

食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2014 (2014. 04. 30)

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】 リスク評価とリスク管理：その違いは何？

欧州の食品の安全対策における、リスク評価とリスク管理の役割の違いについて説明した。リスク評価者（欧州食品安全機関 EFSA）はフードチェーンの潜在的な脅威に関して独立した科学的助言を提供する。リスク管理者（EC、欧州議会、加盟国当局）はこの問題について意思決定するための基本としてこの助言を使用する。欧州レベルでは、この役割の分離は基本的なもので法制化されている。これは科学と政治の区別を明らかにするために、つまり政策決定の核心に独立した科学的評価を置くために導入された。

*ポイント： リスク評価とリスク管理の役割を図で表現したインフォグラフィックが分かり易いので、参考にするとよいでしょう。

【ANSES】 ミツバチコロニーの死亡率：EPILOBEE 欧州サーベイランス研究の最初の結果発表

EPILOBEE として知られるミツバチコロニー死亡率のアクティブサーベイランス研究が 17 の欧州加盟国で初めて行われた。将来これらのデータの解析によりミツバチコロニー死亡率とある種のリスク要因（病気、動物薬品の使用など）との関連をより効果的に特定可能とするだろう。

*ポイント： ここ数年問題になっているミツバチコロニーの減少に関して、欧州で統一された方法で大規模に行われた調査結果です。今後、このデータを基本に、各加盟国による取り組みがどのような効果をもたらすのかも評価されていくことでしょう。

【FDA】 FDA は DHA、EPA、および ALA オメガ 3 脂肪酸のある種の栄養含量強調表示を禁止する規則を最終化

米国食品医薬品局 (FDA) は、ドコサヘキサエン酸 (DHA)、エイコサペンタエン酸 (EPA)、アルファリノレン酸 (ALA) オメガ 3 脂肪酸を含む食品について、表示に当該成分が「多い (high in)」あるいはその同義語「豊富 (rich in)」「優れた摂取源 (excellent source of)」のような記載をすることを禁止する最終規則を発表した。

*ポイント： FDA は 2007 年に複数の水産物加工業者からの申請をレビューし、表示の根拠がないため禁止対象にすることを提案していました。その最終規則が今回発表され、2016 年 1 月 1 日より施行されます。

【FSANZ】 生のアプリコットカーネルにリスクがあることを示す知見

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は食品中の青酸配糖体の含有量を調査し、生のアプリコットカーネルの喫食が消費者の健康へリスクになると発表した。

*ポイント： アプリコットカーネルには、「アミグダリン (別名：ビタミン B17、レトリル)」という青酸配糖体が入っており、成人でも 1 日 3 個まで、子供は食べないようにと注意が呼びかけられています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【EC】](#)

1. 食品獣医局（FVO）査察報告書：ポルトガル、サウジアラビア、デンマーク、タイ
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. リスク評価とリスク管理：その違いは何？
2. 2013 年次報告書
3. 規制された製品評価の有効性と一貫性を改善するための期限ガイドライン
4. 複数の化学物質への複合暴露について、専門家による討論会をエジンバラで開催
5. ビスフェノール A：EFSA は関係者との約束を歓迎
6. パブリックコメント募集：乳幼児及び幼児用食品の構成
7. 化学物質のヒトのハザード評価のための最新の方法論とツール
8. クロルピリホスの農薬のヒトの健康リスク評価ピアレビューについての結論
9. 食品添加物の再評価
10. 香料グループ評価
11. 食品と接触する物質関連

[【FSA】](#)

1. 地方当局はラム肉代用品を調べる

[【HSE】](#)

1. Pesticide Residues in Food (PRiF)：最新モニタリング結果

[【BfR】](#)

1. BfR 毒物評価委員会 50 周年

[【ANSES】](#)

1. ミツバチコロニーの死亡率：EPILOBEE 欧州サーベイランス研究の最初の結果発表

[【FSAI】](#)

1. DPHP が存在するためストロー眼鏡リコール

[【EVIRA】](#)

1. 検索サイトで有機製品の信頼性を確認しよう

[【FDA】](#)

1. FDA は検索可能なデータベースを発表－食品基準参照システム
2. 消費者向け情報：この魚は何？
3. FDA は DHA、EPA、および ALA オメガ 3 脂肪酸のある種の栄養含量強調表示を禁止する規則を最終化
4. 使用済み穀物について正しく理解する
5. 公示
6. 警告文書（2014 年 3 月 7 日～4 月 8 日公表分）
7. 回収

[【CDC】](#)

1. 5 才未満の子どもの血中鉛濃度－Zamfara 州、ナイジェリア 2012 年 6～7 月

[【CFIA】](#)

1. ビスフェノール A（BPA）を検査した缶詰食品の 100%が食べても安全

[【FSANZ】](#)

1. リンゴジュースとナシジュースの総ヒ素及び無機ヒ素の分析調査
2. 生のアプリコットカーネルにリスクがあることを示す知見

[【TGA】](#)

1. 安全性助言

[【香港政府ニュース】](#)

1. 食品安全アプリ発表

[【MFDS】](#)

1. 野生若菜安全に召し上がってください!

2. 参考資料（日本産輸入食品の放射能検査の結果）
3. 2014年4月11日現在：「子供嗜好食品品質認証」の現状
4. 韓国内外の情報分析による事前予防的な食品検査の強化
5. 海外インターネットサイトの販売商品の購入に注意！

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMED-mail) 食中毒 イエメン: (DL)致死、豆、下痢、貧血、腎不全
- ・ (ProMED-mail) 死亡、ハチ、米国: (CA)農薬疑い
- ・ (BMJ) 1990年と2010年の世界の地域、国の食事からの油脂摂取量: 266の国ごと栄養調を含む系統的解析
- ・ (Small Area Health Statistics Unit) イングランドとウェールズの環境健康地図

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

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

1. 食品獣医局（FVO）査察報告書

● ポルトガル 二枚貝軟体動物

Portugal – bivalve molluscs

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6667

2013年9月18～27日にポルトガルで実施された、二枚貝の生産・販売に関する公的管理システムを評価するための査察。公的管理システムは整っている。しかしながら、生産エリアの分類（注：EUでは、担当機関が糞便由来の微生物汚染の度合いに応じて二枚貝生産エリアをA～Cにランク付けする必要がある）が十分になされておらず、微生物・毒化プラシトキシン・マリントキシンのモニタリングやモニタリング後の対応に明らかな欠陥があり、ヒトが消費する市販の二枚貝に必要な保証が提供できていない。

● サウジアラビア—水産物

SA Saudi Arabia - Fishery products

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6716

2013年11月26日～12月2日までサウジアラビアで行われたEU輸出向け水産物に関する査察。EUに輸出する水産養殖製品は法に定められた規定を順守している。

● デンマーク—油、脂肪、それら由来製品を含む飼料チェーンのハザード同定とリスク管理対策の評価

DK Denmark - evaluate measures in place for the identification of hazards and management of risks along the feed chain including for oils, fats and products derived

thereof

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6749

2013年9月10～19日にデンマークで行われた査察。飼料チェーンの管理者がハザードを同定し関連するリスクを適切に管理していることを検証し、公的管理システムの有効性を評価する目的で行われた。施設検査やサンプリング等を含む公的管理システムが置かれ、検査業務は多くのガイダンス文書やチェックリストに基づき行われているが、いくつかの弱点がある。

● タイー農薬

TH Thailand - Pesticides

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2014-7178

2014年1月29日～2月7日までタイで行われたEU輸出向け果実、野菜、ハーブ、スパイス中の残留農薬管理に関する査察。前回2010年の査察から農薬管理を十分に高め輸出を促進してきたが、輸出作物の多くはマイナー作物とみなされ、農業生産工程管理（GAP）を確立するのは難しい。EU基準を満たすまでさらなる改善が求められる。

2. 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/>

2014年第16週～第17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）

ポルトガル産冷凍サメの切り身の水銀(1.7 mg/kg)、オランダ経由ペルー産食用ブドウのメソミル(0.31; 0.52; 0.33 mg/kg)、中国産チューブグラスの未承認フタル酸ジ(2-プロピルヘプチル) (DPHP) (31 g/100g)、チェコ共和国経由インド産食品サプリメントの未承認物質プロゲステロン(754.7 mg/kg)・アンドロステンジロン(5.57 mg/kg)、ラトビア産燻製ニシンのベンゾ(a)ピレン(9.4; 46.1 µg/kg)、エジプト産オレンジのフェニトロチオン(0.14 mg/kg)、英国産冷凍調理済みカニのカドミウム(0.89 mg/kg)、ギニア産赤いパーム油の未承認着色料スーダンIV (0.76 mg/kg)、ペルー産ブドウのメソミル(0.53; 0.37; 0.24; 0.19; 0.088; 0.079 mg/kg)、スペイン産冷凍メカジキの水銀(1.907 mg/kg)、オランダ経由ポーランド産飼料用砂糖大根スライスにダイオキシンの疑い(3.0810 ng/kg fat)、チェコ共和国産

グルテンフリー型押しトウモロコシ粉にデオキシニバレノール(DON) (1610 µg/kg)、オランダ経由ベトナム産ホコハゼに未承認物質マカライトグリーン(6.26 µg/kg)、ベトナム産冷凍条鰯類の未承認物質マカライトグリーン(4.6 µg/kg)、オランダ経由中国産飲み口付きガラス瓶からの DEHP - フタル酸ジ (2-エチルヘキシル) の溶出(29.5 g/100g)など。

注意喚起情報 (information for attention)

インド産飼料用トウモロコシのアフラトキシン(B₁ = 881 µg/kg)、中国産調理食品ベースの冷凍すり身にアルブミン非表示、トルコ産ザクロのプロクロラズ(1.0 mg/kg)、モルジブ産チルドキハダマグロに酢酸(0.22 % ; E260)の未承認使用、スペイン産チルドマグロの硝酸塩高含有(21 mg/kg)・酢酸(0.24 % ; E260)の未承認使用、ベトナム産冷凍コウライギギの未承認物質マカライトグリーン(0.9 µg/kg)・ロイコマラカイトグリーン(3.1 µg/kg)、香港経由中国産ナイフのクロム(21.647 mg/kg)・ニッケル(0.302 mg/kg)・マンガン(0.881 mg/kg)の溶出及び高濃度の総溶出量(43 mg/dm²)、デンマーク経由ベトナム産バナメイエビのオキシテトラサイクリン(214; 158 µg/kg)、ベトナム産冷凍エビのオキシテトラサイクリン(147 µg/kg)、米国産チルドベビーキャロットの未承認物質塩素酸塩(0.36 mg/kg)、中国産ステンレス製ナイフからのクロム(9.217 mg/kg)・マンガン(0.363 mg/kg)の溶出及び高濃度の総溶出量(47 mg/dm²)など。

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

リトアニア経由中国産チューインガムの着色料サンセットイエローFCF (E110) 高含有(20.4 mg/kg)、中国産冷凍スケソウダラフィレのリン酸塩高含有(6900 mg/kg)、アイルランド産冷凍ノルウェーロブスターの亜硫酸塩高含有(304 mg/kg)、オランダ産チルドツノザメの非ダイオキシン様 PCB(116.74 µg/kg)、スペイン産魚用飼料に反芻動物 DNA の混入、チェコ共和国経由中国産マシュマロ炭酸水の着色キノリンイエロー (E104) 高含有(40.2 mg/kg)、オランダ経由アイルランド産ミネラル飼料のフッ素高含有(1088 mg/kg)など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮トウガラシのカルベンダジム(0.255 mg/kg)、モロッコ産生鮮ミントのホスチアゼート(0.35 mg/kg)、インド産チリのメタミドホス(0.10 mg/kg)・アセフェート(0.26 mg/kg)・ヘキサコナゾール(0.03 mg/kg)、中国産ステンレス製電気オーブンからのニッケルの溶出(0.65; 1; 2 mg/kg)、スリランカ産ツボクサのプロフェノホス(2.2 mg/kg)、エジプト産生鮮オレンジのマラチオン(0.08 mg/kg)、インド産チリペッパーのアフラトキシン(B₁ = 5.8 µg/kg)、ケニア産生鮮豆のジメトエート(0.22 mg/kg)、ナイジェリア産生鮮乾燥豆の未承認物質ジクロロボス(8.3 mg/kg)、インド産ナツメグのオクラトキシン A(49.7 µg/kg)、中国産インスタントコーヒーの未承認物質シルデナフィル(12930 mg/kg)、スリランカ産ツボクサのキナルホス(1.49 mg/kg)・テブコナゾール(0.091 mg/kg)、イラン産ピスタチオ穀粒のアフラトキシン(B₁ = 28.4; Tot. = 31.7 µg/kg)、米国産食品サプリメントに未承認新規食品カワラタケの使用、中国産乾燥ゴジベリーのアマトラズ(0.55 mg/kg)、ブラジル産茹でピーナツ穀粒のアフラトキシン(B₁ = 4.3; Tot. = 5.8 µg/kg)、中国産ステンレス製ナイフからのクロムの溶出(0.47 mg/kg)、ベトナム産塩漬けマンゴーの安息香酸(E210 : 225 mg/kg)

及びソルビン酸(E200 : 740 mg/kg) 未承認・未承認着色料タートラジン (E102) の使用、香港産研磨機からのクロム (3.318 mg/kg)・マンガン(0.18 mg/kg)の溶出、中国産緑茶のアセタミプリド(1.03 mg/kg)、中国産緑茶のルフエヌロン(0.21 mg/kg)・未承認物質クロルフルアズロン(0.27 mg/kg)、中国産鉄製水切り器からのマンガンの溶出(0.212 mg/kg)、トルコ産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(Tot. = 16.1 µg/kg)、トルコ産独立型調理器具の網及び雫受皿からのニッケル(0.322 mg/kg)・マンガン(0.363 mg/kg)の溶出、中国産緑茶の未承認物質クロルフルアズロン(0.17 mg/kg)、ケニア産緑豆のメタミドホス(0.061 mg/kg)など。

その他アフラトキシン等多数。

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

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

1. リスク評価とリスク管理：その違いは何？

Risk assessment vs risk management: What's the difference?

16 April 2014

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140416.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20140416

リスク評価とリスク管理の仕事を分離するというちょうど 10 年以上前の決定は、欧州の食品の安全性を一変させた。この変化がフードチェーンの安全性を強化することは広く認識されているが、リスク評価者とリスク管理者の役割と責任の違いについてはまだ十分理解されていない。

食品の安全性を農場から食卓まで保証することは複雑で困難な課題である。それは厳格な安全性対策がサプライチェーンの全ての段階に当てはまることを要求する。リスク評価とリスク管理はこの過程では大黒柱である。

役割の分離

では、この 2 つの重要な業務の違いは何だろうか？ リスク評価者はフードチェーンの潜在的な脅威に関して独立した科学的助言を提供する。リスク管理者はこの問題について意思決定するための基本としてこの助言を使用する。欧州レベルでは、この役割の分離は基本的なもので法制化されている。これは科学と政治の区別を明らかにするために、つまり政策決定の核心に独立した科学的評価を置くために導入された。

EFSA は、欧州の食品の安全確保に極めて重要な役割を果たしている。だが、それは多くの様々な協力者を含む EU 全体の枠組みのほんの一部である。EFSA はフードチェーンに関連する脅威を評価する欧州の主要なリスク評価者である。リスク管理者は、欧州議会、加盟国当局、欧州委員会である。彼らには EFSA の科学的助言に基づき、政策を作り、製

品を認可し、食品に関する法律を作る責任がある。

認可ではなく助言

例として、EFSAはGMOの安全性をケースバイケースで評価している。EFSAの役割はそこで終わる。各GMOを認可するかどうかを決定するのは欧州委員会と加盟国のリスク管理者である。同じことが多くの他の分野にも当てはまる。いくつか例を挙げると、ネオニコチノイドのような農薬、食品包装に使用される食品と接触する物質、飼料添加物などである。それぞれについて、EFSAは科学的根拠に基づく独立した助言を提供し、リスク管理者はEFSAの専門家の結論をもとに適切な行動を決める。

ではEFSAはどのように働くのか？よくある誤解として、EFSAの科学者は実験を行い、その結果を科学的意見のための基礎として使用する、というものがある。EFSAは実験室を持たず、新しい科学研究結果も生みださない。代わりに、EFSAは既にある研究とデータを集め、EU法の下で仕事を行う。EFSAの科学者はそれからこの情報を分析し、リスク管理者による意思決定を支持するための科学的助言を作る。

消費者の食卓に届く食品は、今日では以前よりも安全である。しかし、やるべき重要な作業は常に残る。この継続的な前進の中心はリスク評価とリスク管理の分離である。つまり科学に基づく意見を発表する専門家とこの助言に基づき規則の実行を引き受ける人とを分けることである。

詳しくは、リスク評価とリスク管理の違いを説明するこのインフォグラフィックを印刷またはダウンロードして参考にして欲しい。

<http://www.efsa.europa.eu/en/RiskARiskM/docs/InfographicsRiskARiskMprint.pdf>

2. 2013年次報告書

Annual Report 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/ar13.htm>

2013年、EFSAは食品チェーン全体について、リスク管理者の決定を支援するために600以上の科学的助言を発表した。それと並行して、A型肝炎、*Salmonella* Mikawasima、馬肉のフェニルブタゾン、オリーブの木のピアス病菌 *Xylella fastidiosa* を含む重要な公衆衛生リスクに関する緊急助言を提供した。経営アプローチ計画としては、作業過程の合理化、リスク評価と科学的援助部門の再編成、品質管理システムの最初の段階を完成させた。また、ヘルプデスクを通して申請者と関係者の交流を強化し、電子申請の制定に向けて作業している。

3. 規制された製品評価の有効性と一貫性を改善するための期限ガイドライン

Stop-the-clock guidelines to improve efficiency and consistency of regulated product assessments

14 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140414a.htm>

この新しい業務規範は、規制された製品の申請評価の有効性・透明性・一貫性を向上させるものである。

評価期間中、EFSA はレビューを完成させるために追加情報を依頼する場合がある。EFSA は初めて、追加・補完データの提出期限について申請者に対し明確な期限を設定した。この新たな手順は 2014 年 5 月 1 日から施行される。

* Indicative timelines for submitting additional or supplementary information to EFSA during the risk assessment process of regulated products

EFSA Journal 2014;12(1):3553 [37 pp.] 31 January 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3553.htm>

評価対象の種類（飼料添加物、香料、食品と接触する物質、GMO、強調表示、新規食品等）ごとに、追加・補完データの内容（食品への移行、暴露、体内動態、毒性等）に応じた期限の目安が表で示されている。概ね数ヶ月間から、長いもので 3 年間（新規食品の慢性毒性データ等）。

4. 複数の化学物質への複合暴露について、専門家による討論会をエジンバラで開催

Experts to debate on combined exposure to multiple chemicals in Edinburgh

11 September 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/140911.htm>

EFSA 第 21 回科学討論会はエジンバラで 2014 年 9 月 11～12 日に行われる。複数の化学物質への複合暴露についてヒト及び環境リスク評価の調和に関する公開科学討論会。

5. ビスフェノール A : EFSA は関係者との約束を歓迎

Bisphenol A: EFSA welcomes engagement with stakeholders

23 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/140423.htm>

EFSA はビスフェノール A に関する意見案について検討するフォローアップミーティングの一環として、60 以上の関係者との幅広い建設的な意見交換を歓迎している。ブリュッセルで開催される会議は、国家食品安全機関の代表者、EU 機関、NGOs、学会、食品業界が出席する。この過程は EFSA の CEF パネル（食品接触物質、酵素、香料及び加工助剤に関する科学パネル）が 2014 年末に BPA に関する意見を採択する前に、可能な限り広い範囲の科学的見解と情報が考慮されることを保証する。

6. パブリックコメント募集：乳幼児及び幼児用食品の構成

Public consultation: composition of infant and follow-on formulae

24 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140424.htm>

EFSA は乳児用ミルクおよびフォローアップミルクの必須成分に関する科学的意見案に

ついでのパブリックコメント募集を開始した。意見はより最近の証拠と EU における乳幼児の栄養素要求量と食事摂取量に関する EFSA の以前の意見とを考慮しつつ、2003 年に遡って既存の助言をレビューした。意見案に関するコメントの提出は 2014 年 5 月 29 日まで。

7. 化学物質のヒトのハザード評価のための最新の方法論とツール

Modern methodologies and tools for human hazard assessment of chemicals

EFSA Journal 2014;12(4):3638 [87 pp.]. 24 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3638.htm>

トキシコキネティクス及びトキシコダイナミクスを予想する最新方法論とツール、およびその化学物質のヒトハザード評価への適用についてのレビュー。WHO/IPCS による作用機序 (MoA) 枠組みの進歩、米国 TOX-21 と欧州 SEURAT (究極的には動物実験を代替する安全性評価)、QSARs のような *in silico* ツールと TTC、OMICs (トランスクリプトミクス、プロテオミクス、メタボロミクス)、など。

8. クロルピリホスの農薬のヒトの健康リスク評価ピアレビューについての結論

Conclusion on the peer review of the pesticide human health risk assessment of the active substance chlorpyrifos

EFSA Journal 2014;12(4):3640 [34 pp.]. 22 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3640.htm>

2005 年に設定された参照値は、動物実験の無毒性量 (NOAEL) に安全係数 100 を用いて、一日許容摂取量 (ADI) および 作業者許容暴露量 (AOEL) 0.01 mg/kg bw/day、急性参照用量 (ARfD) は 0.1 mg/kg bw であった (急性及び遅発性神経毒性)。新たに入手した毒性データに基づき、赤血球コリンエステラーゼ活性の 20%以上の抑制をエンドポイントに安全係数 100 を用いて、ADI および AOEL を 0.001 mg/kg bw/day、ARfD を 0.005 mg/kg bw と設定した。これにより GAP に規定されている生食用ブドウへの 648 g 有効物質/ha の一回散布は ARfD を大幅に超過する。

9. 食品添加物の再評価

● 食品添加物としての没食子酸プロピル(E 310)の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of propyl gallate (E 310) as a food additive

EFSA Journal 2014;12(4):3642 [46 pp.]. 24 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3642.htm>

1976 年に 3 種の没食子酸 (プロピル、オクチル、ドデシル) について、グループ ADI (0 ~0.2 mg/kg) を設定していた。一方 JECFA は 1996 年に没食子酸プロピルのみに ADI (0 ~1.4 mg/kg) を設定し、没食子酸オクチルと没食子酸ドデシルには ADI を設定していなかった。再評価の結果、EFSA はもはやグループ ADI として設定するのは適切ではなく、没食子酸プロピルのラット 90 日間試験の NOAEL (135 mg/kg bw/day) に不確実係数 300

を採用し、没食子酸プロピルのみを対象に ADI を 0.5 mg/kg bw/day と設定した。成人及び高齢者では高用量暴露で ADI を超えるが、暴露評価が保守的であるため、現在の食品添加物としての使用では安全性の懸念はないと結論した。

- **食品添加物としての 4-ヘキシルレゾルシノール(E 586)の再評価に関する科学的意見**
Scientific Opinion on the re-evaluation of 4-hexylresorcinol (E 586) as a food additive
EFSA Journal 2014;12(4):3643 [35 pp.]. 24 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3643.htm>

4-ヘキシルレゾルシノール (4-HR) について、データが不十分であり ADI は設定できない。甲殻類での残留が 2 mg/kg を超えない条件で、エビや関連甲殻類の黒色化の防止のためには毒性学的に許容できるものである。許容される使用量を増加させるためには、追加の生殖毒性検査が必要である。欧州市場での甲殻類の濃度モニタリングを推奨する。

10. 香料グループ評価

- **香料グループ評価 401(FGE.401):化学グループ 34 の γ -グルタミルバリルグリシン**
Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 401 (FGE.401):
 γ -Glutamyl-valyl-glycine from chemical group 34
EFSA Journal 2014;12(4):3625 [34 pp.]. 10 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3625.htm>

遺伝毒性に関連する安全上の懸念はない。香料として推定した摂取濃度では安全上の懸念とはならない。

- **香料グループ評価 203 改訂 1 (FGE.203Rev1): FGE. 19 の化学サブグループ 1.1.4 の二つ以上の共役二重結合があり追加の非共役二重結合がある/ない α 、 β 不飽和脂環式アルデヒドと前駆体**

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 203, Revision 1 (FGE.203Rev1):
 α,β -Unsaturated aliphatic aldehydes and precursors from chemical subgroup 1.1.4 of
FGE.19 with two or more conjugated double-bonds and with or without additional
non-conjugated double-bonds

EFSA Journal 2014;12(4):3626 [31 pp.]. 10 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3626.htm>

香料業者が 1 物質について追加の遺伝毒性試験の結果を提出した。そのデータによると、遺伝毒性の可能性が排除できない。

- **香料グループ評価 215(FGE.215): FGE.19 のサブグループ 3.2 の 7 つの α 、 β -不飽和シンナミルケトン**

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 215 (FGE.215): Seven

α,β -Unsaturated Cinnamyl Ketones from subgroup 3.2 of FGE.19

EFSA Journal 2014;12(4):3623 [23 pp.]. 10 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3623.htm>

香料業者が対象サブグループの 2 物質について *in vitro* 遺伝毒性試験の結果を提出した。そのデータによると遺伝毒性の懸念が排除できず、*in vivo* の遺伝毒性データが必要である。

- 香料グループ評価 94 改訂 2(FGE.94Rev2): JECFA(第 68 回会合)で評価された脂肪族及び芳香族アミンとアミドの補遺として評価された脂肪族アミンとアミドについての検討

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 94, Revision 2 (FGE.94Rev2): Consideration of aliphatic amines and amides evaluated in an addendum to the group of aliphatic and aromatic amines and amides evaluated by the JECFA (68th meeting)

EFSA Journal 2014;12(4):3622 [34 pp.]. 10 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3622.htm>

12 物質すべてについて検討した。JECFA による「香料としての使用では安全上の懸念とはならない」という結論に合意した。また規格についても情報は十分である。

1 1. 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 “APPE supercycle CP” プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the process “APPE supercycle CP” used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2014;12(4):3632 [14 pp.]. 08 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3632.htm>

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。

- 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 EREMA Basic テクノロジーに基づく SOREPET GR プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the process SOREPET GR based on EREMA Basic technology used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2014;12(4):3636 [15 pp.]. 08 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3636.htm>

特定された条件に従って食品と接触する物質の製造に使用する場合には、安全上の懸念とはならない。

- 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 **Buhler B** テクノロジーに基づく **SOREPET** プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the process SOREPET, based on Buhler B technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2014;12(4):3631 [14 pp.]. 08 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3631.htm>

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。

- 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 "ILPA" プロセスの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the process "ILPA", based on Starlinger Decon technology, used to recycle post-consumer PET into food contact materials

EFSA Journal 2014;12(4):3633 [14 pp.]. 08 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3633.htm>

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。

- 食品と接触する物質として使用されるナノフォームのジビニルベンゼンまたは 1,3-ブタンジオールジメタクリレートと架橋されない、あるいは架橋される(ブタジエン、アクリル酸エチル、メタクリル酸メチル、スチレン)コポリマーの安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the substances (butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer either not crosslinked or crosslinked with divinylbenzene or 1,3-butanediol dimethacrylate, in nanoform, for use in food contact materials

EFSA Journal 2014;12(4):3635 [8 pp.]. 16 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3635.htm>

室温又はそれ以下での長期保存用として、全ての種類の食品と接触する硬質 PVC に最大 10% w/w まで単独あるいは混合で添加物として使用しても、消費者に安全上の懸念はない。

- 食品と接触する物質として使用されるカオリン、ポリアクリル酸、ナトリウム塩の安全性評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the safety assessment of the substances, kaolin and polyacrylic acid, sodium salt, for use in food contact materials

EFSA Journal 2014;12(4):3637 [8 pp.]. 16 April 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3637.htm>

100nm 未満の薄さになる粒子状のカオリンはエチレンービニルアルコール (EVOH) コポリマーに最大 12%まで結合させても消費者の安全上の懸念はない。この物質は、室温で最大 6 か月まで保存される食品と飲料に接触する状態で、プラスチック多層構造の内部層として使用される。粒子を含む EVOH 内部層はカオリン粒子が食品に溶出するのを防ぐ機能性バリア越しに使用されるべきである。

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

1. 地方当局はラム肉代用品を調べる

Local authorities to test for lamb meat substitution

17 April 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/apr/testing#.U09P5aQ9JaQ>

FSA はラム肉をそれより安いビーフやチキンに代えていることの根拠が発見されたことから、英国全土の持ち帰りレストランでラム料理の優先的追加検査計画を発表した。

2013 年 7 月から 12 月までの地方当局のデータをレビューしたところ、ラムの持ち帰り料理 145 件中 43 件でラム以外の肉が検出されていた。25 検体は牛肉のみが検出された。他にチキンやターキーが検出されている。ウマ肉は検出されていない。このラム肉偽装に対応して、FSA は追加で 300 検体の検査を実施する。

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

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

1. Pesticide Residues in Food (PRiF) : 最新モニタリング結果

Latest Rolling Results

24 April 2014

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

－鞘付きマメ、ブドウ、ミルク、オクラについて更新 (2014 年 1、2 月)－

鞘付きマメは、インド産でモノクロトホス、ジメトエート、トリアゾホス、カルベンダジム、プロフェノホス、ケニア産でジメトエート、プロフェノホス、メソミルの MRL 超過があった。ケニア産のジメトエート 0.9 mg/kg (MRL : 0.02 mg/kg) 及びメソミル 0.03 mg/kg (MRL : 0.02 mg/kg)が検出された 1 検体について、ジメトエートが一部の消費者で急性参照量 (ARfD) 超過のため RASFF に通知した。

ブドウは米国産 1 検体のエテホンが MRL を超過していたが、健康影響は推定されなかった。ミルクでは問題となる残留は確認されなかった。オクラはインド産の 1 検体のエチオンが MRL を超過していたが、健康影響は推定されなかった。

* 詳細 :

http://www.pesticides.gov.uk/Resources/CRD/PRiF/Documents/Results%20and%20Reports/2014/RR_Beans_JanFeb.pdf

● 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. BfR 毒物評価委員会 50 周年

50 Years BfR Committee for the Assessment of Poisonings

29.04.2014

http://www.bfr.bund.de/en/event/50_years_bfr_committee_for_the_assessment_of_poisonings-189986.html

2014 年 4 月 29 日、BfR の毒物評価国家委員会は 50 周年を祝う。特に予防分野 (子供に安全な留め具に関する EU 標準の導入、腐食性製品の組成と警告表示の変更、危険なランブオイルとグリルライター液の EU での禁止を含む) における重要な成果と委員会の業績を振り返るために Berlin-Marienfelde にある BfR 講堂で式典が開催される。

● 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. ミツバチコロニーの死亡率 : EPILOBEE 欧州サーベイランス研究の最初の結果発表

Bee colony mortality: presentation of the initial results of the EPILOBEE European surveillance study

08/04/2014

<http://www.anses.fr/en/content/bee-colony-mortality-presentation-initial-results-epilobe-e-european-surveillance-study>

ここ数年、ミツバチコロニーの衰弱と大量死は多くの国で観察されている。このため、EPILOBEE として知られるミツバチコロニー死亡率のアクティブサーベイランス研究が 17 の欧州加盟国で初めて行われた。方法をそろえるため、各加盟国はミツバチの健康のた

めの欧州リファレンス検査機関(EURL) である ANSES のソフィア・アンティポリス検査機関が発表したガイドラインに基づくサーベイランスプロトコルを考案した。この大規模な研究は、大量のデータを提供し、欧州各地の死亡率の違いの推定を可能にした。さらに、将来これらのデータの解析によりミツバチコロニー死亡率とある種のリスク要因（病気、動物薬品の使用など）との関連をより効果的に特定可能とするだろう。EPILOBEE は将来日常的に使用できるミツバチコロニーの統一した監視を可能にした。

ANSES は、ミツバチの健康というテーマにかなりの力を注いでおり、ハチミツの生産や生物多様性の保護においてこれら受粉昆虫が行う重要な役割のため、また環境衛生の指標として優先してきた。この枠組みの中で、欧州委員会はミツバチの健康のための欧州リファレンス検査機関として ANSES のソフィア・アンティポリス検査機関にミツバチコロニー死亡率のアクティブサーベイランスを調整するよう委託した。EPILOBEE として知られるこの研究は 17 の欧州加盟国で実行されている。要求に応じて、EPILOBEE はコロニーの衰弱とミツバチの伝染病の観察のための統一した基準設定について、運営の最初の二年間以上集中して作業してきた。欧州プロジェクトはこの作業に農薬の検出を組み入れているが、ANSES がすでにソフィア・アンティポリス検査機関のリスク評価作業において行っているため、最終的には観察されている大量死現象の潜在的な原因となる可能性のある全ての要因のひとつとして考慮すべきである。

この要請にこたえるため、ソフィア・アンティポリスの ANSES 研究所は欧州委員会が妥当性を認証したサーベイランスプロトコルを制作し、この研究に参加するそれぞれの加盟国に適用した。またこれらの結果を集め、分析するためのデータベースを設立した。

17 加盟国で集められた大量のデータ

17 加盟国の 3,284 の巣箱の 31,832 コロニーが 2012 年の秋から 2013 年の夏にかけて徹底的に観察された。全部で 8,572 回のミツバチの群れの観察が行われ、大量のデータが集められた。越冬時期と養蜂の季節での死亡率が推定された。巣箱・養蜂家・主な寄生虫病と伝染病の臨床症状の情報など、養蜂業の実態が詳細な質問表に基づいて記録された。越冬中の死亡率は南から北まで地理的分布に伴い、国によって 3.5% から 33.6%まで様々であることが分かった。養蜂シーズン中のコロニー死亡率は越冬時期と比べて低く、0.3% から 13.6%の範囲だった。ミツバチの病気については、2つの細菌病、米国及び欧州腐蝕病は、17 加盟国が参加するミツバチの死亡率に関してあまり影響しない。更に、慢性のミツバチ麻痺病ウイルスによる麻痺症状は、17 加盟国中 5 国でほんの僅かしか観察されなかった。最後に、EPILOBEE の最初の一年で 15 の節足動物が 7 加盟国で集められたが、これらのケースの分析では、欧州のミツバチに影響を与えない外来病の原因となる二つの病原体であるハチノスムクゲケシキスイ（スモールハイブビートル）やミツバチトゲダニのどちらの存在も確認されなかった。それにひきかえ、バロア病（寄生虫ミツバチヘギイタダニによる）は完全データが提供された 14 加盟国のうち 13 か国で観察された。そして最終的に、完全データが提供された 16 加盟国のうち 4 か国で、コロニーの 10%以上がノゼマ病の影響を受けていた。

結果と展望

この広範な研究は、大臣から農場労働者まで多くの関係者を含む多くの作業により生み出された。EPILOBEE 研究は大量のデータも提供した。103,930 検査室での分析がデータベースに保存され、近い将来に分析されるだろう。これらの分析が、病気の流行、動物用医薬品の使用、養蜂家の状況、エサ・季節・移住などコロニーへの外的要因などのある種のリスク要因と、ミツバチコロニーの死亡率との統計的関連を探ることを可能にするだろう。EPILOBEE 研究のこの最初の一年で、将来ルーチンで使用できるミツバチコロニー監視用の統一方法を設定することができた。最終的にはミツバチの健康の変化の動力学に関するデータを提供し、加盟国が設定したリスク管理方法の効果を客観的に評価できるだろう。

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

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

1. DPHP が存在するためストロー眼鏡リコール

Recall of Drinking Tube “Glasses” Due to the Presence of DPHP

Thursday, 17 April 2014

http://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/DPHP_drinking_straws.html

ストローをぐるぐる巻いて眼鏡などの形を作っている製品“ストロー眼鏡”から、フタル酸ジ(2-プロピルヘプチル)(DPHP)が検出された。DPHP は EU では食品と接触する物質に使用できない。中国製品。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

● フィンランド食品安全局 (Evira/ Finnish Food Safety Authority)

<http://www.evira.fi/portal/en/evira/>

1. 検索サイトで有機製品の信頼性を確認しよう

Check the authenticity of organic products with the search service

13.03.2014

<http://www.evira.fi/portal/en/about+evira/current+issues/?bid=3842>

EVIRA は、有機製品を販売している経営者に関する検索サイトをウェブ上に開設した。消費者が、有機製品が本当に有機のものであるか、表示と EVIRA の検索サイトから確認できるようにするものである。この検索サイトはフィンランドの有機製品を販売する事業者を含んでいる。

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

1. FDA は検索可能なデータベースを発表—食品基準参照システム

FDA Releases Searchable Database - Food Code Reference System

April 21, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm394144.htm>

FDA は食品基準の理解と利用を促進するための努力の一環として、食品基準参照システム（Food Code Reference System: FCRS）を作成した。食品基準は、小売店や食品事業者が提供する食品の安全性と保護のための一貫した規定システムを提供する。また、政府の全ての段階で、科学的に根拠のある技術や法の規制根拠を提供することで食品管理の法的権限を支援するものである。

FCRS は、最初は、安全性のために温度管理が必要な食品の保管について、食品工場の設計や装置の清掃、すぐ食べられる食品を素手で触ること、などについて明確にする 20 以上の項目を含む。

* Food Code Reference System

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm391534.htm>

FCRS は、FDA 食品基準について FDA の解釈を説明し、疑問に答えるための検索データベースである。利用者は、ドロップダウンメニュー、キーワード、日付やそれらを合わせることで検索出来る。検索文書の保存も出来る。利用を開始するには、登録してログインが必要である。取扱い説明書及び FAQs はログインページから閲覧できる。

ログインページ : <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fcrs/>

Food Code 2013 :

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm374275.htm>

2. 消費者向け情報：この魚は何？

What Kind of Fish Is That?

APRIL 2014

<http://www.fda.gov/downloads/ForConsumers/ConsumerUpdates/UCM392087.pdf>

— 「天然」サーモンは実は養殖ではないかと疑ったことはないだろうか？あるいは「米国産ナマズ」がベトナムで生まれ育ったとしたら？—

「レッドスナッパー」と表示してある魚は本当に高価なレッドスナッパーなのだろうか？FDA の科学者は DNA バーコードによりこの質問に答えることができる。このプロジ

エクトは偽装問題を解決する努力の一環である。魚の偽装は安価な魚を高価な魚と表示することであるが、誤表示は時に公衆衛生を脅かす。例えば 2007 年には禁止されている有毒魚フグが「頭を取ったアンコウ」と書いた箱に入って米国に密輸された。この詐欺により複数の州で被害者が出た。

魚の DNA バーコードは商品につけるのではなく、FDA の実験室で種特異的バーコードをデータベースに登録し、種が不明の魚があったら査察官が装置を使ってバーコードを作成しデータベースと照合してそれに適合するものを探す。DNA 検査は食中毒が起こったときに原因の魚を同定することも可能にする。例えば「スナッパー（フエダイ類）」や「グルーパー（ハタ類）」が怪しいとされた場合、この二つの名前で販売されている魚は 100 以上ある。問題原因を正確に同定することが必須である。

3. FDA は DHA、EPA、および ALA オメガ 3 脂肪酸のある種の栄養含量強調表示を禁止する規則を最終化

FDA Finalizes Rule Prohibiting Certain Nutrient Content Claims for DHA, EPA, and ALA Omega-3 Fatty Acids

April 25, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm394855.htm>

FDA は、ドコサヘキサエン酸 (DHA)、エイコサペンタエン酸 (EPA)、アルファリノレン酸 (ALA) オメガ 3 脂肪酸を含む食品についての、ある種の栄養含量強調表示を禁止する最終規則を発表した。この規則は 2007 年の FDA の提案に大きな変更はない。

最終規則ではダイエタリーサプリメントを含む食品の表示に DHA や EPA が「多い (high in)」あるいはその同義語「豊富 (rich in)」「優れた摂取源 (excellent source of)」のような記載をすることを禁止する。ALA についても一部同様に禁止する。

連邦食品医薬品化粧品法では「多い」などのような強調表示は、参照摂取量が設定されている栄養素についてのみ認められている。FDA は、DHA や EPA、ALA について栄養成分含量表示の根拠となる摂取量を設定していない。

本規則は 2016 年 1 月 1 日に施行される。

* Food Labeling: Nutrient Content Claims; Alpha-Linolenic Acid, Eicosapentaenoic Acid, and Docosahexaenoic Acid Omega-3 Fatty Acids

<https://www.federalregister.gov/articles/2014/04/28/2014-09492/food-labeling-nutrient-content-claims-alpha-linolenic-acid-eicosapentaenoic-acid-and-docosahexaenoic>

4. 使用済み穀物について正しく理解する

Getting it Right on Spent Grains

April 24, 2014 by FDA Voice

<http://blogs.fda.gov/fdavoiced/index.php/2014/04/getting-it-right-on-spent-grains/>

FDA の動物飼料規則についての意見募集で、いわゆる使用済み穀物についての質問や意

見が多数寄せられている。使用済み穀物はアルコール飲料醸造の副産物で、動物飼料に使われている。

使用済みの穀物は、皮や切り落とした部分など、ヒトの食品を製造した業者が地元の農家や飼料製造業者に送る食べられる大量副産物の一種である。ある企業の推定ではヒトの食品副産物の70%が動物の餌になる。一部の事業者団体や議員からFDAがこのプロセスを破壊しようとしているという懸念があがっている。それは常識的に考えて違う。

ヒトの食品の副産物を飼料にリサイクルすることに我々は合意しており、それを妨げようとする意図はない。またハザードを適切に管理していればリサイクルによる動物の安全上のハザードは最小限にできるとも信じている。我々はヒトの食品を製造している業者に、副産物については別の動物飼料としての安全計画を作るよう求めている。そのために意見募集をしている。FDAの扉は開かれている。

5. 公示

S.W.A.G は表示に記載のない医薬品成分を含む

Public Notification: S.W.A.G Contains Hidden Drug Ingredient

04-16-2014

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm393557.htm>

FDAの検査でシルデナフィルが検出された。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

6. 警告文書 (2014年3月7日～4月8日公表分)

- Doughty Valley Holsteins LLC 4/8/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm392564.htm>

食用に販売された子牛の残留動物用医薬品スルファメトキサゾール。

- North Florida Holsteins, LLC. 3/28/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm392482.htm>

食用に販売された乳牛の残留動物用医薬品デスフロイルセフチオフル。

- Iowa Orchard LLC 4/7/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm392474.htm>

アップルサイダーのパツリン 55.7～62.5ppb (アクションレベル 50 ppb)。

- Driven Sports Inc. 4/4/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm392485.htm>

ダイエットサプリメント CRAZE の「デンドロビウム抽出物」(デンドロビン、デンドロキシン、デンドラミン、B-フェニルエチルアミン、*N,N*-ジメチル B-フェニルエチルアミン、*N,N*-ジエチル-B-フェニルエチルアミンを含む) が食品成分ではない。

- Aloe Man International Corp 3/21/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm390492.htm>

各種ダイエットサプリメントの疾患治療・予防宣伝（血糖値を下げる、血液を浄化する、自己修復能力を高める、炎症を取り除く等）が新規医薬品に該当する。ダイエットサプリメント CGMP 違反。

- Deseo Rebajar 3/7/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm392761.htm>

以下の製品が表示に記載のない医薬品成分を含む。

Adipotrim XT：フルオキシセチン（選択的セロトニン再取り込み阻害薬）

Burn 7：シブトラミン、フェノールフタレイン

Reductrol Fat Burner Formula：アセトアミノフェン、フェノールフタレイン

- Ed Fields & Sons, Inc 4/3/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm392924.htm>

パースニップにトレランス超過の残留農薬リヌロン（トレランス 0.05 ppm：11月、1月に検出された濃度 0.098～0.265 ppm）

- Bio-Recovery Inc. 4/1/14

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm392905.htm>

ダイエットサプリメント CGMP 違反、CoQ10 やアミノ酸等の疾患予防・治療効果の宣伝が未承認新規医薬品に該当する。

7. 回収

- **Nano Well-being Health** 社は表示されていない成分を含む **Super Arthgold** を全国で自主回収

Nano Well-being Health Inc. Issues Voluntary Nationwide Recall of Super Arthgold Due to Undeclared Ingredients

April 21, 2014

http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm394631.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery

FDA の検査で、製品「Super Arthgold」からクロルゾキサゾン、ジクロフェナック、インドメタシンが検出されたため、販売業者が自主的回収を行っている。当該製品は、関節痛用のダイエットサプリメントとして販売されていた。

*製品の写真

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm394636.htm>

- 米国疾病予防管理センター（US CDC：Centers for Disease Control and Prevention）

<http://www.cdc.gov/>

1. 5才未満の子どもの血中鉛濃度—Zamfara 州、ナイジェリア 2012 年 6~7 月

Assessment of Blood Lead Levels Among Children Aged ≤5 Years — Zamfara State, Nigeria, June–July 2012

MMWR April 18, 2014 / 63(15):325-327

http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6315a2.htm?s_cid=mm6315a2_w

2010 年の鉛含有金鉱加工による鉛中毒アウトブレイクで約 400 人の 5 才未満の子どもの死亡して以降、ナイジェリアと米国 CDC を含む国際コミュニティは対応を継続している。教育、ハイリスクの村の調査、血中鉛濃度の検査、治療、環境のクリーンアップなどが行われている。その評価のために、2012 年 6~7 月に子どもたちの血中鉛濃度測定が行われた。

乳児や子どもの血中鉛濃度については、5 µg/dL で認知機能や行動、聴覚障害、身長の下などの発達障害に関連が見られ、75 µg/dL を超えると昏睡や麻痺、死亡となる可能性がある。子どもについて安全な血中鉛濃度はないとされている。

子ども 392 人のうち 383 人の血液が集められ、平均鉛濃度は 6.9 µg/dL (範囲: 1.6~61.0 µg/dL) で、88 人が 10 µg/dL 以上、キレート療法の閾値である 45 µg/dL を超過したのは 4 人だった。

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

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

1. ビスフェノール A (BPA) を検査した缶詰食品の 100% が食べても安全

100% of canned food tested for Bisphenol A (BPA) safe to consume

2014-04-25

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=842679>

CFIA の各種食品の定期検査の一環として 4 月 25 日に発表した調査の結果は、ビスフェノール A (BPA) を検査した缶詰食品の全てが安全に摂取できるというものだった。98.5% からは BPA が検出されなかった。2011~2012 年に CFIA は国産及び輸入果物、野菜、ジュース、その他飲料、豆、パスタ、スープ缶詰 403 検体の BPA を調べた。輸入もとは 15 ヶ国になる。ppb レベルで検出されたのはわずか 6 検体で、結果をヘルスカナダがレビューし、安全上の懸念はなかった。結果の詳細は以下から入手可能である。

*2011 – 2012 Bisphenol A in Canned Foods

<http://inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/chemical-residues/bisphenol-a-in-canned-foods/eng/1398359134097/1398362125102>

検出された検体は、トマトソースパスタ 1 検体、ホールスタイルカットニンジン 3 検体、柔らかく煮た豆 1 検体、クリームコーン 1 検体。安全上の懸念となる暴露量に達するのに

成人が毎日 14kg の缶詰野菜を食べなければならない。

-
- 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. リンゴジュースとナシジュースの総ヒ素及び無機ヒ素の分析調査

Analytical survey of total and inorganic arsenic in apple and pear juice

April 2014

<http://www.foodstandards.gov.au/science/monitoring/surveillance/Pages/Analytical-survey-of-total-and-inorganic-arsenic-in-apple-and-pear-juice.aspx>

2012 年に FSANZ はリンゴジュースとナシジュースの総ヒ素及び無機ヒ素濃度の小規模調査を行った。合計で 96 検体のリンゴジュースと 4 検体のナシジュースを分析した。

リンゴジュース 34 検体から定量可能なヒ素と 20 検体から無機ヒ素を検出したが、現在の知見に基づき、どれも生涯にわたって摂取した場合の安全上の懸念とはならない。

*調査結果 : Survey of total arsenic and inorganic arsenic in apple and pear juice
(本ウェブサイトから、PDF 版と Word 版をダウンロード可)

リンゴジュースの総ヒ素は最大 16.0 µg/kg、平均 2.1 µg/kg、無機ヒ素は最大 11.3µg/kg。

2. 生のアプリコットカーネルにリスクがあることを示す知見

Findings show raw apricot kernels a risk

17/04/2014

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Release-of-cyanogenic-glycosides-survey.aspx>

FSANZ は、生のアプリコットカーネル (杏仁) を食べることが公衆衛生と消費者の安全上のリスクがあることを示す知見を発表した。

FSANZ とニュージーランド一次産業省が、食べるとシアン化物を放出する化合物を天然に含む一連の食品を調査した。青酸配糖体は、キャッサバの根、亜麻仁、タケノコ、アプリコットカーネルなどの一連の食品に含まれる。これらの食品の検査とリスク評価の結果、FSANZ は生のアプリコットカーネルにのみ健康と安全上のリスクがあり、さらに対応が必要であることを確認した。FSANZ は、これまで生のアプリコットカーネルについて助言したことがある。成人は 1 日に 3 個以上食べるべきではなく、子どもはひとつも食べてはいけない。他のアプリコット製品は、アプリコットカーネルを使用している場合でも、リスクとはならない。一部の消費者は、がん予防や治療効果を信じてアプリコットカーネルを食べる

が、オーストラリアがん評議会は、それはがん治療に効果がないだけでなく非常に危険だと述べている。

* Combined survey and risk assessment for cyanogenic glycosides

April 2014

<http://www.foodstandards.gov.au/science/monitoring/surveillance/Pages/Combined-survey-and-risk-assessment-for-cyanogenic-glycosides.aspx>

(本ウェブサイトから、PDF 版と Word 版をダウンロード可)

植物性食品の約 300 検体を調査した。その結果、キャッサバ 1 検体が食品への使用が認められている「スイートキャッサバ」の規格 (50 mg HCN/kg 以下) を超過、アプリコットネクター 1 検体が最大基準値 (5 mg HCN/kg) を超過した。暫定最大耐容一日摂取量 (PMTDI) 20 µg cyanide/kg bw (JECFA) と急性参照量 (ARfD) 80 µg HCN/kg 体重 (FSANZ) を参照値として、リスク評価を行った。シアン化物に関連して以前からリスクが高い食品であると考えられてきたが、キャッサバの根とタケノコについては健康と安全上のリスクはなかった。一方、生のアプリコットカーネルは、検出されたシアン化物濃度が皮付きで 120(1,240~2,820) mg/kg、皮なしで 190(49~440) mg/kg であり、皮の有無に関係なく、その喫食はオーストラリアとニュージーランドの人にとって急性のリスクとなる可能性がある。

オーストラリアで食品中のシアン化物基準があるのは、菓子類 (25 mg/kg)、核果フルーツジュース (5 mg/kg)、マジパン (50 mg/kg)、アルコール飲料 (1 mg/kg per 1% alcohol content) である。

● 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

MosKa - energy for adults

16 April 2014

<http://www.tga.gov.au/safety/alerts-medicine-moska-energy-140416.htm#.U04VxKQ9Ja>

Q

TGA の検査でバルデナフィルが検出された。製品の写真は本ウェブサイトを参照。

● 香港政府ニュース

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

1. 食品安全アプリ発表

Food safety app launched

April 15, 2014

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2014/04/20140415_163834.shtml

食品安全センターは、最新食品安全ニュースを入手するのに役立つモバイルアプリを発表した。このアプリ「Food Safety」は、iPhone と Android 版を無料で App Store および Google Play からダウンロードできる。

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

<http://www.kfda.go.kr/intro.html>

1. 野生若菜安全に召し上がってください!

2014-04-22

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=23668>

食品医薬品安全処は、農村、野山、野辺などの野生若菜を採取して重金属(鉛、カドミウム)を調査した結果、安全なことが確認されたが、都心河川や道路周辺などで育つ野生若菜では農産物許容基準より重金属が高く検出された場合があったと発表した。

今回の調査は、よもぎ、ナズナなど春に野外で簡単に入手できる野生若菜を対象に選定した。野辺や野山だけでなく、身近な都心河川や道路周辺、遊園地周辺などでも調査を実施した。調査の結果、野辺や野山等で採取した若菜 133 件は全て安全なことが確認された。都心河川と道路周辺などで採取した若菜 343 件中 24 件(7.0%)において最大で鉛 1.3 ppm、カドミウム 0.6 ppm 検出され、農産物の重金属許容基準より高かった。

※ 農産物中の重金属許容基準：よもぎ、ナズナ、タンポポなど葉菜類(鉛 0.3 ppm 以下、カドミウム 0.2 ppm 以下)、ひめにら、オノマンネングサなど(鉛 0.1 ppm 以下、カドミウム 0.05 ppm 以下)

食薬処は、都心河川や道路周辺など重金属汚染が懸念される地域で育つ若菜は、採取・摂取をひかえる必要があると発表した。また、野辺や野山などでもせりと類似した毒ぜり、山ニンニク(ギョウジャニンニク)と似ているスズランなど毒草による事故が発生するため、若菜に対する知識や経験がなければ採取しないよう注意を喚起する。

2. 参考資料(日本産輸入食品の放射能検査の結果)

検査実査課/輸入食品政策課

● 2014-04-18

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=23648>

日本産輸入食品放射能検査結果 (2014.4.11.~2014.4.17.)

● 2014-04-11

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=23544>

日本産輸入食品放射能検査結果 (2014.4.4.~2014.4.10.)

3. 2014年4月11日現在：「子供嗜好食品品質認証」の現状

食生活安全課 2014-04-14

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=1042&seq=23563>

24社84個の製品について認証完了 (PDFファイル、カラー写真付き、有効期限あり)

4. 韓国内外の情報分析による事前予防的な食品検査の強化

消費者危害予防政策課 2014-04-17

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=23605&cmd=v>

食品医薬品安全処、2014年1月から3月まで、国内外危害情報分析によりリスク懸念が高いメラミン樹脂台所容器など8品目(180件)を対象に先行調査を実施した結果、バーベキュー用グリル1件はニッケル基準を超過、じゃがいもスナック類2件は低減化勧告濃度を超過したため回収及び改善措置した。

*先行調査：国内外から収集・分析した食品危害情報を根拠に、リスク懸念食品の国内流入及び流通遮断のために行う事前予防的な調査・分析のこと。先行調査の結果で基準設定品目が不合格の場合には、行政処分及び回収・廃棄措置の対象となる。基準未設定品目で有害物質が検出された場合には、低減化措置、基準設定検討のためのリスク評価などを行う。

今回の調査は、▲キノコの残留農薬 (テトラメトリン)、▲メラミン樹脂台所容器のホルムアルデヒド、▲バーベキュー用焼き網の6価クロム、ニッケル、▲果実・野菜類飲料の細菌数などを検査した。調査の結果、中国産バーベキュー用グリル1件がニッケル基準 (0.1 mg/L) を超過、じゃがいもスナック類2件でアクリルアミド低減化勧告量 (1 mg/kg) を超過 (1.252 mg/kg、1.330 mg/kg) した。

○ ニッケル基準を超過したバーベキュー用グリルに対しては、管轄地方自治体に回収及び行政処分(2014.3.31.)を要請し、アクリルアミド低減化勧告基準超過したじゃがいもスナック類に対しては、当該業者に原因分析及び改善措置などの徹底的な管理を要請して継続的なモニタリングを実施する予定である。

5. 海外インターネットサイトの販売商品の購入に注意！

食品管理総括課 2014-04-15

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=23575&cmd=v>

食品医薬品安全処は、海外インターネットサイトで販売されている製品のうちハンゲルの説明文があり性機能改善などの効果を標榜している68製品を収去・検査した結果、12

製品からイカリインなど食品に使用できない成分が検出されたため、放送通信審議委員会に接続遮断を要請した。今回の検査で有害成分が検出された製品は、性機能改善を標榜している 5 製品、筋肉強化を標榜している 1 製品、ダイエット効果を標榜している 6 製品であった。性機能改善と筋肉強化を標榜した Cialipro、Herbal Vigor、Max Hard、Spanish Fly for Men & Women、Natural Vigor XP、TropinexAQ 製品からは、食品原料に使用が禁止されているイカリイン(カプセルあたり 0.51~10.01 mg)、プロポキシフェニルチオシルデナフィル(カプセルあたり 31.21 mg)、ヨヒンビン(カプセルあたり 0.72~5.47 mg) などが検出された。また、ダイエット効果を標榜した Xenadrine XT Xtreme Thermogenic、VANISH Fat Metabolizer、Diablos ECA Fire Caps、Methoxy Burn、Cellucor D4 Thermal shock、JET FUEL 製品からもヨヒンビンが 0.19~2.04 mg 検出された。

食薬処は、海外インターネットサイトで購入した食品は正式な輸入申告手続きを経っていないので、安全性が確保されないだけでなく、このように有害物質が含まれる可能性が高いので購入をひかえるよう注意を呼びかける。

● 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。)

- 台湾行政院農業委員会、「劇毒性農薬製剤リスト」を改正
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04020150364>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理局、2014 年 1 月~2 月の輸入食品及び関連製品の不合格情報を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04020300492>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、市場流通食品中のかび毒のモニタリング検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04020500493>
- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、報告書「カタルーニャ州における非食用の動物副産物の監視及び管理 2012 年」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04020550373>
- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、サプリメントの販売に関する調査報告書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04020620469>
- 台湾衛生福利部、「容器包装入り食品の栄養表示遵守事項」を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04020680492>

ProMED-mail

- 食中毒 イエメン: (DL)致死、豆、下痢、貧血、腎不全

Foodborne illness - Yemen: (DL) fatal, bean, diarrhea, anemia, renal fail. RFI

2014-04-17

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=2411150>

Date: Mon 14 Apr 2013 –Source: qary.net [edited]–

世界食糧計画 (WFP) により al-Dali に割り当てられた食糧援助が豆を食べることによる 2 人の子どもの死亡と数十人の中毒を招いた。医療関係者によると病院に着いた 20 人以上の子どもたちが重体である。Dr. Nabil Barti は病気が不明であるが死因は豆だと述べている。死亡した子どもは急性腎不全後の重症貧血であった。現在保健当局が調査している。

WFP の食品は国際基準を満たしていることをチェックされており、さらにイエメンの基準に合うことも確認されている。一方 al-Dali 以外に al-Azariq でも、5~15 才の子どもたちが熱、血尿、重症の下痢、貧血の症状を呈しているという。

- 死亡、ハチ、米国 : (CA)農薬疑い

Die-off, apis - USA: (CA) pesticides susp.

2014-04-17

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=2412535>

Date: Tue 15 Apr 2014 –Source: Capitalpress.com [edited]–

カリフォルニア大学学外講座 Eric Mussen が養蜂家に対し、大量死が起こる前にアーモンド果樹園からミツバチの巣を引き上げるよう要請している。南部 San Joaquin 谷の養蜂家は沢山のミツバチを失った。アーモンド農家は収量を最大にするために花びらが落ちるまで蜂にいて欲しがりますが、集める蜜がないとハチは探し回って 4 マイルも飛ばないといけない。その頃に畑や他の果樹園で農薬散布が始まるので問題が起こる。

British Medical Journal

1990 年と 2010 年の世界の地域、国の食事からの油脂摂取量 : 266 の国ごと栄養調を含む系統的解析

Global, regional, and national consumption levels of dietary fats and oils in 1990 and 2010: a systematic analysis including 266 country-specific nutrition surveys

Renata Micha et al.,

BMJ 2014;348:g2272

<http://www.bmj.com/content/348/bmj.g2272>

Small Area Health Statistics Unit

イングランドとウェールズの環境健康地図

Environment and Health Atlas for England and Wales

<http://www.sahsu.org/content/environment-and-health-atlas>

25年間の環境ハザードと考えられるものの地域分布と健康についての地図

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室