

食品安全情報（化学物質） No. 16/ 2017 (2017. 08. 02)

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>

【EU】 アクリルアミド：食品中の量を減らす委員会の提案に賛成の投票

EU の加盟国代表は、食品中アクリルアミドを減らす欧州委員会の提案に賛成した。この提案が履行されると、新しい規則では食品事業者（food business operators：FBOs）に、事業規模や性質に応じたアクリルアミド削減対策が義務化される。本日合意した文書は欧州理事会及び議会に送付され、最終採択前に検討のため3ヶ月間を要するため、発効は2018年春と予想される。委員会は追加措置に関する議論の開始も計画中である。

*ポイント： これまでアクリルアミドの低減化に向けて政府や製造業者が協力してさまざまな取り組みがなされてきましたが、法的に義務化して低減化を強制するのは新しいことです。

【FSA】 FSA は将来の食品規制計画を発表

英国食品基準庁（FSA）は、EU 離脱を踏まえて、将来の食品規制計画を発表した。FSA 長官は、「世界の食糧経済の変化の速度に合わせるために規制のやりかたを変える必要がある。我々は現代的で柔軟性があり対応可能な規制システムが必要である。システムが行き詰まって公衆衛生や食品への信頼を毀損するリスクに晒されるまで待つのではなく、今対応するのが重要である。」と述べ、今回発表した食品規制計画は、近代的な、リスクに基づいた、適切で、しっかりした、弾力性のあるシステムを構築するために FSA が望む変更の詳細を記したものだとしている。

*ポイント： FSA のスタンスは、これまで行ってきたことは維持しつつ、時代の変化に合わせて進化していこうというものです。特に事業者が食品安全に自ら責任をもつことを重要視して、事業者登録制度を強化した上で、食品安全の取り組みを正しく行っている事業者についてはそのことをより認識されやすくしようとしています。

【EC】 殺生物剤（バイオサイド）製品認可当局との合意のための文書

本文書に法的拘束力はなく、加盟国当局との合意を見つけるためのガイダンスを提供するものである。農薬と違って殺生物剤（バイオサイド）は食品や飼料に含まれることを意図しないが、農業や輸送、加工時のいろいろな使用で残留することは避けられない。現時点では、残留量データは限られており、専用の規制は存在しない。本ガイダンスでは、殺生物剤の活性物質の残留に関する食品及び飼料中の最大残留基準の設定、食品と接触する物質の特定移行基準の設定について暫定的な段階的アプローチを提案している。

【EFSA】 茶、ハーブティー、食品サプリメントのピロリジジナルカロイド

EFSA は、食品及び飼料中ピロリジジナルカロイド（PAs）の再評価を実施し、慢性リスクの参照ポイントとして $BMDL_{10} 237 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日を設定した。暴露評価の結果、特に茶及びハーブティーの摂取頻度及び量が多いヒトでは PAs への暴露に関連した健康影響の懸念の可能性がある結論した。また、PA 産生植物の食品サプリメントの摂取は、急性/短期毒性を生じる暴露量になりうることも指摘した。

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）：腫瘍のゲノムワイド配列決定を疫学に持ち込む

[【FAO】](#)

1. コーデックス委員会

[【EC】](#)

1. 殺生物剤（バイオサイド）製品認可当局との合意のための文書
2. アクリルアミド：食品中の量を減らす委員会の提案に賛成の投票
3. 農薬の認可と管理に関する二つの報告書が改善点を同定
4. リスク評価
5. TRACES 年次報告 2016
6. 査察報告書
7. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品添加物としてのキサンタンガム(E 415)の再評価
2. 茶、ハーブティー、食品サプリメントのピロリジジナルカロイド
3. EU 報告書：抗生物質の使用と抗菌剤耐性との関連性についてのより多くの根拠
4. EFSA は遺伝毒性の意見案についてのフィードバックを求める
5. 食品と接触する物質関連
6. 食品の安全性に関する国際食品保全学会（IAFP）2017 欧州シンポジウムとして企画された EFSA のセッションに関するイベント報告書
7. 健康強調表示関連
8. 飼料添加物関連
9. 両生類と爬虫類への集団レベル影響の観点から、両生類と爬虫類の研究で観察された影響の大きさ（死亡率、半数致死量および生殖影響を考慮した）の生物学的関連性
10. エビデンス管理ユニットの科学的データサービスカタログ
11. 食品の安全性に関するリスク評価に適用する機械学習技術

[【FSA】](#)

1. FSA は将来の食品規制計画を発表
2. 食物アレルギーのある消費者は外食についてより確信している
3. ウマ肉偽装裁判で事業者が有罪
4. FSA の政策部長が国際食品規格策定組織コーデックス委員会の副議長に選出された

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines

[【ANSES】](#)

1. INCA 3：摂取習慣と行動様式の変化、食品安全と栄養の新しい課題

[【FDA】](#)

1. FSMA 作物安全性規則履行のための州への資金提供についての Scott Gottlieb コミッショナーの声明
2. グレープフルーツジュースと一部の医薬品は混ぜない
3. 公示
4. Ultra Shop Supplement は表示されない成分シルデナフィルとタダラフィルを含むとして Super Panther 7K を全国的に自主回収
5. 警告文書

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知
2. 2017-18 事業計画

[【TGA】](#)

1. 安全性警告

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食品医薬品安全庁、夏休み食・医薬品健康安全情報提供
3. 離乳食・おやつなど私たちの子供の食べ物のカスタム安全点検実施！
4. 重大な危害のおそれがある輸入食品について安全性が確認されるまで輸入申告の保留

【FSSAI】

1. ティーバッグのホチキスの針の使用禁止に関する命令

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMED-mail) キノコ中毒 中国（香港）ポルチーニ、警告
- ・ (EurekAlert) 専門家：スタチン拒否は恐ろしい結果を招くインターネットにより誘導されるカルトである
- ・ (EurekAlert) 研究がダイエタリーサプリメント暴露による中毒コントロールセンターへの 275,000 件の電話を発見
- ・ (EurekAlert) 研究はバングラデシュの子ども達の突然死と果樹に散布された化学物質を結びつける
- ・ (EurekAlert) フリントの水道管の「失われた鉛」が危機の原因を確認する
- ・ (Science ニュース) 科学者が世界初の青い菊を遺伝子組換え
- ・ (Nature) 統計の大御所が厳しい非難を浴びている P 値を改革したい
- ・ (SMC) GM カメリナ研究の最新の知見への専門家の反応
- ・ (Berkeleywellness) シチメンチョウは本当に眠くなる？
- ・ (Berkeleywellness) グルコマンナン：新しい繊維の選択肢
- ・ (Berkeleywellness) サプリメント：あなたは自分が実際に何を摂っているのか知っている？

● 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）

腫瘍のゲノムワイド配列決定を疫学に持ち込む

IARC とパートナーは多様な発がん物質の DNA 突然変異スペクトルを同定するために新しい学際的アプローチを開拓する

Bringing genome-wide sequencing of tumours into epidemiology

IARC and partners pioneer a new multidisciplinary approach to identify DNA mutation spectra for a wide range of carcinogens

24 July 2017

http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2017/pdfs/pr252_E.pdf

Genome Research に発表された新しい研究で、細胞レベルの実験と動物実験をヒト腫瘍のゲノムワイド配列決定と組み合わせてがんの原因を探るこの種のものでは最初のアプローチのモデルを提示した。ヒト腫瘍で見られた特定の DNA 突然変異のパターンが *in vivo* と *in vitro* の実験で再現され、発がんの背景にある変異原性物質についての重要な知見を提

供する。

この研究はシンガポール国立がんセンターと Duke-NUS 医科大学と IARC によるもので、齧歯類の肝腫瘍とヒト細胞での 4 つの実験系で得られた 4 万以上の突然変異から作ったアフラトキシン B1 暴露の突然変異スペクトルについての全ゲノムデータを提示した。

特定の発がん物質への暴露は突然変異に特有の特徴を残すことがある。この研究では世界中の肝がんのアフラトキシンに特有の特徴があることを確認した。

報告された突然変異信号は、アジア諸国の肝臓がんにはアフラトキシン B1 暴露量が異なるという根拠を提供する。香港特別行政区では 16%、日本では 1% である。しかしその特徴は北米やヨーロッパでも僅かだが発見されるため、高所得国でもアフラトキシン暴露が一部の肝がんに関与している可能性を示す。

* Genome-scale mutational signatures of aflatoxin in cells, mice, and human tumors
Genome Res. 2017.

<http://genome.cshlp.org/content/early/2017/06/21/gr.220038.116>

●国連食糧農業機関 (FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations)

<http://www.fao.org/>

1. コーデックス委員会

国際団体が世界の協力目標を前進させる努力の概要を示す

International organizations outline efforts to advance the global goal on partnership
20/07/2017

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/1025221/>

コーデックス委員会の一部である国際団体が「持続可能開発目標(SDG) 17」達成のために各国を支援する方法について議論した。基準設定能力の開発と基準の履行がいくつかの団体により最優先課題とされた。

コーデックスはブラジルの **Guilherme Costa** を新しい議長に選出

Codex elects Guilherme Costa from Brazil as new Chairperson

19/07/2017

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/1025030/>

第 40 回総会にて、ブラジル農業家畜食糧供給省の国際ビジネス部門で働いてきた獣医師 Guilherme Costa 氏を新議長として選出した。コーデックスには 20 年以上かかわってきた。

コーデックスは 3 人の副議長を選出

Codex elects 3 new vice chairs

20/07/2017

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/1025316/>

Dr Mariam Eid (レバノン),
Dr Purwiyatno Hariyadi (インドネシア),
Dr Steve Wearne (英国).

CAC40 議長サイドイベント

CAC40 Chairperson's Side Event

22/07/2017

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/1025623/>

Awilo Ochieng Pernet 氏がコーデックスの食品安全基準に地域の対話、協働、協力を強化することについてのサイドイベントを開催した。

コーデックスの食品安全基準を導く科学

The science that leads to Codex food safety standards

21/07/2017

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/1025557/>

コーデックス食品安全基準が準拠する科学的助言を提供するのに FAO と WHO がどのように協力しているのかを二人の担当者が説明した。FAO の上級食品安全品質官 Markus Lipp 氏と WHO のリスク評価と管理コーディネーター Angelika Tritscher 氏が各種国際リスク評価機関によるプロセスを説明した。

コーデックスはアルコール飲料の基準を設定すべきか？

Should Codex set standards for alcoholic beverages?

21/07/2017

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/1025617/>

WHO が、アルコール飲料のヒト健康への危険性について情報を提供し加盟国に対して有害飲酒を減らすためにコーデックスが貢献できる方法を考え始められるように第 40 回総会のサイドイベントを行った。

アルコールは飲む人に害を与えるだけでなく他人をも傷つける、と WHO の上級技官 Dag Rekve 氏は説明した。

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

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

1. 殺生物剤（バイオサイド）製品認可当局との合意のための文書

食品と飼料の最大残留基準、および食品と接触する物質からの溶出限度設定のための暫定的アプローチ

Interim approach for the establishment of maximum residue limits

https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/biocides/docs/2017_interimapproach_maximumresiduelimits_en.pdf

法的拘束力はなく、加盟国当局との合意を見つけるためのガイダンスを提供するものである。

農薬と違って殺生物剤（バイオサイド）は食品や飼料に含まれることを意図しないが、農業や輸送、加工時のいろいろな使用で残留することは避けられない。現時点では、残留量データは限られており、専用の規制は存在しない。本ガイダンスでは、殺生物剤の活性物質の残留に関する食品及び飼料中の最大残留基準の設定、食品と接触する物質の特定移行基準の設定について暫定的な段階的アプローチを提案している。

2. アクリルアミド：食品中の量を減らす委員会の提案に賛成の投票

Acrylamide: vote in favour of Commission's proposal to reduce presence in food

19 July 2017

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-17-2028_en.htm

本日、加盟国代表は食品中アクリルアミドを減らす欧州委員会の提案に賛成の投票をした。

これが履行されると、新しい規制では食品事業者（food business operators：FBOs）に、事業規模や性質に応じたアクリルアミド削減対策が義務化される。本日合意した文書は欧州理事会及び議会に送付され、最終採択前に検討のため3ヶ月間を要するため、発効は2018年春と予想される。委員会は追加措置に関する議論の開始も計画中である。

* 提案内容は以下を参照

Commission Reg. (EU) on the application of control & mitigation measures to reduce the presence of acrylamide in food

http://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/initiatives/ares-2017-2895100_en

（対象はポテトチップスやフライドポテト、焼き菓子、パン、コーヒーなど。最新濃度データに基づきベンチマーク濃度（上位10-15%）を設定して引き下げる、ベンチマーク濃度は定期的に見直す）

3. 農薬の認可と管理に関する二つの報告書が改善点を同定

Two reports on authorisation and control of pesticides identify need for improvements

24/07/2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/news_detail.cfm?id=91

本日発表された二つの報告書が、一部の加盟国の植物保護製品（PPPs、通常農薬と言わ

れる) の認可システムと販売、使用のコントロールについての一連の査察の知見を提示している。PPPs はヒトと動物の健康と環境の両方に高レベルの保護を確保するため、EU 規制により厳密に規制されている。

一旦 EU レベルで有効成分が認可されると、その後個々の農薬を詳細な評価の後に加盟国が認可する。認可に関する報告書では、多くの加盟国が EU 規制の想定通りのゾーン認可システムを使用していないこととほとんど全ての規制に定めた締め切りを守っていないことを示している。

もう一つの農薬コントロールに関する報告書では一般的に満足できる状況であることを示した。それでも輸入業者、製造業者や再包装業者の特定のリスクについては管理計画を作る際に十分に考慮されていない。

委員会はこうしたシステムの弱点に対応するために多数の対応を行っている。

*各報告書は以下

Plant Protection Products - Authorisation

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview_reports/details.cfm?rep_id=108

Plant Protection Products - Marketing and Use

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview_reports/details.cfm?rep_id=109

4. リスク評価

Risk Assessment

http://ec.europa.eu/assets/sante/health/scientific_committees/risk_assessment/index_en.htm

欧州委員会の科学委員会のリスク評価についてのダイナミックインフォグラフィック

5. TRACES 年次報告 2016

TRACES Annual report 2016

https://ec.europa.eu/food/animals/traces/information-material/traces-annual-report-2016_en

貿易管理と輸出システム The TRAdE Control and Expert System (TRACES) 報告書及びインフォグラフィクス。

6. 査察報告書 (Health and Food Audits and Analysis)

- スペインー動物の抗菌剤の賢明な使用に関する情報の収集

2016-8887 - Gather information on the prudent use of antimicrobials in animals - Spain ES

12 July 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3832

2016年10月20～28日にスペインで実施された、動物の抗菌剤の賢明な使用に関する現

地調査。目的は、動物用医薬品の使用に関連した抗菌剤耐性（AMR）問題への対応措置の導入状況に関する情報収集と他の加盟国に役立つ良い実施例の確認である。スペインは2014年の動物用医薬品の最大の使用国であり、2015年の販売額はさらに増えている。ワンヘルスアプローチに基づいて2014-2018年の国家AMR戦略が立てられた。AMR行動計画の効果の検証にはまだ早すぎるが、抗菌剤の使用は明らかに減少している。

- **セイシェル—マグロ種由来水産物**

2017-6003 - Fishery products derived from tuna species - Seychelles SC

12 July 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_inspection_ref=2017-6003

2017年1月24日～2月2日までセイシェルで実施された、EU輸出用マグロ種由来水産物の製造状況の公的管理評価の査察。企業がEU輸出用の公衆衛生基準（特にヒスタミンと重金属）の要件を満たしているかを見極める査察で、マグロ類が陸揚げ、加工される中心地にも範囲を広げた。公的管理システムは適切な手順に基づいて作成され、その要素の多くは適切に実行され保証を提供しているが、手順の修正や統一などに欠点がある。

- **キプロス—遺伝子組換え作物**

2017-6177 - Genetically modified organisms - Cyprus CY

12 July 2017

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_inspection_ref=2017-6177

2017年1月23～27日にキプロスで実施された、遺伝子組み換え作物(GMOs)を含む、から成る、から生産された、食品、飼料、種子の公的管理システムを評価するための査察。キプロスにはよく組織化された効果的なGMOs公的管理システムがある。求められたすべての地域にGMOsを管理する資金が配分されている。管理計画はリスクに基づき適切で、調査とサンプリングも適切な方法で行われている。だが、GM製品由来二次汚染の管理が十分でない。

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/>

2017年第29週～第30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)

生産国不明オランダ経由エナジードリンクのビタミン B6 高含有(80 mg/l)、米国産ギリシャ経由食品サプリメントの未承認物質ヨヒンビン(3.22 mg/item)、レバノン産デンマーク経由スライスしたカブの酢漬けの未承認着色料ローダミン B(1.38; 1.22 mg/l)、シリア産オランダ経由スライスしたカブの酢漬けの未承認着色料ローダミン B (1.22; 3.12 mg/l)、ポーランド産鳩用混合飼料のブタクサの種高含有(85.6 mg/kg)、オランダ産ヘンプオイルのベンゾ(a)ピレン(13.2 µg/kg)・ダイオキシン(1.78 pg WHO TEQ/g)・多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 171.3 µg/kg)・クロルプロファム(0.095 mg/kg)及び未承認物質アントラキノン(0.377 mg/kg)、ポルトガル産冷凍メカジキの水銀(1.42 mg/kg)、中国産イタリア経由メラミンスプーンからのホルムアルデヒドの溶出(549 mg/kg)、英国産食品サプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似物(>20 mg/item)及びバルデナフィル(>5 mg/item)、ベルギー産原料ベトナム産マカジキロインの(1.3 mg/kg ; 1.3 mg/kg) ; 冷凍メカジキロインの(2.3 mg/kg)水銀、スペイン産冷凍ヨシキリザメ切り身の水銀(2.29 mg/kg)、ハンガリー産鳥餌のブタクサの種高含有(661 mg/kg)、イタリア産チルド豚肉のスルファジメトキシム(251.5 µg/kg)、ベトナム産オランダ経由フランス包装冷凍メカジキステーキの水銀(1.404 mg/kg)、ポルトガル産冷凍メカジキ切り身の水銀(1.3 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

リトアニア産魚用飼料の反芻動物の DNA、オランダ産ハウレンソウのカドミウム(0.33 mg/kg)、フランス産原料モロッコ産スペイン経由チルドメカジキロインの水銀(1.9 mg/kg)、ベルギー産リーキのイプロジオン(2 mg/kg)、南アフリカ産桃のクロルピリホス(0.073 mg/kg)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス(0.171 mg/kg)、スペイン産チルドヒラマサの水銀(0.81 mg/kg)、インド産冷凍レッドスナッパー (フェダイ属) フィレのシガトキシム、トルコ産ブドウのクロルピリホス(0.102 mg/kg)、ロシア産飼料酵母の粗悪品の疑い(尿素非表示 : 024 %)、トルコ産黄色パプリカのクロルピリホス(0.126 mg/kg)、ナミビア産冷凍ミナメダイの水銀(1.3 µg/kg)、中国産 BBQ グリルからの鉄(20,4/15,5 (18,0) mg/l)及びニッケル(0,936/1,02 (0,978) mg/l)の溶出、など。

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

ドイツ産犬用単一飼料の酸化鉛(6.64 mg/kg)、中国産オランダ経由プラスチックボウルからのホルムアルデヒドの溶出(32.51; 33.61 mg/kg)、スペイン産アスリート用食品サプリメントの未承認新規食品成分硝酸クレアチン、英国産食品サプリメントの未承認新規食品成分イカリソウ、スペイン産食品サプリメントの未承認新規食品成分イカリソウ、レバノン産酢漬けのカブの着色料アズルビン(E122)の未承認使用、中国産イタリア経由メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出(32 mg/kg)、ドイツ産アルカリ水の高濃度のアルカリ度(pH: 11.5; 11.7; 12)、米国産オランダ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、米国産オランダ経由食品サプリメントの未承認物質 3,3'-ジインドリルメタン(DIM)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エクアドル産冷凍アメリカオオカイカのカドミウム(1.9 mg/kg)、インド産冷凍生の殻をむいたエビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (2.8 µg/kg)、中国産冷凍ウサギの後ろ足の未承認物質オフロキサシン(> CCalpha)、イラン産ピスタチオのアフラトキシシン(B1 = 124.6; Tot. = 133.3 µg/kg)、トルコ産アプリコットジャムの亜硫酸塩非表示(30 mg/kg)、トルコ産パプリカのクロルピリホス(0.08 mg/kg)、トルコ産パプリカのホルメタネート(0.09 mg/kg)、など。

その他アフラトキシシン等多数

● 欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. 食品添加物としてのキサントタンガム(E 415)の再評価

Re-evaluation of xanthan gum (E 415) as a food additive

EFSA Journal 2017;15(7):4909 [47 pp.]. 14 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4909>

食品添加物と食品に添加する栄養源に関するパネル(ANS)は、食品添加物としてのキサントタンガム(E415)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。報告された使用量に基づき、一般の子供の詳細暴露は最大 64 mg/kg 体重/ 日、食品サプリメントだけで高濃度で暴露した子供の消費者には 38 mg/kg 体重/ 日、特定の医療用食品と特定の粉ミルク(FSMPs)を摂取する乳児には 115 mg/kg 体重/ 日と推定された。キサントタンガム(E 415)は完全なままで吸収されそうもなく、腸内微生物叢で発酵されると予想されている。調べた慢性及び発がん性試験の最大投与量で有害影響は報告されず、遺伝毒性に関する懸念はない。最大 10 日間 214 mg/kg 体重/ 日の成人のキサントタンガムの経口反復摂取報告では良好な耐容性を示したが、何人かは腹部不快感を感じ、有害影響はないが好ましくない。パネルは食品添加物としてのキサントタンガム(E 415)に ADI 値は必要ないとし、食品添加物としてのキサントタンガム(E 415)の詳細暴露評価で一般人に安全上の懸念はないと結論した。臨床研究と市販後調査の結果を考慮して、食品企業が報告した濃度で乳児と幼い子供用の FSMPs のキサントタンガム(E 415)の使用から安全上の懸念はない。食品添加物としてのキサントタンガム(E415)の現在の再評価は生後 12 週間以下の乳児には適用できない。

2. 茶、ハーブティー、食品サプリメントのピロリジジナルカロイド

Pyrrrolizidine alkaloids in tea, herbal infusions and food supplements

27 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170727>

食品中のピロリジジンアルカロイドへの暴露には、特に茶とハーブティーを頻繁に多く摂取する消費者には、発がん性の可能性があるため、ヒトの健康に長期の懸念が起こりうると EFSA の専門家は述べた。

ピロリジジンアルカロイドを生産する植物を原料にした食品サプリメントの摂取も、有害健康影響をもたらす短期毒性を引き起こす暴露量になることがある。

EFSA は、意図せずフードチェーンに入り込む可能性のある様々な植物種が生産する毒性の大グループである、ピロリジジンアルカロイドによるヒトと動物の健康リスクに関する 2011 年の助言を改訂した。

欧州委員会は、ハチミツ、茶、ハーブティー、食品サプリメントの毒性量に関するより最新のデータを用いて概算した暴露を考慮して、リスク評価を改訂するよう求めた。2011 年に EFSA は、当時十分なデータを入手できる唯一の食品カテゴリーだった、ハチミツを多く摂取する幼児と子供に長期の健康懸念の可能性があると結論した。

EFSA の専門家は、食品に最も一般的に存在し、モニタリングと毒性・発がん性のさらなる研究が継続的に望まれる食品と飼料中の 17 のピロリジジンアルカロイドを同定した。

・ハチミツ、お茶、ハーブティー、食品サプリメントのピロリジジンアルカロイドの存在に関するヒトの健康リスク

Risks for human health related to the presence of pyrrolizidine alkaloids in honey, tea, herbal infusions and food supplements

EFSA Journal 2017;15(7):4908 [34 pp.]. 27 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4908>

EFSA は、ハチミツ、茶、ハーブティー及び食品サプリメント中のピロリジジンアルカロイド (PAs) に関連したヒト健康リスクに関する科学的意見と、これらの品目を含む食品と飼料中に存在する PAs を同定するよう EC から要請された。2011 年、EFSA の CONTAM パネルは、食品及び飼料中の PAs の存在に関連するリスクを評価した。ハチミツに限定された汚染実態データをもとに、CONTAM パネルはハチミツの摂取量が多い幼児と子供への健康影響の懸念の可能性があると結論した。2016 年には、新たな汚染実態データを含んだ新しい暴露評価を公表し、リスクキャラクター化の更新に利用された。今回 EFSA は、新たな慢性（発がん）リスク評価の結果として、PAs のうちリデリイン (riddelliine) への暴露による雌ラットの肝血管肉腫の発生増加をもとに参照ポイントとして BMDL₁₀ 237 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日を設定した。この BMDL₁₀ にもとづく平均暴露量に対する慢性暴露の MOE は、成人が > 1,000,000 から 5,700、若い集団は > 10,000,000 から約 4,900 であった。喫食者のみの 95th パーセンタイルの MOE は、茶及びハーブティーでは成人が 395,000 から 1,500、若い集団で 43,000 から 770、ハチミツでは成人が 593,000 から 13,500、若い集団が 339,000 から 7,600 であった。パネルは、特に茶及びハーブティーの摂取頻度及び量が多いヒトでは PAs への暴露に関連した健康影響の懸念の可能性があると結論した。PA 産

生植物の食品サプリメントの摂取は、急性/短期毒性を生じる暴露量になりうることも指摘した。入手可能な汚染実態データの分析により、CONTAM パネルは、食品及び飼料中のモニタリング用として 17 の PAs を同定した。パネルは、食品及び飼料中の PAs を継続的なモニタリングとより感度が高い特定分析法の開発を推奨した。

*参考：

①食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2011（2011. 11. 16）

【EFSA】食品と飼料中のピロリジジナルカロイドに関する科学的意見

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201123c.pdf>

②食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2016（2016. 09. 14）

【EFSA】欧州人のピロリジジナルカロイドへの食事暴露評価

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201619c.pdf>

3. EU 報告書：抗生物質の使用と抗菌剤耐性との関連性についてのより多くの根拠

EU report: more evidence on link between antibiotic use and antibiotic resistance

27 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170727-0>

欧州食品安全機関（EFSA）、欧州医薬品庁（EMA）、欧州疾病予防管理センター（ECDC）は、抗菌剤耐性細菌の増加に関する抗生物質使用の影響について懸念している。この三機関からの新しい報告書は、抗生物質の摂取と抗菌剤耐性に関する新しいデータを示し、欧州全域で改善されたサーベイランスを反映している。

健康と食品安全の欧州委員会長官である Vytenis Andriukaitis 氏は述べた：「抗菌剤耐性を食い止めるために、私達は三つの分野：ヒト、動物、環境で同時に戦う必要がある。これはまさに、私達が最近開始した抗菌剤耐性の EU 活動計画で、EU と全世界で達成しようとしていることである。この新しい報告書ではヒトと食料生産動物両方の抗生物質摂取と抗菌剤耐性との関連を確かめている。」

多様な状況

抗生物質摂取と耐性の分析の合同庁間(JIACRA)報告書は、動物とヒトの抗生物質の使用において EU 全域でまだ重要な相違があることを強調する。不必要な使用を減らすことは耐性の発生に影響があるだろう。

概して抗生物質の使用はヒトよりも食料生産動物の方が多いが、状況は国や抗生物質によってさまざまである。特に、ポリミキシンと呼ばれる抗生物質類ーコリスチンを含むーは動物用医薬品の分野で広範に使用されている。多剤耐性感染症を治療するのに病院でもますます使用されている。他の抗生物質は動物よりもヒトでさらに頻繁に使用されている。これらにはヒトの健康に非常に重要だと考えられている抗生物質である、第三-及び第四-世代のセファロsporinとキノロンが含まれている。

抗生物質の使用と耐性の関連

ヒトのサルモネラ症とカンピロバクター症の治療に使用されるキノロンに対する耐性は、

動物の抗生物質の使用と関連していることが報告書に記されている。*E. coli* と他の細菌が原因の感染症の治療として第三-及び第四-世代のセファロスポリンのヒトでの使用が、ヒトで見つかる大腸菌のこれらの抗生物質に対する耐性と関連している。

協力がよりよい報告と分析を促進する

本報告書は、特別なノウハウと、動物とヒトの抗菌剤耐性と抗生物質摂取のモニタリングによるデータそれぞれを利用した、EU の三機関の間の緊密な協力の結果である。その結論は 2015 年に発表された最初の報告書に則している。だが、より質の良いデータを入手できれば、より精巧に分析できるようになる。

この三機関の専門家は抗生物質の使用法とそれぞれの耐性の影響をよりよく理解するためにさらなる研究を推奨する。

・抗生物質の摂取とヒトと食品生産動物由来細菌の抗菌剤耐性の発生の総合的な分析に関する ECDC/EFSA/EMA 第 2 回共同報告

ECDC/EFSA/EMA second joint report on the integrated analysis of the consumption of antimicrobial agents and occurrence of antimicrobial resistance in bacteria from humans and food-producing animals

EFSA Journal 2017;15(7):4872 [135 pp.]. 27 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4872>

4. EFSA は遺伝毒性の意見案についてのフィードバックを求める

EFSA wants your feedback on draft genotoxicity opinion

24 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170724-0>

EFSA は、食品と飼料の安全性評価における物質の遺伝毒性の評価に関して科学委員会が出した意見案についてのパブリックコメントの募集を開始した。

この意見案は、物質の遺伝毒性を立証する特別な検査の妥当性について助言している。科学委員会も、遺伝毒性について結論するための根拠の重み付けアプローチにおけるデータの使用と、ヒトの健康リスク評価に使用する健康をに基づくガイダンス値の設定結果について助言している。

最終化されると、EFSA による評価のための文書を準備する際に、申請者にとってより明確で予測可能に改善できるだろう。また、遺伝毒性の評価を行う際はリスク評価者に、そして物質の認可を決定する際はリスク管理者に役立つだろう。

関係者は 2017 年 9 月 6 日までにコメントを書いて提出して欲しい。

・「遺伝毒性評価に関連したある側面の解釈についての考え」意見案のパブリックコメント募集

Public consultation of the draft opinion “Reflection on interpretation of some aspects

related to genotoxicity assessments”

24 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/170724>

5. 食品と接触する物質関連

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger Decon** テクノロジーに基づく **‘Veroniki Ecogrup SRL’** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process ‘Veroniki Ecogrup SRL’, based on Starlinger Decon technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2017;15(7):4900 [11 pp.]. 14 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4900>

室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。この PET で作られたトレイは電子レンジとオーブンで使用してはならない。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **NGR** テクノロジーに基づく **‘Märkische Faser’** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process ‘Märkische Faser’, based on NGR technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2017;15(7):4898 [12 pp.]. 14 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4898>

室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。熱成形したトレイは電子レンジとオーブンで使用してはならない。

- 使用後の PET を食品と接触する物質へリサイクルするために使用される **Starlinger IV+®** テクノロジーに基づく **‘PEGRA-V’** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process ‘PEGRA-V’, based on Starlinger IV+® technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2017;15(7):4899 [12 pp.]. 14 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4899>

室温で長期保存される全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならない。この PET で作られたトレイは電子レンジとオーブンで使用してはならない。

- 食品と接触する物質に使用するジメチルカーボネートの安全性評価

Safety assessment of the substance dimethyl carbonate for use in food contact materials

EFSA Journal 2017;15(7):4901 [7 pp.]. 18 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4901>

食品接触物質、酵素、香料及び加工助剤に関する EFSA のパネル(CEF パネル)の科学的意見は、1,6-ヘキサジオールとともにポリカーボネートプレポリマーを作るモノマーとして用いられ、その後 4,4'-メチレンジフェニルジイソシアネート (MDI) とポリプロピレングリコールや 1,4-ブタンジオールなどのジオールと反応してポリカーボネートプレポリマー29%を含む熱可塑性ポリウレタンを作るジメチルカーボネートの安全性評価を取り扱った。このポリマーは 10% エタノールと 3%酢酸の模擬食品で、室温で短時間接触する(30分以内)、繰り返し使用する素材用である。30 分間 40°Cで行った 3 回目の溶出試験での総溶出量は 2 mg/dm²以下だった。残りのジメチルカーボネートの完全溶出は 1.5 μg/kg 食品以下の量だろう。2つの環状ヘキサジオールカーボネートオリゴマーの溶出は3回目の溶出試験では 50 μg/kg 食品以下だった。OECD ガイドラインに従って行われた、遺伝子突然変異、構造上及び数の異常の 3つのエンドポイントをカバーする 3つの *in vitro* 遺伝毒性試験が提供され、CEF パネルは陰性だと考えた。溶出試験で検出されたオリゴマーはジメチルカーボネートと 1,6-ヘキサジオール(FCM ref No 1067)から生じ、遺伝毒性の懸念はない。CEF パネルはジメチルカーボネートの使用は上記の申請において安全上の懸念は生じないと結論した。ジメチルカーボネートは他のポリカーボネート及びまたは他の状況下で使用されるかもしれない。これらは事業者により評価を必要とする様々な溶出物を生じる可能性がある。その場合、それぞれ 0.05 mg/kg 食品を超えなければ、ジメチルカーボネートと 1,000 Da 以下の総ポリカーボネートオリゴマーの溶出に安全上の懸念はない。

6. 食品の安全性に関する国際食品保全学会 (IAFP) 2017 欧州シンポジウムとして企画された EFSA のセッションに関するイベント報告書

Event report on the EFSA Session organised under the International Association for Food Protection (IAFP) 2017 European Symposium on food safety

20 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1269e>

リスクの早期発見は食品の安全性管理において重要性を増している。このシンポジウムは、国際的な、あるいは欧州の研究機関、業界や学術研究者が開発し利用している新興リスク同定アプローチの概説を提供することを目的としている。今日まで地域や国際的なレベルで新興問題を同定するアプローチは、主に知識ネットワークと個人や組織の専門能力の開発に焦点が置かれていた。この会議では EFSA、FAO、WHO のアプローチや、結果として生じる情報の使い方がいかに異なるかを調べた。新興リスク同定のための新しいアプローチとツールは、起こりうる新興問題の初期管理に役立つことが示されているにもかかわらず、対象範囲や、ツール使用の一貫性にギャップがある。全体的で学術的な共通アプローチを開発すべきである。

7. 健康強調表示関連

Nutrimune®と胃腸と上気道の病原菌に対する免疫防御に関する健康強調表示の科学的立証に関する EFSA の食品・栄養・アレルギーに関するパネルの科学的意見についてのコメントへの回答

Response to comments on the Scientific Opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) on the scientific substantiation of a health claim related to Nutrimune® and immune defence against pathogens in the gastrointestinal and upper respiratory tracts pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

11 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1267e>

2016年に採択された意見で、EFSAのNDAパネルは、Nutrimune®の摂取と胃腸と上気道の病原菌に対する免疫防御との間の因果関係を立証するには証拠が不十分だと結論した。受け取ったコメントがNDAパネルの結論を変えることはない。

8. 飼料添加物関連

- 全ての動物種用セレン強化酵母(*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-3399)の安全性と有効性

Safety and efficacy of selenium-enriched yeast (*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-3399) for all animal species

EFSA Journal 2017;15(7):4937 [10 pp.]. 14 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4937>

申請者は最小セレン含有量を 2,000 mg/kg から 3,000 mg/kg に上げようとしたが、製品に変更がなく、使用状況が同じままであることから、以前の結論を変えなかった。

- 鶏肥育用 Liderfeed® (オイゲノール)の有効性

Efficacy of Liderfeed® (eugenol) for chickens for fattening

EFSA Journal 2017;15(7):4931 [2 pp.]. 14 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4931>

完全飼料に 100 mg/kg で肥育用の鶏の成長を改善する可能性がある。

- 鶏肥育用と産卵鶏育成用飼料添加物としての Alterion NE® (*Bacillus subtilis* DSM 29784)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Alterion NE® (*Bacillus subtilis* DSM 29784) as a feed additive for chickens for fattening and chickens reared for laying

EFSA Journal 2017;15(7):4933 [12 pp.]. 18 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4933>

Alterion NE®は推奨量 1×10^8 CFU/kg 飼料で鶏肥育パフォーマンスを改善する可能性があり、この結論は同量で使用された時に産卵鶏育成用に外挿できる。*B. subtilis* DSM 29784

は最大認可量で、モネシンナトリウム、ナラシン/ナイカルバジン、サリノマイシンナトリウム、ラサロシドナトリウム、ジクラズリル、ナラシン、マデュラマイシンアンモニウム、塩酸ロベニジン、デコキネートと適合性がある。

- 離乳子豚用飼料添加物としての **Levucell® SB (*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1079)**の有効性

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

EFSA Journal 2017;15(7):4932 [6 pp.]. 18 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4932>

1×10⁹ CFU/kg 飼料で明らかな影響が示された最初の申請以降の2つの検査を考慮して、Levucell® SB は1×10⁹ CFU/kg 完全飼料で飼料に添加した時、離乳子豚のパフォーマンスを改善する可能性がある。同じ用量で出産に使用すると、有効性試験の結果は入手可能な3つの製剤に適用できる。

- 全ての動物種用サイレージ添加物としての ***Lactobacillus buchneri* NRRL B-50733**の安全性と有効性

Safety and efficacy of *Lactobacillus buchneri* NRRL B-50733 as a silage additive for all animal species

EFSA Journal 2017;15(7):4934 [9 pp.]. 19 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4934>

乾物に30%~73%の範囲で *Lactobacillus buchneri* NRRL B-50733 を1×10⁸ CFU/kg 新鮮素材で添加すると、サイレージの好氣的安定性を改善する可能性がある。

- 乳牛、牛肥育、マイナー反芻動物種、ラクダ科用飼料添加物としての **Levucell® SC (*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1077)**の安全性と有効性

Safety and efficacy of Levucell® SC (*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1077) as a feed additive for dairy cows, cattle for fattening, minor ruminant species and camelids

EFSA Journal 2017;15(7):4944 [2 pp.]. 19 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4944>

およそ6×10⁸ CFU/kg 完全飼料に相当する、一日当たり8×10⁹ CFU/頭の最小量で提供すると、Levucell® SC は肥育用に飼育されている牛のパフォーマンスを改善する可能性がある。この結論はマイナー反芻動物種と肉生産用に育成されるラクダ科に同じ最小用量6×10⁸ CFU/kg 完全飼料で外挿される。

- 鯉用飼料添加物としての **HOSTAZYM® X (エンド-1,4-β-キシラナーゼ)**の安全性と有効性

Safety and efficacy of HOSTAZYM® X (endo-1,4-β-xylanase) as a feed additive for carps
EFSA Journal 2017;15(7):4942 [9 pp.]. 21 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4942>

この製品は鶏肥育用、七面鳥肥育用、産卵鳥用、マイナー家禽種肥育用及び産卵用、離乳子豚用、豚肥育用の飼料添加物として認可されている。3つの有効性試験の結果、この飼料添加物は 1,050 EPU/kg 飼料で鯉のパフォーマンスを改善する可能性があることが示された。

9. 両生類と爬虫類への集団レベル影響の観点から、両生類と爬虫類の研究で観察された影響の大きさ（死亡率、半数致死量および生殖影響を考慮した）の生物学的関連性

Biological relevance of the magnitude of effects (considering mortality, sub-lethal and reproductive effects) observed in studies with amphibians and reptiles in view of population level impacts on amphibians and reptiles

19 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1251e>

外部監査報告

10. エビデンス管理ユニットの科学的データサービスカタログ

Scientific Data Service Catalogue of the Evidence Management unit

18 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1219e>

外部監査報告

11. 食品の安全性に関するリスク評価に適用する機械学習技術

Machine Learning Techniques applied in risk assessment related to food safety

19 July 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1254e>

外部監査報告

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

1. FSA は将来の食品規制計画を発表

FSA publishes plans for future food regulation

19 July 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16363/fsa-publishes-plans-future-regulation>

Heather Hancock FSA 長官は、本日、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの食品規制の変更計画を発表した。この文書「我々の将来を規制する－何故食品規制は変更する必要がある、我々はそれをどのように行っているか」はイングランド、ウェールズ、北アイルランドの食品事業者の規制の方法をどう変えるかについての我々の提案を示す。

(以下は抜粋)

現代的で、より柔軟で対応可能な規制システムへ

Heather Hancock は言う「EU 離脱と共に、食品事業の規制方法の変更はここ数年の我々の二つの重要課題の一つである。食品規制システムの変更は強力なものである。我々は世界の食糧経済の変化の速度に合わせるために規制のやりかたを変える必要がある。我々は現代的で柔軟性があり対応可能な規制システムが必要である。システムが行き詰まって公衆衛生や食品への信頼を毀損するリスクに晒されるまで待つのではなく、今対応するのが重要である。この改革案は英国の EU 離脱でさらに機運が高まっている。

この計画はこの分野の全ての関係者との 18 か月に議論の結果である。この計画の核心部分は、全ての食品事業者の登録の強化で、それをベースに我々は適切な、リスクに基づいた管理が適応できる。

将来の変更

このペーパーは FSA が近代的な、リスクに基づいた、適切で、しっかりした、弾力性のあるシステムを構築するために FSA が望む変更の詳細を記している。主なものは、

- ・ 事業者登録システムの強化
- ・ 一連のリスクの指標を用いた事業のより適切な分類
- ・ 事業者に正しいことをしているという確信をもってもらい、それを証明するための選択肢を多くする
- ・ 食品衛生格付け制度は維持する

新興リスクに対応する

Heather Hancock は言う：「FSA は今リスクに対応することが必須である。危機を待つのではなく、事前に対応することが責任あるアプローチである。」

* レポート：Regulating Our Future: Why food regulation needs to change and how we are going to do it

Published July 2017

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/rof-paper-july2017.pdf>

2. 食物アレルギーのある消費者は外食についてより確信している

Food allergic consumers more confident about eating out

18 July 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16360/food-allergic-consumers-more-confident-about-eating-out>

FSA は、本日発表された新しい研究で、食物アレルギーや不耐のある人々が、2014 年に

アレルギー情報規則が導入されて以降、外食についてより確信していることを示したことを歓迎する。この研究は、規制が良い影響を与え、ビジネスにとって良いアレルギー情報は良いことであると示す強い根拠である。

* The preferences of those with food allergies and/or intolerances when eating out

FINAL REPORT

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/fs305013-final-report.pdf>

3. ウマ肉偽装裁判で事業者が有罪

Businessman found guilty at horsemeat fraud trial

26 July 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16393/businessman-guilty-horsemeat-trial>

FSA は、ウマ肉を含む製品を 100%牛肉と表示し消費者を欺して販売した事業者の起訴の成功を歓迎する。当該事業者は 2012 年にこのような販売を 10 ヶ月以上行っていた。ロンドン警察が捜査し、FSA が協力した。

ウマ肉詐欺で二人が実刑

Two men jailed over horsemeat fraud

31 July 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16397/two-men-jailed-over-horsemeat-fraud>

ウマ肉を含む製品を牛肉と表示して消費者を欺いた二人の男性が実刑となった本日の判決は、食品犯罪は許されないという明確な信号を送るものだ、と FSA は言う。

Dinos and Sons 社の Andronicos Sideras は、4 年 6 か月、Flexi Foods の Ulrich Nielsen は 3 年 6 か月の実刑、Flexi Foods の Alex Ostler-Beech は執行猶予付きの 18 か月。

4. FSA の政策部長が国際食品規格策定組織コーデックス委員会の副議長に選出された

Food Standards Agency Policy Director elected Vice-Chair of international food standards setting body Codex Alimentarius

21 July 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16365/food-standards-agency-policy-director-elected-vice-chair-of-codex-alimentarius>

Steve Wearne 氏が今週ジュネーブでコーデックス委員会の副議長に選出された。

● 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

● ベジタリアン食の中には心臓疾患のリスクが上がる可能性があるものがある

Some types of vegetarian diet can raise heart disease risk

Tuesday July 18 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/07July/Pages/Some-types-of-vegetarian-diet-can-raise-heart-disease-risk.aspx>

「ベジタリアンであることは常に健康的とは限らない：野菜中心の食事は心臓疾患のリスクを上昇させるかもしれない」と Daily Mail は報道している。米国の研究で例えば精製された穀物のような健康度の低い食品選択に基づいたベジタリアン食は心臓疾患のリスクを上昇させる可能性があるとわかった。

最新研究で研究者は、従来の多くのダイエットと健康研究が実際の具体的な食事の内容を考慮せず、野菜中心のすべてのタイプのベジタリアン食が「ひとまとめになっている」と指摘した。すべての野菜中心の食事が健康的で栄養価が高いというわけではない。

研究者は米国の 20 万人の健康な労働者を対象にしたデータを調査し、食事と冠動脈性心疾患の関連を分析しようと試みた。全体として、野菜の多い食事は野菜の少ない食事や肉食中心の食事と比較して心疾患のリスクについて明確な有益性と関連しなかった。野菜中心の食事をさらに分析すると、研究者は興味深い差異に気付いた。全粒穀物、果物、野菜及び健康的な脂肪を多くとる「健康的な」野菜中心の食事をする人は、ジャガイモ、精製穀物類及び甘い菓子のような食品を含む「健康的でない」野菜中心の食事をする人に比較して心疾患になる可能性は低い。研究では例えばストレス、職種及び教育のような他の健康、ライフスタイル要因が関連に影響を与えた可能性は無視できないが、健康的でない野菜中心の食事と心疾患の関連性には説得力がある。

ベジタリアン向けの食事の助言は、すべての人に向けた助言と同じである。毎日少なくとも 5 単位の果物や野菜のバランスのとれた食事をし、砂糖、塩、飽和脂肪を少量にし、可能であれば全粒穀物の炭水化物を選ぶようにすることである。

● 人工甘味料の有益性ははっきりしていない

Benefits of artificial sweeteners unclear

Wednesday July 19 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/07July/Pages/Benefits-of-artificial-sweeteners-unclear.aspx>

「人工甘味料が体重増加のリスクと関連がある」と Daily Mirror は報道している。過去の研究で集められたデータを調査し人工甘味料—ダイエット飲料にしばしば含まれる—と皮肉な体重増加の関連を報告した。また 2 型糖尿病、高血圧及び脳卒中との関連も発見した。しかし、このレビューの結果は注意して取り扱うべきである。レビュー結果は 7 つの

小規模な質の低い試験及び 30 のコホート研究に基づいていて因果関係を示すことができない。試験の結果と方法に大きな差があるので、それらを一緒にすると結果は偶然の可能性が高い。

健康的な体重に達し、維持するまた 2 型糖尿病を予防する一番良い方法は、少なくとも 1 日 5 単位の果物と野菜を含んだ健康的な食事と定期的な運動の組み合わせによるものである。そして究極のダイエット飲料は？水である。

- 高用量のビタミン D は子供の風邪やインフルエンザの予防にならない

High-dose vitamin D 'doesn't prevent colds and flu in kids'

Wednesday July 19 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/07/July/Pages/High-dose-vitamin-D-doesnt-prevent-colds-and-flu-in-kids.aspx>

「ビタミン D は子供の風邪の予防にならないだろう：神話を否定する研究で、子供の健康を維持するためには『必ずしも多いほどよいというわけではない』という」と Mail Online は述べている。

この話は、健康な子供に高用量のビタミン D を冬に与えることが、標準に推奨される、より低い用量のビタミン D を与えた子供と比較し風邪やインフルエンザの予防になるかどうかを調査する研究に基づいている。高用量摂取した子供は標準量を摂取した子供と同じように病気になったという結果だった。両グループの子供とも冬に平均約 1 回の風邪もしくはインフルエンザにかかった。高用量ではインフルエンザの症例は減少したが、しかしインフルエンザの症例はまれであり、それゆえ減少は小さかった（一冬に子供 100 人あたり 4 感染少なかった）。

現在の英国の助言は、年齢 1 歳から 4 歳の子供は、この研究の標準量と同量の 10 μg のビタミン D を含むサプリメントを毎日とるべきだというものである。研究で使用されたより高用量（50 μg ）を子供に与えることは、子供が一般的に健康であるならば、冬の風邪やインフルエンザに対して大きく効果があるようには思えない。

- フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<http://www.anses.fr/>

1. INCA 3 : 摂取習慣と行動様式の変化、食品安全と栄養の新しい課題

INCA 3: Changes in consumption habits and behaviours, new challenges for food safety and nutrition

12/07/2017

<https://www.anses.fr/en/content/inca-3-changes-consumption-habits-and-behaviours-new-challenges-food-safety-and-nutrition>

本日 ANSES は、INCA 3、第 3 回フランス人の食品摂取と食習慣に関する調査の結果を発表する。この大規模栄養調査では 2014～2015 年に約 200 人の質問者を動員し、5,800 人以上の人（18～79 歳の成人 3,157 人、0～17 歳の子供 2,698 人）が参加した。参加者は生活様式と食習慣に関する 150 の質問を聞かれ、摂取した 320,000 食品のデータを集めた 13,600 日分の摂取が記録された。フランス人の食品摂取習慣のスナップ写真を更新するのに全部で 6 年間かかった。

平均してフランス人は一日に 2.9 kg の食品、すなわち約 2,200 kcal を摂取し、そのうち 50%は飲料である。女性は一般的にヨーグルト、白いソフトチーズ(フロマージュブラン)、フルーツピューレ、家禽肉、スープを好む。男性は、チーズ、肉、デリカテッセンの肉、ジャガイモ、クリームデザートを楽しむ傾向がある。フランス人は加工製品をさらに摂取していて、2007 年より食品サプリメントが明らかに増え、塩分過多で、最も重要なのは繊維不足である。

さらにリスクを引き起こす可能性のあるいくつかの習慣もある：生の動物由来食品の摂取が増えていること、常に適切ではない冷蔵庫の温度、賞味期限を超える頻度がさらに多いこと。

最後に、フランスの運動とじっとしている時間の量は不相当だといえるだろう：運動は集団の大部分で不足しており、毎日画面の前で過ごす時間（労働時間外の）が増え続けて、過去 7 年間で子供で 20 分間、成人で 1 時間 20 分間増えている。

INCA 3 調査が出したこれらの新しいデータは、食品分野の機関が行う作業にきわめて重要である。欧州レベルの統一された手順の枠組みで実施されたこの作業によりフランス人の現在の習慣に沿って助言ができるようになる。

INCA 調査は食品に関するリスクを評価する必須のツールである。これはフランス人の習慣についての知識（食品の選択、調理、食品サプリメントの摂取、運動とじっとしている時間）を改善する。後に食品摂取に関する ANSES のデータベースと結びつけて、食品に存在する有益物質の摂取量を決める(ビタミン、必須脂肪酸など)。

フランス人の食事

平均して 10 歳までの子供は一日当たり 1.6kg の食品と飲料を摂取する。この量は 11～17 歳までの年齢の青年では 2.2 kg、18～79 歳の成人では 2.9 kg に増える。飲料はこの一日摂取量の半分以上を占め、摂取される飲料の半分を水が占める。

INCA 3 調査によると、男性は女性より多く食べる。女性はヨーグルト、白いソフトチーズ(フロマージュブラン)、フルーツピューレ、家禽肉、スープ、暖かい飲料を好み、一方男性は穀物製品、チーズ、肉、デリカテッセンの肉、クリームデザートが好きである。

フランス人の食事には高い割合で加工食品が含まれていて、まだ塩分過多である（平均して男性 9 g/日、女性 7 g/日、フランス国家健康と栄養計画の目標はそれぞれ 8 g/日、6.5 g/日）。繊維の摂取量（成人の平均は 20 g/日）は ANSES の助言（30 g/日）と比較してまだ

低すぎるようだ。フランス人は、徐々に食品サプリメントの摂取が増えるとともに、自分自身（個人井戸からの水を含む）あるいは友達や親族が作る多くの食品の摂取も増えている。

年齢、性別、教育レベル、地域による行動様式で差異がある。例えば 65～79 歳の成人は自宅で作った食品をより多く摂取し、男性は生の動物由来食品をより多く摂取し、少なくとも 4 年間の高等教育を受けた人は果物をより多く摂取し、冷たいノンアルコール飲料の摂取は半分で、大都市居住者は、農村地域居住者（デリカテッセンの肉、野菜、チーズを多く摂取する）より多く魚、菓子、チョコレート、フルーツジュースを摂取する、など。

より大きな健康リスクを引き起こす可能性がある新しい行動様式

INCA 3 調査の結果は食品の微生物学的安全性に関する新しい問題の発生を示している。実際、INCA 3 調査では、リスクを引き起こす可能性のある多くの行為がより頻繁である：生の動物由来食品（主に魚と牛肉）の摂取が増え、傷みやすい食品の摂取前の保存時間が長くなり、賞味期限はより頻繁に超過し、冷蔵庫の不適切な温度が時々見られる。さらに、フランス人の体重と運動量の状況は不適切なままである。2014～2015 年に、子供と青年(17 歳までの)の 13%と 18～79 歳の成人の 34%は太りすぎで、それぞれ 4% と 17%は肥満だった。さらに、動かない行動様式がある人は注意が必要で、11～14 歳の青年の半数と、15～17 歳の青年の 3 分の 2 と、18～79 歳の成人の 80%以上は懸念される。7 年間で、画面の前で過ごす一日の平均時間は、仕事/勉強時間を除いて、子供で 20 分間、成人で 1 時間 20 分間増えていた。そのため国家政策の枠組みで取り組みが強化されなければならない。これらの取り組みは栄養学的観点から食品を改善することと、運動の促進と、動かない時間を減らすことに焦点を置く必要がある。

INCA 3 以降どのような行動をとるべきか？

INCA 3 調査は ANSES の専門活動を行うための基本データベースである。従って、この先数年、大都市フランスの食品に関する栄養学、物理化学、微生物学的リスクの評価を行うのに求められる今後のあらゆる要求に答えるために、この収集されたデータをうまく利用する必要がある。とりわけ、ANSES はリスク評価、特に成人の主要栄養素（脂質、炭水化物、タンパク質）、脂肪酸、ビタミン、ミネラルの不適切な栄養摂取に関するリスク評価と、じっとしていることと不十分な運動に関するリスクの評価との関連で、INCA 3 調査のデータを徹底して分析することを計画している。

このようにして、INCA 3 調査の関連で収集したデータにより、ANSES は新興リスクの一步先を行きながら、フランス人の習慣にもっとより沿った助言を発表できる。

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

1. FSMA 作物安全性規則履行のための州への資金提供についての Scott Gottlieb コミッ

ショナーの声明

Statement from FDA Commissioner Scott Gottlieb, M.D., on the Funding Awards to States for FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) Produce Safety Implementation
July 19, 2017

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm567565.htm>

毎年 3000 人以上のアメリカ人が食品由来疾患で死亡し、もっと多くの人が入院したり病気になるか推定されている。米国は世界でも最も安全な食品が供給されている国の一つではあるが、議会は FDA に FSMA の一環として新しい権限とリソースを委託した。

新しい法律は我々の食品安全システムを、汚染されてから対応することから最初に予防対策をするように転換している。この変化は食品生産者や栽培者を援助している州の担当者の支援なしには起こらない。我々の効果的でリスクに基づいたアプローチには州との協力が必須である。特に作物安全性規則でカバーされる生鮮野菜・果物で州との協力が重要で、本日 43 州をサポートするための 3090 万ドルを提供すると発表した。2016 年には 42 州に 2180 万ドルを提供している。

2. グレープフルーツジュースと一部の医薬品は混ぜない

Grapefruit Juice and Some Drugs Don't Mix

Updated: July 18, 2017 Published: February 22, 2012

<https://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm292276.htm>

グレープフルーツジュースやグレープフルーツは健康的な食生活の一部になりうる。栄養素のビタミン C やカリウムを含む。しかし医薬品と相互作用するときはあなたにとって良くはない。

グレープフルーツの果汁は高血圧などの様々な医薬品と相互作用する。グレープフルーツの果汁には、医薬品の代謝酵素を阻害して身体への過剰な取り込みにより副作用を引き起こす可能性や、トランスポーターを阻害して身体への取り込みが少なくなり医薬品の効果がなくなる可能性がある。

3. 公示

FDA の検査により、以下の製品から表示されない成分が検出された。製品の写真は各ウェブサイトを参照。

- RHINO 7 Platinum 5000

7-17-2017

<https://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm567244.htm>

シルデナフィルを検出。

- Kingdom Honey for Him

7-17-2017

<https://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm567233.htm>

タダラフィルを検出。

- Royal Honey VIP

7-17-2017

<https://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm567239.htm>

タダラフィルを検出。

- Kingdom Honey for Her

7-17-2017

<https://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm567228.htm>

タダラフィルを検出。

4. **Ultra Shop Supplement** は表示されない成分シルデナフィルとタダラフィルを含むとして **Super Panther 7K** を全国的に自主回収

Ultra Shop Supplement Issues Voluntary Nationwide Recall of Super Panther 7K Due to Presence of Undeclared Sildenafil and Tadalafil

July 21, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm568031.htm>

FDA の検査により、精力剤 **Super Panther 7K capsules** に表示されない成分シルデナフィルとタダラフィルが検出されたため自主回収されている。製品の写真を掲載。

5. 警告文書

- Black Seed Herb, Inc. 7/11/17

July 11, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm566684.htm>

未承認の医薬品、表示違反。

- Nature's Health Company, LLC 6/30/17

June 30, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm566680.htm>

未承認の医薬品、表示違反、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反

-
- 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 19-17

20 July 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular1917.aspx>

意見募集

- ・加工助剤としてのアクアリシン（プロテアーゼ）の認可申請への対応案

2. 2017-18 事業計画

Corporate Plan 2017-18

(July 2017)

<http://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/Corporate-Plan.aspx>

- ・ FSANZ の目的
- ・ 根拠に基づいた基準をつくる
- ・ 我々の環境と戦略の意図
- ・ 我々の能力にとっての重要な項目：リスク、科学、人々、コミュニケーション、ガバナンス
- ・ 我々の能力を評価する
- ・ リスク管理とリスク欲求 (risk appetite : 団体が目的を達成するために受け容れる準備ができているリスクのレベル、リスクを減らすための対応が必要とみなされる前のレベル)
- ・ 我々の戦略の意図

● 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

- Jing Pin Heijin Gang Tablets

24 July 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/jing-pin-heijin-gang-tablets>

TGA の検査により、Jing Pin Heijin Gang 錠剤に表示されない成分シルデナフィルとパラセタモールを検出した。製品写真あり。(注：濃度の記載なし)

- V8 錠剤

V8 tablets

24 July 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/v8-tablets>

TGA の検査により、V8 錠剤に表示されない成分シルデナフィルを検出した。製品写真あり。(注：濃度の記載なし)

● 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

輸入検査課

- 2017.7.14~2017.7.20

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=38080>

- 2017.7.7~2017.7.13

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=37990>

2. 食品医薬品安全庁、夏休み食・医薬品健康安全情報提供

危害情報課 2017-07-20

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=38050&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、夏休みを前に、避暑地や野外活動時に必ず注意すべき食・医薬品安全使用要領と注意事項などを提供する。

夏休みを楽しくて元気に送るためには、▲食材購入及び食中毒予防要領、▲常備医薬品、多汗症治療剤、酔い止め薬などの正しい使い方、▲蚊退治用殺虫剤、蚊忌避剤など医薬品外品の正しい使い方、▲日焼け止め、除毛剤など化粧品の正しい使い方、▲コンタクトレンズ、補聴器、AED 使用時の注意事項などをよく知ることが重要である。

<食材の買い物時間は1時間以内に！>

暑くて湿度の高い夏は、食材が常温下に1時間以上置かれれば細菌が急速に増えて食中毒発生の恐れが高いため買い物から注意が必要である。市場を見る時には製品の流通期限・表示事項を確認して食品を購入しなければならない。常温保管食品から冷蔵・冷凍食品、肉類、魚介類などの順で1時間以内に買い物を終えるのが良い。

※ 食材購入順序：ラーメン、缶詰など冷蔵が必要ない食品→ 果物・野菜→ ハム、かまぼこなど冷蔵が必要な加工食品→ 肉類→ 魚介類

市場を見た後に家までの移動時間が長い場合、温度によって製品が傷む冷蔵・冷凍食品、肉類、魚介類などはアイスボックスやアイスパックを利用して運ぶのが良い。

各食品別購入要領は次の通り。

- ・ 洗浄切断など前処理された新鮮果物・野菜は冷蔵製品を購入し、果物・野菜類を肉類や水産物とともに購入した時には分けて包装する。
- ・ 農産物は無傷で新鮮なものを購入し、水産物は弾力があって目があざやかで、ツヤがあり鱗がついた新鮮なものを購入するのが良い。

(以下略)

3. 離乳食・おやつなど私たちの子供の食べ物のカスタム安全点検実施！

不良食品根絶推進団 2017-07-17

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=37997&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、子供たちの食べ物に対する安全管理を強化するために7月17日から8月4日までの3週間、配達離乳食・おやつ製造業者など88ヶ所について衛生点検を実施する。今回の点検は子供を育てる母親を対象に、離乳食や間食など乳幼児が主に食べる食品について普段持っている不安・不満事項を調査して点検計画に反映したものである。

主要点検内容は、▲安全な原料使用、▲衛生的製造可否、▲異物発生低減化のための防虫・防暑施設管理、▲原材料含量など表示適正性などである。特にエコまたは国内産を標榜する製品を優先的に点検し、免疫機能が弱い乳幼児が摂取する離乳食製品は回収して食中毒菌検査も実施する予定である。

4. 重大な危害のおそれがある輸入食品について安全性が確認されるまで輸入申告の保留 輸入食品政策課 2017-07-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=37952&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、国民健康に重大な危害が発生する懸念がある輸入食品については安全性が確認されるまで輸入申告を迅速に保留することができるようにする“輸入申告保留措置（無検査抑留制）”規定を新設するのを主要内容にする「輸入食品安全管理特別法」改正案を立法予告する。

今回の改正案は、通関段階輸入食品安全管理を強化して食品安全と無関係な規制を改善するために用意された。主要内容は、▲輸入申告保留措置（無検査抑留制）導入のための法的根拠の用意、▲補習教育未履修時過料賦課根拠規定新設、▲海外製造業所登録時期緩和（輸入申告7日前→輸入申告前）などである。

通関段階で国民健康上深刻な懸念があつて迅速な措置が必要な場合は試験検査なしに該当製品について輸入申告を保留することができるように関連規定を用意した。輸入食品が、人の身体と生命に危害を加えるなどのテロ行為に使われる懸念がある場合、自然災害・環境汚染及び感染性が大きい病原体に輸入食品が汚染された懸念がある場合、許可されない動物用医薬品などを輸入食品に使ったことが確認された場合などがこれに相当する。詳細な輸入申告保留措置の手続き・方法などは今後施行される予定である。

既存輸入食品営業者が毎年受けなければならない衛生教育（補習教育）を未履修である場合に過料を賦課することができるように規定を用意し、新規教育の場合にも、やむを得

ない場合には営業者に代って管理責任者が教育を受けることができるようにして営業者に便宜を図った。

食品を輸入する者が店名、所在地など海外製造業所関連事項を 7 日前まで食薬庁長に登録するようしていたのを輸入申告前まで登録するように調整して営業者負担を緩和した。

食薬処は今回改正案を通じて食品安全と関係ない規制は合理的に改善するが、リスクのある輸入食品などは国内搬入されないように安全管理をより一層強化する予定であると発表した。改正案に意見がある場合 2017 年 8 月 22 日まで受け付ける。

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

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

1. ティーバッグのホチキスの針の使用禁止に関する命令

Order regarding Ban on use of Staple Pins in tea bags. (Uploaded on: 24.07.2017)

http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:2897c86e-3edf-411b-98a9-0e5fe5af181d/Order_Ban_Staple_Pin_Tea_Bag_24_07_2017.pdf

2018 年 1 月 1 日から、ホチキスを使ったティーバッグの製造、保管、販売、輸入は禁止となる。外れた針が消費者の健康に重大なハザードとなるため。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- 台湾衛生福利部、殺菌剤フルオピラムの茶類における残留基準値を削除した旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04750120492>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、監視報告書 No.2 においてキノコ狩りでの収穫物の確認を呼びかけ、2016 年のキノコ中毒に関する報告を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04750450475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、監視報告書 No.2 において栄養監視に関する国家対策の 2016 年の結果報告を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04750510475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食習慣及び食品摂取方法の変化による食品安全及び栄養の新たな課題に関する報告を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04750660475>

- 台湾衛生福利部食品藥物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品等(6月分)を公表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04750690493>

ProMED-mail

キノコ中毒 中国（香港）ポルチーニ、警告

Mushroom poisoning - China: (HK) porcini, warning

2017-07-19

<http://www.promedmail.org/post/5188675>

Date: Tue 18 Jul 2017 Source: 7th space [edited]

香港の食品安全センターはが 2017 年 7 月 18 日、食用と毒キノコが混ざっていることが疑われる包装済みポルチーニキノコ製品の特定期間の摂取を止めるよう呼びかけた。食中毒事例があったため調査している。輸入販売は Addison Industrial (Group) Limited。

EurekAlert

- 専門家：スタチン拒否は恐ろしい結果を招くインターネットにより誘導されるカルトである

Expert: Statin denial is an Internet-driven cult with deadly consequences

24-Jul-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-07/acop-esd071817.php

米国内科学会誌のプレスリリースの一部

医師であり患者の権利の主張者でありクリーブランドクリニックの心血管医部長である Steven E. Nissen によるエディトリアル。副作用が出た後でもスタチンを続けることに死亡率や有病率についてメリットがあるという論文についてのコメントとして出された。スタチンへの根拠のない批判がインターネットで宣伝されており、患者がきちんと服薬しない。専門家でもない人たちがスタチンを止めて「ナチュラル」レメディで治療しようと宣伝する。こうしたプロパガンダの背景には DSHEA の成立により根拠のない宣伝が可能になったダイエタリーサプリメント業界がある。

- 研究がダイエタリーサプリメント暴露による中毒コントロールセンターへの 275,000 件の電話を発見

Study finds 275,000 calls to poison control centers for dietary supplement exposures

24-Jul-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-07/nch-sf2072017.php

研究者らは FDA にヨヒンベとエネルギー製品の規制を求める

全国子ども病院傷害研究政策センターと中央オハイオ中毒センターの新しい研究によると、米国の中毒管理センターでは平均して 24 分に一件ダイエタリーサプリメントに関する電話相談を受ける。 *Journal of Medical Toxicology* に発表。ダイエタリーサプリメントに関

する電話件数は 2000 年から 2002 年の間に 46.1%増加、2002 年から 2005 年の間に 8.8%減少し、2005 年から 2012 年の間に再び 49.3%増加している。2002 年と 2005 年の間の減少は FDA による麻黄（エフェドラ）禁止によるものである可能性が高い。

サプリメント暴露に関する電話の 70%が 6 才以下の子どもで、多くが意図せず、である。97.3%が自宅でおこっていて 97%以上が飲み込んでしまった。暴露の 4.5%で重大な帰結になっており、最も重大なもの 95%は 6 才以上の子どもである。

多くの消費者がサプリメントは市販薬と同程度の安全性や有効性があると信じているが、そうではない。重大な帰結になったダイエタリーサプリメントで多いのはエナジー製品、植物製品、伝統薬である。植物製品の中ではヨヒンベが最も多い。

- 研究はバングラデシュの子ども達の突然死と果樹に散布された化学物質を結びつける
Study links sudden deaths in Bangladeshi children to chemicals sprayed on fruit trees
24-Jul-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-07/b-sls071717.php

研究者らは 80 ヶ国で禁止されているものを含む強力な殺虫剤が、多くの犠牲者がしばしば遊んでいた果樹園で使われていたことを発見

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、2012 年にバングラデシュの地方で 13 人が死亡した脳炎の引き金は殺虫剤やその他の農薬の過剰で不適切な散布が引き金になった可能性がある。症状が出て 20 時間以内におこっている全ての死亡にライチ暴露が関連する。*The Lancet* に発表された最近の解析ではライチの種子や果肉に含まれる天然毒素への反応だと結論している。

バングラデシュの国際下痢症研究センター M. Saiful Islam 公衆衛生学修士は「我々の研究は種子が原因ではない可能性を示唆している。なぜならバングラデシュでは種子は食べていないから。その代わりに毒性の高い農薬に複数暴露された可能性が高い」という。Islam らは 2012 年 5 月 31 日から 6 月 30 日におこった 1~12 才の子どもの急性脳炎症候群 14 例について調査した。生き残ったのは 1 人だけである。その当時、生産者が果樹園にエンドスルファンを使用していた。14 人の子どものうち 13 人はライチの果樹園から 10 メートル以内に住んでいた。一人はそれほど近くに住んでいないが病気になる前に大量のライチを食べた。アウトブレイクは収穫期に発生していて、その時期は地面に多くのライチが落ちていて子ども達は果樹園で遊んで落ちたライチを洗わずに食べるのが普通である。

* 論文 : Outbreak of Sudden Death with Acute Encephalitis Syndrome Among Children Associated with Exposure to Lychee Orchards in Northern Bangladesh, 2012

<https://www.ajtmh.org/content/journals/10.4269/ajtmh.16-0856>

(オープンアクセス)

- フリントの水道管の「失われた鉛」が危機の原因を確認する

'Missing lead' in Flint water pipes confirms cause of crisis

28-Jul-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-07/uom-li072817.php

ミシガン大学の研究者らによる研究によると、フリントの水道管の内側の表面に、スイスチーズのような穴あきパターンが見られ、鉛のあったところが穴になっていた。このことは古い水道管の腐食防止処理が絶え間なく行われることの重要性を強調する。

Environmental Science and Technology Letters に発表された。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室