

食品安全情報（化学物質） No. 25/ 2015 (2015. 12. 09)

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. 世界の食品由来疾患実被害

[【FAO】](#)

1. 国々の農薬に関する法律を改定する必要性が高まる
2. 食品ロスと廃棄を測定し減らすための新しい知識共有イニシアチブ

[【EC】](#)

1. 食品：報告書は EU はトランス脂肪に規制値が必要と結論
2. EU の耕作可能土壌におけるカドミウム蓄積の将来傾向の新しい結論に関する最終意見
3. 食品獣医局（FVO）査察報告：フランス
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. Syngenta (EFSA-GMO-DE-2009-66)による除草剤耐性、昆虫耐性のトウモロコシ Bt11 × MIR162 × MIR604 × GA21 及び起源に関わらない全ての組み合わせの食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための販売申請についての科学的意見

[【FSS】](#)

1. 貝類バイオトキシンリスク－FSS 関係者ワークショップ－

[【BfR】](#)

1. コーヒーマシンと電気ポットからの金属の溶出

[【RIVM】](#)

1. ホルムアルデヒドを含むあるいはホルムアルデヒドを放出する殺生物剤製品の代用品の初期リスト
2. ヒト及び動物用医薬品を含む廃液のリサイクル：技術開発の概要と医薬品の環境放出の帰結

[【FSAI】](#)

1. ココナッツ製品中の乳タンパク質関連
2. FSAI は抗菌剤耐性に緊急対応を要請

[【FDA】](#)

1. FDA は Glades Drugs が高用量のビタミン D3（コレカルシフェロール）を含む調整マルチビタミンを全国で自主回収することを発表する
2. 警告文書
3. 公示

[【FSANZ】](#)

1. 食品事故（インシデント）

[【APVMA】](#)

1. APVMA レギュラトリーサイエンス戦略
2. 化学物質レビュー優先順位

[【TGA】](#)

1. 安全性警告
2. 水の調査結果発表

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. インターネット購買代行食品などの輸入申告の義務化の本格施行
3. カドミウムの基準を超過して検出された輸入「乾燥ワラビ」の回収措置

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMED-mail) リシンーインド（マドヤ・パラデシュ州）
- ・ (EurekAlert) 安全性は最後？
- ・ (EurekAlert) 欧州の葉酸政策は多くの神経管欠損予防に失敗している、と専門家が警告
- ・ (EurekAlert) クロラミン処理水と塩で調理することで有毒物質ができる
- ・ (EurekAlert) 作物の授粉にはミツバチが最重要ではないことを研究が示唆する
- ・ (EurekAlert) The Lancet: ビフィズス菌プロバイオティクスの使用に利益はない
- ・ (EurekAlert) 世界では 10 人に 1 人が食品由来疾患に苦しむ、WHO の研究
- ・ (EurekAlert) アクリルアミドを付け合わせたフライ
- ・ (EurekAlert) 福島セシウムは沖合でより高い

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

1. 世界の食品由来疾患実被害

Global burden of foodborne diseases

http://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg/en/

2015 年 12 月 3 日、WHO の食品由来疾患実被害疫学リファレンスグループ（FERG）が食品由来疾患による世界的な実被害を推定した報告書「WHO estimates of the global burden of foodborne diseases」が WHO ウェブサイトで公表された。また、31 の要因別（細菌、ウイルス、寄生虫、毒素及び化学物質）に地域レベル、世界レベルでの実被害を確認できるオンラインツールも提供している。

毒素及び化学物質のうち今回はアフラトキシン、キャッサバのシアン、ピーナッツアレルギー（地域限定）及びダイオキシンについて検討しており、ヒ素、カドミウム、鉛及びメチル水銀については保留とした。これらは、健康影響の重篤度、暴露率、推定のためのデータの入手可能性に基づき選択した。今回検討した毒素及び化学物質による総合の障害調整生存年（DALYs）の中央値（2010 年）は 908,356 であり、その大部分はアフラトキシン（肝細胞がんと関連）に起因している。（注：下痢症要因の総合 DALYs は 17,659,226、そのうちノロウイルスは 2,496,078、細菌は 14,490,808 であり毒素及び化学物質と比較すると桁違いに大きい）

* オンラインツール

https://extranet.who.int/sree/Reports?op=vs&path=/WHO_HQ_Reports/G36/PROD/EXT/FoodborneDiseaseBurden

-
- 国連食糧農業機関（FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations）
<http://www.fao.org/>

1. 国々の農薬に関する法律を改定する必要性が高まる

Growing need to revamp national laws governing pesticides

25 November 2015

<http://www.fao.org/news/story/en/item/345366/icode/>

－FAO と WHO が農薬の規制と表示のための更新ガイドラインを発表－

FAO が最初に農薬の販売と使用に関する国際行動規範を発表して 30 年ほど経ち、新しい課題に対応し更新するための更新ガイドラインを発表した。主に途上国に向けて、国の規制の改定を求めている。

* The International Code of Conduct on Pesticide Management (2014)

http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/Code/CODE_2014Sep_ENG.pdf

2. 食品ロスと廃棄を測定し減らすための新しい知識共有イニシアチブ

New knowledge-sharing initiative to measure and reduce food loss and waste

4 December 2015

<http://www.fao.org/news/story/en/item/357085/icode/>

FAO と国際食糧政策研究所(IFPRI) と CGIAR 政策機関市場(PIM)研究計画 が「食品ロスと廃棄を測定し減らすための技術的プラットフォーム」を発表した。現在世界で生産される食糧の 1/3 が損失あるいは廃棄されている。

<http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/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. 食品：報告書は EU はトランス脂肪に規制値が必要と結論

Food: Report concludes that EU action is needed to set legal limits on trans fats

03-12-2015

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1650

欧州委員会は本日ヨーロッパ人の食品や全体としての食事の中のトランス脂肪(TFA)についての報告書を採択した。FDA が 6 月に今後 3 年以内に食品から部分水素添加植物油を排除すると発表したため、この問題が世界中の懸念となっていた。委員会の予備的報告書で

は、工業由来 TFA 含量に法的基準を設定することが最も効果的な対策だと示唆していた。報告書では欧州市場には工業由来 TFA 含量の多い食品がまだ販売されていると注記している。

EU では心疾患が主な死亡原因で、TFA は心疾患リスクを増やす。平均的摂取量は国や国際機関が薦めている量より少ないが一部の集団ではそうではない。この報告書ではどのような対策に効果があるかを解析し、表示義務、含量に法的基準値を設ける、成分組成を変える自主的アプローチについて検討された。評価では、表示は消費者によく理解されず複雑になり、自主的削減は限界があるとし、工業由来 TFA 含量についての規制値が公衆衛生、消費者保護及び域内市場への適合性という点で最も効果的な措置であるとしている。ただし、そのような規制値を技術的にどう実施するかについてはさらなる調査が必要である。

委員会は間もなく意見募集を行い、規制影響評価を行う。

* 報告書

REPORT FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL regarding trans fats in foods and in the overall diet of the Union population

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs_labelling-nutrition_trans-fats-report_en.pdf

* ファクトシート

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs_labelling-nutrition_trans-fats-factsheet_en.pdf

9 ヶ国（スウェーデン、クロアチア、ポーランド、ブルガリア、スロベニア）でポップコーンやビスケットで脂肪 100g あたり 40-50g のトランス脂肪を含むものがまだあるとのこと。

2. EU の耕作可能土壌におけるカドミウム蓄積の将来傾向の新しい結論に関する最終意見
Final Opinion on new conclusions on future trends of cadmium accumulation in EU arable soils

04-12-2015

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1651

新しい科学的情報（土壌中カドミウム濃度が以前より低い）をもとに、2002 年に採択された意見を更新する。

3. 食品獣医局（FVO）査察報告

フランスー農薬の販売と使用

FR France - marketing and use of plant protection products

04/12/2015

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3535

6 月 22 日～7 月 1 日までフランスで実施された農薬の販売と使用の公的管理システムを

評価するための査察。概して管理システムはよく組織化され関連機関もよく連携している。2025年までに使用する農薬を半減しようとする計画の一部として害虫を監視し農場で実演する広範なシステムがある。リスク分析の中で大規模生産者に関係する特定リスクや種子処理作物などの分野特定のリスクが十分に重きを置かれていない、その結果として、これら生産者についてその規模や特性に応じた管理目的やその頻度が不十分なものになっている。

4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2015年第48週～第49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)

イタリア産冷凍赤エビの亜硫酸塩非表示(101 mg/kg)、ポーランド産食品サプリメントのベンゾ(a)ピレン(9.3 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 74 µg/kg)、チェコ共和国及びスロバキア産原料のモロコシ粉のアトロピン(1200; 1500 µg/kg)及びスコポラミン(360; 460 µg/kg)、ポルトガル産オリーブオイル漬ケイパー入りアンチョビフィレのヒスタミン(1257.8 mg/kg)、ポルトガル産冷凍ホシザメの水銀(1.661 mg/kg)、オーストリア経由トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 10.4; Tot. = 22.3 µg/kg)、イタリア産アンズの種(アマレット)のアフラトキシン(B1 = 185 µg/kg)、ポーランド産飼料用乾燥リンゴの搾りかすのダイオキシン(1.99 pg WHO TEQ/g)及びダイオキシン様 PCB (2.10 pg WHO TEQ/g)、スペイン産冷凍メカジキロイン(1.2 mg/kg)及びチルドメカジキ(2.59 mg/kg)の水銀、オランダ経由イタリア産有機トウモロコシのアフラトキシン(B1 = 58.4; Tot. = 63.1 / Tot. = 17.3 µg/kg)、オーストリア包装トルコ産ヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 12; Tot. = 29 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのおクラトキシン A (14.4 µg/kg)、フランス産縞のあるヒマワリの種アフラトキシン(B1 = 68.1 µg/kg)、オランダ産ビタミン B6 のビタミン B6 高含有(221 mg/item)、チェコ共和国經由中国産プリントされたガラスからのカドミウム(1.36 mg/kg)及び鉛(15.0 mg/kg)の溶出、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(1.2 mg/kg)、アルジェリア産チルドマダイ(*Pagrus pagrus*)の水銀(1.2 mg/kg)、イタリア産チルドホタテガイの下痢性貝毒(DSP)オカダ酸(319;

>320 µg/kg)、チリ産チルドサクランボのテブコナゾール(1.65 mg/kg)、イタリア産白ブドウのクロルピリホス(0.27 mg/kg)、ポーランド経由ウクライナ産天然ハチミツのストレプトマイシン(18.8 µg/kg)とスルファチアゾール(16 µg/kg)未承認及び禁止物質クロラムフェニコール(0.4 µg/kg)、ハンガリー産燻製骨付き豚膝肉のベンゾ(a)ピレン(3.7 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(26.9 µg/kg)、ブラジル産種無し白ブドウのラムダ-シハロトリン(0.24 mg/kg)、ラオス産チルドサヤインゲンのメタミドホス(0.017 mg/kg)・オメトエート(0.14 mg/kg)及び未承認物質アセフェート(0.15 mg/kg)、ガーナ産パーム油の未承認着色料スーダン 4 (3.43 mg/kg)、インド産飼料用有機トウモロコシ粉のアフラトキシン(B1 = 97.4 µg/kg)、など。

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

ポーランド産食品サプリメントの未承認照射(0.55 kGy)、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、オランダ経由中国産添加物コハク酸の鉛(3.46 mg/kg)、英国産冷凍ノルウェーロブスターの亜硫酸塩高含有(192 mg/kg)、ドイツ産梅酒のカルバミン酸エチル(4.7 mg/kg)、フランス産羊とヤギ用ミネラル飼料の鉛高含有(145 mg/kg)、ブラジル産魚用補完飼料のダイオキシン(5.42 pg WHO TEQ/g)、ドイツ産ゼオライトカプセルの鉛(9.41 mg/kg)及び未承認新規食品成分クリノプチロライト、オーストリア産ゼオライトカプセルの鉛(7.31 mg/kg)及び未承認新規食品成分クリノプチロライト、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産ザクロの実のアセタミプリド(0.081 mg/kg)、ベトナム産冷凍バラマンディ(スズキ類)のイベルメクチン(4.0 µg/kg)未承認、トルコ産緑茶のフェンプロパトリン(0.017 mg/kg)・イミダクロプリド(0.021 mg/kg)及び未承認物質トルフェンピラド(0.11 mg/kg)、トルコ産殻付きヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 64.95; Tot. = 75.06 µg/kg)、トルコ産チルドペッパーの未承認物質アルドリン、ケニア産豆の未承認物質カルベンダジム(1.5 mg/kg)、チュニジア産乾燥トマトのプロパルギット(0.204 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 28; Tot. = 33.1 / B1 = 99.1; Tot. = 162.3 / B1 = 16.3; Tot. = 16.3 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2143 mg/kg)、チュニジア産チルドマトウダイの水銀(0.78 mg/kg)、トルコ産塩水入りブドウの葉の銅高含有(115 mg/kg)、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 125; Tot. = 147 / B1 = 47; Tot. = 53 µg/kg)、ペルー産塩水入り黒オリーブの未承認物質プロフェノホス(0.04 mg/kg)、コロンビア産冷凍スイートコーンペーストリーの着色料タートラジン(E102)高含有(0.65 %)及び着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用(47.5 mg/kg)、トルコ産ザクロの実のアセタミプリド(0.036 mg/kg)、ブラジル産鳥餌用ピーナッツのアフラトキシン(B1 = 60.3 µg/kg)、エジプト産チルドイチゴのプロパモカルブ(0.055 mg/kg)及びピリダリル(0.064 mg/kg)、エジプト産チルドイチゴのメソミル(0.13 mg/kg)、コロンビア産カスタード粉の着色料ポンソー 4R/コチニールレッド A(E124)の未承認使用(87 mg/kg)、チュニジア産カサゴの水銀(0.61 mg/kg)、トルコ産チルドパプリカのホスチアゼート(0.048 mg/kg ; 0.101 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. Syngenta (EFSA-GMO-DE-2009-66)による除草剤耐性、昆虫耐性のトウモロコシ Bt11 × MIR162 × MIR604 × GA21 及び起源に関わらない全ての組み合わせの食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための販売申請についての科学的意見

Scientific Opinion on an application by Syngenta (EFSA-GMO-DE-2009-66) for placing on the market of herbicide tolerant and insect resistant maize Bt11 × MIR162 × MIR604 × GA21 and subcombinations independently of their origin for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003

EFSA Journal 2015;13(12):4297 [34 pp.]. 7 December 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4297>

この4つのイベントスタックトウモロコシは、生育する穀物が予期せず周囲に放出された場合でも安全上の懸念が生じることはないだろう。その範囲において、従来の作物と同様に安全であり栄養価も同じである。10のサブコンビネーションのうち4つは安全上の懸念はないと以前に評価されており、残りの6つは証拠の重みアプローチに従って同様に安全であると予想されている。

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

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

1. 貝類バイオトキシンリスクーFSS 関係者ワークショップー

Shellfish Biotoxins Risks – FSS Stakeholder Workshop –

03 December 2015

<http://www.foodstandards.gov.scot/news/shellfish-biotoxins-risks-%E2%80%93-fss-stakeholder-workshop>

11月17日にFSSは貝類の採捕者、養殖及び加工業者向けの第二回貝類のバイオトキシンワークショップを開催した。

議題やプレゼン資料は以下から入手可能

<http://www.foodstandards.gov.scot/shellfish-biotoxin-stakeholder-workshop-17112015>

信号システムで有毒藻類のレベルを監視、キットによるフィールドでの毒素のモニタリング、ホタテについては殻付きの丸ごとが販売できないので価値観の転換を促す（安全な食品を提供することが素晴らしいことなのだ）、など。

-
- 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. コーヒーマシンと電気ポットからの金属の溶出

Release of metals from coffee machines and electric kettles

24.11.2015

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/release-of-metals-from-coffee-machines-and-electric-kettles.pdf>

食品と接触する金属製品からの金属の溶出に関する規制値は設定されていない。2013年に欧州理事会は21の金属及び半金属の規制値を提言した。市販されている食品と接触する金属製品がこの規制値を満たしているかどうか、法令遵守を確保するために推奨されている分析方法が適切かどうかを調べるためにBfRは研究事業を行った。

この計画の一環として、各種コーヒーマシンと電気ポットからの金属溶出を調べた。コーヒーマシンについての結果は既に2013年に発表している。そしてこれらの研究結果と試験法は *Food Additives & Contaminants* に発表された。

* Metal release from coffee machines and electric kettles

Frederic D. Müller, Christin Hackethal, Roman Schmidt, Oliver Kappenstein, Karla Pfaff, Andreas Luch,

Food Additives & Contaminants: Part A, 32:11, 1959-1964, 2015

コーヒーマシン8台及び電気ポット11台について金属イオンの溶出について調査した。電気ポットからは極微量しか検出されなかった。コーヒーマシンはカルシウム塩の除去処理で溶出が跳ね上がるので良く洗うように、とのこと。

-
- オランダ RIVM (国立公衆衛生環境研究所 : National Institute for Public Health and the Environment)
<http://www.rivm.nl/en/>

1. ホルムアルデヒドを含むあるいはホルムアルデヒドを放出する殺生物剤製品の代用品の初期リスト

Initial inventory of alternatives to biocidal products containing formaldehyde or formaldehyde releasers

2015-12-03

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/december/Initial_inventory_of_alternatives_to_biocidal_products_containing_formaldehyde_of_for

[maldehyde releasers](#)

ホルムアルデヒドは多くの殺菌剤や保存料の活性成分である。ホルムアルデヒドは 2016 年 1 月 1 日から EU でカテゴリー 1B 発がん物質と分類されるため、現在市販されているホルムアルデヒドを含む製品は今後認可されないだろう。多くのホルムアルデヒドを含む殺菌剤や保存料には代用品が存在するが、使用目的に適っているかどうかはチェックが必要である。

(報告書本文オランダ語)

2. ヒト及び動物用医薬品を含む廃液のリサイクル：技術開発の概要と医薬品の環境放出の帰結

Recycling of waste streams containing human and veterinary pharmaceuticals : An overview of technological developments and possible consequences for pharmaceutical releases into the environment

2015-12-01

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2015/december/Recycling_of_waste_streams_containing_human_and_veterinary_pharmaceuticals_An_overview_of_technological_developments_and_possible_consequences_for_pharmaceutical_releases_into_the_environment

各種技術は医薬品の環境放出を減らす可能性があるがさらなる研究が必要。多くのケースでモニタリングデータが不足している。欧州での動物用医薬品の環境リスク評価はこれらの新しい技術を考慮しておらず、新しい技術の開発状況をフォローする必要がある。しかしながら不確実性が大きいいため一般に適用できるリスク評価方法を採用するのは時期尚早である。

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

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

1. ココナッツ製品中の乳タンパク質関連

Koh ココナツミルクの特定バッチに乳タンパク質

Presence of Milk Protein in a Batch of Koh Coconut Milk

Tuesday, 1 December 2015

https://www.fsai.ie/news_centre/allergen_alerts/koh_coconut_milk.html

「non-dairy (非乳)」と表示してあるココナツミルクからカゼインが検出された。製品の写真を掲載。

- **V フレッシュココナツミルク飲料の一バッチに乳タンパク質**

Presence of Milk Protein in a Batch of V Fresh Coconut Milk Drink

Thursday, 3 December 2015

https://www.fsai.ie/news_centre/allergen_alerts/vfresh_coconut_milk.html

乳タンパク質（カゼイン）が検出された。表示に乳成分を含むことは記載されていない。製品の写真を掲載。

- **Orthodox ココナツパームココナツジュースの一バッチに乳タンパク質**

Presence of Milk Protein in a Batch of Orthodox Coconut Palm Coconut Juice

Wednesday, 2 December 2015

https://www.fsai.ie/news_centre/allergen_alerts/orthodox_coconut_juice.html

表示に乳成分を含むことは記載されていない製品から乳タンパク質（カゼイン）が検出された。製品の写真を掲載。

2. FSAI は抗菌剤耐性に緊急対応を要請

FSAI Calls for Urgent Response to Antimicrobial Resistance

Thursday, 3 December 2015

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/AMR_report_03122015.html

本日 FSAI が発表した科学報告書は、フードチェーンでの抗菌剤耐性（AMR）伝達による重要な影響を強調する。獣医、ヒト、環境などの分野を横断した緊急対応が必要である。

AMR の発生は今ではヒトと動物の健康に大きな脅威の一つであると世界中で認識されている。例えば、欧州 CDC では、抗菌剤耐性細菌が EU での年間 25,000 件の死亡に関連し、1.50 億ユーロの医療経費及び生産性損失に繋がっていると推測している。

報告書では、抗生剤耐性細菌がフードチェーンを通じてヒトへ感染していると結論した。動物での抗菌剤使用がヒトでの AMR の公衆衛生的問題にどれほど寄与しているのかは明確ではないが、ヒトや動物での AMR 問題の拡大に歯止めをかけるためには動物での取り組みが必要だということである。

この報告書の重要な提言は、農場での感染予防対策強化により抗菌剤の使用を減らすことである。抗菌剤が必要な場合は賢明な使用をすべきである。

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

1. FDA は Glades Drugs が高用量のビタミン D3（コレカルシフェロール）を含む調整マルチビタミンを全国で自主回収することを発表する

FDA Announces Glades Drugs' Nationwide Voluntary Recall Of Compounded

Multivitamins Containing High Amounts Of Vitamin D3 (Cholecalciferol)

November 25, 2015

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm474636.htm>

フロリダの調剤薬局 Glades Drugs が全国に販売したマルチビタミンカプセルに高用量のビタミン D3 が含まれ複数の有害事象が報告されている。

ビタミン D 中毒は治療しないと重症で命に関わる可能性がある。短期の中毒症状は高カルシウム血症、錯乱、尿増加、喉の渇き、食欲不振、嘔吐、筋肉の衰弱で、急性の高カルシウム血症は不整脈や発作をおこしやすくし、ある種の心臓用医薬品の効果を増強する可能性がある。長期の中毒では腎不全、血管や軟組織へのカルシウム沈着、骨の脱ミネラル化、痛みなどがある。肝疾患や腎不全などのある人ではビタミン D 中毒がおこりやすい。

2. 警告文書

- Nature's Mojo Inc 11/12/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm473789.htm>

イチヨウ抽出物が脳の血流を改善する、エキナセア抽出物が風邪の重症化を抑えるのに役立つ、などの各種ダイエタリーサプリメントの宣伝が未承認新規医薬品、さらに CGMP 違反、不正商標表示。

- Seeds of Light Enterprises 10/15/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm473779.htm>

“Meizi Super Power Fruits”（錠剤）から FDA の検査でシブトラミンが検出された。

- Hillcrest Homestead LLC 11/13/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm472763.htm>

食用に販売された牛の残留動物用医薬品ネオマイシン

- Rahm Dairy LLC 11/19/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm473769.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

- Parker's Dairy Inc. 11/18/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm473535.htm>

食用に販売された子牛の残留動物用医薬品ネオマイシン

- Cannon Farms, LLC 11/17/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm473836.htm>

食用に販売された乳牛の残留動物用医薬品ペニシリン

- Randall A. Ooms, Oomsview Holsteins 11/20/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm474702.htm>

食用として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

- Swiss Hill Farm 11/20/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm473968.htm>

食用として販売された子牛の残留動物用医薬品ネオマイシン

- Top Secret 11/30/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm474833.htm>

ダイエタリーサプリメントとして販売されている製品にピカミロン（別名ピカトロピン、ニコチニル-ガンマ-アミノ酪酸）が含まれる。ピカミロンは食品成分ではなく合成化合物でありダイエタリーサプリメントには使用できない。

以下、同様の内容に関する他社への警告文書。

SDC Nutrition Inc 11/30/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm474823.htm>

Applied Nutraceuticals 11/30/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm474816.htm>

ICF International, LLC 11/30/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm474788.htm>

DBM Nutrition 11/30/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm474808.htm>

3. 公示

Lipo Escultura には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: Lipo Escultura Contains Hidden Drug Ingredients

12-2-2015

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm475356.htm>

減量用として販売された製品「Lipo Escultura」から、FDA の検査でシブトラミンが検出された。

- 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. 食品事故（インシデント）

Food incidents

http://www.foodstandards.gov.au/industry/www.foodstandards.gov.au_incident/Pages/default.aspx

食品インシデントとは何か？

「食品のサプライチェーンに、食品の摂取に関連するリスク、あるいはリスクの可能性となるもの、あるいは病気のリスクとみなされるものがあること、あるいは病気などが発生し、複数の政府の権限に影響するあるいは想定されるあらゆる事態」

(以下を囲みで更新)

2015年8月後半以降、ココナツ製品に表示されていない乳成分が含まれることに関連して多数のリコールを行っている。これらの製品は食品のアレルゲン表示基準違反であり、一部の製品に対する複数のアナフィラキシー反応の報告がきっかけとなった。

FSANZは検疫や輸入後の活動を支援するために地方当局や農業水源省、ニュージーランド一次産業省などと情報を共有し議論するため、二国間食品安全ネットワークを使っている。

● 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. APVMA レギュラトリーサイエンス戦略

APVMA Regulatory Science Strategy

24 November 2015

<http://apvma.gov.au/node/19226>

我々は我々のレギュラトリーサイエンスの能力を強化することに尽力している。質の高い規制上の決定は、たゆみ無く能力を向上させていく我々のレギュラトリーサイエンスのビジョンに支えられている。APVMA のレギュラトリーサイエンス戦略は以下の点に焦点を絞った：

- ・我々の科学の能力 (capacity と capability) 向上
- ・国内及び国際的関係を構築
- ・参加とコミュニケーションの拡大
- ・新たな規制上の問題を同定し対応する能力を強化
- ・レギュラトリーサイエンスの方法論改善
- ・レギュラトリーサイエンスのパフォーマンス向上

これらに対応する文書を作成し、それについて 2016年2月17日まで意見募集する。

*APVMA Regulatory Science Strategy (Consultation Draft)

<http://apvma.gov.au/sites/default/files/publication/19221-draft-regulatory-science-strategy-november-2015.pdf>

(一部抜粋)

レギュラトリーサイエンスは入手可能な情報に基づいて、必要であればデータ不足や不確実性に対応するための想定を行って、なんらかの決定をする。各種の科学的専門性

を取り入れるものの、レギュラトリーサイエンス自体が科学の特定分野である。ほとんどのレギュラトリーサイエンティストは通常の科学研究分野で訓練されてきて、レギュラトリーサイエンス分野の OJT でリスク分析について追加の訓練が行われる。

2. 化学物質レビュー優先順位

Chemical review priorities

4 December 2015

<http://apvma.gov.au/node/19391>

APVMA はレビュー候補化合物の優先順位リスト作成を完了した。優先順位付けは、ヒトへの健康影響（毒性、職業暴露による影響と安全性）、環境影響、残留、流通、有効性、対象動物及び作物への影響に関する点数付けにより行っている。

* リスト : Chemicals nominated and prioritised for review

<http://apvma.gov.au/node/10876>

ジチオカルバメート、第二世代血液凝固抑制殺鼠剤、シアナジンとシマジジン、ホレート、金属ホスフィドの 5 つについては、2016 年に開始する。

その他は 2016 年 12 月までに優先順位の再評価を行う（レバミゾール、ジコホール、プロパルギット、アセフェート、メソミルなど）。

* レビューのための化学物質の優先順位付け手順

System to prioritise nominated chemicals for review

<http://apvma.gov.au/node/10851>

● 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

V-MAX Herbal Tablets

4 December 2015

<http://www.tga.gov.au/alert/v-max-herbal-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。

● 香港政府ニュース

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

1. 鉛の絶対安全レベルは存在しない

No absolute lead safety level

December 04, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/12/20151204_175951.shtml

食物及衛生局局長 Ko Wing-man 博士は、許容できる血中鉛濃度を定める政府の公衆衛生対策は、主に特に鉛に影響されやすい集団を対象にした階層別リスクに基づいている、と述べた。この発言はハーバード大学教授が $5 \mu\text{g/dL}$ の血中鉛濃度は神経系に有害影響がある可能性があるという報告を発表したことによる。「政府の専門家の意見は、鉛には絶対安全な量は存在しない、というものである」と Ko 博士は言う。また飲料水中の鉛のリスクは、主に発達段階にある子ども達についてのものであるということに国際専門家は合意している、と加えた。

2. 水の調査結果発表

Water probe results released

December 04, 2015

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2015/12/20151204_122012.shtml

壁にとり付けた給水器の鉛入りはんだが、飲料水中の主な鉛の原因である、と政府は発表した。8ヶ所の幼稚園の飲料水から WHO (2011) の暫定ガイドライン値 ($10 \mu\text{g/L}$) を超える濃度の鉛が検出されたことを受けて、給水局が調査を委託していた。

* 報告書

http://www.wsd.gov.hk/filemanager/en/share/pdf/study_report_e.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

- 2015.11.13.~2015.11.19.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=29490>

- 2015.11.6~2015.11.12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=29406>

2. インターネット購買代行食品などの輸入申告の義務化の本格施行

輸入食品政策課 2015-11-20

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=29487>

食品医薬品安全処は、インターネットを通じて海外サイバーモールなどから食品を代行購買する者は、11月28日以降は輸入申告が必ず必要になると発表した。

この輸入申告の義務化は、本年5月に改定された「食品衛生法」と「健康機能食品に関する法律」施行規則が6ヶ月の猶予期間を経て本格施行されるため、安全性が検証されていない輸入食品等から国民健康を保護するためのものである。

3. カドミウムの基準を超過して検出された輸入「乾燥ワラビ」の回収措置

農水産物安全性課 2015-11-19

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=29467&cmd=v>

食品医薬品安全処は、ソウルの業者が輸入・販売した「乾燥ワラビ」からカドミウムが基準(0.05mg/kg)を超過(0.12mg/kg)して検出されたため、該当製品を回収・廃棄措置中だと発表した。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、市販炭酸飲料に未認可の添加物である臭素化植物油(BVO)が含まれていた旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04370110493>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、市販ピーナッツ製品中のアフラトキシンのモニタリング検査結果を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04370760493>
- ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)、加工肉及びレッドミートの摂取と発がんリスクに関する世界保健機関(WHO)による分類について、農業大臣によるコメントを公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04370840506>
- 台湾衛生福利部国民健康署、加工肉及びレッドミートの摂取量を減らすよう注意喚起
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04370870492>
- フランス衛生監視研究所(InVS)日、2014年の活動及び主な結果に関する報告書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04371270343>

ProMED-mail

リシンーインド (マドヤ・パラデシュ州)

Ricin - India (MP)

2015-12-05

<http://www.promedmail.org/post/3843020>

Date: 4 Dec 2015 Source: Times of India [edited]

2015年12月4日、ある家族の子ども17人がアーモンドと間違えてトウゴマの実を食べて病気になり入院した。犠牲者の一人が12月3日に学校から帰った時、彼のおばあさんとおばさんが彼らにトウゴマの実を与えたという。彼は遊び場で友人と分けた。その夜子ども達は嘔吐と無気力を訴えた。子ども達は入院後安定している。

EurekaAlert

● 安全性は最後？

Safety last?

24-Nov-2015

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2015-11/cfb-sl112415.php

Canadian Journal of Agricultural Economics に発表された新しい論文によると、消費者は食品安全上のリスクについて、その助言が既存の習慣に干渉するものである場合には対応したがることを示した。この研究は個人が食品のリスクについて、それが好きな製品の場合とあまり好きでない製品の場合とで同じように反応するかを調べたものである。チョコレートバーのプレーン・ピーナッツ・アーモンドの三つのフレーバーについて 116人のヒトで、ピーナッツに関連する毒素についての情報を与えることによる変化を見た。

この研究を行った Guelph 大学の Jessica Cao 准教授は「消費者は選択的に理解する。警告が自分の信念と違う場合、それは無視される」と述べている。

● 欧州の葉酸政策は多くの神経管欠損予防に失敗している、と専門家が警告

European folic acid policy is failing to prevent many neural tube defects, warn experts

24-Nov-2015

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2015-11/b-efa112015.php

BMJ に発表された研究で、欧州の神経管欠損有病率は過去 20 年間、長く妊娠を計画する女性に葉酸サプリメントを摂るよう薦めてきたにも関わらず、あまり減っていない。より効果的な対策として主食に葉酸添加を義務づけることを検討すべきである。米国など添加義務のある国では効果は確認されている。

● クロラミン処理水と塩で調理することで有毒物質ができる

Cooking with chloraminated water and salt could create toxic molecules

24-Nov-2015

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2015-11/e-cwc112415.php

ー研究者がいくつかの新しい分子を同定し、生成を避ける方法を示唆するー

Water Research に発表された香港科学技術大学と中国南京大学の研究。クロラミンとヨウ素添加塩中のヨウ素との反応で次亜ヨウ素酸が生じる。それが有機物と反応していくつ

かの化合物を作る。

- 作物の授粉にはミツバチが最重要ではないことを研究が示唆する

Study suggests bees aren't the be all and end all for crop pollination

30-Nov-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-11/uog-ss112815.php

クイーンズランド大学の植物生態学者 Margie Mayfield らが 5 大陸 1,939 ヶ所で行われた 39 の野外試験をまとめて *PNAS* に発表した。ミツバチ以外の授粉媒介者（ハエ、蝶、蛾、甲虫、カリバチ、蟻、アザミウマなど）が総訪花の 25~50% を占める。

- **The Lancet:** ビフィズス菌プロバイオティクスの使用に利益はない

The Lancet: No benefit found for use of probiotic Bifidobacterium breve

25-Nov-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-11/tl-tln112415.php

—超早産児の死亡、遅発性敗血症、壊死性腸炎予防に—

2010 年 7 月 1 日から 2013 年 7 月 31 日までの間に 1,315 人の超早産児を対象として、そのうち 645 人がプロバイオティクス、661 人がプラセボに割り付けられた。一次アウトカムではプラセボとプロバイオティクス群に有意差はなかった。壊死性腸炎はプロバイオティクス 61 人 (9%) プラセボ 66 人 (10%)、敗血症はプロバイオティクス 73 人 (11%) プラセボ 77 人 (12%)、退院までの死亡はプロバイオティクス 54 人 (8%) プラセボ 56 人 (9%) だった。プロバイオティクスに関連する有害事象は報告されていない。

2014 年の米国での製品の汚染による致死性真菌感染症の報告と多くのプロバイオティクス製品が医薬品の製造基準に則って製造されているわけではないことを考えると、未熟児への使用は支持されない。

* 報告 : Bifidobacterium breve BBG-001 in very preterm infants: a randomised controlled phase 3 trial

K Costeloe et al.,

Lancet (2015) published online Nov 25.

* (コメント)

全てのプロバイオティクス系統が未熟児の壊死性腸炎を予防するわけではない

Not all probiotic strains prevent necrotising enterocolitis in premature infants

Thomas R Abrahamsson

- 世界では 10 人に 1 人が食品由来疾患に苦しむ、WHO の研究

One in 10 globally suffer from foodborne diseases, WHO study finds

3-Dec-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-12/uof-oi120315.php

PLOS Collection に発表されたフロリダ大学の研究者らによる WHO 委託研究によると、世界では毎年 10 人に 1 人が食中毒に罹患し子どもと貧しい人が最も多い。5 才以下の子どもは人口の 9%であるが、被害者の 40%を占める。ハザードとして考慮された 31 のうち最も頻度が高いのはノロウイルスとカンピロバクターである。

* WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases

<http://collections.plos.org/ferg2015>

* World Health Organization estimates of the global and regional disease burden of four foodborne chemical toxins, 2010: a data synthesis [version 1; referees: awaiting peer review]

<http://f1000research.com/articles/4-1393/v1>

今回は、キャッサバのシアン、アレルゲンとしてのピーナッツ、アフラトキシン、ダイオキシンを検討。残留農薬や食品添加物もハザードの候補としては挙げられているが他のものに比べると全く問題にならないので外されている。重金属などは続報で扱う。

● アクリルアミドを付け合わせたフライ

Fries with a side of acrylamide

2-Dec-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-12/aso-fwa120215.php

140 以上のジャガイモの品種を評価して美味しくアクリルアミドの少ないフレンチフライができる品種を同定しようとした。最も好ましい性質だったのは Payette Russet と Easton であった。*Crop Science* に発表。

● 福島セシウムは沖合でより高い

Higher levels of Fukushima cesium detected offshore

3-Dec-2015

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2015-12/whoi-hlo120315.php

米国西海岸の福島原子力発電所事故による放射能拡散をモニタリングしている科学者がサンフランシスコの 1600 マイル西の沖合が一番放射性セシウム濃度が高く、1 m³あたり 11 ベクレルだったことを報告した。これは西海岸での測定値より 50%高いが EPA の飲料水安全基準の 500 分の 1 以下である。2015 年 12 月 14 日のサンフランシスコでの American Geophysical Union 会議で発表予定。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室