

# 食品安全情報（化学物質） No. 17/ 2018 (2018. 08. 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】 紅麴のモノコリンの安全性に関する科学的意見

欧州食品安全機関（EFSA）は、紅麴（RYR）に含まれるモノコリンの安全性に関する科学的意見を発表した。ラクトン型のモノコリン K は、EU で高コレステロール血症の治療用として承認された複数の医薬品の有効成分であるロバスタチンと同じものと考えられる。入手可能な情報から、フードサプリメントからの RYR 由来モノコリン K への推定暴露量はロバスタチンの治療用量の範囲内となる可能性がある。RYR 由来モノコリン K への暴露は横紋筋融解症を含む筋骨格系や肝臓に深刻な健康影響を及ぼす可能性がある。いくつかの不確実性により、健康への有害影響の懸念が生じない RYR 由来モノコリンの食事摂取量は設定できなかった。

\*ポイント： 紅麴製品による健康リスクは何年も前から欧米で問題視されています。米国では、10 年程前に米国食品医薬品局（FDA）が紅麴のダイエタリーサプリメントの販売業者に対して、製品から未承認医薬品（ロバスタチン）が検出されたという理由で宣伝・販売の中止を要請する警告文書を出しています。一方 EU 域内では、紅麴製品に健康強調表示が認められていることもあり、現在もフードサプリメントとして販売されています。しかし、フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）が 20 人以上の健康被害報告をまとめて発表するなど、加盟国から有害影響を懸念する声が上がっているため、欧州委員会が紅麴の食品への使用制限や禁止の検討を始めており、その根拠として EFSA が評価を行ったという流れのようです。

### 【BfR】 グリホサート：がんの症例とグリホサートを含有する農薬の使用との関連性がないことが新規の疫学調査から明らかになった

グリホサート含有植物保護製品の使用と農業従事者におけるがんの症例との間に関連性があるのかについて、11 年間にわたる米国 2 州の農薬使用者を対象にした疫学調査結果が *The Journal of the National Cancer Institute* に報告された。この報告を受け、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、その調査結果の概要を紹介し、改めてグリホサートの発がん作用を示す根拠はないことを強調した。

### 【FSSAI】 ガイダンス：安全なスパイス粉末

スパイスにはしばしば異物が混入されている。インド食品安全基準局（FSSAI）は、消費者向けの啓發文書（信頼できるブランド品を買う、FSSAI 登録番号を確認する、通常品よりも色が鮮やかな場合は買わない、等）を公表した。スパイスは高価で、しばしば粉末あるいは挽いたものが販売されているため経済的利益が目的の異物混入が ocorrência やすい。

\*ポイント： 最近、FSSAI が積極的に規制やガイダンスを発表している印象があります。お国柄もあり時々思いも寄らない興味深い記事があります。今回はスパイスの異物混入と卵にまつわる神話（例：プラスチック卵が存在する）でした。FSSAI は、スパイスは信頼できる製品を購入するよう呼びかけています。夏休み時期で旅行に出掛ける方もいらっしゃることでしょう。お土産を購入する際にはお気をつけ下さいね。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【FAO】](#)

1. 健康的な食事についてどのくらい知っている？

### [【EC】](#)

1. 健康的で持続可能な食品システムの優良実施例募集
2. 食品偽装との闘い：違法な処理を施したマグロ 45 トンをスペインで押収
3. 査察報告書
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. ヒマワリ粕に含まれるダイオキシン類および PCB 類のためのヘキサン抽出による無毒化処理を評価するための科学的支援
2. 食品摂取量調査（外部委託調査）：ベルギー、キプロス
3. 第 50 回コーデックス残留農薬部会(CCPR)会合における EU ポジションを準備するための科学的支援
4. 紅麹のモノコリンの安全性に関する科学的意見
5. 食品添加物としてのケイ酸カルシウム(E 552)、ケイ酸マグネシウム(E 553a(i))、三ケイ酸マグネシウム(E 553a(ii))、タルク(E 553b)の再評価
6. 食品添加物としての使用によるローズマリー抽出物(E 392)の詳細暴露評価
7. 植物油と牛乳、黄色脂肪及びクリームベースのスプレッドにおいて最大 30% (w/w)とすの使用拡大に関するアランプラキア種子油の安全性
8. 乳児のビタミン D 耐容上限量の改訂
9. 2016 年に実施された残留農薬分析に関する国家概要報告書
10. 農薬リスク評価関連
11. 国家データ提供機関と EFSA との間の試験的な包括連携協定への助成合意
12. 食品接触材料関連
13. 食事による糖の耐容上限量に関する科学的意見を導出するための手順書

### [【FSA】](#)

1. 消費者意識追跡調査結果発表

### [【FSS】](#)

1. FSS は DNP の危険性の警告を発表する

### [【DEFRA】](#)

1. 「7大」スーパーマーケットでのプラスチックバッグの販売は 5p の課金以降 86%低下
2. 例外的な天候の中で農業汚染を予防するためのガイダンス

### [【HSE】](#)

1. 食品中残留農薬：2017 年四半期報告
2. PRiF 年次報告書

### [【NHS】](#)

1. Behind the Headlines

### [【ASA】](#)

1. ASA 裁定

### [【BfR】](#)

1. グリホサート：がんの症例とグリホサートを含有する農薬の使用との関連性がないことが新規の疫学調査から明らかになった
2. アルミニウム合金でできたコートされていない食品接触物質からの食品及び食品模倣品へのアルミニウムとタリウムイオンの放出
3. 科学的視点から見たドイツにおける母乳哺育

### [【RIVM】](#)

1. 国際プロジェクト

### [【ANSES】](#)

1. 海藻摂取：ヨウ素過剰摂取リスクに注意
2. アプリコットカーネルはシアン化物中毒のリスクがある

【FDA】

1. 警告文書

【USDA】

1. 消費者がコンビニ食品を買う理由は？
2. ARS：交配の革新的アプローチは収量が多くより良い作物を意味するかもしれない

【FSANZ】

1. 食物アレルギー情報ポータル更新－食物アレルギーを持ちながら生活する人々にとっての前進

【TGA】

1. 安全性助言

【MPI】

1. 貝のバイオトキシン警告（延長）－Taranaki 及び Waikato 地方
2. Little Angels ブランドのピューアベビーフード

【香港政府ニュース】

1. 違反情報
2. マカオ政府より - マカオの基準値を超える二酸化硫黄が fa. e. fa® Songheng ブランドの Sour Pickled Green Mustard から検出された

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射線検査の結果
2. 「食品等の表示基準」の一部改訂告示
3. 食品医薬品安全処、輸入食品の検査結果の情報公開拡大
4. リュウウンジン食品医薬品安全処長、健康機能食品メーカーの現場訪問
5. お年寄りがかみ砕いて飲み込みやすい高齢者向け食品の新設
6. 回収措置

【FSSAI】

1. ガイダンス：安全なスパイス粉末
2. 卵の品質と安全性 プラスチック卵という神話を否定する

【その他】

- ・ (ProMED-mail) 食中毒 ペルー：(AYACUCHO) 致死、通夜、情報求む
- ・ (ProMED-mail) 赤潮－米国（第二報）：(フロリダ)
- ・ (ProMED-mail) 乳児ボツリヌス症 米国：(テキサス)
- ・ (EurekAlert) 塩をとって：研究は平均的摂取が心臓の健康に安全であることを発見
- ・ (EurekAlert) The Lancet：減塩計画はナトリウムの摂取量が非常に多い地域にのみ適切であるかもしれない
- ・ (EurekAlert) OTC 医薬品、ダイエタリーサプリメント、その検査結果への影響

---

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

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

1. 健康的な食事についてどのくらい知っている？

How much do you know about healthy eating?

<http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1110267/>

—食事ガイドラインを選択の指針にしよう—

国により食事ガイドラインの構造は異なるものの、内容は共通している。

良いことがわかっている 7つの食習慣は

1. 野菜や果物を豊富に
2. 脂肪の摂取に注意
3. 砂糖の多い食品や飲料は減らす
4. 減塩
5. 水分摂取
6. 飲酒するならばほどほどに
7. 毎日運動しよう

\* 世界各国の食事ガイドライン

Food-based dietary guidelines

<http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/home/en/>

---

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

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

## 1. 健康的で持続可能な食品システムの優良実施例募集

Call for best practices on healthy and sustainable food systems

<https://ec.europa.eu/chafea/agri/news/call-best-practices-healthy-and-sustainable-food-systems>

健康増進、疾病予防及び非伝染性疾病に関する運営グループで EU 加盟国から採択された基準に照らして評価される。2018年8月31日まで募集する。

## 2. 食品偽装との闘い：違法な処理を施したマグロ 45 トンをスペインで押収

Fight against food fraud: 45 tons of illegally treated tuna seized in Spain

e-News 13/08/2018

[http://ec.europa.eu/newsroom/sante/newsletter-specific-archive-issue.cfm?archtype=specific&newsletter\\_service\\_id=327](http://ec.europa.eu/newsroom/sante/newsletter-specific-archive-issue.cfm?archtype=specific&newsletter_service_id=327)

スペインの治安警察の自然保護部(SEPRONA)によると、缶詰用の冷凍マグロに違法に発色剤処理を行い、生鮮魚として販売しようとしていた3社と3隻の漁船が捜査され、4人が取り調べを受け、45トンのマグロが押収された。4人は最長4年間刑務所に収監される可能性がある。違法処理されたマグロはヒスタミンに対するアレルギー様反応など、公衆衛生上深刻なリスクを生じる可能性がある。捜査は、OPSON VII オペレーションの下でEUROPOLが指揮を取り、欧州委員会や他の加盟国と共同で実施された。

### 3. 査察報告書

- **メキシコ—認定管理機関が適用しているオーガニック生産基準と管理措置**

Control Body—Organic production standards and control measures applied by a recognised Control Body operating in Mexico - Plants—2018-6394

27/07/2018

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4007](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4007)

2018年3月19～22日に実施された査察の報告書。メキシコの管理機関(CB)が適用しているオーガニック生産基準と管理措置は、欧州のものとはほぼ同等であると認められると結論付けられる。全ての事業者が毎年現場の審査を受け、CBは多くの追加検査を行っている。非有機製品を検査するためのサンプリングも最低基準より多く行われている。しかし、高リスクとされる事業者が必ずしも追加査察やサンプリングの対象となっておらず、サンプリング手順にも問題があり生産者から得た検体の分析結果をCBが適切に解釈できていないなどの欠点がある。

- **中国—認定管理機関が適用しているオーガニック生産基準と管理措置**

China—Organic production standards and control measures applied by a recognised Control Body operating in China

08/08/2018

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4011](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4011)

2017年11月14～24日に実施した、中国の認定管理機関(CB)が適用しているオーガニック生産基準と管理措置を評価するための査察の報告書。中国の認定管理機関は、資格要件を満たした担当者により良好に組織されており、良く整備された文書とコンピュータシステムによって支援されている。規則と適格性認定基準に基づいた管理が概ね良好に実施されており、監査と分析の実施率は、最小目標はほぼ達成されている。しかし、通常農法が付近であるいは並行して実施されていることから生じる混入リスクを検出する点で難があり、また混入を防ぐ対策の検証にも問題がある。計画の拠り所となるオーガニック生産規則に明らかに違反した事例に対処し、制裁するための機構が設けられていないことも指摘項目に上がった。

- **ルクセンブルグ—国内監査制度**

Luxembourg—National audit systems—2018-6317

27/07/2018

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2018-6317](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_inspection_ref=2018-6317)

2018年3月20～23日に実施した、食品安全と動物の健康・福祉等に関するEU法遵守の公的管理に関する監査実施を定めた規則(EC) No 882/2004のArticle 4(6)の実行状況を評価するための監査報告書。ルクセンブルグの公的管理に対する国内監査は2011～2017

年の間休止状態にあり、その再開に相当な努力が注がれ、現在監査制度が再構築中である。その監査制度の欠点に関わる事項として、独立した監視が行えていないことなどがある。現在、監査手続きや報告書をレビューし、技術的専門知識を提供する監査業務グループを設置するために、新しく「後方支援組織」を創設しようとしている。

- スロバキア—国内監査制度

Slovakia—National Audit Systems—2018-6466

13/08/2018

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2018-6466](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_inspection_ref=2018-6466)

2018年3月5～9日に実施された査察で、公的管理が、飼料および食品法、動物の健康・福祉に関する規則の遵守状況を検証できているかどうかを評価した。主な査察対象は、スロバキア獣医・食糧課(SVFA)、公衆衛生局(PHA)、および農業分野中央管理・検査機関(CCTIA)であった。人員の不足などにより公的管理が十分に行えないという難点が指摘された。

- ベルギー—消費者向け食品情報及び栄養健康強調表示

Belgium—Food information to consumers and nutrition and health claims made on foods

30/07/2018

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=4010](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=4010)

2018年1月22～30日に実施した、消費者向け食品情報及び食品の栄養健康強調表示の公的管理状況を評価するための査察の報告書。これらの管理についてベルギーは、連邦フードチェーン安全庁(Federal Agency for the Safety of the Food Chain: FASFC)および連邦経済・中小企業・自営業およびエネルギー公共サービス(Federal Public Service Economy, SMEs, Self-employed and Energy: FPS Economy)が責務を分け合う公的管理制度を有している。公衆衛生、強調表示を含む食品の安全性の管理は、EUの衛生規則の基本要件を満たしており、精錬されたITシステムにより支えられている。しかし、食品情報提供ならびに栄養健康強調表示の規則は、FASFCによって完全に対象がカバーされているわけではなく、特に文書や記録の検査といったEUの要件遵守の評価に関連する部分に難がある。また、偽装、公正な慣行および誤解を招く情報に関与するFPS Economyは、資金・要因不足のため、管理対象が限られており、食品事業者が食品情報要件を遵守していることを検証する上で悪影響が生じている。

#### 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](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

2018年第31週～第32週の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

\*基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

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

#### 警報通知 (Alert Notifications)

トルコ産ドイツ経由アプリコットカーネルのシアン化物高含有(43.3; 83 mg/kg)、スペイン産サワーキャンディードリンクの摂取による窒息リスク、オランダ産ビタミン B6 のビタミン B6 高含有(37.47 g/100g ; 37.04 g/100g)、ギリシャ産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 48.7; Tot. = 122.5 µg/kg)、ドイツ産ライム味炭酸飲料の高濃度のアルカリ性、ヒトが摂取するのに適さないと思われる英国産ビタミン D3 食品サプリメント、産出国不明フランス産メラミン製プラスチックボックスからのメラミンの溶出(3.16 mg/kg)、スペイン産ドイツ経由乾燥海藻のヨウ素高含有(76376 µg/kg)、オンライン販売の2,4-ジニトロフェノール(DNP)、スペイン産亜塩素酸ナトリウム液の未承認食品添加物亜塩素酸ナトリウム(25%)、ルーマニア産チルドウマ肉のカドミウム(0.89 mg/kg)、オランダ経由米国産ビタミン B6 の高濃度ビタミン B6(59.85 g/100g)、フランス産クレイの高濃度鉛(32.6 mg/kg)、スロベニア産ゼオライトカプセルの未承認物質 2,2,4,4-テトラメチルシクロブタン 1,3,-ジオール(TMCBD)及びテトラヒドロカンナビノール(THC)、など。

#### 注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産メカジキロインの水銀(1.200 mg/kg)、フランス産チルドカニの亜硫酸塩非表示(38 mg/kg)、マレーシア産フジマメのメソミル(0.6 mg/kg)、ドミニカ共和国産マンゴーのプロクロラズ(6.6 mg/kg)、香港産褐藻類の高濃度ヨウ素(91 mg/kg)、米国産未承認新規食品テアクリン、米国産原料ベルギー産ロースト・塩味ピスタチオナッツのアフラトキシン(B1 = 19; Tot. = 21 µg/kg)、スペイン経由ペルー産グリーンアスパラガスのカドミウム(0.179 mg/kg)、フランス経由チリ産チルドカジキ(swordfish)の水銀(1.28 mg/kg)、タイ産玄米の未承認物質トリシクラゾール(0.073 mg/kg)、デンマーク経由ノルウェー産のチルドサバ(*Scomber scombrus*)のヒスタミン(570 mg/kg)、スペイン産キハダマグロ(*Thunnus albacares*)のヒスタミン(>2500 mg/kg)、スリランカ産チルドメカジキ (*Xiphias gladium*)ロインの水銀(1.56 mg/kg)、モロッコ産チルドサメの水銀(>1.5 mg/kg)、など。

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

イタリア産ポレンタのフモニシン(1665.9 µg/kg)、ドイツ産飼料用豚肉ミールに反芻動物のDNAの存在、英国産フードサプリメントの未承認成分(キャツクローおよびミルクシスル(オオアザミ))、中国産インスタントヌードルの不正輸入(牛のDNAの存在)、英国産飼料材料に亜鉛高含有、イタリア産チルド豚のスルファジメトキシシン(309.6 µg/kg)、オランダ産冷

凍スキャンピ(ヨーロッパアカザエビ)の亜硫酸塩高含有(283 mg/kg)、チリ産冷凍メカジキ(*Xiphias gladius*)の一酸化炭素処理疑い(1.02 mg/kg)、ドイツ糖蜜ビートパルプの非ダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル(76.4 µg/kg)、スペイン産全粒コメの未承認物質トリシクラゾール(0.073 mg/kg)、イタリア産糖ペーストの高濃度着色料アルラレッドAC(E129)(953 mg/kg)、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産プラスチック台所用品からの高濃度の総溶出量(24.9 mg/kg)、米国産殻剥きアーモンドのアフラトキシン(B1 = 23.6; Tot. => 24 µg/kg)、イラン産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B1 = 20.4; Tot. = 22.5 µg/kg)、タイ産サテソースミックスの亜硫酸塩非表示(33 mg/kg)、中国産シンガポール経由メラミン皿からのホルムアルデヒドの溶出(21.8 mg/kg)、タイ産調理用ココナッツミルクの亜硫酸塩非表示(34 mg/kg)、中国産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 25.3 µg/kg)、米国産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 35; Tot. = 40 µg/kg ; B1 = 25.3; Tot. = 27.6 µg/kg)、トルコ産サルタナレーズンのオクラトキシン A (18.3 mg/kg)、中国産レーズンのオクラトキシン A (19.23 µg/kg)、トルコ産ペッパーのホスチアゼート(0.138 mg/kg)、トルコ産ペッパーのホルメタネート(0.09 mg/kg)、その他アフラトキシン中国産紅茶のアセタミプリド(0.278 mg/kg)・未承認物質トルフェンピラド(0.51 mg/kg)・ジノテフラン(0.035 mg/kg)、米国産殻付きアーモンドのアフラトキシン(B1 = 19.2; Tot. = 21.0 µg/kg ; B1 = 10.1; Tot. = 12.4 µg/kg)、南アフリカ産着色料の高濃度銅(72 mg/kg)、トルコ産乾燥レーズンのオクラトキシン A (32.6 µg/kg)、ドミニカ共和国産ナスの未承認物質カルボフラン(0.023 mg/kg)及びペルメトリン(0.13 mg/kg)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス(0.131 mg/kg)、チリ産核なしプルーンの高濃度ソルビン酸(E200) (1247.5, 1240 mg/kg)、トルコ産生ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 39.0; Tot. = 44.9 µg/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](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

#### 1. ヒマワリ粕に含まれるダイオキシン類および PCB 類のためのヘキサン抽出による無毒化処理を評価するための科学的支援

Scientific assistance to assess the detoxification process for dioxins and PCBs in sunflower cake by hexane extraction

EFSA Journal 2018;16(7):5398 31 July 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5398>

申請者が提出したデータによると、提示された方法でヒマワリ粕からダイオキシン類や PCB 類を約 90%除去したヒマワリ粕粉末を作ることができ、EU の現行の最大基準値を満



たすことができる。最終製品にヘキサンのような有害物質が残留する可能性は低い。この方法で生産されるヒマワリ粕粉末は、動物の栄養源として特に制限なく用いることができる。この方法で生産される粗製油およびその加工副産物は、工業用途にのみ使用することができる。ヘキサンの廃棄や再利用についての情報は提示されなかった。EFSA は、この無毒化処理は、欧州委員会規則(EU) 2015/786 の合格基準を満たしていると結論付けた。

## 2. 食品摂取量調査 (外部委託調査) : ベルギー、キプロス

### ● ベルギー : 若年者および成人

Belgian national food consumption survey in adolescents and adults

1 August 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1468>

第 2 回目のベルギー全国食品摂取量調査(BNFCS2014)が、2014~2015 年にかけて、3~64 歳を対象に実施された。食品摂取量データの他、食習慣、食品安全、身体活動、デスクワーク習慣及び健康に関するデータも収集した。10~64 歳を代表する対象者は、国家住民登録簿から多段階抽出法により無作為選択された。全体の BNFCS2014 への参加率は 37%であった。結局、この年代で調査に参加したのは 2,200 名で、1,000 名が若年者、1,200 名が成人であった。食品摂取における季節の影響や曜日ごとの変動を組み入れるため、四季および各曜日で等分にデータを収集した。調査は連続しない 2 回の 24 時間思い出し法で実施した。得られたデータは、リスク評価、栄養研究、栄養又は健康政策の策定や評価に有用なものとなる。調査の結果は 4 件の別々の報告書にまとめられ、ウェブサイト (<https://fcs.wiv-isp.be>)から外部利用者も閲覧できるようになる予定である。また、EFSA の FoodEx2 分類に従い、EFSA の包括的欧州食品摂取量データベースに登録される。

### ● ベルギー : 子供

Belgian national food consumption survey in children

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1467>

BNFCS2014 の一環として子供の食品摂取量データが収集された。3~9 歳を代表する対象者は、国家住民登録簿から多段階抽出法により無作為選択された。最終的に、この年代で調査に参加したのは 1,000 名であった。食品摂取における季節の影響や曜日ごとの変動を組み入れるため、四季および各曜日で等分にデータを収集した。連続しない 2 回の一日食事記録法と保護者への質問で調査した。

### ● キプロス : 成人

National dietary survey on the adult population of Cyprus

1 August 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1458>

全国規模で実施された食事調査が CY 2014-2017 - Lot2 である。この食事調査の目的は、EFSA の特定要件に従い、EFSA の FoodEx2 分類に応じて、10~74 歳の成人(妊婦含む)

に関する調和のとれた高品質の食品摂取量データを得ることである。合計で 812 名(若年者を 10~17 歳、成人を 18~64 歳、高齢者を 65~74 歳とした)と妊婦 204 名のデータを得た。対象者の選択は、キプロスの郵便番号のリストを用い、無作為層化抽出法により実施した。調査は、連続しない 2 回の 24 時間思い出し法で実施した。摂取している食品群の情報(野菜、豆類、乳製品、肉、魚、家禽製品、油、ナッツ類など)や、フードサプリメントの摂取頻度の情報、身長や体重、および運動量についての情報が集められた。収集データは、栄養分析や、食事を介した化学物質などへの暴露の詳細評価等に用いられることになる。

#### ● キプロス：子供

National Dietary Survey of the children of Cyprus

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1464>

全国規模で実施された食事調査が CY 2014-2017 - Lot1 であり、0~9 歳児を対象にした。対象者は、年齢群を 3 つに分け(乳児:0~生後 11 ヶ月、幼児: 生後 12~35 ヶ月、小児: 3~9 歳)、民間の小児科病院および公立病院のリスト(乳児および幼児)、ないしはプレプライマリースクールおよび小学校のリスト(小児)を用い、多段層化抽出法により選び出した。目標としたサンプルサイズは各群 300 名であった。参加呼びかけに応じた割合は 65%であった。連続しない 3 回の一食記録法で調査した。合計で 848 名のデータが集められた。集められたデータは、栄養分析や、食事を介した化学物質などへの暴露の詳細評価等に用いられることになる。

### 3. 第 50 回コーデックス残留農薬部会(CCPR)会合における EU ポジションを準備するための科学的支援

Scientific support for preparing an EU position in the 50th Session of the Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR)

EFSA Journal 2018;16(7):5306 30 July 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5306>

2017 年に FAO/WHO 合同残留農薬会議(JMPR)は、15 有効成分\*1 について消費者リスク評価に用いる毒性学的参照値を設定するために、また 36 物質\*2 について最大残留基準値(MRL)を導出するために、それぞれ評価を実施した。EFSA はそれらの値について意見を示した。また、以前の CCPR 会合で具体的な懸念が挙げられた農薬についての JMPR のフォローアップ評価に関する見解も提示した。この文書は、CCPR 会合に向けての EU ポジションの根拠を示すものであり、重要な知見はこの中にまとめられている。

\*1: ビシクロピロン、クロルメコート、シクラニプロール、フェナザキン、フェンプロピモルフ、フェンピラザミン、フェンピロキシメート、ホセチルアルミニウム、イソプロチオラン、ナタマイシン、オキサミル、ホスホン酸、酸化プロピレン、チオファネートメチル、トリフルメゾピリム

\*2: アセタミプリド、アゾキシストロビン、ビシクロピロン、キャプタン、クロロメクワット、シクラニプロール、シプロジニル、2,4-ジクロロフェノキシ酢酸、ジフェノ

コナゾール、フェナザキン、フェンプロピモルフ、フェンピラザミン、フェンピロキシメート、フロニカミド、フルエンズルホン、フルオピラム、フルピラジフロン、ホセチルアルミニウム、イマザモックス、イマザピル、イミダクロプリド、イソプロチオラン、イソピラザム、ナタマイシン、オキサミル、ホスホン酸、ピコキシストロビン、プロピコナゾール、酸化プロピレン、プロチオコナゾール、キンクロラック、サフルフェナシル、スピネトラム、テブコナゾール、トリフロキシストロビン、トリフルメゾピリム

#### 4. 紅麴のモノコリンの安全性に関する科学的意見

Scientific opinion on the safety of monacolins in red yeast rice

EFSA Journal 2018;16(8):5368 3 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5368>

食品添加物および食品に添加する栄養源に関するパネル(ANS)は、紅麴(RYR)のモノコリンの安全性に関する科学的意見を出し、健康への有害影響の懸念が生じないモノコリンの食事摂取量に関する助言を提出するよう求められた。ANS パネルは、入手した科学的根拠や、EFSA からの「データ要請」に応じて参加団体が提出した情報を再調査した。ラクトン型のモノコリン K はロバスタチンと同じだと考えられており、EU では高コレステロール血症の治療用として承認された複数の医薬品の有効成分である。パネルは入手可能な情報に基づき、フードサプリメントから RYR 由来モノコリンを摂取すると、モノコリン K への暴露推定量はロバスタチンの治療上の用量範囲内となる可能性があると結論した。ロバスタチンの治療用量は 10~80 mg/日である。

フードサプリメント 40 製品で推奨されていた一日摂取量は 2~48 mg であり、その多く(おおよそ 25%)は EFSA が健康強調表示 (RYR 由来モノコリン K の摂取と正常な血中 LDL-コレステロール濃度の維持との間には因果関係がある)を支持した用量に従って 10 mg としていた。40 製品中 8 製品のみが単一原料の製品で、他はアーティチョーク抽出物、ベルベリン (*Berberis aristata*)、コエンザイム Q10、クロム、ポリコサノール、レスベラトロール及びビタミン類を含んでいた。

ヒトでの有害影響に関する情報から、フードサプリメントとして使用した際は、RYR 由来モノコリンは使用量 10 mg/日で重大な安全上の懸念となるという結論が十分根拠づけられた。パネルはさらに、3 mg/日の少ない摂取量で RYR 由来モノコリンに個々の深刻な有害反応事例が報告されていることを考慮した。パネルは、RYR 由来モノコリンへの暴露は、横紋筋融解症を含む筋骨格系に関して、また肝臓に関する深刻な有害影響につながる可能性があるとして結論した。報告された事例では、この製品は RYR 以外の成分も含んでいた。だが、特に横紋筋融解症事例では、どちらもモノコリン K やロバスタチンを単独で摂取した後で生じている。パネルは、入手可能な情報やこの意見で強調されているいくつかの不確実性に基づき、一般集団や感受性の高い集団サブグループにふさわしい、健康の有害影響の懸念の生じない RYR 由来モノコリンの食事摂取量を決定できなかった。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2014（2014. 04. 02）

【ANSES】紅麹を含む食品サプリメント：摂取する前に医療専門家に尋ねよう

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201407c.pdf>

## 5. 食品添加物としてのケイ酸カルシウム(E 552)、ケイ酸マグネシウム(E 553a(i))、三ケイ酸マグネシウム(E 553a(ii))、タルク(E 553b)の再評価

Re - evaluation of calcium silicate (E 552), magnesium silicate (E 553a(i)), magnesium trisilicate (E 553a(ii)) and talc (E 553b) as food additives

EFSA Journal 2018;16(8):5375 2 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5375>

EFSA の ANS パネルは、食品添加物として使用する際のケイ酸カルシウム(E 552)、ケイ酸マグネシウム(E 553a)、タルク(E 553b)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。食品科学委員会(SCF)は 1991 年に二酸化ケイ素とケイ酸塩のグループ許容一日摂取量(ADI)を「特定しない」と設定した。ANS パネルは最近、食品添加物として使用する際の二酸化ケイ素(E 551)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。ANS パネルは、ケイ酸塩とタルクの吸収はかなり少ないことに注目した；ケイ酸カルシウムおよびマグネシウムとタルクに遺伝毒性や発達毒性の兆候はなかった；EudraVigilance データベースにおいて、最大で数十年という長期間にわたり 4 g/人/日という多量の三ケイ酸マグネシウムを使用した事例を広範に調べたが、腎臓への影響は確認されなかった。だが、ANS パネルは腎臓と肝臓にケイ酸カルシウム由来のケイ素の蓄積がラットで報告されていること、ケイ酸塩とタルクの亜慢性及び慢性毒性、発がん性、生殖毒性に関する信頼できるデータがないことを考慮した。そのためパネルは、食品添加物として使用した場合のケイ酸カルシウム(E 552)、ケイ酸マグネシウム(E 553a(i))、三ケイ酸マグネシウム(E 553a(ii))、タルク(E 553b)の安全性は評価できないと結論した。パネルは、ケイ酸塩と二酸化ケイ素には作用機序の面でグループ ADI を設ける論理的根拠は無く、SCF が設定したグループ ADI は廃止すべきと判断した。リスクキャラクターゼーションにとって最も代表的なフードサプリメントシナリオに基づき、全年齢集団のケイ酸塩(E 552–553)の暴露は、制酸薬として使用される三ケイ酸マグネシウムの最大一日用量以下だった(4 g/人/日)。パネルは、現行の毒性データベースの不確実性を減らすことのできる多くのアプローチがあることに注目した。これらのアプローチには、それらに限定されるわけではないが、Tier 1 アプローチに導入されるような毒性学的試験などがある。Tier 1 アプローチは、食品添加物の申請に必要な書類提出のための EFSA のガイダンス案に記載されており、適切に特徴づけられた物質で実施される。パネルは EU 規格改訂の助言を提案した。

## 6. 食品添加物としての使用によるローズマリー抽出物(E 392)の詳細暴露評価

Refined exposure assessment of extracts of rosemary (E 392) from its use as food additive

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5373>

EFSA の ANS パネルは、食品添加物として使用する際のローズマリー抽出物(E 392)の詳細暴露評価に関する科学的意見を提出した。ローズマリー抽出物(E 392)は 2008 年に AFC パネルが評価しており、その評価を受けて、ローズマリー抽出物(E 392)はいくつかの食品分類において最大基準値が付与され EU での食品添加物としての使用を認可されている。ANS パネルは 2015 年に、ファットスプレッド (fat - based spreads) にローズマリー抽出物(E 392)の使用拡大の提案について安全性に関する科学的意見を提出した。FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)は、2016 年にこの食品添加物を評価し、カルノシン酸とカルノソールを合わせたものとしてローズマリー抽出物に暫定 ADI 0-0.3 mg/kg 体重を設定した。食品企業が提出したデータに基づき、パネルはローズマリー抽出物(E 392)の暴露推定を改善することができた。最大平均詳細暴露推定量(非ブランドロイヤルシナリオ)は子供(3-9 歳)で 0.09 mg/kg 体重/日、最大暴露の 95 パーセントイルは子供で 0.20 mg/kg 体重/日だった。不確実性を考慮して、これらの暴露推定量は、Annex II に従う食品添加物としての使用によるローズマリー抽出物(E 392)への実際の暴露を大幅に課題評価しているとパネルは結論した。安全マージンは詳細暴露推定を用いて子供と成人について検討した；これらは 2015 年に算出されたものより大きかった。自然食(ハーブ)由来のカルノシン酸とカルノソールの摂取が推定され、最大 1.66 mg/kg 体重/日(p95)だった。

## 7. 植物油と牛乳、黄色脂肪及びクリームベースの спреッドにおいて最大 30% (w/w)とする使用拡大に関するアランブラキア種子油の安全性

Safety of *Allanblackia* seed oil for extended uses in vegetable oils and milk and in yellow fat and cream - based spreads up to 30% (w/w)

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5362>

2007 年、EFSA の NDA パネルは、アランブラキア (*Allanblackia*) の木 (*A. floribunda* 及び *A. stuhlmannii*) の種子からとれるアランブラキア種子油は、提案された使用状況下でヒトが摂取するのに安全だと結論した。ステアリン酸-オレイン酸-ステアリン酸やステアリン酸-オレイン酸-オレイン酸トリグリセリドを多く含むため、「ハードストック」成分として適した油となり、申請者は 20% (w/w)の濃度で黄色脂肪及びクリームベースの спреッドの新規食品(NF)成分としての使用を申請した。今回の申請では、申請者は(1)黄色脂肪及びクリームベースの спреッドに認可されている最大使用量(すなわち 20% w/w)を 30% (w/w)に増やすこと、(2)この NF の使用を植物油と乳の調製品で最大使用量を 30% (w/w)までにすること、(3)2007 年に EFSA が評価し、現在他の食用植物油に使用されているのと同じ工程を用いて収集、抽出及び生成が行われているが、申請者は NF の規格にいくつかの変更も提案している。申請者が提出した情報によると、この NF の製造工程と組成は変わらない。パネルは、トランス脂肪酸(TFA)、不鹼化物、過酸化物質価について改訂した規格値は、

他の食用油脂のものと類似していることに注目した。申請者はいくつかの異なるデータベースを用いて包括的文献調査の実施と更新を行ったことも示したが、2007年の前評価で提出されていないアラブラキア種子油についての前臨床試験やヒトの研究は確認されなかった。パネルは、提案した使用拡大はこのNFの摂取量を増やす可能性があるが栄養的に不利にはならず、アラブラキア種子油は拡大された使用と使用量で安全だと結論した。

## 8. 乳児のビタミンD 耐容上限量の改訂

Update of the tolerable upper intake level for vitamin D for infants

7 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1456>

2018年4月18日から5月23日までパブリックコメントを募集し、EFSAは4団体からコメントを受け取った。NDAパネルは受け取ったコメントを検討し、乳児のビタミンD耐容上限量の改訂に関する科学的意見を準備した。この科学的意見は2018年6月28日のNDA本会議で議論、採択され、EFSA Journalで発表される。

科学的意見 : Update of the tolerable upper intake level for vitamin D for infants

EFSA Journal 2018;16(8):5365 7 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5365>

欧州委員会の要請を受けて、食品・栄養・アレルギーに関するパネル(NDA)は、2012年に設定された乳児(1歳未満)のビタミンD耐容上限量(UL)の見直しを行った。文献レビューから、パネルは、ビタミンDの一日摂取量や健康への有害影響(高カルシウム尿症、高カルシウム血症、腎石灰化症、異常な成長パターン)のリスクに関する入手可能な根拠は、乳児のULを導出するのに単独では使用できないと結論した。パネルは、一日のビタミンDサプリメントの摂取量と、平均して得られる血清25(OH)D濃度間の用量-反応関係を導出するために、収集したデータのメタ回帰分析を行った。200 nmol/Lあるいはそれ以下の血清25(OH)D濃度は乳児の健康への有害影響のリスクを引き起こしそうもないことを考慮して、パネルはビタミンDの様々な摂取量でこの値以上の濃度に達する乳児の割合を推定した。根拠を総合的に判断して、パネルは生後6か月までの乳児には25 µg/日のULを維持し、生後6~12か月の乳児には35 µg/日のULを設定した。パネルは、最大ビタミンD濃度を3 µg/100 kcalに上げた乳児用粉ミルクの摂取量の安全性に関する助言も求められた。生後4か月までの乳児では、3 µg/100 kcalでビタミンDを含む乳児用粉ミルクを使用すると、ビタミンDサプリメントの摂取を考慮しなくても、粉ミルクだけでUL 25 µg/日以上摂取量をとることになる恐れがあることが摂取量評価から示された。生後4~12か月の乳児では、ビタミンDサプリメントの摂取量を考慮しなければ、粉ミルク、強化食品あるいはビタミンDを含まない食品から推定されるビタミンDの95パーセンタイル(多量摂取者)は、ULsを超過しない。

## 9. 2016年に実施された残留農薬分析に関する国家概要報告書

National summary reports on pesticide residue analysis performed in 2016

7 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1454>

EC 規則 No 396/2005 条項 31 により、EU 加盟国は食品中の残留農薬に関する公的管理結果を EFSA に伝えなければならない。この伝達の枠組みにおいて、EU 加盟国、アイスランド、ノルウェーは当該年間の管理活動（主に自国での残留モニタリングの計画と結果）を概説する短い概要報告書を提出した。この技術報告書は報告国の寄稿を編集したものである。

## 10. 農薬リスク評価関連

### ● クロピラリドの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance clopyralid

EFSA Journal 2018;16(8):5389 3 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5389>

情報不足と懸念が確認された。

### ● 確証データを踏まえたイオドスルフロンとプロスルフロンの農薬リスク評価に関する加盟国、申請者、EFSA の意見募集結果

Outcome of the consultation with Member States, the applicant and EFSA on the pesticide risk assessment for iodosulfuron and prosulfuron in light of confirmatory data

3 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1470>

報告加盟国スウェーデンと協力加盟国フランスが概要をまとめ、EFSA の科学的見解と個別に受け取ったコメントの結論を提示した。

### ● 有効成分フロルピラウキシフェン(各種評価されたフロルピラウキシフェン-ベンジル)の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance florpyrauxifen (variant assessed florpyrauxifen - benzyl)

EFSA Journal 2018;16(8):5378 6 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5378>

情報不足と懸念が確認された。

### ● 有効成分カルボン(評価される物質 d - カルボン)の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance carvone (substance evaluated d - carvone)

7 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5390>

情報不足と懸念が確認された。

- 非化学的な方法を含む他の措置で阻止できない作物の健康に対する深刻な危機を管理する除草剤としてブロモキシニルの必要性に関するデータの評価

Evaluation of data concerning the necessity of bromoxynil as herbicide to control a serious danger to plant health which cannot be contained by other available means, including non-chemical methods

First published in the EFSA Journal: 13 August 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5391>

この科学的報告書では、11 加盟国における様々な用途(作物や作物群)での使用実態を評価した結果を概説している。その評価では、概してブロモキシニルに代わる広範な種類の除草剤有効成分を広葉雑草の管理に用いることができたことが示されている。しかし、いくつかの使用事例では、有効な化学的代替物は利用できる状態ではなかったとみなされた。多様な非化学的方法も利用可能であったが、これらの方法は化学的方法と同等の有効性を得にくい場合が多く、コスト面での制約も存在する。多くの場合、化学的方法と非化学的方法との組み合わせが可能であると思われた。

#### 1 1. 国家データ提供機関と EFSA との間の試験的な包括連携協定への助成合意

- キプロスの国家データ提供機関と EFSA との間の試験的な包括連携協定への助成合意  
—最終報告書

Grant agreement for piloting the Framework Partnership Agreement between the National data provider organisations in Cyprus and EFSA – Final report

7 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1478>

キプロス並びに他の 4 か国は「データ品質に関するキプロスとの戦略的連携」と題する助成合意 GP/EFSA/DATA/2016/01 - GA 02 に参加し、成功を収めた。この計画は、EFSA と加盟国のデータ提供者に共に役に立つことを目的とし、管理可能な手段で高品質のデータを所有するための EFSA 共同出資プロジェクトである。助成合意の主な対象は、化学物質汚染、人畜共通伝染病、残留農薬、残留動物用医薬品の 4 領域の、データガバナンスの設定、EFSA に提出されたデータの品質の調整と改善である。

キプロスは 2011 年以降、サンプルとその分析に関するすべての情報が記録されている組織内 LIMS ソフトウェアを用いて、EFSA に電子データ(3 領域分)を提出している。だが、EFSA に送られたデータの確認や改善に適切な文書化された手段がなく、国家レベルのデータガバナンスにも記載された手段がなかった。この計画の実行で、データの品質を保証する手段が文書化され、成果指標が開発された。国家データガバナンスが設定された。デー



タ品質の監視、改善、強化する手段の開発はデータの長期品質を保証する。

- **スロバキアの国家データ提供機関と EFSA との間の試験的な包括連携協定への助成合意—最終報告書**

Grant agreement for piloting the Framework Partnership Agreement between the National data provider organisations in Slovakia and EFSA – Final report

7 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1479>

この文書は、GA/EFSA/DATA/2017/01 プロジェクト、すなわち「データ品質に関するスロバキアとの戦略的連携(試験計画)」の最終報告書である。この報告書は EFSA 要件に従って収集されたデータの内部検証や品質管理を行う国の工程やツールを説明している。EFSA にデータを収集・送信するシステムを向上させる目的で、国のデータベースから EFSA のデータベースへのデータ移行処理、専門用語、データマッピング、データ変換の説明が報告書に提示されている。残留農薬、化学汚染物質、食品添加物、残留動物用医薬品、動物原生感染症などの領域が含まれている。

- **デンマークの国家データ提供機関と EFSA との間の試験的な包括連携協定への助成合意—最終報告書**

Grant agreement for piloting the Framework Partnership Agreement between the National data provider organisations in Denmark and EFSA – Final report

7 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1477>

この計画で、4 領域(動物原生感染症、化学汚染物質、残留農薬、残留動物用医薬品)のデータのために 7 つの標準作業手順(SOP)が開発された。これらの開発はデータの品質を改善し、データラインと共に提供されるメタデータ情報についてより高い一貫性を保証している。

- **データ品質に関するドイツのデータ提供機関との戦略的連携(試験的計画)—最終報告書**

Strategic partnership with German data providing institutions on data quality (Pilot project) – Final report

7 August 2018

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1476>

この報告書ではドイツ連邦共和国の食品安全データの収集、管理、伝達の枠組みを説明する。EFSA が定めた要件へのデータガバナンス工程を最適に調整するために、状況を改善するための措置が合意されている。それに続くデータ品質に関連した方法論的なシステム強化は、支援工程の構造調整、開発、実行とともに講じられている。上述の措置の実行結果が示され、さらなる実行工程に重要な結論と推奨が記載される。

## 1 2. 食品接触材料関連

## 使用済み PET を Starlinger Decon 技術に基づいて食品接触材料にリサイクルする 'General Plastic' 工程の安全性評価

Safety assessment of the process 'General Plastic', based on Starlinger Decon technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

First published in the EFSA Journal: 10 August 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5388>

この工程に注入される使用済み PET は主にボトル由来であり、非食品用途由来の PET は 5%未満である。この技術では、洗浄・乾燥した PET のフレークを予備加温してから、高温の連続反応炉に入れ、真空および通気の下で固相重合に供する。これらの各段階における温度、圧力、保持時間、通気流量は綿密に規定されており、未知の汚染物質の食品への移行は食品 1 kg 当たり 0.1 µg 未満となることが担保されている。したがって、CEF パネルは、この工程で製造されたリサイクル PET を 100%使用した食品接触材料を用いて、あらゆる種類の食品を室温で長期保存しても、高温充填であっても安全上の懸念は生じないと結論付けた。ただし、電子レンジやオーブンで用いてはならない。

### 1.3. 食事による糖の耐容上限量に関する科学的意見を導出するための手順書

Protocol for the scientific opinion on the Tolerable Upper Intake Level of dietary sugars  
10 August 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5393>

2016年6月、EFSAは欧州5ヶ国（デンマーク、フィンランド、アイスランド、ノルウェー、スウェーデン）から、糖（特に添加糖）の食事摂取基準（dietary reference value: DRV）の設定を要請された。これを受け EFSA は、NDA パネルが食事の糖の耐容上限量に関する科学的意見を作成できるようにするため、PROMETHEUS 計画に従った手順書を作成した。

以前に作成した手順書案の目的は、データ収集（データの特定および選択）、重要な根拠の評価、そうした根拠の分析と統合に用いるための方策をできる限り事前に明確に定め、科学的意見のもととなる結論の導出に役立てることであった。手順書案がパブリックコメント募集にかけられ、利害関係者などからの要望を得た中で、EFSA は、この手順書に求められるものは、総糖類、添加糖類、遊離糖類の耐容上限量に関する科学的助言の提供であると解釈した。最終版は 2018年6月28日に NDA パネルにより承認された。

手順書では評価の対象として、経口的に摂取される混合食に存在する主要な糖類（ブドウ糖、果糖、ガラクトース、ショ糖、乳糖、麦芽糖、トレハロースなどの単糖類および二糖類）が取り上げられる。健康への影響は、代謝性疾患の発病、虫歯の形成などに関連して調べる。

- 総糖類 Sugars (total) : 食品中に存在する血糖に関係する単糖類や二糖類のこと。
- 添加糖 Added sugars : 加工・調理済み食品の原材料として使用される糖類（単・二糖類）、食卓で別途食したり食品に追加する糖類のこと。
- 遊離糖 Free sugars : 製造や調理時に食品に添加される単糖（ブドウ糖、果糖）、ガラ

クトース) 及び二糖 (ショ糖、ラクトース、マルトース、トレハロース)、並びに蜂蜜、シロップ、果汁、濃縮果汁に天然に存在する糖類のこと。この用語は WHO が使用している。

\* 食品安全情報 (化学物質) No. 8/ 2017 (2017. 04. 12)

【EFSA】 EFSA は食品に添加される砂糖の摂取量に関して助言する

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201708c.pdf>

### 食事による糖に関する科学的意見を導出する手順書案について実施したパブリックコメント募集の結果

Outcome of the public consultation on a draft protocol for the Scientific Opinion on dietary sugars

10 August 2018

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1455>

EFSA の NDA パネルは、全ての食事からの遊離糖に関する科学的意見を導出する手順書の案を、糖分に関する特別作業部会の支援を得て作成した。この報告書では、この手順書案について実施したパブリックコメント募集の結果、すなわち受け取ったコメントとそれらへの対応などの概要を示す。パブリックコメントの内容を鑑み修正された手順書は、食事による糖の耐容上限量に関する科学的意見の案を作成するのに用いられることになる。そして、その科学的意見案について 2019 年末に NDA パネルが承認し、パブリックコメント募集を予定している。

---

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

### 1. 消費者意識追跡調査結果発表

Public Attitudes Tracker survey results published

1 August 2018

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/public-attitudes-tracker-survey-results-published-0>

FSA の年に二回の消費者意識追跡調査の結果を発表する。

- ・ 食品安全に関して最も心配だと回答されたのは、
  - 外食時の食品衛生 (33%)
  - 食品に含まれる、鉛などの環境汚染物質 (30%)
  - 食品添加物 (29%)
  - 食中毒 (28%)

- ・より広範な、食品に関する心配としては、
  - 食品中の砂糖含量 (55%)
  - 食品廃棄 (51%)
  - 食品の値段 (43%)
  - 動物の福祉 (42%) 等

---

●FS スコットランド (FSS : Food Standards Scotland)

<http://www.foodstandards.gov.scot/>

1. FSS は DNP の危険性の警告を発表する

Food Standards Scotland issues warning on the dangers of DNP

1 August 2018

<http://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/food-standards-scotland-issues-warning-on-the-dangers-of-dnp>

FSS のスコットランド 食品犯罪及び事故部は、死に至る可能性のある物質 DNP (2,4-ジニトロフェノール) の大量の粉末を押収した。DNP は工業化学物質であるが、錠剤やカプセルが減量したい人向けにオンライン等で販売されている。

---

● 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. 「7大」スーパーマーケットでのプラスチックバッグの販売は 5p の課金以降 86%低下

Plastic bag sales in 'big seven' supermarkets down 86% since 5p charge

Published 27 July 2018

<https://www.gov.uk/government/news/plastic-bag-sales-in-big-seven-supermarkets-down-86-since-5p-charge>

2015 年にプラスチックバッグへの 5 ペンスの課金を導入してから、2017-2019 年にはイングランドの一人あたりのプラスチックバッグの年間使用が 140 袋から 19 袋に減った。これは 86%の劇的な減少となる。

2. 例外的な天候の中で農業汚染を予防するためのガイダンス

Preventing agricultural pollution in exceptional weather

10 August 2018

<https://www.gov.uk/guidance/preventing-agricultural-pollution-in-exceptional-weather>

濁り水やミルクを農地に広げる：環境庁が助言する

---

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

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

## 1. 食品中残留農薬：2017年四半期報告

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2017

Last updated 19 July 2018

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2017>

－第4四半期報告書－

31食品 931検体を調べ、MRL超過は39検体（測定の不確かさを考慮するとMRL超過は24に減る）。個別にリスク評価を行い、コショウ（peppers）についてのみ急性影響の可能性あり（エテホン）。

乳児用ミルクの塩素酸がMRL超過したが、残留した理由は不明であるが、農薬の使用由来ではなさそうである。短期暴露評価ではARfDを超えずリスクとはならない。慢性暴露評価ではTDIの32%～697%の範囲と推定された。さらなるデータと検討が必要である。

## 2. PRiF年次報告書

Expert Committee on Pesticide Residues in Food (PRiF) annual report

Last updated 19 July 2018

<https://www.gov.uk/government/publications/expert-committee-on-pesticide-residues-in-food-prif-annual-report>

－2017年 年次報告書－

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/726926/expert-committee-pesticide-residues-food-annual-report-2017.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/726926/expert-committee-pesticide-residues-food-annual-report-2017.pdf)

- ・ 38種類の食品 3,357検体について調べた。検査した農薬は最大376種。
- ・ 47%から残留が検出され、うち3.3%がMRL超過。
- ・ 検出されたものはリスクについてチェックし、28の詳細リスク評価を行った。詳細リスク評価は四半期報告書に詳しく記してある。
- ・ 2017年に特記すべきものとして、DDT、卵のフィプロニル、累積リスク評価などについて解説した。
- ・ フォローアップ活動は、例としてレタスへの使用が認められていないシペルメトリンの残留について、散布設備の洗浄不良が原因と考えられ、改めて農業従事者の義務と

GAP について注意した、など。

\*参考：食品中残留農薬専門委員会

Expert Committee on Pesticide Residues in Food (PRiF)

<https://www.gov.uk/government/groups/expert-committee-on-pesticide-residues-in-food-prif>

食品中の残留農薬のモニタリングについて政府に助言を行う独立委員会。調査計画の策定、結果の評価、サンプリング手順、サンプル加工、分析法に関することなど。

検査対象の選択について下記ツールを紹介。

「全国検査計画で今後残留農薬を検査する作物を同定するのに役立つ「モニタリングマトリクス」ランキングツールの開発

Development of a ranking tool “The Monitoring Matrix” to assist in the identification of commodities for future testing of food for pesticide residues in the national testing programme

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/675095/monitoring-matrix-2018-programme.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/675095/monitoring-matrix-2018-programme.pdf)

根拠として用いるのはリスクに影響する三つの要因、摂取、コンプライアンス、消費者リスク。それらの重要度を数値でスコアリングしてランキングする。

---

● 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

● 若い女性の「栄養素不足」を調査が警告

Younger women 'not getting enough nutrients', survey warns

Thursday July 19 2018

<https://www.nhs.uk/news/food-and-diet/younger-women-not-getting-enough-nutrients-survey-warns/>

「若い女性は流行のダイエットのためカリウムや銅のような必要不可欠の栄養素が不足している」と Mail Online は報道し、英国年間栄養調査に着目した研究の内容を掲載している。

この研究では、20歳から59歳の成人3,238人の調査データを使用し、年齢や性別で分けたグループにおけるビタミンやミネラル(微量栄養素)の欠乏状態を調べた。被検者の成人はそれぞれ、2008年から2014年の期間における連続した4日間、何を飲食したかについて

詳細情報を提供した。20歳から29歳のグループ(男女合わせて)では、潜在的な不足が高い割合で見られたのは、カリウム(24.7%)、亜鉛(8.6%)およびカルシウム(9.4%)であった。すべての年齢にわたり、男性はセレン、マグネシウムおよびビタミンA 欠乏のリスクが高く(それぞれ男性の26%、14%および11%)、特に女性の多くが鉄、セレンおよびカリウム欠乏のリスクが高かった(それぞれ25%、50%および24%)。これらのミネラルやビタミンはすべて、身体を健康に保ち、慢性的な疾患を予防するのに役立つ。そのため上述の結果は懸念事項である。

Mail Online の見出しの内容に反して、調査では特定のダイエットを導入しているかどうかを被検者に尋ねていない。そのため、若い女性で欠乏が高比率であることが「流行のダイエット」のためであるという主張は憶測である。

ほとんどの人は、多様なバランスの取れた食事から必要なすべての微量栄養素をとることができるようになるべきである。もし、かかりつけ医院や NHS の栄養士によって薦められていない食事制限を導入しているならば、よい摂取する食品の種類を幅を広げて良い栄養状態を確保する必要があるかもしれない。バランスの取れた食事については以下サイトで詳しく読むことができる。

(<https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/the-eatwell-guide/>)

#### ● 適度な飲酒が認知症を予防する証拠はない

No proof that moderate drinking prevents dementia

Thursday August 2 2018

<https://www.nhs.uk/news/lifestyle-and-exercise/no-proof-moderate-drinking-prevents-dementia/>

「中高年の飲酒が認知症のリスクを減らすかもしれない、と最新の研究が発見する」は Daily Telegraph の誤解を招く、無責任な見出しである。

中高年で飲酒しない人は、英国の推奨量内(週に14ユニット未満)で飲酒する人よりも、45%認知症を発症する傾向が強いと研究でわかった。しかし、認知症のリスクは、推奨量を超えて飲酒する人にとってもまた高くなったと同じ研究でわかった。

研究者は、1985年以降、当時35歳から55歳の9,000人以上のロンドンの公務員を追跡している継続中のプロジェクトによるデータを使用した。長年にわたり、研究者は彼らの飲酒の習慣、ライフスタイル及び健康を確認してきた。今のところ全体で397人が認知症を発症している。認知症は喫煙者、肥満の人、循環器疾患あるいは糖尿病の患者であると思う可能性が高い。飲酒しないあるいは時折飲む人もまた認知症を発症する可能性が高いこともわかったことは事実であるが、アルコールが認知症に効くかどうかはわからない。彼らが若い時どの程度飲酒したかわからない。これらのリスクの高い人は、健康不安のため、あるいはおそらく若い時のアルコール使用にいくらか懸念があったため、飲酒をやめたかもしれない。また、飲酒しない人と循環器疾患あるいは糖尿病の患者が、認知症のリスクが高くないということは注目すべきことである。

認知症のリスクを減らす助けとなる、知られている方法は規則的な運動、健康的な食事及びタバコを吸っているならばやめることである。

- **食物繊維の多い食事は「ストレスと不安の緩和に役立つ可能性がある」**

High-fibre diet 'may help relieve stress and anxiety'

Wednesday August 1 2018

<https://www.nhs.uk/news/mental-health/high-fibre-diet-may-help-relieve-stress-and-anxiety/>

「食物繊維はストレスをやっつける」と The Sun は述べ、一方 Mail Online は「食物繊維の多い食事は胃腸が脳に影響をあたえるためストレスを減らす可能性がある」と言う。両者とも食物繊維をより多くとることが、ストレスと闘うために身体の役に立つかどうかについて調査した研究に関して報道している。

研究者は特に短鎖脂肪酸の役割の可能性に興味をもった。これらは消化器官が、例えば果物や野菜のような食物繊維の多い食物を分解する場合につくられる小分子である。それらは、例えば代謝や免疫システムのような生物学的過程に有益な効果があることで知られている。そこで、研究者が知りたかった研究は、これらの効果がストレスも緩和することができるのかどうかである。

警告する重要な制限は、その研究がヒトでなくマウスで行われたことである。彼らは、食物繊維の多い食事に似せるために短鎖脂肪酸を追加で与えられたマウスは、実際ストレスの兆候が少なく、健康的に機能する胃腸になったというエビデンスを見つけた。しかし、ヒトにおいて同じような効果を証明するのは程遠い。

推奨される食物繊維の量を食べることは、例えば、大腸がんを含め、疾患のリスクを減らすなどの様々な効果をもたらすだろう。しかし、この研究において提示されたエビデンスの説得力に基づくが、リストのストレス解消法につけ加えることはできない。

ストレスは生活の中で時々ほとんどの人が経験する一般的な健康問題である。食事を変更するよりもストレスに対処するより明白な他の方法がある。ストレスの対処法についての助言は以下で読むことができる。

(<https://www.nhs.uk/conditions/stress-anxiety-depression/understanding-stress/>)

---

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

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

1. **ASA 裁定**

- **ASA Ruling on Kellogg Marketing and Sales Company (UK) Ltd**

08 August 2018



<https://www.asa.org.uk/rulings/kellogg-marketing-and-sales-company--uk--ltd-a18-444592.html>

ケロッグの Coco Pops Granola の、16才未満の聴衆に魅力的なテレビ番組での宣伝が脂肪塩砂糖の多い (HFSS) 食品の宣伝禁止に抵触するのではないかという申し立てが肥満健康同盟 (Obesity Health Alliance) からあった。ケロッグは Coco Pops Granola は HFSS ではないので広告ガイドラインを守っていると主張。ASA は Coco Pops というブランドとその宣伝キャラクター Coco the Monkey は有名で確立されていて、オリジナルのシリアルので宣伝にずっと使われていることを指摘。従ってケロッグには特定の HFSS ではない製品の宣伝が、同ブランドの HFSS 製品の宣伝にならないように配慮する責任がある。それがなされていないので広告基準違反と判断。

- ASA Ruling on Kentucky Fried Chicken (Great Britain) Ltd

08 August 2018

<https://www.asa.org.uk/rulings/kentucky-fried-chicken--great-britain--ltd-a18-457465.html>

小学校の入り口の近くの電話ボックスに KFC のポスターが貼っていることを肥満健康同盟が指摘。KFC は間違いを認めた。

- ASA Ruling on McDonald's Restaurants Ltd

<https://www.asa.org.uk/rulings/mcdonald-s-restaurants-ltd-a18-436920.html>

ポケモンのキャラクターを使ったハッピーセットのビデオオンデマンド広告について。この期間限定パイナップルつきハッピーセットは概ね HFSS ではないので違反ではない。

- ASA Ruling on McDonald's Restaurants Ltd

<https://www.asa.org.uk/rulings/mcdonald-s-restaurants-ltd-a18-451606.html>

バスチケットの裏面のクーポン券について。HFSS の宣伝が禁止されるのは 25%以上が 16才未満の場合であり、バスの利用者は平均年齢 47 才で、英国全体の旅行者のうち 5~16 才は 15%である。そのルートでは平日の 16 才以下は 16%である。また学生の多くは定期券を使っているのでチケットの利用者は 12%に下がる。従って違反ではない。

---

- 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. グリホサート：がんの症例とグリホサートを含有する農薬の使用との関連性がないことが新規の疫学調査から明らかになった

Glyphosate: New epidemiological study finds no connection between cases of cancer and use of plant protection products containing glyphosate

BfR Communication No. 036/2017 from 22 December 2017

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/glyphosate-new-epidemiological-study-finds-no-connection-between-cases-of-cancer-and-use-of-plant-protection-products-containing-glyphosate.pdf>

疫学調査は、グリホサートの発がん性を取り巻く論争において物議を醸す中心要素である。11月に米国で発表された調査では、かなり広範なデータベースを用い、グリホサート含有植物保護製品の使用と農業従事者におけるがんの症例とに関連性があるかどうかを検討されている。この目的のため、調査では、11年間という長い観察期間が設けられ、米国の農業従事者健康調査(AHS)の未公表データの評価が行われている。この長期間のAHSのフォローアップデータから、グリホサート含有植物保護製品の散布と、調査した集団におけるがんの発生との間に明らかな関連性は立証されないと結論付けられた。このことは、一般的ながんに対して当てはまるだけでなく、グリホサートの評価と関連して議論されてきた非ホジキンリンパ腫などの特殊なタイプのがんにも当てはまる。急性骨髄性白血病(AML)との関連性の可能性を示唆する結果については、統計学的に不明確であり、慎重に解釈すべきである。

BfRは、*The Journal of the National Cancer Institute*に発表された新規の調査について初期評価を行った。この調査結果はIARCでは考慮に入れられておらず、また、グリホサートを植物保護製品の有効成分として再認可するための申請過程において出された欧州健康評価の結論でも考慮されていない。

\* *J Natl Cancer Inst.* 110(5):509-516, 2018

<https://doi.org/10.1093/jnci/djx233>

#### 調査の概要

Andreottii et al. (2017)の調査は、11年間という長い観察期間で米国の農業従事者健康調査(AHS)を評価したもので、AHSの評価についてはDe Roos et al. (2005, *Environmental Health Perspectives* 113:49-54)もすでに報告している。最初の2005年の評価では、グリホサート使用者におけるがんの症例は1,324件であったが、対照的に、2012年あるいは2013年まで延長したフォローアップでは5,779件の症例が再評価のために利用可能であった。

#### 調査結果

ここで報告されるアイオワ州と北カロライナ州での農薬や植物保護製品の使用者の包括的な前向き疫学調査(統計的評価に供した件数: n=54,251)においては、使用者自身が示した情報に基づくと、グリホサート含有植物保護製品の使用と、一般的ながんおよび非ホジキンリンパ腫(NHL)や多発性骨髄腫などの白血病の発生との間に、特に統計的関連性は認められなかった。結果は、交絡因子(年齢、喫煙、飲酒、家族のがん既往歴、州、他の農薬や植物保護製品の使用)に関して調整されており、様々な方法で暴露量を定量しても一貫していた(三分位数や四分位数の使用、観察終了前の最大5、10、15または20年の累積暴露の検

討)。

最大暴露量(上位四分の 1)でグリホサートを含む植物保護製品を使用した人は、非使用者と比較して、急性骨髄性白血病(AML)のリスクの増加はみられたものの統計学的に有意な増加ではなかったことが報告されている。三分位値を用いて 20 年間以上の累積暴露を考慮した場合の有意傾向検定など、暴露の定量に用いられた様々な統計学的手法(上記参照)の間で結果は同一ではなかった。

#### 調査の評価

調査結果は、職業的に農薬や植物保護製品を使用する人達において、グリホサート含有農薬の使用によって生じる発がんリスクを疫学的に推定することに関連している。この調査は以下により、信頼できるとみなされる:

- ▶ 事例数の多さ(評価された調査対象者: n = 54,251、グリホサート使用者におけるがんの症例数: n = 5,779)
- ▶ 農薬や植物保護製品の使用者グループから調査対象者が集められており、これは意味のあることとみなされる
- ▶ 交絡因子が調整されている(他の農薬や植物保護製品の使用を含む)
- ▶ この調査の対象者を集めた(登録した)際の暴露量のデータが収集でき、前向き疫学調査デザインが有利であること
- ▶ 観察期間の長さ(登録期間: 1993~1997、フォローアップ: 2012~2013 まで)

この調査の対象者は米国の 2 州に限定され、暴露の情報はアンケート調査をもとにし、データが抜けている部分についてデータ補完法が用いられていて暴露による影響の推定に歪みが生じる可能性があるなど、この調査にも制限はある。暴露の情報は、この調査の対象者の登録時点から最も遅くて 2005 年までの期間のものとなっている。この調査の重要な記述は、グリホサートの使用と、一般的ながん、特に非ホジキンリンパ腫(NHL)といった白血病および多発性骨髄腫の発生との間に有意な関連性が立証されなかったということである。結果は統計学的に明確ではないが、急性骨髄性白血病(AML)についての結果は、統計学的に不明確であるため、一この調査の著者もそうしているが一十分慎重に解釈されることになる。入手可能な最新の水準の知見に照らすと、BfR、EFSA および ECHA が今日まで実施したグリホサートの評価において、AML は問題として浮上していない。現在までに知られている他の疫学調査に照らしても、指定された条件で使用した場合にグリホサートの発がん作用を示すという根拠は、さらに弱められている。BfR および EU の所轄機関は、現在の知見に基づいて、グリホサートを発がん性物質に分類すべきでないとは判断しているが、この判断は、この新しい疫学的調査によってさらに支持を得ている。

## 2. アルミニウム合金でできたコートされていない食品接触物質からの食品及び食品模倣品へのアルミニウムとタリウムイオンの放出

Release of aluminium and thallium ions from uncoated food contact materials made of aluminium alloys into food and food simulant

[https://www.bfr.bund.de/en/release\\_of\\_aluminium\\_and\\_thallium\\_ions\\_from\\_uncoated\\_food\\_contact\\_materials\\_made\\_of\\_aluminium\\_alloys\\_into\\_food\\_and\\_food\\_simulant-205025.html](https://www.bfr.bund.de/en/release_of_aluminium_and_thallium_ions_from_uncoated_food_contact_materials_made_of_aluminium_alloys_into_food_and_food_simulant-205025.html)

PLOS one に発表された BfR の研究成果。使い捨てタイプの 3 種類のアルミニウムメニユートレーで調べたところ、EU の特定溶出限度 SRL 5mg/kg 食品を最大 6 倍超過するアルミニウム放出が確認され、予期せずタリウムも検出された。

\*Release of aluminium and thallium ions from uncoated food contact materials made of aluminium alloys into food and food simulant

Stefan Sander, et al. PLOS one, Published: July 23, 2018

<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0200778>

### 3. 科学的視点から見たドイツにおける母乳哺育

Breastfeeding in Germany from a scientific viewpoint

01.08.2018

[https://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2018/25/breastfeeding\\_in\\_germany\\_from\\_a\\_scientific\\_viewpoint-204997.html](https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2018/25/breastfeeding_in_germany_from_a_scientific_viewpoint-204997.html)

母乳哺育は本当により良いのだろうか？何十年もの間この問いについて熱い議論が交わされ続け、ときに論争や感情的言い争いにもなっている。母乳哺育は、赤ちゃんに栄養以上のものを与える。母乳哺育は母親と子供の両方に身体的および心理学的変化を生じる。研究の難しいところは、母乳哺育による影響が母親と赤ちゃんで異なっていて、それを踏まえて影響を測定しなければならないことである。新たに発行された"special issue"では、「ドイツにおける母乳哺育」というトピックが科学的に概説されている。特に母乳哺育実施率に焦点を当て、その恩恵と潜在的なリスク、および母乳哺育を推し進めるステップについても特記している。結論として、母乳哺育が母親と子供に及ぼすポジティブな影響を明確に立証している。

母乳は幅広い種類の成分を含む複合液体食である。母乳は、何百万年にも及ぶ進化を通して発展を遂げ、最適化されてきた。しかし、科学的観点からすると、母乳哺育が母親や子供にもたらす影響をより正確に見極めることはなかなか難しいことである。このトピックについては比較試験を行うことは難しく、長期のデータが無いことが多い。また、ドイツでは、対象者を完全にカバーした全国母乳哺育モニタリング(プログラム)は実施されていない。得られているデータによっても、標準化された科学的基準に基づいた母乳哺育の頻度や期間を規定することはやはり不可能である。

"special issue"の著者達は、こうした方法論的な問題を扱い、ドイツにおける体系的なデータ収集の構想を概説している。"special issue"の記事の一つに、ドイツの子供と若年者の問診および身体測定調査に由来する母乳哺育の関する最新データが含まれている。もう一つの記事では、欧州の何ヵ国かにおける母乳哺育実施率と母乳哺育の推進状況が比較されている。さらに別の二つの記事では、母親が最初の 4~6 ヶ月の間もっぱら推奨される母乳

哺育をきっちりと実施した場合の母親と子供への短期的および長期的なポジティブな影響について述べられている。この場合、その母乳哺育を実施した母親の子供は呼吸器感染症のリスクが低減し、過体重や 2 型糖尿病となる可能性も低くなった。ただし、異物や病原体はやはり乳児の健康にリスクを生じ得た。

"special issue"の最後では、専門家が母乳哺育を推進する活動を行う潜在的な分野を紹介している。ドイツにおける母乳哺育に対する国民の認識に関する BfR の調査では、10 分の 1 の母親が、すぐに離乳を済ませてしまった理由として母乳哺育に対する一般的な否定的意見を挙げている。

"special issue"(ドイツ語)へのリンク: <https://link.springer.com/journal/103/61/8/page/1>

---

●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. 国際プロジェクト

PRO-METROFOOD

[https://www.rivm.nl/en/About\\_RIVM/Mission\\_and\\_strategy/International\\_Affairs/International\\_Projects/Horizon\\_2020\\_projects/PRO\\_METROFOOD](https://www.rivm.nl/en/About_RIVM/Mission_and_strategy/International_Affairs/International_Projects/Horizon_2020_projects/PRO_METROFOOD)

食品の質と消費者の健康を守り食品偽装に対応することを目指す。

農産品の品質、安全性及びトレーサビリティを確保する措置の信頼性と比較可能性を改善し保証するための、新しい基礎研究プロジェクトである。17 加盟国から 30 団体と FAO が参加し、イタリア ENEA が統括する。EU の「Horizon 2020」の資金提供を受ける。

---

●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. 海藻摂取: ヨウ素過剰摂取リスクに注意

Seaweed consumption: remain vigilant to the risk of excess iodine intake

07/08/2018 (評価書本文フランス語)

<https://www.anses.fr/en/content/seaweed-consumption-remain-vigilant-risk-excess-iodine-intake>

ここ数年、海藻がますます料理に使われるようになった。生鮮、乾燥、あるいはフード

サプリメントとして、そのヨウ素含量は様々であり時に多い。ANSES は海藻を主原料とする食品のヨウ素過剰摂取リスクを評価した。安全な摂取量の上限を超過するリスクが無視できないため、ANSES はリスク集団に対して海藻の及び海藻を主原料とするフードサプリメントを使用しないよう助言し、定期的に食べる人たちには注意するよう助言する。

特にヨウ素が多いのは褐藻（コンブ類）の *Laminaria spp* と *Saccharina spp*, および紅藻 *Gracilaria verrucosa*（オゴノリ）である。

避けるべき人たちは次の通り。

- ・ 甲状腺機能不全、心疾患、腎不全の人
- ・ ヨウ素あるいはリチウムを含む医薬品を使用している人
- ・ 妊娠あるいは授乳中の女性

リスクを検討するにはデータが不十分なため、子供たちにも注意すること。さらに ANSES は、海藻を含む製品のヨウ素含量の監視を推奨する。海藻の摂取頻度や摂取パターン、ヨウ素濃度を調査することにより実際の暴露量を評価することが重要であることも強調する。医療従事者にはフードサプリメントに関連する有害事象のニュートリビジランス計画への報告を再度呼びかける。

## 2. アプリコットカーネルはシアン化物中毒のリスクがある

Apricot kernels pose a risk of cyanide poisoning

News of 03/08/2018

<https://www.anses.fr/en/content/apricot-kernels-pose-risk-cyanide-poisoning>

ジャムを作る人にとってはお馴染みの原材料であるアプリコットカーネルは、「抗がん」作用があるという宣伝で天然レメディとしてますます消費されるようになってきている。1粒のアプリコットカーネルを何個かの容器のジャムの香りづけに加えるだけなら問題にはならないが、大量にアプリコットカーネルを摂取した場合にはシアン化物中毒のリスクが生じる。ANSES は、トキシコビジランス計画を通じてフランスにおけるアプリコットカーネル中毒の症例を複数確認しており、消費者に注意を促している。

アプリコットカーネルは、アプリコットの核の中にある種子である。大量にそれを摂取するとシアン化物中毒を起こすリスクがある。これはアプリコットカーネルが相当量のアミグダリンを含んでいるためである。アミグダリンは天然に生成され、消化されると毒性の強いシアン化物に変換される。そのため ANSES は、アプリコットカーネルの摂取量が EFSA が定めた 1 日量を超えないように注意喚起している。その 1 日量は、成人ではアプリコットカーネル 1~3 個程度、小さい子供は小粒のアプリコットカーネル半分である。

アプリコットカーネルは、近年とても人気が出てきており、抗がん食品として市場に回っている。高用量が推奨されており、1 日量は予防目的での 10 粒から治療目的の 60 粒にまで及んでいる。ANSES では、目下のところががんの予防や治療においてアプリコットカーネルが有効であることを示す科学的根拠は皆無であることを指摘している。さらに、高用量のアプリコットカーネルを摂取した場合、痙攣、呼吸器障害、心拍数低下、意識不明、

さらには昏睡といった急性中毒症状が引き起こされる可能性がある。

ANSES は、トキシコビジランス計画の一環で、2012 年以降にフランス中毒管理センター(CAPs)のネットワークに報告されたアプリコットカーネル中毒の症例を数例確認している。報告された主な症状は、眩暈、不快感、頭痛、消化不良、動悸および呼吸困難である。

非常に深刻な症例は報告されていないものの、ANSES は、「抗がん」のための高用量を摂取した場合に重篤な中毒を起こすリスクについて消費者に強く警告する。したがって、アプリコットカーネルの摂取は、今後も適量を保ってほしい。

---

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

### 1. 警告文書

- Kerry Inc 7/26/18

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm615073.htm>

食品の CGMP 違反、製造、包装及び衛生管理、不純品の問題。

- GC Natural 7/13/18

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm614979.htm>

未承認医薬品、ダイエットサプリメントの CGMP 違反、不正表示の問題。

- Jimmy Nesbitt 7/3/18

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm614981.htm>

投与記録や搬送・販売記録がない。動物用医薬品の違法使用。牛からスルファメタジンを検出。

---

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

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

### 1. 消費者がコンビニ食品を買う理由は？

What Drives Consumers to Purchase Convenience Foods?

Posted by Ilya Rahkovsky, Young Jo, and Andrea Carlson, Food Economics Division, Economic Research Service

Jul 24, 2018

<https://www.usda.gov/media/blog/2018/07/24/what-drives-consumers-purchase-convenience-foods>

コンビニ食品はレストランで提供される食事やすぐ食べられる多様な食品 (バナナから

冷凍ピザまで) など、手間があまりかからないものを指す。これらは時間を節約するが値段は高く栄養が少ない傾向がある。USDA の家計調査データをもとに、我々は最近「消費者はコンビニ食品を買う場合、時間とお金のバランスをとっている」という報告書を発表した。

雇用されることで時間が少なくなり、それが食料品店の食品からレストランでの食事へとシフトさせる。家庭の大人が全員働いているとフルサービスのレストランにシフトする。また子どもがいることも影響する。子どものいる家庭はいない家庭に比べてファストフードの購入が 19%多くフルサービスレストランの食事が 38%少ない。子どもの数が増えるとレストランより食料品店での購入が多くなる。片親だとすぐ食べられる食品の購入が増える。驚くべきことではないが、家庭の収入が増えると小売店のすぐ食べられる食品からファストフードへ、そしてフルサービスレストランへとシフトする

## 2. ARS : 交配の革新的アプローチは収量が多くより良い作物を意味するかもしれない

Innovative Approach to Breeding Could Mean Higher Yields and Better Crops

By Dennis O'Brien August 6, 2018

<https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2018/innovative-approach-to-breeding-could-mean-higher-yields-and-better-crops/>

ARS (Agricultural Research Service) の科学者が、ひとつの植物に複数の遺伝子を挿入するのを簡単にする方法を発見した。この技術により新しい品種の開発速度が上がる事が予想される。 *The Plant Journal* に発表。 GAENTRY 遺伝子スタッキング技術。

- 
- 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. 食物アレルギー情報ポータル更新—食物アレルギーを持ちながら生活する人々にとっての前進

Refreshed Food Allergen Portal—a positive step for those living with food allergies  
1/08/2018

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/refreshedfoodallergenportal.aspx>

最新型食物アレルギーポータルは、業界、消費者及び政府関係者が協力して、食品中のアレルギーを管理するための最適な実践型の情報源となる。

食物アレルギーを持ちながら生活する人々を支援するには、食品製造業および販売業、外食産業、保育所及び学校、政府機関、医療関係者、そして消費者といったそれぞれの部



門が、簡単に最も有用な情報を手に入れられることが重要である。改装されたこのポータル\*は、利用者がより簡易な操作で食物アレルギー関連のリソースや情報に導かれ、またそれらへのリンクにたどり着けるようになっている。

\*:<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/foodallergenportal/Pages/default.aspx>

---

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

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

1. 安全性助言

Fairy capsules

2 August 2018

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

TGA の検査により、Fairy カプセルに表示されない成分シブトラミンが検出された。製品写真あり。濃度の記載なし。

---

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

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

1. 貝のバイオトキシン警告 (延長) – Taranaki 及び Waikato 地方

Shellfish biotoxin alert(extended) – Taranaki and Waikato region

27 Jul 2018

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-biotoxin-alert-extended-taranaki-and-waikato-region/>

MPI は、麻痺性貝毒のため、Taranaki 及び Waikato 地方における貝の捕獲に対する公衆衛生警告を延長した。影響のある地域は Port Waikato、Ohawe 南部。また Aotea 及び Kawhia Harbours。

\* 対象地域

<https://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/#taranaki-map>

2. Little Angels ブランドのピュアベビーフード

Little Angels brand Pure Baby Food

27 July 2018

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-recalls/recalled-food-products/little-angels-brand-pure-baby-food/>

Little Angels Baby Ltd は製造工程管理上の問題のため Little Angels ブランドの特定のピュアベビーフード 5 種を回収措置。製品写真あり。

---

● 香港政府ニュース

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

1. 違反情報

クコの葉のサンプル 3 つに基準値超過の残留農薬が検出された

Excessive pesticide residues found in three Chinese wolfberry leaf samples

Friday, July 27, 2018

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20180727\\_7057.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20180727_7057.html)

食品安全センターが検査したところ、クコの葉のサンプル 3 つにおいて、アセタミプリドが 6.5ppm、7.4ppm 及び 6.1ppm 検出された。

2. マカオ政府より - マカオの基準値を超える二酸化硫黄が fa. e. fa® Songheng ブランドの Sour Pickled Green Mustard から検出された

The authority of Macao – Alert on a batch of sour pickled green mustard (place of origin: Thailand) by fa. e. fa Songheng was found to contain level of sulphur dioxide not complying the Macau's standard.

31 July 2018

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20180731\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20180731_1.pdf)

原産国タイ。

---

● 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線検査の結果

輸入検査管理課

- 2018.7.20.~2018.7.26.

[http://mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=42963](http://mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42963)

- 2018.7.27~2018.8.2

[http://mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=42965](http://mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=42965)

微量検出 1 件 (28bq/kg) : グルコン酸亜鉛を主原料にする健康機能食品。その他原料にデキストリン、ハナビラタケ、グリセリン脂肪酸エステル、二酸化ケイ素を使用した製品。

## 2. 「食品等の表示基準」の一部改訂告示

2018-08-03

[http://mfds.go.kr/brd/m\\_207/view.do?seq=14274](http://mfds.go.kr/brd/m_207/view.do?seq=14274)

同じ品目でも産地や収穫時期によって栄養含量が違う場合や弁当など多様な種類のものが混合している場合など、栄養成分のばらつきが許容誤差の範囲に留まらず遵守が難しい場合があるのでそれを改善する。公認検査機関の検査結果を根拠に栄養成分値を表示した場合、許容誤差を適用しない。

## 3. 食品医薬品安全処、輸入食品の検査結果の情報公開拡大

輸入食品政策課 2018-08-03

[http://mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=42967](http://mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=42967)

食品医薬品安全処は、消費者の知る権利を保障するため通関段階で実施した輸入食品検査結果の情報公開範囲拡大を主要内容にする「輸入食品安全管理特別法」施行規則改正案を提示する。

主要内容は、▲輸入食品検査結果情報の公開範囲拡大、▲通関段階証明書類の種類明確化、▲インターネット購買代行業者施設の基準緩和、▲輸入健康機能食品の輸入要件緩和など。これまでは通関段階での検査結果が不適合な輸入食品情報だけ提供していたが、合格輸入食品の情報も食薬処インターネットホームページ(食品安全)を通じて公開できるように法的根拠を用意した。

## 4. リュウウンジン食品医薬品安全処長、健康機能食品メーカーの現場訪問

健康機能食品政策課 2018-07-27

[http://mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=42956](http://mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=42956)

食薬処は、リュウウンジン食薬処長が健康機能食品の製造現場の安全管理実態を点検して「ケイフード(K-food)輸出活性化」方を模索するために、健康機能食品製造業者である(株)韓国人参公社扶余工場を7月27日訪問する。

今回の現場訪問は、韓流ブームに乗って韓国健康機能食品のアジア地域進出が拡大するなか、優れた品質の韓国健康機能食品の輸出活性化を支援するためである。

\*2017年 国内健康機能食品売上高(21,297億ウォン) : 紅参製品 47%(10,019億ウォン)、ビタミン及びミネラル製品 10%(2,165億ウォン)、プロバイオティクス製品 8.5%(1,801億ウォン)の順

\*2017年 健康機能食品輸出額(1,077億ウォン):プロバイオティクス製品 34%(361億ウォン)、紅参製品 28%(304億ウォン)、EPA及びDHA含有製品 6.7%(72億ウォン)の順

## 5. お年寄りがかみ砕いて飲み込みやすい高齢者向け食品の新設

食品基準課 2018-07-25

[http://mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=42933](http://mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=42933)

「食品の基準及び規格」一部改正

食薬処は、高齢化時代を迎え、高齢者が食べやすい食品や消化しやすく、栄養成分が改善された食品である「高齢親和食品 (고령친화식품)」新設を主要内容にする「食品の基準及び規格」改正案を7月25日行政令とする。

\* 「高齢親和食品」: 高齢者の食品摂取や消化などを助けるために食品の物性を調節したり、消化に容易な成分や形態になるように処理したり、栄養成分を調整して製造した食品  
また、乳幼児用に販売される食品(菓子、飲み物、おかず類など)の衛生と安全向上のため、乳幼児用が対象と表示して販売する食品に共通で適用される製造・加工基準と微生物規格などを新設した。

今回の改正案の主要内容は、▲高齢親和食品の基準及び規格新設、▲乳幼児用食品と表示して販売する食品の基準及び規格新設、▲食品原料の再評価結果を反映した原料リスト整備など。

高齢者は嚥んだり飲み込む機能が弱くなり十分な栄養摂取ができない可能性がある。高齢者の摂取しやすさと栄養改善のために食品の硬度(500,000 N/m<sup>2</sup>以下)と栄養成分含量基準を新設した。特に高齢親和食品を製造する時には、原料準備段階で消毒・洗浄基準などを新設して最終製品には大腸菌群(殺菌製品)及び大腸菌(非殺菌製品)規格を用意して安全管理も一層強化した。

乳幼児用に販売される食品(菓子、飲み物、おかず類など)に対しては、殺菌または滅菌処理を義務化して、タール色素及びサッカリンナトリウム使用を禁止するなど製造・加工基準を新設した。また微生物による危害が発生しないように大腸菌群とクロノバクターなどの微生物規格と、幼い頃から塩味を好む食習慣が形成されないようにナトリウム含量基準(200 mg/100 g)も新設した。

食品原料の再評価結果に基づき「ホーソン」と「サンザシ」を食品原料リストから削除し、「シーバックソーン(サジー)」は伝統的な摂取を考慮して油脂(油)を製造する用途のみ使用するように改正し、「Acer tegmentosum(カエデ)」を食品製造に使うことができるように食品原料リストに登載した。

## 6. 回収措置

● アフラトキシンが基準を超過して検出された「菓子」の回収措置

食品安全管理課 2018-08-01

[http://mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=42964](http://mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=42964)

食薬処は、京畿道の食品製造加工業者が製造・販売した「イカピーナッツボール」(類型:菓子)製品から、総アフラトキシン(基準 15.0  $\mu\text{g/kg}$ 以下)とアフラトキシン B1(基準 10.0  $\mu\text{g/kg}$ 以下)が基準を超過して検出(それぞれ 363.8  $\mu\text{g/kg}$ 、118.2  $\mu\text{g/kg}$ )されたため該当の製品を販売中断及び回収措置する。

● 放射能が基準を超過して検出された輸入「乾燥脳茸」の回収措置

輸入流通安全課 2018-07-29

[http://mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=42960](http://mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=42960)

食薬処は、京畿道の食品輸入販売業者が輸入・販売したキルギスタン産「乾燥ノウタケ」から放射能セシウム(基準: 100  $\text{Bq/kg}$ )が基準を超過して検出(160  $\text{Bq/kg}$ )されたため該当製品を販売中断及び回収措置する。

---

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

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

1. ガイダンス : 安全なスパイス粉末

Guidance Note No.02/2018 "Safe Ground Spices: How to ensure that they are not adulterated". (Uploaded on: 30.07.2018)

[http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:16baa8fb-8131-4480-a324-c9bd6be003f7/Guidance\\_Note\\_Safe\\_Ground\\_Spices\\_30\\_07\\_2018.pdf](http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:16baa8fb-8131-4480-a324-c9bd6be003f7/Guidance_Note_Safe_Ground_Spices_30_07_2018.pdf)

ー異物混入されていないことをどうやって確認するかー

スパイスにはしばしば異物が混入されている。消費者向けの啓発文書(信頼できるブランド品を買う、FSSAI 登録番号を確認する、通常品よりも色が鮮やかな場合は買わない、等)を公表した。スパイスは高価で、しばしば粉末あるいは挽いたものが販売されているため経済的利益が目的の異物混入がおこりやすい。しばしば質の悪い代用品、小麦粉、デンプン、鮑屑が混ぜられている。時に有害色素が使われる。以下、スパイス粉末でよくある異物例。

黒コショウ粉末: パパイヤ種子、デンプン、おがくず; ターメリック粉末: クロム酸鉛、メタニルイエロー、石灰の粉; 他に、動物の糞、マラカイトグリーン等の人工色素、トウモロコシのひげ、等。

2. 卵の品質と安全性 プラスチック卵という神話を否定する

Guidance Note on "Egg Quality and Safety: dispelling the myth about plastic eggs". (Uploaded on: 08.08.2018)

[http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:234778e3-dea1-422c-9af6-58edc8232bcc/Guidance\\_Note\\_Plastic\\_Eggs\\_08\\_08\\_2018.pdf](http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:234778e3-dea1-422c-9af6-58edc8232bcc/Guidance_Note_Plastic_Eggs_08_08_2018.pdf)

近年卵の品質と安全性がしばしば問題となり消費者や業者の間に疑念が生じている。さらに消費者の中にはニセの、プラスチック卵に関する懸念も示す。プラスチック卵あるいは人造卵は神話である、そんな技術はない。

消費者は卵の品質や見た目はその保存期間や保存方法によることを知るべきである。卵の質は冷温で、できれば冷蔵庫で保管して2、3日のうちに食べればベストである。室温で保存すると見た目や食感や臭いが変わってくる。

このガイドは神話を否定し卵の新鮮さの評価方法や最良の保管方法を示す。きれいでヒビの入っていない卵を買うように、腐った卵や古い卵は水に浮く、など。

#### 卵に関する神話 (全部嘘)

- ・プラスチックあるいはニセ卵がある
- ・腐った卵は必ずイヤな臭いがする
- ・汚いあるいは鶏の糞がついている卵がナチュラルあるいはオーガニック
- ・卵が汚かったら洗えば綺麗になる
- ・卵は冷蔵する必要はない
- ・卵は栄養があるので病気の人に生卵を食べさせる
- ・生卵のほうが栄養価が高い
- ・卵が水に浮くかどうかで良い卵か悪い卵か明確に見分けられる

---

#### ● その他

#### ProMED-mail

- 食中毒 ペルー : (AYACUCHO) 致死、通夜、情報求む

Foodborne illness - Peru: (AY) fatal, wake, RFI

2018-08-10

<http://www.promedmail.org/post/5957863>

[1]Date: Tue 7 Aug 2018 Source: WHDH TV 7NEWS, Associated Press (AP) report [edited]

ペルー当局が葬儀後食中毒で少なくとも9人が死亡したという。2018年8月7日に、全日の通夜の後、他に20人が腹痛や嘔吐で入院していると言った。犠牲者は肉料理と chicha という発酵トウモロコシ飲料を摂取した。原因は調査中。

[2]Date: Tue 7 Aug 2018 Source: Reuters [edited]

保健大臣 Silvia Pessah が、地元放送局 RPP で食品に有機リンが含まれていたようだと  
言った。

食中毒 ペルー (第二報) : (AYACUCHO) 致死、通夜、コメント

Foodborne illness - Peru (02): (AY) fatal, wake, comment

2018-08-12

<http://www.promedmail.org/post/5961113>

Date: Sat 11 Aug 2018 Source: Steve Berger [edited]

ボクシレン酸中毒ではないかというコメント (文献)

● 赤潮-米国 (第二報) : (フロリダ)

Red tide - USA (02): (FL)

2018-08-07

<http://www.promedmail.org/post/5951530>

Date: Thu 2 Aug 2018 10:26 PM CEST Source: Daily Kos [edited]

フロリダ南西沿岸で記録的赤潮が発生しており、海洋生物への影響が恐ろしいことになっている。主要な栄養源はこの地域の大規模農場由来の家畜排泄物と疑われている。ランプ政権の EPA が水質規制を潰し、農業由来排水の処理や監視規則を無くした。加えて記録的暑さが記録的赤潮につながった。通常夏の数週間におこる赤潮が今回は 9 か月も続いていて、さらに悪化している。

Rick Scott フロリダ州知事は 3 週間以上前に緊急事態を宣言しているが、事態は悪化し続けている。一部の地域では海岸には死んだ魚が連なり、藻類の緑の塊が赤い波の間を漂っている。旅行者を惹きつけてきたフロリダの光景ではない。

● 乳児ボツリヌス症 米国 : (テキサス)

Infant botulism - USA: (TX)

2018-08-05

<http://www.promedmail.org/post/5947449>

Date: Sat 4 Sat 2018 Source: News 4 San Antonio [edited]

乳児ボツリヌス症で North Central Baptist 病院に入院した 5 か月の女の子は回復しつつある。最初は便秘で眠そうでまぶたを開けていられなくなって、何かがおこっていることはわかったが MRI でも心電図でもわからなかった、と母親は言う。心停止後に蘇生して人工呼吸になった。結局、乳児ボツリヌス症とわかって抗毒素を投与し回復し始めた。

コメントとして、良くある原因はハチミツとされるが必ずしもそうではない。ボツリヌスの芽胞はどこにでもあり、多くの場合由来は不明である。完全母乳であっても乳児ボツリヌス症になることはある。

乳児ボツリヌス症 米国 (第二報) : (テキサス) コメント

Infant botulism - USA (02): (TX) comment

2018-08-05

<http://www.promedmail.org/post/5949251>

Steven Marcus, MD

多くの人々、特にラテン出身者はカモミールをよく使う。そしてハチミツ同様にカモミールにはボツリヌス汚染が良くある。

(以下文献)

### **EurekaAlert**

- **塩をとって：研究は平均的摂取が心臓の健康に安全であることを発見**

Pass the salt: Study finds average consumption safe for heart health

9-Aug-2018

[https://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2018-08/mu-pts080818.php](https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2018-08/mu-pts080818.php)

新しい研究は、1日5g以上のナトリウムをとらなければ、塩の摂取はほとんどの人にとって健康リスクを増やさないことを示した。先進国でこの量を超えているのは5%以下である。

*The Lancet*に発表された21ヶ国の研究。35~70才の94,000人を追跡。集団の80%以上が5g以上とっていたのは中国だけ。

対象：カナダ、アルゼンチン、バングラデシュ、ブラジル、チリ、中国、コロンビア、インド、イラン、マレーシア、パレスチナ、パキスタン、フィリピン、ポーランド、サウジアラビア、南アフリカ、スウェーデン、タンザニア、トルコ、UAE、ジンバブエ。

- **The Lancet：減塩計画はナトリウムの摂取量が非常に多い地域にのみ適切であるかもしれない**

The Lancet: Sodium reduction programmes may only be appropriate for communities with very high salt intake

9-Aug-2018

[https://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2018-08/tl-tls080818.php](https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2018-08/tl-tls080818.php)

平均摂取量が1日5g(塩で12.5g)以上でないと健康リスクの増加と関連しない。WHOのガイドラインは2g/日であるが、これはどこの国でも達成できていない。著者らは、減塩戦略は塩の摂取量の多いコミュニティを標的にすべきだという。

関連コメントとして、この論文は観察データで24時間尿ではなく朝の尿を使って計算している。減塩のような介入は行っていないので、減塩が利益があるかどうかについては言えない、等。

- **OTC医薬品、ダイエタリーサプリメント、その検査結果への影響**

Over-the-counter drugs, dietary supplements and their effect on lab test results

10-Aug-2018

[https://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2018-08/dg-odd081018.php](https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2018-08/dg-odd081018.php)

*Clinical Chemistry and Laboratory Medicine*. 欧州18ヶ国の患者の調査結果。OTC医



薬品やダイエタリーサプリメントの使用が検査結果に影響する可能性について知らず、医師や検査室の職員に告げる必要があるとは思っていない。最も多く使っているのは中年患者、特に女性で、多いのはマルチビタミン、マルチミネラル、クランベリー、アスピリン。いずれも血液検査の直前に使用すると検査結果に影響する可能性がある。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室