

# 食品安全情報（化学物質） No. 3/ 2016 (2016. 02. 03)

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）

## [【EC】](#)

1. 我々が欧州で使用している化学物質の影響についてもっと知ろう
2. 食品獣医局（FVO）査察報告：デンマーク、スウェーデン、トルコ
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

## [【EFSA】](#)

1. 更新された強調表示ガイダンスは「消費者と申請者に利益があるだろう」
2. EFSA@EXPO 再び：クラウドソーシング、知の結晶、コミュニティー
3. 食品添加物関連
4. 農薬：累積リスク評価の飛躍的進歩
5. 食品と接触する物質：科学的発展を組み入れる

## [【FSA】](#)

1. 新規食品成分関連

## [【FSS】](#)

1. スコットランド食品基準局はスコットランドの食事関連健康問題と取り組むラジカルな対策に合意

## [【MHRA】](#)

1. 強制捜査により数千の危険な可能性のある痩身錠剤が押収された

## [【NHS】](#)

1. 遊具が「有害レベルの鉛塗料」を含む

## [【BfR】](#)

1. ジビエとワイン—安全ならいいですとも
2. 工業用ナノ物質の健康影響評価をより効率的に

## [【RIVM】](#)

1. 確率論的食事暴露モデル：食品由来有害化合物の急性及び慢性暴露評価にとって妥当な

## [【FDA】](#)

1. Alaska Pollock（スケトウダラ）表示に新しい基準
2. FDA は発酵、加水分解、蒸留された食品の「グルテンフリー」表示法令遵守に必要な条件を確立する規則を提案
3. 公示
4. リコール情報
5. 警告文書
6. 消費者を安全でないサプリメントから守ることに前進
7. CFSAN 長官としての最初の 1 年について Susan Mayne の Q & A

## [【Health Canada】](#)

1. カナダ政府は農薬の条件付き登録をやめる
2. Pest Management Regulatory Agency 公表情報

## [【FSANZ】](#)

1. ハチミツの天然汚染物質

## [【TGA】](#)

1. 安全性序言

### 【香港政府ニュース】

1. 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. 説明資料 (MBC「賞味期限を過ぎていないのに嫌な味が? 輸入菓子管理の混乱」報道関連)

3. 不良食品根絶の答え「もしもし 1399」

4. 海外の食品「海外直送注意情報ルーム」で確認してください

5. 迅速検査強化で「安心農水産物」流通基盤固め

6. 2015年の輸入食品の規模、前年度対比増加

7. より簡単に、一目で理解できるように、食品の栄養表示が変わります

8. 食品医薬品安全処、食品虚偽・誇大広告を遮断する!

### 【その他】

・ 食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

・ (ProMED-mail) 鉛、水 米国: (MI)

・ (ProMED-mail) PCB 汚染—欧州: 鯨

・ (EurekAlert) 食品の広告と子どもの食品摂取

・ (EurekAlert) 化学指紋がサフラン詐欺を確認

・ (EurekAlert) 定期的カフェイン摂取は心拍変化にはつながらない、研究が示す

・ (EurekAlert) 妊娠中のビタミン D 補充、子どもの喘息、喘鳴リスク

---

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

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

1. 我々が欧州で使用している化学物質の影響についてもっと知ろう

Know more about the effects of the chemicals we use in Europe

ECHA/PR/16/01

Helsinki, 20 January 2016

[http://echa.europa.eu/view-article/-/journal\\_content/title/know-more-about-the-effects-of-the-chemicals-we-use-in-europe](http://echa.europa.eu/view-article/-/journal_content/title/know-more-about-the-effects-of-the-chemicals-we-use-in-europe)

— 欧州で現在使用されている 12 万の化合物についての情報を探るのが簡単になる—  
情報は次の三層構造になっている。

・ 「インフォカード infocard」では、重要な情報の要約が平易な英語で提供される。

・ 「簡易プロファイル brief profile」では、より詳しい情報が提供される。

・ 三番目のレベルの「ソースデータ source data」では、企業から提出された生データなどを含む。

\* Search for Chemicals

<http://echa.europa.eu/>

2. 食品獣医局 (FVO) 査察報告

● デンマーク—オーガニック生産とオーガニック製品の表示

## DK Denmark - Organic production and labelling of organic products

20/01/2016

[http://ec.europa.eu/food/fvo/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3567](http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3567)

2015年5月26日～6月4日にデンマークで実施されたオーガニック生産とオーガニック製品の表示に関する管理評価の査察。EUの要求にかなう適切なオーガニック生産管理システムがある。表示検査は効果的に実施され、管理システムは各製品のトレーサビリティが出来るようになっている。管理システムの大部分は効果的に実行されている。文書による証拠要求、追加訪問やサンプリングのために実施されるリスク評価など一部に欠点が見られる。

### ● スウェーデン—水産物

SE Sweden - Fishery products

20/01/2016

[http://ec.europa.eu/food/fvo/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3565](http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3565)

5月19～29日にスウェーデンで実施された水産物管理評価のための査察。公的管理システムはあるが、水産物の安全を保障するには不十分である。特に、EUのPCB/ダイオキシン基準値を超えるバルト海地方の脂肪の多い魚を他の加盟国に輸出しないという保証を十分に提供できていない。そのほか漁船管理やスタッフの教育などの公的管理不足等、欠点がいくつか確認された。前回の8つの助言のうち6つは完全に対応されていない。

### ● トルコ—二枚貝と水産物

TR Turkey - bivalve molluscs and fishery products

19/01/2016

[http://ec.europa.eu/food/fvo/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3562](http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3562)

第三国査察計画の一部として2015年9月8～17日にトルコで実施されたEUに輸出する生きた二枚貝などの水産物管理システムを評価するための査察。ごく最近までの公的管理システムではEUに輸出する生きた二枚貝に求められる必要な保証を提供できていなかったが、最近のシステム改善と査察中に見られた進歩によりEUの要求に従ったシステムとなっている。

## 3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

RASFF Portal Database

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

2016年第3週～第4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)

コロンビア産ホオズキの未承認物質カルボフラン(0.01 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (45.9 µg/kg)、スペイン産冷凍マカジキステーキの水銀(5.01 mg/kg)、韓国産オランダ経由カットした乾燥海藻のカドミウム(0.22 <--> 0.26 mg/kg)及びヨウ素高含有(146 <--> 210 mg/kg)、中国産有機スピルリナ粉の多環芳香族炭化水素(合計= 303 µg/kg)、ペルー産ブドウのメソミル(合計= 303 µg/kg)、ブラジル産生鮮イチジクのエテホン(0.13 mg/kg)及び未承認物質カルボフラン(0.26 mg/kg)、ベルギー産英国経由栄養シェイクの銅(9 mg/kg)及びセレン(49.61 mg/kg)高含有、ハンガリー産カノコソウカプセルの鉛(7.20 mg/kg)、ギニア産ベルギー経由レッドパーム油の未承認着色料スーダン 3 (190 µg/kg)・スーダン 4 (1700 µg/kg)及びスーダン 7B (130 µg/kg)、ベルギー産菓子の亜硫酸塩非表示(16 ~ 21 mg/kg)、米国産オランダ経由食品サプリメントの摂取によるニコチン酸過剰投与リスク(178.5 mg/kg)、英国産真空パックされた調理済ハムの少なすぎる亜硝酸塩(10 mg/kg)、トルコ産天日干しトマトの入ったガラス瓶のふたからのフタル酸ジ(2-エチルヘキシル)(DEHP)の溶出(11 mg/kg)、など。

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

セルビア産トウモロコシ粉のデオキシニバレノール(DON) (5600 µg/kg)及びゼアラレノン(1120 µg/kg)、原料ドイツ産オーストリア産鹿肉サラミの鉛(0.45 ~ 97 mg/kg)、スペイン産真空パックされたチルドメカジキの水銀(1.935 mg/kg ; 1.6 mg/kg)、原料(米)タイ産ベトナムで製造したスパイスソースのエビとライスの未承認遺伝子組換え米(CRY1ab)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (52.6 µg/kg)、マルタ産冷凍クロマグロの禁止物質 DDT (30 µg/kg)、など。

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

米国産英国経由チーズ味スナックの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未承認使用、インド産未承認遺伝子組換え(nptII-Gen)チルドパイヤ、米国産オランダ経由食品サプリメントの未承認新規食品成分ナタマメ・新規食品成分オランダビュ・新規食品成分エンジュー、中国産オランダ経由網ジャクシ・ヘラ・スパゲッティスプーンからのホルムアルデヒド(17 mg/kg)及びメラミン(5.7 mg/kg)の溶出、ポーランド産リンゴの未承認物質プロパルギット(0.5 mg/kg)、フィリピン産オランダ経由醤油の 3-クロロ-1,2-プロパンジオール(3-MCPD) (110.3 µg/kg)、アイスランド産ペットフード(魚スナック)の水銀(0.88; 1.03; 0.97 mg/kg)、米国産英国経由食品サプリメントの未承認物質ホウ素キレート及びビス(ピコリン酸)オキソバナジウム、イタリア産小豆菓子の着色料ポンソー4R/コチニールレッド A(E124)高含有(180 mg/kg)、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 73.9; Tot. = 81.7 µg/kg ; B1 = 113; Tot. = 132 µg/kg)、英国産乾燥豆の未承認物質ペルメトリン(0.15 mg/kg)及びジクロロボス(3.08 mg/kg)、ベトナム産黒コショウの未承認物質カルベンダジム(1.1 mg/kg)、モザンビーク産冷凍サメの水銀(1.7 mg/kg ; 6.7 mg/kg ; 2.7 mg/kg ; 1.6 mg/kg)、中国産内臓を抜いたうろこ付き黒い冷凍ティラピアの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (5.5 µg/kg)、エジプト産チルドイチゴの未承認物質プロパルギット(0.16 mg/kg)、タイ産ペットフードの水銀(0.56 mg/kg)、台湾産食品サプリメントの未承認新規食品 (仙草 *Platostoma pallustre*、オニバス、ユリ *Lilium brownii*) イラン産ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 50.92; Tot. = 55.18 µg/kg)、エチオピア産パプリカ粉のアフラトキシン(B1 = 73.44; Tot. = 239.57 µg/kg)及びオクラトキシン A(66.35 µg/kg)、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 182.6; Tot. = 189.9 µg/kg)、ドミニカ共和国産ニガウリの未承認物質カルボフラン(0.021 mg/kg)、エジプト産イチゴのメソミル(0.058 mg/kg)及び未承認物質プロフェノホス(0.043 mg/kg)、トルコ産チルドパプリカのフェナミホス(0.043 mg/kg)、チュニジア産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(3238 mg/kg)、中国産シリコーン製ケーキ型からのシリコーンエラストマーの溶出(1.4%)、スリランカ産殻付きナツメグのアフラトキシン(B1 = 172.4; Tot. = 210.6 µg/kg)、中国産陶器製マグカップからのカドミウムの溶出(0.27 mg/dm<sup>2</sup>)、イラン産トルコ経由殻付き生ピスタチオのアフラトキシン(B1 = 450; Tot. = 490 µg/kg)、インド産ホットチリペッパーのフィプロニル(0.03 mg/kg)及び未承認物質モノクロトホス(0.06 mg/kg)、トルコ産チルドパプリカのホスチアゼート(0.074 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](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

1. 更新された強調表示ガイダンスは「消費者と申請者に利益があるだろう」

Updated claims guidance ‘will benefit consumers and applicants’

18 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160118>

EFSA は食品の健康強調表示に認可申請する際の助言を更新した。広範な健康強調表示に関わる一般的科学的ガイダンスの改訂の他に、免疫系と消化管に関連する強調表示についての特別なガイダンスも更新した。

新しい文書では、評価の各ステップの詳細な説明や根拠の立証に必要な研究の種類、数、質などについての例を含む。

EFSA の NDA パネルは過去数年の一般機能についての 3,000 近く、その他についての 250 以上の申請を評価してきた経験からガイダンスを改訂した。これらの文書はパブリック

コメント募集を経て最終化された。

- **一般科学ガイダンス**

General scientific guidance for stakeholders on health claim applications

EFSA Journal 2016;14(1):4367 [38 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4367>

- **免疫系と消化管と病原性微生物防御に関する健康強調表示に必要な科学についてのガイダンス**

Guidance on the scientific requirements for health claims related to the immune system, the gastrointestinal tract and defence against pathogenic microorganisms

EFSA Journal 2016;14(1):4369 [23 pp.].

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4369>

免疫系に関しては、必須栄養素が免疫系維持に必要、ということと、必須栄養素ではない成分については明確に区別する。T細胞の数や特定のタンパク質といったマーカーの変動は、それだけでは根拠とはならない。

お腹の調子に関しては、個人の訴える症状や排便習慣の変化などは支持要因ではあるが単独では立証の根拠とならない。これまでお腹の調子についての申請が全て却下されたのは測定された項目の妥当性評価がなされていないため。

## **2. EFSA@EXPO 再び：クラウドソーシング、知の結晶、コミュニティー**

Revisiting EFSA@EXPO: crowdsourcing, crystals and communities

21 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160121>

科学のオープンさは新しいものではないが、社会は科学にさらなる公開性を求めている。公的機関、消費者、その他関係者は、全体としてのリスクガバナンスに最終局面だけでなく最初の時点から意見を入れたいと考えている。データの量がますます増えることは、評価や解析に新しいアプローチの方法を必要とする。革新的企業やオンラインコミュニティーなどが、これらの課題を解決するためのツールを開発するのに役立つ可能性がある。このセッションでは、最近のオープン評価モデルとツールについて取り扱った。

(プレゼンテーションー講演者)

- ・ 科学と社会：進化するパートナーシップーGerard De Vries
- ・ 意欲のあるユーザーによるアイデアのクラウドソーシングーMiia Kosonen
- ・ NASA からアマゾンのジャングルまで：稼働中のクラウドソーシングーSteven Drew
- ・ 効果的意志決定につながる知の結晶ーJouni Tuomisto
- ・ ビッグデータと認知コンピューティングーCameron Brooks
- ・ 専門性を多様化する：化学物質の規制影響評価ーTomas Öberg

- ・ リスクプロファイリング：科学を理解しより良い対話を－Mark Lohmann
- ・ 厳密性と効率の向上が必要－Robert Doubleday

### 3. 食品添加物関連

#### ● 食品添加物としての銀(E 174) の再評価に関する科学的意見

Scientific opinion on the re-evaluation of silver (E 174) as food additive

EFSA Journal 2016;14(1):4364 .21 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4364>

食品添加物 E174 の銀は元素の形で存在する。銀(E174)の使用に関してリスク評価を行うにはデータギャップと懸念がある：元素銀や食品添加物(E174)についての毒性研究に関するデータ不足；食品添加物の粒度分布が不明；元素銀からの懸念の恐れがある銀イオン放出の証拠である。ただし、銀 E174 の場合にどの程度銀イオンが放出するかも不明である。パネルは、入手可能な情報は食品添加物としての銀の安全性を評価するには不十分であると結論した。主な論点は、銀 174 の化学的同定と特性（たとえばナノ粒子の量とイオン化した銀の放出）、及び入手可能な毒性試験に使用された原材料に関する情報を含む。従って、パネルは入手可能な毒性試験を食品添加物 E174 の安全性評価に関連づけることは出来ないと結論した。パネルは E174 の規格には、食品添加物として使用される銀（E174）の粉末に存在する平均粒径及び粒度分布（±SD）、ナノスケール（少なくとも 100 nm 以下の範囲）での粒子のパーセンテージを含めるべきだと助言した。適用する方法は、走査型電子顕微鏡(SEM)や透過型電子顕微鏡による検査(TEM)など、EFSA のガイダンス文書に従うべきである。パネルは食品添加物評価についての現在のガイダンス文書に準ずる追加データが必要だと助言した。

#### ● 食品添加物としての金(E 175)の再評価に関する科学的意見

Scientific Opinion on the re-evaluation of gold (E 175) as a food additive

EFSA Journal 2016;14(1):4362 [43 pp.]. 20 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4362>

金(E 175)は 1975 年に食品科学委員会（SCF）が評価した。FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）はデータ不足により金をレビューしていない。これまで、いずれの委員会も金について許容一日摂取量(ADI)を設定していない。パネルは、元素金の吸収・分布・代謝・排泄(ADME)のデータは限られ、食品添加物として使用される金（E175）に関する毒性データがないことを指摘した上で、E175 のリスク評価を行うにはデータが少なすぎると考えた。組織と接触するとイオン化した金が元素金から放出され、接触した場所では金の局所濃度が高くなることがある。元素金の入手可能な亜慢性、急性毒性、遺伝毒性のデータはない。毒性データはないが、元素金の溶解性が低いことを考慮すると、全身的な利用と影響は予測されないだろう。金(E 175)の規格には、食品添加物として使用される金（E175）に存在する平均粒径、粒度分布(± SD)、ナノスケール(少なくとも 100nm 以下

の範囲)での粒子のパーセンテージを含めるべきだと助言した。適用する方法は、EFSA のガイダンス文書に従うべきである。金(E 175)の暴露推定は最大暴露評価シナリオで最大 1.32 µg/kg 体重/日に達し、詳細な non-brand-loyal scenario (全食品で報告された使用量が平均値の場合を仮定した長期暴露シナリオ) では最大 0.33 µg/kg 体重/日であった。

- **食品添加物としてのエリソルビン酸(E 315)とエリソルビン酸ナトリウム(E 316)の再評価に関する科学的意見**

Scientific Opinion on the re-evaluation of erythorbic acid (E 315) and sodium erythorbate (E 316) as food additives

EFSA Journal 2016;14(1):4360 [51 pp.]. 20 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4360>

食品添加物エリソルビン酸(E 315)とエリソルビン酸ナトリウム(E 316)の使用は食品科学委員会(SCF)が評価し、ADI 6 mg/ kg 体重/日が設定されている。エリソルビンの腸官吸収についてはマウス試験で報告されており、モルモット試験で 24 時間以内にほぼ完全に排出されることが報告された。エリソルビン酸とエリソルビン酸ナトリウムの急性毒性は低く、入手可能な亜慢性毒性試験による有害影響の兆候はなく、遺伝毒性や発がん性に関する懸念はない。発がん性試験での体重減少に基づき無毒性量(NOEL) 650 mg/kg 体重/日を導出した。エリソルビン酸ナトリウムの出産前発達毒性研究では母体と発達毒性の影響は見られなかった。パネルは毒性データの一部が不足していることを認めたが、ADI を導出するのに通常的安全係数 100 以上を用いる必要はないとした。そのため、パネルは現在の ADI 6 mg/kg bw/day を改正する理由はないと結論した。食品添加物としての使用によるエリソルビン酸とエリソルビン酸ナトリウムの食事からの複合暴露が計算された。どの年齢集団でも ADI が超過していないことを考慮して、パネルは許可され報告された使用量の食品添加物としてのエリソルビン酸(E 315)とエリソルビン酸ナトリウム(E 316)の使用は安全上の懸念を生じないと結論した。

- **幼児向け特別医療目的用食品にスクラロース(E 955)使用拡大案の安全性**

Safety of the proposed extension of use of sucralose (E 955) in foods for special medical purposes in young children

EFSA Journal 2016;14(1):4361 [11 pp.]. 19 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4361>

食品添加物スクラロース (E955) の幼児 (1~3 歳) 向け特別医療目的用食品への使用拡大の安全性に関する意見。スクラロースは EU 食品科学委員会(SCF)が評価して ADI 15 mg/kg 体重を設定し、EU では幼児用食品を除き食品への使用が認められている。申請によると、甘味料の使用は、健康のため医療従事者が指示した食事内容にしなければならない患者向けに、食品が口に合うようにするのに必要となる。特別医療目的用食品(FSMP)に申請された提案量に基づく暴露シナリオによると、ADI を超過しない 400 mg スクラロース

/kg を含む製品で一日の総タンパク質所要量(3 g タンパク質/kg 体重)をカバーできることが示されている。また、異なる仮定に基づく他のシナリオでの暴露は常に ADI 以下である。ゆえに ANS パネルは 1~3 歳の幼児向け FSMP にスクラロース(E 955)を使用拡大する提案は安全上の懸念を生じないと結論した。

#### 4. 農薬：累積リスク評価の飛躍的進歩

Pesticides: breakthrough on cumulative risk assessment

27 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160127>

EFSA と欧州のパートナーは農薬への累積リスクを評価する仕事について大きな一歩を踏み出した。複数の農薬への暴露を評価するためのソフトウェアツールを開発した。予備的試験で、このツールを用いて甲状腺と神経系に影響する可能性のある農薬グループについて消費者の暴露評価が行われている。

これらの評価の結果は今年末までに発表され、2017 年に EFSA が検討するだろう。

長期的には、EFSA は農薬の消費者への慢性及び急性リスクについての年次解析に、徐々に高度な累積リスク評価を組み入れていきたい。解析には加盟国の集めたデータを用いる。このソフトウェアはモンテカルロリスク評価(MCRA)ツールとして知られ、最初は欧州委員会が出資したプロジェクトで 14 ヶ国の科学者や規制担当者が参加し、RIVM が監督して開発された。2015 年に EFSA は、最大 100 の有効成分グループの累積リスク評価をできるように、MCRA のさらなる開発のための資金を提供した。今年にはさらにこのツールを外部ユーザーにアクセスできるように、データの構造とフォーマットを改良することを支援する。

\*大規模累積評価グループに拡大可能な MCRA

MCRA made scalable for large cumulative assessment groups

T27 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/910e>

#### 5. 食品と接触する物質：科学的発展を組み入れる

Food contact materials: building on scientific developments

28 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160128>

EFSA の専門家は食品と接触する物質に使用される物質の安全性評価を、特に乳幼児の消費者暴露の推定に、より包括的アプローチを導入することを含めて精細化することを助言した。将来 EFSA はこれらの物質の評価に必要なデータについてのガイダンスを更新する意向である。

食品中の化学物質のリスク評価における最近の動向と、それが食品と接触する物質に使用される物質の安全性評価に与える影響の可能性

Recent developments in the risk assessment of chemicals in food and their potential impact on the safety assessment of substances used in food contact materials

EFSA Journal 2016;14(1):4357 [28 pp.]. 28 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4357>

この意見では、食品中の化学物質の安全性評価の最近の動向を説明し、食品と接触する物質（FCM：food contact materials）のEFSAの評価に与える影響を調査している。ガイダンス文書ではない。意見案はパブリックコメントを募集し、最終意見では受け取った科学的意見が考慮される。意見はリスク管理者がリスク管理に関わる影響を議論する際の科学的根拠として欧州委員会に提供される。再検討されるのは主に消費者暴露推定である。4つの食品摂取区分が設定できる。それらは現在のSCFデフォルトシナリオ、すなわち17 g/kg 体重/日（体重60kgの成人が1kgの食品を食べる）よりおよそ9、5、3、1.2倍高いため、それらを利用すると、特に乳幼児にはより高い保護レベルが提供される。特殊暴露シナリオは摂取量が少ない時に使用される。必要な毒性データ量は推定ヒト暴露量による。SCFの段階的アプローチは更新されている。FCMに使われる物質は、溶出による暴露量が少ない場合でも遺伝毒性試験が常に必要とされる。これに加えてヒトの暴露の3つの閾値レベル、すなわち1.5、30、80 µg/kg 体重/日が、追加毒性検査が必要な要因として提案されている。溶出物質の同定と評価については、経験上、最終製品と物質により焦点をあてる必要がある。オリゴマーを含む製品の反応と分解によって生じるものや不純物のような非意図的に添加される物質（NIAS：non-intentionally added substances）については、すべての溶出物質に同程度の安全性が保証されるように、原則として認可された物質に使用されるのと同じアプローチを毒性評価に適用すべきである。だが、NIASの遺伝毒性評価においては試験によらない方法の重要性は増している。

#### パブリックコメント募集の結果

Report on the public consultation on the EFSA draft Scientific Opinion on Recent developments in the risk assessment of chemicals in food and their potential impact on the safety assessment of substances used in food contact materials

26 January 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/988e>

2015年7月7日から10月7日までの意見募集期間に21団体から205のコメントと4つのデータセットを受け取った。それらの要約と対応についての報告書。

---

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

#### 1. 新規食品成分関連

## D-リボースについて 2016 年 2 月 1 日まで意見募集

Views wanted on D-ribose by 1 February 2016

21 January 2016

<http://www.food.gov.uk/committee/acnfp/news-updates/news/2016/14815/views-wanted-on-d-ribose-by-1-february-2016>

新規食品成分として D-リボースの申請があった。*Bacillus subtilis* が産生する D-リボースで、食品サプリメントも含み広く食品にエネルギー源として使用することを意図している。ACNFP が評価を完了し、それについて意見を募集する。

---

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

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

### 1. スコットランド食品基準局はスコットランドの食事関連健康問題と取り組むラジカルな対策に合意

Food Standards Scotland agrees to radical measures to tackle Scotland's diet-related health problems –

20 January 2016

<http://www.foodstandards.gov.scot/news/food-standards-scotland-agrees-radical-measures-to-tackle-scotland%E2%80%99s-diet-related-health-problems>

スコットランド人の食事を改善するための措置に関する広い提案を検討し、受け入れることとなった。その提案は砂糖税から広告規制にまで多岐に渡る。

### FSS 理事会はスコットランドの貧しい食生活に対応する一連の対策について議論する

FSS Board to discuss a package of measures to address Scotland's poor diet

20 January 2016

<http://www.foodstandards.gov.scot/news/fss-board-discuss-package-measures-address-scotland%E2%80%99s-poor-diet>

FS スコットランドが 10 ヶ月前に設立されてから、スコットランド人の食事を改善するための措置について広く検討しており、改善のために提案された内容がこのサイトにまとめられている（宣伝や一食あたりのサイズ、成分の見直し、砂糖税、教育、一般への周知キャンペーンなど）。また、FS スコットランドは、スコットランド販売されている食品及び飲料品に関する報告書を発表した。

\*Monitoring foods and drinks purchased into the home in Scotland

<http://www.foodstandards.gov.scot/monitoring-foods-and-drinks-purchased-into-the-home-in-scotland>

---

●英国医薬品・医療製品規制庁（MHRA : Medicines and Healthcare products Regulatory Agency）<http://www.mhra.gov.uk/>

1. 強制捜査により数千の危険な可能性のある痩身錠剤が押収された

Thousands of potentially dangerous slimming pills seized in raid

22 January 2016

<https://www.gov.uk/government/news/thousands-of-potentially-dangerous-slimming-pills-seized-in-raid>

MHRA の調査でマンチェスター地域において 28,000 以上の未許可痩身錠剤が押収された。この製品は「Aduki Diet 小豆ダイエット」錠剤としてナチュラル成分しか含まないと  
の宣伝のもとオンラインで販売されていたが、分析でシブトラミンが検出された。

---

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

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

1. 遊具が「有害レベルの鉛塗料」を含む

Playground equipment contains 'toxic levels of lead paint'

Monday January 25 2016

<http://www.nhs.uk/news/2016/01January/Pages/Playground-equipment-contains-toxic-levels-of-lead-paint.aspx>

BBC ニュースが「公園の遊具の塗料には推奨量の最大 40 倍の鉛が含まれていることがわかった」と報道した。研究者らがイングランド南部の 26 公園の検体を調べた結果は心配なものだった。鉛は毒性の高い金属で、長年にわたり段階的に廃止してきた。小さい子どもは特に影響が出やすく、身体と精神の両方に影響する可能性がある。例え少量でも害がある。公園以外にも研究者らは橋や伝統的電話ボックスなどの公共建築物についても調べた（合計 272）。

鉛はほとんどの建築物から検出されたが、1/3 が推奨されている基準値（5000  $\mu\text{g/g}$ ）を超えていた。全検体の平均は 1,000  $\mu\text{g/g}$  程度だったが、一部は 100,000  $\mu\text{g/g}$  と高かった。またそれは必ずしも状態の悪いものではなく新しく塗装されたものにも高いものがあった。

この研究は直接子どもや一般人に害があることを示したものではないが、重要な懸念を提示する。あなたの子どもに対しては、リスクを減らすために、遊具で遊んだ後は手を洗うよう薦めよう。

---

● 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. ジビエとワイン—安全ならいいですとも

Wild game and wine - sure, as long as it's safe

14.01.2016

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2016/02/wild\\_game\\_and\\_wine\\_sure\\_as\\_long\\_as\\_it\\_s\\_safe-196255.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/02/wild_game_and_wine_sure_as_long_as_it_s_safe-196255.html)

ワインとは一体何か、種類や品質分類は、混ぜ物したワインとは？ジビエ肉から作られた生ソーセージを食べる時に何を考慮すべき？2016年1月15～24日にベルリンで開催される「国際緑の週間」に訪れた人は BfR のブースでその質問や他の質問への答えを聞くことができるだろう。「ジビエについては BfR の衛生に関する諸注意に留意すれば、消費者は安全である」と BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 氏は述べた。さらに「消費者がワインの表示内容を信頼できるということを保証するために、BfR は現在ワインの混ぜ物を見つける方法を開発している」と付け加えた。BfR のブースでは、たとえば混ぜ物ワインを検出するのにどのような知覚分析検査を使用するかを説明する予定である。消費者も自分の鼻でにおいをかいで粗悪なワインかどうかテストすることができる。

連邦共和国の監督機関は公的なワイン検査を実施している：中でも、次の物質のワインに含まれる量が確認されている：アルコール、グリセリン、ミネラル、各種酸、糖分、ワインの色素。公的ワイン管理はワインの品質評価はしない。代わりに、検査されたワインが法的要件に従っているかどうかを立証する。表示された情報が実際にボトルワインの中身を反映しているかどうか確かめるために、これらは化学的分析で確認されている。グリセリン、糖分、水を追加するような、認められていない生産方法で製造された混ぜ物ワインを検出できる方法が求められている。混ぜ物ワインを検出するための新方法開発は、最高監督機関である BfR の任務の一環である。

## 2. 工業用ナノ物質の健康影響評価をより効率的に

Assessment of the health effects of industrially used nanomaterials to be made more efficient

18.01.2016

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2016/03/assessment\\_of\\_the\\_health\\_effects\\_of\\_industrially\\_used\\_nanomaterials\\_to\\_be\\_made\\_more\\_efficient-196281.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/03/assessment_of_the_health_effects_of_industrially_used_nanomaterials_to_be_made_more_efficient-196281.html)

2016年1月14-15日に学界、政府機関、企業を代表する国際的な専門家たちが国際研究計画 NanoToxClass の共同発表イベントに参加するために BfR で会合を開く。EU 基金計

画 ERA-NET SIINN の一環として 3 年間資金提供を受けるこの計画は、総基金が 1600 万ユーロ弱の、ドイツ、ベルギー、イスラエル、ポルトガル、ルーマニアの共催である。現在、各ナノ物質について時間がかかる高価な独自の試験が行われている。そのため NanoToxClass 計画の目的は、ヒトへの潜在的危険性に基づきナノ物質の分類方法を開発することである。特に、広く工業利用されているナノ物質が考慮される。「分類は健康影響評価をより容易にするので、この計画の結果は規制に重要である」と BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 氏は述べた。

---

●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. 確率論的食事暴露モデル : 食品由来有害化合物の急性及び慢性暴露評価にとって妥当な

Probabilistic dietary exposure models : Relevant for acute and chronic exposure assessment of adverse chemicals via food

2016-01-25

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2016/januari/Probabilistic dietary exposure models Relevant for acute and chronic exposure assessment of adverse chemicals via food](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2016/januari/Probabilistic_dietary_exposure_models_Relevant_for_acute_and_chronic_exposure_assessment_of_adverse_chemicals_via_food)

この報告書では、短期と長期の摂取量計算のためのモデルについて説明した。モデルは、食品摂取量と食品中の化学物質濃度のデータが入手可能な場合にのみ利用できる。モデルにはモンテカルロリスク評価 (MCRA) ソフトウェアを用いる。長期暴露モデルには 3 種類 (Observed Individual Means (OIM)、LogisticNormal-Normal (LNN) および Model-Then-Add (MTA)) あるため、最適モデルを選ぶための意志決定樹を提示した。

\*本文 (英語)

[http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:303304&type=org&disposition=inline&ns\\_nc=1](http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:303304&type=org&disposition=inline&ns_nc=1)

---

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

1. Alaska Pollock (スケトウダラ) 表示に新しい基準

Alaska Pollock Labelling Faces New Requirements

January 21, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm482493.htm>

FDAは「Alaska Pollock (スケトウダラ)」と表示される魚の変更についてシーフードリスト\*を更新した。

アラスカ水域あるいはアラスカ近傍の排他的経済水域で捕まえた *Gadus chalcogrammus* のみが Alaskan “Pollock” あるいは Alaska “Pollock” と呼ぶことができる。これまでアラスカ水域以外の地域で漁獲された Pollock も Alaska Pollock と表示することが許されていた。今後これらの魚は Pollock とのみ表示することができる。

\* The Seafood List

Updated January 2016

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=seafoodlist>

米国の州際通商のもとで受け入れられるシーフードの市場名に関するリスト。製品につけられる市場名に合わせて、その一般名、学名がリスト化されている。関連のガイダンスは以下。

Guidance for Industry: The Seafood List - FDA's Guide to Acceptable Market Names for Seafood Sold in Interstate Commerce

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ucm113260.htm>

## 2. FDA は発酵、加水分解、蒸留された食品の「グルテンフリー」表示法令遵守に必要な条件を確立する規則を提案

FDA Releases Proposed Rule to Establish "Gluten-Free" Labeling Compliance Requirements for Fermented, Hydrolyzed and Distilled Foods

January 21, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm472778.htm>

2016年2月22日まで意見受付を再開（注：前回間違いがあったため）。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2015（2015. 11. 25）

【FDA】FDAは発酵、加水分解、蒸留食品の「グルテンフリー」表示の法令遵守に必要な規則案を発表

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201524c.pdf>

## 3. 公示

Wonder-Erect Male Gum には表示されていない医薬品成分が含まれる

Public Notification: Wonder-Erect Male Gum contains hidden drug ingredient

1-21-2016

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm482558.htm>

FDAの検査でバルデナフィルが検出された。

#### 4. リコール情報

**Lucy's Weight Loss System** は **Pink Bikini** 及び **Shorts on The Beach** ダイエタリーサプリメントを、表示されていない医薬品成分を含む可能性があるとして全国自主回収

Lucy's Weight Loss System Issues Voluntary Nationwide Recall of Pink Bikini and Shorts on The Beach Dietary Supplements Due To Possible Undeclared Active Pharmaceutical Ingredient

January 28, 2016

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm483928.htm>

FDA の検査でシブトラミン、フェノールフタレイン、及び/またはジクロフェナックが検出されている。

#### 5. 警告文書

- Murrock Farms 1/13/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm481910.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

- Alkebulan International Services, LLC 1/13/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm481915.htm>

アロエやモリンガサプリメントの抗炎症、抗菌、免疫系サポートなどの宣伝が未承認新規医薬品、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反

- Nutraloid Labs Inc 1/8/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm481874.htm>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反、不正商標表示

- Moringa Nativa 12/18/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm481125.htm>

モリンガ製品が血糖を下げるなどのウェブや Facebook への投稿が未承認新規医薬品

- Nutrafill, LLC 12/18/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm481876.htm>

サプリメントの抗炎症などの宣伝が未承認新規医薬品、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反

- Perfect Water and Essentials LLC, dba Aquagen International 12/10/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm481875.htm>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反、不正商標表示

- Butterfield Dairy, LLC 7/8/15

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2015/ucm482125.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品アンピシリン

- John D Ayars 1/13/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm482127.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品シプロフロキサシンとゲンタマイシン

- Green Supreme Inc. 1/15/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm482115.htm>

ウェブサイトでの、大麦若葉製品などに抗炎症作用がある、血圧を下げるなどの宣伝が未承認医薬品

- Nutri-Dyn Midwest, Inc. 1/15/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm482627.htm>

ウェブサイトでの各種サプリメントの「天然の風邪薬」「抗菌」等の宣伝が未承認医薬品、ホメオパシー製品のホメオパシー局方違反（有効成分として肺ヒスタミンや HCG は局方に収載されていない）、ダイエタリーサプリメント CGMP 違反

## 6. 消費者を安全でないサプリメントから守ることに前進

Making Progress in Protecting Consumers from Unsafe Supplements

Posted on January 20, 2016 by FDA Voice By: Stephen Ostroff, M.D.

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2016/01/making-progress-in-protecting-consumers-from-unsafe-supplements/>

20000 万人のアメリカ人が健康の維持または増進のためにダイエタリーサプリメントを使用していると推定されている。安全でないあるいは異物混入されたダイエタリーサプリメントから消費者を守ることは FDA にとって極めて重要である。

最近我々は安全でないサプリメントによる病気や死亡を予防するための多くの重要な進歩を遂げた。我々のサプリメントに対する監視権限は間違いなく限定されているが、我々は既存の監視を強化するためにできることをしている。私はこれらの製品の規制についての挑戦と達成と機会とについて説明したい。まず課題から。

大きな課題はその量である。ダイエタリーサプリメント業界は世界で最も早く成長しているものの一つである。1994 年に議会が栄養補助食品健康教育法（DSHEA）を成立させたとき、ダイエタリーサプリメントの年間販売総量は約 58 億ドルだった。それから販売額は年約 350 億ドルと 6 倍に増加した。いまや大量のサプリメントがインターネットで販売されている。ダイエタリーサプリメント業界の成長やその消費者への販売方法の多様化は、FDA がこの業界を規制するためのリソースより遥かに大きい。

さらにこれらの製品のサプライチェーンは分断されていて、単一の製品がしばしば多数の、あらゆる種類や規模や場所の供給業者や製造業者、販売業者を経由するため追跡が困難である。最終的にサプライチェーン全体に渡る適切な品質管理や記録保持は行われていないので、最終製品に何がどのくらい入っているのか、それは安全なのかあるいはダイエタリーサプリメントの成分としてふさわしいのかどうかさえ保証することは困難である。

DSHEA により、FDA には、ダイエタリーサプリメントが消費者に販売される前に認可する権限はない。しかし我々は市販された後で—そのダイエタリーサプリメントが異物混

入されている（つまり安全でない）；不正商標表示（製品のラベルが間違い）；あるいはダイエタリーサプリメントとして販売できない（未承認医薬品）ことを我々が証明できた場合にのみ対応できる。我々は市場調査、覆面試買、ラベル監視、病気や死亡の報告レビューで市場を監視している。必要であれば警告や法的措置をとったり企業にリコールを要請したりする。しかしこれら全ての対応は証拠に基づいて我々の法的権限と限られたリソースの範囲内でなされなければならない。

このような制約にもかかわらず、昨年我々は重要な結果を生み出した。その一部を紹介する。

- kratom の押収
- 粉末純粋カフェインに対応（業者向け警告文書など）
- BMPEA、DMBA 及びピカミロンに対応（業者向け警告文書など）
- FTC と協力して 117 業者を起訴
- 100 以上の警告
- 600 以上のダイエタリーサプリメント会社の査察

私はこの分野での我々を待ちうける機会と我々の将来の計画にエキサイトしている。例えば新たにダイエタリーサプリメント計画オフィスを設置して監視と職員を増強している。我々は今後重大な安全性関連違反や意図的詐欺に対しては犯罪捜査と執行ツールの使用を拡大していきたい。

最終的に、我々の重要課題は、消費者の健康とダイエタリーサプリメントが安全であると期待する権利を守ることである。

## 7. CFSAN 長官としての最初の 1 年について Susan Mayne の Q & A

Questions and Answers with Susan Mayne on Her First Year as Director of CFSAN

02/01/2016

<http://www.fda.gov/AboutFDA/CentersOffices/OfficeofFoods/CFSAN/ucm431450.htm>

—2015 年 1 月に Yale 大学から FDA に来た Susan Mayne 博士がこの 1 年と将来について語る—

（一部抜粋）

この 1 年の大きな出来事として FSMA 履行のための 5 つの規則の発表、部分水素添加油の GRAS 除外、栄養成分表示の改訂など。今後も FSMA を軸に関係者に科学の理解を共有し目標達成のために多様な対策を行う。消費者が情報を与えられた上での選択をするためには明確な表示と消費者教育が重要である。

---

● カナダ保健省（Health Canada、ヘルスカナダ）

<http://www.hc-sc.gc.ca/index-eng.php>

## 1. カナダ政府は農薬の条件付き登録をやめる

Government of Canada to discontinue conditional registrations for pesticides

January 19, 2016

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=1028369&tp=1>

本日 Jane Philpott 保健大臣は、ヘルスカナダが 2016 年 6 月 1 日から新たな条件付き農薬登録をやめる意向であると発表した。これはカナダの農薬規制システムの公開性と透明性を改善する重要なステップである。

カナダでは農薬は使用や暴露によるヒト健康、将来の世代、環境への有害影響がないことを確認する厳密な科学的評価の後でのみ登録される。条件付き登録はこれまで科学的レビューでリスクは許容できるが追加の確認情報が必要な場合に認められてきた。完全登録とは違って、条件付き登録の場合は登録が改訂、更新、あるいは完全登録に代わるまでパブリックコメント募集は行われない。条件付き登録をやめることで全ての農薬登録の決定が同じ科学的レベルと一般からの吟味水準であることを確保できる。カナダでは全ての農薬の約 1%が条件付き登録である。

この件については 2016 年 3 月 19 日まで 60 日間の意見募集を行う。意見登録は以下のサイトで行える。

Consultation regarding Conditional Registrations under the Pest Control Products Regulations, Notice of Intent, NOI2016-01

<http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/part/consultations/ noi2016-01/index-eng.php>

## 2. Pest Management Regulatory Agency (PMRA)

- 環境と持続可能な開発 2015 委員会の農薬安全性についての監査へのヘルスカナダの回答

Health Canada's Response to the Commissioner of the Environment and Sustainable Development 2015 Audit on Pesticide Safety

2016-01-26

<http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/part/protect-proteger/pesticide-safety-securite-pesticide/index-eng.php>

項目毎の回答を掲載。

- 農薬ラベルの検索

Pesticide Label Search

2016-01-25

<http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/registrant-titulaire/tools-outils/label-etiq-eng.php>

農薬ラベルについてオンライン検索できるモバイルデバイス用アプリがダウンロード可

能。

- 年次報告書 2014-2015

Pest Management Regulatory Agency - Annual Report 2014-2015

[http://www.hc-sc.gc.ca/eps-spc/pubs/pest/\\_corp-plan/annual\\_2014-2015\\_annuelle/index-eng.php](http://www.hc-sc.gc.ca/eps-spc/pubs/pest/_corp-plan/annual_2014-2015_annuelle/index-eng.php)

PMRA による成果と活動に関する年次報告。農薬の新規登録、市場での農薬規制（販売後のリスク管理、農薬の再評価、等）、科学の進歩に応じた変化（国際化、技術、リスク評価・管理アプローチの近代化、等）などについてまとめている。

---

- 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. ハチミツの天然汚染物質

Natural contaminants in honey

(January 2016)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/chemicals/patersonscurse/Pages/default.aspx>

ある種の花には高濃度の天然毒素、健康に有害な可能性のあるピロリジジナルカロイド (PAs) が含まれる。PAs は多くの食品に含まれ、600 以上の植物が自然に作る。

ミツバチが Paterson's Curse (ムラサキ科 : シャゼンムラサキ)、別名 Salvation Jane のような PAs の多い花から蜜を集めるとハチミツに毒素が含まれる。何年も前に FSANZ はこれらのアルカロイドの安全な摂取量を、ヒトでの毒性をもとに 1  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日と設定した。通常 Paterson's Curse 以外の花のハチミツを食べる人の PA 摂取量は懸念とはならない。妊娠女性や授乳中の女性を含む誰に対しても、1 日にテーブルスプーン 2 杯以上のハチミツを食べる人は、Paterson's Curse ハチミツのみを食べるべきではない。純粋な Paterson's Curse ハチミツは比較的希で、通常特別な市場やオンライン業者が販売している。ほとんどのハチミツ業者は他のハチミツを混合してピロリジジナルカロイド濃度を安全な量に減らしている。

オーストラリアとニュージーランドのハチミツの Pas が最も高いという報告への FSANZ の対応は？

FSANZ は最近の報告を承知している。しかし存在する PA の種類と現在のオーストラリアとニュージーランドでのハチミツの摂取量から、健康リスクとはなりそうにない。

FSANZ は Luckhart らの培養細胞への PA の影響についての論文はレビューしていない。

しかし培養細胞の結果をヒトに当てはめることには注意が必要である。

小麦や他の作物の PA 汚染による他国での中毒事故はおこっているが、ハチミツでの中毒報告はなく、オーストラリアとニュージーランドで他に中毒の報告はない。

この問題についての FSANZ の対応は？

FSANZ とオーストラリアとニュージーランドのハチミツ業界はハチミツの PA の毒性解明には相当な努力をしてきた。特にこの作業で、オーストラリアとニュージーランドのハチミツに主に存在する PA はエチミジンであり、他の当局が基準値を設定するのに使用した PA より毒性が低いことを示した。FSANZ は最近の研究を考慮するとともに JECFA での PA 評価の結果を待っている。今年 JECFA によるリスク評価が完了し、それを受けてコーデックスがハチミツやその他食品中の PA について国際基準を設定すべきかを検討するだろう。

\*参考：

下記の研究報告がメディア報道されて FSANZ が対応した。

• Development of a fast isocratic LC-MS/MS method for the high-throughput analysis of pyrrolizidine alkaloids in Australian honey

Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess. 2015;32(2):214-28

<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19440049.2014.996789#.VqCLN5YVha>

**Q**

オーストラリアのスーパーマーケットで販売されていた国産又はニュージーランド産のハチミツ 59 品についてピロリジジンアルカロイド類 (PAs) を分析した。そのうち 41 品から PA が検出され、平均値は総量 (PAs) として 153  $\mu\text{g}/\text{kg}$  であった。平均一日摂取量は、成人で 0.051  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日、子どもで 0.204  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日であった。

(注：この摂取量について、筆者らは EFSA が設定した TDI 0.007  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日よりも低いため懸念があるとしている。ただし FSANZ は 1.0  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日と設定。)

• Disturbance of gene expression in primary human hepatocytes by hepatotoxic pyrrolizidine alkaloids: A whole genome transcriptome analysis

Claudia Luckert et al.

Toxicol In Vitro. 2015 Oct;29(7):1669-82.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0887233315001575>

---

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

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

## 1. 安全性序言

製品の写真は各サイトに掲載されている。

- Jack Rabbit tablets

19 January 2016

<http://www.tga.gov.au/alert/jack-rabbit-tablets>

TGA の検査で表示されていないシルデナフィルが検出された。

- Sextra capsules

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

TGA の検査で表示されていないシルデナフィルとヨヒンビンが検出された。

---

- 香港政府ニュース

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

## 1. 飲料水に関係した鉛の血液検査

11 人の鉛濃度は正常

11 have normal lead levels

January 20, 2016

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2016/01/20160120\\_192302.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2016/01/20160120_192302.shtml)

水の鉛汚染問題に影響された人 11 人の血液は正常だった。これまで 150 人について検査した。衛生署は、これまで 5,864 件の血液検査を行った。

---

- 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

- 2016.1.15.~2016.1.21.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=30206>

- 2016.1.8.~2016.1.14.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=30126>

## 2. 説明資料 (MBC 「賞味期限を過ぎていないのに嫌な味が? 輸入菓子管理の混乱」報道関連

輸入食品政策課 2016-01-14

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=30100>

2016年1月13日のMBCニュースで報道された「賞味期限を過ぎていないのに嫌な味が？輸入菓子管理の混乱」報道に対して次のように説明する。

食品医薬品安全処は、輸入食品が通関段階検査で非適合判定されて返送または廃棄された食品であるとしても、製品の製造日付（または賞味期限）が異なる場合には市中に流通する可能性があることを報告する。

食品の検査は製造日付別（ロット単位で）で判定しているため、製造日付の違う製品が輸入検査で合格した場合には国内流通が可能である。一度不適合と判定された製品については、製造日付の違うものが輸入された場合には食品衛生法に基づき5回以上の精密検査を実施する。特に、無許可食品添加物、動物用医薬品などの有害物質が検出されて不適合判定された場合には、該当の製造業社が生産したすべての食品に対して2年間は買い受けごとに精密検査を実施する。従って、現在流通している輸入スナック菓子は輸入検査で不適合判定された製品とは製造日付が違う製品である。

※ 子供嗜好食品である輸入スナック菓子の精密検査の割合は、2015年41.9%であり、一般食品(21.9%)に比べて高い。

食薬処は、今後も輸入菓子類に対する通関検査及び流通段階での収去検査を徹底的に実施し、安全な製品だけが流通するように最善をつくす。

### 3. 不良食品根絶の答え「もしもし1399」

食品管理総括課 2016-01-25

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=30221>

食品医薬品安全処は、2015年不良食品総合申告センター〔1399〕で受付された申告件数は計9,744件(月平均800余件)で、2014年(7,871件)から約24%増加したと発表した。

申告件数が増加した理由は、国民に不良食品申告電話1399を積極的に広報したためと判断される。申告事項の内容は、▲異物(3,247件)、▲流通期限経過・改変(1,006件)、▲製品変質(631件)、▲表示事項違反(419件)、▲無登録(申告)(342件)、▲虚偽・誇大広告(179件)、▲その他(3,920件)の順序である。

昨年に申告された9,744件中9,109件を調査した結果(うち635件は現在調査が進行中)、違反事項が重大である又は意図的違反などが確認されたのは1,721件であった。違反が確認された申告に対しては行政処分(1,274件)、過料賦課(338件)、告発(109件)の措置を行った。その他は行政指導(3,967件)、申告取下げ(1,379件)、違反事項なし(1,192件)、情報不足による調査不可(658件)、その他(重複受付など：192件)の順序であった。

最近申告された事例の中には、輸入菓子店がキャンディー類製品の流通期限を書き換えて販売するという情報提供があり、迅速に食薬処と地方自治体が一緒に現場調査を実施した。調査の結果、該当菓子店が、流通期限を過ぎていたり期日直前の製品について流通期限を任意に削除した後に流通期限がまだある製品のように書き換えて販売した事実が確認

されたため、販売者を告発措置して、流通期限が変更された製品約 130 個(20kg)を現場で差し押え、廃棄措置した。

食薬処は、今後も不良食品総合申告センター [1399] で受付された申告内容は迅速・正確に調査して情報提供者の身分保護も徹底を期すると発表した。

#### 4. 海外の食品「海外直送注意情報ルーム」で確認してください

危害情報課 2016-01-21

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=30167>

食品医薬品安全処は、海外インターネットから食品を直接購入する消費者に危害情報を速かに提供するために、食品安全情報ポータル([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr))内に「海外直送注意情報ルーム」を1月21日から開設・運営すると発表した。

主要内容は、海外リスク食品情報(事例)と海外からの安全な直接購入のための広報資料及びQ&Aなどである。

#### 5. 迅速検査強化で「安心農水産物」流通基盤固め

農水産物安全課 2016-01-15

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=30118&cmd=v>

食品医薬品安全処は、安全な農水産物供給のために2015年流通農水産物65,043件を収去・検査した結果、720件(不適率1.1%、農産物670件・水産物50件)が不合格だったと発表した。

内訳は、農産物の場合はクロスピリホス、ダイアジノンなどの残留農薬(654件)、カドミウム、鉛などの重金属(7件)、二酸化硫黄(6件)等であり、水産物は内容量不足(42件)、水銀、カドミウムなどの重金属(4件)、動物用医薬品(2件)、二酸化硫黄(1件)、大腸菌群(1件)である。不合格の農産物品目は、ハウレンソウ(68件)、ごまの葉(65件)、ニラ(56件)、サンチュ(51件)、春菊(42件)など野菜類が主で、水産物はイイダコ(24件)、海老(10件)、タコ(5件)、クラゲ(3件)、ウナギ(2件)などであった。

年度別の流通農水産物検査件数は、2013年60,607件(565件、不合格率0.9%)、2014年64,082件(565件、不合格率0.9%)、2015年65,043件(720件、不合格率1.1%)だった。

食薬処は、不合格が多い生鮮農水産物の安全管理のために2015年農水産物迅速検査所4ヶ所(仁川、大田、忠南、慶北)を追加設置することで全国16ヶ所での迅速検査を本格化し、流通農水産物の安全管理に万全を期している。

2015年の全収去・検査65,043件のうち卸売市場での迅速検査は22,423件で、迅速検査所以外地域の定期検査は42,620件であった。また不合格農水産物720件中473件が迅速検査で確認及び廃棄(36.7トン)された。

#### 6. 2015年の輸入食品の規模、前年度対比増加

輸入食品政策課 2016-01-15

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=30115&cmd=v>

－朴槿恵政府開始以後 OPERA で輸入検査の科学化・体系化－

食品医薬品安全処は、2015 年輸入食品（畜水産物及び畜産物加工品除外）は輸入金額では 155 億 4 千 4 百万ドル、重量では 1,474 万 1 千トンであり、149 ヶ国から輸入されたと発表した。

2014 年対比輸入金額は 6.3%（2014 年 146 億 2 千 6 百万ドル）、重量は 3.9%（2014 年 1,418 万 5 千トン）、輸入相手国は 11 ヶ国（2014 年 138 ヶ国）増だった。

昨年の輸入相手国の上位 20 ヶ国を分析してみると、輸入金額ではオーストラリア、重量では米国、申告件数では中国が一番多かった。輸入金額は、オーストラリアが 33 億 3 千 2 百万ドルで、米国(30 億 9 千 6 百万ドル)、インド(9 億 4 千 1 百万ドル)、オランダ(6 億 7 百万ドル)、ベトナム(5 億 8 千万ドル)の順序であった。オーストラリアからは精製・加工を必要とする食品原料(植物性油脂など)と小麦、米国からは大豆と小麦、インドからは胡麻と豆類加工品、オランダからはビール、ベトナムからは魚加工品が主に輸入された。

重量では、米国が 298 万トン、オーストラリア(273 万 8 千トン)、中国(248 万 3 千トン)、ブラジル(131 万 3 千トン)、タイ(67 万 5 千トン)の順序であった。

輸入申告件数では、中国が 122,571 件、米国(61,042 件)、日本(36,222 件)、イタリア(20,181 件)、フランス(18,922 件)の順序であった。中国からは白菜キムチと器具類(ステンレス製品)、米国からはチェリーと加工品、日本からは食品添加物と器具類(ポリプロピレン)、イタリアとフランスからは果実酒が主に輸入された。

一方、食薬処は 2014 年 4 月から独自開発した事前予測輸入食品検査システム(OPERA : Observation & Prediction by Endless Risk Analysis)を活用して輸入食品検査を科学的・体系的に行っている。OPERA が製品別輸入履歴、不合格情報、国内・外危害情報(回収など)などを総合的に分析してリスクが高い食品を選別し、該当の食品に対して精密検査を実施する。2015 年 OPERA を活用して輸入食品を検査したところ、不合格食品の割合(0.8%)が、OPERA を使わない場合(0.4%)より 2 倍高かった。

食薬処は、輸入が持続的に増加しているためリスクの高い製品が輸入されないように安全管理を強化して国民の輸入食品に対する不安感解消に努めると発表した。

## 7. より簡単に、一目で理解できるように、食品の栄養表示が変わります

栄養安全政策課 2016-01-14

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=30104&cmd=v>

食品医薬品安全処は、消費者が食品の栄養情報をより容易に理解できるように包装単位（総内容量）基準で栄養成分含量を表示することを主要内容にした「食品等の表示基準」一部改訂（案）を 1 月 14 日行政令で発表した。また消費者の正しい選択を助けるために簡潔で統一化された標準表示図案も用意した。

今回の改訂案の主要内容は、▲栄養成分の表示単位及び表示方法の改善、▲栄養表示図案の改善、▲小分け製品の栄養表示の改善、などである。これまでは 1 回提供量を基準と

して会社ごとに異なる表示になっていたものを包装内容量(1包装)を基準にして統一する。ただし、一度に食べ終わりにくい大容量製品は、代わりに他の製品と比べやすい‘100 g (ml)’基準でも表示できる。1個、1カップなどに分けることができる単位製品は、その単位の基準で栄養表示をしなければならない。

消費者が最も関心を持つ熱量など主要情報は太字で大きく表示するなど、簡潔で統一化された栄養表示標準図案が用意された。

詳しい事項はホームページ([www.mfds.go.kr](http://www.mfds.go.kr)>法令□資料>法令情報>立法/行政予告)で確認することができ、一部改正案に対する意見は2月3日まで提出できる。

## 8. 食品医薬品安全処、食品虚偽・誇大広告を遮断する！

食品政策調整課/食品管理総括課 2016-01-12

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=30053&cmd=v>

食品医薬品安全処は、新聞、放送、インターネットなどで疾病予防または治療効果を標榜するなど、食品を虚偽・誇大広告する事例 552 件を昨年摘発して行政処分または司法当局に告発措置した。また、インターネット上で食品を虚偽・誇大広告する 13,032 件を摘発して放送通信審議委員会に該当のサイト遮断を要請した。

※年度別食品虚偽・誇大広告摘発件数 (件) : (2013)567→(2014)505→(2015)552

※年度別放送通信委員会にサイト遮断要請実績 (件) : (2013)11,616→(2014)11,820→(2015)13,032

2015年に虚偽・誇大広告で摘発された 552 件を分析した結果、媒体ではインターネットが 517 件(93.7%)、新聞 11 件(2.0%)、雑誌 2 件(0.4%)、その他 22 件(4.0%)であり、広告違反の内容別では疾病治療効果 396 件(71.7%)、体験記 21 件(3.8%)、その他 94 件(17.0%)だった。摘発後措置は営業停止 246 件(44.6%)、告発\*240 件(43.5%)、是正 26 件(4.7%)、品目停止などその他 40 件(7.2%)だった。

\* 罰則：10 年以下懲役、1 億ウォン以下の罰金(疾病治療)

また最近の消費トレンドを反映して、韓国語で広告して消費者が直接購入可能な海外インターネットサイトで販売されている性機能改善などを標榜した製品に対して計 444 件を収去検査した結果、47 件から有害物質\*を検出して該当のサイトを遮断して通関禁止など措置をした。

\* 有害物質：シルデナフィル、ヨヒンビン、シブトラミンなど

食薬処は、食品虚偽・誇大広告ではポータルサイト、オープンマーケット、ソーシャルコマースなどインターネット上での違法行為が 94%を占めるため、インターネット食品販売者に対する管理・監督を強化する計画である。

インターネット上で食品を販売する通信販売業者には食品衛生法による営業申告を義務化するように、食品衛生法施行令改正案(2016.6 月)を準備中である。

営業申告が義務化されれば、食品衛生法上の業者に登録されて年 1 回の食品衛生教育義務化、営業者遵守事項適用など制度的に管理することができ、違法広告することを止め

させ、消費者被害を事前に予防することができる」と期待される。またモニター要員を 11 人から 14 人に増やしてインターネットサイト、日刊紙だけでなく SNS での広告も含めてモニタリングを強化する計画である。同時にインターネット通販ブリッジ(オークション、11 番街、G マーケットなど)、消費者団体及び学界と一緒に定期的な懇談会を通じて違法な虚偽・誇大広告事例を共有して、消費者被害予防対策と一緒に模索して行く。また国民に対する広報として、食品は食品であり、薬のような認識を持たずに、製品を買う前には必ず製品の表示事項をしっかりと確認して欲しい。

---

● 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、「食品中のアクリルアミド指標値参考手引き」を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04400050493>
- 台湾衛生福利部、「包装食塩のヨウ素表示規定」の草案を公表、60 日間の意見募集を開始  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04400070492>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ネオニコチノイド農薬の使用規制の強化を奨励することを発表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04400210475>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、キノコの販売に関する政令案について意見書を発表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04400510475>
- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、アフラトキシンの汚染に関する輸入食品検査の結果報告を発表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04400520469>
- 台湾衛生福利部、「食品中の放射性降下物又は放射性物質汚染に関する基準」を改正  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04400860493>

**ProMED-mail**

- 鉛、水 米国: (MI)

Lead, water - USA: (MI)

2016-01-26

<http://www.promedmail.org/post/3965610>

[1]Date: Mon 5 Oct 2015 Source: National Public Radio (NPR) [edited]

(注：2015年の記事)

2015年に医師らがフリントの子ども達の鉛濃度が高いことを発見し、その原因が地元の水道水であることが疑われた。1年半前(2014年4月)に水源を切り替えていた。

2014年4月前後の血液検査の結果を比較したところ、5才未満のフリントの子ども達のうち鉛濃度が高い子どもの割合が2.1%から4%に増加していた。

水源をフリント川に切り替えてすぐに臭いや色についての苦情が出ていた。2014年の夏に市は大腸菌を理由に水を煮沸するよう注意した。(しかし煮沸では鉛は無くならない。煮沸することで結果的に1杯あたりの鉛濃度が高くなった)さらに大腸菌を殺そうとした結果、総トリハロメタン濃度が高く“安全な飲料水法(Safe Drinking Water Act)”違反であることがわかった。そして2015年2月に水の鉛濃度が高いことがわかった。

鉛濃度が高いことが判明してから市は、出始めの水を捨てる、フィルターをつけるなどの鉛についての助言を出した。2015年の夏に研究者らはフリント川の水は腐食性が高いことを発見した(注：水道管などからの鉛の溶出につながる)。

EPAの報告書案によると、2014年4月30日より前にはフリントはデトロイト市から浄水を買っていた。それには飲料水の鉛や銅をコントロールするための処理用化合物オルトリン酸が使われていた。フリント川に切り替えてからは使われなくなっていた。

[2]Date: Sat 24 Jan 2016 Source: Time Magazine [edited]

[3]Date: Wed 21 Jan 2016 Source: VOX [edited]

子どもの鉛濃度を監視してCDCに報告していない州が21州ある。

## ● PCB汚染—欧州：鯨

PCB contamination - Europe: whale

2016-01-21

<http://www.promedmail.org/post/3954679>

Date: Thu 14 Jan 2016 Source: BBC News [edited]

欧州のシャチやイルカには「危険なほど大量の」汚染物質が存在すると科学者が言う。PCBは1970年代に禁止されたが、環境中に残存し上位捕食生物に蓄積する。欧州の鯨類のPCBが各海の中でも高い方であると、ロンドン動物学会のPaul Jepson博士がいう。

PCBは1920年代から製造されるようになり、米国では1979年、英国では1981年、他のEU諸国では1987年に禁止された。欧州では、1954年から1984年の間に約30万トンのPCBが生産された。これは世界の総量の約15%である。

Jepson博士らの研究では約1000以上の鯨やイルカの検体を調べている。

\*PCB pollution continues to impact populations of orcas and other dolphins in European waters.

Jepson PD, Deaville R, Barber JL, et al.

Sci Rep. 2016 Jan 14;6:18573. doi: 10.1038/srep18573.

## **EurekaAlert**

### ● 食品の広告と子どもの食品摂取

Link between food advertising and child food consumption

25-Jan-2016

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2016-01/uol-lbf012516.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2016-01/uol-lbf012516.php)

リバプール大学の Emma Boyland 博士らが、不健康な食品の広告が子どもの食品摂取を増やすことを確認したと *The American Journal of Clinical Nutrition* に発表した。

不健康な食品の広告による食品摂取への影響に関する 22 件の研究をレビューした結果、テレビやインターネットで不健康な食品の広告に晒された場合、広告を見ない場合に比べて子どもでは摂取量が増えるが、大人では増えないことが示された。テレビとインターネットでの広告は等しく影響を与えていた。

### ● 化学指紋がサフラン詐欺を確認

Chemical fingerprints confirm the saffron fraud

20-Jan-2016

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2016-01/f-sf-cfc012016.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2016-01/f-sf-cfc012016.php)

スペイン産サフランは世界で最も高価な品種の一つであるが、多くの製品が実は他国産である。チェコとスペインの科学者が 44 の市販製品を分析して、この虚偽表示を確認した。検体の 50%以上が偽装表示だった。

メタボロミクスに基づく新しい技術では、スペインの La Mancha または Aragon 産の原産地名称保護(PDO)認証されたもの、PDO ではないがスペイン産でスペインで包装されたもの、他国産で「スペイン産サフラン」と表示されたもの、の 3 種類を識別できる。*Food Chemistry* に発表された論文では「スペイン産サフラン」と表示されたもののうち 26 検体はスペイン産でもスペインで加工されたものでもなかった。

スペインでは 1997 年から 2013 年の間に平均年 2,813kg のサフランが生産されているが、輸出は年平均 35,978kg である。33,165kg はどこから来たのだろうか？

### ● 定期的カフェイン摂取は心拍変化にはつながらない、研究が示す

Regular caffeine consumption does not result in extra heartbeats, study shows

26-Jan-2016

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2016-01/uoc--rcc012216.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2016-01/uoc--rcc012216.php)

UC サンフランシスコの研究者らによると、定期的カフェイン摂取は、よく見られるものの、希なケースとして心臓や脳卒中に関連する病気や死亡の原因となりうる心拍変化にはつながらない。

この研究は 12 ヶ月に渡るカフェイン入り製品の慢性的摂取を測定したもので、*Journal of the American Heart Association* の 2016 年 1 月号に発表された。

1,388 人の食品頻度調査（コーヒー、茶、チョコレート）と 24 時間心電図による心房期

外収縮（PAC）及び心室期外収縮（PVC）の調査を行った。840 人はカフェイン入り製品を毎日 1 製品以上摂取していた。コーヒー、茶、チョコレートの摂取量による PAC や PVC の頻度に差はなかった。

● 妊娠中のビタミン D 補充、子どもの喘息、喘鳴リスク

Vitamin D supplementation during pregnancy, risk of asthma, wheezing in offspring

26-Jan-2016

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2016-01/tjnj-vds012216.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-01/tjnj-vds012216.php)

JAMA の 1 月 26 日号に、妊娠中のビタミン D 補充が子どもの喘息や喘鳴リスクを減らすかどうかを調べた二つの無作為化試験が発表された。

一つはデンマークのコペンハーゲン大学の Hans Bisgaard 博士らによる試験で、623 人の女性を対象に、妊娠 24 週から産後 1 週まで毎日 2400IU のビタミン D3 またはプラセボを投与した。全ての女性が通常の妊娠ケアの一環として 400IU のビタミン D3 を投与されている。子ども 581 人を、最も小さい子どもが 3 才になる 2014 年 3 月までフォローした。これらの子どものうちビタミン D 群では 47 人（発症率 16 %）で持続する喘鳴、対照群は 57 人（20 %）だった。

もう一つはボストンの Brigham and Women's 病院の Augusto A. Litonjua 博士らの試験で、妊娠 10~18 週で子どもの喘息リスクの高い 881 人の女性を 4,000 IU+400IU（周産期推奨ビタミン）またはプラセボ+400IU に割り付けた。810 人の子どもが生まれ、3 年後のフォローアップで 806 人を解析対象とした。200 人の子どもが喘息または再発する喘鳴を発症したが、発症率は投与群 24%、プラセボ群 30%だった。絶対削減率は 6%で有意差はなかった。

これらについてエディトリアルでは、決定的ではない結論であるとしてより長期のフォローアップが必要としている。3 才までの子どもの喘鳴は複数の病態からなり、最大 60%が一時的なもので、その後の喘息発症と関連がないことがわかっているため。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室