

## 食品安全情報（化学物質） No. 11/ 2017 (2017. 05. 24)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>)

### <注目記事>

#### 【EFSA】 汚染物質発生データについての2016年データ収集の概要

EFSAは食品及び飼料中の汚染化学物質の実態データを毎年、継続的に収集し、データベースに蓄積している。今回、2015年にサンプリングした食品及び飼料中化学汚染物質の分析結果の2016年収集分を解析した。全体として837,154件の分析結果がEFSAへ提出された。この分析は様々な欧州団体が集めた124,987件の検体について実施された。本報告書には、物質ごとに、データの提供国、食品（FoodEx1）及び飼料分類とその内訳をまとめている。

\*ポイント： 対象となった汚染物質の種類を見ると、EFSAが非常に多くの種類についてデータを収集して蓄積していることが分かります。このように汚染物質の実態データを統一の形式で継続的に蓄積していることがEFSAのリスク評価の基盤となっています。

#### 【ANSES】 ミネラルオイルによる食品汚染を減らすためにANSESは勧告を発表

ミネラルオイル（ミネラルオイル炭化水素・MOHs）はミネラルオイル飽和炭化水素（MOSHs）とミネラルオイル芳香族炭化水素（MOAHs）から成る原油由来の複合混合物である。それらは紙のインクや接着剤、段ボール製食品梱包材に存在するため、これらのミネラルオイルは食品に移行することがある。特定のMOAHsに遺伝毒性と変異原性の性質が示されていることから、フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）はこれらの化合物による食品汚染の低減に関する勧告を発表した。

\*ポイント： 欧州ではミネラルオイルによる食品汚染が食品安全上の問題の一つとして考えられていて、EFSA（2012）の評価でもMOAH暴露について懸念が示されています。特に暴露に大きく寄与しているのが食品包装へのリサイクル材の使用なので、ANSESもリサイクルされる雑誌や新聞、他の印刷紙をMOAHフリーにすること、MOAH汚染に関連するリサイクル工程や低減技術に関する研究を勧めています。

#### 【USDA】 USDAは未承認GEペチュニアの流通を確認

USDAの動植物衛生検査局（APHIS）は、最近オレンジ、赤、紫色の花を作るために遺伝子組換え（GE）されたいくつかのペチュニア品種が、アフリカ、アジア、中央アメリカ、欧州、南米、オーストラリア、イスラエル、メキシコから米国に輸入されて7 CFR part 340で求められる適切な認可を得ずに州をまたいで流通していたことを知った。APHISはブリーダーや栽培者と緊密な連絡をとって販売取り下げを行っている。消費者は対応する必要はない。

\*ポイント： 食品ではないですが、複数国で流通していたことが確認されて世界各地で販売停止などの対応が報告されているので例外的に取り上げました。ヒトと環境へのリスクはないとしています。国内での対応については次のサイトをご参照下さい。

\*農林水産省・環境省：未承認の遺伝子組換えペチュニアの取扱いについて

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/170510.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. 国際がん研究機関（IARC）

### [【EC】](#)

1. 消費者安全性に関する科学委員会(SCCS)：方法論に関するワーキンググループの 2017 年 5 月 3 日の会合の議事録
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【EFSA】](#)

1. 汚染物質発生データについての 2016 年データ収集の概要
2. 食品添加物としての脂肪酸(E 570)の再評価
3. 新しい食品酵素暴露ツールは評価の道を開く
4. 予定しておいてーリスク評価における根拠の統合についての EFSA/EBTC 合同科学会議：リンゴとオレンジを組み合わせる科学ー10月 25-26 日、リスボン
5. EFSA はタンパク質含有量が低いフォローアップミルクについての助言を発表する
6. タンパク質加水分解物から作られた乳児用および/またはフォローアップミルクの認可申請の準備と提出のための科学的技術的ガイダンス
7. タンパク質加水分解物から製造された乳児用および/またはフォローアップミルクの認可申請の準備と提出のための科学的技術的ガイダンス案についてのパブリックコメント募集結果
8. 物理的・化学的特性と分析法において一般的に繰り返される問題についての農薬ピアレビュー会議の結果
9. 健康強調表示
10. 新規食品関連
  11. 食品と接触する物質関連
  12. 遺伝子組換え関連
  13. 香料グループ評価
  14. 主な遺伝毒性エンドポイントを含む農薬とその代謝物質に特定したデータベースの編集
  15. 科学的な協力についての EFSA の 2016 年次報告

### [【FSS】](#)

1. FSS の Hebridean（ヘブリディーズ諸島産）シーソルトに関する声明

### [【NHS】](#)

1. Behind the headlines

### [【BfR】](#)

1. 抗菌剤耐性：学際的な努力が成功

### [【RIVM】](#)

1. オランダの飲料水生産におけるリスクアナリシスとリスク管理
2. オランダの鉛の食事暴露
3. 鉛及びカドミウムのバイオモニタリング：ヒト暴露と影響評価に価値を加えるかについての予備的研究
4. 食品添加物亜硝酸塩と硝酸塩の摂取量評価
5. 住民の血液分析は長期 PFOA 暴露を確認

### [【ANSES】](#)

1. ミネラルオイルによる食品汚染を減らすために ANSES は勧告を発表
2. ANSES は農薬への有害反応の報告を促進する

### [【FDA】](#)

1. FDA はある種の果物ジュースや野菜ジュースを食用色素として認可するガイダンス案を取り下げる
2. 食品中過塩素酸塩の調査データ：2005-2006 及び 2008-2012 トータルダイエットスタ

ディ結果

3. 海外供給者認証計画(FSVP)規則についてさらなる情報を探している？
4. FDAはある種の鉛検査の結果が不正確であるリスクについてアメリカ人に警告
5. リコール：Dynamic Technical Formulations, LLCはアンダリンとオスタリンが存在するとしてTri-Tonの全国的リコールを発表する
6. FSMA共同トレーニングフォーラム：規制の前と間に教育する

【[CDC](#)】

1. ホームデイケアセンターでの水銀中毒－2015年フロリダ、Hillsborough郡

【[USDA](#)】

1. USDAは未承認GEペチュニアの流通を確認

【[CPSC](#)】

1. Nature's Truthが鉄サプリメントボトルが子どもが開けられないようする規制に従わないためリコール

【[Health Canada](#)】

1. オンタリオ、ソーンヒルのYonge and John Medical Pharmacyから未承認の精力剤製品が押収された
2. オタワのRixxx Adult Storeで販売されている未承認の精力剤が健康に深刻な影響を及ぼす可能性がある
3. 外国製品警告

【[CFIA](#)】

1. 食品リコール警告
2. 消費者向け助言：ルーピンはピーナッツアレルギーのある消費者にアレルギー反応を起こすかもしれない

【[FSANZ](#)】

1. 食品基準改定
2. 食品基準通知
3. 食品基準ニュース

【[APVMA](#)】

1. クロルピリホス化学物質レビュー

【[TGA](#)】

1. 安全性警告：Man XXX Herbal カプセル

【[MPI](#)】

1. MPIはマヌカハニーの意見募集を延長する

【[MFDS](#)】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 貝類毒素発生及び検査の現状
3. 子供の日に備え子供嗜好食品の全国一斉点検の結果
4. 食品医薬品安全処、「子供の安全食品探検隊」発足
5. 食品中の重金属（鉛、カドミウム）安全管理強化

【[HSA](#)】

1. HSAは他国の不正な健康製品に関して発表された海外警告情報を更新

【[その他](#)】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から
- ・ (EurekAlert) フィラデルフィアのほとんどの家庭の台所は重大な基準違反とされるだろう
- ・ (EurekAlert) 消費者はグルテンフリー食品に誤解させられている、研究が発見
- ・ (EurekAlert) GMOはどう規制されているあるいはいないのか（動画）
- ・ (EurekAlert) 甲状腺がんのスクリーニングは薦めない

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

## 1. 国際がん研究機関 (IARC)

- モノグラフ 一部のナノ物質と繊維

Volume 111 (2017) Some Nanomaterials and Some Fibres

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol111/index.php>

オンライン版発表

### IARC は日本とがんコントロール協力を強化

IARC strengthens cancer control partnership with Japan

19/05/2017

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

日本の国立がんセンターと、がん登録開発のための世界イニシアチブ Global Initiative for Cancer Registry Development (GICR)について、東アジア地区での IARC/GICR 協力センターを作る覚え書きに署名した。

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

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)

## 1. 消費者安全性に関する科学委員会(SCCS)

方法論に関するワーキンググループの 2017 年 5 月 3 日の会合の議事録

Minutes of the Working Group Meeting on Methodologies of 3 May 2017

[https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/scientific\\_committees/consumer\\_safety/docs/sccs2016\\_miwg\\_019.pdf](https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/scientific_committees/consumer_safety/docs/sccs2016_miwg_019.pdf)

- ・ベンチマーク用量アプローチと用量-反応モデル作成

SCCS のメンバーによるベンチマーク用量アプローチと用量-反応モデル作成一般についての講義を行い、EFSA の新しいガイドラインを紹介した。これまでのガイドラインが単一のベストフィットモデルを見つけるものだったのに対して、新しいガイドラインはモデルの平均化を用いるという違いについて特に注目した。それから Proast (RIVM) あるいは BMDS (EPA) ソフトウェアを用いて実習を行った。より困難な、問題のあるデータセットを用いた場合の追加の演習も行い、それにどう対応するのかを示した。さらに SCCS のガイドラインの改訂の必要性について検討する。

- ・代替法とその妥当性評価

SCCS の副座長 Vera Rogiers が 2017 年 3 月 23-24 日の BfR/RIVM ワークショップに参加した。ほとんどの代替法は単独で使えるものではなく、それのみで *in vivo* 試験を代替できるものではない。そのため様々な方法を組み合わせたいわゆる試験戦略を作る、あるいは

は総合的アプローチが必要である。現時点では評価のための公式な方法は存在せず、規制目的では採用できない。このため関係者が議論した。

## 2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

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

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

RASFF Portal Database

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

2017年第19週～第20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)

スペイン産チルド真空パックキハダマグロのヒスタミン(1833～3927 mg/kg)、英国産食品サプリメントのビタミンA高含有(最大 4850 µg/日)、チュニジア産スペイン経由冷凍カニのカドミウム(0.97 mg/kg)、スペイン産冷凍ヨシキリザメの水銀(1.82 mg/kg)、英国産食品サプリメントの未承認物質シルデナフィル(102.7 mg/item)、ポルトガル産冷凍ヨシキリザメフィレの水銀(1.2 mg/kg)、スペイン産チルドマグロロインのヒスタミンが原因だと疑われる食中毒の発生、アイルランド産生きたイガイの記憶喪失性貝毒(ASP) (20.9 mg/kg ; 42 mg/kg)、スペイン産チルド真空パックマグロが原因の食中毒の発生（ヒスタミン）、インドネシア産冷凍メカジキの水銀(1.61 mg/kg)、スペイン産冷凍メカジキの水銀(1.5 mg/kg ; 2.15 mg/kg)、スペイン産冷凍マグロチャンクが原因と疑われる食品由来アウトブレイク（ヒスタミン）、ナイジェリア産パーム油の未承認着色料スーダン4 (>3 mg/kg)、アイルランド産生きたカキの記憶喪失性貝毒(ASP) (22.6; 70.6 mg/kg)、産出国不明デンマークで包装された有機米の無機ヒ素(0.333 mg/kg)、スペイン産フランス経由有機塩味煎ったピスタチオのアフラトキシン(B1 = 67.71; Tot. = 127.83 µg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質ヨヒンビン・フェネチルアミン及びフェネチルアミン誘導体(ホルデニン)、など。

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

イスラエル産ハチミツ入り食品サプリメントの未承認物質シルデナフィル、モーリシャス産メカジキの水銀(2.389 mg/kg)、スペイン産チルドニシキダイの水銀(1.24 mg/kg)、ギリシャ産チルドヒラマサの水銀(1.18 mg/kg)、ウクライナ産クルミ入りプルーンと乾燥アプリコットの亜硫酸塩 (90 mg/kg)及びソルビン酸カリウム(E202)(550.6 mg/kg) 非表示、スペイン産生鮮有機アロエベラの葉のアロイン高含有(30.8 mg/kg)、インド産インスタントコーヒーのオクラトキシンA (11.7 µg/kg)、中国産装飾したプラスチックボウルからのホルムアルデヒドの溶出(32.96 mg/kg ; 29.87; 33.03 mg/kg ; 34.07; 32.86 mg/kg)、ウズベキスタ

ン産リトアニア経由ポーランド包装レーズンのオクラトキシシン A (24.5 µg/kg)、中国産プラスチックマグからのホルムアルデヒドの溶出(33.31 mg/kg)、スペイン産チルドメカジキカルパッチョの水銀(2.154 mg/kg)、アルゼンチン産冷凍内臓を取り出したイカのカドミウム(2.72 mg/kg)、スペイン産解凍真空パックキハダマグロのヒスタミン(804 mg/kg)、スペイン産解凍キハダマグロのロインが原因と疑われる食中毒、ベトナム産冷凍全形ナマズの未承認物質マラカイトグリーン(29 µg/kg)、インド産オクラの未承認物質プロパルギット(0.046 mg/kg)、イタリア産ブロッコリーのフルアジポップ-p (1.6 mg/kg)、米国産食品サプリメントの未承認物質シルデナフィル、米国産食品サプリメントの着色料エリスロシン(E127)の未承認使用、スペイン産解凍キハダマグロロインが原因と疑われる食中毒(ヒスタミン)、スペイン産解凍メカジキフィレ(1.3 mg/kg; 2.02 mg/kg); チルドメカジキフィレ(1.59 mg/kg)の水銀、スペイン産チルドサバのヒスタミン、スペイン産チルドスルメイカのカドミウム(3.5 mg/kg)、スペイン産チルドマグロが原因の食品由来アウトブレイク(サバ科類食中毒の疑い)、スペイン産チルドメカジキタルタルの水銀(1.2 mg/kg)、など。

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

ポーランド産飼料用乾燥させた刻みリンゴ搾りかすのダイオキシシン(0.99 pg WHO TEQ/g)、中国産ノルウェー経由ショットグラスからの着色料の溶出、パキスタン産米のアフラトキシシン(B1 = 8.3; Tot. = 8.8 µg/kg)、中国産フランス及びドイツ経由陶磁器朝食セットからのカドミウムの溶出(皿: 0.642; 0.93 mg/dm<sup>2</sup>)、カナダ産食品サプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸及び未承認物質ヨヒンビン、オーストラリア産生の有機マンダリンとグビンジクリーミーココナッツミルクチョコレート(未承認新規食品成分カカドゥプラム(*Terminalia ferdinandiana*))、米国産食品サプリメントの未承認新規食品成分アグマチン硫酸及び未承認物質 N-ニコチノイル-GABA、米国産オランダ経由食品サプリメントの亜鉛高含有(32 mg)、スロバキア産スイートコーンパフの着色料キノリンイエロー(E104)・着色料サンセットイエローFCF(E110)・着色料ポンソー4R/ コチニールレッドA(E124)の未承認使用、米国産オランダ経由食品サプリメントのビタミン B6 高含有(50.7 mg/item)、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

ナイフからのクロムの溶出(1 mg/kg)、ブラジル産チルド馬肉の未承認物質ナプロキセン(49 µg/kg)、ベトナム産冷凍シーフードミックスのカドミウム(5.5 mg/kg)、ウズベキスタン産トルコ経由ビターアプリコットカーネルのシアン化物高含有(322 mg/kg)、インド産オクラの未承認物質プロパルギット(0.11 mg/kg)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス(0.145 mg/kg)及びピリミホスメチル(0.327 mg/kg)、エジプト産飼料用ピーナッツ穀粒のアフラトキシシン(B1 = 240; Tot. = 290 / B1 = 270; Tot. = 320 µg/kg)、中国産緑茶の未承認物質アントラキノン(0.087; 0.067 mg/kg)、ガンビア産ピーナッツ穀粒のアフラトキシシン(B1 = 172; Tot. = 192 µg/kg)、トルコ産ペッパーのクロルピリホス(0.081 mg/kg)、トルコ産真空パックブドウの葉の未承認物質ジチオカルバメート(4.3 mg/kg)、ベトナム産ヒマワリ油漬缶入りカツオのヒスタミン(266 mg/kg)、中国産食品サプリメントの未承認物質シブトラミン(14.46

mg/item)、エジプト産缶入りアーティチョーク花芯の亜硫酸塩非表示(29 mg/kg)、など。  
その他アフラトキシン等多数

---

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

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_home.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm)

## 1. 汚染物質発生データについての 2016 年データ収集の概要

Summary of the 2016 Data Collection on Contaminant Occurrence Data

5 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1217e>

EFSA は食品及び飼料中の汚染化学物質の実態データを毎年、継続的に収集し、データベースに蓄積している。データ提出では標準サンプル表記記 (SSD : Standard Sample Description) で統一するよう呼びかけている。今回、2015 年にサンプリングした食品及び飼料中化学汚染物質の分析結果の 2016 年収集分を解析した。全体として 837,154 件の分析結果が EFSA へ提出された。この分析は様々な欧州団体が集めた 124,987 件の検体について実施された。データの提供者は政府機関と営利団体である ; データの 93%以上は政府団体が提出した分析結果だった。本報告書には、物質ごとに、データの提供国、食品 (FoodEx1) 及び飼料分類とその内訳をまとめている。

対象汚染物質は、次の通り。

- ・ 難分解性有機汚染物質 (POPs) 及び他の有機汚染物質 : 芳香族炭化水素、臭素化難燃剤、ダイオキシン及びポリ塩化ビフェニル類 (PCBs)、メラミン及びその類縁体、ミネラルオイル、有機塩素化合物、など。
- ・ 製造副生成物 : アクリルアミド、フラン、カルバミン酸エチル、多環芳香族炭化水素、など。
- ・ 毒素 : 微生物毒素、マリンバイオトキシン (テトロドトキシン)、キノコ毒、かび毒、植物毒、など。
- ・ 化学元素 : アルミニウム、ヒ素、カドミウム、シアン、フッ素、ヨウ素、鉛、水銀、ニッケル、ストロンチウム、スズ、タンゲステン、タリウム、ウラン、鉛、など。

## 2. 食品添加物としての脂肪酸(E 570)の再評価

Re-evaluation of fatty acids (E 570) as a food additive

EFSA Journal 2017;15(5):4785 [48 pp.]. 5 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4785>

食品添加物及び食品に添加する栄養源に関するパネル(ANS)は、食品添加物として使用する際の脂肪酸(E 570)の安全性を再評価する科学的意見を提供する。この食品添加物は、カ

プリル-(C8)、カプリン-(C10)、ラウリン-(C12)、ミリスチン-(C14)、パルミチン-(C16)、ステアリン-(C18)、オレイン酸(C18:1)を含み、単独であるいは組み合わせて存在している。1991年に食品科学委員会(SCF)は、脂肪酸(ミリスチン、ステアリン、パルミチン、オレイン酸)のグループ許容一日摂取量(ADI)を「特定しない」と設定した。脂肪酸(E 570)は通常の食事由来の遊離脂肪酸と同じ経路で吸収される。それらは急性毒性が低いことが示されている。亜慢性毒性についての入手可能な研究は限られているが、食事の最大10%の用量で毒性影響の証拠はない(9,000 mg ラウリン酸/kg 体重/日に相当)。脂肪酸(E 570)に遺伝毒性の懸念はないと考えられる。慢性毒性、生殖毒性、発達毒性に関するデータは、これらのエンドポイントについての結論を出すには少なすぎる。パネルは、食品添加物の脂肪酸(E 570)の寄与は全ての食事源(食品添加物及び日常の食事)由来飽和脂肪酸全体の暴露の平均1%にしか相当しないと指摘した。パネルは、EU委員会規則 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の枠組みで述べられたアプローチに基づき、前述の結果を考慮して、食品添加物脂肪酸(E 570)は報告された使用と使用量で安全上の懸念はないと結論した。

### 3. 新しい食品酵素暴露ツールは評価の道を開く

New food enzyme exposure tool paves the way for evaluations

10 May 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170510>

EFSAの科学者は、EU法の求める安全性評価を改善するものとなる、食品生産に使用する酵素の消費者暴露をより正確に推定する方法を考案した。

本日発表する4つの科学的意見は、新アプローチを用いて残り300件の申請の評価への道を開く。

このアプローチを開発した、食品と接触する物質、酵素、香料及び加工助剤に関するパネル(CEF)の一員である暴露専門家のChristina Tlustos博士は述べた：「我々は食品酵素を含む各食品工程に適合可能な暴露ツールを開発した。このツールは技術的な変換係数を用いている、つまり食品摂取量データと酵素使用量を結び付け、食品に移行する食品酵素量を考慮している。」

#### 関係者からの情報提供

食品酵素作業グループ長でCEFパネルメンバーであるKarl-Heinz Engel教授は述べた：「作業グループの専門家はその技術的データを使用するか決定した。このツールの開発中に関係者は役立つ知見と追加データを提供した。食品酵素使用量と食品摂取量データ両方を調和させることで、以前よりもより正確にこれらの物質への消費者暴露を推定することができる。」

EFSAの評価が予定されている残り全ての食品酵素申請に、この同じ方法が適用される。

#### 食品酵素とは？

酵素は化学的反応を触媒するタンパク質分子である。それはパンやビールなど食品の生



産に何世紀にもわたって使用されている。

歴史的に、生きている生物が自然に産生し食品製造に用いられる原料に存在するため、酵素には毒性がなく消費者の安全上の懸念はないと考えられている。だが、今日の食品は工業的に生産された食品酵素を用いて作られてもいる。これらの酵素は植物や動物の組織から抽出されたり、微生物の発酵で生産されたりする。

### 背景

工業的に生産された食品酵素は食品生産での使用が安全であることを保証するために EC 規則 1332/2008 で科学的評価対象である。EFSA は欧州委員会から 300 以上の食品酵素安全性評価の申請を受け取っている。2016 年 9 月に CEF パネルは個々の欧州市民から集めた実際の摂取量データに基づく食品酵素の食事暴露のための新しい方法論を発表した。(食用酵素の総固形有機物量 total organic solids (TOS)を申請者の提案した使用方法で計算する。その量での毒性やもともとその酵素が含まれる食品から摂取される酵素の量と比較する。)

\* EFSA CEF パネル : Exposure assessment of food enzymes

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4581>

・オオムギ(*Hordeum vulgare*)から採取した食品酵素  $\beta$ -アミラーゼの安全性評価に関する科学的意見

Scientific opinion on Safety evaluation of the food enzyme  $\beta$ -amylase obtained from barley (*Hordeum vulgare*)

EFSA Journal 2017;15(5):4756 [22 pp.]. 10 May 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4756>

この食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念は生じない。

・小麦(*Triticum spp.*) から採取した食品酵素  $\beta$ -アミラーゼの安全性評価に関する科学的意見

Scientific opinion on Safety evaluation of the food enzyme  $\beta$ -amylase obtained from wheat (*Triticum spp.*)

EFSA Journal 2017;15(5):4754 [12 pp.]. 10 May 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4754>

この食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念は生じない。

・ダイズ(*Glycine max*)乳清から採取した食品酵素  $\beta$ -アミラーゼの安全性評価に関する科学的意見

Scientific opinion on Safety evaluation of the food enzyme  $\beta$ -amylase obtained from soybean (*Glycine max*) whey

EFSA Journal 2017;15(5):4757 [13 pp.]. 10 May 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4757>

この食品酵素はマルトースシロップ製造のためのデンプン加工及び日本の餅の製造に使用される。結論として、使用した日本の餅が大豆アレルギーをわずかに含む恐れがあることを除けば、この食品酵素は意図した使用条件で安全上の懸念は生じない。

・遺伝子組換えクロウジカビ系統 XYL から採取した食品酵素エンド-1,4-β-キシラナーゼの安全性評価に関する科学的意見

Scientific opinion on Safety evaluation of the food enzyme endo-1,4-β-xylanase obtained from genetically modified *Aspergillus niger* strain XYL

EFSA Journal 2017;15(5):4755 [20 pp.]. 10 May 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4755>

酵素の総有機固形物食事暴露量 (TOS) 0.013 mg TOS/kg 体重/日以下である。エンド-1,4-β-キシラナーゼの日常摂取量にアレルギー反応の可能性は低いので、安全上の懸念はないと考えられる。全身毒性が齧歯類の反復投与 90 日間経口毒性研究で評価された。食事暴露と比べてかなり高い暴露マージンとなる、無毒性量(オスとメスにそれぞれ 4,095 と 4,457 mg TOS/kg 体重/日)が導出された。だが遺伝毒性データは不十分だった。その結果、遺伝毒性に関する最終結論は出せなかった。

4. 予定しておいてーリスク評価における根拠の統合についての EFSA/EBTC 合同科学会議：リンゴとオレンジを組み合わせる科学ー10月 25-26 日、リスボン

Save the date – Joint EFSA/EBTC scientific colloquium on evidence integration in risk assessment: the science of combining apples and oranges – Lisbon, 25-26 October

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/171025-0>

EFSA と根拠に基づいた毒性学共同研究 Evidence Based Toxicology Collaboration (EBTC) の、化学物質のヒトリスク評価における根拠の統合の将来の方向性について探る合同会議に、世界中の主導的科学家が参加する。

\* Evidence Based Toxicology Collaboration

<http://www.ebtox.org/>

5. EFSA はタンパク質含有量が低いフォローアップミルクについての助言を発表する

EFSA publishes advice on follow-on formulae with lower protein content

11 May 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170511-0>

牛またはヤギのミルクでできた、少なくとも 1.6 g/100 kcal のタンパク質を含むフォローアップミルクは欧州に住む乳幼児に安全でふさわしいと EFSA は述べた。現在の EU 法は最低タンパク質含有量を 1.8 g/100kcal に設定している。

科学的評価のために EFSA は、6～12 か月の乳児の食事のタンパク質必要量、授乳の最

初の1年間の母乳のタンパク質含有量、健康的な欧州の乳児の食事調査と2つの特定研究からのタンパク質摂取量を検討した。

無傷の牛またはヤギの乳タンパク質から少なくとも1.6 g/100 kcalのタンパク質含有量のフォローアップミルクは、他の関連するEU規則の要件に従っていれば、欧州で生活する健康的な乳児に安全でふさわしい。

EFSAは牛やヤギのミルク以外の摂取源由来タンパク質を含むフォローアップミルクも検討した。入手可能なデータからは大豆タンパク質分離物やタンパク質加水分解物から作られた同様のタンパク質含有量のフォローアップミルクの安全性と適合性を設定できなかった。

EFSAは7週間のパブリックコメント募集中に関連団体から受け取ったフィードバックを検討した。

・乳幼児が使用するタンパク質を少なくとも1.6 g/100 kcal含むフォローアップミルクの安全性と適合性についての科学的意見

Scientific Opinion on the safety and suitability for use by infants of follow-on formulae with a protein content of at least 1.6 g/100 kcal

EFSA Journal 2017;15(5):4781 [29 pp.]. 11 May 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4781>

6. タンパク質加水分解物から作られた乳児用および/またはフォローアップミルクの認可申請の準備と提出のための科学的技術的ガイダンス

Scientific and technical guidance for the preparation and presentation of an application for authorisation of an infant and/or follow-on formula manufactured from protein hydrolysates

EFSA Journal 2017;15(5):4779 [24 pp.]. 11 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4779>

NDAパネルはこの科学的意見案をパブリックコメント募集に向けて2016年12月14日に承認した。この文書案は必要に応じて見直され、受け取ったコメントにより改訂される。

7. タンパク質加水分解物から製造された乳児用および/またはフォローアップミルクの認可申請の準備と提出のための科学的技術的ガイダンス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 a draft scientific and technical guidance for the preparation and presentation of an application for authorisation of an infant and/or follow-on formula manufactured from protein hydrolysates

EFSA-Q-2016-00300

11 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1214e>

2017年1月13日～3月3日までパブリックコメントを募集し、7団体からコメントを受け取った。この意見は2017年4月5日のNDA全体会議で議論、採択され、EFSA Journalで発表される。

## 8. 物理的・化学的特性と分析法において一般的に繰り返される問題についての農薬ピアレビュー会議の結果

Outcome of the pesticides peer review meeting on general recurring issues in physical and chemical properties and analytical methods

EFSA-Q-2017-00207

8 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1221e>

明らかにされた主な問題は、評価報告書の質とどこまで詳細にするか、新しいデータの要求に従う程度、特に分析法、不純物プロファイルの評価や提案された規格に関連して、である。これらの問題についての結論とさらなる助言が報告された。

## 9. 健康強調表示

クルクミンと関節の正常機能：健康強調表示

Curcumin and normal functioning of joints: evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

EFSA Journal 2017;15(5):4774 [9 pp.]. 8 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4774>

申請者は、一般集団を対象に「炎症バイオマーカーを減らすことによる関節の正常機能」という健康強調表示を申請した。EFSAは、強調表示をする影響について、関節の正常機能なのかあるいは炎症緩和なのかを申請者に質問したが、その件について返事はないため、正常機能の維持であると考えた。関節炎やリウマチ患者への介入試験で血清中サイトカイン濃度を測定したものが多数根拠として提出されたが、正常なヒトの関節機能に与えるクルクミンの影響についての根拠が無い以上、提出されたデータは根拠とならない。従って、因果関係は立証されなかった。

## 10. 新規食品関連

### ● 新規食品としての EstroG-100™の安全性に関する声明

Statement on the safety of EstroG-100™ as a novel food pursuant to Regulation (EC) No 258/97

EFSA Journal 2017;15(5):4778 [8 pp.]. 8 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4778>

3種のハーブの根の混合熱水抽出物である EstroG-100™は、2016年の意見では、閉経後

の女性に、申請者が今回提案した最大摂取量(514 mg/日)より少ない最大摂取量 175 mg/日で食品サプリメントへの使用は安全だと結論されていた。肝臓や血液パラメーターなどの追加情報を評価したが、パネルは改訂の必要はないとして以前の意見を再確認した。

- **新規食品としてのアルギン酸-コンニャク-キサンタン多糖類複合体(PGX)の安全性**

Safety of alginate-konjac-xanthan polysaccharide complex (PGX) as a novel food pursuant to Regulation (EC) No 258/97

EFSA Journal 2017;15(5):4776 [24 pp.]. 8 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4776>

この新規食品 (NF) は 3 つの非デンプン性多糖類：コンニャクグルコマンナン、キサンタンガム、アルギン酸ナトリウムからできているオフホワイトの顆粒状粉末である。申請者は、カプセルだけでなく、様々な食品への添加を意図している。栄養強化食品と食品サプリメントへのこの NF の推奨最大一日摂取量は 15 g、申請者が提案する対象集団は 18～64 歳の成人である。アルギン酸-コンニャク-キサンタン多糖類複合体 (PGX) の亜慢性毒性試験の無毒性量 1.8 g/kg 体重/日と、栄養強化食品に由来する NF の予測される一日摂取量の最大平均及び 95 パーセンタイルを考慮すると、暴露マージン(MoE)はそれぞれ 12 と 6 であり、食品サプリメント由来の NF の MoE は 9 である。新規食品 PGX の安全性は、申請者が提案する使用目的と使用量で立証できていない。

- **新規食品成分としてのクランベリー抽出物粉末の安全性**

Safety of cranberry extract powder as a novel food ingredient pursuant to Regulation (EC) No 258/97

EFSA Journal 2017;15(5):4777 [17 pp.]. 12 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4777>

この新規食品は飲料やヨーグルトに一食当たり 80 mg プロアントシアニン(PACs)添加されることを目的としている。対象集団は一般成人である。提案された全食品利用から摂取する全使用者の平均及び 95 パーセンタイル推定量は、女性の成人にそれぞれ 68 と 192 mg/日、男性の成人にそれぞれ 74 mg/日と 219 mg/日である。提供されたデータは安全上の懸念とはならない。クランベリー抽出物粉末は提案された使用方法と使用量で食品成分として安全だと結論した。

## 1 1. 食品と接触する物質関連

食品と接触する物質プラスチックに使用される物質の安全性評価申請準備のための行政指導

Administrative Guidance for the preparation of applications for the safety assessment of substances to be used in plastic Food Contact Materials

EFSA-Q-2016-00687

8 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1224e>

この文書は、規則(EC) No 1935/2004 の範囲で委員会規則(EU) No 10/2011 に従ったプラスチック製の食品と接触する物質に使用される物質の認可申請に関するガイダンスの改訂版である。本ガイダンスは、EU の適切な手続きを説明している。EFSA の安全性評価のための文書の準備方法を説明し、EFSA のホームページからダウンロードできる 3 つの添付書類を補っている。

## 1 2. 遺伝子組換え関連

### Monsanto Europe S.A からの遺伝子組換えトウモロコシ MON 810 の栽培に関する 2015 年年次市販後環境モニタリング(PMEM)報告

Annual post-market environmental monitoring (PMEM) report on the cultivation of genetically modified maize MON 810 in 2015 from Monsanto Europe S.A.

EFSA Journal 2017;15(5):4805 [27 pp.]. 8 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4805>

EFSA に提出された昆虫耐性モニタリングデータは、2015 年のシーズン中にイベリア半島でのマツマダラメイガの Cry1Ab プロテインへの感受性の低下を示さなかった。だが、前回の PMEM 報告と比較して昆虫耐性の方法論に変化はなく、高い検出感度を提供するために耐性モニタリングの以前の助言を繰り返した。

## 1 3. 香料グループ評価

### 香料グループ評価 208 改訂 2 (FGE.208Rev2)に関する科学的意見 : FGE 19 の化学サブグループ 2.2 の環や側鎖、前駆体に $\alpha, \beta$ -不飽和脂環式アルデヒドの遺伝毒性データについての検討

Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 208 Revision 2 (FGE.208Rev2): Consideration of genotoxicity data on alicyclic aldehydes with  $\alpha, \beta$ -unsaturation in ring/side-chain and precursors from chemical subgroup 2.2 of FGE.19

EFSA Journal 2017;15(5):4766 [44 pp.]. 17 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4766>

香料グループ評価 208 改訂 1 で、FGE 19 の化学サブグループ 2.2 の代表物質である *p*-メンタ-1,8-ジエン-7-アール[FL-no: 05.117]は *in vivo* 遺伝毒性と判断され、その結果、香料物質としての使用は安全上の懸念がある。*p*-メンタ-1,8-ジエン-7-アール[FL-no: 05.117]はサブグループ 2.2 の残りの 9 物質の代表なので、これらの物質に安全上の懸念の可能性はある。企業はその後 5 物質についての遺伝毒性試験を提出した。そのうち 4 物質の遺伝毒性の懸念は除外できたが、1 物質のデータは疑わしく、現在のところ評価できない。*p*-メンタ-1,8-ジエン-7-アール[FL-no: 05.117]と 4 物質はユニオンリストから削除された。

評価できない : ミルテナール [FL-no: 05.106]

遺伝毒性の懸念は除外できた：*p*-メンタ-1,8-ジエン-7-オール[FL-no: 02.060]、ミルテノール [FL-no: 02.091]、*p*-メンタ-1,8-ジエン-7-イル酢酸[FL-no: 09.278]、酢酸ミルテニル [FL-no: 09.302]

ユニオンリストから削除された：*p*-メンタ-1,8-ジエン-7-オール[FL-no: 05.117]、2,6,6-トリメチル-1-シクロヘキサン-1-カルボアルデヒド[FL-no: 05.121]、ミルテニル ホーメート [FL-no:09.272]、ミルテニル-2-酪酸メチル[FL-no:09.899]、ミルテニル-3-酪酸メチル [FL-no: 09.900]

#### 1 4. 主な遺伝毒性エンドポイントを含む農薬とその代謝物質に特定したデータベースの編集

Compilation of a database, specific for the pesticide active substance and their metabolites, comprising the main genotoxicity endpoints

EFSA-Q-2014-00643

17 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1229e>

外部科学報告

#### 1 5. 科学的な協力についての EFSA の 2016 年年次報告

EFSA's 2016 annual report on scientific cooperation

18 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170518-0>

共同作業や専門技術の交換はリスク評価を統一し、能力を最大化し、資源の最大限の活用を保証する効率的な方法である。

EFSA の科学的協力に関する年次報告書は、“科学的協ロードマップ 2014-2016” の下で、この一年欧州と国際パートナーとのパートナーシップを強化するために EFSA がこれらの原則をどのように適用したかを説明する。このロードマップは、加盟国と EFSA の食品の安全性での共通リスク評価の課題解決に向けて開発された。

##### 加盟国はますます先導的な役割を担う

加盟国は EFSA の助言フォーラムを通して優先事項を設定し、運営活動の主導権を握る。昨年も EU 加盟国間で協力強化は継続している。2016 年 9 月に、加盟国は EFSA とその作業のために支援し続けることを再確認した。関与宣言 Declaration of Commitment で EFSA と助言フォーラムは食品の安全性の分野での未来の課題に向けた活動に同意した。

##### 能力開発に投資

増え続ける課題と科学的知見の急速な発達に伴い、科学的能力の開発では連続的な投資が重要である。その結果、昨年 EFSA は初の欧州食品リスク評価フェロシップ計画を開始した。

- ・ 報告書

Scientific Cooperation Annual Report 2016

18 May 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/scientificcooperation16ar>

・科学的協力についてのビデオ：食品の安全性に国境はない

Video on scientific cooperation: Food safety knows no borders

[https://www.youtube.com/watch?v=Fuc6QQ\\_1k6I&list=PLGDvgn1aAEEb7UeGRwEYzh\\_Gpa67DXyt3](https://www.youtube.com/watch?v=Fuc6QQ_1k6I&list=PLGDvgn1aAEEb7UeGRwEYzh_Gpa67DXyt3)

---

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

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

1. FSS の Hebridean (ヘブリディーズ諸島産) シーソルトに関する声明

Food Standards Scotland statement regarding Hebridean Sea Salt

18 May 2017

<http://www.foodstandards.gov.scot/news/food-standards-scotland-statement-regarding-hebridean-sea-salt>

Hebridean シーソルトの調査はウエスタンアイルズ州評議会が実施し、FSS は支援している。我々は通常、調査中の問題について開示することはないが、この事例についての報道を鑑み、調査中の問題を開示するのが公共の関心であると信じる。これは単なる表示の間違ひではない。調査の結果 Hebridean シーソルト 80%以上がヘブリディーズ諸島産ではなく、輸入食卓塩である。

FSS の見解では、これは食品安全上の問題ではないが、消費者をこの規模で欺くことは許容できず、スコットランドの高品質で本物の食品や飲料という評判を傷つける可能性がある。

---

● 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

● 隔日断食のダイエット法は従来のダイエット法と差はない

Alternate-day fasting diets 'no better' than traditional dieting

Tuesday May 2 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/05May/Pages/Alternate-day-fasting-diets-no-better-than->



[traditional-dieting.aspx](#)

「断食ダイエットは従来のカロリー制限ダイエットに比較して体重減少に大差はない」と The Daily Telegraph は報道している。

「隔日の」ダイエット（1日おきにカロリー摂取を 500 カロリーほどに制限する）をする人は通常のダイエットをする人と同程度の体重しか減らない。米国で実施された 1 年にわたる研究では、無作為に選ばれた過体重 100 人を以下 3 つの選択肢のうち 1 つに割り当てた。

- ・ 毎日カロリー制限のある食事をする
- ・ 隔日で断食をする
- ・ 通常の食事を続ける

対照群に比較してダイエット群は両群とも体重が減少した。しかし、2 つのダイエット群間で体重減少の差はなかった。これは 2 つのダイエットは同等であることを示しているかもしれないが、この実験にはいくつかの重要な限界がある。参加者の 1/3 が脱落した。この多くは隔日断食群からの脱落であったが、つまり人によっては定期的な断食を続けるのは難しいということが言えるかもしれない。考慮すべきもう 1 つの点は、研究対象の人口の大部分が米国のある地域からの黒人で構成されていたということであった。つまり結果はそれ以外の人には当てはまらない可能性がある。

体重を減らす最もよい方法は、巧みな仕掛けの方法でなく、代わりに食べ方を恒久的に変え運動することである。これは、例えば、全粒穀物食品、果物、野菜をより多く食べ、よりカロリーの少ないものを食べ、さらにより多く運動するというような健康的な変更をすることによってできる。これらの原則は安全で持続可能な体重減少を奨励することを目的とする NHS Choices Weight Loss Plan の基本である。

#### ● 乳児用コメせんべいの「有害」なヒ素濃度についての懸念

Concerns about alleged 'harmful' arsenic levels in baby rice cakes

Friday May 5 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/05May/Pages/Concerns-about-alleged-harmful-arsenic-levels-in-baby-rice-cakes.aspx>

「研究者によると、欧州連合(EU)によって新規則が設定されたにもかかわらず、約半数の乳児用コメ食品には違法な濃度の無機ヒ素が含まれる」と ITV News は報道している。

これは衝撃的に思うかもしれないが、ヒ素は環境中に自然に存在する一般的な化合物である。ヒ素は英国では水道水にごく微量で含まれるが、水汚染がより高い場所で生産された食品中に存在する。低濃度では、問題はない。懸念は健康問題を引き起こすほどの、乳児の場合発育上の問題を引き起こすほどの高濃度であるかどうかということである。

この研究はベルファストの 11 人の乳児の離乳前後での尿中ヒ素濃度が測定された。ヒ素濃度は離乳前より、多くの乳児がコメ食品を食べる時期である、離乳後のほうが高かった。

研究者はまた 2016 年 2 月に購入した乳児用コメ食品を検査し、ヒ素濃度が最大基準値を

超えていたことが分かった。しかし、欧州委員会は2016年1月にコメに存在するヒ素の量に関する規制を導入したばかりだった。

コメせんべい製造業者を代表する業界団体である英国専門家栄養協会の広報担当は、「研究は…2016年2月に購入した製品を使用して実施された。これは法的要件の適用後1か月である。すべての検体は法律が効力を発する以前に製造された可能性が高い」と指摘する。

この研究は1つの地域からの非常に少規模のサンプルを対象とした。そのうえ、英国のほかの地域の比較群がない。これは測定されたヒ素濃度が直接コメによるのか、またはこれらの濃度が発育上悪影響を与えるのかどうかは確信をもって結論を出すことはできない。コメ食品のさらなる検査が有用であろう。

### ● 炭酸水は太るのか？

Can fizzy water make you fat ?

Monday May 15 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/05May/Pages/Can-fizzy-water-make-you-fat.aspx>

「炭酸水は食欲を増進させて肥満を引き起こす可能性がある」と The Daily Telegraph は報道している。

研究者はむしろ糖分でなく、清涼飲料水の炭酸化が清涼飲料水と肥満の関連を説明できる可能性があるかどうかについての観察を目的とした。

全体として、6か月間、気の抜けた炭酸飲料や水を飲んだラットよりもダイエット炭酸または通常の炭酸飲料を飲んだラットのほうが、食欲が増し、体重が増えた。体重増加は齧歯類とヒトのどちらでも作られる食欲増進ホルモンであるグレリンの産生増加と関連があった。その後、研究者は20人の成人男性の炭酸飲料の影響を調べ、気の抜けた炭酸飲料や水を飲んだ後より炭酸飲料を飲んだ後のほうが、血中グレリン濃度がより高いことも分かった。しかし、この研究結果からだけでは、炭酸化またはグレリン産生が清涼飲料水の摂取と肥満の関連に対する完全な回答であるとは言い切れない。

肥満は、炭酸化それ自体というよりもむしろ多様な環境、社会及びライフスタイルの要因により引き起こされるというほうが可能性が強い。炭酸飲料をたくさん飲む人は健康的な食事が少なくなり、運動も少なくなりやすい可能性もある。飲料として最も安全で経済的なものは、味のない昔からの水道水である。

### ● 低グルテンの食事は心臓発作リスクに関連がある

Low-gluten diet linked to heart attack risk

Thursday May 4 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/05May/Pages/Low-gluten-diet-linked-to-heart-attack-risk.aspx>

「ディネス・パルトローやラッセル・クロウが好んでいる流行のグルテンフリー食は心疾患のリスクを増加させる可能性がある」ということが新しい研究でわかったので、「グル

テンフリー食はセリアック病患者でない人にとっては有益というよりむしろ害になる可能性がある」と **The Independent** は報道している。

グルテンは小麦、大麦及びライ麦のような穀物にみられるタンパク質である。セリアック病患者にとってはグルテンが腸を損傷し、下痢のような消化器系症状を引き起こす。つまりこの患者はグルテンフリー食を守る必要がある。

最近、セリアック病でない人の間でグルテンを避けることで、あるかもしれない健康効果に関心が高まりつつある。しかし、このグループでの効果についての長期的な根拠は現在のところ限定的である。こうした事情にもかかわらず、グルテンフリーの食品市場は 2016 年世界での売り上げが 3.5 億ドルになったと報告されている。

食事とその期間に心臓発作があったかどうかについて評価する今回の研究では、1986 年から 2012 年に 10 万人以上の人々を観察した。対象の人々は研究開始当初は心臓疾患がなく、重要なことだが、セリアック病患者でもなかった。

全体的に見て、他のリスク要因が考慮された時点では人々のグルテンの摂取は心臓発作のリスクに関連はなかった、ということがわかった。しかし、さらに分析すると特に全粒穀物（小麦、大麦及びライ麦）からのグルテン摂取量が少ない人をこれら全粒穀物の摂取量がより多い人と比較すると、心臓発作の増加リスクに関連があることを示した。

これらの知見は他の研究によって確認されることが理想だが、この研究は時間を要す。その一方で、医学的理由でグルテンを避ける必要がないならば、この研究は心血管の健康にとっては食事に全粒穀物を含め続けることが有益である可能性があると示している。

#### ● レビューによると乳製品と心臓発作や脳卒中のリスクの間に関連はない

Review finds no link between dairy and heart attack or stroke risk

Tuesday May 9 2017

<http://www.nhs.uk/news/2017/05May/Pages/Review-finds-no-link-between-dairy-and-heart-attack-or-stroke-risk.aspx>

「チーズを食べることが心臓発作や脳卒中のリスクを上げることはない」と **The Guardian** は報道している。これは乳製品の摂取とあらゆる原因による死亡、心血管疾患つまり冠動脈性心疾患の間の関連についての 29 の観察研究の結果をプールした大規模レビューに基づいている。

研究は世界中の約 100 万人を含み、乳製品摂取に関連する言及された要因のリスク増加は見つからなかった。むしろ、チーズのような発酵乳製品を食べることによる心血管疾患や全原因による死亡の非常にわずかなリスクの低下（2%）が見られた。

乳製品は多くの場合、心臓発作や脳卒中のような健康アウトカム（健康アウトカム）のリスク増加に関連しているため少量摂取すべきである飽和脂肪含有率が高い。しかし、乳製品は同時に高カルシウム（骨の強化に役立つ）であり、良質なタンパク源であり、バランスのとれた食事の一環である。4月に英国国立骨粗鬆症協会は、乳製品を不健康なものとする認識は将来的に骨粗鬆症の増加に繋がりにかぬないと警告を発した。1日の飽和脂肪の摂取量のガイドライン

は、平均的な男性で 30 g 未満、平均的な女性で 20 g 未満である。もし飽和脂肪の摂り過ぎに懸念を抱くならば、ヨーグルト、ミルク、チーズその他の乳製品の低脂肪のものを選択すればよい。菜食主義であれば、食事で十分なカルシウムを確保する対策をする必要があるだろう。菜食主義については **diet advice for vegans**

(<http://www.nhs.uk/Livewell/Vegetarianhealth/Pages/Vegandiets.aspx>)

を読んでいただきたい。

---

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung)

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

1. 抗菌剤耐性：学際的な努力が成功

Antimicrobial resistance: successful interdisciplinary efforts

15/2017, 26.04.2017

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2017/15/antimicrobial\\_resistance\\_successful\\_interdisciplinary\\_efforts-200575.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2017/15/antimicrobial_resistance_successful_interdisciplinary_efforts-200575.html)

抗菌剤耐性細菌はヒトと動物の間で伝播が可能なので、抗菌剤耐性の研究では特に、細菌の拡散メカニズムと耐性遺伝子を研究しなければならない。これはドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)で 2017 年 4 月 26~28 日に RESET と MedVet-Staph の研究プロジェクトの最後のシンポジウムで提示された研究結果である。「抗菌剤耐性細菌は複雑な課題である。そのためドイツ抗菌剤耐性戦略 DART2020 で、ドイツはヒトと動物の健康を守るための努力を継続する」と BfR 長官 Dr. Andreas Hensel 教授は述べた。「One Health 戦略の精神のもと、獣医、ヒトの医薬品の専門家、分子生物学者、伝染病学者の学際的研究が必要で、それは RESET と MedVet-Staph のネットワークプロジェクトの成功で示された。2010 年以降これらの研究ネットワークは、ヒトと動物の大腸菌及び黄色ブドウ球菌の症例で、特定の抗菌剤耐性の発生、拡散および耐性のメカニズムを調査し続けている。BfR と共に、ドイツの非常に多くの大学と科学学術機関がこのネットワークプロジェクトに参加している。

---

● 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. オランダの飲料水生産におけるリスクアナリシスとリスク管理

Risk Analysis and risk management in drinking water production in The Netherlands  
08-05-2017

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2017/mei/Risk\\_Analysis\\_and\\_Risk\\_Management\\_in\\_drinking\\_water\\_production\\_in\\_The\\_Netherlands](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/mei/Risk_Analysis_and_Risk_Management_in_drinking_water_production_in_The_Netherlands)

オランダの飲料水部門は、飲料水システムの質を保証し、綺麗な飲料水を提供するためにリスクアナリシスとリスク管理 (RA/RM) システムを使用している。RA/RM は国際的には水安全性計画として知られている。オランダでは水安全性計画で記述されている全てのステップがカバーされている。

インフラ及び環境省の委託で RIVM と KWR 水サイクル研究所がオランダの水生産における全ての RA/RM 活動のリストを作成した。オランダの飲料水企業は飲料水の質に影響する可能性のあるハザードとリスクについて良く承知している

(報告書本文はオランダ語)

## 2. オランダの鉛の食事暴露

### Dietary exposure to lead in the Netherlands

15-05-2017

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2017/mei/Dietary\\_exposure\\_to\\_lead\\_in\\_the\\_Netherlands:VOCVvIXlQivq51xjeC80TA](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/mei/Dietary_exposure_to_lead_in_the_Netherlands:VOCVvIXlQivq51xjeC80TA)

RIVM Report 2016-0206

食品摂取量は、オランダ全国食品摂取量調査 (DNFCS) から、2~6 才は 2005~2006 年、7~69 才は 2007~2010 年のデータを使用した。濃度データはオランダモニタリング計画の 2010~2015 年データを使用した。長期暴露について EFSA (2010) が導出したベンチマーク用量下限値 (BMDLs) は、BMDL<sub>01</sub> (1 日当たり) として、発達神経毒性に関して 2~7 才の子どもは 0.5 µg/kg 体重、20~40 才の出産可能年齢の女性は 0.54 µg/kg 体重、腎臓毒性に関して 18~69 才の成人は 0.63 µg/kg 体重、心臓血管系影響に関して 18~69 才の成人は 1.50 µg/kg 体重であり、この BMDL<sub>01</sub> と本調査の暴露量を用いて推定された暴露マージン (MOE) は、次の通り。

集団及びエンドポイント	MOE	
	中央値	P95
子ども 2~6才		
発達神経毒性	0.57 [0.51-0.60]	0.38 [0.33-0.42]
子ども 7才		
発達神経毒性	0.66 [0.61-0.68]	0.38 [0.36-0.42]
成人		
心臓血管系影響	3.7 [3.3-3.9]	2.1 [1.9-2.3]
腎臓毒性	1.5 [1.4-1.6]	0.90 [0.79-0.95]
出産可能年齢の女性		

発達神経毒性	1.3 [1.3-1.4]	0.71 [0.68-0.76]
--------	------------------	---------------------

鉛の長期暴露への寄与が高い主な食品群は、高い順に、2～6 才では穀類及び穀類を主原料とする製品、果実及び果実製品（特にリンゴ）、乳及び乳製品、7～69 才では穀類及び穀類を主原料とする製品、非アルコール飲料、野菜及び野菜製品、乳及び乳製品、出産可能年齢の女性では、非アルコール飲料、穀類及び穀類を主原料とする製品、野菜及び野菜製品、乳及び乳製品であった。

### 3. 鉛及びカドミウムのバイオモニタリング：ヒト暴露と影響評価に価値を加えるかについての予備的研究

Biomonitoring of lead and cadmium : Preliminary study on the added value for human exposure and effect assessment

15-05-2017

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2017/mei/Biomonitoring\\_of\\_lead\\_and\\_cadmium\\_Preliminary\\_study\\_on\\_the\\_added\\_value\\_for\\_human\\_exposure\\_and\\_effect\\_assessment:EeojAzlASeyp9cgzNVXLiQ](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/mei/Biomonitoring_of_lead_and_cadmium_Preliminary_study_on_the_added_value_for_human_exposure_and_effect_assessment:EeojAzlASeyp9cgzNVXLiQ)

RIVM Report 2016-0215

健康への影響を正確に推定するためには、実際に物質が身体にどの程度の傷害を与えるのかを決定することが重要である。そのためには、生体内での物質の濃度を測定することが役立つかもしれない（バイオモニタリング）。RIVM は、測定値と暴露量や健康影響との関係を調べるために、物質として鉛及びカドミウムを選択した。RIVM はオランダ国民におけるこれら物質の測定を推奨している。将来研究のため、代表集団の血液及び尿検体中の鉛及びカドミウムの内部暴露と影響を研究することが推奨される。これら 2 物質の暴露経路は食品のみでなく様々な経路がある。現在オランダでは経路ごとに評価して結果を統合しているが、バイオモニタリングを利用することで全経路を評価でき、より完全な暴露実態がわかるようになる。

### 4. 食品添加物亜硝酸塩と硝酸塩の摂取量評価

Intake assessment of the food additives nitrite (E 249 and E 250) and nitrate (E 251 and E 252)

15-05-2017

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Scientific/Reports/2017/mei/Intake\\_assessment\\_of\\_the\\_food\\_additives\\_nitrite\\_E\\_249\\_and\\_E\\_250\\_and\\_nitrate\\_E\\_251\\_and\\_E\\_252:yMHm7WOxSEG9GqEKqVcntw](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Scientific/Reports/2017/mei/Intake_assessment_of_the_food_additives_nitrite_E_249_and_E_250_and_nitrate_E_251_and_E_252:yMHm7WOxSEG9GqEKqVcntw)

RIVM Report 2016-0208

亜硝酸塩及び硝酸塩は、サラミ、ハム及びチーズのようなある食品製品に保存料として認可されている。RIVM は 2～79 才における暴露量を評価した。硝酸塩は ADI を超過しなかった。食品への最大使用量を用いて計算すると亜硝酸塩の摂取量が ADI を超過するが、

実際にはそれより少ないと考えられ精細化が必要である。実際に消費者が摂取する場合、亜硝酸塩の濃度は減るが逆にニトロソアミンなどの誘導体が増える可能性もある。食品中の亜硝酸塩やニトロソアミンの分析値が望まれる。

## 5. 住民の血液分析は長期 PFOA 暴露を確認

Blood analysis local residents confirms longtime exposure to PFOA

16 May 2017

[http://www.rivm.nl/en/Documents\\_and\\_publications/Common\\_and\\_Present/Newsmessages/2017/Blood\\_analysis\\_local\\_residents\\_confirms\\_longtime\\_exposure\\_to\\_PFOA](http://www.rivm.nl/en/Documents_and_publications/Common_and_Present/Newsmessages/2017/Blood_analysis_local_residents_confirms_longtime_exposure_to_PFOA)

血液分析の結果は、2016年の初期の DuPont/Chemours による PFOA 排出についてのデータで計算された値と良く相関する。これらの知見は DuPont/Chemours 周辺住民が長期間高濃度の PFOA に暴露された可能性があるという先の研究の結論を支持する。PFOA の長期暴露は工場近傍に住む人の健康に影響したかもしれない。

### 身体における変化

文献上 PFOA の体内濃度と望ましくない変化の関連が示されているが、実際にそのような変化がおこる濃度については科学者はまだよくわからない。そうした変化の原因が PFOA かどうかもわからない。

最も可能性がありそうなのはコレステロール、肝酵素、出生児体重の変化である。

### 個人の健康研究にはあまり価値がない

RIVM は、地元住民の個々の健康を調べることは問題の人にとって健康上のメリットはほとんどないと予想する。一部の起こるかもしれない影響は、通常健康診断で検出可能で治療できる。重大な健康影響の可能性としては腎臓がん、精巣がん、大腸の慢性粘膜炎があるが、これらは極めて限定的である。そのため検診で見つかったとしても極めて僅かであろう。心配な人は医師に相談するように。

---

●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. ミネラルオイルによる食品汚染を減らすために ANSES は勧告を発表

ANSES issues recommendations to reduce foodstuff contamination by mineral oils

09/05/2017

<https://www.anses.fr/en/content/anses-issues-recommendations-reduce-foodstuff-contamination-mineral-oils>

ミネラルオイル (ミネラルオイル炭化水素・ MOHs) はミネラルオイル飽和炭化水素

(MOSHs) とミネラルオイル芳香族炭化水素 (MOAHs) から成る原油由来の複合混合物である。それらは紙のインクや接着剤、段ボール製食品梱包材に存在するため、これらのミネラルオイルは食品に移行することがある。ANSES は以前、包装から食品に移行するミネラルオイルによるリスクに関する専門家評価を行うよう求められた。この専門家評価の結論から、ANSES が MOH 混合物の組成についてより詳しく性質を調べるよう助言することになった。さらに、特定の MOAHs に遺伝毒性と変異原性の性質が示されたことを考えて、ANSES はこれらの化合物による食品汚染の低減を優先すべきだと確信し、いくつかふさわしい方法を提案する。

食品と接触するミネラルオイルの問題は、紙や段ボール製梱包材に包装された乾燥食品に特定の種類のミネラルオイルの存在を明らかにした、チューリッヒ州研究所(スイス)の仕事の後で明らかになった。

さらに、2012 年の意見において、欧州食品安全機関(EFSA)は MOSHs への暴露は懸念であり、MOAHs への暴露は特に懸念となると考えた。EFSA はこれらのミネラルオイル炭化水素の特定カテゴリーに新しい毒性参照値を設定する必要があると強調した。

この関連で、競争、消費者問題及び不正利用検知総局は ANSES に食品と接触する物質から移行する MOHs (MOSHs 及び MOAHs)の定義を提案するよう正式な要請を出した。ANSES は食品中の MOHs の存在に関連するリスクについての規則の策定も求められ、もし毒性ベンチマークを設定するのが無理ならば、MOHs の化学的組成と毒性を特徴づける見解からの優先作業分野と現在欠けている点とをレビューするよう求められた。

#### ANSES の勧告

ANSES は最初に、ミネラルオイル混合物の組成を決めるための特別で堅固な分析法の妥当性評価の実施を勧告する。ANSES はその混合物成分についてのよりよい知識が毒性上の助言をするための必要条件であると考え、特に消費者が暴露する MOSHs の代表的な混合物についての追加の毒性研究を行うことを勧告する。

次にリサイクル紙と段ボール製梱包材由来 MOHs による食品汚染に関する追加データを得ることが必要になる。特定の MOAHs に示されている遺伝毒性と変異原性を考えて、ANSES はこれらの成分による食品の汚染を低減することを優先すべきだと確信する。それまでは、紙と段ボール製梱包材の主なミネラルオイル源について最初に行動することで、MOHs への、特に MOAHs への消費者暴露を制限することを ANSES は推奨する。特に、ANSES は紙と段ボール製梱包材の製造工程で MOAH-フリーの印刷インク、糊、添加物、加工助剤の使用を推奨する。

さらに、リサイクル繊維で作られた紙と段ボール製梱包材の汚染が高いことから、リサイクル繊維の MOAH 量を制限すべきである、この目標に向けた ANSES の助言は次の通り：

- ・ 印刷部門（雑誌、新聞、他の印刷紙）で MOAH-フリーの印刷インク、糊、添加物及び加工助剤を使用する実現可能性を検討すること。実際、リサイクルチェーンに入った新聞や他の印刷媒体が、リサイクル紙と段ボール製食品包装材の主なミネラルオイル源として確認されている。



- ・ リサイクル紙と段ボール製梱包材への MOHs の導入につながるリサイクル工程の段階（分類、紙パルプ製造など）を確認する研究を行うこと。これはリサイクル繊維の汚染を減らすために使用できる技術手段を確認するのに役立つ（より有効な分類、二次汚染の削減、インキ抜き工程の改善など）。

最後に ANSES は梱包材から食品への MOHs の移行を制限するためにバリアの使用を推奨する。紙と段ボール製梱包材に直接障壁として様々なコーティングをすること（PET、アクリレート、ポリアミドなど）は、実際に汚染物質の移行を制限するために文献で提案された一つの解決策である。他の障壁の有効性、特にデンプンベースのものも現在研究されている。

\*参考：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2012（2012. 06. 13）

【EFSA】ミネラルオイル炭化水素：EFSA はこれらの複雑な化合物について意見を発表

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201212c.pdf>

## 2. ANSES は農薬への有害反応の報告を促進する

ANSES facilitates the reporting of adverse reactions to plant protection products

11/05/2017

<https://www.anses.fr/en/content/anses-facilitates-reporting-adverse-reactions-plant-protection-products>

農業・食品・林業の未来に関する 2014 年 10 月 13 日の決議で、ANSES は植物の市販後医薬品安全性監視計画の設定を委任された。耐性出現の現象を含むヒト、動物及び植物の健康に影響を与える農薬の使用に対する有害反応の可能性を確認し、環境（空気、水）や食品の品質への影響をよりよく監視することを目的としている。今日から ANSES は有害反応の報告を促進するためにオンラインシステムを利用可能にする。

---

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

## 1. FDA はある種の果物ジュースや野菜ジュースを食用色素として認可するガイダンス案を取り下げる

FDA Withdraws Draft Guidance on the Applicability of Color Additive Regulations Authorizing the Use of Certain Fruit Juice and Vegetable Juice

May 12, 2017

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

FDA は 2016 年の野菜ジュースと果物ジュースの着色料としての使用に関するガイダンス案を、相当な技術的懸念があるというパブリックコメントに基づき取り下げる。その懸

念には、現在の食品安全向上のための企業の取組に一致しない可能性がある行為を促進しかねないというものが含まれる。

歴史的には、FDA は野菜ジュースと果物ジュースの着色料としての使用についての企業からの質問にはケースバイケースで対応してきた。食品に使用される食用色素は FDA による認可が必要である。FDA はある種の野菜や果物のジュースの食用色素としての使用をそれぞれ 21 CFR 73.250 と 21 CFR 73.260 で認めている。ガイダンス案は、企業が植物由来食用色素がこれらの規制の仕様に合致するか、あるいは色素として個別に認可が必要かを理解する援助として開発された。FDA はガイダンス案を取り下げるものの、ある種の植物由来色素添加物の認可は継続し、FDA はこれらについてケースバイケースで企業に対応し続ける。さらに FDA は提出された情報の評価を継続し、次のステップについて関係者と相談を継続する。

包装済み食品の全ての食用色素同様、果物ジュースや野菜ジュース食用色素は成分表示に表示しなければならず、意図された使用条件で安全でなければならない。食品に食用色素として使用された場合の果物ジュースや野菜ジュースは「人工色素」「人工着色料使用」「着色」あるいは「フルーツジュースで着色された」「植物ジュース色素」などのような同様の用語で食用色素が使用されていることを明確にされる。

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

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

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

## 2. 食品中過塩素酸塩の調査データ：2005-2006 及び 2008-2012 トータルダイエットスタディ結果

Survey Data on Perchlorate in Food - 2005-2006 and 2008-2012 Total Diet Study Results

Page Last Updated: 05/03/2017

<https://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/ChemicalContaminants/ucm077615.htm>

FDA は 2005 年から 2012 年の間の食品中の過塩素酸塩濃度に全体的な変化はないと考える。過塩素酸塩は環境に存在し、飲料水システムや食品中に存在する天然及び人工の化学物質である。過塩素酸塩濃度は栽培された場所及び水中の過塩素酸塩の量によって同一の食品でも大きく変化する。

2008 年と 2012 年の間において、FDA は過塩素酸塩のため食品検体を合計 5,464 採取し検査したが、2005 年と 2006 年の間に採取した 937 検体と比較して食品中の過塩素酸塩の濃度は全体として変化がなかった。2008 年から 2012 年の間の毎年の過塩素酸塩の継続分析でも、食品中濃度に一貫性のある経年変化は見られなかった。

2008-2012 のデータは 2005-2006 のデータと比較すると、ポローニャソーセージ、サラミ及びカラードグリーンのようないくつかの食品においては過塩素酸塩の平均濃度が比較

的高く、他のプレーンベーグル、箱入りのマカロニチーズ及びミルクチョコレートのような食品においては過塩素酸塩は比較的低い平均濃度であった。これらの違いは検体が採取された際の地域や季節の相違、2008-2012 の検体数の増加を含む多くの要因に起因する可能性がある。

FDA はこれらの検体をトータルダイエツトスタディ (TDS) の一環として採取した。これは国内の様々な場所から毎年、40 種のベビーフードを含む約 280 種類の食品の検体を分析したものである。

FDA は暴露評価を行うためにこれらのデータを使用した。暴露評価は、対象集団の過塩素酸塩の暴露量を推定するために食品カテゴリーごとの平均濃度を考慮し、その結果は 2 回に分け公表された；2008 年に公表された 2005-2006 データ(1)と 2016 年に公表された 2008-2012 データ(2)である。

これら 2 つの暴露評価における対象となった人々の過塩素酸塩の推定平均摂取量は、EPA (米国環境保護庁)の参照用量(RfD)である 0.7  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日を下回った。例えば、2008-2012 のデータに基づく乳幼児の過塩素酸塩の推定平均摂取は 0.36~0.48  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日 で、EPA の RfD のおよそ半分である。RfD は生涯かけて健康に有害影響がありそうにない、ヒト (影響を受けやすいサブグループを含め) に対する一日経口暴露量である。

- 1) FDA トータルダイエツトスタディ：過塩素酸塩及びヨウ素の食事由来摂取  
Murray CW, Egan SK, Kim H, Beru N, Bolger PM. US Food and Drug Administration's Total Diet Study: Dietary intake of perchlorate and iodine. J Expo Sci Environ Epidemiol 2008; 18:571-580.
- 2) FDA トータルダイエツトスタディから過塩素酸塩及びヨウ素の食事由来摂取の更新  
Abt E, Spungen J, Pouillot R, Gamalo-Siebers M, Wirtz M. Update on dietary intake of perchlorate and iodine from U.S. Food and Drug Administration's Total Diet Study: 2008-2012. J Expo Sci Environ Epidemiol December 2016 (online).

さらに詳しい情報は以下で参照できる。

\*Perchlorate Questions and Answers

<https://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/ChemicalContaminants/ucm077572.htm>

\*データ

- (1) Table 1. TDS Perchlorate Data for 2005/2006

<https://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/ChemicalContaminants/ucm077615.htm#collapse1>

- (2) Table 2. TDS Perchlorate Data for 2008-2012

<https://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/ChemicalContaminants/ucm077615.htm#collapse2>

### 3. 海外供給者認証計画(FSVP)規則についてさらなる情報を探している？

Looking for More Information on the Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) Rule?

May 11, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm557981.htm>

FDA は、最初の FSVP 施行日を 2017 年 5 月 30 日に迎えるにあたり、米国へ輸入される食品が米国安全基準に適合できるよう支援するため、ファクトシート及び新しいガイダンスを追加した。本ウェブサイトでは関連情報へのリンクを紹介している。

### 4. FDA はある種の鉛検査の結果が不正確であるリスクについてアメリカ人に警告

FDA warns Americans about risk of inaccurate results from certain lead tests

May 17, 2017

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm558769.htm>

FDA 及び CDC は、Magellan Diagnostics の製造したある種の鉛検査の結果が不正確な結果を報告していた可能性があるとして警告する。静脈血を使うこの検査キットは、実際の量より少ない結果を出す可能性がある。問題は 2014 年に遡る可能性がある。製品名は LeadCare、LeadCare II、LeadCare Plus 及び LeadCare Ultra である。

### 5. リコール：Dynamic Technical Formulations, LLC はアンダリンとオスタリンが存在するとして Tri-Ton の全国的リコールを発表する

Dynamic Technical Formulations, LLC. Issues a Voluntary Nationwide Recall of Tri-Ton Due to the Presence of Andarine and Ostarine

May 19, 2017

<https://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm559700.htm>

Dynamic Technical Formulations LLC はダイエタリーサプリメント製品である Tri-Ton をリコール。FDA の検査により、未承認かつ蛋白同化ステロイド様物質である選択的アンドロゲン受容体調節因子(SARMs)のアンダリンとオスタリンが見つかった。

### 6. FSMA 共同トレーニングフォーラム：規制の前と間に教育する

FSMA Collaborative Training Forum: 'Educate Before and While We Regulate'

Posted on May 22, 2017 by FDA Voice

By: Donald Kautter Jr. and Stephen Hughes

<https://blogs.fda.gov/fdavoices/index.php/2017/05/fsma-collaborative-training-forum-educate-before-and-while-we-regulate/>

「規制の前と間に教育する」、これが、FDA が食品安全近代化法に形を与え各種規則を実際に適用する場合の信念である。食品製造業者が新しい規則を理解し、それに合致する知識をもつことが国産および輸入食品による疾患を予防するための努力の成功の鍵である。

しかし FDA は、訓練に関しては、一つの方法が全てに適用可能ではなく多様な選択肢が必要となることを初期に認識した。FDA と USDA が協力して行う FSMA 共同トレーニングフォーラムが 4 月に最初の会合を開いた。食品生産者の多様性が提供される訓練の多様性に反映される。

(略)

最初の会合は野菜や果物の生産のための科学とリスクに基づいた新しい安全基準について焦点を絞った。

(略)

---

● 米国疾病予防管理センター (US CDC : Centers for Disease Control and Prevention)  
<http://www.cdc.gov/>

1. ホームデイケアセンターでの水銀中毒—2015 年フロリダ、Hillsborough 郡

Mercury Poisoning at a Home Day Care Center — Hillsborough County, Florida, 2015  
MMWR May 5, 2017 / 66(17);433–435

[https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/66/wr/mm6617a1.htm?s\\_cid=mm6617a1\\_w](https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/66/wr/mm6617a1.htm?s_cid=mm6617a1_w)

2015 年 11 月 12 日、フロリダ中毒センターに 3 才の少年の尿中水銀濃度が 79 µg/L (通常 <10 µg/L) であるという連絡がフロリダ Hillsborough 郡保健部からあった。患者は 2015 年 10 月 9 日から 3~4 週間続く食欲不振、体重減少、不活発で入院していて、入院中に斑点状丘疹、先端疼痛症、頻脈、高血圧、衰弱、発汗、過剰垂涎、精神状態異常を発症していた。その後の調査で、少年が通っていたホームデイケアセンターで壊れた血圧計からの水銀暴露が原因と同定された。

血圧計はオーナーが骨董品のオークションで購入して子どもの遊び場に置いていたもので、水銀が含まれていることを知らなかった。センターは 2 日間閉鎖され、床やカーペットの水銀球を除去し清掃した。

---

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

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

1. USDA は未承認 GE ペチュニアの流通を確認

USDA Confirms Distribution of Unauthorized GE Petunia  
May 16, 2017

[https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/biotechnology/brs-news-and-information/unauthorized\\_petunia](https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/biotechnology/brs-news-and-information/unauthorized_petunia)

USDA の動植物衛生検査局 (APHIS) は、最近オレンジ、赤、紫色の花を作るために遺伝子組換え(GE)されたいくつかのペチュニア品種が、アフリカ、アジア、中央アメリカ、欧州、南米、オーストラリア、イスラエル、メキシコから米国に輸入されて 7 CFR part 340 で求められる適切な認可を得ずに州をまたいで流通していたことを知った。

ペチュニアは一年生の観賞用植物で、米国で交配可能な野生近縁種はなく、植物病原体ではなく有害雑草でもない。

APHIS はブリーダーや栽培者と緊密な連絡をとって販売取り下げを確保している。いくつかの販売業者は既に自主的に販売停止と破棄をしている。消費者は対応する必要はない。(品種リストを掲載)

他の品種についての検査は実施中で、今後リストは追加される可能性がある。

---

● 米国消費者製品安全委員会 (CPSC : Consumer Product Safety Commission)

<http://www.cpsc.gov/>

1. **Nature's Truth** が鉄サプリメントボトルが子どもが開けられないようする規制に従わないためリコール

Nature's Truth Recalls Iron Supplement Bottles Due to Failure to Meet Child-Resistant Closure Requirement

May 11, 2017

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2017/Natures-Truth-Recalls-Iron-Supplement-Bottles>

ボトルの中身は子どもが一度に多くの錠剤を飲み込むと重大な傷害や死亡に至る可能性がある鉄であるため、中毒予防包装法 (Poison Prevention Packaging Act) によりサプリメント容器を子どもが開けられないようにする必要がある

---

● カナダ保健省 (Health Canada、ヘルスカナダ)

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

1. オンタリオ、ソーンヒルの **Yonge and John Medical Pharmacy** から未承認の精力剤製品が押収された

Unauthorized sexual enhancement products seized from Yonge and John Medical Pharmacy in Thornhill, ON

May 15, 2017

<http://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/hc-sc/2017/63276a-eng.php>

ヘルスカナダは「Black Mamba 2 Premium」と「ExtenZe」が健康に深刻な影響を及ぼす可能性がある DHEA、プレグネノロン、ヨヒンベ/ヨヒンビンを含むとして注意を呼び掛けている。製品写真あり。

## 2. オタワの Rixxx Adult Store で販売されている未承認の精力剤が健康に深刻な影響を及ぼす可能性がある

Unauthorized sexual enhancement products sold at Rixxx Adult Store in Ottawa may pose serious health risks

May 9, 2017

<http://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/hc-sc/2017/63220a-eng.php>

ヘルスカナダはオタワの Rixxx Adult Store で販売されている 2 種の未承認の健康製品「Super Panther 7K」と「Triple Green」が健康に深刻な影響を及ぼす可能性があるヨヒンベを含むとして注意を呼び掛けている。製品写真あり。

## 3. 外国製品警告

Africa Black Ant, Anyang Herbal Blue, Anyang Herbal Red, Arouse-Plus, Australia Kangaroo Essence, Bazook Bullet, Change Me Herbal Slimming, Placebo Tablets, Ultimate & Herbal Slim Weight Loss capsules

May 12, 2017

<http://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/hc-sc/2017/63260a-eng.php>

他国の検査において、表示されない成分（シルデナフィル、タダラフィル、シブトラミン、ジクロフェナク、フェノールフタレイン、クレンブテロール）が検出された。製品写真あり。

---

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

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

### 1. 食品リコール警告

- **Kelly Oysters** ブランドの **Gigas Oysters** は記憶喪失性貝中毒を引き起こすマリンバイオトキシンのため回収措置

Food Recall Warning -Kelly Oysters brand Gigas Oysters recalled due to a marine biotoxin which causes amnesic shellfish poisoning

May 12, 2017

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2017-05-12/eng/1494640129428/1494640131999>

クラス 1 リコール。

DOM International Limited 社は、Kelly Oysters ブランドの Gigas Oysters が記憶喪失性貝中毒を引き起こすマリンバイオトキシンを含む可能性があるため回収措置を行っている。対象製品はオンタリオ及びケベックの小売店で販売された。製品の詳細は本ウェブサイトを参照。

- **Tiny Tum mies** ブランドの **Scarlett's Sweet Beets Blend Baby Food** は種が入っている可能性があるため回収措置

Food Recall Warning - Tiny Tum mies brand Scarlett's Sweet Beets Blend Baby Food recalled due to the potential presence of whole pits or pit pieces

May 11, 2017

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2017-05-11/eng/1494559224747/1494559228935>

クラス 2 リコール。

Tiny Tum mies Baby Food 社は、Tiny Tum mies ブランドの Scarlett's Sweet Beets Blend Baby Food は種ないし種のかけらが入っている可能性があるため市場から回収措置を行っている。

2. 消費者向け助言：ルーピンはピーナッツアレルギーのある消費者にアレルギー反応を起こすかもしれない

Consumer Advisory - Lupin may cause allergic reactions in peanut allergic consumers

May 12, 2017

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing/2017-05-12/eng/1494624929022/1494624932238>

ピーナッツアレルギーの消費者は、ルーピンがアレルギー反応を引き起こす可能性があることに注意する必要がある。CFIA はヘルスカナダと協力して、ピーナッツアレルギーの消費者向けにルーピンのリスクの可能性についての情報を準備している。

消費者からの報告に対応して Loblaw Companies 社は自主的に PC ブルーメニューブランドのバターミルクプロテインパンケーキミックス及びアップルシナモンフレーバープロテインパンケーキミックスを自主回収している。これらの製品には原材料としてルーピン豆の粉が正確に表示されているが、この原材料がピーナッツアレルギーのある消費者に反応を引き起こす可能性がある。



- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局  
(FSANZ : Food Standards Australia New Zealand)

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

## 1. 食品基準改定

Amendment No. 169 – 11 May 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/gazette/Pages/AmendmentNo169.aspx>

食品としての THC の少ない麻の実

## 2. 食品基準通知

- Notification Circular 12–17

12 May 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/Notificationcircular12-17.aspx>

新規申請及び提案

- ・ ココナツミルクの食品添加物認可の再分類：ココナツミルク製品の食品添加物認可の食品分類を飲料ではなく果物として分類した方が適切かどうかについて検討（ココナツミルクの缶詰は安定化のため各種添加物を使用しているが、その添加物の使用基準としてココナツミルクを FSANZ の食品基準下での「飲料」にするか「果物野菜ジュース」に分類するか）

意見募集

- ・ 除草剤耐性キャノーラ系統 MS11 由来食品

- Notification Circular 13–17

16 May 2017

<http://www.foodstandards.gov.au/code/changes/circulars/Pages/NotificationCircular13-17.aspx>

認可及びフォーラム通知

- ・ 新規食品としてのイソマルトオリゴ糖の認可

## 3. 食品基準ニュース

Food Standards News - May 2017

<http://mailchi.mp/foodstandards/food-standards-news-may?e=21527ddb09>

- ・ 食物アレルギー週間とアレルギー表示
- ・ ハチミツについての騒動

最近メディアで輸入ハチミツが話題になっている。オーストラリアの法律は、輸入ハチミツも国産ハチミツと同じ安全基準に従うことを要求している。詳細は以下の通り。

## Honey labelling and composition

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/generalissues/Pages/Honey.aspx>

オーストラリアに輸入される全ての食品は Food Standards Code の要件に適合しなければならない。Code に基づきハチミツは、還元糖が 60%以上で水分含量は 21%未満でなければならない。原産地表示は 2016 年 7 月 1 日（移行期間は 2018 年 7 月 1 日まで）から要求されているが、担当機関は FSANZ ではなくオーストラリア農業水資源省 (ACCC) である。オーストラリア農業水資源省のプレスリリースは以下のウェブサイトを参照。

Media statement: The safety of Australian honey

Friday, 23 September 2016

<http://www.agriculture.gov.au/about/media-centre/media-releases/safety-australian-honey>

(はちみつの抗生物質について)

・食品基準関連

---

● 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. クロルピリホス化学物質レビュー

Chlorpyrifos Chemical Review

2 May 2017

<http://apvma.gov.au/node/12451>

2000 年から 2016 年の間に発表された発達及び行動神経毒性に関する新しい研究を考慮した補足毒性評価報告書を最終化した。ADI や ARfD 以下の用量で使用した場合の神経発達影響を示唆する根拠はない。現状の ADI 0.003 mg/kg 体重/日、ARfD 0.1 mg/kg 体重は適切なままである。

---

● 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 : Man XXX Herbal カプセル

Man XXX Herbal capsules

12 May 2017

<http://www.tga.gov.au/alert/man-xxx-herbal-capsules>

TGA は Man XXX Herbal カプセルに表示されない成分レボドパを含むとして警告。製品の写真掲載。

---

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

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

#### 1. MPI はマヌカハニーの意見募集を延長する

MPI extends consultation – mānuka honey 10 Feb 2017

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/mpi-extends-consultation-manuka-honey/>

MPI はニュージーランドマヌカハニーの定義と新輸出要件に関する意見募集を 2017 年 6 月 13 日まで延長する。

\* 参考：食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2017（2017. 04. 26）

【MPI】MPI はマヌカハニーの科学に基づいた定義と新輸出要件に関する意見募集を開始する

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201709c.pdf>

---

- 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

- 2017.4.21~2017.4.27

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=676&seq=37048>

#### 2. 貝類毒素発生及び検査の現状

農畜水産物安全課 2017-05-04

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=1042&pageNo=1&seq=37101&sitecode=&cmd=v>

2017 年 5 月 2 日現在国内全域で流通販売されている貝類と沿岸主要貝類養殖場及び周辺海域で採取した貝類の麻痺性貝毒発生状況をお知らせします。

以下略（基準値 0.8 mg/kg 以下の検出でも数値が掲載されている）

### 3. 子供の日に備え子供嗜好食品の全国一斉点検の結果

食生活栄養安全政策課 2017-05-04

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=37108&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、子供の日を控えて子供嗜好食品の安全確保のために、4月17日から4月27日まで、学校周辺食品安全保護区域内にある飲食店、文房具店、学校購買など食品調理・販売会社、低価子供嗜好食品製造業者など計32,620ヶ所を点検した結果、合計27ヶ所を摘発し行政処分など措置をした。

主要摘発内容は、▲食品等の衛生的取り扱い基準違反(7ヶ所)、▲流通期限経過製品の使用目的保管(5ヶ所)、▲受払簿の未作成(5ヶ所)、▲自主品質検査の未実施(5ヶ所)、▲健康診断の未実施(2ヶ所)、▲施設基準違反などその他(3ヶ所)、であった。

※ 子供嗜好食品専門管理員：消費者食品衛生監視員資格をもち学校周辺販売食品の指導・啓蒙のために地方自治体により3,224人が委嘱されている

### 4. 食品医薬品安全処、「子供の安全食品探検隊」発足

食生活栄養安全政策課 2017-04-28

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=1&seq=37034&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、子供が元気で安全な食生活を実践できる文化拡散のために、小・中・高校生と父兄が参加する「子供安全食品探検隊」出帆式を4月28日開催する。

「子供安全食品探検隊」は学校と地域社会で、▲食品安全実践教育を行う、▲同年齢の友達に正しい食生活実践文化を伝える、▲学校周辺子供食品安全保護区域内の不良食品根絶活動及び子供食品販売環境改善広報などの役割を実行するようになる。

探検隊員は、5月まで韓国スカウト連盟、ワールドビジョンなど食薬処と業務協約を結んだ団体からの推薦を受けて1,500人余りを募集する計画である。

出帆式の主要内容は、▲子供安全食品探検隊の委嘱状授与及び宣誓文朗読、▲子供食品安全探検隊の街頭キャンペーン、▲子供体験ブース活動などである。

探検隊委嘱状授与式には子供48人、父兄13人及び名誉隊員に選定されたアニメーションキャラクター‘ココモン’、‘アロミ’など63人が参加して、食品安全宣誓文朗読も行う。

また食薬処は「子供安全食品探検隊」出帆式とともに4月28日から4月30日までキンテックスで開かれる「丈夫すくすく子供博覧会場」で食生活教育及び体験行事を進行する。

### 5. 食品中の重金属（鉛、カドミウム）安全管理強化

有害物質基準課 2017-04-27

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&pageNo=2&seq=37018&sitecode=1&cmd=v>

食品医薬品安全処は、韓国民の食品からの重金属暴露量を根拠に重金属6種に関する食品の基準・規格を再評価した結果、鉛とカドミウム基準を強化する計画だと発表した。

今回の重金属再評価は、気候変動・環境汚染の増加・食生活多様化など社会的環境変化を反映して現実にあった重金属6種（鉛・カドミウム・ヒ素・水銀・メチル水銀・スズ）

の安全管理基準を用意するために行われた。

再評価は、▲総暴露量、▲汚染濃度が高い食品、▲2010年と比べて暴露量が増加した食品、▲乳児・授乳中など感受性の高い人たちが多く食べる食品、▲国際基準、などを比較・検討した。

\*2012年から2015年まで調査された農・畜・水・加工食品（計33,362個）を対象に重金属汚染濃度と国民の食品摂取量をもとに総暴露量を評価

重金属の基準・規格再評価の結果、6種すべて現在の暴露水準で安全と評価されたが、年齢別摂取量と食習慣などを考慮すると暴露量の低減化が必要であるカドミウムと鉛については基準を強化する計画である。

#### カドミウム

水産物消費が増加し、食品由来の総暴露量が2010年0.189  $\mu\text{g/kg}$  体重/日から2015年0.292  $\mu\text{g/kg}$  体重/日へと54%増加したため、暴露寄与度が高いイカとワカメの基準を先に強化・新設する予定である。

\*1人当たりの年間水産物消費量（統計庁、漁業生産統計調査）：2001年42.2 kg→2014年58.9 kg

\*イカのカドミウム基準：現行2.0 mg/kg 以下→強化(案)1.5 mg/kg 以下

ワカメのカドミウム基準新設(案)：0.1 mg/kg 以下

#### 鉛

総暴露量が2010年0.348  $\mu\text{g/kg}$  体重/日から2015年0.210  $\mu\text{g/kg}$  体重/日へと40%減少したが、年齢別で分析すると乳児の暴露水準が成人に比べて高く、鉛の毒性が乳児に大きい影響を与えることが知られているため、乳児での摂取量が多いリンゴ・ミカン・イチゴに対して基準を強化する予定である。

\*鉛は子供の神経発達に影響を与える物質で、コーデックス委員会、欧州連合などでも鉛暴露を最小化するために基準を継続的に強化している情勢である。

\*乳児(1-2歳)の平均摂取量(g/kg 体重/日)：リンゴ1.96、ミカン2.41、イチゴ0.98

\*成人(20才以上)の平均摂取量(g/kg 体重/日)：リンゴ0.50、ミカン0.38、イチゴ0.09

\*リンゴ、ミカン、イチゴ(漿果類)の鉛基準：現行0.2 mg/kg 以下→強化(案)0.1 mg/kg 以下

また、鉛汚染度が高くて管理が必要と評価されたえごま、甲殻類、イカ、ワカメに対しては鉛基準を新設または強化する計画である。

\*えごまの鉛基準新設(案)：0.3 mg/kg 以下

\*ワカメの鉛基準新設(案)：0.5 mg/kg 以下

\*甲殻類の鉛基準：現行1.0 mg/kg 以下→強化(案)0.5 mg/kg 以下

\*イカの鉛基準：現行2.0 mg/kg 以下→強化(案)1.0 mg/kg 以下

#### 桔梗及び蔓人參

コーデックス委員会などの国際基準と比較して基準強化が必要な桔梗と蔓人參については、鉛とカドミウム基準を同時に強化する予定である。

\* 桔梗、蔓人参：

(鉛) 現行 2.0 mg/kg 以下→ 強化(案) 0.2 mg/kg 以下

(カドミウム) 現行 0.2 mg/kg 以下→ 強化(案) 0.1 mg/kg 以下

食薬処は、今後も重金属など有害汚染物質の基準・規格を周期的に再評価して科学的・合理的な基準を準備し、重金属暴露を減らすために子供・妊婦・授乳婦など感受性の高い集団向けの摂取ガイドを提供する予定である。鉛、カドミウム基準の強化・新設は今年の上半期内を予定しており、再評価は食薬処ホームページ([www.mfds.go.kr](http://www.mfds.go.kr)>分野別情報>食品安全政策>食品安全情報>食品情報)で確認できる。

---

● 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 は他国の不正な健康製品に関して発表された海外警告情報を更新

5 MAY 2017

[http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News\\_Events/HSA\\_Updates/2017/foreignalertsjanmarch2017.html](http://www.hsa.gov.sg/content/hsa/en/News_Events/HSA_Updates/2017/foreignalertsjanmarch2017.html)

2017 年 1~3 月に海外規制当局により確認された製品について。製品の詳細は本ウェブサイト上の pdf ファイルを参照。

蛋白同化ステロイド、クロルフェニラミン、DHEA、デキサメタゾン、ジクロフェナク、DMAA、エフェドラ、イブプロフェン、L ドパ、オルリスタット、フェノールフタレイン、PDE - 5 阻害物質、シネフリン、シブトラミン、ヨヒンビンを含む製品について製品写真とともにリストを掲載。

---

● 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。)

- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、ダイオキシンの含有量調査分析において鶏卵 1 検体からダイオキシンが 5.2pg/g 脂肪検出された旨公表

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04700010492>

- 台湾行政院農業委員会、鶏卵からダイオキシンが検出された事案について汚染物質は 2,3,7,8 テトラクロロジベンゾフラン(2,3,7,8TCDF)である旨公表

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04700020364>

- 台湾衛生福利部食品藥物管理署、「健康食品保健機能評価方法提案申請作業ガイドライン」を公表  
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04700460493>
- 豪州競争・消費者委員会(ACCC)、原産国表示に関するファクトシートを公表  
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04700540209>
- フランス厚生省、Intermarché、Leclerc、Auchan、Fleury Michon(食品業者)は関係省庁と共に栄養に関する情報提供のための栄養-スコアロゴの表示に関する憲章に調印したことを発表  
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04700550380>

### **ProMED-mail**

サバ中毒－欧州：スペインのマグロ、警告、リコール

Scombroid fish poisoning - Europe: spanish tuna, alert, recall

2017-05-11

<http://www.promedmail.org/post/5028650>

Date: Wed 10 May 2017 Source: El Mundo [in Spanish, machine trans., edited]

保健当局（Aecosan）が、アルメリア産マグロにより全国で 35 人以上の人がヒスタミン中毒を起こした疑いがあるとしてリコールを実施している。Aecosan は念のため 2017 年 4 月 25 日から 5 月 5 日までに購入した生鮮マグロは食べないよう薦めている。各種アウトブレイクに関連するのがアルメリアの Garciden という企業の各種ロットのマグロであり、スペイン国内だけでなく、欧州内の他国でも販売されている。

### **EurekAlert**

- フィラデルフィアのほとんどの家庭の台所は重大な基準違反とされるだろう

Most home kitchens in Philadelphia study would earn severe code violations

9-May-2017

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2017-05/du-mhk050917.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-05/du-mhk050917.php)

*Food Protection Trends* と *Journal of Food Protection* に発表された Drexel 大学の二つの研究で、もし家庭の台所がこの地域のレストランと同じ基準で判断されたら、「重大な服務規程違反」となるだろうとしている。100 の家庭の台所をチェックし、多くの害虫侵入の形跡や生肉の正しくない保存方法が見つまっている。特に約半分の台所の検体から少なくとも 1 つの食中毒菌が検出されていて、15%の家ではリステリアや大腸菌が検出されている。その他、冷蔵庫の温度が高い、一部の家では生肉を室温で保存している、等。

- 消費者はグルテンフリー食品に誤解させられている、研究が発見

Consumers misled by gluten-free foods, study finds

10-May-2017

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2017-05/sh-cmb050417.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-05/sh-cmb050417.php)

第 50 回欧州小児消化器病・肝臓学・栄養学会年次会合での発表。グルテンフリー製品 654 とグルテンを含む 655 製品とを比べたところ、グルテンフリー製品の方がカロリーが高く、栄養組成は異なり、グルテンフリー製品はグルテン含有製品の十分な代用品とみなすことはできない。欧州のセリアック病患者は約 1%と考えられているが、多くのセリアック病と診断されていない消費者が健康のために良いと考えて選択している。しかし健康的な選択肢とはいえない。

欧州では包装済み食品には栄養成分表示が義務づけられているが、パンやピザのような包装済みではない食品にはそのような義務はなく、消費者は気がつかない可能性がある。

- **GMO はどう規制されているあるいはいないのか (動画)**

How GMOs are, or are not, regulated (video)

18-May-2017

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2017-05/acs-hga051817.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-05/acs-hga051817.php)

(ACS 動画シリーズ)

厳しく規制されている作物もあれば規制の網にかからないものもある。CRISPER 編集マッシュルームについて USDA は規制対象でないと決めた。しかし同じ遺伝子を標的にしたアグロバクテリウムを使った Arctic リンゴは GMO だとして規制対象になった。

- **甲状腺がんのスクリーニングは薦めない**

Screening for thyroid cancer not recommended

9-May-2017

[https://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2017-05/tjnj-sft050417.php](https://www.eurekalert.org/pub_releases/2017-05/tjnj-sft050417.php)

JAMA の 5 月 9 日号に発表された USPSTF (The U.S. Preventive Services Task Force) の報告。症状のない成人には甲状腺がん検診はしないこと。D 助言で、検診によるメリットはないあるいは害の方が利益を上回るということに中程度から高い確実性があることを示す。

過去 10 年で甲状腺がんの検出が一年当たり 4.5%増加し、他のどのがんより早く増加しているが、死亡率には意味のある変化はない。2013 年に米国の甲状腺がんの罹患率は 10 万人あたり 15.3 例だった。多くの甲状腺がんは予後が良く、甲状腺がん全体の 5 年生存率は 98.1%である。

検出について

USPSTF は、症状のない人の頸部の触診あるいは超音波による甲状腺がんスクリーニングの正確性を推定する根拠は不適切であることを発見した。

早期発見・治療のベネフィット

症状のない人の頸部の触診あるいは超音波による甲状腺がんスクリーニングが健康アウトカムを改善することを決めるという直接的根拠は不適切であることを発見した。しかし



ながら甲状腺がんが比較的希であることと治療した人と経過観察のみの人の差が見かけ上無いこと、集団検診後に死亡率が変化していないことから利益があったとしても小さいことはわかる。

#### 早期発見・治療の害

症状のない人の甲状腺がんスクリーニングの害を評価するための直接的根拠は不適切であることを発見した。検診と治療の全体的害については少なくとも中程度はあるという適切な根拠はある。甲状腺がんの治療による重大な害については適切な根拠があり、検診の結果過剰診断と過剰治療が生じる根拠がある。

#### まとめ

USPSTF は症状のない人の甲状腺がん検診は害の方が利益を上回ることが中程度確実であると結論する。

以下、関連するエディトリアル等複数。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室