

食品安全情報（化学物質） No. 13/ 2016 (2016. 06. 22)

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>

【IARC】 IARC モノグラフはコーヒー、マテ、非常に熱い飲料を飲むこと、を評価する
国際がん研究機関（IARC）のワーキンググループは、非常に熱い飲料を飲むことについて「おそらくヒトに発がん性がある（グループ 2A）」と分類した。また、マテについては非常に熱い温度でないものを飲むことは「ヒトに対する発がん性については分類できない（グループ 3）」とした。コーヒーを飲むことについては、1991 年の評価では「ヒトへの発がん性の可能性がある（グループ 2B）」としていたが、新たなデータも含めたヒトと動物に関する 1000 以上の試験のレビュー結果をもとに今回の再評価ではグループ 3 に分類した。

この評価の要約が *The Lancet Oncology* に発表された。詳細については IARC モノグラフ 116 巻として発表予定である。

*ポイント： マテは南米などで *Ilex paraguariensis* の乾燥葉に熱湯を入れて飲まれている飲料で、伝統的な飲み方の一つに熱いままストローで飲むというスタイルがあります。このような飲み方をしているヒトでの発がん根拠をもとに 1991 年の評価では熱いマテを飲むことについてグループ 2A としていましたが、今回の評価ではマテに限らず非常に熱い飲料を飲むことをグループ 2A としたことが一つのポイントでしょう。また、コーヒーの再評価で分類が変更になったことは、新しい知見が得られるとともに評価も更新されていかなければならないという良い例だと思います。

【EU】 欧州委員会は農薬とバイオサイド分野での内分泌攪乱物質を同定するための科学的基準を提示

欧州委員会は、植物保護製品（plant protection products）とバイオサイド（biocides）分野での内分泌攪乱物質を同定するための基準を提示した。委員会は欧州理事会と欧州議会に、内分泌攪乱物質の同定にはしっかりした（strong）科学に基づくアプローチを採用し WHO の定義を承認することを提案した。

*ポイント： EU での PPPs とバイオサイドの規制がハザードベースであるために、もし内分泌攪乱物質として判断されると、農薬の場合は暴露が、バイオサイドの場合はリスクが無視できない限り認可が下りなくなります。そこで既に認可されている物質についても内分泌攪乱物質と同定できるものが存在するかどうかのレビューを EFSA などに要請しています。

【別添：BfR】 グリホサートの BfR リスク評価に関連したよくある誤解と Q&A

グリホサートのリスク評価に関連して、各種報道と国民からの問い合わせで多い誤解についてドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）がコメントを Q&A で公表した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関（IARC）：50周年記念、コーヒー・マテ・非常に熱い飲料の評価

[【EC】](#)

1. プレスリリース：欧州委員会は農薬とバイオサイド分野での内分泌攪乱物質を同定するための科学的基準を提示
2. 食品の真正性と完全性についてのハイレベル会議
3. EU Rules
4. EU のフードチェーンに渡る公的管理規定の改定案の政治的合意についての Andriukaitis コミッショナーの声明
5. 食品獣医局（FVO）査察報告：スリナム、アルゼンチン、ブルガリア、クロアチア、他
6. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. トピックス 食品サプリメント
2. 栄養源ガイダンス一回更新に意見を
3. 化学物質混合物：問題について議論する
4. 生物学的多様性と生態系サービスに関連した EFSA の環境リスク評価のための特定保護目的選択肢を導出するためのガイダンス
5. 特定医療目的用の食品サプリメントと食品、食品に栄養を添加する目的のカルシウム源としてのリン酸化オリゴ糖カルシウム(POs-Ca®)
6. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. FSA 2015 年 年次事故報告書発表

[【HSE】](#)

1. 食品中残留農薬：2016 年モニタリング結果

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines：クランベリージュースが再発する尿路感染症のある女性の「役にたつ」と研究が主張

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【BfR】](#)

1. 混ぜ物が入った動物由来食品は、今後検出しやすくなる
2. BfR シンポジウム「食品や飼料としての昆虫ー将来の食糧？」のプレゼン概要
3. 最適な動物モデルを選定して動物実験を減らす

[【ANSES】](#)

1. 二酸化チタンを吸入による発がん性があると分類する ANSES の提案が、パブリックコメントに提出された
2. ANSES 2015 年次報告書オンライン発表

[【FSAI】](#)

1. Monaghan 郡 Clones でのクレンブテロール調査に関する声明

[【FDA】](#)

1. FDA の食品リコール開始プロセスに関する保健福祉省監察総監室早期警告についての声明
2. FDA は国際パンゲア IX 作戦で、処方薬の違法なインターネット販売を標的にする
3. FDA は自主的減塩ガイダンスのウェブセミナーを開催する
4. FDA はメニュー表示を議論する公聴会を開催する
5. The Body Shot Bar は表示されていないシブトラミンが検出されたため Step 2 を全国で自主回収

6. 警告文書

【FTC】

1. FTC は Pure Health あるいは Genesis Today グリーンコーヒー減量サプリメントを購入した消費者に総額 900 万ドル以上の返金小切手を送っている

【FSANZ】

1. 包装から食品に移行する化合物を管理する一募集
2. 食品基準ニュース

【APVMA】

1. パフォーマンス統計

【MPI】

1. 400 人が南島食品安全ワークショップに参加した
2. 貝類警告が Whangaparaoa 地域に拡大

【香港政府ニュース】

1. 乳児用食品法更新

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食品医薬品安全庁、「食品に使用できる原料」を中心に食品原料の管理システムの転換
3. カドミウムが基準を超過して検出された輸入「活タコ」の回収措置
4. 「DONG WON マイルドマグロ」黒異物発生に関連する調査結果
5. 嗜好茶（茶）有害物質の心配せずにお楽しみください！
6. 炭酸水、虚偽・誇大広告にだまされてはいけない

【HSA】

1. HSA は一週間の国際協力執行作戦期間に約 21,000 ドル相当の 25,000 ユニット以上の違法健康製品を押収

【FSSAI】

1. 食品事業者により撤回/修正された誤解を招く宣伝のリスト

【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：(10) (イリノイ) 学校
- ・ (EurekAlert) コメの有害なヒ素を減らすための環境に優しいアプローチ

別 添

【BfR】グリホサートの BfR リスク評価に関連したよくある誤解と Q&A

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

● 世界のがん：発生、原因、そして予防への道

Global Cancer: Occurrence, Causes, and Avenues to Prevention

7-10 June 2016, Lyon, France

http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/IARC_Conference_2016.pdf

IARC の 50 周年記念イベント

50 周年会議と並行して行われた公開講義の記録

Soirée grand publique

Avancer contre le cancer, 50 ans d'action & de recherche

6 June 2016

<http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/2016/soireegrandpublic-6juin2016.php>

イベントの発表内容の記録

● プレスリリース

IARC モノグラフはコーヒー、マテ、非常に熱い飲料を飲むこと、を評価する

IARC Monographs evaluate drinking coffee, maté, and very hot beverages

15 June 2016

http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2016/pdfs/pr244_E.pdf

本日、*The Lancet Oncology* に最終評価の要約が発表された。詳細は IARC モノグラフ 116 巻として発表される。

ワーキンググループは、次のように結論した。

- ・ コーヒーを飲むことについては、発がん性について結論できない
- ・ 非常に熱い（注：65°C以上）飲料を飲むことについては、おそらくヒト食道に発がん性がある
- ・ 非常に熱くはないマテを飲むことについては、決定的根拠はない

このことは非常に熱い飲料を飲むことはおそらく食道がんの原因であるが、その理由は飲み物そのものではなく温度であるようだ、と IARC の Christopher Wild 長官は言う。

以下、IARC 分類と根拠について。

非常に熱い飲料

非常に熱い飲料を飲むことは、「おそらくヒトに発がん性がある（グループ 2A）」に分類した。これは、食道がんと非常に熱い飲料を飲むことの間に関連性があることを示す疫学調査による限られた根拠（limited evidence）に基づく。動物試験でも超熱水による発がん性について限られた根拠がある。

マテ

非常に熱い温度ではないマテを飲むことは、「ヒトに対する発がん性については分類できない（グループ 3）」に分類した。これは、冷たい温かいマテを飲むことによるヒトでの発がん性と冷たいマテによる実験動物での発がん性について根拠が不十分（inadequate evidence）であることに基づく。

コーヒー

コーヒーを飲むことは、「ヒトに対する発がん性については分類できない（グループ 3）」に分類した。ワーキンググループは、ヒトと動物に関する 1000 以上の試験をレビューし、

総合的にコーヒーを飲むことによる発がん性について根拠が不十分 (inadequate evidence) であるとした。

Q & A

http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q&A_Vol116.pdf

(一部抜粋)

コーヒーについては 1991 年に疫学の「限定的根拠 (limited evidence)」に基づき「ヒトへの発がん性の可能性がある (グループ 2B)」に分類されていた。当時より多くの、強い根拠に基づき決定した。グループ 3 に分類したことは、この物質の安全性が証明されたということを意味しない。がんの原因としての結論ができないということの意味する

マテについては 1991 年に「熱いマテ」をグループ 2A に分類し、温度を特定しないマテについてはグループ 3 にしていた。新しい評価では、非常に熱くはないマテはグループ 3 に分類し、「非常に熱いマテ」の評価は非常に熱い飲料の中に含まれる。

モノグラフについての神話を暴く：6つのよくある誤解を解く

DEBUNKING THE MYTHS OF THE MONOGRAPHS: Six Common Misconceptions Dispelled

<http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/2016/DebunkMyth.php>

・ IARC の分類は、コーヒーは安全だということか？

ノー。そのような意味ではなく、既存の科学的データではがんを起こすかどうかについて結論を出せないという意味である。

・非常に熱い飲料を飲むことは同じグループ 2A の DDT 暴露と同じくらい危険なのか？

ノー。分類は同じだが、危険性が等しいわけではない。IARC の分類は発がん性の科学的根拠の強さを示しているのであり、暴露によるリスクの大きさを示しているわけではない。従って、それぞれがどのくらい危険なのか、がんを生じるのにどの程度の暴露が必要なのかを言うことは出来ない。

・どのくらいの回数や期間非常に熱い飲料を飲むとがんになるのか？

わからない。

・非常に熱い飲料を飲むことに関連する食道がんはどのくらい？

多くの国では食道がんの主な原因は喫煙と飲酒であり、現在の研究からは非常に熱い飲料の症例の割合は推定できない。

・非常に熱い飲料を飲むのはどのくらい危険？

わからない。IARC 評価では、がんの可能性があるかのみを言える。

・コーヒーの分類が格下げされた。IARC が最初は間違っていたことを意味する？

ノー。科学的評価は、その時点で利用可能な根拠に基づくものである。しかし、科学的知見は進歩するもので、モノグラフの評価も新しいデータの利用とともに更新される。コーヒーについても、以前よりも多くの知見、よりよい試験データを入手できた。

*The Lancet Oncology,

Published online 15 June 2016

[http://dx.doi.org/10.1016/S1470-2045\(16\)30239-X](http://dx.doi.org/10.1016/S1470-2045(16)30239-X)

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

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

1. プレスリリース

欧州委員会は農薬とバイオサイド分野での内分泌攪乱物質を同定するための科学的基準を提示

Commission presents scientific criteria to identify endocrine disruptors in the pesticides and biocides areas

15 June 2016

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-16-2152_en.htm

本日、欧州委員会は植物保護製品とバイオサイド分野での内分泌攪乱物質を同定するための基準を提示した。委員会は欧州理事会と欧州議会に、内分泌攪乱物質の同定にはしっかりした (strong) 科学に基づくアプローチを採用し WHO の定義を承認することを提案した。

内分泌攪乱物質は、天然および合成の、ホルモン系の機能を変更することによりヒトや動物に有害影響を引き起こす可能性のある物質である。本日欧州委員会は、植物保護製品とバイオサイド分野での内分泌攪乱物質のより正確な同定を可能にする科学的基準とともに二つの法案を提示した。

本日発表したのは以下である：

- ・ 科学および規制の文脈での概要を説明する文書
- ・ 内分泌攪乱物質の同定基準の違いに関する最新の科学を提示し、その結果として起こりうることについての情報を提供する影響評価報告書
- ・ 内分泌攪乱物質の同定基準を設定した、ひとつはバイオサイド製品規制、もうひとつは植物保護製品規制下での二つの法案

Jean-Claude Juncker 欧州委員会委員長は「内分泌攪乱物質は健康や環境に重大な影響を与える可能性があり、既存の農薬やバイオサイド規制で多くのものが既に禁止されているものの、我々は監視を継続する必要がある。委員会はヒトと環境の両方に最大レベルの保護を確保することに尽力していて、そのため本日内分泌攪乱物質の厳密な基準を提出した—それは科学に基づき、EU の規制システムが世界で初めてそのような科学的基準を定義した規制になった。」と述べる。

Jyrki Katainen 職業・成長・投資・競争力副委員長は「本日発表された内分泌攪乱物質の科学的基準は、内分泌攪乱物質暴露を最小化する目的と法的明確化に寄与するだろう。本日の説明文書はこのプロセスにおいて我々が検討してきたことの概要を示し、直接関連する二つの規制や他の EU の規制枠組みや対応との関連において、科学的基準を決めるのに何が妥当であるかという範囲を定義し、これらの基準を設定することの意味を検討した。」と述べた。

Vytenis Andriukaitis 健康食品安全コミッショナーは「本日委員会が提示した基準は、我々の植物保護やバイオサイド製品の規制で設定されているヒト健康と環境にハイレベルの保護を保証する。植物保護製品とバイオサイド規制は事前認可制、必要なデータの多さ、意志決定がハザードベースで行われるため世界でも最も厳しいものの一つである。委員会は EU の人々の健康保護への尽力を再確認する。」

本日委員会が支持した科学的基準は、広範な合意がある WHO の定義に基づく。WHO は内分泌攪乱物質を以下の性質があるものと定義している：

- ・ヒト健康に有害影響がある；
- ・作用機序が内分泌攪乱である；
- ・有害影響と作用機序に因果関係がある。

本日支持した基準はどうやって内分泌攪乱物質を同定すべきかについても特定している：

- ・全ての妥当な科学的根拠を用いて；
- ・根拠の重み付けアプローチを用いて；
- ・しっかりした系統的レビューを採用する。

二つの法と一緒に出された委員会の文書は内分泌攪乱物質を巡る複雑な科学と規制の文脈の概要を示し、ここ数年どうやって定義に関する科学的コンセンサスが得られてきたのかを説明し、その全てを考慮してこの決定に至った。基準を見越して、委員会は内分泌攪乱物質への暴露を最小限にするための努力を強化する多くの対応を決めている。短期的には研究と国際協力、中期では試験法、長期では規制についてである。

迅速な対応がとられるよう、委員会は EFSA と ECA に、本日提示された基準案に従って内分泌攪乱物質と同定できるものが既に認可された個々の物質にあるかどうかを検討するよう要請した。これにより EFSA と ECA はそれぞれの規制方法のもとで、この基準が発効した場合の適用の準備ができることになる。

この基準を含む二つの法案は適切な手順を踏んで委員会で採択される必要がある。植物保護製品規制では、基準を特定した法案は加盟国の投票にかけられる。バイオサイド規制では採択の前に加盟国の専門家グループにより議論される。

どちらも欧州理事会と欧州議会が関与する。二つの法の一貫性を確保するため、欧州委

員会は二つの文章を同時に欧州理事会と欧州議会に提出するだろう。さらに欧州委員会は最新の科学的知見を考慮するために、植物保護製品規制のもとでの例外の基準も提案する。農薬規制の「ハザードベースの」アプローチ、つまり暴露を考慮しないでハザードだけで物質を禁止する、は維持されるが、暴露とリスクに関する情報を含む最新の科学的根拠を使用した科学的知見によって例外が調整される。

ファクトシート

Frequently Asked Questions: Endocrine disruptors

[http://europa.eu/rapid/press-release MEMO-16-2151_en.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-16-2151_en.htm)

・内分泌攪乱物質(EDS)とは何？

ホルモン系の機能を変更することによりヒトや動物に有害影響を引き起こす可能性のある物質のこと（図を掲載）。影響のみを調べる他の化学物質と違うところは作用機序を検討するところである。

・何が論点？

1999年に「内分泌攪乱物質戦略」を作ってから15年以上、内分泌攪乱物質の法的定義を巡って議論が続けられてきた。

・EU規制でEDSは既に考慮されている？

イエス

・EU規制は植物保護製品とバイオサイドのEDSをどう規制している？

・化学物質について「ハザードに基づく」と「リスクに基づく」決定がなされる：規制の文脈では？

化学物質の規制にはハザードに基づく場合とリスクに基づく場合の二つの異なる方法がある。EUの規制のいくつかはハザードベースで、いくつかはリスクベースのアプローチをとっている。今回直面している問題は植物保護製品とバイオサイドの内分泌攪乱物質かどうかを決める基準を作ること、これらをどう規制するかを決めることではない。農薬とバイオサイドのEU規制では、発がん物質のような一部の物質についてはリスク評価が行われている極僅かの例外を除き、リスクではなくハザードに基づいている。

・植物保護製品とバイオサイド製品の規制分野にとってこの基準は何を意味するか？

植物保護製品とバイオサイド製品に関するEU規制では、農薬の場合は暴露が無視できる、バイオサイドの場合は無視できるリスクでない限り内分泌攪乱物質は認可されない。基本的には有効成分が内分泌攪乱物質かどうかは認可の際に評価される。農薬やバイオサイドに使用される全ての有効成分は一定期間のみ認可され、その認可は定期的にレビューされる。内分泌攪乱物質による有害影響のいくつかは（例えば生殖影響）既に何年も評価されている。つまり現実的には内分泌攪乱物質であるという根拠があるものは既にEUでは禁止されている。しかしながら新しい基準はより正確な、最新の評価を可能にするだろう。

・新しい基準は直ちに適用されるのか？

直ちに適用されるだろう

・委員会は何を発表した？

・次は？

* COMMUNICATION FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL

http://ec.europa.eu/health/endocrine_disruptors/docs/com_2016_350_en.pdf

「有害影響」の定義や安全性の閾値があるか無いかは問題としなかったこと、強さは同定には関係ないがリスク評価には関係する、など。

*影響評価

Impact assessment

http://ec.europa.eu/health/endocrine_disruptors/impact_assessment/index_en.htm

*参考：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2014（2014. 10. 29）別添 参照

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2014/foodinfo201422ca.pdf>

【EFSA】内分泌活性物質（特集ページ）

ECは、バイオサイド及び農薬に関するEU規制の対象とする「内分泌攪乱物質（endocrine disruptors）」を定義するための基準を決定するため、2015年1月16日までパブリックコメントを募集している。その一環で、EFSAが2013年3月に内分泌攪乱物質のハザード評価に関する科学的意見を公表し、さらに、内分泌攪乱物質に関するFAQも公表した。

2. 食品の真正性と完全性についてのハイレベル会議

High level conference on FOOD AUTHENTICITY AND INTEGRITY

24 June 2016, Brussels

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/docs/ev_20160624_food-authen_en.pdf

プログラムを公表。

内容は食品偽装対策についてで、ケーススタディはエクストラバージンオリーブ油と肉を取り上げている。

3. EU Rules

食品の分類を説明するガイダンス文書

The guidance document describing the food categories

June 2016

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_a_nnex2.pdf

食品添加物に関するEC規則1333/2008の付属文書IIのPart Eに記された食品分類（food categories）に関するガイダンス文書。食品添加物は、使用できる食品とその使用条件につ

いて認可されている。EU加盟国による認可を統一し強化できるようにするために、ガイドランス文書では食品添加物の使用条件を指定する場合に必要な食品分類についての説明を提供している（例：乳製品、ジャムと言った場合に何を指すのかを説明）。

4. EU のフードチェーンに渡る公的管理規定の改定案の政治的合意についての Andriukaitis コミッショナーの声明

Statement by Commissioner Andriukaitis on the political agreement reached on the EU proposal for revision of the provisions on official controls along the food chain

16 June 2016

http://europa.eu/rapid/press-release_STATEMENT-16-2230_en.htm

公的管理提案についての共同規制担当者による 6 月 15 日の最終段階での政治的合意を歓迎する。これにより農業と食品規制の執行に関してよりスマートな規則に一步近づいた。欧州議会と理事会での最終化を期待する

* 動物と植物の健康パッケージ：より安全な食品のためのよりスマートな規則

Animal and Plant Health Package: Smarter rules for safer food

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/pressroom/animal-plant-health_en.htm

約 70 の規制からなるフードチェーンの EU 規制を 5 つに再構成する計画のうちの一部。

5. 食品獣医局 (FVO) 査察報告

● スリナム—水産物

SR Suriname - Fishery Products

08/06/2016

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3626

2015 年 12 月 7～17 日に実施された EU 輸出用水産物製品の公的管理システムを評価する査察。公的管理システムにいくつか欠点があるにもかかわらず、当局は欠点を善処し EU の要求に合う製品を保証するためにシステムの効果を改善する責任とやる気を述べている。欠点 9 のうち 4 をリストから外すためにすぐに行動を起こしたことで言質は証明された。要求基準に満たない施設をリストから外すことにも着手した。閉会時には査察中に現地で発見されたことへの素早い返答が最初の行動計画に反映された。すべて実行されれば、残された欠点が扱われることを保証するのに十分である。

● アルゼンチン—農薬

AR Argentina – Pesticides

07/06/2016

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3625

2016 年 1 月 15 日～2 月 25 日までアルゼンチンで実施された、EU 輸出用柑橘類の農薬管理評価に関する査察。2012 年から国家残留農薬管理計画は輸出用の果物や野菜に範囲を

広げている。この計画は相手国の基準を保証するものではないが、輸出用包装作業場での実施要領を提供している。栽培者レベルの公的管理手順などはないが、輸出業者は包括的なアプローチを提供している。国家当局による分析範囲が限られており、効果が限定されている。

- **管理団体—オーガニック生産基準と管理方法**

XC Control Body - Organic production standards and control measures

15/06/2016

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3629

2015年11月11～20日に実施された、南アフリカの管理団体(CB)によるオーガニック生産基準の申請と適用した管理方法を評価するための査察。概して、この管理団体は欧州委員会が認可している生産規則と管理方法を適用しており技師による管理は有効だが、抜き打ち検査やリスク評価手順に少し欠点がある。

- **ブルガリア—オーガニック農業**

BG Bulgaria - Organic Farming

15/06/2016

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3630

2015年11月16～27日にブルガリアで実施されたオーガニック製品とオーガニック生産表示の管理評価のための査察。ブルガリアの管理システムは技師がオーガニック生産規則を遵守していることを保証できない。当局による管理は管理団体の能力に体系的な欠点があることを特定できていない。

- **クロアチア—農薬の市販と使用**

HR Croatia - Marketing and use of plant protection products

15/06/2016

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3631

10月13～21日にクロアチアで実施された農薬の市販と使用に関する公的管理システム評価のための査察。経験を積んだ有能な技師と情報技術ツールを駆使した広範で効果的なシステムがある。クロアチアが比較的最近欧州連合に入ったことを考えると、全体的な管理組織は素晴らしい。具体的な詳細を欠いたガイダンスと手順が検査システムを害しており、そのため管理の一貫性が疑われている。農薬の小売業者の管理は満足できるものである。当局は違法な農薬が脅威となっていることに気付いているが、その製品が広まっているかはわからない。にもかかわらず、詰め替えや輸入品の管理は限られており、分析計画の制定では違法な農薬を検出する可能性が制限されている。使用者の管理システムは満足のいくものである。

6. 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/>

2016 年第 23 週～第 24 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)

中国産セラミックセット(皿、ボウル、カップ)からのカドミウム(1.76 mg/l)及びコバルト(1.41 mg/l)の溶出、セルビア産トウモロコシのアフラトキシン(B1 = 5.1; Tot. = 5.4 µg/kg)、イラン産英国経由ゴールデンレーズンのフェンプロパトリン(0.12 mg/kg)と未承認物質エチオン(0.055 mg/kg)及びプロパルギット(0.057 mg/kg)、生きたムラサキイガイの下痢性貝毒(DSP)オカダ酸(214.2 µg/kg)、オランダ産スポーツマン用特定栄養食品の未承認成分(ハマビシ)・新規食品成分トンカットアリ(*Eurycoma longifolia*)及び未承認物質 3,3'-ジインドリルメタン(DIM)、イタリア産スウィートゴルゴンゾーラチーズのアフラトキシン(M1 = 0.07 µg/kg)、チェコ共和国産ドイツ経由有機ダルスフレーク(海藻)のヨウ素高含有(93 mg/kg)及び不十分なラベル表示 (推奨量の取扱説明書なし)、英国産食品サプリメント珪藻土の鉛(4.3 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

エジプト産ブドウのエテホン(1.2 mg/kg ; 1.7 mg/kg)、コスタリカ産パイナップルのオキサミル(0.016 mg/kg)、イラン産レーズンのフェンプロパトリン(0.25 mg/kg)及び未承認物質エチオン(0.055 mg/kg)とプロパルギット(0.13 mg/kg)、英国産マテガイの記憶喪失性貝毒(ASP) (24; 29 mg/kg)、ベトナム産チリ入り野菜オイル漬あっさりしたマグロのヒスタミン(272 mg/kg)、ベルギー産加工動物プロテインカテゴリー3(補完飼料)の反芻動物の DNA の存在、中国産グラスセットからのカドミウム(0.32 mg/item ; 4.3 mg/item)及び鉛(3.2 mg/item ; 45.3 mg/item)の溶出、トルコ産天然ハチミツ(ミツバチ)のスルホンアミド(7.5 µg/kg)未承認、米国産食品サプリメント(筋肉用食品)の未承認成分(ツボクサ *Centella asiatica*)・新規食品成分ノルコクラウリン・新規食品成分インド蛇木(*Rauwolfia canescens*)及び未承認物質テオブロミン、インド産冷凍バラクーダの水銀(0.92 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質メチルスルフォニルメタン(MSM)・N-アセチルシステイン・プロメライン及び D-グルコサミン、日本産乾燥海藻(コンブ)のヨウ素高含有(2800 mg/kg)、など。

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

中国産カボチャの種の未承認物質イソフェンホスメチル(0.050 mg/kg)、フランス産ウズラの卵のナラシン(3.4 µg/kg)、フィンランド産飼料用トナカイの肉の鉛(201 mg/kg)、ベルギー産飼料用酸化マンガンのカドミウム(59.9; 79 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産香港経由クロムでメッキしたバーベキューグリルバスケットからのマンガンの溶出(0.2 mg/kg)、中国産バーベキューからのクロム(0.2 mg/kg)及びマンガン(0.3 mg/kg)の溶出、コロンビア産食品サプリメントの未承認物質シブトラミン及びフェノールフタレイン、インド産緑茶の未承認物質プロパルギット(0.82 mg/kg)、インド産ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 64; Tot. = 70 / B1 = 88; Tot. = 95 µg/kg)、韓国産燻製カツオブレークのベンゾ(a)ピレン(37.1 µg/kg ; 14 µg/kg)・多環芳香族炭化水素(SUM4: 295.6 µg/kg ; PAH4 sum: 95.2 µg/kg)・ベンゾ(a)アントラセン(130.9 µg/kg ; 41.9 µg/kg)及びクリセン(125.4 µg/kg)、インド産全形ナツメグのアフラトキシン(B1 = 87.8; Tot. = 98.2 µg/kg)、マダガスカル産殻剥きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 101; Tot. = 169 µg/kg)、日本産緑茶のテブコナゾール(0.8 mg/kg)及び未承認物質ジノテフラン(0.62 mg/kg ; 0.49 mg/kg)、ジョージア産煎ったヘーゼルナッツのアフラトキシン(B1 = 38.5; Tot. = 47.9 / B1 = 53.3; Tot. = 62.7 µg/kg)、エジプト産ネクタリン(0.15 mg/kg) ; 桃(0.08 mg/kg)の未承認物質プロパルギット、インド産ガーリックパウダーのオクラトキシン A(39 µg/kg)、米国産殻付きピスタチオナッツのアフラトキシン、インド産フェネルシードのアセタミプリド(0.20 mg/kg)、韓国産燻製カツオブレークのベンゾ(a)ピレン(42.7 µg/kg)、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホス(0.504 mg/kg)、中国産台所用品(穴あきへら)からの一級芳香族アミンの溶出(17.9 µg/kg)、インド産緑茶の未承認物質プロパルギット(0.78 mg/kg ; 0.91 mg/kg)、モロッコ産プーアール茶の未承認物質アントラキノン(0.05 mg/kg)、シリア産アプリコットジャムの安息香酸(E210) (163 mg/kg)未承認及び亜硫酸塩非表示(134 mg/kg)、中国産ナイロン製穴あき杓子のメラミン(>0.02 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. トピックス 食品サプリメント

Food Supplements

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/supplements>

食品サプリメントは、通常の食事を補う目的で栄養素やその他の栄養や生理機能のある物質を濃縮したものである。食品サプリメントは錠剤やカプセルや液体などのような形態で「用量で」販売されている。サプリメントはある種の栄養素の欠乏を正常にするあるいは

は適切な摂取量を維持するために使用される場合もあるが、一部の 경우에는 ビタミンやミネラルの過剰摂取で有害影響が出たり思わぬ副作用を生じることもある。そのため安全な使用を確保するために最大基準が必要である。

EU の規制枠組み

欧州委員会が食品サプリメントの安全性と適切な表示を確保するために共通規則を設定している。EU では食品サプリメントは食品として規制され、成分として使われるビタミンやミネラルに焦点を絞っている。主な規制はビタミンやミネラルを含む食品サプリメントに関する指令 2002/46/EC である。

この指令では表示要件を定め、サプリメントに添加される各ビタミンやミネラルの最大基準と最低基準の設定を求めている。ビタミンやミネラルの過剰摂取は有害影響を起こす可能性があるため、指令では食品サプリメントに加えらるるビタミンやミネラルの最大基準の設定に備えたものとなっているが、この作業は欧州委員会に委託されて現在進行中である。さらに Annex II には食品サプリメントに添加できるビタミンやミネラルのリストがあり、2009 年 11 月 30 日の規則 1170/2009 により改訂された。

ビタミンやミネラルは、個々の物質について EFSA が安全性と生物学的利用度に関する科学的申請書類を評価してからこのリストに含むことを検討される。認められているリストに載っていない物質を販売したい企業は欧州委員会に申請書を提出する必要がある。提出すべきデータについてのガイドは 2001 年に SCF が情報提供している。

EFSA の役割と活動

EFSA は Annex II リストに追加することを提案されている栄養源の安全性と生物学的利用度について評価するよう欧州委員会に要請された。2009 年 7 月に EFSA は、現在 EU で販売されている食品サプリメントのビタミンやミネラル源として使用されている物質の、最初の包括的評価を行った。EFSA の結果をもとに欧州委員会が認可ビタミン・ミネラル物質リストを見直した。

2005 年から 2009 年の間に EFSA は合計 533 の申請を吟味し、そのうち 186 は評価の途中で申請を取り下げ、残り約半分は評価できる十分な科学的根拠が提出されなかった。39 の申請については安全上の懸念が同定された。評価は ANS パネルが行った。評価は申請者の提案した摂取量での、最良の科学的知識に基づく安全性の判断による。また栄養素の生物学的利用度も評価している。これまでは AFC パネルがこの仕事をしていた。さらに EFSA の NDA パネルが個々の微量栄養素が食事所要量を超えた場合の有害健康影響について包括的に評価し、人口集団毎に TDI (上限摂取量) を設定した。この値が ANS パネルの安全性評価の参照値として用いられている。この仕事全体を通して EFSA は欧州委員会による食品サプリメントと強化食品のビタミンやミネラルの最大基準設定を支援している。

2. 栄養源ガイダンスー次回更新に意見を

Nutrient sources guidance – have a say on coming update

8 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160608>

食品を製造する際に栄養学的又は生理学的機能のために食品サプリメントの成分や通常の食品の強化のための添加成分として使われる「栄養源 nutrient sources」の安全性評価に関連する科学的情報を求めている。この評価対象は、原料そのもの (intact source) の安全性と、それに由来する栄養素の生物学的利用能について。募集期間は 2016 年 7 月 20 日まで。

3. 化学物質混合物：問題について議論する

Chemical mixtures: debating the issues

8 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160608b>

世界中の研究者、科学者、関係者、政策決定者が最近集まって、欧州における化学物質混合物のリスク評価をとりまく問題について議論した。

EFSA と RIVM の組織したシンポジウムで、多数の革新的研究プロジェクトが発表された。EFSA は複数化学物質暴露によるヒトと環境リスク評価の方法論を統一するためのガイダンスを作るワーキンググループを設立した。より詳細な報告書は RIVM のウェブサイトを参照。

* Report EFSA-RIVM Symposium

http://www.rivm.nl/en/Topics/F/Food_safety/EFSA_RIVM_Symposium/Report_EFSA_RIVM_Symposium

4. 生物学的多様性と生態系サービスに関連した EFSA の環境リスク評価のための特定保護目的選択肢を導出するためのガイダンス

Guidance to develop specific protection goals options for environmental risk assessment at EFSA, in relation to biodiversity and ecosystem services

EFSA Journal 2016;14(6):4499 [50 pp.]. 17 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4499>

健全な環境の維持と生物多様性の保護は環境保護の主要な目的である。EFSA による環境リスク評価(ERA)に直接適用されるには、法律で概要が記述されている保護目的は多くの場合、一般的で広範すぎる。そのために、それを特定保護目的(SPGs)に翻訳する必要がある。このガイダンスは EFSA の ERAs の全ての分野で使用運用可能な生物学的多様性と生態系サービスの一般的な保護目的を作成するための枠組みを提示している。このアプローチは 3 つの連続した段階がある：(1) 妥当な生態系サービスの同定；(2) サービス提供ユニット (SPUs) の同定；(3) 5 つの相互に関連する特徴を使用した SPUs の保護の量/パラメーターのための選択肢の同定。

5. 特定医療目的用の食品サプリメントと食品、食品に栄養を添加する目的のカルシウム

源としてのリン酸化オリゴ糖カルシウム(POs-Ca®)

Calcium phosphoryl oligosaccharides (POs-Ca®) as a source of calcium added for nutritional purposes to food, food supplements and foods for special medical purposes

EFSA Journal 2016;14(6):4488 [26 pp.]. 17 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4488>

POs-Ca®はジャガイモでんぷんから得られるリン酸化オリゴ糖カルシウム塩である。POs-Ca®は、チューインガム、固い焼き菓子、砂糖を使わないソフトキャンディ、リンゴジュースでの使用目的にあった温度と pH で安定である。POs-Ca®は水にかなり溶けやすく、消化管でリン酸化オリゴ糖とカルシウムを容易に分離する。POs-Ca®は他のカルシウムやオリゴ糖の食事源と同じ方法で吸収され、分配され、排泄されると予想されている。ラットの胃内投与後の血漿カルシウム濃度の増加で明らかになったように、カルシウムは体内に吸収され利用される。POs は実際には毒性がなく、ラットの 90 日間経口毒性試験での最大投与量をもとに、1,000 mg/kg 体重 (bw) /日の無毒性量が設定された。細菌を用いる復帰突然変異試験と *in vitro* 哺乳類の染色体試験で遺伝毒性の証拠がないことが観察された。現在の申請のために提供されている毒性データは 2012 年に ANS パネルが発表した食品添加物評価を提案するためのガイダンス Tier 1 の求めに従っており、POs-Ca®の毒性の可能性の兆候がないため、追加データの必要はない。カルシウムは POs-Ca®から体内に吸収され利用される、また許容一日摂取量を導出するには毒性データベースが限られているが、提案された使用と使用量で特定医療目的食品や食品と食品サプリメントへの栄養目的として添加されるカルシウム源として使用するには安全性の懸念はない。POs-Ca®はカルシウム全体の平均一日摂取量のうちカルシウムの一日摂取量の主な要因となるだろう。

6. 飼料添加物関連

- 全てのメジャー及びマイナー家禽種用飼料添加物としての ROVABIO® SPIKY(エンド-1,4-β-キシラナーゼ と エンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ)の安全性と有効性

Safety and efficacy of ROVABIO® SPIKY (endo-1,4-beta-xylanase and endo-1,3(4)-beta-glucanase) as a feed additive for all major and minor poultry species

EFSA Journal 2016;14(6):4510 [10 pp.]. 15 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4510>

この添加物は肥育用鶏と七面鳥、産卵鶏用、交配用に育てている七面鳥、肥育用及び産卵用に育てているマイナー家禽種に認可されている。消費者と環境に安全であり、皮膚と眼への刺激性はないが、皮膚感作性や吸入による有害な可能性については検討すべきであるという結論はこの申請でも有効である。この添加物は産卵雌鶏に有効な可能性があり、この結論は交配用雌鶏にも適用され、すべての産卵用マイナー家禽種に外挿可能である。

- 全ての種用飼料添加物としての鉄化合物(E1)の安全性と有効性：Poortershaven Industriële Mineralen B.V.が提出した申請に基づく酸化鉄

Safety and efficacy of iron compounds (E1) as feed additives for all species: ferric oxide based on a dossier submitted by Poortershaven Industriële Mineralen B.V.

EFSA Journal 2016;14(6):4508 [26 pp.]. 15 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4508>

評価対象の酸化鉄は 57%~69%の鉄(Fe)を含む。EFSA の FEEDAP パネルは対象動物用の酸化鉄の安全性を結論できなかつた、それは(i) 酸化鉄赤の申請が全ての動物種用である、(ii) 動物への生涯投与が排除できない、(iii) 十分な生物学的毒性学的データが得られなかつた、ことによる。動物の栄養に酸化鉄を使用することは、消費者のリスクにはなりそうもない。酸化鉄の遺伝毒性の可能性について懸念があるので、あらゆる経路の暴露が有害だと考えるべきである。鉄酸化物は環境中の至る所にある。食物生産する動物の酸化鉄の栄養的な使用からは追加情報はわずかなものだと考えられている。動物の栄養にこの添加物を使用することが環境へのリスクを引き起こす恐れはない。酸化鉄は動物の鉄需要を満たすことのできる鉄源だと考えるべきではない。

- **全ての動物種用飼料添加物としての酸化銅の安全性と有効性**

Safety and efficacy of dicopper oxide as feed additive for all animal species

EFSA Journal 2016;14(6):4509 [19 pp.]. 17 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4509>

酸化銅(Ⅰ)は銅源としてすべての動物種に有効である。

- **鶏肥育用、産卵鳥育成用、産卵に向けたマイナー家禽種肥育用の Enviva® PRO 202 GT (バチルス・アミロリケファシエンス PTA-6507、バチルス・アミロリケファシエンス NRRL B-50013 及びバチルス・アミロリケファシエンス NRRL B-50104)の安全性と有効性**

Safety and efficacy of Enviva® PRO 202 GT (*Bacillus amyloliquefaciens* PTA-6507, *Bacillus amyloliquefaciens* NRRL B-50013 and *Bacillus amyloliquefaciens* NRRL B-50104) for chickens for fattening, chickens reared for laying and minor poultry species for fattening and to point of lay

EFSA Journal 2016;14(6):4505 [2 pp.]. 16 June 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4505>

Enviva® PRO 202 GT 含有物は推奨量で鶏肥育の性能を改善する可能性があると 3つの試験のデータから証拠が提出され、この結論は産卵鳥育成用に拡大適用され、また同量で使用した時に産卵用マイナー家禽種肥育用に外挿される。

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

1. FSA 2015 年 年次事故報告書発表

FSA Annual Report of Incidents 2015 published

9 June 2016

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15190/fsa-annual-report-of-incidents-2015-published>

FSA は最新の年次事故報告書を発表した。これによると 2015 年は FSA とスコットランド食品基準庁は 1514 の食品、飼料、環境汚染事故を通知され、調査・管理した。

全体の数は前年並みだが、カテゴリー別の事故数は年により相当違う。2015 年の数が多かったものは、病原性微生物 (18%)、アレルゲン (14%)、化学汚染物質 (その他) (12%)、残留動物用医薬品 (8%) である。残留動物用医薬品については、2013 年までとそれ以降では報告の仕方が変わったため増加している。2015 年の 43% はコクシジウム抑制剤などの寄生虫用の薬であった。化学汚染物質のほぼ全てが火事に関連していた。

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

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

1. 食品中残留農薬 : 2016 年モニタリング結果

Pesticide residues in food: rolling monitoring results for 2016

7 June 2016

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-rolling-monitoring-results-for-2016>

2016 年 3 月にサンプリングした鞘付きマメ、ブドウ、乳、ジャガイモ、カットフルーツ (prepared fresh fruit) の残留農薬検査の結果を公表。

* March 2016 monthly results: pesticide residues in food monitoring programme

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/526767/pesticide-residues-rolling-march-2016.pdf

MRL 超過が確認された検体のうち、バングラデシュ産鞘付きマメのクロルピリホス (4.3 mg/kg; MRL=0.05 mg/kg) とインド産鞘付きマメのトリアゾホス (0.4 mg/kg; MRL=0.01 mg/kg) で急性参照用量 (ARfD) を超過したため RASFF 通知をしている。他に、英国産ジャガイモから英国でジャガイモに使用が認められていない MCPA が検出されたため調査中である。

- 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

クランベリージュースが再発する尿路感染症のある女性の「役にたつ」と研究が主張

Cranberry juice 'useful' for women with recurring UTIs, claims study

Monday June 20 2016

<http://www.nhs.uk/news/2016/06June/Pages/Cranberry-juice-useful-for-women-with-recurring-UTIs-claims-study.aspx>

Daily Telegraph が「クランベリージュースを飲むと世界中の抗生物質の使用を減らすことができる」と楽観的な見出しで報道した。新しい研究が再発する尿路感染症を経験している女性に幾分かの予防の利益を発見したが、これが抗生物質耐性との戦いに効果的武器にはならないことはほぼ間違いない。透明性のために、この研究の資金は Ocean Spray クランベリーが出していて、著者のうちの二人はこの会社の従業員であることを指摘しておくことが重要だろう。この試験は 373 人の健康な女性に毎日 6 週間 240mL のクランベリージュースまたは同じ味のプラセボを飲んでもらった。クランベリージュースは尿路感染に関連する症状の数を減らした。予防効果は小さく、研究者らは全ての女性が 3.2 年クランベリージュースを飲んだら尿路感染 1 回が減らせるだろうと推定している。なんてささやかなのだろう。

この研究はサイズや期間、定期的評価、参加者も研究者も群がわからないなど、質はよい。しかしジュースは感染数を減らしたように見えるだけで、治療はできない。実際に感染した女性は抗生物質を使用する必要がある。またこの研究では尿路感染に最もなりやすい人たちを除外している。毎日クランベリージュースを飲むかどうか決めるのは個人の決定である—ただしこうした飲料には砂糖も多いことを念頭に置く価値はあるだろう。

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

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

1. ASA 裁定

ASA Ruling on The Juice Garden

15 June 2016

https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/6/The-Juice-Garden/SHP_ADJ_315071.aspx#.V2dV3dMkpaQ

色々なジュースのがん抑制などの健康強調表示について。Juice Garden に対して ASA が照会したところ回答はなかった。認可されていない健康強調表示と疾患の治療や予防効果の宣伝は違法。栄養強調表示も規制に従っておらず根拠も提示されなかった。

-
- 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. 混ぜ物が入った動物由来食品は、今後検出しやすくなる

Adulterated animal-based foods to become easier to detect in future

06.06.2016

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/20/adulterated_animal_based_foods_to_become_easier_to_detect_in_future-197654.html

羊のチーズは牛乳も含んでいる？ビーフサラミの中にいくらか豚肉が混じっている？動物由来食品の混ぜ物についてのこれら及び他の質問が、本日開始したドイツ連邦リスク評価研究所の「アニマル ID」という研究計画の焦点である。「違法な肉への混ぜ物は、検出されると、消費者を心配させるだけでなく健康リスクを引き起こす可能性もある」と BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 氏は述べた。「この理由から監督機関は、素早く確実に食品の混ぜ物事例を明らかにする手段を持つことが必要である。この計画の目的は食品と飼料に含まれる動物成分を安全に検出できる新しい分析方法を開発することである。中でも、現場で、すなわち施設で製品検査中に簡単に利用できる高感度で有効な迅速検査が挙げられるだろう。」ドイツ連邦食糧農業省(BMEL)勤務の政務次官 Dr. Maria Flachsb Barth 氏は本日、科学者と報道代表者の列席の下、BfR の研究に財政支援すると発表した。

2. BfR シンポジウム「食品や飼料としての昆虫ー将来の食糧？」のプレゼン概要

Overview of the presentations at the BfR Symposium "Insects as Food and Feed - Food of the Future?" on 24 May 2016

http://www.bfr.bund.de/en/overview_of_the_presentations_at_the_bfr_symposium_insects_as_food_and_feed_food_of_the_future_on_24_may_2016-197739.html

2016 年 5 月 24 日に開催されたシンポジウムのプレゼン資料を公開。(5 演題のうち WHO/FAO 以外の 4 演題はドイツ語)

*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 8/ 2016 (2016. 04. 13)

【BfR】BfR シンポジウムー食品や飼料としての昆虫ー将来の食糧？

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201608c.pdf>

3. 最適な動物モデルを選定して動物実験を減らす

Fewer animal experiments due to optimal animal model selection

16.06.2016

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/21/fewer_animal_experiments_due_to_optimal_animal_model_selection-197722.html

動物実験の結果はヒトに適用可能だろうか？この質問は何度も繰り返され賛否の分かれ

る議論になっている。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)の科学者は新しいアプローチを用いて、ヒトとマウスの炎症過程データを分析し、それらを互いに体系的に比較した。ある種のマウスモデルはヒトで研究と非常によく相関するが、そうでないものもある。「この結果は、定められた研究課題に最適な動物モデルを特定するための的を絞った研究が求められていることを示している」と BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 氏は述べた。「だが、信頼できる代替法がある場合にのみ、それらは動物実験の代わりに使用されるという規則はまだ適用される。ドイツ実験動物保護センター(Bf3R)を通して、私たちは動物実験代替法の開発、検証、使用をサポートする。」

●フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

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

1. 二酸化チタンを吸入による発がん性があると分類する ANSES の提案が、パブリックコメントに提出された

ANSES's proposal for titanium dioxide to be classified as carcinogenic by inhalation submitted for public consultation

09/06/2016

<https://www.anses.fr/en/content/ansess-proposal-titanium-dioxide-be-classified-carcinogenic-inhalation-submitted-public>

ANSES は二酸化チタンを吸入によるカテゴリー1B 発がん物質として分類する提案を欧州化学庁(ECHA)に提出した。2016年5月31日以降、この提案は関心のある関係者が自らの見解、科学的議論、あるいは彼らの持つあらゆる追加情報を自由に提示することができるよう ECHA のホームページ上でパブリックコメントの議題になっている。この45日間続くパブリックコメント募集が終了した後は、ECHA のリスク評価委員会による最終意見を採択するまで、提案は、CLP 規則として知られる物質及び混合物の分類・表示・包装に関する EC 規則 No 1272/2008 が定めた手順に従って処理される。この意見に基づき、CLP 規則において ANSES が提案した分類を含むかどうかを欧州委員会が決定する。

2. ANSES 2015 年次報告書オンライン発表

ANSES 2015 Annual Report available online

16/06/2016

<https://www.anses.fr/en/content/anses-2015-annual-report-available-online>

ANSES の活動に関する 2015 年次報告書。5 周年を迎えて、2015 年から農薬・肥料・培地なども管轄になり、フィットファーマコビジランス計画を設立した。これは ANSES にと

って大きな分岐点であった。フィットファーマコビジランス計画は、それら製品の市販認可後のモニタリングを強化できるようデザインされている。2015年には他に、食品として昆虫を食べることによるリスク、ナノ銀、栄養表示、地下鉄の空気汚染への職業暴露リスク、微生物学的リスクの予防、消費者への伝え方など、様々な活動について報告したフランス南西部の鳥インフルエンザ、コルシカでの *Xylella fastidiosa* アウトブレイクなど、緊急時対応も行った。

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

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

1. Monaghan 郡 Clones でのクレンブテロール調査に関する声明

Statement in relation to Clenbuterol Investigation, Clones, Co Monaghan

Monday, 13 June 2016

https://www.fsai.ie/news_centre/news/Clenbuterol_13062016.html

FSAI はこのインシデントに関連するリスク評価を行った。詳細評価の結果、この事件は乳牛一頭に関連し、公衆衛生上のリスクとはならない。農業食料海洋省 (DAFM) によるこの事件の同定とその後の追跡対応は食品安全規制システムが有効であることを示す。

現在調査中のため、FSAI からはこれ以上加えることはない。

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

1. FDA の食品リコール開始プロセスに関する保健福祉省監察総監室早期警告についての声明

Statement on HHS OIG Early Alert on FDA food recall initiation process

June 9, 2016

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm505926.htm>

公衆衛生は我々の最優先課題で、FDA は米国の食品が世界で最も安全であり続けることを確保するために一生懸命働いてきた。

最近 HHS OIG (保健福祉省監察総監室) がレビューした約3年間で、FDA は数千の食品リコールを監視していて平均的リコール開始期間は一週間以内である。一部が平均からかけ離れて、全ての製品が回収されるまで数ヶ月かかっている。このような遅れは許容できない。一部の食品リコールは食品の性質や汚染、調査のため他のものより複雑になるが、プロセスは可及的速やかに行われるべきで、FDA は既に OIG の懸念に対応を始めている。この中には迅速対応チームを作る、プロセスを早くするための新しい技術を導入する、な

どが含まれる。

* Early Alert: The Food and Drug Administration Does Not Have an Efficient and Effective Food Recall Initiation Process

<http://oig.hhs.gov/oas/reports/region1/11501500.asp>

我々の目標は食品安全実行：時速な、科学に基づいた対応

Our Goal in Enforcing Food Safety: A Rapid, Science-Based Response

June 9, 2016 by FDA Voice

By: Stephen Ostroff and Howard Sklamberg

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2016/06/our-goal-in-enforcing-food-safety-a-rapid-science-based-response/>

安全でない可能性のある食品のリコールは、食品安全のための重要なツールである。FDA で最も多いのは企業による自主回収の援助である。

食品安全近代化法は FDA に、企業が危険な可能性のある食品を自主回収しない場合にはリコールする権限を与えた。

彼らの食品が安全でない、あるいは安全でない可能性が高いと考えられるという科学的根拠を提示された企業の多くは自主回収を選択するので、FDA の回収命令権限を使う必要はめったにない。ほとんどの場合、企業は法の執行に直面するとリコールを開始する。

HHS OIG がこのプロセスに懸念を提示した。OIG の警告を聞いた消費者のために、FDA が公衆衛生のためのミッションを完全に果たしていることを明確にしたい。

FDA は OIG の指摘に対して、改善のための適切な変更を始めている。しかしその前に一般的に自主回収の前に何がおこっているのかを検討するのが役にたつだろう。FDA の措置は科学的根拠に基づく必要がある。どのくらいの製品をリコールするかを決めるには、汚染の程度を確認しなければならない。根拠を集めるための時間はものにより異なるが、根拠がないのにリコールを要求するのは間違った製品をリコールし汚染された食品はまだ残るというリスクを冒すことになる。

FDA が科学に基づいて対応するので食品製造業者や消費者に信用される。企業は FDA から連絡があった場合には現実的な危険性があり直ちに対応しなければならないことを知っている。

OIG の懸念は 2012 年 10 月 1 日から 2015 年 5 月 4 日までの 30 の自主回収について抜き出して判断したものである。特に企業が何ヶ月も問題の製品をリコールしなかった 2 つのリコールをとりあげている。これは許容できない—そのことに間違いはない。しかし同時に FDA はこの期間数千のリコールを企業と協力して成功させてきたことにも留意したい。

我々は OIG に同意し対応を始めている。(以下 Strategic Coordinated Outbreak Response and Evaluation (SCORE チームについて、) 詳細略)

2. FDA は国際パンゲア IX 作戦で、処方薬の違法なインターネット販売を標的にする

FDA targets unlawful internet sales of illegal prescription medicines during International Operation Pangea IX

June 9, 2016

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm505921.htm>

FDA は今週危険な未承認処方薬を販売している 4,402 のウェブサイトに対応した。

FDA の犯罪捜査オフィス、規制関連業務オフィス、CDER が参加して 2016 年 5 月 31 日から 6 月 7 日まで対応した。4402 のウェブサイトにも公式に停止を求める文書を送付した。その中には 2,4-DNP を販売していた 110 のウェブサイトも含まれる

* 国際刑事警察機構 (Interpol)

Operation Pangea

<http://www.interpol.int/Crime-areas/Pharmaceutical-crime/Operations/Operation-Pangea>

3. FDA は自主的減塩ガイダンスのウェブセミナーを開催する

FDA To Hold Webinar on Guidance for Voluntarily Reducing Sodium

June 10, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm505850.htm>

FDA は 2016 年 6 月 21 日に、6 月 1 日に発表したガイダンスのウェブセミナーを開催する。登録は不要だがアクセスにはアクセスガイドを参照すること。

4. FDA はメニュー表示を議論する公聴会を開催する

FDA to Hold Public Workshops to Discuss Menu Labeling

June 14, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm506247.htm>

FDA はレストランでのメニューへのカロリーやその他の栄養素の表示最終規則について一連の公開ワークショップを開催する。参加希望者は事前登録が必要。

5. The Body Shot Bar は表示されていないシブトラミンが検出されたため Step 2 を全国で自主回収

The Body Shot Bar Issues Voluntary Nationwide Recall of Step 2 Due to Undeclared Sibutramine

June 7, 2016

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm505374.htm>

FDA の検査で製品「Step 2」からシブトラミンが検出された。

6. 警告文書

- Ultimate Weight Loss Co. 4/14/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm504533.htm>

FDA の検査で「Jenesis」、「Prime」および「Propell Platinum」から表示されていないシブトラミンとフェノールフタレインが検出された。他、各種違反あり。

- Thomas Veterinary Services PLC 6/2/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm504932.htm>

動物用医薬品フロルフェニコールの適用外処方。

- Eric Cherne 6/3/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm505579.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

- Focus Laboratories, Inc. 6/3/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm505550.htm>

加齢性黄斑変性用の食品として宣伝・販売されていた製品が医療用食品としての定義を満たさない、また他の製品の宣伝が未承認新規医薬品。

- Whole Foods Market North Atlantic Kitchen 6/8/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm506089.htm>

重大な cGMP 違反。

-
- 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission)

<http://www.ftc.gov/index.shtml>

1. **FTC は Pure Health あるいは Genesis Today グリーンコーヒー減量サプリメントを購入した消費者に総額 900 万ドル以上の返金小切手を送っている**

FTC Sending Refund Checks Totaling More Than \$9 Million to Consumers Who Bought Pure Health or Genesis Today Green Coffee Weight-Loss Supplements

June 14, 2016

<https://www.ftc.gov/news-events/press-releases/2016/06/ftc-sending-refund-checks-totaling-more-9-million-consumers-who>

FTC は、Pure Health あるいは Genesis Today グリーンコーヒー減量サプリメントを購入した消費者に向けて、合計\$9,190,842.68 の小切手、191,748 通を郵送している。オンラインでこれらを購入した消費者は全額払い戻しで平均 47.93 ドルを受け取る。小売店で購入した消費者は今回の郵便では受け取れず、FTC のサイトから申し立てを行って一部返金される可能性がある。これらの製品は The Dr. Oz Show などで宣伝され 2015 年に FTC が告発したものである。

- 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. 包装から食品に移行する化合物を管理する一募集

Managing chemical migration from packaging into food - call for submissions

10/06/2016

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Managing-chemical-migration-from-packaging-into-food---call-for-submissions.aspx>

FSANZ は包装から食品に移行する化合物の研究と既存の規制でリスクが管理できるかどうかについての意見や提案を 2016 年 8 月 5 日まで募集する。

2. 食品基準ニュース

Food Standards News

<http://www.foodstandards.gov.au/media/pages/foodstandardsnews/Default.aspx>

Food Standards News 136 - June 2016

<http://us2.campaign-archive2.com/?u=700bf5d7b419cc12102524e87&id=9d489f00ad>

- ・産地表示、ナノテクノロジー報告書、20 および 25 周年記念イベント、など
- ・包装容器からの溶出物について 2016 年 8 月 5 日まで意見募集

P1034 – Chemical Migration from Packaging into Food:

(一部抜粋)

この分野においては毒性学的懸念の閾値 (TTC : threshold of toxicological concern) が非常に有用なスクリーニングツールで、推定摂取量が TTC より小さいなら安全上の懸念はないとみなせる。これ以上なら適切な毒性に関するデータを用いて安全性評価を必要とする。

US FDA が行った TTC 解析によると 1,300 以上の食品と接触する物質のうち 86% は TTC の最小値である遺伝毒性物質への値 $1.5 \mu\text{g}/\text{kg bw}/\text{day}$ より推定暴露量が少ない。各 TTC の閾値を超える多くの化合物については、安全性に関するデータが様々なデータベースや公表された文献などに存在しており安全性が確認できる。一部の包装材化合物については、毒性データは公的には入手できないあるいは構造的に類似する化合物のデータが安全性評価に使われている。

オーストラリアの食品についても同様にリスクは低いという結論が出ている。しかし DEHP と DINP についてはさらなるデータが必要である。リサイクルボール紙のミネラルオイルの食品への移行については国際的にはまだ十分解明されておらず研究中である。

規制の選択肢としては、リスクが低い場合にはガイドラインを作ったり服務規程を強化したり、リスクが高いものについては溶出基準を設定するなど。規制によらないアプローチもある。

・他加工助剤としての *Bacillus amyloliquefaciens* 由来グルタミンナーゼ、除草剤耐性昆虫保護綿系統 MZIR098 由来食品、ラクトフェリン製造のための加工助剤としてのアガロースイオン交換樹脂の認可など。

● 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. パフォーマンス統計

Performance statistics

Content last updated: 7 June 2016

<http://apvma.gov.au/node/19741>

July 2015 – March 2016 の業務報告。

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

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

1. 400 人が南島食品安全ワークショップに参加した

400 people attend food safety workshops in Southland

10 Jun 2016

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/400-people-attend-food-safety-workshops-in-southland/>

ニュージーランドの食品安全規則は1974年から使われてきてあまり大きな変更はなかったが、今の知識は40年前とは大きく異なり、新しい法律 Food Act 2014 はリスクに基づいたアプローチにより食品安全上最も重要なことに資源を集中できる。さらに食品の製造施設より、人々が食品を作る行動により焦点をあわせている。

2. 貝類警告が Whangaparaoa 地域に拡大

Shellfish warning extended for Whangaparaoa region

10 Jun 2016

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/shellfish-warning-extended-for-whangaparaoa-region/>

一次産業省は、Whangaparaoa 地域における貝類の採捕と喫食をしないようにという現在の助言について対象地域を拡大する。定期検査で麻痺性貝毒が最大 1.5 mg/kg (安全基

準：0.8 mg/kg) 検出された。

* 貝毒の警告対象海域

<http://www.mpi.govt.nz/travel-and-recreation/fishing/shellfish-biotoxin-alerts/>

● 香港政府ニュース

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

1. 乳児用食品法更新

Infant food law updated

June 13, 2016

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2016/06/20160613_153210.shtml

フォローアップミルクと包装済みベビーフードの栄養表示に関して新しい規則が本日発効する。フォローアップミルクについては 25 の栄養素とエネルギーが表示義務、乳幼児用包装済み食品についてはエネルギー、タンパク質、脂肪、炭水化物、ナトリウム、ビタミン A、ビタミン D の表示が求められる。

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

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

1. 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

- 2016.5.27~2016.6.2

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=31959>

- 2016.5.20~2016.5.26.

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=31843>

2. 食品医薬品安全庁、「食品に使用できる原料」を中心に食品原料の管理システムの転換

食品基準課 2016-05-31

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=31871>

食品医薬品安全処は、食品原料管理体系を原料データベースで運営しているが、食品に使用できる原料のみを明示するポジティブリストシステム (Positive List System、PLS) に転換することなどを主要内容にする「食品の基準及び規格」を 5 月 31 日改正告示すると発表した。今回の改正は、食品に使用できる原料の法的根拠を作成し、食品類型を新設して消費者に正確な情報を提供し、食品製造・加工基準の規制を合理的に改善して食品安全

管理を強化するためである。

主要内容は、▲食品に使用可能な原料ベースでの食品原料管理体系改善(2016.5.31.施行)、▲乳タンパクアレルギーの乳幼児用調整食品の類型新設(2016.5.31.施行)、▲蜂蜜の類型新設(2017.1.1.施行)、▲酵素食品の酵素含量の定量規格新設(2017.6.1.施行)、▲ワイン製造の時オークチップ使用許容(2016.5.31.施行)、▲農薬残留許容基準改訂(2016.8.1.施行)などである。

※ ポジティブリストシステム：使用できる原料リスト以外については予め安全性の立証を求める事前予防注意原則の規制方式

※ [改訂前] ポジティブリストシステムとネガティブリストシステムを混用→ [改訂後] ポジティブリストシステムで単一化

今後、食品製造会社と消費者は、食品原料データベースだけではなく「食品の基準及び規格」を通じて食品原料に対する正確な情報を確認することができる。使用できる原料に登録されている食品は 4,894 種である。

※ 食品原料データベース(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>>安全な食生活>食品原料>食品原料 DB)：食品に使用可能な原料情報を提供するために運営中のデータベース。

食品に使用できる原料に登録されない食品原料は、食薬処が安全性審査を完了して「食品の基準及び規格」に登載されると食品原料として使うことができる。

牛乳タンパク質に過敏性があるアレルギー疾患のため一般のミルクの摂取が難しい乳幼児のために、乳タンパクアレルギーの乳幼児用調整食品の類型を新設した。

砂糖を与えて育てた蜂蜜とそうでない蜂蜜を消費者が正しく区別できるように食品類型を新設した。

※ 飼養蜂蜜：我が国の養蜂環境で冬季、梅雨時など採蜜期ではない時期に生存のために一部砂糖を食べさせて生産した蜂蜜

酵素食品の場合、消費者が酵素の含量を確認して製品を選択できるように、酵素食品の酵素含量規格を表示項目に新設した。

ワインの香味を改善して国内果実酒産業の競争力を強化するためにワイン製造・加工の時オークチップとオークバーを使うことができるようにした。

3. カドミウムが基準を超過して検出された輸入「活タコ」の回収措置

農水産物安全課 2016-06-01

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=31911&cmd=v>

食品医薬品安全処は、輸入食品会社が輸入・販売した「中国産活たこ」からカドミウムが基準超過で検出（7.3 mg/kg、許容基準：内臓を含んだたこ 3.0 mg/kg 以下）されたため該当製品を回収・廃棄措置中である。回収対象は輸入日付が 2016 年 5 月 16 日の製品である。

4. 「DONG WON マイルドマグロ」黒異物発生に関連する調査結果

食品管理総括課 2016-05-26

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=31816&cmd=v>

食品医薬品安全処は、最近、食品製造・加工会社三振物産(株)が製造した‘DONG WONマイルドまぐろ’製品に黒い異物が発生した事件について現場の調査、専門家調査などを実施し、缶詰めの硫化変敗が主要原因であることが確認されたと発表した。

※硫化変敗 (Sulfide spoilage または black stains) : 缶詰め内容物タンパク質などが還元され生成された硫化水素ガスと容器内部から溶出した金属成分が結合して黒色の硫化鉄を形成する現象で、水産物、とうもろこし、肉類缶詰めで主にみられる。

専門家に問い合わせた結果、硫化変敗は人体に危害はないことが確認され、コーデックス委員会の文書 (CAC/RCP10-1976) でも硫化鉄による硫化変敗は人体に無害とされている。

また、発生容器(缶)の各ロット (lot) 別に製品 13 件を収去してビスフェノール A など有害成分 9 種を検査した結果、全て基準・規格に「適合」した。

食薬処は、黒色異物が特定流通期限の製品 (2021.3.30., 4.22., 4.25.) に集中発生した事実に注目して、該当の製造工程及び容器(缶)製造業者に対して現場の調査を実施した結果、容器(缶)内部コーティングに欠陥が発生した事実を確認した。

該当の欠陥は、缶製造業者が缶詰め容器製造のために外注業者から供給された板状の製品(1次内部コーティングした製品)が適正温度(200℃)を超過して乾燥したためコーティング面に微細な亀裂が発生したことがわかった。

* 該当の製品に使われた塗料の場合、乾燥温度が 200℃を超過しないように塗料製造社が勧奨

缶詰に内容物(まぐろ)を充填して滅菌する過程で亀裂部位の金属成分と内容物のタンパク質成分などが反応して缶詰め内部に硫化変敗が発生したことが確認された。

食薬処は、今回硫化変敗発生製品を生産した三振物産(株)と流通専門業者である東遠 F&B の「食品衛生法」違反事項[基準・規格違反]に対して管轄地方自治体に行政処分を要請し、今後違反事項が再発しないように該当の会社に対する管理を強化すると発表した。

また硫化変敗と同時に品質低下製品が発生しないよう缶詰など容器・包装紙製造業者に対する指導・点検も強化する予定である。

5. 嗜好茶(茶) 有害物質の心配せずにお楽しみください!

新型有害物質チーム/汚染物質課 2016-05-26

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=31815&cmd=v>

ー茶(浸出、液状、固形)中ベンゾピレンなど実態点検ー

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、国民が嗜好品として飲む浸出液、液状茶など茶製品に対してベンゾピレンなど多環芳香族炭化水素 (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons, PAHs) 4 種を実態調査してリスク評価した結果、安全な水準だと発表した。

調査対象は浸出液 190 件、液状茶 177 件、固形茶 145 件など計 512 件の茶製品であった。

※ PAHs：食品の高温調理・加工時、食品の主成分である炭水化物、タンパク質、脂肪などの不完全燃焼で自然生成される物質

※（４種）① Benzo(a)Anthracene、② Chrysene、③ Benzo(b)Fluoranthene、④ Benzo(a)Pyrene

PAHs 実態の調査結果、浸出茶は不検出~44.25 μ g/kg、液状茶は不検出~0.78 μ g/kg、固形茶は不検出~12.70 μ g/kg 水準に検出された。

茶から摂取される PAHs4 種の暴露水準に対するリスク評価の結果、全体国民に対する暴露マージン(MOE)は 4.43×10^6 ~ 4.62×10^6 で非常に安全な水準であった。特に浸出茶の場合、実際お茶を取る方法による浸出移行量(0~6.5%)を考慮すれば、リスク影響はもっと低いと判断される。

6. 炭酸水、虚偽・誇大広告にだまされてはいけない

食品管理総括課 2016-05-25

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=3&seq=31789&cmd=v>

食品医薬品安全処は、2016年4月15日から5月10日まで炭酸水と炭酸飲料を販売する国内インターネットサイトを対象に虚偽・誇大広告かどうかを監視した結果、286サイトを摘発して該当のサイト遮断を要請し、地方自治体に告発などの措置を取るようにしたと発表した。また国内流通中の炭酸水製品49件に対し収去・検査を並行したところ、全て現行基準・規格に適合していた。

炭酸水は「飲料水管理法」による飲料水水質基準に適した水を使わなければならない、完成品に対しても重金属、保存料などの規格項目がある。今回摘発された虚偽・誇大広告は疾病の予防・治療に効能・効果があるとの広告や、炭酸飲料を炭酸水や果汁飲料のように広告する場合など、消費者を誤認・混同させる場合が大部分であった。

10サイトは、炭酸水や炭酸飲料が心血管疾患、新陳代謝障害、糖尿、通風、便秘予防・治療効果があると宣伝したり、消化機能を促進して体内老廃物を排出すると広告して摘発された。276サイトは、炭酸飲料を炭酸水であるかのように広告したり、炭酸飲料を果汁飲料や果菜飲料であるかのように広告して摘発された。

食薬処は、虚偽・誇大広告管理を強化するために、インターネットを通じて食品を販売する通信販売業者に対して「食品衛生法」による営業申告義務化を推進中である。また科学的に効能・効果が立証されていない一般食品に対する虚偽・誇大広告に惑わされないように消費者に注意を喚起する。今後も、最近の消費トレンドを反映したオーダーメイド型点検を実施する計画である。

● シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority）

<http://www.hsa.gov.sg/publish/hsaportal/en/home.html>

1. HSA は一週間の国際協力執行作戦期間に約 21,000 ドル相当の 25,000 ユニット以上の

違法健康製品を押収

HSA Seizes More Than 25,000 Units of Illegal Health Products Worth About \$21,000 During Week-Long Internationally-Coordinated Enforcement Operation

9 JUNE 2016

http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/Press_Releases/2016/operationpang_ea2016.html

HAS は国際刑事警察機構主導のパンゲア作戦として 2016 年 5 月 29 日～6 月 7 日にシンガポールのローカルウェブサイトを対象に消費者に危険な製品や違法製品の販売について調査を行った。

HAS が押収した製品はタンパク同化ステロイド、睡眠薬、妊娠検査薬、不妊治療薬、減量用製品などである。多くの消費者は適切な商品を受け取ることを期待してウェブサイト で注文をするが、実際に受け取るのは違法、ニセ物、質の悪いもの、表示されていない成分が含まれるもので健康に有害な可能性のあるものである。PDF 版に製品の写真も掲載。

● インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)

<http://www.fssai.gov.in>

1. 食品事業者により撤回/修正された誤解を招く宣伝のリスト

List of Misleading Advertisements withdrawn/modified by FBO

http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Misleading_Advertisers_List_17_06_2016.pdf

FSSAI に指摘されて表示を変更した製品リスト。キャノーラ油が糖尿病や心疾患を予防できる、Furocyst に副作用がない、ビスケットの「インドの最高品」、フラボノイドやポリフェノールが多い、など。

● 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。)

- カナダ保健省(Health Canada)、サッカリン、サッカリンカルシウム、サッカリンカリウム及びサッカリンナトリウムを卓上甘味料として認可

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04490040110>

- 欧州医薬品庁(EMA)、抗生物質コリスチンの動物における使用を低減する勧告案を公表し意見募集を開始

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04490250150>

- 欧州連合(EU)、特定の穀類を主成分とする乳幼児用食品にトロパンアルカロイド類の基準値を設定

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04490440305>

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、定期報告書 No.65 を発表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04490510344>

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、日本産食品の輸入管理及び安全性評価は厳しく行われている旨重ねて言明

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04490700493>

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入茶葉の検査結果を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04490800493>

ProMED-mail

鉛、水-米国 : (10) (イリノイ)学校

Lead, water - USA: (10) (IL) schools

2016-06-16

<http://www.promedmail.org/post/4287979>

Date: Mon 13 Jun 2016, 2:48pm Source: DNAinfo [edited]

シカゴの公立学校で 15 番目の学校が水の鉛検査陽性で、濃度がこれまでの最高だった。最大値は一つの教室のシンクで 1100 ppb であり、他の検体は EPA 基準 (15 ppb) 以下だった。他の学校の最近の検査結果でいくつかの学校の 9 検体が基準を超過していた。354、950、96、400 以上 ppb といった濃度であった。

EurekaAlert

コメの有害なヒ素を減らすための環境に優しいアプローチ

An eco-friendly approach to reducing toxic arsenic in rice

8-Jun-2016

http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2016-06/uod-aea060816.php

Delaware 大学の研究チームが土壌に穀類を入れると収量を減らさずにコメのヒ素を 25 ~50%減らせることを発見した。*Journal of Agricultural and Food Chemistry* に発表した。藁や灰も使っていて、シリカが多いことが重要であることを見出している。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室