

食品安全情報（化学物質） No. 1/ 2017（2017.01.06）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部
(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 2016 年を振り返って：重要な健康問題

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 二番目の EFSA 食品中化学物質報告は「データの極めて重要な役割」を強調する
2. 食品添加物としてのカラヤガム（E 416）の再評価
3. 食品添加物としての寒天（E 406）の再評価
4. チアミンの食事摂取基準に関する EFSA の NDA パネルの科学的意見案についてのパブリックコメント募集結果
5. 食品及び飼料のナノ技術のリスク評価についての EFSA 科学的ネットワークの 2016 年次報告
6. 新興リスク同定のためのテキストマイニングツールの試験
7. 内分泌かく乱物質：EFSA と ECHA はガイダンス計画の概要を説明する
8. 農薬：皮膚吸収ガイダンスについて、あなたの意見をどうぞ

[【FSA】](#)

1. Co-op は異物混入の可能性があるため Hollow ミルクチョコレートサンタをリコール
2. Nicholls Meats の販売した豚肉製品について消費者に警告

[【DEFRA】](#)

1. 食品の名前

[【MHRA】](#)

1. 2017 年の #FakeMeds：新しい年、同じ危険性

[【PHE】](#)

1. 新しい Change4Life キャンペーンは両親に「食品について賢くなるよう」と薦める

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines

[【ASA】](#)

1. ASA 裁定

[【RIVM】](#)

1. ConsExpo Web：消費者暴露モデル—モデル文書

[【FDA】](#)

1. FDA の FSMA 訓練のための戦略：更新
2. FDA は口紅とその他化粧品の鉛含量規制値ガイダンス案を発表
3. FDA は食品と化粧品の有害事象報告の公表を開始する
4. FDA はメニュー表示遵守日を 2017 年 5 月 5 日のメニュー表示執行日にあわせる
5. FDA は食品表示の「健康的（ヘルシー）」強調表示を再定義する
6. 停電と洪水時の食品と水の安全性
7. FDA は栄養成分表示とサービングサイズの最終規則について二つのガイダンス文書を発行
8. 公示

9. 警告文書

【CFIA】

1. リコール警告：商品品質に問題があり、Roland ブランドのマンサニラオリーブ（アンチョビ入り）の回収措置

【FSANZ】

1. 官報通知

【APVMA】

1. 国際的に調和された化学物質の分類と表示

【TGA】

1. リコール 中国製スポーツ傷害錠剤：アリストロキア酸に関連した副作用の可能性

【MPI】

1. リコール L'Isola D'Oro Conserve Ittiche ブランドの La Pasta di Acciughe (アンチョビペースト)

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 一人でお酒を飲む「ホンスル」の増加
3. 学校周辺の販売食品の製造・加工業者点検結果
4. キッチン用品を賢く使用する！

【HSA】

1. HSA は重大な副作用を引き起こし一人が入院した 3 つの異物混入製品について人々に警告

【FSSAI】

1. FSSAI のメディア報道

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (ProMED-mail) Haff 病 ブラジル（第 3 報、第 4 報）
- ・ (EurekAlert) 加工肉の摂取量の多さは喘息症状の悪化と関連する
- ・ (EurekAlert) 新年の「デトックス」で合併症になって女性入院
- ・ (EurekAlert) 研究者らはシロシビンの使用に注意を呼びかけ
- ・ (EurekAlert) 科学者が有毒藻類の大発生をおきる前に警告する方法を開発
- ・ (EurekAlert) NIH が支援した専門家委員会がピーナッツアレルギー予防のための臨床ガイドラインを発表

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

1. 2016 年を振り返って：重要な健康問題

2016 year in review: key health issues

<http://www.who.int/features/2016/year-review/en/>

2016 年カレンダーに沿って、月毎に世界で生じた健康問題に関する多くの項目が表示される。

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

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

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

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

RASFF Portal Database

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

2016年第51週～第52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)

ドイツ産サンタ型のミルクチョコレートへの異物混入 (小さなボタン電池)、英国産原料インド産冷凍ゆでたピンクエビ尾の亜硫酸塩非表示 (40.6 mg/kg)、ドイツ産小麦グルテンのオクラトキシンA (13.3; 30 µg/kg)、ギリシャ産レーズンのオクラトキシンA (15 µg/kg)、未承認物質シネフリンとカフェインを含む米国産オランダ経由食品サプリメント、イタリア産オレンジのジメトエート (0.192 mg/kg)、原料イラン産スロバキアで包装チェコ共和国経由レーズンのオクラトキシンA (32.84 µg/kg)、イタリア産アンチョビペーストの亜硫酸塩非表示 (28 mg/kg)、英国産チルド野生キジ肉の禁止物質メトロニダゾール (1.5 µg/kg)、オランダ産食品サプリメントの水銀 (9.0 mg/kg)、中国産スペイン経由陶器の朝食セットからのカドミウム溶出 (ボウル: 3.42; 2.84 mg/l、皿: 1.54; 1.12 mg/dm²)、スウェーデン産フィンランド経由ソバ粉の高濃度グルテン (56 mg/kg)、ギリシャ産ブラックカラントのオクラトキシンA (13.5 µg/kg)、ポーランド産ハーブティーのアトロピン (206.4 µg/kg) 及びスコポラミン (31.7 µg/kg)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン (B1 = 174; Tot. = 198 µg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

タイ産ランブータンの未承認物質カルベンダジム (0.32; 0.32; 0.34; 0.37; 0.44; 0.86 mg/kg)、タイ産スイートバジルの未承認物質カルベンダジム (0.43 mg/kg) 及びオメトエート (4.4 mg/kg)、フランス産ドイツ経由カブのクロルピリホス (0.16 mg/kg)、中国産メラミン製装飾スープ皿からのホルムアルデヒドの溶出 (35.2; 33.2 mg/kg)、ポーランド産リーキのクロルピリホス (0.21 mg/kg)、など。

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

パキスタン産英国経由アプリコットソースの着色料サンセットイエローFCF(E110)の未

承認使用 (8.5 mg/kg)、中国産冷凍骨なしウサギ肉の未承認物質ノルフロキサシン (24 µg/kg)、中国産ラトビア経由冷凍スケトウダラフィレのリン酸塩高含有 (10560 mg/kg)、スペイン産未承認新規食品粉末ステビアの葉、ベトナム産冷凍エビのテトラサイクリン (287 µg/kg)、アイルランド産冷凍ノルウェーロブスターの亜硫酸塩高含有 (253 mg/kg)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産乾燥アプリコットのオクラトキシン A (58 µg/kg ; 38 µg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有 (3996 mg/kg)、中国産カプチーノメーカーからのクロム (26.2 mg/kg)・ニッケル (1.1 mg/kg)・マンガン (64.3 mg/kg) の溶出及び高濃度の総溶出量 (728 mg/kg)、中国産未承認遺伝子組換え(CryIAb/CryIAc)ソース、インドネシア産ナツメグのオクラトキシン A (210 µg/kg)、中国産紅茶の未承認物質アントラキノン (0.076 mg/kg)、中国産台所用品からの一級芳香族アミンの溶出 (0.11 mg/kg)、ブラジル産冷凍馬肉の未承認物質ナプロキセン (19 µg/kg)、米国産ピーナッツのアフラトキシン (B1 = 45.1; Tot. = 50.5 µg/kg)、トルコ産パプリカのクロルピリホス (0.111 ; 0.286 mg/kg)、ジョージア産ヘーゼルナッツ穀粒のアフラトキシン (B1 = 42.7; Tot. = 63.2 µg/kg)、タイ産冷凍イカ(*Loligo formosana*)のカドミウム (1.78 mg/kg)、中国産龍井茶のイミダクロピリド (0.13 mg/kg)・未承認物質カルベンダジム (0.30 mg/kg)・トルフェンピラド (0.15 mg/kg)・トリアゾホス (0.045 mg/kg)、インド産冷凍殻剥きバナメイエビ(*Penaeus vannamei*)の禁止物質ニトロフラン・フラゾリドン代謝物 (AOZ)、タイ産冷凍イカ(*Loligo spp.*)のカドミウム (5.0 mg/kg)、エチオピア産乾燥豆のプロポクスル (0.16 mg/kg)・禁止物質 DDT (1.3 mg/kg)、など。

その他アフラトキシン等多数。

● 欧州食品安全機関 (EFSA : European Food Safety Authority)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

1. 二番目の EFSA 食品中化学物質報告は「データの極めて重要な役割」を強調する Second EFSA chemicals in food report underlines “crucial role of data”

15 December 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161215>

野菜の農薬？ パーム油の汚染物質？ 肉の微量な動物用医薬品？ この報告書は食品中の化学物質を監視し評価するために、2015年と2016年にEU加盟国と関係者が集めEFSAが分析したデータの要約を提供している。この協力は欧州の消費者の健康を守る意思決定者を支えている。

EFSA のコミュニケーションと対外関係局の議長である Barbara Gallani 氏は述べた：

「この報告書はすでに公開されている私達の仕事を、より利用しやすく魅力ある形式で提示している。それは EU 加盟国と関係者が行う重要なデータ収集の役割を強調し、データが引用されたオリジナルの科学的意見や報告書と EFSA の作業のソーシャルメディア報道へのリンクを含んでいる。」

農薬、動物用医薬品、汚染物質

この報告書は 2 つの年次報告—残留農薬及び残留動物用医薬品—と、最新の公衆の関心事項である製造副生成物への消費者暴露に焦点を当てている：食品中のアクリルアミド、植物油と食品中のグリシジルエステル類及び 3-MCPD。

概して、この報告書は農薬及び動物用医薬品は EU 基準への継続した高いコンプライアンス率を強調している。また食品中のこれらの製造副生成物の量に関するデータがどう意思決定者に伝えられ、これらの物質への消費者暴露をさらに減らす方法を同定するのに役立つのかも示している。

EFSA の任務にはリスク評価作業について欧州の人々と明確なコミュニケーションをすることを含んでいる。この報告書は一般人によりよい情報を提供することを目的としており、欧州委員会からの要請に関連している。

EU 加盟国と関係者の重要な役割

EU 加盟国と関係者は欧州全域で、植物、動物、食品と飲料の化学物質の量に関する情報を集め、監視し、分析している。この作業は国や欧州の機関に現場の実情を気付かせ、既存の管理の影響を測定するのに役立つ。また、もし新しい安全性評価や管理措置が必要であれば彼らがそれを理解し、将来の研究基金とデータ収集活動のための優先順位を設定するのに役立つ。

集められたデータは、この報告書で特集された製造副生成物の 2 事例のように、個々の物質のリスク評価に使用されることもある。

- ・ 食品中の化学物質 2016：選ばれたデータ収集の概要

15 December 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/corporatepubchemfood16>

2. 食品添加物としてのカラヤガム (E 416) の再評価

Re-evaluation of karaya gum (E 416) as a food additive

EFSA Journal 2016;14(12):4598 [44 pp.]. 19 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4598>

カラヤガム (E 416) は EU で認可されている食品添加物である。委員会規則(EU) No 231/2012 では、*Sterculia urens* Roxburgh、*Sterculia* 属の他種 (*Sterculiaceae* 科)、*Cochlospermum gossypium* A.P. De Candolle、又は *Cochlospermum* 属の他種 (*Bixaceae* 科) の幹や枝からの滲出液に由来するものと特定されている。FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) は許容一日摂取量 (ADI) を「特定しない」とし、一方食品科学委

員会 (SCF) は ADI を 12.5 mg/kg 体重/日とした。Sterculia 属のカラヤガムに遺伝毒性の懸念はなく、試験の最高用量である最大 1,250 mg/kg 体重/日で動物に毒性影響は起こらない。Sterculia 属のカラヤガムは 4 週間約 100 mg/kg 体重/日の用量でヒトに十分耐性がある。食品添加物としてカラヤガムを使用した場合の詳細暴露評価で安全上の懸念はなく、カラヤガムの ADI は必要はない。使用によるカラヤガムの暴露は一部の人で腹部不快感を伴う量である成人一人当たり 7,000 mg/日を超えてはならない。

3. 食品添加物としての寒天 (E 406) の再評価

Re-evaluation of agar (E 406) as a food additive

EFSA Journal 2016;14(12):4645 [51 pp.]. 21 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4645>

食品添加物及び食品に添加される栄養源に関する EFSA のパネル (ANS) は食品添加物として寒天 (E 406) の安全性を再評価する科学的意見を出した。EU では、1989 年に食品科学委員会(SCF)は寒天(E 406)に許容一日摂取量(ADI)を「特定しない」とし、1974 年に JECFA は極めて少ないデータで ADI を制限しないと結論した。EU 規則 No 257/2010 の下で再評価された特定の食品添加物のリスク評価の概念枠組みにより、安全性評価は、寒天(E 406)が認可された 70 食品カテゴリーのうちの 7 つで企業から提出された使用方法と使用量に限定して考慮した；高摂取の詳細暴露評価指針値として幼児の 95 パーセンタイルでの (非ブランドロイヤルシナリオ) 最大 26 mg/kg 体重/日が計算された；寒天はそのままでは吸収されず腸の微生物叢でわずかに発酵する；十分な毒性データが得られた；寒天の遺伝毒性に関する懸念はない；試験された最高量での、マウスとラットにそれぞれ 4,500 mg/kg 体重/日と 2,500 mg/kg 体重/日の発がん性試験で報告された発がん性はない；寒天の経口摂取(64 mg/kg 体重/日に相当する 4,500 mg/人)に目立つ副作用はなく 12 週間ヒトで耐性がある。そのためパネルは寒天の ADI 値は必要なく、食品添加物として使用される寒天の詳細暴露評価で一般人に安全上の懸念はないと結論した。

4. チアミンの食事摂取基準に関する EFSA の食品・栄養・アレルギーに関するパネル (NDA)の科学的意見案についてのパブリックコメント募集結果

Outcome of a public consultation on the draft scientific opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) on dietary reference values for thiamin

EFSA-Q-2015-00674

19 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1138e>

科学的意見は 2016 年 11 月 22 日に NDA パネルに承認され、EFSA Journal で発表される。

チアミンの食事摂取基準

Dietary reference values for thiamin

EFSA Journal 2016;14(12):4653 [53 pp.]. 19 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4653>

欧州委員会の要請を受けて、EFSA の食品・栄養・アレルギーに関するパネル(NDA)はチアミン(ビタミン B1)の食事摂取基準(DRVs)を導出した。パネルは、成人の枯渇-補給試験のデータによる、一般的に十分なチアミン状態を反映すると考えられている赤血球トランスケトラーゼ活性係数(α ETK) < 1.15、あるいは尿のチアミン排出が急増しない通常の(ベースライン) 赤血球トランスケトラーゼ活性の回復を伴う量が、チアミン必要量を推定するのに使用できると考えた。新しい科学的根拠はなく、 α ETK と尿のチアミン排出が測定された枯渇-補給試験に基づき、パネルは全ての成人に 1993 年に食品科学委員会(SCF)が提案した平均必要量(AR)0.072 mg/MJ (0.3 mg/1,000 kcal)を承認した。ほかの枯渇-補給試験の結果はこの値と一致している。パネルは一般人のチアミン必要量の分布に関する不確実性をカバーするために SCF が使用する 20%の係数について同意し、全ての成人に SCF が設定した集団別参照摂取量(PRI)0.1 mg/MJ (0.4 mg/1,000 kcal)を是認した。チアミンの必要量とエネルギー必要量の関係がすべての人口集団で同じという仮定のもと、7~11 か月の乳児、1 歳以上 18 歳未満の子供、妊婦と授乳中の女性に成人と同じ AR と PRI が「mg/MJ」として提案された。

5. 食品及び飼料のナノ技術のリスク評価についての EFSA 科学的ネットワークの 2016 年次報告

Annual report of the EFSA Scientific Network of Risk Assessment of Nanotechnologies in Food and Feed for 2016

EFSA-Q-2016-00351

16 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1145e>

ナノ物質に関する EU 加盟国間の協力を強化するため、EFSA は 2010 年に食品及び飼料中におけるナノ技術のリスク評価のためのネットワークを設立した。このネットワークでは、EFSA と加盟国との情報交換やリスク評価の優先順位付けを促す。

スペイン当局がマドリードで開催した 2016 年の会議では、優先課題として複雑な基質中のナノ物質のリスク評価に必要な試験方法について議論した。21 加盟国が参加し、EFSA や欧州化学物質庁 (ECHA) の活動や 4 加盟国での取り組みが紹介された。欧州委員会の活動として安全性に関わる多くの研究プロジェクトが実施され、それらの活動がナノ物質の欧州委員会推奨定義の導入において技術情報を提供し、安全性の知識のギャップを埋めている。新しい新規食品法、3 領域の 2020 年計画、その進行状況についても提示された。

6. 新興リスク同定のためのテキストマイニングツールの試験

Testing a text mining tool for emerging risk identification

EFSA-Q-2015-00552

20 December 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1154e>

TNO ERIS システムに関する外部監査報告。

7. 内分泌かく乱物質：EFSA と ECHA はガイダンス計画の概要を説明する

Endocrine disruptors: EFSA and ECHA outline Guidance plans

20 December 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161220-0>

EFSA と欧州化学物質庁 (ECHA) は農薬と殺生物剤の内分泌をかく乱する特性を持つ物質の同定方法を開発するガイダンスの概要を発表した。

この概要にはスケジュール表、責任、関連団体との相談、文書の承認方法の説明が含まれ、内容の企画表や工程案計画が盛り込まれている。このガイダンスで、EU 加盟国と欧州委員会が現在最終化しているハザードに基づいた科学的基準を用いて、農薬や殺生物剤として申請されている化学物質の内分泌かく乱物質を、申請者と規制機関が同定できるようになる。ECHA 及び EFSA の科学職員の合同チームがこのガイダンスを立案し、欧州委員会の合同研究センターが支援する。この立案グループの会議の議事録は公表される。ECHA の内分泌かく乱物質専門家グループのメンバーや EU 加盟国とその他の関係グループの農薬の専門家を含む特別に構成された政策委員会がさらに支援することになっている。立案グループは EFSA の科学的委員会や農薬とその残留物に関するパネル(PPR)とこのパネルの作業グループなど、ほかの科学的団体にも意見を求める。

ガイダンス案についてのパブリックコメント募集は 2017 年夏に予定されている。

- ・内分泌かく乱物質を同定するためのハザードに基づく基準を実施するためのガイダンス案の概要

Outline of draft Guidance for the implementation of hazard-based criteria to identify endocrine disruptors

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/documents/161220_ed_guidance_outline.pdf

- ・欧州委員会からの要請

Request from the European Commission

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ついての EFSA/ECHA/JRC 合同発足会議の議事録

Minutes of joint EFSA/ECHA/JRC kick-off meeting on endocrine disruptors guidance
<http://www.efsa.europa.eu/en/pesticides/working-groups> (Available soon)

・内分泌かく乱物質のために欧州委員会が提案した基準

European Commission's proposed criteria for endocrine disruptors

http://ec.europa.eu/health/endocrine_disruptors/next_steps_en

8. 農薬：皮膚吸収ガイダンスについて、あなたの意見をどうぞ

Pesticides: have your say on dermal absorption Guidance

22 December 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161222>

EFSA は植物保護製品 (PPPs) の皮膚吸収に関するガイダンス案のパブリックコメントを募集する。2012 年に EFSA が発表した文書を更新するこのガイダンスは、新たに入手可能になったヒトの *in vitro* 研究の観点から起草された。

改訂ガイダンスでは PPPs のリスク評価用の実験データがない場合に使用する新しいデフォルト値を提案する。

新しい情報—ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)と欧州作物保護協会(ECPA)が提供した—の EFSA による分析は、皮膚吸収の量は明らかに処方製剤の活性成分の濃度と剤形のタイプに影響を受けていることを示した。そのため、提案する新しいデフォルト値はこれら 2 つの要因に基づいている。

EFSA はまた、OECD の皮膚吸収ガイダンスとテストガイドライン文書も改訂するよう助言した。これは、*in vitro* 方法の使用で得た幅広い経験をよりよく反映し、化学物質の皮膚吸収の評価におけるより統一したアプローチを支え、動物実験の代替手段としてこの方法の世界的な受け入れを促進するだろう。

・皮膚吸収に関する EFSA のガイダンスについてパブリックコメント募集

Public consultation on the draft EFSA Guidance on dermal absorption

22 December 2016

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/161222>

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

1. Co-op は異物混入の可能性があるため Hollow ミルクチョコレートサンタをリコール

Co-op is recalling its Hollow Milk Chocolate Santa due to possible product tampering

23 December 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15845/co-op-recalls-chocolate-santa>

小型電池が混入していたという報告が 2 件寄せられたため、Co-op が Hollow ミルクチョコレートサンタをリコールしている。添付ファイルに製品の写真を掲載。

2. Nicholls Meats の販売した豚肉製品について消費者に警告

Consumers warned about pork products sold by Nicholls Meats

22 December 2016

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15844/consumers-warned-about-pork-products-sold-by-nicholls-meats-ltd>

Norfolk 地域の各小売店で販売されたソーセージ等の豚肉製品の「消費期限」が、製造業者の設定した日付を超えて科学的根拠無く延長されていた。他に多数の表示やトレーサビリティの問題があり適切な温度管理がなされていない可能性がある。製品は ASDA や M&S ブランドのものであるが、この事件については ASDA や M&S は関係ない。

-
- 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs) <http://www.defra.gov.uk/>

1. 食品の名前

Naming food products

5 January 2017

<https://www.gov.uk/guidance/naming-food-products>

—あなたの食品製品の法的名称の表示方法—

(企業向けガイド)

食品には法的名称を表示しなければならない。法的名称はマーケティング用語とは異なる。消費者を誤解させてはならない。

法的食品名

ある種の食品には特定の条件に見合う場合に使わなければならない法的名称 (専用名称 reserved descriptions) が存在する。

例えば、あなたの製品が以下の条件を満たせば「インスタントコーヒー」と呼ばなければならない。

- ・ コーヒー顆粒のような固形のコーヒー抽出物であること
- ・ 95%以上がコーヒー
- ・ コーヒーを抽出した場合に生じる天然物のみを含む

これらの条件を満たさないものはインスタントコーヒーと呼んではならない。

一部の食品名は EU 保護食品名登録に登録されている。これらの名前は製品が条件を満たさなければ使ってはならない。

慣用名と記述的名称

法的名称のない食品については慣習的あるいは記述的名称を使用できる。消費者が期待

するものとは違う成分を使う場合にはそれを明確にしなければならない。
(以下略：各種リンク有り)

●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. 2017年の#FakeMeds : 新しい年、同じ危険性

#FakeMeds in 2017: New Year, Same Danger

3 January 2017

<https://www.gov.uk/government/news/fakemedes-in-2017-new-year-same-danger>

新年が始まったが、偽造の未承認医薬品の危険性は同じままである。我々は2017年も偽造の未承認医薬品反対キャンペーンを継続する。

我々の2017年の新年の誓いとして、MHRAは新年に減量しようと思っている全ての人に、オンラインでダイエット用錠剤を買うことの危険性を警告し続ける。我々に協力するのは25才のNatalie-Jadeで、彼女はオンラインでダイエット錠剤を購入した経験を共有することに合意し、何故#FakeMedsキャンペーンを支持するのかを明らかにする。

1. どうしてやせる錠剤を買おうと思ったのか？

友人と出かけるようになり、いつもスリムできれいな女性を見て羨ましくなった。

2. どういう手順で買った？

最も早く痩せる方法をGoogleで検索したら、簡単に買えるサイトにアクセスできた。

3. それが「合法」であるか気にした？医師や薬剤師に相談しようとは思わなかった？

そのことも頭をよぎったが、当時の私は健康についても結果として私の身体がどうなるかについても教育されていなかった。医者や専門家に相談するのは面倒で、ネットで買えば誰にも知られない。

4. その成分について検索したり調査したりした？

全くしなかった。使用者の意見を少し見ただけで、それが本物なのかどうかはわからないが、単純に買った。

5. 瓶には何と書いてあった？

届いたボトルは何も書いてない白い容器で、使用方法や成分は書いてなかった。

6. 最初に使用したときどんな感じだった？

悪いことをしているような気がして家族や友人には内緒にした。

7. そのせいで健康に影響がでているかもと最初に認識したのはいつ？

ほとんど食べなくなった。汗をかくようになり、多量の水を飲むようになった。

8. 入院したときのこと、それからどうなったかを話してもらえる？

錠剤を使用し始めて8週間後にはこりこりだった。全てが時速100メートルで飛び交っ

ているように感じ、止めないと、と思った。この症状は少し軽くなつたがその後何年も続いた。ついにある日、私は完全に食欲を失い頭痛がして倒れた。病院では私は心電図をとられ、その結果心拍数が異常に高かった。数日後に心房性頻脈だったと教えられた。この症状は心臓が胸から飛び出すように感じて不安とパニック発作につながり、今でも時々おこる。私は病院の循環器科で自分が使用していた錠剤にはエフェドリンとアスピリンとカフェインが入っていたと教えられた。

9. このダイエット錠剤のような偽造の未承認医薬品についてはもっと啓発が必要だと思う？

イエス、100%。インチキダイエット錠剤を買うのはとても簡単で、だからとても危険。私は自分がそんな目に遭うなんて考えもしなかった。

10. ネットでダイエット錠剤を買おうと考えている人へのメッセージは？

そんなことをしないように。もっと良い方法がある。教育と経験のある専門家に尋ねる。

11. 振り返って、偽造医薬品についてどう思う？

他人を騙して命をリスクに晒してお金儲けをしようとする人たちには吐き気がする。

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

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

1. 新しい **Change4Life** キャンペーンは両親に「食品について賢くなろう」と薦める

New Change4Life campaign encourages parents to 'Be Food Smart'

3 January 2017

<https://www.gov.uk/government/news/new-change4life-campaign-encourages-parents-to-be-food-smart>

PHE の新しい **Change4Life** キャンペーンは、子ども達は学校の始業ベルが鳴る前に 1 日の推奨砂糖摂取量の半分を摂っていることを示す。

イングランドの子ども達は朝食だけで 11 g 以上の砂糖を摂取している。1 日が終わる頃には推奨量の 3 倍以上摂取している。一方、朝食で 1 日の推奨砂糖摂取量の半分を摂っている子どもの両親の 84% は子どもの朝食が健康的だと考えている。朝食の砂糖の主な由来は砂糖入りシリアル、飲料、スプレッドである。

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

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

1. Behind the headlines

加工食肉の多い食生活は喘息症状を悪化させる可能性がある

Diet rich in processed meat 'may worsen asthma symptoms'

Wednesday December 21 2016

<http://www.nhs.uk/news/2016/12December/Pages/Diet-rich-in-processed-meat-may-worsen-asthma-symptoms.aspx>

「ベーコンサンドイッチを定期的に食べると喘息の発作のリスクが倍になる」と The Sun 紙が不必要に警告している。

フランスの研究で、一週間に 4 単位もしくはそれ以上の加工肉（保存肉）を食べると喘鳴のような症状—しかし、喘息発作ではない—が悪化するかもしれないと示唆している。喘息発作は、緊急の治療を要する正常な肺機能を突然損なう消耗性のものである。これは 1,000 人のフランス人（42%が喘息疾患あり）を対象にした研究で、ソーセージ、ハム、乾燥ソーセージを 1 週間に 4 度食べると喘息症状を悪化させる証拠を見つけた。研究者たちは肉を保存するために使われる亜硝酸化合物といわれる化合物が、気道の炎症と関連があるので、それが原因かもしれないと思っている。肥満による影響もある可能性がある。肥満は身体全体の炎症を増加させると考えられており、肺にも影響するので研究者たちは分析する際この点も踏まえた。

英国の独立専門家、この研究が十分詳細な食事を調査したのか疑問を持っている。

1 種類の食品が症状の原因であることを証明するのは難しい。人の食生活は食品が複雑に混ざり合っていており、食品は喘息の症状を発症させる可能性に影響を与えることができる要因のたった一つである。

加工肉は大腸がんにも関連がある。喘息疾患のある人々にとって健康的な食事は、疾患のない人々にとっても同じように健康的である。つまり、野菜を含む新鮮な食品を多く、糖分、飽和脂肪、及び塩分控えめな食事である。

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

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

1. ASA 裁定

● ASA Ruling on Medibee Ltd

4 January 2017

https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2017/1/Medibee-Ltd/SHP_ADJ_339390.aspx#.WGYM9PataQ

ウェブサイトでの各種ミツバチ製品（ハチミツ、プロポリス、ローヤルゼリー、花粉等）の疾患予防や治療効果の宣伝、認可リストにない健康強調表示が広告基準違反に該当する。

● ASA Ruling on Taywell Ice Creams Ltd

4 January 2017

https://www.asa.org.uk/Rulings/Adjudications/2017/1/Taywell-Ice-Creams-Ltd/SHP_ADJ_338378.aspx#.WGYzb9PataQ

アイスクリームのウェブサイトの「添加された砂糖にノー!」「精製糖フリー」などの宣伝が認められていない栄養強調表示に該当する(製品にはヤシ糖やリュウゼツランシロップなど各種糖が含まれる)。企業側がそれは強調表示ではなく企業のスローガンだと主張したが認められない。

● 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. **ConsExpo Web: 消費者暴露モデル—モデル文書**

ConsExpo Web: Consumer exposure models - Model documentation

23-12-2016

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2016/december/ConsExpo_Web_Consumer_exposure_models_Model_documentation

各種製品からの各種暴露条件での化学物質暴露量を推定するためのツールである ConsExpo Web (ConsExpo 4 の後継版) のマニュアルを作成した。(本文オランダ語)

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

1. **FDA の FSMA 訓練のための戦略: 更新**

FDA's Strategy for FSMA Training: An Update

December 21, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm533814.htm>

食品事業者訓練は FDA 食品安全近代化法 (FSMA) の導入達成には重要なことである。FDA は 2015 年 10 月に国内外の食品製造者、輸入者を訓練するための戦略を立て、この度、その訓練の戦略を過去の実績を反映して更新した。

2. **FDA は口紅とその他化粧品の鉛含量規制値ガイダンス案を発表**

FDA Issues Draft Guidance Recommending a Limit on the Amount of Lead in Lipstick and Other Cosmetics

December 21, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm534120.htm>

FDA は口紅やリップグロス、リップライナーなどの唇用化粧品とアイシャドウ、頬紅、化粧用コンパクト、シャンプー、ボディーローションなどの外部に使う化粧品の不純物としての鉛の上限値を 10 ppm とするガイダンス案を発表した。

FDA の科学者が開発した検査法を用いて 685 製品を分析し、99%以上の製品の鉛が FDA の推奨値以下であることを見出している。FDA は 2009 年と 2011 年に口紅の調査結果を発表しているが、本日はさらなるデータを発表した。

FDA は最大推奨値に適合している化粧品の使用は健康リスクとはならず、消費者には現在の使用に関し鉛を理由に変更することは薦めない。

3. 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

January 3, 2017

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

2016 年 12 月 6 日に公表した CARES データファイルは 2004 年 1 月から 2016 年 3 月までの消費者、医療従事者、報告義務のある企業からの報告データを含む。この中には企業から任意で提出されたデータは含まれなかったが、2017 年 2 月の次回四半期更新ではそれも公開される予定である。それまではこれらの報告は FDA への情報公開請求により入手できる。

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

【FDA】. FDA は食品と化粧品の有害事象報告の公表を開始する

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201626c.pdf>

4. FDA はメニュー表示遵守日を 2017 年 5 月 5 日のメニュー表示執行日にあわせる

FDA Aligns Menu Labeling Compliance Date with the Enforcement Date for Menu Labeling to May 5, 2017

December 29, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm531538.htm>

2016 年 12 月 2 日にまもなく最終規則を発表すると通知していたが、2016 年 12 月 30 日に公式に官報告示し、メニュー表示遵守日を 2016 年 12 月 1 日としていたのを 2017 年 5 月 5 日に変更する。

5. FDA は食品表示の「健康的（ヘルシー）」強調表示を再定義する

FDA to Redefine “Healthy” Claim for Food Labeling

December 29, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm520703.htm>

意見募集期間を 2017 年 4 月 26 日まで延長する。(当初の意見募集期間は 2017 年 1 月 26 日まで)

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2016（2016. 10. 12）

FDA は食品表示の「健康的（ヘルシー）」強調表示を再定義する

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201621c.pdf>

6. 停電と洪水時の食品と水の安全性

Food and Water Safety During Power Outages and Floods

Page Last Updated: 12/29/2016

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Emergencies/ucm076881.htm>

いつのも災害時の準備の呼びかけを、冬の厳しい気候に備えて再度注意を喚起する。

7. FDA は栄養成分表示とサービングサイズの最終規則について二つのガイダンス文書を発行

FDA Issues Two Guidance Documents on the Nutrition Facts Label and the Serving Size Final Rules

January 4, 2017

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm535373.htm>

FDA は、栄養成分表示及びサービングサイズに関する最終規則に関連して、事業者によるこれら規則の遵守を支援するための 2 つのガイダンス文書案を発行した。最終規則は 2016 年 5 月 27 日に公表しており、遵守日は 2018 年 7 月 26 日であるが、年間販売額が 1 千万ドル未満の小規模事業者については 2019 年 7 月 26 日としている。これらガイダンス案については 60 日間意見を受け付ける。

8. 公示

以下の製品には表示されない医薬品成分が含まれる。製品の写真は各ウェブサイトを参照。

- Bl4ck 4K カプセル

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534476.htm>

FDA の検査で表示されていない成分シルデナフィルを検出した。

- Duramaxxx

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534492.htm>

FDA の検査で表示されていない成分シルデナフィルを検出した。

- Lang Yi Hao
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534481.htm>
 FDA の検査で表示されていない成分にシルデナフィルを検出した。
- Rhino 5 1500 Capsules
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534485.htm>
 FDA の検査で表示されていない成分にシルデナフィルを検出した。
- Black 3K Plus Male Sexual Enhancement Capsules
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534425.htm>
 FDA の検査で表示されていない成分にシルデナフィルを検出した。
- Black Mamba 2 Premium
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534431.htm>
 FDA の検査で表示されていない成分にシルデナフィルを検出した。
- Rhino 7K 9000 Male Performance Booster
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534495.htm>
 FDA の検査で表示されていない成分にシルデナフィルを検出した。
- Triple Green Capsules
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534507.htm>
 FDA の検査で表示されていない成分シルデナフィルを検出した。
- Rhino8 Platinum 8000
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534499.htm>
 FDA の検査で表示されていない成分シルデナフィルを検出した。
- African Viagra
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534417.htm>
 FDA の検査で表示されていない成分シルデナフィルを検出した。
- Queen Slimming Soft Gel
<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MedicationHealthFraud/ucm534488.htm>
 FDA の検査で表示されていない成分にシブトラミン、フルオキセチンを検出した。
- Big Penis Male Sexual Stimulant

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm534473.htm>

FDA の検査で表示されていない成分シルデナフィルを検出した。

- Rhino 9 Premium 3500

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm534503.htm>

FDA の検査で表示されていない成分シルデナフィルを検出した。

- 90° Jiushidu Capsules

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm534466.htm>

FDA の検査で表示されていない成分にシルデナフィルを検出した。

- Power Male Sexual Stimulant

December 22, 2016

<http://www.fda.gov/Drugs/ResourcesForYou/Consumers/BuyingUsingMedicineSafely/MeducationHealthFraud/ucm534470.htm>

FDA の検査で表示されていない成分にシルデナフィルを検出した。

9. 警告文書

- X2Zero 12/8/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm533725.htm>

未承認医薬品、不正表示。シブトラミン、シルデナフィルがサプリメントに含まれている。

- Double Tree Dairy Farm, LLC 12/12/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm533734.htm>

食肉として販売された乳牛の腎臓のデスフロイルセフチオフル 5.25 ppm (トレランス 0.4 ppm)。

- Derrek Olson, LLC 12/15/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm534121.htm>

食用に販売された乳牛の肝臓のフルニキシン 0.632 ppm (トレランス 0.125 ppm)

- Edgar M. Martin dba Edgar Martin Dairy 12/7/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm532961.htm>

牛の腎臓のペニシリン 0.166 ppm (トレランス 0.05 ppm)

- Dietsche's Dairy 12/7/16

<http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2016/ucm532986.htm>

食肉に不純物が見られ、牛の肝臓のスルファジメトキシム 0.317 ppm (トレランス 0.1 ppm) 及び腎臓のペニシリン 0.074 ppm (トレランス 0.05 ppm)。

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

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

1. リコール警告：商品品質に問題があり、Roland ブランドのマンサニラオリーブ（アンチョビ入り）の回収措置

Food Recall Warning - Roland brand Manzanilla Olives stuffed with Anchovies recalled due to a product quality issue

December 28, 2016

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2016-12-28/eng/1482977824345/1482977827520>

商品品質に問題があるため回収措置。製品の写真を掲載。

● 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. 官報通知

Notification Circular 01-17

6 January 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular01-17.aspx>

新規申請と提案

- ・除草剤（グルホシネートアンモニウム）耐性キャノーラ系統 MS11 由来食品
- ・平明な英語でのアレルギー表示

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. 国際的に調和された化学物質の分類と表示

Globally harmonized system of classification and labelling

21 December 2016

<http://apvma.gov.au/node/26336>

2017年1月1日から、全ての農業獣医用化学製品に Globally Harmonized System of Classification and Labelling (GHS)に従った表示が求められる。2016年12月31日までに製造された製品には GHS 表示は義務ではないが、それ以降に製造された製品には必須となる。

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

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

1. リコール

中国製スポーツ傷害錠剤：アリストロキア酸に関連した副作用の可能性

Chinese Sports Injuries Pill (Zhong Guo Die Da Wan) : Recall - potential for adverse events related to aristolochic acid

4 January 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/chinese-sports-injuries-pill-zhong-guo-die-da-wan>

TGA の検査により微量のアリストロキア酸を検出したため、商品の回収措置をしている。製品の写真を掲載。

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

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

1. リコール : L' Isola D'Oro Conserve Ittiche ブランドの La Pasta di Acciughe (アンチョビペースト)

L' Isola D'Oro Conserve Ittiche brand La Pasta di Acciughe (anchovy paste)

5 January 2017

<http://mpi.govt.nz/food-safety/food-safety-for-consumers/food-recalls/l-isola-doro-conserv-e-ittiche-brand-la-pasta-di-acciughe-anchovy-paste/>

Mediterranean Food Company は、高濃度 (注 : 濃度の記載なし) のヒスタミンを含むとしてイタリアから輸入されたアンチョビペースト製品の回収措置をしている。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

- 2016.12.16～2016.12.22

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=34927>

- 2016.12.9～2016.12.15

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=34835>

2. 一人でお酒を飲む「ホンスル」の増加

酒類安全管理企画団 2016-12-23

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=34926>

2016 年下半年 酒類消費・摂取の調査結果

食品医薬品安全処は、最近、国民が一人で飲酒する「ホンスル」の実態を調査した結果、飲酒者の中で「ホンスル」が増えていることが判明したと発表した。

今回の調査は、2016 年 11 月 23 日から 27 日まで、全国 17 市・道に居住する 20~40 代一般国民のうち最近 6 ヶ月間に酒類摂取経験がある 2 千名 (男 1,028 人、女 972 人) を対象にアンケート調査した。食薬処は、今回の調査結果、一人暮らしが増えると同時にホンスルが増加し、ホンスルの場合は女性が男性よりハイリスク飲酒経験が多いことがわかったと説明した。

<一人暮らし増加による婚姻用品を人気>

飲酒経験者 (6 ヶ月以内) のうち 66.1%がホンスル経験があり、このうち 6 ヶ月前に比べてホンスルが増えたと回答したのは 25.5%だった。これは一人暮らしが急増し、衣・食・住を一人で解決しなければならない生活が飲酒文化にも反映されたと見られる。

※ (統計庁) 一人暮らしの割合 : 1990 年 9.0%(102 万)→2000 年 23.9%(414 万)→2015 年 27.2%(520 万)

ホンスル時には度数が低いビールを主に飲み、焼酒、果実酒、濁酒、ウイスキーがその後に続いた。種類別 1 回平均ホンスル飲酒量は、ビール(200ml)4 杯、焼酒(50ml)5.7 杯、果実酒(100ml)2.6 杯、濁酒(200ml)2.7 杯、ウイスキー(30ml)3.1 杯だった。

ホンスル経験者のうち 55.8%が他の人と一緒に飲む時とは違うと言い、このうち 81.5%は「一緒に飲む時より軽く飲む」と回答し、57.1%は「度数が低いお酒を飲む」と回答した。年齢帯別では 40 代が 20~30 代に比べて焼酒など度数が高いお酒を好む。

ホンスル理由は「気楽に飲める」(62.6%)という回答が一番多く、「ストレス解消」(17.6%)、

「一緒に飲む人がいない」(7.7%)、「費用節約」(5.2%)の順序であった。

ホンスル場所は家(85.2%)、酒店・ビアホール(7.2%)、食堂・カフェ(5.2%)の順序で、ホンスル時に憂慮される部分は健康(27.4%)、対人関係(14.2%)、飲酒量調節(13.6%)などであった。一人で飲酒する曜日は「いつでも」(42.4%)が一番多く、主に食べるおつまみは菓子類(40.9%)、肉類(肉、ソーセージなど)(33.0%)、干し肉・堅果類(26.7%)の順序であった。おつまみを食べないという回答も8%に達した。

<ホンスル時ハイリスク飲酒経験は女性が男性より多い>

一人で飲酒する時は多くの人と飲む時より飲酒量は少ないが、ホンスル時にも37.9%がWHOが提示したハイリスク飲酒量以上を飲んでいて、性別では女性(40.1%)が男性(36.1%)よりハイリスク飲酒量の割合が高く、種類別ではビール、焼酒、果実酒、ウイスキーの順序で多く飲んでいる。

※ WHOのハイリスク飲酒量：純粋アルコール量で男性60g、女性40g以上。アルコール度数4.5%のビール(200ml)を基準に男8.3杯、女5.6杯、アルコール度数17%の焼酒(50ml)を基準に男8.8杯、女5.9杯に該当。

ホンスル時の種類別1回平均飲酒量では男女差があり、女性はすべての種類でWHOが提示した低リスク飲酒量より多く飲んでいる。男性は種類別1回平均飲酒量がビール4.4杯、焼酒6.0杯、果実酒2.5杯、濁酒2.8杯でWHO低リスク飲酒量(5.6杯、5.9杯、3.6杯、4.2杯以下)と比較すると焼酒を除いてビール、果実酒、濁酒は約1杯程度少なく飲んでいる。女性は種類別1回平均飲酒量がビール3.6杯、焼酒5.2杯、果実酒2.6杯、濁酒2.3杯でWHO低リスク飲酒量(2.8杯、2.9杯、1.8杯、2.1杯以下)と比較するとそれぞれ0.8杯、2.3杯、0.8杯、0.2杯多く飲んでいる。

※ WHO提示低リスク飲酒量：純粋アルコール量で男40g、女20g以下。アルコール度数17%の焼酒を基準に男5.9杯、女2.9杯に該当。

<年末年始の酒席文化不変>

回答者の69.4%は2016年忘年会計画があり、このうち93.2%は忘年会での飲酒計画がある。酒量計画は「軽く飲む」が43.8%、「普段どおり」が34.9%、「たくさん飲む」が21.3%で、飲酒回数計画は1次会31.3%、2次会57.3%、3次会以上が11.4%だった。

また、「不正勧誘及び金品等授受の禁止に関する法律」施行後に飲酒文化が変わった(13.6%)又は変わるはずである(66.2%)という回答が79.8%だった。変わったという回答者のうち大部分は以前より軽く飲み、安価な酒にし、飲酒回数が減少したと言った。

食薬処は、多くの人と飲む時より一人で飲む時は少なく飲む傾向があるが、一人で飲めば飲酒量を控えづらく回数を多く飲む可能性があるため飲酒頻度と飲酒量をチェックして元気な飲酒習慣を持つことが望ましいと述べた。また、年末年始を迎え、忘年会、新年会計画がある場合には健康を思ってなるべくWHOが提示する適正摂取勧告量を基準に飲酒するようお願いする。健康のための安全な飲酒に関する多様な情報はホームページで確認できる。

3. 学校周辺の販売食品の製造・加工業者点検結果

食品管理総括課 2016-12-21

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=34886>

食品医薬品安全処は、学校周辺で販売される子供嗜好食品を製造する食品会社計 50 ヶ所を 11 月 21 日から 30 日まで点検した結果、4 ヶ所を摘発した。

今回の点検対象は、▲学父兄が学校周辺販売食品の中で衛生状態が不安であると点検を申し込んだ会社 12 ヶ所、▲HACCP 認証を受けない低価食品製造業社 38 ヶ所である。このうち HACCP 認証を受けないで低価子供嗜好食品を製造した会社 4 ヶ所が摘発された。主要な違反内容は、▲表示事項全部未表示、▲生産・作業記録及び原料受払い関係書類未作成、▲流通期限超過表示などである。また、学校周辺で販売されるキャンディー類、菓子類など 55 件を収去して酸化防止剤、タール色素など食品添加物が使用基準を守っているか検査した結果、すべての製品が基準に適合していた。

食薬処は、今回点検が学父兄の視点に合わせた安全管理として学校周辺販売食品に対する不安感を減らすことができる機会となり、今後も学校周辺で販売される低価食品に対する衛生管理を持続的に推進する計画だと発表した。同時に、国民が食品に関わる違法行為を目撃したり不良食品が疑われる製品に対しては不良食品申告電話 1399 または請願相談電話 110 で届けてくれるようお願いする。

4. キッチン用品を賢く使用する！

添加物包装課/添加物基準課 2016-12-20

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=34875>

キッチン用品の安全な使用方法広報リーフレット製作・配布

食品医薬品安全処は、実生活でよく使うキッチン用品のうち、陶磁器、硝子、ホウロウ及び陶器類を安全に使うために国民に正しい使用方法を提供すると発表した。

※ 陶磁器、硝子、ホウロウ及び陶器類は、土、砂などを原料に作られた製品で重金属（鉛、カドミウム、ヒ素及びアンチモン）溶出量を基準・規格で管理

陶磁器、硝子、ホウロウ及び陶器類キッチン用品使用時の一般的な注意事項は以下の通り。

- ・ 購入後初めて使う時は必ず洗浄した後に使用する。酢を入れて常温に数時間放置した後に使用する、あるいは加熱用の場合は軽く煮沸した後に洗浄して使用する。
- ・ 使用前には使用マニュアルや表示事項を見て、使用方法、消費者安全のための注意事項とともに、オーブン、ガスレンジ、電子レンジなどに使用が可能であるかを必ず確認して使用する。
- ・ 酢、トマトソース等の酸度の強い食品は長期間保管しないことが望ましい。
材質別注意事項は以下の通り。
- ・ 陶磁器は食べ物のおいがしみつきやすいので、使用后すぐ洗って保管する。
- ・ 硝子は直火用、オーブン用、電子レンジ用など使用用途によって区別して使用する。

- ・ ホウロウは金属に硝子をコーティングした製品で、コーティングに損傷を与えないように空の食器を加熱したり強酸性の食べ物などを長期間保管しない。
- ・ 陶器は割れる恐れがあるので弱火や中火で使用する。

参考として、市中に流通中の陶磁器、硝子、ホウロウ及び陶器類キッチン用品を実生活の中で使用して食品を料理・保管、洗浄する過程で溶出の可能性のある重金属を検査した結果、安全なことがわかった。

食薬処は、国民がキッチン用品を安全に正しく使えるように、正しい使用情報を持続的に提供する計画であり、国民が容易に理解できるように広告用リーフレットを配布すると発表した。詳しい内容は食品安全情報ポータルホームページ(www.foodsafetykorea.go.kr)→専門広報館→広報資料→器具及び容器包装で確認することができる。

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

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

1. HSA は重大な副作用を引き起こし一人が入院した 3 つの異物混入製品について人々に警告

HSA Alerts Public to Three Adulterated Products Which Caused Serious Adverse Reactions and Led to One Person Being Hospitalised

22 DECEMBER 2016

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

3 つの製品は次の通り。製品の写真は PDF ファイルを参照

- ・「Ananda Thukha Remedy for Diabetes」：グリベンクラミドとヨヒンビン
- ・「1 Day Diet」：シブトラミン
- ・「Bee Brand Qi Li Xiang」：デキサメタゾン

健康被害は、「Ananda Thukha Remedy for Diabetes」を 60 代の女性が Peninsula Plaza の販売店で友人に勧められて購入し、約 3 ヶ月使用して入院した。「1 Day Diet」は 30 代の健康な女性が「100%ピュアナチュラル」「速効」「副作用無し」と宣伝していたものをオンラインで購入し、2 週間以内に呼吸困難・心拍増加・発汗過多などになった。「Bee Brand Qi Li Xiang」は 50 代の夫のために女性が海外で購入し、約 1 ヶ月使用して低血圧やコルチゾールレベル低下などを呈した。

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

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

1. FSSAI のメディア報道

FSSAI in the news

<http://www.fssai.gov.in/home/media.html>

FSSAI の活動に関連したメディア報道の記事を収載。記事のリンク先はウェブページではなく PDF。

● 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掲載されている情報をお知らせします。）

- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、報告書「化学物質汚染 カタルーニャ州におけるトータルダイエットスタディ 2012 年」で水銀の状況を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04610010373>
- スペインカタルーニャ州食品安全機関(ACSA)、「食品中の微量元素 カタルーニャ州におけるトータルダイエットスタディ」でニッケルの状況を公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04610900373>
- マカオ衛生局、食中毒によると疑われるメトヘモグロビン血症事案を公表（「冬瓜水」という健康食品による亜硝酸塩中毒疑い）
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04610020471>
- フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ボーキサイト鉱石の Alteo 加工工場の影響を受けた地中海区域における海産物汚染の健康リスク評価に関する意見書を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04610040475>
- 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/syu04610330493>
- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、ビスフェノール A(BPA)を含む食品用包装の販売を停止するための法律(No.2010-729)の順守に関する検査報告結果を発表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04610380469>
- ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)、ハーブ中の残留農薬に関して情報提供
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04610400316>
- 台湾衛生福利部、台湾に輸入される日本産食品の安全性とリスクについて再び公聴会を開催し、政策決定の根拠とする旨公表
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04610880492>

ProMED-mail

- **Haff 病 ブラジル (第 3 報)、明確化、さらなる症例**

Haff disease - Brazil (03), clarification, more cases

2016-12-20

<http://www.promedmail.org/post/4710424>

[1]Date: Mon 19 Dec 2016 From: Rodrigo Angerami <rodrigo.angerami@gmail.com>
[edited]

第 2 報で「Bahia 政府によると、これまで 12 人が脊髄炎や暗色尿」とあるが、脊髄炎 (myelitis) ではなく筋炎 (myositis) である。

[2]Date: Mon 19 Dec 2016 Source: EpiCore Global Surveillance Project [edited]

強い筋肉痛と暗色尿の症例がさらに増加して合計 18 人になった。ボルンホルム病 (Bornholm Disease : ウイルス感染) との仮説も提示。

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

【ProMED-mail】 Haff 病ーブラジル

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201626c.pdf>

Haff 病 (第 4 報) : 疑い

Haff disease (04): susp

2016-12-22

<http://www.promedmail.org/post/4715885>

[1]From: Tatiana Otero, <tatianaotero@gmail.com> [edited]

同様の症状のある人が 22 人おり、その多くが魚を喫食している。彼らは魚を喫食した日又は一日後に筋肉痛を生じたと報告されている。数名の患者は魚を喫食したか覚えていなかった。メディアは警告を発し、疑わしい症例を報告するよう伝えている。

(Tatiana Otero Melendez はブラジルの感染症学者)

[2] ProMED-PORT の Mod.RNA がブラジルの EpiCore サーベイランスプロジェクトメンバーの Otero Melendez 博士に質問して回答を受け取った。

直近の事例では、患者は魚を食べて約 18~24 時間後に発症している。食べた魚が残っていないので分析できないが、魚は Bajejo と olho de Boi の 2 種類、等。

EurekAlert

- **加工肉の摂取量の多さは喘息症状の悪化と関連する**

High dietary processed meat intake linked to worsening asthma symptoms

20-Dec-2016

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-12/b-hdp121616.php

Thorax に発表された、フランスの 2000 人以上の喘息患者を 20 年以上追跡している研究

の 971 人の成人のデータに基づく研究。平均週に 2.5 単位の加工肉を食べていて 4 単位以上だと長期に渡る喘息症状の悪化と関連がある。この研究は観察研究であり、因果関係を示す確固たる結論はない。

- 新年の「デトックス」で合併症になって女性入院

Woman hospitalized after developing complication of a New Year 'detox'

3-Jan-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-01/b-wha010317.php

多量の液体と各種ハーブレメディを摂るという新年の「デトックス」を行った中年女性が命に関わる合併症をおこして入院した、と医師が *BMJ Case Reports* に報告した。47 歳の健康な女性が新年にいつもより多くの液体とバレリアンの根を含むハーブレメディを使用し、錯乱と発作で入院した。他にオオアザミ、molkosan、l-テアニン、グルタミン、ビタミン B 化合物、クマツヅラ (vervain)、セージ茶、緑茶を使用していた。医師は最初の錯乱と発作は低ナトリウム血症によると言うが、何が原因かは確実には言えない。医師はこの患者が使用していたハーブレメディについて調査したところ、他に重度の低ナトリウム血症による発作を起こした男性の症例を確認している。

- 研究者らはシロシビンの使用に注意を呼びかけ

Researchers urge caution around psilocybin use

30-Dec-2016

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-12/jhm-ruc123016.php

Journal of Psychopharmacology の 12 月 1 日号に発表された約 2,000 人のシロシビンを含む「マジックマッシュルーム」使用者の調査の結果、10%以上が「バッドトリップ」の結果で自分や他人を傷つける可能性があったとしている。

- 科学者が有毒藻類の大発生をおきる前に警告する方法を開発

Scientists develop method to warn of toxic algae blooms before they develop

26-Dec-2016

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-12/uov-sdm122016.php

PNAS に 12 月 26 日発表された、急速な藻類の増殖や酸素の枯渇などの「体制シフト」を同定する自動監視システム。

- NIH が支援した専門家委員会がピーナッツアレルギー予防のための臨床ガイドラインを発表

NIH-sponsored expert panel issues clinical guidelines to prevent peanut allergy

5-Jan-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-01/nioa-nep122716.php

国立アレルギー感染症研究所（NIAID）の支援を受けた専門家委員会が医療従事者に、ピーナッツアレルギー予防のためにピーナッツを含む食品の早期導入を支援するための臨床ガイドラインを発表した。

ピーナッツアレルギーには治療法が無く、ピーナッツアレルギーの人やそのケアをしている人は食品や環境に注意しなければならない。アレルギーは子どもの頃に発症して大人になっても続く傾向がある。しかし最近の科学研究ではピーナッツを含む食品を乳児期から導入することがピーナッツアレルギーになることを予防できることが示されている。

新しいガイドラインは2010年米国の食物アレルギーの診断と管理ガイドラインの補遺で、小児科医や家庭医などを含む医療従事者向けに各ピーナッツアレルギーになるリスクレベルの乳児に3つの別々のガイドラインを提供する。

ガイドライン 1 は、既にひどい湿疹や卵アレルギーのあるハイリスク乳児向けで、4～6ヶ月までにピーナッツを導入するよう薦めている。医師や保護者は与える前にチェックをして安全な導入方法を決める。ガイドライン 2 は、中程度から軽度のリスクの乳児向けでピーナッツは6ヶ月前後に導入することを薦めている。ガイドライン 3 では、湿疹も食物アレルギーもない乳児には自由にピーナッツ含有食品を与えることができるとしている。

全ての場合で、乳児はピーナッツ含有食品を導入される前に他の固形食品を開始すべきである。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室