

## 食品安全情報（化学物質） No. 26/ 2016 (2016. 12. 21)

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>

#### 【FDA】 FDA は食品と化粧品の有害事象報告の公表を開始する

米国食品医薬品局（FDA）の食品安全・応用栄養センター（CFSAN）が、食品やダイエタリーサプリメント、化粧品による有害事象報告のデータを四半期毎に公表すると発表した。この有害事象報告システム（CAERS）は、FDA が食品や化粧品の安全性を監視するのに使う市販後調査ツールの一つである。普通の食品やダイエタリーサプリメント、化粧品の有害事象報告は主に消費者、医療従事者からなされ、これらの製品のうちダイエタリーサプリメント製造業者のみが法的に報告義務がある。公表される有害事象のデータには医学的な事象だけでなく、味や色がおかしいなどの医学的でない事象も含まれる。これらデータの内容は FDA に報告された内容通りであり、必ずしも問題の製品が実際に報告された事象の原因であると決めているわけではない。このような有害事象データの公表を今後さらに改善していく予定である。

\*ポイント： この発表は個人的にはとても衝撃を受けました。FDA は「透明性」ということを非常に重要視しているため、これまでも食品安全の分野では残留農薬や汚染物質の検査データをあまり加工しないまま公表しています。FDA のそのような姿勢を興味深く、そして感心しながら見ていたのですが、有害事象のデータをもそのまま公表するとは想像しませんでした。データには、発生日、製品名、事業者名、年齢、性別、事象内容（症状など）と転帰などが記されていて、誰もがそれを自由に閲覧できますし、興味のある人はこれらのデータをもとに分析することもできます。また、FDA が有害事象を集めることで、これまで多くの問題のある製品の警告や回収につながってきました。特にダイエタリーサプリメントの有害事象が多く報告されています。ダイエタリーサプリメントは日本では食品に含まれますが、そもそも日本には食品に関する有害事象を公的に集めるシステムがないので、今後は FDA のような有害事象報告のシステム作りが望まれるでしょう。

#### 【カナダ】 事業者向け通知：栄養表示、原材料リスト、食用色素の規制改定

ヘルスカナダは、消費者がより健康的な食品を選択できるように、包装済み食品の栄養表示と原材料リストをより分かりやすくするための規制改定を行う。事業者にとっては5年間の移行期間がある。

\*ポイント： かなりの大幅改正で、見やすさだけでなく、消費者が食べている現実的な量に近づくようにしたり、糖質やミネラルの摂取量が理解しやすく変更されています。移行期間は5年間ありますが、カナダ向けに輸出を考えている事業者の方は注意しておくとうまいでしょう。

#### 【FDA】 FDA は食事由来飽和脂肪及びコレステロールと冠動脈心疾患との関連について、より多くの生鮮果物・野菜に健康強調表示を認める暫定最終規則を発表

FDA はこれまで強調表示ができなかったある種の生鮮果物・野菜に食事由来飽和脂肪及びコレステロールと冠動脈心疾患（CHD）との関連について健康強調表示を拡大して認めるよう規則を改定した。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【FAO】](#)

1. 食品と、自然資源と、人間の才能の浪費が地中海農業と地域発展の重荷になっている

### [【EC】](#)

1. 内分泌攪乱物質
2. GMOs：EUは使わなくなったGM油糧菜種の痕跡の段階的廃止期間を延長する
3. ビッグデータ研究は10分野での政策助言の概要を提示
4. TRACES 年次報告書 2015
5. 報告書は水産養殖部門の専門家レベルのコントロールと複雑な認可方法を発見
6. 食品獣医局（FVO）査察報告
7. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 内分泌かく乱物質：EFSAとECHAはガイダンスについて作業を開始する
2. 食品添加物としてのβ-シクロデキストリン(E 459)の再評価
3. SSD2 導入のパイロット計画
4. トレーニング：動物病原性感染症、人畜共通感染症病原体、抗菌剤耐性、食品由来アウトブレイクのデータ収集と報告
5. 動物病原性感染症、抗菌剤耐性、食品由来発生データのXML形式での電子申請の実施と試験
6. 食品中のトロパンアルカロイド
7. EFSA 科学会議 22—エピジェネティクスとリスク評価：私達の立ち位置は？
8. 既存と新興の植物の健康の脅威の監視、早期発見、報告のためのメディア監視ツール MedISys の開発とテスト

### [【FSA】](#)

1. FSA 北アイルランドは新しい表示規則について食品業界に再確認
2. 英国複数年国家管理計画の2015年次報告書を発表
3. Source Foods は食品衛生規則に従っていなかったため各種オーガニックミソ製品をリコール
4. 化学物質含有のためLidl UKはKania Gravy Granules(肉、鶏肉製品)を商品回収

### [【MHRA】](#)

1. 医薬品の宣伝
2. ホメオパシー医薬品あるいはレメディの登録
3. インチキ医薬品アドベントカレンダーでクリスマスまでカウントダウン

### [【CAP】](#)

1. 新しい規則は脂肪・塩・砂糖の多い（HFSS）食品や飲料を子どものメディアで宣伝することを禁止する

### [【NHS】](#)

1. Behind the headlines

### [【ASA】](#)

1. ASA 裁定

### [【BfR】](#)

1. EFSAとBfRは世界的食品安全ツールに関して共同作業する
2. ゲノム編集は食品と飼料の安全性と、それによる消費者保護に影響を与えるか？
3. 標準化への一段階として食品の真正性を証明する新手法

### [【RIVM】](#)

1. ヒトの魚摂取に基づいた水質基準
2. 包装表面表示に科学的根拠がない

### [【FDA】](#)

1. FDAは食品と化粧品の有害事象報告の公表を開始する

2. FDA は第三者認証団体のモデル認証基準について企業向けガイドを公表
3. FDA は乳児用ミルクと人乳に使用する食品と接触する物質についてのガイダンス案を公表
4. FDA は野菜と果物ジュースへの着色料規制の適用について明確にする
5. FDA は FSMA 第三者認証手数料計画を最終化
6. FDA はピンク色の果肉のパイナップルについての相談に結論
7. FDA は食事由来飽和脂肪及びコレステロールと冠動脈心疾患との関連について、より多くの生鮮果物・野菜に健康強調表示を認める暫定最終規則を公表

#### 【NTP】

1. パーフルオロオクタン酸(PFOA)あるいはパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)への暴露に関連する免疫毒性

#### 【USDA】

1. 2015 PDP 年間まとめ
2. USDA は食品廃棄を減らすために日付表示ガイダンスを改訂

#### 【Health Canada】

1. カナダ政府は包装済み食品の栄養成分表と原材料リストの変更を最終化

#### 【CFIA】

1. 2013-2014 大豆を主原料とする乳児用調製乳中の表示されないミルク成分
2. 2013-2015 特定の食品の複数マイコトキシン分析
3. 事業者向け通知：栄養表示、原材料リスト、食用色素の規制改定
4. 2013-2014 食品中の過塩素酸塩
5. 2013-2014 乾燥飲料ミックス、パン、ベーキングミックス、スパイスミックス、乾燥茶葉、焼き菓子、朝食食品中のクマリン

#### 【FSANZ】

1. 官報告知

#### 【APVMA】

1. 最終オメトエートレビュー決定

#### 【NSW】

1. 新しい食品表示ハブで食品の事実を知る

#### 【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 貝類毒素発生及び検査現状
3. ケーキの製造・販売業者の全国一斉衛生検査
4. 第6期食薬ヤングリーダー（中・高校生）授賞式開催
5. 中国産灰貝でカドミウムが基準を超過して検出されて回収措置
6. 食品医薬品安全庁、キムチを漬ける季節に備えキムチ類などのメーカーの全国一斉交差点検結果
7. 無抗生物質と虚偽表示されたコムタン製造業者の拘束
8. 食品医薬品安全庁、医薬品成分である「シブトラミン」が検出された栄養補助食品の摂取に警告

#### 【FSSAI】

1. 2016年12月6日の食品包装材としての新聞の使用制限に関する助言
2. 食品安全基準案

#### 【その他】

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) 水銀、シアン化物中毒 スーダン（第2報）：(南コルドファン) 家畜、ヒト
- ・(ProMED-mail) Haff病ーブラジル：疑い、情報求む
- ・(EurekAlert) 蚊の増加は都市化と DDT のゆっくりとした分解に関連

- ・ (EurekAlert) メディアと医学雑誌のコラボレーションはしばしば間違った情報提供とヒステリーにつながる
- ・ (EurekAlert) 家畜にホメオパシーを使うことを支持する根拠は不十分

---

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

1. 食品と、自然資源と、人間の才能の浪費が地中海農業と地域発展の重荷になっている  
Waste of food, natural resources, and human talent taking a toll on Mediterranean agriculture and rural development

5 December 2016,

<http://www.fao.org/news/story/en/item/456243/icode/>

—新しい書籍が地域の食糧システムの共通の課題と対策を検討—

地中海地域の農業の伝統と食文化は長い間生き活きた地域経済に支えられた健康的な食生活のモデルとみなされてきた。しかし気候変動と社会的経済的課題に伴う人口動態学的環境的プレッシャーにより将来が危ぶまれている。FAO と地中海農学研究国際センター (CIHEAM) の新しい本は、天然資源の間違った使い方、食品廃棄とロス、伝統的ノウハウからの離脱の「三つの無駄遣い」を警告する。

\*MediTerra 2016 - Zero Waste in the Mediterranean: Natural Resources, Food, and Knowledge

<http://www.fao.org/3/a-bq976e.pdf>

---

●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. 内分泌攪乱物質

Endocrine disruptors

Next steps

[https://ec.europa.eu/health/endocrine\\_disruptors/next\\_steps\\_en](https://ec.europa.eu/health/endocrine_disruptors/next_steps_en)

2016年6月15日に欧州委員会によって提示された内分泌攪乱物質を同定するための基準設定に関する2つの法案は、欧州議会及び理事会を含む手続きに従って採択される必要がある。そのための会合が開催されている。2016年11月18日の第三回会合、2016年12月21日の第4回会合の資料を公表した。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 13/2016（2016.06.22）

【EU】プレスリリース：欧州委員会は農業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

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201613c.pdf>

## 2. GMOs : EU は使わなくなった GM 油糧菜種の痕跡の段階的廃止期間を延長する

GMOs: EU extends phasing out period for traces of obsolete GM oilseed rapes

14-12-2016

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al\\_id=1742](http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1742)

欧州連合は本日、かつて認可されてカナダで栽培されていたが現在では市販されていない GM 菜種 (Ms1xRf1、Ms1xRf2 及び Topas 19/2) の痕跡の段階的廃止期間を 3 年延長することを決定した。

## 3. ビッグデータ研究は 10 分野での政策助言の概要を提示

Big Data Study outlines policy recommendations in 10 areas

16-12-2016

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al\\_id=1746](http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1746)

公衆衛生、遠隔医療、医療におけるビッグデータについての研究が発表された。健康分野でのビッグデータの使用例を同定し、関連 10 分野についての助言を発表した：啓発、教育訓練、データソース、データの公開と共有、利用と目的、データ解析、データのアクセスと使用の管理、基準、資金提供と資金源、法的小およびプライバシーの問題。

\* Study on Big Data in Public Health, Telemedicine and Healthcare

Final Report December 2016

[https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/ehealth/docs/bigdata\\_report\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/ehealth/docs/bigdata_report_en.pdf)

## 4. TRACES 年次報告書 2015

TRACES Annual report 2015

[https://ec.europa.eu/food/animals/traces/information-material/traces-annual-report-2015\\_en](https://ec.europa.eu/food/animals/traces/information-material/traces-annual-report-2015_en)

TRACES システム (The TRAdE Control and Expert System) は動物及び動物製品の EU 内及び輸入の取扱いに関する認証システムであり、2005 年 1 月より開始した。10 年が経過し、2015 年には世界中の約 32,000 のユーザーが 170 万件の認証を行った。

本ウェブサイトでは、報告書、インフォグラフィック、国別報告等を公開している。

## 5. 報告書は水産養殖部門の専門家レベルのコントロールと複雑な認可方法を発見

Reports finds expert level controls in aquaculture sector and complex authorisation procedures

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/news\\_detail.cfm?id=74](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/news_detail.cfm?id=74)

欧州の魚の養殖についての概要報告書。2014 年 9 月から 2015 年 11 月までに EU 各国と

ノルウェーで行った一連の査察の結果報告。

## 6. 食品獣医局 (FVO) 査察報告

### ● ドイツー農薬の認可

DE Germany - Authorisation of plant protection products

09/12/2016

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3718](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3718)

2016年2月29日～3月4日にドイツで実施された農薬の適切な管理システムを評価するための査察。農薬の認可承認でかなりの遅延が常態化している。新製品と市販製品の再認可の遅延はEU規則で設定された法の期日を超えている。これは主に、評価に使用する加盟国の基準で、特に環境保護区域で、EUの調整不足が原因となっている。その結果、他の加盟国がすでにEUが同意する原則に基づいて評価していたとしても、ドイツで受けるすべての申請はドイツの要求を満たすために評価される。最初の評価が悪い結果だった場合、申請者からの追加研究と説明を定期的に受ける政策のため、さらに評価の遅延が生じている。農薬の認可システムの弱さから生じる市場参入問題がある。

### ● ルクセンブルグー農薬の認可

LU Luxembourg - Authorisation of plant protection products

09/12/2016

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3689](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3689)

2016年5月25～31日にルクセンブルグで実施された農薬の適切な管理システムを評価するための査察。評価実施のための人材不足により農薬認可システムは不完全で、他の加盟国が保証する共通の承認認可に基づいた農薬の市販条件を使用している。具体的な国の追加要求がないことで共通認識の機能が高められている。

### ● ブラジルーピーナッツのアフラトキシン汚染

BR Brazil - Aflatoxin contamination in peanuts

08/12/2016

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3717](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3717)

2016年5月10～19日にブラジルで実施されたEU輸出用ピーナッツのアフラトキシン汚染の管理システムが適切かどうか確認するための査察。前回2011年に同じ課題で出された5つの助言の追跡調査も行った。5つすべての助言に対処され、明らかに改善した。輸出業者の自己検査は当局の定期的な検査を必要とし、民間の追加品質管理システムを受ける場合もある。だが、適切なGAPの企業による検証は十分な効果がなく、ピーナッツのアフラトキシン汚染のリスクを増している。サンプリング方法に欠点があり分析結果を信頼できない。RASFF notificationsの回数が多いことを受けて新しい手段をとったが、証明書に求められる情報すべてが含まれていない。

● フィンランドー動物の抗菌剤の賢明な使用についての情報収集

FI Finland - gather information on the prudent use of antimicrobials in animals

14/12/2016

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3715](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3715)

2016年5月16～20日にフィンランドで行われた調査。動物用医薬品の使用に関連した抗菌剤耐性問題へ取り組む措置の導入実態に関するさらなる情報収集と、他の加盟国に役立つ良い実践例を特定することを目的としている。概して、抗菌剤の包括的で長期にわたる政策は抗菌剤の使用量を下げ、賢明な使用を促進していると報告されている。これによりフィンランドの動物の健康状態を向上させている。個別の手段の影響は区別できないが、入手可能なデータの分析や他の加盟国の状況との比較から、前述の政策と実施がフィンランドの抗菌剤耐性獲得を遅らせていることが示されている。

7. 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49週～第50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)

コスタリカ産スイス経由バナナのおキサミル(0.028 mg/kg ; 0.022 mg/kg)、オランダ産英国経由食品サプリメントの未承認新規食品成分ゴシユコ・新規食品成分ヨヒンベ樹皮抽出物及び未承認物質 1,3-ジメチルアミルアミン (DMAA)、オランダ産冷凍メカジキフィレの水銀(2.2 mg/kg)、ベルギー産チルドポークのスルファジアジン(241 µg/kg)、デンマーク産養殖マスの未承認物質ロイコマラカイトグリーン(4.96 µg/kg)、米国産英国経由食品サプリメントの未承認成分(アレコリン臭化水素酸)・リンゴ酸シトルリン未承認・未承認物質シネフリン(23.23 mg/item)・β-アラニン・フェネチルアミン誘導体・N-アセチルチロシン及びカフェイン高含有(393 mg/item)、南アフリカ産レーズンのオクラトキシン A (39 µg/kg)、クロアチア産ベビービスケットのアクリルアミド高含有(1020 µg/kg)、チェコ共和国産小麦のデオキシニバレノール(DON) (5153 µg/kg)、米国産オランダ経由食品サプリメントの未承認成分(ヒゲナミン)・未承認物質シネフリン(75 mg/kg)・フェネチルアミン誘導体(ホルデニン)・1,3-ジメチルブチルアミン(nor-DMAA)及びカフェイン高含有(450 mg/kg)、韓国産

オランダ経由乾燥カット海藻のヨウ素高含有(250 mg/kg)、スペイン産ヒマワリ油のベンゾ(a)ピレン(3.9 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 16.6 µg/kg)、ポーランド産チルド燻製豚頸肉のベンゾ(a)ピレン(5 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計:44.4 µg/kg)、スペイン産チルド燻製メカジキの水銀(2.452 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

米国産食品サプリメントの未承認物質アルギニン $\alpha$ ケトグルタレート・1,3-ジメチルアミルアミン (DMAA) (215 mg/item)・ $\beta$ -アラニン及びカフェイン高含有、米国産食品サプリメントの未承認成分(ジクレアチン-リンゴ酸塩；硝酸クレアチン；クレアチノール-*o*-リン酸塩；*i*-シトルリン-dl-リンゴ酸塩 2:1)・新規食品成分アグマチン硫酸・未承認物質アルギニン $\alpha$ ケトグルタレート・1,3-ジメチルアミルアミン (DMAA)及び $\beta$ -アラニン、タイ産しょうゆの3-モノクロール-1,2-プロパンジオール (3-MCPD) (28 µg/kg)、コスタリカ産ココア豆のベンゾ(a)ピレン(7.5 µg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認成分(シチコリンナトリウム・高度分岐環状デキストリン)・未承認物質ヨヒンビン・1,3-ジメチルブチルアミン (nor-DMAA) (680 mg/kg)及び表示不十分(ドイツ語の使用説明書なし)、米国産食品サプリメントの未承認成分(硝酸アルギニン；チレッタソウ抽出物)・新規食品成分アエグリニン・新規食品成分ノルコクラウリン・未承認物質 $\beta$ -アラニン、アルゼンチン産オランダ経由生鮮オレンジの未承認物質メチダチオン(0.083 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認成分(1,2-ジメチルブチルアミン；クレアチノール-*o*-リン酸塩・dl-フェニルアラニン・アシュワガンダ)・新規食品成分ベタイン・未承認物質シネフリン(35 mg/item)・テオブロミン(247.5 mg/item)・テアニン及びカフェイン高含有(245.5 mg/item)、米国産食品サプリメントの未承認成分(ホルデニン-hcl；ジカフェイン-リンゴ酸塩；ヒゲナミン；ハロスタキン；*l*-チトルリン；ツボクサ抽出物)・新規食品成分アカシア・未承認物質シネフリン(25.1 mg/item)・*N*-アセチルチロシン及びカフェイン高含有(420 mg/item)、南アフリカ産食品サプリメントの未承認新規食品成分クレアチン誘導体(クレアチン-エチルエステル)・未承認物質シネフリン(一日当たり: 76 mg)及びカフェイン高含有(一日当たり: 1140 mg)、中国産エジプト経由殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 7.2; Tot. = 9.2 µg/kg)、イラン産レーズンのオクラトキシン A (17.7 µg/kg)、南アフリカ産食品サプリメントの未承認成分(ジクレアチン-リンゴ酸塩)・未承認物質アルギニン $\alpha$ ケトグルタレート・1,3-ジメチルアミルアミン (DMAA) (1200 mg/kg)・ $\beta$ -アラニン・ $\beta$ -フェニルメチルアミン、米国産食品サプリメントの未承認成分(ピカトロピン)；ジカフェインリンゴ酸塩；*n*-メチルチラミン)・新規食品成分アグマチン硫酸・新規食品成分 *Rauwolfia vomitoria* の根抽出物・未承認物質ヨヒンビン・ $\beta$ -アラニン、タイ産生鮮セロリの未承認物質カルボフラン(0.82 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質アルギニン $\alpha$ ケトグルタレート・1,3-ジメチルアミルアミン (DMAA) (2600 mg/kg)・ $\beta$ -アラニン・カフェイン高含有(3.8 g/100g)及び表示不十分(ドイツ語の使用説明書と警告情報なし)、米国産食品サプリメントの未承認成分(dl-フェニルアラニン・クレアチノール-*o*-リン酸塩・アシュワガンダ)・未承認物質テアニン・1,3-ジメチルブチルアミン (nor-DMAA) (4200 mg/kg)・カフェイン高含有(23200 mg/kg)及び表示不十分

分(カフェインとシネフリン摂取に関する警告なし)、ポーランド産リンゴのクロルピリホス(0.084 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分サラシア(*Salacia oblonga*)、米国産タイ経由食品サプリメントの未承認成分及びカフェイン高含有、ガーナ産燻製ナマズのベンゾ(a)ピレン(81.2 µg/kg)・多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 507.9 µg/kg)・ベンゾ(a)アントラセン(163.1 µg/kg)・クリセン(198.4 µg/kg)及びベンゾ(b)フルオランテン(65.2 µg/kg)、フランス産チルド大西洋オオカミウオのオキシテトラサイクリン(250 µg/kg)、インド産豆のフェンバレレート(1 mg/kg)・未承認物質カルベンダジム(0.5 mg/kg)及びトリアゾホス(3.5 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸・新規食品成分ノルコクラウリン・未承認物質アルギニン $\alpha$ ケトグルタレート及び表示不十分(ドイツ語で健康警告なし)、中国産チルド塩漬け豚ケーシングの禁止物質クロラムフェニコール(4.6 µg/kg)及びメトロニダゾール(6.7 µg/kg)、ウズベキスタン産レーズンの亜硫酸塩非表示(44 mg/kg)、ベニン産飼料用綿実のアフラトキシン(B1 = 62.92 µg/kg)、ナイジェリア産殻をむいたピーナッツのアフラトキシン(B1 = 6; Tot. = 11.3 µg/kg)、など。

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

ベルギー産食品添加物のポリアミド粒子、チリ産缶入りカニのエチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウム(CDEDTA)(E385) (205,9 mg/kg) 未承認、米国産英国経由食品サプリメントの未承認成分(ベルベリン・ベルゲニン・シッサス クアドラングラリス)及び新規食品成分ギムネマシルベスタ(*Gymnema sylvestre* ホウライアオカズラ)、ロシア産冷凍タラフィレの高濃度の揮発性塩基窒素総含有量(500 mg/kg)、ベトナム産オランダ経由冷凍赤ティラピア全腸の未承認物質アジスロマイシン(7 µg/kg)、チェコ共和国産原料中国産ドイツ経由緑茶のヘキサフルムロン(0.15 mg/kg)、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産インスタントコーヒーのオクラトキシン A (16.70 µg/kg)、中国産レッドペッパー粉のオクラトキシン A(42.42 µg/kg)、ウズベキスタン産レーズンの亜硫酸塩非表示(19 mg/kg)、タイ産冷凍イカのカドミウム(1.58 mg/kg)、トルコ産レモンのクロルピリホス(0.435 mg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 140; Tot. = 160 µg/kg)、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒド(19.2 mg/kg)及びメラミン(3.4 mg/kg)の溶出、トルコ産有機乾燥イチジクのアフラトキシン(B1 = 12.69; Tot. = 64.25 µg/kg)、トルコ産ブドウジュースのオクラトキシン A (22 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2020 mg/kg ; 2000 mg/kg)、中国産フクロウの形の皿からのホルムアルデヒドの溶出(25.70 mg/kg)、トルコ産パプリカのクロルピリホス(1.049 mg/kg ; 0.598 mg/kg)及びホルメタネート(0.208 mg/kg)、インド産冷凍むきエビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (7.3 µg/kg)、ペルー産未承認新規食品成分カニワ *cañihua* (*Chenopodium pallidicaule*)、食品と接触する物質としての使用にふさわしくない中国産電気スティックミキサー、トルコ産パプリカのホルメタネート(0.198 mg/kg)、ウズベキスタン産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2650 mg/kg)、ウズベキスタン産レーズンの亜硫酸塩非表示(43 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2444 mg/kg)、インド産冷凍エビの

禁止物質クロラムフェニコール(0.42 µg/kg)、ガーナ産塩漬け燻製イワシのベンゾ(a)ピレン(5.64 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 60.92 µg/kg)、トルコ産パプリカのホスチアゼート(0.09 mg/kg)、インド産インスタントコーヒーのオクラトキシン A (28.32 µg/kg)、カメルーン産冷凍キャッサバの葉とパン生地のシアン化物高含有(48.9; 41.3; 42.4 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. 内分泌かく乱物質 : EFSA と ECHA はガイダンスについて作業を開始する

Endocrine disruptors: EFSA and ECHA start work on guidance

2 December 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161202>

－ EFSA と欧州化学品庁(ECHA)は内分泌かく乱物質を同定する科学的ガイダンスを開発している－

今年の初めに欧州委員会は農薬と殺生物剤に関する EU 規則の文脈で、内分泌かく乱物質を同定する科学に基づく基準を提案した。加盟国と専門家との議論は続き、この基準は 2017 年に発効する予定である。一旦基準が発効すると、申請者と EU 諸機関が一貫して滞りなく適用できるよう保証するための共通ガイダンスが必要になる。EFSA と ECHA は、委員会の共同研究センターの支援を受け、ガイダンスの概要を作成し、それは発表され提案と承認プロセスについての情報が提供されるだろう。

概要文書に基づき、ガイダンス文書案を 2017 年上半期に準備し、パブリックコメントを募集できるようにする予定である。ガイダンスは翌年最終化される予定である。

- ・ 欧州委員会からの要請

[http://ec.europa.eu/health/sites/health/files/endocrine\\_disruptors/docs/hazardbasedcriteria\\_mandate\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/health/sites/health/files/endocrine_disruptors/docs/hazardbasedcriteria_mandate_en.pdf)

- ・ 内分泌かく乱物質ガイダンスに関する EFSA/ECHA/JRC 合同初会合の議事録

<http://www.efsa.europa.eu/en/pesticides/working-groups>

- ・ 内分泌かく乱物質のための欧州委員会の提案基準

[http://ec.europa.eu/health/endocrine\\_disruptors/next\\_steps\\_en](http://ec.europa.eu/health/endocrine_disruptors/next_steps_en)

2. 食品添加物としての β-シクロデキストリン(E 459)の再評価

Re-evaluation of β-cyclodextrin (E 459) as a food additive

EFSA Journal 2016;14(12):4628 [44 pp.]. 7 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4628>

EFSA の食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する科学パネル(ANS)は、食品添加物としての β-シクロデキストリン(E 459)の安全性を評価する科学的意見を提出した。β-シクロデキストリンは7つの α-1,4-結合 d-グルコピラシノルユニットを含む非還元環状オリゴ糖類である。食品科学委員会(SCF)は 1996 年に β-シクロデキストリン(E 459)の許容一日摂取量(ADI)を 5 mg/kg 体重/日と定めた。β-シクロデキストリンは動物とヒトの経口投与で吸収されにくい。結腸で腸内細菌叢と内在性アミラーゼによりマルトースとグルコースに加水分解され、それゆえ組織と血清中の β-シクロデキストリン濃度は低い(< 1%)。β-シクロデキストリンの急性経口毒性は低い。短期及び亜慢性毒性試験はラットとイヌで行われている。ラットで報告された主な影響は、消化されにくい炭水化物の摂取による盲腸の適応的肥大だった。ラットの 6 か月間試験から無毒性量(NOEL) 600 mg/kg 体重/日が同定され、イヌの 52 週間試験による NOEL は、オスとメスそれぞれ 466 と 476 mg/kg 体重/日だった。β-シクロデキストリンに遺伝毒性の兆候はない。ラットの慢性毒性試験から NOEL はオスとメスそれぞれ 654 と 864 mg/kg 体重/日と同定された。マウスとラットの発がん性試験から発がん性の証拠は見つからなかった。入手可能な毒性データベースに基づき、β-シクロデキストリンの現在の ADI 5 mg/kg 体重/日を改訂する理由はない。入手可能な報告された使用と使用量に基づき、摂取量の平均では乳児を除くすべての人口集団で、また 95 パーセントイルではすべての人口集団で、精細化ブランドロイヤルシナリオ（一つの食品カテゴリーについては報告された使用量の最大値を用い、他の食品カテゴリーは平均値を用いて暴露量を推定する：最も関連すると考えられるシナリオ）で ADI が超過することも結論した。

### 3. SSD2 導入のパイロット計画

食品及び飼料、水の分析結果を統一的に EFSA に報告できるようにするためのデータモデル「SSD2」の導入に向けたパイロット計画に関する各加盟国の報告書

- ポルトガル： Pilot project on the implementation of SSD2 in the frame of the electronic transmission of harmonised data collection of analytical results to EFSA  
EFSA-Q-2015-00609, 7 December 2016  
<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1120e>
- ルーマニア： Results of the pilot project on SSD2 implementation  
EFSA-Q-2015-00604, 6 December 2016  
<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1128e>
- オランダ： Report on SSD2 pilot results – The Netherlands OC/EFSA/DCM/2013/05  
EFSA-Q-2015-00606, 7 December 2016  
<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1122e>
- キプロス： Pilot project on the implementation of SSD2 in the frame of the electronic transmission of harmonised data collection of analytical results to EFSA  
EFSA-Q-2013-00710, 6 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1124e>

- フランス : Pilot project on the implementation of SSD2 in the frame of the electronic transmission of harmonised data collection of analytical results to EFSA

EFSA-Q-2015-00603, 6 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1123e>

- ギリシャ : Report on the SSD2 pilot results

EFSA-Q-2015-00605, 6 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1116e>

- ポーランド : Report on the results of pilot project on the implementation of SSD2 in the frame of the electronic transmission of harmonized data collection of analytical results to EFSA (OC/EFSA/DCM/2013/05-CT07)

EFSA-Q-2015-00608, 6 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1127e>

#### 4. トレーニング : 動物病原性感染症、人畜共通感染症病原体、抗菌剤耐性、食品由来アウトブレイクのデータ収集と報告

6 December 2016

Training: Data collection and reporting of zoonoses and zoonotic agents, antimicrobial resistance and food-borne outbreaks

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1139e>

欧州連合の諸機関と将来参加会員となる国の事前加入手続きを支援する「EU 諸機関での IPA 受給者の参加準備方法」という計画を通して、トレーニングが企画された。この計画は 2017 年 11 月末まで続き、事前加入国のデータ収集と EFSA への報告を促すことを目的としている。

#### 5. 動物病原性感染症、抗菌剤耐性、食品由来発生データの XML 形式での電子申請の実施と試験

関連のデータを EFSA に提出する際に使用するシステムを国毎に試験した報告。

- ベルギー : Implementation and testing of electronic submission in XML formats of zoonoses, antimicrobial resistance and food-borne outbreak data for Belgium

EFSA-Q-2015-00124, 6 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1126e>

- スイス : Implementation and testing of electronic submission in XML formats of zoonoses, antimicrobial resistance and food-borne outbreak data for Switzerland

EFSA-Q-2015-00379, 6 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1115e>

- ルーマニア : Implementation and testing of electronic submission in XML formats of

zoonoses, antimicrobial resistance and food-borne outbreak data for updating the historical datasets for Romania

EFSA-Q-2015-00610, 6 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1119e>

## 6. 食品中のトロパンアルカロイド

Occurrence of tropane alkaloids in food

EFSA-Q-2014-00320

8 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1140e>

(外部科学報告書)

トロパンアルカロイドの分析法の開発と食品中濃度のデータを得ることを目的とした。

EU9ヶ国の小売店で販売されていた植物由来食品 1709 検体について、24 種のトロパンアルカロイド (TA) を検査した。主に欧州産で、27.4%がオーガニック食品であった。検体は 2015 年 6 月から 2016 年 8 月に集めた。1 種類以上の TA が検出されたのは、単一成分の粉製品 21.3%、穀類を主原料とする子ども (生後 6~36 ヶ月) 用食品 20.0%、朝食シリアル 6.8%、ビスケットやペストリー14.6%、パン 15.8%、乾燥ハーブティー70.2%、豆とフライミックス 26.2%、ジャガイモ 100%、ナス 92.7%であった。平均濃度が高いのは穀類を主原料とする子ども用食品の 130.7  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、最大濃度は乾燥ハーブティーの 4357.6  $\mu\text{g}/\text{kg}$  であった。最も多く検出されたのはアトロピンとスコポラミンで、その合計濃度で最大だったのは乾燥ハーブティーの 428.5  $\mu\text{g}/\text{kg}$  であった。

## 7. EFSA 科学会議 22—エピジェネティクスとリスク評価：私達の立ち位置は？

EFSA Scientific Colloquium 22 – Epigenetics and Risk Assessment: Where do we stand?

14 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1129e>

ヒトの健康と寿命についてのエピジェネティクス変化とその影響についての問題は EFSA の第 2 回科学会議で深く話し合われた。この問題への関心に応じて、EFSA は第 22 回科学会議の話題としてエピジェネティクスを選び、2016 年 6 月 14、15 日にスペインのバレンシアで開催した。この会議全体の目的は、食品安全リスク評価におけるエピジェネティクスの潜在的な役割を確認することである。

## 8. 既存と新興の植物の健康の脅威の監視、早期発見、報告のためのメディア監視ツール MedISys の開発とテスト

Development and testing of the media monitoring tool MedISys for the monitoring, early identification and reporting of existing and emerging plant health threats

EFSA-Q-2013-00661

13 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1118e>

外部科学報告書

(各種言語でのウェブ情報の監視も含まれる)

---

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

### 1. FSA 北アイルランドは新しい表示規則について食品業界に再確認

FSA in Northern Ireland reminds food industry of further new labelling rules

6 December 2016

<https://www.food.gov.uk/northern-ireland/news-updates/news/2016/15794/fsa-in-northern-ireland-reminds-food-industry-of-further-new-labelling-rules>

2016年12月13日から、規則(EU)No1169/2011のもとで包装済み食品を販売している業者は栄養成分表示が義務となる。事業者支援として、使いやすいリーフレットやQ&A文書を提供している。

\* European Food Information to Consumers Regulation No 1169/2011 (FIC)

<https://www.food.gov.uk/enforcement/regulation/fir/labelling>

\* リーフレット :

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/nutritionlabellinginformationleaflet.pdf>

\* Q&A 文書 :

[https://www.food.gov.uk/sites/default/files/ga-nutrition-labelling\\_0.pdf](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/ga-nutrition-labelling_0.pdf)

### 2. 英国複数年国家管理計画の2015年次報告書を発表

2015 Annual Report on UK Multi-Annual National Control Plan published

9 December 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15807/2015-annual-report-on-uk-multi-annual-national-control-plan-published>

FSA は英国複数年国家管理計画の2015年次報告書を公表した。これは、規則(EC)882/2004に基づきEU加盟国が毎年要請されているものである。2015年に実施した公的管理、査察、改善措置などがまとめられている。

### 3. Source Foods は食品衛生規則に従っていなかったため各種オーガニックミソ製品をリコール

Source Foods is recalling its range of Organic Miso products because of failure to comply with food hygiene regulations

9 December 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15812/source-foods-is-recalling-its-range-of-organic-miso-products-because-of-failure-to-comply-with-food-hygiene-regulations>

発酵製品の製造において歴史的に適切な食品安全管理システムが運営されていたことを説明できなかった。オーガニック味噌製品各種が対象。

#### 4. 化学物質含有のため Lidl UK は Kania Gravy Granules(肉、鶏肉製品)を商品回収

Lidl UK recalls Kania Gravy Granules because of chemical contamination

17 December 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15836/lidl-uk-recalls-kania-gravy-granules-because-of-chemical-contamination>

キシレン汚染のため、Kania Gravy Granules の 2 商品を予防措置として回収している。キシレンへの暴露は頭痛、めまい、吐き気、嘔吐を引き起こす。

(濃度の記載無し)

---

●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. 医薬品の宣伝

Advertise your medicines

5 December 2016

<https://www.gov.uk/guidance/advertise-your-medicines>

一般および医師向けの医薬品の宣伝についてのガイダンス

##### 概要

OTC 薬は一般向けに宣伝できるが、処方専用医薬品はそれは出来ない。また、MHRA が認可していない医薬品も宣伝はできない。

##### 一般向けの宣伝

以下の情報を必ず含めること。

- ・製品名
- ・もし一種類なら有効成分名
- ・使用目的
- ・使用上の注意を読むことの指示

してはいけないことは以下の通り。

- ・製品概要に記されていない使用方法

- ・間違った自己診断に繋がる可能性のある文句や写真
- ・副作用がない又は効果が保証されていることを示唆
- ・医師や薬剤師に相談する必要がないことをほめかす
- ・科学者や医者や有名人の薦めを引用する
- ・その医薬品が他の名前をあげた製品と違う、同じ、あるいはより良いなどを示唆
- ・ナチュラルだから安全又は有効であると主張
- ・正常な健康状態が医薬品を使用すると改善する、又は使わないと影響される、という
- ・16才未満に宣伝、プロモーションのために無料サンプルを提供

(専門家向けは、略)

#### 伝統ハーブ医薬品の宣伝

伝統ハーブ医薬品の宣伝には以下の文章を含まなければならない

「伝統ハーブ医薬品は、伝統薬としての長い使用歴にのみ基づいて[登録に基づく一つまたはそれ以上の症状]に使うためのものである」

宣伝には伝統ハーブ医薬品の有効性が証明されていると主張してはならない。例えば「臨床的に証明された」「～に有効」「速やかに緩和」など。

#### ホメオパシーレメディの宣伝

ホメオパシー薬の宣伝は伝統使用に基づかなければならない。臨床的根拠に基づく、有効性あるなどを主張してはならない。

#### 苦情提出

次のウェブサイトから。

[http://info.mhra.gov.uk/forms/advert\\_complaint.aspx](http://info.mhra.gov.uk/forms/advert_complaint.aspx)

## 2. ホメオパシー医薬品あるいはレメディの登録

Register a homeopathic medicine or remedy

Last updated:7 December 2016

<https://www.gov.uk/guidance/register-a-homeopathic-medicine-or-remedy>

解説と登録方法について更新

## 3. インチキ医薬品アドベントカレンダーでクリスマスまでカウントダウン

Count down to Christmas with the FakeMeds advent calendar

14 December 2016

<https://www.gov.uk/government/news/count-down-to-christmas-with-the-fakemedts-advent-calendar>

—MHRA は 12 月にクリスマスまで、ニセの無許可医薬品問題について様々な事実を毎日明らかにする—

MHRA はこの 12 月、オンラインで販売されているニセの無許可医薬品のリスクを啓発するキャンペーンと一緒に、インチキ医薬品アドベントカレンダーを作成した。毎日祭日

用アニメーションがカレンダーや MHRA のソーシャルメディアチャンネルに投稿される。ドアを開けるとニセ医薬品の危険性についてのクリスマスメッセージが現れる。

\* Welcome to the Fake Meds advent calendar

<https://a.pgtb.me/FJpCBQ>

2016 年 8 月に MHRA は特にダイエット錠剤に焦点を絞った 3 年間のニセ医薬品キャンペーンを開始した。MHRA は毎年闇で流通している数千の危険な可能性のある無許可減量医薬品を排除している。2016 年には違法医薬品販売をしている 5000 以上のウェブサイトを開鎖した。このキャンペーンはさらにコンドームや性感染症自己診断キットなどに対象を拡大し、2017 年初めには新しい消費者向け情報提供ウェブサイトを作る予定である。セレブドクター Radha Modgil の短い動画も掲載。

---

● 英国広告慣行委員会 (CAP : Committees of Advertising Practice)

<https://www.cap.org.uk/>

1. 新しい規則は脂肪・塩・砂糖の多い (HFSS) 食品や飲料を子どものメディアで宣伝することを禁止する

New rules ban the advertising of high fat, salt and sugar food and drink products in children's media

08 December 2016

<https://www.cap.org.uk/News-reports/Media-Centre/2016/Insight-New-rules-ban-advertising-of-HFSS-food-and-drink-products-in-childrens-media.aspx#.WFihGNPataR>

2017 年 7 月 1 日発効。内容をまとめると次の通り。

- ・ 直接的又は間接的に HFSS 製品を子どものメディアで宣伝してはならない
- ・ 子どもが聴衆の 25%以上の他のメディアでも HFSS 製品の広告はしてはならない
- ・ HFSS 製品のプロモーションに、子どもに人気のセレブやキャラクターを使うことは認められない
- ・ どの製品が HFSS なのかの分類には保健省の栄養プロファイリングモデルを使う

---

● 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:

● 一握りのナッツで心疾患とがんのリスクが減る

Handful of nuts 'cuts heart disease and cancer' risk

Monday December 5 2016

<http://www.nhs.uk/news/2016/12December/Pages/Handful-of-nuts-cuts-heart-disease-and-cancer-risk.aspx>

「少なくとも 1 日 20 g のナッツを食べている人は、心疾患やがんのような致命的な病気になりにくいようだ」と、The Independent 紙は報じている。これはナッツの効果についての過去の 20 の研究を調べたレビューの主な知見である。

1 日 28 g のナッツを食べること一文字通り一握り（大部分のナッツで）は、心疾患、がん及び何らかの原因による死亡のリスクを約 20%減らすことと関連する、という一貫したエビデンスを研究者たちは発見した。しかし、食事や健康に関する研究によくみられるように、研究者は、ナッツだけがこの成果の唯一の理由であることは証明できていない。ナッツがバランスのとれた食事や定期的な運動を含めた、より健康的な生活スタイルのパターンの一要素である可能性は無視できない。ナッツだけでなく、この全体像こそがリスクを減らすことになるだろう。研究者たちはこの種の変数を考慮しようとしているが、しかし、そのような考慮は常に洗練された推測でしかない。また、多くの生活スタイルではない要因が個人の病気のリスクに関係する可能性がある。例えば、心疾患の家族既往歴がある男性なら、ナッツを含めた健康的な食生活は役立つかもしれないが、リスクを完全に排除することはできないだろう。とはいえ、ナッツと健康状態改善を関連付けるのは、もっともらしく思われる。2015 年に同様の研究の話題

(<http://www.nhs.uk/news/2015/06June/Pages/Half-a-handful-of-nuts-a-day-reduces-early-death-risk.aspx>) の中で指摘したのだが、「ナッツは不飽和脂肪、タンパク質及び様々なビタミンやミネラルを摂取するにはいい食品である。塩気のないナッツが最も体に良い。」ということである。

- 高脂肪食が糖尿病を防ぐという主張は立証されていない

Claim high-fat diets can prevent diabetes 'unproven'

Monday December 12 2016

<http://www.nhs.uk/news/2016/12December/Pages/Claim-high-fat-diets-can-prevent-diabetes-unproven.aspx>

「バター、クリーム、チーズたっぷりの食事が 2 型糖尿病に有効である可能性がある」と Mail Online は報じている。

しかし、この研究は 12 週間少人数の男性グループについて行っただけで、この食事療法が糖尿病や慢性疾患を防ぐかどうか決めるには十分ではない。38 人の肥満の男性を無作為にカロリーの量は同じで制限のある食事にした。1 つ目のグループは、炭水化物からエネルギーをとるグループで、(全カロリー摂取量の 53%)、2 つ目のグループは、脂肪からエネルギーをとるグループ (全カロリー摂取量の 73%) である。12 週間の食事療法の後、どちらのグループも体重が減り、体脂肪も減った。血糖値とコレステロール指標に少し違いが出ただけだったので、このことから、何の結論も出せない。

この研究の大きな問題点は、規模が非常に小さいこと、そして短期間の影響しか見ていないことである。これらの結果からは、その食事の糖尿病や心疾患への長期的影響についての結論は出せない。

この研究の報道で述べられていない重要な事実は、両方のグループにおいて、男性らが以前摂取していたカロリーよりも低いカロリーの食事を与えられたという点である。このことは、体重を減らす特効薬は何もないという事実をさらに強固にする一単に食事を減らし、多く動くしかない、ということである。

この研究は好きだけ脂肪を食べることにゴーサインを出したわけではない。しかし、健康的な不飽和脂肪は、バランスのとれた食事の一部として取り入れられるべきである。

### ● 砂糖税は子供の肥満を減らすだろう

Behind the headlines:

Sugar tax would 'cut childhood obesity'

Friday December 16 2016

<http://www.nhs.uk/news/2016/12December/Pages/Sugar-tax-would-cut-childhood-obesity.aspx>

「砂糖の多い飲料への課税は子供に最も有効だろう」と BBC News は報じている。研究者たちがソフトドリンクに関する砂糖税の効果を予想しようとした新しい研究では、子供の虫歯と同様に子供の肥満にも効果があるだろうことを発見した。

英国のソフトドリンクに対する砂糖税案は 2018 年に導入される見込みである。

3つのシナリオで、研究者たちは、もし商品の砂糖の量が減ったならば最大の健康効果が得られるだろう、ということを見出した。この選択は英国で1年ごとに約 15 万人の肥満を減らし、同時に 25 万人の虫歯を減らすと予測された。しかし、これらは予測で、確実な効果ではない。甘い飲料の糖含量の変化は、ほかの食事からたくさんの砂糖を摂取し続ける人々にのみ効果があるだろう。

もし、あなたやあなたの子供たちが飲料から摂取する砂糖の量を減らしたいならば、2018 年まで待つ必要はない。甘い炭酸水や加糖のスカッシュを水、低脂肪乳、ノンシュガー飲料、ダイエット飲料及び無糖飲料に変えればいいだけである。もし、炭酸飲料が好きならば、ソーダ水で果汁を薄めたものを試してみるといい。

食事から砂糖を減らすことについては以下の URL を参照。

\* How does sugar in our diet affect our health?

<http://www.nhs.uk/Livewell/Goodfood/Pages/sugars.aspx>

---

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

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

## 1. ASA 裁定

- ASA Ruling on Minerva Research Labs Ltd

7 December 2016

[https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/12/Minerva-Research-Labs-Ltd/SH-P\\_ADJ\\_323789.aspx#.WEe0\\_tP\\_paQ](https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/12/Minerva-Research-Labs-Ltd/SH-P_ADJ_323789.aspx#.WEe0_tP_paQ)

コラーゲン製品の「若く見える」「より健康的な髪」「より強い爪」という宣伝について。業者がいくつかの論文を提出し EU の健康強調表示に登録されていると主張している。しかしコラーゲンを経口摂取して皮膚がより若く見える効果があるという因果関係は確立されていない。提出された論文には問題が多く、立証されていない。EU が亜鉛やビオチンに認めている健康強調表示の「正常な髪（爪）の維持に寄与」は「より健康な Healthier 髪」ではなく誇大である。

- ASA Ruling on Organic Burst World S.A.

7 December 2016

[https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/12/Organic-Burst-World-SA/SHP\\_A\\_DJ\\_358221.aspx#.WEe3m9P\\_paQ](https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2016/12/Organic-Burst-World-SA/SHP_A_DJ_358221.aspx#.WEe3m9P_paQ)

クロレラ製品で「デトックス」などが認可されていない健康強調表示に該当する、など。（オーガニックスーパーフード各種の宣伝についても）

---

- 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. EFSA と BfR は世界的食品安全ツールに関して共同作業する

EFSA and BfR to work jointly on global food safety tools

13 December 2016

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/efsa-and-bfr-to-work-jointly-on-global-food-safety-tools.pdf>

食品安全アウトブレイク中に使用する、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）率いる科学的チームが作った追跡と予測モデルツール「Food Chain Lab」は、EFSA と BfR が合意した新しい資金提供協力の下でさらに展開される。本日署名した枠組み合意は総計 120 万ユーロまで助成金を入手できる。この 2 機関はお互いの研究努力からさらに恩恵を受けることができ、将来の作業計画の重複を避けられる。

## 2. ゲノム編集は食品と飼料の安全性と、それによる消費者保護に影響を与えるか？

Does genome editing impact the safety of food and feed and hence consumer protection?

05.12.2016

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2016/49/does\\_genome\\_editing\\_impact\\_the\\_safety\\_of\\_food\\_and\\_feed\\_and\\_hence\\_consumer\\_protection\\_-199426.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/49/does_genome_editing_impact_the_safety_of_food_and_feed_and_hence_consumer_protection_-199426.html)

BfR はベルリンのマリエンフェルデで 2016 年 12 月 6 日(火)に開催するシンポジウムを企画している。このシンポジウムでは、いわゆるゲノム編集の方法や、食品と飼料のリスク評価の観点からその応用について話し合う。ゲノム編集とは、細胞の遺伝物質(ゲノム)を変化させる新しい方法の総称である。遺伝子編集では遺伝子の照射や化学処理であまり正確ではない方法で長い時間を掛けて交配により誘導した変異や天然におこる変異と同じ修飾を行うこともある。「ゲノム編集は科学の多くの分野に影響を与え、広範に利用される。これらの技術で生産される食品と飼料は安全でなければならない」と BfR 長官 Andreas Hensel 教授は述べた。「包括的な専門知識は適切なリスク評価に不可欠である。食品と飼料の安全性評価戦略を実現させるために、この専門知識は国家レベルだけでなく欧州や世界レベルでも求められている。規制に責任を持つ機関に対する科学的助言の法的委任は、包括的専門知識によってのみ満たされる。」

\* イベント計画

<http://www.bfr.bund.de/de/veranstaltungen.html>.

### 3. 標準化への一段階として食品の真正性を証明する新手法

New procedures to authenticate foods as a step towards standardization

02.12.2016

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2016/48/new\\_procedures\\_to\\_authenticate\\_foods\\_as\\_a\\_step\\_towards\\_standardisation-199403.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/48/new_procedures_to_authenticate_foods_as_a_step_towards_standardisation-199403.html)

それがプッリャ州産オリーブオイル、スペイン産イベリコ豚のハム、スコットランドのオークニー諸島産 12 年物シングルモルトウイスキーであるかどうか—これらすべての製品はその品質と高い価格に特徴がある。これらの特性は魚、ハチミツ、肉を含む数多くの食品同様、偽装の魅力がある。確かに食品と成分は記録されている通り追跡できなければならないのだが、関連文書が偽造される恐れがある。「高品質食品の世界規模の貿易を考えると、裁判所で認められるような既知及び新たな偽装両方を検出できる、新しい曖昧でない化学分析法が必要である」と 2016 年 11 月 28、29 日に BfR で開催された「食品真正性検査のための非標的分析方法の標準化」という国際シンポジウムの中で BfR 副長官 Reiner Wittkowski 教授は説明した。シンポジウムでは、ドイツ、欧州、北米、アフリカ、アジア、ニュージーランドからの約 100 人の科学者が、標準化の科学的課題、新手法の妥当性評価、真正性検査の手順について話し合った。

---

● 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. ヒトの魚摂取に基づいた水質基準

Water quality standards based on human fish consumption

Background document for revision of the WFD methodology

<http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=63bf1f31-83d7-4aae-9df4-dfc89027e573&type=pdf&disposition=inline>

－水枠組み指令の方法論の改訂の背景文書－

欧州水枠組み指令（WFD）ではいくつかの化合物について最大濃度を設定しており、これらの基準値は、水質が汚染された魚製品の摂取による有害影響に対して十分に保護できるものでなければならない。現在、ヒト健康に基づく水質基準はデフォルトで魚の摂取量を1人1日115gとして導出されている。EFSAのデータから魚の摂取量は国により異なり同じ国内でも大きな幅がある。RIVMはデフォルトとして1日体重1kg当たり1.63gを提案する。これは魚を食べるヒトの多い国を考慮したものである。また魚の寄与率は20%とする。可能であれば実際の摂取量を考慮すべきである。

## 2. 包装表面表示に科学的根拠がない

No scientific evidence for effect front-of-pack labels

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Common\\_and\\_Present/Newsmessage/2016/No\\_scientific\\_evidence\\_for\\_effect\\_front\\_of\\_pack\\_logos](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessage/2016/No_scientific_evidence_for_effect_front_of_pack_logos)

包装表面表示（FOP）は消費者により健康的な製品についての情報を提供することができる。しかしながらFOPが提供されている製品をより健康的にする、あるいは消費者がより健康的な製品を選ぶのに役立つという一貫した根拠はない。これが独立委員会による文献レビューの結果である。

（報告書本文はオランダ語）

---

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

## 1. FDAは食品と化粧品の有害事象報告の公表を開始する

FDA Begins Posting Adverse Event Report Data for Foods and Cosmetics

December 6, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm531519.htm>

FDAの食品安全・応用栄養センター（CFSAN）は、普通の食品やダイエタリーサプリメント、化粧品を含む有害事象報告のなかから抽出データを四半期毎に投稿する。

CFSAN 有害事象報告システム (CAERS) は FDA が食品や化粧品の安全性を監視するのに使う市販後調査ツールの一つである。普通の食品やダイエタリーサプリメント、化粧品の有害事象報告は主に消費者、医療従事者からなされ、これらの製品のうちダイエタリーサプリメント製造業者のみが法的に報告義務がある。

FDA は有害事象報告を製品の安全性監視に役立つ全体的戦略の一部として利用している。これが消費者や医療従事者、その他公衆からのより詳細で完全な報告を促し透明性を高めると期待する。完全で詳細な報告は安全上の信号を同定しさらに検討する製品を選ぶのに非常に役に立つ。

CAERS は食品や化粧品に関するどんな有害事象や苦情でも捕らえる。その中には軽度から重度の医学的イベントのほかに、味や色がおかしい、包装が壊れていた、などの医学的ではないものも含まれる。しかしデータベースの情報は FDA に報告された内容通りであること、FDA は必ずしも問題の製品が実際に報告されたイベントの原因であると決めたわけではないことを理解するのも重要である。

2004 年 1 月 1 日から 2016 年 9 月 30 日まで FDA は 56,574 の有害事象報告を受け取った。そのうち 26,840 が普通の食品、25,412 がダイエタリーサプリメント、4,322 が化粧品である。FDA の職員がこれらの報告をレビューし、まとめて、安全上のシグナルとなるかどうか調査するための数百の苦情のフォローアップを開始した。

FDA は現在 CAERS の近代化を行っていて、消費者や医療従事者、その他公衆に FDA への情報提供プロセスを改善し、今後 1~2 年以内により利用しやすいプラットフォームを提供できるだろう。今回のデータの公表は、そのような情報へのパブリックアクセスを向上させる重要な最初のステップで、将来的にはもっと良いデータへのアクセスが期待できる。(データが CSV ファイルでダウンロード可能)

\* CFSAN Adverse Event Reporting System (CAERS)

<http://www.fda.gov/Food/ComplianceEnforcement/ucm494015.htm>

(食品や化粧品についても MedWatch のフォームを使う)

何故 FDA は食品と化粧品の有害事象報告から抽出したデータを一般に公表したのか

Why FDA Is Making Data Extracted from Reports of Adverse Events for Foods and Cosmetics Available to the Public

Posted on December 6, 2016 by FDA Voice

By: Susan Mayne, Ph.D., and Katherine Vierk, M.P.H.

<http://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2016/12/why-fda-is-making-data-extracted-from-reports-of-adverse-events-for-foods-and-cosmetics-available-to-the-public/>

透明性は FDA の公衆衛生保護の任務にとって重要な価値である。これまで情報開示法によってしか入手できなかった情報である有害事象に関するデータを公開したのはそのためである。CAERS の目的は潜在的ハザードの兆候やシグナルを提供することで、FDA はこれらの有害事象報告を食品の安全性をモニターすることに利用する。その情報は、特定製

品の調査、ターゲット検査、製品検査、輸入警告、警告文書及び強制措置へとつながってきた。例えば、HydroxyCut や OxyElite Pro ダイエタリーサプリメントのリコールなどである。

## 2. FDA は第三者認証団体のモデル認証基準について企業向けガイドを発表

FDA Issues Guidance for Industry about Model Accreditation Standards for Third-Party Certification Bodies

December 6, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm531731.htm>

国外食品製造施設の食品安全に関する査察を行い、米国に食品が輸出できることを認証する団体の品質保証に関するガイドラインが最終化した。

## 3. FDA は乳児用ミルクと人乳に使用する食品と接触する物質についてのガイダンス案を発表

FDA Issues Draft Guidance on Food Contact Substances for Use with Infant Formula and Human Milk

December 8, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm528413.htm>

FDA は全ての包装材料を市販前に評価するが、この新しいガイダンスは特に乳児用ミルクと母乳に接触する物質の安全性評価についてのものである。ほ乳瓶や乳首、その他搾乳や集乳用製品に使われる物質に適用される。生後約 6 ヶ月までは乳児はミルクのみが食料であり、他の多数の理由で包装材から溶出する化合物の影響を受けやすい。

\*Draft Guidance for Industry: Preparation of Food Contact Notifications for Food Contact Substances in Contact with Infant Formula and/or Human Milk

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm528215.htm>

溶出試験の実施法など。

## 4. FDA は野菜と果物ジュースへの着色料規制の適用について明確にする

FDA Clarifies Applicability of Color Additive Regulations for Vegetable and Fruit Juice

December 13, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm529497.htm>

食品製造業者からの質問に対応して、FDA は、果物や野菜のジュースを着色料申請プロセスによる市販前のレビューと認可なしに着色料として使うことができる場合を明確にしたガイダンス案を発表した。

着色料を使用するためには FDA の認可が必要で、認可された使用方法、規格と FDA の規制に定められた制限でのみ使える。野菜や果物の食用着色料としての使用について認可

されているのは、特定の条件下で特定の野菜や果物のジュースに限定されている。これらの着色料規制の基本となっているのは、ジュースが作られる野菜や果物が食品として安全に摂取されてきたということである。植物原料が食用であるということは、必ずしもその植物原料のジュースがこれらの規制の規格に合致することを意味するわけではない。

製造業者が FDA に各種植物原料由来の着色料について尋ねた。例えば、これらの質問に対して FDA は、パープルコーンやブラックキャロットのジュースは野菜ジュース着色料規制の規格に合致する可能性があるとして助言した。また紅花抽出物やハイビスカスの花の抽出物はこれらの規格にあてはまらないと助言している。

野菜・果物ジュース着色料規制の規格にあてはまらない植物原料を使用したい製造業者は、安全性データを FDA の審査に提出して着色料申請をすることができる。そのような申請に対して、FDA は、特定の植物由来の着色料を別の着色料規制で認可してきた。

包装済み食品の全ての着色料同様、果物・野菜ジュース着色料は成分表に表示しなければならない。食品の着色料として使用された果物・野菜ジュースは「人工色素」、「人工色素添加」又は「着色料添加」、あるいは食品に着色料が使用されていることを明確にする同様の情報を提供する用語、「フルーツジュースで着色」「野菜ジュース色素」などの表示をする。

このガイダンス案は 2016 年 12 月 14 日から 60 日間パブリックコメントを受け付ける。

\*ガイダンス案

Draft Guidance for Industry: Fruit Juice and Vegetable Juice as Color Additives in Food

December 2016

<http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/ucm529489.htm>

(果物・野菜ジュースは、「食用果物・野菜の生鮮完熟品の絞り汁又は乾物の水抽出液」と定義されている)

## 5. FDA は FSMA 第三者認証手数料計画を最終化

FDA Finalizes FSMA Third-Party Certification User Fee Program

December 13, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm532947.htm>

FDA は、食品安全近代化法のもとでの自主的な認証計画のための手数料計画を最終化した。

## 6. FDA はピンク色の果肉のパイナップルについての相談に結論

FDA Concludes Consultation on Pink Flesh Pineapple

December 14, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm533075.htm>

FDA は本日、Del Monte Fresh Produce (DMFP) 社によるピンクの果肉になるよう遺伝子操作されたパイナップル品種の評価を完了したと発表した。このパイナップルについて解決できない安全上・規制上の問題はない。DMFP の新しいパイナップルは、普通のパイナップルが持っているピンク色のリコペン色素を黄色のβカロテンに変換する酵素の生成が少なくなるよう遺伝子操作したものである。リコペンはトマトの赤やスイカのピンクの色素で安全に普通に食べられる。また DMFP が 1990 年代から販売しているゴールデン「エクストラスイートパイナップル」と区別できるよう「エクストラスイートピンク果肉パイナップル」とタグを付けて表示する。

DMFP はこのパイナップルについて FDA の食品添加物安全性室に任意で相談してきた。提出されたデータに基づき、FDA の科学者が解決できない安全上・規制上の問題はないと結論した。DMFP はこのパイナップルを米国で販売する予定であるが、栽培の計画はない。栽培についてはコスタリカ政府と相談している。

以下、関連情報へのリンクを掲載。

#### 7. FDA は食事由来飽和脂肪及びコレステロールと冠動脈心疾患との関連について、より多くの生鮮果物・野菜に健康強調表示を認める暫定最終規則を発表

FDA Issues Interim Final Rule Allowing More Raw Fruits and Vegetables to Bear Health Claims about Relationship between Dietary Saturated Fat and Cholesterol and the Risk of Coronary Heart Disease

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm532793.htm>

FDA はこれまで強調表示ができなかったある種の生鮮果物・野菜に食事由来飽和脂肪及びコレステロールと冠動脈心疾患 (CHD) との関連について健康強調表示を拡大して認めるよう規則を改定した。

食事由来飽和脂肪及びコレステロールと CHD の関連について健康強調表示をするための条件の一部には、その食品はビタミン A、ビタミン C、鉄、カルシウム、タンパク質、食物繊維を一定量含み、「低飽和脂肪」「低脂肪」「低コレステロール」の定義を満たさなければならなかった。一部の果物や野菜は、特定の栄養素が最小量より少ない及び/又は「低脂肪」の定義を満たさないため、そのような強調表示ができなかった。例えばブドウ、プラム、ビート、キュウリにはビタミン A、ビタミン C、鉄、カルシウム、タンパク質、食物繊維が必要量より少なく、アボカドは「低脂肪」の定義を満たさない。

2012 年 10 月に米国心臓協会 (AHA) が FDA に対し、食事由来飽和脂肪及びコレステロールと CHD との関連についての健康強調表示規制の改定を請願した。FDA はその請願に対して生鮮野菜果物の冠動脈心疾患リスク削減強調表示を認める暫定最終規則を発表することで応えた。FDA は、冷凍あるいは缶詰野菜の健康強調表示については今回は改訂しないが、この件に関する意見は求める。

この暫定最終規則は即時発効し 75 日間の意見募集を行う。

---

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

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

1. パーフルオロオクタン酸(PFOA)あるいはパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)への暴露に関連する免疫毒性

Immunotoxicity Associated with Exposure to Perfluorooctanoic Acid (PFOA) or Perfluorooctane Sulfonate (PFOS)

Dec. 12, 2016

<http://ntp.niehs.nih.gov/pubhealth/hat/noms/pfoa/index.html>

ー最終モノグラフ発表ー

NTP がシステマティックレビューを実施した。結論として、PFOA と PFOS の両方が、抗体応答抑制を示す動物実験での高いレベルの根拠とヒトでの中程度レベルの根拠に基づき「ヒト免疫ハザードと推定される presumed to be an immune hazard to humans」と評価された。

\*ハザード同定 (5段階)

- 1) Known to be a hazard to humans (ハザードであることがわかっている：ヒトでの根拠のレベルが高い場合)
- 2) Presumed to be a hazard to humans (ハザードと推定される：動物では根拠が弱い～高いかつヒトでは中程度の場合、動物での根拠レベルが高くヒトでの根拠が低いあるいは不適切な場合)
- 3) Suspected to be a hazard to humans (ハザードであると疑わしい：ヒトでの根拠が中程度で動物での根拠が不適切あるいはヒトでの根拠が不適切で動物での根拠が中程度の場合)
- 4) Not classifiable as a hazard to humans (ハザードとして分類できない：ヒトでも動物でも根拠レベルが低いあるいは不適切な場合)
- 5) Not identified as a hazard to humans (ハザードとして同定できない)

\*参考：食品安全情報 (化学物質) No. 17/ 2016 (2016. 08. 17)

【NTP】 ニュースレター：NTP Update August 2016

PFOS と PFOA の NTP モノグラフ案

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201617c.pdf>

---

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

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

## 1. 2015 PDP 年間まとめ

2015 PDP Annual Summary (pdf)

November 2016

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/2015PDPAnnualSummary.pdf>

食品中の残留農薬に関する PDP (Pesticide Data Program's) の第 25 回年間要約 (2015 年) を発表する。2015 年には、カリフォルニア、コロラド、フロリダ、メリーランド、ミシガン、ニューヨーク、ノースカロライナ、オハイオ、テキサス及びワシントンの 10 州で採集した検体を対象にした。検体の 99%以上が米国環境保護庁 (EPA) の設定したトレランス以下の残留であり、15%からは検出されなかった。トレランス超過は総検体数 10,187 のうち 54 検体 (0.53%) で、そのうち 18 検体が輸入品、36 検体が国産品だった。トレランスが設定されていない物質の残留が検出されたのは 3.9% (394 検体) で、そのうち 259 検体が国産品、129 検体が輸入品、6 検体が不明であった。尚、トレランスが設定されていない物質 (作物と農薬の組み合わせがないだけで変なものが検出されているわけではない) のうち 0.01 ppm 以下の検出濃度のものが相当あるが、0.01 ppm 以下の濃度は FDA により “規制上の意味はない not of regulatory significance” とみなされている。

## 2015 年農薬データ計画 (PDP) 年次要約書 消費者が知っておくべきこと

2015 Pesticide Data Program (PDP) Annual Summary What Consumers Should Know

November 2016

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/PDP2015AnnualSummaryConsumers.pdf>

- PDP データによると、概して、食品中残留農薬は EPA が設定したトレランスより少ない濃度で、安全上の懸念はない。
- 毎年、USDA と EPA は共同で残留農薬を検査する食品をローテーション形式で特定する。2015 年は生鮮および加工果実・野菜、ピーナツバターを含む多様な食品に関して調査が行われた。
- PDP データは米国や海外の様々な地域で育った食物に存在する、実際の残留物を反映している。
- PDP データは USDA や EPA による国内消費者の残留農薬食事暴露評価を支援するのに不可欠なものである。
- EPA は、食品の中身あるいは表面に残留しうる農薬の最大残留基準 (トレランス) を設定する際、食品、水、家庭環境において、すべての可能性ある暴露ルートを考慮しながら、農薬に対する安全性評価を行う。
- 農薬が米国内で使用できるようになるためには、EPA はヒトの健康または環境に不合理なリスクとならないであろうということを決定しなければならない。

- PDP の検査方法は EPA の設定したトラレンスより低い濃度も含む、残留農薬の可能な限り低い濃度を検出する。
- PDP は、もし EPA が設定したトラレンスを超える残留物、または、EPA がトラレンスを設定していない残留物が検出された場合には FDA に知らせる。PDP は残留結果をマンスリーレポートで FDA と EPA に報告している。もし、PDP の結果が異常なもので、健康リスクを引き起こす可能性がある場合には、FDA と EPA に直ちに報告される。
- EPA は科学的データが最新のものであることを確保するために、農薬登録とトラレンスを定期的に再評価しなければならない。PDP は食品トラレンスの定期的な再評価のために、データを提供している。
- EPA は 2 つの連邦法規に従って農薬の使用方法を規制する。: 1 つは、1947 年成立の殺虫剤、殺菌剤、殺鼠剤法 (FIFRA) で、米国の農薬登録を規制している。もう 1 つは、1938 年成立の連邦食品医薬品及び化粧品法で、この法の下、EPA は食品の残留農薬のトラレンスを設定している。1996 年成立の食品品質保護法 (FQPA) はこれらの 2 つの農薬法を 1 つに改正したもので、すべての食品に使用されるすべての農薬に対して、健康ベースの基準となる。
- FDA は国内で飼育された肉や鶏肉を除くすべての食品に対して EPA 残留トラレンスを執行する。FDA は以下のサイトにて農薬プログラムデータを公表している。  
<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/Pesticides/ucm2006797.htm>

## 2. USDA は食品廃棄を減らすために日付表示ガイダンスを改訂

USDA Revises Guidance on Date Labeling to Reduce Food Waste

Dec. 14, 2016

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-transcripts/news-release-archives-by-year/archive/2016/nr-121416-01>

USDA の食品安全検査局 (FSIS) は本日、食品廃棄を減らすために食品製造業者や小売業者に製品の日付に「～までに使ったらベスト Best if Used By」表示を使うよう薦める新しいガイダンスを含む食品表示更新情報を発表した。

食品ロスや廃棄を減らすためには、消費者に明確で一貫した日付表示が必要である。乳児用ミルクを除き、製品の日付表示は連邦規制では要求されていないが、食品製造業者は“Sell-by” や “Use-by” のような様々な文言で自主的に表示している。異なるフレーズを使うことは消費者を混乱させ、まだ安全で問題のない食品を捨てることにつながる。

FSIS は研究の結果、この文言が、消費者にとって安全性の問題ではなく品質の問題であると理解しやすいことが示されたため、「～までならベスト Best if Used By」表示の使用を薦めるようガイドラインを変更した。

- カナダ保健省（Health Canada、ヘルスカナダ）

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

#### 1. カナダ政府は包装済み食品の栄養成分表と原材料リストの変更を最終化

Government of Canada finalizes changes to the Nutrition Facts table and list of ingredients on packaged foods

December 14, 2016

[http://news.gc.ca/web/article-en.do?mthd=tp&crtr.page=1&nid=1169379&\\_ga=1.52206441.115242994.1481854011](http://news.gc.ca/web/article-en.do?mthd=tp&crtr.page=1&nid=1169379&_ga=1.52206441.115242994.1481854011)

カナダ国民がより健康的な食品を選択できるようにするには、科学に基づく栄養情報をより理解しやすくすることが一つの方法である。本日、包装済み食品の栄養成分表と原材料リストをより使用と理解しやすいものにするために Food and Drug Regulations の改定を公表した。食品事業者にとって、この食品表示の変更には2021年までの移行期間がある。

#### 食品表示の変更

Food labelling changes

Date modified: 2016-12-14

<http://www.healthycanadians.gc.ca/eating-nutrition/label-etiquetage/changes-modifications-eng.php>

新旧栄養成分表示の具体的な例などを図で解説している。

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

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

#### 1. 2013-2014 大豆を主原料とする乳児用調製乳中の表示されないミルク成分

2013-2014 Undeclared Milk in Soy-Based Infant Formula

2016-12-08

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-reports/2016-12-08/undeclared-milk-in-soy-based-infant-formula/eng/1480572276675/1480572319077>

CFIA は大豆を主原料とする乳児用調製乳中の表示されないミルク成分についてターゲット調査を実地した。今回の調査目的は、大豆を使用した乳児用調製乳に含まれている、表示されていないミルク成分の有無と量の調査、アレルギーに対する安全懸念を確認する目的で調査である。大豆を主原料とする乳児用調製乳は多くあるが、ラベル表示の問題や交差汚染もあるため、重大なアレルギーを引き起こす可能性がある。

本調査では、大豆を主原料とする乳児用調製乳 199 検体を採取し、乳タンパク質であるベータラクトグロブリン及びカゼインを分析した。粉や原液の製品で、成分にミルクの表示のない製品も調査した。すべての製品はミルクを含まないと記載がある。111 検体(55.8%)には乳製品と同じ設備で製造されている注意書きがあり、そのうちの同じ生産ロットの 2 検体 (1.8%) にカゼインの陽性反応が見られた。残りの 88 検体にはミルク成分の陽性反応は見られなかった。これらの陽性反応の結果は CFIA によって評価されたが、表示されていないミルク成分として検出されたものが、すべて消費者にリスクを与えるわけではない。CFIA はカナダ保健省による健康リスク評価に基づく適切なリスク管理措置(検査結果の通知、追加の検査、食品安全調査、商品リコールを含む)を開始した。CFIA は継続してサーベイランスを行い、その結果をカナダ市民及び関係者に情報提供していく。

## 2. 2013-2015 特定の食品の複数マイコトキシン分析

2013-2015 Multi-Mycotoxin Analysis in Selected Foods

2016-12-08

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-reports/2016-12-08/multi-mycotoxin-analysis-in-selected-foods/eng/1480608940710/1480608941132>

CFIA は特定の食品における複数マイコトキシンに関するターゲット調査を実施した。

今回の調査目的は、1 つは、トウモロコシ製品、オート麦製品、その他の穀物製品、加工した穀物製品や小麦製品の中に含まれるマイコトキシンの有無と量のデータを広げること、もう 1 つは、この結果をほかのデータと比較することである。

マイコトキシンはかびによって自然に放出された毒素であり、食品中のタイプや量によってヒトへの健康への影響は違う。カナダでは、オクラトキシン A を除いて、本調査で対象にしたような穀物の最終製品中のほとんどのマイコトキシンについて最大基準値を設定していない。食品医薬品法では、アフラトキシンが 15 ppb 以上含まれるナッツ及びナッツ製品を不良製品としている。

今回の調査では、2235 検体中のマイコトキシンを分析した。内訳は、1174 の加工穀物製品、360 の小麦製品、348 のその他の穀物製品、186 のトウモロコシ製品及び 167 のオート麦製品である。マイコトキシンは 1327 検体 (59.4%) で、計 21 種類のマイコトキシンが検出された。アフラトキシン G2、ジアセトキシスシルペノール及びフザレノン-X はどの検体からも検出されなかった。もっとも多く検出されたのは、1044 検体 (46.7%) のデオキシニバレノールであった。本調査で、初めて調査されるマイコトキシンもあった。例えば、3-アセチルデオキシニバレノール、15-アセチルデオキシニバレノール、ジアセトキシスシルペノール、フザレノン-X、ネオソラニオール、ニバレノール、麦角アルカロイド類、HT-2/T2 毒素、シクロピアゾン酸、ステリグマトシスチン、 $\alpha$ -ゼアラレノール、 $\beta$ -ゼアラレノール及びゼアラレノンである。

すべてのマイコトキシン検査結果はヘルスカナダの化学安全部で評価された。評価によ

ると、この調査で検出された濃度はヒトの健康懸念はない。製品回収も行われない。

### 3. 事業者向け通知：栄養表示、原材料リスト、食用色素の規制改定

Notice to Industry - Regulatory amendments related to nutrition labelling, list of ingredient and food colours

December 14, 2016

<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/amendments/2016-12-14/eng/1481726710075/1481726780595>

ヘルスカナダは栄養表示、原材料リスト、食用色素の規制を変更する。新しい規制の執行には CFIA が責任をもつ。この変更は栄養情報をよりわかりやすくしてカナダ人が情報を与えられた上での選択をできるようにするだろう。事業者は新しい規制に従うまで 2016 年 12 月 14 日から 5 年間の移行期間がある。食用色素の規格と合成色素認証要求廃止は直ちに発効する。

\* 詳細の関連リンク

Implementation Plan for Amendments to the Food and Drug Regulations Related to Nutrition Labelling, List of Ingredients and Food Colours

<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/amendments/implementation-plan/eng/1481234881374/1481234946761>

Questions and Answers - Compliance and Enforcement

<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/amendments/questions-and-answers/eng/1481237546739/1481237611952>

### 4. 2013-2014 食品中の過塩素酸塩

2013-2014 Perchlorate in Selected Foods

2016-12-08

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-reports/2016-12-08/perchlorate-in-selected-foods/eng/1480611005715/1480611006074>

CFIA は食品中の過塩素酸塩に関するターゲット調査を実施した。

今回の調査目的は、カナダ市場における、生鮮野菜、加工果実・野菜製品、乳製品、乳児用調製粉乳、穀物製品、及びそのほか様々な食品中の過塩素酸塩の量についてベースラインサーベイランスデータを作成すること、また、過塩素酸塩の量についてカナダ国内のほかのデータ、国際的なデータと比較することである。

過塩素酸塩は、もともと自然環境中に存在するが、産業工程でも発生する環境汚染物質である。水に溶けやすく、動植物に蓄積され、ヒトも食品や水を通して暴露する。

本調査では、生鮮野菜、加工果実・野菜製品、乳製品、乳児用調製粉乳、穀物製品、及びそのほか様々な食品 477 検体を採取した。2013 年 4 月～2014 年 3 月にカナダの販売店から採取され、分析された。477 検体のうち 205 検体（43%）には検出可能な濃度の過塩

素酸塩は含まれていなかった。生鮮野菜の 71%、加工果実・野菜製品の 40%、乳製品の 80%、乳児用調製粉乳の 54%、穀物製品の 30%、及び複合食品の 61%には、2 ppb から 3300ppb(ルッコラで検出)の範囲で過塩素酸塩が検出された。最も平均値が高かったのは、生鮮野菜の 130 ppb、加工果実・野菜製品の 23 ppb、一方最も平均値が低いのは、穀物製品の 5 ppb、乳製品の 6 ppb であった。本調査における過塩素酸塩の検出率と濃度は、過去の CFIA の調査、米国 FDA、EFSA、科学文献と比較しても同程度であった。

データはすべてヘルスカナダの化学安全部 (BCS) と共有された。BCS によると、本調査で検出された過塩素酸塩の量はヒトの健康懸念には当たらないとし、製品回収措置もない。CFIA は引き続きサーベイランス活動を行い、カナダ市民と関係者に結果を通知する。

## 5. 2013-2014 乾燥飲料ミックス、パン、ベーキングミックス、スパイスミックス、乾燥茶葉、焼き菓子、朝食食品中のクマリン

2013-2014 Coumarin in Dried Beverage Mixes, Breads, Baking Mixes, Spice Mixes, Dried Tea, Baked Goods, and Breakfast Foods

2016-12-08

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-reports/2016-12-08/coumarin/eng/1480606736552/1480606737083>

CFIA は特定の食品中のクマリンに関するターゲット調査を実施した。

今回の調査目的は、カナダ市場における、国産・輸入品のシナモン含有製品中のクマリンの量についてベースラインサーベイランスデータを作成すること、また、クマリンの存在頻度について過去の調査や科学文献と比較することである。

クマリンは自然由来のもので、シナモンやトンカ豆、スイートクローバのような植物に存在する香りのある化合物である。クマリンは食品や香水業界で香料として長年使用されてきたが、肝臓への有害影響や毒性に関する根拠がでてきて食品への使用はカナダや米国を含む多数の国で禁止された。カナダでは、食品への直接添加は認められていないが、自然のクマリンの暴露は健康問題にはならないと思われている。

2013~2014 年、CFIA はクマリンの調査を国産・輸入品のシナモン含有製品について行った。749 検体が、2013 年 5 月~2014 年 2 月にかけて、カナダの 6 都市の販売店から採取された。採取検体は、原材料にシナモンが含まれる、乾燥飲料ミックス、パン、ベーキングミックス、スパイスミックス、乾燥茶葉、焼き菓子、オートミール、朝食用シリアルである。

クマリンは調査検体の 95%に検出された。クマリンの検出量の範囲は 0.1 mg/kg から 2510mg/kg であった。最も高い数値のクマリンはパンプキンパイスパイスミックスの 2510mg/kg であった。スパイスミックス類、乾燥茶葉、及び焼き菓子類における検出されたクマリンの量は過去の調査のものや科学文献のものと同程度であった。

ヘルスカナダは、検出されたクマリンの量はヒトの健康に懸念はなく、製品回収措置も必要ないと結論付けた。

- 
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局  
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)  
<http://www.foodstandards.gov.au/>

#### 1. 官報告知

Notification Circular 31-16

13 December 2016

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular31-16.aspx>

新規申請・提案

- ・食品添加物としてのポリソルベート 20 の新規申請

意見募集

- ・朝食シリアルへの植物ステロール量の増加
- ・新規食品としてのイソマルトオリゴ糖の基準案

認可

- ・食品添加物としての L-システインの使用拡大
  - ・ワイン発酵強化のための水の添加
  - ・アクリルアミド低減化ジャガイモ品種 E12 由来の食品、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. 最終オメトエートレビュー決定

Final omethoate review decision

13 December 2016

<http://apvma.gov.au/node/26331>

APVMA はオメトエートのレビューを完了したことを受けて、改訂された使用方法を表示する新しい表示ではヒト健康がより良く守れるので、花、観賞植物の昆虫コントロールのため、ダニ (red-legged earth mite) コントロールのためのバリアスプレーとしての使用を継続することを確認した。しかし家庭菜園、食用植物、園芸作物、牧場、豆類あるいは穀物にはもはや使用出来ない。

\* 評価書 : Omethoate Chemical Review

<http://apvma.gov.au/node/12661>

- 
- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)  
<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

### 1. 新しい食品表示ハブで食品の事実を知る

New labelling hub helps you know your food facts

01 December 2016

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/newsandmedia/departmental/2016-12-01-labelling-hub-helps-you-know-food-facts>

SW 食品局は消費者や業界をサポートする、オンラインかつインタラクティブな食品表示情報ハブを開始した。NSW 食品局の CEO、Dr. Szaboha 次のように述べている。「食品表示は、食品を選ぶのに役立つ情報を提供する。NSW 食品局の役割として、人々に情報を提供し、自ら選択してもらうため、手軽に持ち歩いて食品表示を読み理解する情報拠点を提供する。携帯やタブレットで簡単にアクセスできるものになっているが、特徴のひとつは食品のパッケージを 3D で見られることである。オーストラリアの食品は、食品基準規約に準じ正しい表示義務がある。食品には、材料、アレルギー警告、栄養情報、保存可能期間、原産国を表示しなければならないので、規則を遵守する業界へのサポートともなる。食品表示ハブは、規則に沿うようどう表記すれば正しいかの理解をサポートし、食品業界にとっても有益である。消費者と業界にとってのワンストップショップになるだろう。食品表示ハブは次のサイトで参照可能。 [www.foodauthority.nsw.gov.au/labelling](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/labelling)」

- 
- 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

- 2016.12.2～2016.12.8

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=34772>

- 2016.11.25～2016.12.1

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=34664>

- 2016.11.18～2016.11.24

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=34551>

### 2. 貝類毒素発生及び検査現状

農水産物安全課 2016-12-08

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=1042&pageNo=1&seq=34728&sitecode=1&cmd=v>

2016年12月8日現在、国内全域で流通販売されている貝類と主な沿岸貝類養殖場及び周辺海域で採捕した貝類の麻痺性貝毒素発生状況をお知らせする（食品医薬品安全処及び水産科学院提供）

- ・貝類採捕禁止海域：なし
- ・国内流通販売されている貝類毒素検査状況（食品医薬品安全処）

全国17市・道で販売されている貝類など846件を収去して検査した結果、貝類毒素が検出されないことが確認された。

- ・主な沿岸養殖場及び周辺海域の貝類毒素発生状況（国立水産科学院）

32地点を調査したところ、結果は不検出であった。

（検体数の詳細情報有り、毎週発表）

### 3. ケーキの製造・販売業者の全国一斉衛生検査

食品管理総括課 2016-12-07

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=34708>

食品医薬品安全処は、クリスマスと年末年始に多く消費されるケーキを製造・販売する事業者に対して12月15日から23日まで集中衛生点検を実施する。

今回の点検はケーキ製造及び販売業者の約1,500ヶ所を対象とする。主要点検項目は、▲無登録（無届け）営業行為、▲製造年月または流通期限の偽・変造行為、▲違反の食品添加物使用の可否、▲流通期限経過製品の使用・保管可否、▲冷蔵食品の保存及び流通基準遵守の可否、▲その他食品衛生法令遵守可否など。

### 4. 第6期食薬ヤングリーダー（中・高校生）授賞式開催

疎通協力課 2016-12-05

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=34675&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、食品、医薬品などの安全な使用をオンライン・オフラインで広報活動した「第6期食薬ヤングリーダー」参加者のうち中等部3チームと高等部9チームを優秀活動チームに選定して12月5日授賞式を開催する。

食薬ヤングリーダーは中・高校生が食薬安全に関する内容を自ら調査して、家庭、学校など周辺の人に多様な方法で（キャンペーン、ブログ、UCCなど）知らせる体験活動プログラムである。第6期食薬ヤングリーダーは、今年の7月に全国中・高校生77チーム（中学生16チーム、高校生61チーム、計281人）を圏域別で募集・委嘱し、7月15日から9月30日まで約3ヶ月の間オン・オフライン活動をした。

食薬処は今後とも食薬ヤングリーダープログラムを通じて青少年が食品、医薬品に対して正しく認識して今後賢い消費者に成長するように努力すると発表した。

参考：食薬ヤングリーダー活動は食薬処コミュニティ“ヤングリーダーカフェ”（<http://cafe.naver.com/mfdsyoungeleader>）で確認可能である。

## 5. 中国産灰貝でカドミウムが基準を超過して検出されて回収措置

農水産物安全課 2016-12-02

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=34671&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、輸入食品会社(株)オーシャンフード（ソウル）が輸入・販売した中国産灰貝からカドミウムが基準超過検出（7.6 mg/kg、基準：2.0 mg/kg）されたため該当の製品を回収措置中である。回収対象は輸入日が2016年11月1日の製品である。

## 6. 食品医薬品安全庁、キムチを漬ける季節に備えキムチ類などのメーカーの全国一斉交差点検結果

食品管理総括課 2016-12-01

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=34611&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、キムチを漬け込む時期に備えて17地方自治体とともに11月14日から18日までキムチ類、唐辛子粉、塩辛類製造業者など2,454ヶ所に対して一斉点検を行った結果、大部分は良好であり、健康診断未実施など違反した131ヶ所を摘発した。また、市中に流通中のキムチ類、唐辛子粉、塩辛類など182件を収去して大腸菌群、タール色素などの項目を検査したが、不適合と判定された製品はなかった。

## 7. 無抗生物質と虚偽表示されたコムタン製造業者の拘束

危害師範中央調査団 2016-11-30

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=34587&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、普通の骨と抗生物質を使用していない骨を交ぜてコムタンスープ製品を製造し、抗生物質を使用していない骨だけを使用したと虚偽表示してオーガニック専門販売会社3ヶ所に納品した畜産物加工会社(株)代表の男を「畜産水産衛生管理法」違反疑いで拘束送致した。

## 8. 食品医薬品安全庁、医薬品成分である「シブトラミン」が検出された栄養補助食品の摂取に警告

危害情報課 2016-11-30

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=1083&pageNo=1&seq=25199&cmd=v>

(MFDSによる海外情報紹介、紹介されているのは以下のタイ記事)

\*FDA urged to crack down on fat-loss pill

28 Nov 2016

<http://www.bangkokpost.com/news/general/1146033/fda-urged-to-crack-down-on-fat-loss-pill>

木曜日に Khon Kaen の薬剤師が死亡したことをうけて、消費者団体 Foundation for Consumers (FFC)がタイ FDA に違法な減量サプリメントの販売を止めさせるための厳

しい対策をとるよう強く求める

病院薬剤師の女性が11月24日に発作を起こし倒れて心停止で死亡した。彼女が使用していたダイエットサプリメント"Mang Luk Power Slim"と関連すると考えられている。この製品はKhon Kaenで広く販売されていて多くの医療従事者が販売している。米国FDAはMang Lukについてシブトラミンを含むと警告し販売禁止している (<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm513431.htm>)。タイでもシブトラミンは禁止されている。

FFCはこの製品を含む各種違法製品を販売しているウェブサイトに対して法的措置をとるといふ。オンラインに虚偽の情報を提示して人々の健康に傷害を与えることは2007年コンピューター犯罪法違反となり、最大5年の拘留と10万バーツの罰金に科せられる。

- 
- インド食品安全基準局 (FSSAI : Food Safety & Standards Authority of India)  
<http://www.fssai.gov.in>

#### 1. 2016年12月6日の食品包装材としての新聞の使用制限に関する助言

Advisory dated 06th Dec. 2016 regarding Restricting the use of newspaper as Food Packaging Material. (Uploaded on: 07.12.2016)

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/pdf/Advisory\\_Restriction\\_Newspaper\\_Packaging\\_Material\\_07\\_12\\_2016.pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/pdf/Advisory_Restriction_Newspaper_Packaging_Material_07_12_2016.pdf)

1. インドでは新聞を食品の包装や提供に使用することがよく見られる。しかしこれは食品安全上のハザードとなる。食品を新聞で包むのは不健康な行為で、そのような食品を食べることは、たとえ食品が衛生的に調理されていても健康に有害である。インド人は食品包装として新聞が吸収紙の代わりに小規模ホテルや販売店や家庭でも広く使われていることからゆっくりと毒されている。
2. 新聞のインクで汚染された食品は、インクに健康に悪影響のある複数の物質が含まれるため重大な健康への懸念となる。印刷用のインクには有害な色素や結合材、添加物、保存剤が含まれる。化学汚染物質だけでなく病原性微生物もヒト健康リスクとなる可能性がある。
3. 新聞やリサイクル紙を使った紙/ボール紙箱には金属汚染物質、ミネラルオイル、フタル酸のような有害化合物が含まれる可能性があり、消化の問題や中毒をおこす可能性がある。高齢者や十代、子ども、病気のある人などはリスクが大きい。
4. 新聞は食品の包装や提供、あるいは食品の過剰な油を吸うために使うべきではない。新聞を使う習慣を止めさせる緊急の必要性がある。適切な対策をとる必要がある。
5. 全ての州の食品安全担当者には新聞を食品に使わないよう系統的啓発キャンペーンを開始するよう要請する。

## 2. 食品安全基準案

Draft Food Safety and Standards (Contaminants, toxin and Residues) Amendment Regulations, 2016 regarding 'fixing of limits of HCN in sago'. (Uploaded on: 13.12.2016)  
NOTIFICATION New Delhi, the 2nd December, 2016

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Draft\\_Notification\\_HCN\\_Sago\\_13\\_12\\_2016.pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/Draft_Notification_HCN_Sago_13_12_2016.pdf)

食品安全基準 (汚染物質、毒素、残留) 2011 の改定について。サゴ (サゴヤシデンプン)、キャッサバ粉、タピオカ粉、manihot 粉およびその製品の HCN の規制値を最大基準値 10 ppm とする。

---

### ● その他

#### ProMED-mail

##### ● 水銀、シアン化物中毒 スーダン (第 2 報) : (南コルドファン) 家畜、ヒト

Mercury, cyanide poisoning - Sudan (02): (SK) livestock, human

2016-12-07

<http://www.promedmail.org/post/4683260>

Date: Wed 7 Dec 2016 Source: Dabanga Sudan [edited]

専門家が鉱業にシアン化物を使うことの「壊滅的環境リスク」と南コルドファンの加工工場由来のヒトや環境への重大な影響を警告。2016 年 12 月 7 日のラジオ Dabanga のインタビューで、英国チェスター大学の化学研究者 Yasser Hamouda 博士が、スーダン政府が毒性の高いシアン化物を鉱業に使うことを認めていることに警鐘を鳴らした。多くの国で使用を禁止している。

##### ● Haff 病ーブラジル : 疑い、情報求む

Haff disease - Brazil: susp, RFI

2016-12-18

<http://www.promedmail.org/post/4706067>

Date: Fri 16 Dec 2016 ブラジルの Tatiana Otero からのメール

ブラジル Salvador de Bahia 在住の Tatiana Otero から、2016 年 7 月に魚摂取に関連する横紋筋融解症を生じた家族を見ており、その週には同様の症状に関する警告ニュースを見たのでアウトブレイクがあったと考えているとの連絡が ProMED-mail に入った。

##### Haff 病ーブラジル (第 2 報)

Haff disease - Brazil (02)

2016-12-18

<http://www.promedmail.org/post/4707549>

Date: 18 Dec 2016 Source: Member, EpiCore Global Surveillance Project

Bahia 政府によると、12月16日までの時点で12人が脊髄炎や暗色尿などの症状を呈している。これらの監視の責任者の感染症学者は、これらの原因をアマゾン地域産の魚の毒素汚染の可能性を疑っている。サンプルは既に集めたが報告は15日程度かかるだろう。専門家は Ox Eye fish の摂取がこの病気と関連するかどうか調査している。

(注でウイルス説も紹介している)

### **EurekaAlert**

#### ● 蚊の増加は都市化と DDT のゆっくりとした分解に関連

Growing mosquito populations linked to urbanization and DDT's slow decay

6-Dec-2016

[https://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2016-12/uoc-gmp120116.php](https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2016-12/uoc-gmp120116.php)

ー気候変動による気温の上昇は、蚊集団にとって土地使用の変化と環境中に残存する DDT の分解より影響が少ないことがわかったー

*Nature Communications* に12月6日発表されたカリフォルニア大学 Santa Cruz 校の進化生物学生態学准教授 Marm Kilpatrick らの研究。監視データによるとニューヨーク、ニュージャージー、カリフォルニアでは過去50年の間に蚊の数が10倍も増えた。蚊の種類は2~4倍になった。この増加は一見気候変動による気温の上昇と関連するようにみえるが、注意深く解析すると実際には DDT の影響からの回復であることがわかった。気候変動の影響は種の分布の端に現れ、つまり暖かい気候に適した種がより北に行くことを意味する。Kilpatrick は DDT の影響が如何に長く続いているかに驚いた、という。

#### ● メディアと医学雑誌のコラボレーションはしばしば間違った情報提供とヒステリーにつながる

Collaboration between media and medical journals often leads to misinformation and hysteria

8-Dec-2016

[https://www.eurekaalert.org/pub\\_releases/2016-12/bumc-cbm120816.php](https://www.eurekaalert.org/pub_releases/2016-12/bumc-cbm120816.php)

*EMBO Reports* に発表されたボストン大学医学センターの研究者らによるレビュー。

欠陥のある臨床研究が誇張とセンセーショナルリズムでメディアで報道されると、患者や医師、科学コミュニティ、そして最終的には社会全体に壊滅的な影響を与える可能性がある。著者らは如何にして議論のあるあるいは根拠薄弱な研究が、しばしば虚偽または科学的根拠のほとんど無い体験談と一緒にメディアで報道されるかについて検討した。一般の人々に誤解を与えた責任はジャーナリスト、科学者、雑誌の編集者、研究機関の全てに均等にある。

例えばホルモン補充療法についての医者への態度や実施状況は Women's Health Initiative

研究の大々的報道の後で変わったことを説明する。2002年にメディアがこの大規模研究が脳卒中、死亡、浸潤性の乳がんリスクのため予定より早く中止されたことを報道した。医師らが直ちにHRTの使用中止を訴え処方80%以上低下ししばらく低レベルに留まった。しかし2013年のフォローアップ研究ではHRTとプラセボの間に死亡率やその他の有害事象に有意さはなかった。それにも関わらず医療の専門家でも今でもこの研究がHRTの危険性を示したものだとして引用され続けている。

「メディアと科学雑誌がコラボして科学や医学の進歩を宣伝する時、間違っただけの情報提供や歪曲がおこると我々は信じる。残念ながらこのようなコラボはしばしば誇張を含み間違っただけの科学がシェアされ拡散される。メディアはしばしばこれらの議論の多い研究に惹きつけられ、体験談と共にそれらを宣伝し、それが間違っていた場合でも変更は困難である」と主著者のAbdulmageed M. Traish 生化学泌尿器学教授は言う。Traishらは歪められた研究を一般人が受け入れることがないようにするいくつかの戦略があるという。医学雑誌とのコラボを認識する、治療や薬物の臨床経験のなさそうな人の意見には注意する、どんな研究でも70%は再現性がないのでたったひとつの研究から言えることには限界があることを認識する、など。

Traishはメディアと医学雑誌がどうやって疑問のある研究を宣伝するのかを批判的に解析することは人々や学会、政策決定者、研究機関にとって非常に重要であると信じる。「この問題は議論され医学生に教えられるべきである」

#### ● 家畜にホメオパシーを使うことを支持する根拠は不十分

Insufficient evidence to support use of homeopathy in livestock

12-Dec-2016

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2016-12/b-iet120816.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-12/b-iet120816.php)

*Veterinary Record*にオンライン発表された包括的レビュー。1981年から2014年の間に発表された牛、豚、家禽でのホメオパシーの有効性についての研究を評価した。ホメオパシーは抗生物質の代わりあるいは使用量を減らすと宣伝されて広く家畜に使われている。有機農業ではホメオパシーは推奨されてすらいる。相当数の研究がホメオパシーを有効だとしているが極めて限られた条件で比較できないものが多く再現性がない。研究の厳密性が少ないほど有効であるとする結果が多く、バイアスの可能性が示唆される。他に利益相反や選択的報告、サンプルサイズの小ささなどが問題点である。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室