

食品安全情報（化学物質） No. 8/ 2017（2017. 04. 12）

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>

【WHO】 ニュース・健康ジャーナリズムに事実に基づいたアプローチを呼びかける運動

米国のジャーナリストで、医療や健康に関するニュースを報道する際には事実に基づいて倫理的に、と呼びかけている Gary Schwitzer に対する Fiona Fleck のインタビュー記事。Gary Schwitzer 氏は、2006 年に米国の健康や医療のニュースの質を監視する HealthNewsReview.org を設立している。報道の現状について、健康リテラシーの改善の余地があり、もっとやれることがあると述べている。その例として、“相対リスク”ではなく“絶対リスク”に集中すべきだとしている。

*ポイント： インタビューで Gary Schwitzer 氏は、自らの経験をもとに、医療や健康ジャーナリズムは報道競争のために十分な時間がないことや、注目集めにセンセーショナルな報道をしようとする、不正確な健康ニュースは人々に害を与えることになるといった問題点を指摘しています。国民に注意喚起など何かの情報を届けるにはメディアが最も効果的な手段となります。情報が溢れている現状で真実を見極めるのは学習して慣れていないと難しいものですが、ぜひ正確でバランスの良い報道をしていただきたいと思えます。

【EFSA】 EFSA は食品に添加される砂糖の摂取量に関して助言する

EFSA は 2020 年初めまでに食品に添加した砂糖の日常摂取についての科学的助言をする。食事暴露、疫学、ヒトの栄養、食事が関連する慢性疾患及び歯科の専門的技術のある特別作業グループを設立し、検討される有害健康影響は、体重、耐糖能異常、インスリン感受性、2 型糖尿病、心血管リスク要因、虫歯を含む。EFSA はその評価で、子ども、青年、成人、高齢者を含む一般の健康的な集団を調べる予定である。

*ポイント： EFSA が 2~3 年のうちに添加される砂糖に関して摂取基準となる量を提示するようです。添加される糖を減らそうという動きが世界中で活発になっていて、その一つの例として英国公衆衛生庁（PHE）の企業向けガイドラインについても本号で紹介しています。

【AUDOH】 パーおよびポリフッ化アルキル化合物(PFAS)

PFAS に暴露された可能性のある人のための耐容一日摂取量（TDI）を決めるオーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）によるレビュー結果が発表された。FSANZ は TDI をもとに飲料水及び娯楽用水の品質基準を提示しているが、現段階では食品の規制は薦めていない。

【RIVM】 モンテカルロリスク評価(MCRA)ソフトウェア：2016 維持管理

2016 年に RIVM と Wageningen UR Biometris が導入したモンテカルロリスク評価（MCRA）コンピュータモデルの version 8.2 について報告。登録使用者はウェブを介して利用できる。version 8.2 では食品を介した化学物質混合物の累積摂取量を計算できる機能を新たに追加するなどの調整を行った。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO 紀要：ニュース・健康ジャーナリズムに事実に基づいたアプローチを呼びかける運動

[【FAO】](#)

1. 1億800万の人々が深刻な食糧不足に直面—事態は悪化している

[【EC】](#)

1. 欧州委員会ファクトシート：EUにおけるアグリフードチェーンに渡る規則の施行
2. 加盟国の農薬販売チェーンのコントロールを強化するワークショップ
3. ECの科学委員会によるリスク評価のインフォグラフィクス
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 2016年のEFSA：欧州の消費者に食品の安全を確認すること
2. EFSAは食品に添加される砂糖の摂取量に関して助言する
3. 食品添加物としてのポリグリセリンポリリシノール酸エステル(E 476)の再評価
4. 食品添加物としてのアカシアガム(E 414)の再評価
5. 食品添加物としてのレシチン(E 322)の再評価
6. カキ/日本の柿のエテホンの既存MRL改訂
7. 化学物質によらない方法を含む他の入手可能な手段で阻止できない植物の健康への深刻な危険を管理する殺虫剤有効成分申請の必要性に関するデータ評価手順
8. EFSAの科学的ハザードデータベースの改訂と維持管理
9. 遺伝子組換え関連
10. 香料グループ評価
11. 飼料添加物関連

[【FSA】](#)

1. Marks and Spencerは化学物質汚染の可能性があるととしてChicken and Vegetable Soupを回収措置
2. 最新「食品とあなた」調査報告書発表
3. FSAは北アイルランドの企業向け減糖ガイダンスを歓迎
4. FSAにおけるデータサイエンスの使用についての科学報告書発表

[【FSS】](#)

1. スコットランド食品犯罪部は食品犯罪の啓発のために各地で説明会を開始する

[【MHRA】](#)

1. カップルが危険な痩身錠剤をオンライン販売したことで判決を受ける

[【PHE】](#)

1. 砂糖削減：20%を達成
2. 減塩：2017年目標
3. PHEブログ：肥満と食環境
4. 抗菌剤耐性：リソースハンドブック

[【NHS】](#)

1. Behind the headlines:

[【RIVM】](#)

1. 「我々の皿には何が乗っている？安全で健康的で持続可能なオランダ人の食事」背景報告書
2. ある種の食品中の塩は減少、砂糖含量は変化無し

[【ANSES】](#)

1. ANSESの浄水器付き水差しの正しい使い方のルール
2. ANSESはネオニコチノイド代替手段の評価のための方法論を発表する

[【FSAI】](#)

1. Marks and Spencer は汚染により Chicken and Vegetable Soup を回収措置

[【FDA】](#)

1. FDA は許容できる輸入業者同定として DUNS 番号を認める
2. FDA は衛生的輸送規則に 3 つの適用除外を発表
3. 食品を安全にするための FDA-州協力について説明する
4. リコール情報
5. 警告文書

[【NTP】](#)

1. 発がん物質報告書：水の殺菌副生成物としてハロ酢酸発見

[【FSANZ】](#)

1. 食品安全文化

[【TGA】](#)

1. 安全性警告

[【AUDOH】](#)

1. パーおよびポリフッ化アルキル化合物(PFAS)

[【NSW】](#)

1. リコール情報

[【香港政府ニュース】](#)

1. 肉輸入禁止を 21 工場に限定
2. 肉のリコールは信頼を取り戻すため

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食薬処、類似食品原料 22 種の遺伝子分析法の開発
3. 健康機能食品の安全性・規制の合理化、二兎を同時に！
4. 市販流通加工食品の中甘味料の使用安全なレベル
5. 生分解性樹脂製品は正しく知って使用してください！
6. アフラトキシン(aflatoxin)が基準を超過して検出された「ピーナッツ」製品の回収措置

[【AVA】](#)

1. AVA はブラジルからの輸入食肉を監視している
2. 食品（改定）規則 2017

[【HSA】](#)

1. HSA 警告：PHQ 1001 Khasiat Penawar Herba Qaseh Serata Herb

[【FSSAI】](#)

1. IN THE MEDIA のコーナーから：食品規制機関は 8 ヶ月で 1,722 の苦情を受け取った
2. 食用油の後、企業は小麦粉の強化に勢いづく

[【その他】](#)

- ・食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・(ProMED-mail) 牛の甲状腺ホルモン、ドッグフード、北米（第二報）：リコール
- ・(ProMED-mail) グラヤノトキシン中毒－中国：(香港) ハチミツ
- ・(ProMED-mail) ベンゼン生成、ソフトドリンク ナイジェリア
- ・(ProMED-mail) シガテラ魚中毒－中国：(香港) 疑い
- ・(EurekAlert) 最初の食事摂取に関係なく、マルチビタミンは心疾患リスクと関連しない
- ・(EurekAlert) ミツバチを救うには、ヒトの行動が変わらなければならない

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

1. WHO 紀要

Bulletin of the World Health Organization

Volume 95, Number 4, April 2017, 241-312

<http://www.who.int/bulletin/volumes/95/4/en/>

- ニュース・健康ジャーナリズムに事実に基づいたアプローチを呼びかける運動

Campaigning for a fact-based approach to health journalism

<http://www.who.int/bulletin/volumes/95/4/17-030417/en/>

米国のジャーナリストで、医療や健康に関するニュースを報道する際には事実に基づいて倫理的に、と呼びかけている Gary Schwitzer に対する Fiona Fleck のインタビュー記事。Gary Schwitzer 氏は 2006 年に米国の健康や医療のニュースの質を監視する HealthNewsReview.org を設立した。2013 年からはミネソタ大学公衆衛生学部学長付き非常勤准教授 (Adjunct Associate Professor)。多数の活動をしている。

Q: どうして公衆衛生に興味をもった？

A: 25 年以上前、一人のニュースレポーターとして、私は他のジャーナリストがやっていることに盲目的に従いたくはないのだと認識したことを覚えている。私は新しい治療法や検査法や製品についての宣伝文句をそのまま報道したくなかった。我々ジャーナリストにとってそれは簡単で、その日のニュースになる。しかしあまりにもしばしばそれは実際に何がおこっているのかを見つけるために探るといよりも、製薬企業やその他の関係者によって甘やかされたメッセージを受け入れている。私は健康や医療や医療政策にとってもっと重要なことに集中したかった。

Q: 何故ジャーナリスト達はこの状況を受け入れている？

A: ジャーナリスト達はニュースを大量生産するための時間が足りなくて広告や広報メッセージの餌食になりやすい。報道競争に勝たないといけないと信じていて、背景を探ったり事実をチェックしたりする時間がない。しばしば彼らには広報プレスリリースを評価するための知識やスキルがない。競争が激しくジャーナリストは注目されるためには報道はセンセーショナルである必要があると考える

Q: 「ポスト真実」や「オルタナティブファクト」が正しくない信頼できない情報を発信することのファッショナブルな表現になった。でもこれは医療情報報道において本当に新しいことだろうか？

A: 私のキャリアの中で、我々は医療報道における大きな変化を 1980 年代半ばの米国で見ている—多分他の国でもそうだろう—特に私が三大テーマと言っている AIDS、アルツハイマー病、人工心臓についてのニュースで。それに流されるのは簡単だった。突然劇的ブレイクスルーについての大きな主張が一面や雑誌のカバーストーリーやネットワークテレビに現れた。私が 1990 年にジャーナリズムを離れて Dartmouth 医科大学の研究者と一緒に

新しく診断された患者にその治療法の決定についての悩みについてインタビューしたとき、明らかにメディアは彼らの役にたっていなかった。ジャーナリズムの学校で、我々は聴衆を常に意識して、現実の人々のことを考えるべきだと教わった。そうでなければ効果的コミュニケーションにはなれないと。医療ジャーナリズムは必ずしもこのことを反映していない。それどころか人々が健康問題を理解するのに役立つことのない派手な、セクシーな、劇的な宣伝をしている。

Q: 何故？

A: 一部の世界ではニュース経済はスタッフが削減されている。編集や調査担当者が削られニュースの質を下げている。レポーターはウェブから印刷物、動画、ソーシャルメディアまで各種フォーマットにニュースを作ることを期待されている。2000年代のデジタル革命以降新聞の発行数は減っている。ニュース機関はオンラインでのプレゼンスを求めクリックを求める。大学や雑誌もまたメディアへの露出を求めて競い、プレスリリースをセンセーショナルなものにしている。これら全ての中で我々は読者の関心という視点を失う

Q: オンラインメディア革命以降、読者はニュースについてオンラインで議論できるようになっている。このことがジャーナリストがより読者のニーズに反応しより説明可能になることにつながらなかったのか？

A: もしジャーナリストが実際に読者とオンラインフォーラムで意見交換していたら、より反応するようになっただろう。私の知っている多くのジャーナリストはオンラインのコメント部分は拒否している。

(略)

Q: 不正確な医療ニュースの帰結は？

A: 「健康な心配性の人」を行動させ、医者に行かせ、不当な需要をかきたて効果の証明されていない介入を受けさせるよう薦める。病気の怖さを宣伝して健康な人を病気にし、健康な人に不必要な治療を受けさせる。医師と話をすると、彼らは患者がメディアで見た根拠のない主張の嘘を暴くのにどれだけ多くの時間を費やしているか語る。不正確で、バランスが悪い、不完全な健康ニュースは人々に害をなしている。

Q: これらのメッセージがどうやって人々を傷つける？

A: HealthNewsReview.org で誤解を招くメディアメッセージで傷ついた人々の話をオーディオポッドキャストで提供している。ある脳腫瘍の男性は画期的治療薬についての企業のプレスリリースを報道したメディアを見て期待したが、医者に話したらまだヒトに使える段階ではないと言われてがっかりした。乳がんの二人の女性は矛盾したニュースがあるとき、あるいはセレブが他の人にはあてはまらない治療法を決めたニュースを見たときに治療法を決めるのはどんなに難しいかを語った。編集者が人々を傷つけないわけではないことは知っているが、意図せずであっても現実的に人を傷つけている。

(略)

Q: 希望は？

A: 健康リテラシーの改善の余地がある。例えば“相対リスク”ではなく“絶対リスク”

に集中すべきである。もっとやれることがある。

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

1. 1億800万の人々が深刻な食糧不足に直面—事態は悪化している

108 million people in the world face severe food insecurity – situation worsening
31 March 2017,

<http://www.fao.org/news/story/en/item/854899/icode/>

新しい食糧危機についての世界報告書。

2016年は深刻な食糧不足で、2015年の8,000万人に比較して著しく増加した。この著しい増加は、紛争、異常気象による地元での高い値段などが生産や食糧入手の問題が原因となっている。

* Global report on food crises 2017

<http://www.fao.org/emergencies/resources/documents/resources-detail/en/c/876564/>

-
- 欧州委員会（EC：Food Safety: from the Farm to the Fork）
http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

1. 欧州委員会ファクトシート

EUにおけるアグリフードチェーンに渡る規則の施行

European Commission - Fact Sheet

Enforcement of rules along the agri-food chain in the EU

Brussels, 15 March 2017

[http://europa.eu/rapid/press-release MEMO-17-611_en.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-17-611_en.htm)

—新しい公的管理規則 Official Controls Regulation に関する Q&A—

欧州議会と理事会加盟国の間で交渉がうまくいき、本日採択された新しい公的管理規則はアグリフードチェーン全体に及ぶ統合された規則の国際的な参考になるものとして EU システムを向上させ、強化するものになる。

調和のとれた EU 規則はアグリフードチェーンに沿ってヒト、動物及び植物へのリスクを予防、排除または軽減するために制定された。加盟国各国の所轄官庁によって実施される公的管理は、これらの規則が正しく施行されているか確認する役割を果たす。

新規則は現行システムを全面的に見直した。新規則によって、アグリフードチェーンに

沿ったすべての公的管理に単一の枠組みを提供する。企業や当局は管理上の負担の軽減、より効率的なプロセス及び強化された管理からベネフィットを得られるだろう。消費者は、食品の安全性と植物の健康、動物の健康と福祉に対する高い基準を保証するために、また偽装を防ぐために実施されている管理について、より透明性が高くなることでベネフィットを得られるだろう。

1) 公的管理とは何か、なぜそれが必要なのか？

公的管理は、企業がアグリフードチェーンの規則に従っていることを確認するために EU 諸国が行うチェックである。これらの規則は食品と飼料の安全性と品質、植物の健康、動物の健康と福祉を対象とする。規則はまた第三国から EU に入るアグリフードチェーン製品にも適用される。

2004 年に採択された従来の規則で、公的管理に関する規則の統合を開始した。2013 年欧州委員会で提議された新公的管理規則（OCR：Official Controls Regulation）は、従来規則からアグリフードチェーンに沿った包括的なリスクに基づいた管理規則を提供するものへと進展した。これによって国家当局は最も必要とするところにリソースを投じることができるようになる。厳正で、柔軟性のない規則は無効にされ、より統合された IT システムによって、管理機関は取引慣行を追跡するためのより現代的なアプローチができるようになる。

2) 新しい規則で何が変わるか？

新規則は特に植物の健康と動物副産物の規則を対象とするために、従来規則の範囲を広げている。規則では、例えば動物の健康や動物の福祉といったすでに対象となっているいくつかの分野に対してより特別な規則を規定している。また欧州委員会は各部門の特定施行の必要性のために管理要件を調整することができる。重要な例は、リスクが必要とする最小限の管理頻度の設定である。

動物、植物、食品、飼料、物品、物質、材料及び設備を取り扱う、生産、加工及び流通すべての段階の事業者が新しい規則の適用対象となる。管理は事前の通知が必要な場合を除き、事前の通知なく実施される。

リスクに基づいたアプローチなので、管理の頻度は不正、健康、安全、動物の福祉または一部の事例では環境に関して製品や工程で生じるリスクに関連する。リスク評価に含まれる他の要因には、例えば事業者のコンプライアンスに関する過去の記録や食品の特性、品質、組成及び食品の原産国に関して消費者が誤解するような可能性といったものがある。

そのような絞った管理により、優先される必要のある執行分野に焦点を当ててリソースを割けるようになる。新規則はまた、年次報告書を公表する義務のある加盟国の当局の一層の透明性と説明責任を要求する。公的管理のための費用算定に対する透明性ある規則は、加盟国が業務上の適切な資金を確保することができ、事業者は過剰に請求されることを避けられることを保証する。

3) 公的管理では第三国からのアグリフードチェーン製品も対象になるか？

はい。共通の一連の規則は、健康や安全性、動物福祉、または特定の場合に環境に対し

てリスクがあり、国境検査所（BPCs：Border Control Posts）を通す必要のある動物、動物由来製品、植物、及びその他の製品や貨物に対して実施される国境管理にも適用される。

管理に関する情報とデータ管理のための現代的なコンピュータ化されたシステムとリンクしたリスク調整された管理の頻度は、そのリスクへのリソースの提供につながる。それゆえ、この新しいシステムにより執行当局や産業界の負担が軽減される。

BCPs は効率的かつ効果的な公的管理を保証するために共通の要件に従わなければならない。共通衛生輸入証明(CHED)が第三国からの貨物に対して導入される予定である。

4) オンライン「e-コマース」で購入した製品もまた新しい規則の対象となるのか？

はい。食品法はインターネット販売される食品にも適用される。それゆえ、e-コマース（注：Electronic Commerce の略で電子商取引のこと）は公的管理の対象でなければならない。

新規則では管理のために、加盟国は身分を明かすことなしにオンラインで商品を注文することができ（例：ミステリーショッピング）、購入した商品を公的サンプルとして使用できることを承認している。違反者は事業者の所在地にかかわらず罰が課せられる。

5) 新規則は食品偽装に取り組むのか？

はい。偽装は消費者の信用を損ね、競争に悪影響を与え、食品と飼料の安全性を低下させる可能性がある。そこで、新規則は不正や欺瞞的行為を見つけるために定期的な、事前通知なしのリスクに基づいた公的管理を実施することを加盟国に求める。これは農産物に対する販売基準コンプライアンスを確認することも含む。偽装に対する罰金は不正を行う事業者の見込まれる経済的利益や売上高を反映する必要がある。

加えて、アグリフードチェーンの信頼性と統合性のための EU リファレンスセンターが設立される予定である。それは管理業務の効果的な遂行を支援するために EU 諸国に最新かつ信用できる技術的なデータ及び研究知見を提供することになる。

6) 新規則は動物の福祉にどのように取り組むのか？

新規則は、科学的かつ技術的な研究を実施し、トレーニングコースを運営しかつ技術的革新に関する研究知見や情報を普及させることで、EU 諸国の公的管理を支援するであろう、動物福祉のための EU リファレンスセンターの設立を求めている。EU リファレンスセンターはまた動物の福祉を評価し、改善するために科学的かつ技術的な専門知識を提供する。

規則は、例えば輸送、食肉処理及び畜産についての動物の福祉の規則に関する公的管理に適用され、また欧州委員会規制の採択によって動物の福祉の指標の導入のような動物の福祉の特殊なニーズを満たす公的管理要件を調整することができる。

7) EU 諸国間の協力や支援は向上するか？

はい。新規則はアグリフードチェーン規則の国境を越えた施行を保証するために EU 諸国間の協力や行政支援に関する規則を明確にし、強化している。加盟国は違反の可能性ある事例にあたる所轄官庁や検察官のようなほかの執行当局の間で情報交換を促す義務がある。これによって国境を越えた違反者のより迅速かつ効率的な追跡が可能になる。

加えて、公的管理のための統合マネジメントシステム（IMSOC）は、データの最適な利

用を保証し、事業者や国家の施行機関の負担を減らし、加盟国間の情報交換を加速させるために、すべての既存の（今後の）コンピュータシステム、例えば TRACES、RASFF 及び Europhyt を統合するものになる。

8) 新規則はいつ適用になるのか？

新しい公的管理規則は公布から 20 日後に発効となる。新規則は、EU 諸国や産業界に移行期間を与えた上で段階的に導入される予定である。以下はそれぞれの適用時期をまとめたものである。

- ・ 発効+1 年：この適用時期は EU リファレンスラボラトリー (EURLs) と動物の福祉のための EU リファレンスセンターの設立に関する規則に関連する。
- ・ 2019 年 12 月 14 日に適用開始：この適用時期は OCR 規則の大部分に関連し、例えば 範囲、定義、所轄官庁の規則、公的管理の財政、行政上の支援、サンプリングと分析（一部の植物の健康の例外あり）及び所轄官庁の強制措置を含む。
- ・ 発効+最大 6 年：この適用時期は輸入管理、食品と飼料の残留物及び動物の福祉に対する特定の規則に関連する。

新公的管理規則はより具体的な規則とともにさらに改正され補足されるであろう。

詳しい情報は以下のサイトで参照可能

https://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/review_en

* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2017（2017. 03. 29）

【EC】公的コントロールに関する規則採択についての Andriukaitis コミッショナーの声明

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201707c.pdf>

2. 加盟国の農薬販売チェーンのコントロールを強化するワークショップ

Workshop strengthening Member State controls on the pesticide distribution chain

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/news_detail.cfm?id=81

欧州委員会はオランダ当局と共同で、EU 全域で使うための農薬を保管している大規模販売センターの管理に焦点を絞ったワークショップを開催した。最近行われた一連の査察において、この重要な点の管理に弱点が多数同定されている。2 月 15～16 日にロッテルダムで開催されたワークショップの概要報告書は夏までに発表される。

3. EC の科学委員会によるリスク評価のインフォグラフィクス

Risk assessment by the European Commission's Scientific Committees

SCHEER

http://ec.europa.eu/health/sites/health/files/scientific_committees/docs/infograph2017_scheer_en.pdf

リスク評価の流れを TCEP(トリス(2-クロロエチル)リン酸)を例に説明している。

- ・ 委員会への諮問
- ・ ハザード同定
- ・ 暴露評価
- ・ 用量反応評価
- ・ リスクキャラクターゼーション
- ・ 科学委員会の意見
- ・ リスク管理
- ・ 政策提案
- ・ 規制

この流れの中で、リスク管理から政策提案に移る際に考慮すべきことがある。一つは「経済、社会、政治的側面 ECONOMICAL, SOCIAL, POLITICAL ASPECTS」、もう一つは「釣り合いおよび予防原則 PROPORTIONALITY AND PRECAUTIONARY PRINCIPLE」である。

これらのうち後者は次のことを意味する：予防原則によれば、もしある政策や対応が公衆あるいは環境に害をもたらす可能性がありその問題について科学的コンセンサスが得られていない場合、問題となっている政策または対応は進めるべきではない。さらなる科学的情報が入手可能になったら状況を見直すべきである。釣り合い原則により、EU の対応は目的を達成するために必要なものに限定すべきである。

4. 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/>

2017 年第 13 週～第 14 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)

ドイツ産乾燥パセリのベンゾ(a)ピレン(12.5 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 合計: 62.6 µg/kg)、産出国不明オランダ経由メロン種子のアフラトキシン(B1 = 8.87; Tot. = 9.82 µg/k)、チェコ共和国産飼料用ヒマワリ圧搾物の高用量のブタクサの種(160.3 mg/kg)、英国産ピーナツのアフラトキシン(B1 = 15.1; Tot. = 36.9 µg/kg)、ポーランド産燻製ポークリブのベンゾ(a)ピレン(5.9 µg/kg)及び多環芳香族炭化水素(PAH4 の合計: 33.4 µg/kg)、ポルトガル産冷凍ヨシキリザメ切り身の水銀(1.2 mg/kg)、オーストリア産チルド燻製ビーフの

ベンゾ(a)ピレン(63; 15 µg/kg)、スペイン産冷凍メカジキの水銀(1.77 mg/kg)、イラン産ドイツ経由殻付きピスタチオのアフラトキシン(B1 = 21; Tot. = 59 µg/kg)、産出国不明英国経由ステンレススチール製フライ返しからの一級芳香族アミンの溶出(5.2748; 4.8574; 4.5771 mg/kg)、など。

注意喚起情報 (information for attention)

南アフリカ産冷凍メルルーサフィレの塩化ベンザルコニウム(BAC) (0.07; 0.09 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキロインの水銀(2.8 mg/kg)、インド産内臓を出し洗浄済み冷凍タコのカドミウム(1.3 mg/kg)、タイ産未承認遺伝子組換えグリーンパパイヤ、エジプト産飼料用白いヒマワリ種子のアフラトキシン(B1 = 507.3; Tot. = 543.1 µg/kg)、インド産冷凍全形タコのカドミウム(1.4 mg/kg)、ペルー産冷凍エビの亜硫酸塩高含有(268 mg/kg)、中国産冷凍生洗浄済みイカ筒のカドミウム(2.45; 2.58 mg/kg)、スペイン産飼料用柑橘類果肉の未承認物質アントラキノン(0.043 mg/kg)及び禁止物質ディルドリン(0.024 mg/kg)、中国産台所用スプーンからの一級芳香族アミンの溶出(0.0299 mg/kg)、など。

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

中国産ケーキ型からの高濃度の総溶出量(385; 429; 465 mg/dm²)、ドイツ産未承認新規食品ステビア抽出物、スウェーデン産食品サプリメントの未承認成分(ハス及びアマランサス)、米国産スウェーデン経由食品サプリメントの未承認成分(ハスの葉抽出物 [*Nelumbo nucifera*])、英国産鶏と野菜のスープの未確認着色料、インドネシア産オランダ経由冷凍マグロロインの一酸化炭素処理(619 ng/kg)、米国産オランダ経由食品サプリメントの未承認物質硝酸アルギニン、カナダ産ポーランド経由食品サプリメントの未承認物質マグネシウムクレアチンキレート、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

中国産メラミン製果物皿からのホルムアルデヒドの溶出(22.5 mg/kg)及び詳細分析報告書の欠如、マレーシア産ササゲの未承認物質メタミドホス(0.044 mg/kg)及びアセフェート(0.37 mg/kg)、中国産バーベキューグリルからのニッケルの溶出(0.7 mg/kg)、南アフリカ産冷凍メルルーサフィレの塩化ベンザルコニウム(BAC) (0.03 mg/kg)及び塩化ジデシルジメチルアンモニウム(DDAC) (0.04 mg/kg)、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン(B1 = 103; Tot. = 121 / B1 = 32; Tot. = 36.5 µg/kg)、ベネズエラ産冷凍エビの亜硫酸塩高含有(304 mg/kg)、ロシア産飼料酵母の粗悪品の疑い(尿素非表示: 1%; 0.5%; 1.1%; 0.9%; 0.43%)、ウズベキスタン産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2998 mg/kg)、中国産縁付きメラミン製すし皿からのホルムアルデヒドの溶出(51 mg/kg)、ベネズエラ産冷凍エビの亜硫酸塩高含有(366 mg/kg ; 186 mg/kg ; 241 mg/kg)、トルコ産乾燥アプリコットの亜硫酸塩高含有(2958 mg/kg ; 2057 mg/kg)、インド産オクラの未承認物質モノクロトホス(0.029 mg/kg)・プロパルギット(0.08 mg/kg)及びトリアゾホス(0.047 mg/kg)、インド産冷凍白エビの禁止物質ニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ) (1.05; 1.61; 1.83 µg/kg)、中国産肉スライサーからのクロムの溶出(0.9 mg/kg)、トルコ産ザクロのプロクロラズ(1.067 mg/kg)、インド産鳥餌用ピーナッツ穀粒のアフラトキシン(B1 = 133 µg/kg ; B1 = 81.2 µg/kg)、トルコ産

パプリカのテブコナゾール(1.487 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. 2016年のEFSA：欧州の消費者に食品の安全を確認すること

EFSA in 2016: making sure that food is safe for European consumers

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170330>

EFSAは2016年に実施した作業結果を示す年次活動報告書を発表した。科学的リスク評価の提供から新方法論の実践やガイダンス文書の作成まで、EFSAは食品の安全性分野の広範な問題を取り扱っている。2016年もEFSAの作業に多くの変化や新たな側面をもたらした。

EFSA 戦略 2020：「安全な食品のための信頼される科学」

EFSAは作業の戦略的レビューを完成し、「安全な食品のための信頼される科学」という課題表明を含む新しい指針文書、EFSA 戦略 2020を発表した。この文書はEFSAの作業の重要課題を戦略目標に移し、EFSAがその機会や来年以降の課題にどのように向かい合うかを説明している。EFSAはすでに最新の年次報告書に戦略 2020を用いている。

2016年の最重要点

500近くの科学的意見を発表した、EFSAにとって忙しい年だった。EFSAの科学者と専門家は、抗菌剤耐性、食品中のマイクロプラスチックやナノプラスチック、食品着色料の再評価、新規及び伝統的食品、農薬の累積リスク評価、ビタミンの食事摂取基準などの分野で重要な作業を完成した。EFSAはランピースキン病、鳥インフルエンザ、ピアス病菌などの食品関連のアウトブレイクに関する助言も提供した。

2016年の新たなことは？

昨年は特に方法論とコミュニケーションの分野で多くの始まりがあった。知識の交差点は食品と飼料の安全性リスク評価に使用される証拠のやり取りのためのオープンレポジトリとして導入された。EFSAは多数のデータコレクションをそのデータウェアハウスに加え、それらは現在一般公開されている。

コミュニケーション分野では、EFSAは最重要の科学的出版物、EFSA Journalを国際科学出版社Wileyに移行することで新たな一章を開いた。これはEFSAの作業を共有する際、全ての出版物の品質、有効性、明瞭性を改善している。科学的な話題に関するテーマのツイッターアカウントや上級スタッフの個人的なアカウントで、EFSAはソーシャルメディア上の働きかけも増やしている。

2016年のEFSAの成果の詳細報告は、年次活動報告書をご覧ください。

- ・ 総合年次活動報告書 2016

2. EFSA は食品に添加される砂糖の摂取量に関して助言する

EFSA to give advice on the intake of sugar added to food

23 March 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170323-0>

EFSA は 2020 年初めまでに食品に添加した砂糖の日常摂取についての科学的助言をする。EFSA は有害健康影響に関連しないあらゆる摂取源由来の添加された砂糖に対する一日暴露量の、科学的根拠のあるカットオフ値を設定することを目指す。この作業はデンマーク、フィンランド、アイスランド、ノルウェー、スウェーデンからの要請に従って実施される。

あらゆる摂取源由来の添加された砂糖は、ショ糖（スクロース）、果糖（フルクトース）、ブドウ糖（グルコース）、グルコースシロップなどの澱粉加水分解物、高フルクトースシロップ、それ自体を摂取するあるいは食品調理及び製造中に添加するその他砂糖調整品を含んでいる。

検討される有害健康影響は、体重、耐糖能異常、インスリン感受性、2 型糖尿病、心血管リスク要因、虫歯を含む。EFSA はその評価で、子ども、青年、成人、高齢者を含む一般の健康的な集団を調べる予定である。

この助言は、添加される砂糖の摂取への助言を設定するに当たり、食品ベースの食事ガイドライン計画において加盟国を導くだろう。スウェーデンが北欧 5 国を代表して EFSA の要請をまとめている。スウェーデンの国立食品機関長官の Annica Sohlström 氏は述べた：「私達は添加した砂糖と健康の関連を欧州レベルで科学的に評価する必要性を反映した EFSA の委任承諾を歓迎する。」

次に何が起ころうとしているのか？

EFSA は食事暴露、疫学、ヒトの栄養、食事が関連する慢性疾患及び歯科の専門的技術のある特別作業グループを設立する予定である。この委託を主導する北欧 5 国はオブザーバーとして作業グループに招待されることになっている。

EFSA はこの評価の実行方法についての手順を開発するために確立されている方法論を使用する予定である。Prometheus – 科学的評価の証拠の利用方法の促進(PROMoting METHods for Evidence Use in Scientific assessments) – として知られている方法は、EFSA が証拠をどのように選び、この証拠がリスク評価にどのように寄与し、全過程とその結果を EFSA がどのように報告するかを示している。

開示性と透明性への責任に則して、EFSA はその評価過程を通して関係者と関わりを持つ。2018 年上半期にプロトコル案の、また 2019 年後半に意見案のフィードバックを求める 2 つパブリックコメントを募集し、関係者との対面会議も含まれることになっている。

背景

2010年に、EFSAは砂糖も含む炭水化物と食物繊維の食事摂取基準に関する科学的意見を発表した。当時、入手可能な証拠は全体のあるいは添加される砂糖の日常摂取量の上限を設定するには不十分だった。新しい科学的証拠がそれ以降明らかになっている。ヒトの健康に関する砂糖を含む食品や飲料の摂取の影響に公衆の関心も高まっている。

- ・ 質問の登録簿の委任ページ

Mandate page in the Register of Questions

<http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/mandateLoader?mandate=M-2016-0136>

3. 食品添加物としてのポリグリセリンポリリシノール酸エステル(E 476)の再評価

Re-evaluation of polyglycerol polyricinoleate (E 476) as a food additive

EFSA Journal 2017;15(3):4743 [54 pp.]. 24 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4743>

食品添加物及び食品に添加される栄養源に関するパネル(ANS)は、食品添加物として使用されるポリグリセリンポリリシノール酸エステル(PGPR、E 476)の安全性を再評価する科学的意見を提出した。1978年に食品科学委員会(SCF)はPGPRの許容一日摂取量(ADI)を7.5 mg/kg 体重/日と設定した。PGPRは消化管で加水分解され、遊離ポリグリセロール、ポリリシノール酸、リシノール酸に遊離される。ジ-及びトリグリセロールは吸収され代謝されないまま尿に排泄される；長鎖ポリグリセロールは吸収が少なく、主に変化しないまま便に排泄される。PGPRの急性経口毒性は低く、短期及び亜慢性試験でPGPRは高用量で有害影響なく耐性があることが示された。PGPR(E 476)は遺伝毒性や発がん性に関する懸念はない。PGPRの1つの生殖毒性試験は限られ、健康ベースのガイドライン値を導出する適切な試験ではなかった。PGPRのヒトの研究は明らかな有害影響の兆しはないことを示した。パネルは参照点を見いだすために2年間の統合慢性毒性/発がん性試験を検討し、唯一の投与用量である2,500 mg/kg bw/日をPGPR(E 476)の無毒性量(NOEL)とした。その結果、パネルは現在のデータセットはSCFが割り当てたADI 7.5 mg/kg 体重/日から25 mg/kg 体重/日に改訂する理由となると結論した。暴露推定はADI 25 mg/kg 体重/日を超えず、提案された使用拡大はこのADIを超過する暴露にはならない。パネルはPGPR(E 476)のEU規格の改訂を助言した。

4. 食品添加物としてのアカシアガム(E 414)の再評価

Re-evaluation of acacia gum (E 414) as a food additive

EFSA Journal 2017;15(4):4741 [51 pp.]. 6 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4741>

食品添加物及び食品に添加される栄養源に関するパネル(ANS)は食品添加物としてのアカシアガム(E414)の安全性を再評価する科学的意見を発表した。EUではアカシアガムは食品科学委員会(SCF)に正式に評価されておらず、そのためADIも与えられていない。だが、

離乳食への使用は認められている(SCF、1991年)。1999年に、SCFは「微量元素を含む栄養剤のコーティングでのアカシアガム/アラビアガムの使用は、乳児用粉ミルク、フォローアップミルク、FSMPに、キャリアオーバー量が10 mg/kgを超えないという条件で容認できる」と考えた。アカシアガムは1982年と1990年にJECFAに評価され、規格が1998年に改訂された。入手可能な毒性研究で有害影響がないことに基づき、ADIを「特定しない」とされた。委員会規則(EU) No 257/2010で再評価された特定の食品添加物のリスク評価の概念の枠組みに従い、パネルは適切な暴露と毒性データが入手可能だとした。アカシアガムはそのまま吸収されそうもなく、わずかに腸の微生物叢で発酵される。試験された最高用量で亜慢性及び発がん性試験での有害影響は報告されず、遺伝毒性の懸念はない。最大18日間最大30,000mg アカシアガム/人/日(およそ430mg アカシアガム/kg 体重/日と同じ)の多量の経口日常摂取は成人で十分耐容出来るが、腹部にガスがたまる人がある。パネルは、これは有害影響ではないが好ましくないと考える。パネルはアカシアガム(E414)のADI値は必要なく、食品添加物としてのアカシアガム(E414)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。

5. 食品添加物としてのレシチン(E 322)の再評価

Re-evaluation of lecithins (E 322) as a food additive

EFSA Journal 2017;15(4):4742 [74 pp.]. 7 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4742>

レシチン(E 322)は、食品添加物に関するEC規則No 1333/2008 付属文書IIとIIIによってEUで認可されている食品添加物であり、1973年にJECFAに、1982年にSCFに評価されている。レシチンの中でもホスファチジルコリンは、体の全細胞のシチジン-5-二リン酸-コリン経路でコリンに加水分解される。特定の食品添加物のリスク評価の概念の枠組みに従い、パネルはレシチン(E 322)のADI値は必要ないとし、食品添加物として報告されたレシチン(E 322)使用の詳細暴露評価で1歳以上の一般的な集団に安全上の懸念はないとした。企業が報告した使用と使用量で、食品添加物としてのレシチン(E 322)からのコリン暴露への安全上の懸念はない。乳児(生後12週間から11か月まで)や、特別医療用食品を摂取する乳児と幼い子どもに食品添加物レシチン(E 322)とレシチン(E 322)由来コリンへの暴露に安全上の懸念はない。

6. カキ/日本の柿のエテホンの既存MRL改訂

Modification of the existing maximum residue level for ethephon in kaki/Japanese persimmons

EFSA Journal 2017;15(3):4747 [17 pp.]. 28 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4747>

カキ/日本の柿のエテホンの既存最大残留基準値(MRL)改訂をBayer CropScienceがスペイン当局に申請したことを受けて、EFSAが評価を実施した。改訂内容は、定量限界

(LOQ) 0.05 mg/kg を既存 MRL としているのを 0.3 mg/kg に引き上げるというもの。評価の結果、十分に妥当性確認された分析法が利用可能であり、報告された農業生産活動によると、エテホンの使用に起因する残留物の短期及び長期摂取は消費者の健康リスクを引き起こしそうもない。

7. 化学物質によらない方法を含む他の入手可能な手段で阻止できない植物の健康への深刻な危険を管理する殺虫剤有効成分申請の必要性に関するデータ評価手順

Protocol for the evaluation of data concerning the necessity of the application of insecticide active substances to control a serious danger to plant health which cannot be contained by other available means, including non-chemical methods

EFSA-Q-2016-00378

5 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1201e>

EFSA はこの種の評価を行う方法論を提案する特別作業グループを設置した。デロゲーション（例外的使用認可）が求められる特定の作物/害虫の各組み合わせで別々の評価が行われる。通常殺虫剤の散布を必要としない代用管理法があるときや検討中の有効成分と同じ作用機序の別の有効成分が入手可能なら、殺虫剤有効成分の例外的使用認可は科学的に支持されない。以下の状況が確認されない場合に、評価に移る：1)加盟国に認可されているすべての有効成分の様々な作用機序に関連する耐性リスク；2)別の害虫に関連する耐性リスク；3)殺虫剤以外の代替手法の入手可能性。

8. EFSA の科学的ハザードデータベースの改訂と維持管理

Update and maintenance of EFSA's Chemical Hazards Database

7 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1192e>

外部監査報告

9. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換えトウモロコシ Bt11 × MIR162 × MIR604 × GA21 を含み、成分とし、生産された食品及び飼料の Syngenta の認可申請(EFSA-GMO-DE-2009-66)に関するサブコンビネーション Bt11 × MIR162 の情報のリスク評価

Risk assessment of information on the subcombination Bt11 × MIR162, related to the application of Syngenta (EFSA-GMO-DE-2009-66) for authorisation of food and feed containing, consisting and produced from genetically modified maize Bt11 × MIR162 × MIR604 × GA21

EFSA Journal 2017;15(3):4745 [8 pp.]. 24 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4745>

トウモロコシ Bt11 × MIR162 の新情報は申請 EFSA-GMO-DE-2009-66 についての科学的意見の結論を変えない。

- **Monsanto** からの除草剤耐性遺伝子組換え綿 MON 88701 の食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための販売申請(EFSA-GMO-NL-2013-114)についての科学的意見

Scientific opinion on an application by Monsanto (EFSA-GMO-NL-2013-114) for the placing on the market of a herbicide-tolerant genetically modified cotton MON 88701 for food and feed uses, import and processing under Regulation (EC) No 1829/2003

EFSA Journal 2017;15(3):4746 [20 pp.]. 30 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4746>

綿 MON 88701 はこの申請の範囲内で環境に有害影響を与えそうもない。

- **Bayer CropScience LP** 及び **M.S. Technologies LLC** からの遺伝子組換えダイズ FG72 × A5547-127 の食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための販売申請 EFSA-GMO-NL-2013-120 についての科学的意見

Scientific opinion on application EFSA-GMO-NL-2013-120 for authorisation of genetically modified soybean FG72 × A5547-127 for food and feed uses, import and processing submitted in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 by Bayer CropScience LP and M.S. Technologies LLC

EFSA Journal 2017;15(4):4744 [23 pp.]. 6 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4744>

ダイズ FG72 × A5547-127 は、ヒトと動物の健康と環境への影響の可能性に関して、非遺伝子組換え(GM)対応物や非 GM ダイズ参照種と同様に安全である。

- **Monsanto Company** と **Bayer CropScience** からの遺伝子組換えグルホシネート-アンモニウム-及びグルホシネート耐性アブラナ MON 88302 × MS8 × RF3 及び起源に関わらない全ての組み合わせの、食品及び飼料としての使用、輸入、加工のための認可申請 EFSA-GMO-NL-2013-119 についての科学的意見

Scientific Opinion on application EFSA-GMO-NL-2013-119 for authorisation of genetically modified glufosinate-ammonium- and glyphosate-tolerant oilseed rape MON 88302 × MS8 × RF3 and subcombinations independently of their origin, for food and feed uses, import and processing submitted in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 by Monsanto Company and Bayer CropScience

EFSA Journal 2017;15(4):4767 [25 pp.]. 10 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4767>

生育可能な OSR MON 88302 × MS8 × RF3 が予期せず環境に放出された場合でも、この 3 イベントスタック油糧菜種は環境の安全上の懸念は生じない。この 3 イベントスタ

ック油糧菜種はこの申請の範囲内で従来品種や試験された非 GM 参照種と同様に安全で栄養がある。

10. 香料グループ評価

香料グループ評価 302(FGE.302) : 化学グループ 30 の N-(2-メチルシクロヘキシル)-2,3,4,5,6-ペンタフルオロベンズアミド

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 302 (FGE.302):
N-(2-methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluoro-benzamide from Chemical Group 30
EFSA Journal 2017;15(3):4726 [25 pp.]. 3 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4726>

使用と使用量、立体異性体組成物に関する情報が必要である。

11. 飼料添加物関連

- 鶏肥育用飼料添加物としての **Probion Forte®** (*Bacillus subtilis* KCCM 10941P と *Bacillus coagulans* KCCM 11093P)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Probion Forte® (*Bacillus subtilis* KCCM 10941P and *Bacillus coagulans* KCCM 11093P) as a feed additive for chickens for fattening

EFSA Journal 2017;15(4):4759 [10 pp.]. 6 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4759>

提供されたデータでは鶏肥育用や消費者の安全性を結論できなかった。この二つの活性物質が毒素を産生しないという証拠がないため、Probion Forte®はこの成分を扱う危険性があると考えられる。環境には安全だと考えられる。FEEDAP パネルは提出されたデータから鶏肥育用の Probion Forte®の有効性に関する結論を出す立場ではない。

- 雌豚及び哺乳子豚用 **Calsporin®** (*Bacillus subtilis* DSM 15544)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Calsporin® (*Bacillus subtilis* DSM 15544) for sows and suckling piglets

EFSA Journal 2017;15(4):4761 [9 pp.]. 6 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4761>

Calsporin®は全ての対象種、消費者、環境に安全だと思われる。Calsporin®は完全飼料に 3×10^8 CFU/kg で雌豚と哺乳子豚に補うと、性能パラメーターを 1 以上改善する可能性がある。

- 鶏肥育用飼料添加物としての **Lactobacillus acidophilus D2/CSL** (*Lactobacillus acidophilus* CECT 4529)の安全性と有効性

Safety and efficacy of Lactobacillus acidophilus D2/CSL (*Lactobacillus acidophilus* CECT 4529) as a feed additive for chickens for fattening

EFSA Journal 2017;15(4):4762 [7 pp.]. 6 April 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4762>

安全性評価への QPS アプローチに従い、*Lactobacillus acidophilus* CECT 4529 は対象種、消費者、環境に追加研究の必要なく安全であると思われる。その製品に存在するほかの添加剤から懸念は予期されないため、*Lactobacillus acidophilus* D2/CSL も肥育用鳥を含む対象動物、消費者、環境に安全だと考えられる。有効性を結論する証拠は不十分である。

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

1. Marks and Spencer は化学物質汚染の可能性があるととして Chicken and Vegetable Soup を回収措置

Marks and Spencer recalls Chicken and Vegetable Soup following possible chemical contamination

24 March 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16097/marks-and-spencer-recalls-chicken-and-vegetable-soup>

Marks and Spencer は化学物質汚染の可能性があるととして、予防措置として Chicken and Vegetable Soup 600g を回収措置。

(注：汚染物質が何であるかの記載はなし)

2. 最新「食品とあなた」調査報告書発表

Latest Food and You survey report published

30 March 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16111/latest-food-and-you-survey-report-published>

人々の自己申告による食品関連行動を調査し 2 年に一度報告書を出している。今回が第 4 回。消費者は家庭での食品衛生について FSA の助言に従った行動を数多くしている。「調理の前に手を洗う」は 86%、「生の肉や魚を触った後はすぐ手を洗う」は 87%であった。一方、助言があまり守られていないのは、「冷凍肉や魚の解凍の際に薦められていない室温で放置する」が 58%であった。

* 報告書 : The 'Food and You' survey Wave 4 (2016)

<https://www.food.gov.uk/science/research-reports/ssresearch/foodandyou>

3. FSA 北アイルランド

FSA は北アイルランドの企業向け減糖ガイダンスを歓迎

Food Standards Agency welcomes sugar reduction guidance for industry in Northern Ireland

30 March 2017

<https://www.food.gov.uk/northern-ireland/news-updates/news/2017/16110/fsa-welcomes-sugar-reduction-guidance>

FSA は PHA が発表した新しいガイドラインを歓迎する。このガイドラインは子ども達が摂取する砂糖の量を減らすために企業がとるべき対応を示したもので、その結果として 2020 年までに英国人の食事から年 20 万トンの砂糖が減らせる。

4. FSA におけるデータサイエンスの使用についての科学報告書発表

Science Report published on use of data science in the FSA

5 April 2017

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16129/science-report-published-on-use-of-data-science-in-the-fsa>

本日 FSA は主任科学アドバイザー Guy Poppy 教授による新しい科学報告書を発表した。6 回目の科学報告書で、Poppy 教授はデータサイエンスについて検討し、FSA がデータをもとにした組織になるという中心課題を達成するのにそれがどう役立つかを調べた。

Poppy 教授は言う：FSA が根拠に基づいた決定をするためには、データはそれをもとに行動できる知識と智慧に翻訳されなければならない。データサイエンス技術の革新は、FSA や食品事業者が集めた膨大な量のデータをより価値あるものにし、最良の決定ができるように保証する。

* Chief Scientific Adviser's Science Report

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

「データピラミッド」

データ→情報→知識や知見→影響 の順で価値が高まる。

データ解析の事例として、ツイッターでの下痢などの単語のつぶやきの数とラボでのノロウイルスの確認件数の関連。ソーシャルメディアや YouTube で流れている未殺菌ミルクについての情報を調べると圧倒的に間違っただけの情報が多い、等 (YouTube は 92%が誤情報)。

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

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

1. スコットランド食品犯罪部は食品犯罪の啓発のために各地で説明会を開始する

Scottish Food Crime Unit launches roadshow to raise awareness of food crime

23 March 2017

<http://www.foodstandards.gov.scot/news/scottish-food-crime-unit-launches-roadshow-raise-awareness-food-crime>

- ・ **55%**のスコットランド市民は、食品がどこから来たものかについてもっと知りたがっている
- ・ **47%**のスコットランドの消費者は、購入する食品のパッケージに書かれていることが正しくないのではと懸念している

スコットランド食品基準庁（FSS）に属するスコットランド食品犯罪部は、本日（3月23日）、食品偽装の種類、その深刻さ及び報告の仕方への啓発のために、各地で説明会を開始した。クライムストッパーズ（Crimestoppers）によって運営されるスコットランド食品犯罪ホットラインに疑わしいものを報告するよう市民と食品飲料業界に呼び掛けている。

食品や飲料に関する意図的なごまかし、すり替え、不正表示または偽装として定義される食品偽装対策費用が毎年12億ポンドかかっている。

標的となる食品は、アーモンドパウダーのピーナツパウダーへのすり替え、違法な貝採取、米、はちみつ、アルコール、オリーブオイル、オレガノ、ターメリック、安全でないあるいは衛生的でない状態での食品輸送を含む。

FSSのスコットランド食品犯罪及び事件部の部長 **Ron McNaughton** は次のように言う。

「我々の食品と飲料の安全は重要で、人々が不正行為のリスクにもっと警戒し注意するように取り組んでいる。3月の最終週、国中で一連の説明会が行われ、スコットランド食品犯罪部の専門家チームが犯罪に関する情報を提供することになっている。食品偽装は消費者に損害を与えるだけでなく、誠実な食品事業者にも損害を与えるので、皆で協力する必要がある、地域の行政、産業界及び施行組織の助けが不可欠である。提供された情報によって FSS や他の機関が、食品偽装者、その危険性のある者を特定する。皆さんに情報提供を呼び掛けたい。」

スコットランド食品行政委員会の会長 **William Hamilton** は次のように言う。

「地域行政の環境保健サービスは食品犯罪削減のために FSS と協力している。担当者はスコットランド中の通りや食品事業者に定期的に出向き、情報を得て提出し、適宜法を執行する。」

●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. カップルが危険な痩身錠剤をオンライン販売したことで判決を受ける

Couple sentenced for selling dangerous slimming pills online

31 March 2017

[https://www.gov.uk/government/news/couple-sentenced-for-selling-dangerous-slimming-](https://www.gov.uk/government/news/couple-sentenced-for-selling-dangerous-slimming-pills-online)

[pills-online](#)

James Donegan と Melissa Donegan に 12 ヶ月の執行猶予付きの判決と 180 時間の奉仕活動が命じられた。香港からビタミンと表示されたシブトラミンを含む無許可痩身錠剤 23,000 以上を押収している。銀行口座の捜査から違法販売で£215,000 以上を稼いでいたことが判明している。

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

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

1. 砂糖削減：20%を達成

Sugar reduction: Achieving the 20%

30 March 2017

<https://www.gov.uk/government/publications/sugar-reduction-achieving-the-20>

9つの食品カテゴリーで2015年をベースラインとして砂糖の削減がどのくらい進んだかの概要や、20%砂糖削減をどのように達成するのかを示した企業向けガイドラインに関する技術報告書。

食品中の砂糖を減らすための企業向けガイドライン発表

Guidelines on reducing sugar in food published for industry

30 March 2017

<https://www.gov.uk/government/news/guidelines-on-reducing-sugar-in-food-published-for-industry>

PHE が技術ガイドラインを公表した。それには9つの食品カテゴリーについて推奨される砂糖基準も記載している。他に企業が行うアプローチとして、砂糖の量を減らすための製品の組成変更、1食分のサイズ縮小やカロリー低減化、低糖製品や糖無添加製品の購入促進が示されている。

9つの食品カテゴリー

- ・朝食シリアル
- ・ヨーグルト
- ・ビスケット
- ・ケーキ
- ・クロワッサンなどの朝食用品
- ・プリン
- ・アイスクリームやシャーベット
- ・菓子類 (チョコレート、甘いもの)

・甘いスプレッド：サブカテゴリーはチョコレートスプレッド、ピーナッツバター、デザートソース、フルーツスプレッド

砂糖削減と広範な組成変更：関係者の参加

Sugar reduction and wider reformulation: stakeholder engagement

30 March 2017

<https://www.gov.uk/government/publications/sugar-reduction-and-wider-reformulation-stakeholder-engagement>

2. 減塩：2017年目標

Salt reduction: targets for 2017

30 March 2017

<https://www.gov.uk/government/publications/salt-reduction-targets-for-2017>

砂糖削減計画とより広範な組成変更計画のなかに減塩もある。

3. PHE ブログ

肥満と食環境

Health Matters: Obesity and the food environment

Kevin Fenton, 31 March 2017

<https://publichealthmatters.blog.gov.uk/2017/03/31/health-matters-obesity-and-the-food-environment/>

Health Matters 最新号へようこそ。今回は肥満と食環境が特集。

肥満は地域または一国の問題ではなく世界的問題である。イングランドでは成人の約 2/3 (63%) が過体重または肥満である。2~15 才の子どもの約 1/3 が過体重または肥満で若い世代のほうが先の世代より太っている。この問題の対応に失敗すると NHS のリソースにさらに重荷となる。

しかし肥満の対策に特効薬はない。行動、環境、生物学、身体的、文化的多くの誘因が複雑に絡む。多くの人が健康的食生活と活動的であることが良いことだと知っている。しかし実行できないでいる。これは我々が肥満になりやすい環境に住んでいて食べ過ぎや運動しないことを薦めるからである。

2014 年にイングランドには 5 万以上のファストフードや持ち帰り食品店がある。成人の 1/4 以上子どもの 1/5 以上が週に一回はカフェや持ち帰り店やレストランの食品を食べる。

* Health matters: obesity and the food environment

Published 31 March 2017

<https://www.gov.uk/government/publications/health-matters-obesity-and-the-food-environment/health-matters-obesity-and-the-food-environment-2>

対策としては一食分のサイズを減らす、脂肪や揚げ物を減らす、減塩、減糖、野菜

や果物を増やす、健康的選択肢を薦める、カロリー情報を提供する、などをあげている。

4. 抗菌剤耐性：リソースハンドブック

Antimicrobial Resistance: resource handbook

Last updated: 3 April 2017

<https://www.gov.uk/government/publications/antimicrobial-resistance-resource-handbook>

新しいバージョンに更新

● 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:

● 適度な飲酒は心疾患のリスクを減らす可能性がある

Moderate drinking may reduce heart disease risk

Thursday March 23 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/03March/Pages/Moderate-drinking-may-reduce-heart-disease-risk.aspx>

「毎日 1 パイント (約 500ml) またはグラス 1 杯のワインは心臓発作を患う可能性を 3 分の 1 削減できる」と The Sun は報道している。

適度な飲酒のガイドライン内で飲酒する人は全く飲酒しない人と比較して、心臓や血管の疾患を初めて発症する率が低いようだという事を研究者が発見した。この 4 年の研究では研究の開始時に心血管疾患のない成人約 200 万人の健康記録を調べた。

研究で分かったことは、従来の推奨されているガイドライン (1 週間に男性は 21 ユニット、女性は 14 ユニット、※ 1 ユニット = 純アルコール 8 g) 内で飲酒する人と比較して、飲酒しない人は例えば心臓発作、心不全及び狭心症のような多くの疾患の治療を必要とする可能性が高かったということである。脳卒中や脳内出血のような循環器系疾患の差は少なかった。しかし、ガイドラインの制限を超えて摂取する酒豪の人も適度な飲酒をする人と比較してリスクが高い。以前飲酒していた及びたまに飲酒する人もまた何らかの病気になるリスクが高かった。

他の健康やライフスタイル要因による影響といった限界があり、適度な飲酒がリスクを直接減らすとは確信できない。水をさすことを承知で言うが、例えば定期的な運動のような心血管疾患を減らすずっと健康的で効果的な方法がある。定期的な飲酒はたくさんのがんのリスクを増加させる可能性がある。

アルコールのガイドラインは2016年の初めに1週間に14ユニット以上は男女とも飲酒すべきでないとするものに改訂になった。これはアルコール飲料に「安全な量」のようなものはないという観点を反映したものである。

- アルコール飲料とエネルギードリンクを混ぜ合わせると「危険なカクテル」になる可能性がある

Mixing alcohol and energy drinks 'may be a risky cocktail'

Thursday March 23 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/03March/Pages/Mixing-alcohol-and-energy-drinks-may-be-a-risky-cocktail.aspx>

「アルコール飲料とエネルギードリンクを混ぜ合わせると危険な組み合わせになり、より大きな事故やけがのリスクにつながる。」とBBC Newsは報道している。

根拠のレビューはたくさんの可能性のあるリスクを見つけたが、全体像は報告されているほど明確ではない。

エネルギードリンクはカフェインの含有量が高い飲み物である。ウォッカのような蒸留酒と混ぜる人もいる。カナダの研究者はエネルギードリンクとアルコールを混ぜることが損傷やけがのリスクを増加させることに関連があるかどうかについて公表されたエビデンスを調べることを目標とした。研究者は13件の研究を確認した。全体としてそのうち10件はアルコール飲料そのものを飲んだ場合と混合したものを飲んだ場合を比較すると、けがのリスクが増加したと報告していた。

レビューにおいて議論された一つの可能性は、カフェインの興奮作用がアルコールの抑制低下作用と組み合わせると、人がより危険を冒しがちになるのだろうというものである。カフェインはまたアルコールの鎮静作用を覆い隠し、そのため人は自分がどれくらい飲んだかの認識が低下するようになる。この現象は「wide-awake drunk (覚醒酩酊状態)」と言われるものである。

しかし、レビュー対象研究は、アルコールや薬物使用のようなライフスタイル要因を考慮しているかどうかを含め、研究方法でかなり異なる。このレビューはリスクを定量化できず、特定の飲みものとの組み合わせあるいは特定の量との関連を定めることができない。

ただし、どのくらいアルコールを飲むかという観点と潜在的にどの程度傷害しやすくなるかという観点から考えれば、いわゆる「社交上の飲酒」は危険がないわけではないということを一般に注意喚起することになる。

研究はカナダ・ブリティッシュコロンビアのビクトリア大学 Centre for Addictions Research の研究者2名が実施したものであり、カナダ健康研究所から資金提供され、研究者らに利益相反はない。研究は *Journal of Studies on Alcohol and Drugs* にオープンアクセスで公表されている。

- マーマイトが認知症予防になるという報告は行き過ぎである

Reports that Marmite prevents dementia are laying it on a bit thick

Wednesday April 5 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/04April/Pages/Reports-that-Marmite-prevents-dementia-are-laying-it-on-a-bit-thick.aspx>

「マーマイトを毎日トーストにつけて食べると認知症の予防になる可能性がある」と Daily Mail はほとんど根拠なく報道している。

小規模の研究でマーマイトが脳の電氣的活動に影響を与えるとの知見があるが、認知症を予防する証拠はない。この研究は 20 代前半の 28 人を対象にした。研究者らは、マーマイトを食べることが、脳電図 (EEG) スキャンで測定される、スクリーン上のフリッカー画像を観る脳の反応に影響を与えるかどうかを調べた。この検査は大脳皮質視覚野の「脳細胞の興奮性」の測定に使われた。

マーマイトは脳が GABA を作るのに必要と思われるビタミン B12 やグルタミン酸を含む。このことから脳細胞の興奮性を抑制すると思われる。GABA の欠乏がてんかんの要因になる可能性がある。

研究では 1 か月間毎日ティースプーン一杯のマーマイトとピーナッツバターを食べた影響を比較した。健康なボランティアの人がマーマイトまたはピーナッツバターの前後に検査を行った。1 か月後、マーマイトを食べた人の脳をスキャンすると興奮性の低下がみられた。

研究者らは、食事を通して GABA の値を上げるとてんかんの治療に貢献できるかもしれないと示した。しかし、これを裏付ける臨床的な証拠はなく、認知症に関するメディアの憶測は気にしないように。

マーマイトが嫌いな人にとって、ビタミン 12 の摂取源には肉やチーズがある。

- お茶が「認知症から身を守る」ことは証明されていない

Tea not proven to 'shield you against dementia'

Friday April 7 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/04April/Pages/Tea-not-proven-to-shield-you-against-dementia.aspx>

「お茶の時間ですよ！少なくとも 1 日 2 杯のお茶でいかに認知症を予防できることか。」と Mail Online は報道している。このかなり楽観的な見出しは 55 歳以上の約 900 人の中国人を対象にしたシンガポールの研究について報道している。

この研究はお茶の摂取と認知症の発症との関連の可能性を調査し、認知症のリスクがお茶を飲む人において半減するというものを発見した。しかし、結果を詳細に分析すると、この関連は 1 日に 3~4 杯飲む女性でかつ特殊な認知症リスクの遺伝子を持つ人でのみ有意であった。

比較的大規模なサンプルサイズにもかかわらず、72 人しか認知症を発症しなかった。しかしお茶の摂取に応じてさらにこの数字を分割すると、分析は少人数になる。サンプルサイズが小さければ小さいほど、結果に影響を与える偶然のリスクが大きくなる。また、関

連に影響を与えうる他の健康やライフスタイル要因の調整をしているものの、お茶の摂取の直接的な影響を分離するのは常に難しい。

研究者はお茶の摂取の促進は脳には利点があるかもしれないと言うが、研究での知見結果を確認するためにさらなる研究が必要であるとも指摘する。現在認知症を予防する保証された方法はないが、有益な公理は「心臓にいいものは脳にもいいものである」である。定期的な運動、健康的な食事、適度な飲酒及びタバコを吸わないことが認知症のリスクを減らすことに役立つ。

● 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. 「我々の皿には何が乗っている?安全で健康的で持続可能なオランダ人の食事」
背景報告書

● オランダ人の食生活の環境持続可能性

The environmental sustainability of the Dutch diet

Background report to ‘What’s on our plate? Safe, healthy and sustainable diets in the Netherlands.’

28-03-2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/March/The_environmental_sustainability_of_the_Dutch_diet_Background_report_to_What_s_on_our_plate_Safe_healthy_and_sustainable_diets_in_the_Netherlands

環境影響が大きいのは肉と乳製品、次いで飲料。ほとんどの食品で生産段階(農業)が最大の環境負荷となっている。

● オランダ人の食事の健康上の側面

Health aspects of the Dutch diet. Background report to ‘What’s on our plate? Safe, healthy and sustainable diets in the Netherlands.’

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/March/Health_aspects_of_the_Dutch_diet_Background_report_to_What_s_on_our_plate_Safe_healthy_and_sustainable_diets_in_the_Netherlands

● 我々の食品はどのくらい安全?

How safe is our food? Background report to ‘What’s on our plate? Safe, healthy and sustainable diets in the Netherlands.’

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/March/How_safe_is_our_food_Background_report_to_What_s_on_our_plate_Safe_healthy_and_sustainable_diets_in_the_Netherlands

一般的にオランダの食品は安全である。安全性は微生物や化学物質の汚染で脅かされる。この報告では安全性についての現状と高い安全性を維持するための対策について説明する。

食中毒は完全に避けることは出来ない。オランダの食中毒は通常細菌、ウイルス、寄生虫により引き起こされる。毎年平均 70 万例の食中毒が発生していると推定されている。最も重要な病原体はノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラ。

規制対象化学物質（食品添加物や農薬など）の食事暴露量は低く健康リスクとはならない。環境や加工などに由来する一部の化合物の食事暴露量は健康ベースのガイドライン値を超えている。例えば 3 種のカビ毒、アクリルアミド、カドミウム、鉛など。ガイドライン値超過は高摂取者で平均摂取者ではない。これらの暴露量の超過が高いまま長期間続くと健康に害のある可能性がある。

食品製造業者には各種の国や欧州法により食品中の病原体や汚染物質を予防あるいは制限する対策をとることが義務づけられている。

● 食品摂取と供給の駆動力

Driving forces of food consumption and - supply. Background report to ‘What is on our plate? Safe, healthy and sustainable diets in the Netherlands.

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/March/Drijvende_krachten_van_de_voedselconsumptie_en_het_voedselaanbod_Achtergrondrapport_bij_Wat_ligt_er_op_ons_bord_Veilig_gezond_en_duurzaam_eten_in_Nederland

● オランダ人の食品摂取とその決定因子

Food consumption in the Netherlands and its determinants. Background report to ‘What’s on our plate? Safe, healthy and sustainable diets in the Netherlands.’

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/March/Food_consumption_in_the_Netherlands_and_its_determinants_Background_report_to_What_s_on_our_plate_Safe_healthy_and_sustainable_diets_in_the_Netherlands

2. ある種の食品中の塩は減少、砂糖含量は変化無し

Less salt in certain foods, sugar contents remain unchanged

06 April 2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2017/Less_salt_in_certain_foods_sugar_contents_remain_unchanged

パンの塩は 2011 年に比べて平均 19%減少した。さらにある種のソース、スープ、缶詰野菜、豆、チップスの塩が減少した。減塩は 12~26%と多様である。またある種のコールド

カットのようなごく僅かの食品群の飽和脂肪含量が減った。調べた全ての食品で砂糖は変わらなかった。

* 報告書本文 (オランダ語) : Comparison of salt, saturated fat, and sugar content in foods between 2011 and 2016 RIVM. Reformulation monitor 2016

<http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=eab28c19-13fe-40e8-89ba-9996ab6d1bcd&type=pdf&disposition=inline>

3. モンテカルロリスク評価(MCRA)ソフトウェア : 2016 維持管理

Monte Carlo Risk Assessment (MCRA) software: maintenance and management 2016
07-04-2017

http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/April/Monte_Carlo_Risk_Assessment_MCRA_software_maintenance_and_management_2016

2016 年に RIVM と Wageningen UR Biometris が導入したモンテカルロリスク評価 (MCRA) コンピュータモデルの version 8.2 について報告。MCRA は現時点で最も現実的な化学物質の摂取量を提供するコンピュータツールで、登録使用者はウェブ (<https://mcra.rivm.nl>) を介して利用できる。version 8.2 では食品を介した化学物質混合物の累積摂取量を計算できる機能を新たに追加するなどの調整を行った。

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

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

1. ANSES の浄水器付き水差しの正しい使い方のルール

ANSES's rules for the proper use of water filter jugs

13/03/2017

<https://www.anses.fr/en/content/anses%E2%80%99s-rules-proper-use-water-filter-jugs>

内部要請により、ANSES は本日浄水器付き水差しの安全性と有効性の評価に関する意見を発表する。現在入手可能なデータからは消費者の健康リスクは示されない。だが ANSES は、浄水器付き水差しの使用により飲料水に様々な汚染物質 (銀イオン、ナトリウム、カリウム、アンモニウム) が溶出し、pH の低下、水の微生物学的品質の悪化にもつながることがあると結論した。そのため、浄水器付き水差しの予期される性能や安全性の要求を明確にする現在の標準化試験プロトコルの改善に関する勧告を出す。特にろ過した水の保管、洗浄、使用方法について、水差しの取扱説明書に従うよう使用者に助言する。フィルター付き水差しは非飲料水を飲料水にする目的で作られていないことも繰り返し述べ、蛇口から出供給される飲料水(DW)で使用されることだけを意図されている。

入手可能な結果は、浄水器付き水差しのほとんどは匂いと香りの改善、塩素・鉛・銅の濃度削減に関する標準勧告に従っているが、これらのデータは市販されているすべての浄水器付き水差しの実際の有効性を評価するのに使用できない。ANSES は有効性の主張は標準化検査で体系的に立証されるべきであり、検査されたパラメーターには観察された削減率をフィルターカートリッジの包装および/または使用説明書に表示するべきだと考えている。

使用者への助言

- ・ 取扱説明書や使用制限あるいは使用上の注意に従うこと：水差しの洗浄、カートリッジの定期的な交換、ろ過した水と特定の金属あるいはセラミック用品との接触、特にその水を加熱する時、乳児に与える時、食事制限中の、具体的にはナトリウムやカリウムを減らす人のための医師の助言；
- ・ 浄水器付き水差しとその水を冷蔵庫に保管し、ろ過した水を速やかに、理想的にはろ過の 24 時間以内に消費すること；
- ・ 製造業者が提供する浄水器付き水差しへの有効性の主張に特に注意を払うこと(基準を守るパラメーターの提示が実証されていること)。

ANSES は、ろ過した水は飲料水規則で定義された品質基準と参照値に従うべきだと助言している。特に銀については、ろ過した水で観察された濃度が世界保健機構(WHO)の設定した 100 µg/L の水のガイドラインを超えていないが、この値は最近の毒性データに照らして検討するよう助言し、この種の目的に使用する銀のリスク/利益の割合を考慮する必要があると強調した。

最後に、浄水器付き水差し、ボトル、カートリッジに使用する素材は食品と接触する物質(FCM)の規則に従うべきだと繰り返し述べた。

2. ANSES はネオニコチノイド代替手段の評価のための方法論を発表する

ANSES publishes its methodology for the assessment of alternatives to neonicotinoids

Published on 21/03/2017

<https://www.anses.fr/en/content/anses-publishes-its-methodology-assessment-alternatives-neonicotinoids>

「生物の多様性、自然、景観の回復のために」という法令の実現の一環として、ANSES は化学物質及び非化学物質の代替品と比較して、ネオニコチノイドを含む農薬のリスクとベネフィットの比較評価を行うよう農業省から正式な要請を受けた。また健康、環境、生物の多様性担当大臣からヒトの健康に関するネオニコチノイドの影響の評価も行うよう求められた。本日、ANSES はこれらの製品の代替手段を同定し、その効果と使用可能性を比較するために開発された方法論を発表する。2017 年末までにこの暫定的な意見に、全てのネオニコチノイドの既存の使用やネオニコチノイドの全有効成分の代替管理方法のヒト健康影響効果、リスクの同定に関する追加作業が続く。

2016 年 8 月 8 日の「生物の多様性、自然、景観の回復のために」の法令第 125 条で、2018

年 9 月 1 日以降有効となるネオニコチノイド類由来有効成分を含む農薬とその製品で処理された種子の使用禁止を規定している。この法令は、ANSES が用意した代替りの製品や代替方法での製品の使用に関するベネフィットとリスクの比較評価に基づき、2020 年 7 月 1 日まで免責が保証されることも定めている。この法令では、この評価が環境、特に受粉媒介者、公衆衛生、農作業に関する影響を分析する必要があると規定している。

これに関連して、2016 年 3 月に ANSES は、化学物質及び非化学物質の代替品と比較して、ネオニコチノイドを含む農薬のリスクとベネフィットの比較評価を行うよう農業省から正式な要請を受けた。

この要請は 3 つの分野をカバーする多様な質問からなる：農学（害虫の影響—代替品の同定、効果、利用可能性）、ヒト健康と環境へのリスク評価、農業への影響評価。

ネオニコチノイド製品と比較して、これらの代替品の同定とその効果や使用可能性を比較する現在入手可能な妥当性を評価された方法論はない。本日、ANSES は事例研究：ブドウの木のココバイに関するネオニコチノイドの使用に関して有効な、この質問に答えられる方法論を発表する。

採用される方法論には 3 つの目的がある：(i) 作物の標的生物の有害性を評価すること、(ii) 作物保護のための代替管理方法を同定すること、(iii) 同定された方法の効果を評価すること。

ANSES はブドウの木のココバイを処理するのに利用できるネオニコチノイドを含む製品をリストにすることから始め、それらが既に使用されているかどうか、あるいはまだ研究中かどうかにかかわらず、その後この処理の代替手段を同定した。これらのデータを補うために公聴会が行われた。

採用された分析グリッドは一貫して、4 つの基準に基づいてネオニコチノイドの使用のそれぞれの代替管理方法を体系的に比較するのに使用される：検討された各方法の有効性、操作性、持続可能性、実用性。ANSES は、ネオニコチノイドのすべての使用にこの方法論を適用し、同定されたすべての代替品のヒトの健康、環境(特に花粉媒介者)、農業への影響評価作業を継続している。ヒトの健康に関するネオニコチノイドの影響については、2016 年 4 月に ANSES は健康、環境、生物多様性担当の省庁から「農薬あるいは殺生物剤製品として国家レベルで現在認可されているすべてのネオニコチノイド製品のヒトの健康に関する詳細な専門家評価の実施」に対する正式要請も受けた。この作業結果は 2017 年末までに発表される予定である。

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

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

1. Marks and Spencer は汚染により Chicken and Vegetable Soup を回収措置

Marks and Spencer Recalls a Batch of Chicken and Vegetable Soup Due to an Off-taint
Friday, 24 March 2017

https://www.fsai.ie/news_centre/food_alerts/M_S_soup.html

Marks and Spencer は予防措置として、顧客からの異臭（off-taint）の苦情により、鶏肉と野菜のスープを回収措置。店頭にてリコール通知を出しており、顧客に対象商品を近くの Marks & Spencer store に返品するよう求めている。

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

1. FDA は許容できる輸入業者同定として DUNS 番号を認める

FDA Recognizes DUNS Number as Acceptable for Importer Identification
March 31, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm549668.htm>

FDA は海外供給業者認証計画(FSVP)規則の要求事項を満たす輸入業者リストとして Data Universal Numbering System (DUNS) 番号を公式に認めるガイダンスを発表した。DUNS 番号は Dun & Bradstreet により管理されているものである。

2. FDA は衛生的輸送規則に 3 つの適用除外を発表

FDA Announces Three Waivers to Sanitary Transportation Rule
April 5, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm548729.htm>

それぞれ別の州と連邦の管理下にある場合、FDA の衛生的輸送規則によるさらなる要求を適用除外にする。

- ・ 州間ミルク輸送全国会議のグレード「A」ミルク安全計画のもとでグレード「A」ミルクと乳製品を輸送する場合
- ・ 規制機関によって食品を直接消費者に届けることを認められている施設（例えばレストランやスーパーの宅配サービス）
- ・ 州間魚介類衛生会議の全国貝類衛生計画による基準に則って軟体動物貝類を輸送している業者

3. 食品を安全にするための FDA-州協力について説明する

Explaining the FDA-State Partnership to Keep Foods Safe
April 6, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm550232.htm>

FDA の食品安全近代化法(FSMA)は FDA と全国の州政府担当部署との協力強化の新しい

時代を拓く。アウトブレイクがおこってから対応するのではなく、病気の発生を予防するという FSMA の指令を現実的なものにするため州には重要な役割があり、この国の食品安全システムの土台となるべきである。特に、作物の生産と収穫に初めて執行可能な安全性基準を定めた FSMA の製品安全性規則の履行において重要である。

食糧供給の安全性を守るのに何故この協力が重要なのか？何故 FDA は州を必要とし、州は FDA を必要とするのか？食品動物用医薬品臨時代理コミッショナー Erik Mettler とニューヨーク農業市場コミッショナー Richard Ball、そして食品医薬品役人協会会長 Joseph Corby がこの州と政府の協力の進化について語る。

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm549944.htm>

4. リコール情報

緊急: Envy Me は表示されない成分シブトラミンにより、LaBri's Body Health Atomic 60 カプセル入りを回収措置

URGENT: Envy Me Is Recalling LaBri's Body Health Atomic 60 Capsules Due To Undeclared Sibutramine

March 28, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm549586.htm>

FDA の検査によりシブトラミンが検出されたとして、Envy Me 社は LaBri's Body Health Atomic を回収措置。製品写真あり。

5. 警告文書

- DSE Healthcare Solutions, LLC

March 16, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm547639.htm>

前立腺肥大や膀胱疾患用ダイエタリーサプリメント等の未承認医薬品、不正表示、CGMP 違反等。

- Merges, Brian J 3/17/17

March 17, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm547901.htm>

残留動物用医薬品の違反。デスフロイルセフチオフルが腎臓に 5.905 ppm (トレランス 0.4 ppm)、フルニキシンが肝臓に 0.3 ppm (0.125 ppm) 検出される。

- Sanapac Co., Inc. 3/24/17

March 24, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm549784.htm>

ダイエタリーサプリメント CGMP 違反、不正表示。アレルギー表示、栄養成分、ハーブ成分表示違反。

- Vacunda & Design 3/20/17

March 20, 2017

<https://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/2017/ucm549298.htm>

未承認成分、不正表示。製品に CBD（カンナビジオール）を含む。

（査察の他に、製品をネットで購入して送られてきた製品の英語でない宣伝まで調べている）

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

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

1. 発がん物質報告書

水の殺菌副生成物としてハロ酢酸発見

Haloacetic Acids Found as Water Disinfection By-Products

https://ntp.niehs.nih.gov/pubhealth/roc/candidates/haloacetic_acids.html

13 種類のハロ酢酸について RoC に掲載すべきかどうか検討する。4 月 7 日付で更新されたのはプロトコール。

13 種類は次の通り。

- モノハロ酢酸 3 種

Chloroacetic acid 79-11-8

Bromoacetic acid 79-08-3

Iodoacetic acid 64-69-7

- ジハロ酢酸 6 種

Dichloroacetic Acid 79-43-6

Dibromoacetic Acid 631-64-1

Diiodoacetic Acid 598-89-0

Bromochloroacetic acid 5589-96-8

Bromoiodoacetic acid 71815-43-5

Chloroiodoacetic acid 53715-09-6

- トリハロ酢酸 4 種

Trichloroacetic acid 76-03-9

Tribromoacetic acid 75-96-7

Bromodichloroacetic acid 71133-14-7

Chlorodibromoacetic acid 5278-95-5

- 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. 食品安全文化

Food safety culture

<http://www.foodstandards.gov.au/foodsafety/culture/Pages/default.aspx>

食品安全文化とは何？

全ての事業関係者（オーナー、管理者、従業員）が、自分たちの作るあるいは提供する食品が安全であることを確保するために日々の業務を考えて行動するやり方のこと。いつでも安全な食品を作っていることに誇りを持ち、質の高い製品は食べて安全でなければならぬことを確認すること。食品の安全性は最優先課題である。

強力な食品安全文化は、人々が食品を安全にすることの重要性を理解し、いつでもそれに関与することからくる。トップから始まるがビジネス全体の支持が必要である。

何故重要か？

- ・消費者を食中毒から守る
- ・ブランドの評判を守る
- ・事業を経済的損失から守る

事実

- ・汚染された食品のために毎年 410 万人が食中毒になり、30,800 人が入院、76 人が死亡
- ・毎年 70 の食品リコールがある

安全でない食品は、食品を取り扱う人達の不衛生とミスが関係している可能性があり、それはトレーニングや検査、監査を実施しても起こる。食品事業者は工程だけでなく人についても、特に食品を扱う人達が何を知り、毎日どのようなことをしているのかに注目する必要がある。

食品安全は全ての人の責任

- ・ミスによる中毒と余計なコストを回避しよう
- ・信頼できる製品とブランド
- ・安全行動が安全な食品を作る

どこから始める？

ステップ 1 : 知ること

ステップ 2 : 変えるため行動する

ステップ 3 : 効果が出るまで続ける

食品事業者が食品安全文化を形成し改善するのに役立つキット（質問票やチェックリスト）を提供する。

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

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

1. 安全性警告

- Ultimate & Herbal Slim Weight Loss Capsules

24 March 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/ultimate-herbal-slim-weight-loss-capsules>

TGA の検査により、表示されない成分シブトラミンを検出。製品写真あり。

- Australia Kangaroo Essence 2500mg Tablets

24 March 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/australia-kangaroo-essence-2500mg-tablets>

TGA 検査により、表示されない成分シルデナフィルを検出。製品写真あり。

- Nangen Zengzhangsu capsules, Safety advisory

8 April 2017

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

TGA 検査により、表示されない成分シルデナフィルを検出。製品写真あり。

- オーストラリア保健省 (The Department of Health)

<http://www.health.gov.au>

1. パーおよびポリフッ化アルキル化合物(PFAS)

Per- and poly-fluoroalkyl substances (PFAS)

Page last updated: 03 April 2017

<http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/ohp-pfas.htm>

オーストラリア政府の医務部長 Brendan Murphy 教授が FSANZ が食品中のパーフルオロ化合物について発表したことを公表した。

PFOS と PFOA の暴露を評価するオーストラリアガイダンス値

Australian guidance values for assessing exposure to perfluorooctane sulfonate (PFOS) and perfluorooctanoic acid (PFOA)

03 April 2017

<http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/mr-yr17-dept-dept006.htm>

PFAS に暴露された可能性のある人のための耐容一日摂取量 (TDI) を決めるための FSANZ によるレビューの結果が発表された。

PFAS は 1950 年代から工業プロセス、広範な家庭用品、一部の泡消火剤で使用されてきた。オーストラリアでは泡消化剤への使用が、使用した後の土地に PFAS 汚染があるため環境上の懸念として提示されてきた。

2016 年 6 月に enHealth が飲料水や娯楽用水の PFAS の健康ベースのガイドライン値の設定についての海外のアプローチをレビューし、EFSA のガイダンスをもとに暫定値を助言した。この値は 2016 年 8 月に Andrew Bartholomaeus 教授の行ったレビューにより適切で公衆衛生を守っていると確認された。

2016 年 6 月に連邦保健省が最終健康ベースのガイダンスを設定するのに FSANZ の関与を求めた。FSANZ の評価はファーマコキネティックモデルアプローチを用いオーストラリアの文脈で最も適切なパラメーターを用いたものでオーストラリア保健大臣助言委員会 (AHMAC) がレビューしオーストラリア健康保護基本原則委員会 (AHPPC) が承認したものである。この報告書で FSANZ はオーストラリアの場所の調査のために新しい enHealth が採択した暫定値より低い TDI を助言している。

TDI は、毎日生涯に渡って食品や飲料中に存在する化学物質を飲み込んでも消費者に感知できるリスクとならない量のことである。

新しい助言値は、モデルの方法が同じではないが米国 EPA の値に近い。FSANZ は独立してこの値を導出し国際専門家のピアレビューを受けた。FSANZ は大きな安全性マージンをもち適切なそして公衆衛生を保護する値を薦めた。新しい TDI は PFAS 汚染のある地域の調査のために使われるだろう。これによりいろいろな地域で、特にヒト健康リスクを評価する場合には、一貫したアプローチが保障されるだろう。PFA の暴露がヒトに有害な健康影響があるという一貫した根拠がないため、これら新しい TDI は予防的対策であることに注意することが重要である。FSANZ は汚染地域の食品摂取について助言をつくる際に調査機関や州政府を援助するガイダンスを含む食事暴露評価も行っている。

さらに FSANZ はこの段階では食品の規制は薦めていない。オーストラリア政府は PFAS の暴露をめぐる不確実性が問題のコミュニティーにストレスと不安を引き起こしていることを認識し、コミュニティの懸念に対応している。

保健省は以下のような各種の州や地域保健当局による活動に資金を提供している

- Williamstown と Oakey 地域での追加の専用メンタルヘルスおよびカウンセリングサービス
- 任意の PFAS 血液検査。検査前後の医師による相談を含む。ただし血液検査は診断や予防のためではなく患者の管理にとって有用な情報でもない。暴露削減対策が成功したかどうかにはプールした地域の検体を経時的に監視することが役立つだろう。
- 疫学研究

Australian guidance values for assessing exposure to perfluorooctane sulfonate (PFOS)

and perfluorooctanoic acid (PFOA)

3 April 2017

<http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/ohp-pfas-hbgv.htm>

FAQ や報告書等多数の文書を提供。

PFOS/PFHxS 及び PFOA の TDI 及び品質基準は次の表の通り

毒性参照値	PFOS/PFHxS	PFOA
TDI (ng/kg 体重/日)	20	160
飲料水品質基準 (ng/L)	70	560
娯楽用水品質基準 (ng/L)	700	5,600

パーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) の毒性のエンドポイントはラットの生殖毒性試験での親の体重減少と子どもの体重増として、NOAEL の血清中濃度をヒトでの相当量 (HED: human equivalent dose) に換算し不確実係数 30 (種差 3、個人差 10) を適用した。一方パーフルオロオクタン酸 (PFOA) については、マウスの生殖発達毒性試験での胎児毒性の NOAEL に PFOS と同様の換算と不確実係数を使用した。

パーフルオロヘキサンスルホン酸 (PFHxS) については毒性及びヒト疫学情報が不十分なため TDI を設定できなかった。PFOS の TDI を使用するという enHealth 2016 のアプローチが保守的で公衆衛生を保護するものと考えるのが合理的であるとして、PFHxS 及び PFOS 暴露をリスク評価では合算すべきであると結論した。

*参考: EFSA は PFOS の TDI を 150 ng/kg 体重/日、PFOA は 1.5 µg/kg 体重/日としている。EPA 飲料水中健康助言レベルは 70 ppt (PFOS と PFOA の合計)。

● 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. リコール情報

Organix Finger Foods Baby Biscuits

04 April 2017

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recallsandadvisories/product-recall-organix-finger-foods-baby-biscuits>

Organix Finger Foods は子どもの喉に詰まり窒息の危険があるとして、ベビー用ビスケットを回収措置。

● 香港政府ニュース

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

1. 肉輸入禁止を 21 工場に限定

Meat import ban limited to 21 plants

March 28, 2017

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2017/03/20170328_220300.shtml

ブラジル当局から提供された更新情報に基づき、輸入禁止はブラジル当局が捜査中の 21 工場に限定する。監視強化のため 3 月 21 日以降輸入および小売りレベルで 66 検体を採取して検査しているが、結果は満足できるものだった。

2. 肉のリコールは信頼を取り戻すため

Meat recall to restore confidence

March 28, 2017

http://www.news.gov.hk/en/categories/health/html/2017/03/20170328_132203.shtml

Ko Wing-man 食品健康局長はメディアに対して、ブラジル産肉のリコールは販売されている冷凍および鳥肉の一般の信頼を回復するだろうと語った。

● 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

輸入検査課

- 2017.3.31~2017.4.6

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=36743>

- 2017.3.24.~2017.3.30

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=36633>

2. 食薬処、類似食品原料 22 種の遺伝子分析法の開発

新型有害物質チーム 2017-04-07

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=36732&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、食品製造業者が不当利得を得る目的で肉眼では区別しにくい原料を使って製造した不良食品を摘発するために、動物性原料 10 種と植物性原料 12 種に対し、遺伝子分析を利用した真偽判別法を開発したと発表した。

この真偽判別法の開発は、汎政府推進課題の一つである「不良食品根絶」の一環として 2011 年から計 231 種の遺伝子分析法を開発し、安価な薬味を交ぜた不良唐辛子粉、内臓を交ぜたにせ物チャンジャ、国産と輸入産ガンギエイなどの流通食品真偽判別に活用してい

る。

今回の分析法の対象食品は、肉眼で区別しにくい▲ズワイガニ(紅ズワイガニ)、▲ブリとヒラマサ、▲サメガレイとイシガレイ、▲マリーゴールドとサフラン、▲マリアザミとあざみ、▲人参と益母草(ヤクモソウ)、▲石榴とりんご、▲麻の実・そば・燕麦、▲ナタマメ・レンズマメ・ひよこ豆などである。例えば、紅ズワイガニは蒸したり、切断・粉碎など単純加工だけでも肉眼で区別しにくく、かまぼこ、ピラフ、揚げ物など多様な加工食品の原料に使われているため、今回遺伝子分析法を利用して原材料を簡単に確認することができるようになった。

※ 遺伝子分析法の原理は、動・植物性食品原料の特定種にだけ存在する遺伝子の特定部位を捜し出してPCRを使って増幅させる方法で、切断、粉碎などの単純加工食品だけでなく多様な加工食品にも適用が可能である。

安全評価院は、今回開発された遺伝子分析法を収録した「食品中使用原料真偽判別のための遺伝子分析方法」を地方自治体、留官検査機関、産業界に配布する計画で、該当の分析法を不良食品根絶のための食品安全管理に積極活用するよう要請する。

判別法関連の詳しい内容はホームページ(www.mfds.go.kr)法令・資料)資料室)マニュアル・指針)で確認することができる。

3. 健康機能食品の安全性・規制の合理化、二兎を同時に！

健康機能食品政策課 2017-04-07

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=36731&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、同じ健康機能食品を使用して同様の被害を被った消費者が衛生検査を要請するための申し込み方法及び処理手続きを規定することを主要内容にする「健康機能食品に関する法律」施行規則を4月7日施行すると発表した。

今回の施行は、健康機能食品に対する安全管理を強化する一方、安全と無関係な規制は解消して健康機能食品産業の健全な発展をはかるためである。

主要内容は、▲消費者が衛生検査を要請することができる試験・検査機関規定、▲健康機能食品の販売業営業者向け教育整備、▲健康機能食品トレーサビリティ管理登録対象者の拡大、▲健康機能食品の販売業者による問題製品の自主回収義務を新設、▲品目製造申告時の検査成績認定条項を改善、▲健康機能食品の営業閉業申告一元化、▲機能性原料・成分の認定申請者拡大、▲品質管理室共同利用の範囲拡大、などである。

消費者20人以上が同じ健康機能食品を使用して同様の有害事例が発生した場合、該当の製品と製造施設に衛生検査を要請することができるようにする「消費者衛生検査要請制」の申し込み方法及び処理手続きを具体的に準備し、消費者の権利を保護して安全性管理を強化する。

※ 消費者衛生検査要請制：同じ製品の摂取により同様の被害を被った消費者が20人以上発生した時、被害消費者の代表または消費者団体による衛生検査要請を受けて、消費者被害実態確認のために健康機能食品の製造施設と衛生状態を調査して生産製品を収去して検

査する制度

健康機能食品のトレーサビリティ管理対象を年間売上高 10 億以上から年売上高 1 億以上に拡大し、健康機能食品販売業者に対しても健康機能食品の安全性または機能性に問題があるなどの品質異常を確認した場合には該当の製品を回収するよう義務条項を新設した。

優良健康機能食品製造基準(GMP)を遵守し品質管理室を置いている会社に対しては品目製造申告時に自体検査成績も認めるようにし、化粧品・畜産物・企業研究所のような営業者品質管理室も共同で利用することができるように範囲を拡大した。

4. 市販流通加工食品の中甘味料の使用安全なレベル

添加物包装課 2017-04-06

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=36711&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、市中流通中の菓子、キャンディーなど加工食品に実際に使用されている甘味料の含量を調査した結果、全て安全な水準で使われていたと発表した。

今回の調査は砂糖の代わりに甘さを出す目的で使われる添加物に対する安全管理のために、甘味料使用基準が設定されている加工食品 30 類型(906 件)を中心に使用実態を確認した。

※ 食品類型 30 種：菓子、キャンディー類、チューインガム、氷果子類、パン類、餅類、ココア加工品類、チョコレート類、ジャム、魚肉加工品、液状茶、固形茶、調製コーヒー、液状コーヒー、果実飲料、炭酸飲料、発酵飲料、その他飲料(混合飲料、飲料ベース)、醤油、みそ、ソース類、ドレッシング、白菜キムチ、その他キムチ、調味エキス、漬け物類、濁酒、その他酒類、加工乳、発酵乳

調査対象の甘味料は、国内生産量と輸入量が多く一日許容摂取量 (ADI) が設定されているサッカリンナトリウム、アスパルテーム、アセスルファム K、スクラロースの 4 種であり、合成甘味料 4 種の同時分析法を開発して調査を進行した。

※ 一日許容摂取量(Acceptable Daily Intake、ADI)：人が一生涯摂取しても観察可能な有害影響が生じない一日摂取量 (単位：mg/kg bw/day)

甘味料 4 種は FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会 (JECFA) で安全性が確認された品目で CODEX、EU、米国、日本など全世界的に広く使われている。

参考として、現在韓国で許可されている甘味料は計 22 種で、このうちサッカリンナトリウム、アスパルテーム、アセスルファム K、スクラロースは食品類型により使用量を定めており、天然甘味料であるステビオール配糖体は砂糖、蜂蜜などに使用を制限して管理している。

調査の結果、市中に流通中の製品計 906 件中 243 件(27%)から甘味料が検出され、全て基準値以内で安全な水準であった。

サッカリンナトリウムは 6 食品類型(61 件)で検出され、平均含量は調味エキス(543.5 μ g/g)、漬け物類(200 μ g/g)、その他キムチ(35.8 μ g/g)の順序であった。

※ サッカリンナトリウム検出食品類型(6種): 菓子、魚肉加工品、その他キムチ、調味エキス、漬け物類、濁酒

サッカリンナトリウム平均含量を利用して一日暴露量を推定した結果 ADI(5 mg/kg bw/day)の 3.6%(0.18 mg/kg bw/day)で安全な水準であった。その他キムチ、菓子、漬け物類などが主な摂取源であると評価された。

アスパルテームは 11 食品類型(77 件)で検出され、平均含量はココア加工品類(269.2 μ g/g)、飲料ベース(146.5 μ g/g)、キャンディー類(74.5 μ g/g)の順序であった

※ アスパルテーム検出食品類型(11 種): 菓子、キャンディー類、チューインガム、ココア加工品類、チョコレート類、炭酸飲料、発酵飲料、飲料ベース、漬け物類、濁酒、発酵乳

アスパルテームは ADI(40mg/kg bw/day)の 0.8%(0.33mg/kg bw/day)で安全な水準であった。日常生活で飲料類、菓子類、乳加工品などを通じて主に摂取されていると分析された。

アセスルファム K は 17 食品類型(87 件)で検出され、平均含量はチューインガム(305.7 μ g/g)、飲料ベース(56.3 μ g/g)、調味エキス(44.4 μ g/g)の順序であった。

※ アセスルファム K 検出食品類型(17 種): 菓子、キャンディー類、チューインガム、氷果子類、餅類、ココア加工品類、チョコレート類、魚肉加工品、果実飲料、炭酸飲料、発酵飲料、混合飲料、飲料ベース、その他キムチ、調味エキス、漬け物類、濁酒

アセスルファム K は ADI(9mg/kg bw/day)の 2.9%(0.26mg/kg bw/day)で安全な水準であった。主に飲料類、キムチ類、菓子類、漬け物食品などを通じて摂取されていた。

スクラロースは 17 食品類型(97 件)で検出され、平均含量はチューインガム(130.9 μ g/g)、氷果子類(29.4 μ g/g)、混合飲料(18.1 μ g/g)の順序であった。

※ スクラロース検出食品類型(17 種): 菓子、キャンディー類、チューインガム、氷果子類、ココア加工品類、調整コーヒー、液状コーヒー、果実飲料、炭酸飲料、発酵飲料、混合飲料、ドレッシング、白菜キムチ、漬け物類、濁酒、加工乳、発酵乳

スクラロース一日推定暴露量は 0.32mg/kg bw/day で ADI(15mg/kg bw/day)の 2.1%で安全な水準であり、飲量類、コーヒー類、乳加工品、酒類などを通じて主に摂取されている。

甘味料 2 種以上が同時に検出された類型は 12(75 件)で、大部分がチューインガム(31 件)でアセスルファム K とスクラロース、またはアセスルファム K とアスパルテームと一緒に使用され甘味を出していると考えられた。

※ 甘味料 2 種以上検出食品類型(12 種): 菓子、チューインガム、果実飲料、キャンディー類、ココア加工品類、発酵類、炭酸飲料、その他飲料、漬け物類、調味エキス、その他キムチ、濁酒

安全評価院は、甘味料の安全管理を強化するために周期的にリスク評価を実施しており、甘味料が使われた食品に対しては原材料及び含量に名称と用途を一緒に表示して消費者が確認して選択できるように徹底的に管理していると説明した。

参考として、今回の調査では甘味料 4 種を同時に分析する方法を開発し、国内流通加工食品中甘味料含量を分析した結果として国際的学術誌である ‘Food Additives and

Contaminants' に 2017 年 3 月掲載された。

5. 生分解性樹脂製品は正しく知って使用してください！

添加物包装課/添加物基準課 2017-03-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=36460&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処食品医薬品安全評価院は、親環境素材に対する関心から最近使用が増加している生分解性樹脂製品の正しい情報提供のために「生分解性樹脂で作られた食品用器具及び容器・包装について理解すること」を小冊子で発刊する。

生分解性樹脂は、微生物など生物的作用によって容易に分解されて環境条件で最終的に水、二酸化炭素、メタン及び分解性有機物など自然の構成物質に分解される親環境素材である。

使い捨てお弁当容器及び乳児用食器類などに多く利用される食品用生分解性樹脂は、単独でまたは他の樹脂と混合して使われ、材質ごとに基準・規格を設定して管理している。

※ 澱粉、セルロース、キチン、ポリ乳酸(PLA)、ポリブチレンサクシネートアジペート(PBSA)など

実生活で使う食品用生分解性樹脂製器具及び容器・包装の正しい使用方法と使用時注意事項は以下。

生分解性樹脂は特定環境条件下で生分解可能なため、表示事項を確認して用途に適した保管・使用を行わなければならない。一般プラスチックと同じく直射日光によって変色や割れるなど光分解が起きるので、直射日光を避けて保管する。

※ 温度、湿度、空気及び微生物有無など条件によって生分解速度が変わる

生分解性樹脂は一般的に耐熱温度が 80℃以下であるため、それ以上の温度で使うと変形することがあるので注意すること。

使用マニュアルや表示事項を良く読んで、使用可否、使用方法、電子レンジ使用可能表示、耐熱及び耐冷温度を確認するのが望ましい。

6. アフラトキシン(aflatoxin)が基準を超過して検出された「ピーナッツ」製品の回収措置

食品安全管理課 2017-04-05

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=36703&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は江原道の食品小分け会社が小分け販売した「ピーナッツ」製品から総アフラトキシン（基準 15.0 µg/kg 下）とアフラトキシン B1（基準 10.0µg/kg以下）が基準超過（順に 46.0 µg/kg、38.0 µg/kg）検出されたため、該当の製品を販売中断及び回収措置する。

● シンガポール農畜産食品局（AVA : Agri-Food Veterinary Authority of Singapore）

<http://www.ava.gov.sg/>

1. AVA はブラジルからの輸入食肉を監視している

AVA is monitoring the import of meat from Brazil

20 March 2017

<http://www.ava.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/media-release---ava-is-monitoring-the-import-of-meat-from-brazil.pdf>

問題となっているブラジルの 21 の食肉加工企業からシンガポールは輸入しておらず、シンガポールへの輸出は認められていない。AVA はブラジルからの輸入肉や肉製品の監視を強化した。ブラジル当局と連携し、状況を監視しながら、他の供給先を増やす用意をしている。

2. 食品（改定）規則 2017

FOOD (AMENDMENT) REGULATIONS 2017

30 March 2017

[http://www.ava.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/circular-on-food-\(amendment\)-regns-2017.pdf](http://www.ava.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/circular-on-food-(amendment)-regns-2017.pdf)

食品（改定）規則 2017 が 2017 年 4 月 1 日から発効することを、食品輸入業者及び製造業者に向けて通知する。本改定には、新規食品添加物の追加や大麦 β -グルカンに関する健康強調表示、農薬 MRL の取り下げ等に関する内容を含む。また、乳児用ミルクの鉛の最大基準値 (ML) を“消費される状態 (as consumed)”として 0.01 ppm に、精米の無機ヒ素の ML を 0.2 ppm に設定する。これらの改定は一般的に国際的な動向に従い貿易を促進する措置である。

* FOOD (AMENDMENT) REGULATIONS 2017

[http://www.ava.gov.sg/docs/default-source/legislation/sale-of-food-act/food-\(amendment\)-regulations-2017.pdf?sfvrsn=2](http://www.ava.gov.sg/docs/default-source/legislation/sale-of-food-act/food-(amendment)-regulations-2017.pdf?sfvrsn=2)

● 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 警告 : PHQ 1001 Khasiat Penawar Herba Qaseh Serata Herb (表示されない強力な西欧の医薬品成分を含む) 摂取後、消費者が糖尿病やその他の有害反応を発症した
HSA Alert: Consumer Developed Diabetes & Other Adverse Reactions After Taking 'PHQ 1001 Khasiat Penawar Herba Qaseh Serata Herb' Which Contains Undeclared Potent Western Medicines

4 APRIL 2017

http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/Press_Releases/2017/phq1001khasiatpenawarherba.html

PHQ 1001 Khasiat Penawar Herba Qaseh Serata Herb が医薬品成分デキサメタゾン、ピロキシカム、グリセオフルビン、パラセタモールを含むため、摂取しないよう警告。60歳代のマレー女性が膝の痛みのために当該製品を2~3ヶ月間定期的に摂取したところ、急速な体重増加と顔のむくみを生じた。この女性は、デキサメタゾンによるものと思われる糖尿病、クッシング症候群の発症、ステロイドの副作用の発症と診断された。

(添付ファイルに製品の写真有り)

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

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

1. IN THE MEDIA のコーナーから

食品規制機関は8ヶ月で1,722の苦情を受け取った

Food regulator receives over 1,722 complaints in eight months

April, 2017 DNA

http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:eb09b348-be1e-417f-af0a-59c6dc41a4bf/FSSAI_News_Food_Compliant_DNA_06_04_2017.pdf

2016年6月から2017年2月の間に消費者苦情を1,722件受け取り、うち最も多かった1,307件は食品包装に関する内容だった。他の415件が個包装あるいは持ち帰り、98件が食品異物混入、74件が期限切れ食品の販売であった。ほとんどは解決していない。

事業者は消費者の権利に敬意を払うようFSSAIは求めている。

2. 食用油の後、企業は小麦粉の強化に勢いづく

After edible oil, industry warms up to fortification of wheat flour

07.04.2017

http://www.fssai.gov.in/dam/jcr:c9cfda17-6b81-4eae-bcd3-72a7ae64e6c4/Press_Release_Fortification_Wheat_flour_07_04_2017.pdf

主要小麦粉ブランドが小麦粉に鉄、葉酸、ビタミンB12を強化し始める。ITC、General Mills、Hindustan Unilever、Patanjali、およびCargillなどの主要企業が強化に合意し、既に始めていて7/8月から市場に出回り始めるだろう。2017年12月までにはインド全体に拡大するだろう。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

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

- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、植物由来食品に含まれる農薬の残留物質の検査結果を発表
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04670090469>
- フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)、遺伝子組換え作物(GMO)規則への食品の遵守に関する検査結果を発表
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04670520469>
- フランス厚生・連帯省、栄養ロゴ表示の影響に関する調査の結果、栄養・スコアロゴ(5C)の便益と有用性が証明されたことを発表
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04670660340>
- 台湾衛生福利部、「トレーサビリティシステムの導入を義務付ける食品業者」を改正
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04670680492>
- 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
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04670730493>

ProMED-mail

- 牛の甲状腺ホルモン、ドッグフード、北米（第二報）：リコール
Beef thyroid hormone, dog food - North America (02): recall
2017-03-28

<http://www.promedmail.org/post/4930078>

Date: Tue 21 Mar 2017 Source: Food Safety News [edited]

ペットが病気になったという消費者からの苦情が、WellPet LLC と Blue Buffalo Co の全国リコールに拡大した。ドッグフードからウシ甲状腺ホルモンが過剰量検出されたためである。どちらの会社も特定ロットの缶詰ドッグフードをリコールしている。

FDA が 4 つの苦情を調査している - 1 つは Blue Buffalo 社製品、3 つが WellPet 製品に関連する。調査の結果、これらの製品に天然のウシ甲状腺ホルモン量が多い可能性が明らかになった。甲状腺ホルモンは首まわりの肉を切り取るプロセスで肉に入る可能性がある。

1984~1985 年に CDC はミネソタ、サウスダコタ、アイオワの住人 121 人が甲状腺機能亢進症になったアウトブレイク事例を調査した。肉工場では食道トリミングを行っていて、得られた肉に甲状腺が含まれていた。この調査の結果により USDA はヒトの食用にする牛肉や豚肉の食道トリミングを禁止した。この部位からとった肉をペットフードに使うことはまだ認められている。ウシの甲状腺ホルモンを過剰に摂取した犬は喉の渇きや尿量増加、体重減少、心拍増加、落ち着きの無さなどの症状が出る可能性がある。長期間続くとさらに嘔吐や下痢、呼吸困難、呼吸促迫などの追加症状につながる可能性がある。

- グラヤノトキシシン中毒—中国：(香港) ハチミツ
Grayanotoxin poisoning - China: (Hong Kong) honey
2017-04-03

<http://www.promedmail.org/post/4943249>

Date: Sat 1 Apr 2017 Source: Asia Times [edited]

2017年3月25日に自宅でハチミツを食べた37才の男性が約5分後にめまい、しびれ、息切れなどの症状を呈し、いわゆる「マッドハニー」中毒になった。男性は入院して治療を受け、医師の助言に逆らい翌日退院したが安定していると報告されている。健康保護局の調査でハチミツにはグラヤノトキシシンが含まれることがわかった。男性によるとそのハチミツはネパール産で友人から購入しという。調査は続いている。

- ベンゼン生成、ソフトドリンク ナイジェリア
Benzene formation, soft drinks – Nigeria
2017-04-03

<http://www.promedmail.org/post/4943125>

Date: Thu 30 Mar 2017 Source: MSN [edited]

BBCによると、ラゴスの高等裁判所が、コカコーラ製品のSpriteとファンタに消費者の健康リスクとなると表示すべきと判断した。理由は、炭酸飲料に高濃度の安息香酸とサンセットイエロー色素が含まれる、これらがビタミンCと混ざると有害になる可能性があるからだ。FDAがこれを確認していて、混ぜるとベンゼンという発がん物質ができる可能性がある。

Spriteとファンタは最初に問題が指摘されたのは9年前で、地元のビジネスマン Emmanuel Fijabi Adebo 博士とその会社が英国に輸出しようとした際、英国の保健当局が安息香酸が基準値を超えるという理由で製品の販売を認めなかった、コカコーラと炭酸水は大丈夫だった。

Adebo が輸出しようとした製品を作っているナイジェリアボトリングカンパニー(NBC)は、その製品は国内向けで輸出用ではない、という。このことがナイジェリアの人たちの怒りを買って、何故ナイジェリアの基準が英国より低いのかという疑問を呼んだ。

2017年2月の判決で国の食品医薬品管理局(NAFDAC)が国民を炭酸飲料の有害な摂取から守らなかったとして200万ナイラ(USD 6350)の罰金を科した。Oyebanji 判事は以下のよう述べている：

「裁判所は原告の学識のある勧告に完全に同意する、ナイジェリアボトリングカンパニーの製造したソフトドリンクは宗教や人種に関わりなくヒトの摂取に適したものであるべきである」

BBCのインタビューでAdeboは「我々は欧州では基準を満たさないとみなされる製品を持つべきではない」と言っている。NBCは裁判所の決定に上告していてまだボトルに警告

表示はしていない。BBCによるとスプライトとファンタの安息香酸量は国内および国際機関に認められた使用量の範囲内である。

CNN への声明で、コカコーラの広報とコミュニケーション、ユーラシア、アフリカ担当副会長 Hamish Banks は、どちらの飲料にも安全上の問題はない、という。「これらの製品の全ての成分の量は、安息香酸とアスコルビン酸(ビタミン C)も含めて、コーデックスとナイジェリア工業規格の保守的ガイドラインの範囲内である」

- シガテラ魚中毒－中国：(香港) 疑い

Ciguatera fish poisoning - China: (HK) susp.

2017-04-08

<http://www.promedmail.org/post/4958181>

Date: Thu 6 Apr 2017 Source: Outbreak News Today [edited]

香港健康保護センターは2017年4月1日にシガテラ食中毒疑い事例を調査していると発表した。55才の男性が2017年3月31日の金曜日、自宅でランチに魚の頭とアルコールを摂取して舌や口のしびれ、脚の衰弱を発症した。患者は2017年4月5日救急に行つて低血圧と徐脈で入院した。魚は Tai Yuen 市場で3月30日に購入したもの。

EurekAlert

最初の食事摂取に関係なく、マルチビタミンは心疾患リスクと関連しない

Multivitamins not associated with heart disease risk, regardless of initial dietary intake
5-Apr-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-04/bawh-mna040517.php

JAMA Cardiology に発表された医師健康研究 II (PHS II) の11年のフォローアップ。マルチビタミンとプラセボで主要心血管系疾患リスクに有意差はなかった。研究者らはもとの食事が栄養の少ない人たちにはマルチビタミンが効果があるのではないかと検討したが、もとの栄養状態にマルチビタミンの CVD リスクや総死亡への影響に対して明確な影響はなかった。

著者の Howard Sesso 博士は「直感的に多くの人が栄養状態の悪い人にはマルチビタミンの長期使用がメリットがあるのではないかと考えてきた。しかし我々の最近の解析ではそのような根拠は全くなかった」という。

- ミツバチを救うには、ヒトの行動が変わらなければならない

To save honey bees, human behavior must change

6-Apr-2017

https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-04/esoa-tsh040417.php

－管理のまずさがミツバチ病原体を拡散させている、ミツバチ研究者が言う－

近年のミツバチの複雑な健康問題とコロニー消失の答えを探すなかで、養蜂業専門業者

や趣味の養蜂家達は鏡をみる時であろう。

アメリカ昆虫学会の *Journal of Economic Entomology* に発表された Robert Owen のリサーチエッセイ。ヨーロッパミツバチ (*Apis mellifera*) を苦しめている病原体の拡散に重要な寄与をしているのはヒトの行動である。一部の研究者らはコロニー崩壊症候群などのような病気の特効薬を探しているが、多くの問題はヒトの行動が原因である、と Owen はいう。

Owen はオーストラリア養蜂ハンドブックの著者で、養蜂販売会社のオーナーでメルボルン大学の博士論文提出資格者である。彼はミツバチ病原体の拡散を許した人的要因は、

- ・ 商業授粉のための定期的大規模、規制の緩いミツバチコロニーの移動
- ・ ミツバチの寄生虫などの管理に農薬や抗生物質を不注意に大量に使うことで耐性を作った
- ・ 国際的ミツバチの取引による国際的な病気の拡散
- ・ 趣味の養蜂家達の技術の無さによる病気の管理が出来ていないこと

などで、より厳しい規制を求めている。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室