

食品安全情報（化学物質） No. 23/ 2015（2015. 11. 11）

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>

【WHO】 加工肉と直腸結腸がんの関連

世界保健機関（WHO）は、国際がん研究機関（IARC）が赤肉（red meat）および加工肉（processed meat）と直腸結腸がんを関連づける報告をして以降、懸念表明や説明要求に関する多数の問い合わせがあることを受けて声明を発表した。

最新の IARC レビューは人々に加工肉を食べることを止めるよう求めてはいないが、摂取量を下げることが直腸結腸がんリスクを下げられることを示している。WHO には食事と疾患の関連を定期的に評価している常任専門家集団がいるため、来年早々に会合を開いて最新科学の公衆衛生上の意味と全体的な健康的食生活の文脈での加工肉と赤肉の立場について検討する。

*ポイント： IARC の報告が世間を賑わせていて、各国機関からも意見や Q&A が出されています。それら記事にも書かれていますが、ポイントとしては、IARC は発がん性があるかどうかの根拠の強さを評価している、発がんリスクについては日本人の摂取量を考慮して判断することが重要、日本人の赤肉と加工肉の摂取量は多量ではない、栄養的に見ると赤肉・加工肉は重要なタンパク源でもある、もし心配であれば発がんリスクはタンパク源として毎日赤肉・加工肉を食べるのではなく鶏肉や魚、豆など色々なものを食べることで減らすことができる、発がん要因としてはタバコや飲酒の方が問題は大きい、食品に含まれる発がん物質は他にもある（例：無機ヒ素）、がん予防は一つのことだけでなく食生活や生活全体で考えることが大切、などです。今号には英国国営保健サービス（NHS）、フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）、アイルランド食品安全局（FSAI）の関連記事も掲載していますので、それらも合わせて読んでいただくと、より詳しくご理解いただけるでしょう。以下、日本語での参考記事です。

*内閣府食品安全委員会 blog

「red meat」と加工肉に関する IARC の発表について（2015 年 11 月 4 日）

<http://ameblo.jp/cao-fsci-blog/entry-12091820790.html>

*国立研究開発法人 国立がん研究センター

赤肉・加工肉のがんリスクについて（2015 年 10 月 29 日）

<http://www.ncc.go.jp/jp/information/20151029.html>

*公益財団法人 がん研究振興財団

がんを防ぐための新 12 か条

http://www.fpcr.or.jp/pdf/p21/12kaiyou_2015.pdf

【FSA】 主任科学アドバイザーのアクリルアミドについての報告書発表

英国食品基準庁（FSA）が 2 番目となる主任科学アドバイザーの科学報告書を発表した。主要テーマはアクリルアミドで、現時点での知見をまとめている。また家庭での調理の際のアクリルアミドの生成についての新しい研究結果も発表した。

*ポイント： 今回の報告で画期的なのは、今までよくわからなかった家庭調理による影響についての知見が得られたことでしょう。トーストの焼き加減による濃度の違いなどが写真で出ているので興味深いです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 加工肉と直腸結腸がんの関連
2. サーモンに予防接種をする：ノルウェーが如何にして漁業の抗生物質を避けているか
3. 国際がん研究機関（IARC）
4. インフォグラフィクス：抗生物質耐性
5. コーデックス委員会

[【EC】](#)

1. 中国、EU、米国の食品安全について歴史的合意
2. 内分泌攪乱物質定義の影響評価－JRC 方法論についての技術的会合
3. 食品獣医局（FVO）査察報告：ポーランド、ベトナム
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 農薬への労働者と近傍にいる人の食事以外の暴露についての農薬ガイダンス文書付属計算ツールについてのウェブセミナー

[【FSA】](#)

1. 放射能報告書発表
2. 食品法起訴データベース発表
3. 主任科学アドバイザーのアクリルアミドについての報告書発表

[【DEFRA】](#)

1. 未承認 GM 種子のリコール
2. 新しい授粉媒介者プロジェクトによりミツバチを増やそう

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines：加工肉は「がんの原因」と WHO 報告が警告

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. 農業での抗生物質の使用減少、抗生物質耐性は停滞

[【ANSES】](#)

1. 赤肉、加工肉、がん：IARC による新しい分類について更新

[【FSAI】](#)

1. IARC 報告：赤肉、加工肉、がん
2. FSAI の 2016-2018 戦略計画：関係者への事前意見募集
3. FSAI と Varadkar（大臣）は食品事業者向けにアレルギーツールを発表

[【EVIRA】](#)

1. フィンランドの子ども達の重金属の食事からの摂取量は減少傾向

[【FDA】](#)

1. 中国に輸出する乳業業者に新しい要求
2. リコール情報
3. 警告文書
4. 世界の食品安全に向かう道のみを作り上げる
5. 栄養成分表示：ラベルを読もう、若者へのアウトリーチキャンペーン
6. 公示：Power Khan には表示されていない医薬品成分が含まれる
7. FDA は食品の強化についてのガイダンスを発表

[【USDA】](#)

1. 食品安全のギャップ（GAP）を埋める
2. カボチャについて話す

[【NIH】](#)

1. ダイエタリーサプリメントラベルデータベースについて意見募集

[【NYC DOHMH】](#)

1. 製品警告：「Stone」と呼ばれる違法催淫薬は重大な中毒や死を誘発しうる

[【FSANZ】](#)

1. オーストラリアの食品にどれだけナトリウムが入っているか
2. 11月8～15日はオーストラリア食品安全週間

【[APVMA](#)】

1. 作物グループ分けプロジェクト

【[TGA](#)】

1. 安全性警告
2. 医薬品の副作用を報告して
3. 毒性基準
4. 消費者向け情報：ニセ医薬品や医療機器

【[MPI](#)】

1. 雑草を殺すゾウムシ発表

【[香港政府ニュース](#)】

1. 米国産カニ製品禁止
2. 飲料水に関係した鉛の血液検査

【[MFDS](#)】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食薬処、街路銀杏などの重金属調査の結果はすべて安全なレベル
3. 新規の勃起不全治療薬類似物質の究明
4. 韓国国民の加工肉・赤肉の摂取レベルは懸念するほどではない
5. コーヒー、バナナの農薬残留許容基準の強化
6. 回収措置

【[AVA](#)】

1. TAN POH HONG AVA 長官の AVA の食品企業大会開会スピーチ

【[その他](#)】

- ・ (ProMED-mail) カドミウム、ヒト暴露—中国
- ・ (ProMED-mail) キシリトール中毒、犬 米国: (ノースカロライナ)
- ・ (ProMED-mail) 汚染ビール、致死、モザンビーク (第2報): (TE)
- ・ (ProMED-mail) 汚染ビール、致死、モザンビーク (第3報): (TE) *Burkholderia gladioli pv cocovenenans* 毒素
- ・ (ProMED-mail) 毒物流出 ブラジル
- ・ (EurekAlert) 一部の市販のコーヒーには高濃度のマイコトキシンが含まれる
- ・ (EurekAlert) ネオニコチノイドがミツバチにどう影響するのかについて我々が知っていることを探る研究
- ・ (EurekAlert) エネルギードリンクは血圧、ノルエピネフリン濃度を上げる
- ・ (EurekAlert) 今週の BMJ 症例報告
- ・ (EurekAlert) 肉の摂取量増加、特に高温で調理した場合、は腎臓がんリスク増加と関連する

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

1. 加工肉と直腸結腸がんの関連

Links between processed meat and colorectal cancer

29 October 2015

<http://www.who.int/mediacentre/news/statements/2015/processed-meat-cancer/en/>

WHO は IARC が加工肉と直腸結腸がんを関連するとした報告を発表してから、懸念を表明したり明確な説明を要求したりする多数の問い合わせを受け取った。

IARC は 50 年前に世界保健総会の決議により WHO の援助する独立したがん機関として設立された。その計画は加盟国により認められ資金提供されている。

IARC のレビューは WHO の 2002 年の「食事、栄養、慢性疾患予防」報告書の助言を確認したもので、その報告ではがんリスクを下げるためには人々に保存肉はほどほどに、と助言している。最新の IARC レビューは人々に加工肉を食べることを止めるよう求めているが、摂取量を下げることが直腸結腸がんリスクを下げられることを示している。

WHO には食事と疾患の関連を定期的に評価している常任専門家集団がいる。来年早々に彼らは会合を開いて最新科学の公衆衛生上の意味と全体的な健康的食生活の文脈での加工肉と赤肉の立場を検討し始める。

2. サーモンに予防接種をする：ノルウェーが如何にして漁業の抗生物質を避けているか

Vaccinating salmon: How Norway avoids antibiotics in fish farming

October 2015

<http://www.who.int/features/2015/antibiotics-norway/en/>

ノルウェーはサーモンの抗生物質使用を減らした。このことで業界は栄え、ヒトの抗生物質耐性リスクも低下した。

1980 年代にノルウェーや他の北欧諸国は鮭の養殖が盛んになった。問題はせつ腫症という細菌性の魚病で、野生の鮭にも存在する。1980 年代後半には餌に抗生物質を混ぜることが行われていた。やがて抗生物質過剰使用が問題となり、ノルウェー獣医研究所がワクチンを開発した。1994 年までに、ノルウェーの漁師は抗生物質から予防接種に切り替えた。予防接種は鮭が淡水にいる時期に自動的プロセスを用いて腹部に注射する。これは政府、漁師、企業、漁業組合の強力な協力の結果である。

現在ノルウェーは年間 100 万トン以上の養殖鮭を生産しており、予防接種だけでは感染を防ぐには十分ではないので、優良衛生のための追加の対策を導入してきている。

3. 国際がん研究機関 (IARC)

● IARC モノグラフ 114 巻の情報を中国語版で公開

IARC Monographs Volume 114 information now available in Chinese

29/10/2015

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

(評価結果) 国際癌症研究机构 (IARC) 专题工作组对食用红肉和加工肉制品的评价结果

http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_Cn.pdf

(Q & A) 关于食用红肉和加工肉制品致癌性的常见问答

<http://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/zh/>

● モノグラフの今後の会合予定

Upcoming Meetings

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Meetings/index.php>

2016年2月2-9日

一部の工業用化学物質（ヒドラジン、2-メルカプトベンゾチアゾール、ジメチルホルムアミド、3-クロロ-2-メチルプロペン、1-ブロモプロパン、ジメチル-p-トルイジン、テトラブロモビスフェノール A）

2016年5月24-31日

コーヒー、マテ、およびとても熱い飲料

2016年10月4-11日

ペンタクロロフェノールとその関連化合物

4. インフォグラフィクス：抗生物質耐性

Infographics: Antibiotic resistance

<http://www.who.int/mediacentre/events/2015/world-antibiotic-awareness-week/infographics/en/>

2015年11月16-22日は世界抗生物質啓発週間

原因・どうして拡大するか・あなたは何ができるか・政策決定者は何ができるか・医療従事者は何ができるか・農業部門は何ができるか、のそれぞれのインフォグラフィクスを公開。

5. コーデックス委員会

- 南スーダンが 187 番目のコーデックス加盟国になった

South Sudan becomes 187th Codex Member

26/10/2015

<http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/340226/>

- 第 34 回魚類・水産製品部会（CCFFP）の結果

Outcome of 34th Codex Fish Committee meeting

09/11/2015

<http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/343576/>

魚類及び水産製品に関する実施規範におけるフィッシュソース、急速冷凍ホタテ、チョウザメキャビアの加工に関するセクションについて合意した。また魚類及び水産製品に関する規格における食品添加物条項案、急速冷凍魚類スティックに関する規格などにおける窒素係数に関する改訂についても合意した。これらについて第 39 回総会での承認を求めることとなった。魚類及び水産製品に関する実施規範におけるヒスタミンコントロールに関するガイダンス作成及び既存の関連規格におけるヒスタミンのサンプリングプランの見直しについては新規作業として総会での承認を求めることで合意した（注：CCFFP は今回で休会となり定期開催はなくなるが、もし新規作業が承認された場合には CCFFP メンバーが

電子上で作業し、必要に応じて会合を開催することとなった)。

CCFFP 議長国ノルウェーは重要な問題の合意に向けて参加国が立派な貢献と作業をしたことに感謝し、シーフードについて良い仕事を続けることの重要性を強調した。

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

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

1. 中国、EU、米国の食品安全について歴史的合意

Historical agreement on food safety cooperation between China, European Union and United States

04 November 2015

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/index_en.htm

- 米国 FDA と EC 健康食品安全総局と中華人民共和国国家質量監督檢驗檢疫総局の三方会談の議事録

Minutes of the Trilateral Food Safety meeting between The United States Food and Drug Administration, the Directorate-General Health and Food Safety of the European Commission, and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China

Beijing 2 November 2015

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/docs/20151102_trilateral-food-safety_eu-china-usa.pdf

地球規模での食品貿易と食品のサプライチェーンの延長、食品安全の問題は世界規模の広がりがあること、食品の安全は最優先であること、消費者の健康にとって食品安全が重要であることなどを考慮して、1) 食品安全に関する情報交換、2) 科学的技術的交流、3) 規制の協力、4) 必要に応じて食品安全や特定問題に関する会合開催、などに関してさらなる協力関係が必要であるという認識で合意した。

2. 内分泌攪乱物質定義の影響評価－JRC 方法論についての技術的会合

Impact assessment on criteria to identify endocrine disruptors – technical meeting on the Joint Research Center methodology

http://ec.europa.eu/health/endocrine_disruptors/events/ev_20151106_en.htm#

2015年11月6日 10:00-13:00 開催。会合全部をウェブストリーミング/ビデオ公開

3. 食品獣医局 (FVO) 査察報告

- ポーランドー生きた動物及び動物製品の、動物用医薬品を含む残留物質及び汚染物質

のコントロールの評価

PL Poland - evaluate the control of residues and contaminants in live animals and animal products including controls on veterinary medicinal products

28/10/2015

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3518

2015年6月9～18日にポーランドで実施された査察。法的管理方法と2012年15月に実施された前回の査察の勧告への対応に焦点がおかれた。概して残留物モニタリング計画の有効性は信頼でき、さらに食品業界の自主検査に裏打ちされている。動物用医薬品の販売や使用に関する国の認可はEU法にかなっており、公的管理も効果的である。

● 管理団体—ベトナムで活動する認可管理団体が適用するオーガニック製品の規格と管理措置

XC Control Body - organic production standards and control measures applied by a recognised control body operating in Vietnam

29/10/2015

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3521

2014年11月17～28日にベトナムで実施された査察。この査察は管理団体本部での机上調査で補完された。管理団体は認定機関により活動の定期査察を受け、管理措置のあらゆる変化を欧州委員会に知らせてきた。管理団体は2013年から即効果が期待されていた構造・職員・手順の改革を行ったが、現在もEC規則の付属文書に記載された要件を満たしていない。さらに輸出認証システムとその業務は、管理団体の求める規格を満たす製品だけがEUに輸出されていることを保証していない。

4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Portal - online searchable database

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

2015年第44週～第45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)

スペイン産チルドメカジキの水銀(2.71 mg/kg ; 1.7 mg/kg)、中国製造ドイツ産スープ用おたまからの一級芳香族アミンの溶出(0.0246 mg/kg)、イタリア包装イラン産煎った塩味ピ

スタチオのアフラトキシン(B1 = 76 µg/kg)、中国製造ドイツ産ポテトマッシャーからの一級芳香族アミンの溶出(> 0.03 mg/kg)、オランダ経由ガーナ産パーム油の未承認着色料スーダン 4(1210; 596 µg/kg)、スペイン産冷凍皮なしキハダマグロロインのヒスタミン(1588; >1920; 302; 1918; 1459 mg/kg)、セルビア製造英国産コールドプレスしたオーガニック麻の実油の多環芳香族炭化水素(3.0; sum: 17.0 µg/kg)、キプロス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)、イタリア産冷凍マグロの水銀(1.99 mg/kg)、スペイン経由ポルトガル産冷凍メカジキの水銀(1.71 mg/kg)、ポルトガル産ホワイトコーンミールのデオキシニバレノール(DON) (2.55 mg/kg)、スペイン産冷凍メカジキロインの水銀(1.66 mg/kg)、インドネシア産缶入りパイナップルのスズ(310 mg/kg)、スペイン産冷凍アオザメの水銀(1.28 mg/kg)、スペイン経由モザンビーク産冷凍ウロコアイザメの水銀(1.9 mg/kg)、ポーランド産キノコのマリネの亜硫酸塩非表示(25; 32 mg/kg)、ラトビア産オイル漬けニシンのベンゾ(a)ピレン(5.9 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(37.44 µg/kg)、ポルトガル産冷凍メカジキロインの水銀(1.58 mg/kg)、オランダ経由トルコ産種無しホワイトサルタナブドウのテブコナゾール(1.14 mg/kg)、英国産 3 種風味調味料セレクションの亜硫酸塩・卵・乳成分・マスタード・大麦非表示、イタリア産ピスタチオペーストのアフラトキシン(B1 = 20; Tot. = 22 µg/kg)、ポルトガル産冷凍メカジキ切り身の水銀(1.87 mg/kg)、ケニア産ナスの未承認物質カルボフラン(0.018 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産チルドメカジキの水銀(1.8 mg/kg)、韓国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)、ポーランド産チルドビーフの鉛高含有(0.177 mg/kg)、スリランカ産春雨の入った段ボール箱からのベンゾフェノンの溶出(1.6 mg/kg)、ベトナム産からし菜のヘキサフルムロン(0.03 mg/kg)・シロマジン(0.28 mg/kg)及び未承認物質カルボフラン(0.008 mg/kg)・ジアヘンチウロン(0.43 mg/kg)・クロルフェナピル(0.38 mg/kg)・クロルフルアズロン(0.11 mg/kg)・ジノテフラン(0.03 mg/kg)、ポルトガル産ナシのジメトエート(0.28 mg/kg)、ベトナム産冷凍カイヤンの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (5.0 µg/kg)、スペイン産チルドメカジキロインの水銀(1.58 mg/kg)、チリ産種抜きブルーンのソルビン酸(E200)高含有(1707.3 mg/kg)、中国産プラスチックスープ皿からのメラミンの溶出(3.5 mg/kg)、マダガスカル産乾燥ササゲのクロルピリホス(0.119 mg/kg)、コロンビア産甘いトケイソウ(パッションフルーツ種)のシベルメトリン(0.11 mg/kg)・プロパルギッテ(0.06 mg/kg)及びテトラジホン(0.02 mg/kg)、など。

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

原料中国産ポーランド産食品サプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸塩、ラトビア発送カザフスタン産飼料用亜麻仁のイミダクロプリド(0.159 mg/kg)、ポーランド経由イタリア産瓶の蓋からのエポキシ化ダイズ油(ESBO)の溶出 (441 mg/kg)、リトアニア経由中国産瓶の蓋からのエポキシ化ダイズ油(ESBO)の溶出(119 mg/kg)、中国産茶のピリダベン(0.34 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2710 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

チリ産レーズンの亜硫酸塩高含有(3008 mg/kg)、トルコ産生鮮パプリカのアセタミプリド(0.768 meq/kg)、中国産鉄製台所用品からのクロム(0.19 mg/kg)及びニッケル(0.2 mg/kg)の溶出、インドネシア産チリパウダーのオクラトキシン A (32,55 +/- 9,44 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2192 mg/kg)、韓国産ミックスフルーツ飲料の未承認新規食品成分ケンボナシ、中国産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 88; Tot. = 105 µg/kg)、米国産ピスタチオナッツのアフラトキシン(B1 = 44.9; Tot. = 50 µg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(CRYI)春雨、ナイジェリア産白豆の未承認物質トリクロロホン(3.9 mg/kg)、中国産メラミン製まな板からのホルムアルデヒドの溶出(307.2; 387.6; mg/kg)、中国産ハンドミキサーからのマンガンの溶出(1.0 mg/kg)、トルコ産生鮮パプリカのアセタミプリド(0.047 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2429 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 32.7; Tot. = 98.6 / B1 = 24; Tot. = 67.7 µg/kg ; B1 = 25.4; Tot. = 60.6 µg/kg ; B1 = 54.3 / B1 = 70.1 µg/kg)、中国産キッチンばさみからのクロムの溶出(0.4; 0.6 mg/kg)、マレーシア産ゼリーミニカップのカラギーナン(E407)未承認、中国産緑茶のビフェントリン(0.13 mg/kg)・未承認物質カルベンダジム(0.82 mg/kg)及びクロルフェナピル(0.1 mg/kg)、中国産メラミン製ディナー皿のメラミン(3.31; 6.61; 6.17 mg/kg)とホルムアルデヒドの溶出(< 19 mg/kg)、トルコ産生鮮パプリカのアセタミプリド(0.836 mg/kg)、中国産鉄製グリルからのマンガンの溶出(0.120 mg/kg)、中国産キッチンナイフからのクロム(9; 0.5 mg/kg)・ニッケル(0.2 mg/kg)・マンガン(0.4 mg/kg)の溶出及び高濃度の総溶出(27 mg/dm²)、ウクライナ産ピーナッツハルヴァのアフラトキシン(B1 = 49.1 µg/kg)、トルコ産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 13.9; Tot. = 48 µg/kg)、エジプト産塩水入りオリーブのフェニトロチオン(0.026 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. 農薬への労働者と近傍にいる人の食事以外の暴露についての農薬ガイダンス文書付属計算ツールについてのウェブセミナー

Webinar on the calculation tool annexed to the pesticides guidance document on non-dietary exposure of workers and bystanders to pesticides

19 November 2015 10:30 – 12:30 (GMT+01:00)

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/151119>

(登録して受講)

*参考:

①食品安全情報 (化学物質) No. 22/ 2014 (2014. 10. 29) 参照

【EFSA】. 職業上の農薬暴露：調査、評価、予防の挑戦

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201422c.pdf>

②食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2014（2014. 11. 12）参照

【EFSA】 管理者・作業員・居住者・近傍者のための農薬暴露評価に関するガイダンスのFAQ

<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201423c.pdf>

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

1. 放射能報告書発表

Radioactivity report published

28 October 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14555/radioactivity-report-published>

FSA は年次食品と環境中の放射能(RIFE)報告書を発表した。2014 年の英国の人々が暴露されている人工放射能レベルは EU の法的規制値より低い。食品安全上の懸念は同定されていない。

2014 年のレベルはほとんどの場所で 2013 年と同様で、英国公衆の全ての暴露は年次規制線量 1 ミリシーベルトより相当低い。最も多かったのは昨年同様 Sellafield (0.22mSv)、Capenhurst (0.17mSv)及び Amersham (0.14mSv)であった。

日本の福島事故以降輸入食品規制が行われているが、英国の港での監視では食品中に放射能は全くあるいはほとんど検出されていない。1986 年のチェルノブイリ事故に影響された淡水魚のサンプリングは、2014 年にリスクに基づいたレビューを行って高地の湖では終了している。

報告書本文はこのサイトからダウンロード可能。

2. 食品法起訴データベース発表

Food law prosecutions database published

3 November 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14644/food-standards-agency-publishes-food-law-prosecutions-database>

FSA は、本日 FSA と地方当局のイングランド・ウェールズ・北アイルランドで食品基準・食品衛生・食品安全関連での業務履行と関連するライブマップを発表した。このデータベースは、食品事業者がどこでどんな規制違反をしたのかがわかる。データは地方当局が任意で提供している。

* Food law prosecutions

<http://www.food.gov.uk/enforcement/prosecutions>

3. 主任科学アドバイザーのアクリルアミドについての報告書発表

Chief Scientific Advisor's Report on acrylamide published

4 November 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14655/chief-scientific-advisor-s-report-acrylamide>

主任科学アドバイザーGuy Poppy 教授の定期科学更新シリーズの 2 番目として新しい科学報告書を発表した。今回は食品の化学リスクに焦点をあてた。主要テーマはアクリルアミドで、この物質が最初どうやって同定されたのか、消費者へのリスクはどんなもので FSA や企業はどう対応しているかについて報告している。

* Chief Scientific Advisor's Science Report

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/csa-acrylamide-report.PDF>

最初の報告書は微生物に関するもので今回は化学物質がテーマ
アクリルアミドについて

- ・アクリルアミドとは何で、何故アクリルアミドが食品中に存在するのか？
- ・調理の時間と温度が生じるアクリルアミドの量を決める。
- ・ヘモグロビンに結合したアクリルアミドの平均レベルは喫煙者で非喫煙者の 3~4 倍。
- ・主な摂取源はコーヒー、シリアル、パン、ビスケット、クラッカー、ポテト製品など。
- ・アクリルアミドへの暴露は避けることができず、実際の暴露は食事、生活スタイル、環境による。
- ・食品中のアクリルアミドに関する規制の最大基準値はないが、アクリルアミド濃度が高いことを示す警告として指標値 (indicative values) を設定している (EC 勧告 2013/647/EU)。また EU の飲料水中の規制値として $0.1 \mu\text{g/L}$ があり、これは浄水に使用されるポリアクリルアミドからのアクリルアミド移行量に基づく値である。
- ・FSA は消費者が自ら食するものを情報を与えられた上で選択できるよう支援し、入手可能で最適な根拠に基づく助言を提供する。また食品中のアクリルアミドを低減させるための企業支援、モニタリング、家庭調理に関する研究、新規作物の開発支援、トータルダイエツトスタディ、低減に関する消費者向け助言、EU 内での議論の先導も行っている。
- ・企業の対応としてフレンチフライについて紹介。還元糖の少ないジャガイモの品種を選ぶ、保管には温度管理をして糖ができないようにする、切った後水につけるなど。また 2004 年以降商品の調理目安温度を下げている

他の化学物質について

代用塩としての塩化カリウムについての助言を紹介

新しい研究結果公表

また家庭での調理の際のアクリルアミドの生成についての新しい研究結果も発表した。

その結果として、消費者はしばしば商品に書いてある推奨調理温度を守らず、一部の人はアクリルアミド摂取量が多い。また家庭用オーブンの温度は信頼できない。さらに消費者はアクリルアミドのリスクについての認知度が低い。

* Acrylamide in the home: Home-cooking practices and acrylamide formation

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/acrylamide-in-home-report.PDF>

-
- 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. 未承認 GM 種子のリコール

Recall of unauthorised GM seed

28 October 2015

<https://www.gov.uk/government/news/recall-of-unauthorised-gm-seed>

Defra の GM 監察局 (GMI) が、フランスから輸入した従来品種アブラナ種子のバッチに意図しない遺伝子組換え種子の存在を確認した。

この種子はイングランドとスコットランドのいくつかの小規模区画に、多くが新しい品種の公的登録のための慣行通りの試験の一環として、蒔かれた。GMI は種子企業から検査の結果で輸入種子の 1 バッチに GM が存在する可能性が示唆されたという報告を受けた。企業は問題の植物の全てを確実に破壊することに責任があり、イングランドでは GMI がこの行動を監視する。栽培されていない同じバッチの種子はリコールされた。問題の種子から育った植物は来春まで花が咲かないので、近隣の穀物やより広範な環境にはリスクはない。

2. 新しい授粉媒介者プロジェクトによりミツバチを増やそう

Boost for bees thanks to new projects for pollinators

9 November 2015

<https://www.gov.uk/government/news/boost-for-bees-thanks-to-new-projects-for-pollinators>

環境大臣 George Eustice がミツバチサミットで一連の授粉媒介者イニシアチブについて話す

ミツバチと授粉媒介者のために新しい習慣を作ろうという計画に数千人が賛同している。授粉媒介者を守るための戦略が開始されて 1 年、環境団体や小売店や学校などが一連の活動をしている。

「Bees' Needs」キャンペーンが薦めている 5 つの活動は、・花や低木や木をもっと育て

よう・野生のままに育てよう・芝刈りは少なく・昆虫の巣や冬眠場所をさわらない・農薬を使うときには慎重に、である。

● 英国 NHS (National Health Service、国営保健サービス)

<http://www.nhs.uk/Pages/HomePage.aspx>

1. Behind the headlines

加工肉は「がんの原因」と WHO 報告が警告

Processed meat 'causes cancer' warns WHO report

Tuesday October 27 2015

<http://www.nhs.uk/news/2015/10October/Pages/Processed-meat-causes-cancer-warns-official-report.aspx>

Daily Telegraph が「加工肉が喫煙と並んでがんの主要原因にランキングされる、と WHO が言う」と報道した。グループ 1 発がん物質—タバコ、アルコール、アスベストと同じランクになった。WHO の IARC が、赤肉と加工肉の摂取とがんの関連を評価した報告を発表した。Q & A も発表された。この報告書では赤肉というのは牛肉、子牛肉、豚肉、羊肉などを指し、加工肉とは塩漬け、発酵、燻製などの加工がなされたものを指す。最大の根拠は直腸結腸（大腸）がんと関連である。

この報告はどのようにメディア報道されたか？

英国メディアの報道の質はいろいろだった。一部のメディアは、グループ 1 発がん物質に分類されたことにより、他のグループ 1 発がん物質と同じくらい危険だとみなす落とし穴にはまっていた。この例は Daily Express の「加工肉はタバコと同じくらい危険」という見出しなどである。これは単純に事実ではない。

グループ 1 発がん物質はがんの原因となることがわかっているというもので、このグループの物質が全て同じリスクだという意味ではない。ベーコンサンドが兵器レベルのプルトニウム暴露と同じくらい危険なことはないし、ハムローラー一つより毎日 20 本の喫煙のほうが遥かに危険である。Daily Mail や Guardian は加工肉を食べることのリスクを文脈に従って報道する努力をした。どちらの新聞も Cancer Research UK が作った有用なインフォグラフィクスへのリンクを提供した。このインフォグラフィクスで提供されている重要な統計は、もしみんなが禁煙したら年に 64,500 のがんが減らせるが、それに比べて、もしみんなが加工肉あるいは赤肉を食べないとしたら 8,800 減るということである。

この助言はどのような根拠に基づいているのか？

赤肉および加工肉とがんの関連は新しい知見ではなく、これらを食べる人で大腸がんが多いことを示唆する根拠はたくさんある。Cancer Research UK によると大腸がんの 21%、全てのがんの 3%が赤肉による。

WHO のワーキンググループは 800 以上の観察研究を評価し解析した。しかしながら全てのバイアスや交絡を排除することはできない。

リスクは？

直腸結腸がんと加工肉についての正の関連は、肉を調べた 18 のコホート研究のうち 12 で、9 の症例対照研究のうち 6 でみつかった。10 のコホート研究の結果をプールしたレビューを見て、ワーキンググループは 1 日 100g の赤肉を増やすと直腸結腸がんのリスクが 17% (95%信頼区間 1.05 から 1.31)、加工肉 50g で 18% (95% CI 1.10 から 1.28) 増えることを発見した。また赤肉摂取と膵臓がん、前立腺がん、加工肉と胃がんの関連を示すデータもあった。

これらの知見の結果、WHO ワーキンググループは加工肉を「ヒト発がん物質」と分類した。赤肉については根拠が限られるので「おそらくヒト発がん物質」と分類した。

どのくらいの赤肉を食べるのは安全なのか？

WHO ワーキンググループの助言は現在の公衆衛生助言である加工肉と赤肉を食べる量を制限するようという助言を支持するものである

保健省は、赤肉と加工肉の摂取量が 1 日 90g 以上（調理後重量）なら 70g まで減らすように助言している。90g というのは牛肉・羊肉・豚肉の、スライスしたパンの半分の大きさの薄切り 3 枚に相当する。典型的な英国式ソーセージ 2 本と薄切りベーコン 2 枚を含む朝食は 130g に相当する。

赤肉を全く食べないようにする必要はない、それはタンパク質や鉄、亜鉛、ビタミン B12 などの良い栄養源である。もしあなたが現在大量の赤肉や加工肉を食べているなら、減らすのが良いだろう。以下のような方法がある：

- ・肉を小さくする
- ・鶏肉や魚に変える
- ・週に数日を赤肉を食べない日にする
- ・肉の代わりに一部を豆にする
- ・ベーコン、チョリソー、サラミの代わりにチキンソーセージやベジタリアンソーセージにする

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

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

1. ASA 裁定

● ASA Ruling on Healthways Distribution Ltd

28 October 2015

<https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2015/10/Healthways-Distribution-Ltd/S>

[HP_ADJ_308482.aspx#VjB0oJYVhaQ](http://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2015/10/New-Nordic-Ltd/SHP_ADJ_2999_48.aspx#VjB0oJYVhaQ)

英国のサプリメント販売業者のウェブサイトに現れるポーランド語のバナー広告が「たった二週間でこれだけの変化！」と男性の写真を示す。内容は立証されておらず、広告は誤解をまねくものである。ASA の照会に回答がない。

- ASA Ruling on New Nordic Ltd

https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2015/10/New-Nordic-Ltd/SHP_ADJ_2999_48.aspx#VjB1q5YVhaQ

ブルーベリー食品サプリメントの目がよく見えるようになったという広告。企業側はビタミン A の健康強調表示（正常な視覚の維持）が EU リストにあることとブルーベリーは「評価が保留中」だということが根拠だと主張。しかしリストとは同じ意味で宣伝していないこと、加齢性の視覚変性予防などの疾患予防効果を謳っていること、ブルーベリーとあるが実際はビルベリー抽出物であることなどの多数の違反がある。提出された根拠も不十分。

- 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. 農業での抗生物質の使用減少、抗生物質耐性は停滞

Use of antibiotics in agriculture decreasing, antibiotics resistance stagnating

02.11.2015

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2015/32/use_of_antibiotics_in_agriculture_decreasing_antibiotics_resistance_stagnating-195498.html

2015 年 11 月 2 日と 3 日に開催されるドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)主催の国際シンポジウム「フードチェーンの抗生物質耐性」に際し、200 人以上の専門家が動物及びヒトの医薬品の抗生物質耐性の削減方法について話し合う予定である。「私たちの研究で得られた確かな見識によると、抗生物質耐性病原菌はフードチェーンではもはや増加していない。これは近年の良くない傾向が止まったことを意味する」と BfR 長官 Andreas Hensel 教授は述べた。「今重要なのは、この最初のポジティブな調査結果の原因を立証し、さらなる対策を講じることである。」Hensel 教授は食品中の抗生物質耐性数が減少した理由の 1 つは農業での抗生物質の使用が減ったことだと説明した。シンポジウムでは、家畜の飼育、動物用医薬品、ヒトの医薬品を規制する国際的専門家が、抗生物質耐性を減らすためにすでにとられている対策がどの程度十分なのか、あるいはもっと拡大したり改訂したりしなければならないかどうかについて話し合う予定である。使用者にとってのこの問題の意味についても、BfR が実施した代表的調査、最新の 2015 年消費者モニターにも示されている。この調査によると、参加した消費者の 7/10 は食品に含まれる抗生物質耐性病原菌について

心配していた。

●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. 赤肉、加工肉、がん : IARC による新しい分類について更新

Red meat, processed meat and cancer: an update on the new classification by the IARC
26/10/2015

<https://www.anses.fr/en/content/red-meat-processed-meat-and-cancer-update-new-classification-iarc>

IARC が赤肉 (牛肉、子牛肉、豚肉、子羊肉、羊肉、ウマ肉、ヤギ肉) 摂取をおそらくヒト発がん性がある(グループ 2A)、加工肉 (塩漬け、発酵など) をヒト発がん性 (グループ 1) と分類した。ANSES は 2011 年にこの問題について調査を行い、赤肉および加工肉の摂取とがんになる可能性の関連は既に明確に示している。ANSES の助言はこれまで通り、バランスの取れた食生活といろいろな動物タンパク質 (卵、肉、魚) を食べることにより肉の摂取量を週に 500g 以下に制限することである。ANSES は、がんは複雑な病気が多く、多くの要因が関係し、特定の食品を食べることのリスクは、その食品の栄養などのメリットも勘案すべきであることを再確認する。

一般論として ANSES は消費者に対してリスクを防ぐための最良の方法は、必要なエネルギーに応じて推奨される栄養を得られる、バランスの取れた多様な食生活を送ることであることを再確認する。

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

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

1. IARC 報告 : 赤肉、加工肉、がん

IARC Report: Red Meat, Processed Meat and Cancer
26/10/2015

<https://www.fsai.ie/content.aspx?id=14285>

IARC とは何で何をしているのか?

赤肉とは?

ほ乳類の筋肉。牛肉、子牛肉、豚肉、ラム、マトン、ウマ肉、ヤギ肉を含む。家禽や魚

は含まない。

加工肉とは？

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。

発がん物質とは？

IARC の分類とその意味は？

赤肉摂取に関連するのはどのような種類のがんか？

限定的ではあるが、最も強い根拠があるのは直腸結腸がんである。

赤肉には、ヘモグロビンのような消化時に *N*-ニトロソ化合物の生成につながる化合物が含まれる。*N*-ニトロソ化合物の中には発がん物質がある。さらに高温調理により多環芳香族炭化水素のような発がん物質が生じる。

私は赤肉の調理を減らすべきか？

赤肉は有害細菌を殺すために内部温度が最低 75 度になるまで十分加熱することが重要である。例外は丸ごとの、テンダリングされていない牛や羊の切り身つまりステーキで、それらは好みにより調理できる。しかしながら、肉の外側の褐色が薄いあるいはあまり焦げていない方が発がん物質が少ない。

加工肉の摂取に関連するのはどのような種類のがんか？

IARC は加工肉が直腸結腸がんを誘発すると結論した。胃がんとの関連もみられたが決定的ではない。

加工肉には赤肉と同様の発がん物質が含まれる。さらに加工や保存によりがんと関連する他の化合物を含むこともある（例えば塩漬け肉の亜硝酸塩）

家禽や魚摂取に関連するがんリスクはあるか？

ない。

私は肉を避けるべきか？

ノー。適量の、脂肪の少ない赤肉は健康的な食生活の一部となりうる。ただし大量に食べるのは避けるべきである。

適量とは？

健康的な食生活は何事もほどほどに、である。それは一度に大量に食べたり、頻繁に食べたりしないということである（つまり赤肉を一度に食べる量と、食べる回数に気をつける）。1 日に必要な量はあなたの身体の大きさによるが簡単な推定方法は手のひらサイズを選ぶことである。平均すると大体これで 100g である。

魚や家禽や豆などを選び、赤肉をメインにするのは週に 3 回にすると週 300g になり、これが先の報告でベストとされた量である。

がん予防のために何を食べるべきか？

がんは複雑な疾患で、遺伝や喫煙、その他環境要因など多数の要因で引き起こされる。しかしながら健康的な食生活は予防のために重要である。助言は次の通り。

- ・健康体重
- ・運動

- ・アルコールを避ける
- ・野菜や果物をたくさん食べる
- ・種類の違う野菜や果物を選ぶ
- ・全粒穀物パンやシリアルを選ぶ
- ・油脂の摂りすぎを避ける

2. FSAI の 2016-2018 戦略計画：関係者への事前意見募集

FSAI Strategic Plan 2016-2018: Pre-Consultation with Stakeholders

Thursday, 5 November 2015

<https://www.fsai.ie/details.aspx?id=14304>

2015 年 11 月 27 日までオンラインで意見募集。

3. FSAI と Varadkar (大臣) は食品事業者向けにアレルギーツールを発表

FSAI & Varadkar Launch Allergen Tool for Food Businesses

Monday, 9 November 2015

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/menucal_allergens_09112015.html

アイルランドの 22,000 の食品事業者のためのアレルギー同定と管理のためのオンラインモバイル利用可能ツールを開発した。カロリー計算用ツール MenuCal の追加アプリとして利用でき、食品事業者がメニューのカロリー計算する際にアレルギーについても気付くようにしている。

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

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

1. フィンランドの子ども達の重金属の食事からの摂取量は減少傾向

Dietary intake of heavy metals by Finnish children on the decrease

06.11.2015

<http://www.evira.fi/portal/en/food/current+issues/?bid=4407>

EVIRA の行った研究によると子ども達の食品からの重金属の摂取量は、その両親が同じ年齢の時よりも少ない。しかしながら 1、3、6 才の子どもの一部の摂取量はまだ現在の意見で安全とみなされる量を超えている、2008 年以降にカドミウム、鉛、ヒ素の安全とみなされる摂取量が引き下げられたためである。食品に含まれる有害な可能性のある物質による影響を避けるための最良の方法は、多様な食品を食べることである。

この研究は Pirkanmaa 地域で集めた食品摂取データと食品の対照検体に基づき、Evira の調査による子どもでの重金属の摂取量は EFSA による先の推定より低い。しかし食品と

飲料水由来のカドミウムの摂取量は、フィンランドの子ども達の相当な割合が安全レベルを超えている。ただし年齢とともに超過部分は小さくなっていく。また一部の子ども達でヒ素と鉛の暴露が安全基準を超えている。水銀はほぼ全ての子どもで安全レベルである。

今日の子ども達の食品由来重金属暴露量は彼らの親世代より少ない。例えば鉛は無鉛ガソリンへの変更などで食品中の量が減っている。

・初めて複合影響を検討した

有害重金属は環境やヒトの活動に由来して食品に入る。最新の研究では重金属の毒性はこれまで考えられていたより大きい。EVIRAは1、3、6才の子ども達の食品と飲料水由来のカドミウム、鉛、ヒ素、水銀の暴露量を推定した。初めてこれらの重金属の複合暴露の影響も評価した。

特定の食品群を避けることによりカドミウムと鉛の暴露量を下げることが難しい。それらはほぼ全ての製品に含まれるからである。カドミウムが穀物に多いわけではないが、主な摂取源は穀物である。暴露を減らすには、食事には多様な穀物を含むべきである。

・新しい助言は必要ない

子どものヒ素の主な暴露源はコメを主原料とする食品である。コメを食事から完全に排除する必要はないが、コメの一部を他の穀物やジャガイモに代えることで暴露が減らせる。EVIRAは6才未満の子ども達の単独の飲料としてライスマルクは勧めない。現在の魚食摂取助言は水銀暴露の安全性を確保する。リスク評価に基づき、EVIRAは新しい助言は必要ないと判断した。

・多様な食事がリスクを減らす

食事の多様性が無いことは栄養面でも安全性でもリスクとなる。子どもは様々なものからなる多様な食事で適切な栄養を確保できる。そして多様性が高ければ有害重金属の害のリスクも減らせる。

* 報告書

Risk assessment of the exposure of Finnish children to heavy metals from food and drinking water

<http://www.evira.fi/portal/en/about+evira/publications/?a=view&productId=426>

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

1. 中国に輸出する乳業業者に新しい要求

Dairy Groups Exporting to China Face New Requirements

October 27, 2015

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm469527.htm>

中国国家認証認可監督管理委員会(CNCA)が最近米国から中国に乳製品を輸出する企業

のリスト掲載条件を明確にしたので、FDA はより詳細な登録方法を提供する。

2. リコール情報

- **Premiere Sales Group** は表示されていない医薬品成分のため **Rhino 7 3000** と **Rhino 7 Platinum 3000** カプセルの全てのロットを全国で自主回収

Premiere Sales Group Issues Voluntary Nationwide Recall of All Lots of Rhino 7 3000 and Rhino 7 Platinum 3000 Capsules due to Undeclared Active Pharmaceutical Ingredients

October 28, 2015

http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm469981.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery

FDA の検査で、表示されていないデスメチルカルボンデナフィルとダポキセチンが検出された。製品の写真を掲載。

- **Stop & Shop** は顧客に対し **Nature's Promise** オーガニック枝豆の自主回収を警告

Stop & Shop Alerts Customers To Voluntary Recall Of Nature's Promise Organic Edamame

October 30, 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm470388.htm>

大豆が含まれているのに非表示である。製品の写真を掲載。

- **Blue Buffalo** 社は限定生産子猫用おやつ **Kitty Yums Chicken Recipe Cat Treats** をプロピレングリコールが含まれるため自主回収

Blue Buffalo Company, Ltd. Voluntarily Recalls Limited Production of Kitty Yums Chicken Recipe Cat Treats Due to the Presence of Propylene Glycol

November 6, 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm471748.htm>

プロピレングリコールをキャットフードに使うことは FDA により認められていない。FDA が一人の消費者からの苦情により検査を行い問題の製品からプロピレングリコールを検出した。製品の写真を掲載。

- **Inaffit** 社は表示されていないシブトラミンのため **Natureal** を全国で自主回収

Inaffit, LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of Natureal Due to Undeclared Sibutramine

November 9, 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm471921.htm>

FDA の検査でシブトラミンが検出されたため。製品の写真を掲載。

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2015（2015. 10. 14）

【FDA】 公示

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfo/news/2015/foodinfo201521c.pdf>

3. 警告文書

- River Valley Dairy 10/19/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm467718.htm>

子牛の残留動物用医薬品ネオマイシン

- James A. Gilligan 10/19/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm467536.htm>

子牛の残留動物用医薬品ネオマイシン

- Sound Healing Arts, PC DBA Grounds for Tea LLC 10/16/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm470006.htm>

「ナチュラルドクター」ブランドの各種製品の疾患治療宣伝が違法、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反など。

4. 世界の食品安全に向かう道のりを作り上げる

Forging the Path Forward toward Global Food Safety

Posted on November 3, 2015 by FDA Voice

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2015/11/forging-the-path-forward-toward-global-food-safety/>

近年は世界の食品安全にとってエキサイティングである。ここ数年で複雑なフードシステムをもつ三つの地域—中国、ヨーロッパ、米国—が食品安全法とその規制の全面的近代化を採用し始めた。この三つで世界の約半分の食糧を供給していることを考えると重要である。

中国、ヨーロッパ、米国は取引される食品が安全基準を満たすことを確実にするための長い協力の歴史がある。何年も定期的な会合を行ってきた。コーデックスのような国際基準設定も一緒に作業をしてきている。これまでは何度も3ヶ国のうち2ヶ国しか協議に参加していないことがあった。11月2日にこの協力をより地球規模に、さらに次のレベルにするためにこの3ヶ国が北京で会合した。

米国ではFDAが食品安全近代化法の履行のための最終規則を発表し、中国は2009年の中国食品安全法を2015年に更新した。EUは2014年に「より安全な食品のためのより賢明な規則」を発表した。

食品安全協力を合意した三ヶ国は行動を始める。まずは2016年夏前の会合に向けて有意な議題を決めることである。

5. 栄養成分表示：ラベルを読もう、若者へのアウトリーチキャンペーン

Nutrition Facts Label: Read the Label Youth Outreach Campaign

11/04/2015

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/LabelingNutrition/ucm281746.htm>

子ども（9-13 才）に食品や飲料包装の栄養成分表示を見て使うことを薦めるキャンペーン。子ども向け、保護者向け、教育者向けのリソースを英語版とスペイン語版で提供。

6. 公示 : Power Khan には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: Power Khan Contains Hidden Drug Ingredient

11-5-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm471265.htm>

国際郵便検査で同定され FDA の検査でシルデナフィルとチオシルデナフィルが検出された。製品の写真を掲載（英語とハングルで表示がある）。

7. FDA は食品の強化についてのガイダンスを発表

FDA Issues Guidance on Fortification of Foods

November 6, 2015

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm471542.htm>

食品企業や他の連邦機関、大学等からの質問やコメントに対応して食品への必須栄養素の強化についての情報を提供する。1980 年に発表された方針に変わりはないが、Q & A をまとめた。

* Guidance for Industry: Questions and Answers on FDA's Fortification Policy

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm470756.htm>

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

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

1. 食品安全のギャップ (GAP) を埋める

Closing the Gap on Food Safety

October 29, 2015

<http://blogs.usda.gov/2015/10/29/closing-the-gap-on-food-safety/>

小規模農家から大規模農場まで、全ての農業生産が食品安全基準に従っていることを購入者に示す方法のひとつが GAP (優良農業規範) である。USDA は中小規模の農家に GAP

採用のための支援をしている。

2. カボチャについて話す

Speaking of Pumpkins

October 30, 2015

<http://blogs.usda.gov/2015/10/30/speaking-of-pumpkins/>

米国のカボチャ生産は 2000 年から 2014 年にかけて 30%増加した。食用と装飾用の両方の需要が増加したことを反映する。ERS (Economic Research Service) がカボチャ特集ページを公開。

* Pumpkins: Background & Statistics

<http://ers.usda.gov/topics/in-the-news/pumpkins-background-statistics.aspx>

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

1. ダイエタリーサプリメントラベルデータベースについて意見募集

Message from the Director

https://ods.od.nih.gov/About/Message_from_the_Director.aspx

2013 年 6 月に開始したダイエタリーサプリメントラベルデータベース(DSLD)は、現在米国で販売されている 5 万のダイエタリーサプリメントのラベル情報を提供している。このデータベースの改善のために 2015 年 11 月 27 日まで意見を募集する。

* Dietary Supplement Label Database

<http://dslld.nlm.nih.gov/dslld/>

● ニューヨーク市保健精神衛生局

(NYC DOHMH : New York City Department of Health and Mental Hygiene)

<http://www.nyc.gov/html/doh/html/home/home.shtml>

1. 製品警告 : 「Stone」と呼ばれる違法催淫薬は重大な中毒や死を誘発しうる

Product Alert: Illegal Purported Aphrodisiac Called 'Stone' Can Cause Serious Poisoning and Death

November 4, 2015

<http://www.nyc.gov/html/doh/html/pr2015/pr050-15.shtml>

別名 : Love Stone、Black Stone、Rock Hard、Hard Rock、China Rock、Piedra China
先週、地域病院からニューヨーク市中毒情報センターに、39 才の男性が「Piedra China」を飲み込んだ後に死亡したという警告があった。同様の製品に関連する死亡や中毒が 1990 年代に報告されている。2000 年以降、ニューヨーク市中毒情報センターは今回を含めて 7 件の同様の事例を同定した。これらの製品は FDA により禁止されているが違法に輸入されている

「Stone」は固い黒褐色の物質で、通常 1 インチ四方以下の固形の塊として販売されている。透明プラスチックバッグに入ってラベルがついていることもある。アダルトショップなどで販売され、有効成分としてブファジエノリド類を含む。これらはガマ（ヒキガエル）毒素や一部の木由来で心臓の正常な拍動を妨げる。「Stone」は飲み込むと重大な心臓の問題を引き起こし死亡することもあるが、通常の使用法として皮膚に塗っても有害である。中毒症状としては胸痛、腹痛、嘔吐などがある。

-
- 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. オーストラリアの食品にどれだけナトリウムが入っているか

How much sodium is in Australian foods
(June 2015)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/nutrition/salthowmuch/Pages/default.aspx>

定期モニタリングの結果を更新。分析値には、天然に存在するナトリウム、塩や食品添加物に由来するナトリウムの量が関係する。食品企業が様々な製品についてナトリウム濃度を下げるために減塩してきた。調査結果は、近年、いくつかの製品でナトリウムレベルが下がっていることを示している。

2. 11 月 8～15 日はオーストラリア食品安全週間

5 秒ルールはほんと？あなたを病気にしたのは最後に食べたもの？食品安全上の神話を否定する

Is the 5 second rule true? Was it the last thing you ate that made you sick? – busting the food safety myths

Australian Food Safety Week 8 – 15 November 2015

8 November 2015

<http://www.foodsafety.asn.au/australian-food-safety-week-2015/shell-media-release-201>

5/

食中毒に関して勘違いが多い。例えば、5秒ルールは真実ではない（微生物は汚染するのに待ってはくれない）。食中毒は軽い病気ではない。毎年、百万人のオーストラリア国民が食中毒のために病院へ行き、32,000人が入院し、86人が死亡していると推定されている。また、食中毒リスクを下げるための簡単なヒントを紹介。

* 関連記事：リスクがあるのはミルクではなく卵

Eggs not milk the food safety risk – Australian Food Safety Week 8 to 15 November 2015

<http://www.foodsafety.asn.au/media-centre/eggs-not-milk-the-food-safety-risk-australian-food-safety-week-8-to-15-november-2015/>

消費者が思っていることと実際の違いについて。食中毒は症状が軽い、直前に食べたものが原因、ベジタリアンはリスクが少ないなどは間違いである。

● オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <http://www.apvma.gov.au/>

1. 作物グループ分けプロジェクト

The crop groupings project

30 October 2015

<http://apvma.gov.au/node/18851>

作物グループ分けとは？

科学的評価と規制のために、作物は通常は植物学的分類や形態、生育条件、食べる/収穫する部位、文化的状況などの類似性をもとにグループに分類されている。これは国際規制機関で普通に行われていることで、データのガイドライン作成や規制リスク評価の迅速化のために使われている。

この科学に基づくメカニズムは、データが必ずしも全ての状況で必要なわけではなく、類似性がある場合にはデータと評価を同じく適用できることを認めたものである。特にマイナー作物の場合に重要である。何故なら、主要作物用の物質（農薬等）登録のためのデータを同じグループの他の作物にも利用できるからである。

作物グループは選ばれた代表作物がもととなっている。残留に関する代表作物とは一般的に、最も残留濃度が高そうなもの、生産と消費に関して主要なもの、グループ内の他の作物と形態、生育条件、害虫、食べる部位が類似しているものである。

APVMA の残留物質ガイドラインでは既に作物グループや代表作物について指定しているが、コーデックス分類を除いて、APVMA は広く認められた公的に使用できる作物グループと個々の作物リストを知らない。リストがないためにコーデックス分類にない作物に

については問題がある。

このプロジェクトでは、オーストラリア公式作物グループリストとそのグループに入る個別作物のリストを最終化し、各グループの代表作物についてレビューと更新をする。

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

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

1. 安全性警告

● BASCHI Quick Slimming capsules

30 October 2015

<http://www.tga.gov.au/alert/baschi-quick-slimming-capsules>

TGA の検査でシブトラミンが検出された。製品の写真を掲載。

● Longue Jambe Freres (Brother Long Legs) tablets

30 October 2015

<http://www.tga.gov.au/alert/longue-jambe-freres-brother-long-legs-tablets>

TGA の検査でシルデナフィルが検出された。製品の写真を掲載。

2. 医薬品の副作用を報告して

Report a side effect of a medicine

29 October 2015

<http://www.tga.gov.au/report-side-effect-medicine>

副作用が疑われることを報告することはTGAがオーストラリアで販売されている医薬品の安全性を監視するのに役立つ。どのようなワクチンや医薬品、処方薬でも薬局で購入したもので、あるいはスーパーマーケットや健康食品店やインターネットで購入した補完医薬品でも、あなたは副作用を報告できる。副作用だと信じるなら医師に相談することが重要である。ネットからの報告フォームへのリンクを掲載。

3. 毒性基準

The Poisons Standard (the SUSMP)

6 November 2015

<http://www.tga.gov.au/publication/poisons-standard-susmp>

医薬品や化学物質の規制上の分類を示したもの。2015年改訂版 (SUSMP No. 9)

4. 消費者向け情報

ニセ医薬品や医療機器

Counterfeit medicines and medical devices

6 November 2015

<http://www.tga.gov.au/counterfeit-medicines-and-medical-devices>

もしあなたがニセ医薬品や医療機器を使うなら、あなたは自らの健康をリスクに晒すことになる。

ニセ医薬品や医療機器とは何か？

リスク

どんなものがニセ物なのか？

全ての種類の医薬品や医療機器がニセ物になりうる。

- ・減量、増毛、勃起不全
- ・ハーブや補完医薬品と虚偽の表示をしている
- ・パラセタモールやイブプロフェンなどの OTC 製品
- ・ AIDS やがんや心疾患など命に関わる医薬品

コンドームや血糖値測定用ストリップ、コンタクトレンズ、手術器具ですらニセ物がある。

ケーススタディー違法減量用医薬品のシブトラミン

これまで TGA が検査した違法減量用医薬品の多くに、シブトラミンのような安全でなく表示に記載されていない成分が含まれていた。このような製品については警告情報で確認できる：<http://www.tga.gov.au/all-alerts-sorted-date>

連絡先

疑わしい医薬品や危機は報告して欲しい。オンラインや電話、E メール、手紙で受け付けている。

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

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

1. 雑草を殺すゾウムシ発表

Weed killing weevil revealed at field day

09 Nov 2015

<http://mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/weed-killing-weevil-revealed-at-field-day/>

MPI の持続可能な農業基金の支援を受けて Landcare Research によるスギナの生物コントロールのためのゾウムシ (*Grypus equiseti*) の研究が 11 月 6 日に発表された。

- 香港政府ニュース

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

1. 米国産カニ製品禁止

US crab products banned

November 05, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/11/20151105_201038.shtml

食品安全センターは、米国当局が継続的にカニに高濃度のドーモイ酸（記憶喪失性貝毒）を検出しているカリフォルニア沿岸で収穫されたアメリカイチョウガニ（Dungeness Crabs）と Rock Crabs の輸入・販売を禁止した。

2. 飲料水に関係した鉛の血液検査

（注：前号等で紹介した飲料水から鉛が検出された住宅地の関連記事）

- 生徒の鉛濃度が高い

Student has elevated lead level

November 05, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/11/20151105_184634.shtml

幼稚園生一人の血中鉛濃度が $5.72 \mu\text{g/dL}$ だった。水から鉛が検出された住居に住む人や幼稚園児、職員など 379 人を調べた結果。

- 幼稚園で鉛検出

Lead found in kindergarten

November 06, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/11/20151106_173900.shtml

Tseung Kwan O の AEFCHK-EFCC-AGC Abundant Grace 保育園から採取した二つの水検体のうち一つから WHO の基準値($10 \mu\text{g/L}$)を超える鉛 $11 \mu\text{g/L}$ が検出された。

給水器の水が職員と生徒の両方に使用されていた。衛生署は 121 人の生徒の血液検査を行う。これまで幼稚園や学校の 646 の検査を完了し 637 が検査に合格だった。

*詳細は以下のサイト参照

http://www.edb.gov.hk/attachment/en/news011/Test_Results_of_Water_Samples_en.pdf

- 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

- 2015.10.30.~2015.11.5.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=29307>

- 2015.10.23.~2015.10.29.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=29255>

2. 食薬処、街路銀杏などの重金属調査の結果はすべて安全なレベル

農水産安全課 2015-11-05

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=29292&cmd=v>

食品医薬品安全処は、17市・道を通じて道路周辺の銀杏、柿の木などの果実類に対して9月30日から10月30日まで重金属（鉛、カドミウム）汚染を調査した結果、全て安全な濃度だったと発表した。

今回の重金属汚染調査は銀杏304件、柿81件、リンゴ15件、カリン11件、ナツメ9件、蜜柑7件、その他果実16件など計443件を対象にし、検出濃度は鉛が不検出～0.2ppm、カドミウムは不検出～0.1ppmであり、全て基準値以下だった。

※ 農産物の重金属基準適用：果実類 鉛0.1ppm（リンゴ、蜜柑、漿果類は0.2以下）、カドミウム0.05ppm、その他実（ぎんなん、柚、栗など） 鉛0.3ppm、カドミウム0.2ppm
銀杏・カリンはシアン配糖体という毒性物質を含むので注意が必要である。

3. 新規の勃起不全治療薬類似物質の究明

先端分析チーム 2015-11-03

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=29273&cmd=v>

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、勃起不全治療薬成分のタダラフィルの類似物質の化学的構造を世界で最初に明らかにして「trans-ビスプレホモタダラフィル（trans-Bisprehomotadalafil）」と命名して国際的著名学術誌である Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis の2015年版に掲載されたと発表した。

安全評価院は2011年から勃起不全治療薬成分であるシルデナフィル、タダラフィルなどと類似する「アセトアミノタダラフィル（acetaminotadarafil）」など11違法物質の化学構造を持続的に明らかにしてきた。

これら成分の情報を最高検察庁、国科捜、関税庁や食品会社なども容易に確認できるように構造と分析方法などを標準化して「食品公典」に7物質を登載し、2物質は行政予告を終了して近々搭載する予定である。

4. 韓国国民の加工肉・赤肉の摂取レベルは懸念するほどではない

農畜水産物政策課/食品危害評価課 2015-11-02

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=29262&cmd=v>

食品医薬品安全処は、最近 WHO 傘下の IARC がハム・ソーセージなどの加工肉と赤肉をそれぞれグループ 1 と 2A 発がん物質に分類したことに関して、現在我が国の大部分の国民の摂取水準は懸念するほどではないと発表した。ただし、国民の食生活パターンが変化しており加工肉と赤肉消費が増加している状況などを考慮して、国民健康のための適正摂取ガイドラインを提示する計画である。

今回の IARC 発表は加工肉と赤肉ががん増加に与える影響についての既存研究を整理したもので適正摂取量基準を提示したわけではない。加工肉と赤肉の適正摂取量などガイドラインを公式に提示する事例（英国、豪州）は多くはない。

【国民の加工肉・赤肉摂取実態】

韓国民の加工肉と赤肉摂取実態、諸外国勧奨基準、WHO 発表内容、肉類の栄養学的価値などを総合的に検討した結果、現在国民が摂取する加工肉と赤肉は懸念するほどではない。

10月30日に開催した食品・医学専門家会議においても、現在まで調査された資料をもとにするとそれほど心配する必要はなく、今回の IARC 発表を過度な加工肉摂取に対する警告メッセージで加工肉を食べてはいけないと拡大解釈する必要はないという意見を提示した。

実際に 2010 年から 2013 年までの国民健康栄養調査を分析した結果、国民の加工肉摂取量は 1 日平均 6.0 g で、IARC が報告した加工肉 50 g 摂取ごとに発がん率が 18% ずつ増加するという内容を参考にすると国民の加工肉摂取水準は懸念するほどではない。また加工肉発色及び保存に使用される亜硝酸ナトリウムの国民の 1 日摂取量（2009 年～2010 年）は JECFA の ADI（0～0.06 mg/kg 体重）の 11.5% に過ぎなかった。

赤肉についても 1 日平均摂取量は 61.5g で、IARC が報告した 100g 摂取で発がんが 17% ずつ増加するという内容を参考にすれば心配するほどではない。

参考として、IARC は全世界の赤肉摂取人口の中間摂取量を 1 日 50～100 g、摂取量が多い場合を 1 日 200 g 以上としている。諸外国の加工肉と赤肉摂取勧奨量（英国 70g、豪州 65g～100g）と比べても、国民 1 日平均摂取量 67.5g は外国の勧奨量と同水準である。ただし、赤肉摂取が相対的に多い成人男性と加工肉摂取が相対的に多い成長期青少年の場合、野菜など多様な食品摂取と適度の運動とバランスの取れた食習慣を維持する必要がある。

【適正摂取ガイドライン提示】

食薬処は、肉類がタンパク質、ビタミンなどの供給源として必要な食品ではあるが加工肉及び赤肉摂取平均を上回る消費者層が一部あり最近増加傾向であるなどのパターンを勘案して、国民の適切摂取のためのガイドラインを提示する計画である。

5. コーヒー、バナナの農薬残留許容基準の強化

食品基準課 2015-10-29

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=29240&cmd=v>

食品医薬品安全処は、堅果類（コーヒー、アーモンドなど）と熱帯果物類（バナナ、マンゴーなど）の農薬残留許容基準強化などを主要内容にする「食品の基準及び規格」を改

訂・告示する。

主要内容は、▲農薬ポジティブリストシステム導入(2016.12.31. 施行)、▲堅果類、果物・野菜類飲料の重金属基準強化(2016.6.1. 施行)、▲1 個食品類型の衛生指標菌と食中毒菌規格に統計的概念導入(2016.12.31. 施行)、▲石菖蒲の食品原料使用基準強化(2016.1.1. 施行)などである。

石菖蒲にはベータアサロン(β -asarone)が含まれ、欧州食品科学委員会(EU/Scientific Committee on Food)が該当成分に毒性があると発表しているため、石菖蒲についてこの成分を除去して使うための措置である。

6. 回収措置

● 食品に使用が禁止されたセンナ葉を使用した「ファン」製品の回収措置

不良食品根絶推進団 2015-10-27

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=29209&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品に使用できないセンナ葉を用いて「ファン（食品類型：その他加工品）」を製造・販売した事実を摘発して、該当の製品を販売中断及び回収措置すると発表した。

● カドミウム基準が超過して検出された「輸入ワラビ」回収措置

農水産安全課 2015-11-09

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=29326>

食品医薬品安全処は、ソウル所在業者が輸入・販売した「輸入ワラビ」からカドミウムが基準(0.05 mg/kg)を超過(0.29 mg/kg)して検出されたため、該当製品を回収・廃棄措置中である。

● 輸入「にんにくの芽」及び食品添加物の使用基準を違反した「スモークサーモン」の回収措置

農水産安全課/不良食品根絶推進団 2015-11-06

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=29313>

食品医薬品安全処は、ソウル所在業者が輸入販売した「にんにくの芽」から残留農薬プロシミドンが基準(5.0 mg/kg)を超過(7.5 mg/kg)して検出されたため、該当製品を回収・廃棄している。また、京畿道の食品製造加工会社が製造・販売したスモークサーモン製品で食品には直接使用できない器具用殺菌消毒剤「Biospot-N」（次亜塩素酸ナトリウムなどを含む）の使用が確認されたため、該当の製品に対して販売中断及び回収措置した。

● 残留農薬基準を超過して検出された輸入「にんにくの芽」回収措置

農水産安全課 2015-10-29

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=29247&cmd=v>

食品医薬品安全処は、大田所在企業が輸入・販売した「にんにくの芽」から残留農薬プロシミドンが基準(5.0 mg/kg)を超過(11.0 mg/kg)して検出されたため、該当製品を回収・廃棄措置中である。

-
- シンガポール農畜産食品局 (AVA : Agri-Food Veterinary Authority of Singapore)
<http://www.ava.gov.sg/>

1. TAN POH HONG AVA 長官の AVA の食品企業大会開会スピーチ

WELCOME REMARKS BY MS TAN POH HONG, CHIEF EXECUTIVE OFFICER,
AGRI-FOOD AND VETERINARY AUTHORITY OF SINGAPORE, AVA FOOD
INDUSTRY CONVENTION 2015 29 OCTOBER 2015
ORCHARD HOTEL, SINGAPORE

<http://www.ava.gov.sg/docs/default-source/press-releases/ceo-speech-at-ava-fic.pdf>

シンガポールは世界中の 160 ヶ国から 90%以上の食糧を輸入している。そのため世界の動向を見続ける必要がある。

AVA の食品企業大会での Lawrence Wong 大臣のスピーチ

Speech by Minister Lawrence Wong at AVA's Food Industry Convention
29 October 2015

<http://www.ava.gov.sg/docs/default-source/press-releases/min-wong-speech-at-ava-food-industry-convention.pdf>

食糧安全保障のために、食品輸入業者は海外の食糧源の多様性の拡大に努め続けなければならない。狭い範囲の輸入先に過剰に依存することは消費者の選択肢を狭め安全保障を危うくする。

-
- その他

ProMED-mail

- カドミウム、ヒト暴露—中国

Cadmium, human exposure - China: (JX)

2015-10-28

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=3749849>

Date: Sun 24 Oct 2015 Source: CNR [in Chinese, trans. & summ., edited]

Voice of China の「News Criss-Cross」によると、江蘇省の Ming Yang 電池工場ではニッカド電池を製造していて、最近リスナーがメディアに工場の従業員 70 人の尿中カドミウム濃度が基準値より高かったと語った。一部は基準の 10 倍だった。しかし当局に職業病として認めるよう申請すると職業病にはあたらないとされた。(濃度の記載なし)

● キシリトール中毒、犬 米国:(ノースカロライナ)

Xylitol poisoning, canine - USA: (NC)

2015-11-05

<http://www.promedmail.org/post/3768212>

Date: Mon 2 Nov 2015 Source: The Wall Street Journal [edited]

グミ状ビタミン剤やその他製品に使われている砂糖代用品のキシリトールは、犬にとってミルクチョコレート(犬にとってハザードとなることが広く知られているもの)の 100 倍も有害、と専門家が言う。

2014 年にラブラドゥードル(ラブラドルとプードルの掛け合わせ)がガムを食べて倒れ、死にそうになって 3 回の血漿輸血で辛うじて助かったが 5000 ドル以上かかった。原因はキシリトールで、ヒトには安全とみなされているが犬には非常に毒性が高く、近年犬の中毒事例が急増している。

キシリトールは砂糖の約 2/3 のカロリーで歯に良いとして使用されている。ヒトでは問題がないが犬では急激にインスリンを分泌させ低血糖になり発作や脳障害につながる。肝不全もおこす。多くの場合ガムが原因だが、獣医師は最も重大な帰結になったのはキシリトールで甘味をつけたビタミン剤のびんを全部食べた、あるいはバルクのキシリトールで作った自家製焼き菓子を食べた事例であるという。米国動物虐待防止協会の中毒センターは 82 の相談電話を受け付けた 2004 年に初めてキシリトールの警告をした。それが去年は 3727 件になり、少なくとも 11 頭は死亡している。猫にも有毒であろうと予想されているがよくわかっていない。

食品の成分リストにキシリトールが記載されていても含量まではわからない。「Ice Breakers Ice Cubes」ガムは一つ当たり約 1.2g のキシリトールを含み、他のブランドのガムの 8~10 倍である。キシリトールの犬への毒性量は 0.1g/kg 体重なので 12kg の犬にとってガム一つが有害であり得る。ヒト用の食品はペットには食べさせないように。

● 汚染ビール、致死、モザンビーク (第 2 報) : (TE)

Contaminated beer, fatal - Mozambique (02): (TE)

2015-11-06

<http://www.promedmail.org/post/3773271>

Date: Thu 5 Nov 2015 Source: French.china.org.cn [in French, trans. CopyEd.LMI, edited]

2015 年 11 月 4 日にモザンビーク保健当局が、今年の 1 月 Tete の Chitima 地方で「pombe」

とよばれる汚染ビールにより 75 人が死亡した件に関する米国での検査結果を発表した。

Chitima 当局によると、トウモロコシ粉で作る伝統的ビールを飲んだのは 265 人で、検査の結果、強力な毒性のある酸が検出された。粉に *Burkholderia gladioli* という細菌汚染がありそれが原因という。

死者の中にはこの飲料の製造者とその娘が含まれ、警察が一人の男性を容疑者として逮捕したが後に証拠がないとして解放している。モザンビークでは伝統行事で「pombe」を飲む習慣が広くある。

注：*Burkholderia gladioli*（バークホルデリア・グラディオリ）は植物病原体として最初には同定されたが、土壌、植物、ヒトの気道など多様な環境中に存在する。ヒトでの病原性は 1990 年代半ばに初めて嚢胞性線維症と慢性肉芽腫症の症例として報告された。多くは免疫不全のある成人での事例であった。

* 食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2015（2015. 01. 21）参照

【ProMED-mail】汚染ビール、致死、モザンビーク

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201502c.pdf>

● 汚染ビール、致死、モザンビーク(第 3 報): (TE) *Burkholderia gladioli* pv *cocovenenans* 毒素

Contaminated beer, fatal - Mozambique (03): (TE) *Burkholderia gladioli* pv *cocovenenans* toxin

<http://www.promedmail.org/post/3778425>

Date: Wed 4 Nov 2015 Source: Agence France-Presse [edited]

モザンビークで自家製ビールにより 75 人が死亡した事例は汚染粉を使って醸造したためで意図的なものではないと 11 月 4 日に保健当局が発表した。

ビールを飲んだのは数百人で、数十人がその日遅く自宅で死亡し、他に多くの人が下痢と激しい筋肉痛で病院に駆け込んだ。合計 232 人が影響を受け 75 人が死亡した。ビールを作った女性とその家族数人も死亡し、一部地元メディアは最初ワニの胆汁を疑った。しかし米国での検査の結果、原料の粉に細菌 *Burkholderia gladioli* を検出し、中毒の原因であるとした。類似の中毒事例が過去にインドネシアや中国で報告されている。

注：ProMED はこれまでこの毒素による中毒事例を中国（雲南省で発酵コーンフラワー snack による）、インドネシア（中央ジャワ、ココナツで作られる発酵大豆ケーキであるテンペ・ボンクレック *Tempe bongkrek*）で報告している。今回のコーンフラワーから作ったビールの事例は過去最大規模。原因微生物の正式名称は *Burkholderia gladioli* pathovar *cocovenenans*（バークホルデリア・グラディオリの病原性変種 *cocovenenans*）

文献報告によると、この微生物が産生する致死性毒素として *Bongkrekic acid* あるいはフラボトキシン A が単離されていたが、これらは同一の有機化合物であることが確認され、マウスでの経口 LD50 は 3.16 mg/kg (1.53~6.15 mg/kg) であった。

- 毒物流出 ブラジル

Toxic spill - Brazil: (MG)

2015-11-06

<http://www.promedmail.org/post/3773161>

Date: Fri 6 Nov 2015 Source: Yahoo News, AFP (Agence France-Presse) report [edited]

2015年11月6日、ダムの決壊で有害な赤い汚泥が流出し、少なくとも17人が死亡して Bento Rodrigues の村が破壊された後、ブラジルの救助隊が生存者を懸命に捜索している。ブラジル南東のオーストラリアが半分を所有する鉄鉱石と鉱物の鉱山で、廃棄物の貯留池から泥流が流出した。

Globo ニュースのウェブサイトでは匿名の生存者による「まるで恐怖映画のようだった」というコメントを紹介している。原因は不明だが木曜日に小さな地震が観測されている。公式には17人死亡50人傷害だが、さらに死者が増えるだろう。

Minas Gerais (地名、ミナスジェライス州) は16世紀からブラジルの主要鉱業ハブである。

EurekAlert

- 一部の市販のコーヒーには高濃度のマイコトキシンが含まれる

Some commercial coffees contain high levels of mycotoxins

28-Oct-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-10/sf-scc102815.php

スペインで販売されている100のコーヒーを分析したところカビ毒が確認された。さらにそのうち5つは規制されている唯一のカビ毒であるオクラトキシンの最大許容量を超えた。これらの結果は警告を必要とするようなものではないがコーヒーからのカビ毒暴露のリスク評価を薦める。Food Control に発表された。

検出されたカビ毒はフモニシン、アフラトキシン、トリコテセン類で濃度は0.10~3.570 µg/kg。オクラトキシンAの欧州規制値はローストコーヒー豆で5 µg/kg、インスタントコーヒーで10 µg/kgであり、基準値超過はデカフェコーヒー2検体(6.20および9.30 µg/kg)、カフェイン入りコーヒーカプセル(6.91および11.43 µg/kg)、デカフェコーヒーカプセル(32.40 µg/kg)であった。

- ネオニコチノイドがミツバチにどう影響するのかについて我々が知っていることを探る研究

Study explores what we know about how neonicotinoids affect bees

30-Oct-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-10/uog-sew103015.php

国際授粉専門家集団がネオニコチノイドのミツバチへの影響についての何年もの科学的根拠についてまとめた二つ目の要約を Proceedings of the Royal Society B に発表した。

過去 10 年 400 以上の研究が発表されてきたが、多様な、あるいは矛盾する結果を出し農家や政策決定者にとって根拠に基づいた意志決定をするのが困難である。Guelph 大学の環境科学教授 Nigel Raine らは 2014 年 5 月に最初のレビューを発表している。その後 80 以上の新しい研究が出たためレビューを更新した。

このトピックスについてはたくさん研究があるにもかかわらず、政策決定者が利用できる根拠はほとんどない。殺虫剤は昆虫を殺すようにデザインされたもので、ミツバチは昆虫なので、十分高濃度に暴露されれば殺される。問題なのは野外での暴露量がどれくらいでどう影響しているのか、である。現在の根拠はネオニコチノイドの影響はマルハナバチや孤立性のハチの方がミツバチより大きいことを示唆している。

- エネルギードリンクは血圧、ノルエピネフリン濃度を上げる

Energy drink increases blood pressure, norepinephrine levels

8-Nov-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-11/tjn-ed110615.php

18 才以上の健康なボランティア 25 人に市販のエネルギー飲料 Rockstar 480mL とプラセボ（味や色は同等でカフェイン、タウリン、ガラナ抽出物、人参、オオアザミを含まない）を、最大 2 週間離れた別の 2 日に、無作為の順番で、5 分以内に飲んでもらった結果を米国心臓学会で発表すると同時に JAMA に発表した。参加者は飲む前 24 時間以内はカフェインとアルコールを摂らず空腹にする。血中カフェイン、グルコース、ノルエピネフリン、血圧、心拍を、ベースラインと摂取 30 分後に測定した。エネルギードリンク群で血中カフェイン濃度が増加し、血圧が収縮期 6.2%、拡張期 6.8%上昇し、心拍に差はなかった。ノルエピネフリン濃度はエネルギードリンク群で 150 pg/mL から 250 pg/mL に、プラセボ群で 140 pg/mL から 179 pg/mL に増加した。

- 今週の BMJ 症例報告

This week in BMJ Case Reports

5-Nov-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-11/b-twi110315.php

- ・ ハーブ医薬品の事故による過剰使用に警告

50 才の女性が不眠対策としてハーバリストの作った少量のボトル入りハーブ薬約 50 mL を飲んだが、それに致死量近くのアトロピン 15 mg が含まれていた。ベラドンナ由来。錯乱や心拍数増加などの症状で救急に行き、集中治療を受けて翌朝には回復した。症例を報告した医師は、ハーブプラクティショナーには訓練も登録も必要なく規制も最小限であるため危険な製品が英国で合法的に入手できる状態であると指摘している。

- 肉の摂取量増加、特に高温で調理した場合、は腎臓がんリスク増加と関連する

Increased meat consumption, especially when cooked at high temperatures, linked to

elevated kidney cancer risk

9-Nov-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-11/uotm-ime110615.php

米国がん学会によると、腎細胞がんは今年 6 万人以上が新たに診断され約 14,000 人が死亡すると推定されている。有病率が増加していて西洋風食生活が原因ではないかと疑われている。その一つが肉の食べ過ぎで、そのメカニズムとして高温調理で生じる PhIP (2-アミノ-1-メチル-6-フェニル-イミダゾ(4,5-b)ピリジン) と MeIQx (アミノ-3,8-ジメチルイミダゾ(4,5-f)キノキサリン) のような発がん物質がある。

そこで MD Anderson の新たに腎細胞がんと診断された患者 659 人と健康なヒト 699 人の肉の摂取量を推定した。その結果、腎細胞がん患者は健康なヒトに比べて赤肉と白肉の摂取量が多く、特に PhIP の摂取は 54% のリスク増加、MeIQx の摂取は約 2 倍のリスク増加と関連した。ITPR2 遺伝子の変異がある人は PhIP 摂取の影響を受けやすい。結果が示唆しているのは、調理法が腎細胞がんリスクを上げるのに重要な要因となっているということ。この研究は雑誌 **Cancer** にオンライン発表された。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室