

食品安全情報（化学物質） No. 22/ 2015（2015. 10. 28）

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>)

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関（IARC）：モノグラフ 第114巻 赤肉と加工肉について、低線量イオン化放射線は固形がんによる死亡リスクを増加させる
2. 新しい報告が気候汚染物質由来健康リスクを減らすための4つの方法を同定

[【EC】](#)

1. Andriukaitis コミッショナーがミラノ万博で食品廃棄にスポットライトをあてる
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EFSA の会議がミラノで始まる：食品安全の将来を形作る
2. 閉経後の女性のための食品サプリメントのイソフラボン：有害だという証拠はない
3. 健康強調表示関連
4. 鉄の食事摂取基準に関する科学的意見
5. 銅の食事摂取基準に関する科学的意見

[【FSA】](#)

1. 英国複数年次国家管理計画 2014 年年次報告書発表
2. FSA のトップページでニセアルコールに注意

[【PHE】](#)

1. 砂糖摂取量を減らすための対策の新しいエビデンスレビュー

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines：ルバーブの色素が「がん消滅に役立つ」という主張、議論の多い「砂糖税」報告書がついに発表された

[【BfR】](#)

1. 大多数の消費者はドイツの食品が安全だと信じている
2. 2013 年全国残留物管理計画及び輸入管理計画の結果、動物由来食品の安全性は高水準だと確認

[【FDA】](#)

1. 消費者向け情報：一部の輸入ダイエタリーサプリメントや処方ではない医薬品はあなたに害を与えるかもしれない
2. 公示

[【USDA】](#)

1. Good Food Concepts は HACCP 計画を完全履行しないで作られた、不正商標表示の牛肉、豚肉、鳥肉製品をリコール

[【FSANZ】](#)

1. 2014-2015 年次報告書

[【MPI】](#)

1. 二つ目のインスタントココナツミルクパウダーに食品安全警告

[【香港政府ニュース】](#)

1. カニは安全性検査に合格
2. 飲料水に関連した鉛の血液検査

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食品添加物は、食品添加物公典名称をそのまま表示
3. 乳牛を肉牛に虚偽表示して販売した無許可畜産物加工業者の摘発
4. 私たちの子供の健康おやつ、子供嗜好食品品質認証マークをお探しですか！
5. 食品医薬品庁、「食品に使用できる原料」を中心に食品原料管理システムの切り替え
6. 桔梗入れた偽人参・紅参製品？ もう安心してください！
7. 子供が好む食品など栄養成分表示の準拠点検

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (Eurekalert) グリホサートとアセタミプリドはミツバチには比較的毒性が低いことを研究が発見
- ・ (Eurekalert) 研究が低レベル放射線に関連するがんリスクのより正確な推定を提供する
- ・ (Eurekalert) 期待にも関わらず、ビタミン D とカルシウムは直腸結腸がんリスクを減らさない
- ・ (Eurekalert) 研究者が世界中の数百万人に蔓延している「ビンロウジ」依存の重要な手がかりを発見
- ・ (Eurekalert) 健康食品販売店は 18 才未満には薦められないパフォーマンスサプリメントを 10 代に薦めている
- ・ (ProMED-mail) カルバミン酸中毒、ペット 米国: (FL)
- ・ (ProMED-mail) アフラトキシン、穀物 マラウイ
- ・ (オレゴン州司法長官) オレゴンは米国で認められていない成分の入った栄養サプリメントを販売したことで GNC を訴える

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

- IARC モノグラフ 第 114 巻：赤肉と加工肉

IARC Monographs Volume 114: Red Meat and Processed Meat

09/10/2015

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

赤肉（red meat）と加工肉（processed meat）に関する IARC 会合（2015 年 10 月 6～13 日）の結果は、評価の要約が The Lancet Oncology に発表されたら発表する。発行は 2015 年 10 月 26 日の予定。

- 第 114 巻評価についてのビデオコメント

Video commentary on the Volume 114 evaluations

26/10/2015

http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/2015/mono-volume114_straif_audiovideo.php

赤肉と加工肉の摂取の発がん性についての IARC 評価への、モノグラフ計画部長の Kurt

Straif 博士のコメント。

- **IARC モノグラフは赤肉と加工肉の摂取を評価する**

IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat

26 October 2015

http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf

WHO のがん機関である IARC が赤肉と加工肉の摂取の発がん性を評価した。

赤肉 (red meat)

蓄積した科学文献を詳細に検討した結果、IARC が招集した 10 ヶ国 22 人の専門家は、ヒトでの発がん性に関する限定的根拠と発がん性を支持する強いメカニズム的根拠に基づき、赤肉を食べることはおそらくヒト発がん性がある (グループ 2A) に分類した。

関連は主に直腸結腸がんで観察されるが、膵臓がんと前立腺がんでも関連が見られる。

加工肉 (processed meat)

加工肉は、加工肉が直腸結腸がんを誘発するというヒトでの十分な根拠に基づき、ヒト発がん性がある (グループ 1) に分類された。

肉の摂取とその影響

肉の摂取量は国により大きく異なり、赤肉の摂取は国により数パーセントから 100%まであり加工肉を食べている割合はやや少ない。

専門家は加工肉を毎日 50 g 食べる毎に直腸結腸がんのリスクが 18%増加すると結論した。

「個人にとっては、加工肉を食べることによる直腸結腸がん発症リスクは小さいままであるが、このリスクは食べる量が増えると増大する」と IARC モノグラフ計画部長の Kurt Straif 博士は言う。「加工肉を食べている人々の数が多いことを考えると、世界のがん発症率に与える影響は公衆衛生上重要である。」

IARC ワーキンググループは、多様な食生活の集団と多くの国での 1 ダース以上のがんと赤肉や加工肉摂取の関連を調べた 800 以上の研究を検討した。最も影響が大きい根拠は、過去 20 年で行われた大規模前向きコホート研究による。

公衆衛生

IARC 長官の Christopher Wild 博士は「これらの知見は肉の摂取量を制限するようという現行の公衆衛生上の助言をさらに支持する。」という。「同時に赤肉は栄養がある。従ってこれらの結果は、政府や国際規制機関が赤肉や加工肉を食べることのリスクとベネフィットのバランスをとり、可能な限り最良の食事助言を提供するためにリスク評価を行うことを可能にする。」

***IARC モノグラフ Q&A**

Read the IARC Monographs Q&A

<http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q&A.pdf>

IARC では、発がんに関する科学的根拠の入手可能性とヒトが暴露しているという根拠に

に基づき、評価対象の優先順位を決定している。評価は、独立的な国際専門家のワーキンググループ (WG) が入手可能な科学的根拠に基づきドラフト案を作成した上で、リヨン IARC での 8 日間会合で議論して最終版にする。その際、発がんの根拠の強さを決定することに焦点を当てる。まずは WG で、ヒトがその物質 (agent) に暴露している状況、ヒトでのがんに関する疫学研究、実験動物でのがんに関する試験、その物質に反応してがんがどのように生じるかの研究 (発がんメカニズム) の 4 つをレビューし、会合で総合的に評価する。

IARC の 5 分類はがんを誘発するかどうかの根拠の強さを特定しているものであり (ハザード評価)、暴露によるがんの起こる可能性を評価したもの (リスク評価) ではない。

分類はがんを誘発する根拠の強さであり、暴露に関するリスクのレベルを特定してはいない。同じグループに分類されても暴露量やその物質の影響の強さによりリスクは大きく異なる場合がある。

IARC モノグラフプログラムはがんハザードを評価し、暴露によるリスクを評価していない。ハザードとリスクを区別するのはとても重要である。

(注: IARC はハザード評価であってリスク評価ではないことを繰り返し強調している)

*赤肉と加工肉の摂取の発がん性に関する IARC モノグラフ Q&A

Read the IARC Monographs Q&A on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat.

http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q&A_Vol114.pdf

(一部抜粋)

赤肉 (red meat) とは?

赤肉とは、牛、シカ、豚、羊、馬、ヤギを含むほ乳類の筋肉/食肉のこと (注: 魚や鶏肉は対象外となる)。

加工肉 (processed meat) とは?

塩漬け、発酵、燻製等によって香り付けや保存性を高めるようにした肉のこと。大部分の加工肉は豚肉か牛肉であるが、他の赤肉や鶏肉、臓物、血液のような肉以外の部分を含む場合もある。加工肉の例には、ホットドッグ (フランクフルト)、ハム、ソーセージ、コーンビーフ、切り干し肉/ビーフジャーキー、缶詰肉、肉を主原料とした調整品やソースがある。

赤肉はグループ 2A と分類された。これは正確に何を意味する?

赤肉の場合、分類は、赤肉を食べることと直腸結腸がんとの間の関連性を示す疫学研究の限定的な根拠 (*Limited evidence*) と、メカニズムに関する強い根拠に基づく。

限定的な根拠とは、物質等への暴露とがんとの間に肯定的な関連性が見られるが、他の発がん要因が排除できない場合である。

加工肉はグループ 1 と分類された。これは何を意味する?

このグループはヒトでの発がんについて十分な根拠 (*sufficient evidence*) が存在する場合に使われる。言い換えれば、その物質等ががんを誘発するという説得力のある根拠があ

るということである。評価は通常、暴露されたヒトでの発がんを示す疫学研究に基づく。加工肉の場合、この分類は、加工肉を食べることが直腸結腸がんを誘発するという疫学研究による十分な根拠に基づく。

加工肉はヒトに対して発がん性があるとして分類された（グループ 1）。喫煙とアスベストもグループ 1 に分類されている。加工肉の摂取は喫煙やアスベストと同様の発がん性であることを意味するのか？

ノー。加工肉は喫煙やアスベストと同じグループに分類されているが、**全てに同等の危険性があることを意味しているわけではない**。IARC 分類は、発がんについての科学的根拠の強さを示しており、リスクのレベルを評価しているのではない。

年間どの程度のがん症例が加工肉と赤肉の摂取に起因しているのか？

Global Burden of Disease Project による最新の推定によると、世界で年間約 34,000 のがん死亡が加工肉の多い食事に起因している。赤肉はがんの原因として確立されてはいないが、もし原因として関連が証明されたとすると赤肉の多い食事は年間約 50,000 のがん死亡となる可能性がある」と推定している。

これらの数は、喫煙による年間約 100 万の死亡、アルコール摂取による 600,000 の死亡、空気汚染による 200,000 以上の死亡と対照的である。

* 赤肉と加工肉の摂取の発がん性

Carcinogenicity of consumption of red and processed meat

Lancet Oncology

Published Online: 26 October 2015

[http://www.thelancet.com/journals/lanonc/article/PIIS1470-2045\(15\)00444-1/abstract](http://www.thelancet.com/journals/lanonc/article/PIIS1470-2045(15)00444-1/abstract)

● 低線量イオン化放射線は固形がんによる死亡リスクを増加させる

Low doses of ionizing radiation increase risk of death from solid cancers

21/10/2015

http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr238_E.pdf

—BMJ の論文を紹介するプレスリリース— (一部抜粋)

この研究の著者の一人である IARC の研究者 Isabelle Thierry-Chef 博士は、「この知見は原子力産業の労働者を保護するためだけではなく、医療従事者や一般人にとっても重要である。なぜならば労働者の暴露された線量が CT スキャンを繰り返し受けることによる患者の暴露量などと同程度だからである。そのような医療用の画像解析方法のリスクとメリットについて厳密にバランスをとることの重要性を強調する」と述べている。

この研究の労働者の平均年齢は 58 才で、多くの疾患の有病率が増える年齢である。このコホートをさらにフォローアップすることは重要である。

* 論文：

・イオン化放射線への職業暴露によるがんリスク：フランス、英国及び米国の労働者に関する後ろ向きコホート研究

Risk of cancer from occupational exposure to ionising radiation: retrospective cohort study of workers in France, the United Kingdom, and the United States (INWORKS)

David B Richardson et al.,

BMJ 2015;351:h5359

<http://www.bmj.com/content/351/bmj.h5359>

・エディトリアル 職場のイオン化放射線

Ionising radiation in the workplace

Mark P Little

BMJ 2015;351:h5405

<http://www.bmj.com/content/351/bmj.h5405>

*本号のその他の項に Eureka! の関連記事あり

2. 新しい報告が気候汚染物質由来健康リスクを減らすための4つの方法を同定

New report identifies four ways to reduce health risks from climate pollutants

22 October 2015 | GENEVA

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/reducing-climate-pollutants/en/>

WHO の新しい報告書「短命な気候汚染物質の緩和により世界の健康リスクを減らす」では、黒煙、オゾン、メタンなどの短命気候汚染物質（SLCPs）を減らすことで疾患や死亡を減らすことができることを明らかにした。

- 1) 排出や燃費の基準を強化して車の排ガスを減らす
- 2) 電車やバスに移行し安全な自転車道や歩道を整備する
- 3) 暖房器具の効率向上とクリーン化
- 4) 高から中所得の集団には植物由来食品を多く食べるよう薦める

*報告書：Reducing global health risks through mitigation of short-lived climate pollutants

<http://www.who.int/phe/publications/climate-reducing-health-risks/en/>

*FAQ

http://www.who.int/phe/health_topics/outdoorair/climate-reducing-health-risks-faq/en/

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

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

1. Andriukaitis コミッショナーがミラノ万博で食品廃棄にスポットライトをあてる

Commissioner Andriukaitis puts the spotlight on food waste at conference in EXPO Milan

13 October 2015

<http://europa.eu/rapid/midday-express-13-10-2015.htm>

欧州委員会が食品廃棄と日付表示についての最初のユーロバロメーター調査の結果を発表し、欧州人が消費期限（理解者は 40%）と賞味期限（理解者は 47%）をあまり理解していないことを確認した。もし何もしなければ、食品廃棄と欧州経済の損失は大きくなり、フードチェーン全体で食品廃棄を減らす取り組みが求められている。ともに取り組むことで、貴重な食糧資源や資金をむだにせず、環境負荷を減らすことができる。

Andriukaitis 氏は、10月15日にミラノ万博で開催予定の会合"Fight Food Waste, Feed the Planet!"に出席する。

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/>

2015年第42週～第43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)

スペイン産冷凍サバからの水銀(2.1 mg/kg)、スペイン産缶入りオリーブオイル漬アンチョビフィレのヒスタミン(1910; >1920 mg/kg)、海で養殖したイガイの下痢性貝毒(DSP)オカダ酸(233 µg/kg)、スペイン産キハダマグロフィレの水銀(1.4 mg/kg)、フランス産解凍マグロのヒスタミン(355; 522; 191; 192; 1212; 180; 126; 313; 359 mg/kg)、ベルギー産イクラのフェノキシエタノールの存在、フランス産解凍調理済マグロロインのヒスタミン(3660; 2730; 880; 1000; 2510; 4260; 3900; 3400; 3050; 3570; 2450; 2910 mg/kg)、ポルトガル産トウモロコシ粉のフモニシン(4734 µg/kg)、オランダ経由中国産ザボンの未承認物質イソカルボホス(0.053 mg/kg)、フランス産生ガキの麻痺性貝毒(PSP)サキシトキシン(1002 µg/kg)、オーストリア産トウモロコシのデオキシニバレノール(DON) (3.06 mg/kg)、モロッコ産ガーリック・レモン・ケイパーでマリネしたアンチョビのヒスタミン(692 mg/kg)、ベルギー産グリーンセロリのジメトエート(0.26 mg/kg)、マダガスカル産ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 141; Tot. = 163 / B1 = 183; Tot. = 210 µg/kg)、英国経由スイス産クロフサスグリのソフトオーツバーのオクラトキシン A (1,4 µg/kg)、イタリア産カットアプリコット 15%含

有ミニビスケットのアフラトキシン(B1 = 119; Tot. = 145 / B1 = 11.3; Tot. = 13.0 µg/kg)、スペイン産冷凍メカジキの水銀(2.6 mg/kg)、ドイツ産フルーツブランドーのカルバミン酸エチル(4.2 mg/l)、イタリア経由中国産乾燥藻類のヨウ素高含有(55 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ポーランド産レッド及びグリーンペッパーのエテホン(2.5 mg/kg)、ガーナ産冷凍ツノザメのカドミウム(0.08 mg/kg)及び水銀(2.3 mg/kg)、インド産冷凍イカのカドミウム(1.4 mg/kg)、リトアニア経由イタリア産ブドウのホルメタネート(8.074 mg/kg)、南アフリカ産食品サプリメントの未承認物質1,3ジメチルアミルアミン(DMAA) (12.5 mg/item)、スリランカ産パパイヤとパッションフルーツの未承認物質カルボフラン(0.087 mg/kg)、ベトナム産冷凍ソフトシェルクラブ(アミメノコギリガザミ)の禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (1.3 µg/kg)、など。

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

スペイン産飼料用魚肉に反芻動物のDNAの存在、オランダ経由中国産生鮮ザボンの未承認物質イソカルボホス(0.051 mg/kg)、オランダ経由タイ産乾燥アンチョビの未承認照射(TI-ratio > 0.1)、フィリピン産インスタント麺の未承認照射、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産ブドウの葉の未承認物質ジチオカルバメート(0.40 mg/kg)、アラブ首長国連邦経由中国産紅茶のピリダベン(0.014 mg/kg)・シハロトリン(0.18 mg/kg)及び未承認物質トルフェンピラド(0.1 mg/kg)、中国産ステンレスキッチンナイフからのクロム(8.2 mg/kg)とマンガン(0.2 mg/kg)の溶出及び高濃度の総溶出量(45 mg/dm²)、トルコ産パプリカのフェナミホス(0.126 mg/kg)、トルコ産スイートアプリコットカーネル(*Prunus armeniaca* L.)の亜硫酸塩高含有(788 mg/kg)、3色ウォーターゼリーのコンニャク(E425)未承認とその摂取による窒息リスク、ベトナム産ブラックペッパーの種のメタラキシル(0.33 mg/kg)、ガーナ産プランタン(バナナ)粉の着色料タートラジン(E102)の未承認使用、食品サプリメントの未承認新規食品成分イカリソウ、米国産各種スナックの甘味料アセスルファム K(E950)と甘味料スクラロース(E955)未承認及び着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、米国産各種菓子の未承認食品添加物ステアリン酸マグネシウム(E572)及び着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、台湾産ウォーターゼリーのコンニャク(E425)未承認及びその摂取による窒息リスク、チュニジア産乾燥トマトのプロパルギット(0.24 mg/kg) 及びテトラジホン(0.12 mg/kg)、トルコ産塩漬け羊腸の禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (> MRPL)、グルジア産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 56.1; Tot. = 124 µg/kg)、エジプト産冷凍イチゴのプロパルギット(0.041 mg/kg)、トルコ産パプリカのアセタミプリド(0.726 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. EFSA の会議がミラノで始まる : 食品安全の将来を形作る

EFSA conference begins in Milan: shaping the future of food safety

14 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/151014>

EFSA の科学会議「ともに食品安全の将来を形作る」のオープニングに、70 ヶ国から 600 人以上の食品安全専門家がミラノに集まった。

「地球の食糧確保」がテーマの万博会場で、食品の安全という共通の課題をもった世界各国から集まった我々は、食の安全と食糧安全保証は密接に関連することを再確認させられる。万博展示の多様性と革新は現代のフードチェーンの複雑さと、これまでにない国際協力の必要性を示す。この 3 日間で多様なテーマについて議論される。

*会議のサイト

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/151014>

2. 閉経後の女性のための食品サプリメントのイソフラボン : 有害だという証拠はない

Isoflavones in food supplements for post-menopausal women: no evidence of harm

21 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/151021>

入手可能な科学的証拠の包括的レビューで、一般に食品サプリメントに存在する濃度のイソフラボンが閉経後の女性に害を及ぼすという証拠がないことが明らかになった。イソフラボン天然物質で、とりわけダイズ、レッドクローバー、葛の根にある。その抽出物は栄養サプリメントの成分としてよく使用される。

評価を行った EFSA の食品添加物専門パネルの議長である Alicja Mortensen 博士は次のように述べた : 「レビューされた証拠からはこの評価で検討された 3 器官—乳腺、子宮、甲状腺に有害影響があることは示唆されない。私たちは EU の閉経期の女性向けの食品サプリメントに一般的に見られるイソフラボンの量を調べた研究を検討した。これらの結論は閉経期の女性に関して集めたデータを基にして出され、動物実験の結果により支持されている。」

しかし、Mortensen 博士は「この結論は、欧州の市場で入手可能な製品についての 3 か月からたった 1 年以下の期間での研究と摂取量に限られている」と強調した。

EFSA の専門家は本人や家族のがん経歴も含めて、閉経への過渡期にある女性と閉経期の女性のリスクの可能性を評価することも試みている。だが、このような女性グループについてのこれらの物質の安全性を評価するためのデータがないことが分かった。

EFSA の新しい「エビデンス促進方法」の取組みに従い、ANS パネルは最終結論に達するための全段階を文書化する手順で、このリスク評価を行った。これは科学的プロセスの

頑健性と透明性を強調する新しい方法を試した EFSA の最初の意見である。

ANS パネルの一員でこのイソフラボンワーキンググループの議長である Ursula Gundert-Remy 教授は次のように述べた：「評価を始める前に手順を定義することは私たちのレビューの目的を明らかにし必要な情報を準備するのに大変役立つ。このレビューは閉経間近と閉経後の女性の子宮、甲状腺、乳腺に関する健康影響の可能性だけに焦点をあわせた。たとえば、これは男性に関する全ての研究や乳児のダイズ調整乳の使用に関するデータを除外することを明確にした。イソフラボンをベースとした食品サプリメントのメリットの可能性についての情報はこの評価の範囲外であることも明らかにした。」

*** 単離イソフラボンを含む食品サプリメントを採る閉経周辺期と閉経後の女性のためのリスク評価**

Risk assessment for peri- and post-menopausal women taking food supplements containing isolated isoflavones

EFSA Journal 2015;13(10):4246 [342 pp.]. 21 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4246>

閉経周辺期と閉経後の女性向け食品サプリメントは一日のイソフラボンの使用量を 35~150 mg/day にしている。食品サプリメント由来のイソフラボン摂取と閉経周辺期及び閉経後の女性の 3 器官への有害影響との間に関連があるかについてシステマティックレビューを実施した。一般的な欧州人での食事由来のバックグラウンドのイソフラボン暴露量は 1 mg/day であり、ダイズを主原料とする食品の消費者はさらに多くなる。パネルは、閉経後の女性において健康に基づく単一のガイダンス値やイソフラボンを含む食品サプリメントの安全摂取量を導出するのは不可能であったと結論した。ただし、介入試験での用量や投与期間は食品サプリメントの摂取のためのガイダンスとして役立つ可能性があるとした。

3. 健康強調表示関連

- **EPA, DHA, GLA と組み合わせた Equazen eye q®と読解力の改善に関する健康強調表示の立証についての科学的意見**

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to Equazen eye q®, a combination of EPA, DHA and GLA, and improving reading ability pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/20061

EFSA Journal 2015;13(10):4251 [12 pp.]. 13 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4251>

因果関係は立証されていない。

4. 鉄の食事摂取基準に関する科学的意見

Scientific Opinion on Dietary Reference Values for iron

EFSA Journal 2015;13(10):4254, [115 pp.]. 21 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4254>

集団別参照摂取量(PRI)

成人男性 11 mg/day 平均必要量(AR) 6 mg/day

閉経後の女性 成人男性と同じ

閉経前の女性、妊婦、授乳中の女性 16 mg/day

乳児 11 mg/day

子供 1～6 歳 7 mg/day

子供 7～11 歳及び少年 12～17 歳 11 mg/day

少女 12～17 歳 13 mg/day

5. 銅の食事摂取基準に関する科学的意見

Scientific Opinion on Dietary Reference Values for copper

EFSA Journal 2015;13(10):4253 [51 pp.]. 21 October 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4253>

目安量(AIs)

成人男性 1.6 mg/day

成人女性 1.3 mg/day

子供 1 歳～3 歳未満 0.7 mg/day

子供 3 歳～10 歳未満 1 mg/day

少年 10 歳～18 歳未満 1.3 mg/day

少女 10 歳～18 歳未満 1.1 mg/day

乳児 7～11 か月 0.4 mg/day

妊婦と授乳中の女性 1.5 mg/day

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

1. 英国複数年次国家管理計画 2014 年年次報告書発表

2014 annual report on UK Multi-Annual National Control Plan published

16 October 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14518/2014-report-uk-multi-annual-national-control-plan>

FSA は、英国複数年次国家管理計画(MANCP)の履行に向けた進捗状況についての年次報告書を発表した。この報告は 2014 年に集めたデータに基づき、英国の全部門の全体的コンプライアンスレベルが満足できるものであることを示している。

* 報告書本文

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/2014-uk-annual-report-mancep.pdf>

食品及び飼料部門では食品衛生格付けシステムの運用状況、食肉処理施設等の監査結果、ウマ肉のフェニルブタゾン検査の結果などが含まれている。

2. FSA のトップページでニセアルコールに注意

Fake alcohol

<http://www.food.gov.uk/news-updates/campaigns/fake-alcohol>

もしウォッカが安かったら、本当に、本当に安かったら、それは多分ウォッカではない。ニセアルコールを避けるために留意すべき 4 つのこと。

- ・最も贋物が多いのはウォッカ。聞いたことのないブランドやニセモノに注意。
- ・値段が安すぎるのは注意。
- ・ラベルの綴り間違いや質の低さ、異物混入の痕跡に注意。
- ・信頼できる、免許のある施設から買うこと。

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

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

1. 砂糖摂取量を減らすための対策の新しいエビデンスレビュー

New evidence review of measures to reduce sugar consumption

22 October 2015

<https://www.gov.uk/government/news/new-evidence-review-of-measures-to-reduce-sugar-consumption>

ー砂糖のとりすぎを減らすための広範な対策についての根拠のレビューが発表されたー

このレビューではマーケティング、販売促進、広告、加工食品の砂糖の量などの多様な要因が砂糖の摂取量増加に寄与していると結論している。それに対応する広範な対策が必要である。

このレビューでは砂糖摂取量削減対策についても示している。例えば、

- ・小売店やレストランでの量や価格の宣伝を減らす
- ・子ども向けの砂糖の多い製品の宣伝広告を減らす
- ・日常飲食品の砂糖含量や一回分のサイズを減らす

などである。また課税などで価格を上げることも示唆している。ただしそれは上述の 3 つより効果は少ない可能性がある。さらにこのレビューでは砂糖の多い食品の定義を明確にした。

* Sugar reduction: from evidence into action

<https://www.gov.uk/government/publications/sugar-reduction-from-evidence-into-action>

[on](#)

(本号の英国 NHS に関連記事あり。)

-
- 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

- ルバーブの色素が「がん消滅に役立つ」という主張

Claims rhubarb pigment 'could help cancer crumble'

Tuesday October 20 2015

<http://www.nhs.uk/news/2015/10October/Pages/Claims-rhubarb-pigment-could-help-cancer-crumble.aspx>

Daily Express の一面が「ルバーブはあなたの命を救う」と宣言し、他の見出しは「ルバーブの抗がん剤が数年以内に」と言う。しかしこれらの主張は事実に基づかない。試験が行われたのは培養がん細胞とマウスのみである。

研究者らは、ルバーブの色の原因である **physcion** と呼ばれる化合物を濃縮したもの (**parietin** と呼ばれる) を実験室で白血病細胞に与えたら 2 日以内に半分が死ぬことを発見した。また **physcion** の修飾型はヒトのがん細胞を注入したマウスの腫瘍の増殖を抑制することができた。これらの結果は期待できるものではあるが、ヒトのがん治療薬として有効で安全かどうかを決めるにはまだ多くの研究が必要である。

ルバーブは美味しいかもしれないが、この研究を根拠に「命を救う」とは言えない。また Cancer Research UK の広報が正しく指摘しているように、「たとえ **parietin** ががん患者を治療できることが証明されたとしても、その効果を得るのに十分なルバーブを食べるのは無理だろう」。

- 議論の多い「砂糖税」報告書がついに発表された

Controversial 'sugar tax' report is finally published

Friday October 23 2015

<http://www.nhs.uk/news/2015/10October/Pages/Controversial-sugar-tax-report-published.aspx>

Daily Mail が「炭酸飲料や肥満の原因となるスナックには最大 20%の砂糖税が必要」と報道した。これは PHE が調整した英国人の肥満や糖尿病と関連する甘いものへの愛への対策となる 8 つの助言の一つである。国民の健康に責任のある機関である PHE は、我々が砂糖を食べ過ぎていてそれが原因で太って病気になっているという根拠の概要を示した。PHE の報告書は摂取量を減らすために最も効果がありそうなものについて示唆している。

8つの対策で、引き下げられた国の砂糖摂取量目標（総エネルギーの5%、最近10%から下げられた）を達成し体重に関連する病気から命を救い虫歯を減らし、NHSの医療費を年に5億7600万ポンド節約するのに役立つだろう。

8つの対策のうちの一つが10~15%の砂糖税、スーパーマーケットでの販売促進のためのおまけ（1つ買うと1つ無料、のような）、砂糖の多い飲食品の子どもへの宣伝広告削減である。特に批判されているのは砂糖入り飲料である。

この報告書は明確に「砂糖摂取量を効果的に減らす単一の方法はない」と述べている。この指摘は熱狂するメディアの見出しとそれに続く政治的議論の中で見失われた。しかし良い知らせは、あなたは政府の対策を待つ必要はなく、普通の食品に含まれる砂糖についてのNHSの情報を読んで健康的でバランスの取れた生活をすればよい。

● 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. 大多数の消費者はドイツの食品が安全だと信じている

The large majority of consumers believe food in Germany is safe

12.10.2015

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2015/27/the_large_majority_of_consumers_believe_food_in_germany_is_safe-195392.html

ドイツの消費者は自らの健康リスクにやや現実的な見解を持つ。彼らは主な健康リスクとして、喫煙、アルコール摂取、不健康でバランスの悪い食事について、環境汚染や気候変動と同様に関心を示している。回答者の70%は食品が安全であると考えている。これはドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が実施した代表調査である消費者モニターの結果である。

「消費者を代表する調査として、BfR 消費者モニターは6か月ごとに、私達に集団のリスク認識についての貴重な知見を与える手段である」とBfR 長官 Andreas Hensel 博士は述べた。「これにより、これらの知見に基づくリスクコミュニケーションの分野で私たちは活動を管理し調整できるようになる。」BfR の仕事にとってどの話題が公の場で議論され、ある種のリスクが消費者にどのくらい理解されているかということは重要である。特に、健康リスクの科学的評価と一般の理解が異なるかどうか、どの程度異なるかという問題については。

2015年前半6ヶ月では、一般的に消費者は喫煙、気候、環境問題とアルコールが健康への最大のリスクだと見なしていた。2014年に実施した最後の調査と比較すると、喫煙とアルコール、運動不足が健康リスクをもたらすとの評価が多くなった。反対に、不健康で汚染された食品についてはリスクとの関連がより低いと見なされている。2014年と同じように、健康や消費者問題での認知度には大きな違いがあった。半分以上は野菜や果物の農薬

を知っていたがコメのヒ素については少数しか知らない。科学的にはリスクとならない残留農薬を心配しているものの、微生物汚染によるリスクをあまり心配していないことなどがわかった。

2. 2013年全国残留物管理計画及び輸入管理計画の結果、動物由来食品の安全性は高水準だと確認

Results of the National Residue Control Plan and Import Control Plan for 2013 confirm a high level of safety with foods of animal origin

1 October 2015

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/results-of-the-national-residue-control-plan-and-import-control-plan-for-2013.pdf>

国家残留物管理計画（NRCP）は、肉、牛乳、ハチミツなどの動物由来食品の残留物と汚染物質を検査するための計画である。第三国からの動物由来製品は輸入管理計画（ICP）に基づいて検査されている。

動物由来食品では、薬理的活性物質と重金属やダイオキシンのような環境汚染物質の残留物に、多くの場合は超えてはならない最大量及びまたは最大濃度が設定されている。NRCP と ICP の範囲での食品監視目的は、これらの最大量及び濃度が順守されているかどうか検査すること、禁止物質や未承認物質の違法使用を明らかにすること、残留物と汚染物質濃度の増加原因を調べることである。サンプリングはリスクに基づいて実施される。

ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）は、2013年 NRCP の一部として連邦政府の監視当局が検査した 57,679 検体と、2013年 ICP の範囲から抜き取られた 1,020 検体の結果を提示した。

NRCP の検体の 478 (0.83%) 事例で、残留物と汚染物質が認可されていない濃度で見つかった。陽性所見の割合は、そのため 2012年(350 事例)よりわずかに高かった。

タンパク同化ステロイド類あるいは未承認物質を検査された 32,441 検体の総数の中で 17 だけが陽性だった(0.05%)。ICP の 1,020 検体のうち、17 で最大基準を超過していた。第三国から EU へ輸入される食品の中で超過割合は今なお低水準のままである。

BfR は残留物の健康リスクを評価している。様々な消費者集団の暴露を推定するために全国栄養調査Ⅱのデータが使用されている。これらのデータはめったに食べない食品の摂取頻度に関する調査からデータを補った。BfR は、一度あるいは時々消費したとしても、薬理的活性物質や汚染物質の残留が超過濃度で検出された食品が消費者のリスクを引き起こすことはない結論した。BfR の見解では、超過の総数は低水準のままである。

BfR の意見では、内臓、脂肪組織、筋肉では NRCP で検出された重金属と他の汚染物質の濃度が消費者に追加の健康リスクを与えることはない。鉛、カドミウム、水銀が最大濃度を超える場合でさえ、ドイツ人の典型的な食習慣から健康を損なうことは予期されない。しかし、動物性及び植物性の全ての食品に由来する鉛とカドミウムの総摂取量が高いことを強調しなければならない。基本的に、ある種の重金属と有機塩素化合物(PCB とダイオキ

シン)の濃度を最小化するためにさらに努力しなければならない。

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

1. 消費者向け情報

一部の輸入ダイエタリーサプリメントや処方ではない医薬品はあなたに害を与えるかもしれない

Some Imported Dietary Supplements and Nonprescription Drug Products May Harm You

October 15, 2015

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm466588.htm>

もしあなたが「ダイエタリーサプリメント」として販売されている輸入製品や、処方されていない医薬品製品をエスニックストアや国際ストア、のみの市、不要品交換会、あるいはオンラインで購入するなら、警戒が必要である。健康詐欺が溢れている。FDA のマイノリティヘルス事務所の公衆衛生アドバイザー Cariny Nunez 公衆衛生学修士によると、健康詐欺師はしばしば正規でない場所で買い物をすることを好む人たちを標的に、特に英語の習熟度が低く医療や情報へのアクセスが限られている人に、宣伝を行う。

「これらの詐欺師は英語の読み書きが十分でないエスニック集団や特定の文化的信仰をもっている人たちは簡単にカモになることを知っている」、と Nunez はいう。例えばアメリカ先住民、ラテンアメリカ人、アジアやアフリカ人は薬草やいわゆる「ナチュラル」レメディを好むという長い伝統がある。多くの宣伝業者はそれが特定集団の信頼を得るのに役立つことを知っていて「ナチュラル」という単語を製品の包装のどこかに書いている。

「ナチュラル」は「安全」を意味しない

しかしある製品がナチュラルだと主張しているだけでは必ずしも安全を意味しない、と FDA の国家健康詐欺コーディネーターの Gary Coody, R. Ph は言う。同様に、ある製品がナチュラルだと主張しているだけでは、それに表示されていない医薬品成分が含まれていないことを意味しない。さらにこれらの製品は表示されていない有害な可能性のある化合物や医薬品成分を含むかもしれない。例えば減量に役立つと宣伝している多くの製品にはシブトラミンのような危険な処方薬成分が表示されずに入っている。シブトラミンはかつて FDA が認可していて 2010 年 10 月に心臓の問題と脳卒中のリスクが増えることが臨床データから示されたので販売禁止となった Meridia の成分である。

そして Coody によれば、ある成分が FDA の認可した医薬品に含まれるからといって、これらの非処方製品に使われている量や使用量で安全であることを意味しない。さらに詐欺師達は過体重やがん、HIV/AIDS、糖尿病、心疾患などの重大な疾患をもつエスニック集団を探す。詐欺師は困難な問題を簡単に安価に解決する方法を探している消費者を標的に

する。このような製品を使用することは重大な疾患の治療が遅れることを意味する。

他に輸入抗生物質を処方や医師の指導なしに違法に販売している人たちがいる。Coodyによるとこれは簡単に誤用や過剰使用につながり、抗生物質耐性に寄与し、それらが本当に必要になったときには感染制御に役に立たない可能性があることを意味する。そしてダイエタリーサプリメントとして販売されている一部の製品は海外で販売されている抗生物質によく似ているものがあるが、実際にはそれらには抗生物質は入っていない。

あなたはこれらの製品がエスニック新聞や雑誌、オンライン、テレビやラジオのインフォマーシャルあるいはエスニックストア、のみの市、不要品交換会などで宣伝され、ラテンアメリカやアジアから輸入したとされているのを見るかもしれない。

「米国で購入したり、友人や家族が買ってきたものをわけてもらったりする、自国から来たとされる、あるいは母国語で表示されている馴染みのある製品の方が安心できるというのは驚くべきことではない」と Nunez は言う。しかしそれは製品の安全性と有効性を保証しない。

一方で「米国产」と表示されているものが実際には違うかもしれない。消費者はしばしば国産を安全性の保証だとみなす。しかし詐欺師はラベルを交換することができ購入者はわからない。

実際、法律はダイエタリーサプリメントを作る業者に製品の販売前に FDA の認可を要求していない。「ダイエタリーサプリメントは医薬品ではないことを忘れないで」と Coody は言う。「それらはあなたの医師が処方する薬の代わりにはならない。そしてあなたはどんなサプリメントを使用しているかを医師に知らせるべきである。それらは処方薬と有害な反応をするかもしれないし処方薬の効果を妨げるかもしれないからである」
詐欺を見分けるには？

以下の宣伝文句に注意。

- ・何にでも効く
- ・個人の体験談
- ・簡単な解決法
- ・オールナチュラル
- ・魔法の治癒
- ・FDA が認可した

最後に、もしあなたが疑わしい宣伝の根拠のない製品を買いたくなったら、最初に医師や医療の専門家に相談するように。また FDA のウェブサイトをチェックして既に対応されている製品かどうか知ることができる。

有害反応が出た？FDA は報告を望む

もしあなたや他の誰かがある製品を使用して有害反応が出たら、それを調査し適切な対応をとるために FDA に報告して欲しい。州の消費者苦情受け付けセンターに電話したり FDA の MedWatch からオンラインで報告したりできる。あなたの報告は秘密扱いされる。

2. 公示

FDA の検査で次の製品には表示されていない医薬品成分が含まれることが確認された。製品の写真是各ウェブサイトを参照。

- ・ Ultra SX

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm469082.htm>

FDA の国際郵便検査で発見された。シルデナフィルが確認された。

- ・ Super Dragon 6000 カプセル

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm469079.htm>

FDA の国際郵便検査で発見された。シルデナフィルが確認された

- ・ Sex-Love Secret Code カプセル

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm469076.htm>

FDA の国際郵便検査で発見された。シルデナフィルが確認された

- ・ APEXXX

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm469062.htm>

シルデナフィルが確認された。

- ・ パラダイス Suplemento ナチュラルウルトラプラスカプセル

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm469073.htm>

シルデナフィルが確認された。

- ・ Fuel Up High Octane

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm469065.htm>

ヒドロキシチオホモシルデナフィルが確認された。

- ・ Fuel Up プラス

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm469070.htm>

ヒドロキシチオホモシルデナフィルが確認された。

- ・ Wild Sexx カプセル

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm469085.htm>

シルデナフィルとタダラフィルが確認された。

- ・ S.W.A.G.G.E.R Extreme カプセル

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm468958.htm>

シルデナフィルが確認された。

- ・ Tip-Top Shape

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm468945.htm>

シブトラミンが確認された。

- ・ Xtreme Fat Burner カプセル

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm468951.htm>

FDA の国際郵便検査で発見された。フェノールフタレインとシルデナフィルが確認された。

- ・ Basha Nut 100% フルーツソフトゲルカプセル

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm468933.htm>

FDA の国際郵便検査で発見された。シブトラミンが確認された。

- ・ Lishou スリミングコーヒー

10-23-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm468940.htm>

FDA の国際郵便検査で発見された。シブトラミンが確認された。

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

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

1. **Good Food Concepts** は HACCP 計画を完全履行しないで作られた、不正商標表示の牛肉、豚肉、鳥肉製品をリコール

Good Food Concepts Recalls Beef, Pork, and Poultry Products Produced Without a Fully Implemented HACCP Plan, and Misbranded

2015/10/18

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2015/recall-127-2015-release>

HACCP 計画の完全履行不備と表示されていない亜硝酸ナトリウムのため約 12,566 製品をリコール。FSIS の査察で発見された。

-
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

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

1. **2014-2015 年次報告書**

Annual Report 2014-2015

22 October 2015

<http://www.foodstandards.gov.au/publications/annualreport201415/Pages/Annual%20Report%202014-2015.aspx>

(報告書 PDF4.6Mb)

トピックスとしては twitter や Youtube などを活用してのコミュニケーション、表示レビュー、健康強調表示のレビュー (カリウムと血圧、ナトリウムと血圧、ペクチンと血中コレステロール、クルミと内皮障害)、栄養計算機、など。

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

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

1. **二つ目のインスタントココナツミルクパウダーに食品安全警告**

Food safety warning on a second instant coconut milk powder

20 Oct 2015

<http://mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/food-safety-warning-on-a-second->

[instant-coconut-milk-powder/](#)

MPI の輸入ココナツミルク製品とココナツミルクパウダーへの食品安全警告（表示されていない乳）の対象をさらに拡大する。追加されたのはマレーシア産の・Ayers Rock インスタントココナツミルクパウダー。

これまでの情報は以下のウェブサイトにもまとめてある。

Privileged Statement: Warning about various brands of Imported Coconut Milk Drinks, Coconut Milk Powders

<http://www.foodsmart.govt.nz/elibrary/consumer/recall-imported-coconut-milk-drinks.htm>

● 香港政府ニュース

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

1. カニは安全性検査に合格

Crabs pass safety checks

October 09, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/10/20151009_143847.shtml

66 の上海ガニが食品安全センターの検査に合格した。各種動物用医薬品、金属、合成ホルモン、色素、シュウ酸を検査した。

2. 飲料水に関係した鉛の血液検査

（注：前号等でも紹介した飲料水から鉛が検出された住宅地の関連記事）

● 女性の鉛濃度が高かった

Woman has elevated lead level

October 14, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/10/20151014_193549.shtml

Choi Fook 住宅に住んでいる妊娠女性 1 人の血中鉛濃度が高かった。他の 22 人の検体は正常だった。

● 生徒一人の鉛濃度が高い

Student has elevated lead level

October 22, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/10/20151022_201815.shtml

幼稚園児 1 人の血中鉛濃度が $8.67 \mu \text{g/dL}$ だった。これは水に鉛が検出された住宅に住んでいる幼稚園児 161 人の最新の検査の中で検出された。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

検査実査課/輸入食品政策課

・ 2015.10.16.~2015.10.22.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=29181>

・ 2015.10.2.~2015.10.15

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=29128>

2. 食品添加物は、食品添加物公典名称をそのまま表示

食品消費安全課 2015-10-22

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=29172&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品の容器・包装に食品添加物を表示する時には食品添加物公典の名称をそのまま使うことを示した「食品等の表示基準」を改訂・告示する。

今回の改訂で‘L-グルタミン酸ナトリウム(Monosodium L-glutamate)’をMSGと略して表示することが禁止される。また‘~ウォーター’、‘~水’などの製品名を使う飲料製品は、飲料水と誤認・混同しないようにするため混合飲料などの食品類型を表示するなどの内容も含む。さらに、原材料名を表示するとその原材料が多量に含まれるかのように誤認・混同する可能性があるので原材料名と含量を一緒に表示するようにした。特に、唐辛子粉含量情報を容易に確認できるようにコチュジャンには唐辛子粉含量表示を義務化した。

3. 乳牛を肉牛に虚偽表示して販売した無許可畜産物加工業者の摘発

危害師範中央調査団 2015-10-22

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=29171&cmd=v>

食品医薬品安全処は、‘乳牛肉’を‘肉牛肉’と虚偽表示して国内バイキング式食堂などに納品した畜産物販売会社代表の男など3人を畜水産物衛生管理法違反疑いで摘発し、検察に送致した。また畜産物加工業許可を受けない無許可状態で牛肉を加工して流通期限が1年の製品を任意に2年で延長表示して販売したことも確認された。

捜査の結果、男らは2014年5月から2015年8月まで‘乳牛肉’に脂肪を注入して製造した安価な肉をステーキ形態に再加工し、原料と含量を‘肉牛肉100%’と虚偽表示する方法で現価約5億6千万ウォン相当を国内バイキング食堂などに販売した。

※ 乳牛肉：牛乳生産を目的とした乳牛雌牛から生産される肉のこと。肉品質が肉牛や韓牛に比べて低く価格も通常肉牛の50%以下で取り引きされる

※ 肉牛肉：肉生産を目的とした肉用種、交雑種、乳牛雄牛及び子牛を生まない乳牛雌牛から生産される肉のこと。

男らは取引先に供給する取り引き明細表に‘肉牛’と表示し、ハングル表示事項である‘個体識別番号’も該当製品と全く関係ない他の肉牛の識別番号を記載する方法で捜査機関の取り締まりに備えて取引先も騙していた。

※ 個体識別番号：個体を識別するために付与する固有番号として原産地、流通経路などをリアルタイムで照会することができる

4. 私たちの子供の健康おやつ、子供嗜好食品品質認証マークをお探しですか！

食生活安全課 2015-10-22

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=29169&cmd=v>

食品医薬品安全処は、子供の元気な食生活のために‘子供の健康おやつ、子供嗜好食品品質認証マークを探してください’というテーマで国内流通業者とともに10月22日から一ヶ月間キャンペーンを実施する。

キャンペーン主要内容は流通業者食品売場内に‘子供嗜好食品品質認証制度’広報ポスターを掲示し、子供が元気な食生活を実践できるように動画及び音声広告放送を実施する。また10月28日から11月10日までネチズンを対象に子供嗜好食品関連クイズを当てる方式のソーシャルネットワークサービス(SNS)広報も並行する。

(<http://www.facebook.com/mfds>)

参考として、子供嗜好食品品質認証食品は、安全、栄養、添加物まで厳格に認証した食品で、ジュース、菓子、氷果子類など現在まで116製品がある。品質認証食品は、▲食品安全管理認証基準(HACCP)適用食品、▲タンパク質、食物繊維、ビタミン、無機質など栄養成分強化食品、▲食用タール色素や合成保存料を使わない食品、▲ジュース類は糖類無添加などを満たせば認証される。

5. 食品医薬品庁、「食品に使用できる原料」を中心に食品原料管理システムの切り替え

食品基準課 2015-10-15

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=29110&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品原料管理体系を食品に使うことができる原料中心に変更して食品公典に統合することを主要内容にする「食品の基準及び規格」一部改正案を行政予告する。

食薬処は使用可能・制限的使用・使用不可能原料の3分野に分けられている現行食品原料管理体系を食品に使用可能か制限的に使うことができる原料中心のポジティブリストシステム(Positive List System、PLS)に転換する計画である。

※ 現行：ポジティブリストシステムとネガティブリストシステム混用→ 改正案：ポジティブリストシステムに単一化

食品原材料データベースに使用可能または制限的に使うように登録されている食品原料を食品公典に統合することで、食品に使うことができる原料の法的根拠を明確にして食品製造会社と消費者が迅速・正確に確認することができるようになる。

※ 食品原材料データベース (<http://fse.foodnara.go.kr/origin/dbindex.jsp>) : 食品原料使用可能の可否に対する情報提供のために構築・運営中のデータベースのこと。今回の食品原料管理体系の変更で食品に使うことができる原料は、食品使用可能原料 4,461 種と制限的使用原料 183 種を合した計 4,644 種である。

同時に、食品公典に記載が無く食品に使うことができない原料を食品に使うことができる原料として認められるには「食品等の制限的基準及び規格認定基準」によって食薬処に安全性資料などを提出して評価を受けなければならない。また食薬処は、▲砂糖飼養蜂蜜（蜜のない時期に砂糖を食べさせて生産したハチミツ）などの食品類型新設、▲ワイン製造時のオークチップ使用許容、▲農薬残留許容基準改正、なども行う。

6. 桔梗入れた偽人参・紅参製品？ もう安心してください！

新型有害物質チーム 2015-10-15

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=29109&cmd=v>

食品医薬品安全処は、蔓人参や桔梗、葛をまぜて作ったにせ物の人参または紅参製品を確認することができる判別法を開発した。

この判別法は、人参または紅参製品の製造単価を下げるためによく似ている蔓人参、桔梗、葛を原料に使って原材料含量を欺くような事例を根絶するために開発した。判別法は人参または紅参製品の蔓人参、桔梗、葛の指標成分を高速液体クロマトグラフィ(High Performance Liquid Chromatography、HPLC)で分析する。蔓人参と桔梗の指標成分はロベティオリン(Lobetyolin)として、人参または紅参製品からこの成分が検出されれば蔓人参または桔梗が混入されたと判断する。葛はオノン(Ononin)という指標成分を活用してこの成分が人参または紅参製品から検出されれば葛が入っていると確認することができるようになる。人参の指標成分はジンセノシド(Ginsenoside)である。

7. 子供が好む食品など栄養成分表示の準拠点検

食生活安全課 2015-10-13

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=29081&cmd=v>

食品医薬品安全処は、子供が好んで食べるハンバーガー、ピザなど子供嗜好食品を調理・販売する食品接客業店を対象に 10 月 19 日から 10 月 30 日まで地方自治体とともに栄養成分表示遵守などを集中点検する。

今回の点検対象は、主に製菓・製パン類、アイスクリーム類、ハンバーガー、ピザを調理・販売する食品接客業店のうち直営店と加盟店で 100 以上の店舗数の会社 26 ヶ所である。重点点検事項は、該当の営業店で消費者が注文する製品案内板、メニュー掲示板などに熱量、糖類などの栄養表示が遵守されているかどうかである。

● 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。）

- フランス衛生監視研究所(InVS)、2013年及び2014年のペイ・ド・ラワール地方におけるキノコ食中毒の監視報告書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04350580343>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、遺伝子組換え(GM)食品飼料に関する EC 規則 No.1829/2003 に基づいて、輸入、加工、食品飼料への使用のために、グリホシネートアンモニウム耐性及び一部の昆虫に抵抗性を示す遺伝子組換えトウモロコシ 4114 を市場流通することを許可する申請に関する意見書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04350700475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、食品安全分野において日本の食品安全に関する機関と科学的な協力のための覚書を交わしたことを発表
<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04350880475>

Eurekalert

- グリホサートとアセタミプリドはミツバチには比較的毒性が低いことを研究が発見
Study finds glyphosate and acetamiprid to have relatively low toxicity for honey bees
13-Oct-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-10/eso-a-sfg100815.php

Journal of Economic Entomology に発表された、42 のよく使われている農薬を現実的な野外条件で調べた USDA-ARS の研究者らによる研究。

26 の殺虫剤は殺虫剤スプレーで触れたほぼ全てのミツバチを殺すが、グリホサートとアセタミプリドを含む 7 農薬は現実的にはこの試験で一匹も殺さなかった。

*Spray Toxicity and Risk Potential of 42 Commonly Used Formulations of Row Crop Pesticides to Adult Honey Bees (Hymenoptera: Apidae)

Yu Cheng Zhu, et al.

Journal of Economic Entomology, First published online: 5 September 2015

<http://jee.oxfordjournals.org/content/early/2015/09/05/jee.tov269>

- 研究が低レベル放射線に関連するがんリスクのより正確な推定を提供する
Study provides more precise estimates of cancer risks associated with low level radiation
20-Oct-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-10/b-spm101615.php

BMJ に発表された原子力産業労働者の長期低レベルイオン化放射線暴露に関連するがん

リスクのより正確な推定。結果は、暴露量が増加するとがんの相対率が直線的に増加することを示唆するもので、現在の放射線防護基準の科学的根拠をさらに強化するものである。

フランス、英国、米国の 308,297 人の労働者（多くが男性）の外部被曝を監視して平均 27 年フォローしたデータを用いた。白血病を除く全てのがんによる死亡率は累積線量 1 グレイ当たり 48%の増加で、ユニット線量あたりのリスクは日本の原子爆弾生存者の研究から推定されたものとほぼ同等であった。平均的労働者にとっては、生涯がん死亡リスクはベースラインの約 25%から約 0.1%の増加である。

*イオン化放射線への職業被ばくによるがんリスク：フランス、英国及び米国における労働者の後ろ向きコホート研究

Risk of cancer from occupational exposure to ionising radiation: retrospective cohort study of workers in France, the United Kingdom, and the United States (INWORKS)

David B Richardson et al.,

BMJ 2015;351:h5359

<http://www.bmj.com/content/351/bmj.h5359>

*エディトリアル 職場のイオン化放射線

Ionising radiation in the workplace

Mark P Little

BMJ 2015;351:h5405

<http://www.bmj.com/content/351/bmj.h5405>

ーリスクは低いが無リスクではないー

この研究の強みは、各種コホートからの概ね完全なリクルート、国の死亡登録の利用、包括的線量再構成、フィルムバッジに記録された線量を結腸の累積線量に補正したことなどがある。弱点は、放射線とがんのリスクに交絡すると考えられる喫煙のような重要な社会経済学的及びライフスタイル要因についての情報やアスベストなどの職業暴露の情報がないことである。

(他いろいろ注意点あり。)

● 期待にも関わらず、ビタミン D とカルシウムは直腸結腸がんリスクを減らさない

Despite promise, vitamin D and calcium do not reduce colorectal cancer risk

14-Oct-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-10/uoca-dpv101315.php

11 の大学医療センターで行われた 2,259 人での、ポリープ切除後のビタミン D とカルシウムのダイエタリーサプリメント摂取がその後の腺腫リスクを減らさないことを示した結果が *New England Journal of Medicine* に発表された。これまで疾患モデル動物や小規模試験で期待できる結果が出ていたにも関わらず、これらのサプリメントが役にたたないという強力な根拠を提供した。試験の参加者は 45~75 才で大腸ポリープを切除して残っていない患者とした。その後 3~5 年でフォローアップ内視鏡検査をし、全体として 43%の患者

がさらにポリープができていた。対照群とサプリメント（一つまたは両方）摂取群で差はなかった。

効果があるものを知ること大事だが、効果がないものを知ること大切である。培養細胞や動物実験で効果があってもヒトでは効果があるとは限らない。

- **研究者が世界中の数百万人に蔓延している「ビンロウジ」依存の重要な手がかりを発見**

Researcher finds key clues about 'betel nut' addiction that plagues millions worldwide
22-Oct-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-10/uof-rfk102215.php

PLOS One に発表された研究でビンロウジの向精神化合物アレコリンがニコチンと同じ脳の受容体に作用することを示した。これは現在ニコチン依存用に使用されている処方薬がビンロウジ依存治療用にも使えるかもしれないことを示唆する

- **健康食品販売店は 18 才未満には薦められないパフォーマンスサプリメントを 10 代に薦めている**

Health food stores recommend teens try performance supplement not recommended under 18

23-Oct-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-10/aaop-hfs101615.php

筋量を増やしたいと思っている 15 才のサッカー選手のふりをした研究者が 200 以上の健康食品販売店に尋ねたところ、2/3 以上が米国小児科学会や米国スポーツ医学界が 18 才未満にはクレアチンを使わないよう薦めているにも関わらず、クレアチンを薦めた。販売員が男性の方が女性より多く薦める。

ProMED-mail

- **カルバミン酸中毒、ペット 米国: (FL)**

Carbamate poisoning, pets - USA: (FL)

2015-10-14

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=3713942>

米国では使用が禁止された農薬が Kissimmee で猫 3 匹犬 1 匹ポッサム 1 匹を殺した。猫とポッサムの死体は家の外にあったコメと豆の入ったボウルの近くで発見され、その中身をミシガン州立大学で調べたところ致死量のアルジカルブが検出された。

(注として、アルジカルブはフロリダでは違法かもしれないが米国の多くではそうではない、とある。)

- **アフラトキシン、穀物 マラウイ**

Aflatoxin, grain – Malawi

2015-10-21

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=3734197>

Date: 16 Oct 2015 Source: Sci Dev Net [edited]

マラウイで干ばつの後に洪水がおこりトウモロコシの収量が 30%減り食糧危機に直面している。今から 3 月までに 200 万人以上のマラウイの人が十分な食糧を得るのに苦勞するだろうと国連世界食糧計画が予想している。さらに収穫されたものの多くがアフラトキシン汚染されているだろう。アフラトキシンはカビが産生し、落花生、トウモロコシ、そるガム及びキャッサバを含む作物を汚染する。マラウイでは約 2/3 の人がアフラトキシンに高濃度暴露されている。また落花生パウダーの 73%が EU の基準以上のアフラトキシンを含む。

オレゴン州司法長官

オレゴンは米国で認められていない成分の入った栄養サプリメントを販売したことで GNC を訴える

Oregon Files Lawsuit Against GNC for Selling Nutritional Supplements with Ingredients Not Approved in U.S.

October 22, 2015

<http://www.doj.state.or.us/releases/Pages/2015/rel102215.aspx>

Ellen Rosenblum 司法長官は、違法成分ピカミロン (N-ニコチノイル-GABA) と BMPEA を含むダイエタリーサプリメントを販売したことで General Nutrition Corporation (GNC) を訴えた。訴えは同社が米国では合法的に販売できない未承認医薬品であるものを合法的なダイエタリーサプリメントであると誤表示してオレゴン州違法取引取締法に違反したというものである。また GNC は、表示されていない BMPEA を加えたものを植物成分アカシアを含むと表示して販売した。オレゴン州には 25 の GNC 店舗があり 2 年間で数千の製品を販売していた。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室