

## 食品安全情報（化学物質） No. 16/ 2016 (2016. 08. 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>)

### <注目記事>

#### 【EFSA】 新興リスク情報交換連絡会 2015 年の年次報告書

欧州食品安全機関（EFSA）と加盟国との間で食品及び飼料の安全に関する新興リスクについて情報交換をすることを目的に、新興リスク交換ネットワーク（Emerging Risks Exchange Network：EREN）が開設されている。2015 年の年次報告では、EREN 参加国から新興問題の可能性のあるものとして 13 項目が提示され、評価の結果、そのうち 11 項目が新興問題であると結論されるとともに、推奨されるフォローアップ行動も提示された。

\*ポイント： EREN では、食品に関して何が新しい問題となり得るのかを定期的にまとめています。特に注目すべきは、その提案された新興問題について生じうるリスクの大きさ、その対策を行うのに現時点で何が必要なのか（例：情報やデータ収集、共同研究の実施）も明確に指摘しているところです。

#### 【EFSA】 食品中のマラカイトグリーン

欧州委員会からの要請により EFSA は、食品中（特に魚・魚製品・甲殻類中）のマラカイトグリーンによる消費者へのリスクを評価し、食品 1 kg につき 2  $\mu$ g のマラカイトグリーンの参照値は適切に公衆衛生を保護するかどうかを検討した。その結果、最大 2  $\mu$ g/kg で汚染された食品への暴露は健康上の懸念とはなりそうもないと結論した。

\*ポイント： EU では、食用動物への使用が認めておらず最大残留基準が設定されていない物質については、定められた分析法で検出されるべき最小濃度として最小要求性能限界（MRPL：Minimum Required Performance Limit）を設定し、MRPL は不適合を判断するための参照値としても使用されています。マラカイトグリーンについては、代謝物ロイコマラカイトグリーンとの和として養殖水産物の身（meat）について MRPL 2  $\mu$ g/kg が設定されているので、この値で残留した場合のリスクについて検討したというわけです。

#### 【USDA】 ワシントン州での GE 小麦自生検出

米国農務省（USDA）は、ワシントン州の未耕作農地に 22 本の遺伝子組換え（GE）小麦が育っているのを一人の農家が発見したことを確認した。この小麦はグリホサート耐性である。動植物衛生検査局（APHIS）は直ちに包括的対応をとり、GE 小麦が販売されている根拠はない。この小麦はモンサント社が開発した MON 71700 とされるものである。この小麦が食品供給に入ったとしても安全性の懸念とはならないと結論した。

\*ポイント： MON71700 は 2013 年にオレゴン州で自生が発見された MON71800 の姉妹イベントとのことですが、これまでに市販されたことはないものです。原因については調査中のようです。

#### 【EMA】 各国は抗菌剤耐性リスクを減らすために動物へのコリスチンの使用を減らすべき

欧州医薬品庁（EMA）は、抗菌剤耐性リスクを減らすため、コリスチンを含む医薬品は動物の二次選択治療としてのみ使うべきで、その販売は EU 加盟国全体で最小限にすべき、と助言した。

## 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）：IARC モノグラフ Volume 110 (2016)

### [【FAO】](#)

1. コーデックス委員会：オンラインコメントシステムの状況

### [【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EMA】](#)

1. 各国は抗菌剤耐性リスクを減らすために動物へのコリスチンの使用を減らすべき

### [【EFSA】](#)

1. 新興リスク情報交換連絡会 2015 年の年次報告書
2. コリスチン：動物での使用を減らせ、と EMA が言う
3. 意見募集—遺伝子組換え植物のアレルゲン性ガイダンスについてパブリックコメント募集
4. 食品中のマラカイトグリーン
5. 我々のモデルを作ろう！
6. 健康強調表示関連
7. 食品と接触する物質関連
8. 香料グループ評価

### [【FSA】](#)

1. アルギニンの新しい形—イノシトール安定化ケイ酸アルギニン(ASI)—についての意見を 2016 年 8 月 15 日まで募集
2. FSA は 2016 年 4~6 月のインシデントリストを発表
3. FSA は日付表示ガイダンスのレビューを約束する

### [【PHE】](#)

1. PHE はビタミン D について新しい助言を発表

### [【NHS】](#)

1. Behind the headlines

### [【ASA】](#)

1. ASA 裁定

### [【ANSES】](#)

1. 内分泌攪乱物質の同定のための科学的定義に関する ANSES の意見
2. ANSES は VELACTIS®の使用停止と、農場を含む全バッチの回収を要請する

### [【FSAI】](#)

1. PARNUTS の新しい規制
2. FSAI は 2016-2018 戦略を発表—「全ての人にとって安全で信頼できる食品」

### [【FDA】](#)

1. FDA は乳製品輸出リストのための電子システムを発表
2. CFSAN の住所変更
3. FDA はある種の自動販売機のカロリー開示法令遵守日時を延長する予定
4. ダイエタリーサプリメントの使用に関する消費者向け情報
5. リコール情報
6. 公示
7. 警告文書

### [【NTP】](#)

1. NTP2015 会計年度年次報告書

### [【USDA】](#)

1. House of Smoke は規制値を超える亜硝酸塩のため製品をリコール
2. 小規模工場ヘルプデスク

3. オーガニック小売価格の現時点調査
4. ワシントン州での GE 小麦自生検出

**【PMRA】**

1. カナダ政府はホウ酸を含む農薬の再評価を決定

**【CFIA】**

1. 食品リコール警告—Sea Delight ブランドのマカジキ切り身（ロイン）がヒスタミンのためリコール

**【CTA】**

1. カナダ運輸局は航空機での旅行の際のピーナッツ、ナッツ、ゴマアレルギーに関する助言を発表

**【FSANZ】**

1. 低 THC 麻の実由来食品について意見募集

**【MPI】**

1. Whangaparaoa のバイオトキシン警告は解除、Plenty 湾地域は継続
2. 魚油サプリメントに関連した食品安全上のリスクはない

**【香港政府ニュース】**

1. 瘦身用製品リコール

**【MFDS】**

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. ベンゾピレンが基準を超過して検出されたごま油と香味油製品の回収措置
3. 食品・畜産物の製造業者に「リスク予防管理計画」を適用
4. 炎天下、異物の発生に注意してください！

**【その他】**

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(EurekAlert) 抗酸化物質に注意、科学的レビューが警告
- ・(EurekAlert) カナダの北部の先住民コミュニティーの水銀暴露
- ・(EurekAlert) エネルギードリンクによる心臓の問題？症例報告が新しい根拠を加える
- ・(EurekAlert) コンドロイチン+硫酸グルコサミンは膝変形性関節炎患者に何の利益ももたらさない可能性がある

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

**1. 国際がん研究機関（IARC）**

**IARC モノグラフ Volume 110 (2016)**

パーフルオロオクタン酸、テトラフルオロエチレン、ジクロロメタン、1,2-ジクロロプロパン、1,3-プロパンスルトン

Perfluorooctanoic Acid, Tetrafluoroethylene, Dichloromethane, 1,2-Dichloropropane, and 1,3-Propane Sultone

20/07/2016

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol110/index.php>

表題の物質うち、パーフルオロオクタン酸についてオンライン公表。残りは順次公表する。

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

1. コーデックス委員会

オンラインコメントシステムの状況

Codex OCS: current status, access and resources

20/07/2016

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/426283/>

7月14日に導入した Codex Online Commenting System (OCS) を介して、現在、Step6でのコメント提出を要請している基準案等について。

- 
- 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. 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29週～第30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)

ドイツ産トウモロコシのアトロピン(10.5; 12.2; 12.3 µg/kg)及びスコポラミン(2.0; 3.8; 3.1 µg/kg)、中国産箸のホルムアルデヒドの溶出(65 mg/kg)、セルビア産オランダ経由大豆のブタクサの種高含有(463 mg/kg)、イタリア産グラナパダーノチーズのアフラトキシン (M1 最大 0.829 µg/kg)、イタリア産ローストコーヒブレンドのオクラトキシン A (12.3 µg/kg)、オーストリア産大豆飼料原料のブタクサの種高含有(266 mg/kg)、ポーランド産ヘーゼルナッツ入りダークチョコレートのベンゾ(a)ピレン(20.8 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計 : 91.5 µg/kg)、エチオピア産 berbere スパイスミックスのアフラトキシン (B1 = 22.3; Tot. = 63.2 µg/kg)及びオクラトキシン A(65 µg/kg)、イラン産英国経由及びスベ

イン経由殻剥きピスタチオのアフラトキシン(B1 = >20; Tot. = 72.3 µg/kg)、中国産オランダ経由セラミック皿からのカドミウム(0.21 mg/dm<sup>2</sup>)及びコバルト(0.136 mg/dm<sup>2</sup>)の溶出、スペイン産チルドメカジキロインの水銀(1.5 mg/kg)、米国産英国経由食品サプリメントの未承認物質 1,3 ジメチルアミルアミン (DMAA) (4.3 g/kg)及びカフェイン高含有(14.9 g/kg)、米国産オランダ経由スポーツマン用特定栄養食品の未承認物質シネフリン(541.9 mg/100g)と 1,3-ジメチルアミルアミン (nor-DMAA) (704.3 mg/100g)及びカフェイン高含有(3.1 g/100g)、米国産英国経由ビタミンD3食品サプリメントのビタミンD高含有(D3: 125 µg/個)、フランス産飼料用大豆のブタクサの種高含有(106 mg/kg)、ポルトガル産冷凍ヨシキリザメカツレツの水銀(2.2 mg/kg)、エストニア産食品サプリメントの未承認物質シルデナフィルチオノ類似体(デスメチルカルボデナフィルとジチオデスメチルカルボデナフィル)、ベニン産パイナップルのエテホン(3.6 mg/kg)、スペイン産メカジキロインの水銀(2.0 mg/kg)、など。

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

バングラデシュ産冷凍生エビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (2.7 µg/kg)、スペイン産真空パック解凍メカジキロインの水銀(1.2 mg/kg)、タイ産春タマネギの未承認物質カルボフラン(0.12 mg/kg)及びプロシミドン(0.13 mg/kg)、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 80.5; Tot. = 105 / B1 = 95.0; Tot. = 130 µg/kg)、ベニン産パイナップルのエテホン(4.5 mg/kg)、ベトナム産インスタント麺スープの未承認施設での照射及び照射非表示、スペイン産原料英国産急速冷凍調理済全形小エビの亜硫酸塩高含有(75 ± 12; 70 ± 11 mg/kg)、米国産タブレット状食品サプリメントの金属製型枠の未承認物質マグネシウム、イタリア産チルドキハダマグロフィレの水銀(1.54 mg/kg)、セネガル産ピーナッツペーストのアフラトキシン(B1 = 707; Tot. = 907 mg/kg)、ガーナ産燻製サッパのベンゾ(a)ピレン(27.6 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 166.9 µg/kg)、トルコ産タジン鍋からのアルミニウムの溶出(107.2 mg/l)、ベトナム産冷凍カイヤンフィレの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM) (1.7 µg/kg)、ベトナム産冷凍コウイカのカドミウム(1.3 mg/kg)、など。

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

タイ産フルーツカクテルの未承認遺伝子組換えパパイヤ、ペルー産有機生マカパウダーの塩化ベンザルコニウム(BAC) (> 120 mg/kg)、米国産ポーランド経由・オランダ経由・英国経由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、旧ユーゴスラビアマセドニア共和国産生のプロポリスのタウフルバリネート(24.8 mg/kg)及び禁止物質クロラムフェニコール(0.8 µg/kg)、ポーランド産激しい筋肉運動用食品サプリメントの着色料キノリンイエロー(E104)高含有(14.9 mg/l)、スロバキア産飼料用未承認遺伝子組換え亜麻仁、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産ヘーゼルナッツペーストのアフラトキシン(B1 = 8.98; Tot. = 23.93 µg/kg)、台湾産紅茶(0.038 mg/kg) ; 緑茶(0.21 mg/kg)の未承認物質ジノテフラン、米国産チーズ風味スナックの着色料タートラジン(E102)と着色料アルラレッド AC(E129)高含有(合計: 774

mg/kg)及び着色料サンセットイエローFCF(E110) (264 mg/kg)の未承認使用、中国産エビクラッカーの着色料タートラジン(E102) (9.6 mg/kg)・着色料サンセットイエローFCF(E110) (12.8 mg/kg)・着色料ボンソー4R/コチニールレッド A(E124) (2.16 mg/kg)・着色料アルラレッド AC(E129) (<1 mg/kg)及び着色料ブリリアントブルーFCF(E133) (<1 mg/kg)非表示、タイ産レッドチリペッパーの未承認物質ジノテフラン(0.13 mg/kg)、タイ産ホソヒラアジ干物のヒスタミン(85; 148; 572; 250; 262; 139; 188; 546; 189 mg/kg)、サウジアラビア産オレンジジュースのエチレンジアミン四作酸カルシウムニナトリウム(CDEDTA)(E385)未承認、中国産未承認遺伝子組換え(Bt63)有機紅麹、中国産プーアール茶の未承認物質アントラキノン(0.028 mg/kg)、トルコ産パプリカのラムダ-シハロトリン(0.231 mg/kg)、トルコ産煎ったヘーゼルナッツダイスのアフラトキシン(B1 = 7.1; Tot. = 15.4 µg/kg)、米国産台所器具の刃からのクロム(1 mg/kg)及びマンガン(17.9 mg/kg)の溶出、ベトナム産冷凍エビのオキシテトラサイクリン MRL 残留量超過、など。

他、アフラトキシン等多数。

---

● 欧州医薬品庁 (EMA : European Medicines Agency) <http://www.ema.europa.eu/>

#### 1. 各国は抗菌剤耐性リスクを減らすために動物へのコリスチンの使用を減らすべき

Countries should reduce use of colistin in animals to decrease the risk of antimicrobial resistance

27/07/2016

[http://www.ema.europa.eu/ema/index.jsp?curl=pages/news\\_and\\_events/news/2016/07/news\\_detail\\_002579.jsp&mid=WC0b01ac058004d5c1](http://www.ema.europa.eu/ema/index.jsp?curl=pages/news_and_events/news/2016/07/news_detail_002579.jsp&mid=WC0b01ac058004d5c1)

目標はコリスチンの売り上げ 65%削減

欧州医薬品庁 (EMA) は、抗菌剤耐性リスクを減らすため、コリスチンを含む医薬品は動物の二次選択治療としてのみ使うべきで、その販売は EU 加盟国全体で最小限にすべき、と助言した。この助言は 2013 年のガイダンスを更新し 2016 年 6 月 26 日までに行われたパブリックコメント募集期間に関係者から寄せられた意見を考慮したものである。

欧州委員会は細菌のコリスチン耐性に新しいメカニズムが発見されたこと (mcr-1 遺伝子による) に対応してこの更新を依頼していた。この遺伝子は異なる種類の細菌に伝達可能で、耐性の急速な拡大につながる可能性がある。この遺伝子は最初中国南部で細菌 (*Enterobacteriaceae*) に同定され、その後 EU やその他の地域で発見されている。

この新しい根拠により、抗菌剤耐性臨時専門委員会がコリスチンのヒトや動物での使用の影響を再評価するよう依頼されていた。さらに適切なリスク管理方法も尋ねられた。この助言は動物用医薬品委員会 (CVMP) とヒト医薬品委員会 (CHMP) の両方によって確認されている。

- 
- 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. 新興リスク情報交換連絡会 2015 年の年次報告書

Annual report of the Emerging Risks Exchange Network 2015

EFSA-Q-2015-00639 21 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1067e>

EFSA は、2010 年に EFSA と加盟国との間で食品及び飼料の安全に関する新興リスクについて情報交換をするための新興リスク交換ネットワーク（Emerging Risks Exchange Network : EREN）を開設した。このネットワークには現在、22 加盟国と 2 つの EFTA 国（ノルウェー、スイス）、オブザーバーとして EU、米国 FDA、FAO 及び WHO が参加している。ネットワークの目的は、1) 食品と飼料の安全、ヒト、動物及び植物の健康の分野での新興リスクに関する情報及び専門的知見の交換を強化する、2) 対応の調整と協同研究プロジェクトの設置及び実施を促進する、3) EFSA による新興リスク同定作業のために加盟国の支援や協力体制を作る、というものである。

2015 年、EREN では参加国から新興問題の可能性のあるものとして次の 13 項目が提示され、評価された。EREN はそのうち 11 項目が新興問題だと考えられると結論し、推奨されるフォローアップ行動が提示された。

1. 生のビートの根摂取に関連するアウトブレイク
2. 北部水系での *Vibrio spp* の増殖と欧州の二枚貝からの TTX の検出
3. 牛や豚の家畜からの新型インフルエンザウイルスと推定されるウイルスの同定
4. ビターアプリコットカーネルを食べることによるリスク
5. イタリアでの 2014 年のデオキシニバレノールとゼアラレノン濃度の増加
6. 生または調理不十分なシイタケ摂取による皮膚炎
7. クロアチア産ブロイラーの肉の *Salmonella Infantis* 頻度の増加
8. CPE/CPA（カルバペナマーゼ産生細菌）の動物を介した拡大
9. 人工プラスチックライス
10. 未殺菌ミルクの *Yersinia pseudotuberculosis* アウトブレイク
11. 食品あるいは食品添加物としての干し草
12. グリーンスムージーのシュウ酸
13. マスタードに天然に存在するビスフェノール F（BPF）

これらのうち 5 項目が化学ハザードの問題であった。ビターアプリコットについては新しい問題ではなく、BPF は新興なのかどうか評価が困難ということで除かれ、最終的に 11 項目が新興問題であると結論された。

イタリアでは 2014 年夏に前年に比べて低温/高湿度だったことが関係してデオキシニバレノールとゼアラレノンの発生が増加した。今後、気候とカビ毒発生の関連性、地域性や

データ収集モデルなどへの取り組みを勧める。

生のシイタケを喫食したあとに皮膚炎を生じた事例数が最近増加しており、食習慣の変化が関与していると考えられる。

人工プラスチックライスは、2011年から東南アジアで中国産のプラスチックライスが出回っているとメディアで報道され始めた。報道によるとジャガイモとサツマイモでコメの形を作ってプラスチック樹脂で固めるという。しかし実物が見つかっていない。

消費者のナチュラル志向で乾燥した草（ハーブや花や芝生など各種）を食品にする事例が増加している。たとえば干し草入りチョコレート、干し草入りチーズ、干し草ビネガー、干し草抽出物入り飲料等。適切な定義がないとリスク評価が難しい。一部の業者が干し草で育てた乳牛のミルクから作ったチーズを「干し草チーズ “haycheese”」と呼んでいることなどもある。

グリーンスムージーが流行している。1日に180 mg以上のシュウ酸を摂取することは腎結石の可能性があがるが、出回っているレシピではほとんどがそれ以上の濃度である。2005年から2013年の間にドイツで尿路結石が2倍になり、その原因のひとつである可能性がある。

## 2. コリスチン：動物での使用を減らせ、と EMA が言う

Colistin: reduce use in animals, says EMA

27 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160727a>

EMA が、動物へのコリスチンの使用についての2013年の科学的助言を更新した。

新しい助言は mcr-1 遺伝子による新しいコリスチン耐性メカニズムが発見されたことを受けて欧州委員会が要請したもので、EFSA は食品や食用動物にコリスチン耐性大腸菌やサルモネラがどれだけいるのかについてのデータの提出や会議への参加などで貢献した。

## 3. 意見募集—遺伝子組換え植物のアレルゲン性ガイダンスについてパブリックコメント募集

Have your say – public consultation on GM plant allergenicity guidance

26 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160726>

EFSA は遺伝子組換え (GM) 植物のアレルゲン性評価のガイダンス案についてのパブリックコメント募集を開始した。関係者は文書案についてのコメントを9月25日までに提出すること。

新しい科学のおよび規制上の進歩を反映

EFSA は最新の科学的知見をそのリスク評価に盛り込む努力をし、この目的のために絶えず間なく科学の進歩を監視している。このアレルゲン性についての新しいガイダンス文書は現在のガイダンスと比較すると科学の進歩を反映している。

ガイダンスの更新は、一つには、アレルゲン性評価に適用できる新しい方法論を明らかにする広範な文献レビューに基づいている。この新しいガイダンスは、欧州市場の GM 植物認可のための新たな要求項目に対応した GM 食品と飼料についての最新の EU 規則も反映する。これらの要求は、GM 植物のアレルゲン性評価の組成分析に、ある種のアレルゲンを含むことにも言及している。

EFSA は、アレルゲン性評価のための *in vitro* 消化性試験についてはさらなる評価を保留しており、そのガイダンスを含むことは先延ばしにすることに決めた。

#### 早期関係者関与の成功一次の段階

GM 植物のアレルゲン性評価に関するガイダンス案は、関係者を科学的プロセスに参加させるための EFSA の努力における画期的な出来事である。関係者 8 名のフォーカスグループは諮問団体として活動し、最初からこのガイダンス文書の開発に貢献している。このパイロット計画は 2015 年 6 月にワークショップとして始まった。この関係者フォーカスグループの参加により、EFSA はこのガイダンスの開発中ずっと関連する専門知識による利益をうけとれた。

関係者参加努力は、パブリックコメント募集で寄せられた意見について話し合う 2016 年 11 月 23 日のワークショップまで続く。EFSA はフォーカスグループとの緊密な協力のもとこのイベントを企画している。

\* 遺伝子組換え植物のアレルゲン評価についてのガイダンス文書案に関するパブリックコメント募集

Public consultation on the draft Guidance Document on allergenicity assessment of genetically modified plants

26 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/160726>

#### 4. 食品中のマラカイトグリーン

Malachite green in food

27 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160727>

マラカイトグリーンは発がん性と遺伝毒性（すなわち DNA 傷害性）がある染料である。水産養殖の治療薬として世界的に使用されているが、EU では食用動物への使用は認められていない。

EFSA のフードチェーンにおける汚染物質に関するパネル（CONTAM パネル）は、食品中の、特に魚・魚製品・甲殻類中のマラカイトグリーンによる消費者へのリスクを評価した。特に、欧州委員会は食品 1 kg につき 2  $\mu$ g のマラカイトグリーンの参照値は適切に公衆衛生を保護するかどうかを EFSA に評価するよう求めた。EFSA の専門家は、最大 2  $\mu$ g/kg のマラカイトグリーンで汚染された食品への暴露は健康上の懸念とはなりそうもないと結論した。

## 食品中のマラカイトグリーン

### Malachite green in food

EFSA Journal 2016;14(7):4530 [80 pp.]. 27 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4530>

マラカイトグリーン (MG) は世界的に水産養殖に使用されているが、EU では食用動物への使用は登録されていない。欧州委員会は EFSA に、MG とその主要代謝物質であるロイコマラカイトグリーン (LMG) の合計の、規制のための参照基準(RPA)  $2 \mu\text{g}/\text{kg}$  が公衆衛生を保護するのに適切かどうかを評価するよう求めた。入手可能な食品中濃度データは信頼できる暴露評価には適さなかった。全ての種類の魚・魚製品・甲殻類に RPA 濃度で存在するという仮定に基づいた食事暴露が計算された。様々な欧州食事調査や年齢階級を通じた平均食事暴露は  $0.1\sim 5.0 \text{ ng}/\text{kg}/\text{体重}/\text{日}$  だった。魚の摂取量及び摂取頻度が多い人では、暴露量は  $1.3\sim 11.8 \text{ ng}/\text{kg}/\text{体重}/\text{日}$  だった。MG と LMG は両方ともラット及び/またはマウスの肝臓の DNA 付加体やマウスの小核形成を誘発する。LMG はマウスの肝臓の遺伝子突然変異 (*cII* transgene mutations) も誘発する。MG は甲状腺ろ胞腺腫やがん、雌のラットの乳腺がんの用量に関係のない僅かな増加を引き起こす。LMG は雌のマウスの肝細胞腺腫とがんの増加の原因となる。MG と LMG は両方とも発がん性で *in vivo* で遺伝毒性があると考えられている。発がん影響の参照点として肝細胞腺腫とがんを選び、 $\text{BMDL}_{10}$  は  $13 \text{ mg}/\text{kg}$  体重/日となった。非発がん影響として、MG については肝重量への影響で、LMG については体重への影響で、 $\text{BMDL}_{05}$  は  $6 \text{ mg}/\text{kg}$  体重/日だった。暴露マージンは発がん影響については  $1.1 \times 10^6$  以上、非発がん影響では  $4.9 \times 10^5$  以上だった。CONTAM パネルは、 $2 \mu\text{g}/\text{kg}$  の RPA またはそれ以下で MG/LMG に汚染された食品への暴露は健康上の懸念を示しそうもないと結論した。

## 5. 我々のモデルを作ろう！

Let's build our model!

by Simon More 29.07.16

<http://efsa4bees.efsa.europa.eu/content/let%E2%80%99s-build-our-model>

我々は EFSA のミツバチの健康に関する仕事で重要な一里塚に到達した。本日、EFSA が農薬のミツバチコロニーの健康への影響を、以下に関連する複数ストレス要因の文脈で、評価できるために必要であろう予想モデルについての詳細情報を発表した。

- ・コロニーのある環境 (地形や天候)
- ・Varroa ダニや Nosema 感染を含む有害影響のある可能性のある生物因子
- ・ある種の養蜂のやり方

今後数週間で関係する専門家にモデルそのものを作る業務を委託する予定なので注目していて欲しい。次のステップは 2017 年初めまでにデータ収集プロトコールを作成してデータを収集しモデルの性能をテストする。

## 6. 健康強調表示関連

### ● 健康強調表示ガイダンス更新—改訂された科学的技術的要求に意見募集

Health claims guidance update – have your say on revised scientific and technical requirements

18 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160718a>

EFSA は健康強調表示申請に関する科学的技術的ガイダンスの改訂版について、2016年9月12日まで意見を募集する。初版は2007年に公表し、2011年に一回目の改訂を実施した。

### ● 鉄と免疫系の通常機能への寄与：健康強調表示評価

Iron and contribution to the normal function of the immune system: evaluation of a health claim pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2016;14(7):4548 [8 pp.]. 19 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4548>

因果関係は立証されている。科学的根拠を反映した文言は「鉄は免疫系の通常機能に寄与する」である。対象集団は乳児と3歳までの幼児である。

### ● フラクトオリゴ糖と生きた *Lactobacillus rhamnosus* GG(ATCC 53103)、*Streptococcus thermophiles*, *Lactobacillus bulgaricus* を組み合わせて *Herpes simplex* ウイルスの再活性化防止の低脂肪発酵乳

Low-fat fermented milk with a combination of fructo-oligosaccharides and live *Lactobacillus rhamnosus* GG (ATCC 53103), *Streptococcus thermophilus* (Z57) and *Lactobacillus bulgaricus* (LB2), and defence against reactivation of *Herpes simplex* virus in the orolabial epithelia

EFSA Journal 2016;14(7):4538 [14 pp.]. 19 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4538>

この健康強調表示の主題である、低脂肪発酵乳の摂取と口腔上皮の単純ヘルペスウイルスの再活性化防止には因果関係は立証されなかった。

### ● EFSA の NDA パネルによるスクロース由来短鎖フラクトオリゴ糖と通常の排便の維持に関する健康強調表示の科学的立証に関する科学的意見についてのコメントへの対応

Response to comments on the Scientific Opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) on the scientific substantiation of a health claim related to short-chain fructooligosaccharides from sucrose and maintenance of normal

defecation pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA-Q-2016-00229 19 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1063e>

申請者からのコメントが欧州委員会から EFSA に提出され、NDA パネルの議長らと共有した。2015 年 12 月 11 日に採択された意見では、EFSA の NDA パネルは因果関係は立証されていないと結論している。受け取った申請者からのコメントは NDA パネルの結論に影響しない。(未公表臨床試験の解釈を巡って異議を申し立てたが却下された。)

- **牛乳由来カゼイン加水分解物 FHI LFC24 と食後の血糖反応：健康強調表示**

FHI LFC24, a bovine milk-derived casein hydrolysate, and a reduction of post-prandial blood glucose responses: evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2016;14(7):4540 [7 pp.]. 22 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4540>

因果関係は立証されなかった。

## 7. 食品と接触する物質関連

- **食品と接触するインテリジェント素材に使用される塩基性炭酸銅の安全性評価**

Safety assessment of the substance basic copper (II) carbonate for use in intelligent food contact materials

EFSA Journal 2016;14(7):4537 [7 pp.]. 21 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4537>

パックされた家禽肉の鮮度指標としての塩基性炭酸銅の使用は、銅の移行量制限を満たしているなら消費者の安全上の懸念を生じない。

- **食品と接触する物質に使用されるクエン酸と炭酸水素ナトリウムの安全性評価**

Safety assessment of the active substances citric acid and sodium hydrogen carbonate for use in active food contact materials

EFSA Journal 2016;14(7):4529 [7 pp.]. 21 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4529>

パックした生鮮家禽肉の空气中に二酸化炭素を発生するために使用されるクエン酸と炭酸水素ナトリウムは、消費者の安全上の懸念を生じない。生鮮家禽肉とその物質が直接接触したり、滲出液が逆流したりしないようすべきである。

## 8. 香料グループ評価

香料グループ評価 205 改訂 1(FGE.205Rev1) : FGE.19 の化学サブグループ 1.2.2 の前駆体の末端に二重結合がある 13  $\alpha, \beta$ -不飽和脂肪族ケトンの代表化合物の遺伝毒性データ

## の検討

Scientific opinion of Flavouring Group Evaluation 205 Revision 1 (FGE.205Rev1): consideration of genotoxicity data on representatives for 13  $\alpha,\beta$ -unsaturated aliphatic ketones with terminal double bonds and precursors from chemical subgroup 1.2.2 of FGE.19

EFSA Journal 2016;14(7):4535 [23 pp.]. 22 July 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4535>

企業から提出されたペント-1-エン-3-オンの、肝臓と最初の接触部位である十二指腸の小核試験と組み合わせたコメットアッセイ、オクト-1-エン-3-オンの Ames 試験と肝臓でのコメットアッセイの新しいデータに基づき、この 2 つの代表物質と、それに応じて残りの 11 物質の遺伝毒性の可能性についての懸念を除外できる。従って FGE.205Rev1 の 13 物質は定法により評価できる。

---

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

### 1. アルギニンの新しい形ーイノシトール安定化ケイ酸アルギニン(ASI)ーについての意見を 2016 年 8 月 15 日まで募集

Views wanted on a new form of the nutrient Arginine - Inositol Stabilised Arginine Silicate (ASI) by 15 August 2016

25 July 2016

<http://www.food.gov.uk/committee/acnfp/news-updates/news/2016/15346/views-wanted-on-form-of-arginine>

新規食品としての評価について。強化食品及びフードサプリメントへの使用を意図している。本件について意見を募集する。

また、英国は現時点では EU メンバーであり、その義務がある。今後、離脱に向けて EU との議論を開始することになる。

### 2. FSA は 2016 年 4~6 月のインシデントリストを発表

FSA publishes list of incidents for April to June 2016

29 July 2016

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15370/fsa-publishes-list-of-incidents-for-april-to-june-2016>

2016 年 4~6 月の 3 ヶ月間、FSA には計 47 件の通知があった。そのうち 25 件はアレルギー警告であり、そのトップ 3 の未表示アレルゲンは乳、グルテン、大豆であった。

本日公表した情報ではインシデントに関する全体の詳細、消費者へのリスクの程度、FSA

や企業、地方当局がとった対応について報告している。毎年 1,500 件程度のインシデントに対応しており、未表示アレルゲンから食中毒アウトブレイクまで様々である。

\* List of Incidents April to June 2016 (Q1)

[http://www.food.gov.uk/sites/default/files/incidentsapriltojune2016\\_0.pdf](http://www.food.gov.uk/sites/default/files/incidentsapriltojune2016_0.pdf)

47 件のインシデントリスト。未表示アレルゲンの他には、プラスチックやガラス片の混入、微生物汚染。

### 3. FSA は日付表示ガイダンスのレビューを約束する

Food Standards Agency pledges review of date marking guidance

29 July 2016

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15351/food-standards-agency-pledges-review-of-date-marking-guidance>

7 月 6 日に FSA は Neighbourly と食品業界横断円卓会議「食品廃棄再配布の課題に取り組む」を共催し、50 以上の企業リーダーが参加した。このイベントの目的は、特に日付表示に関して、FSA が何をできるかを理解することだった。

FSA は安全に再配布できる方法についてのガイダンスを拡張することを検討する。

---

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

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

### 1. PHE はビタミン D について新しい助言を発表

PHE publishes new advice on vitamin D

21 July 2016

<https://www.gov.uk/government/news/phe-publishes-new-advice-on-vitamin-d>

骨と筋肉の健康のため、全ての人々が平均 1 日 10  $\mu\text{g}$  のビタミン D 相当量を必要とする、と本日 PHE が政府に助言した。これは SACN (Scientific Advisory Committee on Nutrition) の助言による。

ビタミン D は日光により皮膚で作られ、ほとんどの人にとってはこれが主な摂取源である。SACN は日光により皮膚でできるビタミン D の量を同定できなかったため、1 日 10  $\mu\text{g}$  の摂取を薦めている。

PHE は、春と夏は大部分の人は日光と健康的でバランスのとれた食生活で十分なビタミン D が摂れると助言する。秋と冬は食事から摂る必要があるだろう。推奨量を食品から摂るのが難しいのでサプリメントの使用を検討すべきである。

養護施設にいたり常に皮膚を覆っていて日光にあたらない人たちはビタミン D 欠乏リスクがあるので年中サプリメントを摂る必要がある。アフリカ系やアフリカーカ系、南

アジア系の皮膚の色が濃い人たちは、夏の日光で十分なビタミン D が得られない可能性があるため、一年中サプリメントを摂ることを検討するべきである。

1 才から 4 才の子どもは毎日 10  $\mu\text{g}$  のビタミン D サプリメントを摂ること。PHE は 6 ヶ月までは母乳のみで育てることを薦めているが、予防的措置として 1 才未満の赤ちゃんは 1 日 8.5~10  $\mu\text{g}$  のビタミン D サプリメントを摂るべきである。1 日に 500 mL 以上の乳児用ミルクを飲んでいる子どもは、既にミルクにビタミンが強化されているので追加のビタミン D は必要ない。

なお低所得の家庭には無料でビタミン D サプリメントが提供されている。

---

- 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

- ビタミン D についての新しいガイドライン—あなたが知っておくべきこと

The new guidelines on vitamin D – what you need to know

Thursday July 21 2016

<http://www.nhs.uk/news/2016/07July/Pages/The-new-guidelines-on-vitamin-D-what-you-need-to-know.aspx>

Daily Mail が「専門家が全ての人に冬の間はビタミン D サプリメントを検討するよう薦める」と今日の見出しで言い、一方 Guardian は「マグロ、サーモン、卵をたくさん食べるかビタミン D 錠剤を摂るか—公式の健康助言」と強く薦める。

この見出しは PHE の新しいビタミン D 助言によるもので、それは 1 才以上の子どもや大人は毎日 10 マイクログラムのビタミン D を摂るべきだという。これは一部の人はサプリメントを摂ることを検討したほうがいいのかもしいことを意味する。

新しい政府の助言は概ね正確に報道されている。しかし Guardian の見出しは誤解を招く。これらの食品はビタミン D の良い摂取源であるが、助言では食品だけでは十分量摂るのは難しいのでサプリメントも検討するよう助言している。一方で Express の「全ての人がビタミン D を摂るべき：何百万人もが欠乏リスク」という助言は過剰報道である。我々はサプリメントを摂ることを検討するようお願いしただけである。5 人に 1 人がビタミン D 濃度が低いものの、それはビタミン D 欠乏を意味しない。何百万人もがビタミン D 欠乏リスクがあるというのは正確ではない。

(以下助言内容について説明)

- アルコールは「7 種のがんの直接の原因である」

Alcohol 'a direct cause of seven types of cancer'

Friday July 22 2016

<http://www.nhs.uk/news/2016/07/July/Pages/alcohol-a-direct-cause-of-seven-types-of-cancer.aspx>

Mail Online が「たとえ一日グラス一杯のワインでもがんリスクが上がる：警告を発する研究が飲酒は少なくとも 7 つのがんに関連することを明らかにする」と報道した。このニュースは、アルコールががんの原因であるというこれまでの研究の根拠の強さを評価したレビューによる。主な知見が、既存の根拠は飲酒が 7 つのがん（喉、食道、肝臓、結腸、直腸、女性の乳房を含む）と関連することを支持するとしている。関連は大量飲酒で最も強いが、例え少量から中程度であってもそういう飲酒が広範であることから相当ながんに寄与している可能性がある。がんについては「安全」なレベルがあるという根拠はないことも示唆する。

しかしこのレビューでは、引用論文をどう同定して評価したのかを述べていないことに注意する必要がある。全ての研究が検討されたのかどうか不明であり、この結論はこの単独の著者の意見と考えるべきである。しかし飲酒とこの 7 つのがんの関連は既によく認識されている。最近更新された政府の助言でも、飲酒に安全な量は存在しないと述べている。このレビューはその助言をさらに支持するものである。

- 油の多い魚を食べることは「大腸がんの生存率を上げるかもしれない」

Eating oily fish 'may boost bowel cancer survival'

Friday July 22 2016

<http://www.nhs.uk/news/2016/07/July/Pages/eating-oily-fish-may-boost-bowel-cancer-survival.aspx>

Telegraph が「油の多い魚は大腸がんで死亡するリスクを下げるかもしれない、研究が示唆」と報道する。米国の研究が、大腸がんと診断された後に油の多い魚を多く食べるようにした人で大腸がんによる死亡が少ないことを発見した。大腸がんの 1,659 人を平均 10 年フォローした研究で、油の多い魚を多く食べる人はそのがんで死亡する可能性は低かったが、他の死因では同程度だった。がんと診断された後に魚を多く食べるようにした人は、がんでも他の原因でも死亡する可能性が少なかった。しかし結果を信頼するには数が少なすぎる。この研究は油の多い魚を食べることが直接大腸がんの生存率を改善することは証明できない。重要なことは、この研究の参加者は通常の大腸がん治療を受けていることである。現在の助言は週に 2 単位の魚を食べることで、これはこの研究で利益があるとされた量と同程度である。

---

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

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

## 1. ASA 裁定

- ASA Ruling on Kellogg Marketing and Sales Company (UK) Ltd

20 July 2016

[https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/7/Kellogg-Marketing-and-Sales-Company-\(UK\)-Ltd/SHP\\_ADJ\\_315817.aspx#.V48G2NMkpaQ](https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/7/Kellogg-Marketing-and-Sales-Company-(UK)-Ltd/SHP_ADJ_315817.aspx#.V48G2NMkpaQ)

ケロッグのスペシャル K の宣伝について

テレビ CM の「full of goodness いいこといっぱい」とウェブサイトでの「nutritious 栄養豊富」が問題になっている。これらの文言の根拠は個別の栄養素について認められている健康強調表示であるが、それがきちんと提示されていないと判断されている。

- ASA Ruling on Oppo Brothers Ltd

20 July 2016

[https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/7/Oppo-Brothers-Ltd/SHP\\_ADJ\\_334298.aspx#.V48I0tMkpaQ](https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/7/Oppo-Brothers-Ltd/SHP_ADJ_334298.aspx#.V48I0tMkpaQ)

ウェブサイトでのアイスクリームの宣伝「スーパーフード」「スーパーフルーツ」。健康強調表示として認められたものを伴わない一般強調表示は認められない。

- 
- 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. 内分泌攪乱物質の同定のための科学的定義に関する ANSES の意見

OPINION of ANSES on the definition of scientific criteria for defining endocrine disruptors

Jul 2016

<https://www.anses.fr/en/system/files/SUBCHIM2016SA0133EN.pdf>

欧州委員会が 6 月 15 日に定義案を発表した件について。

### 2. ANSES は VELACTIS® の使用停止と、農場を含む全バッチの回収を要請する

ANSES calls for ceasing the use of VELACTIS® and recalling all batches, including from farms

26/07/2016

<https://www.anses.fr/en/content/anses-calls-ceasing-use-velactis%C2%AE-and-recalling-all-batches-including-farms>

動物用医薬品 VELACTIS®に関する数件の重大な有害影響報告を受けて、ANSES はこの医薬品の使用を一時停止した。ANSES は獣医師に VELACTIS®を処方しないよう求めた。全バッチの回収が開始され、農業従事者は未使用製品すべてを獣医師に返却するよう依頼された。

乳牛が死亡する恐れのある重大な有害影響が、乾乳期の群れの管理に使用される動物用医薬品 VELACTIS®の使用後に観察されている。この医薬品が 2016 年 3 月末に発売されて以降、医薬品安全監視報告は欧州で販売された約 40,000 用量で治療された 319 頭の牛で報告されている。フランスでは 14 件の報告が記録され、国立動物用医薬品局 (ANSES-ANMV) が運営する動物用医薬品安全監視システムを通してそのうち 11 件は重大と分類されている。これらの影響は VELACTIS®の使用に関する推測されるものの、はっきりした原因はまだ明らかにされていない。その重大性と報告数を考慮して、欧州医薬品庁の動物用医薬品委員会 (CVMP) は、追加情報が入手できるまで欧州委員会に VELACTIS®の市販認可を一時停止するよう勧告した。この決定を待つ間、ANSES は VELACTIS®の使用を一時停止し、獣医師に当該医薬品を処方しないよう、また農業従事者にその使用を停止するよう求めた。

VELACTIS®を販売する Ceva Santé Animale 社は、すでにこの医薬品の全バッチの回収を実施している：そのため農業従事者は未使用の製品すべてを獣医師に戻すよう求められている。

---

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

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

## 1. PARNUTS の新しい規制

New Regulations for PARNUTS

Wednesday, 20 July 2016

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/PARNUTS\\_200716.html](https://www.fsai.ie/news_centre/PARNUTS_200716.html)

2016 年 7 月 20 日から、特定栄養補助食品 (PARNUTS) に関する指令 Directive 2009/39/EC が廃止され Regulation (EU) No 609/2013 (特定集団向け食品規制あるいは FSGs) に置き換えられる。

FSGs 規制は栄養補助食品 (dietetic foods) という概念を廃止し、以下の少数の、特定脆弱集団にとって必須と考えられるよく確立され定義された食品カテゴリーのための一般的規制を定める新しい枠組みを提供する：

- ・ 乳児用ミルクおよびフォローアップミルク
- ・ 加工シリアルベースの食品とベビーフード
- ・ 特定の医療目的の食品

・体重管理のための食事全体と交換するもの

## 2. FSAI は 2016-2018 戦略を発表—「全ての人にとって安全で信頼できる食品」

FSAI Launches its Strategy 2016-2018 - 'Safe and Trustworthy Food for Everyone'

Friday, 29 July 2016

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/fsai\\_strategy\\_29072016.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/fsai_strategy_29072016.html)

FSAI は、全ての人にとって安全で信頼できる食品と消費者保護のための 2016～2018 年戦略を公表した。

健康的な社会と完全に機能する経済の基礎となるのは、安全な食品を入手可能で食べるものについて情報を与えられた上での選択ができる能力がある健康な人々、である。

\* Strategy

<https://www.fsai.ie/strategy/>

(動画あり)

---

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

## 1. FDA は乳製品輸出リストのための電子システムを発表

FDA Announces an Electronic System for Milk Products Export Lists

July 25, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm512735.htm>

米国の乳製品の製造及び加工業者が、外国の要件を満たせるように、適合施設リストへの収載を申請するのに利用できる新しい電子システムを発表した。いくつかの国では、乳製品を輸入するのに適した製造及び加工業者であるかの同定や認可施設リスト作成に FDA 作成のリストを利用している。

\* FDA Unified Registration and Listing Systems (FURLS) Dairy Listing Module (DLM)

<http://www.access.fda.gov/>

## 2. CFSAN の住所変更

Change of Address for FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition

July 28, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm508839.htm>

2016 年 7 月 1 日に CFSAN の Harvey W. Wiley 連邦ビルの通りの住所が 5100 Paint Branch Parkway から 5001 Campus Drive に変更された。

この機会に Harvey W. Wiley について再度掲載

\* Harvey W. Wiley

Page Last Updated: 07/28/2016

<http://www.fda.gov/AboutFDA/WhatWeDo/History/CentennialofFDA/HarveyW.Wiley/ucm2016811.htm>

「純粋食品医薬品法の父」として知られる。

1880年代から50年間の純粋な食品を求める運動を行ってきた。当時アメリカの市場には質の悪い、時に有害な製品が溢れていた。政府の管理はほとんど無く、たちの悪い業者が製品を安価な成分で置き換えていた：ハチミツはシロップで薄められオリーブオイルは綿実油で、「赤ちゃんを宥めるシロップ」にはモルヒネが入っていた。改革が必要だった。

(以下略)

### 3. FDA はある種の自動販売機のカロリー一開示法令遵守日時を延長する予定

FDA to Extend Compliance Date for Certain Vending Machine Calorie Disclosures

July 29, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm510071.htm>

前面がガラスの自動販売機で販売されている、ある種の食品のカロリー表示の最終遵守日を2018年7月26日に延期する。

### 4. ダイエタリーサプリメントの使用に関する消費者向け情報

Information for Consumers on Using Dietary Supplements

Page Last Updated: 07/26/2016

<http://www.fda.gov/Food/DietarySupplements/UsingDietarySupplements/default.htm>

消費者向けにダイエタリーサプリメントに関する情報を提供するウェブサイト

- ・消費者向けファクトシート各種
- ・更新情報（製品の認可、安全性警告、他の健康情報などを逐次読みやすく発信）
- ・他機関の追加情報

### 5. リコール情報

**Gel Spice社はFresh Finds 挽いたターメリックパウダーの1ロットの鉛濃度が高いことに警告**

Gel Spice, Inc. Issues Alert on Elevated Lead Levels in One Lot of Fresh Finds Ground Turmeric Powder

July 28, 2016

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm513844.htm>

ニューヨーク州農務省の定期市場調査で発見された（濃度の記載なし）。当該製品の写真を掲載。

## 6. 公示

以下の製品には表示されていない医薬品成分が含まれる。

- Xcelerated Weight Loss Ultra Max

7-22-2016

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm512712.htm>

FDA の検査でフェノールフタレインとシルデナフィルが検出された。

- Xcelerated Weight Loss Turbo Charge

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm512706.htm>

FDA の検査でシブトラミンが検出された。

- Xcelerated Weight Loss Charged Up

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm512697.htm>

FDA の検査でシブトラミンが検出された。

## 7. 警告文書

- Mc-Cor, LLC 6/30/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm511558.htm>

血糖値を健康的なレベルにする、糖尿病治療用といったウェブや Facebook での「GlucoCoR」の宣伝が未承認新規医薬品。

- TerraVare, Inc. 7/12/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm511583.htm>

FDA の査察の結果の各種ダイエタリーサプリメント CGMP 違反、製品の表示が規則に従っていない、など。

- Monroe Grain & Supply, Inc. 6/29/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm511925.htm>

食用に販売された豚の残留動物用医薬品スルファジメトキシシン

- Kohman Dairy LLC 6/21/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm512053.htm>

食用に販売された牛の残留動物用医薬品スルファメタジン

- Mark Northcutt 7/19/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm513054.htm>

食用として販売された乳牛の残留動物用医薬品ペニシリン

- Celloxess LLC 7/22/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm513310.htm>

「ナチュラルな病気予防法」「酸化ストレスから精子を守って妊娠を成功させる」など

のサプリメント（成分はビタミン C や E など）の宣伝文句が未承認新規医薬品

- Hsu's Ginseng Enterprises, Inc 7/22/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm512780.htm>

大豆粉末やスピルリナ、魚油など各種製品の血圧を下げる、抗菌、抗鬱、抗がんなどの各種宣伝が未承認新規医薬品。

- New Horizon Nutraceuticals LLC 7/22/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm514057.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、不正商標表示（ホエイプロテイン製品）。

- 
- 米国 NTP (National Toxicology Program、米国国家毒性プログラム)

<http://ntp.niehs.nih.gov/>

#### 1. NTP2015 会計年度年次報告書

NTP Fiscal Year 2015 Annual Report

<http://ntp.niehs.nih.gov/annualreport/2015/index.html>

内容としては Elk 川の化学物質流出事故、発がん物質報告書第 13 版発表、各種テクニカルレポート、等

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

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

#### 1. House of Smoke は規制値を超える亜硝酸塩のため製品をリコール

House of Smoke Recalls Products Due To Nitrite Levels in Excess of Regulatory Limit

2016/07/22

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2016/recall-063-2016-release>

「燻製野生イノシシ Brotwurst」製品。FSIS の定期ラベル監査で亜硝酸ナトリウムの少量が規制値を上回ることが発見された。クラス II リコール。

#### 2. 小規模工場ヘルプデスク

Small Plant Help Desk

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/svsp/sphelpdesk>

小規模および極小規模事業者向けのオンライン情報提供サイト。多様な質問と、その回答が紹介されており、ウェブ上で質問を提出することもできる。

### 3. オーガニック小売価格の現時点調査

A Moment in Time Look at Organic Retail Prices

July 20, 2016

<http://blogs.usda.gov/2016/07/20/a-moment-in-time-look-at-organic-retail-prices/>

最近 USDA の ERS (Economic Research Service) が「2004-2010 小売りオーガニック価格プレミアムの変化」と題する報告書を発表した。また全国小売り報告書では現時点でのプレミアム価格を報告している。USDA はこうした情報を提供し続けている。

オーガニックのプレミアムは特に一定の傾向がなく変動する。プレミアムの大きいものは卵と乳製品で、ヨーグルトは 52%、卵は 82%、オーガニックでないものより高い。野菜や果物は多様で 7%から 60%までである。加工食品はグラノーラの 22%から缶詰豆の 54%まで。オーガニックのシェアは拡大しているが、2010 年の販売はプレミアムの小さいもののほうが多く、ベビーフードのような子どもに多く与える食品が多い。

### 4. ワシントン州での GE 小麦自生検出

Detection of GE Wheat Volunteer Plants in Washington State

Jul 29, 2016

<https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/biotechnology/brs-news-and-information/ge+wheat+washington+state>

USDA は、ワシントン州の未耕作農地に 22 本の遺伝子組換え (genetically engineered: GE) 小麦が育っているのを一人の農家が発見したことを確認した。この小麦はグリホサート耐性である。動植物衛生検査局 (APHIS) は直ちに包括的対応をとり、GE 小麦が販売されている根拠はない。

この小麦はモンサント者が開発した MON 71700 とされるもので CP4-EPSPS タンパク質を含む。FDA はこれまで CP4-EPSPS を含む作物の安全性を評価したことがある。問題の植物の数の少なさと MON 71700 と CP4-EPSPS に関する情報から、この小麦が食品供給に入ったとしても安全性の懸念とはならないと結論した。

---

● カナダ保健省病害虫管理規制局 (PMRA : Pest Management Regulatory Agency)

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

#### 1. カナダ政府はホウ酸を含む農薬の再評価を決定

Government of Canada Announces Re-evaluation Decision for Pesticides Containing

Boric Acid

July 22, 2016

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?mthd=tp&crtr.page=1&nid=1102989&crtr.tp1D=1>

登録廃止や新しいより強力な表示規制がカナダ人を過剰暴露による健康リスクから守る

\* 影響を受ける製品のリスト

List of Cancelled Boron/Boric Acid Products for Domestic Use

[http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pubs/pest/fact-fiche/cancelled\\_boric\\_borique\\_revoque/index-eng.php](http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pubs/pest/fact-fiche/cancelled_boric_borique_revoque/index-eng.php)

(アリ退治製品が多い。ホウ酸を含みカナダでの使用が登録されているのは 112 製品あり、そのうち 25 製品は登録削除となる予定で、残り 87 製品は新しい表示要件に合わせなければならない。)

---

● カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency)

<http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

1. 食品リコール警告—Sea Delight ブランドのマカジキ切り身 (ロイン) がヒスタミンのためリコール

Food Recall Warning - Sea Delight brand Blue Marlin Loins recalled due to histamine  
August 1, 2016

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2016-08-01/eng/1470107847260/1470107851197>

クラス II リコール、製品の写真を掲載。

(ヒスタミンの濃度不明)

---

● カナダ運輸局 (Canadian Transportation Agency) <https://www.otc-cta.gc.ca/eng>

1. カナダ運輸局は航空機での旅行の際のピーナッツ、ナッツ、ゴマアレルギーに関する助言を発表

Agency issues recommendations relating to allergies to peanuts, nuts and sesame seeds in air travel

2016-06-20

<https://www.otc-cta.gc.ca/eng/content/agency-issues-recommendations-relating-allergies-peanuts-nuts-and-sesame-seeds-air-travel>

独立した専門家に依頼していた報告書が、30以上の座席のある航空機で国内および海外に旅行するピーナッツ、ナッツ、ゴマアレルギーのある人のリスクについて、吸入や皮膚の接触によるアレルギーリスクがあるという根拠はほとんど無いと結論した。重大なアレルギー反応のリスクがあるのは間違えて食べてしまった時だけである。

その結果、アレルギー対策としては緩衝地帯を儲けること、そこではナッツ類を食べないこと、乗組員へのアレルギーについての訓練、などをあげている。

- 
- 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. 低 THC 麻の実由来食品について意見募集

Call for submissions on food derived from low THC hemp seeds

28/07/2016

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-on-food-derived-from-low-THC-hemp-seeds.aspx>

低 THC (テトラヒドロカンナビノール) 麻の実由来食品の販売を認めるべきかどうかについて 2016 年 8 月 25 日まで意見を募集する。これまでの評価によると、ヒトが食べても安全である。さらにオメガ 3 脂肪酸などの栄養源になる可能性がある。ニュージーランドとの閣僚評議会は FSANZ に対して、この提案の一部としてカンナビジオールの規制値設定や食品としての宣伝・販売促進制限などの追加対策について検討するよう要請した。FSANZ はこれらについて答えようとして意見を募集する。

- 
- ニュージーランド一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)  
<http://www.mpi.govt.nz/>

#### 1. Whangaparaoa のバイオトキシン警告は解除、Plenty 湾地域は継続

Removal of Whangaparaoa biotoxin warning and BOP reminder

21 Jul 2016

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/removal-of-whangaparaoa-biotoxin-warning-and-bop-reminder/>

麻痺性貝毒の濃度が公衆衛生上の懸念レベルを下回ったため、Whangaparaoa 地域での警告を解除する。Plenty 湾地域での警告は継続する。

\* 現時点での警告対象地域

Shellfish biotoxin alerts

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

## 2. 魚油サプリメントに関連した食品安全上のリスクはない

No food safety risk associated with fish oil supplements

22 Jul 2016

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/no-food-safety-risk-associated-with-fish-oil-supplements/>

MPI と保健省は、最近の研究が現在ニュージーランドで販売されている魚油サプリメントに関連する食品安全上のリスクの根拠とはならないことを確信している。

MPI の食品科学とリスク評価管理者の **Jenny Reid** は、最近発表された妊娠ラットに高度に酸化された魚油を与えた **Liggins** 研究所の研究は、妊娠女性へのリスクを同定したものではないという。この研究で与えられた魚油は、現在市販されている魚油サプリメントにみられるよりはるかに高いレベルで酸化しているもので、ニュージーランドの製品がこのレベルまで酸化していることは極めてありそうにない。2015 年 4 月に MPI は酸化した魚油の毒性についての公開論文のレビューを委託していて、そのレビューでは特に懸念は同定されていない。この研究は酸化した魚油のヒトの妊娠への健康リスクについては同定していない、と Reid 氏は言う。

保健省の公衆衛生副部長 **Stewart Jessamine** 博士は、妊娠女性に対する助言は、これまでどおり、健康的でバランスのとれた食生活をすることであり、健康的な食生活で、サプリメントではなく、食品から必要な栄養はとれる。

この研究から妊娠女性にリスクがあることは示唆されない。消費者がダイエタリーサプリメントを摂ることを選ぶことはできるが、最良のオメガ 3 摂取源は新鮮な魚である。魚が切らないヒトは登録栄養士に相談することを勧める。

注：不飽和脂肪を含むどんな食品も空気中で酸化する。例えばバターも長期間空気に晒せば傷む。魚油は不飽和脂肪酸を含むが空気に触れないようカプセルで販売されている。酸化のレベルで食品安全上のリスクとなることはありそうにない。

\* Risk assessment of fish oil and oxidised fish oil [PDF, 614 KB]

<http://www.mpi.govt.nz/document-vault/10358>

---

● 香港政府ニュース

<http://www.news.gov.hk/en/index.shtml>

## 1. 痩身用製品リコール

Slimming product recalled

July 25, 2016

[http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2016/07/20160725\\_174926.shtml](http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2016/07/20160725_174926.shtml)

表示されていない西洋薬成分オルリスタットとデスオキシ-D2PM を含む「B-finn」という製品をリコールする。製品の写真を掲載。

---

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

<http://www.mfds.go.kr/index.do>

### 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

- 2016.7.15~2016.7.21

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=32693>

- 2016.7.8~2016.7.14

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=32606>

### 2. ベンゾピレンが基準を超過して検出されたごま油と香味油製品の回収措置

食品管理総括課 2016-07-19

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=32627&cmd=v>

食品医薬品安全処は、ごま油製品と香味油製品からベンゾピレンがそれぞれ基準 (2.0 µg/kg 以下) 超過の 2.2 µg/kg と 2.1 µg/kg 検出されたため、該当の製品を販売中断及び回収すると発表した。

### 3. 食品・畜産物の製造業者に「リスク予防管理計画」を適用

食品消費安全課/畜産物衛生安全課 2016-07-19

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=32620&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品・畜産物の安全を確保するために 7 月末から製造業者が「リスク予防管理計画」を自主的に適用するようにすると発表した。

「リスク予防管理計画」は、HACCP 義務適用対象ではない食品・畜産物製造業者が、加熱、洗浄などの主要な製造工程を集中管理して、製造過程で発生する可能性のあるリスク要因 (異物、食中毒菌など) を遮断・管理するために取り入れる制度である。このため 7 月末まで菓子類など食品 (畜産物) 類型別標準モデル 60 種を食品・畜産物製造業者に提供する予定であり、製造業者は会社の実態に合わせて管理計画書を修正して使えば良い。

また小規模事業者も「リスク予防管理計画」を円滑に適用できるように、食品衛生関連専門家からなる民間支援団を構成して、8月から全国市・郡・区を巡回しながら管理計画の作成方法、現場適用の要領などを支援する計画である。

「リスク予防管理計画」適用は義務化されていないが、これから持続的な広報と支援を通じて2017年末まで全ての事業者に適用できるようにする予定である。

食薬処は、食品・畜産物製造業者が「リスク予防管理計画」を手軽に適用できるように支援するため、民間支援団121人を構成して7月19日発起式も開催する。

食薬処は、食品・畜産物製造業者が「リスク予防管理計画」を通じてリスク要素を予防できる最小限の管理基準を自主的に決定し集中管理することで衛生水準が向上すると発表した。

#### 4. 炎天下、異物の発生に注意してください！

食品管理総括課 2016-07-13

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=32539&cmd=v>

食品医薬品安全処長は、気温と湿度が上昇すると食品の異物発生の可能性が高くなるので、食品の保管・管理・摂取に特に注意が必要であると発表した。

最近5年間（2011～2015年）の総異物申告件数32,902件のうち、異物種類別では虫とかび異物申告件数が各々12,343件(37.5%)、3,182件(9.7%)で最も多く、7月以後急激に増加する。

虫異物は、8月が1,435件(11.6%)、9月が1,518件(12.3%)、10月が1,652件(13.4%)、11月が1,400件(11.3%)で、最近5年間に申告された計12,343件中8～11月の申告が6,005件(48.7%)を占めた。かび異物は、7月が363件(11.4%)、8月が374件(11.8%)、9月が365件(11.5%)、10月が367件(11.5%)で、最近5年間に申告された計3,182件中7～10月の申告が1,469件(46.2%)を占めた。消費者が食品を購入して摂取するまでに虫やかび異物を予防するための方法は次のようである。

##### <虫異物予防の要領>

虫異物は、麺類(2,791件、22.6%)、コーヒー(1,893件、15.3%)、シリアル類(1,118件、9.1%)、菓子類(1,062件、8.6%)などで多数発見された。虫異物の中でも、米虫は主に暗い壁面や段ボールボックス隙間などにたくさん棲息し、幼虫（青虫）は包装紙を破って製品内に侵入することができるので、食品保管に特に留意しなければならない。食品は暗く湿気のある場所に保管せずに、流通期限の過ぎた製品は廃棄する。

・シリアルなど何回かに分けて食べる製品は、固く密封し、密閉容器は床から離れた所に保管する。

・オンライン取り引きや宅配などで送られた製品は、受け取ったら直ちに包装を除去する。

##### <かび異物予防の要領>

かび異物は、飲み物類(706件、22.2%)、パンや餅類(535件、16.8%)、麺類(282件、8.9%)、即席料理食品(275件、8.6%)などで多数発見された。かびは、主に流通中に包装が破損され

たり冷凍・冷蔵製品を封切りした状態で室温で長期間保管する場合に発生する。かびが発生しやすい飲み物類やパン類は開封後すぐ食べる。餅類や麺類、即席ご飯などの食品を購入する時は料理の前に包装紙が破れたり穴があいてないかよく察して、開封後残った製品は空気に接触しないように密封して冷蔵または冷凍保管する。

食薬処は、消費者が異物を見つけて不正・不良食品申告センター(1399)に届ける場合、正確な調査のために申告製品と該当の異物を必ず調査公務員に引き継いでくれるよう依頼した。また虫とかび異物による消費者被害を予防するために食品製造会社に包装方法改善などを継続的に誘導する計画である。

---

● その他

**食品安全関係情報（食品安全委員会）から**

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

- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、3-MCPD 脂肪酸エステル、2-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂肪酸エステルによる食品汚染に関する Q&A を公表(ドイツ語の FAQ)  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04520060314>  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04520900314>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ムーズ県の化学弾薬の成分によって汚染された土地で生産された農作物及び農畜産物の喫食によるリスクに関する意見書を発表 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04520080475>
- 台湾衛生福利部、「食品添加物の成分規格及び使用基準」を改正  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04520120492>
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、ビター及びスイートアプリコットカーネルに含まれるシアン化水素の対策レベル(action level)に関する報告書を発表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04520540344>
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、輸入食品の検査で不合格となった食品等を公表  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04520780493>

**EurekaAlert**

- 抗酸化物質に注意、科学的レビューが警告

Beware of antioxidants, warns scientific review

19-Jul-2016

[http://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2016-07/w-boa071916.php](http://www.eurekaalert.org/pub_releases/2016-07/w-boa071916.php)

一般紙や無数の栄養製品が、酸素ラジカルや酸化的ストレスが悪いものだとして警告し、い

いわゆる抗酸化物質で病気を治したり予防したりできると示唆している。Brighton and Sussex 医科大学の Pietro Ghezzi 教授と Maastricht 大学の Harald Schmidt 教授が、この主張の背景にある根拠を解析した。結果は明確な警告である：医療の専門家によって明確な欠乏症と診断されていない限り、この種のサプリメントを摂らないこと。

人はエネルギーを作るのに酸素を必要とするが、酸素は同時にいわゆる酸素ラジカルとよばれる酸化ストレスや病気の原因となる可能性のあるものを作る可能性がある。酸化ストレスマーカーは心血管系疾患、がん、糖尿病その他の病気と関連がある。このような関連があることから抗酸化サプリメントを摂る人たちが何百万人もいる。しかし RCT で調べたところ何らかの利益が見つかった抗酸化物質は一つもない。逆にいくつかは有害影響の可能性もある。これは、酸素ラジカルは病気の引き金を引くだけではなく、同時に免疫防御やホルモン合成などの人体にとって多くの重要な機能を担っているからである。従って抗酸化物質は健康的な酸素分子と病気に関連する酸素分子の両方に干渉する。

「一部の病気にとって酸化ストレスは重要である可能性があるが、患者の極一部である」と Ghezzi 教授は言う。「病気の原因となる酸素分子だけを標的にして健康的な酸素分子には影響しない薬物で、全く違う方法で標的を定めるべきだろう」と Schmidt 教授が加える。このレビューは *British Journal of Pharmacology* に発表される。

#### ● カナダの北部の先住民コミュニティの水銀暴露

Mercury exposure in Canada's northern indigenous communities

19-Jul-2016

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2016-07/cmaj-mei071916.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-07/cmaj-mei071916.php)

水銀含量の多い魚やその他の野生生物を食べるカナダの北部先住民の水銀暴露は多いが、臨床ガイドラインがこの集団にとっては適切ではない。CMAJ (*Canadian Medical Association Journal*) に発表されたレビューでは、医療従事者に対して水銀暴露の影響や魚や海洋動物を多く食べる患者の管理法についての指針を提供する。著者は水銀の多い食品の摂取についてはバランスが大切で、もし完全に避けるように薦めてしまうと十分な栄養がとれなくなる可能性があることに注意している。

#### ● エネルギードリンクによる心臓の問題？症例報告が新しい根拠を加える

Cardiac complications from energy drinks? Case report adds new evidence

2-Aug-2016

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2016-08/wkh-ccf080216.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-08/wkh-ccf080216.php)

*Journal of Addiction Medicine* の 7/8 月号に報告された症例報告。

28 才男性が吐血により救急に来て調べたところ心拍の早さ以外には異常はなかった。心電図で心房細動が確認された。患者は毎日 2 本の Monster エネルギードリンク (1 本あたりカフェイン 160mg) を飲んでいて、他に心拍異常の原因がみあたらない。心房細動は 48 時間で解消し、内視鏡では胃と食道が裂けていることが確認された、原因は多分嘔吐によ

る刺激である。その後 1 年のフォローアップで異常はない。他にいくつかの要因が寄与した可能性はあるが、Dr. Sattari らはエネルギードリンクが重要な役割を果たしたとした。

- コンドロイチン+硫酸グルコサミンは膝変形性関節炎患者に何の利益ももたらさない可能性がある

Chondroitin + glucosamine sulfate may provide no benefits for patients with knee osteoarthritis

2-Aug-2016

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2016-08/w-cg080216.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-08/w-cg080216.php)

膝変形性関節炎患者 164 人を対象にしたマルチセンター、二重盲検プラセボ対照 RCT の結果、コンドロイチン+硫酸グルコサミンは、プラセボと比べて痛みや機能不全に改善は見られなかった。この研究は、製薬企業が出資して行った独立した専門家からなるデータと安全性監視委員会をもつ初めての RCT である。この報告は、*Arthritis & Rheumatology* に発表された。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室