まれたワインの 2000 リットル以上である。平均体重の男性ならばもっと必要になるだろう。

研究者はまたもう一つの化学物質メトホルミンも調べたが、影響は少ないことがわかった。しかし、低カロリーの食事では筋肉と神経の加齢による変化がゆっくりであるようだということを見つけた。過去の研究で運動が役立つ可能性があることが示されている。従って、永遠の若さのためには飲酒より少食にし、多く運動することが確実なよりよい方策である。

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

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

1. ASA 裁定

- ASA Ruling on Juice Garden Ltd

1 March 2017

https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2017/3/Juice-Garden-Ltd/SHP_ADJ_354907.aspx#.WLYtZdPataQ

ウェブサイトでのジュースの宣伝について。製品の名前が「クレンズ CLEANSE」、「免疫 IMMUNE」、「エネルギーENERGY」、「デトックスジュース DETOX JUICE」、「大腸洗浄 COLON CLEANSER」、「私を飲んで小さくして DRINK ME, SHRINK ME」および「インフルエンザ予防注射 FLU SHOT」である。「インフルエンザ予防注射」という名前は、消費者がこの飲料を飲めばインフルエンザが予防できると考えると予測されるため疾患予防・治療宣伝に相当し違反である。他も認可された健康強調表示リストにない。

- ASA Ruling on Appy Food & Drinks Ltd

08 March 2017

<https://www.asa.org.uk/rulings/appy-food---drinks-ltd-a16-348064.html>

自社ウェブサイトの紹介のところに「私達は 100% ナチュラルで、美味しく健康的なものしかつくりません」とある。しかし製品には乳酸カルシウムやブドウ糖果糖シロップを含むものがあり、この主張は誤解を招くものである。

-
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)
<http://www.bfr.bund.de/>

1. Bf3R セミナー

- Bf3R Seminar - Studying sleep by using a worm

09.06.2017

http://www.bfr.bund.de/en/event/bf3r_seminar_studying_sleep_by_using_a_worm-200117.html

動物実験や代替法に関連する問題を扱うセミナー。年に4回実施する。6月9日は Henrik Bringmann 博士による「虫を使って睡眠を研究する」を予定している。

- Bf3R Seminar - Epigenetic Inheritance in Drosophila

http://www.bfr.bund.de/en/event/bf3r_seminar_epigenetic_inheritance_in_drosophila-200113.html

3月21日は Adelheid Lempradl 博士によるショウジョウバエのエピジェネティック遺伝

- Bf3R Lecture - Animal Welfare Risk Assessment

http://www.bfr.bund.de/en/event/bf3r_lecture_animal_welfare_risk_assessment-200109.html

3月20日は Linda Keeling 教授による動物の福祉リスク評価

2. ワインとフルーツジュースの生産チェーンや園芸作物に関する研究協力が消費者保護を強化

Research cooperation on the wine and fruit juice production chains as well as those of horticultural crops strengthens consumer protection

07/2017, 24.02.2017

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/07/research_cooperation_on_the_wine_and_fruit_juice_production_chains_as_well_as_those_of_horticultural_crops_strengthens_consumer_protection-200060.html

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、国内及び国際レベルで多数の科学機関と協力している。現在さらなる研究パートナー：Hochschule Geisenheim 大学が第三者として協力することになった。「私達は緊密な連携に基づき、健康リスクを起す恐れのある、食品及び飼料チェーンに好ましくない植物成分への気候変動の影響を研究する予定である」と BfR 副長官 Reiner Wittkowski 教授は説明した。本日開催される最初の提携協議にあたり、彼は Hochschule Geisenheim 大学長 Hans R. Schultz 教授と、この二つの施設間の研究、授業、教育の継続に関する緊密な連携の協力協定に署名した。Schultz 教授は協力を有利だと考える：「利益は主にパートナーの能力による相乗効果から生じる。」

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

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

1. FSAI アイルランド食品安全局は 2016 年に 67 件の Food Alert（食品警告）と Food Allergen Alerts（食品アレルギー警告）を発表した

FSAI Issued a Total of 67 Food Alerts and Food Allergen Alerts in 2016

Wednesday, 1 March 2017

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/food_alerts_food_allergen_alerts_stats_01032017.html

アイルランド食品安全局(FSAI)は、本日 Food Alert（食品警告）と Food Allergen Alerts（食品アレルギー警告）の件数と概要について発表した。食品警告とアレルギー警告は、2016 年は順に 39 件と 28 件（2015 年は 31 件と 36 件）であった。2016 年に FSAI が扱った 554 件の食品インシデントのうち食品警告及び食品アレルギー警告が 67 件あり、これらの食品は回収措置となった。

食品アレルギー警告

食品アレルギー警告は特定の食品アレルギーや食品不耐性のある消費者に対してのリスクの可能性に関して FSAI が発表する。この警告の理由は、表示されないアレルギー物質があったりアレルギー表示が十分でなかったりするためである。2016 年は 28 件であった。EU では表示義務のあるアレルゲンが 14 種あるが、アイルランドでは乳、大豆、卵、ナッツの表示違反が多くあった。それらの理由は、アレルギー物質の存在を知らずに製品に含まれているため、成分表示に記載がない；英語の成分表記がない；包装過程のミスといったことがある。

食品警告

食品警告は健康に対して影響を与える危険性のあるものに関する通知である。2016 年は 39 件と過去 10 年で最も高い。異物混入、病原菌の混入や化学物質の汚染を理由に回収された。健康食品/サプリメントのアンフェタミンのような物質、未認可の新規食品成分、製品の不十分な滅菌、菓子への異物混入、スープ、液体ソース、薬味のサルモネラ菌から総菜、菓子及び乳製品のリステリア菌と理由はさまざまである。

FSAI のチーフエグゼクティブ、Dr Pamela Byrne は、消費者は情報を与えられた上で購入決定するために、安全で正確に表示された食品を手にする権利があるという。「これらの警告は食品事象の深刻さを示し、近年の警告の増加は、流通食品の安全だけでなく、特にアレルギーに関する表記の正確性が食品事業者に求められることを示す。食品事業者には責任を持ち、安定した食品管理システムを実施し、食品安全義務を果たすために情報やサポートをフルに活用することをすすめる。」と述べ、また、消費者は食品警告や食品アレ

ルギー警告についての FSAI のメールや SMS の警告システムが無料で利用できると紹介している。FSAI の相談電話は訓練を受けたアドバイザーや食品科学者によって運営されており、食品安全に関する FSAI のフェイスブックやツイッターも設けてある。

* Food Alerts Archive(2016)

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts_archive.html?archive=1&yr=2016

* Food Allergen Alerts Archive(2016)

https://www.fsai.ie/news_centre/allergen_alerts_archive.html?archive=1&yr=2016

●アイルランド農業食糧海洋省 (DAFM : Department of Agriculture, Food and the Marine) <http://www.agriculture.gov.ie/>

1. Coveney 大臣はアイルランド硝酸行動計画にパブリックコメント募集

Coveney launches public consultation on Ireland's Nitrates Action Programme

Thursday, 2 March 2017

Nitrates Action Programme - Consultation Paper

<http://www.agriculture.gov.ie/media/migration/ruralenvironment/environment/nitrates/nitratesactionprogramme-consultationpaper/ThirdNitratesActionProgrammeConsultationPaper060317.pdf>

1991 年に採択された硝酸指令(91/676/EEC)により、各国は農業部門由来の水の硝酸汚染を監視し削減しなければならない。アイルランドの行動計画について 2017 年 4 月 28 日まで意見を募集している。

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

1. FDA は野菜と果物ジュースへの着色料規制の適用について明確にする

FDA Clarifies Applicability of Color Additive Regulations for Vegetable and Fruit Juice

February 28, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm529497.htm>

2016 年 12 月 13 日の発表に対する意見募集を再び開始する。募集期間は 3 月 1 日から 60 日間。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2016（2016. 12. 21）参照

【FDA】FDA は野菜と果物ジュースへの着色料規制の適用について明確にする

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201626c.pdf>

2. リコール情報

- **A&H Focal Inc** は表示されない勃起不全治療薬成分の存在の可能性のためサプリメント 29 製品を全国的にリコール

A&H Focal Inc. Issues Nationwide Recall of 29 Products Marketed as Dietary Supplements Due to The Possible Presence of Undeclared Erectile Dysfunction Ingredients

March 7, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm545394.htm>

FDA の検査により A&H Focal Inc は精力剤サプリメント 29 製品に未承認の PDE5 阻害薬（シルデナフィル、タダラフィル、バルデナフィル等）が含まれるとして自主回収。

- **Regeneca Worldwide, a division of VivaCeuticals, Inc** は製品を全国的に自主回収

Regeneca Worldwide, a Division of Vivaceuticals, Inc., Issues a Nationwide Recall of Its Products

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm545842.htm>

Regeneca Worldwide, a division of VivaCeuticals, Inc は連邦裁判所の同意判決に従い、サプリメントを全国的に回収。

3. 公示

Bazook Bullet は、表示されない成分を含む。

Bazook Bullet Contains Hidden Drug Ingredient

3-3-2017

<https://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm544732.htm>

FDA の検査により表示されない成分アミノタダラフィルを検出。製品の写真を掲載。

4. 警告文書

- **Kumato Labs**

February 3, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm542600.htm>

ダイエットサプリメント、CGMP 違反、表示違反。

- **DeGrave Dairy**

February 27, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm544192.htm>

残留動物用医薬品のペニシリン 0.086 ppm を検出。セファピリンナトリウム、リンコマ

イシンスペクチノマイシン水溶性粉末の適用外使用。

● NIH（米国国立衛生研究所）のダイエタリーサプリメント局（ODS：Office of Dietary Supplements） <http://ods.od.nih.gov/>

1. オメガ3脂肪酸

Omega-3 Fatty Acids Fact Sheet for Consumers

Updated: March 3, 2017

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Omega3FattyAcids-Consumer/>

消費者向けファクトシート更新：March 3, 2017

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

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

1. リコール警告：Georgian Bay ブランドのウォッカが高アルコール度のため安全でない可能性がある

Food Recall Warning - Georgian Bay brand Vodka may be unsafe due to high alcohol content

March 2, 2017

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-list-ing/2017-03-02/eng/1488512494325/1488512497457>

オンタリオ州酒類管理委員会は、Georgian Bay ブランドのウォッカがアルコール含有量が81%と高アルコール度のため回収措置。

● 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. 食品基準通知

Notification Circular 07-17

10 March 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular07-17.aspx>

(新規申請及び提案)

- ・ 難消化性デンプンの分析法追加提案
-

● 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

● Placebo 錠剤

Placebo Tablets

9 March 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/placebo-tablets>

TGA の検査により、表示されない成分クレンブテロールを含む。製品の写真を掲載。

● 不正医薬品 Tadalafil100 mg錠剤

Counterfeit Tadalafil 100mg Tablets

9 March 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/counterfeit-tadalafil-100mg-tablets>

TGA 検査により、表示されない成分シルデナフィル、ジピロンを含む。製品の写真を掲載。

● Africa Black Ant カプセル

Africa Black Ant capsules

9 March 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/africa-black-ant-capsules>

TGA 検査により、表示されない成分シルデナフィルを含む。製品の写真を掲載。

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

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

1. 公衆衛生警告一員のマリンバイオトキシン

Public health warning - Marine biotoxin in shellfish

03 Mar 2017

<http://mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/public-health-warning-marine-bi>

[otoxin-in-shellfish-7/](#)

MPI は Onapua 湾からマールボロのクイーンシャーロットサウンズ Tory 海峡の貝を捕獲、食べないように警告。定期検査で麻痺性貝毒の検出が安全基準 0.8 mg/kg 以上であった。

* Shellfish biotoxin alerts

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

警告対象の詳細

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/index.shtml>

1. 食品安全センターは汚染された魚の検体の調査を続ける

CFS follows up on tainted fish sample

March 06, 2017

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2017/03/20170306_195105.shtml

食品安全センターによると、ニュージーランド産のチルドされた赤パーチ（鱸）に高濃度水銀 0.71 ppm（規制値 0.5 ppm）が検出された。

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

<http://www.mfds.go.kr/index.do>

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 2017-03-03

● 2017.2.24~2017.3.2

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=36011>

2. 国内流通貝類、貝類毒素から安全です！

汚染物質課 2017-03-08

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=36096&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、国民が主に消費するイガイ、アサリ、牡蠣、ホヤなどに対する貝毒汚染の程度を調査した結果、麻痺性・下痢性・記憶喪失性貝毒は基準値以内で安全な水準だと発表した。今回の調査は気候変動などによる海洋生物毒素による食中毒を予防して水産物安全管理を強化するために行った。

参考として、貝毒は藻類(algae)など海洋生物によって生産される毒素で、麻痺性貝毒、

下痢性貝毒、記憶喪失性貝毒、神経性貝毒など4種に分類される。

食薬処は、麻痺性貝毒の汚染程度を調査するため貝類124検体とホヤなど72検体を収去して麻痺性貝毒5種を検査したところ全て基準値以内であった。また下痢性貝毒6種と記憶喪失性貝毒1種の汚染程度を調査するために市中に流通中の貝類106検体と216検体をそれぞれ収去して検査した結果、全て不検出だった。今年には神経性貝毒素についても調査する予定である。

3. 学校給食甘さは控え、よりおいしく！

栄養安全政策課 2017-03-02

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=35970&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、教育省と共同で学生たちの糖類摂取を減らすため学校給食で活用できる糖類低減実践方案を用意して学校で主に提供するメニュー25種に対する糖類低減レシピを提供する。

今回の情報提供は子ども・青少年の加工食品からの糖類摂取量が適正摂取基準（総熱量の10%以内）を少し超過しているため、小・中・高校生の糖類摂取削減リスク管理を強化するために用意された。

※ 加工食品からの糖類摂取量(1日摂取熱量あたりの割合、2013年基準):(6-11歳)10.6%、(12-18歳)10.7%、(19-29歳)11.0%

学校給食での一食あたり糖類適正提供量は、年齢別1日摂取勧告量の1/3水準に相当する範囲で算定して小学校13~16g、中・高等学校17~23g。学校給食の糖類低減実践方案の主要内容は、▲メニュー構成から糖類を減らす実践、▲食材購入時の糖類含量確認、▲料理で糖類減らす実践などである。

<メニュー構成から糖類減らす実践>

普段学生たちに提供するメニューで糖類含量が高いメニューを探して、月メニュー作成時に該当の食べ物の提供頻度を減らしてメニューを構成する。例えば砂糖、水飴、調味ソース類など糖類が多い食材を多く使う煮つけ、炒め物、揚げ物(カンジョン)、煮物などのメニューは一食で重複提供されないようにする。

ソース類には砂糖、水飴、トマトケチャップなど多量の添加糖が入っているため、一食に使うソースの種類は2種以下で構成する。給食メニューのステーキ鶏(ステーキソース20g:糖類6g)とゴボウ煮つけ(砂糖5g+水飴5g)を、鶏肉焼き物&ソース(ステーキソース10g:糖類3g)ときんぴらゴボウ(砂糖2g)に変更すれば添加糖類を計11g減らせる。

デザートは加工食品より果物、牛乳など自然のものや無加糖ヨーグルト、蜂蜜または蜜が入らない餅などあまり甘くなくても食べることができる食品に取り替える。

<食材料購入時に糖類含量を確認すること>

果物缶詰は生鮮果物に、トマトケチャップはトマトに替えるなど。同じ製造業者の製品であっても使う原材料によって糖類含量に差があることがあるので、加工食品を購入する時は糖類含量を確認・比較して購入しなければならない。砂糖、水飴、ジャムなど糖類含

量が高い食材料を多量に購入すると流通期限が来て計画外使用が発生する可能性があるため、必要な最小適正量を発注するなどストック管理に気を使わなければならない。

<料理で糖類減らす実践>

新鮮な食材料を使えば添加糖使用を減らしても食品固有の味と香を感じることができる。タマネギ、ニンジン、ピーマン、キャベツ、レモンなど各種材料を交ぜて料理したり昆布、シイタケ、タマネギでスープを作って料理すれば糖類含量を減らすことができる。食品料理時に砂糖、蜂蜜などの代わりにタマネギ、リンゴ、キウイ、梨など自然の食品を用いて甘みを出す。糖類を減らしたメニューの料理法を守るように、学校ごとにメニュー別添加糖使用量などを調整して料理方法を作成・実践するなど、糖類減らす実践環境を作る。また料理時に計量道具使用を習慣化すれば糖類低減及び味を一定に維持することができる。

<糖類を減らせるよう配食>

甘みは相対的に温度が低いほど感じ難いので、熱い食べ物は 60℃程度で配食する。ケチャップなどソース類は食べ物に直接かけて配食しないで 1 回用包装での提供などを行う。配食の時に穴が開いたスプーンを使えばソースの量を減らすことができ、学生たちが糖類摂取を減らすことができる。また小・中・高等学校給食メニューの中で学生たちが好むメニュー25種を選定して、糖類低減レシピを開発して小・中・高等学校に3月中に配布する。今度提供されるレシピは高等学校給食1回分量を基準に平均糖類含量を20%減らした料理法で、実験の結果、現在使用中のレシピと比べて満足度には差がないことがわかった。食薬処と教育省は学生たちが糖類を減らしても美味しい学校給食ができるように学校でも積極的に実践する必要がある、政府も糖類低減メニュー開発、教育プログラム運営など学生たちが元気な食生活ができるようにもっと努力すると明発表した。

詳しい内容は食安全国(www.foodsafetykorea.go.kr>問題・ニュース・広報・教育>教育広報資料室>教育資料)で確認することができる。

4. 食品異物申告、制度施行後半分に減少

食品管理総括課 /新型有害物質のチーム 2017-02-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=35942&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、昨年の食品異物申告件数が計 5,332 件と食品会社異物報告義務化が施行された 2010 年に比べて申告件数が 45%以上減少したと発表した。

食品異物申告件数減少は、政府が主導的に異物混入原因を調査して再発防止対策を樹立・広報して、食品企業等も自発的に異物混入防止のために工程を改善した結果である。

* 申告件数 (件) : 2010 年 9,740、2011 年 7,491、2012 年 6,540、2013 年 6,435、2014 年 6,419、2015 年 6,017、2016 年 5,332

昨年の食品異物を、▲混入原因、▲異物種類、▲食品類型別で分析した結果は次のようである。

異物混入原因を調査した結果、製造段階混入 473 件(12.9%)、消費・流通段階混入 1,028 件(28.0%)、誤認申告 536 件(14.6%)、判定不能が 1,635 件(44.5%)だった。また異物紛失、

消費者の調査拒否などで調査自体が不可能な場合も 1,660 件(31.1%)だった。

異物種類別では虫(1,830 件、34.3%)>かび(552 件、10.3%)>金属(436 件、8.2%)>プラスチック(310 件、5.8%)などの順序だった。生きている虫は食品を保管・取り扱い過程で混入、かびは保管・流通中に容器・包装の破損や、ふたなどに外部空気が流入して発生している。金属異物は製造施設附属品の一部が落ちて混入する事例もあったが、小銭・アマルガム・歯の補綴物など消費者不注意によって混入された場合が大多数であった。

食品類型別では麺類(739 件、13.9%)>菓子類(652 件、12.2%)>コーヒー(514 件、9.6%)>パン・餅類(446 件、8.4%)>シリアル類(328 件、6.2%)などの順序で現われた。麺類、コーヒー、シリアル類、チョコレート類では虫異物申告が一番多く、製品購入後に家庭で長期間保管しているときに虫が製品に入ってしまった。菓子類、パン・餅類では主に製造過程の管理不十分によってビニール、糸などが混入、乾燥処理が充分でなかったり包装紙密封不良などによってかびが発生した。

食薬処は、異物混入で繰り返し摘発された企業等と異物発見を虚偽で届けた者に対する管理をさらに強化する計画である。また異物混入防止のための業界支援と異物の調査公務員の能力強化のための専門教育を持続的に実施する予定である。このために営業者と公務員が異物管理業務に容易に活用できるように・食品異物管理業務マニュアル・異物種類別分析事例 500 余件が収録された食品中異物判別ガイドラインを 3 月中に改訂・発刊して配布する計画である。

※ シックヤックチョコホームページ(www.mfds.go.kr→法令□資料→資料室→マニュアル/指針)

食薬処は、消費者が異物を見つけて届ける場合には、発見後直ちに写真を撮って保存し、異物は原型そのまま包装して該当の会社または調査機関に渡すようお願いする。また主にビニール類包装されている麺類、シリアルなどは米虫、青虫が製品の包装紙を破って侵入することができるため、食品を長期間保管する場合には暗くて湿気の多い場所はなるべく避け、流通期限の過ぎた製品は廃棄するのが望ましい。

5. 市販流通冷凍水産物、表示重量の未達製品が多い

不良食品根絶推進団 2017-02-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=35941&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、国民の摂取量が多い冷凍水産物製品に内容量を虚偽表示して不当利得を得る行為を根絶するために、冷凍水産物 42 製品を収去・検査した結果、24 製品が内容量許容誤差範囲を超過したと発表した。

今回の収去・検査は全国的に流通・販売されている製品を対象に 1 月 17 日から 25 日まで実施した。

違反内容は、▲内容量 20%以上不足 6 製品（当該製品の製造停止 2 ヶ月または収入営業停止 20 日）、▲10%以上 20%未満不足 8 製品（当該製品の製造停止 1 ヶ月）、▲10%未満不足 10 製品（是正命令）である。

主要違反事例は次の通りである。ある会社は「海老肉」製品を小分けして内容量を 200g と表示してあったが、実際製品は 110g で表示重量より 90g(45%)不足であった。別の会社は「海産物ミックス」製品を製造し内容量を 650g の表示だったが、検査の結果 497g で 153g(23.5%)が不足していた。

食薬処は、冷凍水産物の内容量虚偽表示の中でも氷膜(グレージング)を過剰に加えて内容量をふやす方式で消費者を欺瞞する行為の場合には、一度の違反でも市場退出させるワンストライクアウト制が適用されるなど、今後も重量を欺くなどの故意的違反行為を根絶するための収去・検査を強化する計画だと発表した

6. 食品医薬品安全処、天然合成添加物関連の虚偽・誇大広告会社の摘発

健康機能食品政策課 2017-02-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=35940&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、常習・故意的に虚偽・誇大広告する健康機能食品会社を集中点検した結果、健康機能食品販売会社 2 ヶ所と製造業者 3 ヶ所を摘発して営業停止など行政措置し、対価を受けて虚偽・誇大広告を流布した個人ブログ運営者も告発したと発表した。

今回の点検は「無化学添加物使用、添加物を含む健康機能食品は有害」という虚偽・誇大広告でこれまで行政処分履歴がある関連業者 5 ヶ所を対象に 2 月 6 日から 2 月 17 日まで集中実施された。主要な違反内容は、事実と違う内容の表示広告であり詳細内訳は次の通りである。

A 製造業者と B 製造業者は、製品を委託製造して合成原料を使用していたが、まるで天然原料を使用したかのように「100%天然原料ビタミン」など虚偽表示広告して摘発された。この製品には食品添加物である葉酸、合成ビタミンなどが添加された乾燥酵母粉末、合成ビタミン C(L-ascorbic acid)が 15%添加されたアセロラを原料として使った。

C 製造業者は製品の乳酸菌があたかも「母乳からみつけた韓国人オーダーメイド乳酸菌」と解釈される虚偽表示した。また食品添加物である葉酸、合成ビタミンなどが添加された乾燥酵母粉末を添加した 3 製品に対して「無化学添加物」と虚偽広告して摘発された。

D 流通専門販売会社は、A と B 製造業者が製造した製品を「100%天然原料ビタミン」、「化学的添加物を 0.1%も使用していない」などで虚偽表示・広告した。またホームページ及び個人ブログなどで合成ビタミンを摂取するとがんになる、喘息誘発、死亡率増加など根拠のない内容を流布して消費者不安感を煽り製品を広告して摘発された。

E 流通専門販売会社は、ホームページ及び個人ブログなどで C 製造業者が製造した 3 製品に対して「無化学添加物」と広告して摘発された。

食薬処は、今後も天然製品を好む消費者心理を利用して天然ではない製品をまるで天然製品のように表示・広告する健康機能食品企業等を継続的に点検すると発表した。

7. 残留農薬基準が超過して検出された米国産グレープフルーツの回収措置

農水産物安全課 2017-02-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=35962&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、ソウルの食品輸入会社が輸入して販売した米国産「グレープフルーツ」で残留農薬ホスメットが基準(0.05 mg/kg 以下)を超過(0.10 mg/kg)して検出されたため該当の製品を販売中断及び回収する。

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

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

1. HSA 警告 : オンライン販売されている「Anyang Herbal」製品は高濃度の禁止物質を含み消費者に副作用を引き起こした

HSA Alert: 'Anyang Herbal' Products Sold Online Contained Very High Levels of Banned Substance and Caused Adverse Reactions in Consumer

6 MARCH 2017

http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/Press_Releases/2017/anyangherbal_products.html

HSA の検査により高濃度のシブトラミンを検出した。「Anyang Herbal Blue」と「Anyang Herbal Red」は減量用製品として販売され、「100%天然原料」と表示されていたが、シブトラミンの一日摂取最大許容量の 8 倍が含まれていた。さらに「Anyang Herbal Red」から表示されない成分ジクロフェナク、フェノールフタレインを検出した。「Anyang Herbal Red」には“副作用なし”と書かれていたが、製品を摂取した 20 代後半女性が心臓の動悸、吐き気、四肢のふるえなどの副作用を生じた。

● その他

食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

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

- フランス衛生監視研究所(InVS)、フランスのセント・サン・ドゥニのある保育所兼小学校の鉛中毒の検診の適切性に関する報告書を発表

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04650010343>

- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、ビタミン及びミネラルのサプリメントに関する検査結果を公表

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04650440469>

- スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、スイスにおける食品中の糖類の低減に関して発表

- <https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04650700505>
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、設立 15 周年の記念誌を発行(1/2)(2/2)
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04650730314>
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04650830314>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、スプラウト及びカット済み生野菜(4th range vegetable)の洗浄水への過酸化水素の使用に関連するリスクに関する意見書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04660060344>
- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、植物性サプリメントの検査結果報告を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04660510469>
- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、植物由来食品の放射能汚染に関する分析結果を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04660580469>
- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、オリーブオイルを除く植物性油の質に関する検査結果を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04660670469>
- 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(1 月分)
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04660760493>

EurekAlert

- **心疾患、脳卒中、糖尿病による死亡の多さが食事と関連**

High number of deaths from heart disease, stroke and diabetes linked to diet

7-Mar-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-03/nhla-hno030717.php

JAMA の 3 月 7 日号に発表された研究によると、2012 年の米国の全ての死亡のうち約半分が心疾患や脳卒中、糖尿病などの心代謝系疾患によるもので、質の悪い食習慣と関連がある。NIH の NHLBI (National Heart, Lung, and Blood Institute) による研究。

心代謝系疾患による成人死亡の 702,308 のうち約 45%の 318,656 がある種の食品や栄養の不適切な摂取に関連する。特に死亡への寄与割合が多いのはナトリウムの過剰摂取。他に加工肉、砂糖入り飲料、加工していない赤肉も過剰に摂取されている。不足しているのは野菜、果物、ナッツ、種子、全粒穀物、多価不飽和脂肪およびシーフード由来のオメガ 3 脂肪。また食事関連死の割合が集団によって異なり、女性より男性、白人より黒人やヒスパニック、教育レベルの高い人より低い人の方が死亡率が高い。

- **介入しないことを選んだ甲状腺がん患者はサポートがないことを報告**

Thyroid cancer patients opting for non-intervention report lack of support

9-Mar-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-03/tdif-tp030917.php

研究の参加者は、サポートがないこと、医療提供者やその他の人からの嘲笑さえも報告し、多くの人が診断を「緋文字 The Scarlet Letter」となること（烙印）を避けるために隠している

Dartmouth 保健政策臨床研究所とバーモント州ホワイトトリバークジャンクションの退役軍人局の研究者らによるこの種のものでは初めての研究によると、甲状腺がんが診断されて介入しないことを選んだ後、患者には孤立感や不安などの困難な道が待っている。

がんの過剰診断（患者に害をなすことのないがんを診断すること）が一般の人に理解されるに従って、甲状腺がんが診断された後に介入しないことを選択する患者が少ないながら増加している。特に甲状腺がんの過剰診断は健康に大きな影響があり、なぜなら 50 才までには約半分の人が少なくとも一つの甲状腺結節をもち、90 才までにはほぼ全ての人に結節があるからで、このため甲状腺がんが診断（あるいは過剰診断）される可能性のある人は非常に多い。

JAMA Otolaryngology に発表されたこの研究では研究者らは甲状腺がんが診断された介入しないことを選んだ 21~75 才の平均年齢 49 才の 22 人にインタビューした。参加者の診断は全て他の病気を調べていて、例えば首や胸の CT スキャンなど、偶然みつかったものである。甲状腺がんの症状を経験していた人はいない。

研究の知見には以下のものが含まれる：

- ・ 全員が医師に勧められた一連の治療に疑問を持ったが最終的結果は多様である：一人はセカンドオピニオンでがんの診断が覆され、3 人は最終的には介入を選んだ。介入しないと決めた理由は多様で、一部の参加者は医学文献を引用した。
- ・ 介入しないという決定には医療者からほとんどサポートも合意も得られなかったと報告している。18 人中 12 人は懐疑的態度をとられたと報告し、「愚かな」「間違っている」「クレージー」とすら言われた。
- ・ 15 人はネガティブな反応を避けるために甲状腺がんが診断されたことを隠していた。ある人は「治療されていないがんは緋文字だから」といった。
- ・ 14 人は介入しないことを選んだ他の人の経験を聞きたい、あるいは同様の経験者と関係をもちたいという希望を表明したが、満足できる支援が得られたのはたった 3 人だった。
- ・ 全体の経験の結果として 18 人中 5 人は介入の代わりに薦められた検診を止めた。
- ・ 介入しないことを選んで生きることの困難にもかかわらず、6 人は甲状腺がんがわかって嬉しいと報告し、4 人は相反する感情があり、知りたくなかったのは 7 人。

「文化的に、我々はもしがんが診断されたらそのがんを追い払うためにできる限りのことをしなければならぬと考えやすいようになっている。非介入へ態度を変えるためには大きな社会的、メディアの文化の変化が必要である」と著者の Louise Davies 医師は言う

それまでは、甲状腺がんが介入はしないというアーリーアダプターには、教育を含む社

会的医療的サポートがあるといいだろう。過剰診断が多いことがわかっている前立腺がんのような他のがんでも、そのようなサポートがあるとがんの監視が継続しやすいことが示されている。

- この小さな分子が地球の食糧安全保証に大きな未来を持つかも

This small molecule could have a big future in global food security

10-Mar-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-03/uoat-sm030317.php

アリゾナ大学の研究者らが、真菌がアフラトキシンを作るのを妨げる小さな RNA 分子を作るトランスジェニックトウモロコシを開発した。*Science Advances* に発表。この遺伝子組換えトウモロコシはカビを感染させても毒素の量が検出限界以下である。宿主誘発性遺伝子サイレンシング Host-Induced Gene Silencing という技術で *Aspergillus* が毒素を産生するのに必要な酵素の発現を抑制する。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室